



ช่อม่วง

ภูมิหลัง

อาหารชาววัง

รูปสวย รวยรส



เมื่อไม่นานมานี้ แพรวได้ติดตามละครไทยอยู่เรื่องหนึ่งที่แฝงไปด้วยกลิ่นอายของความเป็นไทย ทั้งความเป็นอยู่ และ ศิลปะในการทำอาหาร ทำให้เราได้รู้ว่า กว่าจะมาเป็นอาหารไทยในปัจจุบันได้นั้น จะต้องผ่านการเพาะบ่มประสบการณ์ในการทดลองทำ และรวบรวมตำราอาหารให้คงอยู่มาจนชั่วลูกชั่วหลาน ไม่ให้ตายไปพร้อมกาลเวลา อีกทั้งในปัจจุบันอาหารไทยยังสามารถนำไปเผยแพร่ให้ชาวต่างชาติได้ลิ้มลอง จนทำให้อาหารไทยได้กล่าวไกลไปจนถึงครัวโลกเลยทีเดียว

หากพูดถึงอาหารไทย

เราก็จะนึกถึงรสชาติที่แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค แต่ละท้องถิ่น แต่ที่เสนอความเป็นไทยได้ชัดเจน คงหนีไม่พ้น **“อาหารชาววัง”** ที่ได้ทั้งรูปสวยจากการประณีตบรรจงแกะสลักผักผลไม้ต่าง ๆ ให้ออกมาเป็นภาชนะ หรือเครื่องเคียง และ รวยรสด้วยความกลมกล่อม หรือมีลักษณะรสชาติที่โดดเด่นของอาหารแต่ละจาน จนทำให้ใครหลายคนที่ได้กินตราตรึงใจ จนพูดว่านี่แหละรสชาติของอาหารไทย นี่แหละความสวยงามที่ประณีตบรรจงโดยคนไทย

อยากจะลองถามทุกคนว่า หากพูดถึงอาหารไทยแล้ว มีใครนึกถึงเมนูอะไรได้บ้าง ถ้าให้ตอบก็คงจะบรรยายออกมาได้ไม่หมด ดังกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 เชื่อว่าบางเมนูนั้น เราเองก็ยังไม่เคยเห็นหน้าตา หรือเคยชิมมาก่อนเลย และบางเมนูนั้นก็คงจะหายากในปัจจุบัน แต่สำหรับแพรวแล้ว แพรวคิดว่า มีเมนูในดวงใจค่ะ

ครั้งหนึ่งแพรวเคยเป็นนักเรียนแลกเปลี่ยนทักษะการทำอาหารกับนักเรียนจากประเทศเกาหลี ตอนนั้นเมนูที่นักเรียนไทยเตรียมไว้แลกเปลี่ยนคือ **“ช่อม่วง”** เป็นเมนูที่มีขั้นตอนในการทำที่ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อน ต้องเริ่มจากคัดไส้ หลังจากนั้นก็เตรียมแป้งสำหรับห่อ ขั้นตอนสุดท้ายคือการปั้น และจับจีบให้เป็นกลีบดอกไม้

“ช่อม่วง”

เป็นอาหารว่างที่มีประวัติยาวนาน ในประวัตินั้นกล่าวถึงเกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 2 หรือสมัยของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นขนมที่สามารถรวมทั้งรูปสวย ด้วยการจับจีบเป็นรูปทรงดอกไม้ที่ประณีต มีสีสันที่สวยงาม และรวยรสชาติการปรุงไส้ ที่มีส่วนผสมของรากผักชี กระเทียม พริกไทย ซึ่งเป็นเครื่องปรุงหลักที่มีในอาหารไทยเกือบทุกประเภท ผัดรวมกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ และการผสมแป้งให้มีเนื้อที่นุ่มนวล มีสีม่วงสวยงามจากน้ำที่สกัดได้จากดอกอัญชัน จึงเรียกได้ว่าช่อม่วงเป็นอาหารชาววังที่ทั้งรูปสวย รวยรสจริง ๆ

ปัจจุบันช่อม่วงค่อนข้างหาทานได้ยาก เนื่องจากเป็นขนมทำสด ไม่สามารถเก็บได้นาน จึงไม่ได้มีขายทั่วไป อีกทั้งเป็นขนมชาววังที่ต้องใช้ความประณีตพิถีพิถัน มักจะต้องสั่งกับร้านที่รับทำขนมไทย หรือขนมไทยที่ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ แต่ถ้าใครมีโอกาสได้ไปเที่ยวเกาะเกร็ด ก็จะได้เห็นได้ชิมขนมช่อม่วง เพราะเป็นสถานที่ที่ยังคงอนุรักษ์ขนมไทย ขนมโบราณไว้ นอกจากขนมช่อม่วงที่หาทานยากแล้ว เราอาจจะได้รู้จัก และได้ชิมขนมไทยอื่น ๆ ที่มีประวัติยาวนาน อย่างช่อม่วงก็เป็นได้

ขอบคุณภาพประกอบจาก

<https://www.prayersandtears.com> และ [pinterest](https://www.pinterest.com)