

ปีที่ ๔๑ ฉบับที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

“เจแปนโมเดล” กับ การปฏิวัติ ๒๕๓๕ :

รูปแบบการสร้างชาติ
สมัย “คณะราษฎร”

แม่หมโกษาปานปลงศพที่ไหน
ในแผนที่กรุงศรีอยุธยาของหมอแกมบีเฟอร์?

เมืองไทยในแผนที่
วงไฟบูลย์ร่วมแห่งมหาเอเซียบูรพา

เครื่องราชอิสริยาภรณ์ยุโรป
ในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว

ศึกแรกทหารเสือพรานไทย
ในแผ่นดินลาว

ลำดับที่ ๕๘๕ ปีที่ ๕๑ ฉบับที่ ๕ เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๓

สารบัญ

ART & CULTURE

silapa@matichon.co.th

ใจหาย / ขรรค์ชัย บุนปาน	๘
เปิด “โมเดล” การสร้างชาติสมัยคณะราษฎร	๓๒
ภายหลังการปฏิวัติ ๒๔๗๕ / ณัฐพล ใจจริง	
เมืองไทยในแผนที่ วงไพบูลย์ร่วมแห่งมหาเอเชียบูรพา	๙๔
ความลับที่ซ่อนไม่สนิท / ไกรฤกษ์ นานา	
เครื่องราชอิสริยาภรณ์ยุโรปในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว :	๑๒๔
ข้อค้นพบจากงานวิจัย / ฉัตรบงกช ศรีวิวัฒนสาร	
บทดอกสร้อยสวรรค์ฉบับวังบูรพา / ถาวร สิกขโกศล	๑๔๒

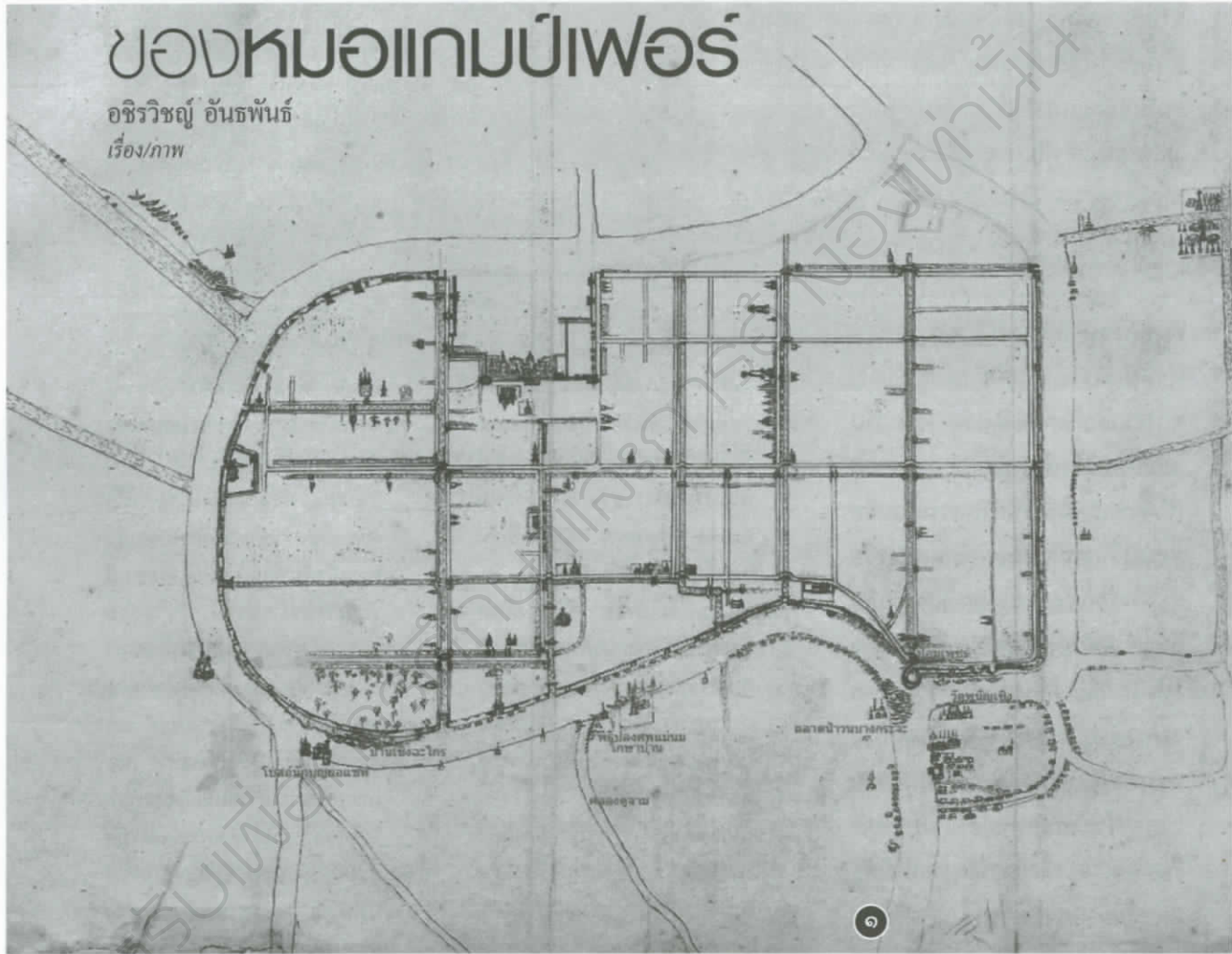
สโมสรศิลปวัฒนธรรม

การเปลี่ยนความหมายของมอญจำแบบ “เอาบุญ”	๑๐
เป็นมอญจำแบบ “ขอมี่ซิ่น” / ดร. องค์กร บรรจง	
แกะรอย สถานที่ปลงศพ แม่นมพระยาพระคลัง (โภษาปาน)	๒๒
จากแผนที่กรุงศรีอยุธยาของหมอกัมปีเฟอร์ / อชิรวิษณุ อัมรินทร์	
รวมข่าวลือของ / เอนก นาวิกมูล	๓๐
ศึกแรกทหารเสือพราน / พลเอก บัญชร ชวาลศิลป์	๔๔
ศูนย์ส่งเสริมฝีมือจักสานด้วยไม้ไผ่ พนัสนิคม	๕๒
แม่สร้าง ลูกสานต่อ / พานิชย์ ยศปัญญา	
“พริกกะเกลือ” ยังเหลืออยู่ที่แบบ / กฤษ เหลือลมัย	๖๐
จะชนะ / เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์	๖๓
เพลงเพราะชอบฟ้ากว้าง / บูรพา อารัมภีร	๖๘
คือ วิโชค มุกดามณี...ที่ทรงจำ / สถาพร ศรีสัจจิ่ง	๗๑

แกะรอย สถานที่ปลงศพ แม่นมพระยาพระคลัง (โกษาปาน) จากแผนที่กรุงศรีอยุธยา

ขอมหอกัมป์เฟอร์

อชิรวิชญ์ อินธพันธ์
เรื่อง/ภาพ



๑

นอกจากวัดพระยาพระคลังอันลือลั่นที่หมอกัมป์เฟอร์ได้ตั้งปริศนาชุดใหญ่ให้เราได้สืบเสาะหากันว่าเป็นวัดใดในปัจจุบัน ยังมีอีกวัดหนึ่งที่น่าสนใจให้เราได้ไขปริศนา โดยมีบันทึกของคุณหมอนักสำรวจเป็น

ลายแทงสำคัญ นั่นคือวัดอันเป็นสถานที่ปลงศพของแม่นมท่านเจ้าพระยาพระคลัง (โกษาปาน)

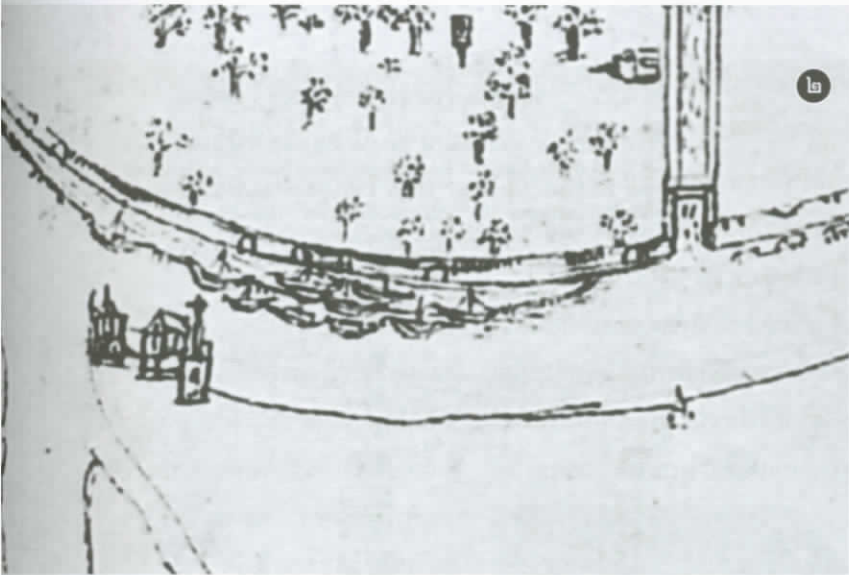
บันทึกของหมอกัมป์เฟอร์ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน เวลา ๑๔ นาฬิกา ท่านได้บรรยายว่า ในวันนั้นท่านได้มางานศพแม่นมของ “พระยาพระคลัง” ผู้เป็นอัครมหาเสนาบดีของกรุงสยาม

๑ แผนที่กรุงศรีอยุธยาฉบับร่างของหมอกัมป์เฟอร์ แสดงสถานที่สำคัญในพระนคร

๒ ตำแหน่งของบ้านเชิงฉะโกกร ริมกำแพงฝั่งพระนคร ตรงข้ามกับโบสถ์นักบุญยอแซฟ และปากคลองขุนละครไชย

๓ ตำแหน่งหมู่เรือของตลาดน้ำบ้านบางกระจะ จะเห็นที่ตั้งของวัดบางกระจะ ป้อมเพชร และวัดพนัญเชิง

๔ เรือบรรทุกฉัตรและเครื่องสูงในงานพิธีปลงศพตรงปากคลองคูจาม

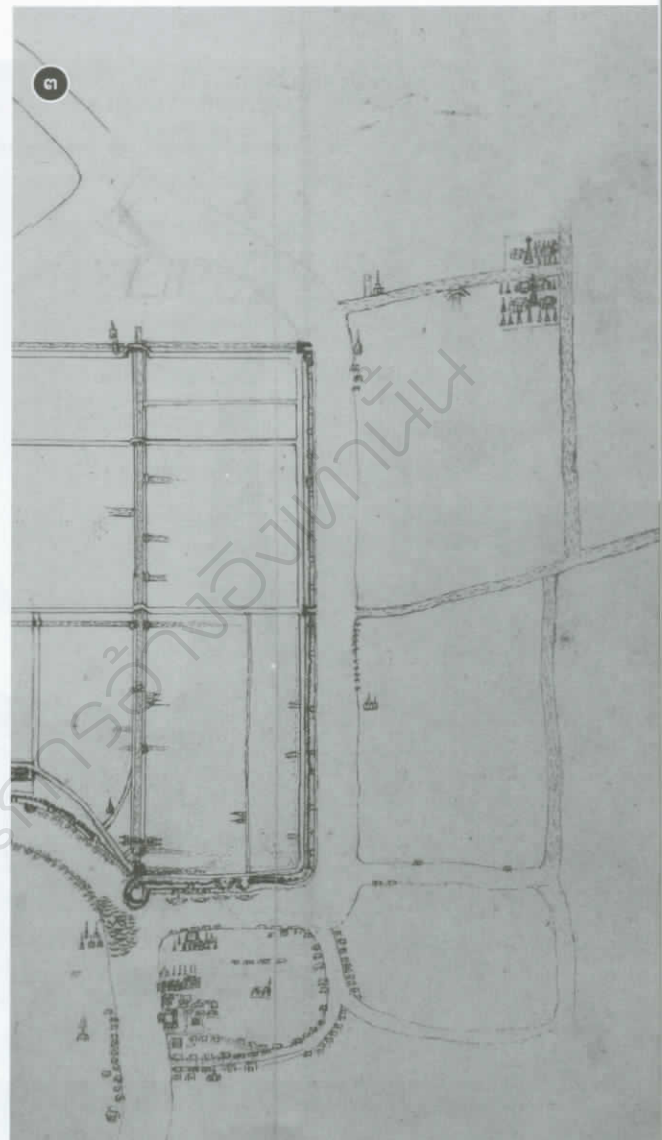


และเป็นผู้ว่าการต่างประเทศ พระยาพระคลังผู้นี้เป็นใครไปไม่ได้ นอกจากท่าน “โกษาปาน” หมอแถมบีเฟอร์ ยังบรรยายต่อว่า งานศพนี้เป็นงานศพของแม่หม่มท่านพระยาพระคลัง เพราะว่ามีมารดาแท้ของท่านสิ้นชีวิตและทำพิธีปลงศพไปเมื่อ ๑๕ เดือนก่อนหน้านั้นแล้ว

นอกจากนี้หมอแถมบีเฟอร์ยังได้บรรยายถึงพิธีศพของผู้สูงศักดิ์ที่มีความหรูหราเหลือที่จะพรรณนา ขบวนเรือแห่ศพนั้นประดับประดาไปด้วยตาดและดินทองทั่วทุกกล่า มีมิโหรี่ ปี

พาทย์ ช้อง กลอง ประโคมไปตลอดทาง พิธีปลงศพแม่หม่มของท่านพระยาพระคลังนี้ จัดขึ้นตรงระหว่างสาขาแม่น้ำตรงข้ามกับตัวเมือง เป็นรูปรั้วล้อมรอบด้วยธงทิวและเครื่องประดับอย่างอื่นๆ ตรงกลางสถานที่ทำศพมีหอสองระดับประดับอย่างงดงาม และพระเจ้าแผ่นดิน คือสมเด็จพระเพทราชา ได้เสด็จ มาพระราชทานเพลิงด้วยพระองค์เอง เพื่อเป็นเกียรติยศอย่างสูงแก่ท่านพระยาพระคลัง”

สถานที่ปลงศพในสมัยกรุงศรีอยุธยาส่วนใหญ่จะทำในเขตวัด



จึงเป็นที่น่าสนใจว่า บริเวณวัดที่จัดพิธีปลงศพแม่หม่มของท่านพระยาพระคลังนั้นคือวัดใด?

ศาสตราจารย์พิเศษชจร สุขพานิช เคยวิเคราะห์ไว้ว่า สถานที่จัดพิธีปลงศพแม่หม่มของออกญาพระคลัง ที่อยู่ตรงแควทั้งสองของแม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามกรุงนั้นน่าจะเป็นบริเวณวัดพันธุเชิง ซึ่งเคยมีซากพระอารามจำนวน ๔ วัด คือ วัดโคก วัดรอก วัดขอม วัดมณฑป และอาจจะเป็นวัดใดวัดหนึ่งใน ๔ วัดนี้” ส่วนแควทั้งสองในความคิดเห็นของ ศาสตราจารย์

THE VOYAGE TO SIAM

A.D. 1690.

so wide, that its Diameter exceeds the breadth of the

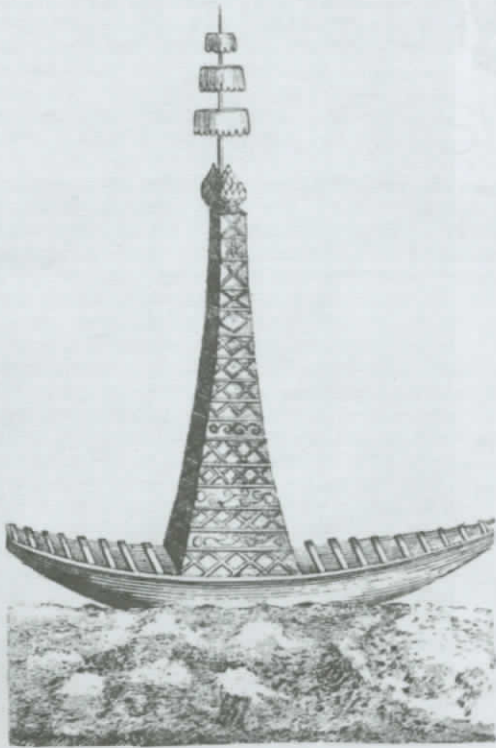


FIG. 5. A Prow, or boat, such as the Siamites use at their funerals. It is made of Leather, lin'd within with black, without either gilt all over, or red with gilt borders.

25

THE VOYAGE TO SIAM

A.D. 1690.

two Persons well skill'd in the Siamish, Malayan, and several other Eastern Languages had a public audience of the Berklam, as Lord High Chancellor and Director of foreign affairs, in order to deliver the Letters, and

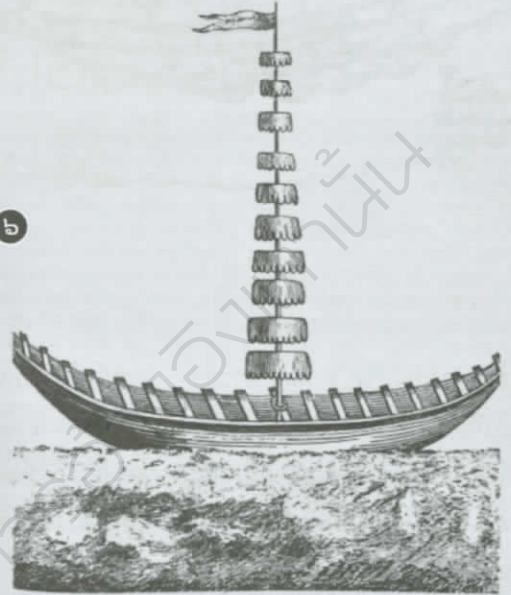


FIG. 4. A Prow, or boat, such as the Siamites use at their funerals.

Presents, we had brought over on board our Ship for his Majesty and him. The Captain of our Ship, and I, were likewise admitted to it. The day of the audience between seven and nine in the morning there came over to our Factory four Operas, or Mandarins of the second rank to

23



พิเศษขจร สุขพานิช คงจะเป็นแม่น้ำเจ้าพระยากับแม่น้ำคู่อื่นหน้า (แม่น้ำป่าสักในปัจจุบัน) ที่มาบรรจบกันตรงสามแยกบางกระจะ

แต่นั้นก็ยังเป็นเพียงข้อสันนิษฐานที่ได้คาดการณไว้ เพราะแม่น้ำรอบเกาะเมืองกรุงศรีอยุธยา มีคลองที่แยกออกเป็นสาขาที่ ๒ อยู่หลายจุดด้วยกัน ซึ่งอาจจะไม่ใช่จุดที่เป็นบริเวณของวัดพนัญเชิงก็ได้ เพราะบันทึกของหมอแกมปีเฟอร์ก็มีได้เจาะจงชื่อวัดหรือตำแหน่งเฉพาะให้ชัดเจนไปกว่าจุดที่เป็นลำน้ำ ๒ สาขาเท่านั้น

แต่จะด้วยความบังเอิญหรือไม่ก็ตาม เรากลับพบร่องรอยบางอย่างที่หมอแกมปีเฟอร์ทิ้งไว้ให้เราได้รับรู้ตำแหน่งของพิธีปลงศพแม่นมของพระยาพระคลัง ซึ่งไม่ใช่บันทึกจากเล่มใด แต่เป็นแผนที่ฉบับหนึ่งที่คณะของหมอแกมปีเฟอร์ได้วาดไว้นั่นเอง

๒

ในแผนที่หลายฉบับที่ถูกระบุว่าเป็นของหมอแกมปีเฟอร์ มีอยู่ฉบับหนึ่งเป็นภาพสเก็ตช์ของเกาะเมืองกรุงศรีอยุธยา ภาพวาดบางจุดในแผนที่ฉบับนั้น มีเรื่องราวบางอย่างที่หมอท่านได้ไปเห็นแล้วไม่เพียงแค่มบันทึกอย่างเดียว แต่ได้นำภาพเหตุการณ์นั้นมาสเก็ตช์อย่างคร่าวๆ ลงในแผนที่อีกด้วย

แผนที่ฉบับนี้มีจุดเด่นตรงที่ผู้วาดได้ใส่รายละเอียดของเส้นทางสัญจรภายในพระนคร ทั้งถนน ลำคลอง และแม่น้ำรอบพระนคร นอกจากนี้ยัง

ใส่รายละเอียดของสถานที่อย่างพระราชวัง วัดวาอาราม ประตูเมือง และป้อมปืนริมแม่น้ำรอบพระนคร ซึ่งได้รับการยอมรับว่ามีความแม่นยำที่สูงมาก เรามาเริ่มพิจารณาถึงจุดสำคัญที่หมอท่านได้ทิ้งร่องรอยไว้ คือเส้นทางแม่น้ำเจ้าพระยาทางทิศใต้ของพระนคร โดยมองจากทิศตะวันตกไปยังทิศตะวันออก จนสุดทางที่สามแยกบาง



๕-๖ ภาพสเก็ตช์เรือบรรทุกถุดิบและเครื่องสูงสำหรับงานพิธีศพ ในหนังสือ “ประวัติศาสตร์ญี่ปุ่นพร้อมคำบรรยายว่าด้วยราชอาณาจักรสยาม ค.ศ. ๑๖๙๐-๑๖๙๒” ของหมอแกมปีเฟอร์ ๗ ตำแหน่งวัดทอง ปากคลองคูจาม ในแผนที่กรุงเก่าสมัยรัชกาลที่ ๓-รัชกาลที่ ๔ ๘ ปากคลองคูจาม ที่ออกสู่น้ำเจ้าพระยาในปัจจุบัน

กระจะหน้าป้อมเพชรและวัดพนัญเชิง เริ่มกันที่ตำแหน่งแรก คือพื้นที่ปากคลองขุนละครไชยกับคลองน้ำยา (หมอแกมปีเฟอร์เขียนไว้ในแผนที่ฉบับแกมปีเฟอร์ว่า *Klang Nam ca*

เทียบตำแหน่งปัจจุบันคือคลองปากกราน) ปากคลองขุนละครไชยมีภาพอาคารที่มีไม้กางเขนอยู่บนหลังคา ซึ่งก็คือ “โบสถ์นักบุญยอแซฟ” ส่วนฝั่งตรงข้ามโบสถ์อีกฟากแม่น้ำนั้น มีภาพเรือหลายสิบลำจอดกันอย่างแน่นขนัด จากตำแหน่งแรก ภาพตรงนี้บอกอะไรกับเรา เราจึงไปหาข้อมูลในหนังสือคำให้การขุนหลวงวัดประดู่

ทรงธรรม เอกสารจากหอหลวง ก็ได้คำอธิบายว่า ตรงบริเวณฝั่งตรงข้ามโบสถ์นักบุญยอแซฟที่มีเรือจอดกันแน่นขนัดนั้น คือ “บ้านเชิงชะไกรนอกกำแพงพระนคร ชาวบ้านนั้นตั้งโรงร้านขายเสามาไม้เต็งรัง แลไม้รอดพริงไม้ไผ่ป่า แลไม้รวกไม้ลายมาแต่บ้านอำพวา”^๓

จากตะวันตก มองข้ามมายังฝั่งตะวันออกสุด อันเป็นจุดที่แม่น้ำป่าสักมาบรรจบกับแม่น้ำเจ้าพระยา ที่เราเรียกกันว่า “สามแยกบางกระจะ” ตรงนี้จะแสดงตำแหน่งของป้อมเพชร



และวัดพนัญเชิงได้อย่างชัดเจน ทั้งยังมีภาพของวัดในตำแหน่งของวัดบางกระจะในปัจจุบัน และเรืออีกหลายสิบลำจอดอยู่ริมหน้าน้ำของวัดบางกระจะ การที่ผู้วาดแผนที่ได้วาดเรือไว้เป็นจำนวนมากนั้น แสดงว่าตรงจุดนี้คงเป็นสถานที่สำคัญของชุมชน จึงมีผู้คนมากมายนำเรือมาจอดกันอย่างแน่นขนัด เราจึงเปิดหาข้อมูลจากคำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรมอีก เช่นเดิม แล้วเราก็ได้คำอธิบายว่าตรงนี้คือ “บ้านน้ำวนบางกระจะมีเรือปากใต้ ปากกว้างสามวาสิบศอก พวกลูกค้าจีน แลแขกจามทอดสมอขายน้ำตาลชಾಯ

น้ำตาลกรวด สาธุเมตใหญ่เล็ก กัมถัน จันทน์แดง หวายตะค้ากระแซงเตย แลสินค้าต่างๆ”^๕

จะเห็นได้ว่า แค่ ๒ ตำแหน่งในแผนที่ฉบับนี้ก็สามารณำเอกสาร คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรมมาอ้างอิงถึงภูมิสถานที่ปรากฏบนแผนที่ฉบับนี้ได้ ไม่เพียงเท่านั้น ยังมีภาพบางจุดที่มีความสำคัญต่อการอธิบาย เหตุการณ์หนึ่งที่หมอแกมบีเฟอร์ได้พบและจดบันทึกไว้

เส้นแม่น้ำเจ้าพระยาทางทิศใต้ของเกาะเมืองในแผนที่ของหมอแกมบีเฟอร์ ตรงกึ่งกลางเราจะเห็นตำแหน่ง

ของลำคลองแยกที่ลงไปทางทิศใต้ ลำคลองนี้คือ “คลองคูจาม” คลองเส้นสำคัญในชุมชนใหญ่ที่เรียกกันว่า “ปทาคูจาม”

ปากคลองคูจามที่ปรากฏในแผนที่ เราจะเห็นเรือหลายลำจอดอยู่เป็นจำนวนมากเช่นเดียวกัน เอกสาร คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรมระบุว่า “อนึ่ง ลูกแขกชวามาขายบันทุกหมากเกาะแลหวายตะค้ากระแซงเตย สรรพเครื่องสินค้าปากใต้บันทุกเรือปากกว้างสิบศอกสามวา มาทอดสมอขายอยู่ที่ตรงปากคลองคูจาม”^๕

๓

จุดสำคัญที่เป็น “ไฮไลต์” ของเรื่องนี้ อยู่ที่ภาพในแผนที่ตรงตำแหน่งที่ถัดจากปากคลองคูจามฝั่งตะวันออก ปากคูวัดแห่งหนึ่งตั้งอยู่ ถัดจากวัดนั้นไป ก็เป็นพื้นที่กำแพงสี่เหลี่ยม มีเจดีย์หรือหอสูงชะลูดตั้งอยู่ตรงกลาง ถัดจากเจดีย์หรือหอสูงเป็นอาคารวิหารหลังใหญ่ ติดแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งตรงข้ามเกาะเมือง

ความโดดเด่นของภาพวัดแห่งนี้ ทำให้เกิดความสงสัยว่า จุดนั้นต้องมีความพิเศษอะไรบางอย่างที่ผู้วาดพยายามเน้นให้ดูเด่นชัดกว่าวัดอื่นๆ ในบริเวณเดียวกัน อย่างเช่น ตำแหน่งของวัดพุทไธสวรรย์ ถูกวาดเหลือเพียงแค่อาคารเล็กๆ หลังหนึ่ง ตรงข้ามปากคลองจะโครใหญ่ ทั้งๆ ที่วัดนี้เป็นวัดที่ใหญ่โตและโดดเด่นมากกว่าวัดใดๆ ในแถบนี้

ไม่เพียงแต่ขนาดของวัดที่ถูกวาดขึ้นให้มีความชัดเจนอย่างตั้งใจแล้ว ยังมีภาพเรือขนาดใหญ่จำนวน ๕ ลำ (นับจากเสาสูงบนเรือ) จอดเทียบท่าริมแม่น้ำของวัด เรือทั้ง ๕ ลำนี้ มีโครงสร้างของอะไรบางอย่างที่สูงชะลูดอยู่ภายในเรือ เมื่อขยายภาพเข้าไปให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โครงสร้างสูงๆ ที่อยู่บนเรือนั้นมีทั้ง “ฉัตร” และโครงไม้ที่สูงชะลูดดูแปลกไปจากขบวนเรือในจุดอื่นๆ ที่วาดไว้

ภาพเรือที่มีลักษณะพิเศษนี้ คล้ายกันกับภาพวาดที่ปรากฏในหนังสือประวัติศาสตร์ญี่ปุ่นพร้อมคำบรรยายว่าด้วยราชอาณาจักรสยาม ค.ศ. ๑๖๙๐-๑๖๙๒ ของหมอกัมปีเฟอร์ ฉบับตีพิมพ์ครั้งแรกใน ค.ศ. ๑๗๒๗ (พ.ศ. ๒๒๗๐) ในบทที่ว่าถึง “เส้นทางสู่กรุงสยาม (The Voyage to Siam)” ปรากฏภาพประกอบ ๒ ภาพ เป็นภาพเรือ ๒ ลำ ภาพหนึ่งเป็นเรือบรรทุกเสาฉัตร และอีกภาพหนึ่งเป็นภาพเรือบรรทุกเครื่องสูงเป็นโครงไม้มีฉัตรปักอยู่บนยอด พร้อมทั้งคำอธิบายภาษาอังกฤษว่า “A Prow, or boat, such as the Siamites use at their funerals.”^๖ ซึ่ง

แปลออกมาได้ความว่า “หัวเรือ หรือเรือที่ชาวสยามใช้ในงานพิธีปลงศพ”

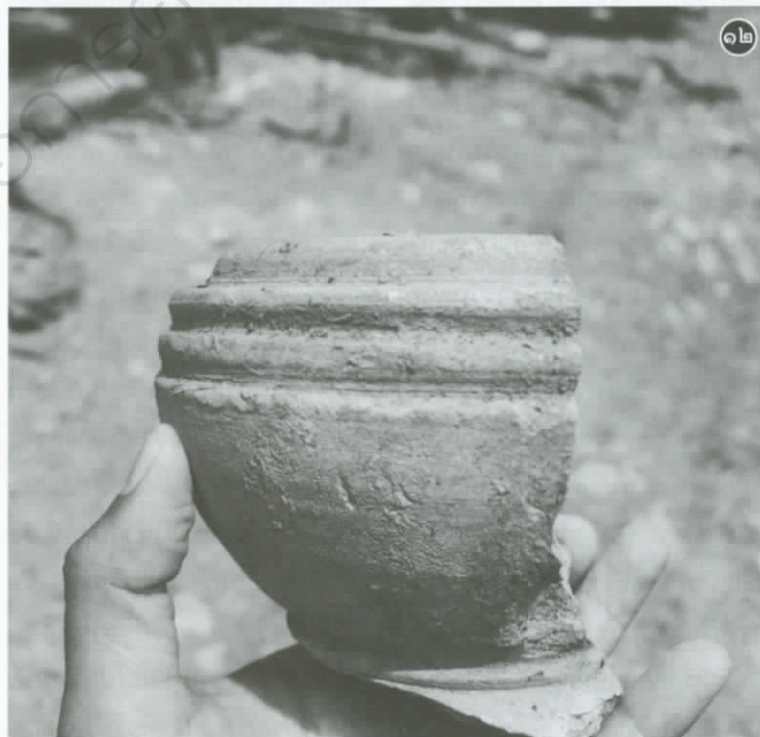
นั่นแสดงว่า ภาพขบวนเรือบรรทุกฉัตรและเรือบรรทุกเครื่องสูงที่ปรากฏในแผนที่ฉบับนี้ คือสิ่งที่หมอกัมปีเฟอร์ได้เห็นและวาดภาพไว้อย่างสังเขปในแผนที่ของเขา หอสูงที่อยู่ภายในกำแพงสี่เหลี่ยมนั้น ต้องเป็นพระเมรุ และภาพเรือบรรทุกฉัตรและเครื่องสูงที่จอดริมตลิ่งนั้น ก็สอดคล้องกับสิ่งที่หมอกัมปีเฟอร์บันทึกไว้ว่า

“หีบศพนั้นเป็นหีบรูปสี่เหลี่ยม ผืนผ้าละม้ายหีบศพของเยอรมัน ปิดทองหรือปิดด้วยกระดาษทองตั้งไว้ใต้โครงอันโอ้อ่า มีเพดาน ซึ่งปิดทอง

^{๙-๑๑} พื้นที่วัดทองในปัจจุบันที่มึเหลือสภาพความเป็นวัด มีเพียงเศษอิฐเหลือเพียงเล็กน้อย ๑๒ เศษภาชนะดินเผาเพียงชิ้นเดียว ที่พบในบริเวณแล้วไถบนโคกของวัดทอง

เช่นกัน และประดับประดาด้วยเสาและบัวหัวเสาที่ค้ำยันบรรดาหลังคา ซึ่งโค้งแอ่นมีลักษณะเป็นซุ้ม โดยแตกต่างกันไปตามยศถาบรรดาศักดิ์ของผู้วายชนม์ เคียงเรือศพมีเรืออีกลำหนึ่งขนาดยาวเท่าๆ กัน แล่นคู่ขนานไปกับเรือศพ เรือลำนี้มีสิ่งก่อสร้างทรงพีระมิดรูปร่างเหมือนหอคอยสูงนี้ประดับทองอย่างงดงาม นอกจากนี้ก็มีเรืออื่นๆ อีกหลายลำแล่นเป็นขบวนไปทั้งข้างหน้าและข้างหลัง ตรงกลางลำเรือปักไม้สูงสวมมงกุฎกระดาษปิดทองประมาณแปดหรือสิบชั้น ขบวนเรือทั้งหมดนี้จอดเรียงรายอยู่ตามริมตลิ่งจนกว่าจะเสร็จพิธี”^๗

นี่จึงเป็นภาพสำคัญที่หมอกัมปีเฟอร์ (หรือบุคคลในคณะ...?) ได้วาดไว้ในแผนที่ ซึ่งมีสอดคล้องกับเรื่องราวของงานพิธีปลงศพแผ่นดินของพระยาพระคลังที่ถูกบันทึกไว้ทุกประการ





๑๓

๔

๑๓ พื้นที่ของชุมชนและมีลยิวัดมณา
๑๔ ปากคลองคูจาม มองจากเรือในแม่น้ำ
เจ้าพระยา

ถ้าหมอแกมปีเฟอร์นำเรื่องราว
ที่ท่านได้มีโอกาสไปเห็นงานพิธีปลงศพ
นี้ด้วยตัวเอง ถ่ายทอดเป็นภาพเส็กๆ
อย่างสังเขปในแผนที่ฉบับดังกล่าวจริง
ก็เท่ากับว่าหมอแกมปีเฟอร์ได้บอก
ตำแหน่งของสถานที่ปลงศพแม่นมของ
พระยาพระคลังเอาไว้ นั่นก็คือบริเวณ
วัดตรงปากคลองคูจามฝั่งตะวันออก
สอดคล้องกับข้อความที่ว่าสถานที่
ปลงศพอยู่ระหว่าง “แควทั้งสองของ
แม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามกรุง” ซึ่งหมายถึง
แม่น้ำเจ้าพระยากับคลองคูจามนั่นเอง
ปากคลองคูจามฝั่งตะวันออก
เคยเป็นที่ตั้งของวัดใด...? จากแผนที่
กรุงศรีอยุธยาฉบับเก่าสุดในสมัยรัตน
โกสินทร์ คือแผนที่กรุงเก่าที่เขียนขึ้น
ในราวสมัยรัชกาลที่ ๓-รัชกาลที่ ๔

รวมทั้งแผนที่วัดร้างในกรุงศรีอยุธยา
ฉบับอื่นๆ ระบุตำแหน่งวัดที่ปากคลอง
คูจามไว้เหมือนกันว่าเป็น “วัดทอง”
จากบันทึกของท่านอาจารย์
น. ณ ปากน้ำ (ประยูร อุสุชาฎะ) ที่
เคยมาสำรวจวัดร้างบนพื้นที่รอบคลอง
คูจาม ท่านบันทึกจากสภาพที่ได้เห็น
ด้วยตาตนเองไว้ในหนังสือหัวเดือน
กลางซากอิฐปูนที่อยู่อยุธยา และกล่าว
ถึง “วัดทอง” ตรงปากคลองคูจาม
ความตอนหนึ่งว่า “ฝั่งตะวันออกของ
คลองคูจามตั้งแต่วัดทองไปจนถึงวัด
ขุนพรหม เป็นหมู่บ้านมุสลิมหนาแน่น
กว่าฝั่งตะวันตก หลังหมู่บ้านเป็นป่า
ละเมาะ พันแนวป่าออกไปเป็นทุ่งนา
ภายในป่าละเมาะนี้ คณะสำรวจของ

เราพบวัดร้างซึ่งเก่าแก่มากจำนวน
นับไม่ถ้วน แต่น่าเสียดายว่าถูกขุดเอา
อิฐไปขายเสียประมาณ ๙๕ ใน ๑๐๐
...สำหรับวัดทองอันอยู่ปาก
คลองปะจาม ยังมีเนินวิหารและเศษ
กระเบื้องเชิงชายคา ลวดลายปูนปั้น
ตกหล่นอยู่มากมาย เจ้าหน้าที่น่าจะ
เก็บรักษาไว้ในพิพิธภัณฑสถาน ไม่น่า
จะปล่อยให้สูญหายเช่นนี้เลย...”^๔
นั่นแสดงว่า “วัดทอง” วัดที่อยู่
ในตำแหน่งเดียวกับสถานที่ปลงศพ
แม่นมของพระยาพระคลัง ในแผนที่
ของหมอแกมปีเฟอร์ คงเป็นหนึ่งใน
วัดที่ถูกขุดเอาอิฐไปขายจนหมด ก่อน
จะถูกแปรสภาพเป็นพื้นที่ของหมู่บ้าน
ชาวมุสลิม
เมื่อลงพื้นที่สำรวจสถานที่ที่เคย
เป็นที่ตั้งของวัดทองก็พบว่า วัดนี้
อยู่ตรงปากคลองคูจามอย่างที่แผนที่



ว่าไว้จริงๆ โดยเหลือเพียงโคกเล็กๆ กลางชุมชน บนโคกมีเศษอิฐวัดเก่า วางกระจัดกระจาย พอให้รู้ว่าที่นี่เคยเป็นวัดมาก่อน โดยเฉพาะตรงเส้าโก่ริมโคก ปรากฏเนินอิฐที่พอให้เห็นว่าเป็นซากอาคารและชิ้นส่วนของภาชนะดินเผาจำนวน ๑ ชิ้น

พ้นจากโคกนี้มาก็จะเป็นพื้นที่ของชุมชนและมีสยิดวัฒนา ซึ่งหากเราวัดความกว้างของพื้นที่ทั้งหมดเทียบกับภาพตำแหน่งงานพิธีปลงศพที่ปรากฏในแผนที่ของหมอแกมบีเฟอร์ ก็มีความเป็นไปได้มากกว่าอาณาบริเวณตั้งแต่บ้านตรงปากคลองมาจนถึงพื้นที่ของมีสยิดวัฒนา เคยเป็นพื้นที่ของวัดทองที่จัดพิธีปลงศพท่านแม่หมของพระยาพระคลัง (โกษาปาน) นั่นเอง

แม้จะเป็นวัดที่ถูกแทงบัญชีว่าสูญหายไปจากแผ่นดิน แต่ซากอิฐบน

โคกกลางชุมชนที่เหลือ ยังพอจะเป็นหลักฐานถึงการมีอยู่ของวัดทอง อันเป็นร่องรอยที่ยังเชื่อมต่อกับข้อมูลจากภาพเล็กๆ ในแผนที่และสอดคล้องกับบันทึกเรื่องราวที่หมอแกมบีเฟอร์ได้เขียนไว้

จึงปฏิเสธไม่ได้เลยว่า แผนที่กรุงศรีอยุธยาของหมอแกมบีเฟอร์ เป็นผลงานอันทรงคุณค่า ที่ได้ชูก้อนความลับของเรื่องราวได้อย่างมีชั้นเชิง ทำให้เราได้ไขปริศนาของสถานที่ต่างๆ ให้เกิดความกระจ่าง เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาประวัติศาสตร์กรุงศรีอยุธยาในอีกแง่มุมหนึ่งได้มากขึ้นกว่าเดิม

เชิงอรรถ

^๑ เอนเฮลเบิร์ต แกมบีเฟอร์. *ไทยในจดหมายเหตุแกมบีเฟอร์*. (กรมศิลปากรพิมพ์ครั้งที่ ๕ (ฉบับปรับปรุง) พ.ศ. ๒๕๔๕), น. ๒๙-๓๑.

^๒ ขจร สุขพานิช. *อยุธยาคดี*. (กรุงเทพฯ : องค์การค้าของคุรุสภา, ๒๕๔๕), น. ๒๕๑.

^๓ *ประชุมคำให้การกรุงศรีอยุธยา รวม ๓ เรื่อง*, (กรุงเทพฯ : แสงดาว, ๒๕๕๓), น. ๒๓๒.

^๔ *เรื่องเดียวกัน*, น. ๒๓๑.

^๕ *เรื่องเดียวกัน*, น. ๒๓๒.

^๖ Engelbert Kaempfer. *The History of Japan, Together with a Description of the Kingdom of Siam, 1690-92*. (Glasgow : James MacLehose and Sons, 1906), p. 25.

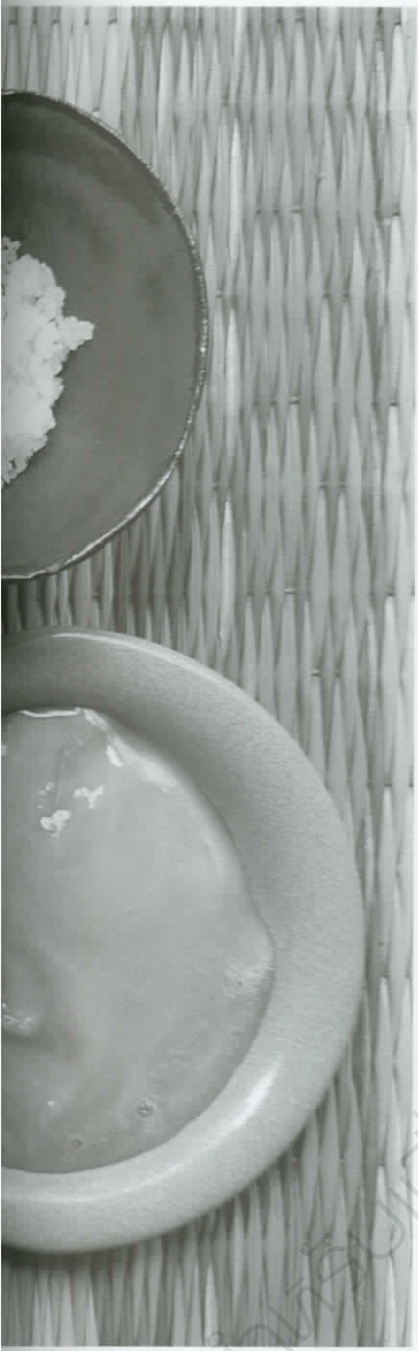
^๗ เอนเฮลเบิร์ต แกมบีเฟอร์. *ไทยในจดหมายเหตุแกมบีเฟอร์*. น. ๓๐.

^๘ น. ณ ปากน้ำ (ประยูร อุลุชาฎะ). *ห้าเดือนกลางซากอิฐปูนที่อยุธยา*. (กรุงเทพฯ : เมืองโบราณ, ๒๕๕๘), น. ๑๖, ๔๔๗.



“พริกกะเกลือ” ยังเหลืออยู่ที่แบบ

กฤษ เหลือลมัย



(ซ้าย) เครื่อง “พริกกะเกลือ” มีเพียง มะพร้าวขูดคั่ว เกลือป่น น้ำตาลปีบ เท่านั้น บางบ้านอาจเพิ่มปลาย่างป่น หรือ ถั่วลิสงคั่วป่นเข้าไปด้วย
(ขวา) มะพร้าวขูดคั่วนี้ อาจคั่วเพียงให้มีน้ำมันออกมาเล็กน้อย หรือคั่วจนแห้งกรอบเลยก็ได้



พอเอ่ยคำว่า “พริกกะเกลือ” ขึ้นมา แต่ละคนคงมีภาพในใจแตกต่างกันไป

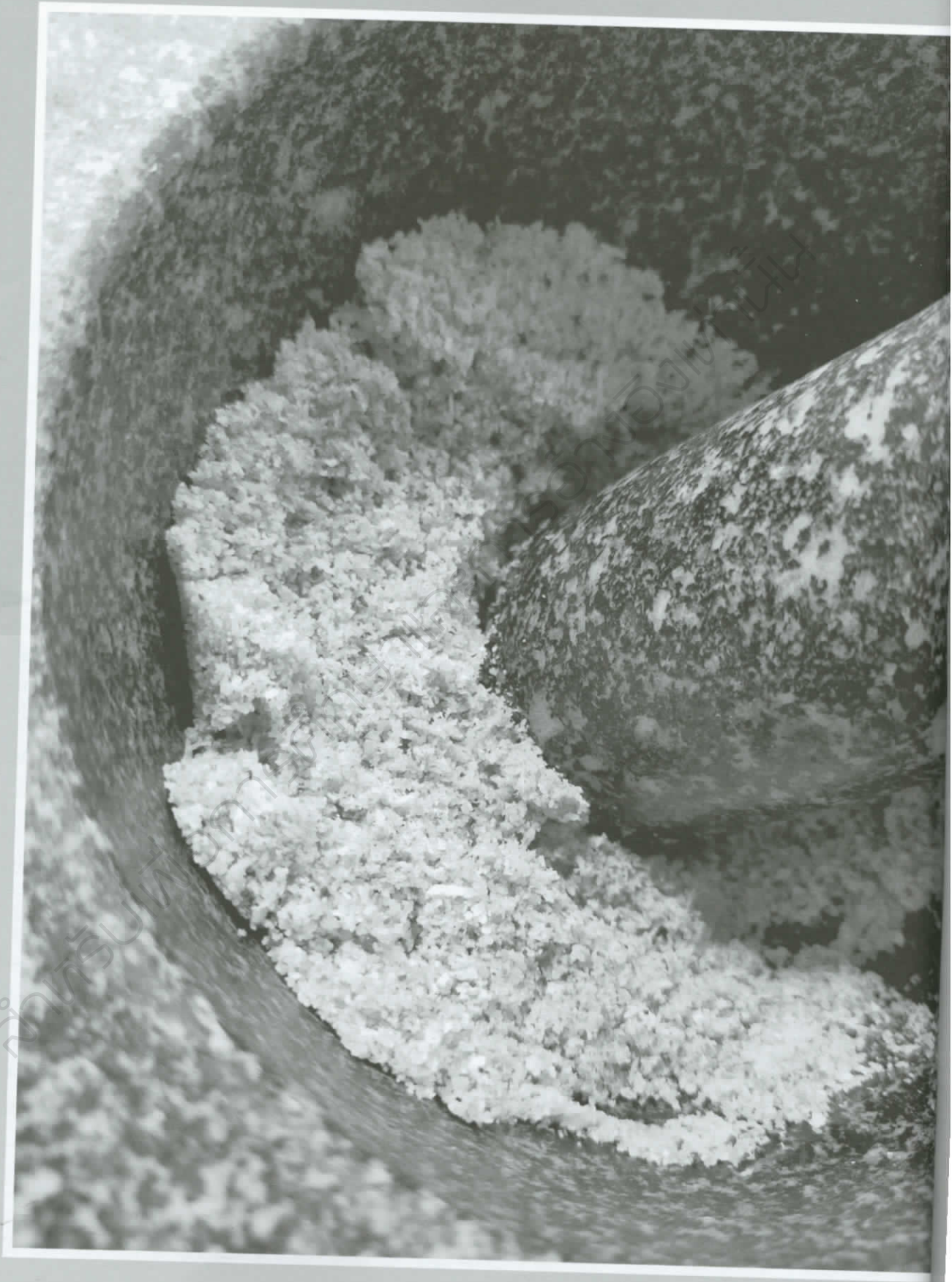
ผมได้อินค่านี้นับแต่ครั้งศตวรรษก่อน พริกกะเกลือในความรู้สึกและเข้าใจของผมในเวลานั้นมี ๒ แบบ ทั้ง ๒ แบบมีประจำอยู่ในร้านรถเข็นขายผลไม้สดผลไม้ดองของขบเคี้ยวของป้าผมคนหนึ่ง

ป้าจะผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น พริกชี้หนูหรือพริกเหลืองตำ (ถ้าไม่มีพริกสด ก็ใช้พริกป่น) ให้รสออกหวานนำ เค็มและเผ็ดตาม สำหรับจิ้มผลไม้เนื้อนิ่มๆ อย่างองุ่น ส้มโอ สับปะรด แตงโม มันแกว

ส่วนถ้าเป็นพุทรา ฝรั่ง มะกอกดองและของดองอื่นๆ สูตรพริกกะเกลือ

จะเปลี่ยนเป็นมีน้ำตาลปีบตำผสมเข้าไปด้วย แบบนี้จะซ้น เหนียวหนืดอย่างไรก็ดี ไม่ได้เป็นกฎข้อบังคับที่จำกัดตายตัว ว่าอะไรต้องจิ้มอะไรคือแม่ค้าจะมีให้เลือก ๒ แบบอยู่แล้วสามารถจะจิ้มสลับกันได้ตามความชอบของแต่ละคน

ผมยังเห็นพริกกะเกลือสูตรเกลือ น้ำตาลทราย พริกป่น มีลิบต่อมา จนกระทั่งเข้ามาเรียนและทำงานที่กรุงเทพฯ แล้ว คือเห็นคนยังจิ้มผลไม้สดกินกันอยู่ครับ แต่มีที่ให้แปลกใจว่า หลายครั้ง คนทำได้ผสมผงชูรส (MSG) ลงไปด้วยในปริมาณมาก บางร้านแทบใช้แทนน้ำตาลทรายไปเลยก็มี จึงทำให้รสชาติขบช่านัวลิ้น ผิดไปจากแต่เดิมที่ผมเคยเห็นมาโดยสิ้นเชิง



.....
พริกกะเกลือแบบที่ผมรู้จักนี่ เป็นเครื่องจิ้มผลไม้ ส่วนพริกกะเกลือ ที่เป็นกับข้าว ยังมีอีกหลายแบบ

อาจารย์ประยูร อุสุชาณะ หรือ “น. ณ ปากน้ำ” เขียนไว้ในหนังสือ อาหารรสพิเศษของคนโบราณ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ตอนหนึ่งว่า

“ตั้งที่ข้าพเจ้าเคยเล่าไว้แล้วว่า สมัยเมื่อ ๔๐ กว่าปีก่อน ไปกินอาหารที่ เมืองเก่าสุโขทัย ชาวบ้านเขาจัดอาหาร มาเลี้ยง น้ำพริกของเขาตรงตามชื่อที่เราเรียกกัน คือ ‘พริกกะเกลือ’ เขาเอาพริกสดโขลกกับเกลือ เอามาจิ้มผัก หรือปลาอย่าง ไก่ย่าง กินกันเป็นอาหาร ง่ายมาก...”

นี่เป็นแบบที่เรียบง่ายที่สุดก็ว่าได้

ชุมชนทางชายฝั่งทะเลภาค ตะวันออก แลจนถึงบุรี ระยอง ตราด มีเครื่องจิ้มมาตรฐานที่เรียกว่า “พริก เกลือ” หรือพริกกะเกลือก็มีเรียก ใช้ ทั้งจิ้มของทะเลปรุงสุก หรือคุดกั่ว กินกับเนื้อสัตว์บดสัตว์น้ำปิ้งย่างเพื่อ ชูรส ทำโดยโขลกพริกสด กระเทียม เกลือ ให้ละเอียดตามต้องการ ปรุงรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาวหรือน้ำมะปี้ด (ส้มจัด) ลักษณะเหมือนน้ำจิ้มซีฟู้ด ที่รู้จักกันทั่วไปในปัจจุบัน โดยเฉพาะ มีอาหารจานเดียวที่เป็นเอกลักษณ์ ในสายตานักท่องเที่ยวจากต่างภูมิภาค นั่นก็คือ “ข้าวคุดกั่วพริกเกลือ” รสชาติ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม จัดจ้าน กินกับกุ้ง ปู

หากต้องการให้พริกกะเกลือร้อน มีเนื้อหยาบ พอให้เคี้ยวได้ด้วย ก็ตำเพียงให้เข้ากัน ไม่ต้อง ให้ละเอียด

ปลา หอยทะเลเผาหรือลวกใหม่ๆ นับ ว่ามีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักกันมาก ในหมู่นักกิน

ส่วนถ้าใครลองสืบค้นคำ “พริก กะเกลือ” ในอินเทอร์เน็ต จะพบสูตรที่ สอดคล้องกัน แลมีคำอธิบายคล้ายๆ กัน ทำนองว่า “มีบันทึกระบุว่า ‘พริก กะเกลือ’ นั้นเป็นตำรับของชาวมอญ กลุ่มชาติพันธุ์ใหญ่ในประเทศพม่า กระทั่งเกิดการอพยพย้ายถิ่นฐานมายัง สยามเมื่อหลายร้อยปีก่อน เมนูพริก กะเกลือก็ติดสอยห้อยตามมาด้วย” เป็นต้น

คำอธิบายนี้ คงมีต้นเค้ามาจาก นิยามของนักปราชญ์ชาวมอญหลาย ท่าน อย่างไรก็ตาม ดร. องค์ บรรจุน นักวิชาการมอญรุ่นใหม่ ก็ได้เคยลอง อธิบายถึงที่มาของชื่อนี้ไว้ทางหนึ่ง ด้วยว่า

“พริกกะเกลือ หรือที่คนมอญ เรียกกันว่า ‘อะระจอกเบอ’ นั้น คนมอญ เก่าๆ แลบางชั้นหมาก ลพบุรี เล่าให้ ฟังว่า สมัยก่อนการกินการอยู่แรมแค้น ถึงคราวที่ไม่มီးอะไรจะกินกับข้าวก็เอา พริกแห้งคั่ว ทำให้แหลก ใส่เกลือพอ เค็มปะแล่มๆ เอามาคุดกั่วกิน เหลือ เก็บเอาไว้กินได้นาน จึงเรียกกันว่าพริก เกลือ ข้อมูลนี้ตรงกับมอญที่โพธาราม ราชบุรี ต่อมาในยุคหลัง ผู้คนมีความ เป็นอยู่ดีขึ้น จึงใส่มะพร้าว ใส่งา ใส่ ถั่ว และเลิกใส่พริก เพราะรสชาติ ไปด้วยกันไม่ได้ แต่คนยังคงเรียกขาน ในชื่อเดิมว่าพริกเกลือ”

พริกกะเกลือสูตรนี้ ยังแยกย่อย ออกเป็น ๒ วิธี

วิธีแรก ทำโดยคั่วมะพร้าวขูด

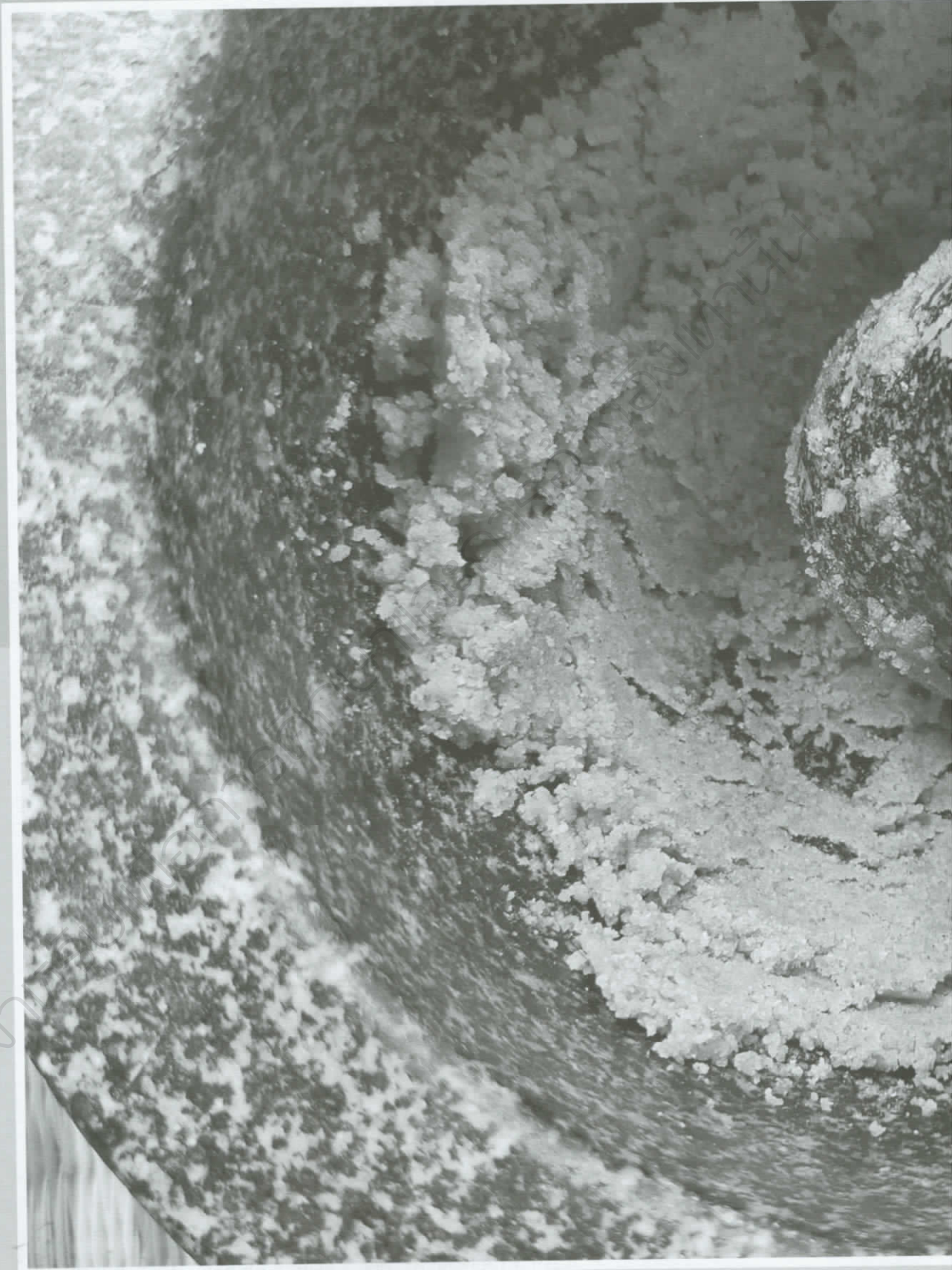
สดในกระทะ จนกระทั่งแห้งกรอบ หอมดีแล้ว เอามาตำในครกจนแหลก ยิ่งถ้าได้มะพร้าวแก่ๆ น้ำมันในเนื้อ มะพร้าวคั่ว นั้นจะแตกเยิ้มออกมาจน กลายเป็นของเหนียวหนืดๆ เละๆ สีนํ้าตาลอ่อน จึงเอานํ้าตาลปีบและ เกลือใส่ตำผสมจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว แบบนี้จะได้พริกกะเกลือรสหวานมัน เจือเค็มเล็กน้อย ลักษณะคล้ายกะปิ เนื้อเยิ้มๆ แน่นๆ

อีกวิธีหนึ่งคือคั่วมะพร้าวขูดสด ในกระทะเช่นกัน แต่คั่วเพียงให้เริ่ม สุกเหลือง น้ำมันในเนื้อมะพร้าวเริ่ม เยิ้มออกมาเล็กน้อย ก็เอามาโขลก เบาๆ พอให้เข้ากันกับนํ้าตาลปีบและ เกลือ แบบนี้จะได้พริกกะเกลือเนื้อ ร่วนซุยกว่า

อย่างไรก็ดี ประเด็นสำคัญมากๆ ก็คือ พริกกะเกลือสูตรนี้ ส่วนใหญ่ คนที่ให้ข้อมูลจะยืนยันตรงกันว่า ไม่มี พริก (chilli) ในส่วนผสมเลย

เพื่อนๆ ของผมหลายคนที่ย่าง อายุมากแล้ว ๖๐ ปี เล่าถึงพริกกะ เกลือแบบนี้ว่า เคยกินสมัยเด็กๆ บาง บ้านทำกินทั้ง ๒ แบบก็มี ไม่ว่าจะเป็น เพื่อนชาวสุพรรณบุรี นครปฐม หรือ ชานเมืองด้านตะวันออกของกรุงเทพฯ แลบบางบ้านก็ผสมปลาอย่างป่น งาคั่ว หรือถั่วลิสงคั่วป่นตำรวมไปด้วย ส่วน ใหญ่พวกเขากินพริกกะเกลือคุดกั่ว สวย บางครั้งแถมไข่เค็มคั่วๆ หรือเนื้อ เค็มปิ้งทูปให้หอม หลายคนกินกับผลไม้ เช่น แดงโม สับปะรดฉ่ำๆ แทนปลา แห้งผัดไปเลยก็มี

ที่น่าสนใจคือ บางบ้านใช้พริก กะเกลือเป็นโครงสร้างหลัก ต่อยอด





ไปเป็นกับข้าวจานอื่นได้อีก เช่น กับข้าวของชาวชุมชนย่านคลองมหาสวัสดิ์ กรุงเทพฯ อย่างหนึ่ง คือ “ยำส้มโอ” ซึ่งใช้พริกกะเกลือแบบร่วน ผสมกุ้งแห้งป่น ถั่วลิสงป่น คลุกเคล้ากับส้มโอแกะกลีบ กินเป็นย่ำรสอ่อนๆ ได้ความสดชื่น

ยำส้มโอสุดตรงๆ นี้ เดิมทีน่าจะไม่มีทำกินกันแพร่หลาย เพราะมีบันทึกไว้ในหนังสืออาหารพื้นถิ่นชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรี (พ.ศ. ๒๕๕๔) ถึงสำหรับ “ส้มโอยำ” ของคนไทยอำเภอวัดเพลง เครื่องยำประกอบด้วยกุ้งแห้งหรือปลาแห้งป่น มะพร้าวชูดคั่ว เกลือ น้ำตาลทราย ซึ่งก็แทบจะเป็นเครื่องพริกกะเกลือนั่นเอง

แต่ปัจจุบัน พริกกะเกลือไม่ปรากฏในตำรากับข้าวกระแสดั้ง และหากคนรู้จัก คนชอบกิน ได้น้อยตัวเต็มที

.....
แม้พริกกะเกลือของบางบ้านจะผสมพริกแห้งคั่วตำป่นไปด้วย แต่เกือบทั้งหมดของสูตรพริกกะเกลือไม่มีพริกผสม ผมอยากเดาว่า บ้านที่ใส่พริกคงชอบกินเผ็ด เพราะผมเองก็มักแอบใส่พริกกะเหรี่ยงแห้งเจียวหรือคั่วป่นไปในครกพริกกะเกลือเสมอ

ยังไม่พบคำอธิบายที่ฟังขึ้น ต่อการที่พากันเรียกสิ่งนี้ว่า “พริก” กะเกลือ ทั้งที่ปราศจากพริก และก็เช่นเดียวกับคำนิยามศัพท์และความหมาย

บางคนจำได้ว่า คนรุ่นย่ารุ่นยายตำพริกกะเกลือได้ละเอียดเนื้อเนียนจนจำรสสัมผัสได้ฝังใจแบบนี้ต้องตำนานมากๆ อาจจะใช้เวลาร่วมชั่วโมง โดยเฉพาะหากได้มะพร้าวแก่ มะพร้าวที่บันทึก จะมีน้ำนมมะพร้าวแตกเยิ้มออกมามาก

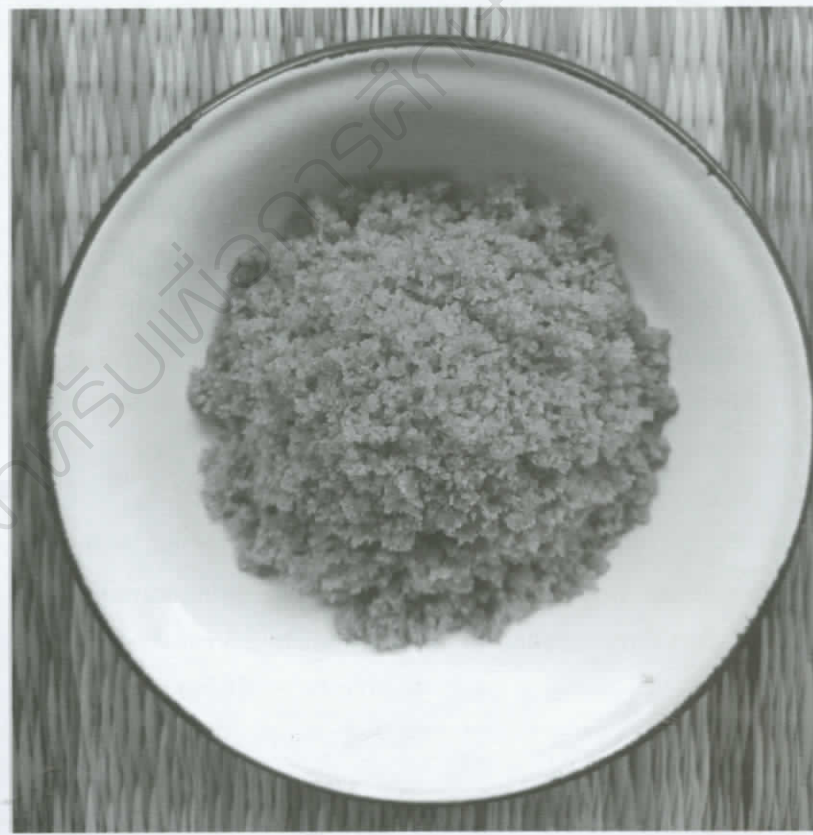
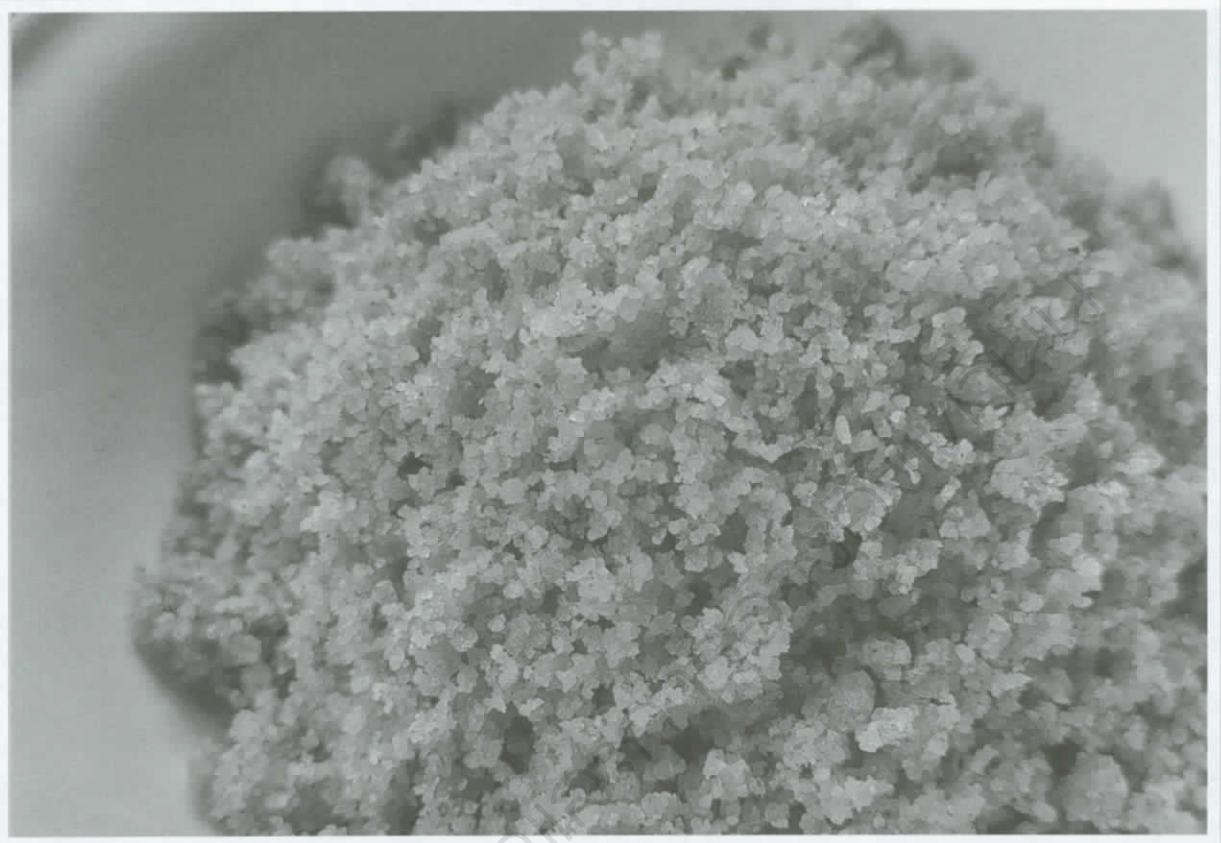
เชิงประวัติของอาหารไทยอีกหลายๆ สำหรับ หลายๆ สูตร คือเมื่อถูกถามคนมักอธิบายไปตามความเข้าใจของตนเอง ณ ขณะเวลาปัจจุบัน ผสมผสมกับเรื่องเล่าซึ่งเล่าต่อๆ กันมาโดยขาดต้นกำเนิดไม่ได้ กรณีพริกกะเกลือนี้ส่วนใหญ่จะเชื่อมโยงไปถึงการพกห่อไปในการเดินทางรอนแรม โดยเฉพาะการเดินทางของทหารในสมัยโบราณ

อย่างไรก็ดี การพกห่อทำนองนี้เดิมคงมีทำกันทั่วไป ดังเช่นในนิราศพระบาทของสุนทรภู่ ที่บันทึกถึงเหตุการณ์ขลุมนในเช้าวันหนึ่ง ขณะเริ่มออกเดินทางของขบวนไพร่พระบาทใน พ.ศ. ๒๓๕๐ ว่า

“ยามกระสอบกรอบแกรบ
กระโกรกริก กลักพริกพลิกพลอง
ตะแคงหงาย”

พริกกะเกลือนั้นย่อมเป็นสำหรับอาหารที่อยู่ในวัฒนธรรมมะพร้าวอย่างไม่ต้องสงสัย คือเป็นของกินของชุมชนซึ่งปลูก ไร่ ขยาย และกินมะพร้าวเป็นปกติสามัญ ซึ่งที่จริงควรปรากฏในชุมชนบ้านเมืองภาคพื้นสมุทรของอุษาคเนย์ เช่น อินโดนีเซีย หรือฟิลิปปินส์ด้วย แต่เท่าที่สืบค้นและไต่ถามผู้ที่มีความสนใจวัฒนธรรมอาหารแถบนั้น ก็ยังไม่เห็นมีสำหรับที่คล้ายคลึงกันนี้

คงต้องสอบทานกันต่อไปครับ
ท้ายที่สุดนี้ อยากลองแหงนไว้ว่า จะเป็นไปได้หรือไม่ ที่การตั้งชื่อสำหรับนี้ให้มีความหมาย “พริก” อยู่ด้วย ทั้งๆ ที่ไม่มีนั้น จะเป็นลักษณะหนึ่งของวัฒนธรรมแสลงว่าแบบคนไทย คือตั้งชื่อสิ่งหนึ่งให้มีความหมายเชิงเปรียบเปรยไปถึง



“พริกกะเกลือ” ที่ไม่มีพริกเป็นส่วนผสมเลยนี้ ใช้คลุกข้าวสวยกินแกล้มผักสด ปลาบั้ง ไช้ต้ม ได้รสชาติหวานมันอร่อย หรือเอาไปแปลงต่อ เป็นโครงสร้างกับข้าวจานใหม่ เช่น ยำส้มโอ หรือข้าวยากก็ได้

อีกสิ่งหนึ่ง อย่างเช่นตั้งชื่อกับข้าวที่ทำ จากปลาโอว่าไก่ทะเล เอากุ้งเผาและ มันกุ้งมายำซะเลย แล้วเสเรียกไปว่า แสร้งว่าไต่ปลา หรือตั้งชื่อเครื่องแกล้ม เรียกน้ำย่อย ที่มีเพียงตะไคร้ ชিং ถั่ว ลิสงคั่ว ว่าไก่สามอย่าง ทั้งที่ไม่มีไก่ ในจานเลยสักชิ้นเดียว เป็นอาทิ

แล้วก็เลยตั้งชื่อมะพร้าวชูดคั่ว ต่ำเกลือป่นน้ำตาลบีบ ที่หน้าตาคล้าย น้ำพริกแค้นๆ บ้าง ร่วนๆ บ้างนั้นว่า “พริกกะเกลือ” ให้มันชวนชิมชั่ง แลดูชิงชังไปอย่างนั่นเอง

สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

<http://libapp.rmutp.ac.th/newBook/?cat=10>

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

ปีที่ ๔๑ ฉบับที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

“เจแปนโมเดล” กับ
การปฏิวัติ ๒๔๗๕ :
รูปแบบการสร้างชาติ
สมัย “คณะราษฎร”

แม่หมโกษาปานปลงศพที่ไหน
ในแผนที่กรุงศรีอยุธยาของหมอแกมบีเฟอร์?

เมืองไทยในแผนที่
วงไฟบูลย์ร่วมแห่งมหาเอเชียบูรพา

เครื่องราชอิสริยาภรณ์ยุโรป
ในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว

ศึกแรกทหารเสือพรานไทย
ในแผ่นดินลาว

ราคา ๑๒๐ บาท