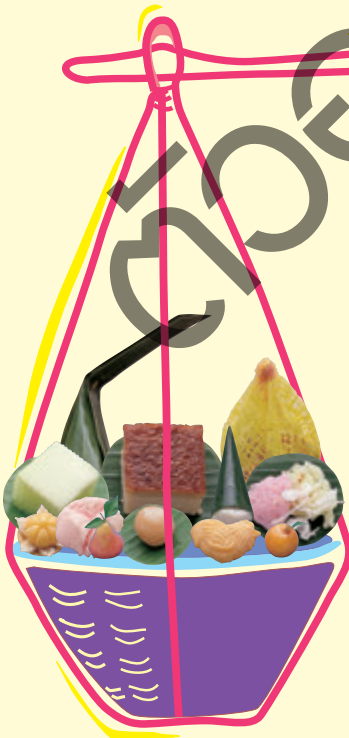


ขนม แม่ เอียด

ส. พลายน้อย



เรื่องของ

“ขนม”

ที่ใคร ๆ ก็ชอบกิน

แต่ไม่เคยรู้ที่มา

และ

ขนม

โบราณ

ที่อาจหลงลืมกันไปแล้ว

สารบัญ

๑. ที่มาของคำว่าขนม	๑๗
๒. ประเภทของขนม	๒๐
๓. ชื่อของขนม	๒๕
๔. ชื่อขนมโบราณ	๓๓
๕. ขนมหม้อแกง-แข่งมา	๔๒
๖. กินสามถ้วย-กินสี่ถ้วย	๔๘
๗. ขนมต้ม	๕๕
๘. ข้าวตอก-ข้าวเม่า	๖๐
๙. ข้าวตู่-ข้าวตัง	๖๗
๑๐. ขนมครึ่งพุทธกาล	๗๒
๑๑. ขนมกระทะ	๗๘
๑๒. ขนมฝรั่ง	๘๓
๑๓. ขนมกวน	๙๐
๑๔. ขนมสารทขาวได้	๙๖
๑๕. กระจยาสารท	๑๐๓
๑๖. ขนมเดือน ๑๑	๑๐๙
๑๗. ขนมในประเพณีแต่งงาน	๑๑๖
๑๘. ขนมเลี้ยงพระ	๑๒๒
๑๙. ขนมแบบจีน	๑๒๗
๒๐. ของหวานเบ็ดเตล็ด	๑๓๘
๒๑. วิธีขายขนม	๑๔๓
ภาคผนวก	๑๔๖
ข้าวทิพย์	๑๔๖
ข้าวยาคุ	๑๕๒
ข้าวปายาส	๑๕๔
ขว้างข้าวเม่า	๑๕๖
ดัชนี	๑๕๗

๑

ที่มาของคำว่า ขนม

เมื่อพูดถึงขนม ก็เกิดสงสัยเสียแต่แรกแล้วว่า ทำไมเราจึงเรียกของหวานว่า “ขนม” ความจริงปัญหาอย่างนี้เป็นเรื่องยาก เหมือนกับหาเหตุผลว่าทำไมจึงเรียกว่า คน ต้นไม้ ปลา ฯลฯ แต่ถึงกระนั้นคนก็อยากรู้ พยายามตรวจค้นกันมาช้านานแล้ว ที่พบเป็นลายลักษณ์อักษรก็คือ พระเจ้าราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นจรัสพรปฏิภาณ ทรงสันนิษฐานไว้ว่า

“ขนม คำเดิมเห็นจะมาจาก เข้านม เป็นแน่ เพราะนมแปลว่าหวาน เข้านม แปลว่า เข้าหวาน คือเข้าที่ผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล ให้รสหวานขึ้นแล้วจึงเรียกว่า เข้านม ที่เรียกขมนั้น เป็นคำเพี้ยนไป คำตรงต้องเรียกเข้านม”

บางท่านก็ว่าคำนี้น่าจะมาจากภาษามอญว่า “คนุม” หรือ “คนอม” เช่นชาวรามัญเรียกขนมจีนว่า คนอมตรุก แต่ขนมจีนไม่ใช่ของหวาน เป็นแต่ชื่อเรียกเท่านั้น ขนมของมอญเรียกว่า “หวาน” เมื่อเรียกกินขนม เขาพูดว่า “เจียะหวาน”

แต่เมื่อตรวจภาษาถิ่นต่าง ๆ ดูแล้ว ได้พบคำที่ใช้เรียกขนมมีเค้า



ขนมไทยส่วนใหญ่ประกอบด้วยส่วนผสมหลักสามอย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว

ที่น่าสนใจอยู่มาก เช่นภาษาถิ่นแถวอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม และบ้านเซบั้งไฟ ประเทศลาว มีคำว่า “หนม” เป็นคำกริยา แปลว่า นวด เช่นนวดแป้ง นวดดิน ก็ว่า หนมแป้ง หนมดิน ในพงศาวดารเมืองน่าน (ประชุมพงศาวดาร ภาค ๑๑) เรียกขนมว่า “เข้าหนม” ซึ่งตรงกับชาวไทยลื้อที่เรียกว่า “เข้าหนม” เหมือนกัน ดังนี้ แสดงว่าคำ “ขนม” ที่เรียกกันในปัจจุบันจะกร่อนเสียงมาจาก “เข้าหนม” มากกว่าอย่างอื่น

คำว่า “เข้า” เขียนตามแบบโบราณ ในปัจจุบันเขียนว่า “ข้าว” ข้าวหนมก็คือข้าวที่นำมานวดหรือบดเป็นแป้งทำเป็นของหวานแล้วนั่นเอง

หลักฐานที่เก่าที่สุดที่พบคำว่า ขนม ก็คือ “ไตรภูมิพระร่วง” เสียหายที่ไม่ทราบว่าเป็นฉบับเดิมเขียนว่าอย่างไร แต่ก็ยังเป็นหลักฐานอย่างหนึ่งว่า คนไทยกินขนมหรือของหวานมาแต่โบราณนานมาก

ของที่เรียกว่าขนมในสมัยโบราณหรือในสมัยที่มีคำว่าขนม เกิดขึ้นนั้น เข้าใจว่าจะเป็นของที่เกิดจากข้าว ซึ่งตำหรือไม่บดจนปน

ละเอียดซึ่งเรียกว่าแป้ง แล้วเอาไปผสมกับน้ำตาลเพียงสองสิ่งเท่านั้นก่อน ต่อมาจึงมีมะพร้าวเข้าไปผสม ขนมไทยรุ่นแรกแบบโบราณจึงหนีไม่พ้นแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวไปได้ ของสามสิ่งนี้เป็นของพื้นบ้านพื้นเมืองที่พอหาและมีปลูกมีทำกันทั่วไป ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล และมะพร้าว คงจะมีมาแต่สมัยสุโขทัย และในสมัยกรุงศรีอยุธยาก็มีตลาดขายขนมเหมือนกัน เรียกกันว่า ป่าขนม

ภายหลังความหมายของคำว่า “ขนม” ได้คลี่คลายขยายความมากขึ้น จำนวนของขนมที่คิดประดิษฐ์ขึ้นใหม่ก็ทวีจำนวนมากขึ้นจนสุดที่จะจดจำ และในขณะเดียวกันขนมเก่าดั้งเดิมก็สูญหายไปเรื่อย ๆ เพื่อเป็นอนุสรณ์ถึงวัฒนธรรมการกินขนมของคนไทยและประเพณีที่เกี่ยวข้อง จะได้บันทึกไว้เท่าที่จะสอบค้นได้ต่อไป

๒

ประเภทของ ขนม

ภายหลังการเรียกชื่อขนมเปลี่ยนแปลงไป มิได้เรียกแต่สิ่งที่เกิดจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว รวมกันเท่านั้น หากได้เรียกรวมไปถึงของหวานอื่น ๆ อีกด้วย สรุปว่าเป็นของหวานแล้วก็รวมเรียกว่าขนมเหมือนกันหมด ครั้นเมื่อย่านเมืองเจริญขึ้น ความเป็นอยู่ของคนก็เปลี่ยนไปด้วย การกินอยู่ก็อาจมีของเพิ่มมากขึ้น แต่ก่อนคนไทยกินข้าวแล้วก็อาจมีของหวานกินตามหลัง อย่างที่เรียกกันว่า คาวหวาน คือกินคาวก่อน (ข้าวปลาอาหาร) แล้วจึงถึงของหวานเป็นอันเสร็จสิ้นเรื่องกินมือนั้น

ตามปรกติคนไทยรับประทานอาหารวันละสามมื้อ ไม่มีการรับประทานนอกเวลา ครั้นต่อมาการกินเปลี่ยนแปลงไป คือแทรกการกินก่อนถึงเวลาตามปรกติขึ้นอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งเรียกกันว่า “ของว่าง” คือกินในระหว่างเวลาว่าง เป็นการกินเล่นไม่จริงจัง หรือจะหมายถึงว่ากินขณะที่ท้องยังว่างอยู่ เป็นการกินรองท้องไปพลาง ๆ ก็ได้ และของว่างเหล่านี้บางทีก็เป็นกล้วย ขนุน แดงโม ส้ม ฯลฯ คือพวกผลไม้ต่าง ๆ บางทีก็เป็นของกินเล่นอย่างอื่น สรุปว่าไม่ใช่ของที่กินให้อิ่ม

ความจริงผลไม้สุกก็เป็นของหวานอีกประเภทหนึ่งของคนไทย เพราะผลไม้ในเมืองไทยมีอุดมสมบูรณ์ตลอดทั้งปี และบางที่จะกินไม่หมดเสียด้วยซ้ำ เมื่อผลไม้มีมากเหลือกินจึงเป็นเหตุให้เกิดความคิดประดิษฐ์ของหวานแปลก ๆ เพิ่มขึ้นอีก เช่นกล้วยสุกอมกินไม่ทัน ก็ปอกเปลือกออกผึ่งแดดไว้ และเพื่อให้แห้งเร็วก็ทับให้แบน ซึ่งเรียกกันว่า “กล้วยตาก” มีกำเนิดมาจากภาคเหนือเพราะมีกล้วยมาก

นอกจากตากก็มีกวนไว้ ผลไม้ชนิดที่นำมากวนก็เพราะเป็นผลไม้ที่ตากแห้งไม่ได้ จะทำให้หมดรสและแห้งจนเสียของ เช่น พุทรา มะม่วง พุทรา เป็นต้น ของบางอย่างมีรสเปรี้ยว ไม่เหมาะที่จะตากให้แห้งหรือกวน คนช่างคิดเขาก็เอามาแกักรสเปรี้ยวด้วยการเชื่อม เช่น แอปเปิ้ล มะดัน มะนาว มะกรูด มะขาม บอระเพ็ด ซึ่งเป็นของมีรสเปรี้ยว รสขม ต้องแก้มให้มีรสเปรี้ยว รสขมอ่อนลง แล้วแช่ให้น้ำตาลซึมเข้าไป ก็กลายเป็นของกินอร่อย

ของบางอย่างจะกวนจะตากก็ไม่ได้ เขาก็จะเอามาเชื่อม อย่าง ลูกตาล (จาวตาล) ถ้าทิ้งไว้นาน ๆ ก็จะมีกลิ่นเหม็นหรือแห้งไป ไข่ทำอะไรไม่ได้ เมื่อเอามาเชื่อมก็เป็นของหวานกินอร่อย ของเชื่อมนั้นทำได้หลายชนิด เช่น กล้วย พุทรา เชื่อมได้ทั้งนั้น

ของบางอย่างจะเชื่อมก็ไม่ได้ เขาก็ดัดแปลงให้เป็นของแห้ง ทำให้กรอบ ก็ต้องใช้วิธีฉาบเพื่อให้น้ำตาลจับแห้งเกาะ เช่น กล้วยฉาบ มันฉาบ ของอย่างนี้เก็บไว้กินได้นาน ๆ ไม่เหมือนพวกเชื่อม

ผลไม้ที่เอามาเชื่อมหรือฉาบเหล่านี้ เขาก็เรียกรวม ๆ กันว่าของว่างหรือขนม เพราะมีรสหวานปนอยู่ เป็นความหมายที่แผ่ขยายออกไปของคำว่า ขนม ไม่ได้ยึดอยู่เพียงข้าวกับน้ำตาลเท่านั้น

ในสมัยโบราณนิยมจัดขนมเป็นประเภท ๆ คือประเภทที่สำหรับใช้ในพิธีชั้นหมากก็อย่างหนึ่ง ในการเลี้ยงแขกหรือเทียบสำหรับควาหวานอีกอย่างหนึ่ง

ขนมที่ใช้ในพิธีขันหมากหรือติดก้นท์เทศน์นั้น ได้แก่ ขนม กงเกวียน ขนมสามเกลอ ขนมนมสาว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมบัวปิ่น ขนมผักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมฟองมุก ขนม หน้านวล ขนมกรอบ ขนมทองม้วน ขนมฟองหทัย ขนมเล็บมือนาง ขนมโอชารส ขนมหัวผักกาด ขนมชั้น ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ นิยมจัดในพิธีขันหมากหรือติดก้นท์เทศน์ถวายพระมาแต่โบราณ เพราะ เป็นของแห้งเก็บไว้ได้หลายวัน

ขนมชั้นดีที่เราจัดเข้าสำหรับสำหรับเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขกนั้น เราจัดไว้อีกพวกหนึ่ง ต่างไปจากขนมสำหรับพิธีขันหมากหรือติดก้นท์ เทศน์ ขนมเหล่านี้ได้แก่ขนมเทียนแก้ว ขนมสัมปันนีอ่อน (ซึ่งนี้เขียน กันหลายอย่าง เป็น สำปะนี้ และ สำปันนี้ ก็มี ไม่ทราบว่าเป็นจริงเรียก เช่นนี้) ขนมทองเอก ขนมกระจัง ขนมขอม่วง ขนมมะเขือเทศ เม็ดขนุน สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ถือกันว่าเป็นขนม ชั้นดีในสมัยโบราณ

นอกจากขนมที่กล่าวมาข้างต้น ยังมีขนมอีกหลายอย่าง แต่ถือ กันว่าเป็นขนมอย่างเลว นิยมทำขายกันแพร่หลายในตลาด มีเงินเมื่อใด ก็ไปซื้อหาเอาได้ ขนมเหล่านี้ก็มี ขนมดอกเหล็ก ขนมเปียกปูน ขนม ต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมต้มขี้ผึ้ง ขนมหอยแครง ขนมกรวย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมทอง

ขนมดังกล่าวนี้ ในสมัยโบราณถือว่าเป็นขนมทำง่าย ราคาถูก คน จน ๆ ก็พอหาซื้อกินได้ คนทำก็ไม่ต้องใช้ฝีมือเท่าใดนัก ตกลงมาถึงสมัย นี้มักเรียกกันว่าเป็นขนมเด็กไปเสียแล้ว แต่ตามความจริงเด็กไทย ปัจจุบันไม่สนใจที่จะซื้อกิน กลับไปนิยมของกินเล่นที่ทำขายใส่ถุงสวย ๆ กันมากกว่า เพราะการโฆษณาทำให้คนเห็นเป็นของทันสมัย

นอกจากนี้ยังมีขนมสำหรับคนเจ็บอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งจัดไว้เป็น พิเศษ เพราะตามธรรมดาคนเจ็บจะกินของหวานจัดไม่ได้ ถือว่าแสดง



ขนมเมืองเพชร ที่ขึ้นชื่อก็มี หม้อแกง
ข้าวเกรียบงา ฝอยทอง ทองหยอด ฯลฯ

โรค ในสมัยโบราณจึงจัดขนมให้คนเจ็บป่วยไว้เพียงหกชนิด คือ ขนม
ดั่ง ขนมกกระจอก ขนมเรไร ขนมพันตอง ขนมปั้นสิบ ขนมใส่ปลา
ลักษณะของขนมไทยโดยทั่ว ๆ ไป อาจแบ่งออกได้เป็นสี่ประ-
เภท คือ เหลวอย่างหนึ่ง แข็งอย่างหนึ่ง เปียกอย่างหนึ่ง และแข็งอีก
อย่างหนึ่ง

ขนมประเภทเหลว ได้แก่ ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนม
ปลากุยมิ ขนมบัวลอย ขนมลอดช่อง ขนมซ่าหริ่ม และพวกที่ต้องกิน
กับน้ำกะทิหรือพวกลอยแก้วต่าง ๆ พวกนี้เป็นขนมประเภทเหลว

ขนมประเภทแข็ง ได้แก่ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมไอชารส ขนม
สำปันนี ขนมหินฝนทอง ขนมพระยาเสวย ขนมทองเอก ขนมทองม้วน
ขนมดินสอพอง ขนมกระจิง ขนมหน้านวล ขนมโป่ง ขนมหูกีบ ขนม
ที่กล่าวมานี้เป็นขนมแข็ง

ขนมประเภทเปียก ได้แก่ ขนมพันตอง ขนมใส่ไส้ ขนมซอ่อนลูก

ขนมครก ขนมด้วง ขนมนกกระสา ขนมต้มแดง ขนมเหนียว

ขนมประเภทแข็งหรือแข็งหรือกึ่งแข็งกึ่งเปyek ได้แก่ ขนมถ้วย
ขนมชั้น ขนมหัวผักกาด ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมกรวย

ขนมตามที่กล่าวมานี้ นอกจากขนมประเภทแข็งแล้ว จะทำทิ้ง
ไว้นาน ๆ ไม่ได้ เป็นของทำวันใดกินวันนั้น จะเก็บไว้วันหลังก็จะบูด
เสีย กินไม่ได้ เพราะเมืองไทยอากาศร้อน ของบูดเน่าเสียเร็ว

เท่าที่กล่าวถึงประเภทของขนมสมัยโบราณมาทั้งหมด (ตาม
พระนิพนธ์ของพระเจ้าราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นจรัสพรปฏิภาณ) คิดว่า
ขนมที่ออกชื่อนั้นคงจะมีหลายชื่อที่หาดูในเวลานี้ไม่ได้ เพราะได้เลิก
ทำกันมานานแล้ว และปัญหาที่ขบถถามกันก็คือ ทำไมจึงชื่อเช่นนั้น มี
มาแต่ครั้งไหน ล้วนแต่ตอบยากทั้งสิ้น จะได้นำปัญหาและเรื่องราวต่าง ๆ
ของขนมมาเล่าเท่าที่จะหาได้ในตอนต่อไป