

## ทับทิมกรอบ

หวานหอมชื่นใจ ของหวานไทย  
ไม่แพ้ชาติใดในโลก

คงไม่มีใครไม่รู้จักรับชมหวานที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นอย่าง ทับทิมกรอบ สีชมพูหวานสดใสสะดุดตา ความกรอบกรอบจากสมหวัง (ก็แห้วนั่นแหละ) หั่นเต๋า น้ำกะทิรสชาติหวานมันเค็มนิดๆ ทานเย็นๆ ช่วยให้รู้สึกสดชื่นได้เป็นอย่างดี มีให้ทานกันทุกฤดู แต่แน่นอนว่าเป็นที่นิยมมากที่สุดในหน้าร้อน (หรือก็คือเกือบตลอดทั้งปี) แต่จะมีใครรู้อะไรบ้าง ที่มาของทับทิมกรอบขนมที่ได้ชื่อว่า มีตำรับมาจากขนมชาววังแต่โบราณนั้นแรกเริ่มเดิมทีเป็นเพียงขนมทานเล่นของผู้คนทั่วไปเท่านั้นเอง

เรื่องราวความเป็นมาของ ทับทิมกรอบ นั้นเริ่มต้นขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 หากพูดกันให้ถูกแล้ว นี่เป็นช่วงเวลาแรกที่ ทับทิมกรอบ ถูกพูดถึงมากกว่า เพราะเป็นเพียงขนมที่ชาวบ้านทั่วไปทำกินกันมายาวนานก่อนจะมาปรากฏมีหลักฐานในตำรับอาหารชาววังของรัชกาลที่ 5 เรื่องราวเริ่มต้นขึ้นเมื่อวันหนึ่งพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดดา (หม่อมเจ้าสาย ลดาวัลย์) พระอัครชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้นำเอาสูตรทับทิมกรอบของชาวบ้านมาพัฒนาปรับปรุงใหม่ และด้วยความเชี่ยวชาญในการทำอาหารของพระวิมาดาเธอฯ ทำให้ทับทิมกรอบเป็นอาหารหวานที่ถูกพระโอรสธิดาและพระพุทธรเจ้าหลวงอย่างมาก จนในที่สุดทับทิมกรอบสูตรชาววังก็ได้ถูกบันทึกและเผยแพร่มาสู่ชาวบ้านทั่วไป และมาถึงพวกเราในที่สุด สำหรับชื่อคงไม่ต้องบอกว่ามีที่มาจากอะไร เพราะเพียงแค่เห็นครั้งแรกก็เข้าใจได้เลยว่าทำไมขนมชนิดนี้จึงได้ชื่อว่าทับทิม สีชมพูหวานสวยขนาดนั้น ก่อนกินเชื่อว่าทุกคนคงต้องมึนตึ๋นใจบ้างว่ามันช่างเหมือนกับทับทิมของจริงอะไรขนาดนี้





ถึงแม้ว่าจะเป็นขนมหวาน แต่หากคุณกำลังมองว่าเป็นเมนูที่ไม่มีคุณค่าทางอาหารเลยละก็ ขอบอกเลยว่าคุณกำลังคิดผิดไปอย่างแรง เพราะถึงแม้ทับทิมกรอบจะมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก มีส่วนผสมเพียงไม่กี่อย่าง แต่ส่วนผสมหลักอย่างสมหวังนั้นก็เพียงพอที่จะเพิ่มคุณค่าทางอาหารมากมายให้แก่เมนูหวานๆ เมนูนี้คาดว่าเริ่มต้นนิยมปลูกและกินกันในประเทศจีน ชาวจีนมักเรียกเจ้าสมหวังนี้ว่า ดีเลียง แบต้อย หรือจួយโ้ว และแหล่งที่นิยมปลูกกันก็คือ มณฑลกุวางสี มณฑลกุวางตุ้ง หรือเมืองกุ้ยหลิน และด้วยสรรพคุณต่างๆ มากมายของพืชสมุนไพรจีนชนิดนี้จึงทำให้สมหวังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจวบจนปัจจุบัน

สมหวังหรือหัวมีฤทธิ์เย็น รสหวาน สัมผัสกรุบกรอบเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นกว่าพืชทั่วๆ ไป มีสรรพคุณขับร้อน แก้อ่อนใน กระหายน้ำ แก้ออกอักเสบละลายเสมหะ บำรุงปอดและกระเพาะ บำรุงธาตุ ขับของเสีย ขับปัสสาวะ ขับน้ำนม เชื่อกันว่าสามารถลดความดันเลือดได้ โดยการทุบประมาณ 40 กรัมแล้วนำไปต้มน้ำดื่ม หรือทานแห้งสด เพื่อรักษาอาการแก้อ่อนใน ตาแดง แก้อาการขัดเบา และเจ็บคอ ช่วยป้องกันโรคปากนกกระจอก โรคเหน็บชา ช่วยบำรุงสมอง และช่วยบำรุงผิวพรรณให้ดูสดใสขึ้น โดยเจ้าสมหวังจะมีความสมบูรณ์เต็มที่พร้อมทั้งขนาดและคุณค่าทางอาหารก็เมื่อมีอายุหลังปลูกได้ 7-8 เดือน หัวและใบเริ่มเป็นสีเหลืองหรือน้ำตาล

ทับทิมกรอบ เมนูของหวานแท้ตามตำรับไทยที่มีความโดดเด่นทั้งในด้านของหน้าตาที่สวยงามราวกับทับทิมของจริง และรสชาติที่อร่อยสดชื่นถูกใจคนไทย นับเป็นของหวานที่เหมาะสมอย่างยิ่งในบ่ายวันร้อนๆ ต่อให้กระแสของหวานจากชาติยุโรปจะเข้ามามากมายแค่ไหน แต่ก็มาแล้วก็ไป แย่งชิงตำแหน่งในตัวเลือกของหวานของคนไทยอยู่ตลอดเวลา แต่เจ้าขนมหวานที่คิดค้นโดยคนไทยเพื่อคนไทยอย่างทับทิมก็ยังคงอยู่ในตัวเลือกอันดับต้นๆ ของคนไทยเสมอมา นั่นก็เพราะใครจะเข้าใจความต้องการของคนไทยได้ดีกว่าคนไทยด้วยกันเองละ ปายร้อนๆ แบบนี้อย่าลืมหาทับทิมกรอบมาทานดับร้อนสักถ้วยนะคะ