

# จุดคกมายพลศรี



ยศพิษา คุษาฮิวะ (อ.ปิอ)
ผู้จัดการโรงเรียนสอนทำอาหารแม่บ้านกันสมัย

## ข้าวแต๋นน้ำแดงโม



เรียน อาจารย์ยศพิษา คุษาฮิวะ ที่นับถือ
สวัสดีค่ะ อาจารย์ฯฯฯ หนูติดตามคอลัมน์ "จุดคกมายพลศรี" เป็นประจำทุกฉบับ อ่านพบวิธีทำ "กระทงทองข้าววัง" ชอบมาก เพราะสนใจมานานแล้วเรื่อง "กระทงทอง" แต่หาซื้ออุปกรณ์ไม่ได้ หาซื้อยากมาก อยากทำมากคะ อยากมีอาชีพ ตกงานมาเกือบปีแล้วคะ

อาจารย์ฯฯฯ ถ้าหากจะกรุณา หนูอยากจะทำกระทงทอง การทำข้าวแต๋นน้ำแดงโมที่อร่อยๆ เพราะหนูหัดทำแล้วมันมีปัญหาว่า น้ำตาลที่โรยหน้า พอเย็นแล้วจะหักและตกทราย เป็นเกล็ด ข้าวเหนียวที่ทอดก็ไม่ค่อยพอง ไม่อร่อยเหมือนที่ซื้อทานคะ
กราบขอบพระคุณคะ
วิเชียร

คุณวิเชียร เขียนถามมาจากจังหวัดเพชรบุรี เธอถามถึงโรงเรียนแม่บ้านทันสมัยมาด้วย ตอบสั้น ๆ ว่า อยู่ใกล้กับสถานีรถไฟสามเสน โทรศัพท์ (02) 279-2831 เข้าชมเว็บไซต์ www.mwthaicook.com ยินดีตอบรับครับ

ข้าวแต๋น หรือ ข้าวแต๋น เป็นของกินเล่นแต่ดั้งเดิมของชาวเหนือ ถ้ามาทางภาคกลาง ข้าวเหนียวเอามาทอดพองอย่างนี้ ได้ชื่อ่านางเส็ด พอไปภาคอีสานบางที่เรียก ขนมงกเจริญ เพราะกลมเหมือนล้อเจริญ บางที่เรียก ข้าวโกบของภาคใต้มีข้าวเหนียวทอดใส่น้ำตาลเชื่อมคล้ายๆ กัน แต่ของเขาคิดเป็นแผ่นชื่อ่านางเส็ด

ส่วนเรื่องชื่อ ทำข้าวแต๋นถึงชื่อข้าวแต๋น หรือ ทำไม่ถึงชื่อ นางเส็ด ดันเจอว่า ชาวเหนือ เขียนเป็น ข้าวแต่น มาจากชื่อเดิม ขนมงกแต่น ด้วยเหตุที่ขนมนั้นมีรสหวานเหมือนรังแต่น คือมีเมล็ดข้าวสีน้ำตาลเรียงเป็นเม็ดๆ แบบรังแต่น บาง

เสียงตามลำเนียงเหนือ กลายเป็น ข้าวแต่น แต่ที่มาของชื่อนางเส็ด ยังไม่ค่อยชัด บ้างว่า ตอนหยอดน้ำตาลต้องให้น้ำตาลมันเล็ดไหลออกมาหยดบนข้าวเหนียวทอด จึงเรียก นางเส็ด แปลว่านางสาวหรือไม่สาวผู้ที่ทำขนม ทำน้ำตาลเคี่ยวไหลเล็ดลอลดลงบนขนม อันนี้ผมว่าเอง

ยังมีผู้อธิบายว่า ถ้าเป็นขนมนางเส็ด ต้องเป็นข้าวพองราดด้วยน้ำตาลเคี่ยว แต่ถ้าเป็น ข้าวแต๋น ต้องหวานในตัว ไม่ราดน้ำตาล แต่ผมเห็นในห้องตลาดตอนนี้ ข้าวแต๋นมีทั้งแบบไม่ราดน้ำตาล และราดน้ำตาลเหมือนนางเส็ด และยัง มีหน้าธัญพืช หน้าหมูหยอง ชนิดเป็นแผ่นมีรูตรงกลางเรียก ข้าวแต๋นโดนัท เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมก็มีแล้วเหมือนกัน

การทำข้าวแต๋นเป็นวิธีการถนอมอาหารแบบดั้งเดิม และรู้จักประยัดไม่ทิ้งช่วงว่างของ คนเหนือกินข้าวเหนียวเช่นเดียวกับคนอีสาน เมื่อข้าวเหนียวก็ปั้นเป็นก้อน กดแบนๆ ตากแดดไว้ เมื่อจะกินค่อยเอามาทอดให้พอง และราดน้ำตาลบีบเคี่ยวให้มีรสชาติ ทั้งข้าวและน้ำตาลนี้เป็นขนมพื้นเมืองของไทยมาแต่ช้านานแต่อก ขนมไทยๆ มักจะมีส่วนผสมแค่ข้าว น้ำตาล และกะทิ แค่นั้น

ข้าวเหนียวตากแดดเอามาคั่วหรือทอดพองนี้ ยังเป็นเสบียงเคียนเอวของทหารยามจับทัพรบศึกด้วย ยกขึ้นกรอก

พื้นบ้านจึงไม่มีกรรมวิธียุ่งยาก และไม่ต้องการเทคนิคอะไรมากมาย แต่พอเป็นระดับอุตสาหกรรม มีเครื่องมือและเทคนิคเพิ่มขึ้นอย่างมากมาย กลุ่มแม่บ้านเจ้าใหญ่ของลำปางทำข้าวแต๋นส่งออกไปทั่วโลก มีโรงเรียนพลังแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่ไว้อบข้าวแต๋น ฝนตกไม่เปียก จากที่เคยต้องตากแดด 2 วัน เหลือแค่วันเดียว วิทยาลัยเทคนิคแห่งหนึ่งยังคิดเครื่องทำข้าวแต๋น เป็นเครื่องจักรใหญ่ วางข้าวเหนียวหนึ่งลงไป มันกดใส่พิมพ์ให้เสร็จ ให้แรงคนแต่น้อย เตาอบข้าวแต๋นชนิดใช้แก๊ส ใช้ไฟฟ้า ก็มีขาย แต่เปลืองเงินสูดตากแดดไม่ได้หรอกครับ

มีอีก 1 คำถาม ทำไม่ต้องเป็นข้าวแต๋นน้ำแดงโม เป็นน้ำผลไม้อย่างอื่นได้มั๊ย ก็มีผู้ตอบว่า ได้ ใช้น้ำสับปะรด น้ำส้มคั้น แต่อาจจะติดรสเปรี้ยว และสีส้มของข้าวแต๋น อีกอย่างน้ำผลไม้อื่นราคาแพง แดงโมราคาถูกกว่า และทำไม่ต้องใส่น้ำแดงโม ไม่ใสได้มั๊ย ก็ตอบอีกว่า ได้ แต่เดิมอย่างที่อธิบายมา ข้าวแต๋นคือข้าวเหนียวเหลือ ไม่ต้องผสมอะไรเลย เอาไปตากแดด ค่อยทำให้มีรสชาติโรยน้ำตาลตอนหลัง ที่มาผสมน้ำแดงโมเพื่อให้มีสีอมแดงอมส้มเวลาทอดแล้วสีจะกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ มีรสหวานเล็กน้อย ซึ่งจริงๆ อยากให้มีรสหวานใส่น้ำตาลทราย

ข้าวแต๋น แตกต่างไปจากข้าวแต๋นธรรมดา และได้ผลด้วย คนจะกินข้าวแต๋นตอนนี้ ต้องเป็นข้าวแต๋นน้ำแดงโมเท่านั้น

เพราะฉะนั้น เราต้องเข้าใจพินิยาม ทำข้าวแต๋นน้ำแดงโมกัน อุปกรณ์ไม่ต้องการอะไรมาก หาเอาที่มีในบ้านนั่นแหละ ทำขายได้ดิบได้ดีแล้วค่อยขายเป็นเรื่องเป็นราว มาเตรียมอุปกรณ์ก่อนครับ

- อุปกรณ์ทำข้าวแต๋น
หวดนึ่งข้าวเหนียว หรือ ลังถึง
ฝานวดเกลียวแบนๆ หรือ ท่อน้ำ
เอสลอนมาตัดเป็นวงๆ หนาประมาณ 1
เซนติเมตร
กระจากใช้ตากข้าวแต๋น

ส่วนผสมข้าวแต๋นน้ำแดงโม
ข้าวเหนียวเก่า 1 กิโลกรัม
น้ำแดงโม 1 ถ้วย
น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 ช้อนชา

ข้าวเหนียวให้ใช้ข้าวเหนียวเก่า จะเป็นเม็ดสวยกว่าข้าวเหนียวใหม่ เป็นข้าวเหนียวธรรมดาทั่วไป พันธุ์ กข ก็ได้ครับ เอามาแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วซุงขึ้นสีหวด ปิดฝา หรือใส่ผ้าขาวบางปูในลังถึงนึ่งประมาณ 20 นาที จนข้าวสุก ไม่ต้องให้สุกมาก เขาเป็นเม็ดๆ กำลึงสวย

ระหว่างที่นึ่งข้าว เราหันเนื้อแดงโมเป็นชิ้นๆ ไม่ต้องแกะเม็ด เอาใส่เครื่องปั่นได้แดงโมสีแดงๆ ยิ่งสวย แล้วนำมากรองด้วยกระชอน หรือผ้าขาวบาง ให้น้ำแดงโมใส น้ำตาลทราย เกลือ ลงไปผสม ตรงนี้จะไม่ปรุงรสน้ำแดงโมก็ได้ ใช้รสธรรมชาติของน้ำแดงโมเลย หรือถ้าเราไม่ใช้น้ำแดงโม เปลี่ยนเป็นน้ำธรรมดาคนผสมน้ำตาล เกลือ บางห้องที่ใช้น้ำอ้อย คือ น้ำตาลก้อนกลมๆ เล็กๆ ที่ทำจากอ้อย มีกลิ่นหอมมากผสมแทนน้ำตาลทราย ได้ชื่อ่านางเส็ดข้าวแต๋นน้ำอ้อย

พอข้าวเหนียวสุกร้อนๆ เทใส่อ่างใส่น้ำแดงโม คลุกเคล้าให้เข้ากัน หาฟามาปิด ทำแบบเดียวกับข้าวเหนียวมูนกะทินั่นเอง เพียงแต่เปลี่ยนกะทิมาเป็นน้ำแดงโม ปิดไว้ประมาณ 15 นาที จนข้าวเหนียวดูน้ำแดงโมอึม昧 ภาษาไทยเรียกว่า ข้าวเหนียวอึม昧 ค่ะ แปลว่า ...

ในส่วนผสมของข้าวเหนียว บางท่านบอกให้ผสมน้ำมันพืชลงไปสัก 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวเหนียวจะเป็นเงาขึ้น แต่ไม่จำเป็น หรืออาจจะผสมงาขาว งาดำคั่วให้หอมได้ลงไป เพิ่มความหอมและคุณค่า ตลอดจนเปลี่ยนสีข้าวแต่นเป็นสีอื่น เช่น สีจากน้ำผักทอง น้ำแครอท เปลี่ยนข้าวเหนียวขาวเป็นผสมข้าวเหนียวดำ ตัดแปลงได้หมด

เอาข้าวเหนียวที่ขึ้นดีแล้วมาอัดใส่พิมพ์ผ้าขูด หรือ วงหอยเชลลอน ตรงนี้ อาจจะเป็นสาเหตุที่ข้าวแต่นของคุณ วิเชียรไม่ค่อยพอง ข้าวแต่นจะพองดีหรือไม่ดี ขึ้นอยู่กับ 3 ข้อต่อไปนี้ครับ

1. อัดข้าวเหนียวลงพิมพ์แน่นเกินไป
2. อัดข้าวเหนียวให้หนาเกินไป ถ้าตากไม่แห้งดี ตรงกลางจะไม่พอง
3. ต้องตากแดดให้ข้าวเหนียวแห้งทั่วถึงจริงๆ นอกจากแดดละมุนไฟยังไม่เท่ากันแล้ว ยังจะขึ้นราด้วย

อัดข้าวเหนียวใส่พิมพ์แล้ว วางไว้เดี่ยวให้ข้าวเหนียวอยู่ตัว ค่อยเคาะลงถาด ใช้ทชเชลลอนจะง่ายกว่าใช้ผ้าขูด เพราะใช้นิ้วดันได้เลย ทำอย่างนี้เรื่อยๆ แล้วนำใส่กระจาดไปตากแดดได้แคบๆ สัก 2 แดด จะแห้งดี นำมามัดใส่ถุงกันชื้น เก็บได้นานปี รอคอดเมื่อไหร่ตามใจ

การทอด ใช้วิธีทอดน้ำมันท่วม ตั้งน้ำมันมาก เปิดไฟกลางให้น้ำมันร้อนพอร้อนดีถึงหย่อนข้าวแต่นลงทอด ใช้กระชอนกดให้ข้าวแต่นจมน้ำมัน ประเดี๋ยวเดียวข้าวแต่นจะพองอีกหลายเท่า ซ้อนสะเด็ดน้ำมันตักขึ้น รอหยอดหน้า

**หน้าน้ำตาล**

น้ำตาลบีบ หรือ น้ำตาลปึก หรือ น้ำตาล) ค้อย

น้ำเปล่าพอประมาณ

การเคี้ยวหน้าน้ำตาลแบบโบราณนี้ ใช้น้ำตาลบีบ น้ำตาลปึกนี้ ล้ออ้อยไหม้ๆ หอมๆ หน่อยนิก ลงหม้อตั้งไฟอ่อนเคี้ยวได้เลย ระวังไหม้ ช่วงที่พระปณสีน้ำตาลจะละลาย เหนียวดี อาจจะเติมน้ำลงไปเล็กน้อยถ้าน้ำตาลขึ้นไปที่คุณวิเชียรเคี้ยวน้ำตาลแล้วพองขึ้นแห้งแตกหรือเป็นเกล็ด เขาเรียกว่าน้ำตาลตกทราย เนื่องจากเคี้ยวนานไป เคี้ยวแค่พอละลายเป็นพอง นำไปวนหยอดหน้าข้าวแต่นได้

ที่นี้มาถึงหน้าตัดแปลง

**หน้าัญพิช** เตรียมของก่อน เอาเม็ดผักทองอบ (แกะเปลือกแล้ว) เม็ดทานตะวันอบ ถั่วทองทอด งาดำงาขาวคั่ว หรืออื่นๆ เช่น ธัญพืชของฝรั่ง คอร์นเฟล็กซ์ ข้าวโอ๊ต

เอาแป้งร่วนน้ำตาลที่ละลายไว้ทำ

หน้าข้าวแต่นเล็กน้อย แล้วโรยธัญพืชต่างๆ ตามใจ รสของน้ำตาลทานหานี้ อาจจะไม่ผสมเนย เกลือ เพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติให้ออกแบบฝรั่งก็เข้าที่เอาแบบประหยัดต้นทุนใช้เนยเทียมแทนเนยสด แต่ไม่ค่อยดีต่อสุขภาพนิก

**หน้างาขาว** งาดำ ทาน้ำตาลแล้ว จับคั่วหน้าในถาดงาคั่วเลย

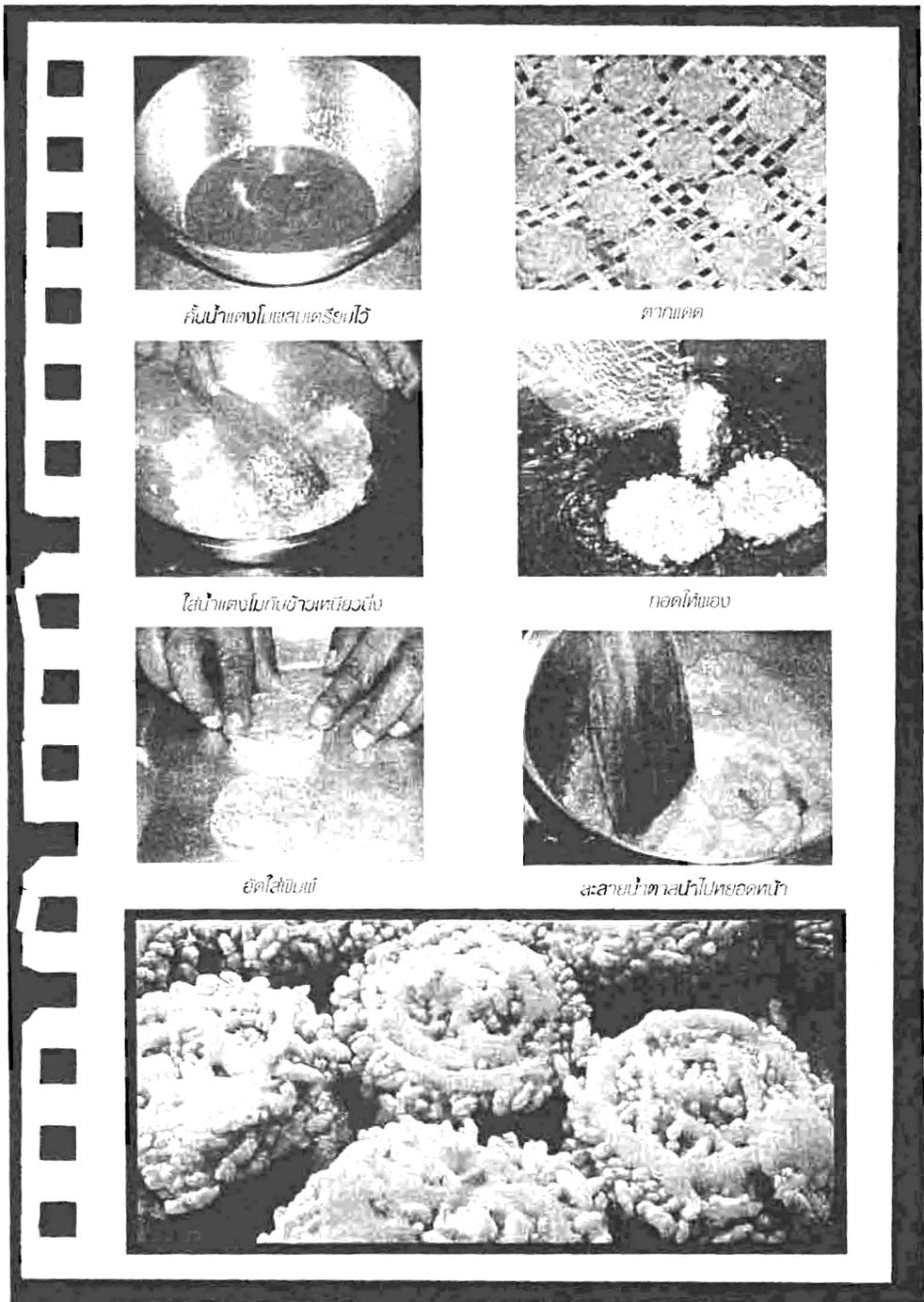
**หน้าหมูหยอง** ทาน้ำด้วยน้ำพริกเผาะละลายกับน้ำตาลเล็กน้อย แล้วโรยหมูหยอง

**หน้ากุ้งฝอย** ใช้กุ้งฝอยอย่าแดงมาก กล้วยี่ เป็นมะเรียง มาคั่วให้กรอบ แล้วบดพอละเอียด ทาน้ำข้าวแต่นด้วยน้ำตาลละลายผสมเกล็ด ให้ออกเค็มหน่อย แล้วโรยกุ้งปน

**หน้าสมุนไพโร** ใช้ถั่วลิสงทอดเม็ดๆ ครึ่งซีก โขบะกรุคั้นฝอยทอดกรอบ ทาน้ำด้วยน้ำตาลละลายผสมเกล็ด แล้วโรยหน้าทั่วทอด กับ โขบะกรุค จะเรียกเป็น หน้าเมี่ยงคำ ก็ได้ทำไม่มี

จะว่าไปแล้วข้าวแต่นหรือนางเล็ด

ก็คล้ายกับข้าวตังทอด ต่างกันที่ใช้ข้าวเหนียวกับข้าวสาร ยังตัดแปลงหน้าตาและรูปร่างไปได้อีกเยอะครับ แต่ยังไม่ค่อยมีใครชอบกินข้าวแต่นขึ้นเล็ก ๆ แบบไม่ใส่น้ำตาลมากที่สุด กินคู่กับน้ำชาหรือเครื่องดื่มเย็นๆ มีฟองละเพลินนิกแล ●



คั้นน้ำแดงโขบะเตริยไฉ

ตากแดด

ใส่น้ำแดงโขบะข้าวเหนียวตั้ง

ทอดให้พอง

ยัดใส่แป้ง

ละลายน้ำตาลนำไปหยอดหน้า