

ของอร่อย



บ่อหย่าง



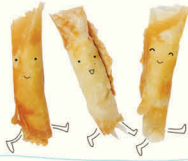
เรื่อง อริยา ไพฑูรย์
ภาพ วชิราวรรณ ทับเสื่อ



สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่น
โดย



ของหรรษาอย่าง
เรื่อง อริยา ไพฑูรย์
ภาพ วชิราวรรณ ทับเสือ



โครงการ สร้างสรรค์สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่น
เลขมาตรฐานประจำหนังสือ 978-616-235-233-1

คณะบรรณาธิการอำนวยการ
ทัศนีย์ วงศ์พิเศษกุล
วรารพร ตยานุกรณ์

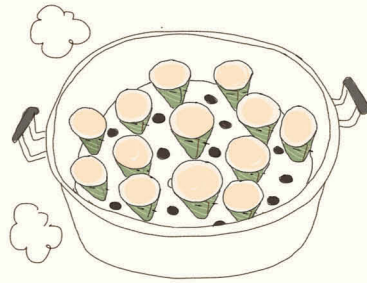
บรรณาธิการดำเนินงาน
ระพีพรรณ พัฒนาเวช

ถ่ายภาพ
เดชา เข็มทอง

ออกแบบปกและรูปเล่ม
วชิราวรรณ ทับเสือ
กฤษณะ กาญจนภา

พิมพ์ครั้งแรก ๒๕๕๘
จำนวน ๓,๐๐๐ เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์ © อริยา ไพฑูรย์
และสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)



เจ้าของโครงการ
สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (สอว.)
สังกัดสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)

ส่วนบริการ
ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น ๘ Dazzle Zone
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๕๗ ๔๓๐๐ โทรสาร ๐ ๒๒๕๗ ๔๓๓๒

ส่วนสำนักงาน
๙๙๙/๙ อาคารสำนักงานเซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น ๑๗
ถนนพระราม ๑ ปทุมวัน กรุงเทพฯ ๑๐๓๓๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๖๔ ๕๙๖๓-๕ โทรสาร ๐ ๒๒๖๔ ๕๙๖๖
www.tkpark.or.th

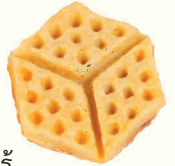
พิมพ์ที่ บริษัท สหมิตรพรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด
โทรศัพท์ ๐ ๒๙๐๓ ๘๒๕๗-๙



คำนำ

ภารกิจสำคัญต่อสังคมประการหนึ่งของสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ คือ การปลูกฝังนิสัยรักการอ่าน และการกระจายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ที่ทันสมัยและสอดคล้องกับความสนใจของเด็ก เยาวชน และประชาชน ในรูปแบบห้องสมุดมีชีวิตที่สร้างสรรค์บนพื้นฐานการมีส่วนร่วมของภาคส่วนต่างๆ โดยสำนักงานอุทยานการเรียนรู้ได้ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในภูมิภาคต่างๆ เพื่อขยายผลการดำเนินงานดังกล่าว

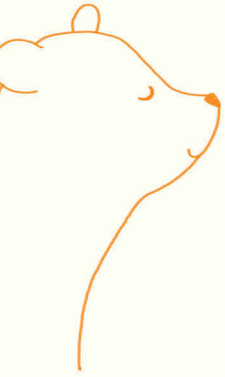
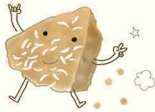
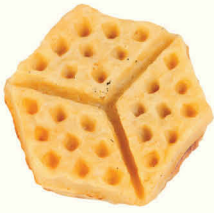
การสร้างสรรค์สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่น ให้มีรูปแบบการนำเสนอที่ทันสมัย และดึงดูดความสนใจ เป็นเครื่องมือที่สำคัญอย่างหนึ่ง ซึ่งสำนักงานอุทยานการเรียนรู้เล็งเห็นว่ามีส่วนในการสร้างแรงบันดาลใจให้เด็กและเยาวชนสนใจการอ่านและใฝ่หาความรู้อย่างต่อเนื่อง โดยนำเรื่องราวภูมิปัญญาสาระท้องถิ่นใกล้ตัวที่สอดคล้องกับวัย การดำรงชีวิตพร้อมกับสอดแทรกแนวคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม มาเป็นเนื้อหาของสื่อการเรียนรู้สำหรับเยาวชนตามช่วงวัย ตั้งแต่ ๔ - ๑๒ ปี



สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่นจังหวัดสงขลา ชุดนี้ สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ได้ร่วมกันสร้างสรรค์กับนักวิชาการและนักเขียนในท้องถิ่น รวมถึงภาคีคนรักเมืองสงขลา เพื่อให้เด็กและเยาวชน รวมทั้งประชาชนทั่วไปในจังหวัดสงขลาได้รับความรู้ และความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมและท้องถิ่นตน รวมทั้งก่อให้เกิดความเข้าใจและการยอมรับในวิถีชีวิตวัฒนธรรมที่หลากหลายตามบริบทพื้นที่และสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันออกไป

สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ มุ่งหวังว่าหนังสือชุดนี้จะเป็นสื่อการเรียนรู้อีกชุดหนึ่งที่จะส่งเสริมการอ่านและการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งหมายถึงเป็นหนังสือที่ผู้อ่านอ่านอย่างมีความสุข สนุกในการอ่าน และก่อให้เกิดความตระหนักในคุณค่าของท้องถิ่นตนเองได้อย่างแท้จริง



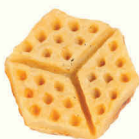




ของอร่อย บ่อย่าง



เรื่อง อริยา ไพฑูรย์
ภาพ วชิราวรรณ ทับเสื่อ



บ่อย่าง

บ่อย่าง เป็นชื่อตำบลในเขตเทศบาลนครสงขลา มีความพิเศษตรงที่ว่า แม้จะเป็นตำบลเล็กๆ แต่ก็แวดล้อมไปด้วยธรรมชาติที่หลากหลาย ทั้งทะเล ทะเลสาบ ภูเขา และป่าสน ส่งผลมาถึงอาหารการกิน ที่อุดมสมบูรณ์



และยังมีย่านเมืองเก่าอันเจริญรุ่งเรืองมาแต่อดีต เป็นที่รวมของผู้คนซึ่งมีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ที่แตกต่างกัน ทั้งคนไทย คนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยมุสลิม เมื่อบวกกับความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงและผสมผสาน ก็ยิ่งทำให้เกิดอาหารและขนมสูตรใหม่ๆ ตามมาอีกมากมาย

ขนมบอกร

ขนมบอกร เป็นหนึ่งในขนมที่ต้องอาศัยอุปกรณ์พิเศษในการทำ และได้ชื่อตามอุปกรณ์ซึ่งมีลักษณะเป็นกระบอกร

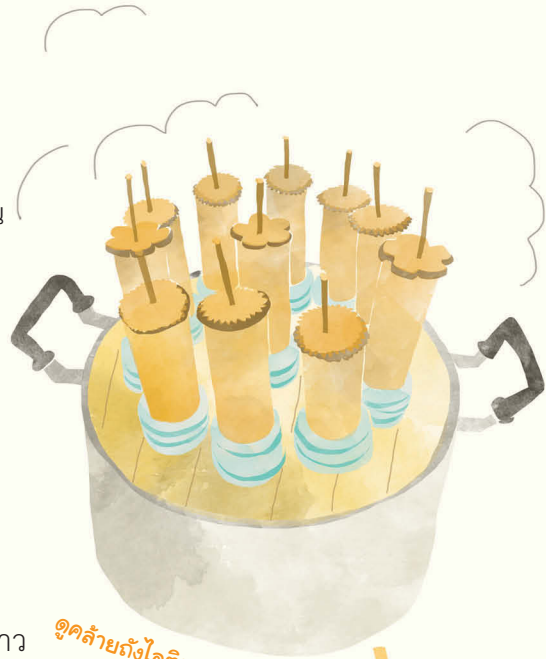
แต่ตามประสาคนใต้ ที่มักจะใช้คำสั้น ๆ กะทัดรัด ขนมกระบอกร ก็เลยกลายเป็น “**ขนมบอกร**”



ขนมบอกรสิคิลาทำจากข้าวเหนียวดำจะ

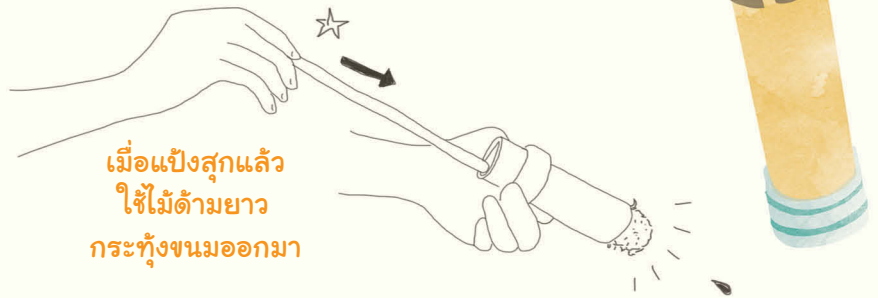
ส่วนประกอบสำคัญของขนมบอ

คือ แป้งข้าวเหนียว และน้ำตาลโตนด
ผสมให้เข้ากัน ใส่ในกระบอไม้ไผ่ นำไปเรียง
ในหม้อที่ตัดแปลงพิเศษให้ใส่กระบอเรียง ๆ กัน
ได้หลายกระบอ หรือปัจจุบันหลายเจ้าหันมาใช้
กระบอโลหะและหม้อที่ออกแบบมาสำหรับ
ขนมบอโดยเฉพาะ



เทน้ำใส่หม้อ ต้มจนเดือด แล้วนำ
กระบอที่ใส่แป้งไว้แล้วลงไปนึ่ง
จนสุก เป็นการให้ความร้อนด้วยไอน้ำ
เมื่อขนมสุกก็เอาตะเกียบหรือไม้ด้ามยาว
กระทุ้งที่ปลายกระบอให้ขนมหล่นออกมา

ดูคล้ายถังไอติมแท่งเหมือนกันนะ



เมื่อแป้งสุกแล้ว
ใช้ไม้ด้ามยาว
กระทุ้งขนมออกมา

มะพร้าวทึนทึกจูดโรยเกล็ดเล็กน้อย

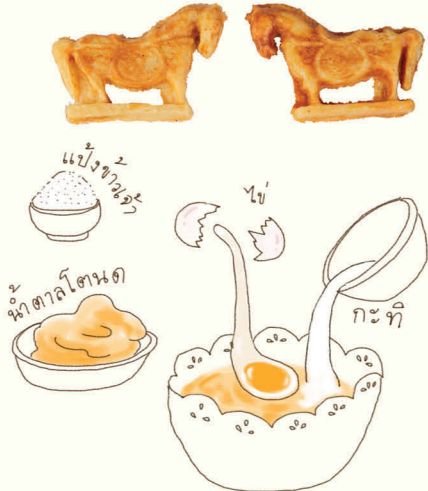


ก่อนกินเอาเมล็ดลูกเคล้ากับมะพร้าวและโรยน้ำตาลทรายหนอยนะจ๊ะ



ขนมม้า

ขนมม้า ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำตาลทราย ไข่ กะทิ และน้ำตาลโตนด



(สังเกตให้ดีจะเห็นว่า **น้ำตาลโตนด** เป็นส่วนประกอบสำคัญของขนมบ่ออย่างแทบทุกชนิด เพราะเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และมียีสต์จากธรรมชาติที่ช่วยให้แป้งขึ้นฟู กลิ่นน้ำตาลโตนดก็ทำให้ขนมมีรสชาติและกลิ่นเฉพาะตัวด้วย)

นวดแป้งแล้วค่อยๆ
ใส่น้ำลงไปให้แป้งละลาย

ถึงจะเป็นรูปร่างเ็อก แต่ก็ยังเป็นขนมม้านะจ๊ะ

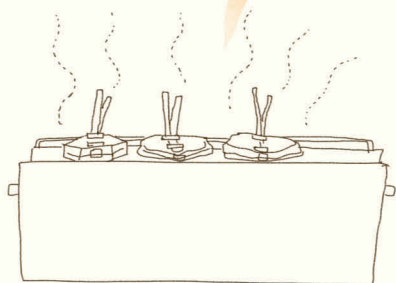
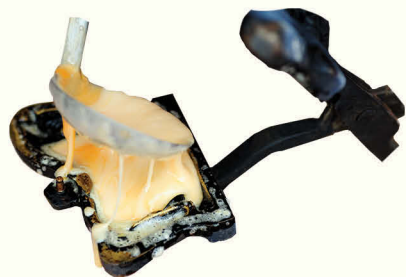
พิมพ์ทองเหลืองสมัยก่อนทำเป็นรูปต่างๆ
ที่นิยมคือพิมพ์รูปม้า รูปร่างเ็อก รูปไก่
รูปกิลเลน รูปหนามทุเรียน
และพิมพ์ราชสีห์



พิมพ์ขนมม้า
อายุกว่า 100 ปี



พิมพ์ขนมม้าสมัยก่อน หนึ่งพิมพ์จะทำได้
ตัวเดียว ตัวโตตัวหนึ่ง
แต่ปัจจุบันมีหลายตัวในพิมพ์เดียว



พิมพ์ราชสีห์



ก่อนจะเทแป้งลงบนพิมพ์
ใช้น้ำมันผสมไข่แดงทาพิมพ์
เพื่อไม่ให้ขนมติดพิมพ์
และได้กลิ่นหอมของไข่ด้วย



น้ำมันพืชผสมไข่



ขนมม้า เป็นขนมยอดนิยมของเด็กบ่อย่างสมัยก่อน

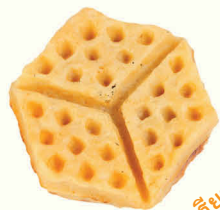
เพราะเป็นรูปสัตว์ที่สามารถเอามาเล่น

เป็นเรื่องราวได้สนุกสนาน ปัจจุบัน

มีขนมสำเร็จรูปเป็นช่อง ๆ ซึ่งหาซื้อง่าย

ตามร้านสะดวกซื้อเข้ามาทดแทน แต่ที่ขาดหายไป

คือความสนุกและจินตนาการ



พิมพ์หนามทุเรียน

ฮ่า ฮ่า ฮ่า



ขนมลูกโดน

ขนมลูกโดน เป็นขนมโบราณที่ยังมีขายตามตลาดนัดทั่วไป
อุปกรณ์สำคัญ คือ พิมพ์เหล็ก เมื่อหยอดแป้งขนมลงไป
ก้นของขนมจะมีลวดลายเป็นกลีบคล้ายขนมไข่ แต่ลูกเล็กกว่า



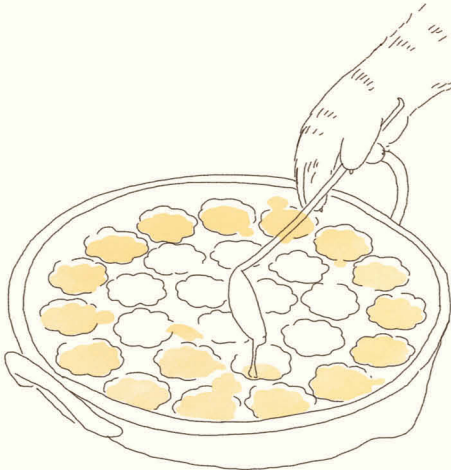
ลูกโดน จากแม่พิมพ์รุ่นเก่าจะมีลวดลายและ
ความลึกชัดเจนและแคะออกมาได้เป็นลูก ๆ
เนื้อแป้งจะนุ่มและหอมไข่เมื่อกัดลงไป



ในชามนี้มีอะไรบ้าง
แป้งข้าวเจ้า
ไข่แดงและไข่ขาว
น้ำตาลโดนด
น้ำตาลทราย
น้ำ



ใช้น้ำมันพืชผสมไข่แดง
ทาที่แม่พิมพ์ก่อนหยอดแป้งลงไป
ขนมจะได้ไม่ติดพิมพ์



แม้ในเขตบ่ออย่างเองไม่มีการปลูกตาลโดนด
แต่ก็เป็นต้นไม้พื้นถิ่นในละแวกใกล้เคียง

โดยเฉพาะสทิงพระ ซึ่งมี **“ต้นโหนด”** หลายล้านต้นทำให้น้ำตาลโดนด
กลายเป็นส่วนประกอบสำคัญของขนมบ่ออย่าง เพราะหาได้ง่าย
และมีรสชาติเฉพาะตัว



หยอดแป้งครบทุกช่องแล้วก็หาฝามาปิด
คอยแ่งม ๆ ฝาดูว่าสุกแล้วยัง สุกแล้ว
ก็ “แคว๊ก” หรือแซะได้เลยจ๊ะ



แม่พิมพ์รุ่นใหม่ ได้จนม ๑๒ ลูก



แม่พิมพ์โบราณ ลองนับดูซิได้กี่ลูก



เวลาจะกินอย่าลืม
จิ้มมะพร้าวก่อน

แม่ค้าบางเจ้าเปลี่ยนวิธีขายใหม่ โดยการละเลงแป้งลงบน
พิมพ์ให้เป็นแผ่น แทนที่จะหยอดทีละลูก เมื่อแป้งสุก
ก็แซะออกมาใส่มะพร้าว หรือบางเจ้าก็ใช้วิธีพับครึ่งแทน
การม้วน โดยใส่มะพร้าวไว้กลางแผ่นก่อนพับ

หอมกลิ่นไฟด้วยนะ



ลูกโดนแบบนี้ได้อีกรสชาติ
ต่างจากที่เป็นลูก ๆ เพราะแป้ง
จะแห้ง กิ่ง ๆ กรอบ
โดยเฉพาะขอบ ๆ
และส่วนที่นูนขึ้นมา

หรือยั้ง



ขนมข้าวฟ่างกวน

ข้าวฟ่าง เป็นพืชตระกูลหญ้า ออกดอกเป็นช่อที่ปลายยอด ผลแก่มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ เหมือนเมล็ดข้าว แต่เป็นลูกกลม ๆ สีน้ำตาลเทา คนบ่อขยำนามากวนกับน้ำตาลโตนดทำขนมข้าวฟ่างกวนกินกันมาแต่โบราณ



นึ่งข้าวฟ่างให้สุก ตั้งไฟกวนกับน้ำกะทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลโตนด ผสมแยมแซลลงไปด้วย เพื่อให้เนื้อขนมมีความเหนียว กวนจนแห้ง แล้วตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ



ขนมจะออกสีน้ำตาลแดงตามสีของน้ำตาลโตนด

ขนมเหนียวดำกวน

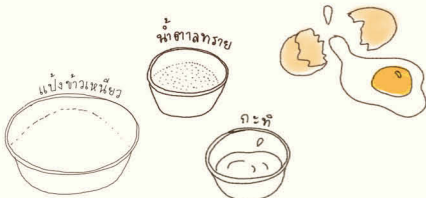
ข้าวเหนียวดำกวน เป็นขนมที่มักขายคู่กับข้าวฟ่างกวน ใช้วิธีต้มข้าวเหนียวดำกับหางกะทิ เมื่อเมล็ดเริ่มบานจึงใส่น้ำปูนใส เพื่อไม่ให้เมล็ดข้าวบานจนเละ แล้วใส่กะทิและน้ำตาลทราย กวนเข้าด้วยกัน



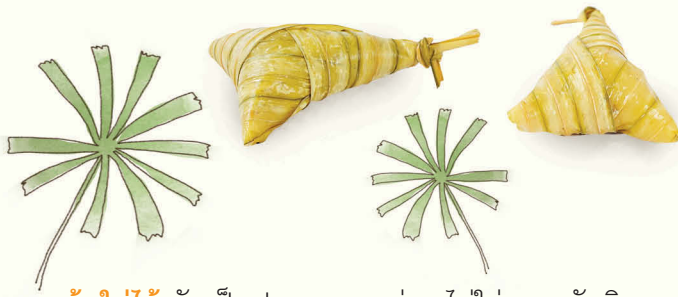
สีออกดำๆ ดูเผินๆ คล้ายกาละแม แต่สังเกตให้เห็นเมล็ดข้าวเหนียวอยู่ในเนื้อ

ขนมทองเอก

ขนมทองเอก เป็นขนมกวนอีกชนิดหนึ่งที่ขึ้นชื่อของบ่อขยำน กวนด้วยแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย ไข่ และกะทิ



ต่างจากทองเอกภาคกลางตรงที่ใช้แป้งข้าวเหนียว จึงใส่พิมพ์ไม่ได้ เพราะขนมจะติดพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นๆ พอดีคำ ห่อด้วยกระดาษสี

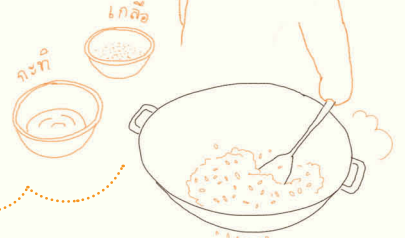


ต้มใบพ้อ ต้มใส่ไส้

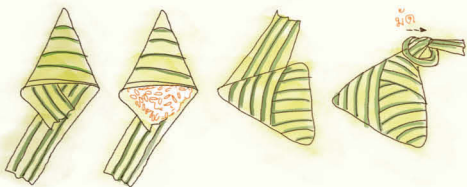
ต้มใส่ไส้ จัดเป็นประเภทของว่าง ไม่ใช่ขนม สันนิษฐานว่าน่าจะเกิดจากการนำขนมท้องถิ่นภาคใต้คือ **ต้มใบพ้อ** มารวมกับขนมของชาวจีน คือ **บ๊ะจ่าง** เนื่องจากพื้นที่ย่านเมืองเก่า เป็นย่านชุมชนท่ามาค้าขายและถิ่นที่อยู่ของคนไทยเชื้อสายจีน

กะพ้อ เป็นพืชในท้องถิ่นชนิดหนึ่ง ใบยาว สีเหลืองแกมเขียว ชาวบ้านจะนำมาใช้ห่อขนมโดยมัดให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ผูกปมตรงปลาย เรียกว่าต้มใบพ้อบ้าง ต้มสามเหลี่ยมบ้าง บางทีก็เรียกสั้น ๆ ว่า **ต้ม** เพราะสมัยก่อนจะต้มในปี โดยการมัดต้มให้แน่นแล้วใส่รวมกันในปี รัดน้ำให้ท่วม ตั้งไฟจนกระทั่งน้ำแห้งสนิท ขนมจะสุกจากการต้ม สมัยนี้แม่ค้าหลายเจ้าใช้วิธีนี้ ซึ่งไม่อร่อยเท่าต้ม แต่การต้มจะยากตรงที่ต้องมัดต้มให้แน่นจริง ๆ ไม่อย่างนั้นน้ำจะเข้าไปได้

ผัดข้าวเหนียว
กับกะทิ
และเกลือ



ไส้ ประกอบด้วย
เนื้อหมูผัดกับเกลือ
น้ำตาล ซิ่วดำ
กระเทียม



ห่อเป็นรูปสามเหลี่ยม
ให้แน่น



นำมาห่อด้วยใบกะพ้อ
โดยใส่ข้าวเหนียวรองลงไปก่อน
แล้วใส่ไส้หมูตามด้วยไข่แดงของไข่เค็ม
ปิดทับข้างบนด้วยข้าวเหนียวอีกชั้น



ขนมหม้อฉี่

สันนิษฐานว่าดัดแปลงมาจากขนมกะลोजี ซึ่งเป็นขนมของ
คนจีน แต่กะลोजีใช้วิธีนำแป้งข้าวเหนียวไปทอดไฟอ่อน ๆ คลุกงา ถั่ว และน้ำตาล ส่วน **หม้อฉี่** ใช้วิธีใส่ไส้ข้างในแป้ง



ใส่ถั่วลิสงบด ผสมงา
น้ำตาลทราย
และน้ำตาลแว่น
ที่ทำจากน้ำตาลโตนด



นวดแป้งข้าวเหนียวที่สุกแล้ว
ให้เหนียวนุ่ม ห่อจนมิดไส้
แล้วคลุกแป้งข้าวเจ้าที่คั่วจนสุกหอม



แป้งข้าวเจ้าที่คั่วสุกแล้ว เรียกว่า "นวล" จะ

แป้งข้าวเจ้าต้องนำไปคั่วให้สุก
และมีกลิ่นหอม ก่อนเอามาคลุก



กินได้



ขนมหัวล้าน



ทำจากแป้งข้าวเหนียวเหมือน **หม้อฉี่** ต่างกันที่ไส้จะเป็นไส้ถั่วเขียวนึ่งเลาะเปลือก บดหรือโขลก กวนกับน้ำตาลทรายจนแห้ง ไม่ติดมือ และปั้นเป็นก้อนกลมได้ ห่อด้วยแป้งข้าวเหนียวแผ่นบาง ๆ พอหุ้มไส้มิด แล้วนำไปนึ่งจนสุกในลังถึงปูด้วยใบตอง



ขนมหัวล้าน ดั้งเดิมจะไม่ใส่สี เป็นสีขาวนวล ๆ ของแป้ง แต่ปัจจุบัน มีการผสมสีลงไปให้ดูน่ากิน



ไส้ขนม ประกอบด้วย ถั่วเขียวคั่ว นึ่ง น้ำตาลโตนด น้ำตาลทราย เกลือ มะพร้าวขูด



หัวล้านแห้ง สุกแล้วพรม ด้วยหัวกะทิสดขณะร้อน ๆ เพื่อให้เป็นเงา และขนมไม่ติด เวลาช้อนกิน แต่ถ้าจะกินหัวล้านน้ำ นึ่งสุกแล้วให้ใส่ในกะทิ ตั้งไฟพอเดือด ใส่เกลือนิดหน่อย



ขนมหนวยหนูน

ยังมีขนมอีกชนิดที่ปัจจุบันหากินได้ยากแล้ว ดูเผิน ๆ อาจคล้าย **ขนมหัวล้าน** แต่ลักษณะเป็นเม็ดรี ๆ คล้ายเม็ดขนุน และไส้ต่างกัน



ไส้ขนมหนวยหนูน เป็นไส้หน้ากระฉีก ไม่ใส่ถั่ว ใช้มะพร้าวทึนทึกค้อนข้างอ่อน กวนกับน้ำตาล โตนดใส่เกลือเล็กน้อย กวนจนแห้ง ปั้นเป็นรูปร่างรีคล้ายเม็ดขนุน แล้วนำไปต้ม เมื่อลอยขึ้นมา ก็ตักใส่กะทิ

ขนมจู้จุน



จู้จุน เป็นขนมทอดที่มีรสหวาน เพราะต้องผสมแป้งกับน้ำตาล



แป้งสำหรับทอด

โดยเคี้ยวน้ำตาลจนกลายเป็น น้ำเชื่อม ทิ้งไว้ให้อุ่น ๆ แล้วค่อย ๆ เทแป้งลงไป นวดให้เข้ากันจนได้แป้งเหลว พอประมาณ

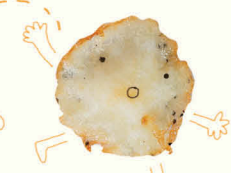


ทอดทีละแผ่นในกระทะก้นลึก ใช้ไม้ด้ามแหลม หมุนขนมไปเรื่อย ๆ ขนมจะค่อย ๆ แผลออกและ ฐานตรงกลางคล้ายไข่ดาว ถ้าต้องการให้ขนมนุ่ม ให้ทอดแบบไม่ต้องพลิกแผ่น



แต่ถ้าอยากกินแบบขอบกรอบหน่อยๆ ก็พลิกแผ่นนิดหน่อยตอนมัน เริ่มแดง ๆ จะ

รอบ ๆ จะ กลายเป็นสีเข้ม ๆ กรอบนิดหน่อย ตรงกลางนุ่ม ออกรสหวาน



ขนมแบบนี้ ที่กรุงเทพฯ เรียกขนมผักบัวจ๊ะ

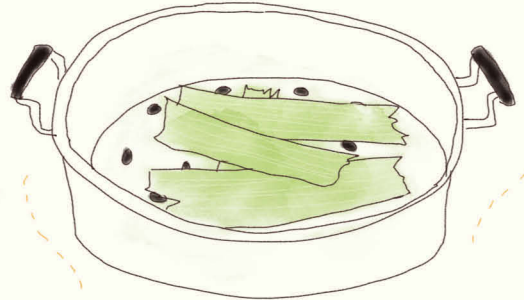


อ้อ... อร่อยจัง...



ขนมกหฬี่

กหฬี่ เป็นขนมที่ไม่ค่อยมีขายในปัจจุบัน
ส่วนประกอบหลักคือ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า
น้ำตาลโตนด เกลือ มะพร้าวขูด และงาขาว



ขนาดแป้งข้าวเหนียวในน้ำอุ่นจัด
จนเหนียวนุ่ม แล้วแผ่เป็นแผ่นหนา
๑ เซนติเมตร ปูด้วยใบตอง หนึ่งใบ
น้ำเดือดให้สุก พักให้เย็นแล้วตัด
เป็นชิ้น ๆ พอดีคำ

วิธีการนึ่งแป้งในลังถึง
คนโบราณจะใช้วิธีฉีกใบตองเป็นริ้ว ๆ
รองไว้ เพื่อให้ไอน้ำขึ้นมาได้
หรืออีกวิธี คือ ตัดใบตองเป็นทรงกลม
เล็กกว่าลังถึงเพื่อให้ไอน้ำ
ขึ้นมาในรูที่ปิดไม่มิด

ข้าวคั่ว ทำจากข้าวเจ้า
คั่วจนเหลืองหอม
โขลกหยาบ ๆ โรยบน
น้ำตาลเหลวอีกชั้น



ราดด้วยน้ำตาลโตนดชนิดเหลว
ที่เคี่ยวจนข้น หรือจะจิ้มทีละคำก็ได้



ภาคกลางเรียกขนมเหนียวจ๊ะ

ขนมบ้า



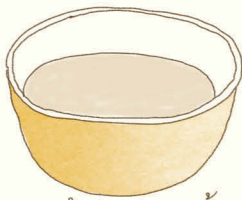
ขนมบ้า ทำจากแป้งข้าวเจ้าหมักด้วยน้ำตาลโตนด
แบบที่มีเชื้อยีสต์ น้ำตาลโตนดยิ่งเก็บนานจะมียีสต์เกิดขึ้น
ตามธรรมชาติ เมื่อมาผสมกับแป้งจะทำให้แป้งฟู

ภาคกลางใช้น้ำตาลทรายและ
ใช้ยีสต์เพื่อให้ขนมขึ้นฟู
เรียกว่าขนมถ้วยฟู แต่ขนมบ้า
ใช้น้ำตาลโตนด จะมีกลิ่นหอมกว่า
และมียีสต์จากธรรมชาติ

ทิ้งไว้ ๕-๖ ชั่วโมง
แล้วเทใส่ในถ้วยตะไล
หรือถ้วยขนมเล็กๆ
วางเรียงให้เต็มลึงถึง
นำไปนึ่งให้สุก



น้ำตาลโตนด
ชนิดเหลว



แป้งข้าวเจ้าผสมน้ำ
คนให้เข้ากัน



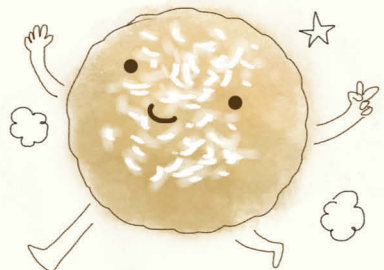
ใส่หม้อหนึ่ง

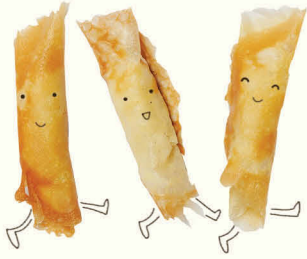
แต่ถ้าเป็นขนมบ้าแบบดั้งเดิม เขาจะใส่ในถาด
นึ่งแป้งทั้งถาด พอสุกก็ตัดออกเป็นชิ้น ๆ ปัจจุบัน
หลายเจ้าก็ขายในถาด กลมบ้างเหลี่ยมบ้าง
ตัดเป็นชิ้น ๆ รูปสี่เหลี่ยม หรือสามเหลี่ยม
แล้วแต่ลักษณะของถาด



มะพร้าวขูด

พอสุกแล้ว
เอามาจิ้มมะพร้าวขูด
ใส่เกล็ดคลูกใน
มะพร้าวหน้อย
หรือย ๆ จะ





ขนมป๋ากี้

ป๋ากี้ ชื่อคล้ายขนมป้า แต่ที่จริงทำด้วยแป้งสูตรเดียวกับขนมลูกโดน เพียงแต่ผสมให้เหลวกว่า และไม่ต้องใส่ไข่ในส่วนผสมของแป้ง ให้ใส่ไข่ในน้ำมันที่เขีตกระทะก่อนเทแป้งลงไป เพื่อไม่ให้แป้งติดกระทะ



ใส่น้ำมันใส่ในแป้งด้วยนะจ๊ะ แป้งจะได้กรอบอร่อย



แป้งสุกแล้วโรยมะพร้าวขูดตามลงไป
คลุกเกลือนิดหน่อยแล้วค่อยม้วน

จี หรือจี๊ คือการทำให้อาหารสุกด้วยความร้อน โดยใช้น้ำมันน้อย ๆ



กินตอนร้อนๆ
ได้กลิ่นหอมๆ กรอบนิด
นุ่มใน อร่อยกว่าขนมถุงๆ
ในร้านสะดวกซื้อเยอะเลย

อ้อ หอม อร่อย



ในบ่ออย่างเหลืออยู่ไม่กี่เจ้า
ถ้าช่วยกันกิน ช่วยกันซื้อ
ป๋ากี้ก็จะมีชีวิตอยู่ได้อีกนาน

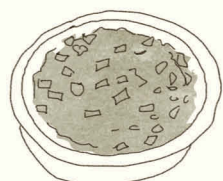


ขนมคนที



คนทีสอทะเล เป็นไม้เถา เลื้อยตามผืนทราย
ริมทะเล ใบเป็นสี่เหลี่ยมเข็ม ใต้ใบออกสีเทาๆ เงิน ๆ
ออกดอกเป็นสีม่วงตรงปลายกิ่ง มีสรรพคุณ
หลายอย่างโดยเฉพาะในทางสมุนไพร

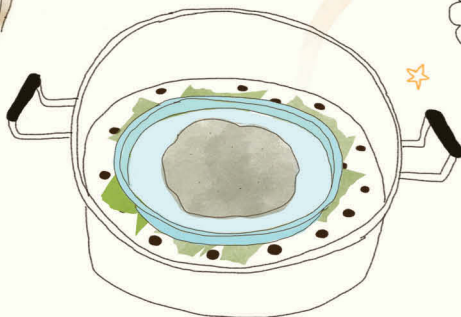
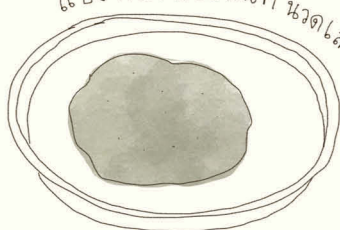
ใบคนที



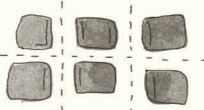
ใบคนที ตากแห้ง



แป้งที่ผสมใบคนที นวดไว้เรียบร้อยแล้ว



★ ตัดให้พอดีคำ



← คลุกมะพร้าวขูด



แต่คนบ่ออย่างเอาใบของต้นคนที
มาล้างสะอาดแล้วตากจนแห้งสนิท
คั่วในกระทะให้กรอบ โขลกละเอียด
แล้วร่อนผสมแป้ง ใส่น้ำนวดกับแป้ง
แล้วนำไปนึ่งในถาดปูด้วยใบตอง

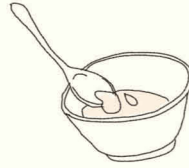
พอสุกแล้วจะได้ขนมคนทีสีเทาเข้มออกดำ
ตัดเป็นชิ้นๆ คลุกมะพร้าวขูด
โรยน้ำตาลทราย ผสมเกลือนิดหน่อย
ขนมจะมีกลิ่นเฉพาะตัวของใบคนที



ขนมกรวย

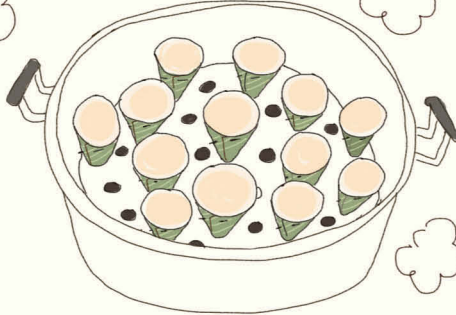
บางคนเรียกขนมตุ๊กตักัด บางคนเรียกขนมหางหนู หรือหางจิ้งจก เพราะเมื่อแกะกรวยออก ตรงปลายขนม จะมีลักษณะแหลม ดั้นตุ๊กตักัดไปมาได้เหมือนหางจิ้งจก

ขนมกรวย ทำจากแป้งข้าวเจ้า และ แป้งถั่วเขียว ผสมน้ำตาล และเกลือ ทยอดแป้งลงในกรวยอย่าให้เต็ม นำไปนึ่งในลังถึง เสียบปลายลงในรูของลังถึงได้เลย



ทยอดลงในกรวย

นึ่งให้สุก



นึ่งสักพักให้ขนมเกือบสุก แล้วทยอดกะทิข้างบน ก่อนนึ่งต่ออีก จนขนมสุก แกะใบตองออก แล้วกินได้เลย

แต่เด็ก ๆ มักเอาปลายหางมัน มาแกว่งตุ๊กตักัด ๆ ก่อนกิน



หัดพับกรวยใบตองกันเถอะ

๑ ตัดใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยม กว้าง ๘.๕ ซม. เช็ดให้สะอาด



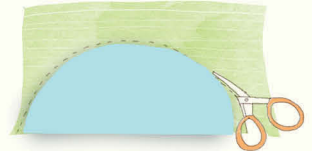
๒ เหลาทางมะพร้าวแห้ง เตรียมไว้เป็นไม้กลัด



๓ นำกระดาษค่อนข้างแข็งมาตัด เป็นรูปครึ่งวงกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง ๑๖.๕ ซม.



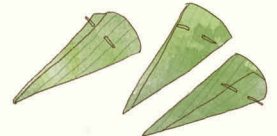
๔ วางกระดาษทาบบนใบตอง แล้วตัดใบตองตามแบบ



๕ ม้วนเป็นกรวย เส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ ๓ ซม.



๖ กลัดปากกรวยด้วยไม้กลัด



ขนมหวั้ก

เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของคนไทย
กับคนจีนตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นขนมอันเป็นเอกลักษณ์
อย่างหนึ่งของชาวบ่อียง



ที่เรียก **ขนมหวั้ก** ก็เพราะต้องใช้ทัพพี
ทรงกลม หรือที่เรียกว่าจวั้ก ช่วยในการ
ห่อไส้ ถือเป็นอุปกรณ์สำคัญในการทำขนมชนิดนี้
แต่คนไต้หวันมักเรียกกะโรสึ้น ๆ **ขนมจวั้ก** จึงกลายเป็น **ขนมหวั้ก**



แป้งขนมหวั้กเป็นแป้งข้าวเจ้า
ผสมน้ำให้เหลวพอประมาณ
เทใส่ "หวั้ก"



แล้วใส่ไส้ซึ่งประกอบด้วย
กุ้ง ถั่วงอก กุ้ยช่าย น้ำส้มสายชู
น้ำตาล เกลือ พริกขี้หนู และกระเทียม



เทแป้งลงไปปิดข้างบนอีกชั้น
เอาจวั้กลงทอดในน้ำมันร้อนๆ ให้ท่วมทั้งจวั้ก

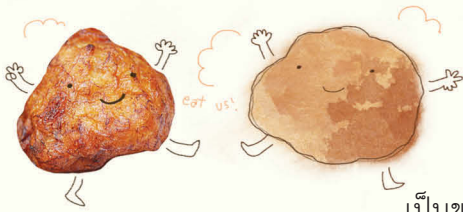


เมื่อแป้งสุกขนมจะหลุดร้อนออกจากจวั้กได้ง่าย



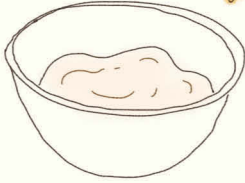
กินกับน้ำจิ้มตอนขนมยังร้อน ๆ
ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สมัยก่อน
จึงนิยมทำกินกันในบ้านในช่วงฤดูฝน



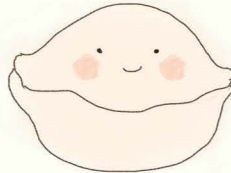


ขนมปาดะ

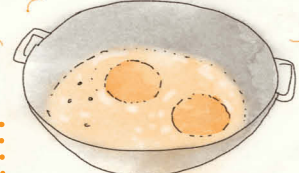
เป็นของว่างของชาวมุสลิม หน้าตาใกล้เคียง **ขนมหวัค** คือเป็นขนมทอดทรงกลมมีไส้ข้างใน ประกอบด้วย น้ำตาล มะพร้าว กุ้งสด พริกสด ตะไคร้ หัวหอม เกลือ



แป้งขนมปาดะเป็นแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำให้ข้นพอประมาณ ใส่กล้วยน้ำว้าลงไป คลุกเคล้าให้ทั่ว นวดจนนิ่ม



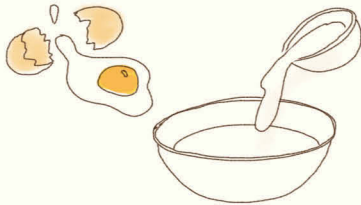
แล้วแผ่เป็นแผ่นกลม ๆ บาง ๆ ไม่ต้องหนามาก ใส่ไส้ตรงกลาง แล้วเอาแป้งขนาดเดียวกันอีกแผ่น ปิดทับข้างบน บีบขอบ ๆ ให้ติดกัน



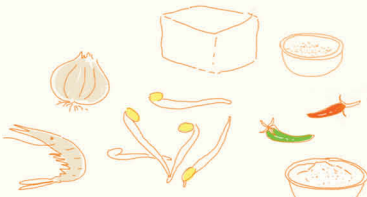
ทอดด้วยไฟอ่อน ๆ ให้สุก จะได้ขนมที่มีรสเค็ม เผ็ด ออกหวานนิดหน่อย กินได้เลยไม่ต้องราดน้ำจิ้ม

เป็นของว่างที่นิยมกินในช่วงบ่าย ลักษณะเป็นแป้งแผ่นใหญ่ ห่อไส้ไว้ข้างใน

ขนมกรอก



ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสม ไข่แดงไข่ขาวและกะทิ ใส่น้ำลงไปให้ เหลวพอประมาณแล้วคนให้เข้ากัน



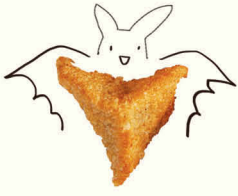
ใส่ประกอบด้วยกุ้งสด ถั่วงอก เต้าหู้ กระเทียม น้ำตาล เกลือ น้ำส้มสายชู พริกชี้หนุตำ ผัดให้สุก



เทแป้งในกระทะไฟอ่อน ให้แป้งเป็นแผ่นกลม ๆ ขนาดใหญ่และบาง ปิดฝาไว้รอให้แป้งสุก แล้วนำมาแผ่ ตักใส่ไส้ตรงกลาง



ห่อให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้างประมาณ ๑ นิ้ว ยาว ๓ นิ้ว กินกับ ผักสดและน้ำจิ้มรสหวาน เปรี้ยว เค็ม



คั้งคาว



คั้งคาว จัดอยู่ในประเภทอาหารคาว เป็นของว่างชนิดหนึ่ง ไม่ใช่ขนมนะจ๊ะ

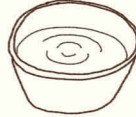
แป้งห่อขนม



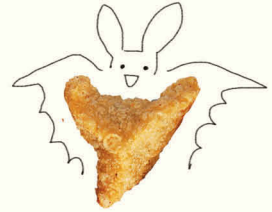
น้ำมันพืช



กะทิ



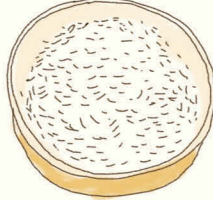
เกลือ



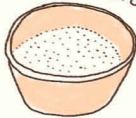
ไส้ขนม



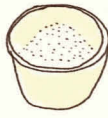
มะพร้าวขูด



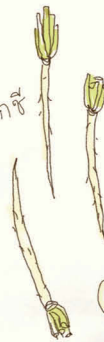
น้ำตาลทราย



เกลือ



รากผักชี



กระเทียม

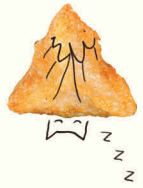
พริกไทย





ผัดไส้หมูมาก่อน

นำกุ้งสดมาต้มให้สุกแล้วลั่นละเอียด ผัดกับกระเทียมสับ พริกไทย รากผักชี กะทิ น้ำตาล เกลือ จนแห้ง



แบ่งกับกะทิ นวดให้เข้ากัน
ใส่เกลือเล็กน้อย
จะได้เค็มนิดๆ จะ



ทำแป้งนุ่มได้ขนม



ใส่ไส้

แผ่นแป้ง

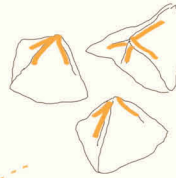
จับจับเป็นสามเหลี่ยม

พอใส่ไส้แล้วจับจับสามมุม
ดูให้เหมือนปีกค้างคาวนะ

แล้วเอามาทอด
ในน้ำมันร้อนๆ



ทอด



ค้างคาว เป็นของว่างที่เคยได้รับความนิยม
อย่างมาก นิยมกินในช่วงบาย่ ปัจจุบันในสงขลา
เหลืออยู่ไม่กี่เจ้า แต่บางบ้านที่มีคุณย่าคุณยาย
อาจยังทำกินกันในครอบครัว

ต้องกินตอนร้อน ๆ นะจ๊ะ
มันจะกรอบนอกนุ่มใน

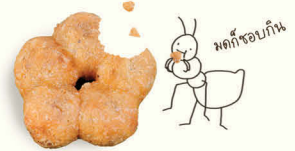
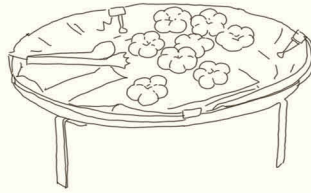


ในย่านเมืองเก่าตำบลบ่อทราย ยังมีขนมอร่อยอีกหลายชนิด ทั้งขนมที่มีถิ่นกำเนิดในบ่อทรายเอง ดังที่ได้พูดถึงไปแล้ว และขนมที่มาจากละแวกใกล้เคียง จากการนำเข้ามาขาย หรือการย้ายถิ่นฐานเข้ามาทำกินในเมือง กลายเป็นขนมที่มีขายทั่วไปตามตลาด หรือตรอกซอกซอยในปัจจุบัน

ขนมมด



เป็นขนมทอด ทำจากแป้งข้าวเหนียว มีไส้ถั่วเขียวข้างใน ปั้นเป็นลูกกลม ๆ เอามาต่อ ๆ กัน เป็นวงกลมบ้างตามยาวบ้าง
ประมาณ ๓ - ๕ ลูก



ขนมข้าวเหนียวหม้อข้าวหม้อแกงลิง

หม้อข้าวหม้อแกงลิงเป็นไม้เถา ปลายใบมีกระเปาะสำหรับดักแมลง นำส่วนนี้มาใส่ข้าวเหนียวราดน้ำกะทิ แล้วนึ่งให้สุก กินได้ทั้งกระเปาะ ถ้ากระเปาะอ่อนจะกรอบนิด ๆ



เรียกสั้น ๆ ว่าเหนียวหม้อลิงจะ

ต้องล้างกระเปาะให้สะอาด เพราะเมื่ออยู่บนต้นมันมีหน้าที่ดักแมลง จึงอาจมีแมลงตกค้างอยู่

กินทั้งกระเปาะนะจ๊ะ อย่ากะเทาะทิ้งละ

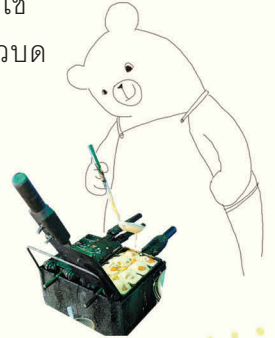


ดอกอ่อนเกินไป เวลาหนึ่งจะแตก ดอกแก่เกินไป เวลาหนึ่งจะเหนียว ต้องเลือกให้พอดี ๆ



ขนมห้อง

มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมต่อ ๆ กันตามพิมพ์ที่ใช้
ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า มีไส้สังขยาหรือไส้ถั่วเขียวบด



พิมพ์ชนิดแปดห้อง (พิมพ์หกห้องก็มีนะจ๊ะ)

ขนมดุ้ง

มีทั้งข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำนะจ๊ะ



ทำจากแป้งข้าวเหนียว
คลุกมะพร้าวขูด กะทิ
เกลือ น้ำตาลทราย



นวดจนนิ่มเข้ากันดีแล้วปั้น
เป็นรูปวงรี เหมือนตัวดุ้ง
ทอดในน้ำมันร้อนจัดเพื่อให้
ขนมกรอบ

เมื่อสุกแล้วนำไปคลุกใน
น้ำตาลทรายที่เคี้ยวแล้ว
จนน้ำตาลแห้งเกาะติดขนม



ถ้าเป็นกอลและของชาวมุสลิม
จะเป็นอีกแบบ
นะจ๊ะ



เป็นขนมกวนชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งข้าวเจ้า
ตั้งไฟกวนกับน้ำกะทิจนสุก เทใส่ถาด
หั่นต้นหอมโรยให้ทั่ว ทิ้งไว้ให้เย็น



ขนมกอลและ

ตัดเป็นชิ้นๆ
สี่เหลี่ยม
โรยหน้าด้วย
มะพร้าวคั่ว
กุ้งแห้งป่น
น้ำตาลทราย



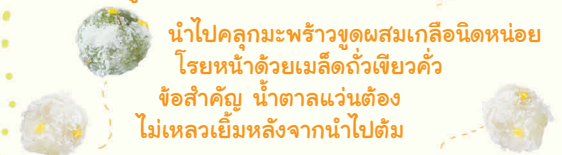
ขนมโค

ทำจากแป้งข้าวเหนียว ใส่น้ำตาล
น้ำตาลแวนที่ทำจากน้ำตาล
โตนด หั่นเป็นรูปลูกเต๋า



เมื่อหุ้มแป้งแล้วเอาใส่ในน้ำเดือด
ลูกที่สูงจะลอยขึ้นมา ต้องรีบตักด้วยนะ
ถ้าลอยอยู่นานน้ำตาลโตนดข้างในจะเหลวจ๊ะ

นำไปคลุกมะพร้าวขูดผสมเกลือนิดหน่อย
โรยหน้าด้วยเมล็ดถั่วเขียวคั่ว
ข้อสำคัญ น้ำตาลแวนต้อง
ไม่เหลวเยิ้มหลังจากนำไปต้ม



จากขนมเกือบ ๓๐ ชนิดที่กล่าวมา ทั้งขนมที่ทำในบ่อตัวเอง และขนมที่มาจากละแวกข้างเคียง สังเกตให้ดีจะเห็นได้ว่า มีลักษณะเฉพาะตัวบางอย่างร่วมกัน

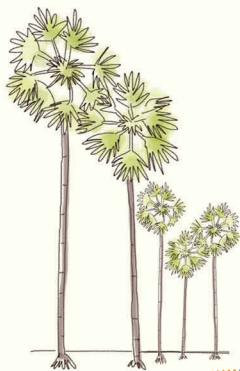


น้ำตาลโตนดมียีสต์ธรรมชาติ
ซึ่งเกิดจากการหมัก ทำให้
แป้งขึ้นฟูโดยไม่ต้องใส่ยีสต์

น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอม
หวานและรสชาติเฉพาะตัว
ต่างจากน้ำตาลทราย

ขนมบ่ออย่างมักใช้
น้ำตาลโตนดในการ
หมักแป้งและให้
ความหวาน

ต้นตาลโตนด เป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของภาคใต้ โดยเฉพาะแถบ
อำเภอสติงพระ จังหวัดสงขลา มีต้นตาลนับล้านต้น จึงถูกนำมา
ใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ในชีวิตประจำวัน ทั้งปรุงแต่งอาหาร
ตัดแปลงเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ รวมทั้งสร้างเรือนและรั้ว
บ้าน จนกลายเป็นวิถีวัฒนธรรมประจำถิ่นของคนแถบนี้



แม้ในตำบลบ่อตัวเองจะไม่มีต้นตาล แต่ด้วยเหตุที่อยู่
ไม่ไกลจากสติงพระ การขนส่งตั้งแต่อดีตก็ไม่ยากลำบาก
จึงมีการนำเอาน้ำตาลโตนด ทั้งส่วนที่ทำเป็นน้ำตาลแว่น
และน้ำตาลโตนดชนิดเหลว หรือที่เรียกว่าน้ำผึ้งโหนด
มาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมแทบทุกชนิด



ขนมบ่ออย่างไม่นิยมใส่สี จะใช้สีตามธรรมชาติ
ของวัตถุดิบที่นำมาใช้



ขนมบัวทำจาก
แป้งข้าวเจ้า
ผสมน้ำตาลโตนด
จะมีสีออกน้ำตาล
ของน้ำตาลโตนด



ขนมดั่งที่ทำจากข้าว
เหนียวดำ จะมีสีคล้ำ
ตามสีของข้าวเหนียว



ใบคนที่สอทะเล ทำให้
ขนมคนทีมีกลิ่นและสี
ตามใบคนที



ขนมหัวล้าน และขนมโค ปัจจุบันมีการใส่สี
ลงไปเพื่อให้ดูสวยงาม สีม่วงจากดอกอัญชัน
สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากฟักทอง





ตำบลดบอย่าง เป็นถิ่นอาศัยของคนสามกลุ่มใหญ่ คือคนไทย คนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยมุสลิม **มีการผสมผสานทางวัฒนธรรม** และรับเอาขนมหากลับพื้นเพดั้งเดิมมาทำกินในครอบครัว และดัดแปลงให้เข้ากับวัตถุดิบในท้องถิ่น



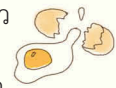
ขนมหม้อฉี่
มาจากกะลोजี
ของคนจีน

ต้มใบพ้อ (ไทย) + ป๊ะจ่าง (จีน) = ต้มใส่ไส้



ขนมบดอย่าง จะไม่เน้นรูปทรง ลีลัน หรือการห่อที่สวยงาม เพราะแต่เดิมเป็นขนมที่ทำกินกันในครอบครัว

คนสมัยก่อนไม่นิยมให้ลูกผู้หญิงเรียนหนังสือ เมื่อมีครอบครัว ผู้หญิงจึงต้องทำหน้าที่แม่บ้านดูแลลูก และทำอาหารให้สมาชิกและลูกจ้างที่ช่วยกิจการของครอบครัว ประกอบกับคนสงขลาหรือคนไทยเชื้อสายจีนส่วนมากจะเป็นคนประหยัด ไม่นิยมออกไปกินอาหารนอกบ้าน แม่บ้านต้องคิดหาอาหารสูตรใหม่ ๆ และต้องเรียนรู้วิธีถนอมอาหารเพื่อให้เก็บได้นาน โดยเฉพาะขนม ซึ่งมีส่วนประกอบเพียงไม่กี่อย่าง จึงต้องอาศัยความคิดสร้างสรรค์ในการปรับเปลี่ยนส่วนผสม และวิธีการปรุง เพื่อให้ได้ขนมหลากหลายประเภท



คนใต้ไม่กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก แต่นิยมใช้
แป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบของขนม



ตำบlopอย่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เป็นตำบลที่มีพื้นที่กว้างขวาง อยู่ในเขตเทศบาลเมืองสงขลา เป็นแหล่งที่อาศัยของผู้คนจากหลากหลายวัฒนธรรม ทั้งชาวไทย ชาวไทยเชื้อสายจีน และชาวมุสลิม จึงก่อเกิดวัฒนธรรมอันหลากหลาย รวมถึงวัฒนธรรมการกิน เมื่อประกอบกับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในท้องถิ่น รวมกับความคิดสร้างสรรค์ของผู้คน จึงทำให้บopายเป็นแหล่งของกิน น่าอร่อยมากมาย



“ของหรอยบopายาง”

ที่รวบรวมขนมและอาหารว่าง



เป็นหนังสือสารคดีภาพ

หารับประทานยาก หรือเป็นของกิน

ขึ้นชื่อของบopายาง มาแนะนำ

ในรูปแบบชวนสนุก เพื่อดึงดูดความสนใจของ

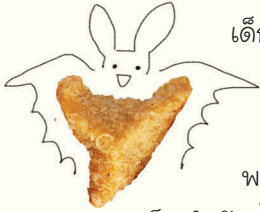
เด็กผู้อ่าน เนื้อหาในเล่มจึงมีใช้สารคดีอาหารที่ให้ข้อมูลอย่างเข้มข้น จึงขง

ทั้งนี้คณะผู้จัดทำ ตระหนักดีว่าทุกวันนี้ เด็กๆ และเยาวชนเติบโตและ

ใช้ชีวิตอยู่ท่ามกลางความเร่งรีบและสิ่งเร้ามากมาย

พวกเขาส่วนใหญ่จึงต้องยึดเอาความสะดวก รวดเร็ว

เป็นสิ่งสำคัญ ไม่เว้นแม้แต่เรื่องอาหารการกิน



หนังสือเล่มนี้จึงพยายามรักษาความสมดุลในการเสนอ

รูปแบบและเนื้อหาระหว่างการประติดประต่อยแบบ

คนโบราณ กับการใช้ชีวิตอย่างสะดวก รวดเร็ว รูปแบบ

ทันสมัยอย่างเด็กปัจจุบัน เพื่อให้หนังสือ **“ของหรอยบopายาง”**

เป็นหนังสือที่น่าอ่านสำหรับเด็กและเยาวชน

การใช้หนังสือเล่มนี้ให้สนุก และมีชีวิตชีวา จึงไม่เพียงสนับสนุนให้

นักเรียนอ่านเพียงอย่างเดียว แต่ควรส่งเสริมให้ได้สัมผัสกับของจริง

ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้ได้มีโอกาสลองชิมขนม หรืออาหารที่ปรากฏอยู่

ในเล่ม เช่น จัดกิจกรรม **“ชวนชิม”** โดยให้เด็กหาเวลาหรือ

โอกาสได้ชิม แล้วถ่ายภาพนำมาบอกเล่าให้เพื่อนๆ ฟัง

หรือแม้แต่ให้นักเรียนได้ฝึกสัมภาษณ์คนขายถึงขั้นตอน

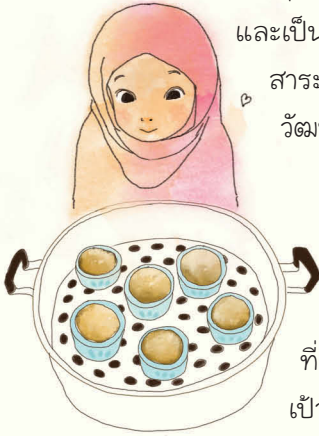
การทำ ก่อนนำมาบอกเล่าด้วยวิธีที่นักเรียนถนัด หรือ

คุณครูอาจจะจัดกิจกรรม **“ขายขนม”** โดยให้นักเรียนทดลอง

ทำขนมชนิดที่ทำได้แล้วจัดช่วงเวลาขายภายในโรงเรียน



กิจกรรมต่างๆ เหล่านี้เป็นกิจกรรมการใช้สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่น
อย่างสนุกสนาน และเพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงเนื้อหาในหนังสือกับของกิน
จริงๆ ที่อยู่ตรงหน้า จะช่วยให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ในมิติที่ลึกซึ้ง
และเป็นธรรมชาติ ในขณะเดียวกัน คุณครูยังสามารถเชื่อมโยงสื่อการเรียนรู้
สาระท้องถิ่นเล่มนี้ ไปสู่การเรียนรู้ในด้านอื่นๆ ที่สำคัญ เช่น การเรียนรู้
วัฒนธรรมอื่นๆ ที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น



จึงเห็นได้ว่า สื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่นเพียงหนึ่งเล่ม
ที่เล่าเรื่องราวใกล้ตัวเด็ก สามารถ
เชื่อมโยงไปสู่การเรียนรู้เรื่องราวใกล้ตัว
ที่ขยายวงออกไปได้ไม่รู้จบ เพื่อให้บรรลุ
เป้าหมายของการเรียนรู้ อันประกอบด้วยการเรียนรู้เพื่อเปลี่ยนใจ
เปลี่ยนความคิด และค่านิยมความเชื่อ เพื่อให้ยึดมั่นในความดี ความจริง
และความงาม



ผู้เรียนได้ความรู้ชุดใหม่และได้ทักษะชุดใหม่



ประวัติผู้เขียน อริยา ไพฑูรย์

อดีตบรรณาธิการสำนักพิมพ์แพรวเยาวชน นักแปล และบรรณาธิการ
วรรณกรรมเยาวชนกว่าร้อยเล่มในรอบยี่สิบปีที่ผ่านมา

เติบโตที่เมืองบ่อทองในช่วงเวลาที่บ่อทองเต็มไปด้วยขนมนานาชนิด
หมูนเวียนกันออกมาขายตั้งแต่เช้ามีดยันค่ำคืน โดยเฉพาะในย่านเมืองเก่า
ซึ่งมีชอกเล็กชอกน้อยให้ขี่จักรยานวนสำรวจ (และก็ได้ขนมติดตะกร้า
มาเป็นผลพลอยได้ทุกครั้ง)

ปัจจุบันเป็นบรรณาธิการอิสระ และทำงานแปล
อยู่ที่บ้านในจังหวัดสงขลา

ขอขอบคุณ

อาจารย์สำราญ ศรีพจนารถ อาจารย์อรทัย สัตยสิทธิ์สกุล
คุณสมจิตร สฤทธิบุรณี และคุณจุฑาทิพย์ เขียววิทย์



หนังสือในชุดสื่อการเรียนรู้สาระท้องถิ่นจังหวัดสงขลา

