

ขนมไทยกับภาษาไทย

ศศิธร มนต์โชติ
โรงเรียนภาษาและวัฒนธรรม

ตอนที่ 1



สวัสดีค่ะ: ผู้อ่าน TPA NEWS ที่เคารพรัก มาพบกันอีกครั้งในฉบับนี้ก็เข้าเดือนสุดท้ายของปีแล้วนะคะ พร้อมบอกเล่าปี 2558 เพื่อต้อนรับ และเริ่มต้นสิ่งใหม่ๆ กับปี 2559 กันแล้วหรือยังคะ และเมื่อพูดถึงเทศกาลปีใหม่ ก็ชวนให้นึกถึงช่วงวันหยุดยาว เทศกาล และธรรมเนียมปฏิบัติต่างๆ ของชาวญี่ปุ่นขึ้นมาทุกที ที่ญี่ปุ่นมีอาหารที่ทานเฉพาะในเทศกาลหลายอย่างเป็นเหตุให้ผู้เขียนนึกขึ้นว่า... แล้วเมืองไทยล่ะ มีของกินเฉพาะเทศกาลบ้างหรือเปล่านั้น? แล้วเมื่อได้ถามอากูหรือกูเกิ้ลของเรา ก็เจอหน้าที่มีหัวเรื่องว่า **“อาหารมงคลของแต่ละประเทศในเทศกาลปีใหม่”** ค่ะ เขาบอกว่าอาหารมงคลของประเทศไทย คือ ทองหยิบ ทองหยอด (ขนมไทยที่มีคำว่าทองในชื่อ) ของหวานตระกูล “ทอง” นี้คนไทยเชื่อกันว่าทานแล้วจะทำให้มีเงิน มีทอง ร่ำรวย และมักจะผู้เขียนเกิดความสนใจเรื่องขนมไทยขึ้นมา แล้วเมื่อหาข้อมูลอย่างจริงจังก็พบเรื่องที่น่าสนใจชวนให้ออกต่ออีกเยอะแยะมากมาย จึงขอใช้พื้นที่นี้บอกเล่าความรู้ และเรื่องราวของขนมไทยที่เกี่ยวข้องกับภาษาไทย และประวัติศาสตร์ไทยนะคะ

เริ่มต้นตามธรรมเนียมด้วยความหมายจากพจนานุกรมก่อนเลยคะ

ขนม [ชะหูนม] ของกินที่ไม่ใช้ข้าว มักปรุงด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิหรือน้ำตาล, ของหวาน, ทางเหนือเรียกว่า ข้าวหนม

แหล่งข้อมูลหนึ่งอธิบายที่มาของคำคำนี้ว่า **“ขนม”** เข้าใจว่ามาจากคำสองคำผสมกัน คือ **“ข้าวหนม”** และ **“ข้าวหนม”** ซึ่งน่าจะมาจากการนำข้าวไปผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า

หวาน **“ข้าวหนม”** จึงแปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น **“ขนม”** ส่วนที่ว่ามาจาก **“ข้าวหนม”** (ข้าวเคล้านม) นั้น น่าจะมาจากตำนานแขกโบราณ อย่างข้าวมรุตปายาสที่นางสุชาดาทำถวายสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าหลังตรัสรู้ ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม ซึ่งคำว่า มรุตปายาส ในพจนานุกรมไทยมีความหมายว่า ข้าวปายาสเจือน้ำผึ้ง ใช้เป็นของหวานในงานรื่นเริง คำว่า ปายาส หมายความว่า ข้าวชนิดหนึ่งที่หุงเจือด้วยน้ำนม และน้ำตาล, ข้าวเปียกเจือนม มรุตปายาส และปายาส มาจากคำบาลี ค่ะ

คำว่า ขนม มีใช้มาหลายร้อยปี ยากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ว่ามีที่มาจากอะไร เช่นเดียวกับที่ไม่มีหลักฐานยืนยันแน่ชัดว่าขนมไทยเกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใด แต่มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ไทยตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึก ขนมที่ปรากฏ ได้แก่ **“ไขกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ”** ซึ่ง ไขกบ หมายถึง เม็ดแมงลัก, นกปล่อย หมายถึง ลอดช่อง, บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก, อ้ายตื้อ หมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่ชนิดนี้ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ น้ำกะทิ และใส่ขนมในถ้วย เรียกการเลี้ยงขนม 4 อย่างนี้ว่า **“ประเพณี 4 ถ้วย”**

สันนิษฐานว่าขนมไทยในยุคแรกๆ เป็นเพียงการนำข้าวไปตำหรือโม่ให้ได้แป้งแล้วนำไปผสมกับน้ำตาลหรือมะพร้าวเพื่อทำเป็นขนม แต่หลังจากการติดต่อกับต่างชาติ วัฒนธรรมด้านอาหารของต่างชาติก็มีอิทธิพลกับอาหารไทยมากขึ้น ขนมก็เช่นกัน นับแต่นั้นขนมไทยจึงมีความหลากหลายมากขึ้นตามไปด้วย

ยุคที่ขนมไทยมีความหลากหลาย และเฟื่องฟูที่สุดคือ ช่วงที่สตรีชาวโปรตุเกส มาริอา กูโยมาร์ เด ปิญาญา (Maria Guyomar de

Pinha) ภรรยาของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) บ้างเขียนว่า เจ้าพระยาวิชเยนทร์ ขุนนางกรีกที่รับราชการในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้รับการแต่งตั้งเป็น ท้าวผู้หญิงวิชเยนทร์ และต่อมาได้บรรดาศักดิ์ เป็น “ท้าวทองกิมม้า” รับราชการในพระราชวังตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น สันนิษฐานว่าชื่อตำแหน่งทองกิมม้า น่าจะเพี้ยนมาจากชื่อ “ตองกิมาร์” ระหว่างที่รับราชการอยู่นั้น ท้าวทองกิมม้าได้สอนการทำขนมหวานตำรับชาวโปรตุเกสแก่ บ่าวไพร่ ขนมหเหล่านั้น ได้แก่ ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง สังขยา หม้อแกง ฯลฯ ซึ่งมีไข่เป็นส่วนผสมสำคัญ ต่อมามีการเผยแพร่สอนต่อกันมา จนขนมของท้าวทองกิมม้าเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป จนมีคนยกย่องให้เป็น “ราชินีขนมไทย”

หลักฐานเกี่ยวกับขนมไทยที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งในทางประวัติศาสตร์ และภาษาไทย เห็นจะเป็น บทเห่ชมเครื่องหวาน ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ ๒) กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน มีทั้งหมด 3 บท ได้แก่ บทเห่ชมเครื่องคาว บทเห่ชมผลไม้ และบทเห่ชมเครื่องหวาน มีลักษณะคำประพันธ์ตามกาพย์เห่เรือ คือ แต่งเป็นโคลงผสมกาพย์ ตอนต้นเป็นโคลงสี่สุภาพ 1 บท ตามด้วยกาพย์ยานี 11 ไม่จำกัดจำนวน กาพย์ยานีบทแรกจะเลียนความจากโคลงสี่สุภาพตอนต้น แต่งเพื่อใช้เห่ชมมีพระหัตถ์ในการแต่งเครื่องเสวยของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ซึ่งมีพระหัตถ์ในกระบวนเครื่องเสวย ที่ไม้อาจหาผู้มีฝีมือเทียบเคียงได้

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานมีความงดงามทางวรรณคดีที่สะท้อนให้เห็นความประณีต ละเอียดอ่อนของชนชาติไทยที่บรรจงประดิษฐ์ประดอยโภชนาหารนาชนิดให้เลิศด้วยรสชาติ และรูปลักษณะ รวมถึงสะท้อนความเป็นอยู่ของคนไทยในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ตอนต้นได้อย่างเด่นชัด

บทเห่ชมเครื่องหวาน มีการกล่าวถึงเครื่องหวานหลากหลายชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียว สังขยาหน้าไข่ ซ่าหริ่ม ลำเจียก มัศกอด ลูตตี ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมฝิง รังไร ทองหยอด ทองม้วน จ่ามงกุฏ บัวลอย ซ่อม่วง และฝอยทอง เครื่องหวานที่ปรากฏสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานในด้านวัฒนธรรมอาหารของไทยกับหลายเชื้อชาติตั้งแต่ครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช กรุงศรีอยุธยา จนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ได้เป็นอย่างดี

ผู้เขียนขอยกบทเห่ชมเครื่องหวานบางส่วนมาให้ผู้อ่านได้ลองลิ้มชิมรสวรรณคดีไทยไปด้วยกันนะคะ

โคลง

- | | |
|---------------------|-----------------|
| • สังขยาหน้าไข่คั้น | เคยมี่ |
| แกมกับข้าวเหนียวสี | โคกย้อม |
| เป็นนัยนำวาที | สมรแม่ มาแม่ |
| แถลงว่าโคกเสมอพร้อม | เพียบแอ้อ ออกอร |

กาพย์

- สังขยาหน้าตั้งไข่
- เป็นนัยไม่เคลือบแคลง
- ซ่าหริ่มลุ่มหวานล้ำ
- วิตกกอกแห่งเครือ
- ลำเจียกชื่อขนม
- ไกลกลืนดินแดโดย
- มัศกอดคอดอย่างไร
- กอดเคลื่อนจะเห็นความ
- ลูตตีนี้หน้าขนม
- โອซาหน้าไก่อแกง
- ขนมจีบเจ้าจีบห่อ
- นึกน้องนุ่งจีบถวาย
- รสรัยักลำนำ
- คำนึงนัวนางเจียน
- ทองหยิบทิพย์เยี่ยมทัด
- หลงหยิบว่ายาดม
- ขนมฝิงฝิงผัวร้อน
- ร้อนนักรักแรมไกล

ข้าวเหนียวใส่สีโคกแดง
แจ้งว่าเจ้าคร่ำโคกเหลือ
แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
ได้เสพหรือหิมเสนโรย
นึกโฉมฉม่อมชวยไชย
โหยให้หาบุหงางาม
นำสงสัยใคร่ขอลาม
ขนมนามันนี้ยังแคลง
แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแมง
แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
งามสมส่อประพิมประพาย
ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
เทียนหล่อเหลาเกลากิ่งกลม
สามหยิบชดนำเชยชม
ก้มหน้าเมินเงินขวยใจ
เพียงไฟพอนฟอกทรวงใน
เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

นี่แค่ส่วนหนึ่งของบทเห่เองนะคะ พออ่านออกเสียงเป็นจังหวะแล้ว รูป รส กลิ่น เสียงก็ประดังเข้ามาเป็นภาพสามมิติเลยใช่ไหมล่ะคะ นี่ละคะความงามของวรรณคดีไทยที่เราทุกคนพึงภูมิใจ รวมถึงเรื่องราวของขนมไทย ภูมิปัญญาอันน่าภาคภูมิใจของชนชาติเราค่ะ

ที่มาของข้อมูล

ประชุมกาพย์เห่เรือ. (2528). กรุงเทพฯ: กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์, กรมศิลปากร

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๒๕ (พิมพ์ครั้งที่ 5). (2538). กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.

กลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาไทย โรงเรียนสาธิต มศว ปทุมวัน/กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน: <http://thai.satitpatumwan.ac.th/other%20know.htm>

บทเรียนบทเห่เรือชายอินเทอร์เนต วรรณคดีวิจัย ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ : <https://sites.google.com/site/wrrnkhdiwicak1/b6>

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี: [https://th.wikipedia.org/wiki/ท้าวทองกิมม้า_\(มารี_กิมมาร์\)](https://th.wikipedia.org/wiki/ท้าวทองกิมม้า_(มารี_กิมมาร์))

http://www.ezythaicooking.com/thai_dessert/history_of_thai_dessert.html

<http://www.mh.ac.th/StudentWorkM6/Oranong62/s3.htm>

<http://www.momypedia.com/article-7-21-319/อาหารมงคลของแต่ละประเทศในเทศกาลปีใหม่/>