

ขนมเบื้อง

ขนมเบื้องเป็นขนมไทยโบราณของชาวภาคกลาง แต่เดิมนิยมรับประทานในฤดูที่มีกุ้งแม่น้ำชุกชุมคือฤดูหนาว ประกอบด้วยแป้งซึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วทองหรือถั่วเขียว ไข่ หัวกะทิเล็กน้อยและน้ำปูนรดให้เข้ากัน โรยหน้าด้วยหน้าขนม ๒ แบบ หน้าเค็มและหน้าหวาน แบบหน้าเค็มแต่เดิมใช้เนื้อกุ้งหลวง (กุ้งแม่น้ำ) ผสมมันกุ้ง สับละเอียดให้เข้ากัน ละเลงหน้ากุ้งบนแผ่นแป้ง เมื่อแป้งกรอบแล้วโรยมะพร้าวขูดทับบนกุ้ง ตามด้วยใบผักชี ใบหอมและใบมะกรูดที่ซอยละเอียด พริกไทยป่น ส่วนหน้าหวานทำจากไข่และน้ำตาลทรายขาวที่ตีจนขึ้นดี ละเลงบนแผ่นแป้ง โรยด้วยมะพร้าวขูด พับลงจายนยกลงไปตั้งรับประทานกระที่ที่ใช้ทำขนมเบื้องเดิมเป็นกระที่ดินแบน มีมือจับและฝาครอบ ต่อมาเปลี่ยนเป็นกระที่เหล็ก ผู้ละเลงแป้งหรือทำหน้าขนมจะใช้จี่ขนมเบื้องซึ่งแต่เดิมทำจากไม้ไผ่สัดเหลาแบนเป็นรูปปากเปิดขนาด ๓ นิ้ว สมัยหลังเปลี่ยนมาใช้กะจี่เหล็กแทนไม้ไผ่ละเลงแป้งเป็นรูปไข่ยาวเป็นสองอันแผ่ขนาดพอคำเมื่อแป้งแห้งแล้วจึงตักหน้าโรยบนแผ่นแป้ง เมื่อเห็นว่กรอบแล้วก็แซ่ออกพับลงในจานขนมเบื้องเป็นขนมของชนชั้นสูง ราชสำนักจัดทำเป็นงานบุญถวายขนมเบื้องแก่พระภิกษุในเดือนอ้ายดังปรากฏใน **หนังสือพระราชพิธี ๑๒ เดือน** พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ว่า “งานพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้องไม่มีกำหนดเวลาแน่นอนและไม่มีการนิมนต์พระสงฆ์มาสดมภ์ก่อน ขนมเบื้องนั้น เกณฑ์พระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนาง เจ้าจอมมารดา เจ้าแม่ พนักงานดาตปะราตั้งเตาละเลงข้างห้องพระโรง”

ขนมเบื้องถือเป็นขนมอวดฝีมือของกุลสตรีไทยมาแต่โบราณ ขนมเบื้องที่ดีผู้ทำต้องมีฝีมือในการละเลงให้บางและกรอบ มีตัวอย่างปรากฏในวรรณคดี เรื่องขุนช้าง-ขุนแผน ตอน พระไวยให้ภรรยาทั้งสอง คือนางศรีมาลาและนางสร้อยฟ้าทำขนมเบื้องมาเลี้ยงพลายชุมพล สร้อยฟ้าทำขนมเบื้องเป็นแผ่นหนา จึงสู้ศรีมาลาไม่ได้ ดังพรรณนาว่า

“สร้อยฟ้าศรีมาลาว่าเจ้าคะ	ตั้งกะทะก่อไฟอยู่อิงมี
ข้าไทยวังไขว่ไปทันที	ขัดสีกะทะยู่กุ้งสับไป
ศรีมาลาที่ละเลงแต่บางบาง	แซ่ใส่จานพานวางออกไปให้
สร้อยฟ้าเทราดแซ่ขาดไป	ขัดใจแม่ก็ปาลงเต็มที
พลายชุมพลจึงว่าพี่สร้อยฟ้า	ทำขนมเบื้องหนาเหมือนแป้งจี่
พลายงามร้องว่ามันหนาดิ	ทองประศรีว่าเหวญไม่เคยพบ”

และยังเป็นที่มาของสำนวนไทย “อย่าละเลงขนมเบื้องด้วยปาก” ใช้ต่อว่าคนที่ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้ ขนมเบื้อง เป็นขนมหรืออาหารว่างที่มีคุณค่าทางโภชนาการในระดับดีเมื่อเปรียบเทียบกับขนมไทยทั่วไป โดยเฉพาะส่วนประกอบและเครื่องปรุงจะหนักไปทางแป้งที่ให้คาร์โบไฮเดรตและพลังงานแก่ร่างกาย กุ้งให้สารอาหารโปรตีน แคลเซียม และแร่ธาตุอื่นๆ ปัจจุบันขนมเบื้องเป็นขนมไทยที่ไม่จำกัดเฉพาะเทศกาลแพร่หลายไปทุกถิ่นพบได้ทั่วไปแต่มีการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของส่วนประกอบ หน้าเค็มใช้มะพร้าวขูดขย้อมสี แสดแทนเนื้อกุ้งส่วนหน้าหวานกลายเป็นโรยด้วยฝอยทองแทน และยังมีการดัดแปลงเพิ่มส่วนประกอบมากขึ้น กลายเป็นขนมเบื้องทรงเครื่อง คือเป็นขนมเบื้องหน้าหวานที่โรยหน้าด้วยฝอยทอง ขึ้นพลับเชื่อม ขึ้นฟักเชื่อม และมะพร้าวขูดฝอย

เรียบเรียงโดย รองศาสตราจารย์สุกัญญา สุจฉายา