



ขนมข้าวตอกอัด บ้านปากคลองใต้ ตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร

หมวดหมู่

“อาหารไทย”เป็นศาสตร์และศิลปะที่ละเอียดอ่อนทั้งอาหารคาวหวานล้วนมีสูตรการปรุงเฉพาะตัวส่วนใหญ่สูตรการปรุงและเคล็ดลับต่างๆ มักจะถูกส่งต่อในเครือญาติจากรุ่นสู่รุ่นและการปรุงรสอาหารที่ดึงดูดเด่นของส่วนประกอบในแต่ละเมนูอาหารไทยจึงไม่เพียงถูกปากคนไทยแต่ยังถูกใจผู้คนไปทั่วโลกอาหารไทยเป็นอาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ลือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ขณะที่อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นแบบง่ายๆ แต่มีความเฉพาะตัว โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อกันมา “อาหาร”เป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความคิด ของคนในสังคมได้อย่างชัดเจน

วัฒนธรรมอาหารการกินที่มีความหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ ถูกสร้างสรรค์มาจากภูมิปัญญาในการคัดเลือกวัตถุดิบที่อุดมสมบูรณ์จากข้าว ปลา พืช ผัก ผลไม้ ผสานกับภูมิปัญญาของบรรพชนมาปรุงให้เป็นอาหารได้อย่างสารพัด ด้วยกรรมวิธีต่างที่ถูกคิด เลือกรสและประดิษฐ์ให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละท้องถิ่น และยังผสมผสานวัฒนธรรม จากชาติต่างๆ เช่น อินเดีย จีน มอญ พม่า เป็นต้น ซึ่งกว่าที่อาหารชนิดนั้นจะมาเป็นส่วนหนึ่งของสำรับอาหารไทยก็ต้องผ่านการ ปรับเปลี่ยน ปรุงแต่งรสชาติให้ถูกปากถูกลิ้นคนไทยและเหมาะสมกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นตนเอง ซึ่งไม่ว่าอาหารชนิดนั้นจะรับวัฒนธรรมมาจากชาติใดก็ตาม สุดท้าย ก็คือ อาหารไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาไทยนั่นเอง

“ข้าวหอมมะลิ”ถือเป็นอาหารที่คนไทยอย่างเรานั้นนิยมบริโภค เพราะสร้างประโยชน์และคุณค่าทางสารอาหารให้กับร่างกายของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก ข้าวหอมมะลีสามารถดัดแปลงมาทำอาหารอย่างอื่นได้อย่างหลากหลาย หนึ่งในนั้นคือขนมไทยโบราณ ที่เรียกว่า ขนมข้าวตอก ขนมหอมข้าวตอกอัดเป็นขนมไทยโบราณ มีสีขาว ลักษณะพองๆ เกิดจากการนำข้าวเปลือกที่ได้จากการปลูกข้าวหอมมะลิ ไปทำการคั่วด้วยความร้อน จนเมล็ดข้าวนั้นแตกแล้วบานออกเป็นสีขาวพอง ซึ่งเจ้าขนมข้าวตอกนั้นยังเก็บไว้ได้นาน โดยที่ไม่เน่าไม่เสีย “ความเชื่อเกี่ยวกับขนมข้าวตอก”ผู้เฒ่าผู้แก่หรือคนสมัยโบราณนั้นมีความเชื่อว่า ข้าวตอกนั้นถือเป็นขนมที่มีความเป็นมงคล มักจะนิยมใช้เป็นเครื่องบูชา ใช้สักการะในพิธีมงคลต่างๆ รวมถึงดอกไม้ธูป เทียนต่างๆ จะทำให้มีความเจริญรุ่งเรืองและเฟื่องฟูในชีวิตนั่นเอง

ข้าวตอกยังสามารถนำไปประกอบอาหารและขนมอื่นๆอีกได้อย่างหลากหลาย เช่น กระจายสาร ข้าวตอกตั้ง ข้าวตอกหน้ากะทิเรียน ข้าวตอกหน้ากะทิ มะลิลอยข้าวตอก หรือขนมอื่นๆอีกมากมาย ซึ่งขนมเหล่านี้ยังถูกนิยมนำไปประกอบเป็นขนมในพิธีมงคลต่างๆ สำหรับตำบลนครชุมต้นตำรับของขนมข้าวตอกอัดคือคุณยายฉวี เอกปาน ซึ่งเสียชีวิตไปแล้วด้วยวัย ๘๘ ปี แต่ได้ลูกสาวคือคุณประภาศรี เอกปาน ยังทำอยู่แล้วยังคงถ่ายทอดไปยังหลานๆ หรือผู้ที่สนใจเพื่อสืบทอดมิให้สูญหายไป เนื่องจากการทำขนมข้าวตอกอัดมีขั้นตอน ในการทำที่ยาก จึงไม่มีใครทำขายเพราะการทำขนมขนมข้าวตอกต้องใส่ใจในการทำจริงๆ จึงจะได้ขนมที่มีรสชาติอร่อย

ซึ่งขั้นตอนการทำให้นำข้าวเปลือกข้าวเหนียว ไปคั่วให้แตกเป็นข้าวตอกหลังจากนั้นก็เก็บแกลบออกให้หมดให้เหลือแต่ข้าวตอก แล้วนำข้าวตอกที่ได้นั้นไปตำให้ละเอียดพอประมาณ ไม่ต้องละเอียดมาก หลังจากนั้นนำข้าวตอกที่ตำแล้วมาร่อนเพื่อแยกข้าวตอกออกเป็นสามส่วนคือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก นำข้าวตอกขนาดใหญ่ไปผสมกับน้ำเชื่อมที่เคี่ยวแล้ว โดยน้ำเชื่อมนั้นจะเป็นการผสมระหว่างกะทิน้ำตาลปีบและน้ำตาลทราย ซึ่งความอร่อยก็จะอยู่ที่ขั้นตอนการผสมน้ำเชื่อม และนำมาคลุกเคล้ากับข้าวตอกขนาดใหญ่ให้เข้ากัน จากนั้นนำข้าวตอกขนาดกลางโรย บนแป้นพิมพ์ ซึ่งเป็นเคล็ดลับที่ทำให้การแกะข้าวตอกออกจากแป้นพิมพ์ได้ง่ายขึ้น นำข้าวตอกขนาดใหญ่ที่ผสมน้ำเชื่อมเสร็จแล้วอัดลงบนแป้นพิมพ์และหลังจากนั้นจะได้ออกขนมที่หน้ากินแล้ว นำออกจากแป้นพิมพ์ จากนั้นนำลงไปคลุกกับข้าวตอกขนาดเล็กที่เตรียมไว้แบบบางๆ ให้ทั่ว จากนั้นนำขนมข้าวที่ทำแล้วเสร็จ

ใส่ลงในภาชนะที่มีฝาปิด เพื่ออบเทียน และทิ้งไว้ประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง ก็จะได้ขนมข้าวตอกกลิ่นหอมรสหวานอร่อยหากขนมยังไม่ผ่านการอบเทียน คุณยายจะไม่ยอมให้จำหน่าย เพราะยังไม่ครบขั้นตอนการทำขนม แสดงให้เห็นว่าการทำขนมข้าวตอกอัดมีความละเอียดและให้ความสำคัญกับกระบวนการทำทุกขั้นตอน ดังนั้นหากใครต้องการรับประทานขนมข้าวตอกอัดของคุณยายประภาศรี ต้องสั่งจองล่วงหน้า ๑ วัน ขนมโบราณอย่างขนมข้าวตอกนั้นเป็นขนมโบราณที่ได้มาจากข้าวเปลือกของข้าวหอมมะลิ ซึ่งเป็นขนมที่เด็กสมัยนี้นั้นแทบจะไม่ค่อยจะรู้จักกันแล้ว เพราะฉะนั้นเราจะต้องช่วยกันอนุรักษ์ขนมดีดีของไทยโบราณเอาไว้สืบไป

ข้อมูลโดย : สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม