

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

เทศบาลตำบลย่านดินแดง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

สภาพทั่วไปของเทศบาลตำบลย่านดินแดง

ที่ตั้งและอาณาเขต

เทศบาลตำบลย่านดินแดง ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีพื้นที่ประมาณ ๑ ตารางกิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ต่างๆ ดังนี้

ทิศเหนือ	จด องค์การบริหารส่วนตำบลลิป็น อำเภอพระแสง
ทิศใต้	จด องค์การบริหารส่วนตำบลลิป็น อำเภอพระแสง
ทิศตะวันออก	จด เทศบาลตำบลทุ่งหลวง อำเภอเวียงสระ
ทิศตะวันตก	จด องค์การบริหารส่วนตำบลลิป็น อำเภอพระแสง

เขตการปกครอง

เทศบาลตำบลย่านดินแดง แบ่งเขตการปกครองออกเป็น ๒ ชุมชน ได้แก่ชุมชนตลาดใหม่ และชุมชนตลาดเก่า

ประชากร ศาสนา

เทศบาลตำบลย่านดินแดง มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น ๒,๓๑๒ คน

จำแนกเป็นเพศชาย ๑,๑๓๘ คน

เพศหญิง ๑,๑๗๔ คน

จำนวนครัวเรือน ๑,๐๗๖ ครัวเรือน

จำนวนประชากรแฝง ประมาณ ๑,๐๐๐ คน

ส่วนใหญ่นับถือศาสนา พุทธ

ข้อมูล ณ วันที่ ๓๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

การประกอบอาชีพเทศบาลตำบลย่านดินแดง

ราษฎรในเขตตำบลย่านดินแดง มีอาชีพหลักคือค้าขายและเกษตรกรรม ประมาณร้อยละ ๗๐ รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ/ ประมาณร้อยละ ๒๐ อาชีพอื่นๆ ประมาณร้อยละ ๑๐ ทั้งนี้ เนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ ที่เหมาะสมกับการค้าขาย /การเกษตร เฉลี่ยรายได้ประชากรต่อหัว/ต่อปี ๑๐๐,๐๐๐ บาท

เส้นทางคมนาคม (การขนส่งทางรถยนต์ ทางบก ทางน้ำ ทางอากาศ)

เทศบาลตำบลย่านดินแดงมีเส้นทางคมนาคมที่สำคัญสามารถเดินทางติดต่อกันระหว่างเทศบาลตำบลย่านดินแดง และอำเภอต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว โดยสามารถเดินทางได้ทางรถยนต์ บนถนนทางหลวงหมายเลข ๔๐๐๙ และทางเรือ ผ่านเส้นทางแม่น้ำตาปี

แหล่งแม่น้ำลำคลอง

เทศบาลตำบลย่านดินแดง มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไป เป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำสำคัญไหลผ่าน ได้แก่ แม่น้ำตาปี

ขนมต้มใบกะพ้อ *แทงต้ม*

ขนมต้มใบกะพ้อ บ้างเรียก ข้าวต้มพวง ภาษาไทยถิ่นใต้เรียก ขนมต้ม เป็นอาหารว่างอย่างหนึ่งนิยมทางภาคใต้ ทำจากข้าวเหนียวห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมห่อด้วยใบกะพ้อ นิยมทำงานบวช และวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ของดีของขึ้นชื่อเทศบาลตำบลย่านดินแดง

ส่วนผสม

๑. ยอดกะพ้อ
๒. ข้าวสารเหนียว ๑/๒ กก.
๓. ถั่วดำ/ถั่วแดง ๑๐๐ กรัม (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)
๔. น้ำกะทิ ๑/๒ กก.
๕. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

๑. ข้าวสารเหนียวและถั่วดำแช่น้ำไว้ประมาณ ๑ ชม. และพักให้สะเด็ดน้ำ
๒. ต้มถั่วดำให้สุก แล้วผัดข้าวเหนียวด้วยน้ำกะทิ โดยใส่น้ำกะทิพอท่วมข้าวเหนียวใส่เกลือ ผัดจนแห้งแล้วใส่ถั่วลงไป
๓. ผัดข้าวเหนียวจนแห้งแล้วพักไว้

ขั้นตอนการห่อให้ดูภาพประกอบ

๑. ให้คลี่ใบกะพ้อออกแล้วม้วนตรงปลายให้เป็นรูปกรวย
๒. ตักข้าวเหนียวใส่แล้วอัดให้แน่น
๓. พันใบกะพ้อให้รอบ แล้วพันทบอีกรอบ (ตามภาพ)
๔. สอดปลายใบลงไปในส่วนแหลมของต้ม
๕. ม้วนส่วนปลายแล้วผูกให้เป็นปม ตัดปลายให้เรียบร้อย ทำทีละลูกจนกว่าจะหมด นำไปนึ่งด้วยไฟกลางจนสุก



นางอารีย์ บัวฉาย ที่อยู่ ๗๔/๔ หมู่ ๑ ตำบลอิปัน อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

รายงานภูมิปัญญาท้องถิ่นเทศบาลตำบลย่านดินแดง

การทำขนมต้มใบกระพ้อ (แทงต้ม)

