

ยายปุก : คนบิบเส้นเล่นแป้ง

สารคดีโดย

กรรพมาศ กาญจนดิษฐ์, จันทรีทิวา น้อยมา

สวรส น้ำแก้ว, ศรีธัญญา เมฆขยาย

ภาวณี เพ็ชรดี, หทัยรัตน์ แก้วสีขาว

นักศึกษาเอกไทยศึกษาบูรณาการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

น้ำ

ค้างที่ตกมาแต่หัวตึก ยังพรั่งพรูมียอดหญ้า พระจันทร์ยังไม่ลาฟ้า และแสงเงินแสงทองของอรุณรุ่งก็ยังไม่ทาบทาขอบฟ้า ตะวันออก หากแต่ควันไฟจากหลังเรือน ก็ม้วนตัวลอยขึ้นสู่ผืนฟ้าที่ยังไม่เจ้านั้นมาเสียนานแล้ว

เสียงโยลกเครื่องแกงถี่ถี่ ดังสนั่นประสานกับเสียงเครื่องชูดมะพร้าวและภาพของหญิงชาย วัยชรา หน้าตาอึมแถมแจ่มใส ช่วยกันหยิบจับทำงานกันคนละไม้คนละมือ ดูจะเป็นสิ่งที่บ่งบอกเรื่องราว ณ ที่แห่งนี้ได้เป็นอย่างดี

พื้นที่อันอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติ ภูมิปัญญา วัฒนธรรมและทางศาสนาพุทธ มีการอนุรักษ์เอกลักษณ์ท้องถิ่น การมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย จนกลายเป็นหนึ่งเดียว คือชุมชนวัดเทวดาราม ตำบลท่าขึ้น อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ถนนสายเอเชียเป็นเส้นทางสายหลักที่มุ่งหน้าไปสู่อำเภอสิชล รถส่วนใหญ่ใช้เส้นทางนี้สัญจร ซึ่งหากลองสังเกตแล้วบริเวณริมทางฝั่งซ้ายมือก็จะพบวัดเทวดารามหรือที่ชาวบ้านบริเวณนั้นเรียกติดปากกันว่า “วัดเท” ภาพที่เห็นจนชินตา คือภาพของพ่อค้าและแม่ค้าพร้อมผู้คนที่ต่างก็หลังไหลเข้าไปสู่ประตูเล็กๆ ของวัด นับเป็นภาพที่แปลกตาสำหรับผู้สัญจรผ่านไปมา แต่สำหรับคนบริเวณวัดเทแล้วมันกลับกลายเป็นวิถีชีวิตและความสุขเป็นภาพที่พบเห็นจนชินตา เพราะวัดแห่งนี้จะมีตลาดนัดที่ถือว่าเป็นตลาดหลักของชุมชนวัดเทวดาราม ในตอนเช้าตรู่ของวันอังคารและวันเสาร์ เป็นสถานที่ที่ทำให้ผู้คนในชุมชนได้มาพบปะพูดคุยกัน จุดเด่นของตลาดนัดวัดเทแห่งนี้ก็คือตลาดนัดแบบบ้านๆ แม่ค้าพ่อค้าส่วนใหญ่เป็นคนในท้องถิ่นและสูงวัยเป็นหลัก จำหน่ายอาหารการกินไม่ว่าจะเป็นข้าวยา ขนมหอย ข้าวหมกและขนมจีนซึ่งยังคงอนุรักษ์ความเป็นปักษ์ใต้ไว้เป็นอย่างดี เนื่องจากวัดอุทิศที่นำมาปลูกก็สามารถหาได้ในท้องถิ่นของตนและหนึ่งในแม่ค้าที่ถูกกล่าวถึงเป็นที่รู้จัก อยู่คู่กับตลาดแห่งนี้มานาน อีกทั้งยังมีการการันตีในเรื่องของฝีมือการทำขนมไทย ขนมจีน ที่อร่อยไม่แพ้ใครนั่นคือ คุณยายละม่อม จินดาฤกษ์ หรือ “ยายปุก” นั่นเอง



นางละม่อม จินดาฤกษ์ หรือ ยายปุก อายุ ๖๒ ปี ภูมิลำเนาเป็นคนจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยกำเนิดยายปุกเล่าว่าแต่ก่อนนั้นยายปุกไม่ได้ประกอบอาชีพอะไร แต่เมื่อสามีของยายปุกเสียชีวิตลงในปี พ.ศ.๒๕๒๓ ยายปุกจึงเริ่มทำขนมกับแม่ตั้งแต่ตอนนั้น เพราะต้องส่งเสียลูกเรียนหนังสือ ยายปุกไม่ได้เรียนการทำขนมจากแม่แต่ยายปุกใช้การสังเกตและการจดจำเป็นหลัก ลองผิดลองถูกจนทำเป็นต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๒๙ แม่ของยายปุกได้เสียชีวิตลง ยายปุกจึงมีพ่อเป็นผู้ช่วยเพียงคนเดียว



ครอบครัวของยายปุกมีอาชีพทำขนมมาตั้งแต่รุ่นแม่ สืบทอดจนมาถึงรุ่นยายปุก สังเกตได้จากเชื้อที่มีคราบของควันไฟเกาะอยู่ เป็นลักษณะเด่นที่ทำให้ผู้มาเยือนสามารถรู้ได้ว่าเป็นบ้านหลังนี้ประกอบอาชีพทำขนมมานานมากแล้ว



ยายปุกบอกว่ายายปุกไม่ค่อยได้ซื้อวัตถุดิบอื่นจากภายนอกมาทำขนมมากนัก แต่ยายปุกจะใช้วัตถุดิบที่ปลูกเองและหาได้ภายในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น ใบเตย มะพร้าว ขนุน ลูกตาล เป็นต้น วัตถุดิบที่ยายปุกต้องซื้อจากภายนอกก็มีเพียงแค่น้ำตาล สีผสมอาหาร ปลา ถั่ว แป้งข้าวเหนียว ผงฟูและไม้ฟันที่จะมีรถมาส่งให้ถึงบ้านของยาย วัตถุดิบเหล่านี้ยายปุกจะซื้อมาเก็บไว้และสามารถใช้ได้ประมาณ ๑ เดือน



“ยายปุกไม่เคยทำขนมกับแป้งถุง ทำแต่ข้าวเส้นนกข้าวสารที่ยายปุกเอง ถ้าทำขนมจินนนั้นก็ต้องซื้อข้าวทำขนมจินนหรวแหละ ข้าวสารเส้นนกสำหรับทำขนมหวาน แต่เดี๋ยวนี้นั้นเขาใช้แป้งถุงมากแล้ว ข้าวสารเขาไม่ค่อยซื้อกันคือยายปุกนั้นไม่หนักกับการทำแป้งถุง เพราะแป้งนั้นเขาจะอายุ ยายปุกไม่เคยทำเลยตั้งแต่รุ่นแม่มา”

คนไทยสมัยโบราณนั้นเขาไม่ได้กินขนมกันทุกวันเหมือนกับในปัจจุบัน เมื่อก่อนจะได้กินขนมก็ต่อเมื่อมีงานเทศกาล งานประเพณีหรือการประกอบพิธีกรรมต่างๆ ในทุกวันนี้ที่มีขนมหลากหลายรูปแบบก็ล้วนมาจากการรู้จักคิดและประดิษฐ์ประดอยทำขึ้น

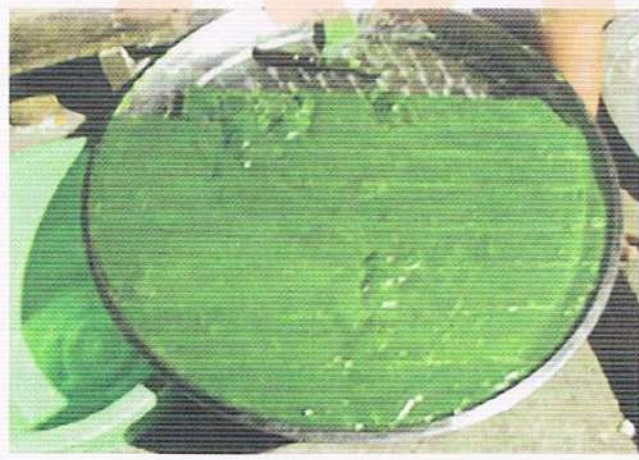
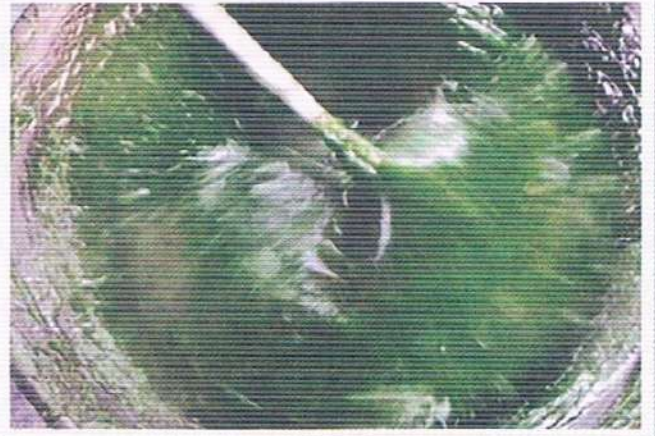


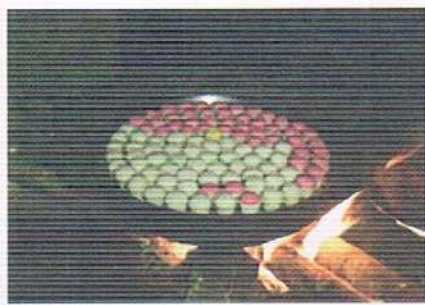
“เหมือนหน้าเทศกาล ถ้าช่วงตรุษจีนก็หอมแข็ง ถ้าเหมือนช่วงเดือนห้าก็หอมค้อม หอมเทียน ทำเป็นเพน ถ้าเขาสั่งขนมไปทำบุญก็ทำ นอกซะจากว่าเราไม่ทำเอง ขนมลาที่ทำเป็นแต่ก่อน เหมือนเดือนสิบก็ทำแหละ ขนมไข่ปลา ตอนนี้อยากให้ทำแล้วมันยากลูกเห้อ ก็เลยไม่อยากทำอีกแล้วมันเหนียว เอาแต่สิ่งที่ทำคนเดียวได้ง่ายๆ”

ยายปุกจะทำขนมเปียกปูนและขนมจีนเป็นหลัก ส่วนขนมถ้วยฟู ขนมทองโป้เป็นขนมในท้องถิ่น ขนมลูกตาลนั้น ยายปุกจะทำก็ต่อเมื่อมีลูกตาลโตนดเท่านั้น ยายปุกจะเริ่มทำขนมก่อนวันมีตลาดนัด ตั้งแต่เวลาบ่ายสองโมง ถึงตีสี่ของอีกวัน

“ถ้าวันตลาดก็คือไม่ได้นอนเลย ถ้ามันนอนอยู่ก็ไม่ทันตลาด เพราะว่าตีสี่คนก็มารับขนมแล้ว”

ขนมอย่างแรกที่ยายปุกทำก็คือ ขนมเปียกปูน โดยยายปุกจะเริ่มไปตัดใบเตยที่ปลูกไว้ข้างบ้าน แล้วนำมาปั่นกับเครื่องปั่น หลังจากนั้นก็นำน้ำใบเตยไปใส่ในกระทะแล้วรอให้เดือด พร้อมใส่แป้งและกวนไปด้วยเพราะเตี๋ยจะไหม้ติดกระทะ จากนั้นนำน้ำปูนใสมาละลายแล้วเทใส่ลงไป ในกระทะพร้อมกับน้ำตาลทรายขาว หลังจากนั้นก็กวนไปจนกว่าขนมเริ่มจับตัว แล้วก็เทใส่ถาดพักไว้ให้เย็นต่อ จากนั้นก็ตัดเป็นชิ้น นำใส่ถุงพร้อมมะพร้าวที่นึ่งแล้ว เมื่อก่อนยายปุกจะห่อด้วยใบตองแต่ตอนนี้ใบตองหายากแล้วจึงใส่ถุงแทน

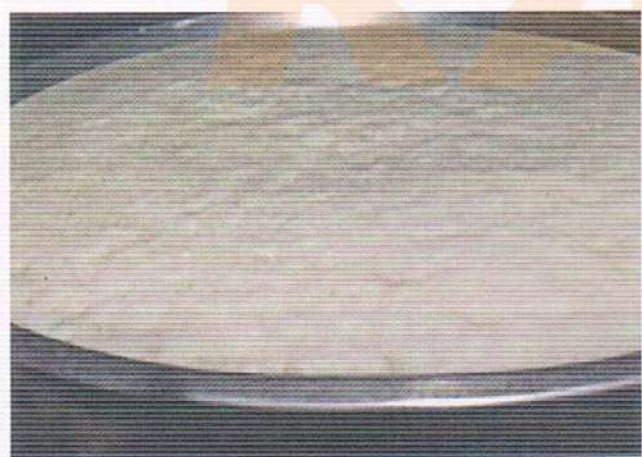




ขนมอย่างที่สองคือ ขนมถ้วยฟู โดยยายปุก จะบดแป้งทิ้งไว้และใส่ไปในถังที่มีเชื้อของขนมอยู่แล้ว ตั้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง หลังจากนั้นก็เอามาผสมกับสีผสมอาหาร ผงฟูด้วยใส่น้ำตาลทรายขาวแล้วคนให้เข้ากันและนำไปเทใส่ถ้วยที่เตรียมไว้ พร้อมนำไปนึ่ง โดยยายปุกมีเคล็ดลับว่า ต้องนำผ้าชุบน้ำไปพันไว้รอบฝาถัง เพื่อกันไม่ให้ไอน้ำจากด้านในออกมาข้างนอก และไม่ให้ควันเข้าไปข้างในเพราะเตี้ยจะมีกลิ่น ใช้เวลานึ่งประมาณ ๓๐ นาที เมื่อเสร็จแล้วก็นำออกมาพักไว้ให้เย็น แล้วก็แกะออกจากถ้วยพร้อมนำไปใส่ถุง



ขนมอย่างที่สามคือ ขนมทองโป้ เริ่มแรกโดยการนำน้ำกะทิไปเคี่ยวให้แตกมัน ต่อด้วยบดแป้ง นำไปใส่ในถังที่มีหัวเชื้อทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที แล้วใส่ผงฟู น้ำตาลทรายขาว คนให้เข้ากัน แล้วนำเฉพาะที่มันไปใส่รวมกับแป้ง พร้อมนำไปนึ่ง ประมาณ ๓๐ นาที โดยในการนี้จะใช้วิธีเดียวกันกับการนึ่งขนมถ้วยฟูเมื่อสุกแล้วแบ่งก็จะฟูและนิ่มขึ้น พักไว้ให้เย็นแล้วไปตัดเป็นรูปสามเหลี่ยมพร้อมนำไปใส่ถุง



ขนมอย่างที่ดีคือ ขนมลูกตาล ยายปุกจะนำลูกตาลโตขนาด ปอกเปลือกโดยรอบทิ้ง ฉีกลูกตาลให้แยกออกจากกันตั้งแกนกลางเป็นเส้นตรงแข็งๆ เรียกว่า ดีตาล ที่อยู่ตรงกลางทิ้ง ดีตาลทำให้เนื้อขนมตาลกลม แล้วนำยีสตาลกับ ตะแกรงและนำเนื้อตาลที่ยีแล้วไปกรองผ้าขาวบาง ที่ทิ้งไว้ ๑ คืนแล้วมาผสมแป้ง ใส่น้ำตาลประมาณ ๒ กิโลกรัม ใส่เกลือชนิดน้อย ผงฟู น้ำตาลทรายขาว แล้วคนให้เข้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน ทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที

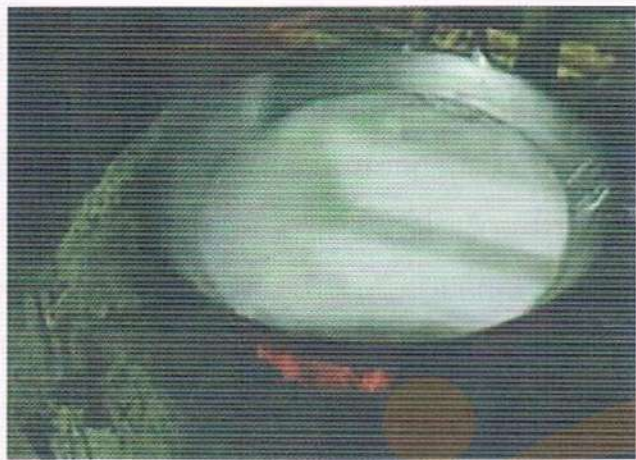
แล้วนำไปหยอดใส่ถ้วยพร้อมยกไปนึ่ง โดยใช้วิธีเดียวกับขนมที่ผ่านมา แต่ต้องสังเกตระดับของไฟให้ร้อนอยู่เสมอ เมื่อขนมสุกก็นำออกมาตั้งพักไว้ประมาณ ๓๐ นาทีและนำใส่ถุงพร้อมมะพร้าวที่นึ่งไว้



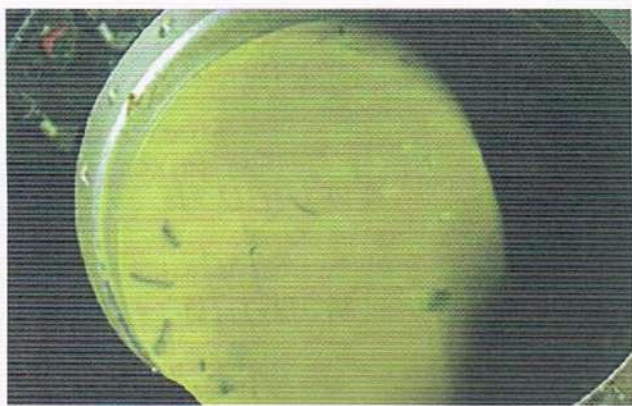
นอกจากขนมไทยแล้วยายปุกก็ทำขนมจีนและน้ำแกงขนมจีนด้วย โดยคุณตาจะมีหน้าที่ในการทำเส้นขนมจีน คุณตาจะเริ่มจากการบดแป้งโดยใช้ข้าวสารเล็บบดผสมกับแป้งข้าวเหนียว หลังจากนั้นก็นำมาใส่ถุงผ้าสีขาวแล้วมัดปากถุง และนำก้อนอิฐมาทับไว้เพื่อให้ น้ำที่ไม่ต้องการออกให้หมด ตั้งทิ้งไว้จนกว่าน้ำซึมออกจากถุงหมดแล้วนำไปเทใส่กะละมัง นวดแป้งไม่ให้จับตัวเป็นก้อนพร้อมนำไปปั่นเป็นก้อน ตั้งทิ้งไว้สักพักแล้วนำไปต้มให้แป้งสุกและนำมาตั้งพักไว้ให้เย็น ประมาณ ๓ ชั่วโมง แล้วนำแป้งไปโมในเครื่องโมแป้งเพื่อให้เนื้อแป้งละเอียดและเข้ากัน จากนั้นนำมาทุบ



กับไม้และนำไปปั่นเป็นรูปทรงกระบอกเพื่อให้่ายต่อการบีบเส้น เมื่อนำแป้งใส่เครื่องบีบเส้นขนมจีนลงในน้ำที่เดือด รอให้เส้นขนมจีนลอยตัวแล้วใช้ตะกร้าใบเล็กมาช้อนเส้นขนมจีนขึ้นไปผ่านน้ำประมาณ ๓ น้ำ แล้วนำไปพักในตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ



อย่างสุดท้ายที่ยายปุกทำก็คือ น้ำแกงขนมจีน ที่สีทั้งหมด ๓ อย่าง คือ น้ำแกงกะทิ น้ำใสและน้ำแกงพุงปลาทราย โดยยายปุกจะเริ่มทำน้ำแกงกะทิเป็นอย่างแรก โดยต้องต้มปลาฝักพริกกับตะไคร้ หัวหอมเพื่อให้ปลาไม่คาวและนำมาแกะเอาแต่เนื้อปลา แล้วไปชูดมะพร้าวเพื่อคั้นน้ำกะทิ ต่อจากนั้นก่อไฟและนำหม้อขึ้นเตาแล้วใส่น้ำกะทิ ต่อด้วยเนื้อปลา ใส่เครื่องแกง ใส่เกลือเล็กน้อย ตั้งทิ้งไว้ให้เดือดแล้วปรุงรส พร้อมใส่ใบมะกรูดและยกขึ้นจากเตามาพักไว้ ต่อไปยายปุกจะทำน้ำแกงใส โดยยายปุกนำน้ำที่ต้มปลาไว้มาผสมกับเนื้อมาที่กรองก้างออกแล้วใส่ในหม้อตั้งไฟไว้ รอจนน้ำเดือด แล้วใส่เครื่องแกง พร้อมปรุงรส ใส่เกลือ เมื่อเสร็จก็ยกขึ้นพักไว้และไปทำน้ำแกงอย่างสุดท้ายคือน้ำแกงพุงปลาทราย โดยยายปุกจะต้มพุงปลาทรายทิ้งไว้โดยใช้ไฟอ่อนๆ ประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วใส่ในหม้อผสมกับน้ำต้มปลาฝักพริก ยกขึ้นไปผสมกับน้ำกะทิที่ตั้งไว้บนเตารอจนเดือด ใส่เครื่องแกงกะทิ ใส่น้ำตาลและเกลือเล็กน้อย พร้อมใส่ถั่วลิสงที่ตำไว้เป็นขั้นตอนสุดท้าย รอจนเดือดและยกขึ้นพัก พร้อมนำน้ำแกงทั้งสามตักใส่ถุงจวดวางเตรียมไว้ในตะกร้า





เมื่อยายปลูกทำขนมทุกอย่างเสร็จ เวลาที่ล่วงไปตี ๔ แล้ว ยายปลูกจึงรีบไปอาบน้ำแต่งตัว โดยมอบหน้าที่ให้
คุณตาเป็นฝ่ายจัดของขึ้นรถรุ่นและเป็นเวลาเดียวกับที่ยายปลูกทำภารกิจส่วนตัวเสร็จพอดี หลังจากนั้นคุณตา
จะหยิบหม้อแบตเตอร์รี่ ขึ้นคาคที่หัวเพื่อเป็นสัญญาณแสดงให้เห็นว่า ยายปลูกพร้อมจะไปตลาดแล้วโดยมีตาเดินตาม
ไปส่งที่หน้าถนนใหญ่ ยายปลูกขึ้นรถรุ่นไปที่ตลาดวัดเทใช้ระยะทางประมาณ ๑๐๐ เมตร เมื่อถึงตลาดยายปลูก
ก็ไม่รีรอได้นำของทั้งหมดไปจัดวางไว้ที่แผงเหมือนที่เคยทำในทุกๆ นัด เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ ๖ โมงเช้า
ตลาดก็เริ่มครึกครื้น มีคนมาจับจ่ายซื้อของมากขึ้น ขนมของยายปลูกก็เริ่มร่อยหรอเต็มทีเหลือเพียงตะกร้าที่ว่างเปล่า
วิถีชีวิตอันเรียบง่าย รอยยิ้ม ความสุข ที่แต่งแต้มบนใบหน้า บ่งบอกความรู้สึกของคุณยายได้เป็นอย่างดี
ท่ามกลางกระแสสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปถึงที่ล้ำค่าที่สุด คือ ความภูมิใจในอาชีพของตน.....



๕

หากท้อ
หากอับจน
หากไม่ไหว
หากไม่มีใครรัก

ขอให้อดทน
ขอให้แก้ไข
ขอให้หยุดพัก
ขอให้รักตัวเอง

จาก F.B