

การจัดสำรับอาหารของคนไทยสมัยอยุธยาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์

Thai Setting Tray of Food since Ayutthaya to Rattanakosin Period

พิเศษ ปิ่นเกตุ/ Piset Pinket

ครูชำนาญการ โรงเรียนวัดไทรงาม อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพระนครศรีอยุธยา เขต ๑

บทคัดย่อ

วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมที่มีพื้นฐานมาจากการบริโภคข้าวเป็นหลัก ซึ่งจำเป็นต้องมีอาหารนานาชนิดรับประทานร่วมกับข้าว การที่ต้องรับประทานอาหารหลายชนิดพร้อมข้าว จึงมีการนำอาหารต่างๆ มาจัดรวมกันเป็นสำรับ ซึ่งพบหลักฐานในบันทึกของชาวต่างชาติตั้งแต่สมัยอยุธยา และมีการใช้ภาชนะที่เป็นกระเบื้องเคลือบใส่อาหารต่างๆ แล้วจัดลงในโตกและเตียบ ซึ่งการจัดสำรับนี้ยอมใช้ภาชนะซึ่งแสดงถึงฐานะอันสูงศักดิ์ โดยสำรับที่ใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะมีค่าหรือประดับด้วยมุกสำหรับชนชั้นสูงและภิกษุสงฆ์ สำรับที่ใช้วัสดุรองลงมาเป็นของชาวบ้านทั่วไป ซึ่งธรรมเนียมนี้ได้สืบทอดมาจนสมัยรัตนโกสินทร์ และในช่วงหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองเริ่มมีภาชนะโลหะเคลือบเข้ามาเป็นภาชนะใช้จัดสำรับกับข้าว จนกระทั่งปัจจุบันที่ค่านิยมการจัดกับข้าวเป็นสำรับได้เปลี่ยนไป

คำสำคัญ : สำรับอาหาร สมัยอยุธยา สมัยรัตนโกสินทร์

Abstract

Cultural Thai cuisine based on consumed rice as the main course which need plenty of food recipe to have with rice. Consume of several food recipe with rice is reason for setting tray of food. The evident from foreigner memorandum since Ayutthaya period reveal that Thai people use the utensil made from painted pottery and arrange to a tray on pedestal and unique of food tray with a base and a cone-lid. This setting food tray use container to show social status. Setting food tray made from precious metal or decorated with pearls for elites and monks. The other secondary materials are for people. The tradition carry on until Rattanakosin period and after the revolution, the metal coat food containers were use. Until today the setting tray of food value has changed.

Keywords : Setting tray of food, Ayutthaya period and Rattanakosin period

ภูมิหลังของสำรับอาหาร

คนไทยกินข้าวเป็นอาหารหลักกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ปรากฏหลักฐานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ เพราะพบแกลบข้าวในเครื่องปั้นดินเผายุคก่อนประวัติศาสตร์ แสดงว่ามีการเพาะปลูกข้าวเพื่อใช้เป็นอาหาร ดังนั้นสำนวนที่ติดปากคนไทย เช่น เมื่อเจอหน้ากันคือ “กินข้าวกินปลาหรือยัง” จึงเป็นสำนวนที่มีมานาน แสดงว่าคนไทยกินข้าวกับ

ปลาเป็นอาหารหลัก ถ้ายุคใดสมัยใดเกิดขาดแคลนอาหาร จะมีสำนวนกล่าวว่า “ข้าวปลาอาหารผิดเคือง” แต่ถ้าเป็นยุคที่อุดมสมบูรณ์ เราจะเอ่ยเป็นสำนวนว่า “ข้าวเหลือเกลืออิ่ม” ดังนั้น ข้าวจึงเป็นอาหารหลักของคนไทยเรามาจนนาน

ด้วยเหตุที่ข้าวเป็นของรสจืด ดังนั้นเราจึงต้องมี “กับข้าว” คืออาหารที่ช่วยเพิ่มรสของข้าวให้ชวนรับประทาน และโดยมากคนไทยนิยมกินกับข้าวหลายอย่างในหนึ่งมื้อ เพื่อให้มีรสที่หลากหลายชวนรับประทาน คนไทยเรายังปฏิบัติเช่นนี้กันอยู่แทบทุกครัวเรือน ซึ่งกับข้าวหลายชนิดที่จัดรวมกันลงในภาชนะเราจึงเรียก “สำหรับ” ซึ่งทางภาคใต้กร่อนเสียงเป็น “หรับ” ส่วนทางภาคเหนือจะจัดกับข้าวลงในภาชนะไม้ เรียกว่าขันโตก แสดงให้เห็นว่าการจัดสำหรับอาหารนี้เป็นวัฒนธรรมร่วมของทุกภาคในประเทศไทย

ในยุคอดีตเมื่อสังคมไทยเริ่มพัฒนาเป็นแว่นแคว้น จนเข้าสู่สมัยสุโขทัยนั้น ไม่พบหลักฐานว่ามีการจัดสำหรับกับข้าวกันอย่างไร แม้ในไตรภูมิพระร่วงอันเป็นวรรณกรรมสมัยสุโขทัยก็มิได้เอ่ยเรื่องสำหรับกับข้าวเท่าใดนัก มีเพียงข้อความปรากฏในตอนที่เราถึงอุตรกुरुทวีปไว้ ความว่า “...คนทั้งหลายผู้งั้น เอาข้าวสารนั้นใส่ในหม้อทองอันเรืองงาม ตั้งแสงไฟ จึงยกขึ้นไปตั้งลงเหนือศิลาอันชื่อ โขติปาसान บัดใจหนึ่งก็เป็นไฟลุกขึ้นแต่ก่อนศิลาอันชื่อโขติปาसानนั้น ครั้นว่าข้าวนั้นสุกแล้ว ไฟก็ดับไปเองแล เขาแลดูไฟนั้น ครั้นเขาเห็นไฟนั้นดับแล้ว เขารู้ว่าข้าวนั้นสุกแล้ว เขาจึงเอาถาดแลตะไลทองนั้นอันในงามนั้นมาคดเอาข้าวใส่ในถาดแลตะไลทองนั้นแล อันว่าเครื่องจะกินกับข้าวนั้น จะแม่นยำเขาพอใจจักใคร่กินสิ่งใดๆ เขาก็มีพักหาสิ่งนั้น หากบังเกิดขึ้นมาอยู่ใกล้แทบเขานั้นเองแล...” (ไตรภูมิพระร่วง, ๒๕๓๐, หน้า ๑๔๔)

จากข้อความข้างต้น จะเห็นว่าการหุงข้าวในจินตนาการที่อุตรกुरुทวีป เป็นการหุงข้าวในหม้อบนก้อนหินที่ไฟลุกเองได้ แต่เมื่อข้าวสุก ได้มีการคดข้าวใส่ใน “ถาดแลตะไลทอง” คือมีถาดรองรับ และมีตะไลทองคือถ้วยขนาดย่อมสำหรับใส่ข้าว ซึ่งสื่อว่าในถาดนั้นต้องมีตะไลทองหลายอัน และยังมีกรกล่าวถึงกับข้าวอีกด้วย จากหลักฐานนี้ย่อมแสดงให้เห็นว่า สมัยสุโขทัยนั้นได้มีการจัดสำหรับกับข้าวลงในถาดกันแล้ว และหลักฐานอีกประการหนึ่งคือสมัยสุโขทัยก็มีการปั้นถ้วยชามสังคโลกแบบขนาดใหญ่ที่สามารถใส่ข้าวได้และมีการปั้นถ้วยชามกลางแบบที่ใส่กับข้าวได้ ดังนั้นการจัดสำหรับกับข้าวคงจะเริ่มมีมาแต่ยุคนั้น

การจัดสำหรับกับข้าวสมัยกรุงศรีอยุธยา

ในสมัยอยุธยาจึงปรากฏหลักฐานเกี่ยวกับสำหรับกับข้าวของชาวไทยมากขึ้น ในหนังสือประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม ของนิโกลาส์ แชรแวส ซึ่งเป็นชาวตะวันตกที่เข้ามาสู่กรุงศรีอยุธยาในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช กล่าวถึงอาหารการกินของชาวสยาม ไว้ว่า “..ในการเลี้ยงอาหารแขกหรือนั้น อาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ได้รับการเทียบมาอย่างไม่เป็นระเบียบ กล่าวคือรวมมากับผลไม้และข้าว ตักใส่จานทองคำ เงินหรือกระเบื้องบรรจุมาในโตก ผู้รับเชิญนั่งบนพรมหรือเสื่อ ห่างจากกันเล็กน้อย บริโภคกันคนละสำหรับและไม่แตะต้องอาหารเนื้อของผู้อื่นนอกจากที่ตั้งอยู่ตรงหน้าของตนเท่านั้น...” (นิโกลาส์ แชรแวส, ๒๕๕๐, หน้า ๑๐๐)

จากบันทึกของแชรแวสจะเห็นได้ว่าในสมัยอยุธยามีการจัดสำหรับกับข้าวลงในโตกแล้ว ซึ่งโตกคือพานโลหะขนาดใหญ่ สามารถจัดถ้วยกับข้าวหลายชนิดลงในนั้นได้ และแชรแวสยังกล่าวว่าการจัดสำหรับของคนสมัยอยุธยา “...ไม่เป็นระเบียบ กล่าวคือรวมมากับผลไม้และข้าว...” (นิโกลาส์ แชรแวส, ๒๕๕๐, หน้า ๑๐๐) ซึ่งเป็นความคิดตามค่านิยมของชาวตะวันตก เพราะแชรแวสเห็นว่าไม่มีทั้งอาหารปรุงจากเนื้อสัตว์ และผลไม้ใส่จานเรียงสลับกันในโตกพร้อมข้าว

ซึ่งชาวตะวันตกไม่รู้จักวิธีการกินอาหารแบบไทย ที่กับข้าวของเราที่ปรุงจากเนื้อสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นแกง ผัดพริก ปลา หรือยำ เราจะกินพร้อมกับผลไม้ที่เป็นผัก โดยกินกับข้าวแถมไปกับผลไม้ที่เป็นผักด้วยกัน เพื่อลดความจืดจางของอาหารเหล่านั้น ผลไม้เป็นผักของเรามีมากมาย ไม่ว่าจะเป็นมะเขือ บวบ ฟัก แพงแดงชนิดต่างๆ ชาวไทย เรานำมากินเป็นกับข้าวทั้งนั้น ซึ่งชาวตะวันตกนั้นไม่เคยคุ้น จึงได้คิดว่าเป็นผลไม้ที่กินหลังอาหาร ดังนั้นการจัดสำรับในสมัยอยุธยาที่มีทั้งกับข้าว ผักผลไม้และข้าว จึงดูไม่เป็นระเบียบตามค่านิยมของชาวตะวันตก แต่ถ้ามองในวิธีการกินตามความนิยมของคนไทยแล้ว นับว่าเป็นการจัดสำรับที่มีอาหารครบทุกรสชาติ

ในบันทึกของเซอร์แอสกัลดกล่าวถึงการกินสำรับแบบคนละสำรับไม่ปะปนกัน กล่าวไว้ว่า “...ผู้รับเชิญนั่งบนพรมหรือเสื่อ ห่างจากกันเล็กน้อย บริโภคกันคนละสำรับและไม่แตะต้องอาหารเนื้อของผู้อื่นนอกจากที่ตั้งอยู่ตรงหน้าของตนเท่านั้น...” (นิโกลาส์ แอสกัลด, ๒๕๕๐, หน้า ๑๐๐) ซึ่งธรรมเนียมการเลี้ยงต้อนรับแขกแบบนี้ คนไทยถือว่าเป็นการให้เกียรติอย่างยิ่ง เพราะถ้าล้อมวงกันหลายๆคนกินร่วมกันในสำรับเดียว จะเป็นการกินแบบคนในครอบครัว แต่ถ้าจัดสำรับให้กินคนเดียวต่างหาก ถือว่าเป็นแขกผู้มีเกียรติ เพราะไม่ต้องแย่งอาหารคนอื่นรับประทาน ซึ่งธรรมเนียมแบบนี้สมัยก่อนเวลาเลี้ยงพระสงฆ์ในงานพิธีต่างๆ จะมีการจัดสำรับถวายพระสงฆ์สำหรับละรูป มิต้องฉันอาหารปนกัน ทุกวันนี้ธรรมเนียมในสำนักพระราชวังยังจัดสำรับถวายพระสงฆ์แบบนี้อยู่ ดังเช่นงานพระราชพิธีที่มีการเลี้ยงพระราชาคณะยังทำตามธรรมเนียมนี้ โดยประเคนภัตตาหารในสำรับแล้วถวายภัตตาหารสำหรับละรูป มิต้องฉันภัตตาหารรวมกันอย่างประเพณีทำบุญเลี้ยงพระของชาวบ้าน

สำหรับภาชนะใส่กับข้าวสมัยอยุธยานั้นน่าจะมีหลากหลายแล้ว ในหนังสือจดหมายเหตุลาลูแบร์ ซึ่งเป็นชาวตะวันตกอีกท่านที่เข้ามากรุงศรีอยุธยาในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเช่นเดียวกับ แอสกัลด ได้เขียนเล่าในตอนที่ว่าด้วยเครื่องเรือนของชาวสยาม กล่าวว่า “...ภาชนะถ้วยชามนั้นเป็นเครื่องกระเบื้องก็มีเครื่องดินเผาที่มี กับขันทองแดงกลางจีน...” (ลาลูแบร์, ๒๕๔๘, หน้า ๑๑๖) แสดงว่าสำรับกับข้าวของคนสมัยอยุธยามีเครื่องกระเบื้องเคลือบที่เป็นถ้วยชามใช้แล้ว เพราะกรุงศรีอยุธยามีการค้าขายกับจีน ด้วยกรุงศรีอยุธยาอยู่ไม่ห่างทะเลทำให้การค้าขายกับต่างชาติทำได้ง่าย ถ้วยชามเครื่องกระเบื้องเคลือบจึงหาซื้อเข้ามาใช้ได้ไม่ยากนัก อีกทั้งการค้าส่งคโลกไปยังบ้านเมืองต่างๆทั้งภายในและภายนอกประเทศตั้งแต่ตอนปลายพุทธศตวรรษที่ ๒๐ จนถึงต้นพุทธศตวรรษที่ ๒๒ เสื่อมลง โดยมีสาเหตุสำคัญคือการศึกสงครามระหว่างไทยกับพม่า มีผลกระทบไปยังแคว้นและบ้านเมืองต่างๆทั่วภูมิภาค (สุจิตต์ วงษ์เทศ, ๒๕๕๐, หน้า ๙๐-๙๑)

ซึ่งผลกระทบจากสงครามทำให้กรุงศรีอยุธยาตกเป็นเมืองขึ้นแก่พม่า กิจกรรมทางเศรษฐกิจเกี่ยวกับการค้าภายนอกชะงักงัน โดยเฉพาะการค้าส่งคโลกสิ้นสุดลง แหล่งที่เคยผลิตเครื่องเคลือบทั้งหลายล้วนหมดสภาพ เพราะผู้คนถูกเกณฑ์และเคลื่อนย้ายอันเนื่องมาจากถูกเกณฑ์ไปสงครามหรือไม่ก็ถูกกวาดต้อน(สุจิตต์ วงษ์เทศ, ๒๕๕๐, หน้า ๙๑) และหลังจากรัชกาลสมเด็จพระนเรศวรมหาราชเป็นต้นมากรุงศรีอยุธยามีเอกราชเริ่มมีอำนาจเป็นที่ยอมรับของประเทศเพื่อนบ้าน ครั้นถึงสมัยสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง กรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานีที่มั่งคั่ง ยุคนี้ไม่มีการค้าส่งคโลกที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเตาภายในประเทศ แต่ชาวต่างประเทศระบุว่า ในพระนครศรีอยุธยามีย่านร้านค้าของเก่า เป็นศูนย์การแลกเปลี่ยนเครื่องปั้นดินเผาเคลือบที่มาจากประเทศจีนและบ้านเมืองต่างๆ(สุจิตต์ วงษ์เทศ, ๒๕๕๐, หน้า ๙๒) ซึ่งสอดคล้องกับการขุดพบภาชนะเครื่องกระเบื้องเคลือบหลากชนิดในสมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งปัจจุบันจัดแสดงในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติเจ้าสามพระยา และพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจันทรมณฑล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ในหนังสือคำให้การของขุนหลวงหาวัด ฉบับหอหลวง กล่าวถึงย่านขายถ้วยชามต่างๆไว้ว่า “...ถนนย่านในไก่เชิงสะพานประตูจีนไปจนถึงเชิงสะพานประตูในไก่เป็นตลาดใหญ่ มีตึกกว้านร้านจีนตั้งตึกทั้งสองฟากถนนหลวง จีนไทยนั่งขายของ สรรพสิ่งของเครื่องสำเภาเครื่องทองเหลืองทองขาว กระเบื้องถ้วยโถ ชาม แพรสีต่างๆอย่างจีน...” (คำให้การของขุนหลวงหาวัด, ๒๕๔๙, หน้า ๑๙๓)

แต่สำหรับชาวบ้านที่ฐานะไม่ดีหรือพวกทาสนั้น สันนิษฐานว่าใช้ชามที่ทำด้วยดินเผาไม่เคลือบ อันเป็นที่สิ่งผลิตได้เองในกรุงศรีอยุธยาไม่ต้องนำเข้า ด้วยมีหลักฐานการผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่แหล่งเตาแม่น้ำน้อย จังหวัดสิงห์บุรี เป็นแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผาเนื้อแกร่งหลายชนิด นับตั้งแต่ใหญ่กลมมีหูที่ไหลแบบที่พบตามเรือจมรวมกับสังคโลก สุขทัย จนถึงอ่าง โถ ชามและครก (สุจิตต์ วงษ์เทศ, ๒๕๕๐, หน้า ๗๑) เพียงแต่ชามดินเผา นั้น เป็นของไม้สุันทาน ถ้าไม่ระมัดระวังก็บิ่นร้าวได้ง่าย อีกทั้งล้างด้วยน้ำด่างซี้ถ้าก็ไม่สะอาด ด้วยจะดูกลิ่นคาวอาหารได้ แต่ถ้าเป็นชามกระเบื้องเคลือบเมื่อล้างแล้วจะหมดจดดีกว่า เพราะน้ำเคลือบกระเบื้องไม่เก็บกลิ่นอาหารเหมือนดินเผา จึงเป็นของที่ชาวบ้านที่ฐานะไม่ดีหรือพวกทาสใช้จัดสำรับใช้ในชีวิตประจำวัน

การจัดสำรับอาหารนั้นเป็นเครื่องแสดงฐานะอันศักดิ์ได้อีกอย่างหนึ่งของคนไทยแต่ก่อน ถ้าเป็นชนชั้นสูงก็จะใช้ภาชนะสำรับอีกอย่างหนึ่งที่ปราณีตกว่า งดงามกว่าเพื่อแสดงความมั่งคั่งและความมียศศักดิ์ ชาวบ้านก็ใช้ภาชนะอีกอย่างที่ดีน้อยกว่า ในหนังสือจดหมายเหตุลาลูแบร์ตอนที่ว่าด้วยเครื่องเรือนของชาวสยาม กล่าวถึงสำรับเครื่องต้นของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชไว้ว่า “..พระมหากษัตริย์พระองค์นี้มีได้เสวยพระกระยาหารในจานแบนเลย เพื่อถวายพระเกียรติแต่พระมหากษัตริย์ ชาวสยามนิยมใช้ภาชนะทรงสูงตั้งเครื่องต้นถวาย และภาชนะที่ใช้ปกติในการเสวยนั้นก็เป็เครื่องกระเบื้อง มิได้ใช้ภาชนะทองคำหรือเงิน..” (ลาลูแบร์, ๒๕๔๘, หน้า ๑๑๘)

จากบันทึกของลาลูแบร์จะเห็นว่า ในสำรับเครื่องต้นนั้นไม่นิยมใช้จานแบนแบบตะวันตก เพราะจานแบนเมื่อวางแล้วต้องใช้พื้นที่ในการวางมาก วางภาชนะได้ไม่กี่ชามก็เต็มสำรับแล้ว คนไทยแต่ก่อนเราจึงไม่นิยมใช้จานแบนจัดสำรับกับข้าว นิยมใช้ถ้วยใส่กับข้าวมากกว่า และลาลูแบร์ยังกล่าวถึงภาชนะทรงสูงตั้งเครื่องต้นอีก ซึ่งคนไทยเราเรียก “เตียบ” อาจทำด้วยโลหะหรือไม้ก็ได้ แต่ที่ใช้ประจำวันจะเป็นไม้ เพราะมีน้ำหนักเบาเจ้าพนักงานยกเชิญได้ง่าย ในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจันทรเกษมที่อยู่ยังมีเตียบทำด้วยไม้เขียนลายรดน้ำจัดแสดงไว้ กล่าวกันว่าเป็นเตียบสำหรับใส่เครื่องต้นถวายรัชกาลที่ ๔ เมื่อคราวประทับที่วังจันทรเกษม จึงเป็นหลักฐานที่แสดงถึงคตินิยมที่มีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาที่ส่งทอดถึงสมัยรัตนโกสินทร์

และนอกจากนี้ในหนังสือคำให้การของขุนหลวงหาวัด ฉบับหอหลวง กล่าวถึงย่านที่ผลิตเตียบ ตะลุ่มสำหรับใช้จัดสำรับต่างๆไว้ว่า “...ถนนย่านป่าเกรียบ มีร้านขายตะลุ่มมุกตะลุ่มกระจกและมุกแกมเบื้อ ตะลุ่มเขียนทอง พานกำมะลอ พานเลว พานหมาก ซื่อตลาดป่าเกรียบ ๑...” (คำให้การของขุนหลวงหาวัด, ๒๕๔๙, หน้า ๑๙๑) แสดงว่าภาชนะที่เรียกว่าตะลุ่มซึ่งใช้สำหรับจัดสำรับกับข้าว เป็นสิ่งที่มีหลายรูปแบบ ซึ่งคนในสมัยอยุธยาสามารถหาซื้อมาจัดสำรับกับข้าวได้

ความเปลี่ยนแปลงของการจัดสำรับกับข้าวสมัยต้นรัตนโกสินทร์

ครั้นล่วงเข้าถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น การจัดสำรับกับข้าวของคนไทยยังสืบทอดรูปแบบมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา นอกจากจะมีการจัดสำรับกันแบบปกติที่ใช้กันเป็นประจำวันแล้ว ยังมีการจัดสำรับอีกรูปแบบหนึ่ง คือการจัด

สำหรับแบบกระทง ดังปรากฏในหมายกำหนดการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. ๑๑๗๑ ความว่า “...ให้ผู้ต้อง
เกณฑ์สำหรับปฏิบัติควรวาน ไปดูอย่างกระทงควรวานคารองกระทง ณ ทิมดาบขาววัง แล้วเย็บกระทงน้อยใส่ของคว
ของควว ไส้กรอก ๑ ไข่เป็ด ๕ ใบ ๑ ไก่พะแนง ๑ หมูผัดกุ้ง ๑ มะเขือชุบไข่ ๑ ไข่เจียว ๑ ลูกชิ้น ๑ กุ้งต้ม ๑ หน่อไม้ ๑
น้ำพริก ๑ ปลาแห้งผัด ๑ แดงโม ๑ ข้าวสาร ๒ ทะนานหุงใส่ก้นกระทงใหญ่ ๑ ของหวาน ขนมฝอย ๑ ข้าวเหนียวแก้ว
๑ ขนมฝิง ๑ ขนมใส่ไข่ ๑ กล้วยฉาบ ๑ หน้าเตียง ๑ หรุ่ม ๑ สังขยา ๑ ฝอยทอง ๑ ขนมตะไล ๑ รวม ๑๐ สิ่ง...”
(ยิ้ม บัณฑิตยารุ และคณะ, ๒๕๒๕, หน้า ๙๙ -๑๐๐)

จากหมายกำหนดการข้างต้น แสดงให้เห็นว่า ในสมัยรัชกาลที่ ๑ ในการจัดงานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม
ที่มีการนิมนต์พระสงฆ์จำนวนมากนั้น ไม่สามารถจัดหาถ้วยชามจำนวนมากมาจัดสำหรับเลี้ยงพระได้ จึงมีการใช้ใบตอง
เย็บเป็นกระทงขนาดใหญ่เพื่อใส่ข้าวสวย ซึ่งต้องใหญ่ขนาดบรรจุข้าวหุงสุก ๒ ทะนานได้ เรียกกระทงที่ใส่ข้าวว่ากระทง
ใหญ่ จากนั้นจึงใช้ใบตองเย็บกระทงน้อยเพื่อใส่กับข้าว ซึ่งปรากฏการรายการถึง ๑๒ ชนิด อีกทั้งรายชื่ออาหารที่จัดลง
กระทงสำหรับนี้ สืบได้จากชื่ออาหารล้วนเป็นอาหารแห้งทั้งสิ้น จึงสามารถบรรจุลงกระทงสำหรับเลี้ยงพระได้ จึงนับเป็น
ภูมิปัญญาอันน่ายกย่องของบรรพบุรุษไทย ในการใช้วัสดุธรรมชาติคือใบตองมาเย็บเป็นกระทงสำหรับ เพราะใบตองเป็น
วัสดุหาได้ง่าย สามารถผลิตได้เป็นจำนวนมาก เพราะในหมายรับสั่งมีการเกณฑ์สำหรับปฏิบัติพระสงฆ์ในจำนวนสองพัน
เป็นสำหรับกระทง ข้างหน้าพืหนึ่ง ข้างในพืหนึ่ง ซึ่งนับว่ามีจำนวนสำหรับมาก อีกทั้งการใช้ใบตองเย็บเป็นภาชนะใส่
อาหารยังดูสะอาดน่ารับประทาน สามารถยกย้ายได้สะดวก นับเป็นวัฒนธรรมการจัดสำหรับอาหารที่ปัจจุบันไม่มีอีกแล้ว

การจัดสำหรับสมัยรัตนโกสินทร์ นอกจากเตียบและตะลุ่มที่เป็นไม้แล้ว ในวังยังใช้โต๊ะเงินเพื่อใส่เครื่องต้นด้วย
โต๊ะคือพานขนาดใหญ่แบบเดียวกับโตกแต่ในวังจะใช้โลหะเงินทำโต๊ะ เพื่อใส่เครื่องเสวย ดังปรากฏหนังสือพระราช
กิจจานุกิจ กล่าวถึงพระราชกิจจานุกิจในสมัยรัชกาลที่ ๓ ว่า “..ต้องตั้งเครื่องพระกระยาตม แต่เครื่องพระกระยาตมนั้น
เป็นเครื่องเล็ก โต๊ะเงินชนิดเดียว เสวยบนพระเกล้าตมพระแท่นลดออกไปช่องหนึ่ง...” (เรื่องพระราชกิจจานุกิจ, ๒๕๕๕,
หน้า ๘) กล่าวคือนำข้าวตมจัดเป็นสำหรับใส่โต๊ะเงินถวายเป็นเครื่องต้นสำหรับรัชกาลที่ ๓ เสวยในเวลาเช้า

แต่ถ้าการจัดสำหรับเครื่องเสวยอันเป็นเครื่องแสดงพระอิสริยยศสูงสุด เราเรียกว่า พระสุพรรณภาชน์ สร้างขึ้นใน
สมัยรัตนโกสินทร์ มีสองสำหรับทำด้วยทองคำทั้งหมด สำหรับความเป็นโต๊ะขนาดใหญ่ มีงานเชิงทำด้วยทองคำ ๕ ใบมี
ถ้วยทองคำ ๑ ถ้วย และมีพานย่อมทำด้วยทองคำตั้งผอบทองคำฝังพลอยสำหรับใส่ข้าวสุก สำหรับหวนเป็นโต๊ะขนาดใหญ่
ใหญ่เช่นกัน มีงานเชิงทองคำ ๕ ใบและผอบทองคำมีฝาปิดอีก ๑ ใบใช้สำหรับใส่เครื่องหวน นับเป็นเครื่อง
พระราชูปโภคที่ใช้ในการพระราชพิธี ดังเช่น เมื่อคราวสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ ๒๐๐ ปี มีการเชิญพระบรมอัฐิสมเด็จพระ
พระบูรพมหากษัตริย์มาสมโภช มีการทอดเครื่องราชูปโภคในพระแท่นมณฑลพิธี ซึ่งได้นำพระสุพรรณภาชน์ทั้งสองสำหรับมา
ทอดไว้ด้วย ดังนั้น พระสุพรรณภาชน์จึงมิได้ใช้เป็นประจำวันในราชสำนัก เหตุด้วยทองคำเป็นโลหะเนื้ออ่อนกระทบ
แรงๆอาจเสียรูปได้ง่าย ดังนั้นจึงใช้ถ้วยชามเบญจรงค์จัดเครื่องเสวยประจำวัน จัดลงในเตียบหรือโต๊ะเงินสำหรับถวาย
เป็นเครื่องต้น

ถ้าเป็นเจ้านายก็จะใช้ภาชนะจัดสำหรับที่เป็นโต๊ะเงิน หรือตะลุ่มมุก ดังปรากฏในหนังสือป่าป้อนหลาน งาน
นิพนธ์ของหม่อมเจ้าดวงจิตร จิตรพงศ์ ที่ได้คัดข้อความบันทึกของพระองค์เจ้าปฤษฎางค์อันเขียนเล่าถึงชีวิตในวังทำ
พระเมื่อครั้งแต่ก่อนไว้ ความว่า “...เสวยบนพืนยก ข้าฯไม่ได้เห็นเครื่องจัดถวายใส่โต๊ะเงิน โต๊ะเงินก็มีแต่ไม่เห็นใช้ ใช้แต่

ชั้นถม กระโถนก็ใช้กระโถนทองเหลือง กระโถนถ้วยเครื่องจัดใส่ตะลุ่มมุกทั้งคาวหวานจานเชิง..” (ดวงจิตร จิตรพงศ์, หม่อมเจ้า, มปป, หน้า ๒๑)

จากข้อความจะเห็นได้ว่า เจ้านายแต่ก่อนท่านก็ใช้โต๊ะเงินจัดสำหรับเครื่องเสวย แต่ไม่ค่อยได้ใช้ประจำวัน กลับนิยมใช้ตะลุ่มมากกว่า ตะลุ่มคือภาชนะทำด้วยหวายขัดเป็นรูปพานขนาดใหญ่ ขัดแล้วทาร์กจนผิวเรียบ อาจประดับด้วยมุกหรือเขียนลายทองก็ได้ เป็นของที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา นิยมใช้กันในวังเพราะมีน้ำหนักเบา ข้างหลังในวังจัดสำหรับแล้วสามารถยกย้ายสะดวก โต๊ะเงินจะมีน้ำหนักมากกว่า ยกลำบาก สมัยก่อนถ้าจัดสำหรับเลี้ยงพระราชอาคันตุกะก็จะใช้ตะลุ่มมุกจัดสำหรับอาหารถวายพระราชอาคันตุกะ ด้วยตะลุ่มมุกมียศศักดิ์เป็นรองโต๊ะเงิน ซึ่งทั้งสองอย่างนี้ชาวบ้านไม่ใช้ถือว่าเกียศศักดิ์ ถ้าใครเอามาใช้เรียกว่าทำเทียมเจ้า

การใช้สำหรับอาหารกินฐานานุกัตต์นั้น โบราณท่านว่าต้องธรรณิสาร อันเป็นสิ่งที่ทำอย่างนั้นแล้วไม่ตีแก่ตัวดังปรากฏในโครงการธรรณิสารใหญ่ ซึ่งเป็นคัมภีร์ที่ใช้อ่านเพื่อทำน้ำมนต์ขับไล่สิ่งไม่ดี ข้อความที่ปรากฏในโครงการนั้นล้วนเป็นสิ่งทีคนโบราณท่านห้ามทำ ข้อความเกี่ยวกับสำหรับกับข้าวมีว่า “..บาตรแตกสาแหรกขาด ตะลุ่มทาสาดกินช้อนหอยมุก ร่วมอาสน์ท้าวพระยา” (อุรคินทร์ วิริยะบูรณะ, ๒๕๑๑, หน้า ๓๒๘)

วรรคที่ว่า “ตะลุ่มทาสาด” หมายถึงภาชนะที่ทำจากหวายขัดทาร์กเคลือบแล้วทาสาด นับเป็นสิ่งที่ห้ามชาวบ้านใช้ เพราะใช้กับพระสงฆ์และชนชั้นสูงเท่านั้น วรรคที่ว่า “กินช้อนหอยมุก” หมายถึงใช้ช้อนตักกับข้าวที่ทำจากเปลือกหอยมุก ซึ่งเป็นสิ่งเครื่องใช้สำหรับชนชั้นสูงอีกเช่นกัน ชาวบ้านนั้นใช้ได้แต่ช้อนที่ทำจากหอยน้ำจืดธรรมดาหรือช้อนกระเบื้องเคลือบ “ร่วมอาสน์ท้าวพระยา” หมายถึง การทำตัวเทียมกับชนชั้นสูง หรือใช้เตียงตั้งของชนชั้นสูง ซึ่งเป็นสิ่งต้องห้ามอีกเช่นกัน ข้อห้ามเหล่านี้จึงถูกแทรกไว้ในโครงการธรรณิสารใหญ่ ซึ่งล้วนเป็นภาพสะท้อนเรื่องฐานานุกัตต์ของสำหรับอาหารได้เป็นอย่างดี

ด้วยความเชื่อเรื่องฐานานุกัตต์นี้เอง ขุนนางแต่ก่อนจึงใช้โต๊ะหรือโตกที่ทำด้วยทองเหลือง เป็นภาชนะใส่สำหรับกับข้าว ส่วนชาวบ้านที่มีฐานะดีจะใช้ถาดทองเหลืองใส่สำหรับกับข้าว เวลาเลี้ยงพระสงฆ์ในงานพิธีแบบชาวบ้านก็จะใช้โต๊ะทองเหลือง หรือโตกทองเหลืองใส่สำหรับเลี้ยงพระสงฆ์

สำหรับชาวบ้านนั้น ถ้าพอมือมีมือทางช่างไม้จะต่อไม้ให้เป็นรูปกล่องสี่เหลี่ยมมีฝาปิด เรียกกันว่า “กระบะ” เพื่อเป็นสำหรับใส่กับข้าว กระบะนี้มีข้อดีตรงที่มีฝาครอบทำให้แมลงหรือสัตว์อื่นไม่สามารถขโมยอาหารภายในกระบะได้ อีกทั้งกระบะยังมีน้ำหนักเบาพกย้ายได้ง่าย แต่ถ้าคนมีฐานะจะไปซื้อ “ลั้ง” ซึ่งเป็นกล่องโลหะทองเหลืองรูปกลมมีฝาปิดมาใส่อาหาร ลั้งนั้นเก็บอาหารได้ดีกว่าเพราะมีฝาปิดมิดชิด ซึ่งเมื่อในราวสักร้อยปีมานี้ ตามบ้านของชาวบ้านที่มีฐานะดีมักจะมีลั้งไว้ใส่อาหารแทบทุกบ้าน ผู้เขียนยังมีโอกาสได้เห็นลั้งทองเหลืองของยาย และการใช้กระบะเก็บอาหารในสมัยผู้เขียนเป็นเด็ก

การจัดสำรับกับข้าวสมัยการพัฒนาศูนย์ความทันสมัย

จนประมาณในช่วงหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง ภาชนะที่เป็นโลหะเคลือบเริ่มเผยแพร่เข้าสู่ประชาชนมากขึ้น ด้วยมีการตั้งโรงงานผลิตภาชนะโลหะเคลือบ อย่างเช่น โรงงานตรากระต่าย ก่อตั้งโรงงานในประเทศไทยเมื่อ พ.ศ. ๒๔๙๘ (อकिन ธรากร, ๒๕๕๘, หน้า ๙๑) ทำให้ภาชนะที่เป็นโลหะเคลือบมีราคาย่อมเยา ชาวบ้านสามารถหาซื้อได้ มีทั้ง

ที่ทำเป็นถ้วย จาน ช้อน ถาด และภาชนะต่างๆสารพัด สำหรับข้าวจึงเปลี่ยนมาเป็นภาชนะเคลือบเหล่านี้ จัดกับข้าวใส่ ถ้วยจัดลงในถาด เราก็ยังเรียกว่าสำหรับเหมือนเดิม

ครั้นต่อมาสังคมเริ่มเปลี่ยนไป จานแบนที่ทำด้วยกระเบื้องเคลือบแบบตะวันตกเริ่มนิยมมากขึ้น เพราะคนไทย เลิกเปิบข้าวด้วยมือ หันมาใช้ช้อนรับประทานมากขึ้น อีกทั้งมีตู้กับข้าวสำหรับใส่กับข้าว ไม่ต้องใช้สำหรับเก็บ อาหาร สำหรับจึงไม่จำเป็นอีกต่อไป เพราะการจัดอาหารเป็นสำหรับ ไม่สามารถบรรจุสำหรับลงในตู้กับข้าวหรือตู้เย็นที่ใช้ เก็บอาหารได้อีกต่อไป คนไทยในยุคปัจจุบันจึงเลิกจัดกับข้าวเป็นสำหรับ อีกทั้งชีวิตแบบสมัยปัจจุบันที่พ่อแม่ก็ทำงานจน เย็นย่ำ ลูกๆต่างเข้าเรียนคนละที่คนละทาง หาเวลารับประทานพร้อมกันยากนัก ภาพพ่อแม่ลูกการล้อมวงนั่งกินสำหรับ จึงหายไปจากชีวิตประจำวันเสียแล้ว

การจัดสำหรับที่สามารถพบเห็นได้ในปัจจุบันคือการจัดสำหรับถวายพระสงฆ์ ซึ่งในวันธรรมสวนะที่มีการทำบุญ ภายใต้วัดต่างๆ ยังมีการนำอาหารคาวหวานที่ชาวบ้านนำมาถวายพระสงฆ์ จัดรวมเป็นสำหรับแล้วยกไปถวายพระสงฆ์ แต่ภาชนะที่ใช้จัดสำหรับนั้นนิยมใช้ถาดอะลูมิเนียมใบใหญ่หรือถาดสแตนเลสใบใหญ่เป็นภาชนะจัดสำหรับ ด้วยถาดที่ทำ จากอะลูมิเนียมและสแตนเลสเป็นวัสดุที่หาซื้อได้ง่ายในสมัยปัจจุบันและราคาไม่แพง วัดโดยทั่วไปจึงนิยมใช้ภาชนะทั้ง สองนี้จัดสำหรับถวายพระสงฆ์

บทสรุป

จากอดีตสู่ปัจจุบันจะเห็นได้ว่าสำหรับกับข้าวของไทยมีพัฒนาการที่ยาวนาน ทั้งด้านการใช้ภาชนะใส่กับข้าว ภาชนะจัดสำรับ ความเชื่อเรื่องฐานานุกิจดีในสำหรับกับข้าว ที่ชนชั้นสูงจะใช้โต๊ะเงินหรือโตกทองเหลืองจัดสำรับ ตะลุ่มมุกและตะลุ่มไม้ใช้จัดสำรับสำหรับภิกษุสงฆ์ การใช้ถาดของคนธรรมดา ล้วนแต่เป็นวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การศึกษา ด้วยปัจจุบันนี้ การจัดสำรับกับข้าวได้ห่างหายไปจากวิถีชีวิตคนไทยเสียแล้ว

บรรณานุกรม

คำให้การของขุนหลวงหาวัด. (๒๕๔๙). นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

เรื่องพระราชกิจจานุกิจ. (๒๕๕๕). กรุงเทพฯ : สำนักพระราชเลขาธิการ.

ดวงจิตร จิตรพงศ์, หม่อมเจ้า, (มปป). **ป่าป้อนหลาน**. ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงพระศพหม่อมเจ้าดวงจิตรจิตรพงศ์. มปป.

ไตรภูมิพระร่วง. (๒๕๓๐). กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง.

นิโกลาส์ แชรแอส. (๒๕๕๐). **ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม**. พิมพ์ครั้งที่ ๒. นนทบุรี : ศรีปัญญา.

ยิ้ม บัณฑิตยารุ และคณะ. (๒๕๒๕). **ประชุมหมายรับสั่งภาคที่ ๒ สมัยกรุงรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี

ลาอุแบร์. (๒๕๔๘). **จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม**. พิมพ์ครั้งที่ ๒. นนทบุรี : ศรีปัญญา.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (๒๕๕๐). **เครื่องปั้นดินเผาและเครื่องเคลือบกับพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมของสยาม**. กรุงเทพฯ : มติชน.

อคิน ธรากร. (๒๕๕๘). ภาชนะสังกะสีเคลือบ คิดถึงเครื่องครัวในความทรงจำ. **นิตยสารครัว**. ปีที่ ๒๒ ฉบับที่ ๒๕๓ เดือนกรกฎาคม ๒๕๕๘.

อุรคินทร์ วิริยะบุรณะ. (๒๕๑๑). **ประเพณีไทยฉบับพระมหาราชครู**. กรุงเทพฯ : ลูก ส. ธรรมภักดี.



ภาพประกอบ ๑ เติบเครื่องต้นในรัชกาลที่ ๔ ปัจจุบันจัดแสดงที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจันทระเกษม

ที่มา: พิเศษ ปิ่นเกล้า. กรกฎาคม ๒๕๕๙.



ภาพประกอบ ๒ ภาพจำลองการจัดสำหรับด้วยโตกทองเหลือง สมัยก่อนใช้เป็นสำหรับเลี้ยงพระสงฆ์ในงานมงคลต่างๆ

ที่มา: พิเศษ ปิ่นเกล้า. กรกฎาคม ๒๕๕๙.



ภาพประกอบ ๓ ภาพจำลองการจัดสำหรับของชาวบ้านหรือพวกทาสในสมัยโบราณ ที่ใช้ขามดินเผาใส่สำหรับกับข้าว

ที่มา : พิเศษ ปิ่นเกล้า. กรกฎาคม ๒๕๕๙.



ภาพประกอบ ๔ ภาพจำลองการจัดสำหรับกับข้าวชาวบ้านยุคหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง
ที่เริ่มมีภาชนะเคลือบใช้แพร่หลายในหมู่ชาวบ้าน

ที่มา : พิเศษ ปิ่นเกตุ. กรกฎาคม ๒๕๕๙.



ภาพประกอบ ๕ ภาพจำลองกระถางสำหรับอาหารในสมัยโบราณ ใช้ใบตองเย็บเป็นสำหรับถวายเลี้ยงพระเวลาสำหรับถวายขามไม้พอดังปรากฏ
ในหมายกำหนดการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามสมัยรัชกาลที่ ๑

ที่มา: พิเศษ ปิ่นเกตุ. กรกฎาคม ๒๕๕๙.