



นางอวยพร แสงแก้ว



เปิดตัว “ขนมคุณอวยพร”

นักทำขนมมือทองแห่งเมืองหมุย่าง

ขนมพื้นบ้านหลากหลายชนิดของชาวปักกิ่งได้ น้ำตาลโตนด น้ำตาลทรายแดง และเกลือ วิธีการ สุกแล้วใช้ไม้ไผ่ที่เหลาไว้พับตลบนำมาวางซ้อนๆ มีต้นกำเนิดจากการทำเพื่อเป็นเครื่องสักการะสิ่ง ทำเริ่มจากนำน้ำตาลโตนดที่ให้ความหวานหอม กันให้สะเด็ดน้ำมันก็จะได้ขนมลาพร้อมบรรจุ คักดี สิทธิ และบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว น้ำตาลทรายแดง และเกลือมาผสมน้ำ เคี่ยวให้ และจำหน่าย ไนประเพณีต่างๆ เช่น วันสารทเดือนสิบและการ ได้ที่ จากนั้นนำแป้งข้าวเจ้าใส่ในน้ำตาลที่เคี่ยว ขนมที่บรรจุห่อแล้วหรือเก็บไว้ใ นานหลายเดือน โดยไม่ต้องใส่สารกันบูด ซึ่งช่วง ทำบุญชักพระ ตามความเชื่อของบรรพชน ต่อมา กล้วยแห้ง กล้วยตาก และกล้วยตากแห้งที่แช่เย็นไว้รับประทานได้ ประเพณีวันสารทเดือนสิบและทำบุญชักพระจะ ได้มีการพัฒนารูปแบบและรสชาติมาเป็น ข้าวเจ้าเล็กน้อย ทั้งแป้งที่หนวดจนนิ่มแล้วทิ้งไว้ นานหลายเดือน โดยไม่ต้องใส่สารกันบูด ซึ่งช่วง อาหารว่าง จนเป็นที่ นิยมของประชาชน ต่อมา สักพักหรือข้ามคืนแล้วจึงปั้นแป้งเป็นก้อน ประเพณีวันสารทเดือนสิบและทำบุญชักพระจะ ทำทั่วประเทศ เมื่อขนมพื้นบ้านได้รับความนิยม กลมๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือบีให้แบน เจาะรูตรง เป็นช่วงที่ลูกค้าสั่งซื้อขนมแทบทุกชนิดเป็น มากขึ้น ก็ เป็นโอกาสทองของนักทำขนม กลาง ใส่กระหะทอดด้วยความร้อนคงที่ ทอด จำนวนมาก จนทำจำหน่ายแทบไม่ทัน ไม่เพียง แदनสะต่อที่ จะมีโอกาสแสดงฝีมือทำขนม จนได้ขนมสีน้ำตาลอ่อนๆ ใช้ไม้ไผ่ขนาดเท่านิ้ว สร้างรายได้ให้กับครอบครัวเท่านั้น แต่สามารถ จำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ก้อย ยาวประมาณ 2 ฟุต ที่เหลาไว้ เกี่ยวขนม ร่วมส่งเสริมการสืบสานประเพณีดีของคนได้

นางอวยพร แสงแก้ว ลูกค้าธนาคารเพื่อ การเกษตรและสหกรณ์การเกษตร จ.ตรัง เป็น หนึ่งในนักทำขนมพื้นบ้านผู้เชี่ยวชาญ ด้วยผล งานที่มีรูปแบบสวยงาม รสชาติหวานหอม การันตี ได้ด้วยการสั่งซื้อจากลูกค้าจังหวัดต่างๆ จนทำ ส่งให้แทบไม่ทัน โดยขนมที่ลูกค้าสั่งกันบ่อยๆ คือ ขนมคัสตัม (ขนมเจาะหูของชาวปักกิ่งใต้) ขนมลา และขนมบ้า

อวยพร เล่าถึงเคล็ด(ไม่)ลับในการทำขนมให้ หอมหวานว่าต้องใส่เครื่องปรุงให้ลงตัว หนวดแป้ง ให้เข้ากัน และทอดด้วยระดับความร้อนที่ เหมาะสม เช่น วิธีการทำขนมคัสตัม ซึ่งส่วนผสมที่ ต้องใช้ประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว

ขึ้นจากกระหะรอให้สะเด็ดน้ำมัน ก็นำมาบรรจุ ถุงจำหน่ายได้ สำหรับการทำขนมลามีส่วนประกอบ ที่ใช้เหมือนกับการทำขนมคัสตัม ต่างกันที่ขนมลา จะใช้แป้งข้าวเหนียวเป็นหลัก ขั้นตอนการทำเริ่ม จากนำแป้งมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลที่เคี่ยวแล้วทิ้ง ไว้สักพัก แล้วโรยทอดดู เมื่อเห็นว่าเป็นเส้นดี และโรยได้ไม่ขาดสาย ก็เริ่มโรยทอดด้วยกระหะ ขนาดใหญ่ ไฟอ่อนๆ พอกระหะร้อนได้ที่ ตักแป้ง ใส่กะลามะพร้าวหรือกระป๋องที่ทำขึ้นอย่าง ประณีตสำหรับโรยแป้งโดยเฉพาะคือเจาะกันเป็น รูเล็กๆ วิธีการโรยกินไปวนมาให้ทั่วกระหะ หลายๆ ครั้ง จนได้แผ่นขนาดใหญ่ตามต้องการ

ร่วมส่งเสริมการสืบสานประเพณีดีของคนได้ อีกด้วย และระยะหลังนี้มีลูกค้าจากจังหวัดอื่นๆ ทั่วประเทศไทยที่เคยลองลิ้มชิมรสแล้ว ไตรศัฟท์ มาสั่งซื้อด้วยเช่นกัน

สนใจเรียนรู้เทคนิคการทำหรือ สั่งซื้อขนมพื้นบ้านทางภาคใต้ติดต่อได้ที่ 136 หมู่ที่ 3 ต.โคกยาง อ.กันตัง จ.ตรัง โทรศัพท์ 08-4842-8662

