

ขนมหม้อแกง

ขนมหม้อแกงเป็นของฝากขึ้นชื่อของเมืองเพชรบุรี ปัจจัยสำคัญเป็นเพราะขนมหม้อแกงต้องใช้วัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสม คือ ไข่ กะทิ และน้ำตาลโตนด เมืองเพชรมีน้ำตาลโตนดมาก และเป็นน้ำตาลที่มีคุณภาพเมื่อนำมาทำขนมหม้อแกงจึงได้ขนมที่หวานหอมเป็นเอกลักษณ์ เมื่อมีแม่ครัวผันตัวไปเป็นแม่ค้าทำขนมหม้อแกงขาย จึงได้ขนมหม้อแกงที่มีคุณภาพ มีชื่อเสียง จนกลายเป็นของฝากที่คนมาเมืองเพชรต้องซื้อเป็นของฝากติดมือกลับบ้าน และมีเจ้าต่าง ๆ ผลิตขึ้นมาจำหน่ายเป็นของฝากอย่างทุกวันนี้

วิชาขนมหม้อแกงจึงเป็นเรื่องยิ่งใหญ่ ชับซ้อน มีพลังขับเคลื่อนต่อสังคมและเศรษฐกิจเมืองเพชรสูงมาก

ในทางภาษาศาสตร์กล่าวว่า บ้านเมืองใดมีสำเนียงภาษาถิ่นย่อยลงไปถึงขนาดแต่ละหมู่บ้าน แต่ละตำบล สำเนียงต่างกัน ฟังกันรู้ว่าสำเนียงใดเป็นของบ้านใดนั้นแสดงว่าท้องถิ่นนั้นผู้คนตั้งถิ่นฐานสืบต่อกันมาเนิ่นนานจนสำเนียงมีเอกลักษณ์ในกลุ่มของตน ภาษาถิ่นของเมืองเพชรก็มีลักษณะเช่นนี้



คล้ายกันกับภาษาถิ่น ขนมหมื่อแกงของเมืองเพชรก็มีความแตกต่างกันไปตามความนิยมของแต่ละท้องถิ่น และมีลักษณะเฉพาะที่พวกแม่ครัว และคนกินจำแนกลักษณะของขนมหมื่อแกงแต่ละถิ่นได้ว่าลักษณะเช่นนี้เป็นขนมหมื่อแกงจากบ้านใด ตำบลใด

รูปแบบและรสชาติอาหารเป็นเรื่องรสนิยมของคน กลุ่มคน จะเอาค่านิยมถิ่นหนึ่งเป็นมาตรฐานไปตัดสินค่านิยมของอีกถิ่นหนึ่งไม่ได้

รสนิยมของรูปแบบขนมหมื่อแกงในท้องถิ่นเพชรบุรี จึงเป็นรสนิยมเฉพาะหมู่บ้าน ตำบลที่แม่ครัวในถิ่นนั้นพัฒนาขึ้นมาในกลุ่มของตนจนสูตร “เที่ยง”

แม่ครัวประจำบ้าน ประจำตำบล นั้นมีหัวเมืองเพชร สูตรของแต่ละกลุ่มจึงเป็นอัตลักษณ์ของตน ที่ทำให้ขนมมีเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่ม จนคนในถิ่นสามารถจำแนกความแตกต่างได้ เช่นเดียวกับที่เขาจำแนกสำเนียงของแต่ละบ้านได้

จากการสอบถามแม่ครัวบ้านระหารน้อย ละหานใหญ่ ศาลาเชื่อน ตำหรุ ซึ่งเป็นกลุ่มเดียวกัน ระบุอัตลักษณ์ของขนมในกลุ่มตนได้ว่า นิยมขนมหมื่อแกงเนื้อเนียนละเอียด ในขณะที่ขนมถิ่นอื่นอาจจะนิยมขนมเนื้อฟูมีรูพรุนในเนื้อขนมมากกว่า เช่น ขนมในบางพื้นที่ของเขตตำบลไร่สะท้อน

ถามต่อว่า ทำอย่างไรจึงจะได้ขนมเนื้อสัมผัส (texture) อย่างที่นิยมอยู่นี้ ท่านบอกว่ามีปัจจัยหลายอย่างที่ต้องควบคุม ได้แก่

การคุมไฟ ขณะปิ้งอบขนม ห้ามไฟแรง อย่างแรงไฟ ไฟล่างต้องเบากว่าไฟบน ค่อย ๆ ปิ้งให้ระอุไปเรื่อย ๆ ถาดหนึ่งใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ในขณะที่ห้ามแรงไฟ แต่ถาดที่ใช้ต้องใช้ถาดไม้ที่ให้ไฟแรง เช่น ถาดไม้สะแก ถาดไม้มะขามเทศ ถาดไม้ละมุด ถาดไม้มะนาว เพราะถาดเหล่านี้ให้ความร้อนสูง ใช้จำนวนน้อยได้แต่ให้ความร้อนดี ถ้าใช้ถาดที่ให้ความร้อนน้อยต้องใช้ปริมาณถาดมากจะคุมไฟยาก ถ้าคุมไฟได้อย่างที่อธิบายมาขนมจะไม่มีรูพรุน แต่ถ้าไฟแรงจัดขนมจะขึ้นฟูรูพรุนจะมาก ตอนอยู่บนเตาจะฟูล้นขอบถาด แต่พอออกจากเตาจะยุบ ขอบขนมจะไม่สวยตามมาตรฐานแม่ครัวชุดนี้

กะทิ ใช้เฉพาะหัวกะทิ ไม่ใช้ น้ำสอง น้ำสาม ที่มีปริมาณน้ำปน เนื้อขนมจะเนียนดี

เผือก ขนมตำรับแม่ครัวกลุ่มนี้ใช้เผือกต้มบดผสม เป็นตัวช่วยประสานให้เนื้อขนมมีมวลที่เนียนแน่น

น้ำตาลโตนดแท้ ช่วยให้ขนมหวานหอม อร่อย

วิธีทำ

ผสมไข่ขาว หัวกะทิ น้ำตาลโตนด ผีอกต้มบดละเอียด เข้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน

ท่านบอกสัดส่วนไว้คร่าว ๆ ดังนี้ ถ้าใช้ชั้นตวง ไข่ขาว 2 ชั้น น้ำตาลโตนด 1 ชั้น กะทิ 2 ชั้น ใช้ไข่ขาวเป็นตัวกำหนดสัดส่วนอื่น เช่น ถ้าใช้ไข่ขาว 100 ฟอง ทำขนมหม้อแกง ก็ตักไข่ขาวที่ละ 2 ชั้น ไปจนไข่หมด 100 ฟอง แล้วเอาจำนวนชั้นที่ตักไข่จนหมดเป็นตัวตั้ง สำหรับตวงสัดส่วนอื่น ๆ ตามสูตรต่อไป ส่วนผีอกต้มบดละเอียดนั้นมีสูตรอยู่ว่า ไข่ขาว 100 ฟอง ใช้ผีอก 1 กิโลกรัม

เมื่อผสมวัตถุดิบทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว จึงนำส่วนผสมไปกรองด้วยผ้าบาง เพื่อให้เนื้อขนมละเอียดปราศจากสิ่งสกปรก

ตักส่วนผสมใส่ถาดแล้วนำเข้าปิ้งในเตापิ้งขนมหม้อแกง ซึ่งมีลักษณะเหมือนถังน้ำแข็ง สังกะสี มีถาดใส่ไฟทั้งด้านบนและด้านล่าง ส่วนตรงกลางเป็นชั้นวางถาดขนมหม้อแกง การปิ้งขนมหม้อแกงด้วยเตาถ่านแบบนี้ ต้องอาศัยทักษะและความชำนาญของแม่ครัวเป็นสำคัญ ถ้าสนใจปิ้งหม้อแกงแบบโบราณต้องหมั่นฝึกหมั่นทำไปจนเข้าใจจะปิ้งหม้อแกงออกมาได้สวยงามน่ารับประทาน ถ้าท่านผู้อ่านสนใจขนมหม้อแกงอยากทดลองทำเอง แต่หาเตापิ้งขนมหม้อแกงแบบโบราณไม่ได้ ท่านสามารถใช้เตาอบขนมเค้กแทนก็ได้