

## ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในเทศกาลปีใหม่ในวรรณกรรม ประเภทบันเทิงและความเรียงสมัยเฮอัน<sup>1</sup>

อาทิตินันท์ กาญจนคุณ  
สาขาวิชาวัฒนธรรมและวรรณคดีญี่ปุ่น คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่กินในเทศกาลปีใหม่ของชนชั้นสูงในสมัยเฮอันโดยการเก็บข้อมูลและศึกษาวิเคราะห์ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในเทศกาลปีใหม่ที่ปรากฏในงานวรรณกรรมประเภทบันเทิงและความเรียงสมัยเฮอัน

การศึกษาพบว่างานวรรณกรรมประเภทบันเทิงและความเรียงสมัยเฮอันที่มีการกล่าวถึงอาหารที่ชนชั้นสูงญี่ปุ่นในสมัยเฮอันกินในช่วงเทศกาลปีใหม่ มีเพียง 3 เรื่องคือโทะชะนิกกิ มุระชะกิมิกิบุนิกิ และมะกุระโนะโซมิ ชนชั้นสูงในสมัยเฮอันดำรงชีวิตตามธรรมเนียมประเพณีที่มีความคิดความเชื่อเป็นตัวกำหนด โดยในช่วงเทศกาลปีใหม่มีการกำหนดช่วงเวลาที่กินอาหารแต่ละชนิดไว้อย่างชัดเจน โดยกำหนดว่าจะต้องกินอาหารประเภทใดและแผลงนัยเรื่องใดบ้าง อย่างไรก็ตาม หากไม่สามารถทำตามที่กำหนดไว้ได้ ก็สามารถปรับเปลี่ยนอาหารให้เข้ากับสภาวะการณ์นั้นๆ ได้เช่นกัน

**คำสำคัญ:** ความคิดความเชื่อ, อาหารในเทศกาลปีใหม่, บันเทิงและความเรียง, สมัยเฮอัน

---

<sup>1</sup> งานวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต เรื่อง “ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและเครื่องใช้ในสำหรับอาหารที่ปรากฏในบันเทิงและความเรียงสมัยเฮอัน” ของหลักสูตรอักษรศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมและวรรณคดีญี่ปุ่น คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

# ATTITUDES AND BELIEFS IN FOOD ON NEW YEAR'S DAY IN DIARIES AND ESSAY OF THE HEIAN PERIOD<sup>1</sup>

Arthinun Kanchanadul

*Program in Japanese Culture and Literature, Faculty of Arts, Chulalongkorn University*

## Abstract

This research article aims to study attitudes and beliefs about New Year festival food for the noblemen during the Heian period by collecting data and analyzing attitudes and beliefs about food in New Year festival which appeared in Heian period's diaries and essays.

The study found that there are only 3 works of Diaries and Essays that represent the aristocratic cuisine on New Year's Day. There were TOSA NIKKI, MURASAKISHIKIBU NIKKI and MAKURA NO SOUSHI. It also found that noblemen during the Heian period lived on a tradition that was set by attitudes and beliefs. On New Year's Day, the noblemen had set a particular menu on which date to eat and with a specific purpose to eat them. However, even though they set exactly which food they should have but in case they could not find one, they could adapt something similar to make it up.

**Keywords:** Attitudes and beliefs, New Year's Foods, Diaries and Essay, Heian period

---

<sup>1</sup> This study is a part of dissertation "Thoughts and Beliefs about Food and Tableware in Diaries and Essay of the Heian period" of Doctor of Arts Program, Department of Japanese Culture and Literature, Faculty of Arts, Chulalongkorn University

## 1. บทนำ

สมัยเอัน (ค.ศ. 794-1182) เป็นสมัยที่วัฒนธรรมต่างๆ มีศูนย์กลางอยู่ที่ขุนนางและชนชั้นสูงในราชสำนัก สืบเนื่องจากที่มีการคิดประดิษฐ์ตัวอักษรคณะของญี่ปุ่นขึ้นมา ทำให้สตรีในราชสำนักนำตัวอักษรฮิระงานะมาใช้เขียนเรื่องราวที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันของตนเองออกมาในรูปแบบของบันทึกในชีวิตประจำวันรวมถึงเรียงร้อยถ้อยคำออกมาในรูปแบบความเรียง วรรณกรรมประเภทบันทึกและความเรียงในสมัยเอันจะบันทึกถึงเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นโดยสอดแทรกถึงอารมณ์ความรู้สึกต่างๆ ของผู้เขียนเอาไว้ นอกจากนี้ในงานวรรณกรรมยังสะท้อนให้เห็นถึงภาพการดำรงชีวิตของผู้คนในสมัยนั้น โดยแสดงให้เห็นว่าผู้คนในสมัยนั้นมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ยึดติดกับธรรมเนียม ประเพณีและความเชื่อในด้านต่างๆ เช่นไร ในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่กินในช่วงเทศกาลปีใหม่ โดยได้ศึกษาเกี่ยวกับธรรมเนียมประเพณีในช่วงเทศกาลปีใหม่ในสมัยเอันว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร และเป็นไปตามความเชื่อใด อีกทั้งความเชื่อเหล่านั้นส่งผลมาถึงอาหารที่ใช้กินในเทศกาลปีใหม่อย่างไร จากการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยพบว่างานวรรณกรรมที่มีการกล่าวถึงอาหารที่ชนชั้นสูงญี่ปุ่นในสมัยเอันกินกันในช่วงเทศกาลปีใหม่ มีเพียง 3 เรื่องคือโทชะนิกกิ มุระชะกิฉิกิบุนิกกิ และมะกุระโนะโซมิ ในบทความนี้ศึกษาวิเคราะห์วรรณกรรม 3 เรื่องนี้โดยมุ่งเน้นถึงความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่ซึ่งสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชนชั้นสูงซึ่งจะเป็นประโยชน์สามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงเกี่ยวกับการศึกษาวัฒนธรรมการกินในสมัยอื่นๆ ที่ปรากฏในงานวรรณกรรมต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

เพื่อศึกษาความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่กินในเทศกาลปีใหม่ปรากฏในวรรณกรรมประเภท

บันทึกและความเรียงสมัยเอันซึ่งสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชนชั้นสูงญี่ปุ่น

## 3. ขอบเขตและวิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยฉบับนี้ศึกษาเฉพาะเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอาหารในเทศกาลปีใหม่สมัยเอันที่สะท้อนในงานวรรณกรรมประเภทบันทึก และวรรณกรรมประเภทความเรียง จากงานวรรณกรรม 3 เรื่องคือ

1. โทะชะนิกกิ (土佐日記) เขียนโดยกินะโทชะรุยุกิ (紀貫之) ในปี ค.ศ. 935

2. มุระชะกิฉิกิบุนิกกิ (紫式部日記) เขียนโดยมุระชะกิฉิกิบุ (紫式部) ในปี ค.ศ. 1010

3. มะกุระโนะโซมิ (枕草子) เขียนโดยเซะอิโหมนะงง (清少納言) ในปี ค.ศ. 1001

โดยใช้ต้นฉบับจากหนังสือชุด มิมีเป็นนิฮนโคะเต็นบุงะกุเส็นฉู (新編日本古典文学全集) ของสำนักพิมพ์โอมะงะกุกัน (小学館) ของญี่ปุ่นตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

- มิมีเป็นนิฮนโคะเต็นบุงะกุเส็นฉู 13 โทะชะนิกกิ/คะเงะโรนิกกิ (新編日本古典文学全集 13土佐日記・蜻蛉日記) ตีพิมพ์ไว้เมื่อปี ค.ศ. 1995

- มิมีเป็นนิฮนโคะเต็นบุงะกุเส็นฉู 18 มะกุระ โนะ โซมิ (新編日本古典文学全集18枕草子) ตีพิมพ์ไว้เมื่อปี ค.ศ. 1997

- มิมีเป็นนิฮนโคะเต็นบุงะกุเส็นฉู 26 อิชิมิฉิกิบุนิกกิ/มุระชะกิฉิกิบุนิกกิ/ชะระฉินะนิกกิ/ชะนุกิโนะสุเกะ นิกกิ (新編日本古典文学全集26和泉式部日記・紫式部日記・更級日記・讃岐典侍日記) ตีพิมพ์ไว้เมื่อปี ค.ศ. 1994

## 4. สมมุติฐาน

ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของชนชั้นสูงญี่ปุ่นในสมัยเอันเป็นตัวกำหนดธรรมเนียม

ประเพณีการกินหรือใช้อาหารชนิดนั้น ๆ ในช่วงเทศกาลปีใหม่ เช่น อาหารที่เชื่อว่ากินแล้วจะอายุยืน จะนำมากินในวันเริ่มแรกของปี หรืออาหารที่เชื่อว่าเป็นสิริมงคลก็จะกินในวันเริ่มต้นฤดูใบไม้ผลิ

## 5. ผลการศึกษาและอภิปรายผล

การแบ่งช่วงเวลาในสมัยเฮอันยึดตามปฏิทินทางจันทรคติ มิใช่ยึดตามปฏิทินทางสุริยคติหรือปฏิทินใหม่ที่เพิ่งเปลี่ยนมาใช้ตั้งแต่ค.ศ.1873 (สมัยเมจิ) ดังเช่นในปัจจุบัน (ขมนาด, 2561, น. 140) ดังนั้นเมื่อกล่าวถึงเทศกาลปีใหม่ในสมัยเฮอันจึงหมายถึงช่วงเวลาที่กำลังจะก้าวข้ามผ่านฤดูกาลที่เหน็บหนาวที่สุดของปีมาสู่ฤดูใบไม้ผลิซึ่งก็คือประมาณต้นเดือนกุมภาพันธ์ โดยหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าการเริ่มต้นเข้าสู่ปีใหม่ในสมัยโบราณคือช่วงเวลาของการผลัดเปลี่ยนฤดูกาลจากฤดูหนาวเข้าสู่ฤดูใบไม้ผลิ ก็คือการเขียนตัวอักษรคำว่า เกอิฉุน (迎春) ที่แปลว่าการเข้าสู่ฤดูใบไม้ผลิบนเนนกะโจ (年賀状) หรือไปรษณียบัตรอวยพรปีใหม่ของชาวญี่ปุ่น ในราชสำนักสมัยเฮอันเทศกาลปีใหม่ถือเป็นเทศกาลเฉลิมฉลองแรกของปี จึงมีการจัดงานพิธีเฉลิมฉลองต่างๆ มากมาย เทระระยะชิ (1983, pp. 110-111) ได้กล่าวว่าการจัดพิธีเฉลิมฉลองในเทศกาลปีใหม่ในสมัยเฮอันจัดขึ้นหลายวันดังต่อไปนี้ คือ วันที่ 1 (วันขึ้นปีใหม่) วันที่ 2, วันที่ 3, วันที่ 4, วันที่ 5, วันที่ 7, วันที่ 8, วันที่ 10, วันที่ 11, วันที่ 12, วันที่ 15, วันที่ 17, วันที่ 18, วันที่ 19, วันที่ 20 และในวันที่ 30 อย่างไรก็ตามเทระระยะชิ ได้กล่าวว่าพิธีเฉลิมฉลองที่มีการกล่าวถึงอาหารทั้งที่ใช้กินและนำมาใช้ในการประกอบพิธีจะมีเพียงแค่วันพิธีเฉลิมฉลองในวันที่ 1, วันที่ 2, วันที่ 3, วันที่ 7 และวันที่ 15 เท่านั้น ซึ่งผู้วิจัยพบว่างานวรรณกรรมที่กล่าวถึงอาหารที่กินกันในเทศกาลปีใหม่ มีเพียงแค่ 3 เรื่อง คือ โทะชะเชนิกิ, มุระชะเกมิกิบุนิกิและมะคุระโนะโซมิ โดย

ผู้วิจัยพบว่ามี การแบ่งอาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ออกเป็นสามช่วงเวลา คือ

- 1) อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ตั้งแต่วันที่ 1 ถึงวันที่ 3
- 2) อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 7
- 3) อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 15

### 5.1 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ตั้งแต่วันที่ 1 ถึงวันที่ 3

ในสมัยเฮอันช่วงปีใหม่ตั้งแต่วันที่หนึ่งถึงวันที่สามมีธรรมเนียมการกินอาหารหลายอย่าง เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองการที่มีอายุยืนยาวขึ้นอีกปี ในงานวรรณกรรมประเภทบันทึกและความเรียงปรากฏชื่ออาหารที่ชนชั้นสูงในสมัยเฮอันนิยมกินช่วงปีใหม่ตั้งแต่วันที่หนึ่งถึงวันที่สาม รวม 3 ชนิด คือ โทะโซะ (屠蘇) กับเบียะกุซัน (白散) ฮะชะตะเมะ (齒固め) และอิตะคะกิโมจิ (戴き餅)

#### 5.1.1 โทะโซะ (屠蘇) กับเบียะกุซัน (白散)

ในตอนเย็นของวันสิ้นปี จะมีการหั่นพืชสมุนไพรหลายชนิดเป็นชิ้นเล็กๆ นำมารวมกันเรียกว่าโทะโซะกับเบียะกุซัน โดยจะใส่สมุนไพรที่หั่นแล้วในถุงยาแล้วนำไปแขวนไว้บนบ่อน้ำ เมื่อเข้าสู่เทศกาลปีใหม่ตั้งแต่วันที่หนึ่งถึงวันที่สามก็จะนำถุงยานั้นออกมาแล้วนำถุงยานั้นมาจุ่มลงในเหล้า โดยเริ่มจากจุ่มโทะโซะก่อนแล้วจึงตามด้วยเบียะกุซัน โดยเชื่อว่าการดื่มเหล้าที่จุ่มโทะโซะกับเบียะกุซัน ลงไปจะช่วยขจัดสิ่งไม่ดีตลอดทั้งปีและทำให้มีอายุยืนยาว (เทระระยะชิ, 1983, pp. 107-108) โดยในสมัยโบราณมีความเชื่อที่ว่าบ่อน้ำนั้นเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ เพราะน้ำคือแหล่งกำเนิดของชีวิตมีพลังในการขจัดสิ่งสกปรกและชำระล้างสิ่งไม่ดีออกไป และจากการที่มีธรรมเนียมการไป

ตักน้ำจากบ่อน้ำในยามเช้าตรู่ของวันขึ้นปีใหม่ที่เรียกว่าอะกะมิซุ (若水) มาถวายที่หิ้งบูชาเทพเจ้าภายในบ้าน ผู้วิจัยจึงสันนิษฐานว่าการนำอุยยาไปแขวนไว้บนบ่อน้ำน่าจะมาจากความเชื่อที่ว่าการแขวนไว้บนบ่อน้ำจะเป็นการดูดซับพลังงานนั้นเข้าไป เมื่อนำไปจุ่มเพื่อต้มกินก็จะช่วยขับไล่สิ่งที่ไม่ดีออกไปด้วย การต้มเหล้าสมุนไพรที่ใส่โทะโสะและเบียะกุซัน เป็นธรรมเนียมปฏิบัติในราชสำนักโดยเริ่มมีมาตั้งแต่สมัยจักรพรรดิ

ชะงะ (嵯峨天皇) โดยจะถวายโทะโสะให้จักรพรรดิเสวยก่อนและตามด้วยเบียะกุซัน (อรรถยา, 2560, น. 22-23)

ผู้วิจัยพบว่าในวรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิ ซึ่งเป็นบันทึกการเดินทาง 55 วัน ในระหว่างช่วงปลายปีซึ่งคาบเกี่ยวกับเทศกาลปีใหม่ มีการกล่าวถึงอาหารที่กินกันในช่วงเทศกาลปีใหม่ คือ โทะโสะกับเบียะกุซัน ดังนี้

「二十九日。大湊に泊まり。  
くすし 医師ふりはへて、とうそ 屠蘇、びやくさん 白散、こころざし 酒加へて持て来たり。志あるに似たり。」

(新編日本古典文学全集 13 土佐日記・蜻蛉日記, น. 20)

..วันที่สี่สิบเก้า พักที่โอมินาโตะ แพทย์ที่ประจำอยู่ที่เมืองโทะชะอุดสำหรั้นำเอาเหล่าที่ใส่โทะโสะกับเบียะกุซัน มาให้แก่เรา เหมือนกับว่าอยากจะแสดงความมีน้ำใจไมตรีต่อพวกเรานั้นแหละ..

「元日。なほ同じ泊なり。  
とまり 白散を、ある者、よ 夜の間とて、ま 船屋形にさしはさめりければ、ふねやかた 風に吹きならさせて、海に入れて、え飲まずなりぬ。」

(新編日本古典文学全集 13 土佐日記・蜻蛉日記, น. 20)

..วันขึ้นปีใหม่ ก็ยังคงพักที่เดิม มีคนเอาเบียะกุซันสอดเก็บไว้บนหลังคาเรือในตอนกลางคืน แต่ทว่าลมพัดมันจนหล่นลงไปทะเลก็เลยไม่ได้ต้มกิน..

จากวรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิ พบว่ามี การกล่าวถึงโทะโสะกับเบียะกุซันว่าเป็นสิ่งที่ใส่ลงในเหล้าแล้วต้ม โดยผู้เขียนได้รับมอบมาจากแพทย์จากเมืองโทะชะ เนื่องจากการเดินทางเป็นช่วงเวลาที่เกี่ยวข้องกับช่วงเทศกาลปีใหม่ เพื่อให้นำมาใช้ในการเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่มะหว่างการเดินทาง อย่างไรก็ตาม จากที่บันทึกเล่มนี้ได้กล่าวว่ามีผู้นำเบียะกุซันสอดไว้ที่หลังคาเรือ แสดงให้เห็นว่าการนำโทะโสะกับเบียะกุซันแขวนไว้ก่อนจะนำมาจุ่มในเหล้าเป็นสิ่งที่ทุกคนปฏิบัติตามธรรมเนียม เพียงแต่ในครั้งนี้เป็นการเดินทางทาง

เรือจึงมีการปรับเปลี่ยนเป็นสอดไว้บนหลังคาเรือแทน ไม่ได้นำไปแขวนไว้บนบ่อน้ำตามธรรมเนียมที่ปฏิบัติกัน ปัจจุบันธรรมเนียมการต้มเหล้าที่มีการจุ่มโทะโสะกับเบียะกุซันในเช้าวันแรกของเทศกาลปีใหม่ยังคงมีอยู่ หากแต่การเรียกชื่อนั้นได้มีการเปลี่ยนแปลงไปเป็นโทะโสะหรือโทะโสะซัน (屠蘇散) ผู้วิจัยจึงสันนิษฐานว่าเนื่องจากโทะโสะกับเบียะกุซันคืออุยยาที่ใส่สมุนไพรหลากหลายชนิดลงไปในนั้น เมื่อกาลเวลาเปลี่ยนแปลงไปสมุนไพรบางชนิดอาจจะหายากหรือหาไม่ได้หรือมีการลดชนิดหรือผสมผสานชนิดของ

สมุนไพรที่ใส่ลงไป ในปัจจุบันจึงไม่สามารถแยกชนิดของสมุนไพรที่ใส่ลงไปได้เช่นในสมัยเฮอัน ชื่อเรียกจึงมีการปรับเปลี่ยนไป

### 5.1.2 สะระตะมะ (齒固め)

ทะระบะยะมิ (1983, p. 112) ได้อธิบายว่าในเทศกาลปีใหม่จะมีธรรมเนียมการกินอาหารชนิดหนึ่งที่เรียกว่า “สะระตะมะ” (齒固) ในระหว่างวันที่ 1 ถึงวันที่ 3 เพื่อฉลองการที่อายุยืนยาวขึ้นอีกปี การกินอาหารเช่น โมจิ โดยมีความเชื่อที่มาจากประเทศจีนว่าอาหารเหล่านี้จะทำให้อายุยืน อร์ธยา (2560, น. 22-23) กล่าวว่า คำว่า “สะ” (齒) หมายถึง “ฟัน” ส่วน “สะระตะมะ” (固) หมายถึง “ทำให้แข็งแรง” ตัวคันจิของคำว่า “ฟัน” เกี่ยวโยงเป็นส่วนหนึ่ง

ของตัวคันจิของคำว่า “อายุ (齒) ดังนั้นคำว่า สะระตะมะ (齒固) ซึ่งหมายถึง “การทำให้ฟันแข็งแรง” นั้นจึงสื่อโยงความหมายถึง “การทำให้มีอายุยืนยาว” ด้วยอาหารเหล่านี้ ได้แก่ หัวผักกาด หัวมัน แดง ปลาอายุหมักเกลือ เนื้อหมูป่า เนื้อกวาง เป็นต้น ซึ่งผู้วิจัยขอวิเคราะห์เพิ่มเติมว่า สะระตะมะคืออาหารชนิดใดก็ได้ที่ต้องออกแรงใช้ฟันเคี้ยว ไม่จำเป็นต้องเป็นของที่มีลักษณะที่แข็งเท่านั้น ดูได้จากโมจิ ซึ่งเป็นของที่มีลักษณะนุ่มแต่เนื่องจากต้องใช้ฟันเคี้ยวจึงจัดเป็นสะระตะมะเช่นกัน ดังนั้นชนิดของอาหารที่นำมาใช้เป็นสะระตะมะในแต่ละท้องถิ่นอาจมีความแตกต่างกันไปตามลักษณะของสิ่งที่หามาได้ตามแต่ท้องถิ่นๆ

วรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิ มีการกล่าวถึงสะระตะมะ ดังนี้

「元日。なほ同じ泊とまりなり。  
芋いもし茎あらめ、荒布はがたも齒固めはがたもなし。かうやうの物なき国なり。求めしもおかず。ただ、押鮎おしあゆの口をのみぞ吸ふ。この吸ふ人々の口を、押鮎、もし思ふやうけふあらむや。「今日はみやこのみぞ思ひこへやらるる」  
「小家こへの門かどのしりくべ繩なはの鯰なよしの頭かしら、終ひひらぎら、いかにぞ」とぞいひあへなる。」

(新編日本古典文学全集 13 土佐日記・蜻蛉日記, น. 20-21)

..วันขึ้นปีใหม่ พวกเราไม่มีสะระตะมะอย่างพวกสาหร่ายหรือมันตากแห้ง พวกเราเองก็ไม่ได้แสวงหาตระเตรียมเอาไว้ก่อนด้วย มีแต่ปลาอายุหมักเกลือเท่านั้น พวกเราก็เลยดูกินหัวปลาอายุกันใหญ่ เจ้าปลาอายุหมักเกลือโดนพวกเราเอาปากดูดไขมันอย่างนี้ บางทีมันอาจจะคิดอะไรอยู่ก็ได้ วันนี้คิดถึงแต่เมืองหลวง ทุกคนต่างคุยกันว่าป่านนี้ที่เมืองหลวงคงจะมีหัวปลาโเบระและกิ่งอิริระงิเสียบประดับเอาไว้กับเชือกฉิมะนะวะตรงหน้าประตูบ้าน..

วรรณกรรมเรื่องนี้ แสดงให้เห็นว่าสะระตะมะซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารของเทศกาลปีใหม่ตามปกติจะเป็นอาหารจำพวกสาหร่ายหรือมันตากแห้งรวมถึงโมจิ แต่เนื่องจากผู้เขียนบทประพันธ์อยู่บนเรือที่กำลังเดินทางกลับเมืองหลวง ไม่สามารถหาสิ่งเหล่านั้นบนเรือได้ ผู้ประพันธ์จึงใช้ปลาอายุหมักเกลือเพื่อทดแทน

ทำให้เข้าใจได้ว่าสะระตะมะนั้น ตามธรรมเนียมปฏิบัติไม่ได้ถูกเจาะจงว่าเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งเท่านั้น จะปรับเปลี่ยนเป็นอาหารอื่นก็ได้ แต่ต้องออกแรงใช้ฟันเคี้ยว เพราะคำว่าสะระตะมะ หมายถึง “การทำให้ฟันแข็งแรง” ด้วย ดังนั้นสะระตะมะในแต่ละภูมิภาคจะมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป

วรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิในตอนนี้อีกกล่าวถึงการประดับบ้านในวันปีใหม่ด้วยหัวปลานะโยะมิ ซึ่งจะเสียบเข้ากับกิ่งอิโระงิและเสียบติดไว้บนเชือกคิเมะนะวะไว้ด้วย การประดับบ้านเช่นนี้ถือกันว่าเป็นของที่เป็นสิริมงคล ปลานะโยะมิ (無鱈) เป็นปลาที่มีชื่อเรียกเปลี่ยนไปตามระยะการเจริญเติบโต ตอนที่ยังเล็กจะเรียกว่า “นะโยะมิ” เมื่อโตขึ้นจะเรียกกันว่า “โยะระ” (鱈) ส่วนสาเหตุที่ใช้ปลานชนิดนี้นั้น สันนิษฐานว่าเนื่องจากมีความเชื่อกันว่าเทพเจ้าจะมาเยือนบ้านเรือนในช่วงปีใหม่ และในตัวอักษรคันจิของชื่อปลานชนิดนี้มีคำว่า 祟 (ซึ่งมีความหมายว่า “หุคุครั้ง” อยู่ด้วย จึงเหมือนกับเป็นการขอให้เทพหุคุครั้งอยู่ที่บ้าน

คนนาน ๆ เพื่อนำพาความเป็นสิริมงคลมาให้ ปัจจุบันญี่ปุ่นก็มีธรรมเนียมประเพณีดังกล่าวเช่นกัน แต่จะต่างกันตรงที่ปัจจุบันจะใช้หัวปลาอิวะมิ และจะเสียบกับกิ่งอิโระงิประดับไว้ตรงประตูบ้าน ไม่ได้เสียบติดไว้กับเชือกคิเมะนะวะแบบในสมัยโบราณ (อรรถยา, 2560, น. 24) จากเนื้อหาของบทประพันธ์ตรงนี้จะเห็นได้ว่าในสมัยเอ็ดนอกจากนำอาหารมาใช้กินตามประเพณีแล้ว สิ่งที่น่ามากินเป็นอาหารได้ในบางครั้งก็ไม่ได้ถูกนำมากิน แต่จะถูกนำมาใช้เป็นองค์ประกอบหนึ่งในการทำตามธรรมเนียมประเพณีในเชิงสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความเชื่อของคนในสมัยนั้นด้วย

วรรณกรรมเรื่องมะกุระโอะโซมิ ในตอนที่ 38 มีการกล่าวถึงชะงะตะเมะเช่นกัน ดังต่อไปนี้

【三八】花の木ならぬは

譲り葉のいみじうふさやかにつやめき、茎はいと赤くきらきらしく見えたるこそ、あやしけれどをかし。なべての月には、見えぬものの、師走のつごもりのみ、時めきて、亡き人の食物(くひもの)に敷くものにやと、あはれなるに、また齡(よはひ)を延ぶる齒固(はがた)めの具にももてつかひためるは。

(新編日本古典文学全集 18 枕草子, น. 94)

..ใบของต้นยสุริดูห้อยย้อย แกนต้นสีแดงที่ดูจุดฉลาดดูแปลกประหลาดน่าสนใจ ปกติจะไม่ค่อยได้เห็นทั่วไป จะเห็นแต่เฉพาะในเดือน 12 โดยนำมาใช้ปูวางรองของเช่นไหว้ผู้ตาย ให้ความรู้สึกน่าเวทนาเหลือเกิน แต่ก็ถูกนำมาใช้เป็นชะงะตะเมะเพื่อให้มีชีวิตที่ยืนยาว

บทประพันธ์นี้ผู้เขียนได้อธิบายว่าลำต้นหรือแกนของต้นยสุริถูกนำมาใช้เป็นชะงะตะเมะโดยเชื่อมโยงไปถึงการทำให้มีชีวิตยืนยาว ทั้งๆ ที่เป็นสิ่งที่มีรูปลักษณะน่าเวทนา หากพิจารณาจากรูปลักษณะของต้นยสุริและข้อมูลของพันธุ์ไม้ชนิดนี้ อาจกล่าวได้ว่าลักษณะของใบที่ห้อยและกุ่มงของต้นไม้ชนิดนี้อาจทำให้ผู้ที่พบเห็นรู้สึกหดหู่น่าเวทนาเพราะดูเป็นใบไม้ที่ไม่มีชีวิตชีวา แต่จากการที่ต้นไม้ชนิดนี้ออกใบตลอดทั้งปี โดยที่ลำต้นหรือแกนของต้นไม้มีการเปลี่ยนสีเป็นสีแดงด้วย อาจเชื่อมโยงไปถึงความหมายของการมี

ชีวิตที่ยืนยาว แกนของต้นยสุริจึงเป็นสิ่งหนึ่งที่น่ามาใช้เป็นชะงะตะเมะนำมาเกี่ยวตามความเชื่อที่ว่าจะทำให้มีชีวิตยืนยาวในปีต่อๆ ไป

5.1.3 อิตะคะกิโมจิ (戴き餅)

สำหรับชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยโบราณ ข้าวถือเป็นอาหารที่ใช้ในโอกาสพิเศษเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการใช้บูชาต่อเทพเจ้า อิตะคะกิโมจิเป็นหนึ่งในพิธีกรรมที่ทำกันในวันที่ 2 และวันที่ 3 ของเทศกาลปีใหม่ในราชสำนัก การทำพิธีกรรมอิตะคะกิโมจิคือการนำเอาแป้งข้าวเหนียวหรือโมจิมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ และนำมาใช้

และที่ศีรษะเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 1 ขวบจนถึง 5 ขวบ รวม 3 ครั้ง โดยเชื่อว่าการทำเช่นนี้จะทำให้เด็กคนนั้นมีความสุขและมีโชคดี

วรรณกรรมที่มีการกล่าวถึงพิธีกรรมอิตะตะกิโมจิ คือวรรณกรรมเรื่องมูระซะกิฉิมิคุนิคิ โดยมีการกล่าวถึง 2 ครั้ง ดังต่อไปนี้

【四五】新年御戴餅の儀—寛弘六年正月

正月一日、言忌もしあへず。坎日なりければ、若宮の御戴餅のこと、とまりぬ。  
こといみ かんにち おほんいただきもちひ

(新編日本古典文学全集 26 和泉式部日記・紫式部日記・更級日記・讃岐典侍日記, น. 187)

..ขึ้นปีใหม่ วันที่ 1 วันนี้อยู่เป็นวันไม่เป็นมงคล ห้ามออกจากบ้านไปไหน จึงยกเลิกการเคาะศีรษะด้วยอิตะตะกิโมจิที่จะทำให้กับพระราชโอรส..

【五十七】若宮たちの御戴餅—寛弘七年正月

とし正月三日まで、宮たちの御戴餅に日々にまうのぼらせたまふ、御共に、みな上臈もまゐる。左衛門の督抱いたてまつりたまひて、殿、餅はとりつぎて、主上にたてまつらせたまふ。  
おほんいただきもちひ とも じやうらふ  
もちひ うえ

(新編日本古典文学全集 26 和泉式部日記・紫式部日記・更級日記・讃岐典侍日記, น. 215)

..ขึ้นปีใหม่ตั้งแต่วันที่ 1 จนถึงวันที่ 3 บรรดาพระราชโอรสและพระราชธิดาเข้าไปที่พระราชวังเพื่อได้รับการเคาะศีรษะด้วยอิตะตะกิโมจิ ฟุจิวะระ มิชิเนงะก็ประคองอุ้มหลานชายซึ่งเป็นพระราชโอรสของพระนางโคโนะ และนำอิตะตะกิโมจิและไปที่ศีรษะ..

จากวรรณกรรมเรื่องมูระซะกิฉิมิคุนิคิ กล่าวว่าการเคาะศีรษะด้วยอิตะตะกิโมจิ ก็คือการเอาโมจิที่ปั้นเป็นก้อนกลมๆ มาแตะที่ศีรษะเด็ก 3 ครั้ง โดยเชื่อว่าจะทำให้เด็กคนนั้นมีความสุขและมีโชคดี อย่างไรก็ตามแม้จะเป็นธรรมเนียมที่ต้องประพฤติปฏิบัติกันในช่วงเทศกาลปีใหม่ จากข้อความในวรรณกรรมดังกล่าวจึงเป็นหลักฐานที่ทำให้ทราบว่า หากพบว่าวันที่ต้องปฏิบัติตามธรรมเนียมนั้นเป็นวันที่ไม่เป็นมงคลตามปฏิทิน ก็สามารถยกเลิกธรรมเนียมปฏิบัติกันได้ การกระทำดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องโชคลางสำหรับคนชั้นสูงในสมัยเฮอันนั้นสำคัญยิ่งกว่าธรรมเนียมประเพณีที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา อย่างไรก็ตาม ในบทประพันธ์ไม่ได้มีการกล่าวต่อไปว่า โมจิที่นำมาใช้แตะที่ศีรษะเด็กนั้นถูกนำไปใช้ทำเช่นไรต่อไป แต่หากดูจากจากงานวิจัยของทะระบะยะฉิมิ (1985, p. 236) ที่อธิบายว่า ในวันที่ 1 ถึงวันที่

3 มีธรรมเนียมการกินโมจิเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ชีวิตในการเริ่มต้นปีใหม่ ก็เป็นได้ว่าโมจิที่นำมาใช้แตะศีรษะเด็กแล้วนั้นจะถูกนำไปใช้กินเพื่อความเป็นสิริมงคลในปีใหม่แก่เด็กคนนั้นต่อไป

จากที่กล่าวมาในข้างต้น จะพบว่าอาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ตั้งแต่วันที่ 1 ถึงวันที่ 3 ของชนชั้นสูงในสมัยเฮอันจะเป็นไปตามความคิดความเชื่อในเรื่องของการทำให้มีอายุยืนยาว อาจเป็นเพราะว่าในสมัยโบราณเนื่องจากการแพทย์ยังไม่พัฒนา อายุเฉลี่ยของผู้คนในสมัยนั้นจึงไม่ยืนยาวดังเช่นในปัจจุบัน การที่มีอายุยืนยาวขึ้นในแต่ละปีจึงเป็นเรื่องที่น่ายินดีและเป็นสิ่งที่ผู้คนปรารถนา ดังนั้นเพื่อเฉลิมฉลองปีใหม่ที่ผ่านมาเยือนอีกครั้งในสามวันแรกของเทศกาลปีใหม่จึงนิยมกินสิ่งที่เชื่อว่าจะทำให้ชีวิตยืนยาวขึ้นในปีต่อไป



## 5.2 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 7

ในวันที่ 7 นับจากปีใหม่ ในสมัยเฮอันจะมีการทำสิ่งที่เรียกว่าวะกะนะ (若菜) หรือวะกะนะทซ์ซุมิ (若菜摘み) โดยในวันที่ 7 ถือเป็นวันดีดยอดอ่อนของพืชกินในช่วงต้นปี ในวันดังกล่าวจะมีธรรมเนียมการส่งพืชผัก 7 ชนิดที่เก็บเกี่ยวได้ตอนต้นปีเป็นของขวัญให้แก่กัน โดยเชื่อว่าพืชผักเหล่านี้จะช่วยขับไล่สิ่งไม่ดีและป้องกันโรคภัยไข้เจ็บได้ ธรรมเนียมนี้ได้รับเข้ามาจากประเทศจีนในช่วงตอนต้นของสมัยเฮอันก่อน

ที่ทางญี่ปุ่นจะยกเลิกการติดต่อและเรียนรู้วัฒนธรรมจากประเทศจีน คำว่าวะกะนะทซ์ซุมิ หากแปลตรงตัวจะหมายถึงการเก็บเกี่ยวยอดใบอ่อนของพืชที่ผลิดอกออกไปในช่วงต้นฤดูใบไม้ผลิหลังจากฤดูหนาวที่เหน็บหนาวผ่านพ้นไป

วรรณกรรมที่กล่าวถึงวะกะนะ หรือวะกะนะทซ์ซุมิ ได้แก่ วรรณกรรมเรื่องโทชะนิกกิ และมะกุระโนะโซมิ โดยในงานวรรณกรรมเรื่องโทชะนิกกิ ได้มีการกล่าวถึงวะกะนะทซ์ซุมิไว้ ดังนี้

「七日になりぬ。同じ港にあり。今日は白馬を思へど、かひなし。ただ、波の白きのみぞ見ゆる。かかるあひだに、人の家の、池と名あるところより、鯉はなくて、鮒よりはじめて、川のも海のもの、こと物ども、長櫃になひつづけておこせたり。若菜ぞ今日をば知らせたる。歌あり。その歌、あさぢふの野辺にしあれば水もなき池に摘みつる若菜なりけりいとをかしかし。」

(新編日本古典文学全集 13 土佐日記・蜻蛉日記, น. 22)

และแล้วก็เข้าสู่วันที่ 7 ยังคงอยู่ที่ท่าเรือ วันนี้นึกถึงพิธีอะโอะนุมะในวัง แต่ถึงจะคิดไปก็ไร้ประโยชน์ ภาพที่เห็นตรงหน้ามีเพียงฟองคลื่นสีขาวๆ เท่านั้น ขณะที่กำลังคิดถึงเมืองหลวงอยู่นี้ก็มีคนส่งของจากอิเกะมาให้ ของที่ส่งมาให้มีปลาฟูนะ ปลาแม่น้ำ ปลาทะเลและยังมีของกินอื่นๆ อีกมากมายถูกหามเรียงเข้ามาวางเป็นแถว โดยเฉพาะผักสดที่ส่งมาพร้อมกันด้วยนั้นทำให้นึกขึ้นมาได้ว่าวันนี้เป็นวันเก็บเกี่ยวพืชผักตอนต้นปี มีกลอนแนบติดมาด้วย “พืชผักที่ส่งมาให้เก็บมาจากที่อิเกะ ชื่อว่าอิเกะก็จริง แต่กลับเป็นทุ่งหญ้าแห้งที่ไม่มีน้ำ”

ข้อความนี้แสดงให้เห็นว่า ในวันที่ 7 นับจากปีใหม่นี้มีประเพณีการเก็บเกี่ยวพืชผักตอนต้นปีเพื่อมอบให้แก่กัน แม้ในบทประพันธ์จะไม่ได้กล่าวว่าพืชผักที่เก็บมีจำนวนกี่ชนิดและคืออะไรบ้าง แต่ก็ทำให้ทราบว่ามีธรรมเนียมปฏิบัติเช่นนี้ในวันที่ 7 นับจากปีใหม่

และวรรณกรรมเรื่องมะกุระโนะโซมิได้มีการกล่าวถึงวะกะนะทซ์ซุมิไว้สามครั้ง ดังนี้

### 若菜摘み (三段)

「正月一日は、まいて、空の景色うらうらと珍しく、かすみこめたるに、世にありとある人は、姿容心ことにつくろひ、君をもわが身をも祝ひなどしたるさま、殊(こと)にをかし。

七日は、雪間の若菜青やかに摘み出でつつ、例はさしもさる物目近からぬ所に もてさわざ、白馬見んとて、里人は車きよげにしたてて見にゆく。」

(新編日本古典文学全集 18 枕草子, น. 27)

วันที่ 1 ของปีใหม่ จะแตกต่างไปจากทุกวัน ท้องฟ้าปลอดโปร่ง แม้บางช่วงจะมีหมอกจางๆ พาดผ่าน ผู้คนทั้งหลายใส่ใจในเรื่องการแต่งกาย การตกแต่งใบหน้าเป็นอย่างดี ทุกคนร่วมงานเฉลิมฉลอง ซึ่งปกติเป็นสิ่งที่ไม่ค่อยได้พบเห็น เป็นเรื่องที่น่าสนใจพอถึงวันที่ 7 เดือน 1 ตรงบริเวณที่หิมะเริ่มละลาย วะกะนะ<sup>2</sup> ก็แตกยอดใบสีเขียวโผล่ออกมาให้เก็บ ซึ่งตามปกติจะไม่ค่อยได้เห็นสิ่งนี้ในพระราชฐานเช่นนี้ บรรดานางกำนัลจึงส่งเสียงตื่นเต้นดีใจขณะที่เด็ดใบอย่างระมัดระวังเป็นสิ่งที่น่าสนใจมาก เมื่อเห็นม้าสีขาวที่จะใช้ในงานเทศกาล เหล่านางกำนัลที่ไม่ได้เข้าเวรรับใช้ ก็จะไปดูการตกแต่งราชรถที่จะใช้ในงานพระราชพิธีอะโอะอุมะ<sup>3</sup>

และในส่วนที่เกี่ยวกับวะกะนะ ผู้เขียนได้มีการพรรณนาถึงวะกะนะอีกครั้ง ดังนี้

(一二六段)

「七日の日の若菜<sup>わか菜</sup>を、六日の人の持て来、さわぎ取り散らしなどするに、見も知らぬ草を、子どもを取り持て来たるを、「何とかこれをぼとかこれをば言ふ。」と問へば、とみに言はず、「いま」など、これかれ見合はせて、「耳無草<sup>みみなぐさ</sup>となむ言ふ」と言ふ者あれば、「むべなりけり、聞かぬ顔なるは。」と笑ふに、またいとをかしげなる菊の、生ひ出たるを持て来れば、つめどなほ耳無草こそあはれなれあまたしあれば菊もありけりと言はまほしけれど、またこれも聞き入るべうもあらず。」

(新編日本古典文学全集 18 枕草子, น. 237)

.....ใบอ่อนของพืชผักที่จะใช้ในวันที่ 7 เดือน 1 วันที่ 6 จะมีคนนำมาให้ ตอนที่ช่วยกันเด็ดใบไม้เพื่อนำไปปรุงอาหาร หากได้พบเห็นพืชผักที่ไม่เคยเห็นมาก่อน ก็จะถามเด็ก ๆ ที่นำมาว่า “พืชผักนี้เรียกว่าอะไร” ซึ่งเด็ก ๆ ก็ไม่สามารถตอบได้ทันที ได้แต่มองหน้ากันไปมา แล้วก็มีคนพูดว่า “เขาเรียกว่าดอกมิมินะคุสะ” แล้วก็หัวเราะ ซึ่งเป็นการเล่นคำในความหมายว่า 耳無 (ไม่มีหู) ใช้ในความหมายว่า “ถามไปก็ไม่รู้เรื่องหรอก” ส่วนคำว่า 菊 ที่ฟังดูเป็นชื่อดอกไม้ ก็ใช้แทนความหมายว่า ถึงจะถามไป (ก็ไม่รู้หรอก)..

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ในบทประพันธ์นี้ ผู้ประพันธ์ไม่ได้ใช้คำว่า วะกะนะ หรือ วะกะนะที่ซุมิ แต่จากคำศัพท์ที่ว่า ของกินตามธรรมเนียมในวันที่เจ็ด

(七日の御節供) ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นอาหารที่ทำมาจากพืชผัก 7 ชนิดที่เก็บเกี่ยวได้ตอนต้นปีเช่นกัน

2 若菜ยอดใบอ่อนของต้นไม้

3 พระราชพิธีอะโอะอุมะ (白馬の節会) คือ พิธีงูม้าขาว 21 ตัวเข้ามาในสวนหน้าที่ประทับให้จักรพรรดิทอดพระเนตร โดยเชื่อกันว่าถ้าได้เห็นม้าขาวในวันนี้จะช่วยปลดปล่อยอุปสรรคเลวร้ายทั้งหลายออกไป

(八三段)

「そのほどもこれがうしろめたければ、おほやけ人、すまし、をさめなどして、絶えずいましめにやる。七日の<sup>せく</sup>節供のおろしなどをさへやければ、拜みつる事など、笑ひあへり。」

(新編日本古典文学全集 18 枕草子, น. 160)

ในช่วงนี้ (วันที่ 3 ถึงวันที่ 7 นับจากปีใหม่) สาวใช้ที่ทำงานรับใช้ในวังโดยเฉพาะสาวใช้ที่ทำงานในระดับล่าง จะถูกใช้ให้ไปเก็บพืชพรรณเจ็ดชนิดที่นำมาใช้ต้มทานในวันที่ 7 ก็เลยจะได้ยินเสียงหัวเราะครึกครื้นดังมาจากในสวน

จากข้อความที่กล่าวมาทั้ง 3 ตอน สะท้อนให้เห็นถึงมุมมองของผู้เขียนเรื่องมะกุงะโนะโซมิที่มีต่อพฤติกรรมของสาว ๆ ชั้นสูงในราชสำนัก ไม่ว่าจะเป็นการเอะอะโวยวายที่ได้เห็นพืชผักแตกยอดออกมาจากผืนดินหรือการใช้หาวพริบในการตอบชื่อของพืชผักที่ตนเองไม่รู้จำว่าเป็นเรื่องที่น่าขบขันจนต้องนำมาเขียนบันทึกลงไป

วรรณกรรมเรื่อง โทะชะนิกกิ และมะกุงะโนะโซมิ ได้กล่าวถึงวะกะนะหรือวะกะนะชุมิหรือการเก็บยอดใบอ่อนว่าเป็นสิ่งที่ทำกันในวันที่ 7 นับจากปีใหม่ โดยวันที่ 7 เดือน 1 ถือเป็นวันเก็บเกี่ยวสมุนไพรอ่อนตอนต้นปี ถึงแม้ในบทประพันธ์จะไม่ได้มีการระบุถึงพืชผัก 7 ชนิดไว้อย่างชัดเจน และแสดงให้เห็นว่านำพืชผักทั้ง 7 ชนิดนั้นไปทำเป็นอาหารชนิดใด แต่จากงานวิจัยของทะระยะยะมิ (1983, pp. 102-103) ได้อ้างถึงหนังสือ เฮ็นงิมิกิ (延喜式) ซึ่งเป็นหนังสือที่บัญญัติข้อบังคับต่าง ๆ ไว้ในช่วงสมัยเฮอัน ตอนกลางได้เขียนไว้ว่า พืช 7 ชนิดที่นำมาใส่ในน้ำซุปรที่กินในวันที่ 7 เดือน 1 คือ โคะมะ (米), อะวะ (粟), คิบิ (きび), ฮิเอะ (ひえ), มิโนะโกะมะ (みのごめ), โคะมะ (胡麻) และอะสุกิ (小豆) ซึ่งพืชเหล่านี้เป็นธัญพืช ดังนั้นผู้วิจัยคิดว่าการกินอาหารที่นำเอายอดใบอ่อน 7 ชนิดที่เก็บเกี่ยวมาในวันที่ 7 เดือน 1 มาหั่นใส่น้ำซุปร ที่เรียกว่าอะทังโซโมะโนะ (羹) กับการกินน้ำซุปรที่ใส่ธัญพืช 7 ชนิดที่กินในวันที่

7 เดือน 1 อาจจะไม่ใช่อะไรเหมือนกัน หากดูจากเนื้อหาของ การบรรยายในบทประพันธ์ทั้งสองซึ่งมีความหมายไปในการเก็บพืชพันธุ์ไม้แล้ว ผู้วิจัยคิดว่าวะกะนะหรือวะกะนะชุมิน่าจะเป็นการเก็บใบอ่อนของพืชใบ 7 ชนิด คือ เซริ (芹), นะซุนะ (薺), โคะเงียว (御形), อะโคะเบะระ (繁縷), โสะโตะเกะโนะสะ (仏の座), ชุสุนะ (菘), โนะบิรุ (ノビル), ชุสุมิโร (すずしろ), และโยะเมะนะ (ヨメナ) เนื่องจากใบอ่อนของพืชเหล่านี้มักจะผลิบในช่วงระยะเวลาดังกล่าว อีกทั้งในสมัยต่อมาคือสมัยคามากูระ (鎌倉時代) มีธรรมเนียมการกินข้าวต้มที่ใส่ผัก 7 ชนิดที่เรียกว่านะนะกุงะงะยุ (七草粥) ในวันที่ 7 เดือน 1 เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีความเชื่อที่ว่าการกินนะนะกุงะงะยุ จะช่วยขับไล่สิ่งไม่ดีและป้องกันโรคภัยไข้เจ็บได้ ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของตำราทางการแพทย์ (食の医学館) ในปัจจุบันที่กล่าวว่า ผักทั้ง 7 ชนิดที่ใส่ในข้าวต้มนะนะกุงะงะยุ เป็นเมนูที่เหมาะสมสำหรับช่วงเวลาที่กระเพาะอาหารทำงานหนักหลังจากการกินและดื่มเพื่อเฉลิมฉลองในช่วงเทศกาลปีใหม่ และเป็นพืชผักที่ช่วยเสริมสร้างวิตามินให้แก่ร่างกายหลังจากที่ต้องเผชิญกับฤดูหนาวซึ่งอาหารการกินไม่อุดมสมบูรณ์ หากมองจากจุดตรงนี้แล้วก็น่าสนใจว่าสิ่งนี้แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนในสมัยเฮอันที่การแพทย์ยังไม่ก้าวหน้าว่าสามารถเลือกกินอาหารให้สอดคล้องกับสภาพการทำงานของร่างกายได้

### 5.3 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 15

ในสมัยเอโดะเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองวันเพ็ญครั้งแรกของปี จึงเลือกกินของสีแดงเพื่อเป็นมงคล จึงเลือกกินอะสุกิ (小豆) หรือถั่วแดง โดยการต้มรวมกับข้าวเป็นข้าวต้มถั่วแดงที่เรียกว่าอะสุกิยะยู (小豆粥) อรรถยา (2560, p. 29) กล่าวว่าวันที่ 15 ค่ำเดือน 1 หรือวันเพ็ญครั้งแรกของปี จะมีประเพณีกินข้าวต้มถั่วแดงกันในตอนเช้าของวันนั้น ในพระราชวังก็จะมีพิธีบวงสรวงด้วยข้าวต้มโมจิยะยู (もちがゆ) โดยคำว่า โมจิ มาจากคำว่า โมจิโนะฮิ (望の日) ซึ่ง

วรรณกรรมโทะชะนิกกิได้กล่าวถึงอะสุกิยะยู ไว้ดังนี้

「十五日。今日(けふ)、小豆粥煮(あづきがゆ)にず。」

..วันที่ 15 วันนี้มีธรรมเนียมหุงข้าวต้มถั่วแดงกัน แต่น่าเสียดายที่ไม่อาจจะหุงได้..

(新編日本古典文学全集13土佐日記・蜻蛉日記, น. 30)

จากเนื้อหาของบทประพันธ์ในตอนนี้ แสดงให้เห็นว่าผู้คนในสมัยเอโดะเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองวันเพ็ญครั้งแรกของปีจะกินข้าวต้มถั่วแดงที่เรียกว่าอะสุกิยะยูกัน แต่ในขณะที่ผู้เขียนอยู่ในระหว่างการเดินทางบนเรือจึงเป็นเรื่องที่น่าเสียดายที่ไม่สามารถทำ

หมายถึงวันเพ็ญ ส่วน ะยู หมายถึง ข้าวต้ม (粥) ในบางท้องที่จะมีธรรมเนียมไม่กินถั่วแดงหรืออาหารที่มีสีแดงเช่นพวกเนื้อสัตว์ตั้งแต่หลังปีใหม่เป็นต้นมา จนถึงวันดังกล่าวนี้ด้วย การกินข้าวต้มถั่วแดงนี้เชื่อกันว่าจะช่วยปิดเป่าสิ่งไม่ดีออกไป และยังช่วยป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บด้วย ความเชื่อนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะเกี่ยวข้องกับความเชื่อเรื่องของที่มีสีแดงซึ่งเชื่อกันว่าจะช่วยขับไล่สิ่งที่ไม่ดีออกไปได้ โดยวรรณกรรมที่มีการกล่าวถึงประเพณีการกินอะสุกิยะยูคือวรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิและมะกุระโนะโซมิ

ตามประเพณีที่ทำกันสืบต่อมา ซึ่งข้อความที่กล่าวมาทำให้เข้าใจได้ว่าผู้คนในสมัยเอโดะยึดติดกับการทำตามประเพณีนิยม ผู้เขียนเองก็เช่นกันรู้สึกเสียดายที่ในช่วงของการเฉลิมฉลองปีใหม่ไม่สามารถทำตามประเพณีนิยมได้

วรรณกรรมมะกุระโนะโซมิได้กล่าวถึงโมจิยะยู ไว้ดังนี้

(三段)

「十五日、もちがゆの節供まゐりするゑ、かゆの木ひき隠して、家の御達、女房などのうかがふを、打たれじと用意して、常にうしろを心づかひしたるけしきもいとをかしきに、いかにしたるにかあらむ、打ち当てたるは、いみじう興(きょう)ありて、うち笑ひたるは、いとええし。ねたしと思ひたるも、ことわりなり。」

(新編日本古典文学全集 18 枕草子, น. 28)

..วันที่ 15 เป็นวันที่จัดเตรียมโมจิยะยูไว้กินกัน ก็จะมีการแอบหยิบเอาไปแอบตามมุมเพื่อใช้หวดไปที่กันของสาว ๆ นางกำนัลกัน ทำที่ที่คอยระแวงระวังไม่ให้โดนไม้หวด ช่างดูน่าขบขัน ยิ่งตอนที่พวกคอยหามุมแอบหวดกันแล้วหวดกันได้นั้นยิ่งดูสนุกสนานครึกครื้นกันมากเลย ..

วรรณกรรมเรื่องมะกุระโนะโซมิ แม้ไม่ได้มีการกล่าวถึงอะสุกิยะยูโดยตรง แต่จากคำว่า วันที่ 15 และคำว่า โมจิยะยูที่กินตามธรรมเนียม (もちかゆの節供) เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองวันเพ็ญครั้งแรกของปี เนื่องจากใช้ตัวอักษร もちかゆ ทำให้ตีความได้ 2 แบบคือ สิ่งที่ใช้กินเป็นข้าวต้มที่ใส่โมจิลงไปตามคำที่ออกเสียง หรือคำว่าโมจิยะยู もちかゆ อาจจะเป็น 望粥 ก็เป็นได้ ซึ่งหากเป็นคำว่า 望 ที่หมายถึงคืนพระจันทร์เต็มดวงแล้ว หากพิจารณาจากความเชื่อของผู้คนในสมัยเฮอันที่นิยมกินของสีแดงเพื่อความเป็นมงคล สามารถอนุมานได้ว่าเป็นข้าวต้มที่ใส่ของสีแดงลงไป ซึ่งในที่นี้อาจจะเป็นถั่วแดง อย่างไรก็ดี มีความเป็นไปได้ด้วยว่า ข้าวต้มชนิดนี้น่าจะเป็นข้าวต้มที่ใส่ถั่วแดงและใส่แป้งโมจิเต็มลงไปด้วยก็เป็นได้ นอกจากนี้วรรณกรรมส่วนที่ยกมากล่าวถึงนี้นอกจากจะได้เห็นถึงความเชื่อในเรื่องการกินข้าวต้มโมจิยะยูในวันที่สิบห้าแล้วยังสะท้อนถึงความเชื่อเกี่ยวกับไม้พินที่ใช้ในการหุงข้าวต้ม เห็นได้จากในตอนที่ยกมานางกำนัลจะคอยระวังไม่ให้โดนไม้หวด ซึ่งมาจากความเชื่อที่ว่า หากเอาไม้พินที่ใช้หุงข้าวต้มโมจิยะยูไปหวดที่กันของหญิงสาว หากหญิงผู้นั้นแต่งงานแล้วยังไม่มีบุตรหญิงผู้นั้นก็จะให้กำเนิดบุตรชาย ดังนั้นหากหญิงผู้นั้นยังไม่ได้แต่งงานก็จะพยายามที่จะหลบหนีไม่ให้โดนหวดที่

กันนั่นเอง

จากบทประพันธ์ทั้งสองเรื่องในข้างต้น ทำให้รู้ว่าในวันที่ 15 นับจากปีใหม่มีการกินยะยูหรือข้าวต้มเพื่อความเป็นสิริมงคล และประเพณีนี้ยังสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันด้วย แม้ชื่อเรียกของอาหารที่กินในวันที่ 15 ที่แตกต่างกัน โดยในวรรณกรรมโทชะนิกกิได้กล่าวถึงอะสุกิยะยู ขณะที่วรรณกรรมเรื่องมะกุระโนะโซมิ กล่าวถึง โมจิยะยู แต่ผู้วิจัยคิดว่าทั้งสองสิ่งอาจจะเป็นสิ่งเดียวกัน เพียงแต่ในวรรณกรรมเรื่องโทชะนิกกิ พูดถึงสิ่งที่ใส่ลงไป ข้าวต้มอย่างชัดเจนว่าเป็นข้าวต้มที่ใส่ถั่วแดง ขณะที่โมจิยะยูที่กล่าวถึงในวรรณกรรมเรื่องมะกุระโนะโซมิ เรียกตามวันที่กินอาหารชนิดนั้น คือข้าวต้มที่กินในวันพระจันทร์เต็มดวง

## 6. สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

### 6.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาพบว่า วรรณกรรมทั้ง 3 เรื่องแสดงให้เห็นว่าในช่วงเทศกาลปีใหม่ชนชั้นสูงในสมัยเฮอันมีการกำหนดช่วงเวลาในการกินและใช้อาหารในการเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ สามารถสรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

ประเภทและชื่ออาหาร	งานวรรณกรรม		
	โทะชะนิกกิ	มะกุระโนะ โซอิ	มุระชะกิอิคิ บุนิกกิ
<b>5.1 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่อตั้งแต่วันที่หนึ่งถึงวันที่สาม</b>			
5.1.1 โทะโซะ (屠蘇) กับเบียะกุซัน (白散)	✓		
5.1.2 สะงะตะมะ (齒固め)	✓	✓	
5.1.3 อิตะคะกิโมจิ (戴き餅)			✓
<b>5.2 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 7</b>			
วะกะนะ (若菜) หรือ วะกะนะทังซุมิ (若菜摘み)		✓	
ของกินตามธรรมเนียมในวันที่เจ็ด (七日 <small>せく</small> の節供)	✓		
<b>5.3 อาหารที่ใช้ในการเฉลิมฉลองช่วงเทศกาลปีใหม่ในวันที่ 15</b>			
อะตุกิงะยุ (小豆粥)	✓		
โมจิงะยุที่ทานตามธรรมเนียม (もちか <small>か</small> ゆ <small>ゆ</small> の節供)		✓	

จากตารางจะเห็นได้ว่าวิถีชีวิตของชนชั้นสูงในสมัยเฮอันดำเนินชีวิตตามธรรมเนียมประเพณีที่มีความคิดความเชื่อเป็นตัวกำหนด กล่าวคือในช่วงเทศกาลปีใหม่มีกำหนดช่วงเวลาที่ยกินอาหารแต่ละชนิดไว้อย่างชัดเจน อีกทั้งยังกำหนดว่าจะต้องกินอะไร โดยแฝงนัยยะไว้เช่นไร อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีการกำหนดไว้ว่าจะต้องกินอะไร แต่หากไม่สามารถทำตามที่กำหนดไว้ได้ ก็พบว่าการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสภาวะการณั้ๆ ได้เช่นกัน ดังที่พบในวรรณกรรมเรื่องโทะชะนิกกิ ว่า เมื่อไม่มีสะงะตะมะ เช่น พวกสาหร่ายหรือมันตากแห้งที่เคยใช้กินตามปกติ ก็ได้มีการนำสิ่งที่มีลักษณะใกล้เคียงกันคือเป็นของที่ต้องออกแรงใช้ฟันเคี้ยว เช่น หัวปลาอายุหมักเกลือมาใช้เป็นสะงะตะมะแทน

## 6.2 ข้อเสนอแนะ

บทความนี้ศึกษาเฉพาะอาหารที่กินในงานเทศกาลปีใหม่ซึ่งเป็นเพียงบางส่วนของวัฒนธรรมการกินอาหารในสมัยเฮอันเท่านั้น โดยพบว่าวิถีชีวิตของชนชั้นสูงในสมัยเฮอันมีการดำรงชีวิตตามธรรมเนียมประเพณีและความคิดความเชื่อ จึงนำเสนอว่าตลอดทั้งปีชนชั้นสูงในสมัยเฮอันมีการดำรงชีวิตอย่างไร โดยเฉพาะในส่วนของวัฒนธรรมการกินอาหาร ซึ่งผู้วิจัยจะได้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมต่อไป อย่างไรก็ตาม ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ศึกษาต่อยอดในการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอาหารจากงานวรรณกรรมประเภทอื่นในสมัยเฮอันหรือสมัยอื่นๆ ต่อไป

### บรรณานุกรม

- อรรถยา สุวรรณระดา. (2560). *ธรรมเนียมความเชื่อญี่ปุ่นในวรรณกรรมสมัยเฮอัน*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชมนาด สีติสาร. (2561). *คติชนวิทยาญี่ปุ่น*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- 菊地靖彦、伊牟田経久、木村正中. (1995). 新編日本古典文学全集13土佐日記・蜻蛉日記. 東京:小学館.
- 松尾 聡、永井 和子. (1997). 新編日本古典文学全集18枕草子. 東京:小学館.
- 藤岡忠美、犬養廉、中野幸一、石井 文夫.

- (1994). 新編日本古典文学全集26和泉式部日記・紫式部日記・更級日記・讃岐典侍日記. 東京:小学館.
- 寺林香代. (1983). 平安時代の食生活: 藤原時代の正月行事を中心として. 夙川学院短期大学 [日本]. 研究報告書・技術報告書 オープンアクセス, 8, 95-112.
- 寺林香代. (1985). 平安時代の食生活 : 年中行事と餅について』夙川学院短期大学 [日本]. 研究報告書・技術報告書 オープンアクセス, 10, 227-240.

Received: 2/6/64

Revised: 6/8/64

Accepted: 16/9/64