

ศิลปวัฒนธรรม

ART & CULTURE MAGAZINE

ปีที่ ๔๒ ฉบับที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๔

ว่าด้วยเรื่อง
“พระสนม, เจ้าจอม,
เจ้าจอมมารดา
และเจ้าคุณพระ”

ตามหาบ่อน้ำวิเศษ
“โกนิจจุฬาลงกรณ์”
สถานะพิเศษในยามศึก

ปราสาทประตูกอง
บายนบนอาคาร และงานมหกรรม

ปริศนาเมล็ดพืชโบราณ
จากแหล่งเรือจม พนมสุรินทร์

คำพื้นบ้านเขมร
ยังเป็นราชาศัพท์ไทย
ประสาอะไรกับอาหาร



ART & CULTURE

ซีพีนีอินจัน / ชรรค์ชัย บุนปาน	๘
อธิบายว่าด้วยเรื่อง “พระสนม, เจ้าจอม, เจ้าจอมมารดา และเจ้าคุณพระ” / รศ. นพ. จิรวัดน์ อุตตะมะกุล	๖๐
ตามหาบ่อน้ำวิเศษ “โกนิจจุฬาลงกรณ์” สถานะพิเศษในยามศึก / ไกรฤกษ์ นานา	๙๒
ปราสาทประตูดทอง บายนบนอาคาร และงานมหรสพอาณาจักร / วิษุ เวชชาชีวะ	๑๑๖
ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับจารึก ที่พบในเขตอำเภอภูจินารายณ์ / รศ. ดร. รุ่งโรจน์ ภิรมย์อนุกุล	๑๓๔
สโม่ศิลปวัฒนธรรม	
เหตุมหัศจรรย์ เมื่อในหลวงทรงเรือใบ	๑๒
ข้ามอ่าวไทยด้วยพระองค์เดียว / เรืองชัย ทรัพย์นรินทร์	
ไปเวียงชัย / ล้อม เฟื่องแก้ว	๑๘
ข้อมูลใหม่ : ไชยปริศนาแม่ลี้พิชไชยราณ	๒๖
จากแหล่งเรือจมพนมสุรินทร์ / ฌัญญา ชื่นวัฒนา	
ข้างสำหรับกัมพูชา : คำพิณบ้านเขมรยังเป็นราชาศัพท์ไทย	๓๒
ประสาอะไรกับอาหาร / ดร. องค์ บรรจุน	
กว่าจะเป็น “ทอดมันปลาทราย” / กฤษ เหลือสมัย	๔๖
เพลงลาวดวงเดือน / บุรพา อารัมภีร์	๕๔
ที่ “ทับผ่านทาง” (๙) : ต้นไม้ / พนม นันทพฤกษ์	๕๗



เหตุมหัศจรรย์ เมื่อในหลวงทรงเรือใบ ข้ามอ่าวไทยด้วยพระองค์เดียว

เรื่องชัย ทรัพย์นิรันดร์

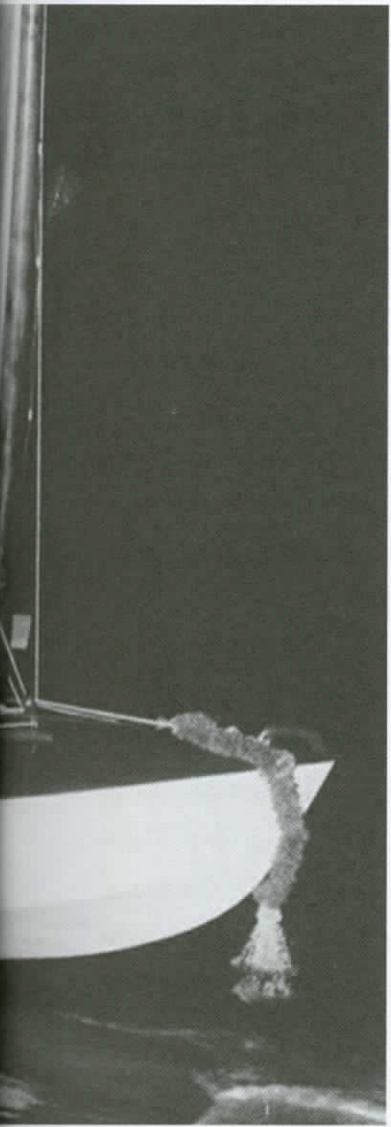
นับย้อนหลังไปเมื่อเดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๐๙ ถึงเดือนเมษายน ปีนี้ ๒๕๖๔ วันที่ ๑๙ เวลา ๐๔.๒๘ น. ยาวนาน ๕๕ ปี เป็นวันที่พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร (พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร รัชกาลที่ ๙) ทรงเล่นเรือใบประเภท โอเค ขนาด ๑๓ ฟุต ชื่อ “เวคา” ด้วย

พระองค์เดียว จากพระราชวังไกลกังวล หัวหิน ประจวบคีรีขันธ์ ข้ามอ่าวไทย ไปยังอ่าวเตยงาม นาวิกโยธิน สัตหีบ ชลบุรี ถึงเวลา ๒๑.๒๘ น. ด้วยระยะทาง ๑๑๑ กิโลเมตร (๖๐ ไมล์ทะเล) ใช้เวลา ๑๗ ชั่วโมง

ข้าพระพุทธเจ้า จำเอก กาย โทธิ์งาม ขอน้อมนำเหตุการณ์ที่ได้ถวายอารักขาในวันนั้นมาเล่าสู่กันฟังเพื่อน้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณเป็น

ล้นพ้นอันหาที่สุดมิได้ พระพุทธเจ้าข้า ฯ

นับแต่วินาทีที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงออกเรือจากพระราชวังไกลกังวล สภาพอากาศขณะนั้นไม่เป็นใจ หลังจากที่ทรงเล่นเรือออกจากฝั่งได้ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง ต้องพินฝ่าอุปสรรคนานัปการ ผู้ที่อยู่ในเรือยางถวายอารักขาซึ่งต้องติดตามเรือใบพระที่นั่ง ๓ นาย รู้สึกประหลาดใจ



พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๙ ทรงฉายภาพหน้าเรือใบเวลา

อย่างยิ่ง ที่ปรากฏฝูงปลาโลมาประมาณเกือบ ๑๐ ตัวว่ายตามเสด็จมาห่างๆ และเริ่มกระโดดขึ้นเหนือน้ำพร้อมส่งเสียงร้องเมื่อเรือพระที่นั่งออกไปไกล จนผู้ติดตามมองไม่เห็นฝั่ง เหมือนส่งสัญญาณให้รับทราบว่าพระองค์ท่านอยู่จุดไหน นับเป็นเรื่องน่าอัศจรรย์มาก จำเอก ภายเล่าถึงเรื่องนี้ว่าใน

เรือยางที่อาร์กขามี ๓ นาย คือ จำเอก ภาย เรือโท อนุวัตร บุญธรรม ร.น. หัวหน้าชุด กับ พันจำเอก ฉลองศักดิ์ ไตรสนธิ รองหัวหน้าชุด ทำหน้าที่ถวายเป็นการอารักขาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวตลอดเส้นทาง

“ในความรู้สึกของผม พระองค์ท่านไม่ใช่คนธรรมดา พระองค์ท่านเป็นเทวดานะครับ ถ้าคนธรรมดาจะนั่งบังคับเรือไปทั้งวัน หรือขยับพระองค์ขยับตัวพระองค์ตลอดเวลาผมก็ไม่ทราบ พระองค์เสวยอะไรบ้างก็ไม่เห็น พระองค์ได้เสวยอะไรเลย เรือสปิดไบต์ อีกลำก็อยู่ห่างไกลมาก เรานั่งเรือยางยังขยับเอาปวดเมื่อยหมด นี่พระองค์คือเทวดาที่มาจากฟากฟ้า ไม่มีความเหน็ดเหนื่อยตลอดทั้งวัน เป็นระยะเวลาเกือบ ๑๕-๑๖ ชั่วโมงนะครับ” จำเอก ภายกล่าวและว่า

“ระหว่างทางในวันนั้นทำไมไม่เหมือนทุกๆ วันที่ผ่านมา อย่างทะเลก็เรียบเป็นหน้ากลองตั้งแต่หัวหินถึงสัตหีบ พระอาทิตย์ที่เคยแดงจ้ำก็เหมือนพระอาทิตย์ทรงกลด ลมที่เคยมีทุกวัน แต่แทบไม่มีกระแสลมหรือมีน้อยมาก เพราะพระองค์เป็นนักแข่งเรือใบระดับเหรียญทองจึงได้รู้ทิศทางลมว่าจะต้องบังคับเรือใบไปในทิศทางไหนถึงจะกินลมและไปถึงสัตหีบได้ ขณะที่พวกส่วนใหญ่จะตามเรื่อนำซึ่งเป็นตำรวจนำจากหน้าพระราชวังไกลกังวล หัวหิน ซึ่งเมื่อพระองค์จะทรงใบออกมาทางซ้ายที่ใบรับลมได้บ้างห่างมาพอสมควร

“ผมมองกลับไปดูยังเห็นกลุ่มเรือที่ตามเรื่อนำลอยโดงเตงยังไปไหน

ไม่ได้อยู่กลุ่มใหญ่ สักประมาณชั่วโมงก็มองไม่เห็นกลุ่มติดตามเรื่อนำแล้วครับ เพราะผม ครอบอนุวัตร พี่ฉลองศักดิ์ มากัน ๓ คนในเรือยางของเราจะตามเรือของพระองค์อยู่ลำเดียวตามไปทางซ้ายพระองค์ก็จะแยกตัวออกมาทางซ้ายซึ่งมีลมชนิดน้อย ทะเลขณะนั้นราบเรียบ ไม่มีคลื่น ไม่มีอะไรเลยครับ

“หลังจากในหลวงทรงเล่นเรือออกมาได้ ๒-๓ ชั่วโมง เริ่มสังเกตเห็นปลาโลมาว่ายอยู่รอบๆ เรือใบพระที่นั่งไม่ห่างไปไหน ทั้งว่ายตัดหน้าเรือใบพระที่นั่ง ก็ไม่มีเหตุการณ์อะไร ปลาโลมากลุ่มนี้อยู่เกือบเที่ยงจะมีปลาโลมาอีกกลุ่มหนึ่งพยายามกระโดดร้องเหมือนแสดงความดีใจ เรียกพรรคพวกให้มารับเสด็จ หรือถวายเป็นการอารักขาทีมอารักขาพยายามกันปลาโลมาให้ออกห่างจากเรือ แต่จำนวนปลาโลมาก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ”

ลูกกายถ่ายทอดความรู้สึกขณะนั้นให้ฟังว่าเหมือนพวกมันพยายามร้องเรียกเพื่อนเหล่าปลาโลมาให้มาร่วมส่งเสด็จ เพราะพวกมันมาส่งเสียงร้องกันระงม กระโดดขึ้นเหนือน้ำร้องเสียง “วืด” แล้วมุดลงใต้น้ำอย่างกระตือรือร้น สร้างความประหลาดใจให้กับตัวเองและทีมอารักขา

ลูกกายบอกว่า ให้ครอบอนุวัตรเป็นคนถือท้ายเรือจะพยายามบังคับเรือไม่ให้ฝูงปลาโลมาเข้ามาใกล้เรือพระที่นั่ง “พอดกบ่าย โอโฮ ไม่รู้เขานัดกันมาจากไหนครับ เหมือนพวกมันมาทั้งหมดอ่าวได้มารวมกันร่วมส่งเสด็จในหลวง ฝูงปลาโลมาจะมอง

ไปทางซ้าย ช่างหน้า มันก็มากันแบบ
กลมทลาย คิดว่ามาแค่พันสองพันตัว
แบบเป็นไปไม่ได้ในความรู้สึกของผม
นะ พวกเราเฝ้าสังเกตฝูงปลาโลมา
เหล่านี้อยู่เจ็บบๆ จากเรือยางถวาย
อารักขา เห็นแล้วที่มีคลื่นน้อยอยู่ห่าง
ไกลพยายามที่จะกระโดดข้ามคลื่น
มาที่เรือที่พระองค์ทรงโบอยู่ วันนั้น
ทั้งวัน พระอาทิตย์ไม่ถึงจะร้อนมาก
เหมือนพระอาทิตย์ทรงกลดตลอด
ทั้งวัน ร้อนก็ไม่ร้อนมาก...ฝูงปลาที่อยู่
ใกล้เรือพระที่นั่งว่ายน้ำเคียงคู่อยู่ข้าง
เรืออย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่
ห่างไม่ชิดเกินไป แต่ว่ายล้อมรอบเรือ
พระที่นั่ง...”

“...พระองค์ทรงทรงใบตลอด
ทั้งวันนะครับ แปลกอีกอย่างหนึ่งคือ
ทำไมทะเล ไม่มีคลื่น ไม่มีลม ทะเลเรียบ
ตลอด มาถึงกลางอ่าว มองไม่เห็นฝั่ง
ทั้งสองฝาก ทะเลยังเรียบเหมือนเดิม
ไม่มีคลื่นเลย ฝูงปลาโลมาที่พยายาม
ว่ายตามมา บางกลุ่มถึงหลังเกาะคราม
ก็มีหมดแล้วครับ...” ลุงภายในด้วยความ
อัศจรรย์ใจตลอดเวลา

“ปลาโลมากลุ่มสุดท้ายช่วง
บ่ายๆ ครับ ประมาณบ่าย ๒ โมง
กลุ่มนี้ใหญ่มาก ที่พยายามตามมา
นึกว่าจะถึงอ่าวเตยงาม...จนเวลาล่วง
เลยมาถึงตอนเย็น ตะวันลับฟ้ายัง
รู้สึกว่ปลาโลมาว่ายถวายงานเคียงคู่
ไปกับเรือพระที่นั่ง จนเรือแล่นเข้าไป
ใกล้จุดหมายที่อ่าวเตยงาม...คือเหตุ
มหัศจรรย์ที่เกิดขึ้น ผมและคณะได้
ติดตามถวายอารักขาพระองค์ท่าน
จากพระราชวังไกลกังวล หัวหิน ถึง
ลัดที่อ่าวเตยงามแล้วครับ” จำเอก

กาย สรูป

อุปสรรคในวันนั้น รู้เพียงว่า วัน
นั้น “ลมอ่อน” ทำให้เรือโบแล่นได้ช้า
ลง เพราะเรือโบต้องอาศัยแรงลมใน
การขับเคลื่อนไปสู่เป้าหมาย หากเจอ
สภาพลมอ่อนจะต้องควบคุมเรือโบ
ให้เดินทางสู่จุดหมายด้วยวิธีแล่นก้ำว
ซึ่งเป็นการแล่นเรือโบสลับฟันปลาเพื่อ
ให้โบเรือปะทะรับแรงลมไปสู่จุดหมาย
ปลายทางซึ่งต้องใช้พลังกำลังอย่างมาก

ทุกคนเฝ้ารอคอยพระองค์ท่าน
ด้วยความเป็นกังวล เป็นห่วงพระองค์
ท่าน เพราะมันมืดแล้ว ปกติเรือโบ
มีความเร็วประมาณ ๕ น็อตต่อชั่วโมง
น่าจะใช้เวลาประมาณ ๑๒ ชั่วโมง ๔-๕
โมงเย็นน่าจะถึง แต่พระองค์ท่านเสด็จ
ถึงตอน ๓ ทุ่มเศษ

วินาทีที่พระบาทสมเด็จพระเจ้า
อยู่หัวทรงนำเรือโบมาถึงอ่าวนาวิกโยธิน
นำความปลาปลื้มมาสู่เหล่าข้าราชการ
กองทัพเรือ ฉลองพระองค์ชุดสนาม
นาวิกโยธินเป็นครั้งแรก และนำธง
“ราชนาวิกโยธิน” ที่ทรงนำข้ามอ่าว
ไทยมาด้วย ขึ้นไปปักบนยอดก้อนหิน
ใหญ่ที่ชายหาด ท่ามกลางเสียงบรรเลง
เพลงพระราชนิพนธ์ “มาร์ชราชนาวิก
โยธิน” (Royal Marines March) และ
ทรงลงพระปรมาภิไธยจารึกบนแผ่นหิน
ก้อนใหญ่นั้น

ขณะที่ชาวคณะผู้รับการอบรม
ในหลักสูตร “วิทยาการประกันภัย
ระดับสูง” รุ่นที่ ๘ สำนักงานคณะ
กรรมการกำกับและส่งเสริมการประกอบ
ธุรกิจประกันภัย กระทรวงการคลัง
(วปส. ๘) เสร็จจากฟังการบรรยาย
ภารกิจของหน่วยบัญชาการนาวิกโยธิน

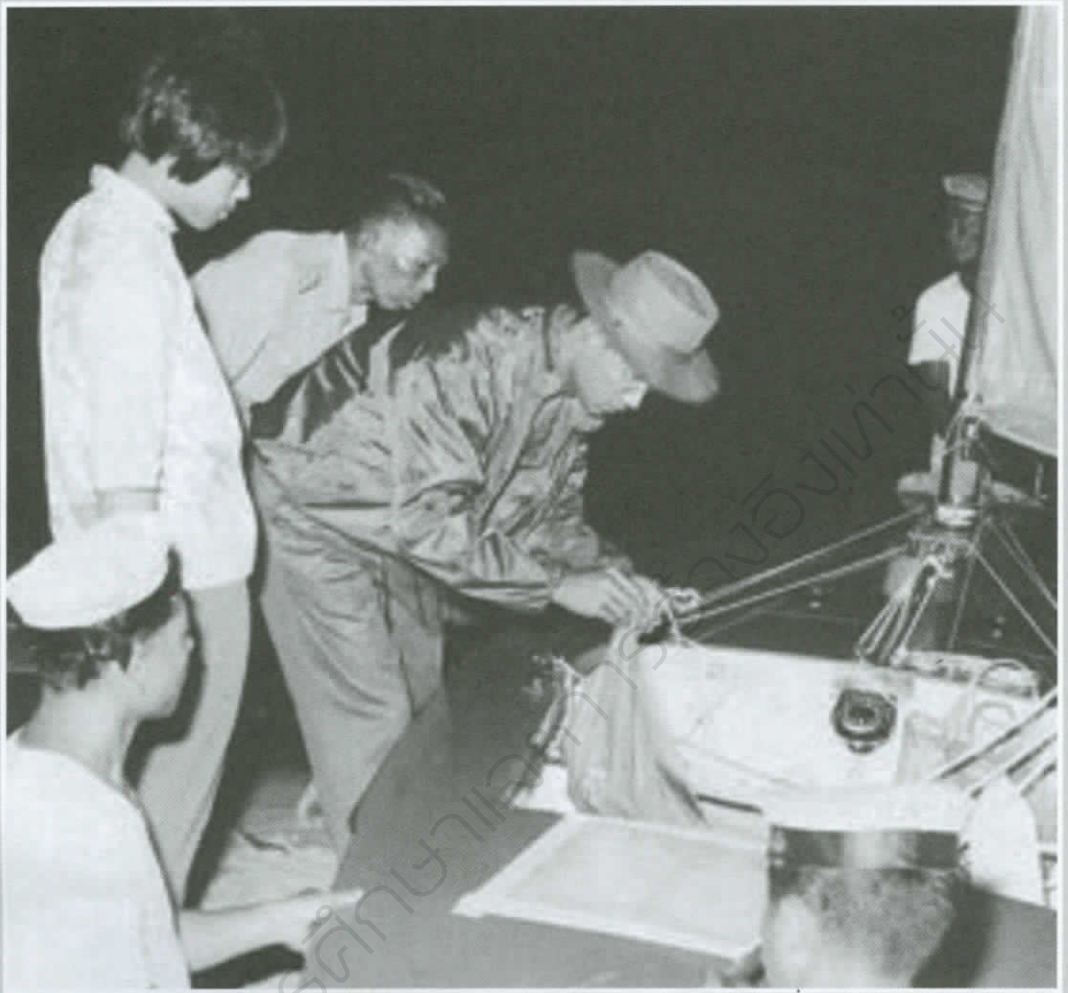
(นย.) กลับออกมาทำความเคารพ
อนุสาวรีย์หน้าหน่วยบัญชาการฯ แล้ว
เดินไปดูการสาธิตของหน่วย “ซีล” ที่
สนามฝึกบริเวณนั้น ก่อนถึงสถานที่
“กระโดดหอ” ตามทางซึ่งต้องเลียบ
ชายทะเลบริเวณอ่าว ผ่านเข้าไปยัง
บริเวณที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ทรงปักธงไว้บนยอดหินก้อนใหญ่
ริมอ่าว เมื่อเสด็จทรงเรือโบด้วยพระองค์
เดียวจากชายฝั่งอ่าวไทย พระราชวัง
ไกลกังวล มาถึงฝั่งอ่าวไทยบริเวณ
อ่าวเตยงาม นาวิกโยธิน ชาวคณะจึง
เข้าไปอ่านบันทึกพระปรมาภิไธยเมื่อ
ทรงเสด็จถึง

ระหว่างที่ฟังการบรรยายในห้อง
เรื่องหนึ่งที่ท่านผู้บรรยายกล่าวถึง
ลานหินใหญ่ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้า
อยู่หัวทรงปักธงราชนาวิกโยธินว่า
กำลังจัดหาทุนเพื่อมาจัดสร้างเป็น
อนุสรณ์สถานถาวรต่อไป ณรงค์
จุนเจือศุกฤกษ์ หนึ่งในคณะผู้เข้ารับ
การอบรมเสนอความคิดเห็นว่า พวก
เราควรร่วมกันบริจาคเป็นทุนด้วยกลุ่ม
หนึ่ง แต่ละคนเห็นด้วย จึงรวบรวมเงิน
ได้จำนวนหนึ่งมอบให้ผู้บรรยายไว้เป็น
ทุนจัดสร้างถาวรต่อไป

ทุกวันนี้ “พระปรมาภิไธย”
บนก้อนหินใหญ่กลายเป็น “อนุสรณ์
สถาน” เพื่อรำลึกถึงเหตุการณ์เมื่อ
วันที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรง
ปักธงราชนาวิกโยธิน มีข้อความจารึก
พระราชสดุดี และเฉลิมพระเกียรติว่า
“ณ ที่นี้ พระบาทสมเด็จพระ

หลังทรงเรือโบถึงฝั่ง ณ หาดเตยงาม อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ทรงปักธงราชนาวิกโยธินบนก้อนหินใหญ่ที่ชายหาด





ประมึนทรมหากุมิพลอดุลยเดช จอมทัพไทย ทรงนำเรือใบขนาด ๑๓ ฟุต ด้วยพระองค์เพียงพระองค์เดียว จากหัวหินถึงสัตหีบ เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๐๙ เริ่มเวลา ๐๔.๒๘ น. ถึงเวลา ๒๑.๒๘ น. ทั้งนี้เป็นพระปรีชาสามารถอย่างยอดเยี่ยม เป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์กองทัพเรือ ได้ขอพระราชทานพระมหากุณาให้ทรงลงพระปรมาภิไธยไว้เป็นสิริมงคล และเพื่อเป็นเกียรติประวัติแก่กองทัพเรือสืบไป”

เหตุการณ์ต่อเนื่องในวันที่

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเรือใบมาถึง ลุงกายยังจำได้ว่าหลังจากทรงแล่นเรือใบมาถึงเมื่อเวลาประมาณ ๓ ทุ่มเศษ ใช้เวลาติดต่อกันเป็นเวลา ๑๓ ชั่วโมง นับเป็นเรื่องที่สร้างความเหน็ดเหนื่อยอย่างมาก แต่ลุงกายบอกว่า “ในหลวงได้ทรงดนตรีต่ออีก” พระองค์มีพระราชหฤทัยและพระวรกายที่แข็งแรงดั้งเพชรเหนือคนธรรมดาจริงๆ

จำเอก กาย โปธิงาม บอกว่า สิ่งที่ชุดนักทำลายใต้น้ำเห็นในวันนั้นเป็นสิ่งมหัศจรรย์อย่างยิ่ง และเชื่อว่าเป็น

ทรงตรวจดูความเรียบร้อยด้วยพระองค์เอง

เพราะพระบารมีของพระบาทสมเด็จพระประมึนทรมหากุมิพลอดุลยเดช หากไม่ได้เห็นด้วยตนเองแล้วคงยากจะเชื่อได้ แต่พูดคุยกันเฉพาะกับพวกเราที่ไปด้วยกันในครั้งนั้น บัดนี้ผ่านพ้นมา ๕๐ ปีแล้ว จึงได้นำเรื่องทีพบเห็นด้วยตนเองมาเปิดเผยแก่ประชาชนชาวไทยได้รับทราบ เพื่อน้อมรำลึกถึงพระบารมีและพระมหากุณาธิคุณอันล้นพ้นอย่างหาที่สุดมิได้

เหตุการณ์ที่ จำเอก กายเล่า

และบอกด้วยว่า ใครที่เคยได้ยินเรื่อง
ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาล
ที่ ๙ ตรัสกับชาวบ้านที่จุดพระบาท
ของพระองค์ท่านขึ้นไปบนหัวว่า “เรา
ไม่ใช่เทวดานะ” แต่ก็เป็นเรื่องอัศจรรย์
หลายอย่างที่เกิดขึ้นกับพระองค์ จนเรา
อดคิดไม่ได้ว่า หรือพระองค์ท่านทรง
เป็นเทวดาที่มีลมหายใจของปวงประชา
จริงๆ ดังเหตุการณ์ที่กล่าวไปแล้ว

“สิ่งมหัศจรรย์และประทับใจผม
มากในวันที่ผมได้ติดตามถวายอารักขา
วันนั้นก็คือ ทำให้ฝูงปลาโลมาถึงแห่
กันมามากมายมหาศาลถึงเพียงนั้น
ช่วง ๑๔ น.เศษๆ นะครับ มันนัดกัน
มาหมดทั้งอ่าวนะครับ ผมละงงมาก
ครูนุวัตรซึ่งเป็นหัวหน้าชุดไม่รู้จะทำ
อย่างไร ได้แต่ร้องเฮ้ย! เขาก็คงอยาก
นัดกันมารับเสด็จหรือถวายอารักขา
พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวนะครับ
ผลของบารมีของพระองค์ท่าน แม้แต่
สัตว์เดรัจฉานก็ยังส่งไปถึงได้ ผมเชื่อ
ว่าคงเป็นเพราะบารมีของพระองค์ท่าน
ถึงเดรัจฉานเหล่านั้นครับ” จำเอก กาย
ว่าอย่างนั้น

เรื่องการทรงเรือใบ พระบาท
สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช
มหาราช มีพระราชดำรัสไว้ว่า

“การเล่นเรือ สอนให้คนคิดเอง
ทำเอง เพราะเมื่อเราลงไปเล่นเรือแล้ว
เรือไม่วิ่งจะไม่มีใครมาคอยสอน เรา
ต้องคิดเอง ทำเอง ว่าลมมาจากไหน
ลมแรงขนาดนี้ เราสู้ไหวไหม ถ้าไหว
เราก็สู้ ถ้าไม่ไหวแล้วเรายังสู้ เรื่อก็คว่า
ถ้าลมเบา เราจะต้องทำอย่างไรเรือจึง
จะวิ่ง แล้วถ้าไม่มีลมเราจะทำอย่างไร
เราก็ควรจะนั่งรอสักครู่ให้ลมมา ถ้า

เราเล่นเรือเป็น ดูทิศทางลมเป็น ถ้า
เราเป็นตัวนี้ เด็กไทยเป็นตัวนี้ แล้วนำ
มาใช้ในชีวิต นำมาใช้ในกิจการงานได้
ไม่มีทางขาดทุน เพราะเรารู้เทคนิคการ
ใช้ชีวิต เด็กไทยจะรู้จักและเข้าใจการ
คิดเอง ทำเอง...”

จำเอก กาย โพธิ์งาม นักเรียนจำ
ทหารเรือ รุ่น ๒๕๐๒ โรงเรียนพลทหาร
เรือเกล็ดแก้ว นักทำลายใต้น้ำจู่โจม
(SEAL) รุ่นที่ ๔ ในรุ่นมีผู้สมัครเข้า
โครงการ ๖๖ คน สามารถผ่านการฝึก
มาได้เพียง ๑๑ คน เป็นนักเรียนเหล่า
สื่อสาร โรงเรียนจ่านิววิทยุอิน กรม
นาวิกโยธิน และร่วมฝึกในหลายหลัก
สูตร ร่วมฝึกและเรียนสอนโดยครูฝึก
จากหน่วย SEAL Mobile Training
Teams จากสหรัฐอเมริกา ๖ เดือน
ได้รับประกาศนียบัตรติดปีกหน่วย
SEAL รับราชการที่หน่วยทำลายใต้น้ำ
จู่โจม ปี ๒๕๐๘-๑๘ ดำรง UDT กอง
ร้อยลาดตระเวนนาวิกโยธิน

จำเอก กาย โพธิ์งาม ได้รับเลือก
เป็นหนึ่งในผู้ถวายความปลอดภัยทาง
น้ำแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
และพระบรมวงศานุวงศ์

ปัจจุบัน จำเอก กายอายุย่างเข้า
สู่วัย ๗๘ ปี ยังปฏิบัติหน้าที่การงาน
ด้วยความกระฉับกระเฉง ดูแลสุขภาพ
ด้วยการว่ายน้ำ ๘๐๐-๑,๐๐๐ เมตรอย่าง
ต่อเนื่อง ๓-๔ วันต่อสัปดาห์ ทั้งเป็นครู
ฝึกสมาธิในโครงการของ พระอาจารย์
วิริยงค์ สิรินุโร

จำเอก กายสมรสกับ คุณดวง
โพธิ์งาม มีบุตร นาวาเอก สุรกิจ โพธิ์
งาม ร.น. รองเสนาธิการกองเรือพิเรก
ที่ ๒ กองเรือยุทธการ บุตรี นาวาตรี

หญิง กษริน โพธิ์งาม ร.น. พยาบาล
วิชาชีพ กรมการแพทย์ทหารเรือ

ทุกวันนี้ จำเอก กาย โพธิ์งาม
ปฏิบัติหน้าที่ที่ธนาคารกรุงไทย สาขา
ตากสิน อำเภอสี่ตึกหีบ ชลบุรี

ได้รับพระราชทานเหรียญราช
รุจิ (เหรียญอันเป็นที่รักของพระราชอา
ณ พระราชวังไกลกังวล เมื่อวันที่ ๒
มิถุนายน ๒๕๑๑ และรับพระราชทาน
สมเด็จพระจิตรลดา องค์ที่ ๕๗๖

“เหตุมหัศจรรย์ เมื่อในหลวง
ทรงเรือใบข้ามอ่าวไทยด้วยพระองค์
เดียว” ขอขอบคุณ พลเรือโท โกศล
ไตรยศคุณ อดีตหัวหน้าหมวดทำลาย
ใต้น้ำจู่โจม เป็นผู้นำเรื่องนี้ซึ่งเป็นหนึ่ง
ในพระมหากรุณาธิคุณของ “ในหลวง
รัชกาลที่ ๙” ทรงมีต่อหน่วยบัญชาการ
นาวิกโยธิน กองทัพเรือ และติดต่อ
ประสานนำเรื่องจากผู้อยู่ในเหตุการณ์
วันนั้นคนหนึ่ง คือ จำเอก กาย โพธิ์
งาม เพื่อนำเผยแพร่ให้กว้างขวาง
ออกไป หลังจากที่เคยเผยแพร่ผ่าน
หนังสือพิมพ์ท้องถิ่นระยองนิวส์ นิตย
สารรายสัปดาห์แพรว และเผยแพร่
ผ่าน “สื่อออนไลน์” มาบ้างแล้ว

ขอขอบคุณอีกครั้งสำหรับ จำเอก
กาย โพธิ์งาม ผู้จดจำเรื่องนี้มีรูปลม
เลือน นับเป็นนักทำลายใต้น้ำจู่โจม
อีกผู้หนึ่งที่ได้รับพระมหากรุณาธิคุณ
รับใช้เบื้องพระยุคลบาท อันเป็น
ภารกิจสำคัญยิ่งของหน่วย “ซีล”
คนหนึ่ง



ข้างสำรับกับพูซา : คำพิณบ้านเขมรยังเป็นราชาศัพท์ไทย ประสาอะไรกับอาหาร

ดร. องค์กร บรรจุน

คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



หากเทียบระหว่างชนชาติอังกฤษ
ที่กำเนิดจากชนเผ่าแองโกล-แซกซัน
(Anglo-Saxons) ผนวกดินแดนและ
สร้างสมวัฒนธรรมจากชาติรายรอบ
โดยเฉพาะฝรั่งเศส กระทั่งถือเอา
วัฒนธรรมฝรั่งเศสเป็นวัฒนธรรมชั้น
สูงในราชสำนักอังกฤษ กับชนชาติไทย
ที่กำเนิดจากชนเผ่าไท (Tai) ก็ไม่ต่างกัน
ที่เริ่มต้นโดยการผนวกดินแดนและ

สร้างสมวัฒนธรรมจากชาติรายรอบ
โดยเฉพาะเขมร กระทั่งถือเอาวัฒนธรรม
เขมรเป็นวัฒนธรรมชั้นสูงในราชสำนัก
ไม่เพียงศิลปกรรม วรรณกรรม อักษร
ภาษา และแบบแผนประเพณี แม้แต่
อาหารเขมรก็ยั้งทรงอิทธิพลอยู่ใน
สังคมไทย จึงไม่แปลกที่ อาร์โนลด์
ทอยน์บี นักประวัติศาสตร์ชาวอังกฤษ
จะว่า "See Angkor Wat and Die"

พงศาวดารกัมพูชาเริ่มต้นบันทึก
ประวัติศาสตร์ชาวเขมรจากชาติคนนอก
นิบาตว่า เมื่อองค์สมเด็จพระสัมมา
สัมพุทธเจ้ามีพระชนมายุได้ ๘๐ พรรษา
ได้เสด็จมายัง "เกาะหมัน" และโพรง
ของต้นหมันนี้ยังเป็นโพรงเชื่อมระหว่าง
โลกมนุษย์กับเมืองบาดาลของพญานาค
พุทธองค์ทรงมีพุทธทำนายว่า ต่อไป
ภายหน้าเกาะหมันแห่งนี้จะเกิดเป็น



๑ สะพานพญานาคทางเข้าปราสาทนครวัด จังหวัดเสียมเรียม (Siem Reap) ประเทศกัมพูชา
 ๒ ผู้เขียนหน้าปราสาทนครวัด (Angkor Wat) ประเทศกัมพูชา ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๗, ๓-๔ วงมโหรีเขมรข้างปราสาทบันทายศรี (Banteay Srei) เมืองเสียมเรียม กับการบรรเลงดนตรีด้วยใบไม้ ที่มาของเพลงไทยเดิมสำเนียงเขมร “เขมรเป่าใบไม้”
 ๕ แม่ค้าขายพุทราป่าและมะม่วงเขียวพาดมูกเลน จังหวัดอุดรธานีเย็นเจียว (อุดรเม็ขี้ย)

น้อยใหญ่สวมักกดีเป็นชอบซัดทสี่มา
 รวมทั้งบ้านเล็กเมืองน้อยที่อยู่ในดิน
 แดนไทยปัจจุบัน ๕ เมือง อันได้แก่
 สวรรคโลก กัมโพชนคร บริบูรณ์นคร

ทริภุญไชยนคร และพระพิศณุโลกนคร
 (หอสมุดแห่งชาติ, ๒๕๑๓)
 อาหารเขมรที่ปรากฏในอุษาคเนย์
 เช่น อาหารจามในประเทศเวียดนาม

นครใหญ่ ตะกวดที่ได้เข้าเฝ้าพุทธองค์
 ซึ่งพุทธองค์ได้ประทานกระยาหารให้
 กินนั้นเมื่อตายไปจะไปบังเกิดเป็นเทวดา
 บนสวรรค์ ก่อนจะมาจุติยังโลกมนุษย์
 เป็นกษัตริย์ปกครองกรุงอินทปรีตนคร
 และราชบุตรของกษัตริย์นี้เองที่จะเสด็จ
 มายังเกาะหมันและสร้างราชธานีของ
 ชนชาติเขมร จากนั้นอีกนานนับนาน
 ก็ได้กล่าวถึงกษัตริย์จามซึ่งเล่นสำเภา
 มาอับปางลงบริเวณเกาะโคกหมันอัน
 เป็นที่ตั้งของประเทศกัมพูชาปัจจุบัน
 และได้ทรงสร้าง “กรุงกัมพูชาธิบดี” ขึ้น
 ครองราชย์สืบต่อมาหลายชั่วอายุคน
 จักรวรรดิกัมพูชามีความรุ่งเรืองเหนือ
 ใคร มีสถานะเป็นเจ้าประเทศราช เมือง





๖ แม่ค้าขายกล้วยและสูกหวายเชิงเขาพนมกุเลน จังหวัดอุดดอร์ เมียนเจีย (Oddar Meanchey)

๗ Packaging น้ำตาลโตนดห่อด้วยใบตาล จังหวัดเสียมเรียบ (เสียมราฐ)

๘ แม่ค้าขาย “อ็อนซอม” (ข้าวต้มมัด) “อ็อนซอมอ้ง” (ข้าวเหนียวปิ้ง) เมืองเสียมเรียบ

ลาว และไทย เช่น บอบบอเฮอ (ข้าวต้มเครื่อง) ซัมเบือน (เนื้อวัวรวนกะทิ) ซัมเบินกะเล็ง หรือแกงส้มเขมร (แกงส้มเนื้อ) ข้าวยาเขมร ขนมบอบบอสะแด็ก และขนมมุดากำปง (องค์ บรรจุน, ๒๕๖๑) ขณะที่อาหารเขมรโบราณที่เป็นอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรมก็ได้กลืนกลายอย่างเป็นน้ำเนื้อเดียวกับสังคมไทยแล้ว เช่น ข้าวเจ้า ปลาข้าว ห่อหมก ขนมกง ขนมต้ม และข้าวหลาม ส่วนที่ชื่อยังปรากฏคำ “เขมร” ติดอยู่คือ ต้มยาเขมร หรือแกงนอกหม้อ ใน “แม่ครัวหัวป่าก์” (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ๒๕๕๔) สะท้อนอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารเขมรในดินแดนอุษาคเนย์มาตั้งแต่โบราณ

ความยิ่งใหญ่ของกัมพูชาปรากฏตั้งแต่ยุคหินใหม่ สมัยก่อนประวัติศาสตร์ หลักฐานจากแหล่งโบราณคดีถ้ำแลง

สแปน (Laang Spean) ทางตะวันออกเฉียงเหนือยืนยันว่ามีมนุษย์เข้ามาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่เมื่อราว ๖,๕๐๐ ปีก่อนพุทธกาล ส่วนแหล่งโบราณคดีสำโรงเซน (Samrong Sen) ก็แสดงให้เห็นว่ามี การตั้งถิ่นฐานอย่างน้อยตั้งแต่เมื่อต้นพุทธกาล ทำให้เชื่อได้ว่าในพื้นที่ประเทศกัมพูชามีร่องรอยการอยู่อาศัยของมนุษย์ในประเทศเวียดนาม ลาว และไทย และคนกลุ่มนี้จะเป็นกลุ่มคนที่ใช้ภาษาตระกูลออสโตร-เอเชียติก (Austro-Asiatic) หรือมอญ-เขมร (Mon-Khmer) มีความรู้ทักษะเชิงช่างโลหะที่คิดค้นขึ้นเอง เช่น เหล็กและสำริด (James C. M. Khoo, 2003)

กัมพูชาสมัยประวัติศาสตร์ เริ่มตั้งแต่ยุคอาณาจักรฟูนัน (Funan พ.ศ. ๖๑๑-๑๐๙๓) ตั้งอยู่ในพื้นที่ประเทศกัมพูชา ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของ

เวียดนาม ลาว และไทยในปัจจุบัน ต่อด้วยอาณาจักรเจนละ (Chenla พ.ศ. ๑๐๙๓-๑๓๔๕) ซึ่งนับถือศาสนาฮินดู ก่อนเข้าสู่ยุคจักรวรรดิขอม หรืออาณาจักรเขมร (Khmer พ.ศ. ๑๓๔๕-๑๙๗๔) ผู้คนพลเมืองนับถือพุทธศาสนาหายาก ก่อนเปลี่ยนผ่านสู่เถรวาทซึ่งรับผ่านลังกาในราวพุทธศตวรรษที่ ๑๔ เป็นอาณาจักรที่มั่งคั่งที่สุดของอุษาคเนย์ในช่วงเวลานั้น ดังปรากฏศิลปะวิทยาการประจักษ์ชัดอยู่ใน “นครวัด-นครธม” มรดกสำคัญของเมืองพระนคร อดีตราชาธานีอาณาจักรเขมรระหว่างนั้นมีการทำสงครามกับอาณาจักรชางเคียง และผลัดกันแพ้ผลัดกันชนะ เช่น ล้านช้าง สุโขทัย อโยธยา และจามปา ต่อมาได้อ่อนกำลังลงจนเสียดินแดนบางส่วนให้กับสุโขทัย ก่อนแตกพ่ายให้กับอโยธยา ถูกปกครอง

ในฐานะประเทศราชอยู่เกือบ ๔๐๐ ปี ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๓ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ได้เกิด “อานามสยามยุทธ” สงครามระหว่างสยามกับญวนที่ไม่มีฝ่ายใดแพ้ชนะเด็ดขาด ทำให้เขมรดกเป็นรัฐในอารักขาของทั้งสองชาติ

เมื่อฝรั่งเศสเข้ามามีอำนาจในอินโดจีน และปกครองกัมพูชาอยู่ได้ อาณานิคมเมื่อ พ.ศ. ๒๔๐๖ ในรัชสมัยสมเด็จพระบรมชนก เจ้ากรุงศรีอยุธยาได้เกี่ยวข้องกับกิจการภายในมากนัก แต่หลังจากยึดครองเวียดนามได้ทั้งประเทศเมื่อ พ.ศ. ๒๔๒๗ จึงเริ่มมีการลิดรอนอำนาจกษัตริย์ ยกเลิกระบบไพร่ ทาส แต่เกิดการต่อต้านอย่างรุนแรงจนฝรั่งเศสต้องวางมือ กระทั่งสมเด็จพระบรมชนกสวรรคต ฝรั่งเศสสนับสนุนพระสวีสวดีมุนีวงศ์ขึ้นเป็นกษัตริย์ภายใต้การกำกับควบคุมอย่างเข้มงวด

กลางปี พ.ศ. ๒๔๘๔ ระหว่างสงครามโลกครั้งที่ ๒ ญี่ปุ่นเคลื่อนทัพเข้ากัมพูชาโดยยังคงอำนาจฝรั่งเศส ขณะที่รัฐบาลไทยโดย จอมพล ป.พิบูลสงคราม เรียกร้องดินแดนในกัมพูชาคืนจากฝรั่งเศสจนนำไปสู่กรณีพิพาท ญี่ปุ่นใกล้เกลี้ยให้ไทยได้จังหวัดพระตะบอง เสียมเรียบ (เสียมราฐ) และบางส่วนของสตีงแตรง ยกเว้นปราสาทนครวัด หลังกรณีพิพาทไม่นาน พระสวีสวดีมุนีวงศ์สิ้นพระชนม์ ฝรั่งเศสเลือกพระบรมมหาราชวัง พระยาภิรมย์ภักดีขึ้นครองราชย์ กัมพูชาได้ประกาศร่วมวงไพบูลย์ร่วมแห่งมหาเอเซียบูรพา โดยมีพระบรมมหาราชวังเป็นประมุขแห่งรัฐภายใต้การอารักขาของญี่ปุ่น

หลังญี่ปุ่นแพ้สงครามในปลายปีเดียวกัน กองทัพฝ่ายสัมพันธมิตรได้เข้ามารื้อฟื้นอำนาจฝรั่งเศสในกัมพูชาขึ้นอีกครั้ง ขณะที่พระบรมมหาราชวังดำเนินการเรียกร้องเอกราช ในเวลาเดียวกับกลุ่มเขมรอิสระร่วมมือกับฝ่ายซ้ายทั้งที่นิยมและไม่นิยมเวียดนามเคลื่อนไหวแบบกองโจรตามแนวชายแดน ในปีถัดมาฝรั่งเศสจึงยอมให้มีการจัดตั้งพรรคการเมืองและจัดให้มีการเลือกตั้ง กระทั่งฝรั่งเศสพ่ายแพ้สงครามอินโดจีนจึงจำยอมมอบเอกราชให้กัมพูชา ทว่าเป็นเอกราชที่ได้มาพร้อมกับความขัดแย้งวุ่นวายประเทศตกอยู่ภายใต้การปกครองของ

เขมรแดง เกิดโศกนาฏกรรมฆ่าล้างเผ่าพันธุ์ ประชากรชาวเขมร ๓ ใน ๔ ล้านคนเสียชีวิตกลาง “ทุ่งสังหาร” (The Killing Field) หลายแสนคนกลายเป็นผู้อพยพในประเทศไทยก่อนเดินทางต่อไปยังประเทศที่สาม เมือง ลาดูร์ นักเขียนชาวฝรั่งเศสได้เรียกการกระทำของกัมพูชาประชาธิปไตยที่เข่นฆ่าประชาชนกัมพูชาว่า “การทำลายล้างเผ่าพันธุ์ตัวเอง” (เดวิด แชนด์เลอร์, ๒๕๓๓) กระทั่งกองกำลังของเฮง สัมริน ที่มีเวียดนามหนุนหลังขับไล่เขมรแดงออกไป และองค์การสหประชาชาติเข้ามาใกล้เกลี้ยยุติสงครามกลางเมือง (เดวิด แชนด์เลอร์, ๒๕๔๓) ปัจจุบัน





ประเทศกัมพูชาปกครองด้วยระบอบ
ประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์
ทรงเป็นประมุข แม้ว่า ฮุน เซน จะ
ดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีติดต่อกัน
หลายสมัยมาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๑ ก็ตาม

ประเทศกัมพูชามีพื้นที่เล็กเป็น
อันดับที่ ๙๐ ของโลก ฐานะทาง
เศรษฐกิจไม่ร่ำรวย แต่มรดกแห่งมวล
มนุษยชาติอย่าง “นครวัด-นครธม”
ได้บันทึกความเกรียงไกรของกองทัพ
เขมรและอารยธรรมอันประณีตที่
สืบทอดผ่านประเพณีพิธีกรรมจาก
อดีตจนถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารของ
ชาติอารยะจึงย่อมมีสิ่งละอันพันละ
น้อยไม่ต่างจากความซับซ้อนของภาพ
จำหลักบนปราสาทหินเหล่านั้น

สำหรับอาหารเขมรกับชาวอุษาค
เนย์อย่างลาวและไทยมีความใกล้เคียง
กัน ชาวเขมรกินข้าว (บาย) กับแกง (มะ
โฮบ) จำพวกแกงส้ม แกงเลียง รวมทั้ง
แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ ที่รับจากอินเดีย
มาแต่โบราณ และแกงกะทิแบบไทย
ตั้งแต่เมื่อสมัยประเทศราช นอกจากนี้
การตกอยู่ภายใต้การอารักขาของ
เวียดนาม กระทั่งถึงยุคการต่อสู้เพื่อ
ปลดแอกตนเองจากฝรั่งเศสร่วมกับ
เวียดนาม จึงรับเอาอิทธิพลวัฒนธรรม
อาหารฝรั่งเศส เวียดนาม รวมทั้งจีน
ผ่านเวียดนามจำนวนมาก กิลลี บาซาน
(Ghillie Basan, 2020) นักเขียน
สารคดีอาหารและการเดินทางชาว
สกอตแลนด์ ผู้ได้รับการเสนอชื่อเข้าชิง
รางวัล Glenfiddich, Guild of Food
Writers และ Cordon Bleu มองว่า
อัตลักษณ์สำคัญของอาหารเขมรอยู่
ที่การใช้กะทิ สมุนไพรและเครื่องเทศ

จำพวกกระเทียม ขิง ตะไคร้ พริก
และผักชี นอกจากนี้เต็มไปด้วยอิทธิพล
ของอาหารอินเดีย ไทย จีน ฝรั่งเศส
และเวียดนามแล้ว อิทธิพลซึ่งเห็นได้
ชัดขึ้นในสำรับเขมรคือมรดกวัฒน
ธรมอาหารอาณานิคมฝรั่งเศส ได้แก่
ขนมปังบาแกต ไอศกรีม และกาแฟ

ชาวเขมรกินข้าวเจ้าเป็นอาหาร
หลักมาแต่โบราณ ในประเทศกัมพูชา
จึงมีความหลากหลายของพันธุ์ข้าวพื้น
เมือง ส่วนหนึ่งเป็นพันธุ์ข้าวที่นิยมกิน
กันในราชสำนัก นำชื่อได้ว่าคำเรียก
“ข้าวเจ้า” ของไทยมาจากวัฒนธรรม
การกิน “ข้าวเจ้า” ตามอย่างราชสำนัก
กัมพูชาที่เป็นวัฒนธรรมสูงแทนที่
การกิน “ข้าวโพ่” “ข้าวป่า” “ข้าว
เหนียว” หรือ “ข้าวนี้ง” ของชาวอุษาค
เนย์ โดยเฉพาะชาวทวารวดีทางตอน
กลางของไทยที่นำพันธุ์ข้าวเจ้ามาจาก
อาณาจักรเขมรเมื่อราวพุทธศตวรรษที่
๑๓-๑๘ (ธานี ศรีวงศ์ชัย, ๒๕๖๓; Alice
Yen Ho, 1995) นอกจากนี้วัฒนธรรม
อาหารเขมรยังเป็นวัฒนธรรมปลาร้า
ในสายตาคนไทยปลาร้าอาจเป็นภาพ
ลักษณ์อาหารลาว แต่จากการค้นพบ
ซากปลาร้าจากแหล่งโบราณคดีใน
ประเทศเวียดนามตอนใต้ ทำให้เชื่อ
ได้ว่า กลุ่มคนที่ใช้ภาษาตระกูลมอญ-
เขมรเป็นผู้ให้กำเนิดวัฒนธรรมปลาร้า
ก่อนจะแพร่กระจายไปทั่วภูมิภาค
(องค์ บรรจุน, ๒๕๕๓)

นับได้ว่าวัฒนธรรมอาหารเขมร
เป็นวัฒนธรรมปลาร้าที่ถือกำเนิดขึ้นใน
กลุ่มคนพูดภาษามอญ-เขมร โดยมอญ
เรียกปลาร้าว่า “ผะร็อก” ส่วนเขมร
เรียก “ปราฮอก” โดยอาหารคาวของ

เขมรเกือบทุกชนิดล้วนใส่ปลาร้าทั้งสิ้น ปลาร้าสามารถนำมาผ่านกรรมวิธีการปรุงได้หลายรูปแบบ เช่น “ปราฮอก อัง” (ปลาร้าห่อใบตองย่าง) “ปราฮอก เจียน” (ปลาร้าทอด) เป็นการนำปลาร้าสับผสมกับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว หมู และพริก ก่อนนำไปย่างหรือทอด กินแนมกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขื่อนอกจากปลาร้าแล้ว คราวเขมรยังมีการใช้ “กาปี” (กะปิ) ซึ่งทำจากกุ้งหรือเคยหมัก และน้ำปลาในการปรุงรสอาหาร โดยเฉพาะแกงจืด แกงเลียง และผัด ส่วนเครื่องเทศหรือเครื่องแกงก่อนการรับประทานหรืออาหารจากอินเดียและจีน ได้แก่ ตะไคร้ ข่า กระเทียม หัวหอม ผักชี และใบมะกรูด ขณะที่พริกไม่ได้เป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารเขมร เพราะนิยมใช้พริกไทยมากกว่า โดยเชื่อว่าโปรตุเกสเป็นผู้นำพริกเข้ามาเมื่อราวพุทธศตวรรษที่ ๒๑ ซึ่งพริกไทยในกัมพูชาพบปลูกมากในจังหวัดกำปอตจนถึงเทือกเขาดมเรียม และเคยเป็นสินค้าส่งออกสำคัญของกัมพูชา ส่วนเครื่องเทศที่รับมาจากอินเดียและจีน ได้แก่ กระวาน จันทน์เทศ จันทน์แปดกลีบ (เป็ยกัก) อบเชย กานพลู ขมิ้น และขิง โดยพบปลูกมากบนเทือกเขาบรรทัดไปจนถึงจังหวัดตราด ในประเทศไทย ส่วนขมิ้น เป็นส่วนผสมหลักในผงกะหรี่ พบปลูกมากในจังหวัดพระตะบอง และเนื้อสัตว์ที่ชาวเขมรนิยมนำมาปรุงอาหารคือปลา โดยเฉพาะปลาน้ำจืดเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญในสำหรับอาหารเขมรทั้งในรูปแบบปลาร้า ปลาเค็ม และปลารมควัน เนื่องจากแม่น้ำโขงไหลผ่านลงสู่

โตนเลสาบ ทะเลสาบน้ำจืดขนาดใหญ่ที่สุดในอุษาคเนย์ซึ่งอยู่ใจกลางประเทศ ทำให้กัมพูชามีปลาน้ำจืดชุกชุม นอกจากปลาแล้วชาวเขมรยังนิยมกินเนื้อหมูและไก่ด้วย โดยเฉพาะในสำหรับอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากเวียดนามและฝรั่งเศส (Alice Yen Ho, 1995)

อาหารหวานหลักคือ “ซัมลอ” (แกง) เครื่องแกงประกอบด้วย หอมกระเทียม ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด หากนำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลกรวม

๙-๑๐ แม่ค้าขาย “เจกเจียน” (กล้วยชุบแป้งทอด) เมืองเสียมเรียบ
๑๑ แม่ค้าขาย “นม โลเต” (ลอดช่อง) เมืองเสียมเรียบ

กันจนแหลกแล้วจะเรียกว่า “เครื่อง” หากเป็นแกงแดงเครื่องเทศอย่างอินเดียเรียก “ซัมลอ การี” (Samlor Kari) แต่ถ้าเป็นแกงแดงที่มีกะทิเป็นส่วนผสมแบบไทยจะเรียก “ซัมลอ กะดี” (Samlor Kati) แต่โดยรวมแล้วจะเผ็ดน้อยกว่าแกงของทุกชาติ

อาหารหวานหลักคือ “นม” (Nom) ขณะภาษาเขมรโบราณเรียก “กวย” น่าสนใจที่มอญก็เรียกขนมว่า “กวางญ์” ซึ่งเป็นภาษามอญ-เขมรดั้งเดิม รวมทั้งยังคล้ายกับเสียง “กวย” หรือ “ก้วย” ในภาษาจีนซึ่งหมายถึงขนม อาหารหวานหรือขนมของเขมรดั้งเดิมนิยมปรุงจากวัตถุดิบหาง่ายใน





ชุมชนบ้านเรือน เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า มะพร้าว และน้ำตาล ในส่วนข้าวเหนียวและกะทินิยมทำเป็นอาหารหวานเท่านั้น ต่างจากชาวลาวที่กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก

ในที่นี้ได้จำแนกสำหรับอาหารกัมพูชาออกเป็น ๕ กลุ่มตามบริบททางวัฒนธรรมที่ส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารเขมร ได้แก่ สำหรับพิธีกรรมสำหรับชาวมัง สำหรับประเทศราช สำหรับอาณาจักร และสำหรับร่วมสมัยในวิถีแห่งการท่องเที่ยว

๑. สำหรับพิธีกรรม

ชาวเขมรมีประเพณีพิธีกรรมโบราณที่ล้วนแล้วแต่ประณีตพิถีพิถันทุกขั้นตอนรายละเอียด ในแต่ละพิธีกรรมก็มักจะต้องประกอบไปด้วยอาหารคาวหวาน เช่น “*กรอพาน*” (ข้าวหลาม) และ “*อัมมก*” (ข้าวเผ่าคลูก) ในประเพณีไหว้พระแช “*อ้อนซอม*” (ข้าวต้มมัด) ในพิธีแซนโถนตา (เช่นไหว้บรรพชน) และ “*อามก เตรีย*” (ห่อหมกปลา) “*ซัมลอ การี*” (แกงกะหรี่) ในประเพณี

๑๒ บุฟเฟ่ต์น้ำพริกแบบต่างๆ ภัตตาคาร Angkor Mondial Restaurant เมืองเสียมเรียบ
๑๓ เครื่องในลวกจิ้มปลาร้าทรงเครื่องของบาร์เบียร์ Man Thong
๑๔ ยำใบแมงลักปลาร้ารอบของบาร์เบียร์ Man Thong

แต่งงาน ตัวอย่างสำหรับอาหารในสำหรับพิธีกรรมดั้งเดิมของชาวเขมร ได้แก่

อามก เตรีย (Amok Trey) หรือห่อหมก ทำจากปลาน้ำจืด ใส่เครื่องเทศ ถั่วลิสงอบ กะทิ ไข่ ห่อด้วยใบตองและนึ่งจนสุก เป็นอาหารซึ่งได้รับความนิยมแพร่หลาย มีลักษณะใกล้เคียงกับห่อหมกของไทยและลาวต่างกันเพียงรสชาติที่ไม่เผ็ด และเป็นอาหารในพิธีกรรมดั้งเดิมของคนไทยลาว และเขมร โดยจะใช้ห่อหมกในการสังเวียเทวดา เช่นไหว้ผี งานแต่งงานหรือแห่ขันหมาก และเลี้ยงคนในงานเทศกาลทั่วไป (ส. พลายน้อย, ๒๕๔๘)

ซัมลอ การี (Samlor Kari) ลักษณะคล้ายแกงกะหรี่ เนื้อสัตว์ใช้ได้

ทั้งเนื้อวัว หมู และไก่ มักใส่มันเทศ หัวหอม หน่อไม้ บางครั้งกินกับขนมปังฝรั่งเศส หรือกินกับขนมจีนที่เรียกว่า “*นมบัน เจ๊ะ ซัมลอ การี*” ประการสำคัญ เป็นอาหารในพิธีกรรมที่นิยมใช้เลี้ยงแขกในงานแต่งงาน

เพลียะฮ์ ซัก โก (Pleah Sach Ko) ลักษณะคล้ายน้ำตักเนื้อของลาว วัตถุดิบประกอบด้วย เนื้อวัว หัวหอม ถั่วลิสงคั่ว ใบสะระแหน่ และโหระพาปรุงรสด้วยน้ำมะนาวและปลาร้า เป็นอาหารในพิธีกรรม นิยมปรุงขึ้นเลี้ยงแขกในงานแต่งงานและงานเทศกาลเฉลิมฉลองทั่วไป

ปราฮอก กะดี (Prahok Kati) หรือน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง วัตถุดิบหลัก คือ ปลาร้า กะทิ และเครื่องแกง ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ข่า ขมิ้น และผิวมะกรูด โขลกรวมกันจนละเอียด นำมาผัดในกระทะ เติมน้ำมันหรือเนือปลา กินแนมกับผักสด นิยมทำขึ้นเพื่อเช่นไหว้ผีบรรพชนและเลี้ยงแขกในงานเทศกาลทั่วไป

อ็อนซอม (Ansom) ลักษณะคล้ายข้าวต้มมัดของไทย เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียว ห่อด้วยใบตอง หากใส่ไส้กล้วยเรียก “อ็อนซอม เจก” หากใส่ไส้หมูเรียก “อ็อนซอม จูก” อาหารชนิดนี้นิยมทำขึ้นเพื่อเซ่นไหว้บรรพชน และทำบุญอุทิศบาตรทั่วไป

กรือฟาน (Kralan) ลักษณะคล้ายข้าวหลามของไทย ทำจากข้าวเหนียว ใส่น้ำเชื่อมหรือถั่วลันเตา มะพร้าว กะทิ และน้ำตาล กรอกส่วนผสมทั้งหมดลงในกระบอกไม้ไผ่ นำไปย่างหรือหลาม ชาวเขมรในประเทศไทยนิยมทำถวายพระและแจกจ่ายญาติมิตรในพิธี “สมเปริยะพระแซ” เทศกาลไหว้พระแซหรือพระจันทร์ ในวันเพ็ญขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ ส่วนชาวเขมรในประเทศกัมพูชาได้รวมเองงานเทศกาลน้ำ (Water Festival) เข้าไว้ด้วยกัน มีประเพณีไหว้พระจันทร์ ลอยเคราะห์ และการละเล่นทางน้ำ เช่น

แข่งเรือ รวมเรียกว่า “บอง อม ตูก” (Bon Om Touk)

อัม มก (Am Mok) หรือข้าวเม่าคลุกมะพร้าวห้าวชูดฝอย ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทราย เป็นอาหารในประเพณีไหว้พระแซเช่นเดียวกัน นอกจากนี้อาหารในเทศกาลไหว้พระแซยังประกอบด้วย กล้วย เผือก และมะพร้าวอ่อน ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นอาหารที่กระต่ายชอบ

นม กง (Num Kong) ชาวเขมรในประเทศกัมพูชาเรียก “นม กง” ขณะที่ชาวเขมรในประเทศไทยเรียกว่า “กัม เดริอม” หรือขนมวง ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียว กะทิ งา และน้ำตาลทราย ลักษณะเป็นวงเหมือนโดนัต นิยมทำขึ้นในงานมงคล เช่น งานบวช ขึ้นบ้านใหม่ โดยนิยมทำเป็นเลขคู่และวางสูงพูนลาดเพื่อความสมบูรณ์พูนผล นอกจากนี้ยังใช้ในพิธีเซ่นไหว้บรรพชน และประกอบในพาน

บายศรี (อมรากรณ์ วงษ์พัก, ๒๕๖๑)

นม แพล เอีย (Nom Plae Ai) คล้ายขนมต้มของไทย ทำจากแป้งข้าวเหนียว มีไส้ทำจากมะพร้าวทวนกับน้ำตาลโตนด (หน้ากระฉิก) ต้มสุกแล้วคลุกด้วยมะพร้าวห้าวชูดฝอย ขนมชนิดนี้เป็นขนมโบราณดั้งเดิมของเขมรตำนานเล่าว่า ผัวเมียข้าวใหม่ปลามันคู่หนึ่ง ฝ่ายเมียต้องการเอาใจผัวจึงทำขนมนี้ขึ้น ผัวกลับจากไร่นาพบขนมที่เพิ่งยกจากเตากลิ่นหอมตลบอบอวลก็ดีใจหยิบใส่ปากรีบกลืน เนื้อแป้งเหนียว ใส่น้ำหวาน และร้อนจัดติดคอ ผัวชักตาตั้ง เสียชีวิต ขนมชนิดนี้จึงได้ชื่อว่า “ขนมฆ่าผัว” (Nisha Ramesh, 2012) ส่วนคนเขมรในประเทศไทยเรียกขนมชนิดนี้ว่า “อ็อแซะฮ์” แปลว่า “ซีม้า” ซึ่งยังไม่พบตำนานความเป็นมา (วรุณี บุญพร้อม, ๒๕๖๓)

๒. สำหรับชาววัง

ชาวเขมรยังคงมีกษัตริย์ดำรงสถานะเป็นองค์ประมุข แม้จะไม่ได้มีบทบาททางการเมืองแต่ก็ถือว่าประเทศกัมพูชามีสถานะเป็น “ราชอาณาจักร” รวมทั้งความรุ่งเรืองของราชวงศ์ในอดีตที่ส่งผ่านให้กัมพูชาวันนี้ยังคงปรากฏสำหรับอาหารชาววังที่ส่งต่อมาจากราชสำนัก ซึ่งไม่ต่างจากอาหารชาววังในประเทศไทยและทั่วโลก ที่แรกเริ่มก็พัฒนาไปจากสำหรับสามัญชน ประดิศดประดอยจนกลายเป็นสำหรับชาววังก่อนแพร่กระจายคืนสู่สำหรับชาวบ้านอย่างเป็นทางการ

ความแตกต่างของสำหรับชาววังกับสำหรับชาวบ้านเขมรโดยทั่วไปอยู่ที่คุณภาพของวัตถุดิบ ความพิถีพิถัน



ในการปรุง และความประณีตในการตกแต่งจัดจาน ปัจจุบันรัฐบาลกัมพูชา ก็ได้ใช้เรื่องเล่า (Storytelling) ความ เป็น “อาหารชาววัง” เพื่อขยายการท่องเที่ยว กรณีที่เห็นชัดเจนได้แก่ รายการอาหารของโรงแรม Raffles Hotel Le Royal ซึ่งอ้างว่าเป็นโรงแรมแห่งเดียวที่ได้รับสูตรอาหารชาววังมาจากราชสำนักกัมพูชาโดยตรง ผ่านการพัฒนาปรับปรุงสูตรโดยพ่อครัวชาวฝรั่งเศส มีการปรับปรุงรสชาติให้ถูกลิ้นคนรุ่นใหม่และนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก เลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารอย่างหรูหรา ทำให้มีบุคลิกเฉพาะ สามารถเพิ่มมูลค่าในทางเศรษฐกิจได้อย่างเป็นรูปธรรม ตัวอย่างสำหรับอาหารชาววังเขมรของโรงแรม Raffles Hotel Le Royal ได้แก่

“ซั่มลอ เตรีย” (Samlor Trey) หรือแกงปลา มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม หวานปะแล่ม ลักษณะเหมือนต้มยำ

น้ำใสของไทย สมุนไพรก็ใกล้เคียงกัน ได้แก่ ข่า ตะไคร้ พริก ผักชี และสับปะรด ที่ทำให้น้ำแกงเปรี้ยวและหวาน ถือเป็น สำหรับประจำชาติเขมร หากอยู่ในโรงแรม พ่อครัวจะใช้ปลากระพง แต่ร้านอาหารทั่วไปโดยมากนิยมใช้ปลาแม่น้ำโขง

ส้มตำมะม่วง (Nhoam Svay) วัตถุดิบและเครื่องปรุงใกล้เคียงกับ ส้มตำไทย ได้แก่ ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ ถั่วลันเตา และกุ้งแห้ง แต่รสชาติไม่หวาน และใช้มะม่วงดิบผ่านแทนมะละกอ

สังขยา ลเปาว์ (Songkya Lapov) ลักษณะคล้ายกับสังขยา ฟักทองของไทย ซึ่งดัดแปลงจากสูตรขนมชาวโปรตุเกสที่มีไข่ไก่เป็นส่วน

๑๕ กระตักหม้อต้มมะพร้าวอ่อน ภัตตาคาร สันติเพียบ (Santiphap Restaurant) เมือง เสียมเรียบ

๑๖-๑๗ “ซั่มลอ มะจู” (แกงส้มเนื้อ/แกงส้มเขมร) อาหารในพิธีกรรมหลังความตายของชาวจาม

ประกอบ วัตถุดิบที่ใช้ทำสังขยาประกอบด้วย ไข่ไก่ กะทิ และน้ำตาลโตนด โดย นำส่วนผสมทั้งหมดตีเข้าด้วยกัน กรอกใส่ฟักทอง นำไปนึ่งจนสุก

๑. สำหรับประเทศราช

ตลอดระยะเวลาเกือบ ๔๐๐ ปี โดยเฉพาะในสมัยกรุงธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ที่สยามปกครองอาณาจักรเขมรอย่างเข้มงวด แม้สยามจะถ่ายทอดวัฒนธรรมเขมรมาใช้ใน ฐานะวัฒนธรรมชั้นสูงในราชสำนักสยาม แต่ในทางกลับกัน สยามก็ได้ถ่ายทอดวัฒนธรรมให้กับเขมรด้วยเช่นกัน ทั้งด้านสถาปัตยกรรม ภาษา การแต่งกาย ดนตรี นาฏศิลป์ การละเล่น และอาหารการกิน ในที่นี้จะกล่าวถึง อิทธิพลอาหารสยามที่มีต่ออาหารเขมร ดังนี้คือ

ซั่มลอ กะตี (Samlor Kati) ลักษณะเหมือนแกงเขียวหวานของไทย วัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อสัตว์ โดยมากนิยมเนื้อไก่ กะทิ มะเขือ พริกชี้ฟ้า ใบโหระพา และใช้พริกแกงเขียว จากเดิมที่อาหารคาวเขมรจะไม่มีการใช้กะทิ โดยกะทิจะเป็นตัวบ่งบอกความเป็นอาหารหวานเท่านั้น แต่เนื่องจากอิทธิพลอาหารไทยส่งผลให้เกิดแกงเขียวหวานแบบเขมร แต่มักทำน้ำแกงใส และรสไม่จัดอย่างไทย ชาวเขมรนิยมกินขนมจิ้นกับ “ซั่มลอ กะตี” หรือแกงเขียวหวานแบบไทย หรือบางครั้งก็ทำเป็นน้ำยาแบบไทย ใส่ปลาช่อน และเครื่องแกงแดง ถือเป็นน้ำยาแบบไทยทั้งคู่

นม บัน จิก (Nom Banh Chok) หรือขนมจิ้นน้ำยา เป็นชื่อเรียกที่



สันนิษฐานว่าน่าจะเกิดจาก “ขนม (จีน)” ในภาษาไทย “บัน” คือแป้งในภาษาเวียดนาม และ “จก” ในภาษาเขมรที่แปลว่า “จับ” เพราะคนเขมรในอดีตใช้มือเปิบอาหาร “*นม บัน จัก*” กินกับ “*ซั่มลอ แชมร์*” น้ายาแบบเขมรหรือน้ายาปา ไม่ใส่กะทิ กรรมวิธีการปรุงน้ายาเขมร เริ่มจากการตั้งหม้อใส่น้ำและเกลือเล็กน้อย ใส่ปลาลงไปต้มปลาที่นิยม เช่น ปลาดุกหรือปลาช่อนระหว่างนั้นให้เตรียม “*เครื่อง*” หรือเครื่องแกงเขียว ได้แก่ กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ผีวมะกรูด กระชาย และขมิ้น โขลกรวมกันพอแหลก เมื่อปลาสุกดีแกะเอาแต่เนื้อใส่ลงครกโขลกต่อจนเข้ากับเครื่องแกง จากนั้นตมน้ายาต้มปลาที่เหลือในหม้อให้เดือดอีกครั้ง ตักเครื่องแกงในครกลงหม้อคนให้เข้ากันปรุงรสด้วยปลาร้า เมื่อเดือดอีกครั้งก็ฉีกใบมะกรูดใส่ลงไป และตบท้ายด้วยต้นหอม เป็นอันเสร็จขั้นตอนการปรุงน้ายาเขมร กินแนมกับ “*จี*” หรือผักสดประเภทผักเด็ดกินใบชนิดต่างๆ เช่น สะระแหน่ โหระพา ผักชีลาว ผักติ้ว ผักแต้ว ผักแพวหรือใบมะขาม และที่ขาดไม่ได้คือ “*สะบอย*” ได้แก่ ก้าน ผักบุ้งลาวขอย หัวปลีขอย ถั่วอกดิบ และถั่วฝักยาว

นอกจากนี้ ยังพบว่าชาวเขมรนิยมกินขนมจีนเป็นล่ำเป็นสัน เช่น ขนมจีนน้ำพริกแบบไทยที่พบในเมืองพระตะบองและพนมเปญ รวมทั้ง “*นม บัน จัก กำโป๊ต*” ที่พบในเมืองกำโป๊ตหรือขนมจีนชาวน้ำ รวมทั้งชาวเขมรทั่วไปยังนิยมกินขนมจีนกับแกงกะหรี่ไก่เป็นพิเศษอีกด้วย



๔. สำหรับอาณาจักร

กว่าครึ่งศตวรรษที่กัมพูชาอยู่ใต้ อาณาจักรฝรั่งเศส วัฒนธรรมอาหารฝรั่งเศสกลายเป็นมรดกสำคัญในครัวชาวเขมร เช่น กรรมวิธีการปรุง ได้แก่ การอบขนมปังและบิสกิต รวมทั้งวัตถุดิบ เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ เบคอน และไส้กรอก ผักนานาชนิด เช่น มันฝรั่ง แครอท หัวหอมใหญ่ บร็อกโคลี่ อาร์ติโชค อะโวคาโด มะเขือเทศ และหน่อไม้ฝรั่ง การใช้เนย นมวัว และไวน์ตามกรรมวิธีในการปรุงในวัฒนธรรมอาหารฝรั่งเศส รวมทั้งฝรั่งเศสยังได้นำเครื่องดื่ม เช่น

กาแฟ ช็อกโกแลต เบียร์ เข้ามาด้วย ดังจะพบว่า วัฒนธรรมอาหารเขมรที่รับมาจากฝรั่งเศสเจ้าอาณานิคมสามารถพบได้ทั่วไปในประเทศกัมพูชา แต่เป็นที่สังเกตว่าวัฒนธรรมอาหารเวียดนามดั้งเดิมกับวัฒนธรรมอาหารที่รับอิทธิพลมาจากฝรั่งเศสมีการแยกส่วนกันอยู่อย่างค่อนข้างชัดเจน อาจเป็นไปได้ว่าในวัฒนธรรมเขมรมีอาหารที่ต้องใช้ในพิธีกรรมเช่นไหว้ผีและบูชาเทวดาอยู่มาก ซึ่งชาวเขมรยึดถือแบบแผนพิธีกรรมเหล่านั้นอย่างเคร่งครัด สอดคล้องกับการศึกษาเรื่อง “*บ้านทุ่งเซ็น*”:

ชุมชนชาติพันธุ์มอญร่วมสมัยแห่ง
“สุพรรณบุรี” (องค์ บรรจุน, ๒๕๕๙)
พบว่า อาหารในพิธีกรรม รูปแบบพิธี
กรรม และการเซ่นไหว้มีบรรพชน ล้วน
เป็นไปตามช่วงเวลาและรูปแบบที่ค่อนข้าง
ชัดเจนตายตัวตามชนบจารีต โดย
มักไม่ค่อยมีผู้ฝ่าฝืนหรือกล้าเปลี่ยนแปลง
เพราะเชื่อว่าผีจะลงโทษให้เจ็บ
ไข้ได้ป่วยหรือทำมาหากินไม่ขึ้น

ในแต่ละมือของชาวเขมรจะมี
อาหาร ๓-๕ อย่าง ปะปนกันไปทั้งแบบ
เขมรดั้งเดิม จีน ไทย ลาว และฝรั่งเศส
โดยหากเป็นคนในเมืองมือเช้าจะ
กระตือรือร้นไปทางฝรั่งเศส คือ ขนมปัง
บาเกต ไส้กรอก ไข่ดาว และกาแฟ
หรือสลัดแบบฝรั่งเศส หากเป็นมืออื่น
ของวันมักจะกินอาหารเขมรแบบดั้งเดิม
แกงแบบอินเดีย ไทย และจีน โดย
อาหารทุกมือทุกแบบจะกินแนมกับผัก
สด พริกสด พริกแห้ง และพริกดอง
ที่ได้อิทธิพลจากเวียดนาม ตัวอย่าง
สำหรับอาหารอาณานิคมที่ส่งอิทธิพลต่อ
วัฒนธรรมอาหารเขมร ได้แก่

บาเกต (Baguette) หรือขนมปัง
ฝรั่งเศส เป็นอาหารที่ตกทอดมาจากยุค
อาณานิคม ปัจจุบันบาเกตแบบเขมรมัก
มีขนาดสั้นและอวบกว่าแบบฝรั่งเศส
ชาวเขมรมักจะกินบาเกตกับปลากระ
ป๋องหรือไข่ คู่กับกาแฟใส่นมข้นหวาน
หรือนำบาเกตไปทำแซนด์วิชซึ่งเรียกว่
ว่า “ปาดะ” โดยจะใส่ผักและเนื้อสัตว์ที่
ผ่านกรรมวิธีการย่างแบบพื้นบ้าน เช่น
เนื้อหมู หรือเนื้อวัว (Alice Yen Ho,
1995)

พุก พัก (Lok Lak) เนื้อวัวผัด
หรืออาจเรียกว่าสเต็กเนื้อ เป็นสำหรับ



๑๘ “ซิมลอค กอโก” หรือ “แกงฆ่าแมว” (ภาพจาก
Bong General - youtube.com)

๑๙ “นม แพล เอีย” หรือ “ขนมฆ่าแมว” (ภาพ
จาก Nisha Ramesh - pinterest.com)

เขมรที่รับอิทธิพลฝรั่งเศส เริ่มจากเนื้อ
วัวหันเต้าผัดกับหอมใหญ่ ปูรงสดด้วย
น้ำมันหอย น้ำตาล พริกไทยดำ (ฝ่าย
วิชาการ สถาพรบุ๊คส์, ๒๕๕๕) กินแนม
กับผักกาดหอม แตงกวา และมะเขือ
เทศ และมีแบบที่ดัดแปลงเพิ่มเติม
เช่น “พุก พักอเมริกัน” โดยการเพิ่ม
มันฝรั่งทอดและไข่ดาว

นม ปัง จีน (Num Pan Chen)
แปลตรงตัวว่าขนมปังจีน ใช้เรียก
ขนมปังหัวหอมทรงกลมแบน ใช้การ
อบหรือทอด เรียกว่าพิชซ่าจีน เป็น
อาหารที่ได้รับอิทธิพลจากทั้งฝรั่งเศส
และจีน

๕. สำหรับร่วมสมัยในวิถีแห่ง การท่องเที่ยว

สำหรับอาหารเขมรร่วมสมัยใน
ปัจจุบัน เป็นอาหารที่พบแพร่หลายใน
ประเทศกัมพูชา ตลอดจนแนวชายแดน
ประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ไทย ลาว และ
เวียดนาม รวมทั้งร้านอาหารเขมรแบบ

ดั้งเดิมยังเป็นที่นิยมในออสเตรเลีย
ฝรั่งเศส และสหรัฐอเมริกา (Ghillie
Basan, 2020) นอกจากนี้จะมีลักษณะ
ร่วมกับเพื่อนบ้านอุษาคเนย์แล้วยังมี
ความร่วมมือที่เกิดจากสภาวะโลกา
ภิวัตน์ นั่นคือ นอกจากอาหารหลักที่
เป็นข้าวสวยทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว
กินกับแกงแล้ว อาหารประเภทเส้น เช่น
ก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งอาหารจานทอดและ
ผัดในวัฒนธรรมจีนก็ได้รับความนิยม
สูง ไม่แพ้ขนมจีน วัฒนธรรมอาหาร
มอญที่รับผ่านไทย รวมทั้งวัฒนธรรม
ฝรั่งเศสเจ้าอาณานิคม และยังมีวัฒน
ธรมอาหารบางส่วนจากโปรตุเกส สเปน
และอเมริกาจากการปฏิสัมพันธ์โลก
สมัยใหม่ รวมทั้งอาหารเขมรดั้งเดิมที่
ได้รับการฟื้นฟูเพื่อสนองตอบนักท่องเที่ยว
ซึ่งนิยมความเก่าแก่ดั้งเดิมโดย
มักจะพบในหนังสือท่องเที่ยวทั่วไป
เช่น “ฮามก” (ห่อหมก) “ซิมลอค มะจู้”
(แกงส้ม) “ตริยอ้ง” (ปิ้งปลา) และ “นม
ปั่น จัก ซิมลอค แซมรี่” (ขนมจีน) (ศรัณย์
บุญประเสริฐ และ ยอด เนตรสุวรรณ,
๒๕๔๙) อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมอาหาร
เขมรร่วมสมัยที่รับอิทธิพลวัฒนธรรม

อาหารจากแต่ละชาติ มีรายละเอียด ดังนี้ คือ

วัฒนธรรมอาหารอินเดีย ได้แก่ เครื่องเทศ ที่มาของแกงแดงที่เขมร เรียกว่า “การี” (Kari) รวมทั้งวัฒนธรรมการทำขนมเบื้องซึ่งเขมรรับผ่านความเชื่อแบบพราหมณ์ตามเส้นทางการค้าของพ่อค้าและพราหมณ์ชาวอินเดียที่มาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์ ฮินดู ภาษา วรรณกรรม ศิลปะ และแบบแผนราชสำนัก รวมทั้งเครื่องเทศและอาหารรสชาติแบบอินเดียได้ (Alice Yen Ho, 1995)

วัฒนธรรมอาหารจีน ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้และกรรมวิธีการปรุง เช่น การผัดทอดด้วยกระทะ รวมทั้งคำว่า “เจียน” ซึ่งแปลว่าทอดที่เขมร ยืมมาจากจีน รวมทั้งผักในวัฒนธรรมอาหารจีน เช่น มะระ ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว ฟักทอง กะหล่ำปลี ผักกาด และขิง นิยมนำมาปรุงอาหารประเภทผัดซึ่งในภาษาเขมรเรียก “ชา” รวมทั้งอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวของจีน

วัฒนธรรมอาหารมอญ ได้แก่ “นม บัน จัก” หรือขนมจีน อาหารเขมรที่รู้จักกันโดยทั่วไป ลักษณะคล้ายขนมจีนของไทยและน่าเชื่อว่าจะรับอิทธิพลมอญผ่านไทย ทั้งชื่อเรียกและรูปแบบการกิน โดยน้ำยาจะมีส่วนผสมของสมุนไพรทั้งเหมือนและต่างจากไทย ได้แก่ ข่า ตะไคร้ ขมิ้น และใบมะกรูด กินแนมกับผักสด เช่น ใบสะระแหน่ ใบโหระพา ถั่วงอก แตงกวา และหัวปลีซอยหยาบ

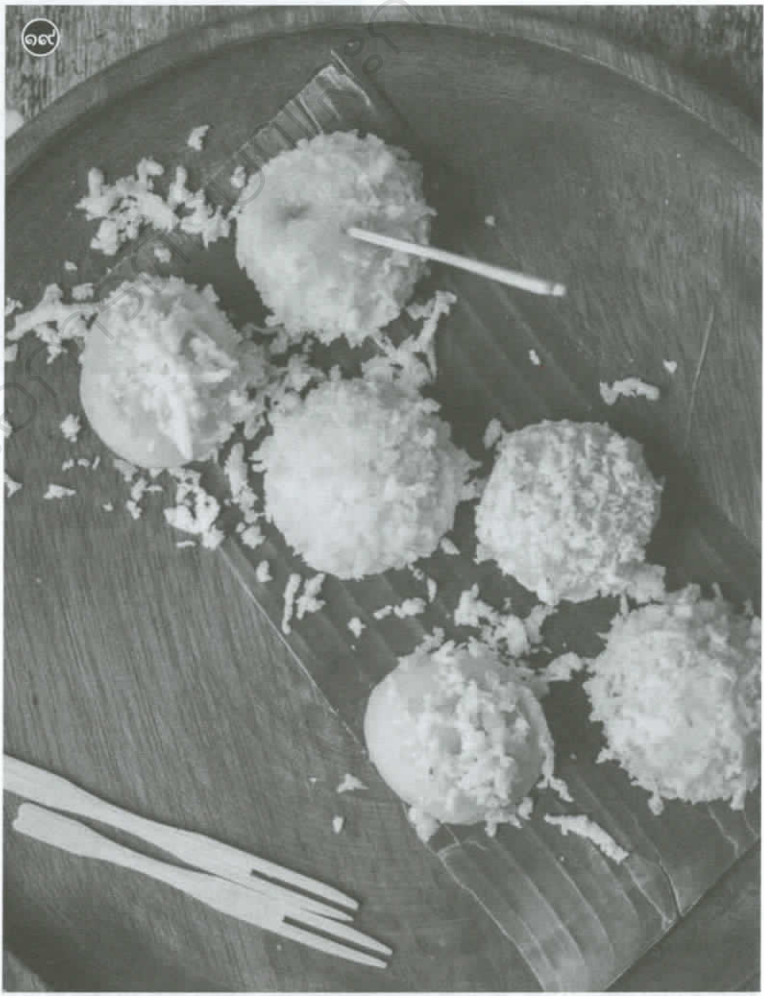
วัฒนธรรมอาหารเวียดนาม ได้แก่ อาหารที่เวียดนามรับอิทธิพล

มาจากจีนและฝรั่งเศส เช่น “บัน หมี่” (ขนมปังบาแกต) “บัน แล่ว” (ขนมเบื้องญวน) และ “บัน ฮอย” ขนมงานแต่งของเวียดนาม ลักษณะเป็นแผ่นก๋วยเตี๋ยวหนึ่ง ใส่ใบสะระแหน่ ผักดอง ผักสดต่างๆ วางเนื้อหมู กุ้ง หรือไข่เจียว หั่นไว้บนสุด โรยถั่วลิสงบด เหยาะน้ำจิ้ม รวมทั้ง “เฟอ” หรือก๋วยเตี๋ยวแบบเวียดนาม

วัฒนธรรมอาหารไทย ได้แก่ วัฒนธรรมการกินขนมจีนแบบต่างๆ ที่เขมรรับจากมอญผ่านไทย การกินแกงคั่วหรือแกงกะทิ (กะดี) ที่เขมรรับจากไทยโดยตรง ตลอดจนการใช้เครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ และน้ำปลา

นับเป็นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและทัศนคติจากเดิมที่ชาวเขมรจะใช้กะทิเป็นตัวบ่งบอกความเป็นอาหารหวานเท่านั้นไปโดยสิ้นเชิง

วัฒนธรรมอาหารลาว ได้แก่ อาหารประเภทส้มตำ ลาบ และน้ำตก เช่น “บก ลอง” (Bok Lahong) ส้มตำแบบเขมรซึ่งรับอิทธิพลจากลาว วัตถุประสงค์ต่างกันเพียงส้มตำเขมรจะนิยมใส่ใบแมงลัก “ลาบเขมร” (Khmer Larb) หรือยำเนื้อวัวเขมร ส่วนผสมเหมือนลาบของลาว แต่ชาวเขมรนิยมใช้เนื้อวัวแล่บาง ปรุงอย่างรวดเร็วด้วยการนำไปย่างกับน้ำมันาว กินแนมกับผักสดต่างๆ



วัฒนธรรมอาหารฝรั่งเศส
ได้แก่ กรรมวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่ การอบ และวัตถุดิบ ได้แก่ ผักชนิดต่างๆ รวมทั้งเครื่องปรุงรส เช่น นม เนย และนมเปรี้ยว เป็นส่วนผสมในอาหาร รวมทั้งขนมและเครื่องดื่มที่ใช้ประกอบในมื้ออาหาร เช่น ขนมเค้ก ไอศกรีม เบียร์ กาแฟ และไวน์

สำหรับเขมรร่วมสมัยมีการปรับเปลี่ยนรสชาติและรูปลักษณ์ให้ถูกปากต่อรสนิยมชาวเขมรสมัยใหม่และนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน เกิดจากการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงการตกแต่งจัดจาน จากมรดกวัฒนธรรมอาหารเขมรดั้งเดิมผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารนานาชาติ ได้รับความนิยมในฐานะอาหารร่วมสมัยเพื่อการท่องเที่ยวในปัจจุบัน ตลอดจนการสร้างเรื่องเล่า (Storytelling) เพื่อเพิ่มมูลค่าให้อาหารขายตัวมันเอง เช่น

กวยเตี๋ยว (Kway Teow) อาหารเช้าซึ่งเป็นที่นิยมทั่วไปในประเทศกัมพูชา ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนปรุงรสด้วยพริกไทยดำ น้ำมะนาว กระเทียมเจียว กินแหม่มกับผักกาดหอม ถั่วงอก กวยเตี๋ยวของชาวเขมรแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ได้แก่ องค์กรประกอบของน้ำซุปรหรือสิ่งที่ใส่ลงในกวยเตี๋ยว เช่น กวยเตี๋ยวในพนมเปญมีส่วนประกอบสำคัญ เช่น เนื้อหมู หมูสับ เลือดหมู เครื่องในหมู เป็ดย่าง กุ้ง ลูกชิ้นปลา และหมึก ขณะที่บางเจ้าใช้เนื้อไก่ เนื้อวัว หรือสัตว์ทะเล

เนียม (Nim) อาหารที่มีลักษณะคล้ายปอเปี๊ยะสด ห่อด้วยแป้งมันกลมทรงกระบอก กินกับน้ำจิ้ม “เตียกเตรีย”

บาย ชา (Bai Cha) ข้าวผัดแบบเขมร ใส่กุ้งแห้ง กระเทียม และผักหลายชนิด ปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง และปลาร้า

คอฮ์ (Kho) ลักษณะคล้ายต้มพะโล้ของไทย ทำจากหมูหรือไก่ ใส่ไข่ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา ซอสถั่วเหลือง และพริกไทย อาหารชนิดนี้คล้ายอาหารเวียดนามที่เรียก “ถิตคอค” (Thit Kho) และอาหารฟิลิปปินส์ที่เรียก “ซุมบา”



๒๐ ขนม “บอบอสแตก” ทำจากธัญพืชนานาชาติ ราดด้วยหัวกะทิ คล้ายเต้าส่วนของไทย

ซ้มลอ กอโก (Samlaw Kor Ko) หรือแกงผักรวมมิตร เลือกใช้ผักหลากหลายชนิดตามฤดูกาล รวมทั้งเนื้อสัตว์ตามแต่ชอบ น้ำแกงจึงมีรสหวานหอม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า โดยรวมคล้ายแกงเลียงของไทย นับเป็นแกงประจำชาติเขมร และมีอีกชื่อเรียกว่า “ซ้มลอ ซัม หลับ ปะไต” ซึ่งแปลว่า “แกงฆ่าตัว” ซึ่งตรงกันข้ามกับ “ขนมฆ่าตัว” หรือ “นม แพล เอีย” (Nom Plae Ai) มีตำนานว่า

ตัวเมียคู่หนึ่งอยู่ด้วยกันมานาน ฝ่ายตัวผู้มักตบตีทำร้ายเมียอยู่เสมอ เมียเกิดเอือมระอาจึงคิดกำจัดตัวผู้ด้วยแกงชนิดนี้ นางเก็บใบไม้ใบพืชทุกชนิดเท่าที่จะหาได้ ปรุงรสด้วยข้าวคั่ว คนให้เข้ากันเพื่ออำพรางไม่ให้รู้ว่าใส่อะไรลงไปบ้าง ตกเย็นตัวผู้กลับจากงานกินแล้วตื่นเช้าก็ยังไม่ดี วันต่อๆ มาก็ยังขอให้ทำให้อีก เมียแกงสุดฝีมือ ตัวผู้ไม่ยอมตาย แต่ยิ่งกลับแข็งแรง นิสัยดี และรักนางมากขึ้น แกง “ซ้มลอ ซัม หลับ ปะไต”

จึงมีความหมายเชิงฆ่าตัวนิตยไม่ให้เป็นคนดี (นันทนา ปรมาณุกิจย์, ๒๕๕๖)

ซ้มลอ มะจู้ (Samlaw Machou) หรือแกงส้มเนื้อวัว แกงชนิดนี้สามารถพลิกแพลงได้หลากหลาย เช่น แม่ปกติคนเขมรในกัมพูชาจะนิยมใช้เนื้อวัว แต่สำหรับนักท่องเที่ยวต่างถิ่นที่ไม่กินเนื้อวัวอาจใช้เนื้อหมู กุ้ง หรือปลาแทนได้ ซึ่งชาวเขมรในประเทศไทยนิยมใช้ปลาดุก เครื่องแกงเป็นแบบเขมรดั้งเดิม โดยรวมแล้วแกงชนิดนี้เป็นแกงส้ม ได้รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศ มะขาม มะนาว หรือสับปะรด ส่วน

ผักก็เลือกได้ตามชอบ เช่น ผักโขม รากบัว ใบโหระพา หน่อไม้ และผักบุ้ง บ้างว่าแกงชนิดนี้ต้นตำรับเป็นของคณฤวน คนเขมรจึงเรียกว่า “ซัมลอ มะจูญวน” (Samlaw Machou Youn) แต่แกงชนิดนี้ก็ปรากฏในสำหรับชาวจามในประเทศไทย ลาว และเวียดนามด้วย ซึ่งชาวจามในไทยและลาวเรียกว่า “แกงส้มเนื้อ” หรือ “แกงส้มเขมร” (องค์ บรรจุน, ๒๕๖๑) ส่วนคนเวียดนามเรียกว่า “กันจิว” (Canh Chua) (ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุคส์, ๒๕๕๘) คนเขมรแนะนำว่า เนื่องจากแกงชนิดนี้มีรสออกเปรี้ยว ดังนั้นหากกินคู่กับไข่เจียว ปลาจ๋า หรือ “โปงตี้ เครื่อง ปรายอก” ที่รสออกเค็มจะเข้ากันดี

นม โลเต (Nom Lote) ขนมหีสีเขียวทำจากแป้งข้าวเจ้า กะทิ นม น้ำ และน้ำตาล ลักษณะคล้ายลอดช่องของไทย

นมอาโกกะตี (Nom Akor Kati) หรือขนมตาลราดกะทิ เป็นขนมพื้นบ้านที่พบได้ทั่วไปในประเทศกัมพูชาคล้ายขนมตาลของไทยแต่ราดด้วยหัวกะทิข้นๆ ทำให้เนื้อขนมนุ่มชุ่มฉ่ำรสชาติหวานมันเค็ม ทำให้คล่องคอต่างจากขนมตาลของไทยที่หากทิ้งไว้นานจะรู้สึกฝืดคอ

กัมพูชา รุ่มรวยเรื่องเล่าข้าง สำหรับเก่าแก่ แม้กัมพูชาวันนี้ไร้ซึ่งอาณาจักรกว้างขวางและความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจ ทว่าอารยธรรมแห่งราชอาณาจักรขอมหรือราชสำนักเขมรอันสืบเนื่องยาวนาน โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่ไม่เพียงสั่งสม ยังส่งผ่าน แลกปรับเปลี่ยนกับเครือ

ญาติชาติพันธุ์อุษาคเนย์กระทั่งเกิดเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชนชาติ ครอบรอบ สะท้อนรากเหง้าวัฒนธรรมอาหารเขมรให้โลกได้เห็นคุณค่าสำหรับชาวบ้านและสำหรับชาววังเขมรในฐานะประดิษฐกรรมเริ่มแรกของภูมิภาค การตระหนักยอมรับในวัฒนธรรมอาหารรากร่วมภูมิภาคคือช่องทางเปิดรับวัฒนธรรมอาหารนอกภูมิภาคเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มวัฒนธรรมอาหารของโลกาภิวัตน์วันนี้ได้อย่างสร้างสรรค์และรื่นรมย์



รายการอ้างอิง

เดวิด แชนด์เลอร์, แปลโดย บุญรัตน์ อภิชาติไตรสรณ์. ๒๕๓๗. *บัลลังก์เขมร* ราว. กรุงเทพฯ : เนชั่น พับลิชชิ่ง.

_____. แปลโดย พรธงงาม เจ้าธรรมสาร สดใส ชันติวงษ์ และวงเดือน นาราสัจ. ๒๕๕๓. *ประวัติศาสตร์กัมพูชา A history of Cambodia*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์.

ธานี ศรีวงศ์ชัย. ๒๕๖๓. *การปลูกข้าวและวิถีชีวิต*. สืบค้นเมื่อ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๓. จาก : <http://www.corsat.agr.ku.ac.th/doc/rice56-1.pdf/>

นันทนา ปรมาณูศิษย์. ๒๕๕๖. *โอชาอาเซียน: รู้จักเพื่อนบ้านผ่าน ๔๕ อาหารจานเด็ดแห่งครัวอาเซียน*. กรุงเทพฯ : มติชน.

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. ๒๕๕๔. *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑-๕*. นนทบุรี : ต้นฉบับ.

ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุคส์. ๒๕๕๘. *อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน*. กรุงเทพฯ : สถาพรบุคส์.

วรุณี บุญพร้อม. ๒๕๖๓. *ขนมต้ม - อัจฉริยะ - นม แพล เอ๊ย*. Facebook Messenger. สืบค้นเมื่อวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๓.

ศรัณย์ บุญประเสริฐ และ ยอด เนตรสุวรรณ. ๒๕๕๙. *คู่มือนำเที่ยวนครวัดนครธม*. กรุงเทพฯ : สารคดี.

ส. พลายน้อย. ๒๕๔๘. *กระยานิยาย: เรื่องน่ารู้สารพัดรสจากรอบๆ สำหรับ*. กรุงเทพฯ : มติชน.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. ๒๕๖๐. *อาหารไทย มาจากไหน?*. กรุงเทพฯ : นานตาแอก.

หอสมุดแห่งชาติ. ๒๕๖๓. *ราชพงษาาวดารกรุงกัมพูชา*. พระนคร : แพร่พิทยา.

องค์ บรรจุน. ๒๕๖๑. “ข้างสำหรับจามมุสลิมบ้านครัว,” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่ ๔๐ ฉบับที่ ๒ (ธันวาคม), น. ๒๘-๔๑. _____, ๒๕๕๗. *ข้างสำหรับมอญ*. กรุงเทพฯ : มติชน.

_____. ๒๕๕๙. “บ้านทุ่งเขิน”: ชุมชนชาติพันธุ์มอญร่วมสมัยแห่งสุพรรณบุรี. *ชุมชนนิพนธ์ปรัชญาชุมชนบัณฑิต (สหวิทยาการ) วิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*.

อมราภรณ์ วงษ์พิภ. ๒๕๖๑. *อาหารอาเซียน: หลากเมนู หลายรสชาติอร่อย กับอาหาร๑๐ประเทศอาเซียน*. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน.

Basan, Ghillie. 2020. *The Food & Cooking of Cambodia: Over 60 authentic recipes from an undiscovered cuisine, all shown step by step in over 300 stunning photographs*. London : Southwater.

Ho, Alice Yen. 1995. *At the South-East Asian Table*. Oxford : Oxford University Press.

Khoo, James C. M. 2003. *The Art and Archaeology of Funan: The Pre-Khmer Kingdom of the Lower Mekong Valley*. Bangkok : White Lotus.

Ramesh, Nisha. 2012. *Cambodia: Nom Plae Ai*. Retrived December 27, 2020. From: <https://www.196flavors.com/cambodia-nom-plae-ai/>

สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

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

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

