

ประวัติความเป็นมาของชนมไทย

ชาติไทยเป็นชาติเก่าแก่ที่มีอารยธรรมของตนเองมาเป็นเวลาช้านานนับตั้งแต่ก่อตั้งบ้านเมืองและสถาปนาอาณาจักรไทยขึ้นเป็นครั้งแรก และเรียกอาณาจักรที่สถาปนาขึ้นว่า อาณาจักรสุโขทัย มาจนถึงปัจจุบัน คนไทยสมัยสุโขทัยได้สร้างแบบแผนประเพณีวัฒนธรรมเป็นแบบอย่างเฉพาะตัวขึ้นมากมายไม่แตกต่างไปจากอารยธรรมเก่าแก่อื่นๆ ทั่วโลก นอกจากนั้นประเพณีวัฒนธรรมไทยยังได้รับการสืบทอดต่อเนื่องกันมาอย่างมิได้ขาดตอน จึงทำให้หลายสิ่งหลายอย่างที่ปรากฏอยู่ทุกวันนี้ คือ ผลแห่งความคิดสร้างสรรค์อันวิเศษของบรรพบุรุษไทยในสมัยโบราณ ซึ่งเคยมีชีวิตอยู่บนผืนแผ่นดินนี้เมื่อหลายร้อยปีก่อน

ชนมไทย จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่และนิยมกันมาช้านาน เพราะชนมไทย นอกจากจะเป็นของหวานที่คนไทยรับประทานกันในชีวิตประจำวันยังได้ ใช้สำหรับถวายพระสงฆ์ พระมหากษัตริย์ ตลอดจนใช้สำหรับรับบุคคลสำคัญของประเทศ และคณะทูตจากประเทศต่างๆ ชนมไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากของหวานของชาติอื่นอันก่อเกิดจากวิถีชีวิตและประเพณีวัฒนธรรมของคนไทยเอง ดังนั้นเมื่อชาวไทยได้รับวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามาผสมผสานจึงปรับลักษณะและรูปแบบขนมต่างชาติให้สอดคล้องกับชนมไทย จนกลมกลืนเป็นชนมไทยในโอกาสต่อๆ มา

ความหมายของชนมไทย

คำว่า “ชนม” ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้อธิบายไว้ว่า “ชนม (ชะ นนม) เป็นคำนาม หมายถึง ของกินที่ไม่ใช่กับข้าวมักปรุงด้วยแป้งหรือข้าว กะทิ และน้ำตาล ของหวาน ทางเหนือเรียกว่า ข้าวหนม”

ในหนังสือขนมแม่เอ๊ย ของ ส. พลายน้อย (2527, หน้า 17-19) ได้สรุปว่า คำว่า ชนมมาจากมาจากคำว่า “เข้า” ปัจจุบันเขียนว่า “ข้าว” รวมกับคำว่า “หนม” ซึ่งมีสองความหมายที่สอดคล้องกันคือ ความหมายที่หนึ่งแปลว่า หวาน ข้าวหนมจึงหมายถึง ข้าวหวาน อีกความหมายหนึ่ง “หนม” มาจากภาษาถิ่นของอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม และของบ้านแซมั้งไฟประเทศลาว ซึ่งเรียก

กิริยาการนวดดินหรือ แป้งจำ หนมดิน หนมแป้ง ดังนั้น เข้าหนมจึงน่าจะ หมายถึงการไม่ข้าวเป็น แป้งแล้วนวดกับน้ำตาลและมะพร้าว(กะทิ) คำว่า “ขนม” ที่ใช้กันในปัจจุบันน่าจะกร่อนเสียงมาจาก คำว่า “เข้าหนม”

สรุปว่า ขนม หมายถึง ของกินที่ปรุงด้วยแป้งหรือข้าว กะทิและน้ำตาลมีรสหวาน

ความเป็นมาของขนมไทย

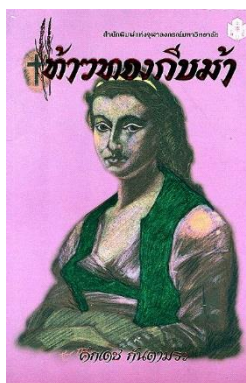
อาหารที่ยืนยันว่า ตาลและมะพร้าวเป็นพืชท้องถิ่นของเอเชียอาคเนย์โดยเฉพาะอ้อยมี หลักฐานว่าอินเดียมีอ้อยและรู้จักทำน้ำตาลอ้อยมาตั้งแต่ประมาณ 7,000 ปีมาแล้ว ดังนั้นคนในแถบ เอเชียอาคเนย์รวมไปถึงแถบอ่าวเบงกอลคือบังกลาเทศ จึงนิยมรับประทานขนมหวานกันมาก พบ หลักฐานว่าในช่วงศตวรรษที่ 17 ประเทศเวียดนาม อินโดนีเซียและไทย ได้ส่งน้ำตาลอ้อยไปขายที่ จีนและญี่ปุ่น โดยเฉพาะในสมัยกรุงศรีอยุธยา ไทยได้ส่งน้ำตาลอ้อยไปขายที่จีนเป็นจำนวนมาก โดยที่อินเดียกินขนมหวานกัน ตั้งแต่สมัยพุทธกาลแล้ว สำหรับที่มาของขนมหวานในประเทศไทย นั้นเขาเห็นว่าน่าจะมามีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย เนื่องจากได้พบหลักฐานเก่าแก่ที่สุดสุโขทัย หนังสือไตรภูมิ พระร่วงได้เอ่ยชื่อ ขนมต้ม เอาไว้และหลักฐานอีกชิ้นหนึ่งคือจดหมายเหตุสมัยกรุงศรีอยุธยา เอ่ยถึง “ย่านป่าขนม” ซึ่งน่าจะหมายถึงตลาดขนมแสดงว่ามีผู้นิยมรับประทานขนมจนมีการค้ามาขายที่ ตลาดมานานแล้ว นอกจากนั้นยังมีหลักฐานบางฉบับที่กล่าวถึง การปั้นหม้อข้าว หม้อแกง และ กระทะ เต่าขนมกรกขาย แสดงว่ามีการทำขนมกรก ขนมเบื้อง กินอย่างแพร่หลาย

ข้าวญใจ เอมีใจ (2533) ได้กล่าวถึงหนังสือประชุมพงสาวดารภาคที่ 40 ฉบับหอสมุด แห่งชาติ “เรื่อง จดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศส” ซึ่งเป็นสำเนาจดหมายมองซิเออร์เดแลนค์ มี ไปถึงมองซิเออร์บารอง ผู้อำนวยการใหญ่ในประเทศสยาม ลงวันที่ 26 เดือนธันวาคม ค.ศ. 1682 (พ.ศ. 2225) มีความว่า

ภรรยาของคอนสตันตินฟอลคอน รู้จักกันในนาม ท้าวทองกิมม้า (ดังภาพที่ 6.1) ซึ่ง รัชการเป็นหัวหน้าเครื่องในโรงครัวหลวง แผ่นดินสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้าวสระ เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2251-2275 ท้าวทองกิมม้ามีชื่อจริงว่า มารี กิมาร์ (Marie Guimar) เกินในรัชสมัยสมเด็จพระ นารายณ์มหาราช ราวปี พ.ศ. 2201 หรือ 2202 บิดาชื่อฟานิก (Fanik) เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบ งกอล แต่บางแห่งก็สันนิษฐานว่า บิดาของมารี กิมาร์ มีเชื้อสายโปรตุเกสจากย่าของเธอ มารดาของ ท้าวทองกิมม้าเป็นชาวญี่ปุ่นชื่อ อูรซูลา ยามาดา (Ursula Yamada)

ท่านท้าวทองกิบม้า ผู้นี้เป็นผู้เริ่มต้นสอนให้ชาวสยามทำขนมหวาน คือ ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมจิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมสำปันนี ขนมหม้อข้าวหม้อแกง ในครั้งนี้อาจถือเป็นจุดที่พลิกเปลี่ยนโฉมหน้าของขนมไทยครั้งสำคัญโดยมีการนำไข่เข้ามาเป็นส่วนประกอบหลัก และมีการใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลละเอียดยามาเป็นส่วนประกอบรองอีกด้วย ซึ่งนอกเหนือไปจากแป้งและน้ำตาล มะพร้าว ที่มีอยู่แต่เดิม

ท่านท้าวทองกิบม้า เป็นคนเชื้อสายโขนูญ ชอบช่วยเหลือผู้อื่นโดยมักรับอุปการะเด็กกำพร้า ลูกทาส หรือลูกครึ่งที่มีมารดาเป็นชาวพื้นเมืองบิดาเป็นชาวยุโรป ถูกทอดทิ้งไม่เหลียวแลเป็นจำนวนมาก และบรรดาเด็กสาวที่นางอุปการะนี้ทุกคนจะได้รับการอบรมสั่งสอนให้รู้จักวิธีการทำอาหารคาวหวานต่างๆ จนกลายเป็นความรู้ติดตัวไปเมื่อแต่งงานหรือมีครอบครัวก็นำเอาความรู้ที่ได้รับการอบรมสั่งสอนไปทำและเผยแพร่ต่อไปอีก ทำให้ดำริรับการทำขนมหวานและอาหารคาวที่ปรุงแต่งอย่างพิเศษเป็นของสูงในพระราชวังได้รับการเผยแพร่ออกมาสู่ประชาชนทั่วไป



ภาพที่ 6.1 ท่านท้าวทองกิบม้า

ที่มา : คึกเดช กันตามระ, 2545.

จะเห็นได้ว่าขนมไทยมีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน ซึ่งมีข้อสังเกตว่าเป็นของที่เกิดจากข้าวที่นำมาตำหรือบดจนป็นละเอียด เรียกว่าแป้ง แล้วผสมกับน้ำตาลเพียงสองอย่างเท่านั้นก่อนต่อมามีมะพร้าวเข้าไปผสม ขนมไทยยุคแรกจึงมีส่วนประกอบหลักคือแป้ง น้ำตาลและมะพร้าว ซึ่งของสามสิ่งนี้ก็เป็นที่นิยมในบ้านพื้นเมืองที่มีอยู่โดยทั่วไป ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล และ

มะพร้าว คงมีแต่สมัยสุโขทัย ส่วนขนมที่มีส่วนผสมของไข่ป่นนั้น ตามหลักฐานพบว่ามีการตั้งสมัยอยุธยาในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช และในสมัยอยุธยานี้มีตลาดขายของเหมือนกัน เรียกว่า ป่าขนม

ที่เรียกชื่อขนมนั้นมิได้เรียกแต่สิ่งที่เกิดจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวรวมกันแต่เพียงเท่านั้น ต่อมาจึงได้เรียกรวมไปถึงของหวานอื่นๆ อีกด้วย สรุปว่าเป็นของหวานแล้วก็เรียกว่าขนมเหมือนกันหมด แต่ก่อนคนไทยกินข้าวแล้วก็อาจมีของหวานกินตามหลัง ที่เรียกกันว่า คาวหวาน คือ กินอาหารคาวก่อนแล้วจึงตามด้วยอาหารหวาน เป็นอันเสร็จสิ้นการกินมื้อนั้น

ต่อมาการกินเปลี่ยนไป เกิดมีภาษาของขนมหวานขึ้นอีกคำหนึ่ง ว่า “ของว่าง” คือ กินในระหว่างเวลาว่าง เป็นการกินเล่นไม่จริงจัง หรือจะหมายถึงว่ากินขณะที่ท้องว่างอยู่ กินเป็นการรองท้องไว้พลางๆ ก่อนก็ได้และของว่างเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นของหวาน แต่ไม่ใช่ขนมที่ทำมาจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวเสมอไป เพราะบางทีเป็นประเภทผลไม้ เช่น กล้วย ขนุน แดงโม ฯลฯ รวน เรียกว่าของว่างเหมือนกัน

ขนมประเภทที่ใช้แป้ง (แป้ง) น้ำตาลและมะพร้าว ดังกล่าว คงมีมาแต่สมัยสุโขทัยและสมัยกรุงศรีอยุธยา เพราะมีตลาดขายขนมเรียกว่า “ป่าขนม” ขนมที่ขายเท่าที่มีกล่าวไว้ในจดหมายเหตุ ขนมดังกล่าวก็คือ ขนมชะมด (ดังภาพที่ 6.2) ขนมกงเกวียน (ดังภาพที่ 6.3) ขนมกิมถั่ว และขนมสำปันนี่ (ดังภาพที่ 6.4) เป็นภาพที่ผู้เขียนได้ผลิตขึ้น และถ่ายเป็นภาพนำมาแสดงไว้ ณ ที่นี้ และภาพอื่นๆ ตั้งแต่หน้าที่ 5-17



ภาพที่ 6.2 ขนมชะมด



ภาพที่ 6.3 ขนมกงเกวียน



ภาพที่ 6.4 ขนมสำปันนี่

ในระยษนี้ขนมมีไข่ผสมแทรกเข้าไปด้วย เช่น ทองหยิบ (ดั่งภาพที่ 6.5) ทองหยอด (ดั่งภาพที่ 6.6) ฝอยทอง (ดั่งภาพที่ 6.7) สังขยา (ดั่งภาพที่ 6.8) พบว่าเริ่มมีในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยท่านผู้หญิงของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์เป็นผู้ประดิษฐ์ ชื่อ ขนมทองหยิบ ฝอยทอง ได้ชื่อตามลักษณะของขนม คือ ขนมทองหยิบต้องหยิบเป็นกลีบ ฝอยทองนั้นเป็นเส้นฝอย (ฝรั่งเรียกฝอยทองว่า โกลเดนแฮร์ คือ ผมหงอก) และขนมทองหยอดก็ใช้หยอด สีของขนมเหล่านี้เป็นสีเหลืองทอง จึงเรียกทองปนเข้าไปด้วย ในขณะที่ชื่อขนมต่างประเทศเข้ามาอยู่ในทำเนียบของขนมไทยหลายชนิด เช่น กาลละแม (เป็นของฝรั่งเศส) ขนมฝรั่งหรือขนมฟองน้ำ ที่เรียกชื่อขนมนั้นมิได้เรียกแต่สิ่งที่เกิดจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าว รวมกันแต่เพียงเท่านั้นยังรวมถึงของหวานอื่นๆอีกด้วย



ภาพที่ 6.5 ขนมทองหยิบ



ภาพที่ 6.6 ทองหยอด



ภาพที่ 6.7 ฝอยทอง



ภาพที่ 6.8 สังขยา

สรุปเรียกว่าเป็นขนมหวานจึงรวมเรียกว่า ขนมเหมือนกันหมด สมัยที่วัฒนธรรมเจริญขึ้น นิสัการกินเปลี่ยนไป สมัยโบราณคนไทยรับประทานข้าว แล้วจึงรับประทานของหวานอย่างทีเรียกกันว่า คาว – หวาน ไม่เหมือนสมัยนี้นิยมรับประทานอาหารแบบฝรั่ง คือ รับประทานไปแบบหนักๆ ในมือเย็นมือเดียว เข้ากับกลางวันรับประทานอาหารแบบเบาๆ ไม่อึดจนเกินไปนัก การรับประทานอาหารแบบใหม่นี้เอง จึงมีคำว่า “ของว่าง” คือรับประทานในระหว่างเวลาที่ว่าง ทีเรียกว่าเป็นการกินเล่น ไม่จริงจังหรือจะหมายความว่ารับประทานอาหารที่ท้องว่างอยู่ เป็นการรอง

ห้องไว้พลางๆก่อนก็ได้ และของว่างเหล่านี้เป็นของหวาน แต่ไม่ใช่ประเภทต่างๆมาแล้ว บางทีพวกผลไม้ เช่น ขนุน แดงโม ฯลฯ เขาก็เรียกเป็นรับประทานของว่างเหมือนกัน

ของว่างประเภทผลไม้เป็นของไทยแท้ก็อย่างหนึ่ง ผลไม้ในเมืองไทยมีอุดมสมบูรณ์ตลอดปี บางชนิดมีมากจนรับประทานไม่หมดก็เกิดความคิดประดิษฐ์ของหวานแปลกๆออกไปอีก เช่น กล้วยสุกงอมรับประทานไม่หมดจึงเอาไปตากแห้ง ทำเป็นกล้วยตาก ซึ่งมีแหล่งกำเนิดมาจากทางภาคเหนือ เพราะมีกล้วยมาก ผลไม้บางชนิดเหมาะสมสำหรับการกวน เช่น มะม่วง ทูเรียน พุทรา ของบางชนิดมีรสเปรี้ยวไม่เหมาะสำหรับการตากแห้งหรือการกวน คนมีความคิดช่างประดิษฐ์ ก็เอามาเชื่อม เช่น ลูกตาล (จาวตาล) บางอย่างเอามาเชื่อมไม่ได้ เพราะต้องใช้น้ำตาลซึมเข้าไปมากๆจะจับเพียงผิวๆ เหมือนเชื่อมก็รับประทานไม่อร่อย ประเภทนี้ต้องใช้แช่อิ่ม แช่อิ่มมะนาว บอระเพชร รกสามสิบ ต้องทำให้รสเปรี้ยว ขม หมดไปก่อน แล้วแช่ให้น้ำตาลซึมเข้าไปของบางอย่างจะแช่อิ่มก็ไม่ได้ต้องทำให้กรอบจึงจะอร่อย ก็ต้องใช้วิธีฉาบ เพื่อให้ น้ำตาลจับแห้ง เกราะ อย่างกล้วยฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ เก็บไว้กินนานๆ ได้ผลไม้

หลายเชื่อม หรือฉาบเขาก็เรียกว่าของว่าง หรือขนมทั้งสิ้น คำว่า “ขนม” จึงมีได้หมายถึง ข้าวกับนมหรือข้าวกับหวาน (น้ำตาล) เท่านั้น

นอกจากนี้ยังพบเรื่องราวของขนมในบทประพันธ์ของพระบาทสมเด็จพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ซึ่งปรากฏรายการขนมทั้งหมด 15 ชนิด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัสกอด ลุดดี (ดังภาพที่ 6.9) ขนมเทียน (ดังภาพที่ 6.10) ขนมจีบ ทองหยิบ ขนมฝักรังไร ทองหยอด จ่ามงกุฎ (ดังภาพที่ 6.11) บัวลอย ซ่อม่วง (ดังภาพที่ 6.12) และ ฝอยทอง ใน “กาพย์เห่ชมเครื่องหวาน” (มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา). ดังนี้

กาพย์เห่ชมเครื่องหวาน

โคลง

สังขยาหน้าไข่มุน	เคมี
แกมกับข้าวเหนียวสี	โศกข้อม
เป็นนัยนำวาที	สมรแม่ มาแม่
แถลงว่าโศกเสมอพร้อม	เพียบแเอ้อกรๆ

กาพย์

สังขยาหน้าตั้งไข
 เป็นนัยไม่เคลือบแคลง
 ซ้ำหรือลืมหวานล้ำ
 วิตกกอกแห่งเครือ
 ลำเจียกชื่อขนม
 ไกลกลั่นดินแด่โดย
 มัสกอดกอดอย่างไร
 กอดเคลื่อนจะเห็นความ
 ลุดดี้นี่น่าชม
 โอชาน่าไก่อ่ง
 ขนมจิบเจ้าจิบห่อ
 นึกน่องนุ่งจิบถวาย
 รสรักยักลำน่านา
 คำนึงนีนางเจียน
 ทองหยิบทิพย์เทียมทัด
 หลงหยิบว่ายาคม
 ขนมผิงผิงผ่าร้อน
 ร้อนนักรักแรมไกล
 รั้งไรโรยด้วยแป้ง
 ใช้ออกนกกั้งปวง
 ทองหยอดทอดสนิท
 สองปีสองปีดบัง
 งามจริงจำมงกุฎ
 เรียมรำคำนึ่งปอง
 บัวลอยเล่าหีบวังาม
 ปลั่งเปล่งเครื่องยุคล
 ซ่อม่วงเหมาะมีรส
 คิดสี่สไปบลูม
 ฝอยทองเป็นของโย
 คิดความยามเขาวมาลัย

ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
 แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ
 แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
 ได้เสพย์หรือพิมเสนโรย
 นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
 โหยให้หาบุหงางาม
 นำสงสัยใคร่ขอลาม
 ขนมนามนี้ยังแคลง
 แผ่นแผ่นกลมเพียงแผ่นแผ่น
 แคลงของแขกแปลกกลั่นอาย
 งามสมต่อประพิมประพาย
 ชายพกจิบกลีบแนบเนียน
 ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
 เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
 สามหยิบชัคน่าเซยชม
 กัมหน้าเมินเงินขวยใจ
 เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
 เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
 เหมือนนกแก้งทำรังรวง
 ยังยินดีด้วยมีรัง
 ทองม้วนมิดคิดความหลัง
 แต่ลำพังสองต่อสอง
 ไล่ชื่อคุณมงกุฎทอง
 สะอึ้งน่องนั้นเคยยล
 คิดบัวงามแก้วกับตน
 สदनุชจุประทุม
 หอมปรากฏกลโกศุม
 หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
 เหมือนเส้นไหมไขของหวาน
 เย็บชุนใช้ไหมทองจิน๑

ภาพยี่ห่ชมเครื่องหวานนี้ได้สะท้อนให้เห็นถึง การผสมผสานในด้านวัฒนธรรมอาหารของไทย กับหลายเชื้อชาติตั้งแต่ครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์ กรุงศรีอยุธยา จนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ นอกจากนี้ยังแสดงถึงพระปรีชาสามารถทางกวีของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยที่ ทรงพระราชนิพนธ์ได้อย่างไพเราะ ยังทำให้เห็นภาพความวิจิตรงดงามของศิลปะอาหารชาววังที่อยู่คู่กับกุลสตรี สยาม ไม่เพียงแต่ความงามที่ปรากฏแก่สายตามเท่านั้น หากแต่ยังรวมถึงสุนทรีย์แห่งรสชาติ ซึ่งในปัจจุบันตำรับอาหารหวานและผลไม้ชนิดต่างๆ ก็ยังคงเป็นที่รู้จักกันดีในสังคมไทยทุกวันนี้



ภาพที่ 6.9 ลูกตี่



ภาพที่ 6.10 ขนมเทียน



ภาพที่ 6.11 จ๋ามงกูด



ภาพที่ 6.12 ช่อม่วง

ความหมายของคำที่ใช้ในการประกอบขนมไทย

การประกอบขนมหวานไทย มีหลายวิธีด้วยกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของขนมนั้น ๆ ว่าจะประกอบด้วยวิธีการแบบใดให้ขนมสำเร็จออกมาแล้วนำรับประทาน ตัวอย่างวิธีการประกอบขนมหวานไทย คือ

ต้ม หมายถึง การนำอาหารใส่หม้อ พร้อมกับน้ำหรือกะทิ ตั้งไฟให้เดือดจนสุกตามความต้องการ การทำขนมที่ต้องต้ม และเป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ ต้องห่อให้สนิท ใบตองต้องไม่แตก เช่น ข้าวต้ม น้ำวุ้น แกงบัวด ถั่วเขียวน้ำตาล ฯลฯ

หุง หมายถึง การทำอาหารที่ให้อุ่น โดยนำของที่ต้องการหุงใส่ลงในหม้อพร้อมกับน้ำ ตั้งไฟจนน้ำแห้ง จึงลดไฟให้อ่อนลง แล้วคงไฟให้แห้งสนิท

นึ่ง หมายถึง การทำอาหารให้สุก โดยใช้ไอน้ำ โดยใส่ขนมลงในลังถึง ปิดฝาตั้งไฟให้น้ำเดือดหนึ่งจนขนมสุก ส่วนมากจะเป็นขนมที่มีไข่ เป็นส่วนผสม เช่น ขนมสาเล่ ขนมทราย ขนมชั้น ขนมสอดไส้ ฯลฯ การใช้เวลานึ่งและความร้อนต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของขนมนั้น ๆ

ทอด หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนทั่วแล้ว จึงจะใส่ขนมที่จะทอดลงไป ขนมบางชนิดใช้น้ำมันมาก เรียกว่า ทอดน้ำมันลอย ใช้ไฟปานกลางสม่ำเสมอ บางชนิดใช้น้ำมันน้อย ใช้กระทะก้นตื้น ดังนั้นการทอดจึงใช้กระทะตามลักษณะของขนมแต่ละชนิด การทอดถ้าใช้ไฟอ่อนมาก ขนมจะอมน้ำมัน จึงควรระวังด้วยขนมที่ทอด เช่น ขนมฝักบัว ขนมทองพลุ ข้าวเม่าทอด ฯลฯ

จี่ คือ การทำขนมให้สุกในกระทะ โดยใช้น้ำมันแต่น้อย ใช้น้ำมันทากระทะพอล้นกระทะที่ใช้จะเป็นกระทะเหล็กหล่อแบน กว้าง เนื้อเหล็กหนา การจี่ใช้ไฟอ่อน ตั้งกระทะให้ความร้อนนุ่มอยู่ตลอดเวลา และกลับขนมให้เหลืองเสมอกันทั้งสองด้าน เช่น ขนมเป็ยจี่

เจียว คือ การทำให้เครื่องปรุงหรือกรอบ โดยน้ำมัน เช่น หอมเจียว การเจียวหอมเพื่อโรยหน้าขนม หัวหอมควรชอยให้ขึ้นเสมอกัน เวลาเจียวจะสุกพร้อมกันมีสีเหลืองสวย น้ำมันที่เจียวไม่ควรมากเกินไป กะพอใส่ของลงไปแล้วพอดี ใช้ตะหลิวกลับไปกลับมากวนกรอบเหลืองทั่วกัน จะมีน้ำมันเหลือติดกันกระทะเล็กน้อย ใช้เป็นส่วนผสมของขนมได้

ปิ้ง หมายถึง การทำอาหารให้สุก โดยการวางขนมที่ต้องการปิ้งไว้เหนือไฟ มีตะแกรงรองรับไฟไม่ต้องแรงนัก กลับไปกลับมากวนขนมสุก อาหารบางชนิดใช้ใบตองห่อ แล้วปิ้งจนใบตองที่ห่อเกรียบหรือกรอบ เช่น ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง ก่อนที่จะปิ้งใช้ขี้เถ้ากลบไว้เพื่อให้ไฟร้อนสม่ำเสมอ

ผิงและอบ ขนมที่ใช้ผิงมีหลายชนิด จะใช้ผิงด้วยไฟบน และไฟล่าง ไฟจะต้องมีลักษณะอ่อนเสมอกัน ปัจจุบันใช้เตาอบแทนการผิง เช่น ขนมหม้อแกง ขนมสาเล่กรอบ ขนมผิง ฯลฯ

กวน เริ่มต้นกวนตั้งแต่ขนม ยังเป็นของเหลว ในขณะที่ขนมยังเหลว ส่วนที่ควรระวังเวลากวน คือก้นกระทะต้องหมั่นใช้ไม้พายชูดกลับไปกลับมา เพื่อไม่ให้ส่วนผสมติดกันกระทะ ระยะขนมรวมตัวกันแล้ว ให้คนไปทางเดียวกัน ต้องคอยระวังก้นกระทะ ขนมจะไหม้หาก

กวนไม่ทั่ว ไม่ควรปล่อยให้ขนมจับปากกระทะ หมั่นขูดอยู่เสมอ พายที่ใช้ควรมีขนาดพอเหมาะ กับ ส่วนผสมในกระทะ และความถนัดในการใช้ เช่น ถั่วกวน เผือกกวน กล้วยกวน

คลุก คือ การผสมของตั้งแต่สองอย่างขึ้นไป ให้เข้ากัน เช่น ข้าวเม่าคลุก การคลุกควร ใช้ช้อนส้อม พายไม้ คลุกเบาๆ พอให้ขนมรวมกัน และมีรสเสมอกัน

ตีไข่ คือ การทำไข่ให้ขึ้น มีหลายขนาด การตีไข่ให้ได้ผล ควรตีให้มีจังหวะสม่ำเสมอ ไม่หยุดมือจนกว่าไข่จะขึ้นฟู และอยู่ตัวตามต้องการ ถ้าตีแล้วหยุดบ่อย ๆ จะทำให้ไข่เสียได้

คน หมายถึง การคนขนมที่ประกอบด้วยเครื่องปรุงที่เป็นแป้ง ส่วนผสมชนิดอื่น ๆ จะ กวนหรือหนึ่ง ควรได้มีการคนเสียก่อน เพื่อให้แป้งรวมตัวกับส่วนผสมอื่น แล้วจึงตักใส่ภาชนะหนึ่ง หรือใส่กระทะกวน

คั่ว หมายถึง การทำให้สุก โดยใช้อาหารลงในกระทะ แล้วใช้ตะหลิวเขี่ยวัตถุนั้น ๆ ให้ กลับไปกลับมา เช่น คั่วงา ไฟที่ใช้ในการคั่ว ไม่ควรใช้ไฟแรง จะทำให้อาหารไหม้

แซะ คือ การทำให้วัตถุที่ติดอยู่กับภาชนะหลุดออกจากภาชนะ โดยใช้เครื่องมือที่มี ลักษณะปากแบน ปลายคม เช่น แซะขนมเบื้อง ค่อย ๆ แซะแผ่นแป้งให้หลุดจากกระทะ โดยแซะไป รอบ ๆ ขนม

ละเลง คือ การกระจายของเหลวให้แผ่ออกเป็นวงกว้าง เช่น ละเลงขนมเบื้อง โดย จะใช้กระจ่าที่ทำด้วยกะลามะพร้าวแบน ๆ มีด้ามถือ ตักแป้งที่มีลักษณะเหลว หยดลงในกระทะ ใช้ กระจ่าวางลงตรงกลางแป้ง ใช้มือคลำให้วนไปโดยรอบ จนแป้งจับกระทะเป็นแผ่นตามต้องการ

ยี คือ การทำให้วัตถุที่จับเป็นก้อนก่อนกระจายออกจากกัน เช่น การยีแป้งขนมจีหวู หลังจากการใส่น้ำเชื่อม จนแป้งระอุ และอมน้ำเชื่อมแล้ว ต้องทำขนมให้ฟู โดยการยีเบา ๆ มือ ให้ แป้งกระจายออกจากกัน จนเนื้อละเอียด

ร่อน คือ การแยกวัตถุที่มีเนื้อหยาบ ออกจากส่วนละเอียดหรือเกี่ยวกับการทำขนมเช่น ขนมละอองลำเจียก ใช้แป้งข้าวเหนียวที่นวดกับหัวกะทิหมาด ๆ ใส่แร้งร่อนในกระทะให้จับเป็น แผ่น บรรจุใส่มีวนให้สวย

ลักษณะเฉพาะของขนมไทย

ลักษณะของขนมไทยแต่ละชนิด

ขนมชั้น	ดูทั้งถาด หน้าขนมเรียบเป็นมัน สีขนมอ่อนปานกลาง เวลาตัดจะเห็นชัดเจน บางลอกออกเป็นแผ่นๆได้ เนื้อขนมหวานปานกลาง ก่อนตัดต้องทิ้งไว้ให้ขนมเย็นสนิท ความเหนียวขึ้นอยู่กับการนึ่งขนมสุกทุกชั้น
ทองเอก	เนื้อร่วน ไม่แข็งและไม่นิ่มจนเกินไป เวลากวนแป้ง ใช้ไฟกลางกวนไปทางเดียวกันพอขนมหายและจึงยกลงผึ่งลมพอแห้งขึ้นได้ จึงกดใส่พิมพ์อะไร เนื้อขนมใสเป็นมัน สีอ่อน เส้นไม่ยุบ โดยการกวนแป้งให้เรียบเป็นก้อนกลม ลักษณะค่อนข้างแห้งจึงปั้นได้
ทองหยิบ	เนื้อฟูนิ่มเต็มดอก ไม่แข็ง ไม่มีกลิ่นคาว และขนมสะอาด ขนมฟูนิ่มต้องดีใจให้ได้ที่ ถ้ำดอกและ แสดงว่าดีใจมากเกินไปหรือถ้าขนมด้านเกิดจากการตีไข่น้อยเกินไป ไม่มีกลิ่นคาวโดยใช้น้ำลอยดอกมะลิ หลังจากเสร็จแล้ว อบน้ำดอกมะลิอีกครั้ง ขณะทำควรซ่อนฟองสปริงออกด้วย
ทองหยอด	ลักษณะเป็นก้อนกลมมีหางเป็นคุ่มสั้นๆ เนื้อขนมฉ่ำนิ่ม ลักษณะเนื้อที่นิ่มเกิดจากการตีไข่ฟูดี และผสมแป้งเหลวพอพอหยอดได้ ลักษณะกลมเนื่องจากใช้น้ำเชื่อมข้นมากและใช้น้ำเชื่อมจำนวนมาก เคี้ยวติด พอขนมสุก 2 – 3 นาที ตักขึ้น แช่น้ำเชื่อมที่ใสปานกลางสักครู่ตักขึ้นแล้วอบด้วยดอกมะลิ
ฝอยทอง	ลักษณะเส้นกลมเล็กขึ้นเงาใส แพ้เรียบร้อยเสมอกัน กลิ่นหอม ลักษณะเส้นกลมเกิดจากน้ำเชื่อมข้นมากเกือบเท่าของทองหยอด แพนขนาดเท่ากันเกิดจากการนึ่งจำนวนรอบ เมื่อโรยไข่พับเป็นแพแล้วราดด้วยน้ำเชื่อมใส จะช่วยให้เส้นขึ้นเงาลักษณะเส้นที่ไม่เรียบเกิดจากอากาศเข้าไปผสมกับไข่ แก้ได้โดยการแช่น้ำเชื่อมใสนานๆ
สังขยา	ต้องนึ่งไฟแรง ขนมจะขึ้นฟู ลักษณะที่ดี หน้าขนมขึ้นฟูมองดูเป็นคลื่น

ไข่แมงดาเทียม ลักษณะไข่กลมไม่แพบ ไม่เหмянคาว เม็ดไข่กลมเกิดจากหยอดไข่ในน้ำเชื่อมจำนวนมาก น้ำเชื่อมเดือดพล่าน ตักขึ้นแช่น้ำเชื่อมใส แล้วอบจนหอม (ดังภาพที่ 6.13)



ภาพที่ 6.13 ไข่แมงดาเทียม

ดอกลำดวน ลักษณะกลีบขึ้นสั้น พองหรือแบน ลักษณะเป็นดอกสวย สีน้ำตาล ควรใช้น้ำมันพืช เพราะ น้ำมันหมูมีจุดเป็นควันต่ำ (ดังภาพที่ 6.14)



ภาพที่ 6.14 ดอกลำดวน

ข้าวต้มมัด เนื้อขนมเหนียวสุกดี ขึ้นเป็นเงา เหนียว เกิดจากการห่อแน่นๆ ใช้น้ำเดือดไฟแรง

ขนมหน้านวล หน้าเรียบสีขาว ไม่แตกหรือโป่ง ข้างในกลวงมีน้ำเชื่อมเยิ้ม ขนมหน้าเรียบใช้ไฟอ่อนมากๆ ถ้าใช้ไฟแรง หน้าโป่งแตกส่วนผสมละลายเข้ากัน โดยใช้น้ำตาลไอซิ่งหรือน้ำตาลปนละเอียด การอบ อบพอหน้าตั้ง

กะละแม ลักษณะนึ่ง ไม่เหนียวแข็ง สีขาวมะพร้าวเผา ลักษณะนึ่ง กรอบ เกิดจากการใช้ไฟแรงแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวอย่างละครึ่ง เวลาควนใส่ น้ำมันจี๊ไ้มากๆ เมื่อขนมจวนได้ที่จะทำให้ขนมไม่ติดภาชนะ

ไข่หงส์ ลักษณะแป้งพอง ตัวไส้และแป้งไม่ติดกัน มีน้ำตาลเกาะขาว บีบได้นิ่มกรทอโดยใช้แป้งค่อนข้างแห้งจะทอดได้พองดีกว่าแป้งที่ค่อนข้างแฉะ ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน

ขนมดินสอพอง อย่งให้ถูกอากาศจะนิ่ม

ทองม้วน ลักษณะกรอบร่วนเป็นแผ่นบาง เนื้อเรียบ สีเสมอกัน รสอร่อย ส่วนที่ช่วยให้กรอบ คือ น้ำปูนใส น้ำตาลทราย ไข่ เนื้อเรียบ จากการใช้ไข่ที่ไม่ต้องตี ถ้าขนมติดกับแป้งพิมพ์แสดงว่า ใส่มากเกินไป ถ้าขนมไม่ติดพิมพ์เลยให้เติมเกลือ เวลาปิ้งถ้าจะให้สีเสมอกันต้องส่ายพิมพ์ตลอดเวลา ปิ้งทั้งสองด้าน

ขนมโก๋ญวน มีสีขาวเข้าปากละลายทันที ตัวขนมสูง เกิดจากการอัดแป้งหลาย ๆ ครั้งกดเบา ๆ เมื่อเคี้ยวน้ำตาลและคนน้ำตาลให้ได้คือ ลักษณะตกราย ก่อนผสมแป้งจะทำให้ขนมเข้าปากแล้วละลายทันที

ขนมเหนียวมูล ข้าวเหนียวนึ่ง หวานมัน ใช้ข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืน นึ่งจนสุก มูนกับกะทิ ขณะที่ข้าวเหนียวร้อน ๆ

ขนมครก ด้านล่างกรอบบาง ข้างในนิ่มหวานมัน ความกรอบเกิดจากการใช้น้ำปูนใสที่มีสีชมพูอ่อน ๆ จะช่วยให้กรอบทน ความนิ่มเกิดจากส่วนผสมก่อนข้างใส

ข้าวตอกตั้ง สีขาวนึ่ง มีกลิ่นหอม ความนิ่มเกิดจากการกวนส่วนผสมกะทิ พอเป็นยางมะตูมเล็กน้อยจึงผสมข้าวตอกกดเบา ๆ แล้วอบดอกมะลิ (ดังภาพที่ 6.15)



ภาพที่ 6.15 ข้าวตอกตั้ง

ขนมทอง	ข้างนอกกรอบ ข้างในนุ่ม ความหนาของขนมเกือบ ½ นิ้ว ผิวเรียบไม่ขรุขระ สีเหลืองทอง เคลือบด้านบนด้วยน้ำตาลปีบเข้ม หน้าเรียบสีตัดกับตัวขนม ทำให้ดูน่ารับประทาน ข้างนอกกรอบ ข้างในนุ่มเกิดจากการทอดไฟอ่อนมาก ๆ น้ำมันน้อยพออุ่น เมื่อทอดนาน ๆ ต้องคอยยกกะทิลง มิฉะนั้น ผิวขนมจะไม่สวย ตักขึ้นน้ำมัน น้ำตาลเคลือบ ใช้น้ำตาลใส่กระทะตั้งไฟอ่อนพอน้ำตาลละลายหุบทันที
วุ้น	ไม่แข็งอ่อนเกินไป สีอ่อนสะอาดตา ความอ่อนแข็งขึ้นอยู่กับส่วนผสมน้ำ
หม้อแกงไข่	ผิวหน้าเรียบ สีน้ำตาลเสมอกัน เนื้อขนมตัดดูแล้วไม่เป็นชั้น ผิวหน้าเรียบเกิดจาก เตาอบอุณหภูมิเสมอกัน เนื้อขนมไม่เป็นชั้น เมื่ออบพอขนมร้อน ต้องคนให้ทั่วถาดจึงอบต่อ
เม็ดยก	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความน่ารับประทานขึ้นอยู่กับสีของไข่แดง ควรเลือกที่แดงจัด 2. ความน่าอร่อยขึ้นอยู่กับกรวนจนเหนียวไม่แข็ง เมื่อเย็นแล้ว
ขนมเม็ดยก	โดยทั่วไปชอบเกลี้ยง ไม่มีจุด บางคนนิยมทำให้เหมือนเม็ดยกจริง ๆ คือมีเยื่อจุกปลาย ซึ่งค่อนข้างยากใช้ถั่วเขียวเลาะเปลือก แขน้ำจกเม็ดยก นึ่งสุก บดละเอียด
ข้าวเหนียวแก้ว	<p>ควรมีรสหวาน (ดังภาพที่ 6.16)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้ข้าวเหนียวจะได้ขนมหอม 2. คั้นกะทิด้วยน้ำลอยดอกมะลิ 3. เกลือป่นจะช่วยให้ขนมหวานแหลมขึ้น 4. น้ำปูนใส ทำให้ขนมกรอบ 5. นึ่งข้าวเหนียวพอสุก ทำให้ขนมไม่แฉะเกินไป 6. พอเสร็จแล้ว ผึ่งลมให้หนาขึ้นอีกนิด จะช่วยให้เก็บได้หลายวัน



ภาพที่ 6.16 ข้าวเหนียวแก้ว

บุหลันดั้นเมฆ บุหลัน แปลว่า พระจันทร์ เมื่อทำขนมเสร็จแล้ว จะมีลักษณะคล้าย พระจันทร์เต็มดวง โดยการหยอดใส่ไข่ ถ้าใส่สีเหลืองลงในแป้ง ก็จะเหมือนดวงจันทร์ลอยอยู่บนท้องฟ้า ขนมชนิดนี้ถ้าไม่ใส่ไข่ก็คือ ขนม น้ำดอกไม้มันนั่นเอง การทำให้ขนมติดถ้วยได้คือนั้น จะต้องนั่งด้วยไฟแรงจัด จนร้อนจึงใส่แป้ง (ดังภาพที่ 6.17)



ภาพที่ 6.17 บุหลันดั้นเมฆ

ขนมกง มีสีน้ำตาลกรอบนิ่ม เหนียวเล็กน้อย สีน้ำตาลเกิดจาก ใช้ไฟอ่อนทอด พอแป้ง กรอบตักขึ้น ชับน้ำมัน ลักษณะนิ่มเกิดจาก ไม้ทอดนานเกินไป กวนพอ ส่วนผสมเหนียวปั้นได้

ขนมถ้วยฟู เนื้อเนียน แตกอย่าใช้ผงฟูลงไปหมด เมื่อผสมผงฟูต้องนั่งทันทีอย่าให้ไอน้ำหยดใส่ขนม จะทำให้ขนมแฉะ ถ้าใช้ผงฟูชนิด 2 เท่า จะทำให้ขนมเนื้อ หยาบ แตกไม่สวย การเลือกแป้งข้าวเจ้า ถ้าเลือกไม่ดีขนมจะแตก

ขนมกล้วย

กล้วยที่ใช้ควรสุกงอม ถ้าไม่มีแป้งมัน ใช้แป้งข้าวเจ้าอย่างเดียวก็ได้ การนึ่ง ต้องนึ่งให้น้ำเดือดก่อนจึงใส่ขนมนี้และควรตัดเมื่อขนมเย็นแล้ว (ภาพที่ 6.18)



ภาพที่ 6.18 ขนมกล้วย

ขนมปุยฝ้าย

ต้องตีไข่ให้ขึ้นมากๆ แต่อย่าตีแรงเกินไป เพื่อจะให้ขนมนุ่ม การนึ่ง ต้องลดไฟให้อ่อนมากๆ ถ้าใช้ไฟแรงจะทำให้หน้าขนมสุกและหน้าไม่แตก ลักษณะที่ดี ขนมจะแตกเป็น 3 – 4 แฉก ดูเป็นปุยสีนวล นุ่ม เบา

ตะโก้แห้ว

ตัวตะโก้จะต้องกวนให้ขึ้นไฟแรงตอนแรก เมื่อขึ้นแล้วจึงลดไฟแล้วกวนให้เหนียวรวมตัวกันเป็นก้อน จึงจะอร่อย หน้าขนม อย่ากวนนาน ถ้านานกะทิจะไม่ขาวและแตกมัน มะพร้าวที่ใช้จะต้องสดใหม่จึงจะหอมอร่อย การหยอดหน้าต้องรีบหยอดและหยอดตรงกลาง (ไม่ต้องปาด) หน้าจะไหลเรียบเอง ถ้าจะทำขนมมากกว่านี้ ควรแบ่งทำทีละน้อย เพราะ ถ้าหยอดไม่ทัน ตัวและหน้าจะแข็งทำให้ไม่สวย ลักษณะที่ดี ตัวขนมจะขึ้นเหนียว หน้าเรียบ (ภาพที่ 6.19)



ภาพที่ 6.19 ตะโก้แห้ว

ขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ

เช่น ทองหยิบ ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้ให้บรรดาศักดิ์ผู้กำกับ การชาวเครื่องพนักงานของหวานว่า “ท้าวทองกิมม่า” สาเหตุที่ทรงตั้งทินนามให้ดังนี้ เพราะทรง โปรดปรานขนมทองหยิบที่ท่านหญิงวิชาเยนตร์ทำถวาย โดยจับเป็นจิบพอคำเสวย จึงทรงตั้งทิน นามให้ตามรูปทรงของขนมว่า “ท้าวของกิมม่า” นอกจากนี้ ท่านท้าวทองกิมม่านี้เป็นต้นตำรับสอน ให้ชาวสยามทำขนมหวานประเภทที่ใช้ไข่เป็นเครื่องปรุง ซึ่งเป็นของชาว โปรตุเกส เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมฝิง ขนมฝรั่ง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนม ลำป้านี่ ขนมหม้อแกง และขนมสังขยา เป็นต้น สำหรับกะละแมเป็นของฝรั่งเศส

ขนมต้มแดง ต้มขาว (ดังภาพที่ 6.20) เป็นของพราหมณ์ทมิฬ ที่อพยพ มาสู่สุวรรณ ภูมิในสมัยโบราณ พวกทมิฬใช้ขนมต้มแดงต้มขาว เป็นเครื่องบวงสรวงสังเวทเวทดา ธรรมเนียมผู้ ขอกันตามชนบทต้องมีขนมชั้นหมากเอกใส่ใบเงินทอง และต้องมีขนมต้มด้วย



ภาพที่ 6.20 ขนมต้มแดง (ซ้าย) และขนมต้มขาว (ขวา)

ขนมบ้าบิ่น ขนมนี้เกิดขึ้นในรัชกาลที่ 5 ได้มีคนเขียนจดหมายไปถามหนังสือพิมพ์ สยามว่าทำไมจึงเรียกขนมชนิดนี้ว่าขนมบ้าบิ่น ได้รับคำตอบว่า ที่เรียกอย่างนี้เพราะว่า คนใน สมัยก่อน “บ้าบิ่น” แกเป็นคนทำขี้้น จึงเรียกขนมบ้าบิ่น ต่อมาเลยเรียกเพี้ยนๆ เป็นบ้าบิ่น คนในสมัย นั้นเห็นจะเชื่อยาก แต่จากการสอบสวนต่อมาเข้าใจว่าไม่ใช่เช่นนั้น คงมาจากชื่อขนมต่างประเทศว่า “บาร์บิล” เสียมากกว่า ดังภาพที่ 6.21



ภาพที่ 6.21 ขนมบ้าบิ่น

ขนมไทยในสมัยใหม่

พัฒนาการของขนมไทยตั้งแต่สมัยโบราณมาจนถึงปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงไม่มากนัก เช่น การลดทอนขั้นตอนให้สะดวก รวดเร็ว ทำให้ปริมาณมาก นอกจากนั้นยังมีการใช้ของทดแทนวัตถุดิบที่หายาก อาทิ ใช้กลิ่นวิทยาศาสตร์ แทนกลิ่นดอกมะลิจากธรรมชาติ ใช้สีสังเคราะห์ แทนสีจากธรรมชาติ มีการใช้พิมพ์ซิลิโคนแทนพิมพ์ไม้หรือสแตนเลส เพื่อลดต้นทุน มีพิมพ์รูปร่างต่างๆ ที่แปลกตา เช่น รูปดาว รูปหัวใจ เป็นต้น



ภาพที่ 6.22 ขนมที่มีการเปลี่ยนแปลง รูปร่าง ลักษณะ รสชาติ สี

ในด้านสีของขนม ขนมไทยสมัยใหม่ใช้สีวิทยาศาสตร์ เป็นส่วนใหญ่ มีสีหลากหลาย สีฉูดฉาดกว่าสมัยก่อนซึ่งใช้แต่สีธรรมชาติ สำหรับรูปร่างลักษณะของขนมที่มีการเปลี่ยนแปลงให้เกิดความสวยงาม และรับประทานง่ายขึ้น เช่น ขนมสอดไส้ใส่กระทง วุ้นมีไส้เป็นถั่วกวนหรือผลไม้ รสชาติของขนมไทยสมัยใหม่จะสู้ขนมไทยสมัยโบราณไม่ได้ เพราะใช้กะทิกล่องสำเร็จรูปแทนกะทิสด ซึ่งกะทิกล่องมีความมันแต่ไม่มีมีความหอมหวานของมะพร้าว

กรรมวิธีที่เปลี่ยนไป

ขนมไทยหลากหลายชนิดมีกาตัดแปลงกรรมวิธีเพื่อให้สะดวก รวดเร็ว อย่างเช่น ขนมชั้น ซึ่งเป็นขนมที่ใช้เวลาในการนวดแป้งนาน จึงจะได้ขนมที่นุ่มเหนียว ได้ตัดแปลงมาใช้ เครื่องผสมอาหารแบบที่ใช้นวดแป้งแทน ขนมชั้นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิมจะลอกออกมาเป็นชั้นๆ ได้โดยเวลานึ่งจะเทแป้งแล้วนึ่งทีละชั้น มีการปรับเปลี่ยนเทแป้งลงในพิมพ์ซิลิโคนที่เป็นรูปดอกไม้แค่ครั้งเดียว เมื่อสุกแล้วจะได้ขนมชั้นเป็นรูปร่างดอกไม้สวยงาม แต่ลอกเป็นชั้นไม่ได้ วิธีนี้สามารถทำได้ รวดเร็วเหมาะแก่การผลิตเป็นการค้า ขนมทองหยอดซึ่งต้องอาศัยความชำนาญของผู้ทำขนมปัจจุบัน มักใช้เครื่องหยอดแทนแรงงานคน เนื่องจากหาผู้ที่มีประสบการณ์และมีความชำนาญยาก แต่ที่มีการเปลี่ยนแปลงที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน คือ การทำให้ขนมมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ซึ่งได้จากการอบด้วยดอกไม้สดหรือควันเทียนอบ ตลอดจนการใช้น้ำลอยดอกมะลิทำน้ำเชื่อม หรือคั้นกะทิ ซึ่งจะทำให้ขนมมีกลิ่นหอมถึงเนื้อใน แต่ขนมไทยยุคใหม่ได้มีการลดขั้นตอนเหล่านี้ลงโดยใช้กลิ่นมะลิที่เป็นกลิ่นวิทยาศาสตร์ใส่แทนซึ่งกลิ่นไม่ติดทนนาน การอบแป้งก่อนนำไปทำขนม หรือการอบขนมที่สุกแล้วด้วยเทียนอบเป็นการทำให้ขนมมีกลิ่นหอมชั้นตอนจึงถูกลดลงไป ขนมที่ได้มีความหวาน แต่ขาดความหอมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย

สรุปท้ายบท

ขนม หมายถึง อาหารที่ทำจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว (กะทิ) ขนมไทยเป็นของหวานของไทย คนไทยนิยมรับประทานหลังอาหารค่ำ นอกจากนี้ยังใช้ในโอกาสหรืองานเลี้ยงสำคัญ เช่น การทำบุญเลี้ยงพระ พิธีแต่งงาน และงานประเพณีทางศาสนา ขนมไทยเป็นคนที่มีความตั้งแต่สมัยสุโขทัย ปรากฏหลักฐานว่ามี “ป้าขนม” มีการทำขาย แสดงว่ามีการกินขนมไทยกันอย่างแพร่หลาย ต่อมาในสมัยกรุงศรีอยุธยาขนมไทยได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ จึงมีการนำเข้ามาทำขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น รวมทั้งนำวิธีการทำขนมอย่างถาดมาใช้ในการอบขนมหม้อแกง สมัยที่ขนมไทยเจริญรุ่งเรืองมากที่สุดน่าจะเป็นสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นในรัชกาลที่ 2 ดังจะพบได้ในภาพเขียนเครื่องคาวหวาน ซึ่งปรากฏชื่อขนมไทย ไม่ว่าจะเป็นขนมไทยแท้หรือขนมที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ ในปัจจุบันขนมไทยมีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัยจึงทำให้ขนมไทยเปลี่ยนแปลงไปบ้างเล็กน้อยในเรื่องของรูปแบบ ลักษณะของขนม และความประณีต แต่ยังคงรสชาติ และส่วนผสมไว้ดั้งเดิม ในการประเมินคุณภาพ และลักษณะที่ถูกต้องของขนมไทยชนิดต่างๆ พิจารณาจากลักษณะเฉพาะของขนมนั้นๆ

คำถามทบทวน

1. หลักฐานใดที่เป็นการยืนยันว่าขนมไทยกำเนิดในสมัยสุโขทัย
2. จงบอกขนมไทยแท้ดั้งเดิม จากภาพเขียนเครื่องคาวหวานมา 3 ชนิด
3. จงยกตัวอย่างขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ 3 ชนิด พร้อมบอกที่มา
4. การเปลี่ยนแปลงของยุคสมัยส่งผลกระทบต่อขนมไทยอย่างไร

เอกสารอ้างอิง

ขวัญใจ เอมใจ. (2533). ความหมายใต้ปรากฏการณ์ความหวาน : ขนมไทย. สารคดี. 70(6).

กรุงเทพฯ : วิกตอเรีย

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2516). พระราชพิธีสิบสองเดือน. กรุงเทพฯ : ศิลปา-

บรรณาการ

พระยาอนุমানราชชน. (2508). ลัทธิธรรมนิยมและประเพณีไทย. กรุงเทพฯ : บรรณาการ

ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เฉลิมพระเกียรติ

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา
7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. พิมพ์ครั้งที่ 1, 2556. กรุงเทพฯ : ศรีวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์
จำกัด (มหาชน).

วัฒน์ บุณยจับ. (2555). ราตรีตราตรึงจิต เพลินพิณจกาศให้เรือ สมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า.

กรุงเทพฯ : ธนาคารออมสิน/มหาวิทยาลัยศิลปากร.

วันดี ณ สงขลา. (2525). อาหารไทยในวรรณคดี. กรุงเทพฯ : ผลิตภัณฑ์การพิมพ์.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2533). ขนมไทย (เล่ม 1). กรุงเทพฯ : แสงแดด

ส. พลายน้อย. (2527). ขนมแม่เอ๊ย. กรุงเทพฯ : บำรุงสาส์น.

หอสมุดแห่งชาติ. (1682). หนังสือประชุมพงสาวดารภาคที่ 40 “เรื่อง จดหมายเหตุของคณะพ่อค้า
ฝรั่งเศส”

อบเชย อิมสบาย. (2540). ขนมไทย เคล็ดลับความหอมหวาน. ครีว : นิตยสารอาหารและการครัว.

4(42). สมุทรสาคร : บริษัท พิมพ์ดี จำกัด

การคัดสรรวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำงานนมไทย

นมไทยที่มีคุณภาพต้องเริ่มจากการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน รวมทั้งต้องมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบนั้นๆด้วย โดยทั่วไปวัตถุดิบมักหาซื้อง่ายตามท้องตลาด มีให้เลือกซื้อมากมาย มีทั้งคุณภาพดีและด้อย จึงทำให้ต้องพิจารณาก่อนจะตัดสินใจเลือกซื้อ เมื่อได้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพและถูกต้องตามที่ดำรับกำหนด นำไปทำนมก็จะทำให้ได้นมที่มีคุณภาพ นมไทยบางชนิดต้องใช้อุปกรณ์เฉพาะ เช่น พิมพ์เรไร แหนบจิบซ่อม่วง/นมจิบไทย พิมพ์คอกจอก พิมพ์กรองแรง และกระต่ายเงิน เป็นต้น

1. วัตถุดิบในการทำงานนมไทย

1.1 แป้ง

แป้งที่ใช้ในการทำงานนม แป้งที่ใช้ในการทำงานนมไทยมีหลากหลายแล้วแต่นมชนิดนั้น ต้องการความเหนียว ความแข็ง ความร่อน และความกรอบต่างกันอย่างไร นมไทยบางอย่างก็ใช้ส่วนผสมของแป้งมากกว่าสองชนิดรวมกัน แป้งที่ใช้ก็มี

1. แป้งข้าวเจ้า เป็นแป้งที่ใช้ในการทำงานนมไทยมากที่สุด ดังภาพที่ 7.1 มีอยู่ 2 ชนิด คือ แป้งข้าวเจ้าสดและแป้งข้าวเจ้าแห้ง แต่ปัจจุบันนี้ส่วนใหญ่มีแต่แห้งแห้งวางขาย แป้งสดหาซื้อได้ยาก ในสมัยก่อนหากทำนมจะใช้แป้งสดโดยการไม่เอง วิธีการก็นำเอาข้าวสารล้างแล้วแช่น้ำค้างคืน เพื่อให้เมล็ดข้าวนุ่มน้ำ จึงจำนำมาไม่ด้วยไม้หินให้ละเอียดแล้วทับเอาน้ำออก ก็ได้แป้งสด นำไปทำนมได้เลย แป้งข้าวเจ้าจะมีสีขาว มีลักษณะสากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลี
2. แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ใช้ทำนมไทยหลายอย่าง ดังภาพที่ 7.2 ส่วนใหญ่จะนิยมใช้แป้งแห้ง หากใช้แป้งสดก็จะมีวิธีไม่แบบเดียวกับแป้งข้าวเจ้า โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืนแล้วนำไปไม่ให้ละเอียด นำออกมาทับน้ำแล้วเอาไปทำนมได้เลย แป้งข้าวเหนียวจะมีสีขาวนวล ลักษณะสากมือน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า

2.1 แป้งข้าวเหนียว มี 2 ชนิด คือ แป้งข้าวเหนียวขาว แป้งข้าวเหนียวดำ

- 2.1.1 แป้งข้าวเหนียวขาว มี 2 ลักษณะที่จำหน่ายอยู่ในท้องตลาด คือ แป้งสดและ แป้งแห้ง แป้งสด คือ แป้งที่โม่ทับน้ำ เหมาะสำหรับทำขนมจำพวกคุดซิมน้ำ ซึ่ง แป้งสดมีคุณสมบัติอึดตัวและไม่คุดซิมน้ำได้ง่าย เช่นขนมบัวลอย ขนมเทียน ส่วนแป้งแห้งจะคุดซิมน้ำทำให้ขนมนั้นๆน้ำแห้ง
- 2.1.2 แป้งข้าวเหนียวดำ ทำจากข้าวเหนียวดำ มีลักษณะสีเทา เวลาที่นำไปใช้ควรผสม ด้วยข้าวเหนียวขาว เพื่อลดความกระด้างของข้าวเหนียวลง การเลือกซื้อแป้งข้าวเหนียว ควรเลือกแป้งที่มีเนื้อละเอียด ไม่มีกลิ่นอับและตัวมอด ถ้าเป็นแป้งสด จะต้องไม่มีกลิ่นเปรี้ยว แป้งสดเมื่อทิ้งไว้จะทำให้เสียง่าย
3. แป้งถั่ว เป็นแป้งที่ทำมาจากถั่วเขียว มีสีขาวเป็นเงา ดังภาพที่ 7.3 มี 2 ลักษณะ คือ เป็นผงเนียนละเอียดลื่นมือและเป็นเม็ดขรุขระปนลักษณะหยาบ ก่อนนำไปใช้จะต้องบด ก่อนเมื่อนำแป้งไปต้มจะได้แป้งลักษณะใส เช่น ตะโก้ ซ่าหริ่ม ขนมเทียนแก้ว การเลือกซื้อแป้งถั่วเขียวควรเลือกที่มีสีขาว ไม่มีกลิ่น
4. แป้งท้าวยายหม่อม เป็นแป้งที่ใส่ในขนมแล้วจะทำให้ใสคล้ายแป้งถั่ว เป็นแป้งที่ทำมาจาก หัวแป้งท้าวยายหม่อม จะเก็บได้ปีละครั้ง มีวิธีทำโดยนำเอาหัวท้าวยายหม่อมมาฝนกับ ทรายละเอียด แล้วนำไปแช่น้ำไว้จนใสและแป้งนอนก้นจึงเทน้ำทิ้ง ทำเช่นนี้ประมาณ 4-5 ครั้ง จึงนำแป้งที่ได้ไปตากแดดให้แห้ง แป้งท้าวยายหม่อมเป็นแป้งที่มีราคาแพงเพราะมี ขั้นตอนในการทำที่ยุ่งยาก ลักษณะของแป้งมีสีขาวเป็นเม็ดสีเหลี่ยมเล็กๆเมื่อนำมาใช้ จะต้องบดให้ละเอียด แป้งท้าวมีคุณสมบัติทำให้ขนมมีลักษณะใส เหนียวและนุ่ม ดัง ภาพที่ 7.4
5. แป้งมัน มีลักษณะเป็นผงสีขาว ลื่นมือ แป้งมันเมื่อละลายน้ำแป้งจะนอนก้น และเมื่อถูก ความร้อนแป้งจะเหนียวขึ้น ดังภาพที่ 7.5 แป้งมันที่ใช้กับขนมไทยส่วนใหญ่จะผสมกับ แป้งชนิดอื่นในการทำขนมที่ต้องการให้ขนมมีความเหนียวใส
6. แป้งสาทิ มีผงเป็นสีนวล การใช้แป้งสาทิควรเลือกใช้ให้เหมาะกับขนมแต่ละชนิดซึ่ง สามารถแบ่งแป้งสาทิออกเป็น 3 ชนิด คือ

- 6.1 แป้งสาลีชนิดหนัก (hard or strong wheat) แป้งชนิดนี้มีโปรตีนสูง มีสีคล้ำ มีความเหนียว เนื้อละเอียด น้ำหนักมาก ดังภาพที่ 7.6 ลักษณะของแป้งค่อนข้างหยาบเหมาะสำหรับทำอาหารประเภทแป้ง
- 6.2 แป้งสาลีชนิดเบา (soft wheat) มีโปรตีนต่ำ น้ำหนักน้อย ลักษณะของแป้งมีเนื้อละเอียด สีขาวสะอาด
- 6.3 แป้งเค้ก (cake Flour) คือแป้งสาลีชนิดเบา เป็นแป้งเนื้อละเอียด มีโปรตีนต่ำเหมาะสำหรับทำขนมที่มีลักษณะนุ่ม เบา ดังภาพที่ 7.7
7. แป้งอเนกประสงค์ (all purpose flour) คือแป้งสาลีอย่างหนักผสมกับแป้งสาลีชนิดเบา เป็นแป้งที่สามารถใช้ได้อเนกประสงค์ทั่วไปกับขนมไทย ดังภาพที่ 7.8
8. แป้งข้าวโพด มีลักษณะคล้ายแป้งมัน ลื่นมือ มีสีขาว แป้งข้าวโพดนิยมนำไปทำขนมที่มีลักษณะใส ดังภาพที่ 7.9
9. แป้งมันสำปะหลัง ได้จากหัวมันสำปะหลัง ดังภาพที่ 7.10 เมื่อสุกจะมีลักษณะเหนียวใส ใช้ทำลอดช่องสิงคโปร์ ครงแครงแก้ว เป็นต้น ลักษณะของแป้งจะมีสีขาวเนื้อเนียนลื่นเป็นมัน



ภาพที่ 7.1 แป้งข้าวเจ้า



ภาพที่ 7.2 แป้งข้าวเหนียว



ภาพที่ 7.3 แป้งถั่ว



ภาพที่ 7.4 แป้งท้าวยายม่อม



ภาพที่ 7.5 แป้งมัน



ภาพที่ 7.6 แป้งสาลีชนิดหนัก



ภาพที่ 7.7 แป้งเค้ก



ภาพที่ 7.8 แป้งอเนกประสงค์



ภาพที่ 7.9 แป้งข้าวโพด



ภาพที่ 7.10 แป้งมันสำปะหลัง

การเลือกซื้อแป้งทุกชนิด ควรเป็นแป้งใหม่ที่ไม่มียกฉีก ไม่มีตัวมอดหรือแมลง เลือกซื้อแป้งที่มีเนื้อละเอียดไม่หยาบและควรเลือกชนิดของแป้งให้เหมาะสมกับขนมที่ทำ นอกจากการเลือกแป้งให้ถูกวิธีแล้วจะต้องคำนึงถึงการเก็บรักษาแป้งด้วย เพื่อยืดอายุการเก็บโดยการใส่ภาชนะปิดมิดชิดเป็นการป้องกันความชื้น เก็บในอุณหภูมิปกติ มีสลากที่ชัดเจนหรือกล่องให้ชัดเจน

1.2 น้ำตาล

น้ำตาลเป็นเครื่องปรุงหลักที่สำคัญของขนมไทย น้ำตาลเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่ให้ความหวานแก่ผลิตภัณฑ์ น้ำตาลยังช่วยให้เนื้อขนมดี เก็บความชื้นและยังทำให้ผลิตภัณฑ์มีความชุ่มชื้น น้ำตาลที่ใช้ในงานขนมไทย มี 3 ชนิด คือ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด

2.1 น้ำตาลทราย ทำมาจากอ้อย มีจำหน่ายในท้องตลาดด้วยกัน 2 ชนิด คือ น้ำตาลสีร่า ดังภาพที่ 7.11 และน้ำตาลสีขาว ดังภาพที่ 7.12 ซึ่งผ่านกระบวนการฟอกขาว

2.2 น้ำตาลมะพร้าว ดังภาพที่ 7.13 ทำมาจากมะพร้าวโดยตัดจั่นมะพร้าวรองน้ำหวานมาเคี่ยวเป็นน้ำตาล แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ ลักษณะเป็นก้อนและลักษณะเหลวบรรจุ

ในปีบ ซึ่งเราจะรู้จักในชื่อ น้ำตาลปีบ น้ำตาลมะพร้าวให้รสหวานแหลมและมีกลิ่นหอม เหมาะสำหรับทำขนมน้ำกะทิ

- 2.3 น้ำตาลโตนด ทำมาจากตาล ทำเป็นงับมีกลิ่นหอมของตาล ดังภาพที่ 7.14 รสหวานแหลม ราคาแพงกว่าน้ำตาลมะพร้าวเหมาะสำหรับทำขนมน้ำกะทิ สังขยาหม้อแกงซึ่งจะให้กลิ่นหอม



ภาพที่ 7.11 น้ำตาลสีน้ำตาล



ภาพที่ 7.12 น้ำตาลสีขาว



ภาพที่ 7.13 น้ำตาลมะพร้าว

ที่มา : Sangkoe, 2554.



ภาพที่ 7.14 น้ำตาลโตนด

ที่มา : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จ.กาญจนบุรี, 2012

การเลือกซื้อน้ำตาล ควรเลือกซื้อน้ำตาลให้เหมาะกับขนมที่จะทำ มีลักษณะเฉพาะของน้ำตาลแต่ละชนิด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ควรเก็บไว้ในภาชนะที่มิดชิด สะอาด มีฝาปิด เพราะน้ำตาลเป็นสารที่ดูดความชื้นเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง

น้ำตาลที่ทำน้ำเชื่อม เพื่อใช้ในงานขนม ถ้าไม่มีเทอร์โมมิเตอร์วัดความเข้มข้นจะสังเกตได้ดังนี้

1. น้ำเชื่อมข้นใส หยดจากช้อนเป็นเส้นยาว 2 นิ้ว ใช้ทำทองหยอด ทองหยิบ
2. น้ำเชื่อมข้น หยดลงในน้ำเย็นจัด จับกันเป็นก้อนกลมใสขนม น้ำเชื่อม และทำน้ำตาลไหม้ คงสภาพอยู่ได้ไม่แข็ง

น้ำเชื่อมมักจะไม่สะอาด เนื่องจากเศษผงที่มาจากน้ำตาล นอกจากจะกรองด้วยผ้าขาวบางแล้ว ก็ควรจะฟอกด้วยเปลือกไข่ ใสลงขณะเคี่ยวน้ำเชื่อม ไข่ขาวที่ติดกับเปลือกไข่จะดักเศษผงแล้วนำไปกรองอีกครั้ง

น้ำเชื่อมที่ใช้แล้ว ควรนำไปทำขนมอื่นๆ ได้อีก แต่ต้องเป็นส่วนผสมที่คล้ายๆ กัน เพื่อจะได้ไม่เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

เก็บน้ำเชื่อมให้ห่างจากมด และปิดฝาไม่ให้แมลงไต่ตอม

1.3 มะพร้าวและกะทิ

มะพร้าวคือส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมไทยมาก เรียกว่าเป็นส่วนผสมหลักอีกอย่างหนึ่งมะพร้าวที่ใช้จะมีทั้งมะพร้าวอ่อน มะพร้าวทึนทึก มะพร้าวแก่ มะพร้าวกะทิ ขนมบางอย่างยังใช้น้ำมันมะพร้าวเป็นส่วนผสม

1. มะพร้าวอ่อนหรือชาวบนเรียกว่า มะพร้าวทรมกีน เนื้อมะพร้าวไม่กินสองชั้น มีเนื้อนุ่ม ใช้ได้ทั้งน้ำและเนื้อผสมในขนม เช่น เปียกสาकु วุ้นมะพร้าว เปียกรวมมิตร สังขยา มะพร้าวอ่อน ฯลฯ
2. มะพร้าวทึนทึก จะใช้ขูดฝอย ดังภาพที่ 7.15 ทำเป็นไส้กระฉีก ใช้ในขนมหลายชนิด และยังคลุกกับข้าวต้มเป็นข้าวต้มหัวหอม ใช้โรยหน้าขนมหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมดอกดิน ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมเรไร ฯลฯ
3. มะพร้าวแก่ จะนิยมนำมาคั้นน้ำกะทีก่อนจะใส่ผสมในขนม โดยการขูดมะพร้าวให้เป็นฝอย แล้วจึงคั้นกับน้ำอุ่นให้ได้ปริมาณที่ต้องการ จากนั้นจึงนำไปทำขนมได้ตั้งแต่ต้มกับ

ส่วนผสม เช่น กล้วยบวชชี พักทองแกงบวด สังขยา ฯลฯ หรือต้มหัวกะทิราดบนขนม เช่น เปียกสาคุ ซ่าหริ่ม บัวลอย เปียกข้าวโพด เปียกข้าวเหนียว ฯลฯ

4. มะพร้าวกะทิ เป็นมะพร้าวเนื้อขุ่นและเหนียวเป็นยาง เนื้อหนา เป็นปุยขาว นำมาผสมในขนมไทยต่างๆ เช่น ทับทิมกรอบ รummมิตร บัวลอย ฯลฯ

มะพร้าวขูดดำ หมายถึง มะพร้าวที่ไม่ได้ขูดเปลือกสีน้ำตาลออก เนื้อมะพร้าวที่ได้จะมีสีดำ ติดอยู่เหมาะสำหรับการทำกะทิที่ไม่ต้องการความขาว

- 4.1 มะพร้าวขูดขาว หมายถึง มะพร้าวที่ขูดสีน้ำตาลออก มะพร้าวที่ขูดจะมีสีขาวเป็นปุยเหมาะสำหรับทำขนมที่มีสีขาว กะทิที่คั้นออกมาจะมีสีขาวขุ่น ใช้ทำขนมประเภทน้ำ ขนมหนึ่ง ขนมกวน ฯลฯ

การใช้กะทิในอดีตจะเริ่มจากการขูดมะพร้าวและคั้นให้ได้กะทิสีขาวก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร หรือขนมหนึ่งเป็นขั้นตอนที่เสียเวลา ในปัจจุบันมีการขูดมะพร้าวขายในตลาดสด และมีการคั้นกะทิด้วยเครื่องคั้น ส่วนผู้บริโภคที่อยู่ห่างไกลตลาดหรืออยู่ในต่างประเทศ สามารถเลือกใช้กะทิสำเร็จรูป การใช้น้ำกะทิในปริมาณมากสามารถใช้กะทิจุดสาหกรรม เป็นการลดภาระในการเตรียมกะทิ

- 4.2 น้ำกะทิจุดสาหกรรม แบ่งได้เป็น 5 แบบ คือ น้ำกะทิสด น้ำกะทิพาสเจอร์ไรส์ น้ำกะทิบรรจุกระป๋อง น้ำกะทิบรรจุกล่องยูเอชที และกะทิผง

- 4.2.1 น้ำกะทิสด ได้จากการคั้นน้ำกะทิด้วยเครื่องเก็บรักษาด้วยความเย็น เพื่อ

ป้องกันการเน่าเสีย สามารถเก็บได้นาน 1-2 วัน รสชาติจะเปลี่ยนไปเล็กน้อย เนื้อสัมผัสของกะทิจะเปลี่ยนไป

- 4.2.2 น้ำกะทิพาสเจอร์ไรส์หรือกะทิจุก เป็นกะทิสดที่ผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 62 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือ 72 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15 นาที แต่เชื้อที่เหลือยังสามารถเจริญเติบโต จึงต้องเก็บในห้องเย็นเหมือนกะทิสด มีการเน่าเสียน้อยกว่า สามารถเก็บได้นาน 4-6 วัน น้ำกะทิพาสเจอร์ไรส์บรรจุถุงพาสติกขนาดต่างๆ คือ 250 กรัม 500 กรัม และ 1,000 กรัม ดังภาพที่ 7.16

- 4.2.3 น้ำกะทิบรรจุกระป๋อง เป็นกะทิที่ผ่านกระบวนการบรรจุกระป๋องปิดฝา ผ่านการฆ่าเชื้ออย่างสมบูรณ์ ในระดับอุตสาหกรรม (Commercial Sterilization) ใช้ความร้อนสูงถึง 105-107 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25-30 นาที เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตในอุณหภูมิการเก็บปกติ และสามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ต้องเก็บในที่เย็น ดังภาพที่ 7.17
- 4.2.4 น้ำกะทีก่อขงูเอชที เป็นน้ำกะทิที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยระบบความร้อนสูงในเวลาอันสั้น(140-145 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10-15 นาที) บรรจุลงกล่องที่ผ่านการฆ่าเชื้อ การให้ความร้อนที่เหมาะสมในเวลาอันสั้นทำให้กะทิที่ได้มีสภาพคล้ายคลึงกับกะทิสดมาก แต่อายุการเก็บสั้นกว่ากะทิบรรจุกระป๋อง ดังภาพที่ 7.18
- 4.2.5 กะทิผง เป็นกะทิที่ทำให้แห้งเป็นผง โดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย(Spray dryer)โดยธรรมชาติของกะทิจะมีน้ำมันเป็นส่วนประกอบอยู่สูงจึงไม่สามารถทำให้แห้งได้ เหมือนนมผง จึงต้องมีการเติมสารมอลโทเดกซ์ทริน (Maltodextrin) มีส่วนผสมของนมผงขาดมันเนยหรือแป้งปนอยู่ด้วยถึงร้อยละ 5-6 ให้ความร้อนที่อุณหภูมิ160-180 องศาเซลเซียส ดังภาพที่ 7.19



ภาพที่ 7.15 มะพร้าวที่นึ่ง
ที่มา : ครั้วบ้านพิมพ์, 2554



ภาพที่ 7.16 น้ำกะทิพาสเจอร์ไรส์หรือกะทิถูง



ภาพที่ 7.17 น้ำกะทิบรรจุกระป๋อง



ภาพที่ 7.18 น้ำกะทิล่องยูเอชที



ภาพที่ 7.19 กะทิผง

กะทิ การใช้ในขนม ทั้งกะทิใช้ราด และกะทิที่ตีผสมกับเนื้อมัน ให้ใส่เกลือลงไปเล็กน้อย จะช่วยเสริมให้กะทิมีสหวานและมันยิ่งขึ้น

กะทิ ในขนมไทยหลักเหลืองไม่พ่นการใช้ “กะทิ” เพราะขนมไทยมีรสชาติ “หวานและมัน” ความหวานได้จากน้ำตาล ความมันได้จากกะทิ

กะทิได้จากการคั้นน้ำจาก “มะพร้าวขูด” โดยใช้มะพร้าวแก่ ปอกเปลือกเหลือแต่กะลา กะเทาะกะลาออก จะได้เนื้อมะพร้าวมีผิวสีดำขึ้น เนื้อสีขาว คนไทยใช้กะทิ 2 แบบ คือ กะทิแกง และ กะทิขาว

1. กะทิแกง ได้จากมะพร้าวที่กะเทาะออกจากกะลา แล้วนำมาขูดเครื่องขูดเป็นฝอยสั้นๆ เรียกว่า “หัวกะทิ” หรือ “กะทิข้น” เมื่อใส่น้ำครั้งต่อไป กะทิข้นน้อยลงไปเรื่อยๆ จึงมีกะทิข้นปานกลาง และหางกะทิ หรือกะทิใส
2. กะทิขาว ต้องปอกผิวดำที่หุ้มเนื้อมะพร้าวออกเสียก่อนจึงขูด เมื่อนำมาคั้นกะทิออก จะได้กะทิสีขาวสะอาด เนื่องจากไม่มีสีดำตกใส่น้ำกะทิที่ใช้ “ทำขนม” จะทำให้ขนมมีสีสะอาด
3. น้ำมันจี๊ไล้ มีวิธีทำคือ ใช้หัวกะทิใส่กระทะตั้งไฟปานกลางโดยไม่ต้องคน ปล่อยให้มันลอยขึ้น น้ำแห้งลง ลดไฟอ่อน จะได้กะทิส่วนเป็นน้ำมันลักษณะใสมีกลิ่นหอม ลอยอยู่ด้านบนและตะกอนเป็นสีน้ำตาลจับตัวเป็นเป็นก้อนอยู่ก้นกระทะ เรียกว่า น้ำมันจี๊ไล้ทำให้น้ำมันล่อนจากกระทะ และให้กลิ่นหอม ชวนนารับประทาน

วิธีเก็บมะพร้าวและน้ำกะทิ

มะพร้าวขูดและกะทิ สามารถเก็บได้อย่างน้อย 3 ชั่วโมงถึงจะบูดถ้าอากาศยิ่งร้อนจะบูดง่าย การปิดฝาก็จะบูดง่ายกว่าการวางฝืน ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นจะสามารถเก็บไว้ได้นานกว่า อีกวิธีคือใส่เกลือลงในกะทิ แล้วตั้งไฟให้เดือด ยกลง พอเย็นจึงเก็บไว้ในตู้เย็น และสำหรับมะพร้าวที่ขูดแล้วรับประทานเลย หรือนำมาคั้นกะทิและเก็บตามวิธีดังกล่าว

วิธีเก็บมะพร้าวที่ผ่าแล้ว

มะพร้าวที่ผ่าซีกแล้ว เมื่อใช้ไม่หมด ให้นำไปแช่น้ำ โดยใส่เกลือปน 1 ช้อนชา มะพร้าวที่เหลือจะใหม่และไม่เป็นเมือก

วิธีคั้นมะพร้าว

การคั้นกะทิควรคั้นหลายๆครั้ง โดยใส่น้ำอุ่นทีละน้อย เพื่อกะทิในมะพร้าวจะได้ออกหมด ถ้าใส่น้ำครั้งละมากๆ จะทำให้คั้นไม่หมดมัน ถ้าต้องการหัวกะทิขั้นๆก็ให้ใส่มะพร้าวขูดลงในผ้าขาวบาง แล้วนวดจนกะทิออกมา

รสกะทิ

การใช้กะทิปรุงอาหาร ต้องเลือกดูว่าอาหารที่เราจะปรุงนั้นต้องการความมันมากหรือต้องการรสหวานของกะทิ ถ้าหากต้องการรสหวานของกะทิ เช่น อาหารประเภทแกงเผ็ด แกงคั่ว หลน ให้ใช้มะพร้าวที่แก่พอควร คั้นกะทิโดยใส่น้อยๆ เพื่อที่จะได้ไม่ต้องเคี้ยวนาน เพราะ ถ้าหากใส่น้ำมาก จะต้องเคี้ยวกะทินาน ทำให้กะทิแตกมันมากเป็นน้ำมันและทำให้กะทิหมดรสหวาน

ถ้าต้องการทำอาหารประเภทที่ต้องเคี้ยวให้แห้ง อาหารจะเป็นมันมากให้ใช้มะพร้าวที่แก่จัดเต็มที่

การรักษากะทิสดให้อยู่ได้นาน

นำพริกชี้ฟ้าแดง ประมาณ 2-3 เม็ด มาใส่ลงในกะทิ กะทิสดนั้นจะอยู่ได้นาน 2 วัน

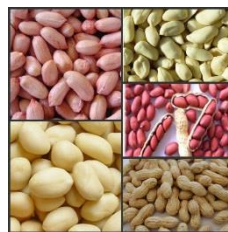
1.4 ถั่วและงา

ในขนมไทยจะมีการใช้ถั่วและงาช่วยเพิ่มความมันหลายชนิด ถั่วที่ใช้มากเห็นจะเป็น ถั่วเขียวและงา ส่วนถั่วอื่นๆจะใช้เฉพาะอย่าง เช่น ต้มถั่วดำ ต้มถั่วแดง และใช้เสริมในอาหารอื่นๆ เช่นเดียวกับสมัยก่อน เพราะจะมีการเคลือบสีให้เหลือง เนื่องจากถั่วยังไม่แก่เต็มที่ ถั่วเขียวก่อนนำมาทำขนม จะต้องคัดและล้างแล้วนำไปแช่น้ำค้างคืน แล้วจึงล้างออกอีกครั้งก่อนนำมาต้มหรือนึ่ง แต่ในปัจจุบันนี้ ถั่วเขียวที่นำมาใช้มักจะยังไม่แก่ดี จึงใช้เวลาแช่น้ำน้อยลงโดยใช้น้ำอุ่น ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงก็ใช้ได้แล้ว ถ้านำถั่วเขียวไปแช่น้ำค้างคืนมักจะเหม็นบูดและขึ้นฟอง เพราะเม็ดถั่วยังไม่แก่และแข็งพอ

1. ถั่วดำ ดังภาพที่ 7.20 เป็นถั่วที่ใช้ในขนมไทยไม่มากนักดังนั้นเมื่อจะซื้อก็ไม่ควรซื้อในปริมาณมากนักเลือกซื้อถั่วที่มีเมล็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ถั่วดำก่อนนำมาใช้ทำขนมจะต้องต้มหรือนึ่งให้สุกก่อนเสมอ ฉะนั้นก่อนจะต้มให้นำไปแช่ให้เม็ดบานก่อน ถั่วดำเหลือจากการแช่ ก็ให้ล้างอีกครั้งก่อนนำไปเก็บ ควรเก็บใส่กล่องปิดฝาให้สนิท เมื่อจะใช้อีกครั้งก็นำออกมาได้ ถั่วดำที่แช่น้ำแล้วหากเก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บได้ประมาณ 2 สัปดาห์
2. ถั่วลิสง ดังภาพที่ 7.21 เป็นถั่วที่ใช้ในขนมไทยน้อยมาก เช่น โรยหน้าขนมฝักกาดกวน ถั่วลิสงเป็นถั่วที่ขึ้นราง่าย การเลือกซื้อถั่วควรเลือกซื้อถั่วลิสงเมล็ดอ่อนสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อราเลือกถั่วใหม่ๆ ถ้าเหลือควรนำไปคั่วสุกก่อนจึงใส่ขวดโหล
3. งาขาว-งาดำ ดังภาพที่ 7.22 งาช่วยชูกลิ่นรสให้กับขนมไทย ขนมไทยบางชนิดถ้าขาดงาแล้วจะทำให้ไม่อร่อย การเลือกซื้องา ต้องซื้องาที่ไม่มีแมลงมอดและไม่ควรซื้อครั้งละมากๆ เพราะจะไม่หอม วิธีการเก็บให้นำงาไปคั่วแต่ไม่เหลือง คั่วไฟอ่อนๆ พอสุกเก็บใส่ขวด ถ้าจะใช้จึงนำมาคั่วให้เหลืองและบวบพอแตกงาก็จะไม่มีการกลิ่นหอม



ภาพที่ 7.20 ถั่วดำ



ภาพที่ 7.21 ถั่วลันเตา



ภาพที่ 7.22 งาขาว-งาดำ

1.5 เกลือ

ใส่เกลือลงในกะทิแกงขวดต่างๆหรือของหวานบางอย่าง จะช่วยให้ขนมมีรสหวาน และมีรสมันมากขึ้น ดังภาพที่ 7.23



ภาพที่ 7.23 เกลือ

1.6 สี

สีจะช่วยทำให้ขนมมีสีน่ารักประทาน แต่เดิมนั้นคนโบราณจะไม่มีสีสังเคราะห์ ขนมสมัยก่อนที่มีสีสันจะได้จากธรรมชาติทั้งสิ้นแล้วยังให้กลิ่นหอมด้วย เช่น สีเขียวจากใบเตย สีนํ้าเงินหรือสีม่วงจากดอกอัญชัน และสีสังเคราะห์ ซึ่งหากเลือกใช้สีสังเคราะห์ก็ต้องสังเกตเครื่องหมายจากองค์การอาหารและยา ซึ่งต้องระบุ “สีผสมอาหาร” จึงจะปลอดภัย เพราะเดี๋ยวนี้มีสังเคราะห์ใช้สำหรับงานอื่นๆซึ่งหากนำมาใส่อาหารก็จะเกิดอันตรายกับผู้บริโภคได้ สีที่ใช้ผสมอาหารมี 2 ชนิด คือ สีวิทยาศาสตร์ และสีจากธรรมชาติ

1. สีวิทยาศาสตร์ คือ สีผสมอาหารซึ่ง เป็นสีสังเคราะห์ที่กระทรวงสาธารณสุขอนุญาตให้ใช้มี 12 ชนิด คือ สีแดง 2 ชนิด สีเหลือง 6 ชนิด สีเขียว 2 ชนิด และสีน้ำเงิน 2 ชนิด ดังภาพที่ 7.24 แต่เราก็ไม่ควรใช้โดยไม่จำกัดปริมาณ เพราะถ้ารับประทานมากๆ ทำให้เกิดการสะสมในร่างกายก็เป็นโทษได้



ภาพที่ 7.24 สีวิทยาศาสตร์

2. สีธรรมชาติ เป็นสีที่ได้จากส่วนต่างของพืช เช่น เหง้า ดอก ผล เมล็ด แก่น ราก โดยการนำส่วนต่างๆของพืชนำมาทำให้ละเอียดด้วยการบดหรือยีให้แตก และละลายด้วยน้ำ ก็จะได้สีจากธรรมชาติออกมา เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้น สีส้มจากดอกกรรณิการิ์ และสีเหลืองจากครั่ง ซึ่งเป็นตัวแมลงเล็กๆที่ขับสาร(resin) ออกมามีสีม่วงแดงคล้ำ ลักษณะของครั่งจะขรุขระ เกาะติดอยู่กับต้นไม้ ส่วนของ resin ไปติดกับน้ำจะให้สีแดงคล้ำ แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

2.1 สีต่างๆที่ได้จากธรรมชาติมีดังนี้

สีเหลือง	
ที่มา	ลักษณะ
กรรณิการิ์ (<i>Nyctanthes arbortristis</i> Linn)	ไม้ต้นขนาดเล็กในวงศ์ Verbnaceae ดอกมีกลิ่นหอม กลีบสีขาว หลอดดอกและก้านดอกมีสีแสด ส่วนที่ให้สีคือก้านดอก เวลาใช้น้ำ ก้านดอกมาบิบให้ซ้่า เติมน้ําล็กน้ํอยใส่ผ้าขาวบางห่อค้้นเอาแต่น้ําน้ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น มะพร้าว ขนมเรไร วุ้น
ขมิ้นชัน (<i>Curucuma domestica</i> valeton)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ Zingiberaceae มีเหง้าเป็นสีเหลือง ส่วนที่ให้สีคือ เหง้า เวลาน้ํามาไมซ้ําล้างดิน ปลูกเปลือกโกลกละเอียด เติมน้ํากรองเอาแต่น้ําน้ อาหารที่นิยมใช้ขมิ้นชันผสมสี เช่น ข้าวเหนียวหน้า กุ้ง ข้าวหมกไก่ แกงกะหรี แกงเหลือง แกงพุงปลา ขนมเบ้ืองญวม

สีเหลือง	
ที่มา	ลักษณะ
ขมิ้นอ้อย (Curucuma zedoria Roscoe)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ Zingiberaceae มีลักษณะทั่วไปคล้ายขมิ้นชันมากแต่ต้นสูงกว่าขนาดเหง้าและใบใหญ่กว่า เหง้ามักโผล่ขึ้นมาเหนือดินเล็กน้อยและมีเนื้อในสีเหลืองการนำมาใช้เช่นเดียวกับขมิ้นชัน สามารถใส่อาหารแทนขมิ้นชันได้
คำแสด (Bixa orellana Linn)	ไม้พุ่ม ในวงศ์ Bixaceae ออกดอกเป็นช่อ กลีบดอกสีชมพู ผลรูปไข่สีแดงเข้ม ส่วนที่ใช้สีคือเมล็ด ใช้เมล็ดแห้ง แขนงร้อน กรองเอาแต่ดอก ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น มะพร้าวแก้ว ขนม น้ำดอกไม้ ขนมเรไร
ตาล (Borassus flabellifer Linn)	ไม้ต้น ในวงศ์ Plamae มีใบใหญ่ ดอกเพศผู้และเพศเมียแยกออกจากกัน ส่วนที่ใช้ทำสีคือผลตาล ควรเลือกผลที่ไม่งอมเกินไป นำมาลอกเปลือกแข็งออกใส่น้ำพอท่วมขนาดเอาเนื้อละลายออก เติมน้ำอีกเท่าตัวคนให้เข้ากัน เทใส่ถุงผ้าผ้าทบน้ำให้แห้ง ใช้ผสมในขนมตาล ขนมเค้ก ไอศกรีม
ผกากรองเหลือง	ไม้พุ่มในสกุล Gardenia วงศ์ Verbenaceae ช่อดอกกลมก้านยาว ดอกย่อยจำนวนมากเรียงตัวกันแน่น ผลกลมขนาดเล็ก เมื่อสุกสีดำ ส่วนที่ใช้สีคือดอก นำกลีบดอกมาบิบให้ห้ำ เติมน้ำเล็กน้อย ใส่ผ้าขาวบางห่อคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม
พุด	ไม้พุ่มและไม้ต้นในสกุล Gerdenia วงศ์ Rubiaceae ดอกสีขาว ส่วนที่ใช้สีคือผลแก่หรือแห้ง เอาผลแชในน้ำร้อน ได้สีออกมาผสมอาหาร ใช้ผสมเต้าหู้เหลือง และเป็นสีผสมขนม
ฟักทอง (Cucurbita moschata Decne)	ไม้เถา ในวงศ์ Cucurbitaceae ผลเป็นกลม เนื้อในสีเหลือง ส่วนที่ใช้ทำสีคือผลนำมาต้มให้สุก แล้วบดให้ละเอียด ใช้ผสมกับแป้ง เช่น ขนมถั่วแปบ
มะตูม (Aegel marmelos Corr)	ไม้ต้น ในวงศ์ Rutaceae ต้นและกิ่งมีหนาม ใบเป็นใบประกอบมีใบย่อย 3 ใบ ผลกลมโตเป็นรูปไข่และรูปกลม เปลือกแข็ง ส่วนที่ใช้สีคือผล นำผลดิบมาต้มในน้ำร้อนใช้เป็นสีผสมขนม
มังคุด (Gercinia)	ไม้ต้น ในวงศ์ Guttiferae ผลกลมแบนเล็กน้อย ก้านผลสั้นอ้วน มีกลีบรองดอก ดอกลักษณะคล้ายจุก เปลือกหนามีสฟาด ภายใน

สีเหลือง	
ที่มา	ลักษณะ
managostana Linn)	เมล็ด 6-8 เมล็ด เมล็ดมีเนื้อสีขาวหุ้ม ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมาต้มในน้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม
หญ้าฝรั่น (Crocus sativus Linn)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ Iridaceae ส่วนที่ให้สีคือเกสรตัวเมีย โดยนำมาแช่น้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม

สีแดง	
ที่มา	ลักษณะ
กระเจี๊ยบแดง (Hibiscus sabdariffa Linn)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ Malvaceae ดอกสีชมพู ตรงกลางเป็นดอกสีชมพูเข้ม ส่วนที่ให้สีคือกลีบเลี้ยง ใ้กลีบเลี้ยงที่หุ้มฝัก แกะฝักทิ้งแล้วต้มในน้ำเดือด มักผสมในน้ำดื่ม เช่น น้ำกระเจี๊ยบ
ครั่ง	เป็นเปลือกหอยชนิดหนึ่ง เกาะตามต้นไม้ อาศัยน้ำเลี้ยงจากต้นไม้แล้วผลิตสารออกมา สามารถนำไปใช้ทำสีได้ นำรังครั่งมาแช่น้ำร้อน หากแกว่งสารส้มจะได้สีแดงใสสวยขึ้น ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น ขนมน้ำดอกไม้ ขนมน้ำขี้หนู มะพร้าวแก้ว
คำฝอย (Carthamus tinctorius Linn)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ Compositae ใบสั้นไม่มีก้าน ปลายใบแหลม ขอบใบหยักออกดอกเป็นกระจุกที่ปลายยอด ส่วนที่ให้สีคือดอก นำกลีบดอกมาตากแห้ง แล้วต้มในน้ำเดือด กรองเอากากทิ้ง ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น มะพร้าวแก้ว ขนมน้ำดอกไม้ ขนมน้ำขี้หนู
ทับทิม (Punica granatum Linn)	ไม้พุ่ม ในวงศ์ Punicaceae ใบเล็กดอกสีแดงส้ม ผลไม้เปลือกหนา ภายในมีเมล็ดเล็กๆจำนวนมาก เมื่อแก่มีแดงปนส้ม ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือดใช้เป็นสีผสมขนม
ปูนแดง	นำปูนแดงมาละลาย ใช้เป็นสีผสมขนม
ฝาง (Casalpinia sappan Linn)	ไม้ต้นขนาดเล็กในวงศ์ Leguminosae ลำต้นมีหนาม ดอกสีเหลือง เนื้อไม้สีแดง ผลเป็นฝักแข็งแบน สีนํ้าตาลแก่เป็นจุด ส่วนที่ให้สีคือแก่น นำแก่นมาแช่น้ำร้อนใช้ผสมในน้ำยาอูทัยเป็นน้ำดื่ม และใช้เป็นสีผสมขนม เช่น ขนมน้ำขี้หนู ขนมน้ำขี้หนู ข้าวเหนียวแก้ว และน้ำยาอูทัย
พริกแดง	นำพริกสุกมาแกะเมล็ดออก โขลกเนื้อพริกให้ละเอียด ใช้ผสมในแกงเผ็ด พะแนง น้ำพริกน้ำยา

สีแดง	
ที่มา	ลักษณะ
พุดซ้อน (<i>Gardenia jasminodes</i> Ellis)	ไม้พุ่มสกุล <i>Gardenia</i> ดอกออกเป็นช่อที่ปลายกิ่ง สีขาวมีกลิ่นหอม ผลเป็นฝักภายในมีเมล็ด 3-6 เมล็ด ส่วนที่ให้สีคือเมล็ด นำเมล็ดมาแช่น้ำร้อน ใช้เป็นสีผสมขนม
มะลิวัลย์ (<i>Jasminum samgac</i> Ait)	เป็นไม้พุ่ม ในวงศ์ <i>Oleaceae</i> ดอกเป็นกลีบเล็กๆยาวๆมีหลายกลีบหลายสี มีกลิ่นหอม ส่วนที่ให้สีคือดอก บีบดอกให้ชุ่มเติมน้ำเล็กน้อย ใช้ผ้าขาวบางห่อคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม
มะไฟ (<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour)	ไม้ต้น ในวงศ์ <i>Euphorbiaceae</i> ใบรูปหอก ดอกเป็นช่อสั้นๆ สีชมพูอมเหลือง หรือชมพูอ่อน ช่อหนึ่งประมาณ 10 – 15 ดอก ดอกมีขนาดเล็กกลิ่นหอม ผลกลมออกเป็นพวง รสเปรี้ยว และหวาน ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมาต้ม ในน้ำร้อนคั้นเอาแต่น้ำ ใช้ผสมในอาหารคาว
ยอ (<i>Morinda citrifolia</i> Linn)	ไม้ต้น ในวงศ์ <i>Rubiaceae</i> ผลเกลี้ยง ดอกออกเป็นช่อตามง่ามใบ ผลขนาดเล็กภายในมี 1 เมล็ด แต่ละช่อจะเชื่อมต่อกันเป็นผลใหญ่ เมื่อสุกเป็นสีขาวนวล หรือขาวแกมเหลือง ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด ใช้เป็นสีผสมขนม
สะเดา (<i>Azadirachta indica</i> Juss)	ไม้ต้น ในวงศ์ <i>Meliaceae</i> ใบช่อแบบขนนก ดอกสีขาวเป็นช่อตามง่ามใบ ผลกลมสีอมน้ำตาล ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด ใช้เป็นสีผสมขนม

สีน้ำเงิน	สีม่วง
ที่มา	ลักษณะ
กระเจี๊ยบแดง (<i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn)	ไม้ล้มลุก ในวงศ์ <i>Malvaceae</i> จากจะใช้กลีบเลี้ยงที่ให้สีแดง ยังนำไปมาทำสีได้อีกด้วย นำใบมาหั่นให้ละเอียด เติมน้ำเล็กน้อยแล้วคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีขนม
เข็ม	ไม้พุ่มสกุล <i>Ixora</i> วงศ์ <i>rubiaceae</i> ดอกเป็นช่อที่ปลายยอด มีหลายสี เช่น สีขาว ชมพู แดงและส้ม ส่วนที่ให้สีคือดอก นำดอกมาบิบให้ชุ่ม ผสมน้ำเล็กน้อยกรองด้วยผ้าขาวบาง ใช้เป็นสีผสมขนม

สีน้ำเงิน		สีม่วง
ที่มา	ลักษณะ	
ผักปลัง (<i>Basella alba</i> Linn)	ไม้เถา ในวงศ์ Basellaceae ใบอวบน้ำ เถาและใบเขียวอ่อน ผล สุกมีสีม่วงดำ ส่วนที่ให้สีคือผล นำผลสุกใส่ผ้าขาวบาง คั้นเอาแต่น้ำ น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม เช่น ซ่าหริ่ม บัวลอย ซ่อม่วง	
หว่า (<i>Eugenia cumini</i> Druce)	ไม้ต้นขนาดใหญ่ ในวงศ์ myrtaceae ใบออกเป็นช่อ แต่ละช่อ ใบมีดอกย่อย 3-8 ดอก กลีบดอกสีขาว ผลเล็กเป็นพวงสีน้ำเงิน ผล สุกมีสีม่วงดำ ส่วนที่ให้สีคือผล นำผลสุกมาบิบบแล้วคั้นเอาแต่น้ำ ใช้เป็นสีผสมขนม	
อัญชัน (<i>Clitoria ternatea</i> Linn)	ไม้เถา ดอกมีสีน้ำเงินอมม่วง ส่วนที่ให้สีคือดอก นำดอก มาขยี้ให้เข้าแตมน้ำเล็กน้อยกรองด้วยผ้าขาวบาง ใช้เป็นสีผสมซ่อม่วง ขนมอัญชัน ขนมชั้น ซ่าหริ่ม	

สีเขียว	
ที่มา	ลักษณะ
เตยหอม (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb)	ไม้พุ่มสกุล Pandanus วงศ์ Pandanaceae ขึ้นเป็นกอ ใบยาวเรียง สลับเป็นเกลียวถึงยอด ส่วนที่ให้สีคือใบ โขลกใบให้แหลก นำมา ต้มจะมีกลิ่นหอมด้วย ใช้เป็นสีผสมขนมและอาหารคาว

สีน้ำตาล	
ที่มา	ลักษณะ
พะยอม (<i>Shorea roxburghii</i> G. Don)	ไม้ต้นขนาดใหญ่ ในวงศ์ Dipterocarpaceae ดอกสีขาวมีกลิ่นหอม ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำมาต้มในน้ำเดือด หรือแช่น้ำร้อน ใช้ผสม เนื้อแห้ง และกุนเชียง
มะขามป้อม (<i>Phyllanthus emblica</i> Linn)	ไม้ต้นขนาดกลาง ในวงศ์ Euphorbiaceae ดอกสีขาวนวลออกตาม ง่ามใบประมาณ 3-5 ดอก ผลกลม สีเขียวอ่อน ผลแก่สีเขียวอม เหลือง รสเปรี้ยวฝาด เมล็ดแข็ง ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมา ต้มในน้ำเดือด ใช้ผสมในอาหารคาว

สีน้ำตาล	
ที่มา	ลักษณะ
สีเสียด (<i>Acacia catechu Willd</i>)	ไม้ต้น ในวงศ์ Leguminosae กิ่งมีหนาม เปลือกสีเทาค้ำ หรือเทา แกมน้ำตาลค่อนข้างขรุขระ ดอกขนาดเล็กสีขาวอมเหลือง ส่วนที่ให้สีคือเปลือก นำเปลือกมาต้มในน้ำเดือด ใช้ผสมในอาหารคาว

สีดำ	
ที่มา	ลักษณะ
ดอกดิน (<i>Aegineti indica Roxb : A. pedunculata Wall</i>)	พืชเบียน ในวงศ์ Orbanchaceae ลำต้นเป็นปุ่มเกาะเป็นรากหญ้า ดอกสีม่วงดำอยู่บนพื้นดิน ส่วนที่ให้สีคือดอก นำมาโขลกผสมกัน แป้งใช้ทำขนม เช่น ขนมดอกดิน
มะพร้าว (<i>Cocos nucifera Linn</i>)	ไม้ต้น ในวงศ์ Plamae ออกผลเป็นทะลาย ส่วนที่ให้สีคือกาบมะพร้าว นำมาเผาจนไฟจนเป็นถ่านแดง เอาน้ำราดให้ไฟดับ นำไปบดให้ละเอียดผสมกับน้ำ กรองผ้าขาวบางใช้ผสมขนมเปียกปูน

1.7 กลิ่น

ขนมไทยเป็นขนมที่รสหวาน กลิ่นหวาน ชวนรับประทานยิ่งนัก กลิ่นหอมที่ใช้ทำขนมไทยนี้มีอยู่ 2 ลักษณะ คือ กลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและกลิ่นสังเคราะห์ กลิ่นที่หอมจากธรรมชาติมีอยู่หลายชนิด ซึ่งมีวิธีทำดังนี้

1. กลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ เด็ดดอกมะลิแต่เช้า นำดอกมะลิมาล้างน้ำแล้วห่อด้วยใบตองเก็บไว้ที่เย็นๆ พอถึงตอนเย็น ประมาณ 6 โมงเย็น ตวงน้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด จึงเด็ดกลีบเลี้ยงออก ค่อยๆ ใส่น้ำดอกมะลิให้ก้นจุ่มในน้ำ ดอกจะบานส่งกลิ่นหอมได้เต็มที่ อย่าใส่น้ำดอกมะลิแน่นเกินไป ปิดฝาให้สนิท พอเช้าของอีกวัน เราก็ค่อยๆ ซ้อนเอาดอกมะลิออกแล้วกรองน้ำลอยดอกมะลิก่อนนำไปใช้ทำขนม
- ถ้าต้องการกลิ่นกุหลาบให้ทำเช่นเดียวกัน โคนค่อยๆ เด็ดกลีบกุหลาบมอญใส่ลงในน้ำ แต่ดอกกุหลาบมอญและดอกมะลิต้องปลุกออก จึงจะปลดปล่อยจากยาฆ่าแมลง

2. กลิ่นดอกกระดังงา เป็นกลิ่นที่นิยมใช้อบขนมแห้งชนิดต่างๆ ถ้าเป็นน้ำก็นิยมอบน้ำข้าว
แฉะมากกว่าอาหารชนิดอื่น มีวิธีดังนี้ เคี่ยวกลิบดอกกระดังงา นำมาลนเทียนอบให้หอม
ใส่ขวดโหล ปิดฝาให้สนิท
3. กลิ่นของเทียนอบ การอบเทียนมีวิธีการดังนี้ ให้จุดไฟที่ปลายเทียนอบทั้งสองข้างให้ไฟ
ลุก สักครู่ดับไฟ วางในถ้วยตะไล ใส่ลงในขวดโหล ปิดฝาให้สนิท การใช้เทียนอบใน
ครั้งต่อไปต้องตัดไส้เทียนที่ดำๆออกเสียก่อนจึงจะจุดไฟใหม่ มิฉะนั้นจะมีแต่กลิ่นควัน
4. กลิ่นของใบเตย ใบเตยจะมีสีและกลิ่นที่หอม โดยนำมาโขลกคั้นน้ำกรองก็จะให้สีและ
กลิ่นที่หอมแต่ถ้าใช้เฉพาะกลิ่นก็นำใบเตยไปล้างให้สะอาดหั่นเป็นท่อนยาวใส่ลงใน
อาหารนั้นได้เลย กลิ่นหอมของใบเตยก็จะออกมา

1.8 ไข่

ไข่แม้จะเข้ามาเป็นส่วนผสมในขนมทีหลัง แต่ก็นับเป็นการพัฒนาที่สำคัญของขนม
ไทยทีเดียว โดยเริ่มมาตั้งแต่สมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ขนมหวานที่ทำจากไข่มาแต่
โบราณและได้กลายเป็นของสำคัญที่ใช้ในการจัดเลี้ยงหรืองานพิธี เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด
ฝอยทอง ขนมห่อแฉง ขนมสำปันนี่ เป็นต้น การใช้ไข่ทำขนมจึงต้องรู้และระมัดระวังดังนี้

ไข่ก่อนใช้ควรล้างเปลือกให้สะอาดก่อน โดยการแช่น้ำไว้สักครู่แล้วไข่เปรงหรือฟัก
ล้างสกปรกออก แล้วเช็ดหรือล้างให้แห้ง เมื่อเวลาทำอาหารสิ่งสกปรกจะได้ไม่ติดลงไปในอาหาร ถ้า
ซื้อไข่มาทำให้ล้างเฉพาะที่จะใช้ทำขนม ไม่ควรล้างทั้งหมด เพราะจะเป็นการล้างนวลที่ปิดรู
อากาศรอบๆเปลือกไข่ออกไปด้วย น้ำจะซึมเข้าไปทางช่องเล็กๆของเปลือกไข่นี้ ทำให้ไข่เสียเร็ว แต่
ส่วนมากในการทำขนมไทยคนไทยจะนิยมใช้ไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่เพราะไข่เป็ดจะให้ “ยาง” เหนียว
กว่าไข่ไก่

ไข่ไก่ที่ใช้ทำขนมถ้ามีการตีเพื่อให้อุ่น หมายความว่าตีไข่ขึ้นและเนื้อละเอียด เมื่อยก
เครื่องตีไข่ขึ้น ไข่จะไม่หยด ไข่อายุ 2-3 วัน จะตีขึ้นดีกว่าไข่ใหม่ๆหรือไข่เก่าเกิน 3 วัน ก็จะตีไม่ขึ้น
ถ้าแยกไข่ขาวและไข่แดงแล้วตีทีละอย่าง จะทำให้ขนมฟูมากขึ้น

การแยกไข่ขาวและไข่แดง บางครั้งก็ทำให้ไข่แดงแตกไหลมาปนกับไข่ขาว วิธีแยก
ง่ายๆคือการตักไข่ใส่ชาม 2-3 ฟอง ระวังอย่าให้ไข่แดงแตก ใช้ช้อน 2 คัน โดยตักไข่แดงขึ้นแล้ว

เปลี่ยนไปที่ซ็อนอีกคันหนึ่ง เปลี่ยนไปมา โดยพยายามตักไข่แดง ไข่ขาวจะหลุดออกไปเอง ถ้าไม่ถนัดที่จะใช้ซ็อนก็ใช้มือทำแทน โดยเปลี่ยนไปมา แล้วใช้นิ้วช่วยรีดไข่ขาว ถ้าไข่แดงแตกปนไปกับไข่ขาวให้ตักไข่แดงออกทั้งหมด

- **ไข่เปิด** มีขนาดใหญ่กว่าไข่ไก่ มีเปลือกสีขาวนวล ขนมไทยนิยมใช้ไข่เปิดมาตั้งแต่สมัยโบราณและเป็นที่นิยมใช้กันอยู่ แต่ไข่เปิดมีกลิ่นคาวมากกว่าไข่ไก่
- **ไข่ไก่** มีขนาดเล็ก เปลือกสีนวลอ่อนและสีนวลเข้ม ปัจจุบันนิยมใช้ไข่ไก่มาทำขนมไทยกันมาก เพราะมีกลิ่นคาวน้อยกว่าไข่เปิด

1.9 วัตถุดิบอื่นๆ ที่ใช้ทำขนมไทย

น้ำปูนแดง

คือ น้ำปูนใสได้จากการใช้ “ปูนแดง” ละลายกับ “น้ำ” ตั้งทิ้งไว้ให้ตกตะกอนนำส่วนที่ใสมาใช้เรียกว่า “น้ำปูนใส” น้ำปูนใสช่วยให้ขนมแข็งอยู่ตัวขึ้น โดยช่วยเป็นโครงร่างให้ขนมคงรูปร่างดีขึ้น

ข้าวตอก

ได้จากข้าวนำมาคั่วให้สุกจะแตกพองออก เป็นดอกที่มีสีขาว ดังภาพที่ 7.25 นำมาเป็นส่วนผสมขนมไทย เช่น กระจ่างสารท ข้าวตอกตั้ง เป็นต้น



ภาพที่ 7.25 ข้าวตอก

ข้าวเม่า

คือข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อนๆ อยู่ เมล็ดข้าวยังไม่แก่นำมาคั่วแล้วทำให้เมล็ดข้าวแบนทำจากข้าวเบา 3 เดือนที่ยังไม่แก่จัด บางชนิดมีสีเขียวจากใบเตยคั่ว ดังภาพที่ 7.26 ข้าวเม่าที่ดีต้องหอม นุ่ม จะมีรสอร่อย การทำข้าวเม่า มีการ rang ข้าวเม่า เป็นการนำข้าวเม่าไปคั่วให้กรอบส่วนการทำข้าวเม่าคอก เป็นการพรมน้ำใส่ข้าวเม่าให้ข้าวเม่าขึ้น ปิดฝาไว้แล้วนำมาคอกมะพร้าวรับประทาน

การเลือกซื้อข้าวเม่าต้องเลือกที่ไม่มีมอด แมลง ไม่เหม็นสาบ ถ้าเป็นข้าวเม่าใหม่ ต้องใช้น้ำน้อย มิฉะนั้นจะแฉะ ถ้าข้าวเม่าเก่าใช้น้ำมากกว่า จึงจะได้ขนมที่นุ่ม



ภาพที่ 7.26 ข้าวเหนียว

ข้าวฟ่าง

ลักษณะเป็นเมล็ดกลมเล็กมาก มีสีเหลืองและสีขาว ถ้าเป็นข้าวฟ่าง ข้าวเจ้า จะเป็นสีขาวถ้าเป็นข้าวฟ่างข้าวเหนียวจะเป็นสีเหลือง ใช้ทำขนมได้หลายวิธี เช่น เปียก หรือกวน ฯลฯ ดังภาพที่ 7.27



ภาพที่ 7.27 ข้าวฟ่าง

สาकुเมล็ดเล็ก เม็ดใหญ่

สาकुมี 2 ขนาด คือ เม็ดเล็ก และเม็ดใหญ่ ดังภาพที่ 7.28 การประกอบอาหารก็แตกต่างกันออกไป สาकुเมล็ดเล็กใช้ทำสาकुไส้หมู สาकुเปียก หยกมณี ส่วนสาकुใหญ่ใช้ทำ สามแซ่ สาकुน้ำเชื่อม ก่อนใช้ต้องฝัดเอาเศษละอองสิ่งสกปรกออกล้างน้ำให้สะอาด



ภาพที่ 7.28 สาकुเมล็ดเล็ก เม็ดใหญ่

ทองคำเปลว

ทองคำเปลวที่ใช้ทำขนม เป็นชนิดเดียวกับที่ใช้ปิดทองพระพุทธรูปการใช้เพื่อให้เกิดสีสันและเพิ่มความสวยงาม ทำให้ขนมเด่นขึ้นจากเดิม นิยมตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ปะหน้าขนมทองเอก และขนมจ่ามงกุฎ ดังภาพที่ 7.29



ภาพที่ 7.29 ทองคำเปลว

2. หลักการคัดสรรวัตถุดิบที่นำมาทำขนมไทย

ขนมไทยส่วนใหญ่ประกอบด้วยส่วนผสมที่สำคัญคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ไข่ การเลือกซื้อส่วนผสมได้ถูกต้องก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ขนมไทยทำได้เร็ว สะดวก และมีรสชาติดี จึงมีการเสนอแนะในการเลือกซื้อส่วนผสมในการทำขนมไทย ดังนี้

2.1 การเลือกซื้อแป้ง

แป้งจะต้องใหม่ ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เป็นมอด ไม่มีแมลง ไม่มีเศษวัสดุอื่นปะปน ต้องซื้อแป้งให้เหมาะกับขนมที่จะทำ ทำขนมอะไรควรใช้แป้งชนิดไหน

1. แป้งข้าวเจ้า ได้จากเมล็ดข้าวเจ้า มีลักษณะขาวนวล สากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลีนิยมใช้ผสมในหัวกะทิหยอดหน้าขนม นอกจากนี้แป้งข้าวเจ้าที่ใช้ทำขนม ปลากริม ขนมเปียกปูน กล้วยแขกทอด ขนมกรวย เป็นต้น
2. แป้งข้าวเหนียว ได้จากเมล็ดข้าวเหนียว มีสีขาวนวลเป็นผล ละเอียดสากมือน้อยกว่าข้าวเจ้านิยมใช้ทำขนมต้มขาว ขนมถั่วแปบ ขนมโค แบ่งได้ 2 ชนิด คือ
 - แป้งแห้ง ทำจากการเอาข้าวเหนียวมาบดละเอียด เป็นข้าวเหนียวอย่างแห้ง
 - แป้งสด ทำจากการเอาข้าวสารแช่น้ำไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้ว โม่หรือบดให้ละเอียด หลังจากนั้น นำไปกรอง ทิ้งไว้ให้แป้งนอนก้น จึงเอาแป้งมาใส่ถุงผ้าทับให้สะเด็ดน้ำ
3. แป้งข้าวโพด นิยมนำมาทำให้อาหารข้น มีลักษณะขาวออกเหลือง เนียน ลื่น
4. แป้งถั่ว แป้งทำมาจากถั่วเขียว มีสีขาว เม็ดค่อนข้างหยาบ เวลานำมาใช้ต้องบีบให้ละเอียดก่อน แป้งถั่วเมื่อสุกจะใส ใช้ทำขนมลิ่มกลืน ซาหริ่ม
5. แป้งมันสำปะหลัง มีสีขาวนวล เนียน ลื่น สะอาด ใช้ทำให้อาหารข้น เช่น ทำเต้าส่วน ทำลอดช่อง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน

6. แป้งท้าวยายหม่อม ได้มาจากหัวท้าวยายหม่อม ลักษณะแป้งขาวเป็นเงาเนียน ลื่น ชื่น ใส กว่าแป้งมัน มักใช้เป็นส่วนประกอบของขนมไทย เพื่อให้เหนียว มัน เช่น ขนมชั้น ขนมเปียกปูน
7. แป้งสาทิ ได้มาจากข้าวสาทิ นิยมใช้ทำขนมกลีบคำควน ปั้นขลิบ ปุยฝ้าย กะหรี่ปั๊บก รองแครงกรอบ กรอบเค็ม เป็นต้น

2.2 การเลือกซื้อมะพร้าว

มะพร้าวที่ใช้ทำขนมไทย คือ มะพร้าวทึนทึก เป็นมะพร้าวที่ยังไม่แก่จัด กะลายังไม่ดำ แต่เลยมะพร้าวอ่อน ไปแล้ว เนื้อหนาแต่ยังมีความอ่อนปน ใช้โรยหน้าขนม เช่น ขนมต้มขาว ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ขนมมันสำปะหลัง ขนมพิมพ์

มะพร้าวชุดแก่ชุดขาว ต้องรู้ว่าจะทำขนมอะไร ก็ซื้อให้เหมาะสมกับขนมนั้นๆ ถ้าทำขนมที่ต้องรับประทานกับมะพร้าวคลุกก็ใช้มะพร้าวทึนทึก ถ้าซื้อมะพร้าวแก่จะไม่อร่อย

2.3 การเลือกซื้อไข่

ส่วนใหญ่ขนมไทยจะใช้ไข่เป็ด ไข่ไก่ เป็นส่วนผสมที่สำคัญ การเลือกซื้อไข่เลือกซื้อใหม่จับดูรู้สึกสากมือเล็กน้อย เขย่าไม่คลอน เปลือกยังมีความนวลอยู่ จะได้ไม่เสียเร็ว ควรซื้อลูกขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ ไข่แดงมีสีแดงเข้ม ทำให้ไข่สวยโดยไม่ต้องใส่สี เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เป็นต้น

ไข่ แบ่งออกเป็น 4 ขนาด คือ ใหญ่พิเศษใหญ่ กลางและเล็กซึ่งขนาดของไข่ใหญ่สุดและเล็กสุดจะมีความต่างกันถึง 2 เท่าตัว ดังนั้นการเลือกไข่ควรเลือกให้เหมาะกับขนมที่จะทำ มิฉะนั้นจะไม่ได้ผลตามที่ต้องการ

2.4 การเลือกซื้อน้ำตาล

น้ำตาลมีหลายชนิด เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ การเลือกซื้อจึงจะต้องเลือกซื้อให้เหมาะสมกับขนมที่จะทำ เช่น ทำขนมหม้อแกงสังขยาก็ใส่น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลแว่นเป็นส่วนผสมด้วย จะทำให้ขนมมีสีสวยขึ้น แต่ถ้าใส่น้ำตาลทราย ขนมจะสีซีดไม่น่ารับประทาน ซึ่งตรงข้ามกับขนมบางอย่างต้องการความหวานแต่มีสีขาวใส ก็ใส่น้ำตาลทรายอย่างเดียว เช่น วุ้น มะพร้าวแก้ว ลี้มกลืน ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น การเลือกซื้อน้ำตาลปีบ

น้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว ต้องเลือกซื้อที่ใหม่ จะมีกลิ่นหอม และมีสีสวยน่ารับประทาน

น้ำตาลทราย มีทั้งที่เป็นเกล็ดเล็กและเกล็ดใหญ่ สีนวลขาวสะอาด และสีแดงเล็กน้อย เลือกใช้ตามวัตถุประสงค์ของขนมที่ต้องใช้ น้ำเชื่อม ควรเลือกน้ำตาลทรายขาว และถ้าต้องผสมให้ข้นฟู

น้ำตาลมะพร้าว ทำจากน้ำหวานของมะพร้าว จะมีรสชาติหวาน ลักษณะเป็นปึกสีเหลืองอ่อน

น้ำตาลโตนด ทำจากน้ำหวานของตาล ผลิตในจังหวัดเพชรบุรี จึงเรียกว่าน้ำตาลเมืองเพชรบรรจุอยู่ในปีบจะทำเป็นปึกสีเหลืองอ่อนข้างคล้ำ รสหวานแหลม น้ำตาลทำให้ขนมมีรสหวานเพิ่มความอร่อยเบ้แง่มุ่ ขนมสวยงาม ขนมไม่แห้งและขนมมีกลิ่นหอม

น้ำตาลที่เป็นน้ำเชื่อมข้นใส หยดจากซอ้นเป็นเส้นยาว 2 นิ้ว ใช้ทำทองหยอด ทองหยิบ

น้ำตาลข้น หยดลงในน้ำเป็นจืด จับเป็นก้อนกลมใส่ขนมน้ำเชื่อม และทำน้ำตาลไหม้คงสภาพอยู่ได้ไม่แข็ง

น้ำเชื่อมมักจะไม่ใช่สะอาด เนื่องจากเศษผงที่มาจากน้ำตาล นอกจากจะกรองด้วยผ้าขาวบางแล้ว ก็ควรจะฟอกด้วยเปลือกไข่ ใส่ลงขณะเคี่ยวน้ำเชื่อม ไข่ขาวที่ติดกับเปลือกไข่จะดักเศษผงแล้วนำไปกรอกอีกครั้ง จะได้น้ำเชื่อมที่ใสสะอาด

น้ำเชื่อมที่ใช้แล้ว ควรจะนำไปทำขนมอื่นๆ ได้อีก แต่ต้องเป็นส่วนผสมที่คล้ายๆ กัน เพื่อจะได้ไม่เกิดกลิ่นอื่นปะปน

เก็บน้ำเชื่อมให้ห่างจากมด และปิดฝาไม่ให้แมลงไต่ตอม

2.5 การเลือกซื้อผลไม้

ผลไม้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของการทำขนมให้อร่อย เราจึงต้องรู้หลักการเลือกซื้อผลไม้ ซึ่งจะขอแนะนำดังนี้

กล้วยน้ำว้า สามารถนำมาทำขนมไทยได้มากมายหลายสิบชนิด และให้คุณค่าทางอาหารสูง เราจึงควรนำกล้วยมาเป็นส่วนประกอบจะได้ขนมที่มีคุณค่าราคาถูกลง การเลือกซื้อกล้วย

ต้องเลือกที่แก่จัด ไม่มีเหลี่ยม ขนมนต์ละอย่างใช้กล้วยไม่เหมือนกัน ใช้กล้วยห้ามบ้างสุกบ้างขนมที่
ต้องใช้กล้วยห้าม เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยทับ กล้วยเชื่อม กล้วยคลุก กล้วยฉาบ กล้วยที่สุกเหลืองพอดี
ใช้ทำขนมกล้วยบวชชี ข้าวต้มมัด กล้วยที่สุกงอมมากๆ ใช้ทำขนมกล้วย เราสามารถนำกล้วยชนิด
อื่นๆ มาทำขนมได้เช่นกัน และจะได้รสชาติแปลกไปอีกแบบหนึ่ง

เผือก มัน ต้องเลือกที่หัวไม่เหี่ยว เนื้อแน่น ไม่เป็นรู มันสำปะหลังต้องไม่แก่เกินไป
เนื้อในปอกเปลือกแล้วมีสีขาว ถ้าเขียวแสดงว่าแก่ ไม่ควรนำมาทำขนมจะไม่อร่อย

ฟักทอง ต้องเลือกที่มีน้ำหนักเนื้อแน่น ถ้าทำสังขยาฟักทองลูกเล็กจะสวยกว่าลูกใหญ่
และต้องเป็นฟักทองที่แก่จัดด้วย

ถั่ว ต้องเลือกที่ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกรวดทรายปน หรือเป็นมอดเป็นรัง เม็ดไม่ลีบ ไม่
เสีย

3. หลักการคัดสรรอุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทย

3.1 อุปกรณ์การชั่งตวง

ถ้วยตวงมี 2 ชนิดคือ ถ้วยตวงของเหลว และถ้วยตวงของแห้ง

ถ้วยตวงของเหลว ทำจากแก้วทนไฟหรือพลาสติกใส 1 ถ้วย เท่ากับ 250 ซีซี ถ้วยตวง
แก้วมีราคาสูงกว่า แต่มีความคงทนกว่าถ้วยตวงพลาสติก ด้านข้างถ้วยตวงมีขีดบอกปริมาณเป็น 2
ระบบ ก็บอกเป็นออนซ์ ได้แก่ 2, 4, 6, 8 ออนซ์ และบอกเป็นถ้วยตวง ได้แก่ $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$,
 $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$ ถ้วย เลือกซื้อชนิดที่แสดงปริมาณด้วยสีแดงและสีส้ม จะช่วยให้มองเห็นได้
ชัดและปากถ้วยตวงควรเป็นพวย เพื่อสะดวกในการริน ด้านข้างมีหูจับ วิธีการตวงคือ ใส่น้ำของเหลว
ในถ้วยตวงที่ตั้งบนพื้นเรียบ ให้ระดับสายตามองที่ขีดบอกปริมาตรที่ต้องการ โดยอ่านปริมาตรจาก
ส่วนโค้งล่าง

ถ้วยตวงของแห้ง ทำจากอะลูมิเนียม สแตนเลสและพลาสติก ใช้ตวงของแห้งประเภท
น้ำตาล ข้าวแป้ง ฯลฯ ถ้วยตวง 1 ชุด มี 4 ขนาด ตั้งแต่ 1 ถ้วย $\frac{1}{2}$ ถ้วย $\frac{1}{3}$ ถ้วย และ $\frac{1}{4}$
ถ้วย มีหูเล็กๆ หรือด้ามเล็กๆ สำหรับถือ เลือกซื้อที่ทำจากสแตนเลส แต่ราคาแพง ถ้าทำด้วย
อะลูมิเนียม ควรเลือกเนื้อหนา ที่จับแข็งแรง กันแบนเรียบ ถ้าเป็นถ้วยพลาสติกควรเลือกชนิดทน
ความร้อนได้ วิธีการตวง คือตักของที่ จะตวงใส่ถ้วยตามขนาดที่ต้องการให้พูน แล้วใช้สันมีดปาด

ส่วนที่เกินออกให้เสมอขอบด้วยดวง ถ้าเป็นน้ำตาลทรายแดงควรร่อนก่อนตวง ตักใส่ถ้วย ตกเบาๆจนเต็มถ้วย ปาดส่วนเกินออก เมื่อคว่ำถ้วย น้ำตาลทรายแดงจะทรงรูปถ้วยอยู่

ช้อนตวง มีชนิดที่ทำด้วยสแตนเลส อะลูมิเนียมและพลาสติก มี 4 ขนาดคือ 1 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนชา $\frac{1}{2}$ ช้อนชา และ $\frac{1}{4}$ ช้อนชา วิธีการใช้คือตักส่วนผสมที่ต้องการใส่ลงในช้อนตวงให้พูน แล้วใช้สันมีดปาดให้เรียบกับขอบ

ตาชั่ง เครื่องชั่ง มีแบบเข็มและแบบดิจิตอล ใช้ชั่งน้ำหนักเป็นกรัม กิโลกรัม หรือบางเครื่องบอกเป็นออนซ์ด้วย สำหรับใช้ในบ้านโดยทั่วไป ควรใช้เครื่องชั่งที่มีความละเอียด 500 กรัม หรือ 1 กิโลกรัม

4. อุปกรณ์เฉพาะใช้ทำขนมไทย

กระทะทองเหลืองหรือกระทะทอง กระทะก้นลึกทำจากทองเหลือง มี 2 หู สำหรับจับ นำความร้อนได้ดี กระจายความร้อนได้ทั่วและสม่ำเสมอ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สีขนมไม่เปลี่ยน กวนแล้วส่วนผสมล่อนและไม่ติดกระทะ กระทะทองมีหลายขนาด มีขายเป็นเบอร์ต่างๆหลายราคา มีทั้งเนื้อหนาและเนื้อบาง เลือกซื้อเนื้อเรียบเวลาเคาะมีเสียงกังวาน เมื่อใช้แล้วทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน ขัดด้วยมะขามเปียกผสมจี้เต้าให้สะอาดและขึ้นเงา จากนั้นล้างน้ำให้สะอาด เช็ดให้แห้ง



ภาพที่ 7.30 กระทะทองเหลือง

กรวยหยอดฝอยทอง กรวยมีด้ามถือ ปลายกรวยเจาะรูเดียวหรือ 2 รู ทำจากทองเหลือง และสแตนเลส หรือใช้ใบตองม้วนเป็นกรวยแทนวิธีการใช้ คือใส่ไข่แดงที่ดีให้เข้ากันในกรวย ถือกรวยให้อยู่เหนือกระทะน้ำเชื่อม โรยให้เป็นวงกลมโดยให้ไข่มีขนาดที่เท่ากัน เมื่อใช้แล้วล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง



ภาพที่ 7.31 กรวยหยอดฝอยทอง

กรวยหยอดไข่เมงดา ลักษณะของพิมพ์ คล้ายกับกรวยหยอดฝอยทอง เป็นรูปกรวย มีรูปลายกรวย 1 รู แต่รูจะใหญ่กว่ากรวยหยอดฝอยทอง ทำจากทองเหลืองและสแตนเลส หรือใช้ใบตองม้วนเป็นกรวยแทน วิธีการใช้คือใส่ไข่แดงในกรวย ถือกรวยอยู่เหนือกระทะน้ำเชื่อม ใช้วิธีการหยอด ขนมจะมีลักษณะเป็นเม็ดกลมๆ สีเหลืองใสเหมือนไข่เมงดา ล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง

พิมพ์ครองแครง ทำจากไม้หรือพลาสติกมีร่องถี่ๆ เป็นแนวยาว มีด้ามถือ เลือกซื้อพิมพ์ที่มีร่องถี่และลึกพอสมควร วิธีการใช้คือ โรยนวลแป้งลงบนตัวพิมพ์แล้วเคาะแป้งออก ให้เหลือแป้งติดพอประมาณ อย่าให้แป้งติดหนามาก บั่นแป้งเป็นก้อนกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 1 ซม. ใช้หัวแม่มือกดแป้งออกนอกตัว แป้งก็จะม้วนเป็นตัวหอยและมีรอยหยักลึกตามพิมพ์ เมื่อใช้แล้วทำความสะอาดโดย ใช้ของเหลวผสมแป้งที่ติดพิมพ์ออกให้หมด ล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้ง



ภาพที่ 7.32 พิมพ์ครองแครง

พิมพ์ขนมทองเอก หรือขนมสำปันนี มีทั้งทำจากไม้และพลาสติก พิมพ์เป็นรูปลายต่างๆ เช่นนก ดอกไม้ ผลไม้ ใช้ทำขนมทองเอก สำปันนี เลือกซื้อแบบไม้ ลายจะทำออกมาได้สวยงามกว่าพิมพ์พลาสติก แต่หาซื้อยาก เลือกซื้อลายหยาบแต่เล็ก ขนมเมื่อเคาะออกมาจะมีลายคมชัดสวยงาม และทำความสะอาดง่ายกว่าพิมพ์โลหะ ก่อนใช้พิมพ์ไม้ควรแช่พิมพ์ในน้ำมันพืช 1 คืน เพื่อรักษาเนื้อไม้ให้ใช้งานได้นาน ไม่แตก

วิธีการใช้ คือ โรยแป้งนวลลงในพิมพ์แล้วเคาะแป้งออกให้เหลือแป้งติดพอประมาณ หลังจากนั้นจึงใส่ขนมลงอัดเป็นรูป แล้วเคาะเอาขนมออก สำหรับพิมพ์ที่เป็นไม้ควรเลือกพิมพ์ที่มีเส้นเล็ก เมื่ออัดขนมให้แรงทำความสะอาดโดยปัดตามรอยต่างๆ รอยของพิมพ์ อย่าให้มีเศษแป้งติดค้าง และผึ่งให้แห้งก่อนเก็บ



ภาพที่ 7.33 พิมพ์ขนมทองเอก

พิมพ์กดลอดช่อง พิมพ์ประกอบด้วยส่วนกระป๋องมี 2 หู และมีที่กดแป้ง รูที่กดพิมพ์มีขนาดกว้างประมาณ 2-5 มิลลิเมตรตัวกระป๋องมีทั้งทำจากทองเหลือง อะลูมิเนียม และสแตนเลส ส่วนใหญ่นิยมทองเหลือง เพราะไม่ทำให้แป้งลอดช่องดำ เวลาทำสมัยก่อนนิยมใช้กะลามะพร้าวขัดเงาที่ก้น และมีขยาาวพาดที่ถั่ง เวลาใช้ดักแป้งใส่และใช้ทัพพิกด

วิธีการใช้ คือใช้ไม้แท่งยาวขนาดพอที่จะใส่พาดขอบถั่งหรือหม้อ 2 อัน สอดเข้าที่หูของพิมพ์ วางพาดบนหม้อที่ใส่น้ำเย็นไว้จนเกือบเต็ม ดักแป้งที่กวนไว้ใส่พิมพ์ประมาณก่อนพิมพ์ใช้ที่กดกดพิมพ์ ตัวลอดช่องจะออกมาตามรูที่ก้นของพิมพ์ การกดต้องเว้นจังหวะให้พอเหมาะ ตัวลอดช่องจึงจะมีเส้นยาวพอดี เมื่อใช้แล้วล้างทำความสะอาดบริเวณรูให้สะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ



ภาพที่ 7.34 พิมพ์กดลอดช่อง

พิมพ์กดซ่าหริ่ม ลักษณะเหมือนกับพิมพ์ลอดช่องแต่รูจะเล็กกว่า เพื่อให้เส้นซ่าหริ่มที่ออกมาสวยงาม ทำจากสแตนเลสหรือทองเหลือง วิธีการใช้เหมือนกันพิมพ์ลอดช่อง แต่การกดซ่าหริ่มต้องกดยาวให้หมดทีเดียว ถ้ากดไม่สม่ำเสมอเส้นซ่าหริ่มที่ออกมาอาจเป็นก้อนแข็งหรือเส้นขาดผอยเกินไป เมื่อใช้แล้วล้างทำความสะอาดบริเวณรูให้สะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ



ภาพที่ 7.35 พิมพ์กดซ่าหริ่ม

พิมพ์รูปเรือ หัวและท้ายพิมพ์จะเรียวแหลมคล้ายรูปเรือ ทำจากอะลูมิเนียม มีขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ใช้ทำขนมหน้าवल วิธีการใช้ คือทอด้านในพิมพ์ด้วยน้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูบางๆ จนทั่ว นำไปอบจนร้อนก่อนจึงใส่ส่วนผสมของแป้งและนำไปอบ ขนมจะล่อนไม่ติดพิมพ์เวลาสุก ล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ซ้อนกันเก็บใส่กล่อง



ภาพที่ 7.36 พิมพ์รูปเรือ

พิมพ์ดอกจอก ทำจากทองเหลืองเป็นรูปดอกไม้ไม้ไผ่มีด้ามเหล็กยาวสำหรับถือติดกับพิมพ์ หากเป็นพิมพ์ที่ซื้อใหม่ให้นำไปแช่น้ำมันพืชค้างคืนไว้ก่อน เพื่อเวลานำไปใช้ แป้งจะได้ไม่ติดพิมพ์ วิธีการใช้จะนำพิมพ์ เช่นในน้ำมันร้อนจนพิมพ์ร้อนจัด แล้วจุ่มพิมพ์ลงในแป้งที่ผสมไว้ แป้งจะเกาะพิมพ์เป็นรูปทรงก่อน จึงนำลงทอดในน้ำมันร้อนปานกลางพอสุก ขนมนะหลุดง่าย ตักขนมขึ้นจากน้ำมันวางบนก้นถ้วยตะไล กลับขนมจะบานออกเป็นรูปดอกไม้ เมื่อใช้เสร็จล้างพิมพ์ให้สะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บแล้วทาน้ำมันอีกครั้ง แล้วจึงแขวนไว้ในที่ลมโกรก



ภาพที่ 7.37 พิมพ์ดอกจอก

พิมพ์ขนมเรไรหรือรังไร พิมพ์ประกอบด้วยไม้เนื้อแข็ง 2 ชิ้นประกบติดกัน ไม้ด้านล่างจะทำเดือยกลม(ไม้ที่ยื่นออกมา) ติดไว้ ส่วนฝาไม้ด้านบนจะเป็นวงให้รับกับเดือย (ไม้ที่ยื่นออกมา) กว้างกว่าเดือยเล็กน้อย ที่ช่องวงกลมนี้มีแผ่นทองเหลืองหรืออะลูมิเนียมเจาะรูเท่าๆกันทั่วทั้งแผ่นติดไว้สำหรับให้เนื้อขนมลอดออกมา วิธีการใช้ คือนำแป้งที่กวนปั้นก้อนวงกลมวางบนเดือยแล้วประกบเข้าหากัน จากนั้นค่อยๆกดให้ขนมออกมาตรงรูเป็นเส้นๆขึ้นมา ระหว่างนี้ใช้ส้อมตะล่อมให้ขนมขมมาขอรวมเป็นรังกลมสวยงาม เมื่อใช้แล้วล้างให้สะอาด ใช้แปรงแปรงให้ทั่ว ผึ่งให้แห้งแล้วเก็บ



ภาพที่ 7.38 พิมพ์ขนมเรไรหรือรังไร

พิมพ์ขนมหม้อตาล ทำมาจากไม้มี 2 ชั้นกับหวงตอกสำหรับรัดพิมพ์อีก 1 อัน เลือกซื้อที่ทำมาจากไม้เนื้อแข็ง ปลายเขาจะลึกและคมชัด วิธีการใช้ คือทาแป้งลงในพิมพ์บางๆ ประคบพิมพ์เข้าด้วยกัน แล้วรัดด้วยหวงตอกให้แน่น นำแผ่นแป้งมารุลงในพิมพ์ ใช้นิ้วกดแป้งให้เป็นรอยตามพิมพ์ ใช้มีดตัดแป้งตรงปากหม้อออกให้เรียบร้อย ดึงตอกและพิมพ์ข้างหนึ่งออก แกะแป้งออกมาแล้วใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มให้ทั่วกันพิมพ์ นำไปอบจนสุกเหลือง แล้วจึงนำมาหยอดน้ำตาลเคลือบสีต่างๆ ใส่ ถ้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งสนิท จึงเก็บใส่กล่อง

แหนบซ่อม่วง ใช้ทำขนมซ่อม่วงและขนมจิบไทยทำจากทองเหลืองและอะลูมิเนียม บริเวณปลายแหนบมีลาย เลือกลายคมชัด ควรทาด้วยแป้งนวลก่อนที่จะหนีบขนม แป้งจะไม่ติดและไม่ขาด ถ้างทำความสะอาดโดยใช้แปรงถูบริเวณลายไม้ให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง เก็บใส่กล่อง



ภาพที่ 7.39 แहनบซ่อม่วง

ถ้วยตะไล เป็นถ้วยกระเบื้อง สีขาวขนาดเล็ก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 ½ นิ้ว และขนาดใหญ่ เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว มีทั้งเนื้อบางและเนื้อหนา เลือกซื้อเนื้อบาง เพราะจะนำความร้อนได้ดี ขนมจะสุกเร็ว ใช้ทำขนมถ้วยฟู ขมน้ำดอกไม้อัญชัน ขนมถ้วย ต้องนั่งถ้วยให้ร้อนเสียก่อน ช่วยให้ขนมหลุดออกได้ง่าย เมื่อใช้แล้วควรล้างทำความสะอาด จัดเรียงซ้อนไว้ในตะกร้าให้เรียบร้อย พอแห้งเก็บใส่ภาชนะ



ภาพที่ 7.40 ถ้วยตะไล

พายไม้ พายไม้ปลายแบนยาวมีด้ามสำหรับมือถือ ใช้กวานหรือคนส่วนผสม พายไม้ใช้คู่กับกระทะทอง หม้อตุ๋นสำหรับกวนขนม เช่น ขนมเปียกปูน ตะโก้ วุ้น หรือตุ๋นสังขยาทาขนมปัง ฯลฯ สำหรับคนอาหารที่ร้อนบนเตา เลือกซื้อด้ามจับถนัดมือ ทำจากไม้เนื้อแข็ง มีผิวเรียบ



ภาพที่ 7.41 พายไม้

ถาดขนมสี่เหลี่ยม ถาดอะลูมิเนียมรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสมีหลายขนาด ใช้ อบ ผิง นึ่ง ใช้ทำขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมสาเกิ่ เลือกซื้อถาดเรียบเสมอกัน รอยเชื่อมต่อสนิทไม่มีริ้ว ใช้เสร็จแล้วล้างให้สะอาด โดยเฉพาะตรงซอกมุมสี่เหลี่ยม

ที่ตีไข่ มีทั้งชนิดที่ตีด้วยมือและใช้ไฟฟ้า จะใช้ตีขนมที่มีส่วนผสมไข่เป็นหลัก เช่น ขนมปุยฝ้าย ขนมสาเกิ่ ทองหยอด เป็นต้น เลือกซื้อขดลวดที่ขึงกับโครงเรียบร้อยแน่น ขนาดจับได้พอเหมาะกับมือ และสะดวกเวลาใช้ การตีไข่ต้องให้อากาศแทรกตัวเข้าไปในไข่ให้มาก ไข่จึงจะขึ้นดี โดยตีเข้าหาตัว ตีด้วยความสม่ำเสมอ ไม่ใช้วิธีกดลงไปตรงๆ เพราะจะทำให้ไข่ขึ้นช้า ถ้าเป็นที่ใช้ไฟฟ้าก็จะง่ายขึ้น เพราะมีสปีดความเร็วบอกไว้แล้วที่ตัวเครื่อง นอกจากนี้อ่างผสมที่ดีต้องแห้งสนิท ไม่เปื้อนน้ำมันหรือไม่มีส่วนผสมที่เป็นน้ำหยดลงไปในไข่ ที่ตีไข่เมื่อใช้แล้วต้องทำความสะอาดตามซอกมุมให้ทั่ว ถ้าเป็นแบบใช้ไฟฟ้า อย่าให้น้ำถูกมอเตอร์ เพราะจะทำให้ไฟฟ้าช็อตได้ ถ้าสกปรกมากก็ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆเช็ดให้สะอาด

ตะแกรงร่อนแป้ง ตะแกรงกลมๆ ทำจากสแตนเลสหรือทองเหลือง มีหลายขนาด ควรเลือกซื้อที่มีตาข่ายละเอียดใช้ร่อนแป้ง น้ำตาล ส่วนผสมที่เป็นของแห้ง ให้เข้ากัน เมื่อใช้เสร็จแล้วล้างน้ำใช้แปรงขัดสิ่งสกปรกที่แปรงออกให้หมด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้ครั้งต่อไป เพื่อให้ตาข่ายเกิดการอุดตัน

กระท้ายูคมะพร้าว มี 2 แบบ คือ

กระท้ายูคมะพร้าวแบบไทย มีด้านหัวหรือพื้นกระท้ายูที่ทำจากแผ่นเหล็กแบน มีหัวกลมๆ และเป็นพื้นเลื่อยโดยรอบ นอกจากนี้ยังมีแบบแกนเหล็กสำหรับเสียบต่อกับตัวกระท้ายู ซึ่งตัวกระท้ายูมีลักษณะเป็นเหมือนเก้าอี้เพื่อให้ผู้คุมมะพร้าวนั่ง เลือกซื้อกระท้ายูคมะพร้าวแบบไทยที่มีพื้นกระท้ายูถี่และคม เพราะจะคุมมะพร้าวได้เนื้อละเอียด ช่วยให้คั้นกะทิได้ง่าย



ภาพที่ 7.42 กระท้ายูคมะพร้าวแบบไทย

กระท้ายูคมะพร้าวแบบจีน เป็นแผ่นไม้กระดานยาว มีเหล็กแหลมหรือตะปูเล็กตัดปลายโผล่ขึ้นมาประมาณ 0.5 ซม. ใช้สำหรับคุมอาหารที่ต้องการความละเอียดมากๆ เช่น คุมมะพร้าวแก่และมันสำปะหลัง วิธีใช้ ปอกเปลือกมะพร้าว กะเทาะกะลาออก ถ้าต้องการมะพร้าวคุมขาวก็คุมผิวสีค้ำออก คุมมะพร้าวที่เป็นชิ้นกับกระท้ายูจีน ลักษณะที่ได้จะคล้ายกับมะพร้าวที่คุมด้วยเครื่องคุม (เครื่องโม) ไฟฟ้า ถ้าต้องการคุมมันสำปะหลังหรือมันอื่นๆ ก็ทำลักษณะเดียวกัน



ภาพที่ 7.43 กระท้ายูคมะพร้าวแบบจีน

มือแมวหรือคันทัก เป็นที่คุมมะพร้าวขนาดเล็ก โดยบริเวณที่คุมจะทำด้วยเหล็กบางๆ มีด้ามไม้จับยาวประมาณ 5 นิ้ว มีหัวที่คุม 2 ด้าน ด้านหนึ่งเป็นมือแมวจะเป็นพื้นเลื่อยคล้ายมือแมว มะพร้าวที่คุมได้จะมีลักษณะเป็นเส้นยาวเล็ก ใช้โรยหน้าขนม แต่ถ้าคุมมะพร้าวอ่อนที่ใช้ทำข้าวเหนียวเปียก ต้องคุมให้ติดกันเป็นชิ้นใหญ่ ส่วนด้านคันทักจะเป็นเหล็กเจาะรู ใช้คุมมะพร้าวที่กิน

ให้เป็นเส้น มะพร้าวที่ขูดด้วยคันชัก เส้นมะพร้าวจะใหญ่กว่าที่ขูดด้วยมือแมว วิธีการใช้ ใช้ขูดมะพร้าวทั้งกะลาโดย ขูดเอาเนื้อขาวๆ โดยขูดวงรอบนอกเข้าหาข้างในสุด



ภาพที่ 7.44 มือแมวหรือคันชัก

กระชอนกรองกะทิ ทำจากอะลูมิเนียม สแตนเลส และไม้ไผ่สาน มีด้ามถือ มีหู สำหรับพาดเกาะหม้อหรืออ่างเวลาคั้นกะทิ เมื่อใช้เสร็จล้างให้หมดกากมะพร้าว แขนวนึ่งให้แห้ง

พิมพ์อะลูมิเนียมรูปต่างๆ ลักษณะของพิมพ์จะเป็นอะลูมิเนียมรูปต่างๆ เช่นถ้วยกลม จีบ ถ้วยสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม รูปกระต่าย รูปปลา พิมพ์ชนิดนี้ถ้าจิบถี่ๆ จะทำความสะอาดยาก เวลาใช้เสร็จควรแช่น้ำให้สิ่งสกปรกที่ติดหลุดออกจึงล้าง เหมาะที่จะใช้เป็นพิมพ์รุ่นต่างๆ ขนมนั่น ขนมนุ้ยฝ้าย เพราะทนความร้อนได้ดี วิธีการใช้ ถ้าใช้ทำวุ้น เรียงพิมพ์ลงในถาด หยอดวุ้นลงไป แล้วหล่อ น้ำในถาด หากทำขนมนั่น นึ่งพิมพ์ให้ร้อนก่อนจึงหยอดแป้ง ถ้าทำปุ้ยฝ้าย วางถ้วยลงในลังถึง กระดาษห่่างพอให้อุ่นขึ้นได้ ใส่กระทงกระดาษลงในถ้วยจิบ หยอดแป้ง แล้วนำไปนึ่งในน้ำเดือดปุดๆ หรือไฟลง



ภาพที่ 7.45 พิมพ์อะลูมิเนียมรูปต่างๆ

พิมพ์กดวุ้น ลักษณะของพิมพ์จะเป็นอะลูมิเนียมเหล็ก หรือทองเหลือง เป็นเส้นคมหรือขด หรือตัดเป็นรูปต่างๆ เช่นดอกไม้ ใบไม้ นก สัตว์ต่างๆ ใช้สำหรับกดลงไปบนขนมหรือของที่ไม่แข็งมากเพื่อตกแต่งให้สวยงาม ที่ใช้กันมากได้แก่ กดลงไปบนวุ้นกะทิหรือวุ้นหวานต่างๆ



ภาพที่ 7.46 พิมพ์กดวุ้น

ผ้าขาวบาง ผ้าบางโปร่งเหมือนผ้ามุ้ง มีสีขาวสะอาดแห้งเร็ว ทบผ้าขาวบางสัก 2 ชั้น แล้วใช้กรองสิ่งสกปรกออกจากอาหาร กรองไข่แดงให้เข้ากัน ใช้สำหรับนึ่ง และคลุมขนมไม่ให้แห้งถ้ากรองวุ้นหรือเยลลี่ต้องชุบน้ำแล้วบิดให้แห้งก่อนจึงนำไปกรอง กรองไข่แดงทำผอยทองการกรองเอาเยื่อหุ้มไข่แดงออกนั้นต้องใช้ผ้าแห้ง ส่วนกรองน้ำผลไม้จะไม่ใช้ผ้าเปียกหรือแห้งก็ได้

อ่างผสม มีหลายแบบและหลายขนาด มีทั้งที่ทำจากสแตนเลส แก้ว ภาชนะเคลือบ ควรเลือกที่ก้นภาชนะมน ไม่มีเหลี่ยมมุม เพื่อสะดวกในการคลุกเคล้าผสมอาหาร ถ้าใหญ่เกินไป อาจจะทำให้ภาชนะเสียหาย หรือหากเล็ดไปอาหารก็สิ้นหน นอกจากนี้อ่างผสมที่เป็นเครื่องแก้ว เครื่องเคลือบ จะใช้ตีไข่ได้ขึ้นดีกว่าทำด้วยอะลูมิเนียม เมื่อใช้แล้วควรล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งก่อนเก็บ

ลังถึง ใช้สำหรับนึ่งอาหาร ลักษณะคล้ายหม้อ มีชั้นสำหรับใส่ของสองชั้น โดยชั้นล่างสุดใส่น้ำ และสองชั้นข้างบนมีลักษณะเป็นรูเพื่อให้ไอน้ำผ่านไปทำให้อาหารสุก ลังถึงทำจากอะลูมิเนียม สแตนเลส เลือกลงขนาดให้เหมาะสมกับงาน ตัวลังถึงเรียบ ไม่มีรอยร้าวหรือบุบ ฝาปิดได้สนิท ทุกชั้นของลังถึงซ้อนกันสนิท หม้อหนึ่งด้านล่างก้นเรียบ วิธีการใช้ ใส่น้ำที่ก้นลังถึงประมาณ $\frac{3}{4}$ ของลังถึง วางขนมที่จะนึ่งเรียงกันให้ระยห่างพอสมควร เพื่อให้มีช่องให้ไอน้ำขึ้นมาทำให้อาหารสุก เช็ดฝาให้สะอาด ปิดฝา เมื่ออาหารสุก เวลาเปิดฝาให้เปิดฝาลังถึงออกนอกตัว เพราะไอน้ำจะพุ่งเข้าใส่หน้าทำให้เกิดอันตราย และระวังน้ำจะหยดใส่หน้าขนม ทำให้ขนมหน้าไม่สวย ถ้านึ่งครั้งต่อไปใช้เช็ดหยดน้ำบนฝาลังถึงให้แห้งสนิทจึงปิดฝา



ภาพที่ 7.47 ลังถึง

กระทะ มี 2 แบบ คือกระทะแบน มีขอบสูง ใช้ทำขนมประเภทที่ต้องละเอียดให้เป็นแผ่นบาง เช่น ขนมเบื้อง และกระทะใบบัว มีกระทะก้นลึก มีหู 2 ข้างหรือเป็นด้ามสำหรับจับ ทำจากอะลูมิเนียมหล่อ มีหลายขนาดให้เลือก เมื่อใช้แล้วล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน

ทองคำเปลว ทองคำเปลวที่ใช้ทำขนมเป็นทองคำเปลว 100 % ใช้เพื่อให้เกิดสีสันและเพิ่มความสวยงาม ทำให้ขนมเด่นขึ้นจากเดิม นิยมตัดเป็นชิ้นเล็กๆแปะหน้า ขนมทองเอก ชำมั่งกุฎ มีขายทั้งแบบบางและแบบหนา ถ้าเป็นแบบหนาราคาจะแพงกว่า



ภาพที่ 7.48 ทองคำเปลว

5. ย่านขายอุปกรณ์ทำขนมไทย

ย่านพาหุรัด บริเวณวงบูรพาฯ มีหลายร้านที่จัดจำหน่ายส่วนผสมและอุปกรณ์การทำขนมไทย และเบเกอรี่

ย่านเวียงนครเกษม ที่นี่จะมีเครื่องมือการทำขนมขายหลายชนิด เช่น เครื่องไม้แป้ง เครื่องปั้นกะทิ เครื่องชุดมะพร้าว เครื่องตีไข่ เครื่องผสมแป้ง กระทะทอง เป็นต้น มีด้วยกัน 4-5 ร้าน ให้เลือกซื้อ

ตลาดสะพานขาว อยู่ตรงสี่แยกมหานาค เป็นแหล่งขายส่งขนมไทยต่างๆ รวมถึง ส่วนผสมขนมไทยพื้นบ้านที่หายาก เช่น แป้งข้าวเจ้าสด แป้งข้าวเหนียวสด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด มะพร้าวแก่ มะพร้าวที่นึ่งทึบ มะพร้าวกะทิ เนื้อลูกตาลที่ยีแล้ว กลิ่นมะลิและกลิ่นนมแมวกลิ้ว มั่น เผือก และอีกมากมาย เริ่มขายตั้งแต่ 3 ทุ่ม จนถึงเช้ามีคของอีกวัน

ถนนบรมราชชนนี ได้แก่ร้าน ดีเค เบเกอร์มาร์ท จำหน่ายทั้งอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ทำเบเกอรี่ และขนมไทย พร้อมทั้งเครื่องมือ และบรรจุภัณฑ์

แถวสะพานควาย ร้านเกียรตินิลป์ จำหน่ายทั้งอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ทำเบเกอรี่ และขนมไทย พร้อมบรรจุภัณฑ์

ร้านซูจิน มี 2 สาขา ที่ สี่แยกคอกวัว (ถนนดินสอ) และสะพานควาย ขายเฉพาะแป้งทำขนมไทยทุกชนิด

ย่านสำเพ็ง ถนนจักรเพชร ได้แก่ร้าน ตั้งจิบเซ็ง สาขา 1 และสาขา 2 จำหน่ายทั้ง อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ทำเบเกอรี่ และขนมไทย พร้อมทั้งเครื่องมือ และบรรจุภัณฑ์ รวมถึงตำราขนม

สรุปท้ายบท

วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำขนมไทย ได้แก่ แป้ง น้ำตาล กะทิ มะพร้าว และไข่ นอกจากนี้ยังมีสิ่งที่ใช้ปรุงแต่ง เช่น สีจากธรรมชาติ สีสังเคราะห์ กลิ่นจากดอกไม้ธรรมชาติ กลิ่นสังเคราะห์ การอบขนมด้วยเทียนอบเพื่อเพิ่มความหอมอบอวลชวนรับประทาน การคัดสรรวัตถุดิบจะต้องมีความพิถีพิถันมีคุณภาพและเลือกให้ได้ตรงตามคุณสมบัติของตำรับ เช่น ความแก่อ่อนของมะพร้าว ความเข้มข้นของกะทิ หรือ ชนิดของน้ำตาลที่ใช้ เป็นต้น จึงจะทำให้ขนมมีรสเลิศ ขนมบางชนิดต้องใช้อุปกรณ์เฉพาะจึงจะได้รูปร่างสวยงามที่ถูกต้องตามตำรับ เช่น แหนบจิบซ่อม่วง พิมพ์ทองเอก พิมพ์หม้อตาล พิมพ์ดอกจอก ที่กดสลิม-ลอดช่อง อุปกรณ์บางอย่างอาจประยุกต์ได้จากวัสดุต่างๆที่มีอยู่มาใช้ เช่น ใช้ใบตองทำกรวยหยอดฝอยทอง, ไข่แมงดา หรือใช้กระป๋องนมเจาะรูโรยฝอยทองได้ที่ละมากๆ สำหรับวัตถุดิบและอุปกรณ์เฉพาะบางอย่าง เช่น เทียนอบ พิมพ์ขนม ซึ่งไม่มีจำหน่ายตามร้านทั่วไปต้องซื้อได้เฉพาะที่ร้านขายเครื่องมือ เครื่องใช้ และวัตถุดิบขนมไทยและขนมอบ แหล่งจำหน่ายมีอยู่หลากหลายในกรุงเทพฯ เช่น ร้านตั้งจิบเซ็งตั้งอยู่บริเวณสะพานหัน ร้านดีเค เบเกอร์มาร์ท ตั้งอยู่บริเวณถนนบรมราชินี และร้านชวนชม ตั้งอยู่บริเวณ ซอยเสนานิคม 1 ถนนพหลโยธิน เป็นต้น

คำถามทบทวน

1. แป้งที่ว่ายายม่อมทำมาจากอะไร และมีคุณสมบัติอย่างไร
2. มะพร้าวที่เหมาะสมจะนำมาคั้นเป็นกะทิในการทำขนมไทย ควรเป็นมะพร้าวชนิดใด
3. จงบอกวิธีการทำน้ำตาลอวยดอกมะลิ
4. “น้ำปูนใส” ทำมาจากอะไร มีวิธีการเตรียมอย่างไรก่อนนำไปใช้
5. น้ำมันจี่ไส้ คืออะไร

เอกสารอ้างอิง

กรณีการ พรมเสรี และนันทา เบจศิลารักษ์ (2542). **แกะสลักสำรับไทย** 1. กรุงเทพมหานคร :

อมรินทร์ บุ๊ค เซนเตอร์ จำกัด.

กองบรรณาธิการ. (2540). **ขนมไทย ที่ไหนอร่อย**. ครั้ว : นิตยสารอาหารและการครัว. 4(42).

สมุทรสาคร : บริษัท พิมพ์ดี จำกัด

จรรยา มนต์วานิช . (2536). **ขนมไทย** .สายธารคอมพิวเตอร์ . นราธิวาส

ตำรับเครื่องว่าง และขนมไทย . (2533). กรุงเทพฯ ฯ : บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป จำกัด

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. **อาหาร-ขนม**. วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร กรมอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

นพวรรณ จงสันติกุล. (2539). **ตำรับขนมไทย** .พิมพ์ครั้งที่ 1 . กรุงเทพฯ ฯ : รุ่งเรืองวัฒณ์พริ้นติ้ง .

ประทีป ทองเปลว. **มงคลขนมไทย**. กรุงเทพฯ ฯ : ศักดิ์ชัยการพิมพ์

พจน์ สัจจะ. (2540). **ขนมไทย วัฒนธรรมไทย**. ครั้ว นิตยสารอาหารและการครัว. 4(42). กรุงเทพฯ

: แสงแดด

วันดี ณ สงขลา. (2525). **อาหารไทยในวรรณคดี**. กรุงเทพฯ ฯ : ผลิตภัณฑ์การพิมพ์.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2533). **ขนมไทย (เล่ม 1)**. กรุงเทพฯ ฯ : แสงแดด

_____. (2534). **ขนมไทย 1** .พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์พลชัย

_____. (2534). **ขนมไทย 2** .พิมพ์ครั้งที่ 2 .กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์พลชัย

_____. **ขนมไทย และน้ำผลไม้**. กรุงเทพฯ ฯ : เอ.ที.พริ้นติ้ง จำกัด .

สถาบันอาหารตวงทิพย์. (2532). **อาหารว่างแบบไทยๆ** . พิมพ์ครั้งที่ 1 .กรุงเทพฯ ฯ :สำนักพิมพ์

ยูไนเต็ดบุ๊กส์ .

_____. (2533). **อาหารว่างของไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์ยูไนเต็ดบุ๊กส์.

สุวพีร์ สุวันฉศรี. (2541). **วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง**. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์. คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา

เสริมพร สัตร์พันธุ์. **อาหาร-ขนม 1.แผนกอาหารขนม** วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

เสริมพร สัตร์พันธุ์ และคณะ. **อาหาร-ขนม 2. แผนกอาหารขนม** วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

สำนักพิมพ์แสงแดด. (2539). **ตำราขนมหวาน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์อักษรสมัย.

อาชีพแก่นง ขนมไทย. นิตยสารแม่บ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ ฯ : บริษัท สำนักแม่บ้าน จำกัด

ขนมไทยประเภทต่างๆ

ขนมไทยมีหลากหลายชนิด ซึ่งบางชนิดใช้วัตถุดิบเหมือนกันหรือคล้ายๆกัน แต่มีกรรมวิธีการทำที่แตกต่างกัน ทำให้ได้ลักษณะของขนมที่แตกต่างกันออกไป จึงมีการจัดหมวดหมู่ของขนมไทย เพื่อให้เข้าใจตรงกันและเหมาะแก่การนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ เช่น ขนมที่เป็นของเชื่อม ขนมที่เป็นของแห้ง หรือขนมที่เป็นของเหลวประกอบด้วย น้ำกะทิหรือน้ำเชื่อม เป็นต้น

ประเภทของขนมไทย แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. แบ่งตามกรรมวิธีการทำ

1.1 ขนมไทยประเภทกวน

การกวน คือ การกวนอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว โดยใช้ไฟอ่อน ระวังไม่ให้ไหม้ สิ่งสำคัญคือ ควรกวนไปทางเดียวกันให้ทั่วทั้งกระทะเพื่อให้สุกทั่วกัน เมื่อสุกจะมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียวหนืด ชันหรือใส แล้วแต่วัตถุดิบที่นำมากวน เช่น

ขนมสายบัว เป็นขนมโบราณที่กั้นจากสายบัว มาทำขนมดอกบัวสีชมพูอ่อนจะให้เนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มมากกว่าดอกบัวสีขาวและสีแดงลักษณะที่ได้จะคล้ายกับขนมกล้วย มีมะพร้าวโรยหน้า ดังภาพที่ 8.1



ภาพที่ 8.1 ขนมสายบัว

ขนมหน่อไม้ เป็นขนมที่หลายคนอาจไม่เคยได้ยินชื่อนัก เพราะในปัจจุบันไม่มีขาย โดยขนมชนิดนี้จะใช้หน่อไม้ที่เป็นไผ่ตรงเป็นส่วนประกอบหลัก จึงได้ชื่อว่าเป็นขนมหน่อไม้ ดังภาพที่ 8.2



ภาพที่ 8.2 ขนมหน่อไม้

ขนมหัวผักกาด เป็นขนมที่ทำจากหัวไชเท้า ในสมัยก่อนขนมชนิดนี้ถือเป็นของว่าง มักทานคู่กับ ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย และหอยทอด ดังภาพที่ 8.3



ภาพที่ 8.3 ขนมหัวผักกาด

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ เผือกกวน ถั่วเขียวกวน สับปะรดกวน กล้วยกวน มะม่วงกวน ตะโก้ หยกมณี (ภาพที่ 8.4) เกสรลำเจียก (ภาพที่ 8.5) ขนมเปียก เป็นต้น



ภาพที่ 8.4 หยกมณี



ภาพที่ 8.5 เกสรลำเจียก

1.2 ขนมไทยประเภทหนึ่ง

การนี้ คือ การทำอาหารให้สุก โดยใช้ไอน้ำ โดยใส่ขนมลงในลังถึง ปิดฝาตั้งไฟให้น้ำเดือดหนึ่งจนขนมสุก ส่วนมากจะเป็นขนมที่มีไข่ เป็นส่วนผสม เช่น

สังขยา (ภาพที่ 8.6) เป็นขนมที่ปรากฏอยู่ในกาพย์ห่อชมเครื่องหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย สมัยรัชกาลที่ 2

สังขยาหน้าดั่งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเสรำโศกเหลือ

จากภาพเห็นขนมเครื่องหวาน ผู้ประพันธ์ต้องการจะสื่อว่า สังขยาหน้าไข่จะมีสี
ขาว แกมกับสีโศกของข้าวเหนียว สีเขียวอ่อนออกเทาหม่นๆ เป็นความหมายเปรียบใบหน้าขาวๆ
ของนางเสรำมาก (เดาว่าอาจเปรียบดังตาสีโศก) เป็นนัยเหมือนจะบอกว่าตนเข้าใจและพร้อมจะเสรำ
ไปกับนางซึ่งเป็นที่รัก



ภาพที่ 8.6 สังขยา

บุหลันดั้นเมฆ (ภาพที่ 8.7) เป็นขนมชาววังที่มีรูปร่างหน้าตาละม้าย
คล้ายขนมน้ำดอกไม้ ซึ่งคำว่าบุหลันหมายถึงดวงจันทร์ ลักษณะตัวขนมใช้น้ำดอกอัญชันสีฟ้าคราม
แทนเมฆ และวางไข่แดงตรงกลางแทนดวงจันทร์ มีสีสันสวยงาม



ภาพที่ 8.7 บุหลันดั้นเมฆ

ขนมปุยฝ้าย (ภาพที่ 3.8) เป็นขนมไทยโบราณอีกหนึ่งชนิด ที่ยังพบอยู่
ในปัจจุบัน ลักษณะของตัวขนมที่นึ่งเสร็จแล้ว จะปุยนุ่มฟูเหมือนดอกฝ้าย ทำให้เป็นที่มาของขนม
ชนิดนี้ นิยมใช้ขนมชนิดนี้ในงานมงคลต่างๆ ซึ่งเชื่อกันว่าจะทำให้ชีวิตเฟื่องฟูเหมือนตัวขนมนั่นเอง
เป็นขนมไทยที่ทำได้ไม่ยากอีกชนิดหนึ่ง



ภาพที่ 8.8 ขนมปุยฝ้าย

ขนมจี๋วหนู (ภาพที่ 8.9) เป็นขนมที่หลายคนรู้จักดี แต่เด็กสมัยนี้อาจไม่ค่อยรู้จักเท่าไรนัก ขนมจี๋วหนูมีชื่อเรียกหลายชื่อ บางคนเรียก ขนมละอองฟ้า หรือ ขนมทรายจัด ได้ว่าเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่ขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก และด้วยความเป็นเอกลักษณ์ของตัวขนม ความหอม ฟูนุ่มของเนื้อแป้ง จึงเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่หลายคนชื่นชอบ



ภาพที่ 8.9 ขนมจี๋วหนู

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ ขนมกล้วย ขนมสาลี่ ขนมตาล ขนม น้ำดอกไม้ ขนมเรไร สาकुไล่หมี ข้าวเกรียบอ่อน ข้าวเกรียบปากหม้อ และสังขยาฟักทอง

1.3 ขนมไทยประเภทเชื่อม

การเชื่อม คือ การเพิ่มปริมาณน้ำตาลในอาหารให้สูงขึ้น โดยการนำน้ำเชื่อม และสิ่งที่ต้องการเชื่อมมาทำให้สุกโดยใช้ความร้อน เคี่ยวจนกระทั่งน้ำเชื่อมแทรกซึมเข้าไปในเนื้อของสิ่งที่เชื่อม แล้วใช้น้ำเชื่อมที่เหลือแช่หล่อไว้อีกชั้นหนึ่ง การเชื่อมนี้จะทำให้อาหารไม่เหี่ยวแห้ง และเก็บไว้ได้นาน น้ำตาลจะเป็นสารลดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ได้แก่ กล้วยเชื่อม (ภาพที่ 8.10) มันเชื่อม เผือกเชื่อม ฟักทองเชื่อม สาเกเชื่อม ฟักเชื่อม



ภาพที่ 8.10 กล้วยเชื่อม

1.4 ขนมไทยประเภทฉาบ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตสถาน พ.ศ.2542 ให้ความหมายคำว่า ฉาบ 2 คือ ทา เคลือบ หรือเคลือบแต่ผิว ๆ เช่น ฉาบปูน ฉาบกล้วย.

การฉาบ เป็นการนำเอาผักหรือผลไม้ที่ทำสุกแล้ว มาเคลือบกับน้ำเชื่อมแก่จัด แล้วเทลงผสมคลุกเคล้ากับของที่ทอดไว้ ทิ้งไว้ให้เย็นจนน้ำเชื่อมเกาะเป็นเกล็ดติดอยู่บนผิวอาหารที่ฉาบ ได้แก่ กล้วยฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ ฟักทองฉาบ (ภาพที่ 8.11) ขนมที่ทำจากแป้งนำไปทอด แล้วนำมาเคลือบด้วยน้ำตาลจนเป็นเกล็ดก็จัดอยู่ในประเภทเดียวกัน ได้แก่ ไข่หงส์ โปรงแสม กรอบ เค็ม ขนมกรุบ และขนมเกลียว



ภาพที่ 8.11 ฟักทองฉาบ

ไข่หงส์ (ภาพที่ 8.12) เป็นขนมที่มีชื่อเดิมว่า ขนมไข่เหี้ย เป็นขนมโบราณที่คนไทยทำกินกันมานานแล้ว ซึ่งเป็นขนมที่เจ้าจอมแว่นสนมเอกในรัชกาลที่ 1 ทรงคิดขึ้นแทนไข่เหี้ยจริงๆ เพื่อถวายรัชกาลที่ 1 ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมมันเทศสอได้ด้วย ถั่วเขียวเลาะเปลือก(ถั่วทอง)ปรุงรส ผัดกับเครื่องเทศและเครื่องปรุง เน้นรสเผ็ดซ่าของพริกไทยนำ สมัยโบราณนิยมรับประทานเมื่อย่างเข้าฤดูหนาว ขนมชนิดพบได้ที่ประเทศเวียดนาม แต่มีรสชาติที่อ่อนกว่าของไทย ซึ่งมีชื่อว่า บั๊นซ่าน ซึ่งแปลว่าขนมทอด



ภาพที่ 8.12 ไข่หงส์

1.5 ขนมไทยประเภททอด

การทอด คือ การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อนทั่วแล้ว จึงจะใส่ขนมที่จะทอดลงไป ขนมบางชนิดใช้น้ำมันมาก เรียกว่า ทอดน้ำมันลอย ใช้ไฟปานกลางสม่ำเสมอ บางชนิดใช้น้ำมันน้อย ใช้กระทะก้นตื้น ดังนั้นการทอดจึงใช้กระทะตามลักษณะของขนมแต่ละชนิด การทอดถ้าใช้ไฟอ่อนมาก ขนมจะอมน้ำมัน จึงควรระมัดระวังด้วยขนมที่ทอด เช่น

กรอบเค็ม (ภาพที่ 8.13) เป็นอาหารว่างไทยโบราณ กรอบเค็มจะเรียกว่า เป็นของทานเล่นๆ หรือขนมก็ได้ มีความคล้ายคลึงกับครองแครงกรอบ แตกต่างกันในเรื่องของ ส่วนผสมแป้งและรสชาติ กรอบเค็มมีรสเค็ม หวาน กลมกล่อมกว่า เนื้อแป้งมีความกรอบ บางกว่า ส่วนครองแครงมีเนื้อแป้งที่แข็งกว่า รสชาติคล้ายคลึงกัน ลักษณะกรอบเค็มที่ดีตัวแป้งบางกรอบ เคลือบน้ำตาลเป็นเงาสวยงาม ไม่ตกทราย มีกลิ่นหอมเครื่องสามเกลอที่โชลก



ภาพที่ 8.13 กรอบเค็ม

มันรังก (ภาพที่ 8.14) เป็นขนมที่มีรูปร่างคล้ายรังนกทำจาก มันเทศสี เหลือง มันเทศสีม่วง หรือเผือกก็ได้ ด้วยรสชาติของมันเทศ กลิ่นหอมเฉพาะ นำมาทอดจนกรอบ แล้วใช้ความร้อน เคลือบน้ำตาลไปกับส่วนผสมทั้งหมดให้งวด เหนียวและเป็นเงาขึ้นมา ขนมชนิด นี้ ยังรับประทานยิ่งมัน



ภาพที่ 8.14 มันรังก

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ ก้อยแขก ข้าวเม่าทอด ขนมไส้ไก่ ขนมไข่ ปลา ขนมกง นางเล็ด กรอบเค็ม ครองแครงกรอบ ขนมทอง และมันรังก

1.6 ขนมไทยประเภทอบ

อบ หมายถึง การทำให้สุกด้วยไฟบน และไฟล่าง ไฟจะต้องมีความร้อนที่เสมอกัน ปัจจุบันใช้เตาอบ

ทองโปร่งหรือขนมหน้านวล (ภาพที่ 8.15) เป็นขนมไทยที่มีมาแต่โบราณ แต่ไม่ใช่ขนมของไทยจริงๆ เป็นขนมที่เชื่อมโยงวัฒนธรรมระหว่างไทยกับโปรตุเกสครั้ง

สมัยกรุงศรีอยุธยา ขนมหน้าฉนวนหรือขนมทองโปรงจึงจัดเป็นขนมไทยและมีชื่อมงคลเช่นเดียวกันกับขนมตระกูลทองประเภทอื่นๆ ลักษณะที่ดีต้องมีสีเหลืองนวล ขนมต้องกรอบนอกด้านในต้องโปรงมีฟองอากาศของน้ำตาลสีเหลืองอมส้ม เมื่อรับประทานใหม่ๆ น้ำตาลจะเยิ้มออกมา



ภาพที่ 8.15 ทองโปรงหรือขนมหน้าฉนวน

โสมนัส (ภาพที่ 8.16) เป็นขนมไทยโบราณอีกหนึ่งชนิด ที่หาทานได้ยากในปัจจุบัน เป็นขนมไทยที่หลายๆ คนไม่รู้จักหรือไม่เคยได้ยินชื่อมาก่อน โสมนัสทำมาจากมะพร้าวขูดคั่วจนเหลืองหอม ผสมกับไข่ขาวและน้ำตาลที่ตีจนฟูแบบวิธีการทำเมอแรงของฝรั่ง ได้รสสัมผัสของความกรอบจากเมอแรงและรสชาติหอมหวานมันจากมะพร้าวคั่ว



ภาพที่ 8.16 ขนมโสมนัส

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ หม้อแกง ขนมผิง และบัวปิ่น

1.7 ขนมไทยประเภทจี่

จี่ คือ การทำขนมให้สุกในกระทะโดยใช้น้ำมันแต่น้อย ใช้น้ำมันทากระทะพอฉีก กระทะที่ใช้จะเป็นกระทะเหล็กหล่อแบน กว้าง เนื้อเหล็กหนา การจี่ใช้ไฟอ่อน ตั้งกระทะให้ความร้อนนุ่มอยู่ตลอดเวลา และกลับขนมให้เหลืองเสมอกันทั้งสองด้าน ได้แก่ แป้งจี่ ขนมเบื้อง และขนมครก (ภาพที่ 8.17)



ภาพที่ 8.17 ขนมครก

1.8 ขนมไทยประเภทผิง

ผิง คือ การทำให้สุกโดยการใช้ไฟอัง สลับไปมา ในการผิงไฟจะต้องมีลักษณะอ่อนเสมอกัน ปัจจุบันใช้เตาอบแทนการผิง ได้แก่ ขนมเบื้องไทย ขนมผิง ทองม้วน (ภาพที่ 3.18) และทองพับ



ภาพที่ 8.18 ทองม้วน

1.9 ขนมไทยประเภทต้ม

การต้ม คือ การนำอาหารใส่หม้อ พร้อมกับน้ำหรือกะทิ ตั้งไฟให้เดือดจนสุกตามความต้องการ การทำขนมที่ต้องต้ม และเป็นขนมที่ใช้ใบตองห่อ ต้องห่อให้สนิท ใบตองต้องไม่แตก ได้แก่ ขนมต้ม ถั่วแปบ ขนมปลากริม กรองแครงกะทิ ข้าวเหนียวเผือก บัวลอย และขนมไข่เต่า ดังภาพที่ 8.19



ภาพที่ 8.19 ขนมไข่เต่า

1.10 ขนมไทยประเภทบวด

การบวด คือ การนำผลไม้ เช่น กล้วย มัน เผือก หรือ ฟักทอง ฯลฯ มาต้มกับกะทิกั้นสด และน้ำตาลทราย อาจจะมีผสมน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด จนสุกเข้ากันดี ได้แก่ กล้วยบวชชี* แกงบวดฟักทอง (ภาพที่ 8.20) เผือกแกงบวด เป็นต้น



ภาพที่ 8.20 แกงบวดฟักทอง

หมายเหตุ : คำว่า “บวชชี” ตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 คือน. ชื่อของหวานชนิดหนึ่ง ทำด้วยกล้วย ต้มกับกะทิ กล่าวคือ คำว่าบวชชี จะใช้เฉพาะกับกล้วยเท่านั้น ส่วนคำว่า “แกงบวด” คือน. ของหวานที่ใช้ผลไม้ เผือก มัน ฟักทอง เป็นต้น ต้มกับน้ำตาลและกะทิ การเรียกชื่อจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาทำ เช่นถ้าใช้ฟักทองจะเรียก แกงบวดฟักทอง หรือถ้าใช้เผือกจะเรียกแกงบวดเผือก

1.11 ขนมไทยประเภทลอยแก้ว

ลอยแก้ว คือ ของหวานทำด้วยเนื้อผลไม้รสเปรี้ยวลอยในน้ำเชื่อม เจือเกลือเล็กน้อย เช่น

ส้มฉุน (ภาพที่ 8.21) เป็นของหวานแบบโบราณที่นำเอาผลไม้ตามฤดูกาลใช้ความประณีตคว้านเอาเมล็ดออก ขนุน ลำไย เงาะ มะปราง มะม่วง เป็นต้น แต่สิ่งที่จะขาดเสียมิได้สำหรับของหวานตัวรับนี้คือ ลินจี่ ปอกเปลือกออก คว้านนำเมล็ดออกดีแล้ว นำไปแช่อยู่ในน้ำเชื่อมน้ำใบเตยและดอกมะลิ อบอวลด้วยกลิ่นพิเศษจาก “ส้มซ่า” ผลไม้ตระกูลส้มที่หาได้ยากในสมัยนี้ มีขายเฉพาะบางพื้นที่เท่านั้น นับได้ว่า เป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่สร้างสรรค์เมนูคลายร้อนนี้ได้เป็นอย่างดี ที่สำคัญยังเป็นขนมที่ทานดับร้อนได้อีกด้วย



ภาพที่ 8.21 ส้มฉุน

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ ส้มจูน สลละลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว ลูกตาลลอยแก้ว มะพร้าวลอยแก้ว มะกรูดลอยแก้ว ฯลฯ

1.12 ขนมไทยประเภทที่ใช้หลายวิธีผสมกัน

การทำขนมโดยใช้หลายวิธีผสมกัน อาจเป็นการกวนผสมกับการนึ่ง การกวนผสมกับการผัด หรือ การต้มกับการกวน เป็นต้น เช่น

ข้าวต้มมัด หรือ ข้าวต้มมัด (ภาพที่ 8.22) เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวผัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่ไส้กล้วย นำไปนึ่งให้สุก ทางภาคใต้ใช้ข้าวเหนียวกับน้ำกะทิ ห่อด้วยใบพ้อ เรียกห่อต้ม ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าว และมัดด้วยเชือก เรียกห่อมัด ขนมแบบนี้เดียวกับข้าวต้มยังพบในประเทศอื่นอีก เช่น ในฟิลิปปินส์เรียก อิบอส หรือ ชูมัน ที่แบ่งย่อยได้หลายชนิดเช่นเดียวกับข้าวต้มมัดของไทย

ข้าวต้มมัดอีกชนิดหนึ่งเรียก ข้าวต้มลูกโยน เป็นขนมที่ใช้ในเทศกาลออกพรรษา ห่อด้วยใบพ้อหรือยอดมะพร้าวเป็นรูปรี ข้างในเป็นข้าวเหนียวผสมถั่วดำไม่มีไส้ ผูกเข้าด้วยกันเป็นพวงแล้วนำไปต้ม ส่วน ข้าวต้มมัดใต้ เป็นข้าวต้มที่ห่อแล้วมัดให้มีลักษณะเหมือนไต้ที่ใช้จุดไฟ ไต้เป็นถั่วทองโขลกกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย ใส่หมู มันหมู ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำน้ำตาลทราย ห่อด้วยใบตองเป็นแท่ง มัดเป็นเปราะ 4-5 เปราะ แล้วนำไปต้ม บางท้องถิ่นใช้เป็นขนมไหว้เจ้าในเทศกาลตรุษจีนและสารทจีนด้วย

นอกจากนี้ยังมีขนมอื่นๆอีก ได้แก่ ขนมขอม่วง ขนมเรไร และขนมลูกชุบ (ภาพที่ 8.23)



ภาพที่ 8.22 ข้าวต้มมัด



ภาพที่ 8.23 ลูกชุบ

2. แบ่งตามลักษณะของขนม

2.1 ขนมประเภทเหลว เป็นขนมที่มีลักษณะขนมที่เป็นน้ำ อาจข้นหรือเหลว ส่วนมากทำจากกะทิ หรือน้ำเชื่อม ได้แก่ ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนมปลากุริม ขนมบัวลอย ขนมลอดช่อง ขนมซ่าหริ่ม ผลไม้ลอยแก้ว เช่น สลอลอยแก้ว (ภาพที่ 8.24)



ภาพที่ 8.24 สลอลอยแก้ว

2.2 ขนมประเภทแข็ง เป็นขนมที่ส่วนใหญ่จะมีลักษณะขนมที่เป็นของแข็ง มีความกรอบ เมื่อทิ้งไว้นานและโดนลมขนมจะนิ่ม ได้แก่ ขนมฝิง ขนมทองเอก(ภาพที่ 8.25) ขนมทองม้วน ขนมทองโปร่ง (หน้าน้ำตาล)



ภาพที่ 8.25 ทองเอก

2.3 ขนมประเภทเปียก เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นของแข็ง กึ่งเหลว คือมีความนุ่ม คงตัวดี ตัวขนมเปียกชื้นไม่ถึงกับเป็นน้ำ บางชนิดนิยมใส่ภาชนะประกอบ เช่น ใบตองหรือใบเตย โดยจัดเป็นรูปร่าง อาจเป็นกระทง กรวย หรือห่อเป็นมัด ได้แก่ ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมครก ขนมเหนียว ขนมด้วง (ภาพที่ 8.26)



ภาพที่ 8.26 ขนมด้วง

2.4 ขนมประเภทกึ่งแข็งกึ่งเปื่อย เป็นขนมที่มีลักษณะนุ่มกว่าขนมประเภทเปื่อย มีรูปร่างตามภาชนะที่ทำให้สุก โดยความร้อน อาจใช้วิธีนึ่ง ทอด หรืออบ ได้แก่ ขนมถ้วย (ภาพที่ 8.27) ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมหัวผักกาด



ภาพที่ 8.27 ขนมถ้วย

สรุปท้ายบท

นับเป็นภูมิปัญญาไทยที่สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาทิ ข้าว แป้ง น้ำตาล หรือแม้กระทั่งมะพร้าวมาคิดแปลงให้เป็นขนมชนิดต่างๆ มากมาย โดยอาศัยกรรมวิธีหุงต้มพื้นฐาน เช่น ย่าง ต้ม นึ่ง ทอด จี่ และผิง นอกจากนี้ยังมีขนมไทยบางอย่างที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ ได้แก่ การนำไข่มาใช้ทำขนม และการทำให้ขนมสุกโดยใช้ความร้อนจากเตาอบ ยกตัวอย่างเช่น ขนมหม้อแกง เป็นต้น ขนมไทยบางชนิดมีการใช้วิธีการหุงต้มหลายๆ วิธีรวมกัน ได้ลักษณะ หน้าตา และรสชาติของขนมแบบใหม่เพิ่มขึ้นมา เช่น ขนมลูกชุบ เริ่มจาก ขนมถั่วแระนำไปปั้นประดิษฐ์เป็นรูปผลไม้ ทาสีเลียนแบบของจริง แล้วนำไปชุบวุ้นเคลือบอีกครั้ง ปักก้านและใบให้เหมือนผัก และผลไม้ของจริง

คำถามทบทวน

1. จงบอกชื่อขนมไทยที่ทำโดยวิธีการต้มมา 2 อย่าง
2. ทองหยอดเป็นขนมที่ทำให้สุกโดยวิธีใด
3. ขนมไทยที่เรียกว่า “บวด” เช่น บวดเผือก บวดฟักทอง มีวิธีการทำอย่างไร
4. การทำขนมให้สุกโดยการ “อบ” กับการทำให้สุกโดยการ “ผิง” มีความแตกต่างกันอย่างไร

เอกสารอ้างอิง

คณาจารย์วิทยาลัยในวัง. (2542).ตำราอาหารวิทยาลัยในวัง. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

รัชชชัย เอื้ออารี. (2546). **ขนมไทยลูกชุบ**. กรุงเทพฯ : ศรีสยามการพิมพ์.

นลิน คูอมรพัฒนะ,บรรณาธิการ. (2553). **เส้นทางขนมไทย**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

นิตดา หงส์วิวัฒน์. (2545). Food focus : จากขนมไข่เหี้ย ถึงบั้งซ่านในฮานอย. **ครัว** นิตยสารอาหาร
และวัฒนธรรม มิถุนายน 2545. กรุงเทพฯ : แสงแดด

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์,ท่านผู้หญิง. (2548). **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์**.กรุงเทพฯ : ม.ป.ท.(พิมพ์ในงาน

พระราชทานเพลิงศพ พลตรีกรมล พิจิตรคดีพล ณ ฌาปนสถาน กองทัพบก วัดโสมนัส
วิหาร วันอังคารที่ 5 กรกฎาคม 2548).

วันชัย อิงปัญจลาภ. (2543). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่5. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

ส.พลายน้อย. (2546) . **ขนมแม่เอี้ย**. พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ : สารคดี.

_____. (2553). **เรื่องข้างตำรับ**. กรุงเทพฯ : ยิปซี.

อบเชย อิ่มสบาย,บรรณาธิการ. (2540). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ : แสงแดด

ขนมไทยมงคล

ขนมไทยมงคลที่ใช้ในการประกอบพิธีทางศาสนาและประเพณีต่าง ๆ

ขนมไทยมีบทบาทเกี่ยวกับเทศกาลงานบุญ งานมงคลต่างๆมากมาย ขนมไทยมีความหมายในงานมงคลที่หลากหลายชนิด ในเชิงวัฒนธรรม ของหวานจึงมีความสำคัญกว่าของคาวมาก นัก ดังนั้นจึงมีเฉพาะขนมเท่านั้นที่เป็นขนมในประเพณีต่างๆ ดังนี้

พิธีกรรม

งานมงคลสมรส

ถือเป็นงานมงคลของชีวิตคู่ใหม่ ที่จะตั้งเรือนตั้งครอบครัวต่อไป ดังนั้นขนมทั้งหลายที่จะใช้ในงานมงคลนี้ต้องพิถีพิถัน มีความหมายที่ละเอียดอ่อน ซึ่งแบ่งขนมเป็นพิธีสู่ขอ พิธีขันหมาก และพิธีแต่งงาน

ขนมในพิธีสู่ขอ เป็นขนมคัม ซึ่งจะใส่มาพร้อมกับใบเงินใบทองถือเป็นเคล็ดมงคล

ขนมในพิธีแห่ขันหมาก นิยมใช้ขนม 9 ชนิด คือ ขนมสอดไส้ ขนมห้านวล ขนมเล็บมือนาง ขนมละมุด ขนมพระพาย ขนमतอง ขนมบ้าบิ่น ขนमतองพลู และขนมชะมด แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นก็ไม่ได้ตายตัวเสียทีเดียว มีขนมอื่นที่มีนาม

ความหมายของขนมที่ใช้ในงานมงคลสมรส

ขนमतองเอก ความเป็นหนึ่งเดียว ความเป็นเลิศในทุกสิ่งทุกอย่าง ในชีวิตครอบครัว

ขนमतองหยิบ ความร่ำรวยมีเงินทองใช้สอยไม่ขาดมือ

ขนमतองหยอด การมีชีวิตครอบครัวที่ดี

ขนมฝอยทอง ความรักที่ยืนยาวเหมือนเส้นฝอยทองที่ไม่รู้จบ

ขนมก เป็นปึกแผ่นที่มั่นคงมีความรักที่กลมเกลียวที่หมุนไปด้วยกันเสมือน
กลลือของเกวียน

ขนมถั่วฝู ความเฟื่องฟู รุ่งเรืองของชีวิต มีความสมบูรณ์พูนสุข

ขนมโพรงแสม ความหนักแน่นที่มั่นคง มีเสาหลักของชีวิต

ขนมชะมด มีความเฟื่องฟูรักใคร่ ปรงคองกันดีไม่แตกแยก มีคนคอยช่วยเหลือ

ขนมขี้น มีความก้าวหน้าของหน้าที่การงาน นิยมทำ 9 ชั้น

ขนมพระพาย มีความเย็นชุ่มฉ่ำไม่เค็ดร้อน

ขนมข้าวเหนียวแก้ว มีความเหนียวแน่นไม่แตกแยกของชีวิตสมรส

ขนมเทียน แสงสว่างในการดำเนินชีวิต

ขนมหม้อแกง ความสมบูรณ์ของชีวิต มีกินมีใช้ตลอดเวลา

ขนมกะละแม เป็นปึกแผ่นเหนียวแน่นของครอบครัว

ขนมดอกถ้ำควน มีคนนับถือ มีความดีงาม มีชื่อเสียง

ขนมสามถั่ว ความเจริญงอกงาม เป็นปึกแผ่นของครอบครัว

ขนมเม็ดขนุน มีคนคอยช่วยเหลือ คำจุนชีวิตไม่ตกต่ำ

ขนม 4 ถั่ว ว่ากันว่าเป็นขนมไทยแท้ๆ ที่มีมาแต่โบราณอย่างแท้จริง ได้แก่ นกปล่อย
(ลอดช่อง) บัวลอย(ข้าวตอก) อ้ายตื้อ (ข้าวเหนียวไข่) และไข่กบ(เม็ดแมงลัก) ขนมเหล่านี้จะถูกจัด
อยู่ในถั่ว เวลาจะรับประทานก็แล้วแต่ว่าใครจะต้กเอาถั่วใด หรือเอาทั้ง 4 ถั่วมาผสมกัน จากนั้น
ก็ต้กน้ำกะทิราดลงไป ขนม 4 ถั่วนี้ นิยมทำกันมาก โดยเฉพาะเมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยว

ขนมทองเอกกระจัง

ปัจจุบันคนไทยเรียกขนมชนิดนี้ว่า ”ขนมจ๋ามงกุฏ” ซึ่งที่จริงจะต้องเรียกว่า ”ทองเอก
กระจัง” จึงจะถูกต้อง ขนมชนิดนี้เกิดจาก คุณหญิงนครราชสีมาภรรยาเจ้าเมืองโคราช เป็นผู้คิด

ประดิษฐ์จากขนมทองเอก และส่งเข้าประกวดจนได้รับรางวัลชนะเลิศในสมัยจอมพลป.พิบูล
สงคราม

ขนมฉลองยศ

เป็นขนมที่มอบให้แก่กันในโอกาสพิเศษต่างๆ ขนมตรงนี้เลือกแป้งเอาแต่ชนิดที่มีนาม
อั่งเป็นมงคลทั้งสิ้น เพราะการมอบขนมก็คือการอวยพรให้แก่ผู้รับไปด้วยในตัว เช่น

ขนมชั้น ต้อง 9 ชั้นด้วย จึงจะเป็นสิริมงคลอย่างสูง เพราะหมายถึงความก้าวหน้า
ยศยิ่งงไปในทุกเมื่อ

ขนมทองทั้งหลาย ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ถือว่าเป็นขนมอั่งมีนามเป็นมงคล
สัญลักษณ์แห่งความร่ำรวยมั่งคั่ง

ขนมจ่ามงกุฎ มีความหมายพิเศษกว่าขนมทองอื่นๆ ตรงที่แสดงถึงเกียรติยศและ
ฐานะที่สูงส่ง

ขนมฝักบัว ลักษณะขนมจะพองฟูตรงกลาง จึงมีความหมายถึงการเกื้อหนุน เสริม
ส่งให้สูงส่งขึ้น

ขนมเทียน หรือขนมมนมสาว ทั้งเทียนแก้ว เทียนเหนียว เทียนสลัดงา ก็หมายถึง
แสงสว่างส่องนำทาง เพื่อความมุ่งประ โยชน์ของชีวิต

ขนมถ้วยฟู ขนมปุยฝ้าย มีความหมายเช่นเดียวกันคือ ความเฟื่องฟูในชีวิต

ขนมเมื่อดขนุน มีความหมายถึงการหนุนเนื่อง คำจุนช่วยเหลือ ไม่มีวันตกต่ำ

ขนมข้าวเหนียวแก้ว มีความหมายว่าชีวิตจะมีความแน่นเหนียวเป็นปึกแผ่นดุจดัง
ข้าวข้าวเหนียว

ประเพณี

งานบวชพระ

ในความปลื้มใจ อิ่มเอมใจของคนไทย โดยเฉพาะผู้เป็นพ่อแม่ที่อุสาหะวิริยะเลี้ยงลูกชายมาจนเติบโต จนอายุครบ 20 ปีบริบูรณ์ ไม่มีสิ่งใดเกินการเห็นชายผ้าเหลืองของลูกชายไปได้เลย เราเรียกงานนี้ว่า “งานบวช”

งานบวชเป็นงานที่มีผู้คนมาร่วมงานมากมาย เจ้าภาพก็ต้อนรับด้วยอาหารคาวหวาน นานาชนิด เพื่อเป็นการตอบแทน ทั้งผู้ที่มีช่วยงานด้วยแรงกายหรือสิ่งของก็ตาม ของหวานหรือขนมต่างๆ ก็จะถูกจัดมากินหลังอาหารคาว มีทั้งที่เป็นขนมชั้นดีผสมปะปนกับขนมชาวบ้านธรรมดาๆ

ขนมชั้นดีที่จัดเข้าสำหรับ สำหรับเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขกนั้น มักจัดไว้อีกพวกหนึ่งไม่เหมือนขนมในพิธีแต่งงานหรือพิธีกัณฑ์เทศน์ ขนมเหล่านี้ประกอบไปด้วยขนมเทียนแก้ว ขนมสำปันนีอ่อน (สำปันนี หรือ สำปะนี ก็ได้) ขนมทองเอก ขนมกระจิง ขนมซ่อม่วง ขนมมะเขือเทศ เม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ถือว่าเป็นยอดของขนมในสมัยโบราณ แต่ของหวานในสมัยรัชกาลที่ 1 ในงานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ.2352 มีบัญชีจดรายชื่อขนมหวานถวายพระไว้ว่า “ขนมฝอย 1 ข้าวเหนียวแก้ว 1 ขนมผิง 1 ขนมไส้ไก่ 1 กล้วยฉาบ 1 หน้าเตย 1 หุ้ม 1 สังขยา 1 ฝอยทอง 1 ขนมตะไล 1 รวม 10 สิ่ง” จะเห็นได้ว่าการกำหนดขนมหรือของหวานสำหรับถวายพระนั้น ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัวนัก ขนมชนิดใดที่เป็นสิริมงคลแก่งาน ก็สามารถนำมาใช้งาน แม้กระทั่งในงานอื่นๆ เช่น งานขึ้นปีใหม่ งานทำบุญอายุ งานฉลองยศ ฯลฯ ขนมบางชนิดก็แสดงถึงอำนาจวาสนา บางชนิดก็แสดงถึงความรุ่งเรือง เหล่านี้ต่างตั้งชื่อเป็น “เคล็ด” เพื่อเป็นสิ่งดีงามแก่เราทั้งสิ้น ดังเช่น ขนมจ่ามงกุฏ นิยมทำกันมากในงานฉลองยศ ฉลองตำแหน่ง เพราะถือกันว่าชื่อจ่ามงกุฏนั้นแสดงถึงลาภ อันสูงส่งแต่สิ่งที่น่าสังเกตก็คือ ของหวานดังกล่าวเป็นขนมแห้งที่เหมาะสมสำหรับบรรจุในกระตัง ซึ่งในสมัยโบราณนิยมใช้กระตังใบตองบรรจุอาหารหรือของคาวหวานเหมือนกันหมด เป็นการสะดวกสำหรับเลี้ยงพระจำนวนมากๆและมีหลายเจ้าของ ไม่เป็นภาระเรื่องถ้วยชาม ต่อมานิยมใช้ถ้วยชามที่มีลวดลายสวยงามขึ้น การจัดสำหรับเลี้ยงพระก็เปลี่ยนแปลงไป แต่ลักษณะของเครื่องคาวหวานยังเป็นแบบเดิมอยู่จะมีชนิดที่เป็นน้ำก็มีส่วนน้อย

ขนมชั้น เป็นขนมอีกอย่างที่นิยมนำมากินกันในงานฉลองยศ เพราะมีความหมายถึงลำดับชั้น ยศถาบรรดาศักดิ์ คนโบราณนิยมทำกันถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเสียงของเลข “9” ว่าจะได้ “ก้าวหน้า” ในหน้าที่การงาน สำหรับขนมถ้วยฟูหรือขนมปุยฝ้าย โดยชื่อและรูปก็บ่งบอกถึงความเฟื่องฟูอยู่แล้วในตัว

ขนมเทียนหรือขนมมนมสาว ก็ให้ความหมายที่ดี เพราะเทียนนั้นแทนความสว่างไสวรุ่งโรจน์ของชีวิต ข้าวเหนียวแก้วก็เช่นกัน ถือว่าหากงานใดมีข้าวเหนียวแก้ว ชีวิตจะมีความเหนียวแน่นเป็นปึกแผ่นดังชื่อข้าวเหนียว

ขนมในตระกูลทองได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ฯลฯ ก็มีความเชื่อว่าจะมีเงินทองใช้อย่างล้นเหลือไม่รู้หมดสิ้น ส่วนเมื่อดุนุ่นก็มีความหมายว่า จะทำกิจการใดก็จะมีคนคอยสนับสนุน คำจุน ช่วยเหลือ ไม่มีวันจะตกต่ำ

จะขอยกตัวอย่างการจัดสำหรับเลี้ยงพระในสมัยรัชกาลที่ 5-6 จากหนังสือ แม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภากรวงศ์ มาให้ดูเป็นตัวอย่าง

ในการที่จะทำสำหรับเลี้ยงพระนั้น คือ เลี้ยง 5 องค์ 7 องค์ 9 องค์ 10 องค์ 25 องค์ 51 องค์ 71 องค์ ก็ดี ก็ต้องมีสำหรับพระพุทธรูปต่างหาก จัดหาสิ่งของที่จะทำให้พอกับจำนวนมี

ที่ 1 ข้าวบาตร หุงสุกแล้วคดลงชั้นข้าวบาตรและมีขันเชิงเล็กสำหรับข้าวพระพุทธรูปบางแห่งมีบาตรพระพุทธรูปต่างหาก

ที่ 2 ของฝายบาตร มีไข่เค็มต้มแล้วจัดไว้ในโตะประมาณฝายบาตรละ 5 ฟอง หรือใส่กรอกขุดในกระถางฝายบาตรละกระถาง ขนมฝรั่งอันใหญ่หรือข้าวเหนียวแก้วแผ่นใบตองเจียนกลมเป็นอันใหญ่ กกล้วยไม่ว่ากล้วยอะไร ตามแต่จะเลือกอย่างใดอย่างหนึ่งทั้งหิวตัดจุกคำที่หัวออกเสียให้หมด หรือถ้าฤดูหน้าส้มก็ใช้ส้ม ของเหล่านี้จัดลงโตะหรือถาดไปวางไว้ เมื่อตักข้าวลงบาตรแล้ว ของฝายบาตรก็เอาจัดลงฝายบาตรเท่าๆกัน มีถาดหรือฝายบาตรสำหรับพระพุทธรูปด้วยเหมือนกันของฝายบาตรนี้เป็นเสบียงกรังสำหรับพระไปฉันที่วัดเวลาอื่นต่อไป

ที่ 3 สำหรับดาว มีของจาน 1. ไข่กรอก 2. หมูแนม 3. ยำวน 4. หมู่ม 5. พริกแดงผัด 6. ม้าอ้วน 7. ปลาแห้งผัด 8. สับปะรดหรือแดงโมสิ่งหนึ่ง 9. หมูย่างจิ้มน้ำพริกเผา 10. หมูหวาน

11. เมี่ยงหมู 12. หมูผัดโดนด 13. หมูเป็ยะ จัดประดับงานเชิงให้ลุ่ม เทียบบนโต๊ะแลปากโต๊ะ
ด้วยน้ำพริกเผาอยู่ตรงกลาง

ที่ 4 สำหรับเคียง มี 1. แกงเผ็ดไก่หรือเนื้อก็ได้ 2. แกงหอมหรือแกงบวน
3. ต้มส้มสับปะรดกับหมูหรือกับมังคุดก็ได้ ตักบนชามชามฝาปิดตั้งบนโต๊ะเคียงมีงานเชิงรองซ้อน
ด้วย 3 คันอยู่ในโต๊ะนั้น ถ้าเป็นชาวสวนจะใช้ขนมจินน้ำยาเติมด้วย เตรียมไว้ให้เสร็จ ตั้งเป็นแถว
เคียงไว้กับสำหรับคาว

ที่ 5 สำหรับหวาน มี 1. ทองหยิบ 2. ฝอยทอง 3. ขนมหม้อแกง 4. ขนมชั้น 5.
มะพร้าวแกง 6. ขนมถ้วยชกหน้าสีอัญชัน 7. ขนมเทียนใบตองสด 8. ขนมถ้วยฟู 9. ขนม
หันตรา 10. ข้าวเหนียวแกงปั้นก้อนเมล็ดแดงปิดหน้า 11. ลูกชุบชมพู 12. มันสิม่วงกวน 13. วั่น
หวานทำเป็นผลมะปราง 14. ขนมทองคำ 15. ขนมลิ่มกลืน 16. ลอยแกงส้มซ่า (ถ้าใช้มันสิม่วง
กวนก็ไม่ต้องใช้ขนมทองคำ) จัดขนมลงงานเชิงเล็กลุ่มงาม เรียงให้สลับสีกัน กลางโถยอดมีงาน
เชิงรองซ้อนด้วยประดับในโต๊ะ และปากโต๊ะ กลางส้มซ่าลอยแกงในโถยคมวางเรียงไว้ เมื่อถึง
เวลาเลี้ยงพระแล้วยกบาตรข้าว ของฝาบาตรมอบลูกศิษย์ แล้วยกสำหรับคาวและสำหรับเคียงไปตั้ง
หน้าพระแต่สำหรับพระพุทธรูปตั้งสำหรับหวานแลของฝาบาตรเสร็จทีเดียวกแล้วบูชาเมื่อพระฉันจนจะ
อิม ยกสำหรับหวานมาเตรียมไว้ พอพระอิมก็ยกบาตรข้าวและสำหรับคาว สำหรับเคียงไปให้ศิษย์ถ่าย
ฉันหวานแล้วยกไปให้ศิษย์ถ่ายแล้วไปกระเณน้ำชา ฉันเสร็จแล้วมีของไทยธรรมก็ถวาย พระยะ
ธาส์พิจจบแล้วลากลับวัด สำหรับพระพุทธรูปเลี้ยงผู้อาราธนาศีลที่ปรนนิบัติพระเป็นเสร็จการ

การจัดสำหรับหวานตามแบบโบราณเมื่อ 50 ปีที่แล้ว มีทั้งของแห้งและของน้ำ
สำหรับเล็กมีหกลิ่ง ของหวานนั้นไม่ใช่หวานไปหมดทุกอย่าง ต้องเป็นขนมต่างรสต่างประเภท และ
ต่างสีด้วย ทั้งนี้เพื่อความสวยงาม ของหวานสำหรับใหญ่ กำหนดไว้ ดังนี้

1. สะทอนลอยแกง (สีครีมแกง) รสเปรี้ยวหวาน
2. มังคุด (แดงเข้ม) รสเปรี้ยว
3. ขนมใบเตย (สีเขียว) รสหวานมัน
4. ฝอยทอง (สีเหลือง) รสหวาน

5.สังขยมันเทศ (สีเทาปนเหลือง) รสหวานมัน

6.เงาะคว้าน (สีขาว) รสเปรี้ยวหวาน

7.ขนมบัวลอย (สีน้ำตาลแก่) รสหวานมัน

8.ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง (สีเหลืองแดง) รสเค็มมัน

ส่วนของหวานสำหรับเด็ก มีดังนี้

1.ข้าวเหนียว (สีขาว) มีรสมัน

2.มะม่วง (สีเหลืองอ่อน) รสเปรี้ยวหวาน

3.ขนมเปียกปูน (สีดำ) รสหวานมัน

4.ทองหยิบ (สีเหลืองอ่อน) รสหวานมัน

5.เม็ดทับทิมลอยแก้ว (สีชมพู) รสหวาน

6.สังขยา (สีเทา) รสหวานมัน

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสำหรับของหวานเน้นเรื่องสี เวลาวางในสำหรับจะมีสีสันต่างๆกันดูสวยงาม การจัดของหลายอย่างนี้ดี เพราะ ท่านที่ไม่ชอบของหวานก็ได้เปลี่ยนรสอื่น เรียกว่ามีให้เลือกไม่ใช่ว่าหวานไปหมดทุกอย่าง

งานตรุษสงกรานต์

เป็นงานบุญปีใหม่ของไทย ซึ่งเริ่มจากวันที่ 12 เดือน 5 เป็นต้นไป เฉพาะวันที่ 13 เรียกว่า วันมหาสงกรานต์ หรือวันขึ้นปีใหม่ของไทย วันที่ 14 เป็นวันเนาคือวันว่างๆ พักผ่อนไม่ต้องทำอะไร เป็นวันที่ยวสนุกสนาน วันที่ 15 เป็นวันเถลิงศก เป็นวันรดน้ำสาดน้ำกันระหว่างเพื่อนเข้าวัดไหว้พระ แล้วยังมีอาหารมากมายให้ได้ลิ้มชิมรสกัน สำหรับตรุษสงกรานต์ อาหารประเพณีก็คือ การกวนข้าวเหนียวแดง และกวนกะละแม บนกระทะเหล็กใบใหญ่ ก็ได้อาศัยใช้แรงของหนุ่มสาวที่ผลัดเวียนกันมาวัดเป็นผู้กวน เพราะข้าวเหนียวแดงและกะละแมนั้นเป็นขนมทำยาก ตามชุมชนบ้านเรือนชาวมัญจะกวนกะละแมมากเป็นพิเศษ เริ่มกวนก่อนวันสงกรานต์สัก 2-3 วัน

เดือน 7 มิงงานถวายสลากัด

ขนมที่ทำคือ ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเกรียบว่าว นางเล็ด ข้าวเหนียวแดง งานถวายสลากัดเป็นงานร่วมทำบุญในวัด มิงงานรื่นเริง ชาวบ้านจะร่วมทำบุญ พบปะกันที่วัด และดูชมมหรสพทั้งหลาย แต่ก่อนนั้นช่วงนี้ก็คือต้นฤดูหนาวอากาศเริ่มเย็น ขนมที่ชาวคือ บัวลอย และบัวลอยไข่หวาน ซึ่งแม่ค้ามักเป็นสาวน้อยเอวบางร่างเล็ก หน้าตาดี ปั้นเม็ดแป้งบัวลอย หนุ่มๆก็จะเร่เข้าไปอุดหนุนแม่ค้ากัน นอกจากนี้ก็มีขนมปลากุริมไข่เต่าอยู่ในหม้อดินแยกหม้อกันระหว่างไข่เต่าซึ่งปั้นเป็นลูกกลมๆสีขาวเหมือนไข่เต่าน้ำจืด ต้มอยู่ในน้ำแป้งกะทิรสเค็ม ส่วนปลากุริมเป็นเส้นยาวๆ ปลายเรียวเล็กทั้งสองข้าง ต้มอยู่ในน้ำแป้ง ใส่น้ำตาลทรายแดงหรือน้ำตาลอ้อย

ส่วนสลากัดก็คือขนมและอาหารที่ชาวบ้านนำไปถวายพระสงฆ์ตามความศรัทธา ซึ่งจะใส่ในตะกร้า กระบุง หรือชะลอม นำไปรวมๆกันที่วัด แล้วทำสลากัดติดกับห่ออาหาร สลากอีกใบใส่ไว้รวมกับให้พระสงฆ์เป็นผู้จับ พระสงฆ์รูปใดจับได้สลากัดใดก็นำสลากัดนั้นไป ความสำคัญคือให้ชาวบ้านเลิกละความงมงายที่ถวายพระบางรูป แต่ให้ทำใจถวายตามสลากัดจริงๆ ทางภาคเหนือเรียกว่า “กัวยสลากัด” กัวยเป็นชื่อตะกร้าที่ชาวบ้านบรรจุอาหารต่างๆไปถวายพระ โดยวิธีจับสลากัดเช่นกัน

ในหนังสือพระราชพิธีสิบสองเดือนกล่าวถึงงานสลากัดไว้ว่า “กระเช้าที่หานั้น ไข่ไม้เป็นแป้นหกเหลี่ยมปิดทองปิดเงิน ร้อยสายโซ่โยงขึ้นไปเป็นเสาแทรก ในแตรกนั้น ตั้งพานทองพานเงิน ข้างหนึ่งเป็นกระถางข้าวเหนียว ข้างหนึ่งเป็นกระถางสังขยา”

เดือน 10 สารทไทย

ประวัติความเป็นมาของประเพณีทำบุญวันสารท การทำพิธีสารทนี้ไทยรับคติความเชื่อของพราหมณ์ซึ่งในหนังสือพระราชพิธีสิบสองเดือน พระราชานิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้กล่าวถึงพระราชพิธีนี้ว่า “เป็นของพราหมณ์ พุทธศาสนาทำตามอย่างพราหมณ์...เมื่อพระราชพิธีของพราหมณ์เข้ามาในแผ่นดินสยาม ก็พลอยประพฤติตามลัทธิพราหมณ์ด้วย”

คำว่า “สารท” เป็นคำของอินเดีย หมายถึง ฤดู ตรงกับภาษาว่าออกตอม ซึ่งเราแปลว่าฤดูใบไม้ร่วง อยู่ระหว่างฤดูฝนและฤดูหนาว ฤดูสารทเป็นเวลาที่เหมาะสำหรับพิธีกรรมบูชาและผลไม้เริ่มสุกให้ออกผลเป็นครั้งแรกในฤดูนี้ จึงถือเป็นเทศกาลรื่นเริงยินดี ทำพิธีตามคติความเชื่อถือ

และเลี้ยงดูกัน ภาษาอังกฤษ เรียกว่า ตามคติความเชื่อโบราณของชาติต่างๆในเรื่อง “ผลแรกได้” ที่ถือว่าเมื่อเก็บเกี่ยวได้ผลเป็นครั้งแรกจะเป็นผลไม้หรือเป็นอะไรก็ได้ เมื่อได้มาในครั้งแรกต้องนำสิ่งเหล่านั้นส่งเวชบุชาสังคีตคีลิตที่ตนนับถือเสียก่อนเนื่องจากมีความเชื่อว่าสังคีตคีลิตที่ตนนับถือหรือกลัวเกรงนั้นเป็นผู้บันดาลให้พืชพรรณธัญญาหารงอกงาม

คติที่นำเอาสิ่งเมื่อแรกได้ไปส่งเวชบุชาเทพเจ้านี้ ในภาษาอังกฤษ เรียกว่า แปลว่า ผลไม้เมื่อแรกเป็นแรกได้ แต่เมื่อนำไปใช้ให้ขยความถึงสิ่งอื่นด้วยจึงแปลว่า ผลแรกได้ ในภาษาสันสกฤตเรียกผลแรกได้ว่า อารุณษฏฺฐิ คือ การนำข้าวใหม่มาต้มหรือกวนเป็นขนมถวายเทพเจ้า มีพระอินทร์และพระอัคนี เป็นต้น ทางอินเดียตอนใต้ มีพิธีต้มข้าวกับน้ำมันทำเป็นขนมเรียกว่า ข้าวทิพย์ ข้าวปายาส ถวายบูชาพระพิฆเนศ เรียกว่า พิธีปังกัล ในประเทศยุโรปก็มีงานสมโภชเกี่ยวกับพิธีนี้เรียกกันว่าวันขอบคุณอันเนื่องด้วยการเก็บเกี่ยวได้ ()ตามประเพณีจีนเขาเอาข้าวมาเป็นขนม เช่น บูชาพระจันทร์ในวันเพ็ญเดือนแปด เรียกพิธีนี้ว่า เทศกาลเดือนแปดกลางฤดูสารท หรือ โปย่งว๋ยตงชิว ซึ่งตรงกับของไทยในกลางเดือนสิบ

ช่วงเทศกาลสารทไทย คือเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ญาติพี่น้องที่ล่วงลับไปแล้ว ขนมที่ทำเป็นประเพณีคือ “กระยาสารท” ซึ่งเริ่มทำขนมกันในช่วงแรม 15 ค่ำ คือ ตำข้าวเม่า คั่วข้าวตอกเป็นเม็ด โป่ง พองเรียวยาว คั่วถั่ว คั่วงา เตรียมไว้กวนกระยาสารท ส่วนผสมที่สำคัญคือ กะทิ น้ำตาล น้ำผึ้ง เพื่อนำไปร่วมทำบุญในวัด และแจกจ่ายเพื่อนบ้านแขกมาเยือน ขนมที่นิยมทำเลี้ยงก็คือ ลอดช่อง ที่สาวรุ่นๆทั้งหลายจะเป็นผู้กวนแป้งหยอดแป้งในที่กลอดช่อง กวนน้ำกะทิ น้ำตาลกัน กิ่งหวานกิ่งมัน เพื่อใช้กินกินกับลอดช่อง

แม้แต่การกวนกระยาสารทก็ต้องเป็นการอวดฝีมือกัน ดังนั้นกระยาสารทจึงต้องเตรียมเครื่องเคราอย่างดี ผู้มีฝีมือต้องกวนให้ได้หวาน มัน และเหนียว เกาะกันได้พอดี ด้วยว่าช่วงนี้กล้วยไข่กำลังสุกเหลือง จึงนิยมกินกระยาสารทที่กรอบหวานกับกล้วยไข่ เพื่อตัดหวาน และยังสร้างรสและเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่มพอดี ในการตักบาตรถวายพระก็มีกระยาสารทตัดเป็นชิ้นวางคู่กับกล้วยไข่ ห่อด้วยใบตอง

งานสารทต่าง ๆ นั้น ได้รับอิทธิพลความเชื่อจากศาสนาฮินดู โดยมีการพราหมณ์ผู้ประกอบพิธีกรรมเป็นผู้นำมา ท่านเสถียรโกเศศ กล่าวว่า “สารท” เป็นคำของอินเดีย หมายถึง ฤดู ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 บัญญัติคำว่า “สารท” คือ ชื่อฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งอยู่

ระหว่างฤดูฝนกับฤดูหนาว ตรงกับเดือน 10 ของเราพอดี เป็นช่วงของการเก็บเกี่ยว จึงพอจะเบิกบาน มั่งคั่งด้วยพืชผลธัญญาหาร จึงสามารถมีประเพณีรำลึกถึงบรรพบุรุษ มีกำลังแล้วเวลาพอจะทำบุญ เข้าวัดได้ นอกจากนั้นยังเป็นพืชผลแรกเก็บเกี่ยว จึงเหมาะที่จะนำไปทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคลให้แก่ ชีวิตอย่างยิ่ง ช่วงนี้ข้าวเฒ่า ข้าวพอง ข้าวดอกแตก ข้าวยาquila สามารถทำได้ เก็บไว้กินได้นาน

ในประเพณีการทำบุญวันสารท นอกจากมีกระยาสารทแล้วยังมีการกวนข้าวทิพย์ ข้าวยาquila ซึ่งในส่วนพระราชพิธีการกวนข้าวทิพย์ในวังหลวงนั้นรัชกาลที่ 5 ทรงสันนิษฐานว่าคงจะ กวนแต่ครั้งกรุงเก่า พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกจึงโปรดให้มีการกวนข้าวทิพย์ในรัช สมัยของพระองค์ตลอดมา โดยให้พระเจ้าลูกเธอฝ่ายในทรงกวนทั้งสิ้น ซึ่งถือได้ว่าผู้กวนข้าวทิพย์ ได้นั้นต้องเป็นสาวพรหมจารี คือ ยังไม่มีสามีในหนึ่ง อีกนัยหนึ่งคือ หญิงที่ยังไม่มีระดู กล่าวว่าเป็นพรหมจารีแท้ เนื่องจากถือในความบริสุทธิ์ของผู้กวนตามคติของพราหมณ์แต่เดิมมานั่นเอง

ในพระราชพิธีกวนข้าวทิพย์นี้ รัชกาลที่ 5 ได้ทรงตรวจบัญชีสิ่งของที่ใช้ประกอบว่ามี อะไรบ้าง มีจำนวนเท่าใด ก็จะประกอบไปด้วยสิ่งเหล่านี้ คือ

“ถั่วดำ ถั่วขาว ถั่วแม่ตาย ถั่วราชมาษ อย่างละ 3 ถัง 10 ทะนาน ถั่วทอง ถั่วเขียว อย่างละ 4 ถัง ถั่วลิสง 6 ถัง เมล็ดงา 5 ถัง ผลเดือย 3 ถัง 10 ทะนาน สาकुวิลาด 2 ถัง สาकुลาน 1 ถัง เมล็ดแดงอุลิด 3 ถัง ข้าวโพด 3,000 ดอก ข้าวฟ่าง 2,000 รวง ข้าวเฒ่า 5 ถัง เผือกมันเทศ อย่างละ 300 ศีรษะ กระจับปด แห้วไทย อย่างละ 3 ถัง ข้าวสารหอม 2 ถัง ผลไม้แดง 10 ทะนาน เนย 4 ทะนาน น้ำผึ้ง น้ำอ้อย อย่างละ 10 ทะนาน มะพร้าวแก่ 550 ผล มะพร้าวอ่อน 500 ผล ะเอมเทศหนัก 4 ชั่ง น้ำตาลกรวดหนัก 25 ชั่ง น้ำตาลหม้อ 300 หม้อ ข้าวตอก ขนบั้งจืดไม่มี กำหนด ผลไม้สดที่หาได้ คือ ทับทิม น้อยหน้า เงาะ ลางสาด ละมุด พลับสด สาลี่ แห้วจิน กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วย ส้มต่างๆ คือ ส้มเขียวหวาน ส้มมะแป้น ส้มซ่า ส้มเกลี้ยง ส้มตรัง กานู ผลไม้แห้ง คือ ลิ้นจี่ ลำไย พุทราไร้ รวับแห้ง อินทผลัม ผลไม้แช่อิ่ม คือ ผลชิด ผล สะท้อน ผลไม้กวน คือ พุเรียนกวน สับประรดกวน และข้าวอ่อนที่เป็นน้ำนม ะเอมสด อ้อยสด ของเหล่านี้ไม่มีกำหนดว่าเท่าไร”

ในเรื่องพิธีการต่างๆของการกวนข้าวทิพย์นั้นจะต้องมีการจัดระดมทั้งแรงงานคน พิธีทางศาสนา การเตรียมสถานที่ เครื่องประกอบ แตรสังข์ ในพิธีอีกด้วย ดังทรงพระราชนิพนธ์ ไว้ดังนี้

“สวคมนตรีวันที่สาม ไม่ได้ประดับโคมพระขึ้น รอเวลาทวนข่าวทิพย์มีการอ่านประกาศ และพระสงฆ์สวคมนตรีเหมือนอย่างสองคืนมาแล้วสวคมนตรีจบแล้ว พระสงฆ์ก็อดิเรกถวายพระพรลากลับไป ไม่ได้มีประโคมเหมือนกัน แล้วพระราชทานน้ำมหาสังข์ ไบมะตูมและทรงเจิมสาวพรหมจารีทั้งปวง แต่ที่ไม่ได้เป็นหม่อมเจ้าพระราชทานน้ำด้วยพระเต้าแล้วทำวงนำออกไปที่โรงพิธี โรงที่ทำขึ้นสำหรับทวนข่าวทิพย์แท่นนั้นคือหอนิเพทพิทยา ทุกวันนี้พระราชทานชื่อว่า หอพระราชพิธีกรรม แต่ภายหลังเป็นที่ประทับ สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ และพระเจ้าน้องยาเธอเป็นที่ใกล้หอธรรมสังเวช ซึ่งเป็นที่ไว้ศพ จึงได้ปลูกโรงขึ้นใหม่ตรงหน้าพระมหาปราสาท ลงไป ...แต่ในครั้งนี้นำพระราชพิธีที่พระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย ปลูกโรงทวนข่าวทิพย์ตรงท้องพระโรงหลังขวงออกไป การที่ตกแต่งโรงในพระราชพิธีนั้น คือ ก่อเตากระทะ 10 เตา เรียงตามยาวเป็นแถวกัน 8 เตา เป็นที่ทวนข่าวทิพย์อยู่ด้านสกัดสองเตา เป็นที่ทวนกระยาสารทเครื่องต้ม หน้าเตาทั้งแปดนั้น ตั้งมีวางโต๊ะตะถุ่มถุ่มเคลื่อนที่จะทวนข่าวหลังเตาเข้าไปยกพื้นพอต่ำกว่าปากกระทะหน่อยหนึ่ง เป็นที่ให้กับสาวพรหมจารีนั่งทวน กระทะละคู่ ตามเสาแขวนตั้งหิ้งพระเทวรูป มีรูปเทียน ดอกไม้บูชาตามทิศเป็นหน้าที่ของมหาดเล็กต้องออกไปจุดเทียนบูชาเทวดานี้ ที่ตั้งแถวตั้งเครื่องบูชา ฟานถมเครื่องแก้ว อย่างเครื่องทองน้อยเป็นของวิเศษ บูชาใครไม่ทราบ เห็นจะเป็นครปรัชยาย มีขวดน้ำส้ม นมเนยตั้งอยู่ด้วย เป็นหน้าที่ท้าวอินทร์สุริยา แล้วท้าววิเศษปลัดเทียบระดมมาช่วยกันทุกโรง ผู้ซึ่งทำการทวนข่าวทิพย์ทั้งปวงสวมมงคลทั่วกัน ครั้นเมื่อสาวพรหมจารีนั่งประจำที่แล้ว เสด็จพระราชดำเนินขึ้นไปทรงรินน้ำในมหาสังข์ลงในกระทะแล้วทรงเจิมพวยทิพาอยู่ตรงปากกระทะ กระทะละสองพวยด้วยยันต์มหาอุณาโลม และเครื่องหมายสามทุกเล่มพวย แล้วทรงรินน้ำในพระเต้าศิลาจารึกอักษรและพระเต้าเทวษิฐต่อไปทั่วทุกกระทะโปรดให้พระเจ้าลูกยาเธอทรงรินน้ำส้ม และเติมเนย ตามไปจนตลอดทั้งแปดกระทะ เสร็จแล้วพวกท้าวปลัดเทียบวิเศษ ซึ่งประจำกระทะจึงได้เทถุ่มเครื่องที่จะทวนลงในกระทะ ซึ่งมีกะทิและน้ำตาลกล้วยได้ที่แล้วสาวพรหมจารีจับพวยลงมือทวน ประโคมไตรสังข์ ฆ้องชัย พิณพาทย์มโหรีพระมหाराชครู พิธีรดน้ำสังข์ทุกกระทะแล้วก็เสด็จขึ้น พอเสด็จขึ้นสาวพรหมจารีก็เป็นอันเลิกทวน กลับเข้าไปในพระบรมมหาราชวัง ต่อจากนั้นให้ฝึพวยมาทวน ประโคมพิณพาทย์จนสุดเสร็จ”

ทั้งการทวนกระยาสารทและข่าวทิพย์ที่ได้กล่าวมาข้างต้นนี้ก็เห็นจะเป็นขนบหนึ่งในประเพณีสารทไทยอยู่ทางภาคกลางเท่านั้น ไม่แพร่หลายออกไปตามท้องถิ่นอื่นเท่าใดนัก

ต่อไปนี้จะได้กล่าวถึงขนมในประเพณีทำบุญวันสารทไทยของภาคอื่นๆ ได้แก่ ภาคอีสาน ภาคใต้ ตามลำดับ ดังนี้

บุญข้าวประดับดิน

เป็นงานของชาวอีสาน จัดขึ้นในวันสิ้นเดือน 9 คือ แรม 14 ค่ำ ในคืนนี้จะมีการจัดเตรียมอาหารพร้อมทั้งขนมและหมากพลู บุหรี่ และมีการห่อข้าวประดับดินซึ่งห่อด้วยใบตองเป็นรูปคล้ายห่อข้าวต้มกล้วยและมัดด้วยตอกหรือเชือกแล้วแต่จะหาได้ ข้าวประดับดินนี้จะห่อเป็นขนาดใหญ่หรือเล็กแล้วแต่ความต้องการ จะแยกกันเป็นหลายห่อหรือรวมเป็นห่อเดียวก็ได้ ถ้าแยกเป็นหลายห่อ ก็มักเย็บหรือผูกปลายห่อติดกัน เพื่อเอาไปแขวนหรือห้อยไว้ตามกิ่งไม้ได้สะดวก เมื่อห่อเสร็จแล้วก็ใส่ลงในขันหรือภาชนะอื่นแล้วแต่จะมี พอเช้าตรู่ของวันรุ่งขึ้น คือ ขึ้น 14 ค่ำ เดือน 10 ก็นำเอาไปวางกับพื้นดินใกล้โคนไม้ หรือแขวนห้อยไว้กับกิ่งไม้ ณ ทางแยก จะเป็นสามแพร่งหรือสี่แพร่งก็ตามที่ บางมีก็วางในบริเวณวัดเป็นเสร็จพิธีและในเช้าวันนั้นมักมีการทำบุญตักบาตรพระสงฆ์ด้วยเขาเล่าต้นเหตุบุญข้าวประดับดินไว้ในธรรมบทว่า พระญาติของพระเจ้าพิมพิสารตายไปเป็นเปรต เพราะไปกินอาหารของสงฆ์ พระเจ้าพิมพิสารถวายทานแต่พระภิกษุสงฆ์แต่มิได้ทรงอุทิศผลทานนั้นให้แก่เปรตที่เป็นญาติ เมื่อพวกเปรตเหล่านั้นไม่ได้รับผลทานก็พากันมาเปล่งเสียงพิลึกน่ากลัวใกล้พระราชนิเวศน์ในยามราตรี รุ่งขึ้นพระเจ้าพิมพิสารเสด็จไปกราบทูลถามพระพุทธเจ้า ได้ความว่า เป็นเพราะไม่ได้อุทิศผลบุญส่งไปให้ พระองค์ทรงถวายไทยธรรมแก่พระพุทธเจ้า และได้อุทิศแก่ส่วนบุญไปให้เปรตที่เป็นญาติก็ได้รับผลทานในขณะที่ทำบุญข้าวประดับดิน เหตุนี้จึงได้ถือเป็นประเพณีทำบุญข้าวประดับดินกันว่าเป็นวันระลึกถึงญาติที่ล่วงลับไปแล้ว

บุญข้าวสาก

เป็นงานของชาวอีสาน จัดทำในกลางเดือน 10 คือห่อข้าวและเครื่องอาหารคาวหวานนำไปทำบุญถวายพระสงฆ์โดยวิธีจับสลาก เป็นทำนองสลากภัต คือ เขียนชื่อเจ้าของไว้ ใส่ลงในบาตรให้พระจับ พระองค์ได้จับสลากชื่อเจ้าของคนใด ผู้นั้นก็นำของทำบุญของตนถวายแก่พระภิกษุองค์นั้น การทำบุญข้าวสากเป็นการทำบุญแก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว เห็นได้ว่ามีความหมายอย่างเดียวกับบุญข้าวประดับดิน คือ ทำบุญอุทิศให้แก่ญาติผู้ตายเนื่องด้วยผลเมื่อแรกได้

บูชาข้าวบิณฑ

ขนมไทยทางปักษ์มีการทำบุญเดือน 10 เป็นสองระยะ คือ ทำบุญข้าวบิณฑ ระยะหนึ่งกับพิธีส่งตายายและวันชิงเปรตในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่งเป็นวันเทศกาลสารทอีก ระยะหนึ่ง จะกล่าวถึงพิธีบูชาข้าวบิณฑ เป็นประการแรกดังนี้

การทำพิธีข้าวบิณฑ จัดในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นวันรับตายายและบูชาข้าวบิณฑ ข้าวบิณฑก็คือก้อนข้าว ตายายในที่นี้คือ บรรพบุรุษ มี ปู่ ย่า ตา ยาย เป็นต้น ที่ตายไปแล้ว วันรับตายาย คือ วันเชิญตายายที่ตายไปแล้วมากินเลี้ยง ในตอนกลางคืนของวันสิ้นเดือน 9 พระสงฆ์จะทำพิธีสวดพระสูตรที่เนื่องด้วยเรื่องเปรต คือ ผู้ที่ตายล่วงหน้าไปก่อนแล้ว 'ได้แก่' ติโรกษทสูตร เป็นต้น พอรุ่งเช้าชาวบ้านจะนำข้าวสุกบรรจุโถหรือชามตามแต่จะมีวางประดับในภาชนะเป็นโตก ถาด พาน เป็นต้น นำไปวางไว้หน้าพระสงฆ์เรียงเป็นแถวในศาลาโรงธรรม เมื่อวางเรียงข้าวบิณฑเสร็จนำมาถวายพระสงฆ์ฉันภัตตาหาร เสร็จแล้วก็มีพิธีบังสกุลอัฐิเป็นส่วนรวม เป็นเสร็จพิธีในวันนั้น แล้วทำซ้ำอีกในวันรุ่งขึ้น และวันถัดไปรวม 3 วัน เป็นอันเสร็จพิธี การทำพิธีรับตายายปลงบูชาข้าวบิณฑในงานนี้คืออยู่อย่างหนึ่ง คือ ทูเรียนกลางสาดต้นไคกำลังออกผลในหน้าเทศกาลสารท ให้นำผ้าหรือกาบหมากไปผูกไว้รอบต้นเพื่อเป็นเครื่องหมายว่าผลไม้ที่ต้นนี้จะเก็บไว้ทำบุญรับตายายในวันสารท

พิธีส่งตายายและชิงเปรต

วันนี้ตรงกับแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่งเป็นวันสารท ในวันนี้ตอนเช้ามีการทำบุญเลี้ยงพระแล้วนำอาหารของแห้ง เรียกว่าของส่งตายายไปวางกองไว้ตามโคนไม้หรือกอหญ้า จากนั้นใครจะเอาไปก็ได้ เท่ากับของได้มอบให้กับตายายแล้วเพื่อจะกลับไปยังเปรตโลก นอกจากนี้ยังใช้ไม้ไผ่ผูกเป็นโครงร้านยกพื้นสูงประดับด้วยฉัตรธง และวงรอบด้วยสายสิญจน์ ยกไปไว้โคนต้นไม้ใหญ่ แล้วนำอาหารคาวหวาน ผลไม้ ตลอดจน เสื้อผ้าไปวางไว้บนนั้น สิ่งของเหล่านี้ก็อุทิศเป็นทานไม่ว่าเด็กหรือผู้ใหญ่ก็ได้ เรียกว่า ชิงเปรต เมื่อเสร็จพิธีชิงเปรตแล้ว เจ้าภาพต่างต่างกวาดน้ำตรงโคนไม้ที่กองเครื่องส่งตายายเป็นอันเสร็จพิธี

ในการทำบุญวันสารทของชาวปักษ์ใต้ สิ่งที่เขาขาดไม่ได้ คือ ขนมที่ใช้ในการทำบุญ ซึ่งได้แก่ ขนมบ้า หรือ ขนมลูกสะบ้า ขนมลา ขนมพอง ขนมดีซำหรือ เมซ่า ขนมไข่ปลา (กร) ขนมแดง ขนมโค ข้าวตอก ฯลฯ แต่ขนมที่เขาขาดไม่ได้ซึ่งถือว่าเป็นขนมหลักมี 4 อย่าง คือ ขนมลา ขนมเมซ่าหรือดีซำ ขนมพองและขนมบ้า

งานบุญเดือนสิบ

เป็นงานบุญของภาคใต้เป็นประเพณีเอิกเกริกมาก เพราะเป็นวันที่ลูกหลานจะต้องกลับมา ร่วมทำบุญกับญาติพี่น้อง อุทิศกุศลให้พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ที่ล่วงลับไปแล้ว เพราะเชื่อว่าวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 ยมบาลจะปล่อยผู้ตายจากนรกให้กลับสู่โลกมนุษย์ได้ในวันขึ้น 15 ค่ำ ก็ถือว่ารับบุญ กุศลไปแล้ว และร่วมสนุกกันด้วยการมีการชิงกระทงอาหารเรียกว่า “ชิงเปรต” ขนมนในงานบุญนี้ ได้แก่ ข้าวต้มห่อใบกะพ้อ ขนมน้ำ ขนมลาคา ขนมพอง ขนมคิซ่า ขนมไข่ปลา ขนมแดง ขนมโค ข้าว ตอ ขนมเจาะหู ขนมต่างๆเหล่านี้มีความหมาย เช่น ขนมลาคา เส้นฝอยสานเส้นไปมา นั่งเท่ากับเป็น ผ้านุ่งห่ม ส่วนขนมพองนั้นต่างพาหะคล้ายกับเป็นแพสำหรับล่องข้ามห้วงมหรณพ ขนมลาลอย มัน (ขนมรังนก) หมายถึงฟูกหมอน ขนมไข่ปลาหมายถึงเครื่องประดับ ขนมคิซ่าหรือขนมเจาะหูก็ คือแหวนและกำไลมือกำไลเท้า ส่วนขมน้ำหน้าตาคล้ายสตาลค์รัฐสมัยก่อน ก็ถือว่าเป็นเงินเบี้ย สำหรับนำไปใช้จ่าย

งานออกพรรษา เดือน 11

งานบุญในวัด มีการตักบาตรเทโว ขนมนในงานประเพณีงานบุญนี้คือ ข้าวต้มห่อ ใบตองมัดด้วยตองบางครั้งแรกจึงเรียกว่า ข้าวต้มมัด บางแห่งที่เป็นชุมชนอยู่บนเขตที่อาศัยเรือ พาหะสัญจรก็ทำข้าวต้มลูกโยนห่อด้วยใบกะพ้อ เป็นรูปสามเหลี่ยมสอดขางรัดข้าวเหนียวพอดี ทิ้งหางไว้สำหรับโยนข้ามน้ำข้ามเรือให้แก่กัน ทางใต้ ก็จะทำเป็นข้าวต้มมัดได้ ใ้สัถ์ทองผัดปรุงรส ทางเหนือจะเป็นข้าวต้มกรวย เพราะห่อเป็นกรวยนั่นเอง

งานเทศกาลงานทอดกฐิน

ในเดือน 12 ขนมหที่ชาวบ้านเจ้าภาพทำเลี้ยงผู้มาเยือน คือผู้นำกฐินมาทอด ซึ่งนิยมทำ ขนมน้ำพริกเลี้ยงในงานประเพณีทอดกฐิน เหมือนของขนมน้ำพริกส่วนหนึ่งเป็นผักต้ม อีก ส่วนเป็นผักทอด กินอย่างคนโบราณนั้น เขาเอาข้าวเม่าร่วมเป็นหม้อคกกับขนมน้ำพริกด้วย

งานเทศกาลเทศน์มหาชาติ

มักทำกันในช่วงนอกพรรษา จะมีการทำขนมแห้งๆ เช่น ข้าวพอง ขนมนางเล็ด หรือขนมอีแต๋น มาติดกัณฑ์เทศน์ตามธรรมเนียมแต่โบราณ ดังปรากฏในวรรณคดีขุนช้างขุนแผน ตอนนางพิมกับนางทองประศรีเตรียมทำขนมไปติดกัณฑ์เทศน์

เดือน 12 มีเพียงขนมในพิธีทางศาสนา คือ การกวนข้าวรูปายาสหรือข้าวทิพย์ ซึ่งรายละเอียดได้กล่าวไปแล้ว และการทำข้าวยาค ประเพณีนี้จัดขึ้นในวัดให้คนในชุมชนได้มาทำบุญ ฟังธรรม ฟังเทศน์ หนุ่มสาวได้มีโอกาสอุทิศแรงงานเพื่อศาสนาและสังคม ผลพลอยได้หนุ่มสาวมีโอกาสพูดคุยพบปะสังสรรค์กันได้

ทำบุญเลี้ยงพระ

เมื่อมีถาดอาหารคาวแล้ว ต้องตามด้วยถาดอาหารหวาน ขนมที่นิยมมาเลี้ยงพระ ได้แก่ ขนมตระกูลทองทั้งหลาย เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมชั้น ขนมเทียนแก้ว ขนมถ้วยฟู ขนมปุยฝ้าย ขนมจ่ามงกุฎ ขนมลิ้นถ้วย เป็นต้น

ประเพณีตักบาตรเทโว

เป็นประเพณีที่จัดขึ้นในวันออกพรรษา คือ เริ่มตั้งแต่วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 จนถึงวันแรม 1 ค่ำ ซึ่งถือว่าเป็นวันที่พระพุทธเจ้าเสด็จจากเทวโลก ชาวบ้านเรียกกันว่า วันเทโว หรือ วันพระเจ้าเปิดโลก (เทโว ย่อมาจาก เทโวโรหณะ แปลว่า การหยั่งลงจากเทวโลก) และเรียกการทำบุญในวันนี้ว่า ตักบาตรเทโว ตำนานเกี่ยวกับการตักบาตรเทโวมียุ่ว่า เมื่อเจ้าชายสิทธัตถะเสด็จออกมหาภิเนษกรมณ์แล้ว และได้ทรงบำเพ็ญเพียรสำเร็จเป็นพระพุทธเจ้า ต่อมาทรงระลึกถึงพระชนนีซึ่งเป็นเทวบุตรสถิตอยู่ ณ แคนสวรรค์ชั้นดุสิต พอจวนถึงวันเข้าพรรษาที่ 7 พระองค์จึงทรงทำปาฏิหาริย์เสด็จไปจำพรรษา ณ ดาวดึงส์พิภพ ฝ่ายพระพุทธมารดาเมื่อทราบเรื่องก็เสด็จมาเป็นประธานในท่ามกลางเทวดา ณ ดาวดึงส์สวรรค์พระพุทธเจ้าทรงแสดงธรรมอยู่ตลอด 3 เดือนแล้วพระองค์ก็เสด็จกลับ ระยะเวลาที่พระโมคคัลลานะได้เป็นผู้แจ้งข่าวในการเสด็จกลับของพระพุทธเจ้ากับประชาชนในโลกมนุษย์โลกว่า พระพุทธเจ้าจะทรงพระพุทธานุญาตนิมนต์ลงมาจากเทวโลก ณ เมืองสังกัส (สังกัส) ชาวเมืองจึงพากันไปประชุมคอยรับเสด็จอยู่ ณ เมืองสังกัสกันอย่างแน่น

หนา นี่คือต้นเรื่องการทำบุญเทโวและแห่พระโพธิ์ออกจากโบสถ์มาประดิษฐานที่ศาลาทำบุญของทางภาคกลางและเกิดประเพณีลากพระหรือชักพระของทางภาคใต้

ในการทำบุญตักบาตรเทโวมักนิยมทำข้าวต้มกัน แต่บางท่านเรียกข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัดก็ได้ ถือเป็นขนมอย่างเดียวกัน เพียงแต่ข้าวต้มมัดเรียกตามวิธีการทำ ข้าวต้มมัดเรียกตามวิธีการห่อ คือ นำข้าวเหนียวมาผัดกับน้ำกะทิ แล้วห่อด้วยใบตอง จะใส่กล้วยหรือใส่ถั่วดำตามแต่ชอบ เสร็จแล้วมัดด้วยดอกลีให้แน่นและนำไปนึ่งอีกครั้งหนึ่ง แต่ข้าวต้มห่อด้วยใบเตยหรือใบอ้อยก็ทำเป็นรูปสามเหลี่ยม ไม่เป็นกลีบเหมือนห่อด้วยใบตองและทำเป็นหางยาวๆ เรียกกันว่า ข้าวต้มลูกโยน บ้างก็ว่ามาจากชาวบ้านที่ไปเบียดเสียดเฝ้าพระพุทธเจ้า และต้องการจะตักบาตร แต่เข้าไม่ถึงพระพุทธเจ้า จึงต้องใช้วิธีโยนข้าวต้มนี้กัน

จากที่กล่าวมาข้างต้นนั้น เป็นข้าวต้มของทางภาคกลาง ในทางภาคใต้ เขาเรียกว่า ห่อต้ม หรือ ห่อปัด หรือเรียกต้มปัดก็ได้ มีทั้งการนำข้าวเหนียวผัดกับกะทิมาห่อด้วยใบกะพ้อ (ใบพ้อ) เป็นรูปกรวยหรือสามเหลี่ยม ไม่ต้องใช้ดอกลีหรือเชือกมัด แล้วก็นำไปต้ม อีกอย่างหนึ่งก็ใช้ข้าวเหนียวเหมือนกัน แต่ห่อด้วยใบจากอ่อนๆหรือใบมะพร้าวอ่อนๆขนาดยาวประมาณ 4-5 นิ้ว แล้วมัดด้วยเชือกเป็นเปลาะๆ นำไปต้มแบบนี้เรียกว่า ปัด บางถิ่นก็เรียกว่า จั้ง

ข้าวต้ม อีกลักษณะหนึ่ง เรียกว่าข้าวต้มมัดก็ได้ โบราณว่าเป็นของชาวญวนทำ ไม่ได้ทำในเวลาทำบุญตักบาตรเทโว ข้าวต้มแบบนี้มีขนาดยาว มัดหลายเปลาะแบบเดียวกับมัดได้ที่ใช้จุดไฟ ข้าวต้มมัดทำจากข้าวเหนียว ถั่วเขียว (กะเทาะเปลือกออก) มันหมูเคล้าเกลือพริกไทยมากๆ เวลาห่อใช้ใบตองม้วนให้แน่นปิดหัวข้างหนึ่งแล้วเอาไม้กลมๆ กระทุ้งให้ข้าวกับถั่วแน่น จึงปิดข้าวอีกข้างหนึ่ง เวลากินต้องจิ้มกับน้ำตาล

ในทางภาคเหนือ มีข้าวต้มมัดชนิดหนึ่ง เรียกว่า ข้าวต้มหัวหงอกใช้ข้าวเหนียวทำ มีกล้วยน้ำว้าหรือถั่วลิสงทำเป็นไส้ ที่เรียกว่า ข้าวต้มหัวหงอกมากนั้น เพราะมีมะพร้าวชุบโรยหน้ามองดูขาวๆเหมือนคนหัวหงอกนั่นเอง

อวยพรปีใหม่

ชนมไทยมีคู่เมืองไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ทั้งที่เป็นชนมไทยดั้งเดิมและชนมที่รับมาจากต่างชาติมาเป็นเวลาช้านาน จนกลืนกลายเป็นชนมของไทยด้วยวิธีการช่างประดิษฐ์ประคองของคนไทย ทำให้ชนมไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อันแสดงถึงความเป็นไทยและคุณค่าอันงดงามในตัวเอง

แต่เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป ค่านิยมในอารยธรรมของตะวันตกที่ทะลักเข้ามาอย่าง หลากหลาย ทำให้คนไทยหันไปเลียนแบบต่างชาติ โดยการอวยพรปีใหม่กันด้วยขนมเค้กกันเต็ม บ้านเต็มเมือง จนขนมเค้กได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของปีใหม่ไปทั่วโลก เค้กซึ่งมีสีสันฉูดฉาดบาดตา และหลายราคาจึงขายดี สั่งทำล่วงหน้าแทบไม่ทัน

ในโอกาสขึ้นปีใหม่นี้ คนไทยน่าจะหันกลับมาหาภูมิปัญญาไทยดั้งเดิม ซึ่งบรรพบุรุษของเราได้สร้างเอาไว้ ด้วยการให้ของขวัญกันเป็นขนมไทย เพื่อช่วยกันส่งเสริมคุณค่าของขนมไทย และเปลี่ยนค่านิยมใหม่ เพื่อแสดงถึงความเป็นไทยโดยไม่จำเป็นต้องตามหลังใคร มีหน้าซำ ผู้ที่ได้รับของขวัญปีใหม่เป็นขนมไทย มิใช่ขนมเค้กอันมีอยู่ดาษดื่นในหน้าเทศกาลปีใหม่

ขนมไทยแต่ละชนิดนอกจากจะมีความสวยงามจนถึงขั้นวิจิตรพิสดารแล้ว ชื่อของขนมยังบ่งบอกถึงคุณค่าและความหมายในทางที่ดีและเป็นสิริมงคล ซึ่งเป็นความช่างคิดของคนไทยโบราณเป็นอย่างยิ่ง

ขนมที่มีคำว่า “ทอง” นำหน้า เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองม้วน ฯลฯ ล้วนเป็นชื่ออันเป็นมงคลแก่ผู้ที่ได้รับเป็นของขวัญปีใหม่ เป็นเสมือนคำอวยพรที่แฝงความหมายในขนม ให้มีแต่ความรุ่งเรืองในชีวิตตลอดไป

ขนมดังกล่าวเหล่านี้มีขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์ ซึ่งมีบรรดาศักดิ์เป็น “ท้าวทองกิบม้า” ผู้ได้รับขนานนามว่า “ราชินีขนมไทย” ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ขุนนางเชื้อสายกรีกที่มีบทบาทสำคัญในราชสำนักไทยสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ท้าวทองกิบม้าผู้นี้แหละเป็นต้นคิดในการสอนให้คนไทยสมัยนั้นทำของหวานนานาชนิด ท่านเป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวานและมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาขนมไทย ทั้งในด้านรสชาติและสีสันจนเป็นที่ยกย่อง

คุณค่าของขนมไทยมีความงดงามลึกซึ้งเพียงใด กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2 ได้บรรยายถึงขนมไทยแต่ละชนิดไว้อย่างครบถ้วนดังตัวอย่าง

“ รังไรโรยด้วยแป้ง	เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ไอ้อกนกทั้งปวง	ยังยินดีด้วยมีรัง
ทองหยอดทอดสนิท	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง	แต่ลำพังสองต่อสอง
งามจริงจำมงกุฎ	ใส่ชื่อคุณมงกุฎทอง
เรียนรำคำนิ่งปอง	สอิ่งน้องนั้นเคยขล
บัวลอยเล่ห์บัวงาม	คิดบัวงามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเครื่องยุคล	สถนุชคุจประทุม ”

ชื่อของขนมไทยโดยส่วนใหญ่แล้วเป็นชื่อที่ดีและเป็นมงคลทั้งสิ้น ดังที่กล่าวมาแล้ว ขนมไทยบางชนิดนอกจากจะมีชื่อเป็นมงคล ยังแสดงถึงความสูงส่งและอสังการ เช่น ขนมจำมงกุฎ ขนมบัวลอยแม้ชื่อจะไม่ใช่ศัพท์แสงวิจิตร แต่ก็ทำให้นึกถึงดอกบัวที่ลอยอยู่เหนือน้ำ เป็นเครื่องหมายของความสว่างทางปัญญา

การให้ขนมเป็นของขวัญปีใหม่ก็เหมือนให้สิ่งของอย่างอื่นคือ ต้องรู้ว่าผู้ที่ได้รับชอบขนมชนิดไหน ซึ่งถ้าเป็นคนสนิทสนมกันก็เป็นเรื่องง่าย ส่วนคนที่ไม่สนิทสนม ก็ไม่ยากนัก หากจะเลียบเคียงถามจากคนใกล้ชิดก่อนจะเป็นการดี หากไม่แน่ใจ ให้เลือกขนมหลายๆ ชนิดรวมกันไปและเลือกขนมที่เป็นกลาง ๆ คือ ไม่หวานมันจัด แต่ขนมไทยไม่ค่อยมีปัญหาในเรื่องรสชาติเหมือนเค้ก ซึ่งบางคนจะไม่ชอบครีมเลย

สิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ควรคำนึงก็คือขนมที่มอบให้มันต้องมีรสชาติอร่อย ชนิดกินแล้วจิตใจยังเป็นการดี หากมีฝีมือในการทำขนมเองก็ยิ่งพิเศษ แสดงถึงความตั้งใจของผู้ให้ที่อุตสาหะลงแรงทำเองเป็นพิเศษ แต่ถ้าไปซื้อมา ควรเลือกขนมจากเจ้าที่มีชื่อในความอร่อยเพราะโอกาสพิเศษอย่างนี้ต้องคัดอย่างดีที่สุด

ถ้าหากจะเลือกขนมที่มีความหมายที่ดีแฝงอยู่ สำหรับบุคคลที่นับถือหรือเคารพ ซึ่งอาจจะไปรวมไปกับขนมชนิดอื่นคละกัน พร้อมการ์ดคำอวยพรที่โยงถึงชื่อขนมอันเป็นมงคลนั้นก็ จะดูเก๋ไก๋น่าประทับใจไม่น้อยทีเดียว

ขนมที่มอบให้ควรเป็นขนมแห้งจะเหมาะกว่า อาจจะมีขนมชนิดเปียกบ้าง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้รับด้วย แต่ควรจะมีขนมที่สามารถเก็บไว้กินได้หลายวันด้วย เพราะขนมบางชนิดถ้าทานซ้ำหรือกินไม่หมด ทำให้บูดทิ้งไปเปล่า ๆ โดยสิ้นเปลืองอย่างน่าเสียดาย

การเลือกขนมเป็นของขวัญ ควรมีความหลากหลาย ทั้งในเรื่องรสชาติและความสวยงาม เรียกว่าควรพิถีพิถันเป็นพิเศษ อันแสดงถึงความตั้งใจมอบให้ผู้รับด้วยความอาทรและความเคารพนับถือ

เลือกได้ขนมสวย ๆ น่ากินได้หลายชนิดแล้ว ควรหาภาชนะบรรจุให้มิดชิดซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของขนมด้วย ขนมบางชนิดอาจจะต้องใส่ในโหลแก้ว โดยจัดเรียงลงในโหลอย่างเป็นระเบียบ ไม่ใช่เทหรือยัดลงไป ทำให้ดูไม่งามตา บางชนิดต้องบรรจุในถาดแก้วหรือถาดรอง แก้วหรือถาดรองพลาสติก เสร็จแล้วผูกด้วยริบบิ้นสีสดใส จากนั้นก็บรรจุใส่กระเช้าหรือตะกร้าหวายหรือไม้ไผ่ขนาดพอเหมาะ แล้วใช้ริบบิ้นคาดหรือผูกที่หูอีกทีหนึ่ง

หากภายในตะกร้าหรือกระเช้ายังมีที่ว่าง อาจจะมีหนังสือดี ๆ ให้คุณค่าทางปัญญาสัก 1-2 เล่มสอดลงไป เป็นการมอบของขวัญที่เป็นอาหารบำรุงเลี้ยงร่างกายและอาหารบำรุงเลี้ยงร่างกายและอาหารบำรุงเลี้ยงร่างกายและอาหารบำรุงเลี้ยงสมองด้วย เรียกได้ว่าเป็นของขวัญที่มีคุณภาพอีกเท่าตัว

เมื่อมอบของขวัญให้แก่กันเนื่องในวันปีใหม่สากลด้วยขนมไทยแล้ว คนไทยก็ไม่ควรลืมปีใหม่ไทย หรือ “ตรุษไทย” หรือ “ตรุษสงกรานต์” ซึ่งเป็นเทศกาลสิ้นปี เริ่มขึ้นในวันแรม 14 ค่ำ เดือน 4 คนในสมัยโบราณถือว่าเป็นวันสิ้นปีเก่าและได้ยึดถือเป็นประเพณีสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

วันปีใหม่ไทยหรือวันตรุษสงกรานต์นี้ ในสมัยโบราณนอกจากชาวบ้านจะนำข้าวปลาอาหารและขนมมมเนยไปทำบุญร่วมกันที่วัด ตลอดจนสงกราน้ำพระที่เรียกว่า “บุญสงกรานน้ำ” คือ สง

น้ำพระพุทธรูปและสร้งน้ำพระภิกษุสงฆ์ น้ำอบน้ำหอมที่เหลือในขันจะเอาไปรดเจดีย์ภายในวัด นำอาหารหรือขนมไปเผื่อแผ่แก่ญาติมิตรหรือเพื่อนบ้านอันเป็นธรรมเนียมที่ปฏิบัติกันมา

ประเพณีสร้งน้ำปัจจุบันในตัวเมืองแทบจะไม่มีอีกแล้ว คนสมัยใหม่ไม่เข้าใจถึงแก่นแท้ของประเพณีสงกรานต์ อันถือว่าเป็นปีใหม่ของไทย เป็นศักราชที่เป็นมงคล ได้แปลความหมายบิดเบือนไปเป็นการสาดน้ำใส่กันเพื่อความสนุกเป็นใหญ่ ความคะนองมุ่งเอาแต่สนุก ในบางครั้งทำให้เกิดอุบัติเหตุที่น่าสลดใจ ประเพณีปีใหม่ของไทยแทนที่จะทำบุญกลับทำบาป

ดังนั้น ในปีใหม่ของไทยหรือตรุษสงกรานต์ที่จะเวียนมาถึงอีกวาระถือว่าเป็น โอกาสพิเศษที่คนไทยควรจะมอบของขวัญและคำอวยพรให้แก่กันเป็นการแสดงถึงความรักใคร่สนิทสนมและคิดถึงกันด้วยความเอื้ออาทร

คนไทยเราน่าจะสร้างค่านิยมใหม่ เพื่อแสดงความเป็นไทยที่ไม่ต้องเป็นทาสทางค่านิยมของต่างชาติด้วยการมอบของขวัญให้แก่กันเนื่องในปีใหม่ของไทยด้วยขนมไทยกันดูบ้าง เพื่อแสดงให้เห็นว่าชาติไทยเรามีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองมาเป็นเวลาช้านานแล้ว

ใครมีฝีมือในการทำขนมไทย น่าที่จะทำขนมไทยอร่อย ๆ สวย ๆ ไปอวยพรผู้ใหญ่ หรือผู้ที่เคารพนับถือ ส่วนคนที่ทำไม่เป็นเลือกซื้อได้จากร้านขายขนมไทย เพียงแต่ต้องหาเจ้าที่อร่อยและมีคุณภาพ โดยไม่จำเป็นต้องเป็นเจ้าที่มีชื่อเสียงระดับขึ้นหิ้งหรือมีราคาแพงเลย ความตั้งใจของผู้ให้ต่างหากเป็นสิ่งที่สำคัญ

ปีใหม่ของไทยอยู่ในช่วงกลางเดือนเมษายน เป็นฤดูร้อน นอกจากจะมอบของขวัญเป็นขนมแห้ง ถ้าหากผู้รับอยู่ไม่ไกลนักและผู้ให้สามารถนำไปให้ได้สะดวก อาจจะมีขนมเย็น ๆ เพิ่มเข้าไป หรือให้เป็นขนมเย็น ๆ อย่างเดียวก็ได้

ขนมไทยที่เป็นขนมเย็น ๆ ได้แก่แตงไทย เป็นผลไม้ไทยที่มีเนื้อนุ่มหอมหวานน่ากินแค่กินเปล่า ๆ ยังอร่อยชื่นใจ ถ้าทำเป็นกะทิแตงไทยยิ่งหวานอร่อยจับใจ ลูกตาลลอยแก้ว ก็เป็นของหวานแบบไทยแท้ที่หวานฉ่ำใจอีกแบบหนึ่ง คัมภีร์บัวใต้น้ำตาลทรายแดงก็อร่อยน่าทาน

น้ำตาลทรายแดงจะมีรสหวานแบบธรรมชาติและไม่มีโทษเหมือนน้ำตาลฟอกขาว ซึ่งมีแต่สารเคมี น้ำรากบัวใต้น้ำแข็งดื่มชื่นใจและให้ประโยชน์ต่อร่างกาย

ขนมไทยที่เป็นของหวานเย็น ๆ อย่างนี้ยังมีอีกหลายอย่าง เดือนเมษายนอากาศร้อนอบอ้าว คงจะชื่นใจไม่น้อย ถ้าได้รับของขวัญวันปีใหม่ไทยเป็นขนมเย็น ๆ ทำให้คลายร้อนและแก้เหนียวได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะผู้ให้ที่ชอบของหวานประเภทนี้อยู่แล้ว คงถูกใจที่ได้รับคำอวยพรด้วยขนมหวานเย็นอร่อยแบบไทย ๆ ที่ไม่เจือปนกลิ่นนมเนย

เอกสารอ้างอิง

นลิน คูอมรพัฒนะ และอบเชย อิ่มสบาย. (2553). **เส้นทางขนมไทย** (พิมพ์ครั้งที่1).

กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์แสงแดด

ส.พรายน้อย . (2546) . **ขนมแม่เอ๊ย** .(พิมพ์ครั้งที่ 4) .กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์กรุงเทพ

ศิลปะการจัดเลี้ยงขนมไทยในโอกาสต่างๆ

การจัดเลี้ยงหลายโอกาสมีการนำขนมไทยมาจัดเลี้ยงด้วย โดยเฉพาะงานมงคลมักจะนิยมเลือกขนมที่มีชื่อและมีความหมายเป็นมงคล ซึ่งเป็นความเชื่อในวัฒนธรรมไทยว่า จะก่อให้เกิดความเป็นสิริมงคล เจริญรุ่งเรือง เช่น ขนมถ้วยฟู มีความหมายถึงความเฟื่องฟู เจริญรุ่งเรือง ขนมเม็ดขนุน หมายถึง การทำกิจการใด ๆ จะได้รับการอุดหนุน คำชู จากผู้อื่นจนประสบผลสำเร็จ เป็นต้น นอกจากเรื่องความหมายของขนมแล้ว รูปร่างและรูปลักษณะของขนมก็ได้มีการประดิษฐ์ตกแต่งให้สวยงาม สามารถเลือกและคัดสรรขนมไทยให้เหมาะกับโอกาสต่าง ๆ

ลักษณะการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

วัฒนธรรมการกินของสังคมไทยมีการใช้ขนมหรือของหวานควบคู่ไปกับอาหารคาวหรือของคาวในมื้ออาหาร และใช้สำหรับประกอบพิธีตามประเพณีทางศาสนา ประเพณีนิยมหรือในงานพิธีการ ของหวานจะใช้เสิร์ฟต่อจากของคาวเป็นการล้างปากแต่บางครั้งก็จะนำมาใช้ในการจัดเลี้ยงเฉพาะกิจที่ไม่ได้เสิร์ฟร่วมกับอาหารคาว เช่น ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่างคู่กับชา กาแฟ ยกตัวอย่างการจัดเลี้ยงตามโอกาสต่าง ๆ ได้ ดังนี้

1. แสดงความยินดีและการแสดงมุทิตาจิต

ประเพณีนิยมของคนไทยจะมีการแสดงความยินดีกับผู้ที่ประสบความสำเร็จในด้านครอบครัวและการงาน หรือการแสดงมุทิตาจิตกับผู้ใหญ่ที่เกษียณอายุราชการ ขนมไทยที่นำไปมอบให้กัน ควรเลือกชนิดที่เก็บไว้ได้นาน ไม่เสีย มีความหมายดี มีรูปร่างลักษณะสวยงามชวนรับประทาน นิยมจัดใส่ในกระเช้าหรือในกล่อง เช่น โสมนัส ฝอยทองกรอบ กลีบลาดวน วุ้นกะทิ และขนมลูกชุบ เป็นต้น



ภาพที่ 10.1 ขนมไทยสำหรับแสดงความยินดี แบบจัดในกล่อง



ภาพที่ 10.2 ขนมไทยสำหรับแสดงความยินดี แบบจัดในกระเช้าสานจากธรรมชาติ



ภาพที่ 10.3 ขนมไทยสำหรับแสดงความยินดี แบบจัดในกระเช้า

2. พิธีกรรมทางศาสนา

ในพิธีเกี่ยวกับงานศพ จะนิยมใช้ขนมไทยในการเลี้ยงพระ และเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ถ้าเป็นขนมเลี้ยงพระก็จะใช้ขนมที่ไม่เฉพาะเจาะจง แต่ถ้าเป็นขนมที่ใช้เลี้ยงแขกจะไม่นิยมเลี้ยงขนมหรืออาหารที่เป็นเส้นหรือสายยาว เพราะคนไทยมีความเชื่อว่า จะมีคนตายต่อ ๆ กันไม่ขาดสาย



ภาพที่ 10.4 ขนมไทยสำหรับจัดเลี้ยงพระในงานพิธีกรรม

3. งานบุญ

คนไทยมีการทำบุญหลายรูปแบบ เช่น การเลี้ยงพระทั้งงานมงคลและอวมงคล ตักบาตร นาไปถวายพระที่วัด เป็นต้น การคัดเลือกขนมที่จะไปทำบุญจะต้องเลือกให้เหมาะสมกับงาน เช่น ถ้านาขนมไปตักบาตรก็ต้องเลือกขนมที่จัดทําอย่างประณีต มีรสชาติอร่อย ไม่บูดเสียง่าย บรรจุในภาชนะที่ป้องกันไม่ให้ขนมเสียหาย แต่ถ้านาขนมไปถวายพระที่วัดอาจใช้ขนมสดได้ เพราะพระฉันท์ในวันนั้น



ภาพที่ 10.5 ฟานขนมชั้นหมาก

4. งานสัมมนาหรืองานประชุม

ปัจจุบันการจัดอบรมสัมมนา นิยมจัดอาหารว่างโดยเป็นขนม เลิฟเป็นกล่อง จัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ วันละ 2 มื้อ คือ เช้า – บ่าย เป็นการรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก เนื่องจากการประชุมและสัมมนาจะใช้เวลานานในการฟัง เครื่องดื่มมักใช้ชา กาแฟ น้ำเปล่า เลิฟคู่กับขนมมีทั้งเบเกอรี่และขนมไทย ขนมไทยหลายชนิดใช้เลิฟคู่กับน้ำชาได้ดี เช่น ขนมกลีบลาดวน ขนมโสมนัส ขนมทองพลุ ขนมถั่วแปบ และขนมสอดไส้ เป็นต้น



ภาพที่ 10.6 ชุดอาหารว่าง

