

เม็ดขนุน

ภาษาถิ่นเรียกว่า

“ลูกชุบ”

คนโบราณเรียกเม็ดขนุนว่า “ลูกชุบ”

หากกล่าวถึง “ลูกชุบ” หลายท่านคงนึกถึงขนมไทยที่ประดิษฐ์เป็นรูปผลไม้หลากชนิดสีสันสดใส ทำจากถั่วกวนปั้นเป็นรูปผลไม้ต่าง ๆ แล้วลงสีตามสีผลไม้ นั้น จากนั้นชุบเคลือบด้วยน้ำวุ้นให้มันวาวและอยู่ทรงคงตามรูปที่ปั้นไว้



แต่สำหรับคนในสมัยรัชกาลที่ 5 คำว่า “ลูกซุบ” ของท่านมีหน้าตาเหมือนขนม “เม็ดยนุ่น” หนึ่งในขนมมงคลตระกูลทองที่เราเรียกกันทุกวันนี้

คนเก่า ๆ ที่เพชรบุรีในหลายอำเภอ เรียกขนม “เม็ดยนุ่น” ว่า “ลูกซุบ” มาแต่ไหนแต่ไร และดูเหมือนเพิ่งจะมาเรียกเม็ดยนุ่นตามปากคนกรุงเทพฯ ๓ ก็เมื่อบรรจุลูกซุบขึ้นแผงขนมขายเป็นของฝากจากเมืองเพชร

ป้าชั้น ชูวงศ์ แม่ครัวของหวานวัย 90 ปี แห่งบ้านตำหรุใน อำเภอบ้านลาด ท่านก็บอกว่า “บ้านเราเรียกเม็ดยนุ่นว่าลูกซุบมาแต่ไหนแต่ไร แม่ของท่านที่เป็นแม่ครัวของหวานก็เรียกว่าลูกซุบ”

คุณยายนิภา พิชัยนุช เป็นคุณแม่อาจารย์สนฉัตร พิชัยนุช อดีตรองอธิการบดีฝ่ายกิจการศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร อาจารย์ของผม คุณยายเป็นคนเมืองเพชร อยู่ในแวดวง ขุนนางคหบดี ผู้ดีเมืองเพชรมาแต่ก่อน เพราะท่านเป็นธิดาของพระบำรุงบุรีราช (วัง สิทธิเทศานนท์) เจ้าเมืองเพชรบุรี ครั้งหนึ่งได้พบท่านในงานของมหาวิทยาลัยศิลปากรท่านเล่าให้ผมฟังว่า ตอนอยู่ที่เมืองเพชรเขาเรียกเม็ดยนุ่นกันว่าลูกซุบต่างจากที่อื่น ๆ ในทุกวันนี้

สรุปว่าที่เมืองเพชรเรียกเม็ดยนุ่นว่าลูกซุบ แต่ที่จริงแล้วคนเมืองเพชรก็เรียกเม็ดยนุ่นว่าลูกซุบตามอย่างคนบางกอกนั่นแหละ แต่เป็นคำเรียกของคนบางกอกสมัยเก่า เรื่องนี้มีหลักฐานอยู่ที่หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เขียนหนังสือตำราอาหารชื่อ “แม่ครัวหัวป่าก์” โดยเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) สามีเป็นผู้ช่วยตรวจ และธิดาคนเล็กช่วยรวบรวมเรียบเรียงตำราให้ ถือกันว่าเป็นตำรากับข้าวเล่มแรกของคนไทยที่ได้รับการตีพิมพ์ โดยพิมพ์ครั้งแรกเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2451 เพื่อแจกเป็นของขวัญในงานทำบุญฉลองอายุครบ 61 ปี และฉลองวาระสมรส 40 ปี เป็นที่เลื่องลือและเสาะแสวงหากันทั่วไปในสมัยนั้น และยังได้รับการตีพิมพ์ต่อเนื่องเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

ในบริบทที่ 6 ของหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ เป็นบทว่าของหวานขนม ได้มีการกล่าวถึง “ลูกซุบ” ซึ่งทำจากถั่วกวนปั้นเป็นลูกเล็ก ๆ ทรงอย่างผลมะม่วง หรือผลจัน แล้วเอาซุบไข่แดงจากนั้นทิ้งลงในกระทะ น้ำเชื่อม ท่านอธิบายวิธีทำไว้ดังนี้

ลูกชุบ

“เครื่องปรุง ไข่ น้ำตาล มะพร้าว ถั่วทอง ฤ ถั่วเขียวก็ได้ แบ่งญวนเข้าเจ้า

วิธีทำ เอาถั่วดิบมาลงกระดังเอาของที่หนักบดลงไปบนถั่วในกระดัง ให้ถั่วนั้นแตก 2 ซีก ที่เรียกว่า เราะ แล้วเอาถั่วนั้นแช่น้ำจนถั่วนั้นขึ้นฟองล้างเปลือกออกให้หมด ให้เหลือแต่เนื้อถั่วขาว เอาลงหม้อขึ้นหุงอย่างเราหุงข้าว เคี่ยวไปจนถั่วนั้นสุกระอุติ แล้วเอาลงเข็ดน้ำ รินน้ำออกให้แห้งเสด็จน้ำเหมือนเราหุงข้าว จึงเอาขึ้นดงไฟให้น้ำนั้นแห้งอย่าให้แฉะ เมื่อแห้งระอุสุกดีแล้ว เทลงชามฤจาน เอาทอระภีกดถั่วให้แตกเลื่อยดเหมือน กับแห้ง เอามะพร้าวปอกขูดฝิดำออกเสีย แล้วขูดกระต่ายจีนเคล้าเข้ากับถั่วนวดให้เข้ากัน เอาน้ำตาลเชื่อมขึ้นตั้งไฟ ค่ะณดูให้พอกันกับถั่วอย่าให้หวานจัดเกินไป เมื่อน้ำตาลเดือดดีแล้ว เอาถั่วกับมะพร้าวที่นวดไว้เทลงในน้ำตาลกวนไปจนข้น ค่ะณดูพอจะปั้นได้ดีแล้ว เอาขึ้นพอเย็นแล้วจะปั้นเปนลูกอย่างมะม่วงก็ได้ ฤจะปั้นแป้น ๆ กลม ๆ อย่างผลจันทน์ก็ได้เอาฟองเป็ดมาต้อยเอาแต่ไข่แดง อย่าให้ไข่ขาวติด คนไข่แดงนั้นจนแตกเข้ากันดีแล้ว เอาแบ่งญวนบดให้เลื่อยดเทลงในไข่ กวนให้เข้ากัน อย่าให้มากนักดูแต่พอควร แล้วระวัง แป้งนั้น อย่าให้เปนเมล็ดได้ ฝิดจะไม่งาม เมื่อได้ที่แล้วเอากระทะทองขึ้นตั้งไฟ น้ำตาลเชื่อม เทลงให้เดือด ระวังไฟอย่าให้แรงนัก เอาไม้แหลมทิ่มถั่วที่ปั้นไว้หลาย ๆ อันชุบลงในไข่ที่ทำไว้ แลยกขึ้นจากไข่เอาลงในกระทะน้ำตาล ค่อยหมุนไปจนสุกทั่วกันดีฝิดเสมอกัน งามแล้ว เอาขึ้นไว้ในจานฤชาม ถ้าเปนผลจันทน์ให้เอาดอกกระดังงาปลิดกลีบให้หมด เสียบไม้กลัดเล็ก ๆ ปักลงบนลูกชุบที่รอยไม้แหลม ถอดขึ้นปักทำเปนจุกผลจันทน์ ถ้าผลมะม่วงก็เอาก้านของมะม่วงเองก็ได้ แต่ลูกชุบชนิดนี้เขามักเอาใบตองกลัดหนา ๆ สัก 3 - 4 ชั้น เจียนให้กลมจึงเอาผลลูกชุบนั้น รัดปลงพอให้เต็มแบบ วางลงบนปากจาน ไม่ได้รัดปลงให้สุมเหมือนขนมอื่น”

จะเห็นได้ว่า ลูกชุบของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ก็คือเม็ดขนุนอย่างที่เรารู้จักกันทุกวันนี้ ไม่ใช่ ลูกชุบผลไม้ที่เคลือบด้วยน้ำวุ้น

แต่มีร่องรอยบางอย่างที่เป็นข้อสังเกตว่า “ลูกชุบ” ตามแบบที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนอธิบาย ไว้ นั้น แตกแขนงไปเป็นลูกชุบและเม็ดขนุนอย่างทุกวันนี้ ก็คือ

“จะปั้นเปนลูกอย่างมะม่วงก็ได้ ฤจะปั้นแป้น ๆ กลม ๆ อย่างผลจันทน์ก็ได้..... ถ้าเปนผลจันทน์ให้เอาดอกกระดังงาปลิดกลีบให้หมด เสียบไม้กลัดเล็ก ๆ ปักลงบนลูกชุบที่ รอยไม้แหลม ถอดขึ้นปักทำเปนจุกผลจันทน์ ถ้าผลมะม่วงก็เอาก้านของมะม่วงเองก็ได้”

ข้อความนี้แสดงให้เห็นว่า ขนมลูกชุบในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นขนมที่มีลักษณะประติประดอย ผู้คิดประดิษฐ์ต้องการจะเลียนแบบรูปทรงผลไม้ คือ ผลมะม่วงและผลจันทน์ จึงได้หากันกระดังงา และก้านมะม่วงมาติดเอาไว้ให้เหมือน

ข้อมูลตรงนี้พอให้เห็นได้ว่า เม็ดขนุนก็คือลูกชุบที่แม่ครัวของหวานคิดประดิษฐ์ปั้นถั่วกวนให้เป็นรูปเม็ดขนุน และชุบไข่แดงทิ้งลงในกระทะน้ำเชื่อมให้ไข่ที่เคลือบถั่วมีเยื่อหุ้ม ย่อยออกมาแบบเยื่อหุ้มเม็ดขนุน (ที่เป็นผลไม้) แล้วเรียกลูกชุบเม็ดขนุน นานเข้าก็เหลือแต่คำเม็ดขนุน สำหรับเรียกถั่วกวนชุบไข่แดง แม้จะทำรูปทรงไม่เหมือนเม็ดขนุนแล้วก็ตาม

ในขณะที่ลูกชุบอีกสายหนึ่ง พัฒนาการต่อจากการปั้นถั่วกวนรูปมะม่วง ผลจันทน์ เม็ดขนุน ที่ทำได้เพียงสี่เหลี่ยมจากการชุบไข่ ไปทำเป็นสีอื่น ๆ โดยปั้นเป็นรูปพริก มะเขือ มะยม ชมพู องุ่น ลูกหว่า แล้วใช้สีผสมอาหารทากาจากนั้นชุบด้วยน้ำวุ้น เพราะน้ำวุ้นใสไม่กลบสีที่ลงไว้ แล้วชื่อขนมลูกชุบก็ติดอยู่กับขนมชนิดนี้สืบมาถึงปัจจุบัน

ลูกชุบจะเกิดขึ้นมาเมื่อใดไม่ทราบชัด แต่จากข้อมูลในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ก็แสดงให้เห็นว่าสมัยรัชกาลที่ 5 ต้องมีลูกชุบแล้ว และขนมที่ประติประดอยเช่นนี้คงไม่พ้นมีที่มาจากในวัง แต่ลูกชุบก็คงจะไม่เก่าขึ้นไปถึงรัชกาลที่ 2 เพราะไม่มีการกล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ส่วนลูกชุบที่เป็นเม็ดขนุนกับลูกชุบที่เป็นผลไม้สีสันสดใส จะแยกทางกันเมื่อไหร่ อาจจะต้องตามหาในตำราทำอาหารรุ่นถัดจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์ลงมา ว่ามีการกล่าวถึงลูกชุบที่เป็นแบบผลไม้สีสันสดใสเมื่อไหร่บ้าง แต่ที่แน่ ๆ ลูกชุบประเภทหลังนี้ ต้องมีพัฒนาการมาพร้อมกับสีผสมอาหารที่เข้ามาในเมืองไทย เพราะดูแล้วสีธรรมชาติอย่างน้ำใบเตย น้ำอัญชัน ย้อมถั่วกวนไม่น่าจะติด

วิธีทำ

นำถั่วเขียวเสาะเปลือกหรือที่เรียกว่าถั่วชิกโปลงและแช่น้ำไว้ให้นิ่ม จากนั้นนำไปต้ม แล้วตักถั่วขึ้นมาบดผ่านตะแกรงให้ละเอียด

นำถั่วที่บดไว้มาผสมกับมะพร้าวขูดและน้ำตาลทราย เคล้าให้เข้ากัน



นำส่วนผสมใส่กระทะและนำไปกวนเป็นถั่วกวน ถ้าส่วนผสมน้อยก็ใช้เวลาไม่นาน แต่ถ้าเป็นถั่วกวนในงานมักทำเป็นถังขึ้นไป ต้องกวนหลายกระทะ กระทะหนึ่งใช้เวลาเป็น ชั่วโมง กวนตั้งแต่ส่วนผสมเหลวจนถั่วกวนเป็นก้อนล่อนบนกระทะ การกวนถั่วเป็นงานหนัก ต้องลงพายุให้ถึงกันกระทะไม่เช่นนั้นถั่วจะไหม้กันกระทะและในช่วงที่กำลังขึ้นเนื้อถั่วจะ หนืดมีน้ำหนักราก กวนยาก การกวนถั่วจึงต้องเป็นหน้าที่ของชายฉกรรจ์ แม่ครัวมีหน้าที่ผสม ส่วนผสมส่งไปให้กวน

เมื่อถั่วกวนเย็นดีแล้ว นำไปปั้นเป็นเม็ด บ้างก็ทำทรงกลมรีอย่างเม็ดขนุน บ้างก็ทำ ทรงกลมแบนอย่างลูกจันทน์

นำถั่วกวนที่ปั้นไว้ชุบลงในไข่แดง แล้วทิ้งลงในกระทะน้ำเชื่อมเดือด เมื่อสุกใช้กระชอน ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำเชื่อม ใส่ถาดไว้เตรียมเลี้ยงต่อไป