

ขนมไทยในวิถีไทยขนมไทยในงานประเพณี

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552



ขนมไทยในวิถีไทย

วิถีชีวิตของคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตรที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย เช่น กุล้วย อ้อย มะม่วง รวมไปถึงข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ชูขลุ่ย ที่สามารถปรุงเป็น ขนม ได้มากมายหลายชนิด เช่น อยากรได้ กะทิ ก็เก็บมะพร้าวมาชูดคั้นนำกะทิ อยากรได้ แป้งก็นำขามาโม่เป็นแป้งทำขนมอร่อยๆ เช่น บัวลอย กินกันเองในครอบครัว

ขนมไทยถูกนำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีและงานพิธีกรรม ที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทย โดยนิยมทำขนมชื่อมีมงคล ได้แก่ ขนมตระกูลทองทั้งหลาย เพราะคนไทยถือว่า "ทอง" เป็นของดีมีมงคลทำแล้วได้มีบุญกุศล มีเงินมีทอง มีลาภยศ สรรเสริญ สมชื่อขนมนั่นเอง

ขนมไทยในงานประเพณี ที่นิยมใช้ในงานประเพณีต่างๆ มีดังนี้

เทศกาลสงกรานต์ ซึ่งถือว่าเป็นวันขึ้นปีใหม่ไทย จะใช้ขนมที่เป็นมงคลนาม จัดเป็นขนมชั้นดีใช้ในการทำบุญเลี้ยงพระ แล้วก็เตรียมขนมสำหรับรับรองแขกหรือที่มารดน้ำดำหัวขอพรผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ สมัยโบราณจะกว่นกะละแมแต่ปัจจุบันอาจใช้ขนมอื่นๆ ที่อร่อยและสวยงาม เช่น ขนมชั้น ขนมลูกชุบ ตามความสะดวก

เทศกาลเข้าพรรษา (แรม ๑ ค่ำเดือน ๘) ขนมไทยที่ใช้ได้แก่ ข้าวต้มมัดและขนมแกงบวดต่างๆ เช่น พักทองแกงบวด กลวยบวชชี เป็นต้น

เทศกาลออกพรรษา มีพิธีทำบุญตักบาตรเทโว ขนมที่ใช้ในการทำบุญ คือข้าวต้มลูกโยน

สารทไทย เป็นงานประเพณีที่ชาวไทยทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติมิตรผู้ล่วงลับ จะมีขนมไทยประจำภาค อาทิ

ภาคเหนือ : กุล้วยตาก เพราะมีกุล้วยมาก นอกจากตากก็มีกวนและของเชื่อม

ภาคกลาง : กระยาสารท เคียงคู่กับกุล้วยไข่

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : เรียกว่า งานบุญข้าวจี๋ ขนมที่ใช้ได้แก่ ขนมเทียน ข้าวจี๋

ภาคใต้ : เรียกว่างานบุญเดือนสิบ ขนมที่ใช้ได้แก่ ขนมลา ขนมกง ขนมพอง

