

ขนมเรไร ของดีบางกอกน้อยที่คนหลงลืม

“ขนมเรไร” เป็นขนมไทยชาววังที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ ตัวขนมทำด้วยแป้งมีลักษณะรูปร่างคล้ายรังนก เวลาที่ใช้เครื่องมือบีบแป้งจะมีเสียงดังจืด ๆ คล้ายกับเสียงของตัวเรไรแมลงชนิดหนึ่งจำพวกจักจั่น ทำให้ขนมเรไรมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมรังของเรไร” หรือ “ขนมรังไร” นั่นเอง ซึ่งเวลาทานจะมีน้ำกะทิราดบนตัวเรไร แล้วโรยด้วยน้ำตาลและงาคั่วเสิร์ฟพร้อมทาน โดยรสชาติของมันมีทั้งหวานมันและนุ่มละมุนลิ้น ถือเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่นำลิ้มลอง ซึ่งรสชาติของมันเป็นที่ตราตรึงใจของคนชาววังสมัยก่อนจนถึงขนาดที่ว่ามีปรากฏชื่อของขนมเรไรอยู่ใน “ขนมเรไร” เป็นขนมไทยชาววังที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ ตัวขนมทำด้วยแป้งมีลักษณะรูปร่างคล้ายรังนก เวลาที่ใช้เครื่องมือบีบแป้งจะมีเสียงดังจืด ๆ คล้ายกับเสียงของตัวเรไรแมลงชนิดหนึ่งจำพวกจักจั่น ทำให้ขนมเรไรมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมรังของเรไร” หรือ “ขนมรังไร” นั่นเอง ซึ่งเวลาทานจะมีน้ำกะทิราดบนตัวเรไร แล้วโรยด้วยน้ำตาลและงาคั่วเสิร์ฟพร้อมทาน โดยรสชาติของมันมีทั้งหวานมันและนุ่มละมุนลิ้นถือเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่นำลิ้มลอง ซึ่งรสชาติของมันเป็นที่ตราตรึงใจของคนชาววังสมัยก่อนจนถึงขนาดที่ว่ามีปรากฏชื่อของขนมเรไรอยู่ในบทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ด้วยเหตุนี้เองจึงมีการสันนิษฐานว่าขนมเรไรนี้น่าจะมีอายุไม่น้อยกว่า 200 ปี



“เรไรโรงด้วยแป้ง เหมือนนกแก้งทำรังรวง อ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีที่มีรัง”

บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งข้าวเหนียว
3. แป้งท้าวยายม่อม
4. น้ำกะทิ
5. น้ำหวานหลากสี (สีแดง, สีฟ้า, สีเหลือง, สีเขียว)
6. งาคั่ว
7. น้ำตาลทรายขาว
8. มะพร้าวขูด



ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งทั้งสามชนิดมาผสมให้เข้ากันในอ่างผสม จากนั้นเติมน้ำลงไปแล้วคนจนแป้งละลายเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำหวานเพื่อเพิ่มสีได้ตามต้องการ
3. นำแป้งที่ได้ไปกวนในกระทะทองเหลืองจนแป้งสุกและจับตัวกันจนกระทั่งมีลักษณะคล้ายแป้งโด จากนั้นนำแป้งที่ได้มาพักไว้ให้เย็นตัวลง
4. นำแป้งที่พักไว้จนเย็นแล้วมากดให้ขึ้นรูปโดยใช้แป้นกดขนมอะไร จากนั้นนำเข้าซึ่งนั่งเป็นเวลา 10 นาที
6. นำแป้งที่นึ่งเสร็จแล้วมาพักไว้ให้เย็น จากนั้นนำไปอบด้วยควันเทียนเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอม
7. นำขนมที่ได้จัดใส่จานราดหน้าด้วยน้ำกะทิ โรยหน้าด้วยน้ำตาล มะพร้าวขูดและงาคั่ว เป็นอันเสร็จสิ้นพร้อมรับประทาน



ขนมเรไรของดีบางกอกน้อย

บางกอกน้อยถือเป็นย่านเก่าแก่ที่เป็นแหล่งรวมของวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของกรุงเทพฯ เลยก็ว่าได้ ไม่ว่าจะเป็นสถาปัตยกรรมวัดวาอารามที่มีชื่อเสียงอย่างวัดอรุณราชวรารามราชวรมหาวิหาร หรือจะเป็นชั้นลงหินบ้านบุที่เป็นแหล่งทำชั้นลงหินที่เดียวในประเทศไทย ในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารของชาวมุสลิม บางกอกน้อยถือว่าเป็นที่ที่น่าสนใจไม่น้อย เพราะแม้แต่ขนมไทยที่ขึ้นชื่อว่าหาทานได้ยากอย่างขนมเรไรก็สามารถหาทานได้ที่นี้ ซึ่งในชุมชนบางกอกน้อยมีเพียงร้านเดียวเท่านั้นที่ปัจจุบันยังสืบทอดทำขนมเรไรและได้ขายอยู่จนถึงปัจจุบัน นั่นคือร้านขนมเรไรคุณแม่เพ็ญศรี ซึ่งเป็นทำขนมเรไรและนอกจากนี้ยังรับทำขนมไทยทุกชนิด โดยคุณป้าเพ็ญได้รับสูตรมาจากผู้ที่ทำงานอยู่ในวังซึ่งท่านนั้นเป็นญาติทางคุณแม่ของพี่สาว ต่อมาได้ถ่ายทอดมาถึงคุณป้าเพ็ญจึงได้ทำขนมเรไรขายมาจวบจนถึงทุกวันนี้

ผู้ที่สนใจสามารถนั่งรถไฟฟ้า MRT มาลงที่สถานีบางขุนนนท์ ออกทางออกที่ 4 จากนั้นเดินเข้าไปในซอย จรัญสนิทวงศ์ 32 แล้วเดินตรงไปจนถึงแยกสี่แยกสามัคคี จะเห็นร้านขนมเรไรคุณแม่เพ็ญศรีจะอยู่ทางขวามือ

ที่มา : ขนมเรไร ของดีบางกอกน้อยที่คนหลงลืม. (2564). <https://thestoryculture.co/rayrai/>