ตำนานเมืองคอน

ตอน ขนมลา

รศ. สมบูรณ์ บุญฤทธิ์

ในขณะที่เขียนบทความนี้ จังหวัดนครศรีธรรมราชและหลายจังหวัดในภาคใต้ กำลังเข้าสู่บรรยากาศการเตรียมการเพื่อรับงานบุญประเพณีที่สำคัญ คือ งานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ที่ชาวใต้เรียกกันสั้นๆ ว่า งานเดือนสิบ หรือ งานสารทเดือนสิบ ตามประเพณีจะเริ่มกันตั้งแต่วันแรม ๑ ค่ำถึงแรม ๑๕ ค่ำเดือนสิบของทุกปี ในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ นี้ จังหวัดนครศรีธรรมราช และกาชาดจังหวัด ได้กำหนดการจัดงานประจำปีของจังหวัดระหว่างวันที่ ๑๑ – ๒๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๓ ณ สวนสมเด็จพระศรีนครินทร์ ๘๔ (ทุ่งท่าลาด)

งานบุญเดือนสิบ เป็นงานบุญเพื่อแสดงความกตัญญูต่อบุพการีที่ล่วงลับไปแล้ว ตามความเชื่อทางพระพุทธศาสนา ที่เชื่อว่า ผู้ล่วงลับไปแล้วที่มีบาปมากจะตกนรกและกลายเป็น “เปตชน” หรือเปรต จะถูกปล่อยตัวจากนรกเพื่อให้ขึ้นมาพบญาติพี่น้องและลูกหลานของตนในเมืองมนุษย์ในวันแรม ๑ ค่ำเดือนสิบ และให้กลับลงไปอยู่ในนรกดังเดิมก่อนพระอาทิตย์ขึ้นในวันแรม ๑๕ ค่ำเดือนสิบ ลูกหลานที่ยังมีชีวิตอยู่จึงพยายามหาอาหารต่างๆ ไปทำบุญตามวัดเพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว เริ่มในวันแรม ๑๓ ค่ำ ซึ่งเป็น “วันจ่าย” หมายถึง การออกจับจ่ายซื้อของที่จำเป็นในการจัดตกแต่ง “หมฺรับ” หรือ “สำรับ” ในวันแรม ๑๔ ค่ำ คือวัน “ยกหมฺรับ” หมายถึง การยกสำรับที่ได้จัดตกแต่งครบถ้วนตามองค์ประกอบของความเชื่อ อันประกอบด้วยข้าวปลาอาหาร และที่ขาดไม่ได้จะมีขนม ๕ ชนิด สำหรับให้บรรพบุรุษผู้ล่วงลับได้นำติดตัวไปด้วย คือ ขนมลา ขนมพอง ขนมบ้า ขนมดีชำ และขนมกงหรือขนมไข่ปลา ไปวัด เรียกว่าวันรับตายาย และวันที่ตายายผู้ล่วงลับต้องกลับลงไปอยู่ในนรกตามเดิม คือ วันแรม ๑๕ ค่ำ เดือนสิบ เรียกว่า “วันบังสุกุล” หรือ “วันส่งตายาย” ขนมทั้ง ๕ ชนิดดังกล่าวมีคติความเชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์ตามรูปลักษณ์ของขนมที่ปรากฏ คือ

๑. ขนมลา เป็นสัญลักษณ์แทนเสื้อผ้า

ภาพขนมลา ที่มา : https://www.google.co.th/

๒. ขนมพอง เป็นสัญลักษณ์ แทนเรือแพ ในการเดินทาง

ภาพขนมพอง ที่มา : http://hsugyrb87w2.blogspot.com/2015/09/blog-post.html

๓. ขนมบ้า เป็นสัญลักษณ์แทน ลูกสะบ้า ไว้ให้บรรพบุรุษได้ละเล่น (เล่นสะบ้า)

ภาพขนมบ้า ที่มา : https://www.google.com/

๔. ขนมดีชำ เป็นสัญลักษณ์แทนเงิน ไว้ใช้สอย

ภาพขนมดีชำ ที่มา : https://www.google.com/

๕. ขนมกงหรือขนมไข่ปลา เป็นสัญลักษณ์แทนเครื่องประดับ

ภาพขนมกงหรือขนมไข่ปลา ที่มา : https://www.google.com/

รูปแบบของการจัดหมฺรับ โดยทั่วไปจะจัดเป็นสำรับมีขนมลาและขนมอื่นๆ ดังกล่าว มีหลากหลายรูปแบบ ทั้งเป็นการจัดหมฺรับเพื่อยกไปร่วมทำบุญที่วัด ต่อมามีการจัดหมฺรับเพื่อเข้าประกวดและขบวนแห่หมฺรับ ดังภาพ

หมฺรับรูปแบบต่างๆ ที่มา : https://www.google.com/

ในบทความตำนานเมืองคอน ตอนขนมลา นี้ผู้เขียนจะกล่าวถึงเฉพาะขนมลาทั้งในส่วนขององค์ความรู้ วิธีการทำ คุณค่าทางโภชนาการและทางสังคม แหล่งผลิตสำคัญและการพัฒนาการผลิตขนมลาในปัจจุบัน เนื้อหาส่วนหนึ่งที่นำมาเขียนบทความ นำมาจากงานวิจัยเรื่อง "อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคใต้" ซึ่งผู้เขียนและคณะเป็นผู้วิจัย ดังต่อไปนี้

องค์ความรู้ของขนมลา

ขนมลา จัดเป็นอาหารพื้นบ้านภาคใต้ประเภทขนมหรือของหวาน และเป็นขนมสำคัญชนิดหนึ่งประจำเทศกาลที่จัดทำขึ้นเพื่อถวายพระสงฆ์ในงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ อันเป็นบุญประเพณีที่สำคัญของจังหวัดในภาคใต้ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายที่จะอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับ ด้วยผู้คนต่างให้ความหมายว่าขนมลาเปรียบดังเสื้อผ้าแพรพรรณที่จะส่งไปให้แก่ผู้ที่จากไปแล้ว ส่วนสาเหตุที่เรียกว่า ขนมลา สันนิษฐานว่า มีที่มาจากกรรมวิธีการทำ เพราะทุกครั้งที่โรยแป้งลงกระทะ จะต้องทาน้ำมันผสมไข่แดงทุกครั้ง เพื่อไม่ให้แป้งติดกระทะ และการทาน้ำมันนั้น ภาษาถิ่นภาคใต้ เรียกว่า "ลามัน" ดังนั้นคนใต้จึงเรียกขนมนี้สั้นๆ ว่า "ขนมลา"

เชื่อกันว่า ขนมลา มีแหล่งกำเนิดจากลุ่มน้ำปากพนัง โดยมีเหตุผลสนับสนุนความเชื่อดังกล่าว คือ[๑]

๑. วัสดุที่นำมาประกอบกันเป็นขนมต่างๆ สำหรับใช้เป็นขนมเพื่อการทำบุญเดือนสิบ ส่วนใหญ่จะเป็นแป้งที่มาจากข้าวเจ้า โดยเฉพาะขนมลา ต้องใช้ข้าวสารเพื่อนำมาทำเป็นแป้งจำนวนมาก และพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังเป็นพื้นที่ที่ผลิตข้าวมากที่สุด จึงมีข้าวเจ้ามากพอที่จะนำมาทำขนมลาได้โดยไม่ยากลำบาก

๒. น้ำผึ้งหรือน้ำตาล เป็นวัสดุส่วนผสมที่สำคัญมากอีกอย่างหนึ่งในการทำขนมลา ในอำเภอปากพนังมีต้นจาก ซึ่งเป็นพืชที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำผึ้งหรือน้ำตาล เรียกว่า น้ำผึ้งจาก ต้นจากเป็นพืชที่ขึ้นได้ดีและมีอยู่ทั่วไปริมแม่น้ำปากพนังและคลองสาขาที่มีมากกว่าร้อยสาย เป็นแหล่งผลิตน้ำผึ้งจาก ในปัจจุบันยังมีการผลิตน้ำผึ้งจากกันมาก ที่ตำบลขนาบนาก อำเภอปากพนัง มีการผลิตน้ำผึ้งจากใช้ในการทำขนมลาเป็นการเฉพาะ

๓. น้ำมัน ที่ใช้ในการทอดขนมลา ซึ่งต้องจัดหาและเตรียมไว้ให้มากพอกับการทอดขนมลา น้ำมันที่ใช้เป็นน้ำมันมะพร้าว ที่มีความหอมไม่มีกลิ่นหืน และในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังก็เป็นแหล่งผลิตมะพร้าวที่สำคัญมาตั้งแต่สมัยโบราณ

๔. การจัดทำขนมลา ซึ่งเป็นขนมหลักสำคัญที่ใช้ในงานบุญเดือนสิบ ต้องทำเป็นจำนวนมาก จึงต้องมีการทำเตรียมไว้แต่เนิ่นๆ ต้องสามารถเก็บรักษาไว้ได้เป็นเวลานานๆ นอกจากจะใช้ในการทำบุญเดือนสิบแล้ว ยังสามารถใช้เป็นอาหารไว้รับประทานในฤดูกาลทำนา ซึ่งเกษตรกรต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ในการทำนา ไม่สามารถประกอบอาหารได้อย่างปกติ

๕. หากมีการแบ่งชั้นของขนมที่เป็นใช้เป็นหลักในการทำบุญเดือนสิบนั้น ขนมลา นับเป็นขนมที่มีความยากลำบากในกระบวนการผลิต จึงมีการถ่ายทอดกระบวนการผลิตผ่านกระบวนการขัดเกลาทางสังคม ที่ต้องถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์เพื่อให้เกิดการกระทำกันอย่างต่อเนื่องและกว้างขวางมากขึ้น

---

[๑] มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, "การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ด้านอาหารพื้นบ้าน", รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๕๐. หน้า ๔๘ - ๔๙.

จากเหตุผลดังกล่าว จึงเชื่อได้ว่า การทำขนมลา น่าจะมีต้นกำเนิดมาจากพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง และปัจจุบันนี้ผู้คนในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังยังคงรักษาการทำขนมลาในเทศกาลบุญสารทเดือนสิบกันอย่างพร้อมเพรียง โดยเฉพาะในชุมชนบ้านหอยราก ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง ได้มีการผลิตขนมลากันเกือบทุกบ้าน กลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน สามารถผลิตขนมลาออกจำหน่ายในเทศกาลเดือนสิบและตลอดทั้งปี กลายเป็นสินค้าประจำหมู่บ้านที่ทำรายได้ให้กับชุมชนได้ปีละหลายล้านบาท

ภาพต้นจาก แหล่งน้ำหวานนำมาเคี่ยวเป็นน้ำผึ้งจาก วัตถุดิบในการทำขนมลา ภาพโดยผู้เขียน

การทำขนมลา มีส่วนผสมและขั้นตอนในการทำ ดังต่อไปนี้[๒]

๑. ส่วนผสม ประกอบด้วย

๑.๑ ข้าวเจ้า

๑.๒ ข้าวเหนียว

๑.๓ น้ำตาลทราย

๑.๔ น้ำผึ้งจาก (ได้จากการนำน้ำหวานจากต้นจาก มาเคี่ยวจนข้นเป็นสีน้ำตาลแดง)

๒. วัสดุอุปกรณ์

๒.๑ กระทะใบใหญ่

๒.๒ เตาแก๊ส

๒.๓ ไม้เขี่ย สำหรับเขี่ยขนมลาที่ทอดเสร็จแล้ว

๒.๔ ผ้าชุบน้ำมันพืชและไข่แดง (ใช้ทากระทะเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมลาติดกระทะ)

๒.๕ กระป๋องโรยเส้น (ในอดีตนิยมใช้กะลามะพร้าวเจาะรูเล็กๆ เรียกว่า "พรก-ลา" แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้กระป๋องนมแทน เนื่องจากทำง่าย ทนทานกว่า และสามารถเจาะรูได้ขนาดที่ต้องการมากกว่าเจาะกะลามะพร้าว)

---

[๒] *สัมภาษณ์ นายเกียรติศักดิ์ รอดแป้น, บ้านหอยราก ต.หูล่อง อ.ปากพนัง จ.นครศรีธรรมราช, ๒ สิงหาคม ๒๕๖๐.*

ภาพอุปกรณ์ในการทอดขนมลา ภาพโดยผู้เขียน

๓. การเตรียมส่วนผสม

๓.๑ เตรียมแป้ง โดยการนำข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว อัตราส่วน ๓ : ๑ มาผสมเข้าด้วยกัน แช่น้ำไว้ ๒ ชั่วโมง ล้างให้สะอาดแล้วกรองด้วยตาข่ายให้พอสะเด็ดน้ำ ใส่ถุงกระสอบแล้วหมักทิ้งไว้อีก ๒ คืน เพื่อให้ข้าวยุ่ย นำมาบดเป็นแป้งได้ง่าย

๓.๒ นำข้าวเจ้ากับข้าวเหนียวที่ผ่านการหมักจนได้ที่แล้วมาตำด้วยครกตำข้าว แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องโม่แป้ง ซึ่งสะดวกรวดเร็วกว่า บดจนละเอียด หลังจากนั้นนำแป้งที่ได้ใส่ในกะละมัง กรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ตั้งทิ้งไว้ให้แป้งตกตะกอน ชาวบ้านเรียกว่า ตั้งให้แป้งนอนก้น แล้วรินน้ำใสๆ ออกให้หมด เหลือเฉพาะแป้งที่ตกตะกอน นำมาห่อด้วยผ้าขาวบาง ใช้ไม้แบนๆ หรือขวดทับลงบนห่อแป้งเพื่อเป็นการไล่น้ำที่อยู่ในตัวแป้งให้แห้งสนิท (ปัจจุบันใช้ที่ทับแป้ง ซึ่งทำจากไม้แผ่นขนาดใหญ่ ๒ แผ่น ใช้แรงอัดจากแม่แรงคันโยกซึ่งแต่ละบ้านได้ผลิตขึ้นเอง) หลังจากนั้นนำมาบดด้วยเครื่องโม่จนเป็นผงแป้ง

๓.๓ นำแป้งที่ได้มาผสมกับน้ำผึ้งจาก ตีให้เข้ากัน (ปัจจุบันใช้เครื่องจักรในการตีผสมแป้ง) หากแป้งหนืดอาจเติมน้ำสุกผสมเพียงเล็กน้อย เพื่อให้แป้งเหลวสามารถนำไปโรยเป็นเส้นได้ โดยเส้นไม่ขาด จากนั้นจึงนำไปทอด

การเตรียมแป้งสำหรับทอดขนมลา ภาพโดย พีระพล สงสาป

๔. การทอดขนมลา

๔.๑ การทอดขนมลา (ลาเช็ด) ลักษณะของขนมลาเช็ดจะเป็นเส้นเล็กละเอียด ในการทอดขนมลาต้องใช้กระทะใบใหญ่ ทอดด้วยไฟอ่อนๆ ทาน้ำมันพืชที่ชุบกับไข่แดงต้มสุกให้ทั่วกะทะเพื่อป้องกันการติดกระทะ เมื่อกะทะร้อนแล้วจึงนำแป้งใส่ลงในกระป๋องโรยเส้น โรยเส้นลงในกระทะ วนไปวนมา จนได้เป็นแผ่นลาเป็นรูปวงกลม ขนาด และความหนา พอเหมาะ เมื่อสุกแล้วก็ใช้ไม้เขี่ยขนมลาขึ้นมาพับวางในถาดที่เตรียมไว้

๔.๒ การทอดขนมลา (ลอยมัน) ลักษณะเนื้อแป้งของลาลอยมันจะมีลักษณะเนื้อแป้งที่หยาบกว่าลาเช็ด และในการทอดจะใช้น้ำมันมากกว่า โดยใส่น้ำมันประมาณครึ่งกระทะ และรูของเครื่องโรยจะมีขนาดใหญ่กว่าลาเช็ด ทอดจนสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงใช้ไม้เขี่ย เขี่ยพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่วให้ได้ขนาดพอเหมาะ นำมาวางซ้อนกันในถาด

นอกจากขนมลาเช็ด และขนมลาลอยมันซึ่งเป็นขนมลาแบบดั้งเดิมแล้ว การผลิตขนมลาของชุมชนบ้านหอยราก ในปัจจุบันได้มีการพัฒนาการผลิตขนมลาให้มีสีสันโดยใช้สีผสมอาหาร หรือสีเขียวจากใบเตย นำมาผสมกับแป้งขนมลา ทำให้มีสีสันน่ารับประทานมากขึ้น นอกจากนั้นยังมีการแปรรูปขนมลาในรูปแบบต่างๆ เช่น ลากรอบ ลาม้วน ลาอู ลากรอบเคลือบช็อคโกเลตและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าและความต้องการของตลาด

การทอดขนมลาภาพโดย พีระพล สงสาป

ลาเช็ด เป็นลาที่มีเส้นละเอียด มีส่วนผสม คือ ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และน้ำตาลจากที่เคี่ยวจนข้นเป็นสีน้ำตาลแดง ชาวบ้านเรียกว่า น้ำผึ้งจาก การเตรียมส่วนผสมของแป้งมีดังนี้ นำข้าวเจ้าและข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ ๒ ชั่วโมง ล้างให้สะอาดแล้วช้อนขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปใส่ถุงกระสอบหมักทิ้งไว้ ๒ คืน เพื่อให้ข้าวอ่อนตัว นำมาบดเป็นแป้งได้ง่าย จากนั้นนำแป้งที่บดจนละเอียดใส่ในกะละมัง กรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนนอนก้น รินน้ำใสออกให้หมดเอาเฉพาะแป้งที่ตกตะกอนนำมาห่อผ้าขาวบาง ทับน้ำออกให้แห้งสนิท แล้วนำมาตำให้แตกออกเป็นผลแป้ง ผสมแป้งกับน้ำผึ้งจากคนส่วนผสมให้เข้ากันหากข้นหรือหนืดมากเกินไป ให้เติมน้ำสุกลงไปเล็กน้อยเพื่อให้เนื้อแป้งเหลวพอที่จะโรยเส้นได้

เนื่องจากขนมลาเช็ดมีลักษณะเส้นละเอียด ฉะนั้นการทอดลาจึงต้องใช้กระทะขนาดใหญ่ตั้งไฟอ่อน ทาน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวใหม่ๆ หรือน้ำมันอื่นซึ่งผสมไข่แดงทาให้ทั่วกระทะเพื่อให้ขนมล่อนไม่ติดกระทะ เมื่อกระทะร้อนพอเหมาะจึงตักส่วนผสมแป้งใส่ในเครื่องโรยเส้น ซึ่งเรียกว่า "พรกลา" (กะลามะพร้าวเจาะรู) หรือกระป๋องนมเจาะรู โรยเส้นลงในกระทะ ในลักษณะวนไปวนมาจนเป็นแผ่นขนมลารูปวงกลม ขนาดและความหนาพอเหมาะ รอจนแป้งสุกจึงใช้ไม้ตีมัน (ไม้ที่เหลาปลายให้แหลมเหมือนปากเป็ด) เขี่ยขนมขึ้นมาวางไว้ที่ถาด ไม่ต้องพับ โดยทั่วไป จะนิยมวางซ้อนแผ่นขนมเป็นชุด ๆ ละ ๕๐ – ๑๐๐ แผ่น

ขนมลาเช็ด ***ที่มา*** *: https://www.google.co.th/*

ขนมลาลอยมัน ***ที่มา*** *: https://www.google.co.th/*

ลาลอยมัน มีวิธีการทำแป้งเช่นเดียวกับลาเช็ด แต่ลักษณะของแป้งจะมีเนื้อหยาบกว่าเล็กน้อย และนิยมผสมกับน้ำตาลโตนด การทอดลามันต้องใส่น้ำมัน (ที่ไม่มีไข่แดงผสม) ประมาณครึ่งกระทะ และใช้พรกลา หรือกระป๋องเจาะรูที่มีขนาดรูใหญ่กว่า โรยเส้นลงในกระทะ ทอดจนสุกขนมเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงใช้ไม้ตีมันเขี่ยพับเป็นแผ่นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว นำมาวางซ้อนกันในถาด

นอกจากขนมลาทั้ง ๒ ชนิดแล้ว ในปัจจุบันได้มีการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ "ขนมลา" ในหลากหลายรูปแบบและมีสีสันมากขึ้น เช่น ขนมลากรอบ ขนมลาม้วน ทั้งนี้เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคและสนองความต้องการของตลาดในวงกว้าง"

ขนมลากรอบ ที่มา *: https://www.google.co.th/*

ขนมลาม้วน ที่มา *: https://www.google.co.th/*

"อิสรีย์ ธีรเดช,"นานาสาระการกิน อาหารเด่นพื้นถิ่นเมืองคอน", ใน ปกิณกศิลปวัฒนธรรม เล่ม ๒๒ **จังหวัดนครศรีธรรมราช, (กรุงเทพมหานคร** : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, ๒๕๕๙), หน้า ๑๙๗ – ๑๘๐.

ขนมลาม้วนหยอดหน้าช็อคโกแล็ตและมะม่วงหิมพานต์ รูปแบบหนึ่งของขนมลาแปรรูป ภาพโดย ผู้เขียน

คุณค่าทางโภชนาการและทางสังคมของขนมลา

ขนมลา น้ำหนัก ๑๐๐ กรัม ให้คุณค่าทางคุณค่าทางโภชนาการ ดั้งนี้

๑) พลังงาน ๔๓๙ กิโลแคลอรี่

๒) น้ำ ๑๐ กรัม

๓) โปรตีน ๒.๖ กรัม

๔) ไขมัน ๑๖.๔ กรัม

๕) คาร์โบไฮเดรต ๗๐.๓ กรัม

๖) กากใยอาหาร ๐.๑ กรัม

๗) เถ้า ๐.๗ กรัม

๘) แคลเซี่ยม ๔๔ มิลลิกรัม

๙) ฟอสฟอรัส ๔๐ มิลลิกรัม

๑๐) เหล็ก ๑.๗ มิลลิกรัม

๑๑) วิตามินบี๑ ๐.๑๓ มิลลิกรัม

๑๒) วิตามินบี๒ ๒.๐๙ มิลลิกรัม

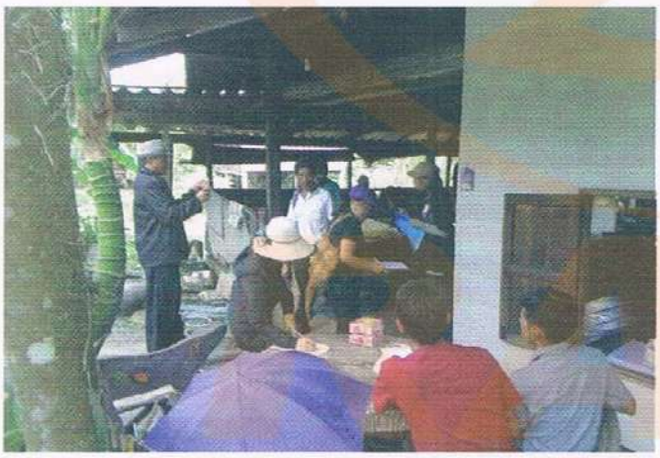
๑๓) ไนอะซิน ๒.๐ มิลลิกรัม

จะเห็นได้ว่าขนมลา ซึ่งประกอบไปด้วยแป้ง และน้ำตาลเป็นส่วนใหญ่ จะให้พลังงานในการบริโภคและหนักไปทางให้คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แคลเซียม และฟอสฟอรัส เป็นหลัก แต่ขนมลามีคุณค่าที่เป็นขนมสำคัญของงานบุญประเพณีของชาวใต้ คือ งานประเพณีบุญเดือนสิบ โดยลักษณะของขนมลาจะมีลักษณะเป็นผืนมีลายถักทอคล้ายเสื้อผ้าชาวภาคใต้จึงถือเป็นสัญลักษณ์ในการทำบุญให้บรรพบุรุษตามความเชื่อว่าในเดือนสิบของทุกปี เปรตชนจะได้รับการปล่อยตัวจากนรกให้มารับการอุทิศส่วนบุญกุศลจากญาติๆ ที่ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ เมื่อจะกลับสู่นรก เหล่าญาติจะทำบุญโดยการจัดหมฺรับ (สำรับ) ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ดังนั้น ขนมลาจึงมีคุณค่าในทางสังคมและจริยธรรมของชาวใต้ ที่จะต้องมีการทำหรือจัดหา และแจกจ่ายให้กันในวงศาคณาญาติในช่วงก่อนถึงงานบุญประเพณีเดือนสิบ เพื่อวงศาคณาญาติจะได้ใช้ในการจัดหมฺรับในงานบุญประเพณีเดือนสิบ ซึ่งเป็นงานบุญที่สำคัญของชาวภาคใต้ โดยเฉพาะชาวจังหวัดนครศรีธรรมราช

แหล่งผลิตสำคัญ

แหล่งผลิตขนมลาที่สำคัญคือ บ้านหอยราก ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช "ขนมลาบ้านหอยราก" ซึ่งเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในภาคใต้และหลายจังหวัดทั่วประเทศ ในหมู่บ้านหอยรากจะมีผู้ผลิตขนมลาเกือบทุกครัวเรือน บางครัวเรือนมีการผลิตขนมลาทั้งปีแต่บางครัวเรือนจะทำการผลิตขนมลาเฉพาะฤดูกาลคือในช่วง ๒ - ๓ เดือนก่อนเทศกาลเดือนสิบ คนในครอบครัวได้มีการแบ่งหน้าที่กันทำในกระบวนการผลิต ได้แก่ การทำแป้ง และการเตรียมวัตถุดิบในการผลิต โดยมากจะเป็นผู้ชายเพราะต้องใช้กำลังแรงกายในการเตรียมวัสดุและการทำแป้ง เป็นจำนวนมาก ส่วนการทอดขนมลา มักจะเป็นหน้าที่ของผู้หญิง ที่จะต้องทำหน้าที่ทอดขนมลาอย่างต่อเนื่องทั้งวัน ยกเว้นในช่วงพักกลางวันที่ต้องมีการพักรับประทานอาหารกลางวัน และเป็นการพักเตาและกระทะที่ใช้ทอดประมาณ ๑ ชั่วโมง

การผลิตขนมลาบ้านหอยราก ได้รับการสนับสนุนโดยการประชาสัมพันธ์ จัดงานวันขนมลา และจัดให้มีการประกวดขนมลาขึ้นทุกปีในช่วงงานเทศกาลเดือนสิบ โดยเทศบาลเมืองปากพนัง ผู้เขียนได้มีโอกาสเข้าไปมีส่วนร่วมกับเทศบาลเมืองปากพนังในการประกวดขนมลาและสนับสนุนเงินรางวัลผู้ชนะการประกวด ในปี พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งเป็นการจัดการประกวดขนมลา เป็นครั้งที่ ๒๓ และเป็นตัวแทนในการมอบรางวัลให้กับผู้ชนะการประกวด เมื่อวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๐ ณ สถานที่จัดการประกวดขนมลาและจัดงานวันขนมลา ประจำปี คือ อาคารอเนกประสงค์ โรงเรียนเทศบาลวัดศรีสมบูรณ์ ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช



ผู้เขียนเข้าร่วมสังเกตการณ์การเก็บขนมลาจากเตา เพื่อส่งเข้าประกวดในงานวันขนมลา ประจำปี ๒๕๖๐

งานวันขนมลา อำเภอปากพนัง ประจำปี ๒๕๖๐ เปิดงานโดยนายกเทศมนตรีเมืองปากพนัง

ผู้เขียนได้รับเกียรติเป็นผู้มอบรางวัลชนะเลิศและรางวัลอื่นๆ ในการประกวดขนมลา อำเภอปากพนัง ประจำปี ๒๕๖๐ ถ่ายภาพโดย พีระพล สงสาป

นอกจากนั้นเทศบาลเมืองปากพนังซึ่งเป็นองค์กรท้องถิ่น และโรงเรียนเทศบาลวัดศรีสมบูรณ์ ซึ่งเป็นสถานศึกษาในท้องถิ่น ได้มีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์และสืบทอดกระบวนการจัดการขนมลา ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านหอยราก และอำเภอปากพนัง โดยการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลและการเรียนรู้กระบวนการจัดการขนมลาขึ้นที่โรงเรียนเทศบาลวัดศรีสมบูรณ์ ด้วยความร่วมมือของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ในศูนย์ข้อมูลดังกล่าวมีข้อมูลเกี่ยวกับการทำขนมลาให้ผู้ที่ต้องการศึกษาได้เรียนรู้ และชมการสาธิตการทำขนมลาโดยนักเรียนของโรงเรียนเทศบาลวัดศรีสมบูรณ์ นับเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ให้คงอยู่กับชุมชนและท้องถิ่นตลอดไป

ศูนย์การเรียนรู้ขนมลาบ้านหอยราก ตั้งอยู่ในบริเวณโรงเรียนเทศบาลวัดศรีสมบูรณ์, สนับสนุนการจัดตั้งโดยสถาบันราชภัฏนครศรีธรรมราช ภาพโดย พีระพล สงสาป

เอกสารอ้างอิง

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, "การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ด้านอาหารพื้นบ้าน", **รายงานการวิจัย** มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, ๒๕๕๐.

สมบูรณ์ บุญฤทธิ์,รศ. และคณะ, "อาหารพื้นบ้านภาคใต้ : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและ จริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคใต้", รายงานการวิจัย สถาบันวิจัยพุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, ๒๕๖๐.

อิสรีย์ ธีรเดช, "นานาสาระการกิน อาหารเด่นพื้นถิ่นเมืองคอน", ใน **ปกิณกศิลปวัฒนธรรม เล่ม ๒๒ จังหวัดนครศรีธรรมราช,** (กรุงเทพมหานคร : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, ๒๕๕๙.

สมบูรณ์ บุญฤทธิ์. (2563, ตุลาคม). ตำนานเมืองคอน ตอนขนมลา. *สารนครศรีธรรมราช,* 50(1), 49-58.