

# ขนมไทยมิติด้านประเพณี

## Thai dessert: Tradition aspect

ฉัตรชนก บุญไชย\*

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Chutchanak Boonchai\*

School of Culinary Arts, Suan Dusit University

### บทคัดย่อ

การรับประทานขนมของคนไทยสมัยก่อน ส่วนใหญ่เกิดขึ้นในงานเทศกาลงานประเพณีทางศาสนา หรือ การประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ส่วนที่เห็นมีขนมหลากหลายประเภทให้ได้รับประทานหลังอาหารคาวนั้นก็ล้วนแต่ คิดทำขึ้นมาภายหลัง รวมถึงขนมจากต่างชาติที่เข้ามาโดยผ่านความสัมพันธ์ทางการทูตก็ถูกดัดแปลงให้มีรสชาติ และลักษณะเป็นแบบไทย ส่วนผสมของขนมในยุคแรก ๆ มีเพียงแป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล มะพร้าว และมะพร้าว เป็นหลัก แต่งสี และกลิ่นจากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น หรือ ที่หาได้ง่ายจากใบไม้ ดอกไม้ และผลไม้ แต่เมื่อมีการรับวัฒนธรรมมาจากต่างชาติ ทำให้รูปแบบของขนมไทยเปลี่ยนแปลงไป ในสมัยอยุธยา ท้าวทองกีบม้าภรรยาของพระยาราชมนตรีได้เป็นผู้กำกับการชาวเครื่องปั้นงานของหวาน ได้สอนให้ชาวสยาม ทำของหวาน เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองม้วน ขนมหม้อแกง ขนมหวานเหล่านี้ไม่ได้ใช้น้ำตาลปึก หรือ น้ำตาลโตนดอย่างขนมไทยแท้ แต่ใช้น้ำตาลทรายละเอียดแทน นับว่าเป็นจุดที่พลิกเปลี่ยนโฉมหน้า ของขนมไทยครั้งสำคัญ เพราะมีการใช้ไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้น้ำตาลทรายมาเป็นส่วนประกอบรอง จากการคิดค้นและผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้นไม่หยุดนิ่ง จึงเกิดวิธีทำขนมที่หลากหลาย และนำรับประทาน ตามความเชื่อถือของคนไทยตั้งแต่โบราณมานั้นขนมที่ใช้เลี้ยงพระเลี้ยงแขกในงานมงคล จะต้องมีส่วนผสมด้วยความหมายเป็นสิริมงคลต่าง ๆ

คำสำคัญ: ขนมไทย ประเพณี งานมงคล

### Abstract

In the past, Thai people ate dessert only in religion traditional festival or others rite. Thai desserts after meal appear subsequently. Moreover, cultural transfer of dessert from abroad according to diplomatic relations, these appearance and taste of desserts were adapted to suit for Thai people. In ancient times, rice flour, palm sugar and coconut were the main ingredient of Thai traditional desserts. Color and flavor from nature such as, leaves,

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

flowers or fruits, were used as additives. Until the cultural transfer from abroad led to the adaptation of Thai desserts. In Ayutthaya period, Thao Thong Kibma (Marie Guimar), wife of Lord Wichayen, was the dessert operator and had taught various desserts to Siamese which are Thong Yib, Thong Yod, Foi Thong, Thong Muan, and Mo Kaeng. These desserts use granulated sugar instead of palm sugar which is signature of real Thai traditional desserts. According to egg and granulated sugar are used as a main and sub ingredient, these alternations had significant revoluted the Thai traditional dessert. The blending of innovation and cultural have never been stopped, thus the varieties cooking method and appetizing desserts are created. According to the faith of ancient Thai, the desserts of auspicious party always have a fortune meaning which is hidden in their name.

**Keywords:** Thai dessert, Tradition, Auspicious ceremony

## บทนำ

คนไทยสมัยโบราณไม่ได้รับประทานขนมกันทุกวันเหมือนปัจจุบัน จะทำขนมกันก็เฉพาะในงานเทศกาล งานประเพณีทางศาสนา หรือ การประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เท่านั้น เพราะความผูกพันเกี่ยวข้องกับศาสนานี้เอง จึงทำให้การทำขนมหลายอย่างเกี่ยวข้องกับคติความเชื่อทางศาสนา ส่วนที่เห็นมีขนมหลากหลายประเภทให้ได้ รับประทานหลังอาหารคาวนั้นก็ล้วนแต่คิดทำขึ้นมาภายหลัง รวมถึงขนมจากต่างชาติที่เข้ามาโดยผ่าน ความสัมพันธ์ทางการทูตก็ถูกดัดแปลงให้มีรสชาติและลักษณะเป็นแบบไทย แสดงให้เห็นถึงความประณีต ละเอียดลออและแฝงความหมายอันลึกซึ้งไว้ในชื่อ ซึ่งไม่มีปรากฏลักษณะเช่นนี้ในขนมของชาติอื่น (พุดน้ำบุตย์, 2552) ส่วนผสมของขนมในยุคแรก ๆ มีเพียงแป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และกะทิ มีเครื่องมือในการทำแป้ง คือ ครกตำข้าว หรือ โม่หิน นอกจากนี้ก็มีการนำพืชผลที่มีอยู่ เช่น เผือก มัน กล้าย พักทอง มาเป็นส่วนผสมในขนมด้วย ซึ่งมักพบการทำขนมแบบนี้ตามชนบททั่วไป

ขนมไทยแต่เดิมใช้สีจากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น หรือ ที่หาได้ง่ายจากใบไม้ ดอกไม้ และผลไม้ โดยนำมาต้ม เฝ้า โขลก หรือ คั้นน้ำ เช่น ใบเตยหอม ดอกอัญชัน ดอกดิน ลูกปราง ลูกตาลสุก พักทอง แต่เมื่อ วิวัฒนาการทางเทคโนโลยีเจริญมากขึ้น มีการพัฒนาสี และกลิ่นสังเคราะห์มาใช้มากมาย แต่ความชอบกลิ่น หอมของดอกมะลิสด กลิ่นกระดังงาลนไฟ กลิ่นใบเตย กลิ่นเทียนอบยังมีมากกว่า ทำให้ขนมที่หอมชวน รับประทาน การทำขนมในสมัยโบราณมีความพิถีพิถันมาก ต้องทำน้ำลอยดอกไม้สำหรับต้มทำน้ำเชื่อม เมื่อทำ เป็นขนมเสร็จแล้วยังต้องอบกลิ่นดอกมะลิอีกครั้งจึงจะนำไปรับประทาน แป้งที่จะใช้ก็ต้องมีการอบแป้งให้หอม เสียก่อน คั้นกะทิด้วยน้ำลอยดอกไม้ อบน้ำกะทิด้วยควันเทียน อบไส้ขนมด้วยควันเทียนหอม หรือกลิ่นดอกมะลิสด ก่อนที่จะห่อหุ้มไส้ด้วยแป้ง ขนมไทยจึงมีกลิ่นหอมนอก และหอมใน (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

## ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

คนไทยนั้นทำขนมกันมานานเท่าใดไม่เป็นที่ปรากฏแน่ชัด หลักฐานเก่าแก่มีชื่อของกิน 4 อย่างปรากฏ

ในศิลาจารึกสมัยสุโขทัยว่า “ไขกบ นกปล่อย บัวลอย และอ้ายตื้อ” ได้มีการสันนิษฐานว่า ไขกบหมายถึง เม็ดแมงลัก นกปล่อยหมายถึงลอดช่อง บัวลอยหมายถึงข้าวตอก อ้ายตื้อหมายถึงข้าวเหนียว (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542) แต่เอกสารบางฉบับก็เรียกต่างกัน คือ “ไขกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ” ของทั้ง 4 อย่างใส่น้ำกะทิ ถือเป็นขนมชนิดแรกของไทย เวลารับประทานต้องใส่น้ำขมิ้นจึงมีชื่อเรียกว่า ขนม 4 ถ้วย หรือ ประเพณี 4 ถ้วย (กระยาทิพย์ เรือนใจ, 2549)

ประวัติความเป็นมาของขนมไทยจากหนังสือจดหมายเหตุคำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม ในสมัยอยุธยากล่าวไว้ตอนหนึ่งว่า “...บ้านหม้อขึ้นหม้อข้าวหม้อแกงใหญ่เล็ก แลกระทะเตาขนมครกขนมเบื้อง...” และอีกฉบับหนึ่งกล่าวถึง “...ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขาย แลนั่งร้านขายขนม ชมดกจนเกวียน สามเกลอ หินฝนทอง ขนมกรุป ขนมพิมพ์ถั่ว ขนมสำปะนီ แลขนมแห้งต่าง ๆ ชื่อตลาดป่าขนม” (เวนิสา โชติอรุณ, 2548) จะเห็นได้ว่าในสมัยอยุธยานี้มีขนมไทยหลากหลายชนิดแล้ว โดยเฉพาะในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประเทศไทยเริ่มมีความสัมพันธ์ทางการค้าและการทูตกับต่างประเทศมากขึ้น เกิดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ทำให้ขนมมีส่วนผสมและรูปร่างเปลี่ยนไป มีหลากหลายชนิดมากขึ้น (รุ่งทิพา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553)

### การรับวัฒนธรรมจากต่างประเทศของขนมไทย

ในหนังสือประชุมพงศาวดารภาคที่ 40 ฉบับหอสมุดแห่งชาติ “เรื่อง จดหมายเหตุของคณะพ่อค้า ฝรั่งเศส” ซึ่งเป็นสำเนาจดหมายมองซิเออร์เตลานด์ มีไปถึงมองซิเออร์บารอง ผู้อำนวยการใหญ่ในประเทศสยาม ลงวันที่ 26 ธันวาคม ค.ศ. 1682 (พ.ศ. 2225) มีข้อความตอนหนึ่งว่า “...ยังมีราชการอยู่คนหนึ่งซึ่งพระเจ้ากรุงสยามได้ยกย่องตั้งให้เป็นพระ ซึ่งเป็นตำแหน่งชั้นที่ 2 ของเมืองนี้ ขุนนางผู้นี้ชื่อคอนสตันตินฟอลคอน เป็นคนเกิดที่เมืองเซฟาโลนี และเคยเป็นนักเรียนเมืองอังกฤษ จนถึงกับถือศาสนาคริสต์อังกฤษ แต่เมื่อเร็ว ๆ นี้ได้ละศาสนาคริสต์อังกฤษแล้ว และได้แต่งงานมีภรรยาในเมืองนี้เอง ขุนนางผู้นี้เป็นคนฉลาด ไหวพริบ ตรีภตรอง การลึกซึ้ง จึงได้ทำการงานจนเป็นคนโปรดปรานมาได้ 2 ปีแล้ว และคนทั้งหลายก็เรียกล้อเล่นว่าเป็นเจ้าพระยา พระคลังคนที่ 2 ขุนนางผู้นี้ทำการค้าขายมากกว่าพ่อค้าทั้งปวง...” เมื่อคอนสตันตินฟอลคอนได้รับแต่งตั้งเป็น อัครมหาเสนาบดีฟอลคอน และต่อมาได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นพระยาวิชาเยนทร์ และภรรยาได้รับ ตำแหน่งเป็นท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์ และยังได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็น “ท้าวทองกิบม้า” มีสิทธิถือที่นา 400 ไร่

ท้าวทองกิบม้ามีชื่อจริงว่า มารี กีมาร์ (Marie Guimar) เกิดในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประมาณปี พ.ศ. 2201 หรือ 2202 มีบิดาชื่อ ฟานิก (Fanik) เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นแขกเบงกอล แต่มีการสันนิษฐานที่แตกต่างไปว่าบิดาของมารี กีมาร์ นั้นมีเชื้อสายโปรตุเกสจากมารดา ส่วนมารดาของท้าวทองกิบม้านั้นเป็นชาวญี่ปุ่นชื่อ อูรูซูลา ยามาดา (Ursula Yamada) ท้าวทองกิบม้ารับราชการเป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้นในรัชสมัย สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ ประมาณปี พ.ศ. 2251-2275 (จรียา เดชกุญชร, 2549) และนอกจากมีหน้าที่ ทำอาหารต่าง ๆ แล้ว ยังมีหน้าที่ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าพระภูษาฉลองพระองค์ มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชามากถึง 2,000 คน (วันดี ณ สงขลา, 2550) ท้าวทองกิบม้าเป็นคนเชื้อสายญี่ปุ่น ขอบช่วยเหลือผู้อื่นโดยมักรับอุปการะเด็กกำพร้า ลูกทาส และลูกครึ่งที่มีมารดาเป็นชาวพื้นเมืองบิดาเป็น ชาวยุโรปที่ถูกทอดทิ้ง เด็กผู้หญิงที่ได้อุปการะนี้จะได้รับการอบรมสั่งสอนให้รู้จักวิธีการทำอาหารคาวหวาน

ต่าง ๆ เมื่อแต่งงาน หรือ มีครอบครัวก็ได้ใช้ความรู้ที่ได้รับการอบรมสั่งสอนไปทำอาหาร ทำให้ตำรับขนมหวาน และอาหารคาวที่ปรุงแต่งอย่างพิเศษในพระราชวังได้รับการเผยแพร่สู่ประชาชนทั่วไป (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

ในหนังสือจดหมายเหตุฝรั่งโบราณพิมพ์ที่โรงพิมพ์หมอสมิท หน้า 15 ได้กล่าวถึงพระยาวิชาเยนทร์ว่า ปรารถนาเป็นท้าวทองกิมม้ายได้เป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวาน เป็นผู้ตั้งต้นสั่งสอนให้ชาวสยามทำของหวาน คือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมฝรั่ง ขนมขิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมสำปันนี้ ขนมหม้อแกง (เวนิสา โชติอรุณ, 2548) ขนมหวานเหล่านี้ไม่ได้ใช้น้ำตาลปึก หรือ น้ำตาลโตนดอย่างขนมไทยแท้ แต่ใช้น้ำตาลทรายละเอียดแทน ซึ่งในสมัยนั้นชาวยุโรปนิยมดื่มชาใส่น้ำตาลทรายละเอียด จึงหาได้ง่ายสามารถสั่งซื้อได้จากเรือสินค้าของชาวต่างชาติ ท้าวทองกิมม้ายังได้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในเมืองไทย มาดัดแปลงเป็นขนมหม้อแกง โดยใช้ไข่ขาวที่เหลือจากการทำทองหยิบ ทองหยอด ผสมกับถั่วเขียว น้ำตาลโตนด กะทิ และแป้งข้าวเจ้า (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542) นับว่าเป็นจุดที่พลิกเปลี่ยนโฉมหน้าของขนมไทย ครั้งสำคัญ เพราะมีการใช้ไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้น้ำตาลทราย หรือ น้ำตาลละเอียดมาเป็นส่วนประกอบรองอีก เป็นการเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ที่ใช้ทำขนมแบบเดิม (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

ในจดหมายเหตุในความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี พระเจ้าน้องยาเธอในรัชกาลที่ 1 กล่าวไว้ว่า เมื่อมีงานพระราชพิธีสมโภชพระพุทธมณีนีรัถยมหาปฏิมากรพระแก้วมรกต และฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ซึ่งพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชทรงพระราชศรัทธาให้จัดขึ้น ได้มีการนิมนต์พระสงฆ์ ฉันทดาหารวันละ 2,000 รูป มีการตั้งสำรับคาวหวาน มีขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง สังขยา และขนมอื่น ๆ อีกมาก (วันดี ณ สงขลา, 2550)

## ขนมที่ใช้ในงานประเพณี

### 1. ขนมที่ใช้ในงานทำบุญเดือน 3

การทำบุญเดือน 3 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า งานบุญข้าวจี้ เป็นการจัดอาหารมาถวายพระที่อยู่ ณ สถานที่ของวัดเพื่อปลงอาบัติครั้งใหญ่ในรอบปี ได้แก่

1. ข้าวจี้
2. ขนมเทียน
3. ข้าวต้มผัด หรือข้าวต้มมัด

ข้าวจี้ คือการนำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วมาปั้นเป็นก้อนอาจจะกลมหรือแบนก็ได้ แล้วนำไปจี้หรือย่างไฟ ข้าวจี้ธรรมดาจะทำไข่หรือไม่ทำก็ได้ ถ้าทำเป็นพิเศษจะต้องทำด้วยไข่ไก่ หรือไข่เป็ด แล้วดึงไม้ที่ปักออกไปใส่น้ำตาลอ้อยลงไปแทน (วรณิธิ์ สมุทรวณิช, 2532)

### 2. ขนมที่ใช้ในงานทำบุญพระเวส

การทำบุญเดือน 4 มีเทศน์มหาชาติ บุญพระเวสเป็นการทำบุญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) ขนมที่ใช้ในการทำบุญพระเวส ได้แก่

1. ขนมเทียน
2. ข้าวต้มผัด (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

### 3. ขนมที่ใช้ในงานประเพณีสงกรานต์

ตรุษสงกรานต์ตรงกับวันที่ 13 เมษายนของทุกปี ถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทย ในหนังสือกิจจานุกิจของเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ กล่าวไว้ว่า ก่อนถึงวันสงกรานต์หนึ่งวัน คือในวันที่ 12 เมษายน เป็นวันจ่ายวันเตรียมซื้อหาสิ่งของสำหรับทำบุญและจะเตรียมเสื้อผ้าใหม่ ๆ ไว้ และยังทำขนมกันแทบทุกบ้านสำหรับนำไปทำบุญถวายพระ และแจกเพื่อนบ้านในวันสงกรานต์ ได้แก่

1. ขนมเปียก (เปียกปูน)
2. ข้าวเหนียวแดง
3. กะละแม (ภาพที่ 1)

ถ้าเจ้าบ้านเป็นผู้มั่งคั่งต้องกวนขนมจำนวนมากเพื่อแจกจ่ายให้สมกับฐานะ ซึ่งนอกจากเป็นการแสดงไมตรีจิตแล้วยังเป็นการอวดฝีมือด้วยว่าใครกวนขนมได้ร่อยกว่ากัน (จรรยา เดชกุญชร, 2549)



ภาพที่ 1 การกวนกะละแม

ข้าวเหนียวแดงและกะละแม เป็นขนมสำหรับวันสงกรานต์ของชาวไทยภาคกลางเป็นส่วนใหญ่ กะละแมทำด้วยแป้งข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาล คล้ายกับส่วนผสมของขนมกวนทั่วไป แต่จะมีสีดำที่ได้มาจากใบตาล หรือกาบมะพร้าวเผาไฟ จุ่มลงในอ่างน้ำขี้เถ้าให้สีดำขึ้น ๆ นำมารองจนไม่มีตะกอนหรือเศษผงแล้ว

ใส่ลงไปในกระทะกวนกะละแมจะทำให้ขนมมีสีดำ ส่วนขนมข้าวเหนียวแดงจะทำด้วยข้าวเหนียวนึ่งสุก (ข้าวเหนียวควรแช่น้ำก่อนนึ่ง 3 ชั่วโมง) น้ำตาลปี๊บที่เคี่ยวจนข้นเป็นยางมะตูม ใส่ข้าวเหนียวกวนต่อจนแห้ง ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน พอสุกเทใส่ภาชนะที่ทำด้วยน้ำมัน แล้วเกลี่ยให้หน้าขนมเรียบ ใช้ใบตองแต่งหน้าให้เรียบอีกครั้ง หนึ่งจนขึ้นเงา โรยด้วยงาคั่ว เมื่อขนมเย็นแล้วจึงตัดเป็นชิ้น

การกวนกะละแม และข้าวเหนียวแดง ในปริมาณมาก ๆ มักจะช่วยกันหลายคน มีหน้าที่กวน เติมพิน เแรงไฟ ราไฟ และต้องใช้เวลานานในการกวนจากส่วนผสมที่เป็นน้ำจนแห้งขึ้นเหนียวหนึบ ไม้พายสำหรับ กวนขนมมี 2 ชนิดคือ พายไม้ธรรมชาติ ใช้กวนขณะที่ส่วนผสมยังเป็นน้ำ และพายพาดเหล็ก คือ เสริมเหล็กเข้าไป ด้านหนึ่งของใบพายใช้กวนเมื่อขนมเดือดปุด ๆ เริ่มเหนียวและข้น ในช่วงนี้อาจใหม่ติดกับกระทะจึงต้องใช้คนที่ มีกำลังดีมาช่วยกวน ในระหว่างการกวนต้องคอยหยอดน้ำมันขี้ไล่ (น้ำมันที่ได้จากการเคี้ยวกะทิ) เพื่อให้ขนม ล่อนไม่เหนียวติดกระทะ เมื่อยกไม้พายขึ้นดูขนมไม่ร่วงหล่นก็ใช้ได้ จากนั้นก็เทลงในภาชนะ หรือใบตองที่ปูไว้ แล้ว แต่งหน้ากะละแมด้วยถั่วลิสง แต่งหน้าข้าวเหนียวแดงด้วยงาคั่ว เมื่อนำไปทำบุญหรือแจกจ่ายญาติมิตร จึงตัดแบ่งเป็นชิ้นเล็กใหญ่ตามต้องการ

บางครั้งอาจจะทำถั่วกวน หรือข้าวเหนียวแก้ว แต่จะทำน้อยกว่ากะละแมและข้าวเหนียวแดง วันตรุษไทยถือว่าเป็นวันสำคัญของคนไทยวันหนึ่ง ในสมัยก่อนนั้นจะทำขนมแจกกันเพื่อเชื่อมความสัมพันธ์ การทำบุญในวันนี้เหมือนกับทำบุญธรรมดา แต่อาหารเลี้ยงพระไม่ใช่อาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ จะใช้เครื่อง กระจาบวช (จิริยา เดชกฤษฺ, 2549; รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553)

ส่วนวันสงกรานต์หรือวันปีใหม่เมืองของภาคเหนือจะมีขนมเฉพาะเทศกาลนี้เช่นกัน คือ ในวันดา หรือวันจัดเตรียมสิ่งของต่าง ๆ ขนมที่จัดเตรียม ได้แก่

1. เข้าหนมจอก คือ ขนมใส่ไส้เหมือนขนมเทียน มีทั้งไส้หวานทำจากมะพร้าว และไส้เค็มทำจากถั่ว
2. เข้าหนมปาด หรือ ขนมศิลาอ่อน
3. ข้าววิทู หรือ ข้าวเหนียวแดง
4. ข้าวแต่น หรือ ขนมนางเล็ด
5. ข้าวแคบ หรือ ข้าวเกรียบที่มีขนาดเท่าฝ่ามือ
6. ข้าวควบ คือ ข้าวเกรียบว่าว
7. ข้าวปอง คือ ข้าวพอง
8. ข้าวต้มหัวหงอก คือ ข้าวต้มมัดที่โรยด้วยมะพร้าวชุดฝอย

วันรุ่งขึ้นเป็นวันพระยาวัน ถือเป็นวันเริ่มต้นศักราชใหม่ ชาวบ้านจะนำอาหารและขนมที่จัดเตรียม ไว้ไปถวายพระสงฆ์ตามวัด เพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้ว เรียกกันว่า การตานขันข้าว หรือการทานขันข้าว (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542)

#### 4. ขนมที่ใช้ในงานทำบุญเข้าพรรษา

วันเข้าพรรษาดตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 8 เป็นวันที่พระสงฆ์ต้องอยู่จำวัดไม่ออกไปค้างแรมที่อื่น เป็นระยะเวลา 3 เดือน เพราะเป็นฤดูฝน ขนมที่นิยมทำ ได้แก่

1. ข้าวต้มผัด
2. แกงบัวตต่าง ๆ เช่น บวดฟักทอง บวดมันสำปะหลัง (รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553)

ขนมที่นิยมทำกันมากในเทศกาลนี้ คือ ลอดช่องน้ำกะทิ และขนมที่นิยมใส่บาตรมากที่สุด คือ ขนมเทียน ทั้งไส้หวานและไส้เค็ม (วรนิษฐ์ สมุทรวนิช, 2532)

### 5. ขนมที่ใช้ในงานทำบุญเดือน 8 (ภาคอีสาน)

ขนมที่ใช้ในการทำบุญเดือน 8 คือ กระจ่างสารท (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

### 6. ขนมที่ใช้ในการทำบุญเดือน 10

งานเทศกาลเดือน 10 ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 เป็นเทศกาลของภาคใต้ เป็นการทำบุญอุทิศส่วนบุญให้ผู้ล่วงลับไปแล้ว ขนมที่สำคัญและขาดไม่ได้ 4 อย่าง คือ ขนมลา ขนมพอง ขนมเบ้า และขนมบ้า แต่ในปัจจุบันนี้ขนมที่ใช้ทำบุญมักจะใช้ขนมลาอย่างเดียว การจัดงานเทศกาลเดือน 10 ที่มีชื่อเสียงคืองานของจังหวัดนครศรีธรรมราช มีขนมที่ใช้ ได้แก่

1. ขนมลา (ภาพที่ 2) หมายถึง เสื้อผ้าแพรพรรณ แบ่งได้ 2 ชนิด คือ “ลาลอยมัน” และ “ลาเซ็ด” (ขนมลา ใช้กะลาเจาะรูโรยแป้ง แต่สำเนียงการพูดสั้นจึงกลายเป็นขนมลา) ทั้ง 2 ชนิดมีเครื่องปรุงและวิธีโรยเส้นต่างกันเล็กน้อย ในงานวิจัยเรื่องการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ กล่าวถึงการทำขนมลาเมืองนครศรีธรรมราช ดังนี้

#### ขนมลาเซ็ด

ลักษณะของขนมลาเซ็ดจะเป็นเส้นเล็กละเอียด ในการทอดขนมลาต้องใช้กระทะใบใหญ่ ทอดด้วยไฟอ่อน ๆ ทาน้ำมันพืชที่ซุกกับไข่แดงต้มสุกให้ทั่วกระทะเพื่อป้องกันการติดกระทะ เมื่อกระทะร้อนแล้วจึงนำแป้งใส่ลงในเครื่องโรยเส้น ซึ่งอาจเป็น “พรกลา” (กะลามะพร้าว) หรือกระป๋องนมเจาะรู โรยเส้นลงในกระทะโรยวนไปวนมา จนได้เป็นแผ่นลาเป็นรูปวงกลม ขนาดและความหนา พอเหมาะ เมื่อสุกแล้วใช้ไม้ตีมัน (ไม้ที่เหลาปลายให้แหลมเหมือนปากเป็ด) ใช้สำหรับเขี่ยขนมลาขึ้นมาพิบวางในถาดที่เตรียมไว้

#### ขนมลาลอยมัน

ลักษณะเนื้อแป้งของลาลอยมันจะมีลักษณะเนื้อแป้งที่หยาบกว่าลาเซ็ด และในการทอดจะใช้น้ำมันมากกว่า โดยใส่น้ำมันประมาณครึ่งกระทะ และรูของเครื่องโรยเส้นจะมีขนาดใหญ่กว่ารอยแป้ง ทอดจนสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงใช้ไม้ตีมัน เขี่ยพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว ให้ได้ขนาดพอเหมาะ นำมาวางซ้อนกันในถาด นอกจากลาลอยมันแล้ว ยังมีขนมลาที่พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นลากรอบ ลาม้วน ฯลฯ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าและความต้องการของตลาด

2. ขนมพอง หมายถึง ล่องลอยตามจุดมุ่งหมาย หรือพล่องข้าม ขนมพองหรือข้าวพองทำจากข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วล้างให้สะอาดจนหมดกลิ่น ใส่น้ำ (หวด) นึ่งจนสุก แล้วอัดลงในแบบพิมพ์ อาจจะเป็นรูปวงกลม รูปพระจันทร์ครึ่งซีก รูปสามเหลี่ยม รูปข้าวหลามตัด หรือรูปฟุ่มข้าวบิณฑ์ ถอดพิมพ์ออกนำไปตากแดดจนแห้ง แล้วทอดในน้ำมันร้อนจัด ข้าวเหนียวจะพองฟูขึ้นและคงรูปเดิม เมื่อสุกแล้วตัดใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน โดยปกติขนมพองของเดิมจะใช้เฉพาะสีขาวกับสีชมพูเท่านั้น แต่ในปัจจุบันชาวบ้านเริ่มผสมสีสดใส เช่น สีเหลืองเข้ม ชมพูเข้ม เขียวเข้ม สีส้ม

3. ขนมเบ้า หรือ ขนมดีซ่า หรือ ขนมเจาะรู หรือ ขนมเจาะหู หมายถึง เบี้ยหรือเงินสำหรับใช้สอย ขนมเบ้าใช้ข้าวเจ้าล้างให้สะอาดแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วล้างให้หมดกลิ่นและสะเด็ดน้ำจึงตำด้วยครกตำข้าว โดยใช้สากปลายแหลมตำจนละเอียดเป็นแป้ง ใช้ตะแกรงร่อนส่วนที่ยังไม่ละเอียดออก แล้วนำแป้งที่ได้ไปตากแดด

จนแห้งสนิท แล้วนำมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลเคี่ยวให้ได้รับหวานตามต้องการ คลุกจนส่วนผสมเข้ากันได้ดี และ ริดตัวพอที่จะปั้นเป็นรูปได้ ปั้นเป็นรูปกลมแล้วกดให้แบน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 ½ นิ้ว ใช้ปลาย นิ้วกดให้เป็นรูปคล้ายวงแหวนแล้วนำไปทอดในน้ำมันมะพร้าว เมื่อใกล้สุกขนมจะพองแล้วลอยตัวขึ้น พลิกกลับ ด้านให้สุกจนทั่ว ตักขึ้นวางไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นทอดลูกอื่น ๆ ต่อไปจนหมด น้ำตาลที่นำมา ผสมแป้งอาจใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลโตนด ถ้าใช้น้ำตาลทรายขนมจะเป็นสีขาว ถ้าใช้น้ำตาลโตนดขนมจะ เป็นสีน้ำตาลอ่อน

4. ขนมบ้า หมายถึง สะบ้า (ลูกสะบ้า) เตรียมแป้งเหมือนขนมเบซ้า แต่ขนมบ้าใช้แป้งข้าวเหนียว เมื่อเตรียมแป้งเสร็จแล้วปั้นเป็นรูปกลมขนาดเท่ากับขนมเบซ้า แต่ตบให้แบนและบางกว่า ไม่ต้องเจาะรูตรง กลาง จะแต่งด้วยงาดำงาขาวทั้ง 2 ด้าน แล้วทอดในน้ำมันร้อนจัดจนสุก ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน ขนมบ้า ทำจากแป้งข้าวเหนียวจึงมีน้ำมันเกาะเยิ้ม

5. ขนมกง (ภาพที่ 3) หรือ ขนมไข่ปลา หมายถึง เครื่องประดับประเภทเพชรพลอย ขนมกงที่สวยงาม นั้นจะต้องมีปุมเกาะมาก ปุมนั้นหมายถึงเพชรพลอย ขนมกงหรือขนมไข่ปลาทำด้วยแป้งข้าวเหนียวคล้ายกับทำ ขนมบ้า แต่ผสมด้วยหัวกะทิให้ได้รับมัน ใส่ไข่เล็กน้อย ใช้ถั่วเขียวคั่วจนสุกแล้วไม่ทิ้งเปลือกให้ละเอียด ร่อนด้วย ตะแกรงแล้วคลุกกับน้ำตาลเคี่ยวแล้วปั้นคลึงให้เป็นรูปกลมหรือรี ขนาดพอคำชุปกับแป้งให้ทั่วแล้วทอดจนสุก ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน จะได้ขนมกงรูปร่างคล้ายไข่ปลา (จรรยา เดชกฤษธร, 2549)



ภาพที่ 2 การทำขนมปลา



ภาพที่ 3 ขนมกง

## 7. ขนมที่ใช้ในงานสารทไทย

วันสารทไทยตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ขนมที่ทำกัน ได้แก่ กระจยาสารท (รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553) ชาวบ้านนำโภชนาหาร พร้อมทั้งกระจยาสารท และกล้วยไข่ไปตักบาตรธารณะกันที่วัด สมัยโบราณเมื่อใกล้วันสารทชาวบ้านจะกวนขนมกระจยาสารทกันเอง แต่ในปัจจุบันมีทำขายกันทั่วไป กระจยาสารทนั้นทำจาก ข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่ว งา และมะพร้าว กวนกับน้ำตาลให้เหนียวหนืดเกาะติดกัน

เมื่อกวนกระยาสารทเสร็จแล้วก็จัดแบ่งเป็นส่วน ๆ ใช้ใบตองห่อนำไปตักบาตรถวายพระในวันสารท ที่วัดจะมีการสร้างร้านวางบาตรเรียงกันเป็นแถว ชาวบ้านที่มาทำบุญตักบาตรก็นำห่อกระยาสารทใส่ลงในบาตรที่วางเรียงกันไว้เป็นแถวบนร้าน การตักบาตรอย่างนี้เรียกว่า ตักบาตรธารณะ เมื่อตักบาตรเสร็จแล้วจะกวรดน้ำอุทิศให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับ ถือกันว่าถ้าไม่ได้ทำบุญตักบาตรกระยาสารทเท่ากับลูกหลานขาดความกตัญญู บุพการีที่ตายไปจะได้รับความอดอยากเดือดร้อน (เวนิสา โชติอรุณ, 2548)

ขนมในการทำบุญวันสารท นอกจากกระยาสารทแล้ว ยังมีข้าวทิพย์ และข้าวยาคุด้วย พระราชพิธีการกวนข้าวทิพย์ในวังหลวงนั้นรัชกาลที่ 5 ทรงสันนิษฐานว่าคงจะกวนกันมาแต่ครั้งกรุงเก่า พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกจึงโปรดให้มีการกวนข้าวทิพย์ในรัชสมัยของพระองค์ตลอดมา โดยให้พระเจ้าลูกเธอฝ่ายในทรงกวนทั้งสิ้น ซึ่งถือว่าผู้ที่กวนข้าวทิพย์ได้นั้นต้องเป็นสาวพรหมจารีย์ คือ ยังไม่มีสามีหนึ่ง อีกนัยหนึ่งคือหญิงที่ยังไม่มีระดู กล่าวว่าเป็นพรหมจารีย์แท้ เนื่องจากถือในความบริสุทธิ์ของผู้กวนตามคติของพราหมณ์แต่เดิมมานั่นเอง

ขนมวันสารทที่ใช้ในภาคเหนือได้แก่

1. ขนมมมสาว
2. ขนมน้ำกะทิ เช่น ขนมโค (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

#### 8. ขนมที่ใช้ในงานวันออกพรรษา

ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 จะมีการทำบุญตักบาตร ขนมที่ทำ ได้แก่

1. ข้าวต้มลูกโยน (มีหางจับโยนได้)
2. ข้าวต้มมัด

สมัยโบราณเวลาใส่บาตรเทโวผู้คนจะมากันหนาแน่นต้องแบ่งกันใส่ สมมติว่าพระภิกษุเป็นพระพุทเจ้าเสด็จลงมาจกดาวดึงส์ พระภิกษุจะเดินลงบันไดมาเป็นขบวน ในการทำบุญตักบาตรเทโวมักนิยมทำข้าวต้มกัน หรือเรียกว่า ข้าวต้มมัด หรือข้าวต้มมัด ก็เป็นขนมอย่างเดียวกัน เพียงแต่ข้าวต้มมัดจะมัดกับน้ำกะทิแล้วห่อด้วยใบตอง ใส่ไส้กล้วยหรือถั่วดำตามชอบ เสร็จแล้วมัดด้วยตอกให้แน่นแล้วนำไปนึ่ง แต่ข้าวต้มมัดที่ห่อด้วยใบเตยหรือใบอ้อยมักทำเป็นก้อนสามเหลี่ยม ไม่เป็นกลีบเหมือนกับห่อด้วยใบตอง และทำเป็นหางยาว ๆ เรียกกันว่า ข้าวต้มลูกโยน สันนิษฐานว่ามาจากชาวบ้านที่ไปเบียดเสียดเฝ้ารับพระพุทธเจ้า และต้องการจะตักบาตร แต่เข้าไม่ถึงองค์พระพุทธเจ้า จึงต้องใช้วิธีโยนข้าวต้มนี้กัน

จากที่กล่าวมาข้างต้นนั้นเป็นข้าวต้มของทางภาคกลาง ในทางภาคใต้เรียกว่า ห่อต้ม หรือห่อปิด หรือต้มปิด มีทั้งการนำข้าวเหนียวมัดกับกะทิมาห่อด้วยใบกะพ้อ (ใบพ้อ) เป็นรูปกรวย หรือสามเหลี่ยม ไม่ต้องใช้ตอกหรือเชือกมัดแล้วนำไปต้ม อีกอย่างหนึ่งใช้ข้าวเหนียวเหมือนกันแต่ห่อด้วยใบจากอ่อน ๆ หรือใบมะพร้าวอ่อน ๆ ขนาดยาวประมาณ 4-5 นิ้ว แล้วมัดด้วยเชือกเป็นเปลาะ ๆ แล้วต้ม แบบนี้เรียกว่า ปิด บางท้องถิ่นเรียกว่า จั้ง

ข้าวต้มอีกลักษณะหนึ่งเรียกว่า ข้าวต้มมัดใต้ โบราณว่าเป็นของชาวญวนทำ แต่ไม่ได้ทำในเวลาทำบุญตักบาตรเทโว ข้าวต้มแบบนี้มีขนาดยาว มัดหลายเปลาะแบบเดียวกับมัดใต้ที่ใช้จุดไฟ ข้าวต้มมัดใต้ทำจากข้าวเหนียว ถั่วเขียวเราะเปลือก มันหมู เคล้าเกลือและพริกไทย (มาก ๆ) เวลาห่อใช้ใบตองม้วนให้หนา ปิดห่อข้างหนึ่งแล้วรอกข้าวเอาไม้กลม ๆ กระทุ้งให้ข้าวกับถั่วแน่นเต็มแล้วปิดปลายห่อข้าวมัดแล้วนำไปต้ม

เวลารับประทานต้องจิ้มกับน้ำตาลทรายจึงจะอร่อย

ในภาคเหนือมีข้าวต้มมัดชนิดหนึ่งเรียกว่า ข้าวต้มหัวหงอก ทำจากข้าวเหนียวใส่ไส้กล้วยน้ำว้าหรือกล้วยลิสง ที่เรียกว่าข้าวต้มหัวหงอกนั้นเพราะมีมะพร้าวขูดโรยหน้ามองดูขาว ๆ เหมือนคนผมหงอก (จิริยา เดชกุญชร, 2549)

#### 9. ขนมที่ใช้ในงานประเพณีทำบุญชักพระ (ภาคใต้)

การทำบุญนี้ตรงกับ วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 ขนมที่ใช้ทำกัน ได้แก่ ข้าวต้มใบพ้อ เป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่งสำหรับหีบ หรือโยนใส่เรือพนมพระ และยังเป็นขนมที่ใช้ในงานประเพณีหลาย ๆ งานในท้องถิ่นภาคใต้ ที่ใช้กันเป็นหลัก คือ งานบุญออกพรรษา ตักบาตรเทโว งานชักพระ งานเดือนสิบ และงานบวช

ขนมต้มทำจากข้าวเหนียวขาวหรือข้าวเหนียวดำก็ได้ ผัดกับหัวกะทิให้พอสุก แล้วห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมคล้ายกระจับ เหลือก้านใบทำเป็นหางไว้สำหรับหีบ

#### 10. ขนมที่ใช้ในงานบุญสลากภัต

ในสมัยโบราณมีการพระราชกุศลสลากภัตของหลวง สลากภัตของหลวงเป็นวิธีการทำบุญเลี้ยงพระแบบหนึ่ง จัดขึ้นในเดือน 7 โดยอุบาสกอุบาสิกาจับสลากรายชื่อของพระสงฆ์เพื่อนำภัตตาหารไปถวายในพระราชพิธีโบราณจะมีการจัดของใส่พานทองพานเงิน ขนมที่ใช้ใส่ในพาน คือ

1. ข้าวเหนียว
2. สังขยา

ในปัจจุบันได้มีการนิมนต์พระภิกษุและสามเณรมา แล้วให้คนมาทำบุญจับสลาก เมื่อจับได้องค์ใดก็จะนำอาหารคาวหวานไปถวาย หลังจากนั้นพระภิกษุจะเทศนาและแผ่อาณิสย์ให้แก่บรรพบุรุษของเจ้าของสลากที่ล่วงลับ (จิริยา เดชกุญชร, 2549)

#### 11. ขนมที่ใช้ในงานแต่งงาน

มักจะจัดขนมหวานให้ครบ 9 อย่าง ตามประเพณีทางฝ่ายเจ้าสาวจะต้องเป็นผู้จัด และขนมที่นิยมจัด คือ

1. ผ้อยทอง หรือ ทองหีบ
2. ขนมชั้น
3. ขนมกล้วยฟู
4. ขนมทองเอก
5. ขนมหม้อแกง
6. พุทราจีนเชื่อม
7. ข้าวเหนียวแก้ว หรือวุ้นหน้าสีต่าง ๆ
8. ขนมดอกกำดวน
9. ผลไม้ต่าง ๆ ลอยแก้ว (รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553)

พระยาอนุমানราชธน (เสถียรโกเศศ) เขียนไว้ว่า “ขนมแต่งงานแต่โบราณจะมี ขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก ขนมพะพาย ขนมละมุด กะละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น”

ขนมขมด และขนมสามเกลอ ถือเป็นขนมเสี่ยงทายในพิธีแต่งงาน คือ นำก้อนแป้งขนมสามเกลอ มาจับให้ติดกันแล้วชุบแป้ง (ขนมขมดไม่ต้องหุ้มแป้ง) ค่อย ๆ วางลงในกระทะน้ำมันร้อน ๆ ถ้าขนมยังติดกันอยู่ทั้ง 3 ลูกก็หมายความว่าคู่บ่าวสาวที่จะแต่งงานกันนี้จะอยู่ด้วยกันอย่างดี ตลอดจนมีลูกด้วย แต่ถ้าหลุดหรือแยกออกจากกันลูกหนึ่งยังติดกันอยู่เพียง 2 ลูก ก็หมายความว่ามิลูกยากหรือไม่มี ถ้าแยกหรือหลุดออกทั้ง 3 ลูก ก็หมายความว่า จะอยู่ด้วยกันไม่ยึดไม่มีความสุข ด้วยเหตุนี้บางที่จึงใช้ไม้เสียบไว้เพื่อไม่ให้หลุดออกจากกัน ในการทอดขนมถ้าไม่ติดกันก็ต้องชุบแป้งทอดใหม่ 3-4 ครั้ง จนไม่แยกจากกัน บางที่ทอดไม่สำเร็จต้องเปลี่ยนคนทอดใหม่เรียกว่า หาหมอมามาก ถ้าทอดแล้วด้านไม่พองขึ้น คือ ด้านเหมือนกล้วยแขก หรือพองฟูแล้วยุบแตกหมดก็ถือว่าไม่ดี แต่ถ้าทอดให้พองงาม ลูกที่พองขึ้นกลมสวยไม่แตกไม่ยุบเรียกกันว่า หัวแก้วหัวแหวน ถือว่าเป็นคู่ที่ดีเลิศ ส่วนขนมขมดไม่ต้องหุ้มแป้ง แต่ชุบแป้งแล้วทอด

ขนมกง เรียกตามลักษณะคือ มีรูปร่างเป็นวงเหมือนวงล้อ ตรงกลางทำเป็นกากบาทยึดไว้ ในสมัยอยุธยาเรียกว่าขนมกงเกวียน ทำด้วยข้าวตอก ถั่วเขียวหรือถั่วทอง โขลกผสมกับแป้งข้าวเหนียว ปั้นให้เป็นรูวงล้อแล้วนำไปทอด มีความหมายถึงให้คู่บ่าวสาวรักกันเหมือนกงล้อเกวียนที่หมุนเคลื่อนไปไม่มีวันจบสิ้น และหากมีใครถามว่า “เมื่อไรจะกินขนมกงเสียที” หมายถึงถามว่าเมื่อไรจะได้แต่งงาน

ขนมพระพาย เป็นขนมทำจากแป้งข้าวเหนียวใส่สีปั้นเป็นก้อนกลมมีไส้ถั่วกวน

ขนมละมุด ทำเหมือนขนมสามเกลอ แต่มีขนาดใหญ่กว่าเป็นลูกโตดัดไม่ติดกันอย่างขนมสามเกลอ ขนมรังนก ทำเป็นฝอยพันกันอย่างรังนก (จรรยา เดชกุญชร, 2549)

ขนมต้ม เป็นขนมอย่างหนึ่งที่ใช้ในการไปสู่ขอฝ่ายหญิง

ขนมโพรงแสม ทำจากแป้งมาพันรอบไม้กระบอกแล้วนำไปทอด เมื่อสุกขนมจะมีลักษณะเป็นโพรง โยนน้ำตาลเคี้ยวรอบด้านนอก เปรียบขนมโพรงแสมว่าเป็นเสมือนเสาบ้านที่มั่นคง คู่บ่าวสาวจะอยู่ด้วยกันอย่างยั่งยืนตลอดไป

ขนมหันตรา เปรียบเสมือนชายหญิงคู่นี้มีคนตีตราจองไว้แล้ว

ขนมนมสาว หรือ ขนมเทียน เปรียบเสมือนแสงสว่าง

ขนมฝักบัว ตรงกลางขนมจะพองฟูขึ้นมา หมายถึง ความสูงส่งในชีวิตคู่ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542)

ขนมที่นิยมนำมาเลี้ยงรับรองแขกและใช้ในพิธีแต่งงาน หากมีชื่อไพเราะเป็นสิริมงคล ก็นับว่าใช้ได้ ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว แต่โดยทั่วไปมักจะเลือกขนมมา 9 อย่างเพราะเลข 9 ถือเป็นเลขนำโชค หมายถึงความก้าวหน้า เจริญรุ่งเรือง ขนมที่นิยมทำในงานแต่งงานยังมีนอกเหนือจากที่กล่าวมาอีก เช่น ขนมพองมุก เล็บมีอนาง ขนมผิง ทองม้วน ขนมดอกคำตวน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542)

ในงานแต่งงานมักจะมีแขกมาก จึงทำขนมประเภทน้ำกะทิ เรียกกันว่า “กิน 3 ถ้วย” เป็นของหวาน 3 อย่างจะเป็นอะไรก็ได้แต่อยู่ในจำนวน 3 ถ้วย ส่วนใหญ่มักจะเป็นข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ ถ้าไม่มีอย่างใดอย่างหนึ่งจะเปลี่ยนเป็นเม็ดแมลงลักน้ำกะทิ หรือมันต้มน้ำกะทิก็ได้ (เวนิสชาติอรุณ, 2548) ซึ่งมีความหมายดังนี้

- ข้าวเหนียวน้ำกะทิ หมายถึง จะได้รักกันเหนียวแน่น

- ข้าวตอกน้ำกะทิ หมายถึง ชีวิตจะได้ฟูฟ่อง
- ลอดช่องน้ำกะทิ หมายถึง ให้มีความตระหนี่ถี่เหนียว จิตใจมั่นคง มีความระมัดระวัง ไม่สุรุ่ยสุร่าย

(จรรยา เดชกุญชร, 2549)

## 12. ขนมที่ใช้ถวายพระ

ขนมชั้นดีที่จัดเข้าสำหรับสำหรับเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขกนั้น มักจัดไว้อีกพวกหนึ่งไม่เหมือนขนมในพิธีแต่งงานหรือพิธีกฐนเทศน์ ขนมเหล่านี้ประกอบไปด้วยขนมเทียนแก้ว ขนมสำปันนีอ่อน (สำปะนี) ขนมทองเอก ขนมกระจัง ขนมซ่อม่วง ขนมมะเขือเทศ เม็ดขนุน สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ถือกันว่าเป็นยอดขนมในสมัยโบราณ แต่ของหวานในรัชกาลที่ 1 ในงานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2352 มีบัญชีรายชื่อจุดขนมหวานถวายพระ ดังนี้

“ขนมฝอย 1 ข้าวเหนียวแก้ว 1 ขนมผิง 1 ขนมไส้ไก่ 1 ขนมกล้วยฉาบ 1 หน้าเดียว 1 หุุ่ม 1 สังขยา 1 ฝอยทอง 1 ขนมตะไล 1 รวม 10 สิ่ง” จะเห็นได้ว่าการกำหนดขนมหรือของหวานสำหรับถวายพระนั้นไม่จำกัด ขนมใดที่ถือว่าเป็นสิริมงคลกับงานก็สามารถนำมาใช้ได้ (เวนิสา โชติอรุณ, 2548) พอมาถึงสมัยปัจจุบันขนมที่ถือเป็นขนมชั้นดีบางคนอาจนึกถึงขนมเทียนแก้ว ขนมสำปันนีอ่อน ขนมทองเอก ขนมซ่อม่วง เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมจำมงกุฏ ขนมปุยฝ้าย (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, 2542)

## สรุป

ขนม หมายถึง ของกินที่ไม่ใช่กับข้าว มักปรุงด้วยแป้ง หรือ ข้าว น้ำตาล กะทิ หรือ มะพร้าว คนไทยสมัยโบราณไม่ได้รับประทานขนมกันทุกวันเหมือนปัจจุบัน จะทำขนมกันก็เฉพาะในงานเทศกาล งานประเพณีทางศาสนา หรือ การประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เท่านั้น เพราะความผูกพันเกี่ยวข้องกับศาสนานี้เองจึงทำให้การทำขนมหลายอย่างเกี่ยวข้องกับคติความเชื่อทางศาสนา

ท้าวทองกิบม้าเป็นผู้เริ่มต้นสอนให้ทำขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ขนมผิง ขนมสำปันนี ขนมหวานเหล่านี้มิได้ใช้น้ำตาลปึก หรือ น้ำตาลโตนดอย่างขนมไทยแท้ แต่ใช้น้ำตาลทรายละเอียดแทน ที่สามารถสั่งซื้อได้จากเรือสินค้าของชาวต่างชาติ ท้าวทองกิบม้ายังได้ทดลองนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในเมืองไทย และไข่ขาวที่เหลือจากการทำของหวานแบบยุโรปที่ใช้ไข่แดงล้วนมาดัดแปลงเป็นขนมด้วย เช่น ขนมหม้อแกง ซึ่งได้จากการนำไปขาวที่เหลือจากการทำทองหยิบ ทองหยอด มาผสมกับถั่วเขียว น้ำตาลโตนด กะทิ และแป้งข้าวเจ้า

ขนมมงคลที่นิยมใช้ในงานพิธีนิยมจัดตกแต่งรวมกันให้สวยงาม บ่งบอกถึงคุณค่าและแฝงไปด้วยความหมายอันเป็นสิริมงคล ใช้ในการทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงญาติมิตร และมอบเป็นของขวัญ เช่น ในเทศกาลขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ งานทำบุญอายุ งานขึ้นบ้านใหม่ งานมงคลสมรส แสดงถึงวัฒนธรรมที่ผ่านความเชื่อและประเพณีของไทย ขนมไทยจึงทำหน้าที่เป็นตัวแทนสื่อกลางในการสื่อสารการแสดงความรู้สึกที่ดีเหมาะสมกับโอกาสสำคัญต่าง ๆ

## References

- กระยาทิพย์ เรือนใจ. (2549). *ปั้นแต่งขนมไทย*. กรุงเทพมหานคร: ต้นธรรม.
- กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลาภิรักษ์. (2542). *แกะรอยสำรับไทย*. เชียงใหม่: วรณรักษ์.
- จรรยา เดชกุญชร. (2549). *ขนมไทย เล่ม 1*. กรุงเทพมหานคร: บริษัท วี.พี.พี. (1991) จำกัด.
- พุดน้ำบุตย์. (2552). *รวมสูตรขนมไทย*. กรุงเทพมหานคร: ไทยควอลิตี้บุ๊กส์.
- รุ่งทิwa วงศ์ไพศาลฤทธิ. (2553). *ขนมไทยในงานพิธี*. กรุงเทพมหานคร: ไทยควอลิตี้บุ๊กส์.
- วรรณิธี สมุทรวนิช. (2532). *ขนมไทย*. กรุงเทพมหานคร: มติชน.
- วันดี ณ สงขลา. (2550). *ขนมไทยเมื่อวันวาน*. กรุงเทพมหานคร: โรงเรียนศรีวันดี.
- เวนนิสา โชติอรุณ. (2548). *ขนมไทย 1*. พิมพ์ครั้งที่ 15. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

## ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

e-mail: spicychuchu@hotmail.com