

Chu Chun Khanom, Lotus Dessert: Belief in Food in the Auspicious Age Ceremony in Chumphon Province

Direk Duangloy¹ Phrapalad Raphin Buddhisaro^{2*} and Mallika Phumathon³

¹ Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Nakhonsawan Campus, Thailand

² Department of Political Science, Faculty of Social Science, Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

³ Faculty of Management Science, Nakhon Sawan Rajabhat University, Thailand

* Corresponding author. E-mail: raphind@yahoo.com

ABSTRACT

The objective of this article is to study Khanom Chu Jun and Khanom Dok Lotus: Beliefs about food in the auspicious age-old ritual in Chumphon Province. Using study methods from documents, research, interviews and participatory observation in the area of the auspicious event, and written in the form of an essay. The results of the study are that desserts are part of the rituals that occur in every society and religion, which is a word called in the southern region it has become a part of the ritual for the auspicious longevity of Luang Por Chao Kahan of Chumphon Province, that is interpreted as consumer or older adults for consumption it will have the meaning of progress and prosperity. According to the interpretation, "snacks" are a symbol of prosperity, rising up according to the frying pattern. It's fried and floats in oil. both concepts and interpretations in the matter "Progress" that indicates age and job positions It is another symbol of blessing, like auspicious desserts, it wouldn't be wrong. will make you live longer progress as appears in birthday parties where lotus cakes (Chu Chun) are a part of such auspicious events.

Keywords: Lotus Dessert, Food in Ceremonies, Chumphon Province

ขนมจุกุ่น ขนมดอกบัว : ความเชื่อต่ออาหารในพิธีกรรมอายุวัฒนมงคลที่จังหวัดชุมพร

ดิเรก ค้วงลอย¹ พระปลัดระพิน พุทธิสารโร^{2*} และ มัลลิกา ภูมะธน³

¹ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครสวรรค์ ประเทศไทย

² ภาควิชารัฐศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ประเทศไทย

³ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ประเทศไทย

* Corresponding author. E-mail: raphind@yahoo.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ศึกษาถึง ขนมจุกุ่น ขนมดอกบัว : ความเชื่อต่ออาหารในพิธีกรรมอายุวัฒนมงคลที่จังหวัดชุมพร ใช้วิธีการศึกษาจากเอกสาร งานวิจัย การสัมภาษณ์ และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในพื้นที่ของงานมงคล และนำเสนอในรูปแบบบทความทางวิชาการ ผลการศึกษาพบว่า ขนมเป็นส่วนหนึ่งของงานพิธีกรรมอันมีในทุกคนสังคมและศาสนา โดยขนมดอกบัว หรือขนมจุกุ่น เป็นคำเรียกในถิ่นภาคใต้ ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมที่เนื่องด้วยอายุวัฒนมงคลหลวงพ่ोज้าคณะจังหวัดชุมพร ที่ถูกตีความว่าผู้บริโภคร หรือผู้ใหญ่กว่าให้บริโภคร จะมีความหมายเป็นความเจริญก้าวหน้ารุ่งเรือง ตามการตีความว่า “ขนม” เป็นสัญลักษณ์ของความเฟื่องฟู ลอยสูงขึ้น ตามรูปแบบการทอด ที่ทอดแล้วฟูลอยในน้ำมัน ทั้งแนวคิดการตีความในเรื่อง “ความเจริญก้าวหน้า” ที่บ่งบอกถึงอายุ และตำแหน่งหน้าที่การงาน เป็นสัญลักษณ์ของการให้พรอีกแบบหนึ่งประหนึ่งขนมมงคลก็คงไม่ผิด จะทำให้มีอายุยืน มีความเจริญก้าวหน้า ดังปรากฏในงานวันเกิดที่ขนมดอกบัว (จุกุ่น) เป็นส่วนหนึ่งในงานมงคลดังกล่าว

คำสำคัญ: ขนมดอกบัว, อาหารในพิธีกรรม, จังหวัดชุมพร

© 2023 JSDP: Journal of Spatial Development and Policy

บทนำ

ขนมไทยมงคล ตามหลักโบราณ ถือว่าเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ต้องมีติดสำหรับอาหารของชาวไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพราะด้วยแต่ละสูตรที่ผ่านการคิดค้นมานับร้อยปี ส่งต่อกันมาเป็นขนมมงคลเหมือนในปัจจุบัน นอกจากนั้นด้วยรสชาติที่มีความหอมอร่อยแล้ว ยังมีเรื่องความเชื่อและความเป็นสิริมงคลอีกด้วย ขนมไทยมงคลถือว่าเป็นของหวานที่ขาดไปไม่ได้เลยในพิธีแต่งงานแบบไทย มักนิยมนำขนมไทยมาจัดพานขนมชั้นหมาก และประกอบเป็นเครื่องคาวหวานสำหรับถวายพระหรือเลี้ยงแขกในงาน ซึ่งขนมไทยต่างๆ ที่ใช้ในงานแต่งงานนั้น มักจะมีเรื่องของความดี ความเป็นสิริมงคล เปรียบเสมือนเป็นคำอวยพรให้คู่บ่าวสาวนั่นเอง ในบทความนี้จะขอกล่าวถึงขนมไทยแบบบ้านๆที่หาได้ในตลาดท้องถิ่นคือขนมดอกบัว หรือ “ขนมฝักบัว” (Pearl Mermaid Agar Powder Brand, 2565)

ขนมฝักบัวเป็นขนมหวานโบราณที่มีกำเนิดมาจากประเทศจีน และมีกาแพเป็นเครื่องตีที่นิยมในหมู่ชาวไทย คำว่า “ขนมฝักบัว” ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่สมัยก่อนโบราณ ในประเทศไทยขนมฝักบัวเป็นสิ่งที่มีความหมายทางวัฒนธรรมและมีประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการบริโภครอย่างหลากหลาย ถูกพบเห็นอยู่บ่อยครั้งในงานฉลองและเทศกาลต่างๆ และเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่และวัฒนธรรมของชาวไทยในสมัยที่ผ่านมา เมื่อมองไปที่เทศกาลและงานฉลองในประเทศไทย

จะพบว่า ขนมฝักบัวมักเป็นส่วนหนึ่งของการเสิร์ฟบนโต๊ะในงานสำคัญ เช่น งานแต่งงาน วันเกิด งานฉลองในวันสำคัญของพระธาตุ เป็นต้น ซึ่งการเสิร์ฟขนมฝักบัวในเหตุการณ์เชิงพระพุทธศาสนาก็มีความหมายทางศีลธรรมอย่างสำคัญ ในบางพิธีทางศาสนา ขนมฝักบัวมักถูกนำมาเสนอเป็นอาหารที่เป็นบำเพ็ญกายและบำเพ็ญใจในการทำบุญและญาติฯ ซึ่งแสดงถึงความเคารพและสัญญาขอบคุณต่อพระพุทธเจ้าและอาจารย์ในพระพุทธศาสนา (Ratana Mali, 2566)

ขนมดอกบัว หรือ ขนมฝักบัว เป็นขนมโบราณมีลักษณะ เป็นแผ่นกลม รูปร่างคล้ายฝักบัว แป้งนุ่ม ขอบขนมหยักอย่างสม่ำเสมอโดยรอบ และ กระจกขึ้นมาตรงกลางนูนและนุ่ม รสชาติหวาน ด้านล่างของขนมเป็นใยเหมือนสายบัว เมื่อฉีกขนมออกภายในจะเป็นโพรงจากกันมาถึงด้านหน้ามีลักษณะเช่นเดียวกับฝักบัวจริงๆ สูตรดั้งเดิม จะใช้แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ ปัจจุบันมีการดัดแปลงโดยใส่น้ำใบเตยแทนน้ำเปล่า ทำให้เป็นสีเขียว สวย น่ารับประทาน ดั้งเดิมเป็นขนมพื้นเมืองโบราณของคนปักษ์ใต้ โดยดัดแปลงมาจากการทำขนมในเทศกาลเดือนสิบ ที่ชื่อว่า ขนมรังนก คนปักษ์ใต้จะเรียกขนมฝักบัวว่า ขนมจู้จุ่น หรือ จู้จุ่น ส่วนเด็กๆ มักจะเรียกว่า ดือจุ่น หรือ สะดือจุ่น เพราะลักษณะขนมที่พองตรงกลาง เหมือนสะดือจุ่น นั่นเอง ขนมชนิดนี้นับเป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านของบรรพบุรุษของเรา ซึ่งในปัจจุบันนิยมใช้ในเทศกาลทำบุญ พิธีแต่งงาน และ งานพิธีต่างๆ เนื่องจากขนมฝักบัวมีความหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง ความก้าวหน้า และโชคลาภ (Ranna coffee and tea, 2564) ลักษณะของขนมดอกบัวในตลาดพื้นบ้านภาคอีสานมีความแตกต่างออกไปคือมีขอบสีน้ำตาลเข้มให้สัมผัสที่กรอบกำลังดี ตัดกับเนื้อแป้งหอมนุ่มสีเขียวอ่อนที่นูนขึ้นตรงกลาง รสชาติหวานมัน สามารถทานได้อย่างเพลิดเพลิน ปัจจุบันเป็นขนมที่หาทานได้ยากแต่สามารถทำทานได้ภายในครัวเรือน อีกทั้งวิธีการทำไม่ยุ่งยาก หากคนในครอบครัวใช้เวลาร่วมกันในการทำขนมชนิดนี้ทาน นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยแล้วนั้น ยังทำให้ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวแน่นแฟ้นเหมือนสายใยของขนมดอกบัวด้วย (มิวเซียมไทยแลนด์, 2565)

จากเหตุการณ์ที่ผู้เขียนเข้าร่วมในพิธีอายุวัฒนกรรมมงคลของพระสงฆ์เถระของจังหวัดชุมพร พิธีการในภาพรวมก็คงเหมือนๆ กันทั่วไปปกติ ที่พิเศษหน่อยคงผสมรวมกับความโกลาหลในงานเล็กน้อยจนถึงมาก แต่ความสนใจของผู้เขียนเป็นเหตุการณ์ตอนที่พระพรหมจริยาจารย์ หรือ สมเด็จพระมหาวชิรมังคลาจารย์ (สัจด์ ปญญาวุโธ) แห่งวัดกระพังสุรินทร์ จังหวัดตรัง ตำแหน่งทางการปกครองคณะสงฆ์เป็นเจ้าคณะใหญ่หนใต้ ที่มีอายุพรรษาครบแล้ว 95 ปี เดินเทรคล่องแคล่วตามสภาพของคนในวัยเดียวกันโดยไม่ต้องมีคนประคอง มีเพียงไม้เท้าอันเดียว มาร่วมในพิธีการตามขั้นตอน และมีเหตุการณ์หนึ่งของพิธีการดังกล่าว คือมีพระอุปัชฌาย์ได้นำขนมมาถือตอนแรกก็เข้าใจว่าจะนำมาให้พระผู้เป็นประธานฉัน เพราะด้วยท่านอายุมากคงมีอาหารเฉพาะ และผู้เขียนก็เข้าใจว่าท่านคงเป็นคนสูงอายุที่จะต้องบริโภคอาหารเฉพาะ จึงสอบถามพระมหาผู้เป็นเลขาว่าหลวงพ่อดันอะไร มีชนิดอาหารสำหรับท่านหรือไม่ ? เรียกว่า งบประมาณมาถึงบางอ้อว่าท่านถือขนมมาทำอะไร ? ขนมกับความเชื่อ ขนมในพิธีกรรม แต่ยังไม่ประจักษ์ด้วยตาว่าอย่างไรต่อ



ภาพที่ 1 คณะของผู้เขียนร่วมงานอายุวัฒนกรรมมงคล เจ้าคณะจังหวัดชุมพร ที่วัดราชบุรณะ และกิจกรรม CSR ของนิสิตหลักสูตรบัณฑิตศึกษาศาสนาภาควิชารัฐศาสตร์ (ภาพผู้เขียน 19 กันยายน 2565)



ภาพที่ 2 การป้อนขนมในงานอายุวัฒนมงคลตามคติความเชื่อโดยการประกอบรวมระหว่างอาหาร ความเชื่อและพระภิกษุในพระพุทธศาสนา (ภาพผู้เขียน 19 กันยายน 2565)

จนกระทั่งตอนสุดท้ายพระพิธีกรรม ที่นิมนต์มาเจริญพุทธมนต์ ได้อนุโมทนากรวดน้ำแล้ว หลวงพ่อเจ้าคณะใหญ่หนใต้ผู้เป็นประธาน ได้มีการประพรมน้ำพุทธมนต์ ให้กับเจ้าของวันเกิด จากนั้นมีการนำขนมจุกจุกที่ถ้ามในตอนแรกใส่จานเล็กๆ มาส่งต่อถวายท่านผู้เป็นประธาน ได้มีการเตรียมขนมและตักใส่ปาก หลวงพ่อเจ้าคณะจังหวัดชุมพร ในงานวันเกิดของท่าน หรือเรียกภาษาพระว่าอายุวัฒนมงคล ในมุมผู้เขียนสาระสำคัญอยู่ที่ขนม เมื่อเสร็จพิธีการจึงได้สอบถามและเดินไปดูขนมหยิบมาและถามว่าคือขนมอะไร ให้สงสัยและนำเกร็ดเหตุการณ์ไปสอบถามอีกหลายท่านว่ามีความหมายว่าอย่างไร ซึ่งในข้อเท็จจริงขนมกับพิธีกรรมเป็นของคู่กัน ส่วนพิธีกรรมอะไรเกี่ยวข้องกับอะไรเป็นของเรื่องแต่ละพิธีกรรมและแต่ละศาสนา แต่ด้วยความสงสัยใคร่รู้ จึงได้นำมาสืบค้นและนำเรียบเรียงสะท้อนคิดทำการศึกษานำเสนอตั้งปรากฏนี้ต่อไป



ภาพที่ 3 ขนมดอกบัวหรือจุกจุกในสำเนียงถิ่นใต้ ในงานอายุวัฒนมงคลเจ้าคณะจังหวัดชุมพร ที่วัดราชบูรณะ (ภาพผู้เขียน 19 กันยายน 2565)

วิถีของอาหารว่าด้วยขนม

ขนมกับพิธีกรรมคงมีคล้ายกันในทุกวัฒนธรรม หรือวัฒนธรรมอาหารในพิธีกรรม (สุนทร คำยอด, 2561; ศิริรักษา บุญผ่องศรี, จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ, 2565; สืบพงศ์ ช้างบุญชู, 2562; เสาวลักษณ์ กันจันะ และคณะ, 2565) การรับประทานขนมของคนไทยสมัยก่อน ส่วนใหญ่เกิดขึ้นในงานเทศกาลงานประเพณีทางศาสนา (ฉัตรชนก บุญไชย, 2563) ดังกรณีอาหารไทยกับประเพณี เช่น ขนมทองหยิบทองหยอดในงานมงคล (เสาวลักษณ์ กันจันะ และคณะ, 2565) ดังมีผู้ศึกษาว่า ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณีวัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณะ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ นอกจากนี้วิถีชีวิตของคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตรที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย เช่นกล้วย อ้อย มะม่วง รวมไปถึงข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ฯลฯ ที่สามารถปรุงเป็น ขนม ได้มากมายหลายชนิด เช่น กล้วยไข่ กะทิ ก็เก็บมะพร้าวมาขูดคั้นน้ำกะทิ กล้วยไข่ แป้งก็นำข้าวมาไม่เป็นแป้งทำขนมอร่อยๆ เช่น บัวลอย กินกันเองในครอบครัว ขนมไทยถูกนำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีและงานพิธีกรรม ที่เกี่ยวข้องในวิถีชีวิตชาวไทย โดยนิยมทำขนมเชื่อมมงคล ได้แก่ ขนมตระกูลทองทั้งหลาย เพราะคนไทยถือว่า “ทอง” เป็น ของดีมีมงคลทำแล้วได้มีบุญกุศล มีเงินมีทอง มีลาภยศ สรรเสริญ สมชื่อขนม (สุนทร คำยอด, 2561; ศิริรักษา บุญผ่องศรี, จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ, 2565; สืบพงศ์ ช้างบุญชู, 2562; เสาวลักษณ์ กันจันะ และคณะ, 2565; ฉัตรชนก บุญไชย, 2563; เสาวลักษณ์ กันจันะ และคณะ, 2565)

ขนมกับความเชื่อและพิธีกรรม

เมื่อสำรวจเกี่ยวกับขนมไทยในงานพิธีกรรมหรือเทศกาล อาจยกเป็นกรณีเทียบเคียงได้ เช่น งานตรุษสงกรานต์ ที่พระประแดง และราชบุรี ใช้กาลละเมอเป็นขนมประจักษ์ สารทไทย เดือน 10 ทุกภาคยกเว้นภาคใต้ ใช้กระยาสารทเป็นขนมหลัก นอกจากนั้น อาจมี ข้าวยาคุ ข้าวมธุปายาส ข้าวทิพย์ เป็นต้น ส่วนทางภาคใต้ จะมี ขนมสารทเดือนสิบ โดยใช้ขนมลา ขนมพอง ขนมท่อนใต้ ขนมบ้า ขนมเจาะหูหรือขนมดีข้า ขนมต้ม (ข้าวเหนียวใส่กะทิห่อใบกะพ้อต้ม ต่างจากขนมต้มของภาคกลาง) ยาสาต (กระยาสารท) ยาหนม (กะละแม) โดยขนมแต่ละชนิดที่ใช้มีความหมายคือ ขนมพอง เป็นแพพาข้ามห้วงมหรณพ ขนมกงหรือขนมไข่ปลา เป็นเครื่องประดับ ขนมดีข้าเป็นเงินเบี้ยสำหรับใช้สอย ขนมบ้า ใช้เป็นลูกสะบ้า ขนมลา เป็นเสื้อผ้าแพรพรรณ แปลว่าขนมกับความเชื่อเป็นสิ่งที่เนื่องด้วยกัน และกลายเป็นส่วนสำคัญต่อพิธีกรรมหรือการแสดงออกในทางพิธีกรรมความเชื่อของคนในสังคมทุกๆ สังคม ดังปรากฏในงานศึกษาเรื่อง ศึกษาวิเคราะห์สัญลักษณ์ที่ปรากฏในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ เมืองนครศรีธรรมราช (พระอธิการอำนาจ สุปปญโญ (ทองจีน), พระครูโกศลอรธกิจ, อุทัย เอกสะพัง, 2563) ที่สะท้อนผลการศึกษาถึงขนมในพิธีกรรมที่ว่า

ในงานทำบุญอุทิศให้บรรพบุรุษและเปรต ในวันแรม 1 ค่ำ เดือนสิบถึงวันแรม 15 ค่ำ เดือนสิบ คติความเชื่อว่ายามบาลจะปล่อยเปรตให้มาเยี่ยมและขอส่วนบุญจากลูกหลานในโลกมนุษย์ ลูกหลานจึงต้องทำบุญอุทิศ ตั้งเปรต ชิงเปรต และบังสุกุล ประเพณีนี้มีคุณค่าต่อสังคม 2) ประเพณีบุญสารทเดือนสิบมีการใช้สัญลักษณ์ในพิธีกรรมที่แฝงไว้ด้วยความเชื่อ, ศาสนา ประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม และการเมืองการปกครอง ได้แก่ วันเวลาสัมพันธ์กับผลิตผลทางการเกษตรใหม่ รับภาชนะบรรจุผลิตผลทางการเกษตร อาหาร

และเครื่องใช้ถวายแก่พระสงฆ์ ขนมหาสารทเป็นสื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับผีบรรพบุรุษ เปรตเป็นผลของบาปและการจัดระเบียบสังคม การตั้งเปรตและการชิงเปรตเป็นการแบ่งบุญและแบ่งปัน ในงานศึกษาเรื่อง ประเพณีบุญสารทเดือนสิบเมืองนคร (สุตาวรรณ มีบัว, 2560) ที่ให้ข้อมูลถึงขนมในพิธีกรรมที่ว่า 5 อย่าง คือ ขนมลา ขนมพอง ขนมดีซำ ขนมกงและขนมบ้า รูปแบบหมรับ [คำว่า "หมรับ" หรือ "มรับ" หมายถึงสำหรับ-ผู้เขียน] แล้วแต่จะจัดแบบใด เช่น จัดในกระจาด จัดในกะละมังหรือกระบุง หรือคิด ออกแบบเอง การประกอบพิธีกรรม คือ การยกหมรับ การตั้งเปรต การฉลองหมรับและการบังสกุล ทั้งนี้ในปัจจุบันนี้ประเพณีบุญสารทเดือนสิบเมืองนครยังเป็นประเพณีที่สำคัญและมีเอกลักษณ์ แต่มีการเปลี่ยนแปลงในการจัดงานเทศกาลประเพณีได้ถูกนำมาจัดอย่างใหญ่โตเป็นงานที่รื่นเริง, ตรงกับแรม 1 ค่ำ เดือนสิบ และในวันแรม 14 ค่ำ หรือ แรม 15 ค่ำ เป็นวันส่ง ทั้งนี้ การเตรียมการสำหรับประเพณีสารทเดือนสิบเป็นวันที่เรียกว่าวันจ่าย โดยหาซื้อสิ่งของจากท้องตลาด ประกอบด้วยอุปกรณ์ต่างๆที่ต้องนำไปทำบุญตักบาตรถวายพระ คือเสียบียงอาหารและผักผลไม้ ของคาวและหวาน เครื่องครัว ของใช้ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน และขนมประเพณีต้องมีขนม

ในงานศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ข้าวพื้นเมืองของกลุ่มชาติพันธุ์อาข่า ในจังหวัด เชียงราย (เสถียร ฉันทะ, สุรินทร์ ทองคำ, 2563) ที่ในงานวิจัยยืนยันถึงการผลิตข้าวเพื่อนำมาทำขนมอันเป็นส่วนหนึ่งของ พิธีกรรมด้วย ในงานศึกษาเรื่อง ตัวตนของคนมอญ: ปฏิบัติการทางสังคมเพื่อนิยามตัวตนของชาวมอญใน จังหวัดลำพูนและ เชียงใหม่ (กิ่งแก้ว ทิศตั้ง, ธนุพงษ์ ลมอ่อน, 2565) ที่ศึกษาถึงความเป็นมอญผ่านประเพณีต่างๆ เช่น ประเพณีถวายข้าวแช่ แห่งหงส์และธงตะขาบ การลอยเรือสำเภา นอกจากนี้ยังพบว่าชุมชนบ้านต้นตันยังใช้ความเป็นมอญเพื่อนำเสนอตัวตนผ่าน การสร้างอาชีพ ฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมโดยการทำเส้นขนมจีนเส้นสดและหมักเพื่อจำหน่าย ตลอดจนชุมชนบ้าน หนองคูที่ทำขนมข้าวควบเพื่อสร้างความเป็นมอญผ่านขนม, หรือสถานการณ์ทางสังคมที่ตนเองหรือกลุ่มต้องเผชิญหน้าที่ แตกต่างหลากหลาย ทั้งนี้เพื่อเป็นการปรับความสัมพันธ์เชิงอำนาจ เพื่อให้พวกเขาสามารถดำรงรักษาตัวตนความเป็นมอญไว้ ได้ นอกจากการนำเสนอตัวตนความเป็นมอญ ผ่านเรื่องเล่า พวกเขาจะพยายามที่จะผลิตและรื้อฟื้นความเป็นมอญมอญผ่าน การประกอบอาหารมอญในครัวเรือน การแต่งกาย การนับถือผี หรือแม้กระทั่งการผลิตซ้ำความเป็นมอญผ่านพิธีกรรมที่รับ เอมามาจากมอญในภาคกลาง

ในงานศึกษาเรื่อง ชักพระทางน้ำ ณ ศีรีวง : ปฐมเหตุและการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน (เชษฐา มุทะหมัด, เดโช แชน้ำ แก้ว, 2565) ที่เสนอในการศึกษาว่า “การจัดกิจกรรมห่อขนมต้ม ซึ่งทำกันหลังวันออกพรรษา ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ประเพณีชักเรือพระทางน้ำเป็นประเพณีที่มีมาแต่โบราณโดยอัญเชิญพระพุทธรูปมาประดิษฐานบนบุษบก ในงานเรื่อง องค์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี (ปาจริย์ กิจกาญจนกุล, 2566) ที่เสนอข้อมูล จากการศึกษาว่า “อาหารหวานในงานประเพณีมีขนมทอด กาละแม โดยอาหารพื้นถิ่นมอญที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัด ราชบุรี คือ แกงใบมะขามอ่อนกับถั่วเขียว น้ำปลายำ”

ในงานศึกษาเรื่อง การศึกษาประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา อำเภอมะแม่ง จังหวัดเชียงใหม่ (อ้อมตะวัน สารพันธ์, 2562)

พิธีกรรมเข้าค้ำปลิว พิธีกินอ้อผญา กระดาษสา การตีมีด การจ่อตอง ทำเครื่องรางของขลัง ยันต์ สี เทียน การทำของเล่นฉบับละอ่อนเมืองแกน (ของเล่นปะเก๋า) การชอยยา การจักรสานไม้ไผ่ จอบตุ้ม ขนม พื้นบ้าน (ข้าวแคบ) (ข้าวแต๋น) ตำข้าว - ครกมอง ด้านยาพื้นบ้าน ยาต้ม ยาเมือง การแพทย์แผนไทย นวด

แผนไทย-นวดประคบ การย้อมผ้า, อาหารพื้นบ้าน การปั่นฝ้าย และภาษาล้านนา/อักษรล้านนา(ตัวเมือง)
...วิถีชีวิตการเกษตรเปลี่ยนไปไม่ได้ทำตลอด ความเชื่อของคนยุคใหม่ทำให้เกิดความห่างหายในความเชื่อ
พิธีกรรมที่สืบทอดได้ยาก

นอกจากนี้ยังมีข้อมูลปรากฏใน Museum Thailand ระบบออนไลน์ สะท้อนถึงขนมดอกบัว หรือจุกุ่น ไว้และเห็นว่า
เป็นประโยชน์ จึงนำมาเสนอเป็นบทศึกษาร่วมให้เป็นข้อมูลได้คือ

ขนมดอกบัว หรือ ขนมฝักบัว เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีชื่อเรียกตามภูมิภาคต่างๆของประเทศ ใน
ภาคกลางเรียกว่า “ขนมดอกบัว” ในภาคใต้เรียกว่า “จุกุ่น” และชาวเขมรสุรินทร์เรียกว่า “ขนมไข้ก” ขนม
ดอกบัวมีลักษณะเป็นขนมที่มีรูปร่างคล้ายดอกบัว มีสีเขียวสวยงาม และมักจะใช้ในพิธีแต่งงานและพิธีการ
ต่างๆเนื่องจากขนมชนิดนี้มีความหมายถึงความเจริญรุ่งเรือง ความก้าวหน้า และโชคลาภ สูตรทำขนม
ดอกบัวมีหลายวิธี แต่สูตรดั้งเดิมโบราณคือ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ ปัจจุบันมี
การดัดแปลงโดยใส่น้ำใบเตยแทนน้ำเปล่าทำให้เป็นสีเขียวสวยงามรับประทาน บ้างครั้งมีการใช้สีจาก
ธรรมชาติสีอื่น ๆ ลักษณะที่ดีของขนมดอกบัวคือแป้งนุ่ม ขอบขนมต้องกระดกขึ้นมาโดยที่ตรงกลางนูนและ
นุ่ม รสชาติหวาน และด้านล่างของขนมเป็นใยเหมือนสายบัว (Museum Thailand, 2566)

ลักษณะของขนมดอกบัวในตลาดพื้นบ้านภาคอีสานมีความแตกต่างออกไปคือมีขอบสีน้ำตาลเข้ม
ให้สัมผัสที่กรอบกำลังดี ตัดกับเนื้อแป้งหอมนุ่มสีเขียวอ่อนที่นูนขึ้นตรงกลาง รสชาติหวานมัน สามารถทาน
ได้อย่างเพลิดเพลิน ปัจจุบันเป็นขนมที่หาทานได้ยากแต่สามารถทำทานได้ภายในครัวเรือนอีกทั้งวิธีการทำ
ไม่ยุ่งยาก หากคนในครอบครัวใช้เวลาร่วมกันในการทำขนมชนิดนี้ทาน นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์ขนม
ไทยไม่ให้สูญหายไปตามกาลเวลาแล้วยังทำให้ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวแน่นแฟ้นเหมือนสายใยของ
ขนมดอกบัวด้วย (Museum Thailand, 2566)

พร้อมกันนี้มีผู้ใช้สื่อออนไลน์ในชื่อ วรพล อิทธิคุณศร (2556) ที่ได้เสนอข้อมูลตามอาชีพ คือเป็น Chef ทำหน้าที่
ปรุงอาหารและให้ข้อมูลพร้อมวิธีการปรุงขนมดอกบัวหรือจุกุ่นไปด้วย และเห็นว่าจะเป็นการเสริมข้อมูลให้เกิดความสมบูรณ์
ยิ่งขึ้น ผู้เขียนจึงขอนำมาเสนอเป็นข้อมูลร่วมได้ว่า

ขนมฝักบัว หรือขนมดอกบัว ขนมไทยโบราณหาทานยาก หลายๆ คนอาจไม่รู้จักขนมฝักบัว หรือ ขนม
ดอกบัว ขนมไทยโบราณหาทานยากมาก รูปร่างคล้ายใบบัวบาน ทรงกลม ตรงกลางนูน ตรงขอบหยัก ขนมฝักบัว
มักจะใช้ในพิธีแต่งงานโดยใส่ในขันหมากและจะขึ้นใหญ่ๆ ความหมายที่ทำให้ใหญ่และนำขนมฝักบัวใส่ในขันหมาก
สันนิษฐานไว้ว่า หมายถึง ความเจริญเติบโตของบัวในสระ ที่เป็นไปอย่างง่ายๆ และรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้การดูแล
มากมาย ด้วยเหตุนี้เลยทำให้คิดกันไปว่าง่ายๆ และรวดเร็วนี้แหละจะเป็นจุดเด่นของการทำขนมฝักบัวมาใน
ขันหมาก เพื่อหวังให้คู่สมรสเจริญรุ่งเรืองและรวดเร็วอย่างง่ายๆเช่นกัน (วรพล อิทธิคุณศร, 2556)

พร้อมกันนี้ผู้เขียนท่านเดียวกันนี้ยังได้นำเสนอเป็นวิธีการทำขนมดอกบัว ดังปรากฏตามตารางด้านล่าง

ตารางที่ 1 วิธีการทำขนมดอกบัว (วรพล อิทธิคุณศรี, 2556)

วัตถุดิบส่วนผสม	วิธีทำ	การใช้
แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย	- ผสมแป้งทั้งสองตัวเข้าด้วยกัน คนผสมแป้งให้เข้ากันเล็กน้อย แล้วตามด้วยน้ำตาลและเกลือ ตามด้วยน้ำใบเตย คนแป้งให้เนียน ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง. - ครบ 3 ชั่วโมง หรือ 1 คืนแล้ว ให้นำกะทิมาใส่ แล้วคนให้ทั่วอีกครั้ง ตั้งกะทิใส่น้ำมันให้ร้อน ใช้ไฟกลางในการทอด ถ้าไฟแรงเกินไป ขอบขนมจะไหม้เร็ว ก่อนตักขนมลงทอด ต้องคนแป้งทุกครั้ง ขนาดของขนมแล้วแต่ความกว้างของกระทะ - เวลาทอด ต้องวักน้ำมันใส่ตัวขนมตลอด เพื่อให้ขนมฟูทั่วทุกด้าน มือซ้ายใช้ตะเกียบวนขนม มือขวาวักน้ำมันใส่ขนม - พอขนมพองฟูแล้ว ค่อยกลับด้านทอด สังเกตดูขอบขนมเหลือง เป็นอันสุกใช้ได้ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน	-อาหาร
แป้งข้าวเหนียว 1/2 ถ้วย		-อาหารในพิธีกรรม
น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย		ความเชื่อ
น้ำใบเตยเข้มข้น 1/2 ถ้วยตวง		
หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง		
เกลือ 1/4 ช้อนชา		
ตะเกียบ 1 ช้าง เอาไว้ วนตัวขนม		
ช้อนยาว 1 อัน เอาไว้วักน้ำมันใส่ตัวขนม		

นอกจากนี้ยังมีข้อมูลของ นารี เอี่ยมวิวัฒน์กิจ ชูเรื่องสุข (2552) ที่บันทึกไว้ในเรื่อง *ขนมจู้จุ่น...ขนมโบราณของชาวปักษ์ใต้ที่เริ่มจะลาลับเลือน* ในระบบออนไลน์ ที่มีประโยชน์และอธิบายถึงพัฒนาการเชิงสังคม จึงนำเสนอให้เห็นว่าขนมดอกบัวหรือจู้จุ่น มีพัฒนาการร่วมกับสังคม

ขนมจู้จุ่นเป็นของพื้นเมืองภาคใต้ ต้องกินกันสดๆ ร้อนๆ ถึงจะอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ปัจจุบันไม่ค่อยจะมีคนทำขายกัน วันก่อนทดลองทำดูเล่นๆ แล้วเอาไปให้พี่สาวชิม หลานชายและหลานสาว อายุสิบกว่าปี ไม่รู้จักขนมจู้จุ่น หลานสาวเรียกว่าขนมไข่ดาว ชาวบ้านส่วนใหญ่มักจะทำกันในวันงานเทศกาลทำบุญ เช่น งานทำบุญเดือนสิบของชาวปักษ์ใต้ เมื่อก่อนนั้นชาวบ้านจะทำขนมจู้จุ่นโดยเอา ข้าวสารเจ้ามาล้างให้ สะอาด แขน้ำจมนเมล็ดพองได้ที่นำไปให้ละเอียด ใส่ถุงผ้าทาบไว้ให้สะเด็ดน้ำ เคี้ยวน้ำตาลให้ละลาย เป็นน้ำเชื่อมวางไว้จนอุ่นพอเอามือจุ่มลงไปได้พอ ทนร้อนได้ เอาแป้งใส่ลงไปในววดที่ใส่น้ำเชื่อมใสไปเรื่อยๆ นวดไปเรื่อยๆ จนแป้งหมดกะ ความเหนียวพอใช้ช้อนขนาดใหญ่ ตักหยอดได้ ตั้งกะทิใส่น้ำมันพืช ซึ่งใช้ทอดขนมจู้จุ่นที่ใส ผ่นเท่านั้น เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ ก็ตักแป้งหยอดลงไปน้ำมัน ขนมจะแผ่ตัวเป็นแผ่นกลมไม่ต้องพลิกขนม ใช้ไม้แหลมๆ หมุนขนมไปเรื่อยๆ ตรงกลางขนมจะนูนขึ้นรอบๆ ข้างจะมีสีเข้มเริ่มสุกก่อน เมื่อสุกแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน หรือ บางคนจะใช้แป้งที่เหลือจากทำขนมเจาะหู นำมาเติมน้ำให้เหลวจากนั้นก็หยอดทอดตามปกติซึ่งเป็นวิธีที่ฉันพอจะจำได้ในวัยเด็กที่ได้เห็นผู้ใหญ่ทำคะ

จากภาพรวมที่นำเสนอมาทั้งหมดจากผู้ที่ได้ศึกษาวิจัยไว้ ได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีอาหารการกิน รวมไปถึงภูมิปัญญาในการออกแบบประดิษฐ์พัฒนาให้เป็นอาหารที่หลากหลายเมนู ที่นำวัตถุดิบมาแปลงรูป ประูรส และสะท้อนถึงความเชื่อและค่านิยมให้ปรากฏในวิถีแห่งอาหารไปด้วย แต่ปลายทางคือการบริโภค นอกเหนือจากนี้ยังผสมผสานไปด้วยกลิ่นอายของความคิด ความเชื่อ การให้นิยามต่อความเชื่อ ความหมาย และคติชนในแต่ละพื้นที่ถิ่น ที่เนื่องด้วยขนมและอาหารด้วย

ขนมจู้จุ่น ขนมดอกบัว : ความเชื่อต่ออาหารในพิธีกรรมอายุวัฒนมงคลที่จังหวัดชุมพร

ความสนใจต้องบอกว่าเป็นความสนใจส่วนตัวไม่เกี่ยวกับคนอื่น ๆ แต่ถือว่าเป็นเรื่องที่ยากบันทึกไว้เป็นความรู้และความเข้าใจของตัวเองด้วย จึงได้สอบถามนางสมศรี แสงแก้ว (2565) สำนักวัฒนธรรมจังหวัด ที่เป็นผู้หลักผู้ใหญ่ด้าน

วัฒนธรรมของจังหวัด ซึ่งถูกเชิญมาร่วมงาน และปฏิบัติหน้าที่อ่านตราตั้ง ฐานานุกรมในเหตุการณ์ร่วมในงานนั้น ประหนึ่ง การอ่านราชโองการในหนังสือ หรืออ่านใบบอกในบริบทของไทย จึงได้แอบไปสอบถามวัฒนธรรมจังหวัดที่เป็นสตรีประหนึ่ง หาความหมายของขนมว่ามีนิยามอย่างไร? ซึ่งได้ความว่าเป็น “ขนม” ถูกนิยามความหมายว่า ความเฟื่องฟู ลอยสูงขึ้น ตาม รูปแบบการทอด ที่ทอดแล้วฟูลอยในน้ำมัน ? ที่อาจใช้แนวคิดการตีความในเรื่อง “ความเจริญก้าวหน้า” ที่หมายถึงอายุ และตำแหน่งหน้าที่การงาน เป็นสัญลักษณ์ของการให้พรอีกแบบหนึ่งประหนึ่งขนมมงคลก็คงไม่ผิด

นอกจากนี้ได้สอบถามพระครูสมุทรศุภฤกษ์ สมมงคล (2565) เลขานุการเจ้าคณะตำบลปากน้ำหลังสวน ครูสอน โรงเรียนพระปริยัติธรรมวัดราชบูรณะ และเรียนจบเอกการสอนภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ศิษย์เก่าวัดโพธิ์เผือก จ.นนทบุรี (ถือจานขนม) ได้ให้นิยามว่า “ขนม” มีความเชื่อในเรื่องความเหนียว ที่อาจหมายถึงความเหนียวแน่น ความสามัคคี ความเป็นเอกภาพ และท่านเดียวกันนี้ยังนิยามต่อไปว่า อายุเหนียว หรืออายุยืน หรืออาจตีความไปถึงมั่นคงในตำแหน่งหน้าที่การงานก็คงไม่ผิดก็เป็นไปได้ แต่โดยหลักใหญ่ใจความเป็นการตีความในเรื่อง ขนมในพิธีกรรมหรือความสำคัญคือเรื่องงานวันเกิด ดังนั้นขนมจึงเป็นเรื่องของเอกภาพและความสำคัญของการเกิดด้วยเช่นกัน ข้อสรุปเกี่ยวกับขนม จึงได้คำตอบว่า (1) ขนมเป็นวิถีพื้นถิ่นว่าด้วยวัฒนธรรมขนมที่มาจากแป้ง และการทอด ส่วนมีที่มาจากอะไร ทำอย่างไรเป็นอีกเรื่องหนึ่ง (2) ขนมกับความเชื่อ และใช้ความเชื่อมาเป็นองค์ประกอบ สร้างทำให้เกิดวัฒนธรรม ความเชื่อในอีกแบบหนึ่ง (3) อาหารได้กลายเป็นประเด็นสำคัญทำให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างวิถีการกินและความเชื่อ (4) อาหารทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน ระหว่างผู้ให้กับผู้รับ และอาหารเป็นเครื่องทำให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างกัน และกัน

บทสรุป

ขนมในพิธีกรรมนับเป็นวิถีของอาหารและการกิน ที่ปรากฏอยู่ในทุกสังคมและบริบท กรณีของการเดินทางไปจังหวัด ชุมพระ ในงานอายุวัฒนมงคลหลวงพ่อเจ้าคณะจังหวัด เมื่อ 19 กันยายน 2565 วัดราชบูรณะ จ.ชุมพร จึงเป็นการสะท้อน และยืนยันในเรื่องของอาหาร และวิถีอาหารที่เนื่องด้วยความเชื่อในชุมชนและสังคมนั้นด้วย แม้ในวิถีทางศาสนาซึ่งใน พระพุทธศาสนาอาจจะมีหลักการว่าไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรง แต่อย่างน้อยได้เห็นการผสมผสานความเชื่อ พิธีกรรม และกิจกรรมที่เนื่องด้วยพระสงฆ์และพระพุทธศาสนา อย่างน้อยเป็นการยืนยันถึงความมีและไม่มีให้ปรากฏอยู่ใน สังคมปัจจุบันในองค์รวมด้วยเช่นกัน เป็นการสะท้อนถึงการมีอยู่ในบริบทของสังคมดังปรากฏ

เอกสารอ้างอิง

กิ่งแก้ว ทิศตั้ง และ ธนพงษ์ ลมอ่อน. (2565). ตัวตนของคนมอญ: ปฏิบัติการทางสังคมเพื่อนิยามตัวตนของชาวมอญใน

จังหวัดลำพูนและเชียงใหม่. *สังคมศาสตร์*, 34(1), 144-173.

ฉัตรชนก บุญไชย. (2563). ขนมไทยมิติด้านประเพณี. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 2(1), 1-13.

เชษฐา มุหะหมัด และ เดโซ แชน้ำแก้ว. (2565). ชักพระทางน้ำ ณ คีรีวง : ปฐมเหตุและการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน.

Journal of Modern Learning Development, 7(3), 336-346.

นารี เอี่ยมวิวัฒน์กิจ ชูเรืองสุข. (2552). *ขนมจู้จุน...ขนมโบราณของชาวปักษ์ใต้ที่เริ่มจะลางเลือน*. สืบค้น 3 มกราคม 2566.

จาก <https://www.gotoknow.org/posts/>.

- ปาจิริย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสาร ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 23(1), 205-233.
- พระอธิการอำนาจ สปปญโญ (ทองจีน), พระครูโกศลอรธกิจ และ อุทัย เอกสะพัง. (2563). ศึกษาวิเคราะห์สัญลักษณ์ที่ปรากฏ ในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ เมืองนครศรีธรรมราช. *วารสารมหาจุฬานาครธรรมศน์*, 7(8), 244-256.
- วรพล อิทธิคุณเศร. (2556). ตำรับข้างวัง : ขนมฝักบัว หรือขนมดอกบัว. สืบค้น 3 มกราคม 2566. จาก <https://www.facebook.com/trulythaichef/posts/1161776934001771/>.
- ศิริณา บุญผ่องศรี และ จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ. (2565). การศึกษาที่มาและบทบาทของขนมเทียนในพิธีกรรมประจำปีของชาวไทยเชื้อสายจีน ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. *วารสารคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี*, 18(2), 65-90.
- สีบพงศ์ ช่างบุญชู. (2562). ขนมเต่ากับพิธีกรรมเซ่นไหว้ในชุมชนตลาดน้อย กรุงเทพมหานครและชุมชนบางเหนียว จังหวัดภูเก็ต. *วารสารไทยศึกษา*, 15(2), 83-111.
- สุดาวรรณ มีบัว. (2560). ประเพณีบุญสารทเดือนสิบเมืองนคร. *วารสารนาคบุตรปริทรรศน์*, 9(2), 221-229.
- สุนทร คำยอด. (2561). ขนม เพศสภาพ การฟ้อนผี และพิธีกรรม : กรณีศึกษา การฟ้อนผีในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้*, 6(1), 53-63.
- เสถียร ฉันทะ และ สุรินทร์ ทองคำ. (2563). ภูมิปัญญาท้องถิ่นการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ข้าวพื้นเมืองของกลุ่มชาติพันธุ์อาข่า ในจังหวัดเชียงราย. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*, 15(1), 67-78.
- เสาวลักษณ์ กันจันะ, สุรีย์พร ชาญกิจ, อานง ใจแน่น, ฐิติวราภา ไยสำลี, ปพนพัชร์ ภัทรฐิติวัสส์ และ จาตุรงค์ แก้วสามดวง. (2565). “ข้าวเหนียวแดง”: ขนมหวานในประเพณีพิธีกรรมล้านนาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 4(2), 51-60.
- อ้อมตะวัน สารพันธ์. (2562). การศึกษาประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่. *วารสาร มจร.ทริภูมัยปริทรรศน์*, 3(1), 20-30.
- Museum Thailand. (2565). *ขนมดอกบัว*. สืบค้น 3 มกราคม 2566. จาก <https://www.museumthailand.com/th/2161/storytelling/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%94%E0%B8%AD%E0%B8%81%E0%B8%9A%E0%B8%B1%E0%B8%A7/>.
- Pearl Mermaid Agar Powder Brand. (2565). *15 ขนมมงคล ตามหลักโบราณ มีขนมอะไรบ้าง?*. สืบค้น 3 มกราคม 2566. จาก <https://agarmermaid.com/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%A1%E0%B8%87%E0%B8%84%E0%B8%A5/>.
- Ranna coffee and tea. (2564). *ขนมดอกบัว หรือ ขนมฝักบัว*. สืบค้น 3 มกราคม 2566. จาก <https://www.blockdit.com/posts/615d15f036e7990c9d3b0a6d>.
- Ratana Mali. (2566). *ขนมฝักบัว: อร่อยนุ่มหอมกลิ่นไทยที่สร้างความทรงจำ*. สืบค้น 3 มกราคม 2566. จาก <https://citly.me/5YH9e>.