

## นิยามชื่ออาหารไทย

ในบทนี้จะเป็นการนำเสนอานิยามของชื่อของหวานและชื่อของคาว พร้อมภาพประกอบในตอนท้าย ผู้วิจัยนิยามชื่อของหวานเหล่านี้โดยอาศัยข้อมูลจากหนังสือเกี่ยวกับประวัติและการทำขนม รวมทั้งการปฏิบัติจริง

### 4.1 นิยามชื่อของหวาน

ชื่อของหวานไทยที่นำมาวิเคราะห์ มี 44 ชื่อ ได้แก่ กระจยาสารท กล้วยฉาบ กาละแม ขนมกง ขนมไข่หงส์ ขนมช่อม่วง ขนมชั้น ขนมชะมด ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมตะไล ขนมถ้วยฟู ขนมเทียนแก้ว ขนมนมสาว ขนมเปียก ขนมผิง ขนมฝอย ขนมฝรั่ง ขนมฝักบัว ขนมพะพาย ขนมโพรงแสม ขนมลละมุด ขนมเล็บมือ นาง ขนมลำปำ นี้อ่อน ขนมสามเกลอ ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมใส่ไส้ ขนมหน้านวล ขนมหัวผักกาด ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง จ๋ามงกุฏ ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ทองเอก ฝอยทอง พักทองแกงบวด เม็ดขนุน ลำเตี้ยยง สังขยา หุ้ม ซึ่งคานิยามทั้งหมด มีดังนี้

#### (1) กระจยาสารท

กระจยาสารท เป็นของหวานที่มีเนื้อเหนียวหนับ และรสหวานจัด ทำโดยการเปียกน้ำตาลกับข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง และงา ในสมัยก่อนจะมีกระจยาสารทกินเฉพาะหน้าทำบุญสารทในตอนสิ้นเดือน 11 เท่านั้น และมักนิยมกินคู่กับกล้วยไข่ (อรวิษุ, 2542: 24)

#### (2) กล้วยฉาบ

กล้วยฉาบ เป็นของหวานที่ทำจากกล้วยน้ำว้าหั่นตามยาวเป็นแผ่น แล้วทอดฉาบน้ำตาล (ทัศนีย์, 2532: 10)

#### (3) กาละแม

กาละแม เป็นของหวานที่มีลักษณะนุ่ม เหนียว มีสีดำหรือน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมเหมือนกลิ่นน้ำตาลไหม้ ทำให้สุกโดยการเปียกข้าวเหนียวกับกะทิและน้ำตาล (ทัศนีย์, 2532: 17)

#### (4) ขนมกง

ขนมกง เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นพาดขวางกลางไขว้กันคล้ายกับกงล้อเกวียน ขนมกงทำโดยนำข้าวตอกและถั่วเขียวมาตำให้ละเอียด ผสมกับน้ำตาลและแป้งเคี้ยวให้เข้ากัน ปั้นให้เป็นวงคล้ายกงล้อเกวียน เอาชุปแป้งแล้วทอด ในพิธีแต่งงานโบราณนิยม

ทำแป้งหุ้ม โดยนำไข่มาโรยเป็นฝอยแล้วย้อมสีหุ้มคลุมที่ขนมงกก่อนเพื่อความสวยงามของหวานชนิดนี้ มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า "ขนมงกเกวียน" (ส.พลายน้อย, 2546: 118)

(5) ขนมไข่หงส์

ขนมไข่หงส์ เป็นของหวานที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว มีไส้เป็นถั่วลิสง มันหมูแข็งต้มสุก และหัวหอมซอย ผัดกับเครื่องปรุงรส ทำโดยนำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ ใสไส้ ทอดให้พองแล้วนำไปคลุกกับน้ำตาลที่ต้งไฟเคี่ยวไว้ ของหวานนี้มีชื่อเรียกอื่นอีกว่า ขนมไข่เหี้ย ขนมพองเหี้ยหรือขนมไข่สวรรค์ (ทัศนีย์, 2532: 13)

(6) ขนมช่อม่วง

ขนมช่อม่วง เป็นของหวานที่ทำจากแป้ง เป็นรูปช่อดอกไม้ มีสีม่วงเหมือนดอกช่อม่วง สีม่วงเกิดจากสีของน้ำดอกอัญชันผสมน้ำมะนาว มีไส้เป็นหมูสามชั้น พักเชื่อม เกลือ งาคั่ว และถั่วลิสงทำให้สุกโดยการนึ่ง (ทัศนีย์, 2532: 98-99)

(7) ขนมชะมด

ขนมชะมด เป็นของหวานที่ทำด้วยถั่วเขียวหนึ่งหรือต้มสุก ปั้นเป็นลูกกลมๆสามลูกใช้ไม้เสียบติดกันเป็นรูปก้อนเส้าเหมือนขนมสามเกลอ แต่ไม่หุ้มแป้งข้าวเหนียวอย่างขนมสามเกลอเสร็จแล้วเอาลงชุบแป้งทอดอย่างขนมงก (ส.พลายน้อย, 2546: 120)

(8) ขนมชั้น

ขนมชั้น เป็นของหวานที่มีลักษณะนุ่ม เหนียว เป็นมันเงา มีสีสลับกันเป็นชั้นๆ ส่วนใหญ่นิยมใส่น้ำใบเตยเพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีสีนวลสวยงาม ทำให้สุกโดยการนึ่ง (อรวิสุ, 2542: 48)

(9) ขนมต้มขาว

ขนมต้มขาว เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นก้อนแป้งสีขาว ทำจากแป้งข้าวเหนียวต้มสุกคลุกกับมะพร้าวทึนทึกชุดเคล้าเกลือ มีไส้เป็นมะพร้าวทึนทึกชุดเคี่ยวกับน้ำตาล (อรวิสุ, 2542: 33)

(10) ขนมต้มแดง

ขนมต้มแดง เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นก้อนแป้งที่มีสีแดงจากน้ำตาลปีบเคี่ยวกับมะพร้าว ทำโดยนำแป้งข้าวเหนียวมาต้มสุกแล้วตักลงคนให้เข้ากันกับหน้ากระฉีก (อรวิสุ, 2542: 34)

(11) ขนมตะไล

ขนมตะไล เป็นของหวานที่มี 2 ส่วน คือ ตัวขนมทำจากแป้งกับน้ำตาล และหน้าขนมทำจากแป้ง กะทิ และเกลือ ทำโดยหยอดส่วนผสมของตัวขนมลงในถ้วยตะไล หนึ่งจนตัวขนมสุก หยอดส่วนผสมของหน้าขนมแล้วนำไปนึ่งต่ออีกครั้ง (อรวิสุ, 2542: 22)

## (12) ขนมถ้วยฟู

ขนมถ้วยฟู เป็นของหวานที่ทำจากแป้ง น้ำตาล กะทิ ลูกแป้งข้าวหมากและน้ำแป้งข้าวหมาก ทำโดยนำส่วนผสมตักใส่ถ้วยแล้วนึ่งจนสุก ลักษณะขนมถ้วยฟูที่ดี คือ ขนมแตกฟูสวย เนื้อนุ่ม มีความเหนียวนิดๆ และมีกลิ่นหอม (อรวรส, 2542: 47)

## (13) ขนมเทียนแก้ว

ขนมเทียนแก้ว เป็นของหวานที่มีรูปร่างเหมือนขนมเทียน แต่เนื้อแป้งจะใสเหมือนแก้วจนมองเห็นไส้ที่อยู่ด้านใน ทำจากแป้งถั่ว น้ำตาล กะทิ และถั่วเขียว ทำให้สุกโดยการเป็ยก ของหวานนี้มีชื่อเรียกอื่นอีกว่า ขนมเทียนใบตองสด (อรวรส, 2542: 96)

## (14) ขนมนมสาว

ขนมนมสาว เป็นของหวานที่มีรูปร่างคล้ายปีรามิด ทำจากแป้งข้าวเหนียว ช้างในมีไส้ทำด้วยถั่วหนึ่งสุกผัดกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ห่อด้วยใบตอง แล้วนำมาหนึ่งอีกครั้ง ขนมนมสาว มีชื่อเรียกอีกอย่างว่า “ขนมเทียน” (อรวรส, 2542: 111)

## (15) ขนมเปียก

ขนมเปียก เป็นของหวานที่มีเนื้อนุ่มเหนียว ใช้แป้งถั่ว ลักษณะผิวแป้งจะใสเป็นมัน มีสีน้ำตาลอ่อน รสหวานมัน มีถั่วลิสงหรือชีได้แต่งบนหน้าขนม ทำให้สุกโดยการเป็ยกแป้งกับกะทิและน้ำตาล (ทัศนีย์, 2532: 42-43)

## (16) ขนมผิง

ขนมผิง เป็นของหวานที่มีลักษณะก้อนกลม หรือก้อนยาวรี ทำจากแป้งมัน น้ำตาล กะทิ และไข่แดง ทำให้สุกโดยการนำส่วนผสมไปอบหรือผิง ของหวานชนิดนี้เมื่อนำเข้าปากจะละลายเอง (อรวรส, 2542: 61)

## (17) ขนมฝรั่ง

ขนมฝรั่ง เป็นของหวานที่ใช้แป้งสาลี น้ำตาล และไข่เปิดทั้งฟองเป็นส่วนผสม ทำให้สุกโดยการอบหรือผิง เป็นขนมไข่โบราณซึ่งมีลักษณะเหมือนขนมไข่ในปัจจุบัน (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมภาคกลาง เล่มที่ 8, 2542: 3804)

## (18) ขนมฝอย

ขนมฝอย เป็นของหวานที่ทำจากถั่วเขียวหนึ่งสุกปั้นเป็นก้อน นำไปเข้าไข่เชื่อม โดยการนำไส้หนึ่งหรือจนจนสุกแล้ว นำมาชุบไข่ และใส่ลงไปนึ่งในน้ำเชื่อมที่เคี่ยวไว้ แล้วหุ้มด้วยหุ้มซึ่งทำโดยการโรยไข่ลงในกระทะให้เป็นเส้นเล็กๆสานกันเป็นตาข่าย ขนมฝอยมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “ขนมหันตรา” (อรวรส, 2542: 59)

## (19) ขนมหักบัว

ขนมหักบัว เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นแผ่นกลม ขอบหยักเล็ก ๆ สม่่าเสมอกัน ส่วนกลางขนมหานูนขึ้น ข้างในเป็นโพรง มีลักษณะเช่นเดียวกับฝักของดอกบัวจริง ๆ ส่วนขอบแบ่งกรอบตรงกลางนุ่ม รสหวาน หอม มีส่วนผสมเป็นแป้ง น้ำตาล กะทิ กล้วยหอมและเกลือ ทำให้สุกโดยการทอด (ทัศนีย์, 2532:161)

## (20) ขนมพะพาย

ขนมพะพาย เป็นของหวานที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวหุ้มไส้ถั่ว ทำให้สุกโดยการนึ่ง มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า "ขนมพะพาย" (สำนักพระราชวัง, 2534: 88)

## (21) ขนมโพรงแสม

ขนมโพรงแสม เป็นของหวานที่มีรูปทรงกระบอก ข้างในกลวงเป็นโพรงคล้ายโพรงแสม ทำโดยนำแป้งมาต้มหรือหนึ่งให้สุก แล้วนำแป้งไปหุ้มรอบไม้กระบอกแล้วทอด ตักขึ้นแล้วนำน้ำตาลที่เคี่ยวให้เป็นยางโรยเป็นเส้นๆบนตัวขนม (ส.พลายน้อย, 2546: 120-121)

## (22) ขนมละมุด

ขนมละมุด เป็นของหวานที่มีส่วนผสมเหมือนขนมสามเกลอทุกอย่าง แต่มีขนาดใหญ่เป็นลูกโตดไม่ติดกันอย่างขนมสามเกลอ (ส.พลายน้อย, 2546: 121)

## (23) ขนมเล็บมือนาง

ขนมเล็บมือนาง เป็นของหวานที่ทำจากแป้ง น้ำตาลทราย มะพร้าวทึนทึกขูด กะทิ และงาคั่ว ขนมเล็บมือนางจะมีการปั้นแป้งให้มีหัวท้ายเรียวแหลมเหมือนนิ้วมือแล้วนำไปทำให้สุกโดยการนึ่ง โดยจะเสิร์ฟพร้อมกับกะทิ และน้ำตาลที่ผสมงา (อรวรส, 2542: 19)

## (24) ขนมสามเกลอ

ขนมสามเกลอ เป็นของหวานที่ได้ทำด้วยมะพร้าวหัวขูดเป็นฝอยกวนกับน้ำตาลอย่างหน้ากระฉีก ใสถั่วเขียวคั่วแล้วเคี่ยวต่อจนเหนียวพอปั้นได้ แล้วนำแป้งข้าวเหนียวมาหุ้มบางๆก่อนนำไปเสียบไม้ให้เป็นชุดๆละสามลูกอย่างกอนแล้ว แล้วนำไปชุบแป้งทอดเช่นเดียวกับขนมชะมด (ส.พลายน้อย, 2546: 119)

## (25) ขนมสำปันนีอ่อน

ขนมสำปันนีอ่อน เป็นของหวานที่มีลักษณะแห้งและนุ่ม จะเรียกว่า สำปะนี หรือส้มปันนี ก็ได้ ชื่อของหวานนี้ นำมาจากชื่อเรือชนิดหนึ่ง เนื่องจากสมัยโบราณจะทำขนมเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนคล้ายเรือสำปันนี แต่ในปัจจุบันนิยมใช้การกดขนมใส่พิมพ์ มีส่วนผสม คือ แป้งมัน น้ำตาล และกะทิ ทำให้สุกโดยการกวนแป้ง (ทัศนีย์, 2532: 36)

## (26) ขนมน้ำจันทน์

ขนมน้ำจันทน์ เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมสีเหลืองตรงกลางเป็นสีน้ำตาลมีลักษณะเหมือนผลจันทน์ ทำจากแป้ง น้ำตาล กะทิ ไข่แดงและผงจันทน์เทศ ทำโดยการกวนแป้งกับส่วนผสมจนสุก ปั้นเป็นก้อนและอาจตกแต่งโดยใช้ใบและก้านของผลจันทน์ให้สวยงาม เป็นที่สังเกตว่าถึงแม้คำว่า "จันทน์" จะสะกดอย่างนี้ แต่ก็ไปพ้องเสียงกับคำว่า "จันทน์" ซึ่งหมายถึงลูกจันทน์ (อรรถสู, 2542: 55)

## (27) ขนมน้ำใส

ขนมน้ำใส เป็นของหวานที่ทำโดยนำแป้งข้าวเหนียวมาห่อไส้ที่ทำด้วยมะพร้าวชูดกวนกับน้ำตาลเคี่ยวอย่างหน้ากระฉีก มีหน้าขนมทำด้วยแป้งกวนกับกะทิ นำหน้าขนมและแป้งที่ห่อไส้มาห่อด้วยใบตองแล้วจึงนำไปนึ่งให้สุก ของหวานนี้มีชื่อเรียกอีกหลายชื่อ ได้แก่ ขนมน้ำสามไฟ และขนมน้ำใส (อรรถสู, 2542: 92)

## (28) ขนมน้ำวนวล

ขนมน้ำวนวล เป็นของหวานที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาล และไข่แดง มีสีขาววนวล ทำให้สุกโดยการอบหรือผิง มีชื่อเรียกอีกชื่อ คือ "ขนมเรือ" ที่เรียกว่าขนมเรือ เพราะใส่นมอยู่ในพิมพ์เรือ (อรรถสู, 2542: 91)

## (29) ขนมห้วผักกาด

ขนมห้วผักกาด เป็นของหวานที่ทำจากห้วผักกาดกวนผสมกันกับแป้งทำวยายม่อน น้ำตาลโตนดและกะทิ ปั้นให้เป็นก้อนแล้วโรยข้างบนด้วยถั่วลิสง (วันชัย, 2543: 10)

## (30) ข้าวต้มผัด

ข้าวต้มผัด เป็นของหวานที่ทำจากข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิจนเกือบสุก ใส่น้ำตาลและน้ำจ้ำสุกหรือถั่วดำ ห่อด้วยใบตองให้เป็นกลีบ นำสองกลีบมาประกบกันมัดด้วยตอกแล้วนำไปต้มสุก ข้าวต้มผัดมีชื่อเรียกอีกชื่อว่า ข้าวต้มมัด (อรรถสู, 2542: 99)

## (31) ข้าวต้มลูกโยน

ข้าวต้มลูกโยน เป็นของหวานที่มีวิธีทำเหมือนกับข้าวต้มผัด แต่ต่างกันตรงใส่น้ำ คือ จะใช้ถั่วดำเท่านั้น และต่างกันตรงการห่อ คือ จะใช้ใบเตยหรือใบอ้อยห่อเป็นก้อนและจะเหลือส่วนปลายใบเตยหรือใบอ้อยไว้เป็นหางยาวๆ (อรรถสู, 2542: 29)

## (32) ข้าวเหนียวแก้ว

ข้าวเหนียวแก้ว เป็นของหวานที่ทำจากข้าวเหนียว ทำให้สุกโดยการเปียกข้าวเหนียวที่มูนแล้ว นิยมทำเป็นก้อนให้มีขนาดพอคำ เม็ดข้าวเหนียวมีสีเขียว (จากน้ำใบเตย) และมีลักษณะใสเป็นมันเงา (อรวรสุ, 2542: 27)

## (33) ข้าวเหนียวแดง

ข้าวเหนียวแดง เป็นของหวานที่ทำจากข้าวเหนียว มีสีน้ำตาลแดงที่ได้จากการเคี้ยวกะทิผสมกับน้ำตาล มีงาคั่วโรยอยู่ด้านบน นิยมทำเป็นก้อนให้มีขนาดพอคำ ทำให้สุกโดยการเปียกข้าวเหนียวแดงเหมือนข้าวเหนียวแก้วทุกประการยกเว้นข้าวเหนียวแดงมีงาโรยอยู่บนตัวขนม แต่ข้าวเหนียวแก้วไม่มี (อรวรสุ, 2542: 26)

## (34) จ๋ามงกุฏ

จ๋ามงกุฏ เป็นของหวานที่ทำจากแป้ง น้ำตาล กะทิ และไข่แดง มีลักษณะเหมือนมงกุฏ อาจมีทองคำเปลวติดอยู่ด้านบนเพื่อความสวยงาม แป้งเป็น 3 ส่วน คือ ตัวมงกุฏ(ทองเอก) ตัวถาดรองมงกุฏ และเม็ดแดงโมที่กวาดจนมีน้ำตาลเกาะเป็นเม็ดเล็กๆคล้ายเพชร การนำส่วนประกอบทั้งสามมารวมกัน เรียกว่า การเข้ามงกุฏ (อรวรสุ, 2542: 57)

## (35) ทองม้วน

ทองม้วน เป็นของหวานที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาล กะทิ ไข่ งาคั่วคั่ว กลี้อและน้ำปูนใส โดยนำส่วนผสมผสมตักใส่พิมพ์สำหรับปิ้งทองม้วน เมื่อแป้งสุกจึงม้วนแป้งให้เป็นม้วน (วันชัย, 2543: 49)

## (36) ทองหยอด

ทองหยอด เป็นของหวานที่มีลักษณะเหมือนหยดน้ำ มีสีเหลือง ทำจากไข่แดงและแป้ง ทองหยอด ทำให้สุกโดยการเข้าไข่เชื่อม (อรวรสุ, 2542: 43)

## (37) ทองหยิบ

ทองหยิบ เป็นของหวานที่มีลักษณะระยหยักที่เกิดจากการหยิบโดยรอบขนม 3 หยิบ แต่ในปัจจุบันมีหลายหยิบ มีสีเหลือง ทำจากไข่แดง ทำให้สุกโดยการเชื่อม ที่เรียกว่า การเข้าไข่เชื่อม (อรวรสุ, 2542: 41)

## (38) ทองเอก

ทองเอก เป็นของหวานที่มีลักษณะแห้ง สีเหลือง มีทองคำเปลวติดไว้บนตัวขนม ทำโดยการเคี้ยว กะทิ น้ำตาล และไข่แดงให้เข้ากัน หลังจากนั้นร่อนแป้งใส่แล้วกวาดต่อจนล่อนจากกระทะแล้วนำไปใส่พิมพ์ (อรวรสุ, 2542: 89)

## (39) ฝอยทอง

ฝอยทอง เป็นของหวานที่มีลักษณะเป็นเส้นเล็กๆ จับกันเป็นแพ มีสีเหลือง ทำจากไข่แดง และไข่น้ำค้าง ทำให้สุกโดยการเข้าไข่เชื่อม (อรวิสุ, 2542: 38)

## (40) ฟักทองแกงบวด

ฟักทองแกงบวด เป็นของหวานที่ทำจากฟักทองต้มกับน้ำตาล และกะทิ (ทัศนีย์, 2532: 46-47)

## (41) เม็ดขนุน

เม็ดขนุน เป็นของหวานที่มีสีเหลือง ทำจากเม็ดขนุนต้มสุก นำไปบดให้ละเอียดก่อนนำไปกวน แล้วปั้นให้เหมือนเม็ดขนุนจริงๆ จึงเรียกว่า เม็ดขนุน (แต่ปัจจุบันนิยมใช้ถั่วหรือเผือกแทน) ต่อจากนั้นจึงนำไปชุบไข่ (อรวิสุ, 2542: 45)

## (42) ล่าเตียง

ล่าเตียง เป็นของหวานที่ใช้กุ้ง และมันกุ้งผัดกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสทำเป็นไส้ นำไข่มาทอดเป็นห่อแล้วห่อไส้ไว้ข้างใน ลักษณะของห่อจะเป็นการนำไข่มาโรยบนกระทะให้เป็นเส้นเล็กๆแล้วห่อเป็นก้อน (ส.พลายน้อย, 2546: 35-36)

## (43) สังขยา

สังขยา เป็นของหวานที่ทำโดยนำส่วนผสม ได้แก่ น้ำตาล กะทิ และไข่ มาขยำให้เข้ากันโดยใช้ใบเตยหอม แล้วนึ่งส่วนผสมจนสุก นิยมเสิร์ฟพร้อมกับข้าวเหนียวมูน หรือตัดแปลงเป็นของหวานในรูปแบบอื่นๆ เช่น สังขยาฟักทอง สังขยามะพร้าวอ่อน สังขยาเผือก และสังขยาขนุน เป็นต้น (วันชัย, 2543: 59 อรวิสุ, 2542: 125)

## (44) ห่อหมก

ห่อหมก เป็นของหวานที่ใช้กุ้งสับ หมูบด และถั่วลิสงคั่ว ผัดกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรสทำเป็นไส้ นำไข่มาทอดเป็นห่อแล้วห่อไส้ไว้ข้างใน (ส.พลายน้อย, 2546: 36)

ในส่วนต่อไปจะเป็นการนำเสนอภาพประกอบชื่อของหวาน 45 ชื่อ ดังนี้

1)



ภาพที่ 4.1 กระจ่าสารท

2)



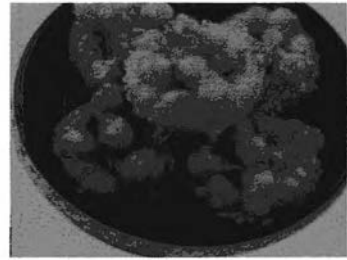
ภาพที่ 4.2 กล้วยฉาบ

3)



ภาพที่ 4.3 กาละแม

4)



ภาพที่ 4.4 ขนมกง

5)



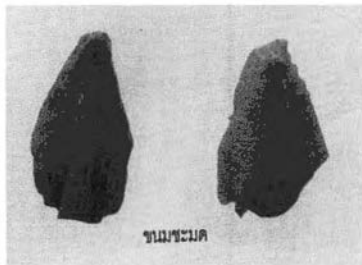
ภาพที่ 4.5 ขนมไข่หงส์

6)



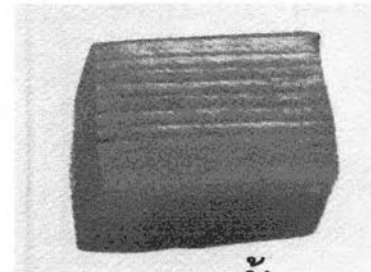
ภาพที่ 4.6 ขนมช่อม่วง

7)



ภาพที่ 4.7 ขนมชะมด

8)



ภาพที่ 4.8 ขนมชั้น

9)



ภาพที่ 4.9 ขนมต้มขาว

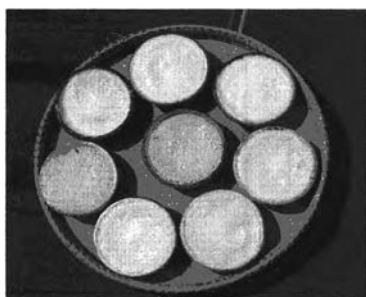
10)



ภาพที่ 4.10 ขนมต้มแดง

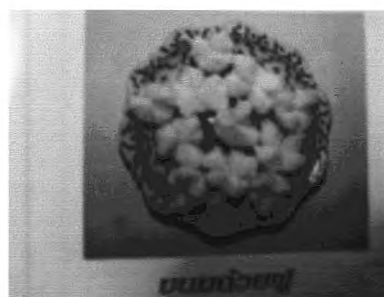


11)



ภาพที่ 4.11 ขนมตะไล

12)



ภาพที่ 4.12 ขนมถั่วฟู

13)



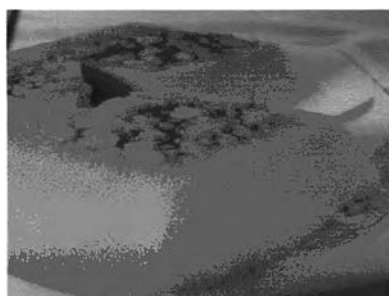
ภาพที่ 4.13 ขนมเทียนแก้ว

14)



ภาพที่ 4.14 ขนมนมสาว

15)



ภาพที่ 4.15 ขนมเปียก

16)



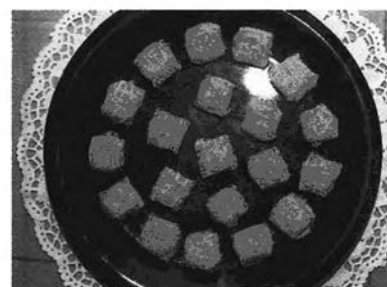
ภาพที่ 4.16 ขนมผิง

17)



ภาพที่ 4.17 ขนมฝรั่ง

18)



ภาพที่ 4.18 ขนมฝอย

19)



ขนมผักบัว

ภาพที่ 4.19 ขนมผักบัว

20)



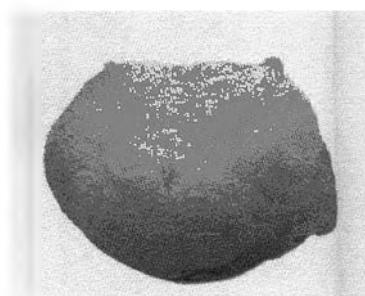
ภาพที่ 4.20 ขนมพะพาย

21)



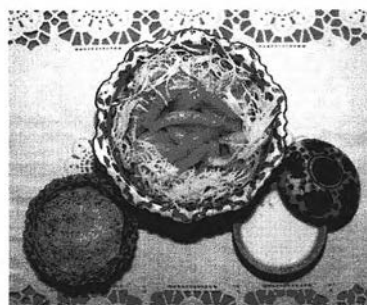
ภาพที่ 4.21 ขนมโพรงแถม

22)



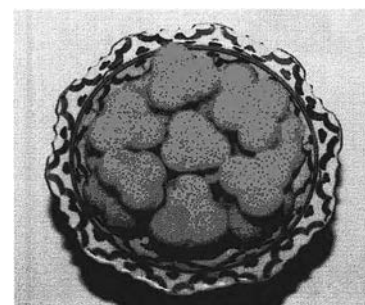
ภาพที่ 4.22 ขนมละมุด

23)



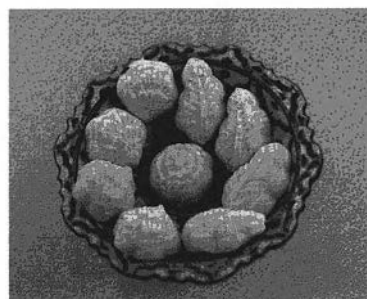
ภาพที่ 4.23 ขนมเล็บมือนาง

24)



ภาพที่ 4.24 ขนมสามเกลอ

25)



ภาพที่ 4.25 ขนมลำปำนี่อ่อน

26)



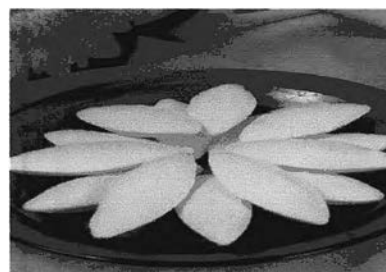
ภาพที่ 4.26 ขนมเสน่ห์จันทร์

27)



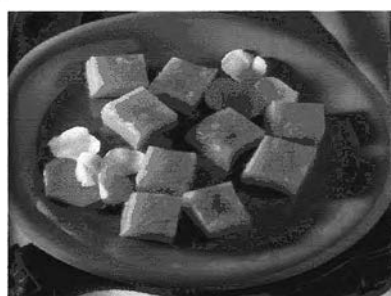
ภาพที่ 4.27 ขนมนไส่ไส่

28)



ภาพที่ 4.28 ขนมน้ำนวล

29)



ภาพที่ 4.29 ขนมห้วยผักกาด

30)



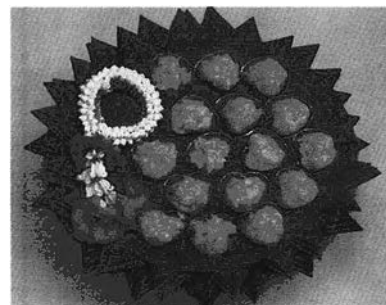
ภาพที่ 4.30 ข้าวต้มมัด

31)



ภาพที่ 4.31 ข้าวต้มลูกโยน

32)



ภาพที่ 4.32 ข้าวเหนียวแก้ว

33)



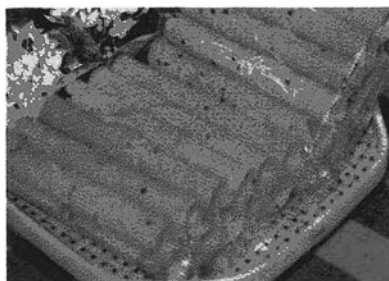
ภาพที่ 4.33 ข้าวเหนียวแดง

34)



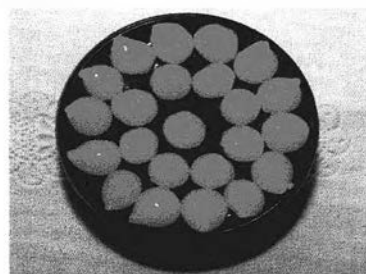
ภาพที่ 4.34 จ๋ามงกุง

35)



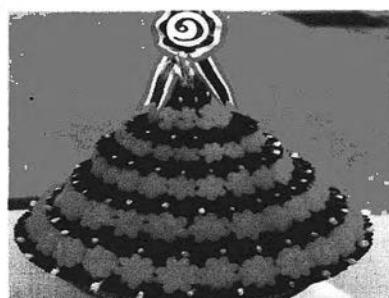
ภาพที่ 4.35 ทองม้วน

36)



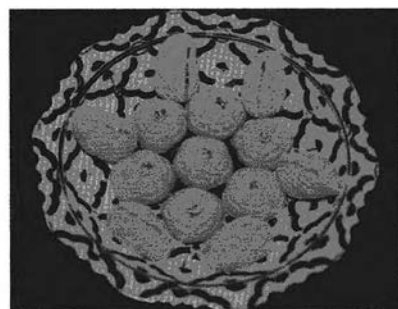
ภาพที่ 4.36 ทองหยอด

37)



ภาพที่ 4.37 ทองหยิบ

38)



ภาพที่ 4.38 ทองเอก

39)



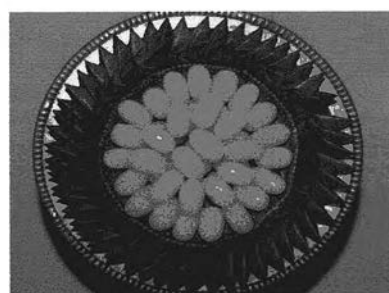
ภาพที่ 4.39 ฝอยทอง

40)



ภาพที่ 4.40 ฟักทองแกงบวด

41)



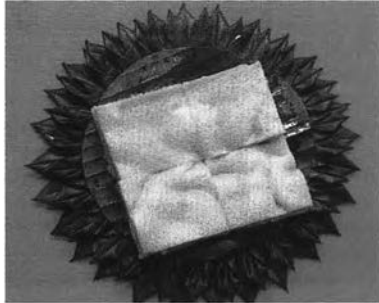
ภาพที่ 4.41 เม็ดขนุน

42)



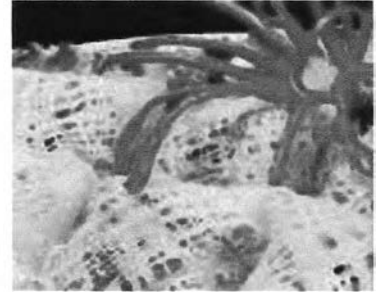
ภาพที่ 4.42 ล้าเตียง

43)



ภาพที่ 4.43 สั้งขยา

44)



ภาพที่ 4.44 หรัม

## 4.2 นิยามชื่อของดาว

สำหรับของดาวที่ใช้นิยมใช้ในประเทศกลางานพิธีทั้งหมด 19 ชื่อ มีนิยาม ดังนี้

### 1. กุ้งต้ม

กุ้งต้ม เป็นของดาวที่นำกุ้งมาต้มในน้ำเดือด สามารถรับประทานได้เลยหรืออาจจิ้มกับน้ำจิ้ม

### 2. แกงเลียงนพเก้า

แกงเลียงนพเก้า เป็นของดาวในประเภทแกงเลียง ใส่กุ้งสดนำไปต้มพร้อมกับผัก 9 ชนิด คือ ใบหน้านาง ใบชะอม ผักกระเฉด หน่อไม้อ่อน พริกทอง เห็ด ถั่วฝักยาว มะเขือและผักข้าวโพดอ่อน

### 3. แกงวุ้นเส้น

แกงวุ้นเส้น เป็นของดาวที่จัดเป็นแกงชนิดหนึ่ง ใส่วุ้นเส้น เนื้อสัตว์และผักลงไป

### 4. ไก่ต้ม

ไก่ต้ม เป็นของดาวที่นำไก่มาต้ม ใช้เป็นเครื่องสังเวชนูชา

### 5. ไก่พะแนง

ไก่พะแนง เป็นของดาวที่เป็นแกงคั่วน้ำขุ่น ไม่ใส่ผัก แต่ใส่ไก่ (พจนานุกรมไทย, 2520: 661)

### 6. ขนมจีนน้ำยา

ขนมจีนน้ำยา เป็นของดาวที่มีเส้นขนมจีน รับประทานพร้อมกับน้ำยา น้ำพริกหรือน้ำเงี้ยว เป็นต้น ซึ่งรับประทานกับผักดอง ถั่วฝักยาวหรือถั่วงอก

### 7. ข้าวแช่

ข้าวแช่ เป็นของดาวที่รับประทานโดยนำข้าวสุกแช่น้ำเย็นแล้วนำไปใส่ในภาชนะ นิยมนำมารับประทานกับสำหรับอาหาร ดังนี้ กะปิชุบไข่ทอด หัวผักกาดเค็มผัดหวาน ปลาเยี๊ยนผัดปลาแห้งทอด หัวหอมยัดไส้ พริกยัดไส้ เนื้อเค็มผัดหวานและไข่เค็ม (จุลทัศน์, 2543: 111-112)

## 8. ข้าวทิพย์

ข้าวทิพย์ เป็นของคาวที่เป็นการนำส่วนผสมหลักๆ เช่น ถั่ว งา นม เนย น้ำมัน น้ามน น้ำอ้อย เป็นต้น กวนเข้าด้วยกัน โดยใช้สาวพรหมจารีเป็นผู้กวน (ส.พลาญน้อย, 2546: )

## 9. ไข่เจียว

ไข่เจียว เป็นของคาวที่นำไข่แดงและไข่ขาวมาตีให้เข้ากันจนฟู ใส่เครื่องปรุงรสเล็กน้อย เทลงน้ำมันร้อนๆทอดจนเนื้อฟูและสุกเป็นสีเหลือง

## 10. น้ำพริก

น้ำพริก เป็นของคาวที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เช่น ปลา ปลาร้า นำมาตำกะปิและเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำตาล ใช้รับประทานกับผักสดหรือผักต้ม น้ำพริกมีหลายชนิด เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกขี้หนุ่ย เป็นต้น (วันดี, 2539: 64)

## 11. ปลาช่อนต้ม

ปลาช่อนต้มเป็นของคาวที่นำปลาช่อนมาต้ม ใช้ในการบวงสรวงบูชา

## 12. ปลาแห้งผัด

ปลาแห้งผัด เป็นของคาวที่นำปลาช่อนแห้งหรือปลาอื่นๆ นำมาผัดในน้ำมัน ใส่เครื่องปรุงและโรยน้ำตาล (วันดี ณ สงขลา, 2531: 3)

## 13. ปูทะเลต้ม

ปูทะเลต้ม เป็นของคาวที่นำมาต้มเปิดในน้ำให้สุก

## 14. เปิดต้ม

เปิดต้ม เป็นของคาวที่นำเปิดมาต้มในน้ำให้สุก

## 15. มะเขือชุบไข่

มะเขือชุบไข่ เป็นของคาวที่นำมะเขือยาวมาชุบไข่แล้วทอดลงในน้ำมัน

## 16. หมี่กะทิ

หมี่กะทิ เป็นของคาวที่ใช้เส้นหมี่เป็นวัตถุดิบหลัก นำมาผัดกับเนื้อสัตว์

## 17. หมูผัดกุ้ง

หมูผัดกุ้ง เป็นของคาวที่นำหมูและกุ้งมาปรุงให้สุกด้วยการใส่น้ำมันเล็กน้อยผัดจนสุก

## 18. ห่อหมก

ห่อหมก เป็นของคาวที่ทำจากปลา ราดด้วยกะทิ ห่ออยู่ในกระทง นำไปนึ่ง

## 19. หัวหมูต้ม

หัวหมูต้ม เป็นของคาวที่นำหัวหมูมาต้มในน้ำให้สุก