

'เพชรบุรี' เมืองขนมหวาน



และนันทนาการไว้นาน

'เพชรบุรี' เมืองขนมหวาน



จักสาน 'ป่านศรนารายณ์'

จากภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ป่านศรนารายณ์ที่ทำเป็นหมวก กระเป๋า เข็มขัด รองเท้า หลากหลายรูปแบบ กลุ่มอาชีพสตรีจักสานป่านศรนารายณ์ สืบสานภูมิปัญญาจนมาถึงรุ่นลูก "คุณฉัตรวิ เต็มมจันทร์" ประธานกลุ่ม มีการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาให้พร้อมทั้งคุณภาพ มาตรฐาน และรูปแบบทันสมัย โดยสร้างแบรนด์เป็นของตนเอง "ARAYA" มีการประยุกต์ใช้วัสดุอื่น ๆ เข้ามาประกอบ เช่น ผ้าหรือหนังมาผสมผสาน ทำให้สินค้ามีรูปแบบที่ดึงดูดความสนใจ แต่ยังคงเน้นการใช้ประโยชน์ได้จริง พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นของใช้ตกแต่งบ้านโดยดีไซน์รูปแบบให้ทันสมัย เพิ่มมูลค่าของสินค้าในกลุ่มลูกค้าที่มีกำลังซื้อในระดับที่สูงขึ้นกับ "ชุดเฟอร์นิเจอร์สไตล์โมเดิร์น Roxxi Nesta"

งานแฮนด์เมดที่ใช้วัสดุธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นบวกกับภูมิปัญญาชาวบ้าน เรียนรู้และสืบทอดต่อกันมา วันนี้จักสานป่านศรนารายณ์เป็นโอท็อประดับ 4 ดาว ได้รับการพิจารณาคัดเลือกให้เป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์เด่นของจังหวัด (Provincial Star OTOP : PSO) ถึง 2 ครั้งคือเมื่อปี 2549 และล่าสุดในปี 2556 เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปและได้รับความนิยมแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ.



ขนมหวานและน้ำตาลโตนด



ไม่

มีใครไม่รู้จัก “น้ำตาลโตนดเมืองเพชร” มาแล้วต้องซื้อกลับไปฝาก เพราะต่างรู้จักและติดใจในความหอมหวานที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นจนได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (จีโอ) ผลผลิตจากต้นตาลที่ขึ้นอยู่ทั่วไปหลายนา

สิบทอดจากพ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย สู้ถูกหลานมานานนับปี สมัยรัชกาลที่ 4 ทรงสร้างพระนครคีรี ท่านเจ้าเมืองได้นำภาษีน้ำตาลโตนดขึ้นทูลเกล้าฯ ถวาย เพื่อร่วมสร้างพระราชวังแห่งนี้ด้วย และในสมัยนี้เองที่มีการบรรจุน้ำตาลโตนดใส่ภาชนะดินเผาโบราณ ที่เรียกกันว่า หม้อทะนบน เป็นสินค้าส่งออกขายประเทศเพื่อนบ้าน

ปัจจุบัน “กลุ่มแปรรูปน้ำตาลโตนด (ป้าน้อย)” มี นางยาใจ อำพันธ์ หรือป้าน้อย เป็นประธานกลุ่ม แปรรูปน้ำตาลโตนดเป็นน้ำตาลสด น้ำตาลปึก น้ำตาลหยอดกระปุก น้ำตาลโตนดไซรัป ขนมหาล โดยมีการขยายกระจายอยู่ตามตลาดต่าง ๆ เพื่อช่วยเหลือกัน ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของวัตถุดิบและการแปรรูปน้ำตาลโตนดประเภทต่าง ๆ มากมาย อาทิ วน้ำตาลโตนด ไอศกรีมน้ำตาลโตนด น้ำตาลโตนดผง ทองม้วนน้ำตาลโตนด เป็นต้น

ไม่เพียงเท่านั้นน้ำตาลโตนดที่ว่ายังเป็นส่วนประกอบสำคัญของตำนานขนมหวานเมืองเพชร ที่มีตัวเอกเป็น “ขนมหม้อแกง” ขนมหวานชาววังที่ได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เมื่อครั้งเสด็จประทับพระนครคีรี มีการปรับปรุงและพัฒนาจนกลายเป็นวิถีชีวิตและเป็นเอกลักษณ์ของชาวเพชรบุรีไปในที่สุด นอกจากแม่ปิ่น แม่ละเมียด ลูกเจี๊ยะ และนันทวัน แล้วยังมีผลผลิตจาก “กลุ่มอาชีพแม่บ้านทำขนมหวานบ้านสมอดาน” ด้วย โดยมี นายไพโรจน์ พวงเดช เป็นทั้งผู้ก่อตั้งและที่ปรึกษา เมื่อคนในชุมชนคิดอยากมีอาชีพเสริมจึงรื้อฟื้นภูมิปัญญาที่เคยได้รับการถ่ายทอดกลับมาสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ นอกจากขนมหม้อแกงแล้วยังมีมะขามะพร้าวอ่อน ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ลูกชุบ ขนมหัน เป็นต้น

นอกจากขนมไทยแล้วยังมีขนมจีนชื่ออีกอย่างจาก “กลุ่มมุสลิมเบเกอร์รี่” เจ้าของแบรนด์ “ขนมเค็บบดิน” ที่มีความหมายถึงการรวมทุกอย่างไปในหม้อเดียวกัน จากสูตรที่คุ้นตาของนางสุทิดา แดงแสง ซึ่งได้รับถ่ายทอดมาจากชาวต่างชาติที่มาอาศัยอยู่ในไทย เพราะใช้วัตถุดิบชั้นดีไม่มีการลดคุณภาพจึงทำให้เค็บบดินคงความหวาน หอม เนื้อนุ่ม สกกับเป็นเค้กสูตรโบราณตระกูลเค้กเนยของชาวมุสลิมที่ทานคู่กับกาแฟได้อย่างลงตัว.

ภัทรพงษ์ ปานปิ่นทอง