

ตำนานขนมกง กระจาสารท และ ผอยทองกรอบ

หลายๆ คนคงเคย ชิมขนมกงมาบ้างแล้ว แต่ก็คงมีอีกหลายๆ คนที่ยังไม่เคยมีโอกาสได้ชิมเลย เพราะขนมกงหา কিনยากแล้วในปัจจุบัน ผมเองก็เป็นอีกคนหนึ่งซึ่งมีโอกาสสัมผัสขนมกงมาตั้งแต่เด็กจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าผมจะไปไหนก็ตามหากผมได้พบหรือเจอขนมที่บ้านเราทำ หรือ นำเสนอ ผมมักจะซื้อกลับมาให้แม่และที่บ้านลองชิมเสมอ เพื่อจะได้รู้ว่าขนมท้องถิ่นอื่นมีรสชาติเหมือนหรือต่างจากขนมของเราอย่างไร เพื่อนำมาปรับปรุงรสชาติขนมของเราให้อร่อยยิ่งขึ้นไปเรื่อยๆ

ผมเชื่อว่าเราเป็นต้นตำหรับขนมที่อร่อยที่สุดเจ้าหนึ่ง นอกจากนี้แล้วเรายังมี ส่วนกนงตั้งหลายชนิดให้เลือกชิมตามชอบ คือ ขนมกงไส้ดำ ขนมกงไส้ถั่ว และขนมกงไส้เผือก ซึ่งแตกต่างจากท้องถิ่นอื่นซึ่งมักจะทำแต่ขนมกงไส้ถั่วอย่างเดียวเท่านั้น

นอกจากขนมกงแล้ว แม่ผมยังเป็นต้นตำหรับของกระจาสารทที่อร่อยมากเจ้าหนึ่งซึ่งทำขายมานานกว่า 40 ปี แม่ผมเป็นคนช่างคิดช่างทำ เอาใจลูกค้ามาใส่ใจแม่เสมอ แม่เลยทำกระจาสารทหลายสูตรทั้งสูตรแข็งและสูตรอ่อน สูตรโหน้มน้ำไปโหน้มน้ำ ปัจจุบันเรามีกระจาสารทอยู่ 3 สูตรด้วยกัน คือ สูตรดั้งเดิมของแม่ สูตรกรอบตามสมัยนิยม และสูตรพิเศษซึ่งเป็นสูตรของผมเองสำหรับคนรักและห่วงใยสุขภาพ นอกจากนี้ยังมีผอยทองกรอบ ขนมปังกรอบ และขนมฝรั่ง เลิศรสทั้งสะอาดและอร่อย เมื่อได้ชิมขนมที่อร่อยแล้ว **สิ่งที่ขาดไม่ได้อีกอย่างหนึ่งก็คือ ความเป็นมาของขนมอร่อยเหล่านี้ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ขนมมีคุณค่ามากขึ้นแก่ผู้ให้และผู้รับ**

ตำนานขนมกงและขนมสามเกลอ

การแต่งงานของคนไทยโบราณถือว่าเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตทั้งผู้หญิงและผู้ชาย ในพิธีแต่งงานต้องใช้ความละเอียดในการเลือกสรรสิ่งที่ดีงามมาเป็นส่วนประกอบ ในการจัดพิธี การจัดอาหารคาวหวานที่จะนำมาเลี้ยงรับรองแขกจะต้องคำนึงถึงความเป็นสิริมงคล เช่น ขนมสามเกลอ ขนมกง และอื่นๆ พระยาอนุমানราชชน **เสถียรโกเศศ** เขียนไว้ว่า ขนมในพิธีแต่งงานโบราณ จะมีขนมสามเกลอ ขนมกง ขนมชะมด ขนมโพรงแสม ขนมพะพาย ขนมละมุด ขนมทองเอก และอื่นๆ คนโบราณมักใช้ชื่อขนมที่มีคำพ้องเสียงบ้าง หรือขนมที่ใช้ในการเสี่ยงทายบ้าง มาจัดในพิธีเพื่อความ เป็นสิริมงคล ดังเช่น ขนมสามเกลอ คือ ขนมเสี่ยงทาย กล่าวคือ นำแป้งขนมสามเกลอมาปั้นเป็นลูกกลมๆ จับให้ติดกัน 3 ลูก นำลงชุบแป้ง แล้วค่อยๆ วางลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ ถ้าขนมยังติดกันอยู่ทั้งสามลูก ก็หมายความว่าคู่บ่าวสาวจะอยู่ด้วยกันอย่างดีตลอดจนมีลูกด้วยกัน แต่ถ้าหลุดหรือแยกออกไปจากกันลูกหนึ่ง ก็หมายความว่า มีลูกยากหรือไม่มี แต่ถ้าแยกหลุดออกทั้งสามลูก ก็หมายความว่า จะอยู่ด้วยกันไม่ยึด ด้วยเหตุนี้บางที่จะใช้ไม้เสียบไว้เพื่อไม่ให้หลุดจากกัน บางทีก็ไม่สำเร็จต้องเปลี่ยนคนทอดใหม่ เรียกว่าหาหมอมามาก ถ้าทอดแล้วขนมด้านไม่พองขึ้น คือด้านเหมือนกล้วยแขกหรือพองฟูแล้วยุบแตกหมดก็ถือว่าไม่ดี แต่ถ้าทอดให้พองงาม ลูกที่พองขึ้นกลมสวยไม่แตกไม่ยุบเรียกกันว่า **หัวแก้วหัวแหวน** ถือเป็นคู่ที่ดีเลิศ ส่วนขนมกงทำจากถั่วเขียว หรือ งา กวนกับน้ำตาลทราย น้ำกะทินำมาปั้นเป็นรูปวงล้อเกวียน แล้วชุบแป้งทอด คนโบราณถือว่า **คู่บ่าวสาวจะได้ดีมีใจจดจ่อแน่นเหมือนวงล้อเกวียนและมีความรักกันตลอดชั่วกาลนาน**

ตำนานกระยาสารท

สารท เป็นภาษาบาลี หมายถึง เทศกาลทำบุญเดือนสิบ หรือเกิดในฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งเป็นฤดูที่มีผลผลิตดองงาม จึงมีการจัดเทศกาลสารทเพื่อทำพิธีส่งเวียงสังข์ศักดิ์สิทธิ์

สารท เป็นการทำบุญกลางปีของไทยตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ของที่ทำในเทศกาลสารทเพื่อถวายพระสงฆ์เรียกว่า **กระยาสารท** สมัยก่อนจะ**ห่อแบบข้าวต้มมัด**แล้วนำไปที่วัด ที่วัดจะมีบาตรตั้งอยู่โดยที่พระไม่ต้องมายืนแต่มีลูกศิษย์คอยถ่ายบาตร ชาวบ้านก็จะทำอาหารทั้งคาวหวานไปตักบาตร อาหารคาวจะยกไปถวายพระที่กุฏิ ส่วนของหวานคือกระยาสารทจะนำไปใส่ในบาตร การตักบาตรนี้เรียกว่า **ตักบาตรธารณะ** คือ มีกระยาสารทล้วน ไม่มีของหวานอย่างอื่นปน กระยาสารทจะมีรสหวานมากจึงนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ ซึ่งฤดูนี้เป็นฤดูที่มีกล้วยไข่มาก

ตำนานฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน

ขนมเหล่านี้มีทั้งอย่างเค็มและอย่างหวาน ไม่ใช่เป็นของไทยแท้มาแต่ดั้งเดิม ไทยได้รับมาจากโปรตุเกสในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ผู้ที่นำเข้ามาคือ สตรีชาวโปรตุเกส ชื่อว่า **ปีนา เดอ กีมาร์** คนไทยในสมัยโบราณไม่คุ้นกับภาษาฝรั่งจึงเรียกแผลงเป็น **ท้าวทองกีบม้า** และได้กลายเป็นขนมของไทยอย่างสมบูรณ์ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

นายประเสริฐ ปราศรี

9 พฤษภาคม 2548

(รายละเอียดเพิ่มเติม และ สูตรขนม หาได้จาก หนังสือ แม่ผม... ขายขนมกง)