**การทำขนมเจาะหู**

**๑.ชื่อภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก**คือ การทำขนมเจาะหู  
เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก  นาง มายีดะ สะรี  
ที่อยู่เลขที่  ๙๑/๑   หมู่ที่  6   ตำบลศรีสาคร  
อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส

อาชีพค้าขาย อายุ  ๔5  ปี  
โทร.098- 3907715   
**๒.ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**ขนมเจาะหู หรือ ขนมเจาะรู ในบางท้องถิ่นเรียกว่า ขนมดีซำ ขนมชนิดนี้รูปร่างหน้าตาจะเหมือนโดนัทอันเล็ก ใช้ในงานบุญสารทเดือนสิบ (ชิงเปรต) ของภาคใต้เป็นสัญลักษณ์แทนเงิน เบี้ย สำหรับใชัสอย ถือเสมือนเป็นเครื่องประดับจำพวกตุ้มหูหรือต่างหู หรือเงินรูสมัยโบราณ เหตุเพราะรูปทรงของขนมคล้ายเบี้ยหอย

ขนมเจาะหูนี้จะใช้ในช่วงใช้ในการทำบุญสารท­เดือนสิบหรือที่รู้จักกันดีว่าคืองานทำบุญ­ชิงเปรตชื่อว่าขนมนี้เป็นเหมือนเงินที่จะนำไปใช้­ในนรก ฟังเรื่องราวแล้วอาจน่ากลัวสักหน่อย แต่เป็นเรื่องของพิธีกรรมและความเชื่อของแต่ละท้องถิ่นที่จะแตกต่างกันไป สะท้อนออกมาผ่านวัฒนธรรมการกิน **๓.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**เป็นขนมประเภทโบราณให้สืบทอดมาหลายรุ่นหลายสมัย จนถึงปัจจุบัน  
**๔. กระบวนการผลิต  
      ๔.๑ วัสดุอุปกรณ์**

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ช้อนโต๊ะ

2. แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม

3. น้ำตาลโตนด 80 กรัม

4. น้ำตาลทราย 200 กรัม

5. น้ำเปล่า ½ ถ้วย

หมายเหตุ : บางพื้นถิ่น นิยมใส่ไข่ไก่ หรือ หัวมันต้ม (หัวมันหลาต้ม) หรือ ฟักทองต้ม และ งาคั่ว เพิ่มเติมลงไปเพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติ

**๔.๒ ขั้นตอนการผลิต** 1. แป้งข้าวเจ้ากับแป้งข้าวเหนียวผสมกันพักไว้

2. ผสมน้ำตาลทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำเปล่าลงไป เคี่ยวให้น้ำที่ได้มีลักษณะเหนียวข้น ระวังอย่าให้ตกทราย

3. น้ำตาลที่เคี่ยวได้ทิ้งไว้ให้เริ่มอุ่น ใส่แป้งที่ผสมรวมกันไว้ลงไปนวด นวดประมาณ 30 นาที ให้มีลักษณะขึ้นเงา ทิ้งแป้งไว้ 1 คืน

4. นำแป้งที่ได้ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ให้มีขนาดเท่าๆกัน เตรียมใบตอง (วิธีแบบดั้งเดิม) ทาน้ำมันลงไปเล็กน้อยบนใบตอง

5. ปั้นแป้งที่ได้จนหมด คลึงบนใบตองกดให้แบน แล้วทำเป็นรูตรงกลาง ลักษณะจะคล้ายการเจาะหู

6. เทน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน พอน้ำมันร้อนดี ใส่แป้งที่ปั้นไว้ลงไปทอด ทอดจนเหลืองทองทั้งสองด้าน ตักออกซับน้ำมันออก จัดใส่จานได้

**๕. เทคนิค /เคล็ดลับ**

เริ่มตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบมาเทลงบนแป้ง คลุกเคล้าตอนร้อนๆ ให้เข้ากันดี พักทิ้งไว้ 1 คืน จนเนื้อเป็นเหมือนดินเหนียวหลังจากนั้นนำมาขยำให้แป้งอ่อนตัว

**๖.การถ่ายทอดสืบทอด**

ขนมสมัยโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ เป็นความภาคภูมิใจของลูกหลานที่จะสืบทอดต่อแก่ลูกหลานของตน เพื่ออนุรักษ์มรดกล้ำค่านี้ไว้ให้คงอยู่ต่อไปตราบนานเท่านาน