

# หอมจรุง... ปรุงกลิ่นรัญจวนใจ

นอกจากกลิ่นที่สวยงามจะเป็นสิ่งที่โดดเด่นของขนมไทยแล้ว  
“กลิ่น” ที่หอมหวานก็ถือเป็นเอกลักษณ์สำคัญอีกหนึ่งอย่าง  
ที่ทำให้ขนมไทยสามารถเข้าไปยึดครองพื้นที่ในหัวใจ  
ของผู้ที่เคยลองลิ้มชิมรสขนมไทยได้อย่างเหนียวแน่น

กลิ่นที่ใช้ทำขนมไทยในสมัยก่อนส่วนใหญ่ได้จากธรรมชาติรอบๆ ตัว  
คนไทย ก่อเกิดเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

## เปิดกรุภูมิปัญญา...ปรุงกลิ่นขนมไทย



### กลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ

เด็ดดอกมะลิแต่เช้าตรู่ นำมาล้างน้ำแล้วห่อด้วยใบตอง เก็บไว้ในที่เย็น  
พอถึงตอนประมาณ 6 โมงเย็น ตวงน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วใส่ภาชนะที่มีฝาปิด  
เด็ดกลีบเลี้ยงออก ค่อยๆ ใส่ดอกมะลิให้ก้านจุ่มอยู่ในน้ำ ดอกจะบาน  
ส่งกลิ่นหอมได้เต็มที่ อย่าใส่ดอกมะลิแน่นเกินไป ปิดฝาให้สนิท  
พอเช้าของอีกวันค่อยๆ ซ้อนเอาดอกมะลิออก แล้วกรองน้ำลอยดอกมะลิ  
ก่อนนำไปทำขนม (สามารถใช้ดอกกุหลาบมอญแทนได้เช่นกัน)

### กลิ่นดอกกระดังงา

เด็ดกลีบดอกกระดังงา นำมาลนเทียนอบให้หอม ใส่ขวดโหล  
ปิดฝาให้สนิท (ถ้าเป็นกลิ่นที่นิยมใช้อบขนมแห้งชนิดต่างๆ  
ส่วนถ้าเป็นน้ำก็นิยมอบน้ำข้าวแช่มากกว่าอาหารชนิดอื่น)



### กลิ่นเทียนอบ

จุดไฟที่ปลายของเทียนอบทั้งสองข้างให้ไฟลุก รอสักครู่จนไฟดับ  
วางในถ้วยตะไลใส่ลงในขวดโหล ปิดฝาให้สนิท (การใช้เทียนอบในครั้งต่อไป  
ต้องตัดไส้เทียนที่ดำๆ ออกเสียก่อน จึงจุดไฟใหม่ มิฉะนั้นจะมีแต่กลิ่นควัน)

### กลิ่นใบเตย

หากนำใบเตยมาโขลก คั้นน้ำแล้วกรอง จะได้สีเขียวและมีกลิ่นหอม  
แต่ถ้าจะใช้เฉพาะกลิ่นก็นำใบเตยมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นท่อนยาวแล้ว  
จึงใส่ลงในอาหารนั้นได้เลย กลิ่นหอมของใบเตย ก็จะระเหยออกมา



นิตยสาร “ขนมไทย”  
54-02 / No. 08