ย้อนรอยขนมไทย

จัดทำโดย

นางสายจิตต์ พรหมมา

ตำแหน่งนักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลพบุรี

คำนำ

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ของคนไทย ที่มีมาช้านานแล้ว และอยู่คู่กับคนไทยมาตลอด คนไทยสามารถดัดแปลงเอาส่วนผสมต่างๆ ที่มีอยู่มาปรุงแต่งเป็นอาหาร การกินได้อย่างยอดเยี่ยม ทั้งอาหารคาว - หวานทั่วไป สำหรับเอกสารที่จัดทำขึ้นนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คงจะให้ความรู้และเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่าน

นางสายจิตต์ พรหมมา
นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
ย้อนรอยขนมไทย	๑ – ๘
ชนิดของขนมไทยที่ควรรู้จัก	๙ - ๑๑

ย้อนรอยขนมไทย

คำว่า “ขนม”มาจากคำว่า “เข้าหนม” ความหมายของคำว่า “หนม” แปลว่า “หวาน” “เข้าหนม” จึงแปลว่า ”เข้าหวาน” โดยความหวานที่ได้ก็มาจากน้ำอ้อย น้ำตาล ต่อมาจึงเพี้ยนจาก “เข้าหนม” มาเป็น “ขนม”

ขนมไทยในยุคแรกๆ เป็นเพียงข้าวที่นำมาตำหรือโม่บดจนกลายเป็นแป้ง จากนั้นนำไปผสมกับน้ำตาล เพื่อทำเป็นขนม ต่อมาได้ผสมมะพร้าวลงไปด้วย ซึ่งของทั้งสามอย่างที่ว่าเป็นสิ่งที่หาได้ทั่วไปในบ้านเรา พอเข้าสู่สมัยกรุงศรีอยุธยา มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก และเริ่มรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลง มีเครื่องมือเครื่องใช้มากขึ้น รวมทั้งหาวัตถุดิบในการทำอาหารและขนมได้ง่ายขึ้น จึงมีผู้คิดค้นขนมที่หลากหลายแตกหน่อแตกแขนงจนแยกไม่ออกว่าอะไรที่เป็นขนมไทยแท้

ยุคที่ขนมไทยมีความหลากหลายและเฟื่องฟูที่สุดคือช่วงที่สตรีโปรตุเกส นามว่า “คัทรีน ดีทอร์ควีมา” ได้สมรสกับเจ้าพระยาวิชาเยนทร์จนได้รับการแต่งตั้งเป็นท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์ ต่อมาได้รับบรรดาศักดิ์เป็น “ท้าวทองกีบม้า” ได้เข้ารับราชการในพระราชวังในตำแหน่ง “หัวหน้าห้องเครื่องต้น” ดูแลเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์ และคอยเก็บผลไม้ของเสวย ซึ่งในระหว่างรับราชการนั้น ท้าวทองกีบม้าได้สอนการทำขนมหวานจำพวกทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ซึ่งเป็นขนมที่มีส่วนผสมของไข่แก่พวกสาวๆ ที่อยู่ใต้บังคับบัญชา แล้วถ่ายทอดไปยังครอบครัวต่อ จนขนมที่ท้าวทองกีบม้าสอนเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปในเวลาต่อมา จนมีคนยกย่องให้สมญานามท้าวทองกีบม้าว่าเป็น “ราชินีขนมไทย”

ขนมไทยมีหลายชนิดหลากประเภท แบ่งได้เป็นขนมเปียก ขนมเหลว ขนมแห้ง และขนมแข็ง สำหรับขนมเหลวจะเป็นขนมที่กินกับน้ำกะทิหรือประเภทลอยแก้ว เช่น ครองแครง ปลากริมไข่เต่า ลอดช่อง ซ่าหริ่ม บัวลอย ถ้าเป็นขนมแห้งเป็นขนมที่ต้องอบจนกรอบหรือกวน หรือผัดจนแห้งแล้วนำมาปั้น ได้แก่ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมสำปันนี ขนมหินฝนทอง ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ขนมหน้านวล ส่วนขนมที่จัดอยู่ในขนมเปียก คือ ขนมพันตอง ขนมใส่ไส้ ขนมซ่อนลูก ขนมครก ขนมถ้วย ขนมต้มแดง ที่เป็นขนมเปียกเพราะเวลากินจะรู้สึกว่ามีน้ำกะทิแฉะๆ อยู่เล็กน้อย สุดท้ายคือขนมแข็งหรือกึ่งแห้งกึ่งเปียก เช่น ขนมถ้วย ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมกรวย โดยขนมนั้นจับตัวเป็นก้อน เนื้อไม่แข็ง แต่ไม่เหลวเยิ้ม

นอกจากนี้ด้วยความที่ประเทศไทยเป็นเมืองร้อน ทำให้มีผลไม้หลากหลายชนิดให้กินตลอดทั้งปี หากกินไม่หมดหรือกินไม่ทันสามารถนำมาตากแดดให้แห้งเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง เช่น กล้วยตาก ซึ่งมักจะทำกันมากในภาคเหนือ เพราะปลูกกล้วยกันมาก แต่ถ้าเป็นผลไม้ที่ไม่เหมาะที่จะตากก็นำมากวนแทน เช่น ทุเรียนกวน มะม่วงกวน พุทรากวน หากเป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวก็มักนำมาแช่อิ่ม อาทิ มะดัน มะนาว มะขาม เพื่อให้ความหวานซึมเข้าไปในเนื้อผลไม้จนกลายเป็นขนมกินเล่นได้ นอกจากตาก กวน แช่อิ่มแล้ว ยังนำมาเชื่อมกับน้ำตาลได้ ที่เห็นบ่อยก็คือลูกตาลเชื่อม มะตูมเชื่อม สาเกเชื่อม กล้วยเชื่อม พุทราเชื่อม สุดท้ายคือการถนอมอาหารด้วยการ “ฉาบ” เป็นการทำให้แห้งและกรอบด้วยการทอดแล้วฉาบด้วยน้ำตาล อาทิ กล้วยฉาบ มันฉาบ หลายคนคงเคยได้ยินขนมไทยแบบชาวบ้านกับขนมชาววังแต่หลายคนยังไม่ทราบว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร ขนมชาวบ้านส่วนใหญ่เป็นขนมที่นำพืชผลตามฤดูกาลมาทำ คนทำก็ไม่ต้องมีฝีมือมากนัก แต่หากเป็นอาหารชาววังจะต้องอาศัยความประณีต พิถีพิถัน ประดิดประดอย กว่าจะได้ขนมแต่ละอย่างต้องอาศัยเวลาและขั้นตอนการทำที่ค่อนข้างยุ่งยากกว่า

ขนมชาวบ้านเป็นขนมที่ทำง่ายๆ อาศัยรสมือหยิบจับดัดแปลงผสมจนเข้ากัน วัตถุดิบโดยมากเป็นผลไม้ที่หาได้ตามฤดูกาล ส่วนใหญ่เน้นทำกินเองในบ้านและกระเดียดกระจาดเร่ขาย ราคาถูก คนจนๆ ก็หาซื้อกินได้ เช่น ลูกตาลเชื่อม ฟักทองเชื่อม กล้วยไข่เชื่อม มันเชื่อม มะดันแช่อิ่ม มะตูมเชื่อม ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วยตาก มันต้ม นอกจากพืชผลตามฤดูกาลแล้ว ชาวบ้านมักหาวัตถุดิบใกล้ตัวอย่างข้าวเจ้าและข้าวเหนียวมาทำเป็นขนมง่ายๆ โดยนำมาผสมกับมะพร้าว น้ำตาล แป้ง เป็นขนมนานาชนิด อาทิ ข้าวตังมะพร้าว ขนมลืมกลืน ขนมน้ำดอกไม้ ขนมเปียกปูน ข้าวเม่าทอด ขนมกล้วย ขนมมัน ข้าวเม่าคลุก ขนมจาก ข้าวเหนียว ขนมเรไร ขนมขี้หนู ถั่วแปบ ตะโก้ หากพืชผลดกจนกินไม่ทันก็นำมากวนเพื่อเก็บไว้กินได้นานๆ อีกด้วย เช่น ทุเรียนกวน มะม่วงกวน

ขนมชาววังใช้ความละเมียดละไม ประดิดประดอยอยู่หลายขั้นตอน คนสมัยก่อนนิยมส่งลูกหลานที่เป็นผู้หญิงเข้าไปในวัง เพื่อถวายตัวรับใช้เจ้านายในวังตามตำหนักต่างๆ เพื่อฝึกฝนงานฝีมือด้านต่างๆ เช่น งานเย็บปักถักร้อย จัดดอกไม้ ทำอาหาร หากค้นคว้าตามตำราเก่าๆ จะพูดถึงขนมในวังแท้ๆ อยู่ไม่กี่อย่าง และแต่ละอย่างต้องใช้ความละเอียดประณีต พิถีพิถันทุกขั้นตอนการทำ ได้แก่ ขนมไข่เหี้ย ขนมลูกชุบ ขนมหม้อตาล ขนมเบื้อง วุ้นกะทิ วุ้นสังขยา วุ้นใบเตย

“ขนมไข่เหี้ย” ว่ากันว่าเมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงมีพระราชประสงค์จะเสวยไข่เหี้ย แต่เนื่องจากไม่ใช่ฤดูวางไข่จึงไม่สามารถหามาถวายได้ เจ้าจอมแว่นจึงคิดทำไข่เหี้ยขึ้นถวาย โดยนำถั่วเขียวมาโขลกกับเกลือปั้นเป็นไข่แดง แล้วนำแป้งข้าวเหนียวมาห่อเป็นเปลือก นำไปทอดในน้ำมันจนเหลือง เสร็จแล้วนำขึ้นทูลเกล้าฯ ถวาย เมื่อพระองค์ได้เสวยก็พอประทังความอยากเสวยไข่เหี้ยไปได้ ปัจจุบันขนมไข่เหี้ยเปลี่ยนชื่อให้น่ากินว่า “ไข่หงส์”

ขนมไข่เหี้ย

ลูกชุบ

“ลูกชุบ” หากเป็นชาววังแท้ๆ ไส้ขนมไม่ได้ทำจากถั่วกวน แต่นำเมล็ดแตงโมมากะเทาะทีละเม็ดแล้วปั่นให้ละเอียด ร่อนด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้ได้เนื้อที่ละเอียดที่สุด แล้วนำมากวนก่อนปั้นเป็นรูปผักและผลไม้ขนาดจิ๋ว นำไปชุบในแป้งพอขึ้นเงาเท่านั้น

ขนมเบื้อง

“ขนมเบื้อง” การละเลงแป้งขนมเบื้องในสมัยก่อนนับว่าต้องใช้ฝีมือมากจึงจะออกมาสวยน่ากิน จนมีการกล่าวถึงเรื่องการประกวดประขันการละเลงขนมเบื้องในวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผนเลยทีเดียว ส่วนขนมเบื้องญวนนั้นเกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 เมื่อครั้งที่ทรงยกทัพไปตีเมืองญวน จับเชลยญวนมาเป็นจำนวนมาก และได้ทำขนมขายอยู่อย่างหนึ่ง นั่นก็คือขนมเบื้องญวน โดยนำแป้งมาผสมกับไข่และน้ำ ตักแป้งใส่ในกระทะที่ทาด้วยน้ำมัน เอียงกระทะไปรอบๆ เพื่อให้แป้งแผ่ออกเป็นแผ่นกลมจึงใส่ไส้ ซึ่งจัดเป็นของคาวอย่างหนึ่ง

วุ้น

“วุ้น” ในสมัยก่อนเป็นขนมที่หากินยาก เพราะวุ้นจะต้องสั่งจากเมืองนอกซึ่งมาในรูปของแท่งใสๆ และต้องนำมาแช่น้ำให้ละลายก่อนนำมาปรุงเป็นของหวาน หรือนำมาผสมเป็นวุ้นสังขยา วุ้นมะพร้าวอ่อน วุ้นกะทิ วุ้นใบเตย

ขนมจี้

“ขนมจี้” เป็นขนมไทยชาววังที่หากินไม่ได้แล้วในยุคนี้ ส่วนผสมทำด้วยแป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งข้าวเจ้า แล้วนวดกับกะทิ ปั้นเป็นก้อนกลมๆ แบนๆ มีไส้ที่ทำด้วยน้ำตาลทรายเคี่ยวผสมกับงาคั่ว จากนั้นคลุกกับนวลแป้งข้าวเจ้าที่คั่วสุกแล้ว รสหวานและมีกลิ่นหอม ว่ากันว่าเวลาหยิบใส่ปากแล้วต้องรีบหุบปาก มิเช่นนั้นนวลแป้งที่คลุกขนมจะฟุ้ง

ขนมหม้อตาล

“ขนมหม้อตาล” มีลักษณะคล้ายหม้อดินเผาใบจิ๋ว มีความกรอบร่วนด้านใน มีสีสันต่างๆ ซึ่งทำจากน้ำตาลเคี่ยวจนหอมหวานจนละลายในปากได้เลย

มาถึงขนมไทยที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณี-ศาสนากันบ้าง ไม่ว่าจะเป็นงานบุญ งานวัด ศาสนา วัฒนธรรม ประเพณี หรือแม้กระทั่งการเมืองก็เกี่ยวพันกับขนมทั้งสิ้น ในเรื่องของประเพณีไม่มีเทศกาลใดที่สุขีไปกว่าวันขึ้นปีใหม่ของไทย ซึ่งแต่เดิมคือวันสงกรานต์ นอกจากมีการทำบุญตักบาตร รดน้ำดำหัวผู้หลักผู้ใหญ่เพื่อเป็นสิริมงคลแล้ว ยังทำขนมพิเศษเพื่อถวายพระและแจกจ่ายเพื่อนบ้าน ขนมที่ว่าคือ “กะละแม” และ ”ข้าวเหนียวแดง” ซึ่งการทำขนมทั้ง 2 ชนิดนี้ต้องใช้แรงงานและกำลังคนหลายคนทีเดียวกว่าจะได้ลิ้มรส ชาวบ้านที่มาช่วยจะแบ่งหน้าที่กันทำ บางคนขูดมะพร้าว บางคนคอยใส่ฟืนในเตาไม่ให้พร่อง ที่สำคัญคือกำลังของคนที่คอยกวนจะผลัดกันกวน เพราะต้องใช้เวลาในการกวนนานนับชั่วโมง เรียกว่างานนี้ต้องทำกันเป็น “ทีม” มีผู้รู้บางท่านบอกว่ากะละแมไม่ใช่ขนมไทยแท้ บ้างว่าคล้ายกับคาลาเม็ค (Calamec) ของฝรั่งเศส บ้างก็ว่ามาจากขนมคาราเมล (Caramel) เพราะมีลักษณะเหนียวหนึบออกสีน้ำตาลและมีรสหวานขนมอีกอย่างหนึ่งที่บ่งบอกถึงประเพณีสำคัญของไทยอีกวันก็คือ “กระยาสารท” ทำกันในช่วงวันสารทไทย ซึ่งเป็นการทำบุญเพื่อรำลึกถึงบรรพชนที่ล่วงลับไปแล้ว โดยจะตักบาตรด้วยกระยาสารทที่ตัดเป็นชิ้นแล้วห่อด้วยใบตองคู่กับกล้วยไข่เป็นของแกล้มกัน (เป็นช่วงที่กล้วยไข่ออกพอดี)

<u>กาละแม</u>

<u>ข้าวเหนียวแดง</u>

สำหรับภาคกลางนอกจากกระยาสารทแล้วยังมีการกวน”ข้าวทิพย์” “ข้าวยาคู” ซึ่งอยู่ในงานพระราชพิธีการกวนข้าวทิพย์ในวังหลวง สันนิษฐานกันว่าการกวนข้าวทิพย์มีมาตั้งแต่สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ผู้กวนจะต้องเป็นสาวพรหมจารี (ผู้หญิงที่ยังไม่มีสามีหรืออีกนัยหนึ่งคือผู้หญิงที่ยังไม่มีระดู) เครื่องที่ใช้กวนประกอบด้วยธัญพืช นม ข้าว น้ำตาล น้ำผึ้ง และผลไม้สารพัดชนิด สำหรับชาวปักษ์ใต้จะทำบุญด้วยขนมที่ต่างจากภาคกลาง อันได้แก่ ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมลูกสะบ้า ขนมรังนก ขนมดีซำหรือขนมเจาะหู ขนมไข่ปลา ขนมแดง ขนมโค โดยมีนัยของขนมคือ “ขนมพอง” เปรียบเสมือนแพ เป็นพาหนะพาผู้ที่ล่วงลับไปแล้วล่องข้ามห้วงมหรรณพ “ขนมลา” เสมือนเครื่องนุ่งห่ม “ขนมรังนก” แทนฟูกหมอนหนุนนอน “ขนมไข่ปลา” เสมือนเครื่องประดับ “ขนมดีซำ” บางแห่งเจาะรูเสมือนแหวน กำไลมือ กำไลเท้า ส่วน “ขนมบ้า” แทนเงินเบี้ยสำหรับใช้จ่ายระหว่างเดินทางขนมกับงานมงคลสำหรับคนไทยเรา ได้แก่ งานบวช งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ วันเกิด ถ้าเป็นข้าราชการก็มีการฉลองยศเลื่อนตำแหน่งบ้าง ถ้าเป็นงานมงคลที่มีการเลี้ยงพระส่วนใหญ่มักทำขนมชั้น ขนมเทียนแก้ว ขนมสี่ถ้วย ขนมปุยฝ้าย เม็ดขนุน และขนมที่มีคำว่าทองทั้งหลาย ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก ทองพลุ เพราะเชื่อว่าเงินทองจะไหลมาเทมาไม่รู้จักหมด

ส่วนเม็ดขนุนก็เปรียบเสมือนมีคนคอยสนับสนุนช่วยเหลืออยู่เสมอ ส่วนงานฉลองตำแหน่งโดยมากจะเป็นขนมจ่ามงกุฎที่มีนัยหมายถึงยศตำแหน่งที่สูงขึ้น ขนมถ้วยฟูและขนมปุยฝ้าย หมายถึงความเฟื่องฟู ขนมเทียนจะให้ความหมายแทนความสว่างไสวรุ่งโรจน์

สำหรับงานแต่งงาน ขนมที่เป็นขนมขันหมากนิยมกันอยู่ 9 อย่าง ได้แก่ ขนมใส่ไส้ ขนมหน้านวล ขนมเล็บมือนาง ขนมละมุด ขนมพระพาย ขนมทอง ขนมบ้าบิ่น ขนมทองพลุ และขนมชะมด

ขนมชะมด **ขนมสามเกลอ**

ขนมชะมดและขนมสามเกลอจะใช้ในการเสี่ยงทาย โดยเอาขนมที่ว่ามาประกบกัน 3 ลูก แล้วนำไปชุบแป้งเพื่อทอดในน้ำมันร้อนๆ หากทั้ง 3 ลูกยังติดกันเป็นแพหมายความว่าคู่บ่าว สาวจะครองรักกันดี แต่ถ้าหลุดออกไปลูกใดลูกหนึ่งหมายความว่าจะมีลูกยากหรืออาจจะไม่มี ถ้าหลุดจากกันทั้ง 3 ลูกแสดงว่าจะอยู่ด้วยกันไม่ยืด ก็จะนำไปชุบแป้งใหม่แล้วทอดใหม่อีกครั้ง ถ้าหลุดจากกันอีกก็จะใช้วิธีเสียบติดกันด้วยไม้เพื่อไม่ให้หลุดจากกันได้

ขนมใส่ไส้ **ขนมหน้านวล**

ขนมเล็บมือนาง

ขนมพระพาย

ขนมบ้าบิ่น

ขนมทองพลุ

ขนมทอง

นอกจากขนม 9 อย่างที่กล่าวมาแล้ว ยังมีขนมที่ใช้ในงานแต่งงานอย่างอื่นอีก เช่น “ขนมกง” หมายถึงคู่บ่าวสาวจะมีความรักต่อกันไม่รู้จบเหมือนกงล้อเกวียน “ขนมโพรงแสม” เสมือนเสาบ้านที่คู่บ่าวสาวจะอยู่ด้วยกันตลอดไป พูดถึงศาสนากับขนมไทยต้องนึกถึงวัดเป็นอันดับแรก โดยเฉพาะวันเข้าพรรษาและวันออกพรรษาจะเห็นชาวบ้านไปร่วมทำบุญกันอย่างอุ่นหนาฝาคั่งอย่างเบิกบาน ขนมที่จัดว่าเป็นขนมสำหรับวันออกพรรษาที่นำไปตักบาตรเทโว คือ

“ข้าวต้มผัด” หรือที่รู้จักกันในยุคนี้ว่า ”ข้าวต้มมัด” ที่นำข้าวต้มผัดไปทำบุญในวันนี้เพราะมีตำนานเล่ากันมาว่า เมื่อครั้งพุทธศักราช 80 พระพุทธเจ้าเสด็จไปจำพรรษาแสดงธรรมโปรดพระพุทธมารดาในดาวดึงส์อยู่ตลอด 3 เดือน แล้วเสด็จกลับสู่โลกมนุษย์ในวันออกพรรษา ณ เมืองสังกัสสนคร ชาวเมืองจึงพากันเฝ้ารับเสด็จและทำบุญตักบาตรเทโว (เทโว ย่อมาจากเ ทโวโรหนะ แปลว่า การหยั่งลงมาจากเทวโลก) ด้วยข้าวต้มผัด เพราะสามารถนำไปกินระหว่างทางได้เมื่อเลยช่วงออกพรรษาไปเพียงไม่กี่วันก็เข้าสู่ช่วงทอดกฐิน อาหารที่เป็นพระเอกของงานนี้คือ ขนมจีนน้ำพริก กินคู่กับข้าวเม่าทอด แต่ถ้าวันไหนที่วัดมีงานวัดแล้วล่ะก็ นอกจากชิงช้าสวรรค์ ยิงปืน ที่สร้างความสนุกสนานแล้ว จะเห็นร้านขายขนมเรียงราย อาทิ ขนมบัวลอย ปลากริมไข่เต่า ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา ปลาแห้ง หน้ากุ้ง กระฉีก กลอย ลูกตาล แม่ค้ามักเป็นสาวรุ่น พาให้หนุ่มๆ กินจนพุงกางไปตามๆ กัน

ถวายพระสงฆ์กันไปแล้ว มาพูดถึงขนมที่ถวายพระภูมิเจ้าที่สำหรับงานขึ้นบ้านใหม่กันบ้าง ซึ่งมักไม่ค่อยมีใครรู้ว่าควรจะถวายอะไรดี สำหรับขนมที่ใช้ถวายพระภูมิตอนทำบุญบ้านใหม่จะถวาย 4 อย่างด้วยกัน คือ ขนมต้มแดง ต้มขาว คันหลาว หูช้าง ขนมต้มแดงทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นลูกกลมๆ แบนๆ ต้มจนสุก ใส่น้ำตาลเคี่ยวกับมะพร้าว ขนมต้มขาวทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นลูกกลมๆ ใส่ไส้กระฉีกไว้ข้างใน ส่วนคันหลาวกับหูช้างนั้นใช้แป้งชนิดเดียวกัน เพียงแต่คันหลาวปั้นเป็นรูปรีๆ ยาวๆ ต้มจนสุก คลุกกับมะพร้าว ส่วนหูช้างปั้นเป็นรูปแบนๆ คล้ายหูช้าง นำไปต้มและคลุกกับมะพร้าวเช่นเดียวกัน สำหรับสาเหตุที่ใช้ขนม 4 อย่างนี้เพราะเป็นขนมที่ประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว ซึ่งเปรียบได้กับพระรัตนตรัยคือ พระพุทธ พระธรรม พระสงฆ์ นั่นเอง

ขนมต้มแดง

ขนมต้มขาว

ขนมคันหลาว

ขนมหูช้าง

ขนมไทย ๆ ที่ควรรู้จัก

ทองหยิบ

ฝอยทอง

เม็ดขนุน

ทองหยอด

กระเช้าสีดา

ปั้นสิบทอด

ขนมถ้วยฟู

มะพร้าวแก้ว

ขนมทราย

ข้าวเกรียบปากหม้อ

ขนมชั้น

ขนมกลีบลำดวน

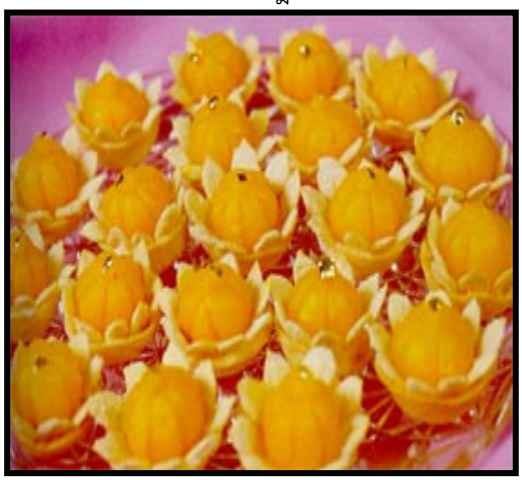
ขนมข้าวตู

ขนมหม้อตาล

ข้าวต้มมัด

ขนมน้ำดอกไม้

ขนมจ่ามงกฎ



ขนมครกโบราณ

ที่ปรึกษา

นายพจน์ สีเข้ม วัฒนธรรมจังหวัดลพบุรี

ผู้เรียบเรียง/จัดพิมพ์

นางสายจิตต์ พรหมมา นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

อ้างอิง

www.google.com

บทความโดย : Administrator เมื่อวันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๕๒

ย้อนรอยขนมไทย : SchoolNet thailand