

## ขนมควยลิง ขนมพื้นบ้านจันทบุรี : ของหวานชื่อหยาบโดนแต่อร่อย

เบญญาภา โกรินทร์, ปวีศา ในวัง, พรรณวศา เสริมศรี,

พิมลนาฏ ลุทโท, และอนันตญา บุคดาพันธ์

หลังจากผ่านสถานการณ์โควิด-19 มาได้ 2-3 ปี สังคมเราได้ผ่านการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ในหลาย ๆ ด้าน ส่งผลให้สถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ต้องรับมือกับความเปลี่ยนแปลงและสร้างสรรค์จุดเด่นของแต่ละพื้นที่เพื่อชูวัฒนธรรม หรือ soft power ที่กำลังเป็นที่นิยมและได้รับผลตอบแทนจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี ดังตัวอย่างชุมชนขนมแปดกริมคลองหนองบัว ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ที่มีความเฉพาะตัว ด้วยความแปลกของอาหารและขนมชนิดต่าง ๆ ชวนให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาชิม และสัมผัสกับบรรยากาศวิถีชีวิตของชุมชน ด้วยความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น ทำให้มีขนมและอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อมากมายเช่น ขนมติดคอ ขนมควยลิง ขนมตะไล ขนมตะลุ่ม ขนมข้าวเหนียวเหลือง ขนมน้ำเี่ยวว้าว ที่หมุนเวียนสับเปลี่ยนมาขายกันทุกสัปดาห์ เนื่องจากเอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารพื้นบ้าน และความน่ารักเป็นกันเองของชาวบ้าน จึงทำให้ชุมชนแห่งนี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนแห่งใหม่ของจังหวัดจันทบุรี แต่ขนมที่ขึ้นชื่อในชุมชน ได้แก่ ขนมควยลิง เป็นขนมแปลกประจำตำบลที่มีมายาวนานกว่าร้อยปี

หากย้อนกลับไปศึกษาประวัติศาสตร์ของชุมชนโบราณหนองบัว จะพบว่า เป็นชุมชนเก่าแก่แห่งหนึ่งของจันทบุรี คนหนองบัวส่วนใหญ่เป็นชาวจีนที่อพยพมาจากเกาะไหหลำ คนเก่าแก่ในท้องถิ่นเล่าให้ฟังว่า ในอดีตบรรพบุรุษของตนได้นั่งเรือสำเภามาจากเมืองจินมาลงที่ท่าแหลบ และต่อเรือเล็กมาเพื่อจับจองพื้นที่และตั้งรกรากกันที่นี่ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา แรกเริ่มเดิมทีชาวบ้านในละแวกนี้มีอาชีพประมงชายฝั่ง ใช้เครื่องมือพื้นบ้านคือโพงพางสำหรับการจับสัตว์น้ำ เมื่อชาวจีนเข้ามาอยู่อาศัยก็ทำการค้าและปลูกผักเป็นอาชีพหลัก ต่อมาราว 30 ปีก่อน ตลาดอัญมณีในจังหวัดจันทบุรีมีความรุ่งเรือง ชาวหนองบัวจึงหันไปประกอบอาชีพทำเหมืองพลอย ชาวบ้านหลายคนร่ำรวยจากการค้าพลอยจึงทำเป็นธุรกิจแบบเต็มตัว ทำให้ที่นี่กลายเป็นแหล่งโกดัง และเจียรไนพลอยมาจวบจนปัจจุบันนี้ นอกจากนี้ชุมชนหนองบัวยังเป็นแหล่งเพาะปลูกผลไม้ มีทั้งสวนเงาะ มังคุด ทุเรียน และยังมีการแปรรูปทุเรียนที่แปรรูป เช่น ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด

ในส่วนของคนที่มีชื่อหายาโลน คนมควยลิ่งนั้น มาจากการที่มีรูปร่างคล้ายเครื่องเพศของลิงแสมที่อาศัยอยู่ในป่าชายเลนในท้องถิ่น ชาวบ้านเล่าให้ฟังว่า ขณะที่ทำงานอยู่นั้น มีลิงแสมมาป่วนเปื้อนอยู่บริเวณนั้น ทำให้ชาวบ้านที่กำลังทำงานอยู่มองเห็นเครื่องเพศของลิงแสมเลยทำให้นึกถึงคนที่กำลังทำอยู่ เนื่องจากคนมีลักษณะคล้ายคลึงกับสิ่งนั้นของลิง เลยกลายเป็นที่มาของชื่อคนมควยลิ่งนั่นเอง

รสชาติคนมควยลิ่งนั้น หนึบหนับเคี้ยวเพลิน หวาน ๆ มัน ๆ ตามแบบขนมไทยโบราณสูตรดั้งเดิมนั้นมีส่วนผสมแค่แป้ง น้ำ และน้ำตาล แต่ในยุคปัจจุบันสูตรของคนได้ที่ปรับเปลี่ยนไปสีสรรของคนและกระแสความนิยมของผู้คน เช่น ใช้ส่วนผสมที่เป็นมันม่วง น้ำใบเตย น้ำดอกอัญชัน ชาไทย น้ำมะพร้าว ฯลฯ สำหรับสูตรนี้มีขั้นตอน วัตถุดิบ และวิธีทำดังนี้

### วัตถุดิบ



1. แป้งข้าวเหนียว 100 กรัม



2. แป้งข้าวเหนียวดำ 100 กรัม



3. มะพร้าวทึนทึก 60 กรัม



4. กะทิ 200 มิลลิลิตร



5. แป้งข้าวเหนียว 2 ช้อนชา



6. งาดำ 50 กรัม



7. น้ำตาลทรายขาว 100 กรัม



8. แป้ง 50 กรัม



9. ใบเตย 3 มัด

## วิธีทำ

1. การเตรียมมะพร้าว : ชูดมะพร้าวทึนทึก และนำไปควั่นบนกระทะ จากนั้นให้น้ำเกลือมาคลุก
2. การเตรียมแป้ง : ผสมแป้งข้าวเหนียวดำ แป้งขาวเหนียวขาวและแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน
3. การนวดแป้ง : ใช้กะทิในการนวดแป้งทั้งสามชนิดให้เข้ากันดีด้วยมือ จนแป้งเหนียวเนียนและสามารถปั้นได้
4. การพักแป้ง : นำแป้งที่นวดเสร็จแล้วมาแรปไว้แล้วนำแป้งไปพักไว้ 30 นาที
5. การการปั้น : ปั้นแป้งให้เป็นเส้นขนาดพอดี แนะนำขนาดเท่านิ้วก้อย หรือพอดีคำ
6. การเตรียมน้ำ : ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อให้พอเหมาะกับปริมาณของขนมที่ปั้นไว้ จากนั้นให้ตั้งไฟกลางแล้วจึงใส่ใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมของน้ำต้ม และใส่น้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวานของน้ำ
7. การต้มแป้ง : เมื่อน้ำเดือดให้นำแป้งลงไปต้มในหม้อ หากแป้งสุกแล้วจะลอยตัวขึ้นมาให้ตักขึ้นจากน้ำได้เลย
8. การเสิร์ฟขนมควยลิง : เมื่อนำแป้งขึ้นจากน้ำแล้วให้นำไปคลุกกับมะพร้าวที่เตรียมไว้ จากนั้นให้จัดใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

## เทคนิคพิเศษในการทำขนม

1. การนำแป้งท้าวยายม่อม (แท้) มาใช้ร่วมกับแป้งอื่น ๆ จะทำให้ขนมมีความขึ้นเหนียว และเป็นมันวาว และนอกจากนี้แป้งท้าวยายม่อม มีคุณสมบัติพิเศษกว่าแป้งอื่น ๆ คือมีความเหนียวหนืด นุ่มใส คั้นตัวช้า
2. ควรร่อนแป้งก่อนเพื่อให้เนื้อแป้งมีความละเอียด เมื่อนวดแป้งจะทำให้เนื้อแป้งมีความเนียนมากยิ่งขึ้น
3. ใช้วิธีการนวดแป้งด้วยมือ และพักแป้งไว้ 30 นาที
4. นำเนื้อขนมที่ปั้นแล้วไปต้มในน้ำที่เติวน้ำตาลและใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมหวาน
5. การต้มขนมควรใช้ไฟอย่างสม่ำเสมอในการต้มมิเช่นนั้นเมื่อขนมสุกแล้วจะไม่ลอยขึ้นแป้งด้านในอาจไม่สุก
6. เมื่อตักขนมควยลิงขึ้นจากหม้อต้มแล้วควรนำมาคลุกกับเนื้อมะพร้าวชูดเส้นทันที ไม่ควรพักทิ้งไว้จะทำให้แป้งติดกันและเนื้อขนมจะไม่อร่อยมีความเหนียวจนติดคอ
7. นำเกลือไปคลุกในเนื้อมะพร้าวชูดเส้นที่เตรียมไว้จะช่วยเพิ่มรสชาติความเค็ม เมื่อนำเนื้อมะพร้าวชูดไปคลุกกับขนมควยลิงและจะทำให้รสชาติทุกอย่างนั้นติดกันได้อย่างลงตัว
8. ใช้เนื้อมะพร้าวชูดแบบเส้นเพื่อเพิ่มเทกเจอร์ในการเคี้ยวและไม่คายคอกเมื่อรับประทาน
9. ก่อนรับประทานควรโรยน้ำตาลทรายขาวและงาคั่วเพื่อเพิ่มรสชาติหวานและความหอมจากงาคั่ว

## ภาพบรรยากาศวันจัดนิทรรศการ Show Cases: IS 2024



## รายการอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2565). *ขนมควยลิง ชุมชนขนมแปลกเมืองจันทบุรี*.

<https://tatcontactcenter.com/เที่ยวภาคตะวันออก/จันทบุรี/ขนมควยลิง-ชุมชนขนมแปลก>.

“ขนมควยลิง” เมนูของหวานชื่อแปลกแห่งแดนจันทบุรี กับวิธีการทำง่าย ๆ ได้ที่บ้าน. (2567).

<https://www.sanook.com/campus/1422591>.

เชษฐรัฐ อรุณม, กัญญาณัฐ ขุนอินทอง, จันทิมา จามเลิศ, มินทร์ตรา สุขประเสริฐ, ลักขณา ด้วงพรม

และวิรัชญา สุขสงวน. (2564). *ขนมควยลิง : อัตลักษณ์ชุมชนขนมแปลกริมคลองหนองบัว*

*ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี*. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

โปรย รัตนา. (2567). *ขนมควยลิง: สูตรทำขนมไทยสุดแปลกจากจันทบุรี ที่คุณต้องลอง*.

<https://deliciousthaideserts.com/สูตรอาหาร/ขนมควยลิง>.

โลกใบหนึ่งซึ่งไม่ไกล. (2566). *ชุมชนขนมแปลก ริมคลองหนองบัว จังหวัดจันทบุรี*.

<https://aworldconnect.com/index.php/checkin/170-kanonchantapuri>.

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม. (2566). *ขนมควยลิง*. [https://www.m-](https://www.m-culture.in/th/album/197832/ขนมควยลิง)

[culture.in/th/album/197832/ขนมควยลิง](https://www.m-culture.in/th/album/197832/ขนมควยลิง).

อีจัน ล้นทุ่ง. (2565). *ของขึ้นชื่อ จ.จันทบุรี ขนมควยลิง ขนมถิ่นชื่อแปลก รสชาติหวานมัน*.

<https://www.ejan.co/ejan-luntung/ของขึ้นชื่อ-จันทบุรี>