

ภูมิปัญญาการทำขนมหม้อหาลาว (งาพอง)

ศูนย์ส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ขนมหม้อหาลาว หรือขนมงาพอง เป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต ซึ่งมีต้นกำเนิดจากชาวจีนโพ้นทะเลในมณฑลฮกเกี้ยน ประเทศจีนที่อพยพเข้ามาทำเหมืองแร่ดีบุกในจังหวัดพังงาและภูเก็ต และมักจะทำขนมหม้อหาลาวไว้รับประทาน เหมือนกับขนมเต้าส้อ ก๋วยเตี๋ยว และถั่วตัด

คำว่า หม้อ แปลว่า งา ส่วน หาลาว แปลว่า พอง จึงเป็นที่มาของชื่อขนมงาพอง หรือ หม้อหาลาว ขนมหม้อหาลาวมีกรรมวิธีที่ค่อนข้างซับซ้อน เนื่องจากต้องอาศัยขั้นตอนหลายขั้นตอนกว่าจะได้ขนมหม้อหาลาว ประกอบกับต้องอาศัยประสบการณ์และเทคนิคเฉพาะจึงจะได้ขนมหม้อหาลาวที่หวาน กรอบ และอร่อย



ภาพที่ 1 ขนมหม้อหาลาว หรืองาพอง

ปัจจุบันมีผู้ที่ทำขนมหม้อหาลาวเป็นอาชีพหลักมีเพียงคนเดียวเท่านั้น คือ นายเยี่ยม เทียนแสง ชาวไทยพุทธ วัย 60 ปี หรือที่รู้จักกันในนาม “โก๋เยี่ยม” อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 42/9 หมู่ 2 ซอยเรือขุดแร่บุญสูง ตำบลบางนายสี อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา 82110 เดิมนายเยี่ยมประกอบอาชีพรับจ้างขับรถทัวร์ และรถบรรทุกในจังหวัดนครปฐม จนกระทั่งแต่งงานมีครอบครัวจึงเห็นว่าอาชีพนี้ไม่ค่อยมีความมั่นคงและปลอดภัย จึงลาออกจากงานและเดินทางมายังจังหวัดพังงา เพื่อทำเหมืองแร่ เนื่องจากเห็นผู้คนที่เข้ามาทำเหมืองแร่ต่างร่ำรวยกันเป็นจำนวนมาก แต่ทำได้ไม่นานก็เลิกไป เนื่องจากไม่ได้เป็นงานที่ตนเองชอบและมีความถนัด หลังจากนั้นจึงหันมาประกอบอาชีพทำขนมขายตั้งแต่ ขนมเค้ก ขนมโดนัท และขนมกะละแม แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จสักเท่าไหร่ ซึ่งกล่าวได้ว่าเป็นช่วงที่นายเยี่ยมต้องเผชิญกับวิกฤติอย่างหนักอีกครั้ง จึงเกิดแนวคิดที่อยากทำขนมแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร แต่ยังไม่ออกว่าจะทำขนมอะไร จนกระทั่งได้พบกับอาแปะชาวจีนที่เข้ามาทำเหมืองแร่ คือ นายเจียม แซ่ตัน (ตัวไต) ซึ่งเดินออกกำลังกายบริเวณหน้าบ้านของนายเยี่ยมเป็นประจำ และได้มีโอกาสพูดคุยกันในวันที่ให้อาแปะมาหลบฝนที่บ้านของนายเยี่ยม หลังจากนั้นนายเยี่ยมจึงได้พูดคุยกับอาแปะเป็นประจำ และเมื่ออาแปะรับรู้ถึงปัญหาของนายเยี่ยม จึงแนะนำให้นายเยี่ยมเดินทางไปที่ตลาดภูเก็ต โดยให้ไปร้านของชาวจีนที่ทำขนมหม้อหาลาว ขนมถั่วตัด เต้าส้อ ก๋วยเตี๋ยว และถั่วตัด แล้วให้นายเยี่ยมเลือกว่าต้องการจะทำขนมอะไร แล้วอาแปะจะเป็นผู้สอนให้ ซึ่งนายเยี่ยมสนใจขนมหม้อหาลาวมากกว่าขนมชนิดอื่น เพราะเป็นขนมที่ยังไม่มีใครทำ ประกอบกับเป็นขนมที่มีรสชาติหอม

หวาน อร่อย นายเยี่ยมจึงซื้อขนมมาพองกลับมาเพื่อให้อาแปะสอนให้ โดยมีอาแปะบอกสูตร วิธีการเลือก วัตถุดิบ วิธีการทำและสาธิตดูเป็นตัวอย่าง หลังจากนั้นนายเยี่ยมได้ฝึกทำขนมหม้อหาลาวอยู่เป็นเวลานาน เพราะมีการทำหลายขั้นตอนและต้องอาศัยปัจจัยสิ่งแวดล้อมเป็นตัวช่วยโดยเฉพาะอากาศและแสงแดด จนสามารถพัฒนาสูตรขนมให้มีความอร่อยและหวานมันได้อย่างลงตัว และได้คุณประโยชน์จากงาขาว ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด และรักษาคุณภาพในการเก็บได้ยาวนานยิ่งขึ้น ขนมหม้อหาลาวจึงสร้างรายได้ และชื่อเสียงให้นายเยี่ยม เทียนเฮง ในนาม “ขนมหม้อหาลาว ตราเทียนเฮง” ได้ในระยะเวลาไม่นาน และกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างเอกลักษณ์ให้กับจังหวัดพังงาในระยะต่อมา การทำขนมหม้อหาลาวของนายเยี่ยม เทียนเฮงจึงเป็นการอนุรักษ์ขนมโบราณให้สืบต่อมาชั่วลูกชั่วหลาน



ภาพที่ 1 นายเยี่ยม เทียนเฮง

องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมหม้อหาลาวของนายเยี่ยม เทียนเฮง

1) การพัฒนาและปรับเปลี่ยนเพื่อสิ่งที่ดีกว่า

ขั้นตอนการทำขนมหม้อหาลาวในอดีตทุกขั้นตอนจะใช้มือทำเกือบทุกขั้นตอน เนื่องจากยังไม่มี เครื่องทุ่นแรงมาใช้ในการผลิตเหมือนปัจจุบัน เมื่อขนมหม้อหาลาวเริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดจำหน่ายมากขึ้น ทำให้ต้องเพิ่มปริมาณในการผลิต นายเยี่ยมจึงนำเครื่องจักรมาใช้ในการผลิตเพื่อทุ่นแรงและเพิ่มปริมาณการผลิต เช่น เครื่องตีแป้ง (เดิมใช้ครกตำข้าว) การใช้เครื่องนวด เดิมใช้ไม้ (ด้ามจอบ) มาตรฐาน นอกจากนี้ใน ขั้นตอนของการอบแห้งจะใช้เตาอบขนมทั่วไป แต่ภายหลังจากได้เห็นตู้อบปลาหมึกจากการเดินทางไปดู งานที่อำเภอพรามบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จึงเกิดแนวคิดที่จะนำมาปรับใช้กับการผลิตขนมหม้อหาลาว และพัฒนาเป็นห้องสำหรับเป่าและอบแห้งขึ้น โดยใช้พลังงานจากพัดลม เตาถ่าน และขี้เถ้าจากถ่าน เป็นพลังงานในการให้ความร้อน ซึ่งลักษณะของห้องดังกล่าว เป็นห้องสี่เหลี่ยม จตุรัส บริเวณริมด้านล่างของฝาผนัง เจาะเป็นรูเพื่อติดตั้งพัดลมเป่าอากาศ และมีเตาถ่านพร้อมความร้อนที่ได้จากขี้เถ้าถ่าน จากนั้นระบบการทำงานของห้องดังกล่าว พัดลมจะเป็นตัวพัดพาเอาความร้อน และรักษาอุณหภูมิในห้องอบ สำหรับแป้งที่จะอบจะนำมาวางไว้บนตะแกรงเหล็กเป็นชั้นๆ การอบแห้งด้วยวิธีนี้จะทำให้สามารถอบแป้งทำขนมหม้อหาลาว ได้ปริมาณมาก และช่วยลดต้นทุนที่ใช้ในการผลิต



ภาพที่ 2 ห้องอบแห้งที่นายเยี่ยม เทียนเฮงพัฒนาขึ้นเพื่อใช้อบแป้ง

ในส่วนของการทอดขนมหม้อหาลาว แต่เดิมมักใช้เชื้อเพลิงจากไม้ฟืน แต่ประสบกับปัญหากลิ่นและสีของควันไฟเข้าไปเจือปนในขนม ทำให้ขนมมีกลิ่นไม่น่ารับประทาน อีกทั้งการใช้เชื้อเพลิงดังกล่าวทำให้เกิดมลภาวะกับสิ่งแวดล้อมในชุมชน จึงได้เปลี่ยนมาใช้เชื้อเพลิงจากแก๊สหุงต้ม อีกทั้งแก๊สหุงต้มยังเป็นเชื้อเพลิงที่ให้ความร้อนได้คงที่ และสามารถปรับความร้อนได้ ไม่มีกลิ่นและสีเข้าไปเจือปนอยู่ในขนม ทำให้ขนมมีสีและรสชาติที่น่ารับประทาน

สำหรับน้ำมันที่เหลือจากการทอดซึ่งมีปริมาณที่มาก หากนำไปทิ้งจะทำให้เสียประโยชน์และก่อเกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน นายเยี่ยมจึงได้นำน้ำมันจากการทอดมาผลิตเป็นน้ำมันไบโอดีเซลไว้สำหรับใช้เอง ตามแนวทางพระราชดำริของในหลวงในการใช้พลังงานทดแทน (ไบโอดีเซล) ซึ่งกระบวนการผลิตน้ำมันไบโอดีเซล จะทำการผลิตด้วยตนเองทุกขั้นตอน น้ำมันไบโอดีเซลที่ผลิตได้ จะนำไปใช้ผสมกับน้ำมันเครื่อง ซึ่งช่วยลดค่าใช้จ่ายในการเติมน้ำมันแต่ละครั้งได้เป็นอย่างมาก

2) กรรมวิธีทำขนมหม้อหาลาว

2.1 วัตถุดิบ

ในการทำขนมหม้อหาลาวต้องเตรียมวัตถุดิบดังนี้

- (1) ข้าวเหนียว นำมาบดให้เป็นให้ละเอียด และตำอีกครั้งให้เป็นผง จำนวน 10 กิโลกรัม
- (2) เผือกนึ่งสุก บดละเอียด 2 กิโลกรัม
- (3) งา (ปริมาณการผลิต/วัน 60 กิโลกรัม)
- (4) น้ำตาล 20 กิโลกรัม
- (5) แปะแซ (น้ำผึ้งขาว) 1 ปีบ
- (6) น้ำมันพืช สำหรับทอด
- (7) เกลือป่นนิดหน่อย

2.2 วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องตีแป้ง
- (2) กาลามังสแตนเลส
- (3) ถาดอะลูมิเนียม

- (4) ตะแกรง
- (5) กระจก
- (6) ชั้นเหล็ก สำหรับวางตะแกรง
- (7) กระทะใบใหญ่
- (8) ไม้ค้ำข้าง
- (9) ลังถึง
- (10) เตาแก๊ส
- (11) กระจก
- (12) ทัพพี
- (13) โต๊ะไม้
- (14) มีด
- (15) ตู้แช่สำหรับเก็บแข็ง (STOK)

2.3 วิธีการทำขนมหมั้วหลาว

(1) นำแป้งข้าวเหนียวมาขนาด แล้วนำไปนึ่งอีกประมาณ 3 – 5 ชั่วโมง ใช้ไฟปานกลาง และนำไปนวดกับเตือกให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันด้วยเครื่องตีแป้ง แล้วใช้ไม้ค้ำข้าง แป้งให้เป็นแผ่นหนา ประมาณ 1 เซนติเมตร กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 70 เซนติเมตร นำไปผึ่งแดดไว้อีก 1 วัน และนำมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ (ต้องตัดขณะที่แป้งยังกึ่งอุ่นๆอยู่) ขนาดกว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 2 เซนติเมตร หนาประมาณ ½ เซนติเมตร และนำไปผึ่งแดดอีกครั้ง หากเป็นหน้าฝนอาจใช้วิธีการอบแห้ง จากนั้นจึงได้แป้งหมั้วหลาวพร้อมนำไปทอด



ภาพที่ 4 แป้งขนมหมั้วหลาวก่อนนำไปทอด

- (2) นำแป้งแช่ลงในน้ำมันสักครู่ แล้วจึงนำไปทอดในน้ำมันที่อุ่นๆ นำขึ้นมาพักไว้สักครู่ แล้วจึงนำลงไปทอดในน้ำมันที่มีความร้อนปานกลาง เมื่อแป้งพองตัวขึ้นมีสีเหลือง ตักใส่ตะแกรงเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน
- (3) นำไปล้างด้วยน้ำสะอาด และตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปคั่วในกระทะร้อนๆ
- (4) นำน้ำตาลทราย เบนแซ ตามอัตราส่วน นำมาผสมกับน้ำเพียงเล็กน้อย เคี่ยวให้มีลักษณะ พอเหนียวข้น หนืดๆ เล็กน้อย

(5) นำแป้งที่ทอดจนพองตัวแล้ว เชื่อมกับน้ำตาลที่เคี่ยวเตรียมไว้ และคลุกด้วยงานทั่ว ซึ่งการคลุกงานนั้นต้องทำในขณะที่น้ำตาลยังมีความเหลวและร้อนอยู่ เพราะจะทำให้งาติดได้ทั่วถึง ใช้ตะแกรงร่อนเอางาที่เกาะจนหนาเกินไปออก ตั่งไว้ให้เย็น และนำไปทอดในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ซึ่งเป็นกล่อง และโหล พลาสติกหรือถุง โดยมีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 100 กิโลกรัม / ถุงหรือกล่อง ขนมนี้นับอายุการบริโภคตั้งแต่วันผลิต ไม่เกิน 90 วัน ไม่ใส่วัตถุกันเสียและสีผสม ได้รับการรับรองเครื่องหมาย อย. มพช. ราคาขายหากบรรจุลงใน โหลพลาสติก ขาย ราคา 55 บาท หากเป็นถุงพลาสติกขาย ราคา 20 บาท



ภาพที่ 5 ขนมหั่วหลาว (งาพอง) ที่ทำเสร็จแล้ว

กล่าวโดยสรุป การทำขนมหั่วหลาวต้องใช้แป้งข้าวเหนียว เผือกนึ่งสุกละเอียด นำมานวดให้มีลักษณะเหนียวตามความต้องการ แล้วทำให้สุก นวดต่อจนส่วนผสมเหนียวนุ่ม คลึงให้เป็นแผ่นบาง นำไปผึ่งแดดให้แห้งแล้วตัดเป็นเส้น นำไปผึ่งแดดให้แห้งอีกครั้ง อาจหมักให้นุ่มทอดจนกรอบ นำไปคลุกเคล้ากับส่วนผสมของน้ำ น้ำตาลทรายแปะแซ่ที่เคี่ยวจนเหนียวพอเหมาะ นำลงไปคลุกในงาขาวหรืองาดำ ที่คั่วจนสุกให้ทั่ว แล้วร่อนงาส่วนที่ไม่ต้องการออก บรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป

3) วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ภายหลังจากที่นายเยี่ยมได้ยึดอาชีพทำขนมหั่วหลาวขายจนประสบความสำเร็จในชีวิตแล้ว และด้วยความต้องการที่อยากให้เห็นขนมหั่วหลาวกลายเป็นขนมที่ยังมีให้บริโภคกันต่อไป นายเยี่ยมจึงได้ถ่ายทอดการทำงานนี้ให้กับภรรยาและลูกของตนเองทั้ง 4 คน โดยจะให้ลูกๆฝึกทำวันละ 1 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การนวดแป้ง การหั่นแป้ง นำไปตาก และนำไปทอด จนกระทั่งใส่ถุงจำหน่าย สาเหตุที่ต้องใช้วิธีดังกล่าว เพราะขนมหั่วหลาวมีการทำหลายขั้นตอน และต้องการฝึกให้ลูกๆมีความอดทนและเกิดความชำนาญในทุกขั้นตอน

นอกจากนายเยี่ยมจะถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมหั่วหลาวให้ลูกและภรรยาแล้ว นายเยี่ยมยังได้เผยแพร่สูตรและวิธีทำให้แก่กลุ่มคนที่สนใจ ได้แก่ กลุ่มนักเรียน นักศึกษา นักวิจัย นักวิชาการ สื่อวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสารต่างๆ เนื่องจากนายเยี่ยมต้องการถ่ายทอดและเปิดเผยให้เห็นถึงภูมิปัญญาการทำขนมหั่วหลาวให้กับผู้ที่ต้องการเรียนรู้ ในวงกว้าง และยังเป็นการประชาสัมพันธ์ขนมของตนด้วยเช่นกัน

4) แนวคิดที่ควรค่าแก่การยึดถือและปฏิบัติตาม

หลักและแนวคิดสำคัญที่นายเยียมใช้ยึดถือมาตลอดชีวิตการทำงาน คือ ความคิดเป็นบ่อเกิดของ คำพูดหรือการกระทำ อันเป็นปัจจัยนำไปสู่ความสำเร็จ หรือล้มเหลวของชีวิต เพื่อให้ชีวิตเจริญรุ่งเรือง สมดังปรารถนาแล้วเราจำเป็นต้องมีความคิดสร้างสรรค์ นอกจากแนวคิดดังกล่าวแล้ว เรายังสามารถพบข้อคิดดีๆ เกี่ยวกับหลักที่ใช้ในการดำเนินชีวิต ติดอยู่ทั่วไปบนฝาผนังบ้านของนายเยียมเอง ซึ่งข้อคิดดีๆเหล่านี้ นายเยียม จะใช้เป็นสิ่งเตือนใจตนเอง และคนในครอบครัว ซึ่งข้อคิดต่างๆเหล่านั้นมีอยู่หลายอย่างเพื่อเป็น เครื่องเตือนใจ เช่น “มนุษย์จิตใจดีงาม ย่อมกระทำแต่สิ่งดีงาม ผู้มีจิตใจทราม ย่อมกระทำแต่สิ่งเลวทราม และได้ผลดีงาม” “ครอบครัวใดสั่งสมแต่กรรมดี ไม่เพียงแต่เป็นหัวหน้าครอบครัว เท่านั้นที่ได้เสวยผลแห่งความดี แม้แต่ลูกหลานเหลน โหลนก็จะพลอยได้เสวยผลแห่งกรรมดีนั้น”

5) รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) พ.ศ. 2547 ได้รับการคัดสรรเป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 3 ดาว ของจังหวัดพังงา และระดับภาค

(2) ได้ลงตีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ คอลัมส์ ช่องทางทำกิน “เปิดสูตร หมั่วหลาว ชื่อไทย ขนมงาพอง” ประจำวันอาทิตย์ที่ 16 ธันวาคม 2549

(3) ได้ลงตีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ คอลัมส์ ช่องทางทำกิน “ค้าขาย อาหารเด่น ปี 49 สูตรดั้งเดิม - คัดแปลง แรงคู่” ประจำวันอาทิตย์ที่ 24 ธันวาคม 2549



ภาพที่ 6 นายเยียม เทียนเฮง ให้สัมภาษณ์แก่นิตยสารหญิงไทย ปีที่ 30 ปีถัดหลัง มิถุนายน 2548 น.713



ภาพที่ 7 นายเยียม เทียนเฮง ให้สัมภาษณ์และสาธิตการทำขนมหมั่วหลาวในนิตยสารพลอยแถมเพชร คอลัมป์ ช่างคิดช่างทำปีที่ 10 น.230 (31 สิงหาคม 2544)

ที่มา : รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้
พื้นบ้าน ด้านอาหาร