



ตอนที่ 1. เสียงไม้เคาะลาที่บ้านควนไทร อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่

ลาลอยมัน

ขนมในประเพณีสารทเดือนสิบ

เชิดชัย อ่องสกุล

สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ. ๒๕๒๔ เล่มที่ ๒ ให้ข้อมูลไว้ว่า “...ลา หรือขนมลา ทำกันสองชนิด เรียกว่า “ลาลอยมัน” อย่างหนึ่ง และ “ลาเซ็ด” อีกอย่างหนึ่ง ทั้งสองอย่างนี้ มีเครื่องปรุงและวิธีทอด (โรยเส้น) ต่างกันเล็กน้อย (สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. ๒๕๒๔. น. ๒๘๘ - ๒๙๐)

การทำขนมลาในแต่ละถิ่นจะไม่เหมือนกัน แถบพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราชจะนิยมทำขนมลาที่เรียกว่าลาเซ็ด ลานิดนี้จะใช้น้ำมันน้อย ในการทอดโดยนำแป้งที่ผสมคลุกเคล้ากันดีแล้วค่อยๆ ละเลงลงบนกระทะน้ำมันที่ตั้งไฟร้อนพอเหมาะจนกลายเป็นแผ่นขนมลาที่มีเส้นเล็กบางราวใยไหมและสอดสานกันเป็นร่างแห แต่ขนมลาแถบจังหวัดกระบี่โดยส่วนใหญ่จะนิยมทำขนมลาที่เรียกว่า ลาลอยมัน จะต้องใช้น้ำมันมาก (ครึ่งกระทะหรือมากกว่านั้น) ในการทอดขนมลาให้สุกทั่วและใช้ไม้ไผ่บางๆ สอดพับแผ่นคล้ายกับรูปทรงพระจันทร์โค้ง



ขนมลาออยมัน ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรม ท้องถิ่น ที่บ้านเหนือคลอง จังหวัดกระบี่

ปัจจุบันอาจกล่าวได้ว่า พื้นที่แถบจังหวัดกระบี่ที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมลาออยมันมีจำนวนลดน้อยลงมากจนแทบจะหาดูได้ยากมากแล้ว และนอกเหนือจากชาวไทยพุทธที่ทำขนมลาออยมันเพียงไม่กี่รายแล้วนั้น ยังพบว่า มีชาวไทยมุสลิมหลายรายในพื้นที่บ้านเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ ได้ยึดอาชีพการทำขนมลาออยมัน เพื่อจำหน่ายให้กับชาวไทยพุทธใช้ในการประกอบพิธีกรรมในประเพณีสารทเดือนสิบอีกด้วย ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าสนใจอย่างยิ่งในการทำความเข้าใจว่าเหตุใดขนมในประเพณีสารทเดือนสิบของชาวไทยพุทธ แต่ปัจจุบันขนมลาออยมันที่ใช้ในประเพณีทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้บรรพชนกลับมาจากฝีมือการทำขนมลาจากชาวไทยมุสลิม





เหรียญ ไร่ใหญ่[1] ชาวบ้านตำบลเหนือ
คลอง จังหวัดกระบี่ ได้บอกเล่าถึงเรื่องราว
เกี่ยวกับการทำขนมลาลอยมันของชาวไทย
มุสลิมที่บ้านเหนือคลอง ไว้ดังนี้ ขนมลา
ลอยมันที่บ้านเหนือคลองเป็นการสืบทอด
ภูมิปัญญาการทำขนมมาจากบรรพบุรุษ
หลักฐานที่เห็นได้ชัดคือ กะลา (พรก) ที่ใช้
ในปัจจุบันผ่านการใช้งานมานานกว่า ๘๐
- ๑๐๐ ปีแล้ว

ชาวบ้านที่เป็นชาวไทยมุสลิมหลายครัวเรือนได้
ยึดอาชีพการทำขนมลาลอยมันมาจนถึงปัจจุบัน
แต่เดิมนั้นการทำขนมลาลอยมันจะใช้แป้งที่ทำ
ขึ้นมาเอง ด้วยการตำข้าวสารให้ละเอียดแล้วมา
ร่อนด้วยตะแกรงให้แป้งละเอียดแล้วนำแป้งมา
หมัก ซึ่งมีหลายขั้นตอนกว่าจะได้แป้งพร้อมนำ
มาทอด ปัจจุบันได้เปลี่ยนมาเป็นแป้งสำเร็จรูป
เนื่องจากหาซื้อได้ง่าย ขั้นตอนไม่ยุ่งยากและ
ต้นทุนไม่สูงมากนัก



โครงการวิจัยและรวบรวมข้อมูลผาดอกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม "ประเพณีแห่จาดเดือนสิบ จังหวัดกระบี่" กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

ลาลอยมัน จ. กระบี่



ร่ำเหม มาматы [2] นายกองค้การบรหการส่วนตำบลเหนือคลอง
จังหวัดกระบี่ บอกเล่าเรื่องราวของขนมลาลอยมันที่เชื่อมโยงกับ
ความสัมพันธ์ของพี่น้อง ชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมที่บ้านเหนือ
คลอง จังหวัดกระบี่ “การทำขนมลาลอยมันของชาวไทยมุสลิมที่บ้าน
เหนือคลอง จังหวัดกระบี่ มีมาแต่ครั้งโบราณแล้ว เนื่องจากแต่เดิม
นั้นพื้นที่แถบนี้จะเป็นสังคมเกษตรกรรม ชาวบ้านในชุมชนจะประกอบ
ไปด้วยพี่น้องชาวไทยพุทธและไทยอิสลามที่มีความเป็นอยู่ของคนใน
สังคมด้วยความสามัคคีกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกันพึ่งพาอาศัยซึ่งกัน
และกันเมื่อถึงช่วงประเพณีทำบุญเดือนสิบของพี่น้องชาวไทยพุทธ
ชาวไทยมุสลิมก็จะทำขนมลาลอยมันมาแต่ดั้งเดิมแล้ว เมื่อครั้งปู่ย่า
ตายายนับเป็นร้อยกว่าปีแล้ว”



ในช่วงประมาณ ๘๐ ปีที่ผ่านมา
พื้นที่แถบบ้านเหนือคลองโดยส่วน
ใหญ่ คนในชุมชนจะประกอบอาชีพ
เกษตรกรรม ชาวไทยพุทธจะมี
อาชีพการทำนาเป็นส่วนใหญ่
เมื่อถึงฤดูดำนา เกี่ยวข้าว ชาวบ้าน
ช่วยกันลงแขกทำนา โดยชาวไทย
พุทธมาขอความช่วยเหลือแรงงาน
จากชาวไทยมุสลิมเพื่อมาช่วยกัน
ทำนา และเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ
แล้วจะตอบแทนน้ำใจด้วยการให้
ข้าวเปลือก เมื่อถึงช่วงประเพณี
ทำบุญเดือนสิบเพื่อนชาวไทย
มุสลิมจะนำขนมลาลอยมันมาให้
และสิ่งที่แลกเปลี่ยนเป็นน้ำใจคือ
การเอาข้าวมาแลกกับขนมลาลอย
มัน ส่วนจะเป็นข้าวเปลือกหรือ
ข้าวสารก็แล้วแต่จะสะดวก

