

คำนำสำนักพิมพ์

เมื่อไม่นานมานี้ ทางพิมพ์คำสำนักพิมพ์ได้ตีพิมพ์หนังสือ *ครัวไทย* ซึ่งมาจากการรวบรวมและปรับปรุงต้นฉบับที่วาดด้วยเรื่องข้าวของเครื่องใช้ในครัว ผลงานของ ส. พลายน้อย เสร็จสมบูรณ์ไปแล้ว ต่อมาได้รับต้นฉบับ *เรื่องข้างสำหรับ* มาอีกเรื่อง ก็พบว่าเข้าคู่กับเรื่อง *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 คำถามที่
ชอบถามก็คือ ผู้เขียนชอบเขียนเรื่องอะไรมากที่สุด ซึ่งเป็นคำถาม
ที่ผู้เขียนตอบไม่ได้ เพราะไม่เคยคิดเปรียบเทียบ ตอบได้แต่ว่าตั้งใจ
เขียนจนสุดฝีมือทุกเรื่อง และเรื่องที่เขียนก็มีหลายประเภท ผู้ที่จะ
ตอบได้ก็คือผู้อ่าน แต่ก็ตอบไม่ตรงกัน สุดแต่ว่าผู้ตอบจะชอบเรื่อง
ประเภทใด มีบางท่านบอกว่าซื้อเก็บไว้ทุกเล่ม แม้ที่พิมพ์ซ้ำใหม่
ก็เก็บถ้าเปลี่ยนปกใหม่หรือแก้ไขใหม่

ผู้เขียนถือว่าการเขียนเป็นการศึกษาอย่างหนึ่ง เมื่ออยากรู้
เรื่องใดก็ค้นคว้าหาความรู้ในเรื่องนั้น แล้วเรียบเรียงขึ้นไว้กันลืม
เมื่อมีผู้ต้องการทราบในเรื่องเดียวกันก็แบ่งกันอ่าน ฉะนั้นเรื่องที่
เขียนจึงเป็นแบบเลเฟลดาตตามความอยากรู้ของตนเอง และ
ปรากฏว่าผู้อ่านหลายท่านก็ชอบอ่านเรื่องทำนองนี้ เป็นเหตุให้ต้อง
เขียนต่อมา

เรื่องต่างๆ ในเล่มนี้มีหลายรส มีทั้งตำนาน นิทาน ประวัติศาสตร์ ที่เกี่ยวกับอาหารการกินและเครื่องดื่ม เป็นเรื่องจากประสบการณ์บ้าง จากการค้นคว้าหาข้อมูลในเอกสารโบราณบ้าง มีทั้งไทยและเทศ ได้เขียนให้บันเทิงสารหลายฉบับ เช่น กะดิ่งทอง 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 อาจรอดตาไปหรือยังไม่มีเหตุที่จะต้องใช้นี้ก็ได้ แต่มีกล่าวถึงในเรื่อง *ไตรภูมิพระร่วง* ของพระยาสิทธิ แต่ก็เป็นหนังสือที่คัดลอกกันมา จะมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงอย่างไรไม่อาจทราบได้

กล่าวตามเรื่องราว ชาวอุตรภูมู่นำข้าวด้วยหม้อทอง (เหล็อง) มีข้อความตอนหนึ่งว่า เมื่อ “ข้าวนั้นสุกแล้ว เขาจึงเอาถาดแลดะไลทอง

อันใสงามนั้นมาคดเอาข้าวใส่ในถาด” และถาดดังกล่าวก็น่าจะเป็นถาดทองเหลือง เพราะในสมัยนั้นนิยมใช้ทองเหลือง บาตรพระก็ทำด้วยทองเหลือง

การใช้ถาดใส่ข้าวไม่ใช่วิธีการรับประทานอาหารตามแบบไทย เป็นวิธีการแบบพราหมณ์ พวกพราหมณ์ที่เข้ามาในครั้งนั้นก็คงจะรับประทานอาหารในถาดแบบเดิมอยู่ ในตำนานพระพุทธรศาสนา ก็มีกล่าวถึงกษัตริย์ในชมพูทวีป ที่ถือธรรมเนียมการเสวยอาหารในภาชนะเดียวกันว่าอยู่ในวนรรณะเดียวกัน เช่นเดียวกับชาวอาหรับ หรือชาวมุสลิมรับประทานอาหารในถาดหรือภาชนะเดียวกันกับเพื่อนๆ ผู้เขียนก็เคยรับประทานอาหารในถาดเดียวกับเพื่อนมุสลิม เมื่อครั้งเป็นครูอยู่โรงเรียนในย่านที่มีคนนับถือศาสนาอิสลาม

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

การกินข้าวแบบเปิบด้วยมือ เขาก็จะมีชามใส่น้ำไว้ให้ชุบมือต่างหาก ทำให้นิ้วมือสะอาด การเปิบข้าวเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ถ้ารู้วิธีแล้วก็ดูเรียบร้อยสวยงาม พระเอกละครที่ไม่เคยเปิบข้าวด้วยมือแสดงบทนี้จึงดูไม่สวย

ในสมัยสุโขทัยจะจัดสำรับกันอย่างไรไม่ทราบ แต่ในสมัยอยุธยาพบจดหมายเหตุการณ์เลี้ยงพระในพระราชพิธีต่างๆ ก็ไม่มีสำรับเลี้ยงพระหมดทุกรูป มีเฉพาะพระที่มีสมณศักดิ์ และสำรับจะเป็นอย่างไรก็ไม่ทราบ กล่าวไว้เฉพาะที่เป็นสำรับพิเศษว่าเป็นสำรับมุก ก็คงเป็นเครื่องเงินประดับมุกนั่นเอง ส่วนพระที่ไม่ได้สำรับ ก็ฉันอาหารคาวหวานที่เขาจัดถวายใส่บาตรให้ เป็นอาหารที่บรรจุในกระตมใบตอง เป็นของแห้ง เช่น ไส้กรอก ไข่เบ็ดต้ม ไข่พะเนาง 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	ทำสำหรับสับสนทอตันกั้ง
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 เพียงใช้สนู่หรือขี้เถ้าล้างก็สะอาด ไม่ต้องขัดให้เปลืองแรง ราคาถูกลงกว่ากัน

สำหรับข้าวที่ชาวบ้านใช้บางชนิดเป็นไม้ เอาแผ่นกระดานมาชุດให้เป็นถาด ส่วนมากจะหาซาดเพื่อไม่ให้ผุและดูสวยงาม ทำความสะอาดง่าย อีกอย่างหนึ่งทำเป็นกระบะสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีฝาครอบเหมือนกล่อง ไม่ต้องใช้ฝาชี แต่อย่างนี้พบน้อยกว่าถาดไม้ ในปัจจุบันก็หาดูได้ยากทั้งสองอย่าง

ในสมัยก่อน การได้รับประทานอาหารในสำรับถือว่ามีความเกียรติ ได้รับการยกย่อง เมื่อครั้งเป็นเด็กมีคำร้องเล่นว่า “ใครทำดีได้กินสำรับ ใครทำผุผลบได้กินกะลา” แสดงว่าการรับประทานอาหารในสำรับเป็นคนมีเกียรติ พวกคนที่กินด้วยกะลาเป็นพวกด้อยเกียรติ

ที่กล่าวมาข้างต้นก็เพื่อให้เห็นแบบแผนของการรับประทานอาหารในสมัยก่อนซึ่งในปัจจุบันหาดูได้ยาก เพราะเลิกใช้สำรับ

เท่าที่จำได้สมัยเป็นเด็ก ถ้วยที่ใส่แกงหรือกับข้าวจะเป็นถ้วย
 หนามมีฝापิด จะมีลายด้านนอกเป็นลายดอกไม้สีน้ำเงินหรือสีอื่นๆ
 บ้าง ที่เป็นสีขาวล้วนก็มี อย่างนี้นิยมใส่อาหารถวายพระ ออกจะ
 หายากสักหน่อย ถ้วยฝาแบบนี้มีข้อเสียอยู่อย่างหนึ่ง ถ้าฝาแตกก็เอา
 มาใส่สำหรับไม่ได้ เพราะถ้วยใบอื่นมีฝาคับ 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

