

สืบความ ตามรอยขนมไทย

หลักฐานเก่าแก่ที่สุด ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทย ก็คือวรรณคดีมรดกสุโขทัย เรื่องไตรภูมิพระร่วง ซึ่งกล่าวถึงขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้



ขนมฝิง



ฝอยทอง

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในหนังสือ “คำให้การขุนหลวงวัดป่าประดู่ทรงธรรม” กล่าวว่า ในสมัยกรุงศรีอยุธยา มีที่แห่งหนึ่ง ภายในกำแพงเมืองเรียกกันว่า “ย่านป่าขนม” หมายถึง เป็นตลาดขายขนมโดยเฉพาะ แต่กล่าวชื่อขนมไว้เพียงแค่ว่า ขนมชะมด ขนมกงเกวียน ขนมกิมถั่ว ขนมสำปะนီ

ขนมไทยเฟื่องฟูมากในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อชาวโปรตุเกสนาม ท้าวทองกีบม้า หรือ ดอญ่า มารี กีมาร์ (Dona Marie Guimar) ภรรยาเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ (นามเดิม สแตนติน ฟอลคอน ชาวกรีก) ผู้เป็นต้นเครื่องขนมในวัง ได้สอนให้สาวชาววัง ทำของหวานต่างๆ โดยเฉพาะ ได้นำไข่ขาว และไข่แดง มาเป็นส่วนผสมสำคัญ และขนมเหล่านั้นยังนิยม มาจนถึงปัจจุบันเช่น ขนมทองหยิบ, ทองหยอด, ฝอยทอง, ขนมฝิง, ขนมทอง ขนมทองพลุ เป็นต้น



นิตราศการ “ขนมไทย”
54-02 / No. 02