

## อาหารมงคลในงานแต่งงานแบบไทย

🕒 นำเสนอเมื่อ 10 เม.ย. 2553

นอกจากความประทับใจจากภาพอันสวยงามแสนหวานของคู่บ่าวสาวแล้ว งานแต่งงานยังเป็นการเลี้ยงเฉลิมฉลองที่ให้ผู้มาร่วมยินดีในงาน ได้อิ่มอร่อยกับอาหารหลากหลายรสชาติและของหวานรสละมุน ที่ทางเจ้าภาพตระเตรียมไว้เลี้ยงอย่างเต็มที่ นับเป็นความประทับใจอีกประการที่ไม่อาจจะปฏิเสธได้

การเลี้ยงอาหารในงานวิวาห์นั้น แต่ละท้องถิ่นจะมีความแตกต่างกัน ทั้งเรื่องการจัดวาง การเลือกเมนูอาหาร ทั้งนี้ มักจะสอดคล้องกับวัฒนธรรมและคตินิยมประจำท้องถิ่นนั้น เริ่มตั้งแต่การเรียกงานฉลองแต่งงานนี้ จะมีชื่อเรียกต่างกันไปในแต่ละภาค

ภาคเหนือจะเรียกการ "กินแขก" มีความหมายถึงการเลี้ยงแขก

- ภาคอีสานเรียก "กินดอง" หมายถึงการกินเลี้ยงเพื่อเกี่ยวดองเป็นญาติ

- ภาคใต้จะเรียก "กินเหนียว" หรือที่เรียกในภาษาดินว่า "มาแกมูโละ" หมายถึงการเลี้ยงฉลองในงานมงคล อาหารในงานแต่งงานจะต้องมีข้าวเหนียว ทานกับกับข้าวต่าง ๆ หรือถาพานเป็นของหวานจะโรยน้ำตาลและมะพร้าวขูด เพราะคนท้องถิ่นถือว่าข้าวเหนียวสื่อถึงความรักที่เหนียวแน่นยืนนานระหว่างคู่บ่าวสาวและครอบครัวทั้งสองฝ่าย

- ภาคกลาง พิธีมงคลนี้เรียกว่าการ "กินสามถ้วย" หรือ "กินสี่ถ้วย" หมายถึงการเลี้ยงขนมสามอย่างหรือสี่อย่าง โดยขนมทั้งสี่อย่างเป็นขนมโบราณแต่ดั้งเดิมของไทย ได้แก่ เม็ดแมงลักน้ำกะทิหรือที่เรียกไขกบ, สอดของน้ำกะทิหรือนกปลอย, ข้าวตอกน้ำกะทิ หรือนางลอย และข้าวเหนียวน้ำกะทิหรืออายุต้อ ซึ่งทั้งหมดล้วนมีความหมายในทางมงคลทั้งสิ้น ได้แก่...

**เม็ดแมงลักน้ำกะทิ** มีลักษณะเป็นเม็ดใสจับกันเป็นแพ คล้ายไขกบ มีความหมายว่า ให้คู่บ่าวสาว มีลูกมีหลานเต็มบ้าน สมบูรณ์พร้อมหน้า ครอบครัวอบอุ่น เปรียบดังกบที่ออกไขครั้งละมาก ๆ ส่วนน้ำกะทิหมายถึงความหวานชื่น ลอดของน้ำกะทิ มีความหมายให้คู่บ่าวสาวมีความรักยืนยาว จะทำการใดก็ขอให้ผ่านพ้นไปได้ตลอด ประสบความสำเร็จในชีวิตคู่ ดังลักษณะลื่นไหลของลอดของมันเอง

**ข้าวตอกน้ำกะทิ** มีความหมาย ให้คู่บ่าวสาวมีความรักที่เบ่งบานเฟื่องฟูเช่นเดียวกับข้าวตอก มีความหวานชื่นเหมือนน้ำกะทิ ขอให้ความรักเบ่งบานสวยงามภายใต้กรอบประเพณีอันดีงาม เช่นเดียวกับข้าวตอกที่ไม่เคยกระเด็นออกนอกที่ครอบเวลาคั่วข้าว

**ข้าวเหนียวน้ำกะทิ** มีความหมายว่า ให้คู่บ่าวสาวนี้รักกันแน่นเหนียวเหมือนข้าวเหนียวและมีความหวานชื่นเหมือนน้ำกะทิ

นอกจากจะมีความความหมายดีแล้ว ขนมทั้ง 4 ชนิดยังเป็นแหล่งพลังงานสำหรับแขกผู้เหนื่อยล้าจากการเดินทาง เพราะในสมัยก่อนการเดินทางมารวมงานมงคลไม่ได้สะดวกสบายดังปัจจุบัน ถือเป็นกุศโลบายอย่างหนึ่ง ต่อมาเมื่อการเดินทางสะดวกขึ้น กุศโลบายการเลี้ยงขนมแบบนี้จึงเลิกไป งานแต่งงานจึงมีชื่อเรียกต่าง ๆ อีกอย่างว่า กินเลี้ยงแทน

นอกจากการกินขนมสามถ้วยหรือสี่ถ้วยแล้ว ในขบวนขันหมากของภาคกลางจะต้องมี "เตียบอาหาร" ที่เน้นอาหารคาวด้วยเช่นกัน เตียบอาหาร ต้องจัดให้มี 3 คู่ขึ้นไป อาหารคาวที่จัดวางในเตียบอาหารได้แก่ ขนมจีบ ขนมจิ้นน้ำยา และห่อหมก ซึ่งชื่ออาหารล้วนมีความหมายในทางมงคลเช่นกัน

**ห่อหมก** มีความหมายในเชิงให้เจ้าบ่าว-เจ้าสาวนั้น “เออออห่อหมก” กันไปทุกเรื่อง จะได้ไม่ต้องมีเรื่องขัดข้องใจกันนั่นเอง

**ขนมจีบ** ให้คู่แต่งงานรักกันหวานชื่นเหมือนกับช่วงที่จีบกันใหม่ ๆ ซึ่งเป็นความรู้สึกที่หวานชื่นที่สุดของความสัมพันธ์

**ขนมจิ้นน้ำยา** ถือเป็นอาหารสำคัญในงานแต่งงานตั้งแต่สมัยก่อนแล้ว โดยเฉพาะขนมจิ้นที่นำมาใช้จะต้องโรยให้เสนาต่อเนื่องกันและยาวที่สุด เวลาจัดต้องจัดให้สวยงามโดยไม่ตัดให้ขาด เพราะคนโบราณถือว่าเป็นมงคลให้การครองรักยืนยาว เครื่องเคียงของขนมจิ้นอย่างถั่วงอก ก็ให้ความหมายของความเจริญงอกงาม ถั่วงอกนี้ไม่ใช่แค่ชื่อที่เกี่ยวกับการเติบโตงอกงามเท่านั้น ทางการแพทย์ถือว่า ถั่วงอกมีฮอร์โมนจิบเบอเรลลินช่วยกระตุ้นการเติบโตของต้นไม้ และมีผลต่อการเจริญเติบโตของคนด้วยเช่นกัน หากบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม

อย่างไรก็ตาม เมื่อมีอาหารมงคล ย่อมต้องมีอาหารต้องห้ามในงานแต่งงาน **อาหารที่คนสมัยก่อนจะไม่ยอมให้มีเลย ได้แก่ แกงบวน ตมยำ ยำผัก ปลาร้า ปลาเจ่า ตลอดจนแกงรอนและอาหารชนิดอื่นที่ชื่อและลักษณะไม่เป็นมงคล เช่น หมี่กรอบ มีลักษณะหักเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยได้**

ทั้งนี้ อาหารในงานมงคลนี้ ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่แสดงว่าคนไทย มีความละเมียดละไมในการใช้ชีวิตเพียงใด เราจึงต้องช่วยรักษาและถ่ายทอดสิ่งนี้ให้กับคนรุ่นใหม่ต่อไป

ขอบคุณข้อมูลจาก ::

