

ความหมายของชื่อชนมไทย

บทนำ

"ชนมไทย" เอกลักษณะของความเป็นไทยนอกจากจะมีความงดงามวิจิตร ละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำแล้วยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่นพืชพรรณจากธรรมชาติ และกลิ่นอบร่ำควันเทียนอีกทั้งชนมแต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่บ่งบอกถึงคุณค่าและแฝงไปด้วยความหมายอันเป็นสิริมงคลชนมไทย เป็นชนมหวาน มีมาตั้งแต่สมัยโบราณถือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติซึ่งอยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน ในสมัยก่อนชนมไทยจะทำเฉพาะเวลาว่างสำคัญเท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นในงานเทศกาลงานประเพณี งานทางศาสนา หรือการประกอบพิธีกรรมต่างๆแต่ที่เห็นมีชนมหลากหลายกินทุกวัน หลังสำหรับควหวานหรือกินเป็นของว่างก็ล้วนแต่คิดประดิษฐ์ประดอยขึ้นภายหลังแล้วทั้งสิ้นรวมถึงชนมจากต่างชาติที่เข้ามาโดยผ่านความสัมพันธ์ทางการเมือง ก็ถูกคัดแปลงให้มีรูปรส ลักษณะเป็นแบบไทยๆจนบางทีนึกกันไปว่าเป็นชนมไทยแท้ดั้งเดิมก็มีแต่แท้ที่จริงแล้วชนมไทยเท่านั้น จะมีส่วนประกอบเพียงสามอย่าง คือ แป้งน้ำตาลมะพร้าว โดยการทำชนมไทยนี้เป็นการบ่งบอกถึงลักษณะนิสัยของคนไทยในเรื่องความอดทนใจเย็น ละเอียดลออ และช่างสังเกตทั้งยัง ได้แฝงความหมายอันลึกซึ้งไว้ในชื่อของชนมไทยแต่ละชนิดด้วย

ชนมไทยมีความสำคัญและผูกพันกับชีวิตคนไทยมาช้านาน เป็นเอกลักษณ์ไทยที่สวยงามโดดเด่น เป็นศิลปะสูงค่าที่น่าหวงแหนที่ชนรุ่นหลังควรอนุรักษ์ให้อยู่กับวิถีชีวิตคนไทยตลอดไป

จากบทความนี้ ได้ศึกษาชื่อของชนมไทยจำนวน 50 ชื่อในเรื่องความหมาย เพื่อวิเคราะห์ความหมายของชนมไทยว่าสะท้อนลักษณะของคนไทยหรือสังคมไทยอย่างไรบ้าง ผลของการศึกษาปรากฏดังนี้

ที่	ความหมายของชื่อชนมไทย	จำนวนชื่อ	ร้อยละ
1	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความร่ำรวย	9	18
2	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความยั่งยืนและมั่นคง	6	12
3	ชนมไทยที่มีความหมายถึงเกียรติยศ ชื่อเสียงและความก้าวหน้า	5	10
4	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความสามัคคีกลมเกลียว	3	6
5	ชนมไทยที่มีความหมายถึงเสน่ห์	3	6
6	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง	3	6
7	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความราบรื่น	2	4
8	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความเกื้อกูล	1	2
9	ชนมไทยที่มีความหมายถึงแสงสว่าง	1	2
10	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความอุดมสมบูรณ์	1	2
11	ชนมไทยที่มีความหมายถึงความน่ารักน่าเอ็นดู	1	2

12	ขนมไทยที่ไม่ปรากฏความหมาย	16	32
	รวม	50	100

จากตารางข้างต้น ความหมายของขนมไทยพบว่า ความหมายถึงความร่ำรวย มากที่สุด จำนวน 9 ชื่อ คิดเป็นร้อยละ 18 รองลงมาคือความยั่งยืนและมั่นคง มีจำนวน 6 ชื่อคิดเป็นร้อยละ 12 และพบน้อยที่สุดได้แก่ ความเกื้อกูล แสงสว่าง แสงสว่าง และ ความน่ารักน่าเอ็นดู มีจำนวนเท่ากันคือ 1 คิดเป็นร้อยละ 2 มีรายละเอียดดังนี้

1. ขนมไทยที่มีความหมายถึงความร่ำรวย

ตัวอย่างที่ 1 **ขนมทองหยอด** มีลักษณะเหมือน หยอดน้ำสีเหลืองเหมือนทองโบราณใช้ประกอบในพิธีมงคลต่าง ๆ หรือมอบเป็นของขวัญในโอกาสสำคัญ ๆ แทนคำอวยพรให้ร่ำรวยมีเงินมีทองใช้จ่ายอย่างไม่รู้หมดสิ้น เปรียบเสมือนให้ทองคำแก่กัน(นลิน คูอมรพัฒนา, 2553, น.27)

ตัวอย่างที่ 2 **ทองหยิบ**ขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาขั้นตอนการทำขนมต้องใช้ความพิถีพิถันทำจากไข่แดงตีจนฟู แล้วนำไปหยอดลงในน้ำเชื่อมเดือดเมื่อสุกแล้วจึงนำมาใส่ถ้วย แล้วจับจีบเนื้อขนมสีเหลืองอร่ามจับจีบอย่างงดงามเหมือนกลีบดอกไม้ความหมายสื่อถึงการหยิบเงินหยิบทองเพื่อความรุ่งเรือง นิยมใช้ในงานพิธีมงคลหรือให้เป็นขนมอวยพรเพื่อสื่อความหมายถึง ขอให้ร่ำรวย มั่งคั่งมีเงินมีทองใช้ไม่รู้จักหมด การให้ขนมทองหยิบประดุจเหมือนการให้ทองคำแก่กัน(มณี ทองคำ, 2555, น.24)

ตัวอย่างที่ 3 **ขนมหม้อตาล** เป็นขนมโบราณที่ใช้ในพิธีแต่งงาน เรียกว่า "หม้อเงิน หม้อทอง" ตัวถ้วยขนมผสมแป้งสาลี น้ำเย็น ไข่แดง กรูแป้งในพิมพ์หม้อตาล อบให้สุก ใส่น้ำตาลทรายกับน้ำเคี่ยวให้ข้น ตักใส่ถ้วย หยดสีตามต้องการ หยอดลงในพิมพ์ ให้น้ำตาลแห้งมีความหมายสื่อถึงความร่ำรวย มีเงินทองเหลือเก็บเหลือใช้

ตัวอย่างที่ 4 **ขนมทองม้วน**ชื่อขนมชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งประสมกับกะทิและไข่ เทราดลงในพิมพ์ซึ่งมักมีลักษณะกลมให้เป็นแผ่นบาง ๆ ผึ่งไฟให้สุกแล้วม้วนเป็นหลอด ถ้าพับเป็นชั้น เรียก ทองพับ มีทั้งอย่างรสเค็มและรสหวาน

2. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความมั่นคงและยั่งยืน

ตัวอย่างที่ 5 **ฝอยทอง** เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นเส้นยาว ๆ จึงนิยมนำมาใช้ในงานมงคลสมรส เปรียบได้ว่าคู่บ่าวสาวจะครอบครองชีวิตคู่และรักกันได้อย่างยืนยาวเช่นเดียวกับเส้นฝอยทอง

ตัวอย่างที่ 6 **ขนมกง**หรือบางคนเรียกว่า ขนมกงเกวียน เป็นขนมไทยโบราณที่มีลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นพาดคล้ายกับล้อเกวียน สื่อความหมายถึงการมีความเป็นอยู่อย่างมีความสุขเปรียบเสมือนให้คู่บ่าวสาวได้ใช้ชีวิตเคียงข้างกันด้วยใจอกที่หลักแน่นมีความรักให้กันตลอดกาล เหมือนกงล้อเกวียนซึ่งหมายถึง กงเกวียน ที่หมุนไปข้างหน้าเช่นเดียวกับ พระธรรมจักร (มณี ทองคำ, 2555, น.67)

ตัวอย่างที่ 7 **ข้าวต้มมัด**เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วย ข้าวเหนียวมัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่ใส่กล้วย นำไปนึ่งให้สุก มักใช้ในงานมงคลซึ่งมีความหมายสื่อถึงให้เจ้าบ่าวและเจ้าสาวเป็นคู่รักที่ยั่งยืนตลอดนานอยู่กันเป็นคู่เหมือนข้าวต้ม

ตัวอย่างที่ 8 **ขนมโพรงเตม** เป็นแผ่นแป้งทรงคล้ายๆ กระจับจั่วหลามมีรูกลวงข้างใน และโรยน้ำตาลเป็นสายๆ เคลือบแป้งทอดกรอบ ขนมชนิดนี้ใช้ป็นสัญลักษณ์แทนเสาบ้าน ที่เป็นเหมือนหลักของการสร้างบ้านใหม่ของครอบครัวใหม่ ให้อยู่กันมั่นคงยืนยาวที่

ตัวอย่างที่ 9 **กอละแม** มีความหมายว่าให้คู่บ่าวสาวมีความรักที่เหนียวแน่นมั่นคง หวานมันเหมือนกับลักษณะความเหนียวความหวานมันของขนม

ตัวอย่างที่ 10 **ขนมพระพาย** เป็นขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน ใช้แป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำตาลอุมะลิ ใส่สีต่างๆ เพื่อหุ้มใส่ ที่ประกอบด้วยถั่วเขียวเลาะเปลือกที่บดละเอียด ผสมกับกะทิ และน้ำตาล ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เมื่อหุ้มเสร็จแล้ว นำมาวางบนใบตองที่ตัดเป็นกลม ๆ เมื่อนึ่งสุกแล้ว พรหมด้วยหัวกะทิ เชื่อกันว่าแป้งข้าวเหนียวที่ใช้หุ้มใส่ หมายถึง ความเหนียวแน่นมั่นคง ความหวานของใส่คือความรักอันแสนหวาน(นลิน คูอมรพัฒนะ,2553,น.72)

3. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงเกียรติยศชื่อเสียงและความก้าวหน้า

ตัวอย่างที่ 11 **ขนมจ่ามงกุฎ** เป็นขนมที่ทำยากมีขั้นตอนในการทำสลับซับซ้อน นิยมทำกันเพื่อใช้ประกอบพิธีการที่สำคัญจริง ๆ คำว่า "จ่ามงกุฎ" หมายถึง การเป็นหัวหน้าสูงสุด แสดงถึงความมีเกียรติยศสูงส่ง นิยมใช้เป็นของขวัญในงานเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่งถือเป็นการแสดงความยินดีและอวยพรให้มีความก้าวหน้าในหน้าที่การงานยิ่ง ๆ ขึ้นไป

ตัวอย่างที่ 12 **ขนมทองพลุ**อีกหนึ่งขนมมงคลของไทย มีความหมายถึง “ความเจริญมีชื่อเสียงโด่งดังเหมือนพลุ” ขนมชนิดนี้ต้นตำรับมาจากฝรั่งเศสดัดแปลงมาจากขนมเอแคลร์

ตัวอย่างที่ 13 **ขนมทองเอก** เป็นขนมที่ต้องใช้ความพิถีพิถันในการทำทุกขั้นตอน มีลักษณะที่สง่างาม มีทองคำเปลวติดไว้ที่ด้านบนของขนม คำว่า "เอก" หมายถึงการเป็นที่หนึ่ง จึงนิยมใช้ขนมทองเอกประกอบพิธีมงคลสำคัญต่างๆ หรือใช้มอบเป็นของขวัญในงานฉลองการเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง จึงเปรียบเสมือนคำอวยพรให้เป็นที่หนึ่ง

ตัวอย่างที่ 14 **ขนมชั้น** เป็นขนมไทยที่จะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น เพราะมีความเชื่อว่าเลข 9 เป็นเลขที่หมายถึงความเจริญก้าวหน้า จึงนิยมมอบขนมชั้นให้เพื่อแสดงความยินดีที่ได้เลื่อนชั้น เลื่อนยศฐาบรรดาศักดิ์ให้สูงส่งยิ่ง ๆ ขึ้นไป(มณี ทองคำ, 2555, น.27)

ตัวอย่างที่ 15 **ขนมกลีบลำดวน** สมัยก่อนหากมีงานมงคลสมรส มักจะใช้ขนมชนิดนี้นำมาประกอบพิธีร่วมกับขนมชนิดอื่นๆ ที่เป็นขนมมงคลเนื่องด้วยคนโบราณโบราณ มีความเชื่อกันว่า "ขนมกลีบลำดวน" มี

ความหมายที่ดี ช่วยทำให้ชื่อเสียงขจรขยายไปไกลและยังมีความหมาย สร้างความงดงามให้กับชีวิตคู่ อาจจะเป็น ด้วยลักษณะของขนนกกลีบดำดวน ที่มีกลีบดอกสามกลีบ นำมาประสานติดกัน ปั่นเกสรวางไว้ตรงกลาง ทำให้ขนนกลวดงดงามเหมือนดั่งดอกกลีบดำดวนดอกกลีบดำดวนนั้นเป็นดอกไม้ที่มีเสน่ห์ยามค่ำคืน จะส่งกลิ่นหอมอบอวล ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว(ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณพงษ์ และอัจฉรา ชินาลัย, 2534, น.58)

4. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความสามัคคีกลมเกลียว

ตัวอย่างที่ 16ขนนสามเกลอ ซึ่งเป็น ขนมที่มีความหมายถึงถึง ความสามัคคี และไม่มีวันพรากจากกัน โดยใช้เป็นขนมเลี้ยงทาย ในงานมงคลสมรส ลักษณะของขนนสามเกลอนั้นเป็น ลูกกลม ๆ เรียงกัน 3 ลูกแบบก้อนเส้า การเลี้ยงทาย จะคู่กันตอน ทอด กล่าวคือ ถ้า ทอด แล้วยังอยู่ติดกัน 3 ลูก ถือว่า บ่าวสาว จะ รักใคร่กลมเกลียวกัน ถ้าทอดแล้วติดกัน 2 ลูก แสดงว่าจะมีลูกยากหรือไม่มีเลย และถ้าหลุดจากกันหมด ไม่ติดกันเลย แสดงว่าชีวิตคู่ จะไม่ยั่งยืนหรือ ชีวิตสมรส จะไม่มีความสุข อีกนัยหนึ่ง ถ้าทอดขนนสามเกลอแล้วฟองฟูขึ้น จะถือว่าเป็นคู่ที่เหมาะสมกับราวกิ่งทองกับใบหยกแต่ถ้าทอดแล้วอีกด้านไม่ฟองฟูก็ถือว่าใช้ไม่ได้(รัมภา ศิริวงศ์, 2555,น.87)

ตัวอย่างที่ 17เกลียวทองเป็นของขบเคี้ยวที่ทำจากแป้งหมี่ผสมกับ ไข่ปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ นำมาปั้นเป็นเกลียว ทอดจนหอมกรอบซึ่งมีความหมายว่าให้เจ้าบ่าวและเจ้าสาวมีความกลมเกลียวกัน

ตัวอย่างที่ 18ข้าวเหนียวแก้ว หากงานใดมีข้าวเหนียวแก้ว ชีวิตก็จะมีความเหนียวแน่นเป็นปึกแผ่นดังชื่อข้าวเหนียว

5. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง

ตัวอย่างที่ 19ขนมถ้วยฟู ชื่อของขนมถ้วยฟูให้ความหมายอันเป็นสิริมงคล หมายถึง ความเจริญรุ่งเรืองเฟื่องฟู นิยมใช้ประกอบในพิธีมงคลต่าง ๆ ทุกงาน ลักษณะเด่นของขนมถ้วยฟูคือจะต้องมีกลิ่นหอมจากการอบ ร่ำดอกไม้สด

ตัวอย่างที่ 20ขนมปุยฝ้าย เป็นขนมไทยโบราณที่ใช้ในพิธีมงคลอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งเชื่อกันว่าจะได้ชีวิตเฟื่องฟู เจริญรุ่งเรืองเหมือนขนม ลักษณะของขนมปุยฝ้ายที่ดี ควรจะเบาฟูเหมือนดอกฝ้าย และนุ่ม หน้าขนมจะต้องแตกเป็นแฉก เนื้อขนมละเอียด ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมก็ทำหน้าที่แตกต่างกันออกไป มักใช้ในงานไหว้พิธีต่าง ๆ ทั้งไทยและจีน

ตัวอย่างที่ 21ขนมสาลีมีลักษณะเหมือนขนมไข่ นุ่มและหอมหวาน มีความยืดหยุ่นของขนม

ขนมสาลี เมื่อพูดถึง ขนมมงคลที่เชื่อกันว่า ทำให้ชีวิต รุ่งเรือง เฟื่องฟู เพิ่มพูน ทุกคนย่อมนึกถึง ขนมถ้วยฟู ปุยฝ้าย และสาลี อย่างแน่นอน ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้ จัดอยู่ในขนมมงคลดั่งที่กล่าวมา และมีกรรมวิธีการทำไม่แตกต่างกันมากนัก อีกทั้งเนื้อของขนม ฟู เบาและละเอียดหอม หวานยิ่งนัก ขนมสาลี มีลักษณะเนื้อเหมือนเค้กสปันจ์หรือเค้กเนื้อฟองน้ำ ปุยฝ้ายเองเช่นเดียวกันที่มีลักษณะเนื้อแบบนี้ แต่ต่างตรงที่รูปแบบ ของขนม

ปุยฝ้ายจะต้องมีหน้าขนมที่แตก พูสวยงามเป็นแฉกๆเหมือนดอกฝ้ายที่แตกออกจากฝัก และกลิ่นของขนมต่างกันเล็กน้อย ส่วนของขนมถ้วยฟู ลักษณะหน้าขนมแตกออกฟู แต่เนื้อขนมต่างกับสองชนิดแรก เพราะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมากในการหมักทำแป้งขนมชนิดนี้ ซึ่งต่างจากขนม 2 ชนิดแรกที่ใช้แป้งสาลีในการทำ

6. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงเสน่ห์

ตัวอย่างที่ 22 **ขนมเสน่ห์จันทร์** คนโบราณนำความมีเสน่ห์ของผลจันทร์ที่มีผลสุกสีเหลืองเปล่งปลั่ง สวยงามและมีกลิ่นหอมชวนให้หลงใหล มาประยุกต์ทำเป็นขนมให้ชื่อว่า "ขนมเสน่ห์จันทร์" โดยเชื่อว่า คำว่าเสน่ห์จันทร์เป็นคำที่มีสิริมงคล จะทำให้มีเสน่ห์คนรักคนหลงดังเสน่ห์ของผลจันทร์หรือดวงจันทร์ในคืนวันเพ็ญ จึงนิยมนำมาใช้ประกอบในงานพิธีมงคลสมรส และให้เป็นของขวัญแทนความรัก(ศรีสมร คงพันธุ์, 2533, น.34)

ตัวอย่างที่ 23 **ขนมอาลัว** เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง ผิด้านนอกจะเป็นน้ำตาลแข็ง ด้านในเป็นแป้งเหนียว มักทำเป็นอันเล็กๆ มีหลายสี มีกลิ่นหอมหวาน ชื่ออาลัวมีความหมายว่าเสน่ห์ดึงดูดใจ

ตัวอย่างที่ 24 **ขนมห้านวลหรือขนมทองโปรง** เป็นขนมไทยที่มีมาแต่โบราณ แม้จะไม่ใช้ขนมของไทยจริงๆ เป็นขนมที่เชื่อมโยงวัฒนธรรมระหว่างไทยกับโปรตุเกสครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา จึงจัดขนมห้านวลเป็นขนมไทย มีลักษณะคล้ายเรือเป็นสีเหลืองนวล ข้างนอกกรอบและข้างในโปรง

7. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความราบรื่น

ตัวอย่างที่ 25 **ขนมฝักบัว** ขนมฝักบัวที่ตรงกลางของขนมจะพองฟูขึ้นมา เหมือนบัวที่โตขึ้นมาโดยไม่ต้องดูแล ไม่มีอุปสรรค เหมือนความรักที่ราบรื่น ไร้ซึ่งอุปสรรคใดๆ หรือหมายถึงความสูงส่งในชีวิตสมรสนั่นเอง

ตัวอย่างที่ 26 **ขนมตาล** เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม ฟู มีกลิ่นตาลหอมหวานซึ่งทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สูงงอม สื่อความหมายถึง ความหวานชื่น ราบรื่นของชีวิต

8. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความเกื้อกูล

ตัวอย่างที่ 27 **เม็ดขนุน** มีสีเหลืองทอง รูปร่างลักษณะคล้ายกับเม็ดขนุน ข้างในมีไส้ทำด้วยถั่วเขียวบด มีความเชื่อกันว่าชื่อของขนมเม็ดขนุนจะเป็นสิริมงคล ช่วยให้มีคนสนับสนุนหนุนเนื่องในการดำเนินชีวิต และในหน้าที่การงานหรือกิจการต่างๆที่ได้กระทำอยู่

9. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงแสงสว่าง

ตัวอย่างที่ 28 **ขนมเทียนและขนมเทียนแก้ว** ตัวขนมที่ทำจากแป้งสีขุ่นๆหรือใสเพราะใช้น้ำตาลทรายเทียนนั้นแทนความสว่างไสวรุ่งโรจน์ของชีวิต เปรียบเสมือนแสงสว่างนำทางการใช้ชีวิตนอกจากนี้รูปทรงสามเหลี่ยมเหมือนเจดีย์ยังเป็นสัญลักษณ์มงคลทางศาสนาอีกด้วย

10. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความอุดมสมบูรณ์

ตัวอย่างที่ 29ขนมหม้อแกง เป็นขนมไทยโบราณที่เก่าแก่มาก เป็นขนมที่ได้ตำรามาจากฝรั่ง กล่าวคือเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และมีชื่อที่เรียกกันแต่เดิมนั้นเรียกว่า “ขนมกุมภมาส” หรือ “ขนมหม้อทอง” มีความหมายว่าให้เจ้าบ่าวและเจ้าสาวมีความอุดมสมบูรณ์อ้มอมนเหลือกินเหลือใช้ในครัวเรือน

11. ขนมหวานไทยที่มีความหมายถึงความน่ารักน่าเอ็นดู

ตัวอย่างที่ 30ขนมลูกชุบเป็นขนมไทยที่ใช้ถั่วทองหรือถั่วเขียวกะเทาะเปลือกแล้วต้ม นำมาบดแล้วกวนกับกะทิจนเนื้อเนียนละเอียดได้ที่ นำมาปั้นเป็นรูปทรงต่าง ๆ ของ ผัก ผลไม้ เช่น พริก มะเขือม่วง มะยม มังคุด มะม่วง เป็นต้น แล้วพาดด้วยสีผสมอาหารให้เป็นสีของผัก และผลไม้ นั้น ๆ สีต้องเนียนเรียบเสมอกัน ทาแล้วสีไม่หลุด ติดมือ นำไปชุบกับวุ้นให้ ขึ้นเงางาม ทิ้งให้แห้ง เสียบกันขนมด้วยใบแก้วที่นำมาตัดเจียนประดับให้สวยงาม การทำลูกชุบจะต้องใช้ศิลปะในการปั้นให้เหมือนของจริงเพียงแต่ย่อส่วนให้เล็กลง เป็นขนมที่มีรูปลักษณะที่สวยงามมีเสน่ห์ และเป็นที่น่าสนใจสำหรับผู้คนที่เห็นครั้งแรก สื่อความหมายถึงความน่ารักน่าเอ็นดูของเด็ก มักใช้กับผู้ใหญ่ให้กับผู้น้อย (ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง และอัจฉรา ชินาลัย, 2534, น.37)

12. ขนมหวานไทยที่ไม่ปรากฏความหมาย

ตัวอย่างที่ 31ขนมหยกมณี มักทำจากสาकुเม็ดเล็กกวนกับน้ำและน้ำตาลรับประทานคู่กับมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย แต่เดิมนิยมใช้สีเขียวจากใบเตยจึงเรียกว่า ขนมหยกมณี ปัจจุบันมีการปรุงแต่งสีต่าง ๆ เช่น สีชมพู สีม่วงสีเหลือง เป็นต้นถ้ามีหลายสีอาจใช้ชื่อเรียกตามสีที่ใส่หรือตั้งชื่อให้ไพเราะยิ่งขึ้นและหาทานได้ไม่ยากนักตามตลาดนัดชื่อดังหลายแห่ง เป็นชื่อขนมไทยโบราณชนิดหนึ่งซึ่งบ่งบอกถึงลักษณะอาหารได้เป็นอย่างดี การนำคำว่า “หยก” รวมกับคำว่า “มณี” บ่งบอกว่าขนมชนิดนี้มีสีเขียวใสแบบหินแก้วแต่เมื่อรับประทานแล้วก็จะรู้สึกถึงความนุ่มเหนียว มีรสหอมของใบเตยและรสเค็ม ๆ มัน ๆ ของมะพร้าว (รัมภา ศิริวงศ์, 2555, น.61)

ตัวอย่างที่ 32ขนมตะลุ่ม หรือขนมหน้าสังขยา เป็นขนมไทยโบราณ ๆ คล้ายๆ กับขนมถ้วยที่หลายคนอาจจะไม่เคยได้ยินแม้แต่ชื่อ หรือเคยได้ยินชื่อแต่ยังไม่เคยเห็นวิธีการทำหรือไม่เคยเห็นตัวขนมจริง ๆ ขนมชนิดนี้เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาไม่ต่ำกว่าร้อยปี และไม่พบประวัติว่าใครเป็นคนค้นคิดหรือว่าทำขนมนี้ขึ้นในเทศกาลหรือโอกาสใดๆ

ตัวอย่างที่ 33ขนมหันตราหรือเรียกอีกชื่อว่า "ขนมฝอย" เป็นขนมโบราณ ที่ใช้ในงานหมั้นซึ่งแสดงถึงการดีตรงอภิวาญฉนั้นมิคู้หมั้นแล้ว ทำจากถั่วเขียวเลาะเปลือกที่นำมากวนกับน้ำตาลทราย แล้ว ปั้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ กดตรงกลางให้บุ๋มแล้วมาห่อด้วยไข่ที่ทำเป็นตารางเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่มีหน้าตาน่ารับประทาน(ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง และอัจฉรา ชินาลัย, 2534, น.45)

ตัวอย่างที่ 34 ขนมหูลิ้นต้นเมฆลักษณะของขนจะคล้ายขนมน้ำดอกไม้เป็นขนขาววังคิดประดิษฐ์ขึ้นให้มีสีสันอุปมาอุปไมยเลียนแบบเพลงไทย ‘บุหลันลอยเลื่อน’ ซึ่งเป็นเพลงพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2 มี 2 ส่วน คือส่วนตัวขนม ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำดอกอัญชัน น้ำตาลทรายหยอดลงบนด้วยตะไค้ เมื่อนำไปนึ่งตรงกลางจะบวมลงไป ส่วนตัวหน้าขนมประกอบด้วย ไข่ กะทิ น้ำตาลมะพร้าว และนำไปนึ่งต่อจนสุก (รัชมภา ศิริวงศ์, 2555, น.87)

ตัวอย่างที่ 35 ขนมหีหนุหรือขนมทรายทำจากแป้งข้าวเจ้า นวดกับน้ำลอยดอกไม้ที่ให้ความหอม เช่น ดอกมะลิ ดอกกระดังงา เมื่อนวดแป้งกับน้ำจนได้แป้งที่เป็นก้อนแล้ว นำกระชอนหรือแร้งมาร่อนแป้งบนผ้าที่ปูไว้บนลังถึงสำหรับนึ่ง ร่อนแป้งเสร็จก็นำแป้งนั้นไปนึ่งให้สุก พอแป้งสุกจึงนำแป้งนั้นไปนึ่งกับน้ำเชื่อมที่ต้องเคี่ยวให้เสร็จเสียก่อน ด้วยการเอาน้ำเชื่อมเทใส่แป้งร่อน ๆ คนด้วยพายให้แป้งเข้ากับน้ำเชื่อม ปิดฝาภาเวลาให้ไค้ที่จึงเปิดฝาแล้วใช้พายคนตะล่อมให้ขนมที่นึ่งไว้ฟู เบา ถ้าต้องการให้ขนมมีสีสันนำรับประทานก็ใส่สีเล็กน้อยในน้ำเชื่อม เมื่อจะรับประทานให้โรยด้วยมะพร้าวขูด ขนมที่ดีจะต้องเป็นเหมือนเม็ดทรายละเอียด ร่วนซุย ไม่จับเป็นก้อน หวานเล็กน้อย หอมชื่นใจเมื่อรับประทาน(ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณ87 ผ่อง และอัจฉรา ชินาลัย, 2534, น.87)

ตัวอย่างที่ 36 เกสรชมพู ขนมหไทยโบราณ เมื่อได้มองครั้งแรกอาจจะคิดว่าขนมชนิดนี้คือ "ข้าวเหนียวแก้ว" แต่ถ้าพิศมองให้ดีจะเห็นถึงความแตกต่างอย่างชัดเจน เพราะมีลักษณะแข็งกระด้างของข้าวเหนียว ส่วนเกสรชมพูจะนุ่มนวล อ่อนโยน ที่ทำจากมะพร้าวขูดขาว ผัดกับน้ำและน้ำตาลทราย ใส่ปูนกวนให้เข้ากันใส่สีชมพูแก่ แล้วตัดใส่ถ้วย เรื่องรสชาติเกสรชมพูจะมีความมัน ความหอมของมะพร้าว และมีความหวานเป็นเอกลักษณ์

ตัวอย่างที่ 37 เห็ดโคนทำจากไข่ขาวตีกับน้ำตาลทรายปั่นจนตั้งยอด ใส่น้ำมะนาวเพื่อให้ไข่ไม่เหลว นำกระดาษขาวหนา ๆ มาฉ้วนเป็นกรวย ใส่น้ำตาลที่ตีแล้ว บีบกลม ๆ เป็นหัวเห็ด แล้วบีบยาว ๆ เป็นก้านเห็ดนำไปอบ พอสุกแล้วนำส่วนหัวมาเจาะตรงกลาง เพื่อติดกับตัวก้านเห็ด โดยใช้น้ำเชื่อม นำผงโกโก้ มาร่อนตระแกรงละเอียดโรยบนหัวเห็ด

จากผลการศึกษาเรื่อง ความหมายของชื่อขนมหวานไทย พบว่า การตั้งชื่อขนมไทยมีความหมายสื่อถึงความร่ำรวยมากที่สุด สะท้อนลักษณะของคนไทยว่า คนไทยนั้นมีความนิยมถึงความร่ำรวยให้ความสำคัญในเรื่องทรัพย์สินเงินทอง และเมื่อร่ำรวยแล้วคนไทยยังต้องการความมั่นคงและยั่งยืนในชีวิต รวมไปถึงชื่อเสียงในสังคม เกียรติยศและความก้าวหน้าในหน้าที่การงานอีกด้วย การตั้งชื่อขนมไทยนั้นล้วนแต่เป็นชื่อที่แฝงไปด้วยความเชื่อเรื่องชื่อมงคลเพื่อให้เกิดความป็นสิริมงคล

ในขณะที่เดียวกัน คนไทยตั้งชื่อขนมไทยที่มีความหมายสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ ความเกื้อกูล ความน่ารักน่าเอ็นดูและแสงสว่างน้อยที่สุด ซึ่งสามารถสะท้อนลักษณะของคนไทยในเรื่องค่านิยมได้ คือ คนไทยไม่มีค่านิยมในเรื่องความอุดมสมบูรณ์ เพราะคนไทยเห็นว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์อยู่แล้ว

นอกจากนี้คนไทยยังมีค่านิยมในเรื่อง ความเกื้อกูลน้อย เพราะสังคมไทยสมัยโบราณนั้นเป็นสังคมที่
ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

เอกสารอ้างอิง

อรวิศ นพพรรค์. (2542). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

มณี ทองคำ. (2555). **ตำรับขนมไทยชาววัง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สี่สุภาพ.

นลิน คูอมรพัฒนะ. (2553). **เส้นทางขนมไทย กำเนิดและวิวัฒนาการขนมไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

รัมภา ศิริวงศ์. (2555). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ดวงกมลพับลิชชิง.

ศรีสมร คงพันธุ์มณี สุวรรณผ่องและอัจฉรา ชินาลัย. (2534). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.

การทำขนมไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.chankanom.com/chankanom/chankanom.php>. 17 เมษายน 2559.

ขนมมงคลไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://cooking.kapook.com/dessert/thai-dessert>. 12 เมษายน 2559.

ขนมหวานของไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://nlovecooking.com/dessert/>. 12 เมษายน 2559.

ขนมไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/ขนมไทย>. 12 เมษายน 2559.

ขนมไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://cookpad.com/th/search/ขนมไทย>. 17 เมษายน 2559.

ขนมไทยทั้งหมด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.thaicookingrecipe.com/dessertall.html>. 12 เมษายน 2559.

ขนมไทยมงคล 9 ชนิด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.thaidesserthome.com/>. 17 เมษายน 2559.

ขนมไทยหมวดทอง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://kanom-tkthong.exteen.com/>. 22 เมษายน 2559.

เรียนรู้ขนมไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.baankanomsuay.com/>. 17 เมษายน 2559.

สาระขนมไทย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://m.foodtravel.tv/>. 22 เมษายน 2559.