ขนมไทย .....หัตถกรรมความอร่อย

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552

ภาพ : ถ่ายจากร้านคุณแอว เกาะเกร็ด ศูนย์รวมขนมไทย

ขนมไทย

ขนมไทย หัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่กอกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานดูทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุมีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วน มีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ

คำว่า "ขนม" เข้าใจว่ามาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ "ข้าวหนม" และ "ข้าวนม" เข้าใจว่าเป็นข้าวผสมน้ำออย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น ขนม ไป สวนที่ว่ามาจากข้าวนม (ข้าวเคล้านม) นั่นดูจะเป็นตำนานแขกโบราณ อย่างข้าวมธุปายาส (ที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม) คำว่า ขนม มีใช้มาหลายร้อยปีย่ากจะสันนิฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า "ขนมไทย" เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึก เป็นการจารึกแบบบูลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ "**ไขกบ นกปลอย บัวลอย อายตื้อ**" ถามผู้ใหญ่ดูถึงไดรว่า ไขกบ หมายถึง เม็ดแมงลัก นกปลอย หมายถึง ลอดช่อง บัวลอย หมายถึง ขาวตอก อายตื้อ หมายถึง ขาวเหนียว ขนมทั้งสี่ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ "**น้ำกะทิ**" โดยใช้ถ้วยใส่ขนม ซึ่งเราเรียกการเลี้ยงขนม ๔ อย่างนี้ว่า "ประเพณี ๔ ถ้วย"

ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว คงจะมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยและกรุงศรีอยุธยาตอนต้น เพราะมีการติดต่อกับต่างประเทศ กล่าวว่าในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีท้าวผู้หญิงของเจ้าพระยาวิชาเยนชรบรรดาศักดิ์ "**ท้าวทองกีบม้า**" ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับชาวพนักงานของหวาน ได้ประดิษฐ์คิดค้นขนมตระกูลทองเพราะมีไข่ผสมคือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ฝอยทอง ทองโปร่ง เป็นต้น

กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน

บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในเกล้ารัชกาลที่ ๒ ที่ทรงพระราชนิพนธ์ชมพระศรีสุริเยนทรา บรมราชชนนีด้วยกระบวนแต่งเครื่องเสวย ที่ไม่มีผู้ใดจะเสมอได้ในครั้งนั้น ด้วยกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ที่ไพเราะยิ่ง ในฝีพระหัตถ์ด้วย

โคลง

สังขยาหน้าไข่คั่น เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี โศกย้อม
เป็นน้ำยำวาที สมรแม่ มาแม่
แถลงว่าโศกเมอพร้อม เพียบแอ้ อกอร

กาพย์

* สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นน้ำยำไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ
* ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิดกอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย
* ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยให้หาบุหงางาม
* มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง
* ลุดตี่ นี่น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
* ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมล่อประพิมประพาย
นึกน้องนุ่งจีบถวาย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
* รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหลอเหลาเกลากลึงกลม
* ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเชิญชวยใจ
* ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
* รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้งทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง
* ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิตคิดความหลัง
สองปีสองปีดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง
* งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอื้นองนั้นเคยแล
* บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวถามแก้วกับดน
ปลั่งเปลงเครงยุคล สถนนุชดุจประทุม
* ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไบคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
* ฝอยทอง เป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช่ไหมทองจีนฯ