ปราชญ์ชาวบ้านตำบลหนองปรือ ประเภทช่างทำขนมไทย

ประวัติขนมไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมสี่อย่าง แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน มารี กีมาร์ เดอ ปีนา (ต้นตำรับทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้นำสูตรมาจากโปรตุเกส

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ ก็คือขนมจากไข่ และเชื่อกันว่าชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ เช่น รับประทานฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืดยาว มีอายุยืน รับประทาน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน รับประทาน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เจริญ รับประทานขนมทองเอก ก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ในสมัยรัชกาลที่ 1 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ ต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย และนับว่าเป็นยุคที่ขนมไทยเป็นที่นิยม

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง

ขนมไทยแบ่งออกเป็น ๖ ประเภท ดังนี้

๑.การทำขนมให้สุกด้วยการกวน

๒.การทำขนมให้สุกด้วยการนึ่ง

๓.การทำขนมให้สุกด้วยการเชื่อม

๔.การทำขนมให้สุกด้วยการทอด

๕.การทำขนมให้สุกด้วยการนึ่งหรืออบ

๖.การทำขนมให้สุกด้วยการต้ม

ขนมไทยภาคเหนือ

ส่วนใหญ่จะทำจากข้าวเหนียว และส่วนใหญ่จะใช้วิธีการต้ม เช่น ขนมเทียน ขนมวง ข้าวต้มหัวหงอก มักทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่นเข้าพรรษา สงกรานต์ ขนมที่นิยมทำในงานบุญเกือบทุกเทศกาลคือขนมเทียนหรือขนมจ๊อก ขนมที่หาซื้อได้ทั่วไปคือ ขนมปาดซึ่งคล้ายขนมศิลาอ่อน ข้าวอีตู่หรือข้าวเหนียวแดง ข้าวแตนหรือข้าวแต๋น ขนมเกลือ ขนมที่มีรับประทานเฉพาะฤดูหนาว ได้แก่ ข้าวหนุกงา ซึ่งเป็นงาคั่วตำกับข้าวเหนียว ถ้าใส่น้ำอ้อยด้วยเรียกงาตำอ้อย ข้าวแคบหรือข้าวเกรียบว่าว ลูกก่อ ถั่วแปะยี ถั่วแระ ลูกลานต้ม

ขนมไทยภาคกลาง

ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเจ้า เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูน และมีขนมที่หลุดลอดมาจากรั้ววัง จนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ขนมกลีบลำดวน ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมเฝือก เป็นต้น

ขนมไทยภาคใต้

ชาวใต้มีความเชื่อในเทศกาลวันสารท เดือนสิบ จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้เท่านั้น เช่น ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำหรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมไข่ปลา ขนมแดง เป็นต้น

ขนมไทยภาคอีสาน

เป็นขนมที่ทำกันง่ายๆ ไม่พิถีพิถันมากเหมือนขนมภาคอื่น ขนมพื้นบ้านอีสานได้แก่ ข้าวจี่ บายมะขามหรือมะขามบ่ายข้าว ข้าวโป่ง นอกจากนั้นมักเป็นขนมในงานบุญพิธี ที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตอง มัดด้วยตอกแบบข้าวต้มมัด กระยาสารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคู ขนมพื้นบ้านของจังหวัดเลยมักเป็นขนมง่ายๆ เช่น ข้าวเหนียวนึ่งจิ้มน้ำฝ้าย ข้าวบ่ายเกลือ คือข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนจิ้มเกลือให้พอมีรสเค็ม

ถ้ามีมะขามจะเอามาใส่เป็นไส้เรียกมะขามบ่ายข้าว น้ำอ้อยกะทิ ทำด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว ใส่ถั่วลิสงคั่วและมะพร้าวซอย ข้าวพองทำมาจากข้าวตากคั่วใส่มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นๆ และถั่วลิสงคั่ว กวนกับน้ำอ้อยจนเหนียวเทใส่ถาด ในงานบุญต่างๆจะนิยมทำขนมปาด (คล้ายขนมเปียกปูนของภาคกลาง) ลอดช่อง และขนมหมก (แป้งข้าวเหนียวไม่ ปั้นเป็นก้อนกลมใส่ไส้กระฉีก ห่อเป็นสามเหลี่ยมคล้ายขนมเทียน นำไปนึ่ง)

ประวัติปราชญ์ชาวบ้านตำบลหนองปรือ

ปราชญ์ชาวบ้านประเภทขนมไทย คือ นางชะลอ อาจหาญ เป็นราษฎร์หมู่ที่ 3 ตำบลหนองปรือ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ เป็นผู้มีความสนใจและใฝ่ศึกษาการทำขนมไทย โดยเริ่มต้นจากการทำขนมไทยฟันบ้านง่ายๆ และพัฒนาต่อยอดมาจนปัจจุบันนี้ จนกลายเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่ห้อ "ขนมหวานป้าปุ๋ย" ซึ่งผลิตขนมไทยสำหรับงานมงคลจัดจำหน่าย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน หม้อแกงเผือก เป็นต้น

โดยในปัจจุบันนี้ "ขนมไทยป้าปุ๋ย" จะจำหน่ายยังตลาดบริเวณแถวที่อาศัยแล้ว ก็ยังมีการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ไม่ว่าจำเป็น facebook หรือ Lineman หากลูกค้าท่านใดสนใจจะสั่งจองขนมเพื่อนำไปรับประทานหรือจัดจำหน่ายต่อ สามารถติดต่อได้ที่ facebook : ขนมหวานป้าปุ๋ย หรือโทรสอบถามสั่งจองได้ที่ 086 - 8456717

เป็นวิทยากรอบรมการทำขนมไทย