

ขนมไทยมิติของความเป็นศิลปะ Art appreciation of Thai dessert

อบเชย วงศ์ทอง*

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

Obcheuy Wongtong*

Culinary Arts and Technology in College of Tourism and Hospitality, Rangsit University

บทคัดย่อ

ขนมไทยได้ชื่อว่าเป็นขนมที่มีความสวยงาม ดึงดูดให้คนชื่นชม ซึ่งเกิดจากการนำศิลปะหลาย ๆ ด้านเข้าไปผสมให้กลมกลืน เริ่มจากศิลปะของการเตรียมการปรุง ขนมไทยมีวิธีการเตรียมการปรุงที่แตกต่างกันไป ต้องใช้ศิลปะของการหั่น การปั้น ให้ขนมเป็นชิ้นเล็กที่สวยงาม ขนมไทยต้องปรุงให้มีรสหวานมันกลมกล่อมจากน้ำตาลและกะทิ ใช้ศิลปะของการแต่งกลิ่น ให้ขนมมีความหอมจากเทียนอบ จากดอกไม้ที่เป็นดอกมะลิ ดอกกุหลาบ ดอกกระดังงา และดอกขมิ้น ยังมีการใช้ศิลปะของการแต่งสีขนมให้ดูสวยงามจากสีธรรมชาติ สีเขียวจากใบเตย สีเหลืองจากขมิ้น สีฟ้าและสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน สีม่วงจากข้าวเหนียวดำ สีดำจากกากมะพร้าวเผา และสีแดงจากครั่ง นอกจากนี้ยังมีศิลปะของการห่ออีกด้วย ส่วนมากจะใช้ใบตองและใบเตยมาห่อขนมให้มีรูปร่างต่าง ๆ รวมทั้งจัดเป็นกระทงสองมุม กระทงสี่มุม

คำสำคัญ: ขนมไทย มิติความเป็นศิลปะ

Abstract

Thai dessert (Khanom Thai) is glamorous and attractive dessert due to harmony of art. The culinary of dessert cooking is required combination between art and cooking begin with cutting and molding into small pieces. The auspicious ingredients of Thai desserts are sugar and coconut milk. Scented candles and flowers such as Jasmine, Rose, Ylang-Ylang flower and Chomnat are infused for entrancing aroma. Typically, the color of Thai dessert comes from natural plants such as green color from Panda leave, yellow color from Turmeric, blue color and deep blue color from Pea flowers, Purple color from glutinous rice, black color from burnt coconut peel and red color from Lac. Moreover, banana leaves and Pandan leave are applied as wrapping in different aspects for Thai desserts.

Keyword : Thai dessert, Art appreciation

* ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author)
E-mail: obwongtong@hotmail.com

บทนำ

ขนมไทยได้ชื่อว่าเป็นขนมที่มีความสวยงาม วิจิตรตระการที่สุดอย่างหนึ่งซึ่งสิ่งที่ดึงดูดให้คนชื่นชอบขนมนั้นเกิดจากรูปลักษณ์ รสสัมผัสของขนมแต่ละชนิด ซึ่งเป็นการนำศิลปะหลาย ๆ ด้านเข้าไปผสมให้กลมกลืนไม่ว่าจะเป็นการเตรียม การปรุงการแต่งกลิ่น การแต่งสี รวมทั้งการห่อ

ศิลปะการเตรียม การปรุง

ขนมที่มีรูปลักษณ์สวยงาม ความสวยงามที่แตกต่างกันไปเกิดจากศิลปะของการเตรียม การปรุง ให้มีเนื้อสัมผัส รูปร่าง สีสรรรวมทั้งขนาดชิ้นของขนมดังที่จะกล่าวถึง

1. ขนมชั้น เป็นขนมที่มีสีต่าง ๆ สลับชั้นกันแต่ละชั้นจะมีความหนาเท่า ๆ กัน ซึ่งนี้ให้มีสีอ่อนสลับกับสีเข้ม ขนมมีความงามเกิดจากเครื่องปรุงและวิธีการนี้ ขนมชั้นที่ขึ้นในภาคใหญ่ การตัดขนมเพื่อจัดเสิร์ฟแทนที่จะตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเปลี่ยนมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ทำให้ขนมมีรูปลักษณ์ที่สวยงาม การตัดขนมชั้นให้เป็นชิ้นยาวกว้างประมาณ 1 นิ้ว ลอกขนมออกเป็นชั้น ๆ แล้วนำมาพับเป็นดอกกุหลาบจัดเป็นศิลปะอีกแบบหนึ่งในการจัดขนมชั้นให้มีความสวยงาม นอกจากนี้ยังนิยมนั่งขนมในพิมพ์ที่มีขนาดพอคำเลือกพิมพ์ที่มีรูปร่างเป็นดอกไม้ รูปสัตว์ รูปใบไม้ ขนมที่ทำเสร็จจะมีรูปร่างตามพิมพ์ต่าง ๆ เป็นชั้น ๆ สลับสีดูสวยงาม

2. ข้าวเหนียวมูนต้องมูนให้เมล็ดจะเป็นเงาเงาเกาะตัวกันเล็กน้อย ข้าวเหนียวมูนนอกจากสีขาวแล้วยังมีการเติมแต่งให้มีสีหลากหลาย สีฟ้าจากน้ำคั้นดอกอัญชัน สีเหลืองจากน้ำคั้นขมิ้น สีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย สีดำจากข้าวเหนียวดำที่นำมาผสม ข้าวเหนียวที่มูนแล้วนิยมห่อด้วยใบตองหรือใส่กระถางใบตอง ตักหน้าข้าวเหนียววางข้างบน หน้าข้าวเหนียวมีทั้งหน้าสังขยา หน้ากุ้ง หน้ากระฉิก หน้าปลาแห้ง ถ้าจะให้ข้าวเหนียวมูนดูสวยงามควรเลือกหน้าข้าวเหนียวให้สีตัดกับข้าวเหนียวมูน เช่น ข้าวเหนียวมูนสีฟ้าแต่งหน้าด้วยหน้าสังขยา ข้าวเหนียวมูนสีดำแต่งหน้าด้วยหน้ากระฉิก ข้าวเหนียวมูนสีเหลืองแต่งหน้าด้วยหน้ากุ้ง ส่วนข้าวเหนียวมูนสีขาวนิยมรับประทานกับมะม่วงสุกจัดใส่จานที่รองด้วยใบตอง สีเหลืองของมะม่วงสุกจะตัดกับสีขาวของข้าวเหนียวและสีเขียวของใบตองที่ใช้รอง (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 ข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง



ภาพที่ 2 ขนมตาล

3. ขนมตาล ขนมกล้วย ในการเตรียมอาจห่อใบตองที่คาคเตี่ยวหรือใส่ในกระทงใบตองที่ขัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมสวยงาม การใส่ขนมที่จะไปนึ่งก็ต้องตักใส่ให้มีปริมาณเท่า ๆ กันทุกห่อและตักให้พอดีกับขอบบนของกระทง โดยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกที่ขูดฝอย สีขาวของมะพร้าวจะติดกับสีเหลืองของขนมตาล ส่วนขนมกล้วยสีจะออกเทาติดกับสีขาวของมะพร้าวเช่นกัน (ภาพที่ 2)

4. ขนมสอดไส้รวมทั้งขนมกล้วย ขนมฟักทอง และขนมมันสำปะหลัง นิยมห่อด้วยใบตองแบบทรงสูงที่คาคเตี่ยวทางมะพร้าว ขนมที่ตักใส่ห่อจะต้องตักให้มีปริมาณเท่า ๆ กัน เมื่อห่อแล้วจะต้องมีขนาดเท่ากันทุกห่อ ทั้งขนมกล้วย ขนมฟักทอง และขนมมันสำปะหลังจะต้องโรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดก่อนที่จะนำไปนึ่ง มีขนมอีกชนิดหนึ่งที่ใส่กรวยใบตองแล้วนึ่งคือขนมกรวย ใช้ใบตองม้วนให้เป็นกรวย แต่ละอันจะต้องมีความสูงและความกว้างของกรวยเท่ากัน ขนมกรวยจะคล้าย ๆ กับขนมกล้วยตะไลคือมีส่วนที่เป็นตัวและหน้า ขนมกรวยที่นึ่งสุกส่วนที่เป็นหน้าต้องติดกับส่วนที่เป็นตัวขนม (ภาพที่ 3)

5. ขนมเทียน เป็นขนมที่มีไส้ต้องปั้นไส้ให้มีขนาดเท่า ๆ กันหุ้มด้วยแป้งข้าวเหนียวที่นวดกับน้ำตาลทรายแดงห่อด้วยใบตองมีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย ใบตองที่จะนำมาห่อต้องเจียนให้เป็นวงกลมแล้วพับเป็นรูปกรวยกว้าง เมื่อใส่ขนมแล้วจะพับห่อขนมให้มีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย (ภาพที่ 3)

6. ข้าวต้มมัด เป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ นำข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิจนแห้งวางบนใบตองที่ตัดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมแล้ววางกล้วยตรงกลาง ม้วนใบตองพับห่อท้ายให้เป็นมุมแล้วมัดด้วยตอกซึ่งเป็นศิลปะอย่างหนึ่งของการห่อมัด ต้องห่อให้มีขนาดเท่ากันทุกห่อและมัดให้แน่น เมื่อนึ่งสุกแล้วเมล็ดข้าวเหนียวต้องเป็นเงาติดกันแน่น (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 3 ขนมสอดไส้ และ ขนมเทียน



ภาพที่ 4 ข้าวต้มมัด

7. ตะโก้ เป็นขนมที่มีส่วนที่เป็นตัวขนมและหน้าขนม ตัวขนมอาจใส่ข้าวโพด เผือกหรือแห้ว หน้าขนมเป็นกะทิ นิยมใส่ในกระทงใบตองหรือใบเตย หน้าขนมตะโก้จะต้องเรียบ ซึ่งต้องใช้ศิลปะในการกวนและการหยอดหน้า กวนส่วนที่เป็นตัวขนมแล้วตักใส่กระทงเพียงครึ่งกระทง กวนหน้าขนมให้ค่อนข้างข้นแต่ไม่แข็งเกินไป ตักหน้าขนมขณะที่ยังร้อนหยอดบนตัวตะโก้จะทำให้หน้าตะโก้เรียบ (ภาพที่ 5)

8. ขนมเปียกปูน เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่เนื้อขนมเหนียวหนึบและเป็นเงา ต้องกวนให้สุกจนข้นเหนียวแล้วจึงเทใส่ถาดให้ขนมไหลไปจนทั่วถาด ขนมเปียกปูนมีทั้งขนมเปียกปูนใบเตยและขนมเปียกปูนดำ ขนมเปียกปูนใบเตยมีสีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย ส่วนขนมเปียกปูนดำมีสีดำจากน้ำกากมะพร้าวเผาไฟ เวลาเสิร์ฟ

ตัดขนมให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนวางสลับสีกันโรยมะพร้าวขูดสีขาวจะเพิ่มความสวยงามให้กับขนม (ภาพที่ 5)

9. บัวลอย เป็นขนมที่ต้องใช้ศิลปะในการปั้นแบ่งให้เป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน เติมแต่งให้มีสีต่าง ๆ สีเขียวจากน้ำคั้นใบเตย สีฟ้าจากน้ำดอกอัญชัน สีเหลืองจากน้ำลูกพลุดหรือน้ำดอกกระถินการ์ สีเทาจากการนำเปลือกมาผสม สีม่วงจากการนำมันเลื้อยผสม ในการทำขนมบัวลอยนั้นได้นำศิลปะการปั้นและการใช้สีที่หลากหลายทำให้ขนมมีความสวยงาม

10. ขนมเล็บมือนาง ใช้ศิลปะการปั้นแบ่งให้มีลักษณะคล้ายกับตัวหนอนเท่า ๆ กันโดยหัวท้ายต้องปั้นให้เรียวแหลม ขนมต้มขาวและขนมไข่หงส์ใช้ศิลปะการปั้นแบ่งเช่นกันโดยปั้นให้เป็นก้อนกลมแล้วกดให้แบนวางไส้ตรงกลางแล้วรวบแบ่งปั้นให้เป็นลูกกลม

11. เม็ดขนุน เป็นขนมที่ใช้ศิลปะการปั้นที่ประณีตพิถีพิถัน ต้องปั้นถั่วกวนให้มีรูปร่างเหมือนเม็ดขนุนจริง ๆ ชุบไข่แดงแล้วลงต้มในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นพอเหมาะควบคุมไม่ให้ไฟแรงเกินไปจึงจะทำให้ไข่แดงที่หุ้มเป็นเคลือบยื่นออกมารอบ ๆ เหมือนเม็ดขนุน

12. ลูกชุบ ขนมอีกชนิดหนึ่งที่ต้องใช้ความประณีตบรรจงในการปั้น โดยปั้นถั่วกวนให้มีรูปร่างเหมือนผลไม้หรือพืชผักแต่ขนาดเล็กกว่า เช่น ปั้นเป็นผลชมพู่ มะม่วง มะยม ส้ม มะละกอ เชอร์รี่ แอปเปิ้ล สตรอเบอร์รี่ ลูกท้อ พริก หัวไชเท้า ฟักทอง แครอท เป็นต้น ระบายสีให้เหมือนสีของผลไม้และพืชผักชนิดนั้น ๆ ได้ลูกชุบที่มีสีสันสวยงาม และเป็นเงางามจากวุ้นที่ใช้เคลือบ จากนั้นใส่ก้านใบไม้หรือใบไม้จริงโดยตัดให้มีขนาดเล็กเสียบที่ลูกชุบ (ภาพที่ 6)



ภาพที่ 5 ขนมตะโก้ และ ขนมเปียกปูนใบเตย



ภาพที่ 6 ขนมลูกชุบ ขนมทองหยิบ และ
ขนมจำมังกูฏ

ฝอยทอง ทองหยิบ (ภาพที่ 6) และทองหยอด เป็นขนมมงคลที่จะขาดไม่ได้ในงานบุญ งานมงคล ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้จะมีสีเหลืองออกส้มจากเครื่องปรุงหลักที่เป็นไข่แดง มีกลิ่นหอมของมะลิที่ใส่น้ำเชื่อมเพื่อดับกลิ่นคาวของไข่ สมัยก่อนจะใช้น้ำลอยดอกมะลิในการทำน้ำเชื่อม ปัจจุบันหันมาใช้กลิ่นมะลิสังเคราะห์กัน เพราะบางฤดูกาลจะขาดแคลนดอกมะลิ

1. ฝอยทอง เส้นจะต้องเล็กกลมสม่ำเสมอและเป็นเงา ขั้นตอนที่สำคัญของการทำฝอยทองอยู่ที่การโรยไข่ลงในน้ำเชื่อม ซึ่งเป็นศิลปะที่ต้องทำด้วยความประณีต โดยโรยไข่ผ่านกรวยใบตองหรือกรวยโลหะให้เส้นสม่ำเสมอลงในน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นพอเหมาะ เวลาจะช้อนฝอยทองขึ้นจากน้ำเชื่อมต้องใช้ไม้ปลายแหลมสอดระหว่างเส้นฝอยทองแล้วส่ายไปมาเพื่อให้เส้นฝอยทองเรียงตัวสม่ำเสมอ เมื่อช้อนขึ้นมาแล้วต้องพับเป็นแพเท่า ๆ กัน

2. ทองหยิบ รูปร่างเหมือนดอกไม้ที่มีกลีบ 5 กลีบ หรือ 7 กลีบ สีเหลืองส้ม เป็นเงาในการทำทองหยิบนั่น จะต้องให้ขนมมีขนาดเท่า ๆ กัน เริ่มจากการตวงไข่แดงให้มีปริมาตรเท่ากันทุกครั้ง ค่อย ๆ เทลงในน้ำเชื่อมขณะที่ไข่ลงในน้ำเชื่อมต้องลดไฟลงไม่ให้ไข่เชื่อมเดือด ไข่ที่เทลงไปจะค่อย ๆ แผ่เป็นแผ่นกลม เมื่อไข่สุกตักขึ้นจากน้ำเชื่อม แล้วรีบหยิบให้เป็นกลีบในขณะที่ขนมยังร้อน โดยวางขนมลงในถ้วยตะไลเล็ก ใช้นิ้วหยิบขนมให้เป็นกลีบ 5 กลีบ หรือ 7 กลีบ ซึ่งเป็นศิลปะที่ได้รับการสืบทอดกันมา

3. ทองหยอด รูปร่างเหมือนหยดน้ำสีเหลืองส้มเป็นเงา ในการทำทองหยอดนั้นคนโบราณจะใช้นิ้วปาดส่วนผสมแบ่งจากปากชามลงในน้ำเชื่อมซึ่งจะต้องฝึกฝนกันมาจนมีความชำนาญ จึงจะสามารถปาดส่วนผสมให้ได้ทองหยอดที่มีลักษณะเป็นหยดน้ำ ปัจจุบันมีการประยุกต์การหยอดทองหยอดโดยใช้ปลายช้อนตักส่วนผสมแล้วหยอดลงในน้ำเชื่อมขณะที่หยอดให้ตัวปลายช้อนเพื่อให้ทองหยอดมีหางเล็กน้อยเหมือนกับหยดน้ำทุกขั้นตอนในการทำล้วนเป็นศิลปะทั้งสิ้น

4. ขนมประเภทแกงบวด มีศิลปะในการปรุงให้ขนมที่ได้มีรูปลักษณะที่น่ารับประทาน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ จนถึงการทำหุงต้ม อย่างเช่น มันเทศแกงบวด ฟักทองแกงบวด ต้องให้เนื้อมันเทศ เนื้อฟักทองยังคงรูปร่างเป็นชิ้นไม่ละ น้ำกะทิไม่แตกมันและแยกชั้นในการเตรียมวัตถุดิบหลังจากหั่นมันเทศ ฟักทองแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใสสักพัก เพื่อให้เนื้อมันเทศและฟักทองแน่นไม่ละ น้ำกะทิใช้ต้มใช้กะทิที่ชั้นปานกลาง เมื่อต้มแกงบวดได้ที่แล้วก่อนยกลงใช้แบ่งข้าวเจ้าเล็กน้อยละลายน้ำใส่ลงในน้ำกะทิคนให้ทั่วพอเดือดยกลงน้ำกะทิจะไม่แยกชั้น สำหรับการทากล้วยบวชชี ไม่ต้องนำกล้วยมาแช่ในน้ำปูนใส แต่ใช้วิธีเลือกกล้วยที่ห้าม ๆ หรือกล้วยที่เปลือกเป็นสีดอกกระดังงา เมื่อต้มแล้วกล้วยจะสุกพอดีไม่ละ เหล่านี้ล้วนเป็นศิลปะในการปรุงทั้งสิ้น

เมื่อขนมได้เข้าปากทำให้เรารับรู้รสชาติ เนื้อสัมผัสของขนมว่ามีรสหวานมันกลมกล่อมแค่ไหน เมื่อเรากี้ยวขนมทำให้เรารู้ว่า ขนมมีความนุ่ม ความเหนียว ความกรอบอย่างไร ล้วนเป็นศิลปะในการปรุงขนมแต่ละชนิด ดังที่จะกล่าวถึง

1. ขนมที่มีรสหวาน และมีเนื้อสัมผัสนุ่ม ส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีส่วนผสมที่เป็นแป้งและน้ำตาล มักมีกลิ่นหอมจากเครื่องปรุงหรือจากการแต่งกลิ่น เช่น ขนม น้ำดอกไม้จะมีรสหวานอ่อน ๆ และมีกลิ่นหอมจากมะลิ ขนมเปียกปูนจะมีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด และจากใบเตยเนื้อขนมจะนุ่มเหนียว ขนมตาลจะมีกลิ่นหอมของเนื้อตาล เนื้อขนมมีความนุ่ม และหยุ่นตัว ขนมถั่วฝูจะมีกลิ่นหอมจากดอกมะลิ เนื้อขนมนุ่มและหยุ่นตัวคล้าย ๆ ขนมตาล ซึ่งขนมทั้ง 2 ชนิดนี้เนื้อจะขึ้นฟู ขนมสาเลีจะมีกลิ่นหอมของกลิ่นนมแมว เนื้อขนมจะฟูนุ่ม

2. ขนมที่มีรสหวาน และเนื้อสัมผัสนุ่มที่มีเครื่องปรุงหลักเป็นไข่แดง ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด แต่งกลิ่นด้วยกลิ่นมะลิเพื่อให้ช่วยดับกลิ่นคาวของไข่ ขนม 3 ชนิดนี้เมื่อหุงต้มเสร็จแล้วจะต้องแช่ไว้ในน้ำเชื่อมเพื่อให้เนื้อขนมนุ่ม บางครั้งอาจจะทำให้ขนมมีกลิ่นหอมโดยการอบควันเทียนซึ่งเป็นศิลปะของ

การแต่งกลิ่น

3. ขนมที่มีรสหวาน และมีเนื้อสัมผัสแน่น เป็นขนมที่มีเครื่องปรุงหลักเป็นพืชหัวหรือผลไม้ ได้แก่ มันเทศเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม เผือกเชื่อม สาเกเชื่อม กล้วยเชื่อม ก่อนนำไปเชื่อมต้องนำพืชหัวหรือผลไม้เหล่านี้ไปแช่น้ำปูนใสก่อน เพื่อให้เนื้อแน่น ขนมเชื่อมเวลารับประทานนิยมหยอดหน้ากะทิ ซึ่งช่วยให้ขนมมีรสชาติที่กลมกล่อมยิ่งขึ้นล้วนเป็นศิลปะของการทำขนมเชื่อม

4. ขนมที่มีรสหวานมัน และมีเนื้อสัมผัสนุ่ม ได้แก่ ขนมเปียกก้อน เผือกกวน มันเทศกวน ถั่วกวน ต้องมีศิลปะในการกวน เวลากวนใช้ไฟปานกลางค่อนข้างแรงทำให้ขนมเป็นเงาใส

5. ขนมที่มีรสหวานมัน และเค็มเล็กน้อย เป็นขนมที่มีส่วนประกอบที่เป็นกะทิหรือมะพร้าวมักจะเติมเกลือลงไปด้วยเล็กน้อย เพื่อช่วยให้มีรสหวานมันที่กลมกล่อมถือเป็นศิลปะของการปรุง ขนมดังกล่าวมีหลายชนิดด้วยกัน ได้แก่

ขนมที่มีหน้ากะทิ เช่น ตะโก้ ขนมถ้วยตะไล วุ้นหน้ากะทิ ข้าวเหนียวตัด ขนมกรวย เป็นต้น ต้องเลือกใช้กะทิคั้นขาว โดยที่มะพร้าวที่จะนำมาคั้นต้องชุบเอาเปลือกสีน้ำตาลทิ้งเวลาคั้นออกมาจะได้กะทิสีขาว

ขนมที่มีน้ำเป็นกะทิ เช่น บัวลอย ครองแครงกะทิ ขนมปลากริมเป็นต้น เลือกใช้กะทิคั้นขาวที่มีความข้นปานกลาง

ขนมที่มีหน้าเป็นมะพร้าวชุบ เช่น ขนมถั่วแปบ ขนมต้มขาว ขนมเล็บมือนาง ขนมเรไร ขนมขี้หนู เป็นต้น มะพร้าวที่ใช้คลุกต้องเป็นมะพร้าวทึนทึก ใช้มือแฉกชุบให้เป็นเส้นฝอย ชุบให้เส้นยาวสม่ำเสมอ

6. ขนมที่มีรสหวานมัน และมีเนื้อสัมผัสกรอบ เป็นขนมประเภททอด ได้แก่ ขนมไข่หงส์ ขนมเกลียว ครอบแครงกรอบ กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมดอกจอก เป็นต้น เวลาทอดต้องมีศิลปะในการทอด จึงจะทำให้ขนมกรอบทนโดยการทอดด้วยไฟแรงในตอนแรก เมื่อขนมเริ่มสุกเหลืองลดไฟลง ตักขนมที่สุกรอบได้ที่ผึ่งบนกระชอน หรือตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

ขนมไทยนอกจากจะนำศิลปะของการเตรียม การปรุงมาใช้แล้ว ยังมีศิลปะในการแต่งกลิ่น และแต่งสีจากธรรมชาติอีกด้วย ซึ่งทำให้ขนมมีกลิ่นหอมรุ่มรวยและสีสันที่สวยงามแบบธรรมชาติ

ศิลปะการแต่งกลิ่น

หนึ่งในกลิ่นหอมอันเป็นลักษณะเฉพาะของขนมไทยก็คือ เทียนอบ คนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่อาจยังไม่เคยเห็นรูปร่างหน้าตาของเทียนอบ หรือบางคนอาจไม่รู้จักรักด้วยซ้ำ ว่ากลิ่นหอมของขนมเป็นกลิ่นของเทียนอบ การใช้เทียนอบขนมนั้นมีการใช้กันมานานแล้ว ซึ่งในการใช้เทียนอบขนม ก็ต้องมีศิลปะเพื่อให้ขนมมีความหอมอยู่ทน ซึ่งต้องอบตั้งแต่แบ่งโดยอบค้ำคืน เมื่อทำเป็นขนมเสร็จก็อบเทียนอบอีกครั้ง

การอบควันเทียนเริ่มด้วยการจุดไฟที่เทียนอบ แล้วนำไปวางระหว่างขนมที่อยู่ในหม้อ เมื่อไฟลามไปถึงขี้ผึ้งแล้ว ดับไฟให้เหลือแต่ควัน จากนั้นก็ปิดฝาหม้อทันที ทิ้งไว้ค้ำคืน 1 คืน จะได้ขนมที่มีกลิ่นหอมกรุ่นละมุนละไม หรือถ้าต้องการให้หอมมากยิ่งขึ้นอาจทำซ้ำ ๆ ได้อีก

1. การอบขนมด้วยดอกกุหลาบ ดอกกุหลาบที่ใช้ต้องเป็นดอกกุหลาบมอญ ในการอบขนมด้วยดอกกุหลาบนั้นทำได้โดยเด็ดกลีบดอกกุหลาบมาที่ละกลีบ ต้องระวังไม่ให้กลีบดอกช้ำ แล้วนำไปรยบนขนม จากนั้นปิดฝาขนมทิ้งไว้ 1 คืน

2. การอบขนมด้วยดอกกระดังงา ต้องนำดอกกระดังงามาลนไฟที่จุดจากเทียนอบเพื่อให้กลีบดอกข้า จากนั้นบีบกระเปาะดอกให้แตก กลิ่นหอมจะออกมา เมื่อทำขั้นตอนการเตรียมดอกกระดังงานี้เรียบร้อยแล้ว จึงนำไปวางลงบนขนมที่ต้องการอบแล้วปิดฝาให้มิดชิดไว้ค้างคืน

3. การอบขนมด้วยดอกมะลิ ดอกมะลิที่ใช้ต้องเป็นมะลิชั้นเดียว ถ้าเป็นมะลิซ้อนกลิ่นจะไม่หอม การอบขนมด้วยดอกมะลิทำได้โดยนำดอกมะลิที่เริ่มบานวางโปรยบนขนม จากนั้นก็ปิดฝาขนมทิ้งไว้ 1 คืน มะลิที่ใช้ควรเป็นมะลิที่ปลูกเองซึ่งจะปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง และเวลาเก็บ ดอกจะไม่ซ้ำอีกด้วย

4. การอบขนมด้วยดอกขมนาด ดอกขมนาดจะให้กลิ่นหอมเหมือนข้าวหอมมะลิที่หุงสุกใหม่ๆ ต้นขมนาดจะออกดอกในช่วงเดือนเมษายน ดังนั้นขนมไทยที่อบด้วยกลิ่นของดอกขมนาดจะมีไม่มากนัก การอบทำได้โดยนำดอกขมนาดที่เริ่มบานวางโปรยบนขนม จากนั้นก็ปิดฝาขนมทิ้งไว้ 1 คืน เช่นเดียวกับการอบด้วยดอกกระดังงา ดอกกุหลาบ และดอกมะลิ

5. ขนมไทยที่นิยมอบกลิ่นจากเทียนอบและกลีบดอกไม้ ได้แก่ สำปันนี ทองเอก กลีบลำดวน ปุยฝ้าย โสมมนัส ข้าวตู ขนมถ้วยฟู ขนมขี้หนู เป็นต้น นอกจากนี้ยังนิยมอบน้ำกะทิ ลอดช่องไทย ชาหริ่ม รวมมิตร

ศิลปะการแต่งสี

การใช้สีจากธรรมชาติมาแต่งสีขนมไทย ถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ทำให้ขนมไทยมีความสวยงาม น่ารับประทาน เป็นสีที่อ่อน ๆ ที่เย็นตาจากสีธรรมชาติซึ่งส่วนใหญ่ได้จากพืชต่าง ๆ ที่จะกล่าวดังนี้

1. สีเขียวจากใบเตยของเตยหอม เลือกใบเตยหอมที่แก่จัดนำมาหั่นให้เป็นฝอยแล้วโขลกให้ละเอียด ใส่ น้ำเล็กน้อย คั้นเอาน้ำให้เข้มข้น กรองด้วยผ้าขาวบาง นิยมแต่งสี ลอดช่อง ชาหริ่ม ขนมเปียกปูน วุ้นกะทิ ขนมชั้น เป็นต้น

2. สีเหลือง จากขมิ้นชัน ลูกตาล ลูกพุด และดอกกรรณิการ์ สีเหลืองจากขมิ้นได้จากการเอาเหง้าขมิ้นสดปอกเปลือกแล้วตำให้ละเอียด เติมน้ำเล็กน้อยกรองจะได้สีเหลืองเข้ม นิยมแต่งสีข้าวเหนียวเหลือง ขนมเบื้องญวน สีเหลืองจากลูกตาลได้จากเนื้อลูกตาลสุก นำลูกตาลมาวนเอาเนื้อสีเหลืองออก ใส่ถุงผ้าทบน้ำให้แห้ง นำไปผสมกับแป้งทำขนมตาล ขนมขี้หนู ขนมปลากริม สีเหลืองจากลูกพุดได้จากการนำลูกพุดมาแช่น้ำได้ น้ำสีเหลืองนำไปแต่งสีขนม น้ำดอกไม้วอลอย วุ้น สีเหลืองจากดอกกรรณิการ์ได้จากส่วนที่เป็นก้านดอก ซึ่งมีสีส้ม นำมาแช่น้ำ น้ำเป็นสีเหลืองนำไปแต่งสีขนม น้ำดอกไม้วอลอย ขนมชั้น ขนมลิ่มกลืน ขนมถั่วแปบ เป็นต้น

3. สีฟ้า/สีน้ำเงิน จากดอกอัญชัน นำกลีบดอกอัญชันมาบด เติมน้ำเล็กน้อยกรองจะได้สีน้ำเงิน ถ้าเติมน้ำมะนาวเล็กน้อยจะได้สีม่วง นำไปแต่งสี ขนม น้ำดอกไม้วอลอย ขนมเรไร ขนมขี้หนู ขนมซ่อม่วง ขนมดอกอัญชัน เป็นต้น

4. สีม่วง จากลูกผักปลังสุก แป้งข้าวเหนียวดำ มันเล็ดนก สีม่วงจากลูกผักปลังสุกได้จากการนำลูกผักปลังสุกใส่ผ้าขาวบางบีบคั้นน้ำออก จะได้สีม่วง ใช้แต่งสีขนม บัวลอย ชาหริ่ม ขนม น้ำดอกไม้วอลอย ส่วนสีม่วงจากแป้งข้าวเหนียวดำนั้นได้จากการนำแป้งข้าวเหนียวดำผสมกับแป้งข้าวเหนียวขาวเล็กน้อย จะได้แป้งที่มีสีม่วง นิยมนำไปทำขนมสอดไส้ ขนมไข่หงส์ ขนมถั่วแปบ ขนมต้มขาว ขนมบ้าบิ่น ขนมบัวลอย ขนมจาก เป็นต้น สำหรับมันเล็ดนกนั้นมีเนื้อในเป็นสีม่วง เตรียมโดยนึ่งมันให้สุกแล้วยี้ผสมกับแป้งจะได้สีม่วง นำไปทำขนมบัวลอย ขนมถั่วแปบ ขนมแป้งจี๋ เป็นต้น

5. สีดำจากกาบมะพร้าว ดอกดิน นำกาบมะพร้าวที่เป็นใยสีน้ำตาลมาเผาไฟจนเป็นถ่านแดง รับประทาน น้ำดับ บดให้ละเอียดเติมน้ำแล้วกรองได้น้ำสีดำ นิยมไปผสมทำขนมเปียกปูน ส่วนดอกดินเป็นพืชล้มลุกดอก จะโผล่ขึ้นมาเหนือดินโดยมีก้านชูดอกสีม่วงดำ จะพบมากในช่วงฤดูฝน นิยมทำขนมดอกดินโดยเอาดอกดิน ไม่ปนกับแป้งผสมน้ำตาล ห่อแบบขนมกล้วยโรยมะพร้าวแห้งจะได้ขนมดอกดินที่มีสีม่วงเข้ม

6. สีแดง จากครั่ง ครั่งเป็นแมลงตัวเล็ก ๆ ซึ่งอยู่ตามต้นก้ามปู ต้นทองกวาว จะทำรังอยู่บนกิ่งเล็ก ๆ ตัวครั่งจะขับสารออกมา ลักษณะของครั่งจะเป็นสีน้ำตาลแดงมีลักษณะขรุขระ วิธีสกัดสี นำครั่งมาต้มในน้ำ จะได้สีแดงใส กรอง ถ้าต้องการให้สีแดงสวยใส่สารส้มเล็กน้อย นิยมแต่งสีในขนมชั้น ขนมเม็ดทับทิม ขาหริ่ม ขนมข้าวดอกไม้ม้วน เป็นต้น

ศิลปะการห่อ

ขนมไทยที่มีความอร่อยต้องมีรสชาติที่กลมกล่อมมีความหวานมัน เนื้อขนมมีความเหนียวหนึบ/อ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอมของเครื่องปรุง การจัดแต่งที่สวยงามจะช่วยให้ขนมมีความน่ารับประทานยิ่งขึ้น ในการทำขนมไทย มักใช้ใบตองมาทำเป็นภาชนะใส่โดยการห่อขนมหรือทำเป็นกระทง

การห่อขนมด้วยใบตองนั้นเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง การจัดเตรียมใบตองเป็นภาชนะใส่ขนมทำให้ขนมมีความสวยงามและยังเป็นการเพิ่มกลิ่นหอมให้กับขนมอีกด้วย ใบตองที่ใช้ห่อขนมมีหลายชนิดด้วยกัน ถ้าเป็นใบตอง กล้วยตานีจะมีสีเขียวเป็นมัน เนื้อใบตองมีความนุ่มเหนียวไม่เปราะ ไม่ฉีกง่าย มีความหนาบางพอเหมาะ เมื่อนำมาทำเป็นภาชนะใส่อาหาร แล้วนำไปต้มหรือนึ่งใบตองจะไม่ค่อยเปลี่ยนสี และสีของใบตองจะไม่ตกใส่ขนม แต่ราคาค่อนข้างสูง ส่วนใบตองกล้วยน้ำว้า สีจะไม่สวยเท่าใบตองตานีและเส้นตองจะใหญ่กว่ามียางมาก ถ้าตัดเฉียนปลายจะดำและเหนียวเร็ว ใบตองอีกชนิดที่ใช้ห่อขนมคือใบตองกล้วยป่า สีจะคล้ายใบตองตานีแต่เส้นตอง จะใหญ่กว่า มียางมากเช่นเดียวกันใบตองกล้วยน้ำว้า ถ้าตัดเฉียนปลายจะดำและเหนียวเร็ว วัสดุที่จำเป็นในการ ห่อขนมอีกชนิดได้แก่ ไม้กลัด ทำจากผิวไม้ไผ่ ไม้กลัดที่ดีต้องเรียวยาวแหลมเล็ก เมื่อแทงลงไปเนื้อใบตองแล้วไม่ ทำให้ใบตองแตกฉีกและไม้กลัดไม่หักกลาง จึงควรเหลาให้ตัดผิวไม้จะทำให้ไม้กลัดแข็งดี นอกจากนี้อาจมีการ ใส่เตยในการห่อขนม ซึ่งเตยอาจทำจากใบตองหรือทางมะพร้าวซึ่งมีความกว้างประมาณครึ่งนิ้ว ที่กล่าวมานี้ ล้วนเป็นศิลปะของการห่อ

การห่อขนมมีหลายแบบด้วยกันซึ่งแต่ละแบบมีความเหมาะสมกับขนมที่แตกต่างกันไป

1. การห่อทรงเตี้ย การห่อทรงเตี้ยมี 2 ชนิดคือชนิดที่ไม่ใส่เตย และชนิดที่ใส่เตย การห่อชนิดที่ไม่ ใส่เตย ใช้ห่อขนมขายกันอย่างกว้างขวางเช่น ข้าวเหนียวมูน ขนมหวานต่าง ๆ ถ้าทำเป็นห่อเล็ก ๆ เช่น ห่อกละแ่มเสวย ห่อสำปันนี่ เป็นต้น ในการห่อเริ่มจากตัดใบตองเป็นรูปวงรีหัวท้ายแหลม 2 ชิ้น ขึ้นนอกใหญ่ ขึ้นเล็กอยู่ด้านใน วางขนมตรงกลางแล้วห่อ กลัดไม้กลัด ถ้าจะใส่เตยให้ใส่ก่อนจึงกลัดไม้กลัด การห่อใส่เตย ใช้ห่อของนึ่งหรือของใส่บาตรเพื่อให้หยิบง่าย

2. การห่อทรงสูง วิธีห่อเหมือนกับการห่อทรงเตี้ย ต่างกันตรงที่การตัดใบตองให้มีลักษณะเพรียวแหลม มากกว่าทรงเตี้ย เวลาห่อแล้วมักจะใส่เตยด้วย เตยที่ใช้นิยมนำใช้ทางมะพร้าว วิธีห่อทรงสูงเป็นการห่อที่ดู สวยงาม รูปลักษณะเพรียวสูง นิยมใช้ห่อขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล เป็นต้น

3. การห่อขนมกรวย วิธีห่อจะแตกต่างจาก 2 วิธีแรก คือตัดใบตองเป็นครึ่งวงกลมแล้วตัดครึ่ง ม้วนให้

เป็นกรวย แล้วใช้ไม้กลัดกลัด ใช้ห่อขนมกรวย บางครั้งอาจใช้ห่อขนมกล้วย ขนมตาล เป็นต้น

4. การห่อขนมเทียนมีไส้ ที่นิยมห่อกันทั่วไปเป็นแบบพันมุมเดียวแบบไม่สอดชาย โดยตัดใบตองเป็นวงกลม 2 ชั้น ขึ้นในเล็กกว่าชั้นนอกวางซ้อนกัน แล้วจับใบตองซ้อนมุมเป็นมุมแหลม ใส่ขนม พับริมเข้าไป จากนั้นพับริมด้านขวา ด้านซ้ายและด้านที่เหลือ จะได้ห่อขนมที่มีรูปร่างคล้ายเจดีย์ทรงเตี้ย

5. การห่อข้าวต้มมัด ตัดใบตองเป็นรูปรีมนำ 2 ใบวางซ้อนกัน ใบชั้นในจะเล็กกว่าใส่ข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิและกล้วย ห่อเข้ามาทั้งสองข้าง ทำนมหัวท้ายให้แหลมพับทบชายเข้ามา ทำอีกห่อให้เหมือนกัน นำ 2 ห่อมาประกบกันแล้วมัดด้วยดอกลีปเป็น 2 เปลาะ แล้วนำไปนึ่งหรือต้ม

กระทงใส่ขนม กระทงเป็นภาชนะอีกชนิดหนึ่งที่นิยมใส่ขนม ทำด้วยใบตองหรือใบเตย ในการทำกระทงใบตอง ต้องใช้ศิลปะในการตัดใบตองให้เป็นวงกลมหรือสี่เหลี่ยมให้มีขนาดที่เท่ากันรวมถึงการพับกระทงแล้วกลัดด้วยไม้กลัด ขนมไทยหลายชนิดที่นิยมใส่กระทงใบตองหรือกระทงใบเตยเพื่อให้ดูสวยงาม มีกลิ่นหอมและน่ารับประทาน เช่น ข้าวเหนียวมูน ตะโก้ ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมครก ขนมถ้วยตะไล จะขอกกล่าวถึงกระทงใส่ขนมที่ใช้กันแพร่หลายดังนี้

1. กระทงสองมุมท้องแบน ในการทำกระทงสองมุมท้องแบน ฉีกใบตองสองชิ้นขนาดกว้างตามต้องการเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้านำมาซ้อนกัน เจียนให้ริมเสมอกัน จับมุมขวา จับมุมซ้ายให้ชายเกยเป็นปลายแหลมแล้วกลัดด้วยไม้กลัด ทำอีกด้านหนึ่งให้เหมือนกัน กระทงแบบนี้นิยมใส่ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมถ้วยตะไล ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมครก เป็นต้น

2. กระทงสี่มุม มีการใช้กันแพร่หลาย ในการทำกระทงแบบนี้โดยการตัดใบตองเป็นรูปวงกลมสองชิ้นวางซ้อนกันจับมุมที่หนึ่งกะให้ความสูงพอเหมาะกลัดด้วยไม้กลัด แล้วจับมุมที่สองจะต้องจัดมุมตรงข้ามกันต่อไปจัดมุมที่สามและที่สี่ให้สับหว่างกับมุมที่หนึ่งและมุมที่สอง กระทงสี่มุมที่รูปร่างสวยงามควรให้ปากผายน้อย ๆ นิยมใส่ตะโก้ ขนมลิ่มกลิ้ง ข้าวเหนียวมูน ข้าวเหนียวตัด เป็นต้น

3. กระทงใบเตย กระทงใบเตยเป็นที่นิยมใส่ขนมกันอย่างแพร่หลาย เพื่อให้มีกลิ่นขนาดเล็ก ที่เหมาะกับการเสิร์ฟน้ำชากาแฟ เช่น ขนมตะโก้ ข้าวเหนียวมูนแต่งหน้า ลูกชุบ เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น นอกจากจะดูสวยงามแล้วยังมีกลิ่นหอมชื่นใจในการทำกระทงใบเตย เลือกใบเตยที่งาม ๆ ตัดปลายใบที่เริ่มโค้งเรียว การทำกระทงใบเตยสี่มุม พับทบเข้ามาห้าครั้ง ให้ความกว้างเท่า ๆ กันแล้วขลิบให้ตรงสันกลางใบ คลี่ออกแล้วพับทบหักมุม ให้ลิ้นที่หนึ่งพับลิ้นที่สองไปจนกระทั่งลิ้นที่ห้าจะขัดเป็นกระทงสี่มุมใช้ไม้กลัดกลัด

สรุป

มิติของความเป็นศิลปะของขนมไทยนั้น ได้นำศิลปะด้านต่าง ๆ เข้าไปผสมผสานอย่างกลมกลืน เกิดความสวยงามชวนให้น่ารับประทาน ถือเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของขนมไทยซึ่งสร้างความประทับใจให้กับคนไทยและชาวต่างชาติจึงเป็นเรื่องที่น่าภูมิใจอย่างยิ่ง

เอกสารอ้างอิง

- ไพเราะ คำชาย. (2539). **งานใบตอง**. นครราชสีมา: ศูนย์คอมพิวเตอร์ สถาบันราชภัฏนครราชสีมา.
- ธนาคารไทยพาณิชย์ มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. (2542). **งานใบตอง** ในสารานุกรมวัฒนธรรม ภาคกลาง เล่ม 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่งจำกัด (มหาชน).
- วีรชัย สงคราม. (2550). **ประวัติความเป็นมาของขนมไทย**. อุตสาหกรรมสาร ๕๐ (กันยายน-ตุลาคม) : 29-30
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2548). **ธุรกิจขนมไทย**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- อบเชย วงศ์ทอง. (2560). **ขนมไทยในเอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปะการทำขนมไทย**. วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต