

“ทองม้วนสด”

ขนมไทยโบราณที่กำลังหายไป

“ทองม้วนสด”

ขนมไทยโบราณที่กำลังหายไป

ทองม้วนสดเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาช้านานแล้ว แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากเหมือนกับทองม้วนกรอบ เลยทำให้เป็นที่รู้จักกันน้อย



ทองม้วนกรอบ



คุณสว่าง เขียนบรรดิษฐ์ เจ้าของร้านทองม้วนและขนมฝาก



ทองม้วนสดรสใบเตย



ทองม้วนสดรสเผือก

ทองม้วน

เป็นชื่อของขนมไทยโบราณที่หลายคนน่าจะคุ้น โดยเฉพาะผู้ที่มียัย 40 ขึ้นไป และมักรู้จักกันดีเพราะทองม้วนกรอบมีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวงคล้ายหลอดดูดขนาดใหญ่ มีความกรอบ ทั้งนี้ ขณะที่ทาน ผู้ทานมักชอบใส่ที่นิ้วมือแล้วกัดกรอบ ทำให้รู้สึกอร่อย และ

ทองม้วนสดมีขั้นตอนและกรรมวิธีเหมือนกับทองม้วนกรอบเพียงแต่จะแตกต่างกันตรงแป้งที่ใช้ อีกทั้งเมื่อเย็นแล้วทองม้วนสดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ ดังนั้น เหตุผลที่ตั้งชื่อว่าทองม้วนสดอาจเป็นเพราะมีความนิ่ม ไม่กรอบ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันคนรู้จักทองม้วนสดน้อยกว่าทองม้วนกรอบ อีกทั้ง

อาชีพทำขนมไทยโบราณอย่างทองม้วนและทองม้วนสดที่หน้าวัดไร่ขิง จังหวัดนครปฐม

คุณสว่าง เขียนบรรดิษฐ์ อยู่บ้านเลขที่ 4 หมู่ 1 ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม ขายทองม้วนสดและทองม้วนกรอบ มาเป็นเวลา 15 ปี แต่เดิมขายในวัดไร่ขิง แต่เมื่อต้นปี 2558 นี้ย้ายออกมาขายฝั่งตรงข้ามหน้าวัด อาชีพเดิมของเธอคือการทำสวนผลไม้อย่างส้ม ฝรั่ง ฯลฯ แต่พอมีการตัดถนนผ่านที่ดินเลยจำเป็นต้องเลิก

คุณสว่าง เผยว่า ความรู้การทำขนมไทยโบราณที่ได้มา เรียนรู้มาจากรุ่นบรรพบุรุษที่ตกทอดกันมา แต่ว่าพอยุคสมัยเปลี่ยนไปแล้ววิธีการทำและวัตถุดิบบางอย่างจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทั้งนี้ สมัยที่เริ่มทำตอนแรกเริ่มจากทำทองม้วนกรอบก่อน ต่อมาจึงต่อยอดด้วยการทำทองม้วนสดเพิ่มขึ้น ซึ่งทองม้วนสดจะใช้แป้งมัน ส่วนทองม้วนกรอบใช้แป้งข้าวเจ้า แต่ความต่างกันตรงที่เมื่อเย็นแล้วทองม้วนสดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ คนสมัยนี้ไม่ค่อยรู้จัก เพิ่งเริ่มแพร่หลายประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา

แม้คำรายนี้นี้ให้รายละเอียดถึงขั้นตอนและส่วนผสมของการทำทองม้วนสดคือ คั้นหัวกะทิตั้งไฟให้เดือดแล้วช้อนหัวกะทิมาผสมกับแป้งมัน ในอัตราส่วน กิโลต่อกิโล นวดให้เข้ากันแล้วใส่ไข่ไก่ 3 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 7 ชีด แล้วเติมกะทิที่เหลือพอให้เหลวเล็กน้อยใส่ภาควางไปคนให้เข้ากัน หากใครชอบกลิ่นใบเตยก็ใส่ใบเตยที่คั้นไว้ลงไป

นำพิมพ์ทองม้วนมาเปิดไฟให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้ง 2 ด้าน ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์สักครู่ พอให้แผ่นแบนและแคให้แป้งสุกใสเท่านั้น ระวังอย่าให้เหลือง เปิดพิมพ์ และใส่ มะพร้าว น้ำหอมลงไปตามความต้องการ แล้วทำการม้วนให้เป็นหลอด เป็น

มีความอร่อยกว่า หรือเวลาเคี้ยวด้วยตัวเหลืองยิ่งทำให้ส่วนลักษณะทองม้วนกรอบมาจากแป้งข้าวเจ้า ผสมกับไข่ มีขั้นตอนคือ ต้องเอาเจ้า ทองม้วนกรอบไม่ต้อง

คุณสว่าง บอกว่า ทองม้วนสดมีมาช้านานแล้วแต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากเหมือน

ร้านของคุณสว่างจะอยู่หน้าวัดไร่ขิง ขายทุกวันตั้งแต่เช้ามืด สำหรับสินค้าในร้าน ทองม้วนกรอบแบบดั้งเดิมคือ ถ้าเป็นทองม้วนสดมีแบบเนื้อนุ่ม ราคาขายทองม้วนสด (จำนวน 5 ชิ้น) และทองม้วนกรอบ (จำนวน 5 ชิ้น) คือ ถุงละ 35 บาท ถ้าซื้อ 10 บาท หรือถุงละ 50 บาท นอกจากนั้นแล้ว ยังมีขนมไทยอื่นๆ อีกมากมายวางขายหน้าร้านเป็นการ

สำหรับปัญหาที่แม่ค้าหากวัดวัตถุดิบปรับราคาไม่ได้เพราะต้องดูต้นทุน อย่างไรก็ตาม ราคาสินค้าที่จำหน่ายที่กำหนดไว้ถือว่า

นอกจากนั้น เธอยังมีขนมอื่นๆ อีกมากมาย เช่น ขนมตาล ถั่วฝักยาวทอดกรอบ และขนมอื่นๆ อีกมากมาย ช่วงเทศกาลจะขายดีมาก วัด แต่ถ้าในช่วงที่โรงเรียนเปิด ในยุคสมัยที่เปลี่ยนไป

เจริญและทันสมัยมาก แต่ขนมไทยโบราณและขนมไทยโบราณยังคงมีเสน่ห์และคุณค่าอยู่คู่กับประเทศไทยต่อไป และทองม้วนสดได้ทำให้



ทองม้วนสอดรสใบเตย



ทองม้วนสอดรสเผือก

ทองม้วน เป็นชื่อของขนมไทยโบราณที่หลายคนน่าจะคุ้น โดยเฉพาะผู้ที่มีวัย 40 ขึ้นไป และมักรู้จักกันดีเพราะทองม้วนกรอบมีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวงคล้ายหลอดดูดขนาดใหญ่ มีความกรอบ ทั้งนี้ ขณะทาน ผู้ทานมักชอบใส่ที่นิ้วมือแล้วกัดกรอบ ทำให้รู้สึกอร่อย และมีความเพลิดเพลิน ทว่า...อีกหลายคนคงยังไม่ทราบว่ายังมีทองม้วนอีกแบบที่ชื่อว่า "ทองม้วนสอด"

ทองม้วนสอดมีขั้นตอนและกรรมวิธีเหมือนกับทองม้วนกรอบเพียงแต่จะแตกต่างกันตรงแป้งที่ใช้ อีกทั้งเมื่อเย็นแล้วทองม้วนสอดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ ดังนั้น เหตุผลที่ตั้งชื่อว่าทองม้วนสอดอาจเป็นเพราะมีความนิ่ม ไม่กรอบ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันคนรู้จักทองม้วนสอดน้อยกว่าทองม้วนกรอบ อีกทั้งการทำทานก็ยากกว่าและไม่แพร่หลายด้วย

นิตยสารเส้นทางเศรษฐกิจเล่มนี้ จะพาท่านผู้อ่านไปพบกับชาวบ้านท่านหนึ่งที่ประกอบ

กับความต้องการของตลาด ทั้งนี้ สมัยที่เริ่มทำตอนแรกเริ่มจากทำทองม้วนกรอบก่อน ต่อมาจึงต่อยอดด้วยการทำทองม้วนสอดเพิ่มขึ้น ซึ่งทองม้วนสอดจะใช้แป้งมัน ส่วนทองม้วนกรอบใช้แป้งข้าวเจ้า แต่ความต่างกันตรงที่เมื่อเย็นแล้วทองม้วนสอดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ คนสมัยนี้ไม่ค่อยรู้จัก เพิ่งเริ่มแพร่หลายประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา

แม้คำรายนี้จะให้รายละเอียดถึงขั้นตอนและส่วนผสมของการทำทองม้วนสอดคือ คั้นหัวกะทิตั้งไฟให้เดือดแล้วช้อนหัวกะทิมาผสมกับแป้งมัน ในอัตราส่วน กิโลต่อกิโล นวดให้เข้ากันแล้วใส่ไข่ไก่ 3 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 7 ชีด แล้วเติมกะทิที่เหลือพอให้เหลวเล็กน้อยใส่ภาควัสดุไปคนให้เข้ากัน หากใครชอบกลิ่นใบเตยก็ใส่น้ำใบเตยที่คั้นไว้ลงไป

นำพิมพ์ทองม้วนมาเปิดไฟให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้ง 2 ด้าน ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์สลับครู่ พอให้แผ่นแบนและแคให้แป้งสุกใสเท่านั้น ระวังอย่าให้เหลือง เปิดพิมพ์ และใส่มะพร้าว น้ำหอมลงไปตามความต้องการ แล้วทำการม้วนให้เป็นหลอด เป็นอันเสร็จ ก็จะได้ทองม้วนสอดที่แสนจะอร่อย

ทั้งนี้ มีคำแนะนำว่า หากต้องการทานทองม้วนสอดให้อร่อยควรจะทานขณะอุ่นจะ

ทองม้วนสดเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาช้านานแล้ว แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากเหมือนกับทองม้วนกรอบ เลยทำให้เป็นที่รู้จักกันน้อย



ทองม้วนกรอบรสใบเตย

อาชีพทำขนมไทยโบราณอย่างทองม้วนและทองม้วนสดที่หน้าวัดไร่ขิง จังหวัดนครปฐม

คุณสว่าง เขียนบรรดิษฐ์ อยู่บ้านเลขที่ 4 หมู่ 1 ตำบลไร่ขิง อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม ขายทองม้วนสดและทองม้วนกรอบ มาเป็นเวลา 15 ปี แต่เดิมขายในวัดไร่ขิง แต่เมื่อต้นปี 2558 นี้ย้ายออกมาขายฝั่งตรงข้ามหน้าวัด อาชีพเดิมของเธอคือการทำสวนผลไม้อย่างส้ม ฝรั่ง ฯลฯ แต่พอมีการตัดถนนผ่านที่ดินเลยจำเป็นต้องเลิก

คุณสว่าง เผยว่า ความรู้การทำขนมไทยโบราณที่ได้มา เรียนรู้มาจากรุ่นบรรพบุรุษที่ตกทอดกันมา แต่ว่าพอยุคสมัยเปลี่ยนไปแล้ววิธีการทำและวัตถุดิบบางอย่างจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทั้งนี้ สมัยที่เริ่มทำตอนแรกเริ่มจากทำทองม้วนกรอบก่อน ต่อมาจึงต่อยอดด้วยการทำทองม้วนสดเพิ่มขึ้น ซึ่งทองม้วนสดจะใช้แป้งมัน ส่วนทองม้วนกรอบใช้แป้งข้าวเจ้า แต่ความต่างกันตรงที่เมื่อเย็นแล้วทองม้วนสดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ คนสมัยนี้ไม่ค่อยรู้จัก เพิ่งเริ่มแพร่หลายประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา

แม้คำรายนี้นี้ให้รายละเอียดถึงขั้นตอนและส่วนผสมของการทำทองม้วนสดคือ คั้นหัวกะทิตั้งไฟให้เดือดแล้วช้อนหัวกะทิมาผสมกับแป้งมัน ในอัตราส่วน กิโลต่อกิโล หนวดให้เข้ากันแล้วใส่ไข่ไก่ 3 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 7 ชีด แล้วเติมกะทิที่เหลือพอให้เหลวเล็กน้อยใส่กากั่วลงไปคนให้เข้ากัน หากใครชอบกลิ่นใบเตยก็ใส่น้ำใบเตยที่คั้นไว้ลงไป

นำพิมพ์ทองม้วนมาเปิดไฟให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้ง 2 ด้าน ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์สักครู่ พอให้แผ่นแบนและแคให้แบ่งสุกใสเท่านั้น ระวังอย่าให้เหลือง เปิดพิมพ์ และใส่มะพร้าว น้ำหอมลงไปตามความต้องการ แล้วทำการม้วนให้เป็นหลอด เป็น

มีความอร่อยกว่า หรือเวลาจะทานถ้าคลุกเคล้าด้วยถั่วเหลืองยิ่งทำให้อร่อยมากยิ่งขึ้น ส่วนลักษณะทองม้วนกรอบคือมีสีน้ำตาล ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า ผสมกะทิ น้ำตาลทราย และไข่ มีชั้นตอนคือ ต้องเปลี่ยนเป็นแป้งข้าวเจ้า ทองม้วนกรอบไม่ต้องใส่มะพร้าว

คุณสว่าง บอกว่า ทองม้วนสดเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาช้านานแล้ว แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากเหมือนกับทองม้วนกรอบ เลยทำให้เป็นที่รู้จักกันน้อย

ร้านของคุณสว่างจะอยู่ตรงข้ามกับทางเข้าวัดไร่ขิง ขายทุกวันตั้งแต่ 6 โมงเช้าถึง 5 โมงเย็น สำหรับสินค้าในร้านคุณสว่าง ได้แก่ ทองม้วนกรอบแบบดั้งเดิมและแบบรสใบเตย ถ้าเป็นทองม้วนสดมีแบบรสใบเตยและรสเผือก ราคาขายทองม้วนสดแพ็คเกจ 25 บาท (จำนวน 5 ชิ้น) และทองม้วนกรอบมี 2 แบบ คือ ถุงละ 35 บาท ถ้าซื้อจำนวน 3 ถุง 100 บาท หรือถุงละ 50 บาท มีจำนวน 36 ชิ้น นอกจากนั้นแล้ว ยังมีขนมไทยหลายชนิดที่วางขายหน้าร้านเป็นการรับมาขาย

สำหรับปัญหาที่แม่ค้ารายนี้พบคือ ถ้าหากวัตถุดิบปรับราคาแต่ทางร้านยังคงปรับไม่ได้เพราะต้องดูสถานการณ์ก่อน แต่อย่างไรก็ตาม ราคาสินค้ามีขึ้น-ลง ดังนั้นราคาขายที่กำหนดไว้ถือว่ากำลังดี

นอกจากนั้น เธอยังบอกด้วยว่า วันธรรมดาถ้าเป็นช่วงโรงเรียนเปิดขายดี มีทั้งนักเรียน ผู้ปกครอง และคนทำงาน อีกทั้งในช่วงเทศกาลจะขายดีมากเพราะคนมาเที่ยววัด แต่ถ้าในช่วงที่โรงเรียนปิดเทอมจะเงียบ

ในยุคสมัยที่เปลี่ยนไป สังคมก้าวสู่ความเจริญและทันสมัยมาก แต่วัฒนธรรม ตลอดจนอาหารและขนมไทยโบราณกำลังจะหายไป ดังนั้น อย่าให้สิ่งเหล่านี้กลายเป็นอดีตแล้วจงร่วมกันส่งเสริมและสนับสนุนให้ยังคงอยู่คู่กับประเทศไทยต่อไป

สนใจแวะชิมและซื้อทองม้วนกรอบและทองม้วนสดได้ที่ร้านคุณสว่าง อยู่ฝั่ง

อาชีพทำขนมไทยโบราณอย่างทองม้วนและทองม้วนสดที่หน้าวัดไร่ขิง จังหวัดนครปฐม

คุณสว่าง เขียนบรรดิษฐ์ อยู่บ้านเลขที่ 4 หมู่ 1 ตำบลไร่ขิง อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม ขายทองม้วนสดและทองม้วนกรอบ มาเป็นเวลา 15 ปี แต่เดิมขายในวัดไร่ขิง แต่เมื่อต้นปี 2558 นี้ย้ายออกมาขายฝั่งตรงข้ามหน้าวัด อาชีพเดิมของเธอคือการทำสวนผลไม้อย่างส้ม ฝรั่ง ฯลฯ แต่พอมีการตัดถนนผ่านที่ดินเลยจำเป็นต้องเลิก

คุณสว่าง เผยว่า ความรู้การทำขนมไทยโบราณที่ได้มา เรียนรู้มาจากรุ่นบรรพบุรุษที่ตกทอดกันมา แต่ว่าพอยุคสมัยเปลี่ยนไปแล้ววิธีการทำและวัตถุดิบบางอย่างจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทั้งนี้ สมัยที่เริ่มทำตอนแรกเริ่มจากทำทองม้วนกรอบก่อน ต่อมาจึงต่อยอดด้วยการทำทองม้วนสดเพิ่มขึ้น ซึ่งทองม้วนสดจะใช้แป้งมัน ส่วนทองม้วนกรอบใช้แป้งข้าวเจ้า แต่ความต่างกันตรงที่เมื่อเย็นแล้วทองม้วนสดจะนิ่มและไม่แข็งกรอบ คนสมัยนี้ไม่ค่อยรู้จัก เพิ่งเริ่มแพร่หลายประมาณ 5 ปีที่ผ่านมา

แม่ค้ารายนี้ให้รายละเอียดถึงขั้นตอนและส่วนผสมของการทำทองม้วนสดคือ คั้นหัวกะทิตั้งไฟให้เดือดแล้วช้อนหัวกะทิมารวมกับแป้งมัน ในอัตราส่วน กิโลต่อกิโล นวดให้เข้ากันแล้วใส่ไข่ไก่ 3 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 7 ชีด แล้วเติมกะทิที่เหลือพอให้เหลวเล็กน้อยใส่ภาควาลงไปคนให้เข้ากัน หากใครชอบกลิ่นใบเตยก็ใส่ใบเตยที่คั้นไว้ลงไป

นำพิมพ์ทองม้วนมาเปิดไฟให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ทั้ง 2 ด้าน ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ด้านหนึ่ง บีบพิมพ์สักรูๆ พอให้แผ่นแบนและแค้ให้แป้งสุกใสเท่านั้น ระวังอย่าให้เหลือง เปิดพิมพ์ และใส่มะพร้าว น้ำหอมลงไปตามความต้องการ แล้วทำการม้วนให้เป็นหลอด เป็นอันเสร็จ ก็จะได้ทองม้วนสดที่แสนจะอร่อย

ทั้งนี้ มีคำแนะนำว่า หากต้องการทานทองม้วนสดให้อร่อยควรจะทานขณะอุ่นจะ

มีความอร่อยกว่า หรือเวลาจะทานถ้าคลุกเคล้าด้วยถั่วเหลืองยิ่งทำให้อร่อยมากยิ่งขึ้น ส่วนลักษณะทองม้วนกรอบคือมีสีน้ำตาล ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า ผสมกะทิ น้ำตาลทราย และไข่ มีขั้นตอนคือ ต้องเปลี่ยนเป็นแป้งข้าวเจ้า ทองม้วนกรอบไม่ต้องใส่มะพร้าว

คุณสว่าง บอกว่า ทองม้วนสดเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาช้านานแล้ว แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากเหมือนกับทองม้วนกรอบเลยทำให้เป็นที่รู้จักกันน้อย

ร้านของคุณสว่างจะอยู่ตรงข้ามกับทางเข้าวัดไร่ขิง ขายทุกวันตั้งแต่ 6 โมงเช้าถึง 5 โมงเย็น สำหรับสินค้าในร้านคุณสว่าง ได้แก่ทองม้วนกรอบแบบดั้งเดิมและแบบรสใบเตย ถ้าเป็นทองม้วนสดมีแบบรสใบเตยและรสเผือก ราคาขายทองม้วนสดแพ็คเกจ 25 บาท (จำนวน 5 ชิ้น) และทองม้วนกรอบมี 2 แบบคือ ถุงละ 35 บาท ถ้าซื้อจำนวน 3 ถุง 100 บาท หรือถุงละ 50 บาท มีจำนวน 36 ชิ้น นอกจากนั้นแล้ว ยังมีขนมไทยหลายชนิดที่วางขายหน้าร้านเป็นการรับมาขาย

สำหรับปัญหาที่แม่ค้ารายนี้พบคือ ถ้าหากวัตถุดิบปรับราคาแต่ทางร้านยังคงปรับไม่ได้เพราะต้องดูสถานการณ์ก่อน แต่อย่างไรก็ตาม ราคาสินค้ามีขึ้น-ลง ดังนั้นราคาขายที่กำหนดไว้ถือว่ากำลังดี

นอกจากนั้น เธอยังบอกด้วยว่า วันธรรมดาถ้าเป็นช่วงโรงเรียนเปิดขายดี มีทั้งนักเรียน ผู้ปกครอง และคนทำงาน อีกทั้งในช่วงเทศกาลจะขายดีมากเพราะคนมาเที่ยววัด แต่ถ้าในช่วงที่โรงเรียนปิดเทอมจะเงียบ

ในยุคสมัยที่เปลี่ยนไป สังคมก้าวสู่ความเจริญและทันสมัยมาก แต่วัฒนธรรม ตลอดจนอาหารและขนมไทยโบราณกำลังจะหายไป ดังนั้น อย่าให้สิ่งเหล่านี้กลายเป็นอดีตแล้วจงร่วมกันส่งเสริมและสนับสนุนให้ยังคงอยู่คู่กับประเทศไทยต่อไป

สนใจแวะชิมและซื้อทองม้วนกรอบและทองม้วนสดได้ที่ร้านคุณสว่าง อยู่ฝั่งตรงข้ามทางเข้าวัดไร่ขิง (ติดกับร้านวันดีกล้วยทอด) สอบถามได้ที่ โทรศัพท์ (090)