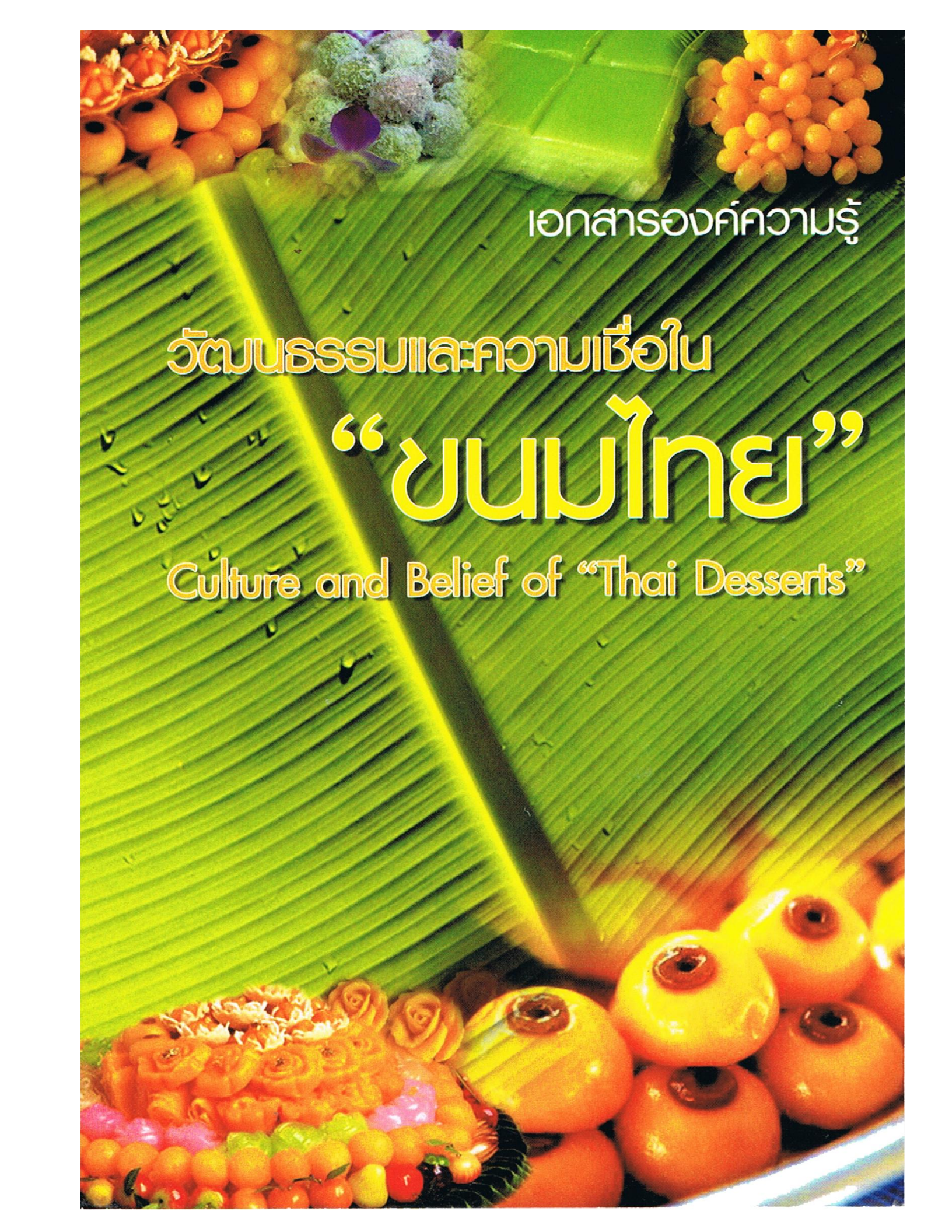




เอกสารองค์ความรู้

วัฒนธรรมและความเชื่อใน

“ขนมไทย”

Culture and Belief of “Thai Desserts”

PREFACE

Thai desserts originated from the wisdom of Thai people that was passed down from generation to generation and are considered a Thai cultural symbol. It can be obviously found that each meaningful and auspicious name of Thai desserts is linked to some sort of supernatural power which is strongly and hopefully believed to generate auspiciousness in our lives. Definitely, this is why each Thai dessert specifically plays a significant role the performance of different ceremonies. Unsurprisingly, Thai desserts have an influence to determine Thai people's belief and behavior throughout the ages.

The creation of this booklet entitled '*Culture and Belief of Thai Desserts*' results from the cooperation between *the Center of Arts, Culture and Locality* and *the English Program* of Faculty of Humanities and Social Sciences. The main objective of the booklet is to disseminate the knowledge regarding Thai culture and arts in order to respond to the university's mission on academic service for community. The production team extremely hopes that this booklet will bring the readers a deeper understanding regarding Thai desserts and a big pleasure in learning English while reading. Also, the production team still hopes that the readers can realize and appreciate the Thai cultural heritage as well as aware of preserving this precious cultural symbol that has been handed down from generation to generation just like our ancestors have done in the past!

Writing Team

คำนำ

ชนมไทยเกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทย ซึ่งสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นและได้รับการยอมรับว่าเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยอย่างหนึ่ง แน่แน่นอนว่าชื่ออันเป็นมงคลและเปี่ยมไปด้วยความหมายของชนมแต่ละชนิดได้มีการนำไปเชื่อมโยงกับพลังอำนาจเหนือธรรมชาติที่เชื่อกันว่าจะสามารถนำมาซึ่งความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต จากความเชื่อนี้เองที่ทำให้ชนมไทยแต่ละชนิดมีบทบาทในการประกอบพิธีกรรมที่แตกต่างกันออกไป จากเหตุผลนี้เองที่ทำให้กล่าวได้ว่า ชนมไทยมีอิทธิพล ต่อการกำหนดความเชื่อและพฤติกรรมของคนในสังคมไทยมาหลายยุคหลายสมัย

การจัดทำหนังสือ **“วัฒนธรรมและความเชื่อใน ชนมไทย”** เล่มนี้เกิดจากความร่วมมือระหว่างศูนย์ศิลปวัฒนธรรมและท้องถิ่นกับสาขาวิชาภาษาอังกฤษ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ซึ่งประสงค์ที่จะเผยแพร่ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมของไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายเพื่อตอบสนองพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการบริการวิชาการแก่ชุมชน คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะช่วยให้ผู้อ่านเกิดความเข้าใจในชนมไทยได้มากยิ่งขึ้น ตลอดจนเกิดความเพลิดเพลินในการเรียนรู้ภาษาอังกฤษในขณะอ่าน ยิ่งไปกว่านั้นคณะผู้จัดทำยังหวังอีกว่าการอ่านหนังสือเล่มนี้จะทำให้ผู้อ่านได้เกิดความตระหนักและซาบซึ้งคุณค่าของชนมไทยซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทย ตลอดจนเกิดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ซึ่งสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมอันมีค่าที่ได้รับการส่งผ่านกันมาจากรุ่นสู่รุ่นนี้ไว้ เฉกเช่นที่บรรพบุรุษของพวกเราได้สืบทอดต่อกันมาจากอดีต

คณะผู้จัดทำ

Culture and Belief of Thai Desserts

วัฒนธรรมและความเชื่อในขนมไทย



1. *Kao Neaw Kaew* and *Maprao Keaw*

Kao Neaw Kaew, or sweet sticky rice, and *Maprao Keaw*, or sweetened coconut, are well-known in the world of Thai desserts. Their names are derived from a combination of their main ingredient and their apparent characteristics. Noticeably, their difference simply comes from their main ingredients, i.e., *Khanom Kao Neaw Kaew* is made of *Kao Neaw* or glutinous rice; while, *Maprao Keaw* is made of *Maprao* or coconut. The tagged word ‘*Keaw*’, or transparent colored texture, is added to highlight their unique feature, which is a transparent color. Interestingly, in this sense, this Thai word ‘*Keaw*’ means ‘gem’ and ‘crystal ball’, so this meaningful word has multiple meanings.

Moreover, according to the Thai Buddhist belief, the word ‘*Keaw*’ is significantly referred to the most sublime and revered things known as the Three Triple Gems: the Buddha, the Dhamma and the Order. Undoubtedly, the word *Keaw* is undeniably used here as an auspicious name. Thus, *Kao Neaw Kaew* and *Maprao Keaw* are expected to bring the recipient brightness, cleanness, and pureness. Moreover, having the dessert in auspicious ceremonies also means being protected by the sacred power of the Three Triple Gems.

๑. ข้าวเหนียวแก้ว และ มะพร้าวแก้ว

ข้าวเหนียวแก้ว และ มะพร้าวแก้วเป็นขนมไทยซึ่งเรียกชื่อตามส่วนผสมสำคัญและลักษณะเฉพาะของเนื้อขนมที่มีลักษณะค่อนข้างใสและแวววาวประดุจแก้วมณี คำว่า “แก้ว” ซึ่งเป็นชื่อเรียกต่อท้ายของขนมชนิดนี้ถือเป็นคำที่มีความหมายและเป็นมงคลนามอย่างยิ่ง เพราะ คำดังกล่าวมีนัย แสดงให้เห็นถึงควมมีคุณค่าและความสะอาดบริสุทธิ์ นอกจากนี้คำว่า “แก้ว” ยังสามารถเชื่อมโยงได้กับสิ่งบูชาสูงสุดของพุทธศาสนิกชน คือ พระรัตนไตร หรือ แก้วอันประเสริฐสามประการ ได้แก่ พระพุทธ พระธรรมและพระสงฆ์ ด้วยเหตุนี้ข้าวเหนียวแก้วและมะพร้าวแก้วจึงเป็นนิมิตหมายแห่งความสว่างไสวและความบริสุทธิ์แห่งชีวิต นอกจากนี้ยังเชื่อกันว่าการใช้ข้าวเหนียวแก้วและมะพร้าวแก้วสำหรับประกอบพิธีในงานมงคลจะช่วยให้ได้รับการปกป้องคุ้มครองจากพลังอำนาจอันศักดิ์สิทธิ์ของพระรัตนไตรด้วยเช่นกัน

.....



2. *Kao Tom Luk Yon*

Among Thai festival desserts, *Kao Tom Luk Yon* is a traditional dessert that has an interesting story. The name *Luk Yon* is derived from a combination of two Thai words: ‘*Luk*’ which refers to a classification of shape to describe a piece of the dessert and ‘*Yon*’ which means ‘to throw’. As the name implies, this dessert has a long bamboo string which is designed for easy carrying. The story of *Kao Tom Luk Yon* is linked to the biography of the Buddha. According to the Thai Buddhists’ belief, after Buddha visited his mother in Indra’s heaven and delivered a sermon on *the Abhidhamma* during three months of the Buddhist lent, he descended to the world of humans again at *Sangassa City* on the first day of the waning moon of the eleventh lunar month. At that time, plenty of Buddhists joyfully came together to welcome and offer almsgiving to him.

They prepared the dessert while waiting for him and meant to offer the dessert to the Buddha as soon as they met him. For the crowd of people, to come close the Buddha and offer a dessert was difficult for the devout Buddhists; instead some of them threw the dessert to the Buddha's bowl from a distance. This is why the dessert is called 'Luk Yon' and plays an important role in making merit, at the end of the Buddhist lent.

๒. ข้าวต้มลูกโยน

ข้าวต้มลูกโยนเป็นขนมไทยที่มีเรื่องราวความเป็นมาน่าสนใจ คำว่า “ลูกโยน” มาจากการผสมของคำว่า ‘ลูก’ คือลักษณะนามของขนม และคำว่า ‘โยน’ ซึ่งอ้างถึงตำนานที่ว่าด้วยวิธีการในการนำขนมชนิดนี้ไปบาตรพระสงฆ์ด้วยการโยน ข้าวต้มลูกโยนจะใช้ตอกมัดไว้เพื่อสะดวกต่อการถือและพกพา ทั้งนี้ เรื่องราวเกี่ยวกับข้าวต้ม ลูกโยนได้มีการนำไปเชื่อมโยงกับเรื่องราวในพุทธประวัติ กล่าวคือมีความเชื่อที่ว่า เมื่อครั้งที่พระพุทธเจ้าได้เสด็จไปจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์เพื่อแสดงพระอภิธรรมกถาโปรดพระมารดาแล้ว พระองค์ทรงเสด็จกลับมายังโลกมนุษย์โดยทรงลงมาในเขตเมืองสังกัสสะในวันแรมหนึ่งค่ำเดือนสิบเอ็ด ในครั้งนั้นพุทธศาสนิกชนจำนวนมากต่างก็พร้อมใจกันมาต้อนรับและปรารภนาที่จะไปบาตรพระพุทธเจ้า และในระหว่างที่รอคอยการเสด็จลงมาของพระองค์ พวกเขาจึงเตรียมขนมชนิดนี้ไว้สำหรับเป็นเสบียงในระหว่าง การรอคอยและสำหรับไปบาตรพระองค์ ครั้นเมื่อถึงเวลาที่พระพุทธเจ้าทรงเสด็จลงมาการเข้าถึงพระองค์อย่างใกล้ชิดเป็นเรื่องยาก เพราะมีผู้มารอรับเสด็จอยู่เป็นจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ผู้ที่มาไปบาตรหลายคนจึงต้องไปบาตรโดยการโยนขนมที่ได้เตรียมไว้จากที่ไกลแทน ขนมชนิดนั้นจึงถูกเรียกว่าขนมลูกโยนและกลายเป็นขนมที่มีบทบาทสำคัญสำหรับการทำบุญในวันออกพรรษาสืบมา

.....



3. *Khanom Chun*

Like other traditional Thai desserts, *Khanom Chun* is popular and widely known among Thais and is strongly believed to bring good fortune to the recipient. The word *Chun* can be literally translated as ‘layers’. Obviously, the name of *Khanom Chun* is derived from its unique characteristic; it contains many layers of colored jelly. Thus, it is sometimes known as ‘multi-layer jelly’ by foreigners. Understandably, *Khanom Chun* is metaphorically interpreted as a dessert to help the recipient climb up the ‘layer’ of status, rank and position. Even though the number of layers is not strict, *Khanom Chun* is popularly overlapped with nine levels because most Thai people believe that the number nine is a harbinger of good and a positive outlook for the future and advancement.

๓. ขนมนั่น

ขนมนั่นเป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เชื่อกันว่าเป็นขนมมงคลที่จะนำมาซึ่งความโชคดีให้แก่ผู้รับ ชื่อของขนมชนิดนี้มาจากลักษณะเฉพาะของขนมที่เรียงทับซ้อนกันไปเป็นชั้นๆ และจากการที่เนื้อของขนมมีลักษณะค่อนข้างใสคล้ายกับเจลลี่และทับกันหลายๆ ชั้น ชาวต่างชาติจึงเรียกขนมชั้นว่า “เจลลี่หลายชั้น” แม้ว่าจะไม่มีการกำหนดจำนวนชั้นของขนมไว้อย่างชัดเจนแน่นอน แต่ขนมชั้น ส่วนใหญ่ทำเป็นเก้าชั้นเนื่องจากคนไทยเชื่อว่าเลขเก้าเป็นเลขมงคลที่มีผลต่อการนำมาซึ่ง สิ่งดีงาม อนาคตที่ดีและความก้าวหน้าของชีวิต

.....



4. *Khanom Foy Thong*

Khanom Foy Thong, or golden threads, is a Thai dessert that is imitative of gold and is ubiquitously found in marketplaces. The name '*Foy Thong*' comes from its unique feature. According to the Thai language, the word '*Foy*' means thin stripes and '*Thong*' means gold. *Khanom Foy Thong* can be described as a dessert of long and thin strands of golden color. Because of its color and length, *Khanom Foy Thong* is metaphorically interpreted to be the symbol of affluence and longevity. Additionally, *Khanom Foy Thong* is believed to bring good fortune and prosperity in business dealings. Also, *Khanom Foy Thong* has a customary importance in wedding ceremonies because many Thai people believe that its length is a symbol of stability in marriage. Consequently, one must be careful about the way *Khanom Foy Thong* is cut because of its special significance in length. In contrast to wedding ceremonies, it is sometimes considered inappropriate to have this dessert at a funeral ceremony because its length is believed to cause endless death for the family.

๔. ขนมฝอยทอง

ขนมฝอยทองเป็นขนมตระกูลทองที่สามารถพบได้ทั่วไปตามท้องตลาด ชื่อ “ฝอยทอง” มาจากลักษณะที่โดดเด่นของขนมซึ่งเป็นเส้นยาวเหลืองคล้ายกับไหมสีทอง จากลักษณะดังกล่าว ทำให้ขนมฝอยทองกลายเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งและการมีอายุยืนยาว ตลอดจนก่อให้เกิดความดีงามสืบเนื่องไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด ขนมฝอยทองมักได้รับความนิยมสำหรับนำไปประกอบพิธีในงานมงคลที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จทางธุรกิจ อย่างไรก็ตาม ขนมชนิดนี้มักไม่เป็นที่นิยมสำหรับใช้ทำบุญในงานศพ เพราะเชื่อกันว่าความยาวของขนมอาจนำมาซึ่งความสูญเสียอย่างไม่มีที่สิ้นสุดกับสมาชิกภายในครอบครัว



5. *Khanom Ja Mongkut*

Among traditional Thai desserts, *Khanom Ja Mongkut* is rare and has a complicated cooking process. *Khanom Ja Mongkut* plays an important role in performance of many auspicious ceremonies, even though it is not a commonplace market dessert. The name of *Ja Mongkut* originates from a combination of two Thai words. The word ‘Ja’ means a leader, and ‘Mongkut’ means the crown. Thus, *Khanom Ja Mongkut* metaphorically means a dessert that combines power and majesty to the recipients. In addition to the complicated cooking process, the dessert’s distinctive characteristic is apparent through its exquisite and appealing shape similar to that of the crown, which makes it evident why this traditional Thai dessert is called *Ja Mongkut*. Understandably, this dessert is often offered as a gift for business promotion in order to bless the recipients for continued success and thriving.

๕. ขนมห้ามงกุฏ

ขนมห้ามงกุฏเป็นขนมที่พบได้ ไม่บ่อยนัก และมีกรรมวิธีการทำที่ ค่อนข้าง ซับซ้อน ขนมไทยชนิดนี้มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในงานมงคลต่างๆ ชื่อของขนมเป็นการรวมคำไทยอันเป็นมงคลนาม สองคำเข้าไว้ด้วยกัน คือ คำว่า “จ่า” ซึ่งหมายถึง หัวหน้า หรือ ผู้นำ และคำว่า “มงกุฏ” ซึ่งมีนัยยะแสดงถึงความสูงส่ง การมียศถาบรรดาศักดิ์ ดังนั้นขนมห้ามงกุฏจึงเป็นสัญลักษณ์ของการมีอำนาจและการอยู่ในสถานะอันสูงส่ง ลักษณะที่โดดเด่นของขนมชนิดนี้คือรูปทรงที่ทำเลียนแบบรูปทรงของมงกุฏ ขนมห้ามงกุฏจึงได้รับความนิยมสำหรับมอบให้ในโอกาสที่มีการเลื่อนขั้นหรือเลื่อนตำแหน่ง ตลอดจนเป็นการอวยพรให้ผู้รับประสบความสำเร็จในกิจการที่ดำเนินการได้อีกทางหนึ่งด้วย



6. *Khanom Kalamae*

Generally, when people talk about Thai auspicious desserts for wedding ceremony, they certainly think of *Khanom Kalamae* which is commonly found across the country. The outstanding characteristic of *Khanom Kalamae* is a combination of delightful sweetness and stickiness. *Khanom Kalamae* is regarded as particularly required a specified dessert for wedding ceremonies because its alluring sweetness symbolizes a sweet life of the couple. Stickiness signifies a stability of the couple's harmonious relationship which is difficult to be divided. Additionally, *Khanom Kalamae* also significantly serves as a festival dessert during *Songkran* or Thai New Year festival. The way in which the dessert is made also represents people's unified solidarity.

๖. ขนมกะละแม

เมื่อมีการกล่าวถึงขนมที่ใช้สำหรับพิธีมงคลต่างๆ ชื่อของขนม กะละแมมักได้รับการกล่าวถึงอยู่ด้วยเสมอ ขนมกะละแมเป็นขนมที่พบได้ทั่วไป ลักษณะที่โดดเด่นของขนมไทยชนิดนี้คือความหวานที่กลมกล่อมและความเหนียวนุ่มของเนื้อขนม เหตุนี้เองที่ทำให้ขนม กะละแมได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตการแต่งงานที่หวานชื่นและความสัมพันธ์ที่เหนียวแน่นของกลุ่มสมรสซึ่งยากที่จะแยกออกจากกันได้ ทั้งนี้ การทำขนม กะละแมต้องอาศัยความร่วมมือของคนจำนวนมาก ดังนั้นขนมชนิดนี้จึง สื่อถึงความสามัคคีของคนในชุมชน ดังจะเห็นได้ว่าขนมกะละแมเป็นขนมที่นิยมทำกันในช่วงเทศกาลสงกรานต์หรือปีใหม่ของไทย และคนไทยยังเชื่อว่าการทำขนมนี้แจกจ่ายกันในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นการเริ่มต้นปีด้วยสิ่งดีงามคือความสามัคคีของคนในชุมชน



7. *Khanom Kong*

Khanom Kong is a traditional dessert which is rarely found in the marketplaces. It is regarded as a significant sweet for wedding ceremony. The name of this dessert comes from its unique characteristic resembling a wheel with spokes. *Kong* is a Thai word which means a buffalo-cart wheel. Traditionally, *Khanom Kong* plays a key part in wedding ceremonies because it symbolizes the mutual existence and movement of the newlyweds as the function of the wheels of a buffalo-cart. Therefore, *Khanom Kong* is metaphorically interpreted as a symbol of stability and harmony of marriage of the newlyweds.

๗. ขนมง

ขนมงเป็นขนมโบราณที่พบได้ไม่บ่อยนัก ตามท้องตลาด ขนมงถือว่าเป็นขนม ที่มีความสำคัญสำหรับพิธีแต่งงานมากชนิดหนึ่ง ชื่อของขนมชนิดนี้มาจากลักษณะของขนมที่เหมือนกับล้อเกวียน คำว่า “กง” เป็นคำไทยที่หมายถึง “ล้อเกวียน” ตามความเชื่อแบบโบราณ ขนมงเป็นขนมที่สำคัญสำหรับพิธีแต่งงาน เพราะเชื่อกันว่าขนมชนิดนี้เป็นสัญลักษณ์ของการใช้ชีวิตเคียงคู่กันอย่างปรองดองของคู่บ่าวสาว ประดุจดังการมีอยู่และการทำงานร่วมกันของล้อเกวียน ด้วยเหตุนี้ ขนมงจึงเป็นสัญลักษณ์แห่งความรักและการอยู่ร่วมกันชั่วนิรันดร์ของคู่สมรส

.....



8. *Khanom Kraya Sart*

Khanom Kraya Sart is a traditional Thai dessert that is commonly found in the completion of merit at the *Sart* festival, or the half year festival. The name of the dessert is derived from a combination of two words: *Kraya*, which means food, and the Indian borrowed word *Sart*, which means season. Traditionally, the *Sart* festival takes place annually from the last day of the tenth lunar month until the second day of the eleventh month. This joyful celebration marks the first harvest season of the year. Also, *Khanom Kraya Sart* is the traditional dessert for this celebration because of its association with the change of season and the harvest.

Interestingly, *Khanom Kraya Sart* is a blend of nine local agricultural ingredients like rice, sesame and other cereal grains. They are sweetened and cooked through a special process that requires family and community cooperation. Most of main ingredients are picked at the first harvest time of the year and are cooked with a special process in order to preserve it. Many Thai Buddhists believe that to offer the monks the crops at the first harvest will bring them good fortune. Undoubtedly, *Khanom Kraya Sart* attains its status as a meritorious dessert. Being a dried dessert, the fruit of merit generated from the offering of *Khanom Kraya Sart* is strongly believed to be *Sabieng Krung*, a dried provision for dead relatives on their long journey.

๘. ขนมกระยาสารท

ขนมกระยาสารทเป็นขนมที่นิยมสำหรับการทำบุญในช่วงเทศกาลสารท (เทศกาลช่วงครึ่งปี) ซึ่งจะมี

ขึ้นในวันสุดท้ายของเดือนสิบจนถึงวันที่สองของเดือนสิบเอ็ดโดยนับจากปฏิทินทางจันทรคติ ในช่วงเวลาดังกล่าวนับเป็นฤดูกาลสำหรับการเก็บเกี่ยวครั้งแรกของปี และขนมกระยาสารท จึงมีบทบาทสำคัญสำหรับเทศกาลนี้เป็นอย่างยิ่ง ความน่าสนใจของขนมชนิดนี้คือการใช้ธัญพืช ที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น ชนิดต่างๆมาผสมเข้าด้วยกันรวมเก๋อย่าง และมีการปรุงด้วยกรรมวิธีพิเศษที่ต้องอาศัยความสามัคคีจากหมู่ญาติ และจากสมาชิกในชุมชน ทั้งนี้ ส่วนผสมที่สำคัญส่วนใหญ่ของขนมเป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นในช่วงต้นของฤดูกาลเก็บเกี่ยว เชื่อกันว่าการถวายพระสงฆ์ด้วยผลผลิตที่เกิดขึ้นในช่วงแรกของฤดูกาลเก็บเกี่ยวนั้นเป็นมงคลอย่างยิ่ง ขนมกระยาสารทมีลักษณะที่แห้งและสามารถเก็บไว้ได้นาน จึงเชื่อกันว่าบุญที่เกิดจากการถวายขนมชนิดนี้และอุทิศให้แก่ญาติผู้ล่วงลับไปแล้วจะเป็น “เสบียงกรัง” สำหรับการเดินทางไกลในสังสารวัฏ



9. *Khanom Med Khanoon*

Khanom Med Khanoon, or sweetened made in the shape of tiny gold bars. With its golden color, *Khanom Med Khanoon* is categorized as a dessert of the gold lineage. The name of *Med Khanoon* derives from two Thai words, *Med* which means ‘pip’, and *Khanoon* which means ‘jack fruit’. The unique characteristic of *Khanom Med Khanoon* is its shape which imitates the pip of a jack fruit, hence the name *Med Khanoon*. Interestingly, *Med Khanoon* is considered to be an auspicious dessert since its name is the same as the auspicious tree, *Khanoon*, or jack fruit. According to Thai belief, the *Khanoon* tree is strongly believed to be a tree that supports and props up its owner because “noon” in “*Khanoon*” is a homonym of the word *Sanab Sanoon* which means support in Thai. Thus, *Khanom Med Khanoon* is a symbol of the power of support which props up our life when we are in the downturn of luck.

๕. ขนมเม็ดยนุ

ขนมเม็ดยนุเป็นขนมตระกูลทองที่ทำขึ้นให้มีลักษณะคล้ายเม็ดยนุและมีสีเหลืองคล้ายกับสีของทองคำ เชื่อกันว่าขนมเม็ดยนุเป็นขนมมงคลเพราะมีคำว่า “ยนุ” ซึ่งเป็นชื่อของต้นไม้มงคลอยู่ด้วย คนไทยส่วนใหญ่เชื่อว่าต้นไม้ยนุเป็นต้นไม้ที่มีพลังอำนาจในการค้าเงินชีวิตของผู้ปลูก เพราะชื่อของต้นไม้ “ยนุ” ได้รับการเชื่อมโยงกับคำว่า “สนับสนุน” ดังนั้นขนมเม็ดยนุจึงกลายเป็นขนมที่นำมาซึ่งพลังแห่งการค้าเงินชีวิตให้ห่างไกลจากความตกต่ำและคอยหนุนนำในช่วงขาลงของชีวิต



10. Khanom La

Khanom La is a festival dessert of the southern Thai people and is used to offer to deceased relatives. Traditionally, the southern Thai people believe that their late loved ones are allowed to come back to the human world to receive the fruits of merit during the tenth lunar month. Definitely, *Khanom La* plays an important role as a token of meritorious generosity of those who are alive to their dead relatives. The name ‘La’ is a word in the southern Thai dialect that means ‘to smear’. The name of this dessert derives from its cooking process: *Khanom La* is made by drizzling well-mixed dough onto a heated, oiled pan. The unique characteristic of this southern Thai dessert is its cloth-like shape generating from the winding overlapping of thin flour strips. With the similarity of cloth, *Khanom La* is supposed to be like a fine garment in an offering of merit. Even though *Khanom La* is a festival dessert, it can be ubiquitously found in the marketplaces.

๑๐. ขนมลา

ขนมลาเป็นขนมที่ชาวปักษ์ใต้นิยมใช้ทำบุญเพื่ออุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับในช่วงเทศกาลงาน

บุญเดือนสิบ เชื่อกันว่าเป็นช่วงเวลาทีวิญญาณของผู้ที่ล่วงลับไปแล้วจะได้รับการอนุญาตให้กลับมายังโลกมนุษย์เพื่อรับส่วนบุญกับญาติที่ยังมีชีวิตอยู่ คำว่า “ลา” เป็นชื่อของขนมตามภาษาถิ่นทางปักษ์ใต้แปลว่า “ทา” ทั้งนี้ชื่อของขนมเรียกตามกรรมวิธีการทำโดยผู้ทำจะต้องนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ไป โรยบนกระทะร้อนๆ ที่ทาน้ำมันเอาไว้ ความโดดเด่นของขนมลาคือลักษณะที่คล้ายกับผืนผ้า ที่เกิดจากการทับซ้อนกันของเส้นแป้ง ด้วยเหตุนี้ การทำบุญด้วยขนมลาก็เกิดขึ้นพร้อมกับความปรารถนาให้ญาติผู้ล่วงลับไปแล้วได้มีเสื้อผ้าอาภรณ์สวมใส่



11. *Khanom Leb Mue Nang or Khanom Kun Lao*

Khanom Leb Mue Nang or Khanom Kun Lao is one of the unique Thai desserts. Besides its pleasant fragrant smell, stickiness and sweet taste, outstanding characteristics of *Khanom Leb Mue Nang or Khanom Kun Lao* is the unique long-thin shape. Obviously, its name is derived from its distinctive shape which is similar to ladies' slender fingers. According to Thai language, the word '*Leb Mue*' means a finger and *Nang* refers to a lady. In the same way, the other name, '*Khanom Kun Lao*' comes from the word '*Kun Lao*' or an arrow bow. This dessert is always used in various important auspicious ceremonies such as wedding ceremony and pre-marriage procession ceremony. Moreover, it is used in worshipping household spirits. Thai people believe that it can bring sharp wisdom to homeowner and their families.

๑๑. ขนมเล็บมือนางหรือขนมคันหลาว

ขนมเล็บมือนางหรือขนมคันหลาวเป็นขนมไทยซึ่งมีเอกลักษณ์ในตัวเอง เพราะนอกจากจะมีกลิ่นหอม และมีความเหนียวนุ่มควบคู่ไปกับการมีรสชาติหวานมันแล้ว ลักษณะที่โดดเด่นอีกประการ หนึ่งของขนม

เล็บมือนางคือ รูปร่างของขนมที่เรียวยาวคล้ายกับนิ้วมือของหญิงสาว และในขณะเดียวกันก็อาจมองได้ว่าคล้ายกับลักษณะของคันหลาว หรือคันธนู ได้อีกด้วย ด้วยเหตุนี้เองที่ขนมชนิดนี้ได้รับการขนานนามว่า “ขนมเล็บมือนาง” หรือ “ขนมคันหลาว” ขนมเล็บมือนางได้รับการนำไปใช้ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ พิธีแต่งงาน และการแห่ขันหมาก นอกจากนี้ ขนมชนิดนี้ยังได้รับความนิยมในการนำไปบูชาพระภูมิเจ้าที่อีกด้วย ทั้งนี้คนไทยมีความเชื่อว่าขนมเล็บมือนางหรือขนมคันหลาวจะนำมาซึ่งความมีสติปัญญาอันเฉียบแหลมให้กับเจ้าของเรือนและสมาชิกในครอบครัว



12. Khanom Lod Chong

Besides the Thai desserts of the gold lineage, *Khanom Lod Chong* is also a widely known and popular Thai dessert because of its unique and delicious taste. The name of *Lod Chong* derives from its cooking process: the dough must be extruded from the holes of a molding container. Each stripe of *Khanom Lod Chong* is about two inches long, its shape and size depends on how wide the mold is. The name ‘*Lod Chong*’ comes from two Thai words: ‘*Lod*’ which means to move through, and ‘*Chong*’ which means a hole or a gap. For a wedding ceremony, *Khanom Lod Chong* is meaningfully believed as a dessert that helps the couples to overcome any hindrances and problems they may encounter on their “journey”, or throughout their married life.

๑๒. ขนมหลอดช่อง

นอกเหนือจากขนมตระกูลทองทั้งหลายแล้ว ขนมหลอดช่องเป็นขนมไทยซึ่งเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ชื่อของขนม “ลอดช่อง” เรียกตามกรรมวิธีการทำคือการนำแป้งที่ใช้ทำตัวขนมไปกดผ่านแม่พิมพ์ โดยตัวของขนมที่ได้จะมีความยาวประมาณสองนิ้ว ทั้งนี้รูปร่างและขนาดของตัวลอดช่องจะขึ้นอยู่กับความกว้างของแม่พิมพ์ เชื่อกันว่าการนำขนมหลอดช่องไปใช้ในพิธีแต่งงานจะช่วยให้คู่บ่าวสาวสามารถฟันฝ่าและเอาชนะอุปสรรคที่เกิดขึ้นในชีวิตได้



13. *Khanom Luk Choob*

Khanom Luk Choob is one of Thailand's traditional desserts found over Thailand. The wonderful unique characteristics of this dessert can be experienced through its brilliant colors and distinctive shapes that resemble a variety of fruits and vegetables. The name *Luk Choob* is derived from two Thai words: '*Luk*' which refers to a shape that is known by Thai people to describe a piece of dessert, and '*Choob*' which means 'to dip into'. As the name implies, *Khanom Look Choob* is specifically named after its preparation and cooking process that entails every piece of this dessert to be dipped in gelatin as to give it a glistening appearance. Interestingly the word '*Choob*' is significantly linked as a homonym of '*Choob Leang*' which means 'to foster'. In this context *Khanom Luk Choob* is metaphorically regarded as a symbol of affection from superiors and the elderly.

๑๓. ขนมนูกฐูป

ขนมนูกฐูปเป็นขนมไทยที่พบได้ทั่วไปตามท้องตลาด ความโดดเด่นของนูกฐูปเกิดจากความสวยงามของขนมที่ทำขึ้นเพื่อเลียนแบบรูปร่างของผลไม้และผัก อีกทั้งยังมีสีที่หลากหลายและมีความแวววาวของผิวของขนม ชื่อของขนมตั้งตามกรรมวิธีการทำคือการนำขนมไปชุบกับวุ้นเพื่อให้เกิดความแวววาวเป็นที่ดึงดูดใจ ขนมนูกฐูปถือเป็นขนมมงคลเพราะมีการเชื่อมโยงกับคำว่า “สุขเหลือยิ่ง” แน่นอนว่า ขนมนูกฐูปได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของการได้รับความรักใคร่เอ็นดูและการช่วยเหลือสนับสนุนจากผู้ใหญ่หรือผู้บังคับบัญชา



14. *Khanom Mor Kaeng*

Khanom Mor Kaeng is a dessert created by Dona Marie Guimar or *Thao Thong Kipma*, a Portuguese lady who took care of the royal kitchen in the reign of King *Narai* during the Ayutthaya era. When it was originated, *Mor Kaeng* was so much liked by the royal members and high-ranking officers and, as a result, the dessert was named “*Khumpamas*” or “*Mor Thong*”. *Thao Thong Kipma* taught ladies in the palace who worked under her the art of cooking several desserts originated from Portugal cuisines such as *Thong Yip*, *Thong Yot*, *Foi Thong*, *Thong Plu*, *Sankhaya* and *Mor Kaeng*. Later, when the palace women got married and moved back to their hometowns, they still made many favorite sweets from the knowledge that they obtained. Up to present, *Mor Kaeng* has been served in wedding ceremonies and ordination ceremonies as well as other special occasions. According to Thai belief, *Khanom Mor Kaeng* signifies abundant wealth.

๑๔. ขนมหม้อแกง

ขนมหม้อแกงเป็นขนมหวานที่ ดอญ่า มารี กีมาร์ หรือท้าวทองกีบม้าหญิงชาวโปรตุเกสแนะนำให้คนไทยได้รู้จักเป็นครั้งแรก ในอดีตขนมชนิดนี้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจากเชื้อพระวงศ์และข้าราชการ

ชั้นสูงในราชสำนัก ดังนั้นขนมหม้อแกงจึงได้รับการตั้งชื่อว่า “ขนมกุมภมาส” หรือ “ขนมหม้อทอง” ท้าวทอง
กิมมัสอนศิลปะการทำขนมหวานที่ได้รับการดัดแปลงมาจากสูตรของชาวโปรตุเกส ให้กับหญิงชาววัง ต่อมา
ภายหลัง เมื่อหญิงชาววังเหล่านี้แต่งงาน และย้ายกลับไปอยู่ที่บ้านเกิดเมืองนอนของตน พวกเธอได้เผยแพร่
วิธีการทำขนมหวานหลายชนิดซึ่งเป็นที่นิยมจากความรู้ที่ได้รับมาจากในวัง จวบจนถึงปัจจุบันขนมหม้อแกงได้
กลายเป็นขนมสำหรับใช้ในงานมงคลสมรส งานบวช รวมถึงงานสำคัญต่างๆ เพราะเชื่อกันว่าขนมหม้อแกงจะ
นำมาซึ่งความอุดมสมบูรณ์มั่งคั่งในโภคทรัพย์



15. *Khanom Phong*

According to southern Thai people's belief, *Khanom Phong* is a festival dessert that is dedicated to the dead relatives during the annual festival in the tenth lunar month. The word '*Phong*' means 'to be inflated' referring to the way in which the dessert is made by making the sticky rice inflated. The outstanding feature of *Khanom Phong* is obviously seen through a conglomeration of the inflated glutinous rice. Moreover, its unique feature of the dessert can be compared with a raft. Due to its similarity to a raft, *Khanom Phong* is strongly believed to be a floating buoyant vehicle for the dead relatives to cross the Ocean of Suffering and to carry them to the shore of happiness for their expected destination of life after death.

๑๕. ขนมพอง

ขนมพอง หรือข้าวพอง เป็นขนมที่ชาวปักษ์ใต้นิยมใช้ทำบุญในช่วงเทศกาลงานบุญเดือนสิบ เพื่ออุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว ชื่อของขนม “พอง” เรียกตามลักษณะของขนม กล่าวคือ ขนมชนิดนี้เป็นกาละติดกันของเมล็ดข้าวเหนียวซึ่งผ่านกรรมวิธีการตากแห้งแล้วนำมาทอดจนพอง ทั้งนี้จากการที่ขนมพองมีลักษณะของการเกาะติดกันเป็นกลุ่มก้อนคล้ายกับแพลอยน้ำ จึงเชื่อกันว่าการทำบุญด้วยขนม

พองจะช่วยให้ญาติผู้ล่วงลับมีแพะไว้ใช้สำหรับข้ามผ่านมหาสมุทรแห่งความทุกข์ได้ และเข้าสู่ฝั่งแห่งความสุขอันเป็นจุดหมายของชีวิตในโลกหน้า

.....



16. *Khanom Prong Samae*

Khanom Prong Samae is used in wedding ceremonies as the shape of the dessert metaphorically symbolizes pillars of a house. Thai people place great importance in the structure of their houses as they believe that houses with firm pillars means stable and secure life of the owner. Thus, giving a young couple *Khanom Prong Samae* means wishing them a secure future. *Khanom Prong Samae* can be mistaken for *Khanom Thong Maun* as they share similar appearance. However, unlike *Thong Maun*, *Khanom Prong Samae* is covered with thin crispy sugar to give the crunchy feeling when eaten.

๑๖. ขนมโพรงแสม

ขนมโพรงแสมเป็นขนมที่พบได้ในพิธีแต่งงาน รูปร่างของขนมชนิดนี้มีความคล้ายคลึงกับเสาบ้าน ด้วยเหตุนี้คนไทยจึงเชื่อกันว่าการให้ขนมชนิดนี้แก่คู่บ่าวสาวเป็นเสมือนการอวยพรให้มีชีวิตการแต่งงานที่มั่นคงประดุจดังมีเสาที่แข็งแรงมาค้ำจุนไว้ไม่ให้ทรุด ทั้งนี้ คนทั่วไปมักเข้าใจสับสนระหว่างขนมโพรงแสมกับขนมทองม้วนเนื่องจากขนมทั้งสองชนิดนี้มีลักษณะทรงกระบอกที่คล้ายกัน แต่ถึงกระนั้นก็ตามขนมโพรงแสมยังมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างไปจากขนมทองม้วนคือมีการเคลือบน้ำตาลไว้ที่ผิวของขนมบางๆ



17. *Khanom Saba*

Khanom Saba is a rare traditional Thai dessert which is available in southern Thailand for the traditional merit of the tenth lunar month ceremony. This ceremony is significant because its objective is to dedicate merit to ancestors who passed away. *Khnom Saba* symbolizes *Saba* which is from *Saba* tree. *Khanom Saba*'s appearance is similar to *Saba* fruit; therefore, it is named *Saba*. It is a flat-shaped fruit transformed into equipment for playing *Saba* or pitch-and-toss game. The traditional games *Saba* is the symbol of making merit to death people by donating them *Saba* wishing them enjoy playing this game.

๑๗. ขนมนะบ้า

ขนมนะบ้าเป็นขนมสำหรับทำบุญอุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ผู้ญาติผู้ล่วงลับในช่วงเทศกาลทำบุญเดือนสิบของชาวล้านนา คำว่า “นะบ้า” หมายถึง ผลของต้นนะบ้าซึ่งมีลักษณะกลมแบน โดยคนโบราณนำผลนะบ้าไปใช้ในการละเล่น ทั้งนี้ชื่อของขนม “นะบ้า” เรียกตามลักษณะของขนมที่คล้ายกับผลของต้นนะบ้า ดังนั้นจึงเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมนะบ้า” เชื่อกันว่าการทำบุญอุทิศให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้วด้วยขนมนะบ้าจะช่วยให้พวกเขามีของเล่นสำหรับสร้างความเพลิดเพลินในชีวิตหลังความตาย



18. *Khanom Sam Kloe*

In Thai, *Sam* means “three” and *Kloe* means “close friends”. Thus this dessert signifies unity and endless relationship. *Khanom Sam Kloe* is made of flour, molded in three small balls attached to each other and then fried in oil. In the past, this dessert was widely used in wedding ceremonies because Thais believed that the shape of the dessert when heated can predict future marriage life of the new couple. If the three balls are still attached to each other, it indicates a happy marriage. If one ball comes apart while the other two are still joined together, it means that the couple will have no children. If all the three balls are separated from each other, this will indicate a failed relationship. In addition, if the dessert expands well when heated, it also suggested that the bride and the groom are a perfect match.

๑๘. ขนมสามเกลอ

ขนมสามเกลอ ซึ่งสามารถแปลความหมายได้ตรงตัวว่า “เพื่อนสนิทสามคน” เป็นขนมที่สื่อความหมายถึงความสามัคคีและสัมพันธภาพที่ไม่มีวันจบสิ้น ขนมสามเกลอทำจากแป้งปั้นเป็นก้อนกลมๆ สามก้อนติดกัน และนำไปทอดในน้ำมัน ในอดีตขนมชนิดนี้นิยมนำมาใช้ในงานมงคลสมรสเนื่องจากคนไทยเชื่อว่ารูปร่างของขนมสามเกลอในขณะนำไปทอดสามารถทำนายถึงชีวิตหลังสมรสของคู่บ่าว-สาวได้ ถ้าขนมยังคงติดกันเป็นสามก้อนในขณะทอดแสดงว่าคู่บ่าว-สาวจะมีชีวิตสมรสที่มีความสุข ถ้าขนมติดกันสองก้อนและหลุดออกมาหนึ่งก้อนแสดงว่าคู่สมรสอาจจะมีลูกยาก หรือถ้าหากขนมหลุดออกจากกันทั้งสามก้อนแสดงว่าชีวิตสมรสจะไม่มีความสุข นอกจากนี้ถ้าขนมพองดีในระหว่างทอดนั้นย่อมแสดงว่าคู่บ่าว-สาวเป็นคู่ที่เหมาะสมกัน



19. *Khanom Sanae Jund*

Khanom Sanae Jund, a traditional Thai dessert, is believed to bring glamour and charm to the recipients. The name ‘*Sanae Jund*’ originates from a combination of two Thai words: ‘*Sanae*’ and ‘*Jund*.’ The word ‘*Sanae*’ means charm and ‘*Jund*’ refers to the nutmeg tree. The fruits of this special tree are appealing for their attractive shape, yellow color and sweet fragrance. With these unique characteristics, the nutmeg powder is used as one of the ingredients for the dessert, giving it special sweet fragrance of nutmeg and is commonly known in Thai as *Sanae Jund*. Undoubtedly, the name of *Khanom Sanae Jund* can be metaphorically interpreted as a dessert that can bring the recipients and consumers glamour like an appealing fruit of nutmeg.

๑๕. ขนมเสน่ห์จันทน์

ขนมเสน่ห์จันทน์เป็นขนมมงคลที่เชื่อกันว่าจะสามารถสร้างเสน่ห์และความนิยมชมชอบให้แก่ผู้รับได้เป็นอย่างดี คำว่า “จันทน์” เป็นชื่อของต้นไม้ซึ่งมีผลสีเหลือง มีกลิ่นหอม และมีรูปทรงที่สวยงาม สำหรับการทำขนมไทยชนิดนี้ มีการนำ ลูกจันทน์มาบดเป็น ผงแล้วผสมลงไปนึ่ง แป้งทำขนม ทำให้เกิดกลิ่นหอมอันน่าอภิรมณ์ของผลจันทน์ เชื่อกันว่าขนมเสน่ห์จันทน์เป็นขนมมงคลที่จะทำให้เกิเสน่ห์ที่น่าชื่นชมเช่นดังผลจันทน์

.....



20. *Khanom Tan*

Khanom Tan is a common market dessert which is widely known by Thais. The word ‘*Tan*’ means sugar palm tree, a tropical tree ubiquitous in every part of Thailand. Traditionally, most Thai people believe that the *Tan* tree is a symbol of sweetness because it is used as a raw material for sugar production. As the fruits of sugar palm tree, or *Luk Tan* in Thai, are used as the main ingredient for this dessert, it is called *Khanom Tan*. Obviously, the outstanding feature of *Khanom Tan* can be experienced through its sweet fragrant smell of the fruits of the sugar palm tree. Understandably, to offer *Khanom Tan* signifies the blessing of the recipients to have a sweet life as the sweet flavor of sugar palm juice.

๒๐. ขนมหตาล

ขนมหตาลเป็นขนมไทยที่พบได้ทั่วไปตามท้องตลาด “ตาล” เป็นชื่อของต้นไม้ในเขตร้อนซึ่งพบได้ทั่วไปในประเทศไทย เนื่องจากขนมชนิดนี้มีผลตาลเป็นส่วนผสมที่สำคัญ จึงเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมหตาล” ตามวัตถุดิบหลัก จากความเชื่อว่าต้นตาลเป็นสัญลักษณ์ของความหวานเพราะน้ำหวานจากต้นตาลเป็นวัตถุดิบสำหรับทำน้ำตาลปึก ดังนั้นจึงเชื่อกันว่าขนมหตาลเป็นสัญลักษณ์ของการมีชีวิตที่หวานชื่นเช่นเดียวกับรสชาติของน้ำตาล ความโดดเด่นของขนมหตาลสามารถสัมผัสได้จากสีเหลืองและกลิ่นหอมของผลตาล

.....



21. *Khanom Tom*

Khanom Tom is a traditional Thai dessert that dates back to the Sukhothai period. The name of this dessert ‘*Tom*’, or ‘to boil’ in Thai, derives from the cooking process because every round piece of *Khanom Tom* must be boiled in water. *Khanom Tom* can be classified into two types by their colors: *Khanom Tom Kao*, or white *Khanom Tom* and *Khanom Tom Deang*, or red *Khanom Tom*. Interestingly, this Thai dessert has been thought to come to Thailand with Brahmanism and the belief of gods.

According to the Hindu mythology, *Khanom Tom* is a favorite dessert of *Lord Ganesha*, the elephant-headed god and one of the deities widely worshipped in the Hindu pantheon. Once, after *Lord Ganesha* completely filled in his stomach with this dessert and was on his way to his own palace, he accidentally fell off his rat- vehicle which was alarmed by a snake. The accident caused his stomach to burst, resulting in the scattering of the desserts in all directions. With fondness of the desserts that were scattered around, he then scooped them up into his stomach again, and then headed to his palace. Undoubtedly, *Khanom Tom* is strongly believed to be a favorite dessert of the deities and also plays an important role pleasing the deities. For some ceremonies of deity invitations like a house warming ceremony and a principle house post ceremony, *Khanom Tom* appears to be indispensable.

๒๑. ขนมห่ม

ขนมห่มเป็นขนมที่เข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่ในสมัยสุโขทัยพร้อมกับความเชื่อ ของศาสนาพราหมณ์ และความเชื่อเรื่องเทพเจ้า ชื่อของขนม “ห่ม” เรียกตามกรรมวิธีการทำซึ่งต้องนำขนมไปต้มในน้ำเดือด โดย

ขนมต้มสามารถแบ่งได้เป็นสองชนิดตามสีของขนมได้แก่ ขนมต้มขาวและขนมต้มแดง ชาวอินเดียเชื่อกันว่าขนมต้มเป็นขนมที่พระพิฆเนศทรงโปรดปรานเป็นอย่างมาก ครั้งหนึ่งพระองค์ทรงได้เสวยขนมต้มอย่างเต็มที่และเสด็จกลับยังวิมาน ระหว่างทางนั่นเอง มีงูตัวหนึ่งเลื้อยตัดหน้าพระองค์จนทำให้หนูซึ่งเป็นพาหนะของพระองค์ต้องหยุดกระแทกหัว เป็นเหตุให้พระองค์ตกลงจากหลังหนูและพระอุทรแตกจนขนมหล่นเกลื่อนไปทั่วพื้น ด้วยความที่ขนมมีรสชาติที่โอชะพระพิฆเนศจึงทรงเสียดายแล้วจึงเก็บเข้าท้องและเสด็จกลับวิมานของพระองค์ต่อไปในที่สุด เชื่อกันว่าขนมต้มยังเป็นที่โปรดปรานของเทวดาทั้งหลายอีกด้วย เหตุนี้จึงนิยมนำขนมต้มถวายแด่เทวดาในพิธีมงคลเช่นการทำบุญขึ้นบ้านใหม่และพิธียกเสาเอกเป็นต้น



22. *Khanom Thong Ek*

Among Thai desserts, *Khanom Thong Ek* or gold foil-decorated sweets seems to be most outstanding and require considerable time and delicacy in the cooking process. The dessert is made from the mixture of sugar, coconut milk and duck egg yolk which is pressed into wooden molds. The cooking process of *Khanom Thong Ek* will not be finished until a little gold foil is decorated on the top of the sweet. The gold leaf on the top may be tiny, yet it has its great symbolic significance for it implies being on the top, in other words, being the best. Additionally, ‘*Ek*’ in *Thong Ek* also means number one or the best of its kind. Consequently, the dessert is often given as a present to congratulate someone who has got a promotion as it conveys the meaning of wishing them to be the best in their career.

๒๒. ขนมทองเอก

ขนมทองเอกเป็นขนมไทยที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่นและต้องอาศัยความปราณีตในการทำเป็นอย่าง

มาก ขนมทองเอกเป็นการนำเอาน้ำตาล กะทิและไข่แดงมาผสมให้เข้ากัน แล้วนำแป้งของขนมที่ได้นั้นไปกดลงในแม่พิมพ์ไม้ นอกจากนี้เอกลักษณ์ของขนมชนิดนี้สามารถสังเกตได้จากแผ่นทองที่ติดอยู่บนขนม เชื่อกันว่าขนมทองเอกเป็นขนมมงคลที่จะนำมาซึ่งความเป็นหนึ่งเหนือผู้ใด ดังคำที่ปรากฏในชื่อของขนม “เอก” ซึ่งหมายถึงความเป็นที่หนึ่ง หรือความเป็นเลิศเหนือบุคคลอื่น โดยปกติแล้ว ขนมทองเอกนิยมมอบให้กันในโอกาสที่มีการเลื่อนยศตำแหน่ง ดังนั้นการมอบขนมชนิดนี้ให้แก่ผู้อื่นจึงเป็นเสมือนการอวยพรให้ผู้รับได้เข้าสู่ตำแหน่งที่สูงสุดเหนือผู้ใด



23. *Khanom Thong Plu*

Khanom Thong Plu is a dessert of the gold lineage. Like *Foi Thong*, *Thong Yip* and *Thong Yot*, *Thong Plu* was invented by Dona Marie Guimar or *Thao Thong Kipma*, a Portuguese lady who was in charge of the royal kitchen in the reign of King Narai (Ayutthaya). According to the Thai belief, *Thong Plu*, as well as those desserts that have the names beginning with the word ‘*Thong*,’ symbolizes wealth and good luck. Besides, the word ‘*Plu*’, or fire worker in Thai, is metaphorically interpreted as prosperity of life. Consequently, this dessert of gold lineage is popularly prepared for the ceremonies and auspicious occasions. *Thong Plu* was derived from the Western dessert ‘*Éclair*’ which is a cream-filled ball shaped dessert first invented in France. However, instead of baking, this dessert is fried without any filling and then usually eaten with honey or sugar.

๒๓. ขนมทองพลุ

ขนมทองพลุเป็นหนึ่งในขนมหวานตระกูลทองซึ่งคิดค้นขึ้นโดย คอญ่า มารี กีมาร์ หญิงชาว

โปรตุเกสซึ่งมีตำแหน่งเป็นต้นเครื่องในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เช่นเดียวกับขนมหวานชนิดอื่นๆ ที่มีชื่อขึ้นต้นด้วยคำว่า “ทอง” เพราะมีส่วนผสมของไข่ไก่ ขนมทองพลุเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งร่ำรวย และความโชคดี นอกจากนี้คำว่า “พลุ” ยังเป็นสัญลักษณ์แทนความรุ่งเรืองสำหรับชีวิตอีกเช่นกัน ดังนั้นขนมหวานตระกูลทองเหล่านี้จึงเป็นที่นิยมสำหรับพิธีสำคัญและงานมงคลต่างๆ ขนมทองพลุได้รับการดัดแปลงมาจากขนมเอแคลร์ซึ่งเป็นขนมหวานไส้ครีมที่มีรูปร่างเหมือนหยดน้ำเล็กๆ ซึ่งถูกคิดค้นขึ้นเป็นครั้งแรกที่ประเทศฝรั่งเศส แต่ขนมทองพลุจะ ทำให้สุกด้วย การทอดแทนวิธีการอบและไม่มีไส้ ดังนั้นขนมชนิดนี้จึงนิยมนำมารับประทานร่วมกับน้ำตาลหรือน้ำผึ้ง



24. Khanom Thong Yib

Among traditional Thai desserts, *Khanom Thong Yib* is considered to be one of the most widely known sweets. The unique feature of *Khanom Thong Yib* can be seen through its exquisite shape which is imitated a flower. The cooking process requires a considerable effort in order to make it similar to flower. The name of *Thong Yib* derives from a combination of two Thai words: *Thong*, which means ‘gold’ and *Yib*, ‘to pick up.’ The name is called from its cooking process in which uses five fingers to pick up the dessert from a moldering utensil. Obviously, *Thong Yip* can be literally translated as ‘picking the gold up.’ According to Thai belief, this dessert is strongly believed to bring the person who receives it innumerable wealth when it is offered at auspicious ceremonies or as a gift. To offer *Thong Yib* is metaphorically like passing gold to each other. In addition to the meaning of *Khanom Thong Yib*, there is a strong belief that all recipients of this dessert will be successful in all business dealings.

๒๔. ขนมทองหยิบ

ขนมทองหยิบเป็นขนมตระกูลทองซึ่งรู้จักอย่างแพร่หลายและต้องอาศัยการทำที่ประณีต ทองหยิบเรียกตามลักษณะวิธีการทำด้วยการหยิบขนมจากนิ้วทั้งห้าจึงมี ลักษณะที่โดดเด่น หรือรูปของขนมที่ คล้ายลักษณะของดอกไม้ ชื่อของขนม “ทองหยิบ” ถือเป็นมงคลนามเพราะหมายถึงการหยิบเอาทองซึ่งเป็นของมีค่าเข้ามาไว้กับตนเอง เชื่อกันว่าการใช้ขนมนี้ในพิธีต่าง ๆ จะช่วยให้เกิดความมั่งคั่งอย่าง เหลือคณานับ นอกจากนี้การให้ขนมทองหยิบเป็นของขวัญเป็นเสมือนการอวยพรให้ผู้รับประสบความสำเร็จทางธุรกิจที่มีการกล่าวว่หากจะหยิบอะไรก็เป็นเงินเป็นทองไปหมด

.....



25. *Khanom Thong Yod*

Khanom Thong Yod or sweetened egg-yolk droplets is one of the ancient desserts introduced to Thai people by Marie Guimar de Pihna, a Portuguese lady who taught the Siamese to make desserts using egg yolks in the Ayutthaya period. The name ‘*Thong Yod*’ can be said to have come from the exquisite way it is made. This dessert is made from heavily beaten duck egg yolk mixed with wheat or rice flour which is then gently dropped into hot bubbling thick syrup to make a sweet rain drop-like dessert.

Khanom Thong Yod is frequently presented along with *Thong Yip* as they share similar appearance

and flavor. Moreover, its auspicious name undoubtedly makes it one of the Thai desserts often served in Buddhist rituals or given as a gift for special occasions. ‘*Thong*’ means gold and ‘*Yod*’ can be translated in this context as the act of gently dropping something. Giving someone the dessert can be metaphorically interpreted as gently placing gold into the recipient’s palms meaning wishing them wealth and prosperity.

๒๕. ขนมทองหยอด

ขนมทองหยอดเป็นขนมโบราณซึ่งคิดค้นขึ้นโดย คอญ่า มารี กีมาร์ หญิงต้นเครื่องชาวโปรตุเกสในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชื่อของขนม “ทองหยอด” มาจากลักษณะของขนมที่มีสีเหลืองด้วยการใช้ไข่แดงและกรรมวิธีการทำที่ต้องหยอดขนมลงไปในน้ำเชื่อมที่เดือดจนออกมาเป็นรูปที่คล้ายกับหยดน้ำฝน ขนมทองหยอดเป็นขนมที่ปรากฏให้เห็นควบคู่ไปกับขนมทองหยิบเพราะมี เนื้อสัมผัสและรสชาติที่คล้ายกันแน่นอนว่าการที่ชื่อของขนม “ทองหยิบ” ถือเป็นมงคลนาม ขนมชนิดนี้จึงได้รับความนิยมในการนำไปใช้ในพิธีมงคลต่างๆ ตลอดจนนำไปมอบเป็นของขวัญให้แก่กันและกัน ในโอกาสพิเศษต่างๆ เชื่อกันว่าการมอบขนมชนิดนี้ให้เป็นของขวัญเป็นเสมือนการหยิบยื่นทองให้แก่กันและกัน ซึ่งนั่นย่อมหมายถึงการอวยพรให้ผู้รับเป็นผู้ร่ำรวยด้วยโภคทรัพย์



26. *Khanom Tuay Foo*

Khanom Tuay Foo, or a fluffy sponge muffin, is one of Thai desserts often served on auspicious occasions. *Khamon Tuay Foo* is believed to signify prosperity as *Foo* means ‘to rise up’ and it is also a

homophone of the word '*Fieng Foo*' which can be interpreted as 'to prosper' or 'to thrive'. The word '*Tuay*' means a small cup; therefore, giving someone this dessert symbolizes offering them a cup of prosperity. *Khamon Tuay Foo* is made of rice flour that usually comes in light colors extracted from flowers or vegetables such as light blue from Butterfly Pea flowers, light green from Pandanus leaves, light pink from rose petals and light yellow from pumpkins. *Khamon Tuay Foo* is not only popular because of its auspicious name, but also because of its sweet jasmine scent which is the final touch of the cooking process.

๒๖. ขนมถ้วยฟู

ขนมถ้วยฟูเป็นขนมที่คนไทยนิยมนำไปใช้ในงานมงคลต่างๆอยู่เสมอ เชื่อกันว่าขนมถ้วยฟูเป็นสัญลักษณ์ของความเจริญรุ่งเรืองของชีวิต ธุรกิจและหน้าที่การงาน เนื่องจากคนไทยได้เชื่อมโยงคำว่า “ฟู” ซึ่งเป็นชื่อของขนมไว้กับคำว่า “เฟื่องฟู” ซึ่งเป็นคำที่มีความหมายและเป็นคำมงคลอย่างยิ่งในภาษาไทย ขนมถ้วยฟูเป็นขนมที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าวนคั้นกับน้ำกะทิที่คั้นจากน้ำลอยดอกมะลิและน้ำเชื่อม มีการเติมแต่งสีลงในเนื้อของขนม นอกจากชื่อของขนมที่เป็นมงคลนามจะทำให้ขนมถ้วยฟูได้รับความนิยมแล้ว กลิ่นหอมของดอกมะลิในเนื้อขนมยังคงเป็นเสน่ห์ดึงดูดสำหรับขนมชนิดนี้ได้เป็นอย่างดีเช่นกัน



27. *Sangkaya Fak Thong*

Sangkaya Fak Thong is a common Thai dessert which can easily be found in markets. *Sangkaya* is sweet and creamy Thai custard which is filled in a pumpkin or *Fak Thong*. With its uncomplicated cooking

procedure and a sweet taste, *Sangkaya Fak Thong* is one of the well-known Thai desserts. This famous dessert is often seen in wedding ceremonies because it conveys a symbolic meaning for good fortune. According to *Fak Thong*'s shape which symbolizes a container of wealth for newlyweds and its sweet taste signifies sweet love and the shape of *Fak Thong* conveys a symbolic meaning of a container of wealth and fortune for the newlyweds.

๒๗. สังขยาฟักทอง

สังขยาฟักทองเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่พบได้ทั่วไป ขนมชนิดนี้มีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ตลอดจนมีรสชาติที่หวานหอมจึงทำให้เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมเป็นอย่างดี อาจกล่าวได้ว่า สังขยาฟักทองเป็นการรวมเอาสังขยาและฟักทองเข้ามาไว้ด้วยกันอย่างลงตัว สังขยาฟักทองเป็นขนมไทยที่มีความสำคัญสำหรับพิธีแต่งงาน เพราะเชื่อกันว่าจะทำให้ความรักของกลุ่มสมรสมีความหอมหวานเหมือนรสชาติของสังขยา นอกจากนี้รูปลักษณะของฟักทองที่คล้ายกระปุกใส่เงินจะเป็นสัญลักษณ์แห่งความมั่งคั่งของกลุ่มสมรสได้อีกทางหนึ่งด้วย



28. Kao Jee

Kao Jee is a Thai festival dessert that is universally found in the northeastern region of Thailand. The name '*Kao Jee*' is called directly after its main ingredient and cooking process. The word '*Kao*', or rice in English, refers to the glutinous rice used as its main ingredient; the word '*Jee*', in Thai northeastern

dialect, means ‘to roast’. As the name implies, *Kao Jee* is made from steamed sticky rice which is shaped into small round ball, then skewered on bamboo stick and roasted on an open-flame fire. This dessert is traditionally offered to the monks in the third lunar month. Like some Thai festival desserts, *Kao Jee* is widely believed to be related to a story in the Buddha’s biography. According to Thai Buddhist belief, in ancient times, *Punnadasi* nervously offered this dessert to the Buddha and *Ananda*, Buddha’s disciple. At that time, she worried that her offering might offend or be refused by them. With his supernatural power and comprehension of her anxiety, the Buddha commanded *Ananda* to lay the seat and eat the dessert; consequently, *Punnadasi* was immensely overjoyed. Afterwards, the Buddha gave a sermon until she reached *Sotapatipala*, the Fruition of Stream Entry, which is the initial step in Buddhahood. For this reason, the northeastern Thai Buddhists commonly believe in the offering of *Kao Jee* as the dessert that potentially leads them to the stream of Buddhahood.

๒๘. ข้าวจี

ข้าวจีเป็นอาหารที่ชาวไทยอีสานนิยมนำไปถวายแด่พระสงฆ์ในช่วงงานบุญเดือนสามหรือ “งานบุญข้าวจี” ชื่อของอาหารชนิดนี้เรียกตามส่วนผสมหลักและกรรมวิธีในการปรุง เพราะข้าวเหนียวเป็นส่วนผสมหลัก แล้วมีการนำไป “ย่าง” หรือ “จี” (ในภาษาอีสาน) บนไฟเพื่อให้ขนมเกิดความร้อน เชื่อกันว่าข้าวจีมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องราวในพุทธประวัติ กล่าวคือ ในสมัยพุทธกาล นางปุลณทาสีได้ถวายอาหาร ชนิดนี้แด่พระพุทธเจ้าและพระอานนทผู้เป็นพุทธอุปัฏฐาก ในครั้งนั้นนางปุลณทาสีเกิดความกังวลว่า อาหารที่ตนเองถวายแด่พระพุทธเจ้าและพระอานนทที่เป็นโกชนะอันไม่ประณีต และอาจได้รับการปฏิเสธจากพระพุทธเจ้าและพระอานนท ทั้งนี้ด้วยพระญาณของพระพุทธเจ้าที่ทรงทราบวาระจิตของนาง พระองค์จึงทรงรับสั่งให้พระอานนทป้อนและฉันอาหารนั้น เมื่อนางปุลณทาสีได้เห็นเช่นนั้น นางจึงเกิดความปีติสุขเป็นอย่างยิ่ง และหลังจากนั้นพระพุทธองค์ได้ทรงแสดงพระธรรมเทศนาแก่นางปุลณทาสีจนนางได้บรรลุโสดาบัน ด้วยเหตุนี้ชาวอีสานจึงเชื่อว่าอานิสงส์จากการถวายข้าวจีแด่พระสงฆ์มีส่วนช่วยส่งเสริมให้ผู้ถวายเข้าถึงซึ่งโสดาปฏิผล

.....

แหล่งค้นคว้าอ้างอิงจากอินเทอร์เน็ต

ศรีสมร กงพันธ์, (2533), ขนมหไทย (เล่ม 1), ศูนย์การพิมพ์พลชัย, กรุงเทพมหานคร.

blog.eduzone.com

<http://panyathai.or.th>

<http://th.wikipedia.org>

<http://board.postjung.com/m/topic.php?id=533757&page=0>

<http://crazycocktails.multiply.com/journal/item/28>

http://desert-thai.blogspot.com/2011/06/blog-post_23.html

<http://kanomwanthai.wordpress.com/category>

http://meenonghaok.blogspot.com/2010_04_01_archive.html

<http://picasaweb.google.com/lh/photo/4qraCTBBmUu755F-v5TBig>

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=booker-book&date=27-08-2008&group=3&gblog=18>

<http://www.gotoknow.org/blog/uackku/176797>

http://www.hewhew.com/view_recipe_cat.php?recipe_cat_id=20&name=%A2%B9%C1%E4%B7%C2

http://www.ladysquare.com/forum_posts.asp?TID=63252&PID=1767586&title=tag

http://www.moji-maesawing.com/wizContent.asp?wizConID=33&txtmMenu_ID=7

<http://www.petsang.com/E0%B8%AD%E0%B8%87.html>

<http://www.pramool.com/cgi-bin/dispitem.cgi?8887876>

รายนามคณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

๑. นายเทพนคร ทาคง
๒. นายนพมาศ หงษาชาติ
๓. นายเมธา หมื่นประเสริฐ
๔. นางปิยะนุช พุดแก้ว
๕. Mr.David Bernard King

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. นายโยธิน จี้งวาท กรรมการ
๒. นายวชิรพงศ์ มณีนันทวัฒน์ กรรมการ
๓. นางสาวอารียา บุญทวี กรรมการ
๔. นางวิไล อนุสรณ์นการ กรรมการ
๕. นางสาวรังสิมา เจียรจรรยาธรรม กรรมการ
๖. นางสาวรัชดา ประณม กรรมการ
๗. นางประภาพร ชนะจันะศักดิ์ กรรมการ
๘. นางสาวสุมาลี ธนุฉิคติวรกุล กรรมการ
๙. นางสาวน้ำตาล เทพพิพัฒน์ กรรมการ
๑๐. นายรัฐบุรณ ชายผา กรรมการ
๑๑. นางสาวนันทิพร เรืองสวัสดิ์ กรรมการ
๑๒. นางสาวณัฐธยาน์ วรรณवास กรรมการ
๑๓. นางสาวนันทวัน คำสุริยา กรรมการ
๑๔. นายณัฐปนนท์ สิงห์ยศ กรรมการ
๑๕. นางสาวอรวรรณ เล็กชะอุม กรรมการ
๑๖. นางสาวนวลลออ อนุสิทธิ์ กรรมการ
๑๗. นางสาวจิตติรัตน์ เอนกสุวรรณกุล กรรมการ
๑๘. นายสุรพล โต๊ะสีดา กรรมการ
๑๙. นายเกษมพัฒน์ พูลสวัสดิ์ กรรมการและเลขานุการ

“ชนมไทย” เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทยมาช้านาน ถือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติซึ่งอยู่คู่กับสังคมไทยมานาน นับพันปี ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์ ในสมัยก่อนชนมไทยจะทำเฉพาะเวลาในงานเท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นในงานเทศกาล งานประเพณีงานทางศาสนา หรือการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เพราะผูกพันกับประเพณีและวัฒนธรรมไทยเพื่อใช้ในงานประเพณีและงานมงคล ทั้งนี้ชนมมักมีชื่ออันเป็นมงคลและมีความหมายไปในทางที่ดี