

ภูมิปัญญาการทำขนมลา (เมืองนครศรีธรรมราช)

ขนมลา เป็นขนมพื้นบ้านภาคใต้ ซึ่งแหล่งที่มีการผลิตและมีชื่อเสียงมากที่สุดอยู่ในพื้นที่อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนมลาเป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมทำกันมากในช่วงเทศกาลเดือนสิบ ซึ่งเป็นประเพณีประจำภาคใต้เพื่อทำบุญให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว โดยในวันดังกล่าวจะใช้ขนม 5 ชนิด ได้แก่ ขนมลา ขนมพอง ขนมบ้า ขนมเจาะหู และขนมไข่ปลาเป็นสัญลักษณ์แทนสิ่งของที่ส่งไปให้แก่บรรพบุรุษ เช่น ขนมลา ใช้แทนเสื้อผ้า และใช้เป็นอาหาร ขนมบ้าใช้เป็นลูกสะบ้าไว้สำหรับเล่น ขนมเจาะหูไว้สำหรับเป็นเงินใช้จ่าย ขนมพองใช้เป็นพาหนะแทนเรือและแพ เป็นต้น ในส่วนของขนมลาของภาคใต้มี 2 ชนิด คือ ลาเซ็ด และลาลอยมัน ซึ่งขนมลาทั้งสองชนิดนี้มีวิธีการทำแตกต่างกันเพียงเล็กน้อยตรงวิธีการทอด

ณรงค์ บุญสวยขวัญ ได้กล่าวประวัติความเป็นมาของการทำขนมลา ไว้ในหนังสือ “เดือนสิบ” 41 ว่า “ขนมลา” เป็นส่วนประกอบหลักของงานเทศกาลบุญสารทเดือนสิบ มีความสำคัญมากในแง่ของพิธีกรรม กล่าวคือ ลาเป็นขนมสำคัญที่ขาดไม่ได้ในการยกหม้อรับ เชื่อกันว่า ขนมลามีแหล่งกำเนิดจากลุ่มน้ำปากพนัง ซึ่งมีเหตุผลพอจะสนับสนุนความเชื่อดังกล่าวไว้ดังนี้ ประการที่หนึ่ง วัตถุดิบที่นำมาทำขนมต่างๆ สำหรับใช้ในงานทำบุญเดือนสิบส่วนใหญ่เป็นแป้งที่ทำจากข้าวเจ้า โดยเฉพาะขนมลา ซึ่งต้องใช้ข้าวสารมาไม่แป้งในปริมาณมาก และพื้นที่ลุ่มแม่น้ำปากพนังเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกข้าวมากที่สุด จึงมีข้าวมากพอที่จะนำมาทำขนมลาได้โดยไม่ยากลำบาก

ประการที่สอง น้ำผึ้งหรือน้ำตาล เป็นวัสดุส่วนผสมที่สำคัญมากอีกประการหนึ่งของการทำขนมลา น้ำผึ้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากต้นตาลโดนด ซึ่งพืชที่ขึ้นตามคันนา มีมากในบริเวณอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา อำเภอหัวไทร และอำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช หรือน้ำผึ้งที่มาจากต้นจาก ซึ่งเป็นพืชที่พบมากในบริเวณลุ่มน้ำมากกว่าแหล่งอื่น โดยเฉพาะริมแม่น้ำปากพนัง และคลองสาขาที่มีมากกว่าร้อยสายนั้น เป็นแหล่งผลิตน้ำผึ้ง ซึ่งปัจจุบันยังมีการผลิตกันมาก เช่น ตำบลขนานนาบ อำเภอปากพนัง ซึ่งมีการทำไร่จากเพื่อนำน้ำผึ้งเป็นการเฉพาะ การทำขนมลา จำเป็นต้องมีน้ำผึ้งที่มากพอสำหรับรองรับการทอดลาของทุกครัวเรือน ดังนั้นในขั้นเตรียมการการทอดลาจะต้องแสวงหาน้ำผึ้งที่มีรสชาติหอมหวานจากแหล่งน้ำผึ้งในหมู่บ้านใกล้เคียงมาเตรียมไว้ให้เพียงพอที่จะทำขนมลา และการเก็บถนอมลาไว้เป็นอาหาร ที่เรียกว่า “ทับลา” หรือ “ลาทับ” ซึ่งเป็นขนมลาชนิดที่ต้องใช้น้ำผึ้งเป็นส่วนผสมมาก

ประการที่สาม น้ำมัน เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการทอดลา ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมใช้น้ำมันมะพร้าว ซึ่งจะต้องเคี่ยวในปริมาณมากและต้องทำให้เสร็จก่อนวันทอดลาอย่างน้อย 15 วัน เพราะน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวใหม่ๆ จะมีความหอมทำให้ขนม สำหรับแหล่งปลูกมะพร้าวที่สำคัญมาตั้งแต่สมัยในจังหวัดนครศรีธรรมราช คือพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง

ประการที่สี่ การเตรียมขนมสำหรับร่วมงานประเพณีเดือนสิบต้องทำในปริมาณมาก และต้องเป็นขนมที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน เพื่อถนอมอาหารและเก็บไว้รับประทานในฤดูกาลทำนาหรือปักดำกล้า ซึ่งเป็นช่วงที่เกษตรกรในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังต้องใช้เวลาส่วนใหญ่กับการทำนา ซึ่งเป็นช่วงที่ฝนตกไม่เหมาะกับการเตรียมอาหารอื่นๆ

ประการที่ห้า ขนมลาคจัดเป็นเอกลักษณ์ของงานประเพณีเดือนสิบ เนื่องด้วยเป็นขนมที่มีความยากลำบากในกระบวนการผลิต อีกทั้งเป็นขนมที่มีการเชื่อมโยงไปสู่มิติอื่นๆ เช่น การปฏิสัมพันธ์กันในทางสังคมวิทยา ขนมลา จึงเป็นผลผลิตจากการขัดเกลาทางสังคมที่ต้องถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ เพื่อให้มีการทำกันอย่างกว้างขวาง

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงเชื่อได้ว่า การทำขนมลา น่าจะมีต้นกำเนิดมาจากพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง และยังคงรักษาภูมิปัญญาการทำขนมลาในเทศกาลบุญสารทเดือนสิบมาจนถึงปัจจุบัน มีผู้ที่มีความชำนาญในการผลิตขนมลาและที่มีชื่อเสียง ขนมมีรสชาติดี เป็นที่นิยมของคนทั่วไปทำให้บางชุมชนยึดเป็นอาชีพโดยทำเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน โดยทอดลาขายในช่วงเทศกาลเดือนสิบ และทำเป็นของฝากจากเมืองนครศรีธรรมราชที่มีจำหน่ายตลอดปี คือ ลาหอยรอก ซึ่งเป็นขนมลาที่ขึ้นชื่อของตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ในอดีตเมื่อประมาณ 30-40 ปีที่ผ่านมา เมื่ออย่างเข้าประเพณีเดือนสิบประมาณ 7-10 วัน ชาวบ้านแทบทุกครัวเรือนจะเตรียมทำขนมพอง ขนมลา ขนมบ้า ขนมดีซำ และขนมกงหรือขนมไข่ปลาไว้ โดยจะมีเครือญาตินัดทำขนมร่วมกันหรือนัดทำกันที่ละครัวเรือน โดยเฉพาะขนมลา เนื่องจากมีขั้นตอนที่ยุ่งยากและเป็นขนมที่ไม่สามารถที่จะทำคนเดียวได้ โดยจะเริ่มทำกันในช่วงก่อนถึงเทศกาลเดือนสิบ เมื่อทำขนมลาเสร็จแล้วก็จะนำไปแจกจ่ายให้กับพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย และบุคคลที่เคารพนับถือ เพื่อให้บุคคลเหล่านั้นได้นำขนมลาไปทำบุญที่วัดด้วย สิ่งเหล่านี้จะมีการปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นประเพณีทุกปี แม้ปัจจุบันนี้สังคมมีความเปลี่ยนแปลงไป แต่ละครอบครัวต้องทำงานประจำนอกบ้านไม่ได้ทำขนมลาเองอย่างเช่นแต่ก่อน ประกอบกับในปัจจุบันมีการทำขนมลาขายกันอย่างแพร่หลาย การซื้อหาสามารถทำได้สะดวกขึ้น แต่ยังคงมีบางครัวเรือนที่ยังรักษาประเพณีนี้ไว้ โดยทำขนมลาเพื่อนำไปทำบุญในช่วงเทศกาลเดือนสิบ เพราะเชื่อว่า ตนได้ตั้งใจทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษด้วยความตั้งใจจริง (http://karnjanasangri.blogspot.com/2008/08/blog-post_28.html)

แหล่งขนมลาที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครศรีธรรมราชได้รับการขนานนามว่า “หมู่บ้านขนมลา” อยู่ที่หมู่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เนื่องจากเป็นแหล่งที่ทำขนมลาขนาดใหญ่ โดยมีครัวเรือนทำกันหลายครัวเรือนและมีการทำกันเกือบตลอดปี ครัวเรือนที่มีการทำขนมลาขึ้นชื่ออย่างเช่น ครัวเรือนนางระเบียบ บำรุงกิจดี ชาวตำบลหูล่อง อยู่บ้านเลขที่ 208 หมู่ 2 บ้านหอยรอก ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 075-3703-55



ภาพที่ 1 นางระเบียบ บำรุงกิจ

ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางระเบียบ บำรุงกิจดี หญิงวัย 59 ปี เป็นชาวอำเภอปากพนังโดยกำเนิด มีพี่น้อง 8 คน นางระเบียบเป็นบุตรคนที่ 5 เติบโตในชุมชนที่ทำขนมลามาดังแต่อดีต ครอบครัวสืบทอดการทำขนมลามาจากยาย โดยมีแม่เป็นคนรับช่วงต่อ และนางระเบียบเป็นผู้สืบทอดรุ่นที่ 3 นางระเบียบเริ่มเรียนรู้และฝึกทำขนมลาจากแม่มาตั้งแต่อายุ 7 ขวบ และจากการช่วยแม่ทำขนมลาเป็นกิจวัตรประจำวัน ทำให้นางระเบียบซึมซับและทำขนมลาได้เองในที่สุด และได้ยึดอาชีพทำขนมลาขายอย่างจริงจังมาตั้งแต่พ.ศ. 2523 จนถึงปัจจุบัน ขนมลาที่ทำนั้นส่วนใหญ่จะนำไปขายยังตลาดนัดในชุมชน ตลาดนัดในท้องถิ่นใกล้เคียง และวางขายทั่วไปในภาคใต้ โดยจะชั่งขายเป็นกิโลกรัม

ขนมลาที่นางระเบียบทำมี 2 ชนิด ได้แก่ ลาเซ็ด และ ลาลอยมัน ซึ่งเป็นขนมลาสดดั้งเดิม ที่ลูกค้านิยมซื้อไปใช้ในงานบุญเทศกาลเดือนสิบ ปัจจุบันนางระเบียบได้พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลาที่มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น เช่น ลากรอบ ลางู และลाम้วน และสามารถจำหน่ายได้ตลอดปี เป็นต้น

องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ขนมลาของภาคใต้ มีอยู่ 2 ชนิด คือ ลาเซ็ด และ ลาลอยมัน ลาทั้งสองชนิดนี้จะมีความแตกต่างกันเล็กน้อยในส่วนของวิธีการทอด ซึ่งขนมลาทั้งสองชนิดจะมีส่วนผสมสำคัญดังนี้

ส่วนผสม

- ข้าวเจ้า
- ข้าวเหนียว
- น้ำตาลทราย
- น้ำตาลจาก นำมาเคี่ยวจนข้นเป็นสีน้ำตาลแดง ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำผึ้งจาก” ซึ่งเป็นน้ำตาลที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น หากเป็นพื้นที่อื่นอาจใช้น้ำตาลทรายแทน

วัสดุ/อุปกรณ์

- กระทะใบใหญ่
 - เตาถ่าน (ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นเตาแก๊ส)
 - ไม้หรือซ้อนส้อมไว้เขี่ยขนมลาที่ทอดเสร็จแล้ว
 - ผ้าชุบน้ำมันพืชและไขแดง (ใช้ทากระทะเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมติดกระทะ)
- ที่โรยเส้น อดีตชาวบ้านนิยมใช้กะลามะพร้าวแล้วเจาะรูเล็กๆ เรียกว่า “พรกลา” แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้กระป๋องนมแทน เนื่องจากทำง่าย ทนทานกว่า อีกทั้งสามารถเจาะรูได้เพื่อให้ได้ขนาดที่ต้องการง่ายกว่าการเจาะกะลามะพร้าว



ภาพที่ 2 กระป๋องที่เจาะรูสำหรับทำขนมลา

การเตรียมส่วนผสม

(1) เตรียมแป้ง โดยผสมข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว แช่น้ำไว้ 2 ชั่วโมง ล้างให้สะอาดแล้วกรองด้วยตาข่ายให้พอสะอาด น้ำ ใส่ถุงกระสอบแล้วหมักทิ้งไว้อีก 2 คืน เพื่อให้ข้าวยุ่ยนำมาบดเป็นแป้งได้ง่าย

(2) นำมาทิม (ตำ) ด้วยครกตำข้าว แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องโม่แป้ง เพื่อความสะดวกรวดเร็วกว่า การบดต้องบดจนได้เนื้อแป้งที่เนียนละเอียด หลังจากนั้นนำแป้งที่ได้ใส่ในกะละมัง กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ตั้งทิ้งไว้ให้แป้งตกตะกอน ชาวบ้านเรียกว่า ตั้งให้แป้ง นอนกัน แล้วรินน้ำใสๆ ออกให้หมด เหลือเฉพาะแป้งที่ตกตะกอน นำมาห่อด้วยผ้าขาวบาง ใช้ไม้แบนๆ หรือขวดทับลงบนห่อแป้ง เพื่อเป็นการไล่น้ำที่อยู่ในตัวแป้งให้แห้งสนิท (สังเกตดูไม่มีหยดน้ำไหลออกมา) หลังจากนั้นนำมาทำให้เป็นผงแป้ง (ซึ่งยังเป็นวิธีดั้งเดิม)

(3) นำแป้งที่ได้ผสมกับน้ำผึ้งจาก (น้ำตาลจาก) ตีให้เข้ากัน หากแป้งหนืดอาจเติมน้ำต้มสุกผสมเพียงเล็กน้อย เพื่อให้แป้งเหลวสามารถนำไปโรยเป็นเส้นได้ จากนั้นจึงนำไปทอด



ภาพที่ 3 แป้งที่ผสมกับน้ำผึ้งจากสำหรับนำไปทอดต่อไป

วิธีการทอดขนมลา (ลาเซ็ด)

ลักษณะของขนมลาเซ็ดจะเป็นเส้นเล็กละเอียด ในการทอดขนมลาต้องใช้กระทะใบใหญ่ ทอดด้วยไฟอ่อนๆ ทาน้ำมันพืชที่ซุกกับไข่แดงต้มสุกให้ทั่วกระทะเพื่อป้องกันการติดกระทะ เมื่อกระทะร้อนแล้วจึงนำแป้งใส่ลงในเครื่องโรยเส้น ซึ่งอาจเป็น “พรกลา” (กะลามะพร้าว) หรือกระป๋องนมเจาะรู โรยเส้นลงในกระทะ โรยวนไปวนมา จนได้เป็นแผ่นลาเป็นรูปวงกลม ขนาด และความหนา พอเหมาะ เมื่อสุกแล้วใช้ไม้ตีมัน (ไม้ที่เหลาปลายให้แหลมเหมือนปากเป็ด) ใช้สำหรับเขี่ยขนมลาขึ้นมาพักวางในถาดที่เตรียมไว้



ภาพที่ 4 วิธีทาน้ำมันพืชที่ผสมกับไข่แดงต้มสุก



ภาพที่ 5 การใส่แป้งในกระป๋องเพื่อเตรียมโรยในกระทา



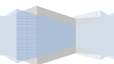
ภาพที่ 6 วิธีการโรยแป้งในกระทา



ภาพที่ 7 วิธีการเขี่ยขนมลาสำหรับทำลาม้วน



ภาพที่ 8 วิธีการโกยขนมลาสำหรับทำลาแผ่น





ภาพที่ 9 ขนมลาคที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว



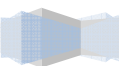
ภาพที่ 10 ขนมลาคที่ทอดเสร็จเรียบร้อยแล้ว

วิธีการทอดขนมลาค (ลอยมัน)

ลักษณะเนื้อแป้งของลากลอยมันจะมีลักษณะเนื้อแป้งที่หยابกว่าลาเซ็ด และในการทอดจะใช้น้ำมันมากกว่า โดยใส่น้ำมันประมาณครึ่งกระทะ และรูของเครื่องโรยเส้นจะมีขนาดใหญ่กว่ารอยแป้ง ทอดจนสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงใช้ไม้ตีมัน เขี่ยพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว ให้ได้ขนาดพอเหมาะ นำมาวางซ้อนกันในถาด นอกจากลากลอยมันแล้ว กลุ่มยังมีขนมลาคที่มีสีต่างๆมากขึ้น เช่น สีเขียว โดยจะใช้สีผสมอาหาร หรือสีเขียวจากใบเตย นำมาผสมเข้ากับแป้งขนมลาค จึงทำให้มีสีสันที่น่ากิน และยังพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นลากรอบ ลาม้วน ฯลฯ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าและความต้องการของตลาด สำหรับปริมาณการผลิตขนมลาคของนางระเบียบในแต่ละวันสามารถผลิตขนมลาคได้ประมาณ 130 กิโลกรัม และหากเป็นช่วงเทศกาลเดือนสิบปริมาณการผลิตจะเพิ่มมากขึ้นเป็นหลายเท่าตัว

วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การทำขนมลาคของนางระเบียบได้มีการถ่ายทอดความรู้ภายในครอบครัว เป็นอาชีพที่สามารถหาเลี้ยงครอบครัวได้ สมาชิกในครัวเรือนมีโอกาสสัมผัสและได้ลงมือปฏิบัติโดยการที่คอยช่วยอยู่ตลอดเวลา การถ่ายทอดจึงไม่ได้มีขั้นตอนที่ยุ่งยาก สมาชิกในครอบครัว ซึ่งได้แก่ ลูกๆ เมื่อได้เห็นและคอยช่วย จึงทำให้ค่อยๆ ซึมซับและทำเป็นในที่สุด ซึ่งก็เหมือนกับที่ตนเองเรียนรู้มาจากแม่ ซึ่งนอกจากนางระเบียบจะมีการถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัวแล้ว ยังมีโอกาสถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่น โดยมีหน่วยงานต่างๆ ทั้งระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัดเชิญไปสาธิตการทำขนมลาคในงานต่างๆ นอกจากนี้ยังมีกลุ่มนักเรียนนักศึกษา ที่มีความสนใจเข้ามาศึกษาการทำขนมลาคที่บ้านโดยตรง ซึ่งเป็นแหล่งต้นตำรับและเป็นเอกลักษณ์ของอำเภอปากพนัง ซึ่งคนภายนอกที่เข้ามาเรียนรู้และรับการถ่ายทอดดังกล่าวจะเป็นการช่วยเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ขนมลาคอีกทางหนึ่งด้วย



คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

สิ่งที่นางระเบียบยึดถือปฏิบัติมาโดยตลอด คือ การนำความรู้เกี่ยวกับการทำขนมมาจากแม่มาประกอบเป็นอาชีพ ซึ่งนอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวแล้ว ยังเป็นการสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมประจำถิ่นที่เป็นส่วนสำคัญในพิธีงานวันสารทเดือนสิบ ซึ่งถือว่าเป็นงานบุญสำคัญของชาวดำ

บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

- ลูกชายคนโต
- บุญภา ยมราช (ญาติ)

รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลที่ 1 ในการประกวดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไทย ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ประเภทการแข่งขัน ทำขนมเทศกาลเดือนสิบ พ.ศ. 2529

(2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 2 ดาว ประเภท ขนมลาแผ่น ลากรอบ ลางู พ.ศ. 2547

ที่มา : งานวิจัยเรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้

