

# เพลงกล่อมเด็กกับขนมแข่งมา

รองศาสตราจารย์อุดม พรประเสริฐ<sup>1</sup>

ในสมัยโบราณมีเพลงกล่อมเด็กที่นิยมกันแพร่หลาย และสืบทอดกันมาจนยุคปัจจุบัน ชื่อว่า **ขนมแข่งมา**

โละเห่โละหูก  
ผักกึ๊ดเมี้ยกิด่า

ลูกขึ้นแต่ดึกทำ**ขนมแข่งมา**  
ขนมแข่งมาคาคาหม้อแกง

เพลงกล่อมเด็กบทนี้เป็นที่กล่าวขานสืบทอดกันมาจากชาวบ้านที่ใช้กล่อมลูก แล้วจดจำกันปากต่อปาก แต่ชื่อเรียกแตกต่างกันเป็นหลายสำเนียง อาทิ ขนมแข่งมา ขนมแข่งม้า ขนมแฉ่งม้า นับได้ว่าเป็นโบราณมรดกของชาติที่สำคัญที่นำศึกษาและติดตามเพื่อพัฒนามาใช้ให้เกิดประโยชน์จากสาระของเนื้อเพลงบทนี้โดยเฉพาะในยุครัฐบาลที่ พ.ต.ท.ดร.ทักษิณ ชินวัตร เป็นนายกรัฐมนตรี ที่มีวิสัยทัศน์ในการวางรากฐานชีวิตให้แก่เด็กไทยที่กำลังจะเติบโตเพื่อจะพัฒนาเด็กเหล่านี้ให้เป็นทรัพยากรบุคคลอันสำคัญของประเทศในอนาคต

แนวปฏิบัติหนึ่งในแนวทางพัฒนาอนุสัยเด็ก มีเพลงกล่อมเด็กบรรจุไว้เป็นอุปกรณ์ให้พ่อแม่นำไปใช้กล่อมลูก เพื่อพัฒนาเด็ก ผู้เขียนเห็นด้วยอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพราะเพลงกล่อมเด็กเป็นอุปกรณ์สำคัญจะช่วยวางรากฐานทางอารมณ์ (EQ) ให้แก่เด็กได้อย่างดีทางหนึ่งที่สูงทุนน้อยที่สุด

เพราะที่ผ่านมาสังคมมีความทะเยอทะยานที่จะเห็นเด็กเป็นคนฉลาด ไครเรียนเก่ง ไครคิดเลขเร็ว หรือพูดตามภาษาชาวบ้านว่า เด็กคนไหนหัวดีก็ได้รับการยกย่องส่งเสริม โดยลืมความสมดุลทางอารมณ์ ในที่สุดทำให้เด็กเก่งหลายคนประสบ

---

<sup>1</sup> ผู้อำนวยการศูนย์ปราชญ์บุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ปราชญ์บุรี

ความล้มเหลวในการทำงาน เนื่องจากขาดวุฒิภาวะทางอารมณ์เมื่อออกไปทำงานแล้ว มักจะใช้อารมณ์ตนเองเป็นใหญ่ ถ้าเป็นอารมณ์ดีก็ไม่เป็นไร แต่ที่พบเห็นมักจะมีอารมณ์ ฉุนเฉียวเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้เกิดปัญหา สังคมวุ่นวายไม่มีวันสิ้นสุด ที่ปรากฏให้เห็น ชัดเจนที่สุด คือ ครอบครัวและสังคมแตกแยกอยู่เนือง ๆ

ดังนั้นการปลูกฝังวุฒิภาวะทางอารมณ์ให้แก่เด็กตั้งแต่ปฐมวัย น่าจะเป็นแนวทางที่เหมาะสมมากกว่าปล่อยให้การศึกษาเป็นไปอย่างไร้จุดหมาย ซึ่งมีนักวิชาการ ไทยวิพากษ์วิจารณ์กันมาหลายสิบปี แต่จนบัดนี้ก็ไม่ได้เป็นรูปธรรมแต่อย่างใด

เมื่อเห็นผู้นำรัฐบาลอย่าง พ.ณ.ช. พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ออกมาสนับสนุนให้ผู้ปกครองหรือผู้เลี้ยงดูเด็กหันมาเลี้ยงดูเด็กปฐมวัยด้วยการใช้เพลงกล่อมเด็ก จึงเป็นสิ่งที่น่ายินดีและสนับสนุนอย่างยิ่ง

ณ โอกาสนี้ผู้เขียนจึงขอหยิบยกเพลงกล่อมเด็กเรื่องขนมแข่งมาที่กล่าวมา ข้างต้นมาศึกษา โดยมีสาระสำคัญที่ควรนำมาเน้นอยู่ 2 ประเด็น คือ สาระของเพลง กล่อมเด็กกับสาระของขนมแข่งมา และที่สำคัญคือ ตอบคำถามว่าขนมแข่งมาคือขนม อะไร มีวิธีการปรุงอย่างไร ทำไมจะต้องตื่นแต่ดึกมาทำขนมแข่งมา

เพลงกล่อมเด็กเรื่องขนมแข่งมาที่นำมาศึกษา นอกจากจะได้รับความนิยมของคนไทยแล้ว ยังแพร่หลายในปัจจุบัน จะเห็นได้จากมีผู้นำมากล่าวไว้ในเอกสารต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นหนังสือด้านจิตวิทยา หนังสือเพลงกล่อมเด็ก ผลการวิจัยและหนังสือขนมไทย เป็นต้น

แม้แต่สุนทรภู่กวีเอกของโลกก็ได้กล่าวไว้ในเรื่องพระอภัยมณี ตอนที่นางเงือก นำสุดสาครมาฝากไว้กับพระโยคี ให้ช่วยเลี้ยงดูบุตร เมื่อพระโยคีรับพระกุมารสุดสาคร ไว้ ก็ยังได้เทกล่อมสุดสาครว่า...

จึงเสียดภัยอธิษฐานการกุศล  
จะเลี้ยงดูกุมารแม่นานไป  
จงมีเมาะเบาะผูกเครื่องลูกอ่อน  
พอขาดคำรำพันจํารรจจา  
จึงวางองค์ลงบนเปลแล้วแห่เข้า  
โอรสเหอระโหโอรสฮึก

เดชะผลเมตตาได้อาศัย  
เขาจะได้สืบทศัตริย์ชดัตติยา  
ทั้งเปลนอนหน่อนากตามวาสนา  
ก็มีมาเหมือนหนึ่งในน้ำใจนึก  
ทำขนมแข่งมาเวลาดึก  
อีกทีก็ทั้งศาลาจนาตราตรี"

กลอนบทนี้ได้พูดถึงขนมแข่งม้า แสดงว่าสมัยรัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ก็คงนิยมใช้เพลงนี้เทกกลมลูกกันแพร่หลาย สุนทรภู่ใช้คำได้อย่างเร้าใจ “โอรสเห่เฮอร์ โหโอรสเอ๊ก” แต่ค่อนข้างจะขัดกับคำว่า เห่ข้าวอยู่นิด ตรงคำว่า “เอ๊กก็กทั้งศาลาจนราตรี” แสดงว่าสุดสาครอาจจะเป็เด็กชนและค่อนข้างจะนอนหลับยากนั่นเอง โยคีจึงได้กลมม มากมายขนาดนั้น (สุนทรภู่, 2525, หน้า 371)

นอกจากนั้นกรมศิลปากร ดร.กึ่งแก้ว อັตถการ ส.พलयน้อย และ ศาสตราจารย์ พ.ต.ท. หญิงผะอบ ไปชะกฤษณะ ต่างก็พูดถึงเพลงกล่อมเด็กเรื่องขนมแข่งมามากว่าไว้ในผลงานของท่าน แต่เรียกชื่อเหมือนกันว่า **ขนมแข่งม้า** ทั้งมีเนื้อร้องของ บทเพลงกล่อมเด็กเป็นเนื้อร้องเดียวกันอีกด้วย ดังจะยกมาให้เห็นดังนี้

โอรสเห่โอรสเอ๊ก	ลูกขึ้นแต่เด็ก
ทำขนมแข่งม้า	ฝั้วก็ตีเมี้ยวก็ตำ
ขนมแข่งม้า	ก็คาหม้อแกงเอย

ดร.กึ่งแก้ว อັตถการ ให้ทัศนะว่า เพลงกล่อมเด็กเรื่องขนมแข่งมา เป็นของ ภาคกลาง สามัภรรยาชอบทะเลาะกันขณะทำขนมแข่งม้า ทำให้ทำขนมแข่งม้าไม่สำเร็จ (กึ่งแก้ว อັตถการ, 2519, หน้า 192)

ศาสตราจารย์ พ.ต.ท.หญิง ผะอบ ไปชะกฤษณะ ทำการวิจัยเรื่องเพลงกล่อมเด็ก และเพลงประกอบการละเล่นของเด็กภาคกลาง 16 จังหวัด (2521, หน้า 5) โดยอ้างจาก ดร.กึ่งแก้ว อັตถการ พูดถึงลักษณะของเพลงกล่อมเด็กที่แสดงอารมณ์ กระทบทกระเทียบเสียดสี ล้อเลียน และประณาม ส่วนมากจะเป็นข้อผิดพลาดด้านผู้ชาย หรือเรื่องภายในครอบครัว พร้อมยกเพลงกล่อมเด็กบทนี้มาอ้างเป็นตัวอย่าง

ส่วน ส.พलयน้อย ก็ได้หยิบยกเพลงกล่อมเด็กเรื่องขนมแข่งมา มาอ้างไว้ใน สารคดีเรื่อง “ขนมแม่เอย” (2527, หน้า 12) เช่นกัน

ที่แปลกกว่านี้พบว่า มีผู้เรียกขนมแข่งมาว่า ขนมเรียงมา ได้ข้อมูลจากหนังสือ เพลงพื้นบ้านภาคกลางและภาคตะวันตก ของสุภักดิ์ อนุกุล และ วลัยพร นิยมสุจริต (ม.ป.ป.) พูดถึงเพลงกล่อมเด็ก โดยได้ข้อมูลจากนายอ็อค มีสกุล ได้เพลงกล่อมเด็ก 2 สำนวน ดังนี้

โละเหโละทีก  
 ผู้ก็ตีเมียก็ดำ

ลูกขึ้นแต่ตีกทำขนมเชียงมา  
 ขนมก็คาหม้อแกง

และอีกสำนวนหนึ่งว่า

โละเหโละทีก  
 ทำขนมเชียงมา  
 บ้างชมขนมก็ไหม้

ลูกขึ้นแต่ตีก ๆ  
 ไอ้ผู้ก็ตีเมียก็ดำ  
 กันหม้อเอยขาดทุน

นอกจากนั้นยังมีปรากฏอยู่ในข้อเขียนต่าง ๆ อีกมากมาย จากหลักฐานที่นักเขียนหลายท่านนำเอาเรื่องเพลงกล่อมเด็กที่พูดถึงขนมแข่งมา มากล่าวถึง แสดงให้เห็นชัดเจนว่า ขนมแข่งมาคงจะเป็นขนมที่คนไทยโบราณนิยมรับประทาน สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นขนมมงคลอย่างหนึ่งของไทย และเด็ก ๆ น่าจะชอบรับประทานขนมประเภทนี้ ชื่อขนมจึงมาปรากฏในเพลงกล่อมเด็ก และเป็นขนมชนิดเดียวที่มีในเพลงกล่อมเด็ก

ถึงแม้ว่าชื่อขนมแข่งมาจะเลื่องลือเป็นที่รู้จักกันในหมู่คนไทยอย่างแพร่หลาย แต่ก็ไม่มีใครสามารถอธิบายได้ว่า คำว่า แข่งมา มีความหมายว่าอย่างไร

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ฉบับ พ.ศ. 2493 ฉบับ พ.ศ. 2525 จนถึงฉบับ พ.ศ. 2542 ต่างก็ให้ความหมายคำว่า "แข่งมา" ว่าเป็นขนมชนิดหนึ่งเท่านั้น

จากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ทำให้เราทราบเพียงว่า แข่งมา เป็นขนม โดยไม่ทราบว่าขนมที่ปรุงอย่างไร ทำด้วยอะไร รสชาติเป็นอย่างไร เพียงแต่ต้องการทราบว่าขนมนี้ หรือขนาดถาด ก็ยังไม่สามารถทราบได้ ส่วนความหมายคำว่า แข่ง ก็ไม่บอกไว้ว่ามีความหมายอย่างไรเช่นกัน

สำหรับพจนานุกรมฉบับอื่น ๆ อีกหลายฉบับที่ตัดออกจาก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิต ก็คงใช้ความหมายว่าเป็นขนมชนิดหนึ่งเช่นเดียวกันหมดทุกฉบับ เช่น พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ ของ ทวีศักดิ์ ญาณประทีป พจนานุกรมฉบับมหาวิทยาลัย ของ ดร.วิทย์ เทียงบุรณธรรม เป็นต้น

จะมีพจนานุกรมอยู่เพียง 2 ฉบับเท่านั้น ที่ให้ความหมายแปลกออกไป คือ พจนานุกรมฉบับของบริษัท แพร์พิทยาวิงบูรพา ของ มานิต มานิตเจริญ ให้ความหมาย

ว่า **ขนมแข่งมา** เป็นขนมปลากริมไข่เต่า อีกฉบับหนึ่งให้ความหมายละเอียดและเข้าเคี้ยวมากกว่าพจนานุกรมฉบับอื่น ๆ ได้แก่ พจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 ให้ความหมายว่า ขนมแข่งมา เป็นขนมชนิดหนึ่ง ทำจากข้าวเหนียวต้มใส่น้ำตาล, แขงมำ ก็เรียก เช่น จึงวางองค์ลงบนแปลแล้วเห้ำ ทำขนมแข่งมาเวลาเด็ก (พระอภัยมณี)

จะเห็นว่าพจนานุกรม 2 ฉบับหลัง ให้ความหมายแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง แต่ค่อนข้างชัดเจน สำหรับพจนานุกรมฉบับมติชนนั้นให้ความหมายได้ละเอียด มีหลักฐานประกอบน่าเชื่อถือ ทำให้ผู้เขียนได้เค้าเรื่องขนมแข่งมา และสามารถใช้อ้างอิงได้ค่อนข้างดีเท่าที่เคยประสบมา

### เพลงกล่อมเด็กบทนี้ให้อะไรแก่เราบ้าง

ถึงแม้มุขปาฐะที่เล่าสืบกันมา จะเป็นเพียงเพลงกล่อมเด็กที่มีเนื้อเรื่องเพียงสั้น ๆ แต่จะเป็นบทบันทึกภูมิปัญญาชาวบ้านแห่งอดีตให้เรามองเห็นองค์ความรู้ที่ทิ้งให้เราขบคิดกันมากมาย แม้เพียงคำว่า แขงมา คำเดียว ถ้าไม่มีบทเพลงกล่อมเด็กที่ร้องสืบทอดกันมา เราก็คงไม่รู้เลยว่าขนมชนิดนี้มีอยู่ในโลก และ ถ้าเราไม่รู้พื้นชั้นมาสิ่งเหล่านี้ก็คงไม่อยู่ในโลกกับเราอีกต่อไปเช่นกัน

เพลงกล่อมเด็กที่ชาวบ้านร้องกันมาในอดีตเกิดจากความรักอันยิ่งใหญ่ของแม่ที่มีต่อลูก เพราะต้องการให้ลูกอารมณ์ดี มีความสุข เมื่อได้ยินเสียงจากแม่ และสิ่งสำคัญคือแม่ต้องการให้ลูกหลับสบาย จะได้เจริญเติบโต อ้วนท้วนและแข็งแรง ส่วนพ่อแม่อีกจะมีเวลาไปทำมาหากินได้สะดวกขึ้น

สิ่งสำคัญที่ได้จากเพลงกล่อมเด็กคือเนื้อร้องจะสะท้อนวิถีชีวิตของสังคมไว้เป็นอย่างดี การร้องเพลงกล่อมเด็กให้ลูกฟัง ยังได้ประโยชน์โดยไม่รู้ตัว เนื้อหาของเพลงแม้ว่าเด็กเล็กจะฟังไม่เข้าใจในตอนแรกๆ แต่การร้องให้ลูกฟังทุกวันเท่ากับเป็นการสอนภาษาไทย และสอนศิลปะการขับร้องไปในตัว เด็กจะค่อย ๆ เรียนรู้ นอกจากจะวางรากฐานทางอารมณ์แล้วยังปลูกฝังความรู้ให้เด็กฉลาด ซึ่งเป็นผลพลอยได้อย่างมหาศาล

เพลงกล่อมเด็กจะร้องเป็นทำนองเห้ำๆ ท่วงทำนองราบเรียบไม่ใช่เสียงสูงต่ำ เร่งเร็ว และเนื่องจากเสียงที่กล่อมส่วนใหญ่เกิดจากแม่หรือปู่ย่าตายาย จึงเป็นเสียงเพลงที่แฝงด้วยจิตวิญญาณของความเป็นแม่หรือญาติที่มีแต่ความรักความเมตตา ความ

ห่วงใยและอาหารต่อลูก สิ่งเหล่านี้จะถูกถ่ายทอดสอดแทรกเข้าไปด้วยความเยือกเย็น ละมุนละม่อม คงไม่เพียงแต่ให้เด็กหลับอย่างเดียว หากแต่เพลงจะช่วยกล่อมอารมณ์ และภาวะจิตใจให้ละเอียดอ่อน เกิดความอบอุ่นและเกิดความมั่นใจให้กับเด็ก ความผูกพันระหว่างลูกกับแม่หรือญาติก็จะแน่นแฟ้น ที่มาของความกตัญญูก็คงจะเริ่มที่ตรงนี้ การใช้เสียงเรียบเป็นทำนองติดต่อกัน เพราะเกรงว่าเด็กจะสะดุ้งตื่นตกใจ เพราะเด็กขวัญยังอ่อน ดังนั้นแม่และผู้เลี้ยงไม่ควรจะนำเอาเพลงท่วงทำนองเร่งเร้าอีกเหมิซึ่งน่าจะนำไปใช้เมื่อเด็กโตเพื่อปลุกเด็กให้ตื่นมากกว่า

ถ้าหันมาวิเคราะห์เนื้อเพลงขนมขงมาจะมีผิวเมียทะเลาะกันซึ่งสะท้อนให้เห็นสภาพครอบครัว ที่ยอมเกิดขึ้นเสมอในสังคมไทย แต่ก็ให้คิดว่า การวิวาทกันยอมทำให้เกิดผลเสียหายนั่นได้

อีกเรื่องหนึ่งที่เป็นปัญหาที่น่าขบคิด คือ ในเนื้อเพลงบอกว่า "ลุกขึ้นแต่ตีกทำขนมขงมา" ถามว่าทำไมจะต้องลุกขึ้นแต่ตีกมาทำขนมขงมา ขนมชนิดนี้จะทำกลางวันไม่ได้หรือไร มีบางคนที่สันนิษฐานว่าขนมขงมาเป็นขนมที่ทำยาก เพราะมีหลายขั้นตอนต้องใช้เวลานาน จึงจะแล้วเสร็จ แต่ผู้เขียนคิดว่า ตามธรรมเนียมไทยเรา นิยมเอาขนมใส่บาตร ขนมขงมาหรือหม้อแกง เข้าใจว่าเป็นขนมชั้นยอดที่แสนอร่อยของคนไทย ชาวพุทธมักจะใช้ของดี ๆ ถวายพระเพื่อหวังอานิสงส์แห่งบุญกุศล ถ้าเอาของไม่ดีตีกบาตรถือว่าบาป จึงต้องลุกแต่ตีก เพื่อให้ทันตีกบาตรตอนเช้าตรู่ อีกประการหนึ่งในช่วงสมัยชาวบ้านต้องออกไปทำงาน สมัยก่อนคนส่วนใหญ่ก็ทำนาทำสวน นอกจากจะนำไปใส่บาตรแล้ว เด็ก ๆ คงจะชอบขนมหวานประเภทนี้ พ่อแม่คงจะทำใส่ถาดไว้ให้ลูกหลานกิน เพราะขนมชนิดนี้อยู่ได้หลายวัน ส่วนขนมปลากุริมนั้นทำไม่ยากมากนัก และชาวบ้านไม่นิยมใส่บาตร เพราะสมัยก่อนไม่มีถุงพลาสติกอย่างปัจจุบัน ขนมนิยมใส่บาตรต้องเป็นขนมแห้ง ๆ สามารถห่อใบตอง เหน็บด้วยไม้กลัด (ทำด้วยไม้ไผ่) และไม่บูดง่าย เช่น ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมตะโก้ เป็นต้น ล้วนเป็นขนมห่อใบตองและนิยมใส่บาตรทั้งสิ้น

มีอีกคำหนึ่งที่น่าสนใจคือคำว่า หม้อแกง ที่กล่าวไว้ในเพลงกล่อมเด็กบทนี้ คนรุ่นใหม่ก็คงจะทราบดีว่าหม้อแกงก็คือหม้อใส่แกง แต่เมื่อย้อนกลับไปในอดีต ชาวบ้านนิยมใช้หม้อดินในการประกอบอาหาร ส่วนหม้ออะลูมิเนียมและสแตนเลสยังไม่ปรากฏ ถ้าเป็นหม้อโลหะก็จะมีหม้อทอง หม้อทองเหลือง บางทีก็เป็นเหล็กหรือสัมฤทธิ์ แต่

ชาวบ้านส่วนใหญ่จะใช้หม้อดิน ถ้าหม้อหุงข้าวจะเป็นหม้อทรงสูงกันบาน ใต้ปากหม้อจะเรียวกอดและปากบานออก เพื่อรองรับผลละมี (ฟ่าหม้อ) ส่วนหม้อทำอาหารอื่นหรือเรียกว่า หม้อแกง จะเป็นหม้อมีหู 2 ข้าง ทรงป้อมกลม หม้อแกงชนิดนี้เองคงจะใช้กวนขนมหรืออาจจะนำไปผิงไฟให้ขนมอบหอมมารับประทานก็ได้ อาจจะด้วยเหตุนี้ที่สันนิษฐานกันว่า ขนมแข่งมา กับ ขนมหม้อแกงอาจเป็นชนิดเดียวกัน ก็เพราะมีคำว่า ขนมแข่งมาก็คหาหม้อแกง

ได้กล่าวไว้แต่ต้นว่า สารสำคัญที่ปรากฏอยู่ในเพลงบทนี้ที่นำศึกษา คือ ขนมแข่งมา จึงจะนำคำนี้มาพิจารณาว่า ขนมแข่งมาคือขนมอะไร

เท่าที่ได้ศึกษาหาข้อมูล พบว่ามีผู้ออกความเห็นเป็น 3 ฝ่าย

ฝ่ายหนึ่งบอกว่า เป็นขนมปลากริมไข่เต่า

ฝ่ายหนึ่งบอกว่า เป็นข้าวเหนียวเปียกหรือข้าวเหนียวต้มน้ำตาล

อีกฝ่ายหนึ่งบอกว่า เป็นขนมหม้อแกงโบราณ

แล้วเราจะเชื่อใคร ถ้าเราอยากชิมขนมแข่งมาแล้วจะทำได้อย่างไร

ฝ่ายที่มีความเห็นว่า ขนมแข่งมา คือขนมปลากริมไข่เต่า เท่าที่สอบถามพบว่ามีจำนวนไม่น้อยที่เข้าใจว่า ขนมแข่งมาเป็นขนมปลากริมไข่เต่า รศ.ประเทือง คล้ายสุบรรณ อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ผู้ที่ศึกษาค้นคว้าทางด้านคติชนวิทยาก็มีความเห็นเช่นนั้น มานิต มานิตเจริญ เป็นอีกผู้หนึ่งที่เขียนไว้ในพจนานุกรมฉบับของบริษัท แพร์พิทยาวิงบุรพา พ.ศ. 2507 ว่า ขนมแข่งมาก็คือขนมปลากริมไข่เต่า และ ส.พลายน้อย เป็นอีกท่านหนึ่งที่มีความเห็นเป็นทำนองเดียวกัน โดยอ้างบันทึกของท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงศ์ ผู้แต่งหนังสือเรื่องแม่ครัวหัวป่าก็กล่าวว่า ขนมชนิดนี้เป็นขนมโบราณ ได้ยินในเพลงกล่อมเด็กแต่เมื่อไต่ถามผู้ใหญ่ก็ไม่ได้ความชัดเจนวันหนึ่งอุปาสิกานายแห่งวัดอมรินทร์ ได้ทำขนมปลากริมกับขนมไข่เต่ามาให้ท่านท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้สอบถามดู อุปาสิกานายบอกว่า โบราณถ้าเอาขนมปลากริมกับขนมไข่เต่าสองอย่างรวมกันเรียกว่า ขนมแข่งมา ซึ่ง ส.พลายน้อย ก็มีความเชื่อคล้ายตามไปเช่นนั้นเหมือนกัน และเชื่อว่าขนมแข่งมาน่าจะทำในหม้อแกง ตามเนื้อเพลงกล่อมเด็กไม่น่าจะใส่ถาดปิ้ง (ส.พลายน้อย, 2527, หน้า 13 – 14)

สำหรับการทำขนมปลากริมกับไข่เต่านั้นต้องทำคนละครั้ง ส่วนผสมของขนมปลากริมไข่เต่า มีดังนี้

1. แป้งข้าวเจ้า 3 ส่วน
2. แป้งข้าวเหนียว 1/4 ส่วน
3. น้ำกะทิ 6 ส่วน (แบ่งหว่ากะทิกับหางกะทิไว้คนละครึ่ง)
4. น้ำตาลปีบ 1 ส่วน
5. น้ำเปล่า 1 ส่วน
6. เกลือป่นประมาณ 1 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ สมัยก่อนจะนำข้าวเจ้าและข้าวเหนียวมาแช่น้ำประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง แล้วนำไปโม่ให้เป็นแฉ่ง นำแป้งที่โม่แล้วไปใส่ในถุงผ้าขาว ทับจนแป้งแห้งหมด ๆ นำแป้งข้าวเจ้ากับแป้งข้าวเหนียวในถุงมานวดด้วยน้ำและหางกะทิ นวดจนแป้งเข้ากันดีแล้ว จึงนำก้อนแป้งไปต้มในน้ำเดือด ให้แป้งภายนอกสุก ตักแป้งที่ต้มขึ้นจากหม้อทิ้งไว้พออุ่น จึงใช้มือนวดแป้งให้เหนียว ถ้าแป้งแข็งมากไป ก็เติมน้ำหรือหางกะทิมสุมเข้าไปแล้วนวดจนได้ที่ จากนั้นจึงนำแป้งไปกดลงในกะลาเจาะรู หรือตะแกรง เพื่อให้แป้งที่เป็นตัวปลากริมร่วงลงในหม้อน้ำเดือด พอตัวปลากริมลอยขึ้นแสดงว่าตัวแป้งสุกแล้วจึงตักแช่น้ำเย็นพักไว้สักครู่ บางรายอาจทำโดยไม่ต้องแช่น้ำเย็น แต่กดแป้งลงในน้ำกะทิมสุมน้ำตาลให้สุกในหม้อ เป็นขนมปลากริม รับประทานได้ทันทีก็มี แต่วิธีนี้จะทำให้น้ำขุ่นเกินไป ลำดับต่อไปให้น้ำกะทิตั้งหนึ่งทีแบ่งไว้ผสมกับน้ำตาลปีบ ตั้งไฟให้เดือด จึงนำตัวปลากริมครึ่งหนึ่งใส่ลงไป แล้วชิมดูหวานมัน เพิ่มเติมตามแต่ชอบ เมื่อทำปลากริมแล้ว จึงเริ่มเอากะทิที่เหลือครึ่งหนึ่งผสมเกลือป่น ใส่น้ำตาลเล็กน้อย หวานพอปะแล่ม ให้มีรสเค็มนำต้มให้เดือด แล้วจึงนำตัวปลากริมที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งมาใส่ลงไป พอน้ำเดือดก็ใช้ได้ นำขนมทั้งสองชนิดใส่หม้อดินคนละหม้อ เวลารับประทานให้ตักขนมปลากริมใส่ถ้วย แล้วตักไข่เต่าราดหน้า รับประทานอร่อยดี สำหรับขนมปลากริม ถ้าไม่ใส่ไข่เต่า ควรปรุงให้มีรสหวานมันเข้มข้น สมัยโบราณที่จังหวัดระยอง นิยมเลี้ยงแขกด้วยขนมปลากริมในงานสวดศพ จนเป็นประเพณี ส่วนลวดของนิยมเลี้ยงในงานทำขวัญนาค เวลาบวชพระปัจจุบันไม่นิยมทำกัน แต่หันไปเลี้ยงข้าวต้ม กวยเตี๋ยวกะเพาะปลา ฯลฯ ไปตามสมัยนิยม

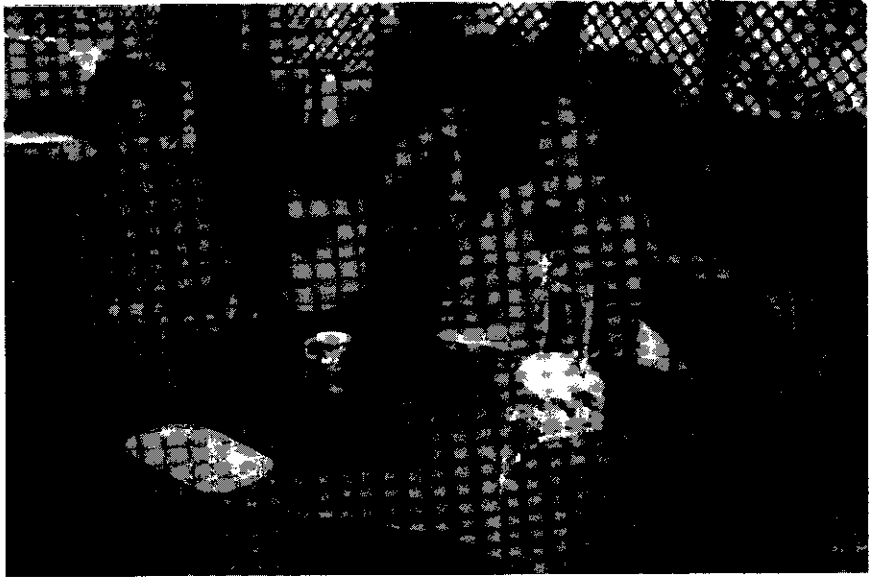
ส่วนความเห็นของฝ่ายที่สอง มีความเห็นว่า ขนมแข่งมาคือ ขนมที่ทำจากข้าวเหนียวต้มน้ำตาล หลักฐานสำคัญปรากฏอยู่ในพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 ได้ให้ความหมายว่า แข่งมา เป็นขนมชนิดหนึ่งทำจากข้าวเหนียวต้มน้ำตาล แข่งมาก็



เรียก แต่ก็ไม่ได้อธิบายวิธีทำ และรายละเอียดอื่น ๆ มากไปกว่านี้ ผู้เขียนจึงโทรศัพท์ไปถามอาจารย์ดรฐณีนาท นาคคง (มารดาของคุณปิยนุช นาคคง) อดีตอาจารย์โรงเรียนสตรีวิทยา กรุงเทพมหานคร กรุณาให้ความกระจ่างเป็นอย่างดี ว่าเรื่องนี้ยังมีหลักฐานจากชาวบ้าน ตำบลโพหัก อำเภอบางแพร จังหวัดราชบุรี ให้ไปสอบถามจากป้าแสง (จ๋านามสกุลไม่ได้) และป้าแกละ โพนี ซึ่งยังรู้เรื่องนี้ดี ผู้เขียนจึงเดินทางไปที่ตำบลโพหัก เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2548 ไปถามหาป้าแสง และป้าแกละ แต่ปรากฏว่าทั้ง 2 ท่านเสียชีวิตแล้วทั้งสิ้น จึงเดินทางไปหาผู้ใหญ่บ้าน ชื่อ นายประจวบ ฉุนพวง อายุ 61 ปี อยู่ที่บ้านเลขที่ 144 หมู่ที่ 3 ตำบลโพหัก อำเภอบางแพร จังหวัดราชบุรี ผู้ใหญ่บ้านให้การต้อนรับด้วยความเต็มใจ แล้วพาไปพบนางอ้าว กลัดพู่ อายุ 80 ปี อยู่บ้านเลขที่ 14/2 หมู่ 3 ตำบลโพหัก อำเภอบางแพร จังหวัดราชบุรี และนางเพ นักค้อย อายุ 76 ปี อยู่บ้านเลขที่ 12/2 หมู่ที่ 3 ตำบลโพหัก อำเภอบางแพร จังหวัดราชบุรี ส่วนอีกท่านหนึ่งซึ่งอยู่คนละหมู่บ้าน คือ นางกลีน นักค้อย อายุ 83 ปี อยู่บ้านเลขที่ 10/10 หมู่ที่ 4 ตำบลโพหัก อำเภอบางแพร จังหวัดราชบุรี ต่างให้ข้อมูลตรงกันว่า ขนมแข่งมาเป็นขนมที่ชาวราชบุรีแถบตำบลโพหักน่าจะรวมที่อื่นด้วย เรียกกันมาแต่ครั้งปู่ย่าตายาย เพราะเมื่อยังเป็นเด็กก็ได้ทำกินกันมา เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวต้มกับน้ำตาล

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง นางเพ นักค้อย หรือเรียกกันว่า ป้าเพ ได้ให้รายละเอียดได้อย่างดี เดิมป้าเพมีอาชีพทำนา ปัจจุบันทำนาทุ่ง ผู้เขียนนั่งสนทนากับป้าเพที่ใต้ถุนบ้านเรือนไทยโบราณ ป้าเพได้อธิบายรายละเอียดถึงวิธีทำขนมแข่งมาว่า ให้เอาข้าวเหนียวแช่น้ำแล้วข้าวให้สะอาด แล้วนำไปต้มในน้ำที่ตั้งไว้เดือดแล้วใช้สารภี (ทัพพี) หรือพายกวอนจนข้าวเหนียวสุกและเม็ดข้าวบาน จึงใส่น้ำตาล และกะทิลงไป ความหวานความมันแล้วแต่คนชอบ ให้กะเอาตามต้องการ แล้วกวอนจนน้ำข้น กวอนให้ข้นกว่าเต้าส่วนเล็กน้อย สมัยก่อนจะกวอนข้าวเหนียวในหม้อดิน เพราะยังไม่มีหม้ออะลูมิเนียม ส่วนป้ากลีน นักค้อย บอกว่า เมื่อกวอนข้าวเหนียวสุกแล้วให้ใส่น้ำตาล ส่วนมากนิยมน้ำตาลปีบ เมื่อสุกแล้วเวลารับประทานก็ตักมา 1 - 2 สารภี แล้วหยอดหัวกะทิ ที่ใส่เกลือเล็กน้อย สรุปลงแล้วปัจจุบันก็คือข้าวเหนียวเปียกนั่นเอง

นอกจากนั้นป้าเพได้เล่าให้ฟังว่า ขนมแข่งมานิยมทำเพื่อเลี้ยงแขกเวลาทอดข้าวตอกตัก ๆ หลังจากปลดตัวลานออกจากลานและแขกกวอนข้าวช่วยกันเขี่ยฟางออก



นางกลืน นักคุย กับผู้เขียน

จากลานแล้ว ก็จะเลี้ยงขนมแข่งมากัน จนถึงเป็นประเพณี เรื่องนี้คล้าย ๆ กับประเพณีทางอำเภอแก่ง จังหวัดระยอง ที่ผู้เขียนเคยใช้ชีวิตอยู่เมื่อตอนเด็ก ชวนาจะลงแขกสงฟาง หลังจากคืนที่ควายย่ำครั้งแรก พอรุ่งเช้าก็จะนัดลงแขกช่วยกันสงฟางให้ฟูเพื่อร่อนวดในคืนถัดไป พอแขกสงฟางเสร็จ เจ้าภาพก็จะเลี้ยงข้าวเหนียวน้ำกะทิ คือข้าวเหนียวหนึ่งใส่น้ำกะทิ ที่ผสมน้ำตาล พอถึงตอนกลางคืนวันนวดจริงเรียกว่านวดลานในตอนดึก ๆ ที่สงฟางเสร็จ เจ้าภาพก็จะเลี้ยงแขกด้วยข้าวเหนียวมูลกินกับแกง 2 อย่าง ส่วนมากจะใช้ใบตองแทนจานใส่ข้าวเหนียว และเมื่อแขกจะกลับบ้าน เจ้าภาพก็จะห่อข้าวเหนียวมูลให้เอากลับไปบ้านคนละห่อ จนถึงเป็นประเพณีปฏิบัติเรื่อยมา แต่ปัจจุบันไม่มีหลงเหลือให้เห็นอีกแล้ว

ผู้เขียนได้พูดคุยกับป้าเพอยู่นานพอควร ป้าเพเป็นคนคุยเก่ง หน้าตาดี ถามว่าเคยร้องเพลงกล่อมเด็กขนมแข่งมาหรือไม่ ป้าเพบอกว่า สมัยก่อนก็ร้องเพลงนี้กล่อมลูกอยู่ตลอด พร่อมหันไปซื้อลูกชายซึ่งอายุประมาณ 40 ปี บอกว่าเคยใช้เพลงขนมแข่งมากล่อมเมื่อตอนเด็ก แต่ลูกชายจำไม่ได้

จากนั้นจึงให้ป่าเพ็รื่องเพลงกล่อมเด็ก ขนมหางมาให้ฟัง เสียงของป่าไผ่ระเือก  
เย็น ด้วยเนื้อเพลงว่า

#### เพลงขนมหางมา

“โละเหโละหิก	ลูกขึ้นแต่เด็ก
ทำขนมหางมา	หากำไร
ผ้าเมียบเกิดขัดใจ	กันในครัว
ผ้าก็มีเตียก็ดำ	ทำขรมทั้งขนมไว้
ไม่คนเขีย	กันหม้อเกรียมใหม่
ไฟลวกเสีย	ขนมเสีย
เพราะวิวาท	ขาดทุนเอย ”

ป่าเพ็รื่องให้ฟัง 2 เทียว รู้สึกเหน้อยเล็กน้อย แล้วอธิบายต่อว่า ขนมหางมา  
หรือ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ บางที่เรียกข้าวมัน การทำขนมหางมาต้องเคียวน้ำให้ข้น ผู้เขียน  
ถามว่า ทำไมทำขนมหางมาต้องลูกขึ้นแต่เด็ก ป่าเพ็รื่องว่า ถ้าไม่ลูกแต่เด็กก็ทำไม่ทัน  
ขายตอนเช้า

ผู้เขียนยังรู้สึกพอใจและชื่นชมที่ได้สัมผัสกับชาวชนบทที่สนใจวัฒนธรรม  
อย่างป่าเพ็ จึงขอร้องให้ป่าเพ็รื่องเพลงกล่อมเด็กบทอื่นให้ฟังอีก ป่าเพ็รื่องว่า พอดี  
จำได้ คือ เพลงนกกระทิง แล้วก็เริ่มเห้ข้า ให้เห็นพฤติกรรมและวิถีชีวิตของนกกระทิงว่า

#### เพลงนกกระทิง

นกกระทิงเอย	ตูดตุงตุง
เจ้าก็ปวดท้องไข	सानตะกร้าเอยใบใหญ่ใหญ่
ก็ได้ใส่ไข่นกกระทิง	เจ้านกกระทิง ลอยแพ
ไปหากินที่แม่น้ำ	ไปกันเป็นยี่ดเอย
กลับแต่มีดคำ	ไปมัวหลงเขาเอย
กลับไปเต้าเอย	

จากนั้นผู้เขียนได้ออกสำรวจหมู่บ้านโดยรอบตำบลโพหัก เป็นชุมชนเก่าแก่  
ผู้คนหนาแน่น สังเกตดูพบว่าชาวบ้านยังนิยมปลูกบ้านแบบทรงไทย บ้านส่วนใหญ่จะ



ผู้เขียนกำลังบันทึกเพลงกล่อมเด็ก "ขนมแข่งมา" จาก นางเพ นักค้อย

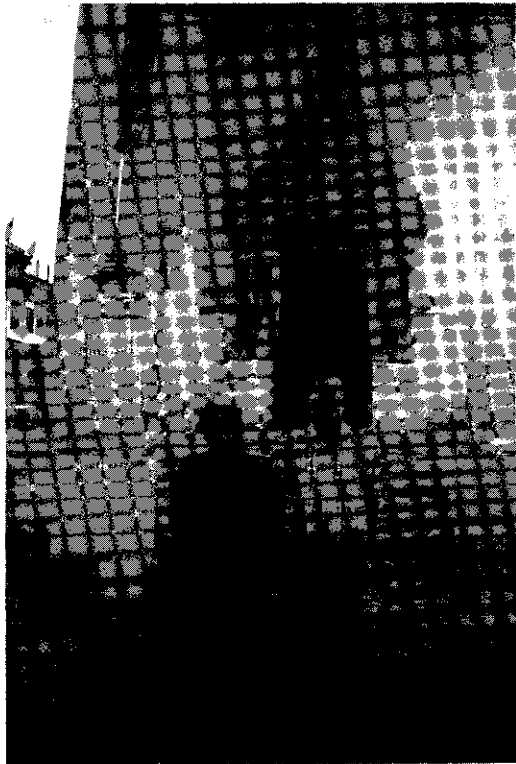
สร้างขนาดใหญ่ บ่งบอกให้เห็นถึงฐานะค่อนข้างดี การพูดจากสำเนียงเหน่อๆ และมีความแตกต่างจากที่อื่น มีประเพณีและวัฒนธรรมเป็นของตนเองบางอย่าง นับว่าเป็นหมู่บ้านที่น่าสนใจศึกษาอย่างมาก

การค้นหาขนมแข่งมาของผู้เขียนยังคงพยายามต่อไป วันที่ 29 พฤษภาคม 2548 เดินทางไปพบนางบุญเสริม ผลศิริธรรม อายุ 92 ปี อยู่ที่บ้านเลขที่ 1046 ซอยวัดดาวดิ่งส์ บางยี่ขัน กรุงเทพฯ ได้ความว่า เคยได้ยินชื่อว่าเป็นขนมของมอญ ส่วนรายละเอียดอื่น ๆ คุณยายจำไม่ได้

จึงเดินทางไปเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในวันเดียวกัน โชคดีที่ไปพบนางแสงเจริญทรัพย์ อายุ 85 ปี เป็นชาวรามัญ อยู่บ้านเลขที่ 86 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เดิมมีอาชีพทำครกดินเผา ปัจจุบันช่วยวัดฉิมพลีขายดอกไม้รูปเทียน

นางแสงยืนยันหนักแน่นว่า เคยเห็น เคยทำ และรับประทานมาตั้งแต่เด็ก

ขนมแฉ่งมั่วทำมาจากข้าวเหนียว  
 ขาวน้ำให้สะอาด แล้วเติมน้ำลง  
 ในหม้อ ต้มให้สุก ต้องใช้  
 พายกววนข้าวตลอด จนข้าว  
 เหนียวเมื่อบานก็ใส่น้ำตาลปีบ  
 เมื่อเวลาจะรับประทาน ก็เอา  
 กะทิจี่ใส่เกลือพอมีรสเค็มเติมลง  
 ไป เรียกขนมแฉ่งมา หรือแฉ่งมั่ว  
 แต่ถ้าใส่ลำใย เผือก มัน ลงไปใน  
 ขนมจะเรียกข้าวเหนียวเปียก  
 สมัยที่ยังเด็กนางแสงบอกว่า  
 ชาวมอญนิยมทำให้เด็ก ๆ กิน  
 เพราะทำไม่ยากนัก และลงทุน  
 น้อย สมัยก่อนชาวมอญมักจะมี  
 ลูกกันหลายคน โดยเฉพาะชาว  
 มอญไม่ค่อยมีขนม ส่วนใหญ่จะ  
 ได้ขนมมาจากตำรับของคนไทย  
 เสียส่วนใหญ่ ครั้นถามว่า คำว่า  
 แฉ่งมั่ว แปลว่าอะไร นางแสงก็  
 ไม่ทราบ บอกว่าไม่มีคำแปล  
 เป็นคำเรียกขนมอย่างเดียว แต่  
 พอมีเค้าว่า คำว่า เจริญเตี้ยะ



นางแสง เจริญทรัพย์  
 เชื้อสายรามัญ ชาวเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี  
 ผู้ให้ข้อมูล ขนมแฉ่งมา

แปลว่า แต่งงาน คำอธิบายของนางแสง สอดคล้องกับคำบอกเล่าของ นางชะอม  
 ชื่นพันธุ์ อายุ 76 ปี บ้านอยู่ไม่ห่างกันนัก อยู่บ้านเลขที่ 108 หมู่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด  
 จังหวัดนนทบุรี เมื่อถามถึงขนมแฉ่งมา ก็บอกว่ารู้จักเช่นเดียวกับกับนางแสงนั่นเอง

จากการสืบค้นข้อมูลเรื่องขนมแฉ่งมา เป็นที่น่าสังเกตว่า ชาวบ้านโพหัก กับ  
 ชาวเกาะเกร็ด ซึ่งอยู่คนละท้องถิ่น แต่อธิบายเรื่องขนมแฉ่งมาได้ตรงกัน เพียงแต่ชาว  
 โพหักเป็นคนไทย แต่ชาวเกาะเกร็ดเป็นชาวมอญ ขนมชนิดนี้น่าจะเป็นอาหารของคน

ท้องถิ่นทั่วไป แต่จะต้องเป็นขนมในภาคกลางแน่ เพราะผู้เขียนสอบถามคนภาคอื่น ๆ จะไม่มีใครรู้จักขนมชนิดนี้แม้แต่บ่อย

กลุ่มสุดท้ายที่มีความเห็นเรื่องขนมแข่งมา ต่างจาก 2 กลุ่มแรก เรื่องนี้ได้หลักฐานจากหนังสือขนมแม่เอ๊ย โดย ส.พลายน้อย ได้อ้างจากหนังสือตำหรับของหวานของร้านบางกอกบรรณกิจ ถนนเจริญกรุง สี่ก๊กพระยาตรี ฉบับพิมพ์ 1 มกราคม 2467 พูดถึงลักษณะและวิธีทำขนมแข่งมาไว้ว่า

ใช้ข้าวเหนียว 1 ส่วน น้ำสะอาด 1 ส่วน น้ำตาลหม้อ 1 ส่วน มะพร้าวขูด 1 ส่วน คั้นด้วยน้ำครึ่งส่วน และหอมเจียวพอควร วิธีทำให้อาข้าวเหนียวต้มกับน้ำสะอาดจนชันพอประมาณ แล้วจึงเอากะทิที่คั้นไว้ละลายกับน้ำตาล ใช้ผ้ากรองให้สะอาด เทกวนกับข้าวเหนียวจนชัน จึงนำมาใส่ถาด ไล่น้ำให้เสมอกัน แล้วเอาหอมเจียวโรยหน้า ปิ้งไฟล่างบนให้เหลือง มีกลิ่นหอมก็ใช้ได้

มีนักเขียนอีกท่านหนึ่งคือ คุณประยูร จรรย์วงศ์ ที่เขียนไว้ในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ เมื่อ 16 กุมภาพันธ์ 2522 พูดถึงเรื่องการทำขนมแข่งมาไว้คล้ายคลึงกัน คือ

คุณประยูร จรรย์วงศ์ บอกว่า เป็นขนมโบราณ ไม่น่าจะน่าจะเป็นของไทย เพราะมีลักษณะไปทางพม่า มลายู มีส่วนผสม

1. ข้าวเหนียวทั้งเม็ด 1 ส่วน
2. น้ำเปล่า 1 ส่วน
3. มะพร้าวขูด 1 ส่วน คั้นด้วยน้ำ ? ส่วน
4. น้ำตาลปีก 1 ส่วน

วิธีทำ ให้อาข้าวเหนียวขาวน้ำให้สะอาด แล้วใส่หม้อต้ม ใช้พายคนเอาไว้อย่าให้ไหม้กันหม้อ คนจนชันกว่าข้าวเหนียวเปียก แล้วจึงเอาน้ำตาลปีกละลายในกะทิกรองให้สะอาด แล้วใส่ลงไป ข้าวเหนียว คนให้เข้ากัน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ กวนจนเข้ากันดี เมื่อขนมชันมากพอควร จึงตักใส่ถาดปาดหน้าให้เรียบ แล้วเอาหอมเจียวในน้ำมันไฟอ่อน ๆ พอเหลือง จึงใช้หอมเจียวเกลี่ยหน้าขนมในถาด จากนั้นจึงนำถาดขนมไปปิ้งไฟบนไปล่าง หรืออบจนขนมเกรียมเหลืองพอดี จึงเอาออกตัดเป็นชิ้น ๆ คล้ายขนมหม้อแกง

คุณประยูร จรรย์วงศ์ บอกว่า ได้ตำรับมาจากทางพม่า เป็นตำรับเก่า จะเห็นว่าวิธีการคล้ายคลึงกับตำรับของหวานของร้านบางกอกบรรณกิจ ที่ ส.พลายน้อย

เสนอไว้ จึงน่าจะเชื่อถือได้ เพราะเป็นลายลักษณ์อักษรที่มีประวัติความเป็นมาอยู่ในเอกสารโบราณ

นอกจากนั้น ส.พลายน้อย ยังได้เสนอความเห็นไว้ว่า ขนมแฉงมาใช้วิธีบั้งอย่างเดียวกับหม้อแกง

ต่อมาเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2548 ผู้เขียนได้เรียนถาม ศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ ณ นคร ประธานกรรมการราชบัณฑิต เรื่อง ขนมแฉงมา ท่านบอกว่า แฉงมาไม่ใช่ภาษามอญ และไม่ใช่ของมอญ เป็นขนมโบราณมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยมีฝรั่งทำขึ้นในยุคนั้น

ผู้เขียนจึงสันนิษฐานว่า ขนมแฉงมาน่าจะเป็นขนมประเภทเดียวกับขนมหม้อแกง ซึ่งทำจากข้าวเหนียว ตามที่ประยูร จรรย์วงศ์ และ ส.พลายน้อย อ้างมาจากตำรับของหวานของร้านบางกอกบรณกิจ ที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น เพียงแต่เดิมขนมแฉงมาก็คงเป็นข้าวเหนียวต้มน้ำตาล ตามคำอธิบายของชาวตำบลโพธิ์ทัก จังหวัดราชบุรี และชาวเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรีนั่นเอง แต่ครั้งพอถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช แห่งกรุงศรีอยุธยา ได้มีฝรั่งเข้ามาเป็นจำนวนมาก บ้านเมืองขณะนั้นมีแต่ความสงบสุข ชาวเมืองมีเวลาค้นคิดสิ่งใหม่ โดยเฉพาะคิดเรื่องอาหารและขนม เพื่อถวายพระเจ้าแผ่นดิน เพื่อใช้ต้อนรับแขกเมืองที่เข้ามากันอยู่เนื่อง ๆ จึงมีผู้นำเอาขนมแฉงมาแบบชาวบ้านที่เป็นข้าวเหนียวต้มน้ำตาลมาพัฒนา โดยยกวนให้ข้นมากขึ้น แล้วนำไปฝังไฟล่างไฟบน หรืออบ ให้เป็นขนมที่หอมอร่อย เพื่อนำถวายพระเจ้าแผ่นดินในขณะนั้น เรื่องนี้มีหลักฐานในจดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศส จากหนังสือประชุมพงศาวดาร ภาคที่ 40 ฉบับหอสมุดแห่งชาติ กล่าวถึงขุนนางที่รับราชการในกรุงศรีอยุธยา สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชื่อ คอนสตันติน ฟอลคอน หรือ เจ้าพระยาวิไชยเณทร์ ซึ่งประวัติศาสตร์สมัยกรุงศรีอยุธยา ระบุว่า มีภรรยาชื่อ มารี ก็มาร์ (Marie Guimar) มารดาเป็นชาวญี่ปุ่น บิดาเป็นชาวยุโรป เข้าใจว่าจะเป็นชาวโปรตุเกส สำหรับมารี ก็มาร์ รับราชการเป็นหัวหน้าห้องเครื่องในโรงครัวหลวง รู้จักกันในนาม ท้าวทองกิมม่า ซึ่งเป็นผู้มีชื่อเสียงในการทำอาหารต่าง ๆ ทั้งยังเป็นผู้สอนให้คนไทยรู้จักทำขนมหวานอีกด้วย ในบันทึกของชาวตะวันตกว่าสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โปรดให้จัดอาหารต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศส ที่เดินทางเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศสยามกันเป็นจำนวนมาก ในช่วงนี้จึงจำเป็นต้องมีการคิดค้น และพัฒนาอาหาร

ต่าง ๆ ให้ตียิ่งขึ้น เพื่อเอาไว้ต้อนรับแขกเมือง ท้าวทองกีบม้านับว่าเป็นผู้มีบทบาทเรื่องนี้เป็นอย่างมาก ทั้งยังเป็นผู้ที่ได้รับอนุญาต ให้นำขนมในวังออกมาสอนและเผยแพร่ให้ประชาชนรู้จัก ขนมเหล่านั้นที่สำคัญ ได้แก่ ขนมทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เป็นต้น

นอกจากนั้นในหนังสือเรื่อง ขนมหม้อแกง เรียบเรียงโดย แดงด้อย มาลี ยังแสดงความเห็นว่า ท้าวทองกีบม้าผู้นี้อาจเป็นผู้คิด “ขนมกุมมาศ” ตามคำรับตั้งเดิมที่มีผู้เล่าสืบกันต่อมาว่า ขนมกุมมาศ มีส่วนประกอบอยู่ 5 อย่าง ถั่วเขียวบดละเอียด แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลโตนด กะทิ และไข่ขาว

วิธีทำ นำไข่ขาวผสมกับกะทิ คนให้เข้ากัน เติมน้ำตาลโตนด ชิมจนเห็นว่าอร่อย จึงเทใส่ลงหม้อทองเหลืองหรือหม้อทองคำ แล้วนำไปผิงไฟอ่อน ๆ และคอยเฝ้าระวังไม่ให้ขนมไหม้ จากนั้นจึงโรยหน้าด้วยหอมเจียว

ถ้าพิจารณาวิธีการปรุงขนมกุมมาศ จะคล้ายคลึงกับขนมแข่งมา คงมีส่วนแตกต่างกันที่ขนมกุมมาศใช้แป้งข้าวเจ้าและถั่วบด ส่วนขนมแข่งมาใช้ข้าวเหนียวทั้งเม็ดมาทำ

จึงสันนิษฐานว่า ขนมแข่งมาที่ทำจากข้าวเหนียว แล้วนำไปผิงไฟน่าจะเกิดขึ้นในยุคของท้าวทองกีบม้า โดยพัฒนามาจากขนมแข่งมาที่เป็นข้าวเหนียวต้มน้ำตาล แล้วนำเอามาผิงไฟอีกต่อหนึ่ง ซึ่งขนมชนิดนี้ต่อมาจะเรียกกันว่า **ขนมหม้อแกง** เพราะใช้หม้อแกงกวนข้าวให้สุก แล้วจึงนำไปใส่หม้อทองเมื่อนำไปผิงไฟ

ส่วนคำว่า “แข่งมา” ยังไม่สามารถหาคำแปลหรือให้ความหมายได้ชัดเจน แม้แต่ที่มาของคำก็ยังไม่มีการตอบได้ ทุกคนทราบเพียงว่าเป็นชื่อขนมชนิดหนึ่ง

ผู้เขียนพยายามค้นหาในพจนานุกรมไทยทุกฉบับ ก็ไม่ปรากฏคำแปล คงบอกแต่เพียงว่า เป็นขนมชนิดหนึ่ง เมื่อไปค้นหาในพจนานุกรมภาษาอื่นดูบ้าง ก็ไม่พบคำว่า แข่งมาตรง ๆ แม้แต่ศัพท์ที่เสียงใกล้เคียงเท่านั้น อาทิ พจนานุกรมภาษามลายูอินปัตตานี - ไทย ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หน้า 249 มีคำว่า แจ็ง (Jeng) เป็นคำวิเศษณ์ แปลว่าติดกันอัดกันแน่น ภาษาอังกฤษว่า Jam คำนี้ยังพอมิคำอยู่บ้าง เพราะมีลักษณะคล้าย ๆ ขนมแข่งมาประเภทที่ผิงไฟ

แต่เมื่อไปดูพจนานุกรมเขมร - ไทย ฉบับขุนพระยาอนุমানราชชน เล่ม 1 หน้า



123 มีคำว่า แสง (เจง) แปลว่า ชิง, แย่งขึ้นหน้า, แย่งชิง และอีกคำหนึ่งที่ใกล้เคียง คือ แจรง (แจรง) แปลว่า ตะแกรง (หน้า 102) ซึ่งคำว่า แสง เมื่อพิจารณาความหมายแล้วก็น่าจะเกี่ยวข้องกับคำว่าขนมแสงมา จะมีแต่คำว่า แจรง ซึ่งแปลว่าตะแกรง อาจเกี่ยวข้องกับการทำขนมปลากริมอยู่บ้าง แต่ก็ไม่ชัดเจนว่าคำ ๆ นี้จะนำไปเป็นชื่อขนมได้

ยิ่งไปเปิดพจนานุกรมมอญ – ไทย ฉบับทุนพระยาอนุমানราชชน เล่ม 1 หน้า 106 ก็หาคำว่าแสง หรือแสงมา ไม่พบ พบแต่คำใกล้เคียงว่า ซเรท (เจียะเรียง) แปลว่า ที่อยู่ใกล้ ๆ กัน เคียง ๆ กัน เรียง ๆ กัน ก็ไม่น่าจะเกี่ยวกับขนมแสงมา แต่เมื่อไปสอบถามพระมหาจรรยา ญาณจารี อายุ 42 ปี อยู่คณะ 2 วัดชนะสงคราม กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นชาวมอญ และเป็นอาจารย์สอนภาษามอญที่มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ความว่า ภาษามอญไม่มีคำว่า แสงมา แต่คำใกล้เคียง เช่น คำว่า แจรง แปลว่า จัดแจง, เป่าประกาศ คำว่า แสง (แสง) แปลว่า ดาบ ที่ไทยใช้ว่าพระแสงนั่นเอง คำว่า ซอมมา แปลว่า คลอเคลีย, อ้อนออด, นำเอ็นดู ส่วนข้าวต้มใส่น้ำตาล ใช้เลี้ยงแขกเวลามีงานศพ ภาษามอญเรียกขนมชนิดนี้ว่า ปะลอม และอีกคำหนึ่งคือคำว่า เจริงเตียะ ก็แปลว่า แต่งงาน คำว่า ซาม แปลว่า ป้อน คำว่า แม แปลว่า ให้ลูกดูตนม หรือแปลว่ามารก็ได้ สรุปแล้วภาษามอญไม่มีคำว่าแสงมาที่หมายถึงขนม

แต่ที่น่าสนใจผู้เขียนค่อนข้างจะปักใจเชื่อ คือ ภาษาฝรั่งเศส มีคำว่า เชอวัล (Cheval) ซึ่งแปลว่า ม้า คำคำนี้มีความหมายไปตรงกับชื่อของท้าวทองกิบม้า ซึ่งเป็นลูกครึ่งฝรั่งผู้ทำขนมอยู่ในวัง และเคยทำขนมถวายพระนารายณ์ เพื่อต้อนรับทูตฝรั่งเศส เป็นไปได้หรือไม่ว่า การเรียกขนมชนิดหนึ่งในขณะนั้น อาจเรียกชื่อขนมตามชื่อผู้คิดประดิษฐ์ขึ้นเพื่อให้เกียรติ ท้าวทองกิบม้า และคำว่า เชอวัล ก็แปลว่าม้า คำว่า เชอ อาจกลายเป็นแสง แล้วเอาชื่อของท้าวทองกิบม้า ซึ่งชื่อเต็มว่า มารี ก็มาร์ มาผสมกันเข้า แล้วเรียกตามสำเนียงไทยว่า แสงมา ตั้งชื่อขนม แล้วเรียกชื่อนี้สืบกันต่อมา

ทำอย่างไรจึงจะหาบทสรุปได้ว่า ขนมแสงมาคืออะไร ระหว่างขนมปลากริมไขเต่า กับข้าวเหนียวต้มน้ำตาล และขนมหม้อแกงที่ทำจากข้าวเหนียว ผู้เขียนสันนิษฐานจากหลักฐานต่าง ๆ เชื่อได้ว่า ขนมแสงมา น่าจะเป็นขนม 2 ประเภท กล่าวคือ

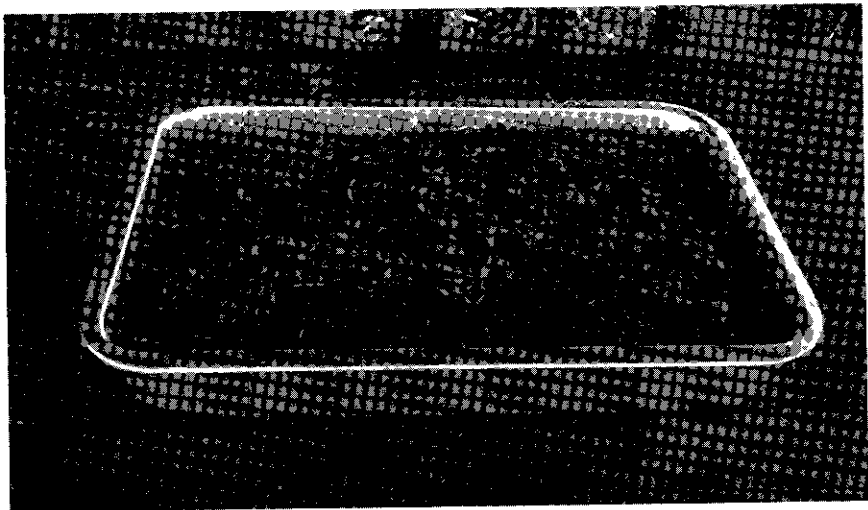
1. ขนมแข่งมาแบบพื้นบ้าน คือ ข้าวเหนียวต้มน้ำตาล (ข้าวเหนียวเปียก)
2. ขนมแข่งมาแบบชาววัง คือ ขนมหม้อแกง ที่ทำจากข้าวเหนียว ซึ่งคล้ายคลึงกับขนมกุมมาศ

เหตุผลที่สันนิษฐานเช่นนี้ ก็เนื่องมาจาก ประการที่หนึ่ง ได้หลักฐานชัดเจนจากปากคำจากชาวบ้านทั้งชาวไทยและชาวมอญชัดเจนว่า เคยทำขนมแข่งมา เคยรับประทานขนมแข่งมามาแต่เด็ก ๆ และเคยฟังเคยร้องเพลงกล่อมเด็กขนมแข่งมาด้วยตนเอง นั่นคือขนมแข่งมาที่เป็นข้าวเหนียวต้มน้ำตาล ส่วนขนมแข่งมาที่เป็นขนมหม้อแกงข้าวเหนียว มีข้อสันนิษฐานจากเนื้อเพลงว่า “ลูกขึ้นแต่เด็กทำขนมแข่งมา” ถ้าพิจารณาตามเนื้อร้อง ขนมแข่งมาน่าจะมีขั้นตอนที่ต้องใช้เวลาทำค่อนข้างมาก นอกจากนั้นขนมชนิดนี้น่าจะนิยมทำเพื่อตักบาตรพระที่ออกบิณฑบาตตอนเช้าตรู่ เพราะสมัยโบราณถือว่าขนมหม้อแกง ซึ่งน่าจะเป็นขนมตระกูลเดียวกับขนมกุมมาศ ที่ถือว่าเป็นขนมชั้นสูง ชาวบ้านนิยมใช้ของดีไปตักบาตรเอาบุญ ทั้งสมัยโบราณมักจะใช้ขนมแห้งตักบาตร เพราะใช้ใบตองห่อขนม ส่วนขนมน้ำอย่างปลากริมไข่เต่า สมัยก่อนไม่น่าจะนิยมเอาไปตักบาตร เพราะสมัยนั้นยังไม่มีถุงพลาสติก ยิ่งไปกว่านั้นเนื้อร้องของเพลงว่า ผัวก็ตีเมียก็ดำ “ขนมแข่งมาก็ค้ำหม้อแกง” มีคำว่าหม้อแกงอยู่ จึงเข้าใจว่า ขนมแข่งมาตัวเอง ต่อมาภายหลังเรียกว่าขนมหม้อแกง

บทสรุปเรื่องขนมแข่งมา คือขนมอะไร จากหลักฐานต่าง ๆ ดังกล่าวน่าจะได้คำตอบว่า ขนมแข่งมา คือ ขนมหม้อแกงที่ทำจากข้าวเหนียว



ขนมแป้งมาแบบชาวบ้าน หรือ ข้าวเหนียวต้มน้ำตาล



ขนมแข่งมาแบบชาววัง

บรรณานุกรม

- กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี. (2544). รายงานการวิจัยเรื่องความคิดเห็นของนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหงที่มีต่อขนมไทย. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- กิ่งแก้ว อัดถากร. (2519). คติชนวิทยา. กรุงเทพมหานคร : หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมฝึกหัดครู.
- แดงต้อย มาลี. (2535). ขนมหม้อแกง. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ต้นอ้อ จำกัด.
- ทวีศักดิ์ ญาณประทีป. (2530). พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ พ.ศ. 2530. กรุงเทพมหานคร : วัฒนาพานิชสารานุกรม.
- ประยูร จรรยาวงศ์. (2522). "ขบวนการแก๊ง" ไทยรัฐ. 16 กุมภาพันธ์ 2522.
- ประวัติขนมไทย. กรุงเทพมหานคร : บริษัท เนชั่น มัลติมีเดียกรุ๊ป จำกัด มหาชน. ม.ป.ป.
- ผะอบ ไชยะเกษมธนะ, พ.ต.ท.หญิง. (2521). เพลงกล่อมเด็กและเพลงประกอบการเล่นของเด็กภาคกลาง 16 จังหวัด. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- มณฑิธร ศุภลักษณ์. (2541). ขนมไทย. กรุงเทพมหานคร : บริษัท เอส.ที.พี. เวิลด์มีเดีย จำกัด.
- มติชน. (2547). พจนานุกรมฉบับมติชน. กรุงเทพมหานคร : มติชน.
- มานิต มานิตเจริญ. (2507). พจนานุกรมฉบับของบริษัทแพร่พิทยา ว่างบูรพา. กรุงเทพมหานคร : แพร่พิทยา.
- เยาวเรศ สิริเกียรติ. (2521). เพลงกล่อมเด็กของไทย. ปริญญาโท มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2493). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2493. กรุงเทพมหานคร.
- \_\_\_\_\_. (2525). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. กรุงเทพมหานคร.
- \_\_\_\_\_. (2542). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพมหานคร.

- วันชัย อิงปัญญาภท. (2545). **ขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. (ม.ป.ป.). **พจนานุกรมฉบับมหาวิทยาลัย**. กรุงเทพมหานคร :  
แพร์พิทยา.
- สมบัติ, พลายน้อย. (2545). **ขนมแม่เอ๊ย**. กรุงเทพมหานคร : รวมสาส์น.
- สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย. (2539). **บทกล่อมเด็กและบทปลอบเด็ก**. พิมพ์  
ครั้งที่ 11. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สุนทรภู่. (2507). **พระอภัยมณีคำกลอนฉบับหอสมุดแห่งชาติ**. กรุงเทพมหานคร :  
กรมศิลปากร.
- สุนัน อุดมเวช. (2524). **คติชนวิทยา**. เพชรบุรี : ศูนย์หนังสือวิทยาลัยครูเพชรบุรี.
- สุภักดิ์ อนุกุล และ วลัยพร นิยมสุจริต. (ม.ป.ป.). **เพลงพื้นบ้านภาคกลางและภาค  
ตะวันตก**. กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาส์น.
- (ม.ป.ป.). **อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 6**. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสยามแกลเลอรี่  
จำกัด.
- เอนก นาวิกมูล. (2527). **เพลงนอกศตวรรษ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : เมือง  
โบราณ.

บทคัดย่อ

เพลงกล่อมเด็กกับขนมแข่งมา

สืบเนื่องจากเพลงกล่อมเด็ก ซึ่งมีเนื้อร้องว่า

ไอ้ละเห่ ไอ้ละหึก      ลูกขึ้นแต่ดึกทำขนมแข่งมา  
ผัวก็ตีเมียก็ด่า      ขนมแข่งมาคาหม้อแกง

ทำให้ผู้เขียนต้องทำการค้นคว้าเรื่องนี้ว่า ขนมแข่งมา คือขนมอะไร มีลักษณะอย่างไร และคำว่าแข่งมา มีความหมายว่าอย่างไร

หลังจากศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากเอกสาร และการสัมภาษณ์ ผู้รู้จำนวนมาก พอควร พบว่า ขนมแข่งมามีผู้แสดงทัศนะไว้ 3 ทาง กล่าวคือ

- กลุ่มที่หนึ่ง มีความเห็นว่า ขนมแข่งมา คือ ขนมปลากริมไข่เต่า
  - กลุ่มที่สอง มีความเห็นว่า ขนมแข่งมา คือ ข้าวเหนียวต้มน้ำตาล
  - กลุ่มที่สาม มีความเห็นว่า ขนมแข่งมา เป็นขนมหม้อแกงที่ทำจากข้าวเหนียว
- สำหรับผู้ศึกษาค้นคว้า สรุปว่า ขนมแข่งมามี 2 ประเภท คือ
- ประเภทที่หนึ่ง เป็นขนมแข่งมาแบบชาวบ้าน คือ ข้าวเหนียวต้มน้ำตาล หรือ ข้าวเหนียวเปียก

ประเภทที่สอง เป็นขนมแข่งมาแบบชาววัง คือ ขนมหม้อแกงที่ทำด้วยข้าวเหนียว

ส่วนคำว่า แข่งมา สันนิษฐานว่า เป็นคำที่เพี้ยนมาจากภาษาฝรั่งเศส จากคำว่า Cheval (เชอวัล) แปลว่า ม้า และเป็นขนมที่ชาวฝรั่งเศสเรียกแทน นาม ท้าวทองกิมม้า เพื่อให้เกียรติผู้คิดค้นขนมชนิดนี้ ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช แห่งกรุงศรีอยุธยา ต่อมาคนไทยน่าจะลากเสียงจาก เชอวัล มา เป็น แข่งมา นั่นเอง

## Abstract

### A Study of the Thai Lullaby “*Chang Maa*”

The purpose of this study is to discover what kind of dessert “*Chang Maa*” is as well as its meaning. There is a Thai lullaby which goes :

*“Oh La Hae, Oh La Tuek (non meaning words)/get up early to prepare Chang Maa dessert /the husband beats, the wife scold the Chang Maa is left in the pot.”*

(The last word can dually be interpreted as either a pot used to prepare curry or a dessert called Morkaeng.)

After searching through various documents and interviewing relevant experts, the findings can be categorized as follows :

Chang Maa is a dessert called Pla Krim Khai Tao nowadays;

Chang Maa is sticky rice cooked in syrup;

Chang Maa is Morkaeng made of sticky rice

The writer has concluded that there are two kinds of Chang Maa. The first is sticky rice cooked in syrup, and the second is a type of royal cuisine called Morkaeng that is made of sticky rice.

As for the meaning of Chang Maa, it must have been adapted from the French word “*Chaval*”. This name is used to honor the creator, Thoa Thong Keep Maa, a female royal chef during the reign of King Narai the Great.