

การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง

A study of the ancient Thai kitchen

Utilitarians in the central area of Thailand

นายบุญล งามภูนิช

ปม.ช., กศ.บ., M.S. (Fine Art)

หัวหน้าแผนกทอวัฒนธรรม

ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม

วิทยาลัยครูนครปฐม

ด้วยความอนุเคราะห์ของกองวิจัยและวางแผน

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

กระทรวงศึกษาธิการ

๓๐ พฤษภาคม ๒๕๒๒

ประกาศคุณูปการ

การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง เนื่องจากผู้ศึกษา
ได้รับความอนุเคราะห์จากหน่วยงาน และบุคคลต่าง ๆ เป็นอันมากอาทิ

- กองวิจัย และวางแผน สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กรุงเทพมหานคร
ทุนวิจัยเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
- ดร. เกียรติศักดิ์ อิชยานนท์ ผู้ให้การสนับสนุน และให้กำลังใจแก่ผู้ศึกษาเป็นอย่างมาก
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชำนาญ รอดเหตุภัย ผู้ให้การปรึกษา และ ตรวจวิจารณ์
ขอความ

- คุณธิดา ชมภูนิช ผู้ให้การช่วยเหลือในการเก็บข้อมูล
- คุณสงวน ชอนเจริญ และเจ้าของเครื่องใช้ทุกท่านตามที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้
ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลและอนุญาตให้ถ่ายภาพ
- พระภิกษุผิว กัศริน ผู้ให้ข้อมูลอันมีประโยชน์อย่างยิ่ง
- คุณสมพร โพธิ์เทศ และ คุณไพรัตน์ ทองคง ผู้ให้การช่วยเหลือในการเร่งพิมพ์
ต้นฉบับ และ โรเนียวให้เสร็จตามต้องการ

ผู้ศึกษารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของทุกท่านทั้งที่ได้เอยนานมาแล้วข้างต้น และผู้
มีน้ำใจอีกหลายท่านที่มีไ้เอยนาน ซึ่งได้ให้การสนับสนุนจนทำให้งานศึกษาวิจัยชิ้นนี้สำเร็จเป็นรูป
เล่มเช่นนี้ จึงขอขอบพระคุณ และขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้อีกครั้งหนึ่ง

บุณล ชมภูนิช

"การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง"

"A study of the ancient Thai kitchen

Utilitarians in the central area of Thailand"

บทคัดย่อ

ของ

นุชกุล ชมนุช

เสนอต่อกองวิจัยและวางแผน

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

กระทรวงศึกษาธิการ

๓๐ พฤษภาคม ๒๕๒๖

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษาวิเคราะห์เกี่ยวกับเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง โดยยึดเอาบริเวณหมู่บ้านของจังหวัดนครปฐมเป็นศูนย์กลางในการศึกษาค้นคว้า และจังหวัดใกล้เคียงอีก ๗ จังหวัด วัตถุประสงค์ที่สำคัญคือ เพื่อให้คนไทยในยุคปัจจุบัน และอนุชนในอนาคตได้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันของไทย ทั้งยังทำให้มองเห็นความเปลี่ยนแปลงในการสร้างสรรค์สิ่งทีแสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมอันดั้งเดิมของบรรพบุรุษไทยในอดีต โดยไม่ต้องพึ่งสินค้าจากต่างชาติ นอกจากนี้ยังเป็นการหาทางอนุรักษ์และประยุกต์สิ่งของเครื่องใช้แบบไทย ๆ ให้คงเป็นเอกลักษณ์ของชาติสืบไป ในการเรียบเรียงผลการศึกษารังนี้ ได้จัดแบ่งเป็น ๒ ภาค คือ

ภาคแรก เป็นความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม ผู้ศึกษาได้รวบรวมข้อมูลจากชาวบ้านในปัจจุบันที่ยังคงใช้หรือมีเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันแบบดั้งเดิมอยู่ โดยการสัมภาษณ์ ถ่ายภาพ เครื่องใช้ และจากตำราซึ่งมีอยู่จำนวนน้อยมาก ผู้ศึกษาได้นำมาเรียบเรียงให้เข้าใจง่าย โดยแบ่งเนื้อหาเป็นบทต่าง ๆ เรื่องสำคัญในภาคนี้คือ สภาพและลักษณะครัวไทย วัฒนธรรมในการบริโภคอาหาร และมูลเหตุที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนแปลงไป

ภาคที่สอง กล่าวถึงรูปแบบของอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในครัวไทยแบบดั้งเดิม เป็นภาพถ่ายจากของจริงและรายละเอียดประกอบเครื่องใช้แต่ละชนิด โดยกล่าวถึงลักษณะรูปทรง ขนาด และประโยชน์ใช้สอย ความจำเป็นในการสร้าง และประวัติความเป็นมา โดยแบ่งไว้เป็นหมวดหมู่รวม ๕ หมู่ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้ารูปแบบที่จะนำไปพัฒนาให้ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีและวัสดุสมัยใหม่เข้าช่วยในการผลิตระบบอุตสาหกรรม แต่ยังคงลักษณะรูปแบบไทย ๆ เอาไว้ ทั้งนี้เพื่อคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมอันดั้งเดิมของไทย และเพื่อให้อนุชนชาวไทยบังเกิดความภาคภูมิใจ นิยมชมชอบในการใช้สิ่งของเครื่องใช้ที่ผลิตโดยฝีมือคนไทย แทนที่จะนิยมแก่สินค้าจากต่างชาติ

สารบัญ

บทที่

หน้า

ภาคแรก ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทย

๑	บทนำ	๑
	- สภาพปัจจุบันและเหตุผลที่ทำการศึกษาวิจัย	๑
	- วัตถุประสงค์ในการวิจัย	๕
	- สมมุติฐานในการวิจัย	๖
	- ขอบเขตของการวิจัย	๗
	- วิธีดำเนินการวิจัย	๘
	- วิทยาการ	๙
๒	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม	๑๒
	- คำนำ	๑๒
	- สภาพและลักษณะครอบครัวไทย	๑๓
	- ตำแหน่งที่ตั้งครัว	๑๕
	- วัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารประเภทข้าว	๑๘
	- การเตรียมข้าวสาร	๒๑
	- การหุงข้าว	๒๒
	- อาหารที่รับประทานคู่กับข้าว	๒๖
	- วิธีรับประทานอาหาร	๒๘
	- กับข้าว (ของกราว)	๓๕
	- ขนม (ของหวาน)	๓๘
	- มลเหตุที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนแปลง	๕๒
	- สภาพและลักษณะครัวแบบไทย	๕๔

ภาคสอง อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ในครัวไทย

๓	อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม	๕๖
	- ไม้สไฟ	๕๗
	- ทินเหล็กไฟ	๖๐
	- ตะบันไฟ	๖๔
	- ไฟเช็ด	๖๘
	- ไฟฟ้ากระแสตรง	๗๐
	- ไม้ขีดไฟ	๗๓
	- การเลี้ยงไฟ	๗๔
	- เครื่องใช้ที่ให้แสงสว่าง	๗๕
	- ตะเกียงน้ำมันมะพร้าว	๗๕
	- ตะเกียงน้ำมันก๊าด	๗๖
	- ตะเกียงแก๊ส	๗๘
	- แม่เตาไฟ	๘๔
	- เตาไฟ	๘๕
	- เตาถ่านเส้า	๘๙
	- เตาเชิงกราน	๘๓
	- เตาหินมันถ้วยกินเผา	๘๕
	- เตาหินทำถ้วยปูนซีเมนต์	๘๗
	- เตาถ่าน	๙๐๒

- เตาฟู	๑๐๖
- เตาแก๊ส	๑๐๗
- อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับเตาไฟ	๑๐๘
๑ ที่สำหรับต้กึ่งได้	
๒ ที่สำหรับต้กึ่งถ่าน	
๓ ครอบหม้อไฟ	
๔ เหล็กตีถ่าน	
๕ พัด	
๖ ที่สำหรับทำความสะอาดเตาไฟ	
๗ กระจะป้องกันเขม่าไฟ	
๘ เชื้อไฟ	
๔ อุปกรณ์ในการหุงต้ม	๑๑๘
- หม้อข้าว	๑๑๘
- หม้อกิน	๑๒๐
- อุปกรณ์ประกอบการใช้หม้อกินหุงข้าว	๑๒๘
๑ เหวียน	
๒ กระจ่างน้ำข้าว	
๓ กระจ่าง	
๔ ไม้คนข้าว	
- หม้อทอง	๑๓๓
- หม้อข้าวอะลูมิเนียม	๑๓๘

- ทับทิม	๑๓๘
- หมอแกง	๑๔๐
- หมอเคลือบ	๑๔๓
- หมอแกงอะดูมิเนียม	๑๔๖
- หวก	๑๔๘
- ลังถิง	๑๕๓
- กาคมน้ำ	๑๕๕
- กระทะ	๑๕๗
- อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบกับหม้อและกระทะ	๑๖๐
๑ ตะหลิว	
๒ กระบวยตักแกง	
๓ วัสดุทำความสะอาดเครื่องครัว	
๕ อุปกรณ์ในการยอนอาหารสด	๑๖๔
- กระต่ายชุมมะพร้าว	๑๖๕
- กระต่ายจีน	๑๖๘
- ครก	๑๗๐
- มีดทำครัว	๑๗๕
- เขียง	๑๗๖
- โม่	๑๗๘
- กระชอน	๑๘๑
- ที่กั้นกะทิ	๑๘๓
- ตะกร้า	๑๘๕

บทที่

หน้า

๖	อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร	๑๘๓
	- ถ้วยชามแบบไทย	๑๘๘
	- ชามสังคโลก	๑๘๙
	- ชามเบญจรงค์	๑๙๓
	- ถ้วยชามแบบจีน	๑๙๖
	- จาน	๒๐๒
	- ช้อน	๒๐๔
๗	อุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร	๒๐๘
	- อ่างคิน	๒๐๘
	- กะละมัง	๒๑๓
	- ปิ่นโต	๒๑๖
	- ที่เก็บข้าวสาร	๒๑๘
	- ทะนาน	๒๒๑
	- โถ	๒๒๓
	- หม้อใส่น้ำตาล	๒๒๕
	- ไห	๒๓๐
	- โหลแก้ว-ขวดน้ำปลา	๒๓๒
	- กระจาก	๒๓๔
	- หม้อใส่แกง, ข้าว	๒๓๗
๘	อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้	๒๔๐
	- ถัง, โอ่ง	๒๔๑

- กระถางมังกร	๒๕๘
- หมอน้ำ	๒๕๑
- ชันต์ก้นน้ำ	๒๕๕
- กระบวย	๒๕๘
- ภาชนะในการดำเลี้ยงน้ำ กรู, ปีบ, กระบอง	๒๖๓

๕ อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหาร

- ฝาชี	๒๖๘
- เตียบ, กระบะ	๒๗๒
- ตู้กับข้าว	๒๗๕

๑๐ อุปกรณ์ในการทำขนม

- ที่กดครองแคง	๒๗๘
- ที่ทำตัวลอคช่อง, ขนมปลากริม	๒๗๕
- แวนโรยขนมจีน	๒๘๓
- กระทะใบบัว	๒๘๗
- กระทะทอง, พายกวอนขนม	๒๘๘
- ถ้วยขนม, ถาดขนม	๒๘๒
- กระทะขนมกรก	๒๘๖
- ที่โรยผอยทอง	๒๘๘

บทที่

หน้า

๑๑	อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ	๓๐๐
	- ถาด	๓๐๕
	- ชั้นค้ำบาตร	๓๐๘
	- จอก	๓๑๓
	- พาน	๓๑๕
	- โถก	๓๑๗
	- หม้อสงกรานต์	๓๒๐
	- หม้อน้ำ	๓๒๒
	- กาน้ำชา	๓๒๘
	- กระโถน	๓๒๙
	- ชามฝา	๓๓๓
๑๒	สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	๓๔๒
	- สรุปสภาพลักษณะครัวไทย	๓๔๒
	- สรุปความคิดของผู้ศึกษา	๓๔๗
	- ข้อเสนอแนะในการพัฒนาวัฒนธรรมไทย	๓๕๓
	- ข้อเสนอแนะในการวิจัยต่อไป	๓๕๔

สภาพปัจจุบัน และ เหตุผลที่ทำการศึกษาวิจัย

เรื่องราวในอดีตเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ด้านการกินอยู่ของชาวบ้านในภาคกลาง เป็นสิ่งที่ควรบันทึกไว้ให้คนรุ่นปัจจุบันนี้ ได้ทราบอย่างยิ่งเช่นเดียวกับวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ ที่มีผู้ศึกษาวิจัยกันมาแล้ว โดยเฉพาะเรื่องเครื่องใช้ไม้สอยเกี่ยวกับการครัวของคนไทย ยิ่งเป็นเรื่องที่น่าจะศึกษาและบันทึกไว้ให้เป็นภาพแห่งประวัติศาสตร์ในค่านิยมธรรม เพื่อให้เกิดความระลึกถึงว่า แต่ก่อนนั้นคนไทยมีความเป็นอยู่กันมาอย่างไร เช่น วัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร การสร้างอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการประกอบอาหาร ฝีมือ ลวดลาย รูปแบบ ความสามารถในการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องใช้ และการแก้ปัญหาต่าง ๆ ในการกินอยู่ อิทธิพลของวัฒนธรรมจากต่างชาติในรูปแบบคำคำมเครื่องมือไม้สอย ตลอดจนความนิยมในด้านต่าง ๆ ของคนไทยในแต่ละสมัย สิ่งเหล่านี้จะเป็นแนวทางให้คนในสมัยนี้ทราบถึงวิถีทางแห่งการดำรงชีวิตของคนไทยในอดีต จึงดูเหมือนว่าจะ เป็นการเดินสวนทางกับชนมธรรมนิยมประเพณีของคนไทยในปัจจุบัน เพราะเหตุว่าปัจจุบัน ความเจริญทางเทคโนโลยีก้าวหน้าความสะดวกสบายให้คนไทยยุคปัจจุบันมาก มากเสียจนเกือบจะทำให้คนไทยลืมความลำบากที่ยานมา นอกจากนั้น คนหนุ่มคนสาวในสมัยนี้ ดูออกจะเป็นผู้โชคดี ที่มีความเป็นอยู่ที่สะดวกสบายด้วยสรรพสินค้าที่ผลิตด้วยระบบอุตสาหกรรม ทั้งที่เป็นสินค้าของต่างชาติและของไทย จนทำให้ไม่รู้คุณค่าของสิ่งของเครื่องใช้ที่ผลิตด้วยมือ จากหยาดเหงื่อแรงงานของคนไทยในสมัยปู่ ย่า ตายาย ของตน บางครั้งถึงกับปล่อยปละละเลย ไม่เก็บรักษา เครื่องใช้สมัยก่อนนำไปขายในราคาถูก แก่ผู้รับซื้อของโบราณ แล้วซื้อของแพงในสมัยใหม่มาใช้แทน ซึ่งของใหม่บางอย่างมีคุณภาพน้อยกว่าของเก่าเหล่านั้น อย่างเทียบกันไม่ได้เลย เช่น ชั้นถักบาตรที่เป็นชั้นลงหิน กับ ชั้นถักบาตรที่ทำด้วยอะลูมิเนียมเป็นต้น ฉะนั้นการวิจัยศึกษาวิจัยเรื่องของ เก่า ๆ นั้น จุดประสงค์คือ เพื่อต้องการให้เห็นถึงคุณค่าด้านศิลปะ การช่างของไทยเป็นประการสำคัญด้วย

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าจะเป็นการเดินสวนทางกับความนิยมของคนไทยในสมัยนี้ก็ตาม แต่ก็ก็เป็นความปรารถนาอย่างแรงกล้าที่จะหยิบยกความฉลาดความสามารถจากมันสมองของ ปู่ ย่า ตา ยาย ของหนุ่มสาวในสมัยนี้มาบอกย่องให้ปรากฏแก่คนทั่วไปว่า บรรพบุรุษของไทยไม่เคยหยุดนิ่งทางปัญญาเลย ขบวนการที่มืออยู่กุมสมบุรณ์ในดินแดนถิ่นไทยมาประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้ต่าง ๆ ใต้อย่างเหมาะสม ไม่เคยงอมืองอเท้า ฟังแต่สินค้าจากต่างชาติ สามารถดำรงชีพอย่างมีความสุข ก่อตั้งประเทศเป็นปึกแผ่นมั่นคงมีเอกราช และมีวัฒนธรรมอันสูงส่ง มาจนทุกวันนี้ นับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทยทั่วไปดังที่ทราบกันดีแล้ว

การที่คนไทยไม่รู้ในเรื่องวัฒนธรรมไทย นับว่าเป็นจุดอ่อนร้ายอย่างยิ่งที่อาจจะทำให้ล้มชาติ ไม่มีความภาคภูมิใจในชาติของตน ถูกเหยียดหยาม ศิลปะวัฒนธรรมของชาติ โดยมองเห็นไปว่าชาติของตนเป็นชาติล้าหลังไม่มีอะไร ทั้ง ๆ ที่ปัจจุบันก็ยังอาศัยอยู่บนดินแดนถิ่นไทย เหมือนดังคำพังเพยที่ว่า "นกไม่เห็นเท้าปลาไม่เห็นน้ำ" พวกนี้ทำลาย ศิลปะวัฒนธรรมไทย หันไป นิยมชมชื่นในวัฒนธรรมของต่างชาติในด้านต่าง ๆ อย่างไม่รู้สึกรู้สึ สาเหตุที่เป็นเช่นนี้ ประการหนึ่งเนื่องมาจากคนในชาติของเราขาดความสนใจที่จะศึกษาค้นคว้า และพัฒนาวัฒนธรรม มาเป็นเวลานาน เช่น ไม่มีกระทรวงวัฒนธรรม ไม่มีหน่วยงานที่จะเผยแพร่ความรู้ทางด้านนี้ อย่างจริงจังกันมาก่อน ในระบบการศึกษาที่มีใ้ให้ความรู้ในเรื่องเหล่านี้อย่างถูกต้องและจริงจัง กันมาก่อน จนทำให้ประชาชนคนไทยทั่วไป เห็นว่าของดั้งเดิมที่บรรพบุรุษเคยนิยมใช้กันในสมัย ก่อนนั้นเป็นของเก่าโบราณ ไม่ควรจะนำมาใช้อีกต่อไป ไม่รู้วิธีที่จะพัฒนาให้ดีขึ้นเหมาะสมขึ้น แก้อย่างใด หันไปซื้อของใหม่หรือนิยมวัฒนธรรมใหม่ ที่ต่างชาติป็นเข้ามาเพื่อประโยชน์ทาง เศรษฐกิจของเขาจนในที่สุด คนไทยหนึ่งประเทศคงตกเป็นทาสทาง เศรษฐกิจของชาติเหล่านั้น และต่างก็พร่ำบ่นกันว่าประเทศไทยไม่เจริญรุ่งเรือง เศรษฐกิจตกต่ำ วัฒนธรรมเสื่อม ฯลฯ

ถ้าหากการค้นคว้าปรับปรุงพัฒนา วัฒนธรรมของเรากระทำกันมาอย่างจริงจังเ็นองแล้ว ไทยเราคงจะมีแนวทางในการพัฒนาประเทศได้เร็วกว่านี้เป็นอันมาก การผลิตสินค้าต่าง ๆ เพื่อสนองความต้องการของพลเมืองไทยก็ย่อมทำได้สำเร็จ ก่อให้เกิดสินค้าทางชาติจะหวังไหลเข้ามา

อย่างแน่นอน ปัจจุบันจะเห็นว่าสินค้าอุตสาหกรรมบางอย่างได้มีต่างชาตินำเอาแบบอย่างของไทย
 เราไปคัดแปลง ปรับปรุงให้เหมาะกับระบบการผลิตด้วยเครื่องจักร แล่นำมาจำหน่ายให้กับ
 คนไทยซื้อใช้กัน จนเป็นเหตุให้สินค้าที่ผลิตด้วยมือ อันเป็นศิลปหัตถกรรมไทย ต้องเลิกกิจการ
 ไป ทำให้คนไทยหมดอาชีพ แต่คนต่างชาติก็มีอาชีพที่รุ่งเรือง เช่น กระจก ตะกร้าพลาสติก
 เสื้อพลาสติก นาฬิกาหนังเทียม ขันตกษาที่ทำจากอะลูมิเนียม ฯลฯ อีกไม่เท่าไรกระดางดินเผา
 สำหรับปลูกต้นไม้จะต้องเลิกกิจการไปอีก เพราะจะมีกระดางพลาสติกที่มีราคาถูกกว่ามาแทน
 รูปแบบและลวดลายของสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เคยมีลักษณะเป็นไทยก็จะสูญหายไป เหลือแต่
 รูปแบบและลวดลายของต่างชาติมาแทนที่ทั่วไป ในที่สุดก็ทำให้คนไทยรู้สึก ว่า ลวดลายและรูปแบบ
 แบบที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบันนี้ คือ ศิลปะแบบไทยไปเสียสิ้น แม้กระทั่งบ้านเรือนที่อยู่อาศัย
 สำหรับคนมีฐานะดี ปัจจุบันก็นิยมสร้างกันตามแบบสเปน, สวิส, อังกฤษ, เยอรมัน, ฝรั่งเศส
 ฯลฯ มีน้อยรายนักที่จะปลูกบ้านแบบไทยเดิม หรือแบบไทยประยุกต์ ที่เป็นเช่นนี้เพราะคนไทย
 หรือสถาปนิกไทยมีเองไม่เคยศึกษาในเรื่องสถาปัตยกรรมแบบไทย ว่าดีมีความเหมาะสมกับเมืองไทย
 อย่างไร แต่กลับลอกแบบความคิดจากต่างชาติ แล่นำมาเผยแพร่ในเมืองไทย คนไทยเห็นว่า
 เป็นเรื่องแปลกใหม่ก็มักจะนิยมตามกันไป ซึ่งบ้านแบบดังกล่าวนี้ ไม่มีความเหมาะสมกับ
 สภาพภูมิศาสตร์และเศรษฐกิจของไทยอย่างยิ่ง เนื่องจากไม่สามารถป้องกันความร้อนจาก
 แสงแดดที่ร้อนจัดได้ นอกเสียจากจะก่อถัดเครื่องปรับอากาศเท่านั้น นี่ย่อมหมายถึงว่า
 การจ่ายเงินค่ากระแสไฟฟ้าจะคงเป็นภาระที่เพิ่มขึ้นอย่างแน่นอน รายคาต้นทุนค่าต่างประจก
 ต้นแคคและกันฝนไม่ได้ และยังล้มลุกอีกด้วย

ดังที่กล่าวมาแล้วนี้ จะเห็นได้ว่า พฤติกรรมอันแสดงถึงความสูญเสียวัฒนธรรม
 ประจำชาติได้เกิดขึ้นมานานแล้ว ด้วยน้ำมือของคนไทยเราเองที่รู้เท่าไม่ถึงการณ์ และความ
 ได้เปรียบทางเศรษฐกิจของชนต่างชาติ และดูเหมือนว่าแนวโน้มแห่งพฤติกรรม เช่นนี้จะยัง
 ทวีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในเมื่อไม่มีผู้ใดเอาจริงเอาจังกับเรื่องวัฒนธรรม

ความเจริญทางเทคโนโลยีในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับกันว่าทำให้พลเมืองในโลกนี้

มีความสุขสบายขึ้น การถ่ายเทวัฒนธรรมจากประเทศหนึ่งไปยังอีกประเทศหนึ่งนั้นทำได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ทำให้โลกนี้แคบลง กลายกันว่าอยู่ใกล้กัน ทำให้คนไทยในสมัยนี้ กลัวไปว่า การที่สิ่งของเครื่องใช้คล้ายกัน หรืออย่างเดียวกัน คนในชาติโลกตะวันตกก็ควรจะมีและทำอะไร ๆ เหมือนอย่างเขา ชาติโลกตะวันตกได้สินค้าทุกอย่างจากตะวันตก ชาติตะวันตกก็ควรใช้ได้ ไม่น่าจะเสียหาย หรือเกิดครอนแค้นอย่างใด เพราะเป็นมนุษย์เหมือนกัน ในเรื่องนี้ดูเถิด ๆ แลวน่าจะเป็นไปได้ แต่ถ้าพิจารณาถี่ถี่แล้วจะเห็นว่า เป็นเรื่องที่เป็นไปไม่ได้ และไม่ ถูกกลองไปเสียทั้งหมด มีความเหมาะสมในบางเรื่องอย่างเท่านั้น ความแตกต่างระหว่าง ตะวันตก และ ตะวันออกนั้น มีอยู่หลายประการ เช่น ภูมิอากาศ รูปร่างหน้าตา นิสัยใจคอ วัฒนธรรมนิยมประเพณี ถึงแม้เป็นที่ทราบกันอยู่ เพราะฉะนั้นการที่คนไทยจะยอมรับวัฒนธรรม ของตะวันตกไปเสียทุกอย่างนั้น น่าจะเป็นเรื่องที่ผิดและไม่เหมาะสมอย่างแน่นอน แนวทาง การรับวัฒนธรรมจากต่างชาตินั้น ควรจะต้องมีการเลือกเอาแต่สิ่งที่เหมาะสม กับที่จะต้อง คัดแปลง แก้ไขให้เหมาะสมกับสภาพบ้านเมืองของเราเสียก่อนเมื่อใด และเมื่อใดนั้นคำว่า วัฒนธรรมไทยก็อาจจะปรากฏอยู่ในโลกนี้ตลอดไป

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

๑. เพื่อให้คนไทยในมาเลเซียได้ทราบถึงวัฒนธรรมในด้านการประมง, รูปแบบ
สิ่งของเครื่องใช้, ที่เกี่ยวกับการครัว ตลอดจนวัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร และสภาก
ของครัวไทยสมัยก่อน

๒. เพื่อเป็นการอนุรักษ์รูปแบบของสิ่งของเครื่องใช้เกี่ยวกับการครัวของไทย ไว้
เป็นหลักฐานในการจะคิดค้นพัฒนาสิ่งของเหล่านี้ให้มีความเหมาะสมกับกาลสมัย โดยยังคง
ลักษณะที่มีเอกลักษณ์ไทย

๓. เพื่อเป็นการบอกถึงความคิดและฝีมือของบรรพบุรุษไทยไว้รากฐานก่อนสูญหายไป
และจะได้เป็นข้อเตือนใจว่า การพึ่งตนเองในการสร้างสิ่งของใช้ของคนไทยในอดีตนี้
นอกจากจะอำนวยความสะดวกสบายแก่การดำรงชีพแล้ว ยังได้สอดแทรกฝีมือ อันเป็นผลงานทาง
ศิลปหัตถกรรมไทยที่งดงามยิ่ง ไม่แพ้ชาติใดลงไปด้วย

สมมุติฐานในการวิจัย

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความคาดหมายดังต่อไปนี้

๑. ความเหมาะสมของขนาดกลาง ยังคงนิยมใช้ สิ่งของเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการครัวแบบครึ่งเคี้ยว อาจจะมีขนาดเล็กใช้ แต่ก็ยังคงรักษาไว้ได้
๒. สิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ยังคงใช้ประโยชน์ได้ในปัจจุบัน และสามารถพัฒนาให้เป็นประโยชน์ในอนาคต
๓. สิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ เป็นสิ่งที่แสดงถึงความสามารถของคนไทยในอดีต เป็นวัฒนธรรมทางงานการช่างของไทยอย่างหนึ่ง
๔. คาดว่าในอนาคต ผู้ออกแบบสร้างสิ่งของเครื่องใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ของคนไทย คงจะหันมาสนใจนำรูปแบบศิลปการช่างของไทยในค่านี้นี้ไปเป็นแบบเพื่อพัฒนาหรือจัดสร้างขึ้น เป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่มีเอกลักษณ์เป็นไทย เสริมคุณค่าความนิยมของคนชาวไทยสืบไป

ขอบเขตของการวิจัย

เครื่องใช้ในชีวิตของคนไทยส่วนมากเป็นสิ่งที่ทำมาสร้างใช้เองเป็นส่วนใหญ่ จะมีสิ่งผลิตจากระบบเครื่องจักรอยู่มากน้อย ในสมัยแรก ๆ ส่วนมากเป็นสิ่งผลิตด้วยมือแทบทั้งสิ้น ในระยะต่อมา ได้มีสินค้าจากต่างชาติเข้ามาจำหน่าย ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมาเป็นลำดับ การศึกษาวิจัยนี้ ได้ครอบคลุมตั้งแต่สมัยที่เก่าแก่ที่สุดเท่าที่จะค้นคว้าได้จนถึงระยะหลังสุดก่อนที่ไฟฟ้าเข้ามามีบทบาทในชีวิตไทย หมายความว่า จะทำการศึกษาวิจัยเครื่องใช้ในชีวิตของคนไทยทุกชนิดที่มีใช้หลังจากงานของไฟฟ้าประกอบ จะไม่ศึกษาเครื่องใช้ในชีวิตไทยที่ใช้พลังงานไฟฟ้าประกอบในเครื่องใช้ชนิด ๆ เลย เพราะถือว่าเป็นของสมัยใหม่ที่บุคคลทั่วไปศึกษาค้นคว้าหาความรู้เอาเองได้ อนึ่งผู้ศึกษาในสภากำหนดระยะเวลาเป็นสมัยหรือ พ.ศ. ได้ เนื่องจากเครื่องใช้บางอย่างถึงแม้ปัจจุบันมีไฟฟ้าเข้าถึงบ้านถึงครัวแล้วก็ตาม ชาวบ้านก็ยังนิยมใช้ของดั้งเดิมนี้อยู่ตลอดมา เช่น เตาไฟ เตาถ่าน และครก เป็นต้น ดังนั้น ลักษณะในการศึกษาวิจัยจึงคำนึงถึงเฉพาะในคำว่า "รูปแบบ" มากกว่าที่จะคำนึงถึง "ความมีอายุ"

เครื่องใช้ในชีวิตของคนไทย มีลักษณะแตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น แล้วแต่ความนิยม ของใช้ชนิดเดียวกันยังมีชื่อเรียกต่างกันไปแล้วแต่ภาษาถิ่น และยังมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปอีกด้วย การศึกษาวิจัยฉบับนี้มุ่งศึกษาวิจัยเฉพาะท้องถิ่นในภาคกลางเท่านั้น ส่วนภาคอื่น ๆ นั้น ควรจะเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับท้องถิ่นนั้น ๆ ดำเนินการมากกว่า

จังหวัดที่อยู่ในขอบเขตของการศึกษาวิจัย คือ

๑. นครปฐม
๒. สุพรรณบุรี
๓. ราชบุรี
๔. สมุทรสาคร
๕. อโยธยา
๖. ฉะเชิงเทรา
๗. ปทุมธานี
๘. เพชรบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

๑. ออกแบบเอกสารเพื่อสำรวจแหล่งที่มีเครื่องใช้ แล้วมอบให้นักศึกษาผู้มีภูมิลำเนาในจังหวัดต่าง ๆ ไปเก็บข้อมูล

๒. เดินทางไปสำรวจและเก็บข้อมูลด้วยตนเอง ตามแหล่งที่เห็นว่ามีข้อมูล พร้อมทั้งศึกษารายละเอียด ตามคำบอกเล่าของผู้รู้จักและคุ้นเคย

๓. ในการเก็บข้อมูล ใช้เครื่องมือ และวิธีดังต่อไปนี้

- ก. สัมภาษณ์ แล้วบันทึกในแบบกระดานบันทึกข้อมูล และ บันทึกลงในแถบบันทึกเสียง
- ข. ถ่ายภาพสิ่งของเครื่องใช้จากเจ้าของ และ กิจกรรมที่ได้เกี่ยวข้องกับภาครีวิ
- ค. ซ้อ, สิ่งทำใหม่ และ ขอรับบริจาคจากเจ้าของสิ่งของเหล่านั้น

๔. รวบรวมข้อมูลแล้วแบ่งประเภทของเครื่องใช้แต่ละประเภท จากภาพถ่าย แล้วบันทึกรายละเอียดที่เกี่ยวกับสิ่งของเครื่องใช้แต่ละชิ้น ในหัวข้อต่อไปนี้

- ประเภทที่มา
- ประโยชน์และวิธีใช้
- ขนาด กว้าง, ยาว
- วัสดุที่ใช้สร้าง
- ชื่อเจ้าของเครื่องใช้
- สถานภาพของเครื่องใช้

๕. รวบรวมและเรียบเรียงให้เป็นรูปเล่ม

การศึกษาวจัยครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากท่านผู้พระคุณเหล่านี้ คือ

จังหวัดนครปฐม

๑. นางสาวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
๒. นางมะลิ หงส์เต็มจันทร์ ๒๔ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
๓. นางสาวไสว และนางสาวสว่าง เวียงรังษี ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
๔. นางสาวมณฑา ชมภูนิช ๕๗ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
๕. นางศิริ คงดาวร ๒๖ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
๖. พระปลัดทองใบ คุณธีโร วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี
๗. โรงเกาอั้งฮะเซ็ง อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม
๘. นายเจือ นางวรรณี รอคแนวพาล ๑๐๔ หมู่ ๒ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี
๙. นางสาวเกลี้ยง ทาสีพานิชกุล ๑๑๐ หมู่ ๒ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี
๑๐. นายประวัติ นางละเอียต บุญญานิตย์ ๒๕ หมู่ ๒ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี
๑๑. นางน้อย จุมนยา หมู่ ๔ ต.ห้วยคาน อ.คอนคาบ
๑๒. นายบุญเรือน นายประเสริฐ จันทรสนธิ บ้านบ่อน้ำพุ ต.ห้วยขวาง อ.กำแพงแสน
๑๓. พระครูสุวรรณพรภากร วัดกำแพงแสน อ.กำแพงแสน
๑๔. นางนิคม เพชรปอง ๕๕/๑ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
๑๕. นางคำ สิงห์คำ ๕๕/๔ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
๑๖. นายสม เพชรคอม ๔ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
๑๗. นางแสด เพชรหม่อม ๓๑/๑ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
๑๘. นายอินทร์ เพชรคอน ๒ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
๑๙. นายพุก ชำประปา บ้านคลองมะนาว ต.ไร่ชิ่ง อ.สามพราน
๒๐. นายชวาน จันทรสมวงศ์ ต.สามพราน อ.สามพราน จ.นครปฐม
๒๑. นางวงเคื้อน สุขบาง วิทยาลัยครูนครปฐม
๒๒. นายกฤษดา คานประภัสร์ วิทยาลัยครูนครปฐม

จังหวัดราชบุรี

๑. นายวันชัย ปรีชาไพโรดม ๑๐๕๐/๘ ถนนเทศบาล อ.โพธาราม
๒. นายประทีป ตักศิษฏ์ภูมิ ๑๐๖๑/๓๓ ถนนเทศบาล อ.โพธาราม
๓. พระอธิการสุรินทร์ ฆราวาส วัดเกาะ ต.แก่งไผ่ อ.โพธาราม
๔. นายสมจิต เจริญสุริ ๔๖ หมู่ ๒ ต.สร้อยฟ้า อ.โพธาราม
๕. นางจิตรา แสงสว่าง วิทยาลัยครูหมู่บ้านจอมบึง
๖. นายทา ใจดี ๒๐/๑ ต.สวนผึ้ง กิ่งอำเภोजอมบึง
๗. นางชางหละ นิ่งเหยียจ ๑๘ ต.สวนผึ้ง กิ่งอำเภोजอมบึง
๘. พระภิกษุมิว คีร์วัน วัดโชนิก อ.บางแพะ

จังหวัดสุพรรณบุรี

๑. นายแหวน แสงอรุณ ๑๓ หมู่ ๓ หมู่บ้านคอนมะนาว ต.หูกคอก อ.สองพี่น้อง
๒. นายบุญดี ทองเชื้อ ๓๖ หมู่ ๓ หมู่บ้านคอนมะนาว ต.หูกคอก อ.สองพี่น้อง
๓. นางสาวศรีเวียง ช่างป่าดี โรงเรียนสองพี่น้องวิทยา อ.สองพี่น้อง
๔. นายเฉลย โพธิ์เผื่อนน้อย ๒๓ ต.ต้นตาล อ.สองพี่น้อง
๕. นายสากล ศรีบุตรดี โรงเรียนสองพี่น้องวิทยา อ.สองพี่น้อง

จังหวัดสมุทรสาคร

๑. นางจำเนียร สดถาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง
๒. ผางขาว โคนิม ๓ หมู่ ๓ ต.ชัยมงคล อ.เมือง

จังหวัดอยุธยา

๑. ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา วิทยาลัยครูพระนครศรีอยุธยา

จังหวัดฉะเชิงเทรา

- ๑. นางฉันทนา สระบุรีนทร์ ศูนย์วิจัยธรรมพัฒนาหัวสำโรง ต.หัวสำโรง
กิ่งอำเภอบางพลาย

จังหวัดสุพรรณบุรี

- ๑. นางลำทวน ภุมภาณูจน์ ๓ คลองพิบูล ต.บางเปราย อ.เมือง
- ๒. นายทองคำ พันนัตรี โรงเรียนมัธยมศึกษาวาศ ต.กระแฉง อ.สามโคก

จังหวัดเพชรบุรี

- ๑. นางสิน นิลประคัม ๒/๕ ถนนกำเนินเกษม อ.เมือง
- ๒. นายศักดิ์ หนองมีทรัพย์ ๒๕/หมู่ ๑ ต.คอนยาง อ.เมือง
- ๓. นายเชื่อน พรามนอย ๖๔ หมู่ ๑ ต.คอนยาง อ.เมือง

ภาคแรก

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครุฑไทย

บทที่ ๒

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม

ความนำ

ในสมัยเมื่อ ๓๐ - ๔๐ ปี ล่วงแล่วมานี้ หรือก่อนหน้านั้น คนไทยเรามีความ เป็นอยู่อย่าง สดละ รู้จักสร้างสิ่งของเครื่องใช้ทุกสิ่งทุกอย่างได้โดยไม่เคยต้องพึ่งพาอาศัย สินค้าจากต่างชาติเหมือนอย่างคนไทยในปัจจุบัน มีความคิดที่จะสร้างสรรค์ สิ่งจำเป็นในการดำรงชีพตลอดมา หลังจากสงครามโลกครั้งที่ ๒ สิ้นสุดลงแล้ว บรรดาประเทศอุตสาหกรรมทั้งหลาย ได้ผลิตสินค้าต่าง ๆ แล้วส่งมาจำหน่ายไปทั่วโลก มีสินค้าหลายอย่างที่ต่างชาติส่งมาจำหน่าย ในบ้านเมืองของเรา จนทำให้สินค้าบางอย่างของคนไทยต้องหยุดกิจการ ทั้งนี้เพราะ เทคโนโลยีของเขาสูงกว่า ราคาถูกกว่า และประการที่สำคัญก็คือ คนไทยพากันนิยมของใหม่ มากกว่าของเก่า จึงทำให้ตลาดของสินค้าอุตสาหกรรมเฟื่องฟู ส่วนสินค้าพื้นบ้านของชนบทเราลง และประสบความหายนะในที่สุด ทั้ง ๆ ที่สินค้าของไทยเหล่านั้น มีความงดงามประณีต มีเอกลักษณ์ และมีความเหมาะสมกับคนไทยอย่างมากทุกก็ตาม น่าเสียดายที่เราไม่มีการปรับปรุงพัฒนา ศิลปะการช่างของไทยไปสู่ระบบอุตสาหกรรม เราปล่อยให้สินค้าอุตสาหกรรมของต่างชาติเข้ามา มีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนไทยเสียจนคนไทยทั่วไปไม่รู้คุณค่าของการช่างไทย สินค้าจากต่างชาติเหล่านั้นก็อาจจะประณีตสวยงามไปเสียทุกอย่างก็หาไม่ บางอย่างก็ทำแบบ "ลูกเอาเขากิน" มีโรงงานที่ตั้งขึ้นโดยคนจีนในเมืองไทยหลายแห่งที่กอบโกยเงินจากคนไทย ด้วยวิธีการง่าย ๆ เช่นเมื่อยามมากมาย ดังนั้นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ แม้แก่ของที่ใช้ในครัว จึงมีลักษณะเป็นแบบต่างชาติไปเสียหมด เช่น ถ้วย ชาม และหม้อขาว เตาแกง เป็นต้น ผู้ใช้หัตถ์เราเคยทำถ้วยชาม ส่งจำหน่ายยังต่างประเทศมาแล้วในอดีต แต่ในสมัยนี้เรากลับต้องซื้อจากต่างประเทศ และปล่อยให้ชาวจีนในเมืองไทยเป็นผู้ผลิตตลอดมา ปัจจุบันคนไทย

แทบจะไม่มีโอกาสเป็นผู้ผลิตสินค้าเหล่านี้เลย จนทำให้คนไทยเกิดความรู้สึกว่าการค้าขาย
อุตสาหกรรมนั้นเป็นเรื่องของคนอื่น คนไทยมีหน้าที่ทำไร่นาเท่านั้น จะทำอุตสาหกรรมก็
เพียงลูกจ้างในโรงงานอุตสาหกรรมเท่านั้น เป็นเรื่องที่น่าคิดอย่างยิ่งว่าเหตุใดจึง
เป็นเช่นนั้น

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ความหวังอย่างหนึ่งก็เพื่อเป็นข้อคิดคำนึงว่า แรกก่อน
คนไทยไม่พึ่งต่างชาติ ก็อยู่กันมาได้ และมีปัจจุบันเป็นอย่างไร นอกจากนั้นก็เพื่อเป็นการบันทึก
วัฒนธรรมด้านการกินอยู่ของคนไทยแบบดั้งเดิมไว้ ก่อนที่คนไทยกำลังจะเปลี่ยนวัฒนธรรม
เป็นแบบฝรั่งไปเสีย หวังว่าบทวิจัยนี้จะยังเป็นประโยชน์แก่คนไทย และต่างชาติบ้างไม่ว่า
กันอยู่ พร้อมกันนี้ผู้วิจัยยังได้รับขอเสนอแนะ และคำติชมอันเป็นประโยชน์แก่การวิจัยจากท่าน
ผู้อ่าน เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าต่อไป

สภาขและลักษณะของครัวไทย

ความหมาย

ครัว หมายถึงสถานที่ ปิ้งอาหาร, ประกอบอาหาร การต้มน้ำ พจนานุกรม
ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๔๕๓ อธิบายไว้ว่า "ครัว" ที่มุ่งหาอาหาร "ครัวไฟ"
สถานที่หุงหาอาหาร

ลักษณะ

เป็นเรือนหลังขนาดเล็กกว่าตัวบ้าน รูปลักษณะเช่นเดียวกับตัวบ้าน หรือ คล้ายคลึง
กับตัวบ้าน เช่น ลักษณะบ้านหลังคาทรงไทย เรือนที่เป็นครัวจะเป็นหลังคาทรงไทยควายแต่มีขนาดเล็กกว่า
เป็นเรือนที่สร้างขึ้นคู่กับบ้านโดยมีพื้นบ้านติดต่อกัน เคียงกับใต้หลังคาแยกออกจาก
ตัวบ้านต่างหาก แต่มีรายคาติดกับรายคาของตัวบ้านใหญ่คาในใดคาหนึ่ง บางบ้านหลังคาไม่
ติดกัน แต่มีพื้นบ้านติดกันก็มี มีทางเคียงกับใต้ แต่ส่วนมากทำให้หลังคาติดกันมากกว่า

แยกออกจากกัน ส่วนหลังคาที่เชื่อมกันนั้นจะมีรางน้ำร่วมกันเพื่อรองรับน้ำฝนจากหลังคาคู่ด้วยกัน ทำให้ชีพม้าน้ำใต้วงน้ำใต้อีกส่วนหนึ่ง ทำให้บ้านมีบริเวณกว้างขึ้น สาเหตุที่ครัวมีลักษณะแยกออกจากตัวบ้านเนื่องจาก เชื้อเพลิงที่ใช้ในการหุงต้มเป็นสิ่งที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น หนามฝรั่ง กิ่งไม้ต่าง ๆ พื้นเหล่านี้ เมื่อคิดไปจะมีควันไฟ หรือ เขม่าไฟสีดำ ทำให้ บริเวณหลังคา และ ฝาผนังครัวมีเขม่าจับเป็นสีดำทั่วไป ถ้าเรือนครัวไว้แยกต่างหากออกจากตัวบ้านในใหญ่จะทำให้ เขม่าควันไฟ เกาะเสื้อผ้า และเครื่องเรือนต่าง ๆ ทำให้เกิดความสกปรกได้ ดังนั้น การสร้างครัวจึงสร้างให้แยกออกจากตัวบ้าน

นอกจากนี้แล้วยังมีวิธีการที่จะทำให้ควันไฟ ระบายออกไปจากครัวได้เร็วโดยวิธีดังต่อไปนี้

ก. ฝาผนังครัวจะสร้างให้มีลักษณะโปร่ง ลมพัดผ่านเข้าออกได้ ทำให้ควันไฟลอยออกไปนอกครัวได้สะดวก เช่น ทำคานไม้ไผ่แนชคั่นตะ หรือค้ำคานไม้เป็นซี่ ๆ ทาบกัน พอมือลอดได้ ในเฉพาะส่วนที่ตงเคาไฟ

ข. ทำหีบเขย คือเจาะหลังคาให้เป็นแผ่นกว้างประมาณ ๑ ศอก ยาว ๒ ศอก สำหรับปิดเปิดได้ เปิดหลังคาในขณะที่กำลังใช้ครัวไปประกอบอาหาร ควันไฟและเขม่าจะลอยขึ้นสูงแล้วระบายออกไปทางหีบเขยหลังคานี้ จะปิดหีบเขยนี้เมื่อทำครัวเสร็จหรือขณะที่ฝนตก

ค. ทำแผงปิดเปิดได้ คือแผงฝาผนังครัวไฟออกเป็นส่วนย่อย เช่น กว้าง ๑ วา สูงตลอดขวางฝา แล้วใช้ไม้ค้ำยันให้ ฝาผนังเปิดออกจากตัวบ้านทั้งผนัง ทำให้ลมพัดผ่านเข้าออกได้สะดวก ควันไฟระบายออกไปได้ง่ายขึ้น

การแก้ปัญหาเรื่องควันไฟนี้ ระยะเวลาต่อมาได้มีผู้คิดค้นแบบเคาไฟที่มีปล่อง เพื่อระบาย ควันไฟขึ้น ทำให้ควันไฟในครัวลดน้อยลง เช่น เคาเตกลม เคาตีแบบมีปล่อง และเคาदान หลังจากนี้รูปแบบการสร้างครัวจึงได้เปลี่ยนไป กล่าวคือไม่ว่าเป็นที่จะต้องสร้างครัวแยกออก

จากตัวบ้านใหญ่ เป็นหลังหนึ่งคางหาก แต่จะสร้างครัวแบบ ๒ เป็นหลังคาเก็บกวาดบ้านใหญ่เป็นออก
โอบข้างโอบทางหนึ่ง เรียกว่าลากเป็นแผงออกมาทางหลังคาบ้าน หรือ ข้างบ้าน ดังที่นิยม
กันในปัจจุบันนี้

ขนาดของครัวนั้น มีความกว้างและยาวน้อยกว่า ตัวบ้านใหญ่เพียงเล็กน้อย
มีความยาว ๒ - ๓ ช่วงเสา หรือ ๆ กับตัวบ้านแยกสัดส่วนเสกกว่า ถ้าจะแบ่งพื้นที่ของครัวแล้ว
อาจแบ่งได้เป็น ๓ ส่วน ส่วนที่ ๑ และ ๒ เป็นที่วางติดต่อกัน มีไว้สำหรับเก็บของ
และนั่งรับประทานอาหาร ส่วนที่ ๓ เป็นส่วนสุดท้าย มักอยู่เสมอกับหลังบ้าน ส่วนนี้เป็นหลัง
แมงเตาไฟ และทำการหุงต้มประกอบอาหาร เฉพาะส่วนข้างบ้าน จะยกพื้นครัวให้ต่ำลง
เพื่อแยกครัวไปออกคางหาก บางบ้านสร้างหลังคาใหม่ให้แยกออกหลังคาครัวเก็บกม็ ทงนี้เพื่อ
ป้องกันมิให้ควันไฟเข้ามาทำความสกปรกในครัว โดยทำให้มีลักษณะ ระบายอากาศได้ดี เช่น
ทำฝาโปร่ง หรือ ทำค้ำเขยหรือหลังคาตั้งกลางแล้ว จะเห็นได้ว่าความกว้างขวางของครัว
นั้นยิ่งมากเกินกว่าคานบ้านจะนั่งรับประทานอาหาร ที่เป็นเช่นนี้เพราะ ความนิยมของ
คนไทยในอดีต ในเรื่องการทำบุญ เลี้ยงพระในเจียงประเพณีที่บ้านตนเอง กล่าวคือ
การมีพื้นที่ในครัวกว้างขึ้น เพื่อมีที่สำหรับให้เพื่อนบ้านที่มาร่วมทำอาหารโอบค้ำทำงาน เช่น
ปู่ย่าหว้า กำนันตริภัก ท้าวขุน ฯลฯ และอีกประการหนึ่งก็คือ เป็นที่เก็บอาหารที่ทำเสร็จ
แล้ว ตั้งรอไว้เพื่อยกออกไปเลี้ยงพระ และ แขกที่มาในงาน หรือทั้งสามส่วนนี้เข้าติดต่อกัน
ถึงกันโดยไม่มีสิ่งกีดขวาง ๆ แต่อย่างไร

ตำแหน่งของครัว

ครัวเป็นเรือนขนาดเล็กกลางหากจากตัวบ้าน จะตั้งอยู่ติดกับตัวบ้าน คานบ้านในคานหนึ่ง
แทน ลานข้าง คานหน้า และคานหลัง สกิดความเชื่อในคำแชงการตั้งครัวนี้ จากการ
สอบถาม ชาวบ้านถึงกิจที่เป็นตำแหน่งในการตั้งครัว โคนของเรือนคางคางก็ไม่ได้ตั้ง
๑. ตั้งครัวทางทิศตะวันตก ตั้งของนอนทางตะวันออก โคนมีทวารประตัง
ให้ควันไฟไม่รบกวนของนอนให้สกปรก และอากาศไม่บริสุทธิ์สำหรับผู้อยู่อาศัย

๒. ตั้งกรวดทางทิศเหนือ ส่วนบุญขารตั้งไว้ทางตะวันออก

๓. ตั้งกรวดไว้ทางทิศตะวันตกของบ้าน

๔. ชาวหมู่บ้านลาวโซ่ง ทำขอมบางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม มีความเชื่อ
กันว่า หากตั้งกรวดไว้โดยตรงกับกับห้องผี เชนบ้านเป็นเรือนยาวทอดไปทางทิศตะวันออกและ
ตะวันตก กรวดจะกองคั่งอยู่ทางทิศเหนือของบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่ กรวดจะกองคั่งอยู่ตามบ้านเสมอ
ทั้งนี้เพราะ หนามยามผีจะทับไปทางทิศเหนือ จะไม่ตั้งกรวดไว้ตรงข้ามกับห้องผี

คำรำไหระประจำบ้าน ของคณะไทรจรรย์ อันเป็นหนังสือที่รับส่งมาจาก

หนังสือไทยโบราณได้กล่าวถึงเรื่องพิธีของการตั้งกรวดไว้ สำหรับคนเกิดวันต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- ผู้ที่เกิดวันอาทิตย์ "เขาอ้อก็กรวดไว้ ทิศประจันใจจง รู้จักเรื่องยี่งผู้ยี่งไอหรือหัน
แลนา" (ทิศประจัน = ทิศตะวันตก)
- ผู้เกิดวันจันทร์ "... อุดมหมายมุ่งนาง ท้ายพวงกรวดเพลิง จักรับเรื่องเรื่องรา
หอนฤคาคำสา ครามสิ้นไฉยสกลแลนา" (ทิศชาย = ตะวันตกเฉียงเหนือ)
- ผู้เกิดวันอังคาร "... เกรงศาสดรา ทายีท กรวดมังกัมเขดไว้ ทิศทักษิระไซร
สุดท้นภัยพาล แลนา" (ทิศทักษิ = ทิศใต้)
- ผู้เกิดวันพุธ "... กรวดเพลิงไว้บ้าน สระบอชารหกรัก ยุ่งสาด ประจิมชก วั
ศาสดราทักษิณ โดยยังมีนยะชาง บาวไหว้วถววยชางทายีทไว้วานเจ้า แลนา"
(ทิศบ้าน ทิศระวันตามเฉียงเหนือ)
- ผู้เกิดวันพฤหัสบดี "... ยุ่งนางทักษิณ โลกานาศีสาน อากเจยฉานกรวดไว้
จักเจริญใจสุขพร้อม สุกคามปราการปดม นิราสร้างแรมไกล แลนา "
(ทิศภาคเหนือ = ตะวันออกเฉียงใต้)

- ผู้เฒ่าเฒ่า "... เบื้องบูรพครวไฟ ในอีสานทิศไว้สาตราเคียงคัง โลกระบือ
บาวไพรรั้ง จักไว้ทักษิณแฉน" (ทิศบูรพา = ตะวันออก)

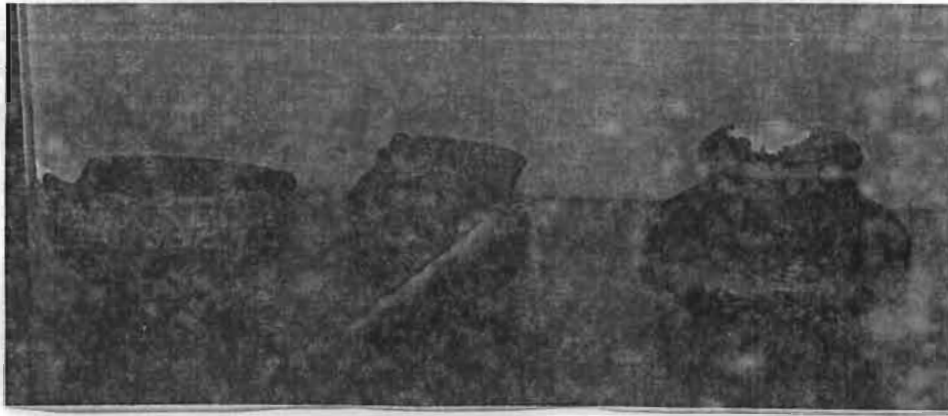
ความเชื่อในการตั้งครวของไทยในสมัยโบราณ เป็นสิ่งที่บ่งบอกคอกก้นมา
โดยตลอด จนมาสมัยหลัง ๆ เมื่อวัฒนธรรมตะวันตกไหลพรเข้ามาสู่ประเทศไทย บ้านเรือน
ไทยที่ปลูกกันไว้ในสมัยโบราณมีอายุเก่าแก่พอเพียง เจ้าของบ้านเกรงถึง แลว่าปลูกบ้านแบบใหม่
แทน ไม่นิยมปลูกบ้านแบบไทยเดิมอีกต่อไป และไม่ยึดถือความเชื่อในสมัยโบราณทั้งกล่าวมา
การสร้างบ้านและครวของไทยในระยะหลังจึงเปลี่ยนไป ตามความสะดวกมากกว่าจะยึดถือ
ทิศทางตามตำราสมัยก่อน ประกอบกับเชื้อเพลิงที่ใช้ในการหุงต้ม ไม้เปลี่ยนไปเป็นเชื้อเพลิง
ที่มีควันน้อย เช่น ถ่าน และแก๊ส จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องสร้างครวทางหากแยกออก
จากตัวเรือน แต่มักนิยมสร้างครวเป็นห้องหลังทางหากภายในตัวบ้าน หรือเพียงแต่ก่อเป็นห้อง
ขนาดย่อมออกไปจากตัวบ้านทางด้านหลังบ้าน หรือข้างบ้านเท่านั้น

อย่างไรก็ตาม ครวของไทยก็ยังต้องมีลักษณะพิเศษ โดยเฉพาะไม่เหมือนกับครว
ของฝรั่ง ทั้งนี้เพราะการประกอบอาหารของไทยมีวิธีการที่แตกต่างไปจากอาหาร
กล่าวคือ อาหารของไทยหลายชนิดต้องใช้น้ำมัน กับการรอน เช่น การผัด และทอด
การปรุงกระจายของละอองน้ำมันย่อมจะลอยไม่จับภาชนะ และเพดาน ตลอดจนฝาผนังห้อง
ทำให้ห้องครวนั้น มีคราบน้ำมัน ต้องทำความสะอาดบ่อย ๆ ซึ่งต่างกับการประกอบอาหาร
ของฝรั่งอย่างสิ้นเชิง อิ่มอาหารไทยส่วนมากเป็นอาหารหมักเค็มเค็ม รสเปรี้ยว รสขม รสฝาด
นั้นมาก สามารถทำให้วัสดุสิ่งของภายในห้องครวพลอยมีกลิ่นไปทั่ว ทั้งเนิ่นการสร้างครว
อาหารไทยจึงน่าจะก่อมีลักษณะที่แตกต่างไปจากฝรั่ง จึงจะเป็นการถูกต้อง ฉะนั้นคนไทยสมัยใหม่
ที่นิยมสร้างครวแบบฝรั่ง แท้ก็รับประกอบอาหารไทย และรับประทานอาหารไทยอยู่นั้น ศสรจะ
คำนึงถึงความแตกต่าง ดังกล่าวมาเสียก่อนที่จะตัดสินใจตามอารยธรรมของต่างชาติ

วัฒนธรรมและการบริโภคอาหารประเภทข้าว

จากรายงานการวิจัยของอาจารย์จิกร บัวบุญ ไท่ถาวรไว้วา
 มนุษย์เผ่าพันธุ์ ออสโตรเนเซียน (Austronesian) ในแหลมทอง
 ก็กินสร้างสรรค "หมกข้าว" ขึ้นเพื่อหุงข้าวกินในเมื่อพบว่าข้าวป่า (Rice) ข้าวคือย
 เป็นของกินได้ เมื่อประมาณ ๑๕,๐๐๐ - ๑๘,๐๐๐ ปี อย่างสูงไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ ปี
 ที่ล่วงมานี้ มนุษย์เผ่าพันธุ์ออสโตรเนเซียน ในแหลมทอง มีข้าวเป็นอาหารหลักก่อนมนุษย์ชาติอื่น
 ในเอเชียตะวันออก และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้อีกด้วย ๗ ช่วงเดิม หมกหุงข้าวรุ่นแรก
 ทั่วในเขตกลางแหลมทอง โดยเฉพาะที่จังหวัดกาญจนบุรีปัจจุบัน เป็นแบบอย่างที่ดีทอดไปยัง
 ประเทศอื่น ๆ โดยโดยยุคพบ ข้าวเปลือก (Fossil Rice) ที่เก่าแก่กว่าข้าวจัด
 คาร์บอน และปริมาณมากกว่าข้าวดำคาร์บอน (Carbonated rice) ซึ่งที่ขุดได้ใน
 ประเทศจีน และที่จังหวัด สุโขทัย ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งอายุเพียง ๒๒๐๐ ปี อาจารย์
 จิกร บัวบุญ ไท่ถาวรไว้วาที่พบเห็นข้าวที่เป็นเตีในถ้ำเทือกเขาตุนพูน อำเภอโพธาราม จังหวัดนครสวรรค์
 เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๑ และจากการศึกษาอีกหลายแห่งทั้งในประเทศไทย และ ประเทศต่าง ๆ
 ในทวีปเอเชีย และออสเตรเลีย แล้วได้สรุปผลการค้นคว้าวิจัยไว้ว่า ไทยเป็นชาติแรก
 ผู้ของโลก ที่มีวัฒนธรรมเครื่องปั้นดินเผา ใช้หีบไซเป็นภาชนะหุงต้ม และสร้างสรรค
 เป็นภาชนะเครื่องใช้อื่น ๆ อีก ในวัฒนธรรมข้าว (Rice Culture)

สรุปแล้วมนุษย์เผ่าพันธุ์ออสโตรเนเซียน (Austronasion) ซึ่งอยู่อาศัย
 ประมาณ ๖๐๐๐ ปี ในยุคหินใหม่ (Neolithic Age) ได้พัฒนาวัฒนธรรม สืบต่อกันมาจาก
 มนุษย์เผ่าพันธุ์ ออสตราลอปิธ เมื่อประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ ปี ในแหลมสุวรรณภูมิ ซึ่งมนุษย์เผ่า
 พันธุ์ดังกล่าวได้วิวัฒนาการมาเป็น คนไทยและชาติไทยในปัจจุบัน มีวัฒนธรรมข้าว (Rice Culture)
 และมีวัฒนธรรมเครื่องปั้นดินเผา (Pottery Culture) เป็นหลักฐานหลักในปลายยุค
 หินกลางก่อน ๒๐,๐๐๐ ปี เป็นมนุษย์ชาติแรกในโลกที่รู้จักกินข้าว และปลูกข้าวเป็นอาหาร
 หลักอาหารประจำวัน ไก่กินข้าวเป็นมรดกตกทอดมา พงเพอเป็นการบังเกิด และเพื่อการซื้อ
 ดือและศาสนาถวาย เช่น การนำข้าวไปเซ่น ศพ ตลอดจนนำข้าวไปทำบุญทำกุศลให้แก่
 ผู้ตาย และตั้งวัดกุฏิขึ้นในตนเองมีข้าวกึ่งในภพพนา ทนหลายวิถี จากเขต ๙ บ้านเสียง
 จังหวัดอุดรธานี ที่มีชื่อเสียงแพร่หลายไปทั่วโลก (จากหนังสือ National Geography
 ฉบับเดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๑๔) เป็นข้อเท็จจริงในงานอุตสาหกรรม เพื่อใช้ในพิธีกรรม
 การฝังศพโดยเฉพาะ ไม่ใช้ทำขึ้นเพื่อประโยชน์ไร้อะไรประจำวันของพวกเรา ๆ ไป



๒๐

เครื่องปั้นดินเผา ซึ่งเป็นภาชนะที่ใช้กันในสมัยโบราณ
มีอายุไม่ต่ำกว่า พันกว่าปีมาแล้ว



เครื่องปั้นดินเผา เคลือบสีแดง
กายสลิปSlip ชักผิวอายุกว่า ๒ พันปี
ประมาณ พ.ศ. ๒๐๐ - ๒๕๐

อย่างไรก็ตาม การวิจัยในเรื่องสำคัญเช่นนี้ ยังไม่มีนักวิชาการท่านใดที่เคยกระทำมาก่อน นับว่าเป็นเรื่องที่น่าสนใจยิ่ง และควรจะได้มีการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม ใ้มีหลักฐานที่แน่นอนชัดเจน เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้เป็นที่ยอมรับทั่วโลก ในเรื่องเผ่าพันธุ์ดั้งเดิม และวัฒนธรรมอันสูงส่ง น่าภาคภูมิใจของชนชาติไทย ในครั้งอดีตเมื่อหลายพันปีล่วงมาแล้ว

การศึกษาเรื่องวัฒนธรรมเกี่ยวกับการกินข้าวของคนไทย ในการวิจัยนี้กระทำได้ในขอบเขตจำกัดเฉพาะสมัยประวัติศาสตร์ สมัยกรุงรัตนโกสินทร์เท่านั้น คือตั้งแต่ รัชกาลที่ ๑ เป็นต้นมา จนถึงรัชกาลปัจจุบัน โดยเลือกเสนอเฉพาะแบบดั้งเดิม ที่ไม่มีอิทธิพลของความเจริญทางตะวันตก และชาติอื่นเข้ามาปน โดยแบ่งดังนี้

- ก. การเตรียมข้าวสาร
- ข. การหุงข้าวแบบต่าง ๆ
- ค. อาหารที่รับประทานกับข้าว
- ง. วิธีรับประทานอาหาร

ก. การเตรียมข้าวสาร

ข้าว คือเมล็ดพืชตระกูลหญ้าชนิดหนึ่ง ข้าวเจ้า และข้าวเหนียว ขึ้นได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย คนไทยรู้จักปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหารรับประทานมาตั้งแต่สมัยดึกดำบรรพ์แล้ว เมล็ดข้าวที่แก่แล้ว เรียกว่าข้าวเปลือก ก่อนที่จะนำมารับประทาน ข้าวเปลือกจะต้องผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ หลายอย่างเพื่อให้เป็นข้าวสาร คือ

- ๑. เกี่ยวเกี่ยวจากต้นข้าวที่ปลูกในนา เมื่อรวงข้าวแก่เต็มที่ และตั้งไว้ในแห้ง
- ๒. นำรวงข้าวที่แห้งแล้วมามัด หรือภาคให้เมล็ดข้าวเปลือกหลุดออกจากรวงข้าว ภาย แรงสั่นโดยการเหยียบ หรือ แกว หรือแรงคนสาดกับไม้
- ๓. นำข้าวเปลือกกะ เทาะให้เปลือกหลุดโดยใช้ครกตำข้าว หรือใส่ในเครื่องสีข้าว ให้เปลือกหลุดออกมา

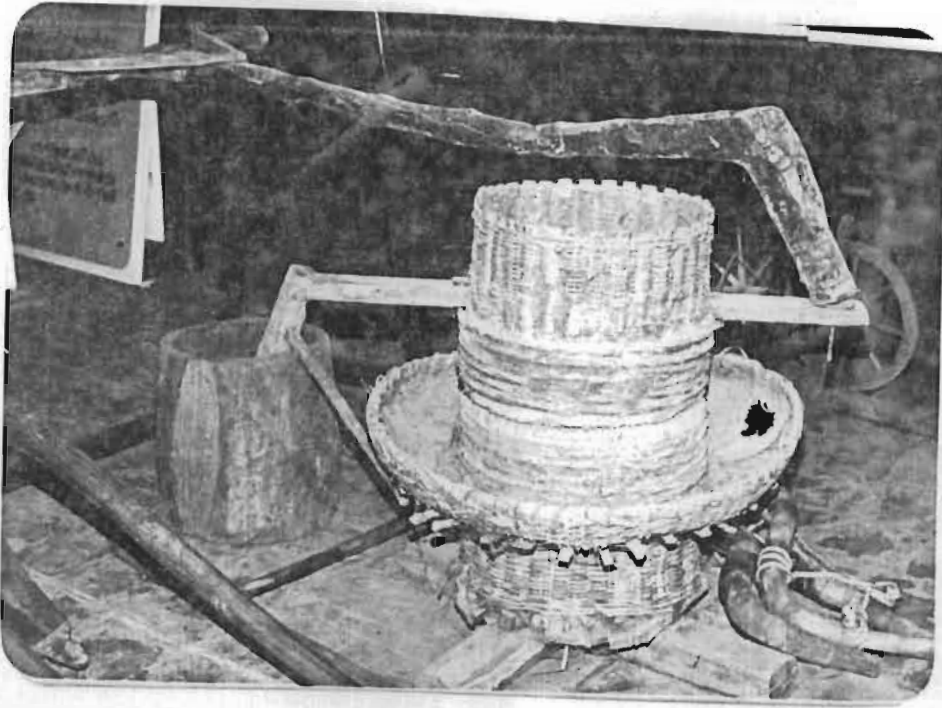
๔. นำข้าวเปลือกที่บดแล้ว มาใส่กระตัก เพื่อให้น้ำข้าวแยกออกจากเปลือก เมล็ดข้าวได้ เรียกว่า "ข้าวกลอง" มีลักษณะ เป็นสีน้ำตาล หรือสีออกมะขาม

๕. นำข้าวกลองมาใส่รถไม้ ใช้สาเก้าข้าวที่เรียกว่า สาตตะลุมพุก โขลกอยู่ ประมาณ ๕๐๐ ครั้ง เรียกว่า "ขอมข้าว" โดยใช้คน ๒ คน ถือสาเกากนดะอัน โขลกลงไป ในรถโดยฉีกกันคนละที จนกว่าข้าวกลองจะขาว กลายเป็นข้าวสาร การขอมข้าวนี้ จะทำให้ผิวของข้าวกลองที่เป็นสีน้ำตาลหลุดออกมา กลายเป็นผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน เรียกว่า รำข้าว จากนั้นจึงนำไปใส่ตะแกรงร่อน เพื่อแยกรำออกจากเมล็ดข้าวสาร นำข้าวสารที่ได้ มาหุงเพื่อให้เป็นข้าวสุก ใช้รับประทานเป็นอาหารประจำวันได้

ข. การหุงข้าว มี ๓ วิธี ด้วยกันคือ

๑. การหุงข้าวแบบเชกน้ำ หมายถึงการนำข้าวสารใส่ในภาชนะที่จะหุง เรียกว่า หม้อข้าว ซึ่งทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน แลวต้มสุกและต้มยี้ เช่น หม้อดิน หม้อทองเหลือง หม้ออะลูมิเนียม ล้างข้าวสารให้สะอาดเรียกว่า "ข้าวขาว" เมื่อสะอาดแล้วเติมน้ำสะอาด ให้ท่วมประมาณ ๓ - ๔ นิ้ว ยกขึ้นตั้งบนเตาไฟเคี่ยววิ้น้ำเดือด ข้าวเมื่อถูกต้มด้วยน้ำร้อน จะพองตัว นุ่ม เมล็ดข้าวจะบานใหญ่ขึ้น เมื่อเห็นว่าเมล็ดข้าวสุกแล้ว จะนำหม้อไปทำการรินน้ำที่เหลือออก เรียกว่าการ "เชกน้ำข้าว" แลวยกหม้อข้าวขึ้นตั้งบนเตาไฟ อีกครั้งหนึ่ง โดยใช้ไฟอ่อน ๆ เพื่อให้ข้าวในหม้อแห้งหมด ข้าวอยู่ในหม้อจะระอุสุกทั่วกัน เรียกว่า "การคองข้าว" การคองนี้ถ้าใช้ไฟแรงเกินประะระให้ข้าวสุกไหม้ได้ เมื่อยกลงจากเตาไฟแล้ว จึงนำข้าวมารับประทานได้ โดยใช้กระຈา หรือ ทัพพี คกข้าวมาใส่ชาม หรือจาน

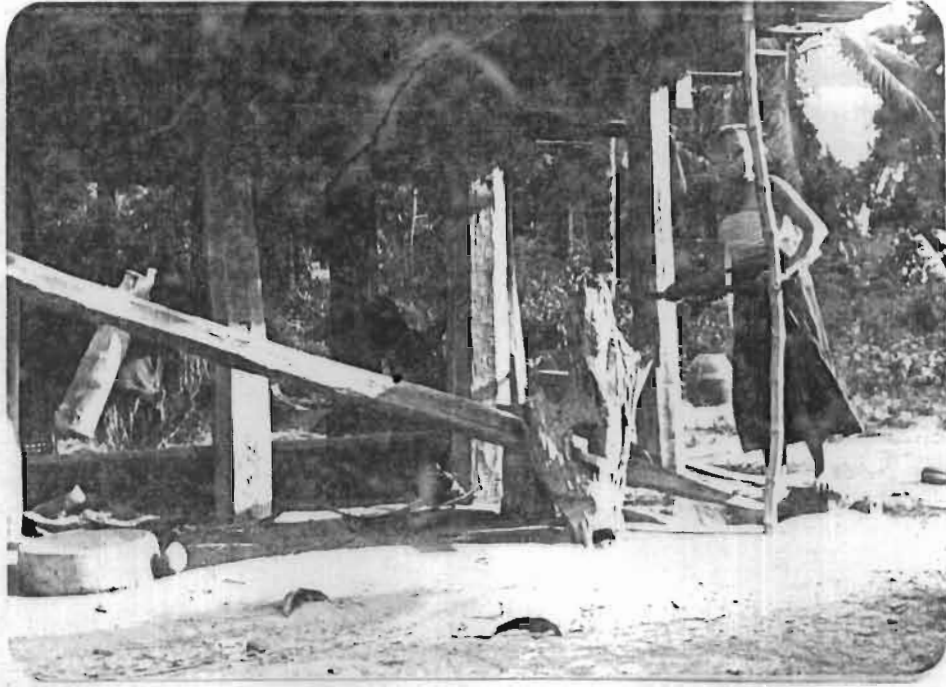
๒. การหุงข้าวไม่เชกน้ำ หมายถึงการเอาข้าวสารใส่ในภาชนะสำหรับหุงต้ม เช่น หม้อหุงข้าว กระทะ โดยล้างข้าวสารให้สะอาดล้างน้ำ แลวเติมน้ำสะอาดให้ท่วมข้าว ประมาณ ๗๐ - ๘๐ นิ้ว ยกหม้อขึ้นตั้งบนเตาไป เคี่ยวให้เดือด หมั่นเอาไม้คน เพื่อกลับข้าว



สีข้าว ขนาดสูง ๑๐๐ ซม. สานด้วยไม้ไผ่
 ยาควยคิมและซี่วัว สำหรับบดเมล็ดข้าวเปลือก
 เพื่อแยกเปลือกออกจากเมล็ดให้ได้อ้าวกลองก่อนที่จะนำไปใส่ครก



ครกกระเดื่อง
 สำหรับตำข้าวกลองเพื่อแยกรำ
 ออกจากเมล็ดข้าวให้ได้อ้าวสาร



ครกกระเดื่อง

สำหรับตำข้าวของชาวสาวโซ่ง
หมู่บ้านคอนยอ อ.คอนอูม
จ.นครปฐม



ครกตำข้าว

สำหรับตำข้าวแบบชาวขอมมือ
ควยสักตะลุมตุก หมู่บ้าน
ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม

ข้างล่างชนข้างบนจะใกล้กัน ระยะเวลาที่จะต้องใช้ไซ้ไซ้ เรียกว่า "ราไฟ" น้ำที่อยู่ในหม้อ จะซึมเข้าไปในเมล็ดข้าวสารที่ละเอียด ทำให้เมล็ดข้าวหงั่ว และตุ๋นทำหุงเมล็ด ไซ้ไฟปิด ระยะเวลาแห้งสนิท และข้าวระอุตุ๋นทำหุงหมดแล้ว จึงยกลงมารับประทานได้ การหุงข้าวแบบนี้ เรียกว่า "ระอุตุ๋น" ชาวบ้านจะทำคอกเบ็ดของการเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ เช่นเวลาในงานทำบุญ บวชพระ หรือแต่งงาน ชาวบ้านจะหุงข้าวกระหะเปใหญ่ เรียกว่า กระหะเปแก้ว ถ้าหุงกินเป็นประจำวัน ชาวบ้านจะใส่น้ำหมักเช็ดน้ำ ส้มมากกว่า

๓. การหุงข้าวโดยการนี้ หมายถึง การทำให้ข้าวสุกโดยใช้ไอน้ำ โดยแยกเป็น ๒ วิธี คือ

ก. ใส่น้ำลงในข้าวที่หนึ่ง ซึ่งวิธีนี้ ตั้งกระทะบนเตาไฟ ใส่น้ำในกระทะ พอสมควร วางสิ่งสำหรับหนึ่งลงบนกระทะ เอาข้าวที่ล้างน้ำสะอาดแล้วใส่ในภาชนะที่ทนความร้อน เช่น ฆ้อง ปิ่นโตเคลือบ หรือช้อนอะลูมิเนียม ใส่น้ำในข้าวให้ท่วมข้าว ๑ - ๑ ๑/๒ นิ้ว แล้วนำไปตั้งไว้ในสิ่งสำหรับหนึ่ง ปิดฝาให้สนิท เคี่ยวน้ำในกระทะให้เดือดเป็นไอน้ำ ไอน้ำ จะผ่านเข้าไปในสิ่งทำให้ข้าวสุกและน้ำร้อน เมล็ดข้าวหงั่ว และตุ๋นในที่สุด จากนั้นจึงนำมา รับประทานได้ ภาชนะในการนี้ระยะต่อมา ทำขึ้นใหม่ให้เป็นชุดเกี่ยวกับถ้วยอะลูมิเนียม โดยไม่คองไฟกระทะตั้งบนเตา แยกออกแบบให้หันกลางตุ๋นของซึ่งเป็นที่สำหรับใส่เตาแทนกระทะ เรียกว่า "ตั้งถิง" วิธีการนี้ชาวเขมรนิยมใช้กันในระยะก่อนที่จะมีหม้อหุงข้าวด้วยไฟฟ้า มาขาย แต่ยังมีใช้กันในท้องถิ่นที่ยังไม่มีไฟฟ้าเข้าไปถึง

ข. แช่ข้าวในน้ำก่อนที่จะนำไปหุง วิธีนี้ก่อนจะหุงจะต้องนำข้าวสารไปแช่น้ำเย็นนาน ๑๐ ชั่วโมง ขึ้นไป หรือแช่กลางคืน ถ้าแช่ในน้ำร้อน หรือน้ำอุ่นจะใช้เวลาประมาณ ๕ ชั่วโมง หลังจากนั้นก็ล้างข้าวใส่ส้อมยาวๆ หมักให้ข้าวลางหลน แล้วใส่ลงไปในหวก (ภาชนะที่ทำด้วยกิม ผักขมขี้) ยกหวกขึ้นตั้งในปากหม้อน้ำเดือดโดยให้หวกวางอยู่เหนือระดับน้ำ

๒. แล้วยึดภาพวาดเคียวน้ำให้ติดอกเป็นไอพุ่งผ่านรูทวนเข้าไปรอบข้าวในทวนและให้หมุนประมาณ ๕๐ - ๖๐ นาที หรือเวลาแคบหมกคอก บางครั้งชาวบ้านจะจุกธูปปักไว้ที่แม่เกาไฟเพื่อเป็นเครื่องจับเวลา ถ้าธูปลุกไหม้หมกคอกเมื่อใด ของที่หนึ่งในทวนก็จะสุก

วิธีนี้แบบนี้ ส่วนมากชาวบ้านจะใช้นึ่งข้าวเหนียว มากกว่าข้าวเจ้า โดยเฉพาะหมู่บ้านลาว ไชยที่ขึ้นประทานข้าวเหนียวแทนข้าวเจ้า และ ชาวบ้านทั่วไปที่ยอมรับประทานข้าวเหนียวนี้

ค. อาหารที่รับประทานกับข้าว

๑. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ (โปรตีน) ของคนไทยส่วนใหญ่ ก็คือ ปลา น้ำจืด ทั้งนี้เพราะภาคกลางของประเทศไทยนี้มี แม่น้ำ ลำคลอง หนอง และบึงอยู่ทั่วไป การตั้งบ้านเรือนที่อยู่อาศัยส่วนมากจะตั้งอยู่ตามบริเวณชายฝั่ง แม่น้ำ ลำคลอง และมักจะหันหน้าบ้านลงสู่แหล่งน้ำเสมอ อาชีพทั่วไป คือ การทำนาข้าว และทำสวนปลูกผักผลไม้ อาหารประจำวันของคนไทยส่วนใหญ่ คือ ข้าว และปลา ก็จะเห็นได้จากคำพูดที่มักใช้กันจนติดปากว่า "กินข้าวกินปลา" และ "ข้าวปลาอาหาร" ถึงแม้ปัจจุบันนี้อาหารของคนไทยมิได้มีปลาเป็นอาหารที่คู่กับข้าวดังแต่ก่อนเสมอไปแล้วก็ตาม คำนี้ก็ยังนิยมใช้กันอยู่ นั้นขอมเป็นเครื่องยืนยันได้อย่างหนึ่งว่า คนไทยดั้งเดิมกินข้าวกับปลา ปลาเป็นสัตว์น้ำ การที่คนไทยตั้งบ้านเรือนใกล้แหล่งน้ำเพื่อความสะดวกหลายอย่าง เช่น ใช้น้ำในการปลูกพืช ใช้น้ำในการซักล้าง อาบน้ำ กิน และเพื่อสะดวกในการหาปลาเป็นอาหารด้วย คนไทยมีความสามารถในการจับปลาเป็นอาหารได้หลายวิธีต่าง ๆ กัน จะเห็นได้จากที่คนไทยมีเครื่องมือจับปลามากมาย เช่น ลอบ ไซ แห อวน สุ่ม สั้ง ฆะนาง และ เขื่อน ก่อนจะรับประทานปลา จะต้องทำให้เนื้อปลาสุกเสียก่อน เช่น ปิ้ง ย่าง กล้วยไม้ไฟ (ไม้สำหรับเสียบหรือหนียตัวปลา)

หรือลดมันให้เป็ปลากรอบ Smoke fish โดยนำปลาที่ไค เช่น ปลาชุกฉก ปลาเนื้ออ่อน วางบน ฆา (ท่อนไม้สกล้างเรียงกันไว้เหนือกองไฟ) ปิดด้วยใบตองกล้วยสกล ซุมไฟให้เป็นควันไคไม้ฆา ฆอบอยู่จนเนื้อปลาแห้ง เรียกว่า "ปลากรอบ" เพื่อเก็บไว้ไค หลาย ๆ วัน นอกจากนั้นแล้ว ปลาที่มีเป็นจำนวนมากเหลือรับประทานแล้ว คนไทยยังมีวิธีทำให้ เป็นอาหารไว้รับประทานไคนาน ๆ อีก เช่น ทำน้ำปลา และปลาร้า ปลาเจ่า ปลาแห้ง เป็นต้น

นับไคว่าปลาเป็นอาหารที่ถูกยฆาของคนไทยอย่างแท้จริง หลักฐานอีกประการหนึ่ง ที่แสดงว่า ชาวไทยกับปลาเป็นอาหารของคนไทย ก็ไคในหลักศิลาจารึก สมัยสุโขทัยตอนหนึ่งกล่าวว่า "ในน้ำมีปลาในนามีฆา" ซึ่งแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของอาหารในการดำรงชีวิตของคนไทยมาแต่โบราณ

อาหารประเภทเนื้อสัตว์ นอกจากปลาก็มี กุ้ง ซึ่งเมื่ออยู่ตัวโตในแหล่งน้ำจืด โดยเฉพาะถมน้ำ ลำคลองที่มีน้ำตวยทะเลเสมอ มีทั้งกุ้งขนาดใหญ่ เรียกว่า กุ้งก้ามกราม และกุ้งขนาดเล็ก เรียกว่า กุ้งตะเฒ่า และ กุ้งหัวเขื่อง ซึ่งมีถูกยฆาในหัวไป ในสมัยก่อน (ประมาณ พ.ศ. ๒๕๐๐ ขึ้นไป) การหากุ้งและปลาเป็นเรื่องง่ายมาก และไคเวลาไม่นาน เพียงแต่นำสวิงลงไปในน้ำตั้น ๆ ไคที่แห้งกระไค กุ้ง และ ปลามาประทานประทานกันไค ๑ - ๒ มีที่ไคยว ในระยะ ๒๐ กว่าปีที่ผ่านมาแล้ว การขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรมและสารเคมีจากยฆาเหมือง และจากโรงงานทำไคน้ำในแม่น้ำลำคลองเสีย เป็นไคอันตรายต่อการขยายตัวของกุ้ง และ ปลา เป็นเหตุให้จำนวนสัตว์น้ำทุกชนิดลดน้อยลง และแทบจะสูญพันธุ์ กุ้ง และ ปลาหัวไคยฆากว่าแต่ก่อน ราคาของกุ้ง และปลาแห้งขึ้นมาก จนคนฐานะปานกลาง ไม่สามารถจะซื้อกุ้งก้ามกรามมารับประทานเป็นอาหารประจำวันไคต่อไป

โคเต เพียงทำเป็นอาหารมีคุณค่าเท่านั้น ๆ ครั้งเท่านั้น ปัจจุบันมีผู้เลี้ยงปลา และกุ้ง เพื่อจำหน่าย เป็นสินค้าแบบอุตสาหกรรมแล้ว

อาหารพวกเนื้อไก่ และหมู แรกก่อนนับว่าเป็นอาหารพิเศษ สำหรับเลี้ยงกัน ในคราว มี่งาน หรือเทศกาล ระยะเวลาเมื่อมีประชากรเพิ่มขึ้น ประกอบกับปลาทามธรรมชาติหายากขึ้น การเลี้ยงไก่ และ หมู โลกกลายเป็นอุตสาหกรรม เป็น ฟาร์ม เช่นเกี่ยวกับการเลี้ยงกุ้ง เหมือนกัน

อาหารที่เป็นผลพลอยได้จากกุ้งและปลา แรกก่อนกุ้ง และปลาที่มีมากและหาง่ายจนเหลือรับประทาน คนไทยมีวิถีชนอนอาหารและพักผ่อนอาหาร ประเภทกุ้ง และปลาให้เป็นอาหาร ที่เก็บไว้ได้นาน ๆ ก็ทั้งเป็นอาหารประเภทซูร์สติกด้วย โดยมีหลักการง่าย ๆ คือการหมักในเกลือ เอน

น้ำปลา / ไลจากการหมักปลาในเกลือ หลาย ๆ เดือน แล้วนำไปต้มให้เค็ม แลวกกรองเอาแต่น้ำ ส่วนเนื้อและกากจะทิ้งไป ชาวบ้านที่ทำน้ำปลาไว้ใช้เอง จะหมักปลา ในไหเคลือบที่เป็นภาชนะบรรจุผักกอก จากประเทศจีนที่ส่งมาขายในเมืองไทย เมื่อรับประทาน ผักหมดแล้ว จะเอาไหนดั้นไปหมักปลาน้ำปลา นอกจากนี้ยังมีวิธีหมักปลาแบบอื่น ๆ ซึ่งจะ ไลรสชาติ และกลิ่นที่แตกต่างกันออกไป เช่น ปลาร้า ปลาเจ่า เป็นต้น

กะปิ ไลจากการหมักกุ้งตัวเล็ก ๆ เรียกว่า เคย (กุ้งน้ำเค็มตัวขนาดเล็ก) หรือกุ้งน้ำจืดตัวขนาดเล็ก ๆ กับเกลือ แล้วโยลกด้วยครกให้ละเอียด ตากแดดให้แห้ง จะมีกลิ่นหอม ชวนรับประทาน ถ้ากุ้งขนาดปานกลาง จะนำมาตากแดดให้แห้ง เรียกว่า "กุ้งแห้ง"

๒. อาหารประเภทผักสด พืชผักเป็นสิ่งที่อุดมสมบูรณ์ ไม่ว่าพื้นดินส่วนใดในภาคกลาง
 นี้สามารถปลูกพืชและผักได้เสมอ ชาวบ้านบางครึ่งโคอาจซื้อพืชผักที่ขึ้นเองตาม ธรรมชาติ เช่น
 ผักหวาน ตำลึง มะระป่า มะเขือต่าง ๆ เห็ด เหงา น้ำเต้า บวบ ฟริก ฯลฯ
 พืชผักเหล่านี้บางครึ่งขึ้นเองโดย ในท้องนี้ผู้ใดบำรุงรักษาแต่บางที่ชาวบ้านก็นำมาปลูก ดูแล
 รักษาเอง ปรับปรุงพันธุ์ให้ดีขึ้น ปลูกจำนวนมากก็เป็นสินค้าขายให้แก่ผู้อื่นได้ กลายเป็นอาชีพ
 ของชาวสวนไปก็มี นับว่าอาหารประเภทผักสดของไทยนี้ ไม่เคยขาดแคลน เหมือนอย่าง
 ต่างประเทศ บางประเทศที่มีอากาศหนาว ปลูกพืชไม่ได้ ต้องกินผักกระป๋อง แต่เมืองไทยนี้ปลูก
 พืชได้ทุกฤดู จึงไม่มีความจำเป็นอันใดที่จะต้องซื้อผักกระป๋องมารับประทานในปัจจุบันอาชีพ
 ปลูกผักขายมีอยู่แพร่หลายในหมู่ชาวสวน ไร่อ่าง และแมลงมีมากขึ้น ชาวสวนต้องเฝ้ารักษา
 แมลงที่ส่งมาจากต่างประเทศมาฉีก ชาวสวนที่ไม่ศึกษาวิธี และใช้อย่างไม่ระมัดระวัง ทำให้
 เป็นภัยต่อผู้บริโภคอยู่เนือง ๆ จนบางครั้งผู้ซื้อมักจะไม่คอยไว้วางใจในความปลอดภัย ถ้าเป็น
 เช่นนี้บ่อย ๆ แล้วก็เท่ากับว่าชาวสวนนั้นฆ่าตนเองโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์

พืชที่เป็นเครื่องเทศ เป็นพืชที่มีกลิ่น และรส ชื่นใจทั่ว ๆ ไป คนไทยจะนำ
 มาผสมกับอาหารคาวต่าง ๆ ในการปรุงอาหาร ให้เป็นกับข้าว หรืออาหารที่รับประทานกับ
 ข้าว เครื่องเทศเหล่านี้ได้แก่

- พริกต่าง ๆ เช่น พริกขี้หนู พริกขี้หนู พริกหยวก มีรสเผ็ด
- ต้นหอมสด ใบสดใช้โรยเพื่อกลิ่นคาว หัวหอมแห้ง ใช้กับกลิ่นคาว เมื่อ
 เกลียวในน้ำนั้นจะมีกลิ่นหอม
- ตะขาระเทียม ใบสดใช้คั้นกับปลา และเนื้อสัตว์ กับกลิ่นคาว หัวกระเทียมแห้ง
 ใช้ผสมเป็นเครื่องแกง มีรสเผ็ด ร้อน
- ข่า แงงข่าใช้ผสมเป็นเครื่องแกง มีรสเผ็ด ใช้กับกลิ่นคาวปลาได้ดี

- ตะไคร้ ลำต้นไซมสมเป็นเครื่องแกง มีรสเผ็ด ไซ้กับกลิ่นคาวได้
- ขิง แง่งขิง ไซ้รับประทานสด ขิงแห้งไซ้ตรงกับน้ำร้อนไซ้ก็ได้ มีรสเผ็ด มีกลิ่นหอม ไซ้กับกลิ่นคาวได้
- ขมิ้น แง่งขมิ้นมีสีเหลือง ไซ้สมเครื่องแกง ขมิ้นแห้งไซ้ทาตัวแก้ มีกลิ่นหอม
- ใบมะกรูดและผิวมะกรูด ไซ้โรยหน้าอาหารกาว เพิ่มกลิ่นหอม และไซ้กับกลิ่นคาว
- มะนาว น้ำในผลมะนาวมีรสเปรี้ยวจัด ไซ้ปรุงรสอาหาร
- กระชาย หัวกระชาย ไซ้สมเครื่องแกง
- ใบผักชี ไซ้โรยหน้าอาหาร มีกลิ่นหอม
- ใบสะระแหน่ ไซ้โรยหน้าอาหาร มีกลิ่นหอม

ง. วิธีรับประทานอาหาร

วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทย แบ่งได้เป็น ๓ แบบ ต่อไปนี้คือ

๑. การรับประทานข้าวด้วยมือ ในสมัยโบราณคนไทยนิยมรับประทานข้าวโดยใช้นิ้วหยิบข้าวเข้าปาก เรียกว่า "เปิบข้าว" สาเหตุที่ใช้นิ้วอาจจะมาจากเหตุ ๒ ประการ คือ ประการแรก สมัยนั้นยังไม่ใช้ช้อน ไซ้เหมือนในปัจจุบัน ประการที่สอง ถึงแม้จะมีช้อนไซ้ แต่คนไทยก็ไม่นิยมใช้ เพราะถือว่าใช้นิ้วสะดวกกว่า และเชื่อกันว่าบรรพบุรุษในการรับประทานอาหารจะอธิษฐานก่อนว่า อนึ่งการไม่ใช้ช้อนนี้ไซ้ว่าคนไทยไม่มีความสามารถในการใช้ช้อน เชื่อว่า คนไทยสมัยนั้นยอมสามารถทำช้อนไซ้ได้ เพราะกระจำสำหรับคักแกงและคกข้าว คนไทยยังประดิษฐ์ช้อนไซ้ได้ ฉะนั้นช้อนหนึ่งทำไ้ไ้กายกว่าคงไม่มีปัญหา เว้นเสียแต่ว่าคนไทยไม่นิยมใช้ช้อนมากกว่า

การรับประทานด้วยมือ มีวิธีปฏิบัติดังนี้ คือ ล้างมือก่อนนำเส้าอากาศก่อนรับประทาน และเตรียมชามใส่สำรับไว้ช้อนมือให้ขาวสุกคือนือในเวลารับประทาน ไซ้นิ้วมือ ๕ นิ้ว หรือ

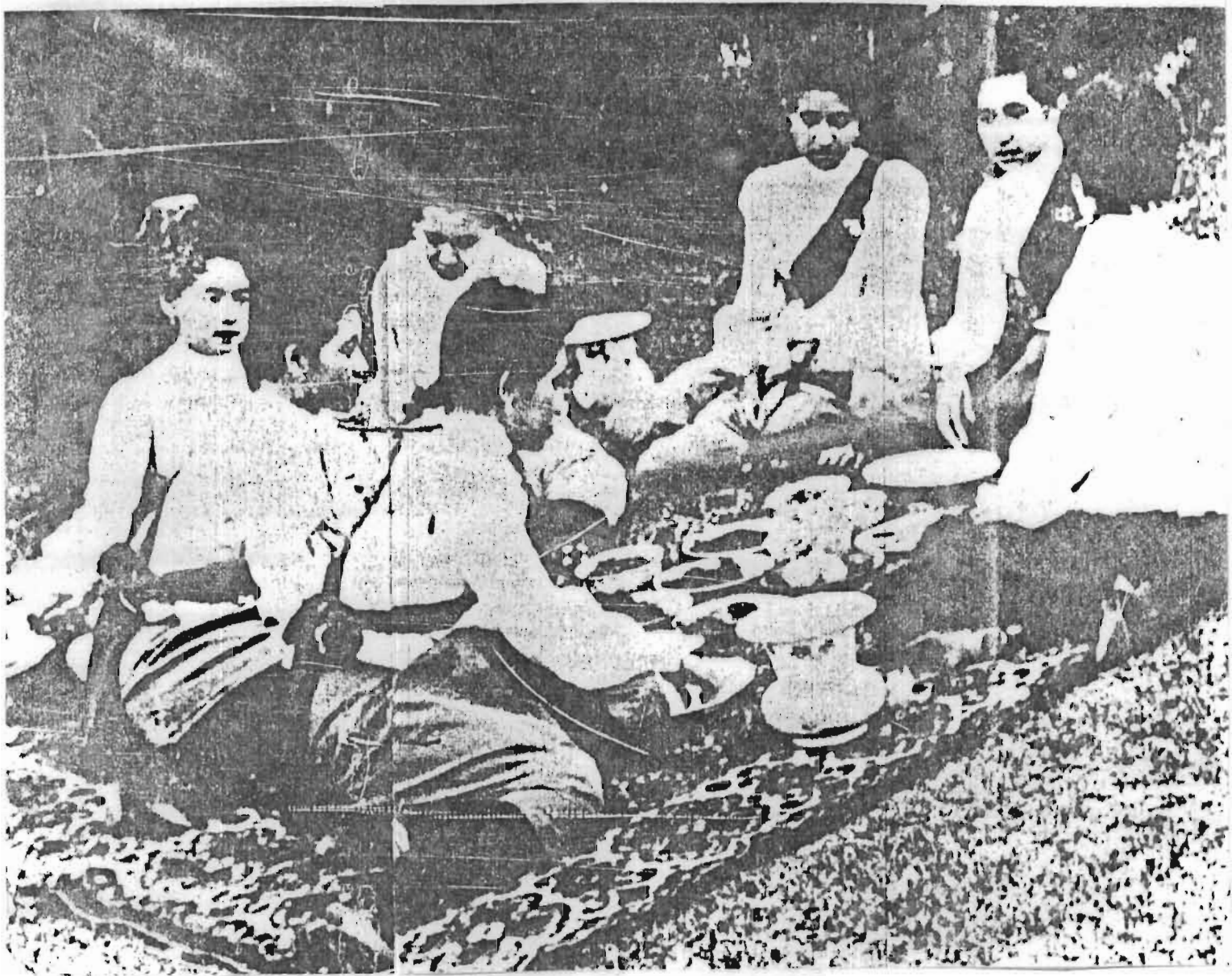
๔ นิ้ว ยกเว้นนิ้วชี้ หรือนิ้วกลาง คามถนัด ดึงกับ และขำในขาม บีบขำให้เป็นก้อน ขนาดพอหยิบได้ เพื่อให้ขำติดกัน และไม่แตกออกจากกัน ยกขึ้นเสกน้ำแกง แล้วใช้หัวนิ้วมือ ดึงถอนขำนี้ให้เขาปากไป ถ้าเห็นว่าขำมือเป็นขำสุกมาก ก็จะทุบนิ้วมือลงไปในขาม ที่ใส่น้ำสำหรับต้มมือ จากนั้นก็ปฏิบัติเช่นเดิมใหม่ ในกรณีที่มีขำซึ่งเป็นน้ำแกง จะใช้ ขอนตักน้ำแกง เช่นเดียวกับกรวยประทานน้ำรูป แบบชาวตะวันตกเหมือนกัน

๒. การรับประทานขำกวยซอน

ซอนแกง หรือ ซอนหอย เป็นอาหารที่ทำกวย กระจับปี่เคลือบ หรือโลหะเคลือบ นิยมรับประทานตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เกมซอนเหล่านี้มีไว้สำหรับตักน้ำแกง เวลารับประทาน ขาดมามีผู้เห็นว่า การรับประทานขำกวยมือนั้น แลดูไม่ค่อยสะอาด ควรจะเปลี่ยนให้เป็นไปอย่าง ซาคืออื่น ก็จึงมีซอนตักแกงเป็น ซอนสำหรับตักขำกวย ภาชนะสำหรับใส่ขำในสมัยนั้น นิยมใช้ชามอ่าง หรือ ชามก้นลึก ฉะนั้นการใช้ซอนตักขำจึงมีความสะดวกเหมาะสม และไม่ทำให้ขำหก

๓. การรับประทานขำกวยซอนส้ม

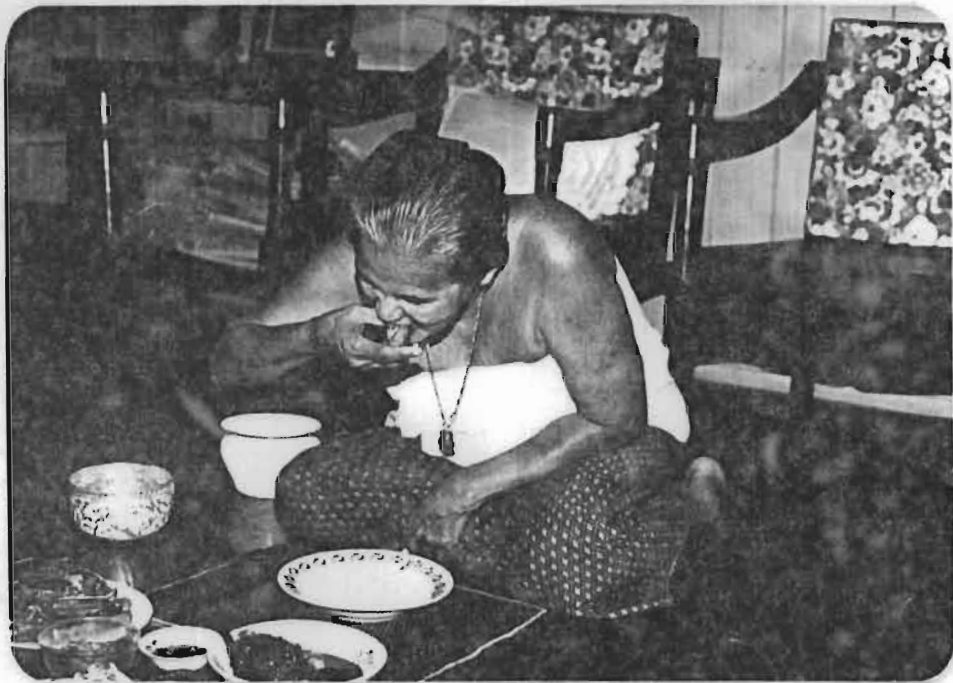
ส้มเป็นเครื่องดื่มในการรับประทานอาหาร ที่ถูกยืมมาของชาวยุโรป เนื่องจาก อาหารของชาวยุโรปนั้น จะเป็นขนมเนื้อ นึ่ง และ ขนมปัง อาหารเหล่านี้มีลักษณะเป็นชิ้นใหญ่ และเป็นแผ่น (ไม่เหมือนเมล็ดข้าวสุกแบบของไทย) เวลาจะรับประทานก็ใช้ส้มจิ้มส่งเขาปาก ส่วนอาหารที่เป็นน้ำ เช่น ซุป ก็ใช้ซอนตักเขาปาก ทั้งซอน และ ส้อมนั้นมีลักษณะเป็นคานยาว เหมาะแก่การจิ้มถือ คนไทยเห็นว่าซอนสำหรับตักซุปของชาวยุโรปนั้นสามารถนำมาตักขำ แทนซอนแกงได้ จึงนำเอาไม้ตักขำ และกับ ส้อมที่มีลักษณะเป็นซี่ ๔ ซี่ ก็นำมาใช้สำหรับ ตักขำในจานมีให้หกออกไปข้างนอกจานในขณะที่ใช้ซอนตัก มือขวาถือซอน และมือซ้ายถือส้อม ทำงานร่วมกัน ในขณะรับประทานขำ ทำให้เกิดความสะดวก สะอาด และเกิดความเหมาะสม กับการใช้จานบรรจุขำอย่างยิ่ง เพราะถ้าใช้ซอนตักขำโดยไม่ใช้ส้อม จะทำให้ตักขำลำบาก ขำอาจหก แต่การใช้ส้อมกันไว้ขำก็จะไม่หก นับว่าเกิดความเหมาะสมอย่างยิ่ง



การรับประทานอาหารนอกบ้าน ของชาววังในสมัยรัชกาลที่ ๕

การรับประทานอาหารภายในบ้านของผู้สูงศักดิ์
ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น





การรับประทานอาหารแบบไทยเดิม

ผู้แสดงแบบ คุณชาย ทองเย็น อายะมันท์ อายุ ๓๕ ปี
 ๑๒๕/๑ ถ.สาราณูริน อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์

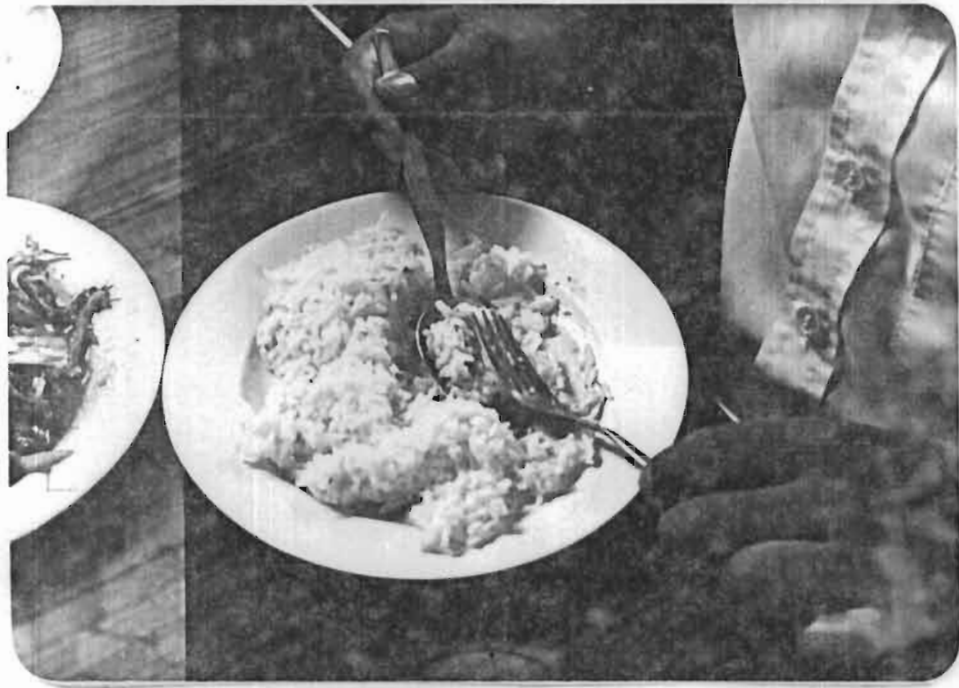


๓๓



การรับประทานอาหาร
แบบไทยเดิม ผู้แสดงแบบ
นายซัง คงถาวร
ค.ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม





การใช้ช้อน และ ส้อม

เป็นเครื่องมือในการรับประทานอาหาร

กัมข่า (ของคาว)

๑. กัมข่าเป็นอาหารคาวที่รับประทานกับข้าว ซึ่งมีลักษณะเป็นน้ำ เรียกว่า แกลง และลักษณะอื่น ๆ เช่น ผัก หอก ยาง ยา ฯลฯ กัมข่าของไทยที่นิยมกันได้แก่ "น้ำพริก" คำว่า น้ำพริก หมายความว่า การปรุงกับข้าวอย่างง่าย ๆ แบบหนึ่งโดยไม่คงคมีใหญ่ โดยใส่พริกชี้ฟ้า หอม และกระเทียมสด น้ำตาล มะนาว ผสมกันโดยการนำเครื่องปรุงทั้งหมดนั้นใส่ลงไปในครกโขลกพอให้เครื่องปรุงต่าง ๆ นั้นเข้ากัน รสที่ได้ คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด เวลาจะรับประทานต้องมีผักสดจิ้ม แล้วรับประทานพร้อมกับข้าว ผักสดที่จิ้ม เช่น ยอดคะนีย์ มะเขือ แตงกวา ผักกระเฉด และผักอื่น ๆ บางทีมีปลาหาง หรือ ปลาหอก มาประกอบด้วย ทำให้รสชาติอร่อยขึ้น "ข้าวหมกหม้อโดยไม่รู้ตัวที่เคี้ยว" น้ำพริกนี้ว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติดัด คือ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน มีคุณค่าทางอาหารมาก พอลด คนไทยส่วนมากจะนิยมรับประทานมากโดยไม่เบื่อเลย บางบ้านถึงกับต้องมีน้ำพริกประจำทุกมื้อก็มี เป็นกับข้าวของคุณทุกระกับ ไมวajanหรือมี น้ำพริกจะใส่ในถ้วยขนาดเล็ก เรียกว่า ถ้วยน้ำพริก คนโบราณมักจะกล่าวกันว่า จะกินน้ำพริกให้ร่อยจะกองกินด้วยมือ (ไม่ใช้ช้อน)

๒. แกลงเผ็ด เป็นกับข้าวแบบหนึ่งของคนไทยนิยมกันมาก ประกอบด้วย เครื่องปรุง ๔ ส่วน คือ ก. น้ำพริกแกลง น้ำกะทิ มะพร้าว ผัก และเนื้อสัตว์ น้ำพริกแกลงประกอบด้วย เครื่องปรุงหลายอย่าง เช่น พริกขี้หนู พริกขี้หนูแห้ง กะปิ หอม กระเทียม ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ โขลกรวมกันให้ละเอียดเป็นน้ำพริกแกลงกับเนื้อ หมู ไก่ ปลา และถ้าน้ำพริกแกลงสำหรับ เนื้อวัว เนื้อควาย จะต้องเพิ่ม เมล็ดขมิ้น ยี่หระ และเครื่องเทศที่มันดินหอมอย่างอื่น ๆ ตามชอบ น้ำกะทิที่จะทำเป็นน้ำแกลงได้จากการชุกกะพร้าวด้วยกระต่ายขูดมะพร้าว แล้วนำไปคั้น เอาน้ำกะทิกรองด้วยกระชอน แยกเอาหัวกะทิขึ้น ๆ ไว้คั้นกับน้ำพริกให้แตกเป็นน้ำมันสีแดง

ล้อย่อยหนูน้ํากระทิวเวลาทำน้ํางัง เคียน้ํากระทิวกับน้ําทริกที่ตักพร้อมกันเนื้อไก่ หรือ หมู
โหดเคี้ยวแล้วจึงใส่ผัก เช่น มะเขือเปราะ มะเขือขวง หรือผักอื่น ๆ ตามใจชอบ ตวงไฟจนเคี้ยว
ผักสุกแล้วจึงเติมน้ําลา จิมโกรสคี่แล้วยกขึ้น ตักไปรับประทานกับข้าวได้

๓. แกงส้ม เป็นกับข้าวที่รส ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน เคี้ยว
ประกอบด้วยเครื่องปรุง ๓ ส่วน เช่น น้ําทริก เนื้อปลา ผักและน้ําน้ําทริกแกงส้ม
ประกอบด้วยพริกแห้ง กะปิ หัวหอม กระชาย และเนื้อปลา หรือ กุ้ง เครื่องปรุงรสไก่แก่
น้ําลา น้ําคาล น้ําส้มมะขามเปียก ผักที่ใช้ได้แก่ ผักกระเฉด ผักบุ้ง ดอกแค มะละกอ
กานเผือก และถั่วฝักยาว ฯลฯ วิธีแกงส้มเริ่มด้วยต้มน้ําทริก ผสมกับปลา เค็มเข้าสะอาด
เพื่อเป็นน้ํางังโดยคั้งไฟให้เคี้ยว ใส่ปลาหรือ กุ้ง เค็มน้ําลา น้ําคาล และน้ําส้มมะขาม
จิมรสตามชอบให้ได้ทั้ง ๓ รส เทากันหรือให้รสเปรี้ยวออกมา ใส่ผักที่เตรียมไว้แรงไฟให้พอ
เคี้ยวแล้วยกลง ตักไปรับประทานได้

เครื่องใช้พิเศษสำหรับแกงส้ม ไก่แก่ หม้อเคลือบ และหม้อดิน หรือหม้อสเตนเลส
หม้ออะลูมิเนียมไม่เหมาะกับการแกงส้ม

นอกจากนี้กับข้าวของไทยยังมีอีกหลายอย่างซึ่งไม่อาจกล่าวในที่นี้ได้หมด เช่น พวกหลน
ผัก ยำ คัมยำ บั๊ส ย่าง และทอด เป็นต้น

๔. แกงจืด เป็นกับข้าวที่ไม่ใส่พริก เค็มรสเค็มเล็กน้อย ประกอบด้วย น้ําน้ําลา
เนื้อต่างๆ และผักต่างๆ วิธีแกงเริ่มด้วย ต้มน้ําทริกคั้งไฟให้เคี้ยว ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้
เช่น เนื้อหมู กุ้ง หรือ ไก่ เคี้ยวให้สุก ใส่น้ําลา จิมรสตามชอบ แล้วใส่ผัก เช่น
ผักกาด ต้นหอม พริกแดง ยอดผักตำลึง หรือใบผักหวาน อย่างใดอย่างหนึ่ง เคี้ยวให้สุก
แล้วยกกลงตักไปรับประทานได้

๕. ยำต่าง ๆ เป็นกับข้าวที่ใช้นกสด เช่น แตงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศ
 ผักกาดหอม ผักชี ผสมกับเนื้อไก่ เนื้อหมู หรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ที่สุกแล้ว ปรุงรสด้วย
 น้ำตาล น้ำปลา พริกมะนาว ไข่ต้มที่สับเป็นชิ้น และหวานเพ็ชร์เล็กน้อย

นอกจากนี้ยังมีอาหารที่ทอดหรืออบในน้ำมัน หรือนึ่งในไอน้ำร้อน เช่น ปลาทอด
 หอหมก ฯลฯ อีกหลายอย่าง จนไม่สามารถจะนำมากล่าวในที่นี้ได้

ขนม (ของหวาน)

ของหวาน หรือขนม ของไทย เป็นอาหารที่มีรสหวาน บางชนิดกลิ่นหอม ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ แป้ง น้ำตาล น้ำกะทิจากมะพร้าว และไข่ เป็นส่วนใหญ่ แป้งได้จากข้าวเหนียว และข้าวเจ้า การทำเมล็ดข้าวให้ละเอียดเป็นแป้ง ทำได้โดยการแช่เมล็ดข้าวในน้ำให้นิ่ม แล้วนำไปใส่โม่หิน บดให้ละเอียดพร้อมกับน้ำ จากนั้นจึงนำไปทำให้น้ำแป้งออกไปโดยการกรองและ เกรอง แล้วนำไปตั้งเควจนแห้ง ขนมบางชนิดทำได้โดยไม่ตวงทำแป้งให้แห้งก่อนก็ได้ และขนมบางชนิดก็ใช้ข้าวทั้งเมล็ด โดยไม่ตวงทำให้ละเอียด และบางชนิดก็ทำให้เมล็ดข้าวละเอียด ง่ายการกวน เช่น กาลละแม เป็นต้น ส่วนน้ำตาลสำหรับทำขนมของไทยนั้น ส่วนมากจะใช้น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลที่ทำจากต้นมะพร้าว และต้นตาล แต่ขนมบางชนิดใช้น้ำอ้อยแทนน้ำตาลก็มี เช่น ขนม กระจ่างสารท เป็นต้น ส่วนขนมที่ประกอบด้วยน้ำตาลทรายนั้นส่วนมากจะเป็นขนมของชาวจีน เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ซึ่งคนไทยนิยมทำกัน น้ำกะทิจากมะพร้าว เป็นไขมันที่ได้จากพืชเมื่อเคี้ยวในความร้อนนาน ๆ ส่วนใหญ่แล้ว ขนมที่มีส่วนผสมของน้ำกะทิ จะมีรสหวานมัน อร่อย แตกต่างไปจากไขมันที่ได้จากนม และเนยของขนมของฝรั่ง ขนมของไทยที่ใช้น้ำกะทิบางอย่างก็ใช้น้ำกะทิสด ๆ เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ แดงไทยน้ำกะทิ น้ำกะทิสดที่ไรสำหรับขนมไทยดังกล่าวจะต้องลอยด้วยดอกมะลิที่มีกลิ่นหอม หรือ อบควันเทียนหรือ กายาน ที่มีกลิ่นหอมชวนรับประทานยิ่งขึ้น เทียนสำหรับใช้ทำให้เกิดกลิ่นหอมนี้ ทำจากผงกายาน ผสมกับขี้ผึ้ง ข้วนเป็นเทียนมีไส้ติดไฟได้ เวลาจะใช้อบอาหารใดจะจุดแท่งเทียนที่ผสมกายานนี้ให้ติดไฟ ตั้งไว้ในภาชนะที่ใส่อาหารที่ต้องการจะอบ ปิดฝาภาชนะไว้สักพัก เทียนจะดับ เหลือแต่ควันอบอวลอยู่ในภาชนะนั้น ทำให้ขนมที่อบอบนั้นมีกลิ่นหอมชวนรับประทานเพิ่มขึ้น ขนมที่นิยมอบกลิ่นให้หอมถวายควันเทียน ได้แก่ ขนมกล้วยลำคานข้าวตอก และพวกน้ำกะทิ หรือน้ำเชื่อมสำหรับใช้ผสมในขนมหลายอย่าง

อาหารหวาน หรือขนมของไทย มีมากมายหลายอย่าง เช่น

- ก. ประเภททำให้ฟูโดยการต้มในน้ำกะทิผสมน้ำตาล ซึ่งเรียกกันว่า แกงบวค เช่น
- กลวยบวค
 - ปลากริม
 - เตือกแกงบวค
 - ฟักทองแกงบวค
 - บัวลอย, บัวลอยสาकु
 - มันแกงบวค

ฯลฯ

ข. ประเภท ทำให้ฟูโดยการนึ่ง หมายความว่า ผสมแป้ง น้ำตาล และ น้ำกะทิ หรือเนื้อมะพร้าว ฯลฯ ให้เสร็จแล้วบรรจุในถาด หรือกระทงทำด้วยใบตอง หรือ ถ้วย แล้วนำไปอบด้วยไอน้ำเค็ค เช่น

- สังขยามะพร้าวอ่อน
- สังขยาฟักทอง
- ข้าวเหนียวสังขยา
- ขนมชั้น
- ขนมถ้วยฟู
- ขนมตาล
- ขนมสาลี่

ฯลฯ

๓. ประเภททำให้สูญเสียการกวน หมายถึงการนำแป้ง หรือเนื้อผลไม้ต่าง ๆ ใส่ในกระทะ ตั้งไฟ แลว้ใช้พายคนให้ละเอียด เช่น

- กาละแม
- ข้าวเหนียวแก้ว
- ขนมเปียกปูน
- เผือกกวน
- ไข่พะรุยกวน
- พูเรียมกวน
- มะม่วงกวน

ฯลฯ

๔. ประเภททำให้สูญเสียการเชื่อม หมายถึงการนำผลไม้ แป้ง หรือ ไข่ เคี้ยวในน้ำ คาลที่ผสมกับน้ำ (น้ำเชื่อม) ตั้งไฟร้อน ๆ เช่น

- มันเทศเชื่อม
- ทองหยิบ
- ทองหยอด
- ฟอยทอง
- จาวคาลเชื่อม
- ไม้คันทูน

ฯลฯ

๕. ประเภททำให้สูญเสียการปรุง หมายถึงนำส่วนผสมของขนมใส่ถาดโลหะเข้าเตาให้ ถูกความร้อนส่วนด้านบนและด้านล่างของถาดขนมกวนถาด เช่นเดียวกับเตาอบไฟฟ้า หรือแก๊ส เช่น

- ขนมหมกแกงไข่
- ขนมขมับเตา
- ข้าวเหนียวปิ้งใส่ถาด

- ขาวเกรียบขาว
- สาลี่กรวย
- ขนมหลิบลำควัน

ฯลฯ

๖. ประเภททำให้สุกด้วยไฟทอด หมายถึงนำส่วนผสมของขนมที่ยังไม่สุกลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ

- ครุฑทองกรอบ
- ไชนกกระทา
- ไชหงส์ไล่ถั่ว
- กลวยทอด

- ขาวเมาทอด

ฯลฯ

มูลเหตุที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนแปลง

รูปแบบครัวไทยอาจแบ่งให้เห็นถึงคามเปลี่ยนแปลงได้เป็น ๓ ลักษณะ ดังนี้

๑. ครัวไทยแบบดั้งเดิม จะสร้างเป็นเรือนครัวทางทิศ ๑ หลัง ปลูกกับชาน มีขนาดเล็กกว่าตัวบ้าน มีลักษณะคล้ายคลึงกับตัวบ้าน เช่น บ้านทรงไทย ครัวก็เป็นลักษณะทรงไทยควบ
๒. ครัวไทยแบบต่อเติม แบบนี้จะไม่สร้างเรือนขึ้นมาใหม่ แต่จะใช้วิธีต่อ ขยายคาออกไปจากตัวเรือนใหญ่ ทางข้าง หรือด้านหลัง แล้วแต่ความเหมาะสม ในค่านึงถึงค่านไฟ
๓. ครัวไทยแบบสมัยใหม่ หมายถึงครัวที่อยู่ในตัวบ้าน โดยใช้ช่องโถงหนึ่งเป็นครัว เช่น เดียวกับครัวของฝรั่ง โดยไม่ค่านึงถึงค่านไฟ และกลิ่นอาหาร

สาเหตุที่ทำให้รูปแบบของครัวไทยเปลี่ยนแปลงไปอาจมาจากปัจจัยที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

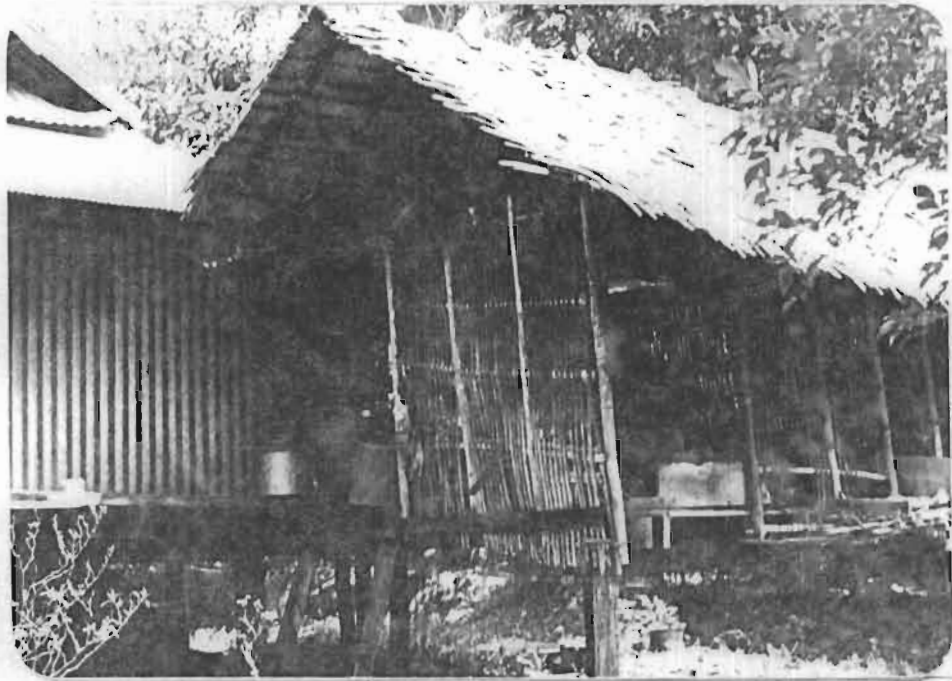
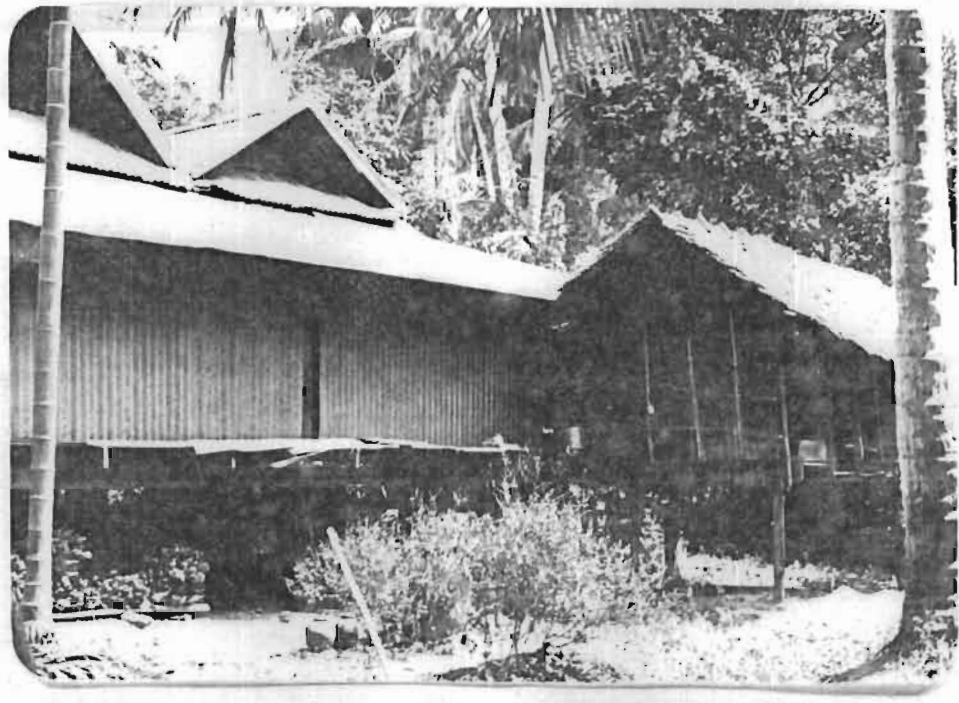
พลังงานความร้อนในการหุงต้ม ในสมัยก่อนนั้นถือว่าเป็นเชื้อเพลิงที่ใช้อย่างประหยัด ความร้อนในการหุงต้มที่นิยมใช้กันมานานทั้งนี้เพราะหาง่าย ไม่ต้องเสียเงินซื้อ ให้ความร้อนที่คุ้มค่าน้ำ และ เขม่าสีดำ ทำให้เกิดความสกปรกแก่ครัว และสิ่งของเครื่องใช้ภายในบ้าน การสร้างเตาไฟ และสร้างครัว จึงต้องค่านึงถึงค่านไฟ และ เขม่า เช่น ต้องมีแม่เตาไฟ กันไฟใหม่พันบ้าน ครัวต้องมีขนาดกว้างขวาง ฝาผนังครัวจะต้องทำใหม่ทางระบายอากาศ และ ค่านไฟได้ก็ เช่น ฝาซีกตะหวัดควายไม้ใบ หรือทำหลังคาเปิดได้ เพื่อให้ค่านไฟระบายออกไปนอกครัวได้เร็ว ๆ วัสดุสำหรับมุงหลังคาต้องมุงควายตาก ถ้าหลังคามุงควายสังกะสี จะดีเร็ว เพราะเขม่าให้ความเย็น ทำให้สังกะสีเป็นสนิมอยู่ได้ง่าย วัสดุที่คงทนกับค่านไฟได้แก่ กระเบื้องดินเผา และกระเบื้องซีเมนต์ ควายซอกจังกัดกลาวนี้ ทำให้ผู้ใช้เชื้อเพลิงจากพื้นได้คิดปรับปรุง การหุงต้มที่จะทำให้เกิดความสะอาดมากขึ้น จนมาถึงสมัยการใช้เชื้อเพลิงจากถ่าน รูปแบบของครัวจึงได้เปลี่ยนไป

ถ่านเป็นเชื้อเพลิงที่มีค่าน และให้ความร้อนได้โดยไม่เห็น มีเขม่าน้อยลง เพราะการออกแบบเตาถ่านนั้น วัฏระบบการระบายอากาศภายในเตาทำให้เกิดการลุกไหม้ที่ดี ทำให้เหลือเขม่าไฟ

น้อยมาก ดังนั้นการวางครีวสำหรับการใช้เชื้อเพลิงจากถ่าน จึงไม่จำเป็นต้องสร้างให้ใหญ่โต เพื่อระบายควันไฟแต่อย่างใด เพียงแต่มีบริเวณทางส่วนไหนของบ้านที่ไร้อากาศ แต่ส่วนมากจะใช้วิธีต่อหลังคาออกจากตัวบ้านเพียงเล็กน้อย เช่น ต่อออกจากคานหลังบ้าน เป็นต้น ดังนั้นลักษณะของครีวแบบนี้จึงมีขนาดเล็ก และไม่ลักษณะเด่นเหมือนครีวแบบแรก บ้านในชนบทที่สร้างขึ้นใหม่ มักจะนิยมสร้างครีวแบบต่อหลังคาออกจากตัวบ้านกันมาก

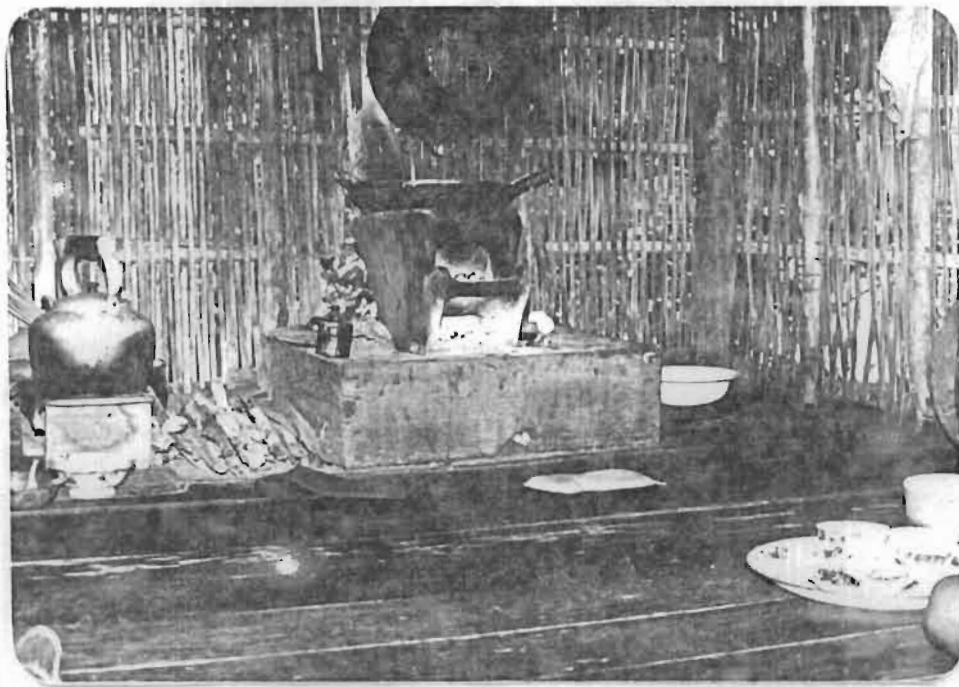
แก๊ส และไฟฟ้า เป็นเชื้อเพลิงที่ให้ความร้อนโดยปราศจากควัน และ เขม่า การสร้างบ้านสมัยใหม่ จึงไม่ต้องต่อเติมหลังคาออกจากตัวบ้านแต่อย่างใด ครีวสมัยปัจจุบันจะตั้งอยู่ฐานโถของบ้านขอมได้ แต่ยังคงคำนึงถึงกลิ่น อาหาร และ ละอองไอน้ำที่ลอยพุ่งในขณะที่ประกอบอาหารด้วย ถึงแม้จะไม่มีควันไฟก็ตาม ฉะนั้นครีวส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ติดฝาผนังห้องคานห้ายบ้านมากกว่าจะตั้งอยู่กลางบ้าน

อาชีพ และ เทคโนโลยีสมัยใหม่ ความเปลี่ยนแปลงของสังคม ทำให้คนไทยมีอาชีพต่าง ๆ กัน อาชีพการทำนาทำสวนลดน้อยลง อาชีพ ค้าขาย รับราชการ และธุรกิจ รับจ้างเพิ่มขึ้น อาชีพดังกล่าวนี้มีรายได้ที่แน่นอน มีความสามารถในการซื้อ และใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ได้ เช่น ไฟฟ้า และ แก๊ส ไบโธกลับไปที่ระบบการหุงต้มแบบหม้อห่ออีกต่อไป ทั้งนี้เพราะเชื้อเพลิงสมัยใหม่ให้ความร้อนสูง สะอาด และมีความรวดเร็ว ประกอบการคมนาคมถนนหนทางที่ตัดผ่านเข้าไปถึงในชนบททั่วไป เป็นเหตุที่ทำให้ ความนิยมใช้แก๊ส และ ไฟฟ้าเพิ่มขึ้น ดังนั้นแนวโน้มในการสร้างบ้านใหม่ จะไม่สร้างเรือนครีวที่แยกต่างหากจากตัวบ้านเหมือนอย่างสมัยก่อน



ครัวไฟ

ครัวไฟส่วนมากจะต่อต่างหากจากตัวบ้าน
 เพื่อต้องการระบายควันไฟให้ออกไปจากตัวบ้าน
 หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



๕๕

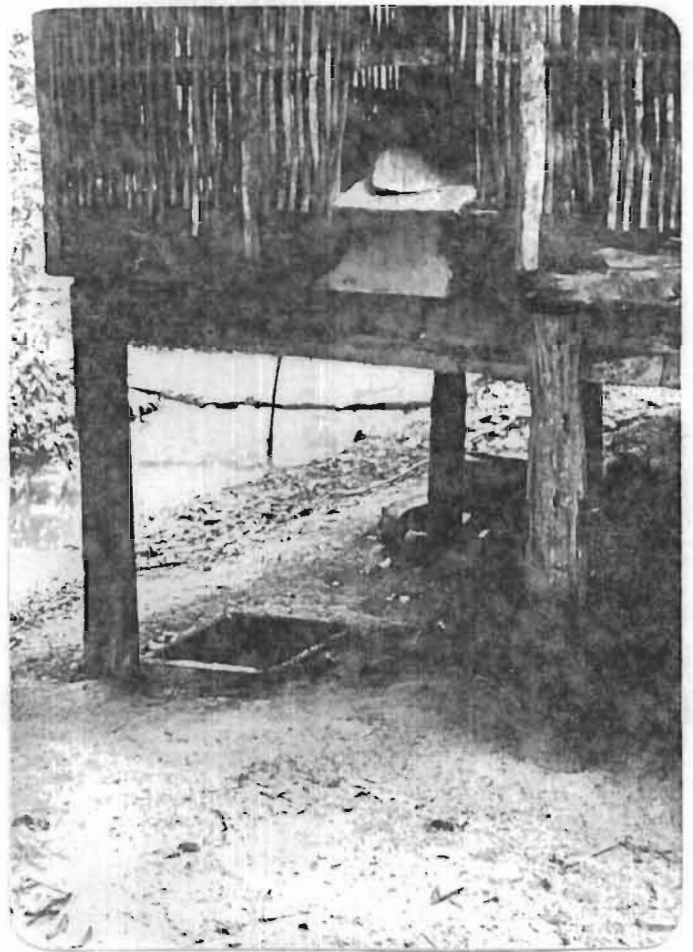
สภาพตำแหน่งการตั้งแม่เตาไฟ แบบใช้เตาพื้น
หมู่บ้าน ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



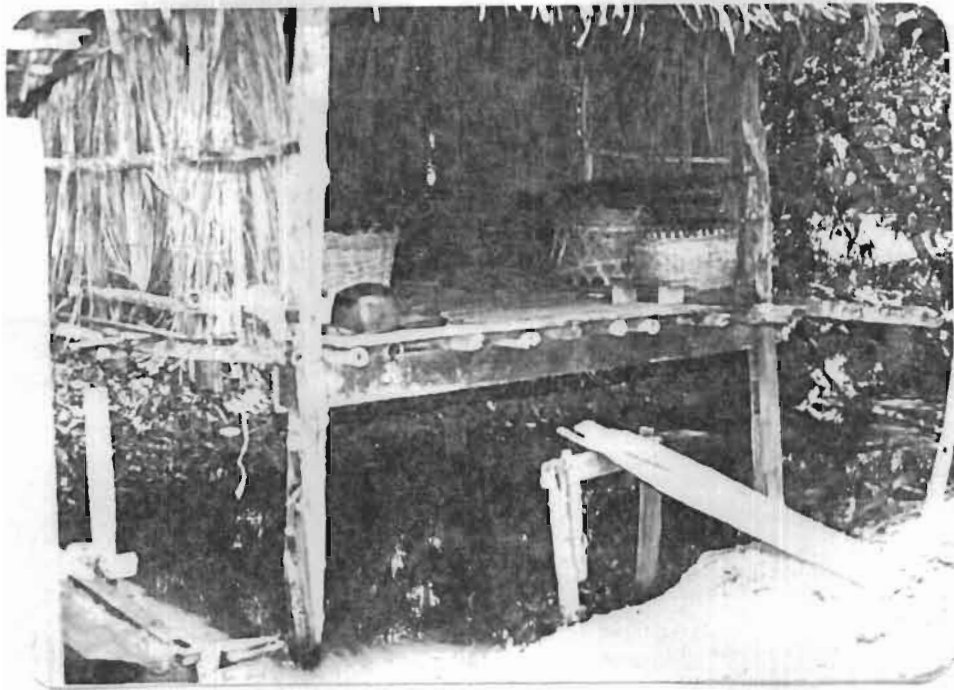
หัวหอม และหัวกระเทียม เป็นเครื่องชูรสประจำครัวไทย
จะต้องแขวนแห้งลมไว้ เพื่อป้องกันการเน่า และ เน่าเสีย
เป็นวิธีเก็บรักษาพื้นนิยมกันทั่ว ๆ ไป



ฝาคั่วทำด้วยไม้ไผ่ขัดแตะ
 เพื่อเป็นการระบายควันไฟให้ออก
 ไปได้ง่ายขึ้น และยังท่อดองควันไฟ
 จากเตาอีกทางหนึ่งด้วย

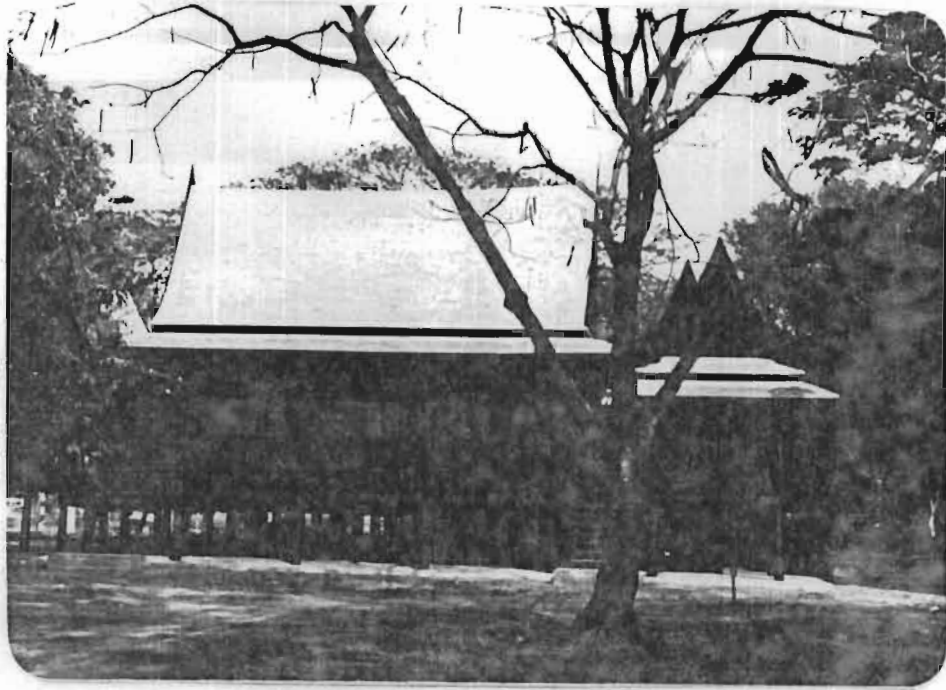


บ่อไต้ถุนรองรับน้ำที่ตกลงมาจาก
 บนครีว ทำให้ไม้เป็นน้ำคร่ำ
 ไต้ถุนครีว และช่องสำหรับเท
 ชี้ได้จากเตาพื้น
 หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
 จ.นครปฐม



กระทอบ (กระเต็ง)

สำหรับไว้พินทุงข้าว สร้างให้เสาเข็มอยู่ในน้ำ
เพื่อป้องกันปลวกเข้าไปกัดกินดิน เจ้าของ
นายเตียน คงดาว ๒๒ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

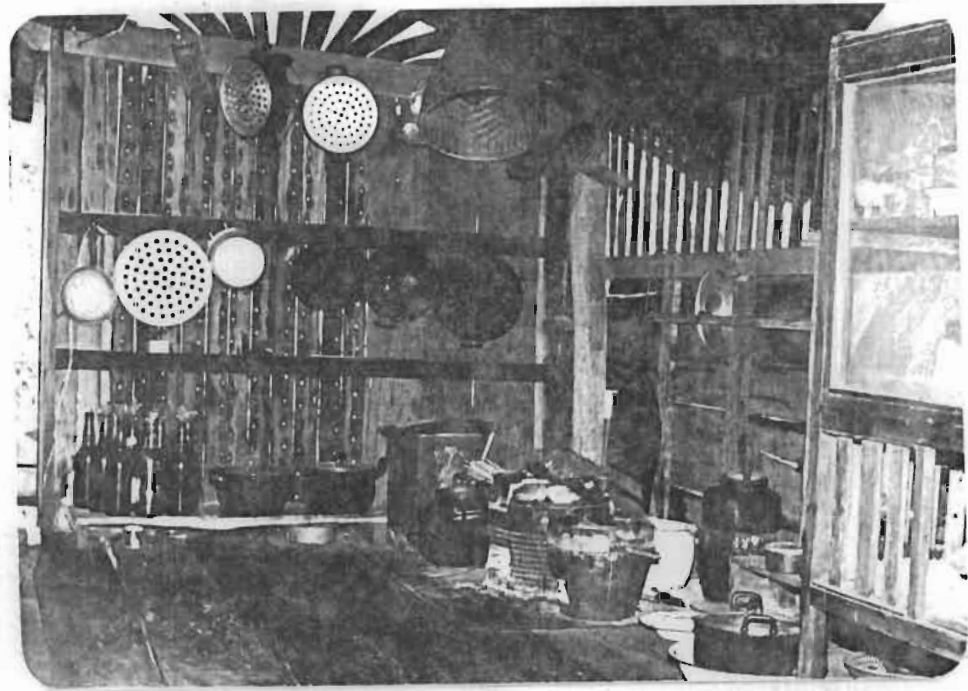


๘๘

เรือนทับขวัญ (สมัยร.๖)



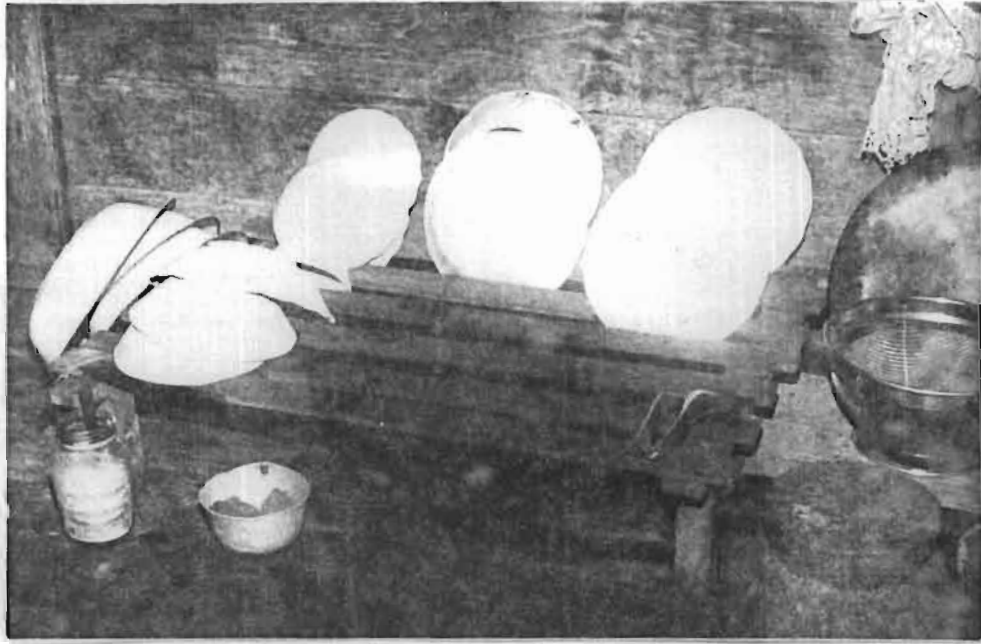
ท้าวเรือน และ ครัว
แยกออกจากบ้าน
ท.สนามจันทร์ อ. เมือง
จ.นครปฐม



๘๘



สภาพครัวที่หมู่บ้าน
ค.สร้อยฟ้า อ.โพธาราม
จ.ราชบุรี



ที่คว่ำชาม

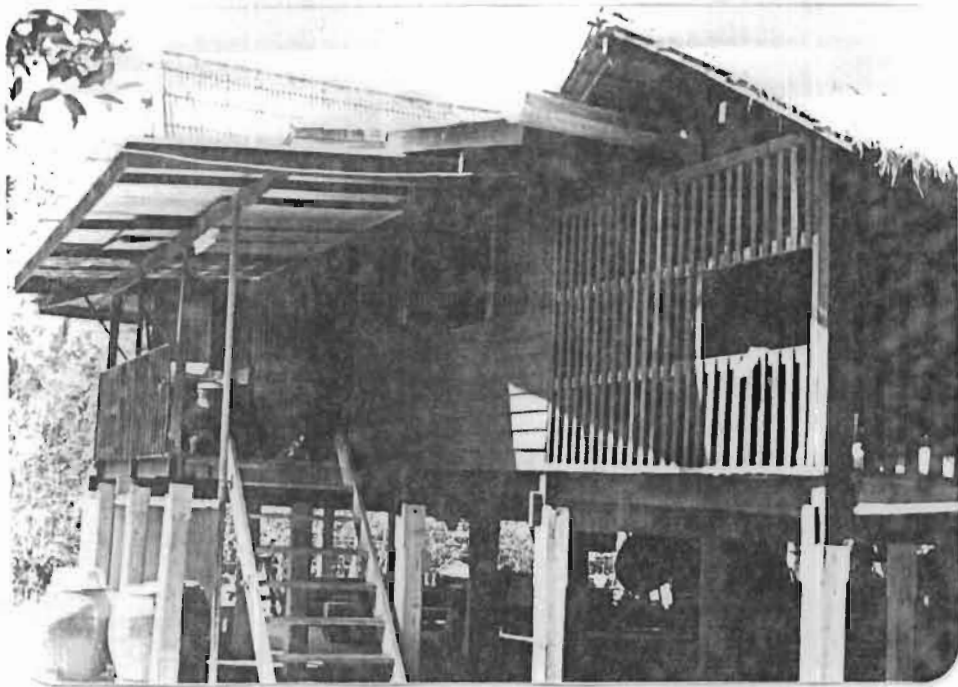
ขนาดยาว ๑๒๐ ซม.

ทำด้วยไม้สัก

ประโยชน์ ใช้คว่ำภาชนะที่ล้างแล้ว
เพื่อฝังลมให้แห้ง

เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์

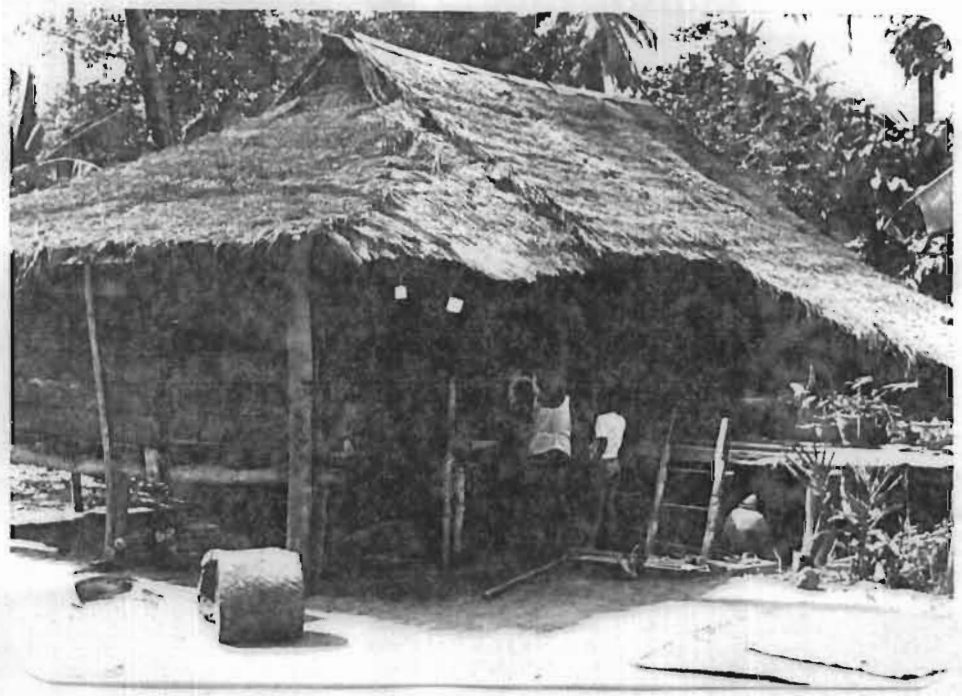
อ.สามพราน จ.นครปฐม



ครัวไฟแยกออกจากตัวบ้าน (ชาวมอญ) ที่ ต.สร้อยฟ้า
อ.โพธาราม จ.ราชบุรี คำแทน่ง ครัวตั้งอยู่ทางทิศเหนือ



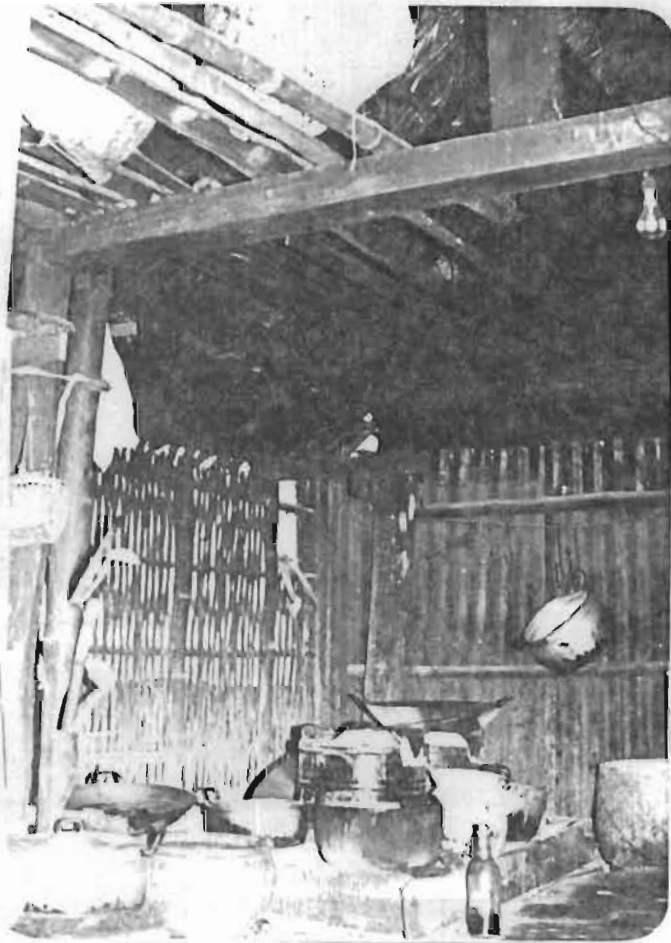
ครัวไฟ และเรือน แยกออกจากกัน ของหมู่บ้านลาวครึ่ง
 ต.พะเนียงแตก อ.คอนตูม จ.นครปฐม
 ตำแหน่งครัวตั้งอยู่ทางทิศใต้



ลักษณะบ้านของชาวกะเหรี่ยง ครัวอยู่เป็นส่วนหนึ่งของบ้าน
 ที่ ต.สวนผึ้ง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี



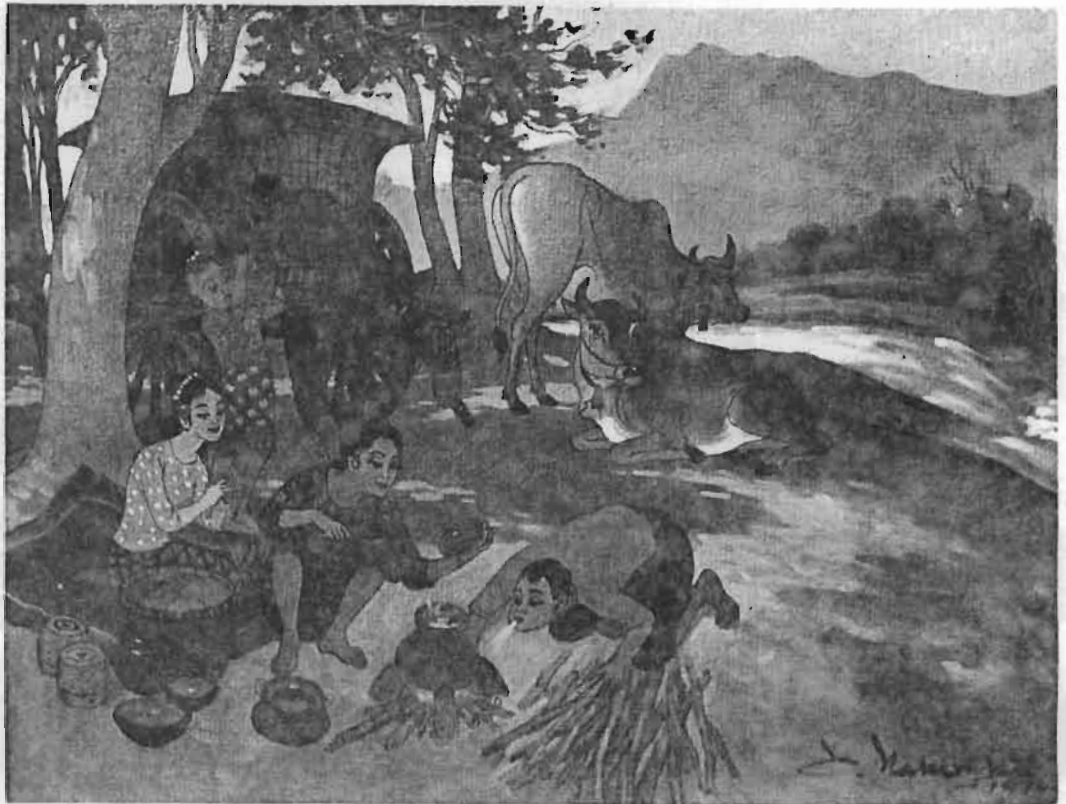
ครัวของชาวลาวโซ่ง
มักตั้งให้เชื่อมกับตัวบ้าน
ส่วนมากจะอยู่ทางท้ายซ้าย หรือ
ขวาของบันไดบ้าน
เจ้าของบ้าน นายคำ สิงห์คำ
๕๕ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา
อ.บางเลน จ.นครปฐม



สภาพในครัว



เรือนครัวแยกออกจากตัวบ้าน ตั้งอยู่ทางทิศใต้
บ้านที่ อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ภาพวาดแสดง การหุงข้าว ขณะเดินทาง ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ของประเทศไทย



เรือนครัวแยกต่างหากจากตัวบ้าน ตั้งอยู่ทางทิศเหนือ
 เจ้าของ นายขาว โคนิม หมู่ ๓ ต.ชัยมงคล
 อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



เรือนครัวอยู่หน้าบ้าน เจ้าของนางแอก เพชรนิคม ๓๑/๑ หมู่ ๒
 ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม (หมู่บ้านเกาะแรก ชาวไทยโซ่ง)

ภาคสอง

รายละเอียดและรูปแบบของเครื่องใช้ในครัวไทย

อุปกรณที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม

ไฟ เป็นปัจจัยสำคัญที่สุดอย่างหนึ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ การที่จะได้ไฟมาทำการหุงต้มนั้น ในสมัยก่อนเป็นเรื่องที่ยุ่งยากจะลำบากอยู่ไม่น้อย ต้องใช้เวลาและความพยายามอย่างยิ่ง และถือว่าไฟเป็นสิ่งที่มีความค่าต่อชีวิตมนุษย์ไม่แพ้ข้าว ไฟมีจุดเด่นชัด และให้โทษมหันต์ ถ้าไม่รู้จักใช้ ดังนั้นการนำไฟมาใช้จึงต้องระมัดระวัง มิให้เกิดอันตรายได้ง่าย ๆ การสร้างแม่เตาไฟในครัวก็เพื่อเป็นการป้องกันไฟลุกลามไปติดวัสดุอื่น ๆ ที่อาจจะให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ วิธีนำไฟมาใช้นั้นทำได้หลายวิธีและหลายแบบ โดยมีการพัฒนาขึ้นมาอย่างต่อเนื่องโดยตลอด จนถึงปัจจุบัน

ไม้สีไฟ

การเสียดสีของวัสดุต่าง ๆ ย่อมทำให้เกิดความร้อนขึ้นได้เสมอ เช่น ไม้ป่าเกิดจากความแห้งของผิวไม้ไม่เสียดสีกัน เพราะแรงลม ทำให้เกิดความร้อน กลายเป็นไฟลุกขึ้นได้ การใส่ไฟประกอบการหุงต้ม เป็นความต้องการพื้นฐานที่สำคัญในการดำรงชีพของมนุษย์ตลอดมา ตั้งแต่ครั้งโบราณ วิธีแรกที่มนุษย์กระทำให้เกิดไฟ น่าจะเป็นวิธีการเสียดสีของไม้แห้ง ๆ เช่น เคียวกับการเกิดไฟตามธรรมชาตินั่นเอง จากการสอบถามผู้รู้ซึ่งสูงอายุ และจากข้อเขียนในตำราเขียนที่กล่าวถึงไฟโคความตรงกันว่า คนไทยมีการประดิษฐ์ "ไม้สีไฟ" ขึ้นใช้ก่อนสิ่งอื่นใด ในบรรดาเครื่องไม้ทำเน็คไม้ห้าทั้งหลาย ในระบะก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ชาวบ้านทั่วไปในประเทศไทย ยังคงใช้ ไม้สีไฟกันอยู่ นายบุญเรือน จิตรสนธิ อุทยานขอนแก่น อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม ซึ่งปัจจุบันมีอายุ ๗๔ ปีแล้ว โคจรจำ "ไม้สีไฟ" และทำขึ้นเป็นตัวอย่าง คึงที่น่าทึ่งมากของไว้ในหนังสือเอมนี้ พร้อมทั้งทำ "หินเหล็กไฟ" กับเป็นเครื่องกำเน็คไฟ ไม้เป็นตัวอย่างอีกเล่มเดียวกัน และกล่าวว่า "ไม้สีไฟ" นั้น ทำขึ้นใช้ก่อน หินเหล็กไฟ เพราะในระบะนั้นยังไม่มีเหล็กไฟ และเครื่องกำเน็คไฟที่เรียกว่า หักลาวมาแล้วเลย

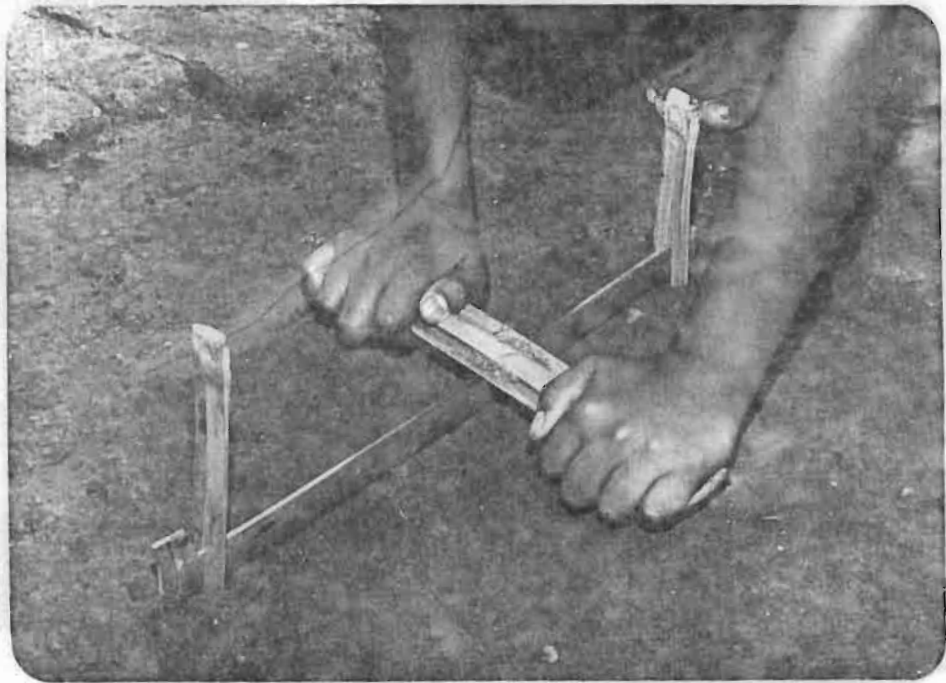
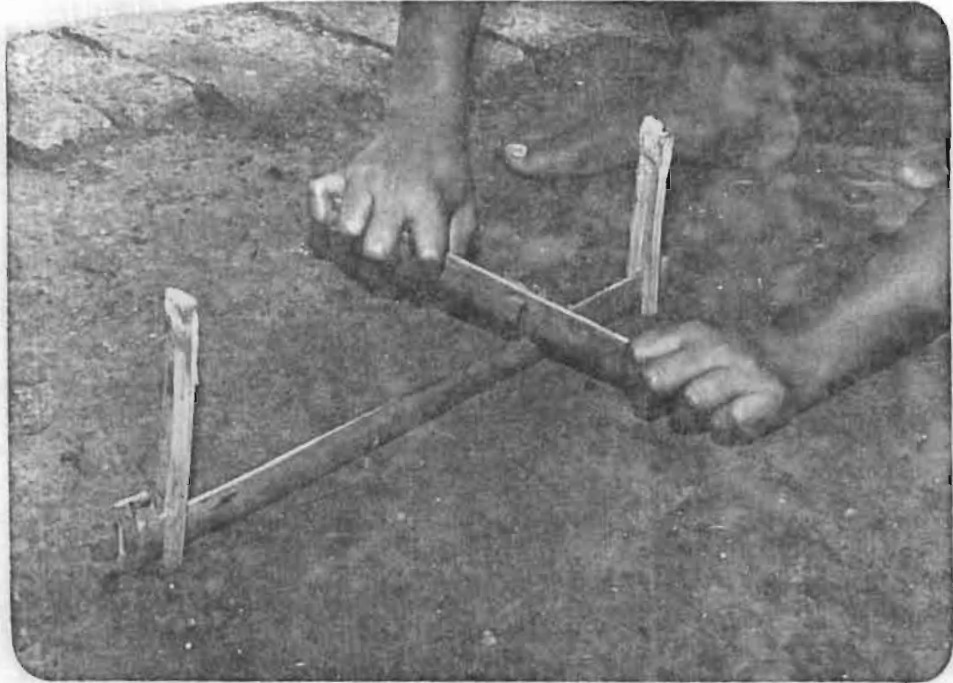
ไม้สีไฟทำด้วยไม้ไผ่แห้ง ยาวสัก ๒ ฟุต ยาวเท่ากับ ๑ ปล้องไม้ไผ่ ขึ้นหนึ่งวางตะแคงไว้กับพื้นดินโดยมีที่ปักไม้แนบไม้ไฟอีกคล่า หรือเคส่อนที่ไปปักไว้ อีกขึ้นหนึ่ง จะจรูระหว่างกลางคานผิวไม้ไฟให้ทะลุไปถึงภายในตรงหัวไม้ไฟ ที่ตรงรูนั้นจะบรรจุด้วยเชื้อไฟ เช่น ปุยนุ่น หรือผิวไม้ไผ่ถูกไฟเผ่นฝอย และปะทุมไว้ด้วยไม้ไผ่ชิ้นเล็ก ๆ เพื่อให้เชื้อไฟนั้นไม่หลุดไปไหน เวลาจะใช้จึงจับไม้ไฟขึ้นที่ ๒ นี้ ถูกกับไม้ไฟขึ้นที่ ๑ ตรงรูที่ใส่เชื้อไฟ ถูไปจนนาน ๆ จะเกิดควันความร้อนทำให้เชื้อไฟติดไฟขึ้นได้ จากนั้นจึงใช้ปากเป่าให้ไฟติดเช็ดกันแล้ว จึงนำเชื้อไฟนั้นไปตอกกับเชื้อเพลิงอื่น ๆ เช่น ใบทองแดง เป่าให้ไฟลุก แล้วจึงนำไปใช้ในที่ต่าง ๆ ในระบะเวลาในการถูให้เกิดความร้อนเป็นไปไม่ค่อนขวางจะนานพอสมควร นี้ว่าจะต้องมีความพยายามอยู่มิใช่น้อยที่จะได้ไฟเผาไฟ

ในปัจจุบัน การที่จะได้ไปมาไหนเป็นเรื่องที่ไม่มีใครคิดถึงความลำบาก ทั้งนี้เพราะ
มนุษย์เป็นสัตว์ที่มีมันสมองเหนือกว่าสัตว์อื่น ย่อมมีการคิดค้น สิ่งของเครื่องใช้เพื่อสนอง
ความจำเป็นในชีวิตประจำวันอยู่ตลอดเวลา และในกระบวนการคิดค้นนั้นก็ยังคงอาศัยข้อมูล
และวิธีการจากของเก่าคัดค่าบรรพบุรุษตนเอง โดยมีการพัฒนาขึ้นมาเป็นลำดับ

สรุป

การไ้ไม้ไผ่ เป็นวัสดุเพื่อฉนวนให้เกิดความร้อนและไฟนั้นจะมาจากสาเหตุ
ดังต่อไปนี้

- ๑. ไม้ไผ่ทงาย
- ๒. ไม้ไผ่มีสารที่ทำให้เกิดไฟไ้ไ้ทงายกว่าไม้ชนิดอื่น



สีไฟ

เป็นเครื่องมือที่ทำเปิดไฟแบบตีค้ำบรพณ์ชนิดหนึ่ง
 เกิดความร้อนเป็นไฟโดยที่ไม้ไม่เสียตสีกันอย่าง
 แรงและเร็ว

หินเหล็กไฟ

ชาวบ้านเรียกว่า ชุก คนทางใต้เรียกว่าเหล็กไฟที่ ความเป็นมาของหินเหล็กไฟนี้ คือ อาจจะเป็นเพราะว่าคงชนปะกายไฟที่เกิดจากการตีเหล็กลงไปแรง ๆ กับก้อนหินชั้น โดยการบั้งเอิญ จึงเป็นเหตุให้เกิดความคิดที่จะนำวิธีการเกตุขึ้นมาประดิษฐ์เป็นเครื่องมือทำให้เกิดไฟขึ้น ในงานเรือนหรือนำติดตัวเมื่อมีความต้องการจะตีไฟ เช่น จุดบุหรี่ เป็นต้น สำหรับการนำไปใช้ในยานยนต์เพื่อความสะดวกในการหุงต้มอาหาร โดยยึดหลักที่ว่า ไฟเหล็กและหินเสียดสีกันอย่างรวดเร็ว จะเกิดประกายไฟในขณะที่เกิดประกายไฟนั้นจะต้องมีเชื้อเพลิงหรือเชื้อไฟติดไปง่าย ๆ เช่น ปุยนุ่น สาลี ฆวางไวโกด ๆ ประกายไฟ รอให้ประกายไฟกระเด็นมาถูกเชื้อไฟก็จะติดไฟ จากนั้นจึงใช้ กาบมะพร้าว ใบไม้แห้ง หรือเชื้อไฟอื่น ๆ จอดไฟที่นุ้แข็งกำลังมีไฟติดอยู่ ไขปากเป่าให้ไฟลุกโชนติด เชื้อไฟลุกโชนขึ้นมาเป็นเปลวไฟ จากนั้นจึงนำไปใช้ในกิจการต่าง ๆ ได้ เช่น จุดตะเกียง เทียน ฯลฯ ในระยะก่อนามีไม้ขีดไฟเกิดขึ้น หินเหล็กไฟก็ยังนิยมใช้กันอยู่ในหมู่ชนชาวไทยที่ลุ่มลุ่ม ทั้งนี้เนื่องจากไม้ขีดไฟไม่นำติดตัวไป เช่น อยู่ในยวชาวมหาภาคแถว ไม้ขีดจะสั้นและซีกไม้ขีด หรือเวลาฝนตก ไม้ขีดเปียกชื้น ยอมจะใช้ไม่ได้ แลหินเหล็กไฟนั้นมีฝาปิดกระบอกนุ่น ยอมเมียนำฝน รีดถูกความชื้นจากร่างกายได้ยากกว่า ปรอดอกกับในท้องเสียเงินซื้อไม้ขีด จึงเป็นที่นิยมสำหรับจุดเพื่อสูบบุหรี่มากกว่าอย่างอื่น ยิ่งในระยะสงครามโลกครั้งที่สอง ไม้ขีดมีราคาแพง คนไทยใช้หินเหล็กไฟกันทั่วไป

อุปกรณ์ของหินเหล็กไฟมีดังนี้

๑. ก้อนหินเนื้อละเอียดแข็ง มีชื่อเป็นภาษาอังกฤษว่า FLINT STON หรือ FLINT AND STEEL (หินเหล็กไฟ) เป็นแท่งหินที่มนุษย์คิดค้นวิธีใช้เป็นเครื่องมือทำให้เกิดไฟ ในทางธรณีวิทยาเรียกว่าเป็นหิน chert หินนี้มีสีน้ำตาล เป็นเงา ชาวบ้านเรียกว่าหิน "ตัมมา" และอีกชนิดหนึ่งมีสีเหลืองนวล ชาวบ้านเรียกว่าหินน้ำผึ้ง หินดังกล่าวมานี้จะให้ประกายไฟที่มากกว่าหินชนิดอื่น ๆ เมื่อครูดกับเหล็กกล้าแรง ๆ

๒. เหล็กกล้า เช่น เหล็กตะไบแบน ๆ ที่หักแล้ว หรือ เหล็กกล้าที่ไต่จากเครื่องใช้
อื่น ๆ แต่เหล็กตะไบมีผิวสากหยาบ เหมาะในการตีกับหิน และทำให้เกิดประกายไฟดีกว่าผิวเรียบ ๆ
ขนาดกว้างยาวพอจับถนัดมือ เช่น กว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๓ นิ้ว เป็นต้น

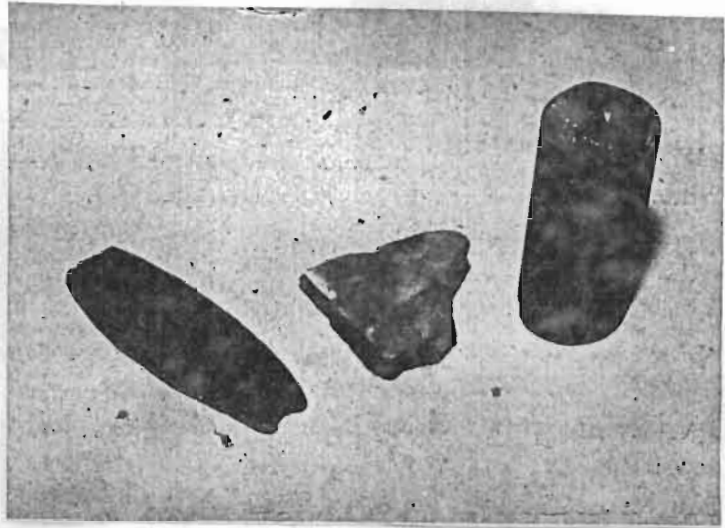
๓. กระจกบรรจุเชื้อไฟ ชาวบ้านส่วนมากมักจะใช้ กระจกไม่ใสขนาดกว้าง
ไม่ต่ำกว่า ๓ ซม. ยาวประมาณ ไม่เกิน ๔ ซม. หรือ ๓ นิ้ว ตัดออกเป็น ๒ ท่อน
คือ เป็นฝา และ ตัว ด้านที่เป็นฝาให้มีช่องไม้ไผ่ค้ำอยู่ ท่อนที่เป็นตัวบรรจุควมุ่นให้เต็ม
เวลาจะใสของจุกมุ่นให้เป็นถาดก่า ๆ อยู่บางเพื่อเป็นเชื้อไฟ ชาวบ้านเรียกว่าทำหินมุ่นมีเกสร
จะทำให้ถูกประกายไฟแล้วติดก็ เมื่อไฟติดจะอยู่ในกระจกนั้น และ เมื่อต้องการจะดับไฟ
ก็ใช้ฝ่ามือคลมเข้าไม่ได้ไฟก็ดับ

วิธีใช้หินเหล็กไฟ

ใช้มือซ้ายจับหินและกระจกมุ่นไว้ด้วยกันโดยให้กอนหินวางอยู่บนปากกระจกมุ่น
ด้านหนึ่ง กะให้ประกายไฟจากหินกระเด็นถูกมุ่นในกระจกไฟพอดีเมื่อตีเหล็กกับหิน มือขวา
จับแผ่นเหล็กค้ำคานแบน โดยให้สันของแผ่นเหล็กตีครูดให้ถูกหินเพียงเฉียด ๆ อย่างแรง และเร็ว
ในทันทีนั้นจะเกิดประกายไฟกระเด็นไปถูกมุ่นในกระจกมุ่นจะติดไฟเป่าดูจะเห็นเป็นถาดคุดสีแดง
ใช้จุกมุ่นได้ หรือนำเชื้อไฟมาคอบไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ

สรุป

หินเหล็กไฟเป็นวัสดุที่ไต่จากธรรมชาติแท้ ๆ ดังนั้นรูปแบบจึงเป็นไปตามธรรมชาติ
เช่น หินถูกเป็นกอนตามธรรมชาติ กระจกมุ่นไต่จากไม้ไผ่ที่มีลักษณะเป็นทรงกระบอกกลมอัน
เหมาะสม ค่ายหลักการของหินเหล็กไฟนี้ ในระยะต่อมาจึงมีผู้คิดรวมอุปกรณ์ทั้ง ๓ สิ่งนั้นเป็น
ชิ้นเดียวกัน ที่เรารู้จักกันในรูปของไฟแช็ค



หินเหล็กไฟ

เป็นเครื่องมือที่ทำให้เกิด

ไฟมาตั้งแต่ยุคค้ำบรรพ์

ปัจจุบันยังมีผู้อยู่บาง

เกิดไฟด้วยหลักการเสียดสี

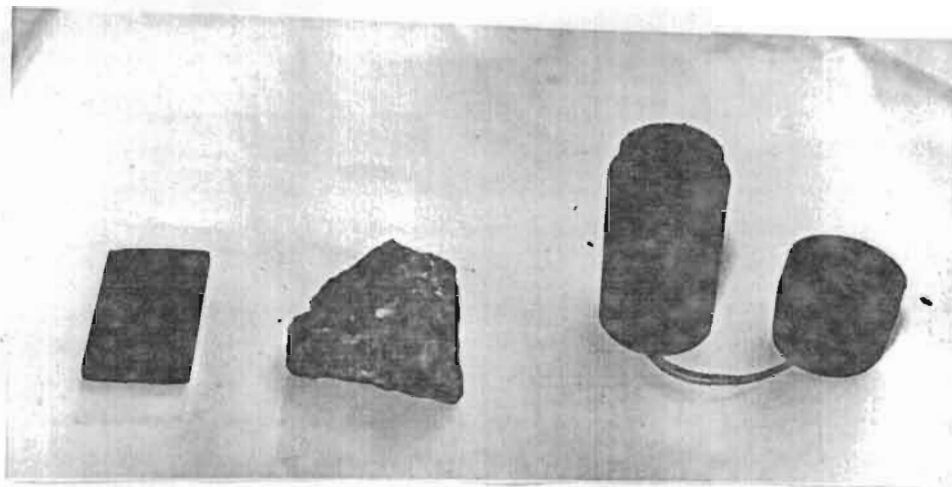
อย่างแรงและเร็วระหว่างเหล็กกับหิน ทำให้เกิดประกายไฟ กระเด็นไปติดเชื้อไฟ
ในกระบอกลไม้ไผ่

ประโยชน์ สำหรับ จุดบุหรี่ หรือ จุดไฟในกิจการต่าง ๆ

เจ้าของ นายแหวน แสงอรุณ

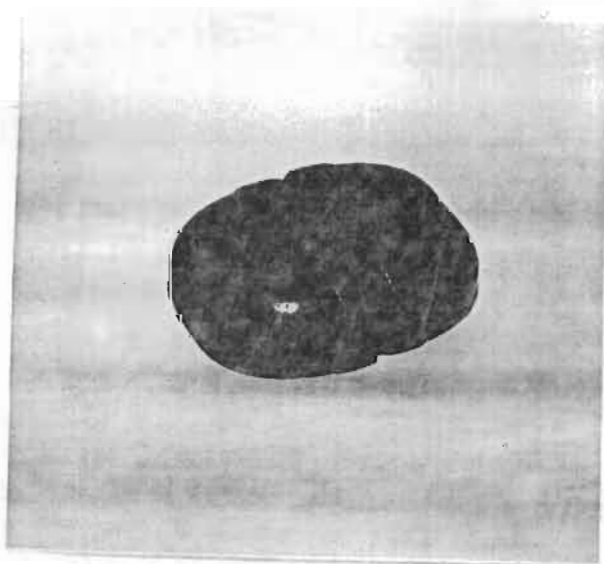
๑๓ หมู่ ๓ ต.ทุ่งคอก (บ้านคอนมะนาว) อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี





หินเหล็กไฟ

ทำด้วย หิน CHERT หรือ FLINT ชาวบ้าน
เรียกหินน้ำผึ้ง (สีเหลืองนวล) หรือหินต้มม้า (สีดำ)
เหล็กตะไบ หรือ เหล็กกล้า และ กระจกไม้ไผ่
บรรจุนุ่น ปัจจุบันหมดความนิยมใช้
เจ้าของ นายบุญเรือน จันทร์สนธิ บ้านบ่อน้ำพุ
อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม



กลัดขี้เกวียน

ทำด้วย กะลาของเมล็ดลูกตาล
ตัดขอบด้วยหวาย สำหรับใส่ยาสูบ
ใบจาก และ หินเหล็กไฟ สำหรับ
พกดัดหัวไปค้าขาย การใส่ในผ้าขาวม้า
ผูกติดกับเอวของผู้ชายไทย
เจ้าของ พระปลัดทองใบ คุณวีโร
วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ตะบันไฟ

ความรู้เรื่องฟ้าผ่าอันเกิดจากการอัดอากาศอย่างแรง จนเกิดความร้อนเป็นไฟ
ในหลอดสุญญากาศปรากฏว่าเป็นประกาย หรือแม้แต่เพียงวาตคนไทยรู้จักทำตะบันไฟ ก็กับมานานแล้ว
และเพิ่งจะหาเลิกใช้เมื่อหลังสงครามโลกครั้งที่สอง เมื่อมีไม้ขีดไฟ และไฟแช็กเกิดขึ้นมาใช้แทน

ตะบันไฟ ชาวภาคใต้เรียกว่า "เหล็กไฟตบ" ชาวภาคเหนือเรียกว่า
"ไฟยัด" หรือ "บอกยัด" คนแถวประจวบคีรีขันธ์เรียกว่า "ไฟอัด"

หลักการของตะบันไฟ คือ เมื่อใช้มือตบตัวอัดแรง ๆ เข้าไปในกระบอก จะทำ
ให้อากาศภายในกระบอกถูกอัดแน่นไปรวมตัวกันในปลายกระบอกแคบ ๆ ในทันทีนั้นจะเกิดความร้อน
อย่างสูงจนติดเชื้อไฟที่ปลายตัวอัดนั้นได้

ตะบันไฟทำจากเขาควาย หรือไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้ประดู่ ไม้ชิงชัน ไม้มะเกลือ
(มีสีค่า) นำมาเจาะให้เป็นรูกลม กว้างไม่เกิน ๑ เซนติเมตร ลึกไม่เกิน ๑๐ เซนติเมตร
เรียกว่าตัวกระบอก หรือหลอด บางของที่จะกลึงให้ตัวกระบอกนั้นแตกสลายสวยงาม
มีปลายแหลม ไว้สำหรับเขี่ยเอาที่ปลายตัวอัดหรือจุดจุดติด ความสวยงามนั้นแล้วแต่ฝีมือของ
ช่างผู้ทำ ส่วนตัวหลอด จะหลาวหรือกลึงเขาควาย หรือไม้ชนิดเดียวกันกับตัวกระบอกนั้น
ให้เป็นแท่งกลมมีขนาดเกือบกับรูกระบอก ยาวกว่ารูกระบอกประมาณ ๑ นิ้ว เหลือสามนิ้ว
สำหรับตบ หรือตอก ส่วนที่เหลือจะมีลักษณะกลมกลึง เมื่อตบแล้วไม่ทำให้เขี้ยวหัก ตรงส่วนปลาย
เจาะรูเป็นแฉงไว้สำหรับใส่เชื้อไฟ เชื้อไฟที่มักใช้คือขี้ยาสูบหรือขี้วุ้นเคี้ยวผสมกับขี้เป็ด
ผสมผง โดยนำขี้ยาสูบหรือขี้วุ้นไปสุมควายไฟให้ไหม้จนขึ้นเป็นควันขึ้นในถ้วย
ผสมแล้วไปแล้วจึงนำหลอดกลึงที่ปลายหลอดหรือขี้วุ้นเคี้ยวที่เคี้ยวแล้ว ก้อนจะทาบเข้ารูแฉงที่
สนิท นำหลอดไว้ตรงปลายหลอด ถ้าปลายหลอดยาวประมาณ ๒ - ๑ ซม. จะมีคายเส้นเล็ก ๆ
พันรอบ ๆ ว่างหลาย ๆ รอบ เพื่อให้หลอดกระแทกแน่นกับตัวกระบอกหลอด เวลาอัดแรง ๆ
อากาศภายในจะไม่ไหลออกมาได้เลย ทำให้อากาศถูกอัดอย่างแรงจนเกิดความร้อน ติดเชื้อไฟ
ที่ปลายหลอดได้โดยง่าย หลอดกระบอกคายขี้ยาหรือขี้วุ้นให้ไหม้ เวลาค่อยเข้าไปใน
กระบอกเมื่อจะใช้ก็ขยี้ขยี้จับตัวกระบอกไว้ที่แขน มีขี้วุ้นหลอดในหลอดกระบอกแรง ๆ หรือเรียกว่า

ตะบันลงไปในตัวกระบอง จะเกิดเสียงดัง "ป๊อป" ริมชก ลูกสูบออกมาจะปรากฏว่ามีไต่คิ
ปยุมน ที่ปลายลูกสูบนั้น จากนั้นจึงรีบเป่าให้ไต่คิ ไต่คิ โดยนำไต่คิไปต่อกับปยุคานมะพร้าว
เพื่อให้ไต่คิคายมะพร้าวมากขึ้น แล้วจึงนำเชื้อไฟอื่น ๆ เพิ่มเติมเข้าไป จนไฟคิเป็น
เปลวไฟขึ้นมา นำไปใช้ในกิจการต่าง ๆ ได้

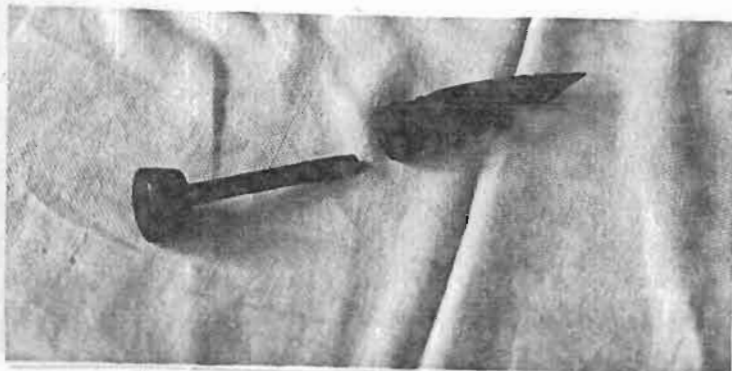
เมื่อต้องการจะดับไฟอีกครึ่งหนึ่ง จะต้องเปลี่ยนเชื้อไฟตรงปลายลูกสูบเสียก่อน
โดยให้ปลายแหลมของ กระบองสูบ หรือไม้แหลม ๆ และชี้เงาซึ่งเป็นเชื้อไฟเกาะออกไปเสียก่อน
แล้วจึงนำเชื้อไฟในตำแหน่งที่เข้าไปใหม่

สรุป

๑. ลักษณะทรงของตะบันไฟ มีลักษณะเป็นช่อ ๆ ไม่เรียบเป็นทรงกระบอง
เสียทั้งหมด เพราะเหตุผล ๓ ประการ คือ ประการแรกเพื่อให้จับกระบังมือ ไม่ลื่นหลุดมือ
เวลาตบหรือตะบันด้วยความแรงจากอีกมือหนึ่ง ประการที่สองเพื่อความสวยงามตามลักษณะ
ประณีตแบบศิลปะไทย ประการที่สาม มีปลายแหลม เพราะจะดับไฟปลายแหลมสำหรับ
เขี่ยเชื้อที่ปลายลูกสูบออก

๒. ความวิเศษที่ใส่ทำตะบันไฟ จะคงเป็นวัสดุที่คิกไปยาก เช่น ฆาควาย
ไม้เนื้อแข็งต่าง ๆ เช่น ไม้ประดู่ชิงชัน, แคนไม้ระเคือ หินเพราะถ้าเป็นไม้เนื้ออ่อน จะทำ
ให้ตัวกระบองตะบันไฟไหม้ไฟ ชำรุดโครงกายและใช้ไม่ทน เพราะความร้อนที่เกิดจากการอัด
อากาศนั้นจะทำให้เนื้อไม้ไหม้ไฟไปด้วย

๓. หลักการที่ทำให้เกิดไฟด้วยการอัดอากาศในกระบองที่แคบ ๆ นี้ เป็นหลักการ
แบบเดียวกับ เครื่องยนต์ดีเซลในสมัยปัจจุบัน กล่าวคือ เมื่อลูกสูบเคลื่อนตัวอัดเข้าไปใน
เชื้อสูบ ทำให้อากาศภายในกระบองถูกอัดตัวอย่างแรงจนทำให้เกิดความร้อนขึ้น ในขณะที่
น้ำมันดีเซลเข้าไปในนั้น จึงเกิดจุดระเบิดเป็นไฟ ขยายตัวกันลูกสูบไหลออกนอกมา ตามระบบขอ
แหวน จึงทำให้ลูกสูบกับอากาศเข้าไปอีกครึ่ง และเกิดจุดระเบิดขึ้นในกระบองสูบอีก เป็น
เช่นนี้ติดต่อกันเกิดหลังหมุนขอแหวน ส่งไปหมุนเพลา ทำให้ขอหมุนเคลื่อนที่ไปเรียกว่า เครื่องยนต์
ดังนั้นจึงสันนิษฐานได้ว่า ตะบันไฟนี้เป็นต้นแบบของ เครื่องยนต์ประเภทความกดกระบองสูบ
ซึ่งหลายในโลกปัจจุบันนี้ใช้อย่างแน่นอน



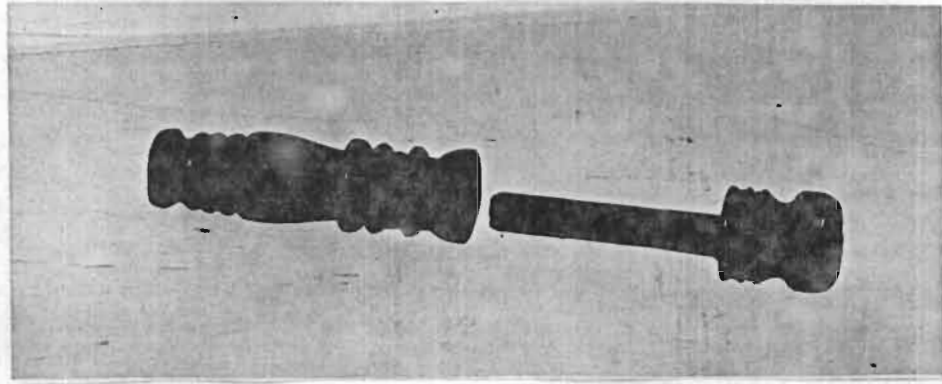
ตะบันไฟ

ขนาดยาว ๑๕ ซม. ทำด้วยเขาควาง
ประโยชน์สำหรับ ทำให้เกิดไฟ เพื่อให้
จุดบู่หรือ
เจ้าของ พระอธิการสุรินทร์ ธารญาโณ
วัดเกาะ ค.สร้อยฟ้า อ.โพธาราม
จ.ราชบุรี



ตะบันไฟ

ขนาดยาว ๒๐ ซม. ทำด้วยเขาควาง
ประโยชน์สำหรับ ทำให้เกิดไฟ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยครูนครปฐม จ.นครปฐม



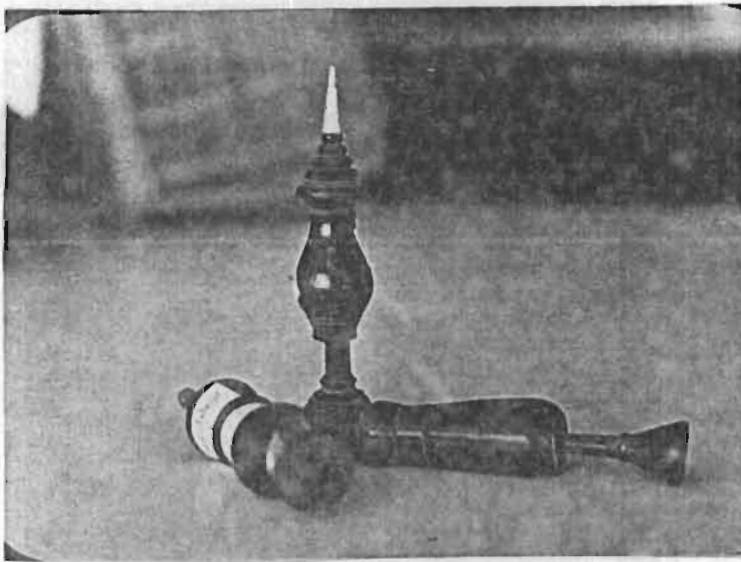
ตะบันไฟ

ขนาดยาว ๒๕ เซนติเมตร ทำด้วยไม้เนื้อแข็งกลึง

ประโยชน์ สำหรับ ทำให้เกิดไฟ

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา วิทยาลัยครูอยุธยา

อ. เมือง จ.อยุธยา

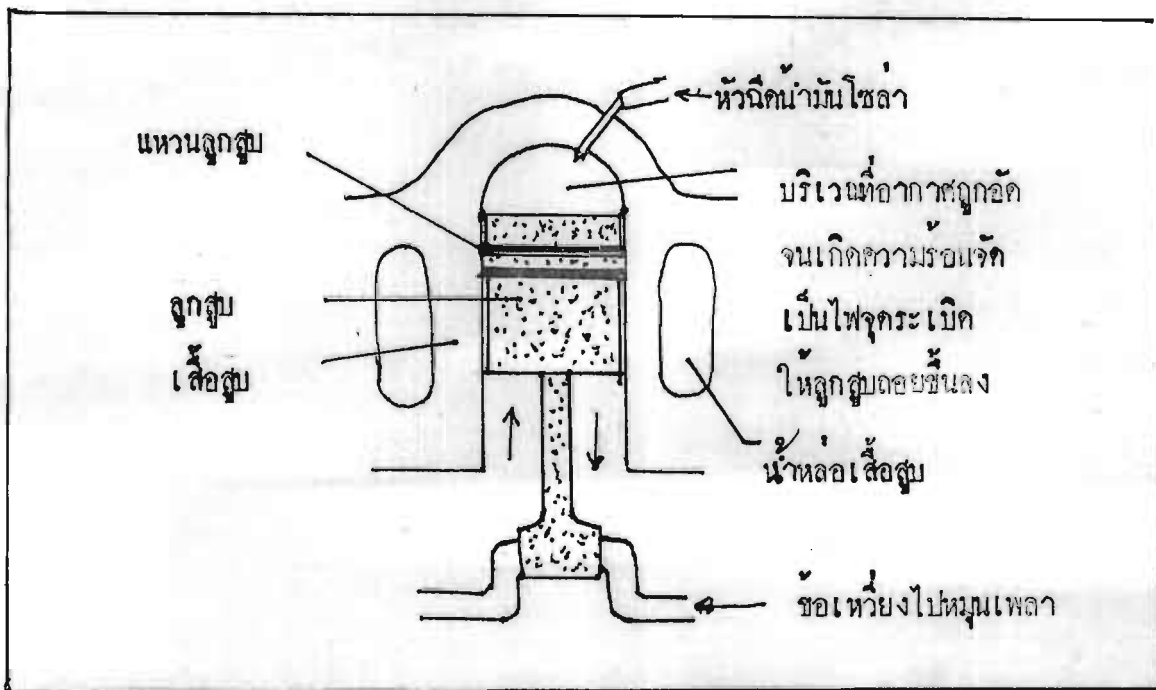
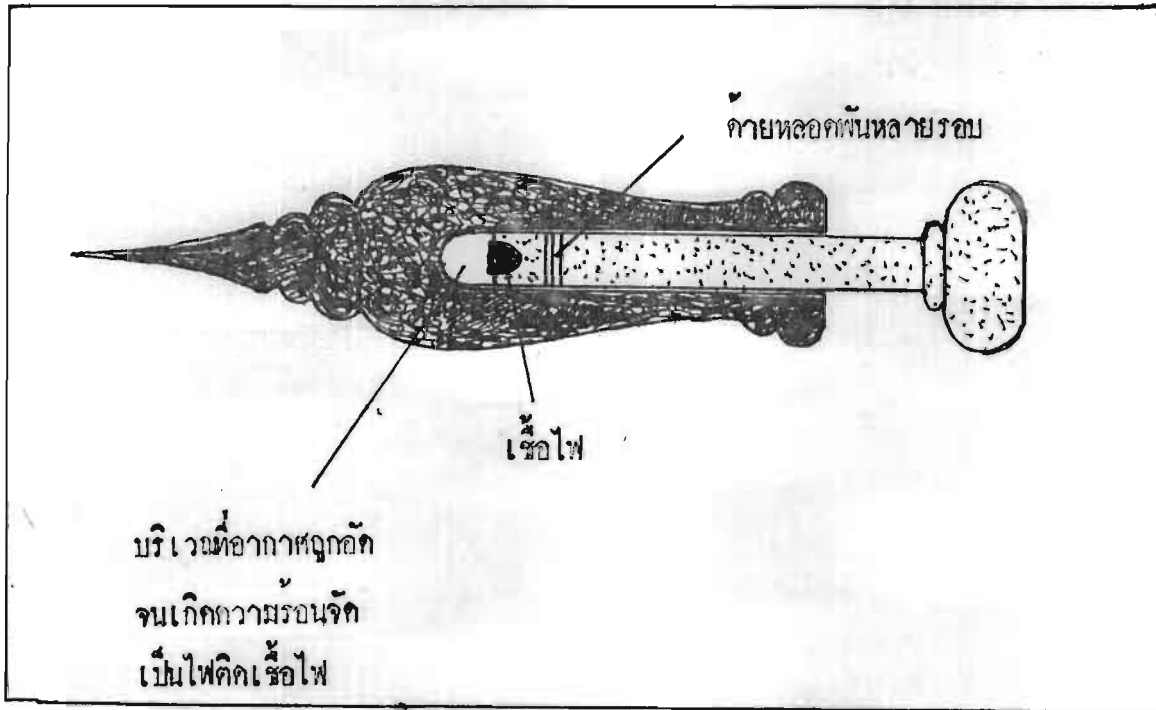


ตะบันไฟ หรือ เหล็กไฟตบ

เป็นเครื่องจุดไฟ ด้วยระบบอัดอากาศ
ในที่แคบ ๆ จนเกิดความร้อน เป็นไฟติด
เชื้อเพลิง ที่ปลายท่ลมเมื่อตะบันลงไป
นิยมใช้กันในสมัยโบราณ เพิ่งเลิกใช้
หลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ เมื่อมีไม้ขีดไฟ
มาจำหน่าย

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช

การทำงานของตะบันไฟ กับ เครื่องยนต์ดีเซล



ไฟแฟลช

เป็นเครื่องมือที่ทำให้เกิดไฟ ผลิตหนึ่ง นิยมใช้กันมาตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง และในปัจจุบันก็ยังนิยมใช้กันอยู่ แต่ได้มีการพัฒนา รูปแบบ และเทคนิคจากเดิมไปบ้าง เช่น เครื่องใช้จะมีแบตเตอรี่ เป็นเชื้อเพลิง ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นแก๊ส เป็นต้น

หลักการของไฟแฟลช คือ การทำให้ เหล็กครุฑกับหิน อย่างแรงและเร็วจนทำให้เกิดประกายไฟ กระเด็นไปติดเชื้อเพลิง

รูปร่างของไฟแฟลชส่วนมากจะทำด้วยโลหะ เช่นทองเหลือง หรือโลหะอื่นที่สามารถหล่อให้เป็นรูปร่างได้ง่าย ลักษณะทั่ว ๆ ไปจะเป็นรูปร่างกระบอก หรือกลองสี่เหลี่ยมแบน แบ่งเป็นสองห้อง คือ ตัวกับฝา ส่วนตัวไฟแฟลชภายในบรรจุด้วย นุ่นหรือผ้าพันม้วนเข้ามึนหรือไม้กั้นชนิดอื่น ๆ ที่ไวไฟ หรือมีเชื้อเพลิงที่อาศัยด้วยก็ได้ที่สามารถดูดน้ำมันจากสายได้ตลอดเวลา และมีปลายข้างหนึ่งยื่นออกมารอบประกายไฟ นอกจากนั้นในตัวไฟแฟลชยังมี หลอดเล็ก ๆ บรรจุลานไฟแฟลช (FLINT) ที่มีขนาดเล็กเท่ากับไส้ดินเผา ซึ่งกันด้วยยาง ในหลานไฟติดกับเหล็กแบนกลมกลายสามวง ซึ่งปะชิดกับหลอดไส้ดินเผา

เมื่อเวลาจะทำให้เกิดไฟ ก็ใช้ตัว กับ หรือถือให้แบนเหล็กกลมกับหมุนครุฑกับด้านเร็ว ๆ จะเกิดประกายไฟกระเด็นไปถูกไส้หลอดจนเข้ามึนเชื้อเพลิง ทำให้เกิดไฟลุกขึ้นได้ ส่วนที่สองคือ ฝาปิดกับมีไม้กั้นไวไฟระเหยออกมาก จะได้ไฟไถนาน ๆ

สรุป

ด้วยหลักการเสียดสีอย่างแรงและเร็วระหว่างเหล็ก ตะไบ (เหล็กกล้า) กับหินไฟ แบนหินเหล็กไฟ สมัยโบราณ มนุษย์ได้คิดปรับปรุงเทคนิคและวิธีการทดลองรูปแบบใหม่เพื่อความ สะดวกขึ้น การที่จะนำหิน, แบนเหล็ก, กระบอกนุ่น กิถตัวไฟใหม่ ๆ ย่อจะไม่สะดวก จึงมีผู้ประดิษฐ์ให้อุปกรณ์ทั้งสามสิ่งนั้นมารวมเป็นชิ้นเดียวกัน โดยทำให้ทั้งสามสิ่งนั้นเปลี่ยนไป กิ่งนี้

๑. แขนเหล็กกล้ารูปสี่เหลี่ยมยาว ๒ - ๓ นิ้ว ประคิมดูเป็นแขนกลขนานกัน
ผ่าศูนย์กลาง ๒ ซม. ถัดออกมาแกเด้นหมุนรอบตัวเองได้

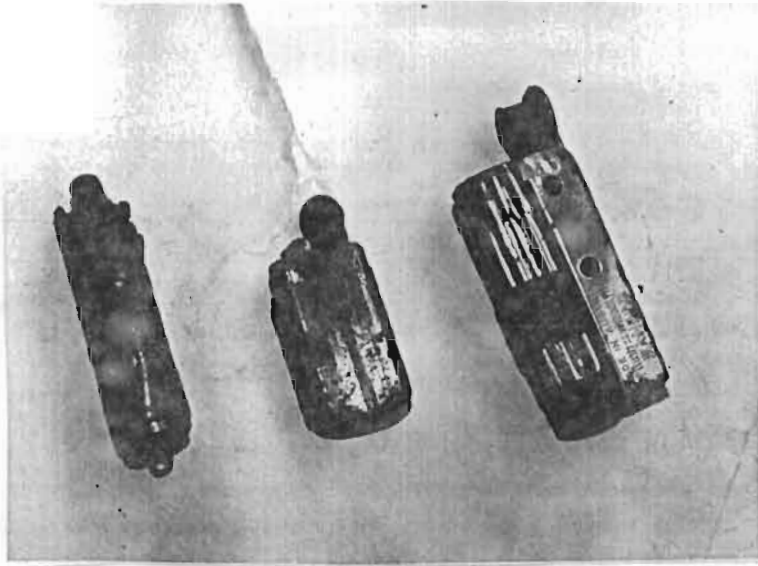
๒. หินไฟที่ได้จากหิน CHERT หรือ FLINT ซึ่งเก็บ
ก้อนใหญ่ ประคิมดูให้เป็นแขนกลขนานกันได้เท่าเทียมกัน

๓. กระบอกไม้ไผ่ บรรจุด้วยทรายหรือซีเมนต์ ก็ประคิมดูเป็นได้สายกันที่เป็น
รูปคล้ายน้ำผึ้งหรือเพลิง ตลอดเวลา วางไว้ใกล้ ๆ กับหินและเหล็กเพื่อจะรับประกายไฟให้กระ
เด็นมาติดไฟหรือเพลิงนั้น จนเป็นเปลวไฟขึ้นได้

ไฟฟ้ากระแสตรง

ในสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ได้มีผู้นำเอาหม้อกำเนิดไฟฟ้ากระแสตรง ซึ่งเป็นชิ้นส่วนของเครื่องยนต์ในเครื่องบิน มาประดิษฐ์ให้เป็นตัวกำเนิดไฟขึ้น เนื่องจากในสมัยนั้นไม้ขีดไฟขาดแคลนหาากมาก หม้อไฟแบบนี้เรียกว่า "ไฟแมกนีโต" (Magneto) ไฟแมกนีโตนี้เป็นระบบไฟฟ้าที่เกิดจากการทำให้สนามแม่เหล็กกลัดกับขดลวด เมื่อเกิดเกิดการหมุนแกนแม่เหล็กหรือขดลวดขดลวดอย่างใดอย่างหนึ่ง จะเกิดขึ้นพลังงานไฟฟ้า จึงขยับเข้าไปในขดลวดนี้ ไฟฟ้าที่เกิดขึ้นจะเป็นไฟแรงต่ำ ประมาณ ๑๒ โวลต์ แต่ในการประดิษฐ์หม้อไฟที่ติดกับเครื่องยนต์จะมีวิธีทำให้กระแสแรงต่ำนั้นเปลี่ยนแปลงเป็นกระแสไฟแรงสูงได้ โดยทำให้กระแสไฟแรงต่ำ ๑๒ โวลต์ขยับเข้าไปหาขดลวด (INDUCTION COIL) ขดลวดนี้เรียกว่า ขดลวด ตัวนี้จะเป็นตัวปรับให้กระแสไฟสูงขึ้นเป็น ๒ พันโวลต์ จึงไปข้ามเส้นลวดที่พันรอบแกนเหล็กอยู่ ถัดจากเส้นลวดที่มีไฟ ๒ พันโวลต์นี้จะมีขดลวดอยู่อีกขดหนึ่งแยกออกจากกัน โดยมีระยะไม่ห่างกันนัก จะมีกระแสไฟฟ้าที่มองเห็นเป็นแสงไฟสีฟ้ามีความร้อนสูง พุ่งออกมาจากปลายขดลวดข้างหนึ่งอย่างเห็นได้ชัด

จากหลักการที่กระแสไฟพุ่งออกมาจากเส้นลวดนี้ ขดลวดจึงนำเอาออกมาเป็นไฟจุดกระเบื้อง แทนไม้ขีดไฟ โดยไฟนี้ขดลวดในแกนขดลวดในหม้อไฟหมุน นำปลายเส้นลวดข้างหนึ่งไปขดไว้ตรงใกล้ ๆ ใสกระดาษเหนียวติดไว้ โดยใสกระดาษเหนียวนี้จะตกลงเป็นโลหะที่ออกมาจากขดลวดอีกด้านหนึ่งที่เป็นวงจรเกี่ยวกับเส้นลวดที่มีไฟ ๒ พันโวลต์ กระโถก ด้วยความร้อนของไฟแรงสูงนี้สามารถจะกระโดดพุ่งไปหาขดลวดอีกด้านหนึ่งที่ถูกติดกับใสกระดาษเหนียว เป็นแสงไฟที่มีความร้อนสูงวิ่งไปถูกใสกระดาษเหนียวนั้น แล้วเพลิงจะลุกขึ้นมา ยุบจะเกิดเป็นไฟจุดขึ้นที่ใสกระดาษเหนียวนี้แต่ถ้าเมื่อกระดาษติดไปแล้ว จึงนำไปใช้ใช้ในชีวิตประจำวัน ๆ เช่น จุดบุหรี่ จุดธูปไฟเพื่อเอาไปใส่เตาปรุงอาหารหรือต้มน้ำ

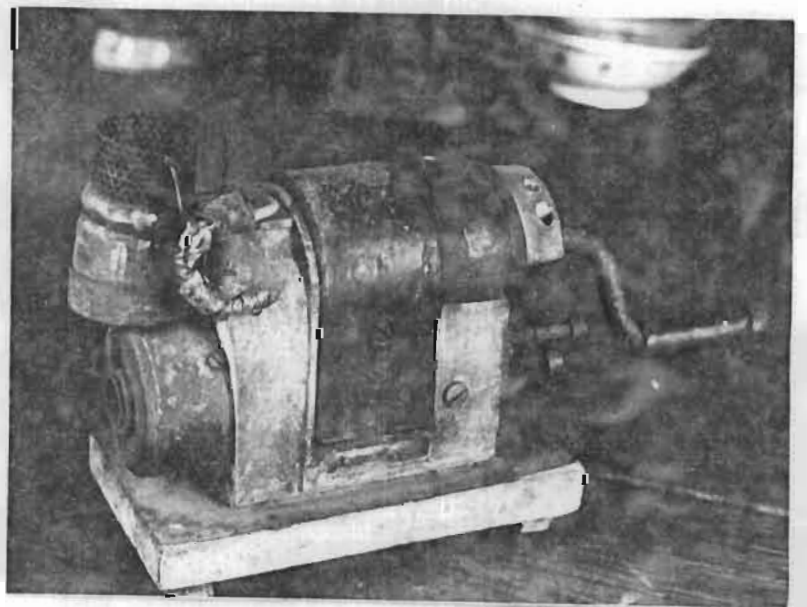


ไฟแช็ค (แบบแรก ๆ)

ไฟแช็คแบบแรก ๆ ทำด้วยทองเหลือง
และโลหะชุบโครเมียม ใส่ตัวจ่าย
แรงอยู่ในสำลีที่ชุบน้ำมันเบนซิน
มีฝาปิดกันน้ำขึ้นระเหย

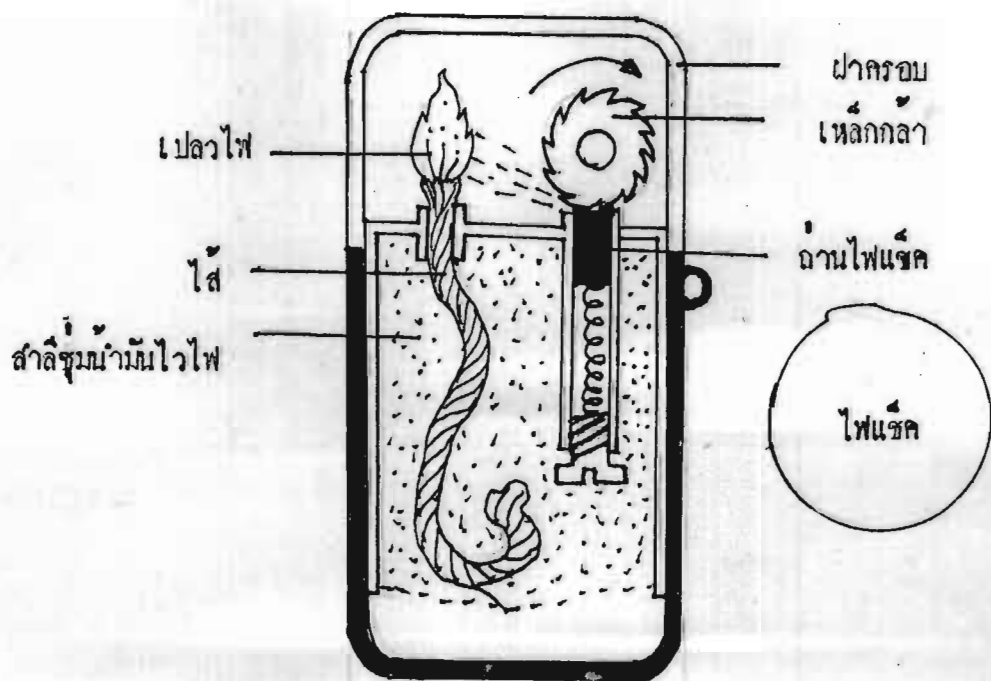
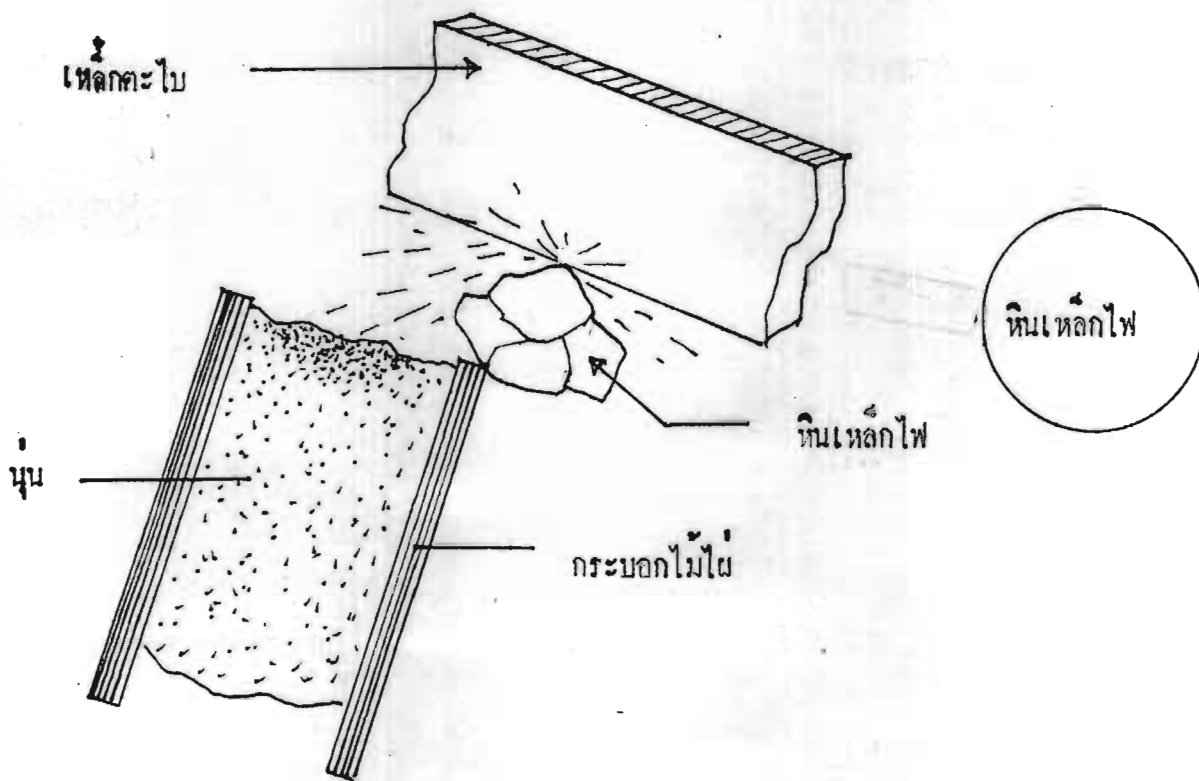
ไฟแม็กนีโต

ทำด้วย หม้อไฟจากเครื่องปั้น
โดยทำให้ไฟฟ้า กระโดดออกจากปลาย
ลวดข้างหนึ่งไปถูกไส้ตะเกียง
เจ้าของ นางสงวน หกนเจริญ
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



ภาพระบายนการทำงานของไฟแช็ค

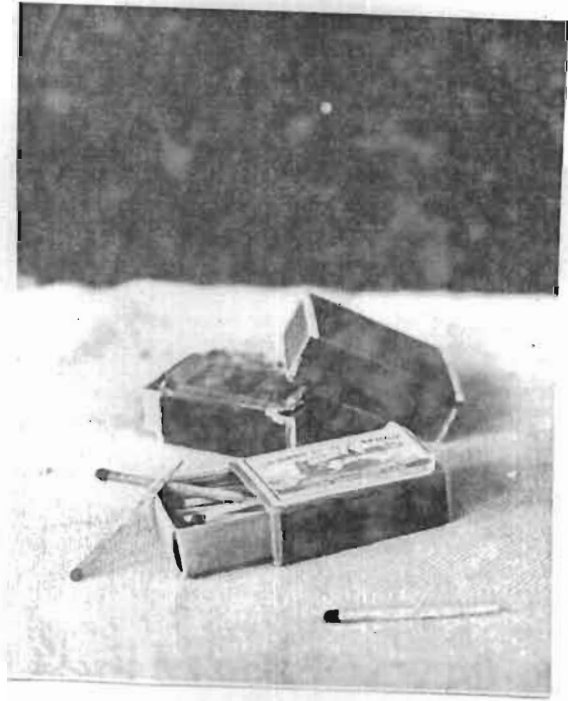
เปรียบเทียบการทำงานของหินเหล็กไฟ



ไม้ขีดไฟ

ขนาดกัลยาว ๒ ซม. ทำด้วย
กระดาษ ก้านไม้ขีดทำด้วยไม้เนื้ออ่อน
ติดไฟง่าย

ประโยชน์ สำหรับทำให้เกิดไฟ
เจ้าของ นายบุญล ฆมนุช
บ้านพักรักษาตัวกรมตำรวจ



ไม้ขีดไฟ

สารเคมีที่ทำให้เกิดไฟที่มนุษย์คิดค้นขึ้นมา เพื่ออำนวยความสะดวก
ที่ง่าย ๆ และมีราคาถูก เห็นจะได้แก่ไม้ขีดไฟ ไม้ขีดไฟ
ทำด้วยสารเคมีต่อไปนี้คือ กำมะถัน กับดินประสีว และฟอสฟอรัส
เมื่อใดเมื่อกำมะถันกับดินประสีว ได้สัมผัสแรง ๆ กับฟอสฟอรัสแล้ว
จะเกิดเป็นประกายไฟขึ้น ดังนั้นจึง ทาฟอสฟอรัสไว้ข้างกล่อง
และใช้ก้านไม้ขีด ๆ จิ้มให้กำมะถันและดินประสีวติดอยู่ที่ปลายก้าน
เวลาจะทำให้เกิดไฟ จะต้องนำก้านไม้ขีดครูดกับ ฟอสฟอรัส เรียกว่า
"ขีด" แต่ก้านไม้ขีดส่วนมากจะทำด้วยไม้ จึงเรียกว่า "ไม้ขีดไฟ"

การเลี้ยงไฟ

ในสมัยโบราณปัญหาเรื่องไฟนั้นเป็นปัญหาสำคัญในการครองชีพของคนไทยอย่างยิ่ง
 ความขาดแคลนไฟที่จะมาใช้ในการปรุงต้ม เป็นปัญหาใหญ่ เพราะความยากลำบากในการที่จะให้
 เกิดไฟขึ้นเอง การที่จะได้ไฟขึ้นมาใช้สักครั้งหนึ่งนั้น จะต้องออกกำลัง กูไม้ไผ่ หรือ ค้อนเหล็ก
 กับหินจนเมื่อยมือ ถึงขั้นจึงมีการ "เลี้ยงไฟ" เกิดขึ้น

การเลี้ยงไฟ คือการจุดไฟกับเชื้อเพลิงอย่างใดอย่างหนึ่งให้ไฟติดอยู่ไต่มาวัน ๆ
 เพื่อจะได้ไม่ต้องออกแรง ตะบันไฟ หรือตีไฟกับเขย ๆ การเลี้ยงไฟมี ๓ วิธีด้วยกันดังนี้

๑. ไฟหูชอน ไฟท่อนไม้เหมือนซึ่งเผาไม้ประดู่ถึงขั้น จะให้ติดไฟไต่ปลายข้างหนึ่ง
 วางไว้กับเขยหิน แล้วไฟที่เผาถอบไหม้ในไฟเผาพอประมาณ ไฟจะลุกไหม้ไหม้ให้เป็น
 ความแดงอยู่ไต่หลาย ๆ วัน เวลาจะใช้หุงจะวางนำเชื้อไฟไปต่อที่ไฟภายในเขย

๒. ความเชือกถ่านมะพร้าวให้เป็นถ่านยาวเชือก จุดไฟให้ติดปลายข้างหนึ่งของเชือก
 ซึ่งความยาวของเชือกนั้น จะยาวหลาย ๆ วา นำไปแขวนกับต้นไม้ ไฟที่ติดเชือกจะลุกอยู่ตลอด
 เวลา เป็นระยะเวลาหลาย ๆ วัน เวลาจะใช้จะนำไฟที่ติดเชือกไปต่อที่ไฟ

๓. ตะเกียงน้ำมันมะพร้าว ถือว่าไฟตะเกียงถ่านถ่านดิบ แลอยู่ในน้ำมันมะพร้าว
 ปลายไฟข้างหนึ่งในรูรูขึ้นมาจากกระถามน้ำมันมะพร้าว ประมาณ ๑ นิ้ว ภาชนะที่สำหรับใส่น้ำมัน
 มะพร้าวนี้ จะทำด้วย กระโถนมะพร้าว หรือ รางกระเบื้องก็ได้

ในระยะสงครามโลก ไม้ดีดไฟขาดแคลน ชาวบ้านจะต้องเลี้ยงไฟกันทั่ว ๆ ไป
 ไฟนั้นเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง ถึงคำโบราณกล่าวว่า "เสรมรู้ยังรู้จักขาดไฟ" หมายความว่า
 คนจะมีเงินมากสักเพียงใดก็ตาม สักวันหนึ่งย่อมเกิดความขัดสน หรือขาดแคลนสิ่งที่ไม่อาจจะขาด
 ใจเหนือกันได้ เกรียมเสียก่อนว่า คนเราควรมองหาหาต่อกัน เมื่อถึงคราวขัดสน อาจจะตั้ง
 คนยากจนได้ อย่างประมาณ แมแต่ไฟที่เห็นว่าเป็นเรื่องเล็ก ถ้าถึงคราวขาดไฟขึ้นมา ย่อม
 เกิดความลำบากมากได้เช่นกัน

เครื่องใช้ไฟส่องสว่าง

ไฟนอกจากจะให้ความร้อนแล้วยังให้แสงสว่างอีกด้วย ความมืดในเวลากลางคืน ถูกทำลายด้วยแสงสว่างของดวงไฟ การที่จะทำดวงไฟให้ไปยังที่ต่าง ๆ เพื่อความสว่างนั้น คนไทยโบราณประดิษฐ์สิ่งที่ติดไฟหลายอย่างหลายประเภท

ก. ดวงไฟที่โชนอกบ้าน โถแก

๑. คม ทำด้วยใบมะพร้าว มีติดเป็นลำตามความยาวของใบมะพร้าว หรือยาวตลอดทั้งทางมะพร้าว หรือห่างห่างแห่งติดไฟเป็นท่อนยาว ๆ หรือใบหญ้าความหนึ่งติดเป็นท่อนยาว เชนเดียวกับใบมะพร้าวและป่าง แลแสงของอันซึ่งมีมารพยากรต่างกัน ส่วนมากแล้วคมนั้น จะทำด้วยใบพืชแห่งเป็นต้น

๒. ชีโต ทำด้วยน้ำมันจากก้นหมากป่า ยสกับสีเสียดแดง ๆ ปั้นไฟเป็นท่อนใหญ่ขนาดกำมือรอบ แล้วหลอม ใบจาก หรือเปลือกคนขนุนแห้ง ๆ มีติดกันเป็นช่วง ๆ

ดวงไฟที่โชนอกบ้านมีราวมาจะไรในโลกาสติทางดวงกลางคืนก็ยังมีคิ เชน ไปเยี่ยมญาติอื่น ไปเที่ยวงานเทศกาล ถ้ามีระยะทางไกล คม และชีโตที่ไรจะคงเตรียมไว้หลาย ๆ อันเพื่อให้เพียงพอทั้งเที่ยวไปและเที่ยวกลับ

ข. ดวงไฟที่โชนภายในบ้านเรือน

๑. ตะเกียงน้ำมันมะพร้าว น้ำมันมะพร้าวได้จากการเคี่ยวน้ำกะทิที่ไล่ออกถกถกกัน ออกจากเนือมะพร้าวสด น้ำกะทิสดเมื่อเคี่ยวคายการตั้งไฟนาน ๆ น้ำในกระทิมะพร้าวจะระเหยจนคไป เหลือแต่น้ำมันและกาก น้ำมันมะพร้าวนั้นเป็นน้ำมันที่ติดไฟได้ เชนเดียวกับน้ำมัน พืชอื่น ๆ แต่การระคคไฟจะคงมีเชื้อไฟให้สามารถจุดไฟขึ้นได้ เชน ฝา, ลาย, กระดาษ หรือใบไม้แห้ง เป็นตัวรวยไฟไม่ให้ลุกล และในการที่จุดไฟทุกครั้งจะต้องจุดตะเกียงขึ้นก่อน

ตะเกียงในระยะแรก ๆ จะทำโดยใธรวคผูกกับก้นที่มีขนาดใหญเท่าแต่ก้นสอดดำ มีควาบ ยาว ประมาณ ๑ คืบ โดยไฟปลายที่ระของการให้ไฟก็คอยู่เหนือระดับน้ำมันมะพร้าว ส่วนปลาย ก้นก้นที่เหลือนั้นอยู่ในน้ำมันมะพร้าว และน้ำมันมะพร้าวนั้นจะบรรจุอยู่ในกระทิเล็กมะพร้าว ในระยะ

ต่อมาเมื่อมีลักษณะที่เป็นเครื่องบันทึกแผนหรือด้วยรวม ชาวบ้านจะไขว่ไขว่หาเวลานั้นเป็นตะเกียง โดยใช้หลักการเดียวกันกับการไหลของพราวเช่นเดียวกัน

เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและสวยงามขึ้น จึงมีตะเกียงกายกั้นเผาเคลือบ โดย มีสำหรับใส่ใส่สายคิม และให้บรรจุน้ำมันอยู่ในตัว

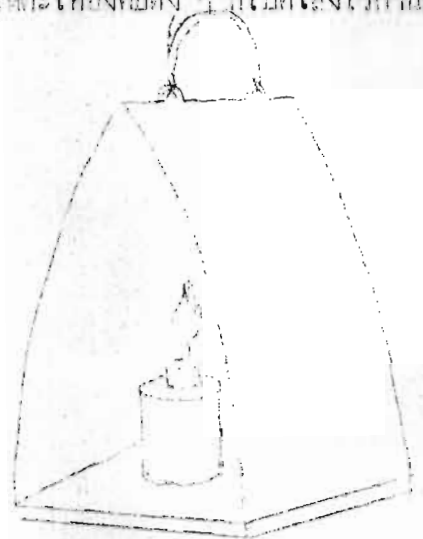
๒. ตะเกียงน้ำมันภาค น้ำมันภาคเป็นผลพลอยได้จากกรรกล้นน้ำมันมีโตเลียม มีความไวต่อการติดไฟได้ค่าน้ำมันมะพร้าว แต่มีความไวต่อการติดไฟ น้อยกว่าน้ำมันเบนซิน มีราคาถูกกว่าน้ำมันเบนซิน น้ำมันภาค เป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่มีจำนวนมาก หากโรงงาน ชาวบ้านจึงเห็นแก่ประโยชน์มากกว่า น้ำมันมะพร้าว ซึ่งน้ำมันมะพร้าวหนึ่งจะต้องทำขึ้นเอง หรือถ้ามีโรงงานทำน้ำมันมะพร้าวได้ก็มีการนำออกมา อุตสาหกรรมน้ำมันของทางชาติ กิ่งเนชชามานจึงนิยมใช้น้ำมันภาค

๒.๑ ตะเกียงกระป๋อง เป็นตะเกียงน้ำมันภาคที่นำจากกระป๋องบรรจุเนชชามานแล้ว ชาวจีนได้นำกระป๋องนี้มาเคลือบด้วยสีให้เป็นตะเกียง โดยมีหลอดบรรจุใส่สายคิม มีลูก เกิดความระคายมากขึ้น เมื่อเวลาจุดไฟจะลุกขึ้นที่ใส่สายคิม มีแสงสว่าง และมี เขม่าดำอยู่ตลอดเวลา จนกว่าน้ำมันจะหมด

๒.๒ ตะเกียงหลอด หลอดไฟหลอดแก้วใช้กรอบเปลวไฟเพื่อป้องกันลมพัดไฟดับ หลอดแก้วที่กรอบเปลวไฟตะเกียงนี้ประโยชน์ ชาวเขาได้ทำการลูกไฟที่ใส่ตะเกียง ไว้ที่เขม่าไฟ ทำให้ไม่แสงระยิบ เนื่องจากเกิดกระบวนการระเหยของเขม่าออกในการลุกไหม้เร็วขึ้น โดยหลอดแก้วทรงสูงโระ เป็นสิ่งที่ถูกคนเราทางกลางรองหลอดแก้ว แล้วระบาย ลมทางปาก หลอดแก้วที่รับความร้อนสูงๆของไฟตะเกียงไฟหลอด จะไม่เขม่าดำกับไฟโดย ตะเกียงหลอดนี้บางครั้งเรียกตะเกียงโระ ส่วนมากจะเป็นใช้เคาน์จากฝรั่ง

การทำลายหลอดแก้วส่วนกรอบเปลวไฟตะเกียงชนิดนี้หลอดแก้วหลอดตะเกียงคิม ชาวบ้าน บางท้องถิ่นใช้ประติมากรรมที่เรียกว่าโระที่ปากตะเกียงกับเขม่าหนึ่งเรียกว่า "บังแสง" โดยนำสิ่งกระสี ภาชนะที่กั้นที่กระดาษที่เคลือบที่กระดาษวางตะเกียงกระป๋องไว้ ทำแบบดังกระสีให้เป็นที่ของ สี หลอดแก้วมีความหนาเพียง ๓ มิลลิเมตร ส่วนหลอดแก้วโระโระไว้ เพื่อให้แสงสว่างของดวงไฟส่อง

ไม่ให้เห็นทาง บางเขมก็ทำเป็นโครงสังกะสีรูปสามเหลี่ยม ยากแทน เปิดมิดโถงไว้แฉะ
หนึ่ง บนกระดานที่ขึงจะตั้งตะเกียงกระป๋องไว้ ถึงแม้ว่าจะมีลมแรงอย่างไร โครงสังกะสีที่
เรียกว่ามั้งเขมนี้ จะไม่ทำให้ตะเกียงดับทั้ง ๆ ที่เปิดโถงไว้ก็ตาม



๒.๓ ตะเกียงรำ เป็นตะเกียงน้ำมันที่ทำด้วยแก้วครอบ โดยออกแนวไฟเพื่อป้องกันความร้อน
ที่ออกจากปากหลอดแก้ว เพื่อความสะดวกในการหิ้ว ถือ หรือแขวน เพราะถ้าเป็นตะเกียง
หลอดแก้วจะแขวนไว้หิ้ว ไม่ได้เพราะความร้อนจากหลอดแก้ว จะถูกมือเวลาหิ้ว การแกว
บို့ดูโดยมีปากหลอดแก้วให้ความร้อนและควันไม่ระบายออกทางด้านบน จึงทำให้สะดวก
ในการจับถือ และป้องกันลมพัดแรง ๆ โดยข้างกึ่งๆ ถึงแม้จะแขวนจะแขวง โดยทั่ว เช่น
แขวนไว้ในเรือ หรือในที่โล่งก็ตาม ใ้ในตะเกียงรำจะไม่ดับ ทั้งเพราะระบมการดูดอากาศ
จากส่วนล่างขึ้นไปข้างบน เช่นเดียวกับตะ เกียงหลอด

๒.๔ ตะเกียงธาน เป็นตะ เกียงน้ำมันที่ทำในหลอดแก้วครอบด้วยตะเกียง แต่ทำให้ใส่ลูก
บอลไม้ที่ฉาบเซรามิกได้ การระบมการระบมลมจากตามกลางของไส้หลอด โดยมีใบพัดหมุนภายใน
ลาน เพื่อดูดลมจากตามกลางของตัวตะเกียงไปสู่อุณหภูมิที่ไส้หลอด ทำให้ไส้หลอดถูก
เป็นไปอย่างปลอดภัยโดยไม่มีควัน จะได้ไฟสว่างเป็นสงวอด ดังนั้นตัวตะเกียงจึงมีทรงสูง
แฉงเป็นสองส่วน คือส่วนบนเป็นที่บรรจุน้ำมันจากและไส้ตะ เกียงส่วนล่างจะแยกแหวางระบม

๑ นิ้ว มีปากครอบบังกัมมามีใหญ่ไปยิ่งได้หลอดเรียกว่า ปากนกแก้ว และมีที่ปรับทงมุมให้ใส่ตะเกียง สูงเท่าใด และตั้งทำเป็น ๒ ชั้น ส่วนท่อนกลางจะบรรจุลาน และใบพัด และส่วนฐานจะมี รูรอบ ๆ เพื่อให้ลมเข้าไปด้วยในตัวตะเกียง เมื่อลมมาข้างในทำงาน จะถูกลมเข้าเพื่อส่งลม ไปตรงตามแนวตะเกียงท่อนบนที่มีลักษณะ เป็น ช่องโปร่ง หรือเป็นผนังสองชั้น เมื่อลมหมด จะคงหมุนตามใบพัดที่ตั้ง ตะเกียงงานจะเปลี่ยนน้ำที่แยกจากตะเกียงอย่างอื่นเพราะมีได้ใหญ่ การดูดลมของใบพัดนั้นยาก

๒.๕ ตะเกียงจาวหาย มนุษย์คิดค้นจนทราบว่า การเกิดการลุกไหม้ที่มีระบบระบายลม ที่กั้น ทำให้เกิดความร้อนสูงและมีเขม่าไต่หมอก - ครกทำให้ลมพัดแรง ๆ ไม่กระทบเปลวไฟ ทำให้เห็นออกซิเจนในการลุกไหม้ ในสมัยแรก ๆ ไม่กระทบเปลวไฟได้โดยลมจากปาก ยั้งทำให้ ได้ที่ดูความอยู่ถูกไฟของชั้นนาคได้ ความหลักการเดิมนี้ เมื่อนำมาใช้กับตะเกียง จึงทำให้เกิดความ สว่างที่ปราศจากเขม่า

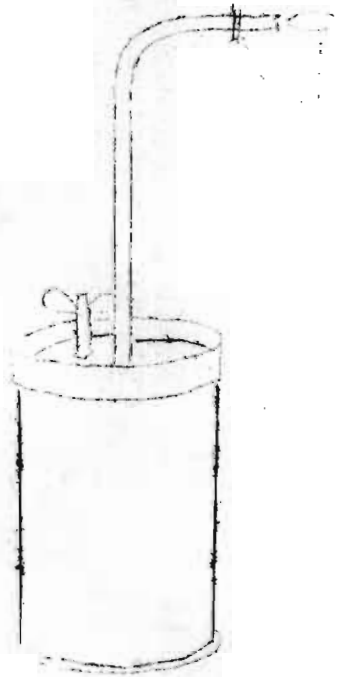
ตะเกียงเจ้าพายุ ในระบบที่ลมเข้าไปในที่เก็บกักมีไหม้จนมีแรงกั้นที่น้ำขึ้น ถาดยาน นนทญ (ท่อน้ำมีขนาดเล็ก เทารูเข็ม) พบเป็นของไม่ถูกไฟหลอด ที่เขาจนวน จนเป็นเปลวไฟสีเวลเกิดการลุกไหม้ และการคายเหงื่ออากาศอย่างมีระบบ ทำให้เกิดความร้อน สูง มีแสงสว่างมาก กว่าตะเกียงแบบอื่น ๆ ที่กล่าวมาสามารถคำนวณหาความหนักแรง ๆ ได้ โดยไม่ค้ำ จึงตั้งชื่อว่าตะเกียงจาวหาย หมายถึงความวามั่นคงของพายุ ตะเกียงชนิดนี้ให้ความแรง ของลมพายุได้โดยไม่มีค้ำ

๒.๖ ตะเกียงแก๊ส

เชื้อเพลิงที่คิดใช้แทนจากน้ำมันแล้ว ยังมีแก๊สที่คิดใช้แทนที่หนึ่งซึ่งมีลักษณะ เป็นก้อน คล้ายหินดีสีขาวอ่อน ชาวบ้านเรียกว่า ถ่านแก๊ส เป็นสารประกอบมีสูตรทางเคมีว่า C_2H_2 เมื่อผสมกับน้ำจะเกิดเป็นของในแก๊สที่คิดใช้ได้เรียกว่าแก๊ส อะเซทิลีน (ACETYLENE) เป็นแก๊สที่ไม่มีสีไม่มีพิษ จุกไฟติด ถ่านนำไปจุกกับแก๊ส ออกซิเจนจะได้เปลวไฟ ออกซิเจนอะเซทิลีน ซึ่งมีความร้อนจัด ใช้เชื่อมโลหะและตัดโลหะได้

ชาวบ้านจะนำก้อนดินแกสน์มาบรรจุในกระป๋องที่มีหลอดออกนอก ที่ปลายหลอดมีรูเล็ก
 ไว้ระบายน้ำ เพื่อให้น้ำแกสน์ค่อย ๆ ระบายออกมา เมื่อใส่ปุ๋ยแกสน์จะไหลลงไปใน
 สีส้าตลอดไป ให้ความสว่างและชุ่มชื้นแรง ๆ ได้ โดยกระป๋องใส่แกสน์จะกองมีช่องให้น้ำ
 ค่อย ๆ ทยอยลงไปถูกแกสน์ทีละน้อย ๆ จนเกิดเป็นแกสน์ภายในกระป๋องนั้น ระบายออกมาตาม
 ท่อ และคิดเป็นแปลงไว้ที่ปลายท่อดังกล่าว ชาวบ้านได้ออกมาปลาน้ำและตกกุ้งในแม่น้ำเวลากลางวัน
 นิยมใช้กัน

ตะเกียงแกสน์





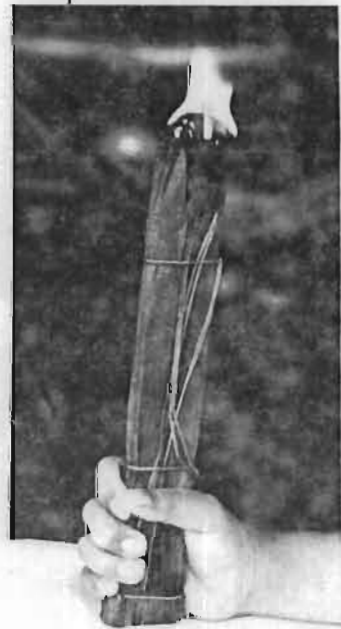
ตะเกียง

ขนาดสูง ๒๐ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบ ใส่ทำด้วยขี้ดิน
น้ำมันมะพร้าว เป็นเชื้อเพลิง ที่ให้การลุกไหม้



เทียน

ทำด้วยขี้ผึ้ง และมีไส้ทำด้วยขี้ดิน



ไต้

ทำจากขี้ เลื่อยผสมน้ำมันยาง
หุ้มด้วยเปลือกคนุนุ่น



ตะเกียงหลอด

ขนาดสูง ๕๐ ซม. ตัวตะเกียงทำด้วย
โลหะ หลอดหรือโคม ทำด้วยแก้วใส
และแก้วขุ่น ประโยชน์ สำหรับให้แสงสว่าง
เจ้าของ พระปลัดทองใบ วัดกลางบางแก้ว
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ตะเกียงกระป๋อง

คัดแปลงจากกระป๋องนมข้น
ใส่ทำด้วยกำมะถัน ภายในบรรจุ
น้ำมันก๊าด



ตะเกียงรั้ว

สูง ๓๓ ซม. ทำโลหะพ่นสีทับ
ประโยชน์ สำหรับจุดไฟให้แสงสว่าง
เจ้าของ นายชัยวัช สายสนธิ
ผู้บัญชาการ เรือรบ จ.กาญจนบุรี

ตะเกียงลาน

สูง ๓๐ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
ชุบโครเมียม ประโยชน์สำหรับ
จุดเทียนแสงสว่าง
เจ้าของ นายสงวน ชอนเจริญ
๓๓ หมู่ ๓ ต.ไพทวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



ตะเกียงลาน

สูง ๓๕ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
ชุบโครเมียม ประโยชน์สำหรับจุด
เทียนแสงสว่าง
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยครูนครปฐม

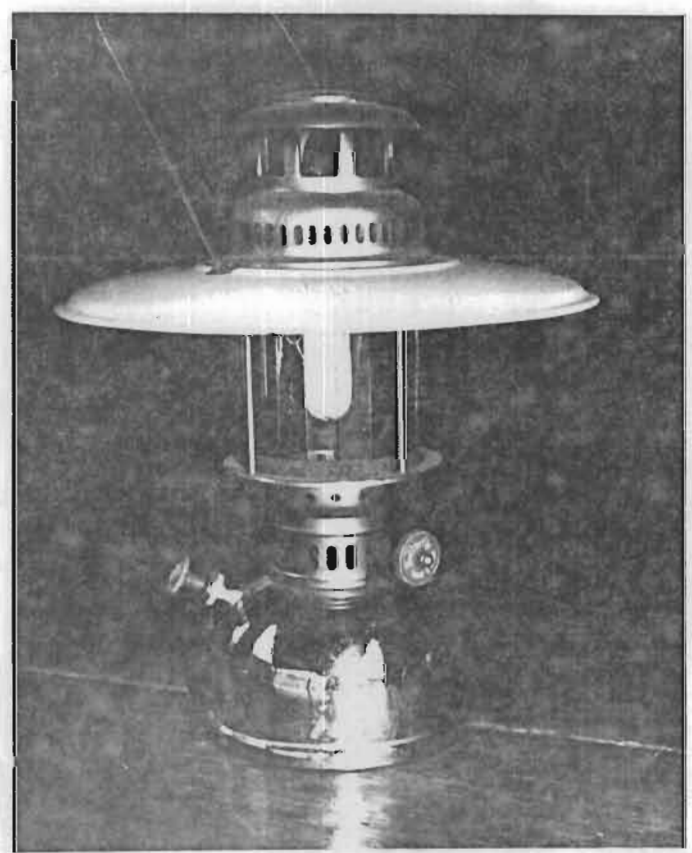




ตะเกียง เรขาคณิตขนาดเล็ก
และตะเกียงกระป๋อง
ใช้น้ำมันก๊าดเป็นเชื้อเพลิง



ตะเกียงหลอด
หรือตะเกียงโป๊ะ



ตะเกียงเจ้าพายุ
ใช้น้ำมันก๊าดเป็นเชื้อเพลิง
ให้แสงสว่างมากและป้อง
กันลมพัดดับได้ดี
เจ้าของ นางสงวน ชนแฉวีชัย
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครราชสีมา จ.นครปฐม

แม่เตาไฟ

คนไทยโบราณถือว่าเตาไฟเป็นสิ่งสำคัญที่สุดของครัว จะทำที่ตั้งเตาไฟโดยเฉพาะ เรียกว่า "แม่เตาไฟ" การตั้งแม่เตาไฟ มีความนิยมให้หันหน้าเตาไฟทางตะวันตก กิ่งนี้กำหนดที่ตั้งเตาไฟจึงต้องตั้งให้รีดฝาดครัวด้านทิศตะวันออก โดยมีเหตุผลว่า ประการที่ ๑ ไม่ให้ถูกฝนสาด และประการที่ ๒ ควันไฟจะไม่ย้อนเข้ามาในครัว เพราะลมประจำถิ่นส่วนมากจะพัดมาทางตะวันตกเฉียงใต้ นำฝนสาดเข้ามาทางแถบตะวันตกด้วย ถ้าตั้งเตาไฟไว้ทางครัวด้านตะวันออกก็จะไม่ถูกฝนสาดและควันไฟก็ไม่ถูกพัดออกไปนอกบ้านได้โดยธรรมชาติ ทั้งนี้เนื่องจากเตาไฟและแม่เตาไฟของคนไทยนั้นทำด้วยดินดิบ ถ้าถูกฝนสาดเปียกเตาจะทะลุและเปียกชื้นทำให้เกิดไอน้ำมากและใช้ฟุ้งซ่านไม่ไถ่ ในฤดูหนาวลมจะพัดมาทางตะวันตกเฉียงเหนือ ย้อนทำให้ไอความร้อนจากเตาไฟกระจายเข้ามาภายในครัว หรือภายในบ้านอีกด้วย การที่คนไทยยึดลมประจำถิ่นเป็นหลักในการตั้งเตาไฟนั้นเพราะ บ้านและครัวของคนไทยโบราณนั้นทำด้วยบ้านทวยกระดานและไม่ไถ่ โดยเฉพาะฝาดครัวส่วนมากจะทำด้วยไม้ไผ่สานหรือเรียกว่า "จักและ" โดยใช้ไม้ไผ่รวกต้นเล็ก ๆ ทั้งต้น หรือไม้ไผ่ซีกกลางให้เรียบยาวตลอด ความสูงทั้งเตาและครัวดังชื่อ จักไปซีกทำให้ติดกับคร่าวไม้ ฝาดและนี้ของลมโปร่งในครัวเพราะลักษณะการจักไม้เป็นซี่ ๆ ลมย้อนพัดถ่ายเทเข้าออกได้สะดวก

การทำแม่เตาไฟ ชาวบ้านจะใช้น้ำทรายที่ถมานกว้างประมาณ ๑ คืบ และยาวประมาณ ๒ ศอก (ประมาณ ๑ เมตร) ประกอบกันไว้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า โดยให้ด้านกว้างประมาณ ๑ ศอกคืบ (ประมาณ ๗๕ ซม.) ด้านยาวประมาณ ๒ ศอก (ประมาณ ๑ เมตร) แล้ววางยาวกว่านั้นแล้วแต่ความทรงการของเจ้าของบ้านโดยเฉพาะถ้ามีเตา ๒ ลูก ความยาวก็ควรยาวกว่านี้ การประกอบไม้ ๔ แฉกให้เป็นแม่เตาไฟนี้ ประกอบขึ้นโดย กระแสไม้ กระดานทั้ง ๔ แฉก เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทำมุม ๖๐ องศาทำเกยไม้ประสานกันโดยไม้ตะปู แต่ในกรณีที่ทำครัวรวมและมีไม้ค้ำเพียงแฉกสองแฉกจะปูตะกั่วด้วยเหล็กรุ่น กรูที่หน้าวางสายกระดานไว้ด้วย แล้วนำดินแห้ง ๆ มาโรยเป็นชั้น ๆ สลับกับแกะขี้เถ้าให้ค้ำตะกั่วเคล้ากับแกะขี้

พรมน้ำให้คืนหมาก ก็คืออาหารละลาย ทำให้คืนมีความเต็ม พนมอีกคืนให้แถมเรียบ คืนจะไม่
แตกกระแหงเพราะความเต็มในระยะหลัง ๆ นี้ ชาวบ้านจะใช้น้ำมันผสมทรายโยกทับหน้าคืนอีกชั้นหนึ่ง
ก็มี หลังจากนั้นจึงนำเตามาตั้ง

สาเหตุที่ในครัวคนไทยต้องมีแม่เตาไฟเพราะแม่เตาไฟมีประโยชน์หลายอย่าง เช่น
ป้องกันไฟจากพื้น และदान ลวงหลมปรากฏขึ้นกระดาน ซึ่งอาจทำให้ไฟไหม้บ้านได้ แม่เตาไฟ
บางลูกจะมีชายกสูงชันมาจากพื้นครัว ทั้งนี้เพื่อน้องกันไฟให้ความร้อนจากไฟเตาถูกกับพื้นครัว
นอกจากนี้แม่เตาไฟยังเป็นที่พักสำหรับตั้งหม้อข้าวและหม้อแกง จะได้ไม่เปื้อนพื้นครัวเพราะก้นหม้อ
มีเอมมาไฟคำสปรกเนื่องจากไฟเป็น เป็นเชื้อเพลิง

ความเชื่อบางอย่างเกี่ยวกับแม่เตาไฟ ชาวบ้านเล่าว่า

๑. เด็กเกิดปีศาจมารคที่นอนเป็นประจำ ถ้าไหวแม่เตาไฟก่อนนอนด้วยการทำเป็นพิธี
แล้วจะหายจากการมีผีมารคที่นอนได้ พิธีไหวแม่เตาไฟได้ให้เด็กจุกชุมเทียบมักไว้ที่แม่เตาไฟ
แทนมือไหวและกล่าวคำดังนี้

พอดะงาน แม่ละงาน ไหวส่งกรานากอนเส้า
คว่ำปึกเซาเปิด เอ็นดูชาเด็ก พอมเฆาะจะคี่ชา
อย่าให้เยี่ยวรดที่ตนเป็ยกปอน เสือฉา

๒. หนังสือคำรำโหรประจำบ้าน อันเป็นหนังสือที่คนค้าเก็บความจากคำรำโหรบาง
กล่าวเกี่ยวกับแม่เตาไฟไว้ว่า เทิดขันทมาเตาไฟในครัวจะได้รับข่าวร้าย หรือความเดือดร้อน
ภายในบ้าน เรงระวังจงหนักในเรืองไฟไหม้ หรือเกี่ยวกับเด็กขึ้นโรงขึ้นศาล ถ้าปรากฏดังที่กล่าว
มีวิธีแก้เคล็ดอย่างหนึ่ง เพื่อตอนเทน้ำให้เป็นเบา ให้จุกชุม ๓ กอก วันไม่คี่สละ ๓ จบ อุทิศฐาน
ขอให้แคล้วคลาดจากภัยหรือศัตรูที่จะเกิดขึ้น เสร็จแล้วปักธูปไว้บนเตาไฟเอาขี้มน้ำกลั่นใจแล้วรด
ที่เตาค้นนี้ให้เอมราวมหรือนอนตงไปเป็นการถอนเห็ดนี้ตั้งออกไปนอกบ้าน

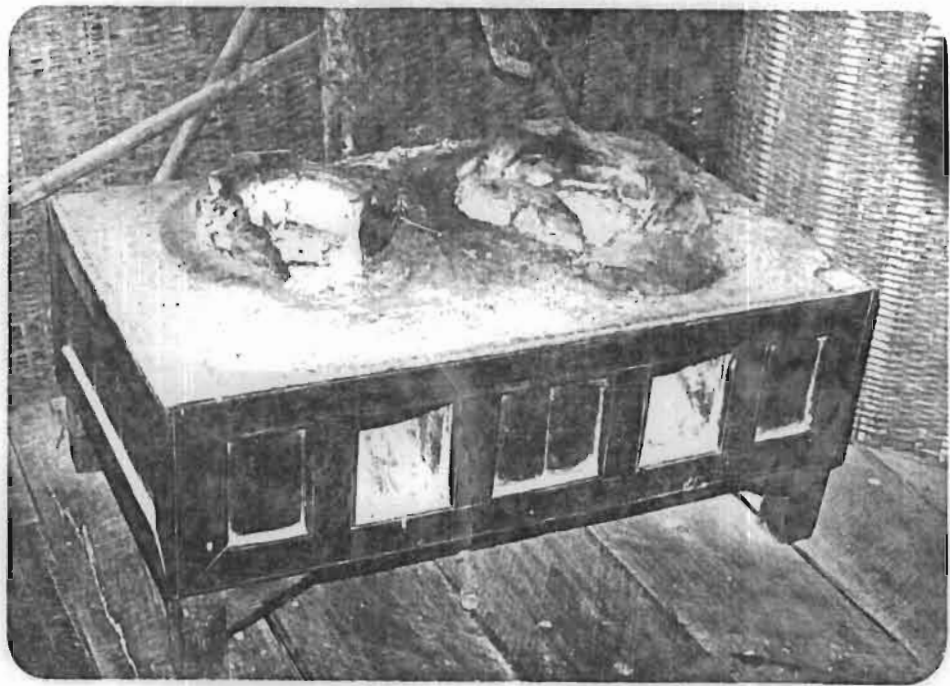
- ๑. พระภิกษุณีว คีตวัน อายุ ๕๕ ปี วัดโพธิ์ก อ.บางแพ จ.ราชบุรี
- ๒. หนังสือคำรำโหรประจำบ้าน โดยคณะโหราจารย์ สำนักงานหอสมุดกลาง

สรุป

รูปทรงแม่เตาไฟ ส่วนมากจะมีลักษณะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทำด้วยแผ่นไม้กระดาน
หนาไม่ต่ำกว่า ๑ นิ้ว กว้าง ประมาณ ๕ - ๖ นิ้ว ยาวประมาณ ๑ เมตรขึ้นไป แต่ไม่
เกิน ๑.๕๐ เมตร กว้างไม่เกิน ๑ เมตร

การบรรจุหินลงไปแม่เตาไฟ เพราะหินเป็นฉนวนความร้อนและไม่ติดไฟ
ในสมัยโบราณยังไม่มียุคหินที่ป้องกันความร้อนและไม่ให้ไฟลุกไหม้ทำให้ไฟไหม้บ้านได้ดีกว่า
หิน แต่ในระยะที่ชุมชนเริ่มตั้ง บ้านบางจึงใช้หินดินเผาทำเตาไฟเค็ม ซึ่งเห็นว่า
เป็นผลดีหลายประการ เช่น

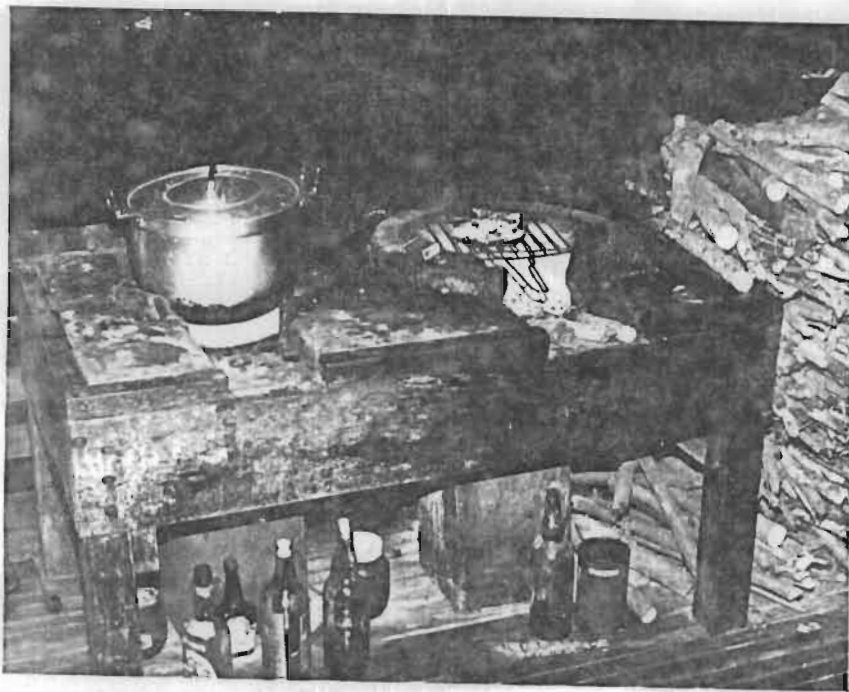
- ทำความสะอาดง่าย สามารถใช้เผาเป็ยกเช็ดความสกปรกได้
- ปัญหาเรื่องแนวจะมากุมนหินและถายจุจจาระบนแม่เตาไฟยอมทำได้ยาก
- เป็นวัสดุที่ไม่ติดไฟ
- เหมาะกับการตั้งเตาไฟในดินและถ่านเป็นเชื้อเพลิง



๘๗

แม่เตาไฟ

ขนาด กว้าง ๑๐๐ ซม. ยาว ๔๐ ซม. สูง ๔๐ ซม.
 ทำด้วยไม้สัก อัดด้วยดิน ประโยชน์ใช้ตั้งเตาสำหรับหุงต้ม
 เจ้าของ นางวิม มดแดงวิส ๒๖ ต.สองพี่น้อง
 อ.เมือง จ.นครปฐม

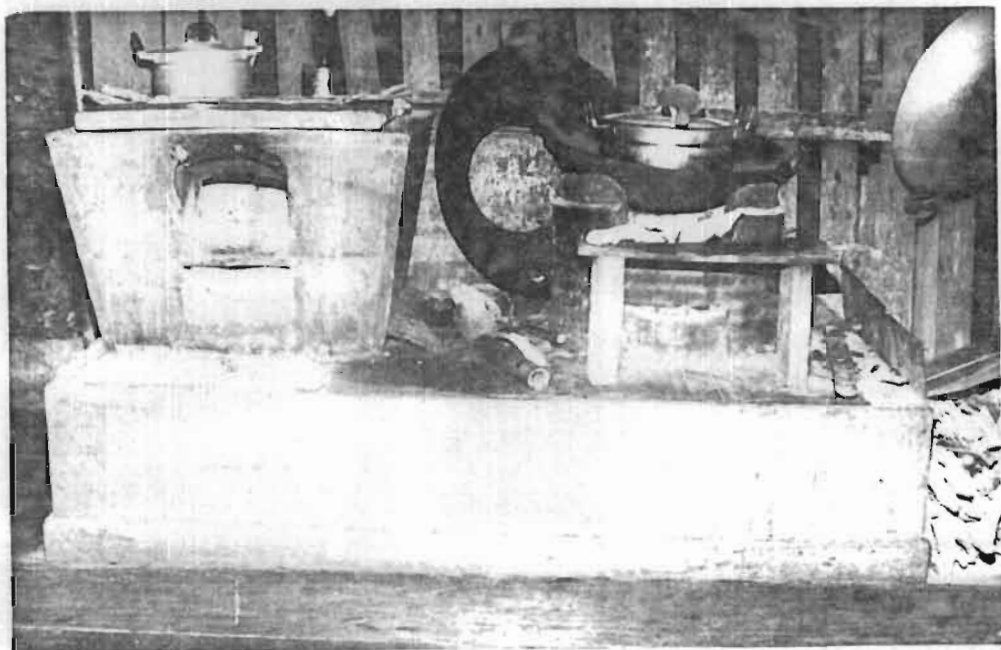


แม่เตาไฟ

ขนาด กว้าง ๔๐ ซม. ยาว ๑๐๐ ซม.
 ทำด้วยไม้สักอัดดินภายใน
 ฉาบด้วยปูนซีเมนต์ ประโยชน์
 ใช้ตั้งเตาเพื่อหุงต้ม
 เจ้าของ นายพุก ชำประชา
 ต.ไร่ชิง อ.สามพราน
 จ.นครปฐม



แม่เตาไฟ ขนาดกว้าง ๖๐ ซม. ยาว ๕๐ ซม. สูง ๑๕ ซม.
ทำด้วยไม้ อัดด้วยดิน โม่ปูนนิเวศ์ ดินเหนียว
ประโยชน์ ใช้ตั้งเตาหุงต้ม เจ้าของ นางสาวปิ่น คงถาวร
๖๖ หมู่ ๓ อ.ไชยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



แม่เตาไฟ ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ยาว ๑๒๐ ซม. ทำด้วยไม้สัก
อัดดินภายใน ฉาบปูนนิเวศ์ดินเหนียว สำหรับตั้งเตาหุงข้าว
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม

เตาไฟ

เตาเป็นสิ่งที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม ปรุงอยู่ในครัว เตาบางแบบมีหัวรองรับ เรียกว่าเตาไฟ เตาไฟกับเตาไฟเป็นสิ่งที่ถูกกับ รูปผลของเตาจะมีขึ้นอยู่กับเชื้อเพลิง ที่นำมาใช้ได้ด้วย แต่เดิมชาวบ้านจะใช้เชื้อเพลิงจากไม้แห้ง ๆ ซึ่งได้จากกิ่งไม้ หรือเนื้อไม้ ที่ตัดทอนให้ยาวประมาณ ๑ สอก เรียกว่า "ถ่านไม้" ในอดีตนี้คนและพร้าวจึงขึ้นอยู่กับ พืนจะ ทำความหุงมะพร้าว และในดินที่ขุดไม้และป่าละเมาะ พืนก็คือกิ่งไม้และท่อนไม้แล้วแต่จะหาได้ แต่ในบางดินมีโรงสีข้าวเขาก็จะใช้แกลบมาทำเป็นเชื้อเพลิง นอกจากนี้ ด้านที่หาจากไม้ เนื้อแข็ง ก็เป็นเชื้อเพลิงที่มีคุณภาพดีอีกด้วย ทั้งแนวรูปแบบของเตาไฟ จึงมีแบบแตกต่างกัน ตามความเหมาะสมกับเชื้อเพลิงเป็นหลัก ซึ่งอาจจะแยกเป็นประเภทได้ดังนี้

- ๑. เตาที่ใช้ดินเป็นเชื้อเพลิง
- ๒. เตาที่ใช้แกลบเป็นเชื้อเพลิง
- ๓. เตาที่ใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิง
- ๔. เตาที่ใช้เชื้อเพลิงจากไม้ในภาค

ในระบอบการจนถึงสมัยปัจจุบัน มีเตาที่ใช้เชื้อเพลิงที่คิดค้นได้ในเมืองไทย ๆ เช่น

- ๑. เตาที่ใช้เชื้อเพลิงจากความร้อนของลาวาระบบไฟฟ้า
- ๒. เตาที่ใช้เชื้อเพลิงจากก๊าซธรรมชาติ
- ๓. เตาที่ใช้เชื้อเพลิงจากก๊าซของบุงเต่า

ในขั้นนี้จะกล่าวเฉพาะเตาที่ใช้ดินในสมัยก่อนที่ยังไม่มีไฟฟ้าและก๊าซ

รูปแบบของเตา มีหลายแบบ แต่ลักษณะใหญ่ ๆ อาจแบ่งได้เป็น ๒ ลักษณะ คือ

- ก. เตาแบบเปิด ไม่มีสิ่งป้องกันลม เตา เตาถ่านเตา
- ข. เตาแบบปิด มีสิ่งป้องกันลมและทางระบายลม เช่น เตา ถ่าน เตาหิน เตาแกลบ

สาเหตุในการปั้นเตา

เหตุผลในการที่ชุมชนปั้นเตาขึ้นมานั้นจะมาจากปัญหาดังต่อไปนี้

- ๑. ลมพัดแรงในขณะหุงต้ม เช่น ในฤดูฝน ซึ่งมีลมฝนและฝน เป็นสาเหตุที่ทำให้

ความร้อนจากเปลวไฟกระจายออกไปทางอื่น ทำให้ความร้อนถูกกักกั้นที่ห้องต้มไม่เต็มที่ เกิด
ความเสียหายในการหุงต้ม ดังนั้นจึงสร้างเตาขึ้นใหม่มีลักษณะป้องกันลมได้ และจัดทำรายละเอียด
ให้เป็นระบบที่ชัดเจน เช่น ทำปลอก และวางระแนงลมแบบเตาถ่าน ทดให้ไว้ในเวลาหุงต้ม
กักความร้อนที่ห้องต้มได้เต็มที่ การหุงต้มก็รวดเร็วขึ้น

๒. รักษาความสะอาดได้ยิ่งขึ้น กล่าวคือ ก่อเตาถ่านแบบเตาที่ไม่ดีซึ่งป้องกัน
ลม เตาถ่านเหล่านี้ ย่อมจะสร้างความสกปรกและระเหอะได้ง่าย เช่น ลมพัดให้กระจายไป
หรือความสกปรกของตัวเตาเอง เช่น แฉก, สุก, โกง, เปื้อน, ที่จะมากลุมเขี่ย ดังนั้นเมื่อสร้าง
เป็นเตาที่ดีขึ้น การคัดเตาถ่านได้ทั้ง และการป้องกันตัวหุงต้ม ย่อมสะดวกขึ้น

๓. สามารถเคลื่อนย้ายได้ ในกรณีที่ต้องการเคลื่อนย้าย เช่น ย้ายเรือขึ้นฝั่ง
และลง หรือย้ายขึ้นหรือลงจากบ้านได้

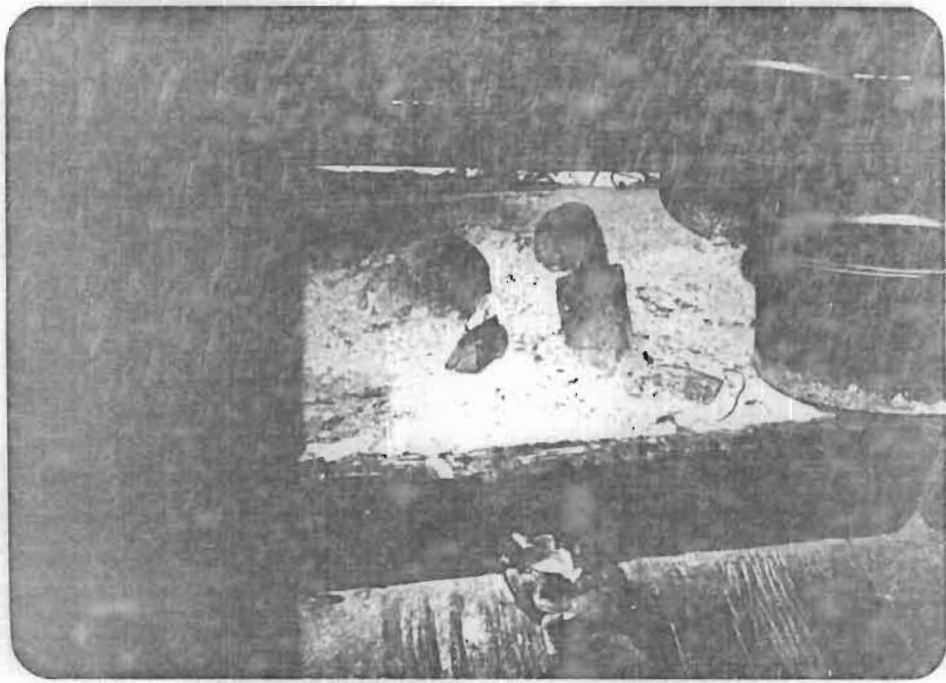
๔. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นจากการหุงต้ม เช่น ถ่านไปเผาจะวางบนถ่านที่เผา
ทำให้ไฟไหม้เผา การมีเครื่องออกลมให้สามารถแก้ปัญหาเหล่านี้ได้ เช่น ทำแม่เตาไฟรองกับ
หรือทำแม่เตาไฟและเตารวมเป็นอันเดียวกัน เช่น เตาเรียงกราน เตาถ่าน นอกจากนี้ยังเป็น
การแก้ปัญหา เรมทวนไฟที่รับน้ำเร็วขึ้น ใช้ยาให้เกรงกลัวโดยการทำเตาให้ไม่เปลืองถ่าน

เตาถ่านเตา

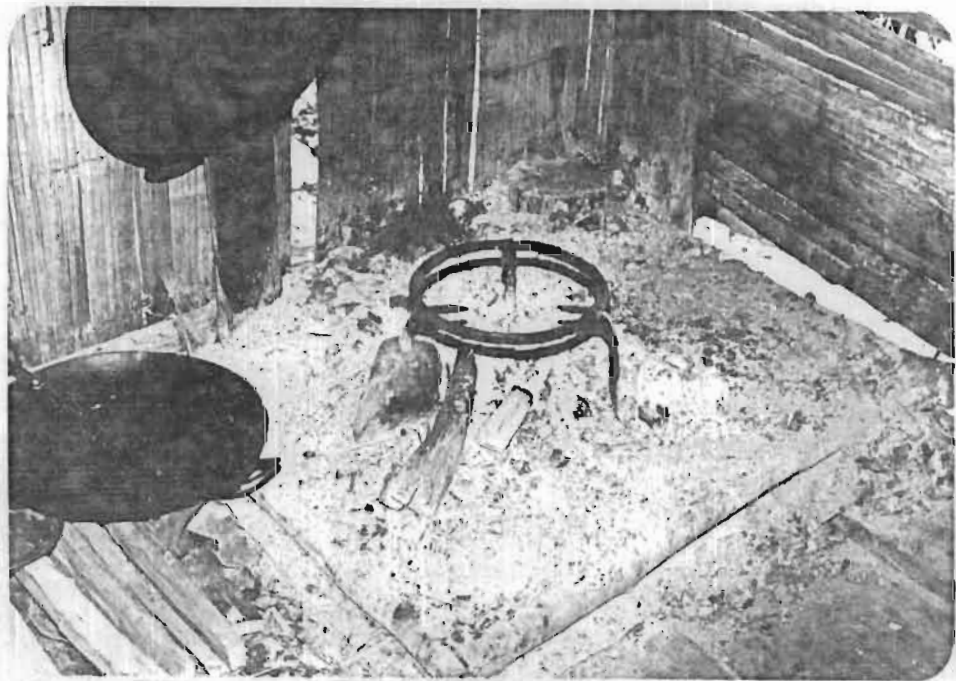
เตาถ่านเตา หมายถึงการทำเตาอย่างง่ายที่สุด ง่ายพอ ๆ กับการขุดโพรงดินลึกกอง
 หนึ่งบนพื้นดิน เมื่อต้องการตั้งถ่านในการปรุงก๋วยเตี๋ยวไฟ ก็โดยการหากองดิน หรือ
 กอนดิน สวมกอนมาตั้งโพรงในเตา เช่นเดียวกับการออกไปตั้งแก๊สในสถานที่นอกบ้าน
 เตาถ่านเตาที่ทำขึ้นใช้ในครัวคนไทยสมัยโบราณนี้ จะใช้ดินเหนียวผสมกับเถ้าป่น หรือทราย
 หรืออิฐหัก ปั้นให้เป็นตรงกระบอก ปลายบนกลม กลายลักษณะกอนดินรูปครึ่งวงกลมคว่ำ จำนวน
 ๓ กอน วางไว้เป็นสามส่วนบนเตาไฟซึ่งมีลักษณะ เป็นปลิงดินสี่เหลี่ยมล้อมด้วยคูน้ำไม่
 หรือไม้กระดานซึ่งบรรจุดินค้ำไฟแนบและ เกลี่ยหน้าดินให้เรียบ

เตาถ่านเตาถือว่าเป็นเตาแบบแรกของผู้ที่หาขึ้นใช้ภายในบ้าน เพราะพิจารณา
 จากรูปแบบแล้ว เป็นแบบที่ง่าย ๆ กอนที่จะคิดสร้างเตาในแบบอื่น ๆ ต่อมาภายหลัง





๖ ๖ ๖ ๖ ๖
 เตาถ่านเผาข้าวเหนียว ๓ ก้อน



เตาสามขา ที่ตั้งมาเป็นเหล็กถนอม แม่เตาใส่ข้าวเหนียวได้
 เตาทอง นางทา ใจที่ ๒๐/๑ (ชาวตะเหลียง)
 ค.ส่วนตั้ง ถึงอำเภอรอบเมือง จ.ววมณี

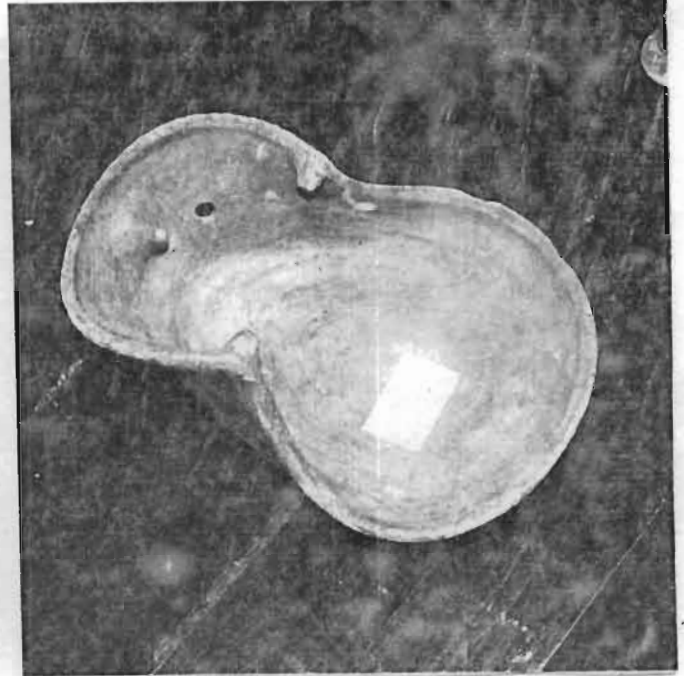
เตาเชิงกราน

เป็นเตาที่เป็นด้วยดินแล้วเผาติดแรกกันว่ามีอายุเก่าแก่ที่สุด จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ พบว่าเตาเชิงกรานนี้ มีใช้กันมาไม่ต่ำกว่า ๑ พันปี พร้อม ๆ กับหม้อตะแนบในสมัยทวารวดี รูปแบบของเตาเชิงกรานนี้ บ่งบอกถึงความชาญฉลาดในการแก้ปัญหาการถ่ายเทร้อน

- ๑. ป้องกันลม และจัดระบบการระบายอากาศให้ไหลเวียนตรงเฉพาะถิ่นของภาชนะได้ดี มากกว่าเตาถนอมเส้น
- ๒. รวมเตาและหม้อเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้เตาถนอมอยู่ในเตาไม้ และเพื่อลดการคายน้ำ ทำให้หม้อเย็นเร็วและแห้ง เพราะมีส่วนวางกันเป็นโถยบางเหมาะสม
- ๓. ป้องกันไฟลุกลามไปยังพื้นที่อื่น เพราะมีขาเตาที่ให้ความร้อนจากเตาห่างจากกระถางดิน
- ๔. สามารถเคลื่อนย้ายได้ง่าย เมื่อต้องการจะย้าย เตาถนอมดิน และหม้อ

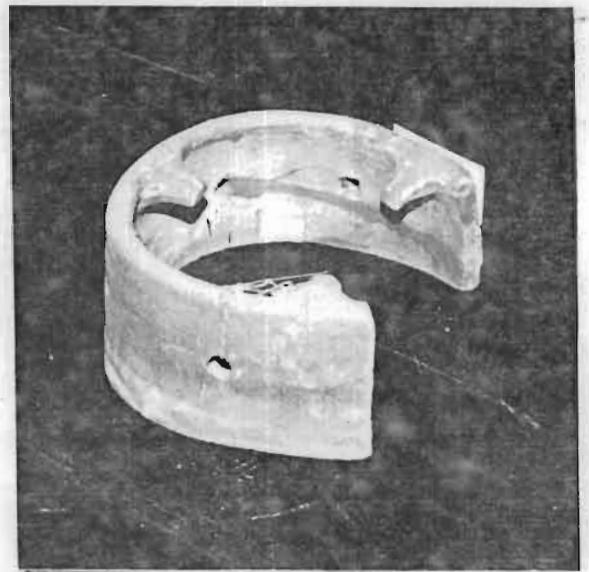
เตาถนอม

เป็นเตาดินเผาแบบที่สอง ที่มีการใช้เศษดินเผาบางท่งที่เรียกว่า เตาถนอม เพราะชาวเมืองเป็นผู้ทำจำหน่าย ในระยะต้น ๆ สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นเตาที่มีประสิทธิภาพในการหุงต้มดี เตาแบบนี้ของใช้คู่กันกับเตาไฟเสมอ ที่เห็นใช้เหล็กที่เหมะกับเตาแบบนี้ ชาวบ้านเขื่อนไธสงเรียกว่า เตาถนอมเหมือนกัน แต่ใช้ด้วยดินดิบ ถากนวลให้แห้ง



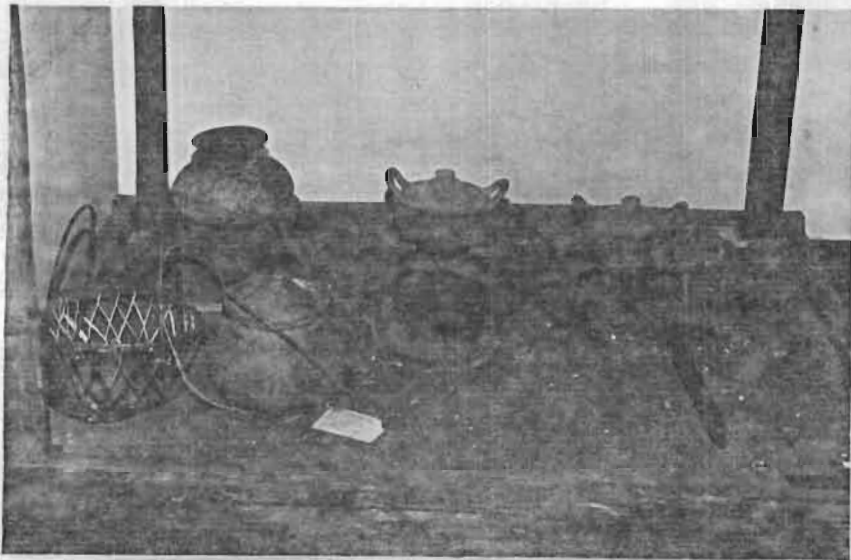
เตาเชิงกราม

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ยาว ๔๖ ซม.
 ทำด้วยดินเผา ประโยชน์สำหรับ หุงต้ม
 แแกง : ใต้พื้นเป็นเชื้อเพลิง
 อายุเก่าแก่องลงมาจากเตาถ่านแล้ว
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา
 วิทยาลัยครูพระนครศรีอยุธยา



เตาวง

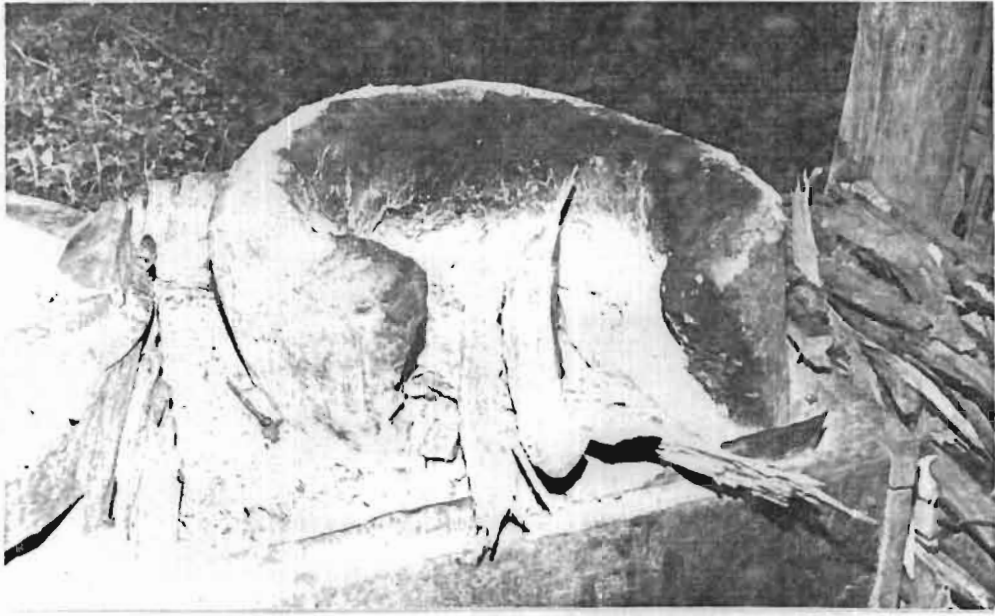
ขนาดกว้าง ๒๗ ซม. สูง ๒๒ ซม.
 ทำด้วยดินเผา ประโยชน์
 สำหรับหุงต้ม ใต้พื้นเป็นเชื้อเพลิง
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา
 วิทยาลัยครูพระนครศรีอยุธยา



เตาปั้นดินด้วยดินดิบ

ในท้องถิ่น ๆ ไม้ธัญเขา ขอมหาคณะนิคมยาค ตั้งบนเตาก่อนเผา ทำด้วยดิน
 จึงไม่มี แต่ในที่สุรินทร์เมืองแก้ว เช่น ในแถบจังหวัดนครปฐม , สมุทรสาคร, ฉะเชิงเทรา,
 ชุมพรธานี, อุบลราชธานี มีดินเหนียว ชาวบ้านจะนำดินเหนียวมาผสมกับแกลบ แล้วปั้นเป็นรูปเตา
 ขึ้น การใช้แกลบผสมในดินนี้เพื่อลดการหดตัวของดินในเวลาที่ดินกำลังจะแห้ง กล่าวคือถ้าใช้
 ดินเหนียวล้วน ๆ เมื่อดินแห้งจะแตกกระแตงไล่ ถ้าใช้สุกต์เป็น แกลบ, หวาย หรืออิฐปน
 ผสมลงไป จะทำให้เนื้อดินไม่แตกกระแตงและเกิดการยึดเหนี่ยวกันดีขึ้น รูปแบบของเตาดินดิบนี้
 จะใช้ดินเหนียวเป็นรูปเกือบกลมโคงสูงชันมากจากพื้นประมาณ ๑ คืบ ใช้น้ำมันดอกเกตุสามส่วน
 ใบชวมน้ำมัน เมื่อปั้นเสร็จแล้วทิ้งไว้ให้แห้งสนิท จึงนำไปใช้ได้ เมื่อใช้ไปจน ๗ ความร้อน
 จากไฟในเตา จะทำให้เนื้อดินในเตาความเป็นสุกแข็งได้ เตาชนิดนี้จะใช้เผาอยู่ในงานไม้ประมาณ
 ๒ - ๓ ปี ก็แตก เตาแบบนี้บางคนใช้อิฐอบดูเรียงกันเป็นรูปเกือบกลมแล้วใช้ความสูงสี่เซนต
 ติเมตรครึ่งหนึ่ง ก็ใช้ไฟเผาแทนเตาดินดิบ

เตาดินดิบที่ชาวบ้านจะทำขึ้นใช้เองและบ้าน ไม้ธัญเขาในท้องถิ่นต่าง เมื่อแตกทั้ง
 แลวกทองป่นไว้



เตาหินดิบ

ปั้นด้วยดินผสมแกลบ ใต้พื้นเป็นเชื้อเพลิง
 สำหรับให้ความร้อนในการหุงต้ม ทำขึ้นได้เอง
 เจ้าของ นางสาวไสว เรืองรังษี
 ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

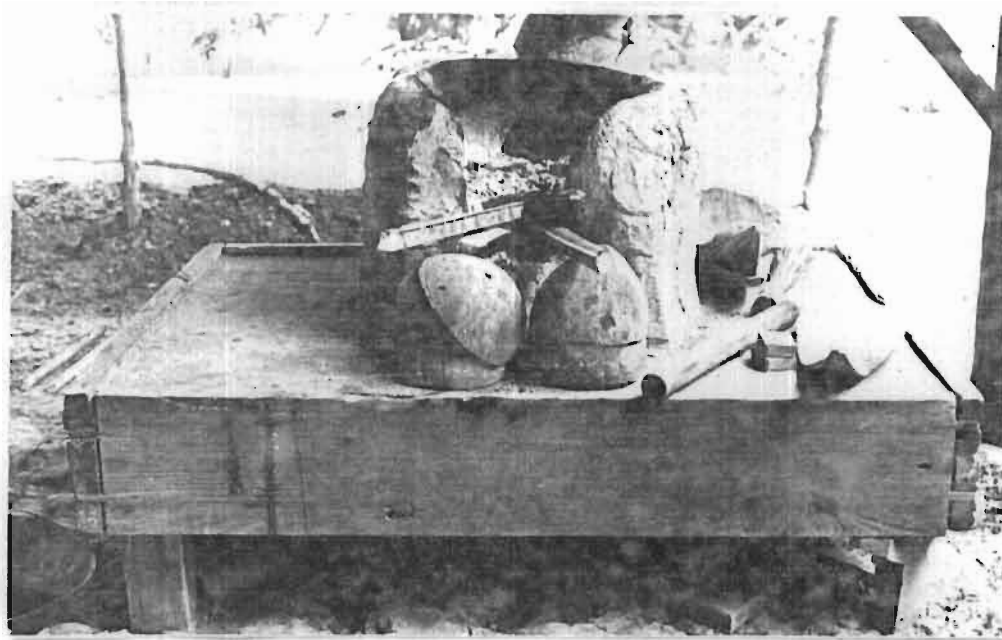
เตาหิน ทำด้วยปูนซีเมนต์

เนื่องจากเตาดินดิบมีอายุการใช้งานไม่คงทน คือประมาณ ๔ - ๕ ปีก็แตก และบุพังลงได้ง่าย จึงมีผู้คิดใช้ปูนซีเมนต์มาทำแทนดินดิบ โดยใช้วิธีก่อเป็นรูปเตา โถสูงและกว้างตามต้องการ แล้วจึงใช้ ปูนซีเมนต์ย่นผสมทราย โยกทับชั้นนอกสักครึ่งหนึ่ง มีการหว่าบลงเพื่ออุกควันไฟ ทางส่วนปลายหลังของเตา มีช่องไฟ ทำสำหรับท่อซีเมนต์อีกอันโผล่สูงขึ้นไปประมาณ ๓ - ๔ เมตร เตาจะก่อขึ้นแบบเตาไฟชนิดหนึ่ง แบบเตาไฟทำด้วยไม้คอกเป็น กวอดบสี่เหลี่ยมสูงประมาณ ๒๐ ซม. กว้าง ๘๐ ซม. ยาว ๑๐๐ ซม. หรือมากกว่านี้ แล้วแนวความต้องการ ภายในบรรจุหิน อัดให้แน่น บางแบบจะฉาบผิวท่อน้ำของดินแบบเตาไฟ ด้วยปูนซีเมนต์อีก

อุ้งกรงไฟกับเตาหิน

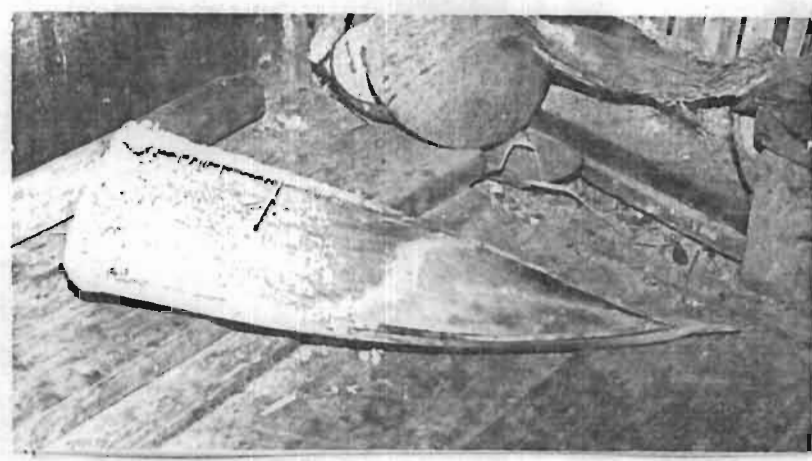
๑. กระบอกเผาไฟ คือกระบอกไม้ไผ่ขนาดเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ ๑ - ๒ นิ้ว ยาวประมาณ ๓๐ ซม. กระบอกเผาไฟนี้จะใช้ในกรณีไฟกำลังจะดับ เช่น เวลาก่อไฟใหม่ ๆ และเมื่อไฟกำลังจะมอดลง ถ้าใช้ปากเป่าลมมาเป่ากระบอกเผาไฟนี้ใหม่ไปถูกถ่านที่ไฟกำลังจะดับ นี้ จะทำให้มีการถ่ายเทอากาศดีขึ้น การเผาไฟจะเกิดขึ้นได้ง่าย เป็นความช่วยให้อุณหภูมิสูงขึ้น

๒. หินภูเขา เตาไฟชนิดนี้เป็นเตาถลุง จะมีเตาถลุงเหล็กอยู่ภายในแต่ละวัน ก่อนที่จะใช้เตาในคราวต่อไปจะต้องล้างเตาออกจากเตาไฟที่เหลืออยู่ ๆ ก่อนเสมอ หินภูเขา นี้คือรูปแบบที่แน่นอน ขึ้นอยู่กับขนาดของถ่านที่จะเผาว่าจะใช้ระยะเวลามากกว่า ประการสำคัญอยู่ที่ความสะดวกในการที่จะเอาไฟเป็นไฟได้ ถึงแม้ว่าหินภูเขาจริงมีรูปแบบที่แน่นอน เช่น ในท้องถิ่นที่ต้นมะพร้าว ก็จะเห็นว่าการขุดขี้เถ้าที่ตรงแถว เมื่อนำมาวัดออกครึ่งหนึ่ง นี้สามารถดัดใช้เอาไฟ นี้ความเหมาะสมและโรงงานใดก็ตาม เป็นต้น



เตาหิน

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วยอิฐฉาบปูนสีเมนต์
แม่เตาไฟ ทำด้วยไม้สักอัดดินภายใน ถาดฉิวหน้า
ด้วยปูนสีเมนต์



ที่สำหรับตัดชี้เต้า

ทำด้วยก้ามของจันและพร้าวแห้ง สำหรับตัด
ชี้เต้าในเตาหิน



กระบอกลอกสำหรับเผาไฟให้ดุก
ทำด้วยไม้ไผ่

เกล้าในแบบมีปล่อง

การใส่พื้นไม้สักเปลือย ล้อให้เกิดเขมกและล้าไม่มาก เขม่าและควันไฟทำให้
หลังคาบวม ขรุขระกร้าว ล้อเขม่าไฟเกาะมาก มีค่าค่าสำเภาอะเนี่ยน มีความเค้นกว่าไม้จาก
ผุง่าย ถ้าเป็นหลังคาที่มุงด้วยสังกะสี สังกะสีจะผุเร็วมาก ถึงขนาดการใส่เกล้าในนี้มาเป็นปล่อง
อยู่มากเพราะล้อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับเจ้าของบ้าน ซึ่งจะกลองเปลี่ยนเครื่องมุงหลังคาบ่อย ๆ
เนื่องจากรากต้นไม้เป็นต้นเหตุ ถึงขนาดความจริงหากมีปล่องไม้ไฟออกไปให้พ้นชายคาบวม โดยการ
นำปล่องสูงจากตัวจากเกล้า การออกแบบเกล้าจึงทำให้มีปล่องอยู่ในตัวภายใน ปล่องความยาวควรสูง
กว่าปล่องไม้ไฟบางเพราะระบบการถ่ายเทอากาศนั่นเอง ปล่องยิ่งสูงยิ่งจะมีแรงดูดลมไ้เร็วมาก

เกล้าในแบบมีปล่องไม้สังกะสีคือ

- ๑. เกล้ามีปล่องที่ผลิตขึ้นจากทนาย จะทำคล้ายรูปมีเขมกขมทรายละเอียด วัสดุกแบบได้ใช้
ระบบอากาศแบบเตาถ่าน คือมีช่องไฟเตาถ่านกลางของปล่องข้างล่างไว้สำหรับให้ความร้อนสูงและเก็บ
ความร้อนไว้ได้ดีพอสมควร
- ๒. เกล้ามีปล่องที่ทำขึ้นนี้เอง จะนำเตาถ่านติดปล่องให้ติดกันได้ เจาะถ่านหลังของเกล้าให้
มีปล่อง และเสริมให้เกล้าแข็งแรงขึ้นด้วยการทำกระโถนไม้ทูนบรรจุขี้เถ้าดินรอน ๆ เกล้าเพื่อความ
คงทนถาวร และบางแบบก็ทำด้วยอิฐ ก็ปูนทับปูนทรายกระเบื้อง ตอนปล่องภายในมีเหล็กมี
ชนิดของเกล้ามีปล่องก็ทำให้ควันไฟถูกระบายออกไปจากบ้านได้ดี แต่ขอเสีย คือ ปล่องเชื้อเพลิง



เตาไฟมีปล่อง

ขนาดกว้าง ๓๓ ซม. สูง ๔๒ ซม.

ทำด้วยดินเหนียวผสมทรายละเอียด

มีปล่องคู่คั่น ประโยชน์สำหรับ

ให้ความร้อนในการหุงต้ม

เจ้าของนางสาวปิ่น คงถาวร

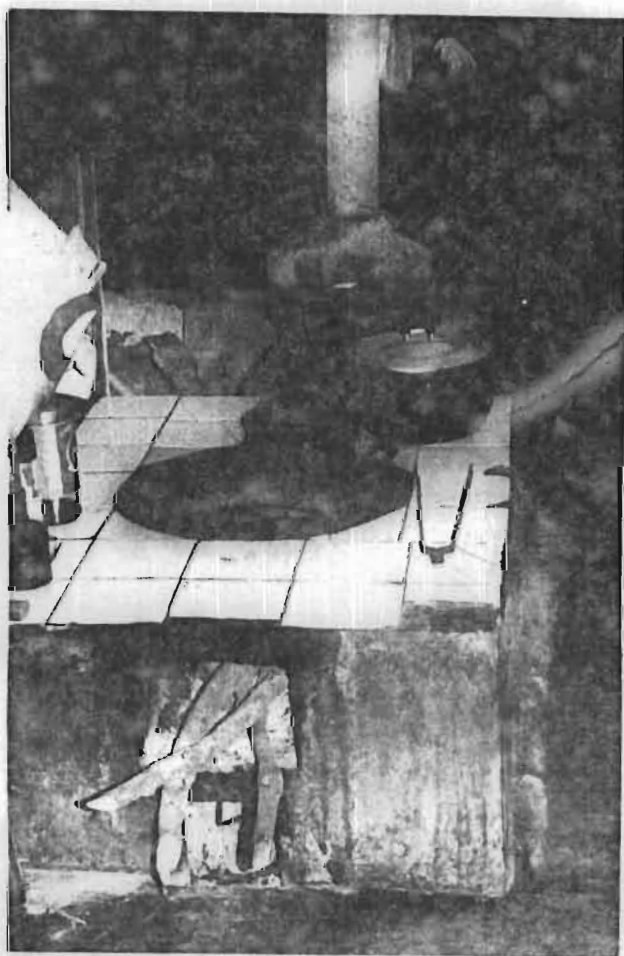
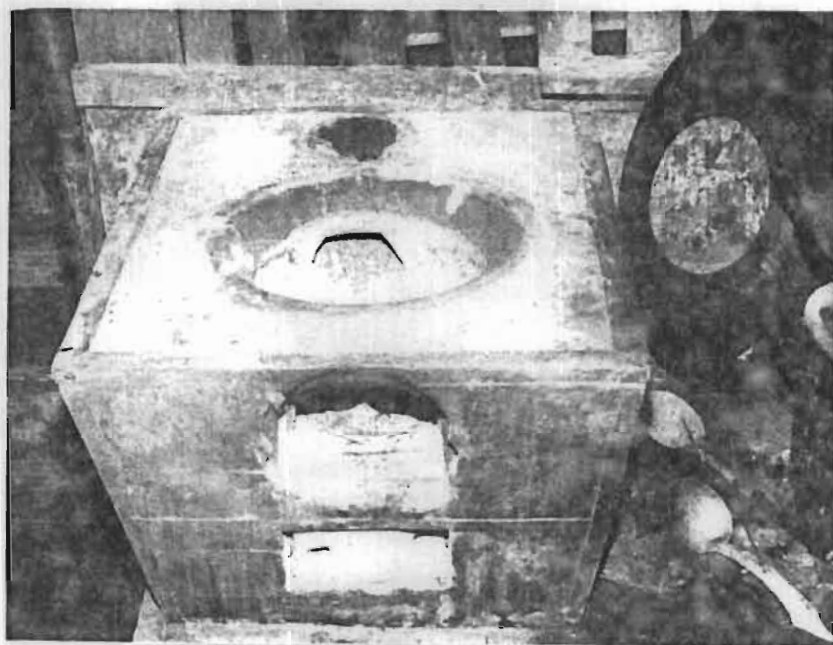
๒๒ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี

จ.นครปฐม

มีลิขสิทธิ์จำหน่าย

เตาไฟ

ขนาดกว้าง ๗๐ ซม. ยาว ๘๐ ซม.
 กรอบไม้อัดดิน เตาดินเผา
 ประโยชน์ ให้ความร้อนในการหุงต้ม
 ทำขึ้นใช้เอง
 เจ้าของ นายชวาน จันทรสุมวงศ์
 อ.สามพราน จ.นครปฐม



เตาดีน

ขนาดกว้าง ๗๐ ซม. ยาว ๑๐๐ ซม.
 เตาดีนเผา ก้อนแม่เตาไฟและ
 ปดอง คิวปูนซีเมนต์ ปูกระเบื้องเคลือบ
 ประโยชน์ ให้ความร้อนในการหุงต้ม
 ทำขึ้นใช้เอง
 เจ้าของ นายวิรัช จันทรสุมวงศ์
 อ.สามพราน จ.นครปฐม

เตาถ่าน

เตาพื้นเป็นเตาที่มีเขม่าและควันไ้มาก เนื่องจากใช้ดินเป็นเชื้อเพลิงในการเผา
 ใหมเกิดเตาถ่านและควันไ้มาก ทำให้เขาเปลี่ยนค่าเป็นเขม่าไฟ ไ้มะควที่นำมาใช้ใน
 ถาวรหรือของแฉวมี่เนื้อห้แคบ ถ้าในห้ความรอนสูง เขม่าและควันไ้มีน้อยกว่าจึงมีผู้คิดสร้าง
 เตาถ่านอื่น เขาใจว่าเป็นความคิดของชาวจีน เตาถ่านมีส่วนสำคัญอยู่ ๒ ส่วน กัด
 หองห้วางถ่าน และหองอากาศในห้วางถ่าน ในระห้วาง ๒ หองนี้โดยห้เจาะเป็นรูพรุน
 เพห้ให้อากาศลยเทไ้ หองถ่านจะหองอยู่ขางบน และหองอากาศจะหองอยู่ขางล่าง ถ้าเป่า
 หือใช้พัด ๆ ให้อากาศเล็ดลยไปย้งหองอากาศขางล่าง พุงผ่าน กองถ่านเต็ดไ้ในสมอแล้ว
 ถ่านจะลุดไ้ใน ห้ความรอนสูง และไม่มีเขม่าไฟ

ถ่านมีค่าเป็นถ่าน ไ้จากถ่านเขาไ้แล ๆ ค่ายขบวนถ่านไ้ความชื้น และสารจำพวก
 น้ำน้และคาร์บอนในรูปไ้ไ้ระกอบอยู่เขน ถ่านเขม่าไ้ระห้ห้ไป คงเหลือแต่คาร์บอนที่คงรูป
 ว่างเป็นห้ห้งสีถ่านอยู่ เริ่มกว่าถ่านไ้ใน เมื่อนำถ่านมาทำให้ลิดไ้ไ้ล้ครั้งหนึ่ง จึงไม่มีควันและ
 เขม่าเลย เพห้ห้แก่การเป็นเชื้อเพลิงสำหรับห้ห้ในครัวเรือนมากกว่าดิน เตาสำหรับ
 ไ้สถถ่านจึงมีขนาดในกว้งน้ก เพราะถ่านไ้ความรอนสูง ถ้าเตามีของห้ห้งระห้ขางอากาศห้ห้ห้สม
 ถ่านในเตาจะลิดไ้ความรอนตลอดเวลา

เตาถ่านทำด้วยดินเหนียวผสมไ้เถ้ากลบและทราย ปั้นไ้เป็นรูปราง ห้งไว้ให้แห้ง
 แล้วนำไปเผาหรือสุบให้ห้บเตาสุกเป็นสีแองเข้มเดียวกับหม้อดิน แต่ไ้ความหนาและรับน้ำหนัก
 ไ้ดไ้เหมาะแก่การตั้งห้ห้ของชาว นนทแอง ลักษณไ้ห้ไปจะ เป็นรูปทรงกระบอกปากผ่าย มีหม
 ย้นออกน้กับน้ถ่านระห้ห้ง จำนวน ๓ เสา ห้ระห้วางถ่านกับหองอากาศจะทำเป็นชั้นเจาะรู
 กลม ๆ ห้ห้ห้แฉวมี่ เรียกว่า ห้ห้ ห้ห้เป็นแผนกลมเจาะรูไปร้งออกออกจากเตาไ้
 และเมื่อใช้เตาไปน่าน ๆ ห้ห้จะห้ห้ลุด บรรจุถ่านไ้โลกจะห้ห้ห้ห้ห้มาบรรจุเขาไ้ใหม่
 เตาถ่านเมื่อใช้ไปน่าน ๆ จะแตกกว่าทำให้เขาตั้งไ้จาง ในระห้ห้หลัง ๆ ผู้สร้างเตาถ่านบรรจุเหล็ก
 ทรงกระบอกอีกที่หนึ่ง เพห้ให้เตาไม่แตกง่าย และมีรูสำหรับห้ห้ห้ทำให้เกิดความสะดวกในการ
 เล็ดลยไ้ล้ลุดลุด

การตั้งเตาถ่าน บางน้กตั้งไว้บนน้กระถ่านครัวและบางน้กตั้งบนน้แม่เตาไฟ
 และบางน้กตั้งไ้ในดินน้แม่เตาไฟเลยก็มี นอกจากน้ยังมีเตาถ่านที่ห้ห้ห้ห้ของ เหลือง
 เพห้ไ้สำหรับห้ห้ห้ห้ในหองรับแขก หรือถ่านยาไ้หรือถ่านยูนาน ความความนิยมของชาวจีน



เตาถ่าน

ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. ทำด้วย
ทองเหลือง สำหรับตั้งหม้อตุ๋นยา
หรือ ตั้งหม้อแกงไทรอน
บนโต๊ะอาหารแบบชาวจีน
เจ้าของ นางจำเนียร สดาวรสมิต
๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง
จ.สมุทรสาคร



เตาถ่าน

ขนาดกว้าง ๒๔ ซม. ทำด้วย
ดินเผา ใสสำหรับ หุงข้าว ต้มแกง
เจ้าของ นายบุญล ฆมนุชิต
บ้านพักรักษาตัวที่กรม



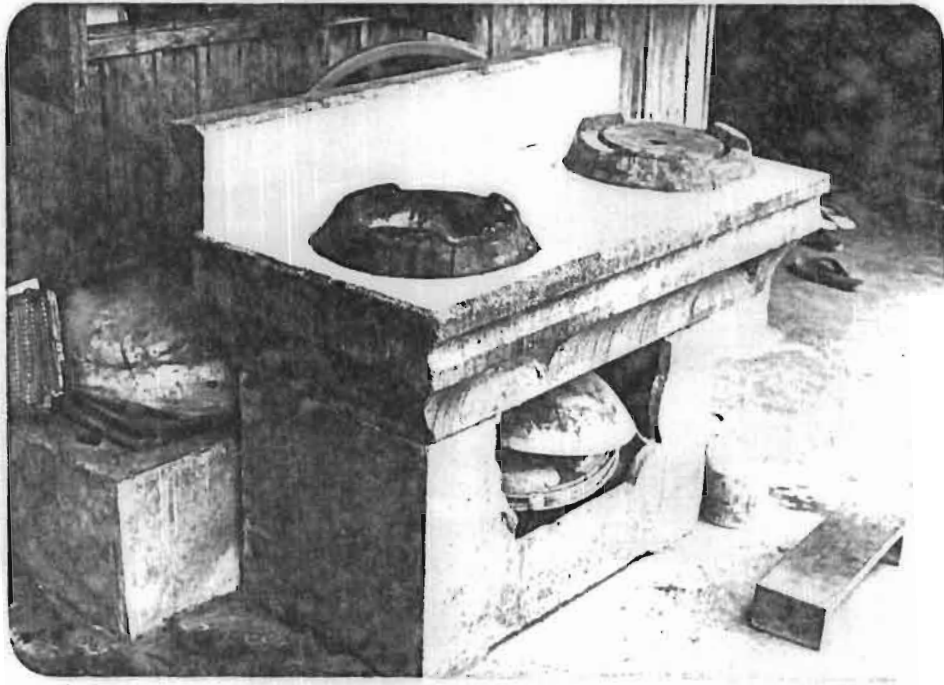
เตาถ่าน

ขนาดกว้าง ๓๖ ซม. สูง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา
บรรจุถ่านถึงเหล็ก ประโยชน์ให้ความร้อนในการหุงต้ม
เจ้าของ นายเชื้อน พรามน้อย ๒๔ หมู่ ๑
ต.ออบยาง อ.เมือง จ.เพชรบุรี



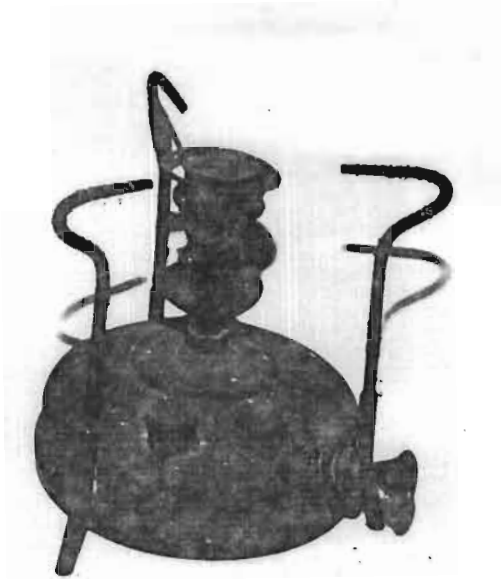
เตาถ่าน

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. สูง ๓ ซม.
ทำด้วยดินเผา บรรจุในกระป๋องเหล็ก
ประโยชน์ ให้ความร้อนในการหุงต้ม
ใช้ถ่าน และหินเหนียวเพื่อเพลิง
เจ้าของ นางสาวไสว เรืองรังษี
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไชยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



เตาถ่าน

สร้างเป็นโครงซี่ไม้ค้ำ มุกด้วยกระเบื้องเคลือบ
 ประโยชน์ สำหรับหุงต้ม



เตาฟู่

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. สูง ๒๕ ซม.
 ทำด้วยทองเหลือง ใช้น้ำมันก๊าด
 เป็นเชื้อเพลิง
 ประโยชน์ สำหรับคัมภีร์ร้อน
 หรือหุงต้มอาหาร
 เจ้าของ พระปลัดทองใบ
 วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี
 จ.นครปฐม

เตาฟู่

เป็นเตาที่ใช้น้ำมันก๊าดเป็นเชื้อเพลิง เข้าใจว่าพัฒนามาจากตะเกียงอักษม
 หรือตะเกียงเจ้าพายุ การคิดไฟของเตาแบบนี้ เกิดจากการอักษม
 ให้ลมที่มันนั้นไหลขึ้นไปทางบนท่อน้ำมันให้เป็นฝอย และคิดไฟ
 อยู่ตลอดเวลาที่แรงดันของลม ทำให้ปราศจากควัน และ เขม่า
 ให้ความร้อนสูง และมีความสะอาดเหมาะที่จะยกไปใช้ที่ใดก็ได้
 พระภิกษุชอบใช้คัมภีร์ร้อนของน้ำชา โครงสร้างของเตาทำด้วยทองเหลือง
 และเหล็ก มีที่สำหรับสูบลม

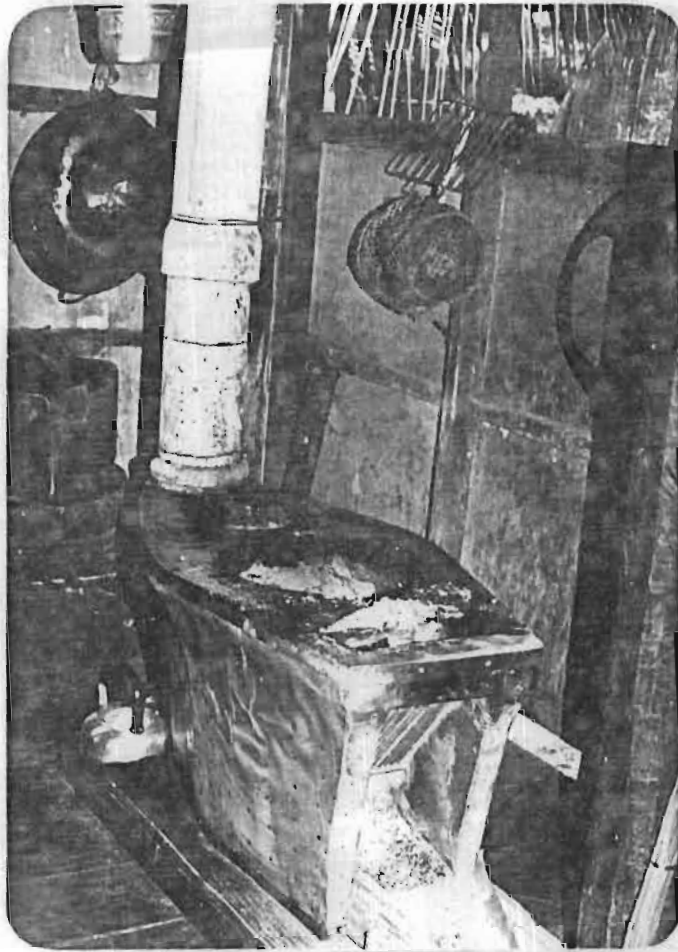
เตาแก๊ส

ในท้องที่ที่มีการทำนา ของมีโรงสีทำ แกลบคือผลพลอยได้ซึ่งเหลือทิ้งไปหลังจาก
ได้เมล็ดข้าวสาร และรำข้าวขาว แกลบก็ใช้ไถ่กาย และให้ความร้อนสูงเมื่อระบบถ่ายเทของ
อากาศพอเหมาะ การประดิษฐ์เตาแก๊สจึงต้องคำนึงถึงการถ่ายเทของอากาศเป็นสำคัญ
เตาแก๊สจะมี ๓ ส่วน คือ

๑. ท่อบรรจุแก๊สจะต้องทำให้แก๊สไหล ๑ เกือบหนึ่งชั่วโมงคอยการเผาไหม้เสร็จ
แล้ววางหลบไปเพื่อไม่ให้เตาและแก๊สใหม่ไหลไปแทนที่ หมุนเวียนกันแต่ได้เรื่อยไป

๒. รางเหล็ก คือ ภายในตัวเตาที่เก็บแหล่งให้ความร้อนสูงสุด เป็นที่สะสม
คงไว้เพื่อ ตม หรือ แกง

๓. ปล่องควัน คือ ท่อกลางที่บรรจุความในชุดของเตา เป็นที่ระบายอากาศ
ควันไปให้ออกไปภายนอกบ้าน เป็นตัวดูดไอน้ำมาเข้าทางท่อกันหนาวของเตาโดยอัตโนมัติ
แล้วระบายออกไปทางปากปล่อง ปล่องยิ่งสูงมากแรงลมก็จะไหลเข้าเตามาก ทำให้แก๊ส
ถูกไหม้ได้ตลอดเวลา ให้ความสะดวกในการหมุนไถ่

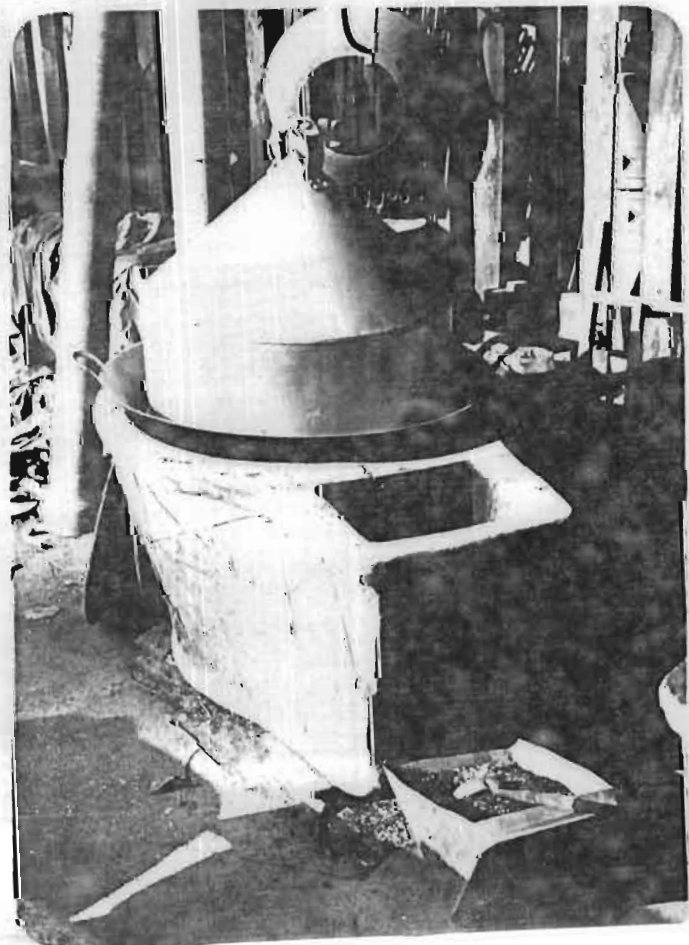


เตาแก๊ส

ทำด้วยดินเผา ประโยชน์
สำหรับหุงต้ม ไข่แก๊สและ
ซีเลื่อยหรือซึกบ เป็นเชื้อเพลิง
เจ้าของ นายอินทร์ เพชรคอน
๒ หมู่ ๑๒ ค.บางปลา
อ.บางเลน จ.นครปฐม

เตาแก๊ส

ทำด้วยดินเผา ประโยชน์สำหรับ
หุงต้มประจำร้านอาหาร ที่ต้อง
เสิร์ฟคนจำนวนมาก ๆ
เจ้าของ โรงเคอองสระแวง
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



อุปกรณ์เกี่ยวกับไฟฟ้า

๑. ที่สำหรับลัดขี้อาจเกิดขึ้น ทำความหมายของจันนะพราวที่แห้งแล้ง นำมาเขียน
ในปลายมือ เพราะที่จะลัดขี้ออกจากเตาได้ ยาวประมาณ ๑ ฟุต พักขี้อาจแนบมือ จะมี
ใจที่มากในท้องที่ส่วน ที่มีพราว

๒. ที่สำหรับต้มน้ำ เป็นเหล็กกล้าที่หนัก มีตามใบเนื่องจากเหล็กชนิดนี้
โค้งงอ จึงไม่เหมาะกับการถูกน้ำ หรือความเค็ม จึงไม่มีหม้อ เครื่องมือชนิดนี้หนักและ
มีระดับหนักมากในเตาเตา หรือถ่วงไว้ในเตาเตา อาจทำให้ขี้อ่อนนุ่มในหม้อหรือทองเหลือง
ก็จะใช้สำหรับต้มน้ำได้ แต่ที่หนักส่วนมากจะใช้ลัดขี้ออกจากเตาเตาโดยเฉพาะ

๓. กระจกเป่าไฟ ในการใช้เตาไฟ จะต้องมีความต่าง ๆ ที่ทำให้ในเตาไฟอยู่
ตลอดเวลา จึงจะทำให้ความร้อนในเตาไฟสูงขึ้น เหมาะกับการประกอบอาหารหรือการความ
รวดเร็ว ไปจะลัดขี้ออกจากเตาเตาที่ลัดขี้อยู่ เช่น ชาวบ้านจะวางไฟให้เตาเตาข้างไปโรง ๆ
เตาใหม่ของเตาเตาเตาเตาที่ลัดขี้อยู่ที่ลัดขี้อยู่ บางทีก็ทำลวดเตาไฟเพื่อในเตาเตาเตา
แล้วระบายออกตามแนวของหลังเตา แต่ในการคิดไฟในระยะแรก ๆ จะต้องทำให้ลมเย็นเข้าไม่
ยังจุดเผาไหม้ได้ก็เท่านั้น ไฟก็จะลัดขี้อยู่เพียงนี้ ถึงแม้จะเห็นว่าการคิดเตาเตาในระยะแรก ๆ
จึงต้องใส่ใจ ที่ลัดขี้อยู่แล้วเขาไปโดยเตาเตาในเตาเตาเป็นต้น

กระจกเป่าไฟ ทำด้วยไม้ ๑ ท่อนยาวประมาณ ๑ ฟุต ทุกลวดไปโรงตลอด
วิธีใช้ คือ ในลมจากปากคนเป่าตามเขาไปในกระจก ลมจะเคลื่อนเข้าไปจุดเตาเตาที่ลัดขี้อยู่
จะลัดขี้อยู่เพลิง (หิน - ถ่าน) ในจุดขี้อยู่ได้ง่าย หรือในขณะที่ไฟในเตาเตาที่ลัดขี้อยู่จะลัดขี้อยู่ ถ้าเป่า
ลมเข้าไปไปจะลัดขี้อยู่ที่ลัดขี้อยู่ ด้วยระบบการระบายของอากาศนั่นเอง

๔. เหล็กกล้าเตา เป็นเหล็กแบบผ่านหม้อไฟปลายเสมอกัน แต่หากมีประมาณ
๓ นิ้ว เมื่อมีขี้อ่างเตา ปลายของเหล็กจะเข้หากันได้คล้ายลักษณะของคีม ใช้กับ
เตาเตาที่ลัดขี้อยู่ ๆ หรือคีมเตาเตาเป็นต้น

๕. พัด ใบการไหลเวียน อากาศการไหลเวียนที่ดีมีความรุนแรง จะต้อง
 การมีระบบการถ่ายเทอากาศภายในตัวให้เป็นอย่างดีโดยความสะดวก เช่น การไหลปากเป่าลม
 และวิธีอื่น ๆ แต่วิธีที่สะดวกใช้กับมานานแล้ว คือการไหลพัด พัดลมให้เคลื่อนที่เร็วไม่ปะทะกัน
 เป่าลมไปในทิศทาง อากาศกำลังจะออกไป หรือเมื่อเป็นในทิศทางจะลุกขึ้นหรือไหลวนกลับไป
 หรือในกรณีที่อากาศไหลวนแล้ว ขณะที่มีลมมากทำให้ทิศทางถ่ายเทไม่สะดวก การหมุนใบพัดโดยอัตโนมัติ
 ก็จะต้องมีตัวควบคุมพัดใบพัดให้หยุดไป อากาศจะพัดได้ขึ้น ความร้อนจะเพิ่มขึ้นได้ง่าย

พัดที่ไรกับเตา มีพัดลมพัดหลายชนิดและหลายแบบ ลักษณะเป็นใบกลมแบน
 รูปใบพัดหรือกลมต่าง ๆ ก็มีความเหมาะสมดังนี้

- ๑. พัดสามเหลี่ยม
- ๒. พัดห้าเหลี่ยม
- ๓. พัดหกเหลี่ยม
- ๔. พัดแปดเหลี่ยม

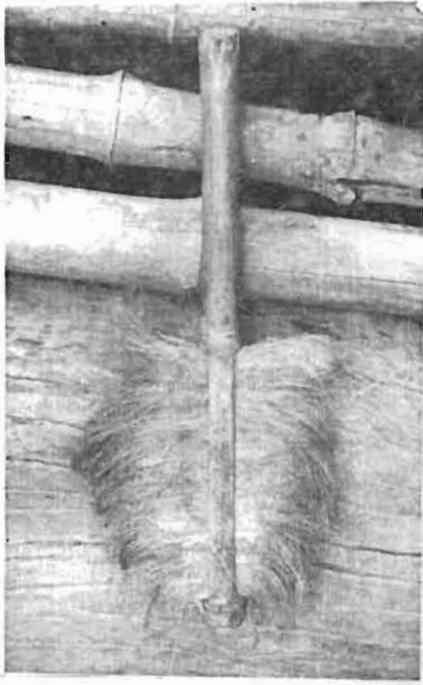
พัดนอกจากจะพัดในครัวเพื่อให้แห้งแล้ว ยังมีประโยชน์อย่างอื่นอีกเช่น นำมา
 พัดให้เกิดความเย็นกับร่างกาย ในเวลาอากาศอบอ้าว พัดแบบที่สามารถนำพัดตัวเดิมมา
 จะทำให้สามารถพับรวมกันได้ สามารถจ่อออกมาได้เมื่อต้องการใช้พัด เป็นการประหยัด
 สะดวกในการพกพา

๖. ที่สำหรับกวาดหรือทำความสะอาดเสาไฟ

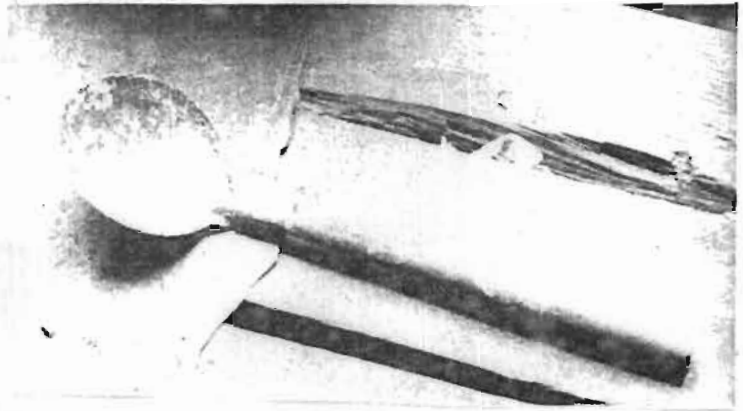
๑. ไม่กวาดกานะพร้าวที่มีขนาดเล็กลงประมาณ ๑ ฟุต ทำด้วยปลายของ
กานะพร้าวที่รวมกับเส้นด้าย

๒. กานะพร้าวรูปใหม่ตกเป็นสายละเอียด หรือเอาเส้นใย วางเรียง
แล้วตามให้ติดกันด้วยปลงไม้ไผ่

๗. กะทะปองกับเขม่าไฟ ทำด้วยเหล็กเป็นรูปกะทะ เจาะก้น ให้รูตรงกลางไม่เกิน
ขนาดของก้นกะทะ คือประมาณไม่เกินกว่า ๕ - ๘ นิ้ว ใช้สำหรับตั้งบนเตาดานหรือเตาดิน
เพื่อปองก้นเขม่าก้นไฟจากเตาที่ใช้เป็น ส่วนมากจะใช้กับหม้ออะลูมิเนียมที่มีไซกบเคาพื้น



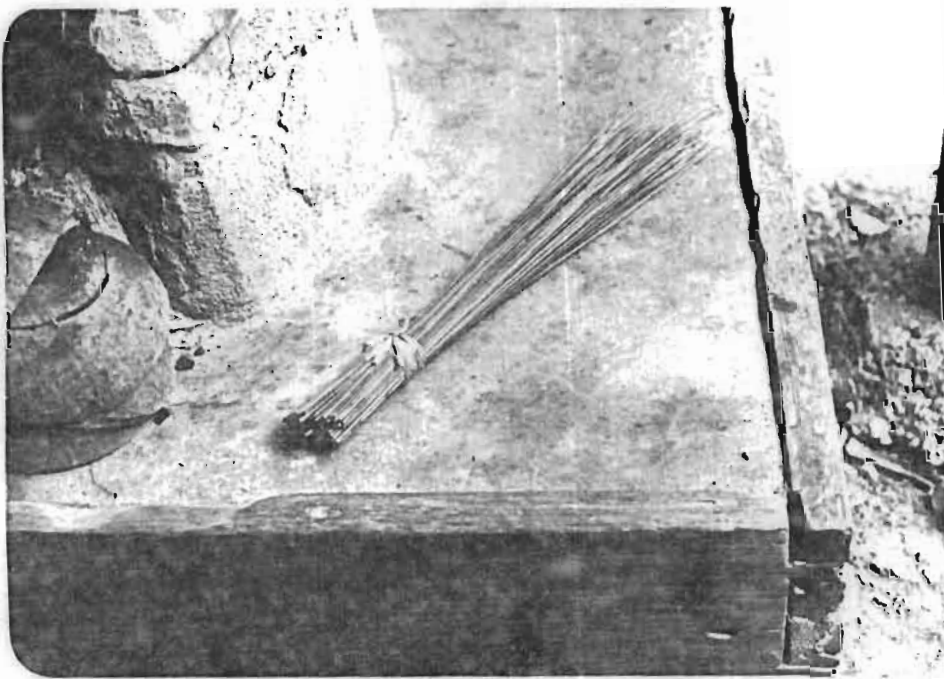
ที่ควาดแม่เตาไฟ



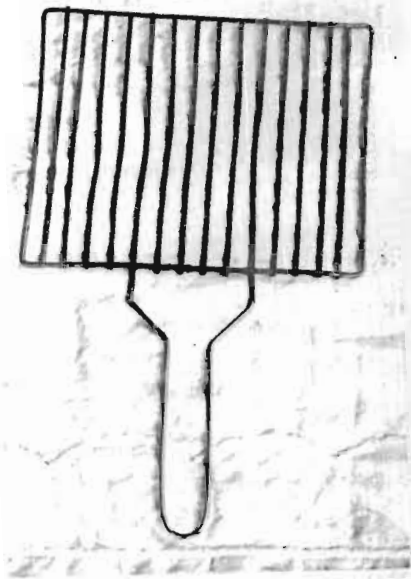
ที่ตักขี้เถาเตาถ่าน



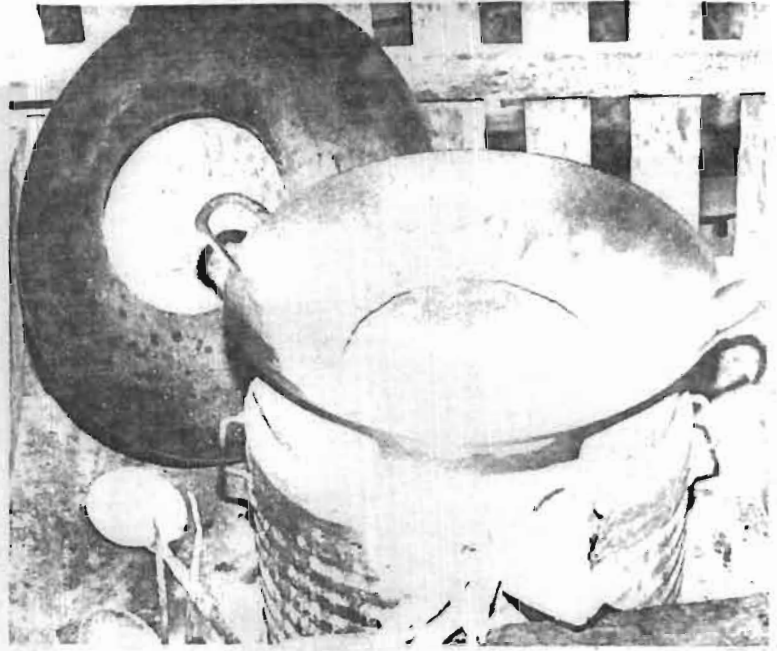
ที่ตักขี้เถาเตาหิน



ไม้กวาดแม่เตาไฟ



ที่ขึงปลา



กระติบของหมอบขาว

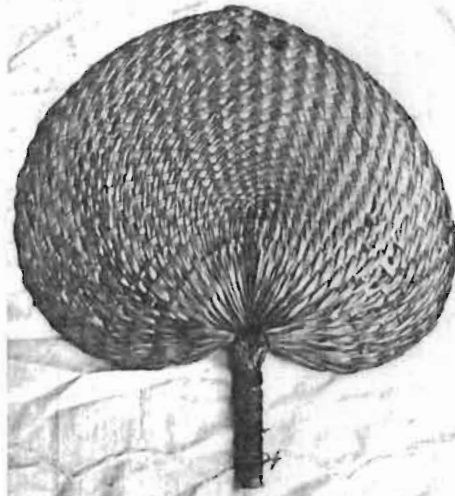


เหล็กตีหมอบ

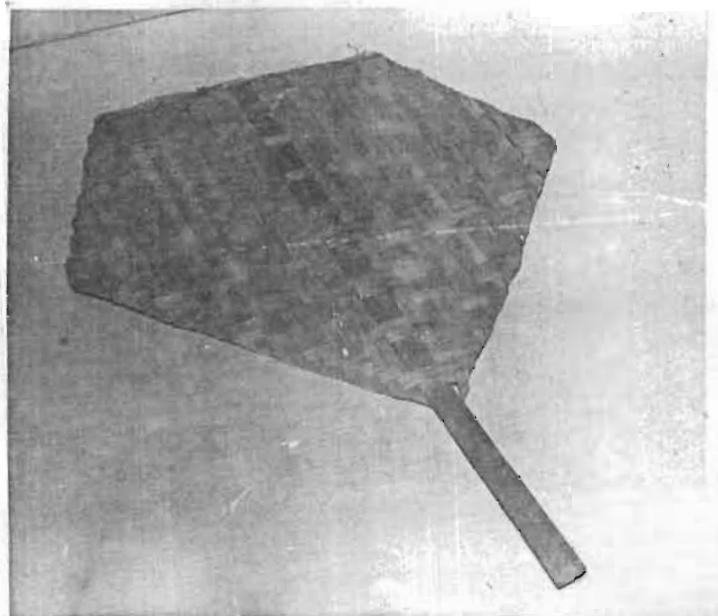
พัดก้ามหมึก



พัดใบลาน



พัดสานด้วยไม้ไผ่



๒. เชื้อไฟ

การจะคิดเคาเป็น เคาดาน และเคาแอม สิ่งที่ต้องทำก่อนสิ่งใดคือ จะต้องมีเชื้อไฟวางไว้ในเตาหมก ๆ ก่อน แล้วจึงใช้ไฟจุดให้ติดเชื้อไฟก็แล้วจึงวางหัตถ์ควายพื้น, ถ่าน หรือแกลบ แล้วแต่จะใช้เชื้อเพลิงชนิดใด เชื้อไฟทำไปหลายอย่าง อาจแยกแยะชนิดได้ ดังนี้

๑. ใบมะพร้าวแห้ง นำมาอัดเข้าควายกับประมาณ ๔ - ๕ ใบ พับไปภาให้ เป็นมัดสั้น ๆ ยาวประมาณ ๑ คืบ บางมัดทำเป็น "คม" คือใส่ใบมะพร้าวแห้งทั้งทาง ลัดเอาเฉพาะส่วนปลายหางยาวประมาณ ๑ ใน ๓ ของหาง ในทองรีตีใบออก แต่จับมัดกัน

เป็นเปลาะ ๆ ให้เป็นอันเดียวกัน คม ๑ อัน จะยาวประมาณ ๑ เมตร เวลาจะคิดเคา ที่จะจุดปลายคมให้ติดไฟ แล้ววางไว้ในเตาหมก เคาเป็นแห่งมาวางภายใน รอจนกว่าไฟ จากคมนี้จะไหม้พื้นจนลุกแล้วจึงดึงคมออก แล้วก้มเสีย เก็บเอาไว้ได้ในวันรุ่งขึ้นต่อไป

๓. ฝาไม้ที่ไหม้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เรียกว่า "เจียด" บางคน เรียกว่า "เกรียก" หมายถึงการเอาไม้ตีสับ ฝา หรือ จัก ขึ้นไม้ให้ฉีกออกไม่สามเนื้อไม้ เพื่อให้เป็นฟักเป็นเสี้ยว น้อย ๆ มีความยาวไม่เกิน ๑ คืบ

๓. ซี้โต เป็นเชื้อไฟทำจากเศษไม้และเอนกหรือขี้เอนกผสมกับแวมินยาง ทดด้วย เปลือกนุ่น มัดเป็นท่อน ๆ หนึ่งยาวประมาณ ๑ ศอก หรือสั้นกว่านั้น มีผู้นิยมจำหน่าย เหมาะกับการจุดไฟสำหรับเคาดาน

๔. กานมะพร้าวแห้ง เป็นเชื้อไฟ ที่คิดไปง่ายมาก ทั้งนี้เพราะปุขของเปลือก มะพร้าวแห้งนั้น โปร่ง เหมาะแก่การคิดไฟ ชาวบ้านจะคัดกานมะพร้าวออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ จะทำให้ติดไฟง่าย

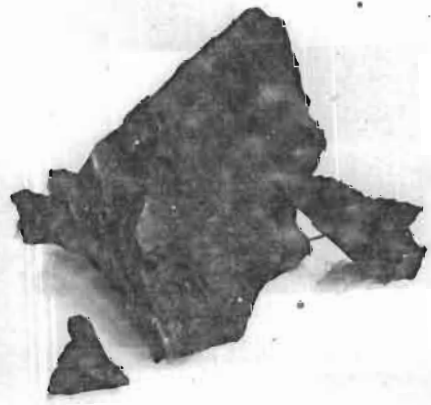
พื้นทางมะพร้าว

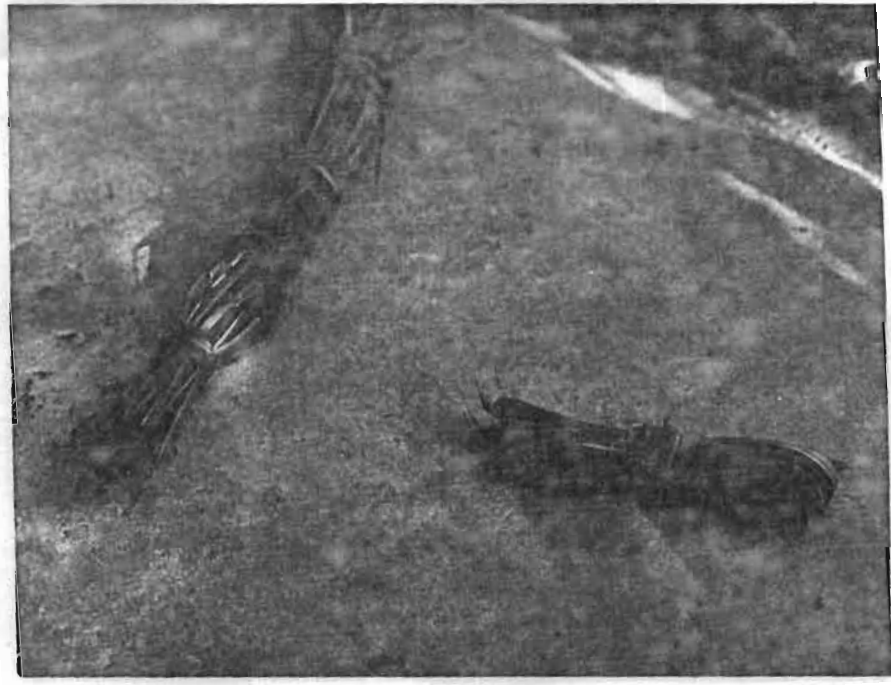
เป็นเชื้อเพลิงสำหรับเตาพื้น
เฉพาะท้องถิ่นที่มะพร้าวมาก
เช่น ในสวนทั่ว ๆ ไป
ในภาคกลาง



ถ่าน

เป็นเชื้อเพลิง สำหรับ เตาถ่าน
ทำจากไม้เนื้อแข็ง โดยการไล่อากาศ
และสารจำพวกน้ำมัน และคาร์บอน
เหลือแต่ คาร์บอนที่คงรูป เป็นก้อนถ่าน

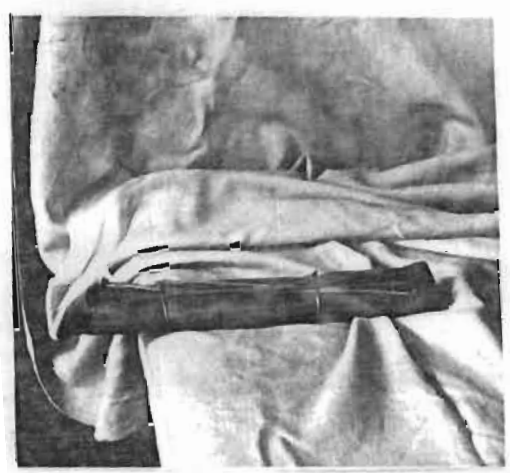




คบใบมะพร้าว และเชือกไฟ ใบมะพร้าว



การเจียค กาบมะพร้าว และเศษไม้



ซี่ค้

อุปกรณ์ในการหุงต้ม

การหุงต้มเป็นหัวใจในการประกอบอาหารเพื่อการยังชีพของคนไทย การประกอบอาหารทุกชนิดมักจะต้องมีการใช้ความร้อนเพื่อการหุงต้ม ฯลฯ เสมอ ทั้งนี้เพราะคนไทยนิยมรับประทานอาหารสด ที่ประกอบใหม่ๆ และยังมีความเชื่อบริโภค ไม่นิยมเก็บอาหารไว้รับประทานข้ามวัน ไม่นิยมเก็บอาหารไว้ในตู้เย็น ซึ่งแตกต่างกับความเชื่อบริโภคของฝรั่ง หรือชาวตะวันตกโดยสิ้นเชิง และมีอุปกรณ์ในการหุงต้มที่ใช้โดยเฉพาะ มีรูปแบบและมีวิวัฒนาการมาเป็นลำดับ ตั้งแต่ยุคการใช้เครื่องปั้นดินเผาจนมาถึงโลหะในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่า เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละชนิดจะดูว่าไม่ค่อยมีพัฒนาการรวดเร็วในการใช้งานในสายตาของคนสมัยนี้ก็ตาม แต่กลับความเหมาะสม สัมกับสังคมของภพในสมัยนั้นอย่างยิ่ง เป็นธรรมดาเมื่อเทคโนโลยีเจริญขึ้น รูปแบบของอุปกรณ์เครื่องใช้ในการหุงต้มย่อมต้องเปลี่ยนแปลงไป ในลักษณะที่ให้ความสะดวกและความรวดเร็วขึ้น ทั้งนี้ย่อมเป็นความเหมาะสม สัมกับสังคมในปัจจุบันเช่นกัน

หมอลำ

คนไทยภาคกลางส่วนมากมีประเพณีว่าเป็นอาหารประจำวันนอกจากส้มตำโบราณ
เมื่อคราวเปลี่ยน หลังจากมานการเปลี่ยนตามกรรมวิธีต่าง ๆ แล้วเรียกว่า "ข้าวสาร"
ก่อนที่ยังไม่มีโรงงานสำหรับสีข้าว คนไทยโบราณสีข้าวด้วยเครื่องมือที่สร้างขึ้นเอง เรียกว่า
ครก ครกมี ๒ ชนิด โคนก ครกกระเดื่อง และครกขึงมือ วิธีการของครกทั้งสองชนิดนี้
คือ การใส่สากไม้เข้าข้าวเปลือกจนเปลือกหลุดออกจากเมล็ดข้าว ต่อมาชาวจีนที่อพยพมาอยู่
เมืองไทย ได้นำวิธีการของจีนซึ่งใช้สำหรับบดแป้ง หรือเมล็ดพืชให้ละเอียดมาเป็นต้นแบบ
ในการสร้างเครื่องมือเพื่อจะบดเมล็ดข้าวเปลือกให้แตกเป็นแกลบและเมล็ดข้าวกลอง เรียกว่า
ครกสี หรือ "สี" จากนั้นจึงนำเมล็ดข้าวกลองไปใส่ครกไม้ทำคว่ำสาก เรียกว่า ข้าวขอมมือ
เพื่อแยก รำ, แกลบ, และเมล็ดข้าวโพดออกจากกัน จนเมล็ดข้าวขาว เฉพาะในการนำไปหุง
เพื่อรับประทาน

การหุงข้าวคือการทำให้ข้าวสุก โดยนำข้าวสารผสมกับน้ำสะอาดใส่ในภาชนะ
ที่จะหุง เช่น หม้อดิน หม้อทองเหลือง, และหม้ออะลูมิเนียม ตั้งบนเตาไปเคี่ยวจนเมล็ด
ข้าวสุกบาน และน้ำแห้งหมด หลังจากนั้นก็รินน้ำทิ้ง ๆ น้อออก เริ่มจากการเขี่ย
น้ำข้าว แล้วยกขึ้นตั้งบนไฟอีกครึ่งหนึ่ง จนกระทั่งน้ำแห้งเหลือในหม้อข้าวแห้ง เรียกว่า
การถนอมข้าว การถนอมข้าวเผาไฟแรงและคงนานเกินไปข้าวจะไหม้ไหม้ ข้าวใหม่จะมีกลิ่นไม่
รับประทาน

หมอลำรับหุงข้าว เป็นลักษณะที่ต่าง ๆ กัน หม้อดินเผาเป็นภาชนะ
สำหรับหุงข้าวชนิดแรกที่สุด ตามมาคือ หม้อทองเหลือง และหม้ออะลูมิเนียม ปัจจุบันหม้อหุงข้าว
ได้เปลี่ยนไปเป็นวัสดุอื่น ๆ เพราะ ความร้อนที่ไฟหุงข้าวนั้น เป็นไฟที่สะอาด และรูปแบบ
ของหม้อหุงข้าวแบบดั้งเดิม ก็น่าจะใช้ไม้สัก และแก๊สรั่วไหม้

หมอกิน

หมอกินเป็นเกาะที่คนไทยใช้พูดมาเป็นเวลานานแล้วนับตั้งแต่ครั้งบรรพชนจนถึงปัจจุบัน หลังจากที่มีผู้คิดค้นของเหลวที่ทำความโหดโหดร้าย หมอกินจึงหมกความนิยมลงถึงอย่างไรก็ตามผู้ที่ฐานะดีเท่านั้นที่จะนิยมของโหดโหดเท่านั้น แต่หมอกินแบบดั้งเดิมยังเป็นที่ยอมรับของชนยากจนอยู่ตลอดไปจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในท้องถิ่นชนบททางไกลความเจริญไม่เข้าหาเขาไปไม่ถึงและยังใช้ดื่มเป็นเนื้อเพลงอยู่

หมอกินเป็นเกาะที่เพี้ยนกับเกาะในอย่างอื่น เพราะความเค็มของเกาะไม่ไปเป็นอันตรายกับหมอกินเลยแม้หมอกินจะดื่มทำให้เมาสุกในหมอกินมีกลิ่นหอมมันๆ เย็นไปและเขามาจากเกาะนั้น จะแฉะเล็กน้อยแต่ก็พอไปถึงตัวหมอกิน ทำให้หมอกินซึ่งเป็นดินสีแดงเปลี่ยนเป็นสีทอ ๆ ถ้าดื่มแล้วทำให้รักษาความสะอาด จะใช้ยาขี้วัวสำหรับแก้ลม ทุบนำสมาด ๆ ใช้รักษาอุจจาระของชาวคินเป็นเงา มี สะอาดและสวยงาม หมอกินในท้องถิ่น ๆ มีความมหัศจรรย์ของชาวเกาะหลายปี การดื่มหมอกินของเกาะนั้น เพราะถ้ากระหม่อมของแข็งแรง ๆ จะแตกง่าย สดเหตุที่ทำให้หมอกินแตกได้แก่ การจับถือไม่มั่นคง ผลากหลุดมือแตก และการโดนไฟที่โหดโหดมาก ถ้าสกปรกมาก ผลากไม่โดนแสงของชาวแรง ๆ อาจทำให้หมอกินแตกได้ทั้งนี้เพราะหมอกินมีเนื้อบาง เพื่อจะใคร่กินเร็วเวลาของชาว คินไม่อาจถึงนักในกระจำสำหรับคนชาว เพราะกระจำทำความกะลางะพราว มีดามไม่ น้าหนักเบาควา โน่น้ำในหมอกแตกง่ายนัก

หมอกินสำหรับของเหลวที่ปรุงโดยเฉพาะ กล่าวคือ ลักษณะกลมป่อง ตอนส่วนล่างมีกอลอดทางส่วนบนและมีปากเป็นเงาขยับออกเพื่อรองรับฝากระโถนที่ปิดโดยบางมีกอลอดและ เพาะสมบาวของปากหมอกินมีขนาดเล็กกว่าส่วนบนเพื่อสะดวกในการรินน้ำออกเวลา "ใช้คนน้ำชา" หมอกินของชาวคินเขาจะมีเนื้อที่บางเป็นสีแก่กว่าเกาะที่ทำความเค็ม ๆ ทั้งนี้เพราะยังบางความทนในการดื่มจะกินและ ไม่เปลืองเนื้อหมอกิน ชาวคินนั้นจะมักจะทำให้หมอกินบางโดยการตีความคิน ถ้าในหมอกินหนึ่งหมอกินโหดโหดครั้งเป็นคินขนาด ๆ อยู่เรียกว่า "คินหมอก"

หมอนี่ราคาแพงและคุณภาพดีจะมีเนื้อละเอียดบางและฉีกฝอยภายนอกเป็นมันเงา เนื้อฉีก
หมอนี่กินเผือกมีรสเค็มในปากคล้ายไข่ต้ม บางกะเบาศรี จังหวัดนนทบุรี และที่ปากเกร็ด
จังหวัดปทุมธานี

ประโยชน์ ของหมอนี่กินเผือก นอกจากใช้ปรุงอาหารแล้ว ยังใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้คือ
เช่น ต้มยาไทย หรือใส่แกงเลียงคนจำนวนมากเวลาถึงงาน เช่น งานศพ, นำมา
บ่มยา, สกัดกับกับประทานกับชนชาติ

สรุป ๑. รูปทรงของหมอนี่กินเผือก และปากหมอนี่เพื่อสะดวกในการใช้ฝาน
ที่ขนาดเล็ก เวลาเคี้ยวเพื่อรับน้ำชามอก จะทำให้เกิดน้ำเมือกของชามอกและน้ำลายใน
ปากละลายเป็นอิมัลชันที่ปากขนาดใหญ่ ประสิทธิภาพการใส่ของเส้นชนิดกัมไวโคโยลหรือแ
ตัสวีวจับไว้นั้น ยิ่งยากกว่าปากหมอนี่ขนาดใหญ่ ๆ

๒. ปากหมอนี่ขาวที่แข็งและยาวออก เพื่อสะดวกในการวางใส่ตะกั่ว ซึ่งมักจะ
ใช้ขนาดเล็กกว่าขอบปากหมอนี่ขาวเล็กน้อย อีกประการหนึ่งในขณะเคี้ยวเกิดจะมีของ
แข็งติดปากหรือ ถ้าเปิดปากไว้นานๆจะไม่ไหลออกออกมาเร็วนัก เพราะถูกกลืนภายนอกเข้า
ในช่องขูด ช่องน้ำชามอกไหลลงลิ้นที่หน้าเกิด

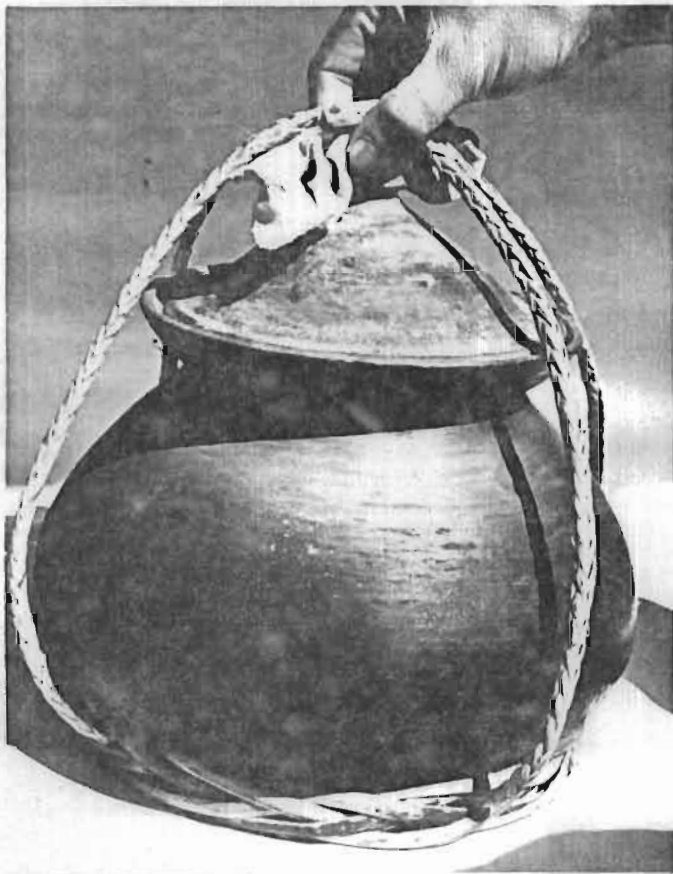
๓. การใส่ดินมาเป็นเนื้อของชามอก เพราะดินเป็นวัสดุที่หาง่าย และการฉีก
ก็ใช้มือชนเหมือนอย่างว่าคือ สามารถทำด้วยมือได้ตลอด วัสดุในธรรมชาติทุกอย่างเท่าที่
มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบในการผลิตหมอนี่ได้โดยง่าย แม้จะมีดินแต่ดิน
สำหรับเผาเผือกหมอนี่สุก การปิ้งไฟเป็นรูปที่ทำจากเป็นหมอนี่ไฟแรงแต่หมอนี่ไม่
แฉวไฟหมอนี่จึงมีในชนเป็นรูปรางพอก

ดินเผาเผือกแล้วจะมีความทนทานความร้อนได้ดี ชาวเผือกจะหาหมอนี่เผือก
แล้วจะนำดินหมอนี่มาทำประพอก



หม้อชาว

ขนาดสูง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา เสวียนทำด้วย
ไม้ไผ่ ประโยชน์ สำหรับตุ๋นต้ม
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม วิทยาลัยครูนครปฐม

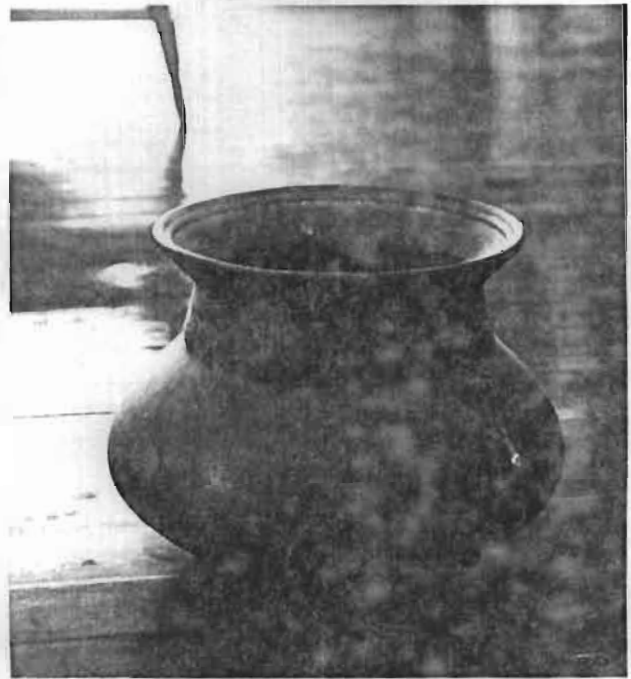


หม้อชาว

ขนาดสูง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา
เสวียนทำด้วยหวาย
ประโยชน์ สำหรับหุงต้ม
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยครูนครปฐม

หม้อลาว

ขนาดปากกว้าง ๒๗ ซม. สูง ๑๖ ซม.
ทำด้วยดินเผา สำหรับ หุงข้าว
ใส่ น้ำยา กับกับขมจีน
ได้มาจากหมู่ ๓ ค.กระแจะ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธาวาส
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี



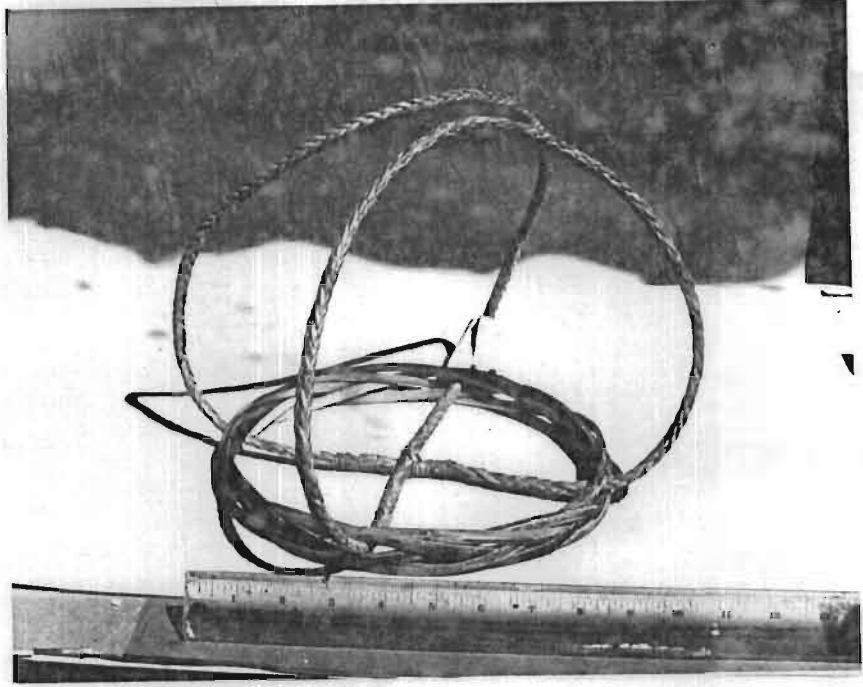
หม้อดินเผากระฉิบ

ขนาดเล็ก ทำด้วยดินเผา ใช้สำหรับ
หุงข้าวไทย
หม้อดินเผาถูกใหญ่ ใช้สำหรับ
หุงข้าวโคกขุย แห้งที่ผสม
ค.สามโคก จ.ปทุมธานี
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธาวาส
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี

รูปทรงประกอบการใช้หมอลิ้นหูช้าง

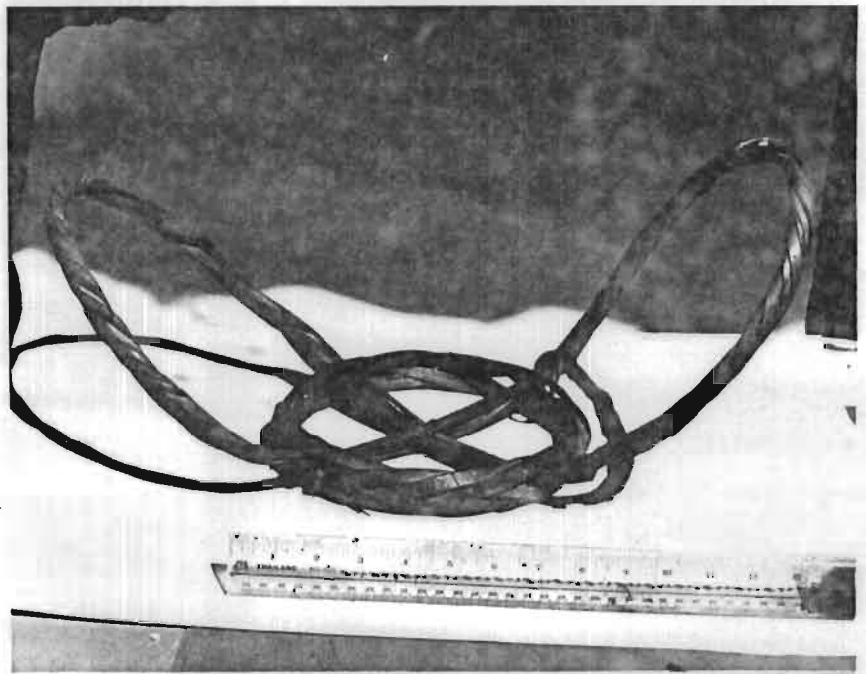
๑. เสวียน เป็นทวยชกตีเป็นที่รองก้นหมอลิ้น เนื่องจากหมอลิ้นมีเนื้อบาง ในขณะที่ใส่ขาและนำลงไปนอนขวา จะทำให้หน้าตักเต็ม ถ้าวางบนไม้กระดานหรือพื้นแข็ง ๆ อาจจะทำให้ก้นหมอลิ้นแตกหักดูได้งายถ้าจับถือแรง ๆ เสวียนทำด้วยหวายหรือไม่ดีก็ได้เป็นวงกลม รูปก้นหมอลิ้นยาว ๔ สาย ยาวถึงปากหมอลิ้น สำหรับตีหัวหมอลิ้นในขณะร่อน ๆ เวลาจับนำขาออกจากหมอลิ้น จะต้องใช้เสวียนช่วยจับไว้ไม่ให้ฝาละมี (ฝาหมอลิ้น) เกล็ดงัดหลุดออกมาทำไรขาขาด

๒. กระถางน้ำชา เป็นภาชนะสำหรับรองรับน้ำชา ร่อน ๆ ที่รินออกจากหมอลิ้น ถ้าควยดินเผา และไม้สักแบบเล็ก ๆ ประกอบกันเป็นรูปทรงกระบอกบาง เรียกว่า ถังไม้ ซึ่งเป็นฝีมือของชาวจีนเป็นผู้สร้างและจำหน่าย กระถางดินเผาบางลูกใช้สีบนน้ำยาให้เป็นมันและใส่น้ำ บางงานจะทำกรอบในรูปสี่เหลี่ยมมุมฉาก วางหาคบนปากกระถาง อีกที่หนึ่งเพื่อความสะดวกในการวางตะแคงปากหมอลิ้นในการเติมน้ำชา



เสวียน

ขนาดกว้าง ๒๑ ซม. ทำด้วยหวาย ประโยชน์
สำหรับรองกันหม้อข้าวดินเผา เพื่อยกไปรินน้ำข้าวออก
นิยมใช้กันสมัยก่อน
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยนครปฐม

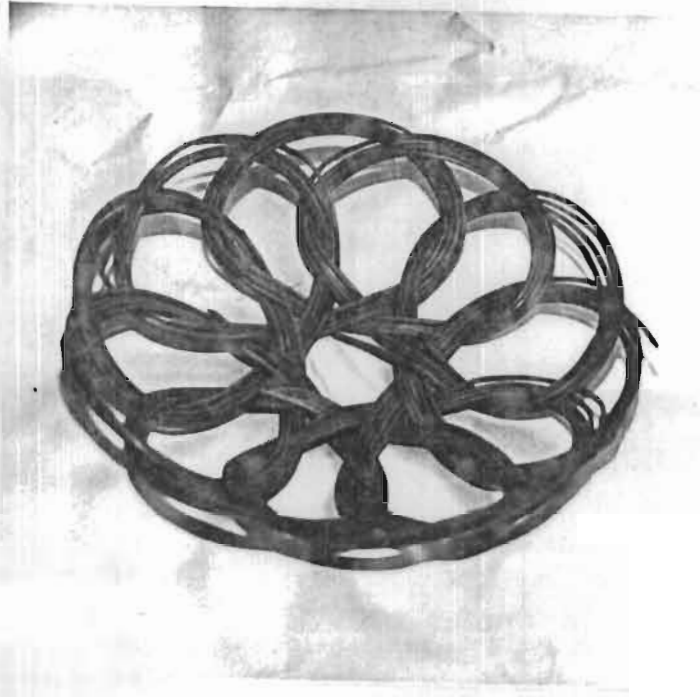


เสวียน

ทำด้วยไม้ไผ่

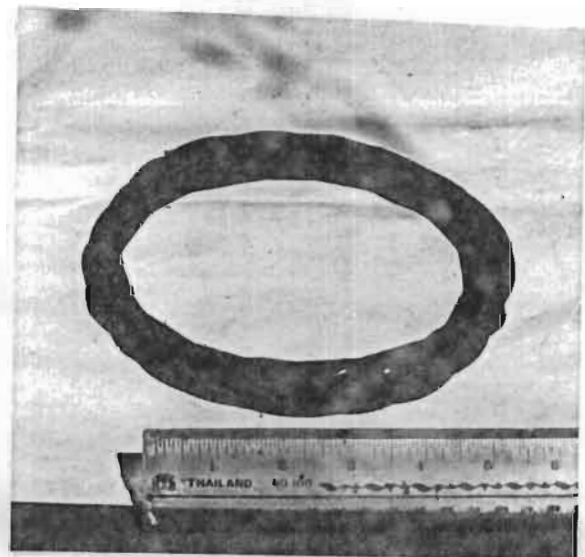
เสวียน

ขนาดกว้าง ๒๙-๓๐ ซม.
 ทำด้วยหวายทังคนดัก
 สำหรับรองก้นหม้อดิน
 ก้นแตกและก้นเป็นพื้น
 เจ้าของ นางลำควน ภูมกาจุน
 ๓ คลองพิบูลย์ ต.บางแพร่ง
 อ.เมือง จ.ปทุมธานี



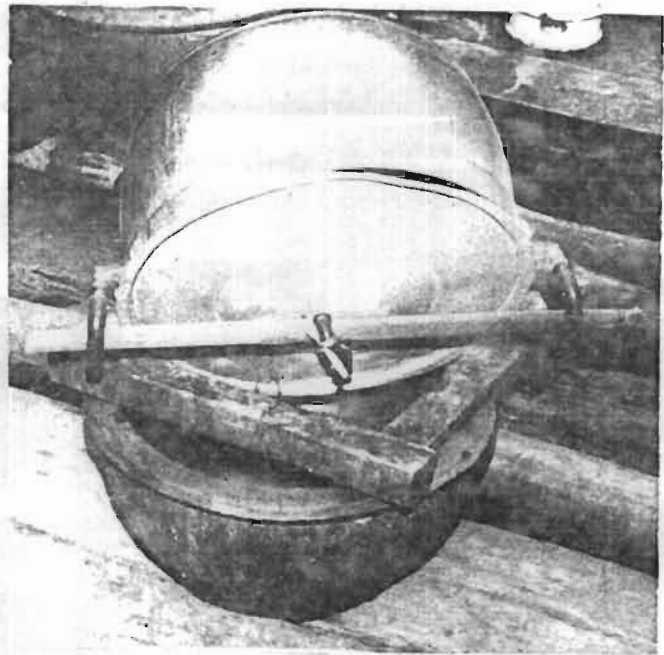
เสวียน

ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. ทำด้วย
 หวายผ่าซีกดัก สำหรับรอง
 ก้นหม้อดิน ก้นแตกและไม่กลม
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



กระดาง เช็ดน้ำข้าว

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วย
ดินเผาเคลือบเคลือบ ประโยชน์
สำหรับรองน้ำข้าว เวลาหุงข้าว
เจ้าของ นางน้อย จุฑา
หมู่ ๔ ต.ห้วยควน อ.คอนทูน
จ.นครปฐม



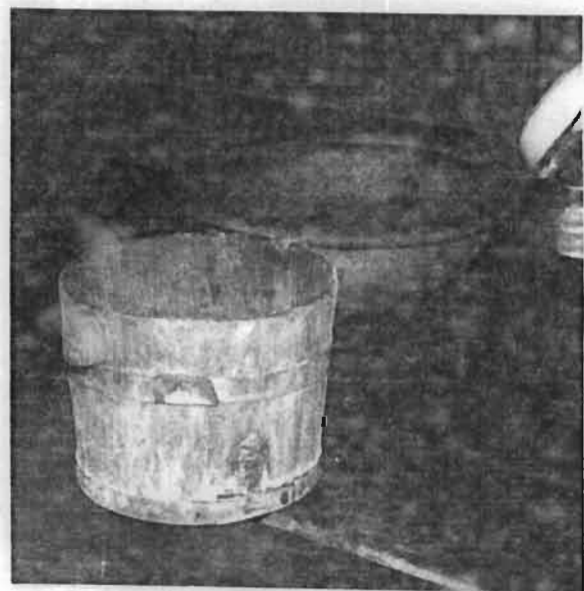
กระดาง

ขนาดกว้าง ๓๗ ซม. สูง ๒๓ ซม.
ทำด้วยดินเผา ประโยชน์สำหรับ
ยี่แม้งทำขนมจีน รองน้ำข้าว วิกข์่าและอื่น ๆ
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์
อ.สามพราน จ.นครปฐม



กระดางไม้

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. สูง ๒๗ ซม.
ทำด้วยไม้สักชั้นเล็ก ๆ ประโยชน์
สำหรับรองน้ำข้าว และอื่น ๆ
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์
อ.สามพราน จ.นครปฐม

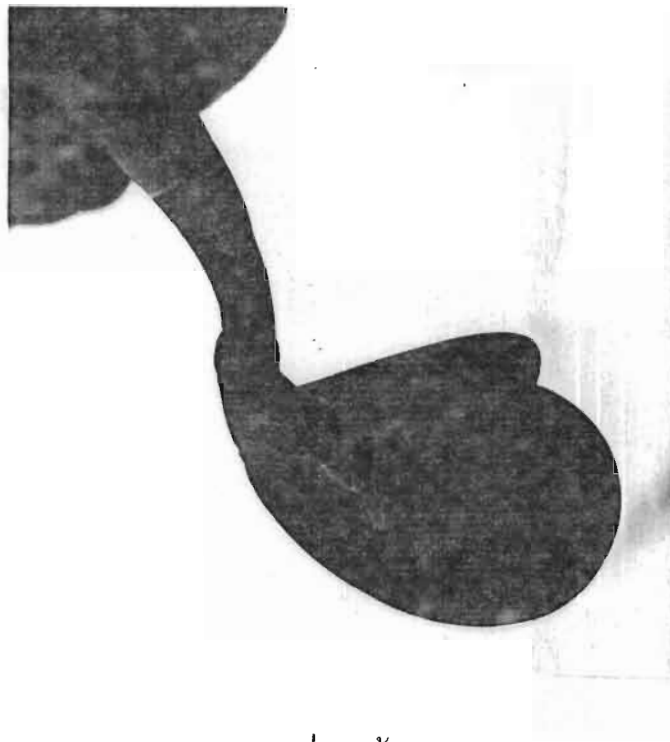


๓. กระจา อาหารประเภทน้ำ ๆ หรือแกงวาง ๆ จำเป็นต้องมีผัก คนไทยประจักษ์รู้
เครื่องมีในการตักแกง คั่วกะโหลกมะพร้าว โดยเลือกกะโหลกมะพร้าวออกมาส่วนหนึ่ง
พิจารณาถึงรูปทรงที่เหมาะสมกับการใช้ตักแกง เช่น มีน้ำแกงได้ ตัก และ เทสะดวก ทำตาม
ด้วยใบโสมผัด ใบผัก หรือใบเผ็ดเขียวอื่น ๆ ถากและหลาวให้ใหญ่ปลักษณะเหมาะกับการ
จับถือและประ โยชนไข้อยู่ ผู้ที่ควรระวังคั่วกับคั่วให้ติดกันด้วยการตักควาย คั่วลายที่สวยงาม
และแนบหนา ในส่วนที่เป็นคั่วคลเคลือบอย่างบางคั่วจะสลัดให้เป็นสวกลายก็มี

นอกจากนี้ยังมีกระจาสำหรับคั่วข้าว หรือ ถั่วคั่วกล้วย กระจาสำหรับคั่วข้าว
มีลักษณะคล้ายคลึงกับกระจาตักแกง แต่คั่วกับตรงที่ ใบกระจาตักแกงนั้นเล็กเป็นแฉก
มากกว่ากระจาคั่วข้าวเท่านั้น

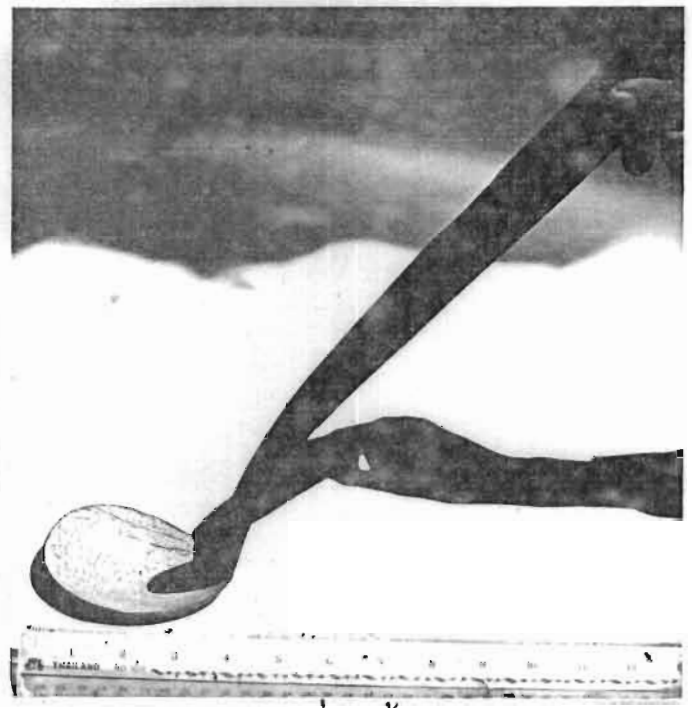
รูปร่างของกระจานมีลักษณะ ก้นออกเขี่ย หงันเพื่อใช้สะดวกแก่การตักอาหาร
จนมีกำลังเพยเปรียบเหมือน : กตที่มีอารมณ์โกรธว่า "นางอเหมือนกระจา" กระจาจอ
ลักษณะใดโปรดพิจารณาจากรูปถ่าย

๔. โยคนขาว ในขณะที่ชาวในทะเลจะสด ผู้สูงอายจะทองโตโยคนขาว (นางขามในศัพท์
หรือกระจา) เพื่อทำให้ขาวโยคนจะถูกความรอนจากลมแดดเผา ๆ กัน และจะโลสุกหรือคั่วกับ
โยคนขาวส่วนมากจะทำตามไม้สัก ไม้โมก มีการแกะสลักลายที่งามก็มี



กระจาคตข้าว

ขนาดใบกว้าง ๗ ซม. ทำด้วย
กะลามะพร้าว ค้ำไม้ไม้มัน
ประโยชน์ สำหรับตักข้าว
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยนครปฐม



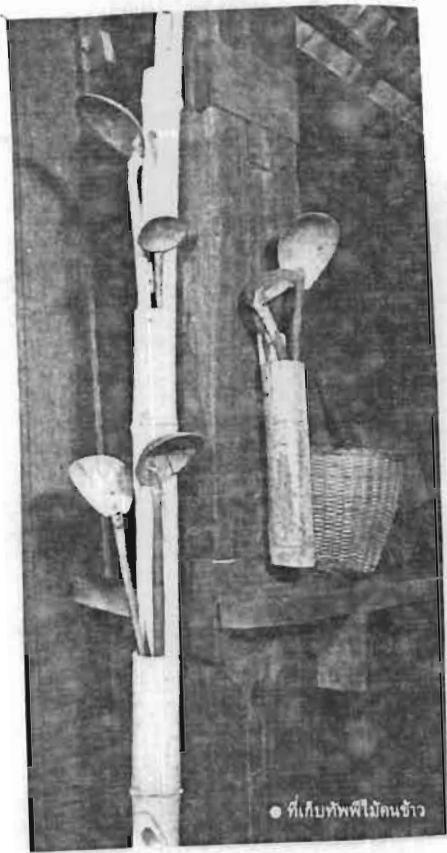
กระจาคตข้าว

ขนาดใบกว้าง ๗ ซม. ทำด้วยกะลามะพร้าว
ค้ำไม้ไม้มัน ประโยชน์ สำหรับตักข้าว
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยนครปฐม

กระจาคักแกง

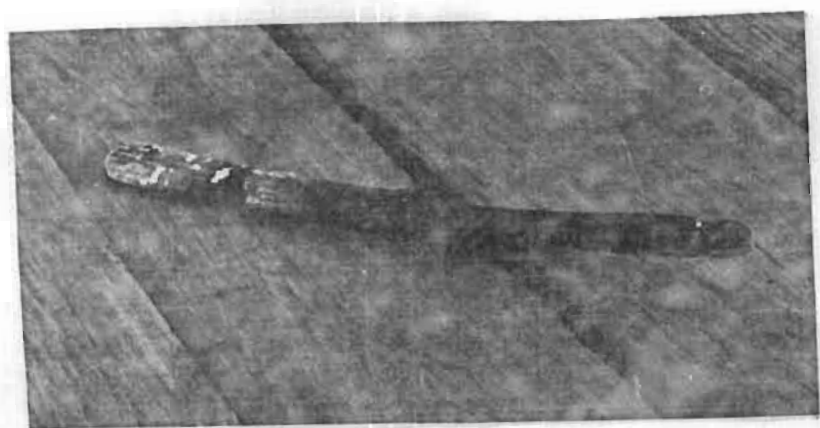
ขนาดใบกว้าง ๔ ซม. ทำด้วย
กะลามะพร้าว ค้ำไม้ไม้มัน
ประโยชน์ สำหรับตักแกง



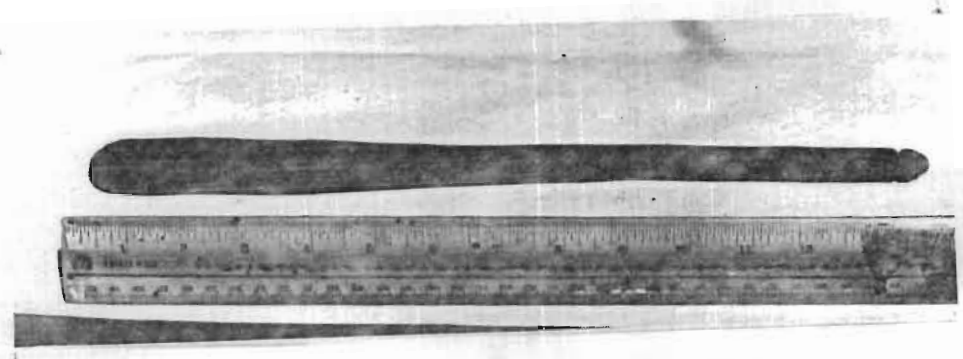


● ที่เก็บทัพพีไม้คนข้าว

ที่เก็บกระจำ
ทำด้วยกระบอกไม้ไผ่



ไม้คนข้าว
สำหรับการหุงต้มข้าว
ไม่เขี้น้ำ
ของชาวกะเหรี่ยง



พายนุ่นข้าว เหนียว

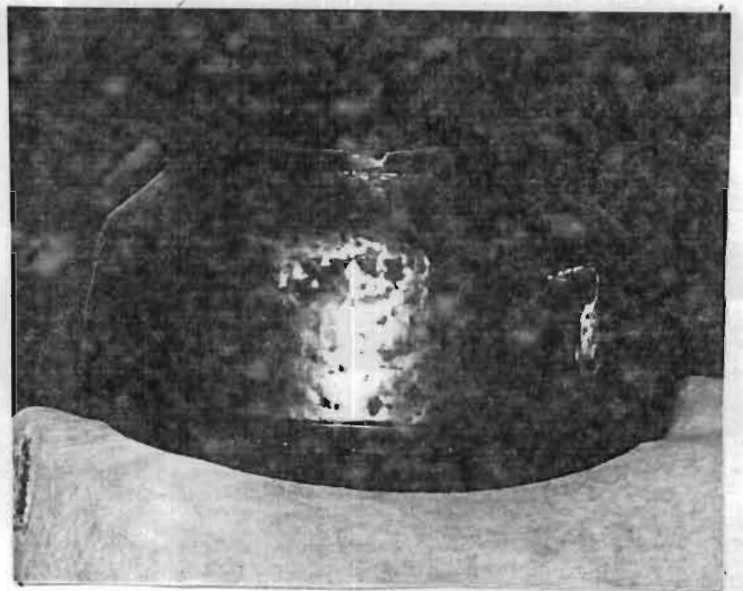
หม้อทอง

ทองเหลือง เป็นโลหะที่นิยมนำมาทำภาชนะกันในสมัยก่อน เพราะไม่เป็นสนิม นำความร้อนดี เนื้อเหนียวไม่แตกง่าย ดังนั้นจึงมีผู้คิดนำแผ่นทองเหลืองมาประกบกัน จนเป็นหม้อสำหรับหุงข้าวขึ้น เป็นการแก้ปัญหาเรื่องหม้อดินแตกงายนั่นเอง การประกบเป็นหม้อนั้นทำด้วยการ เคาะให้เป็นรูป และทำตะเข็บต่อกันด้วยการพับขอบริม แผ่นทองเหลืองให้เกี่ยวซ้อนกัน จะไม่มีครีควัยตะกั่ว เพราะตะกั่วถูกความร้อนมากๆ จะละลายในขณะทำการหุงต้ม หม้อทองเหลืองนิยมใช้สำหรับหุงข้าว เฉพาะในหมู่คนที่มีความฐานะดี ทั้งนี้เพราะมีราคาแพงกว่าหม้อดิน ข้อดีของหม้อแบบนี้คือ มีความทนทาน ร้อนเร็ว จนบางครั้งทำให้ข้าวไหม้เวลาคง ข้อเสียคือ การจับถือลำบากเวลารินน้ำข้าวออก ถึงแม้จะใช้เสวียน สำหรับเวลา เช็ดหน้าข้าวก็ตาม

ในระยะต่อมา หม้ออะลูมิเนียมเกิดขึ้น หม้อทองเหลืองจึงเสื่อมความนิยมลง

หม้อทอง

ขนาดกว้าง ๓๒ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง สำหรับหุงต้ม
เจ้าของ นางสาวลออ จันทรากุล
ค.หัวสำโรง กิ่งอำเภอแปลงยาง
จ.ฉะเชิงเทรา



สรุป

๑. หมอของเหลืองทรงเคี้ยวหอม และมีขนาดใหญ่กว่าหมอกิน และมีปากกว้างกว่า หมอกิน ร่องเหงื่อจะฉีกออกมาจากปากหมอกินมีขอบกว้างหมอกิน

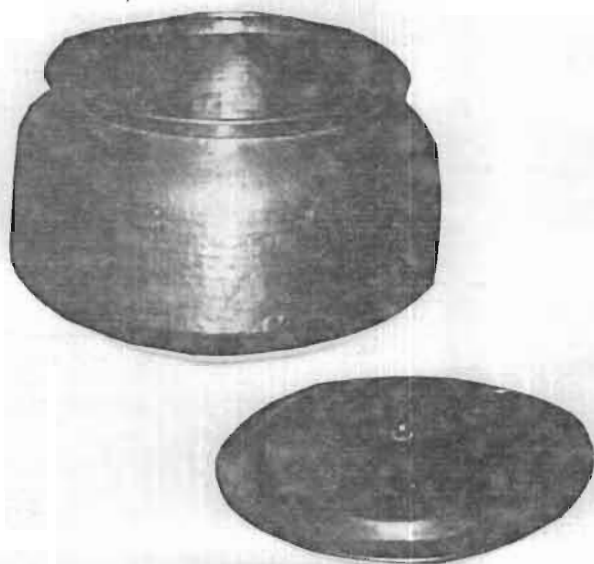
๒. หองเหลืองเป็นโลหะที่ไม่เป็นสนิม ร้อนเร็ว มีความเหนียว เหมาะกับการ ชี้นตะเข็บมากกว่าโลหะชนิดอื่น กั้นทั้งทำความสะอาดได้ดีและมีความสวยงาม และทนทาน ตลไม่แตก ทำความสะอาดได้ง่าย

๓. การทำรอยต่อด้วยวิธีขี้ไก่เป็นวิธีที่ง่ายและไม่ค่อยมีสนิมเพราะ หมอของเหลือง นี้เป็นโลหะที่คงทนไม่มีความร้อนอยู่เสมอ ถ้าเชื่อมรอยต่อด้วยการบัดกรี ยังจะไม่สามารถ ทนความร้อนได้ นับว่าเป็นความเฉลียวฉลาดของคนไทยในสมัยโบราณอย่างมาก นอกจาก นี้ตะเข็บยังทำให้รูปทรงของหม้อไม่บิดเบี้ยว รักษารูปทรงไว้ได้ดี เพราะความหนาของตะเข็บ ช่วยให้ความแข็งแรงขึ้นมากกว่าไม่ใช้ตะเข็บ คนจีนเป็นผู้คิดค้นวิธีเชื่อมของเหลืองขึ้น ผู้มีฐานะดีในสมัยนั้นจะซื้อไปตั้งวางกับเตาเผา ถึงขั้นหม้อเชื่อมนี้เคยพบหาพบไม่บ่อยมี โถกรูจก้นัก จะมีอยู่แต่เฉพาะบ้านผู้มีฐานะดี ในสมัยก่อนเท่านั้น เช่นบ้านในกลาง และบ้าน ธรรมดา ในชนบทบางบ้าน



หม้อทอง

ขนาดกว้าง ๓๒ ซม. สูง ๒๕ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
แบบทับตะ เข็มไม้คักกรี ประโยชน์สำหรับหุงข้าวในสมัยก่อน
เจ้าของ นายประวัติ บุญปานิตย์
๖๕ หมู่ ๒ ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



หม้อทอง

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง สำหรับหุงข้าว
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทรยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

หมอลำอะลูมิเนียม

หลังจากการค้นพบแร่อะลูมิเนียมขึ้น การนำเอาอะลูมิเนียมมาประดิษฐ์เป็นภาชนะ
ได้แพร่หลายอย่างรวดเร็ว หมอลำที่ผลิตจากอะลูมิเนียมนี้ มีคุณภาพดี ราคาถูก จึงมีผู้นิยมใช้
กันอย่างแพร่หลายมาจนทุกวันนี้

หมอลำอะลูมิเนียมมีความแข็งแรงทนทานในการใช้งาน เนื่องจากมีทั้งตัวและฝา เวลา
รับน้ำหนักออก จะใสไม่แบนแบน ๆ รอยแตกไม่ใหญ่ถึง ๓ มม. ไม่แตกจนจะทำให้เสียผลิตภัณฑ์
แตกในการใช้กินข้าว การจับถือสะดวกกว่า พลาสติก และ หม้อทองเหลือง หม้อแบบนี้ถ้าใช้
จับเกาะในจะต้องมีกะทะก้นตะกรุดรองอีกทีหนึ่ง เพื่อถ่วงเบา เนื่องจากเข้ามาในความเค็ม
ทำให้หมอลำอะลูมิเนียมเกิดขี้เกลือ กัดเนื้ออะลูมิเนียมระดูได้ ฉะนั้นหมอลำอะลูมิเนียมจึงไม่เหมาะที่จะเก็บ
เก็บ แต่เหมาะที่จะเก็บเอาทานและเอาชกกินมากกว่า ชาวบ้านเรียกหมอลำชนิดนี้ว่าหม้อ "ฉวย"
มีขนาดต่าง ๆ กัน ตั้งแต่ เล็กสุดถึงใหญ่สุด เริ่ม ขนาด ๘ นิ้ว ถึง ๒๕ นิ้ว ตั้งแต่ขนาด
ตั้งแต่ขนาดที่ใหญ่สุดถึงเล็กสุด เรียกว่า "เถา"

สรุป

๑. งานรูปทรง หม้ออะลูมิเนียมมีขอบปากทรง เหมาะแก่การคิกนุ มีรู
 ไม้สลักกันความร้อนเพื่อให้สะดวกกับการจับถือโดยไมร้อนมือ ฐานความกว้างเหมาะแก่การใส่
 ไม้สัดครกกับฝาให้ติดกับตัวหม้อ เหมาะแก่การเอียงหม้อเพื่อรินน้ำชาารอน ๆ ออก เวลาเข้ด
 น้ำชาว การออกแนวใหม่ปากกว้าง ทำให้สะดวกในการตักอาหารออกจากหม้อ และเวลา
 ชาวในหม้อเดือด น้ำชาวจะไม่ล้นออกมานอกหม้อ ขอบปากของหม้อตรงเป็นทรงกระบอก
 ทำให้ฝาที่ปิดจะต้องมีความกว้างยื่นออกมา ก้นหม้ออะลูมิเนียมนี้ จึงเหมาะกับเตาที่ไม่เคยมี
 เข้มไฟ เช่น เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้าหม้อนึ่งกับเตาพื้น จะตองใช้กะทะหะหลุกย
 ใ้กว้างที่จะตั้งหม้ออะลูมิเนียมบนเตาไฟได้ เพื่อป้องกันเข้มไฟไม่ให้แฉกเสียจนมากีสฝาหม้อได้
 ซึ่งอาจจะทำให้อาหารภายในหม้อมีกลิ่นเหม็นเข้มไฟได้

๒. ความวิเศษ อะลูมิเนียม เป็น โลหะที่มีราคาไม่แพงนัก และน้ำหนักเบา
 ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้อนเร็วและเย็นเร็ว ซิลเดี่ย คือ เนื้ออะลูมิเนียมที่ถูกความเค็ม
 จะทำให้บุเร็ว ก้นหม้ออะลูมิเนียมจึงไม่ควรใส่ของที่มีรสเค็มจัด และเปรี้ยวจัด เพราะ
 อะลูมิเนียมไม่ทนต่อการ และ กาง



หม้อข้าว

ขนาดกว้าง ๔๕ ซม.

ทำด้วยอะลูมิเนียม

สำหรับหุงข้าว และ คั้นแกง

เจ้าของ นางชิตา ชมภูนิช

บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม

หม้อข้าว

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยอะลูมิเนียม

ประโยชน์ สำหรับ หุงข้าว หรือคั้นแกง

ปัจจุบันยังนิยมใช้กันอยู่

เจ้าของ นายเชื่อน พรมน้อย

๒๕ หมู่ ๑ ค.คอนยาง อ.เมือง

จ. เพชรบุรี



หม้อข้าว ขนาดกว้าง ๓๐ ซม.

ทำด้วยอะลูมิเนียม

ประโยชน์ สำหรับหุงข้าว

หรือคั้นแกง ปัจจุบันยังนิยมใช้กันอยู่

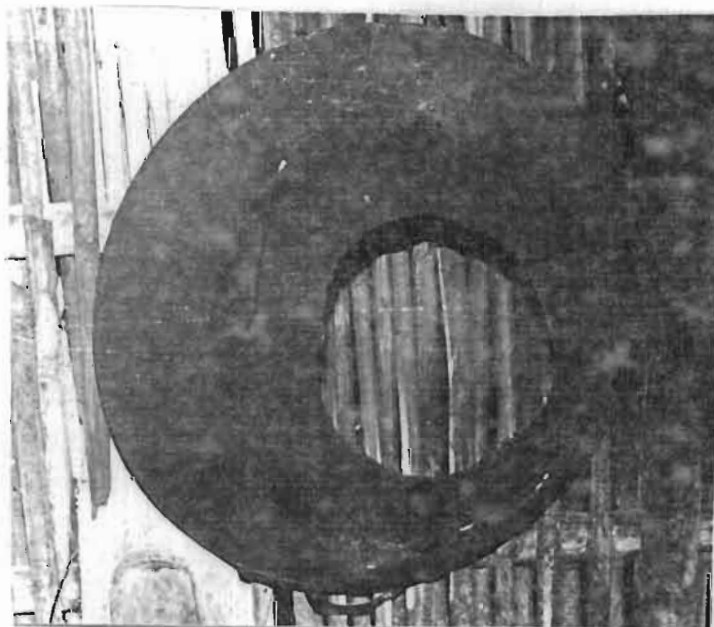
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์

อ.สามพราน จ.นครปฐม

อุปกรณ์ประกอบการใช้ หม้ออะลูมิเนียมหุงข้าว

๑. ไม้ขีดหม้อ เป็นไม้แบน ๆ ขนาดกว้าง ๑ - ๒ นิ้ว ยาวตั้งแต่ ๓๐ - ๕๐ เซนติเมตร แล้วแต่ขนาดกว้างของหม้อ ทำด้วยไม้กระดานหรือไม้ไผ่ ใช้สำหรับ สอดเข้าไปในหูหม้อทั้ง ๓ หู เพื่อเป็นการชักมีให้ฝาเปิดออกมาได้ง่าย ๆ ในขณะที่เอียงหม้อเพื่อรินน้ำข้าวร้อน ๆ ให้ไหลออกมา เวลาใช้คน้ำข้าว

๒. กะทะทะลุกัน เป็นภาชนะชั้นหนึ่งทำด้วยเหล็ก หล่อรูปร่างเช่นเดียวกับกะทะ แต่กันเป็นวงกลม เป็นช่องกว้างประมาณเท่ากันหม้อ หรือเล็กกว่า ใช้สำหรับตั้งบนเตาพื้น เพื่อทำให้ปากเตา แคมลง และป้องกันเขม่าไฟ มีให้แลบเสียดข้างหม้อ ซึ่งจะทำให้หม้อเป็นสนิมเขม่าควันไค้สกปรก ชาวบ้านบางบ้านใช้กะทะที่กันทะลุใช้การไม่ได้แล้ว นำมาเลื่อยให้เป็นช่องกว้าง ก็ใช้ได้เช่นกัน กะทะกันทะลุนี้ใช้ประกอบกับหม้ออะลูมิเนียม ที่ใช้กับเตาพื้นเท่านั้น



ทัพพี

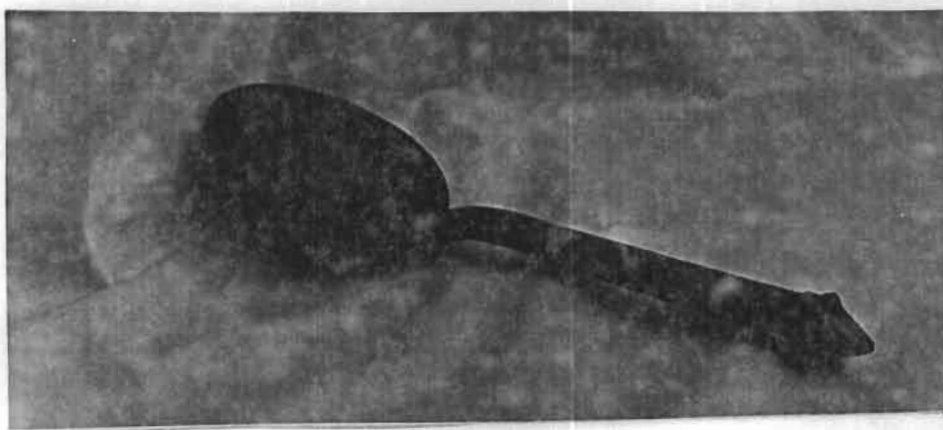
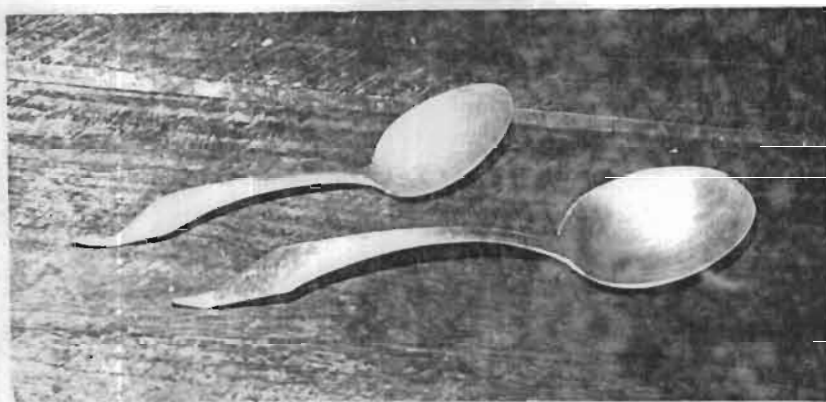
ทัพพี เป็นเครื่องมือในการตักอาหารต่าง ๆ มีลักษณะเป็น แอ่งลึกรูปไข่ มีคามยาวจน ยาวประมาณ ๑ ฟุต ที่ปลายคามมีลักษณะแบนกว้างออกมากกว่าตอนส่วนอื่น เพราะให้เหมาะกับการจับถือ และมักจะทำลวดลายในบริเวณนั้น

วัสดุที่ใช้ทำทัพพี มีการทำกันหลายชนิด เช่น

๑. ทำด้วยโลหะ ไม้ไผ่ ทองเหลือง, ลงหิน, สำริด, เงิน, ทอง, ถมเงิน, ถมทอง
๒. ทำด้วยไม้ ไม้ไผ่ ไม้โกเมน ไม้สัก
๓. ทำด้วย เปลือกหอยมุก และคามทำด้วยเขาสัตว์ (เขาควาง)
๔. ทำด้วย กระดาษพร่า คามทำด้วยไม้สัก เรียกว่า กะจา
ประโยชน์ ใช้สำหรับ ตักข้าวสุก เรียกว่า "ตักข้าว" ตักแกง ขนม

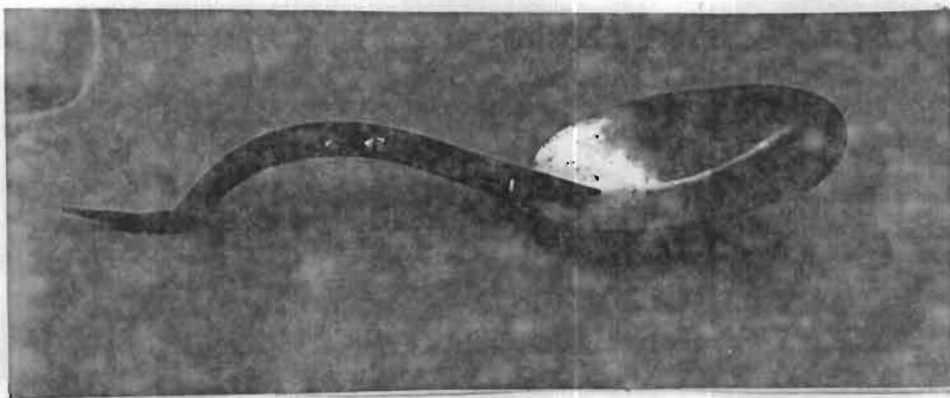
ทัพพี

ขนาดยาว ๓๐ ซม. ทำด้วย
ทองเหลือง ประโยชน์
สำหรับคคข้าว ตักแกง
เจ้าของ นายชวาน จันทรสมวงศ์
อ.สามพราน จ.นครปฐม



ทัพพี

ขนาดยาว ๓๕ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง
ใช้ คคข้าว เจ้าของ
นางจำเนียร สดาวรสมิต
๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน
อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



ทัพพี

ขนาดยาว ๓๒ ซม. ทำด้วยเปลือกหอยมุก
ค้ำไม้ฝังมุก ใช้สำหรับคคข้าว
เจ้าของ นางจำเนียร สดาวรสมิต
๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

หมอลำเป็นสิ่งที่ถูกหมอลำส่วนมากคิดว่าไปมักจะพูดติดปากกันว่า "หมอลำหมอลำ" หมอลำใช้สำหรับคน มีค ทอด ทำอาหารให้ลูก ส่วนหมอลำใช้สำหรับหญิงสาว ดังเดิมหมอลำสำหรับแกงทำคาวกินเผาเป็นพื้นต่อมาเมื่อมีทองเหลือง, เหล็กเคลือบ และอะลูมิเนียม รูปแบบของหมอลำก็เปลี่ยนแปลงไป ปัจจุบันนี้ถึงยุคสแกนเลสแล้ว หรือสรุปง่าย ๆ ว่าหมอลำนั้นมีวัสดุที่ทำขึ้นใช้แค่เพียง ๒ ประเภท คือ คินเผา กับโลหะเท่านั้น ปัจจุบันยังไม่วัสดุอื่นที่ทนความร้อนและไม่เป็นอันตรายเท่ากับคินเผาและโลหะ ถึงแม้ว่าปัจจุบันนี้ผู้คิดแคว้นไฟ แต่ก็ยังมีราคาแพงและยังไม่แพร่หลายนัก เตาที่พอจะบันทึกไว้ในนี้สำหรับรูปแบบและวัสดุที่ใช้ทำหมอลำ ยังมีหลายลักษณะด้วยกันดังต่อไปนี้

หมอลำ คินเผา นับว่าเป็นหมอลำสำหรับต้มแกงแบบแรกในสมัยประวัติศาสตร์ แต่หมอลำสมัยก่อนประวัติศาสตร์นั้นไม่สามารถทราบได้ว่าเป็นแบบใด รูปลักษณะทรงบ่อกลม มีปากเป็นเชิง เช่นเดียวกับหมอลำคิน แต่รูปร่างเตี้ยและปากกว้างกว่า มีหูสำหรับถือ ๒ ข้าง เพื่อสะดวกในการยก มีถ้ำ คินที่ใช้ปั้นหมอลำ เป็นคินเนื้อละเอียดพอ ๆ กับคินที่ใช้ปั้นหมอลำ ชาวผิวของหมอลำจะจัดมาให้เรียงทั้งตามในและตามนอก เพื่อความสะดวกในการใช้และหากความสะอาด

หมอลำคินเมื่อใช้ไปนาน ๆ จะมีการร้าว ไม่ทนจะต้องวางไว้บนเสวียนที่มีลักษณะกลม ทำด้วยหวายถัก หรืออาจมีดเป็นรูปวงแหวน หมอลำคินเผาที่ใช้ปรุงอาหารบางอย่างทำให้มีกลิ่นฉุนรับประทานได้ยาก เช่น ปรุงคาวหมอลำ เป็นต้น

สรุป

๑. รูปทรงหม้อแกงดินเผา เหมาะกับการใช้กับเตาฟืน เพราะการหุ้มขอบปาก เป็นเชิงยื่นออกและมีปากเล็กกว่าขอบปาก ป้องกันเขม่าไฟที่จะเข้าไปในหม้อแกงได้ดี มีหูยาวยื่นออกมามาก มีความสะดวกกับการจับ เพราะความร้อนที่หม้อจะร้อนน้อยกว่าที่อื่น รูปร่างกลมทึบ ทำให้ความร้อนจากเตากระจายไปอย่างทั่วถึง และทำให้เนื้อดินบางเสมอกัน ง่ายต่อการปั้น

๒. ดินเป็นวัสดุที่หาง่ายและราคาถูก สามารถผลิตได้ภายในท้องถิ่น เครื่องจักรที่มีระบบขับเคลื่อน เป็นศิลปะพื้นบ้านอย่างแท้จริง



กะทะดิน (หม้อแกง)

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา
สำหรับต้มแกง ทุกชนิด ฝีมือชาวไทยสามัญ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
ปัจจุบัน เก็บเบบหมดความนิยมไปแล้ว



กะทะดิน (หม้อแกง)

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. ทำด้วยดินเผา
สำหรับต้มแกง ทุกชนิด
ฝีมือ ชาวไทยสามัญ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
ปัจจุบัน เก็บเบบหมดความนิยมไปแล้ว

หม้อเคลือบ

หม้อเคลือบ

การเคลือบโลหะมีประโยชน์ ๒ อย่าง คือ ประการแรกเพื่อป้องกันมิให้โลหะเป็นสนิม เช่น เคลือบเหล็กก็เพื่อกันสนิมเหล็ก ประการที่สองก็เคลือบเพื่อความสวยงามและสะอาด

ชาวโปรตุเกสนับเป็นชาติแรกที่เริ่มมีวิทยาการ เกี่ยวกับการเคลือบโลหะ การเคลือบหมายความว่า ทำโลหะที่ซึบซาด ซุบลงไปในสารเคลือบที่ยังคิบอยู่ แล้วนำไปเข้าเตาอบที่มีความร้อนสูง ๑๐๐๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป น้ำยาเคลือบจะละลายติดแน่นกับโลหะ

ต่อมาวิทยาการ เช่นนี้ได้แพร่หลายไปยังประเทศอุตสาหกรรมต่าง ๆ ทั่วโลก ภาชนะที่ทำด้วยโลหะเคลือบ มีหลายประเภทที่รู้จักกันดีคือ กะละมังจากาอะละมัง หม้ออวย ปิ่นโต ช้อน โถใส่ข้าว ชันตักน้ำ อ่างอาบน้ำ ฝาเตาอบ และอื่น ๆ อีกมากมาย คุณสมบัติของโลหะเคลือบที่เด่นก็คือ ทนความร้อน ป้องกันสนิม ไม่เป็นรอยขีดข่วน ทำความสะอาดได้ง่าย แต่ข้อเสียคือ กะเพาะ และหลุดได้ เมื่อกระทบกับของแข็ง ๆ ส่วนใดที่กะเพาะน้ำยาเคลือบหลุดจนถึงเนื้อโลหะ ย่อมจะเป็นจุดอ่อนที่ทำให้โลหะนั้นเป็นสนิม แล้วทะลุในที่สุด

น้ำยาเคลือบมีหลายสี เช่น สีน้ำเงิน ครีมน้ำขาว เขียว แดง การผลิตภาชนะเคลือบนั้นจะต้องผลิตในโรงงาน ทำด้วยมือไม่ได้ เพราะต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอน แต่การเคลือบเพื่อเป็นของใช้เบ็ดเตล็ด เช่น เข็มกลัดเสื้อ ที่เขี่ยบุหรี่ เครื่องประดับต่าง ๆ นั้นสามารถทำได้ด้วยมือ นับเป็นงานหัตถกรรมชนิดหนึ่ง

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าการเคลือบโลหะนี้มีทำกันมาตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ปัจจุบันก็ยังเป็นที่นิยมใช้กันอยู่ และมีโรงงานที่ผลิตภาชนะเคลือบเหล่านั้นอยู่ทั่วไป

สรุป

๑. รูปทรงของหม้อเคลือบ ทั้งแบบทรงกระบอก และแบบปากผาย เหมาะที่จะเป็นภาชนะสำหรับใช้กับเตาถ่าน เตาไฟฟ้า และเตาแก๊สมากกว่าเตาฟืน รูปแบบส่วนมากจะเป็นลักษณะทรงกลม ทั้งนี้เพราะ การมีผิวเรียบกลมทำให้น้ำยาก็ดูดซึมเข้าเสมอ ดีกว่า ลักษณะขรุขระ ประกอบกับการทำความสะอาดย่อมเกิดความสะดวกมาก ดังนั้นรูปแบบจึงไม่นิยมทำเป็นเหลี่ยมคม หรือมีการแกะสลักลายให้ดูแปลกอย่างใด จึงแตกต่างจากลักษณะของเครื่องปั้นดินเผา

๒. วัสดุภายในส่วนมากจะเป็นเหล็ก ซึ่งนิยมใ้ได้ง่าย เนื่องจากความเค็ม และน้ำ และแม่เหล็กของเหล็อง ทวงแดงก็เช่นกัน การรูดน้ำยาเคลือบ จึงเป็นการป้องกันสนิมโดยสิ้นเชิง ประกอบกับมีความเป็นมันแข็ง และทนความร้อน จึงนำวิธีเคลือบนี้มาใช้กับภาชนะสำหรับการครัวได้อย่างดี

หม้อเคลือบ

ขนาดกว้าง ๒๘ ซม.

ทำด้วยโลหะเคลือบ

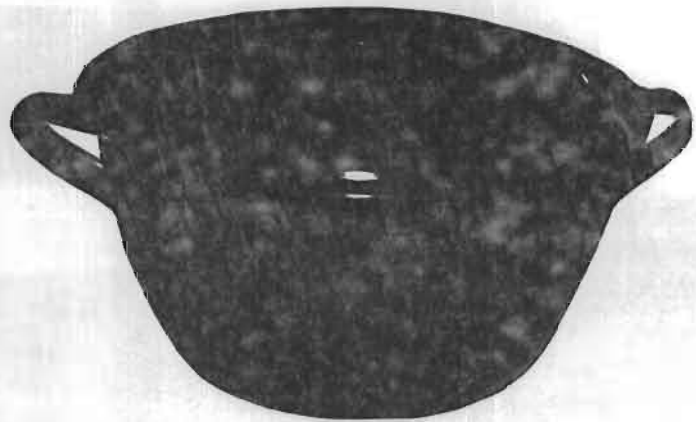
สำหรับ ต้ม แกง

โดยเฉพาะแกงส้ม

เจ้าของ นางธิดา ทุมภูนิช

บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม จังหวัดนครปฐม

ปัจจุบันยังนิยมใช้



หม้อเคลือบ

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบ

สำหรับ ต้มแกง และใส่อาหารทุกชนิด

ทั้งร้อนและเป็น

เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์

อ.สามพราน จ.นครปฐม

ปัจจุบันยังนิยมใช้

หม้อแกงอะลูมิเนียม

ภาชนะที่ทำเป็นหม้อ ซึ่งทำจากอะลูมิเนียม มีประโยชน์ในการใช้งานได้หลายอย่าง คือใช้หุงข้าวก็ได้ และต้มแกงก็ได้ โดยเฉพาะแบบที่มีหูเป็นเส้นกลมโค้ง ทั้งที่ตัวหม้อและฝาหม้อใช้หุงข้าวได้ดั่งนี้ ส่วนหม้ออะลูมิเนียมแบบอื่น ๆ นั้น ทำขึ้นเพื่อใส่แกงมากกว่าหุงข้าว แลบบางแบบไม่มีหู ที่ชาวบ้านเรียกกันว่า หม้อแขก และบางแบบมีหูแต่ก็ต่างกับแบบแรกทุกอย่างมา

หม้ออะลูมิเนียม เป็นผลิตภัณฑ์จากประเทศจีนที่ส่งเข้ามาขายในเมืองไทยและในระยะต่อ ๆ มาได้มีโรงงานผลิตเครื่องใช้ที่ทำด้วยอะลูมิเนียมตั้งขึ้นในเมืองไทย ความนิยมใช้เครื่องใช้อะลูมิเนียมจึงเพิ่มมากขึ้น จนหม้อแกงกินเลื่อมความนิยมลดลง จะมีใช้กันอยู่บ้างตามบ้านในชนบทที่ใช้เตาฟืน ไฟฟ้ายังเข้าไปไม่ถึง และตามบ้านที่ฐานะยากจน ส่วนบ้านที่พอจะมีเงินต่างก็ซื้อหม้ออะลูมิเนียมไว้ใช้แทนหม้อดินเสียแทบทั้งหมด ทำให้ภาชนะดินเผาหมดความสำคัญลงไปทันที หม้ออะลูมิเนียมดูเหมือนว่าจะเหมาะกับแกงที่มีรสไม่จัดนักทั้งนี้เพราะอะลูมิเนียมไม่ทนต่อกรดและด่าง มักจะผุง่ายถ้าสัมผัสกับความเค็มอยู่นาน ๆ ดังนั้นชาวบ้านส่วนใหญ่ใช้หม้ออะลูมิเนียมแกงส้ม ชาวบ้านจะใช้หม้อดินหรือหม้อเคลือบสำหรับแกงส้ม เพราะหม้อเคลือบทนทานต่อความเค็ม และเปรี้ยวได้ดีถึงอย่างไรก็ตามในปัจจุบัน เครื่องใช้อะลูมิเนียมก็ยังเป็นที่นิยมของคนในบัดจจุบันอยู่ และได้มีการพัฒนาให้อะลูมิเนียมมีความความยาวขึ้น ทนมากขึ้น ตลอดจนรูปแบบของใช้ใหญ่ ๆ เกิดขึ้นอีกมากมาย

หม้ออะลูมิเนียม

เป็นภาชนะที่หล่อจากอะลูมิเนียม มีอยู่ ๒ ชนิด หนึ่งคือวัสดุที่เป็นฉนวนความร้อน มีประสิทธิภาพดี บางแบบไม่มีหูเรียกว่า หม้อแขก ความหนาของหม้อมีต่าง ๆ กัน ถ้าเนื้ออะลูมิเนียมหนาจะมีความคงทนไม่ตะลุ่ยง่าย ถ้าเนื้ออะลูมิเนียมบาง จะบุ่งง่าย และตะลุ่ยง่าย อะลูมิเนียมมีความเหนียว ใช้ได้ทนทาน ไม่แตกง่ายเหมือนอย่างหม้อดิน มีน้ำหนักเบา และราคาไม่แพงนัก

เดิมหม้ออะลูมิเนียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งมาขายจากประเทศจีน เมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๔๔๕ เป็นต้นมา คนไทยเห็นว่ารูปทรงเหมาะที่จะนำมาเป็นภาชนะหุงข้าวได้ จึงพากันนิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย เพราะมีความสะดวกกว่าการใช้หม้อดิน เช่น เมื่อใช้ไม้ขีดไฟห้อมมิให้เคลื่อนที่ไถ่ง่าย ทำให้รินน้ำข้าวได้สะดวก ไม่ต้องใช้เสวียนอย่างหม้อดิน สามารถใช้ได้กับเตาหินและเตาถ่าน

ปัจจุบันนี้ หม้ออะลูมิเนียมก็ยังได้รับความนิยมใช้กันอยู่อย่างแพร่หลาย ทั้งเป็นหม้อสำหรับหุงข้าว และเป็นภาชนะสำหรับต้มแกงกวย

หม้ออะลูมิเนียมแบบต่าง ๆ
ที่ใช้เป็นหม้อแกง



หวด

หวดเป็นเครื่องหนึ่ง การหนึ่งคือการใช้ไอน้ำร้อน มาทำให้อาหารสุก กันหวดจะมีรูหลายรู เพื่อให้ไอน้ำไหลผ่านขึ้นไปได้ ทำให้สิ่งที่อยู่ภายในหวดถูกไอน้ำความร้อนสุกพอ ๆ กับการต้มในน้ำเดือด แตกต่างกันตรงที่ การนี้รักษารสชาติของสิ่งหนึ่งไว้ได้อย่างดี ไม่ละลายไปกับน้ำร้อนเหมือนการต้ม เช่น ข้าวเหนียวหนึ่ง ย่อมมีรสชาติด่างกับข้าวเหนียวต้ม

หวดปั้นด้วยดินเผา เช่นเดียวกับหม้อหุงข้าวมีฝาปิด เมื่อเวลาหนึ่ง จะต้องนำหวดไปตั้งสวมในปากหม้อหุงข้าวซึ่งใส่น้ำต้มไว้จนเดือด จะต้องใช้ฝาครอบ ๆ กันหวดตรงรอยต่อระหว่างปากหม้อกับบริเวณก้นหวดคานข้าง เพื่อป้องกันมิให้ไอน้ำระเหยออกไปข้างนอกเสียหมด เป็นการบังคับให้ไอน้ำพุ่งขึ้นไปในหวดเท่านั้น จะทำให้ความร้อนภายในหวดมากขึ้น ซึ่งของหนึ่งจะได้สุกเร็ว

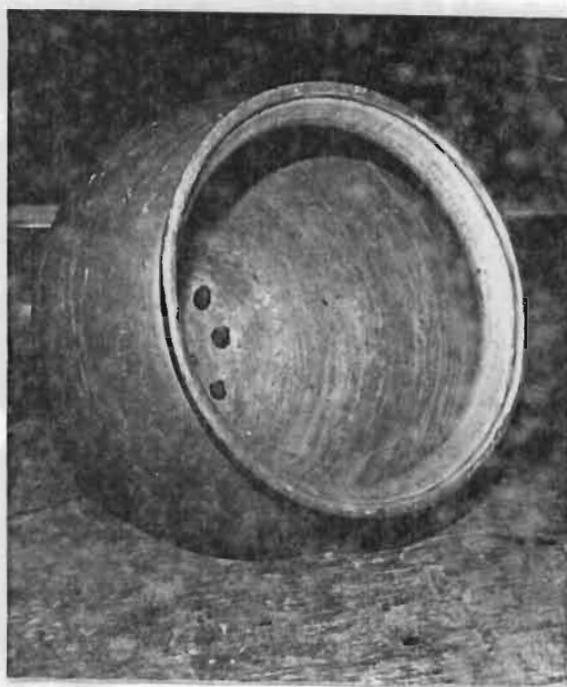
ประโยชน์ของหวด ได้แก่การนึ่ง ข้าวต้มมัด ขนมเทียน ข้าวเหนียวมัน, เผือก ฯลฯ

หวดอีกแบบหนึ่ง เป็นหวดมีตีน เวลาใช้จะตั้งหวดลงในกะทะที่มีน้ำร้อน ไอน้ำความร้อนจะพุ่งขึ้นไปในหวดได้ เช่นเดียวกับแบบแรก มีทั้งปั้นด้วยดินแล้วเผา แต่สำหรับชาวลาวไซ่ง จะทำหวดด้วยการชุกทอนไม้ ภายในกรุกด้วยไม้ไผ่สานเป็นรูโปร่ง สำหรับไอน้ำพุ่งขึ้นข้าวเหนียว เพราะอาหารประจำวันของชาวลาว คือ ข้าวเหนียวจิ้มกับปลาร้า

การใช้หวดมีตีนนั้น จะต้องนำหวดมีตีนไปตั้งในกะทะที่เติมน้ำเดือดหรือหม้อข้าวมา ใส่น้ำต้มให้เดือด



หวด ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. สูง ๓๘ ซม. ทำด้วยดินเผา
 ประโยชน์ ใช้หุงข้าวเหนียวและอาหารอื่นๆ
 เจ้าของ นายเชื่อน พรามน้อย ๒๘ หมู่ ๑ ต.คอนยาง
 อ.เมือง จ.เพชรบุรี



ไหหนึ่ง

ขนาดกว้าง ๒๗ ซม. สูง ๕๐ ซม.
 ทำด้วยดินไม้ชุดตะลุ กรุกนด้วยไม้สาน
 ใช้สำหรับ ฝังข้าวเหนียว ของชาวลาวโซ่ง
 เจ้าของ นายบุญดี ทองเชื้อ
 ๗๖ หมู่ ๓ (หมู่บ้านคอนมะนาว)
 อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี



ไหดินเผา

ขนาดกว้าง ๒๔ ซม. สูง ๕๕ ซม.
 ทำด้วยดินเผา ประโยชน์สำหรับฝังข้าวเหนียว
 โดยคั้งในกะทะน้ำเดือด
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธาวาส
 พืชนวสายน้ำรุ่ง อ.สามโคก จ.ปทุมธานี

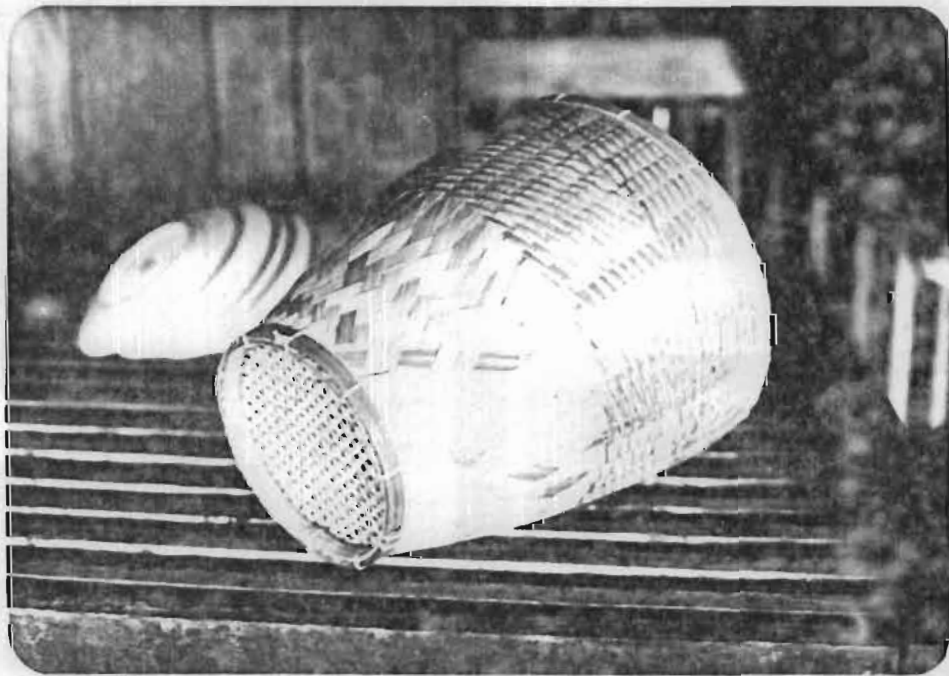


ไหตั้ง

ขนาดสูง ๕๐ ซม. ชุดถ้วยไม้ทั้งคัน
 สำหรับนั่งชาวเหนียว
 เป็นสิ่งที่ดาวลาวโซ่งนิยมใช้
 เจ้าของ นางคำ สิงคา
 ๕๖ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา
 อ.บางเลน จ.นครปฐม



หวด
 สานด้วยไม้ไผ่ สำหรับนึ่งข้าวเหนียว
 เจ้าของ ร้านอาหาร วิทยาลัยครูนครปฐม



ลึงดึง (ซึ้ง)

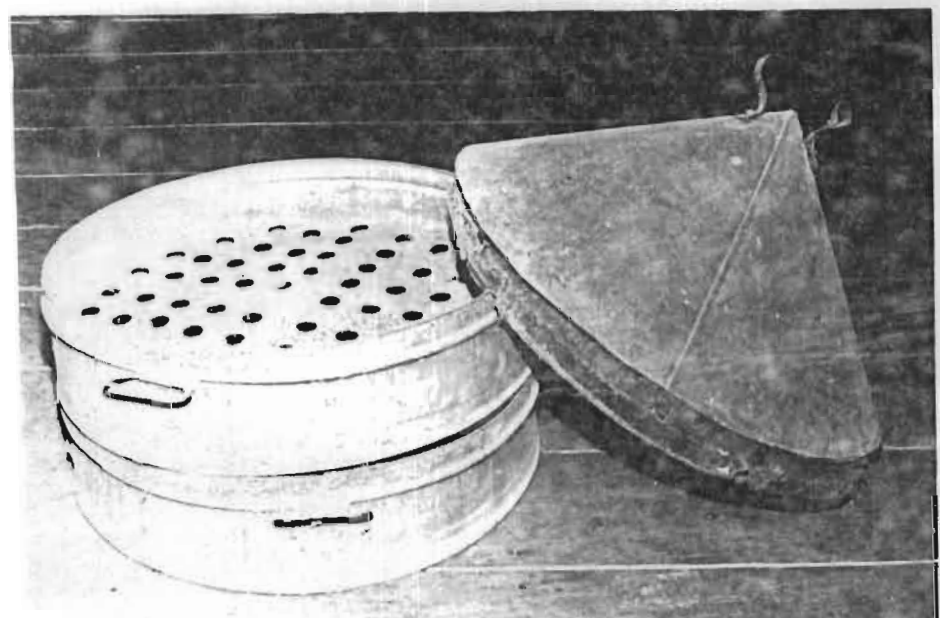
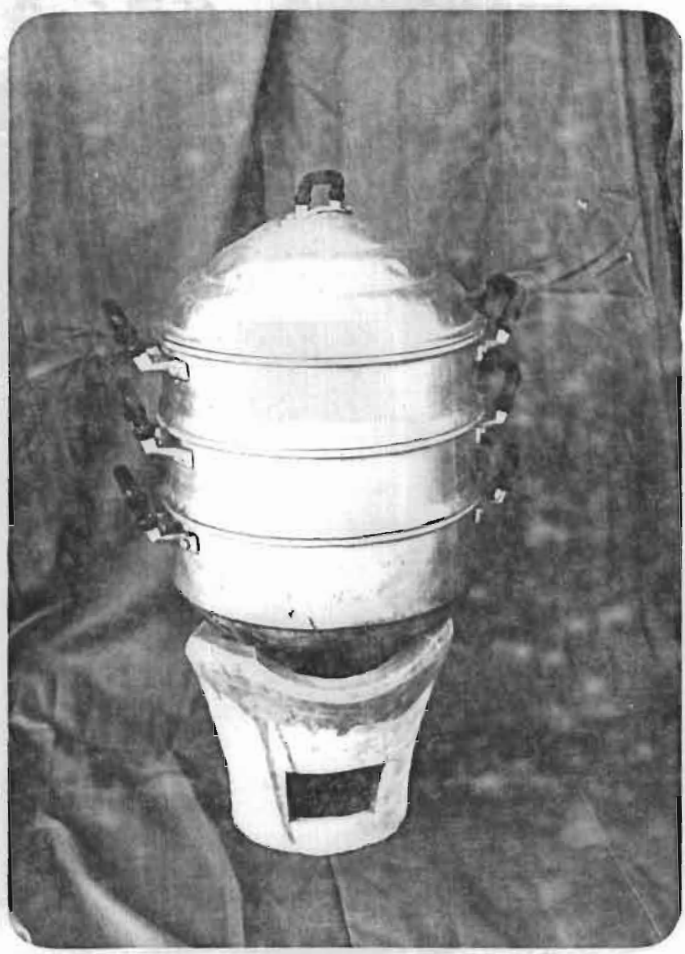
ภาพขณะในการนี้เข้าใจว่าชาวจีนเป็นผู้ประดิษฐ์ขึ้น ในตอนแรกท่อนึงจะใช้หวด ซึ่งทำด้วยดินเผา ต่อมาเห็นว่าหวดมีขนาดเล็ก และแตกง่าย จึงใช้สังกะสีมาตัดประกอบกันเป็นรูปทรงกระบอกซ้อนกันได้เป็นชั้น ๆ เช่นเดียวกับปิ่นโต แต่เจาะรูที่ก้นให้ไอน้ำผ่านเข้าไปได้ง่าย มีฝาปิดมิดชิด มีหูสำหรับยก ๒ ข้าง เวลาจะใช้หนึ่งสิ่งของต่าง ๆ จะตักนำลึงดึงนี้ไปตั้งบนกะทะน้ำเดือดให้ไอน้ำเดือดจากกะทะพุ่งขึ้นไปภายในลึงดึงนั้น ทำให้อาหารที่นึ่งสุกเร็ว

ต่อมาเมื่อมีอะลูมิเนียมประดิษฐ์เป็นเครื่องใช้ต่าง ๆ จึงมีผู้ประดิษฐ์ลึงดึงเป็นอะลูมิเนียม โดยมีรูปทรงคล้ายคลึงกับแบบที่ทำด้วยสังกะสี แต่ประกอบด้วยชั้นล่างสุดใส่น้ำเดือดตั้งบนเตาไฟได้เลย ไม่ต้องใช้กะทะจึงเกิดความสะดวกมากขึ้น

ชาวจีนเรียกลึงดึงนี้ว่า "ซึ้ง"

ตั้งถึง

ขนาดกว้าง ๓๒ ซม. ทำด้วย
อะลูมิเนียม สำหรับนึ่งข้าว
และอาหารทุกชนิด
เจ้าของ นางชิตา ชมภูนิช
บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม



ตั้ง ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วยสังกะสี
ประโยชน์ สำหรับนึ่งอาหารทุกชนิด
เจ้าของ นางสาวใส เวียงรังษี
ค.ไพยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กาคมน้ำ

น้ำร้อนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับทฤษฎีในร้านต่าง ๆ เช่น ไซซิ่ง เครื่องดื่มต่าง ๆ พวก ชา กาแฟ และอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ ไซซิ่งละลายผงแบบยาไทย ไซซิ่งกับน้ำเย็น ในเมื่อต้องการให้อุ่นขึ้น สำหรับอาบให้กับเด็ก และทารก หรือสำหรับผู้ใหญ่หน้าหนาว และในกิจการอื่น ๆ

กาสำหรับคมน้ำ แรก ๆ ทำด้วยศิลา เช่นเดียวกับหม้อดิน แต่ต่อมาเพื่อให้ สะดวกในการจับถือ ค่อยพวยเพื่อให้สะดวกในการริน ต่อมาเมื่อมีผลิตภัณฑ์เครื่องเคลือบโลหะ และอะลูมิเนียม การคมน้ำจึงทำด้วยวัสดุที่ทันสมัยเหล่านั้น จนถึงปัจจุบัน กาคมน้ำทำด้วย สแตนเลสและ เป็นกาไฟฟ้า ซึ่งนำเทคโนโลยีกันเป็นชิ้นเดียวในตัว นับว่าเกิดความ สะดวกมากขึ้นเป็นลำดับ

ลักษณะของกาคมน้ำที่สำคัญ คือ จะต้องมียุ่ยสำหรับรินให้น้ำร้อนออกมา และมีหูสำหรับจับ หูของกาช่วยให้ผู้ใช้งานขณะที่น้ำยังร้อนอยู่ จับถือได้สะดวกไม่ร้อนมือ พวยกาทำให้น้ำร้อนไหลได้สะดวกโดยไม่ต้องใช้สิ่งอื่นใดคั่นน้ำร้อนจากกาเลย เพียงแต่เอียง กาไปทางพวยน้ำร้อนก็จะไหลได้สะดวก

กาต้มน้ำ

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. สูง ๒๑ ซม.
ทำด้วยดินเผา ฝีมือช่างไทย
ประโยชน์สำหรับต้มน้ำร้อน
เจ้าของ ศูนย์วิจัยวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



กาต้มน้ำ

ทำด้วยโลหะเคลือบ สำหรับต้มน้ำร้อน
ขนาดกว้าง ๑๘ ซม.
เจ้าของ พระพุทธวิดิ นายกเติม ปุญฺญวสโน
วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



กาต้มน้ำ

ทำด้วยอะลูมิเนียม สำหรับต้มน้ำ
ขนาดกว้าง ๑๘ ซม.
เจ้าของ ค.ร.บุรินทร์ ธนภูมิโช
บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม
อ.เมือง จ.นครปฐม

กระทะ

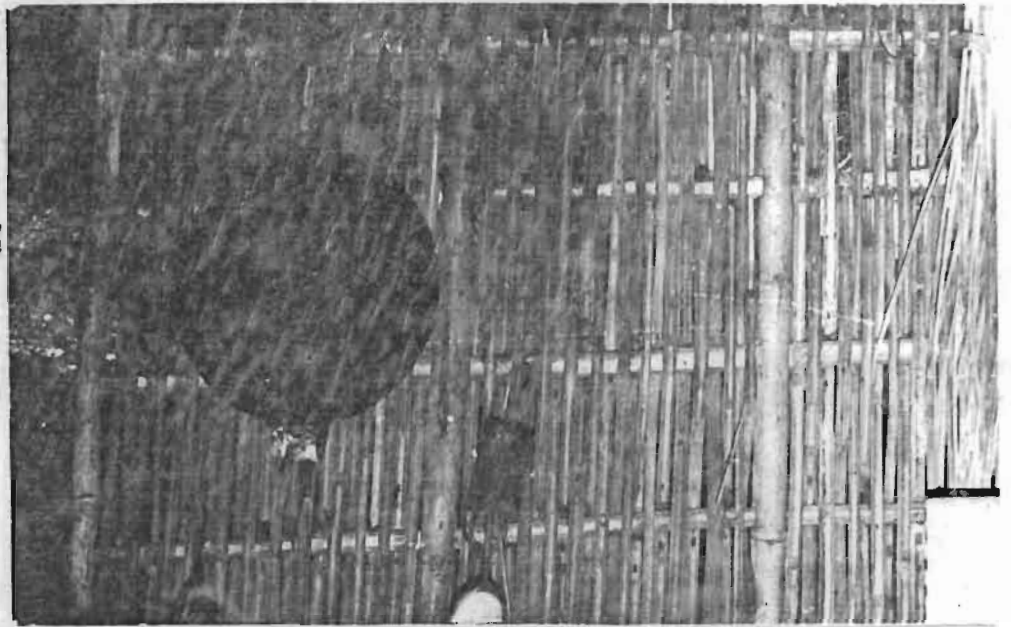
ก

เค็มที่ยังไม่มีเหล็ก ชาวบ้านจะใช้กระทะที่ทำด้วยดิน คล้ายกับหม้อแกงดินเผา
ต่อมา เมื่อมีการทำภาชนะด้วยโลหะ กระทะจึงทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก และทองเหลือง
อะลูมิเนียมกระทะเหล็ก และกระทะอะลูมิเนียมเป็นกระทะที่ใช้ประจำครัวไทยอย่างแพร่
หลาย เหมาะสำหรับประกอบอาหารคาวทุกชนิด ส่วนกระทะทองเหลือง ใช้เฉพาะ
ประกอบอาหารหวานเท่านั้น คนไทยนิยมรับประทานอาหารที่สุกใหม่ ๆ และยังมีความร้อน
อยู่ เช่นเดียวกับคนจีน ไม่นิยมรับประทานอาหารแช่เย็น หรืออาหารกระป๋องเหมือนอย่าง
ชาวตะวันตก กระทะเป็นภาชนะที่ให้ความสะดวกในการที่จะทำให้อาหารร้อนและใหม่
แกงหรือกับข้าวที่เย็นแล้ว ซึ่งเหลือค้ำจามมือที่แล้วก็สามารถทำให้ร้อนขึ้นใหม่ด้วยกระทะ
เรียกว่า "อุ่น"

กระทะเป็นภาชนะที่สำคัญประจำครัวไทย พอ ๆ กับหม้อข้าวเพราะกระทะ
จะถูกใช้ทุกครั้งที่มีการประกอบอาหารแต่ละมื้อ กระทะมีประโยชน์สำหรับ นึ่ง, ทอด
คั่ว, นึ่ง, กวน และต้มแกง มีกระทะลูกเดียว สามารถประกอบอาหารได้เกือบทุกอย่าง
นับว่ากระทะเป็นเครื่องใช้เนกประสงค์จริง ๆ ขนาดของกระทะมีตั้งแต่เล็กถึงใหญ่สุด
คือตั้งแต่กว้าง ๑ ฟุต ไปจนถึง ๑ เมตร กระทะขนาด ๑ เมตร เรียกว่า
กระทะใบบัว ชาวบ้านจะใช้กระทะใบบัวสำหรับประกอบอาหารเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ เช่น
ในคราวที่มีงานบวช หรืองานเลี้ยงอื่น ๆ จะใช้หุงข้าวด้วยกระทะหรือ คั้นน้ำสวกไก่
คั้นน้ำเพื่อโรยขนมจีน ตลอคจนกวนขนมกะละแม และนึ่งขนมที่เป็นถาดใหญ่ ๆ ส่วนกระทะ
ที่มีขนาดเล็กทั่ว ๆ ไปจะใช้ประจำบ้านเพื่อประกอบอาหารในครอบครัว ถ้าครอบครัวใดมีคน
มาก กระทะที่ใช้ก็จะใหญ่ขึ้นตามจำนวนคน

ฟาครวัว

ทำด้วยไม้ไผ่ขัดและ
ประโยชน์ สำหรับแขวนกระทะ
เจ้าของ น.ส.ไสว เรืองรังษี
ต.พิมายวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม

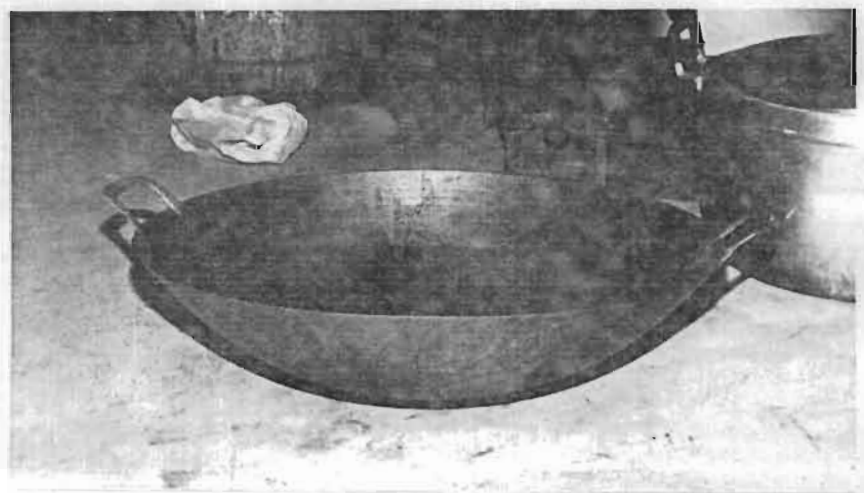


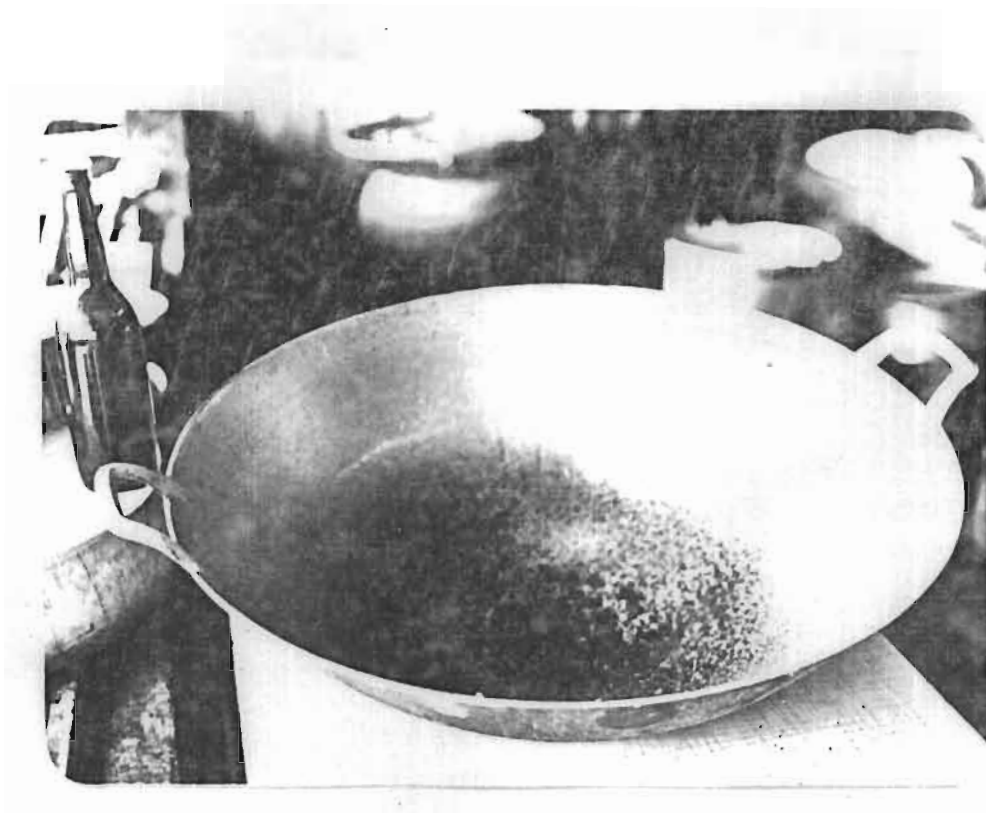
กระทะ

ขนาดกว้าง ๔๐ ซม.
ทำด้วยเหล็กหล่อ
ประโยชน์ สำหรับประกอบอาหารคาว
ทุกชนิด
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์
อ.สามพราน จ.นครปฐม

กระทะ

ขนาดกว้าง ๖๐ ซม.
ทำด้วยอะลูมิเนียมหล่อ
สำหรับประกอบอาหารคาวทุกชนิด
เจ้าของ วัลลภกลางบางแก้ว
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม





กระทะใบบัว

ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. ทำด้วยอะลูมิเนียม หรือ เหล็กหล่อ
สำหรับ ประกอบอาหารจำนวนมาก ๆ
เจ้าของ ร้านอาหารวิทยาลัยนครปฐม

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบกับหม้อ และกระทะ

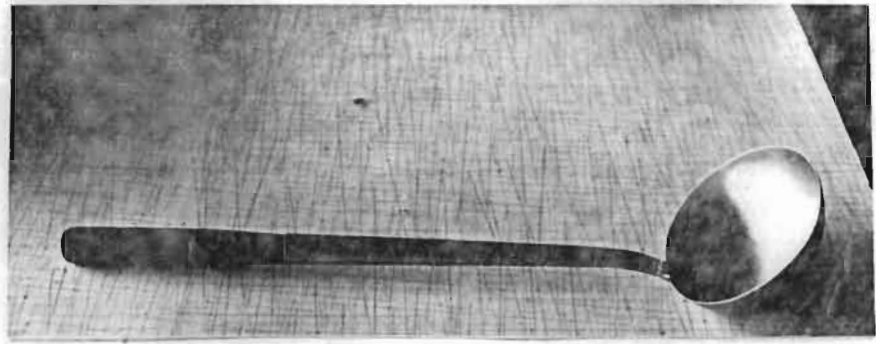
๑. ตะหลิว เป็นเครื่องมือที่ใช้กับกระทะ ทำด้วยโลหะชนิดต่าง ๆ เช่น เหล็ก อะลูมิเนียม และทองเหลือง แล้วแตยุค และขนาด เช่น กระทะเหล็ก ตะหลิวก็เป็นเหล็กด้วย กระทะที่มีขนาดใหญ่ เช่น กระทะใบบัว กว้างประมาณ ๑ เมตร ตะหลิวก็ต้องมีขนาดใหญ่ด้วย และมักจะทำด้วยเหล็ก ส่วนตะหลิวอะลูมิเนียมจะใช้กับกระทะที่ทำด้วยอะลูมิเนียม ปัจจุบันมีตะหลิวที่ทำด้วยสแตนเลส ซึ่งเป็นโลหะที่ไม่เป็นสนิม เนื้อเหนียวและแข็ง คุณภาพของ ตะหลิวจึงดีขึ้น และมีคนนิยมใช้กันมากขึ้น แต่กระทะสแตนเลสนั้นยังไม่ค่อยมีผู้นิยมใช้ เนื่องจากมีราคาแพง และนำความร้อนได้ช้ากว่าอะลูมิเนียม

รูปลักษณะของตะหลิว มีลักษณะเป็นแผ่นโลหะแบน ๆ ปลายบนไม่มีขอบ ส่วนคานข้างมีขอบยกขึ้น เล็กน้อยติดต่อกับตัวค้ำ ซึ่งทำด้วยไม้สวมเข้าไป มีความยาว ประมาณ ๑ ฟุตขึ้นไป การใช้ไม้ค้ำเป็นค้ำ เพราะกันความร้อน เพื่อสะดวกในการจับถือ

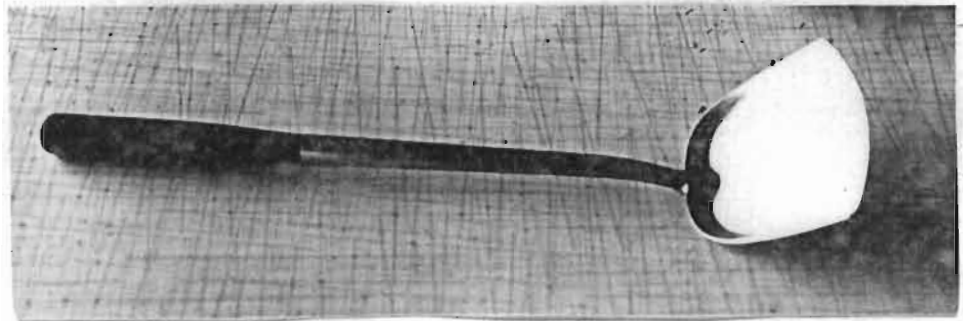
๒. กระจับจก การถายทอดอาหารร้อน ๆ จากกระทะหรือหม้อแกง ส่วนมาก จะใช้กระจับจกที่ละกระจับไปใส่ชามนับว่ามีความสะดวกที่สุด กระจับจกทำด้วยโลหะต่าง ๆ กัน เช่น เหล็ก อะลูมิเนียม ทองเหลือง เช่นเดียวกับตะหลิว ต่อมาในระยะ ปัจจุบันนี้จึงได้มีกระจับที่ทำด้วยสแตนเลส กระจับเป็นสิ่งเดียวกับหม้อแกง คนโบราณเรียก "จวก" หรือ "กวก" กระจับ" มีคำพังเพยที่เคยได้ยินกันคือ "เส้นที่ปลายจวก" น่าจะมาจากเครื่องมือตักแกงชนิดนี้เอง คือหมายความว่าถึง แม่ครัวที่มีฝีมือในการปรุงอาหารให้มีรสอร่อยถูกใจ (ปาก) คนหลายคน นับได้ว่าแม่ครัวคนนี้มีเส้นที่ปลายจวก เพราะในการปรุงรสอาหารแต่ละครั้งแม่ครัวจะต้องชิม การชิมอย่างรวดเร็ว แม่ครัวก็ใช้กระจับหรือจวกนั้นตักน้ำแกงเพียงแต่น้อยสักจิบหนึ่ง ยกขึ้นชิมครึ่งปลายจวก (เพราะอาหารกำลังร้อน) ไม่ชิมจำนวนมาก เพียงแต่ให้หน้าแกงติดปลายจวกเท่านั้น แม่ครัวที่ชำนาญเพียงแต่ชิมน้ำแกงเพียงนิดหน่อยก็รู้แล้วว่ารสแกงที่คนทำนั้นดีหรือยัง ดังนั้นความอร่อยของแกงจึงอยู่ที่ตรงปากจวกนี้เอง จึงมักนำมาเรียกกัน เช่น ๆ ว่า เส้นที่ ปลายจวก

๓. วัสดุทำความสะอาดเครื่องครัว ภาชนะและของใช้ทุกชนิดในครัวเพื่อใช้แล้วต้องมีการทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปเก็บรักษาทุกครั้ง การล้าง ชัก เช็ด ถู เป็นวิธีทำความสะอาดด้วยมือ ไม่มีเครื่องจักรช่วยทำความสะอาดเหมือนชาวตะวันตก วัสดุที่นำมาทำความสะอาดล้วนแต่เป็นวัสดุที่หาได้ในธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่นทั้งสิ้น ได้แก่

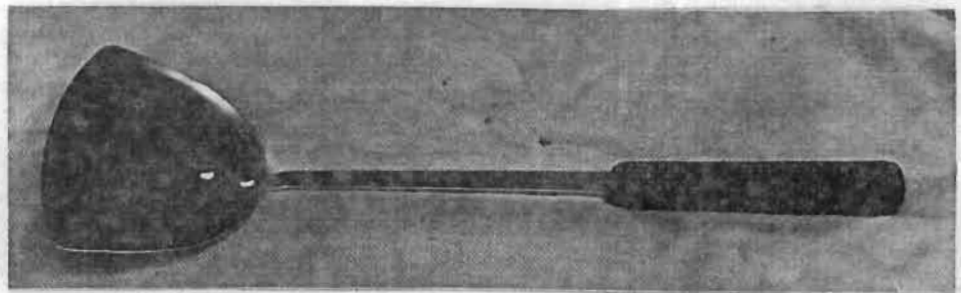
- ก. แกลบ. ได้จากเปลือกของเมล็ดข้าวเปลือก ใช้สำหรับซักกระทะ หรือหม้อข้าวที่เปื้อนเขม่าไฟดำ ๆ หรือคราบไม้ของแกงในกระทะ หรือก้นภาชนะ เวลาใช้จะต้องผสมกับน้ำ
- ข. ชี้เก้แกลบ ได้จากการเผาแกลบให้ไหม้ จะมีเนื้อละเอียดขึ้น ใช้ซักหม้อ อะลูมิเนียม และกระทะอะลูมิเนียม
- ค. สัมมะชามเปียก ได้จกฝักมะชามแก่แกะเปลือกเอาแต่เนื้อ ใช้สำหรับซักทองเหลือง เงิน
- ง. มะนาว ได้จากลูกมะนาวผ่าซีก ใช้สำหรับ ซักทองเหลือง เงิน และล้างมือให้หายจากเหม็นคาว
- จ. รังขบอบ ได้จากลูกขบอบแห้งแล้ว ใช้สำหรับล้างซักกระทะ เวลาทำอาหารเสร็จใหม่ ๆ เพื่อให้กากอาหารใหม่ ๆ หลุดออก ใช้ถูหม้อปนกับสบู่ทำความสะอาดคราบไขมันได้ดี
- ฉ. กานมะพร้าว ได้จากเปลือกมะพร้าว มีทั้งใช้ทั้งเปลือกหรือคั้นเอาเนื้อมาใส่ใ้ใยมะพร้าวเป็นแปรง ใช้ขัดถูล้างสิ่งต่าง ๆ ได้ทุกชนิด
- ช. กากลวด ได้จากการทำเหล็กให้เป็นเส้นใยขนาดเล็ก ๆ เป็นฝอย ใช้สำหรับซักหม้อ และภาชนะที่ทำด้วยอะลูมิเนียมใช้ปนกับสบู่ ทำให้อะลูมิเนียมเป็นเงา วาวสะอาด



กระบวยตักแกง



ตะหลิงใ้ช้กับกระทะ

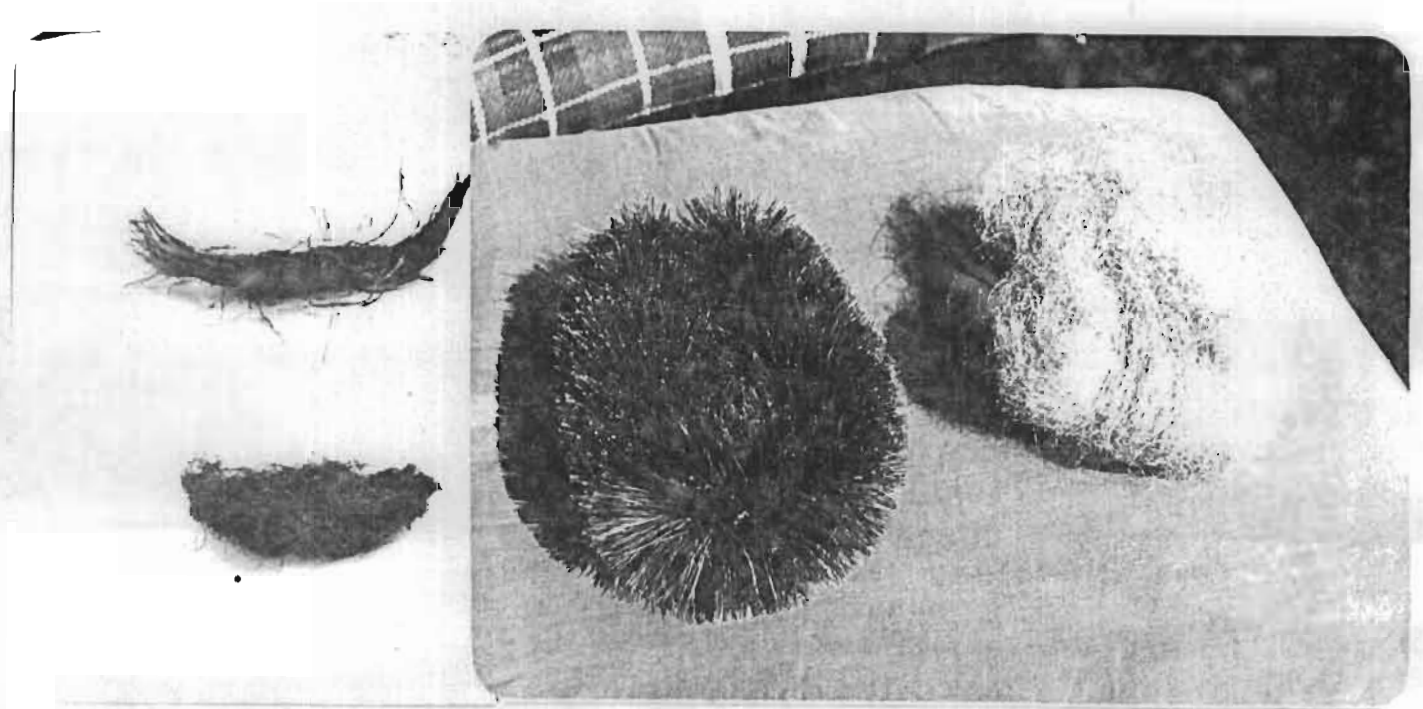


ตะหลิวใ้ช้กับกระทะ



รังกวบ

เป็นเส้นใย ภายในลูกหวงหอม
ประโยชน์ สำหรับขัดล้างกะทะ และถาดนึ่งต่าง ๆ



แปรงใยถาดมะพร้าว และ ฝอยขัดหม้อ
ทำจากเส้นใยจากเปลือกมะพร้าว และ เส้นฝอยเหล็ก
ประโยชน์ สำหรับขัดล้างหม้ออะลูมิเนียมและถาดนึ่งในครัว

บทที่ ๕

อุปกรณ์ในการย่อยอาหารสด

กรรทิมและครกหินเผา เป็นเครื่องมือในการบดเครื่องแกงให้ละเอียด กระต่ายสำหรับขูดมะพร้าวเป็นเครื่องมือที่ทำให้เนื้อมะพร้าวเป็นฝอย เพื่อกันเอาน้ำกะทิ น้ำกะทิเป็นส่วนผสมที่จำเป็นสำหรับอาหารคาวและหวานของไทย เพราะน้ำกะทิจากมะพร้าวเป็นไขมันที่ได้จากพืชที่สดสะอาดและมีรสดี ไม่เหม็นและเนยที่ได้จากสัตว์อย่างเช่นอาหารของประเทศหนาว ขบวนการในการทำให้ได้น้ำกะทิมะพร้าวนั้น นอกจากมีกระต่ายขูดมะพร้าวแล้ว ยังจะต้องมีกระชอนสำหรับกรองน้ำกะทิ และเครื่องมือทุ่นแรงในการบีบคั้นกะทิจำนวนมาก ๆ อีกด้วย ในปัจจุบันได้มีผู้ประดิษฐ์เครื่องขูดมะพร้าวระบบไฟฟ้าขึ้น ก็ได้ดัดแปลงและได้ความคิดมาจากเครื่องมือในสมัยโบราณ โมหันเป็นเครื่องมือในการบดที่เกิดจากความคิดของชาวจีน สำหรับบดเมล็ดพืชที่ทำขนมต่าง ๆ เครื่องมือต่าง ๆ เหล่านี้มีวันจะลบทบทลงไปทุกวัน ทั้งนี้เพราะเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ใช้พลังงานของไฟฟ้าได้เข้ามาแทนที่ ต่อไปเครื่องใช้ในครัวไทยเหล่านี้จะคงเหลือไว้เพื่อเป็นเพียงอนุสรณ์ทางวัฒนธรรมไทยเท่านั้น

กระท่ายชุกมะพร้าว

กะทิจากเนื้อมะพร้าวมีว่าเป็นอาหารหลักที่ใช้เป็นส่วนผสมทั้งในอาหารคาวและหวานของคนไทยภาคกลางมาตั้งแต่โบราณ ก่อนที่ได้นำกะทิจะต้องชุกเนื้อมะพร้าวแก้ไข้ให้เบ้อยเสียก่อน จากนั้นจึงนำไปบีบและคั้นให้น้ำกะทิต่อออกมาพร้อมกับน้ำที่เต็มลงไปในขณะที่คั้นกะทิ กระท่ายเป็นเครื่องชุกมะพร้าวที่นิยมใช้กันมานานแล้ว

ลักษณะของกระท่ายชุกมะพร้าวโดยทั่วไป ประกอบด้วยแผ่นเหล็กแบนโค้งขอบเป็นซี่ๆ เรียกว่า พั้นกระท่าย มีก้ามติดกับแผ่นไม้กระดานที่มีขนาดพอนั่งได้ ซึ่งติดอยู่กับขาไม้ทั้งตอนหัวและท้าย เมื่อเวลาชุกผู้ชุกจะนั่งอยู่บนหลังแผ่นไม้หรือค้ำกระท่าย โดยคว่ำกะดมะพร้าวที่จะชุกให้ติดกับแผ่นพั้นกระท่าย ถูคไปมาจะได้เนื้อมะพร้าวเป็นฝอย ๆ เรียกว่า มะพร้าวชุก หลังจากนั้นจึงนำไปคั้นเอากะทิต่อไป

กระท่ายชุกมะพร้าวนี้ ส่วนมากชาวบ้านจะประดิษฐ์ขึ้นเอง บางรายที่มีฝีมือจะประดิษฐ์ให้เหมือนตัวกระท่ายจริง ๆ บางรายก็พยายามหากิ่งไม้ที่มีท่าทางคล้ายตัวด้วงมาทำเป็นกระท่ายก็มี บางรายก็ประดิษฐ์รูปร่างแปลก ๆ กันไป นับว่าศิลปะพื้นบ้านประเภทนี้สะท้อนให้เห็นอารมณ์ของชาวบ้านได้อย่างหนึ่ง



กระต่ายชุกมะพร้าว

ขนาดยาว ๕๐ ซม. ทำด้วยไม้ ฝีมือช่างไทย ประโยชน์สำหรับชุกมะพร้าว

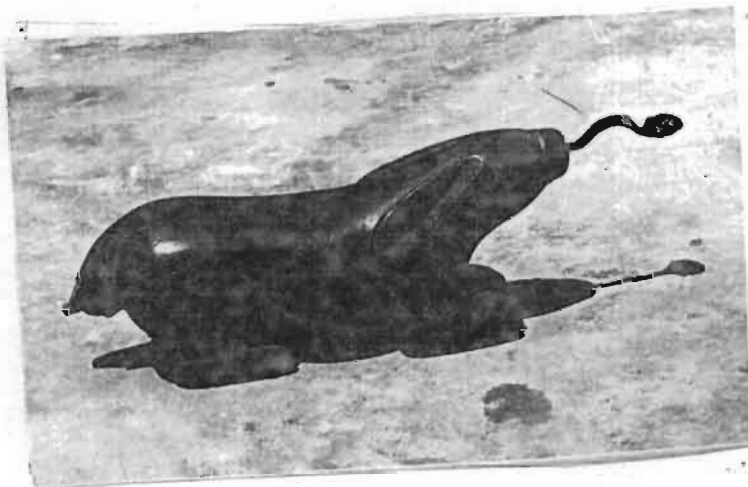
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา วิทยาลัยครูพระนครศรีอยุธยา

กระต่ายชุกมะพร้าว

ทำด้วยไม้ฝีมือช่างไทย สำหรับชุกมะพร้าว

เจ้าของ นางจำเนียร สถาวรสมิต

๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

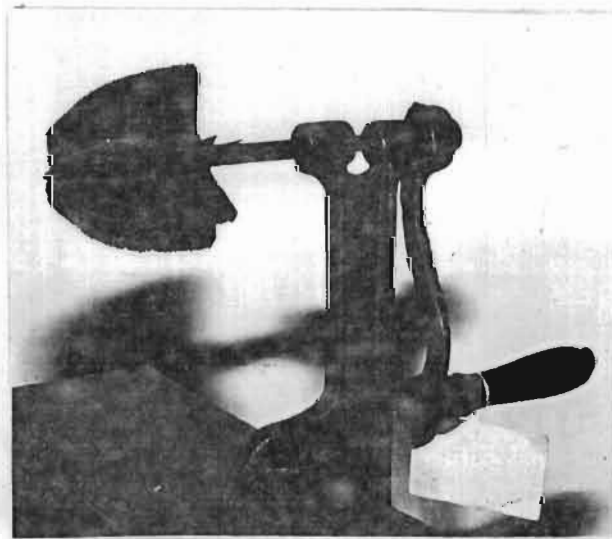


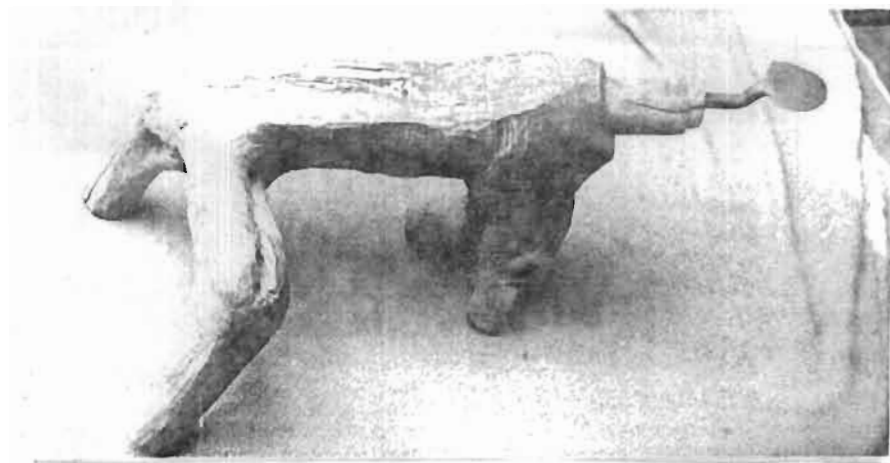
เครื่องชุกมะพร้าว

ทำด้วยเหล็ก สำหรับชุกมะพร้าว

เจ้าของ นางสาวนิตา คงลาภ

จ. อ่างทอง





กระต่ายชูคมะพร้าว

ทำด้วยต้นสะแก ประโยชน์สำหรับชูคมะพร้าว

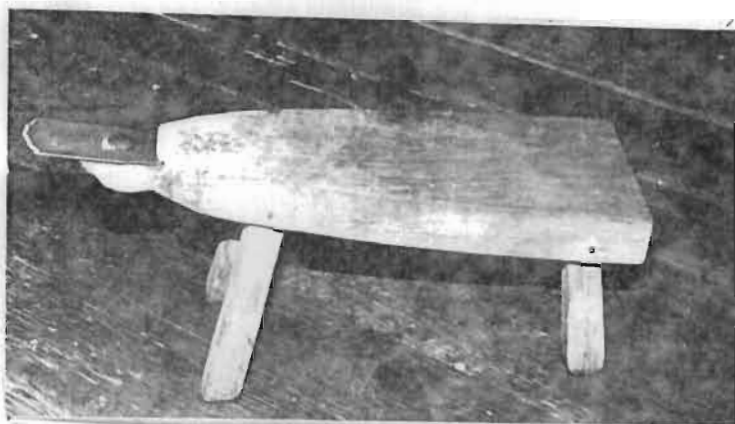
เจ้าของ นางน้อย จุมยา หมู่ ๔ ต.ห้วยคั่น อ.คอนจุม จ.นครปฐม

กระต่ายชูคมะพร้าว

ทำด้วยไม้สัก ประโยชน์สำหรับชูคมะพร้าว

เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์

อ.สามพราน จ.นครปฐม



กระต่ายชูคมะพร้าว

ทำด้วยไม้มะม่วง ประโยชน์สำหรับชูคมะพร้าว

เจ้าของ นายเนย แสนนน ๓๗ หมู่ ๔
ต.ห้วยคั่น อ.คอนจุม จ.นครปฐม



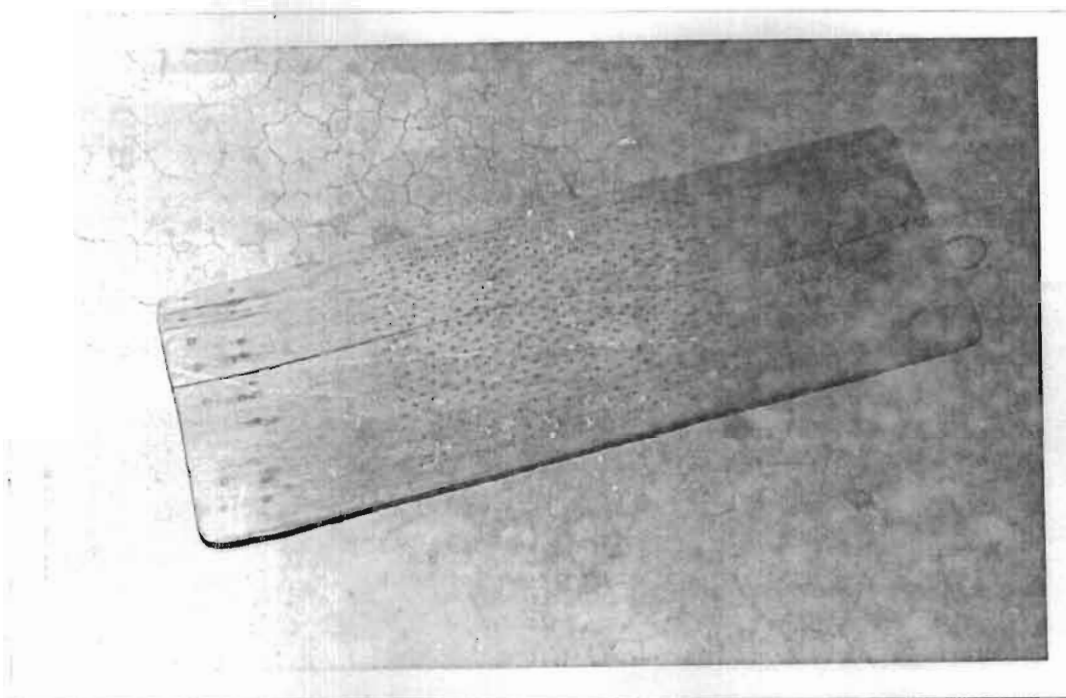
กระดาษจีน

กระดาษจีนทำขึ้นในเมืองไทยแต่คนจีนเป็นผู้ทำ ลักษณะเป็นแผ่นกระดาษไม้สัก กว้าง ๖ - ๘ นิ้ว ยาวประมาณ ๒๐ - ๒๔ นิ้ว มีตะปูทองเหลืองตักหัวออกเส้นปลายให้แหลม ฝังอยู่ที่หัวไปทั้งแผ่น เว้นหัวท้ายและขอบด้านข้างบ้างเล็กน้อย ตะปูแต่ละตัวฝังห่างกันประมาณ $\frac{1}{2}$ ซม. สูงจากพื้นไม้ $\frac{1}{2}$ ซม.

ประโยชน์ของกระดาษจีน คือใช้ชุบน้ำมะพร้าว มันเทศ มันสำปะหลัง พักทอง แปะง ไข่เคียว ไข่ไก่ เนื้อพืชเหล่านี้ถ้าต้มสุกไปนานจนแห้งจะบูด จะทำให้เนื้อพืชเหล่านั้นหลุดออกมาเป็นผุย เหมาะแก่การนำเอาไปคั้น หรือทำขนม กวน ฯลฯ

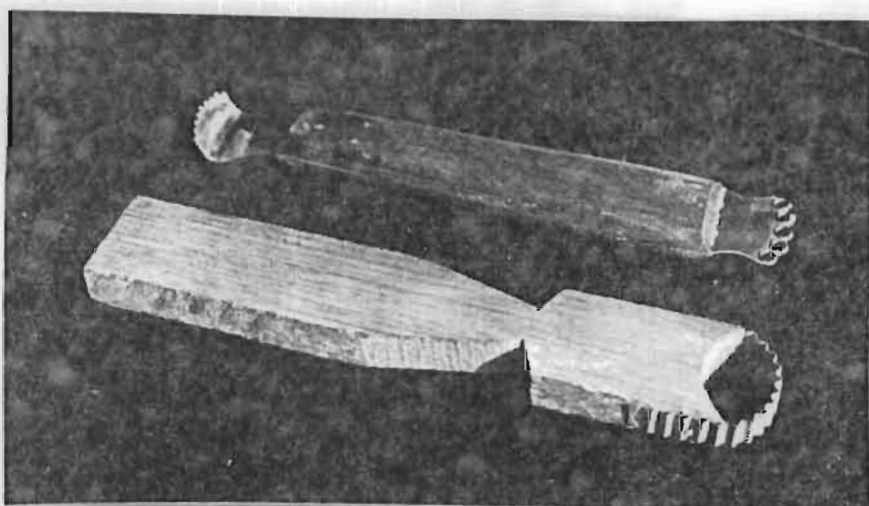
วิธีใช้ จะต้องวางกระดาษจีนนี้พาดกับภาชนะที่รองรับ เช่น กะละมัง ถาด นำเนื้อพืชผักที่จะต้องการบดให้ละเอียดมากไปมา เรียกว่า "ใส"

ปัจจุบันก็มีผู้นำหลักการของกระดาษจีนนี้ไปประดิษฐ์เป็นเครื่องชูดมมะพร้าวด้วยไฟฟ้าแล้ว



กระต่ายจีน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ยาว ๖๐ ซม. ทำด้วยไม้สักและตะปูทองเหลือง ประโยชน์
สำหรับข่อยเนื้อมะพร้าว มัน เผือก พักทอง ฯลฯ
เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ ๖๔ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



เหล็กงูค

สำหรับทุคมะพร้าวให้เป็นฝอยและ
เส้นยาว เพื่อโรยหน้าขนม
เจ้าของ นางธิดา ชมภูนิช
บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม

กรก

กรกเป็นเครื่องบดประจำครัวไทยที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งที่จะขาดเสียมิได้ ทำด้วยหินแข็ง มีลักษณะเป็นแฉ่งสี่กรูปครึ่งวงกลมมีขอบและก้นหนา เพื่อให้มันแข็งแรง อีกแบบหนึ่งทำด้วยหินเขามีสรูปร่างแตกต่างกับกรกที่ทำด้วยหิน คือมีทรงสูงกว่า กรกทั้งสองแบบจะต้องมีสากสำหรับตำ เมื่อเวลาใช้จะต้องใช้สากตำลงไปให้แรง ๆ จนเกิดการเสียดสีกันจนสิ่งทีตำนั้นละเอียดได้ กรกหินต้องใช้สากหิน กรกหินเผาจะใช้สากไม้ ไม้ที่ทำสากจะต้องใช้ไม้เนื้อเหนียวและหนัก เช่น ไม้เต็ง ไม้แดง ไม้ตะเคาล สากมีลักษณะปลายใหญ่บนค้ำมเล็กเหมาะแก่การจับมือ ยาวประมาณ ๑ คืบกว่า ๆ

ประโยชน์ของกรก ใช้ตำเครื่องแกงต่าง ๆ ให้ละเอียด เช่น พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ฯลฯ เพื่อให้เครื่องแกงแต่ละชนิดผสมกันได้ดียิ่งขึ้น สะดวกแก่การรับประทาน เครื่องแกงที่ผสมกันจากการโขลกในครกนี้ว่ากันว่ามี สรรพคุณดีกว่าการบดด้วยเครื่องไฟฟ้า

การตำน้ำพริก ถ้าใครตำไม่เป็น เศษพริกมักจะกระเด็นเข้าตาทำให้แสบร้อนตา ต้องตักน้ำให้เต็มขันแล้วคว่ำหน้าเอาตาสิมในน้ำ เพื่อเป็นการล้างตาให้หายจากแสบร้อน จังหวะในการตำน้ำพริกถ้าใครตำเร็วและถี่แสดงว่าผู้นั้นมีความชำนาญและขยันขันแข็ง ถ้าเสียงตำน้ำพริกมีจังหวะช้าแสดงว่าผู้นั้นตำน้ำพริกไม่เป็นหรือค่อนข้างขี้เกียจคร้าน โบราณกล่าวกันว่า ถ้าอยากจะรู้ว่าลูกสาวบ้านไหนเป็นแม่บ้านแม่เรือนดีมีความว่องไวหรือไม่ ให้ฟังเสียงเวลาตำน้ำพริกก็รู้ได้คือ ถ้าคำถี่และเร็วแสดงว่าเป็นคนว่องไวมีความฉลาด มีความมานะ ทำอะไรไม่ยียบย่อง เอาจริงเอาจัง และในตนเองเดียวกัน บ้านใดตำน้ำพริกจังหวะช้าหรือเสียงที่ตำไม่สม่ำเสมอ สันนิษฐานได้ว่า ลูกสาวบ้านนี้ตำน้ำพริกไม่เป็นไม่ชำนาญในตำครกวิญ ยังเป็นแม่บ้านที่ดีไม่ได้

ความดีของกรกหินบางลูกจะบอกถึงอายุการใช้งาน หรือความเก่าแก่ของกรกนั้นได้ เพราะว่ากรกที่ถูกใช้อยู่ทุกวันนาน ๆ เข้าจะสึกเป็นแฉ่งลึกลงไปทุกที่จนถึงก้นทำให้ก้นบางแล้วทะลุ

เป็นรูได้ บ้านใดมีครกหินกันทะเลแสดงว่าเป็นตระกูลที่เก่าแก่มีครกใช้สับทอคักมาชั่วดูยหลาน
เป็นเวลานับร้อยปีทีเดียว

ครกที่ทำด้วยหิน อายุการใช้งานไม่ทนเท่าครกหิน และการใช้ครกหินตำน้ำพริก
เครื่องแกงละเอียดซ้ากว่าครกหิน ครกหินนี้เหมาะกับการตำอาหารที่ไม่ต้องการให้ละเอียดมาก
นัก เช่น ตำส้มตำ ตำน้ำพริกกะปิมากกว่าการตำของที่ต้องการให้ละเอียดมาก ๆ

ครก

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. ทำด้วยดินเผาสีเทา สำหรับ
 ตำน้ำพริกสมัยอยุธยา
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา วิทยาลัยครู
 พระนครศรีอยุธยา



ครก

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยดินเผาสีแดง
 สำหรับตำน้ำพริกสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนรัชสีทรวาาส
 อ.สามโลก จ.ปทุมธานี



ครก

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยดินเผา สำหรับ
ตำน้ำพริก

ซากตำน้ำพริก

ทำด้วยไม้ตาล แหล่งผลิต จ.ราชบุรี
เจ้าของ นางอ่อนแสง วิริยะบุล บ้านพัก
วิทยาลัยครูนครปฐม



ครก

ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. สำหรับตำส้มตำหรือตำ
น้ำพริก ทำด้วยดินเผา แหล่งผลิตอยู่ที่ นครราช-
สีมา

เจ้าของ นางอ่อนแสง วิริยะบุล บ้านพัก
วิทยาลัยครูนครปฐม



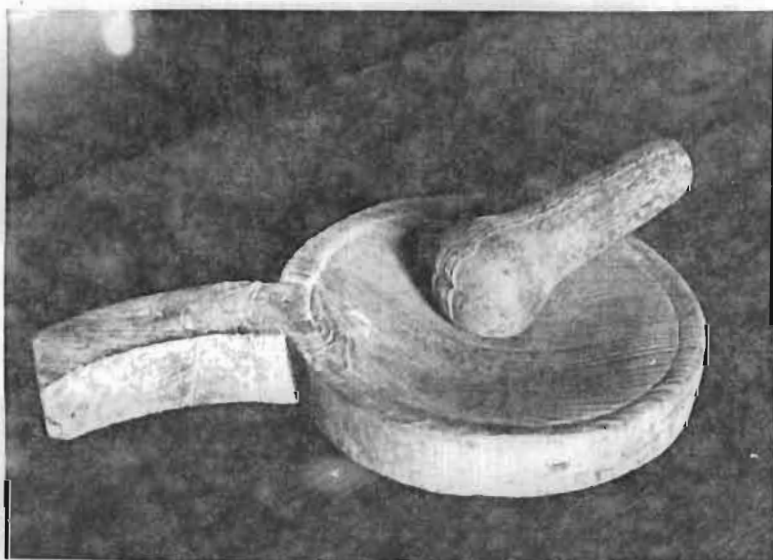
ครก

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. ทำด้วยหิน สำหรับ
ตำน้ำพริก เครื่องแกง ใช้ประจำที่วัด
เจ้าของ วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี
จ. นครปฐม



ครก

ขนาดกว้าง ๑๘ ซม. ทำด้วยหิน สำหรับ
ตำน้ำพริก
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์
อ.สามพราน จ.นครปฐม



ที่บดข้าว

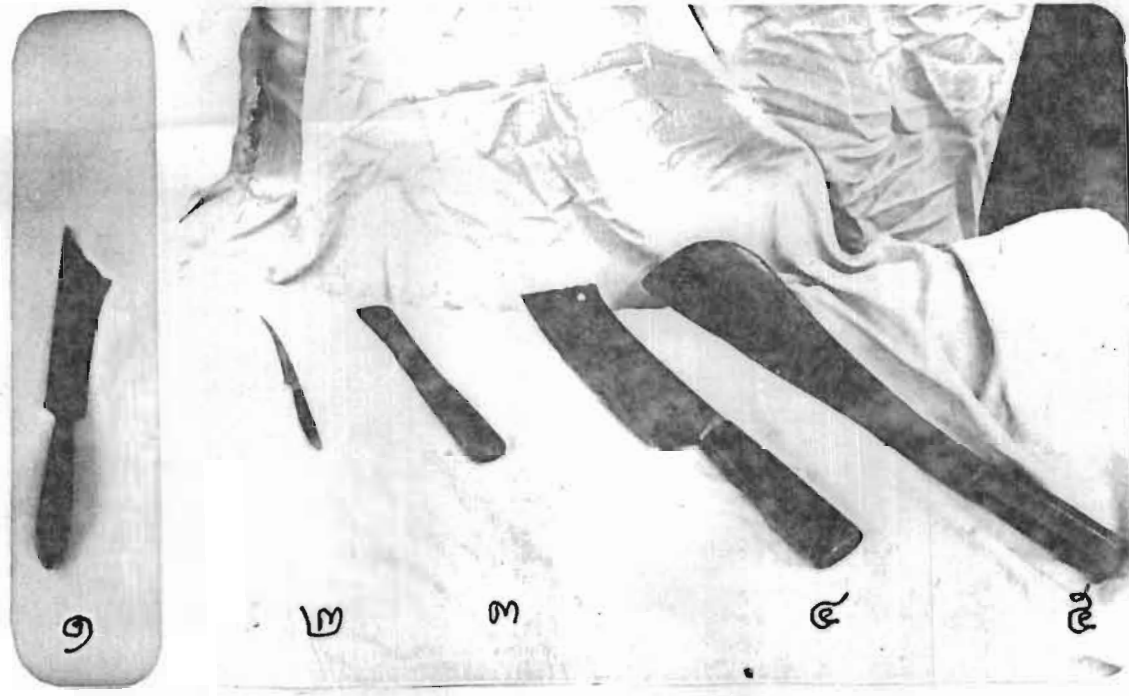
ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. ทำด้วยไม้สัก
สำหรับบดข้าวให้ละเอียด
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียน
ชัยสิทธิवास อ.สามโคก
จ.ปทุมธานี

มีดทำครัว

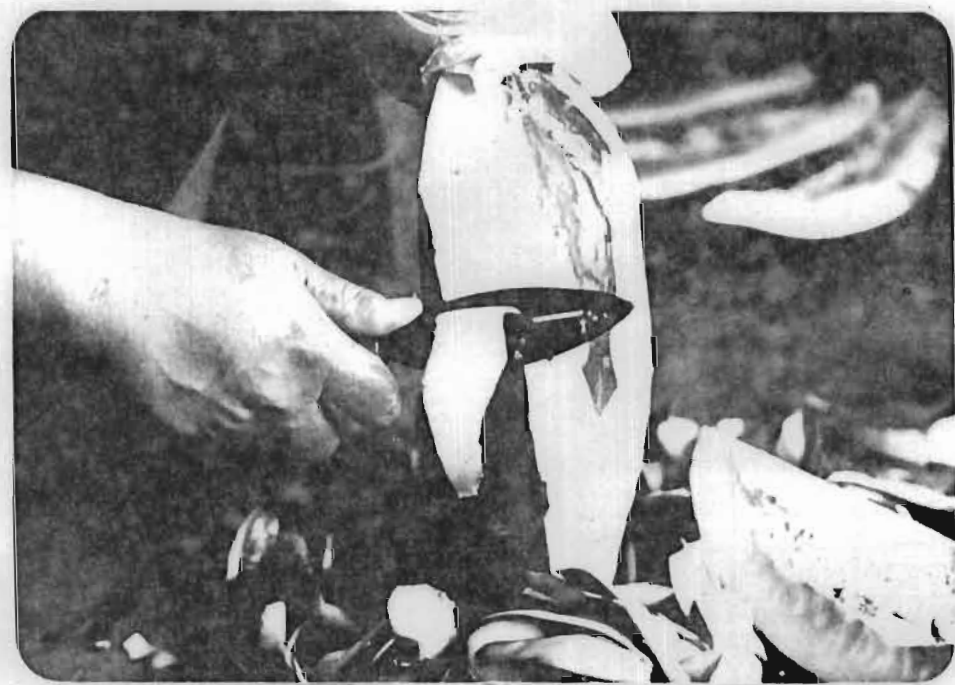
มีดเป็นเครื่องมือที่สำคัญชิ้นหนึ่งของครัว เพราะในการทำครัวแต่ละวันมีดถูกใช้อยู่เป็นประจำ เช่น ไข่มือกั้นผัก ปอกเปลือก หั่นเนื้อ ฯลฯ มีดมีขนาดต่าง ๆ กันแล้วแต่การใช้งาน มีดที่มีขนาดใหญ่สุดคือมีดปังตอซึ่งเป็นมีดแบบจีน และมีดโต้ซึ่งเป็นมีดแบบไทย มีดทั้งสองชนิดนี้ใช้ประโยชน์ต่างกัน มีดปังตอใช้สับของแข็ง ๆ โต้ เช่น กระจุกหมู สับเนื้อหมูให้ละเอียด ฯลฯ ส่วนมีดโต้มักจะใช้ในการปอกมะพร้าว ผ่าฝืน นอกจากนี้ในครัวควรจะมีมีดเล่มเล็ก ๆ ไปด้วยเพื่อใช้ปอกเปลือกผักผลไม้ มีดส่วนมากจะทำด้วยเหล็กกล้า เวลาจะทำให้มีดคมจะต้องนำมีดไปถูกับหินทรายสีครีม เรียกว่า "การลับมีด" แหล่งผลิตมีดที่มีชื่อเสียงของไทย ได้แก่ มีดอรัญญิกที่จังหวัดอยุธยา

มีดสำหรับตัดฟันเป็นมีดที่มีคมเป็นหยัก ๆ ถกไปคดมา ทั้งนี้เพื่อให้รอยตัดเป็นคลื่น ๆ เพิ่มความสวยงามแก่ขนม้วน มีดนี้ส่วนมากจะทำด้วยทองเหลือง

มีดสำหรับปอกผลไม้ชนิดหนึ่งจะมีลักษณะเป็นใบมีดคู่กัน เหมาะในการปอกเปลือกผลไม้เท่านั้น คัดและหันไม้ไค้ ส่วนมากจะทำด้วยเหล็กกล้าหรือสแตนเลส



๑. มีดตัดจุก ๒. มีดกว้างเมื่อดึงผลไม้ ๓. มีดปอกผลไม้ ๔. มีดหั่นเนื้อสัตว์
๕. มีดปอกมะพร้าวและผ่าฟืน

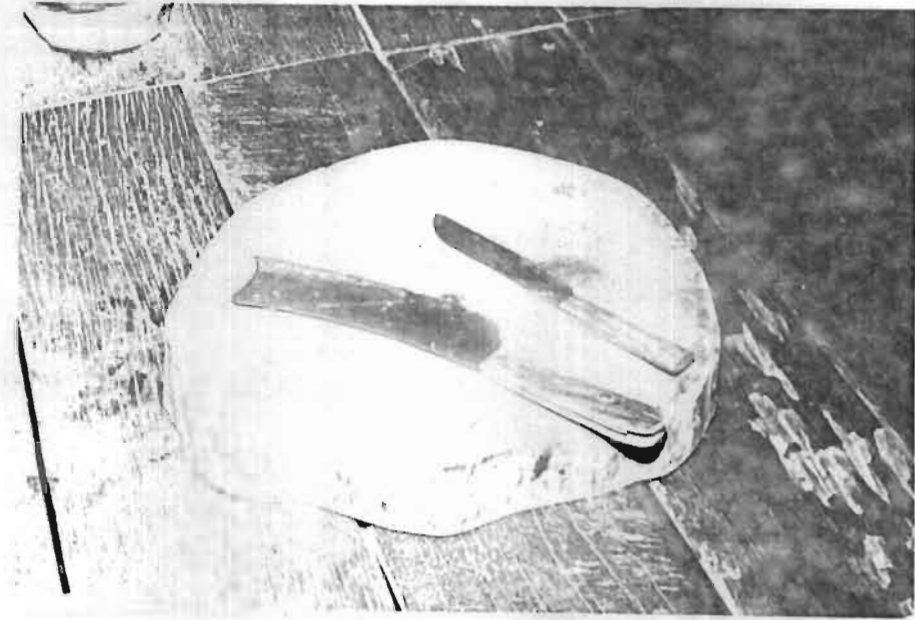


มีดปอกเปลือกผลไม้

เซียง

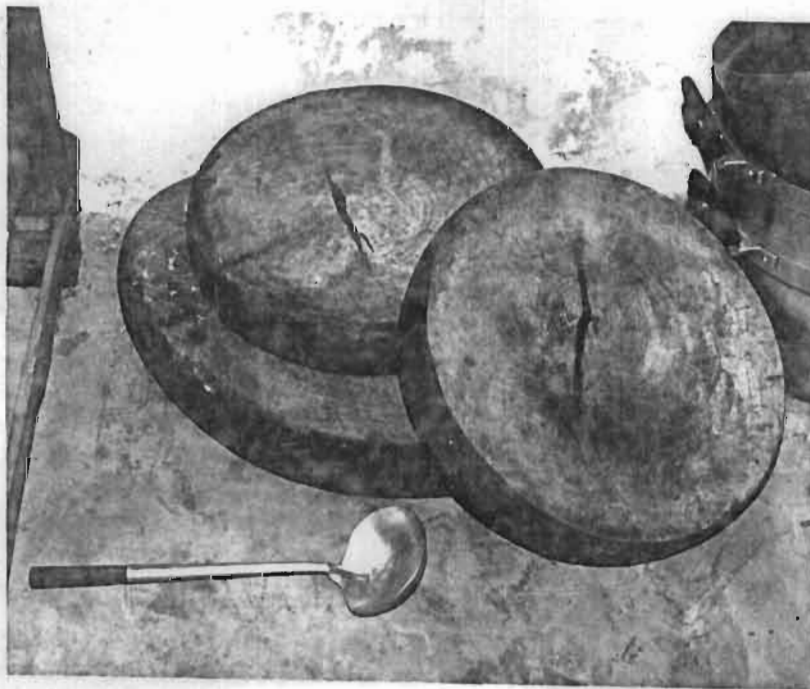
เซียงส่วนมากจะใช้ต้นมะขามค้ำเป็นแฉกตามขวางของลำต้น แต่ละชิ้นจะมีความสูงประมาณ ๒ - ๓ นิ้วขึ้นไป แล้วแต่ว่าขนาดของต้นมะขามจะเล็กหรือใหญ่ ถ้ามีขนาดใหญ่ความสูงของเซียงก็จะเพิ่มขึ้น บางต้นมีขนาดใหญ่ถึง ๕๐ ซม. หรือนั้น ชาวบ้านจะลอกเปลือกออกเอาแต่เนื้อลำต้นเท่านั้น มะขามไม่มีแก่นเนื้อเหนียวและไม่แข็งเกินไป นอกจากนั้นเมื่อถูกน้ำแล้วไม่มียางทำให้เกิดกลิ่นเหม็นแก้อาหารหรือพิษฉุนที่ติดบนเซียง ไม่เหมือนไม้ชนิดอื่นซึ่งอาจจะมียางทำให้เกิดกลิ่น เช่น ไม้แดงและไม้ยาง การทำเซียงของชาวบ้านดำเนินการโดยคัดต้นมะขามขนาดที่พอเหมาะเลื่อยออกเป็นแฉก ๆ ใช้กบใส่ให้ผิวหน้าเรียบ แล้วใช้เกลือโรยไปบนเนื้อไม้มันเพื่อป้องกันมิให้เนื้อไม้แตกออกในขณะที่กำลังจะแห้ง

ประโยชน์ของเซียงคือเป็นที่รองเวลาหั่นผักหรือเป็นที่สับเนื้อหมู เซียงที่ใช้ไปนาน ๆ ตรงกลางจะเป็นแอ่งลึก การทำความสะอาดเซียงทำได้ ๒ วิธี คือ ล้างน้ำแล้วใช้กบให้แห้ง และใช้มีดขูดออกก็ได้



เซียง

ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. สำหรับหั่นผัก สับหมูและเนื้อ, ไม้ ทำด้วยต้นมะขาม
 เจ้าของ นางสาวปิ่น คงถาวร ๖๖ หมู่ ๓ ต.ไทยวา ส อ.นครชัยศรี
 จ. นครปฐม



เซียง

ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. สำหรับหั่น
 สับอาหาร ทั้งผักและเนื้อ ทำด้วย
 ต้นมะขาม
 เจ้าของ วัดกลางบางแก้ว
 อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ไม้

ไม้เป็นเครื่องบดที่ใช้สำหรับบดคอกกล้วยน้ำว้าหนักของตัวมันเอง ในขณะที่หมุนทำด้วยหินแกรนิต มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกเตี้ย วางซ้อนกับแท่นหินที่มีร่องสำหรับน้ำไหลรอบ ๆ แถวกลาง หน้าตัดหินที่วางซ้อนกันทั้งตอนบนและตอนล่างสีกเขาไว้เป็นร่องเล็ก ๆ ทั่ว ๆ ไป เพื่อเป็นช่องสำหรับเมล็ดพืชและวัสดุที่คงการบดคอกไว้ เหล่านี้แล้วถูกครูดไปในขณะที่ไม่หมุน เมล็ดพืช (ข้าวสาร) จะหลุดออกไปที่ละน้อย ๆ จนละเอียด ข้างหนึ่งของไม้ตอนบนมีมือจับสำหรับหมุนได้ เวลาหมุนจะหมุนเพียงตอนบนเท่านั้นตอนล่างจะไม่หมุน สิ่งที่ถูกไม้บดแล้วจะไหลไปรวมกันที่ปากไม้ แล้วใช้ภาชนะรองรับอีกต่อหนึ่ง ไม้บางรุ่นหล่อด้วยปูนซีเมนต์ก็มีแต่ความทนทานสู้หินแท้ไม่ได้

ประโยชน์ของไม้ ใช้บดเมล็ดพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเขียว โดยแช่เมล็ดพืชในน้ำให้มันอาจใช้เวลาครึ่งวันหรือ ๑ คืน หรือแช่น้ำอุ่นจะใช้เวลาประมาณ ๓ - ๔ ชม. เท่านั้น นำเมล็ดพืชที่แช่แล้วบดกับน้ำหยดลงไปในรูของไม้ส่วนบน แล้วหมุนไม้ตอนบนให้หมุนไปรอบ ๆ หลาย ๆ ครั้ง ความหนักของหินจะทำให้เมล็ดพืชถูกบดละเอียดปนกับน้ำออกมารอบ ๆ แท่นไม้ไหลลงมาตามรางไค้ตามต้องการ อนึ่งถ้าบดแห้ง ๆ โดยไม่ใช้น้ำก็ย่อมทำได้ แต่ควรจะตีให้เมล็ดพืชแห้งกรอบเสียก่อน จะไค้ออกมาเป็นผงละเอียด



โม้หิน

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนที่กว้างที่สุด ๔๕ ซม. ทำด้วย
หิน มีมือสลักข้างจีน ประโยชน์สำหรับโม้แป้ง หรือบด
เมล็ดข้าวและเมล็ดถั่วให้ละเอียด

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม วิทยาลัยนครปฐม

กระซอน

กระซอนเป็นเครื่องกรองเพื่อแยกน้ำและกากออกจากกัน เช่น แยกน้ำกะทิออกจากเนื้อมะพร้าว หรือบดกันไม่ให้สิ่งที่เราต้องการหลุดลอยไปกับน้ำในขณะที่รินน้ำทิ้ง แต่ส่วนมากแล้วกระซอนจะใช้สำหรับกรองน้ำกะทิหรือคั้นกะทิเสียเป็นส่วนใหญ่

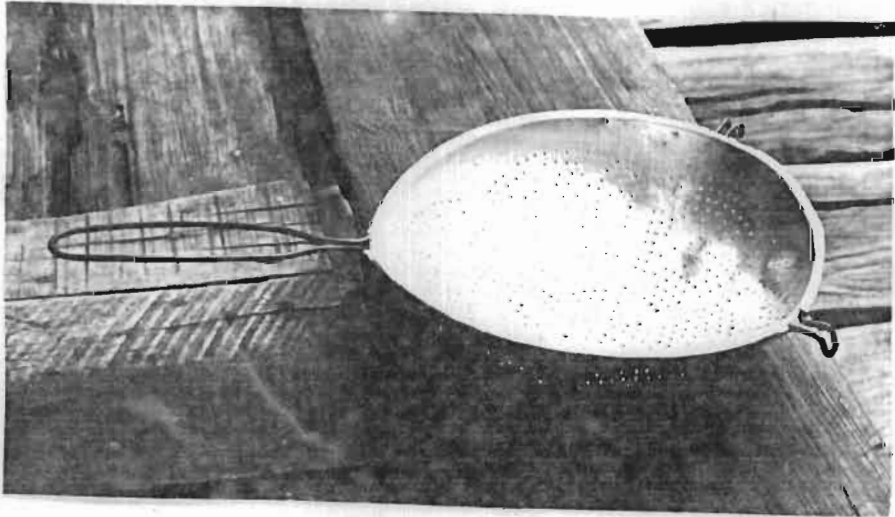
กระซอนมีลักษณะเป็นรูปร่างเล็ก ๆ สานด้วยไม้ไผ่เส้นเล็ก ๆ ชักสานกันให้มีรูเล็ก ๆ ทั่ว ๆ ไป ซึ่งติดกับขอบไม้ไผ่, หวาย, ไม้, มีทั้งรูปกลมและสี่เหลี่ยมมีหูยาวยื่นออกมาเพื่อสำหรับวางพาดกับปากภาชนะที่จะรองรับน้ำกะทิ ในขณะทำการคั้นกะทิ

น้ำกะทิได้จากมะพร้าวแก่ นำมาชุกเอาเนื้อมะพร้าวออกให้มีลักษณะเป็นฝอยเล็ก ๆ กล้วยกระต่ายชุกมะพร้าวหรือเครื่องมืออื่น ๆ นำมะพร้าวที่ชุกเป็นฝอยแล้วมาขยำบีบเอาน้ำกะทิจากเนื้อมะพร้าวนั้นออกมา แล้วกรองด้วยกระซอน



กระชอน

สานด้วยไม้ไผ่ สำหรับกรองกะทิ เพื่อแยกน้ำกะทิออกจากเนื้อมะพร้าว
นิยมใช้กันในสมัยโบราณถึงปัจจุบัน
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



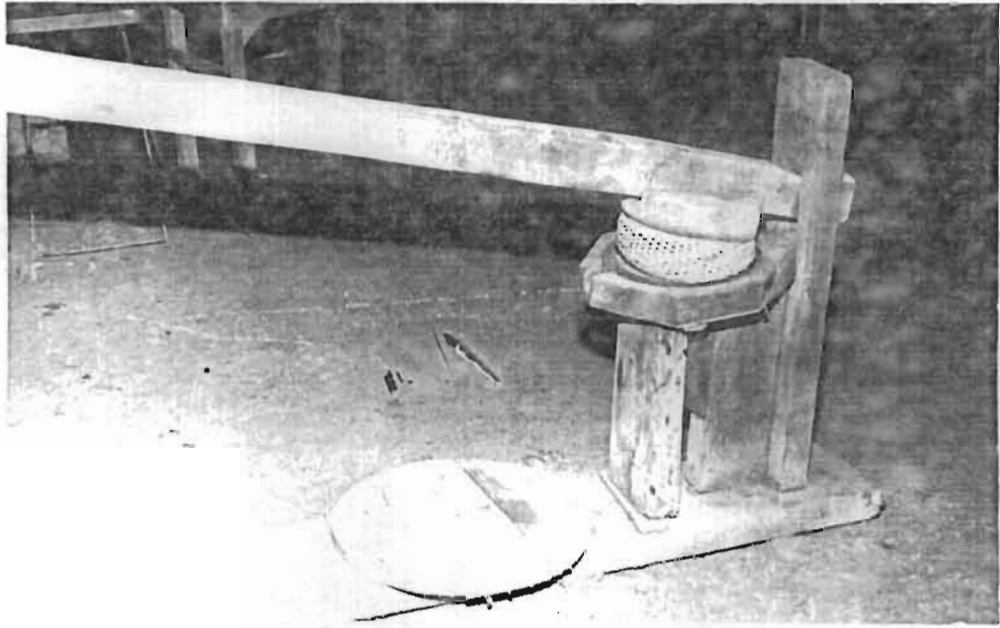
กระชอน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยอะลูมิเนียม สำหรับกรองกะทิเพื่อแยก
น้ำกะทิออกจากเนื้อมะพร้าว
เจ้าของ นางคำ สิงห์คำ ๕๕ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
จ.นครปฐม

ที่คั้นกะทิ

หลังจากหุงเนื้อมะพร้าวให้ป็นเป็นฝอยแล้ว จะต้องนำมาวนคั้นหรือคั้นให้กะทิแยกออกมาจากเนื้อมะพร้าวโดยใช้มือ แต่ถ้าต้องการใช้น้ำกะทิต้มมาก ๆ เช่น ในเวลาดำรงงานบวช การคั้นกะทิต้องเกณฑ์ผู้ชายซัดคี่ ๆ หลายคนช่วยกัน และบางครั้งก็ใช้เครื่องตี

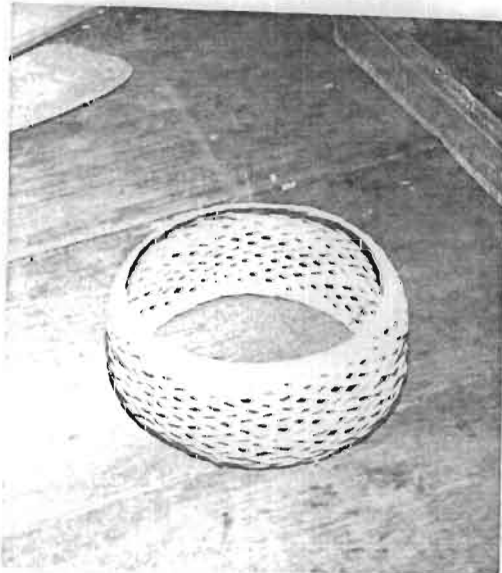
ที่คั้นกะทิแบบตีมีพุ่มแรงกว่าการใช้มือมาก ผู้ใช้จะนำมะพร้าวที่ซัดแล้วบรรจุในตะกร้อหวาย แล้วนำไปวางไว้ที่ตีมี เพื่อโยกตีมี ๆ จะทำให้น้ำกะทิไหลออกมายังที่รองรับ จากนั้นจึงนำน้ำกะทิไปกรองด้วยผ้าขาวบางอีกทีหนึ่ง



เครื่องมือถั่นกะทิ

ทำด้วยไม้ สำหรับบีบหรือถั่นกะทิจำนวนมาก ๆ โดยนำมะพร้าวที่ชูด
แล้วใส่ในตะกร้อหวาย

เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



ตะกร้อทำด้วยหวาย
สำหรับบรรจุเนื้อมะพร้าว

ตะกร้า

ตะกร้าเป็นภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่เป็นตาโปร่ง มีประโยชน์สำหรับล้างปลาหรือของอื่นที่ล้างด้วยมือไม่ถนัด เช่น ปลาที่หัดแล้วเป็นชิ้น ๆ หอย และปูที่ยังเป็นอนอยู่

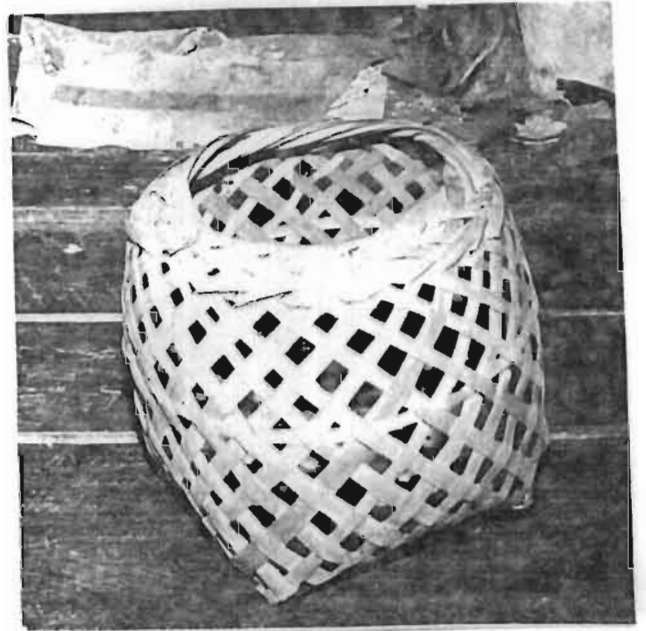
วิธีล้าง คือ นำสิ่งที่ต้องการล้างใส่ในตะกร้าแล้วนำตะกร้าไปแช่ในน้ำ เช่น ที่บ้านไหนทำน้ำ รุ่มตะกร้าลงไปพอน้ำท่วมของที่จะล้างแล้วส่ายไปมาในน้ำ หรือเขย่าให้สิ่งที่จะล้างหลุดเคล้ากันเองจนทั่ว จะทำให้สิ่งสกปรกหลุดไปกับน้ำที่ล้างนั้นได้

มีคำพังเพยที่กล่าวถึงการทำสิ่งที่ไม่ดีของหญิงสาวให้กลับดีดังเดิมว่า "ใส่ตะกร้าล้างน้ำเสียใหม่" หมายความว่า หญิงสาวที่ทำเสียชื่อเสียงกับชายอื่นที่ผ่านมาแล้ว ถ้าแม่ของหญิงสาวต้องการให้แต่งงานกับชายคนใหม่แล้ว ชาวบ้านมักจะนิทานกันว่า แม่เขาเอาตุ๊กสาวใส่ตะกร้าล้างน้ำจนใหม่แล้ว

ตะกร้าล้างปลา

ขนาด ๒๕ ซม. สานด้วยผิวไม้ไผ่ ใช้สำหรับ
ล้างปลาที่หิมแล้ว

เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ ๖๘ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



บทที่ ๖

อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร

ภาชนะที่ใส่ข้าวและแกง ถือว่าเป็นอุปกรณ์ที่สำคัญในการรับประทานอาหาร ส่วนวิธีรับประทานนั้นมีวิวัฒนาการมาเป็นลำดับ เริ่มที่เสียมคนไทยใช้ไม้มือหยิบอาหารเข้าปาก ต่อมาเมื่อมีช้อนกระเบื้องของจีนและช้อนเคลือบเกิดขึ้น คนไทยส่วนใหญ่ก็หันมาใช้ช้อนเหล่านั้น ในระยะหลังเมื่อมีอิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกแพร่เข้ามา คนไทยจึงนำช้อนสำหรับตักซุปและส้อมสำหรับจิ้มอาหารของฝรั่งมาใช้คู่กัน ทั้งช้อนและส้อมจนถึงปัจจุบัน

การทำด้วยขามใช้สำหรับใส่อาหารของไทยนี้ ไทยออกแบบทำได้เองตั้งแต่ครั้งกรุงสุโขทัย ที่รู้จักกันในนามของเครื่องถ้วยขาม "สังคโลก" อันเป็นสินค้าส่งไปขายต่างประเทศด้วย ในสมัยตอนปลายสมัยอยุธยาและต้นรัตนโกสินทร์ มีการออกแบบถ้วยขามแล้วส่งไปเผาเคลือบที่ประเทศจีน บางรุ่นคนไทยออกแบบและเขียนลวดลายเอง และบางรุ่นช่างจีนเขียนลวดลายแบบลายไทย แล้วส่งมาขายในเมืองไทย ที่รู้จักกันในชื่อ "ถ้วยขามเบญจรงค์" เครื่องถ้วยขามเบญจรงค์นี้สร้างขึ้นใช้เฉพาะในราชสำนักและเจ้านายชั้นสูงเท่านั้น ในระยะต่อ ๆ มาเครื่องถ้วยขามของจีนได้ส่งมาขายในเมืองไทยมากขึ้นโดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ ๓ - ๔ ทำให้เครื่องถ้วยขามของไทยหมดความนิยมไปโดยปริยาย จากนั้นจานและชามจากประเทศตะวันตกแพร่เข้ามาได้สร้างความนิยมของคนไทยทั่วไปจนถึงปัจจุบัน

ถ้วยชามแบบไทย

มีหลักฐานว่า คนไทยเคยทำชามใช้เองตั้งแต่ครั้งกรุงสุโขทัย คือ ประมาณ ๗๐๐ กว่าปีแล้ว เรียกว่าชามสังคโลก ก่อนหน้านั้นอาจจะมีทำขึ้นใช้เหมือนกันแต่ไม่ปรากฏหลักฐาน ชามเป็นภาชนะสำหรับใส่ข้าวสุกหรือกับข้าว ชามสำหรับใส่ข้าวสุกจะมีขนาดใหญ่ เช่น ชามสังคโลก ชามโคม บางลูกมีปากกว้างถึง ๓๐ เซนติเมตร ชามที่ใช้ใส่อาหารนี้จะต้องเคลือบผิวให้เป็นมันเพื่อกันน้ำซึม และความสวยงาม ถิ่นที่ใช้นั้นชามจะต้องมีเนื้อแกร่งไม่แตกง่าย เนื้อดินที่นำมาทำชามอาจแยกได้หลาย ๆ ดังนี้

๑. ดินสีค่าหรือดินโคนที่ลุ่ม จะมีเนื้อไม่แกร่งนัก ुकน้ำ อมความชื้น แดงง่าย เมื่อเผาแล้วจะมีสีส้ม โคนิยมนำมาเป็นชามแต่นำมาเป็นหม้อข้าวและหม้อแกง กระจ่าง าลา เครื่องปั้นดินเผาชนิดนี้ฝรั่งเรียกว่า Earthen ware

๒. ดินปนหิน คือดินที่มีส่วนผสมของหินอยู่มาก เนื้อหยาบแต่มีความแกร่งไม่ซึมน้ำ เนื้อหนัก เวลาเผาใช้ความร้อนสูงกว่าดินค่า เมื่อเคลือบด้วยน้ำยาเคลือบจะมีคุณภาพดี สวยงาม เช่น ชามสังคโลก ชามโคม ชามเบญจรงค์ เนื่องจากเนื้อดินสีเข้ม การเคลือบจึงมักจะเคลือบให้เป็นสีต่าง ๆ จะไม่เคลือบใส ฝรั่งเรียกเครื่องปั้นดินเผาที่ทำจากดินประเภทนี้ว่า

" Stone ware "

๓. ดินขาว เป็นดินที่มีสีขาวล้วน เกิดจากหินฟันม้าหรือ Feldspa ชาวจีนเรียกว่า ดินเกาสิน (Kaolin) การเผาต้องใช้ความร้อนสูง (ประมาณ ๑,๒๐๐ องศาขึ้นไป) มีคุณสมบัติไม่ซึมน้ำ มีเสียงกังวาน นิยมนำมาขึ้นถ้วยชาม การเคลือบจะเคลือบด้วยน้ำยาสีใส ถ้ามีการเขียนลายจะเขียนก่อนเคลือบ เช่น ถ้วยชามที่เรียกว่าลายคราม เป็นต้น ฝรั่งเรียกเครื่องปั้นดินเผาที่ทำจากดินชนิดนี้ว่า " Porcelain " หมายถึง เครื่องถ้วยชามกระเบื้องมีเนื้อสีขาวสะอาด

ลักษณะของชามโกลยทั่ว ๆ ไปแล้วจะมีลักษณะเป็นครึ่งซีกหงาย คล้ายกับกะลามะพร้าว ปากกลม มีความลึก เหมาะสำหรับใส่กับข้าวที่เป็นน้ำ เช่น น้ำแกงต่าง ๆ ชามสำหรับใส่ข้าว

จะมีขนาดใหญ่กว่าชามแคงประมาณ ๒ เท่า ที่ดินชามมีขอบมนรอบกัน เหมาะสำหรับตั้งกับพื้น โดยไม่เอียงล้มง่าย ๆ ผิวภายนอกและภายในของชามจะเคลือบด้วยน้ำยาเคลือบที่เป็นมันเงา ในสมัยโบราณจะเขียนลวดลายไว้ในเนื้อดินก่อนเคลือบ เรียกว่าเขียนลายใต้เคลือบ ซึ่งผิดกับ ปัจจุบันที่มักจะทำลายบนผิวเคลือบด้วยการทำลายระบบปะติคด้วยรูปดอก ทั้งนี้เพราะผลิตเป็นจำนวนมาก ไม่มีเวลาที่เขียนลวดลายด้วยมือที่ละเอียดงังสมัยก่อน

ชามมีลักษณะรูปทรงและชื่อเรียกต่าง ๆ กันดังนี้

ชามสังคโลก

ชามสังคโลกเป็นเครื่องปั้นดินเผาประเภทเครื่องหิน (Stone ware) ทำขึ้นในสมัย สุโขทัย (พ.ศ. ๑๘๐๐ -) เตาเผาเครื่องปั้นดินเผาขนาดใหญ่ที่สุดค้นพบคือ เตาทุเรียง ที่เมืองสวรรคโลก ชามสังคโลกนี้เคยเป็นสินค้าออกของอาณาจักรสุโขทัย ส่งไปขายยังประเทศ ใกล้เคียงทั่วไป เฉพาะชามในสมัยสุโขทัยนั้นทำขึ้นเป็น ๒ แบบ

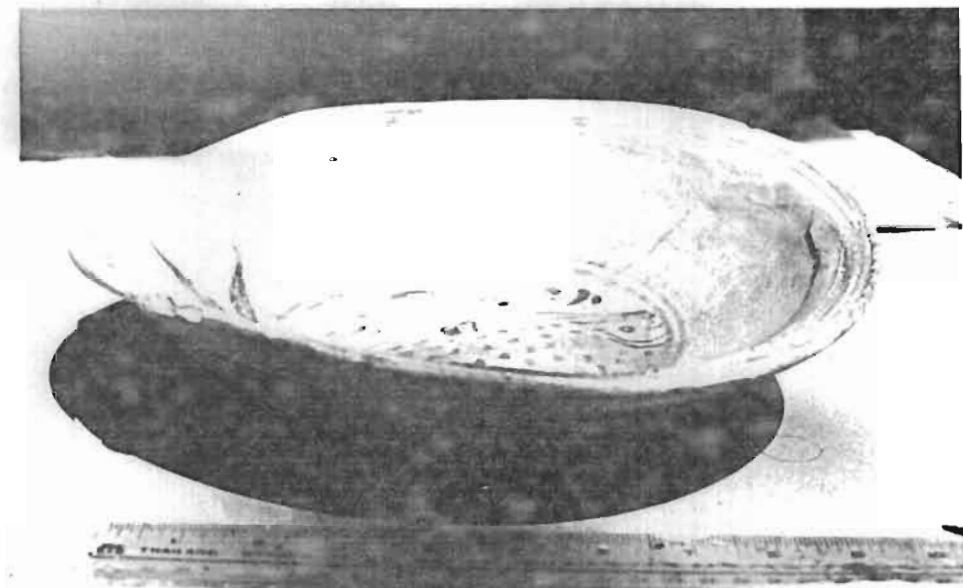
๑. เคลือบน้ำยาใสสีเขียวไขก่า (Celadon) เขียนลวดลายด้วยการชุกให้เป็นลาย เส้นในเนื้อดินตอนดินหมากร แล้วเผาให้สุก น้ำยาเคลือบแล้วเข้าอบความร้อนอีกครั้งหนึ่ง น้ำยาเคลือบจะละลายลงไปซึ่งในเส้นลวดลายที่เขียนไว้จนเต็มเรียบเสมอกับพื้น ทำให้เห็นลวดลายเป็นสีเข้มเห็นใกล้ชัด มีวิธีการเขียนลายนั้นประณีตมีลักษณะเป็นแบบไทย อ่อนหวานสวยงาม ผลิตด้วยมือทุกชิ้น ปัจจุบันเป็นสิ่งหายากและมีราคาแพง รูปร่างลักษณะของชามที่เคลือบด้วย น้ำยาแบบนี้มี ๒ ลักษณะ

ก. ชามปากบานขนาดใหญ่คล้ายจาน แต่ลึกกว่า ขนาดกว้าง ประมาณ ๒๔ - ๓๐ ซม. ชุกลวดลายก้นในให้เป็นกลีบบ้าง ฝรั่งก็เอาแบบกลีบบ้างของดอกบัว และบางแบบเขียนลวดลาย ในเนื้อดินเป็นลายเส้นพวงลายก้นชดที่สวยงาม ชอบปากชามมีทั้งแบบเรียบและขอบหยัก ตรง กลางก้นชามจะมีลักษณะเป็นลายดอกบัวหลวงและลายดอกพุดตามบ้าง มีลูกก้นคือ ๆ นาว่า ถ้า

ชามตุ๊กโกมีลวดลายที่กันชามตรงกลางคอกบัวเป็นลักษณะคล้ายเลขหนึ่งไทยแล้ว ชามนี้ใช้ชาแล้วชาวนั้นจะไม่บูด ชามขนาดใหญ่นี้เป็นชามสำหรับใช้ชารับประทานตามปกติในชีวิตประจำวันของคนไทยสมัยสุโขทัย

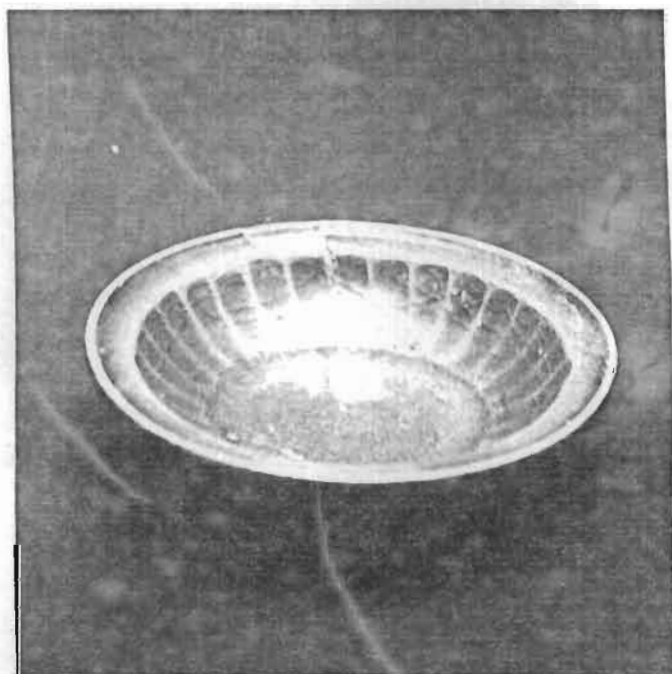
๑. ถ้วยใส่แกงรูปกริ่งวงกลม ขนาด ๑๒ - ๑๓ ซม. เขียนลายโดยการชุกให้เป็นรอยลงในเนื้อดินทั้งด้านในและด้านนอกแล้วเผาเคลือบเช่นเดียวกับชาม ลายด้านหลังของชามนี้มีลักษณะเป็นกลีบของคอกบัวตามธรรมชาติ คล้าย ๆ กับว่าการออกแบบด้วยไม้แรงบันดาลใจ มาจากคอกบัวสายที่เบ่งบานอยู่เหนือระดับน้ำ มีวิธีการออกแบบทุกชนิดในเครื่องปั้นดินเผาของชาวสุโขทัยที่เคลือบด้วยน้ำยาซีดากอนนี้ นับว่าเป็นฝีมือและความกึกของคนไทยในสมัยนั้นอย่างแท้จริงโดยไม่มีอิทธิพลจากชาติใดมาปะปนเลย

๒. น้ำยาเคลือบสีชาวุ่น เขียนลวดลายถ้วยดี้น้ำตาลเข้มบนผิวเคลือบด้วยฟู่กันอย่างชาวจีน (ปัก) ป้ายฟู่กันอย่างรวดเร็ว เช่น ลายปลา เป็นต้น ลักษณะที่เขียนลายแบบนี้ ได้แก่ ชามขนาดใหญ่และถ้วยชามทั่ว ๆ ไป สันนิษฐานว่าเป็นฝีมือช่างไทยแต่เขียนอย่างแบบของชาวจีน



ชามสังคโลก

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบสีขาว เขียนลายสีน้ำตาล
ใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวรับประทาน เจ้าของ
ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม วิทยาลัยนครปฐม อายุประมาณ
๓๐๐ ปี

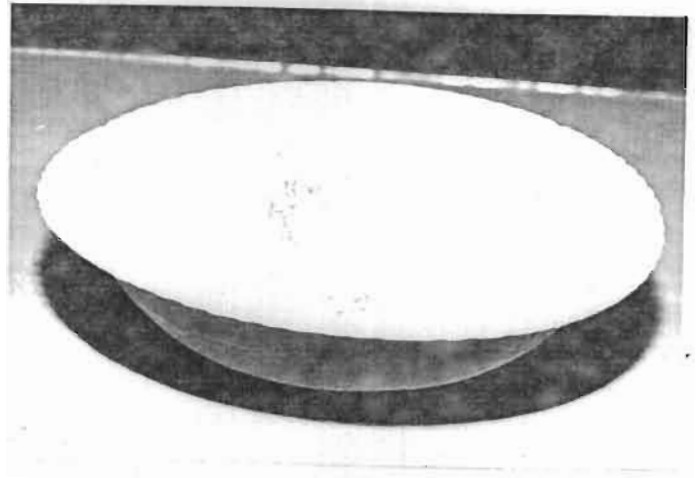


ชามสังคโลก

ขนาดกว้าง ๒๗ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบ
น้ำยาสีเขียวไขก่า (celadon) เขียน
ลายให้เป็นรอยในเนื้อดินค่อนข้างมาก ๆ แล้ว
เผาเคลือบ สำหรับใส่ข้าวรับประทาน
จากหนังสือลักษณะไทย เล่ม ๑

ชามสังคโลก

ขนาดกว้าง ๒๔ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบน้ำยา
สีเขียวใส สำหรับใส่ข้าวรับประทานในสมัยสุโขทัย
เจ้าของ นายประทีป ศักดิ์ชัยภูมิ อ.โพธาราม
จ.ราชบุรี

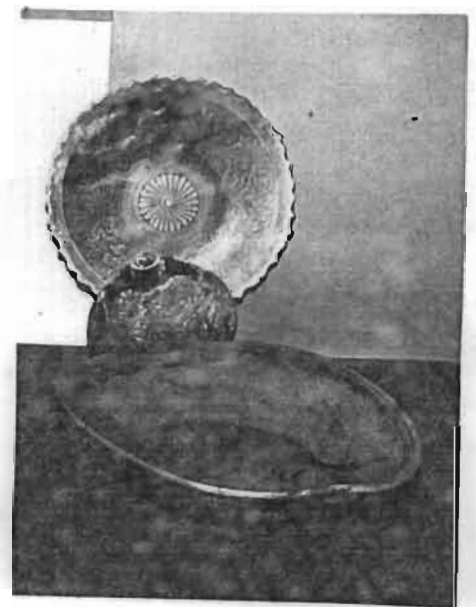


ถ้วยชามสังคโลก

ขนาดไม่เกิน ๑๕ ซม. ทำด้วยดิน
เผาเคลือบน้ำยาสีเขียวใส ลาย
กลีบบัว เป็นถ้วยใส่กับข้าวในสมัย
สุโขทัย เจ้าของ นายประทีป
ศักดิ์ชัยภูมิ อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

เครื่องถ้วยชามสังคโลก

แบบชุกฉายในเนื้อดินและแบบเขียนลายด้วยสีน้ำตาลอย่างจีน
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



ชามเบญจรงค์

เครื่องถ้วยชามเบญจรงค์ หมายถึงชามที่เขียนสีห้าสีแต่ที่ปรากฏใช้สอยอยู่ถ้วยชามเบญจรงค์มีสีตั้งแต่ ๓ สีไปถึง ๕ สี หรือ ๘ สี สีที่เป็นหลัก คือ สีแดง เหลือง ขาว ดำ เขียว หรือน้ำเงิน สีอื่น ๆ ก็มี ชมพู ม่วง น้ำตาล แต่ส่วนใหญ่ถือว่า ห้าสี จีนเรียกว่า ฉู่ไฉ่ (Wu-Ts'ai) เครื่องถ้วยเบญจรงค์เป็นเครื่องถ้วยขาวที่เขียนสีตกแต่งโดยวิธีลงยา จัดเป็นประเภทเครื่องถ้วยลงยานอกเคลือบ (Overglare enamel) เครื่องถ้วยเบญจรงค์จึงมีสีบนพื้นถ้วย เพราะเป็นสีลงยา ส่วนเครื่องถ้วย "ลายน้ำทอง" นั้นจึงจัดอยู่ในประเภทเดียวกัน แต่เพิ่มสีทองเป็นสีพื้น หรือแต้มสีทองระหว่างสีเบญจรงค์หรือเขียนเส้นสีทอง

เครื่องถ้วยชามเบญจรงค์และลายน้ำทอง ไม่ใช่เครื่องถ้วยที่เป็นสินค้าออกของจีน แต่เป็นของไทยสั่งทำโดยเฉพาะ สำหรับใช้ในราชสำนักในวังเจ้านาย และบ้านขุนนางชั้นสูง ไม่ใช่เครื่องถ้วยที่มีจำหน่ายในท้องตลาดสำหรับคนสามัญชนทั่วไปซื้อขายใช้ ฉะนั้นเครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทองจึงมีจำนวนจำกัด การที่ไทยสั่งเงินทำถ้วยชามให้เป็นเรื่องที่น่าศึกษากฎเหมือนว่าช่างไทยเป็นช่างศิลป์ไม่ใช่ช่างเทคนิค คนไทยอาจจะสนใจประภคิฐุคกว่าทางเทคโนโลยีน้อยกว่าทางศิลปะ เครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทอง ช่างไทยออกแบบรูปทรง เขียนลายให้วิจิตรงดงามแต่ช่างจีนผลิต และโดยเหตุที่มีชามเบญจรงค์และลายน้ำทองของราชสำนักที่งามปราณีตเป็นพิเศษ จนกระทั่งเกิดความเข้าใจกันว่า อาจเป็นฝีมือเขียนของช่างไทย คือไม่ใช่เป็นแค่เพียงส่งแบบไปให้จีนลอกเลียนเขียนตาม แต่ช่างไทยอาจเขียนเองโดยส่งเครื่องถ้วยชามกระเบื้องขาวมาเขียนน้ำเคลือบสี แล้วส่งกลับไปเผาที่ประเทศจีน หรือสัมพันธูานกับอีกทางหนึ่งว่า อาจจะส่งช่างไทยไปเขียนหรือไปควบคุม แก่ขอสัมพันธูานดังกล่าวก็มีใ้มีเอกสารยืนยัน แต่การเอาเครื่องกระเบื้องขาวของจีนมาเขียนสีแล้วเผาเองหลังจากลงสีแล้ว มีปรากฏในรัชกาลที่ ๕ คือเตาเผาของกรมพระราชวังบวรวิชัยชาญ ในบริเวณพระราชวังบวรสถานมงคล

เครื่องถ้วยเบญจรงค์ลายไทยจะเกิดขึ้นตั้งแต่เมื่อใด ไม่มีหลักฐานเอกสารยืนยันแน่นอน แต่สันนิษฐานจากที่ได้มีการขุดพบในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจากการพิจารณาลักษณะลวดลาย และการใช้สีโดยเทียบกับสีที่ใช้กับเครื่องถ้วยเขียนสีของจีน ได้พบเครื่องถ้วยเบญจรงค์บางชิ้นที่บอกรัชกาลไว้พอเป็นหลักฐานบ้าง โดยทั่วไปแล้วไม่มีเครื่องหมายเลย จีนนิยมเครื่องถ้วยลงยา ๕ สี มาตั้งแต่ปลายราชวงศ์หมิง โดยเฉพาะสมัยพระเจ้าวันลี่ (พ.ศ. ๒๑๑๖ - ๒๑๖๓) และสืบมาจนถึงราชวงศ์ชิง ซึ่งตรงกับปลายอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์

ชามเบญจรงค์มีอยู่พวกหนึ่งที่ผิวเคลือบเขียนไม่ประณีต ลักษณะคล้ายเป็นของเลียนแบบลายไทย มักเรียกกันเป็นสามัญว่า ชามเทศน์จีนหรือเทวกาพุงพุดี้ หรือเทวกาจีน บนพื้นสีค้ำ ๆ เช่น เหลือง ชมพู และม่วงอ่อน เข้าใจกันว่าจีนคงนำมาจำหน่ายไม่ใช่ของหลวงสั่งทำ และโดยที่สีที่ใช้มีสีเขียวที่ชอบกันชาม จึงอาจมีอายุอยู่ในปลายรัชกาลพระเจ้าเจียจิง ซึ่งตรงกับปลายรัชกาลที่ ๑ ถึงรัชกาลที่ ๒ แต่มีสะสมเชื่อว่ามียุคอยู่ในราวปลายอยุธยาถึงต้นรัตนโกสินทร์

เครื่องถ้วยโบราณเป็นศิลปะโบราณวัตถุที่เป็นสมบัติวัฒนธรรมของชาติ สมควรอย่างยิ่งที่จะต้องช่วยกันรักษาไว้เป็นสมบัติของชาติตลอดไป แม้จะเป็นของทำไปประเทศจีน แต่รูปแบบลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของศิลปไทยมาก



ชาม

เครื่องด้วยเบญจรงค์พื้นเคลือบสีเหลือง
ลายเทพนมและก้านชด เป็นภาชนะที่
คนไทยออกแบบสั่งทำจากประเทศจีน
สมัยอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น
เจ้าของ นายประทีป ศักดิ์ชัยภูมิ
อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

ชาม

เครื่องด้วยเบญจรงค์ พื้นเคลือบขาว ลายใบเทศ สมัยอยุธยา
ถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น เจ้าของ นายประทีป ศักดิ์ชัยภูมิ
อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



ชาม

เครื่องด้วยลายครามลายมังกร ทำ
ด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีคราม
เจ้าของ นายประทีป ศักดิ์ชัยภูมิ
อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



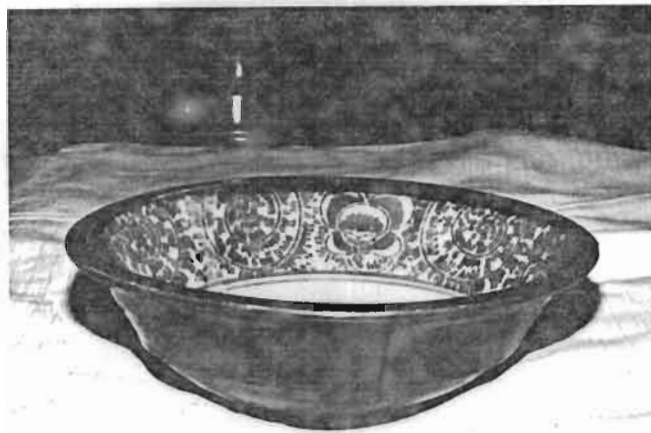
ถ้วยชามแบบจีน

ชามโคม - ชามอ่าง

หลังจากอาณาจักรสุโขทัยผ่านไปแล้ว ความนิยมใช้ชามใบใหญ่ ๆ เป็นภาชนะสำหรับใส่ข้าวและอาหารก็ยังมีอยู่เรื่อยมาจนถึงสมัยอยุธยาและสมัยรัตนโกสินทร์ การผลิตชามสังคโลกแบบสุโขทัยนั้นได้หยุดลงตามเหตุการณ์ของบ้านเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงไป มาถึงสมัยอยุธยาก็ไม่ปรากฏว่ามีการปั้นด้วยชามแบบสังคโลกอีกเลย ดังนั้นชามสังคโลกก็พลอยหมดสิ้นลงเป็นสำคัญมา แต่ความต้องการในการใช้ชามและภาชนะในการกินอยู่ยังมิอยู่ในช่วงเวลาดังนั้น มีการค้าขายติดต่อกับต่างชาติมากขึ้น เช่น ชาวยุโรป ชามอ่างและจานซึ่งเป็นของใช้ของชาวยุโรปจึงมีจำหน่ายในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ด้วย ชามอ่างใบใหญ่ ๆ ใก้เป็นอ่างสำหรับล้างหน้าและอ่างล้างมือของชาวตะวันตก มีรูปทรงคล้ายชามขนาดใหญ่ เฉพาะชามอ่างขนาดเล็กคนไทยเห็นว่าพอที่จะเอามาใช้เป็นชามใส่ข้าวได้ คนไทยก็ใช้ชามเหล่านั้นเรื่อยมา ชาวจีนซึ่งเป็นพ่อค้ารู้ว่าคนไทยต้องการภาชนะอย่างไร หนักเท่าใด พ่อค้าจากจีนก็จะผลิตภาชนะเหล่านั้นมาจำหน่าย เช่น ชามอ่างแบบจีน เป็นต้น คนจีนไม่ใช้ชามอ่างใส่ข้าวต้มสำหรับรับประทาน แต่ใช้ชามอ่างในงานอื่น ๆ ชามที่ใส่ข้าวต้มมีขนาดเล็กกว่า เรียกว่าถ้วย ดังนั้นชามอ่างจึงเป็นชามใส่ข้าวสำหรับคนไทยโดยเฉพาะ แต่เป็นสินค้าของจีนที่ผลิตขึ้นมาแทนที่ชามสังคโลก ตั้งแต่ปลายสมัยอยุธยาจนถึงรัชกาลที่ ๗ - ๘ ถ้วยชามที่ใช้กันทั่วไปเป็นสินค้าที่ทำมาจากจีนและยุโรปแทบทั้งสิ้น

ชามอ่าง

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีครามได้เคลือบ สำหรับใส่ข้าวรับประทานและอาหารอื่น ๆ เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ชามอ่าง

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีคราม สำหรับใส่ข้าวสุก เจ้าของ นายประทีป กักค้ำชัยภูมิ อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



ชามโคม

กว้าง ๒๗ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบใส เขียนลายหลายสีได้เคลือบ ฝีมือชาวฮอลันดา ประโยชน์ใส่ข้าวรับประทาน เจ้าของ พระครูปรากฏ ลักษณะิบาล วัดไทรใหม่ เกสุว อ.เมือง จ.นครปฐม

ชามแกง

ปกติการรับประทานอาหารของชาวไทยแต่ละมื้อประกอบด้วย ข้าวและกับ ข้าวหมายถึง ข้าวจ้าวที่หุงสุกแล้ว และกับหมายถึงแกง อาหารคาว เช่น แกงที่มีน้ำพริกสจ๊วตและรสเผ็ด ผักผัก ทอด ปิ้ง ย่าง เช่น ปลาทอด เนื้อทอด ไข่ทอด ปลาย่าง เป็นต้น เวลารับประทานจะ นำกับมาปนกับข้าวสุก เป็บเข้าปากพร้อม ๆ กัน ชามแกงเป็นชามสำหรับใส่อาหารที่มีน้ำเป็นส่วนผสม ดังนั้นรูปแบบของชามจึงมีลักษณะเฉพาะที่จะบรรจุน้ำได้ คือมีความลึก ขอบสูง มีก้น หรือฐานสำหรับตั้งกับพื้นอย่างมั่นคง

รูปลักษณะของชามแกง มีลักษณะต่าง ๆ กัน แต่ลักษณะสำคัญคือมีความลึก บรรจุน้ำได้ และมีขนาดไม่ใหญ่โตนัก ปกติขนาดของชามแกงทั่ว ๆ ไปประมาณเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ ๑๐ ซม. ถึง ๒๐ ซม. เล็กกว่าชามสำหรับใส่ข้าวสุก ทั้งนี้เพราะกับข้าวของไทยมีหลาย ๆ อย่าง เมื่อนำกับข้าวเหล่านั้นใส่ชามแล้วมาตั้งรวมกันหลาย ๆ ชามแล้วจะไม่เปลืองเนื้อที่มากนัก เหมาะแก่การเอื้อมือไปหยิบถึง อนึ่งชามแกงขนาดดังกล่าวนี้ยังเหมาะกับการบรรจุลงในกะละมังที่มีฝาครอบไว้สะกวก หรือครอบด้วยผ้าสี เพื่อเก็บไว้รับประทานในมือค่อไป หรือ ป้องกันความสกปรกจากสัตว์เลี้ยงและแมลงอื่น ๆ ได้ก็ด้วย รูปแบบชามแกงทั่วไปจะมีปากผาย และก้นสอบเสมอ เหตุที่ออกแบบเช่นนี้เพราะเพื่อความสะดวกในการคักน้ำแกงที่เหลือกันชามให้แห้งหมดได้ง่าย กว่าภาชนะที่มีก้นแบนราบและกว้าง



ชามปากโปล้

ขนาดกว้าง ๑๓ ซม. ทำด้วยดินปนหินเผาเคลือบ
ประโยชน์สำหรับใส่แกงหรือข้าว

เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ชามโหล่า

ขนาดกว้าง ๑๓ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบ
เขียนลายด้วยสีค่าไค้เคลือบ ประโยชน์สำหรับ
ใส่ข้าวคัมและแกง เป็นฝีมือช่างจีนโหล่า
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ



ชามปากบาน

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบเขียน
ลายด้วยสีน้ำเงินไค้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่
ข้าวหรือแกง
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ



ชามปากจีบ

ขนาดกว้าง ๑๖ ซม. ทำด้วยดินขาวเขียนสีหลายสีนอกเคลือบ ฝีมือช่างจีน ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวและแกง เป็นฝีมือช่างจีน

เจ้าของ นายพุก ชำประชา ต.ไร่ชิง

อ.สามพราน จ.นครปฐม



ชามทรงแบน

ขนาดกว้าง ๑๗ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบเขียนสีครามสำหรับใส่ปลาทอด เป็นฝีมือช่างจีน

เจ้าของ นายพุก ชำประชา ต.ไร่ชิง อ.สามพราน

จ. นครปฐม



ถ้วยข้าวต้ม

ขนาดกว้าง ๑๑ ซม. ทำด้วยดินขาว ประโยชน์สำหรับใส่กับและใช้ใส่ข้าวต้ม เป็นฝีมือช่างจีน

เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส

อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ชามลายผักชี

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบเขียนสีหลายสี
ใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่แกง
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



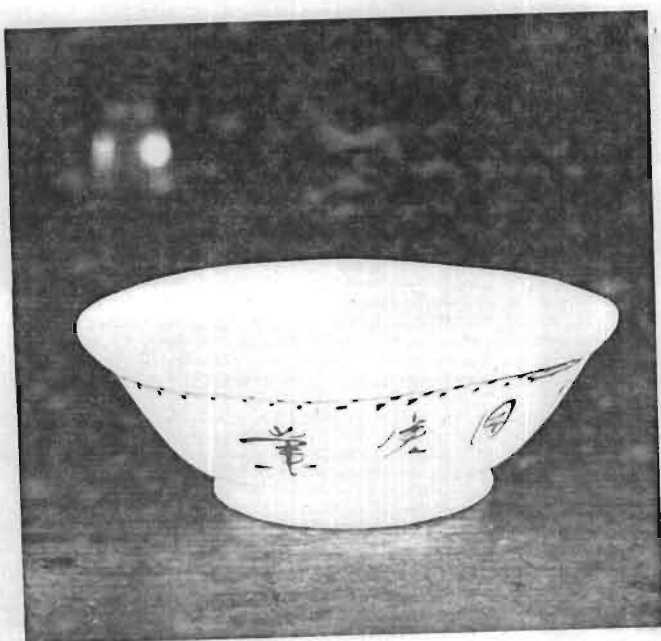
ชามก้วยเตี่ยว

ขนาดกว้าง ๑๘ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบ
เขียนสีใต้เคลือบ สำหรับใส่ข้าว ก้วยเตี่ยว
ฝีมือช่างจีน



ชามก้วยเตี่ยว

ขนาดกว้าง ๑๘ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบ
เขียนสีใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่
ก้วยเตี่ยวและอาหารคาวหวาน ฝีมือคนจีน
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

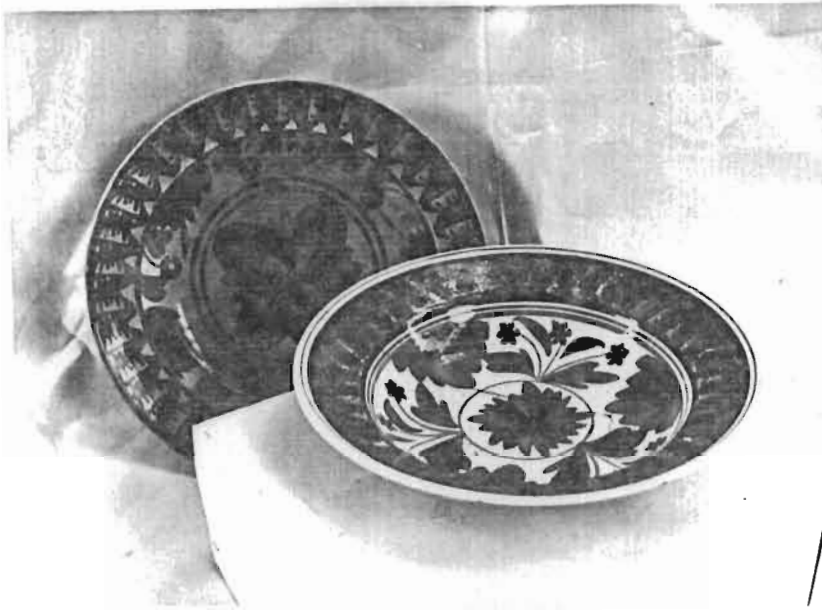


งาน

งานเป็นภาชนะใส่อาหารแบบชาวตะวันตก เพิ่งจะมีปรากฏในเมืองไทยในสมัยที่เรา
 ทำมาค้าขายกับประเทศทางตะวันตกและในสมัยอยุธยาตอนปลาย ก่อนหน้านั้นภาชนะในการใส่ข้าว
 เราใช้ชามขนาดใหญ่ ประเทศที่ส่งภาชนะประเภทจานและเครื่องปั้นดินเผามาขายให้ไทยมี อิตาลี
 ฮอลแลนด์ ระยะเวลาเมื่อค้าขายกับจีน สินค้าพวกเครื่องลายครามจึงเข้ามาแพร่หลายในเมือง
 ไทยอย่างมากมาย ในระยะแรก ๆ งานที่ทำจากยุโรปนั้นความชื้นผ่านเข้าไปในเนื้องานได้
 เป็นผลให้สีร่าสีจาง ลวดลายที่เขียนมักจะเขียนล้วยริบไม่มีการใช้รูปลอก ในระยะนั้นสินค้า
 จากจีนส่วนมากจะเป็นด้วยชาม โถ ไม่ทำงาน กังนั้นงานจึงนับว่าเป็นสินค้าของชาวยุโรปโดย
 เฉพาะ

รูปลักษณะ แบน ปากกลมผายออก ขอบปากงานเป็นแผ่นแบนเรียบกว้างประมาณ
 ๑ - ๑.๕ นิ้ว รอบดูกลในส่วนนี้จะมีลวดลายเขียนหรือรูปลอกเป็นลวดลายและสีต่าง ๆ บางชนิด
 ก็เขียนลายเป็นเส้นเล็ก ๆ ๒ เส้น สีน้ำเงินริมขอบงานรอบดูกล ชาวบ้านเรียกว่างานริมเขียว
 งานบางแบบปากจะเป็นเหลี่ยมหลาย ๆ เหลี่ยม เรียกว่า งานปากจีบ ส่วนก้นงานจะเป็นแอ่งลึก
 ลงไปจากปากงานเล็กน้อย ส่วนนี้ก็จะมีการเขียนลวดลายเช่นเดียวกัน

ประโยชน์ งานเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารทุกชนิด แต่ในเมืองไทยใช้ใส่เฉพาะข้าว
 สุกเพื่อรับประทานเท่านั้น ในเวลารับประทานจะนิยมใช้ช้อนและส้อมเป็นเครื่องมือในการรับ
 ประทาน

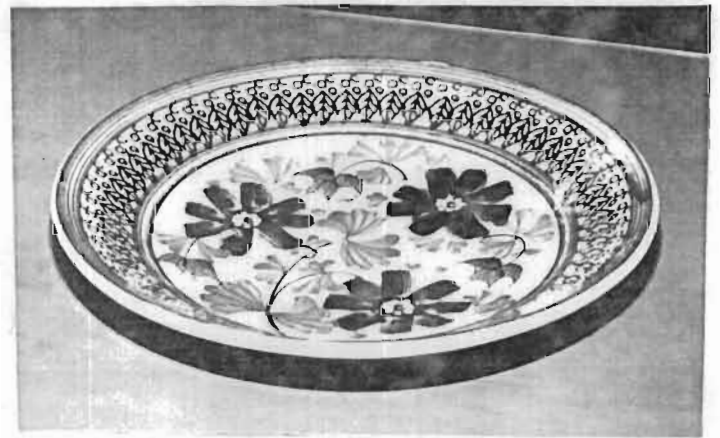


จาน

ขนาดกว้าง ๒๔ ซม. ทำด้วยดินขาว
คุณภาพต่ำ เขียนสีหลายสีได้เคลือบ
ฝีมือช่างจากฮอลแลนด์ สินค้าจาก
ยุโรปในรัชกาลที่ ๔
เจ้าของ นายบุญถูด ชมภูนิช บ้านพัก
วิทยาลัยครูนครปฐม

จาน

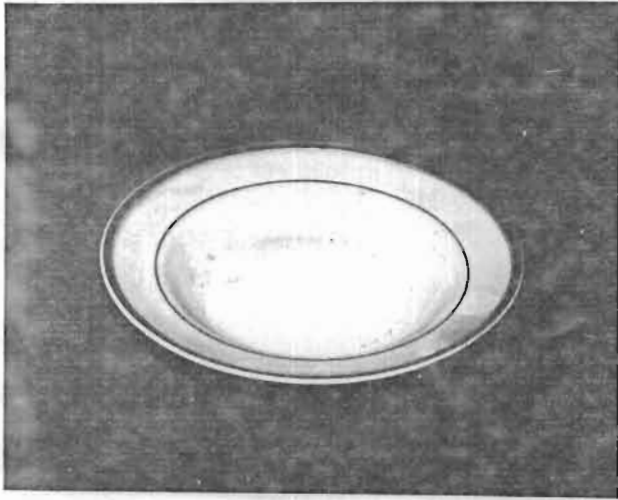
ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินขาวคุณภาพต่ำ
เขียนสีหลายสีด้วยมือและพิมพ์ลายขอบ เป็นสินค้า
จากฮอลแลนด์ ในสมัยรัชกาลที่ ๔
เจ้าของ นายประทีป ทักศิรัญญา อ.โพธาราม
จ. ราชบุรี



จาน

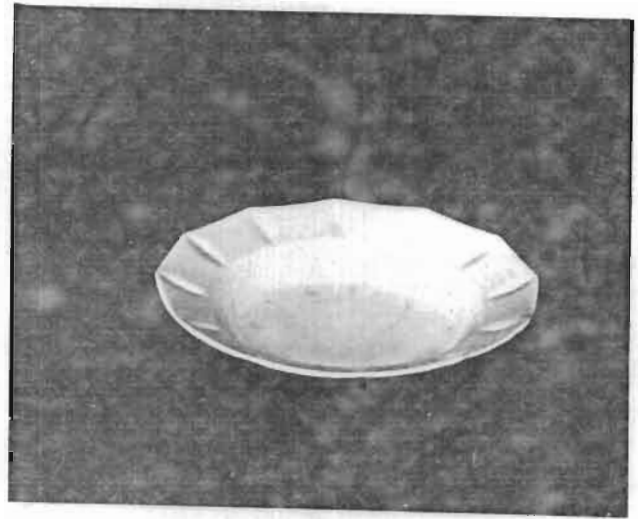
ขนาดกว้าง ๒๔ ซม. ทำด้วยดินขาวคุณภาพต่ำ
ลายระบบรูปลอก เป็นสินค้าจากยุโรป ในรัชกาล
ที่ ๔ - ๕
เจ้าของ นายบุญถูด ชมภูนิช บ้านพักวิทยาลัยครู
นครปฐม





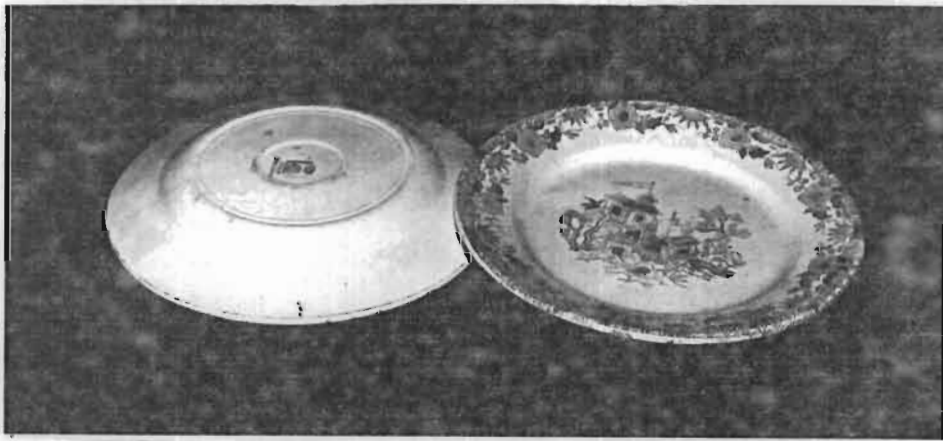
จานขอบเขี้ยว

ขนาด ๒๓ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบใส ป้ายสี
ครามที่ขอบ ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวรับประทาน
เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



จาน

ขนาด ๒๒ ซม. ทำด้วยดินขาวเคลือบใส ผลิต
ด้วยแม่พิมพ์ ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวรับประทาน
เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



จาน

ขนาด ๒๓ ซม. ทำด้วยดินขาว พิมพ์ลายระบบรูปลอก เป็นดินค้าจากยุโรป
สมัยรัชกาลที่ ๔ - ๕
เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม

ซัซอน

คนไทยสมัยก่อนกินข้าวกล้วยมือไม้ใช้ซัซอน เรียกว่า "เปิบข้าว" การใช้มือหยิบข้าวเข้าปากจะกระทำโดยใช้นิ้วมือทั้ง ๕ นิ้วจุ่มน้ำให้เปียกมิกตโดยแต่เพียงครั้งเดียว เพื่อให้ข้าวสุกติดมือมาก แล้วหยิบกับข้าว เช่น น้ำพริกผักจิ้ม ผักกอกกับข้าวโดยกะลอมให้เป็นก้อนเกี่ยวกับที่ปลายนิ้วทั้ง ๔ ห่อประคองมิให้กองข้าวสุกแตกออกจากกัน ยกขึ้นให้เสมอบาก แล้วใช้นิ้วหัวแม่มือที่เหลื่อคั้นกองข้าวที่ปลายนิ้วทั้ง ๔ บีบให้เลือนเข้าไปในปาก วิธีเช่นนี้เรียกว่าจุ่มนิ้ว การกินกล้วยมือนี้จะไม่ทำให้ข้าวหกเลอะเทอะเลย เพราะมีน้ำไว้คอยชุบมือที่คั้นข้าวสุก เมื่อจะกินน้ำแกงก็จะมีซัซอนกลางสำหรับค้ำต่างหาก ซัซอนในระยะแรก ๆ ก็คือซัซอนกระเบื้องของจีน ต่อมาได้มีการทำซัซอนด้วยวัสดุอื่น ๆ เช่น ซัซอนเคลือบ หรือรู้จักกันในชื่อว่า ซัซอนสังกะสี ซึ่งมีมาควบคู่กับภาชนะเคลือบทั้งหลาย ต่อจากนั้นก็ยังมีซัซอนทำด้วยอะลูมิเนียม มีรูปทรงเช่นเดียวกับซัซอนสังกะสีคนไทยทั่วไปมักจะเรียกซัซอนเหล่านั้นว่า "ซัซอนหอย" ผู้ศึกษาได้สอบถามผู้สูงอายุหลายคนว่าเหตุใดจึงเรียกซัซอนหอย ก็ยังไม่ได้คำตอบที่แน่นอน เช่น บางคนให้เหตุผลว่าเคมีใช้เปลือกหอยกบ (หอยน้ำจืดมีขนาดใหญ่เท่าฝ่ามือ) หรือเปลือกหอยแมลงภู่มาเป็นที่ค้ำน้ำแกง บางคนให้เหตุผลว่า ซัซอนเคมีใช้กะลามะพร้าวทำให้เป็นรูปซัซอนเคมี พอมีซัซอนสังกะสีซึ่งเคลือบเป็นมันลักษณะคล้ายเปลือกหอยแมลงภู่ ก็เลยเรียกว่า ซัซอนหอยเรื่อยมา ระยะเวลาที่มีซัซอนสังกะสีแพร่หลายคนไทยทั่วไปก็หันมาใช้ซัซอนหอยในการรับประทานอาหารกันมากขึ้น เพราะถือว่าเกิดความสะอาดและสะอาดกว่ากัน แต่ภาชนะที่ใช้ข้าวนั้นจะต้องเป็นขามมีไรจากแบน ๆ จึงจะเหมาะกับการใช้ซัซอนหอย

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันคนไทยที่สูงอายุ ก็ยังนิยมกินข้าวกล้วยมืออยู่ เพราะมีเหตุผลว่า "อร่อยกว่าใช้ซัซอน"

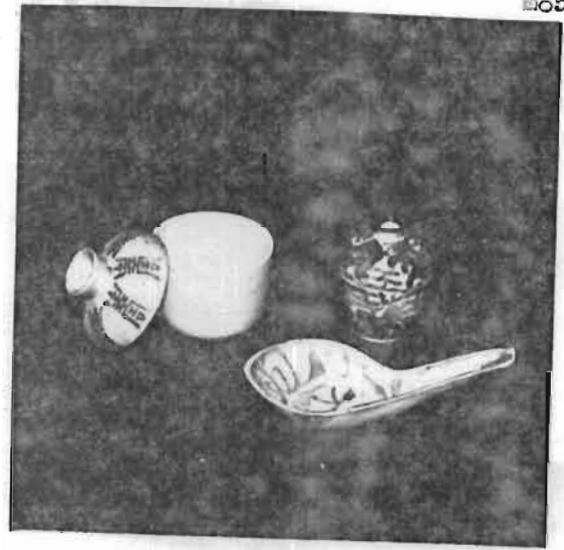
ซ้๑นซ้๑ม

ซ้๑มเป็นเครื่องมือในการรับประทานอาหารของชาวยุโรป เขาจะใช้ซ้๑มซึ่งมีลักษณะเป็นซี่แหลม ๆ จำนวน ๒ - ๔ ซี่ มีค้ำยาวจ้๑มอาหารเข้าปาก ทั้งนี้เพราะอาหารส่วนมากจะเป็นอาหารแข็ง ๆ ส่วนซ้๑นค้ำยาวเหมือนซ้๑มนั้นเป็นซ้๑นสำหรับตักซ้๑ม (อาหารที่เป็นน้ำ) เท่านั้น จะไม่ใช่ซ้๑นและซ้๑มพร้อม ๆ กันเลย

เนื่องจากอาหารของคนไทยคือข้าวและแกง เฉพาะซ้๑มอย่างเคียวไม่สามารถตักข้าวสุก่วน ๆ เข้าปากได้ และจะใช้ซ้๑มจ้๑มก็ไม่สะดวก เพราะอาหารไม่เป็นแผ่นเหมือนขนมปังนั่นเอง คนไทยเห็นว่าซ้๑นตักซ้๑มค้ำนำมตักข้าวจะเหมาะสม ส่วนซ้๑มนั้นก็เพียงเขี่ยเมล็ดข้าวให้เข้าซ้๑น เมื่อซ้๑นและซ้๑มใช้ร่วมกันทั้งมือซ้ายและขวา ก็เกิดความสะดวกก็โดยเฉพาะการไ้จ้๑นเป็นที่ใส่อาหาร จากแบบการใช้ซ้๑นอย่างเคียวอาจจะไ้ตักเมล็ดข้าวไม่ได้ จึงต้องไ้ซ้๑มเข้าช่วยด้วย ปัจจุบันซ้๑นและซ้๑มก็ยังเป็นที่นิยมกันอยู่

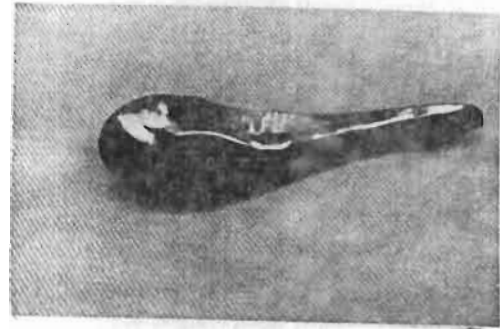
ช้อนกระเบื้อง

ขนาดยาว ๑๕ ซม. ทำด้วยดินขาว สำหรับตักน้ำแกง
เวลารับประทานอาหาร มีมือข้างขึ้น



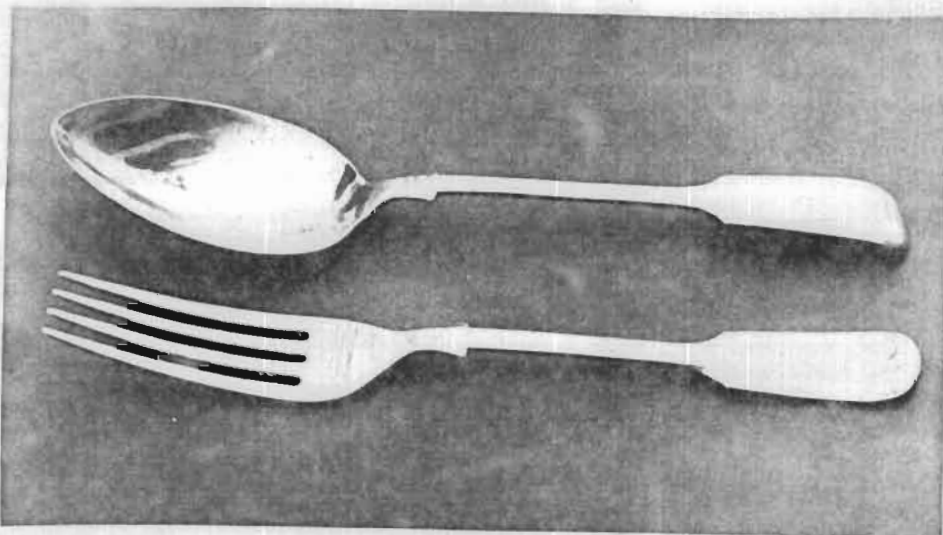
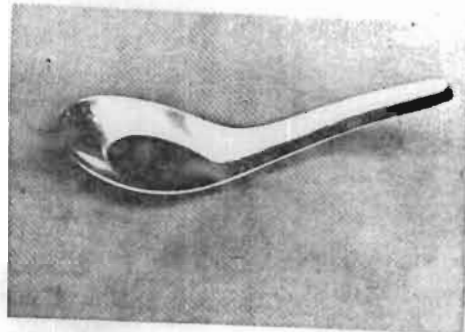
ช้อนหอย

ขนาด ๑๕ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบสำหรับตักข้าว
และแกงเวลารับประทานอาหาร



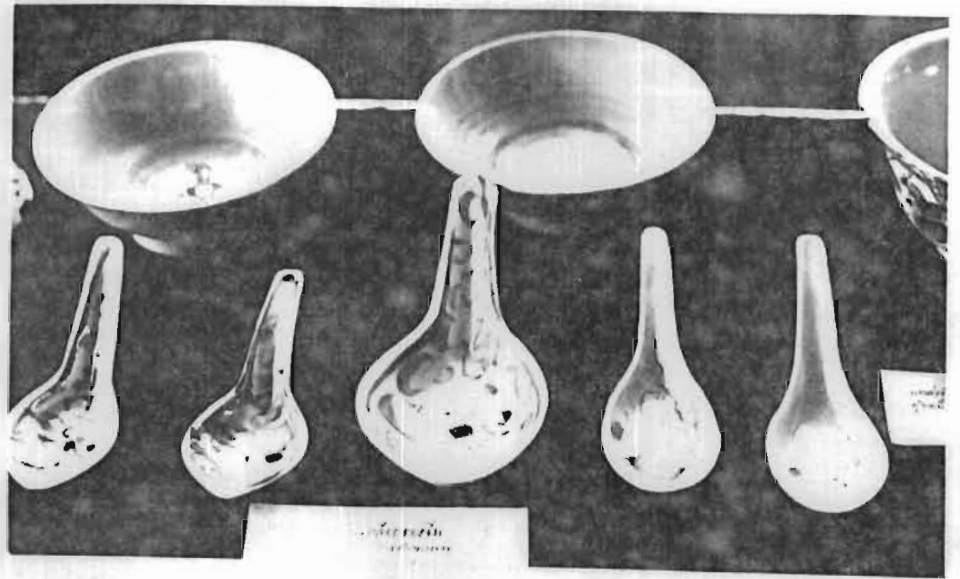
ช้อนหอย

ขนาดกว้าง ๑๕ ซม. ทำด้วยอะลูมิเนียมสำหรับ
ตักข้าวและแกงเวลารับประทานอาหาร



ช้อนส้อม

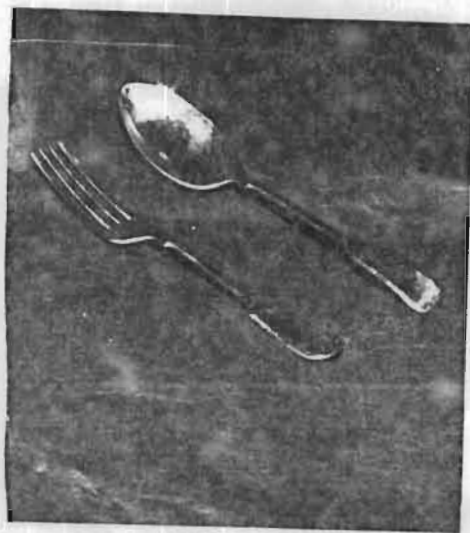
ยาว ๒๐ ซม. ทำด้วย
เงิน เป็นเครื่องมือใน
การรับประทานอาหาร
ของคนไทยในสมัยรัชกาล
ที่ ๕-๗ เป็นสินค้าของ
ชาวยุโรป



ช้อนกระเบื้อง

ทำด้วยดินขาวเคลือบใส เขียนสีได้เคลือบ ประโยชน์ใช้ตักอาหาร
ที่มีรูปร่างขึ้น

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนรัชสิทธาวาสพัฒนสายบัวรุ่ง อ.สามโคก
จ.ปทุมธานี



ช้อนส้อม

บทที่ ๘

อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำ

ภาชนะและเครื่องมือเครื่องใช้ของชนแต่ละชาติเป็นสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมทางด้านวัตถุของชาตินั้น ๆ ใคอย่างหนึ่ง เพราะว่าสิ่งเหล่านี้มีเพียงแต่ใช้ประโยชน์ได้เท่านั้น แต่ยังมี ความสวยงามของรูปทรงและลวดลายด้วย นอกจากนี้ยังมีกระบวนการผลิต และใช้วัตถุดิบ ที่แตกต่างกันไป เป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความสามารถ สติปัญญา ความเจริญทางเทคโนโลยีของแต่ละ ชาติได้ ภาชนะในการบรรจุน้ำเป็นส่วนหนึ่งของผลงานด้านวัฒนธรรมทางวัตถุที่น่าสนใจอย่าง ยิ่ง กาลเวลาที่ผ่านไปมาถึงแม้ว่าในบางระยะจะมีสิ่งของเครื่องใช้ที่ผลิตจากชาติอื่นส่ง เข้ามาขาย ประปรายก็ตาม แต่ก็มิได้หมายความว่าคนไทยจะเลิกใช้ของเดิม และหันมานิยมใช้ของใหม่เสีย ทั้งหมด มีเพียงส่วนน้อยเฉพาะผู้มีฐานะดีเท่านั้นที่จะสามารถซื้อหาได้ แต่ผู้มีฐานะปานกลางโดย เฉพาะคนในชนบทก็ยังคงนิยมใช้สิ่งที่ผลิตขึ้นเอง โดยมีคองฟิงพาทอาศัยสินค้าต่างชาติแต่อย่างใด

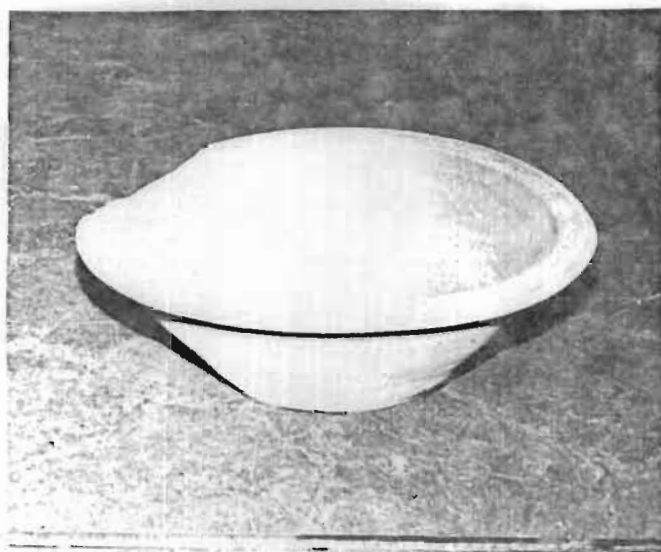
หนึ่ง สิ่งของเครื่องใช้ที่เป็นสินค้าจากต่างชาตินั้น บางอย่างไม่เหมาะกับการใช้งาน ตามประเพณีไทยก็มี นอกเสียจากจะต้องพิจารณาเลือกเอาแต่สิ่งที่เหมาะสมเท่านั้น

เครื่องปั้นดินเผาและไม้ไผ่สาน เป็นเครื่องใช้และภาชนะที่คนไทยผลิตขึ้นอย่างสวย งามและตรงกับประโยชน์ใช้สอยอย่างยิ่ง มีรูปทรงและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างแท้จริง

อ่างกิน

ในสมัยโบราณภาชนะสำหรับบรรจุอาหารหรือโดยเฉพาะเครื่องใช้ประเภทใส่ของเหลวได้ ส่วนมากจะทำจากพืช เช่น กะลามะพร้าว ถูกล้วยเต้า และดินเผาแทบทั้งสิ้น ไม่ค่อยมีภาชนะที่ทำด้วยโลหะมากนัก โดยเฉพาะภาชนะที่เกี่ยวกับการหุงต้ม เครื่องปั้นดินเผามีบทบาทมากที่สุด และในขณะเดียวกันนั้น ภาชนะใส่ข้าวของต่าง ๆ ที่เป็นของใช้ประจำวันก็ทำด้วยดินเผาด้วยเช่นเดียวกัน สาเหตุที่เครื่องปั้นดินเผาเป็นความนิยมซึ่งคนในสมัยก่อนมาก เพราะดินเป็นวัสดุที่หาได้ง่าย ราคาถูก และวิธีการผลิตไม่ซับซ้อนยุ่งยาก สามารถผลิตได้ด้วยมือโดยไม่ต้องใช้เครื่องจักรใด ๆ ถึงแม้จะผลิตให้เป็นอุตสาหกรรมเพื่อส่งขายจำนวนมาก ๆ ก็ตาม คนไทยเราเคยผลิตสินค้าประเภทเครื่องปั้นดินเผาส่งขายเป็นสินค้าต่างประเทศมาแล้วในอดีต เช่น ถ้วยชามสังคโลก เป็นต้น

อ่างกิน เป็นภาชนะที่สร้างขึ้นเพื่อการบรรจุสิ่งที่เป็นของเหลว เพื่อใช้ในการประกอบอาหารหรือใช้ในกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิต มีรูปร่างต่าง ๆ กันตามหน้าที่การใช้สอย รูปร่างทั่ว ๆ ไปจะมีปากกว้าง ก้นสอบเล็ก ส่วนตรงกลางป่อง มีขอบเป็นเส้นกลมเพื่อความคงทน อ่างบางแบบเคลือบน้ำยา เพื่อให้ผิวแข็งเป็นมันไม่ซึมน้ำ เหมาะในการคงผัก ใส่น้ำเกลือ และกะปิ หรือน้ำปลา เพราะน้ำยาเคลือบทนต่อการกัดกร่อนของกรดและความเค็มได้



อ่างยี่ขมจีน

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วยดินเผา

ฝีมือช่างไทย สำหรับยี่ขมจีน

เจ้าของ นางสาวปิ่น คงถาวร

๒๖ หมู่ ๓ ต.ไทยวาต อ.นครชัยศรี

จ.นครปฐม



อ่างใส่น้ำข้าว

ขนาด ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา ฝีมือช่างไทย

สำหรับรองน้ำข้าว หรือใช้ในต่าง ๆ

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



อ่างกะปิ

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. ทำด้วยดินเผา ใ้ใช้ใส่กะปิสมัย
อยุธยาตอนปลาย มีที่ไทยรามัญ พบที่ ต.บางพูด อ.เมือง
จ.ปทุมธานี



อ่างเคลือบสีเหลือง

ทำด้วยดินเผาเคลือบน้ำยาซีเถ้า พบที่ ต.กระแซง อ.สามโคก จ.ปทุมธานี
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธาราม ต.สามโคก จ.ปทุมธานี



อ่างเคลือบใส่กะปิ

อ่างข้าวต้ม

ขนาดกว้าง ๘๕ ซม. ทำด้วยดินเผา สำหรับใส่
ข้าวต้มเวลาเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนรัชสิทธาวาส
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี



อ่างคองผัก

ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบน้ำยา
สีเขียว ฝีมือช่างจีน ประโยชน์สำหรับคองผักกาด
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนรัชสิทธาวาส
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี



อ่างขมิ้น

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยดินเผาสำหรับใส่ขมิ้นทา
ตัวเด็ก หรือแป้งดินสอพอง
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนรัชสิทธาวาส
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี

กะละมัง

กะละมัง เป็นภาชนะที่ทำด้วยโลหะ (เหล็ก) เคลือบด้วยน้ำยาเคลือบสีต่าง ๆ กะละมังเคลือบนี้ เป็นวิทยากรที่มีต้นกำเนิดจากเบอร์เซียและยุโรป แล้วแพร่หลายไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก แม้ในเมืองไทย วิทยากรเคลือบโลหะนี้ ได้แพร่หลายเข้ามาโดยชาวโปรตุเกส ตั้งแต่สมัยพระบรมไตรโลกนาถ^{*} (พ.ศ. ๑๕๕๑ - ๒๐๓๑) ในรูปของการทำเครื่องถมลงยา ต่อมาในคอนตันกรุงรัตนโกสินทร์ มีการเคลือบโลหะที่ไทยได้ผลิตให้เป็นภาชนะขึ้นใช้เฉพาะเป็นเครื่องยศสมเด็จพระราชาคณะที่เรียกกันว่า "เครื่องถมมัด" ซึ่งเป็นการลงยาแบบ Painted Enamel ของจีน คือเคลือบวัสดุที่เป็นทองแดงให้หนาตามความต้องการเสียก่อน แล้วจึงเขียนน้ำยาสีทับลงไปอีกครั้ง แล้วเข้าความร้อน เครื่องถมมัดที่ทำเป็นเครื่องยศสำหรับพระราชาคณะนั้นส่วนมากจะเคลือบด้วยสีเหลืองเป็นพื้น แล้วแก้มลายด้วยสีอื่น ๆ อีกหลายสีให้เป็นลวดลายไทย เช่น ลายกนก ลายไบเทต ก้านแย่ง ฯลฯ ได้แก่ขันน้ำพานรอง กาน้ำ น้ำยาที่ใช้เคลือบสำหรับเครื่องถมลงยาและถมมัดนั้นคล้ายกับน้ำยาเคลือบเครื่องถ้วยชาม คือมีลักษณะใสคล้ายแก้ว ซึ่งเกิดจากการผสมระหว่างซิลิเกต กับ บอเรต และถ้าจะให้เกิดสีต่าง ๆ นั้น ก็ต้องผสมออกไซด์ของธาตุต่าง ๆ เช่น ออกไซด์ของเหล็กจะได้สีแดง ออกไซด์ของโคบอลต์จะได้สีน้ำเงิน และจะให้สีเข้มมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับตัวของภาชนะ

กะละมัง เป็นภาชนะที่นำวิธีการเกี่ยวกับถมมัด ต่างกันตรงที่กะละมังทำด้วยเหล็ก แต่ถมมัดของไทยทำด้วยทองแดง กะละมังเป็นภาชนะที่ใช้ในครัวเรือน ดังนั้นการทำลวดลายต่าง ๆ ให้วิจิตรพิสดารจึงไม่จำเป็น ภาชนะประเภทกะละมังที่มีการเขียนลวดลายให้สวยงามก็มี เช่น ปิ่นโต กระโถน ถาด เนื่องจากโลหะเคลือบแบบกะละมังนี้มีการตั้งโรงงานผลิตเป็นอุตสาหกรรม ดังนั้นเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับภาชนะในครัวเรือน จึงมักจะทำเป็นโลหะเคลือบเสียเป็นส่วนมากอยู่ทุกหนี่ง เช่น จาน ช้อน กะละมัง ปิ่นโต หม้อเคลือบ กาน้ำ เครื่องเคลือบ

^{*}ศิลปวัฒนธรรมไทย. เล่ม ๕ หน้า ๑๖๐.

โลหะมีบทบาทเข้ามาแทนที่ภาชนะที่ทำด้วยเครื่องปั้นดินเผาแทบทั้งหมด ทำให้ความนิยมในการใช้เครื่องปั้นดินเผาลดลงเกือบหมด

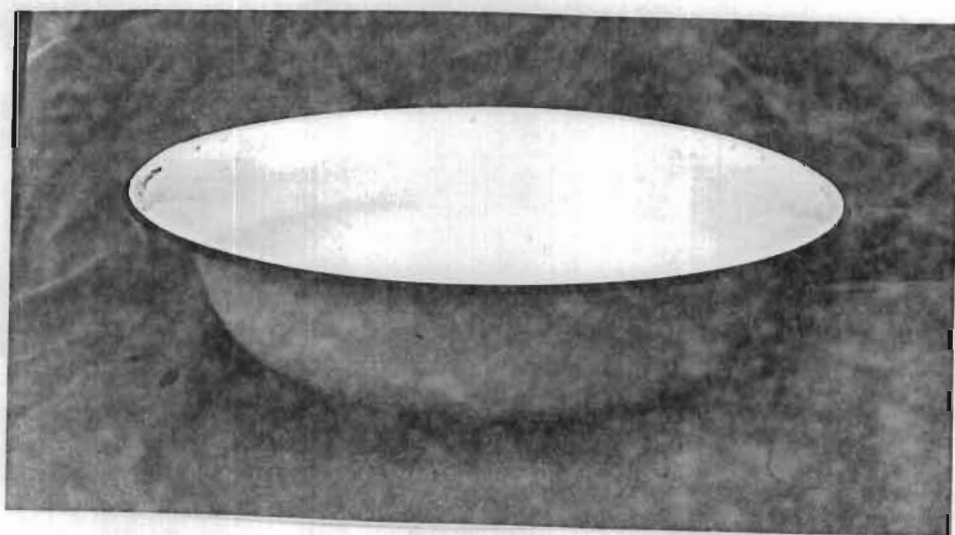
ในปัจจุบันนี้ เครื่องใช้ที่เป็นโลหะเคลือบยังได้รับความนิยมอยู่ แต่ดูจะมีคุณภาพความคงทนน้อยลงไป เมื่อเทียบกับสเตนเลส เครื่องเคลือบโลหะมีข้อเสียตรงที่การเป็นสนิมเนื่องจากการกะเทาะของผิวเคลือบ เพราะภายในเป็นเหล็ก เมื่อส่วนที่น้ำยาเคลือบกะเทาะหลุดออกไปถึงเนื้อเหล็ก สนิมเหล็กย่อมเกิดขึ้นและทำให้ภาชนะบุษะดูได้ในระยะต่อมา ส่วนข้อดีของเครื่องโลหะเคลือบนี้ ได้แก่ การทนต่อการขีดและถ่าง มีความแข็งแกร่งต่อการขีดข่วน ความร้อนสูง เหมาะสำหรับใช้ต้มแกงที่มีรสจัด ๆ ได้ดี เช่น รสเปรี้ยวและเค็ม คนไทยนิยมใช้หม้อเคลือบแกงส้มมากกว่าภาชนะอย่างอื่น นอกจากนั้นเครื่องเคลือบหรือกะละมังยังมีน้ำหนักเบามากกว่ากระถางหรืออ่างดินเผาในขนาดเท่ากัน การย้อมเงิน การทองผิว และชักล้างจึงใช้ไ้สะดวกกว่า



กะละมัง

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. สูง ๒๔ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบหลายสี ประโยชน์
สำหรับใส่ของต่าง ๆ

เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กะละมัง

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. สูง ๒๓ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบสีขาว สำหรับ
ใส่ของต่าง ๆ เพื่อล้างน้ำหรือบรรจุ ฯลฯ

เจ้าของ กช.บุรินทร์ ชมภูนิช บ้านพักวิทยาสันทรนครปฐม

บีนโศ

บีนโศ เป็นภาชนะเคลือบสีเช่นเดียวกับกะละมัง รูปร่างกลมแบนทรงกระบอกตื้น มีปากทำให้ตั้งซ้อนกันได้หลาย ๆ ชั้นไม่หลุดออกจากกัน มีหูสองข้างไว้สำหรับร้อยขาบีนโศเพื่อสะดวกในการหิ้ว ขาบีนโศทำด้วยเหล็กแบนมีที่บังกับขาบีนโศให้ติดแน่นกับตัวบีนโศลูกแรก มีที่สำหรับหิ้วอยู่ส่วนบนสุดทำด้วยไม้ และบางแบบไม่มีไม้ แต่ทำเป็นแผ่นเหล็กเช่นเดียวกับขาบีนโศ บีนโศมีจำนวนตั้งแต่ ๒ ใบไปจนถึง ๕ - ๖ ใบ ทั้งหมดเมื่อร้อยขาบีนโศเข้าด้วยกัน เรียกว่า ๑ เถา เหมาะสำหรับบรรจุข้าว กับข้าว ทั้งชนิดแห้งและชนิดน้ำ และอาหารอื่น ๆ ในกรณีที่ต้องเดินทางไกล เช่น ไปทำบุญตักบาตรที่วัด ไปโรงเรียน และไปทำนา-สวนและอื่นๆ มีความสะดวกในการพาไป ประหยัดเนื้อที่ สะดวกในการหิ้ว ขน ย้าย มีความมิดชิด ป้องกันฝุ่นละอองได้ดี



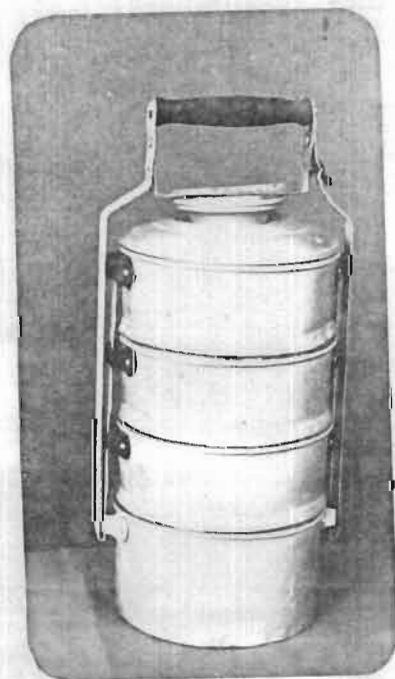
ปิ่นโต

ขนาดกว้าง ๑๕ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบ สำหรับบรรจุอาหารเพื่อเดินทางไปในอกบ้าน เจ้าของ นางชิตา ธรรมานิช บ้านหลักวิทยาลักษณ์นครปฐม



ปิ่นโต

ทำด้วยโลหะเคลือบมีลวดลายหลายสี ประโยชน์สำหรับบรรจุอาหารเพื่อเดินทางไปที่บ้านหรือใส่อาหารไปทำบุญที่วัด เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม

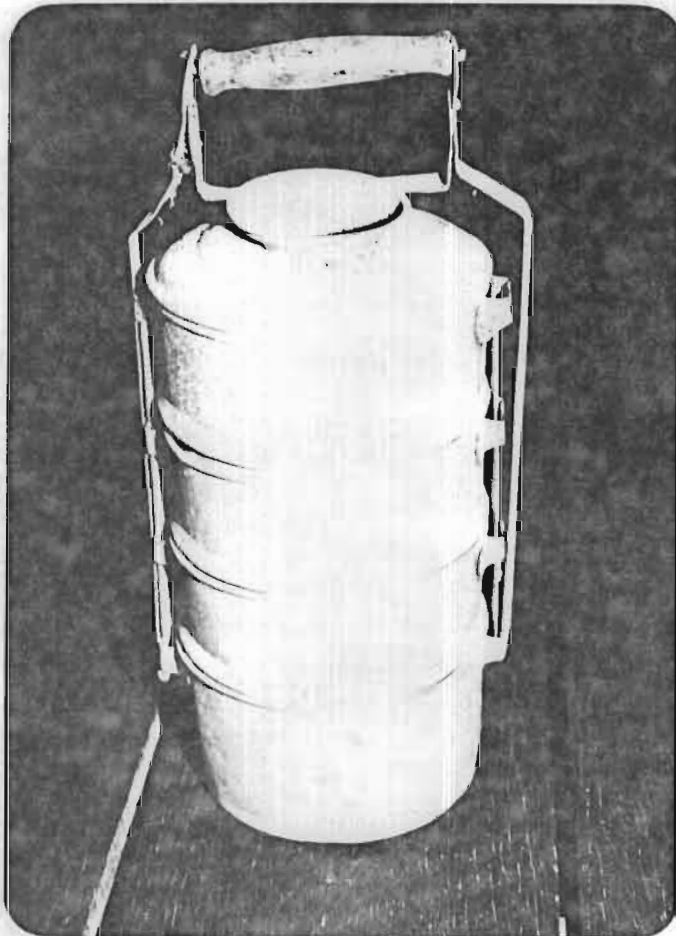


ปิ่นโตอะลูมิเนียม

เจ้าของ นางสาวไสว เรืองรังษี ค.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

หยวนไถ่

เป็นภาชนะใส่แกงที่มีเตาถ่านอยู่ในตัว เพื่อต้องการ
ให้อาหารร้อนอยู่เสมอ ตามความนิยมของชาวจีน
ทำด้วยทองเหลือง
เจ้าของ นายบุญถน รมฤนิช บ้านพักวิทยาลัยครู
นครปฐม



ปั้นโตอะตุมิเนียม

ขนาดสูง ๔๒ ซม. ทำด้วยอะลูมิเนียม
ประโยชน์สำหรับใส่อาหารไปรับประทาน
นอกบ้าน เช่น ไปทำงานในสวนและนา
ใกล้บ้าน ไปโรงเรียน
เจ้าของ นางสาวสว่าง เรืองรังษี
๖๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ. นครปฐม

ที่เก็บข้าวสาร

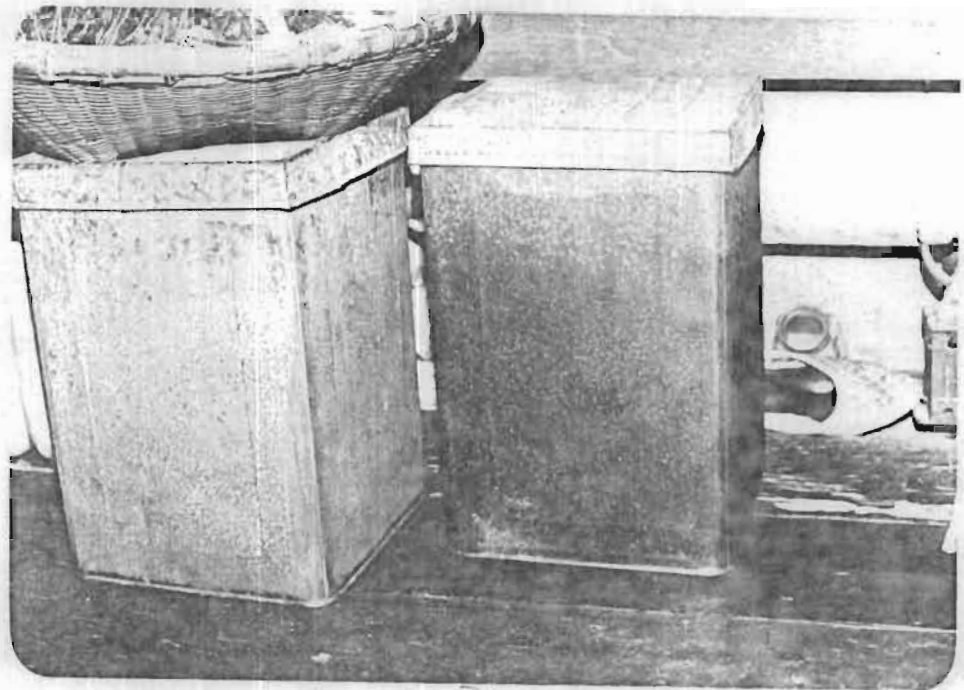
ข้าวสารเป็นอาหารที่ต้องมีสำรองให้มีไว้ในบ้านเป็นประจำ ชาวบ้านมักจะเก็บข้าวสารไว้ในที่มิดชิด ทั้งนี้เพื่อให้รอดพ้นจากหนู แมลงสาบ และมด ที่จะมาทำให้ข้าวสารสกปรก ภาชนะสำหรับเก็บข้าวสารไม่มีการทำขึ้นโดยเฉพาะ ส่วนมากจะขึ้นอยู่กับแต่ละบ้านแล้วแต่ว่า

จะหาสิ่งใดที่เหมาะสมมีความจุพอ ประมาณ ๑ - ๒ ดัง สิ่งที่สำคัญอย่างหนึ่งสำหรับความเหมาะสมคือจะต้องมีฝาปิดอย่างมิดชิด ป้องกันการกักแทะของหนูควย สิ่งที่ชาวบ้านใช้กัน เช่น กระจสบ่่าน กระจกลางหรือโอ่งมังกร ปีบ กระจบุงสาน หรือกระจบ่อง ภาชนะสำหรับใส่ข้าวสาร บางทีเรียกเป็นชื่อกลาง ๆ ว่า ดิง ดัง มีคำพังเพยประโยคหนึ่งว่า "หนูตกดิงข้าวสาร" หมายความว่า คนจนเข้าไปอยู่ในบ้านที่มีฐานะดี หรือผู้ชายยากจนได้เมียเป็นคนรวย สบายเหมือนหนูที่อยู่ในดิงข้าวสาร ย่อมมีข้าวสารกินทุกวันไม่มีวันหมด สิ่งที่ต้องคู่กับดิงข้าวสารคือตระนาน ตักข้าวสาร ซึ่งทำด้วยกะโหลกมะพร้าวขัคนเป็นมัน



กระถางเคลือบ

ทำด้วยดินเผาเคลือบสีเขียวไขก่า
ฝีมือช่างจีน ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวสาร
น้ำ ปัจจุบันยังนิยมใช้
เจ้าของ พระปลัดทองใบ คุณวีโร
วัดกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



ปิ่น

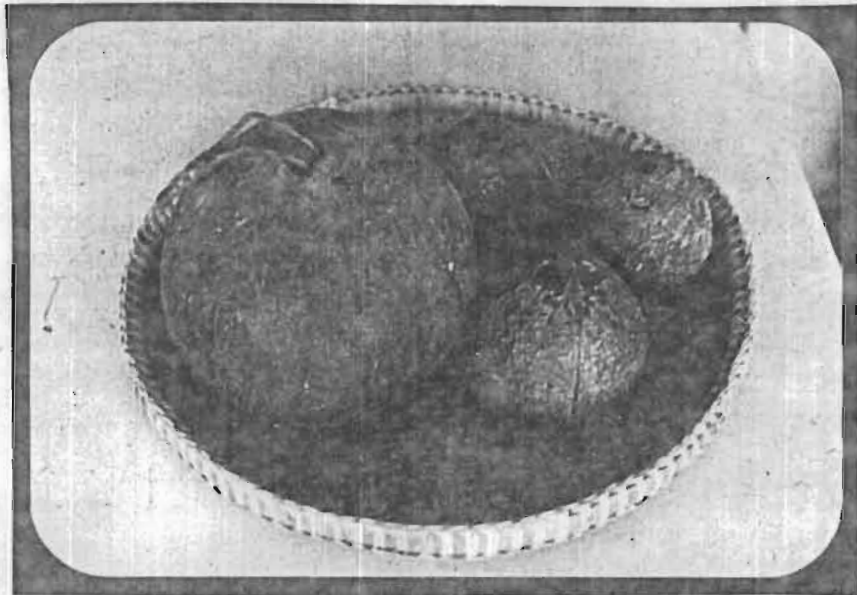
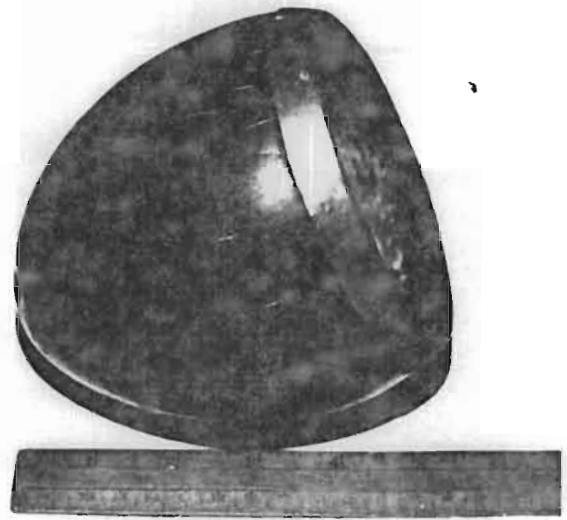
ทำจากปิ่นแก้วที่หักแล้ว ทำฝาปิดขึ้นใหม่สำหรับเป็นที่ใส่ข้าวสาร
ประจำบ้าน
เจ้าของ นางสาวปิ่น กงถาวร ๒๒ หมู่ ๓ ต.ไทยवास
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ทะนาน

ทะนานเป็นภาชนะที่ใช้ตวง มาตราในการตวงสมัยก่อน ๒๕ ทะนานเป็น ๑ สัก (ประมาณ ๒๐ ลิตร) แต่ชาวบ้านทั่วไปจะใช้ทะนานสำหรับตักข้าวสารเวลาจะนำไปหุง ทะนานทำด้วยกะลามะพร้าวทั้งถูกตักส่วนกันทิ้งไปประมาณ $\frac{๑}{๕}$ ของลูก การเลือกกะลามะพร้าวเพื่อทำทะนานนี้จะเลือกรูปทรงยาวรี ชักนิ้วทั้งกำในและกำนอกของกะลามะพร้าวจนเรียบเป็นมันกันทะนานจะมีรู ๑ รูตามธรรมชาติของกะลามะพร้าวและมีตา ๒ ตา เมื่อเวลาตวงข้าวสาร ข้าวสารจะไหลออกมาตามรูทำให้ข้าวบุบลงตามที่ต้องการ ใช้นิ้วมืออุดเวลาตวงข้าว ข้าวจะไม่ไหลไปไหนได้ ทะนานบางลูกมีตาตาเดียว โบราณถือกันว่าใครใช้ทะนานตาเดียว จะทำให้ข้าวสารไม่ขาดแคลน หมายความว่า บ้านนั้นจะมีข้าวสารไม่พร่องจากโอ่งเลย จะต้องไม่เกิดเหตุต่าง ๆ ที่ทำให้ข้าวสารมีปริมาณอยู่ตลอดเวลา ไม่ขาดแคลนข้าวสารสำหรับรับประทาน ทะนานบางลูกเจ้าของจะเลี่ยมด้วยทองเหลือง เพื่อให้มีให้ทะนานแตกหรือปากมันออกจากกัน ชักเป็นมันสีค่าสวยงามมาก

ตะนาน

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยกะโหลกมะพร้าว
 เลี่ยมด้วยทองเหลือง ประโยชน์สำหรับดวง
 ข้าวสาร เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ
 ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยวา ส อ.นครชัยศรี
 จ. นครปฐม



ตะนาน

ทางใต้เรียก แล่ง หรือ ป้อย หรือ "แหลง" ทำด้วยกะโหลก
 มะพร้าว ประโยชน์สำหรับตักข้าวสาร
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช วิทยาลัยครู
 นครศรีธรรมราช

โถ

โถเป็นภาชนะที่ทำด้วยดินขาวเช่นเดียวกับจาน ชาม มีลักษณะเป็นทรงกลม ตรงกลางบ่องเล็กน้อยและมีฝาปิด มีหูสำหรับหิ้ว ภายนอกจะเขียนลวดลายด้วยสีน้ำเงิน เรียกว่า เครื่องลายคราม เป็นภาชนะที่ทำมาจากประเทศจีน มีขนาดใหญ่สุด กว้าง ๒๒ ซม. ไปจนถึง เล็กสุดประมาณ ๑๐ ซม. ก็มี สร้างขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ต่าง ๆ ภายในครัว เช่น เป็นภาชนะ บรรจุน้ำดื่มที่เป็นน้ำต่าง ๆ เช่น น้ำมันหมู น้ำตาล หรือหมักองุ่น แลอื่น ๆ ฯลฯ หรือเก็บ ของแห้งก็ได้ เนื้อกระเบื้องเคลือบใสเป็นเงามันทั้งภายนอกและภายใน นิยมใช้กันในสมัย รัชกาลที่ ๓ และ ๔ โถขนาดเล็กจะนิยมใส่ของหวานเพื่อถวายพระในเวลาทำบุญตักบาตร



โถลายคราม

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. สูง ๒๓ ซม. ทำด้วย
กระเบื้องเคลือบ เขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ
ประโยชน์ใส่น้ำดื่ม กะปิ ส้มมะขาม
เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



โถ

ขนาดกว้าง ๑๔ ซม. สูง ๑๔ ซม. ทำด้วย
กระเบื้องเคลือบ เขียนสีหลายสี ฝีมือช่างไทย
ประโยชน์สำหรับใส่ของหวานเพื่อถวายพระ
เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



โถ

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนสี
ใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่อาหารที่เป็นน้ำ เช่น
น้ำตาล น้ำเชื่อม เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ



โถ

กว้าง ๑๐ ซม. ทำด้วยกระเบื้อง
สำหรับใส่ของหวานเวลาเลี้ยงพระ

หม้อใส่น้ำตาล

หม้อตาลคือหม้อดินที่ปั้นขึ้นเพื่อใส่น้ำตาลโตนด (ได้จากต้นมะพร้าวและต้นตาล) มีหลายแบบรูปร่างแตกต่างกัน

๑. หม้อทะนง มีรูปร่างลักษณะเช่นเดียวกับหม้อหุงข้าว ผิดกันตรงที่ผิวด้านนอกของหม้อทะนงมีลายขรุขระ ซึ่งทำด้วยการตีด้วยไม้ที่เป็นลายหมุน ๆ จนรอบลูก ในขณะที่ดินปั้นยังหมาด ๆ อยู่

ประโยชน์สำหรับใส่น้ำตาลที่ได้จากต้นมะพร้าวและต้นตาล ทั้งที่ทำเป็นฝาแข็ง ๆ และแบบเหนียวเหลว มีฝาปิดและมีขนาดต่าง ๆ กัน นอกจากใส่น้ำตาลแล้วยังมีประโยชน์สารพัด เช่น ใส่ขนมปลากุริม ฯลฯ บางคนใช้ใส่รัก หลังจากการคลอดบุตรแล้วนำไปฝังกิน หรือโยนทิ้งน้ำในแม่น้ำลำคลอง ตลอดจนใส่กระดูกผีฝังกินก็มี

๒. หม้อตาล ทำด้วยดินเผาปากกว้าง ก้นตื้น ทำขึ้นเพื่อบรรจุน้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลมะพร้าวที่ชาวสวนเคี้ยวเสร็จแล้วจนเกือบแข็งเพื่อส่งจำหน่าย ชาวบ้านจะซื้อน้ำตาลไปหึ่งหม้อนั้น เมื่อใส่น้ำตาลหมดแล้วหม้อตาลนี้ก็จะถูกโยนทิ้งไปเช่นเดียวกับถุงพลาสติกสมัยนี้

๓. หม้อกระอวย เป็นภาชนะดินเผาขนาดกว้างไม่เกิน ๑๐ นิ้ว สูงประมาณ ๑๑ - ๑๒ นิ้ว สำหรับใส่น้ำตาลโตนดเพื่อจำหน่าย ไม่มีฝาปิด รูปร่างคล้ายตุ่มน้ำแต่มีขนาดเล็กกว่า

๔. โอ่งน้ำตาล เป็นภาชนะที่ทำด้วยดินเผา ฝีมือไทยรามัญ ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำขึ้นเพื่อใส่น้ำตาลโตนดขาย ไม่มีฝาปิด มีขนาดต่าง ๆ กัน เพื่อกำหนดความจุและราคาขายที่แตกต่างกันด้วย



หม้อตะนน

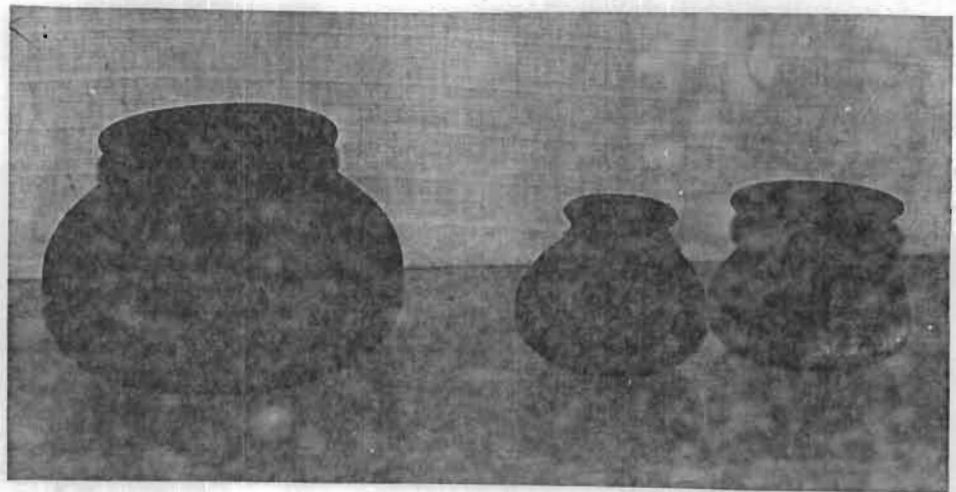
ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สูง ๓๓ ซม. ทำด้วย
ดินเผาเคลือบรอบทั้งลูก ประโยชน์สำหรับ
ใส่น้ำตาลและน้ำ

เจ้าของ นางสิน นิลประคับ ๒๑๕ ถนน
ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี

หม้อตะนน

ขนาดต่าง ๆ ทำด้วยดินเผา เคลือบรอบทั้งลูก สำหรับใส่น้ำตาล
โตนก

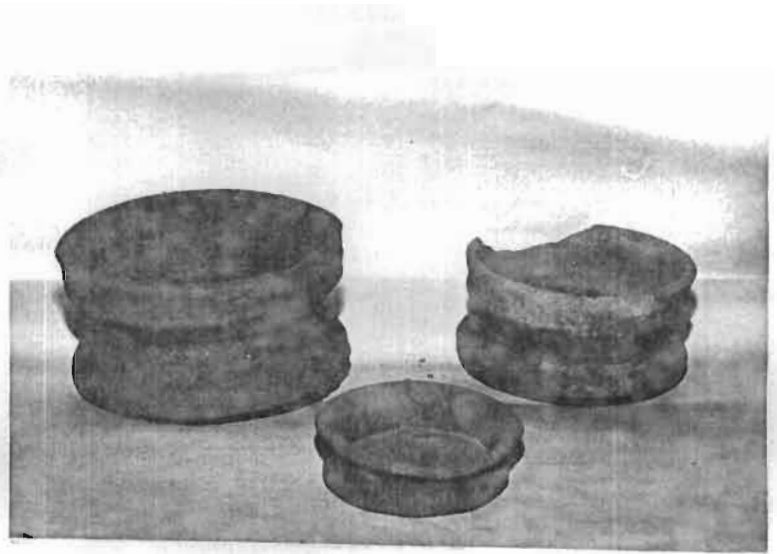
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม





หม้อตาล

กว้าง ๑๕ ซม. ปั้นด้วยดินแล้วเผา ประโยชน์
สำหรับใส่น้ำตาลโตนค
เจ้าของ นางสิน นิลประคับ ๒๑๕ ถนน
ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี



หม้อตาล

ขนาดกว้างที่สุด ๑๕ ซม. ปั้นด้วยดินแล้วเผา ประโยชน์
สำหรับใส่น้ำตาลโตนคชาย
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม วิทยาลัยครู
นครปฐม



กระอวย

ขนาด ๒๐ ซม. สูง ๑๔ ซม. ทำด้วยดินเผา
ประโยชน์สำหรับใส่น้ำตาลโตนคและน้ำตาลมะพร้าว
เจ้าของ นางสิริ คงดาวร ๖๖ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



โองน้ำตาลโตนค

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยดินเผา มีมือไทยรามัญ สำหรับใส่น้ำตาลโตนคเพื่อจำหน่าย

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนศรัทธาวิชาสาธิต อ.สามโลก จ.ปทุมธานี



โถเคลือบ

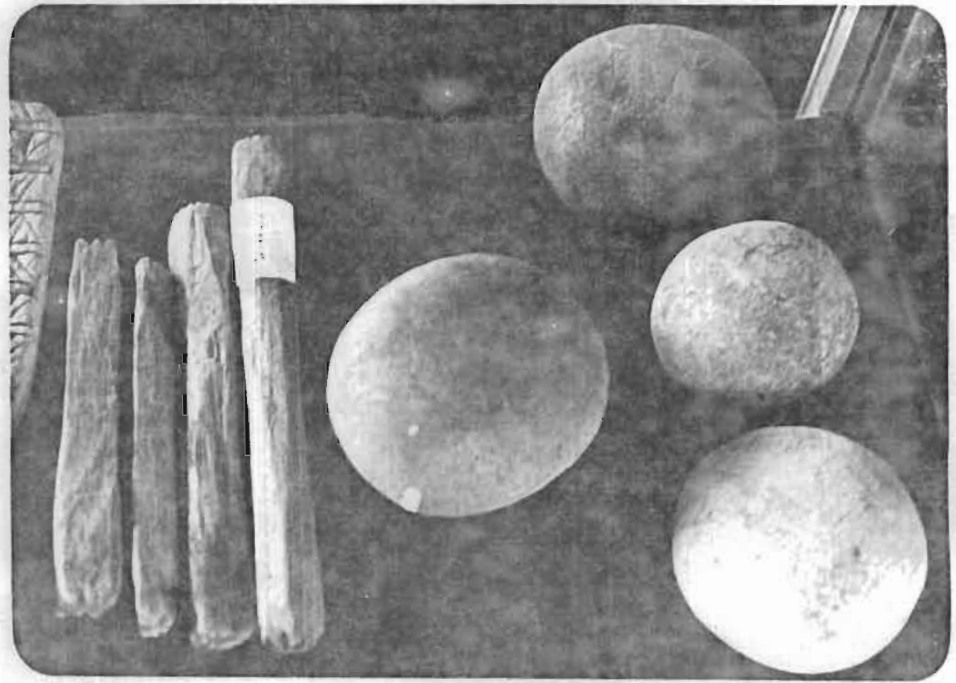
ขนาดกว้าง ๒๖ ซม. สูง ๓๑ ซม. ทำด้วย

ดินเผาเคลือบสีเขียวขุ่น สำหรับใส่น้ำตาล

น้ำเชื่อม ใบพลูสด มีมือช่างจีน

เจ้าของ นายประวัติ บุญญาติ อ.นครชัยศรี

จ.นครปฐม



ไม้สำหรับแต่งลวดลายหม้อทะเลน และดินแกร่งหม้อ ทำถ้วยดินเผา
สำหรับคีเนื้อดินหม้อไหบาง



ไม้สำหรับทำลายหม้อทะเลน ไร่ตีผนังหม้อก้านนอกในขณะตีดินยัง
หมาด ๆ

ไผ่

ไผ่เป็นลักษณะที่ทำควยกินเผาแล้วเคลือบผิวควยน้ำยาเคลือบทั้งภายในและภายนอก เพื่อกันการรั่วซึมและป้องกันกรดและค่าง ดังนั้นไผ่จึงเหมาะกับการบรรจุอาหารที่มีความเค็มเปรี้ยว เช่น ไผ่กระเทียมคอง ไผ่น้ำปลา และไผ่ฝักคอง ซึ่งเป็นสินค้าจากประเทศจีนที่ส่งมาขายในเมืองไทยในสมัยก่อน ไผ่ทุกแบบจะมีเชือกถักสำหรับเป็นหูหิ้วควย เพื่อสะดวกในการขนย้าย สำหรับไผ่น้ำปลามีการผลิตขึ้นในประเทศไทยที่จังหวัดราชบุรี โรงทำน้ำปลาจะตั้งอยู่ตามจังหวัดชายทะเลทั่วไป เช่น สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ระยอง จะต้องซื้อไผ่จากราชบุรีนี้ไปบรรจุน้ำปลา เพื่อส่งจำหน่ายไปยังท้องที่ต่าง ๆ ทั่วประเทศ ปัจจุบันพลาสติกมีบทบาทมาก ดังนั้นสำหรับบรรจุน้ำปลาเพื่อจำหน่ายจึงหันมาใช้แกลลอนทำควยพลาสติก แต่การบรรจุไผ่ก็ยังทำอยู่ในกรณีที่ต้องการบรรจุน้ำปลาในปริมาณมาก ๆ ไผ่ต่าง ๆ เหล่านี้เมื่ออาหารในไผ่หมักแล้ว ชาวบ้านก็นำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นต่าง ๆ กัน เช่น คองมะม่วง ชังปลา บรรจุเกลือหมักปลาร้า แม้กระทั่งหมักเหล้าเถื่อน เป็นต้น



ไหกระเทียม

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. สูง ๓๐ ซม. ทำด้วย
ดินเผาแล้วเคลือบ ประโยชน์เดิมใส่กระเทียมคอง
สินค้าจากประเทศจีน ปัจจุบันใส่เกลือ ชังปลา
คองผัก ฯลฯ

เจ้าของ นางศิริ คงถาวร ๖๖ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

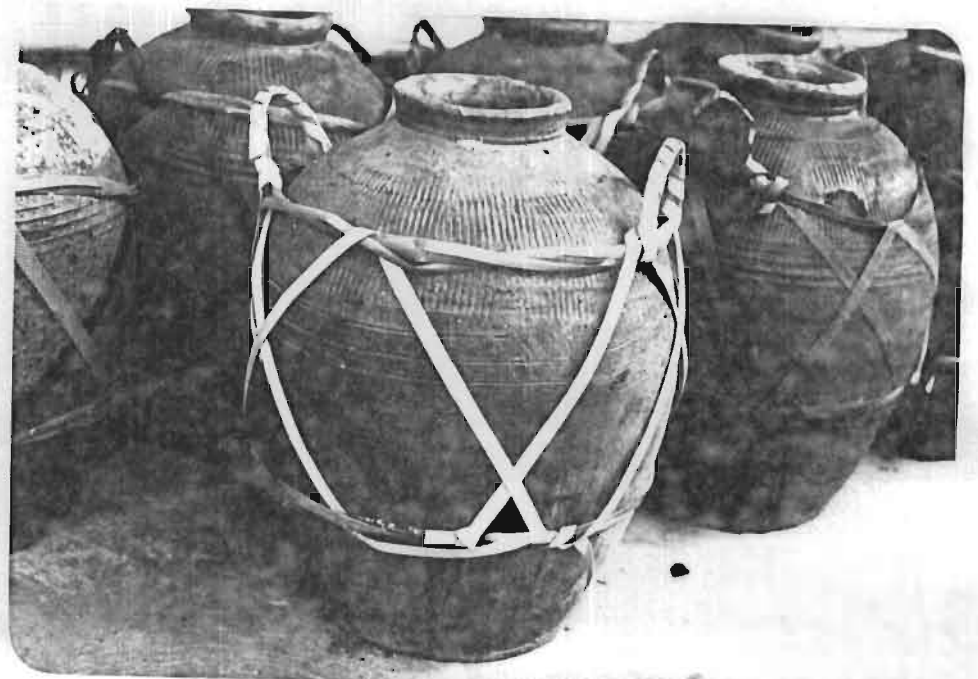


ไหน้ำปลา

ขนาดกว้าง ๒๖ ซม. สูง ๔๒ ซม. ทำด้วยดินเผา
แล้วเคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่น้ำปลาเพื่อจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์ราชมุนี

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วิทยาลัยนครปฐม

ไหน้ำปลา

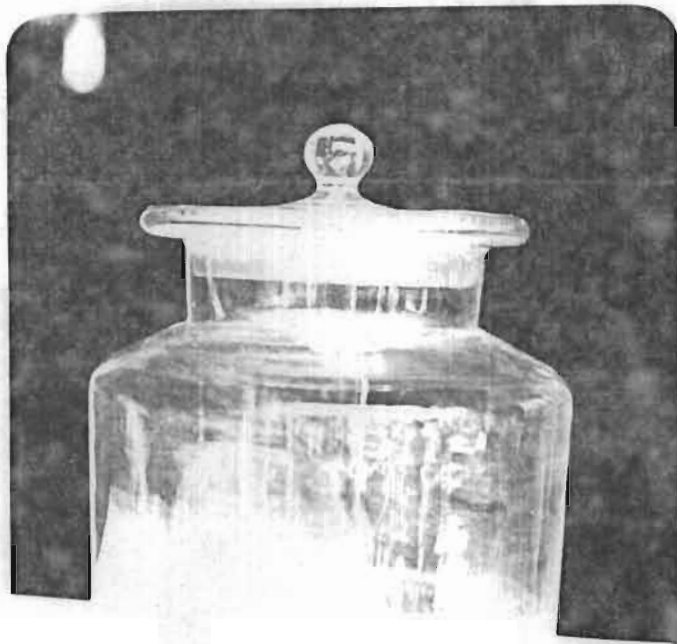


โหลแก้ว

โหลแก้วทำด้วยแก้วทั้งลูกแลฝา รูปร่างเป็นทรงกระบอกคล้ายขวดแต่คอสั้นและปากกว้าง ฝาเป็นแก้วด้วยมีปุ่มกลม ๆ ไว้สำหรับจับ ชาวบ้านใช้โหลแก้วใส่ของกระจุกกระจิกสารพัด เช่น น้ำตาลทราย กุ้งแห้ง แป้งทำอาหาร และใช้กองผัก กองยา กับเหล่าเพื่อรับประทาน เวลาอยู่ไฟตอนกลอดกุมภกร

ขวดน้ำปลา

ขวดเป็นภาชนะสำหรับใส่ของที่เป็นน้ำ เช่น เหล้า น้ำหวาน น้ำปลา ชาวบ้านบางบ้านที่ทำน้ำปลาใช้เอง จะหมักปลากับเกลือไว้ในไหเป็นเวลาหลายเดือนโดยตั้งไว้กลางแดด น้ำปลาเมื่อได้ที่แล้วจะต้มให้สุกแล้วกรองใส่ขวด ตั้งไว้กลางแดดอีกระยะหนึ่งทำให้มีกลิ่นหอมยิ่งขึ้น เวลาจะใช้ก็หยิบมาใช้ที่ละขวด นับว่ามีความสะดวกในการใช้มากกว่าแต่ก่อน ซึ่งแต่เดิมจะดักน้ำปลาจากไหมมาใช้ที่ละชาม ย่อมไม่สะดวกเหมือนใส่ขวด



โหลแก้ว

ขนาดสูง ๓๐ ซม. ทำด้วยแก้วใส
สำหรับใส่น้ำตาลทราย, แป้ง, ไขมัน
แห้ง ๆ และของกินอื่น ๆ

เจ้าของ นางสาวทองขาว บุญยะเสน
๕๐ ซอยประธานาธิบดี อ.ดุสิต
กรุงเทพฯ



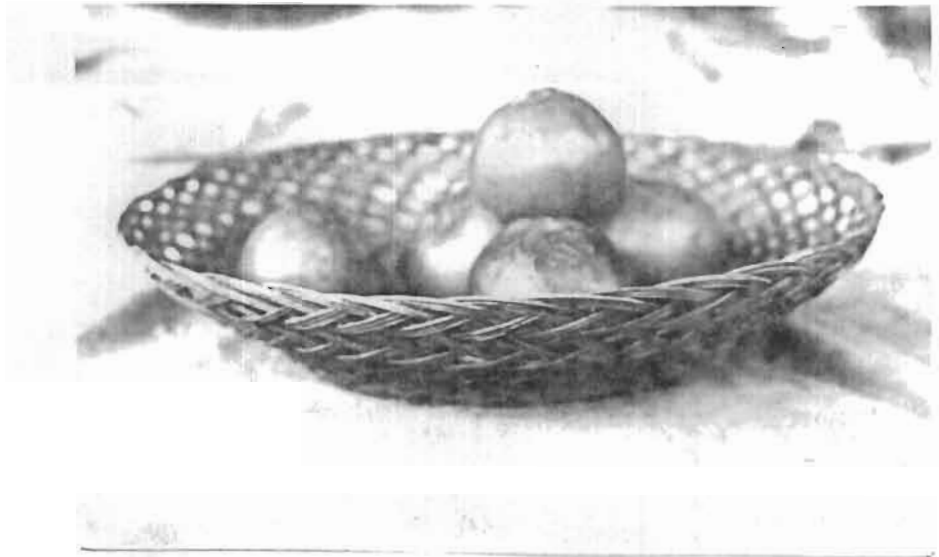
ขวดน้ำปลา

น้ำปลาทำเองใส่ขวดตากแดด
ไว้ เจ้าของ นางคำ สิงห์คำ
๕๕ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา
อ.บางเลน จ.นครปฐม



กระจาก

ผลไม้ในเมืองไทยมีตลอดฤดูกาล ล้วนแต่มีรสดีและราคาถูก กระจากเป็นภาชนะสำหรับใส่ผลไม้ที่นิยมที่สุด กระจากสานด้วยไม้ไผ่มีลักษณะก้นสี่เหลี่ยม หกเหลี่ยม ปากผายแบบะ ออก ขอบกระจากทำด้วยไม้ไผ่ทวาร ๒ เส้นประกบกันผูกให้คึกกันด้วยหวายโดยถักอย่างแน่นหนา และสวยงาม กระจากบางลูกสานอย่างละเอียดมีมือประณีต โดยเฉพาะกระจากขนาดเล็ก ๆ ที่ทำขึ้นสำหรับใส่ของเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น พริก หอมกระเทียม หรือใช้เป็นภาชนะเพื่อกระเทียมเคี้ยวเข้าสละเอวไปยังที่ต่าง ๆ เรียกว่า "กระเซอ" กระเซอและกระจากบางลูกเจ้าของจะหาค้ำด้วยขี้มันยางหรือยาค้ำยงัน เพื่อเป็นการรักษาเนื้อไม้ไผ่ที่สานนั้นให้ทนทานยิ่งขึ้น



กระจาด

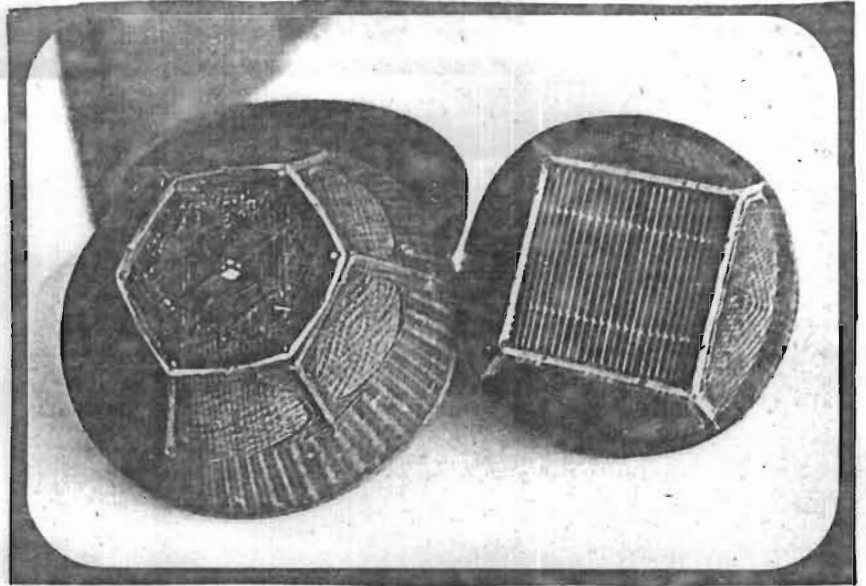
ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สานด้วยก้านมะพร้าว สำหรับใส่ผลไม้
และของแห้งอื่น ๆ

เจ้าของ นางธิดา ชมภูนิช บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม



กระจาด

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. สานด้วยไม้ไผ่สำหรับใส่ของ
กระจุกกระจิก เช่น พริก หอม กระเทียม ฯลฯ
ในครัว เจ้าของ นางธิดา ชมภูนิช บ้านพัก
วิทยาลัยครูนครปฐม



กระเชอ

ขนาดกว้าง ๒๕ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ใช้ใส่ของกระจุกกระจิก หรือ
ใส่หริก หอม กระเทียม นิยมใช้ในสมัยก่อน

กระจากสำหรับใส่ของ
เล็ก ๆ น้อย ๆ ในครัว

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช วิทยาลัยครู
นครศรีธรรมราช



กระเชอ

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สานด้วยไม้ไผ่
ยาค้วยชัน ใช้ใส่ของพวกอาหารแห้ง
หรือใส่ข้าวของกระจุกกระจิกสำหรับ
ดูภาพสตรีในสมัยก่อน

เจ้าของ นางสงวน ต่อนเจริญ

๒๓ หมู่ ๓ ค.ไพยาวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม

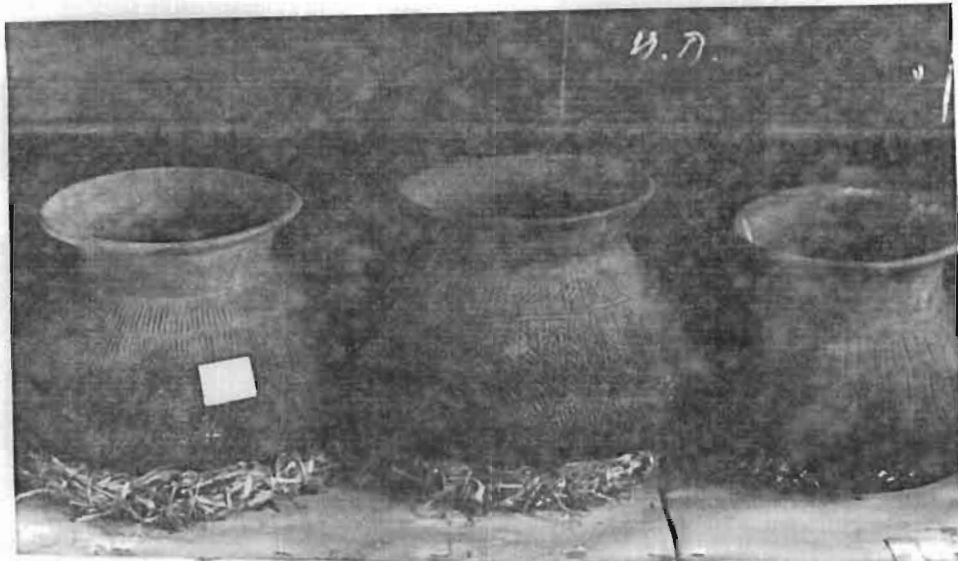
หม้อใส่แกงและหม้อใส่ข้าว

ภาชนะสำหรับใส่ข้าวและแกงที่ดูแล้ว นับว่าเป็นความจำเป็นอีกชั้นหนึ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทย โดยมีความประสงค์ ๒ ประการคือ

๑. เพื่อความสะดวกและความเรียบร้อยก่อนรับประทาน

๒. เพื่อแบ่งแกงและข้าวออกเป็นหลาย ๆ ที่

หม้อข้าวและหม้อแกงที่ตั้งบนเตาไฟนั้นจะมีกราบเขม่าไฟ ย่อมไม่สะดวกและไม่เหมาะที่จะยกไปตั้งไว้ภายนอกครัว ในการเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ และมีระยะห่างจากครัว ย่อมไม่สะดวกที่จะเดินไปเดินมาเพื่อตักแกงหรือข้าวไปยังที่ต่าง ๆ ดังนั้นหม้อสำหรับแบ่งข้าวหรือแกงจึงมีความจำเป็นในกรณีเช่นนั้น ในขณะที่เดียวกันก็เกิดความสะดวกและความน่าดูมากกว่าถ้วยภาชนะสำหรับใส่แกงและข้าวเหล่านี้ ทำขึ้นสำหรับเพื่อบรรจุข้าวและแกงเท่านั้น ไม่เหมาะในการหุงต้ม เช่น หม้อ กะถี สำหรับใส่แกง มีลวดลายขรุขระภายนอก ทำให้ชักดูยากเมื่อเปื้อนเขม่าไฟ และหม้อใส่ข้าวมีขาตั้งก็ไม่สามารถนำไปตั้งไฟได้ แต่มีหม้อบางแบบก็ใช้ประโยชน์ได้ทั้งสองอย่าง เช่น หม้อเคลือบ เป็นต้น



หม้อกะติ

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผาพิมพ์ลวดลายรอบดุก ประโยชน์
 สำหรับใส่น้ำยากินกับขนมจีน แกงบอน ฯลฯ เพื่อเลี้ยงแขกในงานบวช
 และงานที่วัด

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิหราชวาส อ.สามโคก จ.ปทุมธานี



หม้อเคลือบ
 สำหรับใส่ข้าวสุก



หม้อเคลือบ
 สำหรับใส่อาหารน้ำ ๆ



หม้อเคลือบ

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบสีน้ำเงิน สำหรับใส่อาหาร
ที่เป็นน้ำ และของแห้งทุกชนิดทั้งร้อนและเย็น
เจ้าของ ร้านอาหารลมโชย ค.สนามจันทร์ อ.เมือง จ.นครปฐม

อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้

น้ำเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิตมาก ภาวะในการบรรจุน้ำกินและน้ำใช้จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องมีประจำในชนทุกชาติ แต่ละชาติจะมีภาชนะสำหรับบรรจุน้ำที่มีรูปทรงและวัสดุต่าง ๆ กันออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ ความสามารถของชนในชาติเป็นสำคัญ สำหรับคนไทยเรารู้จักสร้างอุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้มาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว เช่น ถุ่มทำด้วยดินเผา หม้อน้ำ คนโท นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือในการตักน้ำต่าง ๆ เช่น กะโหลก กระจวย ชัน ตลอดจน จาน ครอบ กระจบ และบีบ ซึ่งเป็นภาชนะสำหรับใช้ลำเลียงน้ำจากแหล่งน้ำมาใส่ถุ่ม ถ้วนแต่เป็นสิ่งที่ชาวบ้านผลิตขึ้นใช้เอง จึงมีรูปทรงที่แตกต่างกันออกไปแล้วแต่ท้องถิ่น ในระยะตอนต้นกรุงรัตนโกสินทร์ สินค้าจากเมืองจีนได้แพร่หลายเข้ามาในประเทศไทยหลายอย่าง ภาชนะสำหรับใส่น้ำกินและน้ำใช้ เช่น โองและกระถางลายมังกร ได้รับความนิยมมากในสมัยนั้น ถึงอย่างไรก็ตามสินค้าเหล่านั้นก็แพร่หลายอยู่ในหมู่ชนที่มีฐานะดีเท่านั้น ส่วนถุ่มดินเผาแบบผลิตในเมืองไทยก็ยังได้รับความนิยมในหมู่ชนทั่ว ๆ ไป ปัจจุบันการผลิตโองมังกรได้มีการผลิตขึ้นในประเทศไทยแล้ว แต่รูปทรงและลวดลายยังไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก น่าจะมีการริชานำให้รูปแบบและลวดลายเป็นไทย ๆ มากกว่านี้

กุ่ม, โข่ง

เรื่องน้ำกินน้ำใช้ เป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิตมาก จะเห็นว่าการตั้งบ้านเรือนในสมัยก่อนมักจะตั้งอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง ทั้งนี้เพราะความต้องการในการใช้น้ำเป็นความต้องการที่สำคัญสำหรับชีวิตมนุษย์ การสร้างภาชนะสำหรับบรรจุน้ำได้จำนวนมาก ๆ ก็เพื่อป้องกันการขาดแคลนน้ำในคราวจำเป็น ทั้งยังเป็นภาชนะอำนวยความสะดวกที่จะไม่คงไปหาน้ำที่ไกล ๆ ในขณะที่มีความต้องการใช้อีกด้วย

กุ่ม เป็นภาชนะสำหรับใส่น้ำไว้ใช้จำนวนมาก ๆ เป็นภาชนะที่เกี่ยวที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในบรรดาภาชนะต่าง ๆ ที่ทำด้วยดินเผา ถ้ามีการเอ่ยชื่อคำว่า "กุ่ม" คนทั่วไปจะมีความรู้สึกว่าเป็นสิ่งที่มีขนาดใหญ่มาก ดังมีคำเรียกเปรียบเทียบเพื่อแสดงความอ้วนใหญ่ของร่างกายคนที่อ้วนว่า "อ้วนอย่างกับกุ่ม" กุ่มเป็นภาชนะที่ปั้นด้วยดินแล้วเผาให้สุก กุ่มซึ่งทำที่อำเภอสามโลก จังหวัดพิจิตรธานี จะมีสีเืองเหมือนสีหม้อใหม่ เรียกกันว่ากุ่มสามโลก กล่าวกันว่ากุ่มดินเผาแบบนี้ใส่น้ำแล้วทำให้เย็นดีกว่ากุ่มแบบอื่น และเป็นกุ่มที่ชาวไทยรามัญผลิตขึ้นจำหน่ายแก่จังหวัดต่าง ๆ ในภาคกลางทั่ว ๆ ไป กุ่มดินเผาอีกแบบหนึ่งจะมีสีน้ำตาลแกมม่วงไม่ถูกขีมน้ำใช้ได้ทนทานไม่ผุกร่อนแบบกุ่มสามโลก เช่น กุ่มสมัยสุโขทัย ที่มีลักษณะก้นและปากเล็ก ส่วนตรงกลางป่อง บางลูกมีขนาดใหญ่ขนาด ๒ กบโอบ กุ่มแบบนี้มีจำนวนมีอยู่ไม่มากนัก หาได้ยากเป็นของเก่าจนไม่เข้ามาใช้กัน แต่มักจะนิยมเก็บรักษาไว้ในฐานะเป็นสมบัติสมัยโบราณ กุ่มดินสีน้ำตาลอีกแบบหนึ่งมีแหล่งผลิตที่จังหวัดนครราชสีมา มีลักษณะเนื้อดินคล้ายกุ่มสมัยสุโขทัยแต่มีปากกว้างกว่า มีลายกดเป็นรอยในเนื้อดินบริเวณรอบ ๆ ปาก เนื้อดินเมื่อเผาสุกแล้วมีสีน้ำตาล เนื้อแกร่งไม่ถูกขีมน้ำคล้ายโอง่งเคลือบ และมีขนาดเล็กกว่ากุ่มสมัยสุโขทัย

โอง่ง เป็นภาชนะที่ทำด้วยดินเผาแล้วเคลือบด้วยยา เช่น โอง่งทองจีนที่ส่งมาขายในเมืองไทย ที่เรารู้จักกันในชื่อโอง่งมังกร เพราะลวดลายที่ปั้นแกะบนนั้นมาจากเนื้อดินส่วนมากจะเป็นลายตัวมังกร ลีลาว และดอกไม้ต่าง ๆ ที่มีโอง่งเป็นเนื้อดินสีเข้มหรือสีน้ำตาล บันลาย

แม่ค้ายาคินสี่ขาว แล้วท่อน้ำยาเคลือบสีเหลือง ทำให้ลายสีทวั้นออกเป็นสีเหลืองเป็นส่วนมาก การท่อน้ำยาเคลือบจะหาทั้งคานินและคานนอก ทำให้มีความทนทานสวยงามไม่ถูกขีมน้ำ โอง่งจีนบางรุ่นจะท่อน้ำยาเคลือบสีเขียวท่อน้ำยาเคลือบสีไม่มีลวดลาย รูปทรงของโอง่งเคลือบมีลักษณะแตกต่างกันไปจากตุ้มดินเผาของไทย กล่าวคือ จะเป็นรูปทรงกระบอกตรงกลางป่องเล็กน้อย ปากและก้นมีขนาดกว้าง ทรงสูง ขอบปากกลม ฐานได้ประมาณ ๑๐ นิ้วหรือ ๒๐๐ ลิตร ชาวบ้านจะตั้งโอง่งไว้บนบ้านเพื่อใส่ผ้าเช็ดเท้าไว้กั้นตลอดทั้งปี ในการตั้งโอง่งบนบ้านจะต้องมีขาโอง่งรองรับ เพื่อป้องกันมิให้กระดานใต้พื้นโอง่งนั้นยุบ ขาโอง่งจะทำด้วยไม้เนื้อแข็งไขว้กันเป็นรูปกากบาท นอกจากนี้ยังต้องทำฝาปิดด้วยไม้กระดานเพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์และแมลงภายในบ้านด้วย โอง่งมังกรเหล่านี้ปัจจุบันยังมีใช้กันอยู่ จึงนับว่าเป็นของเก่าที่มีคุณค่าพิเศษ ตามบ้านผู้มีฐานะก็สมัยโบราณ (ร.๓ - ๕) จะมีโอง่งดังกล่าวนี้มาก โดยเฉพาะภาคกลางมีมากที่สุด ในระยะหลังจากรัชกาลที่ ๕ ลงมา โอง่งมังกรเคลือบของจีนไม่มีมาจำหน่าย แต่ได้มีคนจีนที่อยู่ในเมืองไทยผลิตโอง่งแบบเดียวกับโอง่งมังกรของจีนดอกขาว แต่ความสวยงามน้อยกว่าของเดิม รูปทรงเตี้ยกว่าเล็กน้อย ลวดลายที่เขียนขึ้นใหม่มีทั้งลายมังกรอย่างเดิมและลายอื่น ๆ แตกต่างกันออกไป มีมือการทำลวดลายบางโรงงานเป็นฝีมือคนไทย และเป็นลวดลายแบบไทย ๆ ก็มี แหล่งผลิตโอง่งมังกรปัจจุบันมีที่จังหวัดราชบุรี แหล่งนี้เป็นแหล่งใหญ่มีจำนวนหลายสิบล้านชิ้น ผลิตออกจำหน่ายไปทั่วประเทศ ทั้งนี้เพราะถนนหนทางมีดีคต่อกันได้ทั่วถึงทั่วประเทศ

ความต้องการโอง่งสำหรับเก็บกักน้ำไว้ใช้จำนวนมากมีอยู่ทั่วไป ได้มีการสร้างโอง่งด้วยปูนซีเมนต์ขึ้นมาเพื่อสนองความต้องการสำหรับการเก็บน้ำได้จำนวนมาก กลุ่มนี้มีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ขนาดใหญ่สุดจุน้ำได้ถึง ๕๐๐ ลิตร นอกจากนี้ยังมีที่เก็บน้ำขนาดใหญ่ขึ้นไปอีก เช่น แท็งก์เหล็กอบสังกะสีรูปสี่เหลี่ยมตุ้มมาศก ฐานได้สูงถึง ๒,๐๐๐ ลิตร

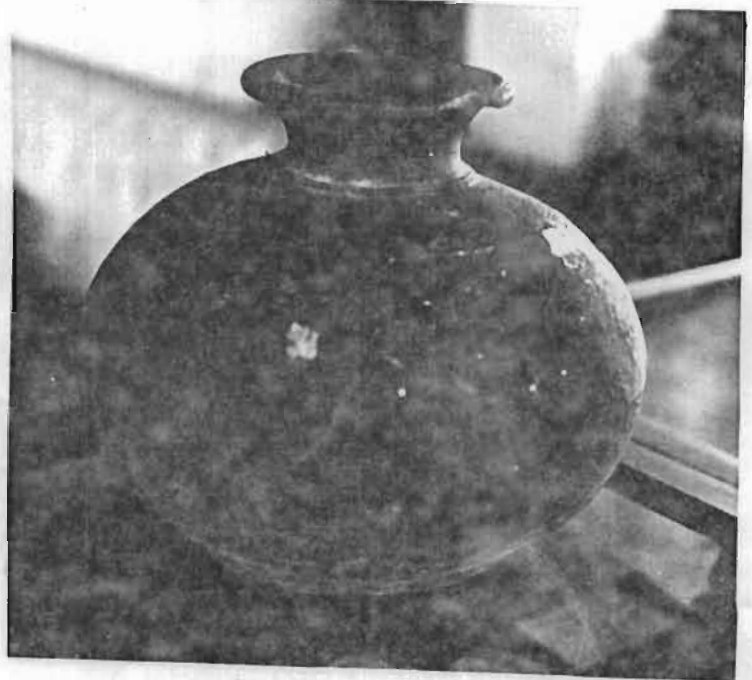


โอง

ขนาดกว้าง ๑๐๓ ซม. ทำด้วยดินเผา
เนื้อดินแกร่งสีเหล็ก ฝีมือช่างสมัย
สุโขทัย สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
เจ้าของ วัดใหญ่จอมปราสาท ต.ท่าจีน
อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

โท

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วยดินเผาเนื้อแกร่ง
สีเหล็ก สมัยอยุธยา สำหรับใส่เหล้าและน้ำ
เจ้าของ วัดท่าหนัก อ.สามโคก จ.ปทุมธานี





โองเคลือบ

ขนาดกว้าง ๕๕ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบสีเหลือง ทรงแปดเหลี่ยม เป็นสินค้าจากจีนที่ส่งมาจำหน่ายในประเทศไทย สมัยรัชกาลที่ ๓ - ๔ สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
 เจ้าของ วัดใหญ่จอมปราสาท ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

โองเคลือบ

ขนาดกว้าง ๕๕ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบสีเขียว เป็นสินค้าจากจีนส่งมาจำหน่ายในประเทศไทย สมัยรัชกาลที่ ๓ - ๔ สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
 เจ้าของ วัดใหญ่จอมปราสาท ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



โอง์เคลือบ

ขนาดกว้าง ๕๓ ซม. สูง ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผา
 บันลายนูนสีอ่อนเคลือบน้ำยาสีเหลือง ฝีมือช่างจีน
 ประโยชน์ใช้ใส่ข้าวต้ม

เจ้าของ นางจำเนียร สถาวรสมิต ๙ หมู่ ๕
 ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

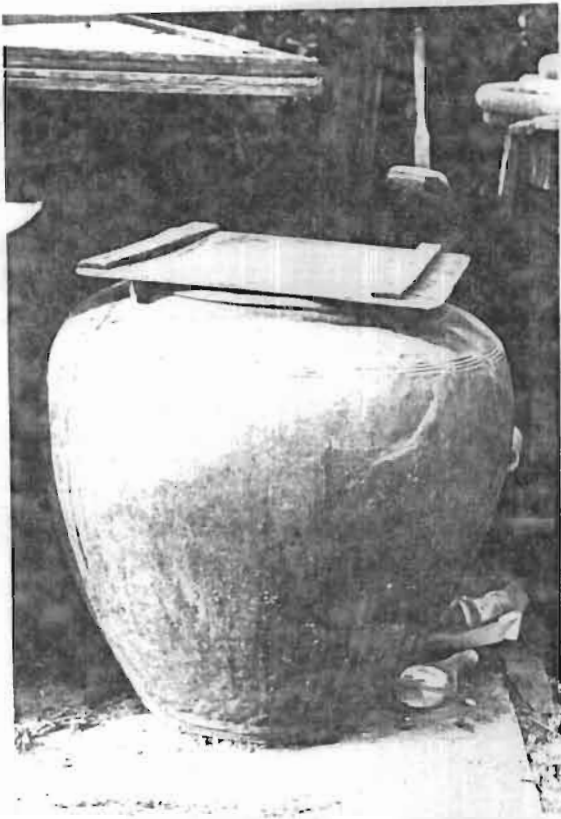


โอง์มังกร

ขนาดกว้าง ๕๕ ซม. สูง ๕๕ ซม. ทำด้วยดินเผา
 บันลายนูนสีอ่อน เคลือบน้ำยาสีเหลืองใส ฝีมือช่าง
 จีน ประโยชน์ใช้ใส่ข้าวต้ม

เจ้าของ นายประวัติ บุญยานิตย์ อ.นครชัยศรี
 จ.นครปฐม





ตุ่ม

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สูง ๓๑ ซม. ทำด้วย
ดินเผา ประโยชน์สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
เจ้าของ นางส้มเกลี้ยง ภาษีทานิชกุล
๑๑๐ หมู่ ๒ ต.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ตุ่มน้ำดินเผาและไหกระเทียม เป็นภาชนะ
ดินเผาที่นิยมใช้กันในสมัยรัชกาลที่ ๕



ตุ่ม

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สูง ๖๔ ซม. ทำด้วย
ดินเผา ประโยชน์สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
เจ้าของ นายประวัติ บุญปานิชย์ ๖๕ หมู่ ๒
ต.นครชัยศรี จ.นครปฐม





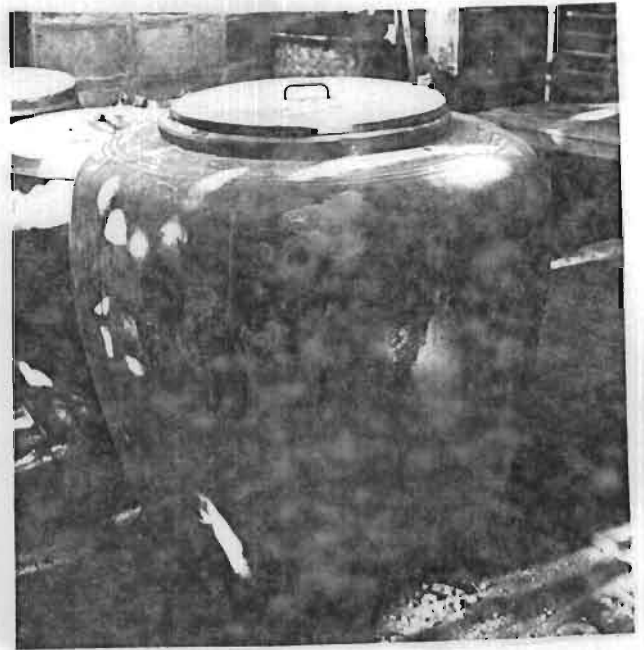
ตุ่มสามโลก

ขนาดกว้างสุด ๒๕ ซม. ทำด้วย
ดินเผาสีแดง มีมือไทยรามัญ
สำหรับใต้น้ำกินน้ำใช้
เจ้าของ นางสาย ก็กรีน ๕๕/๑
หมู่ ๖ ต.โพธิ์หัก อ.บางแพ
จ.ราชบุรี



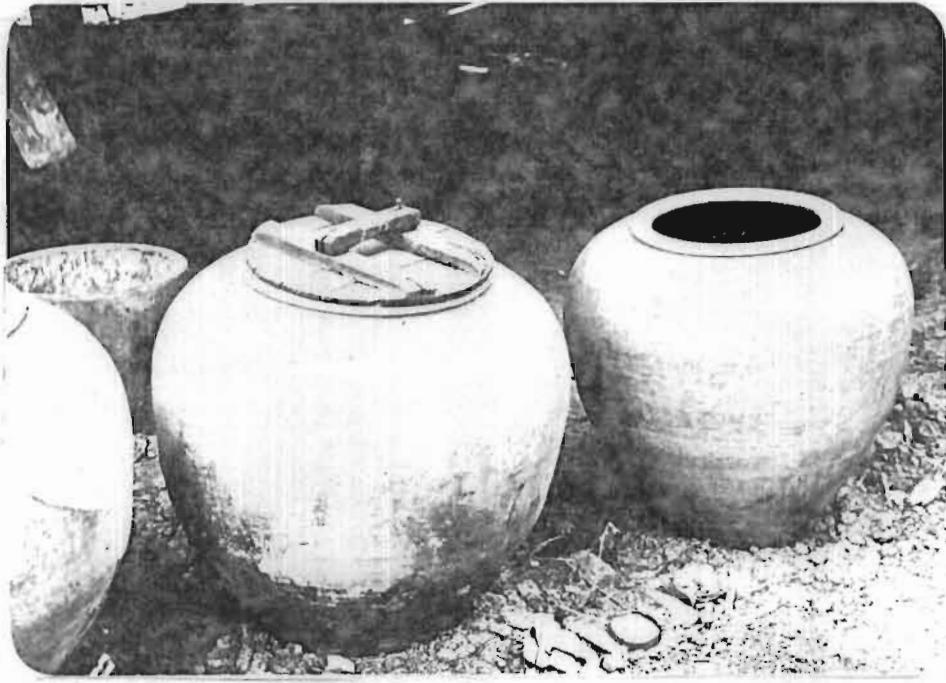
โอ่งราชบุรี

ขนาดกว้าง ๕๕ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบน้ำยา
สีใต้อ่างเหลือง ผลิตที่ จ.ราชบุรี สำหรับใต้น้ำ
เจ้าของ นางอ่อนแสง วิริยะบุล บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม วิทยาลัยครูนครปฐม



โอ่งปูน

ขนาดกว้าง ๔๔ ซม. ทำด้วยปูนซีเมนต์
และทราย สำหรับใต้น้ำกินน้ำใช้



ตุ่มสามโคก

ขนาดสูง ๖๕ ซม. ทำด้วยดินเผา (สีแดง) ไม่เคลือบ สำหรับใส่น้ำกินน้ำใช้
 เจ้าของ นางสิงห์คำ ๕๕ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา อ.บางเลน
 จ.นครปฐม

กระดางมังกร

เป็นยาสำหรับใส่หน้าขนาดเล็ก จุน้ำประมาณ ๓-๔ บีบ มักจะวางไว้ในครัว สำหรับบรรจุน้ำที่ใช้เป็นประจำ เช่น ทำกับข้าว หุงข้าว และล้างจานชาม เพราะมีลักษณะคล้าย สะดวกแก่การนั่งตักน้ำมาใช้ในขณะที่ทำครัว เนื่องจากการทำครัวประกอบอาหารของคนไทยนั้น นิยมนั่งทำ ไม่นิยมการยืน ไม่นิยมนั่งเก้าอี้และไม่มีโต๊ะสำหรับรับประทานอาหาร นิยมนั่งรับประทานอาหารกับพื้นครัว กระดางมังกรมีลักษณะปากกว้าง มีลวดลายรอบ ๆ กระดางเป็น รูปมังกรแบบจีน เค็ดือบน้ำยาเคลือบทั้งภายในและภายนอก ลักษณะกลม บางลูกทำเป็น ๖ เหลี่ยมและแปดเหลี่ยม บางบ้านใช้กระดางนี้สำหรับปลูกบัวไว้ดูเล่น ตั้งไว้นอกชายคาบ้าน หรือนอกชาน และบางบ้านก็ใช้กระดางมังกรขนาดเล็กใส่ข้าวสารสำหรับหุงรับประทานก็มี กระดางมังกรนี้เป็นฝีมือของชาวจีน นิยมใช้กันในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ๆ เป็นสินค้าของ ประเทศจีนที่ส่งมาจำหน่ายในประเทศไทย



กระถางมังกร

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. สูง ๙๕ ซม.

ทำด้วยดินเผาเคลือบ ปั้นลายมังกร

นูนเคลือบสีเหลือง สำหรับใส่น้ำใจ

และปลูกบัว

เจ้าของ วัดใหญ่จอมปราสาท ต.ท่าจีน

จ.สมุทรสาคร



กระถางแปกเหลี่ยม

กว้าง ๕๐ ซม. สูง ๙๕ ซม. ทำด้วย

ดินเผาเคลือบมันลายนูนด้วยดินขาว

เคลือบสีเหลืองใส สำหรับใส่น้ำใจ

และปลูกบัว

เจ้าของ นายประวัติ บุญยานิตย์

๖๙ หมู่ ๒ อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กระถางมังกร

ขนาด ๖๐ ซม. สูง ๖๔ ซม. ทำ

ด้วยดินเผาเคลือบสีเหลืองลายมังกร

นูน สำหรับใส่น้ำใจ

เจ้าของ นายเวียน ผิวระอุ่ม

อ.คอนทูน จ.นครปฐม

หมอน้ำ

ตามบ้านชาวไทยรามัญทั่วไปนิยมใช้หมอนินเผาใส่ปูนตั้งไว้ระเบียงบ้าน เพื่อใช้รับ
 ปรอทภายในบ้าน นอกจากนั้นยังนิยมตั้งหมอน้ำไว้บริเวณหน้าบ้านคึกกับริมทางเดิน มีฝาปิด
 และมีกระบวยสำหรับตักน้ำวางหรือแขวนอยู่ใกล้ ๆ ถ้วย เพื่อเป็นการให้น้ำเย็นแก่ผู้เดินทางมา
 เหนื่อย ๆ ยามกระหายน้ำ อันเป็นการแสดงถึงน้ำใจที่เปี่ยมไปด้วยความเมตตาของชาวไทย
 ซึ่งถือกันว่าใญ่บุญกุศล เช่นเดียวกับชาวเหนือและชาวอีสานซึ่งนิยมตั้งตุ่มน้ำขนาดเล็กคล้ายหมอน้ำ
 ไว้ริมทางและหน้าบ้าน เพื่อให้ผู้ที่มั่งแก่ผู้เดินทางทั่ว ๆ ไป น้ำในหมอนินคึงกล่าวนี้ กล่าวกันว่า
 ว่าจะมีความเย็นมากกว่าน้ำที่ใส่ในภาชนะอย่างอื่น

ในสมัยรัชกาลที่ ๓ - ๔ อันเป็นยุคที่แพร่ด้วยชามลายครามจากประเทศจีนส่งเข้า
 มาจำหน่ายในเมืองไทยนั้น หมอน้ำแบบจีนเป็นภาชนะชิ้นหนึ่งที่มีความนิยมใช้กัน เรียกว่าหมอน้ำ
 ลายครามสำหรับใส่ปูนตั้งไว้ในบ้าน ในระยะหลังหมอน้ำแบบนี้ได้มีผู้นำไปใช้เป็นประโยชน์อย่าง
 อื่นอีก เช่น ใส่พริก น้ำตาล ฯลฯ ปัจจุบันความนิยมคึงกล่าวหมดไป เพราะภาชนะในการใส่ปูน
 ได้เปลี่ยนไปเป็นถึงกะดุมิเนียมมีกอกปิดเปิด หรือบรรจุขวดเซตู่เย็น เป็นต้น

หม้อน้ำทรงลูกอิน

ขนาดกว้างที่สุด ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผา ประโยชน์
สำหรับใส่น้ำดื่มและล้างหน้า มีกระสวยสำหรับ
ตักน้ำดูกัน

เจ้าของ นายทองคำ พันธ์ภักดิ์ ศูนย์วัฒนธรรม
โรงเรียนชัยสิทธาวาส ต.สามโคก จ.ปทุมธานี



หม้อน้ำทรงกลีบบะ เห็อง

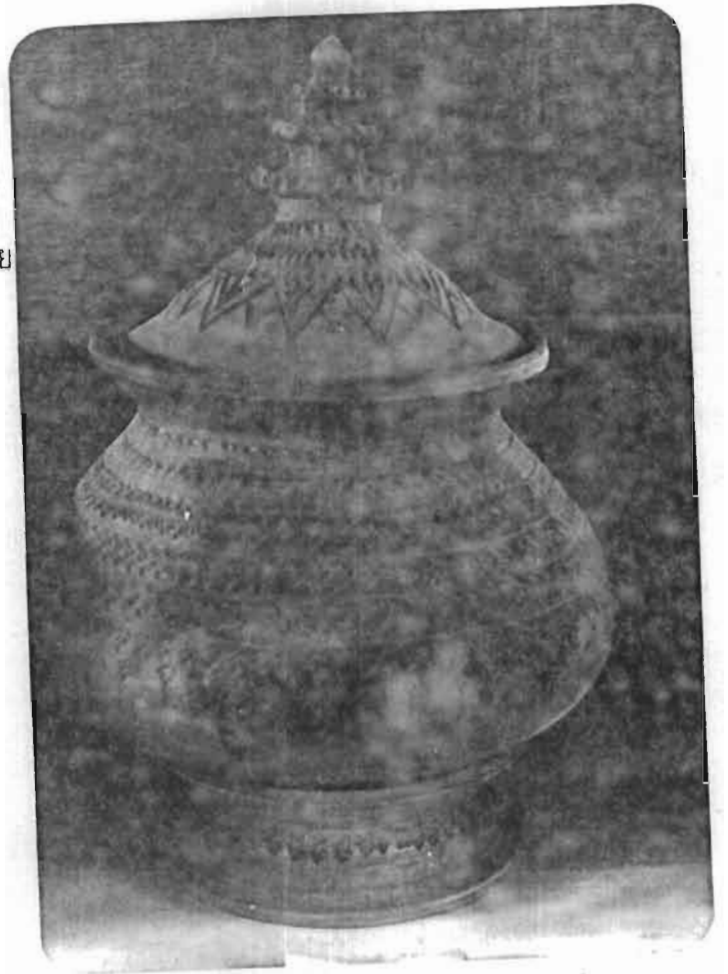
ขนาดกว้างที่สุด ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผา ประโยชน์
สำหรับใส่น้ำดื่มในห้องรับแขก ใช้กระสวยตักใส่ขัน
อีกทีหนึ่งเพื่อดื่ม พบที่ ต.กระแซง อ.สามโคก
จ.ปทุมธานี นางพร้อม ศรีพลอย มอบให้
ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธาวาส



หม้อพระนบ

ส่วนกว้างที่สุด ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผาทำลวดลายด้วย
ไม้แบบ ฝีมือไทยรามัญ ประโยชน์ใช้ใส่น้ำรับ
ประทาน

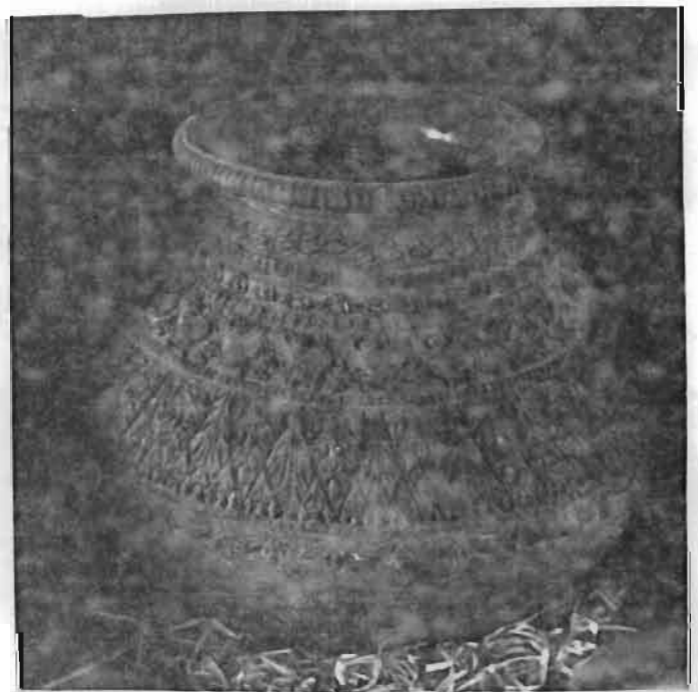
เจ้าของ ชูญย์วัณธรรมโรจน เรืองชัยสิทธิทวารวดี
อ.สามโคก จ.ปทุมธานี

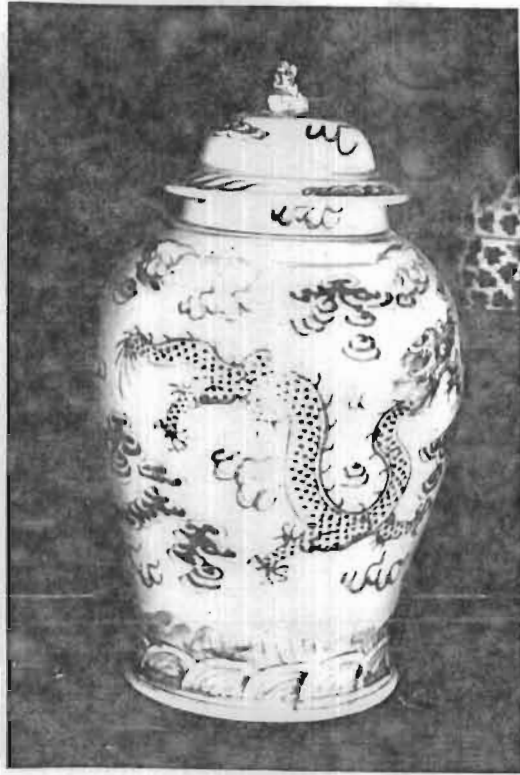


หม้อพระนบ

ส่วนที่กว้างที่สุด ๔๐ ซม. ทำด้วยดินเผา เขียนลวดลาย
ด้วยมือ ฝีมือไทยรามัญ ประโยชน์ใช้ใส่น้ำและน้ำคาล
เจ้าของ นางสาวชลาดิษฐ์ ชัยมงคล ค.บางปรอก

อ.เมือง จ.ปทุมธานี





หมอน้ำแบบจีน

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สูง ๔๕ ซม. ทำ
ถ้วยกระ เมืองเคลือบเขียนลายสีคราม
เป็นสินค้าจากประเทศจีน สำหรับใส่
น้ำดื่มไว้รับประทานบนบ้าน สมัยรัชกาล
ที่ ๓ - ๔

เจ้าของ นางจำเนียร สดาวรสมิต
๕ หมู่ ๕ ต.ท่าหิน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร
ปัจจุบันหมดความนิยมไปแล้ว



ขวดน้ำ

สูง ๒๕ ซม. ทำถ้วยแก้วใส สำหรับใส่
น้ำไว้รับประทาน

ขันตักน้ำ

มนุษย์ต้องพึ่งน้ำเป็นปัจจัยในการดำรงชีพ ทั้งน้ำกินและน้ำใช้เป็นสิ่งจำเป็นที่ขาดไม่ได้ น้ำเป็นของเหลวและไหลลงสู่ที่ต่ำอันเป็นลักษณะธรรมชาติ สัตว์จะกินน้ำต้องก้มหัวลงท่าจนปากติดระดับน้ำ จากนั้นก็จะเลียถ้วยล้นหรือดูด มนุษย์เป็นสัตว์ที่มีความคิดสร้างสรรค์สูง จึงแก้ปัญหาในการกินน้ำด้วยการหาภาชนะตั้งขึ้นมาจากที่ต่ำให้ขึ้นมาเหมาะกับระดับปากสำหรับดื่มกินได้อย่างสะดวก สาเหตุที่มนุษย์ศึกษาภาชนะสำหรับตักน้ำขึ้นนี้ก็เพื่อจุดประสงค์ประการเดียวคือความสะดวกสบาย เราเรียกภาชนะชนิดนี้ว่า "ขัน" แรกทีเดียวขันทำจากกะลามะพร้าว เรียกว่ากะโหลกและกระบวย และนิยมใช้กันอยู่ในสมัยก่อน หลักฐานที่แสดงว่าคนไทยเคยใช้กะโหลกมานานแล้ว คือ คำพังเพยที่ว่า "ตักน้ำใส่กะโหลกชะโงกเงา" ขันมีความหมายถึงว่าให้ดูสารรูปตัวเองด้วยการชะโงกเงาตัวเองในน้ำนิ่ง ๆ แทนการส่องกระจก ชะรอยว่าสมัยนั้นคงจะยังไม่มีการเงาใส่ก็เป็นได้ ต่อมาจึงใช้ไม้ไผ่สานให้เป็นรูปขัน แล้วยาก้วยรัก (ยางไม้ชนิดหนึ่ง) สีส้ำแล้วรูปให้เป็นลวดลาย เรียกว่า เครื่องเงิน นิยมทำกันมากในภาคเหนือของประเทศไทย ในขณะเดียวกันนี้การทำสิ่งของเครื่องใช้ถ้วยทองเหลืองมีอยู่แพร่หลายในภาคกลาง เนื่องจากคนไทยชำนานูในการหล่อพระพุทธรูปอยู่แล้ว จึงหันมาหล่อขันตักน้ำและภาชนะโลหะอื่นๆ จึงทำได้โดยไม่ยากนัก บางหมู่บ้านชำนานูในการทำโลหะสำริด (ทองแดง + ดีบุก) ขันตักน้ำหรือภาชนะอื่นก็จะทำถ้วยโลหะสำริดด้วย แม้แต่ขันตักน้ำก็ทำถ้วยสำริดเหมือนกัน นอกจากนี้ยังมีขันที่ทำด้วยเงินและทองแดง แล้วแต่ความประสงค์ของผู้ต้องการจะใช้ โดยเฉพาะขันที่ทำด้วยเงินและทองนั้นจะมีการลวดลายให้ดูสวยงามตามแบบไทย ยังมีขันที่ทำจากโลหะอีกชนิดหนึ่งที่ทำด้วยเงินและทอง โดยการถมโลหะที่มีสีต่างๆ ลงในพื้นรองลวดลายที่แกะแบบปูนและค่า ทำให้เกิดเป็นลวดลายที่เป็นสีอันกับเข้มดกกันเห็นลายชัดเจน ซึ่งเรียกว่าเครื่องถม ซึ่งนิยมทำกันมากทางภาคใต้ของประเทศไทย โดยเฉพาะเครื่องถมที่จังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นแหล่งที่มี

ชื่อเสียงในงานประเภทนี้มากมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๔ - ๕ ต่อมาเมื่อมีสินค้าประเภทโลหะ
เคลือบแพร่เข้ามาในประเทศไทย เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ทำด้วยโลหะทองเหลืองและเงินทองจึงมี
ใช้เฉพาะบ้านที่มีฐานะดีเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องจากชั้นที่ทำการเคลือบโลหะนี้มีราคาสูงกว่า
ชาวบ้านทั่วไปซื้อหามาใช้ได้สะดวก หลังจากนั้นเครื่องใช้ที่ทำด้วยอะลูมิเนียมได้แพร่หลายเข้า
มาในประเทศไทย ชั้นที่ทำด้วยอะลูมิเนียมราคาถูกกว่า ไม่แตก และไม่กระเทาะเหมือน
อย่างชั้นเคลือบ จึงทำให้ชั้นเคลือบหมดความนิยมลง มาถึงยุคปัจจุบันพลาสติกเข้ามามีบทบาทมาก
ชั้นคัทน้ำในปัจจุบันจึงมักจะทำด้วยพลาสติก

ประโยชน์ สำหรับคัทน้ำเพื่อรับประทาน และคัทน้ำเพื่อใช้ในการต่าง ๆ เช่น
ถ่ายจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง นอกจากนี้ยังใช้ชั้นเพื่อใส่ข้าวสุกในการไปทำบุญตักบาตรด้วย แต่
ขนาดของชั้นใส่ข้าวไปทำบุญโดย เฉพาะนั้นจะมีขนาดใหญ่กว่าชั้นคัทน้ำประมาณ ๒ - ๓ เท่า

รูปลักษณะ กะโหลกที่ใส่คัทน้ำซึ่งทำจากกะลามะพร้าว นั้น จะเลือกลูกมะพร้าวที่มี
ขนาดใหญ่และตัดเอากะลามะพร้าวออกไปเพียง ๑ ใน ๓ ของทั้งหมด เหลือเนื้อกะลา ๒ ใน ๓
ส่วนของทั้งหมดเรียกว่ากะโหลก ขัดผิวนอกและภายในจนเรียบเป็นมัน

ส่วนชั้นที่ทำด้วยโลหะทั้งหมด เช่น สวาริก ทองเหลือง ลงหิน และเงินทอง จะมีรูป
ทรงประมาณครึ่งวงกลม แต่ชั้นจะทำให้แบนเหมาะถกधारตั้งกับพื้น ไม่ใช่ครึ่งวงกลมแบบ
มะนาวผ่าซีก เพราะถ้ามีลักษณะแบบนั้นจะตั้งกับพื้นไม่ได้ดี เพราะปากจะเอียงจนน้ำในชั้น
หกออกได้ ดังนั้นชั้นทุกแบบจึงทำส่วนก้นให้แบนราบ เพื่อเหมาะแก่การวางกับพื้น ปากชั้นจะไม่
เอียง ใสน้ำจะไม่หก ดังมีแบบต่าง ๆ กันดังนี้



ช้น

ขนาดกว้าง ๑๕ ซม. ทำด้วยไม้ไผ่สานยาค้วยรัก
ฝีมือช่างไทยภาคเหนือ ผลิตด้วยมือ ใช้ตักน้ำ
ใส่ข้าวไปทำบุญ

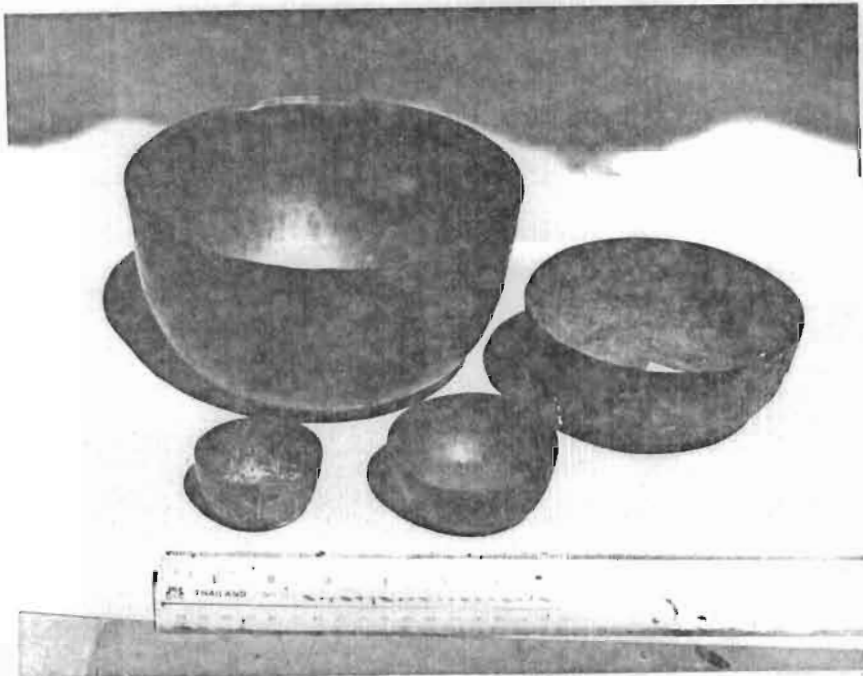
เจ้าของ นางสงวน ขอนเจริญ ต.ไทยวาาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ช้น

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบ
ผลิตด้วยเครื่องจักร ฝีมือช่างจีน ใช้ตักน้ำ

เจ้าของ นางสงวน ขอนเจริญ ต.ไทยวาาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

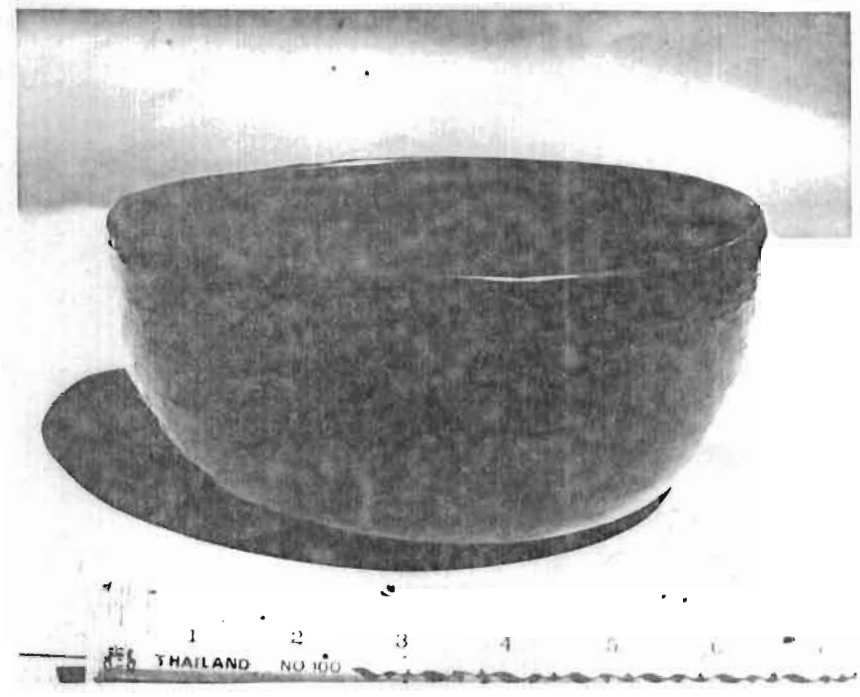


ช้น

ทำด้วยทองเหลือง ผลิตด้วยมือ
ฝีมือช่างไทย ใช้สำหรับตักน้ำกิน
และน้ำใส ลูกขนาดใหญ่ ยังใส่
ข้าวไปทำบุญได้ด้วย

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัด
นครปฐม

ขันคักบาตร



ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. สูง ๑๓ ซม. ทำด้วยไม้ไผ่ยาก้วยรัก เรียกว่า
เครื่องเงิน เป็นที่ช่างไทยภาคเหนือ ประโยชน์สำหรับใส่ข้าวไปทำบุญ
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



ขันตักน้ำ

ขนาด ๑๕ ซม. ทำด้วยเงี้ยว



ขันตักน้ำ

ทำด้วย ไม้ไผ่สานยาก้วยรัก

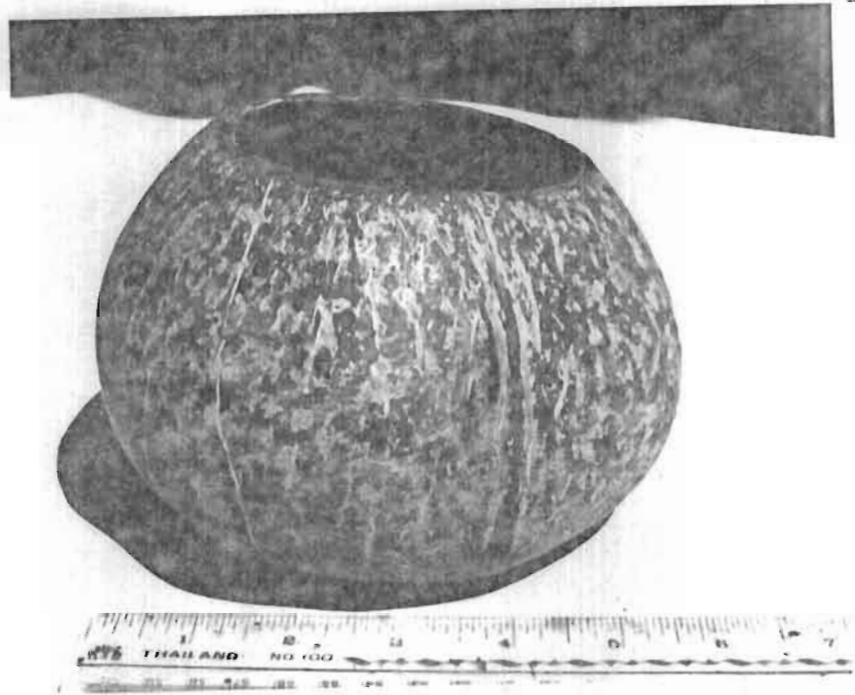
กระบวย

กระบวยเป็นเครื่องมือในการตักน้ำ มีลักษณะเป็นแฉ่งซึ่งน้ำได้มีก้ามยาว ทำด้วย
กะลามะพร้าวก่อนถูก ค้ำทำด้วยไม้หรือไม้ไผ่ยาวประมาณ ๑ ศอก (๓๐ ซม.) ขึ้นไป หลาว
กลมหรือลักษณะอื่นอาจมีลวดลายสลักด้วย

ประโยชน์ สำหรับตักน้ำดื่ม ตักน้ำเชื่อมใส่ขนม หรือตักน้ำในที่ลึก เช่น น้ำในโอ่ง
เพื่อนำมาใช้และอาบ นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับตักของร้อน ๆ เช่น ตักน้ำร้อนในกระทะอีกด้วย
ชาวบ้านมักจะวางกระบวยพาดไว้กับโอ่งในน้ำเย็นขนาดเล็กตั้งไว้ข้างทาง หน้าบ้านเพื่อให้ผู้เดิน
ทางที่เหนื่อยมาได้ดื่มกิน

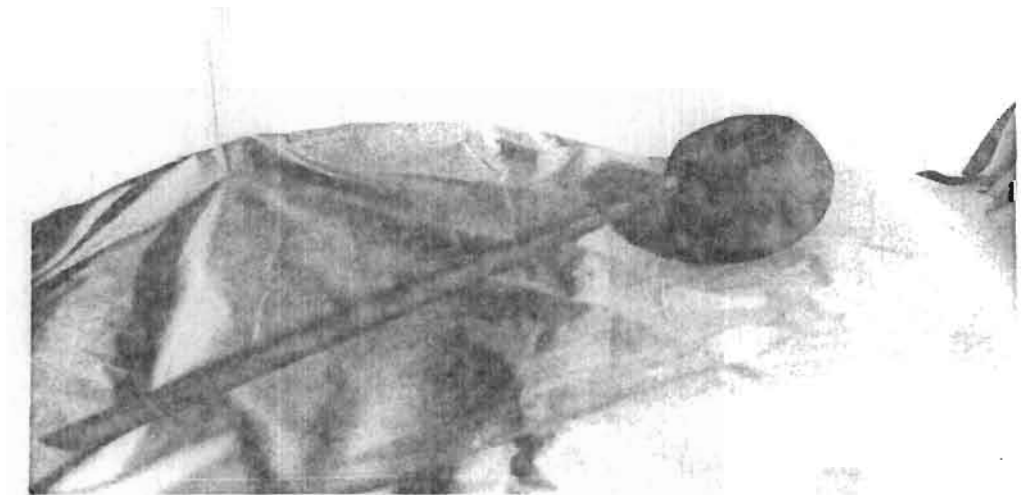
ยังมีกระบวยอีกแบบหนึ่งที่ทำด้วยทองเหลืองทั้งหมด มีลักษณะคล้ายกระบวยที่ทำด้วย
กะโหลกมะพร้าว มีลวดลายและมีมือประณีต เข้าใจว่าเป็นฝีมือช่างไทย สำหรับกระบวย
ทองเหลืองนี้ จะมีใช้เฉพาะบ้านที่มีฐานะดีหรือผู้ที่มีบรรดาศักดิ์ ประโยชน์สำหรับตักน้ำเช่น
เดียวกับกระบวยอื่น ๆ

นอกจากนี้ยังมีกระบวยอีกประเภทหนึ่งที่ทำด้วยไม้ไผ่สานและปล้องไม้ไผ่ สำหรับ
ใช้ตักของเค็ม เช่น ปลาร้า น้ำปลา เฉพาะกระบวยสำหรับตักปลาร้านั้นจะสานด้วยไม้ไผ่แบบมี
รูโปร่ง มีรูปทรงคล้ายตะกร้าวางปลาเค็มก้ามยาว ที่เป็นเช่นนี้เพราะต้องการตักแต่เนื้อปลา
ส่วนน้ำปลาร้าไม่ต้องการจะไหลออกตามรูกระบวยแบบนี้ได้สะดวก ส่วนกระบวยสำหรับตักน้ำปลา
จะทำด้วยกระบอกไม้ไผ่ที่มีข้อคานหนึ่ง ข้อคานยาวสำหรับตักน้ำปลาจากไห การใช้ไม้ไผ่ทำกระ
บวยนี้เนื่องจากไม้ไผ่ทนต่อความเค็มของน้ำปลาและเกลือได้ดีนั่นเอง



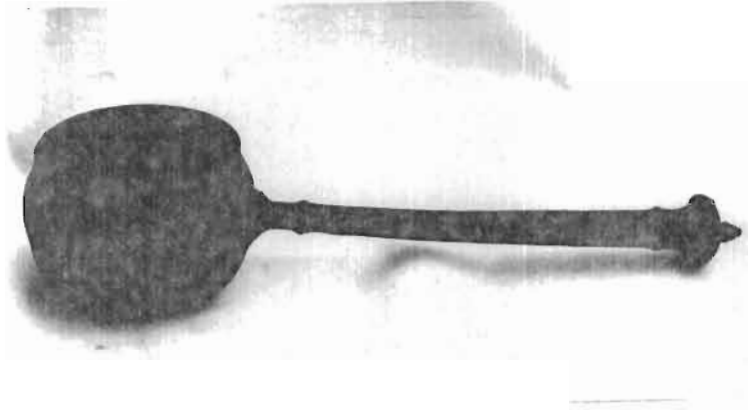
กะโหลก

ขนาดกว้าง ๑๓ ซม. ทำจากกะลามะพร้าว สำหรับตักน้ำกิน
น้ำใจที่เก่าแก่ที่สุดแบบหนึ่ง
เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



กระบาย

ขนาดยาว ๔๐ ซม. ทำด้วยกะลามะพร้าว สำหรับตักน้ำร้อนในกระทะ
เวลาทำขนมจีน หรือตักน้ำใบตุงอก
เจ้าของ นายชวาน จันตรีสมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม



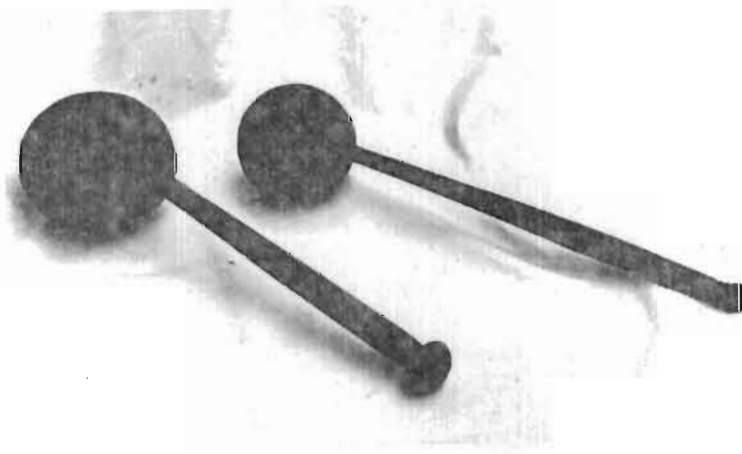
กระบวย

ขนาดยาว ๓๖ ซม. ทำด้วยทองเหลืองสำหรับตักน้ำจากหม้อน้ำ
 เจ้าของ นางจำเนียร สถาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน
 อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



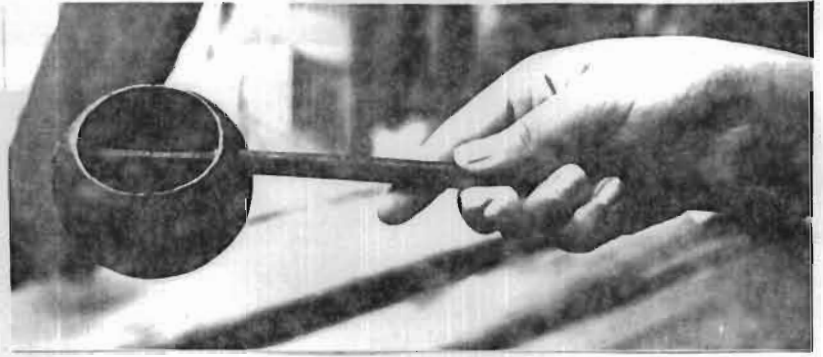
กระบวย

ขนาดยาว ๓๖ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
 สำหรับตักน้ำจากหม้อน้ำหรือคุ่มน้ำ สำหรับ
 ชนชั้นสูง เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรม
 จังหวัดอยุธยา



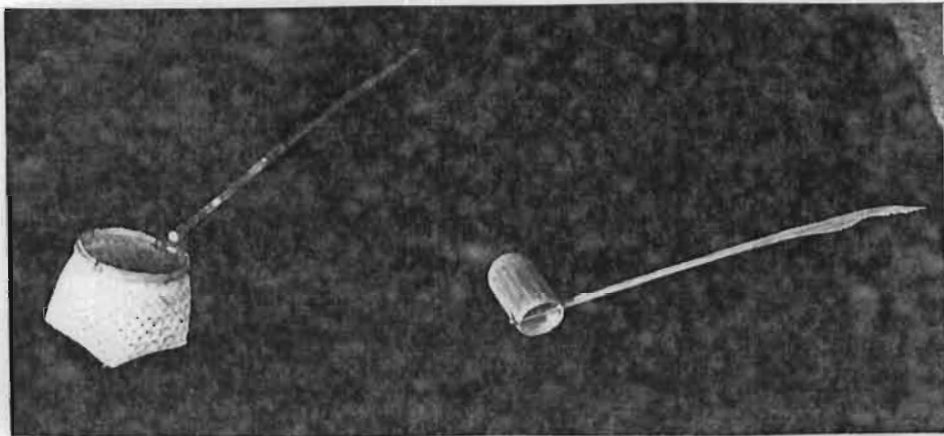
กระบวย

ขนาดยาว ๓๔ ซม. ทำด้วยกะลามะพร้าว สำหรับตักน้ำกิน
 น้ำใช้
 เจ้าของ นางจำเนียร สถาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน
 อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



กระบาย

ขนาดกว้าง ๘ ซม. ทำด้วยกะลามะพร้าว สำหรับตักน้ำร้อน
 เวลาอยู่ไฟตลอดบุตร
 เจ้าของ นางคำ สิงห์คำ ๘๘ หมู่ ๑๒ ต.บางปลา
 อ.บางเลน จ.นครปฐม



กระบาย

ขนาดกว้าง ๘ ซม. และ ๕ ซม. ทำด้วยไม้ไผ่ สำหรับตักปลาร้าและน้ำปลา

ภาวะในการลำเลียงน้ำ

ครุ

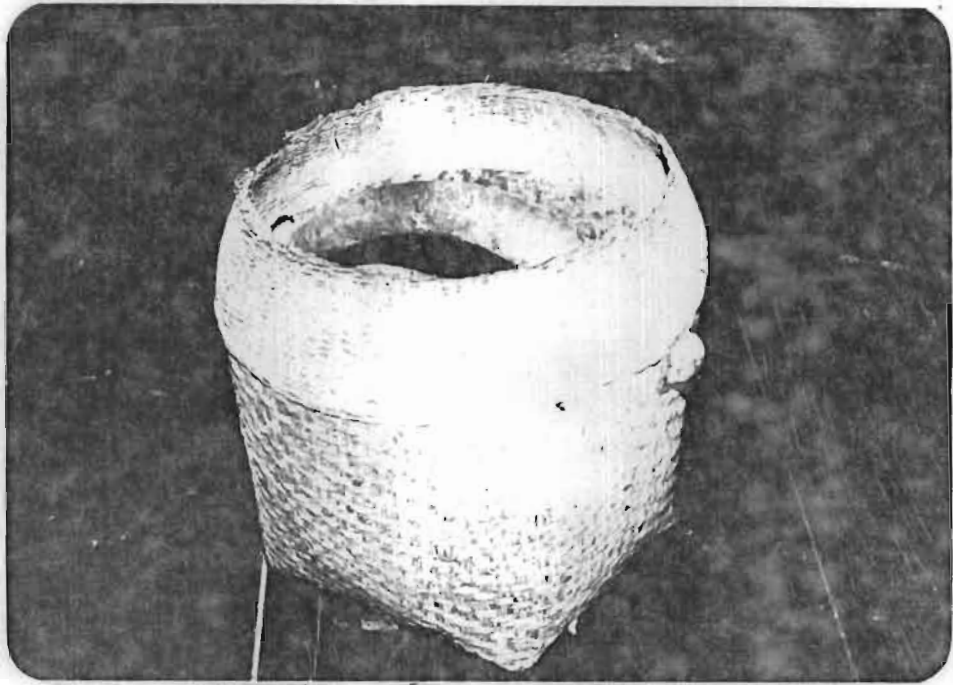
ครุ เป็นภาชนะที่สานขึ้นเพื่อใช้เป็นที่ลำเลียงน้ำจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง ในสมัยโบราณ การจะตักน้ำจากแม่น้ำและลำคลองมาใช้ดื่มจะต้องใช้ครุหามหรือหิ้วเอา ไม่มีบิ๊บและกระป๋องอย่างเดี๋ยวนี้ เป็นที่ทราบกันทั่วไปแล้วว่า ครุนี้ห่อหุ้มรามค่าแห่งกษัตริย์กรุงสุโขทัยทรงสร้างขึ้นเพื่อใช้ขนส่งน้ำให้แก่ขอมมาก่อน เรียกว่า กระชอม ซึ่งเป็นภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่แล้วยาก้วยชั้นวิธีเดียวกับครุ จึงอาจกล่าวได้ว่า ครุ เป็นภาชนะที่คนไทยคิดประดิษฐ์ขึ้นมาเป็นเวลาประมาณ ๗๐๐ ปีแล้ว ปัจจุบันไม่มีใช้แล้ว เพราะมีวัสดุอื่นมาแทน

บิ๊บ

บิ๊บเป็นภาชนะสำหรับบรรจุน้ำมันก๊าดเพื่อจำหน่าย เมื่อใช้น้ำมันก๊าดหมดแล้ว คนไทยได้นำเอาบิ๊บมาดัดแปลงทำเป็นที่หิ้วน้ำ โดยเจาะฝาออกเสียข้างหนึ่ง แล้วดัดไม้ขวางไว้ที่ปากบิ๊บนั้นสำหรับเป็นที่หิ้วและหามแทนครุ

กระป๋อง

กระป๋องเป็นภาชนะสำหรับตักน้ำโดยเฉพาะ ทำด้วยเหล็กอาบสังกะสี หรืออะลูมิเนียม ปากนายกันสอบเล็กน้อย มีหูหิ้วรูปครึ่งวงกลม เป็นภาชนะที่มีมาก่อนกระป๋องพลาสติก



ครุ

ขนาดกว้าง ๓๘ ซม. สูง ๕๖ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ ยางชัน สำหรับคักน้ำ
 เพื่อทาบหรือหิ้วมาใช้ในบ้านสมัยก่อนที่จะมีบิ๊บและกระป๋อง
 เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยวา ส
 อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

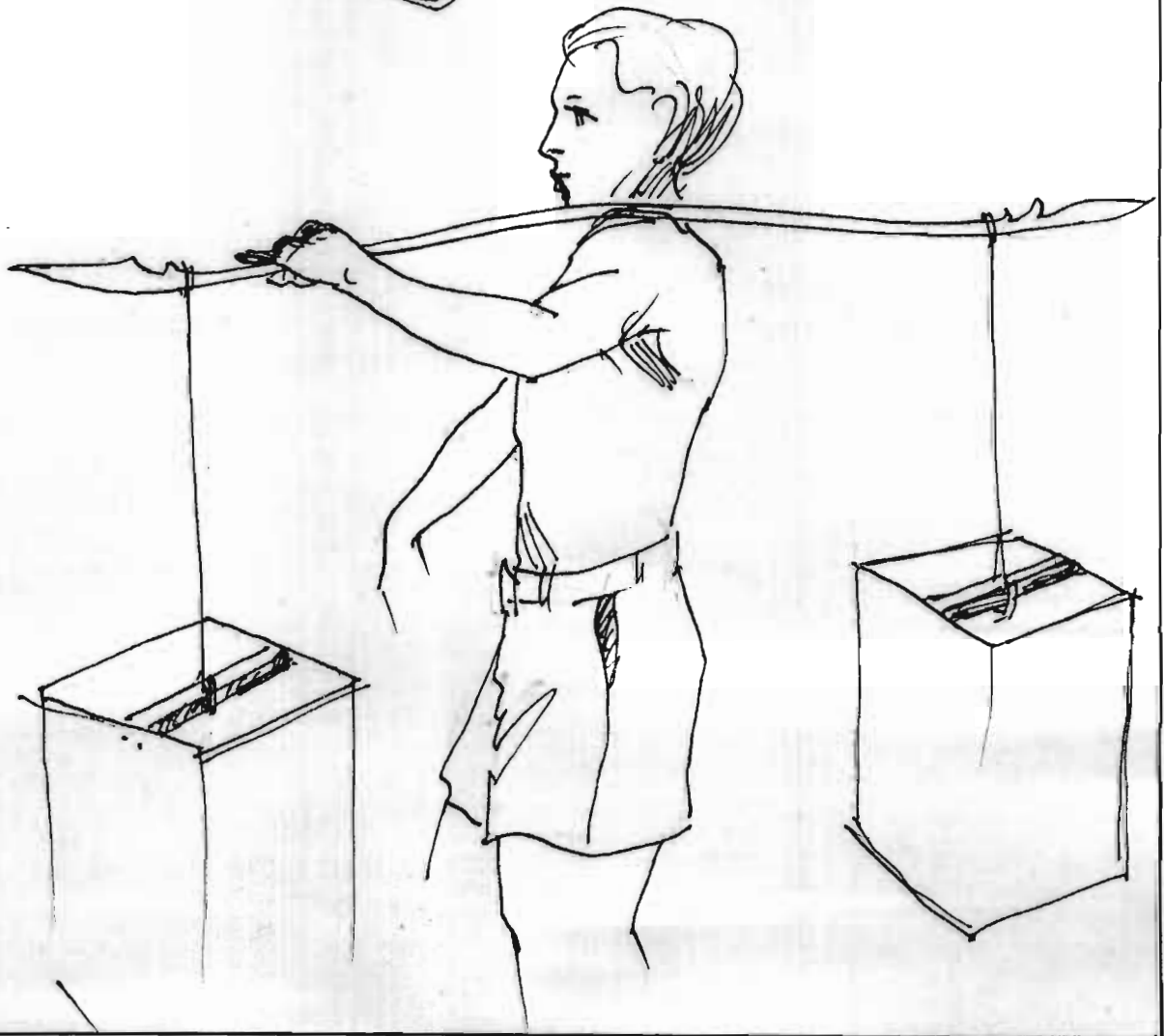
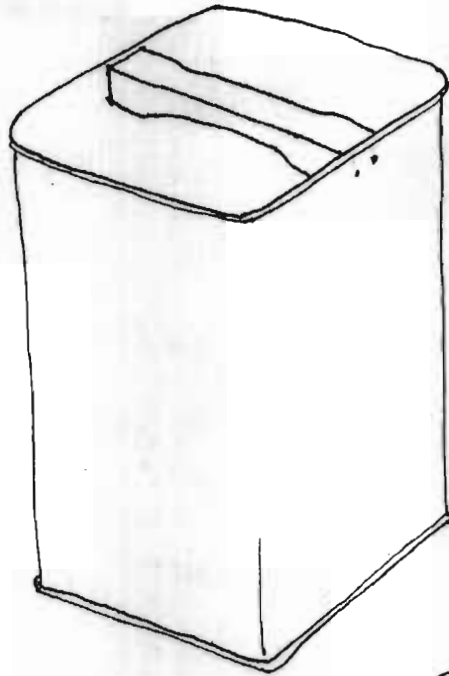


กร

ขนาดกว้าง ๓๘ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ ยาก้วยชั้นผสมน้ำมันยาง
ใช้ใส่น้ำเพื่อทาบหรือหิวมาใช้ในบ้านสมัยโบราณ ก่อนที่จะมี
ปั๊มน้ำและกรองสำหรับหิวและทาน้ำ
จากหนังสือสกุลไทย

บีนน้ำ

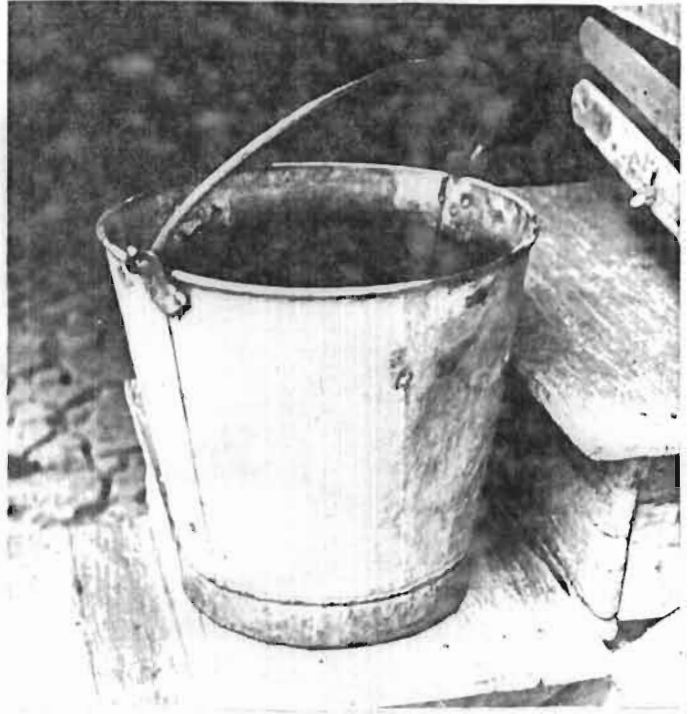
ทำจากบีนน้ำมันก๊าด สำหรับ
บรรจุน้ำ ดำเสียงน้ำ



กระป๋อง

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยเหล็กอบสังกะสี
สำหรับตักน้ำใส่ตุ่ม

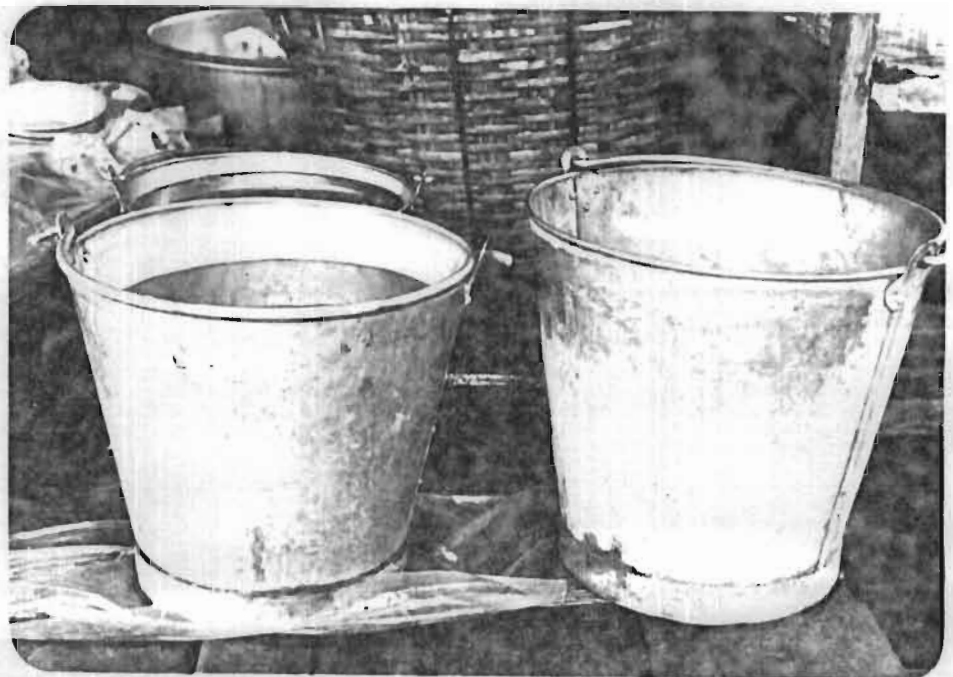
เจ้าของ นางสาวสว่าง เรืองรังษี ๖๓ หมู่ ๓
ต.ไทยวาต อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กระป๋อง

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยเหล็กอบสังกะสี สำหรับตักน้ำใส่ตุ่มหรือใส่น้ำไว้ใช้ ใจทั่ว ๆ ไป

เจ้าของ ร้านอาหารลมโชย ต.สนามจันทร์ จ.นครปฐม



บทที่ ๕

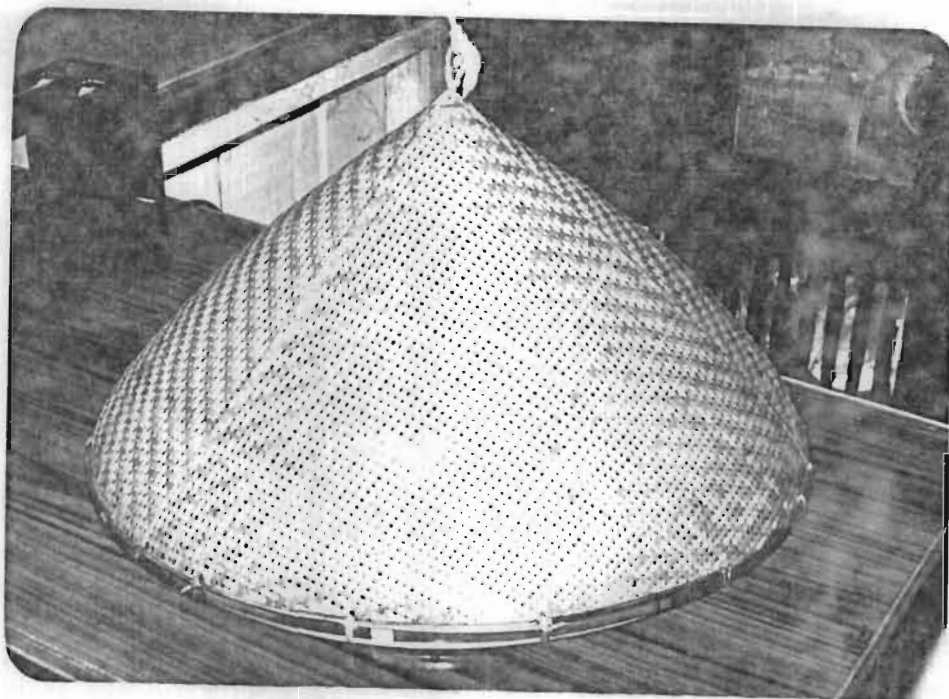
อุปกรณ์ในการ เก็บรักษาอาหาร

การรับประทานอาหารของคนไทย นิยมนั่งรับประทานบนพื้นบ้าน ไม่นิยมนั่งเก้าอี้หรือใช้โต๊ะเหมือนอย่างปัจจุบัน สมัยก่อนผู้มีอันจะกินหน่อยจะวางกับข้าวบนตั่งเตี้ย ๆ เวลารับประทานอาหารก็ยั้งนั่งกับพื้นเช่นเดิม คนไทยมีความสะอาดในเรื่องการรับประทานอาหาร จะมีการสร้างเครื่องมือสำหรับเก็บรักษาอาหารให้รอดพ้นจากความสกปรกจากแมลงวัน จิ้งจก แมวหรือสัตว์เลี้ยงในบ้าน ตลอดจนฝุ่นละออง จะไม่ตั้งอาหารทิ้งไว้โดยไม่หีอะโรมาปกปิด ตัวอย่างความสะอาดอีกสิ่งหนึ่งในเรื่องอาหารนี้ได้แก่การใช้ชามฝา สำหรับใช้เป็นอาหารของพระหรือเจ้านายชั้นสูง หรือกระเจาคาบที่บรรจุสำหรับกับข้าวเพื่อไปทำบุญที่วัด บางแห่งยังสานเป็นฝาตีครอบก็มี การปกปิดหรือเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยจากความสกปรกนี้ คนไทยสร้างเครื่องใช้ขึ้นมาหลายอย่าง เช่น ฝาชี กระบะ เตียบ ตู้กับข้าว เป็นต้น

ฝาชี้

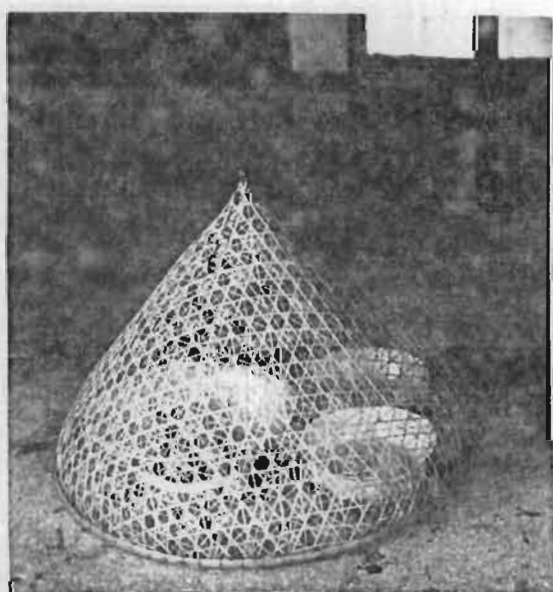
ฝาชี้เป็นเครื่องปกปิดอาหาร แอง หรือกับข้าว ที่รับประทานแล้วหรือก่อนที่จะรับประทาน เพื่อป้องกันแมลงวัน หนู และความสกปรกอื่น ๆ ปัญหาที่ทำให้เกิดฝาชี้นี้เนื่องจากคนไทยมักจะตั้งชามแองและกับข้าวไว้กับพื้นบ้าน ก่อนและหลังการรับประทานอาหาร อาจจะมีแมลง แมลงวัน จิ้งจก หนู หรือสัตว์อื่นมาทำให้อาหารสกปรกได้ จึงหาทางป้องกันสัตว์เหล่านั้นด้วยการหาภาชนะที่มีขนาดใหญ่มาปกปิด วิธีที่ง่ายอาจจะใช้กะละมัง กระจาด ฯลฯ มาปกปิด แต่ภาชนะเหล่านั้นก็ไม่สามารถปกปิดให้มีชีวิตและเหมาะสมเท่าที่ควร นอกจากนั้นยังอาจจะทำให้อาหารเหล่านั้นบูดและเสียเร็วกว่าปกติ เพราะมีความที่อากาศถ่ายเทไม่ได้ทำให้แองและกับบูดเน่าเร็ว ดังนั้นชาวบ้านจึงคิดสร้างภาชนะสำหรับครอบโดยเฉาะ โดยสานด้วยไม้ไผ่ให้มีลายโปร่ง เช่น ลายซีกหรือลายสองโปร่ง ลายคอกพิกุล ฯลฯ ล้วนแต่มีลักษณะโปร่งอากาศถ่ายเทได้ ถึงแม้จะปิดไว้ในขณะที่ไอน้ำจากแองร้อน ๆ จะกำลังพวยพุ่งอยู่ก็ตาม ไอน้ำจะลอยออกไปได้โดยมิทำให้เป็นเงื่ออบอยู่ภายในฝาชี้ที่ครอบนั้นเลย ฝาชี้มีตาสานโปร่งทำให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก อาหารบูดช้าลง

ฝาชี้สานด้วยไม้ไผ่เป็นคอกเส้นขนาดเล็กละเอียด ซักเป็นตาโปร่งหรือคอกโปร่ง ๆ เช่น ลายคอกพิกุลทั่วทั้งลูก รูปทรงส่วนมากเป็นทรงกรวยกลม ยอดแหลม มีหูสำหรับจับถือ อยู่บนยอดแหลมนั้นมัก้วยหวายเป็นรูปต่าง ๆ เช่น ตะกร้อ หรือห่วงกลม ฯลฯ ขอบล่างหาค้วยไม้ไผ่หลายแวนประกบกันผูกค้วยหวายดิกลายให้แน่นและสวยงาม คอกที่สานมีการย้อมสีต่าง ๆ ค้วย เพื่อให้คอกและลายซีกแจ่มสวยงามขึ้น สีของคอกที่ย้อม เช่น สีเขียว, เหลือง, ชมพู และน้ำตาล



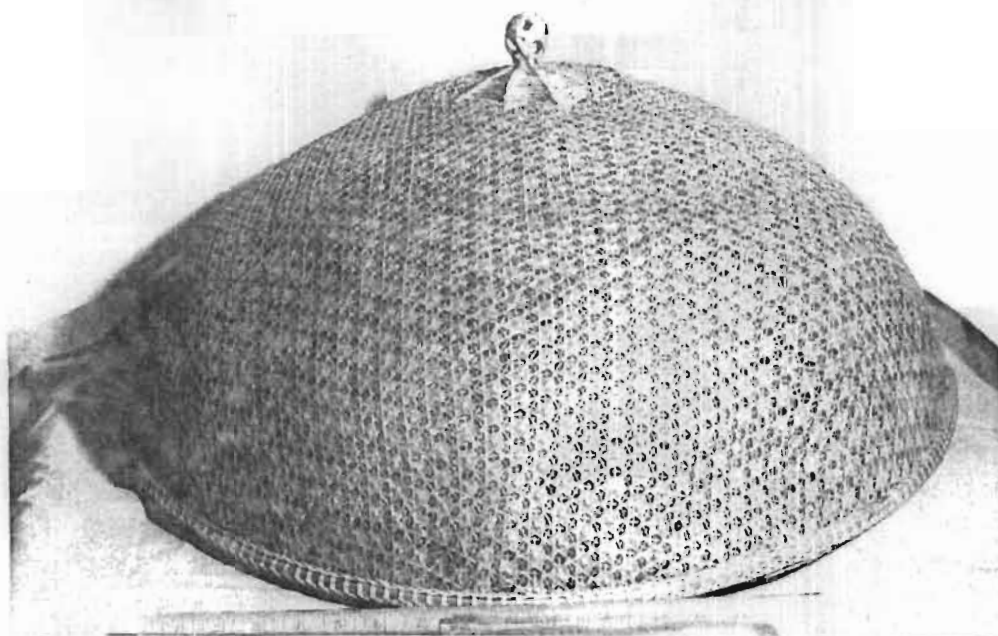
ปลาซี

ขนาดกว้าง ๖๐ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ สำหรับครอบอาหารก่อนและหลังการ
รับประทานอาหาร เจ้าของ นางชีกา ชมภูนิช บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม



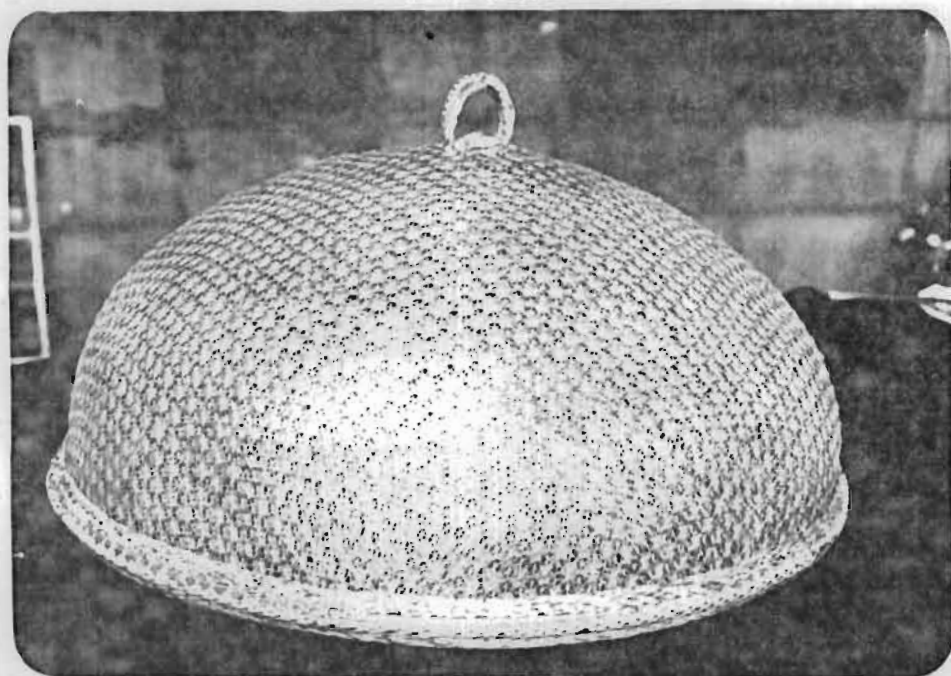
ปลาซี

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ลายดอก
พิกุล สำหรับครอบอาหารก่อนและหลังการ
รับประทานอาหาร เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรม
จังหวัดนครปฐม วิทยาลัยครูนครปฐม



ฝาชี

ขนาดกว้าง ๖๕ ซม. สานด้วยไม้ไผ่ ลายคอกกึ่งลูก สำหรับครอบอาหารก่อนหรือ
หลังการรับประทานอาหาร เจ้าของ นางสาวอำไพ พึ่งโสภณ ๑๓๒ ต.หมื่นหาญ
อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี



ฝาชี

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. สานด้วย
ไม้ไผ่ ลายคอกกึ่งลูก สำหรับ
ครอบอาหาร
เจ้าของ นางจิรา ณ ทองคาย
บ้านพิภพวิทยาลัคนครปฐม

เตียบ

การออกแบบที่สำหรับเก็บรักษาอาหารมีทำกันหลายแบบ คนจีนเป็นผู้ริเริ่มทำที่เก็บอาหารด้วยทองเหลือง มีลักษณะเป็นทรงกระบอก มีฝาปิด เรียกว่า เตียบ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความคงทนและเป็นการยกระดับอาหารให้สูงขึ้นกว่าพื้นหนึ่ง คนไทยออกแบบเตียบโดยมีลักษณะคล้ายโถกแต่มีฝาครอบ ทำด้วยเงินหรือไม้ลงรักประดับมุกก็มี สันนิษฐานว่าการทำฝาครอบภาชนะที่บรรจุอาหารถาวรหรือหวนที่เป็นซุกเช่นนั้น ก็เพื่อป้องกันแมลงวัน ผุ่นละออง หรือสัตว์บางประเภทที่จะมาทำให้สกปรก และอาจจะเป็นการรักษาความปลอดภัยให้ผู้ใดแอบโรยยาพิษในอาหารสำหรับเจ้านายชั้นสูงก็เป็นได้ เตียบจะมีใช้เฉพาะพระมหากษัตริย์ เจ้านายชั้นสูงและพระภิกษุสงฆ์เท่านั้น คนธรรมดาไม่ใช้กัน

กระบะ

การรับประทานอาหารของชาวไทยส่วนมาก ไม่นิยมนั่งบนโต๊ะแต่จะนั่งกับพื้น สำหรับกับข้าวทั้งคาวและหวานจะตั้งอยู่กับพื้นครัวโดยใส่ถาดไม้หรือถาดโลหะเคลือบ ผู้รับประทานจะนั่งขัดสมาธิสำหรับหญิงจะนั่งพับเพียบ รับประทานร่วมกันเป็นวง อาหารที่รับประทานเสร็จแล้วถ้ามีเหลือสำหรับมือต่อไป จะกรอบด้วยผ้าสีหรือทำเป็นกระบะไม้มีฝาปิด เพื่อกันแมลงวัน หนู แมลงสาบ จิ้งจก และความสกปรกอื่น ๆ

กระบะไม้ทำด้วยไม้กระดานขนาดกว้างประมาณ ๕๐ + ๕๐ ซม. เป็นรูปสี่เหลี่ยมมุมฉาก แยกได้เป็นสองตอนคือตัวกับฝาครอบ ตัวกระบะสำหรับตั้งภาชนะที่บรรจุอาหาร ฝาครอบกว้างขนาดเดียวกับตัวครอบกันไค้สนิท เวลารับประทานก็เปิดฝากระบะออก และเมื่อรับประทานเสร็จก็ปิดฝากระบะไว้เช่นเดิม



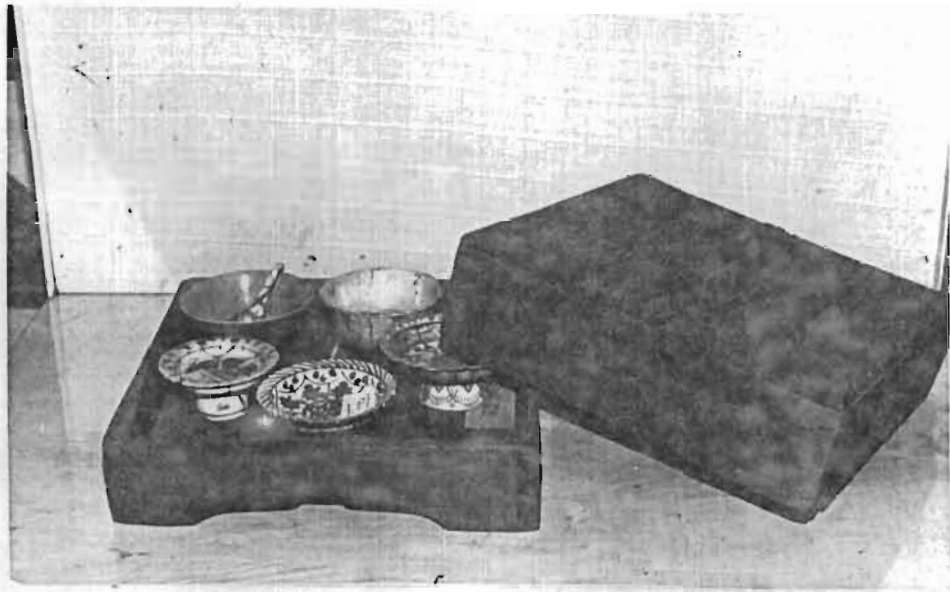
เคียบ

ทำด้วยเงินสลักลายปูน สำหรับเก็บ
อาหารของเจ้านายชั้นสูง จาก
หนังสือเครื่องนมและเครื่องเงินไทย



เคียบ

ทำด้วยเงินสลักลายปูน สำหรับเก็บ
อาหารของเจ้านายชั้นสูง จาก
หนังสือเครื่องนมและเครื่องเงินไทย

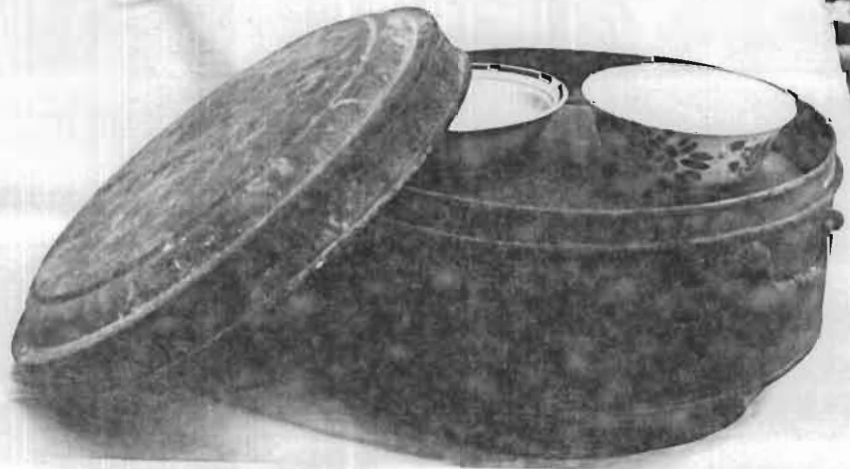


กระบะ กว้าง ๓๕ ซม. ทำด้วยไม้สัก ฝีมือช่างไทย สำหรับเก็บอาหารคาวหวาน เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



เคียบ

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. ทำด้วยทองเหลือง ฝีมือช่างจีน สำหรับเก็บอาหารของชาวบ้านที่มีฐานะดี เจ้าของ นางจำเนียร สดาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



ตู้กับข้าว

ความจำเป็นในการเก็บรักษาอาหารของคนไทยย่อมมีอยู่ตลอดไปและได้มีการพัฒนารูปแบบเครื่องใช้ชนิดนี้ตลอดมา ตู้กับข้าว เป็นตู้ที่ทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์หลายอย่าง เช่น

- ป้องกันมดขึ้นมากินกับข้าว
- ป้องกันจิ้งจก แมลงสาบ
- แก้ปัญหาเรื่องการอับลม หรือการถ่ายเทอากาศ
- เป็นที่สำหรับเก็บอาหารแห้งและที่คว่ำจานชาม

ตู้กับข้าว เป็นตู้ที่ทำด้วยไม้ เช่น ไม้สัก ไม้ยาง เป็นรูปสี่เหลี่ยมทรงสูงมีขา ๔ ขามีฝาทั้ง ๔ ด้าน ด้านหน้ามีบานเปิด ที่บานเปิดนี้จะบุด้วยวัสดุโปร่ง เช่น ลวดตาข่ายอย่างละเอียด เพื่อเป็นการระบายความร้อนภายในหรือเป็นช่องทางให้ลมผ่านเข้าออกได้ เพื่อทำให้การบูดเน่าของอาหารช้าลง บางตู้บุลวดตาข่ายทั้ง ๓ ด้านก็มี ชั้นบนสุดของตู้จะเป็นที่วางพวกของใช้และอาหารแห้ง ภายในตู้จะเป็นที่วางกับข้าวแบ่งเป็นชั้น ๆ ๒ - ๓ ชั้น แล้วแต่ความสูงของตู้ ส่วนชั้นล่างสุดจะทำพื้นให้เป็นซี่ ๆ เพื่อเป็นที่วางภาชนะที่ล้างใหม่ ๆ ซึ่งน้ำที่เปียกอยู่จะไหลลงตามช่องได้เมื่อตะแคงปากชามในระหว่างซี่ไม้แต่ละอัน ผึงรอบ ๆ ตู้ชั้นล่างนี้จะทำเป็นซี่ ๆ ค้วยไม้แผ่นเล็ก ๆ หรือกิ่งไม้ให้เป็นลวดลายก็มี ทั้งนี้เพื่อให้อากาศถ่ายเทเข้าออกได้ ทำให้จานชามที่คว่ำไว้แห้งเร็ว ที่ปลายขาตู้ตอนติดกับพื้นจะมีชามสำหรับรองขาตู้ ชามนี้เป็นชาม ๒ ชั้น ชั้นในสำหรับวางขาตู้ ชั้นนอกใส่น้ำหล่อไว้เพื่อป้องกันมิให้มดเดินเข้าไปในตู้ได้ การตั้งตู้จะต้องตั้งให้ห่างจากผนังบ้านค้วยเพื่อมิให้มดเข้าตู้ได้ ปัจจุบันตู้กับข้าวได้พัฒนามาเป็นลำดับ โดยเฉพาะค้านวัสดุปัจจุบันได้ใช้อะลูมิเนียมแทนไม้แล้ว แต่รูปทรงและหน้าที่ยังคงเป็นแบบเดิมอยู่

ตู้เก็บข้าว

ขนาดกว้าง ๔๐ สูง ๑๒๕ ลึก ๔๕ ซม. ทำด้วย
ไม้สัก มีน้ำหล่อชาตู้เพื่อป้องกันแมลง บานเปิดเปิด
โปร่งเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี สำหรับเก็บอาหาร
ไว้รับประทานมือต่อไป

เจ้าของ นางยาง เจริญศรี ๘๖ หมู่ ๒
ต.สร้อยฟ้า อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



ชั้นวางของให้มีความ
สกปรกจากหินกรวด และ
ป้องกันแมลงและแมลง
เจ้าของ นางกิริ กงถาวร
๖๖ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ. นครชัยศรี จ.นครปฐม

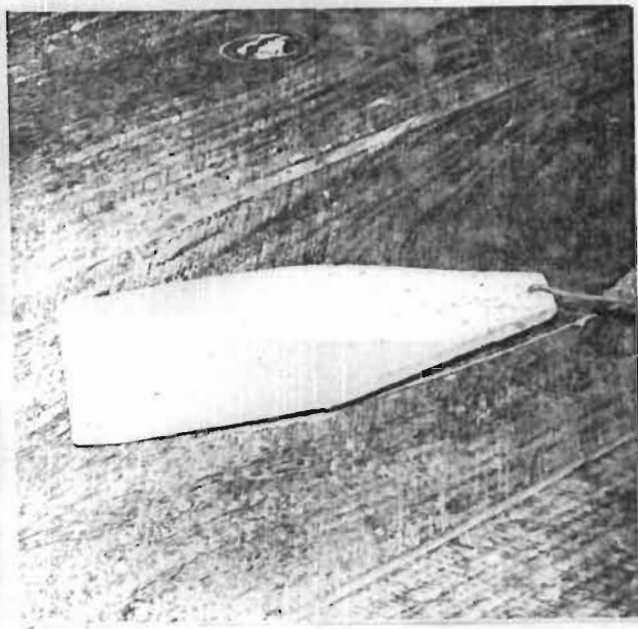
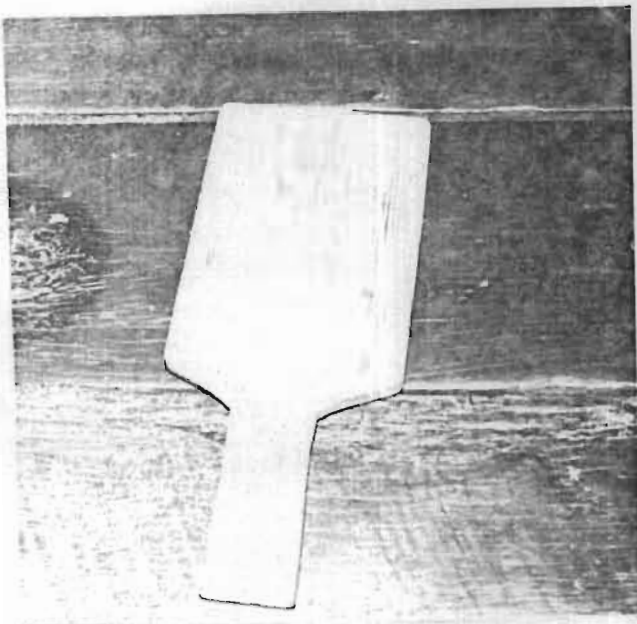
บทที่ ๑๐

อุปกรณ์ในการทำขนม

ขนมของไทยส่วนมากทำจากข้าว น้ำตาลและมะพร้าว โดยประกอบกันในลักษณะต่างๆ เช่น ต้ม นึ่ง กวน ทอดน้ำมัน ฯลฯ อุปกรณ์เครื่องใช้จึงมีลักษณะสอดคล้องกับลักษณะดังกล่าว สามารถใช้งานได้อย่างเหมาะสม ขนมบางอย่างต้องทำให้เป็นตัว เป็นชิ้นโดยการกตในแม่พิมพ์ หรือลวดรูกลม ๆ เสียก่อน เช่น ตัวลวดของ ตัวขนมปลากริม บางอย่างก็โรยให้เป็นเส้น บางอย่างก็ปั้นให้เป็นรูป และบางอย่างต้องมีภาชนะประกอบ เช่น ขนมถ้วย เป็นต้น เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมดังกล่าวนี้ ส่วนมากชาวบ้านจะประดิษฐ์ขึ้นใช้เอง โดยใช้วัสดุในท้องถิ่น เช่น กะลามะพร้าว แผ่นกระดานไม้สัก ทองเหลือง และโลหะอื่น ๆ ในระยะหลัง ๆ ผู้คนมีจำนวนมากขึ้น จึงมีผู้คิดสร้างเครื่องมือต่าง ๆ จำหน่าย ทำให้เกิดความสะดวกมากขึ้น

ไม้คกรองแครง

คำว่าคกรองแครง เป็นชื่อขนมของไทยชนิดหนึ่งทำด้วยแป้งมัน แป้งข้าวเหนียว หรือ แป้งข้าวเจ้า แล้วแต่วิธีการทำขนมคกรองแครง เพราะมีทั้งเป็นคกรองแครงทอดกรอบ และคกรองแครงลอยแก้ว ตัวแป้งที่มีลักษณะเป็นรอยเส้นขนานกันคล้ายกาบหอยแครง เพราะมีแม่พิมพ์ที่ทำด้วยไม้ซุงให้เป็นร่องเล็ก ๆ เรียงกันหึ่งแผ่น เมื่อนำแป้งมากลึงกลงไปที่ตะกอนผิวคานนอกของแป้งที่ตกลงไปจะเป็นรอยขนตามแบบพิมพ์นั้น แป้งที่ถูกกลึงลงในพิมพ์ด้วยนิ้วหัวแม่มือจะงอเป็นตัวกลมขนาดเท่าปลายนิ้วก้อย เรียกว่าตัวคกรองแครง ไม้ที่ทำเป็นแม่พิมพ์นี้จะทำด้วยไม้กระดานแบน ๆ ยาวสัก ๑๒ นิ้ว กว้างประมาณ ๓ - ๔ นิ้ว ปลายแม่พิมพ์มีมือถือ เจาะรูร้อยเชือกสำหรับแขวน ไม้คกรองแครงแต่ละบ้านจะมีขนาดและรูปร่างไม่เหมือนกัน เพราะต่างคนต่างทำไม่มีจำหน่าย แต่ในปัจจุบันมีผู้ทำขึ้นเพื่อจำหน่ายแล้ว



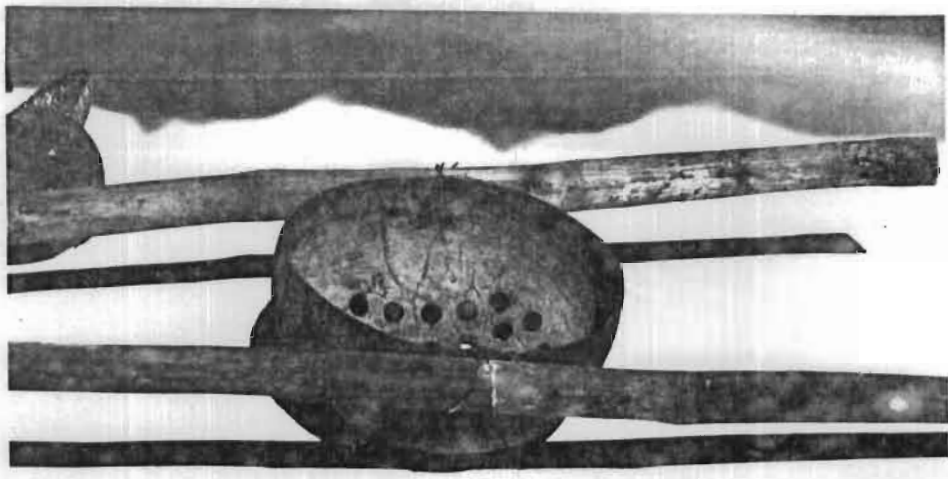
ที่กดตัวครองแครง

ขนาดกว้าง ๑๕ ซม. และ ๑๐ ซม. ทำด้วยไม้สัก
ประโยชน์ สำหรับกดแบ่งให้เป็นตัวครองแครง
เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม

ที่ทำตัวลอกช่อง

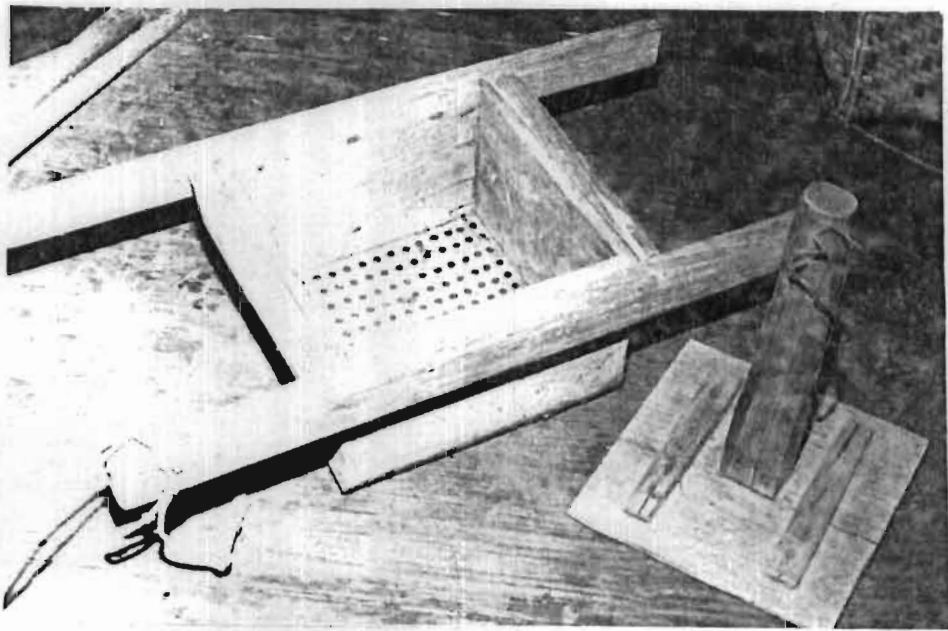
ขนมไทย ๆ ที่รู้จักกันแพร่หลายคือ ขนมปลากักริม และลอกช่องน้ำกะทิ ขนมทั้งสองอย่างนี้ทำด้วยแป้ง โดยทำแป้งให้เป็นเส้นกลมหัวท้ายแหลมด้วยเครื่องมือที่ทำขึ้นใช้เองที่จะกล่าวต่อไปนี้

เครื่องทำตัวขนมปลากักริมและลอกช่อง ทำด้วยวัสดุต่าง ๆ ได้หลายอย่าง เช่น ทำด้วยกะลามะพร้าว เจาะรูให้กลมขนาดเล็กหรือใหญ่ตามต้องการ แล้วผูกติดกับไม้ไผ่ ๒ อัน เพื่อให้วางกับปากหม้อได้ถนัด เวลาใช้ก็นำแป้งที่ผสมจนได้ที่แล้ว ใส่ลงไปในที่ทำตัวขนมปลากักริมนี้แล้วใช้ทัพพีกดให้แป้งลอครูลงไปในน้ำเดือด ที่ทำตัวขนมนี้บางบ้านจะทำด้วยไม้กระดานเจาะรูก็มี และบางบ้านทำด้วยไม้กระดานกับสังกะสีต่อให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม มีค้ำค้ำลายกระชอนกรองกะทิก็มี และทำไม้ไว้สำหรับกดคั้นแป้งโดยเฉพาะ ทำให้เกิดความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ที่ทำตัวลอกช่องนี้บางที่ชาวบ้านก็เรียก "ที่เกาะลอกช่อง"



ที่ทำตัวลอกช่อง

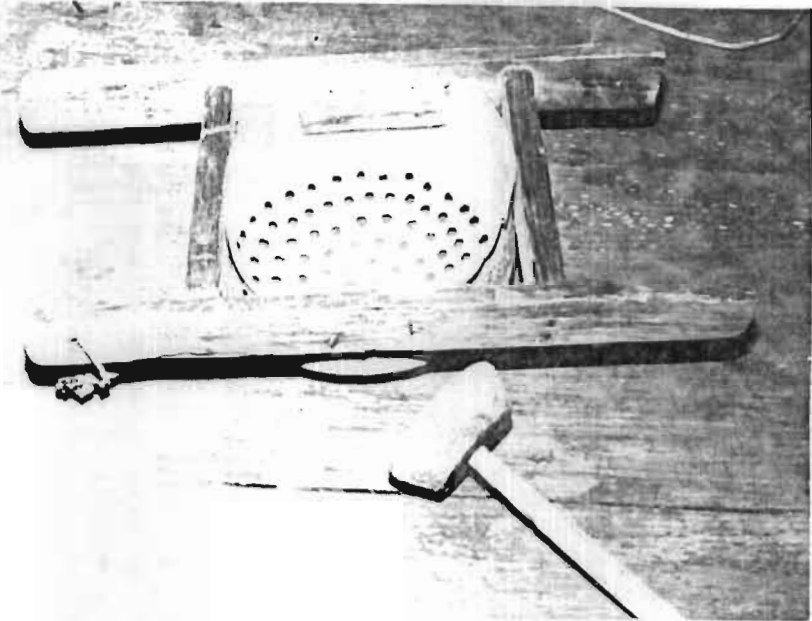
ทำด้วยกะลามะพร้าว ประโยชน์สำหรับกดแป้งให้เป็นตัวเพื่อ
ทำขนมลอกช่อง ขนมปลากريم ฯลฯ
เจ้าของ นายเปลียน เพชรอำ ๑๑๖ หมู่ ๑๑ ต.บางปลา
อ.บางเลน จ.นครปฐม



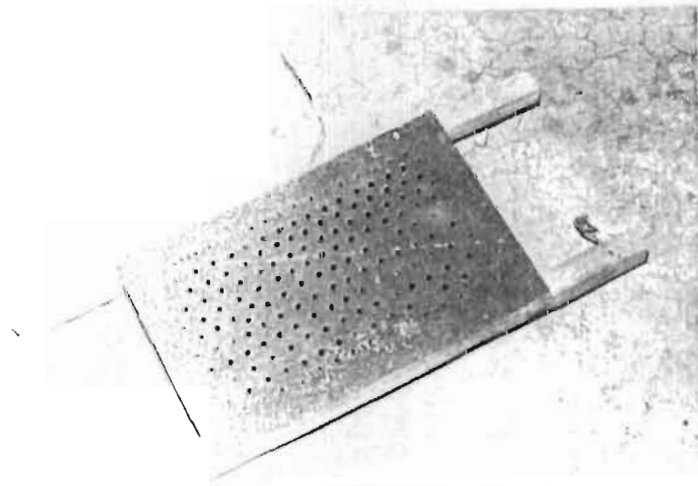
ที่ทำตัวลอกช่อง

ขนาด ๒๔ ซม. ทำด้วยไม้และดั่งกะสี ประโยชน์สำหรับกดแป้งให้
เป็นตัว เพื่อทำขนมลอกช่อง ขนมปลากريم
เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ ๒๔ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ที่กดแป้งให้เป็นตัว



ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๐ ซม. ทำด้วยดีบุกและภูมิเหนียว
ประโยชน์สำหรับกดแป้งให้ลอคเป็นตัว ๆ เพื่อทำขนมปลากริมและ
ตอคอง เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ ๒๔ หมู่ ๓
ต.ไผ่ยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ที่กดแป้งให้เป็นตัว

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ยาว ๒๖ ซม. ทำด้วยสังกะสี เจ้าของ
นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์ ๒๔ หมู่ ๓ ต.ไผ่ยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ที่กดแป้งให้เป็นตัว

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วย
ไม้สัก เจ้าของ นางสาว คัดร์น
๕๕/๐ หมู่ ๖ ต.โพธิ์หัก อ.บางแพ
จ.ราชบุรี

แวนโรยขนมจีน

ขนมจีนเป็นอาหารที่คนไทยนิยมทำกันมานานแล้ว นานก่อนที่จะมีการทำเส้นกวยเตี๋ยวของชาวจีนขึ้นในเมืองไทยเสียอีก จะสังเกตเห็นว่าวิธีการทำเส้นขนมจีนนั้น คนไทยมีวิธีการทำที่แตกต่างไปจากการทำเส้นกวยเตี๋ยว กล่าวคือ เส้นกวยเตี๋ยวทำจากการไม่แป้งข้าวเจ้าด้วยโม้ดินซึ่งเป็นวิธีการของชาวจีน หลังจากนั้นก็นำแป้งที่โม้ละเอียดผสมกับน้ำนั้นไปเทให้แผ่บางบนผ้า แล้วนึ่งด้วยไอน้ำร้อนจนสุกเป็นแผ่นบาง จากนั้นจึงนำมาหั่นด้วยมีดให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ส่วนการทำเส้นขนมจีนมีขั้นตอนที่ไม่ได้เขียนแบบกวยเตี๋ยวเลย คือ คนไทยจะมีวิธีทำให้ข้าวเจ้านุ่มและเหนียวด้วยการหมักเมล็ดข้าวเจ้าให้มีโดยค่างคืนไว้แล้วจึงนำไปยี้(การกค, นวด, ขยำ) ในอ่างดิน จนเมล็ดข้าวแตกย่อยเป็นแป้งปนกับน้ำ มีความเหนียวและนุ่ม จากนั้นจึงนำแป้งนั้นไปต้มในน้ำเดือด แล้วเอามาตำในครกไม้ขนาดใหญ่ เพื่อให้แป้งนั้นนุ่มและเหนียวยิ่งขึ้น บางคนเรียกว่าการโขลกขนมจีน จากนั้นจึงนำแป้งที่โขลกแล้วมานวดและผสมน้ำให้มีความนุ่มและเหลวในอ่างอีกครั้งหนึ่ง จนเห็นว่าเหลวพอที่จะทำให้ไหลลอดรูเล็ก ๆ เป็นเส้นได้แล้ว จึงตักแป้งนั้นใส่ในแวนโรยขนมจีน นำไปโรยในน้ำเดือดจะทำให้แป้งเป็นเส้นยาวลอยในน้ำเดือด แล้วใช้ตะกี้ (คล้ายตะแกรงไม้สาน) ตักเส้นขนมจีนขึ้นแล้วรีบนำไปจุ่มในน้ำเย็นเพื่อมิให้เส้นขนมจีนนั้นติดกัน จากนั้นจึงนำไปจับให้เป็นจับ (มีลักษณะเรียงเส้นเป็นแผ่นขนาดฝ่ามือ) เพื่อสะดวกในการหยิบมารับประทานกับน้ำยา หรือน้ำพริกต่อไป

แวนโรยขนมจีนเป็นเครื่องมือสำหรับโรยแป้งให้เป็นเส้นขนมจีน ทำด้วยแผ่นทองเหลืองตัดให้กลมเจาะรูเล็ก ๆ ทั่วทั้งแผ่น แล้วนำไปเย็บติดกับผ้า โขยให้หน้าแวนนี้อยู่ตรงกลางของผืนผ้าขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ยาว ๕๐ ซม. วิธีใช้ บรรจุแป้งขนมจีนที่ผสมให้เข้ากันดีแล้วกับน้ำ มีความเหลวพอสมควรลงในหน้าแวน รวบผ้ารอบ ๆ หน้าแวนห่อหุ้มเนื้อแป้งทั้งหมด บีบพร้อมกับหมุนผ้าให้เป็นเกลียว แป้งในแวนจะทะลุดลอดมาตามรูหน้าแวนเป็นเส้นยาวหึงตัวลงในน้ำเดือด พอแป้งสุกจะลอยขึ้นมาเหนือน้ำ จึงใช้ตะแกรงหรือตะกี้ที่สานด้วยไม้ไผ่ตักเส้นขนมจีนออกไปล้างใน

น้ำเย็น แล้วใช้นิ้วมือขวาจับเส้นขนมจีนพันรอบ ๆ นิ้วมือทั้ง ๕ นิ้วข้างซ้าย เพื่อให้เส้นขนมจีนเรียงกันเป็นแผ่น เรียกว่า "จับ" วางจับขนมจีนเรียงกันในกระจากเป็นชั้น ๆ เมื่อสะเด็ดน้ำคักแล้วจึงนำไปรับประทานได้

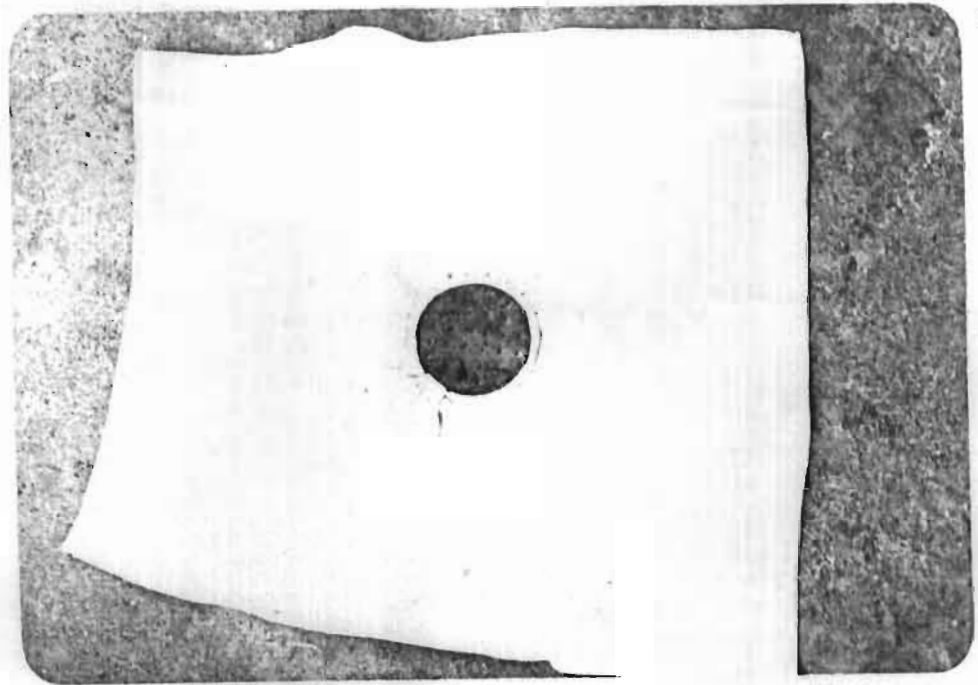
คำว่า "ขนมจีน" เป็นชื่ออาหารของไทยที่ฟังแล้วเกิดความสับสนในความคิด เพราะเป็นอาหารของคนไทยแต่เหตุใดจึงชื่อว่า "ขนมจีน" จากการสืบหาโดยการศึกษาโดยการสอบถามผู้เฒ่าผู้แก่สูงอายุ เพื่อหาสาเหตุของคำดังกล่าว พอจะสรุปได้ความเป็นหลายประเด็นด้วยกัน แต่ยังไม่สามารถสรุปได้แน่นอนว่า ความเห็นอย่างไหนถูกต้อง จึงขอนำมาเสนอให้ทราบดังต่อไปนี้

๑. เส้นขนมจีนเป็นอาหารที่คนจีนทำขึ้น และขนมเทียนเป็นอาหารที่คนไทยทำขึ้น ต่อมาเหตุใดไม่ปรากฏได้มีการแลกเปลี่ยนกันโดยคนจีนหัดทำขนมเทียนจากคนไทยแล้วนำไปให้จ้าว และคนไทยหัดทำขนมจีนจากคนจีนเพื่อใช้เป็นอาหารพิเศษในการทำบุญเลี้ยงพระ

๒. ภาษามอญ มีคำพูดอยู่คำหนึ่งว่า "ขนมจีน" แปลว่า เสร็จแล้วยกออกมา ต่อมาการเรียกเสียงไฮ้เพี้ยนไปเป็นขนมจีน ซึ่งคนมอญว่าขนมจีนนั้นเป็นอาหารของมอญมีชื่ออาหารของจีน

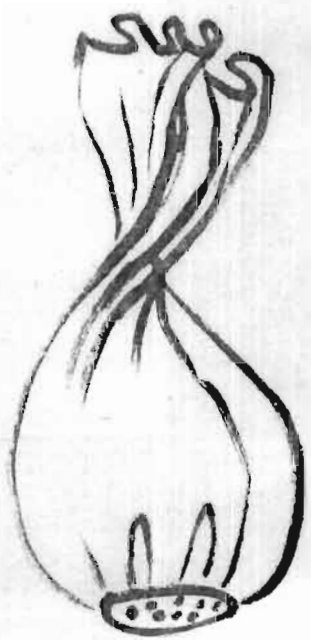
๓. คำว่า "จีน" เป็นภาษาพม่า แปลว่า เส้นยาว ออกเสียงคล้ายภาษาอังกฤษที่เรียกคนจีนว่า "Chin" ซึ่งหมายถึงชาวจีน และเรียกประเทศจีนว่า "China" ส่วนคำว่า "ขนม" เป็นภาษาเขมร ซึ่งคนไทยหมายถึงอาหารที่มีรสหวานหรือเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษนาน ๆ ครั้ง เช่นเกี่ยวกับการทำขนมจีน นาน ๆ จึงจะทำกันขึ้นสักครั้งหนึ่ง มิได้ทำกันเป็นอาหารประจำวัน ดังนั้นขนมจีนจึงอยู่ในข่ายที่น่าจะเป็นขนม ถึงแม้จะเป็นของควาก็จริง แต่การที่นาน ๆ ทำขึ้นครั้งหนึ่งจึงเรียกว่า ขนมจีน

๔. อาหารของจีนหลายอย่างที่มีลักษณะเป็นเส้น เช่น เส้นหมี่ เส้นกวยเตี๋ยว เส้นแกงร้อน และเส้นหมี่ข้าว เมื่อลักษณะอาหารของไทยที่ทำแฉ่งให้เป็นเส้น ๆ ซึ่งคล้ายอาหารของจีนมาก จึงมักเรียกกันว่า ขนมจีนเสียเลย



แวนโรยชนมจีน

ขนาดน้ำกว้าง ๕๐ ซม. ยาว ๕๐ ซม. ทำด้วยทองเหลืองเย็บติดกับ
 ผ้าขาว สำหรับโรยเส้นชนมจีน
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



ตะกั่ว

เมื่อโรยแป้งขนมจีนลงในกระทะน้ำเดือดสักพักหนึ่ง เส้นขนมจีนจะลอยขึ้นมาเสมอผิวน้ำ จะค่อยๆ ไล่ภาชนะตะกั่ว เส้นขนมจีนขึ้นจากน้ำร้อน แล้วรีบจุ่มลงในน้ำเย็นทันที ตะกั่วเป็น ตะแกรงที่มีรูหัวขึ้นมากสูง จึงเหมาะในการคัดเส้นขนมจีนจากน้ำร้อนได้ดี เพราะ ไม่ทำให้เส้นน้ำร้อนถูกมือผู้ถือได้

ตะกั่ว

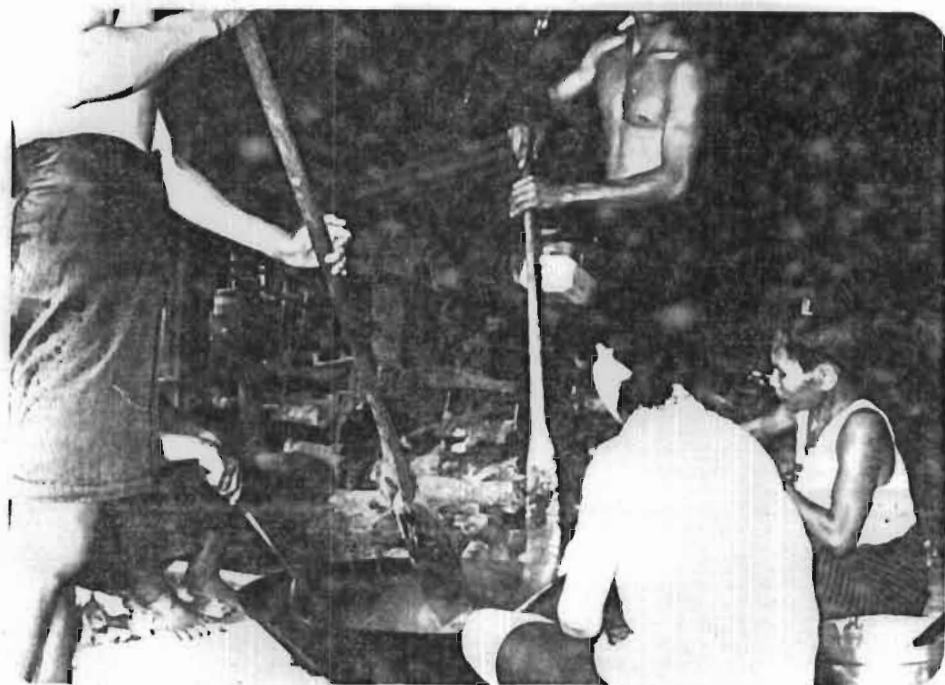
ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. สานด้วยไม้ไผ่
เป็นตาโปร่ง ๆ
ประโยชน์ ใช้คัดขนมจีนในน้ำเดือดเพื่อนำไป
ล้างในน้ำเย็น
เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์
ค.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



กระทะใบบัว

ในการประกอบอาหารเพื่อเลี้ยงคนจำนวนมาก ๆ เช่น ในกรณีที่มีการจัดงานทำบุญ เช่น งานบวช และงานของวัด หรืองานเลี้ยงอาหารเพื่อเฉลิมฉลอง จะต้องมีภาชนะเครื่องใช้ขนาดใหญ่ ๆ เพื่อเป็นการทุ่นเวลา กระทะใบบัวคือกระทะที่ทำด้วยเหล็กขนาดใหญ่กว่ากระทะตามปกติประมาณ ๒ - ๓ เท่า มีความกว้างประมาณ ๘๐ - ๑๐๐ เซนติเมตร รูปร่างลักษณะเหมือนกับกระทะตามปกติทั่วไป มีประโยชน์สำหรับหุงข้าวแบบไม่แช่น้ำ (ไม่รินน้ำข้าวออกโดยใส่น้ำให้พอดีแล้วชดไฟอ่อน ๆ จนน้ำแห้ง) และต้มน้ำให้เดือดเพื่อโรยแป้งทำขนมจีน ต้มน้ำเพื่อนึ่งขนม และกวนขนมต่าง ๆ

กระทะใบบัวมีขนาดใหญ่ ดังนั้นอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้จึงต้องมีขนาดใหญ่เป็นพิเศษกว่าปกติ เช่น เตาจะต้องทำให้มีขนาดใหญ่ขึ้น ไม้พายสำหรับคน และฝาสำหรับปิด เฉพาะเตาจะต้องมันเอง ชาวบ้านจะต้องมันเตาโดยใช้ดินผสมเกลบเตรียมไว้ก่อนถึงวันงานลวงหน้าให้แห้งประมาณ ๑ เดือน เตาแบบคังกล่าวนี้ส่วนมากจะมันแบบเตาคินคิบใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิง มีเตาสำหรับกระทะใบบัวอีกแบบหนึ่ง คือเตาแบบที่ขุดลงไปในดิน ชาวบ้านจะขุดดินให้เป็นหลุมลึกประมาณ ๑ ศอกคืบ ปากหลุมมีลักษณะกลมขนาดพอดีกับก้นกระทะ และขุดดินทางด้านข้างหลุมให้ชนไปบรรจบกับหลุมแรก เป็นลักษณะทแยงไปตามพื้น เพื่อเป็นที่ใส่ฟืน ในปัจจุบันมีเตาอีกแบบหนึ่งที่สะดวกกว่าคือใช้ถังน้ำมัน ๒๐๐ ลิตรตัดครึ่งหนึ่ง แล้วเจาะช่องสำหรับใส่ฟืนในตอนล่าง



กระทะใบข้าว

ขนาดกว้าง ๘๕ ซม. ทำด้วยเหล็กหล่อ สำหรับกวนขม ต้มน้ำเพื่อ
โรยขมเม็ทึน ฯลฯ

เจ้าของ นายชวบ เพชรแอน ๒๑ หมู่ ๑๑ ต.บางปลา อ.บางเลน
จ.นครปฐม

กระทะทอง

กระทะทองเป็นกระทะที่ทำด้วยทองเหลืองหล่อ เป็นรูปกลมก้นมนและขอบตั้งตรง มีหูสำหรับยก ๒ ข้าง ใช้สำหรับทำขนมโดยเฉพาะ เช่น เคี้ยวน้ำเชื่อมเพื่อทำทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็กขุ่น หรือกวนขนมอื่น ๆ ขนมดังกล่าวนี้คนไทยได้ความรู้มาจากชาวโปรตุเกส ฉะนั้นกระทะทองนี้จะเป็นแบบของชาวโปรตุเกส

พายกวนขนม

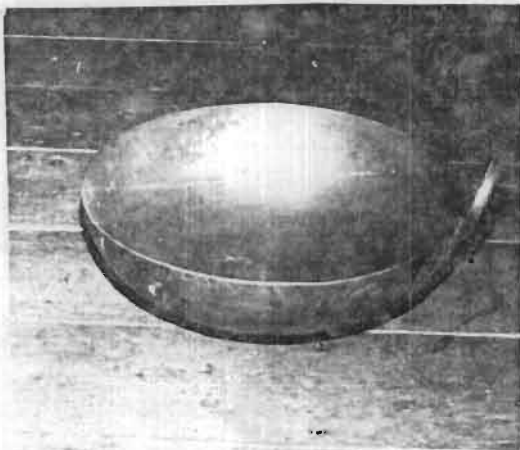
คนไทยบางอย่างทำให้ละเอียดด้วยการต้มให้สุกแล้วกวนด้วยพาย เช่น ขนมเปียกปูน ขนมกาละแม และผลไม้กวนต่าง ๆ พายกวนขนมจะทำด้วยไม้โมกมัน ไม้สัก รูปร่างคล้ายพายที่ใช้พายเรือแต่มีขนาดเล็กกว่า ขนาดของพายส่วนมากจะขึ้นอยู่กับขนาดของกระทะและปริมาณของที่จะกวนด้วย ถ้าของจํานวนน้อย กระทะขนาดเล็ก พายที่ใช้กวนก็มีขนาดเล็กลง



กระทะทอง

ขนาดกว้าง ๔๖ ซม. ทำด้วยทองเหลือง สำหรับเคี้ยวน้ำเชื่อม
และกวนขนม ๖๑๓

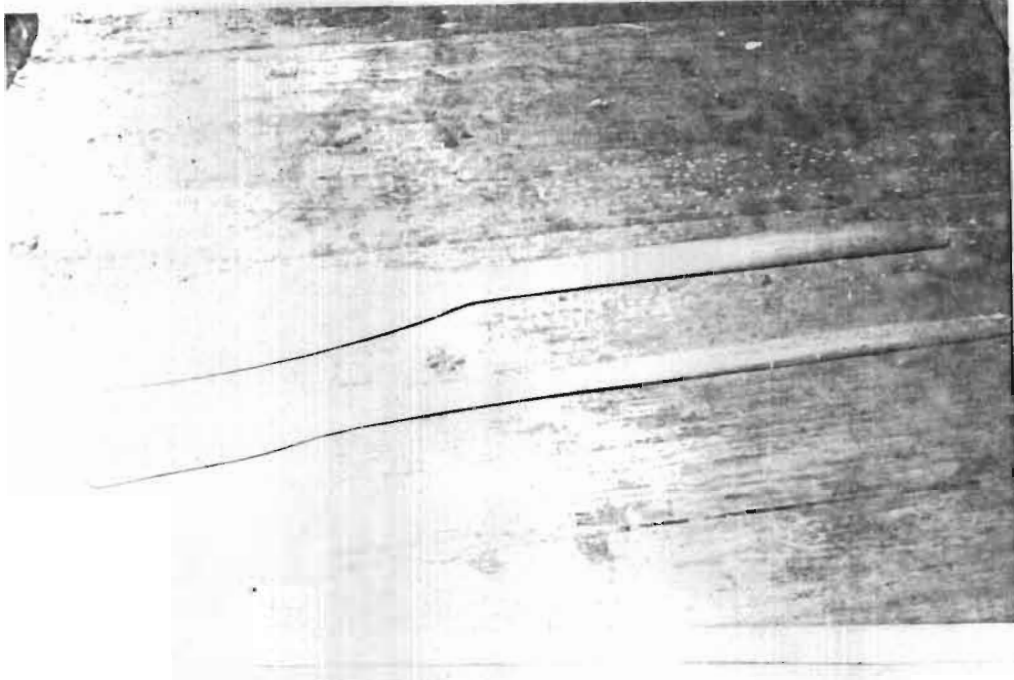
เจ้าของ นายชวาน จินทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม



กระทะทอง

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
สำหรับเคี้ยวน้ำเชื่อมและกวนขนม ๖๑๓

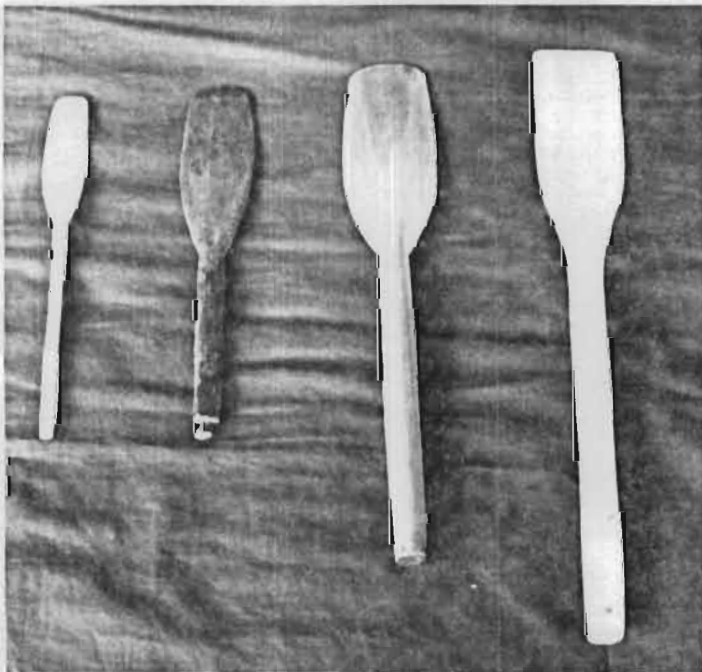
เจ้าของ นางสาวไฉว เรืองรังษี
๖๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ. นครปฐม



พายกวนขนม

ขนาดยาว ๑๒๐ ซม. ทำด้วยไม้สัก ใช้สำหรับกวนขนมเปียกปูน, กาดะแม และ
ขนมกวนอื่น ๆ

เจ้าของ นางมะดี หงส์เต็มจันทร์ ๖๔ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ. นครปฐม



พายกวนขนม

ทำด้วยไม้โมกมัน สำหรับใช้กวน
ขนม และข้าวเกรียบปากหม้อ
เจ้าของ นางธิดา ชมภูนิช
บ้านพักพิภวิทยาดัยครุ นครปฐม

ถ้วยขนม

ขนมของไทยบางชนิดต้องบรรจุในถ้วยก่อนที่จะทำให้สุก โดยนำถ้วยที่มีแป้งผสมเสร็จแล้วไปตั้งในซึ้งหรือตั้งนึ่งให้สุก เช่น ขนมถ้วย ขนมถ้วยฟู แต่ด้วยบางชนิดก็มีไว้ใส่ขนมเมื่อสุกแล้วเพื่อต้องการให้เป็นรูปร่างที่สวยงามน่ารับประทาน เช่น ถ้วยสำหรับขนมทองหยิบ เป็นต้น

ถาดขนม

ขนมที่กวนในกระทะเกือบทุกชนิด เมื่อสุกได้ที่แล้วจะต้องนำมาใส่ภาชนะแบน ๆ เรียกว่า "ถาดขนม" เพื่อให้ขนมมีความหนาเสมอกัน เช่น ขนมกอละแม ขนมเปียกปูน เป็นต้น และมีขนมอีกบางชนิดต้องใส่ถาดเพื่อนำไปเข้านึ่งตั้งแต่แรกก็มี เช่น ขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมสังขยา ขนมสาดี ฯลฯ ถังนึ่งถาดที่ใช้จึงแยกเป็น ๒ ประเภท

ก. ถาดโลหะ จะเป็นถาดที่ใช้ตั้งในความร้อนได้ ถาดพวกนี้จะทำถ้วยสังกะสี อะลูมิเนียม ทองเหลือง

ข. ถาดไม้ จะเป็นถาดที่ใช้ขนมที่กวนเสร็จแล้ว จะตั้งใช้ใบทองสกรองกันถาดก่อนเสมอ และไม่ยมิใช้นึ่งในไอน้ำร้อน

ถาดขนมส่วนมากจะทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมด้านเท่า ยาวด้านละ ๔๕ - ๕๐ ซม. มีความลึกประมาณ ๕ - ๖ ซม. เท่านั้น มีหูสำหรับถือสองข้าง

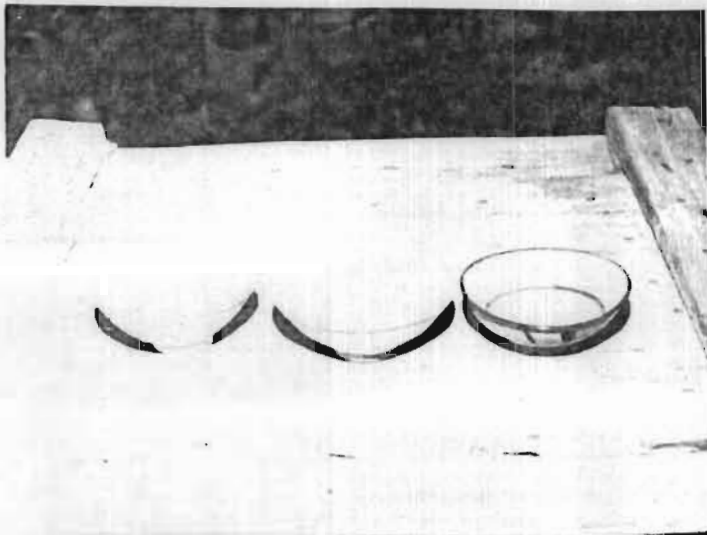


ถ้วยขนมทองหยิบ

ขนาดกว้าง ๓.๕ ซม. ทำด้วยกระดาษแบบขามสำหรับใส่ขนมทองหยิบ

ถ้วยขนมถ้วย

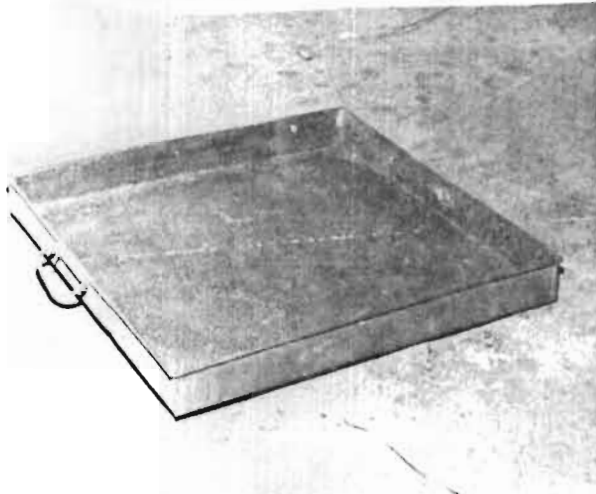
ขนาด ๗ ซม. ทำด้วยกระดาษเคลือบ สำหรับใส่ขนมถ้วย



ถ้วยขนมถ้วยฟู

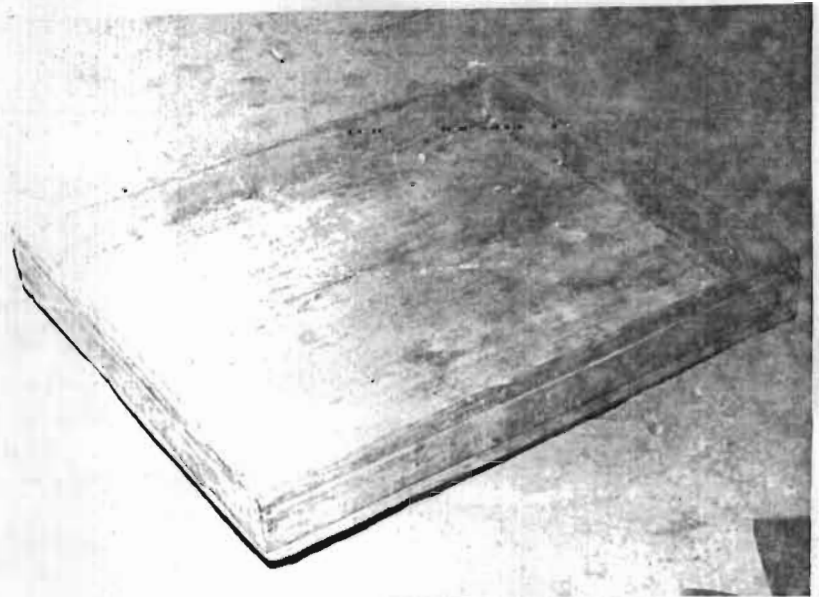
ขนาด ๔.๕ ซม. ทำด้วยกระดาษเคลือบ สำหรับใส่ขนมถ้วยฟู





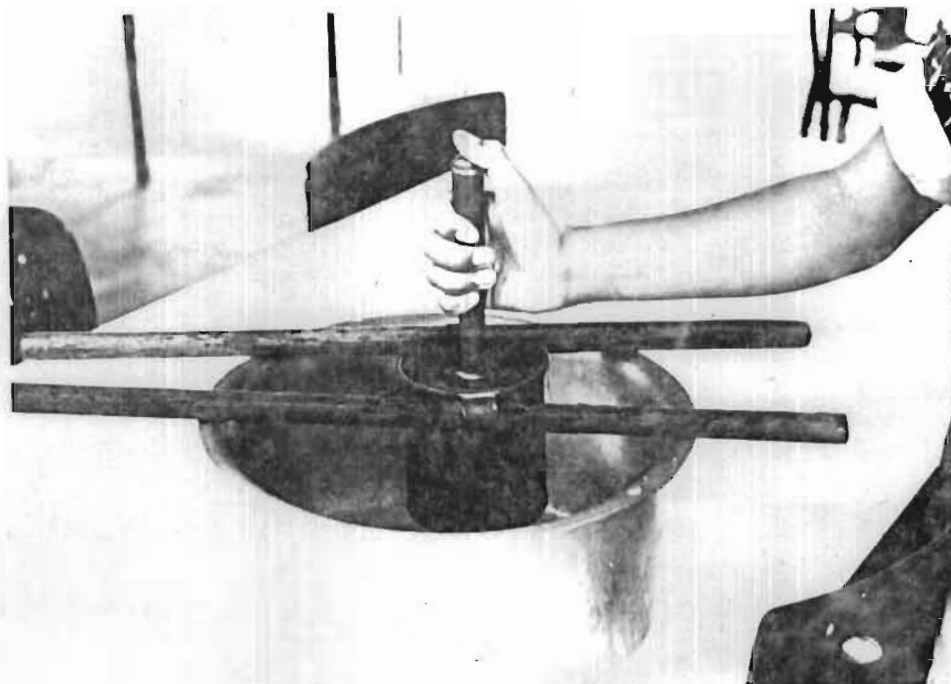
ถาดสังกะสี

ขนาด ๔๕ ซม. ทำด้วยสังกะสี
สำหรับใส่ขนมเพื่อแช่ในไอน้ำ
เจ้าของ นางมะลิ หงส์เทียมจันทร์
๒๕ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี
จ. นครปฐม



ถาดไม้

ขนาด ๕๐ ซม. ทำด้วยไม้สัก สำหรับใส่ขนมที่กวนจนเสร็จ
แล้ว ก่อนใช้ต้องรองด้วยใบตอง



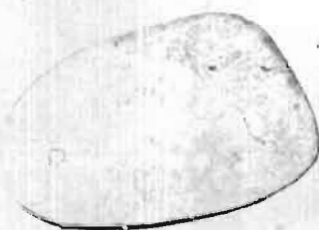
ที่กดตัวชำหริ่ม

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยทองเหลือง สำหรับทำแบ่งให้เป็น
เส้นชำหริ่ม

เจ้าของ ร้านอาหารวิทยาลัยนครปฐม จ.นครปฐม

เนียน

ยาว ๑๕ ซม. ทำด้วยสังกะสีสำหรับ
กวาดแบ่งให้หมดไปจากภาชนะที่ได้
เวลาทำขนม เจ้าของ นางมะลิ
หงส์เทียมจันทร์ ๖๔ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กระทะขนมครก

ขนมครกเป็นขนมแบบไทยดั้งเดิม ชาวบ้านมักจะเรียกกันว่า "แคะขนมครก" ทั้งนี้เพราะขนมครกเกิดจากการหยอดแป้งที่ผสมกับน้ำกระทิ และน้ำตาล เกลือ ลงในหลุมรูปกลม ๆ บนกระทะขนมครกแต่ละหลุมมีฝาปิด กระทะขนมครกนี้จะตั้งอยู่บนเตาถ่านสำหรับกระทะนี้โดยเฉพาะ เมื่อแป้งในหลุมสุกแล้ว จะตองโรยซอและออกมาที่ละหลุม กระทะขนมครกแบบดั้งเดิมนี้ทำด้วยดินเผา แต่ในปัจจุบันกระทะขนมครกทำด้วยเหล็กหล่อ ทั้งนี้เพราะเหล็กมีความทนทานมากกว่าดินเผา แต่ราคาแพงกว่าขนมครกแต่ก่อนนี้เป็นขนมที่ทำกินเล่น ๆ ปัจจุบันมีผู้ทำขายเป็นอาชีพกันแล้ว แต่ก่อนขนมครกที่สุกแล้วจะใส่กระทง ทำด้วยใบตองขายให้แกวเครือ ปัจจุบันใส่กรอง กระทงมีเครื่องหมายการค้า และทำกันเป็นล่ำเป็นสัน

การแคะขนมครกมักจะกระทะทำขายในคอนเซ็ปต์เท่านั้น การรับประทานก็ต้องรับประทานตอนที่ยังร้อน ๆ จะมีรสอร่อยมากกว่าปล่อยให้เย็น

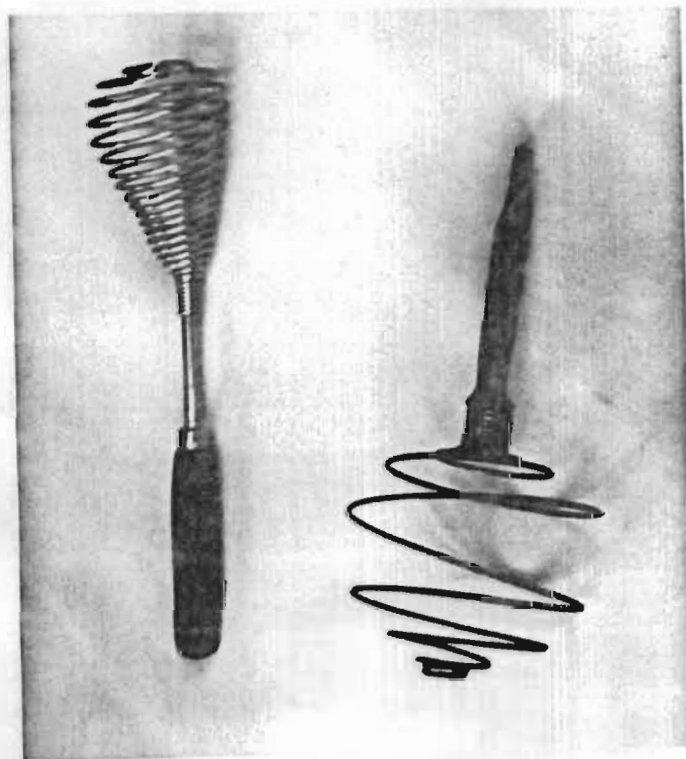
เครื่องมือตีไข่

ขนมของไทยหลายอย่างที่ทำจากไข่ตีให้ฟู เช่น ขนมสาเล่ สังขยา เครื่องมือสำหรับตีไข่มีลักษณะเป็นขดลวดสปริง เวลาตีไข่กระทะตกลงไปในภาชนะที่ใส่ไข่หลาย ๆ ครั้งไข่จะฟู เครื่องมือนี้เวลาใช้ตองใช้แขนคนไม่ใช้เครื่องจักร



เตาขนมครก

ขนาดกว้าง ๓๔ ซม. สูง ๔๐ ซม. ทำด้วยคันทอง
 ประโยชน์สำหรับทำขนมครก ใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิง
 เจ้าของ นางสาวจิราประภา นุชยะเสน ๕๐ ซอยประชา-
 นฤมิตร อ.คูสิต กรุงเทพฯ

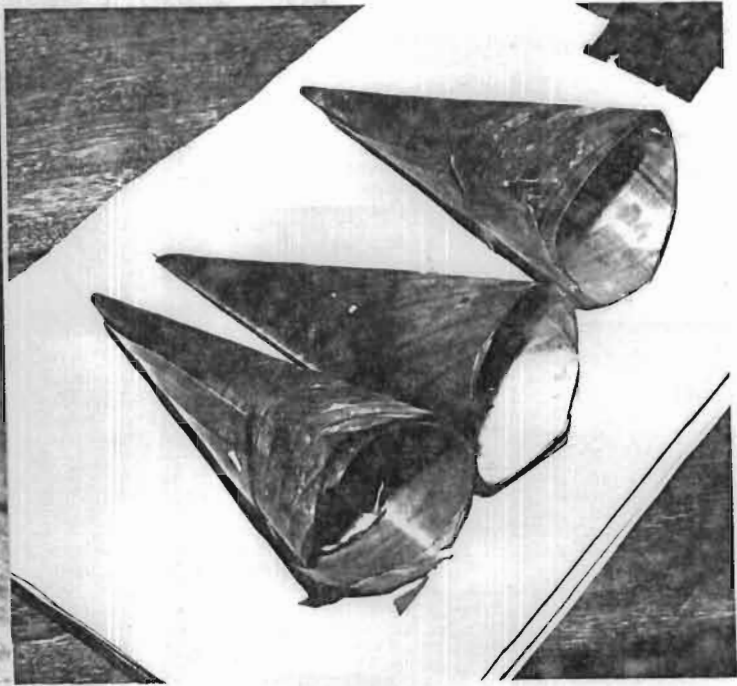
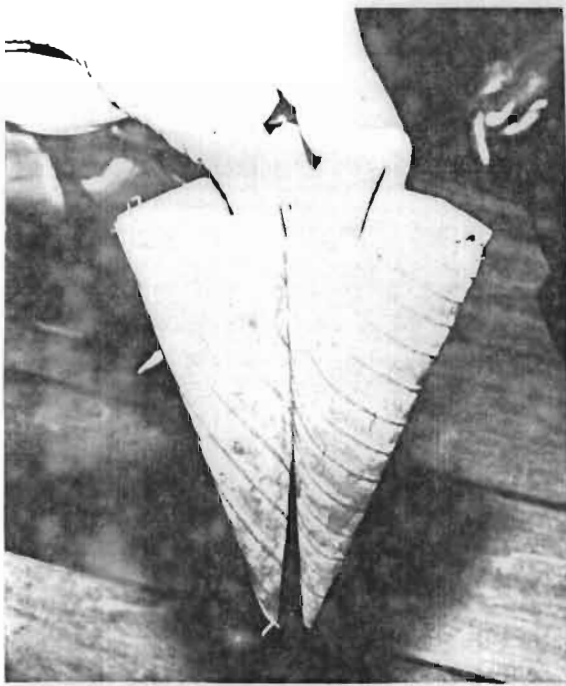


เครื่องมือที่ใช้

ทำด้วยทองเหลืองและสแตนเลส สำหรับ
 ที่ใช้ให้ฟูเวลาทำขนม
 เจ้าของ นางอาลัย รอดเหตุภัย บ้านพัก
 วิทยาลัยครูนครปฐม

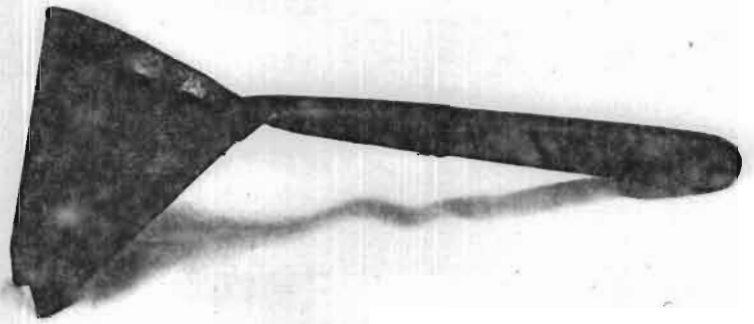
ที่โรยฝอยทอง

ฝอยทองเป็นขนมไทยที่เลียนแบบมาจากชาวโปรตุเกส ทำด้วยไข่แดงและน้ำเชื่อม เส้นไข่ที่มีลักษณะเป็นฝอย ๆ ทำได้ด้วยการใช้กรวยตักไข่โรยในกระทะน้ำเชื่อม แต่เดิมช่างขนมจะใช้ใบตองมาพับเป็นกรวยปลายแหลมมีรูให้ไข่ไหลออกมา โรยครั้งหนึ่งตองใช้กรวย ๒ - ๓ กรวย ต่อมาจึงมีผู้ประดิษฐ์ที่โรยไข่ด้วยกรวยทองเหลืองขึ้น การใช้จึงมีความสะดวกมากขึ้น เมื่อโรยเสร็จแล้วจะมีที่สำหรับตักขึ้น โดยไข่ไม้ไผ่หลาวให้ปลายแหลมยาว ๑ ศอก เขี่ยลงในกระทะน้ำเชื่อมให้เส้นฝอยทองติดกับไม้ไผ่ เป็นแพ ๆ นำขึ้นวางจัดไว้ในถาด



กรวยโรยผอยทอง

ทำด้วยใบทอง ประโยชน์สำหรับโรยผอยทองให้สว่าง



ที่โรยผอยทอง

ใช้ตีเมล็ดธัญ และทองหยอก ทำ
ถ้วยทองเหลือง ค้ำมเป็นไม้

บทที่ ๑๑

อุปการะและการทำบุญเลี้ยงพระ

คนไทยที่นับถือพุทธศาสนา จะมีประเพณีการทำบุญในโอกาสต่าง ๆ กัน ทั้งที่วัดและที่บ้าน เช่น

ก. การทำบุญที่วัด

- การทำบุญในวันเข้าพรรษา
- การทำบุญในวันออกพรรษา
- การทำบุญในวันวิสาขบูชา
- การทำบุญในวันมาฆบูชา
- การทำบุญในวันสงกรานต์
- การทำบุญในวันสารทไทย

ข. การทำบุญที่บ้าน

- การทำบุญวันเกิด
- การทำบุญในการอุปสมบท
- การทำบุญในวันมงคลสมรส
- การทำบุญครบเจ็ดวันและร้อยวันของการตาย

ในพิธีทำบุญทุกโอกาสที่กล่าวมานอกเหนือจากการทำพิธีทางศาสนาต่าง ๆ แล้ว สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ การเลี้ยงอาหารแก่พระภิกษุในมือเช้าหรือมือกลางวัน เครื่องมือเครื่องใช้ในการเลี้ยงอาหารพระภิกษุหรือเครื่องใช้ในพิธีทางศาสนา เป็นสิ่งที่สร้างขึ้นโดยเฉพาะ ซึ่งมีลักษณะที่แตกต่างไปจากเครื่องใช้ธรรมดาของกนสามัญ เครื่องใช้สำหรับพระภิกษุนี้ชาวบ้านจะนำออกใช้เฉพาะในโอกาสที่มีการทำบุญดังกล่าวเท่านั้น เมื่อการทำบุญผ่านไปแล้วจะเก็บไว้เพื่อใช้ในโอกาสต่อไป จะไม่นำมาใช้ปะปนกับเครื่องใช้สำหรับชาวบ้านธรรมดาเลย เครื่องใช้การทำบุญดังกล่าวได้แก่ ถาดทำด้วยทองเหลือง ชันตักบาตรหรือขันสำหรับใส่ข้าวสุก พานใส่หมาก-พลู บุหรี่ โถกสำหรับใส่อาหารสุกคาว-หวาน หม้อน้ำ ชวน้ำหรือคนโท หม้อสงกรานต์ หรือ หม้อข้าวแช่

กาน้ำชา กระจาด ชามฝา จานเชิง โอ และกระจาดหาม เครื่องใช้บางอย่างผู้ที่มิฐานะก็จะลงทุนสร้างหรือซื้อไว้ใช้เลี้ยงพระ ประจำบ้านของตนเองอย่างละจำนวนมาก ๆ เช่น ในกตกรนิมิตพระมณีนอาหารกราวละ ๗ องค์ หรือ ๕ องค์ เครื่องใช้ที่ต้องมีประจำสำหรับพระภิกษุแต่ละองค์ จะต้องมีความเท่ากันพระที่นิมิตมา เช่น กระจาด ๖ - ๗ ใบ สำหรับเลี้ยงพระ ๗ องค์ โถก ๗ ใบ ขวดน้ำ ๗ ใบ และพานหมาก-พดู บุหรี่ ๗ ใบ สำหรับชาวบ้านทั่ว ๆ ไปที่มีฐานะปานกลางหรือยากจน เมื่อมีการทำบุญเลี้ยงพระที่บ้านขึ้นก็จะต้องยืมสิ่งของเครื่องใช้มาจากวัด สาเหตุที่วัดมีเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการครัวและเลี้ยงพระ ให้ชาวบ้านยืมใช้จำนวนมาก ๆ ได้เพราะ สิ่งของเครื่องใช้เหล่านั้นชาวบ้านจะซื้อถวายวัดให้เป็นของใช้สาธารณะประจำวัดและถือกันว่าใ้บุญกุศลแรงและถ้าสิ่งของที่ชาวบ้านขอยืมวัดมาใช้ เกิดชำรุดเสียหาย ชาวบ้านที่ยืมนั้นจะต้องซื้อหามาใช้ให้เกินจำนวนกว่าที่เสียไปด้วย และถือกันว่าบ้านใดเอาของวัดมาเป็นสมบัติของบ้านตนเองแล้วจะทำให้มีอันเป็นไปในทำนองที่ไม่เจริญรุ่งเรือง แต่ถ้าพระเป็นผู้มอบให้หรืออนุญาตให้โดยถูกต้องแล้วจะไม่เป็นอะไร

คนไทยในสมัยก่อนนิยมทำบุญที่บ้านมากกว่าการจัดงานทำบุญที่วัด ถึงแม้จะเห็นได้จาก การสร้างบ้านเรือน มักจะสร้างให้มีความกว้างขวางกันห้องน้อย พื้นบ้านติดต่อกันเป็นบริเวณกว้าง และมีการยกพื้นให้คดหล่นกันเป็นชั้น ๆ เช่น มีระเบียงบ้านและชานบ้านลดต่ำลงมาจากตัวบ้าน เพื่อมีจุดประสงค์สำหรับให้พระภิกษุนั่งบนที่สูงกว่าคนธรรมดา ชาวบ้านจะนั่งบนระเบียงและชานบ้านที่ต่ำกว่าพระ พื้นบ้านมีที่ว่างมากก็เพื่อความสะดวกในการทำบุญเลี้ยงพระ และประกอบพิธีต่าง ๆ อยู่เสมอ

เมื่อกาลเวลาผ่านไปถึงยุคปัจจุบัน ความรู้สึกนึกคิด ความนิยม ประเพณีต่าง ๆ ไม่เคร่งครัดเหมือนสมัยก่อน ตลอดจนอาชีพการงานและชีวิตประจำวันของคนไทยเปลี่ยนไป เช่น แต่ก่อนชาวบ้านมักจะมีอาชีพทำนา ทำสวน บุคคลในครอบครัวมีอาชีพอย่างเดียวกัน การบวชเรียนถือเป็นเรื่องจำเป็นสำหรับผู้ชายทุกคนก่อนที่จะมีครอบครัว งานอุปสมบทถือ เป็นงานทางศาสนาที่สำคัญของ

บ้านงานหนึ่ง บ้านจึงเป็นสถานที่สำหรับจัดงาน การสร้างบ้านจึงเตรียมไว้เพื่อการจัดงานดังกล่าว นี้ด้วย ปัจจุบันแต่ละคนมีอาชีพการงานแตกต่างกันไป การสร้างบ้านก็คำนึงแต่พออยู่พักอาศัยเฉพาะครอบครัว ไม่มีความกว้างขวางพอที่จะจัดงานเหมือนอย่างแต่ก่อน งานอุปสมบทซึ่งเคยเป็นงานใหญ่ประจำครอบครัวก็เปลี่ยนไปเพราะสาเหตุต่าง ๆ กัน เช่น ผู้ชายสมัยใหม่นี้มักจะเข้าศึกษาเล่าเรียนในสถาบันทางการศึกษาต่าง ๆ เมื่อจบการศึกษาแล้วถึงวัยครบวชก็ยังไม่สามารถวชได้ เช่น ต้องคำนึงถึงการเข้าทำงาน คำนึงถึงโอกาสในการประกอบอาชีพก่อนที่จะคิดถึงเรื่องการวช บางคนต้องรับวชในช่วงระยะเวลาอันสั้นในขณะที่หามีเวลารว่างจะกระทำได้เพียง ๑๐ วัน ๑๕ วัน เท่านั้นก็มี ทั้งนี้ด้วยความจำเป็นดังกล่าวแล้ว เกี่ยวกับสถานที่สำหรับจัดงานวชปัจจุบันก็เปลี่ยนไป เนื่องจากบ้านไม่พร้อมที่จะจัดงาน และต้อนรับคนเป็นจำนวนมากดังแต่ก่อนได้ จึงมักจะนิยมจัดงานกันที่วัด เพราะที่วัดมีความสะดวกหลายประการ เช่น มีสถานที่กว้างมีข้าวของอุปโภคบริโภคในพิธีพร้อมทุกอย่าง ทั้งนี้จึงเป็นเหตุให้ทุกสิ่งทุกอย่างเปลี่ยนแปลงไป แม้แต่ข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ในพิธีทางศาสนาที่พลอยเปลี่ยนไปด้วยเช่นกัน

ในสมัยก่อนพอถึงวันสำคัญทางพุทธศาสนา เช่น วันเข้าพรรษา ออกพรรษา วันตรุษและวันสารท ฯลฯ ชาวบ้านจะหยุดงานประจำวันแล้วต่างพากันไปทำบุญตักบาตร ฟังธรรมและถือศีล การนำอาหารไปถวายพระจะต้องเตรียมไว้ตั้งแต่ตอนเย็นของวันก่อนที่จะไปทำบุญ ๑ วัน เช่น เตรียมไว้ตั้งแต่ตอนเย็นของวัน ๑๔ ค่ำ พอวัน ๑๕ ค่ำตอนเช้าจึงนำอาหารใส่ถ้วยชามมีฝาปิดวางไว้ในถาดทองเหลือง ข้าวสุกก็ใส่ขันทองเหลือง ขันลงหิม หรือขันเงิน แล้วแต่ละฐานะของแต่ละบ้านอาหารคาวและหวาน พร้อมทั้งดอกไม้ธูปเทียน จักใส่กระจากหมากหรือหมากข่งที่ทำได้เฉพาะสำหรับบรรจุง้าวของที่จะไปทำบุญที่วัด ถ้าบ้านอยู่ห่างจากวัดโดยเดินติดต่อกันได้ก็จะหามไป ส่วนบางบ้านไม่สามารถเดินติดต่อกับวัดได้ แต่สามารถติดต่อกันโดยทางเรือได้สะดวกกว่าก็จะนำข้าวของสำหรับไปวัดนั้นใส่เรือพายไปจนถึงวัด ชาวบ้านต่างปฏิบัติกันเช่นนี้เป็นปกติสืบมา

ปัจจุบันการปฏิบัติในเรื่องการบุญดังกล่าวมาแฉฉนั้น ยังคงมีอยู่แต่ได้มีการเปลี่ยนแปลงในบางอย่าง เช่น ภาชนะสำหรับบรรจุง้าว ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นปืนโตแทนถาดและชามไปเสีย

ทั้งนี้เพราะเห็นแก่ความสะดวกมากกว่าที่จะคำนึงถึงความสวยงาม และความพิถีพิถันจัดกันเป็นการเฉพาะสำหรับพุทธศาสนาเหมือนอย่างแต่ก่อน หนึ่งภาชนะเครื่องใช้ต่าง ๆ สมัยปัจจุบันมักจะมีลวดลายเครื่องจักร จึงทำให้ลวดลายทรวดทรงเป็นไปตามระบบการผลิตลวดลายเครื่องจักร ความประณีตละเอียดอ่อนเหมือนอย่างเช่น การทำถ้วยมือจึงลดน้อยลง ความวิจิตรพิศดารโดยเฉพาะสำหรับเป็นพุทธรูป จึงหาไม่ได้ในสมัยปัจจุบัน หมายความว่าชาวบ้านใช้อย่างไร สำหรับพระก็ใช้เช่นนั้นเช่นเดียวกัน ซึ่งแตกต่างจากสมัยก่อนซึ่งมักจะแยกของใช้สำหรับพระออกไปต่างหากจากของที่ชาวบ้านใช้ตามปกติ ของใช้สำหรับพระต้องพิเศษกว่าของชาวบ้านใช้ เป็นต้น



นายจอห์น การราร์ห์ ผู้อำนวยการหน่วยสัตตนิเวศสหรัฐอเมริกา ประจำประเทศไทย
ทำบุญเลี้ยงพระเนื่องในโอกาสฉลองครบรอบ ๒๐ ปี มกราคม ๒๕๒๕

ถาก

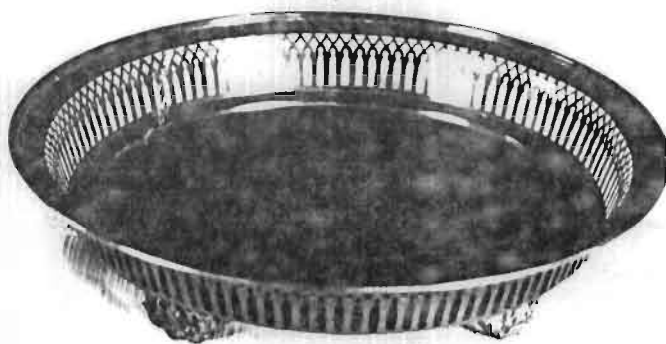
ถากเป็นภาระสำหรับใส่ด้วยขาม ทั้งของหวานและของคาวเพื่อสะดวกในการยก
ในการนำแกงจำนวน ๕ - ๖ ถ้วยแกงไปถวายพระภิกษุ ไม่มีวิธีใดที่จะสะดวกไปกว่าการใส่ใน
ถากแล้วยกไปถวาย ถากมีลักษณะพื้นเรียบยกของสูงขึ้นมาเล็กน้อย มีทั้งรูปกลมและรูปไข่ มีขา
ตั้งสูงจากพื้นเล็กน้อย ทำด้วยทองเหลืองและโลหะเคลือบแบบกาดะมิง

ถากทองเหลืองจะมีลวดลายซุกในเนื้อเป็นเส้นขนาดเล็ก ๆ และนลุชอบดากให้โปร่งโดย
รอบแบบหนึ่ง และแบบที่ไม่มีลายนลุอีกแบบหนึ่ง การขัดถากทองเหลืองให้ใหม่ทำได้โดยใช้ซีเด้า
กับส้มมะขามเปียกผสมกันแล้วขัดกับน้ำ ถากทองเหลืองนี้จะใช้สำหรับใส่อาหารไปทำบุญโดยเฉพาะ

ถากเคลือบทำด้วยเหล็กเคลือบสีต่าง ๆ เป็นภาระที่ใช้กันแพร่หลาย เพราะมีราคา
ไม่แพงนัก ใสแทนโตกหรือเป็นที่ใส่ด้วยขามอาหารคาวและหวานถวายพระภิกษุสงฆ์ และใส่สิ่งของ
อื่น ๆ ได้สารพัดประโยชน์

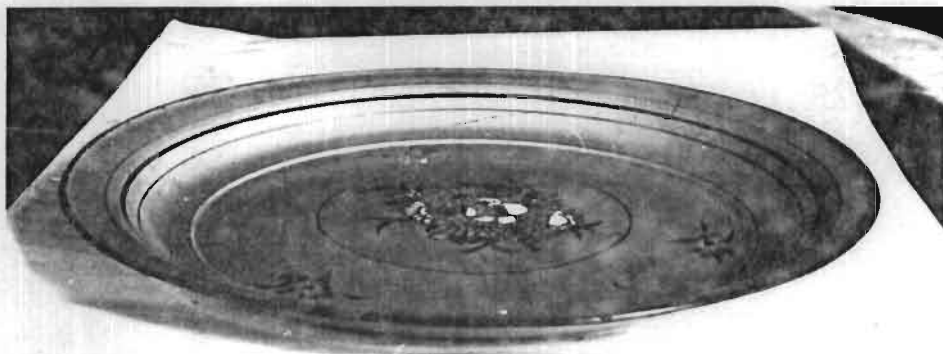
ถาด

ขนาดกว้าง ๔๕ ซม. ทำด้วย
ทองเหลือง ใช้ใส่อาหารไปทำบุญ
ที่วัด เจ้าของนางสงวน ช่อนเจริญ
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
จ.นครปฐม



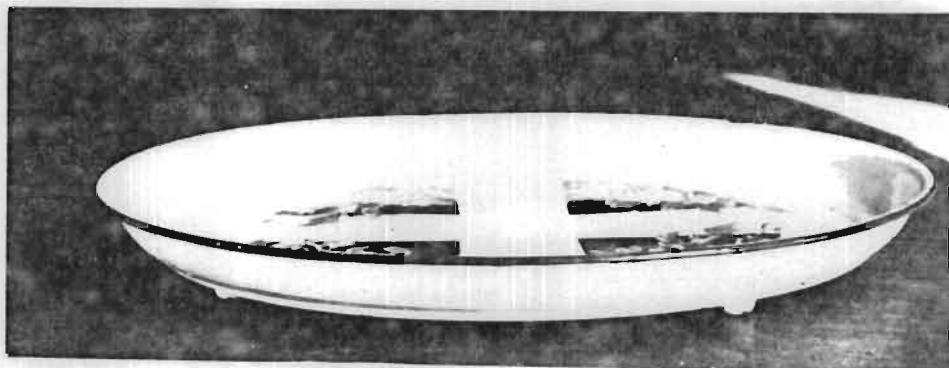
ถาดเคลือบ

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วยโลหะ
เคลือบสี



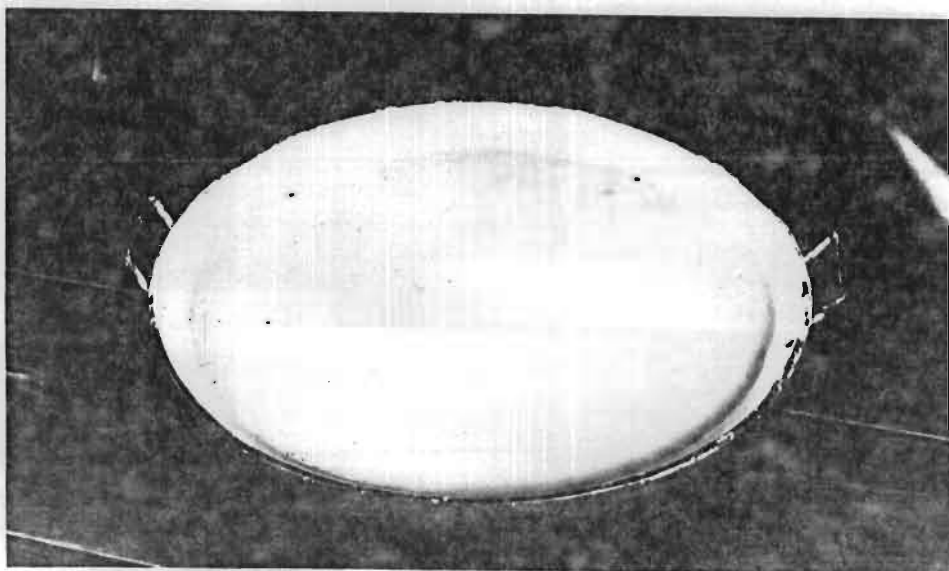
ถาดเคลือบ

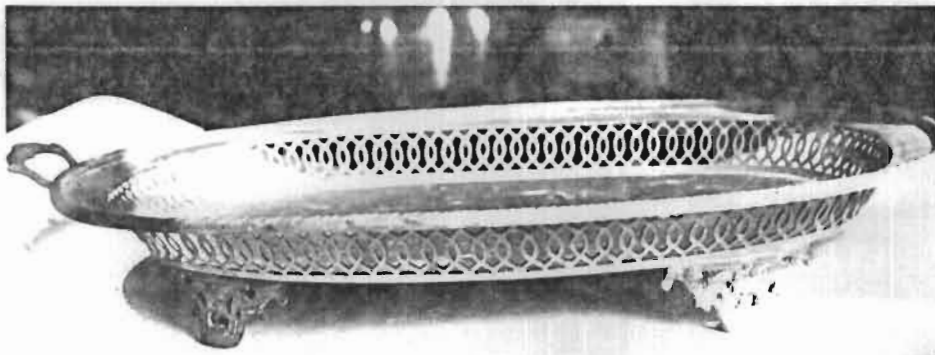
ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วย
โลหะเคลือบ



ถาดเคลือบ

ขนาดกว้าง ๕๐ ซม. ทำด้วย
โลหะเคลือบสีขาว สำหรับใส่ของ
ทุกชนิด เจ้าของนางสงวน ช่อนเจริญ





ถาด

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ยาว
๕๐ ซม. ทำด้วยโลหะ ผลิต
ลายไปรง

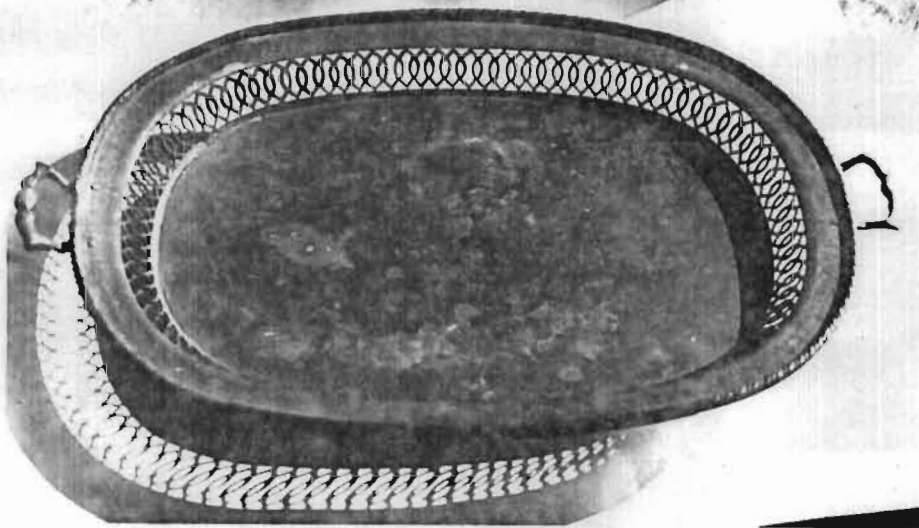
ประโยชน์ ใส่ชามอาหาร

คาว-หวาน

เจ้าของนางสงวน ชอนเจริญ

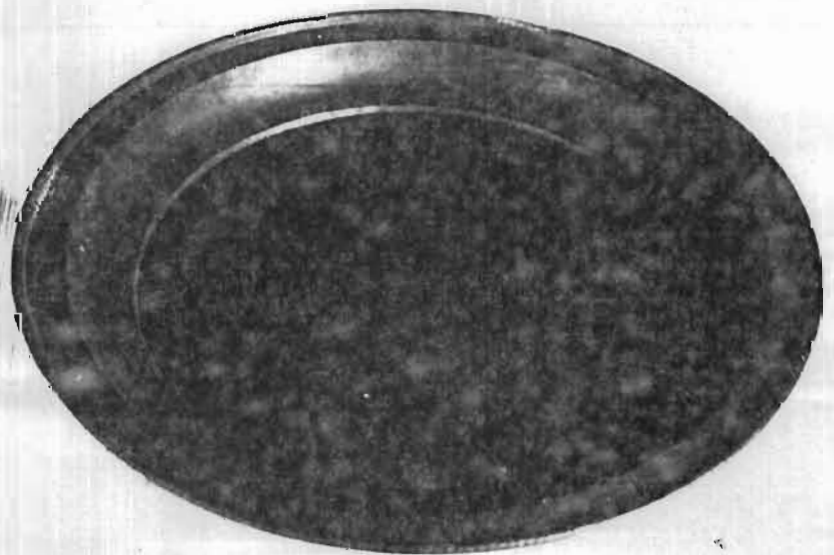
๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยवास

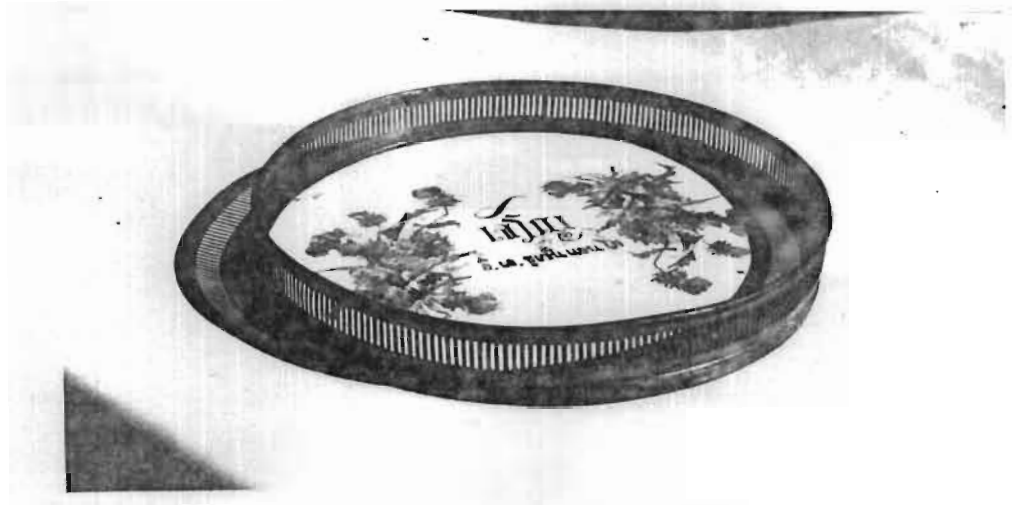
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ถาด

ขนาดกว้าง ๔๕ ซม. ทำด้วย
ทองเหลือง สำหรับใส่ของต่างๆ
เกี่ยวกับการทำบุญ เจ้าของ
นางสงวน ชอนเจริญ





ถาด

ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบและโลหะชุบ
โครเมียม ประโยชน์สำหรับใส่หมาก-พลู บุหรี่ รูปเขียนดอกไม้ เจ้าของ
นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

ขันตักบาตร

ชีวิตของคนไทยในอดีตยึดมั่นอยู่กับการทำบุญตักบาตร โดยเฉพาะงานเทศกาลทุกชนิด นั้นขึ้นต้นด้วยการทำบุญตักบาตรก่อนเสมอ การทำบุญตักบาตรคือการนำข้าว อาหารคาว อาหารหวาน ไปใส่บาตรพระที่วัด กังนั้ณภานะสำหรับใส่ข้าวสุกไปวัดจึงมีขนาดใหญ่เป็นพิเศษ และมักจะทำลวดลายให้สวยงาม ทั้ง ๆ ที่รูปร่างเหมือนขันตักน้ำแต่ใหญ่กว่า ๒ - ๓ เท่า และมีพานรองรับอีกถ้วย ขันตักบาตรมีทำด้วยวัสดุต่าง ๆ

๑. ขันทองเหลือง ทำจากทองเหลืองแผ่นหนา คือเกาะ ตามแบบจนเป็นรูปขันมีเนื้อเหนียวและบาง ปากขันไม่มีขอบหนา บางลูกมีหู ๒ ข้าง และมีขาเป็นพานติดกับตัวขัน ขันแบบนี้ชาวจีนเป็นผู้ทำ เนื้อเรียบไม่มีลวดลาย

๒. ขันลงหิน ทำด้วยโลหะผสมระหว่างทองเหลืองและกึ่งบุก มีความแข็ง เปราะ โดยหลอมเป็นรูปขันทั้งตัวขันและพานที่รองรับ แล้วใช้หินขัดจนเรียบจึงเรียกว่าลงหิน มีเนื้อหนากว่าขันทองเหลือง ปากขันมีขอบหนาภายใน สีคล้ำกว่าเนื้อทองเหลือง เกาะแล้วมีเสียงกังวาน แต่เนื้อเปราะแตกไถ่ถากตกกระทบพื้นแรง ๆ

๓. ขันถม เครื่องถมเป็นงานโลหะที่ได้วิธีการทำมาจากพวกโปรตุเกสในสมัยโบราณที่ทางภาคใต้ เครื่องถมที่มีชื่อเสียงของไทยคือเครื่องถมที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ขันถมนี้ทำด้วยเงินหรือกะไหล่ทอง มีวิธีทำลวดลายที่ผิวด้วยการนำโลหะที่มีสีค้ำมาหยอกหรือถมลงไปในช่วงลายที่ขูดไว้ ซักให้เรียบเป็นเนื้อเดียวกัน โลหะที่มีก่อนข้างคำที่นำมาเป่าด้วยความร้อนให้ละลายลงไป ตั้งอยู่ในลวดลายที่แกะได้นั้นทำจากเงิน ตะกั่ว และทองแดงผสมกัน ลวดลายที่นิยมแกะส่วนมากจะเป็นลายกนกไทยแท้ทั้งนั้น วิธีการของเครื่องถมนี้ สามารถนำไปทำลวดลายในโลหะที่ทำเป็นเครื่องใช้ได้สารพัด เช่น ขันล้างหน้า ฝักและค้ำมัดคาน เข็มขัดคอกเสื้อ หัวเข็มขัด แหวน กำไล ฯลฯ มีเครื่องถมอีกแบบหนึ่งเรียกว่า เครื่องถมลงยา มีวิธีทำลักษณะเดียวกัน คือ แทนที่จะใช้โลหะสีค้ำถมลงไปบนพื้นลายแต่กลับเปลี่ยนเป็น น้ำยาเคลือบที่ทำจากแร่สีต่าง ๆ แทน เช่น แหวนนามสกุล

ที่มีตัวอักษร สีทองพื้นสีแดง เป็นต้น ลวดลายของ เครื่องถมมีลักษณะละเอียดอ่อนตามลักษณะของลายไทย
ช่างจะออกแบบลายให้เหมาะกับพื้นที่และของใช้แต่ละชนิด

๔. ชันเงิน เครื่องเงินทำด้วยไม้ไผ่สานแล้วยักด้วยเนื้อรักผสมสีแดงบ้างสีค้ำบ้าง ปิด
ทับเนื้อไม้จนเรียบ แล้วชักเขียนด้วยเหล็กแหลมให้เป็นลวดลายละเอียดทั่วทั้งลูก นิยมทำเครื่อง
ใช้ต่าง ๆ เช่น ชัน เข็มหมาก เป็นงานศิลปหัตถกรรมของชาวภาคเหนือโดยเฉพาะ แสดงให้
เห็นถึงความสามารถของชาวไทยพื้นบ้านที่รู้จักแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตได้อย่างคิ่่ง กล่าวคือ
ภาชนะที่นำมาตักน้ำนั้นสานด้วยไม้ไผ่ ทำอย่างไรจึงจะเอามาใช้ตักน้ำโดยไม่ให้รั่วได้ การคิด
ค้นเอายางของต้นรักมาทำให้เป็นสีและเรียบร้อยสวยงามเช่นนี้ นับว่ามีความเหมาะสมกับการใช้สอย
อย่างยิ่ง เช่น ทัพน้ำ มีน้ำหนักเบา และสวยงาม ในระยะต่อมา มีผู้ผลิตขันอะลูมิเนียมและขันพลาสติก
ขันเงินนี้จึงหมดความนิยมลง เพราะขันพลาสติกราคาถูกกว่าแต่หาคุณค่าทางศิลปะได้น้อยมาก

๕. ชันเงิน ทำด้วยเงินแผ่นหนา ๆ นำมาทุบขึ้นรูปจนเป็นรูปร่างขัน นิยมดุนลายให้ดู
ขรุขระสวยงามตามแบบลักษณะลายไทย นิยมทำกันมากในภาคเหนือ ชันเงินแบบของทางเหนือนี้นี้
ทำขึ้นสำหรับเป็นขันใส่ข้าวและใส่น้ำ เป็นแบบโดยเฉพาะของทางเหนือ ไม่มีพานรองเหมือนอย่าง
ขันข้าวทั่ว ๆ ไป ถ้วยความงดงามตามลักษณะศิลปะไทยนี้ ปัจจุบันได้มีผู้ผลิตขันอะลูมิเนียมที่การดุน
ลายคล้ายขันเงินออกจำหน่ายราคาถูก แต่ลวดลายหยาบกว่ามาก

ขันตักบาตรทุกประเภทที่ทำด้วยโลหะ จะมีที่จับสำหรับตักข้าวคู่กับเสนด

ขันตักบาตร

กว้าง ๒๒ ซม. สูง ๒๒ ซม. ทำด้วยทองเหลือง
วิธีเคาะแบบจีน ใช้สำหรับใส่ข้าวสุกไปทำบุญ
ของนางสงวน ซอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส
อ. นครชัยศรี จ.นครปฐม



ขันตักบาตร

กว้าง ๒๒ ซม. สูง ๒๒ ซม. ทำด้วยทอง
สำริด ชาวบ้านเรียก "ขันลงหิน" ผลิต
ด้วยมือฝีมือช่างไทย
ประโยชน์ ใส่ข้าวไปทำบุญที่วัด
เจ้าของ นางสงวน ' ' ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

จอก

ในสมัยก่อนคนไทยไม่มีแก้วสำหรับใส่น้ำเหมือนปัจจุบัน คนไทยภาคกลางใช้ขันที่ทำขึ้นด้วยวัสดุต่าง ๆ กัน แต่รูปแบบของขันคงมีลักษณะคล้ายคลึงกัน คือมีลักษณะเป็นรูปครึ่งวงกลมคล้ายกะลามะพร้าวที่ผ่าซีก ขันน้ำจะตั้งอยู่ใกล้ ๆ กับสำรับกับข้าว สมาชิกภายในบ้านเมื่อนั่งล้อมวงรับประทานอาหารกับพื้นบ้าน ขันใบใหญ่ ๆ ๑ ใบก็ใช้ดื่มกันได้ทุกคน บางครั้งจะใส่ดอกไม้ลงไปในขันน้ำนั้นด้วย เพื่อให้กลิ่นหอมสดชื่นรับประทานอีกด้วย ชาวบ้านจะมีขันใส่น้ำใบใหญ่ใส่น้ำเย็น และมีขันใบเล็ก ๆ เรียกว่า "จอก" สอยอยู่ในขันใบใหญ่อีกทีหนึ่ง เวลารับประทานก็ใช้จอกใบเล็กตักแต่เพียงพอรับประทานเท่านั้น



ขันเงิน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยเงิน
ดูนลาย กว้างมีดลอกทั้งลูก
ประโยชน์ สำหรับใส่ข้าวสุกเพื่อนำไปทำบุญ
ถวายพระที่วัด หรือที่บ้านในคราวที่มี
การทำบุญเลี้ยงพระ

จอกที่ลอยอยู่ในขันน้ำหวานรอง
เป็นเครื่องถมเงินทั้งลูก



พาน

พานเป็นภาชนะที่รองรับชั้น เช่น ชั้นข้าว หรือ ชั้นน้ำพานรอง เป็นภาชนะที่มีลักษณะเป็นแบบไทยโดยแท้ ให้ความรู้สึกในทางเชิงรูปและเชิงทูลสิ่งของที่บรรจุไว้ เมื่อพิจารณาดูแล้วก็ เป็นความจริง ทั้งนี้เพราะพานนั้นมีไว้ใช้ในงานพิธีทางพุทธศาสนา กษัตริย์และเจ้านายชั้นสูง สิ่งใดที่ใส่ไว้บนพานแล้วจะมีความสำคัญ การถวายสิ่งของให้กับพระมหากษัตริย์ จะไม่ได้ ในลักษณะอื่นนอกจากพานซึ่งปัจจุบันก็ยังนิยมใช้กันอยู่ คนไทยจะไม่วางของที่มีคุณค่าหรือของสูงไว้ กับพื้นบ้าน เพราะถือว่าพื้นบ้านนั้นมีความสกปรก พานมีขาสูงจากพื้นก็เพื่อยกของที่มีค่าให้สูงจากพื้นนั่นเอง

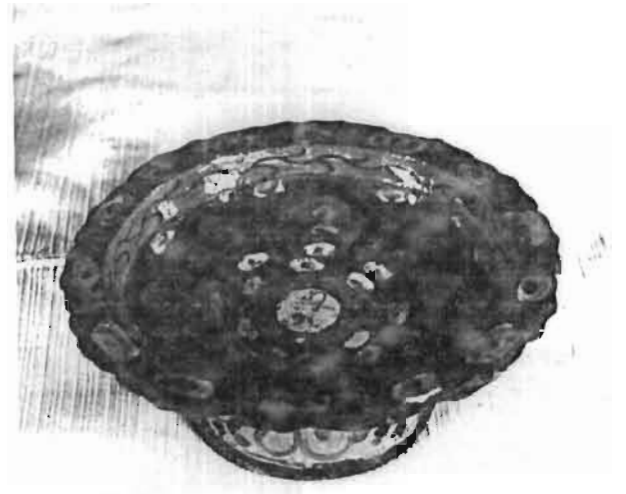
สิ่งใดจะถวายพระสงฆ์ส่วนมากจะใส่พานหรือโตก หมากพดูและบุหรีสำหรับถวายพระ ก็ต้องใส่พาน พานสำหรับใส่ผ้าไตรถวายพระเรียกว่าพานแว่นฟ้า มีลักษณะคล้ายพานซ้อนกัน ๒ ชั้น ลักษณะเช่นนี้แสดงว่าสิ่งของที่วางบนพานแว่นฟ้านี้มีค่าสูงยิ่ง ซึ่งก็เป็นความจริง เพราะผ้าเหลืองสำหรับพระนั้นเป็นสิ่งสำคัญในพุทธศาสนา

พานสำหรับใส่หมากพดู บุหรี มีลักษณะต่างกับพานที่รองชั้นข้าว กล่าวคือ พานหมากพดูจะมีลวดลายมีขอบหยักหรือมีลายฉลุโปร่งสวยงาม ส่วนพานสำหรับรองชั้นข้าวนั้นจะเรียบ ๆ ไม่มีลวดลายและขอบไม่หยัก

พานส่วนมากจะทำด้วยทองเหลือง และกินเผาเขียนสีเคลือบ

พาน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. สูง ๑๕ ซม. ทำด้วยดินเผา
เคลือบสี ๔ สี มีใบข้างโฉบ ประโยชน์สำหรับใส่หมาก-ทูล
เพื่อถวายพระ
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



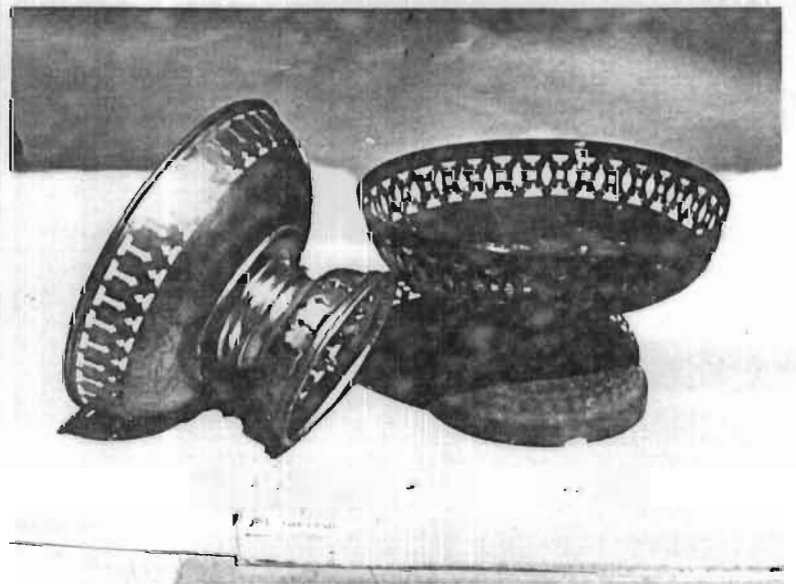
พาน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. และ ๑๖ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง กุญรายให้มุม
ประโยชน์ สำหรับใส่หมาก-ทูล ฯลฯ เพื่อ
ถวายพระ
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ



พาน

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. สูง ๑๖ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง กระจายโปร่ง
ประโยชน์ สำหรับใส่หมาก-ทูล ฯลฯ
ถวายพระ
เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ



โศก

คนไทยสมัยโบราณมีความศรัทธาและยึดมั่นในพุทธศาสนา มาก ถึงจะเห็นได้จาก การสร้าง สิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับวัด หรือเกี่ยวกับพระแล้วจะต้องพิถีพิถัน ประณีต และตกแต่ง อย่างวิจิตรพิศดารให้แตกต่างไปจากคนธรรมดา ทั้งนี้เพราะความรู้สึกเทิดทูนที่มีต่อพุทธศาสนา นั้น มากมายเหนือสิ่งอื่นใด

โศก หรือพาน ทำด้วยทองเหลือง มีลักษณะคล้ายถาด มีขาสูง ประกอบไปด้วย ลวดลาย ดอกกุณฑล และดอกไม้โปร่งในส่วนขาหรือฐาน ลวดลายลักษณะเป็นแบบไทยที่สง่างาม โศกทำขึ้น เพื่อใส่กับข้าวขาวและหวาน สำหรับถวายภัตตาหารแก่พระภิกษุสงฆ์โดยเฉพาะ ถ้วยชามที่ใช้ส่วน มากจะเป็นชามเซิง หรือชามฝา บรรจุอาหารตั้งไว้ในโศกเพื่อถวายพระเฉพาะ ๑ องค์ นอก จากนั้นโศกยังใช้บรรจุข้าวของอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับพิธีทางศาสนาได้อีกหลายอย่าง

ตะกุ่ม เป็นภาชนะที่มีลักษณะคล้ายพานหรือโศก แต่มีความลึกและปากกว้างกว่าพาน ส่วนมากจะทำด้วยไม้ดงรักและประดับมุก เรียกกันว่า "ตะกุ่มมุก" มีประโยชน์สำหรับบรรจุถ้วย ชามที่ใส่อาหารขาว-หวาน สำหรับถวายให้พระฉัน หรือเป็นที่สำหรับใส่ผ้าเหลืองถวายพระ

โถก

ขนาดกว้าง ๔๕ ซม. สูง ๓๐ ซม. ทำด้วย
ทองเหลือง ประโยชน์สำหรับจัดสำรับถวาย
หวานเพื่อถวายพระ เจ้าของ นาง สงวน
ฮอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยวาต
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



โถก

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. สูง ๒๕ ซม.
ทำด้วยทองเหลือง ประโยชน์สำหรับ
ใส่ของถวายพระ เจ้าของ นาง สงวน
ฮอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยวาต
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ตะคันมุก

ขนาดปากกว้าง ๔๐ ซม. ทำด้วยไม้ลงรัก ประดับมุก
สำหรับใส่ผ้าไตรถวายพระ หรือบรรจุด้วยขามอาหารท้าว-หวาน
ถวายพระ

เจ้าของ พระพุทธรูปยืน (เทิ้ม ปิณฑุสโน) วัดกลางบางแก้ว
อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

พาน

ขนาดปากกว้าง ๑๘ ซม. ทำด้วยโลหะกะไหล่ทอง
สำหรับใส่ของถวายพระ หรือถวายพระมหากษัตริย์
หรือผู้ใหญ่

เจ้าของ นางฉีก ขมภูนิช บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม



หม้อสงครามต์

เป็นภาชนะกินเผาทรงหม้อตะนน แต่มีขนาดเล็ก ผิวภายนอกมีลายนูนเช่นเดียวกับหม้อตะนน ขนาดปากกว้าง ๑๒ ซม. สูงประมาณ ๕ ซม. สำหรับใส่ข้าวแช่ ชาวบ้านมักเรียกกันว่า "หม้อข้าวแช่" เพื่อถวายพระ การเตรียมหม้อเพื่อจะใส่ข้าวแช่นี้ จะต้องนำหม้อไปลวกวันที่เกิดจากการสุบแกลบข้าวเหนียวให้เป็นควัน บางรายใช้รำข้าวผสมขี้ผึ้งใส่ลงไปในกะลามะพร้าวที่มีถ่านไปตั้งไว้ในหม้อแล้วปิดฝา สักพักหนึ่งจะทำให้ผนังด้านในของหม้อมีสีดำหรือสีน้ำตาลมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน เมื่อนำหม้อนี้ไปใส่ข้าวแช่ ข้าวแช่คืออาหารคาวที่เหมาะสมสำหรับรับประทานในฤดูร้อน โดยเฉพาะในวันสงครามต์ เป็นข้าวสุกที่หุงพิเศษโดยทำให้เมล็ดข้าวไม่แตกบานเหมือนข้าวสุกทั่วไป ข้าวสุกนี้จะแช่อยู่ในน้ำเย็นโรยดอกมะลิ เวลาจะรับประทานจะต้องรับประทานพร้อมกับกับข้าวแห้ง ๆ ที่มีรสหวานและเค็มจัด เช่น เนื้อผัดหวาน ปลาช่อนผัด กะปิชุบไข่ทอด หัวผักกาดคอง ผัดหวาน เวลาจะถวายพระจะถวายไปทั้งหม้อ องค์กร ๑ หม้อ ส่วนกับแกลมนั้รับประทานคู่กับข้าวแช่จะใส่จานเสิงหรือชามที่มีฝาปิด

ประเพณีนี้นิยมทำกันในหมู่คนมอญ เช่น ในเขตจังหวัดปทุมธานี พระประแดง โขธาราม จ.ราชบุรี หม้อข้าวแช่นี้เมื่อพระฉันเสร็จแล้วพระจะเก็บไว้ที่วัด ในคราวที่มีการฉลองบุตรชาวบ้านจะไปขอหม้อข้าวแช่เพื่อนำมาใส่รัก^๑ และสายสะกือของเด็กที่เกิดใหม่ แล้วนำไปฝังกิน ถือกันว่า เป็นศิริมงคล

^๑อาจารย์ทองคำ พันทิพย์ อาจารย์ใหญ่โรงเรียนชัยสิทธิ์वास อ.สามโลก จ.ปทุมธานี



หม้อสังกรานต์

ขนาดกว้าง ๑๘ ซม. ทำด้วยดินเผาพิมพ์ลายค้ำมอก
 ประโยชน์ สำหรับใส่ข้าวแช่ถวายพระเวลาทำบุญตักบาตร
 ในวันสงกรานต์ มีชื่อไทยรามัญ รูปขวามือเป็นหม้อของ
 คนเกิดปีระกา เพราะมีลวดลายเป็นไก่



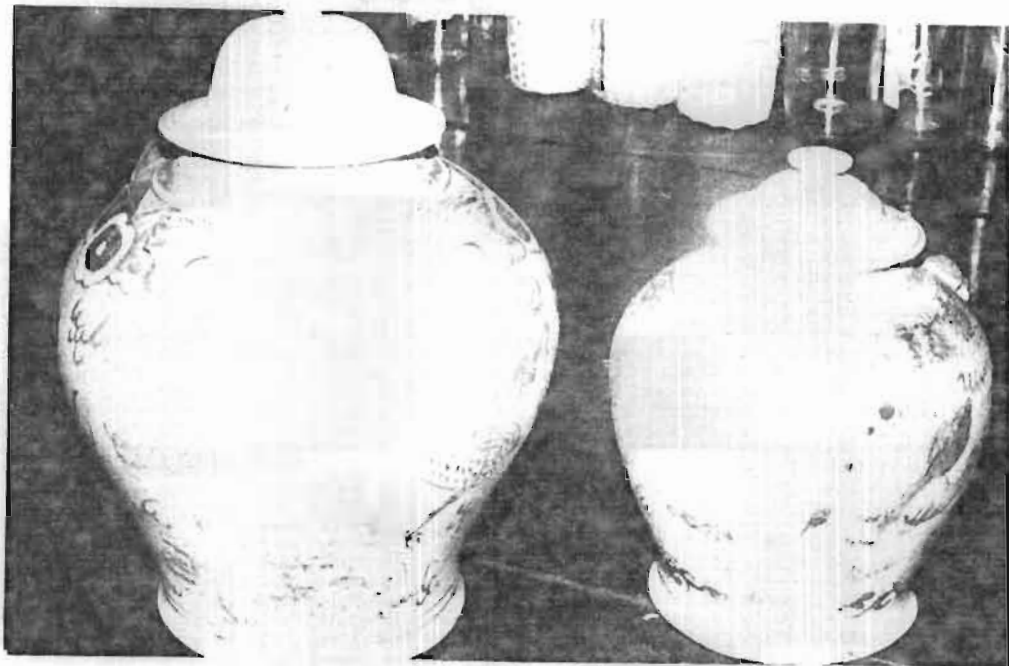
หม้อสังกรานต์

ขนาดกว้าง ๑๘ ซม. สูง ๒๘ ซม. ประโยชน์
 สำหรับใส่ข้าวแช่ถวายพระในวันสงกรานต์
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนสตรีสิริเกศ
 พัทธสายนารุง อ.สามโคก จ.ปทุมธานี

หมอน้ำ

หมอน้ำเป็นภาชนะสำหรับใส่ข้าวไว้รับประทาน ตั้งไว้สำหรับต้อนรับแขก หรือสำหรับไว้ประจำห้องจะได้สะดวกขึ้น โดยมีค่องเกินไปไกลถึงคุ่มน้ำ มักตั้งไว้ใกล้ตัว เช่น ตั้งไว้ใกล้ ๆ กับสถานที่รับประทานอาหาร ตรงระเบียบที่รับแขกหรือใช้ในพิธีทำบุญที่บ้าน

ในภาคกลางนี้ลักษณะหมอน้ำมี ๒ แบบ แบบแรกเป็นหมอนั้นคล้ายคินแล้วเผาเช่นเดียวกับหม้อข้าวคินเผา รูปทรงคล้ายหม้อคิน แต่มีฐานคิงกับตัวหม้อ และมีฝาเป็นยอดแตกต่างไปจากหม้อคิน มีการเขียนลวดลายบนผิวนอกของหม้อคล้ายการชุคเนื้อคินคองหมาก ๆ ให้เป็นลายเส้นและลวดลายต่าง ๆ บางที่มีการระบายสีตามลวดลายนั้นด้วย กล่าวกันว่าน้ำในหมอน้ำแบบคินเผา นี้มีความเย็นกว่าปกติทำให้ผู้รับประทานได้รับประทานน้ำเย็นชื่นใจในเวลาร้อนอบอ้าวมากกว่าน้ำที่ใส่ภาชนะอย่างอื่น ที่ค้ำน้ำที่ใช้กับหมอน้ำได้แก่กระบายที่ทำจากกะโหลกมะพร้าวค้ำค้ำหรือทองเหลืองมีค้ำ และจอกคือขันขนาดเล็กที่ทำด้วยโลหะ เช่น ทองเหลือง ทองสัมฤทธิ์ หรือขันเงิน หมอน้ำแบบที่สองคือ หมอน้ำเครื่องลายครามแบบจีน ทำจากดินขาวที่เรียกว่ากระเบื้องเช่นเดียวกับจานข้าว มักจะเขียนลวดลายคล้ายสีครามเป็นรูปมังกร ทั้งนี้เพราะเป็นสินค้าจากเมืองจีน มีขนาดต่าง ๆ กัน บางบ้านใช้หม้อแบบนี้สำหรับใส่ใบพุดกินกับหมากก็มี



หม้อน้ำ

ขนาดกว้าง ๓๕ ซม. สูง ๕๓ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีน้ำเงิน ประโยชน์สำหรับใส่น้ำเพื่อรับประทาน เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม



หม้อน้ำ

ขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ทำด้วยดินเผา รูดลายเป็นเส้นลึก ประโยชน์ใส่น้ำกิน เจ้าของศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม วิทยาลัยครูนครปฐม



หม้อน้ำ

กว้าง ๒๕ ซม. สูง ๓๘ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีน้ำเงิน ประโยชน์สำหรับใส่น้ำรับประทาน เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ. นครปฐม

กาน้ำชา

การรับประทานน้ำชาร้อน ๆ เป็นวัฒนธรรมของชาวจีน เนื่องจากบริเวณภาคกลางของประเทศไทย โดยเฉพาะตามลุ่มน้ำท่าจีนนั้นมีคนไทยเชื้อสายจีนอยู่ทั่วไป การรับประทานน้ำชาจึงเป็นประเพณีที่ปฏิบัติกันเป็นประจำในแต่ละบ้าน จนมีอิทธิพลแพร่มาถึงพิธีทางศาสนา เช่น มีการถวายน้ำชาให้กับพระภิกษุสงฆ์ด้วย ทั้งนี้ในพิธีทำบุญเลี้ยงพระที่บ้าน กาน้ำชาเป็นเครื่องใช้ที่จำเป็นในพิธีนี้ด้วย ชาวบ้านที่มีกาน้ำชาใช้ส่วนมากจะเป็นชาวไทยที่แต่งงานกับคนจีน ในสมัยโบราณส่วนมากชาวจีนที่อพยพมาตั้งหลักแหล่งทำมาหากินในไทย มักจะแต่งงานกับหญิงไทย และนับถือศาสนาพุทธตามหญิงไทย ส่วนใหญ่จะมีความขยันขันแข็งจนมีฐานะดี ตั้งบ้านเรือนใหญ่โตมีที่ดินทำสวนและค้าขาย ในบริเวณลุ่มน้ำท่าจีนตั้งแต่จังหวัดสมุทรสาคร ขึ้นมาจนถึงจังหวัดนครปฐม

กาน้ำชาส่วนมากจะเป็นสินค้าจากประเทศจีนที่ส่งมาขายในเมืองไทยในสมัยรัชกาลที่ ๒ - ๓ คนไทยจะไม่ปั้นกาน้ำชาใช้เพราะคนไทยไม่นิยมรับประทานน้ำชา กินที่ใช้ปั้นกาน้ำชานั้นเป็นดินจากประเทศจีน เช่น ดินขาว ดินสีนวล และดินปนหินมีสีน้ำตาล เรียกว่า "บ้านน้ำชา"

วิธีใช้กาน้ำชานี้ จะต้องใส่ใบชาแห้งลงไปในกา แล้วเทน้ำเดือดที่ร้อนจัด ๆ ลงไปในกาน้ำชานี้ ปิดฝาทิ้งไว้สักพักหนึ่ง จึงรินออกมารับประทานได้



กาบน้ำ

ขนาดกว้าง ๒๑ ซม. สูง ๒๓ ซม. ทำด้วยดินเผาเคลือบสีค่า ประโยชน์ สำหรับใส่น้ำเย็น น้ำชา
เจ้าของ นางศิริ คงถาวร ๒๖ หมู่ ๓
ค.ไทยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กาบน้ำชา

ขนาดกว้าง ๒๑ ซม. ทำด้วยดินสีนวลเคลือบ
น้ำยาสีเขียว สำหรับใส่น้ำชา เจ้าของ
นางจำเนียร สดถาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน
อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

กาบน้ำชา (เต็กวน)

ขนาดกว้าง ๒๒ ซม. ทำด้วยดินสีนวลเคลือบด้วย
น้ำยาสีเขียว สำหรับใส่น้ำชา เจ้าของ
บุญบัวฉัตรมโรงเรียนรัชฎีทวารวศ อ.สามโคก
จ. ปทุมธานี



กาน้ำชา

ขนาดกว้าง ๑๕ ซม. ทำด้วยกระเบื้องดินขาว
เคลือบเขียนลายใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับ
ใส่น้ำร้อนน้ำชา เจ้าของ คุณยิวเงินธรรม
จังหวัดนครปฐม



บ้านและกาน้ำชา

เจ้าของ นายบุญถนอม ชมภูนิช
บ้านพักวิทยาลัยครูนครปฐม



กาน้ำชา

เจ้าของ นายประทีป ถักศิษย์ภูมิ
อ.โพธาราม จ.ราชบุรี





กาน้ำเบญจรงค์ลายน้ำทอง

เจ้าของ นางจำเนียร สถาวรสมิต ๕ หมู่ ๕ ต.ท่าจีน อ.เมือง

จ.สมุทรสาคร

กาน้ำชาลายคราม

เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓

ต.โพนสวรรค์ อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กาน้ำเบญจรงค์ลายน้ำทอง

กาน้ำชาลายคราม

เจ้าของ นายวันชัย ปรีชาไพโรรม

๑๐๕๐/๔ อ.โพธาราม จ.ราชบุรี





กาน้ำชาและหม้อต้มน้ำแบบจีน

เจ้าของ นายวันชัย ปรียาไพธาม ๑๐๕๐/๘ ถนนเทศบาล อ.โพธาราม
จ.ราชบุรี



นวมกาน้ำชา

ขนาดสูง ๒๕ ซม. ทำด้วยทองเหลืองสำหรับ
บรรจุกาน้ำชา เพื่อรักษาความร้อน
เจ้าของ นายวันชัย ปรียาไพธาม
๑๐๕๐/๘ ถนนเทศบาล อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

กระโถน

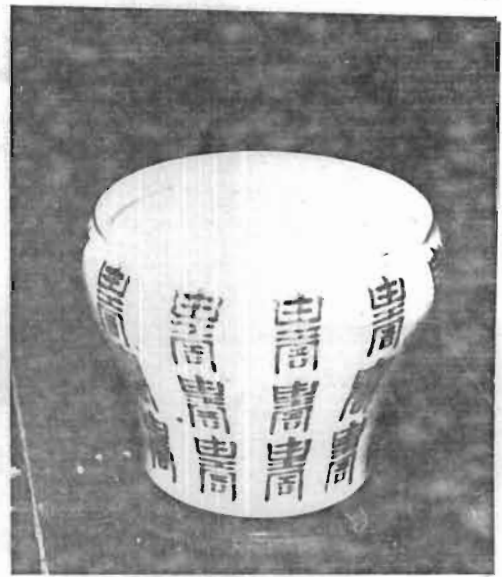
กระโถนเป็นภาชนะที่สร้างขึ้นเพื่อเป็นที่ตั้งเศษอาหารและขยะ เช่น เศษเปลือกผลไม้ บ้วนน้ำมากสำหรับผู้กินหมาก เวลามีการทำบุญเลี้ยงอาหารพระภิกษุที่บ้านหรือที่วัด เมื่อพระฉันภัตตาหารเสร็จแล้ว พระภิกษุจะต้องล้างช้อนและส้อมที่นำคิกตัวมาให้สะอาดเหมือนเดิม จึงต้องมีกระโถนสำหรับรองรับสิ่งเหล่านั้น กระโถนนับว่าเป็นที่ทิ้งขยะประจำบ้านของคนไทยเฉพาะในงานพิธีต่าง ๆ ที่มีการจัดขึ้นที่บ้านแต่วันธรรมมาตามปกติแล้วจะไม่นิยมใช้ แต่สำหรับบ้านที่มีผู้กินหมากจะมีกระโถนสำหรับบ้วนน้ำหมากประจำอยู่เสมอ

กระโถนทำด้วยวัสดุหลายอย่าง เช่น ทองเหลือง โลหะเคลือบ กระเบื้อง มีทั้งฝีมือคนไทย และจีน มีลักษณะแตกต่างกัน



กระโถน (แบบจีน)

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. สูง ๒๓ ซม. ทำด้วย
 กระเบื้องเคลือบเขียนลายน้ำเงิน ประโยชน์
 สำหรับใส่เศษอาหาร ผง และบ้วนน้ำหมาก
 เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
 ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กระโถน (แบบจีน)

ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. สูง ๒๖ ซม. ทำด้วย
 กระเบื้องเคลือบเขียนลายสีน้ำเงิน ประโยชน์
 สำหรับใส่เศษอาหาร ผง และบ้วนน้ำหมาก
 เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
 ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



กระโถน (แบบจีน)

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. สูง ๑๗ ซม. ทำด้วย
 กระเบื้องเคลือบเขียนลายใต้เคลือบหลายสี
 ประโยชน์ สำหรับใส่เศษผง และบ้วนน้ำหมาก
 เจ้าของ นางสงวน ชอนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓
 ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

กระโถนปากแตร

ขนาดปากกว้าง ๒๕ ซม. สูง ๓๑ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบหลายสี ฝีมือออกแบบแบบไทย ผลิตโดยโรงงานคนจีนในประเทศไทย ประโยชน์สำหรับใส่เศษขยะและบ้วนน้ำหมาก เจ้าของพระปลัดทองใบ คุณะวีโร วัลกลางบางแก้ว อ.นครชัยศรี อ.นครปฐม



กระโถนเคลือบ

ทำด้วยโลหะเคลือบสีขาวขุ่น สำหรับบ้วนน้ำหมาก ใส่เศษอาหาร ฯลฯ



กระโถนดินเผา

ขนาด ๒๓ ซม. ๒๕ ซม. สำหรับบ้วนน้ำหมาก ใช้ที่บ้านและที่วัดเวลาทำงาน ฝีมือชาวไทยรามัญ เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมโรงเรียนชัยสิทธิ์ประชาศึกษา อ.สามโคก จ.ปทุมธานี





๑

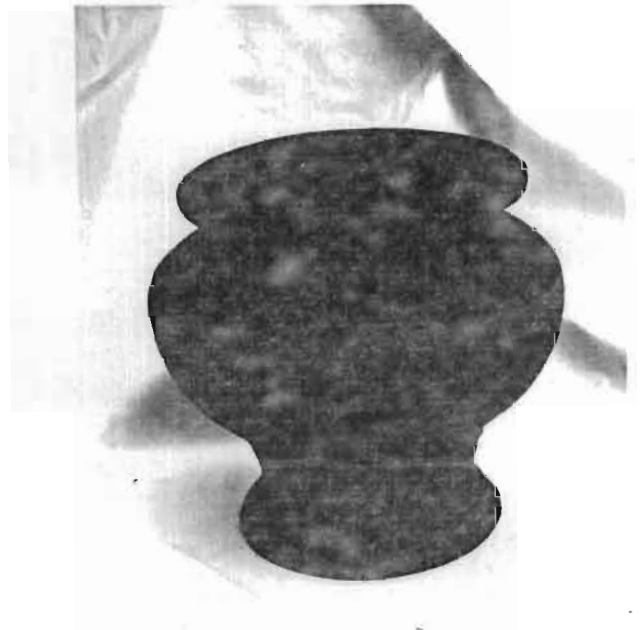


๗๓

๒



๓



๔

กระโถนแบบไทย

๑. ทำด้วยดินเผาเคลือบหลายสี
๒. ทำด้วยโลหะแบบเครื่องถมเงิน
๓. ทำด้วยทองเหลืองแบบปากแตร
๔. ทำด้วยทองเหลือง
๕. ทำด้วยดินเผา



๕

ชามฝา

ชามฝาเป็นภาชนะที่ออกแบบไว้สำหรับใส่อาหารในกรณีพิเศษมากกว่าการเลี้ยงอาหารอย่างธรรมดา ๆ ของคนทั่วไป ถึงแม้จะเห็นได้ว่าชามสำหรับใส่อาหารคาวและอาหารสำหรับพระภิกษุส่วนมากจะต้องเป็นชามที่มีฝาครอบ สำหรับพระมหากษัตริย์และบุคคลชั้นสูงทั่วไปส่วนมากจะใช้ชามฝาใส่อาหารแทบทั้งสิ้น ทั้งนี้อาจสันนิษฐานได้ว่า

- ก. เพื่อความสะอาดโดยป้องกันมิให้ตัวแมลง หรือฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกทั้งหลายจะล่องหล่นลงไปในอาหารได้
- ข. เพื่อกันอันตรายอันเกิดจากการป่วนร้าย เช่น ยาพิษ เป็นต้น
- ค. เพื่อรักษาความร้อนของอาหารไว้ให้นาน ๆ

จานเชิง

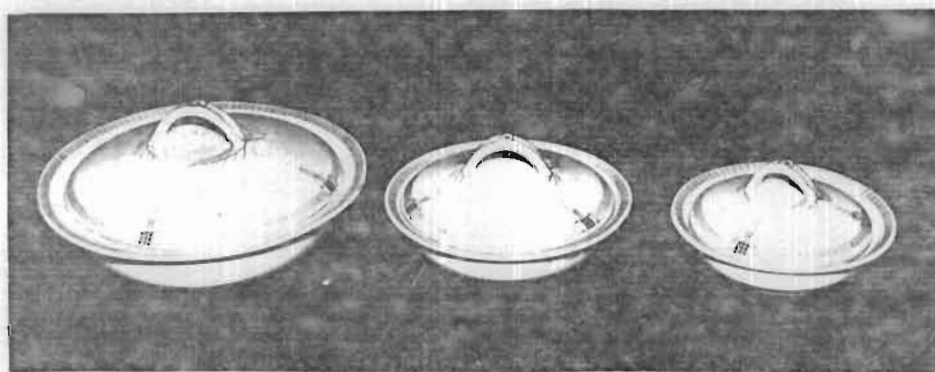
จานเชิงเป็นภาชนะก้นตันที่มีฐานสูงคล้ายพาน เป็นภาชนะที่คนไทยออกแบบ แล้วสั่งให้ชาวจีนผลิตมาจำหน่ายในประเทศไทย เพื่อสำหรับเป็นภาชนะใส่อาหารคาวและอาหารหวานสำหรับตั้งในโตกสำหรับเลี้ยงภัตตาหารแก่พระภิกษุสงฆ์โดยเฉพาะ

ชามฝา

ขนาดกว้าง ๒๐ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบเขียนลายสีน้ำเงินใต้เคลือบ ประโยชน์สำหรับใส่อาหารเพื่อถวายพระ เจ้าของ นางสงวน ซ่อนเจริญ ๒๐ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



ขนาดกว้าง ๑๓ ซม. ชามลายคราม เป็นสินค้าจากประเทศจีนที่นำมาจำหน่ายในประเทศไทย สมัยรัชกาลที่ ๓ และ ๔ ลวดลายเขียนด้วยไม้

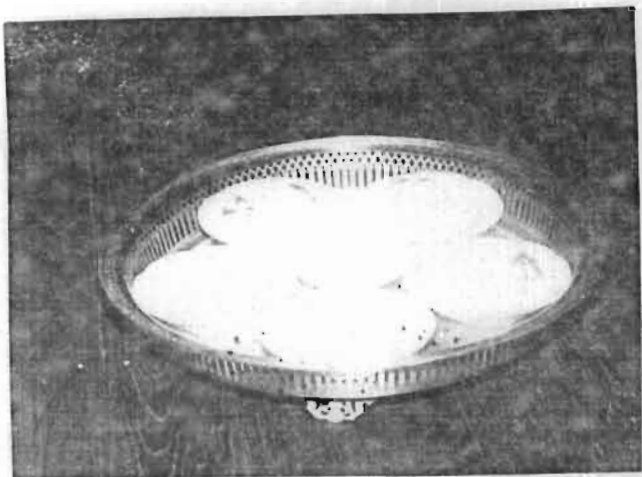
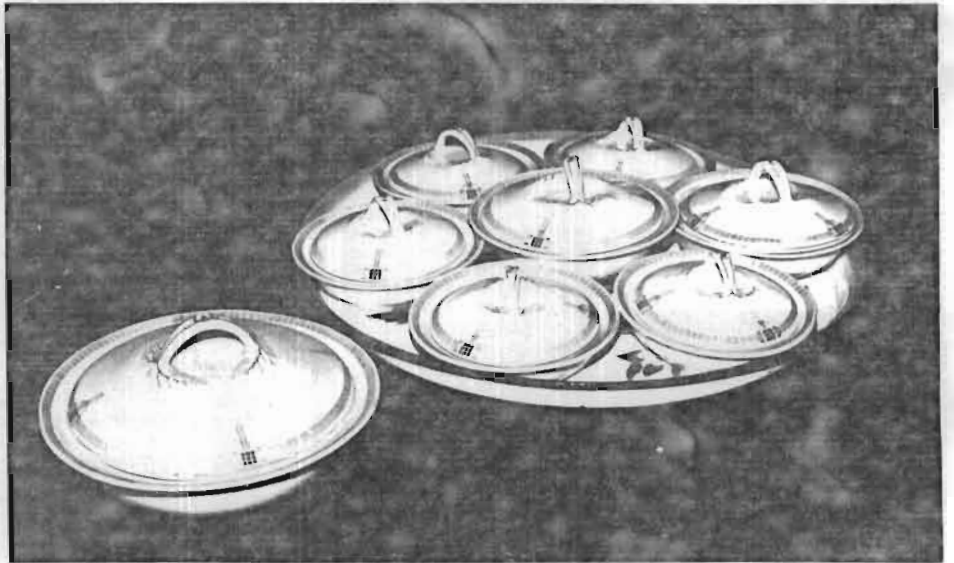


ชามฝา

ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ ลวดลายจากรูปลวด ผลิตภัณฑ์โรงงานของราชินีทั้งในเมืองไทย

ชามเผ่า

ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ
 ประโยชน์สำหรับใส่ของคาว
 และของหวานเพื่อไปทำบุญ
 ที่วัด เจ้าของ นางสงวน
 ชอนเจริญ ๒๒ หมู่ ๓
 ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี
 จ.นครปฐม



การจัดสำหรับคาว - หวาน
 สำหรับถวายพระ



จานเชิง

จานเชิงฝีมือช่างไทย ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ
 หลายสี สำหรับใส่อาหารคาว-หวาน ถวายพระ
 เจ้าของ นายประทีป ศักดิ์ชัยภูมิ ๑๐๖๑/๓๘
 ถนนเทศบาล อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



จานเชิงฝีมือช่างจีน ทำด้วยกระเบื้องเขียนสี
 น้ำเงิน สำหรับใส่อาหารถวายพระ
 เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



ชามปา

ขนาดกว้าง ๑๒ ซม. ทำด้วยกระเบื้อง เขียนลายสีครามและสี
หลายสี เป็นสินค้าจากประเทศจีน ใช้สำหรับใส่อาหารคาว-หวาน
เพื่อถวายพระ เจ้าของ นางสาวสว่าง เวียงรังษี ๒๓ หมู่ ๓
ต.ไทยवास อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

พวงแก้ว

ทำด้วยเงินหรือโลหะชุบโครเมียมแบบคู่ ๒ ใบ
ใช้สำหรับใส่น้ำเพื่อถวายพระเวลานับภัตตาหาร





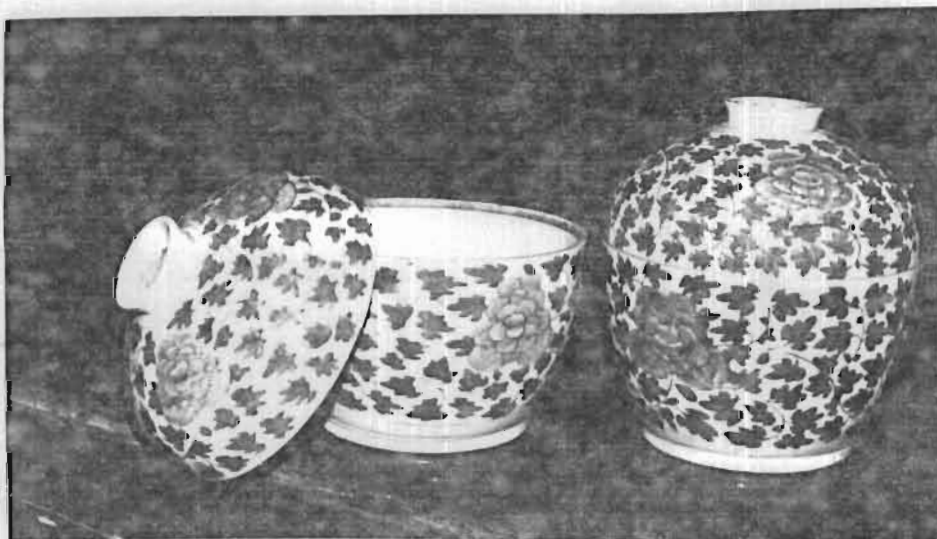
โถ

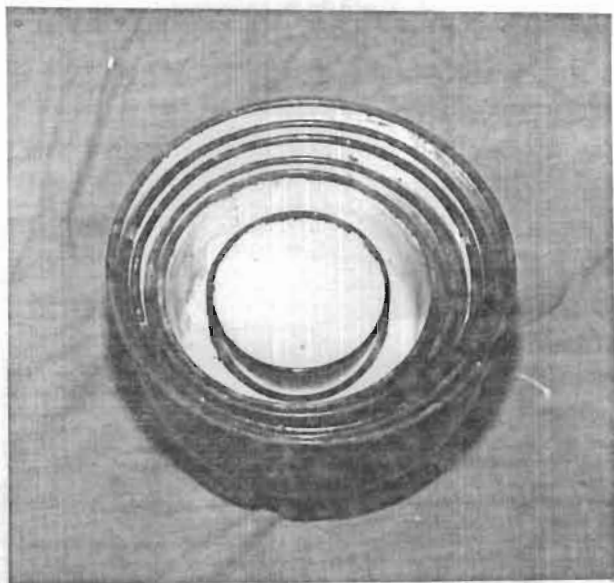
ขนาดกว้าง ๑๐ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเขียนลายสีคราม สำหรับใส่ขนม เช่น วน้ำเชื่อม เพื่อถวายพระ เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



โถใหญ่

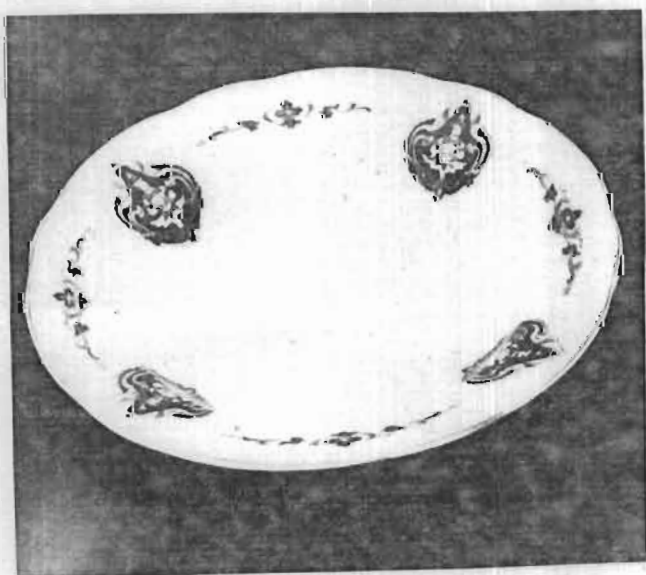
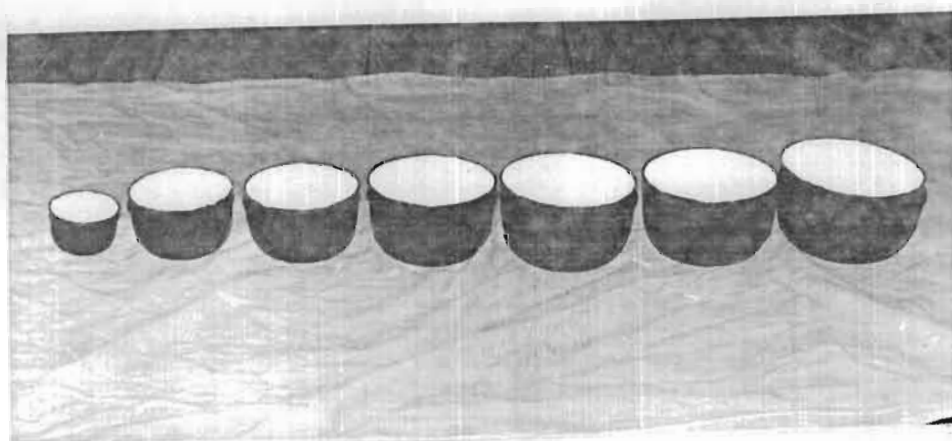
ขนาดกว้าง ๒๓ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเขียนลายสีคราม สำหรับใส่อาหารต่าง ๆ เจ้าของ นางสงวน ช่อนเจริญ ๒๓ หมู่ ๓ ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม





โอ

ขนาดใหญ่สุดกว้าง ๑๕ ซม. ทำด้วยโลหะเคลือบ สำหรับพระนำไปใส่กับข้าวเวลาออกนิมิตบาตร เจ้าของ พระอธิการสุรินทร์ ฆราวาส วิภิกษุ ท. สร้อยฟ้า อ.โพธาราม จ.ราชบุรี (๑ ชุดมี ๗ ใบ)



จานลายเทพพนม

ขนาด ๒๓ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบใส ลายจากรูปสลอก ทำจากญี่ปุ่น ใช้สำหรับใส่ข้าวเคียงพระเวสาลีงานที่บ้าน เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



โถเบญจรงค์

ขนาด ๑๘ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบสี
๕ สี ช่างไทยออกแบบสั่งให้ช่างจีนทำจาก
ประเทศจีน ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น



โถเบญจรงค์

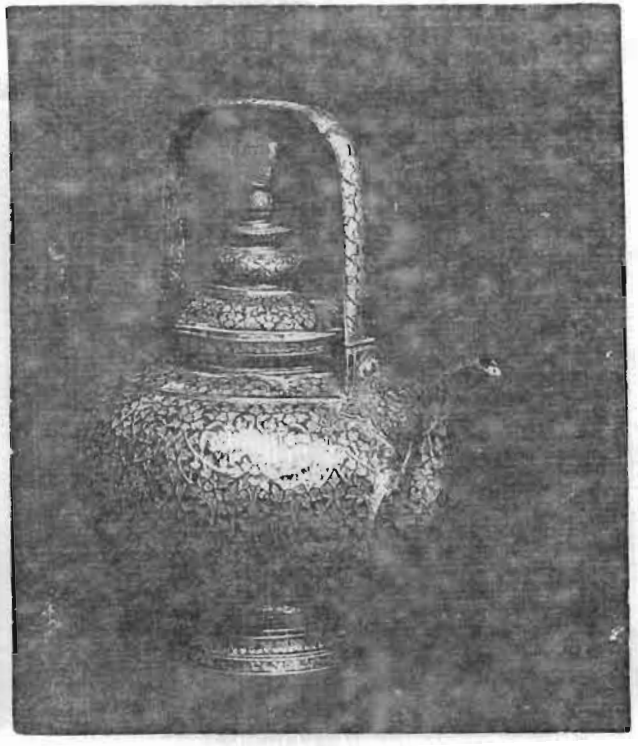
ขนาด ๑๕ ซม. ทำด้วยกระเบื้องเคลือบสี
๕ สี ช่างไทยออกแบบสั่งให้ช่างจีนทำจาก
ประเทศจีนในสมัยรัตนโกสินทร์



เครื่องถ้วยชาม
เบญจรงค์



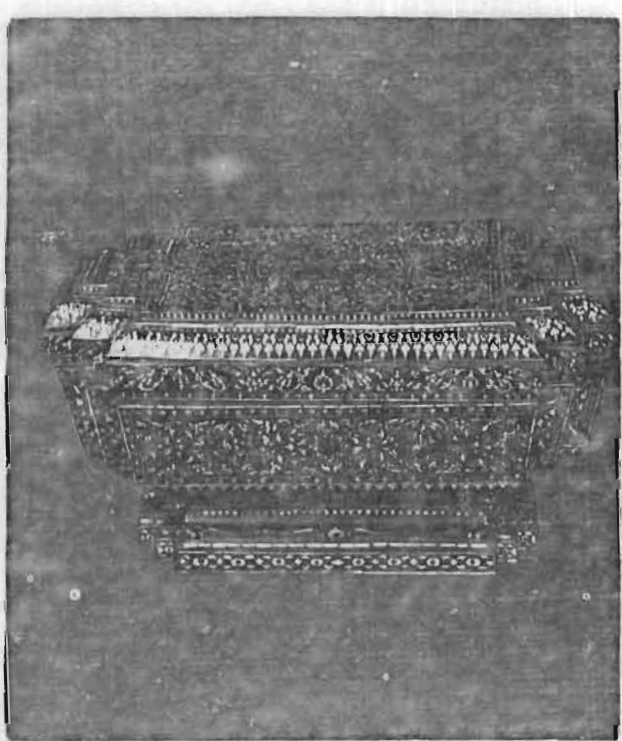
โถเบญจรงค์ รูปเตง ขอบปรักของตำลงยา



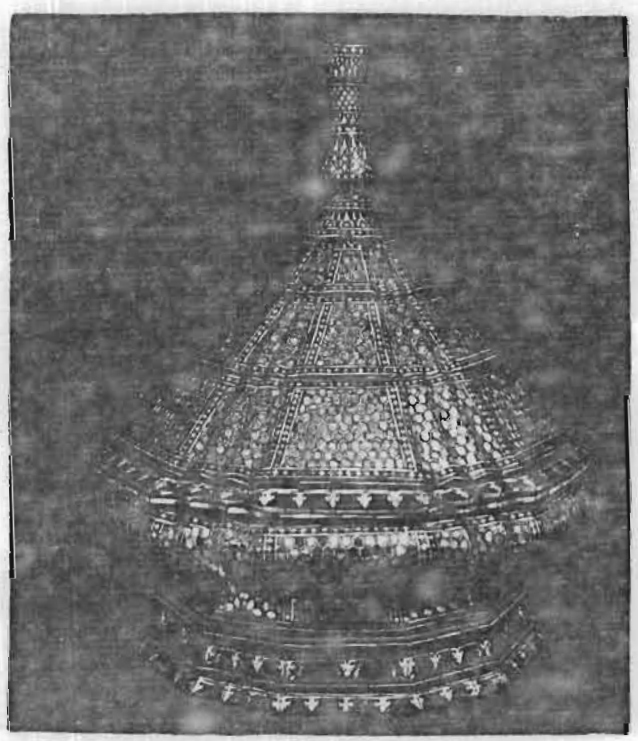
กาน้ำอมทอง

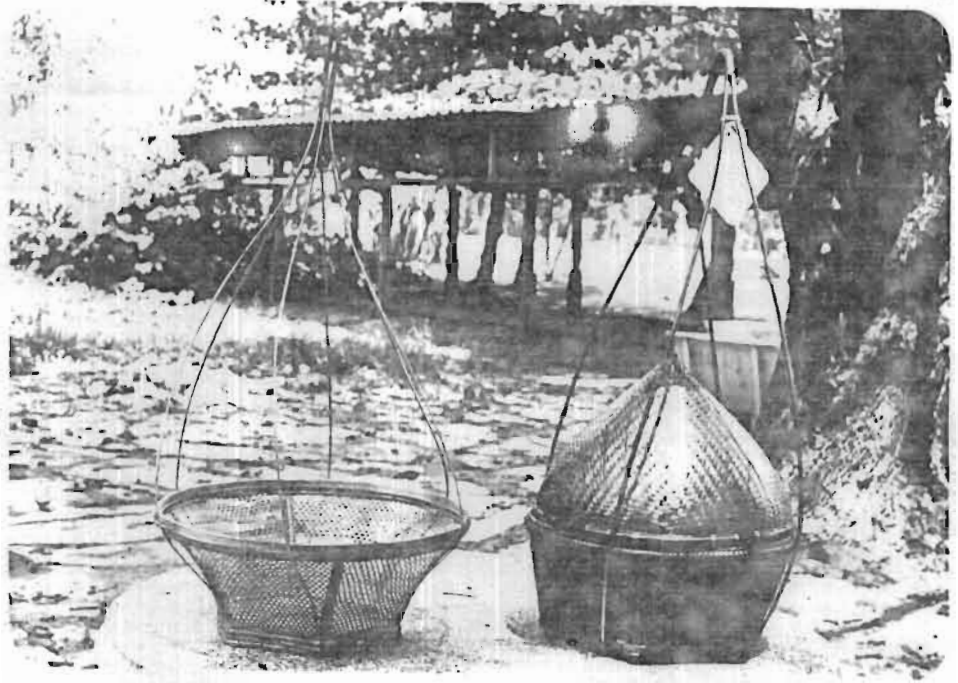
(เครื่องใช้สำหรับบุคคลชั้นสูง)

เข็ญญกษัตริย์ ชั้นสูง



เข็ญญกษัตริย์ ชั้นสูง





กระจากหาม

(ชาย) ยี่มือไทย ค.โพหัก อ.บางแพ จ.ราชบุรี

(ชาว) ยี่มือไทยโข่ง ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม

ประโยชน์ สำหรับใส่อาหารหามไปทำบุญที่วัด

เจ้าของ ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม



คนโท

ขนาดสูง ๓๒ ซม. ทำด้วยแก้วสำหรับใส่น้ำดื่ม

ถวายพระในเวลาทำบุญเลี้ยงพระที่บ้าน

เจ้าของ นางสาวมณฑา ชนมุณีช ๒๗ หมู่ ๓

ต.ไทยาวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

สรุปปลักษณะของข้อมูล

๑. สภาพและลักษณะของครัวไทย พอสรุปเป็นข้อได้ดังนี้
 - ๑.๑ ครัวไฟ สร้างแยกออกจากตัวบ้าน อาจจะมีหลังคาใกล้ชิดกัน หรือแยกห่างจากกัน แต่จะมีพื้นบ้านติดต่อกัน สามารถเดินถึงกันได้สะดวก เพื่อแก้ปัญหาเรื่องเข้ามาไฟ
 - ๑.๒ ฝาผนังเฉพาะครัวไฟมักสร้างให้โปร่ง ลมผ่านเข้าออกได้ เช่นตีไม้ไผ่ทาบเป็นช่อง ๆ หรือใช้ใบไม้สาขช้กัน
 - ๑.๓ ตำแหน่งการตั้งครัว สมัยดั้งเดิมจริง ๆ ตั้งตามทิศที่สอดคล้องกับวันเกิดของเจ้าของบ้าน แต่ในระยะหลัง ๆ ไม่มีคือเรื่องทิศ แต่อาจมีบางบ้านที่ยึดถือทิศทางลมและฝน นอกจากครัวของชาวไทยซึ่งเท่านั้นที่ถือเรื่องมีเรือน
 - ๑.๔ ผู้ทำงานประกอบอาหารในครัวต้องนั่งกับพื้นไม่มีเบาะเก้าอี้ หรือโต๊ะสำหรับวางสิ่งของที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 - ๑.๕ ขนาดของครัวเล็กกว่าตัวบ้าน และมักจะมีพื้นที่ต่ำกว่าพื้นบ้าน
 - ๑.๖ ในสมัยโบราณ เตาไฟจะเป็นเตาพื้น ต่อมาในระยะหลัง ๆ เตาไฟจะเป็นเตาพื้นชนิดมีปล่อง, เตาแก๊ส, เตาถ่าน ตามลำดับ และการสร้างครัวจะมีลักษณะที่สอดคล้องกับเตาไฟ กล่าวคือ ถ้าใช้เตาถ่าน ซึ่งมีเขม่าควันไฟน้อย การสร้างครัวจะไม่แยกหลังคาออกต่างหากจากตัวบ้าน แต่จะใช้วิธีต่อชายคาออกไปจากตัวบ้านคาน้ำโตคานหนึ่ง

๒. วัฒนธรรมค่านิยมการบริโภคข้าว จากข้อมูลในค่านิยมพอสรุปได้ดังนี้

- ๒.๑ คนไทยเป็นเชื้อสายของมนุษย์ที่บริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยดูจากหลักฐานทางภาษาที่สร้างขึ้น และจากการแปรสภาพของเมล็ดข้าวกลายเป็นดิน ที่บุคคลในจังหวัดกาญจนบุรีจากการวิจัยของอาจารย์ประทีป บัวบุญ

๒.๒ คนไทยมีวิธีปลูกข้าว และมีวิธีทำข้าวเปลือกมาให้เป็นข้าวสาร ด้วยกระบวนการที่ผลิตด้วยมือหลายขั้นตอน เรียกข้าวสารที่ทำด้วยกรรมวิธีเช่นนี้ว่า ข้าวหอมมือ

๒.๓ วิธีหุงข้าวของไทย มี ๓ วิธีคือ

- หุงแบบใช้คน่ำ
- หุงแบบไม่ใช้คน่ำ
- หุงแบบนั่งกายไอน้ำร้อน

๒.๔ อาหารที่รับประทานกับข้าว คนไทยมีอาหารหลักครบเกือบทุกหมู่ ยกเว้นนมเนย ซึ่งคนไทยใช้มะพร้าวแทน

๒.๕ วิธีรับประทานอาหาร เดิมคนไทยใช้ขว้อม ค้อมมาใส่ช้อนหอย และในปัจจุบันใช้ช้อนส้อม เคี้ยวกับฟัน แต่ปัจจุบันนิยมกินแกงใส่โต๊ะ

๒.๖ มूलเหตุที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนแปลง จากสภาพเดิมขึ้นอยู่กับปัจจัยที่สำคัญที่สุดคือ เชื้อเพลิง นอกจากนั้นกวีวัฒนธรรมตะวันตก

๓. อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม คนไทยรู้จักประดิษฐ์เครื่องมือที่ทำให้เกิดไฟ เช่น ไม้ส่ไฟ หินเหล็กไฟ, ตะบันไฟ รู้จักประดิษฐ์ ตะเกียง หลายแบบ และพัฒนามาเป็นลำดับ เช่น คบ, ใต้, เทียน, ตะเกียงน้ำมันมะพร้าว ค้อมมาเมื่อน้ำมันเก่าก็มีจำหน่ายขึ้น จึงมีชาวต่างชาติ ประดิษฐ์ตะเกียงขึ้นอีกหลาย ๆ อย่าง เช่น ตะเกียงกระป๋อง, ตะเกียงหลอด, ตะเกียงโปิระ ตะเกียงลาน, และตะเกียงจาวพายุ อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนที่สำคัญในการหุงต้มอีกชิ้นหนึ่ง คือ เตา เตาแบบแรกคือ เตาถ่านเต้า เตาชนิดนี้อีกหลายแบบ ที่มีวิวัฒนาการมาเป็นลำดับ เช่น เตาเรียงgran, เตาวาง, เตาวางแบบคินคิบ, เตาคินคิบแบบมีปล่อง แล้วพัฒนาเป็นเตาที่ทำด้วย อิฐ และปูนซีเมนต์ เมื่อเชื้อเพลิงเปลี่ยนไปเป็นถ่าน และถ่าน รูปของเตาเปลี่ยนไปให้เหมาะสมกับเชื้อเพลิง เป็นเตาถ่าน และเตาถ่าน ซึ่งปัจจุบันเชื้อเพลิงได้เปลี่ยนไปเป็นแก๊ส และ ไฟฟ้า แล้วรูปแบบของเตาจึงเปลี่ยนไป

สรุปไถ่ถอนเรื่องซื้อเพลิงในการหุงต้มนั้น แต่ก่อนคนไทยไม่ต้องซื้อให้สิ้นเปลืองเงิน เพราะซื้อเพลิง
เป็นสิ่งที่หาได้ในท้องถิ่น แต่ในระยะหลังมีแนวโน้มว่าจะต้องจ่ายทรัพย์สินเพื่อซื้อเพลิงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ
ยิ่งในปัจจุบันนี้ ชาวสวนชาวไร่ต้องซื้อแก๊สมาเป็นเชื้อเพลิงในการหุงต้มกันบ้างแล้ว จึงอาจสรุป
ข้อสังเกตไว้ได้อย่างหนึ่งว่า สิ่งโลกนี้ถ้าเราต้องการความสะดวกสบายเพิ่มขึ้นแล้ว ย่อมต้อง
จ่ายเงินเพื่อซื้อความสะดวกนั้นเป็นเงาตามตัวอย่างแน่นอน จนเท่าที่มองเห็นได้ไปว่า เงินสามารถ
บันดาลทุกสิ่งทุกอย่างได้

๔. อุปกรณ์ในการหุงต้ม แก๊สแก๊ส หน่อข้าว หน่อแกง ขาม ทัพพี และกระจ่า คนไทย
ประภคินรูปร่างเองโดยไม่ต้องซื้อจากต่างชาติ ระยะต่อมาเมื่อมีแม่ทองเหลืองเพื่อใช้หุงต้มต่าง ๆ
การประภคินรูปร่างหุงต้มด้วยแม่ทองเหลืองจึงเกิดขึ้นชวาระยะหนึ่ง จากนั้นหน่ออะลูมิเนียมได้เข้ามา
มีบทบาทในการหุงต้มเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีภาชนะโลหะเคลือบ เข้ามาจำหน่าย
แต่ไม่นิยมใช้เป็นหม้อหุงต้ม แต่ใช้เป็นหม้อสำหรับคอบนึ่งมากกว่า

ในการหุงต้มด้วยเตาถ่านเมื่อชวาระยะหนึ่งที่นิยมใช้กันคือ ภาชนะที่สำหรับ
นึ่งข้าว วิธีนี้เรียกว่า ลังถึง เป็นวิธีหุงต้มข้าวโดยใช้ความร้อนจากไอน้ำเดือด ต่อเมื่อมีหม้อ
หุงต้มด้วยระบบไฟฟ้าเกิดขึ้น การหุงต้มด้วยลังถึงจึงหมดความนิยมลง

๕. อุปกรณ์ในการขุดอาหารสด อาหารสดของไทยได้แก่ พวกเครื่องแกง เช่น พริก หอม
กระเทียม ฯลฯ เนื้อมะพร้าว อาหารสดเหล่านี้ต้องบดให้ละเอียด ด้วยเครื่องมือต่าง ๆ เช่น
เนื้อมะพร้าวใช้กระทายขูดมะพร้าว ส่วนเครื่องแกงใช้ครก แลขสากเก่า แป้งใช้ไม้หิน และเนื้อสัตว์
ใช้มีดหั่นบนเขียง เครื่องมือทุกอย่างใช้แรงคนไม่ใช้พลังงานไฟฟ้า เหมือนอย่างปัจจุบัน

ปัจจุบันได้มีผู้นำต้นแบบของกระทายแบบจีนไปประยุกต์ กัดแปลงให้เป็น กระทาย
ขูดมะพร้าวที่ใช้พลังงานจากไฟฟ้า

๖. อุปกรณ์การรับประทานอาหาร คนไทยใช้ขันใส่ข้าวรับประทาน ขามข้าวของไทยมีขนาดใหญ่

เรียกว่าซามโคม ชาวคนไทยสร้างขึ้น และมีอายุเก่าแก่เท่าที่ค้นพบคือ ซามสมัยสุโขทัย ซึ่งเรียกว่า ซามสังคโลก ซึ่งมีอายุประมาณ ๗๐๐ ปี ล่วงมาแล้ว ในระยะต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ถวายซามจากจีนเข้ามามีบทบาทมาก ทำให้คนไทยเลิกทำซาม และหันมานิยมซามของจีน

ตลอดมา ในขณะเดียวกัน สินค้าประเภทถ้วยซามจากยุโรปก็เริ่มเข้ามาจำหน่ายเช่นกัน จากตั้งเป็น ภาชนะใส่อาหารของชาวยุโรปก็พลอยเป็นที่นิยมของคนไทยด้วย ซอน, ส้อม, และมีคเป็นอุปกรณ์ ในการรับประทานอาหารของชาวยุโรป คนไทยได้นำมาประยุกต์ใช้กับการรับประทานอาหารของคนไทยแบบใช้จานใส่อาหาร โภชนาใช้ซอนกับส้อมเท่านั้น ส่วนมีกนั้นไม่ใช่

๗. อุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร ภาชนะสำหรับใส่ใส่อาหารทั้งที่เป็นน้ำ และแห้ง มีหลายชนิด เช่น อ่าง กระจ่าง กะละมัง ไม้โต โถ หม้อตาล ไห โหลแก้ว ขวด และ กระจ่าง ภาชนะเหล่านี้ในระยะแรก ๆ คนไทยทำขึ้นใช้เอง จะเป็นพวกดินเผา แต่ในระยะหลัง ๆ มีสินค้าต่างชาติเข้ามาจำหน่าย คนไทยก็เลิกใช้เครื่องปั้นดินเผา หันมาใช้กะละมังเคลือบ โลหะ และแก้ว แล้วแต่ชาวต่างชาติจะประดิษฐ์สิ่งใดแล้วส่งเข้ามาขายปัจจุบันพวกเครื่องใช้ เหล่านี้ เปลี่ยนเป็นพลาสติกเกือบหมดสิ้นไปแล้ว

๘. อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้ โองคินเผาสำหรับใส่น้ำ ไทยเคยทำใช้มาตั้งแต่ครั้งสมัยสุโขทัย แต่ด้วยกาลเวลา และปัจจุบันหลาย ๆ ด้านทำให้ขาดการผลิตต่อมา จนถึงตอนปลายอยุธยา การปั้นโองคินด้วยดินเผาของชาวไทยรามัญได้เป็นที่นิยมขึ้น แต่โองคินที่ใช้นั้น แตกต่างไปจาก แอมของสมัยสุโขทัยมาก คุณภาพต้องดีกว่าสมัยสุโขทัย ต่อมาชาวจีนนำโองคินกรจากประเทศจีน เข้ามาจำหน่าย โองคินเผาแบบไทยจึงหมดความนิยมลง ในระยะหลังชาวไทยเชื้อสายจีนได้ตั้ง โรงงานปั้นโองคินกรขึ้นที่จังหวัดราชบุรี ทำให้โองคินกรแพร่หลายไปทั่วประเทศไทยจนถึงปัจจุบัน

อุปกรณ์ที่คู่กับโองคินน้ำได้แก่ ที่สำหรับตักน้ำใส่โอง และภาชนะสำหรับตักน้ำดื่ม

เดิมคนไทยใช้ครุ สำหรับตักน้ำ และหาบน้ำจากแหล่งน้ำเพื่อมาใส่โอง เครื่องมือประเภทนี้

ได้พัฒนาเป็นลำดับ เช่นเดียวกับอุปกรณ์เครื่องใช้อื่น ๆ กล่าวคือ เดิมใช้ครุ ต่อมาเป็นกระป๋อง
หัตถ์ด้วยสังกะสี และนับตามลำดับ จะเห็นได้ว่าปัจจุบันเปลี่ยนเป็นกระป๋องพลาสติก และแกลลอน
พลาสติกไปแล้ว ส่วนที่ตกน้ำคัมภีร์เริ่มตั้งแต่ กระโหลก, กระบาย, ชัน, จอก, จนถึงปัจจุบัน
ขันหัตถ์ด้วยพลาสติก อาจกล่าวได้ว่ายุคปัจจุบันนี้คือยุคพลาสติก

๙. อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหาร การรักษาอาหารของคนไทย ก็คือการหาภาชนะมาครอบ หรือ
ปิดไว้ให้มิดชิด เพื่อให้รอดพ้นจากการรบกวน ของสัตว์และแมลง มิได้หมายความว่ามีการเก็บรักษา
ไว้โดยการควบคุมอุณหภูมิอย่างกับการใช้ตู้เย็นแบบของชาวตะวันตก ประกอบกับความนิยมของ
คนไทยที่ไม่นิยมรับประทานของที่ค้างหรือเย็น ดังนั้น ฝาชี เตียม, กระบะ และตุ้มข้าว
จึงเป็นที่สำหรับเก็บรักษาอาหารของไทย มาจนถึงปัจจุบัน

๑๐. อุปกรณ์ในการทำขนม เดิมชาวบ้านจะสร้างอุปกรณ์ในการทำขนมขึ้นเอง เช่น ที่เคาะ รอกของ
ขนมปลากิม พิมพ์สำหรับกดตัวครองแครง แวนโรยขนมจีน ฯลฯ อุปกรณ์เหล่านี้จะสร้างด้วย
วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ไม้ และโลหะเป็นหลัก คนไทยไม่เคยเอาอบความร้อนอย่างเตาไฟฟ้า
หรือเตาแก๊ส แต่ใช้ความร้อนด้วยการฝังถ้วยถ่านไฟ นอกจากนี้ยังมีการทำขนมให้สุกด้วยการ
นึ่ง กวน เสรียม ทอด และคั่วอีกด้วย

๑๑. อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ คนไทยที่นับถือศาสนาพุทธ จะสร้างเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ
ในพิธีทางศาสนาไว้โดยเฉพาะ ไม่ผ่านพิธีปะปนกับสามัญชน สิ่งของที่สร้างขึ้นสำหรับพระนั้น
จะมีความงดงามประณีตที่สุด ทั้งนี้เพราะ ความเลื่อมใสศรัทธาอย่างสูงสุดของชาวไทยที่มีต่อ
พุทธศาสนา อันเป็นสิ่งของที่จำเป็นสำหรับเจ้านายชั้นสูงและกษัตริย์ ก็เช่นเดียวกัน มักจะมีการออก
แบบเป็นพิเศษ ให้แตกต่างไปจากธรรมดาเสียเป็นส่วนใหญ่ นับได้ว่าเป็นวัฒนธรรมไทยอย่างหนึ่ง
ที่นำมาปฏิบัติกันอย่างยิ่ง

สรุปความคิดเห็นของผู้ศึกษา

๑. ด้านรูปแบบ ของภาชนะและเครื่องใช้ในส่วนที่เป็นฝีมือของคนไทยนั้น จะมีลักษณะพิเศษที่ไม่เหมือนกับภาชนะและเครื่องใช้ของชาติจีน และยุโรปที่นำมาจำหน่ายในเมืองไทยอย่างเห็นได้ชัด

กล่าวคือ รูปทรงของภาชนะและเครื่องใช้แบบไทยจะประกอบด้วยเส้นโค้งที่มีลักษณะอ่อนช้อยนุ่มนวล ภูเก็ตจากรูปทรงของสิ่งต่อไปนี้

- หม้อขาว และหม้อแกง กินเผา
- ความโค้งงอของ กระจา และ ทัพพี
- ลักษณะของทรงสามง่าม
- ลวดลายที่เขียนลงในสามง่าม
- รูปทรงของ โถก และพาน ขันน้ำพานรอง ที่ประกอบไปด้วยฐานลักษณะข้าวคว่ำ และบัวหงายอันเป็นลักษณะของลวดลายแบบศิลปะไทย
- ลวดลายของเครื่องถมไทย ที่มีลักษณะเป็นลายไทยอันอ่อนหวาน บนชั้นกักบาตร และ ลายกุนนูนบนขันเงิน, เกี่ยม ฯลฯ

ตัวอย่างความแตกต่างด้านรูปแบบที่เห็นได้ชัดระหว่างทัพพีคชาวแบบไทย กับที่คชาวของชาติอื่น

ทัพพีพลาสติกจะเห็นได้ว่า เครื่องใช้ทั้งสองชิ้นนี้เหมาะสำหรับคชาวด้วยกัน แต่ทัพพีของไทย

ไม่ว่าจะทำด้วยโลหะเงิน ทองเหลือง หรือ หอมบุก กระดาษหรือ ภาชนะอื่น ๆ ก็ตามจะมีลักษณะที่คล้ายคลึง

กัน คือมีลักษณะเส้นโค้งงอเป็นวง ๆ งอนโค้งไปโค้งมาด้วยกัน แล้วจบด้วยยอดและปลาย

ที่มีลักษณะแหลมเพียว ลักษณะปลายแหลมเพียวนี้ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ไทยแท้ จึงจะเห็นว่า

แม้แต่สถาปัตยกรรมไทย ก็ยังมียอดแหลมคล้ายเสมอ เช่น ยอดเจดีย์ บ้านแบบไทย

ยอดปราสาทราวกับ แต่สำหรับคชาวสมัยปัจจุบันนี้ที่ทำด้วยพลาสติกหรือโลหะก็ ซึ่งเป็นฝีมือ

การออกแบบของชาติอื่น มิได้มีลักษณะเห็นอย่างของไทยเลย

ลักษณะบัวคว่ำบัวหงายแบบไทยที่ปรากฏในรูปทรงของโลกทองเหลือง พานแว่นฟ้า และตะกุ่มนุก เป็นลักษณะการใช้เส้น ในการออกแบบ อย่างไทยโดยแท้ ซึ่งมีความแตกต่างไปจากงานเชิงที่ไทยสั่งทำจากประเทศจีน งานเชิงเป็นเครื่องถ้วยชามที่คนไทยออกแบบให้คนจีนปั้นและเผา ตลอดจนเขียนลาย แต่ช่างจีนไม่สามารถจะเขียนเลียนแบบลายไทยให้เหมือนได้ จึงเขียนได้แต่เพียงคล้าย ๆ และหายากมาก รูปทรงของงานเชิงซึ่งตามความเป็นจริงแล้วจะต้องประกอบด้วยบัวคว่ำบัวหงายในส่วนฐานถ้วยนั้นถูกตัดออกไป เหลือแต่ลักษณะฐานสูงง่าย ๆ ดังนั้นจึงเห็นความแตกต่างได้อย่างชัดเจนว่า ลักษณะรูปแบบและลวดลายของเครื่องใช้แบบไทยนั้น มีความแตกต่างกับของต่างชาติโดยสิ้นเชิง

ตัวอย่างแสดงถึงความแตกต่างทางเอกลักษณ์ของศิลปะแต่ละชาติอีกสิ่งหนึ่งได้แก่ เครื่องถ้วยชามเบญจรงค์ เป็นที่ทราบกันแล้วว่า เครื่องถ้วยชามเบญจรงค์ของไทยนั้น เป็นรูปแบบภาชนะที่ช่างไทยออกแบบเพื่อเป็นของใช้ในราชสำนัก โดยสั่งให้ช่างชาวจีนปั้นและเขียนลายตามแบบ แต่ปรากฏว่าเครื่องเบญจรงค์ส่วนใหญ่มีลวดลายที่บังบอกได้ว่า เป็นฝีมือของจีนโดยแท้ เช่น ใบหย้าของเทวดาประกอบลายเทพนม มีหน้าตาเป็นคนจีนเห็นได้ชัด ทั้งเป็นคำที่เรียกกันในสมัยนั้นว่า " เทวดาหุงพลู " ส่วนลวดลายกนกแบบไทยประกอบลายชามเบญจรงค์ที่ดูนั้นก็เขียนเพียงแค่มสื คือ ลอยหลาย ๆ ลอยอย่างหาย ๆ ทั้งสิ้น จะดูเป็นลายจีนก็ไม่ไร และจะดูเป็นลวดลายกนกแบบไทยก็ไม่เหมือน เหลือแต่เพียงรูปทรงของถ้วยโถ โอชาม เท่านั้นที่พอจะเป็นลักษณะแบบไทยได้บ้าง จึงอาจกล่าวได้ว่า ศิลปะของแต่ละชาติย่อมมีความแตกต่างกันอย่างแน่นอน ทั้งนี้เพราะความสามารถทางศิลปะ หรือฝีมือของคนแต่ละชาตินั้น เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นสภาพทางจิตใจ อารมณ์ สังคมสิ่งแวดล้อม ขนบธรรมเนียม และประเพณีของแต่ละชาติอย่างแท้จริง และนั่นคือ " เอกลักษณ์ประจำชาติ " นั่นเอง

ในด้านกาารออกแบบภาชนะเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับศาสนา และพระมหากษัตริย์นั้น คนไทย จะออกแบบเป็นศิลปะที่มีลักษณะแตกต่างไปจาก เครื่องใช้ของนครธรรมคาสามัญ ทั้งนี้เพราะสอง สถาบันนี้คนไทย เทิดทูนไว้เหนือนครธรรมคา

๒. กานว้สุ กิน และไม้ นั้นเป็นทรัพยากรธรรมชาติของไทยที่หาได้ง่ายและมืออยู่ทั่วไป ดังนั้น เครื่องใช้ภายในครัวของไทยมักจะทำด้วยกิบ และกิบเผา ไม้สัก ไม้ไผ่ เช่น เตาไฟ หม้อขาว และหม้อฟงกิบเผา ถูมน้ำ ชามสังคโลก หม้อตาล กระบะ กระชอน กระจำ กูกับข้าว ฝาชี คนไทยรู้จักนำวัตถุกิบเหล่านี้มาประดิษฐ์เป็นเครื่องใช้โดยการสร้างด้วยมือ เช่น การปั้น การแกะสลัก การจักสาน มีทั้งผลิตขึ้นเพื่อจำหน่าย และใช้เอง สิ่งทีผลิตขึ้นเพื่อ จำหน่ายได้แก่ ชามสังคโลกสมัยสุโขทัย หม้อขาว และหม้อแกงกิบเผา ถูมน้ำ ฯลฯ

โดยปกติแล้วคนไทย มักจะไม่ถนัดในการค้าขาย สินค้าที่ผลิตขึ้นจึงมีไคมุ่งเพื่อการค้า ทีใหญ่ไคแต่อย่างไค เป็นแต่เพียงผลิตขึ้นเพื่อสนองความต้องการภายในประเทศเท่านั้น จึงไม่คิด ทีจะพัฒนาหรือปรับปรุง สินค้าให้เป็นระบบอุตสาหกรรมแต่อย่างไค ผิดกับคนต่างชาติที่มาอาศัยใน เมืองไทย หรือคนชาติอื่น ซึ่งมักจะยึดการอุตสาหกรรมเป็นล้าเป็นสัน กังจะเป็นไคจากเมื่อ หม้ออะลูมิเนียมราคาเข้ามจำหน่ายในเมืองไทย ทำให้หม้อกิบเผาของไทยหมดความนิยมลงทันที ทั้งนี้เพราะ หม้ออะลูมิเนียมมีจำนวนมาก ราคาไม่แพง มีความคงทนกว่า ประกอบกับการที่คนไทย ไม่ชวนชวายทีจะ เป็นนักอุตสาหกรรม จึงไม่คิดทีจะปรับปรุงพัฒนาเครื่องปั้นกิบเผาของไทยคอปไป ปลดयीให้การอุตสาหกรรมตกอยู่ในมือของคนต่างชาติ ถ้าคนไทยสนใจในการประกอบอุตสาหกรรม ตั้งแต่เกมละกัษณะนี้ อุตสาหกรรมเครื่องปั้นกิบเผาของไทยอย่างเครื่องสังคโลก คงจะเห็นสมัย และมีชื่อเสียงไม่แพ้ของจีนและยุโรปทีอาจจะ เป็นได้ อนึ่งความทีคนไทยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรม มีความอุดมสมบูรณ์ในด้านเครื่องบริโลก และอุปโลก ย่อมไม่มีความจำเป็นอันไคทีจะต้องประกอบ การอุตสาหกรรมเพือขึ้น ไม่เหมือนชาติกัณ ๆ ทีมีแร่ธาตุ วัตถุขี้กวาง ๆ ทีบริโลกไม่ได้

ยอมจำนนอยู่เองที่ต้องนำวัตถุเหล่านั้น ให้เป็นสินค้าเพื่อแลกเปลี่ยนกับอาหาร

๓. ด้านการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม อุปกรณ์เครื่องใช้ที่ชาวบ้านสร้างขึ้นใช้ในสมัยก่อนนั้น ชาวบ้านจะสร้างขึ้นเป็นสองลักษณะกล่าวคือ เครื่องใช้ที่สร้างขึ้นสำหรับชาวบ้านใช้ในวิถีชีวิตประจำวัน มีลักษณะไว้ใช้ที่ทนทานเท่าใดนัก สร้างขึ้นแต่พอให้ใช้ประโยชน์ได้เป็นสำคัญ และเครื่องใช้ที่สร้างขึ้นสำหรับพุทธศาสนา และพระมหากษัตริย์ หรือเจ้านายชั้นสูงนั้น มักจะสร้างขึ้นอย่างประณีตงดงาม สอดแทรกความรู้สึกรัตนชาติ เคารพ เทพทูน ลงไปในรูปแบบภาษาเหล่านั้นด้วย เช่น ลักษณะของโถก สำหรับวางถ้วยจานเชิงที่บรรจุอาหารคาวหวาน เพื่อถวายแก่พระภิกษุสงฆ์ ขันตักบาตร และของใช้อื่น ๆ ล้วนแล้วแต่สร้างขึ้นเพื่อเฉพาะประเพณีอันเกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา และพระมหากษัตริย์ทั้งสิ้น วัฒนธรรมเช่นนี้ มีอยู่ในหมู่บ้านสมัยก่อนนี้อย่างเคร่งครัดทั่วไป และควยกาลเวลาที่ผ่านไป จนมาถึงปัจจุบัน จะเห็นได้ว่ากาปฏิบัติอย่างสมัยก่อนได้เปลี่ยนไป เป็นลำดับ เช่น เติมน้ำใส่บาตรไปหาบุญ จะใช้เงิน ขันลงดิน ขันเครื่องถม

ระยะต่อมาเมื่อคนไทยเลิกผลิตของสวย ๆ เหล่านี้ สินค้าที่คนต่างชาติ ผลิต มาจำหน่ายให้คนไทย ซึ่งมีใจมีคติ หรือปรัชญา ในการสร้างเหมือนอย่างชาวไทย ทั้งนั้นรูปแบบหรือลวดลาย ก็มีได้เกี่ยวข้องกับความรู้สึก และเททูน ศาสนาและพระมหากษัตริย์แต่อย่างใด ผลิตออกมาเพื่อให้คนทั่วไปได้ใช้ประโยชน์เท่านั้น ในเมื่อชาวไทยเองไม่ผลิตสินค้าออกจำหน่าย คนไทยก็จำเป็นต้องซื้อสินค้าแบบต่างชาติมาใช้ อันนี้ประกอบกับในระยะหลัง ๆ มา นี้ คนไทยส่วนใหญ่ ยอหย่อนในประเพณีเดิมลงไปมาก จะกระทำให้สิ่งใดในเรื่องประเพณีและศาสนา ก็มักจะกระทำกันไปเพียงเพื่อรักษาประเพณีเท่านั้น ไม่มีความรู้สึกศรัทธา คั้นค่า ขานขึง เท่าใดนัก เป็นผลให้เกิดการปฏิบัติกันง่าย ๆ และย่นย่อพอเป็นพิธี บางครั้งสาระที่สำคัญ ๆ ก็ถูกตัดออกไป

โดยเป็นไปว่าไม่จำเป็น แม้แต่การใช้ภาชนะในการบรรจุอาหารสำหรับไปทำบุญที่วัด ปิ่นโต หรือเครื่องพลาสติกที่เคยใช้กันอยู่ในบ้านก็นำไปใช้ในวันทำบุญที่วัดกันอย่างแพร่หลาย เลิกใช้ ชั้นลงหิน ชั้นเงิน ถาดทองเหลือง ซามเปา หิ้ง ๆ ที่ของเหล่านี้ก็ยังพอมีอยู่ โดยกลับเห็นไปว่า ปิ่นโตนั้นสะดวกสบาย ราคาถูก หาได้ง่ายกว่า มองไม่เห็นความละเอียดอ่อนแห่งจิตใจที่คนในสมัย ก่อนบรรจงปฏิบัติต่อศาสนา ด้วยความศรัทธาถึงกับสร้างของใช้ขึ้นโดยเฉพาะสงฆ์ไม่ปะปนกับเครื่องใช้ ของฆราวาส นอกจากนั้นยังคิดว่าเป็นเครื่องใช้โบราณไม่ทันสมัย บางบ้านถึงกับขายไปช่วยราคาถูก แล้วซื้อของสมัยใหม่ซึ่งเป็นของใหม่ดีกว่ามาใช้แทน อันที่จริงจะโทษผู้ใช้แค่ว่าเคยวกก็ดูจะไม่ยุติธรรม การที่คนในสมัยปัจจุบันใช้ของที่ผลิตขึ้นใหม่จนเป็นเรื่องปกติมานานแล้ว เช่น เก็บเราใช้ชั้นลงหิน แต่พอมีชั้นเงินออกจำหน่าย คนส่วนใหญ่ก็นิยมซื้อชั้นเงินกัน พอมีอะลูมิเนียมเกิดขึ้นมาใหม่ คนก็ นิยมซื้อชั้นอะลูมิเนียมกันมาใช้แทน เรื่องการเปลี่ยนแปลงทางค่านิยมนี้ไม่สำคัญ แต่ที่สำคัญนั้น น่าจะเป็นรูปแบบมากกว่า ที่เป็นปัญหาก็คือ คนไทยมิได้เป็นผู้ออกแบบต่างหาก จึงทำให้ อะไร ๆ ดูจะไม่เหมาะสมกับประเพณี และวัฒนธรรมไปเสียหมด โรงงานผลิตสิ่งของเครื่องใช้ เป็นโรงงานของคนต่างชาติ ความคิดในด้านรูปแบบจึงเป็นแบบต่างชาติซึ่งเขาไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับ ความเชื่อ และวัฒนธรรมของไทยเลย ดังนั้นสิ่งที่ผลิตขึ้นจึงไม่สอดคล้องกับประเพณี และวัฒนธรรม ไทยเช่นกัน

๔. ด้านเทคนิคและวิธีการสร้าง คนคนไทยย่อมมีความสามารถสร้างสิ่งของเครื่องใช้ ได้ทุกอย่าง ไม่ว่าจะปัญหาใดก็ตาม คนไทยยอมแก้ปัญหาก็ได้ ฉะนั้นคนไทยไม่สามารถแก้ปัญหาค่าต่าง ๆ ได้แล้ว บรรพบุรุษของไทยคงไม่มีใครกล่าวถึงแม้ ความเป็นชาติเอกราชคงจะไม่ปรากฏ อยู่ตราบนานเท่าทุกวันนี้ ปัญหาหนึ่งที่ชอบยกมากล่าวคือ ปัญหาเรื่องไฟในการหุงต้ม การทำให้ไฟ เกิดขึ้นในสมัยก่อน มีหลายอย่าง เช่น ไม้สีไฟ หินเหล็กไฟ และกะบันไฟ เป็นต้น

แต่ความนิสัยของคนไทยที่รักความสบาย ไม่กระตือรือร้นนั่นเอง เป็นเหตุให้เราหยุดคิดคือ ในเมื่อ
 มีคนชาติอื่นเขานำความคิดเรื่องหินเหล็กไฟไปพัฒนาเป็นไฟแช็ค และนำตะบันไฟไปพัฒนาเป็นเครื่องยนต์
 คือเซล เป็นคน แล้วผลิตสิ่งเหล่านี้มาจำหน่ายให้แก่เรา เราเป็นผู้ซื้อและต่อไปเราก็ไม่มีหน้าที่
 ที่จะต้องคิดค้นอีกต่อไป ลักษณะเช่นนี้มีอยู่ในทุกวงการ ไม่ว่า การศึกษา, อุตสาหกรรม, และ
 เกษตรกรรม แต่ผู้เขียนมีความคิดเห็นว่า ถ้าเมื่อใดมีการขาดแคลน และเกิดปัญหา จนถึงที่สุดแล้ว
 เมื่อนั้นคนไทยจะสามารถแก้ปัญหาได้แน่นอน แต่เกรงว่าจะเข้าทำนองคำพังเพยที่ว่า "กว่าถั่วจะสุก
 งาก็จะไหม้" เสียก่อนเท่านั้นเอง

การนิยมชมชอบในสินค้าของต่างชาติ ในบ้านวัฒนธรรมแล้ว อาจกล่าวได้ว่า พฤติกรรม
 เช่นนี้เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมของต่างชาติโดยแท้ คนไทยหรือคนชาติใดก็ตามที่เป็นผู้บริโภคนั้น
 จากชาตินั้น ๆ ย่อมไม่คอยมีความรู้สึกเลยว่าตนเองนั้นได้ตกเป็นทาสทางวัฒนธรรมของชาตินั้น ๆ
 ไปแล้ว เพราะคิดแต่เพียงว่า สิ่งของเหล่านั้นมีประโยชน์ให้ความสะดวก กับเขาได้ ไม่จำเป็น
 ที่จะต้องเลือกว่าของชาติใด ๆ ผู้เขียนมีความคิดว่า การที่คนไทยได้สัมผัสได้ใช้สิ่งของต่าง ๆ
 ที่เป็นแบบต่างชาติ ย่อมทำให้จิตใจของผู้ใช้มีความนิยมชมชอบในความสามารถของชาติอื่น จิตใจ
 ก็พลอยมีความรู้สึกและมีการกระทำตามอย่างวัฒนธรรมของชาติอื่นได้ ดูถูกชาติและวัฒนธรรมของไทย
 ว่าเป็นสิ่งล้าหลังโง่เขลา สมัย ประเด็นที่กล่าวมานี้ ผู้เขียน ขออย่าให้เห็นว่า เป็นสิ่งที่มี ความ สำคัญ
 ต่อวัฒนธรรมไทยมาก ผู้เขียนขอเสนอแนะว่า หน่วยงานของรัฐบาล และเอกชนที่เห็นความสำคัญ
 ในบ้านวัฒนธรรมไทย ควรหาทางแก้ไขข้อบกพร่องนี้ด้วยการ ส่งเสริมอย่างจริงจังให้ คนไทยมีโอกาส
เป็นผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ผลิตในเมืองไทยให้มากที่สุด ถึงแม้ว่าโรงงานผลิตเหล่านั้นจะเป็นของ
 ต่างชาติก็ตาม ~~ประเทศผู้ผลิตมีความเจริญรุ่งเรืองขึ้นได้~~

บรรณานุกรม

๑. คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว. ลักษณะไทย เล่ม ๑ ไทยวัฒนาพานิช ๒๕๒๕
๒. อรุณดา, องค์การการค้า หนังสือ จุลภาพกรุงรัตนโกสินทร์สองร้อยปี ๒๕๒๕
๓. เครื่องถมและเครื่องเงินไทย, สมาคม. เครื่องถมและเครื่องเงินไทย ชีระการพิมพ์ ๒๕๒๑
๔. ทิพย์วาทินี สนิทวงศ์ ฯ, เมื่อคุณท้าวคุณยายยังเด็ก, เล่ม ๒ โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์ ๒๕๒๐
๕. ประทีป บ้านสุ่ย, อารยธรรมสยาม ศูนย์กลางอารยธรรมของโลก, กรุงเทพมหานครการพิมพ์ ๒๕๒๑
๖. ปรีชา นุ่มสุต, อารยธรรมของพญายกอนประวัติศาสตร์, แหล่งโบราณคดี ชายฝั่งทะเลของประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๒๕
๗. ศึกษาธิการ, กระทรวง สำนักงาน เครื่องเงินเครื่องทอง ๒๕๒๐

บทส่งท้าย

หนังสือเล่มนี้ทำขึ้นเพื่อประกอบการค้นคว้าวิจัย เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันของคนไทยชนบท ภาคกลาง มีความประสงค์ที่จะบันทึกเรื่องราว และรูปแบบของเครื่องใช้เกี่ยวกับการครัวแบบ ไทย ๆ ไว้ให้เป็นหลักฐาน เพื่อประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าต่อไปในอนาคต และให้อนุชนรุ่นหลัง ได้ทราบถึงความเปลี่ยนแปลง ของรูปแบบ เครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนวัฒนธรรมในการกินอยู่แบบไทย ในระยะที่ยังไม่มีพลังงานไฟฟ้าเข้ามาถึงหมู่บ้านในครัวเรือน

เนื่องจากในปัจจุบันชาวไทยส่วนใหญ่ เลิกการหุงต้มและเลิกใช้เครื่องใช้แบบเก่าที่อึด หนักแล้ว จะนับอยู่บางเฉพาะในหมู่บ้านที่ไฟฟ้ายังไม่ถึงเท่านั้น ประกอบกับสินค้าสมัยใหม่ได้มี จำหน่ายแพร่หลายทั่วไป ทำให้เครื่องใช้แบบเก่าถูกเก็บ หรือสูญหายไปแทบหมดสิ้น ดังนั้นจึง เห็นความยากลำบากในการหาข้อมูลอย่างมีนัย และทำให้ความสมบูรณ์ของการศึกษาวิจัยครั้งนี้ อาจ จะ ค่อยไปบ้าง ผู้วิจัยหวังว่าการศึกษาวิจัยครั้งนี้คงจะเป็นแนวทางแก่ผู้ที่จะค้นคว้าต่อไปภายหน้า อย่างไรก็ตามหากหนังสือเล่มนี้มีประโยชน์ หรือความดี และมีประโยชน์แก่ผู้อ่านบ้าง ข้าพเจ้า ขออุทิศส่วนกุศลนี้ให้กับบุคคลและสถานที่ต่อไปนี้

บิดา มารดา ครู อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องกัน รวมทั้งสถาบันต่อไปนี้ โรงเรียน
เจ้เมืงวิทยา, โรงเรียนเพาะช่าง, วิทยาลัยวิชาการศึกษาประสานมิตร, BEMIDJI STATE
UNIVERSITY ตลอดจน เจ้าของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้
และบูรณางานทุกท่าน