

บทที่ 2

วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชนมไทยถือว่าเป็นมรดกที่มีคุณค่าอันยั่งยืนของชาติที่สะท้อนความละเอียดอ่อน นุ่มนวล และใช้ความชำนาญในการปรุงแต่งจากฝีมือของคนไทยมาทุกยุคทุกสมัย มีความประณีตงดงามและความอร่อย เป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใครและเป็นสิ่งที่เชิดหน้าชูตาของคนไทยต่อชาวต่างประเทศ การวิจัยครั้งนี้ต้องการศึกษาดำรับชนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ฉบับพื้นฐานจำนวน 5 รายการ ได้แก่ 1. ชนมจ๋ามงกุฏ 2. ชนมช่อม่วง 3. ชนมเสน่ห์จันทร์ 4. ชนมทองเอก 5. ชนมจีบไทย ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พระนามเดิมว่า “ฉิม” เป็นพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี ทรงพระราชสมภพเมื่อ วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2310 ที่ตำบลอัมพวา สมุทรสงคราม

เมื่อพระองค์มีพระชนมายุ 2 พรรษา สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติสถาปนากรุงธนบุรีเป็นราชธานี พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ได้เสด็จเข้ารับราชการในพระเจ้ากรุงธนบุรี และนำพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยเข้ามาด้วย หลังจากโสกันต์เมื่อพระชนมายุ 13 พรรษา แล้วได้ไปศึกษาเล่าเรียนกับสมเด็จพระวันรัตน์ (ทองอยู่) ที่วัดระฆังโฆสิตาราม

ตลอดสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี พระองค์โดยเสด็จพระบรมชนกนาถไปราชการสงครามทุกครั้งตั้งแต่พระชนมายุได้ 8 พรรษา

ครั้นพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี และเสด็จขึ้นเสวยราชย์ จึงโปรดสถาปนาพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นสมเด็จพระเจ้าลูกเธอทรงพระนามว่า เจ้าฟ้ากรมหลวงอิศรสุนทร ได้ทรงผนวช ณ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม แล้วเสด็จจำพรรษา ณ วัดสมอราย (วัดราชาธิวาส) จนกระทั่งพระชนมายุได้ 43 พรรษา เสด็จขึ้นเสวยราชย์สืบต่อจากสมเด็จพระบรมชนกนาถ

ในรัชสมัยของพระองค์ ได้ช้างเผือกคู่บารมี 6 เชือก จนได้สมญาว่า “พระเจ้าช้างเผือก” พระองค์ทรงพระปรีชาสามารถด้านศิลปะ วรรณกรรม และอื่น ๆ ดังได้ทรงพระราชนิพนธ์ภาพย์ เหน้ยมเครื่องควาหวาน ในหนังสือประชุมภาพย์เห้เรือ ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพ ได้ประทานคำอธิบายเกี่ยวกับ ภาพย์เหน้ยมเครื่องควาหวาน ไว้ตอนหนึ่ง

“เข้าใจว่าทรงพระราชนิพนธ์แต่สมัยรัชกาลที่ 1 ผู้หลักผู้ใหญ่เล่ากันว่าพระราชนิพนธ์นี้ ทรงชมสมเด็จพระศรีสุทธเรนทรบรมราชินีแต่ยังเป็นสมเด็จพระเจ้าหลานเธอด้วย กระบวนแต่งเครื่องเสวยไม่มีผู้ใดจะตีเสมอในครั้งนั้น”

ภาพย์เหน้ยมเครื่องควา – หวาน

2. ขนมไทย

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่ตำรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าตำรับกับข้าวควา – หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นตำรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละตำรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอ

ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อกับค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยส่งเสริมการค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกิมม้ากรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ใ้มักเป็น "ของเทศ" เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอดจากโปรตุเกส มัสกอด จากสกอตต์

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืน ขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

(<http://student.nu.ac.th/thaidessert/>)

2.1 ความเป็นมาของขนมไทย

2.1.1 ที่มาของคำว่าขนม

“ขนม” สันนิษฐานว่ามาจาก “ข้าวหนม” กับ “ข้าวหนม” ข้าวหนมนั้นเข้าใจว่าเป็นข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล โดย คำว่า หนม แปลว่า หวาน เมื่อรวมกันจึงหมายความว่า ข้าวหวาน

2.1.2 ขนมไทยสมัยสุโขทัย

“ขนมต้ม” ขนมไทยที่มีความเก่าแก่ พบการกล่าวถึงขนมชนิดนี้ในหนังสือ ไตรภูมิพระร่วง เรียบเรียงเป็นภาษาไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 1888 ขนมต้มทำได้ง่าย โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ แป้ง มะพร้าว น้ำตาล

ขนมต้มมี 2 ชนิด คือ ขนมต้มขาวและขนมต้มแดง “ขนมต้มขาว” ลักษณะเป็นแป้งลูกกลม ๆ ข้างในใส่ไส้มะพร้าวเคี้ยวน้ำตาล ส่วน “ขนมต้มแดง” ไม่มีไส้ ทำเป็นแผ่นกลมขนาดเล็ก ต้มให้สุก คลุกน้ำตาล นับเป็นความอร่อยอย่างเรียบง่ายของคนไทยในยุคอดีตที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

2.1.3 ขนมไทยสมัยอยุธยา

มีหลักฐานปรากฏอยู่บนศิลาจารึกได้กล่าวถึงชื่อขนมไทยไว้ 4 ชนิด คือ เม็ดแมงลัก ลอดช่อง ข้าวตอก และข้าวเหนียว ซึ่งจะตกใส่มาในถ้วยโดยมีน้ำกะทิแยกไว้ให้เติมต่างหาก เชื่อว่าอาจเกิดในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประมาณปี พ.ศ. 2215 – 2220 ขณะนั้นบ้านเมืองอยู่ในความสงบสุขไม่มีศึกสงคราม ราษฎรอยู่กันอย่างผาสุก แผ่นดินมีความอุดมสมบูรณ์ การเพาะปลูกเจริญงอกงามได้ผลผลิตดีโดยเฉพาะข้าวเจ้า ซึ่งปลูกกันอยู่ทั่วราชอาณาจักร มีบริโภคกันอย่างเหลือเฟือ จนมีการแลกเปลี่ยนซื้อขายกับต่างประเทศทั้งประเทศแถบตะวันตกและ

ประเทศในเอเชียด้วยกัน เมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยว หลังจากนวดข้าวหรือช่วยกันทำงานต่าง ๆ เสร็จแล้ว พวกผู้หญิงจะเตรียมขนมทั้งสี่ชนิดนี้ไว้เลี้ยงหลังเลิกงานอยู่เสมอ จนเรียกการเลี้ยงขนมแบบนี้ว่า “ประเพณี 4 ถ้วย” ขนมไทยทั้ง 4 ชนิดนี้จะมีส่วนผสมหลักอยู่เพียง 3 อย่าง คือ แป้ง (ที่มาจากข้าวจ้าว) กะทิ และน้ำตาลเท่านั้น ซึ่งขนมของคนไทยในยุคต่อ ๆ มาก็ยังคงมีส่วนผสมทั้งสามส่วนนี้ประกอบอยู่ด้วยเสมอ ขนมรุ่นแรกในหนังสือไตรภูมิพระร่วงกล่าวถึงขนมต้มไว้เหมือนกัน เดิมมีแป้งกับน้ำตาล ต่อมามีคนคิดแปลงสอด้ใส่เข้าไปอีก ถึงตอนนี้ยังมีมะพร้าวปนอยู่ด้วย ขนมไทย ๆ จึงหนี มะพร้าว แป้ง และน้ำตาลไม่พ้น ของทั้งสามอย่างก็เป็นของพื้นบ้านที่หาได้โดยทั่วไป

2.1.4 ยุคทองของขนมไทย

ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย หนังสือจดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณกล่าวไว้ว่า ภรรยาของพอลคอน ชาวต่างประเทศที่เข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จนต่อมาพอลคอนได้เข้ารับราชการและได้รับการโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งในภายหลังให้เป็น “เจ้าพระยาวิชาเยนทร์” ส่วนภรรยาก็เป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำขนมแบบฝรั่ง จึงเข้าไปรับใช้ในวัง เป็นผู้ควบคุมดูแลเครื่องพนักงานของหวาน และได้รับบรรดาศักดิ์ภายหลังเป็น “ท้าวทองกิมม่า” (ชื่อเดิม ของท้าวทองกิมม่า คือ คอญากูโยมาร์ เดอปียา เป็นคนเชื้อชาติโปรตุเกส) ขนมหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ทองม้วน ขนมสำปันนี ขนมฝรั่ง และขนมหม้อแกง ที่บางคนนึกว่าเป็นขนมของชาติไทยนั้น แท้ที่จริงแล้วต้นตำรับคือ ท้าวทองกิมม่า เป็นผู้ถ่ายทอดให้แก่คนไทยทั้งสิ้น ขนมหวานต่าง ๆ เริ่มจะมีมากขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ก่อนหน้านั้นก็จะมีเพียงแต่ขนมสี่ถ้วยดั้งเดิมของไทยเท่านั้น ที่คนไทยได้รับเอามาจากต่างประเทศแล้วนำมาดัดแปลงรสชาติให้ถูกปากคนไทยมากยิ่งขึ้น ซึ่งก็คือขนมมัศกอด มาจากประเทศโปรตุเกส กะละแมเป็นขนมของประเทศฝรั่งเศส ขนมต้มแดงและต้มขาว ซึ่งต้นตำรับเดิมเป็นของพวกพราหมณ์ทมิฬ และข้าวต้มมัดก็ล้วนแต่เป็นขนมจากต่างประเทศทั้งสิ้น โดยที่คนไทยรับเข้ามาแล้วโอนเป็นขนมไทยในที่สุด

ความหอมคือสิ่งสำคัญที่จะขาดไม่ได้ในการทำขนมไทยแทบทุกชนิด ส่วนที่นิยมนำมาใช้เพิ่มความหอมให้กับขนมก็คือดอกมะลิ ดอกกระดังงา ดอกกุหลาบ และดอกชมนาด โดยใช้น้ำสะอาด ที่ลอยดอกไม้แช่ทิ้งเอาไว้ข้ามคืนเสียก่อน ส่วนผสมของขนมไทยจะประกอบไปด้วย แป้ง กะทิ และน้ำตาล แป้งที่นิยมใช้ทำขนมมีเพียง 2 อย่างเท่านั้น คือ แป้งข้าวจ้าว และแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลจะเป็นน้ำตาลปีบและน้ำตาลทรายแดง จากส่วนผสมหลักทั้งสามอย่างนี้ก็จะกลายมาเป็นขนมประเภทต่าง ๆ ได้อีกมากมาย ซึ่งสามารถแบ่งตามกรรมวิธีการทำได้หลากหลายวิธี คือ ขนมกวน ขนมเชื่อมสด ขนมเชื่อมแห้ง ขนมทอด ขนมจีบ ขนมคัง ขนมเนื้ ขนมน้ำแข็ง ขนมม้า ส่วนขนมที่ทำยากนั้นจะนิยมทำกันแต่ในวังเท่านั้น เช่น ขนมจำบงกุฏ

2.1.5 ยุคทองของขนมไทย

สมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ได้ทรงนิพนธ์ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน” เพื่อชมฝีมือการทำอาหารของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ผู้เป็นมเหสีอันเป็นที่รัก และมีฝีมือในการทำอาหารคาวหวานจนเป็นที่โปรดปราน และเพื่อใช้สำหรับเป็นบทเห่ในระหว่างการเดินทางชลมารค กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานได้บรรยายถึงอาหารคาวทั้ง 15 ชนิด และอาหารหวาน 15 ชนิด

กาพย์เห่เรือ

พระราชนิพนธ์ โดย พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

• เห่ชมเครื่องคาว

๑ แกงไก่มันเนื้อ	นพคุณ พิเอย
หอมยี่ห่วยรสจุน	เฉียบร้อน
ชายโคบริโภคญช	พิศวาส หวังนา
แรงอยากขอหัดถ้ซ้อ	อกให้หวานแสง ฯ
๑ มันเนื้อแกงแก้วดา	หอมยี่ห่วยสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไผ่ฝนหา
๑ ยำใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลื่อตรา
รสดีด้วยน้ำปลา	ญี่ปุ่นล้ำย้าวนใจ
๑ ดับเหล็กกลวกล่อนดัม	เจื่อน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน	ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง
๑ หมูแฉมแหลมเลิศรส	พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางซาง	ห่างห่อหวานป่วนใจโหย
๑ ก้อยกุ้งปรุงประทีน	วางถึงลิ้นคั่นแด่โดย
รสทิพย์หิบบมาโปรย	ฤจะเปรียบเทียบทันขวัญ
๑ เทโพพื้นเนื้อท้อง	เป็นมันย่องล่องลอยมัน
นำชครศครามครัน	ของสวรรค์เสวยรมย์
๑ ความรักยกเปลี่ยนท่า	ทำน่ายาอย่างแกล้งชม
กลอ่อมกล่อมเกลี้ยงกลม	ชมไม่วายคล้ายคล้ายเห็น

๑ ข้าวหุงปรุอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
 ใครหุงปรุไม่เป็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ
 ๑ เหลือรู้หมูป่าต้ม แกงคั่วส้มใส่ระกำ
 รอยแฉ่งแห่งความจำ ข้าทรงเสิร์ฟเจ้าตราครดอม
 ๑ ซ้าซ้าปล่าเนื้อสด ฟุ้งปรากฏรสหินหอม
 คัดความขามถนอม สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์
 ๑ ลำเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองท่าเมืองบน
 ลดหลั่นชั้นชอบกล ยลอยากนิทรคิดแนบนอน
 ๑ เห็นห่มรุ่มทรงเสิร์ฟ รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
 เจ็บไกลในอวรณ์ ร้อนรุ่มรุ่มกุ่มกลางทรง
 ๑ รังนกนึ่งน่าชด โอหารสกว่าทั้งปวง
 นกพราจากรังรวง เหมือนเรียมร้างห่างห้องหวน
 ๑ ไตปลาเสแสร้งว่า ดูจวจากกระบิดกระบวน
 ไบโสกบอกโสครวญ ให้พี่เคราเจ้าดวงใจ
 ๑ ผักโถมซื้อเพราะพร้อง เป็นโถมน้องฤาโถมไหน
 ผักหวานช่านทรงใน ใครครวญรักผักหวานนาง ฯ

• เหม้มผลไม้

๑ ผลชิดแซ่ส้มโอ้ เอมใจ
 หอมชื่นกลิ่นหวานใน ออกซู้
 รื่นรื่นรสรมย์ใด ฤาจุจ นี่แม่
 หวานเลิศเหลือรู้รู้ แต่เนื่อนงพาล ฯ

๑ ผลชิดแซ่ส้มอบ หอมตรลบล้ำเหลือหวาน
 รสไหนไม่เปรียบปาน หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ
 ๑ ตาลเฉาะเหมาะใจจริง รสเย็นยิ่งยิ่งเย็นใจ
 คัดความขามพิสมัย หมายถึงจริงยิ่งอยากเห็น
 ๑ ผลจากเจ้าลอยแก้ว บอกความแล้วจากจำเป็น
 จากช้าน้ำตากระเด็น เป็นทุกข์ทำหนานวลแดง

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| ๑ หมายปรางนางปอกแล้ว | ใส่โดแก้วแพรวพรายแสง |
| ขามขึ้นรินโรยแรง | ปรางอ้อมอาบชาบนานา |
| ๑ หวนห้วงม่วงหมอนทอง | อีกอกร่องรสโอชา |
| คิดความขามนิทรา | อุราแนบแอบอกอร |
| ๑ ลิ่นจิมี่ครุ่นครุ่น | เรียกสัณฐานใช้นามกร |
| หวนถวิลถวิลมลงอน | ชะอ้อนถ้อยร้อยกระบวน |
| ๑ พลับจิ้นจักด้วยมีด | ทำประณีตน้ำตาลกวน |
| คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มชวน | ยลยิ่งพลับยับยั้งพรรณ |
| ๑ น้อยหน้านำเมลิศออก | ปลี่ยนเปลือกปอกเป็นอัสจรรย |
| มือใครไไหนจักทัน | เทียบเทียบที่ฝีมือนาง |
| ๑ ผลเกศพิเศษสด | โอชารสล้ำเลิศปาง |
| คำนึงถึงเอวบาง | สาวเกศเส้นขนแน่นสอย |
| ๑ ทับทิมพริ้มตาตรู | ใส่จานดูจุมเม็ดพลอย |
| สุกแสงแดงจกข้อย | อย่างแหวนก้อยแก้วดาชาย |
| ๑ ทูเรียนเจียนตองปู | เนื้อดีดูเหลือเรื่องพราย |
| เหมือนศรีฉวีกาย | สายสวาทพื้ที่คู่คิด |
| ๑ ลางสาดแสงเนื้อหอม | ผลอมงอมรสหวานสนิพ |
| กลืนพลางทางเพ่งพิศ | คิดขามสารทยาตรามา |
| ๑ ผลเงาะไม่งามเงะ | มลอ้นเมลิศและเหลือปัญญา |
| หวนเห็นเช่นรงนา | จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม |
| ๑ สละตำแสงผล | คิดตำด้นแน่นหนาหนาม |
| ทำทิมปิ่นปิ่นกาม | นามสละมละเมตดา ฯ |

• เหม่ชมเครื่องหวาน

- | | |
|--------------------|-----------------|
| ๑ สังขยาหน้าไข่มุน | เคยมี |
| แกมกับข้าวเหนียวสี | โศกข้อม |
| เป็นนัยนำวาที | สมรแม่ มาแม่ |
| แถลงว่าโศกเสมอพ้อม | เพียบแอ้ออกอร ฯ |

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
 ห้องสมุดงานวิจัย
 วันที่..... 4 พ.ค. 2555
 เลขทะเบียน..... 247251
 เลขเรียกหนังสือ.....



- | | |
|------------------------|--------------------------|
| ๑ ตั้งขยาหน้าตั้งไข่ | ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง |
| เป็นนัยไม่เคลือบแคลง | แจ้งว่าเจ้าเสรำโศกเหลือ |
| ๑ ข่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ | แทรกใส่น้ำกะทิเจือ |
| วิตกกอกแห่งเครือ | ได้เสพหริ่มพิมเสนโรย |
| ๑ ลำเจียกชื่อขนม | นึกโหมจมหอมชวยโซย |
| ไถลกลิ้นดินแดโดย | โหยให้หาบุหรงาม |
| ๑ มัสกอดกอดอย่างไร | น่าสงสัยใคร่ขอลาม |
| กอดเคล้นจะเห็นความ | ขมนนามนี้ยังแคลง |
| ๑ ลุดดี้น้ำชม | แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแพง |
| โอชาหน้าไก่แกง | แคลงของแขกแปลกลิ่นอาย |
| ๑ ขนมจิบเจ้าจิบห่อ | งามสมส่อประพิมพ์ประพาย |
| นิกน่องนุ่งจิบกราย | ชายพกจิบกลีบแนบเนียน |
| ๑ รสรักยักลำน้า | ประดิษฐ์ทำขนมเทียน |
| ค่านึงน้วนางเจียน | เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม |
| ๑ ทองหยิบทิพย์เทียมทัก | สามหยิบชัคน่าเซยชม |
| หลงหยิบว่ายาคม | กัมหน้าเมินเงินขวยใจ |
| ๑ ขนมผิงผิงผ่าวร้อน | เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน |
| ร้อนนักรักแรมไกล | เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง |
| ๑ รังไรโรงด้วยแป้ง | เหมือนนกแก้วทำรังรวง |
| ไอ้อกนกทั้งปวง | ยังยินดีด้วยมีรัง |
| ๑ ทองหยอดทอดสนิท | ทองม้วนมิดคิดความหลัง |
| สองปีสองปีดบัง | แต่ลำพังสองต่อสอง |
| ๑ งามจริงจ๋ามงกุฏ | ใส่ชื่อคุณมงกุฏทอง |
| เรียมร่ำค่านึงปอง | สะอื้น้องนั้นเคยยล |
| ๑ บัวลอยเล่ห์บัวงาม | คิดบัวงามแก้วกับตน |
| ปลั่งเปล่งเคร่งขุคล | สถนนุชดุจประทุม |
| ๑ ซ่อม่วงเหมาะมีรส | หอมปรากฏกลโกสม |
| คิดสีสไลคลุม | หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน |
| ๑ ฝอยทองเป็นของใบ | เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน |

คิดความขามเขาวมาลย์ เข็บขุนใช้ไหมทองจีน ฯ (วันดี ณ สงขลา, 2527)

2.2 เอกลักษณ์ของขนมไทย

ความหวานของขนมไทยเราจะออกรสชาติแบบหวานมันและละมุนมากกว่าชาติอื่น ๆ ขนมไทยจะต้องใส่กะทิควบคู่กับน้ำตาลด้วยเสมอ ความมันจากกะทิจะช่วยลดความหวานของน้ำตาล ลักษณะพิเศษก็คือ เมื่อนำมาจัดวางให้เป็นระเบียบจะดูสวยงามและมีกลิ่นหอมอยู่ในตัวชวนให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ความสวยงามเป็นเพราะความประณีตบรรจงของฝีมือคนไทยทำให้ขนมไทยมีความละเอียดลออต่างจากขนมของชาติอื่น ๆ ขนมที่ขึ้นชื่อของประเทศไทยและได้รับความนิยมของชาวต่างชาติมากที่สุด ก็คือ ขนมจ่ามงกุฎ และลูกชุบ เพราะเป็นขนมที่ทำยาก แต่มีความสวยงามและรสชาติอร่อยเป็นเลิศ เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นในด้านความรู้สึกรสชาติของชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2.3 ‘ขนมกับประเพณีไทย

นิสัยของไทยเมื่อรับประทานอาหารแล้วเสร็จแล้วก็ต้องตามด้วยขนมหวานเสมอ ในหน้าหนาวจะนิยมรับประทานขนมร้อน หน้าร้อนขนมจะใส่น้ำแข็งเพื่อช่วยดับความร้อน เมื่อถึงงานบุญประเพณีต่าง ๆ ใครที่มีฝีมือในการทำขนมอะไรก็จะมาช่วยกันคนละไม้ละมือ เป็นวัฒนธรรมอันดีที่สร้างความสามัคคีในหมู่บ้านหรือบ้านใกล้เคียงที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ขนมที่ใช้ในงานบุญงานกุศลต่าง ๆ ของชาวไทยในสมัยก่อนที่นิยมทำกันมีมากมาย โดยจะแยกเป็นพิธีหรือประเพณีดังนี้

พิธีมงคลต่าง ๆ : ขนมถ้วยฟู ขนมฝักบัว ขนมทองเอก ขนมทองพลุ ขนมที่มีชื่อเรียกที่ขึ้นต้นว่า “ทอง” ขนมเทียน ขนมชั้น และขนมจ่ามงกุฎ ซึ่งถือว่าเป็นขนมสุดยอดของไทย

พิธีแต่งงาน : นอกจากจะมีขนมที่ใช้ในงานเดียวกับพิธีมงคลแล้ว ยังมีขนมกง ขนมโพรงสม ขนมสามเกลอ ขนมไฉ่ไฉ่ ขนมบัวปิ่น และขนมมนมสาว

ประเพณีสงกรานต์ : กะละแม

พิธีบวงสรวงสังเวทเพชดา : ขนมดัมแดง ขนมดัมขาว

งานบุญออกพรรษา : ข้าวต้มลูกโยน (มณฑิร สุภลักษณ์, 2541, น.9 – 21)

2.4 ประเภทของขนมไทย

ของที่เรียกว่าขนมในสมัยโบราณหรือในสมัยที่จะมีคำว่าขนมชั้นนั้นเห็นจะเป็นของที่เกิดจากข้าวที่เกิดจากข้าวซึ่งตำหรือบดจนป่นละเอียด และเรียกว่าแป้งไปผสมกับน้ำตาลเพียงสองสิ่งต่อมาก็มีมะพร้าวเข้าไปผสม ขนมไทย ๆ ยุคแรกจึงประกอบด้วยมะพร้าว แป้ง และน้ำตาล และของสามสิ่งนี้ก็เป็นที่มาของพื้นบ้านที่มีโดยทั่วไปขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล และ

มะพร้าว มีมาแต่สมัยสุโขทัย และในสมัยกรุงศรีอยุธยานั้นมีตลาดขายขนมเหมือนกันเรียกกันว่า ป้าขนม

ที่เรียกชื่อขนมนั้นมิได้เรียกแต่สิ่งที่เกิดจากแป้ง และน้ำตาลมะพร้าวรวมกันเท่านั้น ต่อมายังได้เรียกรวมไปถึงของหวานอื่น ๆ อีกด้วย สรุปว่าเป็นของหวานแล้วก็รวมเรียกว่าขนมเหมือนกันแต่ สมัยที่บ้านเมืองเจริญขึ้น ความเป็นอยู่ของคนก็เปลี่ยนไปด้วย แต่ก่อนคนไทยกินข้าวแล้วก็อาจมีของหวานกินตามหลัง อย่างที่เรียกกันว่า คาวหวาน คือกินคาวก่อนแล้วจึงกินหวาน ต่อมาการกินเปลี่ยนแปลงไป เกิดมีภาษาของหวานขึ้นอีกคำหนึ่งว่า “ของว่าง” คือกินในระหว่างเวลาว่าง เป็นการกินเล่นไม่จริงจังหรือจะหมายถึงว่ากินขณะที่ท้องว่างอยู่ กินเป็นการรองท้องไว้พาลาก่อน ก็ได้ และของว่างเหล่านี้ก็เป็นของหวาน แต่ไม่ใช่ขนมในประเภทดังกล่าวมาแล้ว เพราะบางทีเป็นกล้วย ขนุน แดงโม ฯลฯ คือพวกผลไม้เขาก็เรียกว่าของหวานเหมือนกัน

สมัยโบราณนิยมจัดขนมเป็นส่วน ๆ คือส่วนที่ใช้ในพิธีชั้หมากก็อย่างหนึ่ง ในการเลี้ยงแขกหรือเทียบสำหรับคาวหวานก็อีกอย่างหนึ่ง ขนมสามเกลอ ขนมมสว ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมฟองมุก ขนมผักบัว ขนมคราบสุกร ขนมใส่ไส้ ขนมรังนก ขนมเลียบมือนาง ขนมโอชารส ขนมหัวผักกาด ขนมชั้น ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมเหล่านี้นิยมจัดในพิธีชั้หมากหรือกัณฑ์เทศน์มาแต่โบราณ

ขนมชั้นดีที่เขาจัดเข้าสำหรับสำหรับเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขกนั้นเขาจัดไว้อีกพวกหนึ่ง ไม่เหมือนขนมสำหรับชั้หมากหรือกัณฑ์เทศน์ขนมเหล่านี้ได้แก่ขนมเทียนแก้ว ขนมสั้ป็นนีอ่อน (เขียนกันหลายอย่าง สำปะนี สำป็นนี) ขนมทองเอก ขนมกระจิง ขนมซ่อม่วง ขนมมะเจือเทศ เม็ดขนุน สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ถือกันว่าเป็นยอดของขนมในสมัยโบราณ

นอกจากขนมที่กล่าวมาแล้วนี้ ก็ยังมีอีกหลายอย่าง แต่ถือกันว่าเป็นขนมอย่างเลว มักทำขายกันแพร่หลายในตลาด มีเงินเมื่อใดก็ไปซื้อขนมดัมแดง ขนมด้วง ขนมคองเหล็ก ขนมเป็ยกปุ่น ขนมดัมขาว ขนมดัมแดง ขนมหอยแครง ขนมกรวย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมทอง (ขนมทองมีรูปร่างเป็นวงกลม ทำด้วยแป้งทอดน้ำมันให้สุกแล้วเอาน้ำตาลหยอดหน้า สมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมพระยารัษฎานุวั้ตติวงศ์ทรงวินิจฉัยว่าน่าจะมาจาก “ขนมทอง” อันหมายความว่า เป็นวงเหมือนกำไล มาแต่ศัพท์ภาษาเขมร เขาเรียกว่ากำไลมือว่า “ทองไ้ญ” เรียกกำไลเท้าว่า “ทองเชิง” เป็นต้น)

ขนมดังกล่าวนี้ ในสมัยโบราณถือว่าเป็นขนมทำง่าย ราคาถูกคนจน ๆ ก็พอหาซื้อกินได้ คนทำก็ไม่ต้องใช้ฝีมือเท่าใดนัก ตกมาสมัยนี้มักเรียกกันว่าเป็นขนมเด็กไปเสียหมด นอกจากนี้ยังมีขนมสำหรับคนเจ็บอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งจัดไว้เป็นพิเศษ เพราะตามธรรมชาติคนเจ็บ

จะกินของหวานจัดไม่ได้ แสดงโรค โภราณจึงจัดขนมไว้ 6 ชนิด คือ ขนมด้วง ขนมนกกระจอก
ขนมเรไร ขนมพันตอง ขนมปั้นสิบ ขนมไส้ปลา

2.4.1 ลักษณะของขนมไทยโดยทั่ว ๆ

แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1) ขนมประเภทเหลวได้แก่ ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนมปรางกริม ขนม
บัวลอย ขนมลอดช่อง ขนมไข่เต่า ขนมชำหรับ และพวกน้ำกะทิหรือลอยแก้วต่าง ๆ พวกนี้เป็น
ขนมประเภทของเหลวเป็นน้ำ

2) ขนมประเภทแห้งได้แก่ ขนมฝิง ขนมฝรั่ง ขนมโอชารส ขนมลำป้านี่
ขนมหินฝนทอง ขนมพระยาเสวย ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ขนมดินสอพอง ขนมกระจัง
ขนมหน้านวล ขนมโปรง ขนมหุหีบ

3) ขนมประเภทเปียกได้แก่ ขนมพันตอง ขนมไส้ไก่ ขนมช่อนลูก ขนมครก
ขนมด้วง ขนมนกกระจอก ขนมคัมแดง ขนมเหนียว

4) ขนมประเภทแข็งหรือกึ่งแห้งกึ่งเปียก ก็มี ขนมถ้วย ขนมชั้น
ขนมหัวผักกาด ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมกรวย

ขนมตามที่กล่าวมานี้ นอกจากขนมประเภทแห้งอย่างเดียวจะทำทิ้งไว้นาน ๆ
ไม่ได้เป็นของทำวันนั้นกินวันนั้น จะเก็บไว้วันหลังก็มักบูดเสียกินไม่ได้

2.4.2 ลักษณะของขนมไทยแบ่งตามลักษณะวิธีการปรุง

แบ่งออกเป็น 7 ประเภท ดังนี้

1) ขนมประเภทต้ม เป็นขนมไทยที่ใช้น้ำหรือกะทิเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
เช่น กล้วยบัวชชี ฟักทองแงบวด ถั่วคำแงบวด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล วุ้นกะทิ วุ้น ครองแครงแก้ว ทับทิม
กรอบ ไข่หวาน มะพร้าวอ่อน เต้าส่วน ข้าวเหนียวคำเปียก กล้วยเชื่อม ขนมปลากุกริม ขนมโค เป็นต้น

2) ขนมประเภทนึ่ง ขนมไทยประเภทนี้อาศัยการทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำ เช่น
ปุยฝ้าย ขนมสอด้ไส้ สังขยาถาด สังขยาฟักทอง ขนมชั้น ขนมกล้วย ขมน้ำดอกไม้ว แป้งข้าวหมาก
ขนมมันสำปะหลัง เป็นต้น

3) ขนมประเภทกวน ขนมไทยที่ใช้วิธีทำ โดยการนำส่วนประกอบของขนม
ทั้งหมดกวนในกระทะ ใช้ความร้อนอ่อน ๆ กวนจนแห้ง ซึ่งจะมีความมันหรือเกาะตัวใช้ในการทำ
มากกว่าประเภทอื่น ๆ เช่น ขนมลื้มกลืน ขนมเปียกปูน อาลัว ตะโก้แห้ว ลอดช่องไทย เป็นต้น

4) ขนมประเภทอบ ขนมประเภทอบต้องใช้ความร้อนแห้งในอุณหภูมิ
ที่กำหนดไว้แน่นอน เช่น ขนมบ้าบิ่น ขนมกลีบลำดวน ขนมหม้อแกง ขนมฝิง ขนมไข่ เป็นต้น

5) ขนมประเภททอด ขนมประเภทนี้ทำให้สุกโดยการใช้น้ำมันในการประกอบ เช่น ขนมไข่กระทะ ขนมไข่หงส์ กุ้งแชกทอด ครองแครงกรอบ กรอบเค็ม เป็นต้น

6) ขนมประเภทปิ้งย่างหรือจี่ ขนมประเภทนี้ใช้ไฟอ่อน ๆ จากถ่านไม้ในการปิ้งย่างหรือจี่ให้สุก เช่น ขนมจาก ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมแป้งจี่ ขนมทองม้วน เป็นต้น

7) ขนมประเภทที่ใช้เทคนิคพิเศษ ขนมบางชนิดต้องใช้วิธีการหลาย ๆ อย่างในการทำ เช่น ในการกวน การต้ม การทอดอยู่ในขนมชนิดเดียวกัน แต่ละขั้นตอนต้องใช้ความประณีต พิถีพิถันในการทำ ได้แก่ ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ปั้นขลิบ ขนมเรไร ขนมห้ามงกุฏ เป็นต้น (อรอนงค์ ลำควล, 2545, น.1 – 2)

3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย

3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการตวง

3.1.1 ถ้วยตวงของแห้ง ใช้สำหรับตวงของแห้ง เช่น แป้ง น้ำตาลทราย น้ำตาลปิ๊บ งา ถั่ว ฯลฯ มีทั้งที่ทำจากอลูมิเนียม สแตนเลส หรือพลาสติก 1 ชุด มี 4 ขนาด คือ 1 ถ้วย, $\frac{1}{2}$ ถ้วย, $\frac{1}{3}$ ถ้วย, $\frac{1}{4}$ ถ้วย การตวงควรใช้ช้อนตักของที่จะตวงใส่ลงในถ้วยให้พูน ใช้สันมีดปาดส่วนที่พูนออกให้เสมอกับปากถ้วย

3.1.2 ถ้วยตวงของเหลว ใช้สำหรับตวงของเหลว เช่น กะทิ น้ำ นม น้ำมัน ถ้วยตวงชนิดนี้ส่วนใหญ่จะทำจากแก้วหรือพลาสติก จะมีขีดบอกปริมาตรอยู่ด้านนอกของถ้วยเป็นออนซ์ เป็นถ้วย และมีลิลิตร การตวงให้วางถ้วยตวงบนพื้นราบ ตักหรือเทของที่ต้องการตวงรินใส่ไปให้พอดีตามจำนวนที่ต้องการโดยดูจากขีดที่กำหนดไว้

3.1.3 ช้อนตวง ใช้สำหรับตวงของที่ต้องการใช้ในปริมาณเล็กน้อย เช่น เกลือ ผงฟู กลิ่น สี ใช้ตวงได้ ทั้งของแห้งและของเหลว มีทั้งที่ทำจากอลูมิเนียม สแตนเลสและพลาสติก 1 ชุด มี 4 ขนาด คือ 1 ช้อนโต๊ะ, 1 ช้อนชา, $\frac{1}{2}$ ช้อนชา, $\frac{1}{4}$ ช้อนชา การตวงใช้วิธีการเช่นเดียวกับการตวงถ้วยของแห้ง

3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมหุงต้มและอุปกรณ์เฉพาะ

3.2.1 ผ้าขาวบาง ใช้ผ้ามีสลิ้นหรือผ้าสาหลู ใช้สำหรับกรองส่วนผสมของเหลวต่าง ๆ ในการทำขนมไทย เช่น กะทิ น้ำเชื่อม ไข่ ฯลฯ เพื่อให้ส่วนผสมสะอาด

3.2.2 ที่ร่อนแป้ง ทำด้วยทองเหลือง หรืออลูมิเนียมอย่างดี ไม่เป็นสนิมใช้ร่อนแป้งเพื่อให้สะอาด และให้ส่วนผสมแป้งเข้ากับส่วนผสมอื่น เช่น ผงฟูได้ดี

3.2.4 กระทะเหล็ก ใช้สำหรับการละเลงขนมเบื้อง ขนมเป็งจี เป็นกระทะก้นแบน มีขอบสูง ประมาณ 1 นิ้ว

3.2.5 กระทะทอง ทำด้วยทองเหลือง มีลักษณะกลม ก้นลึกมีความหนาเท่ากันทั้งใบ ใช้ในการกวนขนม กวนผลไม้ การทำฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ฯลฯ

3.2.6 รังถึง ใช้สำหรับนึ่งขนมต่าง ๆ มีรูปทรงคล้ายหม้อ มีชั้น สำหรับใส่ขนม 2 ชั้น มีลักษณะเป็นรู ให้น้ำร้อนขึ้นมาได้ และชั้นล่างสุดก้นเรียบ สำหรับใส่น้ำ

3.2.7 เตาอบ อาจใช้แบบเตาอบอุตสาหกรรม หรือเตาอบที่มีเตาหุงต้มอยู่ด้านบน ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ทำ

3.2.8 กระต่ายขูดมะพร้าว ในการทำขนมไทย มีกระต่ายหลายชนิด

1) กระต่ายไทย ฟันหรือหัวกระต่ายทำด้วยเหล็กกลม ๆ โคครอบ มีฟันหรือฟันเลื่อย มีแกนสำหรับเสียบกับตัวกระต่ายซึ่งเป็นที่นั่งสำหรับผู้นั่งขูดมะพร้าว นั่งได้ การทำขนมไทยนิยมขูดมะพร้าวใช้เอง เพราะจะได้มะพร้าวใหม่และสะอาดไม่มีกลิ่น

2) กระต่ายจีน มีลักษณะเป็นไม้กระดานยาวแผ่นกว้างประมาณ 4" ยาว 12" ใช้ตะปูดอกให้หัวตะปูดชิดกับกระดานด้านหนึ่ง และหางตะปูดั้งฉากกับแผ่นกระดาน อีกด้านหนึ่งตอกเต็มแผ่นกระดานห่างกันประมาณ $\frac{1}{2}$ ซม. หรือน้อยกว่านั้น ใช้สำหรับขูดมะพร้าว ทำไส้ขนมที่ต้องการมะพร้าวชนิดละเอียดมาก

3) มือแมว ใช้เหล็กแผ่นบาง ๆ ทำเป็นฟันเลื่อย มีไม้ประกบยาว 5 – 6 นิ้ว เป็นด้ามสำหรับขูดมะพร้าว ให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ยาว ๆ สำหรับโรยหน้าขนม

3.2.9 ที่ตีไข่ มีหลายชนิด แต่เดิมทำด้วยทองเหลือง ปัจจุบันมีหลายแบบ

1) แบบสปริงทองเหลือง มีด้ามเป็นไม้ มีลวดทองเหลือง 2 – 3 เส้น ขดเป็นสปริง ใช้กดให้กระแทกลงในวัตถุที่ต้องการตีแล้วปล่อยให้เป็นสปริงขึ้นและกดลงไปอีกทำให้สม่ำเสมอเป็นลักษณะตั้งฉากกับภาชนะ จะทำให้เครื่องใช้มีความทนทาน การทำความสะอาดควรใช้แปรงเล็ก ๆ แปรงที่ด้ามตรงรอยต่อของลวดและด้ามไม้ที่เป็นที่จับสะอาด เพื่อกันสนิมและการขึ้นราเพราะมีสิ่งตกค้างติดอยู่

2) แบบลวดสแตนเลส ลวดสแตนเลสที่นำมาใช้ที่ตีไข่ชนิดนี้จะมีสปริงทำความสะอาดได้ง่าย มีด้ามถือเป็นไม้ ลักษณะการใช้เช่นเดียวกับชนิดทองเหลือง ถือตีให้ได้ฉากกับภาชนะ จะช่วยให้อุปกรณ์มีความทนทานการทำความสะอาดก็ควรใช้แปรง ๆ ทั่วๆ เพื่อเป็นการกันสนิมและสิ่งตกค้างที่ติดอยู่ในสปริงลวด ส่วนที่เป็นขดเล็ก ๆ ที่สุด ที่ตีไข่ชนิดนี้จะมีสกรูขันเส้นลวดติดกับไม้ ถ้าใช้ถูกต้องสกรูไม่หลุด แกนไม่หัก จะใช้ได้ทนทาน

3) แบบลูกมะเฟือง ใช้เส้นลวดสแตนเลสตัดให้ส่วนล่างโปร่ง นำมามัดรวมกันหลาย ๆ เส้น มีมือจับ ใช้สำหรับผสมวัตถุที่ต้องการให้รวมตัวกัน มีความแข็งแรง ลักษณะการใช้ จับให้ตะแครงหันด้านเข้าหาตัว ให้คนหมุนไปมาในส่วนผสม การทำความสะอาด ให้ใช้แปรง ๆ ส่วนที่มีความซับซ้อนของลวด

4) แบบซ็อนด้ามยาว มีลักษณะคล้ายซ็อนเจาะเป็นรูโปร่ง นำมามัดรวมกันหลาย ๆ เส้น มีมือจับ ใช้สำหรับผสมวัตถุที่ต้องการให้รวมตัวกัน มีความแข็งแรงลักษณะการใช้ จับให้ตะแครงหันด้านเข้าหาตัว ให้คนหมุนไปมาในส่วนผสม การทำความสะอาดให้ใช้แปรง ๆ ให้ทั่วซ็อนที่เป็นสปริง ถ้างน้ำเช็ดให้แห้งเก็บเข้าที่

3.2.10 หวดไม้ ลักษณะเป็นกรวยสามเหลี่ยมมีความลึกประมาณ 8 – 10 นิ้ว ทำด้วยไม้ไผ่สานเป็นลายขัด การเลือกควรเลือกชนิดที่มีเนื้อเรียบ ไม่มีรอยผุด้วยมอด หรือเคลือบด้วยเชลแล็ก ส่วนด้านล่างเป็นหม้อดิน หม้อปากแคบอื่น ๆ ก็ได้รองรับหวด ภายในหม้อใส่น้ำประมาณ $\frac{1}{2}$ ของหม้อ ขณะที่ให้หาฝาหรือผ้าขาวบางชุบน้ำปิดในหวดไม้

ปัจจุบันมีหวดทำด้วยอะลูมิเนียม ทำเป็นหม้อ 2 ชั้นทรงสูง ใบบนทำเป็นหวดทรงกระบอก ส่วนก้นเจาะเป็นรูเล็ก ๆ ขณะนี้ใส่ข้าวเหนียวในหม้อใช้ฝาปิด นำหม้อข้าวเหนียวซ็อนขึ้นไปบนหม้อน้ำ หนึ่งไปจนข้าวเหนียวสุก

การทำความสะอาด ถ้างด้วยน้ำยาล้างจาน เช็ดให้แห้ง เก็บเข้าที่ ถ้ากลัวฝุ่นเกาะให้ใช้พลาสติกห่อให้มีฉิดเก็บเข้าที่

3.2.11 พายไม้ชนิดต่าง ๆ ทำมาจากไม้เนื้อแข็งต่าง ๆ เช่น ไม้สัก ไม้โมก ลักษณะรูปร่างเหมือนไม้พายเรือทั่วไปมีหลายขนาด ตอนปลายมีลักษณะแบนและบางพอสมควร ด้ามมีลักษณะกลมถือได้ถนัด การเลือกซื้อต้องดูเนื้อไม้ที่มีความเรียบตลอดทั้งอัน ไม่เป็นตาไม้หรือรอยแตก เกลาเรียบขนาดต่าง ๆ กัน พายที่ใช้กว่นขนมจะเป็นพายขนาดกลางด้ามยาว พายแซะขนมจะเป็นพายชนิดเล็กมีความยาวขนาด 6 นิ้วตลอดด้าม ตัวไม้ไม่ทาสี หรือเชลแล็ก หรือสิ่งอื่นเพื่อเพิ่มความงาม การทำความสะอาด ใช้แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ถ้างน้ำสะอาดเช็ดให้แห้ง

3.2.12 ถาดใส่ขนม ถาดสำหรับใส่ขนมแบบไทย ขนมประเภท อบ นึ่ง ผิง นิยมใช้ถาดอะลูมิเนียม เนื้อค่อนข้างหนาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม ยกขอบสูงประมาณ $\frac{1}{2}$ นิ้ว หัวยกเรียบ ทุกรอยต่อจะบัดกร้อย่างดีไม่มีรอยร้าว ถาดที่ใช้มีหลายแบบ มีวิธีเลือกซื้อโดยพิจารณาเนื้อของถาดมีความหนา มีตะเข็บเรียบ ทุกตะเข็บสะอาด

3.2.13 หม้อเคลือบ เป็นหม้อโลหะเคลือบทั้งภายนอกและภายในของหม้อ มีหูจับที่ปากหม้อ 2 หู ใช้สำหรับต้ม หรือกว่นขนมที่มีรสเปรี้ยว ควรเลือกซื้อชนิดเนื้อเรียบ ไม่มีพองอากาศ หรือรอยกะเทาะ หูเรียบติดแน่นกับตัวหม้อ ฝาหม้อปิดเรียบสนิท

การทำความสะอาด เมื่อใช้แล้วล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง เช็ดด้วยผ้าเก็บเข้าที่ ถ้ามีรอยไหม้ใช้น้ำจืดล้างไว้สักระยะหนึ่งจึงนำมาทำความสะอาด

3.2.14 หม้ออะลูมิเนียม เป็นหม้อที่มีความเรียบทั้งภายนอกและภายใน มีหูสำหรับจับที่ด้านข้าง 2 หู มีตราและเบอร์บอกขนาดของหม้อฝาปิดสนิท การเลือกซื้อดูตราที่มีคุณภาพดี ไม่มีรอยบุบหรือร้าว วิธีใช้ล้างให้สะอาดก่อนที่จะใช้ทุกครั้ง เพราะหม้อประเภทนี้เมื่อฝุ่นเกาะจะมองเห็นได้ยากและไม่ควรใช้กับอาหารที่เป็นกรด จะทำให้รสของอาหารเปลี่ยนไปได้

3.2.15 พิมพ์ขนม สัมปันนี, ขนมหองเอก ทำด้วยไม้หรือพลาสติก ถ้าเป็นพิมพ์ไม้ เลือกดูพิมพ์ที่มีเส้นลึกลึกพอสมควร ลายค่อนข้างหยาบ เมื่ออัดขนมลงลายจะเด่นชัด ควรเลือกไม้เนื้อแข็ง เนื้อไม้ไม่มีรอยแตก ไม่มีตำไม้ เพราะจะเกิดรอยร้าวง่าย

การทำความสะอาด ล้างแล้วใช้แปรงทำความสะอาดให้ทั่ว ทุก ๆ รอยของพิมพ์อย่าให้มีเศษแป้งติดค้างจะทำให้ขึ้นรา ล้างแล้วผึ่งให้แห้งก่อนเก็บ

3.2.16 ถ้วยตะไล เป็นถ้วยกระเบื้องสีขาว เส้นผ่านศูนย์กลาง $1 - 1\frac{1}{2}$ นิ้ว เลือกซื้อถ้วยที่มีเนื้อกระเบื้องใส ขาว เบา ไม่หนาเกินไป เนื้อถ้วยมีลักษณะละเอียด ไม่มีฟองอากาศที่ถ้วย

การทำความสะอาด ใช้แล้วล้างให้สะอาด การเก็บควรจัดเรียงในตะแกรงให้เรียบร้อยจะได้ใช้ได้นานไม่แตกง่าย

3.2.17 แหนบ มีทั้งชนิดที่ทำด้วยอะลูมิเนียม และทองเหลืองปลายหนีบ มีลวดลายใช้สำหรับหยิบแป้งให้เป็นลวดลายมีหลายลายให้เลือกซื้อตามต้องการชนิดทองเหลืองใช้ได้ทนทาน ควรเลือกลายที่ไม่ละเอียดมากนัก เมื่อใช้หยิบที่แป้งแล้วจะได้ลายชัดเจน ชนิดอะลูมิเนียมไม่แข็งแรง และไม่ทนทานใช้ได้เพียงชั่วคราวเท่านั้น การทำความสะอาด ใช้แปรงที่ดูลายให้หมดคราบ เช็ดแล้วผึ่งให้แห้ง ใส่ในภาชนะที่เป็นกล่อง เพราะเป็นของเล็กอาจหายง่าย

3.2.18 ตะแกรงไม้ใช้ตากขนม ความโปร่งของตะแกรงช่วยให้อากาศถ่ายเทได้ เลือกตะแกรงที่มีช่องไม่ห่างจนเกินไป ขอบแน่นหนา การผูกหวาย ที่ขอบมีลักษณะถี่และแน่น

การทำความสะอาด และเก็บรักษา ใช้แปรงปัดให้สะอาด เมื่อใช้แล้วถ้าเปรอะเปื้อน สิ่งสกปรก ล้างให้สะอาดผึ่งแดดให้แห้ง เก็บไว้ในที่โปร่ง (อรอนงค์ ลำดวล, 2545, น.2-7)

4. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย

การทำขนมไทยที่จะให้ได้ลักษณะที่ดีนั้น สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ การเลือกซื้อหรือเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ดี และมีคุณภาพ ซึ่งเครื่องปรุงที่เป็นหลักของขนมไทย ได้แก่ แป้ง ไข่ น้ำตาล มะพร้าว และธัญพืช

4.1 แป้ง

แป้งที่ใช้ทำขนมไทยมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน คือ

4.1.1 แป้งข้าวเจ้า แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ แป้งข้าวเจ้าสด และแป้งข้าวเจ้าแห้ง

1) แป้งข้าวเจ้าสด เป็นแป้งที่ไม่ทบน้ำ ทำโดยเอาเมล็ดข้าวสารมาแช่น้ำ 3 – 6 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน เมื่อข้าวพองตัวดีแล้วจึงไม่ให้ละเอียด โดยตักทั้งข้าวและน้ำ ถ้าต้องการให้เนื้อแป้งละเอียดควร โม่ 2 – 3 ครั้ง ทิ้งให้แป้งตกตะกอนเทน้ำออกบ้าง ส่วนที่เหลือใส่ถุงผ้าดิบ ผูกปากให้แน่น ใสของหนัก ๆ ทบลงบนถุงแป้งทิ้งไว้จนน้ำแห้ง เหมาะที่จะทำขนมที่ดูดซับน้ำมาก ถ้าใช้แป้งสดจะทำให้ขนมนั้นไม่แห้ง เช่น ขนมจีบ หนุ่ย ครอบแครงกะทิ ขนมถ้วยฟู ขนมข้าวตอกไม้

2) แป้งข้าวเจ้าแห้ง มีลักษณะเป็นผง เนื้อขาวละเอียดจับดูจะสาก ไม่เป็นมัน ลื่น ควรเลือกดูที่ไม่มียากล้นอับ ไม่มีตัวมอด หรือร้งหนอนอยู่ แป้งแห้งแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

2.1) แป้งเก่าเป็นแป้งทำจากข้าวค้างปี จะดูดซึมน้ำได้ดี เหมาะที่จะทำขนมที่ต้องใช้น้ำมาก เช่น ขนมข้าวตอกไม้ ลอดช่อง ขนมถ้วยฟู

2.2) แป้งใหม่ เป็นแป้งที่ทำจากข้าวใหม่ แป้งจะดูดซึมน้ำได้น้อย เพราะมีความชื้นในตัว

4.1.2 แป้งข้าวเหนียว แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ แป้งข้าวเหนียวสด และแป้งข้าวเหนียวแห้ง

1) แป้งข้าวเหนียวสด มีการทำเช่นเดียวกับแป้งข้าวเจ้าสด แต่ใช้ข้าวเหนียวไม่ทบน้ำเหมาะที่จะทำขนมที่ดูดซึมน้ำ เช่น บัวลอย ขนมแข่ง ขนมเทียน

2) แป้งข้าวเหนียวแห้ง มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีขาว จับดูจะรู้สึกเนื้อละเอียด ลื่นกว่าแป้งข้าวเจ้า ควรเลือกดูแป้งที่เนื้อละเอียด ไม่มียากล้นอับ ไม่มีตัวมอด นอกจากนี้ แป้งข้าวเหนียวยังมี 2 สี คือ

2.1) แป้งข้าวเหนียวขาว ซึ่งมีวางจำหน่ายทั่วไป หาซื้อได้ง่าย

2.2) แป้งข้าวเหนียวดำ หาซื้อได้ยากกว่า ทำมาจากข้าวเหนียวดำ จะมีลักษณะออกสีเทา ถ้านำมาทำขนมควรผสมแป้งข้าวเหนียวขาวลงไปด้วย (ประมาณอย่างละครึ่ง) เพราะถ้าใช้แป้งข้าวเหนียวดำอย่างเดียวจะดำมาก และมีความกระด้าง แป้งข้าวเหนียวดำส่วนใหญ่จะทำแป้งหุ้มไส้ขนมสอดไส้ ขนมเทียน ขนมถั่วแปบ ขนมแป้งจี่ ขนมจาก

4.1.3 แป้งสาทิ มีลักษณะสีขาวนวล การใช้แป้งสาลีขึ้นอยู่กับชนิดของขนมที่ทำ เช่น ปุยฝ้าย สาทิ ใช้แป้งสาลีชนิดเบา เพื่อให้ขนมขึ้นฟูเบา การทำครอบแครงกรอบ ปั้นขลิบทอด ใช้แป้งสาลีอ่อนกระปรก เป็นต้น

4.1.4 แป้งข้าวโพด มีลักษณะสีขาวออกนวล เนื้อแป้งละเอียดเนียน ลื่น นำมาทำขนมที่ต้องการขึ้นเงามัน เช่น หน้าตะโก้ ผสมแป้งขนมสอได้

4.1.5 แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่มีลักษณะหยาบ เป็นเกล็ด เมื่อนำมาโขลกเนื้อจะละเอียดเนียน ก่อนข้างเป็นมัน เมื่อจับบีดู เป็นผลิตผลที่ได้จากหัวแป้งท้าวยายม่อม ซึ่งมีลักษณะกลม คล้ายหอมหัวใหญ่ มีขนาดโตพอสมควร ผู้ผลิตแป้งจะต้องนำมาล้างให้สะอาดปอกเปลือกออกให้หมด แล้วนำไปฝนด้วยกระต่ายจิ้งให้ละเอียด แล้วแช่น้ำทิ้งไว้หลาย ๆ วัน โดยมีการถ่ายน้ำที่แช่ทุกวัน น้ำที่ใช้ควรเป็นน้ำฝน แป้งนี้จะแช่ทิ้งไว้ประมาณ 1 – 2 สัปดาห์ แล้วจึงถ่ายน้ำให้สะอาด ทับน้ำให้แห้งตากแดด แล้วนำมาบีให้เป็นเนื้อละเอียดเก็บใส่ภาชนะ

ลักษณะที่ดีของแป้งท้าวยายม่อม เนื้อแป้งขาวสะอาด จับดูมีความลื่น จับตัวกันเป็นก้อนเล็ก ๆ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว

4.1.6 แป้งถั่ว ทำจากถั่วเขียว นำมาแกะเปลือกออกให้หมดแช่ให้พองตัวล้างเปลือกออกให้หมด นำไปโม่ให้ละเอียด แช่น้ำให้ตกตะกอน ให้คลายกลิ่นเหม็นเขียว เทน้ำทิ้ง ดึงทับน้ำให้แห้ง แล้วตากแดด ในโรงงานอุตสาหกรรมจะทำรางยาวเพื่อให้แป้งตกตะกอน ลักษณะแป้งที่แห้งจะเป็นผงหยาบ เมื่อจับดูจะมีความหยาบและมัน เนื้อของแป้งมีความละเอียดกว่าแป้งท้าวยายม่อม เมื่อตากแห้งแล้ว ความขาวของแป้งจะ ไม่ผุดผาดเหมือนแป้งท้าวยายม่อม เมื่อสุกแป้งจะใส ใช้ทำชาหริ่ม ตะโก้

ลักษณะที่ดีของแป้งถั่วเขียว เนื้อของแป้งขาว เม็ดละเอียดเหมือนเม็ดทราย จับดูมีความมันอยู่บ้าง ไม่มากนัก ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีตัวแมลง

4.1.7 แป้งมัน (แป้งสิงคโปร์) แป้งมันเป็นผลผลิตจากมันสำปะหลัง นำมาปอกเปลือกออกแล้วฝนด้วยกระต่ายจิ้งให้ละเอียด ใส่น้ำกรองเอากากออก ทิ้งให้ตกตะกอน ทับน้ำให้แห้งแล้วตากแดดให้แห้ง ส่วนใหญ่จะใช้ผสมกับแป้งชนิดอื่นในการทำขนมประเภทที่ต้องการให้มีความเหนียวใส เช่น ทับทิมกรอบ ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมฝักรวม ขนมชั้น เต้าส่วน

ลักษณะที่ดีของแป้งมัน เนื้อขาวละเอียดเป็นมันลื่น จับบีดูจะไม่มีลักษณะเป็นเม็ด ไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน

4.2 น้ำตาล

น้ำตาลที่ใช้ทำขนมไทยมีหลายชนิด ดังนี้

4.2.1 น้ำตาลโตนด ทำจากต้นตาล ได้จากการร่อนน้ำตาลจากจั่นตาล แล้วนำมาเคี่ยวจนขึ้น เกล็ดพิมพ์ได้เป็นปึก มีรสหวานแหลม ราคาแพง

4.2.2 น้ำตาลมะพร้าว กรรมวิธีคล้ายคลึงกับน้ำตาลโตนด โดยได้จากจั่นมะพร้าว และนำน้ำตาลมาเคี่ยวจนขึ้นเกล็ดพิมพ์ตามต้องการ หรือเทใส่หม้อดิน ลักษณะมีสีเหลืองอ่อน รสหวานหอม มี 2 ลักษณะคือ อย่างเป็นงบ และอย่างที่บรรจุในปึก มีลักษณะเหลว เรียกว่า “น้ำตาลปึก”

4.2.3 น้ำตาลอ้อย ทำจากอ้อย นำมาเคี้ยวทำให้เป็นปึกหรืองบ ต้องระวังเรื่องความสะอาด

4.2.4 น้ำตาลทราย เป็นผลิตผลมาจากอ้อย นำไปทำให้ตกผลึกเป็นเกล็ดขาว ๆ มีขนาดต่าง ๆ กัน

4.2.5 น้ำตาลทรายละเอียด จะมีลักษณะละเอียดมากและไม่แห้งกระจายเหมือนน้ำตาลเม็ด

4.2.6 น้ำตาลทรายแดง เป็นผลิตผลจากต้นอ้อย ทำให้ตกผลึก แต่ยังไม่ฟอกขาว มีทั้งทำจากต่างประเทศ และทำภายในประเทศ

น้ำตาลที่ใช้ในการทำขนมแบบไทย ๆ นั้น ใช้น้ำตาลทรายเป็นส่วนผสมหลัก และน้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าวเป็นอันดับต่อมา ในการทำขนมด้วยน้ำตาลทรายนั้นต้องมีกรรมวิธีในการฟอกน้ำเชื่อมทำให้น้ำเชื่อมสะอาด ขาว เหมาะสำหรับการทำขนมแต่ละชนิด น้ำตาลที่ใช้ทำไส้ขนมประเภทต่าง ๆ จะนิยมใช้น้ำตาลโตนด หากได้น้ำตาลที่ไม่สะอาด ควรละลายน้ำตาลเสียก่อนแล้วกรองให้สะอาดจึงนำมาใช้

การเก็บรักษา น้ำตาลทรายควรเก็บใส่ภาชนะปิดฝาสนิท เมื่อใช้แล้วควรทำความสะอาดภาชนะและฝาปิด น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลมะพร้าวที่ทำแล้วบรรจุลงปีบ ควรมีฝาปิดให้มิดชิด เครื่องมือสำหรับตัก ควรสะอาดและแห้งสนิท ป้องกันการขึ้นรา ปิดภาชนะที่บรรจุน้ำตาลให้สนิท เพื่อกันตัวแมลง และฝุ่นละออง ไม่ควรซื้อไว้คราวละมาก ๆ การเก็บนานอาจทำให้คุณภาพเปลี่ยนแปลงได้

4.3 มะพร้าว

มะพร้าวที่ใช้ทำขนมไทยมี 4 ชนิด คือ มะพร้าวอ่อน มะพร้าวทึนทึก มะพร้าวห้าว และมะพร้าวกะทิ

4.3.1 มะพร้าวอ่อน เปลือกจะบางอ่อน เนื้อข้างในนุ่ม นำมาทำสังขยา มะพร้าวอ่อนหรือจะชุดเนื้อใส่ในขนมต่าง ๆ เช่น บัวลอย ข้าวเหนียวเปียก ฯลฯ

การเลือกซื้อมะพร้าวอ่อน ดูที่เปลือกจะมีสีขาว ถ้าต้องการมะพร้าวที่มีเนื้อมาก หน้อยให้เขย่าจะมีเสียงน้ำน้อย

4.3.2 มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ นำมาชุดทำไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมสอดไส้ ละอองลำเจียก หรือขนมที่คลุกมะพร้าว เช่น ถั่วแปบ ขนมเหนียว ฯลฯ

การเลือกซื้อมะพร้าวทึนทึก ดูที่เปลือกจะมีสีน้ำตาลอ่อนมาก และถ้ากะลาจะมีสีน้ำตาลอ่อนไม่ดำ

4.3.3 มะพร้าวห้าว คือ มะพร้าวแก่ ส่วนใหญ่จะนำมาทำมะพร้าวชูดก้นเป็นกะทิ มี 2 ชนิด คือ

1) มะพร้าวขูด หมายถึง มะพร้าวเมื่อกะเทาะเนื้อออกหมดแล้วไม่ได้ขูดเปลือก สีนํ้าตาลที่ติดอยู่กับเนื้อออกใช้ขูดเลย เปลือกก็จะติดออกมาด้วย เหมาะที่จะทำขนมจำพวกน้ำกะทิ หรือสังขยาที่ไม่ต้องการความขาวของกะทิ

2) มะพร้าวขาว หมายถึง มะพร้าวที่กะเทาะเนื้อออกแล้วขูดเปลือกออกด้วย เมื่อขูดออกมาจะเป็นสีขาวเหมาะที่จะทำขนมที่ต้องการความขาวของกะทิ เช่น ขนมตะโก้ ขนมสอได้ หรือทำน้ำกะทิลดหน้าขนมต่าง ๆ เช่น ทับทิมกรอบ ครองแครงกะทิ ราดหน้ากล้วยเชื่อม

4.3.4 มะพร้าวกะทิ ลักษณะของมะพร้าวกะทิ น้ำจะข้นเหนียวเป็นยาง เนื้อหนาเป็นปุยขาว นำมาใส่ในขนมต่าง ๆ เช่น ทับทิมกรอบ ใส่ในขนมน้ำแข็งใส

4.4 ไข่

‘ไข่ที่ใช้ทำขนมไทยมี 2 ชนิด คือ

4.4.1 ไข่เป็ด จะมีเปลือกสีขาวฟองใหญ่กว่าไข่ไก่ ขนมหอยส่วนใหญ่นิยมใช้ไข่เป็ด เพราะราคาถูก เช่น ทำทองหยิบ ฝอยทอง ฯลฯ แต่ไข่เป็ดมีกลิ่นคาวมากต้องใส่กลิ่นหอมเพื่อดับกลิ่นคาว ขนมหอยทุกชนิดจำเป็นที่จะต้องใช้ไข่ใหม่

การเลือกซื้อไข่เป็ด ควรเลือกที่เปลือกมีนวลด้าน เปลือกไม่มันเงา ถ้าเป็นมันเงา แสดงว่าเก่า ไข่แดงสีแดงสด

4.4.2 ไข่ไก่ จะมีเปลือกสีนวล ฟองเล็กกว่าไข่เป็ด ในปัจจุบันจะใช้ไข่ไก่ทำขนมไทยมาก เพราะมีกลิ่นคาวน้อยกว่าไข่เป็ด เช่น ทองเอก และควรใช้ไข่ใหม่

การเลือกซื้อไข่ไก่ ควรเลือกที่เปลือกยังมีนวล ไม่เป็นเงา ถ้าเป็นเงาแสดงว่าไข่เก่า

ไข่น้ำค้าง คือนํ้าใส ๆ ของไข่ที่ติดอยู่ที่เปลือกไข่ใกล้ ๆ เยื่อไข่ ขณะที่ตอกไข่ออกจะเห็นไข่น้ำค้างติดอยู่ที่เยื่อนํ้ามาใส่ในไข่แดงเวลาทำฝอยทอง

เปลือกไข่ ใช้ในการฟอกน้ำเชื่อมให้ใสโดยขยำพอแตกใส่ลงในนํ้าตาลที่ผสมนํ้า

วิธีการแยกไข่ การทำขนมไทยวิธีแยกไข่นับว่าเป็นวิธีที่สำคัญมากหากขาดความละเอียดลออแล้ว ย่อมจะได้เนื้อขนมที่ไม่สวยงามเท่าที่ควร การแยกไข่ต้องทำอย่างเบามือ อย่าให้ไข่แดงข้างในแตก จะทำให้แยกไข่ไม่ได้ ตอกเปลือกไข่แล้วปล่อยให้ไข่ขาวไหลออกจากเปลือกไข่เสียก่อน คงเหลือแต่ไข่แดงค้างไว้ในเปลือกไข่ รีดไข่ขาวที่ค้างอยู่ออกให้หมดอย่าให้ติดอยู่ที่ไข่แดงเลยแล้วเทใส่ภาชนะเมื่อได้ 3 – 4 ฟอง ควรรีดออกจากเยื่อหุ้มเสียครั้งหนึ่งเพื่อกันไม่ให้ไข่ซ้อนกันมาก ช้อนไข่แดงไว้ในมือใช้หัวแม่มือกดไข่ไว้ใช้ช้อนคม ๆ ปาดเยื่อให้ขาดปล่อยให้ไข่ไหลลงในภาชนะรองรับในขณะที่รีดไข่แดงระวังอย่าให้เยื่อหุ้มไหลลงไปไข่แดงได้

ไขขาว เป็นส่วนที่เหลือจากไขแดง ควรใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท เก็บเข้าตู้เย็นประโยชน์ในการใช้ไขขาว อาจนำมาทำขนมต่าง ๆ ได้ เช่น ขนมโสมนัส ขนมฟองน้ำ ขนมหม้อแกง ไขขาว หรือฝอยทอดใช้รับประทานคู่กับขนมชนิดอื่น หากใช้ทำขนมหม้อแกง จะใช้เชื่อมไขแดงที่เหลือจากการรีดไขแดงแล้วผสมรวมกันใช้ได้แต่จะขึ้นยากกว่า ไขขาวล้วน ๆ เดิมเกลือกกลงไปเล็กน้อยจะช่วยให้ไขขาวจับตัวได้เร็วและขึ้นดี

4.5 ถั่ว

ถั่วที่นิยมใช้ทำขนมไทยก็มี ถั่วเขียว ถั่วดำ ถั่วทอง ถั่วเหลือง และถั่วขาว แต่ที่นิยมมากคือ ถั่วเขียว

4.5.1 ถั่วเขียวที่ยังไม่ได้กะเทาะเปลือก ชนิดนี้ใช้กันมากในขนมไทย นำมาทำขนมได้หลายชนิด ได้แก่แฉ่ำส่วน ถั่วกวน ลูกชุบ ใส่ขนมต่าง ๆ ก่อนทำต้องแช่น้ำไว้ค้างคืนหรือเครื่องบดไฟฟ้าทำให้ล่าช้าเสียเวลา ใช้ทำขนมหรือใส่ในขนมจินน้ำพริก หรือทำขนมโก๋ถั่ว

4.5.2 ถั่วดำ นำมาทำแกงบวด ใส่ในข้าวต้มผัด หรือกวนเป็นไส้ขนม

4.5.3 ถั่วทอง ลักษณะคล้ายถั่วเขียว แต่สีออกสีเขียวอ่อน นิยมนำมาคั่วป่น ใส่ในขนมเบื้องไทย ขนมจินน้ำพริก ขนมกง ฯลฯ

4.5.4 ถั่วขาว ลักษณะจะคล้ายถั่วเหลือง นำมาทำลูกชุบ (อรอนงค์ ลำดวล, 2545, น. 7 – 11)

5. ปัญหาที่มักเกิดขึ้นในการทำขนมไทย

5.1 การขังดวง

ขนมไทยมีส่วนผสมไม่เหมือนกันทุกตำรา การขังและการดวงยึดหยุ่นได้ เช่น ขนมเหลวไป ให้เติมแป้ง ขนมข้นไปให้เติมน้ำ หรือกะทิ เป็นต้น ส่วนเสียจึงขึ้นอยู่กับข้อนี้ได้ เพราะบางขณะผู้ทำขนมมีความเสียดายของเหลือจึงไม่คัดออก เป็นเหตุให้แป้งข้นไปต้องเพิ่มน้ำเป็นต้น แต่เดิมขนมไทยจะมีการขังเป็นขัง หรือกิโล แต่ปัจจุบันนี้ได้นำมาใช้เป็นส่วนน้อยเพื่อการศึกษาจึงจัดทำเป็นถ้วย เป็นช้อนโต๊ะ เพื่อการศึกษาจึงจัดทำเป็นถ้วย เป็นช้อนโต๊ะ ในตำรับขนมไทยให้ดวงหรือขัง ก็ควรทำให้ถูกต้อง ถ้าผู้ดวงขาดความระมัดระวังจะทำให้ขนมเสียได้

5.2 วิธีผสม

วิธีผสมเป็นข้อสำคัญมากทีเดียวในการทำขนม ขนมไทยบางชนิดเตรียมเครื่องปรุงเสร็จใส่รวมกัน ใช้ไม้พายคน ๆ ให้เข้ากันใช้ได้ บางชนิดก็มีวิธีการผสมตามลำดับขั้น สิ่งหนึ่งที่มักจะพบเสมอคือการนวดแป้ง ถ้าต้องการนวดแป้งให้เป็นก้อนพอปั้นได้ ผู้ทำมักจะนำน้ำเทลงไปในแป้งทีเดียว ทำให้เกิดการผิดพลาดคือแป้งอาจจะเหลวกว่าต้องการ ดังนั้น ผู้ผสมจึงควรใส่น้ำ

ทีละน้อย ๆ และนอนจนเป็นก้อนนึ่มมือจึงพอ ทำนองเดียวกันเมื่อผสมแป้งกับกะทิหรือน้ำปูนใสก็ควรกระทำด้วยความระมัดระวัง เพราะขนมเมื่อเสียแล้วแก้ยาก

5.3 ความร้อนในการหุงต้ม

ขนมไทยมักใช้ความร้อนไม่แรงเกินไป ขนมกวนใช้ความร้อนค่อนข้างอ่อน ดังนั้นผู้ปรุงขนมแต่ละประเภท ควรได้ศึกษาเรื่องเหล่านี้โดยละเอียดก่อนปรุง

5.3.1 ขนมเชื่อม ใช้ไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน ระยะเวลาานพอควร สิ่งที่ต้องระวังไฟต้องกระจายทั่วเตา (สำหรับเตาด่านซึ่งยังคงมีใช้อยู่ ขนมบางชนิดยังคงต้องอาศัยความร้อนจากเตาด่านจึงจะได้เนื้อขนมที่ดี) หากใช้เตาแก๊สควรเป็นเตาที่ปรับให้เสมอกันได้

5.3.2 การต้มหรือนึ่ง ขนมประเภทนี้ใช้ไฟแรงในระยะสั้น แต่ต้องระมัดระวังอย่าให้นานเกินไป จะทำให้เกิดความเสียหายกับภาชนะที่ใช้หุงต้มได้ เพราะอุณหภูมิเนื้อมะพร้าวจะละลายได้ง่าย เมื่อได้รับความร้อนสูงและนานพอควร เมื่อภาชนะขาดสิ่งหล่อเลี้ยงคือน้ำ

5.4 ความสะอาด

เป็นเรื่องสำคัญมากในการทำขนมไทย ลักษณะเฉพาะของขนมไทย คือมีกลิ่นหอมของดอกไม้ ใบไม้ ถ้าใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดจะทำให้เกิดกลิ่นแปลกปลอมที่มีพึงประสงค์ได้ เช่น กลิ่นกระชอนใช้รับของทอด เมื่อนำมาใช้กรองกะทิทำขนมไทย ขนมก็จะเกิดกลิ่นหืนของน้ำมันได้ หรือผ้ากรองนำไปกรองน้ำซूप แล้วนำมาใช้กรองกะทิก็นำมาได้รับกลิ่นคาวของน้ำซूपได้ ดังนั้นอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมควรใช้โดยเฉพาะและเก็บแยกต่างหากจากอุปกรณ์ชนิดอื่น

5.4.1 กระทะทอง ทุกครั้งที่ใช้ควรได้มีการล้างทำความสะอาดเสียก่อน แม้ภาชนะนั้นจะเก็บไว้ในตู้แล้วก็ตาม หากตู้นั้นไม่สนิทมิดชิดพอแมลงและฝุ่นละอองเข้าไปได้ทำให้อุปกรณ์มีกลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นเหม็นสาบได้ หากมีรอยไหม้ควรขัดออกให้หมด

5.4.2 พายไม้ ทุกครั้งที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ตลอดทั้งตัวพายและด้ามพายเช็ดแล้วผึ่งให้แห้งก่อนเก็บเข้าตู้

5.4.3 พิมพ์ขนม มีทั้งพิมพ์ไม้และพิมพ์อะลูมิเนียม พิมพ์ไม้ล้างแล้วผึ่งแดด หรือเช็ดให้แห้งใส่ถุงเก็บเข้าที่แล้วจับคว่ำหน้าลงกับพื้นตู้ เพื่อกันตัวแมลงต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ หรือมดลงไปทำรัง ควรได้มีการตรวจดูเสมอ ๆ พิมพ์อะลูมิเนียมควรจะได้ใช้แปรงไม้แปรงในขณะล้างเพื่อทำความสะอาดอย่างทั่วถึง เก็บไว้ในกล่องโดยเฉพาะ

5.4.4 เครื่องมือชนิดต่าง ๆ เครื่องมือชิ้นเล็กเก็บในที่ที่มีการสำรวจทำความสะอาดอยู่เสมอ และก่อนใช้ทำความสะอาด ทุกครั้งแม้จะมองไม่เห็นความสกปรกแต่อาจเกิดกลิ่นได้ เช่น จี๊แมลงสาบ

5.5 ความเก่าใหม่ของวัสดุต่าง ๆ

5.5.1 แป้ง แป้งเก่าจะใช้ส่วนผสมที่เป็นน้ำไม่เหมือนกับแป้งใหม่ เช่น แป้งถั่วหากผู้ซื้อเองไม่เป็น ก็ควรจะถามคนขายว่าแป้งเก่าหรือไม่ ถ้าแป้งเก่าควรเพิ่มส่วนของน้ำอีกเล็กน้อย เพราะแป้งจะขยายตัวมากขึ้น ทั้งนี้เพราะแป้งเก่าเมื่อซังหรือดวงจะได้ปริมาณแป้งมากกว่าแป้งใหม่ จึงต้องเพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น

5.5.2 น้ำตาล โดยเฉพาะน้ำตาลปีบ น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว ถ้าเป็นน้ำตาลที่เก็บไว้นานจะเกิดกลิ่นเปรี้ยว เมื่อใช้จะทำให้ขนมมีรสและกลิ่นผิดไป อาจทำให้เนื้อขนมเสียได้ด้วย ควรเลือกใช้น้ำตาลใหม่มีกลิ่นหอม (อรอนงค์ ลำควล, 2545, น. 21–22)

6. ขนมจ่ามงกุฏ



ภาพที่ 1 แสดงขนมจ่ามงกุฏ

ที่มา : คลังปัญญาไทย, 2009.

ขนมจ่ามงกุฏ เป็นขนมที่มีมาแต่โบราณทำด้วยแป้งถั่วเขียวกวนกับกะทิ และน้ำตาลทรายขาว จนเหนียวคล้ายกะละแมสีขาว นำไปตองอ่อนที่รีดจนเรียบมาห่อเป็นห่อเล็กๆ ใช้เมล็ดแตงโมคั่วกะเทาะเปลือกแล้ว หรือ ถั่วลิสงคั่วทั้งเมล็ด เสียบแต่งไว้ มักจะนิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ อาทิเช่น งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ขนมจ่ามงกุฏ ขนมไทยนัยแห่งยศลา ไม่เพียงแต่ในงานบุญ งานมงคล หรือการทำงานเลี้ยงคนยากไร้เท่านั้นที่ขนมไทยเข้าไปมีอิทธิพล ในการดำเนินชีวิตประจำวันขนมไทยก็เข้าไปมีบทบาทอีกเช่นกัน โดยเฉพาะการส่งมอบขนมเป็น ของขวัญให้แก่ผู้ที่ได้รับการเลื่อนขั้น เลื่อนตำแหน่ง เลื่อนบรรดาศักดิ์ เพื่อสื่อความหมายต่างๆกันไป ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นไปในทางที่ดี มีมงคลทั้งสิ้น

การยกย่องกันที่สุดเห็นจะได้แก่การมอบขนมจ่ามงกุฎให้เนื่องจากคำว่า “จ่า” แปลว่า หัวหน้า ส่วนคำว่า “มงกุฎ” สื่อถึงพระราชหรือผู้ใหญ่ ดังนั้น จ่ามงกุฎ จึงหมายถึง หัวหน้าผู้เป็นใหญ่ ความหมายสูงส่งอย่างนี้ อีกทั้งยังต้องใช้ศิลปะในการทำค่อนข้างสูง จ่ามงกุฎจึงถูกมอบให้เฉพาะบุคคลที่ได้รับการยกย่องอย่างสูงจริงๆ เท่านั้น เมื่อบวกกับการทำที่แสนยาก ในปัจจุบันจึงเป็นขนมที่ค่อนข้างหาทานได้ยาก ซึ่งขนมจ่ามงกุฎ เป็นขนมขึ้นชื่อของชาวจังหวัดสมุทรสงคราม หมายถึง ‘หัวหน้าผู้เป็นใหญ่’ จึงนิยมนมอบเป็นของขวัญ ในงานเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง ถือเป็นการแสดงความยินดี และอวยพร ให้มีความก้าวหน้า ในหน้าที่การงานยิ่งๆ ขึ้นไป บางคนสับสน นำไปเรียกขนมอีกอย่างหนึ่งซึ่งมีชื่อว่า ‘ขนมคาราทอง’ หรือ ‘ขนมทองเอกกระ จัง’ เป็นขนมทองเอกปั้นกลม มีช็อคกลมเล็กๆ ปิดทอง แล้ววางบนจานแป้ง ที่ติดขอบด้วยเมล็ดแตงโม กวาดน้ำตาล จริงแล้วขนมจ่ามงกุฎ กับ ขนมทองเอกกระจัง เป็นคนละอย่างกัน

6.1 คุณลักษณะทางกายภาพ

ขนมจ่ามงกุฎ ถ้าแบ่งประเภทตามวิธีการทำให้ขนมสุก นั้น จ่ามงกุฎเป็นขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ ซึ่งจัดอยู่ประเภทเดียวกับ ขนมหม้อแกง ขนมหน้านวล ขนมกลีบลำดวน ขนมทองม้วน สาลี่แข็ง นอกจากนี้ อาจรวม ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมดอกเลาเล็กที่ใช้ความร้อนบนเตาไว้ในกลุ่มนี้ด้วย

6.2 การใช้งาน

เป็นขนมที่มักทำในงานบุญ งานมงคล หรือเลี้ยงพระ การมอบขนมไทยให้แก่กันเพื่อแสดงความยกย่องหรือแสดงความยินดี โดยเฉพาะการส่งมอบขนมเป็น ของขวัญให้แก่ผู้ที่ได้รับการเลื่อนขั้น เลื่อนตำแหน่ง เลื่อน บรรดาศักดิ์ เพื่อสื่อความหมายต่างๆกันไป ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นไปในทางที่ดี มีมงคลทั้งสิ้น เนื่องจากในเมืองไทยของเรายังมีระบบอาวุโสอยู่อย่างเนบแน่น ไม่มีวันเสื่อมคลาย (สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค, 2009)

6.3 เทคนิคในการทำขนมจ่ามงกุฎ ,

ชื่อของขนมบอกความงดงามของตัวเอง กรรมวิธีในการทำมีหลายขั้นตอน ผู้ผลิตก็ควรมีฝีมือพอคู่ ความยากง่ายขึ้นอยู่กับ

6.3.1 เม็ดแดงโม ที่ต้องนำมากวาดในน้ำตาลจับทั้งทั้งเม็ด มีลักษณะเหมือนเพชร
 ประดับมงกุฏ ควรระวังสีของน้ำเชื่อมอย่าเคี้ยวให้ขึ้นเพราะน้ำเชื่อมข้นจะทำให้มือที่ชุบน้ำเชื่อมร้อน
 มาก ทำให้เกิดความไม่ยากทำได้

6.3.2 รองขนมซึ่งผลิตด้วยแป้งและไข่มีส่วนผสมของน้ำเพียงเล็กน้อย หากทำไม่ถูกวิธี
 จะได้แป้งที่มีลักษณะแข็งกรรมวิธีในขั้นนี้จึงควรระวังตอนผสมไข่แดงกับแป้ง ใช้เพียงปลายนิ้ว
 มือคล้ำให้แป้งกับไข่เข้าเป็นเนื้อเดียวกันเสียก่อน จึงเติมน้ำลงไปเล็กน้อยตามสูตร จะได้ขนมที่ดี

การนำแป้งบรรจุถ้วยก็ต้องเจาะกันให้อากาศผ่านได้เมื่อน้ำเชื่อมเข้าเตาอบ ถ้าไม่เจาะ
 จะทำให้กันด้วยโป่งขึ้น หดความสวยงาม ใช้ไม่ได้ (อรอนงค์ ลำดวล, 2545, น. 37)

7. ขนมขอม่วง



ภาพที่ 2 แสดงขนมขอม่วง

ที่มา : คลังปัญญาไทย, 2009.

"ขอม่วง" เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่ฟังชื่อและได้เห็นรูปร่างทุกคนต้องทึ่ง กับภูมิปัญญาคน
 ไทยสมัยโบราณ ขนมขอม่วงสันนิษฐานว่า เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 2 จากกาพย์เห่เรือชมเครื่อง
 หวาน ตอนหนึ่งในพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงถึงขนมขอม่วง
 ไว้ดังปรากฏ "ขอม่วงเหมาะมีรสหอมปรากฏกลโกสมรค์ คืดสีตะไบคลุม หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน"
 ขนมขอม่วงจัดเป็นอาหารว่างของคนไทยตั้งแต่โบราณ เป็นขนมที่ต้องใช้ความประณีต ในการจับ
 จีบตัวแป้งหลังการห่อหุ้มไส้แล้วให้มีลักษณะเป็นรูปดอกไม้ ทำให้มีลักษณะขนมที่ดูนุ่มนวล
 อ่อนหวาน แผงความคิดศิลปะของขนมไทยชาววัง ยิ่งรสชาติของไส้ที่มีเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมูสับ

กุ้ง ปลา เป็นต้น นำมาผัดกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย ทำให้ขนมขอม่วงเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ของความเป็นไทยครบถ้วนและควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้ แต่เนื่องจากวิธีทำที่ต้องผ่านการใช้มือในการจับจีบทำรูปร่างดังกล่าว และเป็นอาหารที่มีความชื้นสูง ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ทำให้ในปัจจุบันจะหารับประทานขนมขอม่วงได้ยาก ดังนั้นจึงควรใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ทำขนมขอม่วง โดยการพัฒนาให้เป็นวิธีการที่สะดวกขึ้น ใช้เวลาทำให้สั้นลง และสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น

7.1 คุณลักษณะทางกายภาพ

ขอม่วงเป็นอาหาร กึ่งๆ อาหารว่าง เรียกว่าย่อย ก็ได้ หรือจะกินแบบเป็นอาหารหนักก็ยังได้ เพราะมีแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว เป็นส่วนประกอบ กินแล้วก็อิ่ม เหมือนกินข้าว เคล็ดลับการกวนแป้งควรกวนด้วยไฟแรงก่อนแล้วจึง ค่อยๆลดไฟลงจนแป้งร้อนจากกระทะ

7.2 การใช้งาน

รับประทานเป็นอาหารว่าง (สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค, 2009)

7.3 ลักษณะที่ดี

- 7.3.1 ขนมมีสีม่วง รูปทรงสวย กลีบตั้ง
- 7.3.2 ลักษณะของแป้ง จะนุ่ม ไม่กระด้าง มีกลิ่นหอม ใสไม่แตก
- 7.3.3 ใส่มีกลิ่นหอมจากรสหวานเค็ม (อรอนงค์ ลำดวล, 2545, น. 75)

8. ขนมเสน่ห์จันทร์



ภาพที่ 3 แสดงขนมเสน่ห์จันทร์

ที่มา : คลังปัญญาไทย, 2009.



ขนมเสน่ห์จันทร์เป็นขนมมงคลของไทยที่ใช้ในพิธีแต่งงาน เนื่องจากแทนความหมายถึง .. ความมีเสน่ห์ดึงดูดดวงจันทร์วันเพ็ญ อีกทั้งจะทำให้คู่สมรสมีความหลงรักซึ่งกันและกัน ไม่เสื่อมคลาย ที่ได้ชื่อ “ขนมเสน่ห์จันทร์” เพราะขนมนี้จะมีส่วนประกอบที่ทำมาจากลูกจันทร์เทศ (Nutmeg Tree) ปั่นเป็นผง ผลลูกจันทร์เทศจะเป็นรูปกลมรีสีน้ำตาลไหม้ ที่ขายตามแผนกเครื่องเทศ จะมี 2 แบบ คือ เป็นลูก (ต้องเอามาปั่นเอง) หรือ แบบเป็นผงป่นสำเร็จแล้ว (คลังปัญญาไทย , 2009)

9 ขนมทองเอก



ภาพที่ 4 แสดงขนมทองเอก

ที่มา : คลังปัญญาไทย, 2009.

ขนมทองเอก เป็นขนมในตระกูลทอง อีกชนิดหนึ่งที่ต้องใช้ความพิถีพิถันเป็นอย่างยิ่งในทุกขั้นตอนการทำมีลักษณะที่ สว่างาม โดดเด่น กว่าขนมตระกูลทอง ชนิดอื่นๆ ตรงที่มีทองคำเปลว ติดไว้ที่ด้านบนของขนม (แต่ในปัจจุบันไม่นิยมติดทองแล้ว เนื่องจากอันตรายต่อสุขภาพ) คำว่า "เอก" หมายความว่า การเป็นที่หนึ่ง การใช้ขนมทองเอก ประกอบพิธีมงคลสำคัญต่าง ๆ หรือใช้มอบเป็นของขวัญในงานฉลอง การเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง จึงเปรียบเสมือน คำอวยพรให้เป็นที่หนึ่งด้วย

9.1 คุณลักษณะทางกายภาพ

ขนมทองเอก ถাঁบแบ่งประเภทตามวิธีการทำให้ขนมสุก นั้น ขนมทองเอกเป็นขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวน ส่วนมากใช้กระทะทอง กวนตั้งแต่เป็นน้ำเหลวใสจนงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือถาดเมื่อเย็นจึงตัดเป็นชิ้น ซึ่งจัดอยู่ประเภทเดียวกับ เช่น ตะโก้ ขนมลิ่มกลิน ขนมเปียกปูน ขนมศิวลาอ่อน และผลไม้กวนต่างๆ รวมถึง ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

9.2 การใช้งาน

ขนมทองเอกเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่นิยมมอบให้แก่กันเพื่อการรู้นัยว่าแสดงถึงความเจริญเป็นขั้นที่สูงขึ้นๆ เป็นขนมที่มักทำในงานบุญ งานมงคล หรือเลี้ยงพระ การมอบขนมไทยให้แก่กันเพื่อแสดงความยกย่องหรือแสดงความยินดี โดยเฉพาะการส่งมอบขนมเป็นของขวัญให้แก่ผู้ที่ได้รับการเลื่อนขั้น เลื่อนตำแหน่ง เลื่อนบรรดาศักดิ์ เพื่อสื่อความหมายต่างๆ กันไป ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นไปในทางที่ดี มีมงคลทั้งสิ้น เนื่องจากในเมืองไทยของเรายังยึด ระบบอาวุโสอยู่อย่างแนบแน่นไม่มีวันเสื่อมคลาย (สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค, 2009)

9.3 เทคนิคในการทำขนมทองเอก

เนื้อของขนมเป็นไข่และแป้งรวมกัน รูปร่างขึ้นอยู่กับพิมพ์ที่ใช้อัดขนม ความสำคัญอยู่ที่การกวนเมื่อใส่ไข่ลงในกะทิแล้วต้องระวังในเรื่องไฟไม่ใช่ไฟแรงจะทำให้ขนมไหม้ได้ ขณะที่กำลังอัดลงพิมพ์ควรวางกระทะไว้บนเตาอ่อน ๆ (เตาถ่าน) จะช่วยให้แข็งตัวช้าลงเล็กน้อย สมัยก่อนปิดทองด้วยทองที่ใช้เป็นทองแท้ จะคิดที่ตัวขนมได้ดีกว่าทองวิทยาศาสตร์

การปั้นตัวขนมทองเอกเป็นรูปร่างและกริครอย ก็ควรทำด้วยความประณีต เพราะส่วนสวยงามอยู่ที่รูปทรงของขนมทองเอก และส่วนที่ติดทองด้วย (อรอนงค์ ลำควล, 2545, น. 36)

9.4 ลักษณะที่ดีของขนมทองเอก

สีเหลืองส้มสวย กลิ่นหอม รสหวานมัน เนื้อละเอียดไม่หยาบ แข็ง ไม่แตกมัน

10. ขนมหีบไทย



ภาพที่ 5 แสดงขนมหีบไทย

ที่มา : คลังปัญญาไทย, 2009.

ขนมหีบไทย เป็นขนมที่ใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง เช่นเดียวกับขนมขอม่วง รูปทรงคล้ายถุง มีไส้วางอยู่ข้างใน ใช้ก้อนแป้งวางบนฝ่ามือกดด้วยนิ้วโป้งแล้วหมุนจนแป้งกลาย เป็นแผ่นบาง แล้วห่อตัวเป็นรูปหม้อ ใส่ไส้ข้างในตรงปากขนมที่ห่อเป็นหม้อนั้นต้องจีบเรียงในทางเดียวกันเหมือนจีบพลีต นำไปนึ่งจนสุก รับประทานกับผักสดหอม (สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค, 2009)