

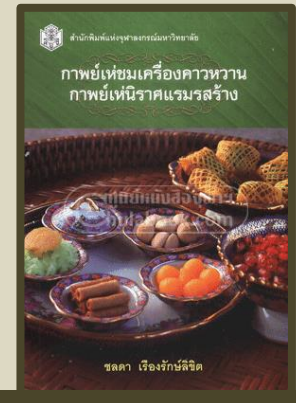


เมื่อพูดถึงอาหารไทย
ในวรรณคดี ย่อมนึกถึงพระ-
ราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ ที่ทรง
พรรณนาถึงอาหารคาว หวาน
ผลไม้หลากชนิด ทั้งรูปลักษณ
สีสันวิธีการตกแต่งอย่างวิจิตร
อีกทั้งยังสะท้อนให้เห็นสภาพ
ความเป็นอยู่ของผู้คนในสมัย
รัชกาลที่ ๒ อีกด้วย



ภาพยนต์เห็นเครื่องคาวหวาน

พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย



รัชกาลที่ ๒ ได้ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้น เพื่อชมสมเด็จพระศรีสุริเยน-ทราบรมราชินี ด้วยทรงมีความสามารถเป็นเลิศในการปรุงเครื่องเสวย และเพื่อใช้เป็นบทเห่เรือเสด็จประพาสส่วนพระองค์ ซึ่งต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๕ ได้ใช้ภาพยนต์เห็นเครื่องคาวหวานในการเห่เรือของทางราชการคู่กับบทเห่เรือของเจ้าฟ้า-ธรรมธิเบศร





พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพระราชสมภพเมื่อวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๓๑๐ เป็นพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช และสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี พระองค์ทรงมีพระอัจฉริยภาพทางด้านวรรณศิลป์ ผลงานด้านภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรมของพระองค์เป็นที่ประจักษ์เด่นชัดแก่สายตาชาวโลก จึงทรงได้รับการเทิดพระเกียรติจากยูเนสโก (UNESCO) เนื่องในโอกาสครบ ๒๐๐ ปีแห่งพระบรมราชสมภพ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๑ ในฐานะบุคคลสำคัญของโลก และรัฐบาลไทยจึงถือเอาวันคล้ายวันพระราชสมภพวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ของทุกปีเป็นวันศิลปินแห่งชาติ จนถึงทุกวันนี้





กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
แต่งเป็นกาพย์เห่ ประกอบด้วยโคลง
สี่สุภาพและกาพย์ยานี ๑๑ โดยมี
โคลงสี่สุภาพ ๑ บท เป็นบทนำ หรือ
บทขึ้นต้น แล้วแต่งกาพย์ยานี ๑๑
อีกหลายบทให้มีเนื้อความสอดคล้อง
และสัมพันธ์กับโคลงบทนำ



ภาพย์เห็นชมเครื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ มีเนื้อความพรรณนาถึงอาหารคาวหวานและผลไม้แต่ละชนิด โดยเริ่มที่การเห็นชมเครื่องคาว ดังต่อไปนี้



มันมัน	ยำใหญ่	ตับเหล็กลวก	หมูแนม	ก้อยกึ่ง	แกงเทโพ
น้ำยา	แกงอ่อม	ข้าวหุงเครื่องเทศ		แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ	
ปลาเนื้อ	ล่าเตียง	หริ่ม	รังนก	ไตปลา	เสร์ริงว่า



เทศมผลไม้



ผลชิด

ลูกตาล

ลูกจาก

มะปราง

มะม่วง

ลิ้นจี่

ลูกพลับ

น้อยหน่า

ผลเกด

ทับทิม

ทุเรียน

ลำสาด

เงาะ

สละ



๔

เนื้อเรื่อง (ต่อ)

เทศมเครื่องหวาน



ข้าวเหนียวสังขยา	ซ่าหริ่ม	ลำเจียก	มัศกอด	ลุดดี	ขนมจีบ
ขนมเทียน	ทองหยิบ	ขนมปัง	รังไร	ทองหยอด	ทองม้วน
จ่ามงกุฎ	บัวลอย	ซ่อม่วง	ฝอยทอง		



บอกเล่าเก้าสิบ

ขนมมงคล ๙ อย่าง

ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน มีการกล่าวถึงชื่อขนมต่างๆ ไว้หลายชนิด ซึ่งล้วนแล้วแต่มีความไพเราะและสื่อให้เห็นถึงความหมายอันเป็นมงคล ตัวอย่างขนมมงคล ๙ อย่าง มีดังนี้



เสน่ห์จันทร์



ทองเอก



จำมงกุฎ



ขนมถ้วยฟู



ขนมชั้น



ทองหยิบ



ทองหยอด



ฝอยทอง



เม็ดขนุน



ภาพยนต์แห่งชมเครื่องคาวหวาน นับเป็นวรรณคดีที่สำคัญอีกเรื่องหนึ่ง
ที่แสดงพระปรีชาสามารถในเชิงกวีของรัชกาลที่ ๒ แม้เนื้อเรื่องจะไม่มากนัก ทว่า
ให้คุณค่าที่เป็นประโยชน์หลายประการ ดังจะวิเคราะห์ให้เห็นคุณค่า ๒
ประการ ดังนี้



๕.๑ คุณค่าด้านเนื้อหา

๕.๒ คุณค่าด้านวรรณศิลป์



๕.๑ คุณค่าด้านเนื้อหา

วรรณคดีเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เป็นวรรณคดีที่ให้สาระประโยชน์และความรู้แก่ผู้อ่านมากมาย ได้แก่



- ๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ
- ๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ

สะท้อนให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการทำอาหาร โดยอาหารบางชนิดนั้นไม่ปรากฏแพร่หลายในปัจจุบัน ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างและให้รายละเอียด ดังนี้

เสิร์ฟว่า



เป็นอาหารประเภทยำ วิธีทำ นำกุ้งซีแฮ้ ย่างไฟพอน้ำตก ปอกเปลือกแล้วเอาเส้นดำที่หลังออก นำน้ำมะนาวหรือมะกรูดผสมกับเกลือป่นให้เข้ากัน เกล่งในถ้วยกึ่งเคล้าให้เข้ากัน โรยตะไคร้หั่นซอย หัวหอมเล็กซอย ขิงอ่อนซอย ต้นหอม ผักชี พริกแดงพริกเหลืองหั่นโรย คลุกเคล้าให้เข้ากัน รับประทานพร้อมผักแตงกวา มะเขือ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

ลำเตี๋ยง



เป็นอาหารว่าง วิธีทำ นำรากผักชี กระเทียมพริกไทยที่บดแล้ว ผัดจนหอม ใส่หอมแดง หมูบด กุ้งแห้ง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ผัดจนแห้ง ใส่ถั่วลิสงคั่วบด ตักใส่จาน ตีไข่ไก่ ๑ ฟอง ไข่เบ็ด ๓ ฟอง จนเข้ากัน ใช้นิ้วจุ่มไข่ โรยไข่ในกระทะให้เป็นรูปตารางสี่เหลี่ยม ลอกใส่จาน วางพริกชี้ฟ้าแดงหั่นเป็นเส้นยาวบนแผ่นไข่ วางทับด้วยผักชี ใส่ไส้ที่ผัดไว้ห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนาดพอคำ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

จำมงกุฏ



เป็นสุดยอดขนมไทยที่รำลึกกันว่ายากนัก เพราะต้องใช้มือกวาดเมล็ดแตงโมในกระทะทองเหลืองที่ตั้งบนเตาไฟ จนน้ำเชื่อมที่พรมลงไปจับที่ผิวเมล็ดแตงโมจนขึ้นเป็นหนามพราว เอาไปติดประดับรอบๆ ตัวขนมที่ต้องทำฐานเป็นถ้วยขนมก่อน โดยปั้นขนมจากแป้งสาลีและไข่แดงเป็นทองเอกกลมๆ วางตรงกลาง ใช้มีดปลายแหลมผ่าเป็น ๖ พู เหมือนเม็ดมะยม แล้วปั้นเป็นก้อนเล็กๆ วางบนยอดขนม ใช้ทองคำเปลวติดเป็นสีเหลี่ยมเล็กๆ ติดตรงยอดมองเห็นเหมือนมงกุฏ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

ช่อม่วง



เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือในการทำอย่างมาก โดยผสมแป้งกับน้ำดอกอัญชัน คนในกระทะทองเหลืองด้วยไฟอ่อนๆ ให้สุกนำมานวดแบ่งเป็นก้อน ก่อนจะนำแป้งมาแผ่ตัดไส้ที่มีส่วนผสมของถั่วหนึ่งบดกับฟัก ผสมน้ำตาลทรายและเกลือ คนในกระทะทองเหลือง ทิ้งให้เย็นห่อแป้งให้มิด ใช้ที่หนีบขนมจับจีบให้เป็นกลีบดอกไม้หนึ่งจนสุกแล้วใช้หั่วกะทิพรมไม่ให้ติดกัน



๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต

การติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น ชาวจีน ชาวอินเดีย หรือชาวเปอร์เซีย ทำให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ในเรื่องกล่าวถึงอาหารคาวหวานที่ไทยได้รับกรรมวิธีการทำมาจากชาวต่างชาติ ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ข้าวหุงปรุลงอย่างเทศ

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น

ใครหุงปรุไม่เป็น

เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ



๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต (ต่อ)

นอกจากนี้ยังมีอาหารที่เรียกว่า ลุดดี มีลักษณะเป็นแผ่น ทำจากข้าวเจ้าที่โม่ใหม่ ๆ โดยนำไข่ไก่มาตีผสมกับแป้งข้าวเจ้า แล้วผสมด้วยสีเหลืองที่ได้จากหญ้าฝรั่นหรือขมิ้นผง เสร็จแล้วตักแป้งหยอดลงกระทะให้เป็นแผ่นกลม เมื่อแป้งสุกจะมีสีเหลืองนวล รับประทานกับแกงไก่

ลุดดีนี้หน้าชม

แผ่นแผ่นกลมเพียง

แผ่นแผ่น

โอชาหน้าไก่แกง

แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย



๕.๒ คุณค่าด้านวรรณศิลป์

วรรณคดีเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน กวีสามารถพรรณนาอาหารคาวหวาน ผลไม้แต่ละชนิดได้อย่างเห็นภาพ เข้าใจชัดเจน มีการใช้ถ้อยคำเปรียบเทียบลีลาซึ่งกินใจและไพเราะ ดังจะวิเคราะห์แบ่งเป็นประเภทได้ ดังนี้



- ๑) การเล่นเสียงพยัญชนะและการเล่นเสียงวรรณยุกต์
- ๒) การใช้โวหารเปรียบเทียบ
- ๓) การใช้โวหารเกินจริง
- ๔) การเล่นคำ



๑) การเล่นเสียงพยัญชนะและการเล่นเสียงวรรณยุกต์

ก็สามารุใช้กลวิธีการเล่นเสียงพยัญชนะและการเล่นเสียงวรรณยุกต์ได้อย่างไพเราะเหมาะสม ช่วยให้บัพระพันธ์เกิดความคล้องจองไพเราะสละสลวยมากขึ้น ดังตัวอย่าง

เห็นหุ่มรุ่มทรวงเศร้า
เจ็บไกลใจอาวรณ์

รุ่มรุ่มเร้าคือไพฟอน
ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรวง

...

พลับจิ้นจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอรุ้อ่อนยืมยวน

ยลยั้งพลับยับยับพรรณ



๒) การใช้โวหารเปรียบเทียบ

การใช้โวหารเปรียบเทียบหรืออุปมาเป็นกลวิธีที่ช่วยให้ผู้อ่านเกิดจินตภาพ อันจะทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ทับทิมพริ้มตาตรู

ใส่จานดูจุดเม็ดพลอย

สุกแสงแดงจักย้อย

อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย



๓) การใช้โวหารเกินจริง

การใช้โวหารเกินจริงหรืออติพจน์เป็นกลวิธีที่ช่วยเน้นย้ำความหมายของข้อความหรือบทประพันธ์ ดังที่กวีแสดงให้ผู้อ่านเห็นถึงฝีมือการปรุงอาหารที่เป็นเลิศ ยากจะหาใครเทียบได้ ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ก้อยกึ่งปรุงประทีน

วางถึงลิ้นดินแด่โดย

รสทิพย์หยิบมาไปรย

ฤจะเปรียบเทียบทันขวัญ



๔) การเล่นคำ

การเล่นคำ คือการที่กวีเลือกใช้คำพ้องรูปและพ้องเสียงและต่างความหมายกันนำมาแต่งบทประพันธ์ เพื่อสร้างอารมณ์สะเทือนใจแก่ผู้อ่าน ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ผลจากเจ้าลอยแก้ว

บอกความแล้วจากจำเป็น

จากช้ำน้ำตากระเด็น

เป็นทุกข์ท่าหน้าवलแตง



สรุป

อาหารคาว หวาน และผลไม้ที่ปรากฏในภาพย์แห่งชมเครื่องคาวหวาน สามารถเล่าเรื่องราวได้มากมาย ทั้งวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และสภาพบ้านเมือง ทำให้ภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความงดงามวิจิตร ละเอียดย่อย และพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำ ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอ่านวรรณคดีเรื่องนี้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ รวมทั้งสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ได้รับให้กับบุคคลใกล้ชิดหรือคนในสังคมให้เห็นถึงความประณีตในการปรุงอาหารของคนไทย ซึ่งยากจะหาชาติใดเทียบได้

