

หม้อ ในมิติทางวัฒนธรรมไทย :
การศึกษาจากวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์
Pot in Thai Cultural Dimension :
Ratanakosin Literature Study

ปฐมพงษ์ สุขเล็ก*
Phathompong Suklek

บทคัดย่อ

ภาชนะหม้อเป็นเครื่องใช้ในวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน
เนื่องด้วยเป็นภาชนะสำคัญที่ใช้ประกอบอาหาร อาจมีความแตกต่างด้านวัสดุ
วิธีใช้สอย หรือวัฒนธรรมบางมิติที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย บทความนี้มี
วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการกล่าวถึงภาชนะหม้อที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยใน
มิติต่าง ๆ จากวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ช่วงพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้า
จุฬาโลกมหาราช ถึงพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จำนวน ๑๐
เรื่อง ผลการศึกษาพบว่า การกล่าวถึงภาชนะหม้อได้เชื่อมโยงกับวัฒนธรรม
๕ มิติ คือ เรื่องวัสดุและการใช้สอย เรื่องวัฒนธรรมความงาม เรื่องความ
เปรียบทางภาษา เรื่องสัญลักษณ์แทนชายและหญิง และเรื่องเกณฑ์การบอก

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
พิบูลสงคราม

เวลา การศึกษาครั้งนี้แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมทางวัตถุและทางความคิดของคนไทยในอดีตผ่านวรรณคดี

คำสำคัญ : หม้อ วัฒนธรรม วรรณคดี รัตนโกสินทร์

Abstract

Pot is a common cooking tool which has been used by the Thais for a very long time. Due to its important elements in the Thai cuisine, a pot can be molded from different materials depending on demographics. Culture, values and practices also influence the designs. This article aims to comprehend the reflection and the importance of a pot in Thai cultures and how it has played a role in 10 Thai literatures which were written during Ratanakosin period between Rama I and Rama V. From the collective studies, a pot has been an important element to five Thai cultural aspects : the materials and utilities, the beauty, the comparative languages, the male and female characteristics and the time. This study also reflected cultural materials and thoughts of the Thais through literatures.

Keywords : Pot, Culture, Literature, Ratanakosin

บทนำ

สิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ย่อมมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม วิถีชีวิต ตลอดจนค่านิยมความเชื่อ เครื่องใช้ในอดีตจึงเป็นสิ่งสะท้อนถึงการเคยดำรงอยู่ของวิถีชีวิตก่อนที่จะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย การศึกษาเรื่องภาชนะหม้อจึงเป็นการศึกษาที่เชื่อมโยงถึงวัฒนธรรม วิถีชีวิต และระบบความคิดทางสังคมในสมัยนั้นด้วย

จากการศึกษาทางโบราณคดีมักพบเศษภาชนะหม้อดินเผาในชุมชนโบราณต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงภาชนะหม้อมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตมนุษย์ในดินแดนไทยอย่างน้อยตั้งแต่สมัยสมัยทวารวดีเป็นต้นมา ดังที่ ดวงกลม อัครมาศ (๒๕๕๕ : ๖) ศึกษาเรื่องเทคโนโลยีการผลิตหม้อมีสันสมัยทวารวดีในพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย กล่าวถึงหน้าที่ของหม้อมีสันในชุมชนทวารวดีไว้ประการหนึ่งว่า “เป็นภาชนะที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นหม้อที่อาจใช้หุงต้มหรือใส่ของแห้ง” ถึงแม้ในสมัยต่อมาารูปแบบของหม้อมีการเปลี่ยนแปลงหรือมีวัสดุอื่นในการทำหม้อ แต่หน้าที่ของหม้อยังคงสืบต่อมาถึงปัจจุบันคือการหุงต้มหรือใส่ของแห้ง ภาชนะหม้อจึงอาจถือได้ว่าเป็นภาชนะที่เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิตตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้ภาชนะหม้ออยู่ควบคู่กับวิถีชีวิต เพราะมีความสัมพันธ์กับปัจจัยสี่ ด้านอาหารการกินที่ต้องใช้หม้อเป็นภาชนะสำคัญ สอดคล้องกับ นววรรณ พันธุเมธา (๒๕๔๔ : ๖๕๕, ๗๖๒) จัดคำศัพท์ภาชนะหม้อ “อยู่ในกลุ่มภาชนะสำหรับทำอาหาร และภาชนะตักน้ำหรือใส่น้ำ” อีกทั้งสังคมไทยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมข้าว วิถีชีวิตมีความผูกพันกับข้าว ทั้งด้านความเชื่อและการบริโภค อาหารหลักของคนไทยคือข้าว เกิดเป็นคำพูดพื้นฐานในการประกอบอาหารว่า หุงหาอาหาร ราชบัณฑิตยสถาน (๒๕๕๖ : ๑๓๓๗) ให้ความหมายคำว่า หุง ว่า “ทำให้สิ่งใดสิ่งหนึ่งสุกด้วยวิธีต้มหรือเคี่ยว เป็นต้น เช่น หุงข้าว เอาข้าวสารและน้ำใส่หม้อตั้งบนเตาไฟให้ร้อนจนเดือดแล้วปลงเช็ดน้ำ จากนั้นยกขึ้นตั้งบนเตาไฟจนสุกเรียกว่า หุงเช็ดน้ำ ถ้าเคี่ยวจนแห้งไปเองโดยไม่ต้องเช็ดน้ำ เรียกว่า หุงไม่ต้องเช็ดน้ำ” หรือคำว่า ดงข้าว นววรรณ พันธุเมธา (๒๕๔๔ : ๘๒๗) จัดอยู่ในกลุ่มการทำอาหารให้ร้อนหรือระอุ ให้ความหมายว่า “นำหม้อข้าวไปอังไฟหลังจากที่รินน้ำออก หมนหม้อไปรอบ ๆ ให้ข้าวระอุ” ภาชนะหม้อจึงเป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำรงชีวิตทุกยุคสมัยด้วยความสัมพันธ์กับปัจจัยการประกอบอาหาร

จากคำอธิบายข้างต้น แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของหม้อที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทยในเรื่องอาหารการกินอย่างแนบแน่นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ด้วยความคุ้นชินกับภาชนะหม้อที่ถือว่าเป็นเครื่องมือใช้เพื่อการดำรงชีวิตในวิถีประจำวัน โดยเฉพาะสังคมในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีหลักฐานการกล่าวถึงภาชนะหม้อที่น่าสนใจว่า ภาชนะหม้อเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับกิจกรรมอื่น ๆ อาทิ วัสดุที่ใช้ทำหม้อ การก่อไฟหุงข้าว การเตรียมเครื่องใช้ระหว่างการเดินทาง ความสัมพันธ์เหล่านี้จึงมีความเป็นไปได้ที่จะปรากฏวัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทยที่แฝงไว้ในวิถีชีวิตอันเกี่ยวเนื่องกับภาชนะหม้อในวรรณคดี

จากเหตุผลข้างต้น การศึกษาเรื่องภาชนะหม้อในมิติวัฒนธรรมไทยจากวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์จึงมีความน่าสนใจที่สามารถสะท้อนวิถีชีวิตวัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจากวรรณคดีไทยช่วงพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ถึงพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยให้ความสำคัญกับวรรณคดีประเภทนิราศ เพราะมีเนื้อหากล่าวถึงสภาพสังคมวัฒนธรรมที่กวีพบเห็นระหว่างเดินทางและสอดแทรกค่านิยม ความรู้ต่าง ๆ ในสมัยนั้น ดังที่ น้อมนิจ วงศ์สุทธิธรรม (๒๕๔๙ : ๒๖) ได้กล่าวถึงธรรมเนียมของวรรณคดีนิราศที่กวีมักบันทึกสิ่งต่าง ๆ ที่พบเห็นรับรู้จริงระหว่างการเดินทางว่า “ธรรมเนียมในการแต่งนิราศที่กวีมักจะสอดแทรกความรู้ ความคิดเห็นและทัศนคติต่าง ๆ เข้าไว้ด้วยกันมีการแทรกความรู้ด้านภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ตำนานต่าง ๆ ประเพณี ปรัชญาชีวิต ตลอดจนความเชื่อของคนในยุคสมัยนั้น” ศึกษาจากวรรณคดีไทยจำนวน ๑๐ เรื่อง จำแนกเป็นประเภทนิราศ ๙ เรื่อง คือ นิราศเมืองแกลง นิราศพระบาท นิราศภูเขาทอง นิราศวัดเจ้าฟ้า นิราศเมืองเพชร ของสุนทรภู่ นิราศถลาง นิราศสุพรรณ ของนายมี (หมื่นพรหมสมพัตสร) นิราศพระปลั้ว นิราศทวารวดี ของหลวงจักรปาณี และประเภทนิทาน ๑ เรื่อง คือ พระอภัยมณี ของสุนทรภู่ อย่างไรก็ตาม ทั้งวรรณคดีประเภทนิราศและนิทานข้างต้นนี้ ล้วนแต่งขึ้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นย่อมสะท้อนวัฒนธรรมในสมัยนั้น ดังที่ มณีปิ่น พรหมสุทธิรักษ์ (๒๕๕๐ : ๒๕) กล่าวถึงคุณค่าของวรรณคดีไทยว่า “วรรณกรรมเป็นภาพสะท้อนสังคม หรือเป็นกระจกส่องภาพของคนในสังคมแต่ละยุคสมัย และได้บันทึกไว้เป็นหลักฐาน มีคุณค่าเปรียบเหมือนเป็นจดหมายเหตุให้คนรุ่นหลังได้มองเห็นชีวิตในแง่มุมที่ประวัติศาสตร์ไม่ได้บันทึกไว้ วรรณคดีไทยก็เป็นภาพสะท้อนสังคมไทยเช่นกัน” จากคำกล่าวนี้วรรณคดีไทยทั้ง ๑๐ เรื่องที่นำมาศึกษาจึง

ถือเป็นเสมือนตัวแทนของยุคสมัยที่บันทึกสภาพสังคมไทยสมัยนั้น ว่าภาษนะหม่อมมีบทบาทและความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตวัฒนธรรมไทยอย่างไร จากการศึกษาพบว่า การกล่าวถึงภาษนะหม่อมได้เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมไทย ๕ มิติ คือ เรื่องวัสดุและการใช้สอย เรื่องวัฒนธรรมความงาม เรื่องความเปรียบทางภาษา เรื่องรูปลักษณะแทนชายและหญิง และเรื่องเกณฑ์การบอกเวลา ดังนี้

ภาษนะหม่อม : วัสดุและการใช้สอย

หม่อมเป็นภาษนะสำหรับใช้หุงต้มและใส่สิ่งของที่ไว้ในครัวเรือนสมัยอดีต สร้างด้วยดินเผามีรูปร่างและชื่อเรียกต่าง ๆ กันตามประโยชน์ใช้สอย รูปร่างของหม่อมทั่วไปมี ๒ แบบ คือชนิดมีหู มีฝาปิด และชนิดไม่มีหู มีฝาปิด หม่อมจึงเป็นเครื่องใช้สำคัญต่อปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิต คือการหุงหาอาหาร ดังนั้นทุกครัวเรือนจึงต้องมีหม่อม และหากต้องเดินทางรอนแรมภาษนะหม่อมจึงเป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องนำติดตัวไปด้วย การจัดเตรียมข้าวของเครื่องใช้สำคัญในการเดินทางที่ต้องนำหม่อมไปด้วย ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศดลาง มีเนื้อหากล่าวถึงการเดินทางจากกรุงเทพฯ ไปเมืองดลาง ดังนี้

ขนข้าวสารข้าวสุกบรรจุทุกข้าง	กระโถนกระถางหม้อใหม่ได้เหลือ
กระจุกกระจิกพริกหอมกะปิเกลือ	เตรียมไปเผื่อขัดสนในหนทาง
เอาผ้าพับจับจีบใส่หีบพับ	ก็เสร็จสรรพสารพัดไม่ขัดขวาง
แล้วให้นายควาญหมอบขึ้นคอยช้าง	ขยับย่างยกเท้าออกก้าวเดิน

(อาຈິณ จันทรำพร : นายมี (เสมียนมี) ฯ : ๕๗)

จากเนื้อความข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการเตรียมสิ่งของสำคัญในการดำรงชีวิตที่ต้องนำไปด้วยระหว่างการเดินทาง อาทิ ข้าวสาร พริก เกลือ กะปิ กระโถน กระถางและหม่อมที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร

ดังที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นว่า ในสมัยอดีตนั้น หม่อมเป็นเครื่องภาชนะดินเผา ปั้นจากดินแล้วนำไปเผาไฟให้เนื้อแกร่ง หากตกหล่น หรือกระทบกันแรงก็แตกเสียหายได้ การกล่าวถึงหม่อมดินเผาแตกเสียหายจากการตกหล่น ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศพระบาท มีเนื้อหากล่าวถึงเหตุการณ์ระหว่างขนย้ายหม่อม ดังนี้

บรรดาเพื่อนเตือนตื่นขึ้นแข่งแซ่	บ้างจ้อแจจัดการประสานเสียง
บ้างม้วนเลื่อมัดกระสอบหอบเสียง	บ้างถั่งเถียงชิงสับคืบกัน
บ้างขึ้นบนชนส่งคนข้างล่าง	เสียงโง่งอวังซามแตกกระแทกชน
จนคนบนสับคืบรับไม่ทัน	หม้อข้าวชนตกแตกกระจายราย

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๔๐)

จากเนื้อความข้างต้น เป็นการแสดงให้เห็นว่าหม้อในเวลานั้นเป็นภาชนะเครื่องปั้นดินเผา และเมื่อพิจารณาคำว่า “หม้อข้าว” จะเห็นว่าหม้อเป็นภาชนะที่ใช้อาหารหลักของคนไทย ไม่ว่าเดินทางไปไหนก็ต้องนำหม้อติดไปด้วย

หม้อดินเผาในอดีตมีหลายชนิด อาทิ หม้อตาล เป็นหม้อสำหรับใส่น้ำตาลโตนด เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๓-๔ นิ้ว ทรงเตี้ย ๆ กันเป็นกระปาะ หม้อทะนง เป็นหม้อขนาดใหญ่สำหรับใส่น้ำ ใส่น้ำตาลโตนด หรือข้าวสาร ปากกลม คอคอด ก้นกลมมน มักมีเนื้อหนา ไหล่หม้อทำเป็นลวดลาย หม้อน้ำ เป็นหม้อสำหรับใส่น้ำดื่ม มักมีขนาดใหญ่ มีฝาปิด ขนาดและรูปร่างต่าง ๆ กัน หม้อสงกรานต์ เป็นหม้อขนาดเล็กสำหรับใส่ข้าวแช่ของชาวไทยเชื้อสายมอญ สูงประมาณ ๕-๖ นิ้ว ปากกลม เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๕ นิ้ว (วิบูลย์ ลี้สุวรรณ ๒๕๔๑ : ๖๕) หม้อคอกวาย (หม้อกระดี่) มีลักษณะเหมือนหม้อดินแต่มีขนาดใหญ่กว่ามาก ใช้สำหรับหุงต้มอาหาร ใช้เป็นหม้อแกงโดยเฉพาะเพื่อใช้เลี้ยงผู้คนจำนวนมาก (สนม ครุฑเมือง ๒๕๕๕ : ๒๓๖)

หม้อดินเผาที่กล่าวมาข้างต้นนี้ อาจมีความหลากหลายแตกต่างกันไปตามแต่ละถิ่น แต่หากกล่าวถึงหม้อดินเผาทั่วไปที่ปรากฏทุกถิ่นภูมิภาคมี ๒ ชนิดที่สำคัญ คือ หม้อข้าวและหม้อแกง มีการใช้สอยและลักษณะที่แตกต่างกัน ดังนี้

๑. หม้อข้าว ใช้สำหรับหุงข้าว ทำด้วยดินเผา ปากกลม คอคอดแล้วผายออก ก้นมนกลม มีฝาแต่ไม่มีหู มีขนาดต่างกัน หม้อข้าวเป็นภาชนะสำหรับหุงต้มคู่กับหม้อแกง จึงพูดติดปากกันว่า หม้อข้าวหม้อแกง (วิบูลย์ ลี้สุวรรณ ๒๕๔๖ : ๓๒๐) การกล่าวถึงหม้อหุงข้าวปรากฏในวรรณคดีหลายเรื่องทั้งในวรรณคดีเรื่องนิราศทวารวดี นิราศเมืองแกลง และนิราศพระบาท เพราะการหุงหาอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประจำวัน ดังนี้

ปลูกให้ต้นพื้นพลางแล้วล้างหน้า คนหนึ่งหาไฟก่อตั้งหม้อหุง
ให้ออกเร็วรีบไปยังไถลกรุง เห็นหมอกมุ้งฟุ้งฝุ้งชลดวนเวียน
(หลวงจักรปาณี : นิราศทวารวดี : ๘)

จากเนื้อความข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการใช้หม้อในการหุงหาอาหาร หม้อจึงเป็น
เครื่องใช้สำคัญในวิถีชีวิตประจำวันมีอยู่ทุกครัวเรือน แม้แต่ในการเดินทางก็ต้องนำหม้อ
ติดตัวไปด้วยเพื่อใช้ประกอบอาหาร โดยเฉพาะการหุงข้าวที่เป็นอาหารหลัก ดังปรากฏใน
ตัวอย่างต่อไปที่กล่าวถึงการหุงหาอาหาร คือการหุงข้าวในนิราศเมืองแกลง และนิราศ
พระบาท ตามลำดับดังนี้

ประทับทอดนาวาอยู่ท่าหน้า ดูเรียงลำเรือรายริมไพรสณฑ์
เขาหุงหาอาหารให้ตามจน ไช้ยามยลโภชนาน้ำตาลคลอ
(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๘)

ช่างแปลงโคให้เราปลื้มพลลื้มรัก จะรู้จักคุณจริงไม่แก้งว่า
พลพายนายไพร่บรรดามา หุงข้าวหาฟืนใส่ก่อไฟฮื้อ
ฟืนนอกตักยากจากสถาน เห็นอาหารหวนทอดใจใหญ่เหือ
ค่อยขึ้นเคี้ยวข้าวคำล็กกำมือ พอกลิ้นครี้อคอแค้นดังขวางคม
(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๓๘)

จากเนื้อความข้างต้นนี้ นอกจากการกล่าวถึงการใช้หม้อสำหรับหุงข้าวแล้ว ยัง
กล่าวถึงกรรมวิธีการหุงด้วยการใช้ฟืนก่อไฟ สอดคล้องกับ นววรรณ พันธุเมธา (๒๕๔๔ :
๘๒๗-๘๒๘) ได้รวบรวมคำในกลุ่มการทำให้สุก และอธิบายความหมายไว้ “โดยจัด
คำว่า หุง อยู่ในกลุ่มการทำให้สุก หากพิจารณากรรมวิธีเฉพาะการทำข้าวให้สุกคือ
หุงข้าว หลามข้าว และนึ่งข้าว มีกรรมวิธีแตกต่างกันคือ การหลาม เป็นการทำให้สุกโดย
การใช้ไฟ เอาของใส่กระบอกล้อมแล้วเผาไฟ การนึ่ง เป็นการทำให้สุกโดยการใช้ไอน้ำหรือไอน้ำ
ในหวดหรือลังถึง ส่วนการหุง เป็นการทำให้สุกโดยการใช้ น้ำที่ร้อน ทำให้ข้าวสุกโดยต้ม
แล้วทำให้แห้ง” จากคำกล่าวนี้แสดงให้เห็นว่า การหุง มีความสัมพันธ์กับภาชนะหม้อ
มากกว่ากรรมวิธีอื่น เพราะการหลามจะใช้กระบอกล้อม และการนึ่งใช้หวดหรือลังถึง

อีกทั้งในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (๒๕๕๗ : ๑๒๔) ถือกันว่าเป็นตำราอาหารไทยยุคแรก ๆ จัดพิมพ์เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๔๕๒ สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้กล่าวถึงกรรมวิธีการหุงข้าวโดยใช้หม้อเป็นภาชนะในการหุงตอนหนึ่งว่า “เอาข้าวกรอกหม้อชาน้ำให้หมดรินน้ำลวกสองสามหน แล้วเทน้ำลงใหม่เพียงคอหม้อ ต้องสังเกตดูว่าจะไม่แน่นหม้อได้ปิดฝา เอาหม้อตั้งไฟแรง จะใช้ฟืนหรือถ่านก็ตาม เคี่ยวไปจนเดือดทั่วกันดีแล้วจึงเปิดฝาทิ้งหม้อ” เนื้อความข้างต้นเหล่านี้จึงเป็นการสะท้อนวิถีชีวิตสังคมไทยในอดีตเรื่องการประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีการหุงข้าวด้วยหม้อเป็นพื้นฐาน

๒. หม้อแกง ภาชนะสำหรับปรุงอาหารประเภทที่มีน้ำจำพวกแกง ต้ม ทำด้วยดินเผา ลักษณะปากกลม คอคอด ก้นมน รูปร่างเตี้ยแบน มีฝาและหูสำหรับจับสองหู มีขนาดและรูปร่างต่างกันบ้างตามความนิยมของแต่ละถิ่น (วิบูลย์ ลี้สุวรรณ ๒๕๔๖ : ๓๒๐) การกล่าวถึงการทำอาหารประเภทที่มีน้ำ คือแกงต่าง ๆ ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศเมืองเพชร นิราศเมืองแกลง และนิราศถลาง ดังนี้

หยุดประทับยั้งยังอยู่ฝั่งซ้าย	แสนสบายบังลมร่มรุกขา
บรรดาเรือเหินอได้ทั้งไปมา	คอยคงคาเลื่อนกลาดไม่ขาดคราว
บ้างหุงต้มมั่งมายทั้งชายหญิง	บ้างแกงบึงปากเรียกกันเพรียกขาว
เสียงแต่ดำนน้ำพริกอยู่กรีกกราว	เหมือนเสียงสั่วเกะไกร่งที่โรงงาน

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๙๔)

ในวรรณคดีนิราศเมืองเพชรข้างต้นนี้ กล่าวถึงสภาพวิถีชีวิตระหว่างการเดินทางที่หยุดพักเพื่อประกอบอาหาร สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารของคนไทยในอดีตที่เชื่อมโยงถึงประโยชน์ใช้สอยของหม้อ ทั้งสำหรับการหุงข้าวดังที่ได้อธิบายไว้แล้ว ยังปรากฏการประกอบอาหารประเภทต้มแกง การหุงและการต้มจึงเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินอยู่ของสังคมไทยในอดีตที่มีการหุงข้าวเป็นอาหารหลัก กับข้าวเป็นประเภทต้ม ประเภทแกง ประเภทบึง และการดำน้ำพริก

การกล่าวถึงวัฒนธรรมการกินอาหารและการประกอบอาหารประเภทแกงของคนไทย ยังปรากฏในวรรณคดีนิราศเมืองแกลง และนิราศถลาง ตามลำดับดังนี้

เวลาเข้าชวนกันออกไป
พอเวลาสายันห์ตะวันตก
ทั้งแยะบั้งอ่องเนื้อค่างคั่ว
ต้องอดสินกินแต่ข้าวกับเต้าแดง

มันไม่หามาไล่เนื้อไปเหลือหลาย
ได้กระต่ายตะกวดกวางมาอย่างแกง
เขาทำครัวครั้งไปปะชยะแขวง
จนเรี่ยวแรงโรยไปมิใคร่มี

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๒๖)

บ้างเก็บผักหักพินมาเย็นส่ง
บ้างก็แบกปืนผาพากันไป

บ้างจอนลงนาวาไม่ปราศรัย
เที่ยวยิงได้นื้อกวางมาอย่างแกง

(อาจิณ จันทรัมพร : นายมี (เสมียนมี) ๙ : ๕๖)

จากเนื้อความข้างต้น เป็นการกล่าวถึงอาหารประเภทแกง ดังว่า “ตะกวดกวางมาอย่างแกง” และ “นื้อกวางมาอย่างแกง” ถึงแม้ว่าไม่ได้กล่าวถึงหม้อที่ใช้ประกอบอาหารโดยตรง แต่การทำอาหารประเภทน้ำ อาทิ ต้มหรือแกงมักมีหม้อเป็นภาชนะที่เกี่ยวข้อง ในบางกรณีอาจใช้กระทะในการหุงต้มได้ ดังปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (๒๕๕๗ : ๑๒๗-๑๒๘) กล่าวถึงการหุงข้าวด้วยกระทะว่า “ข้าวสารตั้งแต่ ๑๐ ทะนานขึ้นไปถึง ๒ ถัง แล้วแต่ความต้องการและขนาดกระทะ น้ำพอสสมควร หุงข้าวด้วยกระทะนี้สำหรับเลี้ยงคนมาก แต่รสข้าวสุกหุงด้วยหม้อไม่ได้” จากคำกล่าวนี้แสดงให้เห็นว่าการใช้กระทะหุงต้มแทนหม้อเป็นการทำในบางโอกาส อาทิ เมื่อต้องใช้เลี้ยงคนจำนวนมาก อีกทั้งรสข้าวไม่ดีเท่าการหุงด้วยหม้อ ดังนั้นการประกอบอาหารจึงมักมีหม้อเป็นภาชนะพื้นฐาน ดังปรากฏชื่อของหม้อที่บ่งบอกประโยชน์ใช้สอยไว้ว่า หม้อแกง คือหม้อสำหรับต้มแกง นอกจากการทำอาหารประเภทแกงแล้ว เนื้อความนี้ยังแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการประกอบอาหารประเภทย่าง ประเภทคั่ว รวมถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีทั้งเนื้อสัตว์ และพืชผักต่าง ๆ

หม้อจึงเป็นภาชนะที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตในเรื่องอาหารการกิน เป็นเครื่องมือที่ต้องนำติดตัวไปด้วยเวลาเดินทาง หม้อในสมัยนั้นทำจากดินเหนียวแล้วนำไปเผาให้มีเนื้อแกร่ง มีลักษณะแตกต่างกันตามประโยชน์ใช้สอยและวัฒนธรรมตามท้องถิ่น หม้อที่พบอย่างแพร่หลายทั่วภูมิภาคของไทยในอดีตคือหม้อข้าวและหม้อแกง เนื่องด้วยเป็นภาชนะสำหรับหุงข้าวและทำอาหารประเภทต้มแกงโดยอาศัยความร้อน

ด้วยการก่อไฟ ภาชนะหม้อจึงมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการกินและการประกอบอาหารของคนไทยที่ใช้กรรมวิธีหุง ต้ม แกง เป็นพื้นฐาน

การจับเขม่า : วัฒนธรรมความงาม

การใช้หม้อทั้งเพื่อการหุงข้าวหรือการทำอาหารประเภทแกงก็ตาม ต้องอาศัยความร้อนจากการก่อไฟ ดังที่ปรากฏในวรรณคดีที่ได้ยกตัวอย่างมาแล้ว การก่อไฟในการหุงหาอาหารทำให้เกิดเขม่าดำที่ก้นหม้อจากควันไฟ เขม่าดำที่จับติดก้นหม้อมีคำศัพท์เรียกหลายคำ อาทิ เขม่าหม้อ กระหม่อมหม้อ มินหม้อ หรือดินหม้อ เขม่าดำเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตคนไทยในอดีตโดยเฉพาะในหมู่หญิงสาว ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศพระบาท มีเนื้อหากล่าวถึงหญิงสาวนำมินหม้อ หรือเขม่าดำมาทาชายหนุ่มที่มาลวนลามตนเองในถ้ำ ดังนี้

เสียงร้องกรีดหวีดก้องในห้อยถ้ำ	ชายขยำหยอกแย่งผู้หญิงหวาย
ใครทอดแม่แปรอกแตกตาย	ใครปาดป้ายด้วยมินหม้อเหมือนแฉกคราม
ครั้นออกจากคูหาเห็นหน้าเพื่อน	มันมอมเปื้อนแปลกหน้าก็ฮาฉาว
บ้างถูกเล็บเจ็บแขนเป็นริ้วยาว	ก็ให้กราวกรูเกรียวไปเที่ยวดัง

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๕๐)

จากเนื้อหาข้างต้น แสดงให้เห็นถึงลักษณะของ มินหม้อ ซึ่งเป็นคำศัพท์โบราณมีความหมายเหมือนกับคำว่า ดินหม้อ กระหม่อมหม้อ และเขม่าหม้อที่สามารถนำไปป้ายทำให้เกิดสีดำได้ เหล่าหญิงสาวจึงนำมินหม้อป้ายชายหนุ่มเพื่อเป็นเครื่องหมายที่มาลวนลามตนเองภายในถ้ำ การใช้มินหม้อที่พบในวิถีชีวิตประจำวันจากการใช้หม้อหุงต้มไม่เพียงแต่หญิงสาวจะนำมาป้ายพวกชายหนุ่มทั่วไปเท่านั้น แต่ได้นำมาผสมเป็นเครื่องเสริมความงามจนแพร่หลายเป็นวัฒนธรรมความงามของหญิงสาวสมัยนั้นด้วยการจับเขม่า เป็นการแสดงภูมิปัญญาที่นำมินหม้อหรือเขม่าหม้อสีดำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ “การจับเขม่า” คือ การนำเขม่ามาผสมกับน้ำมันทาโรผมให้ดำ ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศภูเขาทอง นิราศวัดเจ้าฟ้า และนิราศพระปถวิ ดังนี้

ถึงเกรียดย่านบ้านมอญแต่ก่อนเก่า ผู้หญิงเกล้ามวยงามตามภาษา
เดิวน้ำมอญถอนไรจุกเหมือนตุ๊กตา ทั้งผัดหน้าจับเขม่าเหมือนชาวไทย
(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๕๙)

จากเนื้อความข้างต้น เป็นการกล่าวถึงหญิงชาวมอญในสังคมไทยที่นิยมจับเขม่า และถอนไรจุกตามอย่างหญิงไทย แทนที่จะเกล้ามวยตามอย่างวัฒนธรรมมอญ เนื้อความตอนนั้นจึงเป็นแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมความงามของหญิงไทยสมัยก่อนที่นิยมจับเขม่าทาโรคมให้ดำ เขม่าที่นำมาใช้นั้นก็เกิดจากการใช้หม้อนึ่งต้มในวิถีชีวิตประจำวัน การจับเขม่าไม่เพียงเป็นที่นิยมของหญิงไทยเท่านั้น แต่ยังเป็นที่นิยมของหญิงชาวมอญในเวลานั้นด้วย และรวมถึงหญิงไทยนอกเมืองหลวงที่นิยมจับเขม่าเพื่อความงามเช่นกัน ปรากฏในนิราศวัดเจ้าฟ้า ดังนี้

ที่แพรหลายนางสาวงามโคม	งามประโลมเปล่งปลั่งอลังเหลือ
ขมิ้นเอ๋ยเคยใช้แต่ในเมือง	มาฟุ้งเฟื่องฝ่ายเหนือทั้งเรือแพ
พวกโพงพางนางแม่ค้าขายปลาเต่า	จับกระเหม่มาได้เหลือชั้นเรือแห
จะล่องลั๊บลั๊บกัลไกลอาลัยแล	มาถึงแพเสียงนกแก้วแจ้วเจรจา

(กรมฯ ดำรง : ชีวิตและงานของสุนทรภู่ : ๑๖๑)

จากเนื้อความข้างต้น กวีกล่าวถึงแม่ค้าเมืองกรุงเก่าอยุธยาที่มีการประชันผิวด้วยขมิ้น และการจับเขม่าทาโรคม หรือที่เรียกว่าการจับกระเหม่ วัฒนธรรมการจับเขม่ายังแพร่หลายในพวกแม่ค้าทั่วไป ปรากฏในนิราศวัดเจ้าฟ้า และนิราศพระปถวิ ดังนี้

ถึงไผ่รอบขอบเขื่อนดูเหมือนเขียน	ชื่อวัดเทียนถวายอยู่ฝั่งขวา
ข้างซ้ายมือซื้อบ้านใหม่ทำไร่นา	นางแม่ค้าขายเต่าสาวทิมทีก
ปิดขมิ้นจับเขม่าเข้ามินหม้อ	ดูมอชอลีสันเป็นมันหมัก
ไม่เหมือนเหล่าชาวสวนหวนรำลึก	เมื่อไม่นึกแล้วก็ใจมิใคร่ฟัง

(กรมฯ ดำรง : ชีวิตและงานของสุนทรภู่ : ๑๔๗)

พวกแม่ค้าหน้าแปลกมาแลกเข้า	จับเขม่าหมึกมอมินหม้อหมอง
รุ่นเนื้อเจือขมิ้นดินสอพอง	ไม่เหมือนน้องในเมืองเนื้อเหลืองเอง

(หลวงจักรปาณี : นิราศพระปถวิ : ๕)

จากเนื้อหาข้างต้น แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมความงามที่นิยมจับเขามาของหญิงสาวชาวไทยช่วงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นทั้งในเมืองหลวงและนอกเมืองหลวง ตลอดจนสาวชาวมอญที่เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารในไทยเวลานั้น สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาที่ประยุกต์สิ่งที่มีอยู่อย่างคุ้นชินมาใช้ให้เกิดประโยชน์ นอกจากการใช้น้ำมันมาเป็นส่วนผสมเพื่อวัฒนธรรมความงามแล้ว ยังมีภูมิปัญญาการประพินผิวด้วยขมิ้นและดินสอพองเพื่อให้เนื้อผ่องเหลืองอีกด้วย

วัฒนธรรมความงามการจับเขามาของหญิงไทยสมัยก่อนด้วยการนำเขมาสีด้าที่ติดกันหม้อจากการหุงต้มผสมกับน้ำมันทาโรหมให้ดำ จึงเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมความงามของหญิงสาวสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อีกทั้งการจับเขม่ายังแสดงให้เห็นภูมิปัญญาไทยสมัยก่อนที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งที่มีอยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน คือการก่อไฟหุงข้าวแล้วนำเขมาหม้อมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์เรื่องความงาม

สีมินหม้อ : ความเปรียบทางภาษา

การใช้ภาษาอย่างมีศิลปะ เพื่อให้เกิดภาพที่แจ่มชัดขึ้นในใจของผู้อ่านและผู้ฟัง ทำให้เห็นภาพได้ด้วย การเปรียบเทียบสิ่งที่มีความเหมือนร่วมกัน เป็นการใช้ภาษาด้วยกลวิธีการใช้คำเปรียบเทียบโดยมีคำเชื่อมโยง อาทิ เหมือน ดัง ปาน ราว ประหนึ่ง ยกตัวอย่างเช่น ดำเหมือนอึกา การใช้คำอุปมาคือ อึกาเป็นสิ่งที่ยกมาเปรียบกับสีด้า นั้นต้องเป็นที่รู้จักของคนในสังคมนั้นเป็นอย่างดีและแพร่หลาย เพราะหากคนในสังคมนั้นไม่รู้จักอึกาจะส่งผลให้ไม่เข้าใจความเปรียบว่า ดำเหมือนอึกา ว่าเป็นอย่างไร การอธิบายเช่นนี้สะท้อนให้เห็นว่าการเลือกใช้คำอุปมาต้องเป็นสิ่งที่รับรู้แพร่หลายในสังคมมาก่อน

การเปรียบเทียบสีด้า นอกจากใช้คำอุปมาจากอึกาแล้ว ยังมีการใช้คำว่ามินหม้อ ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศเมืองแกลง กวีได้กล่าวถึงนายแสงที่พูดจาโกหก หลอกหลวงหนักว่า "ประหว่างการเดินทางทำให้ต้องเดินทางโดยลำพัง กวีจึงเปรียบเทียบน้ำใจของนายแสงว่าดำเหมือนมินหม้อ ดังนี้

จึงกรวดนั้รว่าต่ออาวาส	อันชายชาตินี้หนอไม่ขอเห็น
มาลงกันปลิ้นปลอกหลอกทั้งเป็น	จะชี้เช่นชั่วช้าให้สาใจ

เดชะสัถย์อธิษฐานประธานแจ้ง

ให้เรียกแสงเทวทัตจนตัตถ์

เหมือนชื่อตั้งหลังพิหารเขียนถ่านไฟ

ด้วยน้ำใจเหมือนมินหม้อทรวง

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๒๒-๒๓)

จากเนื้อความข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการเปรียบเทียบความด่ากับสืมนหม้อ เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงคนในสังคมสมัยนั้นรู้จักมินหม้อเป็นอย่างดีจากการใช้หม้อหุงต้มอาหารในวิถีชีวิตประจำวัน และจากการใช้มินหม้อเพื่อจับเขมาของหญิงสาว การเปรียบเทียบน้ำใจคนเหมือนสีของมินหม้อยังสื่อให้เห็นถึงมโนทัศน์ว่า น้ำใจที่มีสืดาสนิทมีลักษณะเป็นเชิงลบ ดังที่กวีใช้คำว่า ทรวง หมายถึง คนชั่วร้าย

หม้อและฝาละมี : รูปลักษณะแทนชายและหญิง

หม้อที่ใช้ทั่วไปมักมีฝาปิดเป็นของคู่กัน เพื่อความสอดคล้องกับการทำอาหารตามภูมิปัญญาของคนในอดีต ฝาปิดหม้อมีชื่อเรียกว่า “ฝาละมี” คือที่ปิดหม้อดินเผารูปร่างคล้ายฝาชี มีปุมสำหรับจับอยู่ด้านบน ชาวบ้านใช้เป็นตีฝนยา ฝนสมุนไพร (วิบูลย์ ลี้สุวรรณ ๒๕๔๖ : ๒๕๓) ราชบัณฑิตยสถาน (๒๕๕๖ : ๗๙๓) ให้ความหมายคำว่า “ฝน” ว่าเป็นคำกริยา แปลว่า ถู เช่น ฝนยา ดังนั้น การฝนยาจึงเป็นการนำตัวยามาถูที่ฝาละมีเพื่อให้ตัวยาเข้ากัน อีกทั้งลักษณะของฝาละมีมีปุมสำหรับจับอยู่ด้านบนจึงทำให้จับถนัดมืออีกด้วย การฝนยาสมุนไพรปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศเมืองแกลง ได้มีการกล่าวถึงการฝนยาและนวดพื้นอันเป็นการรักษาแบบพื้นบ้านตามภูมิปัญญา ดังนี้

ทุกเช้าเย็นเห็นแต่หลานที่บ้านกร่ำ ม่วงกับคำกลอยจิตขนิษฐา

เห็นเจ็บปวดนวดพื้นช่วยฝนยา

ตามประสาชื่อตรงเป็นวงศ์วาน

(สุนทรภู่ : ประชุมนิราศสุนทรภู่ : ๒๙)

จากเนื้อความข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการฝนยาสมุนไพรเพื่อรักษาอาการเจ็บปวดถึงแม้กวีไม่ได้กล่าวถึงฝาละมีโดยตรง แต่การฝนยาในสมัยก่อนมักฝนยาสมุนไพรที่ฝาละมี การฝนยาที่ฝาละมีถือว่าเป็นการประยุกต์ใช้สิ่งใกล้ตัวคือฝาหม้อข้าวหม้อแกงที่ใช้ในชีวิตประจำวันมาปรับใช้ได้อย่างดี

เมื่อคนสมัยก่อนเห็นว่าหม้อและฝาละมีเป็นสิ่งที่คุณพบเห็นได้อย่างทั่วไปในบ้านเรือน สิ่งของทั้งสองอย่างนี้จึงถูกนำมาเปรียบเป็นหญิงและชายซึ่งเป็นคน การกล่าวถึงหม้อและฝาละมีที่มีนัยความเปรียบระหว่างผู้ชายและผู้หญิง เป็นการใช้ภาพพจน์ชนิดอุปลักษณ์ กล่าวเปรียบเทียบเพื่อให้ชัดเจนยิ่งขึ้นโดยไม่มีคำเชื่อมโยง ดังที่ สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (๒๕๔๙ : ๓๘) อธิบายการใช้อุปลักษณ์ว่า “คือภาพพจน์เปรียบเทียบที่นำลักษณะเด่นของสิ่งของที่ต้องการเปรียบมากล่าวแทนที่โดยไม่มีคำเชื่อมโยงหรือบางครั้งอาจมีคำว่า เป็น” ปรากฏในวรรณคดีเรื่องนิราศสุพรรณ ดังนี้

ถึงโคกหม้อหม้ออะไรที่ไหนนี้	ฝาละมีครบหม้อหรือหลอหลง
ถ้าขาดฝาก็จะหามาปิดลง	ให้สมทรงหม้อหนูเป็นคู่กัน
ถ้าหม้อยอมพร้อมใจจะให้ปิด	ก็ไม่คิดแรมราจนอาสญ
ถึงยากจนจะซวยปิดให้มิดคว้น	หม้อจะหันไปข้างไหนจะไปตาม

(อาจิน จันทรมพร : นายมี (เสมียนมี) ๙ : ๑๕๕)

จากเนื้อความข้างต้น แสดงให้เห็นถึงนัยความเปรียบที่แทนฝ่ายชายด้วยฝาละมี และแทนฝ่ายหญิงด้วยหม้อ สื่อให้เห็นว่าเป็นสิ่งที่พึ่งคู่กันด้วยลีลาการเกี้ยวพาราสีของผู้ชาย หากผู้หญิงยอมรับรักผู้ชายก็พร้อมที่จะดูแลไม่ทอดทิ้งอยู่คู่กันเสมอ

ทัศนะการเปรียบเทียบข้างต้น น่าสนใจว่าเหตุใดจึงแทนผู้หญิงด้วยหม้อและแทนผู้ชายด้วยฝาละมี ความเป็นธรรมชาติของสิ่งที่ต้องคู่กันเสมอระหว่างหม้อและฝาละมีมีความเหมือนร่วมกันของผู้หญิงคู่ผู้ชาย การใช้หม้อเป็นนัยแทนผู้หญิงอาจพิจารณาจากด้านรูปทรงของหม้อที่คล้ายกับสะโพกหรือบริเวณลำตัวผู้หญิงที่มีความคอดและผายออกเป็นกลมนน หรือลักษณะของหม้อที่อูมอวบอาจเป็นลักษณะแทนเครื่องเพศของสตรีในทัศนะของกวี และอาจพิจารณาด้านประโยชน์ใช้สอยของหม้อที่เป็นภาชนะสำหรับรองรับการใส่สิ่งต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับสภาพทางสังคมของเพศหญิงสมัยนั้นที่มีสถานภาพรองรับอำนาจจากเพศชาย

การที่หม้อได้รับการเปรียบเทียบให้เป็นฝ่ายหญิง สื่อให้เห็นถึงผู้หญิงต้องเป็นผู้รองรับอำนาจจากผู้ชาย สอดคล้องกับการแทนฝ่ายชายด้วยฝาละมีที่ทำหน้าที่ปิดหม้ออยู่ในตำแหน่งที่อยู่สูงกว่าหม้อ ทัศนะเรื่องผู้หญิงที่ต้องรองรับอำนาจจากผู้ชายจึงมีความสัมพันธ์กับแนวคิดที่ให้อำนาจความเป็นใหญ่แก่ฝ่ายชายส่งผลให้ฝ่ายหญิงมีสถานภาพ

๑๑๘ ปฐมพงษ์ สุขเล็ก

เป็นรองซึ่งสอดคล้องกับสภาพสังคมไทยในเวลานั้น ดังที่ บุญยงค์ เกศเทศ (๒๕๓๒ : ๓๒๓) ศึกษาสถานภาพสตรีในวรรณกรรมช่วงต้นรัตนโกสินทร์พบว่า “กฎเกณฑ์ของสังคมกีดกันหญิง ไม่เปิดโอกาสให้หญิงมีบทบาทอย่างเต็มที่ ตรงข้ามกับชายที่สังคมเปิดช่องทางให้กระทำได้ทุกกรณี สถานภาพของสตรีในด้านสังคมจึงด้อยกว่าชาย” สอดคล้องกับ วรนนท์ อักษรพงศ์ (๒๕๑๖ : ๑๖๕) ศึกษาสภาพสังคมและวัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์จากวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน พบว่า “สภาพสังคมไม่เปิดโอกาสให้หญิงที่มีความรู้ได้แสดงความสามารถมากนัก”

การใช้หม้อและฝาละมีเป็นนัยเปรียบเทียบหญิงและชาย จึงแสดงให้เห็นถึงไหวพริบของกวีที่นำหม้อและฝาละมีมาถ่ายทอดความคิดอย่างมีวรรณศิลป์ สะท้อนให้เห็นถึงทัศนคติและสภาพสังคมในอดีตที่มีความเชื่อมโยงกับหม้อที่ใช้หุงหาอาหารในชีวิตประจำวัน

สามหม้อข้าวสุก : เกณฑ์การบอกเวลา

สังคมไทยในอดีตดูเวลาจากธรรมชาติก่อนที่จะมีเทคโนโลยีสำหรับการบอกเวลา คือนาฬิกา อาทิ ดูพระจันทร์ข้างขึ้นข้างแรม หรือการบอกช่วงระยะเวลา อาทิ ข้าวข้างกระดิกหุงแลบล้น ข้าวหนึ่งก้านธูป ข้าวเคี้ยวหมากแห้ง สิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วเป็นเรื่องธรรมชาติที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตทั้งสิ้น การหุงข้าวก็เช่นกัน การหุงแต่ละครั้งต้องใช้ระยะเวลาหุงเพื่อให้ข้าวสุก ด้วยความคุ้นชินเรื่องการหุงข้าวและระยะเวลาที่รอนี้จึงเกิดเป็นคำบอกระยะเวลาโดยใช้เกณฑ์เวลาหุงข้าวจนสุก ปรากฏในวรรณคดีเรื่องพระอภัยมณี ได้กล่าวถึงการบอกช่วงระยะเวลา “สามหม้อข้าวสุก” ดังนี้

ที่ประภาอุบลลงกลแล้ว
ศรีสุดาว่าสามนางงามนั้น
แต่คอยท่ากว่าสามหม้อข้าวสุก
ครั้นตามเตือนกลับว่าให้น้ำอวย

เขื่อนไปไหนไม่เข้ามาหาฉัน
ยังผูกพันอยู่กับพราหมณ์ทั้งสามนาย
ไปเที่ยวซุกซ่อนเร้นไม่เห็นหาย
ช่างทำขายบาทาฝ่าธุลี
(สุนทรภู่ : พระอภัยมณี : ๑๔๗)

จากเนื้อความข้างต้น เป็นตอนศรีสุวรรณเกี้ยวนางแก้วเกษรา กล่าวถึงนางศรีสุดาคอยนางประภาวดี นางอุบลรัศมี และนางจงกลนี เพื่อมาเข้าเฝ้านางแก้วเกษรา รอจนระยะเวลา “สามหม้อข้าวสุก” พี่เลี้ยงทั้งสามก็ยังไม่มา นางศรีสุดาจึงนำเรื่องมาทูลฟ้องนางแก้วเกษรา

นอกจากเกณฑ์การบอกเวลาที่พบในวรรณคดีเรื่องพระอภัยมณีข้างต้นว่า “สามหม้อข้าวสุก” แล้ว ยังพบในโคลงคำ ของนworรณ พันธุเมธา (๒๕๔๔ : ๘๔๙) ได้รวบรวมคำเกี่ยวกับเวลา กลุ่มเวลาสั้น ๆ ว่า “ชั่วหม้อข้าวเดือด” หรือพบในสำนวนไทยที่ยังคงใช้สื่อสารในปัจจุบันว่า “ก้นหม้อข้าวยังไม่ทันดำ” ถึงแม้เกณฑ์การบอกเวลาทั้ง ๓ คำ จะมีความหมายเพื่อบ่งบอกถึงระยะเวลาสั้น ๆ แต่เมื่อพิจารณาถึงระยะเวลาของแต่ละเกณฑ์การบอกเวลาพบว่า มีระยะเวลาต่างกัน โดยเรียงลำดับเกณฑ์การบอกระยะเวลาจากน้อยไปมากคือ ชั่วหม้อข้าวเดือด สามหม้อข้าวสุก และก้นหม้อข้าวยังไม่ทันดำ กล่าวคือ ชั่วหม้อข้าวเดือด มีระยะเวลาน้อยที่สุดเพราะหุงข้าวเพียงรอให้เดือดซึ่งยังไม่สุก ต่อมาจึงต้องรอจนข้าวสุกถึงสามหม้อคือ สามหม้อข้าวสุก และนานกว่านั้นคือ ก้นหม้อข้าวยังไม่ทันดำ เพราะเป็นระยะเวลาใช้หม้อหุงข้าวแล้วหลายครั้งแต่เขม่ายังไม่จับก้นหม้อมากนัก

การใช้คำบอกระยะเวลาจากการหุงข้าวข้างต้น แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดของการใช้หม้อสำหรับหุงข้าวกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมสมัยนั้น สะท้อนให้เห็นถึงความช่างสังเกตแล้วนำมาใช้สื่อสารในการบอกเวลา

บทสรุป

สิ่งของเครื่องใช้ล้วนมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตวัฒนธรรม สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของคนแต่ละยุคสมัย ดังที่ได้ศึกษาเรื่องการกล่าวถึงหม้อในอดีตที่แสดงให้เห็นวิถีชีวิตวัฒนธรรมไทยช่วงพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชถึงพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่เชื่อมโยงกับเรื่องการดำรงชีวิตในเรื่องวัสดุการใช้สอยวัฒนธรรมความงามจับเขม่า การใช้สีมินหม้อในการอุปมากับความดำ การเปรียบเทียบและผ่าละมีแทนชายและหญิง และคำบอกระยะเวลาด้วยการเทียบเคียงเวลากับ

การหุงข้าว ภูมิปัญญาเหล่านี้ล้วนเกิดจากการใช้หม้อประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน ที่สั่งสมจนเป็นวัฒนธรรม ดังปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นทั้ง ๑๐ เรื่อง ที่นำมาศึกษา

ถึงแม้วัฒนธรรมการหุงหาอาหารด้วยหม้อดินเป็นเพียงวิถีชีวิตในอดีตที่ไม่สืบทอดแพร่หลายมาถึงปัจจุบัน เนื่องด้วยมีเทคโนโลยีที่ทันสมัยด้วยหม้อหุงข้าวที่ใช้ไฟฟ้า หรือการใช้เตาแก๊สแทนการใช้ฟืน วัฒนธรรมในบางมิติจึงสูญหายไปพร้อมกับวิถีชีวิตในอดีตตามธรรมชาติของวัฒนธรรมที่ย่อมมีการเปลี่ยนแปลงตามปัจจัยเทคโนโลยีที่เจริญขึ้น

กล่าวคือปัจจุบันเรื่องวัสดุและการใช้สอยมีความเปลี่ยนแปลง หม้อนิยมนสร้างด้วยโลหะ อาทิ สแตนเลส อะลูมิเนียม การใช้สอยยังคงใช้สำหรับต้มหรือแกงเช่นในอดีต แต่การก่อไฟส่วนใหญ่เปลี่ยนเป็นใช้แก๊ส ส่วนการหุงข้าวเปลี่ยนเป็นหม้อไฟฟ้าจึงส่งผลให้ไม่มีเขม่าควัน เรื่องวัฒนธรรมความงามด้วยการจับเขม่าจึงสูญหายไปตามวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลง อีกทั้งมีเครื่องสำอางสมัยใหม่เข้ามาแทนที่ เรื่องความเปรียบทางภาษาเนื่องจากปัจจุบันการหุงต้มด้วยการก่อไฟลดน้อยลงส่งผลให้เขม่าหรือมินหม้อพบเห็นได้น้อยจึงไม่เป็นที่คุ้นชิน การเปรียบเทียบว่าดำเหมือนมินหม้อจึงไม่แพร่หลายเท่า การเปรียบเทียบว่าดำเหมือนถ่านซึ่งยังคงพบการใช้ในปัจจุบัน แต่อย่างไรก็ตาม ทั้งสองสำนวนนี้มีแนวโน้มสูญหายไปเนื่องด้วยวิถีชีวิตในสังคมปัจจุบันมีความเกี่ยวข้องกับมินหม้อและถ่านน้อยลง เรื่องอุปลักษณะหม้อและฝาละมีแทนชายและหญิง การแทนผู้ชายด้วยฝาละมีปัจจุบันไม่พบแล้ว แต่การแทนผู้หญิงด้วยหม้อยังพบในคำสแลงคือคำว่า ตีหม้อ (พจนานุกรมฉบับมติชน ๒๕๕๗ : ๓๗๖) หมายถึง ข้าเราหญิง เทียวโสเภณี คำว่า หน้าหม้อ เป็นคำบริภาษฝ่ายชายโดยเฉพาะที่มีจิตใจผิดแต่เรื่องทางเพศ และคำว่า หูด้า เป็นศัพท์ที่สืบทอดมาจากคำว่า หน้าหม้อ ซึ่งปัจจุบันหม้อมีลักษณะเปลี่ยนไปเป็นหม้อสแตนเลสหรืออะลูมิเนียมมีหูจับสองข้างที่หุ้มฉนวนกันความร้อนสีดำ จึงเป็นที่มาของคำสแลงว่า หูด้า มีความหมายไม่ต่างจากคำว่า หน้าหม้อ เรื่องเกณฑ์การบอกระยะเวลาจากการหุงข้าวให้สูงกว่า สามหม้อข้าวสุก ไม่พบการใช้ในปัจจุบันแล้ว แต่ยังพบในสำนวนไทยที่ยังคงใช้ในปัจจุบันถึงการบอกระยะเวลาที่มาจากกิจกรรมการหุงหาอาหาร คือ ก้นหม้อข้าวยังไม่ทันดำ คำบอกระยะเวลานี้ยังคงแสดงให้เห็นถึงวิธีการหุงข้าวด้วยหม้อโดยการก่อไฟอย่างชัดเจน เมื่อใช้หม้อหุงข้าวเป็นเวลานานก็จะเกิดเขม่าหรือมินหม้อติดที่ก้นหม้อหนา

ขึ้นเรื่อย ๆ คาบอกระยะเวลานี้เป็นจำนวนที่หมายถึงระยะเวลาไม่นาน เพราะได้หุงข้าว กินร่วมกันเพียงไม่นาน นิยมใช้กับคู่ป่าวสาวที่เพิ่งแต่งงานกันก็หย่าร้างกันไป และยังมีจำนวนไทยที่แสดงร่องรอยการสืบทอดวัฒนธรรมที่มาจากการใช้หม้อ อาทิ หุงหม้อข้าว กินข้าวหม้อเดียวกัน ยานหม้อใหญ่ ตำข้าวสารกรอกหม้อ

การศึกษาเครื่องใช้พื้นบ้านผ่านวรรณคดีจึงเป็นการศึกษาวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับเครื่องใช้สะท้อนวัฒนธรรมมิติต่าง ๆ ที่เคยปรากฏในอดีต วรรณคดีจึงเปรียบเสมือนเครื่องบันทึกสภาพสังคมวัฒนธรรมของยุคสมัย การศึกษาเช่นนี้จะแสดงให้เห็นวัฒนธรรมในอดีต และการปรับเปลี่ยนคลี่คลายทางวัฒนธรรมสู่สมัยปัจจุบัน

บรรณานุกรม

- ดวงกมล อัครมาศ. “เทคโนโลยีการผลิต หม้อมีสัน สมัยทวารวดีในพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย”. *ดำรงวิชาการ* ๑๑, ๑ (มกราคม-มิถุนายน) : ๑-๒๗, ๒๕๕๕.
- นววรรณ พันธุเมธา. *คลังคำ*. กรุงเทพฯ : อมรินทร์, ๒๕๔๔.
- น้อมนิจ วงศ์สุทธีธรรม. *วรรณกรรมนิราศ*. พิมพ์ครั้งที่ ๔. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ๒๕๔๙.
- บุญยงค์ เกตเทศ. *สถานภาพสตรีไทย*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, ๒๕๓๒.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์*. พิมพ์ครั้งที่ ๙. นนทบุรี : ดันฉบับ, ๒๕๕๗.
- พจนานุกรม ฉบับมติชน. กรุงเทพฯ : มติชน, ๒๕๔๗.
- พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔. กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน, ๒๕๕๖.
- มณีปิ่น พรหมสุทธิรักษ์. “ลักษณะของวรรณคดีไทย.” ใน *พัฒนาการวรรณคดีไทย* หน่วยที่ ๑-๗. พิมพ์ครั้งที่ ๗, ๑-๔๖. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, ๒๕๕๐.

มูลนิธิสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา. นามานุกรมวรรณคดีไทย ชุดที่ ๑ ชื่อวรรณคดี.

พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา, ๒๕๕๓.

ราชบัณฑิตยสถาน. ภาษิต คำพังเพย สำนวนไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. พิมพ์ครั้งที่ ๙. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งพับลิชชิ่ง, ๒๕๔๐.

วรรณัทธ์ อักษรพงศ์. การศึกษาสังคมและวัฒนธรรมไทยในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นจากเรื่องขุนช้างขุนแผน. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต แผนกวิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๑๖.

วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. พจนานุกรมหัตถกรรมพื้นบ้านภาคกลาง. กรุงเทพฯ : บริษัท ศูนย์เสริมปัญญาไทย จำกัด, ๒๕๔๑.

วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. พจนานุกรมหัตถกรรมเครื่องมือเครื่องใช้พื้นบ้าน. กรุงเทพฯ : เมืองโบราณ, ๒๕๔๖.

สนม ครุฑเมือง. สารานุกรมของใช้และของเล่นพื้นบ้านไทยในอดีต. พิษณุโลก : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, ๒๕๕๕.

สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ. ชีวิตและงานของสุนทรภู่. กรุงเทพฯ : แสงดาว, ๒๕๕๗.

สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา. เจิมจันทน์กัสดาล : ภาษาวรรณศิลป์ในวรรณคดีไทย. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๙.

สุนทรภู่. ประชุมนิราศสุนทรภู่. นนทบุรี : วิสดอม, ๒๕๕๔.

สุนทรภู่. พระอภัยมณี. กรุงเทพฯ : แสงดาว, ๒๕๕๘.

หลวงจักรปาณี (ฤกษ์) เปரியัญ. นิราศพระปถวี. พระนคร : ไสภณพิพรรฒธนากร, ๒๔๖๘.

หลวงจักรปาณี (ฤกษ์) เปரியัญ. นิราศทวาราวดี. พระนคร : กรุงเทพการพิมพ์, ๒๕๑๒.

อาจิณ จันทรมพร. นายมี (เสมียนมี) ศิษย์เอกสุนทรภู่. กรุงเทพฯ : วสักรีเอชั่น, ๒๕๕๕.

