



หม้อไม้ใบรัง

ขนมหวานหน้าฝน



ขนมโบราณโบราณล้วนแต่มีที่มาเกี่ยวข้องกับ สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่และ สภาพแวดล้อมของพื้นที่นั้นๆ ความหลากหลาย ของพื้นที่ จึงได้มาซึ่งความแตกต่างของ วัฒนธรรมการทำขนมและกินขนม

ขนมหลายอย่างเลือกร้างไปจากความ ทรงจำของคนท้องถิ่น ด้วยสาเหตุต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ทำนับวันจะหายาก ขึ้นเรื่อยๆ หรือขาดการสืบทอดจากรุ่นเก่าสู่ รุ่นใหม่ที่สะดวก

ในการซื้อของ จากตลาดมากกว่าทำเอง

สด จาก **เยาว์ชน** 

หน่อไม้โบราณ

ขนมหวานหน้าฝน



ยายแต้ว ระยอง เปียสวน



เห็นเขากินอร่อยยายก็ดีใจ เพราะขนมของยายมันธรรมดา ไม่เหมือน ขนมสมัยนี้ สีสวย น่ากิน”

ขนมแสนธรรมดามักมาพร้อมความพิเศษเสมอ ขนมของยายแต้วก็ เช่นกัน ช่วงหน้าฝนครัวคุณยายไม่เหงา “หน้าฝนหน่อไม้ออก ขุดมา ทำขนมอร่อย” ขนมหน่อไม้ ขนมขึ้นชื่อของคนด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี ฤดูกาลชุ่มฉ่ำ เด็กๆ มีขนมหอมอร่อยกินเล่น



หน้าตาขนมหน่อไม้ก้อนหนึ่ง

น้องเม่า ด.ญ.ศุณิสา หาญคำภา เล่าว่า “ยายของหนูชอบทำขนมค่ะ คนในบ้านจะได้ กินขนมฝีมือยายบ่อยๆ อยากรับอะไรก็บอก ยายได้เลยคะ หนูช่วยเท่าที่ทำได้ ส่วนมากจะ ช่วยห่อและกิน เรื่องถนอมค่ะ” เม่าเล่าด้วยรอย ยิ้ม รสมือของยายเป็นที่ถูกใจถูกปากของ คนในครอบครัว คนกินอิ่มท้อง คนทำก็อิ่มใจ

ยายแต้ว ระยอง เปียสวน กล่าวว่า “อยาก ทำให้หลานๆ กิน ยายชอบทำ เด็กๆ ชอบกิน



ขนมหน่อไม้หอมโบราณ



น้องเม่า (ซ้าย) และเพื่อน

น้องเม่าเล่าว่า “หน่อไม้มี ประโยชน์ ทำอาหารได้หลาย อย่าง หน่อไม้ที่แทงหน่อยาวเอา เอาไปปอกทำหน่อไม้เปรี้ยวคะ ส่วนที่เพิ่งแทงหน่อเรียกว่า หน่อคุด นำไปทำขนมหน่อไม้คะ”



ใบรัง

ไม้ใบรัง

หวานหน้าฝน



นมของยายมันธรรมดา ไม่เหมือน

นมพิเศษเสมอ นมของยายแล้วก็
หงา “หน้าฝนหน่อไม้หวาน
มันขึ้นชื่อของคนด่านมะขามเตี้ย
ขนมหอมอร่อยกินเล่น



และริมน้ำหาหน่อไม้

ใครๆ ก็ชินกับการนำหน่อไม้มาปรุงเป็นอาหารคาว
สารพัดเมนู แต่ที่ด่านมะขามเตี้ยขนมหน่อไม้คือ
เอกลักษณ์ของที่นี่

ยายเล่าว่า “สมัยยายเด็กๆ ไม่มีขนมแบบทุกวันนี้ อยากร
กินต้องทำเอง มีอะไรก็กิน คนแต่ก่อนเขาจึงทำขนมเก่ง
และอร่อย ขนมหน่อไม้ก็เหมือนกัน ทำกินต่อๆ กันมา”

ขนมหน่อไม้เดินทางล่องผ่านวัยเด็กของยายแควมาถึง
ทุกวันนี้นับหลายสิบปี รสชาติอาจเปลี่ยนบ้างตามรสมือ
ของแม่ครัว แต่คุณค่าของขนมและความผูกพันใน
ครอบครัวยังคงอยู่ตลอดไป

“เข้าครัวช่วยยายทำขนม สุนัขคะ ยายจะคอยสอน
และบอกวิธีทำ ต่อไปจะได้ทำเองได้ อยากรกินขนม
หน่อไม้ต้องมาที่ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี ค่ะ”

อีกความพิเศษ
ของขนมหน่อไม้
คือห่อด้วยใบรัง
สะท้อนให้เห็นถึง
ความผูกพันของ
คนกับธรรมชาติ
รอบตัว ธรรมชาติ
ที่คนยังรักษา
สิ่งแวดล้อม
รักษาวิถีชีวิต

หน่อไม้ห่อใบรังสำหรับทำขนม



น้องเม่า (ซ้าย) และเพื่อนๆ



ธรรมชาติ เด็กๆ
ลูกหลานคนด่าน
มะขามเตี้ยก็ยังจะได้
กินขนมหน่อไม้ห่อ
ใบรังหอมๆ อร่อยๆ
หน่อไม้กับใบรัง
มาเจอกัน กลายเป็น
ขนมหอมอร่อยได้
อย่างไร ติดตาม

น้องเม่าเล่าว่า “หน่อไม้มี
ประโยชน์ ทำอาหารได้หลาย
อย่าง หน่อไม้ที่แทงหน่อยาวเรา
เอาไปคองทำหน่อไม้เปรี้ยวคะ
ส่วนที่เพิ่งแทงหน่อเรียกว่า
หน่อคุด นำไปทำขนมหน่อไม้คะ”

ชมเรื่องราวจาก อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี ใน
ทุ่งแสงตะวัน เสาร์ที่ 25 กรกฎาคม 2558 เวลา
06.25 น. ทางไทยทีวีสีช่อง 3 และช่อง 3 แฟมิลี
ช่อง 13 ร่วมแลกเปลี่ยนได้ทาง www.payai.com และ
เฟซบุ๊กทุ่งแสงตะวัน 20 ปี

สุตาภัทร หมั่นดี