

## เรื่อง แหล่งผลิตขนมโบราณ ขนมข้าวตอกอัด



### รายละเอียด

ตั้งอยู่ในอำเภอนครชุม ไม่ไกลจากแหล่งเรียนรู้การทำพระเครื่องนครชุม เป็นบ้านไม้เก่าแก่ของครูมาลัย นักประพันธ์ชื่อดังแห่งเมืองกำแพงเพชรซึ่งตกทอดมาสู่รุ่นหลาน ที่นี่คือแหล่งผลิตขนมโบราณหาชิมได้ยากอย่าง ขนมข้าวตอก ขนมโบราณ รูปทรงสี่เหลี่ยมสีขาว ดูคล้ายก้อนเกล็ดหิมะสีขาว ทำมาจากน้ำตาลปี๊บเดียวกับกะทิ คลุกเคล้ากับข้าวตอกบดละเอียดที่ทำมาจากข้าวเปลือกข้าวเหนียวที่คั่วไฟจนพอง ก่อนจะอัดพิมพ์แล้วอบด้วยเทียนหอม เนื้อเหนียวนุ่ม รสชาติหวานมัน นิยมนำไปใช้ในงานบุญ งานแต่ง เพราะขนมข้าวตอกถือว่าเป็นขนมมงคล รสชาติอร่อยมาก ทานได้เรื่อยๆไม่หวานเลี่ยนจนเกินไป บวกกับความนุ่มของข้าวตอกที่คลุกเคล้ารวมกัน และความหอมของเทียนอบ รับรองว่าหากวัยรุ่นคนรุ่นใหม่ได้ลองทานจะต้องติดใจในรสชาติและความหอมจนต้องซื้อกลับบ้าน

คุณยายผู้สืบทอดการทำขนมข้าวตอกอัดจากบรรพบุรุษ ทุกวันนี้คุณยายเล่าว่าขนมข้าวตอกแทบไม่มีใครนิยมและรู้จักแล้ว ส่วนใหญ่ก็จะทำตามออเดอร์คนที่มาสั่งก็จะนำไปใช้ในงานบุญ งานแต่งงาน เพราะขนมข้าวตอกถือว่าเป็นขนมมงคล ที่คุณยายยังทำเพราะยังมีใจรักที่อยากจะให้คนรู้จักและไม่ลืมชื่อขนมนี้ไป ได้ลองชิมรสชาติอร่อยมาก ทานได้เรื่อยๆรสชาติไม่หวานเลี่ยนจนเกินไป บวกกับความนุ่มของข้าวตอกที่คลุกเคล้ารวมกัน

ได้ความหอมของเทียนอบ รับรองว่าหากวัยรุ่นคนรุ่นใหม่ได้ลองทานจะต้องติดใจในรสชาติและความหอมจนต้องซื้อกลับบ้าน

ข้าวตอกอัด ขนมโบราณ รูปทรงสี่เหลี่ยมสีขาว ดูคล้ายก้อนเกล็ดหิมะสีขาว ทำมาจากน้ำตาลปี๊บเคี้ยวกับกะทิ คลุกเคล้ากับข้าวตอกบดละเอียดที่ทำมาจากข้าวเปลือกข้าวเหนียวที่คั่วไฟจนพอง ก่อนจะอัดพิมพ์แล้วอบด้วยเทียนหอม เนื้อเหนียวนุ่ม รสชาติหวานมันเวลารับประทานรู้สึกได้ถึงความเหนียวหนึบ

คำสำคัญ : ขนมข้าวตอกอัด, ขนมโบราณ

ที่มา : <http://www.paiduaykan.com/travel>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-16

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1405&code\\_db=610007&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1405&code_db=610007&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information and Technology