



เพชรบุรี...เมืองขนมหวาน

ในยุคที่โลกเชื่อมถึงกันและท่วมท้นไปด้วยสินค้านานาชาติ กลุ่มคนที่มองหาความพิเศษจากท้องถิ่นและรสชาติจากต้นตำรับ กำลังเพิ่มจำนวนมากขึ้น เมืองหลายแห่งอาจต้องพยายามรื้อฟื้นอดีตเพื่อสร้างจุดขายใหม่แต่สำหรับเพชรบุรี ลำพังขนมหวานในภาคสี่เหลี่ยมก็ทำหน้าที่ในการบอกเล่าที่มาและสะท้อนเอกลักษณ์วิถีชีวิตคนเมืองเพชรได้เป็นอย่างดี

การเสด็จประพาสและการก่อสร้างวังใหม่ที่จังหวัดเพชรบุรีในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและอีกสองรัชสมัยต่อมา ได้นำความเปลี่ยนแปลงมาสู่อดีตเมืองหน้าด่านฝั่งตะวันตกแห่งนี้ให้กลายเป็นแหล่งสังสรรค์ที่เกษมสุขกลางแจ้ง ท้องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ และเมืองขนมหวานของประเทศไทยในเวลาต่อมา

โดยขนมไทยที่มีไข่เป็นส่วนผสมนั้นมีต้นกำเนิดมาจากในวัง เช่น ขนมหม้อแกงของจังหวัดเพชรบุรีที่มีชื่อเดิมว่า “ขนมกุมภมาศ” ซึ่งได้รับการเผยแพร่มาจากลูกหลานของชาววังจนกลายมาเป็นขนมหม้อแกงในยุคแรกที่ชาวเมืองเพชรได้ทดลองปรับสูตรโดยใช้วัตถุดิบที่พบมากในพื้นที่อย่างน้ำตาลโตนด รวมถึงการใช้ไข่แดงแทนไข่ขาวผสมผสานจนลงตัวกลายเป็นขนมหม้อใหญ่ที่มีทั้งความหนาแน่นของเนื้อขนม และรสชาติที่หวานกลมกล่อมกว่าการใช้น้ำตาลทรายปกติ

นอกจากขนมหม้อแกงแล้ว เมืองเพชรยังมีสูตรอาหารคาวหวานอีกหลายชนิดที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากกลุ่มองคตพพ ผู้ตามเสด็จมายังเมืองเพชรบุรีอย่างเช่นข้าวแช่ ที่แม้ว่าจะลดสูตรจากระดับวังมาสู่สามัญชนแล้ว แต่ก็ยังคงเอกลักษณ์ความประณีตไว้อย่างครบถ้วน แต่สำหรับ “ขนมหม้อแกง” ซึ่งขึ้นชื่อในระดับขนมประจำจังหวัดแล้ว เจ้าของร้านขนมหม้อแกงแม่บุญล้น รุ่นปัจจุบันเล่าให้ฟังว่า “แต่ก่อนขนมหม้อแกงเขาจะทำเป็นถาดใหญ่ พอมาในสมัยสงครามโลกครั้งที่ ๒ ที่กองทัพญี่ปุ่นมาตั้งสนามบินแถบนี้ ขนมหม้อแกงก็ได้รับความนิยมมากแต่การหาขนมถาดใหญ่ๆ ไปขายนั้นก็ไม่ใช่สะดวกเลยมีการคิดปรับปรุงหน้าตาบรรจุภัณฑ์เสียใหม่ให้ขนย้ายสะดวกยิ่งขึ้น จึงเป็นที่มาของการย่อส่วนขนมมาใส่ในถาดขนาดเล็ก เพื่อให้ขนไปขายและซื้อกลับบ้านง่ายขึ้น”



เพชรบุรีเมืองสร้างสรรค้อาหารโลกของ UNESCO





ประโยชน์ของตาลโตนด

๑. งวงตาล หรือ ช่อดอกเพศผู้ โดยลักษณะทางพฤกษศาสตร์นั้น ตาลจะออกดอกเป็นช่อ โดยดอกเพศผู้และดอกเพศเมียจะแยกกัน อยู่คนละต้น ช่อดอกเพศผู้จะมีลักษณะเป็นวงยาวประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร ช่อดอกเพศเมียจะมีลักษณะคล้ายเป็นทะลาย โดยมีสรรพคุณทางยาคือ นำไปต้มกินแก้ตานขโมยในเด็ก ช่วยขับพยาธิ แก้อ่อนใน ปากเป็นแผล เป็นยาขับปัสสาวะ และตากแห้ง ต้มกับส่วนผสมอื่นๆ เป็นยาบำรุงกำลัง

๒. รากตาล ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ รากตาลนั้นจะออกเป็น กระจุกคล้ายมะพร้าว แต่ยังไม่ถึงกับโตในดินและไม่แผ่ไปตามผิวดินเหมือนรากมะพร้าว เมื่อปลูกลงบนคันนา รากของตาลโตนด สามารถหยั่งลงไปใต้ดินได้ลึกมากจึงยึดกับดินได้ดี โอกาสที่จะโคนล้มหรือถอนรากเป็นไปได้อย่าง จึงได้ปลูกเพื่อเป็นหลักในการแบ่งเขตของคันนา หรือเพื่อเสริมความแข็งแรงให้กับดินในบริเวณที่ทำการทน้ำเข้านา รากตาลมีสรรพคุณทางยาคือ มีรสหวานเย็น นำมาต้มน้ำดื่มแก้ร้อนใน กระหายน้ำ แก้ท้องทอนซิลอักเสบ แก้พิษตานซางในเด็ก บางคนใช้เป็นยาชูกำลัง ช่วยขับเลือด ขับพยาธิ ขับปัสสาวะ

๓. กาบตาล หรือ ก้านใบ หรือบางคนเรียก ทางตาล มีลักษณะทางพฤกษศาสตร์เป็นส่วนของก้านใบมีหนามแข็งขี้ผึ้งและคมติด อยู่เป็นแนวยาวคล้ายฟันเลื่อยขนาดไม่สม่ำเสมอ สรรพคุณทางยาคือ ก้านใบสดให้นำมาอังไฟหรือย่างแล้วปั่นเอาแต่น้ำ ต้มแก้ท้องร่วง แก้ปวดเมื่อย หรืออมแก้โรคปากเปื่อย

ตาลโตนดจัดเป็นไม้ตระกูลเก่าแก่ตระกูลหนึ่งในโลกซึ่งมีมากกว่า ๔,๐๐๐ ชนิด (Species) เป็นต้นไม้ที่มีอายุยืนนับเป็นร้อยปี และอยู่กับจังหวัดเพชรบุรี มาตั้งแต่โบราณกาล และผลิตผลจากต้นตาลโดยเฉพาะน้ำตาลโตนดยังเป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชร ซึ่งมีชื่อเสียงตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ดังคำสวดสুবิณการที่มีอายุมากกว่าร้อยปี กล่าวว่

**โตนดเต้าแลจาวตาล เป็นเครื่องหวานเพชรบุรี
กินกับน้ำตาลปี ของมากมีมาช่วยกัน**

จากตำนานของจังหวัดเพชรบุรีกล่าวว่าในปี พ.ศ. ๒๑๓๔ สมเด็จพระนเรศวรมหาราช และสมเด็จพระเอกาทศรถ ได้เสด็จมาประทับแรม ณ พระตำหนักโตนดหลวง (อยู่ในเขตตำบลบางเก่า อำเภอชะอำ) เพื่อประพาสทางทะเล

ตาลโตนดนำ ในประเทศไทยพบมากที่จังหวัดเพชรบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม ส่วนภาคใต้พบมากที่อำเภอสังขละบุรี อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา การแพร่กระจาย ของตาลโตนดนั้น นักวิชาการบางท่านให้ความเห็นว่า การแพร่กระจายของตาลโตนดนั้น สัตว์ก็มีส่วนด้วยเหมือนกัน เช่น เวลาช้างกินเมล็ดตาลโตนด จะกลืนทั้งเมล็ด และช้างจะเดินทางไกลนับเป็นร้อยๆ กิโลเมตร ทำให้ตาลโตนดแพร่กระจายจากที่หนึ่งไปสู่อีกที่หนึ่งได้เช่นกัน

๔. ใบตาล มีสรรพคุณทางยาคือ แก้ไข้แก้อาการกระสับกระส่าย สำหรับสตรีหลังคลอดบุตร คนโบราณนำใบตาลมาคั่วให้เหลือง แล้วบดเป็นผง ใช้สูบหรือเป่าได้ ช่วยลดความดันโลหิต

๕. ลูกตาล หรือ ผลตาลสด มีสรรพคุณทางยาคือ บริโภคผลสด ช่วยลดอุณหภูมิในร่างกาย แก้ไขตัวร้อนและละลายเสมหะ บรรเทาอาการไอเรื้อรัง

๖. น้ำตาลโตนด หรือ น้ำตาลหม้อ มีสรรพคุณทางยาคือ นำพอกเชียวต้มกับน้ำตาลหม้อดื่มทำให้หยุดถ่ายและช่วยฟื้นฟูกำลังได้ ใช้เป็นยาทาภายนอก โดยนำไปผสมกับตัวยาอื่นๆ แล้วทาแก้ปากเปื่อย

