

สูตรลับขนมครกของคุณยายหวาน

โดย CP HOUSE



ในเช้าที่แสงแดดอบอุ่น ยายหวานจูงมือมะลิหลานสาวตัวน้อยเข้าไปในห้องครัว วันนี้เป็นวันพิเศษที่คุณยายจะถ่ายทอดความลับของ "ขนมครก" แสนอร่อย เตาถ่านถูกจุดจนไฟสีส้มเริ่มระอุ เตรียมพร้อมสำหรับการรังสรรค์ขนมไทยโบราณที่ใครๆ ก็หลงรัก



"เริ่มจากแป้งก่อนนะจ๊ะมะลิ" ยายหวานกล่าว ขั้นตอนแรกคือการเตรียมตัวขนม เราต้องใช้แป้งข้าวเจ้าผสมกับข้าวสุกที่บดละเอียด เพื่อให้ขนมมีความนุ่มและเหนียวหนึบอย่างพอดี มะลิช่วยคุณยายตวงแป้งใส่ชามใบใหญ่อย่างตั้งใจ



จากนั้นเราจะเติมน้ำกะทิหอมมันและน้ำปูนใสลงไป มะลิใช้พายไม้คนส่วนผสมช้าๆ จนแป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ยายหวานบอกว่าน้ำปูนใสจะช่วยให้ขอบขนมครกของเรากรอบนานและมีสีเหลืองทองสวยงามเมื่อสุก



ขณะที่พักแป้งตัวขนมไว้ เรามาเตรียม "หน้าขนม" กันต่อ ยายหวานใช้หัวกะทิเข้มข้นผสมกับน้ำตาลทรายและเกลือเล็กน้อย มะลิได้ลองชิมรสชาติที่หวานนำและเค็มตามเบาๆ รสสัมผัสนี้เองที่จะไปตัดกับความจืดของตัวแป้งด้านล่าง



"ขนมครกจะดูสวยงามต้องมีเครื่องโรยหน้านะจ๊ะ" ยายหวานสอนมะลิหั่นต้นหอมสีเขียวสด ฝานเม็ดข้าวโพดสีเหลืองทอง และหั่นเผือกเป็นชิ้นลูกเต๋าเล็กๆ สีสันของเครื่องเคราเหล่านี้ทำให้หัวใจของมะลิเบิกบานเหมือนทุ่งดอกไม้



เมื่อทุกอย่างพร้อม ยายหวานใช้ลูกประคบผ้าจุ่มน้ำมันพืช เช็ดไปตามหลุมของเตาขนมครกจนทั่ว เสียงน้ำมันที่กระทบความร้อนดังฉ่าเบาๆ มะลิเฝ้ามองควันที่ลอยขึ้นมาหอมกรุ่น เป็นสัญญาณว่าความสนุกกำลังจะเริ่มขึ้นแล้ว

ยายหวานยกกาน้ำดินเผาที่มีน้ำแป้งตัว
ขนมเทลงไปในหลุมอย่างรวดเร็วและ
แม่นยำ "จี่...!" เสียงแป้งสุกกระทบเตา
ดังชัดเจน มะลิพยายามช่วยประคอง
กาน้ำ เทแป้งให้สูงขึ้นมาถึงขอบหลุม
เพื่อสร้าง "ขอบกรอบ" ที่แสนอร่อย



เมื่อแป้งตัวขนมเริ่มเซตตัว ยายหวานก็รีบหยอดหน้ากะทิหวานมันตามลงไปในทันที มะลิได้รับหน้าที่สำคัญคือการโรยเครื่องเครา ทั้งข้าวโพด เผือก และต้นหอม ลงไปในแต่ละหลุมอย่างประณีต ขนมครกในเตาตอนนี้ดูสดใสราวกับภาพวาด



ในที่สุด ยายหวานก็เปิดฝาออก ขอบขนมกลายเป็นสีน้ำตาลทองกรอบพอดิบพอดี คุณยายใช้ช้อนแคะขนมขึ้นมาประกบคู่กัน มะลิจัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ ขนมครกฝีมือคุณยายและหลานสาว หวาน มัน เค็ม และอบอวลไปด้วยความรักในทุกคำที่ทาน