**ขนมเจาะหู**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ การทำขนมเจาะหู

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นายพร้อม ยอดแก้ว

ที่อยู่เลขที่ 70/3 หมู่ที่ 10 บ้านไม้งาม ตำบลบางปอ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ เกษตร (ทำสวน) อายุ 51 ปี

โทร. 086-2850256

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ขนมเจาะหู หรือ ขนมเจาะรู ในบางท้องถิ่นเรียกว่า ขนมดีซำ ขนมชนิดนี้รูปร่างหน้าตาจะเหมือนโดนัทอันเ­ล็ก ใช้ในงานบุญสารทเดือนสิบ (ชิงเปรต) ของภาคใต้ เป็นสัญลักษณ์แทนเงิน เบี้ย สำหรับใชัสอย ถือเสมือนเป็นเครื่องประดับจำพวกตุ้มหูหรือต่างหู หรือเงินรูสมัยโบราณ เหตุเพราะรูปทรงของขนมคล้ายเบ­ี้ยหอย ขนมเจาะหูนี้จะใช้ในช่วงใช้ในการทำบุญสารท­เดือนสิบหรือที่รู้จักกันดีว่าคืองานทำบุญ­ชิงเปรต เชื่อว่าขนมนี้เป็นเหมือนเงินที่จะนำไปใช้­ในนรก ฟังเรื่องราวแล้วอาจน่ากลัวสักหน่อย แต่เป็นเรื่องของพิธีกรรมและความเชื่อของแ­ต่ละท้องถิ่นที่จะแตกต่างกันไป สะท้อนออกมาผ่านวัฒนธรรมการกิน

## **3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

สำหรับขนมเจาะหูนี้ทำขึ้นเพื่อ ใช้ในการทำบุญสารทเดือนสิบหรือทำบุญชิงเปรต มีลักษณะคล้ายสตางค์แดงสมัยก่อน เปรตจะนำไปใช้ในเมืองนรกแทนเงินหรือเป็นเครื่องประดับ มีรสชาติหอมหวาน อร่อย เป็นขนมโบราณที่นิยมมาจนถึงปัจจุบันนี้

**4. กระบวนการผลิต**

**4.1 วัสดุอุปกรณ์**

**สูตรทำขนมเจาะหู**

1. แป้งข้าวจ้าว 2 กก. 5. เกลือป่น 1 ช้อนชา

2. กะทิ 1 กก. 6. งาขาว

3. น้ำตาลแว่น 8 ขีด 7. น้ำมันพืชสำหรับทอด

4. น้ำตาลปี๊บ 1 กก.

**อุปกรณ์**

1.กะทะ 2 ใบ 10.กระชอนสำหรับตักขนม 2 อัน

2.ตะแกรงสำหรับพักขนม 2 ใบ 11.กระดานสำหรับปั่นขนม 4 แผ่น

3.ตะหลิว 1 อัน 12.กระดาษซับน้ำมัน 2 แพ็ค

4.เตาแก๊ส 2 หัว 13.กระดาษมันห่อข้าว 2 แพ็ค

5.ถังแก๊ส 1 ลูก 14.เครื่องซีลถุง ขนาด 8 นิ้ว 1 เครื่อง

-2-

6.ถาด 4 ลูก 15.ถุงสำหรับใส่ขนม 2 แพ็ค

7.กะละมัง 4 ใบ 16.ลังพลาสติกใบใหญ่สำหรับเก็บอุปกรณ์ทำขนม 1 ใบ

8.หม้อแขก 1 ใบ 17.โต๊ะสำหรับเตรียมส่วนผสมทำขนม

9.ตาชั่งสำหรับชั่งขนม 1 เครื่อง

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1. เทแป้งข้าวจ้าวใส่กะละมัง  
2. นำกะทิใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟใส่น้ำตาลทั้งสองชนิด เกลือป่น เคี่ยวให้กะทิมีลักษณะพองฟู ระวังอย่าให้กะทิแตกมัน  
3. น้ำกะทิที่เคี่ยวกับน้ำตาลทิ้งไว้ให้เย็น เทใส่ลงไปในแป้งข้าวจ้าวที่เทใส่กะละมังไว้ค่อยๆผสมรวมกันนวดประมาณ 30 นาที ให้แป้งมีลักษณะขึ้นเงาฟู ใส่งาขาว  
4. นำแป้งที่ได้ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ให้มีขนาดเท่าๆกัน เตรียมใบตอง ทาน้ำมันลงไปเล็กน้อยบนใบตอง วางบนกระดาน  
5. ปั้นแป้งที่ได้จนหมด คลึงบนใบตองกดให้แบน แล้วทำเป็นรูตรงกลาง ลักษณะจะคล้ายการเจาะหู  
6. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันพืชให้น้ำมันร้อน นำลงทอดให้เป็นสีเหลืองกรอบ ใช้กระชอนตักขนมขึ้นวางบนตะแกรงพอสะเด็ดน้ำมัน เทใส่ถาดที่มีกระดาษซับน้ำมัน ขนมที่ได้ลักษณะจะคล้ายกับโดนัทเล็กๆ ของฝรั่ง

**ประโยชน์**

- เป็นขนมทานเล่น กินกับกาแฟ/น้ำชา ยามบ่าย

- รู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

- เป็นการส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้านให้มีงานทำ มีรายได้เลี้ยงครอบครัว

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

ทานง่าย/หาซื้อได้ตามเทศกาล ต้องมีความใส่ใจในการทำ รสชาติของขนมออกมาดี น่ารับประทาน

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

มีการปลูกฝัง/เรียนรู้/อบรมให้แก่ลูกหลานซึ่งเป็นของดีสมัยโบราณที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ อันเป็นความภาคภูมิใจของลูกหลานที่จะสืบทอดต่อแก่ลูกหลานของตน เพื่ออนุรักษ์มรดกล้ำค่านี้ไว้ให้คงอยู่ต่อไปตราบนานเท่านาน เป็นประเพณีสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบันและอนาคต

------------------------------------------