ขนมเมืองเพชร

ขนมเมืองเพชร เป็นคำที่ใช้เรียกขนมที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีซึ่งมีหลายชนิด ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของเพชรบุรีคือขนมที่ทำมาจากตาลโตนด ขนมที่ทำจากตาลโตนดนี้ได้แก่ มีกล่าวถึงในบทสวดสุบินของเก่า ที่ว่า

ขนมเพชรบุรี	ใหญ่สิ้นดีทั้งหวานมัน
ผู้ดีเมืองเพชรนั้น	เขายกย่องเป็นของดี
โตนดเต้าและจาวตาล	เป็นเครื่องหวานเพชรบุรี
กินกับน้ำตาลยี	ของมากมีมาช่วยกิน

ขนมที่ทำจากตาลโตนดที่สำคัญของเพชรบุรี ได้แก่

- จาวตาลเชื่อมเป็นการนำจาวตาลระยะที่ 3 ซึ่งเนื้อของจาวตาลแข็งซุยคล้ายจาวมะพร้าว แต่แน่นกว่า นำมาเชื่อมกับน้ำตาล นำไปเป็นส่วนประกิบของขนมอื่นได้อีก เช่น กินกับข้าวเหนียวมูน เป็นต้น
- โตนดทอด นำจาวตาลเชื่อมาชุบแป้งทอด เป็นขนมดั้งเดิมชนิดหนึ่ง
- ขนมตาล ทำจากลูกตาลที่แก่และสุกงอม นำเนื้อลูกตาลมายีแล้วนำไปผสมกับแป้ง น้ำตาลโตนดและกะทิ คนให้เข้ากัน นำไปนึ่งสุกแล้วโรยด้วยมะพร้าวขูดโรยงา
- ตังเม นำน้ำตาลสดมาเคี่ยวให้งวดด้วยไฟแรงเพื่อทำเป็นน้ำตาลปึก ส่วนที่เป็นน้ำตาลเหนียวๆจับอยู่ที่ขอบกระทะ เรียกตังเม ใช้ใบตองแห้งปาดขึ้นมาก็ได้เป็นขนมหวานอีกชนิดหนึ่ง
  ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ขนมเมืองเพชรที่เป็นที่นิยม ได้แก่
- ขนมขี้หนู มีชื่อเสียงมาก่อนขนมอื่น รัชกาลที่ 4 โปรดมาก ลักษณะเด่นของขนมขี้หนูเมืองเพชรคือ นุ่ม ไม่หวานจัด หอมด้วยกลิ่นดอกมะลิ โรยด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้นก่อนรับประทาน ปัจจุบันขนมขี้หนูเมืองเพชรเป็นของหารับประทานยาก ผู้ที่ทำได้ส่วนใหญ่อยู่ในวัยชรา
- ข้าวเกรียบงาเป็นขนมที่ทาเป็นแผ่น แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง จะรับประทานเลยหรือจะนำไปปิ้งก่อนก็ได้ ในระยะแรกใช้เพียงแป้งกับน้ำตาล ละเลงเป็นแผ่นใหญ่และหนากว่าในปัจจุบัน แต่ไม่เป็นที่นิยม จึงมีผู้ดัดแปลงใส่มะพร้าวหั่นเป็นแท่งขนาดเล็กลงไปและเพิ่มงาลงไปอีกอย่างหนึ่ง จึงเป็นข้าวเกรียบงาอย่างที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน
- ขนมหม้อแกง มีรสหวานมันและต่างจากขนมหม้อแกงเมืองอื่นตรงที่เนื้อละเอียดแต่ไม่แน่นจนแข็ง ไม่จับเป็นก้อนหรือมีรูพรุน ไม่มีหอมเจียวโรยหน้า

ข้อมูลจาก: https://th.wikipedia.org/wiki/ขนมเมืองเพชร
เข้าถึงเมื่อ 8 ก.ย.59