

อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา*

สุกัญญา สุจนายา**

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบันทึกหลักฐานเกี่ยวกับอาหารไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา

ผลการศึกษาพบว่า หลักฐานเกี่ยวกับอาหารไทยไม่มีบันทึกไว้ในวรรณคดีสมัยอยุธยา ไม่มีชนบทการพรรณนาด้านอาหารการกิน แต่กลับพบอยู่ในบันทึกของชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาค้าขายและเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีทางการทูตตั้งแต่สมัยพระเจ้าทรงธรรมลงมา จากบันทึกดังกล่าวแสดงว่าสยามมีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์ เพราะเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ชาวสยามกินข้าวกับปลาเป็นอาหารหลักพร้อมน้ำพริกผักสดต่างๆ มีผลไม้มากมาย ในเกาะเมืองอยุธยามีตลาดสดขายของเช้าเย็นถึง 61 แห่ง มีร้านขายขนมของชาวจีนและแขก

นอกจากนี้ชาวอยุธยายังมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ฟุ่มเฟือย เหตุเพราะมีความอุดมสมบูรณ์อยู่รอบตัวจึงไม่ใช่สิ่งที่ต้องกังวลหรือต้องนำมากล่าวถึง แต่พฤติกรรมเช่นนี้จะเปลี่ยนแปลงไปหลังสงครามเสียกรุงศรีอยุธยา พ.ศ.2310

* บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย” โดยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ 2559

** ศาสตราจารย์ นักวิจัยประจำศูนย์สยามทრศน์ศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ติดต่อได้ที่: maemee50@gmail.com

คำสำคัญ: อาหารไทย; สมัยกรุงศรีอยุธยา; บันทึกของชาวต่างชาติ; ข้าวกับปลา;
น้ำพริก

Thai Cuisine during the Ayutthaya Period^{*}

Sukanya Sujachaya^{**}

Abstract

This article aims to study on records of Thai cuisine in the Ayutthaya period.

The study found that there is no record of Thai cuisine in the literature of the Ayutthaya Period; there was no literary convention describing food or eating. Nevertheless, there are written records of foreigners who came to trade and establish diplomatic relations with Ayutthaya from the reign of King SongTham (1620-1628) onwards.

These records state that Siam had an abundance of food thanks to natural resources. Rice with fish was the main dish, together with chili pastes (*Nam Prik*), fresh vegetables and plenty of fruits. On the island on which the city of Ayutthaya stood, there were 61 fresh markets, which were open from morning to evening. There were also sweet shops of Chinese and Muslims.

^{*} This paper is a part of the research project titled “Intangible Cultural Heritage with Regard to Thai Cuisine,” funded by the Department of Cultural Promotion, Ministry of Culture in 2016.

^{**} Professor, Researcher, Center of Thai Studies, Faculty of Liberal Arts, Mahidol University. e-mail: maamee50@gmail.com

In addition, the people of Ayutthaya did not have extravagant consumption habits because they lived in abundance, and so food was not a concern and was not mentioned. However, this habit changed after the Burmese-Siamese war in 1767.

Keywords: Thai cuisine; Ayutthaya period; written records of foreigners; rice with fish; *nam prik*

1. บทนำ

หากจะศึกษาประวัติศาสตร์สังคมของคนไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาคงต้องยอมรับว่าจะหาหลักฐานจากเอกสารไทยได้ยากด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

ก. เอกสารส่วนใหญ่ในหอสมุดหลวงกรุงศรีอยุธยาถูกเผาผลาญไปในคราวเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 พ.ศ.2310 เอกสารทางประวัติศาสตร์และวรรณคดีที่หลงเหลือมาเป็นเพียงส่วนน้อยที่ตกค้างอยู่ตามหัวเมืองใหญ่ เช่น เพชรบุรี นครศรีธรรมราช เป็นต้น แต่ก็ได้นำมารวบรวมซ่อมแซมแต่งเติมใหม่ในสมัยรัตนโกสินทร์ โดยเฉพาะตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 2 เป็นต้นมา

ข. เอกสารของชาวสยามที่พอจะบันทึกภาพสังคมกรุงศรีอยุธยาให้เห็นอย่างชัดเจนคือ เอกสารเกี่ยวกับกฎหมายต่างๆ เช่น กฎหมายลักษณะวิชาวาสัมย พระเจ้าบรมโกศ กฎมณเฑียรบาล ฯลฯ เอกสารเกี่ยวกับขนบธรรมเนียม ประเพณี เช่นพระราชกำหนดเก่า ประกาศพระราชพิธีตรุษ ศิลาจารึกเรื่องบูรณะพระบรมธาตุ เมืองชัยนาท พ.ศ.2260 ปุณโณวาทคำฉันท์ของพระมหานาคสมัยพระเจ้าบรมโกศ โคลงพยุหยาตราเพชรพวง ฯลฯ หลักฐานที่เป็นวรรณคดีพรรณนาอารมณ์ ได้แก่ โคลงทวาทศมาส โคลงนิราศนครสวรรค์ของพระศรีมโหสถ กาพย์เห่เรือและกาพย์ห่อโคลงของเจ้าฟ้ากุ้งสมัยพระเจ้าบรมโกศ ที่เป็นวรรณคดีเฉลิมพระเกียรติ ได้แก่ โคลงยวนพ่าย โคลงสรรเสริญพระเกียรติพระนารายณ์ของพระศรีมโหสถ เอกสารดังที่กล่าวมาทั้งหมดไม่ได้มีจุดมุ่งหมายในการบันทึกภาพสังคมโดยตรง ผู้อ่านต้องสกัดความรู้ที่ต้องการออกมาเอง ซึ่งก่อนที่จะสกัดความรู้ออกมานั้น จำเป็นที่จะต้องเข้าใจวิธีการเขียนงานประเภทต่างๆ นั้นด้วย ตัวอย่างเช่น งานที่แต่งขึ้นเป็นวรรณคดีร้อยกรองประเภทวรรณคดีเฉลิมพระเกียรติมีจุดมุ่งหมายเพื่อยกย่องสรรเสริญพระเกียรติคุณ ดังนั้น มุมมองที่แสดงออกจึงเป็นมุมมองด้านบวกเพียงด้านเดียวหรือภาพสังคมที่สะท้อนผ่านวรรณคดีพรรณนาอารมณ์ก็เป็นภาพสังคมในมุมมองของอารมณ์กวีในขณะนั้น เช่น ทวาทศมาสโคลงต้นในสมัยอยุธยาตอนต้นพรรณนาถึงบรรยากาศในเดือนอ้ายว่า น้ำจากฝนฟ้าที่ตกมาเต็มทุ่งกำลังจะจากไป ในอกของफीก็ยิ่งแห้งผากเช่นเดียวกัน ดังนี้

ร่ำรักเดือนอ้ายถัน	ถึงมา แม่ฮา
ฟ้าจากเจียรกินแหง	ละห้อย
อกแล้งนอกไฉยนา	เลอล้ง
แลท่งธารน้ำน้อย	น่านหาย

(ฉันทิชย์ กระแสสินธุ์, 2512, น. 206)

พื้มองออกไปที่ทุ่งนาเห็นรวงข้าวเหลืองไผ่ผอมสีเหมือนผิวน้อง ชาวบ้านเดินไปมาเป็นหมู่ๆ แต่ในอกพื้อดอันด้วยความตรอมใจที่ไม่เห็นน้อง

ทุ่งนาแลข้าวเรือ	รวงหนา
เหลือไผ่ผอมนาวรร	นิศน้อง
ชนบทหมู่ไปมา	เหลือแหล่
ยังกระอุกร้อง	ช่วยตรอม

(ฉันทิชย์ กระแสสินธุ์, 2512, น. 212)

การจะค้นคว้าว่าอาหารของคนไทยในอดีตมีความเป็นมาอย่างไรจึงจำเป็นต้องใช้เอกสารทุกอย่างเท่าที่มีการบันทึกไว้ และนำมาพิจารณาอย่างรอบคอบโดยจำเป็นต้องดูบริบทของประวัติศาสตร์แต่ละช่วงสมัยประกอบ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาว่าอาหารไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยามีอะไรบ้าง มีบันทึกหลักฐานเกี่ยวกับอาหารไทยไว้อย่างไร โดยสำรวจจากเอกสารที่มีการบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรทั้งเอกสารภาษาไทยที่เขียนขึ้นโดยคนไทยและเอกสารของชาวต่างชาติ

2. อาหารการกินของชาวกรุงศรีอยุธยาในเอกสารของชาวสยาม

อาหารที่บันทึกไว้ในเอกสารลายลักษณ์ที่บันทึกโดยชาวกรุงศรีอยุธยาเท่าที่ค้นพบได้เป็นชื่ออาหารในพิธีกรรมทางศาสนาซึ่งมิใช่อาหารไทยมาแต่เดิม ดังปรากฏในพระราชพิธีสารทว่าต้องมีการทำบุญข้าวยาคุและกวนข้าวมธุปายาสหรือข้าวทิพย์

เรื่องนี้พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้มีพระราชวิจารณ์ไว้ใน หนังสือพระราชพิธีสิบสองเดือน (2516, น. 216-217) ว่าได้ทรงให้คนที่มาจนไปพบ “ตำนานเรื่องข้าวยาคุ” ในคัมภีร์ธรรมบทและคัมภีร์มโนรถปฐนี ว่าข้าวยาคุทำจาก เมล็ดข้าวซึ่งกำลังตั้งท้อง ต้มด้วยน้ำนมสดล้วน ไม่เจือน้ำ เจือเนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาล กรวด แต่ใน หนังสือบุพพลิกชาวณนาที่พระอมราภิรักขิต (เกิด) แต่งและ หนังสือพระวินัยคำแปลที่สมเด็จพระวันรัต (ทับ) วัดโสมนัสวิหารแต่งได้แปลคำข้าวยาคุว่า “ข้าวต้ม” ทรงอธิบายว่า ถ้าใช้คำว่า “ยาคุ จะต้องเข้าใจว่าเป็นของหวานที่เจือใบข้าว สีเขียวๆ เช่น เลี้ยงพระพิธีสารท” ดังนั้นเมื่อแปลใช้ในภาษาไทยว่า ข้าวต้ม ก็เหมาะสม กับที่พระสงฆ์ไทยจะพอใจฉัน ยังทรงอธิบายอีกว่า ยาคุในพระวินัยยังมีแปลออกไปอีก คือ เจือขิง เจือใบกะเพราและเกลือ จะทำให้รสเค็มๆ ฉุนๆ สรุปได้ว่า ยาคุในพระบาลีมี สองอย่าง คือ ยาคุเดิมที่เป็นข้าวต้มกับยาคุหวานที่เป็นข้าวต้มอ่อนเจือน้ำตาล ถ้าจะ เทียบกับข้าวยาคุของไทยก็จะใกล้เคียงกับข้าวยาคุหวาน แต่รสชาติ สีสนับและวิธีทำ ต่างกัน

ผู้วิจัยได้สำรวจวรรณคดีนิทานและวรรณคดีการแสดงในสมัยอยุธยาเพื่อหา ข้อมูลพฤติกรรมการกินอาหาร วิธีการกินและอาหารที่คนไทยกินก็ไม่พบข้อมูลเหล่านี้ เท่าที่พบมีเพียงวรรณคดีนิทานเรื่อง ลิลิตพระลอ ที่สันนิษฐานว่าแต่งในราวสมัย พระรามาธิบดีที่ 2 ราว พ.ศ.2046 (ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต, 2547, น. 179) กล่าวถึง เหตุการณ์ตอนพระลอออกไปหาพระเพื่อนพระแพงที่ดำหนัก สองนางต้อนรับพระลอ ด้วยผ้าหอมซับพระพักตร์ แล้วส่งพานหมากให้เสวยก่อนที่จะถวาย “พระกระยาเสวย” หรือข้าว ซึ่งเป็นการกล่าวโดยรวม ไม่ได้จำแนกแยกแยะว่ามีอะไรบ้าง

ผ้าตันตีค่าล้วน	ทองถวาย
ถวายกระแจะจรุลงลาย	ลูปไล่
สลาพานมกรราย	รัตนแต่ง ถวายนา
พระกระยาเสวยไท่	อ่อนท้าวผจงถวาย

(ชุมนุมเรื่องพระลอ, 2547, น. 95)

วรรณคดีอีกเรื่องหนึ่งเป็นวรรณคดีพรรณนาอารมณ์ในสมัยอยุธยาตอนปลาย คือ กาพย์ห่อโคลงนิราศธารโศกของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ (กุ้ง) ท่านได้คร่ำครวญถึง

นางผู้เป็นที่รักโดยใช้เวลาโม่งยามเป็นตัวเดินเรื่อง จากคำประพันธ์ตอนหนึ่งทำให้รู้ว่า เวลาเสวยอาหารเช้าของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์เป็นเวลาห้าโมงเช้า ในเวลาสี่โมงเช้า พระชายาต้องมาตระเตรียมดูแลสำหรับข้าวทั้งคาวและหวานให้พร้อม ดังความว่า

เจ้าฟี่สี่โมงเช้า	ดูกับเช้าแลของหวาน
เสร็จเจ้าเอามากราน	หมอบพัตวิพีเกษมสันต์
สี่โมงเช้าเจ้าฟี่หย่อม	ดูการ
เครื่องเช้าเล่าของหวาน	แต่งไว้
เสร็จเจ้าเข้ามากราน	กรายแซ่
โบกปัดพัตวิให้	ฟี่นี้สำราญ
เพลห้าโมงเช้า	เริ่มกินเช้าเจ้ามาคัล
ว่องไวใช้สอยขยัน	หานางใดไม่เหมือนเลย
ห้าโมงยามเมื่อเช้า	เชยอร
กินข้าวมวลสมร	หมอบเฝ้า
ว่องไวใช้สอยสอน	นางอื่น
หาสตรีเปรียบเจ้า	ห่อนได้เหมือนเลย

(วรรณกรรมสมัยอยุธยา เล่ม 3, 2545, น. 262)

วรรณคดีเรื่องอื่นๆ นอกนั้นมิได้กล่าวถึงเรื่องอาหารไทยและการบริโภคได้เลย จึงสรุปได้ว่า เรื่องอาหารการกินไม่ได้อยู่ในขอบข่ายการพรรณนาของกวีไทยสมัยอยุธยา

3. อาหารการกินของชาวกรุงศรีอยุธยาในเอกสารของชาวต่างชาติ

ข้อมูลประวัติศาสตร์สังคมสมัยอยุธยาโดยเฉพาะเรื่องอาหารพบอยู่ในบันทึกของชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในกรุงศรีอยุธยาตั้งแต่สมัยพระเจ้าทรงธรรมเป็นต้นไป ดังจะเรียงไปตามลำดับเวลาแก่สุดที่ได้บันทึกไปตามลำดับดังนี้

3.1 จดหมายเหตุของโยสต์ สเคาเติน

จดหมายเหตุของโยสต์ สเคาเติน (Joost Schouten) ฉบับภาษาอังกฤษชื่อ *A True Description of the Mighty Kingdoms of Japan and Siam* เขียนโดย François Caron and Joost Schouten โยสต์ สเคาเตินเป็นผู้จัดการบริษัทอินเดียตะวันออกของฮอลันดาซึ่งตั้งสถานการค้าอยู่ที่กรุงศรีอยุธยาในสมัยพระเจ้าทรงธรรม ต่อสมัยพระเจ้าปราสาททองเป็นเวลา 8 ปี ต้นฉบับเดิมบันทึกเป็นภาษาฮอลันดาใน พ.ศ.2179 ถือเป็นเอกสารที่เก่าแก่ที่สุดที่บันทึกถึงกรุงศรีอยุธยา ต่อมา ร้อยเอกโรเจอร์ แมนลีย์ (Captain Roger Manley) แปลเป็นภาษาอังกฤษพิมพ์เผยแพร่ที่กรุงลอนดอน ใน พ.ศ.2206 ฉบับภาษาไทยแปลครั้งแรกโดยศาสตราจารย์พิเศษขจร สุขพานิช ใน พ.ศ.2503 ให้ชื่อว่า “จดหมายเหตุของโยส เซาเติน พ่อค้าชาวฮอลันดาในสมัยพระเจ้าทรงธรรมและพระเจ้าปราสาททอง” พิมพ์รวมอยู่ใน *ประชุมพงศาวดาร ภาคที่ 76* ต่อมา แปลเป็นภาษาไทยโดย สมศรี เอี่ยมธรรม ใน *ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 1* (2542)

3.2 บันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟาน ฟลิต

บันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของเยเรเมียส ฟานฟลิตหรือที่คนไทยเรียกว่า วันวลิต (Jeremias van Vliet) ฟาน ฟลิตเป็นหัวหน้าสถานการค้าฮอลันดาที่กรุงศรีอยุธยาต่อจากโยสต์ สเคาเติน เขาได้บันทึกเรื่องราวของกรุงศรีอยุธยาในสมัยพระเจ้าปราสาททองไว้เป็นภาษาฮอลันดาในหนังสือ 3 เล่ม ได้แก่

1. *Description of the Kingdom of Siam* (ค.ศ.1636) กรมศิลปากรนำมาแปลเป็นภาษาไทยให้ชื่อว่า *พรรณนาเรื่องอาณาจักรสยาม*

2. *Chronicles of the Ayuthian Dynasty* (ค.ศ.1640) วนาศรี สามนเสน แปลจากต้นฉบับภาษาอังกฤษของ ดร.เลียวนาร์ต แอนดาเยา (Dr.Leonard Andaya) แห่งมหาวิทยาลัยมาลาเยา พิมพ์ครั้งแรกโดยสำนักพิมพ์มติชน พ.ศ.2523 ให้ชื่อว่า *พงศาวดารกรุงศรีอยุธยา ฉบับวันวลิต พ.ศ.2182* (เจริญ ภูมิ มิตร์สุริยะ, 2552, น. 79) ต่อมา

ใน พ.ศ.2554 กรมศิลปากรนำต้นฉบับชื่อ *The Short History of the Kings of Siam* มาแปลเป็นภาษาไทยให้ชื่อว่า *พงศาวดารกรุงศรีอยุธยา ฉบับ วัน วลิต พ.ศ.2182*

3. *The Historical Account of the War of Succession Following the death of King PraInterajasia, 22nd King of Ayuthian Dynasty* (ค.ศ.1640) ซึ่งเมื่อ พ.ศ.2481 สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพโปรดให้จัดพิมพ์ขึ้นจากฉบับแปลเป็นภาษาอังกฤษของนาย ดับลิว. เอช. มันดี. (W. H. Mundie) ลงในวารสารของสยามสมาคม ส่วนฉบับภาษาไทยที่ขุนวิจิตรมาตราแปลได้ 9 หน้าทรงตั้งชื่อว่า *จดหมายเหตุวันวลิต* พิมพ์ครั้งแรกในงานศพคุณหญิงทิพย์ สूरพันธุ์พิสุทธิ์ เมื่อ พ.ศ.2477 (เริงูมิ มิตรสุริยะ, 2542, น. 83) ต่อมากรมศิลปากรได้มอบหมายให้นางนันทา วรเนติวงศ์ แปลจากต้นฉบับภาษาฝรั่งเศสเป็นภาษาไทย ตีพิมพ์ครั้งแรกใน พ.ศ.2508 อยู่ใน *ประชุมพงศาวดารภาคที่ 79* ชื่อว่า *จดหมายเหตุวันวลิต (ฉบับสมบูรณ์)*

ทั้ง 3 เล่มรวมอยู่ในหนังสือชื่อ *รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟาน ฟลีต (วัน วลิต)* กรมศิลปากรจัดพิมพ์เนื่องในวาระ 400 ปี สัมพันธไมตรีไทย-เนเธอร์แลนด์ เมื่อ พ.ศ.2547 และพิมพ์ครั้งที่ 2 ในปีถัดมา

3.3 จดหมายเหตุลาลูแบร์

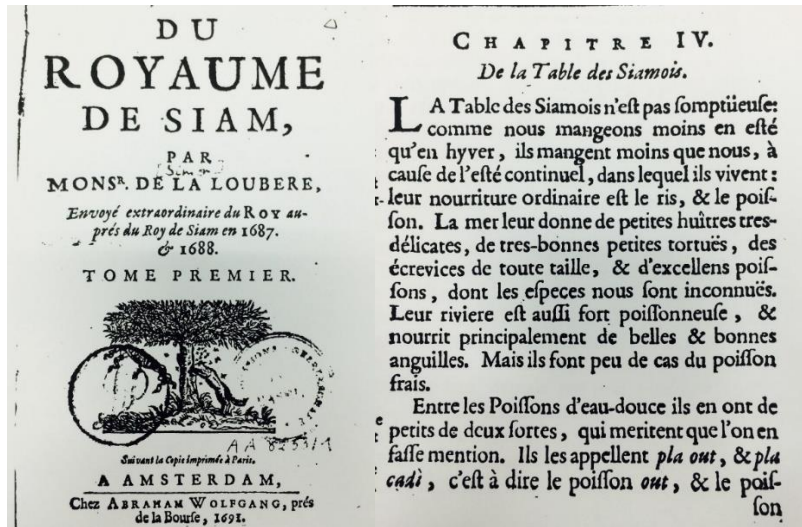
ซีมง เดอ ลาลูแบร์ (Simon de la loubère) เป็นหัวหน้าคณะทูตฝรั่งเศสคณะที่สองที่พระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ทรงส่งมาเจริญสัมพันธไมตรีและได้เข้าเฝ้าสมเด็จพระนารายณ์ เขาใช้เวลาอยู่ในประเทศสยามตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน ค.ศ.1687 ถึง 3 มกราคม ค.ศ.1688 และได้เขียนบันทึกความทรงจำส่งให้เมอร์ซิเออร์ มาร์กีส์ เดอ เซนญูเอเล (Monsieur le Marquis de Seignelay) เสนาบดีกระทรวงทหารเรือฝรั่งเศสไว้ 2 เล่ม ในราว พ.ศ.2230

ฉบับที่แปลเป็นภาษาไทยเล่มแรกชื่อ *พงศาวดารสยามครั้งกรุงศรีอยุธยา* พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระนารายณ์ประพันธ์พงศัตราธิราชแปลจากต้นฉบับภาษาอังกฤษของ A.P. Gen R.S.S. ชื่อ *A New Historical Relation of the Kingdom of Siam*

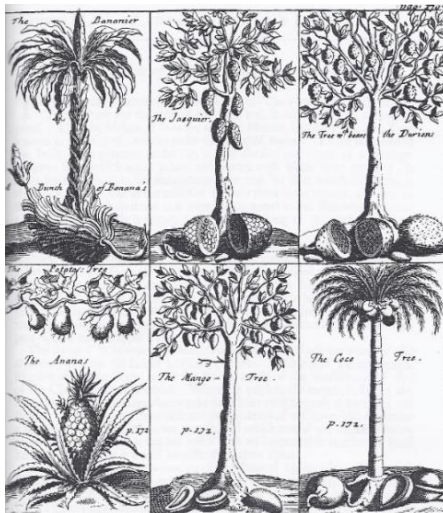
by *Monsieur de la Loubère* (แต่ยังทรงแปลไม่เสร็จ) พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกโดยโรงพิมพ์ปรีดาลัย ใน พ.ศ.2457 ต่อมาพิมพ์โดยองค์การการค้าของคุรุสภา

ฉบับที่แปลได้สมบูรณ์เป็นฉบับของสันต์ ท. โกมลบุตร แปลจากต้นฉบับภาษาฝรั่งเศส ชื่อ *Du Royaume de Siam* พิมพ์จำหน่ายที่กรุงอัมสเตอร์ดัม ค.ศ. 1714 ให้ชื่อว่า จดหมายเหตุของลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2510

จดหมายเหตุของลาลูแบร์ เป็นงานเขียนที่ให้ภาพประวัติศาสตร์สังคมอยุธยาได้รอบด้านมากที่สุดทั้งธรรมชาติ ชีวิตความเป็นอยู่ และวัฒนธรรมแทบทุกด้านของชาวสยาม โดยเฉพาะในบทที่ 4 ที่ว่าด้วยสาร์บอาหารของชาวสยาม



ภาพที่ 1. บทว่าด้วยอาหารชาวสยามในหนังสือ *Du Royaume de Siam* ของลาลูแบร์



ภาพที่ 2. ผลไม้ที่ชาวสยามปลูกและบริโภคในหนังสือ Du Royaume de Siam ของลาลูแบร์

3.4 หนังสือ ซาฟิเน อีสุไลมาน หรือ สำเภากษัตริย์สุลัยมาน

หนังสือ ซาฟิเน อีสุไลมาน หรือ สำเภากษัตริย์สุลัยมาน (*The Ship of Sulaiman*) เขียนโดย อิบน์ มุฮัมเหม็ด อิบราฮิม อาลักษณ์ของคณะราชทูตซึ่งชาห์สุลัยมาน แห่งราชวงศ์เคาะซะพะวีเยฮ์ กษัตริย์เปอร์เซีย (อิหร่าน) ส่งมาเจริญสัมพันธไมตรีกับพระนารายณ์ ใน พ.ศ.2228 ต้นฉบับเดิมเป็นภาษาเปอร์เซีย ดิเรก กุลศิริสวัสดิ์แปลเป็นภาษาไทยเป็นบางตอนลงใน *วารสารภาษาและหนังสือ* ใน พ.ศ.2516 ต่อมาได้แปลให้มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์พิมพ์เป็นเอกสารอัดสำเนา ใน พ.ศ.2525 สำนักพิมพ์มติชนนำมาพิมพ์ใหม่ ใน พ.ศ.2545 ให้ชื่อว่า *สำเภากษัตริย์สุลัยมาน บันทึกของคณะทูตเปอร์เซียเข้ามายังกรุงศรีอยุธยา*

ในหนังสือเล่มนี้ราชทูตเปอร์เซียเรียกกรุงศรีอยุธยาว่า ชะฮ์รฺนาว (ShahrNav) แปลว่า เมืองที่มีคลองมาก สมเด็จพระนารายณ์ได้เสด็จออกมารับราชทูตที่พระราชวังเมืองลพบุรี และได้พระราชทานเลี้ยงอาหารแก่คณะทูตด้วย

3.5 หนังสือ *Histoire du Royaume de Siam* ของนายฟรังซัวส์ อังรี ตูรแปง

หนังสือ *Histoire du Royaume de Siam* ของนายฟรังซัวส์ อังรี ตูรแปง (François Henri Turpin) ชาวฝรั่งเศส พิมพ์เป็นภาษาฝรั่งเศสครั้งแรก ใน พ.ศ.2314 (ค.ศ.1771) ตูรแปงรวบรวมเรื่องราวเกี่ยวกับสยามในด้านต่างๆ จากข้อมูลที่ได้รับจากพระสังฆราชแห่งตราบากา ประมุขมิชชันนารีกรุงเทพฯ ในสมัยอยุธยาตอนปลายและจากมิชชันนารีคนอื่นๆ ฉบับที่แปลเป็นภาษาไทยมี 2 เล่ม เล่มแรก พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2522 ชื่อว่า *ประวัติศาสตร์ไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาฉบับตูรแปง เล่มที่ 2* ชื่อว่า *ประวัติศาสตร์แห่งพระราชอาณาจักรสยาม* พิมพ์เมื่อ พ.ศ.2530

4. ทักษะชาวต่างชาติที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารการกิน ของชาวกรุงศรีอยุธยา

ผู้วิจัยประมวลสรุปทัศนคติที่ชาวต่างชาติมีต่อกรุงศรีอยุธยาโดยยกข้อเขียนมาแสดงไว้ ดังนี้

ก. กรุงศรีอยุธยาตั้งอยู่ในสภาพภูมิประเทศที่เหมาะสม อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ

แม่น้ำที่ชาวสยามเรียกกันว่าแม่น้ำนั้นหมายถึงแม่ของน้ำ เป็นแม่น้ำที่กว้างใหญ่และยาวมาก ...เมื่อถึงฤดูน้ำหลาก น้ำจะไหลล้นฝั่งทุกปี ในปีหนึ่งๆ ในบริเวณที่ราบจะมีน้ำนองถึง 5-6 เดือน เป็นผลให้พื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์อย่างยิ่ง เหมาะแก่การปลูกข้าวทั้งชะลียงสิ่งโสโครกต่างๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดโรคติดต่อหมดไป...พื้นดินทั่วไปอุดมสมบูรณ์ แต่บริเวณที่มีพลเมืองอยู่หนาแน่นมักจะอยู่ริมแม่น้ำและบริเวณที่ราบในเมืองมีเมืองต่างๆ หลายเมือง สถานที่ๆ เป็นตลาดและหมู่บ้านมากมาย

(สเคาเต็น, 2542, น. 259-260)

ข. กรุงศรีอยุธยาอุดมและมั่งคั่ง เป็นศูนย์กลางการค้าขายในดินแดนแถบนี้ ชาวต่างชาติบันทึกว่าปราสาทราชวังของกรุงศรีอยุธยาทำด้วยทอง พระมหากษัตริย์มีเรือสำเภาค้าขายและเป็นผู้ส่งข้าวไปขาย

ส่วนพระราชวังก็ก่อสร้างขึ้นอย่างวิจิตรบรรจงและใหญ่โตใหญ่มาก ปราสาทราชมนเทียรมียอดซึ่งเลื่อมระยับไปด้วยทองแลดูประดุจเมืองเล็กๆ อีกเมืองหนึ่งตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำซึ่งเป็นที่รู้จักคุ้นเคยของชาวต่างชาติว่าเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ด้วยเครื่องอุปโภคบริโภคหลากหลายชนิดที่มาจากดินแดนต่างๆ ไม่เคยมีปรากฏว่าพระเจ้าแผ่นดินหรือเจ้านายพระองค์ใดในหมู่เกาะอินตีสี่ทิศทั้งหมดจะมีพระนครงดงามดังเช่นกรุงศรีอยุธยานี้เลย

(สเคาเต็น, 2542, น. 259-260)

ข้าวสารเป็นสินค้าสำคัญส่งไปขายยังประเทศข้างเคียงปีละมากๆ พระมหากษัตริย์เองเป็นพ่อค้าคนสำคัญ พระองค์มีเรือสำเภาและมีทุนรอนที่จะส่งสินค้าไปยังอินเดียและจีน

ค. ชาวสยามมีอาหารอุดมสมบูรณ์ ส่วนใหญ่ปลูกข้าว ทำสวนผลไม้

ในหัวเมืองใหญ่ๆ ชาวสยามเลี้ยงชีพด้วยการค้าขายหรือรับราชการ หรือทำการประมง ส่วนพวกชาวนาซึ่งมีจำนวนมากมักเป็นพวกหาเลี้ยงชีพด้วยการไถนาและปลูกพืชนานาชนิด แต่ส่วนใหญ่ปลูกข้าว ซึ่งมีปลูกกันมากหลายในประเทศนี้ บางคนหาเลี้ยงชีพทางทำสวนผลไม้โดยเฉพาะสวนมะพร้าวและสวนเงาะซึ่งนิยมปลูกกันมาก บางคนเลี้ยงม้า วัว หมู แพะ ห่าน นกยูง เป็ด ไก่ นกพิราบและสัตว์อื่นๆ อาหารทุกชนิดจึงถูกมาก และยังมีเหลือที่จะส่งไปขายยังหัวเมืองข้างเคียงด้วย

(สเคาเต็น, 2542, น. 278)

นอกจากประเทศสยามจะมีความอุดมสมบูรณ์และมีอาหารอย่างล้นเหลือ... ประชาชนสามารถยังชีพตนเองด้วยสิ่งของและผลไม้ในประเทศของตนเองได้... พวกเขาสามารถอยู่ได้อย่างดีโดยไม่ต้องอาศัยผลิตผลของประเทศอื่น

(ฟาน ฟลิต, 2547, น. 142)

ข้าวและปลาเค็มปลาแห้งในกรุงสยามราคาถูกอย่างเหลือหลาย... เพราะฉะนั้นชนชาตินี้ไม่ต้องห่วงถึงช่องทางหาเงินปล่อยตัวเกียจคร้าน ทุกบ้านชอ้งก็กก้องไปด้วยเสียงร้องเพลงและเสียงชื่นชมโสมนัส ซึ่งเราจะไม่ได้ยินในชนชาติอื่น

(ตुरुแปง, 2522, น. 41)

ง. อาหารในชีวิตประจำวันของชาวสยามไม่พุ่มเฟิย อาหารควมมีแต่ข้าวปลาและผัก ไม่นิยมบริโภคเนื้อสัตว์อื่น ส่วนอาหารหวานส่วนใหญ่เป็นผลไม้ เครื่องดื่มเป็นเพียงน้ำธรรมดา แต่หากเป็นงานเลี้ยงจะรับประทานอาหารอย่างพุ่มเฟิยและมีสุราเมรัยเพิ่มเติม

อาหารของชาวสยามไม่พุ่มเฟิยและมีน้อยสิ่งตามปกติมีข้าว ปลาและผัก ส่วนเครื่องดื่มตามปกตินั้น เขาดื่มแต่น้ำธรรมดาอย่างเดียว แต่ในวันหยุดชาวสยามกินอาหารกันอย่างพุ่มเฟิยและชาวบ้านก็ดื่มสุราอย่างเมามายด้วย

(สเคาเต็น, 2542, น. 276)

พวกเขาไม่พุ่มเฟิยในเรื่องอาหารการกิน แต่มักรับประทานข้าวธรรมดาๆ ปลาแห้ง ปลาสดและปลาเค็มกับผัก ในส่วนของน้ำจิ้มและของหวานนั้นพวกเขารับประทานปลาจ่อม (bladsjan) (กุ้ง ปู หอย และปลาปรุงด้วยพริกไทยและเกลือ) น้ำปลาพริก (fish and pepper sauce) ซึ่งมีกลิ่นเหม็นมาก แต่พวกเขาเห็นว่าอร่อย พวกเขาไม่มีความรู้เรื่องขนม หรืออาหารโอชะอื่นๆ เครื่องดื่มของพวกเขา

เขามักเป็นน้ำธรรมดาหรือน้ำมะพร้าว อย่างไรก็ตาม ระหว่าง
ไม่กี่ปีมานี้ มีพฤติกรรมการดื่มน้ำตาลมาเพิ่มขึ้นในหมู่ชนทุก
ชั้น เพราะเอาอย่างจากการที่พระเจ้าแผ่นดินเสวยน้ำจันทน์
มาก ครั้นถึงเวลาเย็นทั้งสามัญชนและชนชั้นสูงก็มักดื่มและหา
อาหารใส่ท้อง แต่หลังอาหารคำพวกเขาไม่ดื่มเหล้าใดๆ
เพราะถือว่าเป็นบาป เพราะข้าวถือว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แต่
ในช่วงงานเทศกาลพวกเขารับประทานและดื่มอย่างฟุ่มเฟือย
จนรวจืดเลี่ยนแฉกหรือด้วยอาหารดีๆ แต่**ขนมที่ทำด้วย
น้ำตาลและขนมทอดในน้ำมันมะพร้าวนั้น**ไม่ดีเลย
นอกจากนี้ยังมี**ผลไม้พื้นเมืองทุกชนิด และของหวานของ
จีน** และหลังจากการดื่มน้ำซึ่งแรงแต่ไม่อร่อย คนธรรมดา
สามัญเลี่ยมิตรสหายด้วยอาหารธรรมดาๆ ยาสูบ หมาก และ
ผลไม้ แต่พวกเขาดื่มน้ำตาลหรือสุรามากจนเมาแปรที่เดียว

(ฟาน ฟลีต, 2547, น. 129-130)

ชาวสยามบริโภคอาหารน้อย และอาหารของเขาคือ
อะไรบางอย่าง สำนักรับกับข้าวของชาวสยามนั้นไม่สู้จะฟุ่มเฟือยนัก
ที่พวกเราบริโภคอาหารกันน้อยในฤดูร้อนกว่าในฤดูหนาวนั้น
ชาวสยามยังบริโภคอาหารน้อยกว่าพวกเราลงไปเสียอีก เนื่อง
ด้วยมีฤดูร้อนติดต่อกันอยู่ตลอดเวลาตนเอง อาหารหลักของ
เขาคือข้าวกับปลา ท้องทะเลได้ให้หอยนางรมตัวเล็กๆ มี
รสชาติดีมาก แล้วก็เต้าขนาดย่อมเนื้อรสดี กุ้งทุกขนาด และ
ปลาเนื้อดีอีกเป็นอันมาก ซึ่งพวกเราไม่ทราบว่าเป็นพันธุ์อะไร
แม่น้ำลำคลองก็อุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลา ส่วนใหญ่เป็นปลาไหล
ตัวงามๆ แต่ชาวสยามไม่สูกินนิยมนบริโภคปลาสดนัก

(ลาลูแบร์, 2548, น. 119)

การกินอยู่ง่ายเป็นคุณธรรมที่เกิดเพราะดินฟ้าอากาศ
และเนื่องจากธรรมชาติไม่ให้ชาวสยามมีความต้องการมาก
จึงนับได้ว่าชาวสยามเป็นคนร่ำรวยในท่ามกลางความขัดสน
หรืออย่างน้อยในการไม่มีสิ่งที่ความคิดบอกว่าเราต้องการ
(ตู่แปง, 2522, น. 41)

จ. น้ำพริกเป็นอาหารสำคัญชนิดเดียวที่ระบุเครื่องปรุงแต่เนื่องจากความไม่
คุ้นเคยจึงให้ข้อมูลที่ถูกต้อง

น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันอย่างง่าย ๆ ใช้น้ำนิดหน่อย
กับเครื่องเทศหัวกระเทียม หัวหอมกับผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี
เช่น กะเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวนิดหนึ่งคล้าย
กับมัสดาร์ต ประกอบด้วยกุ้งเคียวเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่
เรียกว่า กะปิ (capi) มีผู้ให้ มร.เซเบเรต์มาหลายกระปุก ซึ่งก็
ไม่มีกลิ่นเหม็นจืดนัก
(ลาลูแบร์, 2548, น. 121)

ฉ. อาหารที่เข้ารับแขกเมืองตามที่บ้านทีกไว้ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช
มิใช่อาหารไทย มีอาหารจีน อาหารแขก หรืออาหารยุโรปตามแต่เชื้อชาติของผู้เป็น
แขกเมือง ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารในงานเลี้ยงตลอดจนพิธีการเลี้ยงได้ดัดแปลงให้เข้ากับ
ขนบธรรมเนียมของชาตินั้นๆ

มองซิเออร์ เซเบเรต์ ราชทูตฝรั่งเศสบันทึกว่า “อาหาร
ที่รับประทานนั้นได้เลี้ยงอย่างยุโรป แต่นอกจากอาหารยุโรป
แล้ว ยังมีกับเข้าจีนมาวางบนโต๊ะกว่า 80 สิ่ง ซึ่งดูเป็นของ
แปลกปลาดอย่างที่สุด”
(ประชุมพงศาวดารเล่ม 28, 2511, น. 9)

ลาลูแบร์บันทึกว่า “กับข้าวมากกว่า 30 ชนิด ที่ปรุงตาม
ตำรับจีน ซึ่งเขานำมาตั้งเลี้ยงพวกเราที่กรุงสยาม (กรุงศรีอยุธยา)
นั้น ข้าพเจ้าไม่อาจที่จะบริโภคได้สักอย่างเดียว”

(ลาลูแบร์, 2548, น. 125)

ขาม จาน เครื่องโต๊ะอาหารที่เราได้เห็นในพระราชวัง
ในการบริโภคอาหารทุกครั้งที่เราได้รับพระราชทานเลี้ยงใน
พระบรมมหาราชวังนั้น เราได้เห็นจานเงินจำนวนมากพอใช้ได้
โดยเฉพาะถาดใหญ่กลมและก้นลึก มีขอบสูงชันมาราวหนึ่ง
นิ้วฟุต ในถาดนี้ เขาวางโถใหญ่กลมขนาดผ่าศูนย์กลางหนึ่ง
นิ้วฟุตครึ่งไว้หลายใบ โถใบนี้มีฝาปิดและมีเท้าเชิงได้ขนาดกับ
ส่วนสัดของมัน ในโถเหล่านี้แลที่เขาใส่ข้าวให้เราบริโภค ส่วน
จานใส่ผลไม้เป็นจานทองคำ กล่าวกันว่าเป็นจานที่จัดทำ
ขึ้นเป็นเฉพาะพิเศษเมื่อคราวสมเด็จพระเจ้ากรุงสยามโปรด
พระราชทานเลี้ยงแก่ มร.เดอะโซมองต์และเป็นความจริงที่ว่า
พระมหากษัตริย์พระองค์นี้ได้เสวยพระกระยาหารในจาน
แบนเลย เพื่อถวายพระเกียรติแด่พระมหากษัตริย์ ชาวสยาม
นิยมใช้ภาชนะทรงสูงตั้งเครื่องต้นถวายเป็น และภาชนะที่ใช้เป็น
ปกติในการเสวยนั้นก็เป็นเครื่องกระเบื้อง มิได้ใช้ภาชนะทองคำ
หรือเงินดังอย่างธรรมเนียมทั่วไปที่กระทำกันอยู่ในราชสำนัก
ทั้งหลาย ทางภาคพื้นเอเชียและแม้ที่กรุงคอนสแตนติโนเปิล

(ลาลูแบร์, 2548, น. 118)

ภาชนะใส่อาหารที่ลาลูแบร์บรรยายข้างต้นแสดงว่าจานแบนที่ทำด้วย
เครื่องเงินพระราชทานให้แขกชาวยุโรปใช้ให้เหมาะแก่อาหารแบบยุโรปที่ต้องใช้มีด
ตัดเนื้อสัตว์

นายอิบราฮิมเบก หัวหน้าราชทูตอิหร่านจากราชสำนักพระเจ้าสุไลมาน ได้
บันทึกว่า

อาหารไทยนี้...ไม่เหมือนอาหารที่เหมาะสมสำหรับ
การบริโภคธรรมดาสามัญ คนไทยนั้นไม่รู้จักวิธีทำอาหาร วิธี
รับประทานอาหาร หรือแม้แต่วิธีนั่งโต๊ะที่ถูกต้อง
(ดิเรก กุลศิริสวัสดิ์, 2525, น. 218)

พระเจ้าแผ่นดินไทยนั้น เมื่อตอนกำลังเติบโตอยู่ใน
นครศรีอยุธยา ได้เคยไปมาหาสู่กับกลุ่มแขกอิหร่านที่พำนัก
อยู่ในกรุง จึงนิยมชอบอาหารแขก และนานๆ ครั้งเมื่อทรงนึก
อยากขึ้นมา ก็จะเสวยพระกระยาหารแบบพวกเรา พระองค์จึง
ได้ทรงนำพ่อครัวคนหนึ่งมาจากประเทศอินเดีย มีหน้าที่
ทำอาหารแขกถวายพระเจ้าแผ่นดิน ในคืนที่มีการเลี้ยงคณะ
ราชทูตนั้น พระเจ้ากรุงสยามมิได้เสด็จมาร่วมด้วยเพราะ
พระองค์มิได้รับการฝึกฝนในมารยาทการกินเลี้ยงแบบของเรา
หรือในการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักสังคม พิธีรีตองในการ
เลี้ยงวันนั้นตกเป็นหน้าที่ของผู้รับใช้ซึ่งเป็นชาวอิหร่าน
ด้วยกัน...

...เมื่อพวกเราเข้าไปในพระราชวัง ก็เห็นว่ามีหมอนฟูกใหญ
น้อยตั้งอยู่เรียงราย เราทั้งหมดจึงนั่งลงและได้เติมน้ำจาก
คนโทติดท่อทำด้วยทองซึ่งได้นำมาจากห้องเก็บของของพระ
เจ้าแผ่นดินเอง ใส่ไว้ในถาดทองคำ มีกระโถนสำหรับล้าง
หน้าลาย ฝาปิดและคีมคู่หนึ่ง คนอื่นในคณะราชทูตได้เครื่อง
รองอาหารที่ทำด้วยเงิน บนโต๊ะกลางมีเตาเผาไม้ ขวดน้ำอบ
และถุงฮัซซิช (กัญชา) รวมทั้งน้ำดื่มโรยกุหลาบหลายขวด
หลังจากพวกเราเติมน้ำชากาแฟกันแล้วคนใช้ก็นำอาหารมาตั้ง

มีชามถ้วยขนาดใหญ่หลายใบ สำหรับใส่ขันเงินขนาดเล็ก
ซึ่งเต็มไปด้วยอาหารเช่น มันสำปะหลัง ของหวาน ของ
ดอง ขิงดอง ข้าวบดใส่นมและน้ำตาล (ข้าวเหนียว) นมร้อน ส้ม
อ้อยและน้ำหวาน แทนที่จะยกมาให้เราที่ละชาม คนไทยยกมา

ให้ทีละ 2-3 ชามต่อคน หลังจากนั้นก็นำมาให้พวกเรา
รับประทานอีก 50 กว่าถาด...

อาหารที่ใส่ชามแก้วนั้น มีจานรองและมีฝาปิดมิดชิด
เพราะอากาศแถวนั้นร้อนอบอ้าว จึงเป็นประเพณีของไทยที่จะ
ตั้งหม้ออาหารร้อนไว้ใกล้แขกและตักมาให้ทีละชาม เมื่อเรา
รับประทานกันจนอิ่มหน้าสำราญและคนใช้ยกอาหารออกไป
หมดแล้ว เสมียนในคณะราชทูตจึงสวดมนต์ชมบูชาพระเจ้าผู้มี
พระคุณที่แท้จริงแล้วจึงภาวนาให้แก่พระเจ้ากรุงสยาม

ข้าราชการของพระเจ้ากรุงสยามที่ร่วมรับประทาน
อาหารกับเรานั้นคือเสนาบดีฮาจิ ฮาซัน อาลี ยามทหารแขก
สองคน หมอ เสมียน และเลขานุการ มีคนไทยอยู่ในกลุ่ม
เหมือนกัน แต่คนที่รับใช้พวกเราทั้งหมดนั้นเป็นแขกอิหร่าน
(วิบูล วิจิตรวาทการ, 2544, น. 220)

จากบันทึกของราชทูตอิหร่านทำให้เห็นธรรมเนียมการกินอาหารแบบ
เปอร์เซีย (อิหร่าน) ที่ต้องนั่งบนเก้าอี้หรือเบาะเตี้ยๆ มีโต๊ะเตี้ยๆ วางอาหาร และใช้
ถ้วยชามมากมายในการใส่อาหารที่จัดมาเป็นสำรับ ไม่มีรายการอาหารไทยในงาน
เลี้ยงราชทูต มีแต่อาหารจีนและอาหารของชาตินั้นๆ ซึ่งแสดงถึงความเอาใจใส่ของ
เจ้าภาพที่พยายามสรรหาอาหารตามธรรมเนียมของชาตินั้นๆ มาเลี้ยง และแม้ว่า
คณะทูตจะระบุว่าสมเด็จพระนารายณ์โปรดอาหารแขก มีพ่อครัวเป็นแขกอินเดีย แต่
ก็ไม่มีหลักฐานว่าอาหารแขกแบบใดที่โปรด เป็นไปได้ว่าราชสำนักไทยตั้งแต่สมัยสมเด็จพระ
นารายณ์คงจะคุ้นเคยกับอาหารแขกแล้ว

ข. ในบันทึกต่างๆ ไม่มีรายละเอียดพระกระยาหารของพระเจ้าแผ่นดินกรุง
ศรีอยุธยาเพราะมิได้มีธรรมเนียมให้ร่วมโต๊ะเสวย มีบันทึกเพียงแค่ว่าเป็นของโอหารส
แต่ข้อความดังกล่าวกลับสะท้อนว่าตามจารีตเดิมนั้นเจ้านายเสวยเครื่องดื่มได้เฉพาะ
น้ำและน้ำมะพร้าว น้ำจันทน์เป็นของต้องห้าม แต่ต่อมาจารีตนี้เริ่มเสื่อมลง ดังปรากฏ
ในบันทึกของฟาน ฟลีตและลาลูแบร์ที่สอดคล้องกันว่า

พระองค์เสวยพระกระยาหารอันโอหารส ทรงดื่มแต่น้ำ
บริสุทธ์หรือน้ำมะพร้าวอ่อน ส่วนน้ำจันท์หรือเครื่องมีนเมา
อื่นๆ นั้นเป็นของที่ต้องห้ามอย่างกวดขันทั้งทางโลกและทาง
ธรรม เจ้านายหรือข้าราชการถ้าเสวยหรือเสพย้อมเป็นเครื่อง
เย้ยหยันของชนทั่วไป

(ลาลูแบร์, 2548, น. 261)

ข. ความมั่งคั่งและความอุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารการกินของชาวกรุงศรีอยุธยา
ดังที่ชาวต่างชาติบันทึกไว้ยังปรากฏเป็นที่ประจักษ์ในตอนที่ว่าด้วย **ภูมิสถาน
พระนครศรีอยุธยา** ในหนังสือ *คำให้การขุนหลวงหาวัด* และ *คำให้การชาวกรุงเก่า* ซึ่ง
เป็นพงศาวดารที่แปลมาจากภาษามอญและภาษาพม่า

ในต้นฉบับ *คำให้การขุนหลวงหาวัด* (2547, น. 171) ตอนต้นกล่าวถึงกรุงศรี
อยุธยาว่า

พวกพณิชยนานาประเทศทราบเหตุว่ากรุงศรีอยุธยา
ผาสุกสมบูรณ์ด้วยสินค้าอุดมดี พวกพณิชยก็แตกตื่นกันเข้า
มาถวายบรรณาการ ขอพระราชทานพึ่งพระบรมโพธิสมภาร
ค้าขายในพระมหานครเปนอันมากจะนับคณนามิได้

หนังสือดังกล่าว (2547, น. 190-193) ยังบันทึกว่า ในบริเวณเกาะเมืองมี
ตลาดสดขายของเช้าเย็นถึง 61 แห่ง นอกจากตลาดผลไม้แล้วยังได้ข้อมูลย่านที่ขาย
ขนมและรายชื่อขนมในสมัยนั้น

หนึ่งในกำแพงพระนครกรุงศรีอยุธยานั้น มีตำบลย่าน
ร้านตลาดขายของต่างๆ เปนตลาดของสดเช้าเย็น และตลาด
ร้านชำประจำของแห่งที่ร้านบ้างรวม 61 ตลาด...

ตลาดร้านชำหุงเข้าต้มแกงขายคนจรไปมาและคนทำ
ราชการและมีของสดขายข้าวเย็นในย่านนี้ชื่อ ตลาดหน้าวัง
ตรา 1...ย่านถนนบ้านมะพร้าวมีร้านขายมะพร้าวหัวปอกและ

มะพร้าวอ่อน มะพร้าวเผาและเปลือกมะพร้าว ซื้อมาตลาดป่า
มะพร้าว 1

...ถนนย่านป่าขนม ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขายและนั่งร้าน
ขายขนมขมดกเกวียนสามเกลอหินฝนทอง ขนมหก
ขนมกิมถั่ว ขนมส้มป่นนี้และขนมแห้งต่างๆ ซื้อมาตลาดป่า
ขนม 1

...ย่านป่าถ่านมีร้านตลาดของสรรพผลไม้ส้มกล้วยของสวนใน
และสวนนอกต่างๆ และมีร้านขายของสดเข้าเย็น ซื้อมาตลาด
ป่าถ่าน 1

...ถนนย่านขนมจีนมีร้านโรงจันทน์ทำขนมเปียก ขนมหัก เครื่อง
จันทน์ ขนมหักแห้งขายเป็นร้านชำซื้อ ตลาดขนมจีน 1

...ถนนย่านไนไก่เชิงสะพานประตูจีนไปถึงเชิงสะพานประตูใน
ไนไก่เป็นตลาดใหญ่ มีตึกกว้านร้านจีนตึกทั้งสองฟากถนน
หลวง จีนไทยนั่งร้านขายของ สรรพสิ่งของเครื่องสำเภาเครื่อง
ทองเหลือง ทองขาว กระเบื้อง ถ้วยโถ ชาม... และสรรพเครื่อง
มาแต่เมืองจีน... วางรายในร้านขายที่ท้องตลาด มีของสดขาย
เข้าเย็น สุกกร เบ็ด ไก่ ปลาทะเลและปลาน้ำจืดปูหอยต่างๆ
หลายอย่างหลายพรรณ เป็นตลาดใหญ่ยวดยิ่งในกรุงชื่อ
ตลาดใหญ่ท้ายพระนครอยู่ย่านไนไก่ 1

...ถนนย่านสามมาตั้งแต่เชิงสะพานไนไก่ตะวันออกไปจนถึง
หัวมุมพระนครที่ซอกตำบลหัวสระพานั้น จีนตั้งโรงทำเครื่อง
จันทน์และขนมแห้งจีนต่าง ๆ หลายชนิดหลายอย่าง...



ภาพที่ 3. ย่านขนมจีนและย่านไน้ไก่ แหล่งขายขนมในเกาะเมืองอยุธยาในอดีต
(ดัดแปลงจากหม่อมเจ้าสุภัทรดิศ ดิศกุล และคนอื่นๆ, 2551)

นอกจากนี้ก็ยังมีย่านตลาดน้ำ ตลาดบกรอบกรุง ริมแม่น้ำสองฟากฝั่งมีหมู่บ้านราษฎรทำของต่างๆ และประกอบการค้าขายปะปนกัน เช่น บ้านหม้อบ้านหม้อเข้าหม้อแกงใหญ่เล็กและกระทะ *เตาขนมครกขนมเบื้อง* การขายสินค้าต่างๆ เหล่านี้แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของกรุงศรีอยุธยาได้เป็นอย่างดี

ผ. ความสุขสมบูรณ์และความมั่งคั่งยังปรากฏในความทรงจำของชาวกรุงศรีอยุธยาที่ยังคงมีชีวิตมาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นความทรงจำอันแสนหวานและขมขื่นเมื่อหวนรำลึกถึงอดีตอันรุ่งเรืองดังปรากฏใน *เพลงยาวเรื่องตีเมืองพม่า* ของกรมพระราชวังบวรมหาสุรสิงหนาท สมัยรัชกาลที่ 1 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ดังความว่า

๑ ประกอบด้วยโภชนาการอาหาร

ทุกถิ่นฐานบริบูรณ์หนักหนา

อยู่เย็นเป็นสุขทุกทิวา

เข้าค้ำอัตราทรงราตรี

ประหนึ่งว่าจะไม่มีคำคืบ

รวยรินเป็นสุขเกษมศรี

ไม่เห็นเช่นว่าจะไปถึงเพียงนี้

มาเย็นยบอัปรีศรีศัศดีคล้าย

(พระบวรราชนิพนธ์ เล่ม 1, 2545, น. 25)

5. ความหิวโหย อดอยากจากสงครามเสียกรุงฯ พ.ศ.2310:

วิกฤตฝังใจในประวัติศาสตร์ของชาวสยาม

หลังเสียกรุงศรีอยุธยาใน พ.ศ.2310 ชาวสยามได้เผชิญกับความอดอยากอย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนเพราะความอดอยากไม่ได้มีเฉพาะในเมืองหลวงแต่ได้ลามไปตลอดหัวเมืองใหญ่ ปรากฏใน พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) และบันทึกของบาทหลวงตาชาร์ดที่ถูกพม่าจับไปเป็นเชลย พระราชพงศาวดารบันทึกว่าพระยาตากไปชลบุรี ไปพบนายทองอยู่ นกเล็ก หลังจากปราบและสังฆอนแล้วได้ให้นายทองอยู่ดูแลเมืองชลบุรีต่อไป

พระราชทานเงินตราสำหรับสงเคราะห์แก่พราหมณา
ประชากรผู้ยากไร้เชิญใจซึ่งขัดสนด้วยข้าวปลาอาหาร
(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม),
2551, น. 481)

...พระราชทานเงินตราอาหารแก่สัปเหร่อให้คั้นซากศพ
อันอดอยากอาหารตายนั้นเผาเสีย แล้วพระราชทานบังสุกุล
ทานแลพระราชทานเงินตราอาหารแก่ยาจกกวณิกในเมือง

ชลบุรีเป็นอันมาก แล้วอุทิศกัลปนาพระราชทานกุศลให้แก่หมู่
เปรตไปในปรโลกนั้น

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม),
2551, น. 482)

หลังจากขับไล่พม่าออกจากค่ายโพสามต้นแล้ว ได้เสด็จฯ ไปที่พระราชวัง
หลวงพระนครศรีอยุธยา พงศาวดารบันทึกว่าได้ทอดพระเนตรเห็นชาคศพและฝูงชน
ที่รอตตายมีร่างกายเหมือนชาคศพจนอยากเสด็จกลับเมืองจันทบุรี

จุลศักราช 1130 ปีชวด สัมฤทธิศก ทอดพระเนตรเห็น
อัฐิกรเวิระคนทั้งปวงอันถึงพิบัติชีพตายด้วยทุกข์ทรมานโหด
โระคะ สุมกองอยู่ดุจหนึ่งภูเขา แลเห็นประชาชนซึ่งลำบาก
อดอยากอาหารมีรูปร่างดุจหนึ่งเปรตปิศาจพึงเกลียด ทรงพระ
สังเวชประจุมิพระทัยเหนื่อยหน่ายในราชสมบัติจะเสด็จไป
เมืองจันทะบุรีจึงสมณพราหมณาจารย์เสนาบดีประชาราชฎ
ชวนกันกราบทูลอาราธนาวิงวอน สมเด็จพระพุทธเจ้าอยู่หัว
พระบรมหน่อพุทธางกูร... จึงเสด็จยับยั้งอยู่...

จำเดิมแต่นั้น ด้วยกำลังพระกรุณาพระราชอุตสาหะใน
สัตวโลกแลพระพุทธานามิเป็นอันที่จับันทมสรลงเสวยเป็น
สุขด้วยพระราชอิริยาบถ ด้วยขัตติยวงศาสมณาจารย์ เสนาบดี
อาณาประชาราษฎรยาจกวิพคคนโซอนาถาทั่วทุกเสมา
มณฑล เคลื่อนกล่นกันมารับพระราชทานมากกว่า 10,000
ฝ่ายข้าราชการทหารพลเรือนไทยจีนนั้น รับพระราชทาน
ข้าวสารเสมอกันละถึง ก็นคนละ 20 วัน

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม),
2551, น. 54-55)



ภาพที่ 4. ภาพเปรตหมู่ต่างๆ ในสมุดภาพไตรภูมิสมัยธนบุรี
(สมุดภาพไตรภูมิฉบับกรุงศรีอยุธยา-ฉบับกรุงธนบุรี เล่ม 2, 2542)

สภาพความอดอยากแบบนี้ไม่เคยปรากฏในประวัติศาสตร์สยามมาก่อน ทุกชนชั้นล้วนได้รับผลกระทบจากภัยสงคราม ไร่นาทิ้งร้างเพราะขาดแรงงาน เนื่องจากพลเมืองถูกฆ่าฟันและถูกกวาดต้อนไปพม่า พวกที่เหลือรอดก็หลบหนีไปอยู่ที่เมืองอื่น พระเจ้าตากสินจึงกู้ชาติมาได้ด้วยความยากลำบาก ทั้งรบทั้งกัณฑ์ยืมสินเพื่อหาเงินมาซื้อข้าวสารแจกทหารและราษฎร ดังที่พงศาวดารบันทึกว่า

...ครั้งนั้นยังหาผู้จะทำนาไม่ได้ อาหารกันดาร ข้าวสาร
ล่าเกาขายถึงละ 3 บาทบ้าง 1 ตำลึงบ้าง 5 บาทบ้าง ยังทรงพระ
กรุณาด้วยบริษัทยาณอุตสาห์เลี้ยงสัตว์โลกทั้งปวง พระราชทาน
ชีวิตให้คงคืนไว้ได้

(ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 3, 2542, น. 486)

...หลังตีค่ายบางกุ้งในปี 2311 ได้แล้วจึงเริ่มมีสำเภา
จากจีนเข้ามาค้าขาย

(ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 3, 2542, น. 490)

ด้วยเหตุนี้นายสวน (มหาดเล็ก) จึงได้กล่าวสรรเสริญพระเจ้ากรุงธนบุรีไว้ในโคลงยอพระเกียรติพระเจ้ากรุงธนบุรี ว่าพระองค์ได้เสด็จมาคืนชีวิตให้แก่ราษฎรและบำรุงพระศาสนาด้วยการทำทานอาหารให้ประทังชีวิต หากปราศจากพระองค์ ราษฎรคงจะอดตายกันไปหมด ซึ่งความในลักษณะนี้ไม่เคยปรากฏในชนบของวรรณคดียอพระเกียรติเรื่องใดมาก่อน

แม่พระจักรรัตนเจ้า	จักรพาพ
ไปเสด็จสู่สถาน	ที่นี่
หม่นรากรจะลาญ	ลาชีพ
เพื่อฤดาหารก็	ก่อนสิ้นสุตา
พระมามอบชีพซ้อน	ชีพิต
อายุโภชนทานอุทิศ	ทั่วได้
อเนกบริจาคณิตย	สนองศาสนานา
ธรณิศหวาดไหวไหว	เชิดชีชมผล

(วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 1, 2532, น. 279)

ความกลัวจากการอดอาหารเป็นปมฝังใจอย่างหนึ่งของมนุษยชาติ หากเปรียบเทียบกับชาวยุโรปในช่วงทศวรรษ 1660 จะเห็นความคล้ายคลึงกัน ในช่วงเวลานั้นเกิดกาฬโรคหรือไข้ดำระบาดครั้งใหญ่ในยุโรป (The Great Plague) ประชากรล้มตายเป็นจำนวนมาก เฉพาะที่กรุงลอนดอนมีคนล้มตายประมาณหนึ่งแสนคน ผลจากเหตุการณ์นั้นทำให้ชาวยุโรปฝังใจเกลียดกลัวหนูซึ่งเชื่อว่าเป็นพาหะนำโรคอย่างมาก จนในสมัยหลังจึงต้องเกิดการต้อน MICKY MOUSE/ MIGHGTY MOUSE เพื่อลบล้างความกลัวที่ฝังใจมาเป็นเวลานาน

ชาวสยามในสมัยกรุงธนบุรีและรัตนโกสินทร์ตอนต้นก็เช่นกัน ความกลัวจากความอดอยากขาดแคลนอาหารได้เปลี่ยนมาเป็นการให้ความสนใจกับเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก จนอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องกล่าวถึงเมื่อพรรณนาถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง รวมถึงบารมีของพระมหากษัตริย์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นต้นมา

รายการอ้างอิง

- กองวรรณคดี. (2495). หนังสือที่แต่งครั้งกรุงศรีอยุธยา. ใน *วารสารศิลปากร* 5(5,6) 6 (1).
- คำให้การขุนหลวงหาวัด. (2547). กรุงเทพฯ: โครงการเลือกสรรหนังสือ มหาวิทยาลัย
สุโขทัยธรรมาธิราช.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2516). *พระราชพิธีสิบสองเดือน*
(พิมพ์ครั้งที่ 14). กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาคาร.
- ฉันทิชย์ กระแสสินธุ์. (2512). *ทวาทศมาสโคลงต้น*. พระนคร: ศิริมิตรการพิมพ์.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. (2547). *วรรณคดีอยุธยาตอนต้น: ลักษณะร่วมและอิทธิพล*
(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชุมนุมเรื่องพระลอ (พิมพ์ครั้งที่ 2). (2547). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- ดิเรก กุลศิริสวัสดิ์. (2525). *สำเนาเกษตริย์สุลย์มาน*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำรา
สังคมศาสตร์. (เอกสารอัดสำเนา).
- ตุรแปง, ฟรังซัวส์ อังรี. (2522). *ประวัติศาสตร์ไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาฉบับตุรแปง*
(สมศรี เอี่ยมธรรม, ผู้แปล). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 1. (2542). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและ
ประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 3. (2542). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและ
ประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- ประชุมพงศาวดาร เล่ม 28 เรื่องจดหมายเหตุของราชทูตฝรั่งเศส ในแผ่นดิน
สมเด็จพระนารายณ์มหาราชและตำนานเมืองระนอง. (2511). กรุงเทพฯ:
องค์การค้าของคุรุสภา.
- พระบรมราชนิพนธ์ เล่ม 1. (2545). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์
กรมศิลปากร.
- พระราชพงศาวดารกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม): จดหมายรายวันทัพ, อภินิหาร
บรรพบุรุษและเอกสารอื่น. (2551). นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟาน ฟลีต (วัน วลีต) (พิมพ์ครั้งที่ 2). (2547).
(นันทา วรเนติวงศ์, ผู้แปล). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- เริงจุฬี มิตรสุริยะ. (2542). *ฝรั่งบันทึกสยาม*. กรุงเทพฯ: ยิปซี.

ลาลูแบร์, ซีมอง เดอ. (2548). จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม (พิมพ์ครั้งที่ 2).

(สันต์ ท. โกมลบุตร, ผู้แปล). กรุงเทพฯ: ศรีปัญญา.

วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 1. (2532). กรุงเทพฯ: กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์
กรมศิลปากร.

วรรณกรรมสมัยอยุธยา เล่ม 3 (พิมพ์ครั้งที่ 2). (2545). กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและ
ประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

วิบูล วิจิตรวาทการ. (2544). แผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์. กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์บุ๊คส์.

สมศรี เอี่ยมธรรม, ผู้แปล. (2541). “เรื่องราวเกี่ยวกับราชอาณาจักรสยามในแผ่นดินสมเด็จพระ
เจ้าทรงธรรมและสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง” ใน รวมเรื่องแปลหนังสือและ
เอกสารทางประวัติศาสตร์ชุดที่ 4. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

สมุดภาพไตรภูมิฉบับกรุงศรีอยุธยา-ฉบับกรุงธนบุรี เล่ม 2. (2542). กรุงเทพฯ:
กรมศิลปากร.

สุภัทรดิศ ดิศกุล, หม่อมเจ้า และคนอื่นๆ. (2551). โบราณสถานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
เล่ม 2. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

อธิบายแผนที่พระนครศรีอยุธยากับคำวินิจฉัยของพระยาโบราณราชธานินทร์ ฉบับชำระ
ครั้งที่ 2 และภูมิสถานกรุงศรีอยุธยา. (2550). กรุงเทพฯ: ดันฉบับ.