

ช่อม่วง รสรินทร์ อาหารว่างไทยโบราณที่หา ทานได้ยาก



ช่อม่วง อาหารว่างชาววัง สูตรโบราณ

ช่อม่วง สูตรลับชาววังโบราณ

“เป็นอาหารชาววังโบราณที่หาทานค่อนข้างยากในปัจจุบัน

สวยงามโดดเด่น ดูปราณีตบรรจง น่ารับประทานยิ่งนัก”

“ช่อม่วง” จัดเป็นอาหารว่างชาววังโบราณ ในเรื่องของประวัตินั้น ได้ถูกกล่าวว่เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 2 เป็นขนมของวังที่มีรสชาติอร่อยกลมกล่อม อีกทั้งยังมีรูปลักษณะที่สวยงาม ด้วยการจับจีบเป็นรูปทรงดอกไม้ที่ประณีตอ่อนช้อย มีสีส้มเป็นสีม่วงอ่อนที่สวยงาม ให้บรรยายออกมาได้ไม่หมด ดังที่ได้ถูกกล่าวพรรณนาไว้ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ซึ่งเป็นพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ซึ่งนอกจากความสวยงามปราณีตแบบชาววังโบราณแล้ว ยังมีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อมครบรส น่าลิ้มลองอย่างยิ่งอีกด้วย

๑ ช่อม่วงเหมาะมีรส

คิดสีสไลคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม

หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

ถอดความ : ช่อม่วงมีรสดี มีกลิ่นหอมอย่างดอกไม้ มีสีสวยงามดังสไบคลุม มีสีม่วงพุด

ผักเชื่อม	500	กรัม	0.5
ถั่วลันเต้า	500	กรัม	0.5
น้ำตาลทราย	500	กรัม	0.5
งาขาวคั่วบ	500	กรัม	0.5
เกลือ		ช้อนชา	0.5
มันหมูแข็งต้มสับ	250	กรัม	0.5

วิธีทำไส้ขอม่วง

1. ตั้งกระทะไฟอ่อน นำส่วนผสมทั้งหมดลงไปผัด พอจับตัวเป็นก้อนและเข้ากันดี ยกลงพัก
2. นำแป้งที่ปั้นแยกไว้มาแผ่ให้ยาว ทำเป็นรูปเบ้า ตักไส้ไม่ต้องมากใส่ หุ้มให้มิด ปั้นรูปทรงให้เป็นก้อนกลม
3. นำแหลมจุ่มแป้งมัน หนีบให้เป็นกลีบ โดยเริ่มจากตรงกลางก่อน จากนั้นวนเป็นกลีบดอกไม้ โดยหนีบสลับหว่างกลีบ
4. นำลงรังถึงที่รองด้วยใบตอง ทาน้ำมันรองที่ใบตองเรียงขนมขอม่วงลงไป หนึ่งให้สุก
5. เตรียมจัดเสิร์ฟ แต่งด้วยกระเทียมเจียว เคียง ผักกาดหอม ผักชี และพริกสด ตามชอบ
6. ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์ ขอม่วง

- น้ำลอยดอกไม้มักส่วนใหญ่นิยมใช้เป็นน้ำลอยดอกมะลิ เพราะจะทำให้มีกลิ่นหอมเย็นชื่นใจ ตามสไตล์ขนมไทยโบราณ
- หากไม่ต้องการให้ขอม่วงออกมาสีเข้มเกินไป ให้ค่อยๆ ใส่สีน้ำอัญชันลงในแป้งทีละนิด จนกว่าจะได้สีที่พอใจจึงหยุดใส่
- ตัวแป้งที่ทำพักไว้ ควรคลุมด้วยผ้าขาวบางอย่าให้โดนอากาศ เพราะจะทำให้แป้งแห้งได้ เวลานำมาห่อจะแตกตัว
- การนำแป้งมาปั้นรวมกับไส้นั้น ให้หีบออกมาทีละหนึ่งก้อน และเมื่อทำจับจีบ หนีบให้เป็นกลีบเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็ให้นำไส้กลับเข้าไปในผ้าขาวบาง เพื่อไม่ให้ตัวแป้งแห้งแข็ง

ในการผสมแป้ง จำเป็นต้องทำให้มีเนื้อแป้งที่นุ่มนวล มีการผสมสีที่สวยงาม สีม่วงที่ได้มาจากการสกัดน้ำดอกอัญชัน หากต้องการให้มีสีม่วงอ่อน จำเป็นต้องค่อยๆ ผสมสีทีละนิดเพื่อให้ได้สีตามต้องการ หากใส่น้ำดอกอัญชันลงไปผสมกับแป้งในคราวเดียว อาจจะทำให้แป้งออกมามีสีเข้มจนเกินไป หากอยากให้ออกมามีสีม่วงอ่อน จึงต้องค่อยๆ ใส่ค่อยๆ ผสม รวมถึงการจับจีบแป้งให้ออกมาเป็นกลีบดอกไม้ที่สวยงาม มีความปราณีตบรรจง สมชื่อเรียกของอาหารว่างชนิดนี้ว่า “ขอม่วง” อาหารว่างของชาววังที่งดงาม นอกจากความสวยงามแล้ว ขอม่วงยังมีรสชาติที่อร่อย มีไส้ที่ครบรสด้วยส่วนประกอบของรากผักชี กระเทียม พริกไทย ซึ่งเป็นเครื่องปรุงหลักที่มีในอาหารไทยเกือบทุกประเภท นำมาผัดรวมกับเนื้อสัตว์ต่างๆ ให้มีรสชาติกลมกล่อมตามสูตรของรสรินทร์ ขอม่วงนั้นสามารถทำได้ทั้งไส้เค็มและไส้หวาน เสิร์ฟรับประทานคู่กับผักกาดหอม ผักชี และพริกชี้หนู อร่อยนักแล

ในปัจจุบันนี้ ของว่างชาววังโบราณชนิดนี้หารับประทานได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องทำสด ไม่สามารถเก็บได้นาน จึงไม่ค่อยมีขายทั่วไป อีกทั้งเป็นอาหารว่างชาววังที่ต้องใช้ความประณีตพิถีพิถัน ในการปั้นแป้งและจับจีบให้สวยงาม จึงต้องใช้เวลาพอสมควรในการทำ หากต้องการหารับประทาน มักจะต้องสั่งกับร้านที่รับทำขนมไทย หรือตามร้านที่รับจัดเลี้ยงในงานมงคลต่างๆ และยังมีอีกสถานที่แห่งหนึ่งที่ยังคงอนุรักษ์ขนมไทยโบราณไว้ นั่นคือที่เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งนอกจากขอม่วงแล้ว ก็ยังมีขนมไทยชนิดอื่นๆ ให้ได้ลิ้มลองมากมายอีกด้วย ทางรสรินทร์อยากจะเชิญชวนเพื่อนๆ มาช่วยกันอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ ช่วยกันทำอาหาร และช่วยกันแชร์สูตรอาหารเหล่านี้ออกไป เพื่อให้ได้มีคนสืบทอดและสืบสานการทำอาหารไทยโบราณเหล่านี้ไว้ เพื่อให้อยู่คู่กับคนไทยไปได้อีกนานเท่านาน





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)