

ประวัติขนมห่องฟ้ามู๋ปุ้น

โดย นายวิโรจน์ ถาวรเกียรติ



จะอยู่ในเฉพาะเทศกาลสำคัญหรือว่าพิธีกรรมสำคัญของคนไทยเชื้อสายจีนแคะเท่านั้น เพราะว่าทุกวันนี้เป็นขนมที่หา กินยากแล้วก็หาผู้สืบทอดได้น้อยจริงๆ จึงทำให้ชาวห้วย กระบองพยายามผลักดันให้ขนมห่องฟ้ามู๋ปุ้น เป็นขนมที่หา กินได้ทุกวันจะกินกับชาร้อนๆ หรือกาแฟร้อนๆ เพื่อจะ ผลักดันให้ห่องฟ้ามู๋ปุ้น กลับมาอยู่ในวิถีชีวิตของลูกหลาน ชาวไทยเชื้อสายจีน (วิโรจน์ ถาวรเกียรติ, สัมภาษณ์ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๕)

"ห่องฟ้ามู๋ปุ้น" ขนมมงคลโบราณของคนจีนแคะ เสน่ห์ของอยู่ที่รสชาติและสีส้มจากธรรมชาติทั้งฟักทองและ มันเทศโดยหั่นเป็นชิ้นๆห่อผ้าขาวบางหนึ่งจนสุกแล้วนำมานวด กับแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าห่อไส้ถั่วเขียวกวนกับ น้ำตาลโตนด กดตรงเป็นพิมพ์ไม้แกะสลักรูปดอกเก๊กฮวย หนึ่งราว ๑๕ นาที ก็จะได้ ห่องฟ้ามู๋ปุ้น สีสวยเนื้อเหนียวนุ่ม อร่อย เป็นขนมมงคลอยู่คู่ประเพณีและเทศกาลสำคัญของ ชาวจีนแคะตลาดห้วยกระบองมานานกว่า ๑๔๐ ปี

ห่องฟ้า แปลว่า ดอกไม้สีเหลือง สื่อถึงดอก เบญจมาศ หรือดอกเก๊กฮวย ดอกไม้มงคลของชาวจีน ใน อดีตทุกเทศกาลและวันสำคัญของชาวจีนแคะจะต้องมีห่อง ฟ้ามู๋ปุ้น เป็นขนมในสำหรับเสมอ หากวิธีทำที่ต้องใช้เวลาและ ความพิถีพิถัน เช่น ไส้ถั่วเขียวลวกที่ต้องค่อยๆกวนทำให้มีผู้ สืบทอดสูตรขนมเหลือไม่มากนัก ในอดีตขนมห่องฟ้ามู๋ปุ้น



การทำห่องฟ้ามู๋ปุ้น

วัตถุดิบส่วนตัวแป้ง ประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า มันเทศสีเหลือง น้ำตาลทรายแดง น้ำตาล ทรายขาว

วัตถุดิบส่วนไส้ ประกอบด้วย ถั่วชิกหรือถั่วเขียว กระเทาะเปลือก มะพร้าวขูดขาว น้ำตาลทราย

วิธีทำ

๑. เตรียมน้ำที่จะนวดกับแป้งโดยนำมันเทศไปต้ม กับน้ำให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันแล้วใส่น้ำตาลทรายขาว ๓ ชีด กับน้ำตาลทรายแดง ๑ ชีด กวนให้น้ำตาลละลายเป็นเนื้อ เดียวกัน พอเดือดยกลง

๒. การนวดแป้ง ใช้แป้งข้าวเหนียว ๕ ถ้วย แป้งข้าว เจ้า ๑ ถ้วย ลงในภาชนะ อาจจะเป็นอ่างดินเผาหรือกะละมัง แล้วแต่จะหาได้ เคล้าแป้งให้เข้ากันก่อนนวด

๓. นำส่วนผสม จากข้อ ๑ ที่ยังร้อนอยู่ตักใส่ในแป้ง ที่จะนวดใช้ไม้พายคนแป้งกับน้ำที่จะนวด กะพอประมาณให้ แป้งเกาะตัวกันพอที่จะนวดได้ ใช้สองมือนวดให้เท่ากันต้อง นวดตอนที่ยังร้อนมิฉะนั้นแป้งจะไม่เนียนระหว่างนวดนั้นใช้ แป้งข้าวเหนียวเป็นตัวประสานให้แป้งเนียนและช่วยให้ไม่ติด มือ เสร็จแล้วให้พักแป้งไว้ให้เย็นก่อนที่จะปั้น (คำว่านวดใน ภาษาจีนแคะเรียกว่า ชิ่ว ส่วนคำว่าแป้ง เรียกว่า ฟุ่น คำว่า แป้งข้าวเหนียวในภาษาจีนแคะเรียกว่าหน่อมี่เสียด)

ขนมห่องฟ้ามู๋ปั้น



๔. นำใบตองมาฉีกให้กว้างประมาณ ๕-๖ นิ้วเช็ดทำความสะอาดใบตองทั้งสองด้าน ตัดใบตองเป็นรูปวงกลมโดยใช้กระดาษแข็งเป็นแบบทาบเพื่อให้ได้ขนาดเท่ากัน

๕. วิธีทำไส้ นำถั่วซีกแช่น้ำประมาณครึ่งวันเพื่อให้นิ่มและนำไปนึ่งให้สุกจากนั้นบดให้ละเอียดแล้วนำไปผัดกับมะพร้าวขูดและน้ำตาลทราย ซึ่งส่วนผสมนั้นจะไม่ตายตัวแล้วแต่ความชอบของแต่ละคน ถ้าชอบหวานใส่น้ำตาลมากชอบหวานน้อยใส่น้ำตาลน้อย

๖. วิธีปั้นขนม แบ่งแบ่งเป็นก้อนขนาดเท่าไข่ไก่พอที่จะปั้นเป็นลูกๆแล้วทำแผ่นแบ่งให้แบนใส่ไส้แล้วห่อให้มิด นำแป้งโรยในแม่พิมพ์แล้วกดให้เต็มพิมพ์ วางลงบนใบตองที่ตัดวงกลมไว้แล้วนำไปนึ่งประมาณ ๑๕ นาที

โดย นายวิโรจน์ ถาวรเกียรติ

ตลาดห้วยกระบอก

อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี