

# ขนมเกาะ : เรื่องราวและรสชาติที่ส่งต่อผ่านกาลเวลา

Khanom Koh: Tales and Taste Through Time

โดย : สามารถ สาเริ่ม<sup>1</sup> และ เอกลักษณ์ รัตนโชติ<sup>2</sup>

## สารสังเขป

ขนมเกาะ (ขนมโก๋) เป็นชื่อขนมที่พบเรียกกันบริเวณบ้านเขาใน ตำบลเชิงแส อำเภอกะสั่น จังหวัดสงขลา โดยเป็นชื่อที่รู้จักและเรียกขานกันมาอย่างน้อยประมาณ 100 ปี แม้ว่าวัตถุดิบหลักของขนมเกาะมีเพียงข้าวเหนียวและน้ำตาลโตนด แต่จากการรวบรวมพบว่าขนมเกาะที่บ้านเขาในมีความหลากหลายถึง 5 ชนิด โดยมีทั้งขนมเกาะที่มีมาแต่ดั้งเดิมและที่ประยุกต์มาใหม่ในภายหลัง อย่างไรก็ตามการค้นคว้าของขนมเกาะในปัจจุบันนี้พบว่าผู้คนในท้องถิ่นทำขนมกันลดน้อยลง เป็นที่น่าสนใจว่าขนมเกาะพบมีใช้ในพิธีกรรมท้องถิ่นทั้งของชาวไทยพุทธบักซ์ได้บริเวณคาบสมุทรสทิงพระรวมถึงชาวมลายูมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ ทั้งนี้ในแง่มุมมองทางประวัติศาสตร์พบว่าชาวยุโรปที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในสมัยกรุงศรีอยุธยา อีกทั้งในสมัยรัตนโกสินทร์นั้นขนมโก๋ยังเป็นหนึ่งในขนมที่ต้องมีการจ่ายอากรหากมีผู้ต้องการจะทำขาย นอกจากนี้ชื่อของขนมโก๋ยังปรากฏในวรรณกรรมทั้งในสมัยธนบุรีและรัตนโกสินทร์ตอนต้นอีกด้วย

**คำสำคัญ :** ขนมเกาะ, จังหวัดสงขลา, พิธีกรรมท้องถิ่น

<sup>1</sup> นักวิชาการอิสระ E-mail : Syukur.sarem60@gmail.com

<sup>2</sup> อาจารย์สถานวิจัยความเป็นเลิศความหลากหลายทางชีวภาพแห่งคาบสมุทรไทย E-mail : ekkalak.r@psu.ac.th

---

Khanom Koh or Khanom Ko is the name of a dessert found around Ban Khao Nai, Tambon Choeng Sae, Amphoe Krasae Sin, Songkhla Province - the name that has been known and called for at least 100 years. Even though khanom koh's main ingredients only consisted of sticky rice and palm sugar, it was found that, by collecting data, there were 5 different authentic and adapted types of Ban Khao Nai's khanom koh. However, currently, it is found that the number of local people making it decreased. What is interesting is that the cake is used in the rituals of both southern Thai Buddhists in Sathing Phra Peninsula and Melayu Muslims in the southern border provinces. From a historical perspective, it was found that Siamese people had known khanom ko since approximately the Ayutthaya Era. Moreover, in Rattanakosin Era, khanom ko was one of the desserts that its maker would be taxed for cooking and selling ones. In addition, khanom ko was mentioned in literature in both Thonburi and early Rattanakosin eras.

**Keywords :** Khanom koh, Ritual, Songkhla Province

ในปี 2562 ผู้เขียน (สามารถ สาเริ่ม) ได้มีโอกาสเข้าร่วมทำงานในโครงการบันทึกิตอาสาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตหาดใหญ่ รุ่นที่ 15 ทำให้ได้มีโอกาสมาเรียนรู้และใช้ชีวิตร่วมกับชาวบ้านที่บ้านเขาในหมู่ 1 ตำบลเชิงแส อำเภอกะเสสินธุ์ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่บนคาบสมุทรสทิงพระหรือที่ผู้คนแต่โบราณเรียกขานพื้นที่แถบนี้ว่า “แผ่นดินบก” อันมีอาณาบริเวณครอบคลุมตั้งแต่อำเภอสทิงพระ อำเภอสทิงพระ อำเภอกะเสสินธุ์ และอำเภอรโนดของจังหวัดสงขลา คาบสมุทรแห่งนี้ถือเป็นหนึ่งในอู่อารยธรรมของคาบสมุทรไทยมาแต่โบราณ หากใครเคยเดินทางผ่านมายังเส้นทางนี้จะพบว่า มีวัดเรียงรายอยู่มากมายตลอดตามเส้นทาง ซึ่งวัดที่เป็นที่รู้จักของผู้คนมากที่สุดแห่งหนึ่งบนคาบสมุทรแห่งนี้คือ วัดราชประดิษฐฐานหรือที่รู้จักกันในนามวัดพะโคะ ซึ่งตั้งอยู่ที่ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ ที่วัดพะโคะแห่งนี้เองหากใครมาเยือนจะพบชาวบ้านนำขนมพื้นบ้านต่าง ๆ มาตั้งขายเป็นจำนวนมากให้นักท่องเที่ยวที่มาทำบุญ หนึ่งในขนมพื้นบ้านที่มีจำหน่ายอยู่แทบทุกร้านนั่นก็คือ “ขนมโก๋” ซึ่งเป็นขนมที่มีลักษณะเป็นแป้งสีขาวอัดเป็นรูปทรงต่าง ๆ กันไป

### หลากหลายสำเนียงชื่อเรียกขนมโก๋

คำว่า โก๋ ในชื่อขนมนี้ นวรัตน์ (2553) ได้อธิบายไว้ในหนังสือ จีนใช้ ไทยยิ้ม ว่าเป็นคำยืมมาจากภาษาจีนว่า เกา (gāo) ซึ่งแปลว่าขนมที่ใช้แป้งข้าวเจ้ากับน้ำตาลหนึ่งให้สุกหรือใช้แป้งข้าวเจ้ากับน้ำตาลคลุกกัน พิมพ์เป็นก้อน โดยคำนี้ในภาษาจีนถิ่นกวางตุ้งออกเสียงว่า “โก๋” ซึ่งเห็นได้ว่าการเรียกที่ใกล้เคียงกับในภาษาไทยว่า โก๋ ชื่อของขนมโก๋นั้นยังถูกเก็บไว้ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554) ในคำว่า “โก๋” ซึ่งมีความหมายว่า

(น.) ชื่อขนมชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลทราย อัดใส่พิมพ์เป็นรูปต่าง ๆ



ภาพ 1 ขนมเกาะที่ขายที่วัดพะโค  
อ.สทิงพระ จ.สงขลา  
ที่มา : สฤณี สองเมือง



ภาพ 2 คุณทวดส้มอ้ม สังขจินดา (ขวา) และคุณน้ำรุ่งวารี  
สังขจินดา (ซ้าย) กำลังทำขนมเกาะพิมพ์และให้ข้อมูล

ทั้งนี้ชื่อของขนมชนิดนี้ยังปรากฏอยู่ในพจนานุกรม  
ภาษาถิ่นใต้ (มูลนิธิทักษิณคดีศึกษา, 2525) อีกด้วย  
โดยเก็บไว้ในคำหลักว่า “โก้” ซึ่งในพจนานุกรมฉบับ  
นี้ให้ความหมายอย่างสั้น ๆ ไว้เพียงว่า

(น.) ชื่อขนมชนิดหนึ่ง; โก้, ก้อ ก็ว่า

นอกจากนี้ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้  
(ประทีป, 2542) นั้นก็มีข้อมูลและเรื่องราวของขนม  
ชนิดนี้ไว้ด้วยเช่นกันหากแต่เก็บไว้ในคำว่า “ก้อ”  
ตามสำเนียงที่คนปักษ์ใต้มักเรียกขานกัน

ทั้งนี้พบข้อมูลน่าสนใจว่าในบางพื้นที่ของจังหวัด  
สตูลนั้นเรียกขนมโก้ว่า “โกยข้าวสาร” ซึ่งสันนิษฐาน  
ว่าคำว่า “โกย” อาจมาจากภาษาจีนถิ่นฮกเกี้ยนและ  
แต่จื๊วว่า kueh หรือ 糕 ซึ่งเป็นคำรวม ๆ ที่ใช้เรียกขนม  
ที่ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว (<https://en.wikipedia.org/wiki/Kuih>) สอดคล้องกับคำว่าข้าวสารที่ตามหลัง  
ชื่อขนม ทั้งนี้ในภาษามลายูมีคำนี้ใช้ด้วยเช่นกันว่า  
Kuih (กูเวห์)

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าชื่อขนมนี้ในภาษาไทยออกเสียง  
เรียกได้หลายอย่างทั้ง โก้ โก้ ก้อ และโกย อย่างไรก็ตาม  
เป็นที่น่าสนใจเป็นอย่างยิ่งว่าชาวชุมชนเขาในที่ผู้เขียน

ลงพื้นที่ทำงานนั้นออกเสียงเรียกชื่อขนมชนิดนี้ว่า  
ขนมเกาะ<sup>1</sup> ต่างไปจากภาษาไทยถิ่นใต้ในบริเวณอื่น ๆ

### เมื่อแรกเริ่มทำขนมเกาะ

ในช่วงที่ผู้เขียนทำงานอยู่ในฐานะบัณฑิตอาสาสมัคร  
ได้อาศัยอยู่กับครอบครัวอุปถัมภ์ที่บ้านเขาใน ตำบล  
เชิงแส อำเภอกะระเสสินธุ์ ซึ่งมีสมาชิกในครอบครัวนี้  
3 คน โดยมีคุณทวดส้มอ้ม สังขจินดา เป็นผู้อาวุโส  
ที่สุดของครอบครัว (พ.ศ. 2567 อายุ 99 ปี) ด้วยการที่  
ครอบครัวอุปถัมภ์ที่ผู้เขียนอาศัยอยู่ด้วยนั้นประกอบ  
อาชีพการทำขนมเกาะขาย จึงทำให้ผู้เขียนได้รับทราบ  
ข้อมูลการทำขนมชนิดนี้อยู่เสมอ ๆ ทั้งนี้ในช่วงแรก  
ที่มาใช้ชีวิตอยู่ที่นั่นผู้เขียนรู้สึกประหลาดใจกับ  
ชื่อเรียกขนมชนิดนี้ที่เรียกว่าขนมเกาะของชาวบ้าน  
เขาในเป็นอย่างมาก ด้วยตัวผู้เขียนเองนั้นเรียกชื่อ  
ขนมชนิดนี้เป็นภาษาไทยถิ่นใต้ว่าขนมก้อ จากการที่  
มีชื่อที่เรียกต่างกันอย่างนี้เองจึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้  
หันมาสนใจขนมชนิดนี้ หลังจากนั้นไม่ว่าผู้เขียนจะ  
เดินทางไปตามตลาดนัด สถานที่ท่องเที่ยว จุดแวะพักรถ  
หรือแม้แต่การไปร่วมงานศพในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ



ภาพ 3 ขนมหะไล้ ซึ่งมีไส้ทำจากงาดำ ปัจจุบันใช้พิมพ์พลาสติกเป็นแม่พิมพ์ในการอัด



ภาพ 4 ขนมหะไล้ซึ่งใช้กดเป็นแม่พิมพ์



ภาพ 5 ขนมหะไล้หรือกะลึงรอบบรรจุเพื่อส่งจำหน่าย

ผู้เขียนก็จะสังเกต สอบถามและเก็บข้อมูลขนมหะไล้ อยู่เป็นประจำ ผู้เขียนได้เริ่มต้นด้วยการหาข้อมูลของ ชื่อขนมหะไล้โดยสอบถามกับคุณทวดส้มอิมซึ่งถือเป็น ผู้อาวุโสท่านหนึ่งในชุมชน โดยคุณทวดได้กรุณาให้ ข้อมูลว่า คนแถบนี้เรียกขนมชนิดนี้ว่าขนมหะไล้มาแต่ ตั้งแต่เดิม และตัวคุณทวดเองก็เรียกขนมชนิดนี้ว่า ขนมหะไล้มาตั้งแต่จำความได้ ไม่ได้เรียกขนมก้อหรือ ขนมหัก้อย่างในพื้นที่อื่น ๆ ดังนั้นชื่อเรียกว่าขนมหะไล้ นี้ก็สามารถอนุมานได้ว่ามีการเรียกขานกันมาก่อนที่ คุณทวดจะเกิดหรือมีการใช้กันมาอย่างน้อย ๆ เป็น เวลาเกือบร้อยปีมาแล้วทีเดียว คุณทวดเล่าว่าครอบครัว ของสามีตนนั้นมีเชื้อสายจีนและตนได้เรียนรู้วิธีการ ทำขนมหะไล้จากน้าสาวของสามีซึ่งเป็นชาวบ้าน คลองฉนวน อยู่ใกล้กับวัดพะโคะ

คุณทวดส้มอิมยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่าสมัยก่อน ขนมหะไล้มีเพียงแค่สองแบบเท่านั้นคือ “ขนมหะไล้พิมพ์” และ “ขนมหะไล้กววน” โดยขนมหะไล้พิมพ์แบบดั้งเดิม นั้นเป็นเพียงแบ่งที่อัดกับพิมพ์ไม่มีการใส่ไส้ใดใด ส่วนขนมหะไล้กววนที่คุณทวดเรียกนั้นมีลักษณะเป็น แบ่งกววนและปั้นเป็นก้อนกลม ๆ คลุกด้วยผงแบ่ง ซึ่ง ขนมชนิดนี้ก็คือ “ขนมดู” ที่ผู้คนทั่วไปในพื้นที่อื่น ๆ เรียกขานกันนั่นเอง ขนมหะไล้ทั้งสองชนิดนี้ใช้แบ่ง อย่างเดียวกันคือแบ่งข้าวเหนียวต่างกันก็แต่เพียง กรรมวิธีในการทำ โดยส่วนผสมมีเพียงสองอย่าง เท่านั้นคือข้าวเหนียวและน้ำตาลโตนด คุณทวดยังเล่า ต่ออีกว่าการทำขนมหะไล้นี้นิยมทำกันมากที่โสดเนิน ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่อยู่ใกล้วัดพะโคะ ทั้งนี้คุณทวดส้มอิม ได้ทำขนมหะไล้ขายมาตั้งแต่ยังสาวจนเมื่ออายุมากขึ้น จึงได้ถ่ายทอดสูตรการทำขนมให้กับลูกสาวคนสุดท้าย คือคุณน้ารุ่งวารี สังขจินดา ซึ่งผู้เขียนเรียกท่านว่าน้าตา

## ขนมเกาะยุคพัฒนา

น้ำตาลซึ่งได้รับการถ่ายทอดสูตรการทำขนมเกาะให้ข้อมูลว่าสูตรการทำขนมเกาะของคุณทวดส้มอิม นั้นมีขั้นตอนที่ซับซ้อน โดยเริ่มจากการนำข้าวเหนียวมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วจึงนำไปตากให้แห้ง จากนั้นนำมาคั่วและบดด้วยครกบด (ครกหินไม่บด) ให้ละเอียดจนได้เป็นผงแป้งข้าวเหนียวสำหรับทำขนม ส่วนน้ำตาลนั้นใช้น้ำตาลโตนดซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่คาบสมุทรมหานคร โดยนำมาเคี่ยวจนเหลวได้ที่ ตั้งให้เย็นแล้วจึงนำมาผัดกับแป้งที่บดเตรียมไว้จนเข้ากัน จากนั้นจึงนำแป้งที่ผสมแล้วอัดลงในพิมพ์ลายดอกไม้ซึ่งเป็นพิมพ์ที่ทำจากเขาควายเป็น และใช้มีดปาดให้แบ่งเสมอกับพิมพ์ และเมื่อเกาะขนมออกมาจากพิมพ์ก็จะได้น้ำตาลเกาะที่พร้อมจำหน่ายได้ ทั้งนี้เมื่อประมาณ 20 กว่าปีที่แล้ว น้ำตาลได้เริ่มซื้อแป้งสำเร็จรูปและน้ำตาลที่ผลิตจากโรงงานมาใช้ ทำให้มีความสะดวกมากขึ้นและสามารถทำขนมเกาะส่งขายได้มากขึ้น อย่างไรก็ตามรสชาติและเนื้อสัมผัสของขนมที่ได้นั้นมีความแตกต่างไปจากสูตรดั้งเดิมอยู่บ้าง ต่อมาน้ำตาลได้แต่งงานกับคุณวิรัตน์ รวยรื่น หรือน้ำตาลซึ่งเคยมีประสบการณ์ทำงานอยู่ในโรงงานทำขนมแห่งหนึ่งในเขตอำเภอหาดใหญ่เป็นระยะเวลาประมาณ

10 กว่าปีในช่วงวัยรุ่น จึงทำให้น้ำตาลมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมหลายชนิดรวมทั้งขนมโก๋หลากหลายสูตร ทั้งขนมโก๋อ่อน ขนมโก๋นึ่งและขนมโก๋ใส่ไส้ น้ำตาลจึงได้นำความรู้ที่เรียนรู้มาถ่ายทอดให้กับน้ำตาลและทำขายเป็นอาชีพหลักเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้เองขนมเกาะของน้ำตาลจึงมีความหลากหลายต่างจากชาวบ้านคนอื่น ๆ ที่นิยมทำแค่ขนมเกาะพิมพ์กับขนมเกาะไส้เท่านั้น

## ความหลากหลายของขนมเกาะ

ขนมเกาะของครอบครัวน้ำตาลนั้นนับว่ามีความหลากหลายมากที่สุดในละแวกบ้านเขาในแห่งนี้ เนื่องด้วยได้รับการถ่ายทอดทั้งสูตรโบราณจากคุณทวดส้มอิมและจากน้ำตาลผู้เป็นสามี ทำให้ในปัจจุบันนี้น้ำตาลทำขนมเกาะจำหน่ายอยู่ทั้งหมด 5 ชนิดคือ

1. ขนมเกาะพิมพ์ เป็นขนมเกาะอย่างดั้งเดิมซึ่งมีลักษณะเป็นแป้งสีขาวอัดในพิมพ์รูปดอกไม้ขนาดพอคำ ประกอบกันเป็นคู่ ๆ พิมพ์อย่างดั้งเดิมที่ใช้ในการอัดนั้นเป็นพิมพ์ที่แกะจากเขาควายเป็นเนื่องจากเป็นวัสดุที่มีความแข็งแรง เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี และมีความคงทน



ภาพ 6 ขนมเกาะนึ่ง



ภาพ 7 ขนมเกาะพิมพ์ ประกอบกันเป็นคู่ ๆ



ภาพ 8 พิมพ์ขนมเกาะทำจากเซาควาย  
(ได้รับความอนุเคราะห์แม่พิมพ์จาก คุณยายถนอม คงลำธาร)

2. ขนมเกาะไส้ เป็นขนมที่ได้เพิ่มไส้เข้ามาในเนื้อขนม ซึ่งไส้ที่ทำอยู่นั้นมี 3 ชนิด คือ ไส้ถั่ว ไส้ผักเชื่อม และไส้งา ขนมเกาะไส้ยังแบ่งย่อยได้อีก 2 แบบ ตามลักษณะรูปร่างของขนมคือแบบที่ใช้พิมพ์ซึ่งมีลักษณะเป็นรูปทรงแบน รี มีลวดลายบนด้านบนเนื้อขนม ในอดีตพิมพ์ที่ใช้เป็นพิมพ์ที่แกะจากไม้ แต่ปัจจุบันได้นำพิมพ์พลาสติกมาใช้แทน ทั้งนี้ในอดีตขนมเกาะรูปทรงนี้มีการฝังลูกแก้วในเนื้อขนมเพื่อเป็นของแถมอีกด้วย ส่วนขนมเกาะไส้ก็อีกแบบนั้นจะใช้ถาดในการทำเป็นพิมพ์โดยนำขนมมาอัดในถาด จากนั้นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ในภายหลัง ซึ่งในอดีตมีการห่อขนมเกาะชนิดนี้ด้วยกระดาษว่าวโดยมีการสอดลูกโป่งขนาดเล็กไว้ใต้กระดาษห่อให้พองเห็น เพื่อเป็นของแถมจูงใจให้กับเด็กที่มาซื้อขนม

3. ขนมเกาะอ่อน หรือเรียกอีกชื่อในพื้นที่ว่าขนมเกาะคลึง<sup>2</sup> ขนมเกาะชนิดนี้มีขั้นตอนที่ยุ่งยากกว่าขนมเกาะพิมพ์เพราะต้องนำน้ำตาลทรายไปเคี่ยวแล้วนำมากวนกับแป้งจนเหนียวได้ที่แล้วจึงนำมาคลึงปั้นให้เป็นทรงกระบอกแกว่งยาว ๆ หลังจากนั้นจึงตัดเป็นท่อน ๆ ขนาดพอคำ และนำมาคลึงกับผงแป้งเพื่อไม่ให้ขนมติดกัน ทั้งนี้พบว่าขนมเกาะอ่อนนี้ ในบาง

จังหวัดของภาคใต้เรียกกันว่า “ขนมคออ่อน” และแถบจังหวัดภูเก็ตเรียกชื่อขนมชนิดนี้อีกต่างหากกันว่า “ขนมไข่คนแก่” หรือ “ขนมไข่พ่อเฒ่า” ก็มี

4. ขนมเกาะนั่ง ขนมชนิดนี้มีวิธีการทำแบบเดียวกับขนมเกาะอ่อนแต่ต่างกันตรงที่ขนมเกาะนั่งต้องนำแป้งที่ผสมแล้วไปนึ่งในขั้นตอนสุดท้าย ซึ่งเมื่อนึ่งสุกแล้วจึงนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ส่งขายในลักษณะขนมสดต่อไป

5. ขนมเกาะคลุกน้ำตาล มีขั้นตอนการทำแบบเดียวกับขนมเกาะอ่อนแต่นำมาคลุกน้ำตาลทรายแทนการคลุกผงแป้ง ซึ่งน้ำตาลให้ข้อมูลว่าขนมเกาะชนิดนี้ขายดีมากในช่วงหน้าฝน

ทั้งนี้น้ำตาลได้หยุดทำขนมเกาะกวนหรือขนมดูไปประมาณสิบปีแล้ว เนื่องจากขนมเกาะกวนเป็นขนมสดทำให้เก็บไว้ได้ไม่เกินหนึ่งสัปดาห์ซึ่งหากขายไม่หมดหรือเก็บไว้นานเกินกว่านี้ขนมจะมีกลิ่นสาบทำให้ไม่สามารถนำมารับประทานและจำหน่ายได้

## ขนมเกาะในความเปลี่ยนแปลง

ขนมเกาะหลากหลายชนิดของน้ำตาลนี้ ในอดีตส่งขายทั้งในจังหวัดสงขลาและสตูล แต่ปัจจุบันทำส่งขายเฉพาะในเขตจังหวัดสงขลา โดยส่งตามร้านต่าง ๆ ที่เป็นร้านประจำ น้ำตาลบอกว่าในปัจจุบันนี้ได้ทำขนมเกาะน้อยลงมากเมื่อเทียบกับในอดีต เพราะมีขนมโก๋จากโรงงานที่ผลิตมาจากกรุงเทพ ส่งมาขายในตลาดท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น และเนื่องด้วยขนมจากโรงงานนั้นมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามกว่า ร้านค้าต่าง ๆ จึงหันมาสั่งขนมจากโรงงานมาขายที่ร้านแทน น้ำตาลจึงตัดสินใจทำขนมเกาะขายน้อยลงและทำขนมอื่น ๆ ส่งขายเป็นหลักแทน เช่น ขนมหม้อ (ขนมสมอเรือ หรือขนมเกลียว) ขนมโรตีกอบรอบ ขนมก้านบัว กะหรี่ปั๊บ และขนมเปียะ ทั้งนี้น้ำตาลให้ข้อมูลว่าตนเองคงจะทำขนมขายอีกประมาณสองปีแล้วจะเลิกทำขนมขาย



ภาพ 9 ขนมปู้ตู ขนมโก๋ของชาวมลายู  
ที่มา : ปัญญา พูลศิลป์



ภาพ 10 แม่พิมพ์ไม้ขนมปู้ตู ซึ่งมีลวดลายสวยงาม  
ที่มา : ปัญญา พูลศิลป์

เพราะว่าลูกสาวคนเล็กนั้นเรียนจบมหาวิทยาลัยแล้ว  
อีกทั้งไม่มีทายาทคนใดมาสืบทอดกิจการทำขนมต่อ  
จากตน

นอกจากแป้งและน้ำตาลที่มีการเปลี่ยนแปลงไป  
จากอดีตแล้วนั้นพิมพ์ของขนมเกาะก็มีการปรับเปลี่ยน  
ไปตามยุคสมัยด้วยเช่นกัน กล่าวคือในอดีตมีเพียงพิมพ์  
ที่ทำจากเขาควายและไม้เท่านั้น โดยพิมพ์เขาควาย  
นั้นน้ำตาลได้สั่งทำจากนายช่างที่อยู่แถบวัดพะโคะ  
ปัจจุบันพิมพ์เขาควายนี้น้ำตาลก็ยังคงใช้งานอยู่แม้  
ใช้งานมานานหลายสิบปีแล้วแต่ก็ยังมียังสภาพดีอยู่  
ทั้งนี้ทราบมานายช่างที่แกะพิมพ์เขาควายนั้นได้  
เสียชีวิตไปหลายปีแล้ว ภูมิปัญญาการแกะพิมพ์จาก  
เขาควายก็ขาดผู้สืบทอดไปอย่างน่าเสียดายในพื้นที่  
การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นคือปัจจุบันมีพิมพ์ที่ทำ  
จากพลาสติกราคาถูกให้เลือกซื้อมาใช้ทำขนมเกาะ  
หลากหลายแบบมากขึ้นทั้งแบบวงกลม วงรี และมี  
ลวดลายที่เป็นสมัยใหม่มากขึ้น อย่างไรก็ตามยัง  
ไม่มีพิมพ์ลายดอกไม้ที่เป็นรูปแบบเดียวกันกับ  
พิมพ์เขาควายอย่างดั้งเดิมผลิตออกมาจำหน่าย  
จึงทำให้พิมพ์เขาควายนั้นจัดเป็นของหายากและใน  
บางครั้งรอบครันั้นพบว่าแม่จะเลิกกิจการทำขนมเกาะ  
ขายแล้วแต่ก็ยังคงเก็บรักษาพิมพ์เขาควายเอาไว้เป็น  
ของสะสมอันแสดงถึงความผูกพันของผู้คนกับอาชีพนี้

### ขนมเกาะกับหลากหลายคติความเชื่อ

ขนมเกาะนั้นนอกจากจะเป็นขนมที่รับประทาน  
กันทั่วไปในชุมชนแล้วยังพบว่าเป็นขนมที่เกี่ยวข้องกับ  
ความเชื่อและคติท้องถิ่นในหลายพื้นที่ด้วย เช่น  
ขนมเกาะพิมพ์อย่างดั้งเดิมที่มีลักษณะเป็นดอกไม้  
ประกบกันเป็นคู่ ๆ นั้น ชาวบ้านเขาในและผู้คนใน  
คาบสมุทรมุทหิงพระมักใช้เป็นขนมในเครื่องขันหมาก  
ในงานแต่งงานอยู่เป็นประจำ ทั้งนี้เพื่อเป็นเคล็ด  
การครองคู่ของบ่าวสาวตามลักษณะของขนมที่เป็น  
คู่ ๆ นั่นเอง ซึ่งคตินี้เป็นคติที่ยึดถือกันมาในท้องถิ่น  
มาแต่ครั้งอดีต นอกจากนี้เป็นที่น่าสนใจว่าในพื้นที่  
จังหวัดชายแดนใต้ (ปัตตานี ยะลา นราธิวาส) มีการใช้  
ขนมชนิดนี้ในหลายพิธีกรรมด้วยเช่นกัน โดยชาวมลายู  
ท้องถิ่นเรียกขนมโก๋โดยทั่วไปในภาษามลายูถิ่นกว่า  
“ปู้ตู” (Putu) ซึ่งหมายถึงขนมที่ทำจากแป้ง และเมื่อนำ  
ขนมปู้ตูมาประกอบจัดวางในพานร่วมกับขนมท้องถิ่น  
ชนิดอื่น ๆ เช่นขนมลา ขนมเจาะหู ข้าวพอง โดยมี  
ด้ายดิบขาวพันรัดไว้เป็นรูปทรงกระโถม ก็จะเรียก  
สำหรับขนมดังกล่าวนี้ว่า “ปู้ตู ซือมางะ” โดยคำว่า  
ซือมางะ (semangat) นั้นหมายถึงขวัญและความเป็น  
สิริมงคล ทั้งนี้ปู้ตูซือมางะของชาวมลายูนั้นมีลักษณะ  
รูปทรง สีลวดลาย ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างไป  
จากที่พบในพื้นที่อื่น ๆ กล่าวคือมีลักษณะเป็นแผ่นแบน

ที่มีรูปทรงและลวดลายที่วิจิตรงดงามมาก บ้างเป็นลายเครือเถาดอกไม้ บ้างเป็นลวดลายคล้ายลายกนก บ้างก็เป็นรูปที่มีโครงร่างคล้ายลายหน้ากาล และมีหลากหลายสีสันทันทั้งนี้ผู้เขียนตั้งข้อสงสัยเกิดจากชื่อของขนมว่าขนมชนิดนี้น่าจะเกี่ยวข้องกับคติความเชื่อในเรื่องการรับขวัญและความเป็นสิริมงคล อันเป็นคติความเชื่อของชาวมลายูดั้งเดิมที่อาศัยในแถบนี้ก่อนการเข้ามาของศาสนาอิสลาม ทั้งนี้มักพบปฏู ชื่อมาจะร่วมในพิธีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับประเพณีพื้นบ้านมลายูดั้งเดิม เช่นในงานแต่งงาน งานมาฮีชะยาวิ (เข้าสูหนัด) รวมถึงในขบวนแห่นกอีกด้วย นี่ถือเป็นประเด็นที่น่าสนใจมากทีเดียวเนื่องจากดังที่ได้กล่าวไปแล้วในข้างต้นว่าขนมชนิดนี้เป็นขนมที่มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมทางอาหารของชาวจีนแต่เรากลับมาพบขนมชนิดนี้ในพิธีกรรมของชาวมลายูท้องถิ่นด้วย นอกจากนี้แล้วยังพบว่ามีความเชื่อของขนมชนิดนี้ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอีกด้วยโดยชาวบ้านเขาในเชื่อว่าการรับประทานขนมเกาะจะช่วยเคลือบกระเพาะและบรรเทาอาการปวดท้องจากโรคกระเพาะอาหารได้ ขนมโก้นอกจากเป็นขนมที่ใช้รับประทานแล้วนั้นยังพบมีการใช้ประโยชน์ทางด้านดนตรีอีกด้วย ดังปรากฏข้อมูลในพจนานุกรมฉบับมติชน (2547) ในคำว่า “จำ” ที่ให้ความหมายไว้ว่า

(ก.) เอาข้าวสุกคลุกขี้เถ้าหรือเอาขนมโก้น้ำพองขึ้นเหนียวแล้วปะตรงกลางหน้ากลองเพื่อปรับเสียงให้ทุ้ม

นี่จึงเป็นอีกหนึ่งคุณค่าของขนมโก้นอกเหนือไปจากการเป็นขนมที่ใช้รับประทานนั่นเอง

### ขนมโก้ในเอกสารเก่าของสยามประเทศ

ขนมโก้ ถือว่าเป็นขนมจีนโบราณอีกชนิดหนึ่งที่สันนิษฐานว่ามีมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา ดังมีปรากฏชื่อ “ขนมโก้” อยู่ในคำให้การขุนหลวงวัดประดู่

ทรงธรรม (กรมศิลปากร, 2554) ซึ่งเป็นเอกสารที่สันนิษฐานกันว่าเขียนขึ้นในราวปลายกรุงรัตนโกสินทร์ ทั้งนี้ชื่อของขนมโก้พบสอดแทรกอยู่ในหมวดว่าด้วยตลาดในพระนครศรีอยุธยา ดังนี้

“...ถนนย่านขนมจีนมีร้านโรงจีน ทำขนมเปียขนมโก้ เครื่องจิ้งอับ ขนมจีนแห้งขายเป็นร้านชำชื่อตลาดขนมจีน 1...”

จากข้อความข้างต้นสะท้อนให้เห็นว่าขนมโก้นั้นเป็นขนมที่ทำขายกันมากในย่านชาวจีนและคงเป็นขนมของคนจีนที่ชาวอยุธยาน่าจะรู้จักกันเป็นอย่างดี ทั้งนี้ในปัจจุบันยังพบว่าขนมโก้ยังคงมีบทบาทสำคัญในประเพณีของชาวจีนโดยจะใช้ในประเพณีไหว้พระจันทร์คู่กับขนมเปี๊ยะอยู่เป็นประจำ (นวรรตน์, 2553) ครั้นมายุคกรุงรัตนโกสินทร์ในสมัยรัชกาลที่ 5 ปรากฏชื่อของขนมโก้อยู่ในพระราชบัญญัติอากรเครื่องจิ้งอับ รัตนโกสินทร์ศก 111 ในมาตรา 3 ซึ่งว่าด้วยเรื่องการห้ามมิให้ทำการซื้อขายเครื่องจิ้งอับที่ผิดซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

“...มาตรา 3 ห้ามมิให้บุคคลผู้ใด ตั้งใจทำของเครื่องจิ้งอับ 6 หมวดคือ 1) น้ำตาลกรวด 2) พัก ถั่วก้อน ถั่วตัด งาตัด โชถึง ขนมปั้นล่ำ ขนมก้านบัว ชิงเขียว น้ำตาลทราย ขนมโก้ทำด้วยแป้งเข้าแป้งถั่ว สรรพจันอับ 3) วุ้นแท่งดั่งเมฆหลอด น้ำตาลทรายเขียว หล่อหลอมเป็นรูปต่าง ๆ 4) ขนมกะเลาเป่าทำด้วยแป้งเข้าสาลิอันใหญ่อันเล็ก 5) ไพกระดาดเงินแล 6) เทียนไขเนื้อ นอกจากนี้ได้รับอาชญาบัตรจากราชาริปัตย์ แลห้ามมิให้บุคคลผู้ใดผู้หนึ่งขาย ฤๅซื้อของเครื่องจิ้งอับ 6 หมวดดังกล่าวแล้วข้างต้นนั้น นอกจากของเครื่องจิ้งอับใน 6 หมวดข้างต้นนั้นได้ทำโดยผู้ซึ่งได้รับอาชญาบัตรจากราชาริปัตย์ ฤๅได้เรียกภาษีเข้าแล้ว...”

จากรายละเอียดในพระราชบัญญัติฉบับนี้สะท้อนให้เห็นได้เป็นอย่างดีว่าขนมโก้เป็นหนึ่งในขนมที่

รวมอยู่ในเครื่องจันอับ ซึ่งมีความนิยมบริโภคและมีการผลิตเพื่อจำหน่ายกันอย่างเป็นล่ำเป็นสันถึงขนาดสามารถจัดเก็บอากรได้นอกจากนี้ยังพบความน่าสนใจอยู่ประการหนึ่งที่สอดแทรกในพระราชบัญญัติฉบับนี้ กล่าวคือทำให้ทราบว่าชนมโกในสมัยรัชกาลที่ 5 นี้ มีอยู่สองชนิดคือชนิดที่ทำด้วยแบ่งเข้าและแบ่งถั่ว<sup>3</sup> ทั้งนี้ในตอนต้นของพระราชบัญญัติระบุไว้ว่า อากรเครื่องจันอับนี้มีมาแต่ครั้งสมัยรัชกาลที่ 3 แต่เรียกว่า “ภาษีจันอับ” ซึ่งสอดคล้องกับรายละเอียดที่พบในพระราชพงศาวดาร กรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 3 ฉบับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ (ทิพากรวงศ์, 2481) ในหัวข้อ “ภาษีอากรที่เกิดขึ้นใหม่” ดังนั้นจึงอาจจะอนุมานได้ว่า การจัดเก็บภาษีอากรจากชนมโกนี้น่าจะมีขึ้นเป็นครั้งแรกในสมัยรัชกาลที่ 3 ด้วยนั่นเอง

ทั้งนี้เป็นที่น่าสนใจว่าในประกาศว่าภาษีอากร (ร.ศ. 111) ที่ตีพิมพ์ลงในราชกิจจานุเบกษาในร.ศ. 111 ซึ่งเป็นปีเดียวกับที่ออกพระราชบัญญัติอากรเครื่องจันอับนั้น มีรายละเอียดประกาศแจ้งให้ผู้ที่สนใจจะรับทำอากรเครื่องจันอับในกรุงเทพและจากหัวเมืองต่าง ๆ ทราบวันที่ที่จะต้องเข้ามาแจ้งความประสงค์ในการทำอากร ณ หอรัษฎากรพิพัฒน์ แต่กลับไม่พบว่ามีรายชื่อหัวเมืองจากทางปักชำใต้ในประกาศนี้เลยแม้แต่หัวเมืองเดียว โดยหัวเมืองที่อยู่ใต้สุดในพระราชอาณาจักรสยามที่มีการกล่าวถึงไว้ในประกาศฉบับนี้คือเมืองประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งนับว่าน่าแปลกใจทีเดียว เนื่องด้วยหัวเมืองทางปักชำใต้นั้น ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีชาวจีนเข้ามาอาศัยทำมาหากินอยู่เป็นจำนวนมากพอสมควรแล้ว อย่างไรก็ตามก็พบว่า มีการกล่าวถึงการจัดเก็บอากรจันอับในหัวเมืองภาคใต้ อยู่เพียงสั้น ๆ ในรายงานข้าหลวงเทศาภิบาลมณฑลนครศรีธรรมราช (ร.ศ. 118) ซึ่งรายงานโดยพระยาสุชุมณวินิต ตีพิมพ์ในราชกิจจานุเบกษา ร.ศ. 118 ใน

หัวข้อ “ภาษีจันอับเมืองสงขลา” ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

“ภาษีจันอับเมืองนครศรีธรรมราช เดิมได้กะไว้ว่าจะให้ประมูลในปี 116 แต่ไม่มีผู้ใดรับทำด้วยเป็นของไม่เคยมี จะให้แต่เพียง 2 หรือ 3 ชั่ง จึงไม่ได้อนุญาตให้ทำ ส่วนที่เมืองสงขลา ศก116 ได้เงิน 1030 บาท 30 อัฐ เงินตกกว่าศก 115”

ดังนั้นจากข้อมูลในรายงานฉบับนี้จึงสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะสังคมของเมืองสงขลาได้อย่างเด่นชัดว่ามีชาวจีนเข้ามาอาศัยทำมาหากินอยู่เป็นจำนวนมากและประกอบกิจการทำเครื่องจันอับอย่าง เป็นล่ำเป็นสัน จนเป็นเมืองเดียวที่สามารถจัดเก็บอากรเครื่องจันอับนี้ได้ ในมณฑลนครศรีธรรมราช ซึ่งมณฑลนี้มีพื้นที่ครอบคลุมตั้งแต่เมืองนครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา และบริเวณ 7 หัวเมืองมลายู (พื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส ในปัจจุบันนี้) การที่เมืองสงขลา นั้นมีชาวจีนเข้ามาอาศัยอยู่มากนั้นอาจเนื่องมาจากการที่เจ้าเมืองสงขลา มีเชื้อสายจีน จึงทำให้ชนชาวจีนได้รับความสะดวกสบายในการเข้ามาทำการค้าและตั้งถิ่นฐานกันอย่างหนาแน่น ทั้งนี้อากรเครื่องจันอับมีการยกเลิกไปในสมัยรัชกาลที่ 6 ดังมีรายละเอียดในประกาศยกเลิกพระราชบัญญัติอากรเครื่องจันอับ ร.ศ. 111 ดังนี้

“...บัดนี้ทรงพระราชดำริเห็นว่า การที่ได้กำหนดให้มีผู้รับทำขนมเครื่องจันอับได้เฉพาะแต่ผู้ที่ได้รับอาชญาบัตรของรัฐบาลนั้นย่อมเปนทางตัดความชอบธรรมของมหาชน ไม่เหมาะแก่กาลสมัย ควรยกเลิกพระราชบัญญัติอากรจันอับเสีย เพื่อเปนทางบำรุงการทำมาหาเลี้ยงชีพของพลเมืองสืบไป

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ยกเลิกพระราชบัญญัติอากรเครื่องจันอับ ร.ศ. 111 เสีย ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน พระพุทธศักราช 2465 เป็นต้นไป...”

## ขนมโก๋ในวรรณกรรม

ชื่อของขนมโก๋ ไม่เพียงแต่ปรากฏอยู่ในเอกสารจากทางราชการเท่านั้นแต่ยังพบว่ามีสอดแทรกอยู่ในวรรณคดีเรื่องสำคัญในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์อยู่อย่างน้อย 2 เรื่อง คือ เรื่องพระอภัยมณี (สุนทรโวหาร, 2544) และ เสภาขุนช้างขุนแผน (พระพุทธรักษาหลานภักดิ์, 2461) โดยในเรื่องพระอภัยมณีนั้นปรากฏชื่อของขนมโก๋อยู่ในเครื่องรับรองที่นางสุวรรณมาลีจัดหามาเลี้ยงดูสินสมุทรดังนี้

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| แล้วปั้นข้าวเอาสุกรมาป้อนให้ | อร่อยใจจริงเจียวเคี้ยวม้าม่า |
| กึ่งกับไขไก่พะแนงแกงต้มยำ    | กินก็เติบโตปาล้วนโตโต        |
| จนของควาข้าวสิ้นกินของหวาน   | ทั้งอ้อยตาลกล้วยส้มขนมโก๋    |
| ครั้นกินอิ่มยืมย่องจนท้องโร  | ก็พอพล่พล่ค้าย่ำระฆัง        |

ส่วนในเสภาขุนช้างขุนแผนนั้นชื่อขนมโก๋ปรากฏอยู่ในเรื่องราวตอนที่ขุนช้างเข้ามาจำลานางวันทองเป็นครั้งสุดท้ายก่อนที่โดนสั่งประหารชีวิตดังนี้

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| ถึงลูกทูลเหตุผลต้นปลาย       | ที่จริงหาได้ตายเพราะลูกไม่ |
| พระองค์ทรงชักกว่ารักใคร      | แม่สองใจคิดยากหากเลไล      |
| ให้การไหลหลงทรงโกรธเกรี้ยว   | ถ้ารักช้างช้างเดียวขนมโก๋  |
| จะได้อยู่เรือนเห้าย่าเสาโตโต | แกงเทพกินเล่นให้เย็นใจ     |
| แม่มาตายกลางดินดานินทา       | แม่ยอดฟ้าฝ่าบาตรกระจาดใหญ่ |
| จะหาไหนเหมือนแม่แต่นี้ไป     | แม่นไม่ได้เช่นนี้ไม่มีเสีย |

หากวิเคราะห์จากบทร้อยกรองทั้งสองบทข้างต้นนี้แล้วอาจจะตีความถึงการนำขนมโก๋มาสอดแทรกอยู่ในบทร้อยกรองอยู่ได้ ๒ ประการคือ ประการที่หนึ่งขนมโก๋ อาจจะเป็นตัวแทนภาพสะท้อนของขนมที่มีราคาสูง เป็นของดี เป็นขนมที่ต้องซื้อหามารับประทาน ซึ่งหากพิจารณาแล้วก็มีความเป็นไปได้เนื่องจากขนมโก๋ไม่ใช่ขนมที่คนไทยมีความถนัดในการทำ จึงต้องซื้อจากร้านค้าชาวจีน การเป็นขนมที่มีราคานี้สะท้อนให้เห็นได้จากการที่เป็นหนึ่งในสำรับที่นางสุวรรณมาลีซึ่งเป็นถึงพระราชธิดาของกษัตริย์ใช้เป็นขนมในการรับรองสินสมุทรในประเด็นความเป็นขนมที่มีค่านี้เห็นได้ชัดเจนยิ่งขึ้นในเรื่องขุนช้างขุนแผนที่ขุนช้างได้กล่าวกับนางวันทองว่า ถ้าหากนางวันทองเลิกรักกับตนเสียตั้งแต่แรกก็คงจะมีชีวิตความเป็นอยู่ที่แสนสุขสบาย โดยสะท้อนภาพความสุขสบายนั้นกับการได้กินขนมโก๋ซึ่งเป็นของดีมีราคานั้นเอง อย่างไรก็ตามการมีชื่อขนมโก๋ในบทร้อยกรองทั้งสองอาจจะไม่ได้มีนัยยะแฝงที่เกี่ยวข้องกับความเป็นขนมที่มีราคาดังที่ได้วิเคราะห์ไปข้างต้นเลย แต่การที่กวีเลือกใช้ชื่อขนมโก๋นั้นอาจเป็นเพียงเรื่องของข้อบังคับทางฉันทลักษณ์ของบทร้อยกรองเท่านั้นเองหรือกล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือเป็นเรื่องของกลอนพาไป เพราะหากสังเกตอย่างละเอียดจะพบว่าตำแหน่งของคำว่าขนมโก๋ในบทร้อยกรองจากทั้งสองเรื่องนั้น อยู่ในตำแหน่งเดียวกันคืออยู่ในตำแหน่งคำสุดท้ายสุดของวรรคที่เป็นตำแหน่งบังคับให้เป็นสัมผัสระหว่างบทกับวรรคส่งของบทก่อนหน้านี้ ดังนั้นการใช้คำว่าขนมโก๋จึงอาจเป็นความจงใจของกวีเพื่อความไพเราะในสัมผัสมากกว่าการจะแฝงนัยใดใดเอาไว้

ชื่อขนมโก๋นอกจากปรากฏในวรรณคดีแล้วนั้นพบว่ายังมีอยู่ในนิทานกลอนเรื่องปาลิตกุมารกลอนอ่าน (กรมศิลปากร, 2533) ซึ่งเป็นชาดกเรื่องหนึ่งในหนังสือปัญญาสชาดก นิทานกลอนเรื่องนี้สันนิษฐานว่าเป็นวรรณกรรมในสมัยธนบุรี โดยมีเนื้อหาพูดถึงขนมโก๋ในบทบรรยายของขนมที่ใช้จัดสำหรับเลี้ยงส่งพระสังฆราชดังนี้

ฝ่ายแม่เนิมอรชรอมรแม่  
พระสังฆราชจะนิราศจากพารา  
เครื่องจันอัปพลัมจีนทั้งส้มจุก  
ขนมโก๋ทุเรียนกวนน้ำตาลทราย

เจ้ารู้แน่แจ้งว่าองค์พระนาถา  
นางจัดหาสิ่งของให้มากมาย  
ใส่สุมุกจัดแต่งบรรจงถวาย  
ด้วยงามใจนิมขนิษฐาคิดถึงคุณ

จะเห็นได้ว่าตำแหน่งของชื่อขนมโก๋ในปาลิตกุมารกลอนอ่านนั้น แตกต่างจากในวรรณคดีทั้งสองเรื่องที่กล่าวถึงก่อนหน้านี้ เพราะเป็นตำแหน่งที่ไม่ต้องสนใจเรื่องการสัมผัสทางฉันทลักษณ์ใดใดเลย จึงน่าจะเป็นความตั้งใจของกวีที่ต้องการหยิบยกชื่อของขนมโก๋ใส่มาในนิทานกลอนเรื่องนี้และหากพิจารณาในวรรณคดีของกลอนบทนี้จะเห็นว่าได้กล่าวถึงเครื่องจันอัปซึ่งเป็นขนมของชาวจีนที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับขนมโก๋ดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้น และอาจแฝงนัยยะของการเป็นขนมชั้นสูงที่คู่ควรแก่การถวายพระสังฆราชซึ่งเป็นที่เคารพนับถืออย่างสูงด้วยในที่

ทั้งหมดนี้จึงเป็นความน่าสนใจอย่างหนึ่งของขนมโก๋ที่มีเรื่องราวสอดแทรกอยู่ทั้งในเอกสารทางการอย่างราชกิจจานุเบกษา ตลอดจนวรรณคดีและบทร้อยกรองต่าง ๆ อันแสดงถึงความคุ้นเคยของคนไทยที่มีต่อขนมโก๋อันเป็นขนมที่มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมของชาวจีนมาอย่างยาวนาน

## บทส่งท้าย

ขนมโก๋หรือขนมเกาะซึ่งพบเรียกขานกันที่บ้านเขาในตำบลเชิงแส อำเภอกะสอสินธุ์ จังหวัดสงขลานั้น เป็นที่รู้จักกันของผู้คนมาร่วมร้อยปีแล้ว เป็นขนมที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากชนชาวจีนที่เข้ามาอาศัยและค้าขายอยู่ในพื้นที่แถบนี้ แม้ว่าวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมเกาะนั้นมีเพียงข้าวเหนียวและน้ำตาลโตนด

แต่ขั้นตอนการทำให้มีความซับซ้อนหลายขั้นตอน ซึ่งจากการรวบรวมของผู้เขียนพบว่ามีขนมเกาะในบริเวณนี้ 5 ชนิด โดยมีทั้งขนมที่มีมาแต่ดั้งเดิมและที่มีการประยุกต์ขึ้นมาใหม่ในภายหลัง อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนี้พบว่าชาวบ้านในท้องถิ่นมีแนวโน้มผลิตขนมเกาะลดน้อยลง อาจเนื่องมาจากความนิยมของผู้คนที่ลดลงและจากการเข้ามาของขนมในระบบโรงงานที่สามารถผลิตได้จำนวนมากและมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเป็นมาตรฐาน นั่นจึงทำให้ขนมที่ผลิตอย่างท้องถิ่นมีแนวโน้มลดลงไป ทั้งนี้พบว่าขนมชนิดนี้เป็นขนมที่ใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ ทั้งในวิถีชีวิตของชาวไทยพุทธปฏิบัติได้ในคาบสมุทรสทิงพระและชาวมลายูมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ จากการสืบค้นประวัติทำให้ทราบว่าคนไทยรู้จักขนมโก๋มาอย่างน้อยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาแล้วจนกระทั่งในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ขนมโก๋ยังมีความสำคัญโดยเป็นหนึ่งในขนมที่ต้องมีการจ่ายอากรในชื่ออากรเครื่องจันอัปหากมีผู้ต้องการทำขาย และพบว่าเมืองสงขลาเป็นเมืองเดียวในพื้นที่มณฑลนครศรีธรรมราชที่มีหลักฐานในการจัดเก็บอากรเครื่องจันอัปนี้ได้ อันสะท้อนภาพของสังคมเมืองสงขลาที่เป็นเมืองที่มีชาวจีนเข้ามาอาศัยทำการค้าอยู่มากและเป็นกลุ่มคนสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของเมืองสงขลาจนกระทั่งในปัจจุบันนี้ ●

## เชิงอรรถ

- <sup>1</sup> ในบทความนี้ผู้เขียนใช้คำว่า “ขนมเกาะ” เมื่อกล่าวถึงขนมชนิดนี้ในบริเวณพื้นที่บ้านเขาในและบริเวณคาบสมุทรสทิงพระเพื่อเป็นการรักษาสำเนียงท้องถิ่นที่เก็บข้อมูลมา และใช้คำว่า “ขนมโก๋” เมื่อกล่าวถึงบริบทโดยทั่วไปนอกพื้นที่
- <sup>2</sup> คลึง ในภาษาไทยถิ่นใต้หมายถึง คลึง
- <sup>3</sup> แบ่งถั่ว คือ แบ่งที่ทำจากถั่วเขียว

## บรรณานุกรม

- Kuih (ไม่ปรากฏปีพิมพ์) ค้นจาก <https://en.wikipedia.org/wiki/Kuih>
- กรมศิลปากร. (2533). *วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 2*. ค้นจาก โครงการห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ เว็บไซต์: <https://vajirayana.org/วรรณกรรมสมัยธนบุรี-เล่ม-2/ปาจิตกุมารกลอนอ่าน-เล่ม-4>
- กรมศิลปากร. (2554). *คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม เอกสารจากหอหลวง*. ค้นจาก โครงการห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ เว็บไซต์: <https://vajirayana.org/คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม-เอกสารจากหอหลวง/ว่าด้วยตลาดในพระนครศรีอยุธยา>
- ทิพากรวงศ์, เจ้าพระยา. (2481). *พระราชพงศาวดาร กรุงรัตนโกสินทร์ รัชชกาลที่ 3 ฉบับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์*. ค้นจาก โครงการห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ เว็บไซต์: <https://vajirayana.org/พระราชพงศาวดาร-กรุงรัตนโกสินทร์-รัชชกาลที่-3>
- นวรรตน์ ภักดีคำ.(2553). *จีนใช้ ไทยยืม*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อมรินทร์
- ประกาศยกเลิกพระราชบัญญัติอากรจันอับ ร.ศ. 111. (2463). *ราชกิจจานุเบกษา*. 13 กุมภาพันธ์ 2463, เล่มที่ 37, หน้า 394.
- ประกาศว่าภาษีอากร.(ร.ศ. 111). *ราชกิจจานุเบกษา*. 29 มกราคม ร.ศ. 111, เล่มที่ 9, หน้า 393 – 394.
- ประทีป ไชยรัตน์. (2542). ก้อ. ใน.สุธิวงศ์ พงษ์ไพบูลย์ (บรรณาธิการ), *สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่มที่ 1* (หน้า 211-212). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ บริษัท สยามเพรส แมเนจเม้นท์ จำกัด.
- พระพุทธเลิศหล้านภาลัย, พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2461). *เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน ฉบับหอพระสมุดวชิรญาณ*. ค้นจาก โครงการห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ เว็บไซต์: <https://vajirayana.org/ขุนช้างขุนแผน-ฉบับหอพระสมุดวชิรญาณ/ตอนที่-36-ฆ่านางวันทอง>
- พระราชบัญญัติอากรเครื่องจันอับ รัตนโกสินทร์ศก 111. *ราชกิจจานุเบกษา*. 1 มีนาคม ร.ศ. 111, เล่มที่ 10, หน้า 74-76.
- พจนานุกรม ฉบับมติชน. (2547). นนทบุรี. สำนักพิมพ์มติชน.
- มูลนิธิทักษิณคดีศึกษา. (2525). *พจนานุกรมภาษาถิ่นใต้ พุทธศักราช 2525* (พิมพ์ครั้งที่ 4)
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554*. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- รายงานข้าหลวงเทศาภิบาลมณฑลนครศรีธรรมราช. (ร.ศ.118). *ราชกิจจานุเบกษา*. 28 พฤษภาคม ร.ศ.118, เล่ม 16 หน้า 127.
- สุนทรโวหาร, พระ. (2544). *นิทานคำกลอนสุนทรภู่ เรื่องพระอภัยมณี*. ค้นจาก โครงการห้องสมุดดิจิทัลวชิรญาณ เว็บไซต์: <https://vajirayana.org/พระอภัยมณี/ตอนที่-12-พระอภัยมณีพบนางสุวรรณมาลี>