



กระต่ายทุกตัวช่วยกันขยันขันแข็ง
แบ่งหน้าที่ทำขนมไทยสนุกสนาน
ช่วยกันทำได้เร็วเพียงไม่นาน
ขนมในจานก็เพิ่มพูนเป็นกองโต

ขงมไทย ซ่งใจ อร่อยจ้ง





บทมไทย สี่หัวใจ อร่อยจัง





วันนี้เป็นวันหยุดของคุณลุงกระต่าย
ไม่ได้เปิดร้านขายขนมไทยเหมือนทุกวัน
คุณลุงนั่งจิบชากินขนม สบาย สบาย
รอหลานกระต่ายมาทำขนมให้คุณยายด้วยกัน

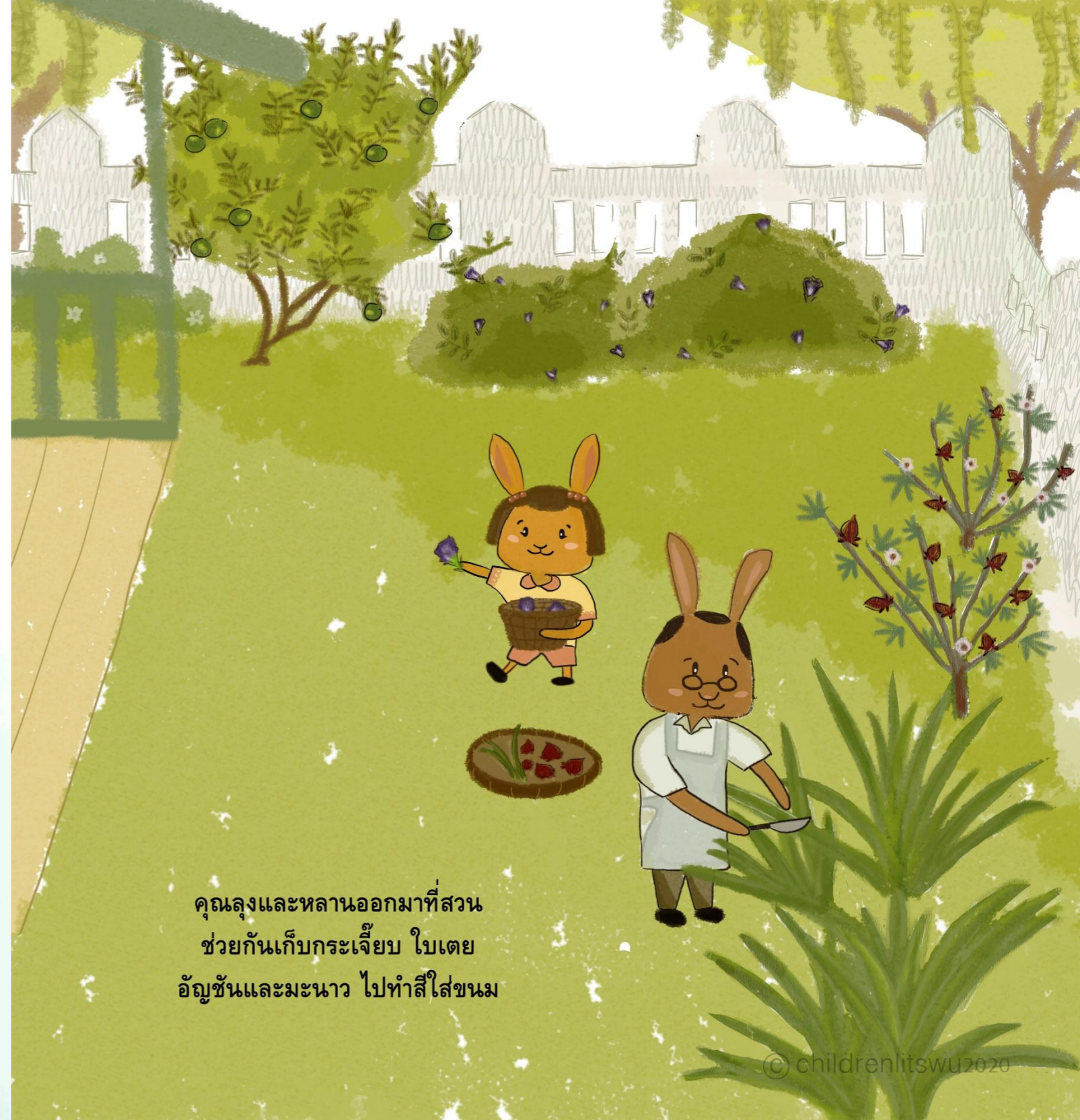


สองกระต่ายรีบเข้าครัว
คุณลุงตักแป้งข้าวเจ้า เพิ่มแป้งท้าวยายม่อม
จากนั้นจึงใช้ตะแกรง ตี ตี ตี ร่อน ร่อน ร่อน

ส่วนหลานเทน้ำตาลทราย
ใส่น้ำลอยดอกมะลิ แล้วคน คน คน
ดูสิ ดูสิ ได้น้ำหวานใสหอมสดชื่น



คุณลุงใส่แป้งที่ร่อนแล้วลงอ่างผสม
เทน้ำหวานใส่กลี้นหอมตามลงไป
คนจนเข้ากันแล้วแบ่งออกเป็นสามถ้วยจะใส่สี
“เอ๊ะ! เรายังไม่มีสีนี้นะ”



คุณลุงและหลานออกมาที่สวน
ช่วยกันเก็บกระเจี๊ยบ ใบเตย
อัญชันและมะนาว ไปทำสีใส่ขนม

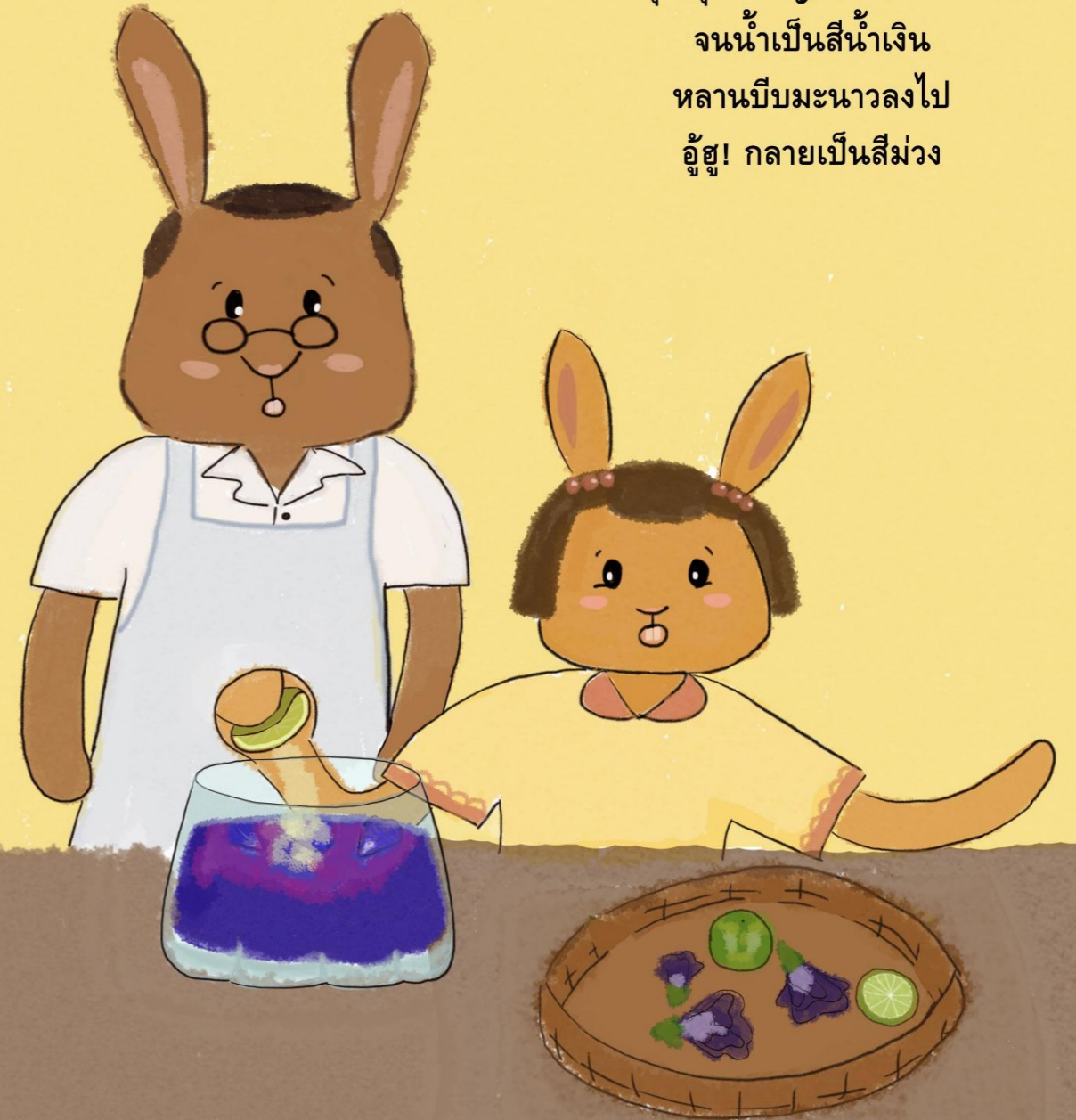


คุณลุงต้มกระเจี๊ยบ
ให้เป็นน้ำสีแดง แดง

หลานคั้นใบเตย
ให้เป็นน้ำสีเขียว เขียว



คุณลุงแช่ัญชันในน้ำร้อน
จนน้ำเป็นสีน้ำเงิน
หลานบีบมะนาวลงไป
อู้อู้อู้อ! กลายเป็นสีม่วง





น้ำในกระทะกำลังเดือดปุด ปุด
คุณลุงนำถ้วยตะไลใส่ในซึ้งแล้วนึ่งให้ร้อน



ระหว่างรอ คุณลุงช่วยหลานตัวน้อยผสมสีกับแป้ง
ผสมสีเขียวนิด นิด ได้แป้งสีเขียวอ่อน อู้!
ผสมสีม่วงหน่อย หน่อย ได้แป้งสีม่วงอ่อน อู้ว!
แต่...ผสมสีแดงน้อย น้อย ได้แป้งสีชมพู โอ้!





แล้วมาช่วยกันหยอดแป้งสีม่วง เขียว ชมพู ดู ดูขนมสีหวานน่ารัก
ช่วยกันคน ช่วยกันตัก ช่วยกันหยอด หยอด หยอด



หยอดเสร็จแล้ว คุณลุงปิดฝานึ่งขนม

ไม่นานขนมสีอ่อนสวยก็สุก กลิ่นดอกมะลิหอมฟุ้ง
“เย้! ขนมหน้าดอกไม้ของโปรดของคุณยายสุกแล้ว!”



ฮู้ว! ขนมเย็นแล้ว แคะออกจากถ้วยได้
ลองชิมหน่อยนะ อ้า~
นุ่ม นุ่ม หืนนิดหน่อย หวานหอมน้ำดอกไม้ อร่อยจัง



คุณลุงเตรียมขนมน้ำดอกไม้
และขนมไทยจากในร้านเสร็จแล้ว
จึงรีบมาที่บ้านคุณป้า เพื่อช่วยกันทำขนม

ในครัวกำลังยุ่ง เพราะกระต่ายทุกตัวช่วยกันทำขนม
ขูด ขูด ปอก ปอก ตัด ตัด ทอด ทอด





โอ้โฮ! ขนมเยอะแยะเลย
ทำเสร็จช่วยกันจัดใส่ตะกร้า
แล้วไปหาคุณยายกันเถอะ

ระหว่างพวกกระต่ายเดินทาง
เจอคุณแม่กระต่ายกับลูก
กำลังจะไปบ้านคุณยายเหมือนกัน

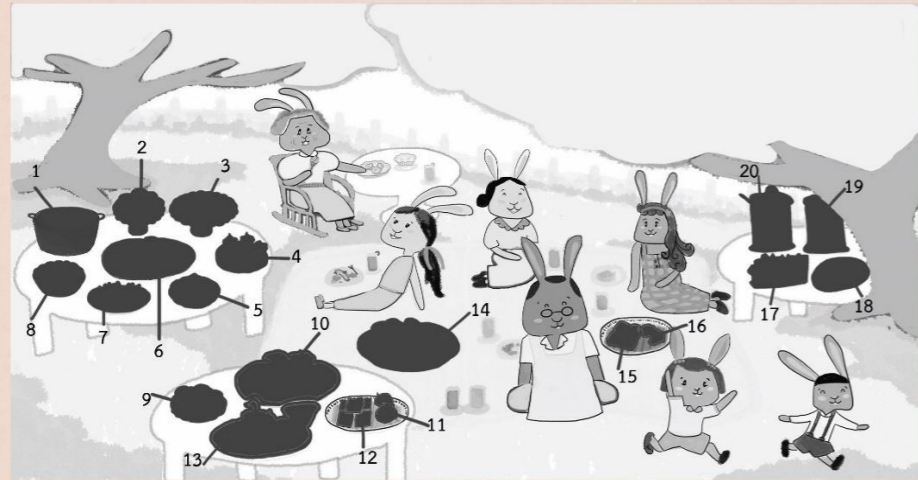


คุณยายมาขึ้นรถทุกคนอยู่ที่หน้าบ้าน
เด็ก เด็ก เห็นแล้วดีใจ
คุณยายก็ดีใจ
ทุกคนดีใจที่ได้เจอกัน

ลูกหลานพากันเยี่ยมหัวเราะจนเห็นฟันกระต่าย
มีขนมไทยอร่อย อร่อย มากมาย
ครอบครัวกระต่ายมีความสุขกันจริง จริง

คุณยายยิ้มชื่นใจได้กินขนมน้ำดอกไม้ของโปรด
รอบตัวมีเด็ก เด็ก กำลังวิ่งเล่นสนุกสนาน

ขนมนี้มีชื่อว่าอะไรนะ



1. ก๋วยบวชชี 2. ข้าวตอก 3. อาลัว 4. ลีบกิน 5. ข้าวเหนียวแก้ว
6. ผักบัว 7. กลิบลำดวน 8. สัมปันนี 9. เสน่ห์จันทร์ 10. ก๋วยทอด
11. ขนมตาล 12. ขนมชั้น 13. ทองพลุ 14. น้ำดอกไม้ (ขนมชักหน้า) 15. ตะโก้เผือก
16. ถ้วยฟู 17. จ่ามงกุฏ 18. ดาราทอง (ทองเอกกระจัด) 19. น้ามะนาว 20. น้ามะตูม



ราชบัณฑิตยสถานให้ความหมายของ จ่ามงกุฏ ว่าเป็นชื่อขนมชนิดหนึ่ง คล้ายกะละแมสีขาว มีไส้เป็นถั่วลิสงเม็ด ท่อด้วยใบตองอ่อนนานา

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 5 (สำนักพิมพ์ดินฉาบ, 2554)

ส่วนผสมของขนมจ่ามงกุฏนั้นมีแป้งถวน ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย มะพร้าวและน้ำดอกไม้สด

ตัวขนมได้จากการกวนแป้งข้าวเหนียวบดวันเดียวกับหัวกะทิ ซึ่งคั้นด้วยน้ำดอกไม้และน้ำตาลทราย ในกระทะทองเหลืองจนกระทั่งงวด ปั้นเป็นก้อน ท่อใบจากแล้วใช้ด้ายเทศผูก

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ยังแนะนำในตอนท้ายว่า ให้นำไปตากแดดจนข้างนอกขึ้นเกล็ด ฉีกออกข้างในเย็นถึงจะเรียกว่าทำดี



ดาราทอง เป็นที่รู้จักครั้งแรกในงานปีใหม่ สมัยที่จอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี คุณหญิงเจือ นครราชสีมา นำขนมที่คุณป่า (นารถ สิงห์เสนี) เคยประดิษฐ์คิดแปลงขึ้นมาจากขนมทองเอก เรียกว่า ทองเอกกระจัด ส่งเข้าประกวดชิงรางวัล ที่เวทีทองสนามหลวง โดยตั้งชื่อใหม่ว่า ดาราทอง เมื่อได้รับรางวัลแล้ว ขนมนี้ก็เริ่มเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง แต่ภายหลัง ดาราทอง กลับถูกเรียกเป็น จ่ามงกุฏ เกิดจากการที่ตำราเล่มหนึ่งในราว พ.ศ. 2520 ซึ่งเป็นต้นแบบตำรับขนมไทยของสถาบันการเรือนยุคแรก ตีพิมพ์ชื่อขนมผิดพลาด ทำให้ชื่อขนมดาราทองกลายเป็น ขนมจ่ามงกุฏ ในความทรงจำของผู้คนไป

ขนมไทย ชื่นใจ อร่อยจัง

เรื่องและภาพ : นัยนา บรรณคร

หนังสือภาพสำหรับเด็ก ๕-๗ ปี

ต้นฉบับวรรณกรรมสำหรับเด็กนิพนธ์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒

ผลงานสร้างสรรค์ในรายวิชา วัต ๔๕๑ ภาคนิพนธ์ทางวรรณกรรมสำหรับเด็ก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวรรณกรรมสำหรับเด็ก

ศูนย์การศึกษาระดับปริญญาตรี คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

