

**สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง**

คณะกรรมการบรรณศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

สารนิพนธ์ เรื่องการออกแบบหนังสือ "ขนมไทย"

โดย

นางสาวอศยา ภูระหงษ์

..... กรรมการ  
..... กรรมการ  
..... กรรมการ  
..... กรรมการ

รับทราบ เมื่อวันที่..... เดือน..... ปี.....

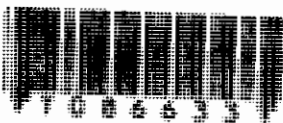
หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยี

รพ.  
๑๕๒๓๗  
๒๕๓๑-๒๕๓๒

เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน..... 86633  
วัน,เดือน,ปี..... 30 S.ค. 2551

คณบดี

ที่ ar



b. ๑๐๘๖๙๒๑๙  
i.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนำ

ขนมไทยมีประวัติและวิวัฒนาการมาเป็นเวลานาน นับแต่การทำอย่างง่ายๆ ด้วยเครื่องมือสม 2-3 อย่างคือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าวเป็นพื้น มีรูปลักษณะเรียบๆ และมีเพียงไม่กี่ชนิด มาจนในปัจจุบันขนมไทยมีส่วนผสมเพิ่มเติมมากขึ้น วิธีการทำซับซ้อน พิถีพิถัน รูปลักษณะสวยงาม แปลกๆ แตกต่างกันไป เนื่องจากโดยปกติคนไทยในชีวิตประจำวันไม่ได้กินขนมที่ทำขึ้นมาแปลกๆ หลายชนิด ทุกมือทุกวัน คงกินเฉพาะที่หาง่าย หาง่ายขนมหลายอย่างจึงมีไม่กี่ทำกันเป็นประจำ ทำให้คนไทยในสมัยก่อนมาไม่เพียงแต่จะไม่เคยเห็น แม้แต่ชื่อก็ยังไม่รู้จัก

โดยที่ขนมไทยก็เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยตลอดมา ควรที่จะได้รู้จักทั้งนั้นนอกจากจะเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมแล้ว ยังเป็นหนทางหนึ่งที่ทำให้เข้าใจถึงความรู้สึกนึกคิดและชีวิตของคนไทยในอดีตได้บ้าง จึงได้ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมชื่อขนมไทยที่มีมาแต่โบราณที่ปรากฏร่องรอยว่ามี หรือปรากฏชื่อในเอกสาร และหนังสือต่างๆ ให้รู้จักเป็นเบื้องต้น

โครงการออกแบบหนังสือขนมไทยนี้ เป็นหนังสือเชิงประวัติเกี่ยวกับขนมไทย เนื้อหาว่าด้วยชื่อขนมที่คนไทยคิดทำขึ้นมาเองและรับแบบอย่างจากต่างชาติ ความที่ปรากฏหลักฐานในที่ต่างๆ และนอกจากขนมจะเป็นส่วนหนึ่งของอาหารการกินของคนไทยแล้ว ขนมยังมีบทบาทในพิธีต่างๆ จึงได้กล่าวถึงขนมบางชนิดที่ใช้ในพิธีและเทศกาลไว้ด้วย

หนังสือเล่มนี้แม้จะไม่ได้กล่าวถึงเรื่องราวของขนมไทยที่สมบูรณ์ แต่ก็หวังจะเป็น "ทางไปสู่อื่น" หนังสือที่ว่าด้วยเรื่องราวของขนมไทยที่สมบูรณ์ต่อไป

อดยา ภูระหงษ์

## กิติกรรมประกาศ

ในการรวบรวมและเรียบเรียงหนังสือเล่มนี้ ขอขอบคุณท่านผู้พิมพ์และ  
ประพันธ์วรรณคดี บทความและคำราทั้งหลายที่ทำให้หนังสือเล่มนี้ปรากฏเป็นรูป  
เล่มและมีคุณค่าขึ้นมาบ้าง

ขอขอบคุณอาจารย์ประจำภาควิชานิเทศศิลป์ทุกท่านที่ให้คำแนะนำในการ  
ทำงานครั้งนี้

ขอบคุณ "ก่าสังใจ" จากเพื่อนที่ช่วยให้งานสำเร็จลุล่วง

อลยา ภูระหงษ์

10 มีนาคม 2532



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

กิติกรรมประกาศ	
คำนำ	
บทที่ 1	
บทนำ	2
ความสำคัญของโครงการ	3
วัตถุประสงค์ของโครงการ	4
กลุ่มเป้าหมาย	
ขอบเขตของโครงการ	
แหล่งข้อมูล	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2	
การรวบรวมข้อมูล	7
ตำนานขนมไทย	
ขนมไทยอย่างเทศ	11
ขนมไทยในพิธีและเทศกาล	13
บทที่ 3	
แนวทางในการออกแบบ	16
ขั้นตอนในการทำงาน	19
สรุปผลการทำงาน	35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

วัฒนธรรมการกินของคนไทยมีลักษณะที่เรียกได้ว่าค่อนข้างจะลึกลับด้น  
นับแต่ชนิดอาหารที่บริโภคนอกจากจะเป็นของคาว ซึ่งเป็นอาหารหลักที่จำเป็นต่อ  
การดำรงชีวิตแล้ว ยังมีของหวานเพื่อเสริมรส เพิ่มความเอร็ดอร่อยในการบริโภค  
จนดูจะกลายเป็นสิ่งจำเป็นที่ติดกับชงคาวไปในที่สุด

ของหวานนั้นหมายรวมถึงสิ่งที่เรียกว่าขนม และผลไม้ต่างๆที่มีรสหวานก้วย  
กล่าวเฉพาะขนมโบราณเรียกว่า เข้าหนม ซึ่งมาจากคำว่า "เข้า" คือเข้า  
กับ "หนม" ซึ่งแปลว่าหวานคือน้ำตาลนั่นเอง

คนไทยมีหลายชนิกทั้งที่คนไทยคิดประดิษฐ์ทำขึ้นมาแต่โบราณกาลจนกระทั่ง  
ปัจจุบัน และมีบางชนิดที่ไ้รับแบบอย่างจากชาวต่างประเทศที่มาสอนให้

ความสำคัญของโครงการ

- ในปัจจุบันสังคมไทยได้รับอิทธิพลจากตะวันตกเข้ามามากมาย รวมถึงอาหารและขนบ วัฒนธรรมเป็นสิ่งหนึ่งที่เต็มรสชาติ ความอร่อยในการกิน สำหรับคนไทยนั้นมีการติดประคิษฐ์ทำขึ้นมาแต่โบราณเรื่อยมาจนปัจจุบัน บ้างก็คุ้นเคยกับขนบ บ้างก็แปลกตา ไม่รู้จักว่านั่นคืออะไรทำอะไร จึงเกิดความติดใจกันว่าถ้าจะมีการรวบรวมเนื้อหา รายละเอียดเกี่ยวกับขนบนั้นได้อย่างไรบ้าง อันจะเป็นเกร็ดความรู้ เล็กๆ น้อยๆ

- เป็นการอนุรักษ์ศิลปะวัฒนธรรมของไทยที่มีมาแต่โบราณ
- เป็นหนังสือที่มีเรื่องราวค่อนข้างจะเป็นวิชาการ แก่อาศัยการจับวาง ที่ดูสบายตา ซึ่งจะแตกต่างไปจากหนังสือที่เกี่ยวกับอาหารและขนบทั่วไปที่มีลักษณะเป็น คำราดอเน่าขนมนม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วัตถุประสงค์ของ โครงการ

- เพื่อเป็นความรู้เพิ่มเติมใน เรื่องขนมไทยที่เกี่ยวข้องกับคนเรามาแต่อดีต โดยเสนอในลักษณะเรื่องเล่า ที่มีทั้งตำนาน กาพย์ กลอนในวรรณคดีต่างๆ
- เพื่ออนุรักษ์สืบทอดวัฒนธรรมของไทยที่มีมาแต่โบราณไม่ให้ถูกลืมและยังคงคุณค่า
- ท้องการหาหนังสือที่มีเรื่องราวเกี่ยวกับขนมไทย แก่นำรูปแบบของ กราฟิกมาใช้ เพื่อให้แตกต่างจากหนังสือเกี่ยวกับอาหาร-ขนมที่มีอยู่แล้ว

### กลุ่มเป้าหมาย

- หนังสือประเภทอาหารและขนมที่มีอยู่ กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่จะเป็น กลุ่มแม่บ้านเพราะหนังสือเหล่านี้มีเนื้อหาในลักษณะคำรา แก่สำหรับหนังสือเล่มนี้ เป็นหนังสือเชิงสารคดีมีเนื้อหาว่าด้วยเรื่องประวัติขนมไทย ฯลฯ สามารถกระจาย กลุ่มเป้าหมายไปไกลกว้างกว่า
- จัดให้กลุ่มเป้าหมายนี้เป็นผู้ที่รักการอ่าน สนใจใฝ่หาความรู้เพิ่มเติม
- รุานะก่อนข้างดี จัดให้อยู่ในกลุ่ม
- มีการศึกษา ภูมิคำเนาอยู่ในตัวเมืองและในเขตที่เจริญแล้ว

### ขอบเขตของโครงการ

หนังสือขนาด 8.5 x 9 นิ้ว 32 หน้า จำนวน 1 เล่ม

แหล่งข้อมูล

ได้มาจากการค้นคว้าหนังสือต่างๆ แล้วนำมาเรียบเรียงให้เนื้อความ  
ต่อเนื่องกัน หนังสือที่ค้นคว้ามีดังต่อไปนี้

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว , พระบาทสมเด็จพระ . พระราชพิธี 12 เดือน ,

กรุงเทพฯ . พิมพ์บรรณาการ , 2511

แบรดเลย์ , แคนบิช . อัคราภิธานศัพท์ , กรุงเทพฯ . โรงพิมพ์จุลสภา  
2514

พุทธเลิศหล้านภาลัย , พระบาทสมเด็จพระ . "กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน"

ประชุมกาพย์เห่เรือสมัยกรุงศรีอยุธยาและรัตนโกสินทร์ . พระนคร

โรงพิมพ์จุลสภา . 2492

วันที่ ๘ สิงหาคม , อาหารไทยในวรรณคดี , 2 เล่ม . กรุงเทพฯ

มูลนิธิโครงการพิมพ์ , ม.ป.ป.

ส. พลายน้อย (สมบัติ พลายน้อย) , "ท้าวทองกีบม้ากับคำรับทวงหยีบผอยทอง"

, แม่บ้านพันสมัย . ปีที่ 3 ฉบับที่ 30 เดือนพฤษภาคม 2531

"ของหวาน" , ความรู้คือประทีป , ฉบับที่ 3 เดือนกรกฎาคม-

กันยายน 2531

เสถียรโกเศศ (พระขอมมานราชชน) , ประเพณีเนื่องในการแต่งงานและ

การปลูกเรือน . พระนคร . สมาคมสังคมนักวิจัยแห่งประเทศไทย 2507.

ประโยชน์ที่มากกว่าจะได้รับ

จนทราวนั้นเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับคนเรามากแต่โบราณ เป็นสิ่งใกล้ตัว  
จนในบางกริ่งอาจจะลืมไปว่ากว่าที่จนทระออกมาสำเร็จเป็นรูปร่างถึงที่เห็นกันอยู่นั้น  
มีขั้นตอนอย่างไร การที่ได้รู้ลึกไปถึงประประวัติความเป็นมาของจนทนั้น นอกจากจะ  
เป็นความรู้ เป็นการอนุรักษ์ที่เกิผลประการทำจนทของไทแล้ว อาจจะมีรสความอร่อย  
อื่นอีกก็เป็นได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรวบรวมข้อมูล

หนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและชนมในท้องถิ่นภาคบ้านเรานั้น ส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของตำราสอนทำขนม มีรูปเล่มและเนื้อหาคล้ายๆ กัน ซึ่งจะเป็นประโยชน์เฉพาะกลุ่มแม่บ้านหรือผู้ที่สนใจจะทำขนมเท่านั้น บางครั้งการที่เราเห็นขนมที่มีรูปร่างหน้าตาแปลกๆ ที่มีขายกัน คงจะนึกถึงตำราที่อยู่ในใจว่า นั่นขนมอะไร เค้าทำด้วยอะไรนะ

จะว่ากันไปแล้วหากเราใ้รู้เรื่องในอดีตก็คงจะไ้ประโยชน์ไม่น้อย หนังสือเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ไทยที่ในปัจจุบันยังไม่มีเป็นรูปเล่มขึ้นมาสมบูรณ์ จะมีก็เพียงแค่มุมความหรือเกร็ดความรู้เล็กๆ ประกอบตำราเท่านั้น แต่หากมีการค้นคว้าอย่างจริงๆ จังๆ แล้วนั้น หนังสือที่ว่าด้วยประวัติศาสตร์ไทยนั้นคงจะเป็นความรู้และมีคุณค่าอยู่ไม่น้อย สำหรับเนื้อหาเกี่ยวกับขนมไทยที่ปรากฏอยู่ในหนังสือเล่มนี้ไ้มาจากการรวบรวม บทความและคำร่าต่างๆ ที่พอจะค้นไ้ในระยะเวลาอันจำกัด และไ้นำมาเรียบเรียงแต่ก็คงจะยังไม่สมบูรณ์ เนื้อหาทั้งหมดคงมีกัไปนี้

ตำนานขนมไทย

ขนมไทยแต่เดิมคงทำขึ้นง่ายๆ จากแป้ง น้ำตาลและมะพร้าวเป็นส่วนประกอบที่สำคัญและมีเพียงไม่กี่ชนิด เนื่องจากคนไทยมีลักษณะนิสัยชอบประณีต จึงถักยปรับปรุงเพิ่มเติมเป็นส่วนผสม ทำให้มีรูปร่างลักษณะแปลกๆ แตกต่างกันไป และแต่ละอย่างก็ถูกแต่ไ้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น แล้วตั้งชื่อเรียกตามรูปลักษณะที่ควรจะเป็นและตามลักษณะการทำขนมนั้นๆ

บรรด่าขนมไทยที่ทำขึ้น มีปรากฏชื่อในเอกสารบ้าง บันทึกบ้าง บางอย่างก็ปรากฏเป็นชื่อสถานที่ไ้แสดงว่ามีการทำขนมชนิดนั้นๆ และบางอย่างก็ปรากฏร่องรอยว่ามีคน

ชนิดนี้ให้เห็น จนเป็นที่รู้จักในแง่ละสมัยความหลักฐานที่ปรากฏหรือจะกล่าวได้ดังนี้

ขนมที่เก่าที่สุดที่มีชื่อในเอกสารได้แก่ ขนมถั่ว มีเรื่องกล่าวไว้ในหนังสือไตรภูมิพระร่วง พระราชนิพนธ์ของพระมหาธรรมราชาธิราช (1893-1914) แห่งกรุงสุโขทัย ตอนที่กล่าวถึงพระเจ้าจักรพรรดิศรีธรรมราชาไตรราช ได้ทดลองให้เห็นบุตรมีนางอสนีนิมิตตา ผู้เป็นนางแก้วของพระองค์โดยให้นางหยิบขนมถั่วลูกที่พระองค์ใส่แหวนไว้ข้างในได้ ความตอนนั้นมีว่า "กาลวันหนึ่งพระองค์จึงไปเข้านมถั่วได้ 16000 ลูก พระองค์จึงถอกแหวนพระธรรมรงค์หนึ่งออกจากพระกรแห่งพระองค์ พระองค์จึงใส่เข้าไปในเข้านมถั่วนั้น แล้วพระองค์จึงเอาเข้านมอันที่ใส่แหวนนั้นวางไว้เหนือเข้านมถั่วซึ่งหลายนั้น....."

ส่วนจารึกหลักหนึ่งในสมัยโบราณได้จารึกรายชื่อขนมที่ทำเลี้ยงคนในวันชุกศระว่ามีขนม 4 อย่าง ได้แก่ "โถกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายก้อ" ชื่อขนมดังกล่าวนี้มีผู้อธิบายว่า โถกบหมายถึงเม็กแมงลัก นกปล่อยหมายถึงดอกขจร บัวลอยหมายถึงข้าวตอก และอ้ายก้อหมายถึงข้าวเหนียว ขนมทั้ง 4 อย่างนี้ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือน้ำกะทิ นับเป็นขนมทั้ง 4 อย่างนี้โดยใส่ลงในถ้วยจนกลายเป็นประเพณี และเรียกประเพณีการเลี้ยงขนมนี้ว่า "ประเพณี 4 ถ้วย"

ในสมัยกรุงศรีอยุธยาเมื่อมีความเจริญขึ้นถึงขีดสุด มีที่แห่งหนึ่งในกำแพงเมืองเรียกกันว่า "ย่านป่าขนม" ซึ่งหมายถึงตลาดขนม และกล่าวถึงชื่อขนมบางชนิดไว้ได้แก่ ขนมระมด ขนมกงเกวียน ถั่วต้วน้ำ กล้วยนึ่ง นอกจากนี้ยังมีหลักฐานปรากฏชื่อตลาดกวนตลอดของวัดดอกช่อง แสดงว่าต้องเป็นถิ่นค้าของจริงได้เรียกอย่างนั้น ขนมครกก็เป็นขนมไทยที่ทำกันมาแต่โบราณ เพราะมีหลักฐานแก่ครั้งกรุงศรีอยุธยาว่ามีการทำ "กระทะเตาขนมครก" ขาย

ถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จุดหมายเหตุครั้งรัชกาลที่ 1 ได้กล่าวถึงขนมและของหวานอันบางอย่างที่จัดถวายพระในคราวฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม เมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม พ.ศ. 2532 ว่ามี ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมปัง ขนมใส่ไส้ ก้อยลาวบ หน้าเกียง หมู่ม สั้งยา ฝอยทอง ขนมกะได ของหวานเหล่านี้เป็นของแห้งเพราะในการทำบุญตักบาตรทั่วไปในสมัยโบราณนิยมใส่ในกระตังใบทองหรือห่อด้วยใบทองสะกดก็กล่าวใส่ด้วยขาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อมาพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขณะที่ยังทรงดำรงพระยศเป็น เจ้าฟ้ากรมหลวงอิศรสุนทร ได้ทรงพระราชนิพนธ์บทเห่เรือชมเครื่องคาว ผลไม้ และเครื่องหวาน เฉพาะบทเห่ชมเครื่องหวานนั้น สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้าพุทธราชาธิบดี ประทานคำอธิบายไว้ว่า "เข้าใจว่าทรงพระราชนิพนธ์แต่เมื่อในรัชกาลที่ ๑ ผู้หลักผู้ใหญ่เฝ้ากับมาว่า ทรงพระราชนิพนธ์นี้ทรงชมสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี แต่ยังเป็นสมเด็จพระเจ้าหลานเธอ กวядกระบวนเห่เครื่องคาวไม่มีผู้ใดจะตีเสมอในครั้งนั้น" ในบทเห่ชมเครื่องหวานกล่าวถึงชื่อขนมไว้มากมายดังนี้

โคลง

สงฆาหน้าไ้คุ่น	เกมมี
แถมกับเข่าเหนียวดี	โสกยอม
เป็นนัยนำว่าที่	สมรมแม่ มาแม่
แสดงว่าโสกเสมอหอม	เขียนแอกอกรา
สงฆาหน้าคั้งไ้	เข่าเหนียวใส่สีโสกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแดง	แจ้งว่าเจ้าเฝ้าโสกเห็ด
ฆ่าหริ่มลิ้มหวานดำ	แพรกลี่สำน้ำกะมิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ	โกล่ สหย์หริ่มลิ้ม สนโรย
ดำเจียกชื่อขนม	นิก โจนฉนหอมชวยโผย
โกลกลิ่นกินแกลโดย	โผยให้หาพวงางาม
มีกอกกอดคอย่างไร	นำสงสัยใคร่ชอลาม
กอกแกลฉนจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแดง
ดูก็กินน้ำชม	แม่แผ่นกลมเขียนแผ่นแดง
โอชาหน้าไ้แกง	แกลฉนของแซกแปลกลิ่นอวย
ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามสมส่อประหิมประพาย
นิกน้องนุ่งจีบถวาย	ชวยพกจีบกลีบแนมเนียน
รสรักยักสำน้ำ	ประหิมผู้ทำขนมเขียน
กำเน็งนิ้วนางเขียน	เขียนหล่อเวลาเกลาถักนึ่งกลม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทองหยิบวิเศษ ก็ยวบถัก  
ทองหยิบว่ายากม  
ขามผิงผิงข้าวร้อน  
ร้อนนักรักแรมไกล  
รังไรโรยด้วยแป้ง  
ไอ้อกนกทั้งปวง

ทองหยอกหยอกสนิท  
สองปีสองปีกบั้ง  
งามจริงงามงอก  
เวียนรำคำนี้ปอง

บัวลอยเล่ห์บัวงาม  
ปลั่งเปล่งเครื่องยุคล  
ซ่อม่วงเหมาะมีรส  
คกสีสไบคลุม  
ปล่อยทองเป็นของโย  
คึกความขามเขาวมาลัย

ขนมบางอย่างก็มีกล่าวไว้ในวรรณคดี ตัวอย่างในวรรณคดี เสภาเรื่อง  
ขุนช้างขุนแผน ไ้กล่าวชื่อขนมที่ศรีมหาธาตุให้พลายชุมพลกิน ดังนี้

"แล้วเดือน โทกของหวานมาชมมัน  
ชุมพล เปิดปากชิมมีสารพัน  
ซอนจาน ซึ่งสามชั้นขยับแล้ว  
หูเรียนห่มใส่ใส่ห่มใส่ทอด  
ดูก็คึกคักกะกอกคะโก้แก้ว  
ตะไลชักหน้าว่าเป็นเงาแวว  
ข้าวเหนียวแก้วขนุนด้วนก็ชะ  
ทองหยิบฟอบทองลอคข่องถั่ว  
วุ้น แค้นแค้นรวจูน่าละ  
สติมดิมกลิ่นดินจริงกะ..."

สามตลับรักน้ำเขมรม  
ก้มหน้าเขินเขินด้วยใจ  
เพียง โฝส่อนฟอกทรงใน  
เมื่อไร เห็นจะเป็นรวง  
เหมือนนกแก่งท่าวังรวง  
ยังมีนิกี้ด้วยมีรัง  
ทองมีในนิกคึกความหลัง  
แก้คำถึงสองต่อสอง  
ใส่ชื่อคุณมงกุฎทอง  
สะอึ้งน้องนั้นเคยยล  
คึกบัวงามแก้วกับคน  
สถนนุชจุประทุม  
หอมปรากฏกลไคฐ  
ห่มหอมวงดวงทุกทาน  
เหมือนเส้นไหมใจของหวาน  
เย็บซุนใช้ไหมทองจีน ฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพลงกล่อมเด็กบทหนึ่งร้องว่า "โอดะเห่ โอดะเห็ก ลูกขึ้นแต่ถักทำขนมแฉ่งม้า ผัวก็ก็  
เมียก็ก็ค่า ขนมแฉ่งม้าก็ค่าหม้อแฉ่ง" ขนมแฉ่งม้าที่เอ่ยในเพลงกล่อมเด็กนี้เป็นขนมโบราณ  
บางทีเรียกกันว่า "แฉ่งม้า"

ขนมต่างๆ ตามที่กล่าวชื่อมาเหล่านี้ บางอย่างก็เป็นที่รู้จักกันและยังทำอยู่ใน  
ปัจจุบัน อาจทำกันเป็นประจำหรือทำเป็นครั้งคราวตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษ บางอย่าง  
ก็ไม่มีใครรู้จักแล้ว

อนึ่ง การเรียกชื่อขนมได้เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การเปลี่ยนแปลงนั้น  
อาจเปลี่ยนไปเพราะวัตถุดิบที่ใช้ทำหรือลักษณะการทำ บางอย่างก็เปลี่ยนไปเพราะรังเกียจ

ตามคติความเชื่อ อย่างชื่อขนมโง่งเหี้ยหรือโง้งเหี้ย ซึ่งเป็นขนมโบราณ ปัจจุบันเปลี่ยนไป  
เรียกกันว่า ไข่สวรรค์บ้าง ไข่หงษ์บ้าง อันที่จริงชื่อนี้เป็นชื่อที่เรียกกันมาแต่โบราณ มีตำนาน  
ที่เชื่อกันแล้วว่า พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช มีพระราชประสงค์จะเสวย  
ไข่เหี้ย ในสมัยนั้นนิยมกินกับมังคุดว่าอร่อยดี แต่ในเวลานั้นเป็นระยะที่หาไข่เหี้ยได้ยาก  
เจ้าจอมมารคานว่นหรือที่มีฉายาเรียกกันว่าคุณเสือ จึงได้ประดิษฐ์ขนมโง่งเหี้ยขึ้นถวายแทน

ขนมไทยอย่างเทศ

บรรดาขนมไทยที่โคประดิษฐ์ทำและมักกล่าวถึงในที่ต่างๆตามที่กล่าวแล้วข้างต้นนั้น  
มีชื่อขนมไทยแท้ที่คนไทยคิดทำขึ้นทั้งหมด มีขนมหลายอย่างที่ชาวต่างชาติมาสอนให้ทำ ขนมเหล่านี้  
มีชื่อในหนังสือ "จดหมายเหตุฝรั่งโบราณ" พิมพ์ที่โรงพิมพ์แมคสมิธ ตอนที่กล่าวถึงภรรยาของ  
เจ้าพระยาวิชเยนทร์ว่า "ภรรยาเป็นที่ท้าวทองกิมม้า โคเป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงาน  
ของหวาน ท้าวท้าวทองกิมม้าผู้นี้เป็นคณคลังสอนให้ชาวสยามทำของหวานคือ ขนมทองหยิบ  
ทองหยอก ฝอยทอง ขนมทองโปรง ทองพลุ ขนมฝิง ขนมฝรั่ง ขนมชิง ขนมไข่เต่า  
ขนมทองม้วน ขนมส้มขี้ ขนมหม้อแฉ่ง เป็นต้น เหตุไฉนที่ท้าวทองกิมม้าทำแลสอนให้ชาว  
สยาม" เมื่อพิจารณาตามลักษณะและส่วนผสมของขนมต่างๆที่กล่าวถึงในจดหมายเหตุนี้ น่าจะ  
เชื่อได้ว่าเป็นขนมที่มีคนเดิมจากชาวต่างชาติเพราะขนมไทยดั้งเดิม ส่วนประกอบมักจะมีแต่น้ำตาล  
น้ำคั่ว และมะพร้าวเท่านั้น ไม่มีส่วนผสมที่เป็นไข่และนมเนยอย่างขนมเหล่านี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสการวงศ์ ผู้ซึ่งมีความรู้และเชี่ยวชาญเรื่องอาหารการกิน ก็เชื่อว่า ขนมต่างๆดังกล่าวที่มีมาจากชาวต่างประเทศ โดยเขียนข้อความไว้ว่า "ขนมของเก่าที่เป็นของไทยแท้ เข้าใจว่ามีแก่นแข็ง น้ำตาล และมะพร้าว เป็นกัน ส่วนที่ทำด้วยห้องใช้ นมเนยแล้ว ค้นเค็มมักจะเป็นมูลมาแต่ของเทศโดยมาก แล้วประกอบแก้ไขขึ้นลงเป็นขนมไทย เป็นกันว่า ทองกิมม้าคือ เคี้ยวนี้เรียกว่าทองหยิบและทองหยต ซึ่งเคี้ยวนี้เรียกว่าฝอยทอง และทองอะไรต่ออะไรอีกหลายอย่าง เหล่านี้เค็มเป็นของเทศ ซาคิโปรตุเกสได้ชักนำเข้ามาครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง 400 ปีเศษมาแล้ว เมื่อครั้งซาคิโปรตุเกสยังมีอำนาจและชำนานูในการเดินเรือ โถงมาในประเทศนี้ก่อนชาติอื่น เมื่อเข้ามาอยู่ในกรุงหวาราวดีศรีอยุธยา และพยานมีปรากฏในเวลาเมื่อพระมหากษัตริย์เจ้าอยู่หัวเสด็จพระราชดำเนินประพาสที่ประเทศโปรตุเกสใน ร.ศ. 116 ก็ยังมีฝอยทองทำทั้งเครื่องจึกและหวานเรียกว่า ฝอยนางสาว และรับประทานกับเนื้อทองหยิบซึ่งเรียกว่า หมวกบาทหลวง มีเป็นพยานอยู่ และสังขยา ขนมหม้อแกงเหล่านี้ก็เป็นอย่างมุกคิงของฝรั่ง ทั้งกาดะแมงก็ว่าเป็นของอย่างฝรั่งเศษ มีอยู่ที่กรุงฝรั่งเศสก็ชื่ออันเดียวกัน"

ท้าวทองกิมม้าผู้สอนให้คนไทยรู้จักทำขนมต่างๆข้างต้นนี้ มีตำแหน่งเป็นคู่เก่ากับการชาวเครื่องหนักงานของหวานของหลวง เป็นหญิงชาวโปรตุเกส ชื่อเค็มเขียนเป็นภาษาโปรตุเกสว่า ออกเสียงว่า กอญา ดูโยมาร์ เคอปีญา เป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ (คอนสตันตินเฟอลคอน) ได้เดินทางเข้ามาถึงเมืองไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ความหลักฐานที่บันทึกไว้เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2231

มาคามาเฟอลคอน หรือท่านผู้หญิงวิชเยนทร์นี้ เป็นผู้ที่มิได้มีชื่อในการทำขนมมาก กล่าวกันว่าสามารถทำขนมทองหยิบโดยจับจับเป็นกลีบพอดีด้วย พระเจ้าอยู่หัวทรงโปรดปรานและตั้งหิมนามให้ตามรูปทรงของขนมว่า "ท้าวทองกิมม้า" แต่มีบางท่านว่าตำแหน่งนี้ถึงตามการออกเสียงชื่อภาษาโปรตุเกส ในสมัยที่เจ้าพระยาวิชเยนทร์มีอำนาจในราชสำนักนั้น ท้าวทองกิมม้าหรือมาคามาเฟอลคอนเป็นผู้ใกล้ชิดเข้าเฝ้าทางฝ่ายในอยู่เสมอ หลังจากสิ้นสมัยสมเด็จพระนารายณ์ฯ ชีวิตของมาคามาเฟอลคอนตกต่ำมาก มีบันทึกของฝรั่งว่า นางกับลูกชายต้องเที่ยวขอทานตามบ้านพวกเข้ารีตและชาวต่างประเทศ แต่ในเอกสารบางแห่งว่าถูกจำคุกภายหลังได้รับพระราชทานอภัยโทษและโปรกให้เป็นผู้กำกับห้องเครื่องคั้นแผนกหวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในสมัยพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ หัวทองกับม้าไค้เป็นพระที่เลี้ยงของพระราชโอรส หัวทองกับม้าไค้ถึงแก่กรรมเมื่อใดไม่มีหลักฐานแน่นอน บางแห่งว่าถึงแก่กรรม พ.ศ. 2260 แต่มีเอกสารบางแห่งว่าระหว่าง พ.ศ. 2260-2265 ยังมีชีวิตอยู่ นอกจากนี้ชนมที่ไม่ใช่

ของไทยแท้ไค้แก่ กาลละแม ซึ่งเป็นของฝรั่งเศส ถึงที่ผ่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสการวงศ์เขียนไว้ ชนมกัมแดงกัมขาว ที่ว่ากันคำรับเคิมเป็นของพวกพราหมณ์แท้มี พวกนี้ใช้ชนมกัมแดงกัมขาวเป็นเครื่องบวงสรวงสังเวทยเวทกา ซึ่งเรากลือปฏิบัติเป็นประเพณีกันอยู่ ชนมที่ว่าไม่ใช่ของไทยแท้ก็อย่างคือ ชนมเมือง กล่าวว่่ากันคำรับเคิมเป็นของอินเดีย พวกพราหมณ์ไค้ว่าเข้ามาถึงแก่สมัยกรุงสุโขทัย ที่ว่ากันคำรับเคิมเป็นของอินเดีย นั้นมีหลักฐานปรากฏในหนังสือ "ธรรมบทเข็จ" เล่าว่า "เศรษฐีโกทียะซึ่งเป็นคนขี้เหนียว อยากกินชนมเมือง จึงให้ภรรยาขนเครื่องขึ้นไปทำบนชั้นเจ็ค เพื่อไม่ให้ใครเห็น เมื่อพระพุทธเจ้าทรงทราบจึงให้พระโมกคัลลานะไปขอรับปิมพมากรชนมเมือง เศรษฐีจึงให้ภรรยาทำขนมขึ้นเล็กๆถวาย แต่ทุกครั้งทีละแดงแบ่งแบ่งจะบูตึกแน่นความขึ้นมากรมายทุกครั้ง ในที่สุดเศรษฐีก็หมดความอยาก ให้ภรรยาถวายชนมเมืองไป พระโมกคัลลานะจึงแสดงธรรมเทศนาแสดงเรื่องคุณและโทษของความกระหนี่ ทำให้เศรษฐีและภรรยาเปลี่ยนนิสัยเป็นคนใจบุญและบรรลุนิสาบิณแห่งดู"

ชนมไทยในพิธีและเทศกาล

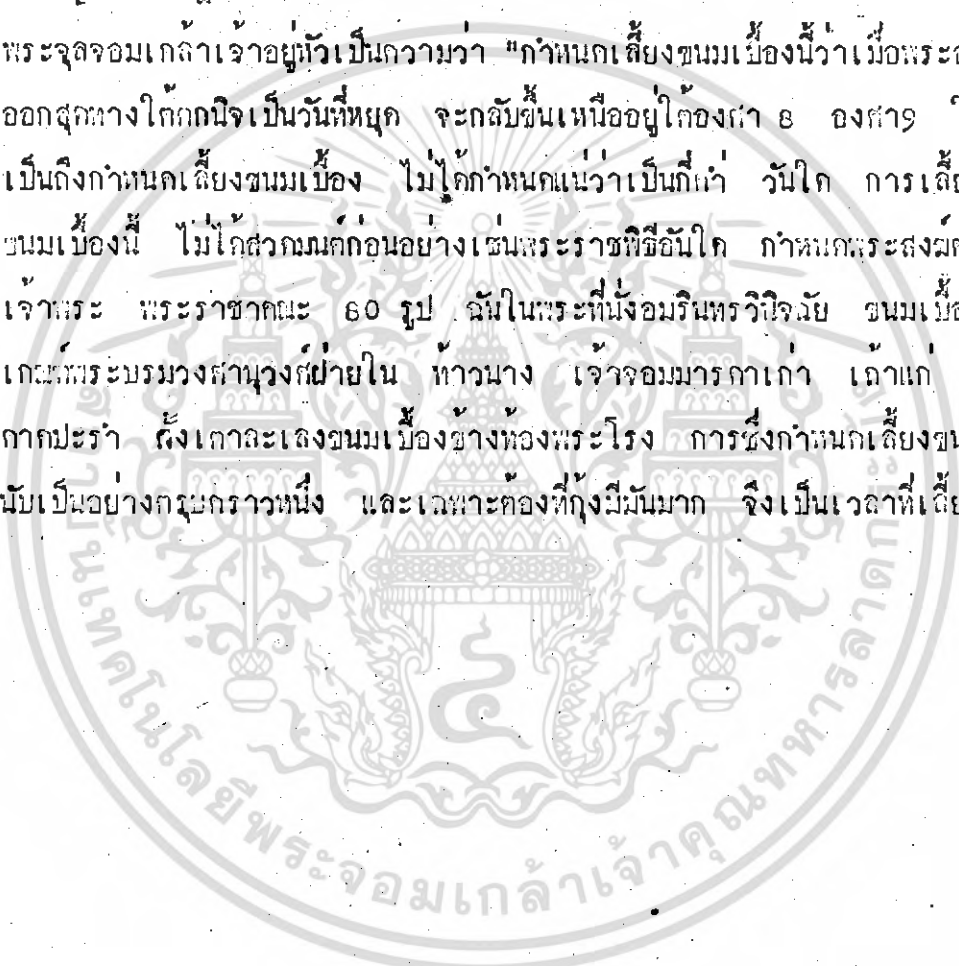
การกินของคนไทยที่คงมีทั้งของขาวและหวานควบคู่กัน เป็นปกตินิสัย เช่นนี้ทำให้กิจการหรือพิธีต่างๆของคนไทยอันเนื่องมาจากความเชื่อหรือประเพณีนิยม ถ้ามีอาหารเข้าไปเกี่ยวข้องก็จะมีชนมประกอบอยู่ด้วยเสมอ และในบางกรณีผู้จะไม่ดีของขาวก็ยังใช้ชนมในพิธีหรือการนั้นๆ พิธีที่มาจากพราหมณ์ ไค้แก่ พิธีบวงสรวงสังเวทยเวทกาหรือไหว้ครู ใช้ชนมกัมแดงกัมขาวรวมอยู่กับข้าวของเครื่องสังเวทยอื่นๆทุกครั้ง นอกจากนี้ในการคู่ขอความขรรวมเปี่ยมแก่ก่อนจะจัดขันหมากเอกใส่ใบบงเงินใบบทองและก้อมมีชนมกัมรวมอยู่ด้วย ขรรวมเปี่ยมอย่างนี้คงปฏิบัติกันเป็นประจำจนมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปรากฏในเพลงพื้นเมือง อย่างเช่นเพลงดวงมาลัย ที่ร้องกันเล่นว่า "ดอยมา ดอยมา ก็ดอยไป พ่อแม่ท่านจะเลี้ยงมายาก จะกินอันไหนมาให้ได้ ไม่ได้กินนมแม่จนน้ำกลัดน้องไม่รับประทานของใคร พวงเจ้าเอ๋ยมาลัย ดอยหลังกลับไปได้เลย" ในพิธีแต่งงานเก๋าก่อน ชมมเข้าไปเกี่ยวข้องกับมาก ชมมที่ใช้ในพิธีแต่งงานตามชนชั้นค่อนข้างๆ มีหลายชนิด นอกจากชมมคุ้มคามหลัก ทางเอกสารที่กล่าวไว้ในที่ต่างๆมี ชมมกง ชมมทองเอก ชมมระฆก ชมมสามเกลอ ชมมโพรงแสม ชมมวังนค ชมมพระพาย ชมมละมุด ชมมโล่โล่ ชมมบัวมัน ชมมหน่อไม้ ชมมนมสาว ชมมทองพดู ชมมผักบัว และชมมชั้น ชมมเหล่านี้บางชนิดก็ทำให้มีการคิดความ เชื่อบางชนิดก็ไม่มีหลักฐานแสดง เหตุก็ยังพอมีหลักฐานอ้างอิงได้ อย่างเช่น ชมมระฆกและชมมสามเกลอ ถือเป็น ชมมเลี้ยงหายนมพิธีคือเอาชมมปั้นกลมๆยังไม่โก๋หอกนม้ำมันมา 3 ลูก เอามือจับให้คิดกัน อย่างก่อนเข้า เอาลงชุบแป้งแล้วค่อยๆบรรจุวางลงในกระทะน้ำมันทอด ถ้ายังอยู่ ถึง 3 ลูก ก็หมายความว่า ลูกสาวที่จะแต่งงานกันนี้จะอยู่ด้วยกันตลอดจนมีลูกด้วยกัน ถ้าหลุดหรือแตกไปรากันเสียลูกหนึ่งยังคิดกันเพียง 2 ลูก ก็หมายความว่า มีลูกยากหรือไม่มี ถ้าแตกหรือหลุดออกหมดทั้ง 3 ลูก ก็หมายความว่าอยู่ด้วยกันไม่ยืนยาว

ชมมที่นิยมใช้ในงานมงคลทั่วไปได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ผอยทอง ชมมทั้ง 3 อย่างนี้เรียกว่า "ทอง" ถือเป็นสิริมงคล รวย สูงค่า โดยเฉพาะผอยทอง หมายถึงความยืนยาวของชีวิต นอกจากนี้บางที่ก็นิยมใช้ชมมกล้วย หมายถึงความ เจริญรุ่งเรืองของชีวิต ชมมชั้นมีขนมทำ 9 ชั้น หมายถึงความก้าวหน้าเพื่อประโยชน์ใน การเดือนขึ้น เดือนเงินเดือน หรือเดือนยี่สิบห้าค่ำดี ชมมทองพดู ที่จัดเป็น ชมมไร้ในพิธีแต่งงานก็เนื่องจากเป็นชมมที่มีความหมายทั้งชื่อและลักษณะของชมมที่เรียกว่า "ทอง" หมายถึงของมีค่า และคำว่าพดูหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง อสิ่ง งานเลี้ยง ในพิธีแต่งงานที่จัดขึ้นในตัวเมืองกลางกลางค่ำมีเลี้ยงอาหารเช้า เมื่อยังไม่ถึงเวลา รับประทานอาหารก็ใช้เลี้ยงของว่างแทน การกินเลี้ยงของว่างนี้เรียกว่า "กินสามถ้วย" คือ ของหวาน 3 อย่างได้แก่ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวคอกน้ำกะทิ และของข่อยน้ำกะทิ

เทพธิดาบางเทพธิดาของไทยมักจะทำขนมเพื่อทำบุญถวายพระเป็นประเพณี  
 เช่น เทพธิดาสารทนีในเดือนสิบ ซึ่งเป็นการทำบุญกลางปีกับทั่วไปในภาคกลาง  
 ชาวบ้านก็จัดทำกระยาสารท นอกจากนั้นยังมีข้าวเหนียวแฉงและกาดะแหม ในพระ  
 ราชนิเวศน์ของหลวงก็มีการทำบุญสารทเช่นกัน มีการทวนข้าวทิพย์และข้าวยา  
 การพระราชกุศลอย่างหนึ่งเกี่ยวกับขนมโดยตรง ซึ่งเคยกระทำกันเป็นประจำได้แก่  
 การพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้อง การพระราชกุศลนี้จัดให้มีขึ้นในเดือนอ้าย  
 มีหลักฐานปรากฏในหนังสือ พระราชพิธีสิบสองเดือน พระราชพิธีในพระบาทสมเด็จพระ  
 พระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นความว่า "กำหนดเลี้ยงขนมเบื้องนี้ว่าเมื่อพระอาทิตย์  
 ออกดูกลางทิศกนิจเป็นวันที่หยุด จะกลับขึ้นเหนืออยู่ท้องฟ้า ๘ องศา ในราตรี  
 เป็นถึงกำหนดเลี้ยงขนมเบื้อง ไม่ได้กำหนดว่าเป็นที่ใด ทั่วใด การเลี้ยงฉลอง  
 ขนมเบื้องนี้ ไม่ได้สวมหมวกก่อนอย่างเช่นพระราชพิธีอื่นใด กำหนดพระสงฆ์ตั้งแต่  
 เจ้าพระ พระราชาคณะ ๘๐ รูป ฉิมในพระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย ขนมเบื้องนั้น  
 เสด็จพระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนาง เจ้าจอมมารดาเก่า เจ้าแก้ว หมักงาน-  
 ทากประรำ ถึงเถาละเรียงขนมเบื้องข้างห้องพระโรง การซึ่งกำหนดเลี้ยงขนมเบื้องนี้  
 นับเป็นอย่างสุขุมกราวหนึ่ง และเฉพาะท้องที่ทุ่งมีมันมาก จึงเป็นเวลาเลี้ยงขนมเบื้อง"



แนวทางในการออกแบบ

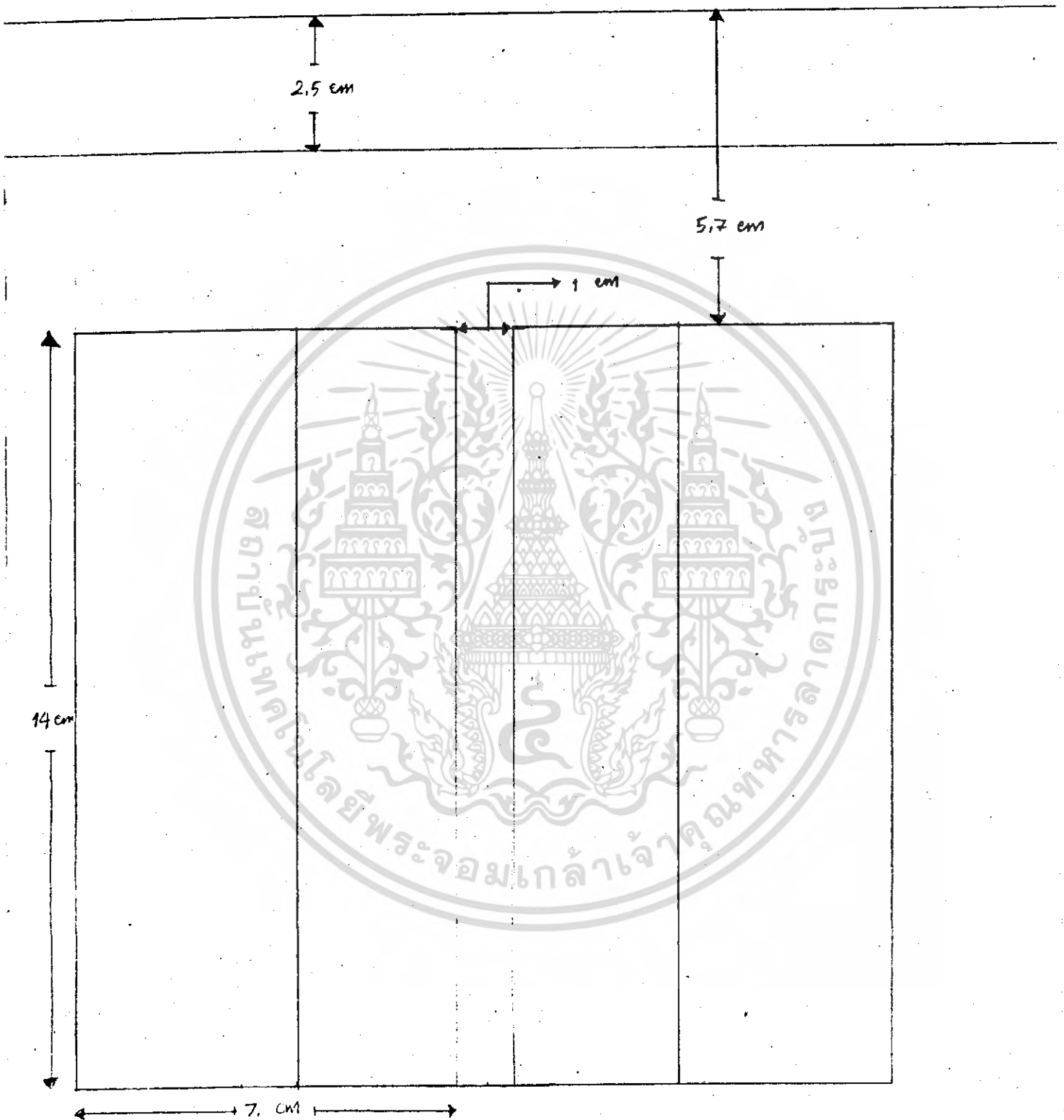
หนังสือเกี่ยวกับขนมไทยนี้ การออกแบบจะใช้ลักษณะการจัดวางให้อุ  
สะอาดตาเนื่องจากมีเนื้อหาไปในเรื่องของขนม ใช้การเขียนภาพประกอบกับการ  
ถ่ายภาพในลักษณะที่เป็นกราฟิก เพื่อให้ให้แตกต่างจากหนังสือเกี่ยวกับอาหารและขนม  
ที่มีขายกันทั่วไปและอีกประการหนึ่งก็เพื่อที่จะช่วยลดความน่าเบื่อที่จะคงดูภาพถ่าย  
เพียงอย่างเดียว แต่ลักษณะการนำภาพถ่ายมาใช้จะนำมาใกล้ชิด ความรูปร่างของขนม  
และอุปกรณ์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการไม่จำกัดสายตาที่จะคงดูรูปภาพเดียวแต่ในกรอบ  
เมื่อดูภาพถ่ายแล้วก็จะมีการเปลี่ยนความรู้สึกมาเป็นภาพประกอบเป็นรูปขนมไทย  
มีสีสันที่สดใสแทรกอยู่ข้างหน้า ซึ่งสามารถช่วยไม่ให้หนังสือดู "เฉื่อย" จนเกินไป

หลังจากที่ได้รวบรวมและเรียบเรียงข้อมูลทั้งหมดแล้ว จึงได้มาศึกษาชื่อ  
หนังสือที่มีความสัมพันธ์กับเนื้อหาภายในและได้ชื่อหนังสือว่า "เรื่องเล่า-ข้าวเหนียว"  
เป็นเชิงบอกให้ผู้อ่านเกิดความรู้สึกว่าเนื้อหาข้างในนั้นดูสบายๆดัดๆกับนิทาน  
ซึ่งเนื้อหาจริงๆแล้วก็เป็นลักษณะเรื่องที่เล่ากันมา สำหรับคำว่า "ข้าวเหนียว" จะเรียก  
ว่า "เข้าเหนียว" หรือ "ข้าวเหนียว" นั้นก็มีความหมายเหมือนกันคือ "ขนม" คำว่า "เหนียว"  
หมายถึงหวาน

การจัดวางหน้ากระดาษ

การจัดวางภาพหนังสือที่เหมาะสมสำหรับหน้ากระดาษขนาดนี้คือจัดวางหนังสือ  
ให้อยู่ภายใน 2 กอติเมตร ดูไม่โล่งและอึดอัดจนเกินไป การปล่อยภาพถ่ายหนังสือ  
จะช่วยลดความเลวแรงเกรี้ยวในเนื้อหาของโล่ง

ลักษณะการพิมพ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

4.5"



86633

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ลักษณะของตัวอักษรที่เลือกได้

ตัวอักษรที่เลือกได้นั้นเป็นตัวที่อ่านง่ายและชัดเจน ส่วนตัวหนังสือบนปกหน้ามีลักษณะตัวเขียนตัวกันนี้ ต้องการที่จะสร้างความรู้สึกครั้งแรกที่เห็นเป็นการผ่อนคลาย ความเป็นกันเองเพื่อลดความเกร็งเกรี้ยวในเนื้อหาที่อยู่ภายในซึ่งมีลักษณะดังนี้

*ดี*  
เรื่องเล่า-หัวใจของ

ขนมไทยแต่เดิมคงทำขึ้นง่าย ๆ จากแป้ง น้ำตาลและมะพร้าวเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีเพียงไม่กี่ชนิด เนื่องจากคนไทย มีลักษณะนิสัยชอบประดิษฐ์ จึงคิดปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสม ทำให้มีรูปร่างลักษณะแปลก ๆ แยกต่างกันไป และแต่ละอย่างก็ตกแต่งให้สวยงามน่ารับประทานยิ่งขึ้น แล้วตั้งชื่อเรียกตามรูปลักษณะที่ควรจะเป็นและตามลักษณะการทำขนมนั้น ๆ ทำให้ขนมไทยมีหลายอย่างหลายชนิดในปัจจุบัน

บรรดาขนมไทยที่ทำขึ้น มีปรากฏชื่อในเอกสารบ้าง บันทึกบ้าง บางอย่างก็ปรากฏเป็นชื่อสถานที่ที่แสดงว่ามีการทำขนมชนิดนั้น ๆ และบางอย่างก็ปรากฏร่องรอยว่ามีขนมชนิดนั้นให้เห็น ขนมที่เป็นที่รู้จักในแต่ละสมัยตามหลักฐานที่ปรากฏพอจะกล่าวได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบประกอบการทำงาน

- กำหนดขนาดรูปเล่มของหนังสือเป็น 8.5 x 9 นิ้ว จำนวน 32 หน้า  
สีปกดอกเดิม

- ต้องการหาหนังสือเกี่ยวกับชนมไทยที่หลีกเลี่ยงรูปแบบคำราสอนเก่าจนม  
จึงไปค้นคว้าหาหนังสือที่ใกล้เคียงถึงประวัติของชนมไทยจากที่ต่างๆ ซึ่งสามารถแบ่ง  
เป็นบทได้ดังนี้

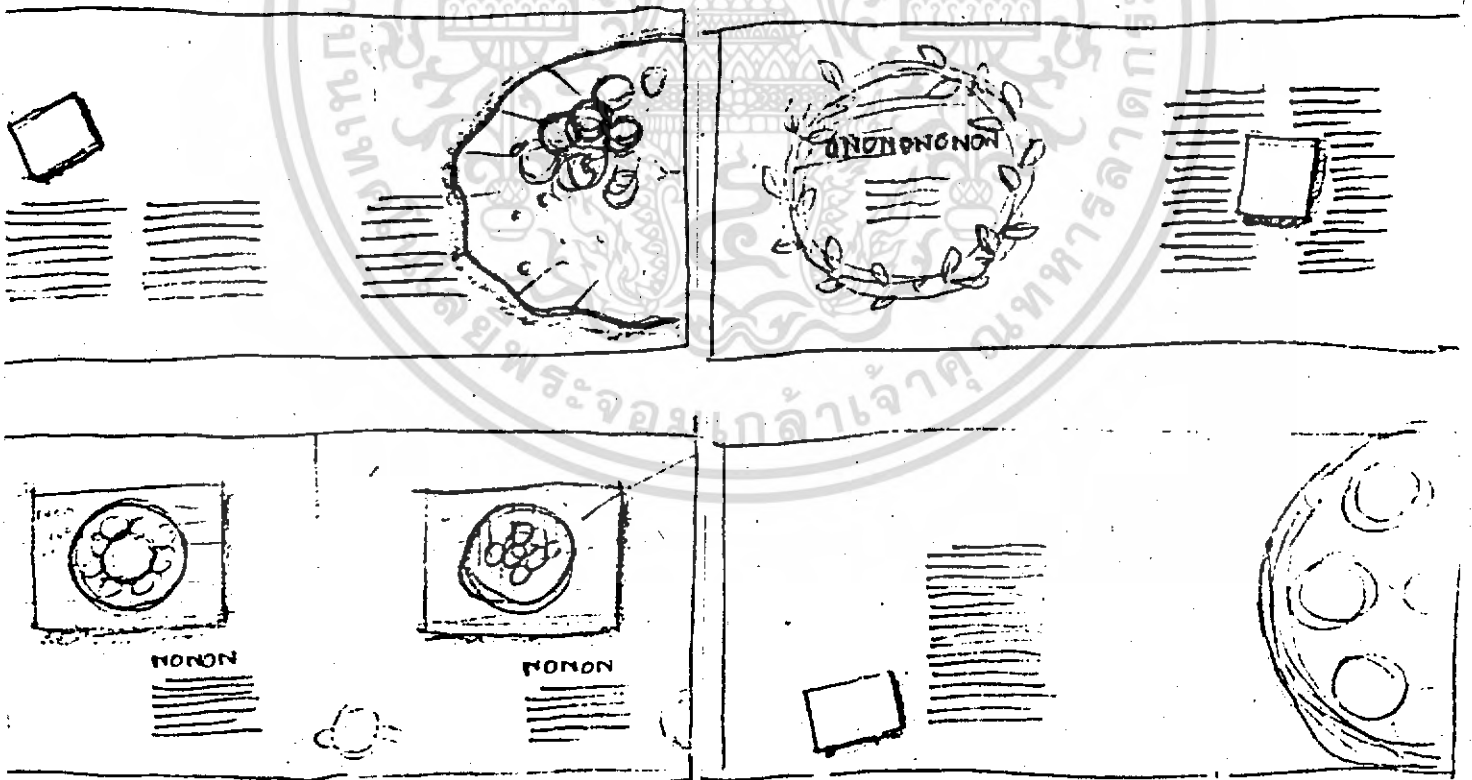
บทนำ

บทที่ 1 คำานานชนมไทย

บทที่ 2 ชนมไทยในพิธีและเทศกาล

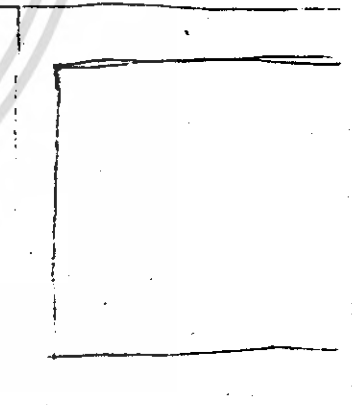
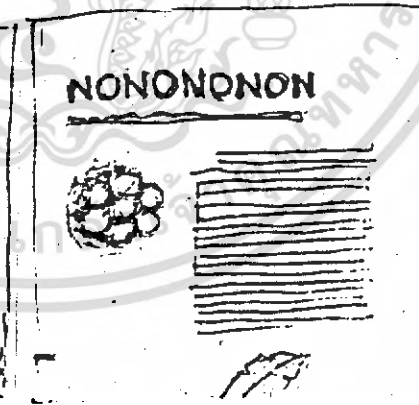
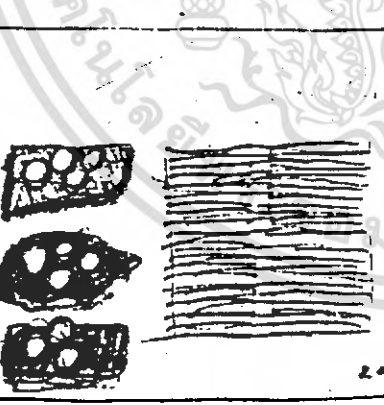
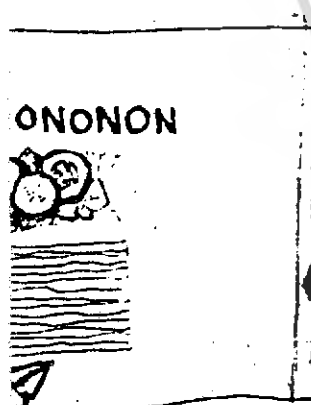
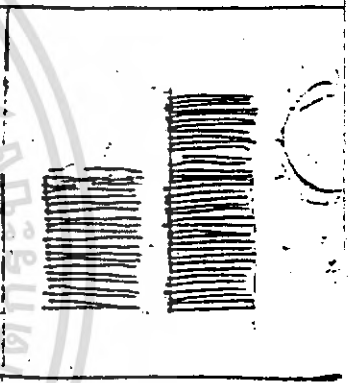
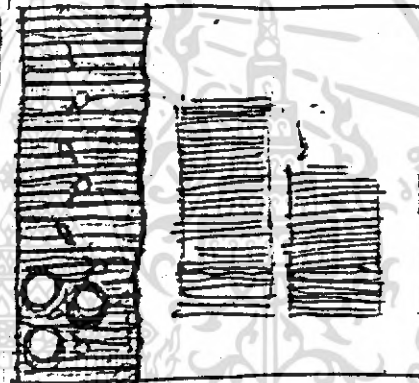
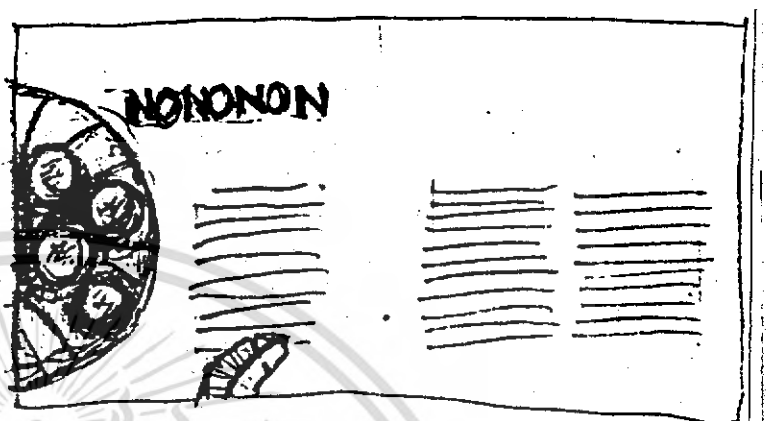
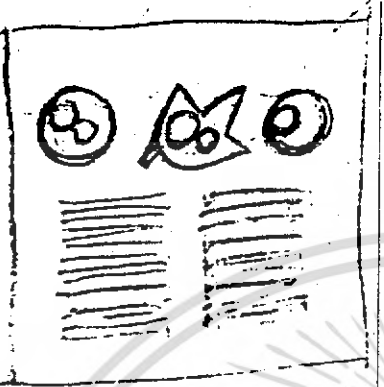
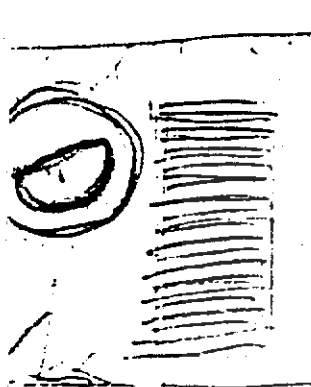
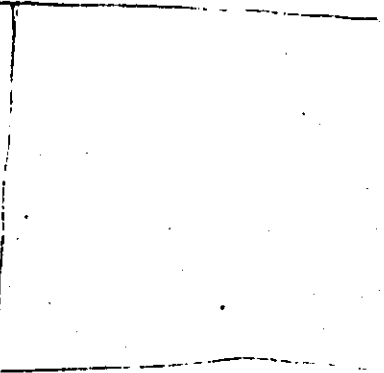
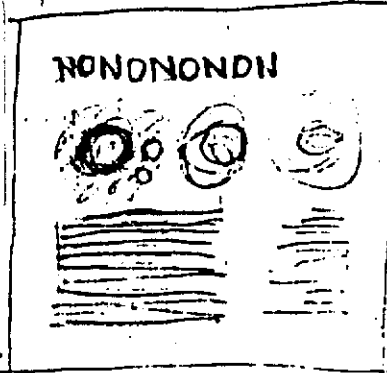
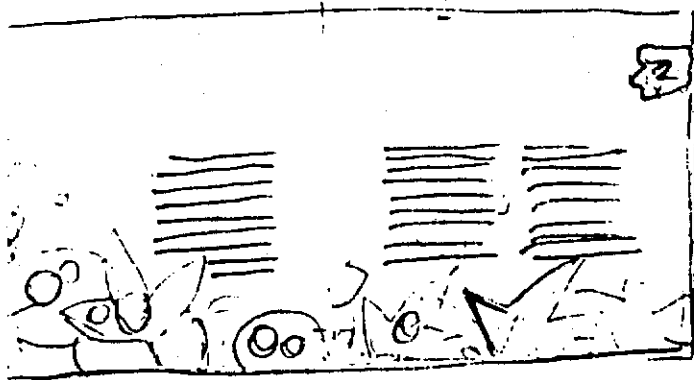
บทที่ 3 ชนมไทยอย่างเทศ

- มีดาร์ออกแบบรูปเล่ม ภาพประกอบภายในพร้อมๆกับการค้นคว้าหาข้อมูล  
ซึ่งได้สเก็ชในแต่ละหน้าไว้ดังนี้

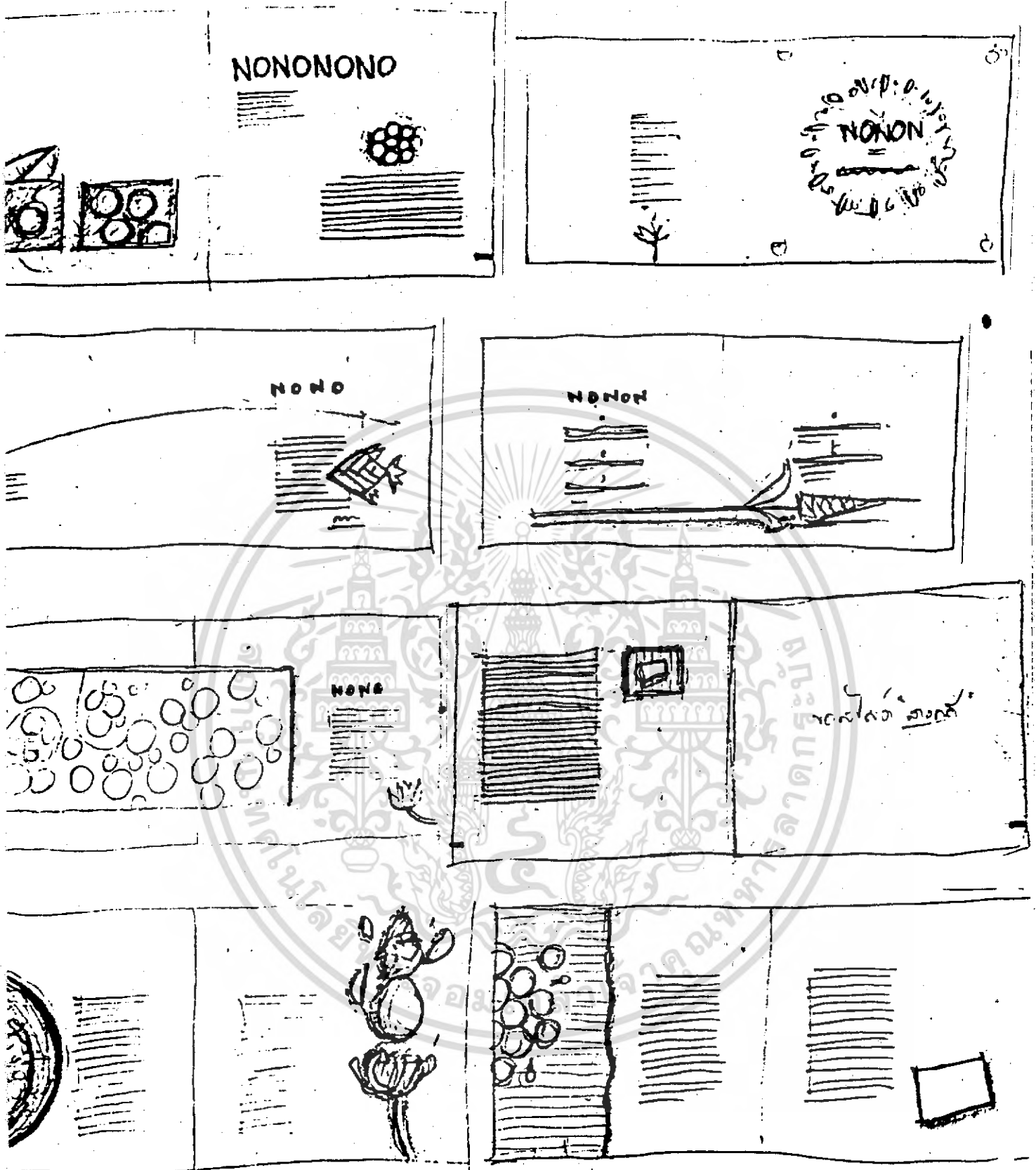


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

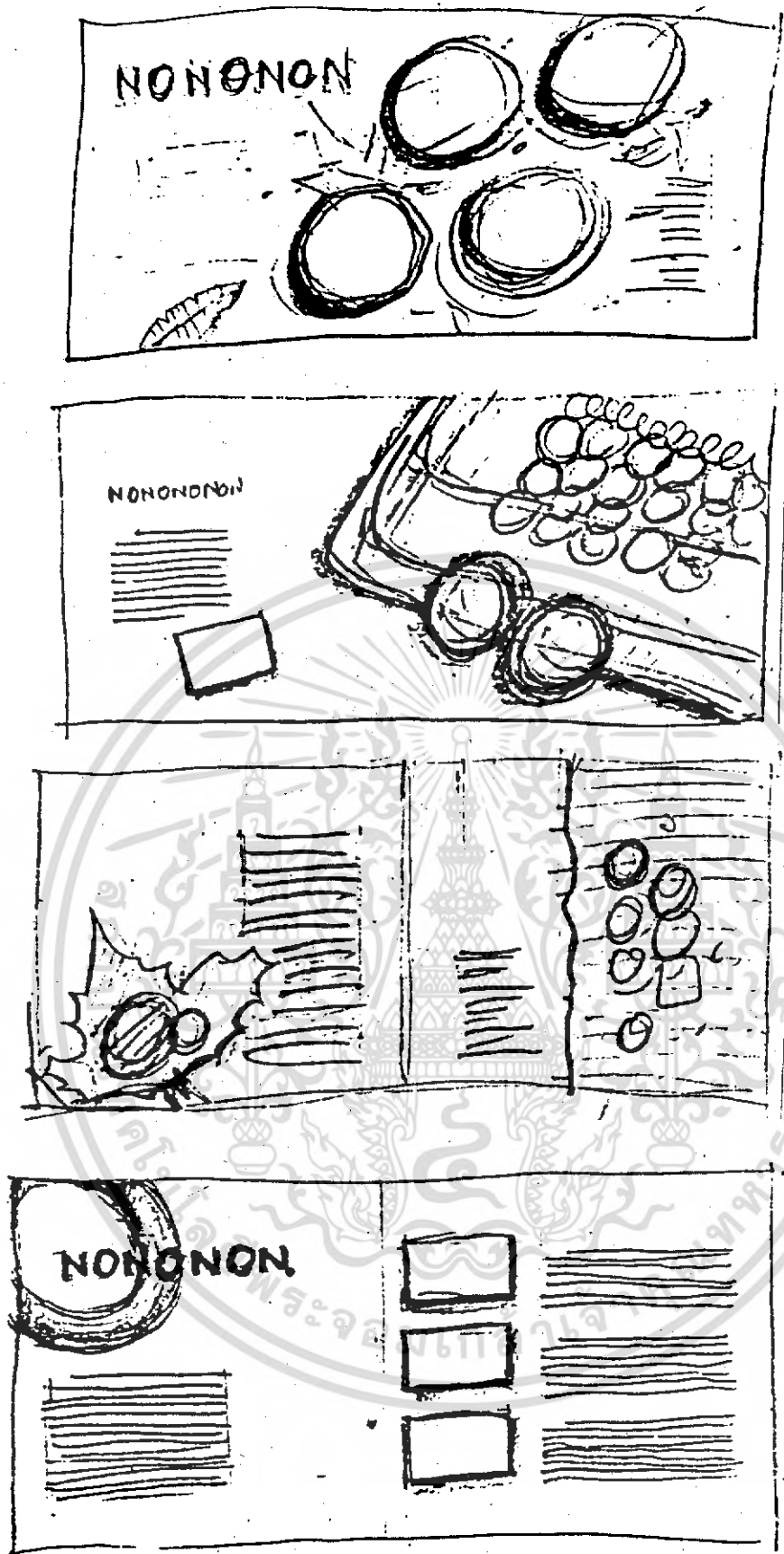




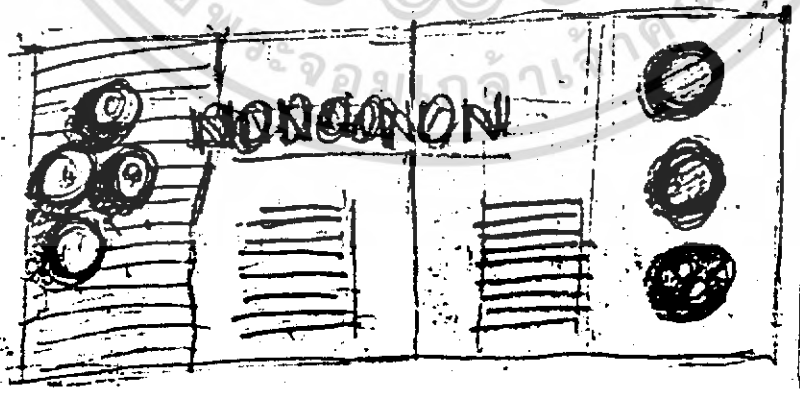
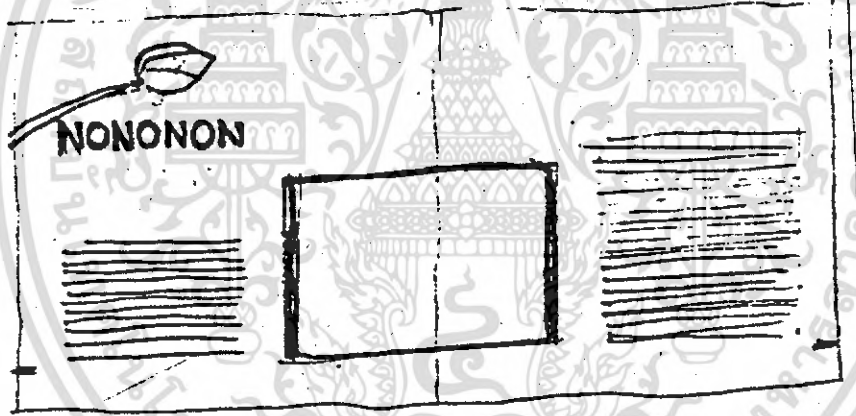
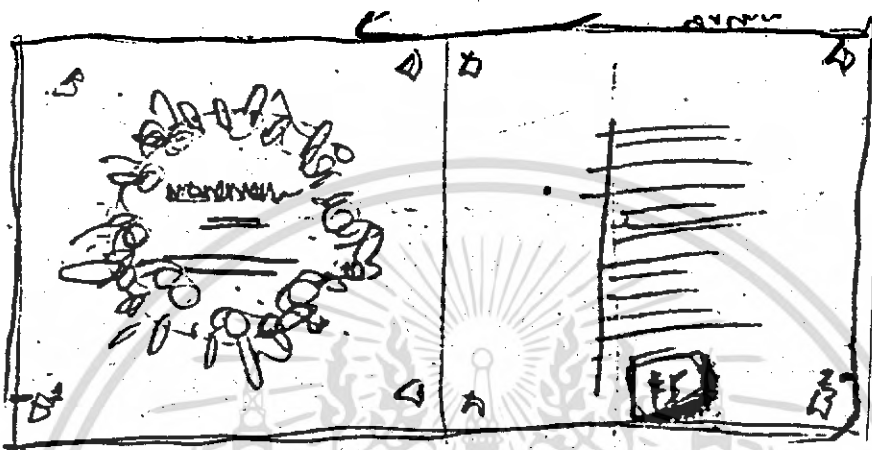
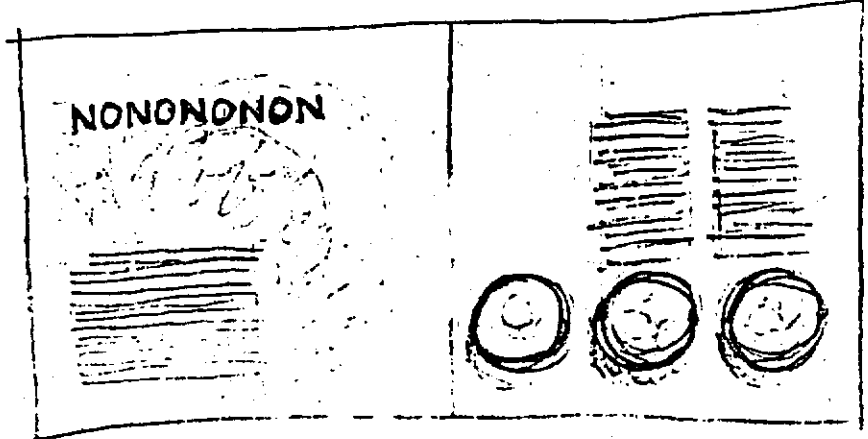
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

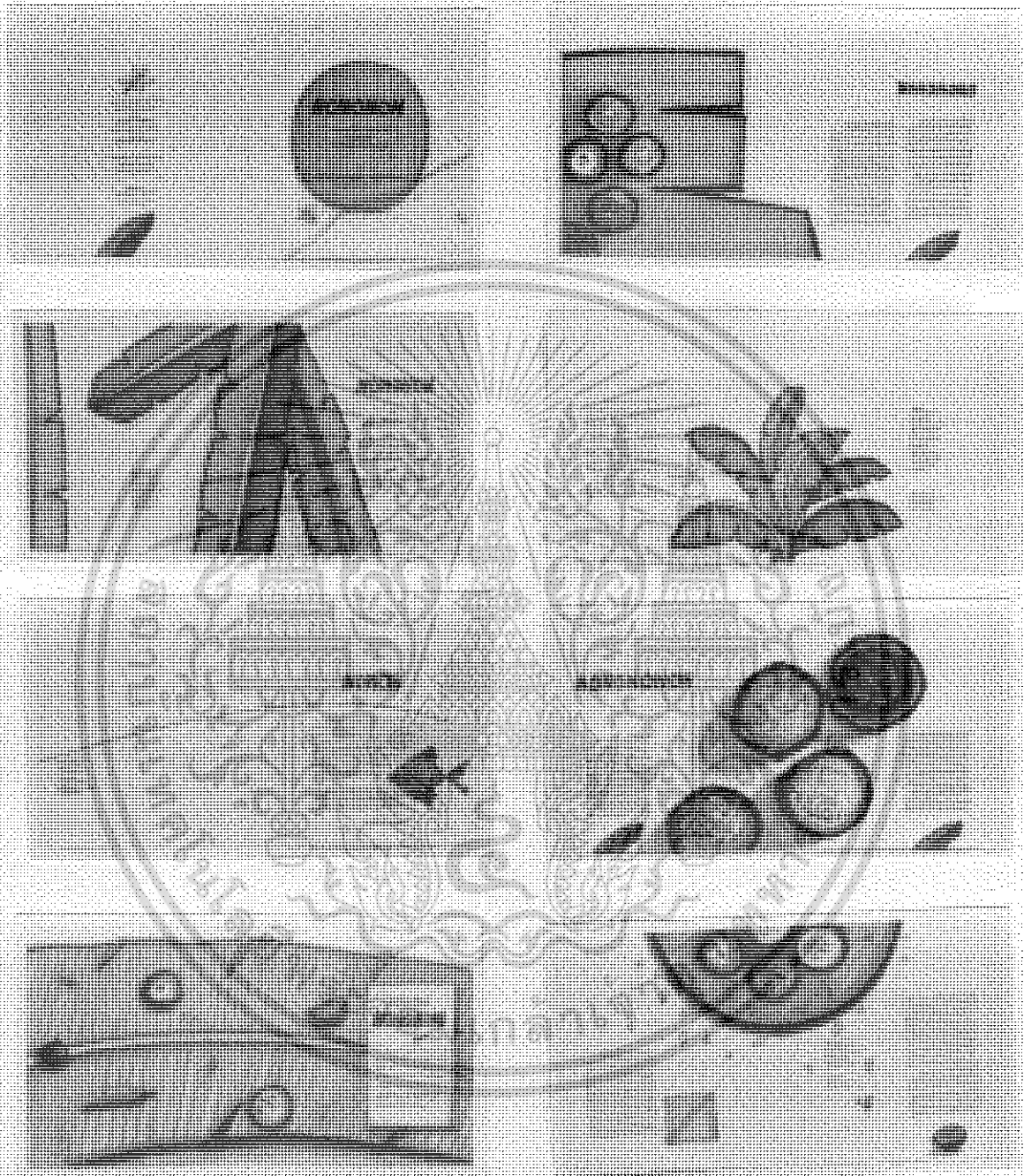


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

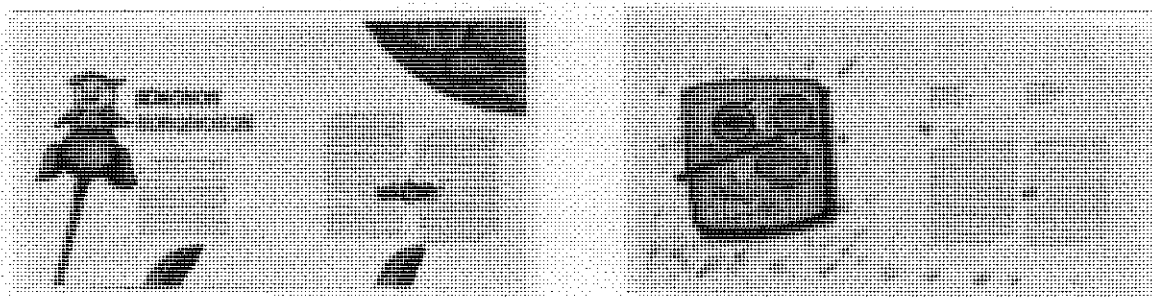


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โฉมหน้าเดิมคือภาพพระยาพิชัยดาบหักบนตึกที่วังหลวงตามทศกัณฐ์



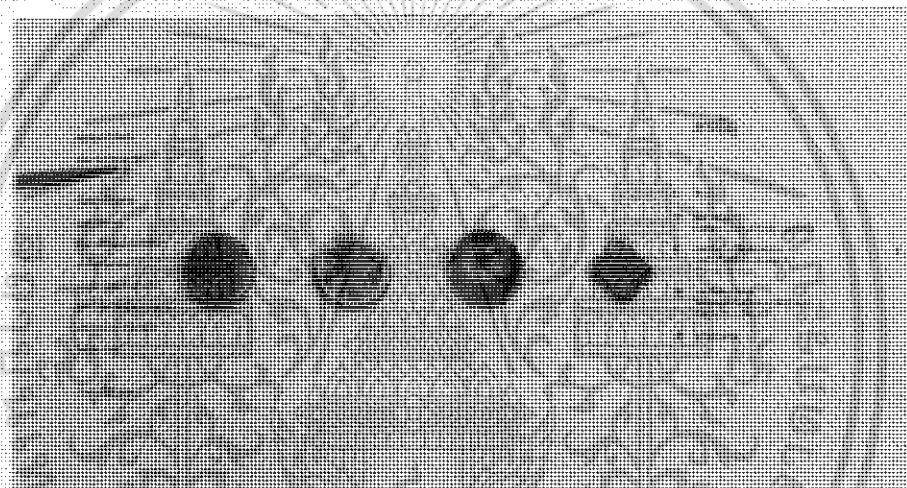
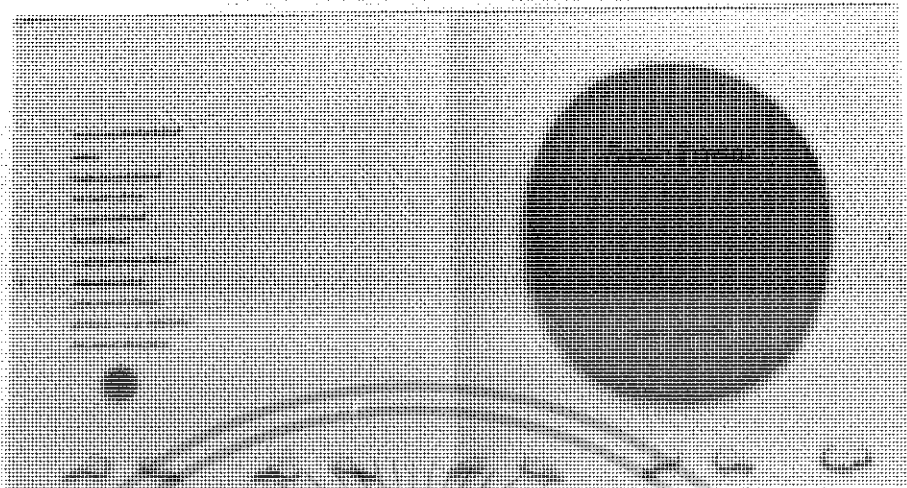
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



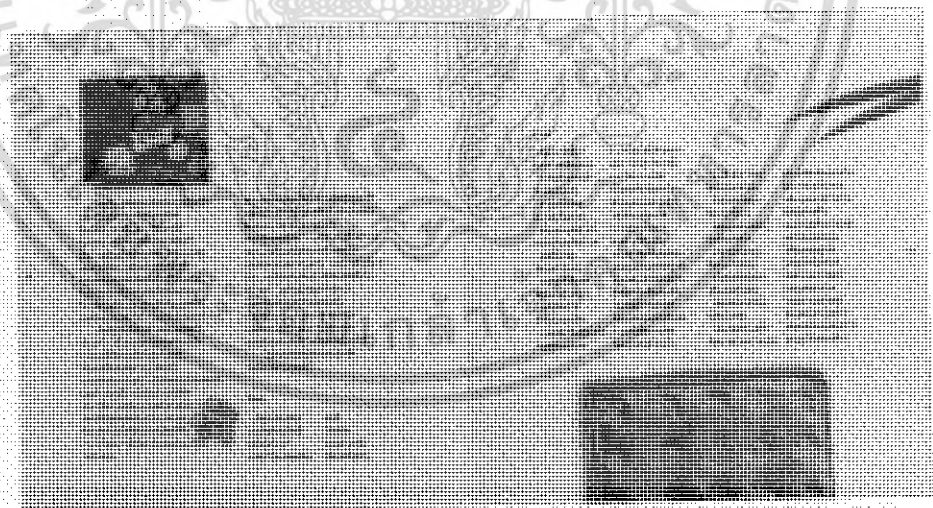
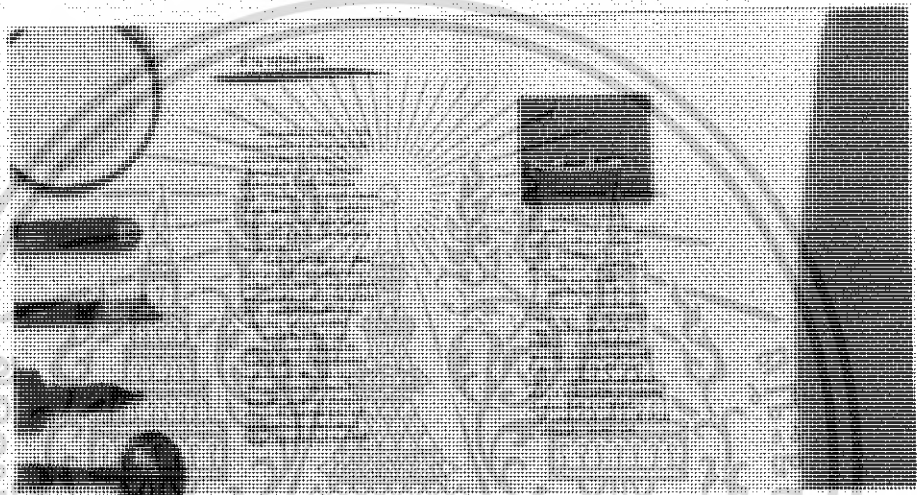
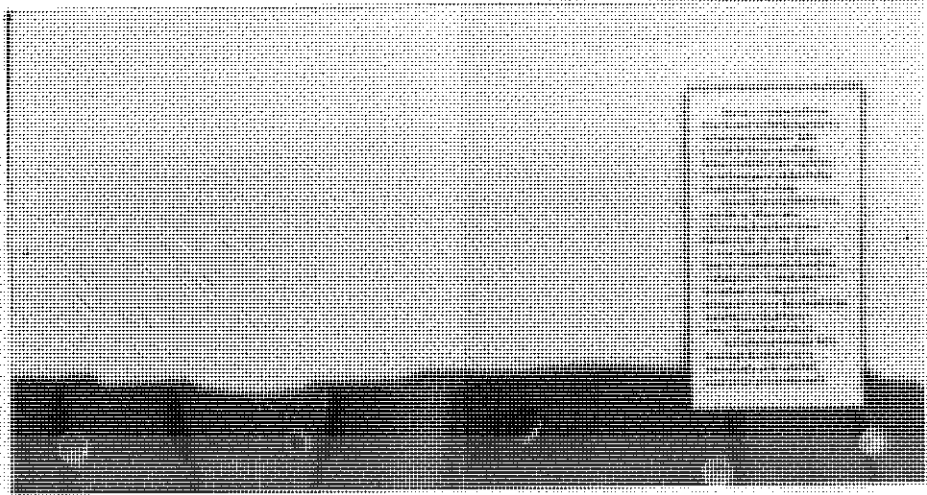
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับครูใช้งานเพื่อการศึกษาระดับชั้น ป.1-ป.6 เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้จรรยาบรรณวิชาชีพ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

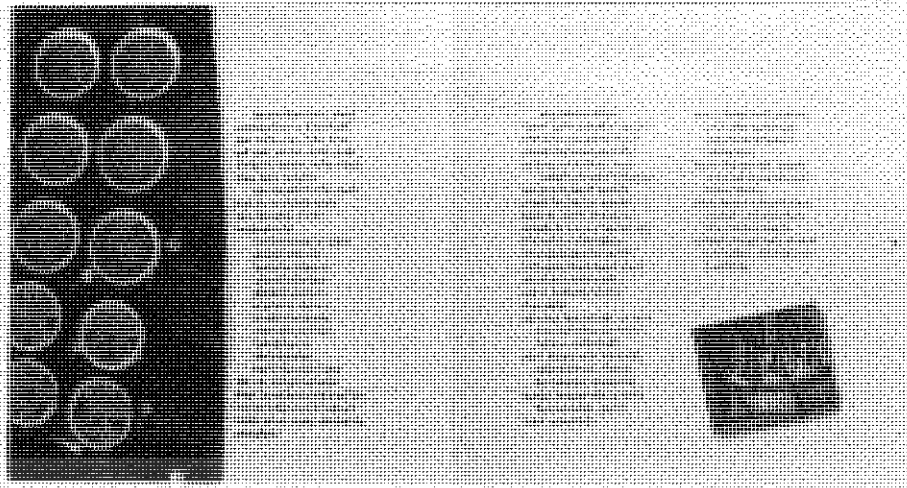
- ในการออกแบบนั้นเนื้อหาที่มีอยู่ยังไม่ครบถ้วน เมื่อนำมาทำจริงจึงต้อง  
มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเพื่อให้เรื่องราวและรูปสัมพันธ์กัน งานจริงที่ออกมามีลักษณะดังนี้



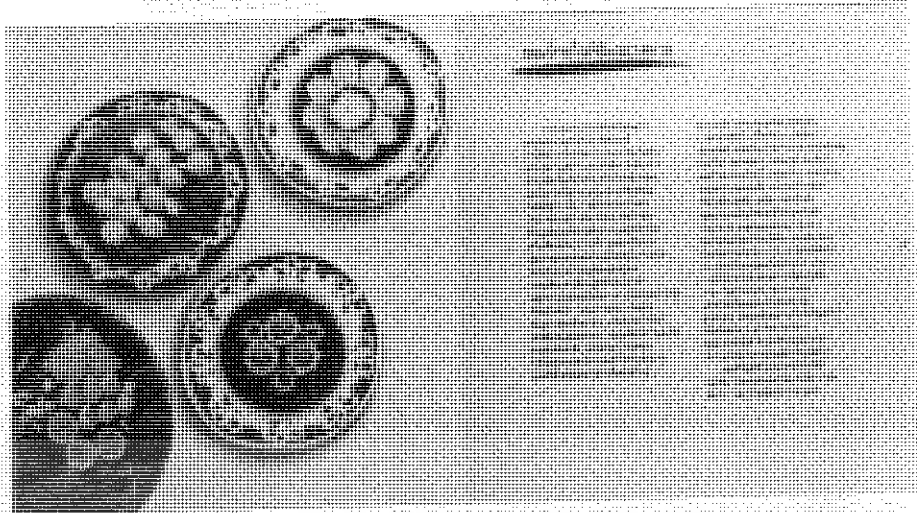
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



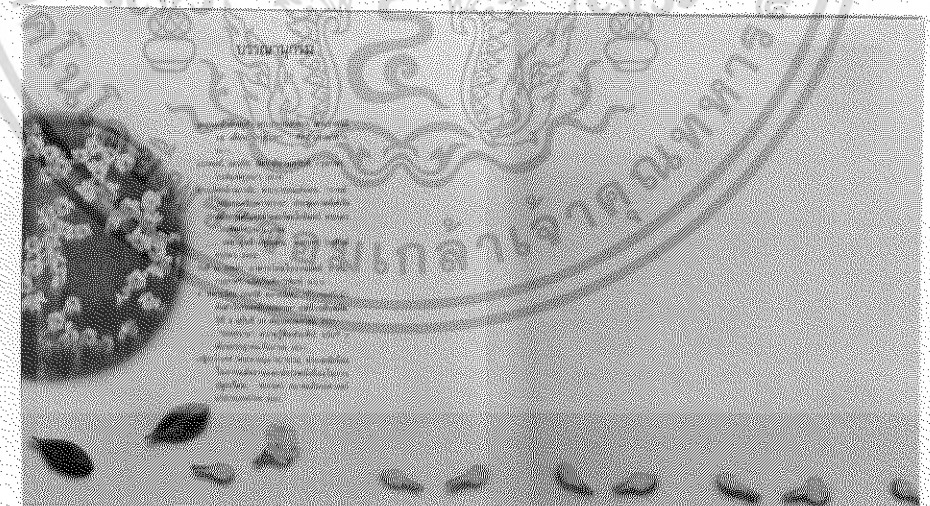
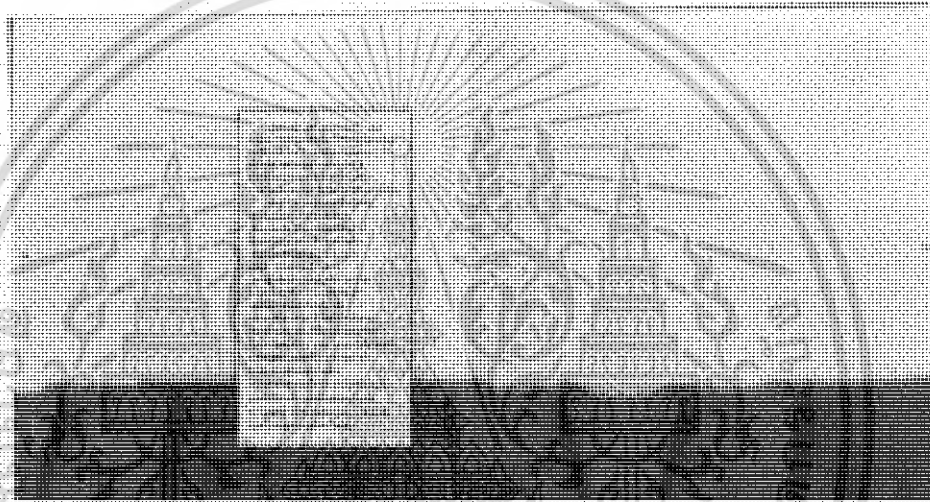
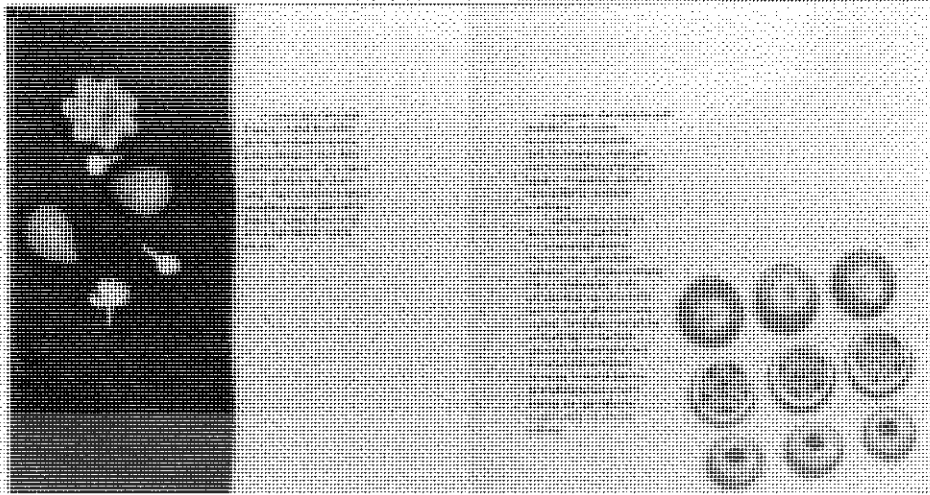
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรรณิทำงานเพื่อกรรณิสืบค้นเท่านั้น ไม่สงวนลิขสิทธิ์และแจ้งว่าเอกสารนี้  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่หรือใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับความถี่ของพิธีการศุลกากร  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สรุปผลของการทำงาน

ในการทำงานครั้งนี้มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นหลายประการ จะเห็นได้จากงานจริงกับงานสเก็ตช์ที่แตกต่างกันพอสมควร ทั้งนี้เป็นเพราะข้อมูลจริงที่ได้มาจากการรวบรวมนั้นมีมากกว่าคอนสเก็ตช์ทำให้ภาพประกอบจะต้องเพิ่มเพื่อให้สอดคล้องกับเนื้อหา อีกทั้งการถ่ายรูปที่ไม่ได้ตรงกับสเก็ตช์ แต่ก็คิดว่าได้ทำงานครั้งนี้อย่างเต็มที่และดีที่สุดภายในเวลาจำกัดแล้ว ทั้งนี้หาก่างๆที่เกิดขึ้นในการทำงานครั้งนี้จะนำไปเป็นแนวทางเพื่อปรับปรุงในการทำงานครั้งต่อไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้