

พิมพ์ที่
สำนักพิมพ์
สารคดี

ครัวไทย

น. พลายน้อย

ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์
ประจำปี ๒๕๕๓

สารพันเครื่องใช้ในครัว ที่ปัจจุบันอาจไม่มีให้เห็นแล้ว



มนุษย์สร้างคำพูดขึ้นมา ชีตเขียนถ้อยคำลงบนแผ่นดินเหนียว ผืนหนัง ไม้ไผ่ และกระดองเต่า

การค้นพบกระดาษและการพิมพ์ ทำให้หนังสือมีรูปลักษณะที่พกพาได้สะดวก และเผยแพร่ไปในวงกว้างอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อนในประวัติศาสตร์ การพิมพ์ช่วยสถาปนาภาษาของแต่ละชาติให้มั่นคง ช่วยให้ภาษาของสามัญชนแพร่หลาย ทำให้คนอ่านออกเขียนได้เพิ่มสูงขึ้น และขยายวงกว้างออกไปนอกวงผู้นำและนักบวช

และแท้จริงแล้ว การพิมพ์หนังสือคือการเปลี่ยนแปลงอย่างถึงรากถึงโคนทั้งทางความคิดและสังคม

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๗

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมสำนักหอสมุดแห่งชาติ

ส. พลายน้อย.

ครุฑไทย.-กรุงเทพฯ : สถาพรบุ๊คส์, ๒๕๕๘.

๑๘๔ หน้า.

๑. ครุฑไทย. ๒. อาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

๖๔๓.๓

ISBN 978-616-00-2200-7

ผู้ช่วยบรรณารักษารบริหาร : วสันต์ พร้อมมิตรญาติ

บรรณารักษารเล่ : วีรวรรณ ภิญญรัตน์ พิสูจน์อักษร : ณัฐณี กิ่งแก้ว กันติกร ระณีบุญ

ออกแบบปก/จัดรูปเล่ม : เอกอนันต์ ศิริเลิศฤทัย

พิมพ์ที่ : บริษัท วี.พรินท์ (๑๙๙๑) จำกัด

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

กรรมการผู้จัดการ/บรรณารักษารบริหาร : วรพันธ์ โลกิตสถาพร

รองกรรมการผู้จัดการ : สมุทศิญา โลกิตสถาพร

รองบรรณารักษารบริหาร/ผู้จัดการฝ่ายผลิตและศิลปกรรม : ธัญภาภัทร์ พองไชย

ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิกะไชย ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจการ : นฤเบศ สมฤทธิ์

ผู้จัดการฝ่ายลิขสิทธิ์ต่างประเทศ : เจติยา โลกิตสถาพร

หัวหน้าหน่วยประชาสัมพันธ์ : อารินา ศิริบุญ

คณะที่ปรึกษา

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

ที่ปรึกษาด้านกฎหมาย : ธนกร กองเพ็ง



จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

๑๘ ซอยลาดปลาเค้า ๖๓ ถนนลาดปลาเค้า แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๕๕-๖ โทรสาร ๐ ๒๙๔๐ ๓๙๗๐

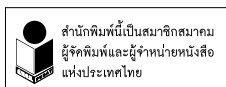
กองบรรณารักษาร : spbbooks.sarakadee@gmail.com

กองบรรณารักษารคัสสรต้นฉบับ : satapornbooks.editor@gmail.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com

www.satapornbooks.com

หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์ สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือใหม่ให้ท่าน โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อมรายละเอียดการชำรุดไปตามที่อยู่ด้านบน หรือ โทร. ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๕๕-๖ ต่อ ๒๑, ๕๔



สำนักพิมพ์นี้เป็นสมาชิกสมาคม
ผู้จัดพิมพ์และผู้จำหน่ายหนังสือ
แห่งประเทศไทย

คำนำสำนักพิมพ์

ในสมัยปัจจุบันอาหารหาได้ง่าย ไม่ว่าจะไปนั่งกินอย่างที่ปรั่ง
สุกใหม่ตามร้าน หรือซื้อที่ทำไว้แล้วกลับไปรับประทานที่บ้าน
จนดูเหมือนว่า “ครัว” จะหย่อนความสำคัญไปจากวิถีชีวิตผู้คน

หนังสือ *ครัวไทย* เล่มนี้จะพาผู้อ่านย้อนอดีตไปสู่วันวาน
ที่ห้องครัวยังเป็นพื้นที่สำคัญประจำของทุกบ้าน ในสมัยที่ความ
ชำนาญในงานบ้านการครัวของหญิงสาว เป็นสิ่งหนึ่งที่พ่อแม่
ผู้ชายจะพิจารณา เวลาที่ยังไม่มีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ไม่มีเตาแก๊ส
ผู้อ่านจะได้ทำความรู้จักกับเครื่องใช้ไม้สอยในครัวไทย ซึ่งทำมาจาก
วัสดุในท้องถิ่น สะท้อนภูมิปัญญาของคนแต่โบราณ เครื่องใช้
หลายอย่างไม่หลงเหลือให้เห็นอีกแล้ว

แม้ไม่สามารถหยุดการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้ครัวไทย
เปลี่ยนไปได้ แต่การเรียนรู้และทำความเข้าใจเรื่องราวต่างๆ
เกี่ยวกับครัว รวมถึงเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยที่เกี่ยวข้องกัน ก็เป็น
สิ่งที่น่าสนใจไม่น้อย

พิมพ์คำสำนักพิมพ์

คำนำ

ตามประเพณีของไทยสมัยโบราณ เมื่อแต่งงาน ฝ่ายเจ้าบ่าวจะต้องปลูกเรือนหอเพื่อใช้เป็นที่อยู่อาศัย ด้วยเหตุนี้จึงเกิดสำนวนถามไถ่กันขึ้นว่า “มีเรือนแล้วหรือยัง” “ออกเรือนแล้วหรือยัง” ถ้าตอบว่ามีเรือนแล้วหรือออกเรือนแล้ว ก็แสดงว่าแต่งงานแล้ว อีกคำหนึ่งซึ่งใช้กันอยู่คือ “มีครอบครัว” คำนี้มีความหมายชัดเจนว่ามีเรือนมีครัว

เรือนไทยสมัยก่อนจะปลูกครัวแยกออกจากเรือนที่อยู่ เพราะครัวสมัยก่อนใช้ฟืนซึ่งจะมีควันไฟ โดยทั่วๆ ไปแล้ว ครัวจะอยู่ปลายสุดนอกชานเรือนหรือด้านหลังเรือน และสร้างแบบโปร่งๆ เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ง่าย ตามปกติคนที่ไม่คุ้นเคยกับเจ้าของบ้านเขาจะไม่ให้เข้าไปถึงในครัว เพราะเป็นสถานที่ที่ไม่เจริญตาเท่าไรนัก แต่ถ้าเป็นคนสนิทคุ้นเคยกันก็ไม่ห้ามหวงอะไร จึงมีสำนวนพูดถึงคนที่ไว้วางใจว่า “เข้าได้ถึงกันครัว”

ในปัจจุบันครัวแบบไทยกำลังจะหมดไป เครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ ก็เปลี่ยนไปมาก คนรุ่นใหม่ที่อยู่ในเมืองไม่เคยเห็นชีวิตแบบเก่าของไทย จนถึงบางแห่งต้องจำลองลักษณะครัวไทยไว้ให้เด็กรุ่นใหม่ได้ศึกษา แต่ส่วนมากก็ยังไม่เข้าใจถึงกรรมวิธีที่คนแต่ก่อนปฏิบัติ เพราะเท่าที่พบปะคุยกัน หลายคนไม่เข้าใจภาษาที่ใช้พูดกันในครัวว่าหมายถึงอะไร

เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๘ เพื่อนคนหนึ่งออกหนังสือเกี่ยวกับแม่บ้านการครัว ได้ขอให้ผู้เขียนช่วยเขียนเรื่องลงพิมพ์เป็นประจำ จึงนึกได้ว่าน่าจะเขียนเกี่ยวกับเรื่องครัวไทย เพราะผู้เขียนเคยเข้าครัวหุงหาอาหารแบบครัวไทยสมัยเก่ามาตั้งแต่เป็นเด็ก ซึ่งในสมัยนั้นยังหุงข้าวด้วยหม้อดิน มีกรรมวิธีต่างๆ ที่คนรุ่นใหม่อาจไม่ทราบ เมื่อเขียนแล้วปรากฏว่าเป็นที่สนใจของผู้อ่าน เนื่องจากได้แทรกประวัติ ตำนาน ความเชื่อ และเกร็ดเบ็ดเตล็ดต่างๆ ไว้ด้วย เป็นความรู้ที่ไม่จืดชืดจนเกินไป

พิมพ์คำสำนักพิมพ์เห็นว่าเรื่องครัวไทยเป็นเรื่องที่ให้ความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นอยู่ของคนไทยในอดีตได้ดีพอสมควร จึงได้ขอจัดพิมพ์รวบรวมเป็นเล่ม ซึ่งหวังว่าผู้อ่านที่เคยสนับสนุนคงจะพอใจ เพราะได้แก้ไขเพิ่มเติมสาระความรู้ขึ้นอีกหลายแห่ง

ส. พลายน้อย

สารบัญ

จวัก	๙
.....	
เตา	๑๕
.....	
หม้อ	๒๕
.....	
เสวียน	๓๔
.....	
กระทะกับตะหลิว	๔๒
.....	
ครกกับสาก	๕๓
.....	
กว่าจะเป็นกะทิ	๖๕
.....	
ถ้วยโถโอชาม	๗๕
.....	
ส้อมกับข้าว	๘๖
.....	

ปิ่นโต-หม้อยา	๙๔
.....	
กะลามะพร้าว	๑๐๔
.....	
เปิบข้าว	๑๑๒
.....	
ตะเกียบ	๑๑๙
.....	
ช้อน	๑๒๕
.....	
ช้อนส้อม	๑๓๐
.....	
ไม้จิ้มฟัน	๑๓๕
.....	
เสียนหมาก	๑๔๒
.....	
กระโถน	๑๖๐
.....	
โถ่งอ่าง	๑๗๔
.....	



จ วก

ครั้งหนึ่งเคยมีคนถามว่า “แม่ครัว” กับ “แม่เรือน” เหมือนกันหรือไม่ ก็ตอบเขาไปตามเข้าใจว่า ตามรูปคำแล้วไม่เหมือนกัน ตามความหมายในปัจจุบัน “แม่ครัว” หมายถึงคนทำครัวที่เป็นหญิง ซึ่งไม่ได้มีสถานะเหมือนกันไปหมดทุกคน บางคนอาจเป็นลูกจ้าง บางคนอาจเป็นคนในบ้านเอง โดยทั่วๆ ไปแล้วไม่ได้หมายถึงผู้เป็นใหญ่ในเรือน

ส่วนคำว่า “แม่เรือน” นั้นหมายถึงเป็นผู้ปกครองเรือน เป็นใหญ่กว่าแม่ครัว แต่ส่วนมากก็เป็นแม่ครัวเสียเอง เพื่อใช้เสนอห้ปลายจวักผูกใจพ่อบ้านให้อยู่กับเหย้าเฝ้ากับเรือน ถ้าว่าตามประเพณีไทยแล้วคนทำครัวไม่ใช่ผู้ชาย จะมีก็แต่ผู้หญิง เพราะฉะนั้นคำว่า “พ่อครัว” จึงเอาไปใช้ในตำแหน่งหัวหน้าครอบครัวเสียมากกว่า แต่ก็ใช้กันเฉพาะในสมัยโบราณเท่านั้น

ในสมัยต่อมาเปลี่ยนจากพ่อครัวมาเป็นพ่อบ้านเพื่อให้เข้าคู่กับแม่เรือน แล้วคำว่าพ่อครัวก็เอาไปใช้กับคนทำครัวที่เป็นผู้ชายเสียจะได้เข้าคู่กับแม่ครัว ในปัจจุบันนี้ผู้ชายเป็นพ่อครัวทำกับข้าวกันมากขึ้น คุณจะเก่งกว่าผู้หญิงเสียอีก ทำให้นึกถึงนิยายสมัยก่อนโน้นเรื่อง เมื่อหญิงเป็นชาย ผู้ชายก็ทำครัว เลี้ยงลูกแทนภรรยา

แม่ครัวในประเทศอื่นๆ จะเหมือนไทยหรือเปล่าไม่ทราบทางเขมรก็ดูเหมือนจะเรียกว่า “คนครัว” (เนียกครัว) เป็นกลางๆ ไม่บอกเพศ และเรียกครัวเหมือนกับไทย ทางอีสานเรียกครัวยาวออกไปคือเรียกว่า “เฮือนครัว” คือเรือนที่ใช้เป็นที่ปรุงอาหารหรือบางทีก็เรียกว่า “เฮือนไฟ” ก็แปลว่าเรือนไฟ เพราะเป็นที่ติดไฟหุงข้าวต้มแกง

ในปัจจุบัน ทั้งคำว่า “แม่ครัว” และ “แม่เรือน” ดูจะเลือนหายไปจากชีวิตประจำวันของคนไทย ไม่เหมือนสมัยโบราณที่ครอบครัวใหญ่ๆ มีคนมาก จำเป็นจะต้องมีแม่ครัวไว้ประจำ เพราะแม่เรือนเป็นแต่ผู้บริหารงานในบ้าน ดูแลความเรียบร้อยเท่านั้น ครั้นเหตุการณ์เปลี่ยนแปลงไป คนในบ้านน้อยลง ไม่มีความจำเป็นจะต้องใช้แม่ครัว แม่เรือนก็ลงมือเป็นแม่ครัวเสียเองเป็นการประหยัดไปในตัว

ความจริงแล้วแม่เรือนทุกคนก่อนที่จะได้ตำแหน่งนี้ คือ ก่อนแต่งงาน ก็จะต้องรับการอบรมสั่งสอนให้เป็นแม่ครัวมาก่อน ทั้งนั้น เพราะตามคติโบราณถือว่าหน้าที่สำคัญของผู้หญิงคือการรู้จักงานบ้านการครัว ถ้าใครหุงข้าวต้มแกงไม่เป็นก็ออกจะเสียราคาไปสักหน่อย สุนทรภู่แต่งกลอนสอนหญิงไว้ว่า “จงรีบพินต้นก่อนภัสดา น้ำล้างหน้าหาไว้ให้เสร็จสรรพ จึ่งหุงข้าวต้มแกงแต่งสำรับ จัดประทับเทียบทำให้น้ำนวล” หรืออย่างที่ครูแจ้แต่งกลอนตอนแต่งงานนางศรีมาลา ผู้เป็นแม่ก็สอนว่า “อันลูกผัวเจ้าอย่ากลัวจะพลัดพราก ถ้าอ้อมปากอ้อมท้องหาทิ้งไม่ เบี้ยวหวานจานเจือให้เหลือใจ ถึงจะใสคอส่งไม่ลงเรือน” นี่ก็ตรงกับที่กล่าวไว้ข้างต้นเรื่องเสน่ห์ปลายจวัก

สมัยเด็กๆ เคยทายกันว่า “อะไรเอ่ย หน้าจอกออ่อน กินก่อนคนทุกวัน” สมัยนี้อาจนึกไม่ออกเพราะไม่ได้ใช้กันเสียแล้ว แต่สมัยก่อนต้องมีประจำทุกครัว เป็นของจำเป็นต้องใช้ วัสดุที่ทำก็ดูไม่มีค่าอะไร คือเขาเอากะลามะพร้าวแก่ๆ มาตัดให้เป็นรูปค่อนข้างกลม แล้วทำด้ามสำหรับถือยาวๆ ใช้ตักแกงตักข้าวได้ ของสิ่งนี้เรียกกันตามธรรมดาสามัญว่า “กระຈ່” ชาวบ้านบางคนก็เรียกว่า “ตั่วก” (ตะหวก) คำนี้ใช้ได้ทั้งทางดีและทางไม่ดี ทางดีก็อย่างที่กล่าวมาข้างต้นคือ “เสน่ห์ปลายจวัก” ทางไม่ดีก็คือเอาไปใช้พูดว่าผู้หญิงที่ชอบทำนางอวว่า “ทำนางอเป็นจวัก”

หรือ “ทำหน้าที่เป็นตวักเสียว” ที่เปรียบกับจวักกัเพราะจวักมีรูปร่างงอ อย่างคำทายเล่นที่ว่า “หน้างอคออ่อน” ที่เอาไปใช้เป็นสำนวนอีกคำหนึ่งก็คือ “จวักไม่รู้รสแกง” หมายถึงอยู่ใกล้เสียเปล่าไม่ได้ประโยชน์ เหมือนอย่างจวักที่ใช้ตັกแกงอยู่เป็นประจำ ก็ไม่รู้รสรสแกงเป็นอย่างไร

สรุปว่าจวักหรือกระจำ เอาไปใช้ได้ทั้งดีและไม่ดี พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงพระราชปรารภเกี่ยวกับเรื่องนี้ไว้ตอนหนึ่งว่า “จวักของไทยนั้น ชาวไทยถือลัทธิและใช้ก็เคียงกันอยู่เอง ก็เมื่อยามใช้เอามาตັกข้าวกวนแกง ซึ่งจะขึ้นด้วยขึ้นแกงขึ้นสำหรับเป็นของดีของมงคลที่จะกลืนกินเข้าไป แต่ชื่อแห่งจวักนั้นเป็นของหยาบสำหรับไว้ดำไว้ว่า จะเอาสับเสี่ยงอะไรเล่า หรือถ้าเจ้าขุนมูลนายเอาสิ่งนั้นสับโขกตีบ่าวไพร่ ก็ถือว่าเป็นอัปมงคลใหญ่ ฟ้องร้องจนถึงหลุดค่าตัวทาส”

ได้กล่าวมาแล้วว่า จวักใช้สำหรับตັกแกงหรือใช้คนของเหลวๆ แต่เวลาใช้ คนโบราณก็มีข้อห้ามไม่ให้ใช้จวักตັกชิมมีเรื่องเล่าว่า เมื่อครั้งรัชกาลที่ ๕ เสด็จประพาสต้นไปถึงบางหลวง-อ้ายเอียง ได้ทรงแวะพักที่บ้านนายช้าง ซึ่งต่อมาได้รับพระทอนตั้งเป็นที่มั่นปดพิพัตถฎวนารถ) บรรดาข้าราชการบริพารต่างช่วยกันหุงหาอาหาร ตอนนั้นกรมหลวงประจักษ์ศิลปาคมได้ตามเสด็จ

ไปด้วย ได้เข้าช่วยทำครัว ตอนหนึ่งได้ทรงใช้จวักตักแกงขึ้นชิม นางพลับภรรยานายช่างเห็นทำอย่างนั้นก็ห้ามว่าเป็นผู้ดีเขา ไม่ทำกันอย่างนี้ คุณเป็นเรื่องเสียหรือไม่เป็นมงคลไป คนโบราณ เชื่ออะไรแปลกๆ อีกเช่นว่า จวักหักในมือพวกบ่าวไพร่ร้อนใจ เรียกกันว่าอุบาทว์พระอินทร์ ต้องทำพิธีแก้อัปมงคล



ทัพพีทองเหลือง

จวักหรือกระจ่ำนั้นเป็นของใช้พื้นบ้านมาตั้งแต่โบราณ ชาวบ้านชาวเมืองใช้กันอยู่ทั่วไป แต่ในร้ววัง พวกทำเครื่องต้น และเครื่องเสวยของเจ้านายหรือขุนนางผู้มีบรรดาศักดิ์สูงเล็กใช้ไป นานแล้ว โดยเปลี่ยนมาใช้ทัพพีทองเหลืองทำรูปเหมือนช้อนใหญ่

จวักจะเป็นภาษาอะไรไม่ทราบ แต่สันนิษฐานกันว่าน่าจะเป็นคำไทยที่ร่อนเสียงไป คำเดิมน่าจะเป็น “จ่าจัก” คำว่า “จ่า” หมายถึงหัวหน้า เช่น จ่าฝูง ส่วนคำว่า “จัก” หมายถึงตัก เช่น



กระຈ่ำโบราณ จะใช้หว่ายผูกกะลากับด้าม ไม่ใช่ตะปู

วักน้ำ ในบรรดาข้อที่ใช้วักใช้ตัก จวักมีลักษณะใหญ่กว่า
เครื่องวักเครื่องตักอย่างอื่น เท่ากับว่าเป็นหัวหน้า หรือเป็นจ่า
ของเครื่องวักทั้งหลาย จึงเรียกกันว่า “จ่าวัก” แล้วร่อนเหลือ
เพียงจวัก ส่วนคำว่า “กระຈ่ำ” คล้ายคำในภาษาอินดูสถาน
ที่เขียนว่า Karccha จะออกเสียงว่า การ์ชา หรืออย่างไรไม่ทราบ
และคำนี้ก็ว่ามาจาก Kafcha ในภาษาเปอร์เซีย ซึ่งแปลว่า ข้อ
ดูตามเรื่องก็ใกล้เคียงไปอีกนิดชิดเข้าไปอีกหน่อย แต่จะผิดหรือถูก
ก็ไม่ทราบ เพราะเป็นเรื่องก่อนเกิด



เตา

เมื่อเขียนเรื่องเครื่องครัวตอนแรกออกไปแล้ว เพื่อนคนหนึ่ง เขาทักว่าแกแล้วเห็นจะหลง ก็ถามเขาอย่างงงๆ ว่ารู้ได้อย่างไร เขาก็บอกว่าเห็นตั้งต้นเขียนถึงครัวไฟ แต่ไม่กล่าวถึงเตาไฟเลย กลับไปเขียนถึงกระຈາຈັກ ก็ต้องยอมรับว่าจริง แต่ไม่ใช่เพราะหลง เป็นแต่ไหลไปเท่านั้น คือไปเอยถึงเส้นหีบปลายຈັກเข้า ก็เลยไหลเรื่อยเปื่อยเรื่องຈັກกระຈາไปเสีย ฉะนั้นตอนนี้ก็กลับไปเล่าถึงเตาไฟ ซึ่งเป็นหลักสำคัญของครัวต่อไป

ในสมัยโบราณไทยเราใช้หม้อดิน เตาไฟที่ใช้กับหม้อดิน ก็มีหลายแบบ มีตั้งแต่ของธรรมดาๆ ไม่ต้องซื้อ ไปจนถึงของดีมีราคา ถ้าเป็นแบบโบราณอยู่ตามชนบท หรือเดินทาง เคลื่อนย้ายไปเรื่อยๆ อย่างพวกกองเกวียน ก็ใช้เตาทำด้วยก้อนเถ้า คือก้อนหินที่มีขนาดไล่เลี่ยกันวางเป็นสามแถว หรือมีอิฐจะใช้

ก่อนอิฐแทนก็ได้ เตาแบบก้อนเส้าเป็นของที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะเป็นแบบธรรมชาติ วางบนพื้นดินที่เหนียวก็ได้ แต่ถ้าไปใช้บน ครุยกพื้นหรือเรือนไฟ ก็ต้องมีแม่เตาไฟรองเพื่อกันไฟไหม้ขึ้น



หม้อดินตั้งบนก้อนเส้า

“แม่เตาไฟ” เป็นกรอบไม้สี่เหลี่ยมสูงประมาณ ๖-๗ นิ้ว ภายในกรอบอัดดินให้แน่นเพื่อกันความร้อนไม่ให้ถึงพื้น แม่เตาไฟนี้จะใช้วางก้อนเส้าหรือเตาวงก็ได้ เพราะเป็นเตาที่ใช้พื้นเหมือนกัน “เตาวง” เป็นเตาดินเผาทำเป็นรูปวงโค้ง มีช่องสำหรับใส่ฟืน ที่ขอบด้านบนมีปุ่มยื่นออกมา ๓ ปุ่ม สำหรับรองรับหม้อหรือภาชนะที่ตั้ง



เตาที่ตั้งบนแม่เตาไฟ

(ที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/337042>)

เตาอีกอย่างหนึ่งเรียกว่า “เตาเซิงกราน” เป็นเตาดินเผา ลักษณะคล้ายเตาวง แต่เซิงกรานมีพื้นหรือชานติดกับตัวเตา ยื่นออกมาข้างนอกสำหรับวางฟืน เตาแบบเซิงกรานนี้ไม่ต้องมีแม่เตาไฟ เพราะมีพื้นติดกับตัวเตา เป็นการป้องกันไม่ให้ไฟติดพื้น อยู่แล้ว สามารถยกเคลื่อนย้ายได้สะดวก