

ภูมิปัญญาการทำกะละแมชาวพัทลุง (แม่ทิม จินดาพันธ์)

ศูนย์ส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

กะละแมจัดเป็นขนมไทยโบราณ เป็นขนมที่นิยมและมีชื่อเสียงของชาวจังหวัดพัทลุง เป็นขนมประเภทกวนที่คัดแปลงมาจาก “กะยาหนม” ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของภาคใต้ มีลักษณะเป็นแป้งเหนียวสีน้ำตาลอมดำ มีรสชาติหวาน มัน หอม อร่อย และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ในสมัยก่อนนิยมกวนในโอกาสมีงานพิธีต่างๆ เช่น วันสงกรานต์ งานอุปสมบท งานแต่งงาน ก่อนถึงวันงาน 2-3 วัน เจ้าภาพจะบอกกล่าวเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกันมาช่วยกวนขนมกะละแมเพื่อใช้ในงาน เช่น ใส่ขันหมากและเซ่นตาขยาย (ไหว้บรรพบุรุษ) ในพิธีแต่งงาน เพราะถือเคล็ดว่า ขนมกะละแมมีความเหนียว ทำให้คู่สมรสมีความรักที่เหนียวแน่น ส่วนงานอุปสมบทจะทำกะละแมเป็นของหวานสำหรับเลี้ยงพระและแขกที่ไปร่วมงาน

ในการทำกะยาหนมจะต้องใช้น้ำผึ้งเหลว (น้ำตาลโตนด) กับน้ำกะทิจนเกือบแห้ง แล้วใส่แป้งข้าวเหนียวที่โม่จนละเอียด กวนในกระทะใบบัวจนขนมอ่อนกลิ้งเป็นมันไม่ติดกระทะ จึงตักใส่ถาดสำหรับเก็บไว้รับประทาน เมื่อต้องการจะรับประทานก็ตัดเป็นชิ้นยาวๆ ซึ่งไม่สะดวกต่อการรับประทาน จึงมีการพัฒนาสูตรการทำกะยาหนมเป็นกะละแมที่มีความเหนียว นุ่ม รสหวาน มัน และหลากสี มีการบรรจุภัณฑ์โดยทำเป็นทรงสามเหลี่ยมพีระมิด ขนาด 1x2 เซนติเมตร ห่อด้วยพลาสติกใส ขนาด 4x4 นิ้ว ทำให้ดูสวยงาม และสะดวกในการรับประทาน เหมาะที่จะนำไปเป็นของฝาก กะละแมที่อยู่ในห่อสามารถเก็บได้ 1 สัปดาห์ แต่หากอยู่ในถาดหรือในที่อากาศถ่ายเทสะดวกจะเก็บได้นานประมาณ 10 วัน นอกจากนี้ มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ (ใช้น้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบแทนน้ำผึ้งเหลว (น้ำตาลโตนด) ใช้แป้งสำเร็จรูปแทนแป้งโม่เนื่องจากหาซื้อได้ง่ายกว่าและจะใช้เวลาในการน้อยกว่า) ตลอดจนมีการปรุงแต่งรสและสีอื่น เช่น สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากขุ่นและทุเรียน สีดำจากกาแฟ และเสริมคุณค่าทางอาหารด้วยงาขาว มีการปรุงแต่งกลิ่น เช่น กลิ่นใบเตยจากใบเตยหอม กลิ่นทุเรียนจากเนื้อทุเรียน



ภาพที่ 1 กะละแมสามรส (รสทุเรียน รสใบเตย และรสดั้งเดิม)

แม่ทิม จินดาพันธ์ อายุ 77 ปี (พ.ศ. 2555) อยู่บ้านเลขที่ 151 บ้านนางลาด ถนนเสนห์เจริญ ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง เรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาการทำกะละแมจากแม่ คือนางแย้ม จินดาพันธ์ ซึ่งมีอาชีพทำ “ยาหนม” ขายตั้งแต่นางทิมอายุ 20 ปี โดยทำหน้าที่เป็นลูกมือช่วยแม่ทำขนม เช่น บดแป้ง ขูดมะพร้าว และเมื่อกวนยาหนมเสร็จแล้ว นางแย้มจะตักยาหนมใส่กาละมังหรือชั่ง โดย

มีใบตองรองกันไว้เพื่อไม่ให้ขนมติดเหนียวกับกอละมังเพื่อขายส่งให้พ่อค้าคนกลาง หรือนำไปขายในตลาด โดยตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ห่อด้วยใบตองโดยห่อเช่นเดียวกับ “ห่อหมก” และมีนางทิมทำหน้าที่เป็นผู้ขาย

เดิมครอบครัวของนางทิมประกอบอาชีพทำนา แต่เมื่อสภาพอากาศไม่เอื้อต่อการทำนาจึงหยุดทำนา (ตั้งแต่ราวพ.ศ. 2532) และหันมาทำ “ยาหนม” หรือ เรียกว่า “กะยาหนม” ขายอย่างจริงจัง สูตรการทำยาหนมของครอบครัวนางทิมมีส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ น้ำตาลโตนด 10 กระจบ (กระจบตวงข้าวสาร) / แป้งข้าวเจ้า 4 กระจบ (กระจบตวงข้าวสาร) / แป้งข้าวเหนียว 6 กระจบ มะพร้าวแก่ 20 ลูก คั้นเอาแต่น้ำกะทิ นำส่วนผสมทั้งหมดกวนในกระทะโดยใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง กวนจนเนื้อแห้งเหนียวจึงนำลงจากเตาแล้วเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ สำหรับการทำยาหนมในสมัยรุ่นแม่ของนางทิมยังไม่มีเครื่องทุ่นแรงหรือเครื่องไฟฟ้าเหมือนกับปัจจุบัน ทุกขั้นตอนใช้แรงงานทั้งสิ้น ตั้งแต่การขูดด้วยเหล็กขูด (กระต่าย) การก่อกเตาด้วยดิน การโม่แป้งเหนียวด้วยครกหิน (ไม่ใช่แป้งสำเร็จรูป เพราะหมิ่นบูดง่าย) เมื่อโม่เสร็จแล้วจะใช้ผ้าขาวบางกรองเอาเศษขยะไม่ให้ปนเปื้อนลงไป ส่วนน้ำตาลที่ใช้จะใช้น้ำตาลโตนด ที่มาจากอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

ต่อมามีการดัดแปลงสูตรกะยาหนมมาเป็นกะละแมสีน้ำตาล (ซึ่งปัจจุบันเป็นรสดั้งเดิม) โดยใช้แป้งสำเร็จรูป และได้พัฒนาฝีมือและรสชาติของกะละแมจนได้กะละแมหลากหลาย เช่น รสดั้งเดิมมีสีน้ำตาลเข้ม รสใบเตยมีสีเขียวอ่อน และรสทุเรียนมีเหลืองทอง และปรับปรุงรสชาติในสูตรดั้งเดิมด้วยการผสมลงไป นำมาห่อเพื่อขายในตลาดหรือในชุมชน โดยขายในราคา 4 ลูก ราคา 1 บาท ซึ่งในแต่ละวันจะขายกะละแมได้วันละประมาณ 400-500 ลูก อาจกล่าวได้ว่าในชุมชนบ้านนางลาด อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง นางแย้มเป็นผู้ทำกะละแมเจ้าแรกที่มีการพัฒนารสชาติและรูปแบบการห่อ และมีตลาดที่ใหญ่ที่สุดในชุมชน (ปัจจุบันในชุมชนบ้านนางลาดนอกจากกะละแมของแม่ทิมแล้ว ยังมีผู้ทำกะละแมอีก 3-4 เจ้า ได้แก่ กะละแมแม่คล้าย กะละแมแม่สมบูรณ์ กะละแมแม่ประคอง และกะละแมแม่จิ้น)

สำหรับการห่อกะละแม เริ่มหัดห่อกะละแมโดยใช้ใบตอง ซึ่งก่อนหน้านั้นเคยหัดห่อกะยาหนมมาก่อน โดยใช้ใบตองห่อเหมือนการห่อขนมคอมพิวเตอร์ และห่อเป็นทรงสามเหลี่ยมเหมือนขนมเทียน แต่ไม่สามารถห่อได้เพราะเนื้อกะละแมมีความเหนียวมาก เนื้อขนมจะติดใบตองทำให้ใบตองแตกและฉีกขาด ถึงแม้จะนำใบตองมาลนไฟให้นิ่มแล้วก็ตาม ต่อมาจึงใช้พลาสติกห่อกะละแมแทนใบตอง เริ่มแรกใช้ถุงเย็นมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าแต่เมื่อห่อด้วยถุงเย็นแล้วเนื้อกะละแมยังติดกับถุง จึงเปลี่ยนมาใช้ถุงร้อนห่อขนมจึงห่อได้ โดยตัดถุงเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 4 * 4 นิ้ว ห่อเป็นรูปทรงพีระมิด เมื่อมียอดการผลิตสูงขึ้นจึงต้องสั่งพลาสติกจากโรงงานมาห่อกะละแมแทน ซึ่งช่วยประหยัดเวลา แรงงาน สะดวก สะอาด ปลอดภัย และสวยงามกว่า สำหรับถุงพลาสติกสำเร็จรูปนี้ หากซื้อในน้ำหนัก 1 กิโลกรัม จะห่อกะละแมเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมพีระมิดขนาด 1x2 เซนติเมตร (ซึ่งมีขนาดเล็กกว่าปัจจุบัน) ได้จำนวน 4,000 ลูก และนำไปขายโดยนำไปใส่ถุงละ 100 , 200, 300 ลูก โดยขายในราคา 100 ลูก 25 บาท หากขายส่ง 100 ลูก ราคา 20 บาท ต่อมาเมื่อห่อกะละแมที่มีขนาดโตกว่า จึงใช้วิธีการชั่งกิโลขายแทนการนับลูก และเมื่อมีปริมาณลูกค้ามากขึ้น จึงขยายกิจการและพัฒนาเรื่อยๆ จนตั้งเป็นโรงงานขนาดเล็กๆ เมื่อ พ.ศ. 2545 และได้รับขอ.

ถูกต้อง ภายใต้การส่งเสริมจากสาธารณสุขจังหวัดต่อมา เช่น การมีโรงเรียนเก็บวัตถุดิบ โรงบรรจุหีบห่อ และโรงผลิตซึ่งมีเตาถ่านหลายเตา โดยมีคนในชุมชนนางลาด และชุมชนข้างเคียง ทั้งเด็กนักเรียน ผู้ใหญ่ และวัยรุ่น มารับจ้างกวนและห่อกะละแม นางทิมจ้างกวนในราคากระทะละ 80 บาท (เดิมจ้างกวนกระทะละ 5 บาท) และจ้างห่อในราคา 100 ลูก ให้ค่าจ้าง 1 บาท โดยมีนางทิมเป็นผู้ฝึกห่อให้ กะละแมเมื่อทำเสร็จแล้วจะส่งไปขายยังแหล่งต่างๆ ซึ่งเป็นที่รู้จักดีในนามของ “กะละแมแม่ทิม” โดยส่งขายยังจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดสตูล ตำบลปาดังเบซาร์ อำเภอสะเดา ในตัวเมืองหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา อำเภอสุโขทัย จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดตรัง จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสุราษฎร์ธานี บริเวณสนามหลวง และส่งขายต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย และสิงคโปร์ โดยขายส่งเป็นกระสอบ ซึ่ง 1 กระสอบจะบรรจุกะละแมได้ละ 40 กิโลกรัม โดยขายส่งกะละแมในราคากิโลกรัมละ 60 บาท หรือคิดเป็น 2,400 บาทต่อกระสอบ ซึ่งหากประมาณรายได้ของแม่ทิมแล้วจะมีรายได้ประมาณวันละ 1,200 บาท หรือ ประมาณ 36,000 บาทต่อเดือน



ภาพที่ 2 นางทิม จินดาพันธ์

สูตรและส่วนผสมการทำกะละแมของนางทิม จินดาพันธ์

1. ข้าวเหนียว 5 กิโลกรัม ซึ่งเป็นข้าวเหนียวคัดเป็นพิเศษจากภาคอีสาน เช่น ตรานกเป็ดน้ำ ตราแก้ว กุลา โดยซื้อเป็นกระสอบในราคากิโลกรัม ละ 27 บาท
2. น้ำตาลทราย 8 กิโลกรัม
3. น้ำตาลปีบ 1.5 กิโล
4. มะพร้าวขูด 10 กิโลกรัม นำมาคั้นเป็นน้ำกะทิ และกรองด้วยผ้าขาวหาซื้อจากในชุมชน หรือตัวจังหวัดพัทลุง
5. เกลือเม็ด
6. ใบเตยใช้สำหรับทำกะละแมรสใบเตย
7. นมข้นหวาน ตราหมี (ใช้เป็นส่วนผสมในกะละแมรสดั้งเดิม ช่วยให้กะละแมมีความเหนียวนุ่มเข้มข้น และรสชาติหอมหวาน)
8. สารแต่งกลิ่นอาหาร เช่น บ้านนมแมว
9. สีผสมอาหาร และน้ำนมแมว

ขั้นตอนการทำกะละแม

(1) การเตรียมแป้ง

นำข้าวเหนียว 5 กิโลกรัม ใส่กะละมังและเติมน้ำให้ท่วมเมล็ดข้าว แช่ทิ้งไว้ 1 คืน หรือประมาณ 6 ชั่วโมง ส่วนใหญ่จะแช่ไว้ช่วง 6 โมงเย็น และเมื่อครบ 6 ชั่วโมง หรือประมาณเที่ยงคืน นำไปบดด้วยเครื่องโม่ไฟฟ้า (แต่เดิมใช้ครกหินโม่แป้ง) แล้วกรองน้ำด้วยผ้าขาวบางเพื่อกรองเศษขยะที่ติดมาในเมล็ดข้าวเหนียวออก ซึ่งนางทิมนิยมใช้แป้งที่บดจากข้าวเหนียวเอง ไม่นิยมซื้อแป้งสำเร็จรูปมาทำ เพราะแป้งที่บดเองสามารถเก็บไว้ได้นาน และไม่เหม็นบูดเหมือนแป้งสำเร็จรูป



ภาพที่ 3 เครื่องบดแป้งไฟฟ้า

(2) การทำกะละแม

ตั้งกระทะ แล้วเติมน้ำกะทิ และส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย 8 ก.ก. น้ำตาลปี๊บ 1.5 ก.ก. (เพื่อช่วยให้กะละแมมีเนื้อนุ่ม) โดยกวนให้เข้ากันจนเหนียว แล้วเติมนมข้น 1 กระป๋อง เพื่อความเหนียวนุ่ม เข้มข้น และมีรสชาติหอมหวาน และเติมสีผสมอาหารและน้ำนมแมว (สำหรับสูตรไบเตยและทุเรียน) กวนจนเหนียวจับกันเป็นก้อน ซึ่งใช้เวลาประมาณ 1.5 ชั่วโมง แล้วตักขึ้นใส่ภาชนะ ซึ่งได้แก่กะละมังอะลูมิเนียมที่มีถุงพลาสติกรองก้นอยู่ ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปเทบนโต๊ะที่เตรียมไว้ ใช้กรรไกรตัดเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีกับ 1 ลูก แล้วนำไปห่อด้วยแผ่นพลาสติกใสขนาด 4*4 นิ้ว ที่เตรียมไว้ ในขั้นตอนการห่อ ผู้ห่อจะใช้ “ไม้จุก” ซึ่งทำจากไผ่สีสุกมาเหลาให้เป็นไม้พายขนาดเล็กมาใช้สำหรับสอดชายถุง หากกะละแมติดนิ้ว โดยผู้ห่อจะใช้ปูนขาวทาที่นิ้ว เพื่อไม่ให้กะละแมเหนียวติดมือ ปัจจุบันกะละแมของแม่ทิมมีอยู่ด้วยกัน 3 รส คือ รสทุเรียน รสไบเตย และรสดั้งเดิม ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน 7 วัน



ภาพที่ 4 บรรยากาศในโรงเรือนผลิต



ภาพที่ 5 กะละแมขณะกวนในกระทะ



ภาพที่ 6 สาธิตการห่อกะละแมด้วยถุงพลาสติก

วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางทิมได้ถ่ายทอดวิธีการทำกะละแมให้แก่ผู้ที่มารับจ้างกวน ซึ่งเป็นคนในชุมชนบ้านนางลาด โดยใช้วิธีเดียวกันกับนางแย้ม คือ การบอกสูตรและสอนเทคนิคต่างๆ โดยเป็นการสาธิตให้ดูและให้ปฏิบัติตามด้วย นอกจากนี้ นางทิมได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำกะละแมให้แก่หลานสาวบุญธรรม ชื่อว่า อำนวย สงเพชร ซึ่งเดิมเป็นผู้ขายมะพร้าวให้แก่นางทิม เมื่อเห็นการทำกะละแมของแม่ทิมจึงเกิดความสนใจที่จะเรียนรู้ นางทิมจึงให้นางอำนวยย้ายเข้ามาอยู่ด้วยเพื่อช่วยหัดให้ และช่วยดูแลลูกค้า โดยเตรียมอาหารและน้ำสำหรับผู้รับจ้างกวนในระหว่างวัน และทำหน้าที่จำหน่ายและประสานงานทางการตลาดให้แก่นางทิม และยังสามารถเรียนรู้การทำกะละแมจากนางทิม โดยใช้การสังเกตด้วยตัวเองและหัดทำ ภายใต้การดูแลของแม่ทิม และเมื่อตัวเองทำเป็นแล้ว ยังช่วยแม่ทิมในการสอนและแนะนำการทำกะละแมให้แก่ผู้รับจ้างกวนอีกด้วย

คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักในการดำเนินชีวิตของนางทิม จินดาพันธ์ที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ ความขยัน อดทน สู้ชีวิต เป็นคนจิตใจดี ช่วยเหลือสังคม บริจาค ให้ความช่วยเหลือผู้อื่น

รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- 1) ได้รับการคัดสรรหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 2 ดาว ประจำปี 2547
- 2) การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. 873/2548
- 3) ได้รับการคัดสรรหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ประจำปี 2552