

พิมพ์
สำนักพิมพ์

เรื่อง ข้างสำหรับ



นานาสาระ ว่าด้วยประวัติ ตำนาน และความเป็นมาของอาหาร

น. พลาชน้อย

ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ปี ๒๕๕๓

เรื่อง ข้างสำหรับ

น. พลาชน้อย

มนุษย์สร้างคำพูดขึ้นมา ชีตเขียนถ้อยคำลงบนแผ่นดินเหนียว ผืนหนัง ไม้ไผ่ และ
กระดองเต่า

การค้นพบกระดาษและการพิมพ์ ทำให้หนังสือมีรูปลักษณะที่พวกเราได้สะดวก
และเผยแพร่ไปในวงกว้างอย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนในประวัติศาสตร์ การพิมพ์ช่วย
สถาปนาภาษาของแต่ละชาติให้มั่นคง ช่วยให้ภาษาของสามัญชนแพร่หลาย ทำให้คน
อ่านออกเขียนได้เพิ่มสูงขึ้น และขยายวงกว้างออกไปนอกวงผู้นำและนักบวช

และแท้จริงแล้ว การพิมพ์หนังสือคือการเปลี่ยนแปลงอย่างถึงรากถึงโคน
ทั้งทางความคิดและสังคม

พิมพ์คำ

สำนักพิมพ์

สารคดี

ลำดับที่ ๖๙๒

เรื่องข้างสำหรับ

ส. พลายน้อย : ผู้เขียน

พิมพ์ครั้งแรกโดยพิมพ์คำสำนักพิมพ์ : มกราคม ๒๕๕๙

ราคา ๒๓๕ บาท

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

© สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๗

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมสำนักหอสมุดแห่งชาติ

ส.พลายน้อย.

เรื่องข้างสำหรับ.-กรุงเทพฯ : พิมพ์คำ, ๒๕๕๙.

๒๗๒ หน้า.

๑. ความรู้ทั่วไป. I. ชื่อเรื่อง.

๐๓๐

ISBN 978-616-00-2398-1

ผู้ช่วยบรรณารักษ์บริหาร : วสันต์ พร้อมมิตรญาติ

บรรณารักษ์ : วีรวรรณ ภูมัญรัตน์ พิสูจน์อักษร : ณัฐณี กิ่งแก้ว นุชนภา อยู่ชมสุข

ออกแบบปก/จัดรูปเล่ม : เอกอนันต์ ศิริเลิศฤทัย

พิมพ์ที่ : บริษัทพิมพ์ดี จำกัด

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

กรรมการผู้จัดการ/บรรณารักษ์บริหาร : วรพันธ์ โลกิตสถาพร

รองกรรมการผู้จัดการ : สุภคชญา โลกิตสถาพร

รองบรรณารักษ์บริหาร/ผู้จัดการฝ่ายผลิตและศิลปกรรม : ธัญภักดิ์ ฟองไชย

ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิกกะไชย ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจกรรม : นฤเบศ สมฤทธิ์

ผู้จัดการฝ่ายลิขสิทธิ์ต่างประเทศ : เจติยา โลกิตสถาพร

หัวหน้าหน่วยประชาสัมพันธ์ : อาริษา ศิริบุญ

คณะที่ปรึกษา

ที่ปรึกษาด้านบรรณารักษ์ : 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

กองบรรณารักษ์ : spbbooks@hotmail.com

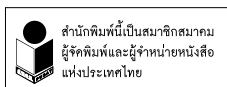
กองบรรณารักษ์จัดสรรต้นฉบับ : satapornbooks.editor@gmail.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com

www.satapornbooks.com

หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์ สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือใหม่ให้ท่าน โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อม

ระบรายละเอียดการชำรุดไปตามที่อยู่ด้านบน หรือ โทร. ๐ ๒๙๔๐ ๓๘๕๕-๖ ต่อ ๒๑, ๕๔



คำนำสำนักพิมพ์

เมื่อไม่นานมานี้ ทางพิมพ์คำสำนักพิมพ์ได้ตีพิมพ์หนังสือ *ครัวไทย* ซึ่งมาจากการรวบรวมและปรับปรุงต้นฉบับที่วาดด้วยเรื่องข้าวของเครื่องใช้ในครัว ผลงานของ ส. พลายน้อย เสร็จสมบูรณ์ไปแล้ว ต่อมาได้รับต้นฉบับ *เรื่องข้างสำหรับ* มาอีกเรื่อง ก็นับว่าเข้าคู่กับเรื่อง *ครัวไทย* ได้เป็นอย่างดี เพราะขยับจากการเล่าเรื่องเกี่ยวกับข้าวของเครื่องใช้ในครัวมากล่าวถึงเรื่องของกิน ทั้งอาหารจานหลัก เครื่องปรุง เครื่องดื่ม ขนม เช่น พริกไทย เกลือ มะยม สุนัข ปาท่องโก๋ ไปจนถึงเครื่องเซ่น

การเล่าเรื่องนั้นคงเสน่ห์ของ ส. พลายน้อย ที่ไม่ใช่แต่เพียงให้ข้อมูลความรู้ตรงๆ แต่ได้มีการสอดแทรกเกร็ด ทั้งเรื่องเล่าจากประสบการณ์ส่วนตัว นิทาน ตำนาน เอกสารโบราณ พงศาวดาร ทั้งของไทยและต่างประเทศ ทำให้ *เรื่องข้างสำหรับ* ในมือผู้อ่านเล่มนี้ มีรสชาติกลมกล่อมอย่างยิ่ง

และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ การหาความรู้เกี่ยวกับเรื่องราว
เช่นนี้ ยังเป็นการช่วยรักษาและสืบต่อองค์ความรู้และภูมิปัญญาไทย
ไว้ไม่ให้สูญหาย

พิมพ์คำสำนักพิมพ์

คำนำผู้เขียน

เมื่อมีคนมาสัมภาษณ์ผู้เขียนถึงเรื่องการเขียนหนังสือ คำถามที่ชอบถามก็คือ ผู้เขียนชอบเขียนเรื่องอะไรมากที่สุด ซึ่งเป็นคำถามที่ผู้เขียนตอบไม่ได้ เพราะไม่เคยคิดเปรียบเทียบ ตอบได้แต่ว่าตั้งใจเขียนจนสุดฝีมือทุกเรื่อง และเรื่องที่เขียนก็มีหลายประเภท ผู้ที่จะตอบได้ก็คือผู้อ่าน แต่ก็ตอบไม่ตรงกัน สุดแต่ว่าผู้ตอบจะชอบเรื่องประเภทใด มีบางท่านบอกว่าซื้อเก็บไว้ทุกเล่ม แม้ที่พิมพ์ซ้ำใหม่ก็เก็บถ้าเปลี่ยนปกใหม่หรือแก้ไขใหม่

ผู้เขียนถือว่าการเขียนเป็นการศึกษาอย่างหนึ่ง เมื่ออยากรู้เรื่องใดก็ค้นคว้าหาความรู้ในเรื่องนั้น แล้วเรียบเรียงขึ้นไว้กันลืม เมื่อมีผู้ต้องการทราบในเรื่องเดียวกันก็แบ่งกันอ่าน ฉะนั้นเรื่องที่เขียนจึงเป็นแบบเลเฟลดาตตามความอยากรู้ของตนเอง และปรากฏว่าผู้อ่านหลายท่านก็ชอบอ่านเรื่องทำนองนี้ เป็นเหตุให้ต้องเขียนต่อมา

เรื่องต่างๆ ในเล่มนี้มีหลายรส มีทั้งตำนาน นิทาน ประวัติศาสตร์ ที่เกี่ยวกับอาหารการกินและเครื่องดื่ม เป็นเรื่องจากประสบการณ์บ้าง จากการค้นคว้าหาข้อมูลในเอกสารโบราณบ้าง มีทั้งไทยและเทศ ได้เขียนให้บันเทิงสารหลายฉบับ เช่น กะดิงทอง แม่บ้านทันสมัย กินและเที่ยว ต่วย'ตูน บางเรื่องมีอายุถึง ๕๐ ปี แต่ผู้ที่เคยอ่านยังเห็นว่าเป็นเรื่องน่ารู้ มีสาระอ่านสนุก ที่นักอ่านรุ่นหลังอาจไม่เคยอ่าน เคยมีคนแนะนำให้รวมพิมพ์เป็นเล่ม เพื่อจะได้เข้าสู่กับ กระยานิยาย และ ครวัไทย แต่ในเวลานั้นไม่อาจรวมเรื่องได้ทั้งหมด

บัดนี้พิมพ์คำสำนักพิมพ์ได้มาเห็นต้นฉบับ แล้วมีความพอใจ ตรงกับความประสงค์ จึงขอรับไปพิมพ์ ผู้เขียนเห็นว่ามีเจตนาดีที่จะรักษาต้นฉบับไว้มิให้สูญ เมื่อผู้พิมพ์มีความมั่นใจ ผู้เขียนก็ไม่ขัดข้อง ได้แก้ไขปรับปรุงเพิ่มเติมเรื่องใหม่ๆ ให้อีก หวังว่านักอ่านที่เคยสนับสนุนและสะสมงานของผู้เขียนมาเป็นเวลานาน คงจะพอใจ และขอถือโอกาสขอบคุณไว้ ณ ที่นี้อีกครั้งหนึ่ง

ก. พจนานี้

สารบัญ

สำรับคารหวาน.....	๙
กินพริกไทย.....	๑๗
กินเกลือ.....	๒๕
ไข่-ใครว่าไม่สำคัญ.....	๓๕
ข้าวใหม่ปละมัน.....	๔๓
ข้าวหนมข้าวต้ม.....	๔๙
ขนมของเราแต่เก่าก่อน.....	๕๕
น้ำ.....	๖๑
เรือนสามน้ำสี่.....	๖๙
เรือนสามน้ำสี่ (อีกครั้ง).....	๗๕
น้ำมะพร้าว.....	๘๓
ไข่ต้ม.....	๙๑
น้ำชา.....	๙๙

ปาห้องโก๋.....	๑๐๕
กาแฟโบราณ.....	๑๐๙
สุบยาหลังอาหาร.....	๑๑๙
มะยม.....	๑๓๑
ฤทธิ์เมา.....	๑๓๙
ต้นเรื่องของสุรา.....	๑๔๙
คติเกี่ยวกับสุรา.....	๑๖๓
เทวดาก็เมา.....	๑๗๕
สุรานานาชาติ.....	๑๘๙
สิ่งที่ไม่รู้ดื่ม.....	๒๐๓
ตักบาตรถามพระ.....	๒๑๙
ของใส่บาตร.....	๒๒๗
เครื่องเซ่น.....	๒๓๕
อาหารชุดรวมเกียรติ.....	๒๔๓
พงศาวดารกะปิ.....	๒๕๑

สำรับดาวหวาน



ในปัจจุบัน การจัดสำรับดาวหวานได้หายไปจากสังคมไทย
เด็กไทยบางคนไม่รู้จักแม้แต่คำว่า “สำรับ”
ผู้เขียนเป็นเด็กที่เคยมีหน้าที่ยก “สำรับกับข้าว”
มาตั้งให้ผู้ใหญ่รับประทาน และเคยเห็นการจัดสำรับ
ทั้งดาวและหวานมาแล้ว จึงอยากจะเล่าอะไรๆ ผากไว้

การใช้สำหรับไม่ใช่เรื่องสามัญธรรมดา
 ทั่วๆ ไป และลักษณะของสำหรับ
 ก็ต่างกันไปตามยุค ตามสมัย ตาม
 ท้องถิ่น การเรียกชื่อก็ไม่เหมือนกัน
 ผู้เขียนเคยสงสัยว่า คำว่า “สำหรับ”
 มีใช้มาแต่ครั้งใด ก็ไม่มีใคร
 อธิบายไว้ ในที่สุดไปตรวจดูใน
 จารึกสุโขทัย มีกล่าวไว้ตอนหนึ่ง
 ว่า “ถั่วยโคมลายดวงหนึ่ง ถั่วย
 (บริ) พันเล็กสิบดวงเปนสำหรับ”
 อ่านแล้วก็เข้าใจว่า ถั่วยเล็ก ๑๐ ใบ
 เป็นสำหรับ ซึ่งตรงกับคำอธิบายใน
 พจนานุกรมว่า สำหรับ หมายถึง
 เครื่อง, หมวด, ชุด, วง (ของหรือ
 คนที่รวมกันเข้าได้ไม่ผิดหมู่ผิด
 พวก); ภาชนะที่ใส่กับข้าวคาว
 หวาน แต่ในจารึกดังกล่าวกำหนด
 ไว้ชัดเจนว่า “ถั่วย (บริ) พันเล็ก
 สิบดวงเปนสำหรับ”

ในสมัยสุโขทัยจะจัดสำรับอย่างไรไม่ทราบ แต่น่าจะเป็นว่าใช้ “ถั่วยโคม” ซึ่งในปัจจุบันเรียกว่า “ซามโคม” เป็นซามสังคโลกขนาดใหญ่ ผู้เขียนไปพบถูกทิ้งอยู่ในกองขยะ แตกเป็น ๓ เลี้ยง โชคดีที่ชิ้นส่วนอยู่ครบ ผู้เขียนจึงเก็บมาซ่อมไว้ดูเล่น เป็นซามโคมที่ใหญ่ ปากกว้างถึง ๑๐ นิ้ว ผู้ใหญ่มาเห็นเข้าบอกว่าคนแต่ก่อนใช้เป็นซามข้าว ก็ตรงกับมหาดเล็กครั้งรัชกาลที่ ๖ เล่าว่า เมื่อเสวยพระกระยาหารแบบไทย ก็โปรดให้ใช้ซามสังคโลก

สรุปว่าในสมัยสุโขทัยใช้ “ถั่วยโคมลาย” ใส่ข้าว “ถั่วยเล็ก” ใส่กับข้าว (หรือจะมีของหวานด้วยก็ไม่ทราบ) และแต่เดิมก็จะกำหนดว่า ถั่วย ๑๐ ใบเป็นสำรับหนึ่ง แสดงว่ากับข้าวสมัยสุโขทัยมีมากอย่างจึงใช้ถั่วยมาก และการที่มีถั่วยมากทำความลำบากในการขนย้ายหลายเที่ยวหรือหลายหน ก็เกิดความคิดหาภาชนะมารองรับ คือเอาถั่วยทั้ง ๑๐ ใบมาใส่รวมกันในภาชนะเดียวกันแล้วเรียกทั้งหมดนั้นว่า “สำรับ” ไปด้วย เรื่องเดิมน่าจะเป็นอย่างนี้จะผิดถูกอย่างไรก็แล้วแต่จะพิจารณา

ถ้าจะถามต่อไปว่า ในสมัยสุโขทัยไม่มีภาชนะอย่างที่เรียกว่า “ถาด” ใช้บ้างหรือ เรื่องนี้ได้ค้นหาในจารึกแล้วไม่พบ อาจรอดตาไปหรือยังไม่มีเหตุที่จะต้องใช้คำนี้ได้ แต่มักกล่าวถึงในเรื่อง *ไตรภูมิพระร่วง* ของพระยาสิทธิ แต่ก็เป็นหนังสือที่คัดลอกกันมา จะมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงอย่างไรไม่อาจทราบได้

กล่าวตามเรื่องราว ชาวอุตรภูมูหุงข้าวด้วยหม้อทอง (เหล็อง) มีข้อความตอนหนึ่งว่า เมื่อ “ข้าวนั้นสุกแล้ว เขาจึงเอาถาดแลดะไลทอง

อันใสงามนั้นมาคดเอาข้าวใส่ในถาด” และถาดดังกล่าวก็น่าจะเป็นถาดทองเหลือง เพราะในสมัยนั้นนิยมใช้ทองเหลือง บาตรพระก็ทำด้วยทองเหลือง

การใช้ถาดใส่ข้าวไม่ใช่วิธีการรับประทานอาหารตามแบบไทย เป็นวิธีการแบบพราหมณ์ พวกพราหมณ์ที่เข้ามาในครั้งนั้นก็คงจะรับประทานอาหารในถาดแบบเดิมอยู่ ในตำนานพระพุทธศาสนา ก็มีกล่าวถึงกษัตริย์ในชมพูทวีป ที่ถือธรรมเนียมการเสวยอาหารในภาชนะเดียวกันว่าอยู่ในวนรรณะเดียวกัน เช่นเดียวกับชาวอาหรับ หรือชาวมุสลิมรับประทานอาหารในถาดหรือภาชนะเดียวกันกับเพื่อนๆ ผู้เขียนก็เคยรับประทานอาหารในถาดเดียวกับเพื่อนมุสลิม เมื่อครั้งเป็นครูอยู่โรงเรียนในย่านที่มีคนนับถือศาสนาอิสลาม

เหตุที่ต้องใช้ถาดก็เพราะล้อมวงนั่งรับประทานกัน ๓-๔ คน เขาเอาข้าวมากองในถาดตามจำนวนคน แล้วตักแกงชิ้นๆ ราวที่ข้าวเพื่อนที่ร่วมวงใช้มือเปิบ ผู้เขียนจะใช้มือเปิบบ้าง แต่เจ้าภาพคงจะเกรงใจก็เอาช้อนมาให้ ความจริงคนที่เปิบข้าวด้วยมือก็เรียบร้อยดี ไม่ทำเลอะเทอะกระจายกระจุยกระจายไปที่กองข้าวของคนอื่น จึงไม่น่ารังเกียจ

การกินข้าวแบบเปิบด้วยมือ เขาก็มีขามใส่น้ำไว้ให้ชุบมือต่างหาก ทำให้นิ้วมือสะอาด การเปิบข้าวเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ถ้ารู้วิธีแล้วก็ดูเรียบร้อยสวยงาม พระเอกละครที่ไม่เคยเปิบข้าวด้วยมือแสดงบทนี้จึงดูไม่สวย

ในสมัยสุโขทัยจะจัดสำรับกันอย่างไรไม่ทราบ แต่ในสมัยอยุธยาพบจดหมายเหตุการณ์เลี้ยงพระในพระราชพิธีต่างๆ ก็ไม่มีสำรับเลี้ยงพระหมดทุกรูป มีเฉพาะพระที่มีสมณศักดิ์ และสำรับจะเป็นอย่างไรก็ไม่ทราบ กล่าวไว้เฉพาะที่เป็นสำรับพิเศษว่าเป็นสำรับมุก ก็คงเป็นเครื่องเงินประดับมุกนั่นเอง ส่วนพระที่ไม่ได้สำรับ ก็ฉันอาหารคาวหวานที่เขาจัดถวายใส่บาตรให้ เป็นอาหารที่บรรจุในกระตมใบตอง เป็นของแห้ง เช่น ไส้กรอก ไข่เบ็ดต้ม ไก่พะแนง หมูผัดกุ้ง ไข่เจียว มะเขือชุบไข่ น้ำพริก ปลาแห้งผัดแตงโม ที่กล่าวมานั้นเป็นของถวายพระครั้งรัชกาลที่ ๑ ดูแล้วก็ เป็นอาหารธรรมดา แต่เป็นฝีมือชาววังก็มีรสชาติที่ดีกว่าแม่ครัวธรรมดา

สำรับมุกปัจจุบันหาดูได้ยาก เมื่อผู้เขียนเป็นเด็กยังเห็นใช้ อยู่ แต่เรียกว่า “ตะลุ่ม” (มีลักษณะคล้ายพานมีเชิง) ผู้ที่ไม่เคยเห็น อาจขอดูได้ที่วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม ได้เก็บตะลุ่มประดับมุกของสมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรสไว้คู่หนึ่ง มีฝาครอบสวยงามมาก เขียนมาถึงตรงนี้เพิ่งนึกได้ว่า สมัยสุโขทัยใช้ถ้วย ๑๐ ใบใส่ในพานกว้างศอก ๔ นิ้ว เรียกว่า “พานเทศ” เห็นจะมาจากลังกา และพานเทศ (น่าจะเป็นพานทองเหลืองมีเชิง) นี่เองกระมังที่ต่อมาเราเรียกว่า “โต๊ะ”

หลักฐานการใช้สำรับมุกกล่าวถึงในเรื่อง ขุนช้างขุนแผน ตอน พลายแก้วเลี้ยงตำรวจกับขุนช้าง มีกลอนว่า

๑ ฝ่ายว่าสายทองกับข้าคน	ทำสำหรับสับสนทอตันกึ่ง
พริกส้มข่าตะไคร้ใส่ปรุง	แกงอ่อมหอมฟุ้งทั้งต้มยำ
สุกเสร็จจัดเทียบสำหรับไว้	ผู้หญิงวิ่งไขว่อยู่คลาคล่ำ
นางพิมแค้นขุนช้างช่างระยำ	ทำเรียกตาผลหัวล้านมา
ส่งโตะของคาวกับข้าวให้	ตาผลเป็นผู้ใหญ่ให้เดินหน้า
ขุนช้างแลเฟ่งเซมิงตา	เดือดด่าในใจอ้ายเจ้ากรรม
พลายแก้วยืมเงินเชิญกินข้าว	ตามมีเกิดพ่อเจ้ามันมีดคำ
มันมิใช่กลางวันไม่ทันทำ	ขุนช้างหยิบจอกน้ำมาล้างมือ
กินอ่อมแล้วก็ยกสำหรับไป	พูดจาปราศรัยกันตามชื่อ

ตามบทกลอนจะเห็นว่า ใช้คำว่า “สำหรับ” ในความหมายที่ต่างกัน “ทำสำหรับ” หมายความว่าจัดทำอาหาร “เทียบสำหรับ” หมายความว่าอาหารทำเสร็จแล้วพร้อมที่จะรับประทานได้ รับประทานอ่อมแล้วก็ “ยกสำหรับ” กลับเข้าครัวไป

ในบทกลอนกล่าวถึงโตะของคาวทำด้วยทองเหลือง รูปร่างคล้ายโตก ซึ่งทางภาคเหนือนิยมใช้ และกลายเป็นประเพณีอย่างหนึ่งที่เรียกการเลี้ยงอาหารเย็นว่า “เลี้ยงขันโตก” แต่อย่างไรก็ตาม นักปราชญ์ทางภาษากล่าวว่า “โตะ” กับ “โตก” เป็นคำเดียวกัน เพียงแต่ออกเสียงต่างกันไป และลักษณะผิดเพี้ยนกันตามยุคสมัย

เมื่อครั้งเป็นเด็ก สำหรับกับข้าวใช้ถาดทองเหลืองยกขอบสูง เล็กน้อยเพื่อกันไม่ให้ถ้วยสั่นออกนอกถาด ได้ถาดมีขาทำปุม ๔ ปุม บางชนิดก็ทำเป็นรูปสามเหลี่ยมฉลุลายสวยงาม ถาดทองเหลืองมีน้ำหนักมาก ต่อมาจึงเปลี่ยนเป็นถาดสังกะสีเคลือบมีลวดลาย



ถาดทองเหลือง

ที่มา : อนุรักษ์ ฉบับที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๕๘ หน้า ๘๗

สวยงาม น้ำหนักน้อยกว่าถาดทองเหลือง นิยมใช้ทั้งบ้านและวัด ที่สำคัญคือไม่ต้องขัดเหมือนถาดทองเหลือง ที่ต้องใช้สั้มะขามเปียกกับขี้เถ้าขัดให้เป็นเงาสุกใสอยู่เสมอ ส่วนถาดสังกะสี เพียงใช้สบู่หรือขี้เถ้าล้างก็สะอาด ไม่ต้องขัดให้เปลืองแรง ราคาถูกลงกว่ากัน

สำหรับข้าวที่ชาวบ้านใช้บางชนิดเป็นไม้ เอาแผ่นกระดานมาขุดให้เป็นถาด ส่วนมากจะหาชาดเพื่อไม่ให้ผุและดูสวยงาม ทำความสะอาดง่าย อีกอย่างหนึ่งทำเป็นกระบะสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีฝาครอบเหมือนกล่อง ไม่ต้องใช้ฝาชี แต่อย่างนี้พบน้อยกว่าถาดไม้ ในปัจจุบันก็หาดูได้ยากทั้งสองอย่าง

ในสมัยก่อน การได้รับประทานอาหารในสำรับถือว่าเป็นเกียรติ ได้รับการยกย่อง เมื่อครั้งเป็นเด็กมีคำร้องเล่นว่า “ใครทำดีได้กินสำรับ ใครทำผลพพลับได้กินกะลา” แสดงว่าการรับประทานอาหารในสำรับเป็นคนมีเกียรติ พวกคนที่กินด้วยกะลาเป็นพวกด้อยเกียรติ

ที่กล่าวมาข้างต้นก็เพื่อให้เห็นแบบแผนของการรับประทานอาหารในสมัยก่อนซึ่งในปัจจุบันหาดูได้ยาก เพราะเลิกใช้สำรับ

เท่าที่จำได้สมัยเป็นเด็ก ถ้วยที่ใส่แกงหรือกับข้าวจะเป็นถ้วย
 หนามมีฝापิด จะมีลายด้านนอกเป็นลายดอกไม้สีน้ำเงินหรือสีอื่นๆ
 บ้าง ที่เป็นสีขาวล้วนก็มี อย่างนี้นิยมใส่อาหารถวายพระ ออกจะ
 หายากสักหน่อย ถ้วยฝาแบบนี้มีข้อเสียอยู่อย่างหนึ่ง ถ้าฝาแตกก็เอา
 มาใส่สำหรับไม่ได้ เพราะถ้วยใบอื่นมีฝาคบ และจะเอาฝาถ้วยของ
 สำหรับอื่นที่ลายหรือสีไม่เหมือนกันมาใช้แทนก็ไม่ได้ ทำให้ไม่
 สวยงาม เรียกเป็นสำนวนว่า “ผิดฝาผิดตัว” เมื่อมีปัญหาเช่นนี้
 คนจึงไม่นิยมใช้ถ้วยมีฝา เวลานี้ก็หาชนิดสมบูรณ์ดีได้ยาก

ส่วนสำหรับของหวานต่างกับสำหรับของคาวอย่างหนึ่งคือ ถ้วย
 ของหวานจะเป็นถ้วยแก้วใสบาง ถ้าเป็นของหวานพวกน้ำเชื่อม เช่น
 วุ้นน้ำเชื่อม หรือพวกผลไม้ลอยแก้วต่างๆ จะมองเห็นได้ชัด ยิ่งเป็น
 ของหวานที่มีสีสันสดใสยิ่งดูงามมากขึ้น แต่ถ้วยแก้วบางรักษายาก
 มักจะแตกง่ายกว่าถ้วยแกง

เรื่องที่เล่ามาทั้งหมดนี้เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตความเป็นอยู่
 ของคนไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยมาจนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นการ
 เล่าพอให้ทราบว่าเป็นมาอย่างไร ถ้าจะเล่าอย่างละเอียดพิสดารคง
 เป็นหนังสือเล่มหนึ่ง

อย่างไรก็ตาม ทำให้เราเห็นว่า บรรพบุรุษของเรามีวัฒนธรรม
 ในการกินอยู่ที่มีแบบแผนที่ดีมาแต่โบราณ ซึ่งในปัจจุบันเห็นจะทำ
 อย่างนั้นไม่ได้อีกแล้ว แม้แต่มารยาทในการกินก็หมดไป



กินพริกไทย

พริกไทย เป็นยาวิเศษอย่างหนึ่ง
นอกจากเป็นยาประสิทธิประสาทวิชาแล้ว
ยังถือว่าเป็นยาอายุวัฒนะอีกด้วย

ครั้งเป็นเด็ก ผู้เขียนจะเป็นคนโง่
หรืออย่างไรก็ไม่รู้ จึงมักถูกผู้ใหญ่
ที่เขาถูกลูกชายโตขนาดเดียวกับ
ผู้เขียนหรือโตกว่า มีอายุมากกว่า
๕-๖ ปี คอยพูดกระทบบว่าฉลาดรู้
ลูกเขาก็ไม่ได้อยู่เสมอ แต่พอผู้
เขียนเป็นคนราศีพฤษภ จึงมี
ความอดทนอดกลั้นได้ดีพอสมควร
และจะเป็นด้วยถูกสบประมาท
เช่นนั้นหรืออย่างไรก็ไม่ทราบ จึง
อยากฉลาดมีความจำดีกับเขาบ้าง

ผู้เขียนเรียนหนังสือที่โรงเรียนวัดจึงเข้าสังคมกับลูกศิษย์
พระ รู้จักตั้งแต่เนิ่นๆ ไปจนถึงหลวงตา ได้ช่วยยกบาตรยกตะลุ่ม
ในวันพระ หลวงตาท่านมีความเมตตาให้คาถาเสกพริกไทย ท่านว่า
เสกกินแล้วจะทำให้ปัญญาดี เริ่มกินวันแรกให้กินเพียงเม็ดเดียว
แล้วเพิ่มขึ้นวันละเม็ดเรื่อยไปจนครบ ๗ เม็ด ความที่อยากมี
ปัญญาดีก็ทนเผ็ดอยู่ ๗ วัน แล้วไม่ยอมกินอีกต่อไป ปรากฏว่า
ปีนั้นผู้เขียนสอบ ป. ๔ ได้ที่ ๑

ยังนึกเสียดายว่า ถ้ากินพริกไทยเสกมาเรื่อยๆ ผู้เขียนอาจ
จะเป็นคนปัญญาดี มีความคิดทำอะไรสำเร็จหรือได้เป็นรัฐมนตรี
ไปแล้วก็ได้ แต่ช่างเถอะ เป็นคนเขียนหนังสือไส้แห้งอย่างนี้ดีกว่า

เพิ่งมารู้ในภายหลังว่าพริกไทยเป็นยาวิเศษอย่างหนึ่ง
หลวงปู่เอี่ยมวัดหนัง ซึ่งมีชื่อเสียงในทางเวทมนตร์คาถา เมื่อท่าน
จะประสิทธิ์ประสาทวิชาให้ผู้ใด ท่านก็จะให้ผู้นั้นไปหาผักเบ็ดแดง
มา ๗ ยอด พริกไทย ๗ เม็ด เอามาบดให้ละเอียดผสมกับน้ำผึ้ง
ปั้นเป็นก้อนขนาดผลพุทรา การทำนั้นกำหนดว่าต้องทำในวันเสาร์
ขึ้น ๑ ค่ำ จะเป็นเดือนอะไรก็ได้ ทำแล้วให้กินในวันนั้นเลยทีเดียว
เมื่อกินแล้วก็สอนวิชาต่อไปได้ ยานานานี้นอกจากเป็นยาประสิทธิ์
ประสาทวิชาแล้ว ยังถือว่าเป็นยาอายุวัฒนะอีกด้วย

ผู้เขียนรู้จักผักเป็ดแดงมาตั้งแต่เป็นเด็ก เพราะเก็บเอามาใส่ขวดปลากัด ความจริงสมัยก่อนคนที่คลอดลูกใหม่ๆ เขาต้องกินยาที่มีรสเผ็ด เป็นยาสด ประกอบด้วยขิง ข่า พริกไทย ดีปลี ไพล ผักเป็ดแดง โขลกให้ละเอียดผสมกับเหล้าโรง หลับตาดื่มเข้าไปว่าเป็นการขับโลหิตเสียคืนๆ นึกๆ ดูยาไทยกับเครื่องแกงก็ไม่ต่างอะไรกันนัก แกงเผ็ดปลาไหล ปลาตุก ถ้าใส่พริกไทยอ่อนก็อร่อย อ้าปากค้างไปตามๆ กันทีเดียว

มีแกงอย่างหนึ่งซึ่งหาากินยาก คือแกงเผ็ดงูเห่า เขาใส่พริกเทศ พริกไทย กระชาย กะเพรา สารพัดของเผ็ดเพื่อดับกลิ่นคาว ส่วนมากจะกินแก้มเหล้า เหงื่อไหลโซมกายทีเดียว บางคนร้อนทนไม่ไหว ถึงกับกระโดดลงน้ำ เห็นจะเป็นด้วยเหตุนี้ ผู้ใหญ่เขาจึงเตือนคนที่ตั้งครรรค์อ่อนๆ ว่าอย่าไปกินแกงงูเห่าเข้าเหี่ยวหนา ลูกจะไหล

พริกไทยนั้นนอกจากจะใช้ปรุงยาปรุงอาหารแล้ว ในบางโอกาสก็ยังใช้ประกอบการสาปแช่งได้อีกด้วย อย่างเช่นในคำให้การมหาโคเรื่องเมืองพม่าเล่าว่า เมื่อ พ.ศ. ๒๓๔๖ ได้เกิดทัพโจรใหญ่ขึ้นกองหนึ่ง นายกองทัพบมีชื่อว่าอะตอ เจ้าอังวะให้ยกกองทัพไปปราบแต่เสียทีพวกอะตอจับได้ อะตอล้างให้เอาตัวนายทัพที่ยกมาปราบไปฆ่าเสียเพราะถือว่าเป็นคนอาสาปราบตน ส่วนไพร่พลในกองทัพเป็นพวกที่ถูกเกณฑ์มาไม่ควรจะฆ่า แต่ควรให้ปฎิญาณตน

งะตอจึงให้ไพร่พลเหล่านั้นกลืนพริกไทยคนละเม็ด แล้วสาบานแข่งไว้ว่า ถ้าผู้ใดไม่เชื่อตรงคิดคดทรยศในภายหลัง ขอให้พริกไทยที่กลืนกินเข้าไปนั้นจงทะลุสะดือออกมาถึงแก่ความตาย

เรื่องของงะตอออกจะสนุกมีวิชาเหมือนขุนแผน เมื่อกองทัพเมืองอังวะออกไปปราบ งะตอออกมายืนอยู่ข้างหน้าแต่ผู้เดียว คนในกองทัพก็ระดมยิงเข้าไปแทบว่าจะหมดกระสุน พอเสียงปืนเงียบสงบลง งะตอก็ยังคงยืนอยู่ไม่บอบสลายแต่อย่างใด ภายหลังเจ้าอังวะให้ไปจับอาจารย์ของงะตอฆ่าเสีย พ่อของงะตอรู้เข้าก็บอกงะตอว่าตัวเป็นเหตุทำให้อาจารย์ตาย ไม่ควรจะอยู่เป็นคน ไปตายเสียดีกว่า งะตอก็เลยมอบตัวให้นายด่านจับไปถวายเจ้าอังวะ

เจ้าอังวะให้เอาโซ่ล่ามงะตอไว้เป็นหลายชั้นแต่โซ่ก็หลุด งะตอนั้นถือตัวว่าเป็นเจ้า เมื่อผู้คุมเอาข้าวไปให้ งะตอก็เอาเท้าถีบว่าข้าวของนั้นไม่สมควรแก่กษัตริย์ เจ้าอังวะจึงสั่งให้พ่อครัวจัดอาหารใส่ตะลุ่มแวนฟ้าเหมือนของเจ้าเข้าไปใหม่ พอครบ ๓ วัน เจ้าอังวะก็ให้เอาตัวงะตอไปใส่ในเตาชักด้วยสุบ ๔ สุบ เพื่อให้สมสมณศักดิ์เจ้า เผาตั้งแต่บ่าย ๓ โมงจนพลบค่ำ งะตอก็ยังยืนยิ้มเปล่งอยู่ในกองไฟ พวกเพชรฆาตต้องอ้อนวอนขอร้องว่าอย่าทนทรมานอยู่เลย งะตอก็บอกว่าถ้าอยากจะให้ตายก็เอาน้ำมาให้กิน พองะตอได้กินน้ำก็ล้มลงตาย

เล่าเรื่องจะตวยาวไปนิตก็เพราะว่าเก่งพอๆ กับขุนแผน พวกพม่าในสมัยนั้นก็เห็นจะกลัวจะตอกันมาก เมื่อเจ้าอังวะให้พวกที่กินพริกไทยของจะตอกลับมาจับจะตอในตอนหลังจึงไม่มีใครกล้าพากันแตกแถวเข้าไปหมด ทั้งนี้ก็เห็นจะกลัวพริกไทยโผล่ออกมาทางสะดือนั่นเอง

ลองนั่งนึกๆ ดูก็นึกไม่ได้ว่าคนไทยจะเคยใช้พริกสาปแข่งกันมาบ้างหรือเปล่า แต่มีคำพูดของคนโบราณ เวลาโกรธเคืองใครและจะทำอะไรเขาไม่ได้ ก็เอาพริกเอาเกลือมาเผาแข่ง อย่างในเรื่อง คาวี มีกลอนกล่าวไว้ตอนหนึ่งว่า

โอ้วว่าพระทูลกระหม่อมแก้ว ตายจากเมื่อยเสียแล้วพึ่งประจักษ์
มันทำให้เจ็บช้ำน้ำใจนัก จะเผาเกลือแข่งชักให้ย่อยยับ



ในกลอนนี้ว่าเผาเกลืออย่างเดียว แต่ที่ชาวบ้านพูดกันมีเผาพริกด้วย เคยอ่านพบว่าทางมาเลเซียเขามีวิธีไล่ผีให้ออกจากตัวคนด้วยการเผาพริกแห้งเผาควันให้รมจุมกรมปากคนไข้ หรือไม่เช่นนั้นก็เคี้ยวหัวหอมกับพริกไทยดำ (พริกไทยที่ยังไม่ได้เอาเยื่อเปลือกออก) พ่นเข้าไปที่หน้าคนไข้ อย่างนี้เขาว่าผีทนอยู่ไม่ได้ทีเดียวนะ

เมืองไทยเคยเป็นเมืองพริกไทยมีชื่อมาแต่โบราณ จนพวกฝรั่งมาค้าพริกมาแย่งซื้อ โดยเฉพาะบริษัทฝรั่งเหล่านั้นถึงกับขอทำสัญญาผูกขาด พ่อค้าอื่นๆ จะมาซื้อพริกไทยของไทยไม่ได้ นอกจากพนักงานของบริษัท เท่านั้นยังไม่พอนะ ยังกำหนดไว้อีกว่าบริษัทจะรับซื้อพริกไทยที่ปลูกในเมืองไทย โดยกำหนดราคาตายตัว ไม่มีขึ้นไม่มีลง ถ้าจับพริกไทยได้จากพ่อค้าคนใดก็ให้รีบพริกไทยและปรับพ่อค้าคนนั้นด้วย เอากับพ่อชื้อ

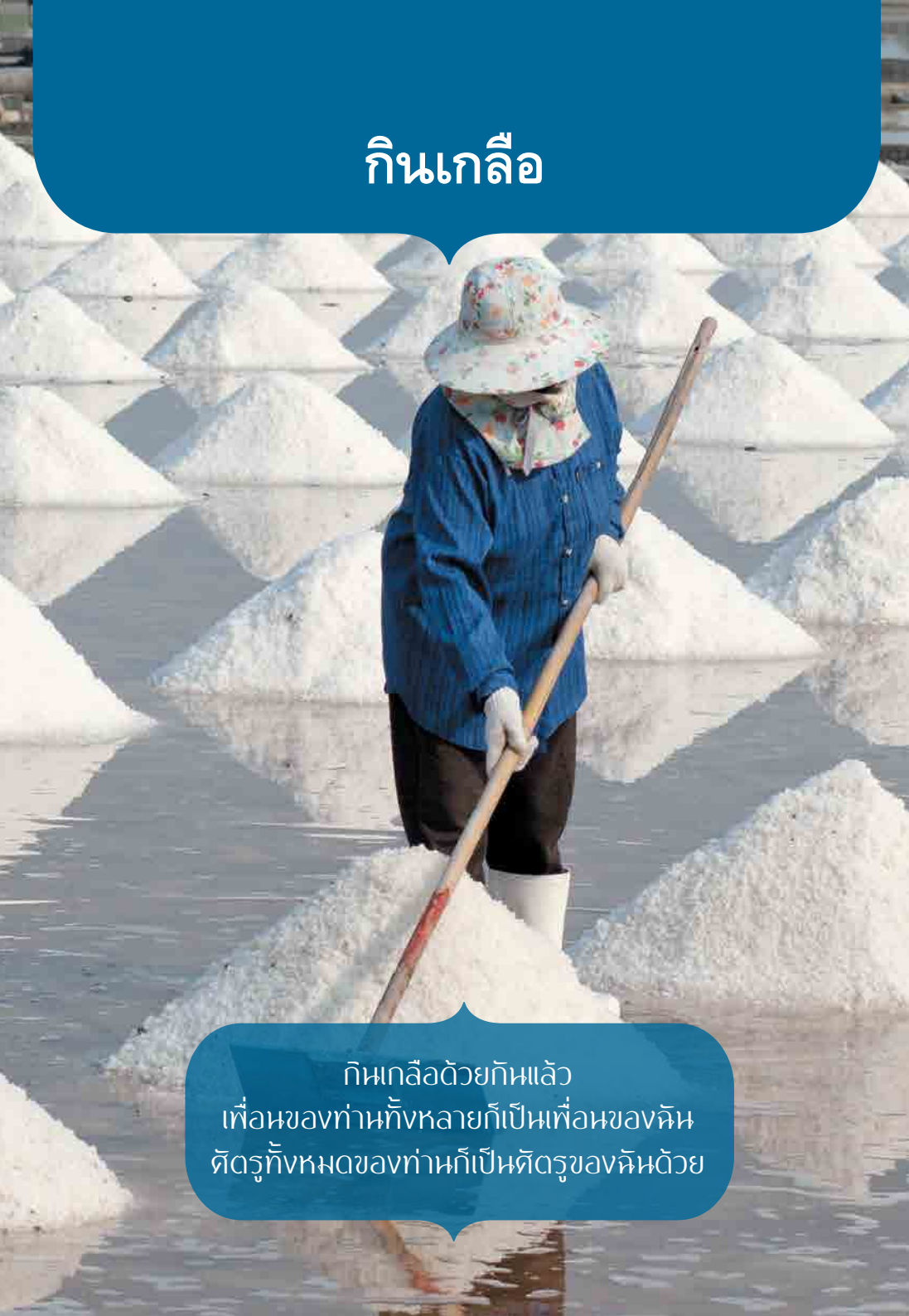
ในสมัย ๕๐๐ ปีมาแล้ว ชาวยุโรปตราดาพริกไทยว่ามีราคามากกว่าทอง ฉะนั้นเมื่อ วาสโก ดา กามา ก้าวลงจากเรือที่ฝั่งเมืองกาลิกัต (Calicut) เมื่อวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ค.ศ. ๑๔๙๘ เมื่อ ๕๐๐ ปีมาแล้ว แก่จึงดีใจดีใจมาก เพราะเท่ากับว่าได้พบขุมทองที่เดียว การค้าเครื่องเทศของอินเดียได้เริ่มขึ้นอย่างเป็นทางการเป็นลำดับ และเมื่อ วาสโก ดา กามา ชี้ลู่ทางให้นักเดินเรือรู้จักว่าจะไปอินเดียได้อย่างไรแล้ว พริกไทยอินเดียก็เข้าสู่ยุโรปเป็นสินค้าสำคัญ

จีนเป็นอีกประเทศหนึ่งที่กินพริกไทยมาก และเป็นตลาดพริกไทยที่ใหญ่ที่สุดในตะวันออก ทั้งนี้ก็เพราะคนจีนมีจำนวนมาก และมีความเชื่อถือเกี่ยวกับพริกไทยคล้ายไทยและอินเดีย คือใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารและเป็นยาด้วย คนจีนยกย่องพริกไทยว่ามีคุณประโยชน์เช่นเดียวกับจินเสงหรือโสม

ขณะที่เขียนนี้อากาศหนาวเย็น ทำให้นึกถึงยาขนานหนึ่ง ถ้าทำกินตอนนี้อันว่าดีนัก แก้เมื่อย แก้ช้ำ เหน็บชา ท่านให้อาไปไถ่มาฟองหนึ่ง เอาเนื้อออกใส่ถ้วยไว้ แล้วเอาพริกไทยใส่ในเปลือกไข่ให้เต็ม เรียกว่าตวงพริกไทยด้วยเปลือกไข่ก็แล้วกัน บดพริกไทยให้เป็นผงละเอียด เอาเปลือกไข่ตวงกะทิให้เต็มฟอง แล้วเอาทั้ง ๓ อย่างนี้ คือ เนื้อไข่ พริกไทย กะทิ ผสมให้เข้ากันแล้วกินให้หมดว้างๆ ว่าจะลองทำกินดูสักครั้งเพราะดูทำทางน่าจะอร่อยดี



กินเกลือ



กินเกลือด้วยกันแล้ว
เพื่อนของท่านทั้งหลายก็เป็นเพื่อนของฉัน
ศัตรูทั้งหมดของท่านก็เป็นศัตรูของฉันด้วย

หลัง พ.ศ. ๒๕๐๐ มีคนพูดถึงเรื่องเกลือกันมาก นักเศรษฐกิจว่า ชาวนาเกลือผลิตเกลือได้น้อยลง เพราะเอานาเกลือไปทำอย่างอื่น เสียหมด บางคนยังกลัวต่อไปอีกว่า ถ้าเกลือไม่พอกินแล้วก็ต้องสั่งเกลือจากต่างประเทศ ฟังดูแล้วก็จะเห็นว่าเกลือมีความสำคัญอยู่ มาก มนุษย์เราจะขาดเกลือไม่ได้ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๙ อากาศร้อนมาก พลเอกเปรม ติณสูลานนท์ ท่านไปเป็นประธานเปิดโรงพยาบาล อำเภอลำทะลุสอ จังหวัด นครราชสีมา ท่านได้หักท่ายหญิง ชาวคนหนึ่งว่า “ร้อนมากไหมป้า เขาว่าปีนี้ร้อนที่สุดในรอบ ๓๐ ปี นะ หมอท่านบอกว่าร้อนอย่างนี้ ต้องกินเกลือแกง ร่างกายจะแข็งแรง”