

ขนมขอม่วง อาหารว่างไทยแท้ ดอกไม้สีม่วงงดงามเลอค่าหน้า

ลิมลอง



ขนมขอม่วง อาหารว่างไทยแท้แต่โบราณ แม้ชื่อเป็นขนมแต่ไม่ใช่ขนม

หวาน เนื่องจากใส่ไส้คาวอย่างหมูสามชั้น เอกลักษณ์โดดเด่นคือ หน้าตาลายดอกไม้ดูอ่อน

ช้อยงดงาม ใช้สีม่วงจากน้ำดอกอัญชัน เห็นแบบนี้แล้วอยากลองทำและห่ม่าจริง ๆ นะเนีย

คนสมัยนี้อาจไม่รู้จักหน้าตาของขนมไทยโบราณอย่างขอม่วงเท่าไรนัก อาจจะคุ้นหน้าคุ้นชื่อแต่ไม่คุ้นรสชาติ เนื่องจากหากินยากแม้จะมีขายแต่ก็ราคาแพง วันนี้กระปุกดอทคอมขอแนะนำวิธีทำขนมขอม่วง หน้าตาวิจิตรตระการตาขนาดนี้หลายคนอาจนึกว่าทำยาก แอบกระซิบว่า วิธีทำไม่ยากแต่ต้องอาศัยความประณีตสักนิด เพราะมีทั้งส่วนผสมไส้และส่วนผสมแป้ง และที่สำคัญคือ การจับจีบที่เป็นชั้นปราบเซียนเสียวล่ะ แต่อย่าเพิ่มขอมแพ้ว ลองทำดูก่อน ถ้าหากตั้งใจต้องทำได้อย่างแน่นอน มาเข้าครัวไปพร้อม

ๆ กันเลยคะ

ส่วนผสม ไส้ขอม่วง

- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- หมูสามชั้นต้มสุก 1/4 ถ้วย (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ)
- พริกเชื่อมแห้ง 150 กรัม (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ)
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- งาขาวคั่ว 50 กรัม
- ถั่วลิสงคั่ว 50 กรัม

ส่วนผสม แป้งขอม่วง

- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งท้าวยายม่อม 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งมันสำปะหลัง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย (หรือน้ำผสมกลิ่นมะลิ)
- ดอกอัญชัน 10 ดอก
- แป้งมันสำปะหลัง เล็กน้อย (สำหรับทาเหน็บตอนจับจีบขนม)
- ผักกาดหอม สำหรับเสิร์ฟ
- กระเทียมเจียว (โรยหน้า)
- พริกขี้หนูสวน (โรยหน้า)

อุปกรณ์ที่ควรมี

- กระทะทองเหลือง
- แหนบทองเหลืองสำหรับจับจิบ
- ชุตหนึ่ง

วิธีทำไส้ขนมขอม่วง

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชลงไป เอาหมูสามชั้นที่หั่นไว้ลงไปผัด ใช้ไฟปานกลาง รอจนน้ำมันหมูออกมาและหมูเริ่มสุกสีเหลือง
2. ใส่ผักโขมลงไปผัดใช้ไฟอ่อน ปรงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทราย ใส่งาขาวและถั่วลิสงลงไป ผัดให้เข้ากันดีจนแห้ง ตักใส่ชาม เตรียมไว้

วิธีทำแป้งขนมขอม่วง

1. ร่อนแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน 2-3 รอบจนเนียนละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงไป ค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าและน้ำดอกมะลิลงไปจนหมด ใช้มือขยำคนจนส่วนผสมแป้งให้ละเอียดเข้ากัน แป้งส่วนผสมแป้งเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน
3. คั้นน้ำดอกอัญชันแล้วบีบน้ำมะนาวลงไป เทใส่ลงในส่วนผสมแป้ง 1 ถ้วยคลุกเคล้าให้เข้ากัน

4. ใส่ส่วนผสมแป้งลงในกระทะทองเหลือง ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ใช้ไม้พายกวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมร้อนจากกระทะ ประมาณ 5-10 นาที ตักใส่ภาชนะพักไว้จนแป้งเริ่มอุ่น

5. โรยแป้งนวลลงไปเล็กน้อยแล้วลงมือนวดแป้งให้เนียนแล้วคลุกด้วยผ้าขาวบางหมาด ๆ เพื่อให้แป้งแห้ง

วิธีทำดอกขอม่วง

1. เริ่มทำดอกขอม่วงโดยปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลม ๆ ประมาณ 3/4 นิ้ว แล้วแผ่แป้งให้เป็นแผ่นบาง ๆ กะพอให้หุ้มไส้ได้จนมิด ตักไส้ที่ผัดไว้ใส่ลงไปแล้วห่อจากมุมเข้าหากัน จากนั้นใช้มือคลึงให้แป้งหุ้มไส้จนมิด ทำจนหมด เตรียมไว้
2. เริ่มทำจิบโดยเอาหาแบ่งข้าวเจ้าที่ปลายแหนบทองเหลืองเล็กน้อย เริ่มจับจิบขั้นที่ 1 โดยจับจากกึ่งกลางของขนม จับจิบวนไปเรื่อย ๆ จนครบรอบ (อย่าจับจิบให้ติดกันมาก)
3. เริ่มขั้นที่ 2 โดยจับจิบให้เอียงจากชั้นแรกเล็กน้อย (ประมาณ 45 องศา) และสับหว่างกันกับชั้นแรก จับจิบจนครบรอบ
4. เริ่มจับจิบขั้นที่ 3 ประมาณ 2-3 จิบและสับหว่างกันกับกิลบขั้นที่ 2
5. นำไปเรียงบนใบตองที่ทำน้ำมันแล้วในชุตหนึ่ง โดยวางเรียงห่างกันเล็กน้อยเวลาสุกจะได้ไม่ติดกัน
6. ตั้งชุตหนึ่งใช้ไฟแรง รอจนน้ำเดือดจัดจึงนำขนมไปนึ่งนานประมาณ 5 นาที
7. พอสุกแล้วนำช้อนจุ่มน้ำมันพืชตักขอม่วงใส่จาน เสิร์ฟคู่กับผักกาดหอมและพริกขี้หนูสวน

ว้าว... เห็นภาพขนมขอม่วง อาหารว่างไทยสี่สวย แถมรูปทรงสวยงาม เป็นรูปดอกไม้แล้วรู้สึกคันไม้คันมืออยากลองทำห้เอง ที่สำคัญยังเป็นการ ช่วยสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยอีกด้วย มาเกิดมาร่วมอุดมการณ์ ด้วยกันนะคะ