

วุ้นหวาน

วุ้นหวานของชาวบ้านลาด คือ
วุ้นน้ำตาลโตนด มีส่วนผสมหลัก 3 อย่าง
คือ ผงวุ้น กะทิ น้ำตาลโตนด ท่านมีวิธีทำ
ดังนี้

ใส่ส่วนผสมรวมกัน ประกอบด้วย วุ้น
50 กรัม กะทิหัวหางปนกัน 4 กิโลกรัม น้ำตาลโตนด
1.5 กิโลกรัม เกลือ 1 ช้อนชา แล้วตั้งเคี่ยวจนเดือด น้ำวุ้น
มีความเข้มข้น



เทน้ำจุ่นจากหม้อโดยกรองผ่านผ้าขาวบางลงในกะละมัง ต้องกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้ฝุ่นผงที่ปนมากับน้ำตาลโดนตติดไปในเนื้อจุ่น

คนน้ำจุ่นในกะละมังไปเรื่อย ๆ จนน้ำจุ่นเย็นตัว เมื่อน้ำจุ่นเริ่มเย็นแล้วจึงจะเทลงในภาตให้จุ่นอยู่ตัว เหตุที่ต้องคนจนจุ่นเย็นใกล้จะแข็งตัวก็เพื่อป้องกันไม่ให้จุ่นแยกชั้น เนื่องจากในน้ำกะทิประกอบด้วย น้ำและไขมัน ถ้าเทน้ำจุ่นลงในภาตทั้งที่ยังร้อนกว่าจุ่นจะอยู่ตัวจะเกิดการแยกชั้นกลายเป็นสองชั้น ชั้นล่างจะใสเพราะเป็นน้ำส่วนชั้นบนจะขุ่นเพราะเป็นไขมัน

จุ่นหวานหอมหวานมันด้วย น้ำตาลโดนดและกะทิ เป็นจุ่นที่อร่อยด้วยรสชาติอันเป็นอัตลักษณ์ของน้ำตาลโดนด

เวลามีกานบุญ งานบวช แม่ครัวนิยมทำจุ่นหวานกันมากเพราะว่ามีความหวานหอมอร่อย บางทีแม่บ้านบางบ้านก็ทำจุ่นหวานไปทำบุญในเทศกาลต่าง ๆ บ้างเหมือนกัน บ้านอาตั่วซึ่งเป็นอาสะโง้ชอบทำจุ่นหวานไปทำบุญยามสงกรานต์ เข้าพรรษา ออกพรรษา ท่านทำจุ่นหวานอร่อย กลิ่นหอมลอยจากครัวบ้านท่านมาถึงครัวบ้านผมตั้งแต่วันยังอยู่บนเตา

นอกจากจุ่นหวานแล้วยังมีจุ่นกะทิ คือ จุ่น น้ำตาลทราย ทำเนื้อจุ่นเป็นสองชั้น ชั้นล่างเป็นจุ่นใสใส่น้ำตาลทรายและน้ำใบเตย ชั้นบนเป็นจุ่นสีขาวผสมกะทิและเกลือ จุ่นกะทิต้องต้มจุ่นสองครั้ง ครั้งแรกต้มตัวจุ่นด้านล่างแล้วเทใส่ภาตก่อน จากนั้นจึงต้มจุ่นกะทิสำหรับเทด้านบน

และวันโบราณอีกชนิดหนึ่งที่คนบ้านลาดยังทำกันอยู่คือ จุ่นสาคุน้ำเชื่อม เป็นจุ่นจืดสับเป็นเส้นกินคู่กับสาคุเม็ดใหญ่ใส่น้ำเชื่อม

จุ่นสาคุน้ำเชื่อม ใช้จุ่นจืดก้อนสับเป็นเส้น ทานคู่กับสาคุเม็ดใหญ่ แล้วราดน้ำเชื่อม บางทีก็ใส่ข้าวเหนียวสามเหลี่ยม หรือที่เรียกว่าข้าวต้มน้ำจุ่นด้วย ขนมแบบนี้ มักทำตามงานบุญกินแล้วเย็นอกเย็นใจ

ป้าชั้น ชวงส์ อายุ 90 ปี ท่านเป็นแม่ครัวของหวานอาวุโสของตำบลตำรุ เคยเล่าว่าขนมนี้มีมาแต่โบราณมีมาก่อนจะมีหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยอดเสียอีก

พิจารณาวัตถุดิบแล้ว จุ่นสาคุดูจะเป็นขนมชั้นเลิศในสมัยโบราณ เพราะทั้งน้ำตาลทรายผงจุ่น (คนเก่า ๆ เล่าว่าจุ่นสมัยก่อนเป็นเส้นต้องมาเคี้ยวให้ละลาย) และสาคุเม็ดใหญ่ เป็นของต้องซื้อหา ไม่มีตามพื้นบ้านเหมือนน้ำตาลโดนด กล้วย ฝือก มัน บุ๊ก ลูกตาล

ดังนั้นแล้ว เมื่อจะทำขนมชนิดนี้จึงต้องเข้าตลาด เข้าเมือง ไปหาของตามร้านเจ๊ก ขนมที่ต้องซื้อหาวัตถุดิบเช่นนี้จึงนับเป็นของดีมาแต่โบราณ มีงานจึงจะได้ทาน ไม่ได้ทำทานในครัวเรือนตามปกติ

ในเสภาขุนช้างขุนแผน มีรายการขนมชื่อว่า วุ้นชาสาคุ ไม่แน่ใจว่าจะเป็นอย่างเดียวกับวุ้นสาคุแบบที่ทำกันในท้องถิ่นเพชรบุรีหรือไม่ ถ้าใช่ ขนมนี้ก็ทานกันมาเก่าแก่ตั้งแต่สมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์เลยทีเดียว

“ทีนี้จะกล่าวเรื่องเมืองสุพรรณ
จะทำบุญให้ทานการศรัทธา
หญิงชายน้อยใหญ่ไปแออัด
ก่อพระเจดีย์ทรายเรียรายไป
นิมนต์สงฆ์สวดมนต์เวลาบ่าย
แล้วกลับบ้านเตรียมการเลี้ยงเจ้าชู้
ทำน้ำยาแกงخمต้มแกง
บ้างทำห่อหมกปอกปิดไว้
บ้างก็ทำวุ้นชาสาคุ
หน้าเตียงเรียงเส็ดข้าวเม่ากวน

ยามสงกรานต์คนนั้นก็พร้อมหน้า
ต่างมาที่วัดป่าเลไลยก์
ชนทรายเข้าวัดอยู่ขั้วไขว่
จะเลี้ยงพระกะไว้ในพุ่มนี้
ต่างฉลองพระทรายอยู่อิงมี
ปึงจีสารพัดจัดแจงไว้
ผ่าฟักจักแพงพะแนงไก่
ต้มไข่ผัดปลาแห้งทั้งแกงบวน
ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถั่ว
ของสวนส้มสุกทั้งลูกไม้”

จากเสภาเรื่อง ขุนช้างขุนแผน