โครงการการจัดการความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม:
จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ

วัฒนธรรมในงานมงคล

การทำขนมชุดทอง

โดย

อาจารย์ฉวีวรรณ แจ้งกิจ

นางสาวอรรัมภา พันธุ์ทองคำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ๖๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ในวันศุกร์ที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑

เอกสารประกอบการสอน

การทำขนมชุดทอง

โดย อาจารย์ฉวีวรรณ แจ้งกิจ
นางสาวอรรัมภา พันธุ์ทองคำ

โครงการการจัดการความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม : จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ
ภายใต้ชื่องาน “วัฒนธรรมในงานมงคล”
วันศุกร์ที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ๖๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๖

จัดโดย กองศิลปวัฒนธรรม มทร.พระนคร

ขนมชุดทองในงานมงคล

ทองหยิบ

ทองหยิบ เป็นขนมโบราณที่อยู่ในชุดของขนมที่ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่นกันเพราะขึ้น ต้นด้วยทองซึ่งมีลักษณะและสีคล้ายกัน ทั้งทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ดังนั้น เมื่อนำมาใช้ในพิธีจะใช้เป็นชุดทั้งหมด ซึ่งนอกจากจะถือเคล็ดที่ชื่อขนมขึ้นต้นด้วยทอง แล้ว ยังถือเคล็ดชื่อต่อท้ายคือหยิบ ซึ่งหมายถึง หยิบเงิน หยิบทองอันจะนำไปสู่ความร่ำรวยต่อไป

เนื้อขนมสีเหลืองอร่ามจับจีบอย่างงดงามเหมือนกลีบดอกไม้ ความหมายสื่อถึงความมั่งคั่งร่ำรวย มีเงินมีทองใช้ไม่ขาดมือ หมายถึงการหยิบเงินหยิบทองเพื่อความรุ่งเรือง

ทองหยิบ

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	5	ถ้วย
น้ำลอยดอกมะลิ	3 1/2	ถ้วย
ใบเตย (ตัดเป็นท่อน)		
ไข่เป็ด	10	ฟอง
ไข่ไก่	5	ฟอง
กลิ่นมะลิ		

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทรายและน้ำรวมกัน ตั้งไฟเคี่ยวพอเดือดใส่ใบเตย เคี่ยวต่อจนน้ำเชื่อมข้นเล็กน้อยยกลงกรอง

2. แบ่งน้ำเชื่อม (จากข้อ 1) ปริมาณ 1 1/2 ถ้วย เติมน้ำเดือด 1 ถ้วย คนให้เข้ากัน ใช้สำหรับทำน้ำเชื่อม

3. แยกไข่เป็ดและไข่ไก่ ใช้แต่ไข่แดง โดยรีดไข่ผ่านผ้าขาวบาง

4. ผสมไข่แดงของไข่เป็ดและไข่ไก่รวมกัน ตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 5 นาที จนไข่มีลักษณะข้นและฟู

5. นำน้ำเชื่อมใส่กระทะ ตั้งไฟให้เดือด โดยน้ำเชื่อมเริ่มข้นเล็กน้อย

6. ใช้ช้อนตักไข่ หยอดในน้ำเชื่อมนิ่ง (ปิดไฟขณะหยอด)

7. เปิดไฟ โดยใช้ไฟปานกลาง พอน้ำเชื่อมเดือด กลับอีกด้านหนึ่งขึ้น จนไข่สุกทั้งสองด้าน ตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใส

8. ใช้มือจับจีบให้เป็น 5 กลีบ วางใส่ในถ้วยตะไล

ข้อเสนอแนะ

- ลักษณะที่ดีของขนมคือ มีเนื้อสัมผัสที่ฟู นุ่ม กลีบมน คล้ายกลีบดอกไม้
- ปริมาณที่ได้ 50 ชิ้น

ทองหยอด

ทองหยอดเป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งซึ่งท่านผู้หญิงวิชเยนทร์ หรือนามเดิม มารี นินยา เดอ กีย์มาร์ เชื้อสายญี่ปุ่น – โปรตุเกส ภรรยาเจ้าพระยาวิชเยนทร์ (นามเดิมคอนสแตน ติน ฟอลคอลชาวกรีก) ท่านผู้หญิงวิชเยนทร์ มีตำแหน่งเป็นท้าวทองกีบม้า เป็นตำแหน่ง ผู้ปรุงอาหารหลวง โดยท่านได้นำเอาความรู้ที่มีมาแต่เดิมผสมผสานกับความรู้ท้องถิ่น

ปรุงแต่งอาหารขึ้นใหม่ จนเป็นที่รู้จัก คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง (เดิมชาวโปรตุเกส กินกับเนื้อย่างเป็นอาหารคาว)นับเป็นขนมชั้นดี ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ

มีลักษณะเหมือนหยดน้ำ สีเหลือง ขนาดกำลังพอดี มีความหมายสื่อถึงทอง อวยพรให้คู่บ่าวสาวร่ำรวยเงินทอง

ทองหยอด

ส่วนผสม

น้ำ	5	ถ้วย
น้ำตาล	5	ถ้วย
ใบเตย	5	ใบ
กลิ่นมะลิ		
ไข่เป็ด	10	ฟอง
แป้งทองหยอด		

วิธีทำ

1. ผสมน้ำ น้ำตาลทราย ใบเตย ใส่กระทะทองตั้งไฟพอน้ำตาลละลายยกลงกรองใส่กลิ่นมะลิ

2. นำน้ำเชื่อมกรองแล้วตั้งไฟ จนน้ำเชื่อมเดือดพล่าน

3. แบ่งน้ำเชื่อมออกมาหนึ่งส่วน ไว้สำหรับแช่ทองหยอด

4. น้ำเชื่อมส่วนที่เหลือนำตั้งไฟเคี่ยวให้น้ำเชื่อมมีลักษณะข้น ฟองละเอียดใช้สำหรับหยอดทองหยอด

5. ต่อยไข่แยกไข่ขาว ไข่แดง ไข่แดงรีดเอาเยื่อออก

6. ตีไข่แดงให้ขึ้นฟูมาก

7. ตวงไข่แดง 1 ถ้วยผสมแป้งทองหยอด 4 ช้อนโต๊ะ ใช้ช้อนคนให้เข้ากัน (ลักษณะข้น)

8. นำน้ำเชื่อม (ข้อ 4) ตั้งไฟใช้ไฟแรงให้น้ำเชื่อมเดือดพล่าน ใช้ด้านช้อนสเตนเลสตักไข่ขึ้นมาเล็กน้อย ใช้นิ้วโป้งรูดส่วนผสมไข่ไปที่ปลายนิ้ว สะบัดลงในน้ำเชื่อม ทำเช่นนี้จนเต็มกระทะพอสุกตักขึ้นแช่ในน้ำเชื่อมใส

ข้อเสนอแนะ

– การใส่แป้งทองหยอดในไข่แดง ถ้าไข่มีลักษณะเหลวให้เพิ่มแป้งได้

- ลักษณะที่ดีของทองหยอด รูปคล้ายหยดน้ำ มีความฉ่ำของน้ำเชื่อม เนื้อสัมผัสนุ่ม

- ไม่กระด้าง มีกลิ่นหอม ไม่เหม็นคาวไข่

- ถ้าน้ำเชื่อมข้นให้เติมน้ำเล็กน้อย ใส่กลิ่นมะลิ รอจนน้ำเชื่อมเดือดจึงหยอดต่อ

ฝอยทอง

เป็นขนมโปรตุเกส ลักษณะเป็นเส้นฝอยๆ สีทอง ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี่ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย ชาวโปรตุเกสใช้รับประทานกับขนมปัง กับอาหารมื้อหลักจำพวกเนื้อสัตว์ และใช้รับประทานกับขนมเค้ก โดยมีกำเนิดจากเมืองอาไวโร่เมืองชายฝั่งทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส ฝอยทองแพร่เข้ามาในประเทศไทยพร้อมกับทองหยิบและทองหยอด ในสมัยกรุงศรีอยุธยา

เส้นของขนมฝอยทองที่จัดวางกันเป็นทบเป็นแพ โดยขั้นตอนการทำฝอยทองเพื่องานมงคลนั้นมีความเชื่อว่าห้ามตัดเส้นฝอยทอง ต้องทำเป็นเส้นยาวๆ สื่อความหมายถึงการครองรักครองเรือนที่ยาวนาน มีชีวิตที่ยืนยาวเหมือนเส้นของฝอยทอง

ฝอยทอง

ส่วนผสม

น้ำ	4	ถ้วย
น้ำตาลทราย	5	ถ้วย
ใบเตย	5	ถ้วย
กลิ่นมะลิ		
ไข่เป็ด	15	ฟอง
ไข่ไก่	5	ฟอง
ไข่น้ำค้าง (ของไข่เป็ด)	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ผสมน้ำ น้ำตาลทราย ใบเตย ในกระทะทองตั้งไฟพอน้ำตาลละลายยกลงกรองใส่กลิ่นมะลิ

2. ต่อยไข่แยกไข่ขาว ไข่แดง แดงรีดเอาเยื่อออก

3. เก็บไข่ขาวของไข่เป็ดส่วนที่ใส ไม่เป็นลิ่ม เรียกว่า “ไข่น้ำค้าง” ไว้

4. ผสมไข่แดงกับไข่น้ำค้างคนให้เข้ากัน

5. นำน้ำเชื่อมที่กรองแล้วตั้งไฟกลางให้เดือดข้นเล็กน้อย

6. ตักไข่ (ข้อ 4) ใส่กรวยใบตองโรยบนน้ำเชื่อม รอบๆ กระทะทองประมาณ 2 รอบ / ชิ้น รอจนฝอยทองสุกประมาณ 2 นาที ใช้ไม้ปลายแหลมสาวขึ้นม้วนให้สวยงาม

บันทึก

บันทึก

กองศิลปวัฒนธรรม สำนักงานอธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถ.สามเสน แขวงวชิรพยาบาล
เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐
โทร ๐๒ ๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๖๒๓๕ - ๖๒๓๙
โทรสาร ๐๒ ๖๖๕ ๓๗๕๙

rmutpculdiv
rmutpculdiv
acd@rmutp.ac.th
http://cul.offpre.rmutp.ac.th