

ปลูกรักให้ยืนยงด้วยขนมโพรงแสง



“ขนมโพรงแสง” เป็นขนมมงคลอีกหนึ่งชนิดที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงาน

และเป็นขนมเมนูของหวานไทยโบราณที่ค่อนข้างหาทานยากมาก ๆ แล้วในปัจจุบัน ขนมโพรงแสง

ปรากฏในสมัยรัตนโกสินทร์ เป็นขนมทอดที่น่าแบ่งมาพัน

รอบไม้กระบอกแล้วนำไปทอด เมื่อสุกทอดออกจากกระบอก ขนมก็จะเป็นโพรง เสร็จแล้วเอาน้ำตาลเคี้ยวโรยรอบขนม

เป็นขนมไทยที่นิยมใช้ในงานแต่งงานในสมัยโบราณ โดยเชื่อกันว่าขนมโพรงแสงเป็นขนมแห่งความรัก

บางเรื่องเล่าได้บอกว่าเนื่องด้วยลักษณะของขนมชนิดนี้ที่คล้ายกับเส้าบ้านเส้าเรือน

ซึ่งเปรียบเสมือนการสร้างชีวิตคู่ของปาวสาวให้มีรักที่มั่นคงเป็นหลักเป็นฐาน

เป็นสัญลักษณ์ของความเป็นนิรันดร์ความมั่นคงแข็งแรง

เพราะรูปทรงที่คล้ายคลึงกับเส้าบ้านที่ค้ำจุนตัวเรือน บ้างก็เล่าว่าความเป็นมาของชื่อ “โพรงแสง” นั้น

จะมีลักษณะคล้ายกับรากต้นแสงที่ขึ้นบริเวณป่าชายเลน คือตั้งตรง ด้านในกลวง ความพิเศษ คือ

รากของต้นแสงใช้สำหรับหายใจ ชาวบ้านจึงตั้งชื่อขนมเพื่อเปรียบเปรยกับความเชื่อในเรื่องความรักว่า

ความรักคือสิ่งสำคัญของการดำรงอยู่ของชีวิต อีกทั้งรสชาติของขนมนั้นจะมีรสหวานนำ นุ่มนวล มีกลิ่นหอม

ด้วยเหตุนี้เองจึงนิยมใช้ขนมโพรงแสงในพิธีแต่งงานนั่นเอง

ลักษณะของขนมโพรงแสงจะคล้ายขนมทองม้วน แต่มีลักษณะเป็นแท่งและมีน้ำตาลโรยบนขนม
ของโบราณดั้งเดิมจะเป็นมะพร้าวเคี้ยวจนเหนียวและนำมาโรยรอบ ๆ

วิธีทำ ขนมโพรงแสง

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียว (ร่อนก่อน) 1 ½ ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า (ร่อนก่อน) ¾ ถ้วย
- น้ำสะอาด 2-3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำกะทิ 1/2 ถ้วย
- เกลือ ½ ช้อนชา
- น้ำตาลมะพร้าว 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมน้ำตาล

- น้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วย
- น้ำสะอาด ¼ ถ้วย

(1) ผสมแป้งทั้งสองชนิด เกลือ ให้เข้ากัน ใส่ น้ำ ผสมพอเข้ากัน ค่อยๆ เทกะทิ นวดให้เข้ากัน
ใส่น้ำตาลมะพร้าว ใส่กะทิที่เหลือทั้งหมด นวดจนแป้งเนียน

(2) แล้วนำมาม้วนที่ละส่วน ให้แป้งเป็นก้อน

แล้วคลึงด้วยไม้คลึงแป้งให้เป็นแผ่นบางมีความหนาประมาณ 0.3 มิลลิเมตร

ตัดแป้งเป็นเส้นให้มีความกว้าง 1 เซนติเมตร

(3) นำแป้งที่ตัด พันกับไม้ไผ่ (ทาน้ำมันก่อนเล็กน้อย) ให้มีลักษณะเป็นเกลียว เหลือปลายไม้ไผ่ด้านละ 1 นิ้ว ทำจนหมดแป้ง

(4) ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน ใช้ไฟกลาง นำไปทอด ทอดพอเหลืองเล็กน้อย ดึงไม้ ออก
ทอดต่อจนสีเหลือง ตักขึ้นพักบนตะแกรง แล้วโรยด้วยน้ำตาลมะพร้าวให้มีลักษณะ ตามรอยพันของแป้ง

เทคนิคสำคัญ

1. ไม้ไผ่ที่ใช้ในการทำขนมโพรงแสน ควรตัดให้มีความยาวประมาณ 5

นิ้วเพื่อความสวยงาม ก่อนที่จะเริ่มใช้ไม้ไผ่ทำขนม ควรล้างทำความสะอาดก่อน

จากนั้นจึงนำไปตากให้แห้ง แล้วจึงนำไปทอดในน้ำมันร้อนก่อน

เพื่อให้ไม้ไผ่เกิดการอมน้ำมัน และเกิดการฆ่าเชื้อไปในตัว เนื้อขนมจะได้ไม่ติดไม้ไผ่

2. การรีดแป้ง โรยแป้งสาลีอเนกประสงค์บางๆ บนเขียง จากนั้นนำแป้งที่นวดเสร็จแล้ว ขนาดเท่า 1 กำมือ มาวางบนเขียงเพื่อรีดแป้ง จากนั้นใช้ไม้รีดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ นวดขยายไปทางซ้าย ขวา บน ล่าง ให้ขยายรอบด้าน จนแผ่นแป้งมีความบางเหมาะสม
3. การม้วนแป้ง เมื่อรีดแป้งจนเป็นแผ่นบางๆเสร็จแล้ว ให้ตัดส่วนขอบออกให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม จากนั้นนำมิดมาตัดเป็นเส้นความกว้างประมาณ 1 นิ้ว ทาหน้าบนขอบแป้งด้านหนึ่ง เพื่อให้เวลาพับแป้งกับไม้ไผ่ แป้งจะติดกันสวยงาม
4. การทอด ตั้งไฟในระดับกลาง-อ่อน รอจนน้ำมันร้อนพอดี จากนั้นนำแป้งที่พับไม้ไผ่ลงไปทอด พลิกให้รอบด้าน เพื่อไม่ให้แป้งไหม้ พอเนื้อขนมเริ่มเหลืองกรอบให้นำขึ้นพักไว้บนตะแกรง เมื่อขนมเริ่มเย็น จึงนำมาดึงไม้ไผ่ออก ก่อนจะนำไปทอดต่อให้แป้งข้างในสุก และข้างนอกเป็นสีทองขึ้น

ข้อควรระวัง: ไม่ควรทิ้งแป้งที่นวดเสร็จโดนอากาศหรือลมนานๆ เพราะจะทำให้แป้งแห้ง เวลานำไปรีดจะทำให้แป้งเกิดรอยแตก





รายการอ้างอิง

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ขนมหโปรงแสม.

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=>

[962403333885239&id=407830662675845&set=a.9608669607055](https://www.facebook.com/photo.php?fbid=962403333885239&id=407830662675845&set=a.9608669607055)

43

Naturalpalm. (2566). ปฐกรักให้มันคงด้วย...ขนมหโปรงแสม. <https://shorturl.at/6qild>