

ขนมไทยกับภาษาไทย

ตอนที่ 2

ศศิธร มัทธิมโตะ

โรเบิร์ตภาษาและวัฒนธรรม

ต่อเนื่องจากฉบับที่ 228

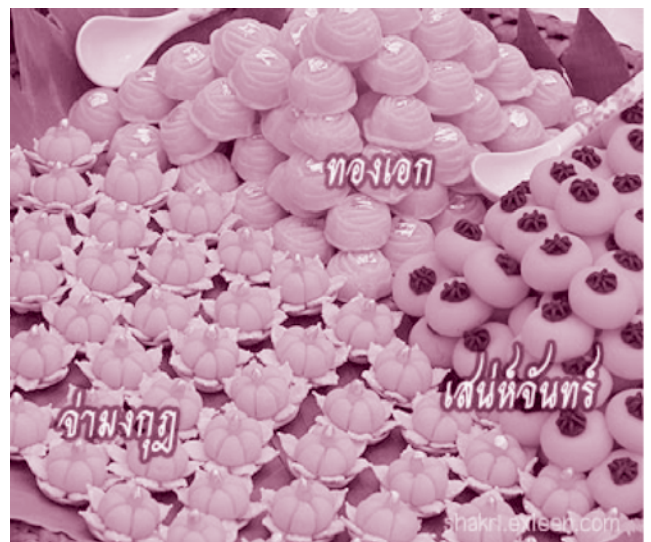


สวัสดีค่ะ: มิตรรักนักอ่าน TPA NEWS ทุกท่าน ฉบับนี้ขอยกเรื่องขนมไทยมาเล่าสู่กันฟังอีกครั้งนะคะ ขอเล่าย้อนให้ฟังกันก่อนว่า “ขนมไทยกับภาษาไทย ตอนที่ 1” ได้ลงตีพิมพ์ไปในฉบับประจำเดือนธันวาคม 2558 ตอนนั้นได้นำเสนอประวัติความเป็นมาของขนมไทย และขนมไทยที่ปรากฏในหลักฐานทางประวัติศาสตร์อย่างศิลาจารึก และวรรณคดีไทย “กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน” ค่ะ ฉบับนี้ผู้เขียนจะเล่าเรื่องอะไรเกี่ยวกับขนมไทยให้ฟังนั้น ลองติดตามกันดูค่ะ

ขนม (ขนม) ของกินที่ไม่ใช่ข้าว มักปรุงด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิหรือน้ำตาล ของหวานทางเหนือเรียกว่า ข้าวหนม แหล่งข้อมูลหนึ่งอธิบายที่มาของคำนี้ว่า “ขนม” เข้าใจว่ามาจากคำสองคำผสมกัน คือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวหนม” ซึ่งน่าจะมาจากกรณนำข้าวไปผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน “ข้าวหนม” จึงแปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น “ขนม” ส่วนที่ว่ามาจาก “ข้าวหนม” (ข้าวเคล้านม) นั้น น่าจะมาจากตำนานแขกโบราณอย่างข้าวมธุปายาสที่นางสุชาดาทำถวายสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าหลังตรัสรู้ ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม ซึ่งคำว่า มธุปายาส ในพจนานุกรมไทยมีความหมายว่า ข้าวปายาสเจือน้ำผึ้ง ใช้เป็นของหวานในงานรื่นเริง คำว่า ปายาส หมายความว่า ข้าวชนิดหนึ่งที่หุง

เจือด้วยน้ำมัน และน้ำตาล ข้าวเปียกเจือนม มธุปายาส และปายาสมาจากคำบาลีค่ะ

ขนมไทย ถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมประจำชาติ มีบทบาทสำคัญในพิธีการต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นงานบุญ งานเทศกาล หรือประเพณีที่สำคัญ อันสะท้อนถึงวัฒนธรรม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของแต่ละชุมชนได้เป็นอย่างดี





ขนมไทยอาจแบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่มหลัก ดังนี้

1. ขนมชาววัง เป็นขนมไทยที่ใช้ความละเอียดละไมในการประดิษฐ์ประดอย มีขั้นตอนการทำหลายขั้นตอน สูตรต้นตำหรับเกิดจากค่านิยมที่คนสมัยก่อนมักส่งลูกหลานที่เป็นผู้หญิงเข้าไปในวังเพื่อถวายตัวรับใช้เจ้านายในตำแหน่งต่างๆ โดยมีการฝึกฝนฝีมือด้านต่างๆ อย่างวิธีของชาววัง รวมถึงการฝึกทำอาหาร และขนมด้วย ขนมไทยชาววังจึงขึ้นชื่อเรื่องความละเอียด ประณีต พิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการทำ รวมถึงการเลือกใช้วัตถุดิบ ตัวอย่างของขนมชาววัง ได้แก่ ขนมลูกชุบ ขนมเบื้อง วุ้นกะทิ วุ้นสังขยา เป็นต้น

2. ขนมชาวบ้าน (หรือขนมตามฤดูกาล) เป็นขนมไทยที่ทำง่ายๆ ไม่พิถีพิถันมาก วัตถุดิบที่ใช้มักจะเป็นผลไม้ที่หาได้ตามฤดูกาล มักทำกันทานภายในครัวเรือน โดยเน้นทำกินเอง ตัวอย่างของขนมชาวบ้าน ได้แก่ พักทองเชื่อม กล้วยไข่เชื่อม กล้วยตาก เป็นต้น นอกจากผลไม้ที่หาได้ตามฤดูกาลแล้ว วัตถุดิบหลักอื่นๆ ที่ใช้ก็มักจะเป็นสิ่งที่หาได้ง่าย เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว มะพร้าว นมสดหรือน้ำตาล ทำเป็นขนมได้หลากหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมจาก ขนมขี้หนู ตะโก้ ขนมบัวลอย เป็นต้น ส่วนผลไม้ที่เหลือ ทานไม่หมดก็จะนำมาถนอมอาหารด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อให้สามารถเก็บไว้กินได้นานๆ เกิดเป็น ทูเรียนกวน มะม่วงกวน กล้วยตาก กล้วยฉาบ เป็นต้น

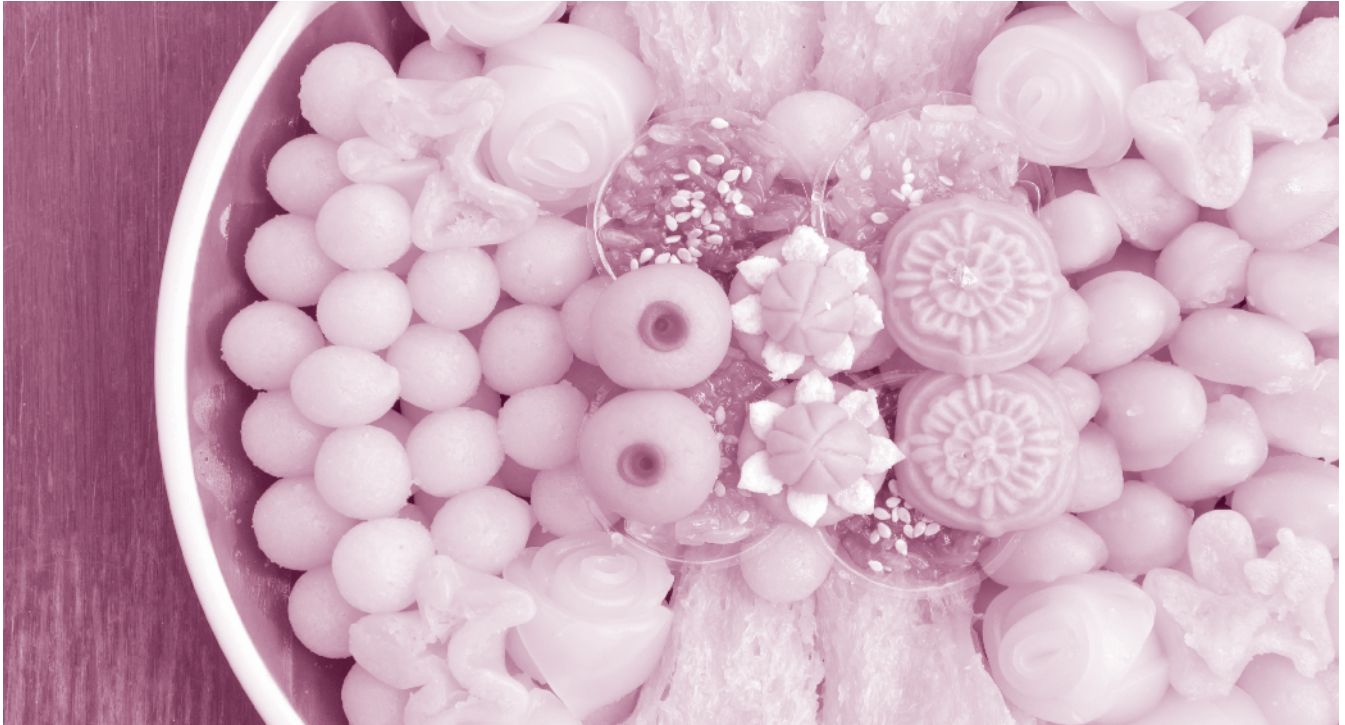
3. ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี และศาสนา ขนมไทยในกลุ่มนี้ทำขึ้นเพื่อประกอบในงานประเพณีต่างๆ รวมถึงงานบุญทางศาสนาด้วย ตัวอย่างเช่น ในประเพณีปีใหม่ของไทย (วันสงกรานต์) คนไทยในสมัยโบราณนิยมทำขนมมาละเล่น และข้าวเหนียวแดง เพื่อถวายพระ และแจกจ่ายให้เพื่อนบ้าน นอกจากนั้นในช่วงวันสารทไทย* ก็มักจะนิยมทำขนมกระยาสารท เพื่อทำบุญ รำลึกถึงบรรพชนที่ล่วงลับไปแล้ว โดยจะใส่บาตรพระด้วยกระยาสารทที่ตัดเป็นชิ้นๆ แล้วห่อด้วยใบตองคู่กับกล้วยไข่เป็นของแกล้มกัน และในวันสารท

ไทยนี้ ขนมไทยที่ใช้จะแตกต่างกันไปตามภูมิภาค อาทิ ภาคเหนือ: กล้วยตาก เพราะมีกล้วยมาก นอกจากตาก ก็มีกวน และของแช่อิ่ม ภาคกลาง: กระยาสารท คู่กับกล้วยไข่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: เรียกสารทไทยว่างานบุญข้าวจี๋ ขนมที่ใช้ คือ ขนมเทียน ข้าวจี๋ ภาคใต้: เรียกว่างานบุญเดือนสิบ ใช้ขนมลา ขนมพอง ขนมไข่ปลา ขนมดีซำ

*สารท (สารท) เทศกาลทำบุญในวันสิ้นเดือน 10 ของไทย ตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่กรุงสุโขทัย คำว่า สารท เป็นภาษาอินเดีย (ภาษาบาลี) มีความหมายว่า ฤดู ฤดูสารทเป็นฤดูแห่งการออกพืชผล เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวก็จะนำผลผลิตที่ได้ไปเซ่นไหว้สิ่งที่เคารพบูชา และบรรพบุรุษหรือญาติที่ล่วงลับ

4. ขนมไทยที่ใช้ในงานมงคล งานมงคลต่างๆ มักจะมีขนมไทยที่ชื่อมีความหมายดีประกอบอยู่ในพิธี ไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ โดยงานมงคลเหล่านี้มักจะมีการทำบุญเลี้ยงพระ ตัวอย่างขนมไทยที่ใช้ในงานมงคล ได้แก่ ขนมชั้น เม็ดขนุน ถ้วยฟู ปุยฝ้าย จ่ามงกุฏ เสน่ห์จันทร์ เป็นต้น นอกจากนั้นขนมที่มีคำว่าทองทั้งหลาย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก ก็นิยมใช้ในงานมงคลกันมาก





เรามาดูกันนะคะว่า “ขนมมงคลนาม” หรือขนมที่มีชื่อมงคลนั้น มีอะไร และมีความหมายว่าอย่างไรกันบ้าง

เรามาดูกันนะคะว่า “ขนมมงคลนาม” หรือขนมที่มีชื่อมงคลนั้น มีอะไร และมีความหมายว่าอย่างไรกันบ้าง

● **ขนมชั้น** หมายถึง ความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน การเลื่อนชั้น เลื่อนตำแหน่ง

● **ขนมถ้วยฟู** หมายถึง ความเจริญรุ่งเรือง **เฟื่องฟู**

● **ขนมเม็ดขนุน** หมายถึง ความเกื้อหนุนหนุนเจ้า ทำกิจการใดก็จะมีผู้คอยสนับสนุน ช่วยเหลืออยู่ตลอด

● **ขนมทองเอก** หมายถึง **ความเป็นหนึ่ง**

● **ขนมเสน่ห์จันทร์** หมายถึง **ความมีเสน่ห์ดึงดูดจันทวันเพ็ญ**

● **ขนมจำนงกุฎ** หมายถึง ความเจริญก้าวหน้า **เป็นหัวหน้า เลื่อนยศ เลื่อนชั้น**

● **ขนมทองหยิบ** ทองหยิบ หมายถึง ความร่ำรวย ทรัพย์-สินเงินทอง **มีเงินทองใช้ไม่หมดสิ้น**

● **ขนมตาล** หมายถึง **ความหวานชื่น ราบรื่นของชีวิต**

● **ขนมลูกชุบ** หมายถึง **ความน่ารักน่าเอ็นดู** มักใช้เมื่อผู้ใหญ่มอบขนมให้กับผู้น้อย

● **ข้าวเหนียวแก้ว** หมายถึง **ความดีประเสริฐดุจดังแก้ว**

ในพิธีแต่งงาน นอกจากขนมมงคลนามแล้ว ขนมที่ต้องมีในงาน ได้แก่

● **ขนมกง** รูปร่างเป็นล้อรถไม่มีรอยต่อ จึงเชื่อกันว่าจะช่วยให้ **ความรักของคู่บ่าวสาวจีรัง ไม่มีวันแยกจากกัน**

● **ขนมโพรงแสน** มีรูปร่างยาวใหญ่คล้ายกับเสาเรือน เชื่อว่าทำให้อยู่กันยืนยาว

พิธีบวงสรวงเทพยดา และพระภูมิ นอกจากขนมที่เป็นมงคลนามแล้ว ก็มีขนมตามความเชื่อในลัทธิพราหมณ์ ดังนี้ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมเล็บมือนาง ขนมคันหลาว ขนมดอกจอก ขนมถั่วแปบ ขนมหูช้าง ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น

ขนมไทยสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาไทยได้หลายอย่างเลยนะคะ แม้แต่การตั้งชื่อขนมตามรูปร่างลักษณะ รวมไปถึงการโยงชื่อและความหมายไปสู่ความเชื่อ ความเป็นสิริมงคลได้อย่างแยบคาย อย่างไรก็ตามขนมไทยมาทานกันดูนะคะ ผู้เขียนเองหาข้อมูลไปเรียบเรียงไป ดูรูปขนมไป ก็นึกอยากทานขึ้นมาเหมือนกันแล้วละคะ แล้วพบกันใหม่นะคะ สวัสดีค่ะ 

ที่มาของข้อมูล

ฐาณี โพธิ์น้อย. (2555). ชุด สวัสดิ์ดีอาเซียน: ไทย. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

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

วรพล สโรตม คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์:

<http://student.nu.ac.th/kanoomthai/h1.html>

http://www.ezythaicooking.com/thai-dessert/history_of_thai-dessert.html