

ขนมจู้จุน

ขนมจู้จุน หรือ ขนมฝักบัว เป็นขนมพื้นถิ่นอีกชนิดหนึ่งทางภาคใต้ เมนูขนมไทยโบราณย้อนวัยเด็ก ที่กรอบนอกนุ่มในและได้ความหอมจากน้ำใบเตยมาแบบเต็ม ๆ การทำขนมฝักบัวในสมัยก่อนจะทำเพื่อใช้ใน พิธีแต่งงานหรือพิธีการต่าง ๆ เพราะมีความหมายถึงโชคลาภและความเจริญรุ่งเรือง มีส่วนผสมและวิธีการทำ ดังนี้

ตัวแป้งในสมัยก่อนใช้เป็นการโม่แป้งด้วยกรรมวิธีแบบโบราณ โดยใช้ข้าวสารแช่ข้ามคืนแล้วนำมาโม่ ด้วยครกหิน ในปัจจุบันสามารถใช้

- แป้งข้าวเจ้า ๕๐๐ กรัม
- แป้งข้าวเหนียว ๒๐๐ กรัม
- น้ำตาลปึก (ใช้เป็นน้ำตาลโตนด) ๕๐๐ กรัม
- น้ำเปล่า ๒ แก้ว

นำมาผสมกัน แล้วตีให้แป้งเข้ากัน พยายามตีให้เนียนละเอียดไม่เป็นเม็ด พอส่วนผสมได้ที่ให้พักไว้ ประมาณ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพืชลงไป รอจนร้อน ตักแป้งประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ ลงไปทอดจนสุก และกรอบนอกนุ่มใน



ผู้ให้ข้อมูล : นางกาญจนาภรณ์ พัฒน์ชัย

ที่มาข้อมูล : สภาวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี

