“ข้าวเหนียวแดง”: ขนมหวานในประเพณีพิธีกรรมล้านนาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

“Khaw Neaw Daeng: From past to present, The Lanna ritual traditions desserts”

เสาวลักษณ์ กันจินะ*[1] สุรีย์พร ธัญญะกิจ[2] อานง ใจแน่น[1] ฐิติวรฎา ใยสำลี[1]
ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์[3] และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง[1]

[1] โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

[2] โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

[3] สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

Saowalak Kanjina*[1] Sureeporn Thanyakit[2] Anong Jainan[1] Thitiworada Yaisumlee[1]
Paponpat Pattarathitiwat[3] and Jaturong Kaewsamdoung[1]

[1] School of Culinary Arts, Suan Dusit University, Lampang Center

[2] La-orutis Demonstration School, Lampang Center

[3] Department of food and nutrition Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Thanyaburi

รับบทความ: 30 พฤศจิกายน 2565
แก้ไขบทความ: 25 ธันวาคม 2565
ตอบรับบทความ: 26 มีนาคม 2566

บทคัดย่อ

ข้าวเหนียวแดงเป็นขนมหวานโบราณที่มีสีน้ำตาล มีวัตถุดิบหลักคือข้าวเหนียวโดยมีความหวานจากน้ำอ้อย หรือน้ำตาลปี๊บ ความหอมมันจากกะทิ และโรยด้วยงาขาวคั่ว มีหลักฐานที่ปรากฏการใช้ข้าวเหนียวแดงในการประกอบพิธีกรรมหรือทำขึ้นในงานประเพณีต่างๆ ในวิถีชีวิตของคนล้านนามาตั้งแต่อดีต บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อ่านมีความเข้าใจในเรื่องความสำคัญของข้าวเหนียวแดง ในฐานะของเครื่องประกอบในประเพณีพิธีกรรม สะท้อนถึงความสามัคคีในกลุ่มเครือญาติ เนื่องจากการทำข้าวเหนียวแดงต้องใช้แรงงานจำนวนมาก ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและเกิดความใกล้ชิดกันของคนในชุมชน โดยในสังคมชนบทบางท้องที่ยังมีการกวนขนมไทยแบบนี้กันอยู่ ส่วนผู้ที่อาศัยในเมืองก็สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป ซึ่งอาจประยุกต์จากสูตรดั้งเดิม เช่น ทำเป็นข้าวเหนียวแดงกะทิ ข้าวเหนียวแดงมะพร้าวอ่อนเป็นต้น แม้ว่าในปัจจุบันการทำข้าวเหนียวแดงอาจจะไม่นิยมเหมือนกับสมัยก่อน แต่หากมีการรื้อฟื้นวัฒนธรรมประเพณีอีกครั้ง นอกจากจะได้ขนมอร่อย ๆ ที่เกิดจากความสามัคคีแล้ว ยังเป็นการลดช่องว่างระหว่างวัยของคนในครอบครัว ช่วยให้เกิดปฏิสัมพันธ์ที่ดีของคนในสังคม

* **ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)**
e-mail: saowalak_kan@dusit.ac.th

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวแดง, ประเพณี, พิธีกรรม

Abstract

Khaw neaw daeng is a traditonal dessert, its color is brown. The main ingredient is glutinous rice with sweetness from sugarcane juice or palm sugar, oily fragrance from coconut milk, and sprinkled with roasted white sesame. There is evidence that shows the use of Khaw neaw daeng in rituals or various traditional events in the way of life of the Lanna people in the past. The purpose of this article is to provide readers with an understanding of the importance of Khaw neaw daeng as an accessory in ritual traditions that reflect unity. Making Khaw neaw daeng requires a lot of labor which causes participation and closeness of people in the community. In some rural societies, there are still making Thai desserts like this. For people who live in the city can buy it in general markets which may be developed from traditional recipes, such as making Khaw neaw daeng with coconut, coconut milk, etc. Although nowadays cooking Khaw neaw daeng may not be as popular as before. But if there is a revival of cultural traditions again, in addition to getting delicious dessert from unity, it also reduces the gap between the ages of the family. It helps to create good interaction among people in society.

Keywords: Khaw neaw daeng, Traditions, Rituals

บทนำ

“ข้าวเหนียวแดง” เป็นขนมหวานโบราณที่มีสีน้ำตาล เกิดจากวิธีการกวนที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นหลัก มีความหวานจากน้ำอ้อย หรือน้ำตาลปี๊บ ความหอมมันจากกะทิ และโรยด้วยงาขาวคั่ว เนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวแดงจะนิ่มนอกกรุบข้างใน ทั้งยังปรากฏในงานพิธีกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะในพื้นที่ล้านนา มีหลักฐานที่ปรากฏการใช้ข้าวเหนียวแดงในการประกอบพิธีกรรม หรือทำขึ้นในงานประเพณีต่าง ๆ ในวิถีชีวิตของคนล้านนามาตั้งแต่อดีต หรือแม้กระทั่งปรากฏในงานวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนาอย่างมหาชาติบทนครกัณฑ์ แต่งโดยเจ้าสุริยวงศ์ (คำตัน สิโรรส) กวีในสมัยเจ้าอินทวิโรรสสุริยวงษ์ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่, 2544) ที่ปรากฏชื่อ “ข้าววิตู” ซึ่งเป็นคำเรียกข้าวเหนียวแดงของชาวล้านนา ความว่า

ภิกขาหารของไขว่ *มีทังของกินไพร่และผู้ดี*
ชิ้นปลามีมวลมาก *เข้าเหล้าหากเหลือฉัน*
มีทังหัวมันและหัวเผือก *เข้าต้มเกลือกน้ำตาล*
เข้าวิทูจาน*น้ำอ้อย* *เข้าแคระบอ่อยงาดำ*
เข้าเหนี่ยวงาตำและเข้าหนมเปี่ยง *เข้าหนมลูกลานเหนี่ยงกลมมน*

จากบทพรรณนาถึงอาหารคาวหวานต่าง ๆ ที่ปรากฏในมหาชาติ บทนครกัณฑ์ นั้นได้มีคำอธิบายเชิงอรรถของไว้ว่า เข้าวิทูจานน้ำอ้อย หมายถึง ข้าวตู หรือข้าวเหนียวแดงราดด้วยน้ำอ้อย บทนครกัณฑ์นี้ถือเป็นบทสุดท้ายกล่าวถึงการลาจากเพศพรตฤษีของพระเวสสันดร และพระนางมัทรี ก่อนกลับคืนนครสีพี โดยถือนครกัณฑ์นี้เป็นชัยมงคล มักจะมีการโปรยข้าวตอกดอกไม้เหมือนดังประอินทร์บันดาลฝนแก้ว 7 ประการ (พระไกรสร กิตฺติเวที, 2560) นับได้ว่า ข้าวเหนียวแดงเป็นขนมหวานที่มีความผูกพัน และเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตประเพณี พิธีกรรม และวัฒนธรรมของชาวล้านนาเป็นอย่างมาก เห็นได้จากการปรากฏชื่อข้าววิทูหรือข้าวเหนียวแดงในงานวรรณกรรมทางพระพุทธศาสนาของล้านนา ทั้งยังปรากฏการใช้ข้าวเหนียวแดงในงานบุญ เพื่อนำไปถวายพระอุทิศส่วนกุศลให้กับญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลปี๋ใหม่เมือง นอกจากนั้นยังมีความเชื่อกันว่าการนำข้าวเหนียวแดง มาวางบริเวณมุมรั้วบ้านในหอผีประจำตระกูล เพื่อเป็นการรับขุนสังขานต์ จะช่วยนำพาเสนียดจัญไรออกไปจากบ้านด้วย (กรรณิการ์ พรมเสาร์ และคณะ, 2542) ข้าวเหนียวแดงที่ปรากฏในล้านนานี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับ “ข้าวเหนียวแก้ว” ของภาคกลาง ซึ่งมีการกล่าวถึงข้าวเหนียวแก้วไว้ในจดหมายเหตุความทรงจำกรมหลวงนริทรเทวี วันดี ณ สงขลา (อ้างถึงใน ฉัตรชนก บุญไชย, 2563) กล่าวว่า เมื่อมีงานพระราชพิธีสมโภชพระพุทธมณีรัตนปฏิมากรพระแก้วมรกต และฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ซึ่งพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ทรงพระราชศรัทธาให้จัดขึ้น ได้มีการนิมนตร์พระสงฆ์ฉันภัตตาหารวันละ 2,000 รูป มีการตั้งสำรับคาวหวาน มีทั้งขนมทองหยิบ ทองยอด ฝอยทอง และขนมอื่นอีกมากหนึ่งในนั้นที่นำขึ้นเป็นสำรับสำหรับพระสงฆ์คือ ข้าวเหนียวแก้ว ถือได้ว่าขนมที่เรียกว่า “ข้าวเหนียวแก้ว” นี้ใช้สำหรับงานพิธีหรือเลี้ยงในงานสำคัญเป็นส่วนใหญ่ เหมือนกับข้าวเหนียวแดงของล้านนาที่มักจะใช้ในงานพิธีกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานบุญประเพณี

ดังนั้นวัตถุประสงค์ของบทความนี้ เพื่อให้ผู้อ่านมีความเข้าใจในเรื่องความสำคัญของข้าวเหนียวแดงในฐานะของเครื่องประกอบในประเพณีพิธีกรรม นอกจากนี้ยังข้าวเหนียวแดงเองยังเป็นภาพสะท้อนถึงความรักใคร่ปรองดอง ความสามัคคีในหมู่เครือญาติ เนื่องจากการทำข้าวเหนียวแดงในหนึ่งงานนั้น จะต้องใช้กำลังจากแรงคนเป็นจำนวนมาก มีการแบ่งหน้าที่ระหว่างหญิงชายอย่างชัดเจน มีขั้นตอนและกระบวนการที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกส่วน ข้าวเหนียวแดงจึงเป็นสัญญะทางสังคมอย่างหนึ่งที่สะท้อนถึงภาพของระบบเครือญาติ หรือการนับถือผีเดียวกันของชาวล้านนา หรือการเป็นกลุ่มคนในสังคมเดียวกัน ผ่านกระบวนการและขั้นตอนการผลิตข้าวเหนียวแดงในกิจกรรมหรือพิธีกรรมที่เกิดขึ้นในชุมชนนั้น ๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

เนื้อหา

ประวัติของข้าวเหนียวแดง

จากหลักฐานทางโบราณคดีพบว่า ในพื้นที่ชุมชนล้านนานั้นมีประวัติศาสตร์อย่างยาวนาน การตั้งถิ่นฐานแต่เดิมของคนในแถบพื้นที่นี้มีลักษณะของกลุ่มสังคมที่มีระบบการผลิตแบบสังคมกสิกรรมแบบยังชีพผสมผสานกับการเก็บหาและการล่าสัตว์ จนกระทั่งเมื่อมีการรับเอาวัฒนธรรมจากภายนอกและมีการค้าขายแลกเปลี่ยนสิ้นค้ามากขึ้นชุมชนเหล่านี้จึงมีการพัฒนาก่อตัวขึ้นเป็นเมืองและอาณาจักรในที่สุด โดยอาณาจักรที่สำคัญคืออาณาจักรหริภุญไชย และอาณาจักรล้านนา การเมืองและผู้ปกครองเปลี่ยนแปลงไปในช่วงประวัติศาสตร์หลายศตวรรษ จากการเป็นอาณาจักรที่รุ่งเรืองและเป็นอิสระ มีความเข้มแข็ง จนกระทั่งตกเป็นเมืองประเทศราชของ

พม่าและของสยาม ระบบเศรษฐกิจก็มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเรื่อยมา จากยุคของการกสิกรรมแบบครัวเรือน เป็นการติดต่อค้าขายกับเมืองภายนอก จนกระทั่งมาสู่ยุคของการสัมปทานค้าไม้กับต่างชาติในยุคล่าอาณานิคม และระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมในปัจจุบันที่ผลักดันให้ชุมชนล้านนาในปัจจุบันก้าวข้ามกรอบจารีตดั้งเดิมของบรรพบุรุษไปไกลกว่าที่เราจะคาดถึง ที่น่าสนใจและส่งผลต่อการศึกษาในครั้งนี้ก็คือ การเปลี่ยนแปลงนั้นเกิดจากปัจจัยภายนอก เช่น วัฒนธรรมพระพุทธศาสนา และการเข้ามาของชาติตะวันตก

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารคนชาวล้านนานั้น มีแบบแผนและจารีตที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของผู้คนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ซึ่งในอดีตคือดินแดนล้านนาก่อนจะร่วมเป็นส่วนหนึ่งของสยามในช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 24 จากการเข้าเป็นประเทศราชภายใต้การปกครองของราชวงศ์จักรี นับตั้งแต่การก่อตั้งอาณาจักร ในปี พ.ศ.1839 จนกระทั่งเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของสยามในช่วงต้นกรุงธนบุรีในราวปี พ.ศ.2317 อาณาจักรล้านนามีความเจริญงอกงามทั้งด้านความรู้ ความเชื่อ ศิลปะ ประเพณี จารีต และกฎหมาย (อิทธิพงษ์ ทองศรีเกตุ, 2564) คนล้านนาจึงมีการดำรงชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นแบบแผนทางสังคมที่ชัดเจน เห็นได้จากอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเครื่องแสดงให้เห็นถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญา ที่ได้รับการสืบทอดและพัฒนาจากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน อาหารพื้นถิ่นทั้งประเภทคาวและหกวานนี้ยังมีความสัมพันธ์กับบริบททางสังคม สภาพแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมประเพณีของแต่ละชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งยังมีความหลากหลายในเรื่องรูปแบบ รสชาติ สีสัน วิธีการปรุง ความนิยม และช่วงเวลาในการรับประทาน นอกจากนี้อาหารยังเป็นเครื่องบ่งชี้ที่แสดงให้เห็นถึงชนชั้นทางสังคม เพศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการถูกนำไปผูกโยงกับความเชื่อและพิธีกรรม สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นแบบแผนของวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของคนล้านนามาอย่างยาวนาน (ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร, 2559)

ขนมเองก็เป็นหนึ่งในแบบแผนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนล้านนา และยังผูกโยงเข้ากับความเชื่อและพิธีกรรมต่าง ๆ คนล้านนาออกเสียงคำว่า “ขนม” ว่า ข้าวหนม, เข้าหนม, ขะหนม อันหมายถึง ของกินที่มิใช่กับข้าว มักปรุงด้วยแป้งมีหลายชนิด (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547) สังเกตได้ว่ารูปศัพท์ได้สะท้อนถึงส่วนประกอบที่สำคัญที่นำมาใช้ในการปรุงประกอบขนมย่อมมีส่วนผสมของ “ข้าว” เป็นส่วนประกอบหลัก อันเป็นสัญลักษณ์แสดงให้เห็นถึงความผูกพันกับสังคมเกษตรกรรมมาตั้งแต่อดีต ซึ่งสามารถนำข้าวมาใช้ในการทำขนมได้ทั้งรูปแบบของเมล็ด และข้าวที่ผ่านการแปรรูปเป็นผงแล้ว การใช้ข้าวเป็นองค์ประกอบหลักของขนมในล้านนานั้นสืบเนื่องมาจากวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวกับอาหารประเภทต่าง ๆ ทั้งนี้ยังมักไม่รากฎการทานขนมเป็นอาหารทานเล่นมากนัก เนื่องจากขนมนั้นเป็นอาหารพิเศษมักนิยมทำกันในช่วงเทศกาล ขนมในสังคมล้านนาจึงเปรียบเสมือนความฟุ่มเฟือยประการหนึ่ง เพราะการผลิตขนมต้องใช้กำลังคนซึ่งเป็นแรงงานสำคัญในการผลิต รวมไปถึงต้องใช้วัตถุดิบในการทำเป็นจำนวนมาก ดังนั้นช่วงเวลาที่หมาะสมในการทำขนมจึงมักเป็นช่วงที่มีพิธีกรรมหรือเทศกาลที่สำคัญ เช่น พิธีกรรมเลี้ยงผี, พิธีสืบชะตา, พิธีบวชลูกแก้ว เป็นต้น เพราะมีทั้งวัตถุดิบและแรงงานที่ล้นเหลือ ยกตัวอย่างเช่นพิธีกรรมฟ้อนผีในพื้นที่จังหวัด ลำปาง เชียงใหม่ ที่มีการนำขนมมาใช้เป็นเครื่องประกอบพิธีกรรม อาทิ ข้าวเหนียวแดง ข้าวต้มมัด ขนมถ้วยฟู ขนมปาด ขนมต้ม ขนมเหนียว ข้าวแต๋นเป็นต้น ขนมจำนวนมากที่อยู่ในขั้นตอนของพิธีกรรมฟ้อนผีจึงเป็นการใช้ทรัพยากรส่วนเกินที่เหลือจากผลผลิตทางการเกษตรมาทำให้เกิดประโยชน์มากที่สุด (สุนทร คำยอด, 2561)

ข้าวเหนียวแดง หรือข้าวแดง เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนล้านนาที่ปรากฏหลักฐานทั้งในวรรณกรรมทางพระพุทธศาสนา และปรากฏในเครื่องประกอบพิธีกรรมต่าง เช่น พิธีกรรมฟ้อนผี พิธีกรรมบวชลูกแก้ว หรือช่วงปี๋ใหม่เมือง เป็นต้น ลักษณะของข้าวเหนียวแดงนั้นมีสีน้ำตาลเข้ม เกิดจากวิธีการกวนที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นหลัก มีความหวานจากน้ำอ้อย หรือน้ำตาลปี๊บ ความหอมมันจากกะทิ และโรยด้วยงาขาวคั่ว เนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวแดงจะนิ่มนอกกรุบข้างใน ในภาคกลางนั้นมักปรากฏการทำข้าวเหนียวแดงขึ้นในช่วงตรุษสงกรานต์ ซึ่งปัจจุบันคือช่วงวันที่ 13 เมษายนของทุกปี ถือได้ว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทยมาแต่โบราณ ก่อนจะมีการเปลี่ยนวันขึ้นปีใหม่เป็นแบบสากลคือวันที่ 1 มกราคมของทุกปี ราวปี พ.ศ.2484 เป็นต้นมา ในส่วนของภาคเหนือนั้นข้าวเหนียวแดงมักจะทำขึ้นในช่วงของ “วันดา” ซึ่งเป็นวันเตรียมงานในพิธีกรรมของชาวล้านนา เป็นช่วงเวลาที่ผู้จัดงานจะต้องตระเตรียมสิ่งของเพื่อประกอบพิธีกรรม รวมไปถึงอาหารคาวและหวาน หนึ่งในนั้นคือข้าวเหนียวแดงซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นเฉพาะอีกด้วย (กรรณิการ์ พรมเสาร์ และคณะ, 2542) นอกจากนี้ยังมักนิยมนำไปถวายพระ เพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลในแก่ญาติมิตรที่ล่วงลับไปแล้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเทศกาลปี๋ใหม่เมืองของชาวล้านนา มักจะมีการนำข้าวเหนียวคลุกน้ำอ้อย หรือในพื้นที่จังหวัดลำปางเรียกว่า “ข้าวแจ่ ข้าวจ๋าน” วางบนใบขนุนไปวางไว้บริเวณมุมรั้วบ้าน ในหอผีประจำตระกูล ซึ่งข้าวคลุกน้ำอ้อยนี้ บางแห่งก็นิยมใช้เป็นข้าวเหนียวแดงแทน เพื่อเป็นการรับขุนสังขานต์ให้นำพาเสนียดจัญไรออกไปจากบ้านหลังนั้นด้วย ส่วนในวันพญาวันชาวล้านนามักจะนำขนมที่ตระเตรียมไป “ตานขันข้าว” เพื่ออุทิศบุญกุศลให้กับบรรพบุรุษในสายตระกูลของตน ข้าวเหนียวแดงจึงเป็นขนมที่มีบทบาทและความสำคัญต่อวิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชาวล้านนาอย่างชัดเจน

ต้นกำเนิดของข้าวเหนียวแดงนั้น ผู้ศึกษาให้ข้อสันนิษฐานไว้ว่า น่าจะมีจุดกำเนิดมาจากข้าวมธุปายาส ซึ่งปรากฏอยู่ในพุทธประวัติเมื่อครั้งปฐมโพธิกาล คือ ตอนที่พระพุทธเจ้าจะตรัสรู้ อนุตรสัมมาสัมโพธิญาณ ซึ่งเป็นวันเดือนเพ็ญวิสาขะ หรือเพ็ญเดือน 4 เหนือเดือน 6 ใต้ พระองค์ได้รับข้าวที่หุง ด้วยน้ำผึ้ง น้ำอ้อยจากนางสุชาดาภรรยาของคฤหบดีเมืองมคธนำมาถวายเพื่อเป็นการบูชาเทพยดา ณ ตันโพธิพฤกษ์ตามประเพณี (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำปาง, 2563) อาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า ข้าวเหนียวแดงมีพัฒนาการมาจากข้าวมธุปายาส ซึ่งปรากฏใน พระไตรปิฎก เล่มที่ 20 พระสุตตันตปิฎก เล่มที่ 12 อังคุตตรนิกาย เอก-ทุก-ติกนิบาตร ซึ่งกล่าวถึงนางสุชาดาน้ำข้าวมธุปายาสมาถวายแก่องค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ก่อนจะบรรลุอนุตรสัมมาสัมโพธิญาณ เมื่อพระพุทธศาสนาได้เข้ามาเผยแผ่ยังแผ่นดินสุวรรณภูมิ และเข้าผสมผสานกับลัทธิความเชื่อดั้งเดิมอย่างการนับถือผี การนำเอาเรื่องราวที่ปรากฏในพุทธประวัติผสานกับวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมข้าวในเขตอุษาคเนย์ ส่งผลให้ข้าวมธุปายาสแบบดั้งเดิมที่ใช้น้ำผึ้ง กับนมวัวหุงกับธัญพืช มาปรับเป็นการกวนข้าวเหนียวเพื่อถวายเป็นพุทธบูชาแก่พระพุทธเจ้าแทน

ข้าวเหนียวแดง เป็นหนึ่งในขนมหลายชนิดที่ปรากฏอยู่ในงานพิธีกรรมของคนล้านนา ปรากฏในมหาชาติ บทนครกัณฑ์ แต่งโดยเจ้าสุริยวงศ์ (คำตัน สิโรรส) กวีในสมัยเจ้าอินทวิโรรสสุริยวงษ์ ซึ่งเป็นมหาชาติสมัยใหม่ โดยได้แสดงภาพของวิถีชีวิตของชาวล้านนาภายใต้บริบทยุคสมัยที่มีชาวต่างชาติเข้ามาทำการค้าขาย เผยแพร่ศาสนา รวมไปถึงกิจการต่าง ๆ โดยมีชื่อของขนมต่างดังปรากฏข้อความดังนี้

“มีทั้งของกินไพร่ แลของกินผู้ดี ชิ้นปลามีมวลมาก เข้าเหล้าหากเลือกสรร มีทังหัวมันแล หัวเผือก เข้าต้มเกลือกน้ำตาล เข้าวิตูจานน้ำอ้อย เข้าแคบอ่อยงเข้าเหนี่ยงงาดำตำแลเข้าหนมเปี่ยง เข้าหนมลูกหลานเหนี่ยงกลมมน เข้าหนมคนน้ำพร้าว มีทังกล้วยค้าวแลกล้วยจัน มีทังเข้ามันมะม่วง เข้าหนมด้วงใส่งาด เข้าควบตำ และขนมคอบพ่องขายเข้าตอกเต็กน้ำตาล เจ๊กขายขนมเปี๊ยะหวานนึ่งใหม่ น้ำตาลใส่มันหมู มีทังขนมถ้วยฟูขาวผ่อง เข้าหนมลอดช่องตัวใส เข้าหนมตะไลแล เข้าหนมอั่วใส่ไส้อั่วถั่วแปบดำ เข้าหนมนางคำจีนใหม่น้ำอ้อยใส่สีแดง เข้าหนมหม้อแกงเนื้อนุ่ม สังขยามะพร้าวหนุ่มแลฝอยทอง ทองหยิบยองเหนือถาด ตามใจอยากซื้อกิน จันอับจีนหลายสิ่ง เจ๊กหาบวิ่งเทียวขาย”

“เข้าวิตูจานน้ำอ้อย” ที่ปรากฏในงานบทนครกัณฑ์นี้ก็คือ ข้าวเหนียวแดงนั้นเอง จะเห็นได้ว่าข้าวเหนียวแดงอยู่กับสังคมชาวล้านนามาอย่างช้านาน ทั้งยังปรากฏการนำไปใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น

ประเพณีฟ้อนผี ชาวล้านนามักจะมีประเพณีฟ้อนผีระหว่างช่วงเดือน 6 - เดือน 9 เหนือ (ตรงกับเดือน 4 - เดือน 7 ใต้) ราวเดือนมีนาคมถึงเดือนมิถุนายน พิธีฟ้อนผีเป็นพิธีกรรมเพื่อเซ่นสังเวยแก่ผีบรรพบุรุษของตระกูลนั้น ๆ โดยจะมีการจัดเตรียมปะรำพิธี ผ้านุ่ง ผ้าสไบ อาหารคาว เช่น ลาบ แกงอ่อม ยำปลาแห้ง เป็นต้น รวมไปถึงอาหารหวานซึ่งเป็นหนึ่งในเครื่องสังเวยที่จะต้องเซ่นไหว้แก่ผีบรรพบุรุษโดยการฟ้อนผีนั้น มี 4 ประเภท คือ 1) ผีมด 2) ผีเม็ง 3) ผีมดซอนเม็ง และ 4) ผีเจ้านาย ทั้งนี้ขนมหวานที่มักนำมาใช้ประกอบพิธีกรรมมักประกอบด้วย ข้าวเหนียวแดง ขนมถ้วยฟู ข้าวต้มหัวหงอก ขนมต้มขาวต้มแดง เป็นต้น ขนมเหล่านี้ชาวล้านนาเชื่อว่าเป็นขนมมงคล และเป็นขนมที่ผีบรรพบุรุษชื่นชอบ ทั้งยังจะดลบันดาลความสงบสุขมาให้แก่ลูกหลานในตระกูล

นอกจากนี้จากการศึกษาของ สุนทร คำยอด (2561 : น.60) ยังปรากฏ ข้าวจ่านน้ำอ้อย เป็นขนมที่ใช้ในพิธีฟ้อนผีเม็งในเขตอำเภอสารภี อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้ข้าวเหนียวนึ่งสุกผสมกับน้ำอ้อยเคี่ยวตักใส่ถ้วย และรับประทานในขณะฟ้อน “ผีใต้” พิธีกรรมในขั้นตอนนี้ผู้รำสองคนจะแต่งกายแบบชาวสยาม คือ ใส่โจงกระเบน และห่มสไบ ตักข้าวจ่านน้ำอ้อยป้อนคนเข้าร่วมพิธีกรรมอีกด้วย ซึ่งลักษณะของข้าวจ่านน้ำอ้อยนี้คล้ายคลึงกับข้าวเหนียวแดงต่างกันเพียงไม่ได้ใส่กะทิลงไปเท่านั้น

ประเพณีปอยลูกแก้ว เป็นประเพณีการบวชพระของชาวล้านนาซึ่งถือว่าเป็นพิธีใหญ่ การบวชนั้นมีวัตถุประสงค์เพื่อทดแทนบุญคุณของบุพการี ทั้งผลบุญยังแผ่ไปถึง “7 เจ่นขะกูลเป่นเก๊า 9เจ่นขะกูลเป่นแดน แสนเจ่นขะกูลเป่นขนาด” มีอานิสงค์มากเครือญาติจึงมักรวมตัวกันเพื่อช่วยตระเตรียมสิ่งของ รวมไปถึงการเตรียมอาหารคาวหวาน ในล้านนามีธรรมเนียมปฏิบัติอย่างหนึ่งคือแขกหรือญาติที่มาผูกข้อมือพระนาคนั้น เจ้าภาพจะมีการจัดเตรียม “ขนมปาด” ซึ่งเป็นขนมอย่างหนึ่งที่มักปรากฏในพิธีบวชของชาวล้านนา หรือ “ข้าวเหนียวแดง” ให้กับผู้ที่มาผูกข้อมือนำกลับไปด้วย โดยถือว่าเป็นขนมมงคลอย่างมาก

ประเพณีปี๋ใหม่เมือง ช่วงวันสังขารล่อง ในช่วงรุ่งเช้าจะมีการนำข้าวแดงหรือ “ข้าวแจ่ข้าวจ่าน” เป็นการนำข้าวเหนียวมามูนกับน้ำอ้อยและน้ำมะพร้าว นำมาวางมุมต่าง ๆ ของบ้านได้แก่ ประตูบ้าน บ่อน้ำ หิ้งพระ ครัวไฟ แม่ธรณี หอผีประจำตระกูล เพื่อเป็นการส่งปู่จังขารของปีนั้น ๆ

ประเพณีตานข้าวหย่ากู้ เดิมเป็นประเพณีของพม่าและไทยใหญ่ซึ่งนิยมทำกันระหว่างวันขึ้น 1 – 15 ค่ำเดือน 3 ตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ข้าวหย่ากู้มีลักษณะคล้ายข้าวเหนียวแดง ส่วนประกอบในการปรุง คือ ข้าวเหนียวนึ่ง กะทิ น้ำตาลอ้อย งาคั่ว เกลือป่น มะพร้าวขูด นำใส่กระทะตั้งไฟแล้วกวนเข้าด้วยกัน ส่วน

ข้าวหย่ากู้จะเหนียวมีรสอร่อยเพียงใดอยู่ที่ศิลปะ และเทคนิคตลอดจนประสบการณ์ของผู้ทำ เมื่อทำเสร็จแล้วจะนำไปใส่หม้อหรือถาดโรยด้วยงาคั่ว และมะพร้าวขูดแล้วตัดเป็นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนก้อนเล็ก ๆ ส่วนหนึ่งนำไปทำบุญที่วัด ทุกวัดในหมู่บ้าน ส่วนที่เหลือก็ช่วยกันนำขึ้นเกวียนเทียมวัวที่ได้รับการตกแต่งสีสันสวยงามแห่ฆ้องกลองนำไปแจกจ่ายให้แก่คนในหมู่บ้าน

ไม่เพียงประเพณีที่นำมายกตัวอย่างนี้เท่านั้น ข้าวเหนียวแดงยังปรากฏในพิธีกรรมอื่น เช่น การถวายข้าวมธุปายาส งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น เพื่อใช้เป็นขนมสำหรับเลี้ยงพระ เลี้ยงแขกที่มาช่วยงาน และถือว่าเป็นขนมมงคล

ข้าวเหนียวแดง : ภูมิปัญญาและพัฒนาการด้านอาหารของล้านนา

ขนมไทย นั้นมีเอกลักษณ์ทั้งด้านวัฒนธรรมของชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ มีวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติหอมหวาน รูปลักษณ์ชวนรับประทาน (รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์, 2553) ความจริงแล้วคำว่าขนมในภาษาไทยนั้นไม่มี คาดว่ามีการออกเสียงเพี้ยนมาจากคำว่า “เข้าหนม” เนื่องจากคำว่า “หนม” นั้นแปลว่าหวาน และอีกข้อสันนิษฐานหนึ่งคำว่า "ขนม" อาจมาจากคำในภาษาเขมรว่า "หนม" หมายถึง อาหารที่ทำมาจากแป้ง

โดยคนไทยนิยมทำขนมไทยรับประทานในทุกชนชั้นของสังคมตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงรัตนโกสินทร์ ถือได้ว่าขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่ง ต่อมาในสมัยอยุธยานั้นเราเรียกได้ว่าเป็นยุคเฟื่องฟูของขนมไทยเลยก็ว่าได้ โดยเฉพาะในสมัยการปกครองของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชที่มีการค้าขายกับชาวต่างชาติ เราได้รับอิทธิพลทางด้านขนมหวานจากหลายประเทศ และบุคคลที่มีชื่อเสียงทางด้านขนมในสมัยนี้คือ ท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์หรือที่เรารู้จักในชื่อว่า “ท้าวทองกีบม้า”

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่าทำในโอกาสมีงานบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เช่นขนมที่ทำเนื่องในงานแต่งงานเป็นต้น เพราะขนมบางชนิดต้องใช้กำลังคนและเวลามากพอสมควร ส่วนขนมไทยในวังจะมีวิธีการทำที่ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงของขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิมจะมีส่วนผสม คือ แป้ง น้ำตาลและกะทิเท่านั้น นลิน คูอมรพัฒนะ (2553) ได้กล่าวว่าขนมไทยมีบทบาทเกี่ยวกับเทศกาลงานบุญงานมงคลต่าง ๆ มากมาย และขนมไทยหลายชนิดก็มีความหมายในงานมงคล เมื่อถึงเทศกาลหรืองานบุญชาวบ้านก็จะมาร่วมแรงร่วมใจกันในการทำอาหารและขนมถวายพระ

“ข้าวเหนียวแดง” เป็นขนมหวานโบราณชนิดหนึ่ง เกิดจากวิธีการกวนที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นหลัก มีความหวานจากน้ำอ้อย หรือน้ำตาลปี๊บ ความหอมมันจากกะทิ และโรยด้วยงาขาวคั่ว เนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวแดงจะนิ่มนอกกรุบข้างใน การทำข้าวเหนียวแดง เริ่มตั้งแต่วิธีการเตรียมส่วนผสมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ และรวมถึงการนำมาบริโภค ก่อให้เกิดความสามัคคี สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มเครือญาติ เนื่องจากการทำข้าวเหนียวแดงในอดีตต้องทำในปริมาณมาก ต้องใช้แรงงานในการคนข้าวเหนียวแดง ทำให้เกิดการมีส่วนร่วม และการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี การช่วยเหลือ เอื้ออาทร แบ่งปันในกลุ่มเครือญาติ และสังคม ในขณะที่ อภิญญา ตันทวีวงศ์ (2556) ได้กล่าวถึง การมีวัฒนธรรมอาหารที่เข้มแข็งจะเป็นการสร้างเส้นทางคุณภาพชีวิตและสุขภาวะ ซึ่งจะส่งผลต่อความมั่นคงในสังคมต่อไป ซึ่งวัฒนธรรมชุมชนเป็นการให้ความสำคัญต่อจารีตประเพณี ระบบความสัมพันธ์ทางสังคม ที่ตอกย้ำคุณค่าของความเกื้อกูลในชุมชน ความพอเพียงของชุมชน และการสัมพันธ์

อย่างพึ่งพิงระหว่างชุมชนกับธรรมชาติ ซึ่งรูปธรรมของความรู้ดังกล่าว ได้แก่ การให้ความสนใจต่อเรื่องเล่าตำนาน ประเพณี เทคโนโลยีพื้นบ้าน การจัดระบบแรงงาน วิถีทำมาหากิน (ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ, 2557) ซึ่งการทำอาหารเป็นกระบวนการหนึ่งที่เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาผ่านครัวเรือน จากรุ่นสู่รุ่น โดยใช้วิธีการสาธิต และให้ลองลงมือปฏิบัติจริง ทั้งนี้การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการทำข้าวเหนียวแดง จากอดีตมาสู่ปัจจุบันยังเป็นการถ่ายทอดความรู้ เทคนิค วิธีการทำหรือการปฏิบัติผ่านประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ ที่สืบต่อกันมา เป็นสิ่งที่ควรค่าต่อการอนุรักษ์ และสืบทอดต่อ เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จัก และได้รับประทานขนมหวานโบราณอย่างข้าวเหนียวแดงที่ได้จากการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น และถูกนำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งในงานประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ ที่ยังคงมีอยู่ให้เห็นในปัจจุบัน

ข้าวเหนียวแดงกับมิติด้านทางสังคมและวัฒนธรรมล้านนา

ส. พลายน้อย (อ้างถึงใน ชิดชนก ชมพฤกษ์, 2539) ได้กล่าวถึงที่มาของคำว่า “ขนม” ไว้ว่า

“คำว่า ขนม มีทางมาได้สองทาง คือ มาจากคำว่า ข้าวหนม คำหนึ่ง กับ ข้าวนม คำหนึ่ง ข้าวหนมนั้นก็โดยเข้าใจว่าเป็นข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล อนุโลมคำว่า หนม แปลว่า หวาน อย่างข้าวหนมก็แปลว่า ข้าวหวาน ต่อมาเรียกสั้น ๆ เร็ว ๆ เข้าก็กลายเป็นขนมไป มีบางท่านกล่าวว่าภาษาถิ่นแถวอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม และบ้านเซบั้งไฟ ประเทศลาว มีคำว่า หนม เป็นกริยา แปลว่า นวด เช่น นวดแป้ง นวดดิน ก็ว่า หนมแป้ง หนมดิน ฉะนั้น ข้าวหนมก็คือ ข้าวนวด”

เมื่อพิจารณาจากข้อความข้างต้นจะเห็นได้ว่าขนมนั้นเป็นการนำวัตถุดิบ 2 ชนิดมาใช้ในการปรุงประกอบให้กลายเป็นอาหารหวานนั้นก็คือ “ข้าว” กับ “น้ำอ้อยหรือน้ำตาล” ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้เพื่อให้ขนมมีรสชาติและมีเอกลักษณ์เฉพาะตนในฐานะของขนมหวาน ขนมจึงเป็นการแปรรูป “ข้าว” ซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรของไทยมาตั้งแต่ยุคโบราณ อันเป็นผลมาจากสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีความอุดมสมบูรณ์และสามารถผลิตข้าวได้ในปริมาณมาก จึงสามารถนำเอาข้าวที่เหลือจากการบริโภคส่วนหนึ่งมาแปรรูปโดยผสมผสานกับวัตดุดิบในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว น้ำอ้อย น้ำตาลมะพร้าว ธัญพืชต่าง ๆ เป็นต้น แปรสภาพจากข้าวที่ทานกับอาหารคาว สู่การเป็นขนมหวานเพื่อใช้ในการประอบพิธีกรรม หรือนำไปใช้ในงานบุญประเพณีในชุมชนของตนเอง ตลอดจนนำไปรับประทานเป็นอาหารว่าง และเพื่อการถนอมและเก็บรักษาเพื่อยืดอายุให้กับอาหาร

ภูมิปัญญาด้านข้าวของชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ภาคเหนือนั้นมักจะนิยมบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนข้าวเจ้านั้นนิยมปลูกเพื่อใช้ในการแปรรูปเป็นอาหารชนิดอื่น มักเน้นไปที่นำไปทำเป็นขนมหวานเป็นหลัก จากข้อสันนิษฐานของ สุจิตต์ วงษ์เทศ (2531) ใน “ข้าวเจ้า ข้าวไพร่ ของชาวสยาม” ได้ตั้งขอสังเกตเกี่ยวกับการรับประทานข้าวของคนไทยไว้ว่า

> *“พื้นฐานการกินข้าวแต่ดั้งเดิมของผู้คนในตระกูลไทย ลาว ก็คือข้าวเหนียว หรือข้าวนึ่งมาตั้งแต่ดึกดำบรรพ์ก่อนสมัยทวารวดี ต่อมาภายหลังข้าวเจ้าก็แพร่หลายในภาคกลางและภาคใต้มากกว่าข้าวเหนียว เพราะดินแดนเหล่านี้อยู่ใกล้ทะเล มีการติดต่อค้าขายและสังสรรค์กับชาวต่างชาติอยู่เสมอมากกว่าผู้คนในดินแดนภาคอื่น ๆ ที่อยู่ในตอนบน รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการปลูกข้าวตลอดถึงสภาพภูมิศาสตร์ที่เอื้ออำนวย จึงทำให้ข้าวเจ้าแพร่หลายมากกว่า”*

ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการปลูกข้าวในพื้นที่ภาคกลางและภาคใต้จากการทำนาข้าวเหนียวเป็นนาข้าวเจ้านั้น กลับไม่ได้ส่งผลต่อการทำนาในพื้นที่ภาคเหนือและภาคอีสานซึ่งยังคงทำนาข้าวเหนียวเป็นหลักและปลูกข้าวเจ้าเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ภูมิปัญญาด้านข้าวนี้เองจึงเป็นบ่อเกิดของประเพณี พิธีกรรมตามบริบทของชุมชนนั้นๆ ขึ้นมา การถวายผลผลิตแรกของปีเพื่อเซ่นสรวงบูชาแก่ผีอารักษ์หรือเทพยดาที่ปกปักรักษาพืชพันธุ์ หรือที่เรารู้จักกันดีในชื่อ “แม่โพสพ” เทวีผู้ดูแลพื้นนาและการทำนาข้าว เพื่อให้เทพเกิดความพึงพอใจและนำไปสู่ความอุดมสมบูรณ์ของผลผลิตในฤดูเก็บเกี่ยว ในอินเดียตอนใต้มีการทำพิธีต้มข้าวน้ำนม เรียกว่า “ข้าวทิพย์” หรือ “ข้าวปายาส” เพื่อบูชาความอุดมสมบูรณ์จากพรของพระคเนศ ซึ่งคล้ายคลึงกับการทำขนมหวานเพื่อเซ่นผีปู่ย่า ผีบรรพบุรุษ หรือผีฟ้าผีแถนของไทย ให้เกิดความอุดมสมบูรณ์และความผาสุกของชีวิต

“ข้าวเหนียวแดง” ถือได้ว่าเป็นขนมหวานที่จำมาจากข้าวโดยไม่ใช้กรรมวิธีแปรรูปเมล็ดข้าวให้เป็นผงแป้ง แต่ใช้ตัวข้าวเหนียว นำมาแช่น้ำแล้วนึ่งให้สุข ก่อนนำมากวนกับส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำอ้อย ป่น เกลือป่น มะพร้าวขูด งา เป็นต้น ส่วนผสมของข้าวเหนียวแดงนี้แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับบริบทของพื้นที่นั้นๆ หากเป็นพื้นที่ของภาคกลางมักจะนิยมใช้กะทิเป็นส่วนผสมเพื่อให้เกิดความหวานมันของตัวข้าวเหนียวแดง หรือบางแห่งผสมแบะแซ เพื่อให้ตัวข้าวเหนียวจับตัวกันมากขึ้น ซึ่งแต่ละสูตรนั้นไม่ตายตัวขึ้นอยู่กับว่าเป็น “ตำรับ” ของใคร ข้าวเหนียวแดงจึงสะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมตามบริบทของพื้นที่นั้นๆได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมชาวล้านนา ที่ได้ให้คุณค่าเชิงสัญญะของข้าวเหนียวแดงเป็นขนมมงคล เป็นเครื่องเซ่นสังเวยผีบรรพบุรุษ เทพาอารักษ์ ตลอดจนเป็นเครื่องแสดงถึงการเปลี่ยนผ่านช่วงเวลา ทั้งนี้ กรรณิการ์ ว่าเร็วดี (2559) ได้เสนอแนวคิดไว้ว่า ด้วยเหตุที่ขนมไทยมีหลากหลายชนิด การเลือกใช้ขนมไทยในงานมงคลหรืองานประเพณีต่างๆ มักมีการพิจารณาจากชื่อขนมไทยในด้านความหมาย รูปร่าง รูปทรงที่เป็นมงคล นอกจากนี้ขนมไทยยังสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรม อันหมายถึงสภาพสังคม และวิถีชีวิตของคนไทยหลายด้าน ได้แก่ประเพณี พิธีกรรม และค่านิยม ความเชื่อในแต่ละยุคสมัยได้เป็นอย่างดี

หากพิจารณาตามแนวคิดดังกล่าว จะเห็นได้ว่าข้าวเหนียวแดง ก็เป็นขนมอย่างหนึ่งที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงมิติทางสังคมและวัฒนธรรม รวมไปถึงค่านิยมทางสังคมและระบบคิดของชาวล้านนาได้เป็นอย่างดี โดยสามารถอธิบายให้เห็นถึงบทบาทในฐานะของความสำคัญและความสัมพันธ์เชิงมิติทางสังคมและวัฒนธรรมได้ดังนี้

ข้าวเหนียวแดงในฐานะภาพสะท้อนของเครือข่ายทางสังคมล้านนา เนื่องจากการปรุงประกอบข้าวเหนียวแดงในแต่ละครั้งนั้น ต้องใช้ทั้งกำลังคน กำลังทรัพย์ และการคัดสรรวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของกำลังคนที่จะต้องใช้ในปริมาณมาก เนื่องจากมีหน้าที่และขั้นตอนที่หลากหลาย ทั้งแรงงานชายและหญิง เจ้าภาพหรือผู้ประกอบิธีกรรมในแต่ละครั้งจะต้องมีการบอกกล่าวหัวหน้าแม่ครัวประจำชุมชน บอกกล่าวเครือญาติ และคนรู้จักเพื่อขอแรงมาร่วมกันทำขนมในงานพิธี คนในชุมชนจะถือว่าเป็นการ “เอามื้อ” หรือ “ซ่ายมื้อ” เพราะเจ้าภาพในงานนี้ก็จะไปช่วยลงแรงในงานต่อไป ระบบการเอามื้อ ซ่ายมื้อนี้เป็นการสร้างเครือข่ายของกลุ่มคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี หากเกินเหตุการณ์ที่ต้องใช้แรงงาน หรือขอความร่วมมือระหว่างกันของคนในชุมชนมักจะได้รับการตอบรับ เพราะถือว่าเป็นการช่วยเหลือเขา เพราะเขาเคยมาช่วยงานเรานั้นเอง

ข้าวเหนียวแดงในฐานะภาพสะท้อนของค่านิยมความเชื่อในสังคม การทำข้าวเหนียวแดงที่ใช้แรงงานส่วนใหญ่เป็นเครือญาติหรือสายตระกูลนั้น แฝงคุณค่าในเรื่องของความรักใคร่ สามัคคีในหมู่เครือญาติ

โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากเป็นชั้นลูกหรือหลานที่ไปทำงานต่างจังหวัดหรือต่างประเทศ การกลับบ้านเพื่อร่วมกิจกรรมกับครอบครัวหรือชุมชน ด้วยการร่วมกันกวนข้าวเหนียวแดง ได้พบปะพูดคุย ได้แนะนำกันในวงขนม ทำให้ได้รู้จักว่าเป็นลูกเต้าของใคร ญาติฝั่งไหน นอกจากนี้ชื่อข้าวเหนียวแดงยังสะท้อนถึงความรักใคร่ปรองดอง มีความเหนียวแน่นและเป็นปึกแผ่นเดียวกัน

ข้าวเหนียวแดงในฐานะภาพสะท้อนของสังคมเกษตรกรรม จากข้อสังเกตของ ของ สุจิตต์ วงษ์เทศ (2531) ใน “ข้าวเจ้า ข้าวไพร่ ของชาวสยาม” ที่กล่าวถึงการปรับเปลี่ยนการทำเกษตรแบบนาข้าวเหนียวเป็นนาข้าวเจ้า ในพื้นที่ภาคกลางและภาคใต้อันมาจากสภาพแวดล้อมของพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกข้าวเจ้ามากกว่าข้าวเหนียว ซึ่งภาคเหนือและภาคอีสานเองกลับไม่ได้ปรับเปลี่ยนการทำนาข้าวเหนียวจากอดีต อันเนื่องมาจากสภาพอากาศที่เหมาะต่อการทำนาข้าวเหนียวมากกว่า และรูปแบบการดำรงชีวิต ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมอาหารที่เหมาะต่อการบริโภคข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า สิ่งเหล่านี้เองได้สะท้อนองค์ความรู้ออกมาในรูปแบบของอาหารคาวหวานที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นส่วนผสมทั้งรูปแบบเมล็ดและแปรรูปเป็นผง

การบริโภคข้าวเหนียวแดงของคนไทยในยุคปัจจุบัน

ข้าวเหนียวแดงเป็นขนมไทยที่นิยมบริโภคกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ซึ่งจัดเป็นขนมกวนชนิดหนึ่งที่คนไทยสมัยก่อนนิยมทำขึ้นในเทศกาลสงกรานต์ เพื่อถวายพระ เพื่อทำบุญ และแจกจ่ายกันบริโภคในครัวเรือน ข้าวเหนียวแดงเป็นขนมไทยที่ต้องใช้วิธีการกวนซึ่งเป็นกิจกรรมที่ต้องออกแรงมาก ชาวบ้านจึงอาศัยวันรวมญาติอย่างวันสงกรานต์ที่มักจะมีญาติพี่น้องมารวมตัวกันเพื่อจะได้ช่วยกันลงแรงกวนขนม เมื่อทำเสร็จแล้วก็จะนำไปทำบุญกันในวันสงกรานต์ ขนมข้าวเหนียวแดงจึงเปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของความสามัคคีในครอบครัว นอกจากนี้คนไทยสมัยก่อนยังถือเอาการทำขนมกวน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง เป็นตัวบ่งบอกฐานะของตนอีกด้วย โดยจะกวนขนมจำนวนมากเพื่อนำไปทำบุญตักบาตร ส่วนขนมที่เหลือจากการทำบุญก็จะนำมาแจกจ่ายให้คนในครอบครัวและเพื่อนบ้านได้กินกันโดยถ้วนทั่ว เป็นการประชันฝีมือการทำขนมในแต่ละบ้านกันแบบกลาย ๆ ไปด้วยในตัว แต่ถึงอย่างนั้นก็ต้องยอมรับว่าการร่วมด้วยช่วยกันกวนขนมในวันสงกรานต์ และเทศกาลต่าง ๆ เป็นบรรยากาศที่เต็มไปด้วยความสนุกสนานครื้นเครง สมาชิกทุกคนในรอบครัว ไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือผู้สูงอายุก็จะมีส่วนร่วมในกิจกรรม

แม้ว่าปัจจุบันคนไทยจะไม่ได้กวนขนมข้าวเหนียวแดงกันอย่างแพร่หลายเหมือนเมื่อก่อนแล้ว แต่ก็ใช่ว่าจะไม่มีประเพณีทำขนมข้าวเหนียวแดงเทศกาลสงกรานต์จะหายไปจากสังคมไทย เพราะในสังคมชนบทบางท้องที่ยังมีการกวนขนมไทยแบบนี้กันอยู่ ส่วนผู้ที่อาศัยในเมืองหากอยากรับประทานข้าวเหนียวแดง ก็สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป โดยในปัจจุบันข้าวเหนียวแดงเป็นขนมไทยที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป ซึ่งร้านค้าบางร้านอาจประยุกต์จากสูตรดั้งเดิม เช่น ทำเป็นข้าวเหนียวแดงกะทิ ข้าวเหนียวแดงมะพร้าวอ่อนเพื่อเพิ่มความหลากหลาย สร้างความน่ารับประทานและความน่าสนใจแก่ลูกค้า เป็นต้น

สรุป

ข้าวเหนียวแดงเป็นขนมหวานที่นิยมนำไปถวายพระ เพื่ออุทิศบุญกุศลให้กับบรรพบุรุษ ในช่วงวันลาของชาวล้านนา โดยการนำข้าวเหนียวมากวนกับน้ำอ้อย ซึ่งในการกวนข้าวเหนียวแดง เป็นประเพณีที่ต้องใช้

แรงงานคนจำนวนมากมาช่วยกันกวน ทำให้เกิดความสามัคคีกันในระหว่างหมู่เครือญาติ หรือในชุมชน จึงนอกจากเป็นกิจกรรมรวมกันของคนในชุมชนแล้ว ข้าวเหนียวแดงยังเป็นขนมที่สะท้อนถึงพิธีกรรมทางความเชื่อในการบูชาผี และความหมายของชื่อข้าวเหนียวแดงยังมีความเป็นมงคล หมายถึงความรักใคร่ปรองดองเหนียวแน่น และเป็นปึกแผ่น และข้าวเหนียวแดง หรือ เข้าวิตูจานน้ำอ้อย เป็นขนมที่มีมานาน ดังปรากฏในเทศน์มหาชาติ บทนครกัณฑ์ และในปัจจุบันข้าวเหนียวแดงเป็นขนมที่ได้รับความนิยม และมีการพัฒนาเป็นรูปแบบต่าง ๆ เช่น ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดงมะพร้าวอ่อน ดังนั้น การเรียนรู้ประวัติของข้าวเหนียวนอกจากเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีของไทยล้านนาแล้ว ยังเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับขนมไทยข้าวเหนียวแดงด้วย

References

กรรณิการ์ พรมเสาร์ และนันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). แกะรอยสำรับไทย. เชียงใหม่: วรรณรักษ์.

กรรณิการ์ ว่าเร็วดี และคณะ. (2559). “ชื่อขนมไทยในมิติแห่งภาพสะท้อนวัฒนธรรม”. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 13: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, น.1360-1367.

ฉัตรชนก บุญไชย. (2563). ขนมไทยมิติด้านประเพณี. Journal of Thai Food Culture. ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2563, น.1-13.

ชิดชนก ชมพฤกษ์. (2539). “ปรัมปราจาก ‘ป่าขนม'” ในศิลปวัฒนธรรม ฉบับธันวาคม 2539

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ. (2555) วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้. วารสารวิชาการและวิจัย. ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 (มีนาคม 2557) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร: กรุงเทพฯ. น.94-107.

นลิน คูอมรพัฒนะ. (2553). เส้นทางขนมไทย: กำเนิดและวิวัฒนาการขนมไทยตั้งแต่สุโขทัยจนถึงปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: แสงแดด

พวงผกา ธรรมธิ. (2565). ขุนสังขานต์ : บทบาทหน้าที่และการดำรงอยู่ในสังคมล้านนาปัจจุบัน. วิวิธวรรณสาร: ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 (มกราคม-เมษายน) 2565, น.91-112.

พระไกรสร กิตฺติเวที. (2560). ศึกษาพัฒนาการและคุณค่าของการเทศน์มหาเวสสันดรชาดก กัณฑ์มัทรีในล้านนา. วิทยานิพนธ์พุทธศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพระพุทธศาสนา. อยุธยา: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

รุ่งทิวา วงค์ไพศาลฤทธิ์. (2553). ขนมไทยในงานพิธี. กรุงเทพฯ: ไทยควอลิตี้บุ๊คส์

วันชัย อิงปัญจลาภ. (2537). ขนมไทย. กรุงเทพฯ: บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

สภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่. (2544). เจ้านายฝ่ายเหนือกับงานวัฒนธรรม. เชียงใหม่: ส.ทรัพย์การพิมพ์

สมบัติ พลายน้อย. (2554). ขนมแม่เอ๊ย. กรุงเทพฯ: บัณฑิตการพิมพ์.

สรัสวดี อ่องสกุล. (2544). ประวัติศาสตร์ล้านนา.กรุงเทพฯ :อมรินทร์

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2531). ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวสยาม. กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม.

สุนทร คำยอด. (2561). ข้าวในกฎหมายโบราณล้านนา. วารสารแม่โจ้ปริทัศน์. ปีที่ 19 ฉบับที่ 2 (เมษายน - มิถุนายน) 2561. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้, น.70-75.

สุนทร คำยอด. (2561). ขนม เพศสภาพ การฟ้อนผี และพิธีกรรม : กรณีศึกษา การฟ้อนผีในจังหวัดเชียงใหม่. วารสารศิลปศาสตร์ ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2561). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้, น.53-64.

เสถียรโกเศศ.(2516). วัฒนธรรมและประเพณีต่างๆของไทย. กรุงเทพฯ: คลังวิทยา.

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำปาง. (2563). ถวายข้าวมธุปายาส. สืบค้นเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2565, จาก https://web.archive.org/web/20201026235159/https://www.m-culture.go.th/lampang/ewt_news.php?nid=2172&filename=index

อภิญญา ตันทวรวงศ์. (2556). บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล. กรุงเทพฯ: สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.

คณะผู้เขียน/ผู้เขียน

นางเสาวลักษณ์ กันจินะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

e-mail: saowalak_kan@dusit.ac.th

นางสาวสุรีย์พร ธัญญะกิจ

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

e-mail: Sureeporn_tha@dusit.ac.th

นางสาวอานง ใจแน่น

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

e-mail: anong_jai@dusit.ac.th

นางสาวฐิติวรฎา ใยสำลี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

e-mail: Thitiworada_yai@dusit.ac.th

นายปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

paponpat_p@rmutt.ac.th

นายจาตุรงค์ แก้วสามดวง

ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: jaturong_aof@hotmail.com