

พิ ม (พ) ค้ำ
สำนักพิมพ์
สารคดี

ครัวไทย

พ. พลายน้อย

ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์
ประจำปี ๒๕๕๓

สารพันเครื่องใช้ในครัว ที่ปัจจุบันอาจไม่มีให้เห็นแล้ว

จ วก

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

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

ในสมัยต่อมาเปลี่ยนจากพ่อครัวมาเป็นพ่อบ้านเพื่อให้เข้าคู่กับแม่เรือน แล้วคำว่าพ่อครัวก็เอาไปใช้กับคนทำครัวที่เป็นผู้ชายเสียจะได้เข้าคู่กับแม่ครัว ในปัจจุบันนี้ผู้ชายเป็นพ่อครัวทำกับข้าวกันมากขึ้น คุณจะเก่งกว่าผู้หญิงเสียอีก ทำให้นึกถึงนิยายสมัยก่อนโน้นเรื่อง *เมื่อหญิงเป็นชาย* ผู้ชายก็ทำครัว เลี้ยงลูกแทนภรรยา

แม่ครัวในประเทศอื่นๆ จะเหมือนไทยหรือเปล่าไม่ทราบทางเขมรก็ดูเหมือนจะเรียกว่า “คนครัว” (เนียกครัว) เป็นกลางๆ ไม่บอกลเพศ 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 ทั้งนี้ เพราะตามคติโบราณถือว่า หน้าที่สำคัญของผู้หญิงคือ การรู้จักงานบ้านการครัว ถ้าใครหุงข้าวต้มแกงไม่เป็นก็ออกจะ เสียราคาไปสักหน่อย สุนทรภู่แต่งกลอนสอนหญิงไว้ว่า “จงรีบ ฟันตีนก่อนภัสดา น้ำล้างหน้าหาไว้ให้เสร็จสรรพ จึงหุงข้าว ต้มแกงแต่งสำรับ จัดประทับเทียบทำให้น้ำนวล” หรืออย่างที่ครูแจ้ แต่งกลอนตอนแต่งงานนางศรีมาลา ผู้เป็นแม่ก็สอนว่า “อันลูกผู้ เจ้าอย่ากลัวจะพลัดพราก ถ้าอ้อมปากอ้อมท้องหาทิ้งไม่ เบรี่ยวหวาน จานเจือให้เหลือใจ ถึงจะใส่คอส่งไม่ลงเรือน” นี่ก็ตรงกับที่กล่าวไว้ ข้างต้นเรื่องเสน่ห์ปลายจวัก

สมัยเด็กๆ เคยทายกันว่า “อะไรเอ่ย หน้างอคอออ่อน กิน ก่อนคนทุกวัน” สมัยนี้อาจนึกไม่ออกเพราะไม่ได้ใช้กันเสียแล้ว แต่สมัยก่อนต้องมีประจำทุกครั้ง เป็นของจำเป็นต้องใช้ วัสดุที่ทำ ก็ดูไม่มีค่าอะไร คือเขาเอากะลามะพร้าวแก่ๆ มาตัดให้เป็นรูป ค้อนข้างกลม แล้วทำด้ามสำหรับถือยาวๆ ใช้ตักแกงตักข้าวได้ ของสิ่งนี้เรียกกันตามธรรมดาสามัญว่า “กระจ่า” ชาวบ้านบางคน ก็เรียกว่า “ตวั๊ก” (ตะหวัก) คำนี้ใช้ได้ทั้งทางดีและทางไม่ดี ทางดี ก็อย่างทีกล่าวมาข้างต้นคือ “เสน่ห์ปลายจวัก” ทางไม่ดีก็คือ เอาไปใช้พูดว่าผู้หญิงที่ชอบทำหน้างอว่า “ทำหน้างอเป็นจวัก”

หรือ “ทำหน้าที่เป็นตวัทศเขี้ยว” ที่เปรียบกับจวักก็เพราะจวักมีรูปร่างงอ อย่างคำทนายเล่นที่ว่า “หน้าอกคอก่อน” ที่เอาไปใช้เป็นสำนวนอีกคำหนึ่งก็คือ “จวักไม่รู้รสแกง” หมายถึงอยู่ใกล้เสียเปล่าไม่ได้ประโยชน์ เหมือนอย่างจวักที่ใช้ตักแกงอยู่เป็นประจำ ก็ไม่รู้ว่ารสแกงเป็นอย่างไร

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

ได้กล่าวมาแล้วว่า จวักใช้สำหรับตักแกงหรือใช้คนของเหลวๆ แต่เวลาใช้ คนโบราณก็มีข้อห้ามไม่ให้ใช้จวักตักชิม มีเรื่องเล่าว่า เมื่อครั้งรัชกาลที่ ๕ เสด็จประพาสต้นไปถึงบางหลวง-อ้ายเอียง ได้ทรงแวะพักที่บ้านนายช้าง (ซึ่งต่อมาได้รับพระทวนตั้งเป็นที่หมื่นปดิวุฑฒินารถ) บรรดาข้าราชการบริพารต่างช่วยกันหุงหาอาหาร ตอนนั้นกรมหลวงประจักษ์ศิลปาคมได้ตามเสด็จ

ไปด้วย ได้เข้าช่วยทำครัว ตอนหนึ่งได้ทรงใช้จวักตักแกงขึ้นชิม นางพลับภรรยานายช่างเห็นทำอย่างนั้นก็ห้ามว่าเป็นผู้ดีเขา ไม่ทำกันอย่างนี้ คุณเป็นเรื่องเสียหรือไม่เป็นมงคลไป คนโบราณ เชื่ออะไรแปลกๆ อีกเช่นว่า จวักหักในมือพวกบ่าวไพร่ร้อนใจ เรียกกันว่าอุปาทพริพระอินทร์ ต้องทำพิธีแก้อุปมงคล



ทัพพีทองเหลือง

จวักหรือกระจ่ำนั้นเป็นของใช้พื้นบ้านมาตั้งแต่โบราณ ชาวบ้านชาวเมืองใช้กันอยู่ทั่วไป แต่ในรั้ววัง พวกทำเครื่องต้น และเครื่องเสวยของเจ้านายหรือขุนนางผู้มีบรรดาศักดิ์สูงเล็กใช้ไปนานแล้ว โดยเปลี่ยนมาใช้ทัพพีทองเหลืองทำรูปเหมือนช้อนใหญ่

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



กระจำโบราณ จะใช้หวายผูกกะลากับด้าม ไม่ใช่ตะปู

วักน้ำ ในบรรดาข้อที่ใช้วักใช้ตัก จวักมีลักษณะใหญ่กว่า เครื่องวักเครื่องตักอย่างอื่น เท่ากับว่าเป็นหัวหน้า หรือเป็นเจ้าของเครื่องวักทั้งหลาย จึงเรียกกันว่า “จำวัก” แล้วร่อนเหลือเพียงจวัก ส่วนคำว่า “กระจำ” คล้ายคำในภาษาฮินดูสถาน ที่เขียนว่า Karccha จะออกเสียงว่า การ์ชา หรืออย่างไรไม่ทราบ และคำนี้ก็ว่ามาจาก Kafcha ในภาษาเปอร์เซีย ซึ่งแปลว่า ข้อ ตามเรื่องก็ใกล้เข้าไปอีกนิดชิดเข้าไปอีกหน่อย แต่จะผิดหรือถูกก็ไม่ทราบ เพราะเป็นเรื่องก่อนเกิด



เตา

เมื่อเขียนเรื่องเครื่องครัวตอนแรกออกไปแล้ว เพื่อนคนหนึ่ง เขาทักว่าแกแล้วเห็นจะหลง ก็ถามเขาอย่างงงๆ ว่ารู้ได้อย่างไร เขาก็บอกว่าเห็นตั้งต้นเขียนถึงครัวไฟ แต่ไม่กล่าวถึงเตาไฟเลย กลับไปเขียนถึงกระจ่างจวก ก็ต้องยอมรับว่าจริง แต่ไม่ใช่เพราะหลง เป็นแต่ไหลไปเท่านั้น คือไปเอ่ยถึงเส้นหีบปลายจวกเข้า ก็เลยไหลเรื่อยเปื่อยเรื่องจวกกระจ่างไปเสีย ฉะนั้นตอนนี้ก็กลับไปเล่าถึงเตาไฟ ซึ่งเป็นหลักสำคัญของครัวต่อไป

ในสมัยโบราณไทยเราใช้หม้อดิน เตาไฟที่ใช้กับหม้อดิน ก็มีหลายแบบ มีตั้งแต่ของธรรมดาต่างๆ ไม่ต้องซื้อ ไปจนถึงของดีมีราคา ถ้าเป็นแบบโบราณอยู่ตามชนบท หรือเดินทาง เคลื่อนย้ายไปเรื่อยๆ อย่างพวกกองเกวียน ก็ใช้เตาทำด้วยก้อนเส้า คือก้อนหินที่มีขนาดไล่เลี่ยกันวางเป็นสามเส้า หรือมีอิฐจะใช้

ก้อนอิฐแทนก็ได้ เตาแบบก้อนเส้าเป็นของที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะเป็นแบบธรรมชาติ วางบนพื้นดินที่เหนียวก็ได้ แต่ถ้าไปใช้บน ครุやくพื้นหรือเรือนไฟ ก็ต้องมีแม่เตาไฟรองเพื่อกันไฟไหม้ขึ้น



หม้อดินตั้งบนก้อนเส้า

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



เตาวางตั้งบนแม่เตาไฟ

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

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



เตาเซียงกราน

(ที่มา : <http://topicstock.pantip.com/blueplanet/topicstock/2009/05/E7873846/E7873846.html>)

หลายปีมาแล้ว ผู้เขียนเคยคุยกับนักวัฒนธรรมพื้นบ้านระดับอาจารย์ท่านหนึ่งถึงเรื่องเตาเซียงกราน ท่านได้อธิบายว่าเตาเซียงกรานได้ชื่อมาจากเตาของชาวเมืองเชียงคาน ก็ไม่เข้าใจว่าเตาเมืองเชียงคานจะมีอิทธิพลมากถึงเพียงนั้น เขาเล่าต่อไปว่าชาวเมืองเชียงคานเป็นต้นแบบทำเตาชนิดนี้เก่ง คือไม่แตกง่าย ภายหลังจึงเรียกเชียงคานเพี้ยนมาเป็นเซียงกราน

เมื่อฟังจนแรกก็คิดว่าลากเข้าความ แต่อยากจะฟังความคิด
ของเขาต่อไป เลยถามว่าทำไมคำว่า “คน” จึงกลายเป็น “กราน”
ไปได้ เขาก็อธิบายต่อไปว่า เดิมที่เรียกเมืองเชียงคานด้วยซ้ำไป
เพราะเป็นเมืองสูงชัน ใครไปก็ต้องคลานขึ้นไปทีเดียว เลยเรียก
กันว่าเมืองเชียงคาน แล้วเพี้ยนมาเป็นเชียงคานภายหลัง

ผู้เขียนเองแม้ไม่รู้จักเมืองเชียงคาน แต่อาศัยที่รู้พงศาวดาร
มาบ้างนิดๆ หน่อยๆ ก็พอจะนึกค่านในใจว่า เมืองเชียงคานเป็น
เมืองที่เกิดขึ้นใหม่ในรัชกาลที่ ๓ พร้อมๆ กับเมืองหนองคาย
พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดให้ตั้งบ้านปากเหือง
ขึ้นเป็นเมืองเชียงคาน จัดเป็นหัวเมืองชั้นนอก เป็นเมืองของไทย
ไม่ใช่ของลาว และก็ไม่ได้เรียกว่าเมืองเชียงคานมาก่อน ถ้าจะ
เล่นเดาแบบข้างต้นนั้นแล้ว ก็น่าจะเดาว่ามาจากเมืองเชียงกราน
จะเข้าท่ากว่า เพราะเมืองเชียงกราน (หรือเชียงตวาน) เป็นเมืองชั้น
ของไทยมาตั้งแต่ครั้งสุโขทัย เก่ากว่าเมืองเชียงคานมาก

ที่ต้องเล่านอกเรื่องก็เพื่อกันความเข้าใจผิด ประเดี๋ยวจะ
ว่าไม่รู้เรื่องที่มาของเตาเชิงกราน

ความจริงแล้วไม่น่าจะต้องลำบากไปเอาถึงเมืองเชียงคานเลย
ว่ากันตามรูปคำก็ดูจะเป็นไทยๆ เรายันเอง เชียงกรานประกอบด้วย

คำสองคำคือ “เชิง” และ “กราน” คำว่ากรานเป็นคำโบราณ แปลว่า ไฟ เมื่อรวมกับคำว่าเชิง หมายถึง ที่ตั้ง คำว่า “เชิงกราน” จึงหมายถึง เชิงไฟหรือที่ตั้งไฟ ที่ก่อไฟ ก็คือเตานั้นเอง ที่พระเจ้าแผ่นดินรับสั่งให้ศรีธรรมาโศภิตไปจับตัวต้นไฟมาให้ได้ แล้วศรีธรรมาโศภิตเอาเชือกไปมัดเชิงกรานมาถวายนั้น เป็นการถูกต้องยิ่งนัก

เตาเชิงกรานเห็นจะเรียกมาตั้งแต่กรุงศรีอยุธยา ในภาษาเขมรเรียกคล้ายไทย แต่ออกเสียงว่า “เจิงกราน” หรือ “จังกกราน” ในภาษามอญไม่มี เพราะเขาเรียกเตาว่า “พาว” อยู่แล้ว

เตาแบบต่างๆ ที่กล่าวถึงข้างต้นนั้น ได้สอบถามเด็กรุ่นใหม่ในกรุงได้ความว่าไม่รู้จักเสียแล้ว เพราะในปัจจุบันไม่นิยมใช้และไม่มีใครทำขาย ส่วนมากนิยมใช้เตาแบบที่เรียกว่า “เตาอังโล่” ซึ่งเป็นเตาดินเผาเหมือนกัน แต่เป็นแบบใช้ถ่าน ยกย้ายเคลื่อนที่ได้สะดวกเพราะมีหูหิ้ว (ตามแบบที่ประดิษฐ์ขึ้นภายหลัง โดยเอาเตาบรรจุลงในกระป๋องหูหิ้ว) เตาอังโล่เป็นเตาของจีน แต่จะเป็นจีนแต่จี๋วหรือจีนฮกเกี้ยน ยังเถียงกันอยู่ ถ้าเป็นจีนแต่จี๋วอ่านว่า “ฮวงโล้ว” หมายถึง เตาใช้ลม ก็ดูเข้าท่า เพราะถ้าจะให้ไฟแรงก็ต้องใช้พัดกระพือลมตรงช่องข้างล่าง ส่วนจีนฮกเกี้ยนเรียกว่า “ฮังหลอ” หมายถึง เตาปิ้ง เตาย่าง ก็ดูเข้าท่าอีกเหมือนกัน เพราะใช้ปิ้งย่างอะไรก็ได้ ปรากฏว่าทางมลายูและอินโดนีเซีย

เรียกเตาชนิดนี้ว่า “อังโล (Anglo)” และว่าชอเยีมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนคือ “ฮังหลอ” ก็เลยที่กักกันว่าอังโลน่าจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนเป็นแน่



เตาอังโล ช่องข้างหน้าเอาไว้พัดลมเข้าไปให้ไฟลุก และเป็นช่องให้ดักขี้เถ้าออก

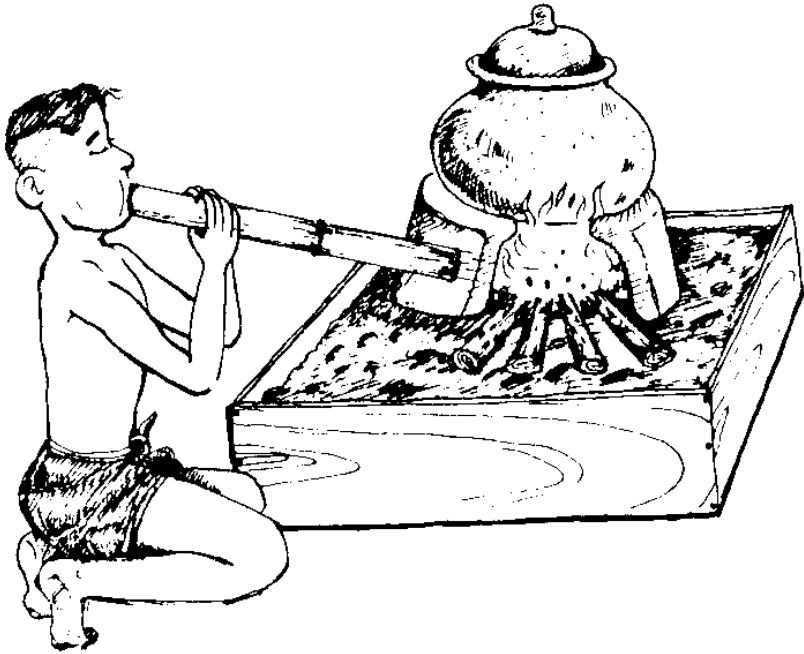
การใช้เตาอังโลมีขั้นตอนมาก คือจะต้องมีตะกรับซึ่งเป็นแผ่นดินเผารูปกลมตามขนาดของเตา ที่แผ่นตะกรับนี้เจาะรูกลมๆ เต็มไปทั้งแผ่น เพื่อให้ลมผ่านเข้าไปทำให้ถ่านที่อยู่ข้างบนลุกแรงขึ้น และให้ขี้เถ้าจากถ่านหล่นลงไปข้างล่าง ได้ตะกรับลงไปมีช่องว่างทะลุด้านข้าง ถ้าต้องการให้ไฟลุกแรงให้พัดลมเข้าทางช่องนี้ และดักขี้เถ้าออกทางนี้ด้วย

ตะกรับที่ติดกับเตาหรือที่ทำขายจะเป็นชนิดดินเผาสุกแล้ว แต่ถ้าเป็นตะกรับอย่างที่เราเห็นแกเดินหาบร้องบอกคนว่า “อั้งโล่เฮง” หรืออะไรทำนองนี้แหละ เพราะฟังดูมีเสียงเป็นอย่างนั้น ตาเป๊ะแก็รับซ่อมตะกรับที่คนทำแตกโดยมีตะกรับดินดิบใส่ให้แทนเมื่อติดไฟใช้แล้วดินดิบก็สุกไปเอง



ตะกรับซึ่งเต็มไปด้วยรูให้ลมผ่าน

เตาอั้งโล่ใช้พัดพัดแรงให้ไฟลุกแรง แต่เตาก่อนแล้ว เตาวงเตาเชิงกราน ไม่นิยมใช้พัด แต่ใช้กระบอกลมไม่เผลอปลั่งตลอดจอบลายข้างหนึ่งเข้าไปที่เตาไฟ แล้วเป่าลมจากปลายอีกข้างหนึ่งลมก็จะแล่นไปเป่าไฟในเตาให้ลุก กระบอกลมเป่าไฟอย่างนี้มีประโยชน์มาก คือทำให้ลมที่เป่าไปมีกำลังไม่กระจายออก และระยะเวลาของความยาวของกระบอกลมทำให้หน้าผู้เป่าไม่ร้อนด้วย



การเป่าไฟด้วยกระบอกไม้ไผ่

เตาไฟอย่างที่มีแม่เตาไฟ ต้องคอยแต่งดินให้เรียบร้อย อยู่เสมอจึงจะดูงามตา ชี้ถ้าก็ต้องเกลี่ยให้เรียบร้อยหรือตักทิ้ง ไปให้หมด บางครัวพอเสร็จธุระแล้วก็จะใช้แผ่นสังกะสีปิดไว้ เพื่อ กันไม่ให้แมลงไปในอนหรือถ่ายอุจจาระ แต่ที่โบราณถือกันมาก ก็คือ สุนัขออกลูกที่เตาไฟ หนูทำรังใต้เตาไฟ ปลวกก่อรังที่เตาไฟ และเห็ดขึ้นที่เตาไฟ อย่างนี้เรียกว่า “อุบาทว์พระโสม” เมื่อเกิดขึ้น ที่ได้ก็ต้องหาแก้แหวนเงินทอง ผ้าแพร ดอกไม้ ฐูปเทียน อาหาร และผลไม้ บูชาประจำทิศอีสาน เพราะเหตุที่เกิดขึ้นเหล่านี้ล้วนเป็น เรื่องที่ไม่น่าเกิดขึ้นทั้งนั้น เรียกว่าเกิดผิดที่ สมัยนี้เห็นจะเกิดยาก เพราะคนหันไปนิยมใช้เตาแก๊สกันมากขึ้น แต่ก็อย่าไว้ใจมากนัก เพราะหนูเข้าไปทำรังได้เหมือนกัน



หนังสือพิมพ์ ไทยรัฐ ฉบับวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๓ ลงข่าวว่า ปาปัวนิวกินีสั่งซื้อเตาอั้งโล่จากไทยเพราะประหยัดเชื้อเพลิงได้ดี ที่ผลิตในประเทศ แพงกว่าซื้อจากไทย เตาที่ต้องการเป็นเตาขนาดใหญ่หุ้มสังกะสีสูง ๒๔ เซนติเมตร ด้านล่างกว้าง ๑๙ เซนติเมตร ด้านบนกว้าง ๒๘ เซนติเมตร เป็นเตามีหูหิ้ว สะดวกในการเคลื่อนย้าย

หม้อ

วันหนึ่งผู้เขียนคุยกับนักเพลงไทย เขาถามปัญหาว่าชื่อเพลงไทยที่แสดงอารมณ์ โกรธ ความโมโห แล้วแสดงอาการระรานคือชื่อเพลงอะไร ครั้งแรกก็นึกไม่ออก แต่เมื่อทบทวนระลึกถึงความหลัง ครั้งเป็นนักเรียนเมื่อนานมาแล้ว จำได้ว่า จำวอน ครูสอนดนตรี ได้สอนให้ร้องเพลงไทยชื่อ “แขกต๋อยหม้อ” ก็บอกเขาไปว่า เพลงนี้แหละที่แสดงอาการระราน เพราะหม้ออยู่ดีๆ ก็ถูกแขกอันธพาลต๋อยเสียอย่างนั้นแหละ

ที่จำเพลง “แขกต๋อยหม้อ” ได้ ก็เพราะเคยวิจารณ์ชื่อเพลงนี้ว่าเหตุใดแขกจึงต๋อยหม้อ แต่ดูเหมือนว่าจะไม่ได้ความอะไร กลับไปได้ประเด็นอื่นเดียวเกี่ยวกับการใช้หม้อ คือ ตามปกติแขกเขาถือวรรณะ เครื่องใช้ไม้สอยอะไรเขาไม่ยอมให้คนอื่นที่ไม่ใช่พวกพ้องมาใช้ หม้อที่ใช้นุงข้าวก็ใช้หม้อโลหะซึ่งขัดถูทำความสะอาด

สะดวกง่าย ไม่มีมลทิน แต่ถ้าเลี้ยงดูแขกหรือหรือคนที่ไม่ใช่ญาติ
แล้วเขาก็จะใช้หม้อดิน เพราะถ้าเกิดสงสัยว่าจะมีมลทิน เขาก็
จะต๋อยหม้อทิ้งเลยทีเดียวนะ



หม้อดิน

เมื่อเล่าถึงแขกต๋อยหม้อ ทำให้นึกถึงประเพณีดั้งเดิมของญีปุ่น คือ ก่อนที่ญี่ปุ่นจะทำหม้อหุงข้าวไฟฟ้ามาขายเรานั้น เขาก็หุงข้าวด้วยหม้อดินมาก่อนเหมือนกัน มีเรื่องเล่าว่าพระเจ้ามิกาโดของญี่ปุ่นเสวยข้าวในภาชนะที่ทำด้วยดินเผา และถ้วยชามอะไรต่างๆ ต้องเปลี่ยนใหม่ทุกวัน จะใช้ของเก่าไม่ได้ พอเสร็จธุระแล้วก็ต้องทำลายหมด เคราะห์ดีที่ทำด้วยดินจึงทำลายง่าย ถึงอย่างนั้นก็เห็นจะต้องมีกรรมปั้นหม้อปั้นจานสำหรับส่งใช้ในพระราชวังโดยเฉพาะ ที่ทำเช่นนี้เขาว่าเป็นการป้องกันไม่ให้คนอื่นมากินหรือมาใช้ภาชนะนั้นต่อไป เชื่อกันว่า ถ้าใครเอาภาชนะเหล่านั้นมาใส่ของกินแล้ว ก็จะทำให้คอบวมและร้อนเป็นไฟทีเดียว เช่นเดียวกับการเอาฉลองพระองค์ของพระเจ้ามิกาโดไปสวมใส่ ก็จะทำให้เกิดเจ็บปวดตามร่างกาย นี่ก็เป็นเรื่องห้ามหวงกันมาแต่โบราณ ไทยเราก็เคยถือกันมาว่า ไม่ควรเอาของที่เกินบุญเกินวาสนามาประดับกาย ว่าเขาจะกินหัวบ้างละ อย่างมีเรื่องเล่ากันว่า เมื่อผู้ร้ายลักขุดกรุที่วัดราชบูรณะที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อได้พระมหามงกุฎไปแล้วก็เอาไปสวมใส่เข้า เลยเป็นบ้าคลุ้มคลั่ง อย่างนี้ก็มี

เมื่อกล่าวถึงหม้อ ท่านที่ชอบตำนานหรือนิทานก็คงอยากรู้ว่าหม้อเกิดขึ้นได้อย่างไร เรื่องนี้มีเล่าไว้ในหนังสือ *The Origin of Things* ว่าเป็นนิทานของแอฟริกัน มีเรื่องย่อๆ ว่า

มนุษย์ในยุคแรกๆ ยังกินอาหารดิบ เนื่องจากไม่มีภาชนะหุงต้ม วันหนึ่งผู้หญิงคนหนึ่งออกไปตักน้ำในแม่น้ำโดยใช้ใบไม้เป็น เครื่องห่อน้ำ เมื่อห่อนไปถึงชายน้ำเห็นหินก้อนหนึ่งเป็นแอ่งว่า ตรงกลาง ก็เอาหินก้อนนั้นใส่น้ำ เมื่อกลับบ้านก็นำหินตั้งบนเตา เอาถั่วกับผักใส่ลงไป ในแอ่งหินแล้วต้ม ปรากฏว่าอาหารมีอัน รสชาติดีกว่าก่อนมาก

เช้าวันรุ่งขึ้นมีเพื่อนบ้านมาพบเข้าก็อยากจะได้บ้าง หลอน ก็บอกที่พบให้ แต่เพื่อนบ้านไม่พบหินเช่นนั้นอีก พบแต่ดินเหนียว จึงเอามาปั้นเลียนแบบหินก้อนนั้น ต้องใช้ความพยายามทำอยู่ ถึง ๕ วันจึงเลียนแบบสำเร็จ เมื่อเอาไปเผาก็ได้ภาชนะคล้ายหิน ใช้หุงต้มได้ เมื่อปั้นดินเป็นภาชนะได้สำเร็จเช่นนั้น ก็มี การ ประชาสัมพันธ์ให้คนอื่นมาดู พวกผู้หญิงเห็นเป็นสิ่งมหัศจรรย์ จึงพยายามทำเลียนแบบบ้าง แต่ทำไม่สำเร็จ ในที่สุดได้ไปเชิญ ผู้มีอายุมาทำพิธีเป่าอากาศ “โอมเพียง” ท่านผู้เฒ่าเป่า คาถา พลังถมน้ำลายลงบนฝ่ามือของหญิงที่จะปั้นหม้อ “ขอให้ เจ้าฉลาด ทำหม้อดินได้สำเร็จ ประสิทธิผล”

เมื่อได้ทำพิธียกครูเช่นนั้นแล้ว การปั้นหม้อก็สำเร็จดัง ปราณ และมนุษย์ก็มีหม้อใช้ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

นี่เป็นนิทานเล่าแทรกพอไม่ให้่วงเท่านั้นเอง เพราะถ้าจะ
ให้เขียนประวัติศาสตร์ของหม้อ เห็นจะต้องเขียนเป็นปีๆ กว่าจะจบ

ในสมัยที่ผู้เขียนเป็นเด็ก ก็คลุกคลีกับหม้อดินมามาก
เพราะหุงข้าวด้วยหม้อดินจนหม้อแตกมาหลายลูก แปลกที่เมื่อ
ถูกถามเกี่ยวกับหม้อแล้วตอบไม่ได้ เช่น เขาถามปัญหาว่า
“อะไรเอ่ย อ้ายแดงแทงอ้ายดำ อ้ายดำแทงอ้ายขาว อ้ายขาว
ร้องให้ขี้มูกโป่ง” ตอนนั้นต้องยอมรับว่าโง่จริงๆ นี่ก็ไม่ออกว่าเขา
หมายถึงอะไร โง่หนักๆ เข้า เขาจึงบอกว่า อ้ายแดงก็คือไฟ แทะ
อ้ายดำก็คือก้นหม้อซึ่งมีสีดำ อ้ายดำแทงอ้ายขาวก็คือข้าว พอ
ข้าวเดือดเป็นฟองล้นขึ้นมาที่ปากหม้อ ก็เหมือนกับอ้ายขาว
ร้องให้ขี้มูกโป่ง

อีกปัญหาหนึ่งที่ชอบทายกันก็คือ “อะไรเอ่ย สุกในดิน
กินได้ สุกในไม้กินดี” ก็ต้องยอมโง่ตอบเขาไม่ได้อีกเหมือนกัน
ทั้งๆ ที่เห็นอยู่ทุกวัน สุกในดินก็คือหุงข้าวในหม้อดิน สุกในไม้
ก็คือข้าวหลามนั่นเอง

หม้อข้าวกับหม้อแกงนั้นต่างกัน หม้อข้าวเป็นแบบก้นป่อง
ตรงคอหม้อแคบ ปากหม้อเป็นปีกผายออกสำหรับเอามือจับยก
ทรงสูงกว่าหม้อแกง ซึ่งเป็นแบบก้นป่องเหมือนกันแต่ทรงเตี้ย

ปากกว้าง มีหูสองหูสำหรับจับยก หม้อแกงมักจะหนากว่าหม้อข้าว หม้อทั้งสองชนิดนี้มีฝาซึ่งเรียกกันว่า “ฝาละมี” แต่โบราณมา ฝาละมีมีประโยชน์มาก ถึงตัวหม้อจะแตกไปแล้วเขาก็ยังเก็บ ฝาละมีไว้ เพราะใช้ทำเป็นที่ฝนยาได้ คือหงายฝาละมีขึ้นก็จะ เป็นแอ่ง ใช้ฝนโพลหรือยาเม็ดได้ดี บ้านไหนไม่มีหินบดยาหรือ โกร่งบดยาโดยเฉพาะ ก็ใช้ฝาละมีนี้แหละ ฝาละมีจึงเป็นของ จำเป็นสำหรับบ้านในสมัยโบราณ ว่ากันทำไมมีแม่แต่ฤๅษีก็ยังมิใช้ ที่กล่าวกว่าเช่นนี้เพราะเคยได้ยินมาแต่เด็กๆ เป็นบทกล่อมเด็ก เขาร้องว่า “ขโมยเข้าปล้นตาฤๅษี ข้าวของสิ่งใดก็ไม่มี ฉวยได้ ฝาละมีก็เหาะไป” ในปัจจุบันนี้หาฝาละมีใช้ได้ยาก เพราะไม่ได้ ใช้หม้อดินเสียแล้ว



หม้อข้าวทรงสูงกว่าหม้อแกง
(ที่มา : www.kaiu.com/claypots.html)



หม้อแกงมีหูสำหรับจับ

หม้อดินสมัยก่อนโน้นใช้กับเตาฟืนจึงมีควันมาก ทำให้หม้อดำสกปรกทุกวัน คนโบราณเขาจึงเรียกผิวเมียดที่อยู่กันไม่ยัดหรือไม่นานว่า “ก้นหม้อไม่ทันดำ” คืออยู่กินกันไม่เท่าไรก็แยกทางกัน เปรียบเหมือนหม้อที่ใช้หุงข้าวไม่กี่หนกันยังไม่ดำ (ตามปกติหม้อที่ซื้อมาใหม่ๆ ก่อนใช้เขามักเอาปูนแดงทาเสียก่อน) ฉะนั้นบ้านที่มีลูกสาวแล้วหม้อข้าวหม้อแกงสะอาดเรียบร้อยไม่มีเขม่าจับเขลอะดำหรือดูเป็นมันสะอาดตาดี ก็แสดงว่าลูกสาวบ้านนั้นเก่งการบ้านการเรือน เป็นคนสะอาด ก็มีคนจ้องอยากได้เอาไปเป็นลูกสะใภ้ เรื่องของครัวจึงเป็นประกาศนียบัตรให้สาว ๆ ได้อย่างหนึ่ง

หม้อดินนอกจากจะใช้หุงข้าวแล้ว สมัยที่ผู้เขียนเป็นนักเรียนยังใช้หม้อดินเป็นเครื่องประกอบในการเล่นอีกด้วย เรียกการเล่นชนิดนี้ว่า “ปิดตาตีหม้อ” โดยใช้หม้อที่ร้าวร่วนแล้ว ผู้เล่นจะต้องปิดตาคือเอาผ้าเช็ดหน้าผูกปิดตาไว้ไม่ให้เห็นอะไร ให้ถือไม้ยาวประมาณ ๑ ศอก วางหม้อดินไว้ห่างตัวผู้เล่นประมาณ ๒-๓ เมตร ให้ผู้เล่นถือไม้ไปตีหม้อให้แตก ใครกำหนดระยะได้ดีหรือกำหนดทิศทางได้แม่นก็ตีถูก แต่ส่วนมากมักจะหลงทางตีไม่ถูกเสียแหละมาก เพราะก่อนตีเขาจะให้หมุ่นตัวเสียสองสามรอบก่อน ก็จะจำทิศไม่ได้



ปิดตาตีหม้อ

(ที่มา : <http://www.baanmaha.com/community/threads/3-ปิดตาตีหม้อ>)

การเล่นแบบนี้ที่ญี่ปุ่นก็มีเล่น แต่เขาไม่ใช่หม้อดินแบบ
ของเรา บางทีจะเป็นเพราะหาหม้อดินยากเสียแล้ว จึงใช้เตงโม
แทน เรียกว่าตีเตงโม ไม่ใช่หม้อ (คำว่า “ตีหม้อ” เป็นภาษา
วิปลาศ ความหมายเปลี่ยนไปในทางหยาบมาประมาณ ๘๐ ปีแล้ว
สุภาพสตรีไม่สมควรใช้คำนี้กับเพื่อนชายเป็นอันขาด)

เริ่มต้นด้วยเพลงแขกต๋อยหม้อ แล้วมาจบด้วยการเล่น
ปิดตาตีหม้อ ก็เห็นจะพอไปได้กระมัง

