

## ขนมไทย .....หัตถกรรมความอร่อย

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552

[สันทะนารู](#) :: ขนมไทย

ภาพ : ถ่ายจากร้านคุณแอมว่ เกาะเกร็ด ศูนย์รวมขนมไทย

### ขนมไทย

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างหลืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเอียดละไมรับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

คำว่า "ขนม" ไขว่ใจมาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ "ข้าวหนม" และ "ข้าวหนม" เข้าใจว่าเป็นข้าวผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น ขนม ไป

ส่วนที่ว่ามีมาจากข้าวหนม (ข้าวเหนียว) นั้นดูจะเป็นตำนานแยกโบราณ อย่างข้าวมูรพายาส (ที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ว่าเป็นข้าวหุงกับนม)

คำว่า ขนม มีที่มาหลายร้อยปียากจะสืบหาฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า "ขนมไทย" เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก

แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนมในพงศาวดาร เป็นการจารึกแบบลายนางสาวงาม ขนมที่ปรากฏคือ "ไขกบ นกปลอย บัวลอย อยยต้อ"

ตามผู้ใหญ่อายุชื่อยาว หมายถึง เม็ดแมงลัก นกปลอย หมายถึง ลอดช่อง บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก อยยต้อ หมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่ชิ้นนี้กระสายอย่างเดียวกันคือ "น้ำกะทิ" โดยไขถวายใส่ขนม ซึ่งเราเรียกการเลี้ยงขนม ๔ อย่างนี้ว่า "ประเพณี ๔ ถวาย"

ขนมประเภทที่ไขขาว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว คงจะมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยและกรุงศรีอยุธยาตอนต้น เพราะมีการติดต่อกับต่างประเทศ กล่าวไว้ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีท่านผู้หญิงของเจ้าพระยาวิไชยชนรบรชดาศักดิ์

"ท้าวทองกีบม้า" ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับชาวพนักงานของหวาน ได้ประดิษฐ์คิดค้นขนมตระกูลทองเพราะมีไขผสมคือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ฝอยทอง ทองโปร่ง เป็นต้น

ภาพเขียนเครื่องควา-หวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ลนเกล้ารัชกาลที่ ๒ ที่ทรงพระราชนิพนธ์ ชมพระศรีสุริเยนทรา บรมราชชนนีด้วยกระบวนแต่งเครื่องเสวย ที่มีผู้ใดจะเสมอใดในครั้งนั้น ด้วยภาพเขียนเครื่องควาหวาน ที่ไพเราะยิ่ง ในฝีมือหัตถ์ถนัด

### โคลง

สังขยาหน้าไข่นุ่น	เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี	โคกย้อม
เป็นนัยน้ำวาที	สมรมแม่ มาแม่
แกล้งว่าโคกเมอพร้อม	เพียบแอ ออกร

### กาพย์

* สังขยาหน้าตั้งไข่นุ่น	ข้าวเหนียวใส่สีโคกแดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง	แจ้งว่าเจ้าเศราโคกเหลือ
* ซ้ำหรีมลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่หน้ากะทิเจือ
วิตกกอกแห่งเครือ	ได้เสพยหรีมพิมเสนโรย
* ล้ำเจียกชื่อขนม	นึกโฉมฉมหอมชวยไชย
ไกลกลืนดินแดโดย	โหยให้ทานูหงางาม
* มีศกอดคอดอย่างไร	นางสงสัยใครขอถาม
กอดเคลนจะเห็นความ	ขนมนามนึ่งยังแคลง
* ลุดดี นิน่าชม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่แผง
โอชาหน้าไก่อแกง	แคลงของแวกแปลกลิ่นอาย
* ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามสมสอประพิมประพาย
นิกน่องนึ่งจีบถวาย	ชวยพกจีบกลับแนบเนียน
* รสรักยกสำเนา	ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึ่งนึ่งนางเจียน	เทียนหลอเหลาเกลากิ่งกลม
* ทองหยิบทียพยเทียมหัต	สามหยิบชัดนาเชยชม
หลงหยิบว้ายาดม	กมหนาเมินเชินชวยใจ
* ขนมผิงผิงผัวร้อน	เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
* รังไรโรยด้วยแป้ง	เหมือนนกแก่งทำรังรวง
โออากนทั้งปวง	ยังยืนดีด้วยมีรัง
* ทองหยอดทอดสนิท	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีดับ	แต่ลำพังสองตอสอง
* งามจริงงามกฎ	ใส่ชื่อตุ้มงกฎทอง
เรียมร่าคำนึ่งปอง	สะอึ้งน่องนินเคยแล
* บัวลอยเลหับวังาม	คิดบัวถามแกวกับคน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล	สทนหุชดูจประทุม
* ซอม่วงเหมาะมีรส	หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสี่สไปคลุม	หุ่มหอม่วงดวงพุดตาน
* ฝอยทอง เป็นยงโย	เหมือนเส้นไหมไขของหวาน
คิดความยามเยาวมาลัย	เย็บซุนไขไหมทองจิ้นข

