



SWU
73
ANNIVERSARY

ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับประจำวันพุธที่ 17 เดือนกันยายน พ.ศ.2565 หน้า 4 มูลค่าข่าว 1,157,922 .-

‘ข้าวเหนียวมูน’ ยืนหนึ่ง หวานมันหอม อร่อยระดับครู

★เดลินิวส์★
आईรีดี

กรมชลประทาน สามเสน มีหน่วยแพทย์รักษาข้าราชการ และลูกจ้าง เมื่อขยายกรมชลประทานมาที่ปากเกร็ด ตรงข้ามวัดชลประทานรังสฤษดิ์ จึงตั้งกองทุนหลวงฟอปัญญาชนนทกิกซุหาเงินสร้างเป็นโรงพยาบาลมาตรฐานขึ้นตรงกับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ผลิตแพทย์และพยาบาล เปิดรับผู้ป่วยในพื้นที่ปากเกร็ดและใกล้เคียง เป็นโรงพยาบาลและศูนย์ฉีดวัคซีนโควิด



ข้าวเหนียวมูนปลาแห้ง



ขนมเส้นบิอนาง



ขนมฟองแฉะโบราณ

ศูนย์การแพทย์ปัญญาชนนทกิกซุ ชลประทาน วันนีสร้างตึกใหญ่มาตรฐาน มีคนใช้รักษาพยาบาลจำนวนมาก และมีตลาดนัดอยู่ด้านข้าง พ่อค้าแม่ค้านำอาหารสินค้าราคาถูกมาขายเหมือนตลาดนัดเล็ก ๆ ให้แพทย์พยาบาลเจ้าหน้าที่และคนใช้หรือกินราคาถูก มีอาหารและขนมอร่อยขายมากมาย สู้กับภาวะเศรษฐกิจตกต่ำที่ถูกกระหน่ำจากภัยโควิด-19



ข้าวเหนียวมูนป้าสังขยา

ข้าวเหนียวมูนป้าเยว่ ร้านขนมหวาน
เจ้าเตยที่ขายดีที่สุดในตลาดนัดโรงพยาบาล
ชลประทาน ป้าเยว่จะชนข้าวเหนียวมูน 3
กะละมัง สังขยา, หนังกุ้ง, หนัปลาแห้ง และขนม
รวมมิตร 1 กะละมัง พร้อมกับขนมไทยภาค หน่อ
เล็ก ๆ อีกหลายอย่างมาวางขายตั้งแต่ 10 โมง
คุณหมอพยาบาลเจ้าหน้าที่คนไข้และญาติ ยืนรอ
หน้าร้านเป็นแถวยาว ขนมทุกอย่างกล่องและถุง
ละ 20 บาทเท่านั้น

พะเยว่ กฤษแก้ว เล่าว่า พ่อแม่ย้าย
มาจากบ้านแพน อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา
มาอยู่ที่ จ.นนทบุรี พะเยว่มาทำงานเป็นสาว
โรงงานทอผ้า เมื่อแต่งงานมีครอบครัวก็ต้องลา
ออกมาทำอาชีพค้าขาย อาศัยที่เป็นคนชอบกิน
และชิมขนมหวานไปทั่วจนรู้ว่าขนมร้านไหนอร่อย
เมื่อมีเวลาว่างจึงทดลองทำขนมด้วยตัวเอง กว่า



ครองแครงกะทิสด

จะปรับสูตรให้ทำง่าย รวดเร็ว และอร่อย ต้องใช้เวลา 2-3 ปี

ป้าเยาว์ ทำขนมไทยออกมาขายริมถนนติวานนท์ หน้าธนาคารกสิกรไทย ปากซอยติวานนท์ ซอย 25 ตั้งแต่ 5 โมงเย็นถึง 2 ทุ่ม ชื่อเสียงที่สั่งลมนานวันเข้ากลายเป็นว่าขนมหวานอะไรก็ตาม หากเป็นชื่อ “ป้าเยาว์” แล้ว คนกินไม่ผิดหวัง รสชาติหวาน มัน อร่อยคุ้มค่า ลูกค้าแถวสี่แยกแครายชอบขนมอร่อย ทำให้ได้ไปขายในตลาดนัดโรงพยาบาลชลประทาน เจดครั้งแรกยังแปลกใจว่า คนยืนต่อแถวหน้าโต๊ะว่าง ๆ รอซื้ออะไร ลักพักป้าเยาว์กับน้องสาว 5 คน ช่วยกันตักขายเที่ยงกว่า ๆ ขนมก็หมดทุกอย่าง ป้าเยาว์จะคิดสูตรขนม ทำขายเองจนสามารถส่งลูกชายลูกสาวทั้ง 2 คนเรียนจบปริญญาตรีแล้ว ปัจจุบันป้าเยาว์ยังคงทำขนมขายเป็นปกติ

ข้าวเหนียวมูน 3 กะละมังใหญ่ ถาดใส่หน้าสังขยา, หน้าปลาแห้ง, หน้ากุ้ง ป้าเยาว์ขึ้น



ข้าวเหนียวมูนมะม่วงน้ำดอกไม้

หยิบข้าวเหนียวใส่กล่องพลาสติกใส ตักสังขยา หน้าปลาแห้ง หรือน้ำกุ้ง วางบนหน้าข้าวเหนียวมูน ปิดฝาส่งให้ลูกค้า บางครั้งโดยเฉพาะข้าวเหนียวมูนครั้งละครึ่ง-หนึ่งกิโล หมดไปทีละกะละมังอย่างรวดเร็ว ไม่น่าเชื่อเพียง 2 ชั่วโมงข้าวเหนียวมูนก็หมดเกลี้ยง

ขนมรวมมิตร ใส่เครื่องตัวครองแครง, ทับทิมกรอบ, วุ้นใบเตย, ลูกชิด, เนื้อมะพร้าวอ่อน และเนื้อขนุนหั่นชิ้น ใส่ น้ำกะทิสด



กล้วยเชื่อม



ขนมหน้าบัว

ตามด้วยน้ำเชื่อมลอยดอกมะลิสด กินกับน้ำแข็งเย็นชื่นใจ ขนมเส้นมือนาง ป้าเยาว์ใช้แป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมัน นวดกับน้ำกะทิ ปั้นเป็นเส้นเล็ก ๆ ลวกน้ำให้สุก มีมะพร้าวอ่อนขูด, น้ำตาล, งาขาวคั่ว ใส่ถุงเล็ก ๆ เอากลับไปคลุกกินกับแป้งขนมเส้นมือนาง

ขนมหม้อแกง ใช้ถั่วเขียวซีกแช่น้ำให้นุ่ม นำมาบดกับไข่เยี่ยว, น้ำตาลมะพร้าว, น้ำกะทิ อบให้ขนมสุกจนหอม โรยหน้าด้วยหอมแดงเจียวกรอบ ๆ อร่อยตำรับขนมโบราณกรุงเทพ

ขนมครองแครงกะทิสด ใช้แป้งข้าวเจ้ากับแป้งมัน นวดกับน้ำกะทิสด แล้วปั้นเป็นตัวต้มให้สุกจนเหนียว เคี้ยวน้ำกะทิกับน้ำตาลและใบเตยให้หอมหวาน โรยด้วยงาขาวคั่วนุ่มหอมอร่อยมาก



รวมมิตรกะทิสด

ข้าวเหนียวหน้านวล ขนมไทยโบราณใช้ข้าวเหนียวใส่น้ำกะทิลงในกระทงให้สุก แล้วใช้หัวกะทิกรนกับน้ำตาลและใบเตยราดหน้า นำไปนึ่งสุกเป็นชั้นกะทิ แต่งหน้าข้างบนด้วยถั่วดำและทองหยอด

ขนมมันเชื่อม, กล้วยเชื่อม ฝีมือป้าเยาว์ เคี้ยวให้มันและกล้วยเข้ากับน้ำตาล เนียนนุ่ม ๆ ผู้สูงอายุชอบกินกันมาก

ขนมของร้านป้าพะเยาว์ ยังมีเมนูขนมหลากหลายกว่า 20 ชนิด อาทิ ข้าวต้มมัด, บัวลอย, ข้าวเหนียวถั่วดำ, กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน, สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน, เต้าส่วนเม็ดบัว, ข้าวเหนียวเปียกลำไย และพวกขนมถาด ขนมเชื่อม มีให้กินทั้งปี เป็นต้น

พอถึงหน้ามะม่วงป้าเยาว์ มีมะม่วงน้ำดอกไม้ ให้กินกับข้าวเหนียวมูน และหน้าทุเรียนมีข้าวเหนียวทุเรียนน้ำกะทิให้กิน ป้าเยาว์ขายขนมที่โรงพยาบาลชลประทานปากเกร็ด 10.00-12.30 น. ทุกวันจันทร์-ศุกร์ เย็นขายที่หน้าธนาคารกสิกรไทยปากซอยติวานนท์ 25 โทร. 09-3835-6544.

ไชยแสง กิระชัยวนิช