

Diversity of Food Culture in Ayutthaya Period

Petchrung Teanpewroj

M.A. (Historical Studies), Lecturer,

Department of History

Phranakhon Si Ayutthaya, Rajabhat University

E-mail: jeezy_p@hotmail.com

67

ปีที่ 23

ฉบับที่ 1

ม.ค.

-

พ.ย.

2560

Abstract

This research study the diversity of food culture in Ayutthaya period by native and foreign historical documents. The result of this study reveal, food in Ayutthaya period was plentiful. There were Siamese food and foreign food. Some foreigner cooked and sold food in market. The diversity of food in Ayutthaya presented cultural exchange in consumption through a variety of food.

Keywords : ayutthaya period, diversity, food culture

ความหลากหลายของ วัฒนธรรมอาหารการกินสมัยอยุธยา

เพชรรุ่ง เทียนบัวโรจน์

อ.ม. (ประวัติศาสตร์ศึกษา) อาจารย์

สาขาวิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

E-mail: jeezy_p@hotmail.com

68

Vol. 23

No. 1

Jan

-

Apr.

2017

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารในสมัยอยุธยาผ่านเอกสารประวัติศาสตร์สมัยอยุธยาทั้งเอกสารของไทยและเอกสารของชาวต่างชาติ ผลการศึกษา พบว่า อาหารการกินในสมัยอยุธยามีความอุดมสมบูรณ์ มีอาหารมากมายทั้งอาหารของชาวสยามและอาหารของชาวต่างชาติ อาหารบางอย่างเป็นอาหารเฉพาะกลุ่มเชื้อชาติที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ อาหารบางอย่างเป็นอาหารที่ชาวต่างชาติทำขายในตลาดในเมืองพระนครศรีอยุธยา การมีอาหารหลากหลายเชื้อชาติในพระนครศรีอยุธยาแสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมในการบริโภคผ่านอาหารที่หลากหลาย

คำสำคัญ: ความหลากหลาย, วัฒนธรรมอาหาร
สมัยอยุธยา

บทนำ

พระนครศรีอยุธยาเป็นเมืองที่เป็นศูนย์กลางทั้งทางด้านการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจและสังคม การเป็นเมืองศูนย์กลางทางด้านเศรษฐกิจส่งผลให้พระนครศรีอยุธยาเป็นเมืองทำการค้าที่มีผู้คนมากมายทั้งชาวพื้นเมืองและชาวต่างชาติหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาอยู่อาศัยและทำมาหากิน ความหลากหลายของผู้คนส่งผลถึงความหลากหลายของวิถีชีวิต เรื่องของอาหารการกินก็เป็นเรื่องหลักหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต ผู้คนที่อาศัยอยู่ในเมืองพระนครศรีอยุธยามีได้เพียงกินเพื่ออยู่เท่านั้น หากแต่ยังมีความหลากหลายและความอุดมสมบูรณ์ให้สามารถเลือกบริโภคได้ตามความต้องการ และที่สำคัญสามารถเลือกซื้อหาอาหารได้จากตลาดซึ่งชีวิตของผู้คนในเมืองพระนครศรีอยุธยาบางส่วนเป็นวิถีชีวิตในแบบคนเมืองที่ไม่ได้มีชีวิตแบบพอเพียงเลี้ยงตัวเองได้ (self-sufficient)

อาหารการกินของผู้คนในเมืองพระนครศรีอยุธยา

ในเรื่องอาหารการกินของชาวเมืองพระนครศรีอยุธยานั้น ฟาน ฟลิต ได้บันทึกถึงการกินอาหารของชาวเมืองไว้ว่า

“พวกเขาไม่ฟุ่มเฟือยในเรื่องอาหารการกิน แต่มักรับประทานข้าวธรรมดาๆ ปลา แห้ง ปลาสด และปลาเค็ม ในส่วนของน้ำจิ้มและของหวานนั้นพวกเขารับประทานปลาจ่อม (bladjam) [กุ้ง ปู หอย และปลาปรุงด้วยพริกไทยและเกลือ] น้ำปลาพริก (fish and peper sauce) ซึ่งมีกลิ่นเหม็นมาก แต่พวกเขาเห็นว่าอร่อย” (ฟาน ฟลิต, 2548, 129-130)

โยฮันเนสเคาเทิน ได้บันทึกไว้ว่าอาหารของชาวสยามไม่ฟุ่มเฟือยและมีน้อยสิ่งตามปกติมีข้าว ปลา และผักสด ส่วนเครื่องดื่มตามปกติมีน้ำอย่างเดียว แต่ในวันหยุดจะกินอาหารกันอย่างฟุ่มเฟือย และดื่มสุรารายอย่างเมามาย (กรมศิลปากร, 2513, 152) นิโกลัส แชรแวงส์ ได้บรรยายถึงอาหารการกินของคนอยุธยาไว้ว่า

“ไม่มีชนชาติใดที่จะบริโภคอาหารดอมนเท่าคนสยาม สามัญชนดื่มแต่น้ำเท่านั้นแล้วก็กินข้าวหุง ผลไม้ ปลาแห้งบ้างเล็กน้อยแล้วยังกินไม่ค่อยจะอิ่มท้องเสียด้วย ชนชั้นสูงก็ได้บริโภคดีไปกว่านี้ทั้งๆที่สามารถจะซื้อหาบริโภคได้ตามปรารถนา อาหารส่วนใหญ่ของคนสยามประกอบด้วยปลา ข้าว ผัก และไข่ไก่ ไข่จระเข้ (Crocodils) ซึ่งไข่จระเข้นั้นว่ากันว่า มีรสชาติเอร็ดอร่อยนัก ถ้าปล่อยให้กักไว้นานๆ” (นิโกลาส์ แชรแวส, 2506, 95, 99)

ในจดหมายเหตุลา ลูแบร์ได้บันทึกถึงสำรับกับข้าวของชาวสยามไว้ว่า

“สำรับกับข้าวของชาวสยามนั้นไม่สู้จะฟุ่มเฟือยนักอาหารหลักของเขา คือ ข้าวกับปลา ท้องทะเลได้ให้หอยนางรมตัวเล็กๆ มีรสชาติดีดีมาก แล้วก็เต่าขนาดย่อมเนื้อรสดี กุ้งทุกขนาด และปลาเนื้อดีเป็นอันมากซึ่งพวกเราไม่ทราบว่าเป็นพันธุ์ใด แม่น้ำลำคลองก็อุดมสมบูรณ์ด้วยปลา ส่วนใหญ่เป็นปลาไหลตัวงามๆ แต่ชาวสยามไม่สู้บริโภคปลาสดกันนัก” (ลา ลูแบร์, 2510, 157)

ในสำเนาภคัตริย์สุไลมาน ได้บันทึกไว้ว่า “ชาวสยามกินข้าวเป็นอาหารหลัก ไม่เติมเกลือ เนื้อหรือเครื่องเทศ แต่เขากินกับหัวปลาต้มแทบทุกชั้นมีอาหารเช่นนี้เป็นหลัก” (ดิเรก กุลสิริสวัสดิ์, 2545, 86)

ชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาสามารถซื้ออาหารสดได้จากตลาดขายของสดเช้า-เย็นที่มีกว่า 30 แห่งในกำแพงพระนคร ทั้งยังมีร้านรวงและเรือขายสินค้าประเภทอาหารต่างๆ อีกด้วย

ตาราง 1 แสดงชื่อและที่ตั้งของตลาดขายของสดเข้า-เย็น

ชื่อตลาด	ที่ตั้ง	ตลาดขายของสด
ตลาดประตูดิน	หน้าพระราชวังหลวง	ตลาดเย็น
ตลาดท่าขัน	ย่านป่าตะกั่ว	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดป่าถ่าน	ถนนย่านป่าถ่าน	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดถนนตีทอง	ถนนย่านป่าทอง	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดแฝด	ถนนย่านป่าผ้าใหม่กับ ย่านป่าเหล็กต่อกัน อยู่ ในย่านสะพานน้ำดู	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหน้าคูก	ถนนย่านตะแลงแกง	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดข้างต้นหัวถนนหน้า ตลาดบ้านป่าทำเงิน/ตลาด คลังสินค้า	ถนนย่านบ้านช่างทำเงิน หน้าพระคลังสินค้า	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดจีน	ถนนย่านบ้านแห ไกล วัดอามะ (อ่าแย)	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเสาชิงช้า	ถนนย่านชีกุน หน้าโบสถ์ พราหมณ์เก่า	ตลาดสดเช้า-เย็น
ย่านในไก่ตลาดใหญ่ท้าย พระนคร	ถนนย่านในไก่เชิงสะพาน ประตูจีนไปถึงเชิงสะพาน ประตูในไก่	ตลาดสดเช้า-เย็น

ตาราง 1 แสดงชื่อและที่ตั้งของตลาดขายของสดเช้า-เย็น (ต่อ)

ชื่อตลาด	ที่ตั้ง	ตลาดขายของสด
ตลาดน้อย	ถนนย่านสามม้า ตั้งแต่เชิงสะพานในไก่อู่ตะวันออกไปจนถึงหัวมุมพระนครที่ตำบลหัวสาระภา ย่านบ้านสามม้าต่อเนื่องกับตลาดใหญ่ในย่านในไก่อู่	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเจ้าจันทร์	ถนนย่านประตูเจ้าจันทร์	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหอรัตนไชย	ย่านหอรัตนไชย	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดย่านวัดฝาง	ย่านถนนวัดฝาง	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดประตูดินวังหน้า	ถนนย่านประตูดินพระราชวังจันทบุรี	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดวัดชวรวง	ถนนย่านประตูช้างพระราชวังจันทบุรี	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดท่าขุนนาง	ย่านท่าทราย	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดข้างวัดคลอง	ย่านถนนเชิงสะพานข้างด้านตะวันออก	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเชิงสะพานข้าง	ย่านเชิงสะพานข้างด้านตะวันตก	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดมอญ	หลังวัดนภหน้าวัดโพ	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเจ้าพรหม	ย่านสาธารณะ	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหลังวัดระฆัง	ริมคลองหลังวัดระฆัง	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเชิงสะพานลำเหย	ถนนย่านสะพานลำเหย	ตลาดสดเช้า-เย็น

ตาราง 1 แสดงชื่อและที่ตั้งของตลาดขายของสดเช้า-เย็น (ต่อ)

ชื่อตลาด	ที่ตั้ง	ตลาดขายของสด
ตลาดยอด	ปากคลองท่อทิศตะวันออกหน้าวัดบวรโพธิ์	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดประตูห่าน	ถนนย่านประตูห่าน	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหัวเลี้ยว	ถัดจากย่านตลาดยอด	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดสัตกป	ถนนหน้าประตูสัตกป	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดเลม	ริมคลองฟากหนึ่ง	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหัวสิงห์	หน้าวัดสิงห์	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหัวนาง	หน้าวัดเกษมข้างนางมหาไชย	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดไม้	ถนนย่านบ้านลาว	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหัวถนน	ถนนย่านป่าเหล็กวัดป่าฝ้าย	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดวังไชย	ถนนย่านวังไชย	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดผ้าลาย	ถนนย่านมะไกรใหญ่	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดบ้านพัด	ถนนย่านป่าพัด	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดขุนโลก	ถนนย่านเชิงตะพานขุนโลกหน้าวัดแก้วฟ้า	ตลาดสดเช้า-เย็น
ตลาดหัวไผ่ตะพานแก้ว	ถนนเชิงตะพานหัวแก้วหัวไผ่	ตลาดสดเช้า-เย็น

อาหารที่มีจำหน่ายในพระนครศรีอยุธยา

สินค้าประเภทอาหารที่มีจำหน่ายในตลาดมีมากมายหลากหลายชนิด ดังนี้

สินค้าประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ บ้านที่กของชาวต่างชาติที่เดินทางมายังพระนครศรีอยุธยาได้กล่าวไว้ตรงกันว่า ชาวสยามบริโภคอาหารไม่มาก ไม่พุ่มเฟือยในเรื่องอาหารการกิน (นิโกลาส์ แชรแวงส, 2506, 3 และ ฟาน ฟลิต, 2548, 129) อาหารส่วนใหญ่ คือ ข้าว ปลา ผักผลไม้ ไข่ ในประเทศมีสัตว์ให้เนื้อมาก ล่าได้ตลอดเวลาและทุกสถานที่ ยกเว้นบริเวณกำแพงเมืองและบริเวณวัดวาอาราม สัตว์ส่วนมากคือ เป็ด ไก่ เนื้อวัวมีราคาถูกแต่ไม่ค่อยบริโภคกันนัก (นิโกลาส์ แชรแวงส, 2506, 98-99) การที่ชาวสยามบริโภคแต่ข้าวกับปลาเป็นอาหารหลักเป็นเพราะว่าชาวนั้นชาวบ้านสามารถทำการเพาะปลูกได้ หรือถ้าไม่ได้ปลูกข้าวก็สามารถหาซื้อข้าวได้ง่าย ส่วนปลานั้นก็สามารถหาจับเอาเองได้ตามแม่น้ำลำคลองต่างๆ แม่น้ำลำคลองอุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลา ซึ่งมีปลามากจนกระทั่งว่าเมื่อเกิดน้ำท่วมสามารถตกปลาโดยนั่งอยู่บนเรือนได้ภายในหนึ่งชั่วโมงจะได้ปลาพอใช้บริโภคได้หลายวัน (นิโกลาส์ แชรแวงส, 2506, 4) นอกจากปลาแล้วยังมีการเลี้ยงสัตว์อื่นๆ ได้แก่ วัว ม้า หมู แพะ ห่าน นกยูง เป็ด ไก่ เป็นต้น

การขายเนื้อสัตว์ในตลาดพระนครศรีอยุธยากลุ่มผู้ประกอบการซึ่งพื้นที่จะไม่ใช่ชาวพระนครศรีอยุธยา ย่านที่ขายเนื้อสัตว์ในตลาดภายในกำแพงเมืองพระนครศรีอยุธยาที่สำคัญคือ บริเวณ “ตลาดวัดจันทวราย” ซึ่งมีหลักฐานระบุถึงการห้ามมิให้ผู้ที่นับถือพระพุทธศาสนาฆ่าเป็ดไก่ขายในรัชกาลสมเด็จพระบรมโกศ

ถนนย่านป่าทุ่งวัดโควัดกระบือต่อกัน แต่ก่อนโบราณมีพวกมอญแลพม่าแขกฆ่าเป็ดไก่ขายในตลาดนั้นชุกชุม ครั้นสมเด็จพระบรมราชาธิราช พระพุทธเจ้าอยู่หัวบรมโกศเสด็จเถลิงถวัลราชสมบัติปราบดาภิเษกเป็นพระเจ้าแผ่นดินที่ 32 ในกรุงเทพพระมหานคร

บรรพบุรุษที่ศรัทธา ทรงพระมหากรุณาโปรดเกล้าฯ แก่สัตว์
โลกที่ยิ่งที่ตาย ให้จำเนียรดำรงสั่งให้ตั้งกตพิภัต ห้ามปรามมิให้
ฆ่าเป็ดไก่ขายแก่คนที่นับถือพุทธศาสนา แต่พวกมิจฉาปฏิญญาจะ
ฆ่าก็ตามยะถากำแห่งสัตว์ ตลาดนี้ชื่อตลาดวัดจันทราราม 1
(พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง,
2550, 81)

“พวกมิจฉาปฏิญญา” ในที่นี้หมายถึง กลุ่มคนที่มีได้นับถือพระพุทธศาสนา
การห้ามมิให้ผู้ที่มีนับถือพุทธศาสนาฆ่าเป็ดไก่นั้น เนื่องมาจากการฆ่าสัตว์
เป็นสิ่งที่ผิดหลักคำสอนของพระพุทธศาสนา พวกมิจฉาปฏิญญา คือพวกนอก
พระพุทธศาสนาสามารถฆ่าสัตว์ได้ ในบันทึกของชาวต่างชาติก็ได้กล่าวถึง
เรื่องการบริโภคเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเนื้อวัวของคนสยามไว้ว่า

แม้ว่าเนื้อวัวในเมืองไทยจะมีใช้ชนิดแล้ว แต่ก็ไม่ค่อยนิยมใช้
บริโภคกัน เพราะเขาเชื่อกันมาเป็นประเพณีว่า ในชาติก่อนโน้น
พระสมณโคดมได้เสวยพระชาติเป็นโคผู้หรือนางโค ถือว่าการ
บริโภคเนื้อวัวนั้นผิดพุทธบัญญัติและเป็นการละเมิดศาสนาถ้าไป
แตะต้องเข้า ความเชื่อนี้ยังกินวงกว้างไปถึงสัตว์สี่เท้าทุกชนิดว่า
ฆ่าไม่ได้ ด้วยอาจจะบังเอิญไปถูกบิดามารดาหรือมิตรสหายของ
ตน ซึ่งวิญญูณได้เข้าสิงอยู่ในตัวสัตว์เหล่านั้นเข้าก็ได้” (นิโกลัส
แซรแวส, 2506, 99)

ลา ลูแบร์กล่าวถึงการบริโภคเนื้อสัตว์ของคนสยามไว้ว่า “ชาวสยามไม่
ค่อยนิยมบริโภคเนื้อสัตว์ แม้จะมีผู้นำมาให้ แต่ถ้าจะบริโภคบ้างก็พอใจแต่
ลำไส้และเครื่องในทั้งหลายที่พวกเราไม่ชอบบริโภคกัน ในท้องตลาดสยาม
มีตัวแมลงต่าง ๆ ปิ้งย่างบ้างวางขาย แต่ไม่เห็นมีร้านขายเนื้ออย่างหรือ
โรงฆ่าสัตว์แต่สักแห่ง” (ลา ลูแบร์, 2510, 168 - 169)

การที่ชาวสยามไม่นิยมบริโภคเนื้อสัตว์สันนิษฐานได้ว่าอาจเป็นเพราะอากาศร้อนทำให้เนื้อเน่าเสียได้ง่าย หลักของพระพุทธศาสนามีส่วนเข้ามากำหนดแบบแผนในการบริโภคอาหารของคนสยาม สินค้าประเภทเนื้อสัตว์ที่ขายในตลาดพระนครศรีอยุธยาจึงมีเพียงสัตว์น้ำต่าง ๆ สุก รด เปิด ซึ่งกลุ่มผู้เลี้ยงผู้ขายคงเป็นกลุ่มชาวจีนที่อาศัยอยู่บริเวณท้ายพระนครในเขตย่านในไก่ บริเวณตั้งแต่สะพานประตูสีนถึงสะพานประตูในไก่ และชุมชนชาวจีนที่อาศัยอยู่ตามบริเวณคลองต่าง ๆ ตั้งแต่ทางด้านทิศใต้จนถึงทิศตะวันออกของเกาะเมือง เช่น ชุมชนจีนคลองสวนพลู ชุมชนจีนปากคลองข้าวสาร ชุมชนจีนบริเวณแม่น้ำหัวแหลมหน้าวัดกุหาทอง เป็นต้น

สินค้าประเภทพืชผัก-ผลไม้ ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรดินและแหล่งน้ำส่งผลต่อการทำเกษตรกรรม ทำให้มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์เพาะปลูกพืชผัก ผลไม้ได้หลากหลายชนิด พืชที่เป็นอาหารหลัก ได้แก่ ข้าว นอกจากนั้นยังมีผักและผลไม้ดังจะเห็นได้ว่าจำหน่ายกันอยู่มากในตลาด

ข้าวมีความสำคัญมากที่สุดใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน มีการซื้อขายข้าวอย่างเป็นล่ำเป็นสันจนมีชื่อสถานที่ “สะพานข้าวเปลือก” และ “คลองประตูข้าวเปลือก” ข้าวเปลือกที่ขายในตลาดพระนครศรีอยุธยานั้นมาจากแถบเมืองอ่างทอง เมืองลพบุรี เมืองอินทร์ เมืองพรหม เมืองสิงห์ เมืองสรรค และเมืองสุพรรณ โดยชาวบ้านบรรทุกข้าวเปลือกมาด้วยเรือมาจอดขายบริเวณหน้าวัดสมอ วัดขุน และวัดขนาน (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 89) แหล่งปลูกข้าวที่สำคัญอยู่เหนือเมืองพระนครศรีอยุธยาขึ้นไปในเขตลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนล่าง ชาวนาจะนำข้าวเปลือกมาขายยังตลาดในพระนครศรีอยุธยา โดยขายให้กับโรงสี โรงกระเดื่อง เพื่อสีข้าว ข่มข้าว เพื่อให้เป็นข้าวสาร และข้าวซ้อมมือ เสร็จแล้วก็ขายให้กับชาวพระนครศรีอยุธยา และชาวจีนที่อยู่ในแถบนั้น รวมถึงชาวจีนที่มากับสำเภาค้าขายเก็บไว้เป็นเสบียงในขณะเดินทาง อีกทั้งยังนำมาต้มเป็นเหล้าได้อีกด้วยขนาน (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 90) นอกจากความสำคัญของข้าวเปลือกแล้ว ข้าวสารก็ยังมีความสำคัญจนกลายเป็นชื่อคลอง

ว่า “คลองข้าวสาร” และ “บ้านปากคลองข้าวสาร” เป็นเขตชุมชนจีนนอกเกาะเมืองพระนครศรีอยุธยา ในบริเวณนั้นจะเป็นแหล่งการแปรรูปข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารที่สำคัญมากจนกระทั่งนำข้าวสารมาใช้เรียกเป็นชื่อชุมชน

การซื้อขายข้าวเปลือก ข้าวสาร และข้าวซ้อมมือในตลาดพระนครศรีอยุธยา แสดงให้เห็นว่ามีกลุ่มคนที่มีได้ทำการปลูกข้าวเพื่อใช้เลี้ยงชีพ แต่ซื้อข้าวมาบริโภคแทนการเพาะปลูกเอง และมีกลุ่มคนที่ทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการนำข้าวเปลือกมาสีให้เป็นข้าวสารและข้าวซ้อมมือ คนทั้งสองกลุ่มนี้ไม่ได้ปลูกข้าวเอง แต่รับซื้อข้าวเปลือกมาจากชาวบ้านอีกทอดหนึ่ง กระบวนการดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าวิถีชีวิตของชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาแตกต่างจากวิถีชีวิตของคนในหัวเมืองที่ยังทำการเพาะปลูกไว้เพื่อบริโภคเอง มีเหลือจึงนำมาขาย



ภาพ 1 ผลไม้ที่มีในพระนครศรีอยุธยา

ที่มา : ลา ลู แบร์, จดหมายเหตุ ลา ลู แบร์ ฉบับสมบูรณ์, พระนคร : ก้าวหน้า, 2510.

นอกจากการทำนาแล้ว ชาวสยามยังทำสวนปลูกพืชผักผลไม้ไว้บริโภค และขาย หลักฐานของชาวต่างประเทศได้กล่าวถึงผักและผลไม้ต่างๆ โดยให้รายละเอียดไว้ดังนี้ (นิโกลาส์ แชรแวงส, 2506, 18-21 และ ลา ลูแบร์, 2510, 99 - 100)

ผักต่างๆ ได้แก่ มันเทศ หอมหัวเล็ก กระเทียม หัวผักกาดขาวขนาดใหญ่ แตงกวาลูกเล็กๆ พักทองลูกเล็กๆ เนื้อแดง ผักชีล้อม กระเพรา ผักปลั่ง เห็ด หัวไชเท้า หอมขาว ขิง กานพลู อบเชย จันทร์เทศ พริกไทย ขี้เหล็ก

ผลไม้ต่างๆ ได้แก่ มะพร้าว เงาะ ส้ม มะกรูด ทับทิม ส้มโอ ส้มแก้วกล้วย อ้อย มังคุด น้อยหน่า มะม่วง ทุเรียน ขนุน มะละกอ สับปะรด มะขาม

สวนผลไม้ที่สำคัญอยู่บริเวณตั้งแต่เมืองบางกอกยาวไปตามฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาจนถึงตลาดขวัญเมืองนนทบุรี เมืองพระนครศรีอยุธยามีผลไม้ นานาชนิดเป็นอันมาก คนสยามชอบบริโภคผลไม้มากกว่าสิ่งอื่นใด ถ้ามีอยู่แล้วกินกันได้ตลอดวันจนถึงค่ำ (ลา ลูแบร์, 2510, 14) ผักและผลไม้ต่างๆ สามารถหาซื้อได้ในตลาดขายของสดเช้า - เย็น และตามย่านหรือป่าต่างๆ

“ย่านป่ามะพร้าวขายมะพร้าวหัวปอก มะพร้าวอ่อน มะพร้าวเผา
1 ถนนย่านป่าถ่าน มีร้านขายสรรพผลไม้ ส้มกล้วยของสวนในแล
สวนนอกต่างต่างและมีร้านขายของสดเช้าเย็นชื่อตลาดป่าถ่าน 1”
(พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง,
2550, 77)

ตลาดป่าถ่านเป็นตลาดสำคัญในการขายผลไม้ นานาชนิดโดยมีทั้งผลไม้จากในเมืองพระนครศรีอยุธยา และผลไม้จากนอกพระนครศรีอยุธยา แหล่งสำคัญของผลไม้ นอกกรุงน่าจะมาจากแถบเมืองบางกอกถึงนนทบุรี หรือสวนในบางกอก ส่วนนอก คือ บริเวณตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงครามในปัจจุบัน นอกจากผลไม้ต่างๆ ที่กล่าวมาแล้วในตลาดพระนครศรีอยุธยา ยังมีผลไม้ที่มาจากเมืองจีนขายในย่านชุมชนชาวจีนในกำแพงเมืองในย่านในไก่ซึ่งเป็นตลาดใหญ่อยู่ท้ายพระนคร (พรรณนาภูมิ

สถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 81) ผลไม้ที่มาจากเมืองจันทรงเป็นผลไม้แห้งหรือผลไม้แช่อิ่ม

หมาก พลุ นิโกลาส์ บันทึกไว้ว่า “คนสยามเคี้ยวหมาก พลุ กันอยู่เสมอ มีสรรพคุณทำให้ธาตุในท้องดี รักษาฟันและทำให้ไม่มีกลิ่นปาก คนสยามยังเชื่อว่าเป็นอาหารประเภทกินอ่อมด้วย ถึงกับกล่าวกันว่า แม้ไม่ได้กินข้าวก็ขอให้ได้กินพลุกับหมาก” (นิโกลาส์ แชรแวง, 2506, 16 - 17) ความนิยมกินหมาก พลุของชาวสยามเป็นการติด เนื่องจากในหมากมีสารเสพติดอ่อนๆ อยู่ด้วย พลุเป็นพืชล้มลุกประเภทไม้เลื้อย เป็นพืชที่ปลูกได้ง่าย แหล่งปลูกพลุที่สำคัญบริเวณเมืองพระนครศรีอยุธยาน่าจะเป็นแถบคลองสวนพลุ ส่วนหมากเป็นพืชในตระกูลปาล์มให้ผลเป็นทะลาย ผลหมากมีเปลือกแข็งหุ้มเนื้อในใช้กินกับพลุตั้งแต่มิได้แก่จัด หรือไม่กี่ฝานบางๆ นำไปตากให้แห้งก่อน บริเวณที่ปลูกหมากอยู่แถบเมืองนนทบุรีและปากแม่น้ำใกล้เคียงเมืองบางกอก โดยเก็บผลหมากได้ปีละประมาณ 25,000 หาบ หมากเป็นที่ต้องการของโปรตุเกสและจีน โดยจะมีเรือสินค้าของโปรตุเกสจากมะละกาและเมืองกิงตังของจีนปีละ 5-6 ลำเข้ามาซื้อ(กรมศิลปากร, 2507, 304) นอกจากจะขายหมากให้กับพ่อค้าชาวต่างประเทศแล้ว ชาวพระนครศรีอยุธยาสามารถซื้อหมาก พลุ ได้จากตลาดทำขันซึ่งเป็นตลาดในกำแพงพระนคร

ขนมและอาหารสำเร็จรูป นอกจากสินค้าที่เป็นอาหารสดแล้ว ในตลาดพระนครศรีอยุธยายังมีสินค้าที่ปรุงสำเร็จรูปแล้วมาจำหน่าย สินค้าประเภทขนมนั้นมีตลาดที่สำคัญคือ ตลาดป่าขนม ขายขนมไทยชนิดต่างๆ และขนมแห้งต่างๆ “ถนนย่านป่าขนม ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขาย แลนั่งร้านขายขนมชะมด กงเกวียน สามเกลอ หินฝนทอง ขนมกรุป ขนมพิมพ์ถั่ว ขนมสำปะนึ่ง แลขนมแห้งต่างๆ ชื่อตลาดป่าขนม 1” (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 77)

ตลาดป่าขนมเป็นตลาดในกำแพงพระนคร ชาวบ้านในย่านนี้มีอาชีพทำขนมขาย แสดงให้เห็นว่าชุมชนชาวพระนครศรีอยุธยาบริโภคอาหารที่หลากหลายนอกเหนือไปจาก ข้าว ปลา ผัก และผลไม้ การทำขนมกลายเป็น

อาชีพที่สามารถสร้างรายได้และคงจะมีการทำกันมากจนกลายเป็นย่านหรือป่าไ้ ส่วนประกอบหลักของขนม คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งส่วนประกอบเหล่านี้สามารถหาซื้อได้จากร้านรวงต่างๆ ในตลาด ความสามารถในการทำขนมต่างๆ ถือเป็นภูมิปัญญาที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถของคนอยุธยาในการประกอบอาหาร คิดค้นให้มีอาหารหลากหลายชนิดมากขึ้น กลุ่มผู้บริโภคต้องมีจำนวนมากในระดับหนึ่งมากพอที่จะทำให้กลุ่มผู้ผลิตขนมสามารถเลี้ยงตัวเอง สร้างรายได้จากอาชีพการทำขนมขาย นอกจากขนมไทยแล้วขนมของคนจีนก็มีจำหน่ายในตลาดพระนครศรีอยุธยา แหล่งผลิตอยู่ในย่านชุมชนชาวจีน แหล่งสำคัญคือ ตลาดขนมจีน

ถนนย่านขนมจีน มีร้านโรงจันทน์ทำขนมเปียก ขนมโก๋ เครื่องจิ้งอับขนมจีนแห้ง ขายเป็นร้านชำ ชื่อตลาดขนมจีน 1 ถนนย่านสามม้า ตั้งแต่เชิงตะกานในไ้กระวันออกไปจดถึงหัวมุมพระนครที่ชื่อตำบลหัวสาระพานั้น จีนตั้งโรงทำเครื่องจิ้งอับแลขนมจีนแห้งต่างหลายชนิดหลายอย่าง... (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 88, 81)

ในชุมชนพระนครศรีอยุธยานั้นมีชาวจีนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ชาวจีนเหล่านี้มีความรู้ความสามารถติดตัวและถ่ายทอดกันมา การทำขนมของจีนก็เป็นสิ่งหนึ่งที่ถ่ายทอดกันมาและปรากฏให้เห็นในตลาดพระนครศรีอยุธยาขนมของจีนคงมีใช้จะมีแต่คนจีนเท่านั้นที่บริโภค ชาวพระนครศรีอยุธยาและชาวต่างชาติก็จะมีโอกาสลิ้มลองรสชาติของขนมต่างๆ เหล่านี้ด้วย และคงจะเป็นที่นิยมบริโภคจนมีตลาดขนมจีน เป็นย่านการผลิตและการค้าที่สำคัญ

ตลาดป่าขนมและตลาดขนมจีน แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการผลิตสินค้าเฉพาะอย่าง โดยเป็นความสามารถในการประกอบอาหารเฉพาะเชื้อชาติ นอกจากขนมแล้วยังมีอาหารสำเร็จรูปอื่นๆ อีกได้แก่ ข้าวแกงเผือกห่อ มะพร้าวเผา อาหารจีน ก๊วยต๋ม ปลาทะเลย่าง ปูเค็ม ปลากระเบนย่าง (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 89-90)

อาหารสำเร็จรูปแสดงให้เห็นถึงความสะดวกสบายในการบริโภคอาหาร มีมากขึ้น ถ้าต้องการบริโภคไม่ต้องไปทำอาหารนั้นๆ เอง แต่สามารถไปหาซื้อได้ที่ตลาด กลุ่มพ่อค้าแม่ขายเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ด้วยการทำอาหารสำเร็จรูปขาย กลุ่มผู้บริโภคเองก็ได้รับความสะดวก ไม่ต้องเสียเวลากลับไปปรุงอาหาร

เครื่องประกอบอาหารและเครื่องปรุงอาหาร ตามที่ปรากฏในคำพรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา ได้แก่ เส้นหมี่แห้ง น้ำตาลทราย น้ำตาลกรวด สาकुเม็ดเล็ก-ใหญ่ น้ำมันงา น้ำมันถั่ว เทลือขาว กะปิ น้ำปลา น้ำผึ้ง เส้นหมี่แห้ง แหล่งผลิตคือบ้านในคลองสวนพลู มีกลุ่มชาวจีนเป็นผู้ประกอบการ น้ำตาลทราย น้ำตาลกรวด สาकुเม็ดเล็ก-ใหญ่ มีจำหน่ายที่บ้านนาวน บางกะจะ บริเวณนี้มีเรือจากท่าเมืองทางใต้ เรือลูกค้าจีนและแขกจามมาจอดขายสินค้า น้ำมันงา น้ำมันถั่ว มีแหล่งผลิตอยู่บริเวณย่านสำพะเนี การใช้ น้ำมันงาและน้ำมันถั่วน่าจะจะเป็นของกลุ่มคนที่นับถือศาสนาอิสลามมากกว่าของคนสยาม คนสยามจะใช้น้ำมันมะพร้าวเท่านั้น (ลา ลูแบร์, 2510, 99-161) เทลือขาวมีที่มาจากเรือของชาวมอญที่เข้ามาค้าขายบริเวณใต้ปากคลองเกาะแก้วลงมา (เทลือขาวที่กล่าวถึงนี้น่าจะหมายถึงเทลือทะเล)

กะปิ น้ำปลา มาจากเรือสินค้าที่มาจากแถบเมืองเพชรบุรีมาจอดขายของอยู่บริเวณวัดพนัญเชิง นิโกลาส์ แชรแวส กล่าวถึงกะปิไว้ว่าเป็นสิ่งที่ทำให้อาหารประเภทเนื้อเสียรสชาด และมีกลิ่นเหม็นเน่า น่าคลื่นไส้สำหรับผู้ที่ไม่เคยได้กลิ่นเช่นนั้น (นิโกลาส์ แชรแวส, 2506, 96-97)

น้ำผึ้ง เป็นสินค้าที่มาจากเมืองพิษณุโลก โดยเรือขายสินค้าจากเมืองพิษณุโลกจะมาจอดขายบริเวณหน้าวัดกล้วยถึงวัดเกะแก้ว (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 89)

สินค้าประเภทอาหารในตลาดพระนครศรีอยุธยา แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของความเป็นสังคมเมืองที่สามารถหาซื้อสินค้าต่างๆ ได้ในตลาด ไม่จำเป็นต้องทำการเพาะปลูกหรือผลิตสินค้านั้นๆ เอง และไม่จำเป็นต้องเดินทางไปซื้อหาถึงแหล่งผลิต เพียงแค่มาตลาดก็เป็นศูนย์รวมสินค้าต่างๆ มากมายให้เลือกซื้อหา

สินค้าประเภทอาหารมีจำนวนมากมายหลายอย่าง ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณธัญญาหารทำให้สินค้าประเภทอาหารสามารถหาซื้อได้โดยสะดวกในตลาดขายของสดเช้า-เย็น ร้านรวงต่างๆ ที่ขายอาหารที่กระจายอยู่ตามย่านต่างๆ ทั้งพระนคร แสดงให้เห็นว่ามีชาวเมืองจำนวนหนึ่งนิยมซื้อหาวัตถุดิบเพื่อนำไปประกอบอาหาร คนกลุ่มนี้ไม่ได้ปลูกข้าว ปลูกผัก และเลี้ยงสัตว์ไว้เป็นอาหารจึงต้องซื้ออาหารสดไปประกอบอาหาร สะท้อนให้เห็นว่าคนกลุ่มนี้ไม่ได้มีอาชีพทำเกษตรกรรม เป็นภาพสังคมเมืองที่มีการประกอบอาชีพที่หลากหลายแตกต่างกัน สินค้าอาหารมีได้มีเพียงอาหารสดเท่านั้น ชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาจึงประกอบอาหารต่างๆ ขาย เช่น ในช่วงเดือนสามเดือนสี่เป็นช่วงที่มีต้งและเกี่ยวจากเมืองนครราชสีมาและเขมรบรรทุกสินค้าเข้ามาขาย ชาวบ้านก็จะทำของกินต่างๆ ออกมาขายเป็นตลาดในช่วงเวลานั้น “ในระดูลูกค้าต่างและเกี่ยวนมานั้น ชาวบ้านนั้นทำของกินต่างๆ ออกมานั่งร้านขายเป็นตลาดคราวหนึ่ง” (พรณนาภูมิสถาพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 89)

สินค้าที่ขายในตลาดในเมืองพระนครศรีอยุธยาจึงมีทั้งที่ผลิตขึ้นเองในเมืองพระนครศรีอยุธยาและพ่อค้าแม่ค้านำเข้ามาขาย ทำให้อาหารการกินในเมืองพระนครศรีอยุธยาอุดมสมบูรณ์

ส่วนเครื่องดื่ม ในบันทึกของชาวต่างชาติกล่าวถึงเครื่องดื่มของชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาไว้ดังนี้ โยสต์ สเคาเทิน บันทึกไว้ว่าชาวสยามดื่มน้ำอย่างเดียว แต่ในวันหยุดชาวบ้านจะดื่มสุรกันอย่างเมามาย (กรมศิลปากร, 2513, 152)

ฟาน ฟลิต กล่าวถึงเครื่องดื่มของชาวอยุธยาว่ามักเป็นน้ำหรือน้ำมะพร้าว แต่พฤติกรรมการดื่มน้ำตาลเมากำลังเพิ่มขึ้นในหมู่ชนทุกชั้น เปลี่ยนแบบการที่พระเจ้าแผ่นดินเสวยน้ำจืดนั้ เมื่อถึงเวลาเย็นทั้งสามัญชนและชนชั้นสูงมักดื่มเหล้า ในช่วงเทศกาลจะดื่มอย่างฟุ่มเฟือย (ฟาน ฟลิต, 2548, 130)

แซรวาส กล่าวถึงเครื่องดื่มพื้นเมืองมีรสจืดบาคอที่เรียกว่า เหล้า (Laau) แต่ชาวฝรั่งเศสเรียกว่า Raque (รัก) ซึ่งคนสยามชอบดื่มเท่าๆ กับเหล้าองุ่น เหล้านี้ทำมาจากข้าวหมักกับปูนขาว (นิโกลาส์ แซรวาส, 2506, 98)

ลา ลูแบร์ ได้บันทึกไว้ว่าชาวสยามชอบดื่มเหล้าอ่อน ชาวสยามทำเหล้า
บร่นดีจากข้าวหมักกับน้ำปูนใส พวกโปรตุเกสเรียกว่า อารัก (Arak) และยังมี
เครื่องดื่มมีนมอีก 2 ชนิดที่ลา ลูแบร์ใช้ชื่อว่า Tari (ตารี) กับ Neri (เนรี)
สมเด็จพระนารายณ์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เพิ่มเติมไว้ว่าน่าจะหมายถึง
น้ำกระแช่หรือน้ำตาลเมา (ลา ลูแบร์, 2510, 96-98)

ข้อมูลบันทึกของชาวต่างชาติทำให้ทราบว่าชาวเมืองพระนครศรีอยุธยา
บางส่วนนิยมดื่มเหล้าอ่อน น้ำตาลเมา และสุราที่ทำเองซึ่งสอดคล้องกับข้อมูล
จากพรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยาที่กล่าวถึงการขายเหล้าที่ย่านถนน
ชีกุน มีสุราเข้ม สุรากระแช่ขาย สุราเข้ม หมายถึง สุรากลั่น ส่วนกระแช่เป็น
สุราอ่อนได้จากการใช้ข้าวเหนียวหนึ่งหมักกับแป้งเชื้อ แต่ยังไม่ได้กลั่นเป็น
สุรา (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 80)
ที่บ้านเขาหลวงในแขวงเกาะทุ่งขวัญนอกกำแพงพระนครอยู่ที่ศตวันออก
ของพระนครศรีอยุธยาเลยภูเขาทองออกไป ที่บ้านปากข้าวสารอยู่ทางทิศ
ตะวันออกเฉียงใต้ของพระนคร ที่แม่น้ำหัวแหลมหน้าวัดภูเขาทอง ใต้ศาล
เจ้าหินนางลอย และที่บ้านในคลองสวนพลู มีชาวจีนตั้งโรงต้มสุรายา
(พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 87, 90,
91) กลุ่มผู้ประกอบการโรงต้มสุรามักเป็นชาวจีน

อาหารของชาวต่างชาติ

ในส่วนอาหารการกินของชาวต่างชาติ มีหลักฐานว่าชาวต่างชาติที่เข้ามา
มาอยู่ในพระนครศรีอยุธยาสามารถซื้อหาอาหารตามแบบที่เคยบริโภคได้
แต่มีไม่ครบถ้วนและสมบูรณ์นัก

ขนมปัง เอกสารของฮอลันดาบันทึกการขายสินค้าที่จะส่งมายัง
พระนครศรีอยุธยาหลายรายการ โดยมีรายการขนมปังกรอบของญี่ปุ่น 6
หรือ 7 หาบ (1 หาบ เท่ากับ 60 กิโลกรัม) เป็นหนึ่งในสินค้าที่ส่งเข้ามาด้วย
(นันทา สดกุล, 2527, 99) ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคงเป็นกลุ่มชาวต่างชาติ

ในจดหมายเหตุการเดินทางสู่สยามประเทศของบาทหลวงตาซาร์ด

กล่าวถึงขนมปังว่าหาซื้อได้ยากและมีราคาแพงเพราะต้องซื้อแป้งสาลีมาจากเมืองสุรตหรือจากประเทศญี่ปุ่น (กี๋ย ตาซาร์ด, 2549, 23) ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีการทำมีการทำขนมปังในพระนครศรีอยุธยา

นิโกลาส์ แชรแวงส กล่าวถึงการทำขนมปังในพระนครศรีอยุธยาไว้ว่า “แม้ว่าเขาจะได้ปลูกข้าวสาลีและสร้างโรงสีมขึ้น แต่ครั้งถึงคราวที่เขาอยากจะทำขนมปังขึ้นมา ก็ใช้ทาส 4-5 คนช่วยกันบด ในวันหนึ่งจะได้แบ่งสาลีรวมกันสักลิตรเดียวก็ทั้งยาก ต้องใช้ควายกระหน่ำเร่งกันไปทีเดียว” ขนมปังที่ได้ นั้นแชรแวงสถือว่าเป็นขนมปังที่ดีในการปลูกข้าวสาลีนั่นในบันทึกของแชรแวงส กล่าวว่าเพิ่งจะปลูกกันเมื่อประมาณ 12-15 ปีมานี้เอง (นิโกลาส์ แชรแวงส, 2506, 97-98) การเริ่มปลูกข้าวสาลีอาจจะปลูกเพื่อตอบสนองของกลุ่มผู้บริโภครที่เป็นชาวต่างชาติก็ได้ (วรพร ภู่งศ์พันธ์, 2542, 194)

ลา ลูแบร์ กล่าวถึงขนมปังสดที่สมเด็จพระนารายณ์พระราชทานแก่คณะราชทูตฝรั่งเศสว่าแห้งผากเกินไป แต่มีชาวยุโรปยืนยันกับลา ลูแบร์ว่าขนมปังสดข้าวสาลีของประเทศสยามนั้นดีและที่รู้สึกละอายใจที่แห้งผากไปนั้น อาจเป็นเพราะการปนเปื้อนข้าวเจ้าไปกับกับแป้งสาลี (ลา ลูแบร์, 2510, 74-75) การปลูกข้าวสาลีในประเทศสยามนั้นมิใช่เพียงพระมหากษัตริย์เท่านั้นที่มีไร่ข้าวสาลี ซึ่งลา ลูแบร์ให้ความเห็นว่าอาจเป็นเพราะเห็นว่าเป็นของแปลกมากกว่าชื่นชอบในรสชาติของข้าวสาลี โดยมีคำบอกเล่าว่าชาวมัวร์เป็นผู้นำพันธุ์ข้าวสาลีมายังสยาม ลา ลูแบร์ ก่อนข้างแปลกใจที่ชาวฝรั่งเศสที่อยู่ในประเทศสยามสั่งแป้งสาลีมาจากเมืองสุรต เพราะที่ใกล้ๆ พระนครศรีอยุธยาก็มีโรงสีลมสำหรับบดข้าวสาลีอยู่แห่งหนึ่งและใกล้ๆ เมืองละโว้ก็มีอีกแห่งหนึ่ง โรงสีลมทั้งสองแห่งคงเป็นของสมเด็จพระนารายณ์ เพราะจากบันทึกของ ลา ลูแบร์ที่บันทึกถึงการได้รับพระราชทานขนมปังจากสมเด็จพระนารายณ์ (ลา ลูแบร์, 2510, 74-75)

เนย เป็นสินค้าที่มีขายน้อยในพระนครศรีอยุธยา ชาวสยามไม่ทำเนยบริโภคร ชาวมัวร์คือกลุ่มที่ทำเนยขาย มีเนยบางส่วนที่นำเข้ามาจากเมืองสุรตและเบงกอล (ลา ลูแบร์, 2510, 167)

เครื่องดื่มของชาวต่างชาติ เครื่องดื่มที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาตินำ

เข้ามาจากต่างประเทศ ในบันทึกของบาทหลวงเดอ ชัวซีย์ กล่าวถึงการที่ คณะราชทูตเข้าไปกินเลี้ยงอาหารในพระบรมราชวังที่มีเครื่องดื่มเป็นเหล้า องุ่นสเปน เบียร์เชียว ฝรั่งเศส เบียร์อังกฤษ และพอลคอนยังได้จัดส่งเหล้า องุ่นกับเบียร์ญี่ปุ่นให้กับคณะราชทูต (เดอ ชัวซีย์, 2516, 241, 235)

แซรวาสกล่าวถึงเหล้าองุ่นว่ามีราคาแพง เพราะเป็นเหล้าองุ่นที่นำมาจากเปอร์เซียหรือยุโรป เหล้าองุ่นที่นำมาจากสเปนนั้นมีขายมาก (นิโกลาส์ แซรวาส, 2506, 98)

ลา ลูแบร์ บันทึกว่า พบชาวอังกฤษและฮอลันดานำเหล้าองุ่นมาจากเมือง ซีราชในประเทศเปอร์เซีย (อิหร่าน) หรือจากยุโรป และยังมีเหล้าองุ่นฝรั่งเศส จากเมืองบอร์โดซ์กับเมืองกาซอร์ส เหล้าองุ่นจากจีนและญี่ปุ่น ชาวอังกฤษใน พระนครศรีอยุธยาชื่นชมพันธุ์โดยใช้บรันดีหรืออาร์กผสมน้ำมะนาว ชาว ฝรั่งเศสเรียกว่า บลูปองซ์ แซกมัวร์ในพระนครศรีอยุธยาดื่มกาแฟจากอาหรับ ชาวโปรตุเกสดื่มโกโก้ที่ส่งมาจากมะนิลา ซึ่งนำมาจากอินเดียภาคตะวันออก ในเขตคุ้มครองของสเปน (ลา ลูแบร์, 2510, 167, 98-99)

ในจดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศสซึ่งเดินทางเข้ามายังพระนคร ศรีอยุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ได้ระบุว่า เครื่องอาหาร ของรับ ประทานและเครื่องดื่มต่างๆ เป็นสินค้าที่สำคัญที่สุดที่จะจำหน่ายได้ เรือ สินค้าของอังกฤษที่เข้ามายังพระนครศรีอยุธยาใน ค.ศ.1687 (พ.ศ.2230) บรรทุกแต่เครื่องรับประทาน (อาหาร) และเครื่องดื่มเท่านั้น ซึ่งจะจำหน่าย ได้โดยมีกำไรไม่ต่ำกว่าร้อยละ 300-400 (กรมศิลปากร, 2511, 267, 288) ฮอลันดาและอังกฤษเป็นผู้ค้าสุรายาใหญ่ เรืออังกฤษบรรทุกสุราต่างๆ มา ขายได้เงินกว่า 10,000 แฟรงก์ โดยลงทุนซื้อไม่ถึง 2,000 แฟรงก์ (กรม ศิลปากร, 2511, 287-288) ในจดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศสต้องการ ให้ทางฝรั่งเศสส่งสุราและเครื่องดื่มต่างๆ มาให้กับคณะพ่อค้าทั้งเพื่อการ บริโภคและเพื่อจำหน่าย ในจดหมายเหตุคณะบาทหลวงฝรั่งเศสซึ่งเข้ามายัง พระนครศรีอยุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ กล่าวถึงการที่ ฮอลันดาออกไปจากพระนครศรีอยุธยาว่า “ถ้าฮอลันดาไม่กลับเข้ามาค้าขาย

พวกฝรั่งเศสก็ไ้ทราบว่าจะไปหาสุราที่ไ้ไหนมารับประทานกับอาหาร” (กรมศิลปากร, 2511, 154)

นอกจากอาหารและเครื่องดื่มแล้ว ของกินบางประเภทที่ใช้เฉพาะบางกลุ่มเชื้อชาติก็มีขาย เช่น ซิว ลูกเกาลัด เต้าเจี้ยวมิโสะ สาหร่ายคอมบุ ปลาเค็มโอะแห้ง ปลาอิวาชิแห้ง ของหมักดอง เป็นสินค้าจากญี่ปุ่น (ซิว โยเนโอะ และ โยชิการะ โทชิฮารุ, 2542, 79-81) ผลไม้แห้ง อาหารจากเมืองจีน อีกทั้งยังมีเครื่องจันทน์ ขนมะปราง ขนมะปราง ข้าวพอง ตังเม เส้นไหมแห้งที่ชาวจีนในพระนครศรีอยุธยาผลิตเพื่อจำหน่ายอีกด้วย (พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง, 2550, 80-82, 91)

สรุป

หลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่กล่าวถึงเรื่องราวของอาหารการกินในสมัยอยุธยานั้นมีทั้งหลักฐานของไทยเองและบันทึกของชาวต่างชาติ ข้อมูลจากหลักฐานเหล่านั้นแสดงให้เห็นว่าอาหารการกินในสมัยอยุธยานั้นมีความอุดมสมบูรณ์ ชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาบางส่วนมีวิถีชีวิตแบบเมือง ไม่ได้ประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่สามารถซื้อหาอาหารได้จากตลาดทั้งอาหารสด และอาหารที่ปรุงสำเร็จรวมถึงผลไม้ และขนมต่างๆ อาหารบางอย่างเป็นอาหารต่างชาติก็มีขายในตลาด ให้ทั้งชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาและชาวต่างชาติเลือกซื้อหาบาบริโภค เชื่อได้ว่าชาวเมืองพระนครศรีอยุธยาคงมีโอกาสนลิ้มลองอาหารของชาวต่างชาติที่ทำขายและนำเข้ามาขายในตลาด เป็นการแลกเปลี่ยนสนิยมในการบริโภค เป็นสิ่งหนึ่งที่แสดงให้เห็นว่าสังคมอยุธยาเป็นสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารและการบริโภค

เอกสารอ้างอิง

กรมศิลปากร. (2507). **ประชุมพงศาวดาร ภาคที่ 18 เล่ม 12 รายงานการค้าในกรุงสยาม ครั้งแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์**
กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา.

Fine Arts Department. (1964). **The Chronicle Books Sector 18 Volumes 12 Trade Report in Siam at the Land of King Narai.**
Bangkok: Teachers Trade Organization. (in Thai).

กรมศิลปากร. (2513). **ประชุมพงศาวดารภาคที่ 76 เล่มที่ 47 จดหมายเหตุพ่อค้าฮอลันดา ผู้เข้ามาอยู่ในกรุงศรีอยุธยาในรัชกาลพระเจ้าทรงธรรมและพระเจ้าปราสาททอง.** กรุงเทพฯ: องค์การค้าคุรุสภา.

Fine Arts Department. (1970). **The Chronicle Books Sector 76 Volumes 47 Archives of Dutch Merchant Who Arrived in Ayutthaya in the Reign of King Songtham and Prasat Thong.**
Bangkok: Teachers Trade Organization. (in Thai).

กรมศิลปากร. (2511). **ประชุมพงศาวดาร เล่ม 22 (ประชุมพงศาวดารภาคที่ 30 (ต่อ) 37 และ 38 เรื่องจดหมายเหตุของคณะบาทหลวงฝรั่งเศสตอนแผ่นดินพระเจ้าบรมโกศ.** กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา.

Fine Arts Department. (1968). **The Chronicle Books Volumes 22 (The Chronicle Books Sector 30 (continue) 37 and 38 Archives of the French Bishops at the Land of King Borommakot.**
Bangkok: Teachers Trade Organization. (in Thai).

กรมศิลปากร. (2511). **ประชุมพงศาวดาร เล่ม 25 (ประชุมพงศาวดารภาคที่ 41(ต่อ)-42-43 เรื่องจดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศสซึ่งเข้ามาตั้งแต่ตอนแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์ภาคที่ 4. พระนคร: องค์การค้าของคุรุสภา.**

Fine Arts Department. (1968). **The Chronicle Books Volumes 25 (The**

Chronicle books sector 41 (continue) - 42- 43 Archives of the French Traders Who Came from the Land of King Narai Sector 4. Bangkok: Teachers Trade Organization. (in Thai).

กี๊ ตาซาร์ดี. (2549). จดหมายเหตุการเดินทางสู่สยามประเทศ. แปลโดย สันต์ ท.โกมลบุตร. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

Tachard, G. (2006). **Chronicles the Journey to Siam.** Translated by Sun T. Komolbuth. Bangkok: Fine Arts Department. (in Thai).

ดิเรก กุลสิริสวัสดิ์ ผู้แปล. (2545). บันทึกของคณะราชทูตเปอร์เซียเข้ามากรุงศรีอยุธยา สำเนาอักษรที่สุลัยมาน. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: มติชน.

Kulsawat, D. Translator. (2002). **Records of the Persian Envoy to Ayutthaya King Sulaiman' Junk.** (2nd ed.). Bangkok: Matichon. (in Thai).

เดอ ชัวซีย์. (2516). จดหมายเหตุรายวันการเดินทางไปสู่สยามประเทศ ในปี ค.ศ.1685 และ 1686. แปลโดย สันต์ ท.โกมลบุตร. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า.

De Choisy. (1973). **Journal du voyage de Siam 1685 - 1686.** Translated by Sun T. Komanbuyh. Bangkok: Gaona Publishing house. (in Thai).

นันทา สุตกุล ผู้แปล. (2527). เอกสารฮอลันดาสมัยกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2151-2163 และ 2167-2185 (ค.ศ.1608-1620 และ 1624-1652). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

Sutkul, N. (1984). **Dutch Documents in Ayutthaya period 1608 - 1620 and 1624 - 1652.** Bangkok: Fine Arts Department. (in Thai).

นิโกลาส์ แชรแวส. (2506). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม. แปลโดย สันต์ ท.โกมลบุตร. พระนคร: ก้าวหน้า.

Gervaise, N. (1963). **Natural and Political History of Kingdom of**

- Siam.** Translated by Sun T. Komanbuyh. Bangkok: Gaona Publishing house. (in Thai).
- พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง (ฉบับความสมบูรณ์). กรุงเทพฯ: อุษาคเนย์.
- Depict the Landscape of Ayutthaya Papers from the Royal Observatory. (To perfection).** Bangkok: Usakane Publishing house. (in Thai).
- ฟาน ฟลีต. (2548). **รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟาน ฟลีต.** กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- Van Vliet. (2005). **The Ayutthaya Historical Records of Van Vliet.** Bangkok: Fine Arts Department. (in Thai).
- ลา ลูแบร์ และซิมอง เดอ. (2510). **จดหมายเหตุลา ลูแบร์ ฉบับสมบูรณ์.** แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. พระนคร: ก้าวหน้า.
- La Loubre and Simon de. (1967). **Du Royaume de Siam.** Translated by Sun T. Komanbuyh. Bangkok: Gaona Publishing house. (in Thai).
- วรพร ภู่งศ์พันธ์. (2542). **ความเป็นสังคมนานาชาติของพระนครศรีอยุธยา ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 ถึง ค.ศ. 1767.** วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต สาขาวิชาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- Poopongpun, W. (1999). **The Cosmopolitant of Ayutthaya from 1767 AD to the 16th century.** Master's Thesis. Major Southeast Asia, Silpakorn University. (in Thai).
- อิชิอิ โยเนโอะ และ โยชิกาว่า โทชิฮารุ. (2542). **ความสัมพันธ์ไทย-ญี่ปุ่น 600 ปี, (พิมพ์ครั้งที่ 2).** (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์).
- Ichii, Y and Yochigawa, T. (1999). **Relationships Thailand - Japan 600 year.** (2nd ed.). Bangkok: Social Sciences and Humanities Textbooks Project. (in Thai).

