

## ร้อยเตา ร้อยเจ้า ขนมลาปากพนัง : จากขนมพิธีกรรมสู่ของฝากเมืองนครฯ

จารุวรรณ ต่วงคำจันทร์ : เรื่องและภาพ



ขนมลาบ้านหอยรอก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เส้นใยสีเหลืองทองแผ่นบางราวกับใยแมงมุม มีกลิ่นของแป้งหมักอบอวลกับคลุกเคล้ากับกลิ่นความหอมติดไหม้ของน้ำผึ้งจาก นั่นคือเอกลักษณ์ของความเป็นขนมลา ที่ผู้คนทั่วไปรู้จักดี ในนามของฝากจากปักษ์ใต้ มิให้เห็นตั้งแต่งานบุญ การเป็นขนมรับประทานเองในบ้าน จนกระทั่งเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน ที่สามารถส่งออกและแพร่กระจายอยู่ทั่วไป ในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนแปรรูปเป็นขนมหวานที่ทันสมัยหลากหลายนานาชนิด รูปแบบหน้าตา เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดใหม่ๆ ในการเป็นของฝาก สำหรับเมืองนครศรีธรรมราชแหล่งขนมลาที่สำคัญและมีการผลิตมากที่สุดคือขนมลาปากพนัง



เตาขนมลาบ้านหอยรอก ปากพนัง

### ขนมลาในพิธีกรรม

ขนมลาที่ที่นิยมนำมาประกอบพิธีกรรมเรียกว่า “ขนมลาเซ็ค” หรือ “ขนมลาแผ่น” มีลักษณะเป็นแผ่นบางราวกับผ้าห่มตามที่คนโบราณเปรียบเปรย มีการผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และแป้งมันตีรวมกันได้สีเหลืองอ่อนๆ ก่อนจะผสมผสานเข้ากับน้ำตาลจากสีน้ำตาลเข้ม จนได้เนื้อแป้งที่มีสีส้มเหลืองทองกำลังดี จากนั้นค่อยค่อยโรยแป้งที่ตีเนียนจนได้ที่แล้วลงบนกระทะ จะใช้น้ำมันผสมไข่แดงเซ็คกระทะทุกครั้งก่อนจะโรยแป้งเพื่อไม่ให้ติดกระทะ

มุขปาฐะท้องถิ่นเล่าถึงที่มาของขนมลา ว่า “ลา” น่าจะมาจาก “กะลา” คือในอดีตมีการใช้กะลามะพร้าวในการโปรยแป้งลงบนกระทะร้อนๆ และความเป็นขนมลานั้นไม่สามารถบอกได้ว่ามีต้นกำเนิดมาจากที่แห่งใด จากการพูดคุยทั้งผู้ชาย และผู้ผลิตขนมลาจากหลายเตาในจังหวัดนครศรีธรรมราชเห็นตรงกันว่า ขนมลาเป็นขนมที่ใช้ประกอบในพิธีกรรมประเพณีสารทเดือน 10 หรือ งานชิงเปรตของภาคใต้ ความเบาบางของขนมลานั้นเป็นสัญลักษณ์แทนเครื่องนุ่งห่ม หรือแพรรณของเปรต หรือผู้ที่ล่วงลับไปแล้วตามความเชื่อ ขนมลาจึงมีลักษณะเหมือนผ้าแพรที่มีเส้นเล็กถักทอร้อยเรียงเส้นใยราวกับการถักทอเสื้อผ้า

งานสารทเดือน 10 ถือเป็นพิธีกรรมยิ่งใหญ่ของเมืองนครศรีธรรมราช และเป็นประเพณีเก่าแก่ อยู่คู่บ้าน คู่เมืองนครฯ มาอย่างยาวนาน กล่าวกันว่าเป็นประเพณีสำคัญประเพณีหนึ่งที่รับมาจากอินเดีย หลักฐานทางโบราณคดีหลายอย่างยืนยันว่าดินแดนนครศรีธรรมราชนี้มีการติดต่อกับอินเดียมาอย่างยาวนาน อาทิ โบราณสถานและโบราณวัตถุที่สำคัญต่างๆ ที่กระจายตัวอยู่ในนครศรีธรรมราช

การรับถ่ายทอดวัฒนธรรมประเพณีพิธีกรรมก็ถือเป็นส่วนหนึ่งของมรดกตกทอดกับการโอนย้ายถ่ายเทผู้คนมาตั้งแต่สมัยโบราณ จังหวัดนครศรีธรรมราชจึงให้ความสำคัญกับประเพณีสารทเดือน 10 หรือ งานชิงเปรตค่อนข้างมาก ในตอนหลังมีการเพิ่มความสนุกสนานใช้การละเล่นเข้าไปในพิธีกรรม นอกจากมีการเลี้ยงพระบังสกุลเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้กับบรรพบุรุษ และญาติที่ล่วงลับไปแล้ว ยังเป็นพิธีกรรมสำคัญที่ทำให้ลูกหลาน และคนในครอบครัวกลับมาพบกัน ถือได้ว่าเป็นงานระลึกหาคนตายที่เป็นหมุดหมายให้คนเป็นมาใช้เวลาร่วมกันอีกด้วย ในพิธีกรรมประเพณีสารทเดือน 10 มีการใช้ขนมที่สำคัญด้วยกัน 5 อย่างได้แก่ ขนมพอง ขนมบ้า ขนมดีซำ ขนมไข่ปลา และขนมลา



ขนมลาแผ่นบางพลิ้ว แห่งเตาชะนิดา ปากพนัง



## จากขนมในพิธีกรรมสู่แหล่งเตาขนมลาปากพั้งของฝากเมืองคอน

ขนมลาที่เห็นจำหน่ายตามร้านของฝาก หน้าวัดมหาธาตุนครศรีธรรมราช รวมไปถึงที่กระจายตัวอยู่ตามท่ารถคาร์ทไฟ หรือสนามบิน ล้วนแต่มีแหล่งผลิตมาจากอำเภอปากพั้ง บ้านหอยรอก ตำบลหูล่อง อำเภอปากพั้ง จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ชื่อว่าเป็นหมู่บ้านขนมลา เนื่องจากมีการผลิตขนมลามากกว่า 10 เจ้า หากรวมทั้งผู้ผลิตและขายจำหน่ายขนมลานั้นจะมีมากกว่า 100 เจ้าก็เป็นได้



ขนมลาหน้าวัดมหาธาตุฯ เมืองคอน

การเป็นหมู่บ้านขนมร้านนี้ไม่ไม่ใช่เรื่องบังเอิญ คุณยายเนียบ คำสูง อายุ 78 ปี เล่าผู้เขียนฟังว่า คุณยายเริ่มทำขนมลามาดังตั้งแต่อายุ 14 ปี โดยได้รับมรดกตกทอดทางวัฒนธรรมการทำขนมลานี้มาตั้งแต่สมัยรุ่นคุณแม่

“สมัยแม่ก็ทำขายเหมือนกันทำ แต่ทำน้อย ไปขายที่นครฯ กับรถรับจ้าง ซึ่งเป็นรถกระบะของพ่อค้าแม่ค้า ที่เขาต้องไปรับส่งของอยู่แล้ว เราก็ติดไปกับเขาแล้ว ราคาจ้างรถของเป็นกะละมั่ง คิคกะละมั่งละ 20 บาท วันหนึ่งไป 4 กะละมั่ง เฉพาะคาร์ทก็วันละ 80 บาท” ยายเนียบกล่าว



คุณยายเนียบ คำสูง บ้านหอยรอก ปากพญิง

จากการพูดคุยกับคุณยายเนียบแสดงให้เห็นถึงอาชีพการทำขนมลาที่มีอยู่ในชุมชนบ้านหอยรอกมาอย่างยาวนาน และมีการทำสืบทอดต่อกันมา หลายบ้านทำเฉพาะฤดูเทศกาลสารทเดือน 10 ภาษาที่ชาวบ้านเรียกคือ “ฤดูกาลเปิดเตา” ซึ่งจะมีระยะเวลาสามเดือนคือตั้งแต่เดือนกรกฎาคมไปจนถึงเดือนกันยายนของทุกปี

“ทำขนมลาเป็นอาชีพมาตลอด เพราะไม่ได้มีไร ไม่มีนา และไม่ได้ทำประมง”





วิฑูรย์ มีแสง หรือ ป่านุ่น เจ้าของเตาขนมลา ปากพนัง

วิฑูรย์ มีแสง หรือ ป่านุ่น อายุ 60 ปี บอกเล่าถึงความเป็นเจ้าตำรับขนมลาสูตรของตนเอง พร้อมกล่าวต่อว่า ได้ยึดสูตรการทำขนมลามาจากคุณแม่ที่ได้อริเริ่มมาก่อน แต่ในสมัยเมื่อนั้นเน้นการทำขนมลารอบ ที่เป็นลาฉาบน้ำตาล แต่เรียนรู้ว่าสิ่งนั้นไม่ค่อยมีกำไรจึงได้หยุดทำ และหันกลับมาทำขนมลาแผ่น

เตาของป่านุ่นนี้ทำเฉพาะในช่วงเทศกาลงานบุญเดือน 10 เมื่อหยุดทำเรียกว่า “ช่วงปิดเตา” สาเหตุหลักเพราะไม่มีแรงงานช่วยทำ เนื่องจากแรงงานหลักที่มาเป็นผู้ช่วยต้องปลีกตัวไปทำกิจกรรมอื่นๆ จากการพูดคุยกับผู้ช่วยป่านุ่นที่ต่างก็เป็นผู้สูงอายุ มีความเห็นตรงกันว่า ขนมลานี้ทำทั้งปีไม่ไหวเพราะใช้กำลังและร่างกายต่อสู้กับไอร้อนของเตาสิบสองชั่วโมงต่อวันไม่ไหว



แรงงานแม่บ้านขนมลาปากพ่อง



แรงงานแม่บ้านขนมลาปากพ่อง

อุณหภูมิกว่า 40 องศาที่อบอวลอยู่บริเวณรอบๆ เตาขนมลา ส่งให้กลิ่นของแป้ง น้ำตาล และควันไฟพุ่งไปทั่วทั้งหมู่บ้านหอยรอก จากการพูดคุยกับผู้ผลิตขนมลามากมายท่านพบว่าที่บ้านหอยรอกนี้มีสูตรการทำขนมลาที่คล้ายคลึงกัน คือ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งข้าวเหนียว รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญได้มาจากแหล่งเดียวกัน โดยเฉพาะน้ำผึ้งจากจากบ้านขนานนาก ซึ่งเป็นแหล่งปลูกจากที่สำคัญแห่งหนึ่งของนครศรีธรรมราช เลยกี่ว่าได้

อาจจะกล่าวได้ว่าปากพ่องเป็นแหล่งรวมวัตถุดิบที่สำคัญของการทำขนมลา จึงทำให้ทั้งความรู้ที่ถูกส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ผนวกกับเครื่องปรุงที่ยังหาได้ในท้องถิ่น ยิ่งหนุนเสริมอุตสาหกรรมครัวเรือน ทำให้บ้านหอยรอกยังคงเป็นแหล่งผลิตขนมลาที่มีชื่อเสียงและยิ่งใหญ่ที่สุดของเมืองนครศรีธรรมราช จนทำให้เทศบาลปากพ่องเล็งเห็นจุดเด่นตรงนี้จนนำมาสู่เทศกาลขนมลาประจำปี

### “วันขนมลา” กับเทศกาลท่องเที่ยวของเทศบาลเมืองปากพ่อง

“ที่นี่เป็นแหล่งผลิตขนมลาที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่ง ผมจัดงานแคว้นเดียวแต่คนในพื้นที่ไม่ได้เข้ามาร่วม เพราะไม่มีเวลาเข้ามาร่วม ออเดอร์แต่ละเจ้าประมาณ 10 ตัน 20 ตัน เขาทำกันทั้งวันทั้งคืนในช่วงสารทเดือน 10”

ขวัญชัย รอดมณี หรือ นายกบ้อม นายกเทศมนตรีเมืองปากพ่อง กล่าวถึงจุดสังเกตที่จัดงานวันขนมลาแล้วชาวบ้านไม่สะดวกมา เนื่องจากติดปัญหาการผลิตที่มากล้นจนไม่มีเวลาและกำลังจะเข้าร่วมงานเทศกาลที่ทางเทศบาลตั้งจัดให้ได้แต่ทางเทศบาลก็ได้มีวิธีเจรจาให้ร้านต่างๆ บางร้านเข้ามาร่วม

งานเที่ยววันขนมลาล่าสุดจัดขึ้นเป็นครั้งที่ 28 ในวันที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2566 ภายในงานมีการแสดงมากมาย ที่สำคัญกว่านั้นคือมีร้านขายขนมลามีมากกว่า 20 ร้านมารวมตัวกัน จุดเด่นของงานนอกจากจะเป็นการท่องเที่ยวชมการแสดงแล้ว ที่สำหรับคนมาเดินเที่ยวงานคือความต้องการซื้อขนมลาในราคาที่ถูกกว่าท้องตลาดทั่วไป เพราะทางเทศบาลเล็งเห็นว่า ขนมลาเป็นขนมที่ขาดไม่ได้ในงานบุญสารทเดือน 10 ฉะนั้นแล้ว ชาวบ้านทั้งใกล้ไกลจะได้ซื้อขนมลาในราคาที่ถูกลงจากแหล่งเตาโดยตรง เนื่องจากในช่วงเทศกาลเดือนสิบเป็นช่วงที่ขนมลามีความต้องการสูง และมีราคาสูงขึ้นมาก

ราคาที่สูงขึ้นของขนมลาส่งผลกระทบต่อความต้องการของน้ำผึ้งจากที่ขนานนากมีราคาสูงขึ้นด้วยเช่นกัน เกษตรกรที่ขนานนากบอกกับผู้เขียนว่าช่วงกรกฎาคมที่มีการลงไปพูดคุยนั้นเป็นช่วงที่กำลังเปิดเตาทำขนมลาอย่างคึกคัก ทำให้น้ำตาลจากต้นจากมีราคาที่สูงขึ้น จะเห็นได้ว่าราคาของวัตถุดิบท้องถิ่นก็ขึ้นลงตามสถานการณ์ความต้องการของตลาดผู้บริโภคด้วยกันเป็นองคาพยพ อาชีพการทำขนมลาที่มีการผลิตอย่างต่อเนื่องทั้งหมู่บ้านหอยรอกยังเป็นกำลังสำคัญพุงเกษตรกรผู้ปลูกจากที่ขนานนากให้เติบโตกันอย่างคึกคักมานาน แม้ไม่ใช่หน้าเทศกาลก็มียอดผลิตอย่างต่อเนื่องในบางเตา เนื่องจากมีชื่อเสียงในฐานะของการเป็นของฝากเมืองนครฯ ไปแล้ว



## “รสชาติดีมีรูปร่าง” การแปรรูปขนมลานานาชนิด

ในปัจจุบัน ขนมลามีมากมายหลากหลายรูปแบบ จากเดิมที่เป็นขนมลาเซ็ด หรือลาแผ่น ที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมงานบุญสารทเดือน 10 จากความเชื่อเดิมที่เชื่อว่าลาแผ่นมีลักษณะคล้ายเครื่องนุ่มห่มของเปรต หรือ ศิบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว ยังมีขนมลาที่มีลักษณะคล้ายลาแผ่น แต่มีการใช้ไม้มันเข้าเป็นขดเกรียว คล้ายตัวงู นอกจากนี้ยังมีขนมปลากรอบที่มีการนำขนมลาไปเคลือบน้ำตาลทำให้กรอบ ก็จะมีลักษณะที่แตกต่างจากขนมลาแผ่นหรือลาที่มีค่อนข้างจะนิ่ม

ผู้เขียนได้มีโอกาสสำรวจร้านค้าที่มีการนำขนมลามาแปรรูปพบว่า ขนมลาในปัจจุบันมีความหลากหลายมากกว่า 10 แบบ ทั้งผสมผสานเข้ากับฟอยทอง ใส้ช็อกโกแลต มีการจับกลับเป็นรูปดอกไม้ หรือการผสมสีให้มีสีสันสวยงามดึงดูดและจัดวางอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ชวนให้ผู้บริโภคสนใจ

คุณหนูลาก หมวดออยู่ เจ้าของร้านขายขนมลาที่บริเวณริมถนนบ้านหอยรากเล่าให้ผู้เขียนฟังว่า ตนนั้นไม่ใช่ผู้ผลิตขนมลาโดยตรง เพียงแต่รับเจ้าของเตามาในราคาส่ง แล้วจากนั้นมาประดิษฐ์ แปรรูปและรสชาติตามสมัยนิยม

จะเห็นได้ว่าความเป็นขนมลาไม่ใช่สิ่งตายตัว ในที่ทางของพิธีกรรมขนมลาก็ยังคงมีความสำคัญอยู่มากแถมเช่นเดิม ในพื้นที่สมัยนิยมที่ความต้องการของตลาดเปลี่ยนแปลงไป ผู้ค้าขายจึงต้องปรับตัวเพื่อให้อยู่รอด ขนมลาจึงถูกทำให้เป็นสินค้าทางวัฒนธรรม เป็นของฝากของขวัญขึ้นชื่อ นอกจากจะมีร่วมกันของคนในดินแดนภาคใต้ของไทยแล้ว ยังถูกเชิดชูให้เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นของจังหวัดนครศรีธรรมราชไปโดยปริยาย

สถานการณ์การเอื้อกันของทุนขนาดเล็ก ของเจ้าของร้านค้าขายของฝาก หรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้าที่ขายปลีกย่อย กับเจ้าของเตาขนมลาที่หมู่บ้านหอยราก ขับเคลื่อนทำให้เศรษฐกิจท้องถิ่นฟื้นฟู มีงานทำตลอดทั้งปีรวมไปถึงกระจายรายได้ทำให้อาชีพการปลูกจากของคนชนาบานาก ในอำเภอปากพนัง ด้วยกันเองสามารถอยู่รอดได้เช่นเดียวกัน

### อ้างอิง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครศรีธรรมราช. “อำเภอของเรา : ปากพนัง เมืองแห่งความมั่งคั่งเมื่อศตวรรษที่ผ่านมา”, สารนครศรีธรรมราช ปีที่ 24 ฉบับที่ 4 เมษายน 2537

สัมภาษณ์ เนียบ คำสูง อายุ 78 ปี 0841925403

ขวัญชัย รอดมณี นายกเทศมนตรีเมืองปากพนัง สำนักงานเทศบาลเมืองปากพนัง 081-8956991

นภาวดี นวลปาน อายุ 45 ปี 094-8124477 เจ้าของแบรนด์สุราสีแก้ว