

## การสำรวจแหล่งเรียนรู้ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

### ๑. แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา “ดอกดิน กินได้”

หมู่ที่ ๑ บ้านหนองไม้กอง ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย ๖๔๑๔๐



### ๒. ประวัติความเป็นมาในการทำขนมดอกดิน

ดอกดิน มีชื่อเรียกที่หลากหลายและแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เป็นพืชเบียน (กาฝาก) ขนาดเล็ก ไม่มีใบ มีชีวิตแบบกาฝาก อาศัยเกาะกับรากหญ้าคา หรือรากไม้ไผ่ใต้ดิน ก้านดอกมีสีขาวนวล ดอกโผล่มาเหนือดิน สูงประมาณ ๑๕ - ๔๐ เซนติเมตร กลีบดอกเป็นหลอดสมวงเข้ม ตอนปลายเป็นแฉก ในดอกมีสารสีดำ สามารถนำมาทานอาหารและขนมทานได้ ให้รสชาติหอมอร่อย กลิ่นหอม มีสีส้ม นำรับประทาน

ขนมดอกดิน เป็นขนมที่นิยมทำเพื่อรับประทานเป็นของหวานกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยใช้ดอกดิน ซึ่งเป็นดอกไม้ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยชาวบ้านที่เข้าป่าหาของป่า มักจะเด็ดดอกดินกลับมาบ้านเพื่อทำเป็นขนมรับประทานอีกทางเลือกหนึ่ง

สำหรับวิธีการนั้นเมื่อเราเก็บดอกดินมา ได้ประมาณ ๑ กิโลกรัม จะนำมาล้างทำความสะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆแล้วนำไปใส่ถุง แช่ในช่องแช่แข็ง เพื่อให้ความเย็น รักษาคุณภาพไว้ เพราะดอกดินเป็นดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมแม้จะใส่ช่องแช่แข็งความหอมของดอกก็ยังคงอยู่

ปัจจุบัน “ขนมดอกดิน” เป็นที่นิยม เพราะ ๑ ปี ได้รับความนิยมน้อยครั้งเดียว โดยเฉพาะช่วงฤดูฝนเท่านั้น ดอกดิน จึงเป็นสิ่งหายากและหาทานได้ในขณะนี้ จึงเป็นที่มาของการทำขนมดอกดิน เป็นขนมที่ชาวบ้านมักทำเป็นเฉพาะกิจและหาทานยากในปัจจุบัน



### ๓. กระทบขวัญตอนการทำ

#### ส่วนผสม

๑. ใช้ดอกดินบานแล้วทั้งดอกและหั่นต้นหยาบ  $\frac{๓}{๔}$  ถ้วยตวง  
(๓๕ กรัม)

๒. หัวกะทิ  $\frac{๑}{๒}$  ถ้วยตวง

๓. น้ำตาลขบ (น้ำอ้อย) ๑ ถ้วยตวง

๔. เกลือป่น  $\frac{๑}{๒}$  ช้อนชา

๕. แป้งข้าวเหนียวชนิดผงอย่างดี ๒ ถ้วยตวง

๖. มะพร้าวทึนทึกขูดเส้นฝอย  $\frac{๑}{๒}$  ถ้วยตวง

#### อุปกรณ์

ใบตอง สำหรับทำกระทงหรือกรวย และไม้กลัดเล็ก ๆ

#### ขั้นตอนการทำ

๑. ใช้ดอกดินที่แช่แข็งไว้ประมาณ ๕๐๐ กรัม
๒. ใส่ดอกดินในเครื่องปั่นใส่กะทิกล่องใหญ่ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร หรือ หากเป็นกะทิสดใช้ประมาณ ๑,๐๐๐ กรัม
๓. เมื่อบั่นทั้งสองอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว จึงนำมาเทใส่ภาชนะกว้าง ๆ
๔. ใส่เกลือป่นครึ่งช้อนโต๊ะและน้ำตาลขบ ๑ กิโลกรัม ใช้ตะกร้อคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน
๕. ใส่แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม และคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน มัดทิ้งไว้อีก ๓ ชั่วโมง
๖. เมื่อครบเวลา ให้นำกระทงใบตองที่เตรียมไว้ วางเรียงในชั้นหนึ่ง หยอดน้ำมันพืชเทกระทง แล้วจึงหยอดแป้งที่ผสมไว้ โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นนำไปนึ่งบนเตาโดยใช้ไฟแรงใช้เวลาหนึ่ง ๒๕ นาที
๗. เมื่อขนมสุก จะมีกลิ่นหอมของดอกดินลอยขึ้นมากับไอน้ำ ชวนให้รับประทาน และเนื้อของขนมเมื่อสุกใหม่ ๆ จะมีความเหนียวนุ่ม มีสีส้มสวยงามน่ารับประทาน

#### ๔. สรรพคุณของดอกดิน\*

๑. ดอกดินเป็นยาเย็น ช่วยในการขับพิษร้อน ลดไข้ โดยนำทั้งต้นไปต้มกับน้ำแล้วดื่ม
๒. ดอกดินทั้งต้นช่วยแก้พิษแมลงสัตว์ กัด ต่อย
๓. ดอกดินทั้งต้น นำมาทำเป็นยาสำหรับขงกินแก้โรคเบาหวาน
๔. ดอกดินทั้งต้น นำไปต้มกินแก้อาการบวม รักษาอาการบวม รักษาอาการเจ็บคอ ช่วยรักษาอาการต่อมทอลซิลอักเสบ
๕. ดอกดินทั้งต้น นำไปตำใช้พอกรักษาเกี่ยวกับโรคผิวหนังได้
๖. ดอกสด ช่วยรักษาฝีภายนอกได้ โดยนำไปตำผสมกับน้ำมันงาแล้วใช้พอก
๗. ดอกแห้ง นำไปเป็นส่วนผสมกับสมุนไพรชนิดอื่นใช้ในการแก้พิษงู

#### ๕. ปราชญ์ชาวบ้าน

นางลำภู เขียวขำ , นางสมศรี ชูพงษ์ และ นางประจิม ค้อมทอง

\*แหล่งอ้างอิง : กนิษฐา อุ๋นยก และ จริยา ทิพยหทัย. (๒๕๖๔). ดอกดิน, สืบค้น ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖. จาก

[https://oer.learn.in.th/search\\_detail/result/๒๔๗๘๙๙](https://oer.learn.in.th/search_detail/result/๒๔๗๘๙๙)