

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

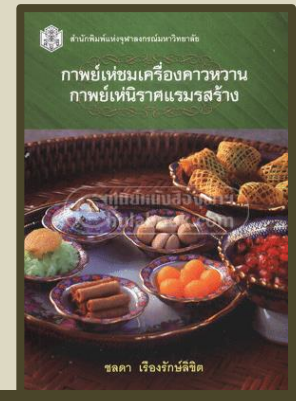


เมื่อพูดถึงอาหารไทย
ในวรรณคดี ย่อมนึกถึงพระ-
ราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ ที่
ทรงพรรณนาถึงอาหารคาว
หวาน ผลไม้หลากชนิด ทั้ง
รูปลักษณะ สีสันวิธีการตกแต่ง
อย่างวิจิตร อีกทั้งยังสะท้อน
ให้เห็นสภาพความเป็นอยู่
ของผู้คนในสมัยรัชกาลที่ ๒
อีกด้วย



ภาพย์เห็นเครื่องคาวหวาน

พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย



รัชกาลที่ ๒ ได้ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้น เพื่อชมสมเด็จพระศรีสุริเยน-
ทราบรมราชินี ด้วยทรงมีความสามารถเป็นเลิศในการปรุงเครื่องเสวย และเพื่อใช้
เป็นบทเห่เรือเสด็จประพาสส่วนพระองค์ ซึ่งต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๕ ได้ใช้
ภาพย์เห็นเครื่องคาวหวานในการเห่เรือของทางราชการคู่กับบทเห่เรือของเจ้าฟ้า-
ธรรมธิเบศร





พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพระราชสมภพเมื่อวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๓๑๐ เป็นพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชและสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี พระองค์ทรงมีพระอัจฉริยภาพทางด้านวรรณศิลป์ ผลงานด้านภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรมของพระองค์เป็นที่ประจักษ์เด่นชัดแก่สายตาชาวโลก จึงทรงได้รับการเทิดพระเกียรติจากยูเนสโก (UNESCO) เนื่องในโอกาสจิตสมัยครบ ๒๐๐ ปีแห่งพระบรมราชสมภพ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๑ ในฐานะบุคคลสำคัญของโลก และรัฐบาลไทยจึงถือเอาวันคล้ายวันพระราชสมภพวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ของทุกปีเป็นวันศิลปินแห่งชาติ จนถึงทุกวันนี้



ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
แต่งเป็นภาพย์เห่ ประกอบด้วย
โคลงสี่สุภาพและภาพย์ยานี ๑๑
โดยมีโคลงสี่สุภาพ ๑ บท เป็นบท
นำ หรือบทขึ้นต้น แล้วแต่งภาพย์
ยานี ๑๑ อีกหลายบทให้มีเนื้อความ
สอดคล้องและสัมพันธ์กับโคลง
บทนำ





เนื้อเรื่อง

ภาพยนตร์เรื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ มีเนื้อความพรรณนาถึงอาหารคาวหวานและผลไม้แต่ละชนิด โดยเริ่มที่การห่มเครื่องคาว ดังต่อไปนี้



มัสมั่น	ยำใหญ่	ตับเหล็กลวก	หมูแนม	ก้อยกุ่ม	แกงเทโพ
น้ำยา	แกงอ่อม	ข้าวหุงเครื่องเทศ	แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ		
ปล่าเนื้อ	ล่าเตี๋ยง	หริ่ม	รังนก	ไต่ปลา	แสร้างว่า





เนื้อเรื่อง (ต่อ)



เห่ชมผลไม้

ผลชิด

ลูกตาล

ลูกจาก

มะปราง

มะม่วง

ตีนจี่

ลูกพลับ

น้อยหน้า

ผลเคด

ทับทิม

ทุเรียน

นางสาว

เงาะ

สละ





เนื้อเรื่อง (ต่อ)

ให้ชมเครื่องหวาน



ข้าวเหนียวสังขยา	ซ่าหริ่ม	ลำเจียก	มัศกอด	ลุดดี	ขนมจีบ
ขนมเทียน	ทองหยิบ	ขนมฝิง	รังไร	ทองหยอด	ทองม้วน
จ๋ามงกุฏ	บัวลอย	ซ่อม่วง	ฝอยทอง		



บอกเล่าเก้าสิบ

ขนมมงคล ๕ อย่าง

ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน มีการกล่าวถึงชื่อขนมต่างๆ ไว้หลายชนิด ซึ่งล้วนแล้วแต่มีความไพเราะและสื่อให้เห็นถึงความหมายอันเป็นมงคล ตัวอย่างขนมมงคล ๕ อย่าง มีดังนี้



เสน่ห์จันทร์



ทองเอก



จ๋ามงกุฏ



ขนมถ้วยฟู



ขนมชั้น



ทองหยิบ



ทองหยอด



ฝอยทอง



เม็ดขนุน



๕ บทวิเคราะห์

ภาพยนตร์เรื่องควาวหวาน นับเป็นวรรณคดีที่สำคัญอีกเรื่องหนึ่งที่แสดงพระปรีชาสามารถในเชิงกวีของรัชกาลที่ ๒ แม้เนื้อเรื่องจะไม่มากนัก ทว่าให้คุณค่าที่เป็นประโยชน์หลายประการ ดังจะวิเคราะห์ให้เห็นคุณค่า ๒ ประการ ดังนี้



๕.๑ คุณค่าด้านเนื้อหา

๕.๒ คุณค่าด้านวรรณศิลป์



๕.๑ คุณค่าด้านเนื้อหา

วรรณคดีเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เป็นวรรณคดีที่ให้
สาระประโยชน์และความรู้แก่ผู้อ่านมากมาย ได้แก่



- ๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน
ของคนไทยสมัยโบราณ
- ๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ

สะท้อนให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการทำอาหาร โดยอาหารบางชนิดนั้นไม่ปรากฏแพร่หลายในปัจจุบัน ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างและให้รายละเอียด ดังนี้

แสร้งว่า



เป็นอาหารประเภทยำ วิธีทำ นำกุ้งชีแฮ้ ย่างไฟพอน้ำตก ปอกเปลือกแล้วเอาเส้นดำที่หลังออก นำน้ำมะนาวหรือมะกรูด ผสมกับเกลือป่นให้เข้ากัน เทลงในถ้วยกุ้งเคล้าให้เข้ากัน โรยตะไคร้หั่นซอย หัวหอมเล็กซอย จิงอ่อนซอย ต้นหอม ผักชี พริกแดงพริกเหลืองหั่นโรย คลุกเคล้าให้เข้ากัน รับประทานพร้อมกับผัก แตงกวา มะเขือ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

ลำเตี๋ยง



เป็นอาหารว่าง วิธีทำ นำรากผักชี กระเทียมพริกไทยที่บดแล้ว ผัดจนหอมใส่หอมแดง หมูบด กุ้งแห้ง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ผัดจนแห้ง ใส่ถั่วลิสงคั่วบดตัดใส่จาน ตีไข่ไก่ ๑ ฟอง ไข่เปิด ๓ ฟองจนเข้ากัน ใช้นิ้วจุ่มไข่ โรยไข่ในกระทะให้เป็น รูปตารางสี่เหลี่ยม ลอกใส่จาน วางพริกชี้ฟ้าแดงหั่นเป็นเส้น ยาวบนแผ่นไข่ วางทับด้วยผักชี ใส่ไข่ที่ผัดไว้ห่อเป็นรูป สี่เหลี่ยมขนาดพอคำ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

จำมงกุฏ



เป็นสุดยอดขนมไทยที่รำลึกกันว่ายากนัก เพราะต้องใช้มือกวาดเมล็ดแตงโมในกระทะทองเหลืองที่ตั้งบนเตาไฟ จนน้ำเชื่อมที่พรมลงไปจับที่ผิวเมล็ดแตงโมจนขึ้นเป็นหนามพราว เอาไปติดประดับรอบๆ ตัวขนม ที่ต้องทำฐานเป็นถ้วยขนมก่อน โดยปั้นขนมจากแป้งสาลีและไข่แดงเป็นทองเอกกลมๆ วางตรงกลาง ใช้มีดปลายแหลมผ่าเป็น ๖ พู เหมือนเม็ดมะยม แล้วปั้นเป็นก้อนเล็กๆ วางบนยอดขนม ใช้ทองคำเปลวตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ติดตรงยอดมองเห็นเหมือนมงกุฏ



๑) ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของคนไทยสมัยโบราณ (ต่อ)

ซ่อม่วง



เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือในการทำอย่างมาก โดยผสมแป้งกับน้ำดอกอัญชัน คนในกระทะทองเหลืองด้วยไฟอ่อนๆ ให้สุกนำมานวด แบ่งเป็นก้อน ก่อนจะนำแป้งมาแผ่ตัดไส้ที่มีส่วนผสมของถั่วหนึ่งชนิดกับผัก ผสมน้ำตาลทรายและเกลือ คนในกระทะทองเหลือง ทิ้งให้เย็นห่อแป้งให้มิด ใช้ที่หนีบขนมจับจีบให้เป็นกลีบดอกไม้หนึ่งจนสุกแล้วใช้หั่วกะทิพรมไม่ให้ติดกัน



๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต

การติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เช่น ชาวจีน ชาวอินเดีย หรือชาวเปอร์เซีย ทำให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ในเรื่องกล่าวถึงอาหารคาวหวานที่ไทยได้รับกรรมวิธีการทำมาจากชาวต่างชาติ ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ข้าวหุงปรุลงอย่างเทศ

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น

ใครหุงปรุลงไม่เป็น

เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ



๒) สะท้อนสภาพบ้านเมืองในสมัยอดีต (ต่อ)

นอกจากนี้ยังมีอาหารที่เรียกว่า ลุดตี มีลักษณะเป็นแผ่น ทำจากข้าวเจ้าที่โม่ใหม่ๆ โดยนำไข่ไก่ มาตีผสมกับแป้งข้าวเจ้า แล้วผสมด้วยสีเหลืองที่ได้จากหญ้าฝรั่นหรือขมิ้นผง เสร็จแล้วตัดแป้ง หยอดลงกระทะ ให้เป็นแผ่นกลม เมื่อแป้งสุกจะมีสีเหลืองนวล รับประทานกับแกงไก่

ลุดตีนี้นำชม

แม่แผ่นกลมเพียงแผ่นแฉง

โอชาหน้าไก่แกง

แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย



๕.๒ คุณค่าด้านวรรณศิลป์

วรรณคดีเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน กวีสามารถพรรณนาอาหารคาวหวาน ผลไม้แต่ละชนิดได้อย่างเห็นภาพ เข้าใจชัดเจน มีการใช้ถ้อยคำเปรียบเทียบบดกซึ่งกินใจและไพเราะ ดังจะวิเคราะห์แบ่งเป็นประเภทได้ ดังนี้



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



๑) การเล่นเกมพยัญชนะและการเล่นเกมวรรณยุกต์

ก็สามารถใช้กลวิธีการเล่นเกมพยัญชนะและการเล่นเกมวรรณยุกต์ได้อย่างไพเราะเหมาะสม ช่วยให้บทประพันธ์เกิดความคล้องจองไพเราะสละสลวยมากขึ้น ดังตัวอย่าง

เห็นห่มมรมทรวงเศร้า
เจ็บไกลใจอาวรณ์

...

พลับจีนจกด้วยมีด
คิดโอยฐ่อ่อนยิ้มหวาน

รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรวง

ทำประณีตน้ำตาลกวน
ยลยิ่งพลับยับยับพรรณ



๒) การใช้โวหารเปรียบเทียบ

การใช้โวหารเปรียบเทียบหรืออุปมาเป็นกลวิธีที่ช่วยให้ผู้อ่านเกิดจินตภาพอันจะทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ทับทิมพริ้มตาตรู

สุกแสงแดงจักย่อย

ไล่จันดูจุมเม็ดพลอย

อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย



๓) การใช้โวหารเกินจริง

การใช้โวหารเกินจริงหรืออติพจน์เป็นกลวิธีที่ช่วยเน้นย้ำความหมายของข้อความหรือบทประพันธ์ ดังที่กวีแสดงให้เห็นถึงฝีมือการปรุงอาหารที่เป็นเลิศ ยากจะหาใครเทียบได้ ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ก้อยกึ่งปรุงประทีน

วางถึงลิ้นดินแด่โดย

รสทิพย์หยิบมาโปรย

ฤจะเปรียบเทียบทันขวัญ



๔) การเล่นคำ

การเล่นคำ คือการที่กวีเลือกใช้คำพ้องรูปและพ้องเสียงและต่างความหมายกัน นำมาแต่งบทประพันธ์ เพื่อสร้างอารมณ์สะท้อนใจแก่ผู้อ่าน ดังตัวอย่างบทประพันธ์

ผลจากเจ้าลอยแก้ว

จากขำน้ำตากระเด็น

บอกความแล้วจากจำเป็น

เป็นทุกข์ทำหน้าवलแตง



สรุป

อาหารคาว หวาน และผลไม้ที่ปรากฏในภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน สามารถเล่าเรื่องราวได้มากมาย ทั้งวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และสภาพบ้านเมือง ทำให้ภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความงดงามวิจิตรละเอียดอ่อน และพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการทำ ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอ่านวรรณคดีเรื่องนี้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ รวมทั้งสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ได้รับให้กับบุคคลใกล้ชิดหรือคนในสังคมให้เห็นถึงความประณีตในการปรุงอาหารของคนไทย ซึ่งยากจะหาชาติใดเทียบได้

