

# ข้าวเหนียวสังขยา

มรดกทางวัฒนธรรม

แสนอร่อย

หากสังเกตดูให้ดี แล้วละก็ ขนมหวานแบบไทยแท้แต่ดั้งเดิมนั้นจะมีอยู่หนึ่งคุณสมบัติที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์และแตกต่างจากขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมของต่างชาติ นั่นคือ ไม่มีส่วนผสมของไข่ และความแตกต่างนี้เองที่ทำให้บรรดาขนมไทยที่มีส่วนผสมหลากหลายไปจากของดั้งเดิมนั้น เป็นเสมือนของที่ระลึกทางวัฒนธรรมอันสำคัญ เป็นตัวแทนของความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างประเทศไทยและเพื่อนใหม่ และในบทความนี้เราก็กำลังจะมาเล่าถึงประวัติความเป็นมาของขนมที่เป็นของขวัญทางวัฒนธรรมของประเทศไทย กัมพูชา และโปรตุเกส ขนมที่นำทั้งนี้ก็คือ สังขยา

เมื่อพูดถึงสังขยา ภาพที่ใครหลายๆคนคิดคงแบ่งได้เป็น 2 รูปแบบ แบบที่หนึ่ง แบบสังขยาเหลวสำหรับจิ้มขนมปังสุดฟิน หรือแบบที่สองสังขยาแบบนิ่ง เนียนนุ่มกินคู่กับข้าวเหนียว แต่ถ้าหากพูดถึงความเป็นต้นฉบับแล้วละก็ คงต้องยอมรับว่าต้องเป็นสังขยาคู่ข้าวเหนียวอย่างแน่นอน สังขยาหรือที่เรียกในภาษามลายูว่า เซอริกยาหรือกايا นั้นเป็นขนมหนึ่งประเภทหนึ่ง ทำจากกะทิ ไข่ไก่และน้ำตาลในสัดส่วนที่พอเหมาะให้รสชาติหวาน มัน เค็ม ครบถ้วน

ด้วยส่วนผสมหลักของสังขยาเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในภูมิภาค ทำให้สังขยาเป็นหนึ่งในอาหารที่พบเห็นได้ในหลายประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แต่อาจจะมีรูปร่างหน้าตาสีสันทันที่แตกต่างกันไปบ้าง ในมาเลเซียจะมีการผสมสีให้เป็นสีเขียวเรียก ปูตุต สริกยา หรือ สริมูกา ในอินโดนีเซียทำกายาหรือสังขยาหน้าสีน้ำตาลอย่างสีไข่ เรียก เกอดัน สริกยา หรือหนึ่งในผลพิททอง เรียก สริกยาลาบูตุนิง สังขยาอย่างหลังนี้ แพร่หลายในหมู่ชาวยุโรปที่มีเชื้อสายลูกผสมระหว่างจีนและมลายูเป็นอย่างมาก สำหรับสังขยาในไทยเป็นขนมที่จัดอยู่ในกลุ่มที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส นิยมรับประทานกับข้าวเหนียว หรือใส่ในพิททอง เผือกหรือมะพร้าว แล้วนำไปนึ่ง จนสุกนุ่มฟูน่ารับประทาน

เป็นอีกหนึ่งอาหารทานเล่นแบบไทยๆ ที่มีทั้งความอร่อย และความเป็นเอกลักษณ์ จึงไม่แปลกใจเลยที่คนไทยและชาวต่างชาติหลายคนจะเลือกทานข้าวเหนียวสังขยาเป็นอาหารว่าง เราทุกคนเองก็คุ้นเคยกับเจ้าสังขยาทั้งแบบนิ่งและแบบจิ้มขนมปังมาตั้งแต่ยังเด็ก จนทำให้เรามองข้ามความสำคัญและที่มาของเจ้าขนมแสนอร่อยชนิดนี้ว่า ไม่เพียงแต่รสชาติที่กำลังกินอยู่นั้นมาจากการผสมผสานกันอย่างลงตัวของวัฒนธรรมไทยและโปรตุเกสนั่นเอง