ขนมโบราณ...หายาก

นำเสนอเมื่อ : 14 มี.ค. 2552

ขนมไทยหายาก

เป็นขนมเลี้ยงทายบ้านพิธีแต่งงาน
ถ้าขนมยังติดกันทั้ง 3 ลูกนั้นขนมที่ทอด
หมายความว่า คู่บ่าวสาวที่จะแต่งงาน
จะอยู่ด้วยกันดี ตลอดจนมีลูกด้วยกัน
แต่ติดกันอยู่เพียง 2 ลูก หมายความว่า
มีลูกยากหรือไม่มี ถ้าแยกหรือหลุดออก
ทั้ง 3 ลูก หมายความว่า อยู่ด้วยกันไม่ยืด

ขนมชนิดนี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน
คือส่วนที่เป็นไส้ที่ทำจากน้ำตาลและพร้าว
เผพร้าขูด และงา แล้วเอามาหุ้มด้วย
แป้งข้าวเหนียว ส่วนที่สอง ทำจากไข่ไก่
(อาจจะใส่สีผสมอาหารเพื่อเพิ่มความสวยงาม)
ที่นำมาโรยบนเกรอะเป็นแผ่นบางๆ เพื่อนำมาห่อตัวขนม

ขนมชนิดนี้ใช้ในพิธีแต่งงาน
โดยแทนเสาบ้านเสาเรือน
เพื่อให้คู่บ่าวสาวอยู่กันยั่งยืนและร่ำรวย
ลักษณะคล้ายขนมทองม้วน แต่ขนมชนิดนี้
จะมีความแตกต่างอยู่สองที่
มีน้ำตาลผสมอยู่ในตัวขนม

เมื่อตัวขนมได้ถูกบดอยู่กับฟันและลิ้นที่สัมผัสรส
จะให้ความรู้สึกกรุบกรอบน่ากัดกิน
ผสมกับความหอมของน้ำตาลที่ผสมขนม
อย่างลงตัวไม่ที่ไม่หวานมากนัก ก็ยังทำให้ขนมชนิดนี้
เหมาะสำหรับการกินเล่นกับน้ำชาตอนบ่าย

เป็นขนมโบราณ ที่ใช้ในพิธีแต่งงาน
เรียกว่า "หม้อปิ้น หม้อทอง"
- ตัวก้นขนม ผสมแป้งสาลี น้ำเย็น ไข่แดง
กรุเป็นพิมพ์หม้อตาล อบให้สุก
-ไส้ ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำเดือดให้ข้น
ตักใส่ถ้วย หยดสีตามต้องการ
หยอดลงในพิมพ์ ให้น้ำตาลแห้ง

ดูจากลักษณะภายนอกดูกระจุ๋มกระจิ๋มน่ารัก
หลากสีสันชวนน้ำลายสอ เมื่อลองลิ้มชิมรสเนื้อแป้ง
ของขนมที่กรอบจะเข้ากันดีกับตัวน้ำตาลที่หวานกำลังดี

แบ่งเป็น 2 ส่วน
แยกเป็น 2 หม้อ
หม้อแรกคือส่วนผสมของไส้
ประกอบด้วยเผพร้าวกับน้ำตาลปี๊บ
แล้วนำมาปั้นเป็นก้อน
อีกหม้อประกอบด้วย
หัวกะทิ แป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาล
แล้วตักใส่หม้อ
เพื่อความอร่อยยิ่งขึ้น
ควรจะรับประทานพร้อมกัน
เพราะตัวแป้งและตัวไส้
จะอร่อยกลมกล่อมอย่างลงตัว

เป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน

ใช้แป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำดอกมะลิ
ใส่สีต่างๆ เพื่อหุ้มไส้
ประกอบด้วยถั่วเขียวละเอียดเปลือกที่บดละเอียด
ผสมกับกะทิ และน้ำตาล ปั้นเป็นก้อนกลม
เมื่อหุ้มเสร็จแล้ว นำมาร่างบนใบตอง
ที่ตัดเป็นกลมๆ
เมื่อนึ่งสุกแล้ว พรมด้วยหัวกะทิ

เมื่อดูจากลักษณะภายนอกอาจจะดูคล้าย
ขนมช็อกโกแลตชนิดหนึ่งที่กลม เงา มัน

หรือขนมผมสาว เปรียบเสมือนแสงสว่าง

ลักษณะที่สวยถูกต้อง ต้องปลายแหลม
และฐานเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส
รางได้โดย/ไม่เสียรูปทรง ทำจากถั่วเขียว
เลาะเปลือกนึ่งสุก กวนกับกะทิและน้ำตาลทราย
อบด้วยควันเทียน ปั้นเป็นก้อนกลมๆ
นำแป้งถั่วเขียว หรือแป้งข้าวหรับ
กวนกับน้ำตาลทราย และน้ำลอยดอกมะลิ

ขนมชนิดนี้ จะให้กลิ่นหอมสดชื่นน่ากินของควันเทียน
และน้ำลอยดอกมะลิที่ซ่อนอวลอยู่ในเนื้อขนม

มีสองส่วน คือส่วนตัวขนม ทำแป้งข้าวเจ้า
แป้งเท้ายายม่อม แป้งมันสำปะหลัง น้ำตาลไส
และหางกะทิ นำไปนึ่งจนสุก

ส่วนของตัวหน้า ได้แก่ หัวกะทิ ไข่ และน้ำตาล
ใส่แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย แล้วเคล้าบนตัวที่สุก
แล้วนำไปนึ่ง เวลาสังเกตุดูเป็นสีเหลืองบนขนาดพอดีคำ
หรือลักษณะตามชอบ เวลาจะรับประทาน
ควรรับประทานพร้อมกันเพราะให้รสชาติที่หวาน มัน
และมีกลิ่นหอมของกะทิ-จะรับประทานในคำเดียวกัน

ลักษณะของขนมจะคล้ายขนมน้ำดอกไม้
เป็นขนมชาววังคิดประดิษฐ์ขึ้น
ให้มีสีสันดุเม่าดูโน่นเลียนแบบเพลงไทย
'บุหงันลอยเลื่อน' ซึ่งเป็นเพลงพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2

มี 2 ส่วน คือ ส่วนตัวขนม ทำจากแป้งข้าวเจ้า
แป้งมัน น้ำดอกอัญชัน น้ำตาลทราย หยอดลงบนถ้วยตะไล
เมื่อนำไปนึ่งตรงกลางจะปูดลงไป ส่วนตัวหน้าขนม
ประกอบด้วย ไข่ กะทิ น้ำตาลและพร้าว และนำไปนึ่งต่อจนสุก

เมื่อรับประทานจะให้ความรู้สึกถึงความหอมหวาน
ของน้ำดอกอัญชันกับกลิ่นน้ำตาลและพร้าว

ทำจากไข่ขาวตีกับน้ำตาลทรายเป็นจนตั้งยอด
ใส่น้ำสนามาเพื่อให้ไข่ไม่เหลว นำกระดาษขาวหนาๆ
มาม้วนเป็นกรวย ใส่น้ำตาลที่ตีแล้ว บีบกลมๆ เป็นหัวเห็ด
แล้วบีบยาวๆ เป็นก้านเห็ด นำไปอบ
พอสุกแล้วนำส่วนหัวมาเจาะตรงกลาง
เพื่อติดกับตัวก้านเห็ดโดยใช้น้ำเชื่อม
นำผงโกโก้ มาร่อนตรงกรงผลเล็กรียบนหัวเห็ด

สำหรับคนชอบกินเห็ดอาจจะเข้าใจผิด
เมื่อได้เห็นขนมชนิดนี้ เพราะจะแยกไม่ออกว่าเป็นไหนเห็ดจริง
เป็นไหนคือขนมเห็ด ส่วนเรื่องรสชาติจะออกหวานๆ
เมื่อนำเข้าไปสัมผัสกับลิ้นแล้ว แทบจะละลายไปทันที

ขนมไทยโบราณ เมื่อได้มองครั้งแรก
อาจจะคิดว่าขนมชนิดนี้คือ "ข้าวเหนียวแก้ว"
แต่ถ้าพิศมองให้ดีจะเห็นถึงความแตกต่างอย่างชัดเจน
เพราะมีลักษณะแข็งกระด้างของข้าวเหนียว

ส่วนเกสรชมพู่จะดูนุ่มนวล อ่อนโยน
ที่ทำจากเผพร้าขูดขาว
ผัดกับน้ำและน้ำตาลทราย
ใส่ลูกกวนให้เข้ากันใส่สีชมพูแก่ แล้วตักใส่ถ้วย
เรื่องรสชาติเกสรชมพู่จะมีความมัน
ความหอมของเผพร้าว
และมีความหวานเป็นเอกลักษณ์