



อาลัวเจ้าเสน่ห์

Allure jaosana



พิมพ์ครั้งที่ 1 ISBN 978-616-590-776-7

อาจารย์ศุภิสรา รัตนแสงจันทร์ / Supissara Rattanasangchanta

โครงการส่งเสริมการวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรม
ประจำปีงบประมาณ 2564

ออล์วเจ้าเสนห์

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ
National Library of Thailand Cataloging in Publication Data

ศุภิสรา รัตนแสงจันทรา.

ออล์วเจ้าเสนห์.-- ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา, 2565.

86 หน้า.

1. ขนม. I. ชื่อเรื่อง.

641.86

ISBN 978-616-590-776-7

จัดทำโดย : อาจารย์ศุภิสรา รัตนแสงจันทรา

โรงเรียนสาธิต “พิบูลบำเพ็ญ” มหาวิทยาลัยบูรพา

73 ถ.บางแสนล่าง ต.แสนสุข อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี 20131

ออกแบบปกและรูปเล่ม : กิตติคุณ หุตะมาน

พิมพ์ครั้งที่ 1 : พฤษภาคม 2565

พิมพ์ที่ : สาธิตบูรพา

73 ถ.บางแสนล่าง ต.แสนสุข อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี 20131

คำนำ

หนังสือเล่มนี้เกิดจากแรงบันดาลใจของผู้เขียน ที่ชอบรับประทานขนมไทย ชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า อาลัว ซึ่ง เป็นขนมที่ ใครๆเห็น มักสะดุดตา ด้วยรสชาติ รูปลักษณ์ สีสันทึที่แปลกตา และเป็นขนมที่ผู้เขียนมักชอบซื้อเป็นของฝาก ของขวัญ ทุกครั้งทีไปเจอตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ

อาลัวเป็นขนมที่ทำมาจาก แป้ง กะทิ และน้ำตาลเป็นหลัก ซึ่งมี ลักษณะเป็นจุก คล้ายกับดินสอพอง ต่อมาได้มีการพัฒนาไปในรูปแบบ ต่างๆมากมาย ทำให้รู้สึกว่ามีคุณค่าอีกทั้งเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรม ความ เป็นไทย ประกอบกับผู้เขียนเองจบการศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์ จึงมี พื้นฐานความรู้ในการทำขนมและมีแนวคิดที่จะทำขึ้นเอง จึงได้ทำการศึกษา และทดลองทำในสูตร อาลัวชลบุรี และรูปแบบที่ตนเองถนัด จนเป็นที่น่า พอใจและเป็นที่น่าสนใจจากผู้ที่ได้ชิมและรับประทานทำให้มีผู้ที่ติดตามในเพจ อาลัวบ้านแสนรัก ในสื่อเฟซบุ๊ก อนาคตต่อไปจะได้นำมาสอนในวิชาชุมนุม ซึ่งทำให้เกิดสมรรถนะในด้านต่างๆแก่ผู้เรียนอีกด้วย

ผู้เขียนหวังว่าผลงานที่ได้นำเสนอขึ้นจะเป็นความรู้เบื้องต้นในการ ทำขนมอาลัวในรูปแบบต่างๆ ให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ที่รัก และสนใจศึกษา ค้นคว้า เพื่อนำไปใช้ ทดลองหรือประกอบอาชีพเสริม เพื่อให้มีรายได้เพิ่ม ขึ้นต่อไป

ทำยนี้ผู้เขียนขอขอบคุณ รศ.ดร.ตฤณ กิตติการอำพล ผู้อำนวยการ โรงเรียนสาธิต “พิบูลบำเพ็ญ” มหาวิทยาลัยบูรพา ที่ให้การสนับสนุนทุน ผลิตเอกสาร และ ผศ.ดร.นฤทธ์ วัฒนภู ผู้ที่ผลักดัน ส่งเสริมให้เกิด แรงบันดาลใจ อีกทั้ง อาจารย์นพวรรณ จงสุขสันติกุล ผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ และคำปรึกษาในเรื่อง อาลัวเจ้าเสน่ห์ และ อาจารย์ศศิวงศ์ พูลพิพัฒน์ หัวหน้ากลุ่มสาระภาษาไทย ผู้แต่งบทหรือยกกรองบรรยายประกอบภาพ รวมถึง พ่อ-แม่ ครูอาจารย์ พี่ๆน้องๆ ที่คอยเป็นกำลังใจด้วยดีเสมอมา

อาจารย์ศุภิสรา รัตน์แสงจันทร์

พฤษภาคม / 2565

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	3
บทนำ	5
วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอาลัว	9
อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอาลัว	19
มาเริ่มทำขนมอาลัวกัน	29
อาลัวกะทิสดโบราณ	31
อาลัวดอกมะลิลา	37
อาลัวดอกบัว	43
อาลัวดอกราชพฤกษ์	49
อาลัวชาววังแต้มทอง	55
อาลัวกุหลาบ	61
อาลัวกุหลาบเป็นพานไหว้ครู	67
อาลัวดอกบานชื่น	71
อาลัวน้ำอ้อย (อาลัวชลบุรี)	77
บทกลอนอาลัวเจ้าเสน่ห์	82
บรรณานุกรม	84
ประวัติผู้เขียน	85



บทนำ : มารู้จักขนมอาลัวกัน

ขนมที่มีชื่อว่า “อาลัว” กระแสนิยมที่นำพาสู่ความสนใจ เสน่ห์ของสีส้ม รูปลักษณ์และรสชาติ ของขนมหวาน สัญชาติไทย ที่น่าหลงใหลในความสวยงามและแปลกตา

อาลัว (allure) หมายถึง ความมีเสน่ห์ดึงดูดใจ น่ารัก และเข้ายวนมาจากศัพท์ของภาษาโปรตุเกส ในยุคสมัยสมเด็จพระนารายณ์ ช่วงกรุงศรีอยุธยาตอนปลายได้มีสตรีนางหนึ่งชื่อว่า มาริ กีมาร์ (Marie Gimard) ซึ่งเป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ชาวโปรตุเกส (คอนสแตนติน ฟอลคอล) ซึ่งทำหน้าที่จัดอาหารเลี้ยงรับรองแขกต่างประเทศที่เข้ามาเยือนยังกรุงศรีอยุธยาและได้รับพระราชทานยศบรรดาศักดิ์ “ท้าวทองกีบม้า” เป็นตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้นวิเสท ที่กำกับดูแลพนักงาน ของหวานในพระราชวัง เป็นผู้นำความรู้ในการทำขนมหวานต่างๆมาสอนให้กับเด็กสาวชาวสยาม จึงนับได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการทำอาหารหวานตามแบบชาวตะวันตกเป็นครั้งแรก

อาลัว คือขนมหวานที่ได้รับการดัดแปลงมาจากขนม “ชะหรั่ง” ก็คือขนมกวนชนิดหนึ่ง คล้ายๆแยมของฝรั่ง ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าที่แช่ด้วยน้ำลอยดอกไม้มะลิหรือกระดังงา หรือแป้งที่อบด้วยกลิ่นของควั่นเทียน นำมาควบกับกะทิและน้ำตาลในกระทะทองเหลือง ถ้าใช้น้ำตาลทรายผสม ต้องใช้กะทิกั้นจากมะพร้าวขาวที่ปอกผิวแล้ว เรียกว่า “ชะหรั่งขาว” ถ้าใช้น้ำตาลปี๊ยกวน จะใช้กะทิกั้นจากมะพร้าวที่ไม่ได้ปอกผิว สีขนมจะออกไปทางสีน้ำตาล เรียกว่า “ชะหรั่งแดง” ในงานบุญ ต้องทำขนมสองชนิดนี้คู่กัน ชะหรั่ง ทั้งสองแบบ บางทีก็เรียกรวมว่า “ชะหรั่งกะทิ” เวลาจะกวนจะใช้ไฟแรงไม่มาก ถ้าไฟแรงจะทำให้ขนมติดกระทะไหม้ได้ กวนจนได้ขนมที่มีลักษณะมัน ขึ้นเงา แป้งกับกะทิจะจับตัวกันเป็นลูก เกล็ดภายในขณะร้อนพอขนมเย็นตัวจะนุ่ม ตึงมือ ผิวนอกแห้งกรอบ

ในสมัยโบราณนั้นใช้ขนมอาลัว สำหรับเป็นของขวัญ แต่เดิมขนมอาลัวมีอยู่ 2 ชนิด คือ อาลัวขาววังและอาลัวจืด มีความแตกต่างกันที่ขนาด อาลัวขาววังจะมีขนาดใหญ่ และมีส่วนผสมของกะทิมากกว่าอาลัวจืด

ปัจจุบัน ได้มีการประดิษฐ์คิดค้น รสชาติ รูปร่าง ลักษณะ กรรมวิธีใหม่ๆ มีสีสันต่างๆ สวยงาม เป็นที่สนใจสำหรับผู้ที่ได้พบเห็น เพราะเป็นขนมที่ผ่านจากฝีมือการทำ อย่างมีศิลปะ มีความประณีตและตั้งใจ จึงเหมาะแก่การนำไปใช้ในโอกาสและวาระสำคัญต่างๆ นอกจากผู้ให้แล้ว ผู้รับก็เกิดรู้สึกประทับใจดีไม่แพ้กัน จึงแบ่งได้ตามลักษณะรูปลักษณ์ได้เป็น 4 แบบ ประกอบกับรสชาติและพืชผักผลไม้ หรือลองนำพืชผักสมุนไพร ตามที่มีอยู่ในพื้นที่ท้องถิ่นนั้นจะทำให้ได้אלאורรสชาติใหม่ๆ เพิ่มขึ้นตามความต้องการ เช่น ในจังหวัดชลบุรีเป็นแหล่งปลูกอ้อยและมีหัวท้ายายม่อม ซึ่งนำมาทำเป็นแป้งใช้ใส่เป็นส่วนผสมในขนมอาลัว ก็จะได้ขนมอาลัวน้ำอ้อยสดที่เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง เป็นส่วนผสมในสูตรของอาลัวชาวชลบุรี หรือได้ชื่อว่า “ขนมอาลัวชลบุรี” ซึ่งเป็นขนมไทย ที่มีรสชาติหวานหอม ชวนรับประทาน เพิ่มขึ้นใหม่อีกหนึ่งเมนู

1.แบบใช้มือบีบหรือหยอด รูปร่างคล้ายกับดินสอพองหรือหยอดน้ำ มีทั้งลวดลาย และไม่มีลวดลาย หรือที่เรียกชื่อกันแต่เดิม ว่า “อาลัวชาววัง” นั้นเอง

2.แบบบีบโดยใช้หัวบีบครีมเค้ก บีบได้ลวดลายออกมาสวยงามเหมือนกับดอกไม้จริง เช่น ดอกไม้หลากหลายชนิด เช่น ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ ดอกกล้วยไม้ ดอกบานชื่น ดอกบัว เป็นต้น



3.แบบอัดพิมพ์ โดยใช้พิมพ์ซิลิโคน หรือพิมพ์อัดขนมที่มีขายตามร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไป มีลวดลาย ต่างๆ เช่น ลายไทย ลายดอกไม้ ผลไม้ สัญลักษณ์มงคล เช่น ก้อนทอง ตัวหนังสือจีน และสามารถเลือกได้ตามกะแสหรือตามความนิยม



ไม่ว่าขนมอาลั้วจะเป็นแบบใด ก็ต้องผ่านกรรมวิธีด้วยความประณีตพิถีพิถัน เพื่อให้ได้ รูปลักษณะสวยงาม จากสูตรและส่วนผสมที่มีรสชาติและกลิ่นที่หอมหวาน ไม่เว้นแม้แต่การเลือกสรรวัตถุดิบ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมาเพื่อให้ได้ขนมที่มี หน้าตาและรสชาติใหม่ๆ อีกด้วย

ขนมอาลั้วมีให้เลือกมากมาย เช่น อาลั้วทุเรียน อาลั้วมันม่วง อาลั้วกะทิ อาลั้วใบเตย อาลั้วชาเขียว อาลั้วชานมไทย อาลั้วโกโก้ อาลั้วสตอเบอรี่ อาลั้วข้าวโพด อาลั้วอัญชัญ เป็นต้น



วัตถุดิบ : ที่ใช้ในการทำขนมอาลัว

แป้ง

แป้งข้าวเจ้า
(Rice Flour)



เป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าว ลักษณะเป็นผงสีขาวนวล นำมาบดให้ละเอียดจับแล้วสากมือเล็กน้อย เมื่อทำให้สุกแล้วจะมีลักษณะขุ่น ร่วน ถ้าทิ้งให้เย็นจะอยู่ตัวเป็นก้อน ร่วน ไม่เหนียว เหมาะกับอาหาร หรือขนมที่ต้องการความอยู่ตัว ร่วน ไม่เหนียวหนืด สมัยก่อนจึงนิยมไม่กินเอง เรียกว่าแป้งสด โดยจะล้างข้าวสารก่อน แล้ช้ข้าวโดยใส่น้ำให้ท่วม แช่ข้าวจนนุ่ม นำไปโม่ และห่อผ้าทับน้ำแห้ง แต่ในปัจจุบันจะนิยมใช้แป้งที่ผ่านกรรมวิธีทำให้แห้งด้วยความร้อน เรียกว่าแป้งแห้ง เมื่อนำมาทำขนมจะได้เนื้อขนมที่นุ่มเนียน สำหรับทำขนมที่จะดูตน้ำมาก เช่น ขนมถ้วย ขนมข้าวตอกไม้ ขนมถ้วยฟู ขนมอาลัวไร้ซ์เบอร์รี่ และขนมครก เป็นต้น