

น้ำปลาพริก: เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา สิ่งเล็ก ๆ ในสำรับแต่ยิ่งใหญ่เรื่องรสชาติ

The Amazing Of Flavors: Categorizing Thai Fish Sauce With Chili

ภูษิษฐ์ สว่างสุข^{1*}

Phuchit Sawangsuk

Received 19 พฤศจิกายน 2567 Revised 17 มกราคม 2568 Accepted 6 กุมภาพันธ์ 2568

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับและการแบ่งหมวดหมู่ของเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา โดยใช้วิธีพรรณนาเชิงวิเคราะห์ แนวทางสำคัญอาศัยวิธีการทางประวัติศาสตร์พบว่าเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1. เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็มนำ ส่วนประกอบหลักใช้น้ำปลาและน้ำตาลหม้อหรือน้ำตาลทราย เรียกน้ำปลาตามด้วยชื่อส่วนประกอบรอง เช่น น้ำปลาพริก น้ำปลามะม่วง น้ำปลาเห็ดโคน น้ำปลาปูแสมเค็ม แบ่งเป็น 3 ประเภท 1.1 น้ำปลาเพิ่มผลไม้รสเปรี้ยว เช่น ระกำ มะม่วง มะดัน 1.2 น้ำปลาเพิ่มเห็ดโคน 1.3 น้ำปลาเพิ่มเนื้อสัตว์ เช่น แผลงดانا ปูแสมเค็ม กุ้งเผา 2. เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสหวานนำ ส่วนประกอบหลักใช้น้ำปลาและน้ำตาลหม้อเคี่ยวพอข้น บางตำรับเพิ่มมะขามเปียกเรียก น้ำปลาหวาน แบ่งเป็น 4 ประเภท 2.1 น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยว 2.2 น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยวแบบทรงเครื่อง 2.3 น้ำปลาหวานรับประทานกับเมี่ยง 2.4 น้ำปลาหวานรับประทานกับผักสดหรือขนม

คำสำคัญ: น้ำปลาพริก, เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา, น้ำปลาหวาน

¹ รองศาสตราจารย์, คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

Associate Professor, Faculty of Education, Ramkhamhaeng University

* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: homeeco_ru@hotmail.com

Abstract

This academic article aims to study and categorize fish sauce-based dipping condiments using descriptive and analytical methods. The primary approach utilizes a historical analysis, revealing that fish sauce-based condiments were divided into two categories: 1) salty fish sauce and 2) sweet fish sauce condiments. Salty fish sauce condiments include fish sauce and sugar (either palm sugar or granulated sugar). These condiments are named based on the additional ingredients, such as "Nam Pla Prik" (fish sauce with chili), "Nam Pla Mango" (fish sauce with mango), "Nam Pla Hed Khon" (fish sauce with mushrooms), and "Nam Pla Pu Sema Kem" (fish sauce with salted crab). These were further divided into three subcategories: 1) fish sauce with sour fruits (e.g., salacca, mango, or madan), 2) fish sauce with hed khon mushrooms, and 3) fish sauce with added proteins, such as giant water bugs, salted crabs, or grilled shrimp. Sweet fish sauce condiments include fish sauce and palm sugar; simmer until slightly thickened. Some recipes may consist of tamarind, commonly called "Nam Pla Wan" (sweet fish sauce). These are divided into four subcategories: 1) sweet fish sauce with sour fruits (for dipping), 2) sweet fish sauce with sour fruits in a mixed style, 3) sweet fish sauce with Miang (a type of savory leaf-wrapped bite), and 4) sweet fish sauce with bitter or astringent vegetables.

Keywords: Nam Pla Prik, Fish Sauce-Based Condiments, Sweet Fish Sauce

1. บทนำ

เครื่องจิ้มเป็นพื้นฐานอาหารของชาวไทย สังเกตได้ว่าจะวางอยู่กลางสำรับหรือเป็นประธานกับข้าวอื่น ๆ จนมีคำกล่าวว่า “เกิดเป็นลูกผู้หญิงแล้วต้องต้มแกงตำน้ำพริกกินเป็น จึงจะเป็นแม่เรือนได้ มีเสน่ห์ปลายจวัก ผัวรักไม่วาย” ดังหลักฐานเพลงทรงเครื่อง เรื่องขุนช้างขุนแผน ตอน นางบุษบาผู้เป็นแม่สอนศรีมาลา เกี่ยวกับงานครัวว่าการตำน้ำพริกใส่หัวหอมแดง กระเทียม การเก็บรักษากะปิ และเมื่อทำเสร็จต้องเก็บล้างให้สะอาด ประเทือง คล้ายสุบรรณ (2522)

...แต่พอลูกขึ้นตีนก่อนผัว
จงเอาไฟมาก่อเอาหม้อมาตั้ง
จงตำน้ำพริกขยิกขี้
โหปลา ร้าอย่าไปไว้หวนอน
กะปิกะปูดอย่าให้บูดให้แฉะ
ทั้งผ้าซั้วไว้ใช้แล้วจงซัก
ทั้งครกตำน้ำตำแล้วจงล้าง

จงรีบตรงเข้าครัวเร็วไว
มีอย่านั่นองเตาไป
ทั้งหัวหอมหัวกระเทียมมีเด็ดใส่
อย่าทำอย่างแต่ก่อนไม่ได้
จงหมั่นตบหมั่นแตะเข้าไว้
ลูกเอ๋ยอย่าหมกเก็บไว้
อย่าปล่อยให้เป็นยางเยิ้มไหล

พลูหลวง และ ส. ตูลยานนท์ (2515) กล่าวถึงอาหารไทยดั้งเดิมว่า “อาหารไทยแท้เราจะต้องศึกษาจากอาหารพื้นเมืองของเชียงใหม่ ภาคอีสานและลาว เช่น ปลาแร่ เนื้อเค็ม ปลาไหล แกงเลียง ต้มยำ น้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกปลาแร่ น้ำพริกตาแดง และน้ำพริกกะปิ...เคยไปรับประทานอาหารเช้าที่สุโขทัย โดยทางราชการเกณฑ์ชาวบ้านให้ห่อข้าวมาเลี้ยงนักศึกษาเมื่อ 20 ปีมาแล้ว ผมพบน้ำพริกขนานแท้ซึ่งเรียกกันว่า พริกกะเกลือ คือ เขาเอาพริกโขลกกับเกลือจริง ๆ ไม่มีส่วนผสมอื่นปนอยู่เลย รสเค็ม ๆ เผ็ด ๆ เป็นรสป่าโดยแท้” หม่อมราชวงศ์ คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541) กล่าวว่า “พริกกับเกลือที่เอามาตำกับข้าวเพื่อให้กินข้าวได้มากขึ้นนั้น กินนานเข้ามันก็จะต้องเบื่อ เพราะมีรสเผ็ดกับเค็ม จึงต้องหาอะไรมาเติมลงไป ในพริกกับเกลือเพื่อแก้เบื่อหรือแก้เซ็งกันบ้าง หอม กระเทียม เป็นของซุกลิ้นหาได้ก็เอามาตำใส่ลงไปกับพริกกับเกลือ ส้มมะขาม มะดัน มะนาว สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นของที่ช่วยให้มีรสเปรี้ยวขึ้น อีกรสหนึ่งจึงใส่ลงไปด้วยทำให้อร่อยขึ้นและกินข้าวได้มากขึ้นไปอีก...ต่อมาก็หาอะไรเติมลงไป ในน้ำพริกนั้นอีก ที่อยู่ไกลทะเลก็เอาถั่วเหลืองที่ราขึ้น และล้างออกแล้วนำมาคั่วตำลงไปกับน้ำพริก ที่อยู่ใกล้ทะเลก็เอากะปิโขลกลงไป น้ำพริกก็พัฒนามาอีกขั้นหนึ่ง กินข้าวกับน้ำพริกยิ่งกินข้าวได้ ถึงหน้าปลาซุม จับปลาขึ้นมาได้ก็เอามาปิ้งย่างกินเปล่า ๆ มันก็จืดเลยมานมกับน้ำพริก เป็นกับข้าวที่สมบูรณ์ขึ้นมา”

นอกจากน้ำพริกประเภทต่าง ๆ ยังมีเครื่องจิ้มอีกชนิดหนึ่ง เรียกว่า น้ำปลาพริก หรือน้ำปลาพริก เครื่องจิ้มที่มีรสเค็มนำ ส่วนประกอบสำคัญได้แก่ น้ำปลา บางตำรับเพิ่มมะนาว น้ำตาลทราย ใส่พริกขี้หนูซอย อาจเพิ่มหัวหอมแดงหรือกระเทียมซอย ใช้กับอาหารหลากหลายชนิด เช่น ข้าวราดแกง ข้าวผัดกะเพรา หรือใช้จิ้มกับของทอดต่าง ๆ เช่น ไข่ดาว ปลาทอด ช่วยตัดความมันและเผ็ด ทำให้รับประทานข้าวได้มากขึ้น อร่อยขึ้น น้ำปลาพริกจึงเป็นส่วนหนึ่งในมื้ออาหารของคนไทย แต่ยิ่งขาดการบันทึกประวัติความเป็นมา ตำรับ และไม่มีการแยกหมวดหมู่ให้ชัดเจน ดังนั้นบทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา และตำรับนำมาจัดหมวดหมู่ให้ถูกต้อง เพื่อบันทึกเป็นวัฒนธรรมอาหารอีกด้านหนึ่ง

2. วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาและแบ่งหมวดหมู่ตำรับเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา

3. เนื้อเรื่อง

บทความวิชาการ เรื่อง น้ำปลาพริก: เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา สิ่งเล็ก ๆ ในสำหรับแต่ยิ่งใหญ่เรื่องรสชาติ ใช้วิธีการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ แนวทางสำคัญอาศัยวิธีทางประวัติศาสตร์ โดยนำมาสังเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ตำรับ และนำมาแบ่งหมวดหมู่โดยศึกษาจาก ตำราอาหารและหลักฐานอื่น ๆ เช่น วรรณคดี หมายรับสั่ง บันทึกส่วนบุคคล จดหมายเหตุ งานนิพนธ์ทางประวัติศาสตร์ นำมาวิเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ เพื่อตีความจากหลักฐานโดยผูกเรื่องราวอธิบายสาเหตุในอดีตและให้ความหมายของข้อมูลหรือหลักฐานต่าง ๆ ดังมีผลการศึกษาดังนี้

1. เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาแบ่งเป็น 2 ประเภท

1.1 เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็มนำ ใช้น้ำปลาเป็นส่วนประกอบหลักมีรสเค็มนำ มีรสเปรี้ยวจากน้ำมะนาวหรือผลไม้รสเปรี้ยวเล็กน้อย คนไทยรู้จักและยังรับประทานอยู่ในชีวิตประจำวันเรียกว่า “น้ำปลาพริก” ประกอบด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกขี้หนูซอย บางตำรับเพิ่มกระเทียมหรือหัวหอมแดงซอย บางตำรับใส่น้ำตาลทรายเล็กน้อย ดังหลักฐานเรื่องสังคีลปรัชยกลอนสวด (2513)

หมูต้ม หมูเผา ต้มส้ม ต้มเจ้า บางคั่ว บางแกง
หมู **พริกน้ำปลา** อย่าช้าแต่ง เครื่องสดเครื่องแห้ง แต่งนกหนา

เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็มนำมีหลายตำรับ ดังหลักฐานน้ำปลาแมงดาเสภาคำครูแจ้ง ในเสภาเรื่อง พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และคณะ (2558)

พี่เสาะซื้อไขไก่ไข่เต่านา	ทำ น้ำปลาแมงดา หัวหอมหัน
แต่ลักษณะต้มไข่ให้สำคัญ	ถ้าต้มดีแล้วมีมันขยันทัก
ถ้าต้มสุกเสียสิ้นแล้วกินจิต	ต้มพอยัดเยอะเป็นยางมะตูมตัก
กินกะเข้าเส้นซามสั๊กสามพัก	แต่หัวคำแล้วคักตลอดคืน

จะเห็นว่าไขไก่ต้มเป็นยางมะตูม มีเครื่องจิ้มคือน้ำปลาแมงดา (แมลงดา) ใส่หัวหอมแดงซอยเป็นเครื่องจิ้มช่วยให้ร่างกายแข็งแรง น้ำปลาแมงดามีส่วนประกอบพื้นฐานจากน้ำปลาพริก เพิ่มแมลงดานา (ตัวผู้) ทำให้เกิดกลิ่นเฉพาะตัว ดังหลักฐานรวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของ ฟานฟลีต (วันวลิต) (2547)

พวกเขาไม่ฟุ่มเฟือยในเรื่องอาหารการกิน แต่มัก
รับประทานข้าวธรรมดา ๆ ปลาแห้ง ปลาสด และปลาเค็มกับ
ผัก ในส่วนของน้ำจิ้มและของหวานนั้น พวกเขารับประทาน
ปลาจ่อม (bladsjan) (กุ้ง ปู หอย และปลา ประดับด้วยพริกไทย
และเกลือ) **น้ำปลาพริก** (fish and pepper sauce) มีกลิ่น
เฉพาะเหม็นมาก แต่พวกเขาเห็นว่าอร่อย

ฟานฟลีต (วันวลิต) (2547) กล่าวถึง “น้ำปลาพริก” ว่าใช้น้ำปลา และพริกไทย คัด
ว่า คือ (1) พริกไทยอ่อน เพราะคนไทยเรียกพริกไทยว่าพริก (2) พริกขี้หนู คัดว่าใช้เม็ดเล็กสี
เขียวและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จึงคล้ายเมล็ดพริกไทยอ่อน สันนิษฐานคนไทยอาจกินพริกขี้หนูมา
ก่อนที่จะมีพริกที่มีต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ซึ่งปลูกแพร่หลายในยุโรป แล้วจึงนำเข้ามาปลูกในไทย
สมัยอยุธยา ดังหลักฐานพบการใช้เครื่องเทศและพริกขี้หนู จากจารึกปราสาทเขินโตจ หอสมุด
แห่งชาติ กรมศิลปากร (2529) จังหวัดสุรินทร์ จารึกเป็นอักษรขอม ภาษาสันสกฤต พุทธ

ศตวรรษที่ 18 สันนิษฐานว่า พระเจ้าชัยวรมันที่ 7 ทรงสร้างประดิษฐานไว้ ดังหลักฐานด้านที่ 3 กล่าวถึง เครื่องยาต่าง ๆ

โคลกที่ 12 มิตรเทวะที่ควร คือ เอาหนักสามบาท น้ำผึ้งสองกู่ทะ
พริกขี้หนูก็เท่านั้น พุทราหนึ่งลูก และน้ำดอกไม้อสามกู่ทะ

ส่วนคำว่า “กลั่นเฉพาะเหม็นมาก” คาดว่าเป็น น้ำปลาพริกใส่แมลงดานาซึ่งเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็ม นำแบ่งตามส่วนประกอบเป็น 3 ประเภทดังนี้

1.1.1 น้ำปลาเพิ่มผลไม้รสเปรี้ยว ใช้ น้ำปลาผสมน้ำตาลหม้อหรือน้ำตาลทรายเล็กน้อย ใส่ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะม่วง มะดัน ตะลิงปลิง ฝรั่ง มะกอก โรยด้วยหัวหอมแดงหรือกระเทียม พริกขี้หนู บางตำรับเพิ่ม ตะไคร้ ใบมะกรูด เช่น

น้ำปลา มะดัน อนุสรณ์งานสถาปนากิจศพ หม่อมหลวงตี๋ ชลมารค พิจารณ์ (2508) มีตำรับดังนี้ น้ำปลา น้ำตาลหม้อละลายให้เข้ากัน ใส่มะดัน หัวหอมแดง ตะไคร้ และใบมะกรูดซอย โรยด้วยพริกขี้พ้าแดงและเขียว่างพอสุกฉีกเป็นฝอย ๆ คลุกเคล้าให้เข้ากันทิ้งไว้ 10 นาที รสเปรี้ยวของมะดันจึงออกมาเข้ากับน้ำปลา ในตำรับใช้จิ้มกับปลาตะเพียนทอด โดยนำปลาตะเพียนมาทอดเกล็ด ควักไส้ ล้างทำความสะอาด แล้วใช้มีดบังตามขวางตัวตั้งแต่หางไปตลอดถึงคอให้ถี่ ๆ เวลากรีดมีดต้องให้ลงถึงก้างกลางทุก ๆ บั้ง ก้างจึงจะละเอียด นำทอดพอเหลืองกรอบ

น้ำปลาระกำ ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิง นิवासวัสดิ์ จิระประวัติ (2508) มีตำรับดังนี้ ละลายน้ำปลาและน้ำตาลหม้อ ใส่ระกำ กระเทียม และพริกขี้หนูซอย ถ้าไม่เปรี้ยวเพิ่มน้ำมะนาว ใช้จิ้มเนื้อสัตว์ต่าง ๆ นึ่งหรือทอด ไข่ต้ม ไข่ทอด ถ้าเป็นน้ำปลาตะลิงปลิง มะเขือเทศหรือมะเฟือง ใช้ตำรับเดียวกับน้ำปลาระกำ เพิ่มกุ้งแห้ง และพริกขี้พ้าเผือกเป็นเส้น ๆ ในตำรับยาและเครื่องจิ้มไทยของสภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์ (2509) จึงเรียกน้ำปลาดำรับนี้ว่า “น้ำปลาพริกเผา”

1.1.2 น้ำปลาเพิ่มเห็ดโคน ใช้เห็ดโคนสดนำห่อใบตองเผาหรือเห็ดโคนดอง บางตำรับใส่รวมกับผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะม่วง ฝรั่ง มะดัน ตะลิงปลิง ปูรสด้วยน้ำมะนาว น้ำส้มเหม็น อาทิ

น้ำปลาเห็ดโคน สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์ (2523) โขลกกระเทียม หัวหอมแดงให้ละเอียด ใส่ระกำผานเอาแต่เนื้อ ปูรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลหม้อ น้ำมะนาว น้ำส้มเหม็น คลุกเคล้าพอเข้ากันใส่เห็ดโคนฉีกเป็นเส้น ๆ ห่อใบตองปิ้งพอสุก และพริกเหลืองหั่นเป็นท่อน ๆ

น้ำส้มเหม็น คือ ส้มเขียวหวานผลอ่อนที่ออกเป็นจำนวนมาก ชาวสวนจึงต้องเด็ดออกบางส่วนเพื่อให้ส้มเขียวหวานที่เหลือมีผลใหญ่ นำมาคั้นน้ำเหมือนมะนาว ส้มเหม็นจะมีรสเปรี้ยวอมหวาน มีกลิ่นของเปลือกส้ม จึงเรียกว่าส้มเหม็น

1.1.3 น้ำปลาเพิ่มเนื้อสัตว์ นิยมใช้ แมลงดานา ปูแสมเค็ม กุ้งแห้ง กุ้งผามันกุ้ง โรยหน้าด้วยหัวหอมแดงหรือกระเทียม และพริกขี้หนูซอย อาทิ

น้ำปลาแมลงดา ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิงนิวาศสวัสดิ์ จิรประวัติ (2508) เรียกน้ำปลาแมงดา มีตำรับดังนี้ ใช้กระเทียม ระกำ มะดัน ขอยใส่ครก โขลกรวมกันให้ละเอียด ตักขึ้นใส่ถ้วย ปูรสด้วยน้ำปลา แมลงดานาแกะเอาแต่เนื้อ ตามด้วยน้ำส้มหมื่นหรือน้ำมะนาว และน้ำตาลหม้อเล็กน้อย ใช้จิ้มกับปลาเทโพทอด

แมลงดา เมื่อนำมาทำอาหารจะเรียกชื่อเป็นแมงดา เช่น น้ำพริกแมงดา น้ำปลาแมงดา แมงมี 8 ขาหรือ 10 ขา ไม่มีหนวดและปีก ส่วนแมลงดานา มี 6 ขา ที่นำมาทำ น้ำพริกแมงดา หรือน้ำปลาแมงดาจะใช้ตัวผู้มีลักษณะกลมป้อม มีกลิ่นเป็นเอกลักษณ์ สำหรับ ดึงดูดตัวเมียและป้องกันตัว เสฐียรโกเศศ (2510) กล่าวว่า “แมลงดานานี้คนชอบกินประหลาด นักหนาที่มันมีกลิ่นเหม็นเหมือนตัวแมงกะแท้ แต่คนไม่ว่าขึ้นไหน ไพร่หรือผู้ดีมักชอบกินกัน จริง ๆ เอาตัวมาผัดกับน้ำพริกหรือดองน้ำปลา ตัวของมันเองไม่มีเนื้อมีหนังอะไรมีดีที่กลิ่นเหม็นของมันซึ่งเป็นกลิ่นซึ่งชวนใจ... ราคาขายเมื่อก่อนนี้ตัวหนึ่งอย่างถูกก็ 5 สตางค์...”

1.2 เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสหวานนำ ใช้ น้ำปลาและน้ำตาลหม้อเคี่ยวพอข้นเป็นยางมะตูม บางตำรับเพิ่มน้ำส้มมะขามเปียก น้ำปลารสหวานนำใช้กับผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะม่วงที่มีรสเปรี้ยวจัด เมื่อจิ้มแล้วจะได้ 3 รสพอดีกัน ผักและสมุนไพรสดและคม เช่น เมี่ยงหรือสมุนไพรที่มีรสฝาด สะเดาที่มีรสขม ต้องตัดด้วยน้ำปลาหวานจะทำให้รสฝาดและรสขมเหล่านั้นน้อยลง เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสหวานนำจึงแบ่งตามอาหารที่รับประทานแนมกันได้ 4 ประเภทดังนี้

1.2.1 น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะม่วง มะขามอ่อน มะดัน มะปรางอ่อน เรียก “น้ำปลาจิ้มส้ม” หรือ น้ำปลาหวาน มีส่วนประกอบ 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 น้ำปลาหวาน ใช้ น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำเปล่า เคี่ยวพอข้นเป็นยางมะตูมอาจเพิ่มกะปิ กุ้งแห้งป่น ปลากรอบป่น ปลาแห้งป่น

ส่วนที่ 2 เครื่องโรยหน้า ใช้หัวหอมแดงซอย พริกชี้หนูซอย พริกแห้งหั่นเป็นท่อน ๆ ทอดหรือพริกชี้หนูทอด กุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น

น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยวนิยมใส่กะปิเพื่อเพิ่มรสเค็มและกลิ่นทำให้รสชาติกลมกล่อม ดังหลักฐานกาพย์ห่อโคลงนิราศธารทองแดง พระนิพนธ์ของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศ กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร (2545)

หมากม่วงดิบห่ามผ่าน	ใส่ในงานพานตบะรอง
นึ่งล่อมหอมเนืองนอง	จิ้ม น้ำปลางาปิ กิน
หมากม่วงดิบห่ามให้	ปอกผ่าน
งาปีน้ำปลาจาน	จุ่มจิ้ม
นึ่งล่อมหอมกินกราน	กินอยู่
เช็ดฟันผ่นหน้ายิ้ม	อ้มเอื้อยราลอย

น้ำปลาหวานใส่กะปิแบบโบราณเรียก “น้ำพริกหวาน” ตำรับสถาบันการเรือน (2527) มีตำรับดังนี้ ใช้พริกแห้งเผา (ย่าง) หัวหอมแดงและกระเทียมโขลกละเอียด ตักลงหม้อ

ใส่น้ำตาลหม้อ น้ำปลาและน้ำเปล่า เคี้ยวให้ขึ้นเป็นยางมะตูม ใช้จิ้มผลไม้ต่าง ๆ หรือใช้เป็นเครื่องจิ้มข้าวเกรียบทอดหรือข้าวตังทอด น้ำปลาทวนอีกชนิดหนึ่งเรียก “กะปิโหว่” มาจากลักษณะของน้ำปลาทวนใสกะปิข้น ๆ ใช้น้ำตาลหม้อและกะปิละลายให้เข้ากัน ใส่พริกขี้หนูและหัวหอมแดงโขลกละเอียดคลุกเคล้าพอเข้ากัน ใส่กุ้งแห้งป่น หัวหอมแดง และพริกขี้หนูซอย ลักษณะของกะปิโหว่จึงข้นมากเพราะไม่ได้ใส่น้ำปลาพอจิ้มลงไป จึงเกิดช่องกลวงโหว่ลงไป น้ำปลาทวนประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยว อาทิ

น้ำปลาจิ้มส้ม ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิงนิวาศสวัสดิ์ จิรประวัติ (2508) ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลาและน้ำเปล่า เคี้ยวพอเป็นยางมะตูม ใส่กุ้งแห้งป่น พริกป่น ใช้จิ้มส้มต่าง ๆ (ผลไม้รสเปรี้ยว) ถ้าเป็น “น้ำปลาจิ้มส้มเครื่องทอด” ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา และน้ำเปล่า เคี้ยวพอเป็นยางมะตูม โรยหน้าด้วยปลาสดแห้งย่างโขลกละเอียด หัวหอมแดงเจียว และพริกแห้งทอด ใช้จิ้มส้มต่าง ๆ

1.2.2 น้ำปลาทวนประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยวแบบทรงเครื่องใช้ผลไม้รสเปรี้ยวสดหรือดอง ราดด้วยน้ำปลาทวน โรยด้วยกุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น บางตำรับเพิ่มมะพร้าวและถั่วลิสงคั่ว หัวหอมแดงและพริกขี้หนูซอย ดังหลักฐานนิราศพระแท่นดงรัง ของสามเณรกลั่น (2504)

ที่บ้านร้างว่างคนตันพุทรา
ดกระย้าสุกห่ามอร่ามเรือง
เห็นสมควรชวนกันขึ้นสันตัน
คอยเก็บหล่นลูกล้วนเป็นนวลเหลือง
เอาเกลือตำราหัดเมื่อขัดเคือง
พอทรงเครื่องเจ้าพุทราสง่างาม

จากหลักฐาน พบว่า “เอาเกลือตำราหัด เมื่อขัดเคือง” หมายถึง พุทราโรยหรือจิ้มด้วยเกลือป่น แก่ขีดไปก่อนยามไม่มี “ราหัด” หมายถึง กิริยาที่จิบมือ โดยใช้นิ้วชี้กับนิ้วโป้งหยิบเกลือ เทียบปริมาตร การปรุงอาหารอย่างตะวันตกเท่ากับ พินช (pinch) หมายถึง จำนวนเล็กน้อย ใช้กับของแห้ง ปริมาตรเท่ากับนิ้วชี้กับนิ้วโป้งหยิบจับขึ้นมาโดยประมาณ 1/16 ช้อนชา “พอทรงเครื่องเจ้าพุทราสง่างาม” หมายถึง พอทรงเครื่องทำให้ดูสวยงามน่ารับประทาน “ทรงเครื่อง” มี 2 ความหมาย (1) เพิ่มเติมส่วนประกอบให้มากกว่าปกติ คือ พุทรา กับน้ำปลาทวนทรงเครื่อง (เพิ่ม) กุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น หัวหอมแดงและพริกขี้หนูซอย โดยไม่ผ่านการปรุงด้วยความร้อน (2) การแต่งตัวหรือการประติดประต่อยให้งาม โดยการโรยส่วนประกอบ ไปทีละอย่าง คือ พุทราใส่น้ำปลาทวน ทรงเครื่องด้วย (โรย) มะพร้าวคั่ว ถั่วลิสงคั่ว กุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น หัวหอมแดงและพริกขี้หนูซอย บางตำรับใช้พริกป่นหรือพริกแห้งทอด โดยไม่ผ่านการปรุงด้วยความร้อน อาทิ

กระท้อนทรงเครื่องของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร อนุสรณ์ในงาน ฉาปนกิจศพ ไสวศรีภิรมย์ (2509) มีตำรับดังนี้ นำกระท้อนปอกเปลือก หอยตามลูกทั้งลูก แช่น้ำเกลือให้หายฝาด บีบน้ำออก ราดด้วยน้ำปลาทวน ใส่พริกป่น กุ้งแห้ง มะพร้าวคั่ว

จากการศึกษายังพบว่าการปกผลไม้รสเปรี้ยวจะใช้มีดทองเหลืองหรือมีดม้าฟ่อในหนังสืออักขราภิธานศรับท์ แदनบิซ บรด์ลีย์ (2514) ได้ให้คำอธิบายว่า “ม้าฟ่อคือเครื่องประโคมของจีนรูปเหมือนเถา ทำด้วยทองเหลืองจีนตีเอาฤกษ์” ซึ่งแต่เดิมเครื่องทองเหลืองนั้นเป็นโลหะผสมช่างบุจะใช้ม้าฟ่อหรือฟ่อเก๊ที่ชำรุด นำมาหลอมแล้วตีเป็นภาชนะต่าง ๆ ขึ้นใหม่ ช่างเรียกกันว่าทองม้าฟ่อหรือทองใบไม้ เป็นโลหะที่ได้รับการนำเข้ามาจากเมืองจีนตั้งแต่สมัยอยุธยา ดังหลักฐานนิราศเมืองกวางตุ้งของพระยามหานครภาพ กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร (2532)

แล้วเขาทำเปิดโกให้หัวเฒะ	ตามเพศที่ทะเลแล้วเทวาย
แต่ขลุ่ยขลุ่ยแล้วลุกขึ้นโปรยปราย	กระดาษพรายเผาเพลิงเถลิงเรื่อง
เย็นเข้าหัวเจ้าด้วยม้าฟ่อ	พระมหาจ้องฟังอิงคะนึ่งเนื่อง
ครั้นคำแฉวนโคมเคียงเรียงเรียง	ตลอดเบื้องหน้าท้ายที่รายไป

ดังหลักฐานการใช้มีดทองปกมะม่วงในนิราศตามเสด็จลำน้ำน้อย พระยาตรังแต่งไว้เมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชไปตีเมืองทวาย พ.ศ. 2330-2334 กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร (2547)

เห็นม่วงชุมชายทวิ	เทศน์น้อง
มีดทองปกถวายสาย	สวาสดีติดมาถุ

สมัยโบราณยังไม่มีมีดเนื้อสแตนเลส (Stainless Steel) หรือเหล็กไร้สนิม แต่ใช้มีดเนื้อเหล็ก ซึ่งนำไปปกเป็นผลไม้จะทำให้เนื้อผลไม้ดำและมีกลิ่นของเหล็ก สมัยโบราณจึงต้องใช้มีดที่เป็นเนื้อเงิน หรือทองเหลืองปกผลไม้ ในบันทึกของหมอ สมิต มัลคอล์ม (2542) กล่าวว่า “เสร็จจากเครื่องคาวก็จะถึงผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งจัดเตรียมมาอย่างประณีตไม่ว่าจะเป็นปกเปลือก คว้านเมล็ด หรือเอาเมล็ดเล็ก ๆ ออก โดยใช้มีดทองเหลืองที่ทำขึ้นสำหรับงานประเภทนี้โดยเฉพาะ เนื้อโลหะจะไม่ทำให้รสชาติของผลไม้เปลี่ยนไป”

1.2.3 น้ำปลาหวานรับประทานกับเมี่ยง เมี่ยงคืออาหารว่างชนิดหนึ่งลักษณะเป็นคำ ๆ จะใช้ใบไม้ กลีบดอกไม้ หรือ ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น กว๊ายเตี้ยวเส้นใหญ่ จะนำมาห่อกับเครื่องเมี่ยงหรือไม่ห่อก็ได้ มีส่วนประกอบของเมี่ยง มี 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เครื่องเมี่ยง

1) สมุนไพร เช่น ตะไคร้ หัวหอมแดง กระเทียม กระเทียมดอง ชিংอ่อน พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า มะนาว ข่าอ่อน นำมาซอยบาง ๆ หรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

2) เนื้อสัตว์ เช่น ปลา กุ้ง หอย ปู เนื้อไก่ เนื้อหมู หนั๋งหมู เนื้อวัว นก นำมาสับหรือหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วปรุงให้สุก ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น นึ่ง ต้ม ลวก เผา ปิ้งย่าง อบ ทอด ถ้ามีเปลือก กระดุก หรือก้างต้องแกะเอาแต่เนื้อ

3) ผลไม้รสเปรี้ยว นิยมใช้มะม่วง มะเฟือง มะดัน หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

4) อื่น ๆ ใช้ส่วนประกอบที่ให้รสเค็มและมัน เช่น มะพร้าวคั่ว ถั่วลิสงคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว กุ้งแห้ง กากหมู (มันหมูเจียว)

ส่วนที่ 2 เครื่องห่อและเครื่องประกอบอื่น ๆ

1) ใบไม้และกลีบดอกไม้ เช่น ใบทองหลาง ใบชะพลู ใบมะยม ใบมันสำปะหลัง ผักกาดหอม ผักคะน้า ต้นหอม ผักชี ใบโหระพา ผักชีลาว ผักกระโดน ผักแต้ว ใบโศก ผักกาดทอง กลีบบัว

2) ผลไม้รสเปรี้ยว ถ้าใช้ผลไม้รสเปรี้ยวเป็นส่วนประกอบหลักเรียก เมี่ยงส้ม เช่น ส้มโอ สับปะรด มะดัน มะปราง มะม่วง ส้มซ่า

3) ผลิตภัณฑ์จากข้าวและแป้ง เช่น กระทงทอง ข้าวตัง ขนมนเรไร วุ้นเส้น ขนมนจีน ข้าวเกรียบ ข้าวตาก กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ กวยเตี๋ยวเส้นหมี่

ส่วนที่ 3 น้ำเมี่ยง

1) ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ น้ำตาลหม้อ น้ำปลาและน้ำเปล่าเคี่ยวพอข้น เป็นยางมะตูม บางตำรับเพิ่มส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ทำให้กลิ่น รสชาติและความข้นเพิ่มขึ้น เช่น กะปิ กุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น ข่าโขลกละเอียด ถั่วลิสงคั่วป่น มะพร้าวคั่วป่น

2) เครื่องโรยหน้า เช่น หัวหอมแดงซอย กระเทียมซอย หัวหอมแดงเจียว กระเทียมเจียว พริกแห้งทอด พริกชี้หนูแห้งทอด

ท่านผู้หญิง เปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554) อธิบายเมี่ยงไว้ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1 ว่า “เครื่องว่างนี้เป็นของไว้รับประทานกลางวัน บ่าย หรือค่ำ ระหว่างอาหารเช้าหรือเย็น มีทั้งควา และหวาน หลากอย่าง ต่างชนิด ที่แผลงถ่ายจากของต่างประเทศ ทั้งแม่ครัวหัวป่าก์ ประดิษฐ์ขึ้นโดยมากที่สุด เพียงเมี่ยงของโบราณ ก็ทำเพิ่มเติมขึ้นอีกหลายอย่าง แทบจะเป็นเมี่ยงไปได้ในใบไม้ ผลไม้ ที่มีรสขมขึ้น ผาด อยู่ในประเภทผัก...” ซึ่งเมี่ยงแบบดั้งเดิมมีหลายชนิด ดังหลักฐานกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (2516)

เมี่ยงค่าน้ำลายสอ
ข้าวคลุก คลุกไก่หมู

เมี่ยงสมอ เมี่ยงปลาทุ
น้ำพริกกล้วยทอด

เมี่ยงคำ ศรีมาลา (ปอง มาลากุล) (2497) มีตำรับดังนี้ เครื่องเมี่ยง ใช้มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว ชিংอ่อน พริกชี้หนู หัวหอมแดงและมะนาว หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เครื่องห่อ ใช้ใบชะพลู ใบทองหลาง หรือใช้กลีบบัว น้ำเมี่ยง ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา กะปิ และน้ำเปล่า เคี่ยวพอเป็นยางมะตูม บางตำรับเพิ่มมะพร้าวคั่วโขลกละเอียดลงไปด้วย

เมี่ยงสมอ ศรีมาลา (ปอง มาลากุล) (2497) แบ่งเป็น 2 ประเภท (1) เมี่ยงสมออย่างเครื่องสด มีตำรับดังนี้ เครื่องเมี่ยง ใช้ผลสมอ ชিংอ่อน หัวหอมแดง กระเทียม พริกชี้หนู และมะนาวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ วางเกลือเม็ด และน้ำตาลลงบนหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่มีเครื่องห่อและน้ำเมี่ยง (2) เมี่ยงสมออย่างเครื่องทอด มีเครื่องเมี่ยงเหมือนกับเมี่ยงสมออย่างเครื่องสดและมีเครื่องห่อเป็นใบทองหลาง น้ำเมี่ยง ใช้กุ้งแห้งทอดและถั่วลิสงทอดโขลกละเอียดใส่น้ำพริกเผา

ปรงรสด้วยน้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก ละลายให้เข้ากัน โรยด้วยหัวหอมแดงเจียว และกระเทียมเจียว

เมี่ยงปลาทุ อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพนาง ละม่อม กนิษฐดิษ (2537) มีตำรับ ดังนี้ เครื่องเมี่ยงใช้ปลาทุทอดแกะเอาข้างและหัวออก ชิงอ่อน หัวหอมแดง พริกชี้หนูและ มะนาวหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้นหอมซอย ผักชีเด็ดเป็นช่อ และถั่วงอกลวกทอด เครื่องห่อใช้ใบทองหลาง ใบชะพลู ใบผักกาดหอม น้ำเมี่ยงใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก เคี้ยวพอชื้นเป็นยาง มะตูม ใส่พริกชี้หนูซอย (บางตำรับไม่มีน้ำเมี่ยง)

จากหลักฐานกายภาพให้เรือชมเครื่องว่างพบว่าน้ำเมี่ยง แบ่งเป็น 3 ประเภท (1) น้ำเมี่ยงอย่างน้ำปลาหวาน บางตำรับเพิ่มน้ำส้มมะขามเปียก (2) ใช้น้ำตาลลงบั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ และเกลือเม็ด (3) น้ำพริกเผาปรงรสด้วยน้ำตาลหม้อ น้ำปลา และน้ำส้มมะขามเปียก ดังตัวอย่าง น้ำปลาหวานรับประทานกับเมี่ยง

เมี่ยงคน้ำ กรมอาชีวศึกษา (2539) มีตำรับดังนี้ เครื่องเมี่ยงใช้ ชิงอ่อน มะดัน หัวหอมแดง และพริกชี้หนู ทุกอย่างหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถั่วงอกลวก กุ้งแห้ง เครื่องห่อ ใช้ ใบคน้ำ น้ำเมี่ยง ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำปลาใส่หัวหอมแดงเผา ข่าเผา และมะพร้าวคั่ว โขลกละเอียด เคี้ยวพอชื้นเป็นยางมะตูม ใส่ปลากรอบปน

เมี่ยงส้ม กรมอาชีวศึกษา ลักษณะค่อนข้างแห้งบางตำรับปั้นเป็นก้อน ๆ ประกอบด้วย เครื่องเมี่ยง ใช้มะพร้าวคั่ว เต้าหู้เหลืองหั่นเล็ก ๆ ทอด ถั่วงอกลวก น้ำเมี่ยง ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก เคี้ยวพอชื้นเป็นยางมะตูมใส่หัวหอมแดงเผาโขลกละเอียดและชิง ซอย นำเครื่องเมี่ยงผสมกับน้ำเมี่ยง รับประทานกับส้มโอ มะม่วง มะปราง

น้ำปลาใบเมี่ยง ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิงนิภาสวสดี จิระประวัติ (2508) มีตำรับ ดังนี้ เครื่องเมี่ยงใช้กุ้งแห้งหรือกุ้งนางเผา กากหมู เครื่องห่อ ใช้ใบกุ่มดอง หรือใบทองหลางทอด น้ำเมี่ยง ใช้น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก เคี้ยวพอเป็นยางมะตูม โรยหน้าด้วยพริก ชี้หนูและกระเทียมซอย

1.2.4 น้ำปลาหวานรับประทานกับผักรสเผ็ดหรือขม ลักษณะเหมือนน้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยว ใช้น้ำปลา น้ำตาลหม้อ บางตำรับเพิ่มน้ำส้มมะขามเปียก เคี้ยวพอชื้น ใช้แฉกกับสะเดา ผักชี แพงพวย เช่น

น้ำปลาหวานกับสะเดา ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิงนิภาสวสดี จิระประวัติ (2508) แบ่งตำรับน้ำปลาหวานกับสะเดาเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) น้ำปลาสะเดาเครื่องทอด ใช้เนื้อมะขามเปียกสับละเอียดละลายใส่น้ำปลา น้ำตาลหม้อ และน้ำมันหมูเล็กน้อย ตั้งไฟพอเดือดยกลง โรยด้วยหัวหอมแดงเจียว พริกชี้หนูทอด ผัก ใช้สะเดาเผาหรือลวก ผักชี ต้นหอม ปลาเกล็ดใช้ปลาชุกย่าง ปลาช่อนย่าง กุ้งเผา

2) น้ำปลาสะเดาเครื่องสด ทำอย่างเดียวกับเครื่องทอดแต่ไม่ต้องตั้งไฟ โรยด้วยหัวหอมแดง ต้นหอมผักชี และพริกชี้หนูซอย รับประทานอย่างเดียวกับเครื่องทอด

น้ำปลาหวานกับสะเดาในตำราอื่น ๆ มีวิธีการปรุงต่างออกไปเล็กน้อยดังนี้ ใช้หัวกะทิ เคี้ยวจนเป็นน้ำมันซีได้ ใส่น้ำตาลหม้อ น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก เคี้ยวพอชื้นเป็นยางมะตูม โรยด้วย หัวหอมแดงเจียว กระเทียมเจียว พริกแห้งทอด ผักแนม ใช้สะเดาลวกในน้ำข้าวและ

ผักชี ปลาเกล็ด ใช้ปลาตุ๋นย่าง และกุ้งเผา ตำราครอบโลก (2472) กล่าวว่า “การเผากุ้งต้องใช้ไฟแรงตามธรรมเนียมของ กองกุลอัคคี ท่านให้ใส่ของที่จะเผาลงไปไนไฟร้อนจัด ระวัง พอมิผิวเกรียมอย่าให้ไหม้ เนื้อจะหวาน ถ้าแห้งไป เนื้อจะแข็งหมดโอชะ ส่วนสะเดา เมื่อจะเผาต้องห่อหุ้มด้วย ใบตองสด ให้หนา ประมาณ 3 - 4 ชั้น เผากลับไปกลับมาจนใบสะเดาอ่อนนิ่ม ใบตองจะเกรียมหมดพอดี เอาออก ตัดก้านใส่จานสำหรับรับประทานจิ้มน้ำปลาหวานกับกุ้งเผา ปลาตุ๋นย่าง”

น้ำปลาแพงพวย ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 5 ของท่านผู้หญิง เปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554) ใช้ส่วนผสมขมิ้นเปียกขยำกับกะปิ และน้ำตาลหม้อ พอละลายเข้ากัน ใส่หัวหอมแดง และกระเทียมซอยหรือสับให้ละเอียด โรยด้วยพริกแห้งย่าง ปลาเกล็ดใช้ปลาหมอตูใหญ่ปิ้งทั้งเกล็ด ปลาตุ๋นย่าง ผักใช้สะเดาลวกหรือเผา และแพงพวย

แพงพวย เป็นพรรณไม้เลื้อยที่อาศัยอยู่ในน้ำมีลำต้นทอดยาวไปตามผิวน้ำใช้ยอดอ่อนและลำต้นอ่อนลวกรสชาติดีหอมผัด มีมากในช่วงฤดูน้ำ (นึ่ง) หรือช่วงเดือนสิบเอ็ดถึงสิบสอง ดังหลักฐานโคลงพระราชพิธีทวาทศมาส พระนิพนธ์สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยาบำราบปรปักษ์ (2545)

เหล้าหญิงเก็บผักเหล้า	นานา
ตบตบเต่าสันตะวา	ผักบุ้ง
แพงพวยอีกต้นขา	เขียดเก็บ มากแฮ
บัวเผื่อนผักก้ามกุ้ง	กับทั้งใบบัว

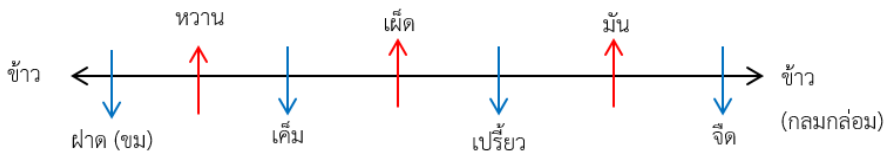
ช่วงเวลาเดือนสิบเอ็ดหรือตุลาคม น้ำจะเริ่มไหลบ่ามาจนถึงภาคกลางตอนล่าง ระดับน้ำจะสูงเรื่อย ๆ จนถึงเดือนสิบสอง หรือพฤศจิกายน น้ำจะหยุดนิ่ง ท่วมนา และพื้นที่ต่ำทั่วไปโบราณเรียกว่า “เดือนสิบเอ็ดน้ำนอง เดือนสิบสองน้ำทรง” น้ำท่วมนี้จะอยู่ราวหนึ่งเดือน พอถึงเดือนอ้ายหรือธันวาคม น้ำจะค่อย ๆ ลดระดับลงโบราณเรียกว่า “เดือนอ้าย เดือนยี่ น้ำก็รู้ไหลลง” ช่วงนี้ชาวบ้านรอเก็บเกี่ยว อาภาศเย็นสบาย ในน้ำมีผักปลาอุดมสมบูรณ์ จึงพายเรือเก็บผักน้ำ ไปจิ้มกับน้ำพริก ซึ่งในโคลงพระราชพิธีทวาทศมาส กล่าวถึง ผักตบเต่า ผักสันตะวา ผักบุ้ง แพงพวย บัวเผื่อน ผักก้ามกุ้ง ผักข่าเขียด และผักตบ

4. องค์ความรู้ใหม่

เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลา ถูกจัดมาจิ้มกับอาหารเพื่อประกอบรสชาติอาหารในสำรับนั้น ๆ ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้รับประทาน รับประทานได้ร่อยมากขึ้น เพราะรสชาติอาหารไทยที่ถูกต้องว่ากลมกล่อมนั้นไม่ใช่รับประทานอาหารที่ละอย่างแบบชาวตะวันตก แต่อาหารไทยถูกเสิร์ฟมาเป็นสำรับและที่สำคัญขาดไม่ได้คือน้ำพริก มีรสเค็มและเผ็ดเป็นพื้นฐาน ในสำรับจึงมีน้ำพริกอยู่เป็นประธาน (กลางสำรับ) และมีปลาอย่าง ปลาทอด ผักต่าง ๆ (เรียกผักปลาเกล็ด) มาตัดรสเค็มและเผ็ดเพื่อไม่ให้ 2 รสนี้โดดเด่นเกินไป ฉะนั้นถ้าในสำรับไม่มีน้ำพริกก็ต้องใช้น้ำปลาพริกแทน

เช่น ข้าวผัดกะเพราหมูสับกับไข่ดาวที่มีความมันและเผ็ดจึงต้องมีน้ำปลาพริก เพื่อตัดความมัน เลี่ยนและเผ็ดทำให้กินข้าวได้และมากอ่อยขึ้น

จากเหตุผลดังกล่าว จะเห็นได้ว่าเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็มนำจะทำหน้าที่ตัด ความมันเลี่ยน และเผ็ด ส่วนเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสหวาน ทำหน้าที่ 3 อย่าง (1) ตัดความ มันเลี่ยนและเผ็ด (2) ตัดรสเปรี้ยว (3) ตัดรสฝาดหรือขม ซึ่งเครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาทั้ง 2 ประเภทจะต้องมี “ข้าว” เป็นตัวเชื่อมทุกรสชาติ ให้กลมกล่อม ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 รสชาติอาหารไทย

ที่มา : ภูษิษฐ์ สว่างสุข (2564)

5. สรุป

ผลจากการศึกษาครั้งนี้พบว่า เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาแบ่งออกเป็น 2 ประเภท (1) เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาเค็มนำ แบ่งเป็น 3 ประเภท (1.1) น้ำปลาเพิ่มผลไม้รสเปรี้ยว เช่น น้ำปลามะดัน น้ำปลาระกำ (1.2) น้ำปลาเพิ่มเห็ดโคน เรียกน้ำปลาเห็ดโคน (1.3) น้ำปลาเพิ่ม เนื้อสัตว์ เช่น น้ำปลาแมลงดา น้ำปลาปูแสมเค็ม เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสเค็มทำหน้าที่ตัด ความมัน เลี่ยน และเผ็ด (2) เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลารสหวานนำ เรียกน้ำปลาหวาน แบ่งเป็น 4 ประเภท (2.1) น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยว อาทิ มะม่วงน้ำปลาหวาน (2.2) น้ำปลาหวานประเภทจิ้มกับผลไม้รสเปรี้ยวแบบทรงเครื่อง อาทิ กระท่อนทรงเครื่อง (2.3) น้ำปลาหวานรับประทานกับเมี่ยง อาทิ เมี่ยงกลีบบัว (2.4) น้ำปลาหวานรับประทานกับผัดรส ฝาดหรือขม อาทิ น้ำปลาหวานกับสะเดาลวก เครื่องจิ้มประเภทน้ำปลาหวานรสหวานนำทำ หน้าที่ 3 อย่าง (1) ตัดความมันเลี่ยนและเผ็ด (2) ตัดรสเปรี้ยว (3) ตัดรสฝาดหรือขม

6. ข้อเสนอแนะ

ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมด้านอาหารไทยควรศึกษาและบันทึกอย่างเป็นระบบ เพื่อนำองค์ความรู้เหล่านี้มาต่อยอดสร้างสรรค์คือทุนที่ไม่ใช่ตัวเงินแต่เป็นความคิด ทางประวัติศาสตร์ ประเพณี วัฒนธรรม ความเป็นไทยที่หลากหลายออกมาต่อยอดเพื่อเพิ่ม มูลค่าสินค้าและบริการได้

7. เอกสารอ้างอิง

- กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. (2539). *ตำราเครื่องว่างและขนมไทย*, บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป จำกัด.
- กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร. (2532). *วรรณกรรมธนบุรี เล่ม 1*, กรมศิลปากร.
- กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร. (2545). *วรรณกรรมสมัยอยุธยา เล่ม 2* (พิมพ์ครั้งที่ 2). โรงพิมพ์ของคุรุสภาลาดพร้าว.
- กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร. (2547). *วรรณกรรมพระยาตรัง* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรมศิลปากร.
- แดนปีช บัณฑิตย์. (2514). *อักษราภิธานศรับท์* (พิมพ์ครั้งที่ 2). โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- ธรรมธิเบตร์, พุทธเลิศล้ำภักดิ์, จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, มงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว, นริศรานันต์ดิวงษ์ และสุนทรภู่. (2516). *ประชุมกาพย์เห่เรือ*, องค์การค้าของคุรุสภา.
- นางละม่อม กนิษฐดิษ. (2537). *เมี่ยงปลาทุ* ใน *อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นางละม่อม กนิษฐดิษ. ณ ฌาปนสถานกองทัพอากาศ วัดพระศรีมหาธาตุวรมหาวิหาร* (10 มีนาคม). กิตติพงศ์การพิมพ์.
- นิवासวดี จิระประวัติ. (2508). *ตำรับอาหารหม่อมเจ้าหญิง นิवासวดี จิระประวัติ*. ใน *อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงหม่อมเจ้าหญิงวิมลปัทมราช จิระประวัติ*. (16 พฤษภาคม). ห้างหุ้นส่วนจำกัด ศิวพร.
- ประเทือง คล้ายสุบรรณ. (2522). *ร้อยกรองชาวบ้าน*, สุทธิสารการพิมพ์.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2554). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1* (พิมพ์ครั้งที่ 7). สำนักพิมพ์ต้นฉบับ.
- พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย, พระสุนทรโวหาร (ภู่), ครูแจ้ง, ครูอ่อน และครูเพิ่ม. (2558). *เสภาเรื่อง ขุนช้าง-ขุนแผน ฉบับสมบูรณ์สามภาค และฉบับต่างสำนวน เล่ม 2*, บริษัท ตาตา พับลิเคชั่น จำกัด.
- พลุลวง และ ส. ตูยานนท์. (2515). *สารจากนครพิงค์ถึงบางกอก* กรุงเทพฯ: เกษมบรรณกิจ.
- ฟานฟลิต (วันวลิต). (2547). *Description of the Kingdom of Siam* [รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยา] (นันทา วรเนติวงศ์, ผู้แปล; พิมพ์ครั้งที่ 2). กรมศิลปากร.
- ภูษิย์ สว่างสุข. (2564). *อาหารไทย*, โรงพิมพ์ เอส. ออฟเซ็ทกราฟ.
- ศรีมาลา (ปอง มาลากุล). (2497). *ตำรับอาหารพิเศษ*, วิสุทศคาม.
- สถาบันการเรือน. (2527). *กับข้าวชาวบ้าน 1000 ชนิด*, เสริมวิทยบรรณาการ.
- สมเด็จพระเจ้าฟ้ามหาเมลา กรมพระยาบำราบปรปักษ์. (2545). *โคลงราชพิธีทวาทศมาส* (พิมพ์ครั้งที่ 4). เอ็ดดิสันเพลสโปรดักส์ จำกัด.
- สมิธ, มัลคอล์ม. (2542). *The Court of Siam* [ราชสำนักสยามในทัศนะของหมอสมิธ] (ศุกลรัตน์ ธาราคักดี, ผู้แปล; พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักพิมพ์เซนจูรี.

- สังข์ศิลป์ชัยกลอนสวด. (2513). *สังข์ศิลป์ชัยกลอนสวด*, โรงพิมพ์คุรุสภา.
- สามเณรกลั่น. (2504). *นิราศพระแท่นดงรัง ของสามเณรกลั่น ฉบับชำระใหม่*, กรมศิลปากร.
- สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์. (2523). *ตำรับสายยาวภา* (พิมพ์ครั้งที่ 5).
- สววิชาญการพิมพ์.
- เสฐียรโกเศศ (พระยาอนุมานราชธน). (2510). *ชีวิตชาวไทยสมัยก่อน*, สำนักพิมพ์บรรณาคาร.
- ไสว ศรีภิรมย์. (2509). ตำรากับข้าวสอนลูกหลาน ผลไม้ ของว่างและขนมของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร. ใน *อนุสรณ์ในงาน ฌาปนกิจศพ นายไสว ศรีภิรมย์* (2509). บริษัท เสนาการพิมพ์ จำกัด.
- หม่อมราชวงศ์ คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2541). *คึกฤทธิ์พ่อครัวหัวป่าก์*, อัมรินทร์พรินติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง จำกัด.
- หม่อมหลวงทวี ชลมารคพิจารณ. (2508). *น้ำปลามะดัน ใน อนุสรณ์งานฌาปนกิจศพ หม่อมหลวงทวี ชลมารคพิจารณ* ท.จ.. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนสามัญ นิติบุคคลไทย วัฒนา พานิช.
- หอสมุดแห่งชาติ กรมศิลปากร. (2529). *จารึกประเทศไทย เล่ม 4 อักษรขอม พุทธศตวรรษที่ 17-18*, โรงพิมพ์ภาพพิมพ์.
- อนุสรณ์ ติพยานนท์. (2472). *ตำราครอบโลก เล่ม 1 ภาค 1*, โรงพิมพ์กิมหลีหงวนเสาชิงช้า.