



กลุ่มภารกิจจดหมายเหตุและสารนิเทศท้องถิ่น

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

NORTH CLIPPING 2553/

00201

ชื่อหนังสือพิมพ์ เชียงใหม่นิวส์	วันที่ ๒7 ก.ค. 2553	ปีที่ 20	ฉบับที่ 6931	หน้า 5
---	-------------------------------	--------------------	------------------------	------------------



หอเรื่อง
เมืองล้านนา
ปีที่ ๑๒

สะป๊ะชนม

คนเมือง





ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	7 ก.ค. 2553	20	631	5

ภูมิ

ปัญหาการทำมาหากินของคน
ล้านนา นับว่าเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่
มีที่ใดเหมือน โดยเฉพาะความมี
ฝีมือในการพิถีพิถันประกอบอาหาร นอก
เหนือจากกับข้าวคนเมืองอันประกอบได้ด้วย
ลาบเมือง แกงอ่อม น้ำพริกหนุ่ม แคหมู
อันเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปแล้ว ภูมิปัญหาการ
ทำขนมของคนเมืองล้านนาคงว่าไม่เป็นรอง
คนในภาคใด

ขนมของคนเมืองที่รู้จักกันดีได้แก่
ขนมจ็อก หรือ ขนมเทียน บ้างเรียกว่าขนม
นมสาว เครื่องปรุงประกอบด้วย แป้งข้าว
เหนียว มะพร้าวขูด น้ำอ้อย ใบตอง และน้ำมัน
(หัวกะทิสด น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช) วิธีทำก็
แสนง่าย เริ่มจากนำแป้งข้าวเหนียวมาผสม
กับน้ำ นวดจนเนื้อแป้งจับกันพอที่จะปั้นและ
ต้องไม่แฉะติดมือ ส่วนเคลือบ (ไม่) ลับอยู่ที่
หากไม่ต้องการให้ตัวขนมเหนียวจนเกินไปก็
ผสมแป้งข้าวเจ้าลงไปด้วย หรืออยากให้ตัว
แป้งขนมมีรสหวานก็ใช้น้ำอ้อยหรือน้ำตาลที่
เชื่อมเป็นน้ำผสมลงไปนิดหน่อย

มาถึงไส้ขนม ขนมจ็อกแบบดั้งเดิม
นิยมทำไส้หวานจากมะพร้าว ไม่นิยมทำไส้
ถั่วหรือไส้เค็ม เริ่มต้นจากเคี้ยวน้ำอ้อยหรือน้ำ
ตาลด้วยไฟอ่อนพอให้ข้นเป็นยางมะตูม
นำมะพร้าวที่ขูดไว้ลงไปเคี้ยวด้วยกันจนมี
กลิ่นหอม เหนียวปั้นได้ บ้างนิยมใส่ถั่วลิสงปน
หรืองาขี้ม่อนลงไปด้วย

ส่วนการห่อขนม ก็จะใช้ใบตอง
อ่อนมาขูดเป็นรูปกรวยแหลม พับทบล่าง-
ซ้าย-ขวา นำด้านที่แหลมสอดพับก็จะได้ห่อ
ขนมซึ่งมีลักษณะก้นแหลมนำไปนึ่งจนสุก
“จ็อก” เป็นคำกริยาที่หมายถึง การทำสิ่งของ
ให้มีลักษณะเป็นคล้ายๆ กระจุกลมียอดแหลม
นั่นเอง

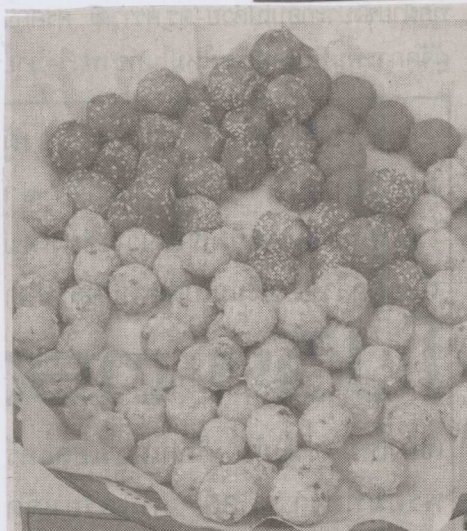


ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	7 ก.ค. 2553	20	6931	5

ก็ให้เอาขนมเกลือกไม่หวานมีแต่แป้งมาต้อนรับ
หากหนุ่มกินมาก ๆ จะแน่นท้องจนพูดอะไรไม่
ออก และอาจกลับบ้านไปเลย

ขนมตายลิม เป็นขนมที่ทำจาก
แป้งข้าวเจ้าผสมเกลือกเล็กน้อย คนในน้ำให้
เข้ากันแล้วนำไปตั้งไฟ กวนจนแป้งสุกแล้ว
นำมาห่อใบตองเช่นเดียวกับขนมเกลือก แต่
จะทำแป้งนิ่มกว่า โดยแป้งที่กวนจะมี
ลักษณะและกว่าเล็กน้อย นิยมให้เด็ก คนป่วย
หรือคนอยู่ไฟรับประทาน

ขนมล้นหมา ขนมชื่อชวนตกใจนี้



บ้างก็เรียกกันว่า “ขนมเปี้ยว” หรือ ข้าวเปี้ยว
ทำจากแป้งข้าวเหนียวตำมาขนาดกับน้ำผสม
กับเกลือกเล็กน้อย นวดให้เหนียวแต่ไม่ละ จาก
นั้นจึงนำใบตองมาห่อเป็นแบบแบน ๆ อย่าง
ล้น เสร็จแล้วนำไปนึ่งจนสุกเมื่อแกะออกมา
ก็ชุ่มมะพร้าวโรยหน้าจิ้มกับน้ำตาลทรายหยาบ

บางทีอาจใส่น้ำตาลเล็กน้อยลงไป
ขณะนวดแป้ง หรือใช้แป้งข้าวเหนียวสีขาว
นวดกับน้ำอ้อยและเกลือกให้มีรสหวาน ๆ เค็ม
ได้สีขนมสีน้ำตาลที่เหมือนล้นหมานั้นเอง

ขนมวง หลายคนคุ้นเคยดีกับขนม
รูปทรงคล้ายโดนัทหรือน้ำอ้อย วิธีทำก็ไม่ยุ่ง
ยากเริ่มต้นจากเอาแป้งข้าวเจ้ากับกล้วยสุก
หรือฟักทองที่นึ่งจนสุกมาบดจนละเอียด
แล้วคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน นวดกับแป้งโดยใช้
น้ำอุ่นและหัวกะทิให้ตัวแป้งเหนียวพอ
ประมาณพักไว้ 20 นาที จากนั้นจึงปั้นแป้ง
เป็นรูปวงแหวน (โดนัท) ขนาดเล็กนำไปทอด
จนเหลืองทั้งสองด้านแล้วพักไว้ คราวนี้หัน
มาทำที่เด็ด เคี้ยว น้ำอ้อยให้ข้นเป็นยาง
มะตูมแล้วนำไปหยอดบนตัวขนม ในกรณีที่
ใช้น้ำตาลปี๊บ ให้ละลายกับน้ำเล็กน้อยแล้ว
เคี้ยวจนเหนียว เสร็จแล้วก็นำไปหยอดบน
ด้านใดด้านหนึ่งของขนมวง รอให้เย็นแล้วก็
รับประทาน



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	๒7 ก.ค. 2553	20	6931	5



ขนมกล้วย ขนมชนิดนี้ทำจาก

กล้วยน้ำว้าสุกที่บดจนมาผสมกับแป้งข้าวเจ้า มะพร้าวขูดฝอยและน้ำตาลซึ่งอาจเคี่ยวเป็นน้ำแล้ว นำมาคลุกเคล้านวดเข้าด้วยกัน หากแป้งยังเป็นผงอยู่ก็ให้เติมน้ำอุ่นลงไป นวดต่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี และเนื้อแป้งอยู่ในลักษณะเหนียวแต่ไม่และเป็นน้ำ จากนั้นนำไปใส่ใบตองที่ทำเป็นกรวยสูง แล้วนำไปนวดจนตัวแป้งสุกก็รับประทานได้

อันที่จริงขนมคนเมืองที่นำมาบอกเล่าเหล่านี้ “คนเมือง” ก็นิยมทำในงานเทศกาล งานบุญ หรืองานประเพณีต่างๆ ด้วยเช่นกัน หากแต่ในช่วงปีใหม่ เป็นช่วงเวลาที่เราสมาชิกในครอบครัวต่างพร้อมใจพร้อมใจส่งสิ่งร้ายๆ ให้ผ่านไป เริ่มต้นชีวิตใหม่กันอีกครั้ง จึงไม่เกินไปที่จะกล่าวว่า รสชาติที่แท้จริงของขนมก็คือความร่วมมือร่วมใจช่วยกันระหว่างเครือญาติ และสมาชิกในครอบครัวทุกเพศทุกวัยนั่นเอง

จักรพงษ์ คำบุญเรือง

jakpong@chiangmainews.co.th