

พิมพ์ที่ ๑
สำนักพิมพ์
สารคดี

กระยานิยาย

สารพัดเรื่องราวน่ารู้จากรอบๆ สำหรับ

น. พลาชน้อย

ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ปี ๒๕๕๓



กระยานิยาย

น. พลาชน้อย

ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ปี ๒๕๕๓

มนุษย์สร้างคำพูดขึ้นมา ชีตเขียนถ้อยคำลงบนแผ่นดินเหนียว ผืนหนัง ไม้ไผ่ และ กระดองเต่า

การค้นพบกระดาษและการพิมพ์ ทำให้หนังสือมีรูปลักษณะที่พกพาได้สะดวก และเผยแพร่ไปในวงกว้างอย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนในประวัติศาสตร์ การพิมพ์ช่วยสถาปนาภาษาของแต่ละชาติให้มั่นคง ช่วยให้ภาษาของสามัญชนแพร่หลาย ทำให้คนอ่านออกเขียนได้เพิ่มสูงขึ้น และขยายวงกว้างออกไปนอกวงผู้นำและนักบวช

และแท้จริงแล้ว การพิมพ์หนังสือคือการเปลี่ยนแปลงอย่างถึงรากถึงโคนทั้งทางความคิดและสังคม



กระยานิยาย

ส. พลายน้อย : ผู้เขียน

พิมพ์ครั้งแรกโดยพิมพ์คำสำนักพิมพ์ : พฤษภาคม ๒๕๕๙

ราคา ๒๐๕ บาท

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

© สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. ๒๕๕๘

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์
เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมสำนักหอสมุดแห่งชาติ

ส. พลายน้อย.

กระยานิยาย.--กรุงเทพฯ : พิมพ์คำ, ๒๕๕๙.

๒๘๐ หน้า.

๑. อาหารไทย--รวมเรื่อง. ๒. ไทย--ความเป็นอยู่และประเพณี.

I. ชื่อเรื่อง.

๖๔๑.๓

ISBN 978-616-00-2526-8

ผู้ช่วยบรรณาธิการบริหาร : วสันต์ พร้อมมิตรญาติ

บรรณาธิการเล่ม : กันตกร ธีระบุญ พิสูจน์อักษร : ณัฐณิ กิ่งแก้ว นุชนภา อยู่หมื่นสุข

ออกแบบปก/จัดรูปเล่ม : อนุรักษ บัวกิ่ง

พิมพ์ที่ : บริษัทพิมพ์ดี จำกัด

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

กรรมการผู้จัดการ/บรรณาธิการบริหาร : วรพันธ์ โลกิตสถาพร

รองกรรมการผู้จัดการ : สุภัคชญา โลกิตสถาพร

รองบรรณาธิการบริหาร/ผู้จัดการฝ่ายผลิตและศิลปกรรม : ธัญญาภัทร์ พงษ์ไชย
ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิกะไชย ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจกรรม : นฤเบศ สมฤทธิ์

ผู้จัดการฝ่ายลิขสิทธิ์ต่างประเทศ : เจตยา โลกิตสถาพร

หัวหน้าหน่วยประชาสัมพันธ์ : อาริษา ศิริบุญ

คณะที่ปรึกษา

ที่ปรึกษาด้านบรรณาธิการ : รศ. ประพนธ์ เรืองณรงค์ รศ. ดร. พุทธกาล วัชร

ที่ปรึกษาด้านกฎหมาย : ธนกร กองเพ็ง



สาทรบุ๊คส์

จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

๑๘ ซอยลาดปลาเค้า ๖๓ ถนนลาดปลาเค้า แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๕๕-๖ โทรสาร ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๗๐

กองบรรณาธิการ : spbbooks@hotmail.com

กองบรรณาธิการคัสดรต้นฉบับ : satapornbooks.editor@gmail.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com www.satapornbooks.com

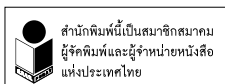
หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้าที่กระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย

การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์

สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือใหม่ให้ท่าน

โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อมระบุรายละเอียดการชำรุดไปตามที่อยู่ด้านบน

หรือ โทร. ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๕๕-๖ ต่อ ๒๑, ๕๕, ๕๖



คำนำสำนักพิมพ์

ในเนื้อหาของหนังสือ *กระยานิยาย* นี้ มีหลายครั้งที่ผู้เขียน ถ่อมตัวว่าตนไม่ใช่ผู้ทรงความรู้เกี่ยวกับเรื่องที่เขียนเท่าไรนัก แต่เป็นไปไม่ได้เลยว่าเหล่านักอ่านผู้ใฝ่รู้ในหลายๆ แขนงจะไม่คุ้นชื่อ **ส. พลายน้อย** และไม่ทราบว่าผลงานของท่านควรค่าต่อการตีพิมพ์ และสำคัญต่อคนรุ่นหลังมากเพียงใด

ทางพิมพ์คำสำนักพิมพ์ตระหนักถึงคุณประโยชน์ที่จะมีต่อไป ในอนาคตทั้งใกล้และไกล จึงคว้าโอกาสเป็นหนึ่งในผู้ผลักดันยุคสมัย ให้ก้าวไปข้างหน้าโดยไม่หลงลืมความเป็นมาของ ‘กระยา’ ในนิยาย เล่มที่ท่านกำลังอ่านอยู่นี้ ด้วยการเป็นตัวแทนผู้จัดพิมพ์อย่างภาค ภูมิใจ

กระยานิยาย เต็มไปด้วยรสชาติหลากหลายที่จะทำให้ตลอด การอ่านเปรียบเสมือนกำลังรับประทานอาหารจานเด็ดหลังจากผ่าน การปรุงจนเข้าที่ และไม่ใช่แค่รสชาติเท่านั้น ทว่าท่านผู้อ่านยังจะได้ ทราบประวัติความเป็นมาที่น่าเหลือเชื่อ กระทั่งเกร็ดความรู้แทรกเข้า เป็นรสปลายลิ้น

ทางพิมพ์คำสำนักพิมพ์หวังว่าหนังสือเล่มนี้จะทำให้ท่านผู้อ่าน อิ่มอกอิ่มใจไปกับเรื่องราวของ ‘กระยา’ ทั้งหลายที่ล้อมรอบตัวท่าน อยู่ทุกวัน และเป็นองค์ความรู้ที่จะบอกกล่าวต่อกันไปไม่รู้เลือนหาย

พิมพ์คำสำนักพิมพ์

คำนำ

เมื่อ ๒๐ กว่าปีมาแล้ว มีคนมาชวนให้เขียนเรื่องเกี่ยวกับอาหารการกินของคนแต่ก่อนว่าเขากินกันอย่างไร รวมไปถึงเครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ ในครั้นว่ามีวิธีการใช้และประวัติอย่างไรบ้าง ครั้งแรกก็นึกไม่ออกว่าจะเขียนอะไร เผอิญมีประสบการณ์ต้องหุงหาอาหารกินมาตั้งแต่เป็นเด็ก จึงรู้อะไรอยู่บ้าง ก็เขียนไปตามความรู้ที่มีอยู่ บรรณาธิการก็ชอบใจว่าใช้ได้

หนังสือที่ให้เขียนมีอยู่สองเล่ม จึงต้องแยกเรื่องออกเป็นสองประเภท แต่ตัวเรื่องคล้ายๆ กัน เล่มหนึ่งใช้ชื่อว่า *กระยานิยาย* อีกเล่มหนึ่งใช้ชื่อว่า *โภชนานิยาย* เรื่องที่ลงพิมพ์ใน *โภชนานิยาย* ภายหลังได้แก้ไขปรับปรุงพิมพ์เป็นเล่มมาแล้วครั้งหนึ่ง ให้ชื่อใหม่ว่า *ครัวไทย* ส่วน *กระยานิยาย* (กระยา = เครื่องกิน, นิยาย = เรื่อง) นั้นได้เขียนเป็นทำนองปกิณกะ มีทั้งเรื่องอาหารการกินต่างๆ รวมไปถึงสุรายาเมา เขียนไปได้ประมาณ ๑๒ ตอน หนังสือเล่มนั้นก็เลิกกิจการ ต่อมาเพื่อนคนหนึ่งทำหนังสือขาย จึงขอ *กระยานิยาย* ไปจะรวมพิมพ์เป็นเล่ม แต่จะเป็นด้วยเหตุใดไม่ทราบ ต้นฉบับหาย ยั้กนี้ก็เสียดายอยู่จนทุกวันนี้

ครั้นถึง พ.ศ. ๒๕๒๘ คุณพลศรี คชาชีวะ ออกหนังสือ *แม่บ้านทันสมัย* มาชวนให้เขียนเรื่องทำนองเดียวกันนั้นอีก คราวนี้อุ่นญาติ

ให้เขียนอะไรนอกเรื่องอาหารการกินได้ด้วย จึงไม่มีคอลัมน์ประจำ
เปลี่ยนหัวเรื่องไปตามเรื่องที่เขียน ซึ่งมีทั้งอาหารการกินของไทย
และต่างประเทศ สุดแต่จะเกี้ยวโยงไปถึง จึงมีทั้งเรื่องประวัติศาสตร์
โบราณคดี ประเพณี วรรณคดี และภาษา ฯลฯ พยายามให้มีเรื่อง
ใกล้ตัวใกล้ปากมากที่สุด เขียนอยู่สิบปีเศษได้เรื่องทำนอง กระยานิยาย
อีกหลายสิบเรื่อง ครั้งแรกก็ไม่ได้คิดว่าจะเป็นประโยชน์
อะไร เพราะเป็นเรื่องเขียนเล่นๆ เผอิญเมื่อต้น พ.ศ. ๒๕๔๐ ต้อง
จัดพิมพ์หนังสือเป็นของชำร่วยในงานศพบัญญัติผู้ใหญ่ คิดเขียนอะไร
ใหม่ไม่ทัน จึงรวมเรื่องเหล่านี้มาพิมพ์ ให้ชื่อว่า กระยานิยาย เพื่อ
รักษาชื่อคอลัมน์เก่าไว้ ปรากฏว่าผู้ที่รับไปอ่านซึ่งส่วนมากเป็น
ครูอาจารย์ อ่านแล้วชอบใจ ผู้ที่ไม่ได้อ่านทราบเรื่องเข้าก็มาขอ
หนังสือไปจนหมด

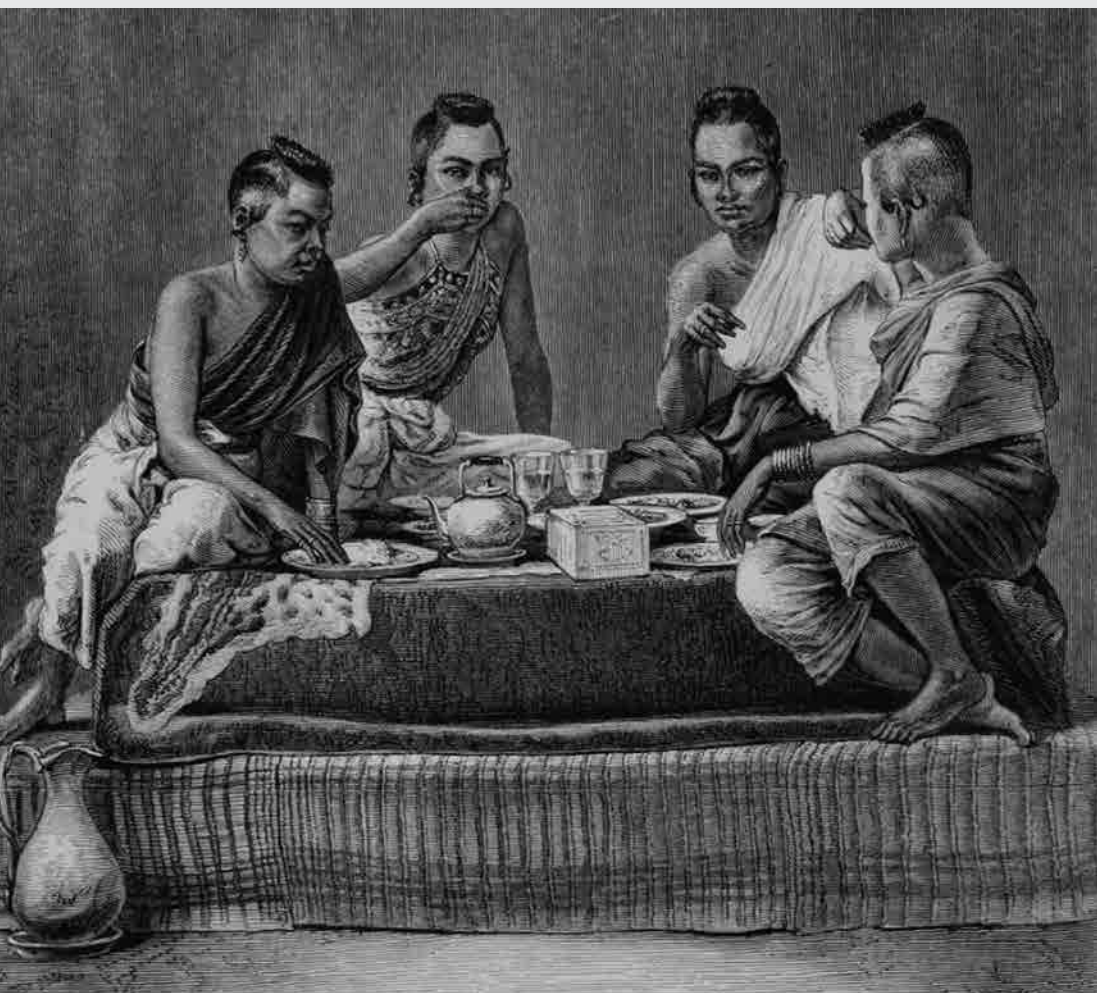
บัดนี้ทางพิมพ์คำสำนักพิมพ์เห็นว่า กระยานิยาย เป็น
หนังสือที่มีสาระ อ่านสนุก และได้ความรู้ น่าจะพิมพ์ออกเผยแพร่ให้
กว้างขวางออกไป จึงได้ขอนำมาจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มใหม่ ดังที่เห็น
อยู่นี้ หวังว่าผู้อ่านคงจะได้รับความสนุกและความรู้ตามสมควร และ
ขอขอบคุณทั้งผู้จัดพิมพ์และผู้อ่านมา ณ ที่นี้อีกครั้งหนึ่ง

น. พลายน้อย

สารบัญ

ต้นเรื่องการกิน	๙
กินน้อยตายยาก กินมากตายง่าย	๑๕
น้ำพริก-ข้าวคลุกกะปิ	๒๑
กะปิเป็นเหตุ	๒๗
ข้าวต้ม	๓๕
เลพลาดพาด	๔๓
คำถามที่ตอบไม่ได้	๔๘
แกง	๕๓
ข้าวแกง	๖๐
รู้ก็ซาม ไม่รู้ก็ซาม	๖๖
กะริ กะริ	๗๓
ข้าวมัน	๘๑
ชื่อของกิน	๘๗
ข้าวแช่	๙๓
ข้าวกระตัง-ข้าวห่อ	๑๐๐
ข้าวหมาก	๑๐๖
ข้าวหลาม	๑๑๑
ก๋วยเตี๋ยว	๑๑๗
ทอดมันกับห่อหมก	๑๒๔
ขนมจีน	๑๓๐
พริกกะเกลือ	๑๓๕
ขนมจีบ	๑๔๐

ขนมค้างคาว	๑๔๖
วิธีกิน	๑๕๓
ไม่หมดเปลือก	๑๕๘
ยี่นกิน	๑๖๓
มะเขือ	๑๖๗
สะเดา-น้ำปลาหวาน	๑๗๒
มะขามเปียก	๑๗๗
เห็ด	๑๘๒
กินแบบไหนดี	๑๘๘
ข้าวยาคุ-มธุปายาส	๑๙๓
พราหมณ์ขายเมีย	๒๐๐
เพียงแต่ชื่อ	๒๐๕
อาหารญี่ปุ่น	๒๑๑
กับแก้ม	๒๑๖
กินดอก	๒๒๑
กินตามน้ำ	๒๒๗
लगเนื้อชอบलगยา	๒๓๓
กับข้าวบ้านนอก	๒๓๙
รำพึงถึงเรื่องกิน	๒๔๔
เลี้ยงอาหารงานศพ	๒๔๙
กินตามประสา	๒๕๔
กุหลาบ กระเทียม และหอม	๒๕๙
ขนมปอกินกะ	๒๖๖
ดำรับกับข้าว	๒๗๒
ดัชนีค้นคำ	๒๗๗



กุลสตรีสมัยก่อนล้อมวงเปิบข้าว

ที่มา : *Travels in the Central Parts of Indo-China*

[Siam] Cambodia, and Laos, during the Years

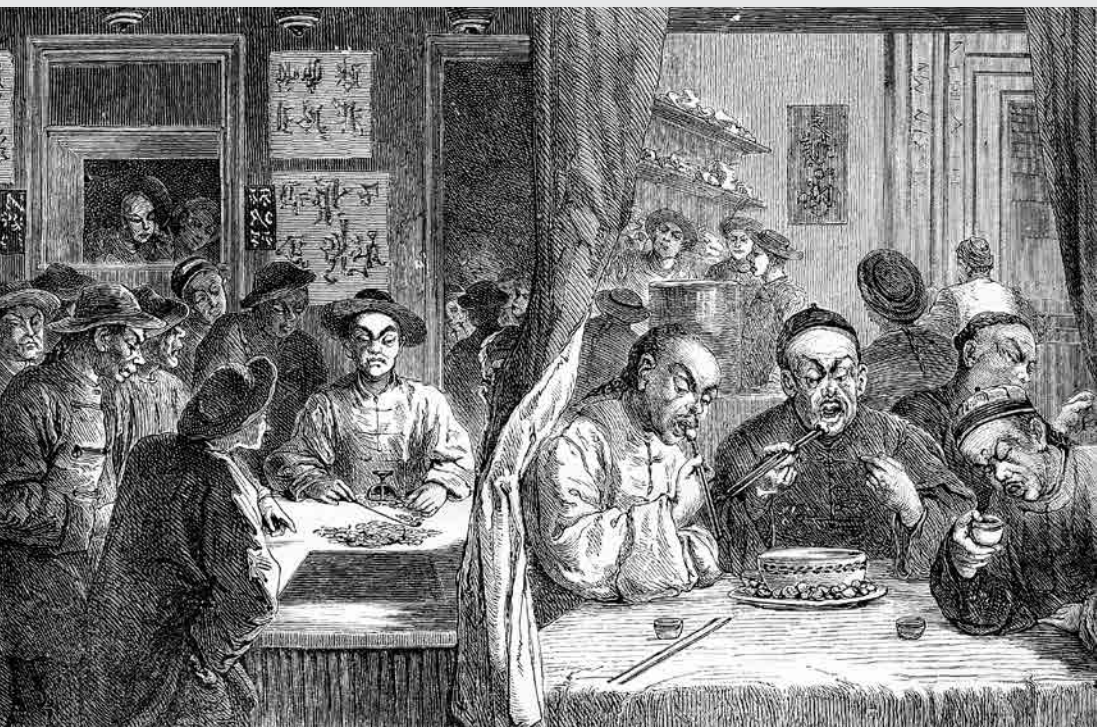
1858-60 Henri Mouhot, London, 1864

ต้นเรื่องการกิน

เมื่อวันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๓๘ เพื่อนโทรศัพท์มาให้ไปกินข้าวกลางวันที่บ้านพลัด ก็บอกเขาว่า “มิกล้า” ที่บอกไปเช่นนั้นก็เพราะน้ำกำลังไหลเอ่อขึ้นมาถึงหน้าบ้านแล้ว ชะติชะร้ายจะท่วมเข้ามาในบ้านเหมือนเมื่อวันเสาร์ที่ผ่านมา ก็จะไม่มีการดูแลบ้าน และอีกอย่างหนึ่ง การกินก็ดูเป็นเรื่องธรรมดาเสียแล้ว มีอะไรก็กินประทังไปวันหนึ่งๆ ที่เคยกินผักหญ้าแบบฤาษี ตอนน้ำท่วมผักหญ้าก็หายาก มีราคาแพง ก็ต้องเปลี่ยนเป็นถั่วกระป๋องกับขนมปัง ก็ยังไม่รู้ว่าจะอยู่ไปได้สักกี่วัน

คิดๆ ดู ในสมัยดึกดำบรรพ์มนุษย์ยังอยู่ในป่าในดง ยังไม่รู้จักทำกับข้าว คนป่าก็ต้องหาเผือกหาผลไม้มากินไปวันหนึ่งๆ ก็ไม่เดือดร้อนอะไร ครั้นเมื่อมีคนมารวมกันอยู่มากขึ้น จะกินอยู่อย่างสมัยดึกดำบรรพ์ไม่ได้เสียแล้ว เพราะคนกินมากขึ้น ของกินน้อยลง ประสบปัญหาแย่งกัน

อย่างในสมัยก่อน คนจีนพบกันก็จะทักกันว่ากินข้าวแล้วหรือยัง เพราะคนในเมืองจีนมีมาก ข้าวมีน้อย คนอดอยาก จึงต้องถามอย่างนั้น ครั้นเมื่อมีการค้าขายเกิดขึ้น พ่อค้าก็จะเปลี่ยนการทักทายใหม่ว่า เช็งลี้ฮ้อหรือไม่ฮ้อ เพราะการเช็งลี้เป็นปัจจัยสำคัญ ถ้าเช็งลี้ฮ้อ การกินก็ฮ้อตามไปด้วย ถ้าเช็งลี้ไม่ฮ้อ การกิน



ชาวจีนถือว่าเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ เป็นเรื่องสำคัญกว่าอะไรทั้งหมด

ก็ลดความฮอลงไป

ความจริงคนจีนเขาก็ถือเอาเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ เป็นเรื่องสำคัญกว่าอะไรทั้งหมด ลงเขาร้องว่า “เจี้ยะ” แล้วละก็ เป็นต้องทิ้งการงานไว้ก่อน ต้องรีบไปนั่งโต๊ะทันที เพราะชาวจีนเขากินแบบหนึ่งบู๊ ไม่ค่อยพูดพริ้งทำเพลงเหมือนหนังโรมันดึก พูดว่ากินว่าเจี้ยะแล้วเขาก็ต้องก้มหน้าก้มตากินกันเป็นงานเป็นการทีเดียว ใครขึ้นชกข้าวว้อแอ้อยู่เป็นอด พวกผู้ดีหรือที่แก่มารยาทมันนึกถึงวัฒนธรรมการกินอาหารแล้วไปกินกับพวกกุสลิจิน รับรองว่าไม่ทันแน่ และตามเรื่องในพงศาวดารจีนเราจะเห็นว่า ถ้างงได้มีแขกหรือนั่งคุยปรึกษาหารือกันที่ไร เป็นต้องตั้งโต๊ะเลี้ยงดูกันทุกทีไป ถ้ายิ่งออกรบได้ชัยชนะกลับมาด้วยแล้ว เป็นต้องเลี้ยงดูกันชนิดอิมหนาสำราญกันทีเดียว

ท่าไม่มนุษย์ถึงต้องกินอาหารและถือเอาเรื่องกินเป็นเรื่องสำคัญ ถ้าถามอย่างนี้ ท่านก็คงจะว่าถามซอบกล ที่ต้องกินก็เพื่อให้มีชีวิตอยู่นะซี เราเป็นคนไม่ใช่เทวดา พวกเทวดาท่านไม่ต้องหากิน เทวดาท่านเป็นพวกอิมทิพย์ คนที่ตายไปอยากเป็นเทวดาก็ไม่ใช่อะไรอื่น เพราะจะได้ไม่ต้องหากินนี่เอง ถ้าจะถามต่อไปอีกว่าเมื่อเรากินเพื่อให้มีชีวิตอยู่นั้น ใครเป็นคนสอนให้มนุษย์รู้จักกินล่ะเมื่อถามมาถึงขั้นนี้ บางท่านอาจจะตาเขียวหาว่าถามซอกแซกเกินไป แต่อย่าเพิ่งโกรธกัน เพราะก่อนที่มนุษย์จะรู้จักกินนั้น มันมีเรื่องจะเล่านิทานต้นเรื่องที่จะมีมนุษย์เสียก่อน คือตอนที่จะเริ่มมีมนุษย์นั้นก็เริ่มมาจากการกินนี่แหละ

เรื่องมันเป็นอย่างนี้ คือว่าชาวประเทศกายอานาในทวีปอเมริกาใต้ เขาว่าต้นตระกูลของคนเรานั้นแรกเริ่มเดิมทีอยู่บนฟ้า

เป็นชาวสวรรค์ ไม่ได้เดินดินท่องน้ำอยู่ตามถนนเหมือนอย่างทุกวันนี้ แต่เผอิญเจ้ากรรม วันหนึ่งมีคนบนฟ้าคนหนึ่ง หรือจะเรียกว่าพวกเทวดาก็เห็นจะได้ เทวดาองค์นี้ทำท่าว่าน่าจะเป็นพวกที่ศนาจร ไม่ใช่พวกผู้แทนราษฎร หรือพวก ส.ก. หรือ ส.ข. อะไรพวกนั้น เทวดาองค์นี้เดินท่องๆ ไปตามฟ้า ก็ไปเห็นฟ้าเป็นรูรั่วเข้าแห่งหนึ่ง เกิดสัญชาตญาณอยากรู้อยากเห็นขึ้นมา อยากจะรู้ว่าเจ้ารูนั้นนั่นมันจะทะลุไปถึงไหนกันหนอ จึงไปเอาหาวายมาต่อกันเข้าทำเป็นบันได แล้วก็ไต่ลงมาจนถึงพื้นดินข้างล่าง

เทวดาองค์นั้นประหลาดใจและดีใจที่เป็นเทวดาองค์แรกที่พบโลกใหม่ ได้พบสัตว์ต่างๆ มากมายหลายชนิด ผิดกับบนสวรรค์ซึ่งค่อนข้างจะอึดคืด จึงลองจับสัตว์เหล่านั้นมากินก็อร่อยชอบใจ แต่แทนที่จะอุปไว้กินคนเดียว ก็หันกลับไปไต่บันไดหาวายขึ้นไปบนสวรรค์อีก ร้องบอกพวกพ้องชาวสวรรค์ว่า ไต่ฟ้าลงไปมีแผ่นดินที่อุดมสมบูรณ์ มีของกินมากมาย เราลงไปกินให้สบายกันเถิด พวกชาวสวรรค์ตอนนั้นจะอดอยากหรืออย่างไรก็ไม่ทราบได้ เมื่อได้ยินพวกบอกเช่นนั้น ก็รีบเฮโลลงมายังแผ่นดินเบื้องล่างทางบันไดนั้นจนหมด เหลือเทวดาอ้วนอยู่อันดับสุดท้าย และเป็นเทวดาอ้วนที่สุดบนเมืองสวรรค์ จึงอ้อยอัยเดินไม่ทันเพื่อน ตะกายพยายามจะลอดรูฟ้าลงมา ก็ลอดไม่ได้เพราะรูเล็กติดพุง ค้างอยู่อย่างนั้นเอง ฝ่ายพวกที่ลงมาพอกินอิ่มแล้วจะกลับขึ้นไปอีกก็ขึ้นไม่ได้ เพราะเทพบุตรอ้วนอุดรอยู่ ตกลงชาวสวรรค์เหล่านั้นก็เลยต้องตกค้างอยู่บนพื้นดินเพาะพืชพันธุ์สร้างโลกมนุษย์ขึ้นใหม่ดังที่เป็นอยู่ทุกวันนี้

เรื่องเทวดาลงมาหากินในโลกอย่างที่เราเล่าข้างต้น ของไทยเราก็มียุคที่เคยอ่านหนังสือ ไตรภูมิโลกวิจิตร มาแล้ว ก็คงจะ

นึกได้ว่าในคัมภีร์นั้นได้กล่าวถึงพรหมพวกหนึ่งได้จุติลงมาเกิดในโลกมนุษย์ เป็นต้นตระกูลมนุษย์

แรกเริ่มเดิมทีนั้นพรหมพวกนี้มีรัศมี คือร่างกายตลอดจนเครื่องนุ่งห่มก็มีแสงสว่างกระจ่างแจ้ง เรียกว่าอยู่ที่ไหนก็สว่างที่นั่น ไม่ต้องมีตะเกียงให้แสงสว่างในเวลาใดทั้งนั้น การเดินทางก็สะดวกสบาย นึกจะไปไหนก็เหาะไป ไม่ต้องมียานพาหนะ แต่แล้วก็เกิดเหตุร้ายขึ้นจนได้ คือในตอนนั้นแผ่นดินในโลกเป็นดินเกิดใหม่ ได้เกิดจวันดินมีรูปร่างคล้ายเห็ดงอกงามแผ่เต็มไปหมด นอกจากนี้ยังมีเครื่องดินเจริญงอกงามทอดยอดเลื้อยไปทั่ว ทั้งจวันดิน เครื่องดิน และผิวพื้นดินครั้งนั้นมีกลิ่นหอมฟุ้ง รสชาติก็อร่อยชวนให้เก็บกินยิ่งนัก บรรดาพรหมทั้งหลายที่จุติมาจากอภัสรพรหมโลกก็พากันบริโภครสดิน จวันดิน เครื่องดินกันเป็นประจำ

สิ่งที่คุณเหมือนเป็นอาหารทิพย์ที่พวกพรหมกินเข้าไปนั้น นานวันเข้าก็กลับกลายเป็นเครื่องบั่นทอนตนเอง แสงที่เคยสว่างรุ่งเรืองก็ดับวูบหมดไป เกิดระส่ำระสายมองไม่เห็นวามใครอยู่ไหน ต่างคนต่างตกใจเพราะไม่เคยอยู่ในที่มีมืดมาก่อน แต่เคราะห์ดีที่เกิดพระอาทิตย์พระจันทร์เข้ามาช่วยแก้สถานการณ์ไว้ จึงได้มีแสงสว่างให้มนุษย์ได้ทำงานทำการอะไรบ้าง

ตามที่เราเล่ามาข้างต้นจะเห็นว่ามนุษย์เริ่มต้นด้วยการกินมาก่อน ถึงอาดัมกับอิวาตันตระกูลมนุษย์ของฝรั่งก็มีเรื่องกินเข้าไปแทรกอยู่เหมือนกัน คือไปกินผลไม้ที่พระเจ้าห้าม พระเจ้าโกรธก็เลยไล่ออกจากสวน และเพราะกินผลไม้ นั่นจึงทำให้เกิดลูกหลานสืบมาจนทุกวันนี้

ที่เขียนเพื่อเจือมายืดยาวเช่นนี้ ก็คงจะเนื่องมาจากขวัญเสีย

ตอนน้ำท่วมบ้าน แล้วก็หนีไปถึงเมื่อครั้งน้ำท่วมโลก ไม่มีมนุษย์ เหลืออยู่ จนพวกพรหมที่อยู่ชั้นอาภัสสรพรหมโลกน้ำท่วมไม่ถึง ได้ เสด็จลงมาหาของกินบนโลกที่เกิดใหม่ แล้วกลายมาเป็นมนุษย์ ทุกวันนี้

ที่नावิตกก็คือว่า เมื่อน้ำลดแล้วจะไปทางวันดินเคื่อดินได้ที่ ไหน ผักหญ้าก็คงจะแพงต่อไปอีก

เขียนเรื่องตอนน้ำท่วมทุ่ง ผักบุ้งก็โหรงเหรง อย่างนี้แหละ อย่าถือสาอะไรเลย ●

กินน้อยตายยาก กินมากตายง่าย

คำกล่าวที่ว่า “กินน้อยตายยาก กินมากตายง่าย” จะเกิดจากการวิเคราะห์วิจัยของใครก็ไม่ทราบ แต่มีคนเปรยว่าไม่น่าจะจริง กินน้อยนั้นแหละจะผอมแห้งแรงน้อยตายไปก่อน กินมากจะแข็งแรงเหมือนอย่างชียินก๊วย กินข้าวมือละถัง มีกำลังถือของหนักสองร้อยซั่งได้สบาย

ใครจะถูกใครจะผิดก็ไม่ทราบ ส่วนตัวผู้เขียนเองถือสายกลางมาแต่ไหนแต่ไร กินพออิ่มแล้วก็เลิก ไม่ติดรสอาหาร ข้าวมือเย็นเพียงหนึ่งทัพพีก็พอแล้ว

เรื่องของการกินเท่าที่สำรวจดูจากประวัติศาสตร์พงศาวดาร รู้สึกว่าจะมีอะไรแปลกๆ เป็นเรื่องสนุกน่ารู้มากที่สุดทีเดียว บางคนกินไม่เลือก แต่บางคนก็เลือกอาหาร ในตำนานเก่าของไทยกล่าวถึงการกินเหล็ก ที่ว่ากินเหล็กนี้ก็กินจริงๆ คนกินเป็นถึงเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดิน ในหนังสือ *คำให้การชาวกรุงเก่า* เล่าว่า กว่าพระเจ้าอู่ทองจะสร้างกรุงศรีอยุธยาได้สำเร็จก็ต้องเสวยเหล็กทุกวัน ท่านอาจสงสัยว่าจะเสวยเข้าไปอย่างไรกัน เรื่องนี้มีสาเหตุ คือมีเจ้าที่เจ้าทางหรืออสูรเผ่าที่อะไรก็ไม่รู้มาบอกว่า คนที่จะสร้างเมืองอยู่ที่หนองโสนได้นั้น

จะต้องกินเหล็กได้ ไม่เช่นนั้นเป็นสร้างไม่สำเร็จ พระเจ้าอุทองท่านก็แค้นเหมือนกัน มีรับสั่งให้อาเหล็กมาตะไบให้เป็นผง แล้วผสมกับพระกระยาหารเสวยทุกวัน เรื่องมันก็เท่านี้เอง จะยากเย็นอะไร

บุคคลในวรรณคดีของไทยที่ว่ากินจุมีอยู่ด้วยกัน ๒ คน คนแรกคือชูชก นี่กินจนตาย **“ส่วนว่าเฒ่าทลิตทก ชูชกพฤตอาจารย์บริโศท โภชากระยาหารเหลือขนาด เตโชธาดุมิอาจะผลาญเผา เฒ่าก็ถึงแก่กาลกิริยา”** อย่างนี้คงจะสวาปามเข้าไปมากถึงขนาดแน่นกระเพาะ อีกคนก็คือขุนช้าง เศรษฐีใหญ่เมืองสุพรรณ ก็บ้านท่านนายภข บรรหาร ศิลปอาชา นั่นแหละ ขุนช้างจะกินจุมุมมามอย่างไรท่านคงจะอ่านพบมาแล้วใน *ขุนช้างขุนแผน* ตอนแต่งงานพระไวย ถึงขนาดว่า **“ปะหมูไก่ใส่ลิ้นกินออกชนกระดูกกระเดี้ยวเคี้ยวป่นเป็นแบ่งไป”** แต่เรื่องเหล่านี้เป็นเรื่องในวรรณคดี เราอาจคิดว่าเป็นเรื่องโกหก แต่เรื่องการกินจุนี้มีตัวตนจริงๆ ก็มี และบางทีก็แทบไม่น่าเชื่อ อย่างบางคนกินไข่หวานได้ถึง ๑๑ ฟองครึ่ง

ในสมัยรัชกาลที่ ๓ นั้นมีพระภิกษุรูปหนึ่ง มีสมณศักดิ์เป็นที่พระศีลพรหมจรรย์ เป็นชาวเมืองนครศรีธรรมราช แต่มาจำพรรษาที่วัดบางลำพู (วัดสังเวช) พระรูปนี้มีชื่อเสียงในทางฉันจุ ครั้งหนึ่งพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเลี้ยงพระ เลือกนิมนต์เฉพาะรูปที่ฉันจุเท่านั้น ปรากฏว่าพระศีลพรหมจรรย์ทำคะแนนได้เป็นเยี่ยม คือฉันเปิดได้ถึง ๗ ตัว นี่เป็นสถิติที่ยังไม่มีใครทำลายได้เท่าที่เล่ามานี้เป็นการกินจุแบบไทยๆ ของฝรั่งเขาก็มี จะเล่าให้ฟัง

ในศตวรรษที่ ๑๘ มีช่างเขียนฝรั่งเศสคนหนึ่งชื่อ นายจาค หลุยส์ เดวิด (Jacques Louis David) กินอาหารขนาดธรรมดาเมื่อ



นายจ๊าค หลุยส์ เดวิด (Jacques Louis David)

เข้า มีหอย ๔๘ ตัว ตามด้วยสเต็กอีก ๑ จาน นอกจากนี้ก็มีเนื้อ
ซี่โครงแกะอีก ๔ ชิ้น มันฝรั่ง และปลาอีก ๘ ตัว นี่เป็นรายการกิน
คนเดียว ที่ห้องสมุด Boddlian Library ประเทศอังกฤษ ได้เก็บ
บิลรูนเก่าที่บ้านที่กราคาค่าอาหารของพระเจ้าปีเตอร์มหาราชไว้ว่า
พระเจ้าปีเตอร์กับข้าราชการสำนัก ๑๒ คน ได้รับประทานมื้อเช้าดังนี้
แกะครึ่งตัว ลูกไก่อีก ๑๕ ตัว ตามด้วยเบ็ต ๔๘ ตัว และไข่ ๔๘ ฟอง

การกินครั้งมโหฬารเท่าที่ปรากฏในประวัติศาสตร์การกิน
ของเรานั้นเห็นจะไม่มีครั้งไหนคราวใดที่จะใหญ่โตเหมือนเมื่อครั้ง
เลี้ยงใหญ่ปราสาทวู้ด ประเทศอังกฤษ เมื่อ ค.ศ. ๑๕๖๖ (พ.ศ.
๒๑๐๙) ก็อยู่ในราวแผ่นดินสมเด็จพระมหาจักรพรรดิของไทย ใน
การกินครั้งนั้นปรากฏตามรายการอาหารว่าได้ใช้วัวถึง ๑๐๔ ตัว
เนื้อกวาง ๕๐๐ ตัว แกะ ๑,๐๐๐ ตัว ห่าน ๔๐๐ ตัว ไก่ตอน ๑,๐๐๐
ตัว ไก่ฟ้า ๒๐๐ ตัว นกปากซ่อม ๔๐๐ ตัว ลูกไก่ ๒,๐๐๐ ตัว และ
ยังมีสัตว์ต่างๆ อีกมากมาย การเตรียมอาหารก็ต้องใช้เวลาหลาย
วัน เฉพาะคนงานที่จัดเตรียมอาหารเหล่านี้ต้องใช้คนถึง ๒,๐๐๐
คนเข้าไปแล้ว จึงนับได้ว่าเป็นการเลี้ยงที่ยิ่งใหญ่จริงๆ

นอกจากการกินจุแล้ว คนบางพวกยังมีความเชื่อหรือ
ขนบธรรมเนียมเกี่ยวกับการกินแปลกๆ บางถิ่นถือว่าการกินเป็น
เรื่องสำคัญที่สุด เป็นเรื่องที่ต้องปกปิด ของไทยเราก็เคยถือทิศ เช่น
เวลากินต้องนั่งให้ถูกทิศ มีหนังสือแต่งไว้เป็นหลักฐานว่า “**บริโภค
ผ่นหน้าทางทิศประจิมจะมีอายุ บริโภคผ่นหน้าทางทิศทักษิณ
จะมีทรัพย์ บริโภคผ่นหน้าทางทิศปัจจิม (ประจิม) จะมียศ
ไม่ควรบริโภคบ้ายหน้าทางทิศอุดรเลย**”

ดังนั้นแสดงว่าทิศที่เหมาะสมกับการนั่งกินข้าวจะต้องหันหน้าไป

ทางทิศปรมาจีน (ตะวันออก) ทิศทักษิณ (ใต้) และทิศประจิม (ตะวันตก) จึงจะดี ใครอยากอายุยืน มีทรัพย์ มียศ ก็ต้องเลือกนั่งให้ถูกที่ ทิศอุดร (เหนือ) ไม่ดี แต่จะเท็จจริงอย่างไรไม่ทราบ ผู้เขียนเองก็นั่งกินข้าว นั่งเขียนหนังสือบนโต๊ะตัวเดียวกันแล้วหันหน้าไปทางทิศตะวันตกมาช้านาน ก็ยังไม่มียศถาบรรดาศักดิ์อะไร

นอกจากนี้ยังมีตำรากล่าวถึงหลังจากการกินแล้วอีกว่า **“บริโภคแล้วนั่งร่างกายอ้วน บริโภคแล้วยืนร่างกายแข็งแรง บริโภคแล้วเดินอายุยืน บริโภคแล้ววิ่งโรคกระสายคลาย”** ตำรานี้ผู้เขียนออกจะเห็นด้วย และคิดว่าคนโบราณท่านก็คงจะทดสอบมาแล้ว มีเพื่อนอาวุโสท่านหนึ่ง ท่านกินจุและชอบอาหารมันๆ ท่านกินแล้วท่านก็นั่งอยู่กับที่ ท่านก็อ้วนได้อ้วนดี

แต่อย่างไรก็ตาม ธรรมเนียมต่างๆ เหล่านี้ก็ยังไม่ถือกันเคร่งครัดเท่าใดนัก ไม่เหมือนธรรมเนียมของพวกชาวป่าบางพวกบางถิ่น ที่เขาถือว่าการกินนั้น ถ้าไม่ถูกต้องตามแบบแผนแล้วก็อาจเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้ เพราะในขณะที่กำลังอ้าปากกินอาหารนั้น วิญญาณอาจหนีออกทางปากได้ เรื่องนี้คิดๆ ดูก็ชอบกล ธรรมเนียมไทยโบราณเคยเชื่อกันว่า คนที่หนึ่งเหนียวหรืออยู่ยงคงกระพันนั้น ตอนที่กินข้าวจะตเหนียวชั่วคราว เขาว่าทวารเปิดตอนนี้ คนร้ายจึงชอบดักยิงนักเลงที่หนึ่งเหนียวตอนกินข้าว

ด้วยความเชื่อที่ว่าวิญญาณอาจจะออกมาจากปากในขณะที่กินอาหารนี้เอง พวกซาฟิเนโลในมาดากัสการ์ ซึ่งเป็นเกาะอยู่ในมหาสมุทรอินเดีย ถึงกับต้องปิดประตูหน้าต่างในขณะที่กินอาหารกันทีเดียว เพราะกลัวว่าวิญญาณจะออกมาทางปากแล้วก็จะหนีออกจากบ้านไปเสีย ด้วยเหตุนี้จึงไม่มีใครสามารถเห็นคนพวกนี้ใน

เวลากินอาหาร การป้องกันไม่ให้คนเห็นในเวลากินของชาวบ้านก็เพียงแค่ปิดประตูเสียเท่านั้น แต่ในบางถิ่นถือเคร่งมาก อย่างเรื่องของกษัตริย์โลงโก ขณะเสวยจะไม่ยอมให้ใครเข้าไปเห็นเป็นอันขาด มีเรื่องเล่าว่า ครั้งหนึ่งเคยมีสุนัขตัวโปรดหลุดเข้าไปในห้องขณะที่พระองค์กำลังเสวยอยู่ พระองค์ได้ตรัสสั่งให้มหาดเล็กจับสุนัขตัวนั้นฆ่าทันที

เรื่องที่เป็นโศกนาฏกรรมที่ไม่น่าจะเกิดขึ้นยังมีอีก ตามเรื่องว่า คราวหนึ่งไอรสอายุ ๑๒ ขวบ ได้โผล่เข้าไปอย่างไม่ตั้งใจในเวลาที่พระองค์กำลังเสวยอยู่ก็ไม่มีข้อยกเว้น ถูกจับไปประหารเช่นเดียวกัน แต่คราวนี้ไม่เหมือนกับฆ่าสุนัข ตอนประหารไอรสมิ่การนำออกตระเวนประกาศให้มหาชนทราบว่ามีไอรสมีความผิดฐานไปเห็นพระราชากำลังเสวย ฉะนั้นขอให้ระวังตัวไว้ให้ดี ถ้าจะเข้าเฝ้าก็ต้องดูเวลาให้แน่นอนว่ากำลังทำอะไรอยู่

ที่คนพวกนี้ถือกันอย่างรุนแรงเช่นนี้ ก็เพราะเขาเชื่อกันว่า ถ้าใครไปเห็นพระราชากำลังเสวยเข้า พระราชาจะสวรรคตทันที เรื่องต้องแอบกินนี้พวกชาวป่าบางแห่งถือกันเคร่งครัดมาก

เขาว่าท้องของคนเรานั้นเปรียบเหมือนเหวหรือสุสาน ถือเป็นที่บรรจุบรรดาสัตว์ต่างๆ ไม่ค่อยจะพอได้ง่ายๆ ต้องคอยเติมอยู่เสมอ ฝรั่งเศสเคยเขียนภาพการ์ตูนล้อการกินของมนุษย์ไว้รูปหนึ่ง เป็นรูปคนอ้าปากกว้าง มีเจ้าพวกสัตว์ต่างๆ ผลไม้ เหล้า ฯลฯ กำลังเดินทางเข้ามาในปาก เป็นการแสดงว่าคนเรานั้นกินไม่เลือก มีเมื่อใดเป็นกินเมื่อนั้น คนเราทุกวันนี้จึงถือเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ สมดังเอกชนภาษิตบทหนึ่งที่กล่าวว่า **“การกินเป็นลากอันประเสริฐ การอดเป็นทุกข์อันยิ่ง”** นั้นแล ๐

น้ำพริก-ข้าวคลุกกะปิ

ผมนั่งรื้อกองหนังสือที่วางสุ่ม ๆ สูงท่วมหัวอยู่หลายวันเพราะคิดอะไรไม่ออก ทำให้คิดถึงคนโบราณที่พูดว่า “*ความรู้ท่วมหัวเอาตัวไม่รอด*” นี่ถ้าหนังสือล้นทับ ผมจะเอาตัวรอดได้หรือไม่ยังเป็นปัญหาอยู่

แต่เมื่อนึกเคราะห์ดีที่หนังสือยังไม่ทันล้นก็พบหนังสือดีเข้าเล่มหนึ่ง เป็นตำราอาหารในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตำราอาหารเล่มนี้นับว่าสำคัญมากเพราะเป็นตำรากับข้าวที่พระเจ้าแผ่นดินทรงพระราชนิพนธ์ ผมเองไม่เคยได้ยืมได้ฟังมาก่อนเลยว่าพระเจ้าแผ่นดินประเทศไหนได้พระราชนิพนธ์ตำรากับข้าวไว้เหมือนอย่างพระเจ้าแผ่นดินไทยพระองค์นี้ ถึงแม้ว่าตำรากับข้าวเล่มนี้จะทรงแปลเพราะเป็นตำรากับข้าวฝรั่ง ก็ไม่ใช่เรื่องที่จะพบเห็นกันบ่อยนัก และยิ่งพิเศษขึ้นไปอีกก็คือ ทรงประกอบพระกระยาหารได้เองและอร่อย

ในเรื่องอาหารการกินนั้น เป็นที่ทราบกันดีว่าพระองค์ทรงเป็นอัจฉริยะ ทรงรอบรู้ถึงวิธีการปรุงอาหารแต่ละชนิด ว่าทำอย่างไรจึงจะได้รส ถึงกับว่าเมื่อทรงทราบชื่อเครื่องเสวยว่าเป็นอะไรก็จะทรงวิจารณ์ได้ทีเดียวยว่า สิ่งนี้ควรกินร้อน สิ่งนี้ควรกินเย็น รสอะไรขึ้นหน้าจึงจะดี และรสอะไรตามหลังจึงจะอร่อย เรื่องเกี่ยวกับ



พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว
ทรงทำกับข้าวที่เรือนต้น พระที่นั่งวิมานเมฆ

อาหารการกินของพระองค์มีเรื่องเล่ากันมาก น่าจะนำมาเล่าสู่กันฟัง
มีคนโดยมากเข้าใจกันว่า เมื่อเป็นถึงเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดินแล้ว
ก็ต้องเสวยแต่ของดี ๆ มีคุณค่า หรือมีแต่หมูเห็ดเป็ดไก่กันทุก
มื้อทุกวัน เรื่องอาหารการกินนี้เข้าใจว่าจะเหมือนกันทั้งนั้น ไม่ว่า
จะเป็นเจ้านายระดับไหนหรือคนธรรมดาสามัญอย่างไร การที่กิน
แต่หมูเห็ดเป็ดไก่กันทุกมื้อทุกวันย่อมทำให้เกิดความเบื่อหน่าย
หรือที่เรียกกันว่า “เอียน” รัชกาลที่ ๕ ก็ทรงมีความรู้สึกเช่นนั้น
ยิ่งเป็นกับข้าวฝรั่งด้วยแล้วก็ไม่ค่อยจะโปรดเท่าไรนัก ผลสุดท้าย
ก็มักจะลงเอยที่น้ำพริก

น้ำพริกที่เสวยก็น้ำพริกกะปิอย่างที่บ้านกินกันนั่นเอง มี
เรื่องเล่ากันว่า หม่อมเจ้าหญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล ทรงทำกะปิปล่า
ถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครั้งหนึ่ง ถึงกับทรง
ขอเสวยซ้ำในวันรุ่งขึ้น และการปรุงน้ำพริกของท่านก็พิเศษเป็นที่
พอพระราชหฤทัย จนได้รับพระราชทานรางวัลสร้อยข้อมือ ๑ เส้น
พร้อมด้วยพระราชดำรัสว่า **“ข้าได้กินน้ำพริกของเจ้า ทำให้ข้า
รอดตายไปได้”**

เรื่องน้ำพริกกับกะปิยังมีต่อไปอีก ในตอนปลายรัชกาล
ปรากฏว่าเจ้านายฝ่ายใน มีสมเด็จพระนางเจ้าเสาวภาผ่องศรี
พระบรมราชินีนาถ (สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ)
เป็นต้น โปรดในการทำนา ได้เริ่มมีการพระราชพิธีจรดพระนังคัล
แรกนาขวัญที่นาหลวง คลองพญาไท เป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.
๒๔๕๒ ได้ทรงดำนาและเก็บเกี่ยวด้วยพระองค์เอง พระบาทสมเด็จพระ
เจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ก็ได้เสด็จประพาสที่พญาไทเนื่องๆ

ในครั้งนั้น พระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นชุมพรเขตอุดมศักดิ์

ได้ทรงทดลองปลูกผัก ปรากฏว่าผักเจริญงามดี วันหนึ่งรัชกาลที่ ๕ ได้มีพระราชหัตถเลขาถึงพระยาบุรุษรัตนราชพัลลภว่า มีพระราชประสงค์จะเสวยมะเขือต้มจิ้มน้ำพริกที่พญาไท ได้ทรงสั่งกำชับว่า **“ไม่ต้องมีกับข้าวอื่นก็ได้ กินกันจน ๆ อย่างในเรือเมล็เสียสักที”**

ที่รับสั่งว่ากินจน ๆ อย่างในเรือเมล็นั้น หมายถึงเมื่อครั้งเสด็จประพาสยุโรปครั้งที่ ๒ เมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๐

ในครั้งนั้น ขากลับได้เสด็จฯ โดยเรือเมล็ชื่อ “พม่า” ในตอนเช้าวันหนึ่งขณะที่เรือกำลังแล่นอยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้มีรับสั่งกับพระยาบุรุษรัตนราชพัลลภว่า **“ข้าพฉันไปว่าเสด็จยายทรงปรุงข้าวคลุกกะปิให้กินอร่อยมาก ทำให้ข้าอยากกินข้าวคลุกกะปิ เจ้าเตรียมกะปิและเครื่องต่าง ๆ สำหรับปรุงไว้ให้ข้าพฉันนี้ ข้าตื่นนอนข้าจะคลุกเอง”**

เสด็จยายที่รับสั่งถึงนั้นก็คือสมเด็จพระเจ้าแม่ไหยิกาเธอ กรมพระยาสุดาร์ตนราชประยูร หรือที่ออกพระนามกันเป็นสามัญว่า ทูลกระหม่อมแก้วนั่นเอง ท่านเป็นผู้ที่ทรงอภิบาลบำรุงรัชกาลที่ ๕ มาแต่ยังทรงพระเยาว์ พระยาบุรุษรัตนราชพัลลภเล่าไว้ว่าคราวนี้พระองค์เสวยข้าวคลุกกะปิได้มาก และยังได้ทรงคลุกพระราชทานพระยาบุรุษฯ อีกด้วย

เรื่องการเสวยข้าวคลุกกะปินี้ในพระราชนิพนธ์เรื่อง *ไกลบ้าน* ได้ทรงพรรณนาไว้ตอนหนึ่งเป็นพิเศษ เรียกว่า “บันทึกความหิว” ได้ทรงบันทึกในตอนกลางคืน วันเสาร์ที่ ๑๙ ตุลาคม ร.ศ. ๑๒๖ (พ.ศ. ๒๔๕๐) จะขอคัดตัดตอนมาเพียงเล็กน้อยดังนี้

“สั่งให้ไปบอกพระราชวรินทร์ เวลาเช้าให้ไปบอกให้กูกในเรือหุงข้าวสำหรับกินเวลาเช้า เพราะนึกว่าถ้าหุงเองคงจะทนช้าไม่ได้ กูกเรือนี้เห็นว่าหุงเป็น เคยไม่ดิบสองคราวมาแล้ว พอสั่งเสร็จจิ้มตัวลงนอน รู้ว่าผงลูกแอปเปิ้ลตกถึงกระเพาะเท่านั้น ผีสาวพวกกึ่งปลาเลยไม่หลอก หลับสนิท ครั้นเข้าตื่นขึ้นมา ถามยายฟ้อนว่าอย่างไรเรื่องข้าว สำเร็จหรือไม่ ยายฟ้อนบอกว่าพระราชวรินทร์ไปกำกับให้กูกหุงเอง เปียกบ้างไหมบ้าง สองหม้อแล้วไม่สำเร็จ พอรู้สึกความผิดของตัวเองทันทีว่าไปใช้ให้พระราชวรินทร์ไปสั่ง แก่ไม่สั่งเปล่า ไปชี้หลังนั่งมาติกาจนยายกูกทำอะไรไม่รอดตามเคย จะว่าอะไรก็ได้ ร้องได้แต่ว่า ‘ฮือ ถ้าเช่นนั้น เราต้องหุงเอง’ ยายฟ้อนว่า ‘เจ้าคุณบุรุษหุงแล้ว’ พอล้างหน้าแล้วก็ได้กิน พระยาบุรุษฯ เช็ดคิบบคราวก่อน เลยหุงเปียกไปนิด ยายเสบียงก็ ‘เป็นตริดติดดี ตาศรีคงยศ จะขึ้นไปเวียง เสบียงก็หมด ตาศรีคงยศ อุดแทบตายเอ๋ย’

เหลือกะปิน้ำตาลติดกันขวด เอามาปนกับมะนาวบีบ พริกป่นโรยลงไปหน่อยคลุกข้าวกินกับหมูแฮม แลกับฝรั่งเพลีนอิมสบายดี คงเหมือนเปิดปากถุง ใส่ลงไปหายพ่อง ไม่ได้มาदनอยู่หน้าอก เช่นขนมปังกับเนื้อเลย เวลาลงไปกินข้าวกลางวัน พบพระราชวรินทร์บอกว่ากินข้าวอร่อยจริง ๆ พระราชวรินทร์คำนับแล้วอมยิ้ม”

ดังนั้นจะเห็นว่ากะปิเป็นเครื่องปรุงรสหรือเป็นกับข้าวง่ายๆ ที่คลุกข้าวกินอร่อย เคยเห็นคนเอากะปิคลุกข้าว หั่นหัวหอมลงไป โรยกากหมูอีกนิดหน่อย ก็เห็นเขากินอย่างเอร็ดอร่อย กะปิดูจะมีอิทธิพลอยู่มาก แม้แต่กะปิเปล่าๆ คลุกข้าวก็อร่อย

มีนิทานโบราณปนพงศาวดารอยู่เรื่องหนึ่งคือ เล่ากันว่าครั้งหนึ่งสมเด็จพระนเรศวรมหาราชและสมเด็จพระเอกาทศรถเสด็จประพาสทะเล ถึงตำบลตะโหนดหลวงและสามร้อยยอดแล้วเลยไปถึงเขาเขี้ยว ตามเรื่องราว วันหนึ่งพวกวิเศษหรือชาวเครื่องนำเครื่องเสวยไปถวายไม่ทัน พวกชาวเขาที่อยู่ในบริเวณนั้นเห็นทั้งสองพระองค์ไม่มีอะไรเสวย จึงนำอาหารที่ตนมีอยู่คือข้าวกับกะปิเข้าไปถวาย ทั้งสองพระองค์ก็เสวยข้าวคลุกกะปิอย่างเอร็ดอร่อย จากเรื่องนี้เป็นเหตุให้เขาภูนั้นได้ชื่อว่าเขาเสวยกะปิสืบมาจนทุกวันนี้

นี่ก็จะเห็นว่าพระเจ้าแผ่นดินแต่โบราณก็ไม่รังเกียจข้าวคลุกกะปิเหมือนกัน พระองค์เสวยกันง่ายๆ ทั้งนั้น ไม่จำเป็นต้องเสวยของดีทุกมื้อไป

กล่าวกันตามความเป็นจริง คนไทยกินง่ายเพราะกินเพื่ออยู่ ทุกวันนี้ผมบางวันไม่มีอะไรก็เอาข้าวคลุกน้ำพริก ถ้ามีปลาทุสมด้วยนิดหน่อยก็กินข้าวอิ่มเหมือนกัน ไม่ต้องมีอะไรมาก ประเทศเพื่อนบ้านของไทยก็มีน้ำพริกกินกัน ทางพม่าก็ถือว่าน้ำพริกเป็นอาหารหลัก

ความจริงเรื่องของกะปามีเรื่องพูดได้มาก แต่ไปเกี่ยวข้องกับราชการงานเมืองและภาษา จะเล่าต่ออีกสักตอนหนึ่ง ●

กะปิเป็นเหตุ

คราวก่อนเล่าเรื่องข้าวคลุกกะปิแล้วนี่ก็อยากกิน เดินหา
ร้านขายข้าวคลุกกะปิจนทนหิวไม่ไหวก็เลยกินข้าวแช่แทน เพราะ
มีกะปิทอดเป็นกับ ระวังความอยากกินกะปิไปได้บ้าง

ความจริงเรื่องของกะปิเป็นเรื่องที่เคยเกิดเหตุวุ่นวายมาแล้ว
ครั้งหนึ่งในวงราชการ ทำให้ราษฎรเดือดร้อน ข้าราชการถือโอกาส
รีดไถชาวบ้าน ต้นเหตุก็ดูเป็นเรื่องเล็กน้อย แต่เรื่องบานปลาย
เพราะผู้มีอำนาจหน้าที่เข้าใจผิดและมีผู้คิดไม่ชอบผลสมโรง

เรื่องเกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๔ คือในครั้งนั้นมีผู้แต่งหนังสือ
ถวายฎีกา และในฎีกานั้นมีกล่าวถึงกะปิ แต่ไม่ใช่คำว่ากะปิอย่าง
ชาวบ้านคนไทยใช้กัน กลับไปใช้คำว่า “งาปิ” แทน การที่ใช้คำ
ว่า “งาปิ” ก็ประสงค์ที่จะให้ตรงกับภาษาพม่า ครั้นเมื่อรัชกาลที่
๔ ทรงทราบก็กริ้วว่าอุตริ รับสั่งให้เขียนประกาศสั้นๆ ไปปิดไว้ที่
กำแพงหน้าพระที่นั่งสุทไธสวรรย์ คือกำแพงพระบรมมหาราชวัง
ด้านตะวันออก มีความว่า

“ห้ามเรียกกะปิว่างาปิ แต่ให้เรียกว่าเหื่อเคย หรือจะ
คงเรียกว่ากะปิต่อไปก็ตามใจ ให้ประกาศแก่ราษฎรได้รู้โดย
ทั่วกัน”