

แบบของแม่

สมัย วิถีรุ่งโรจน์*

“ขั้นมะของแม่ขออยที่สุด”

ตั้งแต่จำความได้จนปัจจุบัน ฉันและพื่น้องของฉันก็ยังยืนยันคำกล่าวข้างต้นและยังคงอยู่อีกว่า “ไม่มีใครจะทำขั้นมาได้อ้วร้อยเท่าแม่ของฉัน”

แม่ไม่ได้รับการเรียนการทำขนมจากวิทยาลัยสารพัดช่างที่ไหน ไม่เคยเข้าอบรมการฝึกรือจากสถาบันใด แม่เรียนเพียงชั้นประถม 2 อาจจะเป็น เพราะแม่ซ่างสังเกตและมีใจรัก แม่งั้นฝิมือเยี่ยมทั้งในการเย็บปักถักร้อย คอกเสื้อ ปักเสื้อของฉันจะติดลูกไม้ที่แม่ถักให้ออย่างสวยงาม แม่ฝิมือในการร้อยอุบะ พวงมาลัย พวงกวางได้สวยงาม และที่สำคัญแม่ฝิมือในการทำขนมหลายชนิด โดยเฉพาะที่เราเรียกันว่า “หนอน้ำ” คงจะหมายถึง ขนมที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ เช่น ลอดช่องแก้ว ลอดช่องเขียว กล้วยบวชชี มันบวด ถั่วต้มกะทิ ลูกเดือยต้มกะทิ ข้าวฟ้างน้ำกะทิ ข้าวเหนียวเปียก ข้าวเหนียวหละหวะ ข้าวเหนียวทุเรียน ผู้ชายหากิน (ผ้าห้ายาวๆ) ขนมปะกรม บัวลอยน้ำจิ้ง บัวลอยกะทิ สาคูบัวลอยกะทิ ขนมแพะօາง กล้วยเชื่อม มันเชื่อม ขนมเม็ดขันนุน เป็นต้น

ขนมทุกอย่างของแม่จะมีคุณภาพ มีความสด แม้วันใด บังเอิญเครื่องปรุงมีปัญหา ขั้นตอนการทำผิดพลาด ขนมออกมากไม่ดี ลูกขนานไม่เหนียว แป้งเละ กะทิแตกมัน สุกไม่เสมอ แม่จะเหทิง ไม่ยอมให้ทาน กลัวจะเสียลูกค้า

*ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณามนุชยศาสตร์ และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ดังนั้นทุกครั้งที่แม่ทำข้นม พากเราจะต้องช่วยทำ ช่วยกันจนมือเมื่อย จะพักมือไม่ได้เลย เพราะอาจทำให้ข้นไม่ขึ้น ข้มเป็นก้อน ข้มเปื่อย ข้มแข็ง น้ำกะทิแตกมัน เป็นเหตุให้แม่เท ข้นเหล่านั้นทิ้งไปอย่างน่าเสียดาย ซึ่งนอกจากพากเราจะเมื่อยมือแล้ว การช่วยแม่ทำข้น พาก เรา ก็มักจะได้รับอุบดิเหตุกันด้วย เช่น พี่สาวกวนเนียงเปยก มีเหตุทำให้หัวเนียงเปยกหลุดซัก ต้องนั่งแข่นน้ำเกลือ นั่นเป็นวิธีรักษาแผลถูกของร้อนของพ่อ บางครั้งพากเราถูกลดซองเขียวที่ เรากำลังคนบนเตาซึ่งวางมือไม่ได้ ก็ถูกแป้งที่กำลังร้อนๆ กระเด็นใส่แขนเป็นแผลพุพองไปตาม ๆ กัน น้ำกะทิของแม่ต้องสด โดยการชูดจากระต่ายขุ่นมพร้าว ซึ่งมือของพากเรา ก็ถูกเหล็กที่ เป็นชีลึก ๆ ของกระต่ายขุ่นมพร้าวขูดเอามือเป็นแผลเลือดซิบ ๆ แต่ทุกอย่างก็ผ่านพ้นมาได้ด้วยดี พากเราทุกคนต่างก็ได้รับการถ่ายทอดวิชาทำข้นมาได้คุณละอย่างสองอย่าง จนถึงulatory อย่าง นับว่าเป็นมรดกที่วิเศษสุด (ถ้าพากเราต่างกัน ก็สามารถทำข้นขาย สร้างชื่อเสียงและรายได้ไม่ แฟไคร)

“หนนมนำ” หลายอย่างที่ยังพอจะหารับประทานได้ แต่มีหลายอย่างที่หารับประทานยาก หรือไม่มีใครทำขายแล้ว และคนรุ่นใหม่ก็อาจจะไม่เคยได้ยินชื่อข้นเหล่านี้เลย ยิ่งในปัจจุบัน เด็กรุ่นใหม่ไม่มีใครสนใจเขานมไทยฯ แต่กลับเป็นยิมชุมชนชอบกินในช่องกรอบแกรบ อย่าง ที่เรียกว่า “ข้นอย่างญี่ปุ่น” ซึ่งนอกจากมีคุณค่าทางอาหารน้อยแล้ว ยังอาจจะมีสารพิษที่ก่อเกิด ให้เด็กรุ่นใหม่ของเรารอดต่อไปในภายภาคหน้า โดยเฉพาะโรคมะเร็ง ที่พบมากขึ้น มีผู้เสียชีวิต มากขึ้น ดังนั้นผู้ปกครองรุ่นใหม่ควรจะใส่ใจเรื่องนี้และหันมาสนใจสุนัขนมไทย เพื่อสุขภาพ ของลูกหลานไทย อันที่จริงข้นนมไทยใช้ผลผลิตสด ๆ จากธรรมชาติ นำมาดัดแปลงและปรุงแต่ง เป็นข้นมได้หลากหลายชนิด ทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งควรแก่การอนุรักษ์ไว้ให้คงอยู่ โดย เหตุนี้ ฉันขอนำเสนอข้อมูลที่หารับประทานยากในปัจจุบัน เพื่อให้ผู้ที่เคยรับประทานได้ระลึกถึง และเพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จัก

ขเนพิตายหาภ หรือบบเนพิตายบาก

จากพจนานุกรมภาษาถิ่นใต้ (ฉบับชั้นราوا) ได้กล่าวว่า “ผิตายมาก น.ข้นมนนิดหนึ่ง ใช้เส้นข้นมคล้ายไข่มเงิน กับน้ำเชื่อม ลูกแมงลัก ผิตามาก ก็ว่า สงขลา เวียก ผิตายบาก หนมน ท่าบาก ก็ว่า”

และในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 10 ได้กล่าวไว้ว่า “ผิตายหาภ เป็นข้นม ชนิดหนึ่ง ทำโดยเอาข้าวสารจ้าวมาล้างให้สะอาด แล้วซ่าน้ำให้มีลักษณะให้ตื้น นำไปโม่ให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าวางไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำน้ำนวดให้แป้งเข้ากัน แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน เอกะระตะดัง ไฟต้มให้เดือด แล้วเอาแป้งส่วนหนึ่งที่แป้งไว้มาบีบเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 4 นิ้ว ใส่ในกระตะดมให้แป้งกวนออกสุก จึงตักขึ้นมาบดกับแป้งที่แป้งไว้อีกส่วนหนึ่งให้เข้ากัน เอกะระตะนมากวบกับกระตะด แล้วเอาแป้งมากดบันกระตะนให้แป้งหล่นลงในน้ำที่กำลัง เดือดในกระตะด พอกแป้งข้นมสุกloyด้วยน้ำหนึ่งหนึ่ง ก็ตักใส่ในภาชนะที่ใส่น้ำเย็นเตรียมไว้แล้ว ทำ แบบนี้เรียกว่า จนแป้งหมด ตัวข้นมจะมีลักษณะเหมือนกับเส้นข้นมเงิน แต่สั้นกว่า แป้งแข็งกว่า แป้งข้นมเงิน ยาวประมาณ 6 นิ้ว เวลารับประทานจะใส่น้ำเชื่อม และน้ำแข็ง”

ส่วน “ผู้ด้วยหวาน” ของเมร์ ขอแสดงขั้นตอนดังนี้

เครื่องปรุง

แป้งข้าวจ้าว
น้ำเชื่อม
แมงลัก
น้ำอบดอกมะลิสด
น้ำแข็ง

วิธีทำ

นำแป้งข้าวจ้าวมาแช่น้ำค้างคืน แล้วนำมาไม่ กรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นนำมาใส่ถุงผ้าปีบัน้ำให้แห้งพอหมาดๆ จากนั้นนำมาวดให้เข้ากันและเนียนยวได้ที่ ต้มแป้งแห้งไปก็พร้อมน้ำ แต่ออย่าให้เหลว นำตะเกրง (ซึ่งจะใช้สังกะสีเรียบๆ มาขึงติดกับไม้แข็งแรง 2 ด้าน ใช้ตะปูเจาะรูให้ทั่วสังกะสี) พัดตะเกรงเจาะรูบนหม้อที่ต้มน้ำเดือด แล้วจึงใช้แป้งที่เตรียมไว้แล้วมากรุดกดบนตะเกรง ให้เป็นหยาดจากรอบตะปูเป็นเส้นสั้นๆ ประมาณ 2-3 นิ้ว ลงในน้ำเดือด ทำจนแป้งหมด ขนมสูก็จะลอยขึ้น ตักใส่น้ำเย็นที่เตรียมไว้ จะได้ลูกขูนมที่ขาวสวยและเนียนยว

เตรียมแมงลัก พยายามเลือกขยะและทรัพย์ที่ติดมากออกให้หมด นำเข้าน้ำสะอาด ให้แมงลักพอง

ส่วนน้ำเชื่อม จะเคี่ยวให้ข้น จากนั้นจึงเติมน้ำที่อบด้วยดอกมะลิ ตั้งแต่ตอนกลางคืน มาใส่ผสมในน้ำเชื่อม จะทำให้น้ำเชื่อมมีกลิ่นหอม

เวลารับประทาน ก็ใส่เส้นขนม น้ำเชื่อม แมงลัก และที่ลีมไม้เดคี น้ำแข็งป่น จะได้ขนมผู้ด้วยหวานที่หวานหอมและเย็น รับประทานตอนอาหารร้อน ชื่นใจดีแท้

เห็นiyawหละหวะ:

จากพจนานุกรมภาษาถิ่นใต้ (ฉบับชั่วคราว) กล่าวว่า “หละ” น.ชื่อชุมชนนิดหนึ่ง คล้ายๆ ข้าวเหนียวทุเรียน หรือ กึ่งๆ

และสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม ๑ ได้กล่าวไว้ว่า “เห็นiyawหละหวะ” ปูรุ่งโดยหุ้ง หรือ นึงข้าวเหนียวให้สุกต่างหาก แล้วปูรุ่งน้ำยา ซึ่งเรียกว่า “น้ำหละหวะ” สำหรับราดผลสม น้ำหละหวะ ประกอบด้วยกะทิ น้ำตาล สาคูวิลada และไข่ ปูรุ่งให้รสหวานเข้ม ราดน้ำยาต่อเมื่อรับประทาน แต่ละคนจะผสมน้ำยาตามหือก็ได้

ข้าวเหนียวหละหวะ นิยมปูรุ่งสำหรับรับประทานเป็นอาหารว่างตอนกลางคืน นิยมใช้เลี้ยงแขกที่ออกป่าไนหวานมาช่วยร่วมแรงทำงาน เช่น วนช้อมสารตอนกลางคืน เป็นต้น

บางท้องถิ่น เรียกเห็นiyawหละหวะว่า “หนมหวาน”

ถ้าน้ำยาปูรุ่งด้วยสิ่งอื่นต่างหากกล่าวมาแล้ว ไม่เรียกว่า เห็นiyawหละหวะ แต่จะเรียกตามเครื่องปูรุ่งที่ใช้แทนสาคูและไข่ เช่น ถ้าใช้หุเรียนแทน เรียกว่า “เห็นiyawเรียน” เป็นต้น

“หนีຍາວຫລະຫວະ” ຂອງແມ່ ມີດັນນີ້

ເຄື່ອງປຽງ

ໜ້າວໜ້າຍໝາວ

ກະທີ

ໄຟຟິກໍ

ນ້ຳຕາລທຣາຍ ນ້ຳຕາລແວ່ນ

ເກລືອ

ວິຊີ່ກຳ

ນ້າວໜ້າຍມາແແນ້ຳຄຳກົດ ຫົວໆ 3-4 ຊົ່ວໂມງກີໄດ້ ແຕ່ຕົ້ງລ້າງແລະແຂ່ດ້ວຍນ້ຳຮຸ້ນ ຈາກນັ້ນ ລ້າງໜ້າຍນີ້ຢູ່ໄສຝ້າໜ້າວບາງວາງບັນສາດ (ຫວັດ ພາຫະນະທີ່ໃຫ້ນຶ່ງ) ເມື່ອໜ້າວໜ້າຍສຸກ ນໍາອອກຈາກຜ້າໜ້າວ ບາງມາຄນຫຼືອພລິກກລັບໄປມາບານຄາດ ເພື່ອໃຫ້ໜ້າວໜ້າຍສຸກທ່າກັນ ແລະໄຟເປັນກ້ອນ

ນ້ຳຫລະຫວະ ທຳໂດຍ ນໍາກະທີທີ່ກ່ຽວຂ້ອງສະຄັດແລ້ວຕັ້ງໄຟ ຄວຍຄົນໄມ້ໄທເປັນແມ່ (ກະທີໄມ້ຈັບດ້ວຍເປັນກ້ອນ ແລະໄຟແຕກມັນ) ເມື່ອກະທີເດືອດ ຈະຕັກຫວັກທີ່ເປັນໄສ່ກາຫະໄວ້ ໄໃໄກຕີໄທ່ເຂົ້າກັນເຕີຍມໄວ້ແລ້ວ ມາເຖິ່ງ ກະທີບົນເຕົາຊີ່ງກຳລັງເດືອດ ຈະຄ່ອຍ ທ່າ ເທ ແລະຄນະກະທີໄປດ້ວຍ ໄໃຈເປັນສາຍ ຈາກນັ້ນໄສ່ນ້ຳຕາລທຣາຍແລະ ນ້ຳຕາລແວ່ນໃຫ້ວານເຂັ້ມ ແລະໄສ່ເກລືອເລັກນ້ອຍ ເກລືອຈະໜ່ວຍໃຫ້ວານເຂັ້ມ ຍກລົງຕັກໄສ່ໜ້າມືອຸສມກັບຫວັກທີທີ່ຕັດແຍກໄວ້

ເມື່ອຈະຮັບປະທານ ກີ່ນ້າວໜ້າຍໄສ່ດ້ວຍ ອາດນ້ຳຫລະຫວະລົບໄປໃຫ້ວ່າມ້ນ້າວໜ້າຍ ອ່ອຍມາກ (ນ້ຳຫລະຫວະ ຈະໃຊ້ກະທີຕັ້ງໄຟພອດເດືອດ ສ່ວນນ້ຳໜ້າວໜ້າຍຫຼຸງທຸເຮີຍຈະໃຊ້ກະທີຕັ້ງໄຟພອດອຸ່ນ ຢົວບາງຄນຈະ ຄັ້ງກະທີດ້ວຍນ້ຳອຸ່ນ ແລ້ວໄສ່ນ້ຳຕາລທຣາຍ ນ້ຳຕາລແວ່ນ ເກລືອ ຄົນໃ້ລະລາຍຈຶ່ງໄສ່ເນື້ອທຸເຮີຍ)

ຂບນສາຄູບວລອຍ

ຂນມບັງລອຍ ສົງລາເຮີຍກ ແນມອື້ ສັນນີ້ຈຸານວ່າ ເປັນຂນມຂອງຄົນຈືນໃ້ວ່າລາທຳນຸ່ງ ເຮີກວ່າ ກິນອື້ ຈາກນັ້ນ ແນມອື້ ກິ່ນມາປັບທຳເປັນຂນມຫວານທີ່ໃຊ້ຮັບປະທານໄດ້ທຸກໂຄກສ ໄມ່ເລັກພະແຕ່ໜ່ວງທຳນຸ່ງ ທີ່ມີອຸ່ນ 2 ລັກຫະນະ ຄື່ອ ຂນມອື້ນ້ຳຂີ້ງ ກັບຂນມອື້ກະທີ ຂນມອື້ທີ່ 2 ປະເທດ ຈະໃຊ້ແປ່ງໜ້າວໜ້າຍໄ້ໃ້ ລະເອີຍດ ກ່ຽວຂ້ອງມີກະທີຕັ້ງໄຟພອດເດືອດ ສ່ວນນ້ຳໜ້າວໜ້າຍຫຼຸງທຸເຮີຍຈະໃຊ້ກະທີຕັ້ງໄຟພອດອຸ່ນ ຢົວບາງຄນຈະ ຄັ້ງກະທີດ້ວຍນ້ຳອຸ່ນ ແລ້ວໄສ່ນ້ຳຕາລທຣາຍ ນ້ຳຕາລແວ່ນ ເກລືອ ຄົນໃ້ລະລາຍຈຶ່ງໄສ່ເນື້ອທຸເຮີຍ) ໃສ່ນ້ຳຕາລທຣາຍແລະນ້ຳຕາລແວ່ນ ເກລືອເລັກນ້ອຍ

ສາຄູບວລອຍຂອງແມ່ ຈະໃຊ້ສາຄູວິລາດ ເມັດເລັກ ທ່ານແກນແປ່ງໜ້າວໜ້າຍ ທີ່ຕົ້ນມາໄມ່ແປ່ງແໜ່ນ້ອຍ ສາຄູບວລອຍທຳມາກວ່າ ເພວະໄປສ້ອສາຄູມາທຳໄດ້ທັນທີ ແລະຢັງວ່ອຍກວ່າ

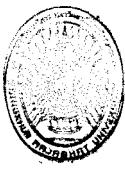
ເຄື່ອງປຽງ

ສາຄູວິລາດ

ນ້ຳຕາລທຣາຍ-ນ້ຳຕາລແວ່ນ

ກະທີ

ເກລືອ



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสระบุรี

วิธีกำ

นำสาคูใส่ภาชนะแล้วใส่น้ำอุ่นที่ลงน้อยคนให้ทั่ว แล้วคลุกสาคู นวดเบา ๆ ให้เข้ากัน ถ้าสาคูแห้งไปก็ใส่น้ำอุ่นอีก จนสาคูจับกันแน่นเป็นก้อน นำสาคูน้ำมันมา搗กัดในถ้วยแห้ง ให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร นำแผ่นสาคุมาตัดเป็นชิ้นขนาดลูกเต้า บางครั้งจะใช้รีบีปั้นเป็นลูกกลม ๆ เมื่อนปั้นจากแป้งข้าวเหนียวก็ได้

จากนั้นนำกะทิตั้งไฟ คอยคนไม่ให้เป็นแม่แต่ก็มัน ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลแ冤 ซึ่งจะช่วยให้น้ำอมกว่าใส่น้ำตาลทรายอย่างเดียว ใส่เกลือเล็กน้อย กะทิตืดก็ใส่สาคูที่ตัดเป็นชิ้น ๆ ไว้ ใช้เวลาไม่มากเพราสาคูจะสุกเร็ว ไม่นานก็กลงได้ รับประทานอร่อยกว่าทำด้วยแป้งข้าวเหนียว เนื่องจากเคี่ยวหนึบ ๆ กีบ ๆ เพราเม็ดสาคู

ขั้นตอนเบื้องต้น

ขั้นตอนเบื้องต้นของแม่ไก่เมื่อขั้นตอนเบื้องต้นอย่างภาคกลาง ที่ใช้ใส่ถังเชี่ยวกรรณ นำมาปั้นเป็นก้อนเท่าเม็ดขันนุน (ผลไม้) และนำมาชุบไว้ ต้มลงในน้ำเชื่อมเดือดข้น คล้ายทองหยด สุกก็ตักขึ้น สวยงาม หวานอ่อนโยน ส่วนขั้นตอนเบื้องต้นของแม่ไก่เมื่อขั้นตอนเบื้องต้นหัวล้าน

เครื่องปรุง

แป้งข้าวเหนียว

มะพร้าวสุกเชี่ยว

กะทิ

น้ำตาลเหลว (น้ำตาลโคนดีที่เคี่ยวข้น)

น้ำผึ้งข้าว (แบบแท่ง)

ถั่วเชี่ยวคั่ว

วิธีกำ

เตรียมไส้ขันมไว้ก่อน โดยนำมะพร้าวสุกเชี่ยวมาขูด นำน้ำตาลเหลว น้ำผึ้งข้าว (จะช่วยให้มะพร้าวจับตัวเหนียว) ใส่ภาชนะตั้งไฟให้เดือด ใส่มะพร้าวทั้งหากเดี่ยวพร้อมกับคนไปด้วยให้เหนียวหนึบ (ภาชนะของแม่ “มะพร้าวมด”) สามารถจะนำมาปั้นได้ สีของไส้จะเป็นสีน้ำตาลเข้ม เมื่อวางไว้ให้เย็นแล้วจะยั่วเชี่ยวคั่วลงไปพอประมาณ คนให้ทั่ว นำมาปั้นให้เป็นลูก ๆ เมื่อนเม็ดขันนุน

รุ่งเช้า นำข้าวเหนียวที่แข่นน้ำค้างคืนไว้ นำมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปให้ละเอียด กรองให้สะอาด ใส่ถุงผ้ารัดปากถุงให้แน่น นำไปบีบน้ำออกพอกอนมาด แล้วนำแป้งมาแผ่ห่อเม็ดขันนุนให้มิด (เทคนิคต้องแผ่ให้แป้งหนาพอเดี เพราะถ้าแผ่บางไปจะแตกเมื่อต้ม ถ้าหนาเกินไปจะไม่อร่อย) จากนั้นนำเม็ดขันนุนที่ปั้นเป็นลูก ๆ แล้วลงต้มในน้ำเดือด พอกุก็จะลอยขึ้น ตักใส่ในกะทิที่เตรียมไว้

กะทินั้นเตรียมไว้ให้พร้อมก่อนต้มเม็ดขันนุน โดยใส่ภาชนะตั้งไฟ คอยคนอย่าให้เป็นแม่หรือแตกมันใส่เกลือไม่ให้เค็มมาก แล้วยกลง เมื่อต้มเม็ดขันนุนสุกแล้ว ก็ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่ในกะทิ ถ้าเม็ดแตกควรแยกต่างหาก การตักรับประทานนั้น ต้องตักเบา ๆ เพื่อไม่ให้เม็ดขันนุนแตก ทำให้ไม่น่ารับประทาน

ขบวนพาเหรด

ขบวนนี้ทางลักษณะไม่ได้จากที่อื่น เป็นขบวนที่มีลักษณะต่างจากขบวนหวานอื่น ๆ เพราะใส่กุ้ง ต้นหอม พริกไทยป่น จะเป็นขบวนที่ไม่ใช่ เป็นอาหารหวานก็ไม่เชิง มักจะรับประทานช่วงเช้า

เครื่องบรรจุ

แบ่งข้าวจ้าว

กะทิ

กุ้งสด

ต้นหอม

พริกไทยป่น

เกลือ

วิธีทำ

นำข้าวจ้าวที่แช่น้ำค้างคืนไว้ มาโม่ให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง นำไปสูตรผัด เพื่อบีบัน้ำให้แห้งพอหมาด นำแบ่งออกจากการถุงผ้ามานวดให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนเท่าฝ่ามือ ลงต้มในน้ำเดือด แบ่งภายนอกจะสุกจึงตักขึ้นมาตักในคราให้เนื้อแบ่งละลาย จากนั้นจึงนำมานวดอีกครั้งให้แบ่งเข้ากัน แบ่งที่นวดเหนียวดีแล้วก็นำมาแผ่นบนไม้กระดานสะอาด ใช้ขาดกลมมากดบดให้แบ่งแผ่ออกให้เป็น แผ่นบาง กะให้ความหนาของแผ่นแบ่งประมาณ 3 มิลลิเมตร ทำหอยลาย ๆ แผ่น จนแบ่งหมด ใช้แบ่ง มันสำปะหลังมาซ่อนไว้ให้แบ่งติดกัน จากนั้นจึงนำแผ่นแบ่งมาหันให้เป็นชิ้นเล็กๆ ยาวประมาณ 1 นิ้ว กว้างประมาณ 3 มิลลิเมตร จนแบ่งหมด แล้วนำลงต้มให้สุกในน้ำเดือด ตักแบ่งที่สุกใส่ในน้ำเย็นที่เตรียมไว้

กุ้งนำมามาปอกเปลือก ผ่าหาง ต้มให้สุกก่อน เพื่อไม่ให้คาว จากนั้นกะทิตั้งไฟ ค่อยคนไม่ให้ เป็นเม (เป็นก้อน) หรือไม่ให้แตกมัน พอกะทิเดือดใส่เกลือ แล้วตักแบ่งที่ต้มและแช่น้ำเย็นขึ้นมาให้ สะเด็ดน้ำ แล้วใส่ในกะทิ คนเบา ๆ อย่าให้แบ่งหักหรือเหละ ยกลงจากเตา

เมื่อรับประทาน ตักใส่ถ้วย ใส่ต้นหอมที่หันชูอยแล้ว และพริกไทยป่น ซึ่งจะใส่มากหรือ น้อยก็ตามใจชอบ รับประทานได้ ดูปลอก ๆ แต่ต่อร้อยเกินห้ามใจ

นอกจาก “ขบวนน้ำ” ฝีมือแม่օร่อยแล้ว แม่ยังทำขนมประเภทอื่น ๆ ได้อีกมาก เช่น ขบวนม้า ขนมพิมพ์ ข้าวต้มผัด ต้มสามเหลี่ยมใบกะพร้อ ข้าวเหนียวสาลี่ ขนมปี๊บ (ขนมทราย) กลัวแยก มันแยก ข้าวเหนียวชาวเงาะ ขนมลูกโคน ขนมจู๊จุน ขนมปั้มจี ขนมลูกเนียงต้ม อีกมากมาย หลายชนิด จะยกตัวอย่างขนมบางชนิดที่หลาย ๆ คนไม่รู้จัก เช่น

เหนียวชาวดี:

จากพจนานุกรมภาษาถิ่นใต้ กล่าวไว้ว่า ชาวดี คลุกมะพร้าว เหนียวชาวดี - ข้าวเหนียว คลุกมะพร้าว

สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 10 กล่าวว่า เหนียวชาวดี เป็นขนมชนิดหนึ่ง ชาบ้าน ตามชนบทจะทำรับประทานแทนอาหารมื้อเช้า ทำโดยเอาข้าวสารเหนียวข้าว หรือข้าวเหนียวดำ มา

ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปหุงแบบหุงข้าวจ้าว หรือแช่น้ำให้เมล็ดข้าวเหนียวพอองได้ที่แล้วนำไปปั่นให้สุกก็ได้ บางหมู่บ้านจะใส่มันสำปะหลังลงในข้าวเหนียวด้วย เอาจมะพร้าวเผือดแล้วคลุกเคลือบомีรสดีมีแล้วนำมาคลุกกับข้าวเหนียวให้เข้ากันก็รับประทานได้ ข้าวเหนียวชาวเราจะรับประทานกับกุ้งต้มหวานก็ได้

ข้าวเหนียวชาวเราจะของแม่ มีดังนี้

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียวขาว หรือข้าวเหนียวดำ
มะพร้าวสุกเขียว (ไม่ค่อนและไม่แก่)
น้ำตาลทราย
เกลือ^{งา}

วิธีทำ

ข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืน หรือต้องการให้พองเร็วๆใช้น้ำร้อนเท่ ขณะเทน้ำร้อนใส่จะใช้มีพายพลิกคนข้าวเหนียวไปด้วย จะได้ให้พองทั่วทั้น แฟช์ไว้สักพัก จากนั้นล้างข้าวเหนียว นำใส่ผ้าขาวบางซึ่งวางในสวัด (หวด) นึ่ง สักพักใช้มีพายคุ้ยพลิกข้าวเหนียว แล้วนึ่งต่อจนสุก นำข้าวเหนียวลงภาชนะใช้มีพายพลิกข้าวเหนียวกลับไปกลับมา เพื่อไม่ให้จับเป็นก้อน วางไว้

ชุดมะพร้าวด้วยกระถางขุดมะพร้าว ใช้แรงกดเวลาขุดพอประมาณจะได้มะพร้าวออกมากว่าจะน้ำ อย่าให้ส่วนของกลาลงมาปน ใช้เกลือคลุกมะพร้าวที่ขุดให้มีรสชาติดี

เวลาจะรับประทานก็ใช้มะพร้าวคลุก (ชา) กับข้าวเหนียว ใส่น้ำตาลทรายก็ใช้ได้ แต่ไม่ว่างๆ ก็คั่วสุกหอมพอเดี๋ยวจะใช้งาโดยลงไปด้วย รับประทานหอมอร่อย บางครั้งถ้ามีปลาเค็ม ก็จะใช้แทนน้ำตาล ก็อร่อยยิ่งสชาติหนึ่ง

ลูกเบี้ยงตับ

พระเนียง หรือเนียง ชื่อไม่ตัน ฝักบิดเป็นพวง เมล็ดค่อนข้างแบน กินได้ ในพจนานุกรมภาษาถิ่นได้ (ฉบับชั่วคราว) “ตันไม้ชันนิดหนึ่งของภาคใต้ ผลกลมกึ่งแบนเป็นพวง เนื้อใช้จิ้มน้ำพริก มีรสด้วยลิ้นคล้ายสะตอ อีกชนิดหนึ่งเป็นฝักเมล็ดเล็กๆ เรียก เนียงก”

โดยปกติ ลูกเนียง ฝักแข็ง ต้องแห้งเม็ดออกมา ถ้าขนาดอ่อนพอดีจะจิ้มน้ำพริกอร่อย บางคนไม่รับประทาน เพราะรสชาติเผ็ด หลังรับประทานลูกเนียงสดแล้วดีมีน้ำจะหวานในคอ แต่ถ้าปล่อยลูกเนียงให้แก่จัดรับประทานกับน้ำพริกไม่ได้ ก็จะເ coma ตามเป็นข่มได้

เครื่องปรุง

ลูกเนียงแก้จัด
มะพร้าวสุกเขียว
น้ำตาลทราย

เกลือ

ขี้ต้า

วิธีกำ

หากลูกเนียงออกเป็นฝา เอาเปลือกที่หุ้มออกให้หมด แล้วต้มด้วยน้ำขี้เต้าให้เดือดสักพัก ก็ จะเห็นน้ำขี้เต้าทึ้ง เปลี่ยนน้ำขี้เต้าใหม่ ต้มลูกเนียงอีก ต้มเปลี่ยนน้ำ 3 -4 ครั้ง จนลูกเนียงหายเปื่อน ไม่มีกลิ่นเหม็น จะได้ลูกเนียงเนื้อแน่น รสจีด นำลูกเนียงต้มมาล้างน้ำสะอาด ตั้งให้สะเดิดน้ำ ลูก เนียงต้มจะมีสีน้ำตาลปนดำ

ชุดมะพร้าวที่คัดมาแล้ว ใช้แรงกดชุดกับกระถางต่ายชุดมะพร้าวพอประมาณ ไม่เอาผิวกระดาษ นำ มะพร้าวชุดมาคลุกเคลือ อย่าให้เค็มมาก รับประทานลูกเนียงกับมะพร้าวชุดโดยด้วยน้ำตาลทราย รับ ประทานเพลินดี น้ำคือภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่สามารถนำลูกเนียงที่แก่ คิดว่าใช้การไม่ได้มาดัดแปลง เป็นขนลูกเนียง

ขั้นมและวิธีการทำหั้งหมด “ได้จากประสบการณ์และความทรงจำในวัยเด็ก แต่ยังมองเห็นภาพ ชัดเจน ขณะที่ช่วยแม่ทำขนม วิธีการและเทคนิคต่าง ๆ ของแม่ พากเรย়ังจำได้ เมื่อพากเราทุกคน ได้มาชุมนุมกันพร้อม ก็มักจะได้นำเรื่องเก่า ๆ มาเล่ากันฟังครั้งแล้วครั้งเล่า อย่างจะให้วันเวลาหนึ่น ย้อนกลับมาอีก จะได้สังเกตวิธีการทำขนมได้มากขึ้น ซึ่งขณะนั้นพากเราคิดแบบเด็ก ๆ คือ ขี้เกียจ เปื่อย มองไม่เห็นประโยชน์เมื่อแม่เรียกใช้

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้อ่านอาจจะได้รับสาระและความเพลิดเพลินบ้างไม่มากก็น้อย หากมีอะไรติด หรือซึ้งแน่ กรุณาติดต่อ ผศ.สมัย วิถีรุ่งโรจน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

ขอขอบคุณยิ่ง

อ้างอิง

เรียมจิต กิจณรงค์ ผู้ให้สัมภาษณ์ นางสมัย วิถีรุ่งโรจน์ ผู้สัมภาษณ์ บ้านเลขที่ 4/1 ถนนราษฎร์ ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 28 มิถุนายน 2548
สมรา สายสุวรรณสินธุ ผู้ให้สัมภาษณ์ นางสมัย วิถีรุ่งโรจน์ ผู้สัมภาษณ์ บ้านเลขที่ 4/1 ถนนราษฎร์ ตำบลบ่ออย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 6 กรกฎาคม 2548