



1 ปีมีครั้ง: “ขนมลาเช็ด” คุณยายประจิต บ้านโตนดด้วน ตำบลเชิงแส อำเภอกะระเสสินธุ์จังหวัดสงขลา

โดย: สามารถ สาเริ่ม

ลา คือขนมคู่งานบุญประเพณีสาทรเดือนสิบ หรือชิงเปรตของคนไทยปักษ์ใต้ ใช้จัดสำหรับ (ดับหุมรับ) ร่วมกับขนมอื่นๆ เช่น ขนมเจาะหู ขนมพอง ขนมไข่ปลา ขนมคอเป็ดสีหรือขนมเกียบหรือขนมฉาว หางยา[1]แต่ละพื้นที่อาจใช้ขนมที่เหมือนและต่างกัน ไปบ้าง สำหรับขนมลาทุกพื้นที่จะต้องนำมาใช้ในงานบุญนี้ สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ให้ข้อมูลว่า “...ขนมลานั้นจะมีสองชนิดคือ ลาลอยมันกับลาเช็ด ทั้ง 2 อย่างนี้ มีเครื่องปรุงและวิธีทอด (โรยเส้น) ต่างกันเล็กน้อย(สุริวงค์ พงศ์ไพบุลย์.2542.น.614-617) ทั้งนี้ลาลอยมันที่บ้านแพรกหา ตำบลแพรกหา อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุงเรียกว่า ลายอด(ประไพ ทองเชิญ.2555.น.36)

สำหรับบทความชิ้นนี้ผู้เขียนจะนำเสนอเฉพาะขนมลาเช็ดเป็นสำคัญโดยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภาคสนามขณะที่ผู้เขียนปฏิบัติหน้าที่เป็นบัณฑิตอาสา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ซึ่งสัมภาษณ์คุณยายประจิต ทองเนื้อแข็ง เมื่อวันที่ 8 กันยายน พ.ศ.2563 อายุ 76 ปี เจ้าของธุรกิจขนมลา ที่บ้านโตนดด้วน ตำบลกระแจะสินธุ์ อำเภอกระแจะสินธุ์ จังหวัดสงขลา ท่านได้กรุณาให้ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและสูตรการทำขนมลาไว้อย่างละเอียดว่า

หลังจากจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ตอนนั้นอายุ 11 ปี เมื่อถึงช่วงเทศกาลเดือนสิบจะมีประเพณีทำบุญรับ-ส่งตายาย จะต้องทำขนมต่าง ๆ ได้แก่ ขนมลา ขนมพุ่มหรือขนมเจาะหู ขนมเกียบ ขนมบ้า ขนมพอง ฯลฯ ซึ่งตนจะรับหน้าที่ช่วยทำขนมต่าง ๆ แต่จะชอบทำขนมลาเช็ดมากกว่าขนมอื่น ๆ จึงทำให้สามารถจดจำสูตรการทำขนมลาของป้าตายายได้ดี และทำเรื่อยมาเป็นประจำทุกปี เพื่อใช้ในประเพณีสาทรเดือนสิบเพียงอย่างเดียว ปีนี้เป็นปีที่ 7 ที่ทำขาย เนื่องจากว่าแต่เดิมจะต้องใช้ครกบดแบบโบราณใช้เวลานาน หลังจากที่ได้ซื้อเครื่องบดแป้งและตีแป้ง



ภาพ 1 ดับหุมรับ ในงานบุญเดือนสิบใช้ขนมลาทำเป็นกระโจมตรงกลาง ประดับด้วยขนมพอง ขนมบ้า ไข่ปลา ฯลฯ บนขนมลาขึ้นไปเป็นชั้น ๆ

ไฟฟ้าจึงหันมาทำขายเป็นธุรกิจเล็ก ๆ ของครอบครัวด้วยกัน ทำกันเพียงสามคนคือตนเองลูกสาวและหลานสาวหนึ่งปีจะทำขายเพียงครั้งเดียวช่วงเทศกาลสาทรเดือนสิบ ประมาณหนึ่งเดือน

ส่วนผสมและวิธีทำ

1. ข้าวสารเจ้า
2. แป้งมัน
3. น้ำตาลโตนด
4. ไข่ไก่
5. น้ำมันพืช

มีขั้นตอนการทำดังนี้

1. นำข้าวสารเจ้าแช่น้ำประมาณ 6 ชั่วโมง
2. นำข้าวสารที่ผ่านการแช่น้ำไว้ในกระสอบ ตั้งไว้หนึ่งคืนแล้วนำมาบด ในอดีตจะใช้ครกบดแต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องบดไฟฟ้า ทำให้ช่วยผ่อนแรงไปเยอะ ขณะที่บดนั้นจะต้องใส่น้ำลงไปด้วย
3. นำแป้งที่ได้จากการบดมากรองเอาน้ำออกจะได้ แป้งเปียก ซึ่งจะต้องห่อผ้าไว้ให้แป้งแห้ง ใช้เวลาอีกหนึ่งคืน
4. นำแป้งข้าวเจ้าที่แห้งมาผสมกับแป้งมัน และน้ำตาลโตนด น้ำตาลโตนดส่งจากเพื่อนบ้านเจ้าประจำซึ่งขึ้นต้นโตนดปาดตาลเป็นอาชีพจะมาให้ที่บ้าน น้ำตาลโตนดที่ซื้อมาจะต้องนำมาเคี่ยวใหม่อีกครั้งก่อนจะใช้ทำขนมลา
5. นำน้ำตาลโตนดผสมกับแป้งดีให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมงก็จะได้แป้งที่พร้อมสำหรับนำไปทอด

ขั้นตอนของการเตรียมแป้งดังกล่าว คุณยายประจิตเป็นผู้ทำทั้งหมดเพราะคนอื่น ๆ ไม่สามารถทำได้ ส่วนขั้นตอนการทอดนั้น จะทำโดยน้ำเอียด (ลูกสาว) กับพี่จาบ (หลานสาว) น้ำเอียดบอกว่าแป้ง 1 หม้อใช้เวลาทอด 4 ชั่วโมง จะได้ขนมลาที่ทอดสุกประมาณ 15 - 20 กิโลกรัม ในหนึ่งวันจะทอดสองหม้อ การทอดขนมลาคงต้องทำสองคนทำคนเดียวไม่ได้

ส่วนอุปกรณ์ที่ต้องมีในการทอดคือ 1. ชันเจาะรูทำขึ้นง่าย ๆ เพื่อใช้ร่อนแป้งลงในกระทะ 2. ไม้สำหรับเขี่ยขนมลาขึ้นจากกระทะ 3. ไม้ยาวส่วนปลายผูกเส้นโยมะพร้าว (พรดพร้าวเรียกตามภาษาไทยถิ่นใต้) ใช้ทาน้ำมันผสมไขลงบนกระทะก่อนทอดแป้ง และ 4. ที่ขาดไม่ได้คือกระทะและเตาแก๊ส



ภาพ 2 พี่จาบขณะนำขนมลาที่ทอดสุกจากกระทะนำมาตั้งซ้อนกันเรื่อย ๆ ดังภาพโดยใช้ไม้สองชิ้นสั้นยาวต่างกัน



ภาพ 3 น้ำเอียดขณะร่อนแป้งลงในกระทะ จะร่อนจากตรงก่อนแล้วจึงค่อย ๆ ร่อนขึ้นมาที่บริเวณข้างบนจนรอบกระทะโดยใช้ชันเหล็กเจาะรู ยัดด้วยไม้ทำเป็นที่สำหรับจับ



ภาพ 4 คุณยายนางประจิต ทองเนื้อแข็ง กำลังชั่งน้ำหนักขนมลาเพื่อจำหน่ายให้ลูกค้าที่มาซื้อถึงบ้านกองขนมลาในภาพถูกเก็บไว้บนบ้านไม้พื้นถิ่น หลังคากระเบื้องดินเผา เนื่องจากอากาศถ่ายเทได้ดี ทำให้เก็บขนมลาไว้ได้นาน รสชาติไม่เปลี่ยนแปลง



ภาพ 5 พี่จาบกับน้ำเือด หลานสาวและลูกคุณยายประจิตกำลังทำหน้าที่ทอดขนมลาโดยน้ำเือดจะเป็นผู้ร่อนแป้งลงกระทะ ส่วนพี่จาบรับหน้าเียขนมขึ้นจากกระทะโดยใช้ไม้ยาวกับไม้สั้นเป็นอุปกรณ์ช่วยทำ



ภาพ 6 ขนมลาลอยมันหรือขนมลายุอด ผู้เขียนถ่ายจากจังหวัดพัทลุง

ขั้นตอนการทอด

เริ่มจากการทาน้ำมันผสมไข่ไก่ในกระทะ ตักแบ่งใส่ในชั้นที่เจาะรู แล้วนำมาร่อนในกระทะซึ่งน้ำเือดจะเป็นผู้ทำสองหน้าที่นี้ เมื่อร่อนเสร็จพี่จาบจะใช้ไม้เกี่ยวแบ่งที่สุกขึ้นจากกระทะ แล้วนำมาตั้งซ้อนทับกันในภาชนะที่เตรียมไว้ ทำแบบนี้สลับกันสองคนจนหมดแบ่งหมดหม้อ เมื่อได้ขนมแล้วก็จะตั้งพักไว้ให้เย็นซึ่งใช้เวลาหนึ่งคืน โดยสถานที่เก็บนั้นจะไว้บนบ้านไม้หลังเก่าหลังคามุงกระเบื้องดินเผาเพราะมีอากาศถ่ายเทได้ดีส่งผลต่อการเย็นตัวของขนมลา รุ่งเช้าสามารถใส่ถุงพร้อมส่งขายต่อไป

สำหรับรายได้หักต้นทุนแล้วได้กำไรประมาณ 60,000 บาท นอกจากคนในชุมชนที่เป็นลูกค้า ยังมีมีลูกค้าจากที่อื่น ๆ ด้วยเช่นจากจังหวัดพัทลุง จากนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่จะมารับซื้อถึงบ้าน ขายในกิโลกรัมละ 100 บาท ไม่ว่าจะซื้อปลีกหรือซื้อส่งจะขายราคาดนี้เท่ากัน ลูกค้าจากที่ไกล ๆ จะซื้อจำนวนหลายกิโลกรัม เพื่อนำไปจำหน่ายต่อ

ลาเือดทำเป็นลาทပ်

จากที่กล่าวไว้แล้วว่าขนมลานั้นเป็นขนมคู่งานบุญสาทรเดือนสิบเป็นประเพณีทำบุญใหญ่ของคนไทยปักษ์ใต้ทำให้หลังจากทำบุญเสร็จแล้วจะมีขนมลาเหลือจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาการทำขนมที่เรียกว่า “ลาทပ်” เพื่อยืดอายุของขนมลาให้สามารถเก็บไว้ทานได้นานขึ้น ด้วยวิธีการนำขนมลาเค็ดมาเพิ่มความหวานใช้น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลทราย อาจจะพับหรือม้วนก็ได้ทำให้ดูสวยงามน่ากินมากขึ้น ทั้งนี้หลังจากช่วงเทศกาลสาทรเดือนสิบประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ที่ผ่านมาผู้เขียนได้สัมภาษณ์ข้อมูล และร่วมสังเกตการณ์การทำขนมลาทပ်จากคุณตาเจริญ ทองรักษัจันทร์ ที่ตำบลท่าวัง อำเภอมือเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งคุณตาสนิทกับผู้

เขียนในระดับหนึ่งเนื่องจากที่พักอยู่ใกล้กัน ขนมลา
ทับของคุณตาเจริญนั้น เริ่มจากนำขนมลาเช็ดมาพับ
ให้เป็นสี่เหลี่ยมจากแผ่นกลม ๆ แล้วโรยน้ำตาลทราย
ลงไปบนแผ่นขนมลา (แต่เดิมจะใช้น้ำตาลจาก ซึ่งยุ่ง
ยากกว่าเพราะต้องนำไปเคี่ยวให้เหลวก่อนแล้วนำมา
ราดตอนหลังจึงหันมาใช้น้ำตาลทรายแทน) เมื่อโรย
จนทั่วแล้ว แล้วทำการม้วนขนมลาให้มีรูปทรงกลม
ยาวซึ่งมีน้ำตาลทรายอยู่ข้างใน นำไปตากแดด
ประมาณ ๖ ชั่วโมง (อาจใช้เวลามากหรือน้อยกว่านี้
ขึ้นอยู่กับแสงแดด) เมื่อเห็นว่าขนมแห้งแล้วก็นำมา
ใส่ในภาชนะปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันอากาศเข้าไป
เพราะจะทำให้เสียรสชาติเรียกว่า เข้าลม เพียงแค่นี้ก็
จะได้ขนมลาพับ ที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน
ทั้งนี้ลาพับนั้นผู้เขียนพบว่าบางพื้นที่ของคาบสมุท
รสิงพระจังหวัดสงขลาถึงแม้ไม่มีช่วงเทศกาลเดือน

สิบก็มีคนทำออกมาจำหน่ายก็มีเช่นกัน เช่นบ้านเชิง
แส ตำบลเชิงแส อำเภอกะแสสินธุ์ จังหวัดสงขลาทำ
โดยใช้น้ำตาลโตนดแบบดั้งเดิม

สรุป

ขนมลาคุณยายประจิต ทองเนื้อแข็ง นับเป็นองค์
ความรู้ ภูมิปัญญาการทำขนมลา ซึ่งใช้วัตถุดิบที่หา
ได้ในพื้นที่อย่างน้ำตาลโตนด แต่ก็น่าเสียดายเป็น
อย่างมากเพราะขนมลาสูตรนี้อาจจะสูญหายไป
ระยะเวลาอันใกล้นี้ เนื่องจากลูกหลานไม่สามารถ
สืบทอดการทำขนมลาได้ ด้วยขั้นตอนการเตรียมแป้ง
ซึ่งมีความซับซ้อนหลายขั้นตอน ผู้เขียนหวังว่า
บทความชิ้นนี้ เป็นการบันทึกเรื่องราว ฉากหนึ่งของ
ความทรงจำว่าด้วยขนมลาเช็ดที่พบบนคาบสมุท
รสิงพระที่กำลังจะสูญหายไป ●

เชิงอรรถ

¹ขนมคอบเปิดสี่เป็นขนมแป้งทอดที่ชาวไทยพุทธในบางพื้นที่ของกลุ่มทะเลสาบสงขลานำมาใช้ดับมหรหับด้วย
เช่นกันมีหลานชื่อเรียก เช่น ขนมเกียบ ขนมฉีกพฉาว ขนมสาวหงาย เป็นต้น ทั้งนี้สามารถอ่านเพิ่มเติมเรื่องราว
ของขนมชนิดนี้ได้จาก บทความเรื่อง “ขนมคอบเปิด เจาะลึกที่มาและสูตรการทำ ขนมคอบเปิดขนมเลื่องชื่อ
แห่งกลุ่มทะเลสาบสงขลาที่พบได้ทั้งในวัฒนธรรมคนแขกไทยจีน” สืบค้นจาก <https://bit.ly/3TSyR17>

เอกสารอ้างอิง

ประไพ ทองเชิญ. (2555). กินดีมีสุข 1 ลักหยบไว้ ในชนบ้านบ้าน(พิมพ์ครั้งแรก). นนทบุรี : มูลนิธิชีววิถี (BIOTHAI)
สุวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. (2542). ขนมเดือนสิบ. สุวิวงศ์ พงษ์ไพบูลย์ (บรรณาธิการ), สารานุกรมวัฒนธรรมไทยถิ่นใต้
เล่มที่ 2 (หน้า 614-617). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ บริษัท สยามเพรส แมเนจเม้นท์ จำกัด
นางสาวกาญจนา คงลำธาร บ้านเขาใน ตำบลเชิงแส อำเภอกะแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา สัมภาษณ์ ๔ กันยายน
๒๕๖๓
นายเจริญ ทองรักษัจันทร์ บ้านทอมอญ ตำบลท่าวัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช สัมภาษณ์ ๒ ตุลาคม
๒๕๖๕
นางประจิต ทองเนื้อแข็ง บ้านโตนดด้วน ตำบลกระแสดินธุ์ อำเภอกะแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา สัมภาษณ์ ๔ กันยายน
๒๕๖๓