

แหล่งใต้

แหล่งใต้ (20)

สมปราชญ์ อัมมะพันธุ¹

ฉบับที่แล้ว ผมได้ตอบข้อสงสัยเกี่ยวกับคำว่า “บก” และคำว่า “โหมบก” ไปแล้ว ท่านผู้อ่านก็คงพอจะได้ทราบที่มาของความหมายโดยตรงและความหมายแฝงหรือคำที่เป็นสำนวนไปแล้ว คราวนี้ผมจะนำเอาวิถีชีวิตของ “โหมบก” หรือ “ชาวแผ่นดินบก” หรือ “ชาวบก” มาเล่าต่อ เพราะมีเรื่องราวที่น่าสนใจอีกมากมาย

แม่ - นม

เริ่มกันจากการใช้คำสรรพนามบางคำที่น่าสนใจ “ชาวแผ่นดินบก” ก็มีพ่อแม่เหมือนกับคนอื่นแหละครับ คำเรียก “พ่อ” เขาก็เรียก “พ่อ” เหมือนกัน แต่คำเรียก “แม่” ของถิ่นอื่นนั้นถิ่นนี้เขาเรียก “แม่” ว่า “นม” ครับ เด็กเล็กๆ ตื่นเช้าขึ้นมา เขาก็ต้องเรียกหาแม่เป็นอันดับแรก พอเขาส่ายหัวออกจากที่นอนก็เริ่มส่งเสียงเบาๆ ว่า “นม” พลังส่ายตามองหา เมื่อไม่เห็นมีใครเสียงเรียกก็จะดังขึ้น “นม นม เหน...นม” พร้อมทั้งออกเดินหาแม่ ปากก็ส่งเสียงเรียก “นม นม เหน...อ้นม อ้นม เหน” เสียงดังขึ้น ตามอัตราความโกรธที่เพิ่มขึ้น และบางคนโมโหจัดเข้าที่เรียกหาก็ไม่เห็นมีใคร บางครั้งก็เป็นเสียงด่าที่จะดังขึ้นเป็นระยะๆ ว่า “อ้อ นม อ้อ นม เหน ...ด แม่ อ้นม” ที่สุดถ้าแม่อยู่ใกล้ๆ แม่ก็จะออกมาหาตามเสียงเรียก แต่ถ้าพ่อแม่อยู่ไกล

เด็กร้องเรียกหาจนเสียงแหบ แล้วเขาก็จะหยุดร้องให้ และหยุดเรียกหาไปเอง เพราะเขารู้ว่าจิ้งร้องไปก็เหนื่อยเปล่า คงไม่มีใครอยู่แถวนั้นแน่ๆ

ปัจจุบัน “ชาวบก” บางคนยังคงเรียก “แม่” ว่า “นม” และแถบชาวจังหวัดพัทลุงบางส่วนมีเรียก “แม่” ว่า “นม” อยู่ก็มีเหมือนกันนะครับ แต่ส่วนมากคนที่ใช้คำนี้ไม่ใช่คนยุคใหม่แล้วละครับ

ทิด - เณร/หลวง

คนภาคอื่น ถ้าเป็นผู้ชายที่ผ่านการบวชเรียนมาแล้ว เมื่อสึกหาลาเพศบรรพชิตออกไปเป็นฆราวาสแล้ว ชาวบ้านเขาก็จะเรียกผู้นั้นว่า “ทิด” ซึ่งมาจากคำว่า “บัณฑิต” แปลว่า ผู้รู้ เพราะคนสมัยก่อนเขา “บวช” เพื่อที่จะ “เรียน” นอกจากเรียนรู้หนังสือไทย หนังสือขอม หนังสือบาลี หรือหนังสือพระเป็นการเพิ่มพูนความรู้ทั่วไปและคาถาอาคมแล้ว วัดยังได้ให้ความรู้ด้านอื่นๆ แก่กุลบุตรที่บวชเป็นพระภิกษุหรือสามเณร อีก เช่น วิชาช่างไม้ ช่างก่อสร้าง ช่างวาด วิชาโหราศาสตร์ หรือวิชาแพทย์แผนโบราณ ตามภูมิรู้ของพระอาจารย์เจ้าสำนัก คนที่บวชเมื่อสึกออกไปแล้วเขาจึงมีความรู้เหมาะแก่การที่จะเรียกว่า “บัณฑิต” เมื่อสึกออกมาชาวบ้านในภาคอื่นๆ จึงเรียกขานคนเหล่านี้ว่า

¹ รองศาสตราจารย์ ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“ทิด” เช่น ทิดมาก (ในเรื่องแม่นาคพระโขนง) ทิดมี ทิดมา ฯลฯ แสดงว่าเคยบวชมาแล้ว

ใน “แผ่นดินบก” เขาจะเรียกผู้บวชแล้วสึก ออกเป็นฆราวาสว่า “เณร” เพราะตอนบวชถ้า บรรพชาเป็นสามเณร เขาจะเรียกว่าสามเณรและตาม ด้วยชื่อ เช่น สามเณรเปลื้อง หรือเรียกสั้นๆ ว่า เณรเปลื้อง สามเณรถัดเรียกว่า เณรถัด ฯลฯ หรือ บางทีก็เรียกว่า พี่เณรเปลื้อง น้ำเณรถัด หรือ พี่เณร น้ำเณร ตามศักดิ์ของผู้เรียกกับสามเณรรูปนั้น พอ สามเณรรูปนั้นสึกออกมา เป็นชาวบ้านธรรมดา ชาวบ้านทั่วๆ ไปก็ยังเรียกติดปากตามความเคยชิน เหมือนกับตอนยังบวชอยู่ว่า พี่เณร น้ำเณร หรืออาจ เรียกว่า เณร + ชื่อ เช่น เณรแก้ว เณรทอง พี่เณรดำ

แต่ผมเห็นมีคำอยู่คำหนึ่งเป็นคำสแลง เขา ใช้เรียกพลทหารเกณฑ์ว่า “ไอ้เณร” ผมไม่แน่ใจว่า พลทหารเกณฑ์เหล่านั้นเขาได้บรรพชาเป็นสามเณร มาหรือยัง หรือเพราะคนเขามองว่าพลทหารเกณฑ์ ยังอายุน้อย และมักต้องตัดผมจนหัวเกรียน มอง แล้วเหมือนกับสามเณรหรืออย่างไรก็ไม่ทราบได้ แต่ คำว่า “ไอ้เณร” ไม่ว่าจะเรียกใครผมก็มองว่าไม่น่าจะ เหมาะ เพราะคำว่า “ไอ้” เป็นคำไม่สุภาพ แต่ถ้า จะใช้คำว่า “คุณ” แทนคำว่า “ไอ้” เป็น “คุณเณร” ดูจะน่าฟังกว่า “ไอ้เณร” นะครับว่ามั้ยครับ แต่ทำไม ไม่เห็นใครเรียกขานกันนะ แปลกจัง ฮ่า ฮ่า

สำหรับคนที่อุปสมบทเป็นพระภิกษุ เขาจะ เรียกว่าพระภิกษุว่า “หลวง” แต่จะมีคำนำหน้า ตามศักดิ์หรือวัยของผู้เรียกกับพระภิกษุรูปนั้น เช่น พ่อหลวง (ภาษากลาง คือ หลวงพ่อ) หลงหลวง (ก็ คือ หลวงลุง) ตาหลวง (คือ หลวงตา) พี่หลวง (คือ หลวงพี่) ฯลฯ แล้วบางทีก็อาจจะตามมาด้วย ชื่อของพระภิกษุรูปนั้น เช่น พ่อหลวงแสง พี่หลวง เกล้า หลงหลวงเกลื่อน ฯลฯ หรืออาจเรียกสั้นๆ ว่า หลวงแสง หลวงเกล้า หลวงเกลื่อน ครั้นพอสึก ออกมา คนเขาก็เลยยังเรียกคนคนนั้นติดปาก

เหมือนกับตอนที่ยังบวชอยู่

มีข้อสังเกตว่า คำว่า “เณร” หรือ คำว่า “หลวง” เป็นคำบอกสถานภาพของบวชนั้น ยังมีใช้ อีกแบบหนึ่งคือ ไม่ว่าคนที่บวชแล้วนั้นจะบวชเป็น พระภิกษุหรือสามเณร เมื่อสึกออกมาคนทั่วไปที่มีอายุมากกว่าจะเรียกบวชผู้นั้นซึ่งมีอายุน้อยกว่าว่า “เณร” เช่น เณรเขียว เณรคล้อย ฯลฯ แต่ถ้าคน ที่มีอายุน้อยกว่า จะเรียกคนที่เคยบวชเรียนมาแล้ว ซึ่งมีอายุมากกว่าว่า “หลวง” เช่น พี่หลวง พี่หลวงคล่อง หรือ หลวงคล่อง ครับ

คำว่า “เณร” และ “หลวง” ยังมีใช้อยู่ไม่ เฉพาะในพื้นที่ที่เรียกว่า “แผ่นดินบก” เท่านั้น แต่ ชาวปักษ์ใต้แทบทุกจังหวัดจะใช้คำว่า “เณร” และ คำว่า “หลวง” แทนคำว่า “ทิด” ในภาษากลาง ครับ

ต้นโหนด

“ต้นโหนด” คือ ต้นตาล เป็นต้นไม้ที่มีมาก ใน “แผ่นดินบก” จนกระทั่งมีคำขวัญที่ผมได้บอก ไว้แล้วว่า “บ้านผมไม่ไผ่ ยังแต่ไผ่กับโหนด บ้าน อยู่ระโนด จังหวัดสงขลา” โดยเฉพาะอำเภอระโนด มีตำนานกล่าวขานที่มาของคำนี้ว่ามาจากคำว่า “ราวโหนด” คือ มี ต้นโหนด เป็นราว เป็นแถว หรือเป็นแนวนั่นเอง เพราะว่ามีต้นโหนดมาก จริงๆ ต่อมา คำว่า “ราวโหนด” ก็กร่อนพยางค์ หรือกร่อนเสียง กลายเป็น “ระโนด” (ต. เต่า สะกด) ต่อมาเมื่อ พ.ศ.2505 ทางราชการได้มี ประกาศเปลี่ยนจาก คำว่า “ระโนด” ที่ ต. เต่า สะกด เป็น “ระโนด” ที่ใช้ ต. เด็ก สะกด มาตราบบ เท่าทุกวันนี้ครับ (อรรถพร พันธุ์โกวิท และสารภี จันทรมี. บันทึกแผ่นดินบกระโนด. 2550 : 26)

แต่เป็นที่น่าเสียดายครับ เมืองที่อุดม สมบูรณ์ไปด้วยโหนดได้ถูกนักคิดผู้ฉลาด แต่ไม่ เฉลียวได้นำเอานาุ้งเข้ามาเลี้ยง โดยทำนาุ้งติดกับ

นาข้าว เขาว่านาทุ่งทำให้มีรายได้มากกว่านาข้าวหลายเท่าตัว อันว่านาทุ่งนั้นเขาต้องใช้น้ำเค็มเลี้ยงกุ้งแต่นาข้าวเขาใช้น้ำจืด เมื่อน้ำสองอย่างอยู่ใกล้กัน ในที่สุดน้ำจืดก็ค่อยกลายเป็นน้ำกร่อยและเป็นน้ำเค็มในที่สุด และที่สุดของที่สุดนาข้าวก็ค่อยๆ หยุตชะงักการเติบโต แล้วตายไป ต้นข้าวไม่สามารถงอกขึ้นได้อีก เพราะดินเปรี้ยวหรือดินเค็ม นั่นคือการล่มสลายของแหล่งนาข้าวที่เป็นอยู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดสงขลา และอย่านึกนะว่านาทุ่งจะเจริญรุ่งเรือง เพราะนาทุ่งเองก็สามารถทำมาหากินกันอยู่พออยู่ได้จริงๆ ไม่เกิน 10 ปีครับ หลังจากนั้นดินเสื่อม โรคกุ้งก็ระบาด อาหารกุ้งเอ๋ย ค่าดำเนินการเลี้ยงเอ๋ยก็มีค่าการลงทุนแพงมากขึ้นๆ แล้วการทำนาทุ่งแม้ยังทำกันอยู่ได้แต่ไม่รุ่งเหมือนเมื่อก่อน ที่สำคัญนาทุ่งมีส่วนทำให้ต้นโหนดตายไป

ต้นโหนด เป็นพืชขอเนกประสงค์ เพราะแทบทุกส่วนของต้นโหนดสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งสิ้นเอาตั้งแต่ส่วนสูงสุดก่อน คือ

ใบโหนดหรือใบตาล ชาวบ้านเขานำมาเขียนแยกส่วนใบออกเป็นส่วนย่อยๆ แล้วนำไปเย็บทำเป็นจากโหนด ใช้มุงหลังคาหรือกันเป็นฝ้ายบ้านได้เป็นอย่างดีและทนทาน ส่วนก้านใบที่ตัดเอาใบออกแล้วก็นำมาใช้ขัดแตะทำเป็นรั้วบ้านที่แน่นหนาและมั่นคง

ส่วนของดอกโหนดหรือดอกตาล เรียกว่า **วงโหนดหรือวงตาล** ก็ใช้ผลิตน้ำตาล โดยการ **“ลาบโหนด”** คือ เอาไม้ 2 ท่อนขนาดเล็กมาหนีบวงตาลข้าง ใช้มือโยกข้าง แล้วก็ใช้ **“มีดปาดโหนดหรือมีดปาดตาล”** มาปาดปลายวงออกครั้งละเล็กละน้อยจนมีน้ำตาลไหลออกมา เอา **“บอกล”** หรือ **“กระบอก”** ใช้เปลือกไม้ที่มีรสฝาด เช่น ไม้เคี่ยม ไม้พะยอม มาใส่เอาไว้เพื่อช่วยไม่ให้น้ำตาลเปรี้ยว น้ำตาลที่หยดออกมาก็กลายเป็นน้ำตาลสดซึ่งวงหนึ่งๆ จะให้น้ำตาลมากถึงวันละ 2 กระบอก

ทีเดียว น้ำตาลสดนี้ใช้ดื่มได้เลย มีรสชาติหวานหอม น้ำตาลสดนี้ถ้าต้มให้เดือด (เพื่อกันเสียหรือเปรี้ยว) เรียกว่า **“น้ำตาลลวก”** น้ำตาลสดที่วางจำหน่ายอยู่แถวตลาดตำบลสนามไชย อำเภอสติงพระ จังหวัดสงขลา ขณะนี้ส่วนมากก็จะเป็น **“น้ำตาลลวก”** นี้แหละขอรับ

นอกจากน้ำตาลสดแล้ว ชาวบกเขายังเอาน้ำตาลสดไปเคี่ยวให้ข้นๆ เรียกว่า **“น้ำผึ้งเคี่ยว”** หรือ **“น้ำตาลเคี่ยว”** (ภาษากลางเรียก **“น้ำตาลตุงน”**) จนงวด แล้วตัดใส่น้ำตาลที่งวดนี้ลงในบรรจุปี๊บ เขาเรียกว่า **“น้ำตาลปี๊บ”** ครับ แต่คนทำโหนดบางคนแทนที่เขาจะเอาน้ำตาลลงบรรจุในปี๊บเขากลับเอาน้ำตาลที่เคี่ยวจนงวดนี้หยอดลงในแวนที่ทำจากใบตาลเป็นวงกลมๆ พอน้ำตาลแห้งก็จะมีรูปร่างเป็นวงกลม เรียกว่า **“น้ำผึ้งแวน”** หรือ **“น้ำตาลแวน”** ถ้านึกอะไรไม่ออกท่านก็ลองนึกถึงองค์ **“จตุคามรามเทพ”** ที่เขาทำเป็นวงกลมนั่นแหละ บางครั้งเขาไม่เรียกเป็นองค์ แต่เขาเรียกเป็นแวน ก็มาจากแวนน้ำตาลหรือน้ำตาลแวนนี้แหละครับ น้ำผึ้งแวนของภาคใต้นี้แถวภาคกลางเขา เรียกว่า **“น้ำตาลปีกล”** หรือ **“น้ำตาลงบ”** ครับ แต่รูปร่างอาจจะแตกต่างจากน้ำตาลแวนของภาคใต้ไปเล็กน้อย เพราะของภาคกลางนั้นแทนที่เขาจะเทน้ำตาลที่เคี่ยวจนงวดลงในแวนเขาก็เทลงในถ้วยเล็กๆ ที่มีผ้าขาวบางรองอยู่ด้านบน ตอนแกะออกมาจากถ้วยก็จะยังคงรูปถ้วยอยู่ แต่ทำไม่ให้เห็นเขาเรียกน้ำตาลถ้วย เนาะ

จากน้ำตาลสดที่หยดลงมาจวงตาล ถ้า นำเอาไม้ที่มีรสฝาด เช่น ไม้เคี่ยมหรือไม้พะยอม ใส่ลงไปใ้ในกระบอกเพื่อให้ได้น้ำตาลสดที่มีรสหวานหอมแล้ว ชาวบกเขายังใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เสกน้ำตาลหวานให้กลายเป็น **“หวาน”** หรือ **“น้ำตาลเมา”** ได้ ด้วยวิธีตัดแปลงเอาเปลือกไม้ที่มีรสฝาด เช่น เปลือกมะม่วงหิมพานต์เปลือกตะเคียนหรือเปลือกเคี่ยมเอาไปย่างไฟแล้วนำมาใส่ไว้ที่กัน

กระบอก แล้วเอาไปรองน้ำตาลที่หยดลงมานั้นมาหมักไว้ระยะหนึ่ง (ไม่เกิน 1 วัน) จนมีแอลกอฮอล์ต่อจากนั้นชาวบ้านเขาก็เอาน้ำอย่างว่านี้แหละไปดื่มแล้วเขาก็เมา เขาจึงถูกตำรวจจับ ข้อหาดื่ม “หวาก” ชาวบ้านเถียงว่าไม่ได้ดื่ม “หวาก” แต่เขาดื่ม “น้ำตาล” ทั้งสองฝ่ายโต้เถียงกันอยู่ยาวนานที่สุดในชาวบ้านเขาเลยบอกว่า ถ้าคุณตำรวจไม่เชื่อว่าเป็นน้ำตาลก็ให้พิสูจน์ด้วยการลองดื่มดู ตำรวจดื่มเข้าไป “พรก” (กะลา) แรกก็ยังไม่รู้เรื่อง (ชาวบ้านนิยมดื่มหวากด้วยพรกหรือกะลาที่ขูดขนออกจนเป็นมันแล้ว) พอดื่ม “หวาก” เข้าไปได้ประมาณหกพรกเท่านั้นแหละ คุณตำรวจจึงยอมรับว่า “เออ...จริง เหมือนที่แกว่าวะ น้ำตาล จริงๆ ไม่ใช่ห ว ก ...เอ้อก ๆ ๆ”

น้ำผึ้งโหนดที่หยดลงมานั้น ถ้าจะให้หวานเมื่อเก็บออกไปแล้วว่าคนทำโหนดเขาจะเอาไม้ที่มียรสฝาดใส่ลงไปเพื่อทำให้น้ำผึ้งที่หยดลงมาจากวงโหนดมีรสหวาน แต่ถ้าไม่ต้องการให้มีรสหวานก็ไม่ต้องใส่ไม้ฝาดลงไปในการบอกลูกตาลและไม่ต้องลวกกระบอกก่อนเอาไปรองน้ำตาล น้ำตาลที่รองได้ดี จะมีรสเปรี้ยวกลายเป็น “น้ำส้มโหนด” ซึ่งจะนำไปใช้ปรุงอาหารที่ให้รสชาติเป็นเลิศ แตกต่างจากอาหารที่อื่นที่มีชื่อเดียวกัน คือ “ปลาบอกต้มส้ม” หรือ “ปลาบอกต้มส้ม” ชาวบกเขาจะใช้น้ำส้มโหนดเป็นเครื่องปรุงหลัก ส่วนเครื่องปรุงอื่นไม่ว่าจะใคร่ขมมัน กระเทียม ก็ใส่เหมือนกับที่อื่นๆ แต่ปลาบอกต้มส้มสูตรเด็ดของชาวบกจะมีรสชาติกลมกล่อมอร่อยแตกต่างจากทุกๆ ที่ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น เพราะปลาบอกต้มโหนดจะมีรสเปรี้ยวนำ แต่ก็มีรสหวานปะแล่มๆ ของน้ำตาลตามมาห่างๆ ส่วนปลาบอกต้มส้มที่อื่น (ไม่ใช่ของจังหวัดสงขลา) มักใช้น้ำส้มสายชู หรือใช้ผลไม้บางอย่างที่มีรสเปรี้ยว เช่น ลูกตะลิงปลิง ลูกหลุมพลีหรือระกำ เป็นตัวทำให้เกิดรสเปรี้ยว แต่ถ้าปลาบอกต้มส้มของแท้ของ

สงขลาต้องใช้ “น้ำส้มโหนด” ครับ

น้ำส้มโหนดยังนำไปใช้ปรุงอาหารประจำถิ่นนี้อีกอย่างหนึ่งก็คือ “ยำหัวโหนดหรือยำโลกโหนด” ซึ่งเขาก็เอาลูกตาลอ่อนนั้นแหละมาปาดเปลือกที่หัวลูกตาลออก แล้วใช้มีดสับหัวลูกตาลให้เป็นชิ้นเล็กๆ นำไปเป็นผักใช้ประกอบหลัก โดยใช้ น้ำส้มโหนดเป็นเครื่องปรุงรสให้ออกรสเปรี้ยว ใส่ น้ำผึ้งแว่นลงไปเล็กน้อยหั่นพริกขี้หนูสด หอมแดงลงไป ใส่กะปิเล็กน้อย และถ้าจะให้ออกรสชาติดียิ่งขึ้นเขาจะหั่น “ใบสังหรือยอดสัง” ชื่อไม้ต้น กิ่งมีหนาม ใบคล้ายใบมะขวิด แต่ผลเล็กกว่า อีสานเรียก กะสังหรือสัง (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 หน้า 848) สัง มีใบเล็กๆ ให้กลิ่นหอม นิยมใส่ในยำโลกโหนด ยำโลกโหนดจึงกลายเป็นอาหารประจำถิ่นที่หากินที่อื่นยาก เพราะที่อื่นหาลูกตาลกินยาก แถมใบสังหรือใบมะสังก็ใช้ว่าหาได้ง่ายถึงหาได้ ถิ่นอื่นจะนิยมเอายอดสังมาใส่ในยำโลกโหนดเหมือนชาวบกหรือเปล่าก็ไม่ทราบ

เราพูดถึงน้ำผึ้งหรือน้ำตาลและการแปรรูปน้ำตาลให้เป็นน้ำส้มและหวากมาแล้ว ทีนี้มาพูดถึง “ลูกตาล” หรือ “โลกโหนด” กันบ้าง “โลกโหนด” นี้จัดเป็นอาหารชั้นสูง ไม่สูงได้อย่างไรละ เพราะมันอยู่บนต้นโหนดอย่างน้อยมันก็สูงประมาณยอดโหนดแหละ การกินโลกโหนด นั้นเขาจะเอาลูกตาลอ่อนหรือ “เต้าตาล” ขนาด “ทรามกิน” คือ ไม่อ่อนหรือแก่เกินไปมาแกะเต้าออก แกะเอาเนื้อลูกตาลจากเต้า ซึ่งเรียกว่า “ตาลเฉาะ” กินกันสดๆ อร่อยมาก เพราะเนื้อนุ่ม ลื่นคอ รสชาติหวาน โดยเฉพาะน้ำที่อยู่ในลูกตาลอร่อยจริงๆ แต่อย่าเผลอไปกิน “โลกโหนดตาก่าง” คือ ลูกตาลที่แก่จนเนื้อแข็งเข้าก็แล้วกัน เพราะจะเคี้ยวไม่ออก กินไม่ได้ครับ

ลูกตาล นี้ทำเป็นอาหารคาวก็ได้ ดังที่บอกไปแล้วก็คือ “ยำโลกโหนดหรือยำหัวโหนด” แต่ก็สามารถนำมาทำเป็นของหวานได้อีกหลายอย่าง

เช่น “เทดิบโลกโหนด” หรือจะเรียกให้ทันสมัย เป็นภาษากลางเพื่อให้พอเห็นภาพก็คงจะเรียกได้ว่า “ลูกตาลน้ำกะทิ” เพื่อให้เข้าใจวิธีการทำขนมชนิดนี้ อย่างง่ายๆ ก็คือ เอน้ำกะทิผสมกับน้ำผึ้งลวก (น้ำตาลที่ต้มสุกแล้ว) หรือจะใช้น้ำผึ้งแวนแทนก็ได้ เหยาะเกลือลงไปเล็กน้อย ต้มจนน้ำกะทิเดือดใส่ลูก โหนดที่ฝานเป็นชิ้นเล็กๆ ลงไป คล้าย “แกงบวด ลูกตาล” สุกแล้วก็ตักขึ้นมารับประทานได้เลย ถ้า ให้เข้าใจง่ายกว่านี้ก็คือ ทำน้ำกะทิแบบน้ำกะทิที่กิน กับขนมลอดช่องนั่นเอง แต่แทนที่จะนำไปราดใส่ตัว ลอดช่องเราก็ราดน้ำกะทิใส่ลูกตาลที่ฝานแล้วแทนก็ แล่นั่นเอง อร่อยออก ไม่เชื่อลองทำดู...เอ๊ย...ทำกิน ชิคครับ

หรือถ้าท่านจะทำโลกโหนดให้เป็นขนมที่ง่าย กว่านี้ก็คือ เอน้ำผึ้งโหนดกับน้ำตาลไฟ เคี้ยวให้ เดือดก็จะได้น้ำเชื่อม นำมาราดลงบนโลกโหนดที่ ฝานเป็นชิ้นเล็กๆ ไว้แล้วเป็น “โลกโหนดเชื่อม หรือโลกโหนดน้ำเชื่อม” ก็แล้วแต่จะเรียก แบบนี้ ก็ได้ ง่ายดี แต่บางคนอาจจะปรุงรสชาติด้วยการ เหยาะหัวกะทิสดแถมลงไปอีกหน่อยด้วยก็ไม่ ขัดข้อง ถ้าโปะน้ำแข็งก้อนเล็กๆ ลงไปด้วยก็ยิ่งดี สรุปรว่าทำอย่างไรก็อร่อยทั้งนั้นแหละครับ

โลกโหนดสุกกินได้ครับ ก็เอามาทำเป็น หมมโลกโหนดหรือขนมลูกตาลหรือขนมตาล นั้นเอง โดยเอาโลกโหนดสุกจนเปลือกของผลมี

สีเหลืองหรือสีส้ม แกมสีดำ ลอกเอาเปลือกออก เอาเนื้อลูกโหนดมาขยี้ บีบ คั้น เคล้น ได้น้ำออกมา จากเปลือกลูกตาลที่มีสีเหลืองหรือสีส้มนำมาใช้ผสม กับแป้ง น้ำ น้ำตาล กวนให้เข้ากัน แล้วนำไปหยอด ลงในกระทงใบตองเล็กๆ เสร็จแล้วก็นำไปนึ่ง สุกก็ นำมากินได้ ได้สีและกลิ่นของลูกตาลอยู่ในเนื้อขนม ขนมนตาลนี้คงไม่ต้องบอกรายละเอียด เพราะขนม ชนิดนี้มีทำกินกันทั่วทั้งประเทศ และ “ชาวบก” เขาก็นำลูกตาลสุกมาแปรรูปเป็นขนมนี้เหมือนกัน เท่านั้นแหละที่จะบอกครับ

พวมโหนด เรียกเป็นภาษากลางก็คือ “จาวตาล” อันนี้หากินลำบากครับ เพราะกว่าที่ลูก ตาลที่แก่จัดจะถูกทิ้งไว้จนเริ่มงอก ออกใบมา แสดง ว่าเริ่มเป็น “พวม” หรือ จาว แล้วต้องเอาลูกตาลที่ มีเปลือกแข็งมากๆ นั้นมาผ่า เพื่อเอา “พวม โหนด” หรือ “จาวตาล” ออกมา จะนำพวมโหนด มากินสดๆ ก็พอกินได้ แต่ถ้าจะให้อร่อยจริงก็ต้อง เอาไปเชื่อมกับน้ำตาล แถวภาคกลางเขาเรียก “จาว ตาลเชื่อม” เมื่อก่อน “ชาวบก” เขาก็เคยทำกินกัน แต่ตอนนี้ “แถวบก” ก็หากินยาก ถ้าจะกินผม เห็นมีขายอยู่แถวจังหวัดเพชรบุรีเยอะเลย ลองหาซื้อ ไปชิมกันดูซิครับ

ฉบับนี้หมดโควต้า หน้ากระดาษแล้วครับ ถ้าสนใจเรื่องราวของ “ชาวบก” ผมค่อยนำมาเล่าให้ อ่านกันใหม่ นะครับ

