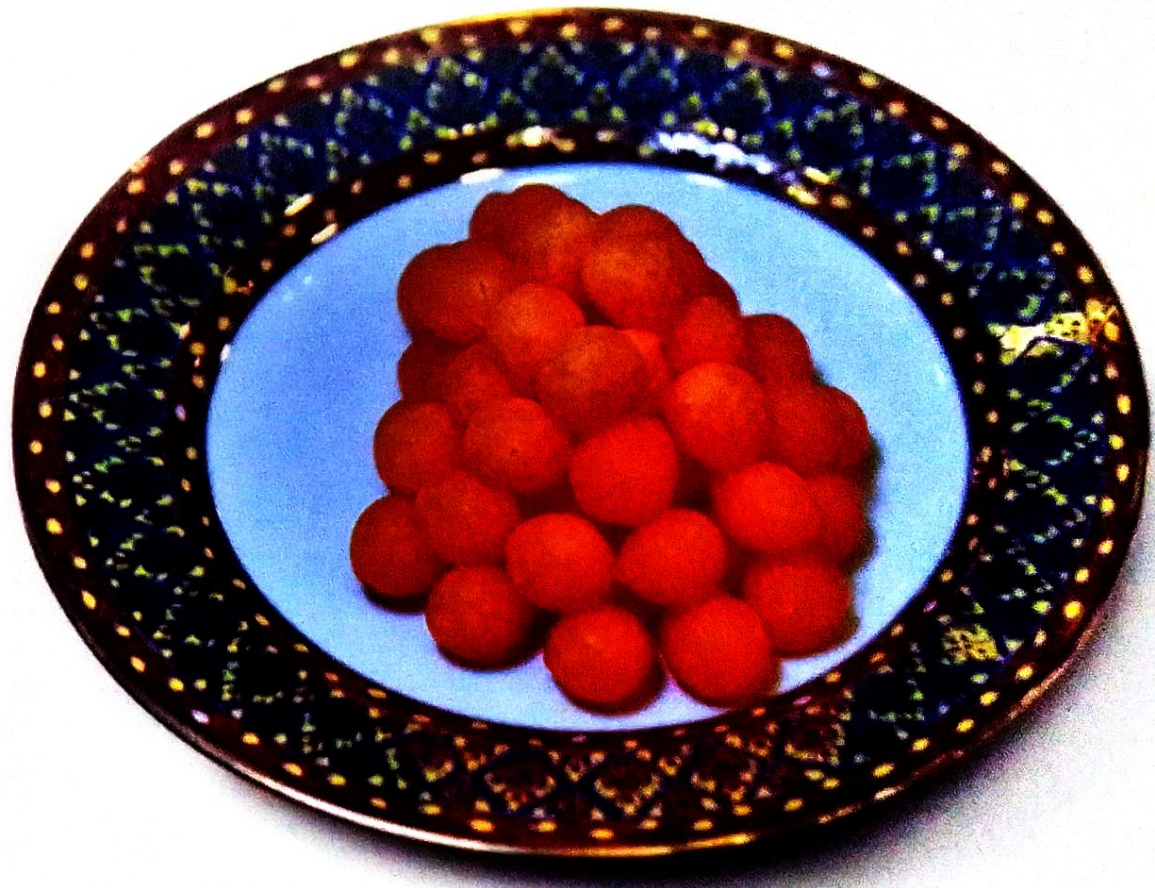


ทองหยอด

ทองหยอดมีส่วนผสมหลักคือ ไข่แดง และแป้งทองหยอด แป้งทองหยอดเป็นแป้ง เฉพาะสำหรับการทำทองหยอด เนื้อแป้ง มีความหอมจากการอบควันเทียน ปัจจุบัน สามารถหาซื้อแป้งทองหยอดได้จากร้านขาย วัตถุดิบทำขนมทั่วไป



คุณป้าชั้น ชูวงศ์ แม่ครัวบ้านตำหรุใน อายุ 90 ปี เล่าให้ผมฟังว่า แม่ของท่านคือ คุณแม่เชื่อม ชูวงศ์ ซึ่งเป็นแม่ครัวของหวานเหมือนกัน ในรุ่นคุณแม่ของท่านนั้นไม่มีแป้งทองหยอดสำเร็จรูปขายเหมือนอย่างทุกวันนี้ เวลาใครมาบอกงานเชิญไปเป็นแม่ครัว แม่เชื่อมต้องทำแป้งทองหยอดเอง โดยนำข้าวสารไปแช่น้ำและนำไปโม่ เมื่อโม่แล้วเอาน้ำแป้งมาใส่ถุงแป้งและหาหินทับน้ำออกให้แห้งได้แป้งข้าวเจ้าที่เป็นก้อน ๆ แล้วใช้มีดตัดแป้งข้าวเจ้าที่เป็นก้อนให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง

จากนั้นนำก้อนแป้งมาใส่ครกตำให้ละเอียดแล้วนำไปร่อนด้วยตะแกรงร่อนแป้ง พอร่อนเป็นแป้งผงแล้วเอาลงคั่วในกระทะอีกทีไล่ความชื้นออกให้หมดจะได้ไม่ขึ้นรา เมื่อแป้งเย็นดีแล้วนำไปใส่โถอบควันเทียนเอาไว้ให้หอมกรุ่นเป็นอันเสร็จขั้นตอนสำหรับการทำแป้งทองหยอด

การไปเป็นแม่ครัวในรุ่นแม่ของท่านก็ไม่ได้สะดวกเหมือนสมัยนี้ เพราะแม่ครัวต้องขนข้าวของอุปกรณ์ไปเอง ถึงวันงานแม่ครัวก็เอาแป้งทองหยอด กระทะทองเหลือง ถาดขนม อุปกรณ์ทำขนมต่าง ๆ ใส่สาแหรกหาบไปทำขนมที่บ้านเจ้าภาพ บางครั้งเจ้าภาพก็จะพาคนมาหาบให้ แม่ครัวทั้งของคาวของหวานต้องไปค้างอยู่ในครัวบ้านงานจนเลิกงานแล้วจึงจะกลับบ้าน

วิธีทำ

นำไข่แดงมาตีให้ขึ้นฟูด้วยเหล็กกระทก คนที่ทำหน้าที่ตีไข่ต้องตีให้แรงและเร็ว อย่างสม่ำเสมอ หยุดมือไม่ได้ เพราะถ้าหยุดไข่ที่กำลังจะขึ้นฟูก็จะยุบ การตีหรือกระทกไข่นี้เป็นการเพิ่มฟองอากาศเข้าไปในเนื้อไข่แดงทำให้ไข่มีปริมาตรเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันมีเครื่องตีไข่สามารถใช้งานได้ดีทุ่นแรง ไข่แดงไม่กระเด็นเลอะหัวคุณตีไข่อย่างแต่ก่อน

ทองหยอดต้องใช้น้ำเชื่อม 2 ส่วน ส่วนแรก คือ น้ำเชื่อมในกระทะที่หยอดหรือทิ้งไข่แดงลงไป ส่วนนี้ใช้น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม ต่อน้ำครึ่งกระทะ น้ำเชื่อมในกระทะตามสูตรนี้ใช้สำหรับไข่แดงประมาณ 100 ฟอง น้ำเชื่อมส่วนที่สอง คือ น้ำเชื่อมสำหรับลอยทองหยอด เมื่อทองหยอดในกระทะสุกแล้ว แม่ครัวจะใช้กระชอนตักลูกทองหยอดเหล่านั้นลงแช่ในน้ำเชื่อมที่เตรียมเอาไว้ในส่วนที่สอง น้ำเชื่อมส่วนนี้ต้องทำเตรียมเอาไว้ก่อนและต้องทิ้งไว้ให้เย็นจึงจะใช้ลอยทองหยอดได้ น้ำเชื่อมสำหรับลอยทองหยอดใช้สูตรน้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม ต่อน้ำครึ่งกระทะ

เมื่อตีไข่แดงจนขึ้นฟูแล้ว แม่ครัวจะตักไข่ใส่ในชั้นตามด้วยแป้งทองหยอดลงแล้ว ไข่ไม้พายเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นจะทิ้งทองหยอดลงในกระทะทองเหลืองที่มีน้ำเชื่อมเดือดปุด ทักชะการทิ้งทองหยอดเป็นเรื่องที่ต้องฝึกฝน เคยสอบถามแม่ครัวที่ทิ้งทองหยอดหลายท่าน บอกว่า “กว่าจะทิ้งทองหยอดได้เป็นรูปร่างสวยเหมือนหยดน้ำ ต้องซื้อไข่ไปฝึกทำกับแม่ครัว รุ่นพี่ก่อนหลายครั้ง จะไปฝึกทำในงานไม่ได้เพราะจะทำให้ไข่ของเจ้าภาพท่านเสีย ของเขา เตรียมไว้สำหรับเลี้ยงคนเลี้ยงแขกเราเอามาซ้อมมือจะทำของเขาเสียเอาเปล่า ๆ” การทิ้งทองหยอดนั้นบางท่านใช้นิ้วมือตวัดลงไปเป็นลูก ๆ บางท่านก็ใช้ช้อนตวัด ปัจจุบันมีเครื่องทิ้งทองหยอดสามารถกำหนดให้ลูกเล็กลูกใหญ่ได้ตามความต้องการ แต่เครื่องทิ้งทองหยอดจะให้ทองหยอดเป็นลูกกลมเหมือนอย่างกับลูกชิ้นไม่มีหางยาว ๆ เหมือนหยดน้ำอย่างการทิ้งด้วยมือ

เมื่อทองหยอดที่ทิ้งลงไปในกระทะลอยขึ้นมา แม่ครัวจะใช้กระชอนตักแล้วนำมาลอยในกะละมังน้ำเชื่อมที่เตรียมเอาไว้ ทองหยอดที่ขึ้นจากกระทะมีอุณหภูมิร้อนจัดเมื่อแช่ลงในน้ำเชื่อมทองหยอดจะดูดน้ำเชื่อมเข้าไปเพื่อลดอุณหภูมิ แช่เอาไว้สักพักแล้วแม่ครัวก็จะตักทองหยอดใส่ถาดเพื่อเตรียมนำไปเลี้ยงแขกต่อไป ที่บ้านสะพานใหญ่นิยมทำทองหยอดแห้ง ๆ แบบนี้ เพราะเนื้อขนมสวย เก็บไว้ได้หลายวัน