

ครุวิทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย

นางสาวกุลกาญจน์ แยมุ่น

สถาบันวิทยบริการ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสถาปัตยกรรม ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

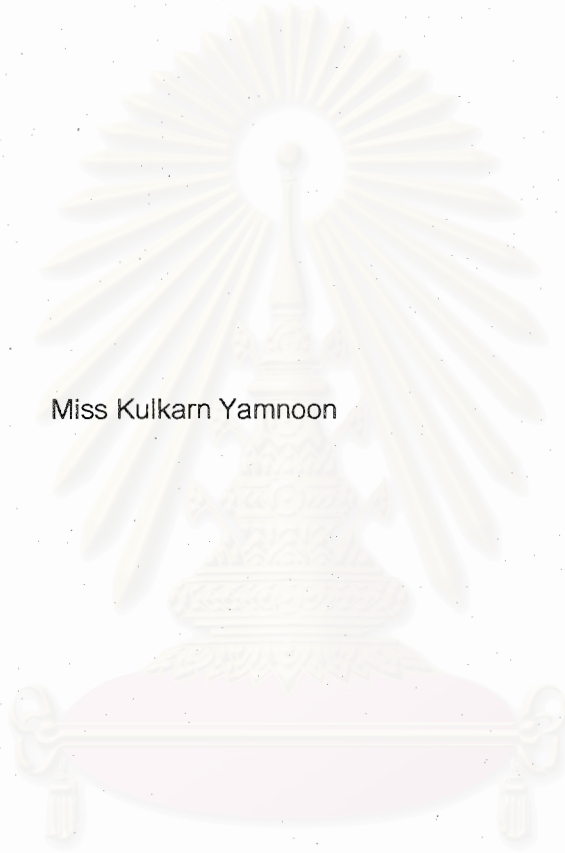
ปีการศึกษา 2547

ISBN 974-17-5331-4

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CENTRAL THAI KITCHEN: SPATIAL CHARACTERISTICS AND MEANINGS

Miss Kulkarn Yamnoon



สถาบันวิทยบริการ

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Architecture in Architecture

Department of Architecture

Faculty of Architecture

Chulalongkorn University

Academic Year 2004

ISBN 974-17-5331-4

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ครุฑไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย
โดย นางสาวกุลกาญจน์ แยมั่น
ภาควิชา สถาปัตยกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ปิยลดา ทวีปริงษ์พร

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ เลอสม สถาปิตานนท์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุดา ปทุมานนท์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ปิยลดา ทวีปริงษ์พร)

..... กรรมการ
(ศาสตราจารย์ ผุสดี ทิพทัส)

..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สันติ ฉันทวิลาสวงศ์)

นางสาวกุลภาณูจน์ แยมุ่น: คริวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย. (CENTRAL THAI KITCHEN: SPATIAL CHARACTERISTICS AND MEANINGS) อ. ที่ปรึกษา:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ปิยลดา ทวีปรั้งชีพ, 180 หน้า. ISBN 974-17-5331-4.

“คริว” เป็นสถานที่เล็ก ๆ ที่เต็มไปด้วยเรื่องราวน่าสนใจ ในทางสถาปัตยกรรม “คริว” โดยเฉพาะคริวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมได้รับการยอมรับว่าเป็นงานสถาปัตยกรรมที่ตอบสนองประโยชน์ใช้สอยอย่างแท้จริง เช่น การแยกเรือนคริวออกจากเรือนนอน ลักษณะทางกายภาพที่โปร่งลม ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการระบายกลิ่นและควันเป็นหลัก นอกจากนี้ในทางสังคมและวัฒนธรรมคำว่า “คริว” ยังหมายถึง คนที่อยู่กินร่วมกัน อันเป็นที่มาของคำว่า ครอบคริว คริวเรือน ในปัจจุบันบทบาทของคริวจะลดน้อยลง คริวในบ้านสมัยใหม่จึงถูกย่อขนาดและไม่ได้รับความสำคัญในแง่ของการออกแบบเท่าที่ควร ส่งผลให้เมื่อมีการใช้งานจริงก่อให้เกิดปัญหาการต่อเติมพื้นที่คริวอยู่เสมอ ดังนั้นการศึกษาคริวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย จึงมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อทำการค้นหาคุณลักษณะของคริวไทยภาคกลางในปัจจุบัน เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาแนวคิดและวิธีการออกแบบคริวไทยต่อไปในอนาคต โดยใช้วิธีการสำรวจคริวไทยในเรือนไทยภาคกลางที่มีการอยู่อาศัยอย่างต่อเนื่อง เป็นจำนวนทั้งสิ้น 9 กรณีศึกษา ในจังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผลจากการสำรวจพบว่า คุณลักษณะของคริวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมบางประการที่ยังคงอยู่ได้แก่ การวางคริวขวางเรือนนอน, การใช้ฝาโปร่งลม, การใช้หลังคาและหน้าจั่วโปร่งลม, ขนาดเนื้อที่ใช้สอย (บริเวณที่มีการหุงต้ม) ประมาณ 2 ช่วงเสา, การนั่งทำคริวกับพื้น และการใช้เครื่องใช้ในคริวแบบดั้งเดิม ส่วนคุณลักษณะของที่ว่างและความหมายที่พบจากการสำรวจมี 6 ประการได้แก่ 1) ความโปร่งตา-โปร่งลม 2) การงอกขยายของที่ว่าง 3) การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย 4) ท่วงท่าการทำคริว: นั่งพื้น-การยืน 5) ความเป็นศูนย์กลางของครอบคริว และ 6) คริวใคร คริวเขา: ความเป็นเจ้าของและตัวตน คุณลักษณะของคริวไทยภาคกลางในปัจจุบันมีความสอดคล้องกับรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมและทฤษฎีเชิงจิตวิทยา ดังนั้นคริวไทยจึงมีความเป็นสถานที่หรือ place ที่มีชีวิต ผูกพันอยู่กับการอยู่อาศัยแบบครอบคริวไทย ก่อให้เกิดความหมายที่มากกว่าสถานที่ประกอบอาหารแต่เพียงอย่างเดียว

ภาควิชา สถาปัตยกรรมศาสตร์
สาขาวิชา สถาปัตยกรรม
ปีการศึกษา 2547

ลายมือชื่อนิสิต.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

4474117525: MAJOR ARCHITECTURE

KEY WORD: THAI KITCHEN / SPATIAL CHARACTERISTICS / MEANINGS

MISS KULKARN YAMNOON: CENTRAL THAI KITCHEN: SPATIAL CHARACTERISTICS AND MEANINGS. THESIS ADVISOR: ASSISTANT PROFESSOR DR. M. L. PIYALADA THAVEEPRUNGSRIORN, 180 pp. ISBN 974-17-5331-4.

A “kitchen” is a small area that has plenty of interesting facts. In architectural terms, a “kitchen” especially a traditional kitchen in central Thailand has always emphasized the form follows function concept; separated from sleeping areas and bounded by permeable materials so that smoke could easily dissipate. Besides that, in Thai socioculture the word “ Khrua” or kitchen also means being together as family or “Krob Khrua” and household or “Khrua Ruen”. Today, the kitchen has been neglected and is designed as a mere functional space, so new houses now always have small kitchens. Finally, kitchen designs alone have changed more over the years than the design of any other part of the house. Hence, this research has concentrated on the spatial characteristics of kitchens in central Thailand today as a guide for the future development of Thai kitchen designs. This study surveyed 9 case studies of Thai kitchens in traditional Thai house in Samutsongkram province, Supanburi province and Ayudhaya province.

Survey result reveals that Thai kitchens today still retain some characteristics of traditional Thai kitchens, being located at right angles to sleeping area, utilizing permeable walls, permeable gables, two-post spans in the cooking area, flooring suitable for sitting on and other classic Thai kitchen features. Kitchens in central Thailand today have six spatial characteristics; 1) visual & physical permeability, 2) spatial flexibility 3) multi-functional space 4) bodily gestural features 5) a sense of central / communal space 6) a sense of belonging and identity. Those six spatial characteristics can be explained using sociocultural and psychological theories. As such, Thai kitchen does more than providing a merely functionally cooking area, but rather a living area important to Thai families.

Department Architecture

Student’s signature.....

Field of study Architecture

Advisor’s signature.....

Academic year 2004

Co-advisor’s signature.....

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คงจะไม่สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีหากขาดผู้ให้การสนับสนุนในแต่ละด้าน ลำดับแรกข้าพเจ้าใคร่ถือโอกาสขอขอบพระคุณ มูลนิธิพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี ที่ได้มอบทุนการศึกษาแก่ข้าพเจ้า

ลำดับต่อไปข้าพเจ้าขอขอบพระคุณคณาจารย์ ในคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเริ่มจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มล.ปิยลดา ทวีปรั้งเชิพร อาจารย์ที่ปรึกษาของข้าพเจ้า ด้วยอาจารย์เป็นผู้ชี้แนะแนวทาง ให้ความรู้ ตรวจสอบแก่นเนื้อหาและภาษา พร้อมทั้งแสดงความห่วงใยต่อข้าพเจ้าเสมอ ลำดับต่อไปข้าพเจ้าขอขอบพระคุณประธานและคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุตา ปทุมานนท์ ศาสตราจารย์ ผุสดี ทิพทัส และ รองศาสตราจารย์ ดร. สันติ ฉันทวิลาสวงศ์ รวมถึงคณาจารย์ทุกท่านที่สอนข้าพเจ้ามา

สุดท้ายนี้ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ เจ้าของครัวไทยทุกหลังที่มีเมตตาให้เข้าไปทำการสำรวจ เข้าไปสัมผัสชีวิตและเปิดโอกาสให้ข้าพเจ้าเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของครอบครัว ขอขอบพระคุณ พ่อ แม่ และเพื่อนๆ ที่คอยให้คำปรึกษา ให้กำลังใจ และลงแรงกายสำรวจครัวไทยกับข้าพเจ้า ความสำเร็จครั้งนี้คงไม่สามารถเกิดขึ้นได้หากขาดคณะวิจัยกลุ่มนี้

กุลกาญจน์ แยมุ่น

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภาษาไทย	ง
บทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
ทบทวนวรรณกรรม	5
1. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับครัวไทยในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของบ้านไทย	5
2. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับครัว(ไทย)โดยตรง	7
3. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับความหมายของครัวไทย	9
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	11
วิธีดำเนินการวิจัย	11
1. การวิจัยเอกสาร	11
2. การสำรวจภาคสนาม	11
3. การวิเคราะห์ข้อมูล	12
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	12
คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	13
บทที่ 2 ครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม	14
ความหมาย “ครัว”	14
ลักษณะกายภาพครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม	15
1. พื้นครัว	17
2. ผนังครัว	18
3. หลังคาครัว	19
4. ช่องเปิด	19
เครื่องใช้ในครัวไทยแบบดั้งเดิม	20
1. อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม	20
2. อุปกรณ์ในการหุงต้ม	20
3. อุปกรณ์การย่อยอาหารสด	21
4. อุปกรณ์การรับประทานอาหาร	21
5. อุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร	21
6. อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้	22

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
7. <u>อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหาร</u>	22
8. <u>อุปกรณ์ในการทำขนม</u>	22
9. <u>อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ</u>	23
<u>ตำแหน่งที่ตั้งครัว</u>	24
<u>การใช้พื้นที่ครัวไทย</u>	25
<u>สรุปคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม</u>	28
บทที่ 3 <u>กรณีศึกษาครัวไทยภาคกลาง</u>	29
<u>เกณฑ์ในการเลือกกรณีศึกษา</u>	29
1. <u>การเลือกจังหวัด</u>	29
2. <u>การเลือกบ้านที่ทำการสำรวจ</u>	31
<u>กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดสมุทรสงคราม</u>	33
1. <u>กรณีศึกษาที่ 1 : ครัวป่าพร</u>	34
2. <u>กรณีศึกษาที่ 2 : ครัวแม่ฮ่องแก้ว</u>	43
3. <u>กรณีศึกษาที่ 3 : ครัวป่าอ้น</u>	51
4. <u>กรณีศึกษาที่ 4 : ครัวยายเอื้อน</u>	60
<u>กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดสุพรรณบุรี</u>	68
1. <u>กรณีศึกษาที่ 5 : ครัวยายชะออม</u>	72
2. <u>กรณีศึกษาที่ 6 : ครัวป่าแฉ้ว</u>	80
3. <u>กรณีศึกษาที่ 7 : ครัวลุงอ้อ</u>	87
<u>กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา</u>	95
1. <u>กรณีศึกษาที่ 8 : ครัวครูดวงใจ</u>	96
2. <u>กรณีศึกษาที่ 9 : ครัวกลางและครัวอาจารย์ศรีฉันทน์</u>	104
<u>สรุปผลจากการสำรวจครัวไทยภาคกลาง</u>	114
บทที่ 4 <u>คุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางที่พบจากการสำรวจ</u>	116
<u>ความโปร่งตา - โปร่งลม</u>	117
1. <u>ลักษณะทางกายภาพที่ก่อให้เกิดความโปร่งตา</u>	117
2. <u>คุณสมบัติของความโปร่งตา</u>	119
3. <u>ความโปร่งตากับลักษณะนิสัยคนไทย</u>	121
<u>การงอกขยายของพื้นที่ว่าง</u>	123
1. <u>การงอกขยายของพื้นที่ว่างครัวในชีวิตประจำวัน</u>	123
1.1 <u>พื้นที่สำหรับเตรียมของสด</u>	123
1.2 <u>พื้นที่สำหรับปรุงอาหาร</u>	125
1.3 <u>พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด</u>	127

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
1.4 พื้นที่สำหรับเก็บของ	128
1.5 พื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ	129
2. การกระจายพื้นที่ว่างครัวในช่วงที่มีเทศกาลงานบุญประเพณี	132
การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย	136
1. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวแบบชั่วคราว	137
2. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวแบบถาวร	139
ท่วงท่าการทำครัว: นั่งพื้น - การยืน	145
1. รูปแบบท่วงท่าการทำครัว	145
1.1 นั่งพื้นทำครัว	145
1.2 นั่งพื้น-ยืนทำครัว	146
1.3 นั่งตั้งทำครัว	148
1.4 นั่งเก้าอี้-ยืนทำครัว	149
2. ท่วงท่ากับรากฐานทางวัฒนธรรม	150
ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัว	153
1. ครัวไทย: จุดยุทธศาสตร์ของบ้าน	154
1.1 การวางครัววางเรือนนอน	154
1.2 ชานเชื่อมและบันไดหลัง	156
2. แม่เจ้าเรือน	158
ครัวใคร ครัวเขา : ความเป็นเจ้าของและตัวตน	163
1. ความเป็นเจ้าของครัว	163
2. ครัวกับตัวตน	165
บทที่ 5 ความหมายครัวไทยภาคกลาง	171
ครัวไทยกับความหมายที่ถูกลืม	171
ครัวไทยกับความเป็นสถานที่ (Place)	175
ครัวไทยวันนี้	177
ปัญหาระหว่างการวิจัยและข้อเสนอแนะ	179
รายการอ้างอิง	180
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์	183

สารบัญตาราง

หน้า

[ตาราง 1 แสดงคุณลักษณะครุฑไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ยังคงมีอยู่ในแต่ละกรณีศึกษา 114](#)



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 1 เรือนครีววางขวางเรือนนอนเชื่อมกันด้วยขาน.....	16
รูปที่ 2 การวางผังโดยทั่วไปของเรือนไทยภาคกลางจะเห็นตำแหน่งเรือนครีวชัดเจน.....	16
รูปที่ 3 พื้นไม้จริงเว้นร่อง (บน) และพื้นฟาก (ล่าง).....	17
รูปที่ 4 ฝาขัดแตะ (ซ้ายบน) ฝาสำหรับด (ขวาบน).....	18
รูปที่ 5 หน้าจั่วพระอาทิตย์.....	19
รูปที่ 6 หน้าต่างเรือนครีวแบบดั้งเดิม.....	19
รูปที่ 7 หม้อดินเผาตั้งบนเตาเชิงกราน.....	20
รูปที่ 8 หม้อดินเผาตั้งบนเตาก้อนเล็ก.....	21
รูปที่ 9 กระต่ายขูดมะพร้าว.....	21
รูปที่ 10 โถงมังกกร.....	22
รูปที่ 11 ตู้กับข้าว.....	22
รูปที่ 12 จวักและกระบวย.....	23
รูปที่ 13 บรรยากาศบริเวณแม่เตาไฟมีข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ มากมาย.....	25
รูปที่ 14 แม่ครีวนิยมนั่งทำครีวกับพื้น.....	26
รูปที่ 15 แผนที่แสดงตำแหน่งจังหวัดที่อยู่ใกล้แม่น้ำสำคัญในภาคกลาง.....	30
รูปที่ 16 แผนที่ทางหลวงแสดงตำแหน่งตั้งพื้นที่กรณีศึกษาในสามจังหวัดที่เข้าสำรวจ.....	32
รูปที่ 17 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งบ้านที่ใช้เป็นกรณีศึกษาในจังหวัดสมุทรสงคราม.....	33
รูปที่ 18 ผังบริเวณบ้านป่าพร.....	35
รูปที่ 19 มุมมองจากทางหลังบ้านป่าพร.....	35
รูปที่ 20 บริเวณปากถนนหน้าบ้านป่าพร.....	36
รูปที่ 21 หอกลางบ้านป่าพร.....	37
รูปที่ 22 บริเวณที่ว่างหน้าทางเข้าครีว (ซ้าย) และนอกชานระหว่างบ้านป่าพรและป่าหนู (ขวา).....	38
รูปที่ 23 ผังพื้นที่ขยายครีวป่าพร.....	39
รูปที่ 24 บริเวณหน้าเตาแก๊ส (ซ้าย) และช่องสำหรับทิ้งเศษอาหารของครีวป่าพร (ขวา).....	40
รูปที่ 25 การจัดวางข้าวของบริเวณล้างจาน (ซ้าย) และบริเวณที่นั่งประจำของแม่ครีวบ้านป่าพร (ขวา).....	40
รูปที่ 26 ภาพแสดงบรรยากาศภายในครีวป่าพร.....	41
รูปที่ 27 บรรยากาศภายในครีวและภายนอกครีวป่าพร.....	42
รูปที่ 28 ผังบริเวณบ้านแม่ฮ่องแก้ว.....	44
รูปที่ 29 ทางเข้าบ้านแม่ฮ่องแก้วจากหน้าบ้าน และจากทางเดินเชื่อมจากเรือนป่าพร.....	44
รูปที่ 30 บริเวณนอกชาน.....	45
รูปที่ 31 ภายในหอกลางบ้านแม่ฮ่องแก้วสามารถมองเห็นเรือนครีวอยู่ด้านใน.....	46
รูปที่ 32 การต่อเติมหลังคาคลุมนอกชานรอบเรือนครีวแม่ฮ่องแก้ว.....	46
รูปที่ 33 ผังพื้นที่ขยายครีวแม่ฮ่องแก้ว.....	47

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 34 บรรยากาศโดยรวมภายในเรือนครัวแม่ฮ่องแก้ว.....	48
รูปที่ 35 โต๊ะรับประทานอาหารในเรือนครัวของแม่ฮ่องแก้ว.....	48
รูปที่ 36 ภาพบรรยากาศภายในครัวแม่ฮ่องแก้ว.....	49
รูปที่ 37 บริเวณหน้าครัวเป็นศูนย์กลางของครอบครัวแม่ฮ่องแก้ว.....	50
รูปที่ 38 ผังบริเวณบ้านป่าอ้น.....	52
รูปที่ 39 บ้านป่าอ้นมุมมองจากบริเวณปากวน.....	52
รูปที่ 40 ศาลาทำน้ำและทางเดินไม้รอบเรือน.....	53
รูปที่ 41 นอกชานเชื่อมระหว่างเรือนป่าอ้นกับเรือนพี่หม่อง.....	54
รูปที่ 42 ผังพื้นที่ขยายครัวป่าอ้น.....	55
รูปที่ 43 ครัวป่าอ้นไม่มีกั้นผนังเป็นส่วน.....	56
รูปที่ 44 บริเวณหน้าต่างป่าอ้นสามารถมองเห็นบริเวณหอกกลางผ่านช่องเปิดบริเวณระเบียงที่พักแขก.....	57
รูปที่ 45 บริเวณตู้กับข้าวและเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวป่าอ้น.....	57
รูปที่ 46 โถงอเนกประสงค์หน้าครัวป่าอ้น.....	58
รูปที่ 47 บันไดทางลงจากโถงอเนกประสงค์ (ซ้าย) และบริเวณทำน้ำข้างบ้านป่าอ้น (ขวา).....	58
รูปที่ 48 ภาพบรรยากาศบริเวณครัวและพื้นที่โดยรอบ.....	60
รูปที่ 49 ป่าอ้นกับตำแหน่งที่นั่งประจำ.....	60
รูปที่ 50 ผังบริเวณบ้านยายเอื้อน.....	62
รูปที่ 51 เรือนยายเอื้อน มุมมองจากสวนหลังบ้าน.....	62
รูปที่ 52 บริเวณเรือนครัวเดิมของยายเอื้อนปรับเป็นโถง (ซ้าย) และครัวที่ต่อเติมภายหลังถูกปรับเป็นที่นอน.....	63
รูปที่ 53 ผังพื้นที่ขยายครัวยายเอื้อน.....	64
รูปที่ 54 บริเวณเตรียมของสดและบริเวณตั้งเตาถ่านของยายเอื้อนที่ยื่นออกไปจากครัว.....	65
รูปที่ 55 บริเวณรับประทานอาหาร (ซ้าย) และชั้นวางสำหรับที่ยายเอื้อนออกแบบเอง (ขวา).....	65
รูปที่ 56 บริเวณใต้ถุนเรือนของยายเอื้อนใช้เก็บข้าวของต่าง ๆ และแขวนกระเทียม.....	66
รูปที่ 57 ภาพแสดงบรรยากาศครัวยายเอื้อนและบริเวณที่มีการงอกขยาย.....	66
รูปที่ 58 ขนาดสัดส่วนและระยะต่าง ๆ ของครัวมาจากขนาดสัดส่วนร่างกายของยายเอื้อน.....	67
รูปที่ 59 ยายเอื้อนบริเวณใต้ถุนเรือน.....	67
รูปที่ 60 แพนผังหมู่ 4 บ้านบางแม่หม้าย ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า.....	68
รูปที่ 61 แม่น้ำท่าจีนเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่ไหลมาจากสุพรรณบุรีผ่านบางแม่หม้ายไปยังนครปฐม.....	69
รูปที่ 62 ภาพชีวิตชาวบ้านในคลองบางแม่หม้าย.....	69
รูปที่ 63 ถนนสายรองภายในบ้านบางแม่หม้าย.....	70
รูปที่ 64 สภาพบ้านบางแม่หม้ายช่วงหน้าน้ำ ซึ่งมีน้ำท่วมเป็นประจำทุกปี.....	70
รูปที่ 65 งานเก็บนหวงพ่อวัดอาน และงานทำขวัญข้าว จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี.....	71
รูปที่ 66 งานเก็บนหวงพ่อวัดอาน และงานทำขวัญข้าว จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี.....	71

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 67 ผังบริเวณบ้านยายชะออม	73
รูปที่ 68 เรือนยายชะออมมุมมองจากถนนสายรอง	73
รูปที่ 69 ผังพื้นที่ขยายครัวยายชะออม	74
รูปที่ 70 เรือนครัวยายชะออมลดขนาดกันเป็นห้องครัวส่วนพื้นที่ ๆ เหลือเป็นที่เก็บของ	75
รูปที่ 71 บริเวณหน้าเตาภายในครัวยายชะออม	75
รูปที่ 72 หน้าต่างครัวเปิดออกเจอผนังเรือนของเพื่อนบ้าน	76
รูปที่ 73 บริเวณชานเชื่อมหน้าครัวยายชะออมตั้งอ่างล้างจาน และใช้ตั้งวงรับประทานอาหาร	77
รูปที่ 74 บริเวณโถงมีมุมสำหรับตั้งโต๊ะวางสำหรับและเครื่องใช้ไฟฟ้า	77
รูปที่ 75 บริเวณนอกชานบ้านยายชะออมใช้ตากอาหารและตากผ้า	78
รูปที่ 76 ภาพบรรยากาศกิจกรรมที่เกิดขึ้นบริเวณครัวยายชะออม	79
รูปที่ 77 บริเวณโถงเป็นศูนย์กลางของครอบครัวยายชะออมถูกใช้งานเกือบตลอดทั้งวัน	79
รูปที่ 78 เรือนป่าแควมีบันไดทางขึ้นบริเวณนอกชานบ้านยายชะออม	80
รูปที่ 79 ผังบริเวณบ้านป่าแคว	81
รูปที่ 80 เรือนครัวของป่าแคววางวางเรือนนอนและลดขนาดครัวกันเป็นห้องเก็บของ	82
รูปที่ 81 ผังพื้นที่ขยายครัวป่าแคว	82
รูปที่ 82 บริเวณหน้าเตาและโต๊ะวางสำหรับในครัวป่าแคว	83
รูปที่ 83 บริเวณอ่างล้างจานในครัวป่าแควสามารถมองเห็นไปถึงโถงและชานของเรือนยายชะออม	84
รูปที่ 84 บริเวณชานหน้าทางเข้าครัวเป็นที่ตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร ตู้เย็น	84
รูปที่ 85 ภาพแสดงบรรยากาศโดยรวมของภายในเรือนครัวป่าแคว	85
รูปที่ 86 มุมมองจากด้านนอกเรือนครัวป่าแคว	86
รูปที่ 87 ผังบริเวณบ้านลุงอ	88
รูปที่ 88 เรือนลุงอวางเรือนตามถนนสายรองหน้าเรือน	88
รูปที่ 89 หอกลางของบ้านลุงอหลังจากปรับปรุงใหม่	89
รูปที่ 90 ผังพื้นที่ขยายครัวลุงอ	90
รูปที่ 91 บริเวณหน้าเตาภายในครัวลุงอ	90
รูปที่ 92 บริเวณชานหน้าครัวลุงอเป็นบริเวณสำหรับเตรียมของสดและเก็บล้าง	91
รูปที่ 93 บริเวณหน้าทางเข้าครัวลุงอเป็นที่วางข้าวของและเครื่องใช้ไฟฟ้า	91
รูปที่ 94 ลานซักล้างในบ้านลุงอในชีวิตประจำวัน	92
รูปที่ 95 ลานซักล้างในบ้านลุงอช่วงที่มีการจัดงาน	92
รูปที่ 96 ภาพบรรยากาศภายในบริเวณครัวและพื้นที่ข้างเคียง	93
รูปที่ 97 บริเวณหน้าครัวและโถงเป็นศูนย์กลางของครอบครัวลุงอ	94
รูปที่ 98 แผนที่แสดงตำแหน่งกรณีศึกษาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	95
รูปที่ 99 ผังบริเวณบ้านครูดวงใจ	97

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 100 ทางขึ้นเรือนหน้าบ้านครัวดวงใจ.....	98
รูปที่ 101 ทางขึ้นเรือนข้างบ้านครัวดวงใจ.....	98
รูปที่ 102 ผังพื้นที่ขยายครัวครัวดวงใจ.....	99
รูปที่ 103 ประตูทางเข้าครัวครัวดวงใจจากระเบียงข้าง (ซ้าย) และจากภายในเรือน (ขวา).....	99
รูปที่ 104 เคาน์เตอร์ยาวภายในครัวครัวดวงใจ.....	100
รูปที่ 105 เคาน์เตอร์ด้านนอกครัวครัวดวงใจเป็นที่แขวนหม้อ กระทะ.....	101
รูปที่ 106 บริเวณเคาน์เตอร์ (ซ้าย) และโต๊ะรับประทานอาหารในครัวครัวดวงใจ (ขวา).....	101
รูปที่ 107 ชั้นวางหม้อกระเทียมและตู้กับข้าวของครัวครัวดวงใจ.....	102
รูปที่ 108 ตู้เย็นและถ้วยชามต่าง ๆ ถูกเก็บไว้ในห้องแยกจากบริเวณครัว.....	103
รูปที่ 109 ภาพบรรยากาศภายในครัวครัวดวงใจ.....	103
รูปที่ 110 ป้ายทางเข้าบ้านใหญ่ (บ้านกุลสัมพันธ์) และภาพบ้านใหญ่ในอดีต.....	104
รูปที่ 111 ผังบริเวณบ้านใหญ่.....	105
รูปที่ 112 บรรยากาศบริเวณชานเชื่อมภายในบ้านใหญ่.....	105
รูปที่ 113 เรือนครัวเดิมเปลี่ยนเป็นเรือนนอนของลูกชายอาจารย์ศรีธรรมา.....	107
รูปที่ 114 ผังพื้นที่ขยายครัวกลางของบ้านใหญ่.....	108
รูปที่ 115 บริเวณตั้ง และอ่างล้างจาน ภายในครัวกลางของบ้านใหญ่.....	108
รูปที่ 116 กระบุงตะกร้าเก็บไว้ด้านบน.....	109
รูปที่ 117 บรรยากาศครัวกลางช่วงที่มีการจัดงานในแต่ละยุคสมัย.....	109
รูปที่ 118 ภาพบรรยากาศภายในครัวกลางของบ้านใหญ่.....	110
รูปที่ 119 ผังพื้นที่ขยายครัวอาจารย์ศรีธรรมา.....	111
รูปที่ 120 มุมทำครัวเล็ก ๆ ของอาจารย์ศรีธรรมา.....	111
รูปที่ 121 บรรยากาศภายในบริเวณเตรียมอาหารต่อเนื่องจากส่วนพักผ่อนของครัวอาจารย์ศรีธรรมา.....	112
รูปที่ 122 ภาพบรรยากาศโดยรวมของครัวอาจารย์ศรีธรรมา.....	112
รูปที่ 123 บริเวณเตรียมอาหารของครัวอาจารย์ศรีธรรมาสามารถมองเห็นนอกชานที่เชื่อมทุกครอบครัวเข้าด้วยกัน.....	113
รูปที่ 124 ความโปร่งลมในครัวไทยแบบดั้งเดิมของครัวแม่เนื่องแก้ว.....	117
รูปที่ 125 ความโปร่งลมในครัวไทยปัจจุบัน.....	118
รูปที่ 126 ภาพเปรียบเทียบการมองจากภายนอกสู่ภายในครัวและการมองจากภายในครัวสู่ภายนอก.....	120
รูปที่ 127 การงอกขยายพื้นที่เตรียมของสดงานเบาบริเวณชานของลุงอ้อและโถงกลางของยายชะอ้อม.....	124
รูปที่ 128 การงอกขยายบริเวณเตรียมของสดประเภทงานหนักไปยังโรงเคียวตาลของป้าพร (ขวา) และลานซักล้างของลุงอ้อ (ซ้าย).....	125
รูปที่ 129 แม่เตาไฟ.....	125
รูปที่ 130 การงอกขยายพื้นที่ว่างครัวสำหรับปรุงอาหาร.....	126

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 131 การงอกขยายพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด	127
รูปที่ 132 ตู้กับข้าวของยายเอื้อน (ซ้าย) และแม่ฮ่องแก้ว (ขวา)	129
รูปที่ 133 การงอกขยายพื้นที่เก็บของไว้ในเรือนของครัวกลางและบริเวณครัวเดิมของยายเอื้อน	129
รูปที่ 134 การงอกขยายการตากอาหารไปยังนอกชานของยายชะออม	130
รูปที่ 135 การงอกขยายการถนอมอาหารไปยังใต้เรือนของยายเอื้อน	130
รูปที่ 136 การงอกขยายบริเวณที่ตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในหอกกลางของป่าพร (ซ้าย) และโถงของลุงอ้อ (ขวา)	131
รูปที่ 137 การงอกขยายโดยใช้พื้นที่ภายในเรือนของลุงอ้อช่วงมีการจัดงานแต่งงานของลูกสาว	133
รูปที่ 138 การงอกขยายในบริเวณครัวกลางของบ้านใหญ่	134
รูปที่ 139 บรรยากาศการร่วมแรงช่วยงานครัวระดับหมู่บ้านของชาวบางแม่หม้าย	135
รูปที่ 140 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวป่าพร	137
รูปที่ 141 ภายในบริเวณที่มีการซ้อนทับของการใช้สอยในครัวครูดวงใจ (ซ้าย) และครัวป่าอ้น (ขวา)	138
รูปที่ 142 ครัวไทยแบบดั้งเดิมกันเป็นห้องนอนของครัวแม่ฮ่องแก้วและกันเป็นห้องเก็บของของครัวป่าอ้อ	139
รูปที่ 143 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยครัวเป็นที่นอนลูกสาว สถานที่คลอคลุก และอยู่ไฟ	141
รูปที่ 144 การเปลี่ยนเรือนครัวเป็นเรือนนอน	142
รูปที่ 145 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของอาจารย์ศรีธัญวี	142
รูปที่ 146 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของยายชะออม	143
รูปที่ 147 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของลุงอ้อ	143
รูปที่ 148 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณทำน้าบ้านป่าอ้น (บน) และนอกชานบ้านยายชะออม (ล่าง)	144
รูปที่ 149 ลักษณะการจัดวางเตาและข้าวของสำหรับกรนึ่งพื้นที่ครัวของครัวป่าพร(ซ้าย) และป่าอ้น (ขวา)	146
รูปที่ 150 ท่วงท่าการทำครัวที่ผสมผสานการนึ่งพื้นที่กับการยืนของครัวยายชะออม	147
รูปที่ 151 ครัวที่ก่อให้เกิดท่วงท่าผสมผสานระหว่างการนึ่งพื้นที่กับการยืนของครัวลุงอ้อ	148
รูปที่ 152 การนึ่งตั้งร่วมกับการยืนในครัวกลางของบ้านใหญ่	149
รูปที่ 153 ครัวแบบดั้งเดิมของแม่ฮ่องแก้ว (บน) และครัวป่าอ้อ (ล่าง) เปลี่ยนเป็นการยืนทำครัว	150
รูปที่ 154 ผู้อาวุโสกว่าจะนั่งอยู่ในตำแหน่งที่สูงกว่า	151
รูปที่ 155 ผู้อาวุโสน้อยจะนั่งอยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า	151
รูปที่ 156 ครัวของลุงอ้อ (ซ้าย) และครัวแม่ฮ่องแก้ว (ขวา) วางวางเรือนนอนสังเกตเห็นหน้าจั่วได้ชัดเจน	155
รูปที่ 157 มุมมองบริเวณหน้าเตาของครัวป่าอ้น	156
รูปที่ 158 บริเวณอ่างล้างจานสามารถมองเห็นได้ทั้งภายในเรือนป่าอ้อและยายชะออมผู้เป็นแม่	157
รูปที่ 159 ครัวยายเอื้อนสะท้อนตัวตนผ่านระยະและสัดส่วน	166
รูปที่ 160 ครัวครูดวงใจแสดงตัวตนด้วยของตกแต่ง	167
รูปที่ 161 อาจารย์ศรีธัญวีสร้างอาณาเขตครอบครองโดยการนำเครื่องครัวที่แตกต่างจากครัวกลางมาใช้	168
รูปที่ 162 มาตรฐานระยະและสัดส่วนมนุษย์กับการออกแบบครัวสากล	169
รูปที่ 163 ครัวไทยกับองค์ประกอบ place ของ Edward Relph และ David Canter	176

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จุดเริ่มต้นของการวิจัยครั้งนี้มาจากความสนใจในครัวไทย ที่ผู้วิจัยสงสัยใคร่รู้ตั้งแต่ครั้งยังเป็นเด็ก เรื่องราวทั้งหมดเริ่มขึ้นจากครัวของยายของผู้วิจัยที่จังหวัดสิงห์บุรี ครัวของยายตั้งอยู่ค่อนข้างห่างจากบ้าน สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกเป็นห้องครัว และส่วนที่สองต่อเนื่องกันเป็นระเบียงทำครัวเล็กๆ หนึ่งที่งอกออกมาจากห้องครัวอีกที ภายในห้องครัวเป็นที่เก็บข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ และมีมุมสำหรับตั้งเตาแก๊สแบบถอดขาเตาออก ใกล้เคียงกับเตาแก๊สมีโถงน้ำสำหรับเก็บน้ำไว้ล้างจานชาม มีการเจาะช่องที่พื้นครัวสำหรับเทน้ำทิ้ง โดยมีรางระบายน้ำสังกะสีพาดจากช่องพื้นครัวลงมายังใต้ถุนด้านล่าง ตอนเป็นเด็ก ผู้วิจัยแอบคิดสนุกอยากเปลี่ยนรางน้ำสังกะสีเป็นไม้กระดาน จะได้เล่นเป็นไม้ลื่นลงไปใต้ถุนได้โดยไม่ต้องลงบันได

ส่วนระเบียงทำครัวที่ต่อยื่นออกไปนั้น เป็นที่ตั้งเตาถ่าน บริเวณระเบียงโปร่งมาก ยายจะนั่งเตรียมของสดและปรุงอาหารอยู่ในบริเวณนี้ ระเบียงส่วนต่อยื่นนั้นค่อนข้างแคบ สามารถนั่งทำงานได้เพียงคนเดียว ระเบียงทำครัวยุคนี้กลายเป็นที่นั่งประจำของยาย โดยยายจะไม่ลุกไปไหนจนกว่ากับข้าวจะปรุงเสร็จ ใกล้เคียงกับระเบียงมีต้นมะกรูดและต้นมะละกอที่ปลูกไว้สูงขึ้นมาในระดับพอดีเอื้อม ครัวของยายจึงเหมือนมีส่วนครัวลอยฟ้า อยากจะเด็ดใบมะกรูด เด็ดมะละกอมาแกงกินก็ทำได้สะดวก ในวัยเด็ก ผู้วิจัยมองว่าครัวของยายช่างแสนวิเศษ มีอะไรสนุกตื่นเต้นซ่อนอยู่เสมอ

เมื่อใกล้เวลาอาหาร แม่จะนั่งอยู่ด้านในห้องครัวคอยช่วยยายทำกับข้าว ส่วนผู้วิจัยและลูกพี่ลูกน้องมีหน้าที่จัดเตรียมสถานที่ และนำสำรับไปจัดวาง เขามักนั่งรับประทานอาหารกันบริเวณหน้าต่างครัว ซึ่งบริเวณนั้นตรงกับบันไดทางขึ้นลงหลังบ้านหรือบันไดครัวพอดี ลมเย็นพัดผ่านช่องประตูเข้ามาทำให้เรานั่งรับประทานอาหาร นั่งเล่น นั่งคุยได้นาน ผู้วิจัยและลูกพี่ลูกน้องชอบวิ่งเล่นกันบริเวณนี้ เหนื่อยก็แวะเข้าครัวตักน้ำกินขนมกันพออิ่ม แล้วจึงกลับไปเล่นต่อ บางครั้งเล่นกันแรงกระทบกระทั่งกันบ้าง ก็วิ่งร้องให้ฟ้องแม่บ้างฟ้องยายบ้าง แม่กับยายจะนั่งอยู่ในครัวเป็นเวลานาน ส่วนมากจะระหว่างทำกับข้าวแม่มักคุยกับยายถึงเรื่องราวต่างๆ ทั้งเรื่องภายในครอบครัว เรื่องพี่น้อง เรื่องหน้าที่การงาน เวลามีปัญหาหรือเรื่องที่ต้องตัดสินใจภายในครอบครัวเป็นต้องเห็นแม่กับยายและนำผู้หญิงเข้าไปปรึกษาหารือกันในครัวทุกที ครัวจึงเป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญกับครอบครัวเป็นอย่างมาก

ปัจจุบันครัวของยายถูกรื้อไปหมดแล้ว และยายสร้างครัวใหม่อยู่ชั้นล่างหรือบริเวณใต้ถุนในตำแหน่งใกล้เคียงกับครัวเดิม ครัวใหม่มีลักษณะทางกายภาพโดยทั่วไปคล้ายครัวของบ้านในกรุงเทพฯ กล่าวคือครัวเป็นห้องกว้าง สร้างขึ้นโดยกันผนังก่ออิฐฉาบปูนและทาสี พื้นปูกระเบื้องเซรามิก มีการก่อเคาน์เตอร์ยาวสำหรับเก็บของ และฝักอ่างล้างจาน และมีประตูเปิดออกไปสู่ลานซักล้างทางด้านหลัง ซึ่งยายใช้เป็นที่ตั้งเตาถ่าน

ถึงแม้ว่าครัวใหม่ของยายจะเป็นครัวที่ดูทันสมัย มีเครื่องใช้ไฟฟ้าตามสมัยนิยม แต่ด้วยความคุ้นเคยกับการนั่งทำครัว บริเวณที่ตั้งเตาจึงคล้ายครัวเดิมอยู่มาก คือ มีการจัดวางข้าวของอยู่ในระยะมือเอื้อม

และมีโถงน้ำตั้งอยู่ ไกล ๆ ครัวมีพื้นที่กว้างขวางมากเพราะยายตั้งใจไว้เช่นนั้น เนื่องจากยายต้องการนำโต๊ะญี่ปุ่นมาใช้สำหรับตั้งสำรับ เวลาที่อยู่กันตามลำพังยายกับตาจะได้นั่งทานข้าวกันในครัว และที่น่าสนใจคือด้วยพื้นที่ที่กว้างขวาง คริวยังคงเป็นพื้นที่สำหรับการสนทนา ปรัชญาหรือเรื่องราวต่าง ๆ ภายในครอบครัวเช่นเดิม

ถึงแม้ว่าคริวใหม่ของยายจะมีลักษณะทางกายภาพเปลี่ยนไป มีความทันสมัย สะอาด และเรียบง่าย แต่ยังคงปรากฏคุณลักษณะของคริวไทยแบบดั้งเดิมไว้ ทั้งการนั่งทำงานกับพื้น การใช้คริวเป็นที่ชุมนุมของสมาชิกในครอบครัวโดยเฉพาะผู้หญิง คริวใหม่ของยายจึงเป็นคริวที่มีทั้งการปรับและรับเอารูปแบบคริวแบบสากลมาใช้ควบคู่ไปกับรูปแบบคริวไทยได้อย่างน่าสนใจ

ปรากฏการณ์ดังกล่าวข้างต้นไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะคริวใหม่ของยายเท่านั้น คริวในบ้านของผู้วิจัยเองก็มีเรื่องราวทำนองเดียวกัน กล่าวคือ คริวในบ้านของผู้วิจัยนั้นคล้ายกับหลาย ๆ คริวของบ้านในกรุงเทพมหานครที่มักกันเป็นห้องครัวอยู่ทางหลังบ้าน มีประตูเปิดออกไปสู่ลานซักล้างทางด้านหลัง พื้นครัวปูกระเบื้องเซรามิก ผนังก่ออิฐฉาบปูนทาสี ภายในมีเคาน์เตอร์ยาวตลอดสำหรับเก็บของแห้ง เครื่องใช้ภายในครัวก็คล้ายกับคริวทั่วไปคือมี เตาแก๊ส เตาไมโครเวฟ อ่างล้างจาน โต๊ะรับประทานอาหาร ตู้เย็น เป็นต้น

ถึงแม้ว่าลักษณะทางกายภาพจะมีความเป็นคริวแบบสากล แต่แม่ของผู้วิจัย (แม่คริว) หลายครั้ง มักลงไปนั่งทำงานกับพื้นครัว โดยเฉพาะเวลาชงดื่มมะพร้าว ตำน้าพริก แต่ถ้าหากเป็นการเตรียมของสดงานเบา แม่จะนำอุปกรณ์การเตรียมของสดออกมาทำบริเวณห้องนั่งเล่น โดยนั่งทำงานกับพื้นซึ่งยกระดับขึ้นมาเล็กน้อย นั่งเตรียมของสดไปพร้อม ๆ กับการดูโทรทัศน์ และพูดคุยถึงเรื่องราวต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เมื่อเตรียมของสดเสร็จจึงกลับไปปรุงอาหารในห้องครัว

ความน่าสนใจของคริวไทยเริ่มปรากฏชัดเมื่อผู้วิจัยได้มีโอกาสไปพบเห็นคริวของบ้านอื่น ๆ ในกรุงเทพฯ หลายบ้านมีคริวที่สวยงามน่าใช้ แต่เมื่อเวลาใช้งานจริงกลับออกไปตั้งเตาหันบริเวณด้านนอก บางหลังมีการรื้อคริวเก่าและต่อเติมคริวใหม่ขึ้นมา จากปรากฏการณ์เล็ก ๆ เริ่มกลายเป็นปัญหาที่พบเห็นได้เกือบจะทุกคริวเรือนในปัจจุบัน ผู้วิจัยในฐานะสถาปนิกมองว่าการออกแบบคริวส่วนใหญ่ในกรุงเทพฯ อาจไม่สามารถตอบสนองการใช้งานจริงได้เท่าที่ควร และอะไรเป็นสาเหตุให้เกิดปรากฏการณ์ดังกล่าว

จากการสืบค้นข้อมูลเบื้องต้นพบว่ามีการศึกษาเกี่ยวกับ “คริวไทยภาคกลาง” อยู่จำนวนหนึ่ง โดยมากเป็นการย้อนกลับไปศึกษาคริวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม ประเด็นสำคัญของการกลับไปศึกษาคริวไทยแบบดั้งเดิมอยู่ที่ความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น ข้าวของเครื่องใช้ในคริวที่คนไทยสร้างสรรค์ขึ้นจากวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น ลักษณะทางกายภาพไปรงคผลของคริวไทยแบบดั้งเดิม ที่เป็นตัวอย่างสำคัญของการออกแบบให้สอดคล้องกับการใช้สอย อาหารไทยโดยเฉพาะอาหารไทยภาคกลางเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารประจำชาติ สำรับไทยนั้นมีความหลากหลายในเรื่องรสชาติและวิธีการปรุง เป็นต้น นอกจากนี้เอกลักษณ์เฉพาะทางรูปธรรมดังกล่าวข้างต้น คำว่า “คริว” ซึ่งมีความหมายหนึ่งว่า สถานที่ประกอบอาหาร ในขณะที่เดียวกันคำว่า “คริว” ก็มีความหมายว่าคนที่อยู่กินรวมกัน จากความหมายทั้งสองทำให้ “คริว” ในเชิงรูปธรรมน่าจะมีความสัมพันธ์อย่างมากกับคริวในเชิงนามธรรมอย่างแยกจากกันไม่ได้

ทางด้านสังคมและวัฒนธรรมไทยมักมีเรื่องเกี่ยวกับครัวไทยเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งอยู่เสมอ เช่น ทิศการตั้งครัวไฟของคนที่เกิดวันต่าง ๆ ตามตำราโหราประจำบ้าน¹ ความเชื่อเรื่องแม่เตาไฟที่ว่า หากเด็กซัดที่นอนให้กราบแม่เตาไฟก่อนนอน ซึ่งเป็นการออกอุบายให้เด็กระมัดระวังและเตือนตนก่อนเข้านอน ความเชื่อเรื่องอุปรกรณ์ เช่น ห้ามเอากระจำเคาะปากหม้อ มิฉะนั้นลูกจะปากแหง่ ห้ามเอาสากไปคนน้ำแกง เวลาหุงข้าวห้ามเอาไขใส่ปากหม้อ แม่โพสพจะหนีทำนาไม่ได้ผล ซึ่งความเชื่อเหล่านี้ต่างเป็นอุบายแฝงของคนโบราณที่กันข้าวของในครัวเสียหาย² นอกจากนี้ยังมีความเชื่อในเรื่องอาหารโดยเฉพาะขนมที่ใช้ในงานบุญ ประเพณี เช่น การทำขนมวันสารทหรือการกวนกระยาสารท กวนข้าวทิพย์และข้าวยาคุ ในวันออกพรรษาก็มักทำข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน หรือขนมสำหรับงานมงคลเช่น งานแต่งงานมักมีขนมกงซึ่งแสดงถึงคู่บ่าวสาวที่รักกันเหมือนกงล้อที่ไม่มีวันจบลื่น การแต่งงานก็ยังคงวนเวียนอยู่กับเรื่องข้าวปลาอาหาร เพราะในพิธีแต่งงานมักมีการเชิญญาติมิตรมาร่วมงานร่วมพิธีเป็นอันมาก มีการเลี้ยงดูกันอย่างเอิกเกริก จนคำที่ใช้เรียกการแต่งงานของแต่ละภาคมีคำว่ากินเข้าไปรวมอยู่ด้วยเสมอ เช่น ทางภาคพายัพ เรียกว่า กินแขก ทางภาคอีสานเรียกว่า กินดอง ทางภาคกลางบางถิ่นเรียกว่า กินสามถ้วย และทางภาคใต้เรียกว่า กินงาน กินเนี้ยว (คือกินข้าวเหนียวหนึ่งโรยน้ำตาลและมะพร้าวขูด) ที่มีการเชิญญาติมิตรมากินเลี้ยงกันนั้นก็เพื่อเป็นสักขีพยานว่าทั้งสองได้เป็นสามีภรรยากันถูกต้องตามประเพณี³ เป็นต้น จากที่กล่าวมาจะเห็นว่าครัวไทยนั้นผูกพันอยู่กับวิถีชีวิต สังคมและวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างมาก

เมื่อครัวไทยเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนไทยมาขนาดนั้น ผู้วิจัยเชื่อว่า คุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมน่าจะมีการสืบทอดต่อมาสู่ครัวไทยในปัจจุบัน เพราะหากมองย้อนกลับไปที่คุณสนใจแรกเกี่ยวกับครัวใหม่ของยาย และครัวของบ้านในกรุงเทพฯของผู้วิจัย จะพบว่าถึงแม้จะมีการสร้างสภาพแวดล้อมใหม่ให้กับครัว แต่ยังมี การสืบทอดคุณลักษณะของครัวไทยแบบดั้งเดิมอยู่ เช่น การนั่งทำครัวกับพื้น การที่แม่ครัวย้ายมาเตรียมของสดบริเวณห้องนั่งเล่น หรือผลการวิจัยเรื่อง ผลกระทบที่เกิดจากการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงประโยชน์ใช้สอยของบ้านจัดสรร กรณีศึกษา หมู่บ้านลานทอง จังหวัดนนทบุรี ของ สมชัย เจริญวรเกียรติ ที่สรุปว่าครัวในบ้านจัดสรรเป็นส่วนที่ได้รับการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงมากที่สุด⁴ แสดงว่าเรารับเอาเฉพาะลักษณะทางกายภาพครัวแบบสากล โดยมีได้คำนึงถึงรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมของเราเอง จึงส่งผลให้เกิดความขัดแย้งจนเกิดการต่อเติมเปลี่ยนแปลงตามมา

ดังนั้นการศึกษาครัวไทยภาคกลางในครั้งนี้ จึงเป็นการมองหาคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบองค์รวม โดยเชื่อมโยงเรื่องราวในอดีตเข้ากับสิ่งที่เกิดขึ้นกับครัวไทยในปัจจุบัน โดยเน้นไปที่ลักษณะทางกายภาพ ที่ว่าง และความหมายของครัวไทย เพื่อวิเคราะห์หาว่าคุณลักษณะใดของครัวไทยภาคกลางที่มีการสืบทอดจากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน และคุณลักษณะที่สืบทอดมานั้นมีการปรับให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนไปอย่างไร

¹ นฤต ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2533), หน้า 5.

² เทัญศรี คุ้ม...(และคนอื่นๆ) บรรณาธิการ, วัฒนธรรมพื้นบ้าน : อดความเชื่อ, พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536), หน้า 89.

³ เสฐียร โสภค, ประเพณีเนื่องในการแต่งงานบ่าวสาว (กรุงเทพฯ: แม่คำผาง, 2531), หน้า 12.

⁴ สมชัย เจริญวรเกียรติ, “ผลกระทบที่เกิดจากการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงประโยชน์ใช้สอย ของบ้านจัดสรร: กรณีศึกษา หมู่บ้านลานทอง จังหวัดนนทบุรี,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารศึกษาศาสตร์ ภาควิชาเคหกรรม บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537), หน้า 32.

การศึกษาในครั้งนี้จึงเริ่มจากการหาคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่เป็นที่ยอมรับกันในวงกว้าง จากนั้นจึงทำการนำคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมเป็นกรอบในการเข้าไปสำรวจคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบัน ในที่นี้ผู้วิจัยเลือกศึกษาคร้วไทยในเรือนไทยภาคกลาง เพราะเป็นตัวอย่างคร้วไทยภาคกลางที่น่าจะเป็นตัวแทนคร้วไทยในปัจจุบันที่เกิดขึ้นจากการใช้งานจริง และน่าจะเป็นตัวอย่างของการปรับคร้วให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์หาคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางที่พบในปัจจุบัน โดยอาศัยรากฐานทางวัฒนธรรมและทฤษฎีเชิงจิตวิทยาเข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ต่อไป

ผู้วิจัยคาดว่าประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา คร้วไทยภาคกลาง : คุณลักษณะของที่ว่าง และความหมาย น่าจะช่วยให้คนรุ่นหลังได้รับความรู้ความเข้าใจต่อเนื่องเกี่ยวกับคร้วไทยแบบดั้งเดิมและคร้วไทยในปัจจุบัน คุณลักษณะที่สืบทอดกันมานั้นน่าจะเป็นตัวอย่างของการเลือกสรรสิ่งที่ดี และวิธีการสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมและสอดคล้องกับวิถีชีวิต สังคมและวัฒนธรรมแบบไทย จุดนี้น่าจะเป็นประโยชน์สำหรับการออกแบบคร้วไทยให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต สังคมและวัฒนธรรมต่อไปในอนาคต เพื่อหาทางออกที่สร้างสรรค์กว่าการนำรูปแบบตะวันตกมาใช้ในสังคมและวัฒนธรรมแบบไทย โดยมีได้ย้อนกลับไปมองดูรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมซึ่งเป็นที่มาของลักษณะทางกายภาพนั้น ๆ



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บททวนวรรณกรรม

เรื่องราวเกี่ยวกับครัวไทยภาคกลางมีผู้ให้ความสนใจอยู่ระดับหนึ่ง ในที่นี้เป็นกรนำเสนอภาพรวมของวรรณกรรมที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องกับครัวไทยภาคกลาง ทั้งงานเขียนเชิงวิชาการ งานวิจัย บทความ และสารคดี วรรณกรรมแต่ละประเภทต่างสอดแทรกเรื่องราวเกี่ยวกับครัวไทยในประเด็นที่แตกต่างกันไป ในที่นี้สามารถแบ่งเป็นกลุ่มย่อยได้ 3 กลุ่มตามแนวคิดและมุมมองที่ฉายให้เห็นประเด็นต่าง ๆ กลุ่มแรกเป็นมุมมองทางสถาปัตยกรรมคือ เน้นที่ลักษณะทางกายภาพเป็นหลัก และมองครัวไทยในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของบ้านไทย กลุ่มที่สองเป็นความรู้ในสาขาอื่น ซึ่งให้ความสำคัญกับครัวไทยโดยตรง ประเด็นที่พบคือเรื่องข้าวของเครื่องใช้ อาหารไทย และครัวไทยในส่วนของกรอบตกแต่งภายใน และกลุ่มสุดท้ายเป็นความรู้จากสาขาอื่นเช่นกัน แต่กล่าวถึงครัวในแง่มุมทางวัฒนธรรม โดยมุ่งประเด็นไปที่ความหมายของคำว่าครัวเป็นหลัก ทั้งสามกลุ่มนี้มีความสำคัญในฐานะที่เป็นเนื้อหา ทั้งสามกลุ่มนี้ได้ชี้ให้เห็นว่า การศึกษาครัวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่าง และความหมาย ยังไม่มีการศึกษาในลักษณะนี้มาก่อน และเป็นหัวข้อที่น่าจะทำการศึกษาเพื่อเข้าไปเติมเต็มช่องว่างทางความรู้ที่มีอยู่ขณะนี้

1. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับครัวไทยในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของบ้านไทย

หากจะกล่าวถึงคำว่า “ครัวไทย” ในทางสถาปัตยกรรม มักได้รับการอธิบายถึง ครัวไทยแบบดั้งเดิมในฐานะพื้นที่ใช้สอยหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในเรือนไทย โดยเน้นไปที่ตำแหน่งที่ตั้ง ลักษณะทางสถาปัตยกรรม งานวิจัยสำคัญที่เกี่ยวข้องกับครัวไทยในเรือนไทยที่ถูกนำไปอ้างอิงอย่างแพร่หลายได้แก่ งานวิจัยเรื่อง เรือนไทยเดิม ภาคกลาง โดย ฤทัย ใจจงรัก เป็นงานวิจัยที่เน้นเนื้อหาในรูปแบบเรือนไทยเดิม เพื่อหารูปแบบเรือนไทยที่เป็นมาตรฐาน ฤทัย ใจจงรัก ได้กล่าวถึงครัวไทยในเรื่องของ ตำแหน่งที่ตั้ง, ขนาดเรือนครัว, ลักษณะทางกายภาพของพื้น ผนัง หลังคา และปัจจัยที่ส่งผลต่อลักษณะทางกายภาพครัวไทย ซึ่งถือได้ว่ามีเนื้อหาครอบคลุมครบถ้วนสมบูรณ์ นอกจากนี้ยังมีงานเขียนเชิงวิชาการอื่น ๆ ที่อธิบายถึงครัวไทย เช่น เรือนไทยแบบดั้งเดิม ของ อัน นิมมานเหมินท์, เรือนไทย ของ เสนอ นิลเดช, บ้านไทยภาคกลาง ของ สมภพ ภิรมย์ เป็นต้น แต่เนื้อหาในส่วนของครัวไทยไม่มีความแตกต่างกันมากนัก

นอกจากงานวิจัยและงานเขียนเรื่องเรือนไทยที่มีครัวไทยเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งแล้ว ยังมีงานวิจัยเชิงพัฒนาการบ้านไทย ซึ่งทำให้เห็นถึงพัฒนาการของครัวไทยควบคู่ไปกับพัฒนาการบ้านไทยด้วยเช่นกัน งานวิจัยสำคัญที่ใช้อ้างอิงกันอยู่เสมอคือ งานวิจัยเรื่อง บ้านในกรุงเทพมหานคร : รูปแบบและการเปลี่ยนแปลงในรอบ 200 ปี (2325 - 2525) ของ ผุสดี ทิพทัส และ มานพ พงศทัต โดยเป็นงานวิจัยที่มีเนื้อหาครอบคลุมสภาพความเป็นอยู่ การตั้งถิ่นฐาน ลักษณะทางสถาปัตยกรรมของบ้านไทย รวมถึงอิทธิพลที่ส่งผลต่อรูปแบบบ้านในแต่ละยุคสมัย และมีการกล่าวถึงครัวไทยสอดแทรกอยู่ในรายละเอียดของบ้าน บางยุคสมัยมีการอธิบายครัวไทยอย่างชัดเจน บางยุคสมัยก็ไม่ได้มีการอธิบายเนื่องมาจากรูปแบบครัวที่ไม่มีเปลี่ยนแปลงมากนัก ครัวก็ยังคงถูกกล่าวถึงในฐานะของพื้นที่ใช้สอยหนึ่งในบ้านเดิม อย่างไรก็ตามงานวิจัยเชิงพัฒนาการทำให้สามารถมองเห็นภาพรวมของการเปลี่ยนแปลง ซึ่งถือได้ว่าเป็นแหล่งอ้างอิงสำคัญที่ทำให้เห็นครัวไทยในแต่ละช่วงเวลา สามารถอธิบายได้ว่าครัวที่เข้าไปสำรวจนั้นอยู่ในช่วงที่มีลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรมเช่นไร และที่น่าสังเกตคือการ

เปลี่ยนจากครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมไปสู่ครัวแบบสากลเป็นการเปลี่ยนแปลงตามบ้านในแต่ละยุคสมัย เมื่อบ้านเปลี่ยนจากเรือนไทยสู่บ้านตึกแบบฝรั่ง ครัวก็เปลี่ยนเป็นครัวแบบฝรั่ง บ้านบางหลังที่มีฐานะดีจะมีการแยกครัวเป็นเรือนต่างหาก แต่เมื่อการพัฒนาการเข้าสู่ยุคสมัยบ้านจัดสรร ปรากฏว่าครัวเข้าไปอยู่ภายในบ้านและเป็นถุกออกแบบโดยกันเป็นห้อง ๆ หนึ่งเหมือนกับห้องอื่น ๆ วิธีการอธิบายถึงครัวก็ยังคงมองว่าครัวเป็นส่วนหนึ่งของบ้านไทย ที่ไม่ได้มีการกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างครัวในมิติของการใช้งานจริงแต่อย่างใด

ครัวไทยส่วนใหญ่ที่กล่าวถึงไม่ว่าจะเป็นครัวไทยแบบดั้งเดิม หรือครัวในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของบ้านที่มีพัฒนาการมาโดยตลอดนั้น มักไม่มีการกล่าวถึงครัวไทยในแง่มุมที่แตกต่างมากนัก แต่มีงานเขียนเชิงวิชาการที่เน้นศึกษาเรือนพื้นถิ่น ได้ฉายให้เห็นมิติของการอยู่อาศัยและทำให้เห็นมุมมองใหม่ ๆ เกี่ยวกับครัวไทยได้เป็นอย่างดี งานที่กล่าวถึงครัวไทยได้อย่างน่าสนใจคือ สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น เรือนชาวสวนของ สมใจ นิ่มเล็ก มีการกล่าวถึงเรือนครัวอย่างชัดเจนใน 2 ประเด็นคือ ครัวกับการใช้พื้นที่ และครัวในฐานะเป็นองค์ประกอบของบ้าน มีการอธิบายกิจกรรมภายในครัว แสดงผังครัว และตำแหน่งการจัดวางข้าวของเครื่องใช้โดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ไปสู่กิจกรรม ซึ่งงานเขียนเชิงวิชาการทางสถาปัตยกรรมยังไม่พบการนำเสนอครัวไทยในเรือนพื้นถิ่นแบบนี้มาก่อน สมใจ นิ่มเล็ก ได้กล่าวถึงกิจกรรมหลายกิจกรรมที่ซ้อนทับลงไปในครัว เช่น การคลอเคลีย การอยู่ไฟ ช่วยเพิ่มความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับครัวไทยได้มากขึ้น ว่าครัวไทยไม่ได้มีความหมายเป็นเพียงสถานที่ประกอบอาหารเท่านั้น **สะท้อนให้เห็นมิติทางสังคมและวัฒนธรรมไทยที่มีครัวเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตได้อย่างชัดเจน**

งานเขียนที่สำคัญอีกเรื่องที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและความเชื่อของคนไทยที่มีแกนกลางเป็นสถาปัตยกรรมคือเรื่อง ปลุกเรือน ของ เสฐียรโกเศศ เนื้อหาหลักกล่าวถึงประเพณี พิธีกรรมเกี่ยวกับการปลุกเรือน และมีเนื้อหาส่วนหนึ่งที่กล่าวถึงครัวโดยอยู่ภายใต้หัวข้อ เรือนหมู่และบ้านเรือนที่อยู่ เป็นการนำเสนอครัวในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของเรือน และที่สำคัญได้มีการอธิบายถึงครัวโดยสอดแทรก วิถีชีวิต การกิน การอยู่ และบรรยากาศโดยรอบบ้านที่มีความสัมพันธ์กับอาหารที่กินในชีวิตประจำวันด้วย จึงเป็นการผนวกเอาสถาปัตยกรรมและวิถีชีวิตเข้าไว้ด้วยกัน ช่วยให้เห็นภาพวิถีชีวิตและบรรยากาศครัวในอดีตได้เป็นอย่างดี **อย่างไรก็ตามเรื่องราวของครัวไทยในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของบ้านไทยก็ยังคงเป็นการเล่าเรื่องราวในอดีตเช่นเคย**

จากที่กล่าวมาทั้งหมดทำให้ได้ข้อสรุปว่า ในผลงานเชิงวิชาการทางสถาปัตยกรรม ยังไม่มีผู้ใดเข้าไปศึกษาครัวไทยโดยตรง และที่สำคัญครัวไทยที่ศึกษามานั้นเป็นครัวไทยแบบดั้งเดิมในอดีต ยังไม่มีผู้ใดทำการศึกษาครัวไทยที่เชื่อมโยงอดีตกับปัจจุบันเข้าด้วยกัน ถึงแม้ว่าในวงการสถาปัตยกรรมจะไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับครัวไทย และครัวไทยที่ผ่านกาลเวลามาจวบจนปัจจุบันโดยตรง แต่ข้อมูลในส่วนนี้เป็นหลักฐานสำคัญที่สามารถนำมาใช้เป็นกรอบในการเข้าไปศึกษาครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันได้หลายส่วน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเป็นฐานข้อมูลสำหรับเปรียบเทียบระหว่างครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมกับครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันว่ามี ความเหมือนหรือความแตกต่างกันอย่างไร

2. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับครัว(ไทย)โดยตรง

งานเขียนส่วนใหญ่ที่กล่าวถึงครัวไทยโดยตรงนั้นมีมุมมองของคำว่า “ครัวไทย” ค่อนข้างหลากหลาย โดยสามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ครัวไทยที่หมายถึงข้าวของเครื่องใช้ ครัวไทยที่หมายถึงอาหารไทย และครัว(ไทย)ที่เป็นส่วนหนึ่งของการออกแบบตกแต่งภายใน โดยกลุ่มหลังนี้มักเป็นการนำเสนอครัวโดยตรงแต่เป็นการนำครัวในรูปแบบสากลหรือครัวฝรั่งมานำเสนอเสียมากกว่า

วรรณกรรมที่กล่าวถึง “ครัวไทย” โดยตรงมักมีประเด็นสำคัญมุ่งไปที่ข้าวของเครื่องใช้ในครัวไทยแบบดั้งเดิมเสียเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมีงานวิจัยและงานเขียนเชิงสารคดีและบทความที่กล่าวถึงข้าวของเครื่องใช้ในครัวไทยโดยเฉพาะเป็นจำนวนมาก งานวิจัยที่ถือได้ว่าสมบูรณ์ที่สุดน่าจะเป็นงานวิจัยเรื่อง การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง ของ นุกุล ชมภูนิช ถึงแม้ว่างานวิจัยนี้จะเป็นการศึกษาเครื่องใช้ในครัวไทยเป็นหลัก แต่ก็ได้มีการอธิบายรูปแบบครัวไทยไว้ได้อย่างครบถ้วน เนื้อหาในส่วนนี้ประกอบด้วย สภาพและลักษณะครัวไทย ตำแหน่งที่ตั้งครัว ความเชื่อเกี่ยวกับครัว วัฒนธรรมด้านการบริโภคข้าว และที่สำคัญมีการอธิบายมูลเหตุที่ทำให้ครัวไทยมีการเปลี่ยนแปลง โดยแบ่งรูปแบบครัวไทยออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ครัวไทยแบบดั้งเดิม ครัวไทยแบบต่อเติม และครัวไทยสมัยใหม่ ซึ่ง นุกุล สรุปว่า มูลเหตุสำคัญที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนไปคือ เตาไฟ การเปลี่ยนแปลงของเชื้อเพลิงส่งผลต่อลักษณะทางกายภาพหรือสถาปัตยกรรมโดยตรง⁵ เป็นการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางกายภาพ และข้าวของเครื่องใช้ที่เปลี่ยนไปได้เป็นอย่างดี แต่เป็นการวิเคราะห์อย่างกว้าง ๆ ไม่มีกล่าวถึงรายละเอียดมากนัก เพราะเนื้อหาหลักมุ่งประเด็นไปที่เครื่องใช้ในครัวเสียเป็นส่วนใหญ่

คำว่าครัวไทยมักถูกใช้เรียกแทนคำว่าอาหารไทยอยู่บ่อยครั้ง ทำให้งานเขียนส่วนใหญ่มุ่งประเด็นไปที่ตัวอาหารเป็นหลักโดยมีครัวเชิงกายภาพเข้าไปเสริม เช่น แกะรอยสำหรับไทย ของ กรรณิการ์ พรหมเสาร ที่เป็นการรวบรวมประเด็นครอบคลุมเนื้อหาเกี่ยวกับครัวไทยไว้อย่างครบถ้วน โดยเน้นที่อาหารไทยเป็นหลัก ตั้งแต่ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย การรับเอาวัฒนธรรมอาหารของชาติต่าง ๆ เครื่องปรุง เครื่องเทศ วิธีการประกอบอาหารคาว-หวาน อาหารสำหรับงานบุญประเพณี อาหารเป็นยารักษาโรค โดยมีการอธิบายถึงตัวเรือนครัวและข้าวของเครื่องใช้ในครัวด้วย คงต้องยอมรับว่าอาหารมีส่วนสำคัญมากและเป็นต้นกำเนิดของงานสถาปัตยกรรม ทำให้แกะรอยสำหรับไทยและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารเป็นฐานความรู้ที่สำคัญ ที่จะโยงไปสู่ที่ว่าง และความหมายของครัวได้

นอกจากนี้ยังมีงานเขียนรวบรวมบทความเกี่ยวกับครัวอีกงานที่มีสาระสำคัญเรื่อง ครัวไทยอยู่เป็นจำนวนมากคือ ครัว ของสำนักพิมพ์สถาปนิก' 76 เป็นการรวบรวมบทความที่ครอบคลุมเนื้อหาและประเด็นต่าง ๆ เกี่ยวกับครัวไว้มากมาย และเน้นไปที่การออกแบบตกแต่งภายในครัวเป็นหลัก เนื้อหาที่น่าสนใจคือมีการกล่าวถึง ความเป็นมาของครัวไทย สภาพปัจจุบันของครัวไทย บทวิเคราะห์การจัดครัวแบบต่าง ๆ ทั้ง 3 หัวข้อเป็นการเขียนเชิงพัฒนาการที่เริ่มจากรูปแบบครัวในอดีต ต่อมาเป็นครัวในปัจจุบัน ซึ่งสามารถใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการสำรวจได้ จุดที่น่าสังเกตคือมีการกำหนดประเภทครัวในปัจจุบันตามชนิดของเตา ซึ่งแตกต่างจาก

⁵ นุกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง, หน้า 23.

การแบ่งรูปแบบครัวของ นกุล ชมภูนิช ที่แบ่งรูปแบบจากลักษณะทางกายภาพของเรือนครัวเป็นหลัก อาจเนื่องมาจากการเน้นที่การจัดวางอุปกรณ์หรือการตกแต่งภายในเป็นหลัก

เนื้อหาในส่วนแรก ๆ ของ ครัว นั้นกล่าวถึงครัวไทยในเชิงความรู้เบื้องต้นหรือเป็นแนวเล่าเรื่องราวในอดีต เพราะเนื้อหาช่วงหลังกลับเป็นเรื่องครัวที่เป็นตะวันตกมาก เช่น ดูฝรั่งจัดครัว ตู้เย็น เครื่องดูดอากาศ เตาอบซึ่งแนะนำรูปแบบและวิธีการเลือกซื้อ และชี้ไปในแนวทางที่ว่าคนสมัยใหม่น่าจะใช้งานในครัวที่ทันสมัยแบบตะวันตก พร้อมทั้งมีเมนูอาหารฝรั่งแถมท้าย แต่ก็น่าแปลกใจที่พบว่าในงานเขียนเล่มเดียวกันมีบทความครัวใคร ครัวเขา ของ ตรึงใจ บุรณสมภพ ที่กล่าวถึงปัญหาการนำครัวฝรั่งมาใช้ทำอาหารไทย และให้แง่คิดสำหรับการออกแบบครัวในปัจจุบันได้อย่างน่าสนใจ

ครัวในมุมมองของการออกแบบตกแต่งภายในส่วนมาก มักนำเสนอแนวทางเพื่อการจัดวางตำแหน่งเครื่องใช้ในครัวให้สะดวก สอดคล้องกับการทำกิจกรรม และยังนำเสนอรูปแบบการออกแบบให้มีความเหมาะสมกับที่ว่างซึ่งมีขนาดและรูปทรงแตกต่างกัน กรอบแนวคิดในการออกแบบนำมาจาก การศึกษาที่เป็นมาตรฐานสากล ตำรามาตรฐานสากลที่สถาปนิกใช้อ้างอิงกันอย่างแพร่หลาย เช่น Time-Saver Standards for building types, Architectural Graphic Standards, Architect' s Data เป็นต้น ตำราเหล่านี้เกิดขึ้นจากการศึกษาสัดส่วนมนุษย์เพื่อให้ได้ระยะที่เป็นมาตรฐานในการออกแบบ นักออกแบบสามารถนำไปใช้งานได้สะดวก เพราะมีข้อมูลครบถ้วนและไม่ต้องเสียเวลาไปศึกษากันใหม่ ครัวก็ถูกบรรจุอยู่ในตำราเหล่านี้เช่นกัน หลักการสำคัญในการออกแบบครัวคือ มองการทำงานในครัวเหมือนกับโรงงานผลิตอาหารที่มีขั้นตอนชัดเจน และวางตำแหน่งเครื่องใช้ต่าง ๆ ให้ถูกต้องตามขั้นตอนก่อนและหลัง เพื่อความสะดวก รวดเร็วในการทำงาน

ในปัจจุบัน หลายกระแสเริ่มออกมาวิพากษ์วิจารณ์ว่าการนำรูปแบบสากลมาใช้กับวัฒนธรรมที่มีการปรุง การกินที่แตกต่างกันนั้นอาจไม่เหมาะสมเท่าใดนัก ประเด็นปัญหาของครัวไทยจึงถูกยกขึ้นมาเป็นประเด็นที่ใช้ในการศึกษาวิจัย โดยเฉพาะประเด็นทางวัฒนธรรม เช่น งานวิจัยของ ต๋อวงศ์ บัญพัชร วงศ์ เรื่อง THE KITCHEN AS THE EMBODIMENT OF CULTURAL IDENTITY เป็นการวิจัยด้านการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ครัว เพื่อหากลยุทธ์ในการออกแบบชุดครัวสำหรับการทำอาหารของคนเอเชียโดยยึดเอาบริบทการทำอาหารไทยเป็นหลัก ต๋อวงศ์ กล่าวว่า ในบรรดาเครื่องเรือนต่าง ๆ ชุดครัวเป็นเครื่องเรือนที่มีรายละเอียดมากมายที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับเรื่องของวัฒนธรรมมากที่สุด สูดทำการศึกษาวิจัยนี้ได้นำเสนอชุดเครื่องเรือนที่เหมาะสมกับการทำอาหารไทยและอาหารเอเชียออกมา แต่น่าเสียดายที่งานวิจัยนี้ยังขาดตัวแปรทางด้านกายภาพหรือครัวไทยในฐานะสถาปัตยกรรมซึ่งมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมมากเช่นกัน การมุ่งประเด็นไปที่เครื่องเรือนก็มีความสำคัญ แต่หากมีเครื่องเรือนที่เหมาะสมและเสริมด้วยงานสถาปัตยกรรมที่สอดคล้องกันน่าจะช่วยให้ครัวไทยในปัจจุบันสามารถตอบสนองวิถีชีวิตได้ดียิ่งขึ้น

นอกจากนี้งานวิจัยของต่างประเทศ เช่น HOME COOKING, NOSTALGIA, AND THE PURCHASE OF TRADITION ของ Jean Duruz และ LEAN SILVER BOXES AND LIVING TADITIONS: THE CHANGING IDENTITY OF AUSTRALIAN KITCHEN ของ Jane Lawrence และ Rachel Hurst เป็นการศึกษาถึงความเปลี่ยนแปลงของกระแสวัฒนธรรมที่ส่งผลกระทบต่อครัวในแง่คุณค่าและความหมายครัว ซึ่งเป็นประเด็นที่น่าสนใจและน่าเข้าไปศึกษาอย่างมาก สังเกตได้ว่าประเด็นที่หยิบยกมาศึกษาในระยะหลัง นักวิจัย

เริ่มหันมาให้ความสนใจความเป็นตัวตนและวัฒนธรรมที่ประกาศความเป็นชาติของตนมากขึ้น เพราะหลาย ๆ แห่งในโลกกำลังสูญเสียวัฒนธรรมที่มีความเฉพาะตัวไป ซึ่งคนในวัฒนธรรมต่าง ๆ เริ่มตระหนักถึงคุณค่าของสิ่งที่ตนเคยมีมา ครั้วก็เป็นส่วนหนึ่งที่ไปปรากฏอยู่ในกระแสปลูกวัฒนธรรมเช่นกัน งานวิจัยเหล่านี้ไม่ได้มีความต้องการให้ครั้วในอดีตกลับมามีชีวิต แต่เป็นการเปิดเผยบางแง่มุมที่น่าจะเข้าไปมีส่วนช่วยให้การออกแบบครั้วในอนาคตมีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้น

จากการทบทวนวรรณกรรมในกลุ่มที่กล่าวถึงครั้ว(ไทย)โดยเฉพาะนี้ แสดงให้เห็นว่าครั้วไทยในความเข้าใจของคนส่วนใหญ่ น่าจะอยู่ที่ข้าวของเครื่องใช้และอาหารไทยมากกว่าตัวเรือนครั้วและห้องครั้ว ยังไม่มีการโยงความสัมพันธ์หรือมองครั้วอย่างเป็นองค์รวมอย่างแท้จริง ในกลุ่มของการออกแบบตกแต่งภายในได้มีความพยายามเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเครื่องเรือนกับการทำอาหารไทย แต่ยังไม่มีการกล่าวถึงแง่มุมทางสถาปัตยกรรม ทำให้การออกแบบเชิงสถาปัตยกรรมยังไม่มีการพัฒนาไปสู่แนวทางการออกแบบที่เหมาะสมเท่าใดนัก

3. วรรณกรรมที่เกี่ยวกับความหมายของครั้วไทย

ครั้วไทยเป็นประเด็นเล็ก ๆ ที่ปรากฏอยู่ตามบทความต่าง ๆ เชิงสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งมีการกล่าวถึงกันอยู่บ่อยครั้ง จนทำให้ครั้วไทยน่าจะมี ความหมายเชื่อมโยงเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและวัฒนธรรมไทยมากกว่าที่คิด เช่น บทความชื่อ ครั้วไทย ใน สารระไทย ของ จุลทัศน์ พยาชมรานนท์ เนื้อหาภายในบทความกล่าวถึง ความหมายครั้ว ลักษณะครั้ว ตำแหน่งที่ตั้ง และของใช้ภายในครั้ว จัดว่าเป็นการกล่าวถึงครั้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ครบถ้วน ถึงแม้ว่าครั้วไทยจะเป็นเพียงบทความย่อยในสารระไทยเท่านั้น แต่ก็แสดงให้เห็นว่าหากจะกล่าวถึงสารระไทยแล้วก็จะลืมครั้วไทยไปไม่ได้ มุมมองของสารระไทยนั้นจึงเป็นมุมมองเชิง วัฒนธรรมที่ให้ความสำคัญกับครั้วว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่น่าจะมีการพูดถึง

บางครั้งความหมายครั้วก็ถูกยกขึ้นมาอย่างชัดเจน เช่น ครั้วไทย คนไทย รวมบทความวัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทย โดย อมรรัตน์ ชาวสะอาดเป็นบรรณาธิการ มีการกล่าวถึงครั้วไทยในแง่ของความหมายคำว่าครั้ว ในบทความที่ใช้ชื่อว่า ครั้วนั้นสำคัญไฉน ได้ฉายประเด็นครั้วไทยที่แตกต่างจากงานเขียนอื่น ๆ พบสรุปได้ว่า ครั้วมีความสำคัญมากกว่าแค่เป็นสถานที่หุงต้มอาหารเท่านั้น ครั้วมีบทบาทเป็นพื้นฐานของสถาบันครอบครัว เป็นเครื่องแสดงออกซึ่งฐานะและความสัมพันธ์ระหว่างหญิงและชาย และส่งผลต่อความเป็นไปโดยรวมของสังคม⁶

ความหมายของคำว่าครั้วยังมีการกล่าวถึงในสารสนสมเด็จ โดยสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ได้วินิจฉัยอธิบายคำว่า ครั้ว ไว้ หรืองานเขียนที่เกี่ยวกับความหมายและที่มาของคำเรื่อง คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย ของเนืองน้อย บุญยเนตร ก็ได้ยกคำว่า ครอบครัวมากล่าวถึง หรือแม้กระทั่งบทความของ วานิช จรุงกิจอนันต์ ที่ยกคำว่า ตีท้ายครั้ว มาพิจารณาว่ามีที่มาอย่างไร และครั้วมีความหมายว่าอย่างไร ซึ่งโดยรวมความหมายที่พบจะเข้าไปมีส่วนสัมพันธ์กับข้าวของ การเป็นเจ้าของ และคนภายใน

⁶ เพ็ญศรี กวีวงศ์ประเสริฐ, “ครั้วนั้นสำคัญไฉน,” ใน *ครั้วไทย คนไทย*, อมรรัตน์ ชาวสะอาด, บรรณาธิการ (กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2541), หน้า 9.

ครอบครัวทั้งสิ้น ทำให้การศึกษาครัวมีแง่มุมที่เป็นความหมายเบื้องลึกซ่อนอยู่ วรรณกรรมในกลุ่มนี้จึงเป็นประโยชน์อย่างมาก ที่เผยให้เห็นว่าด้านหนึ่งของครัวไทยนั้นมีชีวิต มีจิตวิญญาณ ซึ่งการศึกษาในครั้งนี้ไม่ควรละเลยประเด็นสำคัญเรื่องความหมายของคำว่าครัว

ความสำคัญของครัวไทยบางครั้งก็เกิดขึ้นโดยการเข้าไปศึกษาเรื่องอื่น เช่น งานวิจัยของ สมชัย เจริญวรเกียรติ เรื่อง ผลกระทบที่เกิดจากการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงประโยชน์ใช้สอยของบ้านจัดสรรกรณีศึกษา หมู่บ้านลานทอง จังหวัดนนทบุรี ปรากฏว่า ห้องครัว ได้รับการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงมากที่สุด ด้วยงานวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่า ปัญหาไม่ได้อยู่ที่การตกแต่งภายในหรือการจัดวางเครื่องเรือนเพียงอย่างเดียว แต่ยังมีปัญหาเรื่องตัวสถาปัตยกรรมด้วย ทั้งเรื่องของขนาดพื้นที่ใช้สอย ตำแหน่งที่ตั้ง การระบายอากาศ จึงเป็นที่มาของการต่อเติมอาคารในปัจจุบัน

จากการทบทวนวรรณกรรมสรุปได้ประเด็นสำคัญดังนี้ ประการแรก ครัวไทยภาคกลางมีเนื้อหาสาระควรค่าแก่การศึกษาวิจัย ประการที่สอง ครัวในปัจจุบันไม่สามารถตอบสนองประโยชน์ใช้สอยได้อย่างเต็มที่ และมีการศึกษาวิจัยที่หาทางออกให้กับการออกแบบน้อยมากและมีเฉพาะการออกแบบตกแต่งภายในเป็นหลัก ประการที่สาม ยังไม่มีผู้ทำการศึกษาครัวไทยภาคกลางที่เป็นองค์รวม กล่าวคือ ยังไม่มีการวิเคราะห์คุณลักษณะของที่ว่าง และความหมายมาก่อน ซึ่งจากการทบทวนวรรณกรรมพบว่าเป็นประเด็นที่น่าสนใจและมีการกล่าวถึงอยู่บ่อยครั้ง จากการสรุปผลดังกล่าว ทำให้การศึกษาครัวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่าง และความหมาย ที่เป็นการมองครัวไทยในปัจจุบันโดยเชื่อว่ามีรากฐานทางวัฒนธรรมในอดีตนั้นควรค่าแก่การศึกษา และน่าจะเป็นความพยายามก้าวเล็ก ๆ ที่ช่วยเพิ่มพูนองค์ความรู้เกี่ยวกับครัวไทย และเติมช่องว่างให้กับองค์ความรู้สาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงต่อไป

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อเป็นการรวบรวมข้อมูลและสรุปคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ได้รับการยอมรับในวงกว้าง
2. เพื่อทำการรวบรวมข้อมูลภาคสนามและสรุปคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบันที่สืบทอดมาจากคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม
3. เพื่อทำการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างคุณลักษณะของที่ว่าง และความหมาย คร้วไทยภาคกลางในปัจจุบัน (พ.ศ. 2545 - 2547)

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุม คร้วไทยภาคกลาง ทั้งลักษณะทางกายภาพ ที่ว่าง กิจกรรม การใช้สอย และความหมาย ทั้งอดีตและปัจจุบัน ดังนั้นลักษณะของข้อมูลจึงมีความหลากหลาย เพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูลจำเป็นต้องใช้วิธีการศึกษาดังนี้

1. การวิจัยเอกสาร

เก็บรวบรวมข้อมูลของคร้วไทยแบบดั้งเดิม ทั้งลักษณะทางกายภาพ ที่ว่าง กิจกรรม การใช้สอย และความหมาย เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการเข้าไปสำรวจภาคสนามและการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ของคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบัน โดยศึกษาข้อมูลจาก รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ หนังสือ วารสารต่าง ๆ จากแหล่งข้อมูลที่นำเชื่อถือ

2. การสำรวจภาคสนาม

2.1 เริ่มจากการสำรวจหมู่บ้านต่างๆในภาคกลางที่มีเรือนไทยแบบดั้งเดิมอยู่อย่างหนาแน่น โดยใช้ฐานข้อมูลพื้นที่ที่เข้าไปสำรวจจาก งานวิจัยและการสอบถามผู้รู้ ตลอดจนผู้นำท้องถิ่น เพื่อทำการเลือกกรณีศึกษา

2.2 ทำการเก็บข้อมูลจากตัวอย่างเรือนไทยแบบดั้งเดิมใน 3 จังหวัดภาคกลางได้แก่ สมุทรสงคราม สุพรรณบุรี พระนครศรีอยุธยา โดยในแต่ละจังหวัดเลือกเรือนไทยที่มีอายุมากกว่า 100 ปี หรือเรือนที่มีผู้อยู่อาศัยต่อเนื่องมา 2 – 3 ชั่วอายุคน ซึ่งแต่ละจังหวัดจะต้องมีคร้วที่มีความหลากหลายตั้งแต่คร้วไทยแบบดั้งเดิมที่ยังคงมีการใช้งานมาจนถึงปัจจุบัน ไปจนถึงคร้วไทยที่มีการเปลี่ยนแปลงจากน้อยไปหาความเปลี่ยนแปลงมากที่สุดคือการรื้อถอนคร้วเดิมและสร้างคร้วใหม่ที่นำรูปแบบสากลมาใช้ รวมเป็นจำนวนประมาณ 30 ตัวอย่าง

2.3 หลังจากเก็บข้อมูลเบื้องต้นของคร้วไทยมาแล้ว จึงทำการคัดเลือกกรณีศึกษาให้เหลือเพียง 9 กรณีศึกษา โดยตัดทอนออกไปให้เหลือเฉพาะกรณีศึกษาที่มีความน่าสนใจและน่าจะเป็นตัวแทนคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี

2.4 ศึกษาลักษณะทางกายภาพโดยใช้การถ่ายภาพเป็นหลัก ประกอบกับการรังวัด ข้อมูลที่ทำการบันทึกประกอบด้วย ผังพื้นเรือน ผังพื้นคร้ว ขยายส่วนคร้วประกอบด้วย ลักษณะทางกายภาพ พื้น ผัง หลังคา ตลอดจนบรรยากาศภายในคร้วที่ได้จากการถ่ายภาพ ในกรณีที่เรือนคร้วมีการเปลี่ยนแปลงจะใช้วิธีการสเก็ตช์ และสัมภาษณ์เพื่อหาลักษณะทางกายภาพของคร้วไทยก่อนการเปลี่ยนแปลง

2.5 ศึกษาวิถีชีวิต กิจกรรม การใช้สอย ลักษณะเฉพาะของคร้วแต่ละกรณีศึกษา โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการและการสังเกตอย่างมีส่วนร่วมและทำการจดบันทึก

2.6 ทำการสรุปข้อมูลที่ได้จากภาคสนาม ข้อมูลส่วนหนึ่งเป็นการสรุปคุณลักษณะที่โดดเด่นของแต่ละกรณีศึกษา ข้อมูลส่วนที่สองคือการสรุปคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบันที่สืบทอดมาจากคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม เพื่อทำการวิเคราะห์ต่อไป

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

ทำการวิเคราะห์ผลที่ได้จากการสำรวจ รวมทั้งผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากหนังสือและเอกสารต่าง ๆ ที่รวบรวมในขั้นต้นโดยนำข้อมูลที่ได้มาเชื่อมโยงโดยอยู่บนพื้นฐานทางสังคมและวัฒนธรรมของไทย รวมทั้งนำทฤษฎีเชิงจิตวิทยาเข้ามาช่วยในการอธิบายคุณลักษณะของคร้วไทยในปัจจุบัน จากนั้นจึงทำการสรุปคุณลักษณะของคร้วไทยภาคกลางในปัจจุบัน การวิเคราะห์จะเน้นการบรรยายประกอบภาพถ่ายเป็นหลัก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคร้วไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม ทั้งความหมายคร้ว ตำแหน่งที่ตั้ง ลักษณะทางกายภาพ พื้น ผัง หลังคา การใช้พื้นที่ และความเชื่อที่เกี่ยวกับคร้ว
2. ได้รับรู้ถึงสถานการณ์ปัจจุบันของคร้วไทยภาคกลางจากกรณีศึกษา รวมถึงมูลเหตุที่ทำให้คร้วไทยมีการเปลี่ยนแปลงไป
3. ได้แนวทางและข้อเสนอแนะสำหรับการออกแบบคร้วไทยต่อไปในอนาคต
4. เพื่อส่งเสริมให้คนรุ่นหลังตระหนักถึงคุณค่าของสิ่งเล็กๆ น้อยๆ รอบตัว ที่มีบทบาทต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่
5. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจถึงวิธีการรับเอาวัฒนธรรมจากหลายแหล่งมาปรับให้เข้ากับวัฒนธรรมของตน

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

ครัว หมายถึง สถานที่ใด ๆ ก็ตามที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมของสด การปรุง การเก็บ การล้างทำความสะอาด

ครัวไทย, ครัวไทยภาคกลาง หมายถึง ครัวของครอบครัวผู้มีเชื้อชาติไทย และเป็นครัวของผู้มีฐานะปานกลางหรือที่เรียกกันติดปากว่าชาวบ้าน และครัวไทยในที่นี้หมายถึงครัวไทยที่เป็นส่วนหนึ่งของเรือนไทยที่ตั้งอยู่ในภาคกลางเท่านั้น

คุณลักษณะของครัวไทยภาคกลาง หมายถึง ลักษณะใดก็ตามที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้ครัวไทยภาคกลางมีลักษณะพิเศษแตกต่างจากครัวแบบสากล คุณลักษณะในที่นี้จึงมีทั้งคุณลักษณะเชิงนามธรรมและรูปธรรม

เครื่องเรือนในครัว หมายถึง สิ่งของที่มีขนาดใหญ่และมีการเคลื่อนย้ายลำบากหรือถูกจัดวางอย่างถาวร เช่น เตาแก๊ส อ่างล้างจาน ตู้กับข้าว โต๊ะ ชั้นวางของ โต๊ะรับประทานอาหาร ตู้เย็น เคาน์เตอร์ เป็นต้น

ข้าวของเครื่องใช้ในครัว หมายถึง สิ่งของที่มีขนาดเล็กกว่าเครื่องเรือนและเคลื่อนย้ายได้ง่าย เช่น มีด เขียง จาน ชาม หม้อ กระทะ ทัพพี ฝาชี เป็นต้น

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 2

ครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม

จากการทบทวนวรรณกรรมในบทที่ 1 พบว่ามีการนำเสนอเรื่องราวครัวไทยอยู่เป็นจำนวนมาก บทนี้จึงขอนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม เพื่อเป็นปูพื้นฐานก่อนที่จะเข้าไปสู่ข้อมูลจากการสำรวจครัวไทยภาคกลางในบทที่ 3 ทั้งนี้เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วน จึงทำการรวบรวมเนื้อหาโดยเริ่มจากความหมายของคำว่าครัว จากนั้นจึงอธิบายถึงลักษณะทางกายภาพครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม เครื่องใช้ในครัวไทยแบบดั้งเดิม ความเชื่อเกี่ยวกับตำแหน่งที่ตั้งครัว การใช้พื้นที่ครัวไทย และทำการสรุปคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม ที่นักวิชาการให้ความยอมรับ เพื่อนำข้อสรุปที่ได้ไปใช้เป็นกรอบในการสำรวจและประมวลผลคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางว่ามีการสืบทอดคุณลักษณะดั้งเดิมมากน้อยเพียงใดในบทต่อไป

ความหมาย “ครัว”

ความหมายของคำว่า “ครัว” ในภาษาไทยมีการอธิบายไว้อย่างชัดเจน โดยสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพ ท่านได้วินิจฉัยคำว่า “ครัว” อย่างครบถ้วนสมบูรณ์ ซึ่งสามารถสรุปใจความสำคัญได้ว่า “ครัว” เป็นภาษาไทยมีความหมายว่า สถานที่สำหรับประกอบอาหาร ในสมัยก่อนคนอยู่ในบริเวณเดียวกันกินอาหารร่วมกันเป็นคนอยู่ในสกุลเดียวกัน เมื่อเวลาผ่านไป ประชากรมากขึ้น ผู้ปกครองต้องการรู้จำนวนคนในบ้านเมืองของตนว่ามีเท่าใด จึงคิดวิธีสำรวจโดยการนับครัว ครัวจึงเกิดความหมายที่สอง หมายถึงคนที่อยู่ด้วยกัน เพื่อเป็นการไม่ให้เกิดความสับสน จึงมีการเรียกสถานที่ประกอบอาหารว่า “ครัวไฟ” และเรียกคนที่อยู่ด้วยกันว่า “ครัวเรือน” และความหมายที่สองนี้เองที่เป็นที่มาของคำว่า “เทศครัว” หมายถึงไปรบศึกได้เซलयเท่านั้นครัว หรือคำว่า “พระยาเทศครัว” ล้วนแต่หมายความถึงปริมาณคนทั้งสิ้น⁷

คำที่มีความสำคัญที่อธิบายความหมายคำว่า “ครัว” เพิ่มเติมจากของสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ คือคำว่า “ครอบครัว” โดยเนืองน้อย บุญยเนตร กล่าวว่า “ครอบครัว” น่าจะมีต้นกำเนิดมาจากการเข้าครอบครัวครองครัว ซึ่งแต่เดิม ครัวเป็นภาษาท้องถิ่น หมายถึง ข้าวของเครื่องใช้ “กวาดต้อนเทศครัว” จึงมีความหมายขยายไปถึงผู้คน หากเป็นชายนำไปเป็นแรงงาน หากเป็นหญิงนำไปเป็นภรรยา ดังนั้นครอบครัวในช่วงแรกน่าจะหมายถึงการเป็นเจ้าของ ครอบครัวทรัพย์สินรวมถึงหญิงผู้เป็นภรรยาด้วย⁸

⁷ นริศรานูวัตวงศ์, สมเด็จพระเจ้าฟ้า กรมพระยา, สาส์นสมเด็จพระ เล่ม 8 พ.ศ. 2478 (ตุลาคม – มีนาคม) (กรุงเทพฯ: องค์การคำของคุรุสภา, 2541), หน้า 191 – 192.

⁸ สุวรรณ สถาานันท์ และเนืองน้อย บุญยเนตร, คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537), หน้า 143.

สรุปแล้วความหมายของคำว่า “ครัว” ก็น่าจะหมายถึง 2 ประเด็นคือ ครัวที่เป็นสถานที่ประกอบอาหาร และครัวที่หมายถึง คนที่อยู่กินรวมกัน จากความหมายทั้ง 2 ทำให้ครัวในเชิงรูปธรรมมีความสัมพันธ์อย่างมากกับครัวในเชิงนามธรรมอย่างแยกจากกันไม่ได้

ลักษณะกายภาพครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม

ครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมเป็นเรือนหลังเล็กมีขนาดประมาณ 2 ช่วงเสา ในกรณีที่เป็นเรือนครอบครัวเดี่ยว ส่วนกรณีที่เป็นเรือนครอบครัวขยาย ครัวอาจมีขนาดใหญ่ขึ้นได้ ครัวไทยมักมีรูปร่างหน้าตาคล้ายคลึงกับตัวบ้านหรือมีลักษณะคล้ายเรือนไทยหรือบางครั้งเรียกว่า เรือนครัว โดยเรือนครัวมักแยกออกจากเรือนนอนเป็นส่วนใหญ่ นอกจากบ้านที่ขาดสนไม่มีเนื้อที่จะอาศัยชานเรือนเป็นครัว⁹ แต่โดยมากจะแยกเป็นอีกเรือนหนึ่ง สาเหตุที่เรือนครัวจำเป็นต้องแยกต่างหากเนื่องจาก

- เพื่อให้พ้นจากเขม่าควันไฟ กลิ่นต่าง ๆ จากเต้าถ่านและอาหารจากครัว เพราะครัวไฟใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิง มีควันไฟรบกวนมาก
- เป็นการป้องกันอัคคีภัย
- เพื่อการอยู่อาศัยที่เป็นระเบียบ คือแยกส่วนของเรือนพักอาศัยต่างหาก และส่วนของการทำอาหารต่างหาก ไม่ปะปนกัน
- เพื่ออนามัยในการถ่ายเทอากาศ
- จัดแบ่งบริเวณครัวไว้สำหรับทำกิจกรรมฝ่ายหญิงโดยเฉพาะ ให้สนใจในการบ้านการครัว ตามความนิยมของสังคมสมัยนั้น¹⁰

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

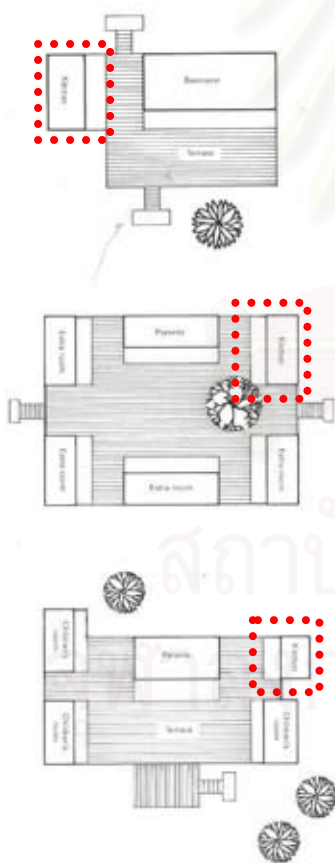
⁹ เทพชู ทับทอง, “แม่ครัวหัวป่าก์,” บ้าน, ฉบับที่ 2 (กุมภาพันธ์, 2518): 49.

¹⁰ เจริญ วิริยะเสนา, “ความเป็นมาของครัวไทย,” ใน ครัว (กรุงเทพฯ: ตะวันนา, 2520), หน้า 6-7.



รูปที่ 1 เรือนครัววางขวางเรือนนอนเชื่อมกันด้วยซาน

ที่มา: Chaichongrak, Ruethai et al. The Thai House: History and Evolution
(Bangkok: Asia Books, 2002), p. 27.



รูปที่ 2 การวางผังโดยทั่วไปของเรือนไทยภาคกลางจะเห็นตำแหน่งเรือนครัวชัดเจน

ที่มา: Chaichongrak, Ruethai et al. The Thai House: History and Evolution, p. 60.

ปัญหาของการใช้พื้นในการหุงต้มดูจะเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้ครัวไทยมีลักษณะกายภาพแตกต่างจากเรือนหลังอื่น ๆ ดังต่อไปนี้

1. พื้นครัว

ในกรณีที่เป็นครอบครัวธรรมดา พื้นมักจะเป็นฟาก* แต่ถ้าเป็นผู้มีอันจะกินใช้พื้นไม้จริง หรือบางครั้งใช้ทั้งสองแบบ โดยพื้นช่วงหนึ่งโปร่งและพื้นอีกช่วงเป็นพื้นไม้จริงสำหรับนั่งรับประทานอาหาร การเว้นร่องโปร่งนอกจากเพื่อการระบายอากาศแล้วยังใช้สำหรับเศษอาหาร เทน้ำทิ้งจากครัว ลงไปยังใต้ถุนด้วย ใต้ถุนครัวอาจสกปรกเป็นน้ำเฉอะแฉะ จึงมักมีการขุดพื้นดินเป็นรางให้น้ำไหลไปไปทางอื่น¹¹



รูปที่ 3 พื้นไม้จริงเว้นร่อง (บน) และพื้นฟาก (ล่าง)

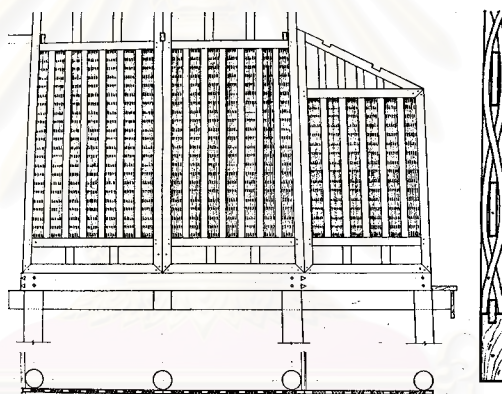
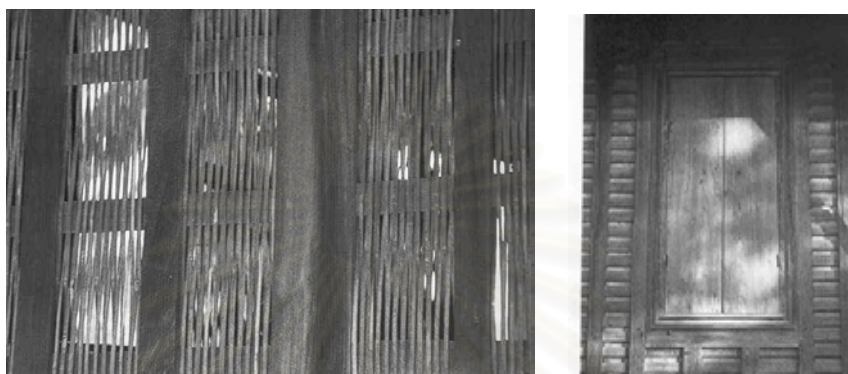
ที่มา : Chaichongrak, Ruethai et al., *The Thai House: History and Evolution*, pp. 60, 171.

* ไม่รอกทุบให้เข้าแล้วผ่าออกแผ่ให้เป็นแผ่น ใช้สำหรับปูทำพื้นเรือน หรือกันเป็นฝาเรือน

¹¹ เสฐียรโกเศศ, *ปลุกเรือน*, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพฯ: ศยาม, 2539), หน้า 65.

2. ผนังครีว

ฝาผนังครีวโดยมากมักจะใช้ฝาโปร่งลม เช่น ฝาขัดแตะ* ฝาสำหรับวด** นอกจากนี้บ้างที่มีการเจาะทับเผยเปิดปิดส่วนผนัง สูงตลอดข้างฝาแล้วใช้ไม้ค้ำยันให้ฝาผนังเปิดออกจากตัวเรือนครีวทั้งผนัง ทำให้ลมผ่านเข้าออกสะดวกยิ่งขึ้น



รูปที่ 4 ฝาขัดแตะ (ซ้ายบน) ฝาสำหรับวด (ขวาบน)

ฝาอุดหน้ากลองครีว (ซ้ายล่าง) และ รูปตัดขยายฝาขัดแตะ (ขวาล่าง)

ที่มา : Chaichongrak, Ruethai et al., *The Thai House: History and Evolution*, p. 84.

* ฝาเรือนที่ใช้ไม้ไผ่ หรือไม้รวกผ่าซีกทำเป็นโครงสร้างฝาตามแนวนอน ไม้ระยะห่างพอสมควรแล้วใช้ซีกไม้ไผ่หรือไม้รวก ทำเป็นลูกตั้งกรุฝาด้วยวิธีสอดไม้ลูกตั้งเข้ากับไม้ซีกที่ทำเป็นโครงสร้างตามแนวนอน โดยขัดขึ้นลงสลับกันไปจนเต็มขนาดกว้างของช่วงฝา

** ฝาเรือนเครื่องสับ หรือเรือนฝากระดาน ลักษณะโครงสร้างฝาสลับกับฝาสาวยบัว คือมีตัวไม้ลูกตั้งเป็นหลัก มีลูกประคนหรือลูกนอนขัดขวางระหว่างลูกตั้งแต่ละตัว โดยวางในแนวเดียวกัน ถ้าค้ำขึ้นไปแต่ตีนฝาจกทั้งปลายฝา กับเว้นช่องว่างระหว่างลูกประคนแต่ละตัว ให้ห่างกันพอประมาณ ด้านในกรุด้วยใบจาก ใบตอง ใบบล้า อย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วใช้ไม้รวกเรียกเป็นซี่เล็ก ๆ เกลาหัวท้ายให้แหลมเรียกว่าเข็ม สอดขัดกับลูกตั้งทั้งคู่ในแนวเดียวกับลูกประคน เพื่อขัดวัสดุให้แนบติดแน่นกับหลังลูกประคน ฝาสำหรับวดนี้บ้างท้องถิ่นที่เรียกว่า ฝากระเซงอ่อน

3. หลังคาคร้ว

โดยมากหลังคาคร้วมักสูงชันเช่นเดียวกับเรือนหลัก ที่สำคัญคือมักทำหน้าจั่วหัวท้ายเป็นจั่วพระอาทิตย์ หรือจั่วแสงอาทิตย์ เพื่อช่วยระบายควันได้อีกทาง วัสดุเมุงก็เป็นไปตามฐานะ บ้านที่ฐานะไม่สู้ดีนักมักมุงจาก หรือแฝก ถ้าบ้านมีอันจะกินนิยมมุงกระเบื้องดินเผาหรือแผ่นไม้ คร้วบางพื้นที่มีการทำหีบเหยบนหลังคา โดยการเจาะหลังคาสำหรับเปิดปิดได้เวลาทำคร้ว และปิดเมื่อทำเสร็จ¹²

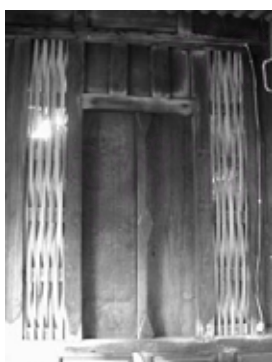


รูปที่ 5 หน้าจั่วพระอาทิตย์

ที่มา : Chaichongrak, Ruethai et al., *The Thai House: History and Evolution*, p. 51.

4. ช่องเปิด

ด้วยความโปร่งของตัวเรือนทำให้บางครั้งไม่จำเป็นต้องมีหน้าต่างเพราะควันไฟสามารถพัดออกไปได้ทุกทิศทุกทาง แต่ถ้ามีหน้าต่างโดยมากมักจะอยู่ทางด้านข้าง หรือด้านเหนือเตาไฟ รูปแบบคล้ายหน้าต่างในเรือนไทย



รูปที่ 6 หน้าต่างเรือนคร้วแบบดั้งเดิม

¹² นกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในคร้วแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2533), หน้า 4.

เครื่องใช้ในครัวไทยแบบดั้งเดิม

จากงานวิจัยเรื่อง การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง ของ นุกูล ชมภูนิช มีวัตถุประสงค์เพื่อให้คนไทยตระหนักถึงคุณค่าเครื่องใช้ในครัวที่เราคิดประดิษฐ์เอง เครื่องใช้ในครัวไทยนั้นมีรูปทรงที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ มีการรู้จักเลือกใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์ผลงานที่ครั้งหนึ่งในอดีตเราส่งออกเครื่องครัวไปยังนอกประเทศ และเครื่องใช้ในครัวไทยยังสะท้อนถึงสังคมและวัฒนธรรมไทยในอดีตได้เป็นอย่างดี เครื่องใช้ในครัวไทยบางส่วนไม่มีให้เห็นได้บ่อยนักในครัวปัจจุบัน แต่ก็มีเครื่องใช้ในครัวไทยอีกจำนวนหนึ่งที่ปรากฏคู่ครัวไทยมาโดยตลอด ในที่นี้จึงขอนำผลการวิจัยในส่วนของเครื่องใช้ในครัวไทยมานำเสนอ โดย นุกูล ชมภูนิช ได้แบ่งประเภทของเครื่องใช้ในครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้ 8 ประเภทดังต่อไปนี้¹³

1. อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม

คนไทยรู้จักประดิษฐ์เครื่องมือที่ทำให้เกิดไฟ เช่น ไม้สีไฟ หินเหล็กไฟ ตะบันไฟ รู้จักประดิษฐ์ตะเกียง หลายแบบและพัฒนามาเป็นลำดับ เช่น คบ ใต้ เทียน ตะเกียงน้ำมันมะพร้าว และอุปกรณ์ที่ใช้ในการหุงต้มที่สำคัญคือ เตา เตาแบบแรกคือ เตอก้อนแล้ว เตาพื้นมีหลายแบบเช่น เตาเชิงกราน เตาวง เตาวงแบบดินดิบ เตาดินแบบมีปล่อง แล้วพัฒนาเป็นเตาที่ทำด้วยอิฐและปูนซีเมนต์ ต่อมาเชื้อเพลิงเปลี่ยนเป็นถ่านและแก๊บ จึงเปลี่ยนมาใช้ เตาแก๊บและเตาถ่าน ในอดีตเราไม่ต้องการซื้อเชื้อเพลิงเพื่อการหุงต้ม ปัจจุบันเราเปลี่ยนมาใช้แก๊สซึ่งไม่มีควันและให้ความร้อนได้สะดวก รวดเร็ว แต่ต้องเสียเงินเพื่อเชื้อเพลิงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

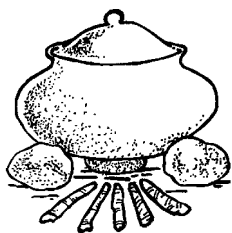


รูปที่ 7 หม้อดินเผาตั้งบนเตาเชิงกราน

2. อุปกรณ์ในการหุงต้ม

แต่เดิม หม้อข้าว หม้อแกง ซาม ทัพพี คนไทยประดิษฐ์ขึ้นเองโดยไม่ต้องซื้อจากต่างชาติ ระยะเวลาเมื่อมีทองเหลืองเพื่อใช้ทำวัสดุต่างๆ การประดิษฐ์หม้อหุงข้าวทองเหลืองจึงเกิดขึ้น จากนั้นหม้ออะลูมิเนียมได้เข้ามามีบทบาทในการหุงต้มจนถึงปัจจุบัน นอกจากนั้นยังมีภาชนะโลหะเคลือบเข้ามาจำหน่ายแต่นิยมใช้เป็นหม้อต้มแกงมากกว่า การหุงข้าวด้วยเตาถ่านระยะแรกใช้ถังถึง ต่อมาเมื่อมีหม้อหุงข้าวไฟฟ้าเข้าจึงหมดความนิยมไป

¹³ นุกูล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง, หน้า 225 – 226 .



รูปที่ 8 หม้อดินเผาตั้งบนเตาก้อนเล้า

2. อุปกรณ์การย่อยอาหารสด

อาหารสดของไทยพวก เครื่องแกง เช่น พริก หอม กระเทียม ฯลฯ เนื้อมะพร้าว อาหารสดเหล่านี้ต้องบดให้ละเอียดด้วยเครื่องมือต่าง ๆ เช่น เนื้อมะพร้าวใช้กระทายชูดมะพร้าว ส่วนเครื่องแกงใช้ครกและสากตำ แบ่งใช้ไม้หิน และเนื้อสัตว์ใช้มีดหั่นบนเขียง ปัจจุบันมีเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ามาแทน รวมถึงของสดที่ย่อยเสร็จแล้ว เช่น กะทิกล่อง พริกแกงกระป๋อง



รูปที่ 9 กระทายชูดมะพร้าว

3. อุปกรณ์การรับประทานอาหาร

คนไทยใช้ชามใส่ข้าวรับประทาน ชามข้าวของคนไทยมีขนาดใหญ่เรียกว่า ชามโคม ในระยะต้นรัตนโกสินทร์ถ้วยชามจากจีนเข้ามามีบทบาทมาก ทำให้คนไทยเลิกทำชามและหันมานิยมชามของจีนมาตลอด จนซึ่งเป็นภาชนะของชาวยุโรปก็ได้รับความนิยมไปด้วย ช้อน ส้อม มีด เป็นอุปกรณ์ในการรับประทานจากยุโรป คนไทยก็รับมาปรับใช้ในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยใช้ ช้อน ส้อม เท่านั้น

4. อุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร

ภาชนะสำหรับใส่อาหารทั้งที่เป็นน้ำ และแห้ง มีหลายชนิดเช่น อ่าง กระถาง กะละมัง ปิ่นโต ไห โหลแก้ว ขวด และกระຈาด คนไทยทำขึ้นเองจากดินเผา ภายหลังมีสินค้าต่างชาติเข้ามาจำหน่ายจึงหันมาใช้กะละมังเคลือบโลหะ และปัจจุบันเป็นพลาสติกแทน

5. อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้

โองดินเผาไว้ใส่น้ำ มีใช้ตั้งแต่สมัยสุโขทัย ต่อมาชาวจีนนำโองมังกรมาจำหน่าย และใช้กันอย่างแพร่หลายจนถึงปัจจุบัน ภาชนะสำหรับตักน้ำใส่โองคนไทยใช้ครุ ต่อมาเป็นกระป๋องสังกะสี และปี๊บตามลำดับ ส่วนที่ตักน้ำดื่มนั้น ใช้ กะโหลก กระบวย ชัน จอก ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้พลาสติก



รูปที่ 10 โองมังกร

6. อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหาร

การรักษาอาหารของคนไทย คือการหาภาชนะมาครอบหรือปิดไว้ให้มิดชิด เพื่อให้รอดพ้นจากการรบกวนของแมลง มิได้หมายถึงการเก็บรักษาโดยการควบคุมอุณหภูมิอย่างกับการใส่ตู้เย็นของชาวตะวันตก ประกอบกับความนิยมของคนไทยที่ไม่นิยมรับประทานของที่ค้างหรือเย็น ดังนั้น ฝาชี เตียบ กระบะ และตู้กับข้าว จึงเป็นที่สำหรับเก็บรักษาอาหารมาจนถึงปัจจุบัน



รูปที่ 11 ตู้กับข้าว

7. อุปกรณ์ในการทำขนม

เดิมชาวบ้านจะสร้างขึ้นเองเช่น ที่เคาะลอดช่องขนมปลากักริม พิมพ์สำหรับกดตัวครองแครง แวนโรยขนมจีน ฯลฯ คนไทยไม่มีเตาอบความร้อนอย่างเตาไฟฟ้าหรือเตาแก๊ส แต่ใช้ความร้อนจากถ่านจึงทำขนมให้สุกจากการนั่ง กวน เข้ม ทอด และต้ม

8. อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ

คนไทยที่นับถือศาสนาพุทธจะทำเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในพิธีทางศาสนาไว้โดยเฉพาะ ไม่นำมาใช้ปะปนกับสามัญชน สิ่งที่สร้างขึ้นนั้นจะมีความงดงาม ประณีตที่สุด หนึ่งสิ่งของเครื่องใช้ของเจ้านายชั้นสูงก็เช่นเดียวกัน มักมีการออกแบบเป็นพิเศษ ให้แตกต่างจากธรรมดา

จะเห็นได้ว่าเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำกันนั้นมาจากวัสดุท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนไทยที่อยู่กินกับธรรมชาติ ไม่ต่างจากการงานสถาปัตยกรรม (เรือนครวัด) ในอดีตเลยทีเดียวตลอดไปด้วยกัน แต่เรื่องที่น่าศึกษาคือการจัดวางข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ เหล่านี้ ด้วยครวัดเป็นพื้นที่ที่มีอุปกรณ์ต่าง ๆ มากมาย การวางตำแหน่งให้เหมาะสมนั้นขึ้นอยู่กับเจ้าของครวัด และสามารถแปลงเป็นการใช้พื้นที่ ๆ มีความเฉพาะตัวของครวัดไทย จากเครื่องมือเครื่องใช้ที่ต่างจากครวัดฝรั่งเหมือนกับในอดีตที่มีการวางตำแหน่งครวัดไปตามวันเกิด การจัดวางเครื่องใช้ก็เช่นเดียวกัน จึงเกิดเหตุที่ว่าเวลาเข้าไปครวัดบ้านอื่นแล้วมักหาอะไรไม่เจอ นอกจากอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่น่าสนใจแล้วสำนวนไทยที่ใช้อุปกรณ์ในครวัดเป็นตัวเปรียบเทียบก็มีให้เห็นเป็นจำนวนมาก ดังปรากฏในหนังสือ ครวัดไทย ของ ส.พลายน้อย ที่เล่าเรื่อง จวักไว้ที่น่าสนใจ

...สมัยเด็ก ๆ เคยทายกันว่า “อะไรเอ่ย หนึ่งออกออกน กินก่อนคนทุกวัน” สมัยนี้อาจนึกไม่ออกเพราะไม่ได้ใช้กันเสียแล้ว แต่สมัยก่อนต้องมีประจำทุกครวัด...เขาเอากะลามะพร้าวแก่ๆ มาตัดให้เป็นรูปค่อนข้างกลม แล้วทำด้ามสำหรับถือยาวๆ ใช้ตักแกงตักข้าวได้ เรียกกันตามธรรมดาสามัญว่า “กระจ่า” ชาวบ้านบางคนเรียก “ตวัก” ใช้ได้ทั้งทางดีและทางไม่ดี ทางดีคือ “เล่นหีบปลายจวัก” ทางไม่ดีคือใช้พูดว่าผู้หญิงที่ชอบทำหน้าอว่า “หน้าอเป็นจวัก” หรือ “หน้าเป็นตวักเขียว”...ที่เอาไปใช้เป็นสำนวนอีกคำหนึ่งก็คือ “จวักไม่รู้รสแกง” หมายถึงอยู่ใกล้เสียเปล่าไม่ได้ประโยชน์อะไร...¹⁴



รูปที่ 12 จวักและกระบาย

ปัจจุบันคนไทยก็ยังใช้สำนวนเหล่านี้อยู่แม้จะไม่เคยเห็นหรือเคยใช้จวักก็ตาม ถึงแม้จะมีเครื่องใช้หลายชนิดที่เปลี่ยนรูปร่างหรือวัสดุที่ใช้ทำไป แต่ข้าวของเครื่องใช้ในครวัดแบบดั้งเดิมหลายชิ้นก็ยังคงปรากฏอยู่ในครวัดไทยจวบจนทุกวันนี้

¹⁴ ส. พลายน้อย, ครวัดไทย (กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2537), หน้า 9.

ตำแหน่งที่ตั้งคร้ว

เรือนคร้วในอดีตนั้นมักแยกออกจากเรือนนอน โดยส่วนใหญ่มักวางขวางกับเรือนนอน แต่ทิศที่ตั้งนั้นจะอยู่ด้านใดก็ได้ แต่นิยมไว้ทางตะวันตก และตั้งห้องนอนไว้ทางทิศตะวันออกเพื่อให้ควันไฟไม่ไปรบกวนห้องให้สกปรกและอากาศไม่บริสุทธิ์สำหรับผู้อยู่อาศัย¹⁵ ถึงแม้จะไม่มีกำหนดทิศที่ตั้งแน่นอน แต่มีตำราโหราประจำบ้าน ของคณะโหราจารย์ อันเป็นหนังสือที่ปรับปรุงมาจากหนังสือไทยโบราณ ได้กล่าวถึงเรื่องทิศของการตั้งคร้วไฟ สำหรับคนเกิดวันต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- ผู้ที่เกิดวันอาทิตย์ “เตาอัคคีคร้วไฟ ทิศประจิมใจจง รู้จักเรื่องยศยังผู้อื่นไ้อหรือทันแลนา”
(ทิศตะวันตก)
- ผู้ที่เกิดวันจันทร์ “อุดรหมายยุ่งฉาง พาย้วางคร้วเพลิง จักรื่นเรียงเรื่องรำ ห่อนฤตกตำซ้ำ ตราบสิ้นเสีย สกนธ์ แลนา”
(ทิศพายัพ-ทิศตะวันตกเฉียงใต้)
- ผู้ที่เกิดวันอังคาร “เครื่องศาสตราพายัพ คร้วบังคับเขตไว้ ทิศทักษิณไซรั สุขพ้นภัยพาลแลนา”
(ทิศทักษิณ-ทิศใต้)
- ผู้ที่เกิดวันพุธ “คร้วเพลิงไว้อีสาน สระบ่อธารหริดี ยุ่งสาลี ประจิมมาไว้ศาสตราทักษิณ โดยยังยืนอย่า อ้าง บ่าวไพร่ วัว ควาย ช้าง พายัพไว้วานจำแลนา”
(ทิศอีสาน-ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ)
- ผู้ที่เกิดวันพฤหัสบดี “ยุ่งฉางทักษิณ โคทาษาอีสาน อาคเนย์ถ่านคร้วไฟ จักเจริญใจสุขพร้อม ดุจด่าน ปรากการป้อม นิราศร้างแรมไกล แลนา”
(ทิศอาคเนย์-ทิศตะวันออกเฉียงใต้)
- ผู้ที่เกิดวันศุกร์ “เบื้องพายัพสวนศรี ไว้เจดีย์รูปพระ ทิศประจิมสระวาริอีสาน อุดรฐานศาสตรา เบื้อง บูรพายุ่งฉาง วางบ่าวไพร่ วัว ควาย ฝ่ายอาคเนย์โยมี หริดีคร้วเพลิง จะสำเร็จฤทธิช้อง ดุจได้วิเชียร บ้าง ปิดป้องภยันต์ แลนาฯ”
(ทิศหริดี-ทิศตะวันตกเฉียงใต้)
- ผู้ที่เกิดวันเสาร์ “เบื้องบูรพาคร้วไฟ ในอีสานทิศไว้ศาสตราเตียงตั้ง โคกระบือบ่าวไพร่รั้ง จัดไว้ทักษิณ แลนา”
(ทิศบูรพา-ทิศตะวันออก)¹⁶

หากพิจารณาทิศที่ตั้งคร้วไฟตามความเชื่อดังกล่าวคร้วไฟจะสามารถตั้งได้เกือบทุกทิศ ซึ่งในทางปฏิบัติเรือนคร้วอาจไม่ได้ตั้งตามทิศที่สัมพันธ์กับวันเกิดเจ้าของคร้ว แต่ความเชื่อเรื่องตำแหน่งที่ตั้งคร้วไฟนั้นก็สะท้อนให้เห็นว่าคร้วมีความสำคัญและผูกพันกับวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของคนในอดีตเป็นอย่างมาก

¹⁵ นกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง, หน้า 5.

¹⁶ เรื่องเดียวกัน, หน้า 6.

การใช้พื้นที่ครัวไทย

ครัวไทยส่วนใหญ่จะแบ่งพื้นที่ใช้งานออกเป็น 2 ส่วนหลัก คือส่วนหนึ่งสำหรับตั้งเตาและทำครัว อีกส่วนสำหรับรับประทานอาหาร อาจมีส่วนที่สามสำหรับเก็บเสียบึงและเครื่องใช้ต่าง ๆ ส่วนสำหรับตั้งเตาเป็นพื้นที่ที่คนโบราณถือว่าสำคัญที่สุด จะมีการทำที่ตั้งเตาไฟหรือที่เรียกว่า “แม่เตาไฟ” โดยมากนิยมหันหน้าเตาไปทางทิศตะวันตก ดังนั้นตำแหน่งเตาจึงต้องตั้งชิดไปทางด้านตะวันออก เพื่อกันฝนสาด และกันไม่ให้ควันย้อนเข้าครัว เนื่องจากลมประจำถิ่นส่วนมากพัดมาจากตะวันตกเฉียงใต้ บนแม่เตาไฟอาจมีการตั้งเตา 2 – 3 เตา เตาหนึ่งไว้สำหรับหุงข้าว อีกเตาไว้สำหรับต้มแกง และมักมีเตาสำรองเผื่อเวลาจัดงานบุญหรืองานเทศกาลประจำปี นอกจากนี้บริเวณรอบ ๆ เตา จะมีการวางไว้พร้อมไม้ขีดขี้รุ่ง และไม้คืบ หม้อหุงต้มที่ใช้ในอดีตเป็นหม้อดิน จะตั้งเรียงกันอยู่ มีสุมกสำหรับใส่ข้าวสาร กระจ่า ทัพพีจะใส่กระบอกไม้ไผ่แขวนไว้ที่เสาดั้งหลังแม่เตาไฟ หรือเสียบเรียงไว้ตามข้างฝา เหนือเตาขึ้นไปมักจะทำเป็นที่สำหรับเก็บหอม กระจ่า และของแห้งเช่น เนื้อแห้ง ปลาแห้ง ส่วนอีกด้านฝั่งตรงข้ามกับแม่เตาไฟในเรือนชาวสวนพบว่าจะมีหิ้งอยู่เหนือหัว เป็นหิ้งไม้ไผ่ เพื่อใช้เป็นที่วางกระดิ่ง กระจาด ในอดีตยังไม่มีการใช้ตู้กับข้าว เพราะคนไทยสมัยก่อนทำอาหารพอกินสำหรับมือหนึ่ง จึงไม่มีกับข้าวเหลือทิ้ง



รูปที่ 13 บรรยากาศบริเวณแม่เตาไฟมีข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ มากมาย

ที่มา : Chaichongrak, Ruethai et al. The Thai House: History and Evolution, p. 128.

ครัวไทยแม่ครัวนั่งทำกับพื้นเป็นหลัก ไม่ว่าจะตักน้ำพริก ชูตมะพร้าว ล้วนอยู่ที่พื้นทั้งสิ้น การจัดวางข้าวของส่วนใหญ่จึงอยู่ในระยะมือเอื้อม หรือบางครั้งจำเป็นต้องมีลูกมือคอยช่วยหยิบจับสิ่งของต่าง ๆ ที่ไกลตัว เพราะนั่งอยู่กับที่จะลุกแต่ละทีก็ลำบาก

พื้นที่อีกส่วนที่ใช้สำหรับรับประทานอาหารนั้น เป็นที่โล่ง เพราะการรับประทานอาหารของไทยไม่ต้องมีอุปกรณ์ เป็นการนั่งพื้นแล้วนำมารับมาตั้ง ล้อมวง ในอดีตคนไทยเปิบข้าวด้วยมือ จึงจำเป็นต้องมีชามสำหรับใส่น้ำซุบมือ สมใจ นุ่มเล็ก ได้อธิบายครัวไทยของเรือนชาวสวนว่า ครัวยังสามารถใช้เป็นที่นอนสำหรับลูกสาว ในช่วงเวลาที่ลูกสาวคนโตมีอายุมากขึ้น พ่อแม่จะต้องหาที่นอนให้อยู่เป็นสัดส่วน พื้นที่ส่วนหลังของครัวจึงเหมาะที่จะใช้เป็นที่นอนโดยมีม่านหรือตู้ตั้งบังตา นอกจากนี้ลูกสาวยังรับหน้าที่ในการเป็นแม่ครัว

แทนแม่ การนอนในครัวจึงเป็นการสะดวกต่อการลุกขึ้นหุงหาอาหาร¹⁷ นอกจากนี้ครัวในอดีตยังใช้เป็นสถานที่ใช้คลออดเด็ก เนื่องจากเป็นสัดส่วนมืดซิด และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก และที่สำคัญอยู่ใกล้เตาไฟเพื่อต้มน้ำร้อนใช้ในการคลออด และใช้อาบน้ำเด็กหลังคลออด หลังคลออดจะต้องตั้งกระดานอยู่ไฟ¹⁸



รูปที่ 14 แม่ครัวนิยมนั่งทำครัวกับพื้น

ที่มา : Chaichongrak, Ruethai et al., The Thai House: History and Evolution, p. 50.

ในช่วงเทศกาล งานบุญ การทำงานครัวจะกลายเป็นมหกรรมการรวมญาติทั้งญาติทางสายเลือด และญาติทางสังคม ครัวไทยสามารถขยายตัวเองออกไปได้ตลอดทั้งเรือน ทั้งบริเวณชาน ใต้ถุน ล้วนเปลี่ยนพื้นที่เป็นครัวได้หมด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่สืบทอดกันมา พระยาอนุমানราชธน กล่าวถึงการรวมตัวเพื่อช่วยงานไว้ว่า

... ชาวชนบทเมื่อมีงานทำบุญ งานฉลอง เช่น งานโกนผมไฟ งานตัดจุก งานบวชนาค งานบ่าวสาว งานขึ้นเรือนใหม่ และงานศพ ซึ่งเป็นเรื่องเกี่ยวกับประเพณีชีวิตในครอบครัว ใครที่รู้จักชอบพอกันเมื่อทราบก็จะมาช่วยงาน... ผู้ที่ไปช่วยงานคือไปช่วยงานจริงๆ ไม่ใช่ไปนั่งเป็นแขก... ใครถนัดทำอะไรก็ช่วยเขาไป... เรื่องเลี้ยงคนเป็นเลี้ยงกันอย่างกินเท่าใดกินไป ไม่มีอันประตุ เจ้าของงานจะต้องเตรียมไว้เลี้ยงให้เพียงพอ...¹⁹

¹⁷ สมใจ นิมเล็ก, สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น เรือนชาวสวน (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 22.

¹⁸ เรื่องเดียวกัน, หน้า 28.

¹⁹ พระยาอนุมานราชธน, ชีวิตชาวไทยสมัยก่อนและการศึกษาเรื่องประเพณีไทย (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2532), หน้า 51 - 52.

เพียงเท่านั้นก็พอจะทำให้นึกถึงบรรยากาศครัวไทยแบบดั้งเดิมในช่วงหน้าเทศกาลที่ครึกครื้น และเต็มไปด้วยผู้คน โดยคนส่วนใหญ่ที่มาร่วมงานมักเป็นคนที่มาช่วยงาน บรรยากาศการช่วยงานโดยเฉพาะ งานครัวทำให้ครัวกลายเป็นศูนย์รวมกิจกรรมทางสังคมที่เต็มไปด้วยเรื่องราวอันน่าประทับใจ

มีนักวิชาการบางท่านเริ่มฉายประเด็นเบื้องต้นเกี่ยวกับพื้นที่ครัวและเรื่องราวอันน่าประทับใจ จากการเข้าไปมีประสบการณ์ในครัวว่า ภายในครัวไม่ได้เป็นเพียงสถานที่สำหรับประกอบอาหารเท่านั้นแต่มี บรรยากาศที่อบอุ่นไปด้วยความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นภายในครอบครัวที่มีครัวไทยเป็นตัวเชื่อมโยง ดังที่ อรศิริ ปาณินท์ ได้บรรยายไว้ในบทนำที่ใช้ชื่อว่า ยุ่งฉาง: ยุ่งข้าวแห่งความทรงจำ

... นอกจากเรือนใหญ่แล้ว ตายายมีเรือนไฟและยุ่งข้าวเก่าอยู่หลังบ้าน เรือนไฟ (ตาม ที่ยายเรียก) เป็นเสมือนชีวิตของยาย เพราะยายใช้เวลาตั้งแต่ฟ้ายังไม่สว่าง จรดพลบค่ำอยู่ในนี้ เรือนไฟของยายใหญ่โตมากสำหรับเด็กๆ อย่างฉัน ด้านในของเรือนเป็นพื้นไม้กระดานแผ่นใหญ่ มากดีซิด แต่ด้านประตูทางเข้าเป็นพื้นไม้ตีเว้นร่องที่ยายเคยชูฉันว่า วันไหนถ้าฉันเป็นเด็กไม่ดี จังจจะไผ่ล่มาจับก้นฉันจากร่องใต้ถุนเรือน

ยายรักเรือนไฟมาก ทำความสะอาดขัดถูพื้นเป็นมันวับทุกวัน ฉันเคยนึกนิทานอยู่ใน ใจว่าช่างขยันถูพื้นเสียจริง ๆ ถูได้ดูดี พื้นเรือนไฟของยายสะอาดกว่าพื้นบ้านฉันเดี๋ยวนี้อีก... ยายชอบนั่งทำครัวกับพื้นเรือน มีแม่เตาไฟเป็นกระบะไม้ยกพื้นสูงนิดหน่อย ยายเอาสังกะสีดาต ได้กระบะแล้วจึงใส่ดินเต็มกระบะ ช่างบนตั้งเตา 5 เต่า มีเตาอังโล่ 3 เต่า และเตา 3 ขาแบบใช้ พื้นอีก 2 เต่า เครื่องใช้ในครัวของยายลานตาไปหมด โดยเฉพาะกระทะทองเหลืองที่ยายเอาไว้ ใช้ทำขนมทองหยิบ ฝอยทอง และกวนท้อปี่ของโปรดของฉัน ยายแขวนกระทะทองเหลืองที่ขัด สะอาดเอี่ยมไว้เป็นดับที่ฝาเรือนไฟ

ฝาเรือนไฟของยายแบ่งเป็นสองตอน ตอนล่างเป็นฝาไม้ตีตั้งที่ยายใช้เครื่ออนวาง ของจิปาตะ ส่วนตอนบนเป็นฝาไม้ระแนงตีไขว้กันลมผ่านเย็นสบาย... ความที่ยายชอบอยู่ใน ครัวทั้งวัน ฉันก็จำเป็นต้องเดินเข้าออกครัวทั้งวันเหมือนกัน พอเล่นข้างนอกกับน้อง ๆ เบื่อแล้ว ฉันก็มาช่วยยายหันโน่น หันนี้ บางครั้งแถมด้วยการนอนหนุนตักยายหลับอยู่ในครัว ฉันชอบ นอนหนุนตักยายมองออกไปข้างนอกเห็นแสงแดดส่องผ่านใบของต้นมะไฟมาชั้นหนึ่ง และมา ผ่านฝาไม้ระแนงอีกชั้นหนึ่งเข้ามายังเรือนไฟ มันเป็นแสงสว่างที่สวยงามจับใจมาก...²⁰

สรุปได้ว่า การใช้พื้นที่ครัวไทยสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทยอย่างแนบแน่นทั้งการใช้พื้นที่ครัวใน ชีวิตประจำวัน การปรับเปลี่ยนพื้นที่ครัวเป็นที่นอนและการอยู่ไฟ และ การใช้พื้นที่ครัวในช่วงมีเทศกาล งานบุญ ประเพณีต่างๆ การใช้พื้นที่จึงเข้าไปมีส่วนทำให้รูปแบบครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมสมบูรณ์ขึ้น จากลักษณะ กายภาพทั่วไปที่แห้งแล้งกลับมีชีวิตชีวาอันเกิดจากผู้ ใช้สอยและกิจกรรม

²⁰ อรศิริ ปาณินท์, *สุจิตร์นิทรรศการ ยุ่งข้าว : ยุ่งฉางแห่งภูมิปัญญา* (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2547), หน้า 5 – 6.

สรุปคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม

จากการค้นคว้าข้อมูลทางเอกสาร สามารถสรุปคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่นักวิชาการต่างยอมรับและมีความเห็นตรงกันเป็นส่วนใหญ่ดังนี้

1. แยกเรือนครัวออกจากตัวบ้านเชื่อมกันด้วยชาน
2. วางขวางกับเรือนนอน
3. มักตั้งครัวทางทิศตะวันตก
4. ขนาดโดยเฉลี่ยประมาณ 2 ช่วงเสา
5. พื้นเว้นร่อง
6. ผนังโปร่งลม
7. หน้าจั่วโปร่ง มักใช้หน้าจั่วพระอาทิตย์
8. เพดานมีชั้นสำหรับวางของด้านบน
9. การใช้งานแบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนคือปรุงอาหารและกินอาหาร
10. นั่งทำครัวกับพื้น
11. ข้าวของเครื่องใช้ในครัวไทยเป็นเอกลักษณ์เพราะเป็นรูปแบบที่คนไทยสร้างขึ้นเอง

ทั้ง 11 รูปแบบที่กล่าวมานี้ถือว่าเป็นเครื่องมือสำคัญในการเข้าไปสำรวจครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันว่ามีการสืบทอดคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมมากน้อยเพียงใด และสืบทอดอย่างไร เพื่อทำการประมวลผลหาคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางที่ปรากฏในปัจจุบัน

ประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับความหมายครัวที่มีสองความหมาย หรือประเด็นเรื่องการใช้พื้นที่ครัวของเรือนชาวสวนซึ่งมีลักษณะพิเศษ ตลอดจนความรู้สึกผูกพันกับครัวไทยนั้น จะละไว้เนื่องจากเป็นประเด็นที่ต้องศึกษาต่อไปว่าครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันยังปรากฏคุณลักษณะต่าง ๆ เหล่านั้นอยู่หรือไม่ และมีความสัมพันธ์กับ 11 คุณลักษณะดังกล่าวข้างต้นอย่างไร

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 3

กรณีศึกษาครัวไทยภาคกลาง

บทที่ 3 มีเนื้อหาแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่หนึ่งเป็นหลักเกณฑ์ในการเลือกแหล่งที่ตั้งและเกณฑ์ในการเลือกบ้านและครัวมาใช้เป็นกรณีศึกษา ส่วนที่สองเป็นข้อมูลเกี่ยวกับครัวไทยภาคกลางที่ได้จากการเข้าไปสำรวจจากสามจังหวัดได้แก่ จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตามลำดับ โดยใช้วิธีการบรรยายให้เห็นภาพรวมของบ้านแต่ละหลังและวิถีชีวิตของคนในบ้าน ประกอบกับผังพื้นภาพวาดแสดงบรรยากาศ และภาพถ่ายจากสถานที่จริง เพื่อสร้างความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับครัวไทยในปัจจุบัน ทั้งแง่มุมของลักษณะทางกายภาพ และการใช้สอย อีกทั้งทำการสรุปคุณลักษณะที่โดดเด่นของแต่ละกรณีศึกษา ส่วนสุดท้ายเป็นการสรุปจากกรณีศึกษาทั้งหมดว่า ครัวไทยในปัจจุบันเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไรกับครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ศึกษาไว้ในบทที่ 2

เกณฑ์ในการเลือกกรณีศึกษา

1. การเลือกจังหวัด

ภาคกลางนั้นประกอบด้วยจังหวัดต่าง ๆ 28 จังหวัด²¹ แต่เนื่องจากงบประมาณ และ เวลาที่มีอยู่อย่างจำกัดจึงพิจารณาเลือกจังหวัดที่ยังมีเรือนไทยแบบดั้งเดิมหลงเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก ตัวเรือนมีสัดส่วนสวยงาม และอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานครมากนัก เป็นหลัก

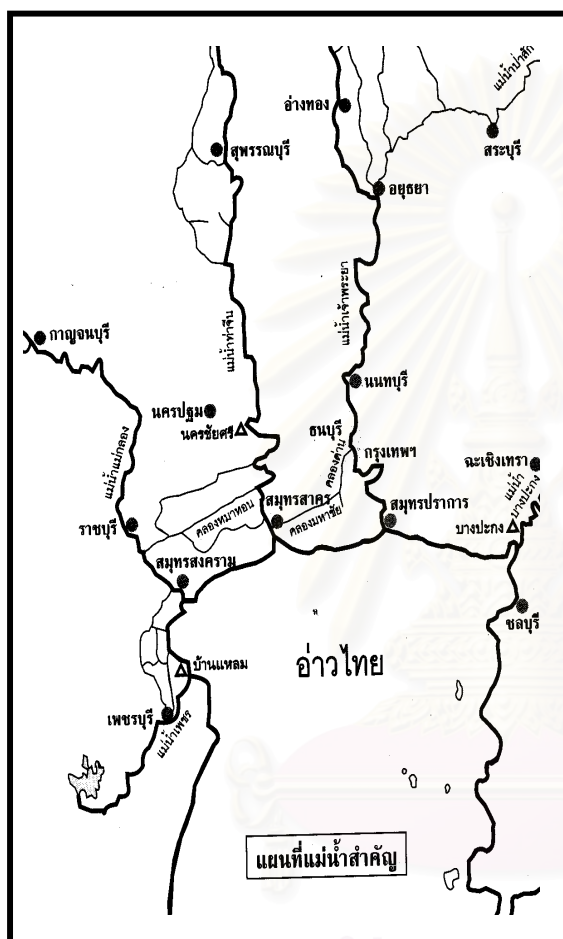
หากทำการพิจารณาสภาพภูมิประเทศในเขตพื้นที่ภาคกลาง จะพบว่าภาคกลางมีแม่น้ำสำคัญที่หล่อเลี้ยงภูมิภาคนี้อยู่ด้วยกัน 3 สาย ได้แก่ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำท่าจีน และแม่น้ำแม่กลอง (รูปที่ 15) ในอดีตคนไทยมักตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง เพื่อใช้เป็นทางสัญจร และใช้ประโยชน์จากแม่น้ำลำคลอง สำหรับการอุปโภค บริโภค ก่อให้เกิดเป็นกลุ่มเรือนไทยที่กระจายตัวอยู่ในทุกลำน้ำ ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกจังหวัดที่อยู่ใกล้แม่น้ำ

เรือนไทยในจังหวัดสมุทรสงครามถูกเลือกเป็นตัวแทนของเรือนไทยบริเวณลุ่มแม่น้ำแม่กลอง เรือนไทยในจังหวัดสุพรรณบุรีถูกเลือกเป็นตัวแทนของเรือนไทยบริเวณลุ่มแม่น้ำท่าจีน และเรือนไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาถูกเลือกเป็นตัวแทนบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งทั้งสามจังหวัดข้างต้นยังคงมีเรือนไทยแบบดั้งเดิมหลงเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก และอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานครมากนัก

ถึงแม้ว่าลักษณะเรือนแต่ละจังหวัดจะไม่มี ความแตกต่างกันอย่างชัดเจน แต่อาชีพก็เป็นตัวแปรอีกประการที่นำมาใช้เป็นเกณฑ์ในการเลือกพื้นที่ที่เข้าไปศึกษา อาชีพหลักของคนไทยภาคกลางในอดีต

²¹ ฤทัย ใจจงรัก, เรือนไทยเดิม: โครงการค้นคว้าวิจัย (กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2518), หน้า 74.

สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ ชาวนา และ ชาวสวน การศึกษาจึงเน้นเข้าไปศึกษาเรือนไทยที่เจ้าของเดิม มีอาชีพทำนาและทำสวนเป็นหลัก โดยเจ้าของเรือนในปัจจุบันอาจยังคงทำอาชีพเหล่านั้นอยู่หรือเปลี่ยนอาชีพไปแล้วก็สามารถเป็นกรณีศึกษาได้ ในที่นี้เรือนไทยเดิมของกลุ่มชาวนาได้แก่เรือนไทยในจังหวัดสุพรรณบุรี และ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในขณะที่เรือนไทยเดิมของกลุ่มชาวสวนคือเรือนไทยในจังหวัดสมุทรสงคราม ทำให้ได้กรณีศึกษาที่หลากหลายและจะได้ข้อมูลที่น่าสนใจมากยิ่งขึ้น



รูปที่ 15 แผนที่แสดงตำแหน่งจังหวัดที่อยู่ใกล้แม่น้ำสำคัญในภาคกลาง

ที่มา : สุจิตต์ วงษ์เทศ, แม่น้ำลำคลองสายประวัติศาสตร์, พิมพ์ครั้งที่ 3

(กรุงเทพฯ: พิษณุเศส พรินติ้งเซ็นเตอร์, 2544), หน้า 14

ทั้ง 3 จังหวัดดังกล่าวไว้ข้างต้นมีความสำคัญในแง่ประวัติการตั้งถิ่นฐาน สังคมและวัฒนธรรมตลอดจนวิถีชีวิต นอกจากนี้ทั้ง 3 จังหวัดยังคงมีเรือนไทยภาคกลางหลงเหลืออยู่เป็นจำนวนมากจึงน่าจะเป็นตัวอย่างที่ดีในการเข้าไปศึกษาเพื่อหาคุณลักษณะเฉพาะของครัวไทยภาคกลางปัจจุบัน ซึ่งรายละเอียดจะกล่าวถึงในหัวข้อต่อไป

2. การเลือกบ้านที่ทำการสำรวจ

การเลือกบ้านเพื่อทำการสำรวจนั้นเริ่มจากการเข้าไปขอคำแนะนำจากนักวิชาการที่มีความรู้ และเคยลงพื้นที่สำรวจหมู่บ้านต่าง ๆ ในภาคกลาง รวมถึงการเข้าไปศึกษาค้นคว้าจากงานเขียนต่าง ๆ เพื่อให้ ขอบเขตของงานวิจัยลดขนาดลงมาอยู่ในระดับหมู่บ้าน โดยบริเวณที่มีการยอมรับว่ายังเหลือเรือนไทยภาคกลาง อยู่เป็นจำนวนมากและมีความน่าสนใจของลักษณะการตั้งถิ่นฐานได้แก่ กลุ่มเรือนไทยในตำบลปลายโพงพง อำเภอมัญจาคีรี และในตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มเรือนไทยในบ้านบางแม่หม้าย อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี และกลุ่มเรือนไทยบริเวณพื้นที่รอบนอกเกาะอยุธยา ตำบลปากกราน ตำบลลำไทร และตำบลบ้านเกาะ อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา รวมทั้งสิ้น 30 หลัง (รูปที่ 16)

การเข้าไปศึกษาเบื้องต้นเรือนไทยจำนวน 30 หลังนั้น เน้นศึกษาลักษณะกายภาพเบื้องต้น เพื่อหาลักษณะเด่นของแต่ละครัว แล้วจึงทำการแบ่งกลุ่มครัวไทยภาคกลางตามลักษณะทางกายภาพที่ชัดเจน หลังจากนั้นจึงทำการคัดเลือกครัวให้เหลือเฉพาะกรณีศึกษาที่โดดเด่น เหลือเพียงกรณีศึกษา 9 หลัง เพื่อเป็นตัวแทนของครัวไทยภาคกลางในปัจจุบัน ทั้งนี้เรือนทุกหลังที่เข้าไปสำรวจกำหนดให้ประกอบด้วยคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- เป็นเรือนไทยภาคกลางที่มีอายุเรือน 50 ปีขึ้นไป
- ผู้อยู่อาศัยเป็นเจ้าของบ้านหรือเป็นทายาท
- มีความต่อเนื่องของการอยู่อาศัย
- ลักษณะทางกายภาพโดยรวมแสดงออกถึงลักษณะเรือนไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม
- มีครัวที่ใช้งานอยู่เป็นประจำ

เนื่องจากครัวเป็นพื้นที่ที่มีความเป็นส่วนตัวค่อนข้างมาก จึงมีความจำเป็นต้องเลือกศึกษา เฉพาะบ้านที่มีคนในท้องถิ่นนั้น ๆ รู้จักและคัดเลือกให้ เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูล อย่างไรก็ตามทุก เรือนที่เข้าไปศึกษาต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้



รูปที่ 16 แผนที่ทางหลวงแสดงตำแหน่งตั้งพื้นที่กรณศึกษาในสามจังหวัดที่เข้าสำรวจ

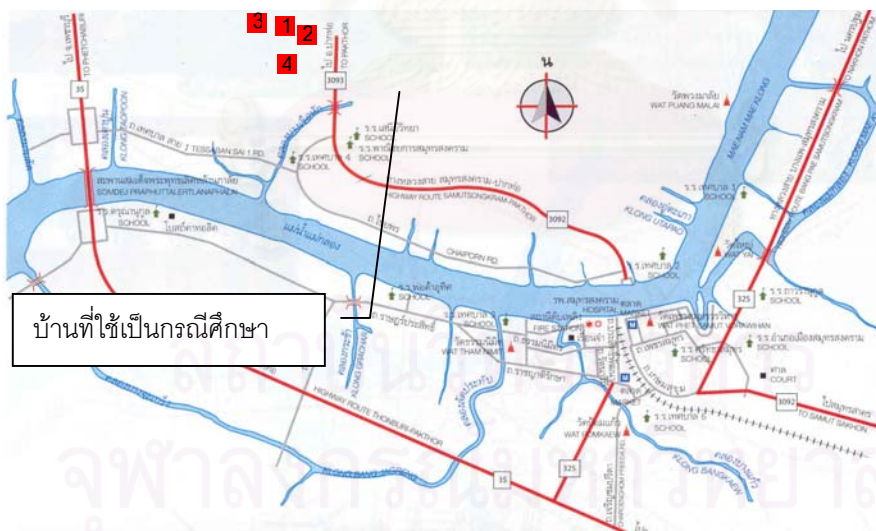
ที่มา: แผนที่ทั่วไทย, พิมพ์ครั้งที่ 1 (กรุงเทพฯ: สมาคมสโมสรกรมทางหลวง, 2546), หน้า 50.

กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดสมุทรสงคราม

พื้นที่ที่ใช้เป็นกรณีศึกษาเป็นพื้นที่รอยต่อระหว่างอำเภออัมพวาและอำเภอเมือง ได้แก่ ตำบลปลายโพงพางอยู่ในเขตอำเภออัมพวา, ตำบลบางขันแตก และตำบลท้ายหาดอยู่ในเขตอำเภอเมือง ทั้งสามตำบลอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกันและเป็นพื้นที่ที่ยังคงมีเรือนไทยเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก

เรือนไทยในจังหวัดสมุทรสงครามเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เกิดโครงการเปิดบ้านต้อนรับนักท่องเที่ยว (Home stay) ให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสพักในบ้านเรือนไทยของชาวสวน เพื่อสัมผัสวิถีชีวิตชาวสวน และล่องเรือชมหิ่งห้อย เป็นต้น เรือนไทยที่ตั้งอยู่ในตำบลปลายโพงพางได้เข้าร่วมโครงการอยู่หลายครัวเรือน ด้วยจุดนี้เองทำให้ผู้วิจัยเกิดความสนใจและเข้าไปสำรวจพื้นที่ พบว่าบริเวณริมคลองปลายโพงพางและพื้นที่ใกล้เคียงมีเรือนไทยอายุกว่า 100 ปีคงเหลืออยู่เป็นจำนวนมาก และได้รับการดูแลรักษาเป็นอย่างดี

เรือนไทยที่ยังคงเหลืออยู่มักเป็นเรือนหอเดิมของปู่ย่าหรือตายาย และเป็นมรดกตกทอดมาสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน หลายครัวเรือนทำการต่อเติมพื้นที่ใช้สอย โดยเฉพาะนอกชานเดิมที่ไม่มีหลังคาคลุมได้รับการต่อเติมมากที่สุดเพื่อใช้ประโยชน์ได้โดยไม่เปียกฝนและโดนแดด ครัวไทยแบบดั้งเดิมที่อยู่กับเรือนมาแต่ครั้งเริ่มปลูกสร้างยังคงมีหลายบ้านเก็บรักษาไว้ นอกจากนี้พบว่ามีหลายครัวเรือนทำการรื้อครัวเดิมและสร้างครัวใหม่ โดยครัวใหม่ที่สร้างขึ้นนี้มีอายุประมาณ 40 – 50 ปี เป็นครัวไทยอีกกลุ่มที่พบมากและมีลักษณะร่วมบางประการกับครัวไทยแบบดั้งเดิม นอกจากนี้ยังมีหลายครอบครัวที่ปรับครัวไทยให้มีรูปแบบคล้ายครัวแบบตะวันตก



รูปที่ 17 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งบ้านที่ใช้เป็นกรณีศึกษาในจังหวัดสมุทรสงคราม

ที่มา: แผนที่ทั่วไทย, พิมพ์ครั้งที่ 1(กรุงเทพฯ: สมาคมสโมสรกรมทางหลวง, 2546), หน้า 136.

1. กรณีศึกษาที่ 1: ครัวป่าพร

วันที่เข้าสำรวจ 20 มีนาคม พ.ศ. 2546

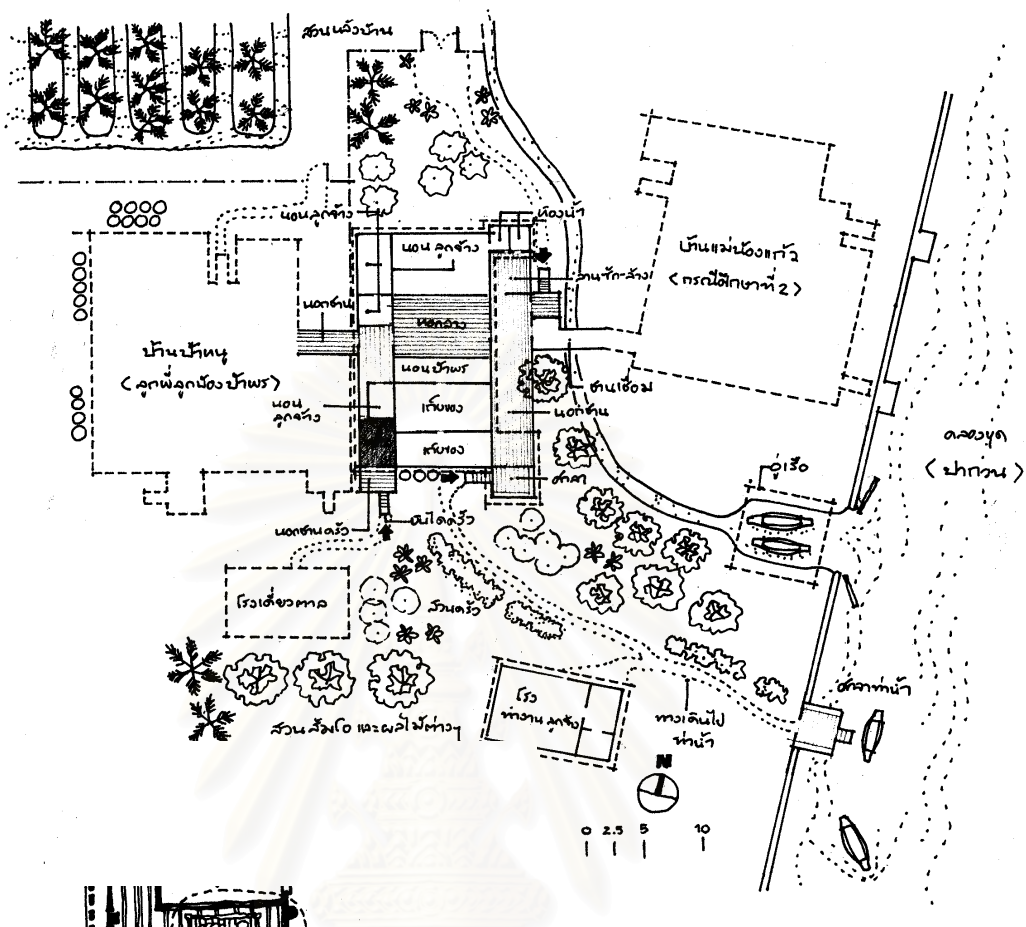
ผู้ให้ข้อมูล นางสาว การุณ เหมศรีชาติ (ป่าพร) อายุ 71 ปี

ที่ตั้ง เลขที่ 37 หมู่ที่ 1 ตำบล ปลายโพรงพง อำเภอ อัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ครอบครัวของป่าพร ถือได้ว่าเป็นครอบครัวที่ค่อนข้างมีฐานะและชาวบ้านแถบนี้ให้ความเคารพนับถือ ย้อนกลับไปสมัยตากับยายของป่าพร เรือนหลังนี้เป็นเรือนหอของตากับยาย ตาของป่าพรเป็นกำนันมีลูกทั้งสิ้น 6 คน เป็นลูกสาว 3 คน ลูกชาย 3 คน เรือนหลังที่ป่าพรอาศัยอยู่จึงเป็นเรือนหลังแรกที่ครอบครัวนี้เริ่มสร้างขึ้น เมื่อเวลาผ่านไปลูกชายนั้นได้แยกตัวออกเรือนไป ซึ่งโดยมากก็ยังคงอยู่ในละแวกเดียวกันนั้น ส่วนลูกสาวทั้งสามเมื่อออกเรือน ตากับยายให้ปลูกเรือนขยายออกไปโดยลูกสาวคนโตนั้นปลูกเรือนอยู่ทางด้านทิศเหนือ(ติดถนนปากท่อ กรณีศึกษาที่ 2) ส่วนลูกสาวคนเล็กนั้นปลูกเรือนถัดไปอีกด้านหนึ่ง แม่ของป่าพรซึ่งเป็นลูกสาวคนกลางแต่งงานแต่มีได้อยู่เรือนหลังนี้ เนื่องจากพ่อของป่าพรเป็นอัยการต้องไปประจำที่จังหวัดกระบี่ ชีวิตในวัยเด็กของป่าพรจึงเติบโตที่กระบี่ เมื่อตากับยายเริ่มแก่ชรา จึงเรียกให้แม่ป่าพรกลับมาดูแลเรือนต่อไป พ่อของป่าพรซึ่งเป็นอัยการนั้นได้เกษียณอายุราชการและกลับมาดูแลเรือนหลังนี้²² ป่าพรจึงเป็นรุ่นที่สามที่ได้สืบทอดดูแลเรือนไทยหลังนี้

ป่าพรมีพี่น้องทั้งสิ้น 5 คน โดยป่าพรเป็นคนกลาง ชีวิตในวัยเด็กค่อนข้างสบาย เพราะมีคนงานเข้ามาทำงานในบ้านมาก ป่าพรมีหน้าที่เรียนหนังสือเพียงอย่างเดียว พี่น้องทั้งหมดเป็นหญิง เมื่อเริ่มโตขึ้นก็แต่งงานแยกย้ายกันออกไป เหลือป่าพรที่อยู่เป็นโสดช่วยพ่อและแม่ดูแลสวน สมัยก่อนมีการเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว ทำกันแทบทุกบ้าน ถือเป็นอาชีพหลักของคนในแถบนี้ เมื่อพ่อแม่เสียชีวิตป่าพรจึงได้รับมรดกเรือนต่อ พร้อมทั้งต้องดูแลคนงานที่อยู่อาศัยกับครอบครัวจนกลายเป็นสมาชิกในครัวเรือน เพราะอยู่อาศัยร่วมครัวกันมานานตั้งแต่สมัยตากับยาย ทุกวันนี้จะเห็นได้ว่าเรือนป่าพรเป็นเรือนที่มีคนพลุกพล่าน มีชีวิตชีวาว่าเรือนอื่น เพราะมีคนงาน ลูกจ้างเดินกันขวักไขว่ บ้างก็ทำงานในสวนเช่นเดิม บ้างก็ขออาศัยพื้นที่บริเวณบ้านปลูกเรือนอยู่กันเป็นครอบครัว ป่าพรจึงทำหน้าที่เป็นผู้ปกครองลูกจ้างพร้อมทั้งให้การอุปการะดูแลลูกหลานรุ่นใหม่ ๆ เหมือนเป็นลูกหลานของตน ครอบครัวของป่าพรจึงเป็นครอบครัวขนาดใหญ่ ที่มีป่าพรเป็นผู้ดูแลกิจการทั้งภายในบ้านและสวน เรื่องอาหารการกินนั้นป่าพรยกให้เป็นหน้าที่ของลูกจ้าง โดยตนเองเข้าไปดูแลบ้างบางครั้ง

²² สัมภาษณ์ การุณ เหมศรีชาติ, 6 มีนาคม 2547.



รูปที่ 18 ผังบริเวณบ้านป่าพร



รูปที่ 19 มุมมองจากทางหลังบ้านป่าพร

ก่อนจะเข้าถึงครัวป่าพรขออธิบายถึงบรรยากาศรอบ ๆ บ้านและภายในเรือนให้พอเห็นภาพของเรือนหลังนี้ในปัจจุบัน เรือนป่าพรตั้งอยู่บริเวณริมคลองสองสายบรรจบกันที่ชาวบ้านแควนี้เรียกกันว่าปากวน (อ่านว่า ปาก-วน)²³ สภาพเช่นนี้พบเห็นได้หลายแห่งในจังหวัดสมุทรสงคราม เพราะชาวสวนใช้การคมนาคมทางน้ำเป็นหลัก จึงมีคลองย่อยต่าง ๆ มากมาย คลองหน้าบ้านป่าพรถือเป็นคลองใหญ่ บริเวณนี้ในอดีตจึงเป็นตลาดน้ำ เต็มไปด้วยพ่อค้าแม่ขาย พายเรือจากในสวนตอนออกมาติดต่อกับค้าขายกันตามนัดหมาย ชาวบ้านเรียกว่านัดปากวนหรือตลาดนัดปากวน²⁴ บริเวณทำนน้ำหน้าบ้านฝั่งตรงข้ามเป็นโรงสีและตลาดเก่า (รูปที่ 20)



รูปที่ 20 บริเวณปากวนหน้าบ้านป่าพร

เรือนป่าพรตั้งอยู่กลางที่โดยด้านหน้าติดกับคลองเป็นสวนผลไม้และโรงเคี้ยวตาล (หรือโรงเคี้ยวน้ำตาล) ตำแหน่งที่ตั้งเรือนนั้นแตกต่างจากเรือนอื่น ๆ ในละแวกเดียวกัน ที่โดยมากจะตั้งเรือนให้อยู่ติดริมน้ำเพื่อความสะดวกในการสัญจรและการนำน้ำมาใช้ในการอุปโภคบริโภค ปัจจุบันหลายบ้านก็ยังอาบน้ำ และซักล้างกันบริเวณทำนน้ำอยู่ แต่เรือนป่าพรและลูกพี่ลูกน้องที่ปลูกต่อกันนั้นเป็นเรือนไทยที่มีการสร้างห้องน้ำบนเรือน และที่แตกต่างอีกประการคือมีการกันรั้วรอบขอบชิด และเจาะประตูทำทางเข้าเรือมาจอดยังอยู่จุดเรือด้านใน สาเหตุหนึ่งน่าจะมาจากความแตกต่างในเรื่องฐานะ และบ้านป่าพรเป็นบ้านของกำนัน ซึ่งในสมัยก่อนเป็นผู้ที่ชาวบ้านให้ความเคารพเลื่อมใส ลักษณะทางกายภาพเช่นนี้จึงสะท้อนออกมาให้เห็นความแตกต่างของลำดับชั้นทางสังคมระหว่างเรือนของผู้ปกครองกับเรือนของลูกบ้านได้เป็นอย่างดี

กลุ่มเรือนของสามครอบครัวปลูกเรือนโดยมีชานเชื่อมต่อกัน ทำให้สามารถเข้าเรือนได้หลายทาง สำหรับทางขึ้นเรือนป่าพรนั้นมีบันไดสามจุด คือบันไดหลังบ้าน (กรณีเข้ามาจากทางถนนปากท่อ) บันไดหน้าบ้าน (เข้ามาจากสวนหรือศาลาท่าน้ำ) และบันไดครัว นอกจากนี้ยังสามารถขึ้นจากเรือนที่ปลูกต่อกันได้

หากเดินขึ้นเรือนป่าพรจากทางหลังบ้านหรือเดินเข้ามาจากทางถนน จะพบนอกชานกว้างใหญ่ ไม่มีหลังคาคลุม แต่มีรั้วมาจากต้นชมพู คอยบังแดดไม่ให้พื้นนอกชานร้อนจนเกินไป พื้นนอกชานเป็นพื้น

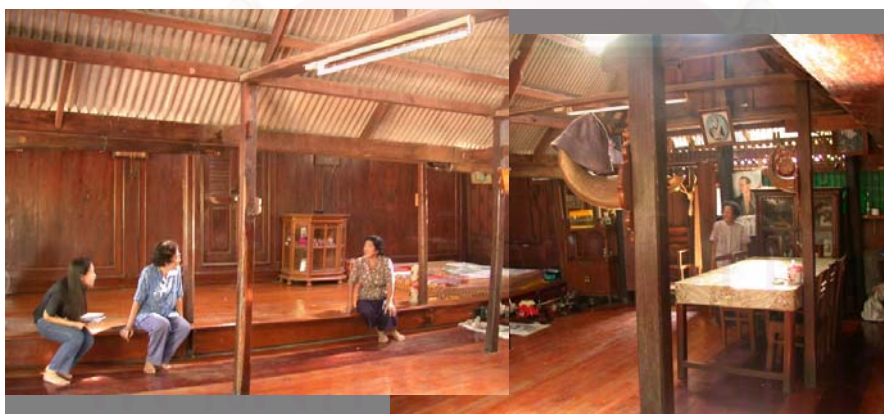
²³ สัมภาษณ์ การุณ เหมศรีชาติ, 6 มีนาคม 2547.

²⁴ สัมภาษณ์ การุณ เหม ศรีชาติ, 6 มีนาคม 2547.

ไม้เว้นร่อง บริเวณใกล้กันนั้นเป็นลานซักล้างและห้องน้ำของป่าพรและลูกจ้างที่อาศัยอยู่ด้วยกัน ลานซักล้างมีการกันพื้นที่ไว้เล็กน้อยด้วยรั้วไม้โปร่ง อีกด้านหนึ่งของนอกชานเป็นประตูทางเชื่อมต่อไปยังบ้านญาติ (กรณีศึกษาที่ 2) และเป็นที่ตั้งไม้กระถางใหญ่น้อย ถัดไปเป็นประตูทางออกไปยังศาลาพักผ่อนซึ่งมีบันไดลงไปยังสวนอยู่จุดเรือ และศาลาท่าน้ำ และที่สำคัญที่สุดนอกชานนี้เป็นทางเชื่อมสำหรับเดินเข้าสู่ภายในตัวเรือน นอกชานแห่งนี้จึงเปรียบเสมือนตัวกลางที่เชื่อมระหว่างนอกบ้านกับในบ้านเข้าด้วยกัน (รูปที่ 18)

เรือนป่าพรประกอบด้วย เรือนนอน 3 หลัง, หอกลาง, ครั้ว, ห้องนอนลูกจ้าง และห้องน้ำที่กล่าวถึงข้างต้น ปัจจุบันเรือนนอนเป็นเรือนสำหรับเก็บของ ปิดไว้แน่นหนา ป่าพรกล่าวถึงเรือนนอนว่าภายในมาก คงเปิดให้เข้าไปชมไม่ได้ ป่าพรนั้นนอนบริเวณระเบียงหน้าเรือนนอน ซึ่งไม่มีการกันเป็นสัดส่วนชัดเจน มีเพียงชุดเครื่องนอนที่พับเก็บไว้เป็นระเบียบ และมีมูมแตงตัวเล็ก ๆ เรือนนอนอีกหลังที่วางตามแนวเดียวกันแต่อยู่ฝั่งตรงข้ามเป็นเรือนที่สร้างขึ้นใหม่หลังจากเรือถอนครั้วเดิมออกไป เรือนนอนนี้เป็นเรือนโถงกันพื้นที่สองห้องด้านในเป็นที่นอนของหลาน และยังมีประตูเชื่อมไปยังห้องน้ำและลานซักล้างด้านนอกได้จากภายในเรือนนี้

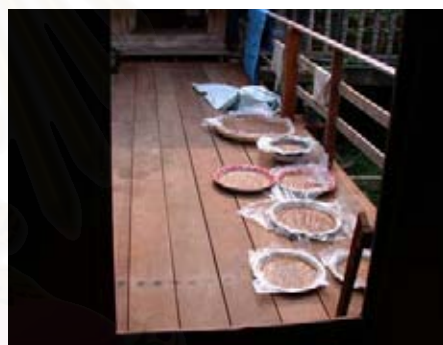
เรือนที่เชื่อมเรือนนอนทั้งสองฝั่งเข้าด้วยกันคือหอกลาง (รูปที่ 21) หอกลางใช้เป็นที่รับรองแขก นั่งรับประทานอาหารเช้าและดูโทรทัศน์ สำหรับช่วงกลางวันคนถือได้ว่าเป็นศูนย์กลางของคนในบ้าน แต่ช่วงกลางวันหอกลางค่อนข้างร้อนอบอ้าว ภายในบริเวณหอกลางมีการจัดวางเครื่องเรือน ที่สังเกตเห็นได้ชัดเจนคือ ชุดรับแขกและโต๊ะรับประทานอาหาร บริเวณนี้มีตู้เย็นและตู้เก็บจานชาม แก้วน้ำอยู่ใกล้ๆ และที่สำคัญคือโทรทัศน์ โทรทัศน์ตั้งอยู่ในบริเวณนี้เช่นกัน บริเวณหอกลางจึงใช้ทำกิจกรรมหลากหลาย ตู้เย็นและตู้เก็บจานชามแก้วน้ำ รวมถึงโต๊ะรับประทานอาหารจึงเหมือนเป็น pantry หรือส่วนเตรียมอาหารในบ้านสมัยใหม่ ตั้งอยู่ภายในบริเวณส่วนกลางของบ้าน



รูปที่ 21 หอกลางบ้านป่าพร

จากภายในเรือนและหอกกลางมีประตูเชื่อมไปยังเรือนลูกพี่ลูกน้อง (ป่าหนุ) ซึ่งปลูกถัดไป พื้นที่กันชนระหว่างเรือนป่าหนุกับป่าพรคือครัวนั่นเอง ครัวสร้างขึ้นอย่างง่าย โดยการคลุมหลังคาขานเชื่อมตลอดแนวขวางเรือนนอน ด้านที่ติดทางหน้าบ้านเป็นครัว ส่วนด้านที่ติดทางหลังบ้านกันเป็นห้องนอนลูกจ้าง ครัวแต่เดิมนั้นกันฝาทางด้านหัวท้ายคือกันฝาด้านที่ติดกับทางเข้าออกทางบันไดครัวและกันฝาบริเวณทางเข้าออกจากภายในเรือน ครัวแต่เดิmjเป็นห้องยาวตลอดแนว ต่อมาเมื่อต้องการห้องนอนเพิ่ม จึงแบ่งพื้นที่ครึ่งหนึ่งของครัวเดิมเป็นห้องนอน และไม่มีประตูกันทางเข้าออกภายในเรือน²⁵ ครัวจึงมีขนาดเล็กลงและโปร่งมากขึ้น

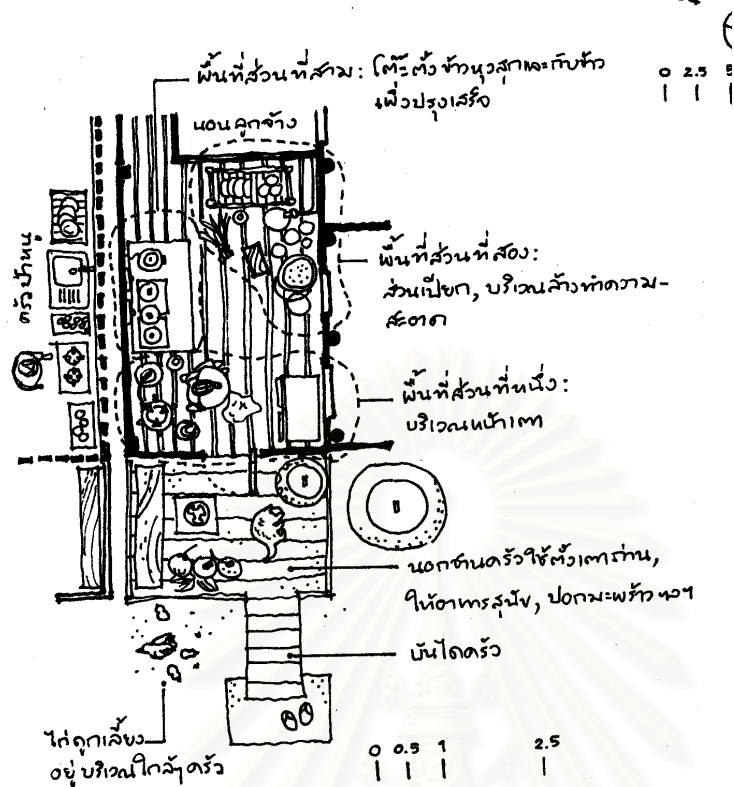
ด้านหน้าทางเข้าครัวมีโต๊ะรับประทานอาหารตั้งอยู่ และมีมมม่งเล่นของลูกจ้าง โดยนำโซฟา มาตั้งไว้ (รูปที่ 23 ซ้าย) บริเวณนี้ติดกับประตูทางออกไปยังนอกขานเชื่อมไปยังเรือนป่าหนุ (รูปที่ 23 ขวา) ป่าพรใช้บริเวณนอกขานเชื่อมนี้สำหรับตากอาหาร เพราะบริเวณนี้มีแดดส่องตลอดช่วงบ่าย อาหารที่ตากจึงแห้งง่าย และยังคงอยู่ในตำแหน่งที่มีคนผ่านไปมาคอยช่วยดูอาหารที่ตากไว้ไม่ให้เสียหายจากนกและแมลงต่างๆ เนื่องจากแสงแดดส่องเป็นระยะเวลาานาน นอกขานเชื่อมจึงเป็นพื้นที่ส่วนกลางที่ทั้งป่าหนุและป่าพรใช้ร่วมกัน โดยป่าหนุใช้เป็นที่พักผ้าและตั้งกรงสัตว์เลี้ยง ทำให้นอกขานนอกจากจะเป็นทางเชื่อมระหว่างเรือนสู่เรือน ยังเป็นการเชื่อมคนในเรือนให้ใกล้ชิดกันมากขึ้น



รูปที่ 22 บริเวณที่วางหน้าทางเข้าครัว (ซ้าย) และนอกขานระหว่างบ้านป่าพรและป่าหนุ (ขวา)

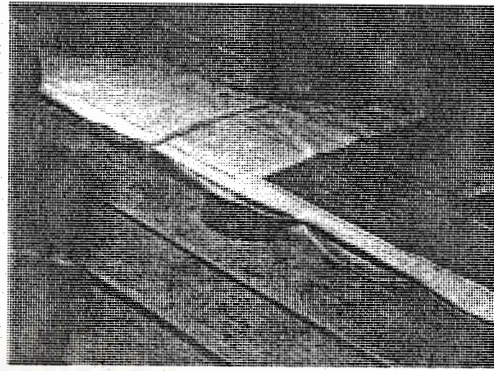
ทางเข้าครัวเป็นทางเดินแคบ ๆ ข้างห้องนอนลูกจ้างเข้าไปภายใน ทางเดินนี้เชื่อมระหว่างครัวไฟกับบริเวณที่วางสำหรับและตากอาหารเข้าด้วยกัน ทางเข้าครัวถึงแม้จะแคบแต่ก็มีแสงสว่างเพียงพอเพราะเปลี่ยนกระเบื้องหลังคาบางส่วนเป็นกระเบื้องใส ส่วนหนึ่งที่ทำให้ทางเดินเข้าครัวที่บก็เนื่องจากการกันฝามันที่บตลอดตามแนวยาว เพื่อแบ่งขอบเขตของครอบครัวป่าพรและป่าหนุออกจากกัน ส่วนที่ติดกันของสองเรือนนี้ก็คือครัว สาเหตุที่ต้องมีการกันฝามันที่บตลอดทั้งแนวนอกจากแบ่งเขตครอบครัวแล้วยังปิดกันไม่ให้กลิ่นของครัวหนึ่งเข้ามารบกวนอีกครัวหนึ่งด้วย แต่การกันฝามันที่บนั้นไม่ได้กันทั้งสองบ้าน กันเพียงครัวของป่าพรเท่านั้น ส่วนผนังครัวของป่าหนุมีลักษณะเหมือนรั้วไม้โปร่ง เสียงการทำครัวจึงได้ยินถึงกันตลอด มีการส่งเสียงถามกันว่าวันนี้ทำอะไรกินบ้าง บางครั้งก็หยิบยืมของสด ของแห้งกัน เป็นต้น

²⁵ สัมภาษณ์ การุณ เหมศรีชาติ, 6 มีนาคม 2547.



รูปที่ 23 ผังพื้นขยายครัวป่าพร

ภายในครัวประกอบด้วย พื้นที่ 3 จุดใหญ่ (รูปที่ 23) พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือ บริเวณหน้าเตา บริเวณนี้ตั้งอยู่ติดกับประตูทางเข้าออก ช่วยระบายกลิ่นและควัน อีกทั้งอยู่ในตำแหน่งที่เย็นสบายที่สุด มีมุมมองที่ดีที่สุด สามารถมองเห็นหน้าบ้าน ในสวน ทางเดินเข้าครัว ไปจนถึงทางเข้าออกเชื่อมไปยังบ้านป่าหนุ แม่ครัวจะนั่งประจำบริเวณหน้าเตา ของทุกอย่างอยู่ในระยะมือเอื้อม รอบ ๆ ตัวแม่ครัวจึงมีทั้งภาชนะที่ใช้หุงต้ม เครื่องปรุง นานาชนิด (รูปที่ 24 ซ้าย) ของสดของแห้งอยู่ด้านหลังในตู้กับข้าว ติดกับประตูครัวเป็นนอกชานเป็นที่ตั้งเตาถ่าน แม่ครัวสามารถนั่งห้อยขาลงไปยังพื้นนอกชานเพื่อทำการปรุงอาหารด้วยเตาถ่านได้ แม่ครัวนั้นนั่งทำงานกับพื้นเตาจึงเลือกใช้ชนิดที่มีชายกสูงขึ้นมาเล็กน้อยเพื่อความสะดวกในการนั่งพื้นใช้งาน พื้นเว้นร่องหน้าเตามีการเจาะช่องสำหรับทิ้งเศษอาหารลงไปยังใต้ถุนเพื่อให้หมาคุ้ยเชี้ยวจิกกินได้ (รูปที่ 24 ขวา) บริเวณหน้าเตาจึงเป็นศูนย์รวมทุกสิ่ง ข้าวของจะไม่มีมีการเคลื่อนย้ายเพราะวางอยู่ในตำแหน่งหยิบฉวยถนัดมือแม่ครัวหลังจากทำครัวเสร็จก็นั่งเล่นหรือทำงานอดิเรกอยู่บริเวณนี้



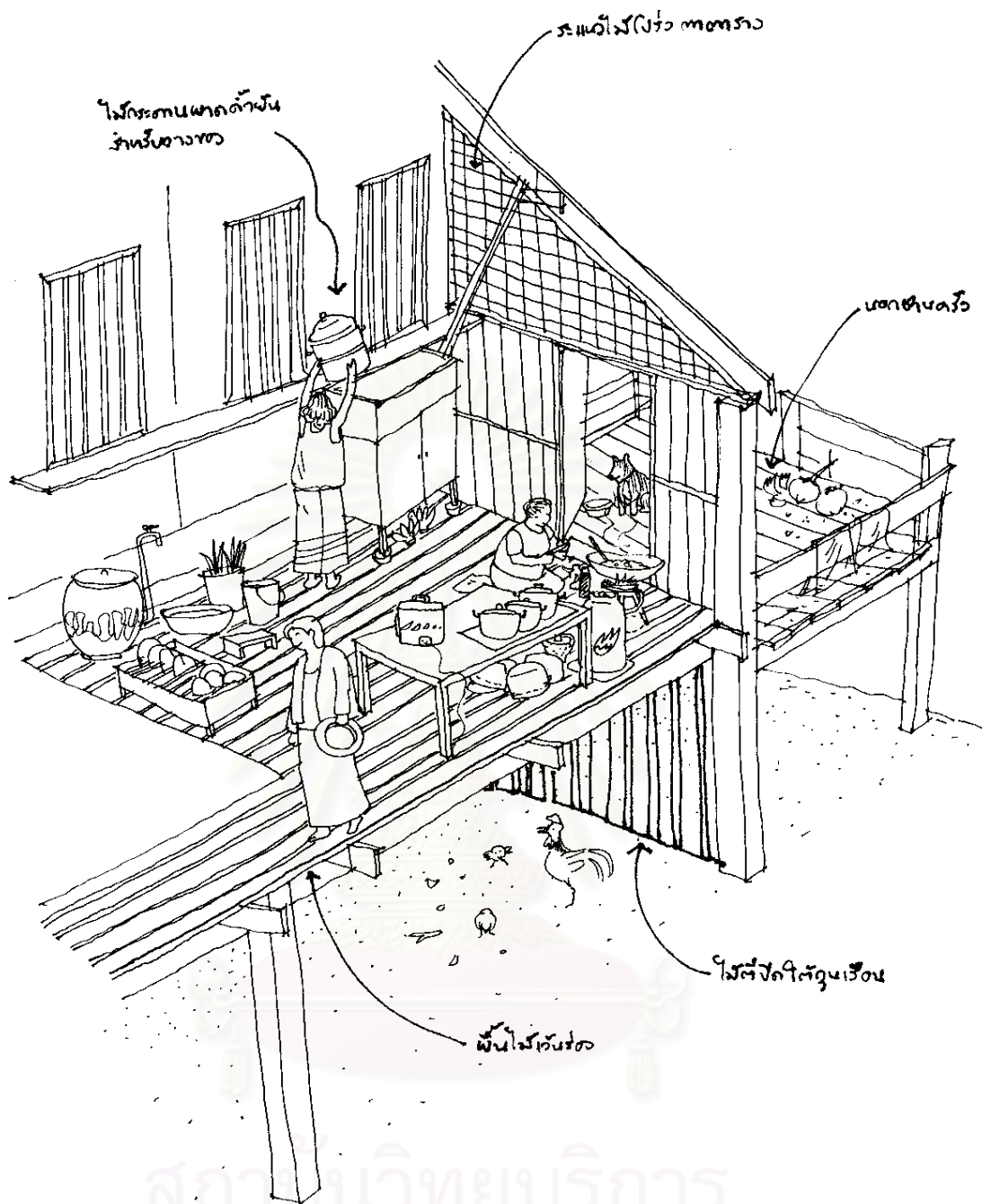
รูปที่ 24 บริเวณหน้าเตาแก๊ส (ซ้าย) และช่องสำหรับทิ้งเศษอาหารของครัวป่าพร (ขวา)

พื้นที่ส่วนที่สองคือ ส่วนเปียก ภายในครัวส่วนเปียกตั้งอยู่มุมด้านในติดกับห้องนอนลูกจ้าง (รูปที่ 25 ซ้าย) เนื่องจากก่อนการต่อเติมมีการต่อท่อน้ำดีมาบริเวณนี้ จึงยึดเอาตำแหน่งของแหล่งน้ำเป็นหลัก อาจได้แสงและลมไม่เพียงพอ แต่พื้นเว่นร่องก็ช่วยให้พื้นที่เปียกอยู่เสมอแห้งไวขึ้น ส่วนเปียกของครัวอยู่บนพื้นระดับเดียวกับบริเวณหน้าเตา ไม่มีการลดระดับแต่อย่างใด เวลาแม่ครัวนั่งทำบริเวณนี้จึงต้องนั่งบนม้านั่ง การทำงานอยู่ในระยะมือเอื้อมเช่นเดียวกับบริเวณหน้าเตา คือแม่ครัวนั่งตรงกลาง ด้านหน้าเป็นก๊อกน้ำ ด้านขวามือเป็นถังขยะสำหรับทิ้งเศษอาหารและเศษของสดหลังจากการล้างการเตรียม ด้านซ้ายมือเป็นกระบะบะจาม งานการทำงานในครัวจึงมักเป็นการช่วยกันทำงาน คนหนึ่งประจำพื้นที่บริเวณหน้าเตา อีกคนช่วยงานอยู่บริเวณส่วนเปียก เพราะจุดนี้สามารถส่งของสดให้แม่ครัวทำการปรุงต่อได้ง่าย



รูปที่ 25 การจัดวางข้าวของบริเวณล้างจาน (ซ้าย) และบริเวณที่นั่งประจำของแม่ครัวบ้านป่าพร (ขวา)

พื้นที่ส่วนที่สามคือ โต๊ะหน้าทางเข้าครัว ที่ทำการแยกพื้นที่ส่วนนี้ออกต่างหากก็เนื่องจากมีนิสัยของการใช้สอยที่แตกต่างจากพื้นที่สองส่วนแรก โต๊ะนี้เป็นโต๊ะสำหรับตั้งหม้อหุงข้าวไฟฟ้า หม้อข้าวหม้อแกง และอาหารที่เพิ่งปรุงสุกใหม่ ๆ และยังเป็นที่ยึดเกาะขาโต๊ะตั้งในตำแหน่งที่ดีและเหมาะสมกับกิจกรรม เมื่อถึงเวลารับประทานอาหาร เด็ก ๆ ก็จะช่วยกันหยิบจานชาม ตักข้าว ตักแกง ไปตั้งสำหรับด้านนอก ไม่ต้องเข้ามาบริเวณที่นั่งทำครัวด้านใน หากมองอีกแง่จะไม่มีการเดินข้ามหัวผู้ใหญ่ที่นั่งอยู่หน้าเตาหรือบริเวณส่วนเปียก และกำหนดวงทำผู้ใช้สอยจากการนั่ง (หน้าเตาและส่วนเปียก) เปลี่ยนมาเป็นการยืน (หน้าทางเข้าครัว) ซึ่งบริเวณนี้ไม่ต้องการให้เวลานานและการยืนทำให้ทำงานได้รวดเร็วขึ้น



รูปที่ 26 ภาพแสดงบรรยากาศภายในครัวป่าพร

ลักษณะทางกายภาพทั่วไปของครัวใช้วัสดุก่อสร้างทำจากไม้ทั้งสิ้น ครัวที่เกิดจากการต่อเติม ทำให้ฝาสามด้านเป็นฝาผนังทึบ โดยด้านหนึ่งเป็นฝาเรือนนอน อีกด้านเป็นฝาของห้องนอนที่ต่อเติมและอีกด้านเป็นฝักั้นระหว่างสองครัวดังที่กล่าวไปแล้ว แต่สิ่งที่ช่วยให้ครัวมีความโปร่งลมมากยิ่งขึ้น ประการแรก ฝาด้านที่เหลือมีการเจาะประตูทางออกไปยังหน้าบ้านได้ ประการที่สอง เหนือวงกบประตูเป็นระแนงไม้ผืนใหญ่ตีเป็นตารางโปร่ง และประการที่สาม พื้นครัวเป็นพื้นไม้เว้นร่องตลอดทั้งครัว ในช่วงกลางวันหากนั่งอยู่ในครัวแล้วเปิดประตูครัวลมเย็น ๆ จะพัดเข้ามาภายในครัว และไอน้ำร้อนขึ้นจากดินจะลอยขึ้นมาบนพื้นครัวเช่นกัน ทำให้ครัวเย็นสบายไม่ร้อนอบอ้าว และมีแสงสว่างเข้ามาในปริมาณที่ไม่น้อยจนเกินไป (รูปที่ 26)

นอกจากบริเวณครัวไฟ ครัวยังมีกรงอกขยายออกไปยังด้านนอก รอบ ๆ บริเวณบ้านมีโรงเคียวตาลเก่าซึ่งปัจจุบันใช้เป็นที่เก็บมะพร้าวในสวนและปกกันบริเวณนี้ หากต้องการใช้มะพร้าวทำอาหาร ลูกจ้างซึ่งโดยมากเป็นผู้ชายจะทำการเตรียมมะพร้าวในบริเวณนี้ ศาลาทำน้ำช่วงเย็นจะมีเด็กๆมางมกึ่งกัน กึ่งแม่น้ำซึ่งยังมีให้เห็นอยู่ในปัจจุบันนั้นชอบเกาะอยู่ตามตลิ่ง ป้าพรเล่าว่าบางครั้งเด็ก ๆ ได้กึ่งมาเยอะกินไม่หมดก็เอาไปขาย นอกจากนี้บริเวณใกล้ครัวยังมีสวนครัว ส่วนใหญ่ปลูกพืชผักสวนครัวพื้นบ้านเช่น ตะไคร้ มะเขือ กะเพรา โหระพา พริก เป็นต้น สามารถเลือกเก็บมาปรุงอาหารได้ ครัวป่าพรจึงเป็นตัวอย่างที่ดีสำหรับครัวที่มีการช่วยเหลือ แบ่งงานกันทำทั้งในและบริเวณโดยรอบครัว

แม่ครัวในช่วงกลางวันคือยายลี (ลูกจ้างเก่าแก่ประจำบ้าน) วันที่เข้าไปสำรวจยายลีกำลังเตรียมทำกล้วยฉาบ ซึ่งกล้วยที่ใช้เก็บมาจากในสวน ยายลีใช้เวลาตั้งแต่ช่วงสายไปจนบ่าย ทำขนมเสร็จก็เก็บล้างอุปกรณ์เรียบร้อย จึงรับประทานอาหารกลางวัน ซึ่งรับประทานในครัว จากนั้นจึงนั่งย้อมผ้าในครัว นั่งเล่นคุยกับลูกจ้างคนอื่น ๆ บันไดครัว (รูปที่ 22 ขวา) ถือได้ว่าเป็นบันไดทางขึ้นหลักสำหรับลูกจ้างเพราะใกล้ห้องนอนและส่วนพักผ่อนของตน เพราะฉะนั้นก่อนเดินเข้าไปในเรือนก็มักหยุดคุย ช่วยงาน แล้วจึงเดินเข้าไปภายในเรือน ครัวจึงเป็นเหมือนศูนย์กลางของคนในครอบครัวซึ่งส่วนใหญ่เป็นลูกจ้าง ที่จะเข้ามารวมตัวพูดคุยหรือนั่งเล่นอยู่ใกล้ๆ โดยรอบบริเวณครัว สาเหตุหนึ่งก็เนื่องจากเรือนนี้ไม่ใช่เรือนของตน มีเพียงครัวที่ตนในฐานะลูกจ้างมีหน้าที่รับผิดชอบ ครัวจึงกลายเป็นเสมือนพื้นที่ครอบครองของแม่ครัว ที่อบอุ่น ปลอดภัย หลบมุมจากภายในเรือนและมีทางเข้าออกต่างหากแยกจากทางเข้าออกอื่น ๆ



รูปที่ 27 บรรยายภาพภายในครัวและภายนอกครัวป่าพร

สรุปว่าลักษณะเด่นของครัวป่าพรคือ การสืบทอดคุณลักษณะครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้หลายประการแม้จะเป็นการต่อเติมครัวขึ้นมาใหม่ก็ตาม เช่น การใช้พื้นเว้นร่อง หลังคาโปร่งลม การวางครัววางเรือนนอน การนั่งทำครัวกับพื้น ลักษณะเด่นอีกประการคือการกรงอกขยายของที่ว่างครัวไปยังบริเวณต่างๆ ครัวจึงมีได้จำกัดอยู่ภายในบริเวณที่มีการหุงต้มเท่านั้น แต่บริเวณอื่นๆ เช่น บริเวณหน้าทางเข้าครัว ซานเชื่อมระหว่างบ้านป่าพรกับบ้านป่าหนู และโรงเคียวตาล ต่างก็เป็นที่ว่างสำหรับใช้ทำงานครัวทั้งสิ้น ครัวป่าพรยังมีลักษณะทางกายภาพที่ก่อให้เกิดความสบาย และมีมุมมองจากภายในครัวที่ดี ภายในครัวยังถูกใช้ทำกิจกรรมอื่น ๆ นอกเหนือจากการประกอบอาหาร และครัวเป็นพื้นที่ใช้สอยที่คนภายในครอบครัวมักแวะเวียนเข้ามาอยู่ภายในบริเวณอยู่เสมอ ครัวป่าพรจึงเป็นครัวที่ถูกรู้ใช้งานเกือบตลอดทั้งวันและเป็นครัวที่มีชีวิตชีวา

2. กรณีศึกษาที่ 2 : คริวแม่ฮ่องแก้ว

วันที่เข้าสำรวจ 22 มีนาคม พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล นาง นवलถนอม เศรษฐวิวัฒน์ (แม่ฮ่องแก้ว) อายุ 54

ที่ตั้ง เลขที่ 36 หมู่ที่ 1 ตำบลปลายโพรง อำเภอบึงสามพัน จังหวัดสุพรรณบุรี

จากที่กล่าวไปก่อนหน้านี้ในกรณีศึกษาที่ 1 ว่า ตาและยายของป่าพรมีลูกสาวสามคน คนโต (ป่าพรเรียกว่าคุณป้าเตียบ) นั้นแต่งงานปลูกเรือนถัดไปทางถนนปากท่อ รุ่งลูก(ผู้หญิง)จึงรับช่วงการดูแลเรือน ต่อมา ปัจจุบันเป็นรุ่นหลานหรืออาจกล่าวได้ว่าเรือนหลังนี้สืบทอดกันมาสู่รุ่นที่สาม จากที่ผ่านมาสองรุ่น เรือนหลังนี้สืบทอดกันโดยฝ่ายหญิงเป็นเจ้าของเรือน พอมาถึงรุ่นที่สามฝ่ายชายเป็นเจ้าของเรือนและแต่งสะใภ้เข้าเรือนแทน พ่อของน้องแก้วซึ่งเป็นทายาทรุ่นที่สามแต่งงานกับคุณนवलถนอม และมีลูกด้วยกัน 2 คน คือพี่ตัมและน้องแก้ว แต่เดิมครอบครัวเริ่มปลูกเรือนนั้นทำสวนเช่นเดียวกับป่าพร ต่อมาถึงรุ่นหลานก็เลิกทำสวนเปลี่ยนเป็นรับราชการแทน พ่อและแม่ของน้องแก้วนั้นรับราชการทั้งคู่ ช่วงกลางวันโดยเฉพาะวันธรรมดาบ้านจึงปิดเงียบเหมือนบ้านในกรุงเทพมหานคร ที่ทุกคนต่างแยกย้ายออกไปทำงานและเรียนหนังสือกลับบ้าน ปู่กับย่าของน้องแก้วเพิ่งจะเสียชีวิตไปได้ไม่นาน

ปัจจุบันเรือนหลังนี้อยู่อาศัยแบบครอบครัวเดี่ยวและถือได้ว่าเป็นครอบครัวของคนรุ่นใหม่ที่แตกต่างกันจากบ้านป่าพร สมาชิกในครอบครัวทั้ง 4 คนนั้นถือว่าไม่มากนักเมื่อเทียบกับขนาดเรือน พี่ตัมนั้นได้งานทำที่กรุงเทพฯจะกลับมาบ้านเฉพาะช่วงวันหยุด ส่วนน้องแก้วนั้นแต่เดิมเรียนหนังสือระดับมัธยมศึกษาที่สุพรรณบุรี ต่อมาสอบเรียนต่อระดับปริญญาบัณฑิตศึกษาได้ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำเป็นต้องเข้าไปอยู่ในกรุงเทพฯเช่นเดียวกับพี่ชาย เรือนซึ่งแต่เดิมเงียบสงบอยู่แล้วจึงเหมือนเรือนร้าง จะมีชีวิตชีวาที่เฉพาะช่วงวันหยุดที่ลูก ๆ กลับบ้านเท่านั้น²⁶

เรือนหลังนี้ปลูกเชื่อมกับเรือนป่าพรก็จริง แต่เว้นระยะห่างพอสมควร ในขณะที่เรือนป่าพรปลูกติดกับเรือนป่าพรและวางเรือนในแนวเดียวกัน เรือนน้องแก้วกลับวางเรือนคนละแนวโดยวางให้ขนานกับลำคลองหน้าบ้านและขยับเรือนให้ใกล้คลองเข้าไปมากกว่า หน้าบ้านมีศาลาท่าน้ำ 2 ท่า แต่ภายในบริเวณไม่พบคู่อุดเรือและเตาเคียวตาล สวนผลไม้หลังบ้านยังมีอยู่ แต่มีการปรับพื้นที่หลังบ้านให้มีถนนเข้าได้และทำที่จอดรถยนต์ ถึงแม้จะมีการตัดถนนทางหลังบ้านแต่คนในบ้านก็ยังนิยมเดินเข้าบ้านจากทางท่าน้ำ (รูปที่ 24 ซ้าย) เช่นเคยเพราะสะดวกกว่า ลงรถประจำทางบริเวณตีนสะพานปากวนแล้วเดินเลาะเขื่อนริมคลองก็สามารถเข้าบ้านได้สะดวกไม่ต้องเดินผ่านสวน

²⁶ สัมภาษณ์ การุณ เหมศรีชาติ, 6 มีนาคม 2547.

บ้านแม่ฮ่องแก้วประกอบด้วยเรือนนอน 2 หลัง, หอกลาง, เรือนครัว และห้องน้ำกับส่วนซักล้าง จากบ้านป่าพรถ้าจะมายังเรือนฮ่องแก้วจะต้องผ่านซุ้มประตู (รูปที่ 29 ขวา) เมื่อผ่านซุ้มประตูเข้าไปจะพบกับนอกชานยาวตลอดตรงไปยังบันไดทางขึ้นเรือน (รูปที่ 30 ซ้าย) นอกชานนี้ไม่มีการทำหลังคาคลุมเหมือนอีกหลายบ้านที่พบ สภาพปัจจุบันจึงเป็นนอกชานที่มีรูปแบบดั้งเดิมตั้งแต่แรกปลูกเรือน คือมีฝานอกชานกันรอบเป็นฝาไม้และมีช่องลูกกรงเหล็กโปร่งตรงกลาง เหนือฝามีหลังคาเล็ก ๆ คลุมไว้ไม่ให้เปียกฝนเพื่อกันไม้ผุเร็ว นอกชานถูกแดดถูกฝนมานานทำให้สภาพพื้นชานเป็นเสี้ยนและเริ่มผุ การเดินต้องกระทำอย่างระมัดระวัง



รูปที่ 30 บริเวณนอกชาน

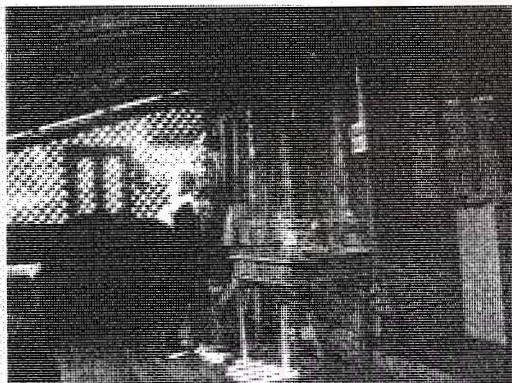
จากนอกชานมีประตูเชื่อมเข้าสู่ภายในหอกลาง (รูปที่ 31) หอกลางเป็นเรือนโล่งเชื่อมระหว่างเรือนนอนสองหลังเข้าด้วยกัน เรือนนอนหลังที่ติดคลองกันห้องเพียงหนึ่งช่วงเสาเพื่อใช้เป็นห้องนอนของพ่อและแม่ของฮ่องแก้ว ที่ว่างที่เหลือเป็นที่เก็บเสื้อผ้า โต๊ะเขียนหนังสือและวางเครื่องนอน เรือนนอนอีกหลังทางด้านติดสวนหลังบ้านเป็นเรือนหอของย่าของฮ่องแก้ว มีที่เว้นว่างหนึ่งช่วงเสาสำหรับตั้งโต๊ะหมู่บูชา ปัจจุบันเรือนนอนปิดไว้เพราะย่าเสียชีวิตไปแล้ว เหมือนกับเรือนของป่าหนุและป่าพรที่ปิดเรือนหอไปเช่นกัน

ครั้งแรกที่เดินเข้ามาภายในเรือนเหมือนการเดินเข้าไปในเรือนร้างที่ไม่มีชีวิตชีวา แต่เมื่อเดินผ่านหอกลางมายังบริเวณชานและเรือนครัวพบว่าชีวิตทั้งหมดของครอบครัวนี้อยู่กันที่บริเวณหน้าครัว ส่วนหนึ่งเป็นเพราะประตูหอกลางกันแยกครัว ห้องน้ำและส่วนซักล้างออกจากส่วนเรือนนอนและหอกลาง บางบ้านที่สำรวจจะไม่มีกั้นลักษณะนี้ แต่มีการเชื่อมต่อทางสายตาดูเล็กน้อยเพราะประตูหอกลางนั้นตรงกับประตูเรือนครัวพอดี



รูปที่ 31 ภายในหอกกลางบ้านแม่ฮ่องแก้วสามารถมองเห็นเรือนครัวอยู่ด้านใน

เรือนครัวของแม่ฮ่องแก้วเป็นเรือนครัวเก่าที่อยู่กับบ้านนี้มาตั้งแต่ครั้งอดีต มีลักษณะเป็นเรือนไทยขนาด 3 ช่วงเสา วางขวางกับเรือนนอน มีระเบียงด้านหน้าทางเข้าครัว พื้นไม้เว้นร่อง ฝาเรือนครัวใช้ฝาขัดแตะทั้ง 4 ด้าน หน้าจั่วเป็นจั่วพระอาทิตย์ ด้านในติดกับตัวเรือนไม่มีการเจาะหน้าต่างมีเพียงประตูทางเข้าบานไม้ทึบ เปิดเข้าสู่ภายในเรือนครัว โดยรวมของตัวสถาปัตยกรรมยังรักษารูปแบบดั้งเดิมไว้ได้มาก (รูปที่ 32)

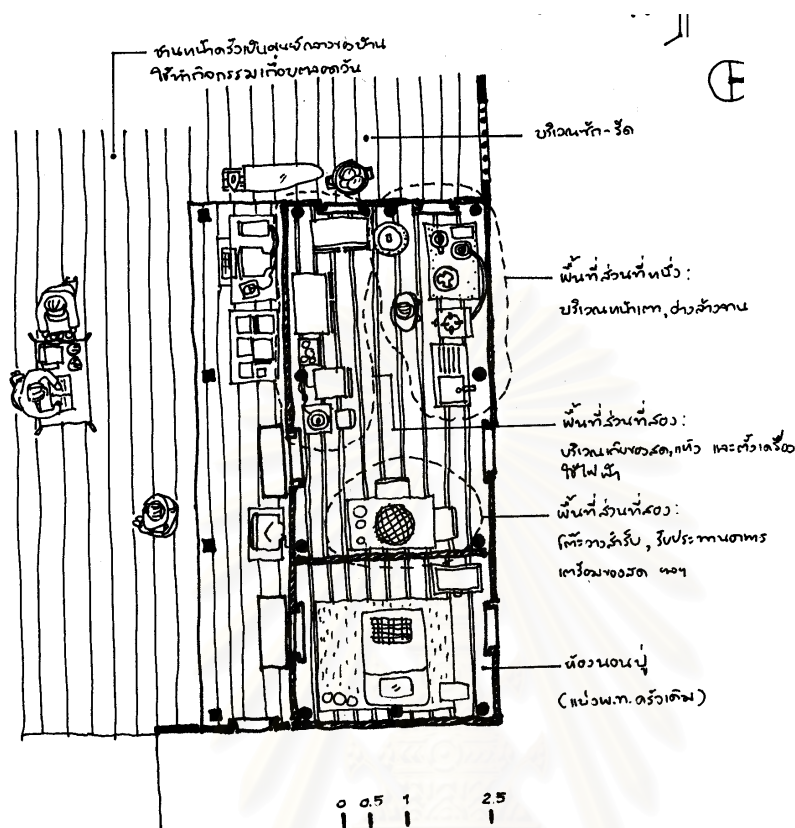


รูปที่ 32 การต่อเติมหลังคาคลุมนอกชานรอบเรือนครัวแม่ฮ่องแก้ว

เรือนครัวมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอยู่บ้าง เดิมครัวมีขนาด 3 ช่วงเสา ต่อมาเมื่อปูจําเป็นต้องนอนแยกห้องกับย่า เลยทำการแบ่งพื้นที่ครัวที่ติดกับคลองเพื่อสร้างเป็นห้องนอนของปู่⁷ มีประตูทางเข้าต่างหาก ขนาดครัวจึงลดลงเหลือเพียง 2 ห้อง (2 ช่วงเสา) ระเบียงหน้าเรือนครัวปัจจุบันมีการนำโต๊ะคอมพิวเตอร์ โต๊ะเขียนหนังสือ และชั้นวางโทรทัศน์มาตั้งไว้แทน และสุดท้ายการต่อเติมหลังคาคลุมนอกชานเชื่อมระหว่างเรือนนอนกับเรือนครัว ทำให้บรรยากาศและแสงสว่างภายในเรือนครัวเปลี่ยนไป โดยเฉพาะต่อเติม

⁷ สัมภาษณ์ นวลถนอม เศรษฐวัฒน์, 22 มีนาคม 2546.

ห้องน้ำและหลังคาบริเวณซีกผ้ารีดผ้าทำให้หน้าต่างครัวที่อยู่ด้านนั้นพอดีต้องปิดไป จากความเป็นเรือนครัวที่แยกต่างหากจึงเสมือนได้กลายเป็นเพียงห้องครัว



รูปที่ 33 ผังพื้นที่ครัวแม่ฮ่องแก้ว

ภายในเรือนครัวสามารถแบ่งออกเป็นพื้นที่หลักได้ 3 ส่วน (รูปที่ 33) พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือ บริเวณหน้าเตา บริเวณนี้ประกอบด้วยแม่เตาไฟเก่าอยู่ด้านในสุดของครัว ปัจจุบันมีการนำสังกะสีมาปิดทับด้านบน และใช้เป็นที่ตั้งเตาถ่าน ถังแก๊ส และตั้งกาน้ำ หม้อ กระทะที่ร้อน ถัดจากแม่เตาไฟเป็นเตาแก๊สที่พบเห็นได้ทั่วไปในปัจจุบัน ถัดจากเตาแก๊สเป็นอ่างล้างจาน ลักษณะการทำงานบริเวณนี้เป็นไปตามแนวยาวคือการล้าง หั่น เตรียมของสดบริเวณอ่างล้างจาน แล้วจึงเดินมายืนหน้าเตาแก๊ส (รูปที่ 34) เมื่อเสร็จจึงยกถาดวางบนแม่เตาไฟ การทำงานจากขวาไปซ้ายแตกต่างจากการนั่งทำงานกับพื้นแบบเดิมที่เป็นการทำงานในระยะมือเอื้อมรอบที่นั่งแม่ครัว และความโปร่งที่มีตลอดเรือนทำให้กลิ่นและควันสามารถระบายออกสู่ภายนอกได้ง่าย

พื้นที่ส่วนที่สองคือบริเวณด้านติดกับภายในเรือน หรือด้านตรงข้ามพื้นที่ส่วนแรกนั่นเอง พื้นที่ส่วนนี้เป็นทางยาวเช่นกันโดยเริ่มจากด้านหน้าทางเข้าครัวติดกับประตูเป็นที่ตั้งหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ตู้เย็น ชั้นวางจานซามที่ล้างสะอาดแล้ว และตู้กับข้าวอีกสองหลัง พื้นที่ส่วนนี้จึงเป็นเหมือนส่วนเก็บเสียบึงทั้งของสดของแห้ง ภาชนะต่างๆ รวมถึงเครื่องปรุงรส การใช้งานยังคงเน้นการยืนเช่นเดิม



รูปที่ 34 บรรยากาศโดยรวมภายในเรือนครัวแม่ฮ่องแก้ว

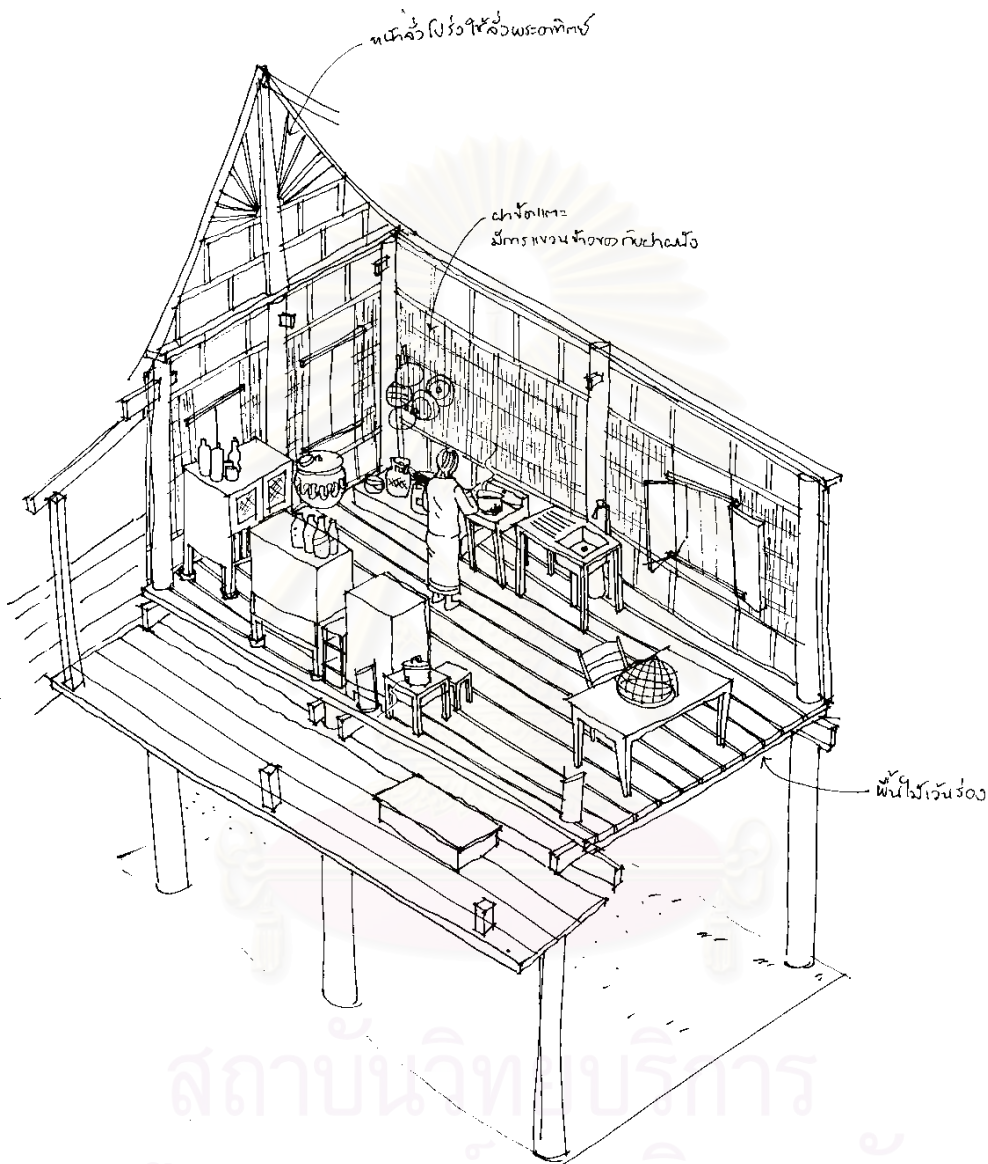
พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณโต๊ะรับประทานอาหาร โต๊ะรับประทานอาหารวางไว้ภายในเรือนครัวสำหรับตั้งสำรับ หากเป็นการรับประทานอาหารเพียงหนึ่งหรือสองคนก็จะใช้โต๊ะนี้ แต่ถ้าเป็นการรับประทานอาหารร่วมกันจะยกสำรับออกไปรับประทานอาหารด้านนอก โต๊ะรับประทานอาหารบางครั้งก็ใช้เตรียมของสดเพราะอยู่ใกล้อ่างล้างจาน และติดกับหน้าต่างและประตูครัว หากนั่งบริเวณนี้จะสามารถมองเห็นสวนด้านนอก เห็นหอดกลางและซานหน้าทางเข้าครัวได้ (รูปที่ 35)



รูปที่ 35 โต๊ะรับประทานอาหารในเรือนครัวของแม่ฮ่องแก้ว

ครัวหากดูจากภายนอกเป็นครัวไทยแบบดั้งเดิม แต่การใช้สอยเป็นแบบสากล การทำงานครัวมีการออกขนายน้อย ทุกอย่างดำเนินไปภายในเรือนครัวทั้งสิ้น เพราะเป็นครอบครัวเล็ก ๆ เข้าออกไปทำงานเย็นกลับบ้าน ครัวจึงมีการใช้งานไม่บ่อยเท่าครัวบ้านพร การงอกขยายเกิดขึ้นเฉพาะกรณีที่มีการรวมตัวของคนใน

ครอบครัวเท่านั้น คือในช่วงวันหยุด การเตรียมของสดจะถูกนำออกมาบริเวณหน้าต่างเข้าครัวหรือบริเวณที่มีการชุมนุมกันของสมาชิกในครอบครัว ลูกนั่งดูโทรทัศน์ แม่นั่งเตรียมของสด ทำไปพลางคุยไปพลาง เมื่อปรุงเสร็จลูกๆก็ช่วยกันนำสำหรับและจานชามออกมาตั้งรับประทานอาหารร่วมกัน ทำให้บรรยากาศบริเวณครัวดูมีชีวิตอีกครึ่งหนึ่ง

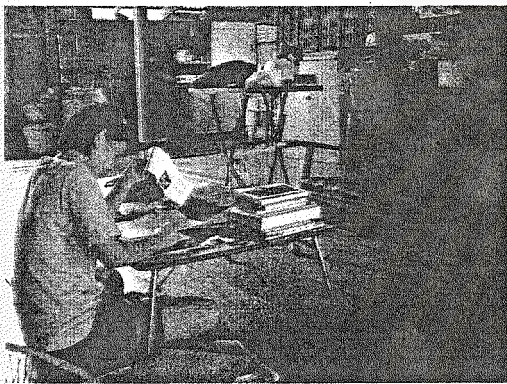


รูปที่ 36 ภาพบรรยากาศภายในครัวแม่ฮ่องแก้ว

พื้นที่ที่น่าสนใจอีกจุดหนึ่งคือบริเวณหน้าต่างเข้าครัว พื้นที่ส่วนนี้อยู่ในระดับที่ต่ำกว่าพื้นภายในเรือนครัวมาก แต่คนในบ้านชอบที่จะนั่งกับพื้นเพื่อทำกิจกรรม ในขณะที่ภายในครัวเป็นการยืนทั้งหมด ส่วนหนึ่งเป็นเพราะบริเวณนี้อยู่ในตำแหน่งที่ตั้งที่ดี สามารถมองเห็นทางเข้าออกเรือนทั้งหน้าบ้านและหลังบ้าน อากาศบริเวณนี้ไม่ร้อนอบอ้าวเหมือนภายในหอกกลางและนอกชานทางด้านบ้านป่าพร เนื่องจากเมื่อมีสภาวะสบายพื้นที่นี้จึงใช้ทำกิจกรรมได้ตลอดทั้งวัน จึงมีเครื่องเรือนต่างๆ เข้ามาเสริมเช่น เก้าอนั่งดูโทรทัศน์ โต๊ะญี่ปุ่น สำหรับนั่งทำการบ้านของน้องแก้วและใช้ตั้งสำหรับรับประทานอาหาร (รูปที่ 37 ซ้าย) ด้วยระดับพื้นที่ต่ำมากเมื่อ

เดินก้าวออกจากหอกกลางหรือภายในเรือนคร้วก็ตามมีการนำลูกทึบหรือกลองไม้ที่ทำหน้าที่คล้ายบันไดหนึ่งขึ้นเพื่อช่วยในการก้าวข้ามธรณีได้สะดวกมาตั้ง (รูปที่ 37 ขวา) พื้นที่นี้เป็นบริเวณที่เต็มไปด้วยลูกทึบ ซึ่งเหมาะกับการนำมาใช้นั่งอย่างมาก การรับรองแขกที่เป็นผู้ใหญ่ก็จะให้นั่งบริเวณนี้ ในขณะที่เด็ก ๆ นั่งบนพื้นขนาน

ในฐานะที่คุณนวนลถนนอมเป็นลูกสะใภ้ แล้วเข้ามาใช้เรือนคร้วของย่าน้องแก้ว ทำให้เรือนคร้วและข้าวของหลายอย่างยังคงอยู่เช่นเดิมไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก เพราะเป็นสิ่งที่เจ้าของเดิมรักและหวงแหน อีกทั้งมีประวัติการใช้งานยาวนาน เรือนคร้วจึงได้รับการปรับปรุงกายภาพภายนอกให้เหมือนเดิมอยู่เสมอ ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นเพื่อแสดงให้เห็นว่าเป็นเรือนคร้วของคุณนวนลถนนอมก็คือการนำของใช้สมัยใหม่บางอย่างเข้าไปไว้และเปลี่ยนท่วงท่าในการทำครัวเป็นแบบตะวันตก แต่รูปกายภายนอกยังคงรักษาไว้เช่นเดิม



รูปที่ 37 บริเวณหน้าครัวเป็นศูนย์กลางของครอบครัวน้องแก้ว

สรุปว่าลักษณะเด่นของครัวแม่ย่าน้องแก้วคือ การเก็บรักษาเรือนคร้วไทยแบบดั้งเดิมไว้แม้จะมีการต่อเติมครัวบางส่วนเป็นห้องนอน คุณลักษณะสำคัญของครัวไทยแบบดั้งเดิมที่ยังคงอยู่เช่น การใช้พื้นวันร่อง หน้าจั่วพระอาทิตย์ ฝาขัดแตะ การวางครัวขวางเรือนนอน แต่สิ่งที่น่าสนใจคือการทำครัวที่เปลี่ยนจากการนั่งทำครัวกับพื้นมาเป็นการยืน ลักษณะเด่นอีกประการคือครัวโดยเฉพาะบริเวณหน้าเรือนคร้วนั้นถือได้ว่าเป็นศูนย์กลางของครอบครัวอย่างแท้จริง เพราะกิจกรรมทุกอย่างเกิดขึ้นในบริเวณนี้เกือบตลอดทั้งวัน บริเวณหน้าเรือนคร้วจึงเป็นพื้นที่อเนกประสงค์และมีชีวิตชีวาที่สุดในเรือน ถึงแม้สมาชิกในครัวเรือนจะมีน้อยและบรรยากาศในบ้านค่อนข้างเงียบเหงาก็ตาม

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. กรณีศึกษาที่ 3 : ครัวป่าอ้น

วันที่เข้าสำรวจ วันที่ 21 มีนาคม 2546.

ผู้ให้ข้อมูล นางภาวิณี ดวงภุมเมศ (ป่าอ้น) อายุ 60 ปี

ที่ตั้ง เลขที่ 43 – 44 หมู่ที่ 1 ตำบลปลายโพงพาง อำเภอ อัมพวา จังหวัด สมุทรสงคราม

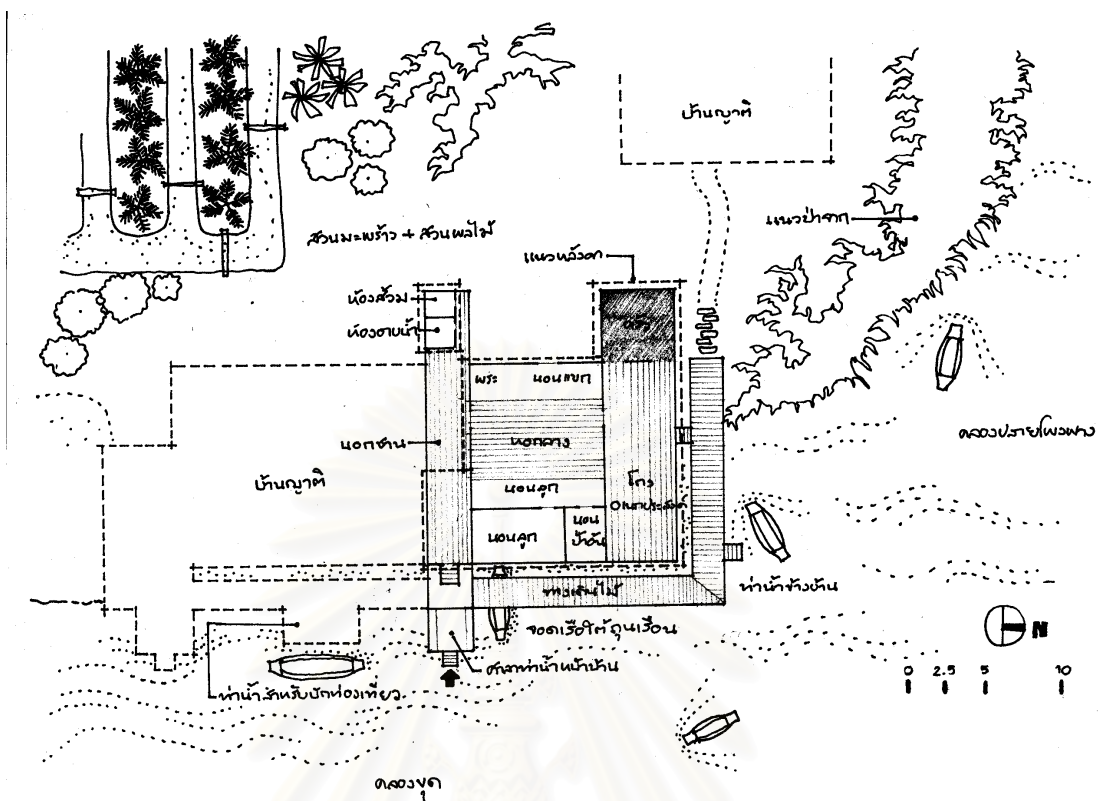
เรือนไทยประดับประดาด้วยต้นไม้ ดอกไม้ สวยงาม สามารถมองเห็นได้จากบริเวณปากวน คือเรือนของป่าอ้น เรือนป่าอ้นเป็นเรือนหลังสุดท้ายของคลองปลายโพงพางที่ทำให้การต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเข้าพัก เพื่อสัมผัสชีวิตชาวสวน ชาวน้ำ ป่าอ้นจึงทำการประดับประดาตกแต่งให้เรือนโดดเด่นแตกต่างจากบ้านอื่น ๆ ในละแวกเดียวกัน (รูปที่ 39)

จากที่กล่าวไปก่อนหน้านี้ในกรณีศึกษาที่ 1 ว่า ตากับยายของป่าพรนั้นมีลูก 6 คน น้ำของป่าพรไปแต่งงานกับผู้หญิงบ้านฝั่งตรงข้ามคั้งน้ำและมีลูกสาวคือป่าอ้น ดังนั้นป่าอ้นกับป่าพรจึงเป็นลูกพี่ลูกน้องกัน ป่าอ้นเป็นทายาทรุ่นที่สี่ที่ได้รับมรดกตกทอดเรือนหลังนี้มา ป่าอ้นแต่งงานมีลูกสาว 3 คน ลูกสาวคนโตแต่งงานและมีลูก ส่วนลูกสาวคนกลางเพิ่งแต่งงานได้ไม่นาน โดยฝ่ายชายย้ายเข้ามาอยู่บ้านฝ่ายหญิงเช่นกัน ส่วนลูกสาวคนสุดท้องยังไม่ได้แต่งงานเพราะยังเรียนหนังสืออยู่ ครอบครัวป่าอ้นจึงมีสมาชิกในครัวเรือนทั้งหมด 7 คน เป็นครอบครัวขยาย

ป่าอ้นยังคงยึดอาชีพชาวสวนอยู่ แต่เมื่อเวลาผ่านไปชาวสวนแถบนี้หลายบ้านเปลี่ยนตัวเองมาประกอบอาชีพเปิดบ้านให้นักท่องเที่ยวเข้ามาพักอาศัย บางบ้านปรับเปลี่ยนเรือนให้เข้ากับความต้องการของนักท่องเที่ยว แต่ป่าอ้นมองว่าถ้าอยากมาพักก็ต้องอยู่แบบเดียวกับที่ชาวบ้านแถวนี้เขาอยู่กัน จะมาเรียกร้องเอาสิ่งอำนวยความสะดวกมากมายนั้นป่าอ้นไม่เห็นด้วย ป่าอ้นเล่าว่า ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติจะพอใจที่ได้สัมผัสชีวิตชาวบ้านอย่างแท้จริง ในขณะที่นักท่องเที่ยวชาวไทยกลับร้องหาสิ่งแบบชักรโครก และเครื่องปรับอากาศ²⁸ ลูก ๆ ของป่าอ้นนั้นไม่มีใครประกอบอาชีพชาวสวนต่อจากป่าอ้น ลูกสาวคนโตเป็นนางพยาบาล ลูกสาวคนกลางและสาตินั้นเป็นพนักงานบริษัท วิถีชีวิตของครอบครัวป่าอ้นคล้ายกับหลายๆครอบครัวในละแวกเดียวกันที่คนรุ่นพ่อรุ่นแม่ประกอบอาชีพชาวสวน ส่วนลูก ๆ รุ่นต่อมาหันไปทำงานในโรงงานหรือเปลี่ยนไปทำงานแบบนั่งโต๊ะแทน

เรือนป่าอ้นนั้นไม่สามารถเข้าถึงโดยรถยนต์ได้ มีเพียงทางเรือเท่านั้น เรือจึงเป็นพาหนะสำคัญในการเข้าออกบ้าน หากต้องการเข้าบ้านต้องโทรศัพท์เรียกให้คนในบ้านพายเรือมารับที่โรงสีซึ่งตั้งอยู่เชิงสะพานปากวน ยืนรอสักพักเรือขนาดกลางจะแล่นมาเทียบจุดบริเวณหน้าโรงสี จากนั้นป่าอ้นจะพายเรือข้ามคลองกลับไปยังเรือนไทยอายุ 100 กว่าปีซึ่งได้รับการดูแลอย่างดี

²⁸ สัมภาษณ์ ภาวิณี ดวงภุมเมศ, 21 มีนาคม 2546.



รูปที่ 38 ผังบริเวณบ้านป่าอ้อ



รูปที่ 39 บ้านป่าอ้อมุมมองจากบริเวณปากถนน

เมื่อเรือจอดเทียบท่าจะพบว่ามียู 2 ท่าติดกัน ท่าแรกเป็นท่าเทียบเรือของบ้านท่าถัดไป เป็นท่าเทียบเรือของพี่หม่องซึ่งเป็นญาติกัน ทั้งสองปลูกเรือนเชื่อมชานต่อกันและร่วมกันทำธุรกิจ home stay โดยสองเรือนสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ประมาณ 20 คน ระหว่างศาลาทำน้ำทั้งสองบ้าน มีท่าเทียบเรือไม่มีหลังคาคลุมอีกท่า เพื่อความสะดวกในการพานักท่องเที่ยวตักบาตรยามเช้า และลงเรือยามพลบค่ำ เพื่อไปชม หิ่งห้อยที่ส่องแสงระยิบระยับจับต้นลำพูเกือบตลอดทั้งคลอง

บริเวณศาลาทำน้ำก่อนขึ้นเรือนจะมีทางเดินไม้ล้อมเรือนไว้ (รูปที่ 40) สามารถใช้เป็นทางเดิน ไปขึ้นเรือนอีกด้านได้ ใต้เรือนถูกตีปิดด้วยไม้ สังเกตได้ว่าเรือนแถบนี้ไม่ได้ใช้งานใต้ถุนมากนัก ใต้ถุนมักจะตีปิดมิดชิด เนื่องจากสภาพน้ำขึ้นน้ำลงตามระดับน้ำทะเลทำให้ใต้ถุนแฉะแฉะเกือบตลอดเวลาจึงตีปิดไว้เพื่อความเรียบร้อย²⁹ สำหรับเรือนบ้านใต้ถุนมีไว้สำหรับเก็บเรือ หลังจากพานักท่องเที่ยวชมหิ่งห้อยแล้ว บ้านจะ คล่องเรือไว้กับเสาเรือนและต้นลำเรือไว้ใต้ถุนเรือน ซึ่งคนไม่สามารถเข้าไปได้



รูปที่ 40 ศาลาทำน้ำและทางเดินไม้รอบเรือน

²⁹ สัมภาษณ์ ภาวณี ดวงมณี, 21 มีนาคม 2546.

ทางเดินขึ้นเรือนคือบริเวณชานเชื่อมต่อระหว่างเรือนป่าอั้นกับเรือนพี่หม่อง เมื่อเดินขึ้นไป บริเวณชานส่วนหนึ่งมีหลังคาคลุม มีโต๊ะเล็ก ๆ จัดวางน้ำดื่มสำหรับแขก และผลิตภัณฑ์จำพวกน้ำพริกซึ่งป่าอั้น ทำเองเพื่อขายนักท่องเที่ยว ปลายสุดชานเชื่อมนี้เป็นห้องน้ำและบริเวณสำหรับตากผ้า (รูปที่ 41) ส่วนพื้นที่ด้านหลังเป็นสวนผลไม้ทั้งหมด

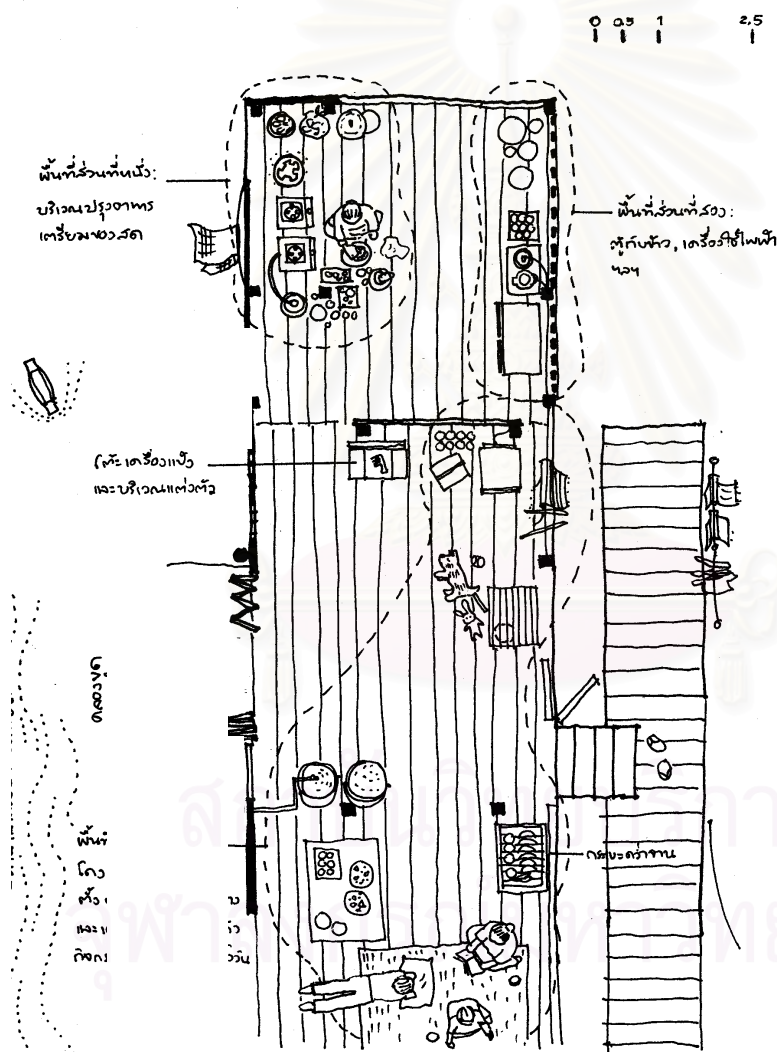


รูปที่ 41 นอกชานเชื่อมระหว่างเรือนป่าอั้นกับเรือนพี่หม่อง

บ้านป่าอั้นประกอบด้วย เรือนนอน 1 หลัง, หอกลาง, ระเบียงสำหรับให้แขกนอน, ครัว, โถงอเนกประสงค์, ห้องส้วม, ห้องอาบน้ำ และทำน้ำ 2 ท่า จากชานเชื่อม เมื่อเดินเข้าไปในเรือนคือบริเวณหอกลาง ซึ่งเป็นหอกลางที่เก่ามากสังเกตได้จากเสาไม้ที่เริ่มผุอย่างเห็นได้ชัด หอกลางเป็นเรือนที่เก่าที่สุดของบ้าน เชื่อมระหว่างเรือนนอนป่าอั้นกับระเบียงสำหรับแขกนอน เนื่องจากมีสมาชิกในครัวเรือนมากและมีเรือนนอนเพียงหลังเดียว ป่าอั้นจึงแบ่งพื้นที่เรือนนอนออกเป็นสองส่วน สำหรับเป็นห้องนอนของตน และห้องนอนของลูกสาวคนกลางที่เพิ่งแต่งงาน ส่วนลูกสาวและหลานชายนั้นกางมุ้งนอนบริเวณระเบียงหน้าเรือนนอน ลูกสาวคนเล็กอีกคนก็เช่นกัน หอกลางยังใช้เป็นที่นั่งดูโทรทัศน์ เก็บเสื้อผ้า รีดผ้า แต่งตัว และกิจกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย (รูปที่ 38)

ระเบียงสำหรับให้แขกที่มาพักนอนนั้น เป็นการต่อหลังคายื่นออกไป พื้นระเบียงยกสูงจากพื้นหอกลาง บริเวณนั้นยังใช้เป็นที่ตั้งโต๊ะหมูปูชา และที่น่าสนใจคือการเจาะช่องเปิดคล้ายประตู (รูปที่ 33) เพราะเจาะยาวลงมาถึงระดับพื้นระเบียง ถ้ามองออกไปจะเห็นสวนและมองเห็นครัวซึ่งอยู่ทางหลังบ้านอย่างชัดเจน หรือในทางกลับกันช่วยให้คนที่ทำงานในครัวสามารถมองเห็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นภายในหอกลางได้ บริเวณระเบียงโถงนี้เป็นที่ว่างสำหรับแขก โดยป่าอั้นจะนำเครื่องนอนออกมาจัดวาง ปูด้วยผ้าปูที่นอนที่ซักสะอาดและกางมุ้งให้ พร้อมทั้งมีบริการพัดลม หากแขกต้องการเข้านอนป่าอั้นจะนำผ้าห่มผืนบางมาคลุมทับมุ้งอีกชั้น เพื่อเป็นการสร้างที่ว่างที่เป็นส่วนตัวสำหรับแขกและช่วยบังสายตา รวมถึงกันแสงไฟไม่ให้ลอดเข้ามาภายในมุ้ง ทำให้หลับได้สบายขึ้น ซึ่งวิธีการนี้ใช้กับมุ้งของสมาชิกในครอบครัวด้วยเช่นกัน

จากหอกกลางเดินออกไปยังด้านข้างของตัวบ้านจะพบอาณาจักรครัวซ่อนตัวอยู่บริเวณนั้น ป้า อ้นเล่าว่าสมัยก่อนบริเวณด้านข้างบ้านนี้เป็นนอกชานมีเรือนครัวตั้งอยู่ทางด้านหลังติดไปทางสวน ต่อมาทำการ รื้อถอนครัวเดิมออกและสร้างครัวใหม่โดยยังเก็บรักษาโครงสร้างเดิมและไม้พื้นไว้ ส่วนนอกชานเดิมนั้นคลุมหลังคาและทำราวระเบียงกันตกรอบด้าน ช่วยเพิ่มเนื้อที่ใช้สอยให้กับเรือน โดยแบ่งพื้นที่ส่วนติดริมคลองเป็นที่นั่งพักผ่อนของแขกและสมาชิกในครัวเรือน มีเก้าอี้รับแขกซึ่งสามารถนั่งมองเรือที่ผ่านไปมา และเห็นวิถีชีวิตของชาว คลองฝั่งตรงข้ามอย่างชัดเจน มีโต๊ะสำหรับตั้งเครื่องดื่มและของว่าง หากต้องการพักผ่อนบริเวณนี้ป้าอ้นจะนำ เสื่อมาปูบนพื้นไถ่อีกที่ พื้นที่บริเวณนี้เป็นพื้นที่อเนกประสงค์ใช้สำหรับนั่งเล่น พักผ่อน รับแขก ช่วงเย็นใช้เป็นที่ ตั้งวงรับประทานอาหาร จากจุดนี้สามารถมองเห็นครัวอยู่ทางด้านหลังแต่ไม่ชัดเจนมากนัก เพราะมีเครื่องเรือน อื่น ๆ กั้นไว้



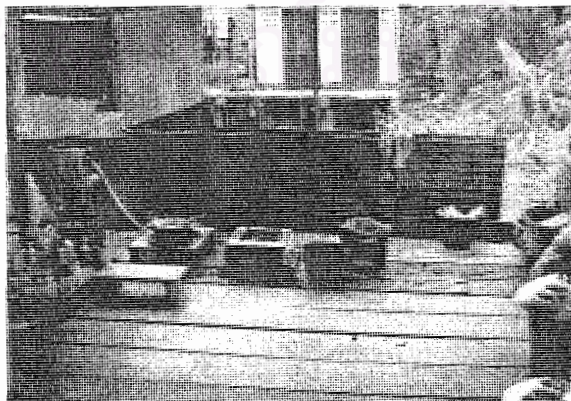
รูปที่ 42 ผังพื้นที่ครัวบ้านอ้น

ครัวสร้างขึ้นอย่างง่าย ๆ มีเพียงหลังคาคลุม การก่อสร้างทำก่อนโถงส่วนหน้า ทรงหลังคาเป็นจั่วที่มีองศาไม่มากนักในขณะที่โถงส่วนหน้าใช้หลังคาจั่วทรงสูงแบบเรือนไทยดั้งเดิม พื้นครัวเป็นไม้กระดานเก่าปูชิด ส่วนฝาผนังมีเพียงราวระเบียงไม้กันไว้ ใต้ละลิมระแนงไม้ตีไขว้ตลอดแนว มีการยื่นชายคาออกไปเพื่อคลุมพื้นที่ส่วนเตาไฟ ภาพโดยรวมจึงเป็นครัวที่มีความโปร่งมากกว่าครัวทั่วไปและยังมีขนาดครัวที่ใหญ่มีที่ว่างในครัวมาก (รูปที่ 43)



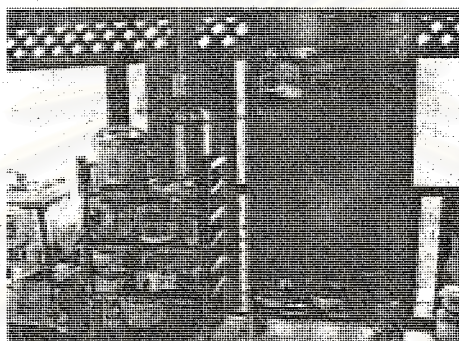
รูปที่ 43 ครัวบ้านไม้มีการกันผนังเป็นสัดส่วน

เนื่องจากครัวของบ้านนอกขยายออกไปตามสวนต่าง ๆ ทำให้ครัวไม่ได้จำกัดอยู่เพียงบริเวณที่มีการหุงต้มเท่านั้น สามารถแบ่งพื้นที่ครัวออกเป็น 4 ส่วนหลัก (รูปที่ 42) ได้แก่ พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือ บริเวณหน้าเตา หากเดินเข้าภายในครัวไฟจะพบบริเวณหน้าเตาเป็นพื้นที่แรก (รูปที่ 44) บ้านใช้ทั้งเตาแก๊สและเตาถ่าน เตาแก๊สนั้นเอาขาเตาออก เพราะนั่งทำกับข้าวกับพื้น ช่าง ๆ เตาแก๊สเป็นเตาถ่าน ไม้ใช้ยามที่แก๊สหมดหรือกรณีต้องการปิ้งย่างอาหาร ถัดไปเป็นกองถ่าน บริเวณเตรียมของสดนั้นอยู่หน้าเตาทางด้านซ้ายมือ มีทั้งอุปกรณ์ต่างที่ใช้งานอยู่เป็นประจำเช่น เขียง มีด ครก สาก รวมถึงของแห้งประเภท กะปิ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรุงนานาชนิด บริเวณหน้าเตาจึงเป็นการนั่งทำงานกับพื้นโดยของทุกอย่างอยู่ในระยะมือเอื้อมทั้งสิ้น บริเวณหน้าเตามีความพิเศษตรงที่สามารถมองเห็นความเป็นไปในบ้านได้ตลอด ตั้งแต่ชานเชื่อมระหว่างเรือน หอกลาง โถงที่ต่อเติมใหม่ ทำน้ำข้างบ้าน สวนหลังบ้าน และบ้านญาติที่ปลูกใกล้ ๆ กัน ผู้ที่นั่งประจำหน้าเตาก็คือบ้าน ตำหน่งนี้ช่วยให้บ้านทำกับข้าวไปพลางดูแลบ้านไปด้วยได้ในเวลาเดียวกัน



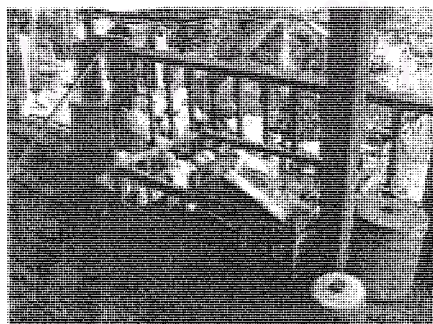
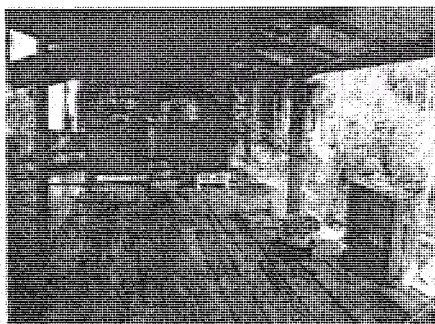
รูปที่ 44 บริเวณหน้าเตาบ้านไม้สามารถมองเห็นบริเวณหอกลางผ่านช่องเปิดบริเวณระเบียงที่พักแขก

พื้นที่ส่วนที่สองคือ บริเวณที่ตั้งตู้กับข้าวและเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เช่น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระจกน้ำร้อนและเครื่องต้มร้อนเย็นประเภทต่าง ๆ และภาชนะที่ใช้ในการหุงต้ม (รูปที่ 45 ขวา) พื้นที่ส่วนดังกล่าวหากมองจากปากทางเข้าครัวจะอยู่ติดผนังทางขวามือ หรืออยู่ด้านตรงข้ามกับบริเวณหน้าต่างนั่นเอง บริเวณนี้แตกต่างจากบริเวณหน้าต่างตรงที่เน้นการยื่นเป็นหลัก เครื่องเรือนและข้าวของจึงวางเป็นแนวยาวตลอด ต้องเปลี่ยนตำแหน่งการยื่นไปเรื่อย ๆ พื้นที่กลางครัวไฟเป็นที่โล่งกว้างเชื่อมพื้นที่ส่วนแรกกับส่วนที่สองเข้าด้วยกัน บริเวณนี้เป็นที่นั่งทำงานของลูก ๆ ที่เข้ามาช่วยปรุงอาหาร หรือจัดเตรียมสำรับ นอกจากนี้ยังใช้เป็นที่สำหรับตั้งวงรับประทานอาหารในครัวในกรณีที่มีคนไม่มากนัก การนั่งรับประทานอาหารในครัวจะสะดวกกว่าการยกออกไปตั้งวงด้านนอก



รูปที่ 45 บริเวณตู้กับข้าวและเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวบ้านอัน

พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณโถงอเนกประสงค์หน้าครัว บริเวณนี้เป็นพื้นที่อเนกประสงค์ มีทั้งตู้เย็น โต๊ะวางน้ำดื่มและของว่าง รวมทั้งกระบะสำหรับคั่วว่าจามที่ล้างเสร็จ และบริเวณเดียวกันนี้ยังเป็นที่ตั้งโต๊ะเครื่องแป้งสำหรับแต่งตัว บ้านอันจะให้แขกที่มาพักนั่งเล่นบริเวณนี้ โยให้เอาเสื่อและหมอนมานั่งเล่นนอนเล่น บางครั้งก็ยกโทรทัศน์มาตั้งให้ดู (รูปที่ 46) การเตรียมของสดบางครั้งก็เกิดขึ้นบริเวณนี้ เมื่อถึงเวลารับประทานอาหารบริเวณเดิมจะเปลี่ยนเป็นที่ตั้งสำรับ เพราะน้ำดื่มและจามที่ล้างเสร็จอยู่ในบริเวณเดียวกัน มีแต่อาหารที่แยกออกไปอยู่ในครัวทางด้านหลัง บริเวณนี้จึงเป็นศูนย์รวมของคนในบ้าน ในยามหัวค่ำ บ้านอันจะมานั่งบริเวณโถงเพื่อคอยโบกมือทักทายนักท่องเที่ยวที่นั่งเรือผ่านเข้าไปในคลองด้านใน คนในครอบครัวจะมารวมตัวกันนั่งปอกผลไม้ในสวน นั่งรับประทานไปพลางเล่าถึงชีวิตของแต่ละคนไปพลางจิบดื่มน้ำจึงแยกย้ายเข้านอน



รูปที่ 46 โถงอเนกประสงค์หน้าครัวบ้านอัน

พื้นที่สวนสุดท้ายคือ บริเวณทำน้ำ จากที่กล่าวไปแล้วว่าทำน้ำมีอยู่ด้วยกันสองท่า ทำน้ำที่กล่าวถึงคือทำน้ำข้างบ้าน (รูปที่ 47 ขวา) ซึ่งแยกออกจากทำน้ำของแขกที่มาพัก ทำน้ำแห่งนี้是做น้ำที่คนในบ้านใช้อาบน้ำ ซักผ้า และล้างจาน ทางเดินรอบๆ เรือนเชื่อมทำน้ำทั้งสองเข้าด้วยกัน เนื่องจากบริเวณนี้ต้องเปียกชื้นตลอดเวลาจึงใช้พื้นไม้เว้นร่องแทน การลงทำน้ำแต่ละครั้งจะทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการชำระล้างให้เสร็จในคราวเดียว ได้แก่ อาบน้ำ ซักผ้าและตากผ้าบริเวณนั้น นอกจากนี้ยังนำจานชามไปล้างด้วย เมื่อขึ้นจากท่าก็จะนำชามมาคว่ำไว้ในที่คว่ำชามซึ่งอยู่บนพื้นเรือนตรงทางขึ้นลงพอดี เมื่อจานชามแห้งก็นำมาใช้รับประทาน เพราะตั้งวงรับประทานบริเวณใกล้เคียงเช่นกัน เมื่อคว่ำจานเสร็จ ผลัดเสื้อผ้าสองกระจุก ทาแป้ง หวีผมเรียบร้อย สะอาดหมดจดทั้งเสื้อผ้า จานชาม และร่างกาย



รูปที่ 47 บนโดทางลงจากโถงอเนกประสงค์ (ซ้าย) และบริเวณทำน้ำข้างบ้านป่าอ้น (ขวา)

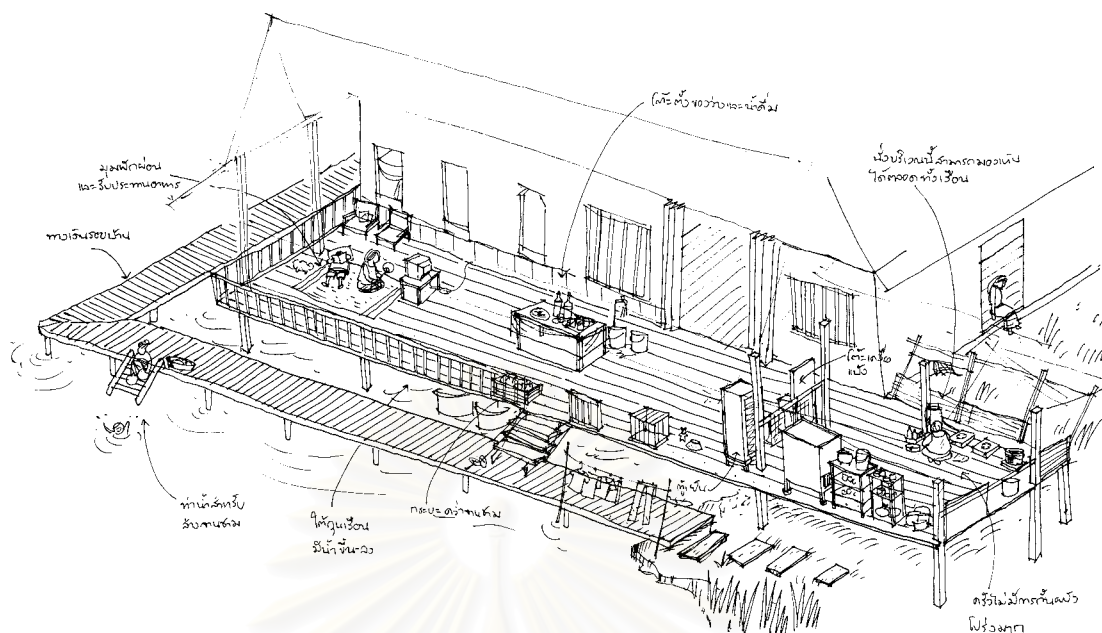
พื้นที่สำคัญของครัวทั้งสี่ส่วนกระจายตัวอยู่ในบริเวณที่มองเห็นกันได้ คุยข้ามพื้นที่กันได้ และมีรูปแบบการทำงานที่ซ้ำ ๆ กันทุกวัน สมาชิกในครอบครัวแต่ละคนจะมีหน้าที่และความรับผิดชอบแตกต่างกันไป โดยมีป่าอ้นเป็นหลัก ป่าอ้นเริ่มเข้าครัวตั้งแต่ตีสี่ตีห้า เริ่มจากการหุงข้าว และอุ่นกับข้าวในกรณีที่เหลือจากมือเย็น เพราะลูกสาวป่าอ้นและลูกเขยต่างก็ต้องรีบออกไปทำงานแต่เช้า ลูกสาวจะจัดแจงดักข้าวตักแกงใส่ถุงนำไปรับประทานที่ทำงาน ตัวป่าอ้นเองไม่รับประทานอาหารเช้า ป่าอ้นดื่มกาแฟแก้วเดียวแล้วก็ออกไปดูเรือ เพราะต้องพายเรือไปส่งลูกที่โรงสี จากนั้นก็ดูแลต้นไม้ ทำการรดน้ำต้นไม้แต่เช้า กว่าจะเสร็จก็ประมาณ 9 โมงเช้า จึงเข้ามาในครัวทำกับข้าวเพิ่มเติมเล็กน้อยหากอาหารที่เหลือจากมือเย็นไม่พอ เพื่อให้หลานและแขกที่เข้าพักได้รับประทานกัน หลังจากนั้นป่าอ้นจะเข้าไปทำงานในสวน ช่วงเที่ยงคลองหน้าบ้านมักมีก๋วยเตี๋ยวเรือ เรือขายขนม เรือกาแฟ พายผ่านไปมาเป็นเวลา ถ้าเบื่อข้าวก็เปลี่ยนบรรยากาศมารับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือแทน

มือเย็นนั้นหากลูกสาวคนโตอยู่บ้านก็จะรับหน้าที่เป็นคนหุงหาอาหารให้รับประทาน เพราะป่าอ้นต้องเตรียมเรือเพื่อออกไปรับนักท่องเที่ยวในช่วงเย็น แต่ถ้าลูกสาวไม่อยู่บ้านป่าอ้นจะทำหน้าที่นี้เอง โดยอาหารเป็นกับข้าวไทยพื้นบ้านอย่างง่าย ๆ ประมาณ 4 - 5 อย่าง แต่ละคนในบ้านรับประทานอาหารไม่พร้อมกัน เพราะกลับจากเลิกงานต่างเวลากัน เพราะฉะนั้นกับข้าวจะต้องทำเพื่อเหลือพอสำหรับทุกคนในครอบครัว รับประทาน ครัวจึงมีคนเดินเข้าออกเกือบตลอดเวลา เพื่อหาข้าวรับประทาน ป่าอ้นมักรับประทานช่วง 2 - 3 ทุ่มพร้อมสามี ช่วงกลางวันอาจมีผลไม้หรือของว่างรับประทานกัน กว่าครัวจะปิด (ปิดไฟ) ก็เกือบเที่ยงคืนเป็นกิจวัตร

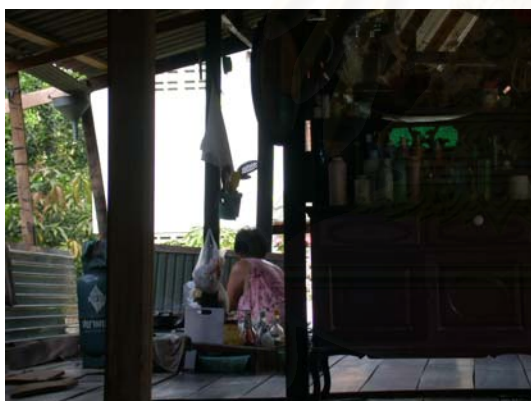
ครัวป่าอ้นเป็นตัวอย่างของครัวไทยของครอบครัวขยายซึ่งผู้เป็นแม่มีบทบาทและหน้าที่หรือมีความเป็นใหญ่ในเรื่องมาก ป่าอ้นซึ่งเป็นผู้สืบทอดมรดกเรือนมานั้นทำหน้าที่ได้ดีทั้งแม่ ผู้ปกครองเรือน และภรรยา ครัวโดยเฉพาะบริเวณหน้าเตาจึงสะท้อนบทบาทและหน้าที่ของป่าอ้นได้อย่างชัดเจน เพราะบริเวณนี้ป่าอ้นสามารถคุมพื้นที่เกือบทุกส่วนของบ้านด้วยความเป็นต่อทางด้านมุมมอง และวิธีการทำครัวในลักษณะช่วยกันทำตามความสามารถไม่ได้ตกเป็นภาระของคนใดคนหนึ่ง แสดงถึงความเป็นครอบครัวเดียวกันที่ทั้งกินและอยู่อาศัยร่วมกันได้ชัดเจน (รูปที่ 48)



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 48 ภาพบรรยากาศบริเวณครัวและพื้นที่โดยรอบ



รูปที่ 49 ป้าอ้นกับตำแหน่งที่นั่งประจำ

สถาบันวิจัยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. กรณีศึกษาที่ 4 : ครัวยายเอื้อน

วันที่เข้าสำรวจ 25 มีนาคม พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล นางเอื้อน จรรย์บัณฑิต (ยายเอื้อน) อายุ 86 ปี

ที่ตั้ง

เลขที่ 128 หมู่ที่4 ตำบล บางขันแตก อำเภอ เมือง จังหวัด สมุทรสงคราม

บ้านของยายเอื้อนตั้งอยู่ในเขตตำบลบางขันแตกก็จริง แต่ก็อยู่ไม่ไกลจากบ้าน 3 หลังก่อนหน้านี้ ซึ่งตั้งอยู่ในเขตตำบลปลายโพรงพาง สามารถเดินเข้าไปยังบริเวณบ้านได้โดยผ่านวัดคู่ ทางเดินเข้าเป็นทางเดินตัดผ่านสวนมะพร้าวของหลายบ้าน ซึ่งในฐานะคนนอกเป็นการยากที่จะระบุได้ว่าเขตที่ดินของแต่ละบ้านอยู่ตรงไหน เพราะมองไปทางใดก็เต็มไปด้วยท้องร่องและต้นมะพร้าวเหมือนกันทุกด้าน จากถนนปากท่อเดินเข้ามาประมาณ 5 นาทีก็ถึงเรือนไทยหลังเก่าที่ได้รับการต่อเติมบางส่วน แฝงตัวอยู่ในดงมะพร้าวร่มครึ้ม

ยายเอื้อนอาศัยอยู่บ้านหลังนี้มาตั้งแต่ยังเป็นเด็ก ในอดีตมีจำนวนเรือนมากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน และยังมีลานสำหรับนวดข้าว ชาวสวนในอดีตจะปลูกข้าวตามท้องร่องเพื่อใช้บริโภคกันในครัวเรือน หากเหลือก็จะนำไปขาย ยายเอื้อนยังจำภาพในอดีตที่ชาวบ้านมารวมตัวกันเพื่อร้องเพลงขณะนวดข้าว ลานนวดข้าวบ้านยายเอื้อนจะเต็มไปด้วยผู้คน ทุกวันนี้ยายเอื้อนยังจำบทเพลงเหล่านั้นได้อยู่ ผู้คนในเรือนนั้นมีมาก งานครัวจึงเป็นเรื่องใหญ่ต้องทำพอเลี้ยงทุกคน ยายเอื้อนเป็นผู้ดูแลเรือนหลังนี้ต่อจากพ่อและแม่ โดยใช้เรือนนี้เป็นเรือนหอ ปัจจุบันเรือนเก่าถูกรื้อถอน ด้วยขนาดครอบครัวที่เล็กลง ไม่มีคนงานทำสวนทำนาเช่นในอดีต

ยายเอื้อนมีลูกแต่แยกย้ายออกเรือนกันไปหมด เหลือเพียงหลานซึ่งอาศัยอยู่กับยายเอื้อน จากเรือนที่เคยมีผู้คนอยู่เต็ม จึงเหลือเพียงยายเอื้อนและหลานที่อยู่ในวัยเรียนสองคน ยายเอื้อนยังคงดูแลบ้านและสวนมะพร้าว สวนผลไม้ไม่อยู่เช่นเดิม โดยมีลูกสาวที่ออกเรือนไปแล้วแต่อยู่ในละแวกเดียวกันคอยเข้ามาช่วยอยู่เสมอ ด้วยวัย 86 ปี ยายเอื้อนยังมีร่างกายแข็งแรง เพราะทำงานหนักมาตั้งแต่เด็ก ทั้งทำสวนและทำกับข้าว ยายเอื้อนชอบทำขนมมาก ทั้งขนมไทยและขนมอบแบบฝรั่ง เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมยังมีอยู่เต็มบ้าน

บ้านยายเอื้อนประกอบด้วย เรือนนอน 1 หลัง, หอกกลาง 1 หลัง, ห้องนอนหลาน, โถง, ครัวเดิม และห้องน้ำ นอกจากนี้ยังมีระเบียงเล็กๆเอาไว้สำหรับนอนเล่นพักผ่อน ต่อเนื่องกับหอกกลางมีการต่อระเบียงหน้าบ้านเพื่อใช้เป็นที่รับแขกและพักผ่อน ทำให้ผังเรือนมีความแตกต่างจากเรือนไทยหลังอื่นอยู่บ้าง (รูปที่ 50)

เรือนยายเอื้อนแตกต่างจากเรือน 3 หลังก่อนหน้านี้ ตรงที่มีการใช้พื้นที่ใต้ถุนเรือน ถึงแม้พื้นดินจะแฉะมีน้ำขัง แต่มีการเทพื้นคอนกรีตเป็นทางเดินเชื่อมจากหลังบ้านเพื่อไปสู่หน้าบ้าน ใต้ถุนใช้เป็นที่เก็บเรือ มีการปูพื้นไม้บางส่วนเพื่อวางของและเป็นทางเดินต่อเนื่องไปยังครัวที่สร้างแยกต่างหาก ทางขึ้นเรือนมีสองจุด โดยจุดแรกขึ้นเรือนจากด้านหน้าบ้าน ในกรณีมาทางคลองย่อย พายเรือมาขึ้นที่ศาลาทำน้ำหน้าบ้านยายเอื้อน เดินต่ออีกนิดก็ถึงบันไดทางขึ้นเรือน จุดที่สองคือบันไดทางขึ้นหลังบ้าน มีประตูทางขึ้นทางด้านหลังใกล้กับครัวเดิมและห้องน้ำ

เมื่อเดินขึ้นบนเรือนจากบันไดหน้าจะพบกับระเบียงโล่งสำหรับรับแขก มีทั้งชุดรับแขก ม้านั่ง หรือจะนั่งพื้นก็ได้ตามอัธยาศัย จากระเบียงโล่งเดินเข้าด้านในเป็นหอกกลาง เกือบของใช้ต่าง ๆ ใว้มากมาย ถัดจากหอกกลางเป็นเรือนนอน เนื่องจากไม่มีการกั้นฝาผนัง ยายเอื้อนใช้ตู้เสื้อผ้ากั้นทางเข้าห้องนอนไว้ ห้องนอนมีขนาดเพียง 1 ช่วงเสา ส่วนที่เหลืออีก 2 ช่วงเสาปิดไว้ไม่ได้ใช้งาน

เดินออกจากหอกกลางจะพบเรือนขวาง เรือนหลังนี้เป็นเรือนครัวเก่ามาก่อน ปัจจุบันเหลือแต่โครงสร้าง มีการเปลี่ยนผนังและกั้นห้องใหม่ รวมถึงการเปลี่ยนวัสดุผนัง จากเรือนครัวจึงเปลี่ยนเป็นห้องนอนส่วนหนึ่งและที่ว่างสำหรับวางตู้เสื้อผ้า โทรทัศน์ ตู้เย็นและชั้นวางแก้วก็อยู่ในบริเวณนี้ (รูปที่ 52 ซ้าย) เรือนขวางมีทางเดินออกไปทางระเบียงหน้าบ้านไว้สำหรับนั่งเล่น นอนเล่น มุมนี้เป็นของหลาน ค่อนข้างเป็นส่วนตัว

จากเรือนขวางทางด้านหลังบ้านมีการต่อยื่นออกไปเป็นห้องน้ำและครัวที่ต่อเติมหลังจากรั้ว ครัวเรือนขวางแล้วปรับเป็นห้องนอนดังกล่าว ครัวที่ต่อเติมด้านหลังนั้น ไม่ได้มีการกั้นเป็นห้องแต่อย่างใด ครัวใช้พื้นที่ด้านติดกับบันไดทางขึ้นเรือนหลังบ้าน พื้นส่วนนี้ลดระดับลงไป ฝาผนังเหมือนกับฝาห้องทั่วไป ไม่มีความโปร่งเป็นพิเศษ ปัจจุบันยังคงเหลือชั้นวางของ ตู้กับข้าว และอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวสมัยก่อน โดยเฉพาะอุปกรณ์ทำขนม ปัจจุบันบริเวณครัวที่ถูกต่อเติมนี้ถูกปรับเป็นที่สำหรับนอนของหลานอีกแห่งหนึ่ง (รูปที่ 52 ขวา)

บนเรือนยายเอื้อนไม่มีครัวไฟ แต่ยังคงใช้เก็บข้าวของต่างๆในครัว และมีมุมสำหรับเตรียมน้ำดื่มและของว่างสำหรับคนในครอบครัวและแขกที่มาเยือน การปรุงอาหารที่ต้องใช้ความร้อนนั้นยายเอื้อนย้ายครัวลงไปอยู่ชั้นล่าง โดยปลูกเป็นเพิงสำหรับทำครัวโดยเฉพาะ สาเหตุที่มีการย้ายครัวลงไปข้างล่างเนื่องจากยายเอื้อนทำงานในสวนตลอดวันตั้งแต่เช้าจนเย็น การเดินขึ้นลงบันไดหลายชั้นทำให้สะดวกมากสำหรับหญิงชราวัย 86 ปี การที่ครัวอยู่ด้านล่างทำให้กิจกรรมต่างๆตั้งแต่การเตรียม การปรุง การรับประทานและการเก็บล้างทำได้สะดวกกว่า¹⁰

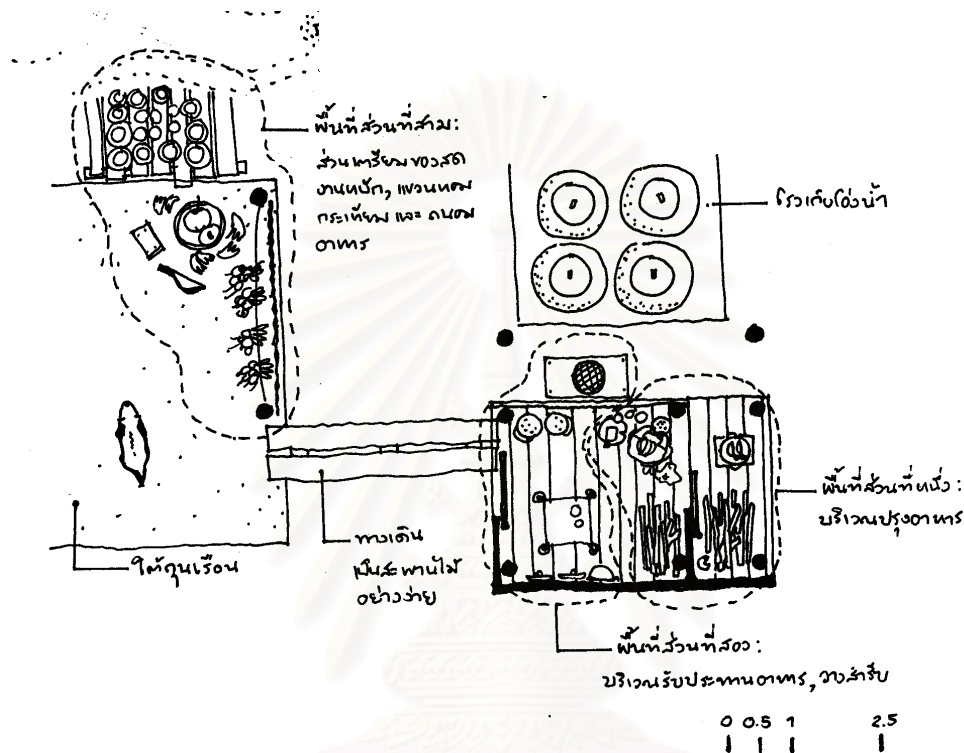


รูปที่ 52 บริเวณเรือนครัวเดิมของยายเอื้อนปรับเป็นโถง (ซ้าย) และครัวที่ต่อเติมภายหลังถูกปรับเป็นที่นอน

เพิงทำครัวที่สร้างขึ้นใหม่นี้ สร้างโดยฝีมือยายเอื้อนเอง โดยการนำไม้เก่าที่เหลือใช้มาสร้างเป็นครัวอย่างง่าย ๆ ลักษณะกายภาพทั่วไปของครัวเป็นเพิงหมาแหงนหลังคามุงสังกะสี เชื่อมกับตัวเรือนโดยการทอดสะพานไม้เดินข้ามมายังครัว ซึ่งสร้างอยู่บนพื้นที่มีน้ำขัง จึงได้ทำการยกพื้นขึ้นมาพอดีกับพื้นได้ถุนเรือน

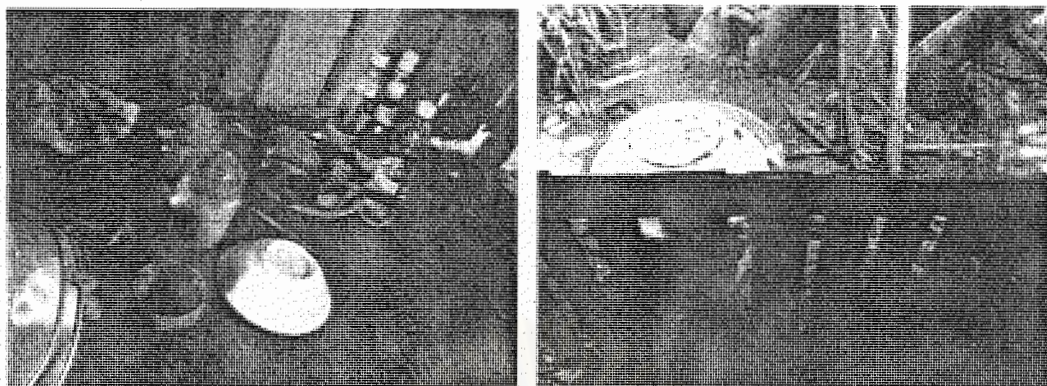
¹⁰ สัมภาษณ์ เอื้อน จรรย์บัณฑิต, 25 มีนาคม 2546.

ทอดสะพานไม้เดินข้ามมายังครัว ซึ่งสร้างอยู่บนพื้นที่มีน้ำขัง จึงได้ทำการยกพื้นขึ้นมาพอดีกับพื้นใต้ถุนเรือน ทางเข้าครัวมีการทำประตูสังกะสีกัน จะเดินเข้าก็ทำการเลื่อนประตูไปไว้ด้านข้าง แค่พอกันไม่ให้สุนัขเข้ามายุ่งภายในครัว ครัวมีความโปร่งพอสมควร มีทั้งส่วนที่เป็นผนังทึบและส่วนโปร่งที่มีผนังตีตามตั้งสูงจากพื้นขึ้นมาอยู่ในระดับที่ยังนั่งทำงานแล้วสามารถมองเห็นภายนอกได้



รูปที่ 53 ผังพื้นขยายครัวยายเอื้อน

ครัวของยายเอื้อนภายในสามารถแยกออกเป็น 4 ส่วนหลัก ๆ (รูปที่ 53) ได้แก่ พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือบริเวณหน้าเตา บริเวณนี้มีความสำคัญเพราะเป็นบริเวณที่มีทั้งการเตรียมของสด (รูปที่ 54 ซ้าย) ตั้งกองฟืน และเตา ซึ่งปัจจุบันยายเอื้อนยังใช้เตาฟืนและเตาด่านในการประกอบอาหาร (รูปที่ 54 ขวา) มีเพียงข้าวเท่านั้นที่หุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า บริเวณหน้าเตาเป็นการทำงานโดยการนั่งพื้น พื้นที่ส่วนนี้อยู่ด้านในสุดของครัวเพียงโดยแม่ครัวสามารถนั่งห้อยขาออกไปยังพื้นต่างระดับ พื้นส่วนที่ถูกลดต่ำลงเป็นพื้นสำหรับวางเตาด่าน และตั้งอยู่ในตำแหน่งที่โปร่งลม เตาดูกันให้แยกออกจากพื้นที่ด้านในครัว นอกจากพื้นที่ลดระดับแล้ว เมื่อทำครัวเสร็จยายเอื้อนจะเลื่อนประตูมาปิดพื้นที่ส่วนนี้ไว้ เพื่อกันสุนัขเข้ามาหาอาหารในครัว ของทุกอย่างถูกจัดวางอยู่ในระยะมือเอื้อม โดยยายเอื้อนไม่ต้องลุกเดินไปไหน มุมมองของพื้นที่ส่วนนี้ค่อนข้างดี โดยเฉพาะมุมมองขณะเตรียมอาหาร ยายเอื้อนสามารถมองเห็นสวนหลังบ้าน บันไดทางขึ้นเรือนทั้งสองจุดได้อย่างชัดเจน



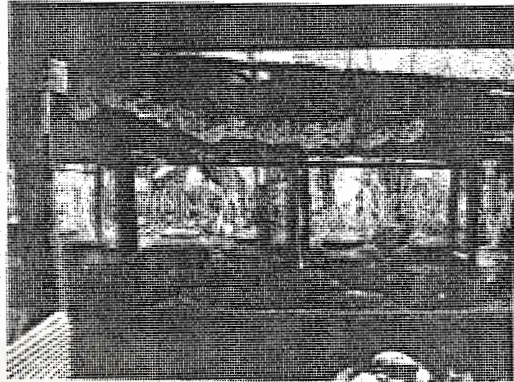
รูปที่ 54 บริเวณเตรียมของสดและบริเวณตั้งเตาถ่านของยายเอื้อนที่ยื่นออกไปจากครัว

พื้นที่ส่วนที่สองได้แก่ บริเวณวางสำหรับ รับประทานอาหารและทำความสะอาดจานชาม กิจกรรมทั้งสามเกิดขึ้นในบริเวณด้านหน้าทางเข้าครัวเพียง ยายเอื้อนทำชั้นลอยสำหรับวางสำหรับอาหารและใช้ผ้าชีครอบ (รูปที่ 55 ขวา) ส่วนมุมรับประทานอาหารนั้นอยู่ใกล้ๆกัน มีเพียงโต๊ะญี่ปุ่นไว้สำหรับตั้งสำหรับ (รูปที่ 55 ซ้าย) หากต้องการรับประทานก็ยกสำหรับลงจากชั้นลอย ยายเอื้อนไม่ได้ต่อท่อน้ำมาใช้ในครัว น้ำที่ใช้ได้มาจากการตักน้ำจืดจากทำนน้ำหน้าเรือน หรือบางครั้งก็ใช้น้ำในโถงเก็บน้ำ โดยตักมาครวละถังสองถังแค่พอใช้สำหรับหนึ่งวัน จำนวนจานชามที่ต้องล้างนั้นไม่มากเพราะมีสมาชิกในครัวเรือนน้อย

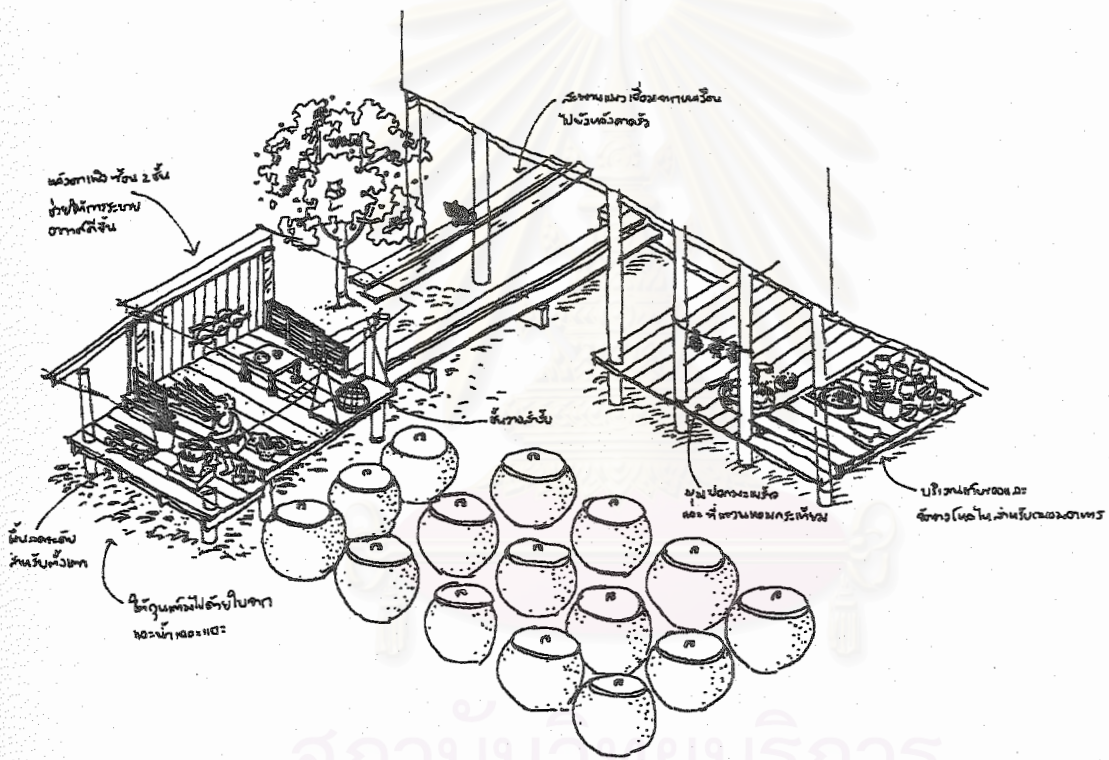


รูปที่ 55 บริเวณรับประทานอาหาร (ซ้าย) และชั้นวางสำหรับที่ยายเอื้อนออกแบบเอง (ขวา)

พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณใต้ถุนเรือนก่อนเข้าสู่ครัวเพียง บริเวณนี้เป็นที่เก็บมะพร้าว ปอกมะพร้าว แขนงหอมกระเทียม (รูปที่ 56 ขวา) ผึ่งลมเพื่อกันรา และยังเก็บไหของหมักของดองซึ่งยายเอื้อนทำเอง (รูปที่ 56 ซ้าย) ข้าวของเครื่องใช้ในครัวสมัยก่อนยังเก็บอยู่บริเวณใต้ถุน และพื้นที่ส่วนสุดท้ายซึ่งได้กล่าวถึงไปก่อนหน้านี้ก็คือ บริเวณโถงเรือนขวางและครัวเดิม ซึ่งยังเกี่ยวข้องกับครัวอยู่ ของสดต่าง ๆ ที่ซื้อมาจากตลาดยายเอื้อนจะเก็บไว้ในตู้เย็น หรือกับข้าวที่เหลือในแต่ละวันตกเย็นก็จะนำสำหรับขึ้นไปไว้บนเรือน เก็บไว้ในตู้กับข้าว ขวงเข้าจึงนำของสดหรือสำหรับลงมายังครัวด้านล่าง



รูปที่ 56 บริเวณใต้ถุนเรือนของยายเอื้อนใช้เก็บข้าวของต่าง ๆ และแขวนกระเทียม



รูปที่ 57 ภาพแสดงบรรยากาศครัวยายเอื้อนและบริเวณที่มีการงอกขยาย

ความโดดเด่นของครัวยายเอื้อนอยู่ที่ ความเป็นครัวที่สะท้อนถึงความเป็นตัวยายเอื้อนผู้เป็นเจ้าของครัวอย่างแท้จริง โดยเฉพาะเรื่องของระยะต่าง ๆ ความสูงของครัวถ้าเทียบกับครัวทั่วไปจัดได้ว่ามีความสูงน้อย ต้องเดินก้มหลังเข้าครัว แต่เป็นครัวนี้เป็นระดับความสูงที่พอดีกับการยืนของยายเอื้อน ระดับของชั้นลอยสำหรับวางสารบบก็เช่นกันเป็นระยะพอดียื่นหยิบ ความกว้างของครัวบริเวณพื้นที่หน้าเตา ของทุกอย่างอยู่ในรัศมีมือยายเอื้อน นอกจากเรื่องของระยะและสัดส่วน การที่ย้ายครัวลงมาทำด้านล่างก็สะท้อนให้เห็นถึงตัวยายเอื้อนเองที่ยังคงต้องทำงานดูแลสวน บวกกับวัยชราก็ทำให้การเดินขึ้นลงเพื่อทำครัวและดูแลสวนไปด้วยจึงเป็นเรื่องที่ลำบากเกินไป ครัวยายเอื้อนจึงแตกต่างจากครัวอื่น ๆ โดยเฉพาะบริเวณครัวเพิงนั้นมีขนาดเล็กมาก เพราะยาย

เอื้อนทำครัวตามลำพังคนเดียว หลานๆอาจเข้ามาช่วยบ้างแต่ไม่มากนัก ทั้งหมดสะท้อนให้เห็นผ่านครัว ครัวยายเอื้อนจึงเป็นตัวอย่างหนึ่งของครัวที่สร้างขึ้นตามความต้องการของเจ้าของครัวอย่างแท้จริง



รูปที่ 58 ขนาดสัดส่วนและระยะต่าง ๆ ของครัวมาจากขนาดสัดส่วนร่างกายของยายเอื้อน

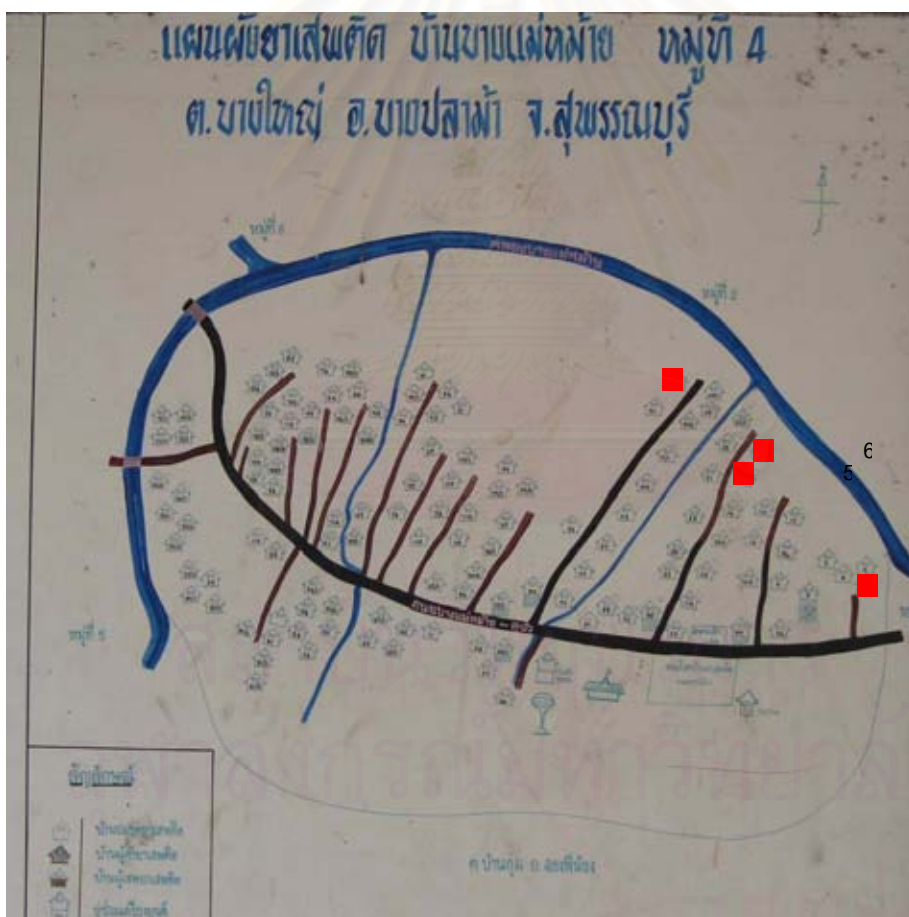


รูปที่ 59 ยายเอื้อนบริเวณใต้ถุนเรือน

กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดสุพรรณบุรี

บ้านบางแม่หม้าย ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า เป็นหมู่บ้านที่เลือกมาเป็นกรณีศึกษา เนื่องจากมีการคงไว้ซึ่งเรือนไทยแบบดั้งเดิมอยู่เป็นจำนวนมาก และยังคงรักษารูปแบบการอยู่อาศัยที่เป็นเอกลักษณ์ บ้านบางแม่หม้ายเป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ใกล้แม่น้ำท่าจีน โดยมีคลองบางแม่หม้ายเป็นคลองสำคัญสำหรับใช้เป็นเส้นทางสัญจรจากภายในหมู่บ้านออกสู่อำเภอท่าจีนเพื่อไปยังชุมชนอื่น ๆ

บ้านบางแม่หม้ายเป็นหมู่บ้านที่มีการตั้งถิ่นฐานมานานดังปรากฏอยู่ในนิราศสุพรรณ ซึ่งแต่งโดยสุนทรภู่ คาดว่าน่าจะมีการตั้งถิ่นฐานมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย สภาพหมู่บ้านในปัจจุบันมีถนนตัดผ่านแบ่งหมู่บ้านออกเป็น 2 ฝากได้แก่ ฝากที่ติดกับแม่น้ำท่าจีนประกอบด้วย ตลาด โรงเรียน วัดบางแม่หม้าย และบ้านเรือนที่กระจายตัวอยู่ ส่วนอีกฝากถนนประกอบด้วย วัดอาน โรงเรียน องค์การบริหารส่วนตำบลบางใหญ่ และกลุ่มเรือนไทย ชาวบ้านแถบนี้มีอาชีพทำนาเป็นหลัก โดยตั้งบ้านเรือนอยู่รวมกันบริเวณใกล้แม่น้ำลำคลอง ส่วนที่นาจะอยู่เลยออกไป



รูปที่ 60 แผนผังหมู่ 4 บ้านบางแม่หม้าย ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า

ที่มา: แผนผังยาเสพติด ที่ติดตั้งไว้บริเวณที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางใหญ่



รูปที่ 61 แม่น้ำท่าจีนเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่ใหญ่มาจากสุพรรณบุรีผ่านบางแม่หม้ายไปยังนครปฐม



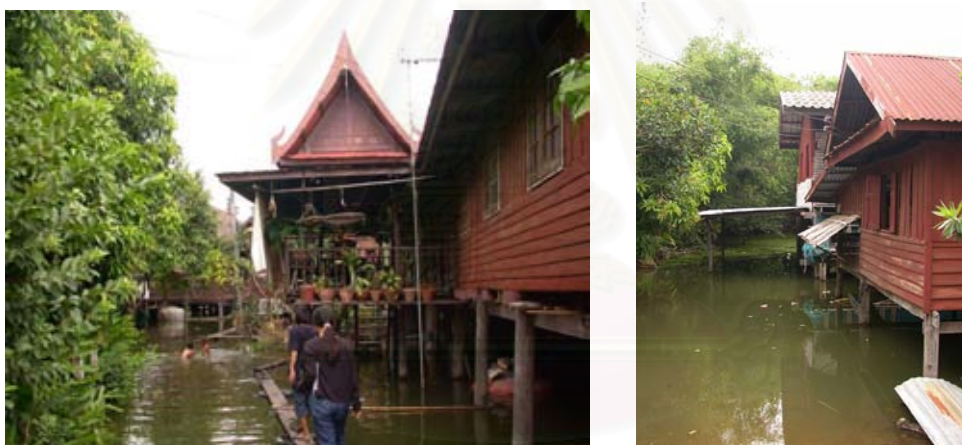
รูปที่ 62 ภาพชีวิตชาวบ้านในคลองบางแม่หม้าย

สภาพพื้นที่บริเวณนี้เป็นที่ราบลุ่ม ในฤดูน้ำหลากระดับน้ำในคลองจะขึ้นสูงท่วมได้ถนนเป็นประจำทุกปี และน้ำจะคงอยู่จนกระทั่งเดือนมกราคมจึงเริ่มลดและกลับสู่สภาพปกติ³¹ การมีเรือนใต้ถุนสูงทำให้ชาวบ้านไม่รู้สึกร้อนแต่อย่างใด นอกจากนี้ลักษณะพิเศษของหมู่บ้านอีกประการคือเรือนแต่ละหลังมักมีชานเชื่อมต่อไปยังเรือนอื่น ๆ ที่เป็นญาติพี่น้องกัน หลังคาของเรือนจึงชนกันเป็นผืนใหญ่ ติดต่อกันไปเกือบตลอดทั้งหมู่บ้าน

³¹ สัมภาษณ์ วาสนา สังข์มังกร, 10 มกราคม 2546.



รูปที่ 63 ถนนสายรองภายในบ้านบางแม่หม้าย



รูปที่ 64 สภาพบ้านบางแม่หม้ายช่วงหน้าน้ำ ซึ่งมีน้ำท่วมเป็นประจำทุกปี

ครุฑไทยที่พบในบ้านบางแม่หม้ายมีทั้งที่เก็บรักษาครุฑไทยแบบดั้งเดิมไว้ (ลักษณะทางกายภาพทั่วไป) แต่ภายในมีการนำข้าวของเครื่องใช้ในครุฑปัจจุบันมาไว้แทน บางหลังทำการรื้อครุฑเก่าออกและสร้างครุฑใหม่ โดยครุฑใหม่ที่สร้างขึ้นนี้มีอายุประมาณ 40 – 50 ปี ซึ่งมีอายุใกล้เคียงกับครุฑไทยในจังหวัดสมุทรสงคราม แต่มีลักษณะบางประการที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังมีครุฑไทยที่สร้างขึ้นใหม่มีรูปแบบคล้ายครุฑแบบตะวันตก ลักษณะพิเศษของครุฑไทยในบ้านบางแม่หม้ายคือ ตำแหน่งการวางครุฑ เพราะจากที่กล่าวข้างต้นว่าเรือนไทยกลุ่มนี้ปลูกชิดติดกันไปตลอด ตำแหน่งการวางครุฑย่อมมีความสำคัญ เพื่อไม่ให้กลิ่นควันไปรบกวนเพื่อนบ้าน ซึ่งจุดนี้น่าจะเป็นประโยชน์สำหรับการออกแบบครุฑในโครงการบ้านจัดสรรที่มีพื้นที่น้อย หรือในทาวเฮ้าส์และตึกแถว

ใกล้ ๆ กับหมู่บ้านมีวัดซึ่งไม่มีพระประจำวัดชื่อ วัดอาน เป็นวัดเก่าแก่ที่ชาวบ้านให้ความเคารพบูชา ภายในวัดมีโบสถ์และพระประธานคือหลวงพ่อดอน ในทุก ๆ ปีจะมีการจัดงานแก้บนหลวงพ่อดอน ผู้คนจากทุกสารทิศจะเดินทางมาแก้บนที่วัด โดยชาวบ้านบางแม่หม้ายจะช่วยกันจัดหาอาหารคาวหวาน เพื่อเลี้ยงคนที่เข้ามาภายในงาน นอกจากนี้ยังตรงกับงานเทศกาลทำขวัญข้าว ซึ่งชาวบ้านจะนำข้าวจากนาของตนมากองรวมกันเพื่อทำพิธี (รูปที่ 65) ด้วยวิถีชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์เช่นนี้ ทำให้บ้านบางแม่หม้ายมีความน่าสนใจ ทำให้ผู้วิจัยเลือกสำรวจครัวเรือนบ้านบางแม่หม้ายในฐานะเป็นตัวแทนของครัวไทยภาคกลางของชาวนา



รูปที่ 65 งานแก้บนหลวงพ่อดอน และงานทำขวัญข้าว จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี



รูปที่ 66 งานแก้บนหลวงพ่อดอน และงานทำขวัญข้าว จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี

1. กรณีศึกษาที่ 5 : ครัวยายชะออม

วันที่เข้าสำรวจ 8 เมษายน พ.ศ. 2546

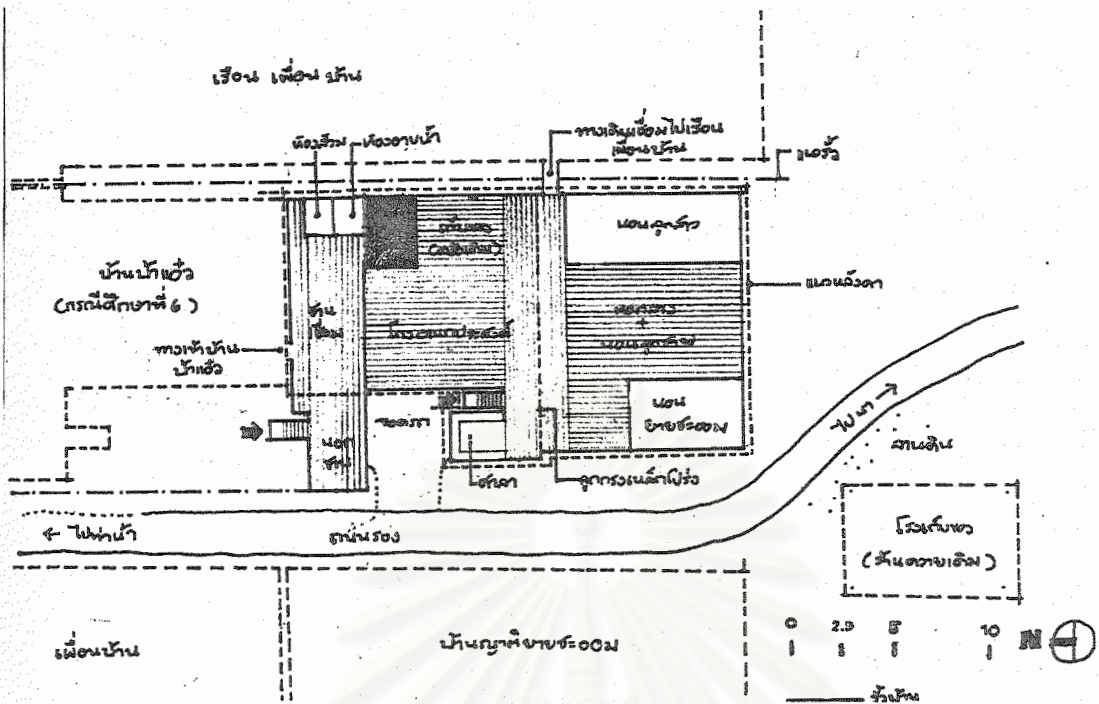
ผู้ให้ข้อมูล นางชะออม วาริรัตน์ (ยายชะออม) อายุ 77 ปี

ที่ตั้ง เลขที่ 19 หมู่ที่ 4 ตำบลบางใหญ่ อำเภอ บางปลาม้า จังหวัด สุพรรณบุรี

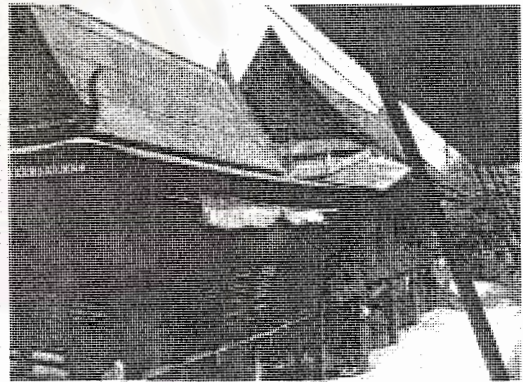
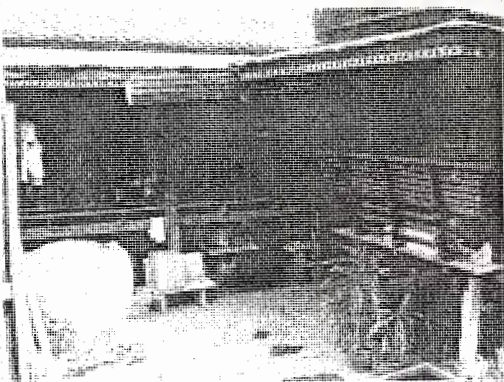
บ้านยายชะออมเป็นเรือนหมู่ขนาดใหญ่ ต้องเดินเข้าไปตามถนนสายรอง ผ่านเรือนไทย ประมาณ 3-4 กลุ่ม จะพบเรือนยายชะออมตั้งอยู่เกือบถึงคลองบางแม่หม้าย เรือนยายชะออมปลูกเชื่อมชานกับ เรือนอื่นอีก 2 ครอบครัวยุ ทำให้แยกได้ยากว่ามีอาณาเขตจากหลังไหนถึงหลังไหน รอบ ๆ เรือนไม่มีที่ว่างมากนัก มีเพียงลานดินหน้าบ้านเล็กน้อย ที่ดินของยายชะออมไม่ได้มีแค่บริเวณรอบๆบ้าน ยายชะออมยังมีรั้วควายนก ซึ่งปัจจุบันเป็นโรงว่างไม่มีพื้นไม่มีฝา หากแต่รั้วควายนกตั้งเยื้องคนละฝั่งถนน เรือนยายชะออมจึงไม่ได้ใช้ประโยชน์จากที่ว่าง บริเวณนั้นเท่าใดนัก

ยายชะออมเกิดและโตที่เรือนหลังนี้ ที่ดินนี้เป็นที่ดินของตาและยาย ซึ่งมีลูกหลายคน จากเดิมมีอาณาบริเวณกว้างขวางแต่เมื่อลูกหลานออกเรือนและปลูกอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกันทำให้ที่ว่างเหลือไม่มากนัก เป็นลักษณะที่เกิดขึ้นทั่วไปภายในหมู่บ้าน จนชาวบ้านมักกล่าวว่าไถบดินไม่ถึงพื้นเพราะหลังคาชนกันตลอด ที่ดินขนาดเท่าเดิมแต่ถูกแบ่งออกเป็นสวนๆทำให้ไม่มีบริเวณสำหรับทำเป็นลานหรือปลูกต้นไม้ใหญ่ได้มากนัก ได้ทุนเรือนที่ต่อเนื่องเป็นแนวยาวให้ร่มเงาและเย็นสบาย จนบางบ้านกลายเป็นมุ่มมืดและอับชื้นเพราะแดดส่องไม่ถึง สำหรับบางบ้านที่ได้ทุนไม่มีตึกมากนักมักใช้ชีวิตส่วนใหญ่โดยเฉพาะในช่วงกลางวันประกอบกิจกรรมต่างๆเช่น ทำไม้กวาด นั่งเล่น นอนเล่น เป็นต้น แต่บ้านยายชะออมกลับใช้พื้นที่บนเรือนมากกว่า เนื่องจากได้ทุนเรือนเป็นที่เก็บของ เก็บเรือ และอุปกรณ์การทำนา อีกสาเหตุหนึ่งเนื่องจากระดับได้ทุนเรือนที่ต่ำจนต้องกั้นคิระษะมุดเข้าไปด้วยพื้นดินที่ถูกลูกน้ำพัดพาเอาตะกอนมาสะสม บนเรือนจึงถูกปรับให้เหมาะสำหรับการอยู่อาศัยในเวลากลางวันมากกว่า

ครอบครัวของยายชะออมเป็นครอบครัวชานนา ทำนามาตั้งแต่รุ่นตาข่าย เมื่อแม่ของยายชะออมแต่งงานและปลูกเรือนหลังนี้เป็นเรือนหอ ยายชะออมก็อยู่ที่เรือนนี้มาโดยตลอด ในวัยเด็กยายชะออมมีหน้าที่หุงข้าว ทำกับข้าว หาบไปส่งที่นา เพราะแม่ไม่สามารถนั่งหน้าเตาไฟที่ร้อนมาก ๆ ได้ จนยายชะออมต้องออกจากโรงเรียนเนื่องจากไม่มีคนหุงข้าว เมื่อเริ่มโตเป็นสาวก็แต่งงานโดยสามีของยายชะออมย้ายเข้ามาอยู่ด้วยกันและสร้างหอกกลางและเรือนหอหลังใหม่เพิ่มขึ้น ยายชะออมมีลูกทั้งหมด 6 คน ปัจจุบันยายชะออมเลิกทำนาแล้วเพราะความชรา และได้ยกที่นาแบ่งให้ลูก ๆ คนละเท่า ๆ กันยกเว้นบ้ำแอ้วได้ที่นามากกว่าลูกคนอื่น ๆ เนื่องจากยังคงยึดอาชีพทำนาเช่นเดียวกับแม่



รูปที่ 67 ผังบริเวณบ้านยายชะออม



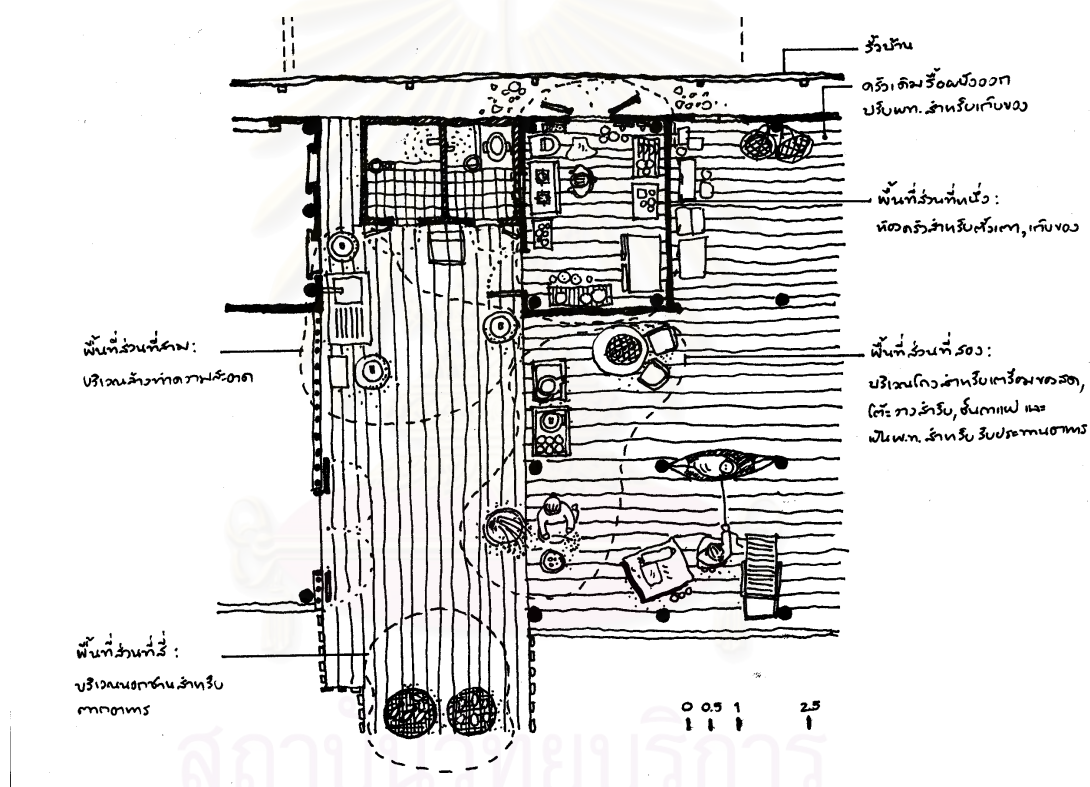
รูปที่ 68 เรือนยายชะออมมุมมองจากถนนสายรอง

ยายชะออมอยู่เรือนหลังนี้กับลูกชายลูกสะใภ้และหลานชายที่เพิ่งเกิดได้ไม่นาน ยายชะออม
 จึงมีหน้าที่เลี้ยงหลานในช่วงกลางวัน เพราะทั้งลูกชายและลูกสะใภ้ต้องออกไปทำงานแต่เช้า ลูกชายนั้นทำงาน
 อยู่ที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางใหญ่ ในขณะที่ลูกสะใภ้เป็นครู นอกจากนี้ยังมีลูกสาวคนเล็กที่ยังไม่ได้
 แต่งงานอาศัยอยู่ด้วยกัน ส่วนพี่น้องคนอื่นต่างแยกย้ายไป แต่ลูกสาวคนโตหรือป้าแก้ว * นั้นปลูกเรือนเชื่อมชาน
 กับยายชะออม ครอบครัวยายชะออมจึงเป็นครอบครัวยาย ที่มีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนทั้งสิ้น 5 คน

* ดูรายละเอียดในกรณีศึกษาที่ 6

เรือนยายชะออมประกอบด้วยเรือนนอน 2 หลัง หอกลาง โถง เรือนครัว ห้องน้ำห้องส้วม นอกนั้นเป็นระเบียงชาน เรือนยายชะออมหันหน้าบ้านเข้าหาถนนสายรองในหมู่บ้าน ไม่ได้หันเรือนตามคลองบางแม่หม้าย เพราะทางสัญจรหลักเป็นทางเกวียนเก่าจึงยึดหน้าบ้านตามนั้น เรือนยายชะออมทั้งเรือนนอน เรือนครัว และโถงต่างหันตามยาวไปกับถนน เรือนจึงเรียงตามกันไม่มีการวางขวาง ทำให้ไม่มีหลังบ้าน เพราะด้านหลังเป็นเรือนของเพื่อนบ้านที่มีทางเดินเชื่อมหลังคาเรือนนั้นเกือบชนกันพอดี (รูปที่ 67)

หอกลางเชื่อมเรือนหอของพ่อแม่และเรือนหอของยายชะออมเข้าด้วยกัน เรือนหอของพ่อและแม่ยายชะออมปัจจุบันปิดไว้ ส่วนเรือนหอของยายชะออมมีการติดตั้งระบบปรับอากาศ ยายชะออมยังคงใช้นอนอยู่ ส่วนลูกและหลานนอนกางมุ้งบริเวณหอกลาง เนื่องจากหลานแพ้อากาศเย็น จากที่เคยนอนรวมกันในเรือนจึงย้ายออกมานอนด้านนอกแทน³² เรือนนอนและหอกลางมีประตูกันแบ่งแยกพื้นที่ออกจากเรือนครัวและโถงอย่างชัดเจน



ยายชะออมเล่าถึงเรือนครัวเดิกว่าตั้งอยู่ในตำแหน่งเดียวกับครัวที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน แต่เดิมเป็นเรือนครัวฝาขัดแตะหลังคามุงจาก ต่อมาเมื่อมีฐานะดีขึ้นจึงเปลี่ยนมาเป็นเรือนครัวฝาไม้จริงหลังคามุงกระเบื้องซีเมนต์ เรือนครัวปัจจุบันของยายชะออมตั้งอยู่ทางด้านข้างค่อนไปทางหลังบ้านคือติดกับเรือนของเพื่อนบ้านพอดี แต่เดิมเรือนครัวมีขนาดใหญ่ประมาณ 3 ห้อง แต่ปัจจุบันได้ลดขนาดลงเหลือเพียง 1 ห้อง โดยพื้นที่ ๆ เหลืออีก 2 ห้องนั้น ได้มีการรื้อฝาออก เปิดโล่งต่อเนื่องกับโถง กลายเป็นพื้นที่เก็บของที่นานครั้งจะหยิบออกมาใช้ (รูปที่

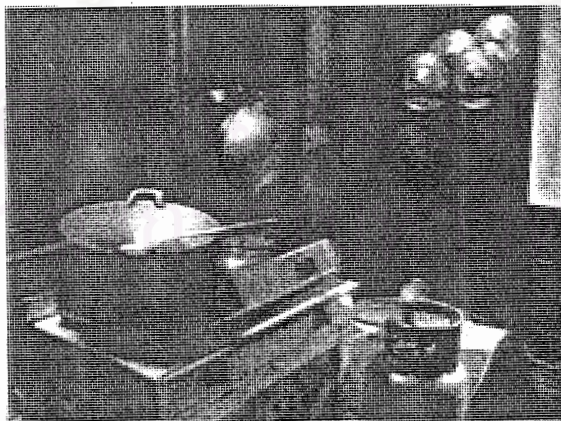
³² สัมภาษณ์ ชะออม วารินทร์, 8 เมษายน 2546.

ที่ 70) เพราะฉะนั้นคำว่าเรือนครัวจะไม่เหมาะสำหรับเรียกครัวของยายชะออม ด้วยขนาดที่เล็กลงอันเกิดจากการกั้นผนังน่าจะเรียกว่าห้องครัวมากกว่า



รูปที่ 70 เรือนครัวยายชะออมลดขนาดกันเป็นห้องครัวส่วนพื้นที่ ๆ เหลือเป็นที่เก็บของ

ครัวของยายชะออมไม่ได้จำกัดอยู่ภายในห้องครัวเท่านั้น ในที่นี้สามารถแบ่งพื้นที่ครัวได้ 5 ส่วนด้วยกัน โดยแบ่งตามกิจกรรมและกายภาพที่แตกต่างกันของแต่ละพื้นที่ (รูปที่ 69) พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือ ภายในห้องครัว พื้นที่ส่วนนี้ภายในประกอบด้วยเตาเศรษฐกิจที่ใช้ฟืนและถ่าน โดยต่อปล่องขึ้นไปเหนือหลังคาสำหรับระบายควัน ช้าง ๆ กันมีเตาแก๊ส และเครื่องปรุงอยู่ใกล้ๆ (รูปที่ 71) นอกจากเตาแล้วภายในครัวยังเป็นที่เก็บอุปกรณ์ในการหุงต้มและอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร โดยจัดเรียงอยู่บนชั้นอย่างเป็นระเบียบ นอกจากนี้ภายในห้องครัวเป็นที่หุงข้าว เก็บกับข้าว และเก็บอาหารแห้ง



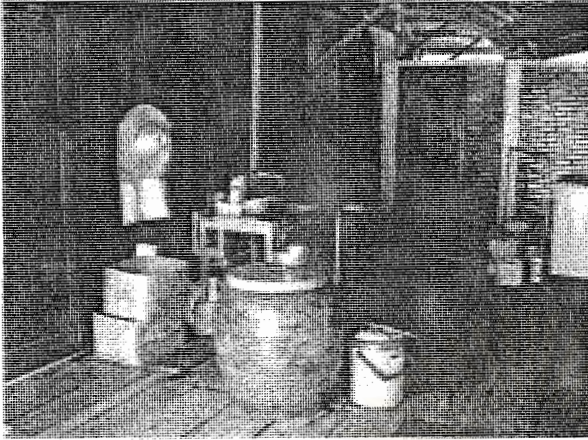
รูปที่ 71 บริเวณหน้าเตาภายในครัวยายชะออม

พื้นที่ห้องครัวนี้แยกออกจากส่วนอื่น ๆ ของเรือนอย่างชัดเจน ภายในค่อนข้างทึบ หากดูจากภายนอกไม่สามารถสังเกตเห็นได้ว่าเป็นห้องครัว ผนังครัวแยกได้เป็นสองประเภท โดยด้านที่อยู่ติดด้านในโถงเป็นฝาเพี้ยม หนือฝาผนังช่องระบายอากาศลวดลายแบบเดียวกับส่วนอื่นของเรือน ส่วนผนังด้านที่ติดกับผนังห้องน้ำและบ้านข้างเคียงเป็นผนังไม้ตีตามนอนช่วงล่างและตีตามตั้งช่วงบนตามแบบที่นิยมทำกัน หนือผนังไม้มีช่องระบายอากาศลูกทรงไม้ ผนังครัวเป็นไม้กระดานตีชิด หลังคาจั่ว หน้าจั่วเป็นจั่วโปร่งบานเกล็ดไม้และหน้าจั่วคล้ายจั่วพระอาทิตย์แต่มีวิธีการวางไม้แตกต่างจากรูปแบบเดิม ซึ่งบ้านในละแวกเดียวกันก็ปรากฏจั่วลักษณะนี้ หน้าเตามีหน้าต่างไม้บานเปิดคู่ 1 ชุด แต่เนื่องจากปัจจุบันมีการสร้างห้องน้ำโดยสร้างชิดผนังห้องครัวทำให้ไม่สามารถเปิดหน้าต่างได้ แต่ก็ได้แสงสว่างจากหน้าต่างด้านข้างแทน ซึ่งเปิดออกไปจะเจอผนังเรือนของเพื่อนบ้านอยู่เพียงระยะเอื้อมมือ (รูปที่ 72) บรรยากาศโดยรวมของครัวสวยสะอาดจัดและร้อน มีดีทึบ ประตูหน้าต่างรวมถึงช่องระบายอากาศที่มีไม้ได้ช่วยมากนักเพราะตำแหน่งที่ถูกล้อมด้วยอาคารรอบด้าน



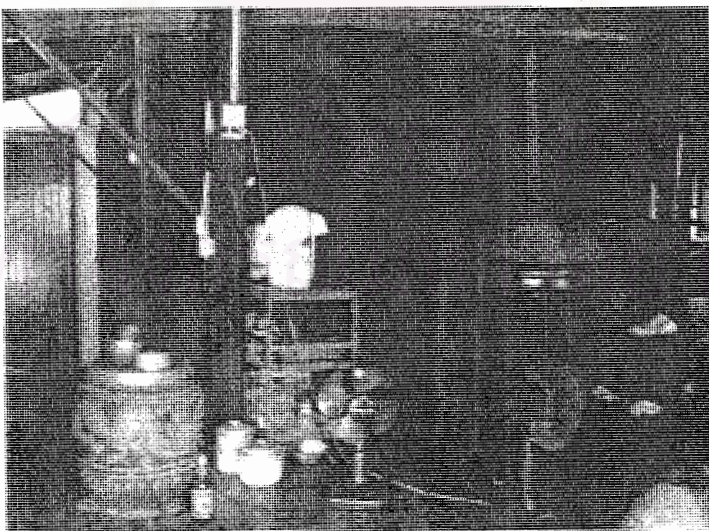
รูปที่ 72 หน้าต่างครัวเปิดออกเจอผนังเรือนของเพื่อนบ้าน

พื้นที่ส่วนที่สองคือพื้นที่ส่วนเปียก พื้นที่นี้อยู่ด้านหน้าทางเข้าห้องครัว เป็นพื้นที่สำหรับเตรียมของสดที่ต้องใช้น้ำช่วยในการชำระล้าง เป็นพื้นที่ตั้งอ่างล้างจาน และคว่ำจาน (รูปที่ 73 ซ้าย) ส่วนเปียกตั้งบนพื้นชานเชื่อมระหว่างเรือนขยายเชื่อมกับเรือนป่าแฉ่ว โดยพื้นที่ส่วนนี้มีหลังคาคลุม นอกจากใช้ทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับครัวแล้วยังใช้เป็นที่ซักผ้า ห้องน้ำห้องส้วมก็อยู่ในบริเวณนี้เช่นกัน



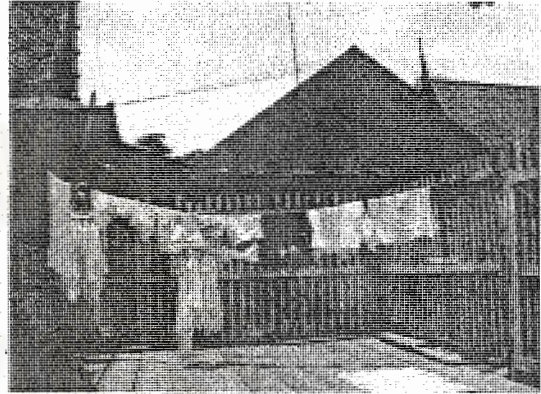
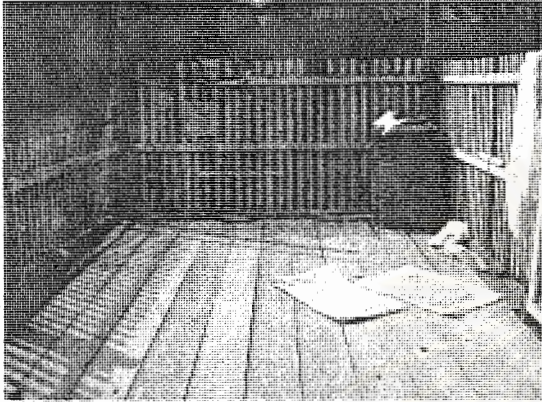
รูปที่ 73 บริเวณซ่านเชื่อมหน้าครัวขายอะฮอมตั้งอ่างล้างจาน และให้ตั้งวงรับประทานอาหาร

พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณโถง พื้นที่ส่วนนี้เป็นที่ตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร วางสำหรับ ชั้นวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้าและกระติกน้ำร้อน และยังใช้เป็นบริเวณเตรียมของสดด้วย (รูปที่ 74) เนื่องจากภายในห้องครัวค่อนข้างอับทึบและไม่สามารถพูดคุยกับสมาชิกในครอบครัวคนอื่น ๆ ได้ อีกทั้งโถงและอ่างล้างจานก็ตั้งอยู่ด้านนอก การงอกขยายครัวออกมาภายนอกจึงช่วยให้การทำครัวสะดวก สบาย และสนุกสนาน มากยิ่งขึ้น เมื่อเตรียมเสร็จก็เดินเข้าไปปรุงภายในห้องครัว ซึ่งระยะเวลาในการเตรียมของสดนั้นนานกว่าระยะเวลาในการปรุง บริเวณนี้จึงมีความเหมาะสม นอกจากกิจกรรมเกี่ยวกับครัวแล้ว พื้นที่เดียวกันนี้ยังใช้เป็นที่ตั้งสำหรับ เลี้ยงหลาน รับประทานอาหาร นั่งเล่น นอนเล่น ในช่วงกลางวัน พื้นที่ส่วนนี้มีมุมมองที่ดีสามารถเห็นบันไดทางขึ้นเรือนทั้งจากทางด้านหน้าและทางขึ้นเรือนบริเวณซ่านเชื่อมไปยังเรือนป่าแควได้อย่างชัดเจน และหากนั่งทำงานบริเวณนี้ยังสามารถพูดคุยข้ามไปยังเพื่อนบ้านฝั่งตรงข้ามได้ด้วย



รูปที่ 74 บริเวณโถงมีมุมสำหรับตั้งโต๊ะวางสำหรับและเครื่องใช้ไฟฟ้า

พื้นที่ส่วนที่สี่ได้แก่พื้นที่บางส่วนของชานที่ยื่นออกไปรับแดด บริเวณนี้เป็นพื้นที่ต่อเนื่องกับสวนเปี้ยก เป็นลานสำหรับตากผ้า (รูปที่ 75 ขวา) และขณะเดียวกันก็ใช้เป็นที่ตากข้าว ตากพริก ตากปลา (รูปที่ 75 ซ้าย) ไปด้วย บางครั้งยายชะอ่อมก็นั่งเตรียมของสดบนพื้นชาน รวมทั้งใช้เป็นที่ตั้งวงรับประทานอาหาร และพื้นที่ส่วนสุดท้ายคือตู้เย็นซึ่งตั้งแยกต่างหากออกจากส่วนอื่น ๆ โดยตู้เย็นนั้นถูกนำไปไว้บริเวณหอกกลาง



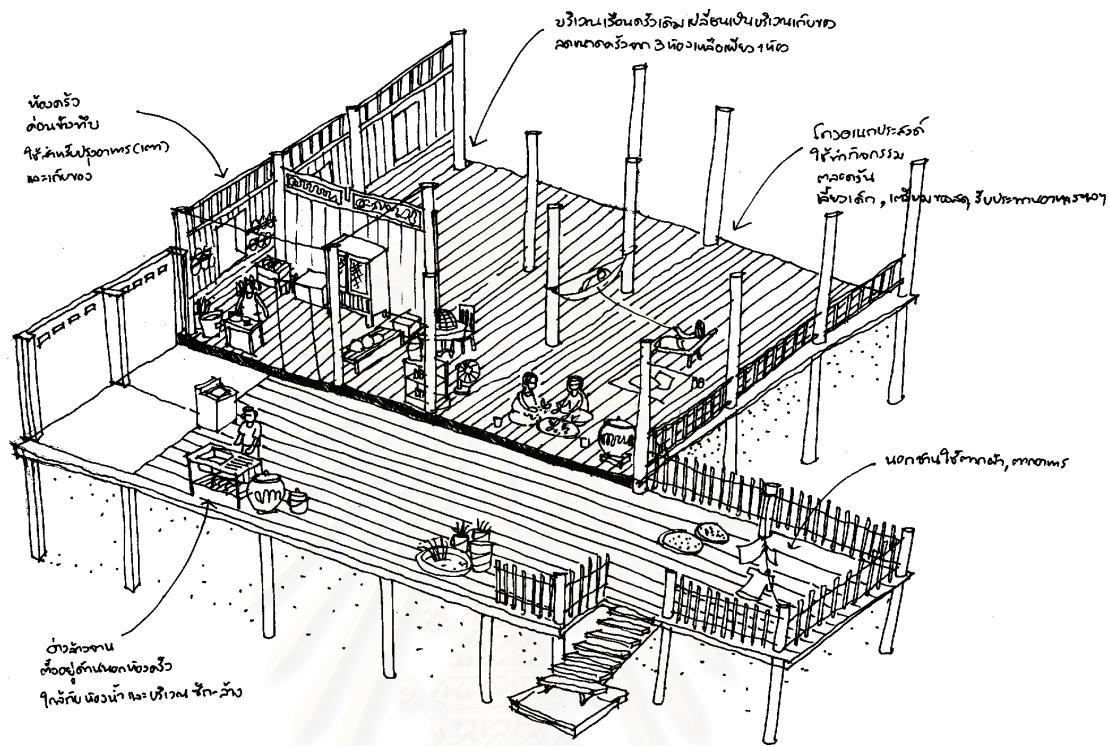
รูปที่ 75 บริเวณนอกชานบ้านยายชะอ่อมใช้ตากอาหารและตากผ้า

ครัวของยายชะอ่อมเป็นตัวอย่างครัวที่มีการรอกขยายไปตามส่วนต่าง ๆ ของเรือนค่อนข้างมาก และมีความแตกต่างจากครัวอื่น ๆ ที่มีการนำเอาซึ่งมักต้องการพื้นที่ที่มีความโปร่งลมมากไปไว้ในห้อง สาเหตุก็เนื่องจากลักษณะการตั้งบ้านเรือนที่ติดกันหมด เค้าจึงต้องแยกออกจากส่วนอื่นๆของเรือนเพื่อกันกลิ่นและควันรบกวนภายในเรือน และใช้การระบายอากาศผ่านทางปล่องควัน, หน้าจั่วโปร่ง และหน้าต่างแทน ภายในห้องครัวที่ค่อนข้างทึบสะท้อนให้เห็นการทำงานที่รวดเร็ว แม่ครัวใช้เวลาอยู่ในห้องครัวน้อยกว่าบริเวณเตรียมอาหาร และข้อสำคัญคือปัจจุบันยายชะอ่อมไม่ได้มีหน้าที่ทำครัวหรืออยู่หน้าเตาแล้ว หน้าที่นี้เป็นของลูกสะใภ้ แต่การเตรียมของสดและการกำหนดอาหารว่าจะทำอะไรเป็นกับข้าวก็ยังเป็นหน้าที่ที่ยายชะอ่อมเข้าไปช่วยดูแลอยู่เสมอ การเตรียมของสดจึงย้ายออกมาด้านนอกจะได้ช่วยงานกันได้ และยายชะอ่อมคุ้นเคยกับการนั่งบนพื้นเรือนมากกว่า ชุดโต๊ะรับประทานอาหารที่นำมาตั้งไว้บริเวณโถงไม่เคยได้ใช้นั่งรับประทานอาหาร กลายเป็นโต๊ะสำหรับวางสำรับแทน เพราะยายชะอ่อมชอบที่จะนั่งรับประทานอาหารกับพื้นเรือนมากกว่า

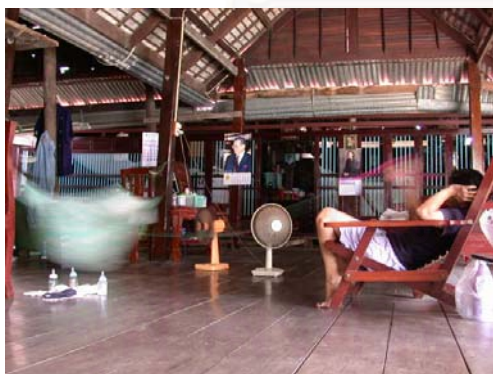
ผนังทึบของห้องครัวยังสะท้อนให้เห็นรสนิยมของยายชะอ่อมเองที่มองว่าผ้าขัดแตะแบบครัวเดิมนั้นเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงฐานะที่ยากจน ในขณะที่ผ้าไม้จริงแสดงถึงผู้ที่มีฐานะดีกว่า ทำให้กายภาพของห้องครัวเป็นไปตามแบบที่ยายชะอ่อมต้องการ และเมื่อเปลี่ยนแม่ครัวเป็นลูกสะใภ้จึงแสดงออกถึงความเป็นครัวของลูกสะใภ้โดยการนำเครื่องเรือนใหม่เช่น อ่างล้างจาน เตาแก๊ส ถ้วยชามแบบใหม่เข้าไปไว้ในครัว การทำงานภายในห้องครัวและบริเวณล้างทำความสะอาดเน้นการยืนทำเป็นหลัก แต่บริเวณอื่นก็ยังคงอยู่ภายใต้ธรรมเนียมปฏิบัติของยายชะอ่อมเช่นเดิม

ความโดดเด่นอีกประการคือการซ้อนทับของการใช้สอยที่มีอยู่มากโดยเฉพาะบริเวณโถง งานครัวสามารถเข้าไปรวมอยู่กับกิจกรรมอื่นๆได้อย่างไม่ขัดเจน ไม่ว่าจะเป็นการซักล้าง ตากผ้า นั่งเล่น พักผ่อน ตั้ง

วงสนทนากันภายในครอบครัว ตั้งสำหรับ เลี้ยงหลาน รับรองแขก และเป็นทางเดินเชื่อมระหว่างบ้าน พื้นที่บริเวณนี้จึงเป็นพื้นที่ๆอบอุ่นและเป็นศูนย์กลางของครอบครัวอย่างแท้จริง



รูปที่ 76 ภาพบรรยากาศกิจกรรมที่เกิดขึ้นบริเวณครัวยายชะออม



รูปที่ 77 บริเวณโถงเป็นศูนย์กลางของครอบครัวยายชะออมถูกใช้งานเกือบตลอดทั้งวัน

2. กรณีศึกษาที่ 6 : คริวป่าแฉ่ว

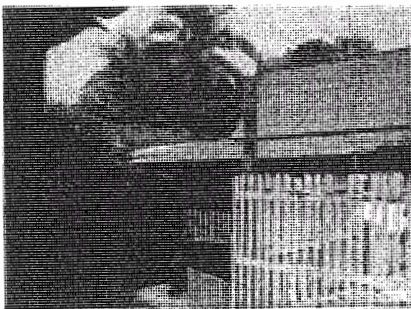
วันที่เข้าสำรวจ 8 เมษายน พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล นางจินตนา รักพันธ์ (ป่าแฉ่ว) อายุ 54 ปี

ที่ตั้ง เลนที่ 10/4 หมู่ที่ 4 ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

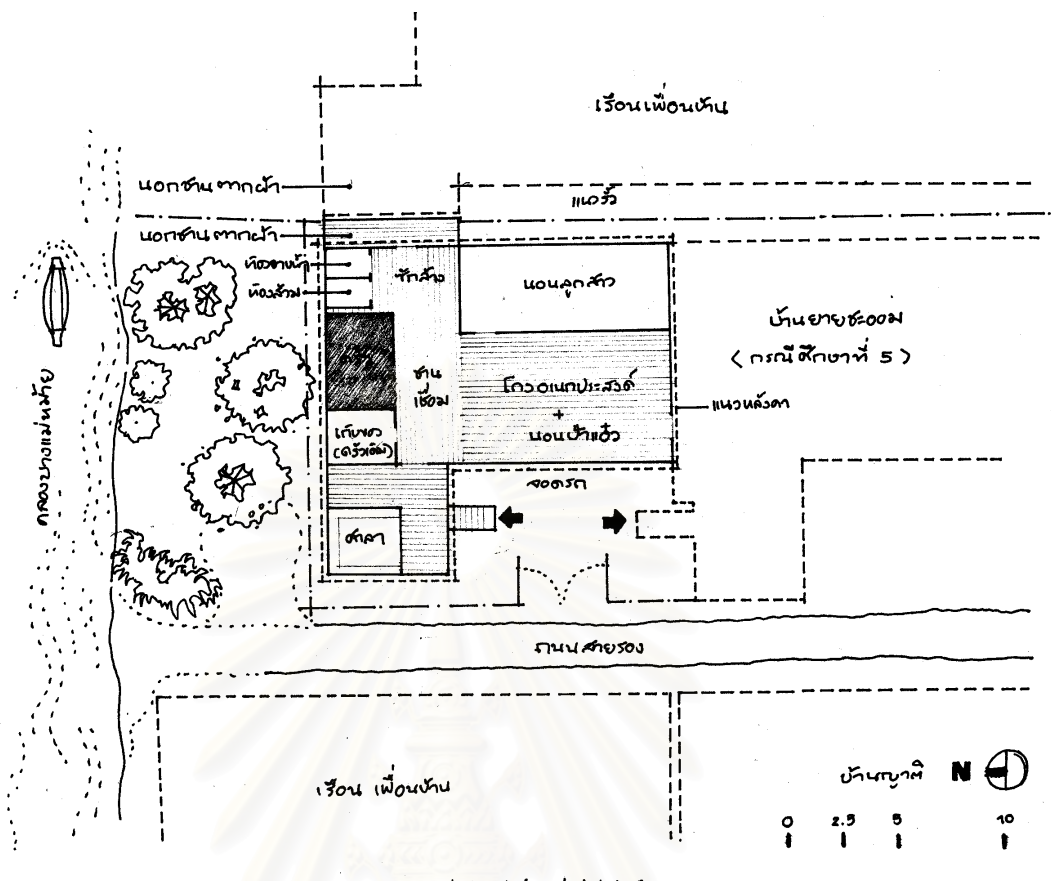
ป่าแฉ่วเป็นลูกสาวคนโตของยายชะออม ซึ่งแต่งงานแล้วแยกเรือนออกไป โดยยายชะออมซื้อเรือนคริวเก่าของบ้านที่ปลูกติดกันให้เป็นของป่าแฉ่ว เนื่องจากเจ้าของเรือนเดิมย้ายไปปลูกบ้านใหม่แล้วย้ายเรือนนอนไปด้วยจึงเหลือเพียงเรือนคริวและนอกชานไว้ ยายชะออมจึงซื้อไว้พร้อมกับซื้อเรือนนอนใหม่ให้อีกหลัง¹³ อาชีพของป่าแฉ่วคือชาวนา ซึ่งเป็นอาชีพดั้งเดิมที่ครอบครัวทำสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุ แต่ลูกๆของป่าแฉ่วนั้นเปลี่ยนไปทำอาชีพอื่นกันหมด ป่าแฉ่วอาศัยอยู่ในเรือนหลังนี้กับลูกๆและหลาน ลูกสาวของป่าแฉ่วแต่งงานมีครอบครัวแล้วแต่ยังคงอาศัยอยู่รวมกัน ทำให้ครอบครัวป่าแฉ่วเป็นครอบครัวขยาย อยู่อาศัยรวมกันทั้งสิ้น 6 คนด้วยกัน

เรือนป่าแฉ่วประกอบด้วยเรือนนอน 1 หลัง เรือนคริว 1 หลัง มีการต่อหลังคาคลุมนอกชานเพื่อใช้เป็นที่พักแขกและพักผ่อน ห้องอาบน้ำและห้องส้วมอยู่ติดกับเรือนคริว บ้านป่าแฉ่วมีการต่อชานออกไปทางด้านหลังห้องน้ำเพื่อใช้เป็นตากเสื้อผ้า (รูปที่ 79) ซึ่งตรงกับนอกชานตากผ้าของเพื่อนบ้าน ทำให้การตากผ้ากลายเป็นกิจกรรมที่สนุกขึ้น เพราะตากผ้าไปพลางคุยไปพลาง ส่วนทางด้านหน้ามีการสร้างศาลาสำหรับพักผ่อน ซึ่งเป็นที่นิยมทำกันมากในหมู่บ้านนี้ วันที่เข้าสำรวจยังไม่พบว่ามีบันไดทางขึ้นเรือนเพราะยังก่อสร้างไม่แล้วเสร็จ แต่ได้มีการเตรียมบันไดไว้ ในอนาคตเรือนป่าแฉ่วก็จะมีบันไดทางขึ้นเป็นของตนเอง ปัจจุบันยังใช้ทางขึ้นเรือนจากนอกชานเชื่อมระหว่างเรือนยายชะออมอยู่ (รูปที่ 78)



รูปที่ 78 เรือนป่าแฉ่วมีบันไดทางขึ้นบริเวณนอกชานบ้านยายชะออม

¹³สัมภาษณ์ ชะออม วาริรัตน์, 8 เมษายน 2546.



รูปที่ 79 ผังบริเวณบ้านป่าแคว

เรือนครัวของป่าแควเป็นเรือนครัวเก่า มีอายุประมาณ 80 ปี เรือนครัววางวางกับเรือนนอน โดยมีชานเชื่อม เรือนครัวนั้นตั้งอยู่ติดไปทางด้านคลองบางแม่หม้าย ซึ่งอยู่ทางทิศเหนือ ที่ดินของบ้านป่าแควสิ้นสุดตรงเรือนครัวพอดี มีการทำรั้วสังกะสีกันไว้ หากแต่ที่ดินแปลงถัดไปไม่มีการปลูกเรือน ทำให้เรือนครัวเย็นสบายและยังสามารถมองออกไปเห็นบรรยากาศริมคลองได้ด้วย ซึ่งแตกต่างจากพื้นที่ส่วนอื่นของเรือนที่ไม่สามารถมองเห็นทัศนียภาพภายนอกได้มากนัก

ครัวเดิมนั้นมีขนาด 3 ห้อง (3 ช่วงเสา) แต่ป่าแควให้สัมภาษณ์ว่า บรรยากาศในการทำครัวในเรือนแบบเดิมนั้นน่ากลัวและอึดอัด³⁴ ป่าแควจึงทำการปรับเปลี่ยนครัว โดยย้ายฝาใหม่เพื่อแบ่งพื้นที่ครัวออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกกันเป็นห้องมีประตูปิดมิดชิดซึ่งก็คือประตูครัวเดิมเพื่อใช้เป็นห้องเก็บของ (รูปที่ 80 ขวา) ส่วนที่สองคือพื้นที่ที่เหลืออีก 2 ห้องใช้ทำครัวดังเดิม

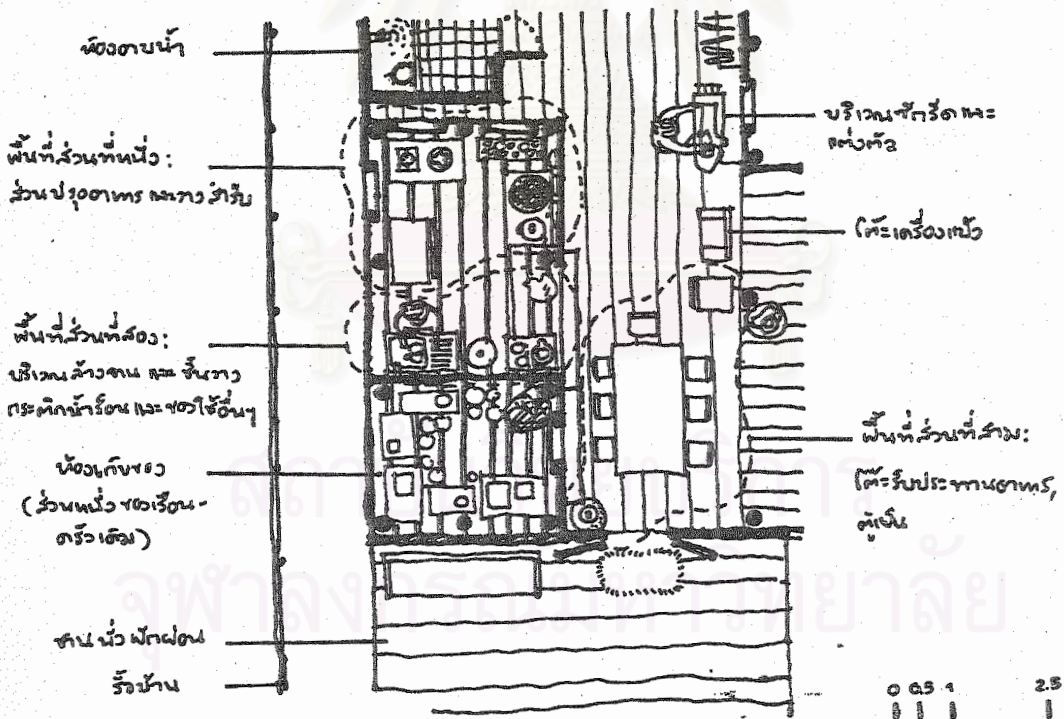
เรือนครัวมีโครงสร้างโดยทั่วไปเหมือนโครงสร้างเรือนไทยภาคกลาง เรือนครัวของป่าแควมีลักษณะทางกายภาพคล้ายคลึงกับเรือนครัวของแม่ฮ่องสอนในจังหวัดสมุทรสงคราม แตกต่างกันที่ไม่มีระเบียงหน้าครัว พื้นครัวยกระดับสูงจากพื้นชานประมาณ 20 เซนติเมตร ครัวมีความโปร่งค่อนข้างมาก สังเกตได้จากพื้นครัวเป็นไม้กระดานเว้นร่อง ผนังเป็นฝาขัดแตะโครงไม้จริง หลังคาจั่วแต่ทรงหลังคาไม่ชะลูดเท่าเรือนนอน หน้าจั่ว

³⁴ สัมภาษณ์ จินตนา รักพันธ์, 8 เมษายน 2546.

โปรงเป็นจัวพระอาทิตย์ เรือนครัวมีหน้าต่าง 3 ชุด โดยหน้าต่างตั้งอยู่ทางด้านฝาหุ้มกลอง 2 ชุด และด้านข้าง 1 ชุด หน้าต่างด้านฝาหุ้มกลองมีลักษณะพิเศษเพราะมีลูกกรงไม้ คล้ายหน้าต่างในเรือนนอน แต่ปัจจุบันปิดหน้าต่างด้านนั้นไป เนื่องจากมีการสร้างห้องอาบน้ำและห้องส้วมติดกับผนังครัวเหมือนห้องครัวของยายชะออม



รูปที่ 80 เรือนครัวของป่าแ้ววางขวางเรือนนอนและลดขนาดครัวกันเป็นห้องเก็บของ



รูปที่ 81 ผังพื้นขยายครัวป่าแ้ว

ครัวมีการขยายออกไปยังบริเวณอื่นไม่มากนัก สามารถแบ่งการใช้พื้นที่ครัวออกได้สามส่วนใหญ่ ๆ (รูปที่ 81) พื้นที่ส่วนแรกคือบริเวณหน้าเตาหรือส่วนปรุงอาหาร (รูปที่ 82) ประกอบด้วยเตาไฟ ชั้นวางเครื่องปรุงและบริเวณสำหรับเก็บภาชนะหุงต้ม ส่วนเตาไฟของบ้านแ้วเป็นเตาที่สมัยหนึ่งได้รับความนิยมกันเกือบทุกครัวเรือน คือเตาที่หล่อจากปูน มีช่องสำหรับนำเตาด่านใส่ไว้ด้านในและมีช่องเขี่ยถ่านด้านหน้า การใช้งานเน้นการยืนทำเหมือนครัวฝรั่ง ซึ่งปัจจุบันบ้านแ้วนำเตาแก๊สมาดั้งไว้บนเตานี้อีกที ซ้ำ ๆ เตาจะเป็นชั้นวางเครื่องปรุง ถัดไปเป็นเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการหุงต้มรวมถึงภาชนะต่าง ๆ ซึ่งแขวนอยู่ข้างฝา ถัดไปเป็นโต๊ะสำหรับตั้งสำรับก่อนยกออกไปรับประทาน หม้อหุงข้าวไฟฟ้าก็ตั้งอยู่บนโต๊ะนี้ บริเวณหน้าเตาเป็นบริเวณที่อยู่ลึกด้านในสุดของครัว บริเวณนี้เป็นจุดเดียวที่สามารถเปิดหน้าต่างครัวได้ ทำให้การทำงานบริเวณหน้าเตาได้รับแสงสว่างพอเพียง ได้อากาศที่สดชื่นจากกริมคลองและยังมองเห็นบรรยากาศภายนอกข้ามฝั่งคลองได้อีกด้วย



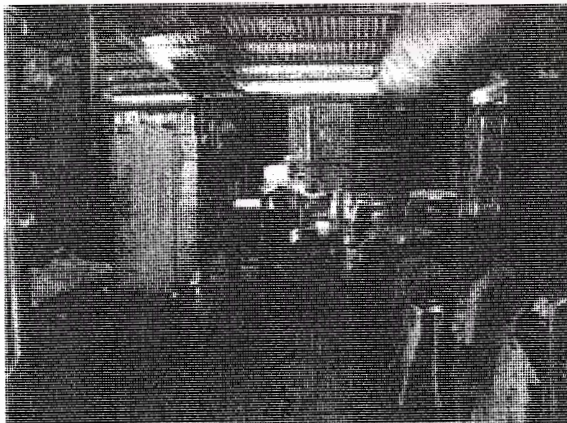
รูปที่ 82 บริเวณหน้าเตาและโต๊ะวางสำรับในครัวบ้านแ้ว

พื้นที่ส่วนที่สองคือบริเวณอ่างล้างจาน (รูปที่ 83 ซ้าย) ถึงแม้จะเป็นเรือนครัวแบบดั้งเดิมแต่ก็ได้มีการต่อท่อน้ำเข้ามาภายในเรือนและนำอ่างล้างจานมาตั้ง บริเวณนั้นนอกจากใช้ในการล้างทำความสะอาดจานชาม ยังใช้เตรียมของสดด้วย บริเวณใกล้เคียงกันนั้นเป็นชั้นวางกระติกน้ำร้อนและอุปกรณ์ต่าง ๆ พื้นที่ส่วนนี้ตั้งอยู่ตรงกับทางเข้าครัวพอดี ฝาครัวช่วงกลางที่ถูกรื้อออกไปกั้นห้องเก็บของนั้น ทำให้ทางเข้าครัวเปิดออกกว้าง หากล้างจานหรือยืนบริเวณทางเข้าออกจะสามารถมองเห็นความเป็นไปทุกอย่างในเรือนได้ ไม่ใช่เฉพาะในเรือนบ้านแ้วเท่านั้น แต่สามารถมองเห็นไปถึงนอกชานของเรือนยาวชะอมและหอกกลางได้ด้วย



รูปที่ 83 บริเวณอย่างล้างจานในครัวป่าแควสามารถมองเห็นไปถึงโถงและชานของเรือนยายชะออม

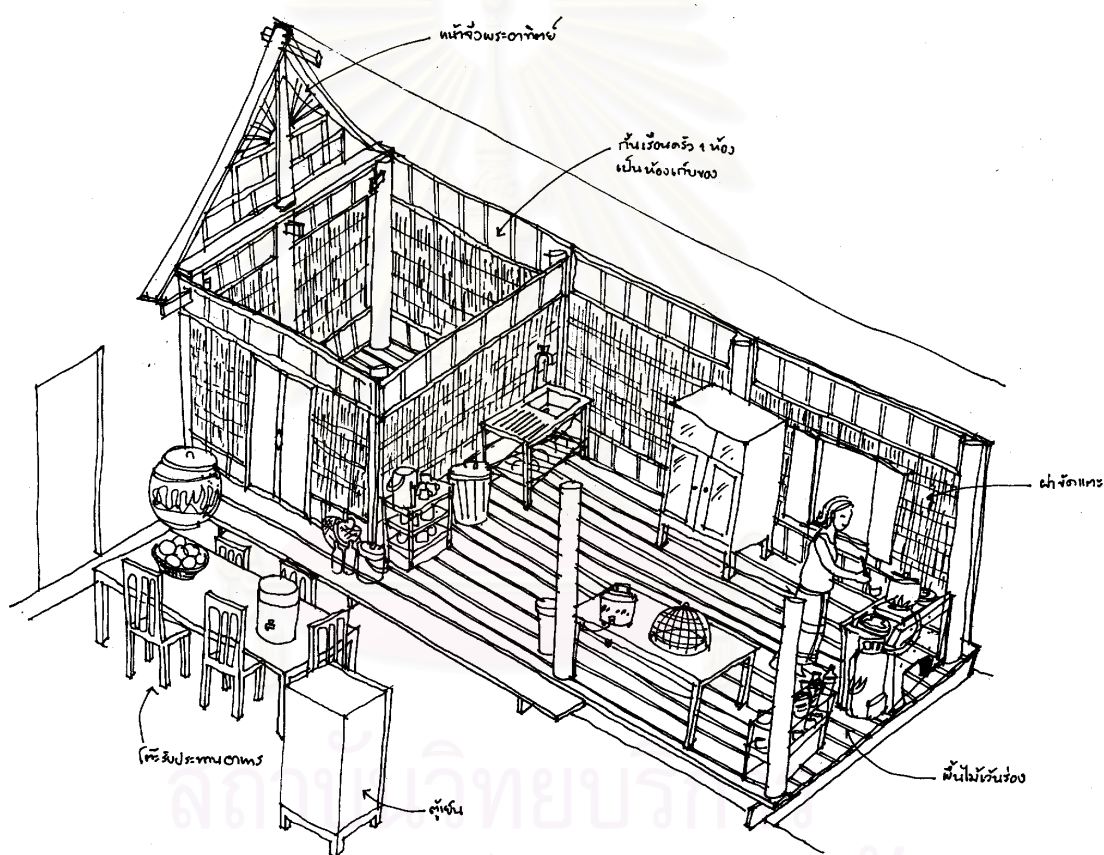
พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณใต้รับประทานอาหารและตู้เย็นด้านนอก (รูปที่ 84) เป็นอีกครัวที่มีการแยกตู้เย็นให้อยู่ในบริเวณอื่น สันนิษฐานว่าน่าจะเกิดจากขนาดของตู้เย็นที่ค่อนข้างใหญ่ และความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมอื่น ๆ ในครัวกับตู้เย็นไม่มีมากเท่าใดนัก เพราะการซื้อของสด ชาวบ้านนิยมซื้อแคพอสำหรับทำรับประทานในแต่ละวัน ไม่นิยมนำของสดมาแช่ค้างไว้ ตู้เย็นจึงมีไว้สำหรับแช่น้ำดื่มหรือขนมเช่น ไอศกรีม เยลลี่ หรือของที่รับประทานไม่หมดในคราวเดียว¹⁵ ส่วนใต้รับประทานอาหารนั้นส่วนใหญ่ใช้เป็นที่วางของใช้ต่าง ๆ อาจใช้ในการรับประทานอาหารบ้างบางครั้ง แต่สำหรับมืออาหารที่มีการรวมตัวของคนในครอบครัวก็มักนำสำรับมาวางแล้วนั่งล้อมวงรับประทานกับพื้นเรือนบริเวณหน้าโทรทัศน์มากกว่า



รูปที่ 84 บริเวณชานหน้าทางเข้าครัวเป็นที่ตั้งใต้รับประทานอาหาร ตู้เย็น

¹⁵ สัมภาษณ์ จินตนา รักพันธ์, 8 เมษายน 2546.

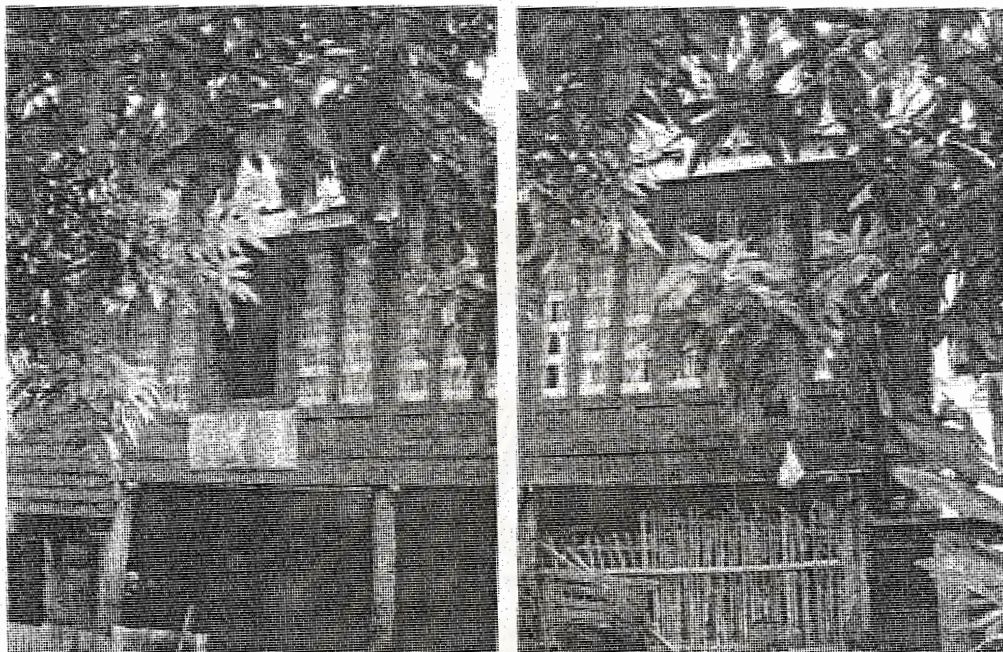
ลักษณะการใช้พื้นที่ของครัวป่าแควคล้ายกับครัวแม่ฮ่องแกวคือมีวางอกขยายน้อย กิจกรรมทั้งหมดเกิดขึ้นในเรือน ถึงแม้ครัวป่าแควจะอยู่รวมกันเป็นครอบครัวขยายและมีจำนวนสมาชิกในครัวเรือนมากกว่าก็ตาม และอีกประการหนึ่งคือเรือนครัวถูกลดขนาดลงและปรับท่วงท่าในการทำงานเป็นการยื่นทั้งหมด ในขณะที่ลักษณะทางกายภาพภายนอกเป็นเรือนครัวแบบดั้งเดิม สาเหตุก็เนื่องจากเรือนครัวมีความหมายกับทั้งป่าแควและคุณนวนถนอม(แม่ฮ่องแกว) เรือนครัวของทั้งคู่มีความผูกพันทางใจ สำหรับป่าแควเพราะเป็นเรือนครัวที่แม่(ยายชะออม)ซื้อให้ และสำหรับคุณนวนถนอมเพราะเป็นเรือนครัวเก่าของแม่สามีที่เพิ่งจะเสียชีวิตไปได้ไม่นาน การเปลี่ยนแปลงที่ต้วงานสถาปัตยกรรมจึงเป็นเรื่องใหญ่ สิ่งที่ยังบอกถึงความ เป็นครัวของตัวเองได้จึงเกิดจากการนำข้าวของหรือเครื่องเรือนต่าง ๆ ที่แม่ครัวต้องการเข้ามาใช้แทน



รูปที่ 85 ภาพแสดงบรรยากาศโดยรวมของภายในเรือนครัวป่าแคว

เรือนครัวของป่าแควตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้ทางขึ้นลงเรือน ซึ่งในกรณีเรือนครัวของแม่ฮ่องแกวก็อยู่ในตำแหน่งเดียวกัน แต่เรือนครัวของป่าแควใช้เพื่อการทำครัวอย่างเดียว ศูนย์กลางของครอบครัวไม่ได้ อยู่บริเวณเรือนครัวหรือพื้นที่หน้าเรือนครัว ศูนย์กลางของครอบครัวกลับไปอยู่ที่ชานเชื่อมและโถงบ้านยายชะออม แสดงว่าแม่ของป่าแควหรือยายชะออมยังคงเป็นศูนย์กลางบ้าน โดยเฉพาะในช่วงที่มีงานเก็บนที่วัดอานเป็นวันที่ทุกคนในหมู่บ้านหยุดงานมาช่วยงานกัน สมาชิกในครัวเรือนจะมารวมตัวกันอยู่ภายในบริเวณบ้านยายชะออมและนั่งรับประทานอาหารร่วมกันที่บ้านนี้ แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ภายในครอบครัวที่ยังคงให้ความ

ความสำคัญกับผู้เป็นใหญ่ในเรือนคือแม่ และพร้อมที่จะกลับมารวมตัวกันเพื่อรับประทานอาหารเช้าและข้าวจากหม้อเดียวกัน เพื่อเป็นการร่วมครัวเดียวกันอีกครั้งในวาระต่าง ๆ



รูปที่ 86 มุมมองจากด้านนอกเรือนครัวบ้านแก้ว

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. กรณีศึกษาที่ 7 : คริวลุงอ

วันที่เข้าสำรวจ 10 เมษายน พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล นาย ละออง สังข์มังกร (ลุงอ) อายุ 75 ปี

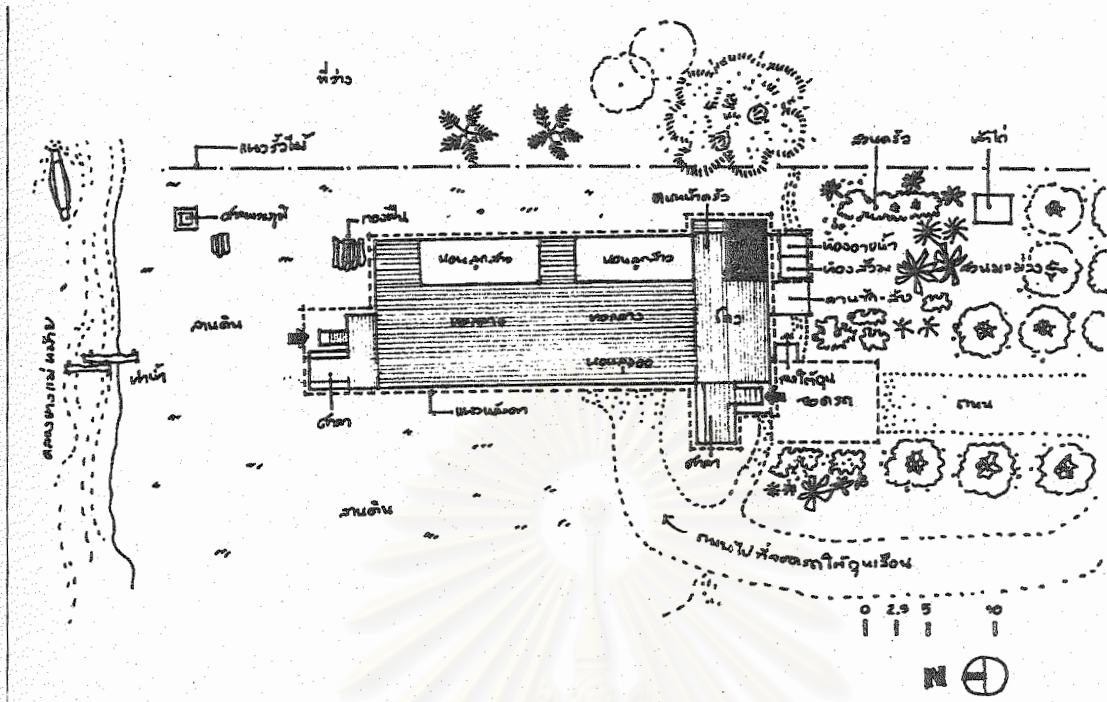
ที่ตั้ง เลขที่ 86 หมู่ที่ 4 ตำบลบางใหญ่ อำเภอ บางปلام้า จังหวัดสุพรรณบุรี

บ้านลุงอเป็นเรือนหอเก่าของพ่อและแม่ที่ตกทอดมายังรุ่นลุงอ ลุงอมีลูกทั้งหมด 7 คน ปัจจุบันลุงออยู่กับภรรยาและลูกสาว 2 คน ลูกสาวคนหนึ่งแต่งงานมีครอบครัวแต่ก็ยังอาศัยอยู่ร่วมกัน และมีหลานเล็ก ๆ อีก 2 คน ส่วนลูกสาวคนเล็กยังไม่ได้ออกรับครอบครัว บ้านลุงอจัดได้ว่าเป็นบ้านที่มีบริเวณมาก เมื่อเทียบกับบ้านในละแวกเดียวกัน พื้นที่ด้านติดถนนหลักของหมู่บ้านปลูกมะม่วงและผลไม้อื่น ๆ ตัวเรือนตั้งอยู่ลึกเข้ามาใกล้กับคลองบางแม่หม้าย บริเวณรอบ ๆ เรือนเป็นที่โล่งและลานดิน การวางเรือนมีลักษณะเดียวกับเรือนยายชะออมและป่าแฉ่ว กล่าวคือวางเรือนขนานตามทางเกวียนหรือถนนสายรอง ไม่ได้วางเรือนตามคลองบางแม่หม้าย

แต่เดิมเรือนของลุงอปลูกต่อเชื่อมชานกับเรือนของญาติคนอื่น ๆ ต่อมามีการย้ายเรือนแยกตัวออกไป ทำให้เรือนมีรูปแบบการวางแตกต่างจากเรือนอื่น ๆ ลุงอเล่าให้ฟังว่าที่เรือนแบบนี้ต่อเชื่อมชานกันนั้นก็เนื่องมาจากหลายสาเหตุด้วยกัน อันดับแรกเนื่องมาจากญาติพี่น้องกันมักปลูกเรือนติดกันเพราะมีที่ดินอยู่ติดกัน การเชื่อมชานช่วยให้เกิดความสะดวกและช่วยกันดูแลเป็นหูเป็นตาได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้เวลาครอบครัวได้มีการจัดงานบุญประเพณีจำเป็นต้องมีการรับรองแขกเหรื่อที่มาในงาน บ้านหนึ่งกลายเป็นครัว บ้านหนึ่งเป็นที่นั่งรับประทานอาหาร บ้านหนึ่งไว้สำหรับประกอบพิธีกรรม จากที่แยกเป็นครอบครัวย่อยๆก็กลับมารวมเป็นครอบครัวเดียวกันอีกครั้งโดยแบ่งหน้าที่กันไป และที่สำคัญในฤดูน้ำหลาก บ้านที่อยู่ใกล้ตลิ่งสามารถเดินผ่านบ้านที่ บ้านน้องไปออกยังถนนที่มีระดับสูงพ้นน้ำได้โดยไม่ต้องอาศัยเรือหรือลุยน้ำให้เปียก³⁶

เรือนลุงอประกอบด้วยเรือนนอน 2 หลัง หอกลาง 2 หลังหรือที่เรียกว่าหอคู่ โถงซึ่งแบ่งพื้นที่บางส่วนเป็นครัวไฟวางวางเรือนนอนอีก 1 หลัง มีการต่อเติมพื้นที่ด้านติดไปทางสวนเป็นห้องอาบน้ำ ห้องส้วม ลานซักล้าง และศาลาทงขึ้นเรือน 2 หลัง (รูปที่ 87) เรือนหลังเก่าสุดมีอายุเรือนประมาณ 70 ปี จากนั้นก็มีการต่อเติมขยายเรือนเรื่อยมา หลังจากที่ญาติ ๆ รื้อถอนเรือนออกไป บริเวณนอกชานเดิมจึงรับแดดจากทางตะวันตกโดยตรง ทำให้เกิดแสงและความร้อนเข้าสู่เรือนนอนมากยิ่งขึ้น ลุงอจึงทำการสร้างหอกลางคลุมนอกชานและนำระเบียงหน้าเรือนนอนย้ายไปวางถัดจากหอกลางอีกที ช่วยบังแดดไม่ให้เข้ามาถึงเรือนนอน และภายในเรือนก็เย็นสบายยิ่งขึ้น ลำดับขั้นจากด้านหน้าเรือนเข้ามาด้านในจึงเป็นระเบียง หอกลาง และเรือนนอน (รูปที่ 89)

³⁶ สัมภาษณ์ ละออง สังข์มังกร, 24 มกราคม 2547.



รูปที่ 87 ผังบริเวณบ้านลุงอ



รูปที่ 88 เรือนลุงอวางเรือนตามถนนสายรองหน้าเรือน

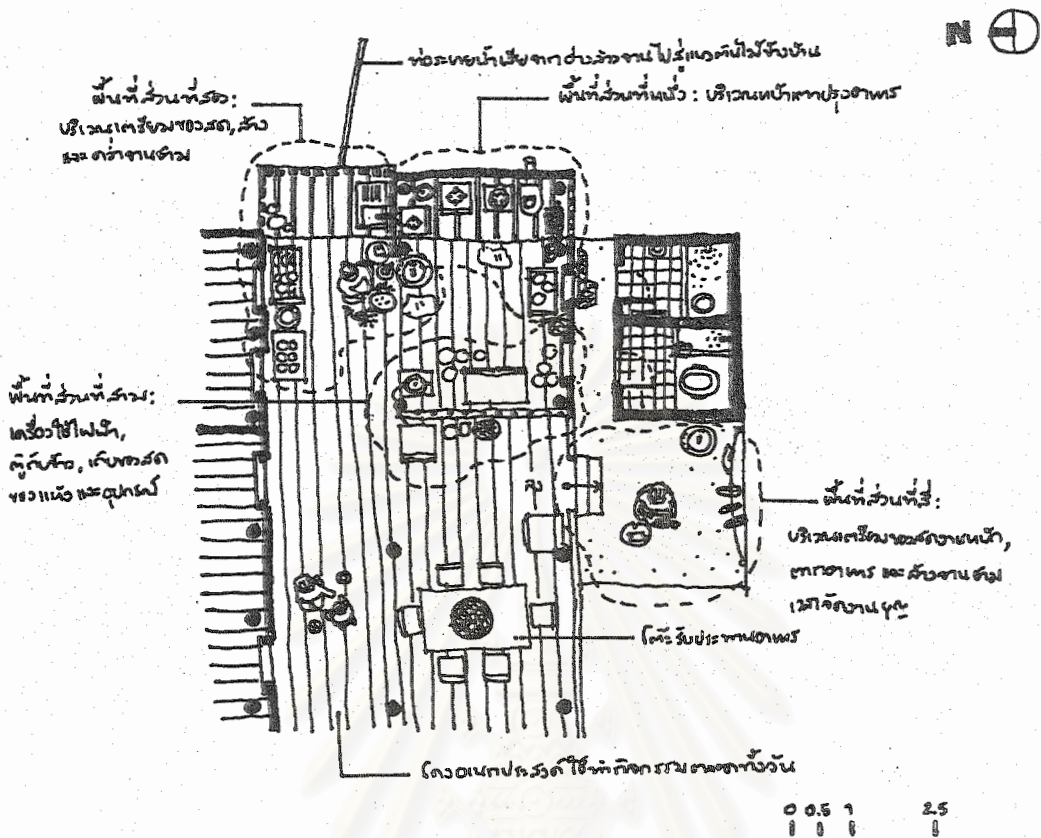
เรือนนอน 2 หลัง หันหน้าจั่วออกสู่คลองเป็นแนวยาวต่อกัน หอกลางซึ่งเปิดโล่งยาวตลอด มองจากเรือนขวางเห็นไปถึงคลอง ด้วยการวางเรือนที่แตกต่าง ทำให้เรือนลุงอมีที่โล่งกว้างขวางมากกว่าเรือน ป่าชะอุมทั้งที่มีจำนวนเรือนเท่ากัน ทางขึ้นเรือนจากฝั่งคลองก็มีศาลาพักผ่อนรับบันไดทางขึ้นเช่นเดียวกับทาง ขึ้นจากฝั่งถนน ถึงแม้เรือนจะปลูกค่อนมาทางคลองแต่ยังเหลือพื้นที่ก่อนถึงคลองอีกพอสมควร โดยพื้นที่ ด้านหน้าคลองเป็นดินอัดแน่น โลง ไม่มีต้นไม้ และมีท่อน้ำเล็ก ๆ สร้างโดยใช้สะพานไม้ยื่นลงไปในคลอง แต่เดิม พื้นที่ริมคลองมีไว้สำหรับปลูกผักสวนครัวโดยลูกสาวของลุงอ แต่ปัจจุบันต้องเลี้ยงลูกอ่อนทำให้ไม่ได้ใช้ ประโยชน์จากพื้นที่



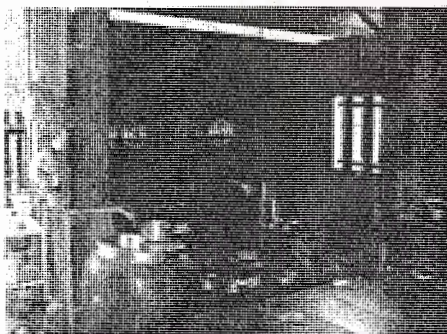
รูปที่ 89 หอกลางของบ้านลุงอ้อหลังจากปรับปรุงใหม่

เรือนครัวแต่เดิมเป็นเรือนฝาขัดแตะตั้งอยู่ในตำแหน่งโถงติดบันไดทางขึ้นเรือนหลัก (ด้านติดสวน) ต่อมาเมื่อมีฐานะดีขึ้นลุงอ้อได้ทำการรื้อถอนและสร้างโถงพร้อมกับหอกลางและกันครัวใหม่ในคราวเดียว เสาและโครงสร้างบางส่วนยังเก็บไว้ ลุงอ้อออกแบบครัวหลังนี้โดยมีภรรยาและลูกให้คำแนะนำ ครัวใหม่แตกต่างจากครัวเดิมตรงที่มีการยกระดับพื้นครัวให้อยู่ในระดับเดียวกับพื้นโถงและหอกลาง ส่วนโครงสร้างโดยรวมมีลักษณะเดียวกับหอกลาง ข้อแตกต่างอีกประการคือครัวเดิมเป็นเรือนแยกออกจากเรือนนอน แต่ครัวที่สร้างขึ้นใหม่นี้มีลักษณะเป็นบริเวณครัวมากกว่าการเป็นห้องครัวหรือเรือนที่แยกออกอย่างชัดเจน ทำให้การใช้พื้นที่เริ่มมีการผสมผสาน เหลื่อมล้ำ หรือมีการซ้อนทับกันของกิจกรรมต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น

พื้นที่ครัวสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วนหลัก ๆ (รูปที่ 90) การแบ่งนั้นแบ่งตามกิจกรรมและลักษณะทางกายภาพที่แตกต่าง พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือบริเวณหน้าเตา บริเวณหน้าเตาของครัวนี้มีความโดดเด่นเป็นพิเศษคือมีการลดระดับพื้นเฉพาะบริเวณที่วางเตา และเปลี่ยนวัสดุพื้นเป็นพื้นไม้เว้นร่อง (รูปที่ 91 ซ้าย) การลดระดับพื้นทำให้การทำงานหน้าเตาไฟสะดวกขึ้น เพราะคนทำสามารถนั่งห้อยขาลงไปยังพื้นที่ลดระดับได้ และลุกยืนได้สะดวก และพื้นที่เว้นร่องทำให้กวาดเศษผง เศษฝุ่นลงไปใต้ถุนได้ ช่วยให้บริการบริเวณหน้าเตาสะอาดและยังช่วยระบายกลิ่นและควันได้อีกทาง เตาที่ใช้งานได้แก่ เตาก๊าซ เตาก่าน และเตาเศรษฐกิจ (รูปที่ 91 ขวา) ลูกสาวลุงอ้อเล่าว่าเวลาทำกับข้าวก็ใช้ทั้ง 3 เตา ขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่ปรุง ฝาผนังด้านหลังเตาเป็นฝาไม้ยางตีตามตั้งทึบตลอดแนว แต่ก็มีช่องแสงด้านข้างช่วยให้แสงเข้ามาบริเวณนี้ได้มากขึ้น และเหนือแนวผนังเป็นช่องว่างก่อนถึงโครงสร้างหลังคาช่วยให้พื้นที่บริเวณนี้ไม่อับทึบ ใกล้กับเตามีโถงน้ำเพื่อใช้น้ำในการหุงต้มนอกจากนี้บริเวณผนังใกล้กับเตามีกระบอกล้างไม้ไผ่แขวนอยู่ ไว้สำหรับเก็บมีด ตะหลิว กระจ่า ทัพพี และชิ้นวางเครื่องปรุง พื้นที่ต่อเนื่องกันเป็นที่ตั้งตู้กับข้าว ชั้นวางของแห้ง ของสดที่ซื้อมาจากตลาด การทำงานหน้าเตาเน้นการนั่งพื้นแล้วห้อยขาเป็นหลัก เพราะฉะนั้นการจัดวางข้าวของต่าง ๆ จึงเป็นการจัดวางให้อยู่ในระยะมือเอื้อมเป็นหลัก อาจมีการย้ายที่นั่งในบางครั้งเพื่อหยิบของอื่นแต่ก็ทำได้สะดวกกว่าการนั่งทำกับพื้นในลักษณะขัดสมาธิหรือพับเพียบ บริเวณหน้าเตานั้นอยู่ลึกด้านในสุดของครัว การทำงานอยู่ในบริเวณนี้ไม่สามารถมองเห็นสิ่งต่าง ๆ ภายในบริเวณบ้านได้มากนัก



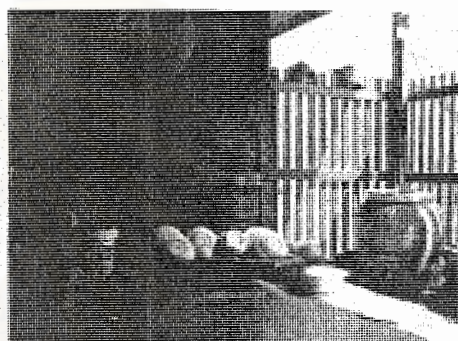
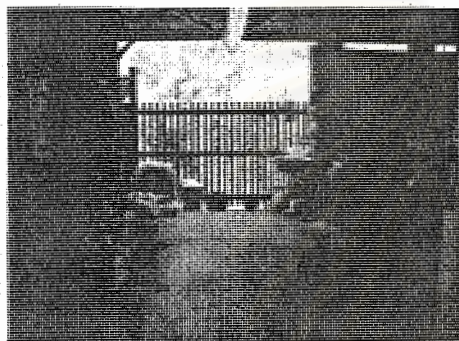
รูปที่ 90 ผังพื้นที่ขยายครัวลุงอ



รูปที่ 91 บริเวณหน้าเตาภายในครัวลุงอ

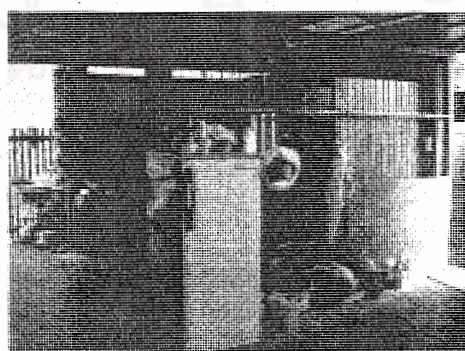
พื้นที่ส่วนที่สองเป็นพื้นที่ต่อเนื่องกับบริเวณหน้าเตาคือพื้นที่สำหรับการเตรียมของสด แม่ครัวจะนั่งกับพื้นเรือนเตรียมของสดด้านนอกครัวที่กันฝาไว้ โดยออกมาใช้พื้นที่บริเวณชานหน้าทางเข้าครัวแทน บริเวณนี้ประกอบด้วยมุมสำหรับเตรียมของสด อ่างล้างจาน กระบะคว่ำจานขาม (รูปที่ 92) ลักษณะทางกายภาพบริเวณนี้มีความโปร่งมากกว่าบริเวณหน้าเตา ที่น่าสนใจคือที่ตั้งอ่างล้างจานมีการลดระดับพื้นและการเปลี่ยนไปใช้พื้นไม้เว้นร่อง ในรูปแบบเดียวกับบริเวณหน้าเตา ช่วยให้แม่ครัวที่นั่งเตรียมสามารถห้อยขาขณะ

ทำงานและลุกขึ้นยืนเพื่อใช้อ่างล้างจานได้สะดวก พื้นเว้นร่องช่วยให้ น้ำที่กระเด็นออกจากอ่างล้างจานแห้งเร็วขึ้น และไม่เปียกชื้นตลอดเวลา และเนื่องจากที่ตั้งอยู่เป็นบริเวณเชื่อมต่อระหว่างเรือนนอนกับโรงที่วางขวาง ซึ่งเป็นช่องที่มีรางน้ำวิ่งยาวตลอดแนว การกันผนังรั้วไม้โปร่งจึงช่วยให้แสงส่องเข้ามาภายในบริเวณนี้ได้มากขึ้น กระบะคว่ำจานชามตั้งอยู่บริเวณนั้นพอดีช่วยให้จานชามที่ล้างเสร็จใหม่ ๆ แห้งเร็วและฆ่าเชื้อโรคได้ตามธรรมชาติ มุมมองจากบริเวณเตรียมของสดและเก็บล้างนี้เป็นบริเวณที่แม่ครัว (ลูกสาวลุงอ้อ) สามารถมองเห็นบริเวณโรงซึ่งคนในครอบครัวมักรวมตัวกันได้อย่างชัดเจน สามารถพูดคุยกับสมาชิกในครอบครัวได้ระหว่างการเตรียมของสด ช่วยเพิ่มความมีชีวิตชีวาให้กับครัวมากขึ้น



รูปที่ 92 บริเวณชานหน้าครัวลุงอ้อเป็นบริเวณสำหรับเตรียมของสดและเก็บล้าง

พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณเก็บของและเครื่องใช้ไฟฟ้า บริเวณส่วนหนึ่งตั้งอยู่ด้านในครัวที่กันฝาไว้และบางส่วนออกมาอยู่ด้านนอกใกล้กับโต๊ะรับประทานอาหาร ด้านในครัวส่วนมากเป็นชั้นวางของสดของแห้งที่ต้องมีประจำติดครัว (รูปที่ 93 ซ้าย) นอกจากนี้มีภาชนะที่นาน ๆ ครั้งจะนำออกมาใช้ ชั้นวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้านั้นอยู่ตรงทางเข้าครัวพอดี บริเวณใกล้โต๊ะรับประทานอาหารเป็นที่ตั้งตู้เย็น (รูปที่ 94 ขวา) ฝักั้นระหว่างครัวด้านในกับโต๊ะรับประทานอาหารเป็นฝาที่มีลูกกรงเหล็กโปร่งช่วยให้ลมผ่านเข้าออกครัวได้ดีและลูกกรงเหล็กยังใช้เป็นที่ยึดแขวนหม้อแดงและ กระทะเทียมอีกด้วย บริเวณนี้เป็นเหมือนจุดเปลี่ยนก่อนเข้าสู่การทำครัวแบบจริงจัง



รูปที่ 93 บริเวณหน้าต่างเข้าครัวลุงอ้อเป็นที่วางข้าวของและเครื่องใช้ไฟฟ้า

พื้นที่ส่วนที่สี่คือบริเวณลานซักล้าง ถึงแม้ว่าจะมีอ่างล้างจานอยู่ด้านในก็ตาม แต่งานบางอย่างซึ่งสกปรกและเลอะเทอะต้องการใช้พื้นที่อีกรูปแบบหนึ่ง ลานซักล้างจึงใช้เป็นที่ล้างจานในกรณีที่มีการจัดงานบุญประเพณี ส่วนในชีวิตประจำวันทั่วไป ลานซักล้างแห่งนี้ใช้เป็นที่สำหรับทำปลา ตากอาหาร ลานซักล้างเป็นส่วนต่อเติมที่เพิ่มมาพร้อมกับห้องน้ำ ซึ่งสูงออกกำหนดให้มีการลดระดับให้ต่ำกว่าพื้นโรงลงไปประมาณบันได 2 ชั้น ซึ่งเป็นระดับที่ต่ำกว่าพื้นลดระดับบริเวณหน้าเตาและอ่างล้างจาน และบริเวณนี้ไม่มีหลังคาคลุมจึงโดนแดดตลอดทั้งวันเพราะอยู่ทางด้านทิศใต้ แต่เหมาะสำหรับใช้เป็นี่ตากอาหาร ขณะเดียวกันก็ใช้เป็นลานซักล้าง ตากเสื้อผ้าด้วย น้ำที่ทิ้งจากบริเวณนี้ไหลไปยังสวนครัวด้านนอก (รูปที่ 95)

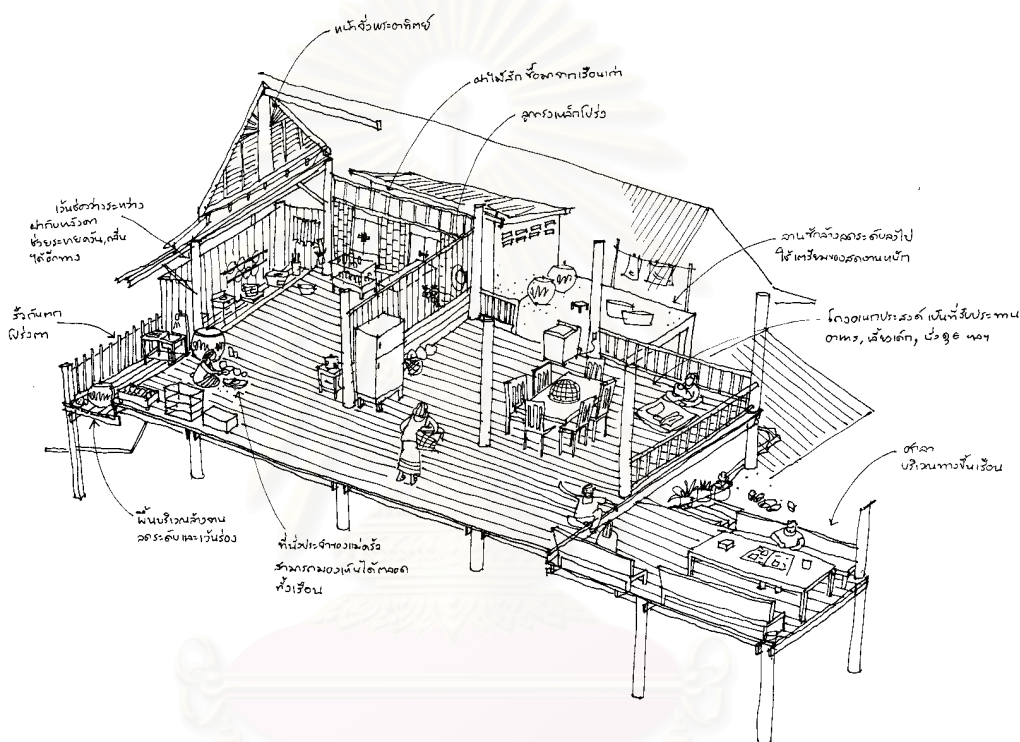


รูปที่ 94 ลานซักล้างในบ้านลุงอ้อในชีวิตประจำวัน



รูปที่ 95 ลานซักล้างในบ้านลุงอ้อช่วงที่มีการจัดงาน

พื้นที่ทั้งสองส่วนนั้นแท้จริงแล้วอยู่ในบริเวณเดียวกันทั้งหมด แต่จะสังเกตเห็นได้ว่าการทำงานจะกระจายตัวไปอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมสำหรับการทำงานแต่ละขั้นตอน ซึ่งทั้งหมดเกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ เพราะจากที่กล่าวไปแล้วว่าครัวนี้ลู่ออกเป็นผู้ลงมือสร้างด้วยตนเอง ลู่ออกมีความชอบคล้ายกับยายชะอ่อมที่มองว่าผ้าขัดแตะแสดงถึงผู้มีฐานะไม่สู้ดีนัก เมื่อเริ่มสร้างครัวใหม่จึงตัดสินใจไปหาผ้าไม้สักมาใช้กับครัวใหม่ของตน โดยให้เหตุผลว่าก็มันมีศักดิ์ศรีดีกว่ากัน³⁷ ครัวของลู่ออกโปร่งมากโดยเฉพาะช่วงหลังคา ความโปร่งเกิดจากการมองเห็นถึงภัยอันตรายที่เกิดจากการรั่วของแก๊ส ความรู้ที่ได้นั้นมาจากโทรทัศน์ ทำให้ลู่ออกสร้างครัวโปร่งเพื่อให้แก๊สซึ่งลอยขึ้นที่สูงระบายออกสู่ด้านนอกได้ เป็นแนวคิดเกี่ยวกับครัวอีกแบบหนึ่งที่แตกต่างจากครัวของคนอื่น



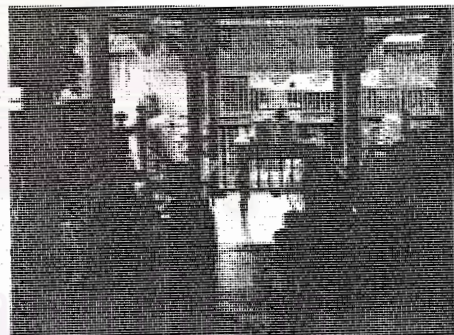
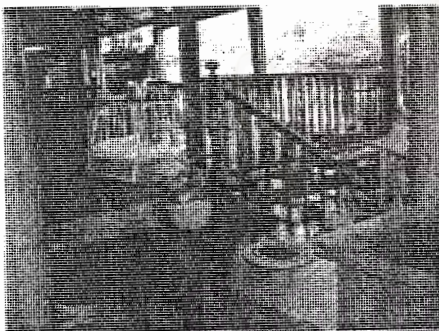
รูปที่ 96 ภาพบรรยากาศภายในบริเวณครัวและพื้นที่ข้างเคียง

ครัวตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เป็นศูนย์กลางของครอบครัว เพราะกิจกรรมต่างๆ โดยเฉพาะในช่วงกลางวันล้วนเกิดขึ้นที่บริเวณโถงทั้งสิ้น นอกจากใช้ทำครัวแล้ว ยังเป็นที่รับประทานอาหาร รับประทานอาหาร นั่งเล่น นอนเล่น พุดคุยสนทนากัน เลี้ยงลูก เลี้ยงหลาน ฯลฯ ทั้งหมดเกิดขึ้นที่บริเวณนี้ ในขณะที่หอกกลางและเรือนนอนในช่วงกลางวันไม่มีการใช้งานมากนัก ความเป็นเจ้าของครัวอยู่ที่ลูกสาวลู่ออกมากกว่าภรรยา เพราะลูกสาวลู่ออกช่วยย่าทำกับข้าวตั้งแต่ยังเด็ก จึงมีความคุ้นเคยกับครัวของเรือนนี้มากกว่าแม่ซึ่งเข้ามาอยู่ในบ้านนี้ในฐานะลูกสะใภ้ เมื่อถามว่าใครเป็นเจ้าของครัวคำตอบที่ได้คือลูกสาวลู่ออก (รูปที่ 96)

³⁷ สัมภาษณ์ ละอ้อ สังข์มั่งกร, 24 มกราคม 2547.

ลูกสาวลูกอ้อมมีบทบาทและหน้าที่ในบ้านมากขึ้นทุกวันในฐานะรุ่นต่อไปที่จะได้รับมรดกเรือนต่อจากพ่อ ปัจจุบันพ่อและแม่ยกเรือนหอของตนให้ลูกสาวและลูกเขยเป็นเรือนหอ บทบาทหน้าที่ของลูกสาวลูกอ้อมคือการดูแลทุกคนในครอบครัว ทั้งพ่อแม่และครอบครัวใหม่ของตนเอง รวมถึงมีลูกเล็กถึงสองคน นอกจากนี้ยังต้องดูแลความสะอาด ความเรียบร้อยของบ้าน ดูแลสวนผลไม้และสวนครัว และที่สำคัญคือมีหน้าที่ทำอาหารให้คนในบ้านรับประทาน ลูกสาวลูกอ้อมจึงเป็นทั้ง แม่ แม่ครัว แม่บ้าน และลูกสาวผู้สืบทอดเรือนในเวลาเดียวกัน บทบาทและหน้าที่เหล่านี้สะท้อนออกมาให้เห็นได้ชัดเจนโดยเฉพาะตำแหน่งที่นั่งการเตรียมของสดที่แยกออกมาจากภายในบริเวณหน้าเตา เพราะการเตรียมของสดต้องใช้ระยะเวลาานกว่าหน้าเตา การนั่งทำงานบริเวณนั้นสามารถพูดคุยและดูแลความเป็นไปต่างๆในเรือนได้เป็นอย่างดี เป็นทั้งแม่ครัว แม่บ้าน แม่เรือน ทำสวนผลไม้ ปลูกผักสวนครัว เรียกได้ว่ารับผิดชอบภาระงานเกือบทุกอย่างของบ้าน โดยมีลูกอ้อมและภรรยาคอยช่วยเหลือให้คำปรึกษา เวลาทำงานครัวหรือเวลาเข้าไปทำงานในสวนลูกอ้อมจะช่วยเลี้ยงหลานแทน

ความโดดเด่นของครัวนี้ประกอบขึ้นจากหลายส่วนด้วยกัน ประการแรกคือ เป็นครัวใหม่ที่ออกแบบและก่อสร้างตามความต้องการของเจ้าของครัวโดยตรง และมีแนวคิดในการออกแบบที่พยายามแก้ปัญหาของการทำครัวในปัจจุบัน ซึ่งสะท้อนออกมาในแง่ของตำแหน่งที่ตั้งและวัสดุที่เลือกใช้ ประการที่สองคือ เป็นครัวที่มีการขยายออกไปยังบริเวณต่างๆ มาก บางพื้นที่มีการซ้อนทับกับกิจกรรมอื่น เกิดเป็นภาพชีวิตของการอยู่อาศัยร่วมกันที่ดูอบอุ่น เพราะมักมีการช่วยงานกันหรือเกิดการรวมกลุ่มอย่างหลวมๆถึงแม้จะทำกิจกรรมต่างกันก็ตาม ประการสุดท้ายที่ชัดเจนคือตำแหน่งที่นั่งประจำของแม่ครัวสะท้อนให้เห็นบทบาทหน้าที่ของแม่ครัวที่มีต่อบ้านและครอบครัว



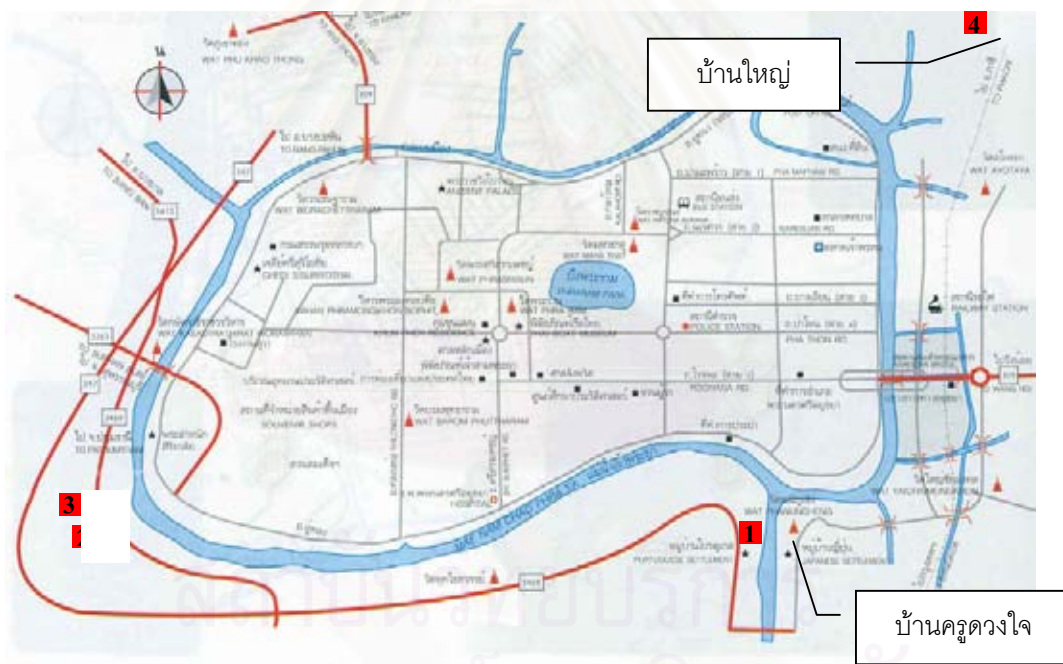
รูปที่ 97 บริเวณหน้าครัวและโถงเป็นศูนย์กลางของครอบครัวลูกอ้อม

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

กรณีศึกษาครัวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

กรณีศึกษาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยามีทั้งสิ้น 2 กรณีศึกษา โดยครัวของเรือนแต่ละหลังตั้งอยู่ในเขตอำเภอพระนครศรีอยุธยา ประกอบด้วยตำบลสำเภาล่ม 1 หลัง และ ตำบลบ้านเกาะ 1 หลัง ทั้ง 2 หลังตั้งอยู่ไม่ห่างจากเมืองเก่ามากนัก โดยตำบลสำเภาล่มตั้งอยู่ทางด้านทิศใต้ และตำบลสำเภาล่มอยู่ทางทิศเหนือ

บ้านที่ใช้เป็นกรณีศึกษาล้วนตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีประวัติการตั้งถิ่นฐานมาเป็นระยะเวลาช้านาน ครัวที่พบมีทั้งเรือนครัวแบบดั้งเดิม ครัวใหม่ที่เกิดจากการต่อเติม ไปจนถึงครัวใหม่ที่เปลี่ยนเป็นครัวคล้ายครัวแบบตะวันตก ความหลากหลายของครัวไทยที่พบก่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจถึงครัวไทยภาคกลางทั้งในแง่กายภาพและการใช้สอยได้ดียิ่งขึ้น จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นตัวแทนการผสมผสานระหว่างจังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดสุพรรณบุรี โดยเรือนไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาวางเรือนตามแม่น้ำลำคลอง เช่นเดียวกับเรือนไทยในจังหวัดสมุทรสงคราม อีกทั้งตั้งบ้านเรือนอยู่ในพื้นที่ที่มีบริเวณโดยรอบพอสมควร ในขณะที่เรือนไทยในบ้านบางแม่หม้ายวางเรือนตามถนน โดยหันหน้าจั่วขวางคลองบางแม่หม้าย และไม่มีพื้นที่ว่างโดยรอบมากนัก แต่ชาวพระนครศรีอยุธยานั้นทำนาเช่นเดียวกับชาวบ้านบางแม่หม้าย ในขณะที่จังหวัดสมุทรสงครามนั้นทำสวน



รูปที่ 98 แผนที่แสดงตำแหน่งกรณีศึกษาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ที่มา: แผนที่ทั่วไทย, พิมพ์ครั้งที่ 1(กรุงเทพฯ: สยามคสมโสกรมทางหลวง, 2546), หน้า 120.

1. กรณีศึกษาที่ 8 : ครัวครูดวงใจ

วันที่เข้าสำรวจ 25 เมษายน พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล นาง ดวงใจ การพจน์ (ครูดวงใจ) อายุ 43 ปี

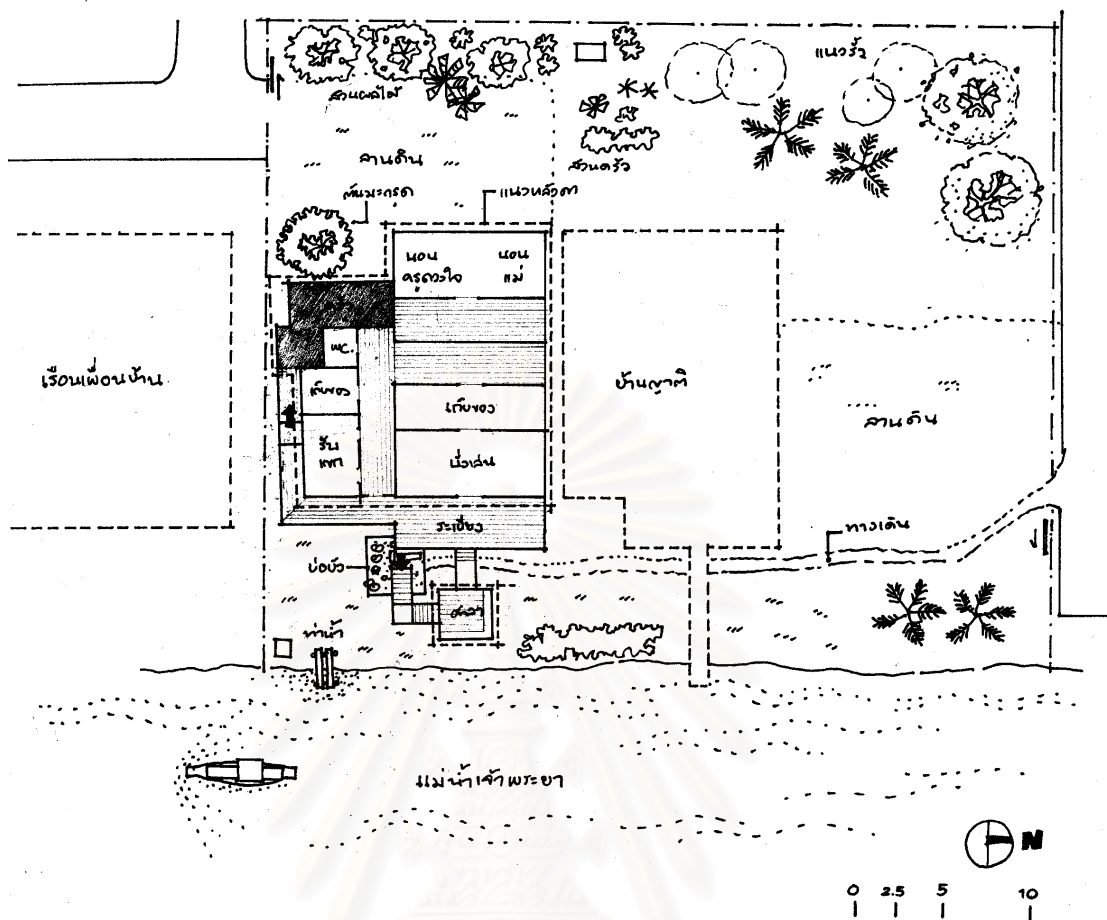
ที่ตั้ง เลขที่ 9 หมู่ที่ 3 ตำบลลำไทร อำเภอบึงสามพัน จังหวัดบึงสามพัน

เรือนของครูดวงใจตั้งอยู่ใกล้พื้นที่ลำค้ำทางประวัติศาสตร์ในจังหวัดบึงสามพันคืออยู่ในบริเวณหมู่บ้านโปรตุเกส จากถนนสายหลักจะมีทางแยกเป็นถนนสายเล็ก ๆ เข้าสู่บริเวณบ้าน โดยตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา และที่นาอยู่อีกฝั่งหนึ่งของถนน บริเวณบ้านมีเนื้อที่ค่อนข้างมากแต่มีการกันรั้วมิดชิดเฉพาะพื้นที่ๆ มีการปลูกเรือน หากเป็นผู้มาเยือนเจ้าของบ้านจะให้จอดรถที่โรงจอดรถด้านนอกติดกับสวนร่มครึ้ม จากนั้นจึงเดินผ่านประตูรั้วเข้ามาด้านในบริเวณบ้าน โดยเรือนของครูดวงใจตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา บรรยากาศร่มรื่นเย็นสบาย

เมื่อเดินผ่านประตูรั้วเข้ามาภายใน จะพบว่าเรือนไทยตั้งอยู่ 2 กลุ่ม เรือนกลุ่มแรกที่พบเป็นเรือนของครอบครัวลูกพี่ลูกน้องของครูดวงใจ เรือนของครูดวงใจตั้งอยู่ด้านหลัง เรือนทั้ง 2 กลุ่มถึงแม้จะตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกันแต่ไม่ได้เชื่อมชานต่อกันแต่อย่างใด เรือนไทยทั้งสองกลุ่มตั้งอยู่ติดแม่น้ำเจ้าพระยา บรรยากาศศรมน้ำค่อนข้างเงียบสงบ ติดกับเรือนของครูดวงใจมีเพื่อนบ้านข้างเคียงถัดไปอีกหลายหลัง เรือนแต่ละหลังในละแวกมีอายุเรือนใกล้เคียงกัน แต่เรือนของครูดวงใจได้รับการดูแลรักษา ตกแต่ง ปรับปรุง ให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ อีกทั้งมีการกันรั้วมิดชิดกว่าเพื่อนบ้าน ทำให้โดดเด่นกว่าเรือนของเพื่อนบ้านข้างเคียง (รูปที่ 99)

ครูดวงใจเล่าประวัติเรือนว่า แต่เดิมเรือนไทยหลังที่เก่าที่สุดเป็นเรือนหอของทวด มีอายุเรือนประมาณ 150 ปี เรือนหอเก่าหลังนี้เป็นเรือนที่พระสงฆ์มอบให้เป็นเรือนหอ ไม่ต้องเสียเงินซื้อ แต่ปัจจุบันได้รื้อถวายเป็นวัดพุทธโสธรวัดเพื่อใช้เป็นกุฏิพระไปแล้ว แต่เดิมเรือนของครูดวงใจประกอบด้วย เรือนนอน 3 หลัง หอกกลาง 1 หลัง เรือนครัว 1 หลัง และยั้งข้าว เรือนทั้งหมดเชื่อมต่อกันด้วยนอกชาน จากนอกชานมีสะพานทอดเชื่อมไปยังทำน้ำ ปัจจุบันสะพานรูปแบบนี้เรือนที่ปลูกข้าง ๆ กันยังใช้งานอยู่ นอกจากนี้บริเวณทำน้ำยังมีเรือนแพอีก 1 หลัง ต่อมาเมื่อทวดเสียชีวิตจึงยกเรือนนอนถวายเป็นวัด และนำเรือนนอนที่แต่เดิมวางวางมาตั้งแทนที่ และย้ายเรือนแพขึ้นมาตั้งเป็นเรือนด้านหน้าสุด รื้อเรือนครัวเก่าออกเพราะอยู่ในสภาพทรุดโทรม แต่ยังเก็บไม้ทุกชิ้นไว้เพื่อนำมาดัดแปลงใช้กับการต่อเติม³⁸

³⁸ สัมภาษณ์ ดวงใจ การพจน์, 25 เมษายน 2546.



รูปที่ 99 ผังบริเวณบ้านครูดวงใจ

เมื่อย้ายเสียไปเรือนจึงตกทอดสู่ลูกสาวคือแม่ของครูดวงใจ จากนั้นแม่ยกเรือนหลังนี้ให้ครูดวงใจเพื่อใช้เป็นเรือน หอ³⁹ สังเกตได้จากกรณีศึกษาอื่น ๆ ก่อนหน้านี้ว่าคนไทยส่วนใหญ่นิยมยกเรือนให้ลูกสาว ผู้ชายที่แต่งงานมักเข้าไปอยู่ในบ้านภรรยา ครูดวงใจก็เช่นกันหลังจากแต่งงาน สามีคืออาจารย์เรวัตได้ย้ายเข้ามาอาศัยอยู่ในเรือนหลังนี้ด้วยกัน เรือนหลังนี้จึงอยู่ร่วมกันทั้งสิ้นสามคนได้แก่ ครูดวงใจ อาจารย์เรวัต และแม่ของครูดวงใจ

ปัจจุบันเรือนของครูดวงใจหลังจากการปรับปรุงครั้งใหญ่ ประกอบด้วย เรือนนอน 1 หลัง, เรือนสำหรับเก็บของ 1 หลัง, ปลูกติดกับเรือนสำหรับนั่งพักผ่อน 1 หลัง, เรือนขวางที่สร้างขึ้นใหม่ 1 หลัง ภายในเรือนขวางแบ่งเป็นห้องต่าง ๆ 3 ห้องได้แก่ ห้องรับแขก ห้องครัวแบบฝรั่ง (เก็บของ) ห้องน้ำ และต่อระเบียงด้านหลังบ้านเป็นครัวที่ใช้ในปัจจุบัน ด้านหน้าบันไดทางขึ้นมีศาลาสำหรับนั่งพักผ่อนชมบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา (รูปที่ 100) ศาลาตั้งอยู่ในระดับชานพักบันไดก่อนเดินขึ้นไปยังตัวเรือน ได้ถูกปรับปรุงโดยเปลี่ยนจากพื้นดินอัดแน่นเป็นพื้นซีเมนต์ ใช้เป็นที่นั่งพักผ่อน เก็บเรือ และมีห้องน้ำบริเวณใต้ถุนด้วย (รูปที่ 101)

³⁹ สัมภาษณ์ ดวงใจ การพนัน, 25 เมษายน 2546.



รูปที่ 100 ทางขึ้นเรือนหน้าบ้านครูดวงใจ

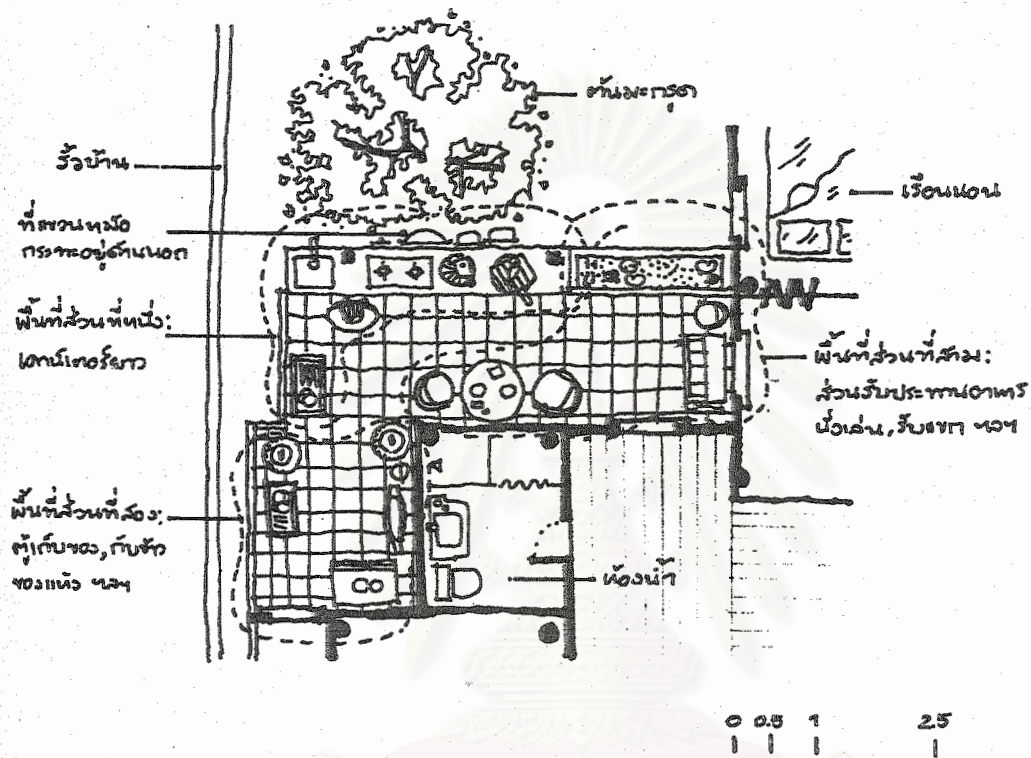


รูปที่ 101 ทางขึ้นเรือนข้างบ้านครูดวงใจ

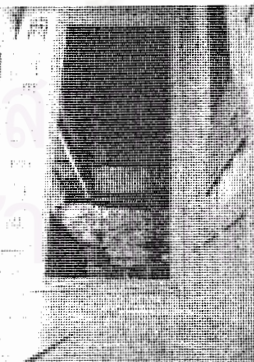
เรือนของครูดวงใจมีทางขึ้นลง 2 จุด โดยจุดแรกได้อธิบายไปก่อนหน้านี้คือบันไดทางขึ้นจากหน้าบ้าน (ฝั่งแม่น้ำ) และอีกบันไดเป็นบันไดทางขึ้นจากด้านข้าง โดยบันไดด้านข้างนี้มีไว้สำหรับคนในบ้าน เพราะสามารถเข้าครัวได้โดยไม่ผ่านส่วนอื่น ๆ ของเรือน บันไดนี้วางพาดขึ้นไปยังระเบียงทางเดินรอบเรือนขวาง มีการเจาะพื้นระเบียงเพื่อใช้สำหรับเลื่อนพื้นเปิดปิดช่องบันได ตอนกลางคืนเมื่อไม่มีคนใช้งาน บันไดจะถูกปิดจากด้านบน

เรือนครัวเดิมมีรูปแบบเหมือนเรือนครัวไทยแบบดั้งเดิม ตั้งอยู่บริเวณห้องน้ำในปัจจุบัน การรื้อถอนเรือนครัวกระทำพร้อม ๆ กับการปรับปรุงเรือนในบริเวณอื่นๆ ซึ่งเกิดขึ้นเพื่อเตรียมใช้เรือนเป็นเรือนหอของครูดวงใจ ปัจจุบันครัวของครูดวงใจแตกต่างจากเรือนครัวเดิมอย่างสิ้นเชิง ทั้งลักษณะกายภาพและรูปแบบการทำงาน โดยครัวตั้งอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกับครัวเดิมแต่ขยับไปอยู่ทางด้านหลังบ้านมากขึ้น เปลี่ยนจากโครงสร้างไม้เป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก พื้นที่ครัวโอบล้อมเรือนขวางเป็นรูปตัวแอล มีทางเข้าออกครัวได้ 2 ทาง ทางหนึ่งจากกระเบียงนอกข้างเรือนขวาง (รูปที่ 103 ขวา) และอีกทางหนึ่งจากชานเชื่อมเรือนขวางกับเรือนนอน

นอน (รูปที่ 103 ซ้าย) ทางเข้าทั้งสองด้านมีประตูปิด ประตูเข้าครัวเป็นประตูไม้เหมือนประตูเรือนไทยทั่วไป ประตูทางเข้าครัวจากกระเบื้องนอกเปิดเข้าสู่ภายในครัว ในขณะที่ประตูทางเข้าจากภายในเรือนกลับเปิดออกจากครัวสู่ตัวเรือน มีความพยายามสอดแทรกรูปแบบดั้งเดิมไว้เล็กน้อยโดยนำฝาขัดแตะมาใช้ แต่เปลี่ยนจากไม้ไผ่ซี่ ๆ มาเป็นไม้จริงไล่จนบางแล้วขัดแทน ซึ่งไม้จริงที่นำมาใช้นั้นมาจากไม้ของเรือนครัวเก่า



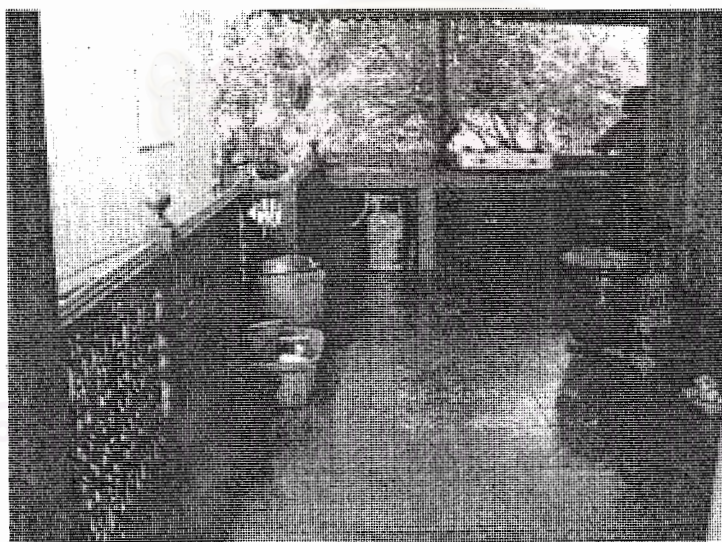
รูปที่ 102 ผังพื้นที่ขยายครัวครูดวงใจ



รูปที่ 103 ประตูทางเข้าครัวครูดวงใจจากกระเบื้องข้าง (ซ้าย) และจากภายในเรือน (ขวา)

พื้นครัวเป็นพื้นคอนกรีตเสริมเหล็กบุกระเบื้องเซรามิกสีน้ำเงินเข้มมีลวดลาย หากเดินเข้าสู่ ครัวจากภายในเรือน ผนังด้านนอกเป็นผนังก่ออิฐฉาบปูนมีความสูงจากพื้น 2 ระดับ ส่วนที่ก่อผนังขึ้นมาเป็น เคาน์เตอร์มีความสูงประมาณ 80 เซนติเมตร และมีการลดความสูงลง เพื่อทำเป็นบ่อบัวมีความสูงประมาณ 30 เซนติเมตร และนำลูกทรงไม้มากันกันตักไว้อีกชั้นหนึ่ง ครัวจึงโปร่งไม่มีหน้าต่าง (รูปที่ 82) ส่วนผนังด้านที่ติดกับ เพื่อนบ้านเป็นลูกทรงไม้เช่นกัน เนื่องจากครัวไม่มีฝ้าและหน้าต่างอีกทั้งตั้งอยู่ทางทิศตะวันตก ช่วงบ่ายมีแดด ส่องเข้ามาจึงมีการติดตั้งมู่ลี่ไม้ไผ่เพื่อใช้บังแดดด้วย หลังคาครัวเป็นหลังคาเพิงที่ต่อมาจากเรือนขวาง มีความ ลาดเอียงน้อย และมีเสาไม้กลึงอย่างดีเป็นตัวรับโครงหลังคา มีการตกแต่งด้วยผ้าเพดานไม้เว้นร่องและเชิงชาย ไม้ฉลุลายโดยรอบ

ภายในครัวแบ่งพื้นที่ออกได้เป็น 4 ส่วนหลัก ๆ (รูปที่ 102) ได้แก่ พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือบริเวณ เคาน์เตอร์ เคาน์เตอร์ตั้งอยู่ด้านในสุดของครัว หากเดินเข้าไปจากประตูครัวทั้งสองด้าน เคาน์เตอร์ยาวตลอดแนว นี้ประกอบด้วย อ่างล้างจาน เตาแก๊ส หลุมสำหรับวางเตาถ่าน ที่สำหรับเตรียมของสด ได้ เคาน์เตอร์เป็นที่เก็บถัง แก๊ส และเครื่องปรุงรสต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์ที่จำเป็น (รูปที่ 104) ด้านนอกเคาน์เตอร์หรือผนังเคาน์เตอร์ด้านนอก เรือนเป็นที่แขวนหม้อแขวนกระทะ (รูปที่ 105) ซึ่งทำให้ภายในครัวดูสะอาดสะอ้านและเรียบร้อย ด้านหลังบ้าน ติดกับครัวมีมะกรูดต้นใหญ่เนื่องจากเป็นครัวที่ไม่มีฝ้าผนัง ทำให้สามารถเอื้อมมือไปเก็บลูกมะกรูดและใบ มะกรูดจากต้นได้อย่างง่ายดาย บริเวณหน้าเคาน์เตอร์มองออกไปเห็นสวนหลังบ้านและประตูทางเข้าบ้านได้ อย่างชัดเจน การทำครัวเน้นการยืนทำทั้งสิ้นถึงแม้จะมีการใช้เตาถ่านแต่ได้ทำการยกเตาถ่านให้สูงขึ้นมาเพื่อยืน ทำงานได้สะดวก



รูปที่ 104 เคาน์เตอร์ยาวภายในครัวครัววงใจ



รูปที่ 105 เคาน์เตอร์ด้านนอกครัวคุณดวงใจเป็นที่แขวนหม้อ กระทะ

พื้นที่ส่วนที่สองคือบริเวณหน้าต่างเข้าครัวจากในเรือน บริเวณนี้ประกอบด้วยรถเข็นผลไม้ และโต๊ะกลม รถเข็นขายผลไม้แบบโบราณ ภายในจัดวางขนม ผลไม้ และอาหารจืด บริเวณนี้มีเก้าอี้สูงหน้ารถเข็น หากนั่งแล้วจะเป็นมุมที่สามารถนั่งพูดคุยกับคนที่ทำครัว ในขณะที่เดียวกันก็มองเห็นทางขึ้นเรือนด้านหน้า และประตูทางเข้าบ้านด้านหลังได้ นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้อ่างบัวซึ่งเลี้ยงปลาไว้ สามารถให้อาหารปลาได้สะดวกที่ นั่งนี้จึงเป็นที่นั่งประจำของอาจารย์เรวัตีไว้คอยดูกรรยาเวลาทำกับข้าว ส่วนโต๊ะกลมขนาดไม่ใหญ่นักตั้งไว้สำหรับนั่งเตรียมของสด ตั้งสำหรับเวลารับประทานอาหาร และใช้นั่งเล่นพักผ่อน พูดคุยกันภายในครอบครัว บางครั้งก็ใช้รับรองแขกที่มาเยี่ยมเยือน (รูปที่ 106)



รูปที่ 106 บริเวณเคาน์เตอร์ (ซ้าย) และโต๊ะรับประทานอาหารในครัวคุณดวงใจ (ขวา)

พื้นที่ส่วนที่สามคือบริเวณประตูทางเข้าครัวจากทางระเบียงข้างบ้าน บริเวณนี้เป็นพื้นที่สำหรับวางของสดของแห้ง ประกอบด้วยโถงน้ำ โถสั้ว ๗ ก้นเป็นตะกร้าไม้ไผ่ซ้อนชั้นสำหรับใส่ หอม กระเทียม (รูปที่ 107 ซ้าย) ถัดไปเป็นเรือลำเล็กสำหรับใส่ของที่ซื้อจากตลาด ทั้งของสด ของแห้ง เมื่อใส่ของที่ซื้อมาเต็มลำ เรือลำนี้ดูจะคล้ายเรือขายกับข้าว โถสั้วกันนั้นมีตู้ไม้เก่า ๆ ขนาดไม่ใหญ่นัก เป็นตู้สำหรับเก็บสำหรับที่ปรุงเสร็จหรือตู้กับข้าว ซึ่งโดยมากตู้กับข้าวบ้านอื่นจะเป็นตู้โปร่งและมีความสูงมากกว่านี้ แต่ตู้นี้เป็นตู้เตี้ยและบานประตูที่ปิดจากภายนอกจะไม่รู้ว่าเป็นตู้กับข้าว (รูปที่ 107 ขวา) ด้วยจินตนาการของผู้อยู่อาศัย ครัวนี้จึงเป็นครัวที่เกิดจากแนวคิดใหม่ที่ต้องการเน้นให้เห็นครัวที่สะอาดมากขึ้น มีข้าวของเครื่องใช้น้อยลง และสามารถเล่นสนุกกับการตกแต่งพื้นที่ตามจินตนาการของเจ้าของ

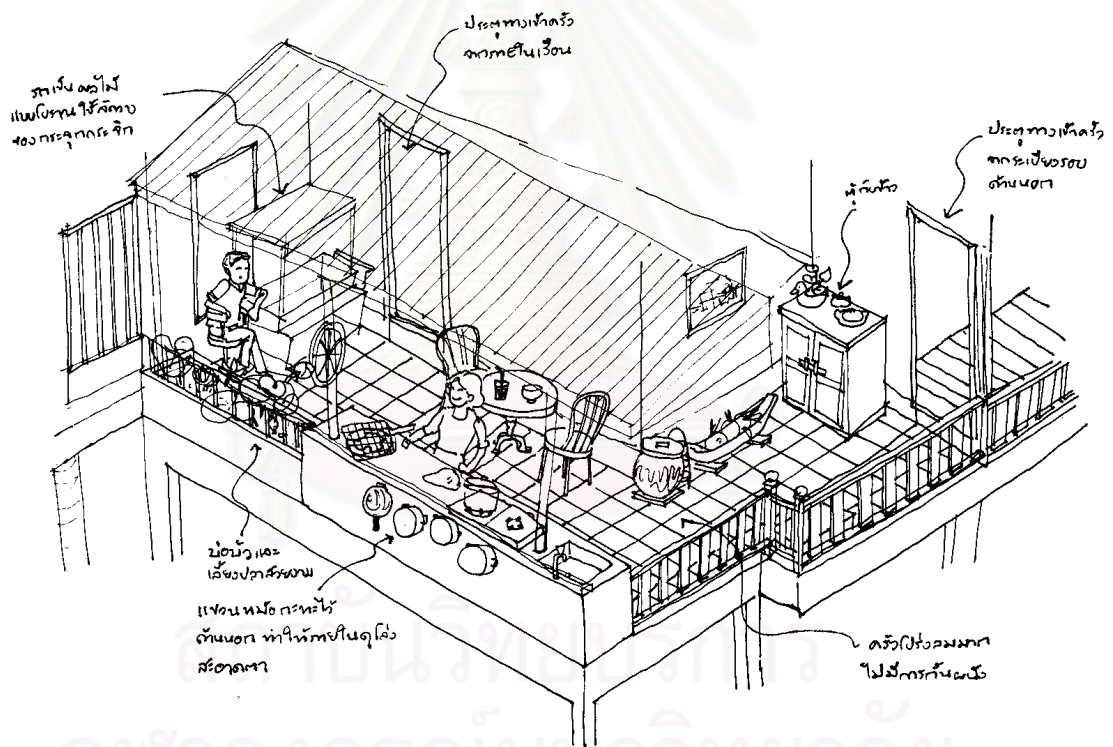


รูปที่ 107 ชั้นวางหอมกระเทียมและตู้กับข้าวของครัวครูดวงใจ

ครัวของครูดวงใจค่อนข้างสะอาดเรียบร้อยกว่าครัวที่พบเห็นโดยทั่วไป เนื่องจากข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่นานครั้งจะนำมาใช้ ถูกเก็บไว้ในเรือนเก็บของด้านใน ตู้เย็นก็อยู่ภายในเรือนนั้นเช่นกัน (รูปที่ 108 ซ้าย) เรือดังกล่าวเป็นเรือที่อยู่ระหว่างเรือนนอนและเรือนสำหรับพักผ่อน สำหรับเรือนเก็บของเป็นของใช้จากเรือนครัวเดิม ครูดวงใจมีห้องเก็บของอีกห้องอยู่ในเรือนขวาง ภายในเป็นข้าวของเครื่องใช้แบบครัวตะวันตก ซึ่งเป็นของครูดวงใจเอง มีเตาอบ ตู้เก็บจานชามเซรามิก ถ้วยโถต่าง ๆ ซึ่งนาน ๆ ครั้งจะได้ใช้งาน (รูปที่ 108 ขวา) พื้นที่ส่วนที่สี่มีขนาดเนื้อที่ใช้สอยใหญ่กว่าครัวที่ใช้งานในชีวิตประจำวันมาก เมื่อข้าวของต่างๆ ถูกจัดเก็บไว้เช่นนี้เป็นเหตุให้ภายในครัวดูเรียบ โล่ง สะอาดตา มีเพียงของใช้ที่จำเป็นเท่านั้น ครัวของครูดวงใจจึงดูแตกต่างจากครัวอื่น ๆ ที่มักเต็มไปด้วยข้าวของต่าง ๆ



รูปที่ 108 ตู้เย็นและถ้วยชามต่าง ๆ ถูกเก็บไว้ในห้องแยกจากบริเวณครัว



รูปที่ 109 ภาพบรรยากาศภายในครัวครูดวงใจ

ครัวันนี้เป็นครัวที่ชัดเจนในเรื่องความเป็นตัวตนที่ครูดวงใจแสดงออกมา ทั้งการสร้างครัวใหม่ที่ไปงลมขณะเดียวกันก็มีสะอาดเรียบร้อยแตกต่างจากครัวที่พบเห็นได้ทั่วไป นอกจากนี้ครูดวงใจที่มีความรักในของตกแต่งกระจุกกระจิก ได้ปรับให้ครัวกลายเป็นห้องโชว์ของประติมากรรมเล็ก ๆ น้อย ๆ ทั้งที่มีคนนำมาให้และที่แม่ของครูดวงใจประดิษฐ์ขึ้น ช่วยให้ครัวซึ่งเป็นพื้นที่เล็ก ๆ ของบ้านดูมีเสน่ห์และสร้างความมีชีวิตชีวาให้กับการอยู่อาศัยได้เป็นอย่างดี

2. กรณีศึกษาที่ 9 : ครักกลางและครักอาจารย์ศรีธรรพ์

วันที่เข้าสำรวจ 28 เมษายน พ.ศ. 2546

ผู้ให้ข้อมูล ผ.ศ.ศรีธรรพ์ อยู่สุขชี (อาจารย์ศรีธรรพ์) อายุ 54 ปี

ที่ตั้ง เลขที่ 65 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอ พระนครศรีอยุธยา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา

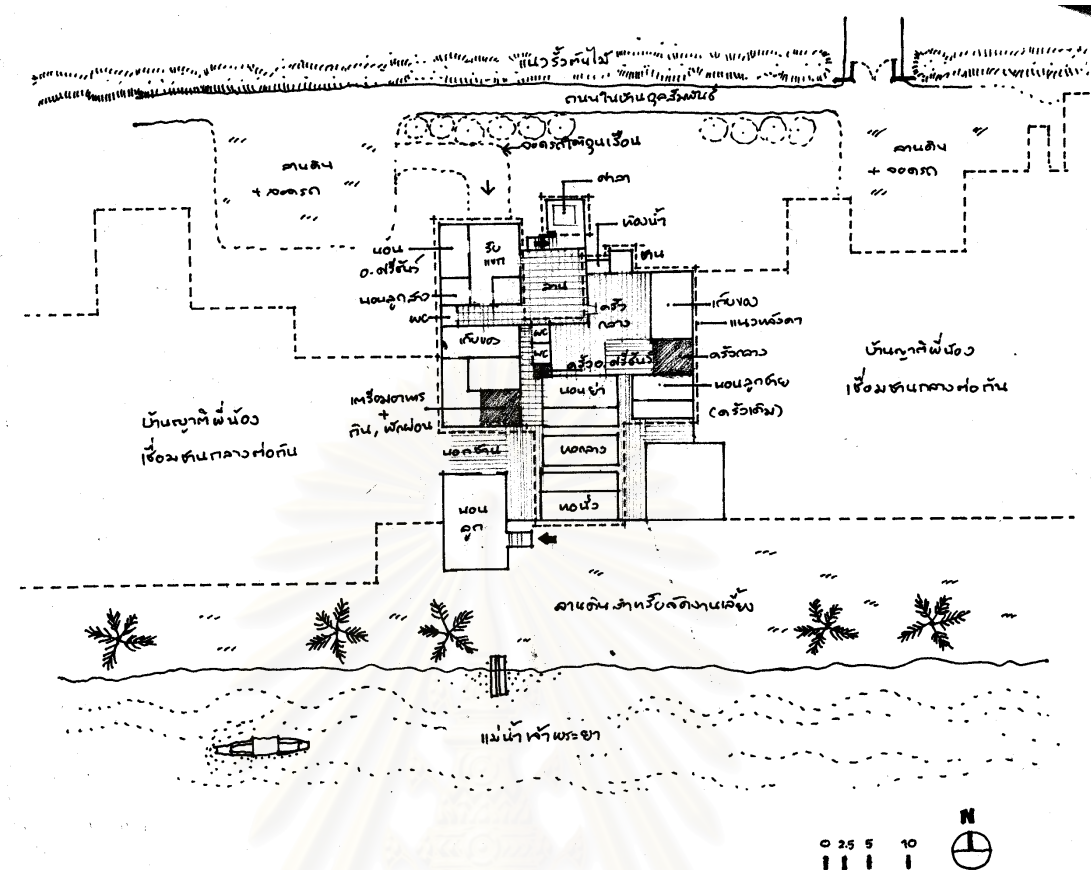
เรือนหมู่ที่มีจำนวนเรือนมากและอยู่รวมกันหลายครอบครัวนั้นปัจจุบันหาได้ยากยิ่ง เรือนหมู่ “บ้านกุลสัมพันธ์” เป็นตัวอย่างของเรือนหมู่ที่ยังคงมีชีวิตและเต็มไปด้วยเรือนที่หลากหลายตั้งแต่เรือนรุ่นแรกๆ เริ่มสร้างบ้าน ไปจนถึงเรือนสมัยใหม่ บ้านกุลสัมพันธ์ตั้งอยู่ริมแม่น้ำป่าสัก มีเนื้อที่บริเวณบ้านกว้างขวาง บ้านกุลสัมพันธ์หรือที่บางคนเรียกสั้น ๆ ว่าบ้านใหญ่ ประกอบด้วยครอบครัวหลัก ๆ 4 ครอบครัว ปลูกเรือนต่อเนื่องกันไป มีการงอกขยายของเรือนตามจำนวนสมาชิกที่เพิ่มมากขึ้นทำให้เรือนไม่ได้ขยายตัวออกไปตามยาวเท่านั้น ทางด้านกว้างก็มีการขยายเช่นกัน สภาพโดยรวมในปัจจุบันจึงมีลักษณะคล้ายหมู่บ้านขนาดย่อม



รูปที่ 110 ป้ายทางเข้าบ้านใหญ่ (บ้านกุลสัมพันธ์) และภาพบ้านใหญ่ในอดีต

อาจารย์ศรีธรรพ์ผู้ให้ข้อมูลอาศัยอยู่ส่วนกลางของบ้านใหญ่ บริเวณนี้เป็นพื้นที่ส่วนเก่าแก่ที่สุดของบ้าน คุณย่าเจ้าของเรือนยังมีชีวิตอยู่และอาศัยอยู่ในเรือนบริเวณช่วงกลางนี้เช่นกัน ในที่นี้จะขอศึกษาเฉพาะครอบครัวอาจารย์ศรีธรรพ์เท่านั้น อาจารย์ศรีธรรพ์เป็นลูกสะใภ้ซึ่งแต่งงานและย้ายเข้ามาอาศัยอยู่ในบ้านใหญ่ อาจารย์มีหน้าที่ดูแลคุณย่าหรือแม่ของสามี ลูกๆของอาจารย์อยู่ในวัยทำงานแต่ทุกคนก็ยังอาศัยอยู่กับพ่อและแม่ นอกจากนี้ยังมีแม่ครักซึ่งอยู่ด้วยกันมาตั้งแต่สมัยคุณย่ายังสาว ๆ แม่ครักก็สืบทอดหน้าที่มาจนถึงรุ่นลูกรุ่นหลานเช่นกันและกลายเป็นสมาชิกคนสำคัญในครอบครัวเหมือนญาติพี่น้อง⁴⁰

⁴⁰ สัมภาษณ์ ศรีธรรพ์ อยู่สุขชี, 28 เมษายน 2546.



รูปที่ 111 ผังบริเวณบ้านใหญ่



รูปที่ 112 บรรยากาศบริเวณชานเชื่อมภายในบ้านใหญ่

บ้านใหญ่เชื่อมต่อกันโดยการต่อหอกกลางออกไปเรื่อย ๆ ส่วนใหญ่มักวางตามแนวเดียวกันไป นอกจากนี้ยังมีทางแยกออกจากหอกกลางไปยังบ้านอื่น ๆ ที่ปลูกย่อยแยกเป็นชอยเล็ก ๆ ทั้งฝั่งติดแม่น้ำและฝั่งติดถนนหรือติดที่นา เพราะฉะนั้นนับได้ขึ้นเรือนจึงมีอยู่มากมาย สำหรับบ้านอาจารย์ศรีรัตนวันนั้นประกอบไปด้วยเรือน 4 รุ่น รุ่นที่มีอายุมากที่สุดคือเรือนหอคุดง่า ประกอบด้วย เรือนนอนใหญ่ 1 หลัง, เรือนนอน 2 หลังเป็นจั่วคู่, หอกกลาง 2 หลัง, เรือนครัวแบบดั้งเดิม 1 หลัง ทั้งหมดเชื่อมกันด้วยนอกชาน ถัดจากนั้นเป็นเรือนรุ่นที่สอง เป็นการต่อ

เดิมด้านหลังเรือนนอนใหญ่เพื่อทำเป็นครัว และมีห้องน้ำ เรือนรุ่นที่ 3 คือเมื่ออาจารย์ศรีธรรมา แต่งงานแล้วได้มีการต่อเติมด้านหน้าเรือนนอนजूคู่ ขยายเป็นพื้นที่สำหรับครอบครัวใหม่ นอกจากนี้ยังมีการต่อห้องน้ำและครัวสำหรับปรุงอาหารของอาจารย์เอง เวลาต่อมาเมื่อลูกของอาจารย์ศรีธรรมาโตขึ้น อาจารย์ได้สร้างห้องนอนสำหรับลูกอยู่ตรงข้ามกับเรือนนอนของตน และเรือนรุ่นล่าสุดอาจารย์ศรีธรรมาสร้างเรือนนอนใหม่ขึ้นอีก เป็นเรือนไทย 3 หลังเรียงต่อกัน สร้างห้องน้ำเพิ่ม ต่อศาลาพักผ่อนด้านหลังติดถนนทางเข้าบ้าน และต่อเติมใต้ถุนเรือนเพื่อใช้เป็นห้องสมุด และโรงจอดรถ (รูปที่ 111)

เรือนครัวแบบดั้งเดิมตั้งอยู่ถัดจากเรือนนอนคนยุ่า มีชานเชื่อมระหว่างกัน แต่เรือนครัวไม่ได้วางขวางกับเรือนนอน ลักษณะโดยทั่วไปเป็นเรือนครัวขนาด 3 ห้อง มีระเบียงครัวด้านหน้า พื้นเรือนครัวเป็นพื้นไม้กระดานไม่เว้นร่อง ฝาเรือนครัวเป็นฝาขัดแตะแบบขัดเดี่ยว หลังคาจั่ว หน้าจั่วพระอาทิตย์ ปานลมเป็นแบบหางปลาซึ่งนิยมทำกันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา หากหันหน้าเข้าครัว ประตูทางเข้าเรือนครัวจะอยู่ทางซ้ายมืออยู่ใกล้กับเรือนนอนคนยุ่า และมีหน้าต่างด้านฝาหุ้มกลอง ส่วนหน้าต่างด้านข้างเรือนนั้นมีเพียง 1 ชุดและอยู่ตรงช่วงห้องกลาง เรือนครัวยุ่ยกสูงจากพื้นชานด้านหน้าประมาณ 0.20 เมตร และมีระเบียงหน้าเรือน (รูปที่ 113 บน)

ภาพในอดีตของเรือนครัวหลังนี้คือ หากเดินเข้าครัวแม่เตาไฟจะตั้งอยู่ด้านในสุดทางขวามือมีเตาว่างสองเตาไว้สำหรับหุงข้าวและเตาสำหรับทำกับข้าว หลังคาจะนำไม้มาพาดเพื่อนำกระบุง ตะกร้าวางไว้ให้โดนควันเพื่อถนอมการผุกร่อน โคนแมลงกัดแทะ พื้นครัวเดิมเจาะเป็นช่องเพื่อเปิดพื้นหีบพื้นที่กองไว้ใต้ถุนใต้กองพื้นนี้จะกองสูงเพื่อใช้เป็นบันได เวลาไม้จอร์ขึ้นบ้านก็ใช้ครัวเป็นทางหนีจอร์⁴¹

คุณวรรณมาเล่าถึงเหตุการณ์เกี่ยวกับชีวิตแม่ครัวสมัยก่อนว่า จะหาซื้อกระเทียมต้องพายเรือไปตลาดหัวรอ ซื้อกับมาครวละมาก ๆ แขนงไว้ใช้ตลอดทั้งปี น้ำตาลซื้อยกปีบ มีเจ้าประจำอยู่ซื้อกันมาเต็มลำเรือ ส่วนมะพร้าวล่องเรือไปซื้อที่บางระมาด สมัยก่อนมีเรือเครื่องเทศ เรือถ้วยชาม มาขาย กว๋ยเตี่ยวเรือจะมาหยุดที่หน้าบ้าน เด็ก ๆ จะมกั๋งสด ๆ ฉีกใส่กัวยเตี่ยวเรือร้อน ๆ กินกันสนุกสนาน ของที่ไม่ต้องซื้อหากก็เป็นพวก พริก มะเขือ โหระพา กระเพรา ปลูกไว้ขายน้ำ พอแม่ครัวจะใช้ก็บอกเด็กให้ไปเก็บมา นอกจากพืชผักสวนครัวแล้วยังมีผลไม้ต่าง ๆ เช่น มะม่วง ละมุด มะปราง เป็นต้น แม่ครัวจะทำกับข้าวอะไรนั้นใช้วิธีสอบถามเอาบ้าง คิดอาหารเองบ้าง ส่วนการสืบทอดวิธีการทำอาหารนั้นไม่มีการสอนเป็นกิจลักษณะ ใช้วิธีเลียนแบบ จดจำเอา และทดลองทำเอง เรือนครัวแบบดั้งเดิมมีความพิเศษที่ฝาขัดแตะ เพราะคนนั่งอยู่ในครัวสามารถมองเห็นคนอื่น ๆ นอกครัวได้ แต่คนที่อยู่นอกครัวไม่สามารถมองเห็นคนในครัวได้⁴²

ปัจจุบันเรือนครัวเก่าหลังนี้เปลี่ยนการใช้สอยเป็นเรือนนอนของลูกชายอาจารย์ศรีธรรมา หน้าต่างประตูปิดสนิทและมุงลวดกันยุงติดตั้งด้านนอกเพราะหน้าต่างเปิดเข้าด้านใน (รูปที่ 113 ล่าง) มีการติดตั้งระบบปรับอากาศภายในเพื่อให้เหมาะกับเรือนระบบปิด โดยต่อเติมฝ้าเพดานและกรุผนังทึบฝ้าเดิมด้วยไม้อัดลึกลาทสีน้ำมัน ภายในจึงดูไม่เหลือบรรยากาศครัวไทยแต่อย่างใด ผิดกับเรือนครัวของแม่ฮ่องแก้วที่ยังอาศัยความ

⁴¹ สัมภาษณ์ วรรณมา โสมนรินทร์, 28 เมษายน 2546.

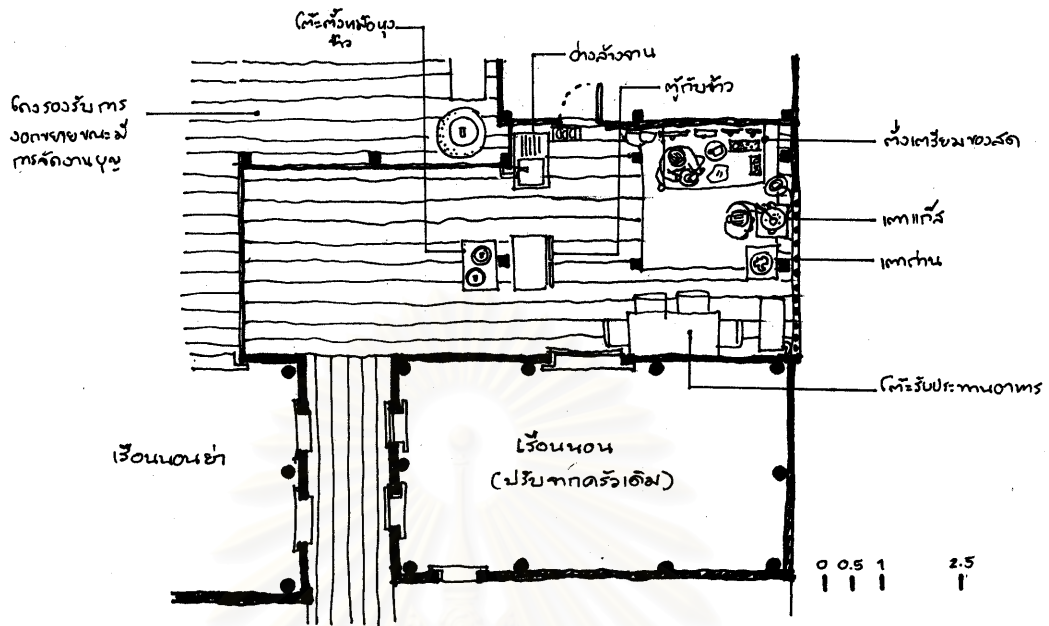
⁴² สัมภาษณ์ วรรณมา โสมนรินทร์, 28 เมษายน 2546.

ความโปร่งของผนัง หลังคา ให้เป็นประโยชน์เช่นเดิม ฝาภายนอกนั้นได้รับการซ่อมบำรุง ดูไม่เหมือนเรือนครัวเก่า
ในบ้านใหญ่มีเรือนครัวลักษณะเช่นเดียวกันอีก 2 เรือน ที่ยังคงเก็บรักษาไว้ให้อยู่ในสภาพเดิมและเปลี่ยนเป็น
เรือนนอน



รูปที่ 113 เรือนครัวเดิมเปลี่ยนเป็นเรือนนอนของลูกชายอาจารย์ศรีรินทร์

ครัวปัจจุบันที่ใช้งานมีอยู่ด้วยกัน 2 ครัว ครัวแรกเป็นครัวกลางของทุกครอบครัว เป็นครัวที่ต่อ
เพิ่มขยายพื้นที่จากเรือนครัวเดิมต่อขึ้นไปเกือบถึงถนนหลังบ้าน โดยจัดเป็นมุมสำหรับทำครัว หากเดินเข้าจาก
ลานระหว่างเรือนนอนคุณย่ากับเรือนครัว ครัวนี้จะอยู่มุมในสุดทางขวามือ (รูปที่ 115) ลักษณะทางกายภาพของ
ครัวนี้เป็นครัวที่สร้างต่อเติมขึ้นอย่างง่าย ๆ ผนังเป็นพื้นไม้กระดานซึ่งไม่ได้เรียบเสมอกันหมด มีร่องบ้างเล็กน้อย
และไม่พื้นมีหลายขนาด เกิดจากการนำไม้เก่ามาใช้ให้เป็นประโยชน์ พื้นบริเวณตั้งนั่งทำกับข้าวไปจนถึงหน้าเตา
ปูด้วยเสื่อน้ำมัน ผนังครัวเป็นผนังโปร่งไม่มีการเจาะช่องเปิด เพราะครัวเปิดโล่งไม่มีการกันห้อง แต่ใช้ผนังเรือน
ครัวเดิมเป็นตัวกันที่ว่างเป็นสัดส่วน หลังคาครัวช่วงนี้เกิดจากการผสมผสานกันของหลังคาหลายชุด เป็นหลังคา
เพิงผสมหลังคาจั่วความลาดเอียงต่ำ วัสดุเป็นสังกะสี บางส่วนเปลี่ยนเป็นกระเบื้องใสให้แสงเข้ามาได้
เนื่องจากครัวเป็นมุมหลบเข้ามาและอยู่ตรงกลาง รายล้อมด้วยอาคารต่าง ๆ ทำให้ภายในค่อนข้างมืดทึบ

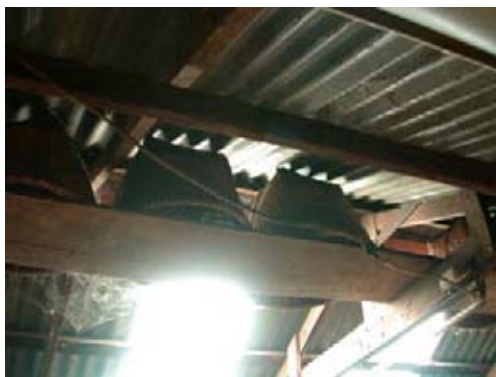


รูปที่ 114 ผังพื้นขยายครัวกลางของบ้านใหญ่



รูปที่ 115 บริเวณตั้ง และอ่างล้างจาน ภายในครัวกลางของบ้านใหญ่

เตาที่ใช้มีทั้งเตาแก๊ส และเตาถ่าน ตั้งอยู่ด้านในสุดติดผนังกันระหว่าง 2 ครอบครัว หากหันหน้าเข้าหาเตาทางซ้ายมือจะเป็นที่ตั้งสำหรับนั่งเตรียมอาหาร (รูปที่ 114) ทางด้านขวามือเป็นโต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหารและวางสำหรับ ผึ่งตรงข้ามเตาเป็นตู้กับข้าวซึ่งตั้งหันหลังชนกับโต๊ะวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ใกล้เคียงกันมีโถงน้ำที่รองรับน้ำจากหลังคาและอ่างล้างจาน โครงหลังคาด้านบนมีไม้วางพาดเพื่อใช้วางกระบุงตะกร้า (รูปที่ 116) การใช้งานเน้นการนั่งบนตั่งและยืนทำ



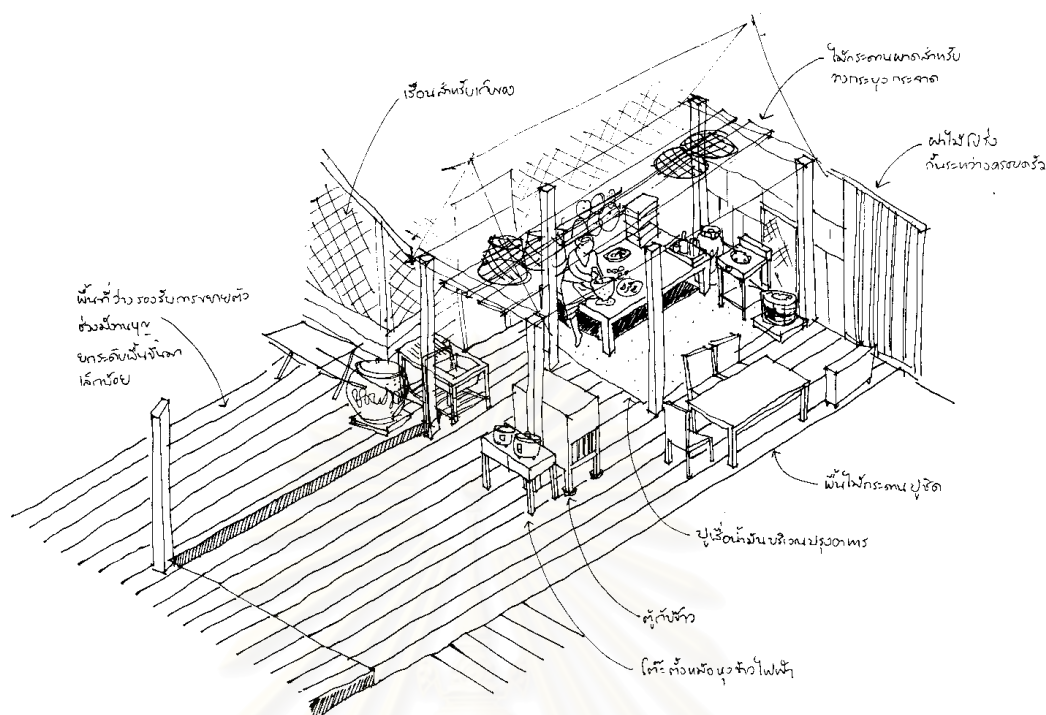
รูปที่ 116 กระบุงตะกร้าเก็บไว้ด้านบน

นอกจากครัวช่วงนี้แล้วยังมีพื้นที่ที่ต่อเนื่องกันเป็นโถงใหญ่ มีไว้สำหรับรองรับการขยายครัวในเวลาจัดงานบุญประเพณีต่าง ๆ ในบ้าน และต้องมีการทำอาหารเลี้ยงแขกจำนวนมาก โถงว่างยกพื้นสูงจากพื้นครัวประมาณ 0.20 เมตรนี้ครั้งหนึ่งเคยเต็มไปด้วยแม่ครัวทั้งหน้าเก่าหน้าใหม่ ช่วยงานกันอย่างเต็มที่ และนั่งทำงานกับพื้นแทบจะทุกคน อาจารย์ศรีธันว์เล่าว่าใครเคยทำหน้าที่อะไรก็จะรับอาสาทำหน้าที่นั้น นอกจากอายุมากจนทำไม่ไหวใช้วิธีสั่งเอา พื้นที่เพื่อการทำงานครัวในช่วงมีงานยังขยายตัวออกไปยังชานเชื่อมระหว่างเรือนครัวเข้ากับเรือนนอนคุณย่าด้วย⁴³



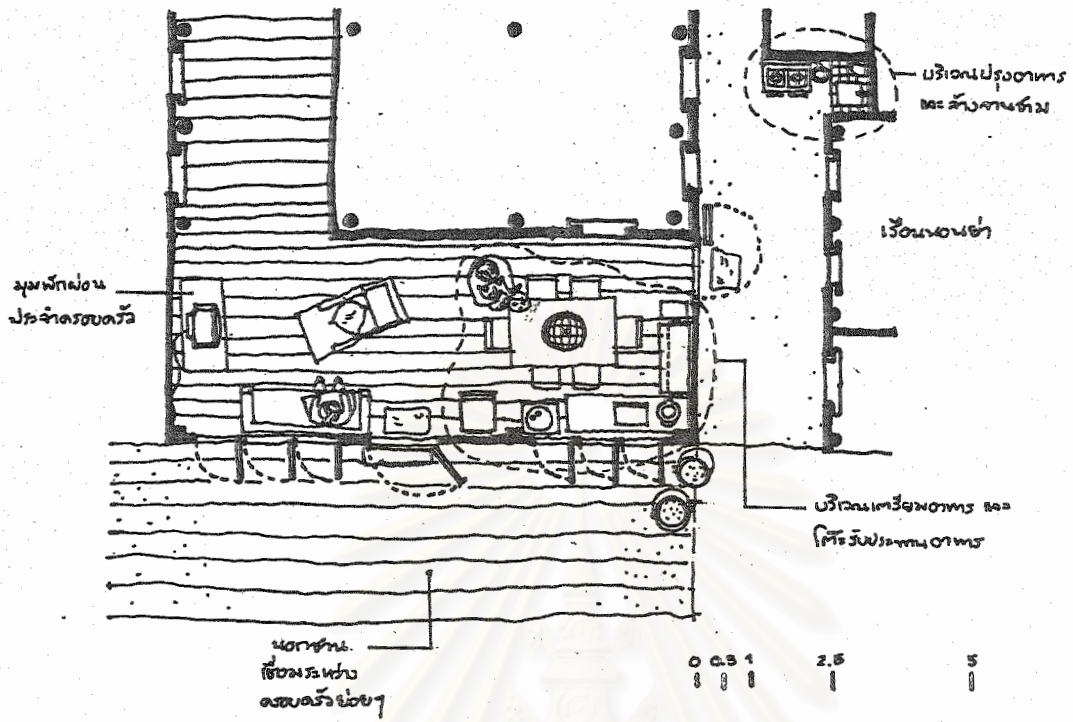
รูปที่ 117 บรรยากาศครัวกลางช่วงที่มีการจัดงานในแต่ละยุคสมัย

⁴³ สัมภาษณ์ ศรีธันว์ อยู่สุขชี, 28 เมษายน 2546.



รูปที่ 118 ภาพบรรยากาศภายในครัวกลางของบ้านใหญ่

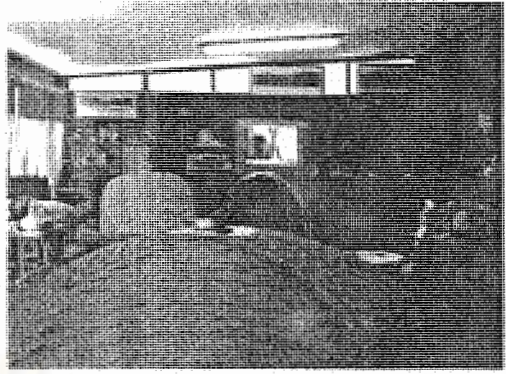
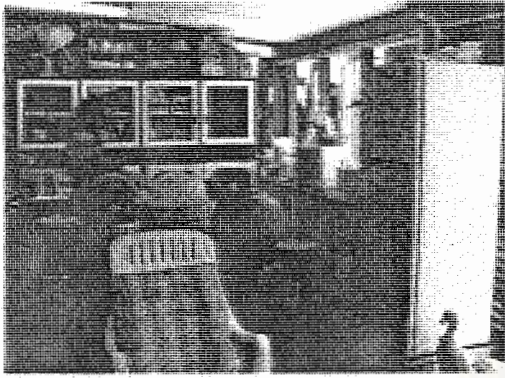
บรรยากาศครัวกลางสำหรับการใช้งานในชีวิตประจำวันค่อนข้างเรียบง่าย เพราะมีเพียงแม่ครัวที่เข้ามาทำหน้าที่ทำกับข้าวให้คุณย่าเท่านั้น เพราะเจ้าของครัวคือคุณย่า แม่ครัวจึงไม่มีความรู้ลึกซึ้งของการเป็นเจ้าของพื้นที่มากนัก ใครจะเข้ามาใช้งานก็ได้ อาจารย์ศรีธรรมาในฐานะสะใภ้ก็ไม่ได้ใช้งานครัวกลาง อาจารย์หามุมเล็ก ๆ ระหว่างห้องน้ำและเรือนนอนของคุณย่าสำหรับวางเตากับอ่างล้างจานเพื่อใช้เป็นครัวของตัวเอง (รูปที่ 119) เยื้อง ๆ กับครัวเล็กนี้เป็นประตูทางเข้าสู่พื้นที่ครัวอีกส่วน ประกอบด้วย โต๊ะรับประทานอาหารและเคาน์เตอร์หรือที่นิยมเรียกกันว่า pantry เคาน์เตอร์นี้เป็นที่เก็บถ้วย จาน ชาม ต่าง ๆ และมีมุมสำหรับตั้งกระติกน้ำร้อน เต้าไมโครเวฟ ตู้เย็น ตู้น้ำเย็น เรียงกันอยู่ชิดริมผนังล้อมโต๊ะรับประทานอาหารซึ่งตั้งอยู่ตรงกลาง (รูปที่ 121 ซ้าย) ห้องที่ต่อเติมจากเรือนนอนजूนี้นอกจากใช้เป็นส่วนเตรียมอาหาร อุณอาหารและรับประทานอาหารแล้วยังใช้เป็นห้องพักผ่อนของครอบครัว มีโทรทัศน์ เก้าอี้สำหรับนั่งดู นอนดูโทรทัศน์ (รูปที่ 121 ขวา) ครัวของอาจารย์ศรีธรรมาจึงเป็นครัวที่มีชีวิตและเป็นบริเวณที่ทุกคนในครอบครัวมารวมตัวกัน เกิดการซ้อนทับของกิจกรรมเช่นเดียวกับโถงของบ้านลุงอโนกรณีสึกษาที่ 7



รูปที่ 119 ผังพื้นขยายครัวอาจารย์ศรีธรรมา

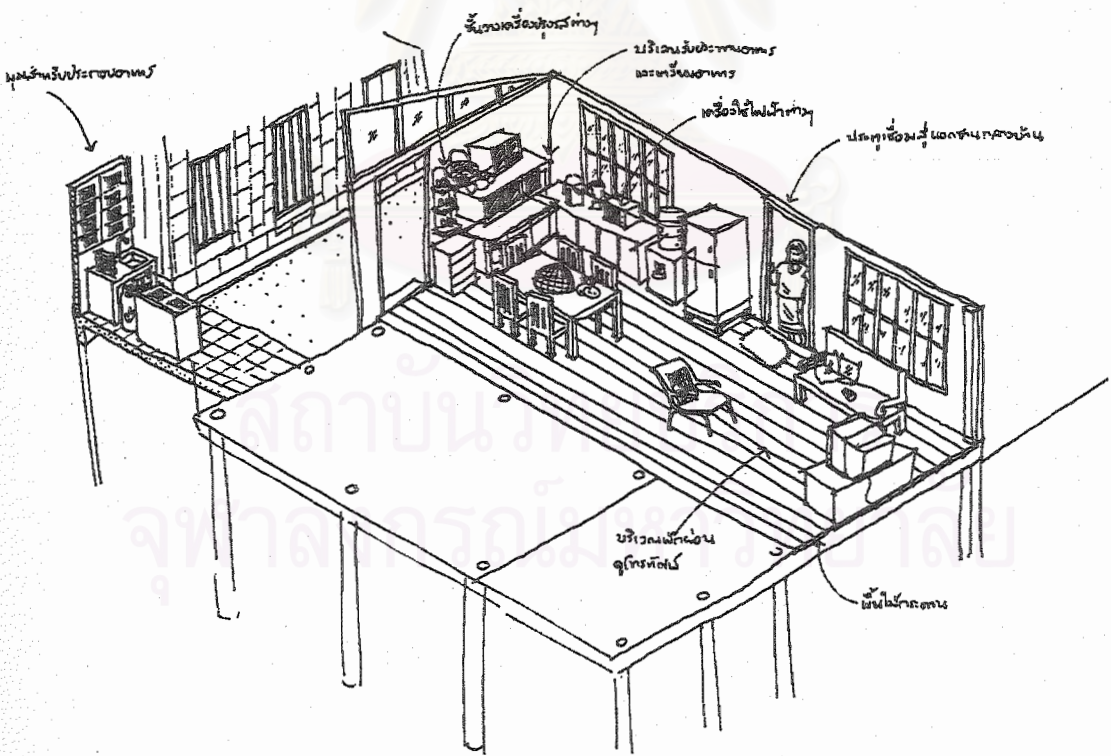


รูปที่ 120 มุมทำครัวเล็กๆ ของอาจารย์ศรีธรรมา



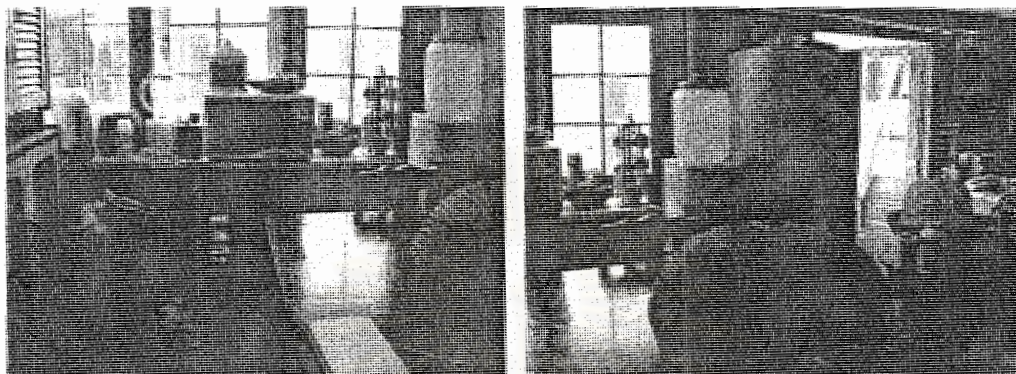
รูปที่ 121 บรรยากาศภายในบริเวณเตรียมอาหารต่อเนื่องกับส่วนพักผ่อนของครัวอาจารย์ศรีธรรมาภรณ์

ความโดดเด่นของครัวที่ปรากฏในครอบครัวนี้คือ ครัวกลางเป็นตัวอย่างของครัวที่ไม่มีเจ้าของ แต่จำเป็นต้องมีเพื่อรองรับการออกขายขณะทำงานครัวในช่วงเทศกาลงานบุญของบ้านใหญ่ซึ่งจัดกันทุกปี ความมีชีวิตชีวาจึงเกิดขึ้นเฉพาะช่วงที่มีการรวมตัวของแม่ครัวและสมาชิกในครอบครัวที่เป็นลูกหลานของคุณย่า ซึ่งแยกครัวไปได้กลับมารวมครัว รับประทานอาหารจากครัวของคุณย่ากันอีกครั้ง ครัวกลางเป็นครัวที่มีเนื้อที่ใช้สอยมากแต่บริเวณที่มีการใช้งานในชีวิตประจำวันกลับเป็นพื้นที่เล็กและหลวมๆ บริเวณที่ใช้ทำงานไม่สามารถมองเห็นบริเวณอื่น ๆ ของเรือนได้ ซึ่งจุดนี้สะท้อนให้เห็นถึงความไม่มีบทบาทหน้าที่ในการดูแลเรือนของแม่ครัว เพราะแม่ครัวไม่ได้เป็นเจ้าของครัวอีกทั้งไม่ได้เป็นญาติทางสายเลือดกับเจ้าของ



รูปที่ 122 ภาพบรรยากาศโดยรวมของครัวอาจารย์ศรีธรรมาภรณ์

ครัวของอาจารย์ศรีธรรมา เป็นตัวอย่างครัวที่มีเจ้าของ ถึงแม้ครัวจะไม่ได้มีขนาดใหญ่โตแต่ก็ สะท้อนให้เห็นถึงครัวที่มีชีวิต ตำแหน่งที่นั่งประจำของแม่ครัวมีมุมมองที่ดีกว่าครัวกลาง สะท้อนบทบาทความเป็นแม่และลูกสะใภ้ที่ต้องคอยดูแลภายในเรือนและสมาชิกทุกคนในครอบครัว



รูปที่ 123 บริเวณเตรียมอาหารของครัวอาจารย์ศรีธรรมาสามารถมองเห็นนอกสถานที่เชื่อมทุกครอบครัวเข้าด้วยกัน

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สรุปผลจากการสำรวจครัวไทยภาคกลาง

จากการทบทวนวรรณกรรมในบทที่ 2 สามารถสรุปคุณลักษณะครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม ได้ 11 ประการด้วยกัน ซึ่งเมื่อเข้าไปสำรวจแล้วพบว่าครัวไทยในปัจจุบันยังคงรักษาคุณลักษณะบางประการไว้ และตัดคุณสมบัติบางประการออกไป ดังที่แสดงในตารางสรุปจากการสำรวจดังต่อไปนี้

ตาราง 1 แสดงคุณลักษณะครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ยังคงมีอยู่ในแต่ละกรณีศึกษา

กรณีศึกษาที่	คุณลักษณะดั้งเดิม	1 ป่าพร	2 แม่ฮ่องแก้ว	3 ป่าตัน	4 ฝายเจ็ดต้น	5 ยายตะออม	6 ป่าแก้ว	7 ทุ่งทอง	8 คุ้งหวงใจ	9.1 ครัวกลาง	9.2 อ.ศรีจันทร์
1.	แยกเรือนครัวออกจากตัวบ้าน										
2.	วางขวางกับเรือนนอน										
3.	มักตั้งครัวทางทิศตะวันตก										
4.	ขนาดประมาณ 2 ช่วงเสา										
5.	พื้นวันร่อง										
6.	ผนังโปร่งลม										
7.	หน้าจั่วโปร่ง										
8.	เพดานมีชั้นวางของด้านบน										
9.	แบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนคือปรุงอาหารและกินอาหาร										
10.	นั่งทำครัวกับพื้น										
11.	ข้าวของเครื่องใช้แบบดั้งเดิม										

มีคุณลักษณะ ไม่มีคุณลักษณะ

จากตารางที่ 1 พบว่าคุณลักษณะเฉพาะบางประการของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมที่ยังปรากฏอยู่ในครัวไทยปัจจุบันมี 6 คุณลักษณะด้วยกันได้แก่

1. การวางครัวขวางเรือนนอน
2. การใช้ฝาโปร่งลม
3. หลังคาและหน้าจั่วโปร่งลม
4. ขนาดเนื้อที่ใช้สอย (บริเวณที่มีการหุงต้ม) ประมาณ 2 ช่วงเสา
5. การนั่งทำครัวกับพื้น
6. ข้าวของเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิม

อย่างไรก็ตามคุณลักษณะดังกล่าวนำมาซึ่งความรู้ความเข้าใจที่เพิ่มมากขึ้นเกี่ยวกับครัวไทยภาคกลางในปัจจุบัน กล่าวคือ จากการสำรวจพบว่าการวางครัวขวางเรือนนอนก่อให้เกิดมุมมองจากภายในครัวที่ครอบคลุมทางสัญจรหลักทั้งในเรือนและนอกเรือน การใช้ฝาโปร่งลม หลังคาและหน้าต่างโปร่งลมนั้นพบว่าครัวไทยโดยเฉพาะครัวที่สร้างหรือต่อเติมขึ้นมาใหม่นั้นไม่มีการใช้ฝาขัดแตะหรือฝาสำหรับหวดเช่นในอดีตก็จริงแต่ยังคงรักษาความโปร่งลมไว้เช่นเดิม สิ่งที่มาพร้อมกับความโปร่งลมคือความโปร่งตา ขนาดเนื้อที่ใช้สอยประมาณ 2 ช่วงเสา เป็นความเข้าใจเกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม ซึ่งแน่นอนว่าในปัจจุบันขนาดครัวไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก แต่ขนาดดังกล่าวเป็นขนาดของพื้นที่ครัวในบริเวณที่มีการหุงต้มเท่านั้น การใช้งานจริงกลับมีการออกขยายออกไปยังบริเวณต่างๆมากมาย การนั่งทำครัวกับพื้นในปัจจุบันส่วนมากมักเป็นการนั่งทำในส่วนของกาเตรียมของสด เพราะข้าวของเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมสำหรับชั้นตอมนี้อายุหลายบ้านยังนิยมใช้งานอยู่ และออกแบบมาเพื่อความเหมาะสมในการนั่งพื้น อย่างไรก็ตามเริ่มมีการนั่งตั้ง การนั่งเก้าอี้ และการยืน เข้ามาผสมผสานกับการนั่งพื้น ทำให้ครัวไทยในปัจจุบันมีท่วงท่าการทำครัวแตกต่างไปจากครัวไทยแบบดั้งเดิม ก่อให้เกิดเป็นคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางจากการสำรวจซึ่งจะกล่าวถึงโดยละเอียดในบทต่อไป



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 4

คุณลักษณะของครุฑไทยภาคกลางที่พบจากการสำรวจ

ดังที่กล่าวไว้ในบทนำว่าครุฑไทยภาคกลางนั้นได้มีผู้ศึกษาไว้มากมาย โดยเฉพาะในแวดวงสถาปัตยกรรม มักเป็นการบรรยายองค์ประกอบต่าง ๆ ของครุฑไทยภาคกลางในอดีต เช่น ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาด การวางเรือน และลักษณะกายภาพของ พื้น ผืนหนัง หลังคา แต่ยังไม่มีการศึกษาวิเคราะห์เรื่อง ที่ว่าง และความหมายของครุฑไทยในมุมมองทางสังคมและวัฒนธรรมมากนัก ในบทที่ 4 นี้จึงเป็นบทที่ว่าด้วยการวิเคราะห์คุณลักษณะของครุฑไทยภาคกลางที่พบจากการสำรวจ (ในบทที่ 3) โดยอาศัยรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรม และทฤษฎีเชิงจิตวิทยาเป็นเครื่องมือที่เข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ เพื่อเปิดเผยแง่มุมบางประการที่ซ่อนอยู่ในที่ว่างเล็ก ๆ แห่งนี้

คุณลักษณะเฉพาะบางประการของครุฑไทยภาคกลางได้มาจากการเข้าไปสำรวจครุฑไทยภาคกลางและการสัมภาษณ์เจ้าของเรือนจำนวน 9 กรณีศึกษา หลังจากการสำรวจและสัมภาษณ์สรุปได้ว่าครุฑไทยในปัจจุบันยังคงคุณลักษณะดั้งเดิมไว้มาก เช่น การใช้ฝาโปร่งลม การนั่งทำครุฑกับพื้น (ดูตารางที่ 1) แต่ภายใต้คุณลักษณะดั้งเดิมต่าง ๆ เหล่านั้น ปรากฏว่ามีคุณลักษณะของครุฑไทยภาคกลางที่สนับสนุนความรู้ความเข้าใจเดิมให้ชัดเจน เกิดเป็นความรู้ใหม่เกี่ยวกับครุฑไทยภาคกลางในปัจจุบัน โดยสามารถจำแนกคุณลักษณะเฉพาะของครุฑไทยภาคกลางที่ได้จากการสำรวจทั้งสิ้น 6 ประการด้วยกันคือ

1. ความโปร่งตา-โปร่งลม
2. การงอกขยายของพื้นที่ว่าง
3. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย
4. ท่วงท่าการทำครุฑ: นั่งพื้น - การยืน
5. ความเป็นศูนย์กลางครอบครุฑ
6. ครุฑใคร ครุฑเขา: ความเป็นเจ้าของและตัวตน

ในคุณลักษณะประการแรกจะเป็นการอธิบายถึงขอบเขตที่ว่างของครุฑว่ามีความต่อเนื่องของที่ว่าง ออกไปยังบริเวณที่นอกเหนือจากขอบเขตทางสถาปัตยกรรม คุณลักษณะประการที่สอง สาม และสี่ เป็นการอธิบายถึงลักษณะการใช้ที่ว่างของครุฑไทย คุณลักษณะที่ห้าและหกเป็นการอธิบายถึงครุฑไทยในมุมมองทางจิตวิทยาที่มีความหมายต่อผู้อยู่อาศัย โดยแต่ละคุณลักษณะจะเริ่มจากการให้ความหมายหรือคำนิยามมาก่อน จากนั้นจึงทำการอธิบายถึงรูปแบบที่เกิดขึ้นโดยยกตัวอย่างของกรณีศึกษาที่แสดงออกอย่างชัดเจน แล้วจึงเป็นการสืบค้นกลับไปหารากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อคุณลักษณะต่าง ๆ รวมถึงทฤษฎีเชิงจิตวิทยาที่เข้ามาสนับสนุนตามลำดับ

ความโปร่งตา - โปร่งลม

เอกลักษณ์โดดเด่นประการหนึ่งของครัวไทยคือความโปร่งลม โดยเฉพาะครัวไทยแบบดั้งเดิมที่มีความโปร่งลมทั้งพื้น ผนัง หลังคา หน้าจั่ว จากการสำรวจพบว่า ความโปร่งลมในครัวไทยยังมีอยู่ถึงแม้จะเป็นครัวที่มีการปรับปรุงกายภาพแล้วก็ตาม จากบทที่ 3 สรุปว่าครัวไทยในปัจจุบันยังมีการให้ความสำคัญกับความโปร่งลม โดยแสดงออกที่การใช้ผนังโปร่งลม และการใช้หลังคาและหน้าจั่วโปร่ง ถึงแม้บางครัวจะเปลี่ยนจากการใช้หน้าจั่วพระอาทิตย์เป็นหน้าจั่วแบบอื่นก็ตาม พื้นไม้เว้นร่องโปร่งนั้นยังมีการใช้อยู่บ้างแต่เริ่มมีแนวโน้มลดน้อยลง ในขณะที่เปลี่ยนไปเน้นความโปร่งลมที่ฝาผนังแทน

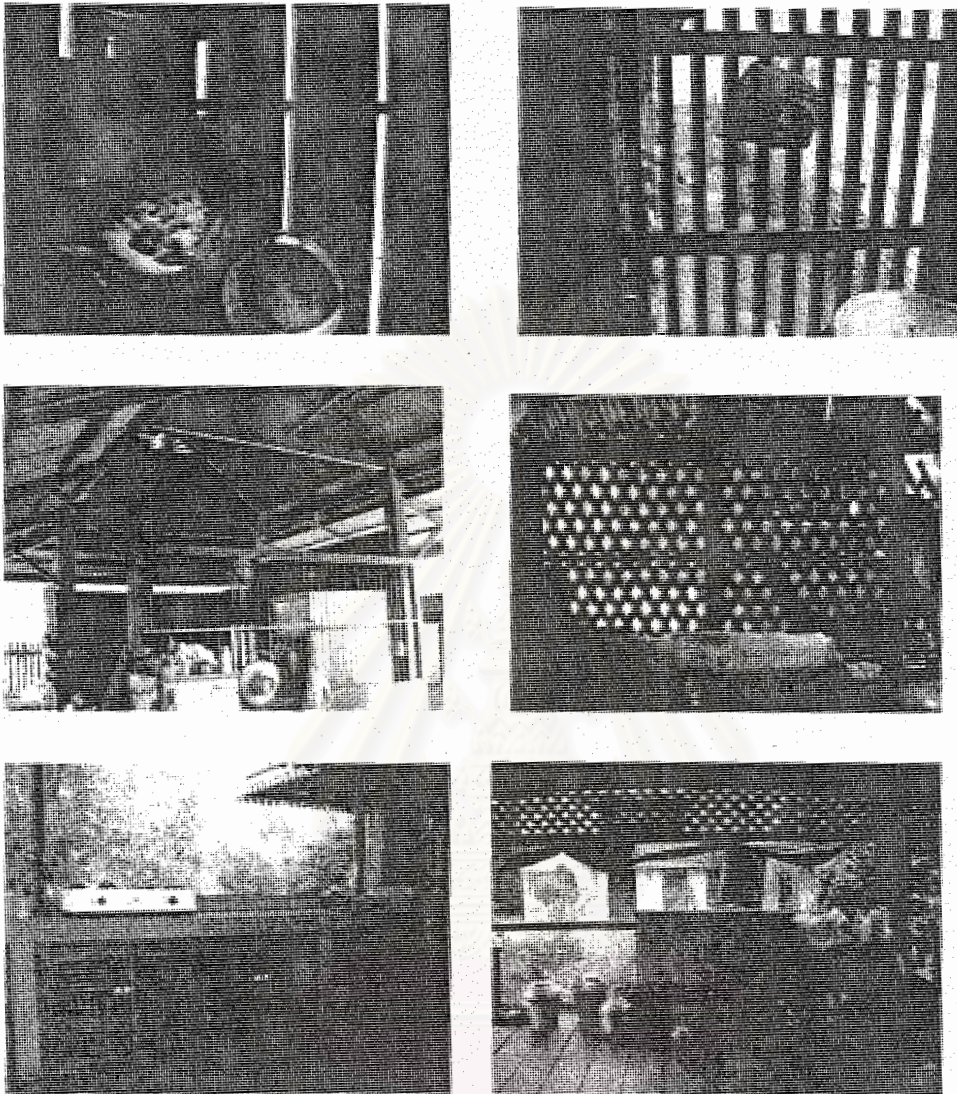
1. ลักษณะทางกายภาพที่ก่อให้เกิดความโปร่งตา

ครัวไทยในปัจจุบันมีการเลือกใช้ฝาโปร่งลมหลากหลายชนิด ครัวไทยแบบดั้งเดิมยังคงใช้ฝาขัดแตะ ได้แก่ ครัวแม่ฮ่องแกว (รูปที่ 124 ซ้ายบน) และครัวป่าแคว ส่วนครัวครูดวงใจมีการใช้ฝาขัดแตะเช่นกัน แต่เป็นไปในลักษณะของการประดับตกแต่งเฉพาะส่วนมากกว่า ครัวที่มีการต่อเติมหรือมีการสร้างครัวใหม่นั้น บางหลังใช้การกันฝาเพียงครั้งเดียว สูงขึ้นมาระดับเอว ส่วนที่เหลือเปิดโล่งจนถึงหลังคาได้แก่ ครัวยายเอื้อนและครัวครูดวงใจ (รูปที่ 125 ซ้ายล่าง) บางหลังใช้ฝาโปร่งลมเป็นระแนงไม้โปร่ง ทั้งตีตามตั้ง และตีไขว้ ได้แก่ครัวป่าพรและครัวลุงอ้อ (รูปที่ 125 ขวาบน) ครัวบางแห่งเปิดโล่งทั้งผนัง มีการกันราวกันตกแต่เป็นลักษณะชั่วคราวได้แก่ ครัวป่าอ้อ (ภาพที่ 125 ขวาล่าง) ครัวไทยในปัจจุบันโดยเฉพาะครัวที่ต่อเติมมักไม่มีการกันครัวเป็นห้องหรือเป็นเรือนต่างหากทำให้ครัวมีความโปร่งต่อเนื่องเข้าสู่ภายในเรือนมากกว่าในอดีต

หลังคาครัวส่วนใหญ่ยังนิยมใช้หลังคาจั่วและหน้าจั่วโปร่ง ครัวที่ใช้หลังคาลักษณะนี้ได้แก่ ครัวฮ่องแกว ครัวยายชะออม ครัวป่าแคว และครัวลุงอ้อ (รูปที่ 125 ซ้ายกลาง) ในขณะที่บางครัวเปลี่ยนมาใช้หลังคาเพิงหมาแหงนแต่ก็ยังคงความโปร่งช่วงหลังคาไว้ ได้แก่ ครัวป่าพร ครัวยายเอื้อน ส่วนพื้นครัวที่ยังคงใช้พื้นไม้เว้นร่องอยู่ได้แก่ ครัวป่าพร ครัวแม่ฮ่องแกว ครัวป่าแคว และครัวลุงอ้อ แต่ครัวลุงอ้อนั้นใช้พื้นไม้เว้นร่องเฉพาะบริเวณที่ตั้งเตาและอ่างล้างจานเท่านั้น (รูปที่ 125 ซ้ายบน)



รูปที่ 124 ความโปร่งลมในครัวไทยแบบดั้งเดิมของครัวแม่ฮ่องแกว



รูปที่ 125 ความโปร่งลมในครัวไทยปัจจุบัน

สาเหตุที่ครัวไทยโปร่งลมก็เนื่องมาจากความต้องการระบายเขม่าควันไฟออกจากครัวโดยเร็ว เพราะในอดีตเราใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงมีเขม่าควันมาก แต่ปัจจุบันเชื้อเพลิงได้เปลี่ยนจากฟืนมาเป็นถ่านและแก๊ส หุงต้ม ซึ่งไม่มีเขม่าควันมากเช่นในอดีต แต่ครัวก็ยังคงมีฝาผนังโปร่งลมอยู่เช่นเดิม บางครัวโปร่งลมมากกว่าเดิม ด้วยสาเหตุหนึ่งน่าจะมาจากกลิ่นของอาหารไทยซึ่งฉุนแรง และความร้อนที่เกิดจากเตาไฟ หากครัวไม่โปร่งจะทำให้อากาศภายในครัวร้อนกว่าปกติ เพราะภูมิอากาศของไทยก็ร้อนเกือบตลอดทั้งปีอยู่แล้ว ครัวไทยจึงยังคงรักษาลักษณะทางกายภาพที่โปร่งลมไว้

ความโปร่งลมของครัวไม่ได้มีประโยชน์เพียงการระบายกลิ่น ควัน และความร้อนเท่านั้น เพราะความโปร่งลมมีผลพลอยได้เป็นความโปร่งตา สิ่งที่เกิดขึ้นนอกจากกลิ่นอาหารและเสียงของการทำครัวที่ลอยออกมาแล้ว อีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญแต่หลายคนมองข้ามไปคือความต่อเนื่องทางสายตา จากการศึกษาพบว่าความต่อเนื่องทางสายตา ทั้งความต่อเนื่องเข้าสู่ภายในเรือน และความต่อเนื่องออกสู่ภายนอกเรือนนั้น เป็นคุณลักษณะสำคัญที่สะท้อนให้เห็นถึงครัวในแง่มุมมองของพื้นที่ที่คนชอบ และความต่อเนื่องทางสายตายังสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะนิสัยของคนไทยในหลาย ๆ แง่มุมอีกด้วย

2. คุณสมบัติของความโปร่งตา

จากการสำรวจพบว่าเจ้าของครัวและแม่ครัวหลายท่านพอใจครัวที่มีความโปร่งตา คือ หากอยู่ในภายในครัว แม่ครัวสามารถมองออกไปนอกครัวได้ โดยที่คนที่อยู่ภายนอกมองกลับเข้ามาภายในไม่ได้⁴⁴ จากคำบอกเล่าของแม่ครัสดังกล่าว ทำให้ได้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับคุณสมบัติของฝาโปร่งลมในครัวไทยแบบดั้งเดิมว่านอกจากจะสามารถระบายกลิ่นควันได้สะดวกแล้วยังเผยให้เห็นว่าโลกของการมองเห็นจากภายในครัวสู่ภายนอกครัวนั้นแตกต่างจากครัวแบบสากลอยู่มาก การมองเห็นภายนอกโดยที่ภายนอกไม่สามารถมองกลับเข้ามาได้นั้นแสดงให้เห็นถึงอำนาจการควบคุม คล้ายที่หลบภัย ก่อให้เกิดความรู้สึกปลอดภัยของการอยู่อาศัยภายในที่ว่างนี้ และอำนาจแห่งการมองเห็นนี้สอดคล้องกับการศึกษาของ Rachel และ Stephen Kaplan (1989) ใน The Experience of Nature: A Psychological Perspective

จากการศึกษาความพึงพอใจในสภาพแวดล้อมของ Rachel และ Stephen Kaplan สรุปเนื้อหาได้ว่า คนเราไม่ชอบที่ว่างที่เปิดโล่งมากเกินไป และไม่ชอบที่ว่างที่ไม่มีองค์ประกอบใดๆ เพื่อช่วยในการอ่านและตีความที่ว่างนั้น ถึงแม้ที่ว่างที่เปิดโล่งจะให้ความรู้สึกปลอดภัย เพราะสามารถมองเห็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้ทุกทิศทางก็ตาม แต่การเปิดโล่งทำให้ขาดการปกป้องคุ้มครองและขาดความตื่นตัวในการได้แอบสำรวจโลกรอบๆ ตัว ขณะเดียวกันคนเรามากไม่ชอบที่ว่างที่มีการปิดกั้นทุกทิศทางมากเกินไป เพราะทำให้เรารู้สึกปลอดภัยน้อยลงและมีความอึดอัดมากยิ่งขึ้น เพราะฉะนั้นที่ว่างที่น่าพึงพอใจคือที่ว่างที่อยู่ระหว่างการเปิดโล่งและการปิดล้อมที่ไม่มากไม่น้อยจนเกินไป แต่สิ่งสำคัญคือต้องสามารถมองเห็นได้ว่าภายนอกเกิดอะไรขึ้น สรุปได้ว่าคนเราชอบสภาพแวดล้อมที่ให้ความรู้สึกปลอดภัย เกิดความรู้สึกสบาย ขณะเดียวกันก็ต้องสนองตอบความท้าทายที่จะได้สำรวจสิ่งต่าง ๆ รอบตัว⁴⁵

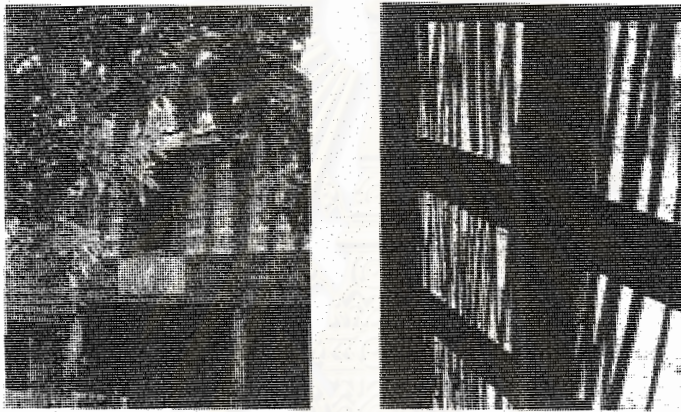
⁴⁴ สัมภาษณ์ วรรณิา ไสมนรินทร์, 28 เมษายน 2546.

⁴⁵ " We have seen that across very different environmental settings, scenes that are extremely open and lacks any elements that offer help in differentiating the depicted space are relatively lower in preference. Although such scenes might contribute to a sense of safety because it is easy to see in all directions, they offer little protection should one need it....

Preference is also low in settings that are blocked. A dense tangle of understory vegetation dominating the foreground of the scene, for example, makes it unlikely that one could move readily through the area, thus reducing one's competence. The sense of lurking danger, given the obstructed view, would also make the setting seem less safe and less comfort.

Relatively uniform and short ground textures enhance the ability to locomote. Being able to move readily through an areas given one a greater sense of security and competence. Even if one cannot move easily through a setting, the opportunity to see through the trees can serve some of these needs. If there is visual access, the assessment of one's ability to function is also likely to be enhanced. It is far easier to avoid being surprised in an open, transparent forest than in a dark and dense one.

ข้อสรุปจากการศึกษาของ Rachel และ Stephen Kaplan ทำให้เห็นภาพชัดเจนยิ่งขึ้นว่า ฝาขัดแตะและฝาโปร่งลมที่ใช้ในครัวไทยมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่น่าพึงพอใจ เพราะการมองเห็นภายนอก (รูปที่ 126 ขวา) โดยที่ภายนอกมองกลับเข้ามาไม่ได้ (รูปที่ 126 ซ้าย) นั้นก่อให้เกิดความรู้สึกปลอดภัย และมีความท้าทายที่จะได้สำรวจโลกรอบตัว แฝงอยู่ในขณะเดียวกัน และสุดท้ายฝาโปร่งลมช่วยระบายอากาศก่อให้เกิดความสบาย ความโปร่งของครัวไทยจึงเป็นลักษณะทางกายภาพที่ดี เหมาะสมสำหรับการสำรวจโลกภายนอก หรืออีกนัยหนึ่งคือเป็นที่ว่างที่เหมาะสมสำหรับการรับรู้เรื่องราวรอบตัว รอบบ้านนั่นเอง ดังนั้นผู้ที่นั่งทำงานในครัวจึงมีอำนาจในการควบคุมพื้นที่ที่สายตาสามารถมองเห็นได้ คุณลักษณะของที่ว่างเช่นนี้ นอกจากจะเป็นที่พึงพอใจของผู้ใช้งานแล้ว ความโปร่งตายังมีคุณสมบัติอื่นที่ส่งผลต่อการใช้งานของผู้ที่อยู่ภายในด้วย



รูปที่ 126 ภาพเปรียบเทียบการมองจากภายนอกสู่ภายในครัวและการมองจากภายในครัวสู่ภายนอก

ความโปร่งตาส่งผลต่อการเคลื่อนไหวของมนุษย์ จาก The Hidden Dimension ของ Edward T. Hall (1969) ได้อธิบายถึง Visual Space สรุปความได้ว่าหากมีสิ่งต่าง ๆ เข้ามารบกวนสายตามาก จะมีผลให้มนุษย์เคลื่อนไหวช้าลง และส่งผลให้ใช้ระยะเวลาในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ยาวนานขึ้น ในขณะที่ถ้าปิดกั้นสิ่งต่างๆ ที่เข้ามารบกวนสายตา จะทำให้มนุษย์เคลื่อนไหวเร็วขึ้น และส่งผลให้ใช้ระยะเวลาในการทำกิจกรรมต่างๆ สั้นลง³ ถึงแม้ Hall จะกล่าวถึง ผลกระทบทางสายตาในพื้นที่สาธารณะ แต่กับพื้นที่เล็ก ๆ อย่างการกั้นคอกสำหรับอ่านหนังสือในห้องสมุด ทำให้เราสามารถอ่านหนังสือได้เร็วกว่า การนั่งอ่านหนังสือในบริเวณที่มีหน้าต่าง หรือบริเวณที่มีคนเดินพลุกพล่าน จากการศึกษาข้างต้นทำให้ผู้ที่นั่งทำงานในครัวไทยฝาโปร่งลมน่าจะใช้เวลาในการทำงานนานกว่าผู้ที่ทำงานในครัวที่เป็นฝาผนังทึบตัน ดังพบได้ในกรณีศึกษาที่ทำการสำรวจ เช่น ครัวยายชะออม ที่ใช้เวลาในการเตรียมของสดบริเวณโถงซึ่งโปร่งนานมากกว่าการปรุงอาหารในห้องครัวที่ค่อนข้างทึบ เป็นต้น

... thus making safety, competence, and comfort more likely." Rachel Kaplan and Stephen Kaplan, *The Experience of Nature: A Psychological perspective* (Cambridge: Cambridge university press, 1989), pp. 68 - 69.

³ "...movement is exaggerated at the periphery of the eye. Straight edges and alternate black and white bands are particularly noticeable. This means that the closer the walls of any tunnel or hallway, the more apparent the movement. In the same way, trees or regularly spaced pillars will exaggerate the sense of movement." Hall, Edward T., *The hidden dimension* (New York: Anchor Books, 1969), p. 72.

สรุปได้ว่าความโปร่งตาก่อให้เกิดความรู้สึกปลอดภัย ความสบาย และความท้าทายที่จะได้สำรวจโลกรอบตัว และยังทำให้การทำงานในสภาพแวดล้อมที่มีการรบกวนทางสายตามากเป็นไปอย่างช้า ๆ อีกด้วย คราวไทยที่ใช้ฝาโปร่งลมจึงมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับลักษณะนิสัยของคนไทยอย่างยิ่ง

3. ความโปร่งตากับลักษณะนิสัยคนไทย

จากการศึกษาในเชิงจิตวิทยาซึ่งเป็นที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวาง พบว่าความโปร่งตาของครัวที่ทำให้เรามองเห็นสิ่งต่าง ๆ รอบครัวได้นั้น สอดคล้องกับลักษณะนิสัยและค่านิยมของคนไทยหลายประการ ประการแรกคือ คนไทยมีนิสัยห่วงใยในเรื่องของผู้อื่น จนบางครั้งมีนักวิชาการมองว่าเป็นค่านิยมที่ควรปรับปรุง เพราะกลายเป็นการสอดรู้สอดเห็นเรื่องของผู้อื่นไป แต่ก็คงต้องยอมรับว่าค่านิยมดังกล่าวยังคงมีให้เห็นได้ในปัจจุบัน รัชนิกร เศรษฐ (2523) ได้อธิบายถึงความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ที่คนไทยมีต่อผู้อื่น ดังข้อความตอนหนึ่งว่า

...ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของคนไทยแสดงออกมาในรูปของการให้ทั้งสิ่งของและความใส่ใจในธุระของผู้อื่น ผู้ที่ได้รับของจากผู้อื่นจะต้องหาทางตอบแทนในเวลาอันสมควรมิฉะนั้นจะถูกมองว่าเป็นคนเห็นแก่ได้ คนไทยมีความห่วงใยในเรื่องส่วนตัวของคนอื่น ๆ อย่างมากเพราะมีนิสัยชอบอนุเคราะห์ จึงกลายเป็นการสร้างนิสัยสอดรู้สอดเห็นให้กับคนไทยโดยไม่รู้ตัว...⁴⁷

นิสัยสอดรู้สอดเห็นของคนไทย สุพัตรา สุภาพ (2536) ได้อธิบายถึงค่านิยมนี้ว่าบางครั้งก็เป็นอุปสรรคต่อบุคคลและการอยู่ร่วมกันในสังคม

...ในชีวิตประจำวันของคนไทย ต่างสนใจเรื่องส่วนตัวซึ่งกันและกันเป็นอย่างยิ่ง เริ่มต้นเมื่อพบหน้าก็ทักทายกันว่า “จะไปไหน” หรือ “ไปไหนมา” และเมื่อลับหลังก็สนใจที่จะกล่าวขวัญถึงเรื่องส่วนตัวของผู้อื่นตลอดเวลา (บางครั้งก็เป็นการนินทา ยิ่งเรื่องไม่ดีของผู้อื่นก็ยิ่งชอบจับกลุ่มนินทาสนม โดยเวลาได้รับการบอกเล่าข่าวร้ายของใคร ผู้ฟังจะแสดงท่าทีว่าเห็นอกเห็นใจ แต่ในใจของคนบางคนนั้นจิตใจที่ได้ยินว่าเป็นอย่างนั้นทั้งที่รู้จักกันเลยก็ตาม เข้าทำนองที่ว่าชอบฟังและพูดในเรื่องที่ทำให้คนเสียหาย) ซึ่งบางครั้งก็ไม่จำเป็นต้องเป็นเรื่องนินทาเสมอไป หรือในเหตุการณ์บางอย่าง เช่น ไฟไหม้ สามีภรรยาตบตีกัน งานพิธีต่าง ๆ ถ่ายภาพยนตร์ ฯลฯ ผู้คนจะมามุงดูด้วยความสนใจ เข้าทำนองที่ว่าอยากรู้เรื่องชาวบ้าน ระบบ ไทยมุง จึงมีปรากฏอยู่ทั่ว ๆ ไป...⁴⁸

ด้วยลักษณะนิสัยและค่านิยมดังกล่าวข้างต้น จึงไม่น่าแปลกใจที่คนไทยชอบมาอยู่รวมกันเป็นครัว โดยเฉพาะช่วงที่มีงานเทศกาล งานบุญประเพณีต่าง ๆ ที่แม่ครัวมักจับกลุ่มกันทำครัวไปพาลงพุดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันอย่างออกรส เพราะฉะนั้นความโปร่งของครัวที่ทำให้รับรู้ภายนอกได้นั้นก็ตอบสนองนิสัยข้างสังคมของคนไทยได้ดี

⁴⁷ รัชนิกร เศรษฐ, สังคมและวัฒนธรรมไทย (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พิชิต, 2523), หน้า 118 - 119.

⁴⁸ สุพัตรา สุภาพ, สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัวยุคใหม่ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์วัฒนาพานิช, 2536), หน้า 18.

ความโปร่งตาของกายภาพครัวส่งผลต่อการเคลื่อนไหวให้เป็นไปอย่างแข็งข้านั้น เมื่อกลับไปดูลักษณะการทำงานในครัวไทยพบว่ามีความสอดคล้องกันอยู่มาก จากที่ได้อธิบายไปก่อนหน้านี้ว่า อาหารไทยนั้นยุ่งยากใช้เวลาในการปรุงนาน เพราะสำหรับไทยในมือหนึ่งนั้นมีความหลากหลาย ต้องจัดให้ได้สมดุล ครบรส ทำให้ต้องใช้เวลาในการเตรียมทำกับข้าวนาน อีกทั้งยังนิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่สำหรับแต่ละมื้อ อาหารที่ทำในแต่ละวันจึงไม่ซ้ำกัน จึงเป็นธรรมดาที่ต้องใช้เวลาอยู่ในที่ว่างนั้นนานยิ่งขึ้น และยังคงสอดคล้องกับท่วงท่าที่เป็นการนั่งพื้นทำครัวอีกด้วย

คนไทยส่วนใหญ่มีลักษณะนิสัยและค่านิยมที่เน้นไปทางด้านความสบาย รัชนิกร เศรษฐ (2523) กล่าวว่า คนไทยมีค่านิยมในเรื่อง ความวางเฉย ความใจเย็น และความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ซึ่งเป็นผลให้ขาดความกระตือรือร้นและทำอะไรแข็งข้านี้ ซึ่งรวมไปถึงการทำอาหารไทยด้วย ดังข้อความตอนหนึ่งว่า

...เนื่องมาจากแนวคำสอนของพระพุทธศาสนาซึ่งสอนให้คนพอใจในสิ่งที่ตนมีอยู่สอนให้รู้จักถ่อมตน และในขณะที่เดียวกันก็ให้เป็นผู้ระงับโทสะ ชมความโกรธ ไม่แสดงอารมณ์โกรธากริ้วรุนแรง ให้เป็นผู้มีความสุขรอบคอบใจเย็น คนไทยจึงยกย่องผู้ที่มีคุณลักษณะเช่นนี้ว่าเป็นผู้มีบุคลิกภาพที่น่านับถือ นิสัยสังคมของคนไทยจึงเหมือนกับเป็นคนขาดความกระตือรือร้นขาดความทะเยอทะยาน เฉื่อยชา ไม่กล้าเสี่ยง...ความใจเย็นของคนไทยนั้นทำให้กลายเป็นคนที่พร้อมจะอภัยให้เสมอ...การแสดงออกที่เกี่ยวข้องกับความใจเย็นของคนไทยอีกอย่างหนึ่งคือเรื่องของการไม่เป็นไรต่อทุกอย่างที่เกิดขึ้นโดยเฉพาะเรื่องของเวลา...

...ในอดีตคนไทยชินต่อการมีเวลาเหลือเฟือ ทำอะไรก็ทำได้อย่างใจเย็น จะกินก็กินอย่างใจเย็น ประดิษฐ์อาหารหลายรส หลายชนิด หลากตา เวลาเดินก็เดินอย่างนวยนาด เวลาพูดก็พูดอย่างเนิบนาบ ช้า ๆ และไพเราะหู นิสัยช้า ๆ และใจเย็นนี้ได้ติดมาจนถึงปัจจุบัน...⁴⁹

จากลักษณะนิสัยและค่านิยมของคนไทยดังกล่าวข้างต้น ทำให้เห็นได้ชัดว่าการจะออกแบบสถาปัตยกรรมจะต้องคำนึงถึงลักษณะนิสัยของผู้ใช้งาน ครัวไทยถึงจะเป็นเพียงพื้นที่เล็ก ๆ ในบ้านแต่แฝงไว้ด้วยรายละเอียดต่าง ๆ นักวิชาการหลายท่านให้การยอมรับว่าความโปร่งลมที่เกิดจากการใช้ฝาขัดแตะ หน้าจั่วพระอาทิตย์ และพื้นปากหรือพื้นไม้เว้นร่องนั้นก็เนื่องมาจากความต้องการระบายกลิ่นและควันไฟออกจากครัว แต่ลักษณะกายภาพที่โปร่งไม่ได้ก่อให้เกิดคุณสมบัติเพียงเท่านั้น แต่ก่อให้เกิดความต่อเนื่องทางสายตาซึ่งสอดคล้องกับลักษณะนิสัยคนไทยหลายประการ ครัวไทยจึงถูกออกแบบมาเพื่อให้สอดคล้องกับการเคลื่อนไหวที่เป็นไปอย่างช้า ๆ ใช้เวลานาน และยังเข้ากับนิสัยที่เห็นอกเห็นใจผู้อื่น มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และอนุรักษณ์ใจต่อเรื่องต่าง ๆ

⁴⁹ รัชนิกร เศรษฐ, สังคมและวัฒนธรรมไทย, หน้า 118.

การออกขยายของพื้นที่ว่าง

ครัวไทยภาคกลางเป็นครัวที่มีการออกขยายของพื้นที่ว่างมาก กล่าวคือ กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไม่ได้จำกัดอยู่ภายในขอบเขตพื้นที่ที่เรียกว่าครัวเท่านั้น แต่บางกิจกรรมได้ขยายตัวออกไปยังบริเวณต่าง ๆ โดยรอบ มากบ้างน้อยบ้างขึ้นอยู่กับแต่ละกรณี การออกขยายของครัวนี้สามารถจำแนกออกได้เป็น 2 ลักษณะใหญ่ ๆ ได้แก่ การออกขยายของพื้นที่ว่างครัวในชีวิตประจำวัน และการออกขยายของพื้นที่ว่างครัวในช่วงที่มีเทศกาลงานบุญต่าง ๆ

1. การออกขยายของพื้นที่ว่างครัวในชีวิตประจำวัน

การจะทำความเข้าใจการออกขยายของพื้นที่ว่างครัวในชีวิตประจำวันได้ คงต้องเริ่มจากการทำความเข้าใจเรื่องขั้นตอนการประกอบอาหารเสียก่อน ขั้นตอนการประกอบอาหารไทย เริ่มจาก การเตรียมของสด การปรุงอาหาร การล้าง และการเก็บ นอกจากนี้บางครั้งอาจมีการถนอมอาหารไว้รับประทานเอง ขั้นตอนแต่ละขั้นตอนของครัวไทยนั้นสามารถเกิดขึ้นได้ภายในบริเวณที่มีการหุงต้ม แต่ในการใช้งานจริง บ่อยครั้งที่บางขั้นตอนได้ถูกแยกออกไปใช้พื้นที่อื่น ๆ การออกขยายของพื้นที่ใช้สอยที่พบมากคือพื้นที่สำหรับเตรียมของสดและพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด แต่จะขออธิบายเรียงตามลำดับไปตามขั้นตอนการประกอบอาหาร ดังนี้

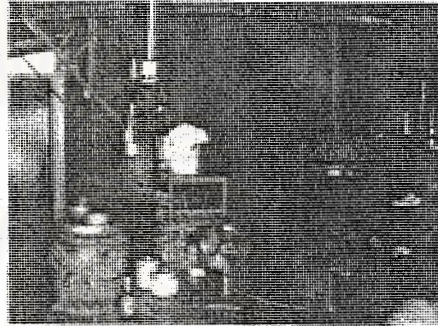
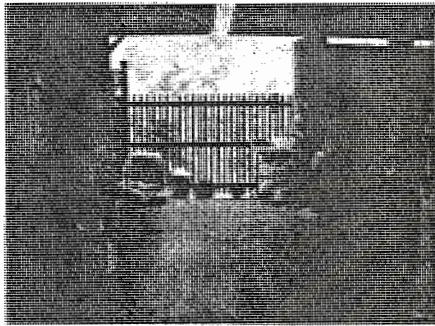
1.1 พื้นที่สำหรับเตรียมของสด

การเตรียมของสดคือการนำวัตถุดิบมาทำการ ปอก หั่น สับ โขลก หรือกรรมวิธีใดก็ตามเพื่อให้พร้อมสำหรับนำไปปรุงอาหารต่อไป ซึ่งขั้นตอนการเตรียมของสดก่อนนำไปปรุงอาหารถือได้ว่าเป็นขั้นตอนสำคัญของครัวไทยขั้นตอนหนึ่ง เพราะเป็นขั้นตอนที่ใช้ระยะเวลาที่นานที่สุดเมื่อเทียบกับขั้นตอนอื่น ๆ และเป็นขั้นตอนที่มีคนเข้าร่วมในกิจกรรมมากที่สุด เนื่องจากอาหารไทยนั้นในแต่ละมื้อจะต้องประกอบด้วยข้าวหลายประเภท จึงมีเครื่องปรุงและส่วนประกอบที่ต้องเตรียมมากมายซับซ้อน⁵⁰

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ขั้นตอนการเตรียมของสดต้องใช้ระยะเวลาในการเตรียมค่อนข้างนาน การเตรียมของสดนั้นมีการเตรียมแบบเบาๆและการเตรียมแบบหนัก การเตรียมของสดแบบเบาออกแรงน้อยและไม่ต้องใช้อุปกรณ์มาก เช่น การปอกผัก ผลไม้ การเด็ดใบกระเพรา โหระพา ซอยหอมแดง เป็นต้น ซึ่งสามารถทำภายในครัวได้ แต่จากการสำรวจพบว่าหลายครัวได้ออกมาใช้พื้นที่บริเวณด้านหน้าทางเข้าครัวบ้าง บริเวณระเบียงชานบ้าง เป็นที่เตรียมของสด เช่น ครัวลูงอ (รูปที่ 127 ซ้าย) ครัวยายชะออม (รูปที่ 127 ขวา) เป็นต้น ความพิเศษของพื้นที่เหล่านี้คือ มักเป็นพื้นที่ ๆ มีการรวมตัวกันของคนในบ้าน เตรียมของสดไปพลาง พุดคุย

⁵⁰ ...กับข้าวแต่ละประเภทมักจัดให้มีรสชาติที่เสริมกันเช่น อาหารรสเปรี้ยวจะรับประทานร่วมกับอาหารรสหวาน อาหารรสเผ็ดนิยมรับประทานกับอาหารรสเค็มหรือจัด หมายความว่า มื้อใดมีแกงส้มรสเปรี้ยวก็อาจมีหมูหวานหรือไข่เจียว ไข่ลูกเขยร่วมด้วย หรือมื้อใดมีแกงเผ็ด แกงคั่วก็มักมีปลาเค็มหรือเนื้อเค็มเป็นของแถม เป็นต้น นอกจากนี้อาหารในแต่ละมื้อ จะเลือกใช้เนื้อสัตว์ ผัก หรือเครื่องปรุงต่างชนิดกันเช่น หากมีแกงกะทิแล้ว เครื่องจิ้มไม่ควรใช้หลน เพราะมีกะทิเช่นกัน อาจทำให้เลี่ยนเกินไป ควรเปลี่ยนมาเป็น น้ำพริกกะปิ ปลาพู รับประทานกับผักสดแทน และลักษณะสำคัญอีกประการของอาหารไทยคืออาหารแต่ละอย่างที่ทำขึ้นนั้น นิยมทำแต่เพียงรับประทานให้หมดในคราวเดียว ไม่นิยมรับประทานอาหารซ้ำในแต่ละมื้อ” กรรณิการ์ พรมเสาร์ และ นันทา เบญจศิลาภิรักษ์, แกะรอยสำรับไทย (กรุงเทพฯ: วรณรัชช์, 2542), หน้า 24.

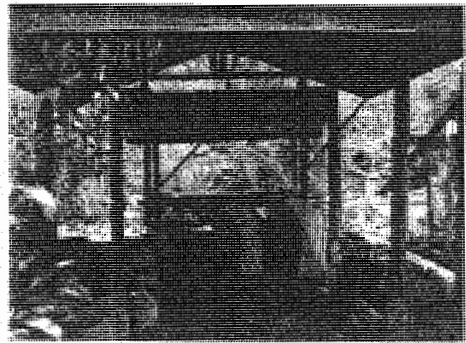
และสนทนาไปพลาง เพียงชั่วระยะเวลาไม่นานก็เตรียมเสร็จ ผู้ใหญ่มักให้เด็กเข้ามาช่วยทำในขั้นตอนนี้ เพราะเป็นงานที่เบา ไม่มีขั้นตอนยุ่งยาก ชาวของไม่เสียหายมากเท่าขั้นตอนอื่น อีกทั้งเด็กจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการเตรียมของสดแต่ละชนิด เช่น รูดใบชะอมอย่างไรไม่ให้หนามตำมือหรือปอกเปลือกกระเทียมอย่างไรให้เปลือกหลุดง่าย เป็นต้น อีกทั้งในอนาคตเมื่อเด็กผู้หญิงเติบโตเป็นสาวจะได้ไม่มีใครมาตำหนิได้ในภายหลังว่าไม่รู้การครัว เป็นการถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นของการดำเนินชีวิตไปในตัว



รูปที่ 127 การงอกขยายพื้นที่เตรียมของสดงานเบาบริเวณชานของลู่ออกและโถงกลางของยายชะอม

การเตรียมของสดบางประเภทเป็นงานหนัก ต้องใช้แรงมากและมักเลอะเทอะสกปรกง่าย เช่น การปอกมะพร้าว ขูดมะพร้าว ทำปลา โขลกน้ำพริก เป็นต้น ครัวซึ่งอยู่บนเรือนหากทำงานที่ต้องใช้แรงมากอาจจะเอนจนเรือนไหว จากการสำรวจพบว่าหลายครัวเรือนมักมีสถานที่สำหรับเตรียมของสดงานหนักแยกออกจากครัวในส่วนที่มีการปรุงอาหาร เช่น ครัวป่าพรุใช้พื้นที่ในโรงเคียวตาลเก่าซึ่งเป็นพื้นดินอัดแน่น (รูปที่ 128 ซวา) ครัวลู่ออกใช้บริเวณซีกล่างซึ่งเป็นพื้นคอนกรีตเสริมเหล็ก (รูปที่ 128 ซ้าย)

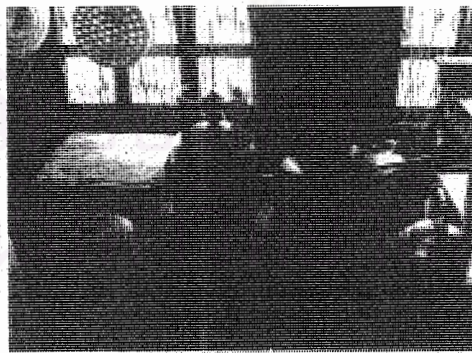
หน้าที่ของพ่อหรือลูกชายมักเป็นการเตรียมของสดประเภทงานหนัก เพราะเป็นงานที่ต้องใช้กำลังมากกว่า แต่ก็เชื่อว่าจะเป็นหน้าที่ที่ฝ่ายชายเสียทั้งหมด เพราะแม่ครัวไทยสามารถทำงานหนักได้คล่องแคล่วไม่แพ้ฝ่ายชาย บทบาทและหน้าที่ในขั้นตอนการเตรียมของสดจึงน่าจะเป็นการช่วยกันทำงานตามความสามารถและความสมัครใจมากกว่า หากว่างจากงานอื่นจึงมาช่วยกันลงมือ เป็นต้น อย่างไรก็ตามการทำครัวจะทำคนเดียวหรือช่วยกันทำก็ยังคงมีการงอกขยายไปอยู่ในบริเวณที่มีการรวมตัวของคนในครอบครัวหรืออยู่ในระยะที่พูดคุยกันได้สะดวก



รูปที่ 128 การออกขยายบริเวณเตรียมของสดประเภทงานหนักไปยังโรงเคี้ยวตาลของป่าพร (ขวา) และลานซีกล่างของลุงอ (ซ้าย)

1.2 พื้นที่สำหรับปรุงอาหาร

หากจะกล่าวถึงองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดในครัวไทยหรือครัวใด ๆ ในโลก คำตอบอันดับแรกน่าจะเป็นแม่เตาไฟและเตา คนไทยโบราณถือว่าเตาไฟมีความสำคัญมาก จะทำที่ตั้งเตาไฟโดยเฉพาะเรียกว่าแม่เตาไฟ โดยแม่เตาไฟสร้างขึ้นจากไม้ประกอบกันเป็นกระบะรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ภายในกระบะโรยด้วยดินดิบแห้งสลับกับเกลือเป็นชั้นๆ เพื่อให้ดินไม่แตกกระแหง ทนอัลดินให้แน่นเรียบ แม่เตาไฟนั้นนิยมตั้งชิดฝาครัวด้านทิศตะวันออก เพื่อกันไม่ให้ฝนสาดและควันไฟจะไม่พัดย้อนเข้าครัว และใช้ฝาโปร่งลมเช่น ฝาขัดแตะ ฝาสำหรวดช่วยระบายควันได้อีกทาง⁸ ซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณที่ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี แม่เตาไฟอาจถือได้ว่าเป็นเครื่องเรือนหลัก (furniture) ขึ้นเดียวในครัวไทยก็ว่าได้ การออกขยายออกไปในบริเวณอื่นในชีวิตประจำวันจึงไม่ได้เกิดขึ้นกับขั้นตอนนี้มากนัก

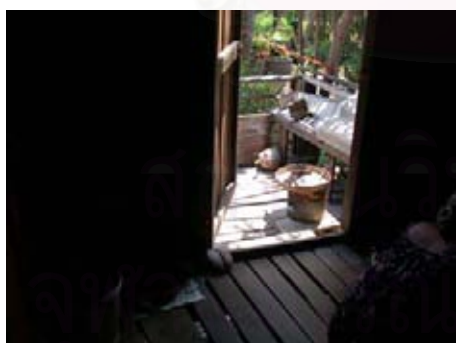


รูปที่ 129 แม่เตาไฟ

⁸ นกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2533), หน้า 58.

จากการสำรวจพบว่า ครัวไทยในปัจจุบันส่วนมากไม่ปรากฏแม่เตาไฟเช่นในอดีต มีเพียงบางครัว เช่น ครัวแม่ฮ่องแกว และเตาแก๊สกลายเป็นเตาหลักในการปรุงอาหาร เตาแก๊สเป็นเตาที่รวมเอาแม่เตาไฟและเตาไฟเข้าไว้ด้วยกัน อย่างไรก็ตามครัวไทยหลายครัวพบว่าการผสมผสานการใช้งานของเตาหลายประเภทร่วมกันกับเตาแก๊สได้แก่ เตาด่าน เตาพื้น เตาแกลบหรือเตาเศรษฐกิจ สาเหตุหนึ่งเนื่องมาจากเตาแต่ละประเภทเหมาะสมกับการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน จากที่กล่าวไปแล้วว่าในมือหนึ่งคนไทยนิยมรับประทานอาหารที่หลากหลาย สังเกตได้จากภาษาที่เราใช้เรียกวิธีการปรุงอาหารไทยก็หลากหลาย เช่น เผา ปิ้ง ย่าง ต้ม ลวก นึ่ง ตุ่น แกง ทอด ผัด จี่ เจียว กวน ยำ ลาบ พล่า เป็นต้น หากต้องใช้ระยะเวลาในการเคี่ยวอาหารให้เปื่อยนุ่มก็มักจะใช้เตาด่านและเตาพื้นเพราะให้ความร้อนนานและประหยัดเชื้อเพลิงมากกว่า หรือการย่าง การปิ้ง การเผา เตาด่านและเตาพื้นนั้นทำให้อาหารมีกลิ่นหอมมากกว่า นอกจากวิธีการปรุงที่หลากหลายแล้ว การทำครัวไทยมักมีทั้งแม่ครัวรุ่นเก่าและแม่ครัวรุ่นใหม่ช่วยงานกัน ซึ่งแม่ครัวแต่ละรุ่นมีความถนัดหรือคุ้นเคยกับเตาแตกต่างกัน โดยเฉพาะแม่ครัวรุ่นเก่าก็ยังนิยมใช้เตาด่านหรือเตาพื้นในการหุงต้มอยู่ จึงเป็นสาเหตุให้ครัวไทยมีเตามากกว่าหนึ่งประเภทและใช้งานครบทุกประเภท

เมื่อทุกครัวเรือนยังมีการใช้งานเตาด่านและเตาพื้นที่มีเขมาควันมากอยู่เช่นเดิม วิธีการแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นและควันที่พบมีประมาณ 3 วิธีด้วยกัน วิธีที่ 1 คือแยกส่วนเตาด่านออกไปตั้งนอกครัว ในที่ๆมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก โดยนำเตาไปตั้งไว้บริเวณชานนอกครัว เช่น ครัวป่าพร (รูปที่ 130 ซ้าย) ครัวยายเอื้อน วิธีที่ 2 คือตั้งเตาด่านอยู่ภายในครัวแต่มีการปรับบริเวณวางเตา เช่น ครัวลุงอ้อทำการลดระดับพื้นวางเตาลงและใช้พื้นไม้เว้นร่องเพื่อถ่ายต่อกรวดเศษต่าง ๆ ลงใต้ถุน ครัวแม่ฮ่องแกวนำเตาด่านตั้งบนแม่เตาไฟเก่า (รูปที่ 129 ขวา) หรือครัวครุฑวงใจเจาะเคาน์เตอร์เพื่อฝังเตาด่านลงไป โดยครัวในกลุ่มนี้เป็นครัวที่มีลักษณะโปร่งลมอยู่แล้ว และวิธีที่ 3 คือการปรับที่เตา โดยต่อปล่องระบายควัน ช่วยระบายอากาศออกไปนอกครัว เช่น ครัวยายชะอ้อมที่ใช้เตาเศรษฐกิจ เป็นต้น



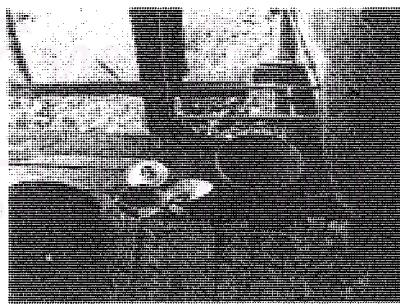
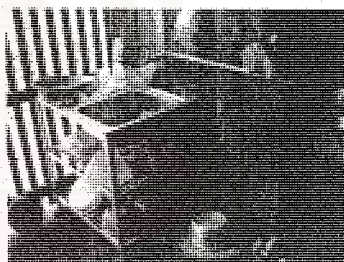
รูปที่ 130 การงอกขยายพื้นที่ว่างครัวสำหรับปรุงอาหาร

ถึงแม้ว่าการปรุงอาหารจะไม่มีกรงอกขยายออกไปในบริเวณอื่นมากนัก แต่แนวโน้มของการงอกขยายของพื้นที่ส่วนนี้เริ่มมีมากขึ้น จากการสำรวจเบื้องต้นพบว่าบางบ้านแยกครัวสำหรับเตาแก๊สและครัวสำหรับเตาด่านออกจากกัน แต่ไม่ได้คำนึงถึงทิศทางลม ฝน เช่นในอดีตเท่าใดนัก เน้นงอกขยายไปยังบริเวณที่มีลักษณะทางกายภาพที่โปร่งลมเท่านั้น

1.3 พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด

หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว การล้างจานชามถือว่าเป็นขั้นตอนสำคัญขั้นตอนหนึ่งที่ขาดไม่ได้ จากการค้นคว้าเอกสารทางวิชาการไม่พบว่ามีการล้างจานชามในครัวแต่อย่างใด มีเพียงการอธิบายเรื่องน้ำขังใต้ถุนครัว ซึ่งเสฐียรโกเศศ (2539) ได้กล่าวไว้ตอนหนึ่งใน ปลูกเรือนว่า "...เมื่อครัวไฟอยู่ในเขตชานเรือน ใต้ถุนครัวอาจสกปรกเป็นน้ำฉ่ำและ เขาก็มักขุดพื้นดินเป็นรางให้น้ำไหลไปทางอื่น จะได้ไม่มีน้ำคร่ำขังเป็นแอ่งอยู่..."⁹ จากข้อความดังกล่าวอาจเป็นหลักฐานหนึ่งที่ว่าครัวมีการใช้น้ำ แต่จากการสำรวจพบว่าในอดีตชาวบ้านส่วนใหญ่มักใช้น้ำตามแหล่งน้ำ หากบ้านเรือนปลูกติดริมแม่น้ำลำคลอง ก็จะใช้ทำน้ำเป็นที่ล้างจานชาม หากบ้านเรือนปลูกห่างจากแม่น้ำลำคลอง ชาวบ้านจะหบน้ำมาเก็บไว้ในตุ่มหรือโถซึ่งตั้งเรียงราย ทั้งบนเรือนและใต้ถุนเรือน ขนาดเล็กใหญ่ต่างกัน การล้างจานชามจึงมักทำกันตามแหล่งน้ำต่าง ๆ มากกว่าในครัว

ในปัจจุบันแทบทุกครัวเรือนมีน้ำประปาใช้ น้ำเป็นของหาง่ายแค่เปิดก๊อกน้ำ หลายครัวต่อท่อ น้ำเข้าไปภายในครัวเพื่อความสะดวกในการใช้น้ำล้างจานชามรวมถึงใช้น้ำสำหรับการปรุงอาหารและการเตรียมของสด อย่างล้างจานจึงเป็นเครื่องเรือนใหม่ที่เพิ่มเข้ามาไว้ในครัว ครัวที่มีอ่างล้างจานได้แก่ ครัวแม่ฮ่องแก้ว ครัวป่าแ้ว ครัวครูดวงใจ และครัวกลางของบ้านใหญ่ แต่ครัวไทยในปัจจุบันอีกหลายครัวยังคงใช้วิธีการเดิมคือแยกไปล้างตามแหล่งน้ำ เช่น ครัวป่าอัน (รูปที่ 131 ซ้ายล่าง) และครัวยายเอื้อน ที่ยังล้างจานชามบริเวณทำน้ำและตุ่มเก็บน้ำ และบางครัวมีการต่อท่อน้ำขึ้นมาบนเรือนก็จริงแต่ก็ยังแยกส่วนล้างออกไปเช่นเดิม เช่น ครัวยายชะออม ครัวลุงออ (รูปที่ 131 ขวาบน)



รูปที่ 131 การงอกขยายพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด

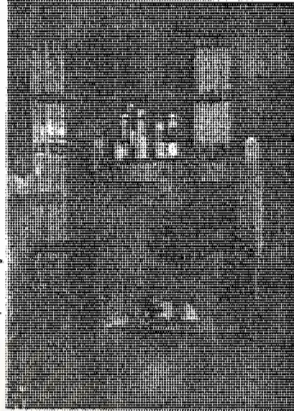
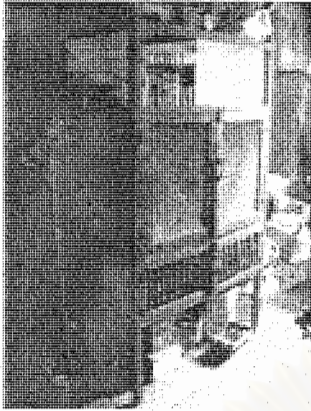
⁹ เสฐียรโกเศศ, ปลูกเรือน (กรุงเทพฯ: ศยาม, 2539), หน้า 65.

การกระจายของพื้นที่สำหรับล้างจานชามนั้น ก็คือการแยกส่วนเปียกส่วนแห้งออกจากกัน ซึ่งบริเวณใดที่มีการใช้น้ำไม่ว่าจะสำหรับล้างจานชาม ชักผ้า อาบน้ำ ในเรือนมักจะแยกพื้นที่ส่วนนี้ออกไปต่างหาก โดยจัดให้อยู่ในบริเวณเดียวกัน และที่สำคัญคือมักมีลักษณะทางกายภาพที่แตกต่างจากพื้นที่ส่วนอื่นอย่างเห็นได้ชัด เช่น การลดระดับพื้นเรือนส่วนเปียกให้ต่ำกว่าส่วนแห้ง การทำพื้นเว้นร่องห่างเพื่อให้น้ำไหลลงไปยังได้ถูกรีดได้ ความโปร่งลมและได้รับแสงแดดส่องช่วยให้พื้นที่เปียกแห้งไวขึ้น เหล่านี้เป็นการแก้ปัญหาอย่างเข้าใจธรรมชาติ ชาวบ้านนำอ่างล้างจานมาใช้ก็จริงแต่มีการกระจายพื้นที่สำหรับการล้างภาชนะบางอย่าง เช่น ครว ลุงอ ที่บางครั้งไปใช้ลานซักล้างในการล้างหม้อกระทะซึ่งมีขนาดใหญ่ ไม่สะดวกที่จะล้างในอ่างล้างจาน (รูปที่ 131 ซ้ายบน) เป็นต้น ซึ่งเป็นรายละเอียดปลีกย่อยในการใช้พื้นที่ของครัวไทยที่แตกต่างจากครัวแบบสากลทั่วไป

1.4 พื้นที่สำหรับเก็บของ

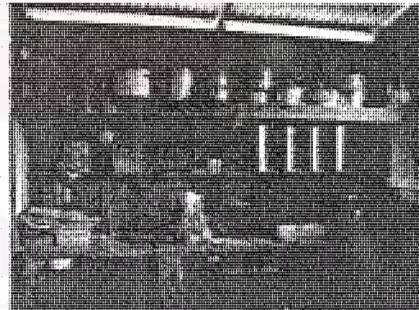
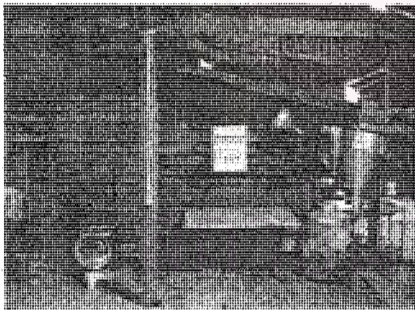
สิ่งหนึ่งที่ครัวไทยต่างจากครัวสากลคือการเก็บ ครัวแบบสากลจะคำนึงถึงการเก็บข้าวของต่างๆอย่างเป็นระเบียบ มิให้รกหูรกตา ทุกอย่างจัดเก็บไว้ในตู้หรือเคาน์เตอร์ข้างผนังซึ่งปิดมิดชิด ในขณะที่ครัวไทยข้าวของต่างๆวางกับพื้นบ้าง แหวนไว้ข้างฝา หรือเก็บไว้บนชั้นวางของที่ทำขึ้นอย่างง่ายเหนือเตาบ้าง เครื่องเรือนสำหรับการเก็บข้าวของต่าง ๆ มีเพียงตู้กับข้าว ชั้นคว่ำจานชาม ชั้นวางของอย่างง่ายเท่านั้น แนวคิดพื้นฐานสำหรับการเก็บในครัวไทยไม่ใช่เพื่อความเป็นระเบียบไม่รกตา แต่ครัวไทยเก็บเพื่อแก้ปัญหาเรื่องข้าวของเสียหายจากมด มอด แมลงต่าง ๆ มากกว่า ยกตัวอย่าง เช่น ตู้กับข้าวนั้นออกแบบมาเพื่อป้องกันมดขึ้นอาหาร ป้องกันจิ้งจกหรือแมลงสาบ รวมถึงแก้ปัญหาเรื่องการอัดลมหรือการถ่ายเทอากาศ เป็นที่สำหรับเก็บอาหารแห้งและคว่ำจานชาม ตู้กับข้าวในอดีตทำด้วยไม้ เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมทรงสูงมีขา 4 ขา ด้านหน้ามีบานเปิด ตัวบานใช้วัสดุโปร่ง ชั้นบนสุดใช้วางอาหารแห้งและของใช้ต่าง ๆ ชั้นรองลงมาอาจมี 2-3 ชั้น เป็นที่วางกับข้าว ส่วนชั้นล่างพื้นจะทำเป็นที่สำหรับคว่ำจานชาม น้ำที่เปียกจะไหลลงได้และลมผ่านเข้าออกได้สะดวก มีขามสองชั้นรองขาตู้ทั้งสี่ด้านเพื่อกันมดเข้าตู้⁵³ หรือถ้าไม่นำอาหารเก็บเข้าตู้กับข้าวอาจใช้ฝาชีครอบไว้ เพราะจากที่อธิบายไปก่อนหน้านี้ว่าคนไทยนิยมทำกับข้าวหลากหลายชนิดแต่ในปริมาณที่รับประทานหมดภายในหนึ่งมื้อ อาหารที่เหลือจากการรับประทานแล้วเก็บรักษาไว้จึงมีไม่มากนัก

⁵³ นกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง, หน้า 180 - 181.



รูปที่ 132 ตู้กับข้าวของยายเอื้อน (ซ้าย) และแม่ฮ่องแก้ว (ขวา)

นอกจากอาหารและของแห้งที่ต้องการกันมดกันแมลงรบกวนแล้ว ไม่มีเครื่องเรือนสำหรับการเก็บข้าวของเครื่องใช้อื่น ๆ ข้าวของที่ใช้ประจำมักอยู่ภายในบริเวณที่มีการหุงต้ม ในขณะที่ข้าวของบางอย่างเช่น อุปกรณ์ทำขนม อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ ซึ่งนาน ๆ ครั้งจะหยิบมาใช้ จึงมีการออกขยายพื้นที่สำหรับการเก็บกระจายอยู่ตามที่ต่าง ๆ บางครัวใช้พื้นที่ครัวเดิมเป็นที่เก็บของ เช่น ครัวยายชะออม ครัวยายเอื้อน (รูปที่ 133 ขวา) ครัวป่าแ้ว บางครัวใช้พื้นที่ภายในเรือนอื่นๆเป็นที่เก็บของ เช่น ครัวครูดวงใจ ครัวกลางของบ้านใหญ่ (รูปที่ 133 ซ้าย) ครัวป่าพร ซึ่งการเก็บเป็นการนำไปรวมไว้ในห้องหรือในเรือนแทนการเก็บในตู้ บางบ้านที่มีตู้โซว์ก็มักจะนำจานชามหรือเครื่องใช้ที่พิเศษสำหรับใช้ในงานทำบุญเลี้ยงพระเลี้ยงแขกเก็บไว้ในตู้โซว์ ตั้งไว้ในบริเวณอื่นที่ไม่ใช่ครัว การเก็บจึงเป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีการออกขยายแบบถาวรมากกว่าพื้นที่ส่วนอื่น ๆ

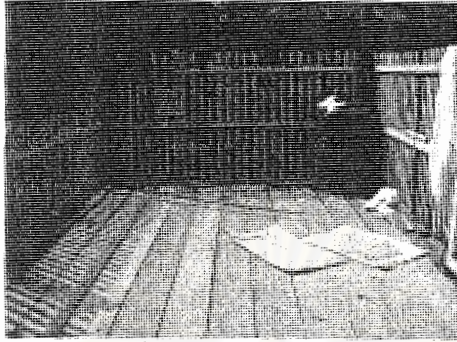


รูปที่ 133 การออกขยายพื้นที่เก็บของไว้ในเรือนของครัวกลางและบริเวณครัวเดิมของยายเอื้อน

1.5 พื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ

ครัวไทยในชีวิตประจำวันนอกจากขั้นตอนพื้นฐานคือการเตรียม การปรุงอาหาร การล้าง และการเก็บ ยังมีกิจกรรมอื่น ๆ ที่ออกขยายอีก เช่น การถนอมอาหาร การเตรียมเครื่องดื่มร้อนเย็น การจัดเตรียมสำหรับ การถนอมอาหารของไทยมีหลายวิธี แต่วิธีที่นิยมทำกันคือการใช้เกลือ เช่น การทำปลาเค็ม การทำปลาร้า การหมักน้ำปลา การถนอมอาหารที่ต้องการตากแห้งจะออกขยายออกไปยังพื้นที่ที่ได้รับแดดตลอดวันอย่างน้อย

ชาน (รูปที่ 134) ส่วนการถนอมอาหารด้วยการหมักการดองจะออกขายออกไปยังพื้นที่ว่างที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกอย่างใต้ถุนเรือน เป็นต้น (รูปที่ 135)



รูปที่ 134 การงอกขายอาหารตากอาหารไปยังนอกชานของยายชะอม



รูปที่ 135 การงอกขายการถนอมอาหารไปยังใต้ถุนเรือนของยายเอื้อน

กิจกรรมบางอย่างเป็นกิจกรรมสมัยใหม่ที่มาพร้อมกับการเข้ามาของเครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น ตู้เย็น หม้อหุงข้าว กระจกน้ำร้อน เครื่องใช้ไฟฟ้าเหล่านี้หลายครัวแยกออกจากบริเวณปรุงอาหาร ส่วนใหญ่ก็นำมาตั้งในบริเวณที่สังเกตเห็นได้ง่ายและตั้งอยู่ในระดับที่สูงจากพื้น เครื่องใช้ไฟฟ้าจึงพบได้บ่อยในบริเวณ หอกลาง หน้าทางเข้าครัว (รูปที่ 136) เนื่องจากภายในครัวส่วนใหญ่ไม่ได้เตรียมเต้ารับสำหรับเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า และเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นไม่เหมาะที่จะนำไปไว้ภายในครัวเพราะอาจมีการกระเด็นของน้ำ น้ำมัน ซึ่งหากโดนอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ และอีกประการคือ เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นเครื่องแสดงถึงความมีฐานะ การตั้งอยู่ในบริเวณที่สังเกตเห็นได้ง่ายเป็นสิ่งที่ดีที่เชิดหน้าชูตาชาวบ้านได้อย่างหนึ่ง เนื่องจากเป็นข้าวของเครื่องใช้ที่เข้ามาใหม่ทำให้ชาวบ้านเรียกพื้นที่ส่วนนี้ว่า pantry ในความหมายว่าครัวแบบฝรั่ง ซึ่งแท้จริงแล้วคำว่า pantry แปลว่าตู้หรือห้องเล็ก ๆ ในบ้านสำหรับเก็บอาหาร ¹¹

¹¹ "pantry / noun (pl. -ies) a cupboard/ closet or small room in a house, used for storing food." Sally Wehmeier, ed. *Oxford*



รูปที่ 136 การงอกขยายบริเวณที่ตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในหอกกลางของบ้านพร (ชาย) และโถงของลุงอ้อ (ชาว)

สรุปว่าครัวไทยในชีวิตประจำวันเป็นครัวที่มีการใช้งานอยู่เป็นประจำทุกวันและมีกิจกรรมที่หลากหลาย บางครัวมีการงอกขยายมากเช่น ครัวบ้านพร ครัวลุงอ้อ ครัวยายชะอ่อม ครัวบ้านอัน บางครัวมีการงอกขยายน้อยเช่น ครัวแม่หนองแก้ว ครัวบ้านแก้ว ครัวยายเอื้อน ครัวครูดวงใจ ครัว อ.ศรีธันว์ โดยครัวที่มีการงอกขยายมากมักเป็นครัวที่มีสมาชิกในครัวเรือนมากคือเป็นครอบครัวขยาย งานครัวจึงไม่ใช่งานของคน ๆ เดียวแต่เป็นการช่วยงานกันทำ แต่ละชั้นตอนจึงไม่ได้จำกัดอยู่ภายในบริเวณปรุงอาหารเท่านั้น การงอกขยายที่เกิดขึ้นเป็นการงอกขยายโดยคำนึงถึงความสอดคล้องระหว่างกิจกรรมและลักษณะทางกายภาพ ดังต่อไปนี้

- การเตรียมของสดที่เป็นงานเบาใช้เวลาในการเตรียมนาน จะเกิดขึ้นบริเวณที่มีการรวมตัวของคนในครอบครัวและมีการถ่ายเทของอากาศได้ดี
- การเตรียมของสดที่เป็นงานหนักจะเตรียมในบริเวณที่พื้นสามารถรับน้ำหนักได้ดี และรองรับความสกดปรกเลอะเทอะได้และอยู่ใกล้แหล่งน้ำ
- การปรุงอาหารอยู่ในบริเวณที่มีการถ่ายเทอากาศดี กลิ่นและควันไม่ย้อนกลับเข้าภายในเรือน และสามารถกวาดเศษต่าง ๆ รอบ ๆ เตาได้
- การล้างจานชามอยู่ใกล้แหล่งน้ำ เป็นพื้นที่ที่สามารถรองรับความเปียกชื้นได้ดี มีลมผ่านและแดดส่องถึง
- การเก็บ เป็นการนำของต่าง ๆ ไปรวมไว้ภายในห้องเป็นสัดส่วน บางครั้งเป็นตู้โชว์ อยู่ภายในเรือนบริเวณที่สามารถมองเห็นได้
- การถนอมอาหารจะมีพื้นที่สำหรับตากอาหาร โคนแดดได้ตลอดทั้งวันและพื้นที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกสำหรับจัดวางภาชนะใส่อาหารที่อยู่ระหว่างขั้นตอนการถนอมอาหารเก็บไว้นาน ๆ
- เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ อยู่ในบริเวณที่มีเต้ารับ สูงจากพื้นเรือน และมองเห็นได้ง่าย

การงอกขยายกิจกรรมต่าง ๆ ในครัวออกไปยังบริเวณที่แตกต่างกันนั้นทำให้ครัวเป็นพื้นที่ใช้สอยที่ผสมผสานอยู่กับกิจกรรมอื่น ๆ ในชีวิตประจำวัน จากการสำรวจมักพบข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับครัวกระจายอยู่ในบริเวณดังกล่าวข้างต้น มีเพียงบริเวณเรือนนอน ห้องพระ ห้องน้ำเท่านั้นที่ไม่มีข้าวของที่เกี่ยวข้องกับครัว พื้นที่ว่างหรือพื้นที่อเนกประสงค์ต่าง ๆ มีการงอกขยายของพื้นที่ว่างของครัวเข้าไปใช้เกือบตลอดทั้งเรือน

ครัวที่มีการงอกขยายน้อย หมายถึงมีการงอกขยายเฉพาะชั้นตอนของการเก็บ แต่กิจกรรมอื่นๆอยู่ภายในบริเวณปรุงอาหารทั้งสิ้น กลุ่มของครัวที่มีการงอกขยายน้อยมีสมาชิกในครอบครัวไม่มากนักเช่นครัวแม่ฮ่องแก้ว ครัวครูดวงใจ มีสมาชิกภายในครอบครัวเพียง 3 - 4 คน การทำครัวเป็นหน้าที่ของคนเดียวไม่ได้มีการช่วยงานกันทำเหมือนกลุ่มแรก ส่งผลให้การใช้พื้นที่น้อยลง และอาชีพที่เปลี่ยนไปก็มีผลทำให้ใช้เวลากับการทำครัวน้อยลง อย่างไรก็ตามยังมีการงอกขยายอยู่บ้าง เช่นการเตรียมของสดบางครั้งมานั่งเตรียมบริเวณหน้าต่างเข้าครัวโดยเฉพาะช่วงเวลาที่สมาชิกในครอบครัวนั่งอยู่บริเวณนั้น ข้าวของเครื่องใช้ต่างๆที่นานครั้งจะนำออกมาใช้หลายบ้านก็ยังคงมีอยู่ และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ไม่นิยมนำไปไว้ในครัวหรืออยู่ในบริเวณเดียวกับที่ปรุงอาหาร การงอกขยายในชีวิตประจำวันจัดว่ามากพอสมควร แต่ครัวไทยยังมีความยืดหยุ่นมากกว่านั้นเมื่อถึงคราวที่มีเทศกาลงานบุญประเพณีต่าง ๆ

2. การงอกขยายพื้นที่ว่างครัวในช่วงที่มีเทศกาลงานบุญประเพณี

งานบุญประเพณีและงานเทศกาลต่าง ๆ ของไทยนั้นมีมาก เราสามารถแบ่งงานบุญประเพณีออกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ กลุ่มแรกเป็นงานบุญประเพณีเกี่ยวกับชีวิตเช่น งานบวช ปลูกเรือน งานแต่งงาน งานศพ ทำบุญบ้าน เป็นต้น งานเหล่านี้มักมีการจัดขึ้นภายในครอบครัวโดยเจ้าภาพหรือบ้านที่มีการจัดงานจะบอกกล่าวญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านให้มาร่วมงาน งานกลุ่มที่สองคืองานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้องกับศาสนาและเชื่อเช่น ประเพณีวันสงกรานต์ เทศกาลตรุษสารท ประเพณีชักพระ ประเพณีตักบาตรเทโว งานบุญประจำปีประจำหมู่บ้าน เป็นต้น งานบุญประเพณีเหล่านี้มีการจัดขึ้นตลอดทั้งปี แต่ไม่ว่าจะเป็นงานแบบใดสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือการเตรียมอาหารคาวหวานสำหรับเลี้ยงพระเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ซึ่งอาหารที่ใช้ในงานเหล่านี้จะมีความพิถีพิถันมากกว่าอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน และต้องทำคราวละมาก ๆ สำหรับ ทั้งยังต้องเหลือพอสำหรับตักแจกจ่ายให้แขกหรือที่มาในงานมีอาหารติดไม้ติดมือกลับบ้านไปด้วย

เวลาที่มีการจัดงานบุญประเพณีเกี่ยวกับชีวิตหรือการจัดงานภายในครอบครัวนี้ การงอกขยายของกิจกรรมต่าง ๆ มีมากยิ่งขึ้นกว่าการงอกขยายในชีวิตประจำวัน สำหรับบ้านที่มีฐานะปานกลาง ครัวไม่ได้มีขนาดใหญ่มาก กิจกรรมต่าง ๆ จึงงอกขยายไปตามที่ว่างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง โดยมากก็มักเริ่มจากพื้นที่ที่มีการงอกขยายของการทำครัวในชีวิตประจำวัน (รูปที่ 137) ซึ่งเป็นบริเวณที่แยกออกจากส่วนจัดงานหรือส่วนที่มีการประกอบพิธีกรรมอยู่แล้ว



รูปที่ 137 การรอกขยายโดยใช้พื้นที่ภายในเรือนของลุงอชช่วงมีการจัดงานแต่งงานของลูกสาว

การรอกขยายอีกลักษณะหนึ่งที่พบคือ การเปลี่ยนเรือนทั้งเรือนเป็นครัว กล่าวคือ เป็นการเข้าไปใช้พื้นที่ของเรือนที่ปลูกต่อเนื่องกันเป็นครัว โดยที่บ้านเจ้าภาพเป็นที่ประกอบพิธีกรรมและรับรองแขกเท่านั้น⁵⁵ เป็นข้อดีของการปลูกเรือนต่อกันแบบครอบครัวขยาย แยกที่มาในงานส่วนใหญ่มาเพื่อช่วยงานมากกว่ามาเป็นดังแขกผู้มีเกียรติ⁵⁶ ทำให้ต้องมีการเตรียมพื้นที่รองรับการรอกขยายมากกว่าปกติ

สำหรับบ้านที่มีฐานะดี การจัดงานแต่ละครั้งค่อนข้างใหญ่โตและมีคนช่วยงานมาก ก็มักจะเตรียมพื้นที่กว้างขวางสำหรับจุคนได้มาก เช่น ครัวกลางของบ้านใหญ่ ซึ่งในวันธรรมดาจะเป็นที่โล่งว่างไม่ใช้งาน มีพื้นที่ใช้สอยสำหรับทำครัวในชีวิตประจำวันอยู่มุมหนึ่งเท่านั้น แต่เมื่อมีการจัดงาน มีการทำอาหารเลี้ยงคนจำนวนมาก ครัวกลางจะคราคร่าไปด้วยแม่ครัวทั้งรุ่นใหม่ รุ่นเก่า ที่เข้ามาช่วยงาน พื้นที่ที่มีขนาดใหญ่โตดูคับแคบลงไปถนัด ถึงแม้จะมีการเตรียมพื้นที่เผื่อสำหรับคนจำนวนมากในครัวกลางแล้วแต่ครัวกลางก็ยังมี การรอกขยายออกไปตามส่วนต่าง ๆ ในเรือนเช่นเดิม (รูปที่ 138)

⁵⁵ สัมภาษณ์ นางยุพเยาว์ พวงเพชร, 25 มกราคม 2547.

⁵⁶ พระยาอนุমানราชธนะ, ชีวิตชาวไทยสมัยก่อนและการศึกษาเรื่องประเพณีไทย ของ เสถียรโกเศศ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2532), หน้า 51 - 52.



รูปที่ 138 การออกขายในบริเวณครัวกลางของบ้านใหญ่

การออกขายในช่วงที่มีการจัดงานเทศกาลงานบุญประเพณีในระดับหมู่บ้านและชุมชน ชาวบ้านจะพากันไปใช้ครัวที่มีบริเวณกว้างขวางมากยิ่งขึ้นเช่น งานแก้บนหลวงพ่อวัดอาน ที่บ้านบางแม่หม้าย ชาวบ้านไปรวมตัวกันที่ศาลาวัด ซึ่งมีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นสวน ๆ ตามขั้นตอนเดียวกันกับการทำอาหารในชีวิตประจำวัน แต่ใช้พื้นที่มากกว่า ชาวบ้านจะเข้ามาช่วยงานทั้งชายหญิง ตามความถนัดของตน ฝ่ายชายจะทำงานหนักเช่นปอกมะพร้าว ชูดมะพร้าว รวมถึงการออกแรงตัดบริเวณหน้าเตาด้วย ในขณะที่ฝ่ายหญิงจะทำหน้าที่คุมการทำงาน เตรียมของสด ทำอาหารหวาน จัดสำรับ และล้างถ้วยจานชาม เด็ก ๆ มักติดสอยห้อยตามพ่อแม่มาจากบ้าน บ้างก็เล่นสนุกกัน บ้างก็ช่วยพ่อแม่ทำงานครัว เมื่อเสร็จจากงานอาหารหวานจะถูกตักแจกจ่ายให้บรรดาพ่อครัวแม่ครัวที่มาช่วยงานนำกลับไปรับประทานที่บ้าน⁵⁷

การลงแขกช่วยงานหรือการเอาแรงนี้ถือเป็นวัฒนธรรมของชาวบ้านที่ปัจจุบันยังยึดถือปฏิบัติกันอยู่ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา และ ศิราพร จูฑะฐานัน (2542) อธิบายไว้ว่า

...วัฒนธรรมของชาวบ้าน...คือลักษณะความสัมพันธ์แบบเครือญาติอันมีนัยของความสัมพันธ์เชิงแลกเปลี่ยน ช่วยเหลือ สามัคคี ประองดองกัน ในอดีตชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านมีวิธีการทำมาหากินแบบเดียวกัน จึงสามารถพึ่งพากัน ช่วยเหลือและแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือแรงงานกันได้ เช่นมีการเอาแรงในการทำนาเกี่ยวข้าว การเอาแรงนี้เป็นพฤติกรรมของชาวบ้านที่พบในกิจกรรมอื่น ๆ ในหมู่บ้าน เช่น การเอาแรงปลูกบ้าน เอาแรงในการช่วยเตรียมทำอาหาร ทำขนมในงานบุญหรือเทศกาลต่าง ๆ ลักษณะการพึ่งพาอาศัยกันนั้นนับเป็นแรงเกาะเกี่ยวที่กำหนดลักษณะความสัมพันธ์ของชาวบ้านอันเป็นพลังทางสังคมของหมู่บ้าน...⁵⁸

⁵⁷ ส้ารวจ บ้านบางแม่หม้าย ตำบลบางใหญ่ อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี, 7 เมษายน 2546.

⁵⁸ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา และศิราพร จูฑะฐานัน, "ชาวบ้าน," ใน คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย. สุวรรณฯ สถาบันฯ และเนื่องน้อย บุญยเนตร, บรรณาธิการ (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542), หน้า 221.



รูปที่ 139 บรรยากาศการร่วมแรงช่วยงานครัวระดับหมู่บ้านของชาวบางแม่หม้าย

การระดมพลจัดงานใหญ่โตในช่วงที่มีการจัดงานบุญต่าง ๆ นั้น นักวิชาการหลายท่านมองว่าเป็นค่านิยมอย่างหนึ่งของคนไทย โดยเฉพาะคนไทยในชนบท ดร. ระดม เศรษฐีธรรม กล่าวในบทความเรื่อง “ค่านิยมกับการพัฒนาเศรษฐกิจ” ว่า

...คนไทยเป็นอันมากนิยมจัดงานพิธีต่าง ๆ ให้ใหญ่โตเพื่อความมีหน้ามีตาของเจ้าของงานและญาติพี่น้อง แม้กำลังเงินไม่มีก็สู้อุตสาหะไปกู้หนี้ยืมสินเขามา เป็นการรักษาตำแหน่งทางสังคมมิให้ตกต่ำ

การทำบุญเงินกำลังมีพฤติกรรมคล้ายกับการจัดพิธีเงินกำลัง นอกจากจะเป็นการใช้อวดแล้วยังหวังผลตอบแทนในชาติหน้า เป็นแนวคิดที่สืบเนื่องมาจากความเชื่อถือในเรื่องการเวียนว่ายตายเกิด ผสมกับความเชื่อถือในกฎแห่งกรรม คนไทยเชื่อว่ากรรมใดที่ทำไปแล้วย่อมได้รับผลสนองตอบไม่ในชาตินี้ก็ชาติหน้า ดังนั้น การทำบุญซึ่งถือว่าเป็นความดีจะต้องให้ผลตอบแทนในทางที่ดีแน่นอน ไม่เวลาใดก็เวลาหนึ่ง...⁵⁹

⁵⁹ สุภัตรา สุภาพ, สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี, หน้า 23.

สรุปว่าการออกขยายครัวรั้วทั้งในชีวิตประจำวันและในช่วงที่มีงานเทศกาลและงานบุญประเพณี เป็นคุณลักษณะสำคัญของครัวไทยที่มีรากฐานมาจากระบบครอบครัวขยาย ครอบครัวไทยเป็นครอบครัวใหญ่ มีทั้งญาติที่ผูกพันกันทางสายเลือดและการแต่งงาน รวมถึงขยายความเป็นญาติและครอบครัวเดียวกันออกไปสู่สังคมด้วย ลักษณะเช่นนี้ทำให้คนไทยเกิดความรู้สึกเป็นพวกเดียวกัน เกิดความสัมพันธ์ที่เอื้อเฟื้อ เห็นอกเห็นใจ ประนีประนอม และเกรงอกเกรงใจ⁶⁰ เกิดการช่วยงาน เอาจริง ทำให้คนไทยชอบที่จะอยู่รวมกันเป็นกลุ่มมากกว่า

ถึงแม้ว่าครอบครัวไทยในปัจจุบันจะมีแนวโน้มเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น โดยเฉพาะในสังคมเมือง แต่ความสัมพันธ์ระหว่างญาติพี่น้องทางสายเลือด จากการแต่งงาน และญาติสมมติก็ยังมีอยู่ ภาพที่ปรากฏชัดในสังคมไทยคือช่วงวันสำคัญของปีเช่น วันสิ้นปีและวันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ คนไทยที่อาศัยอยู่ในเมืองหลวง ต่างพากันเดินทางกลับไปยังภูมิลำเนาเดิมของตน เพื่อรวมตัวกันเป็นครอบครัวขยายอีกครั้ง ปรากฏการณ์เช่นนี้จึงเป็นข้อสังเกตว่าคนไทยยังคงมีรูปแบบครอบครัวเป็นครอบครัวขยายอยู่ในจิตใจ

ถึงแม้ว่าในปัจจุบันคนไทยให้ความสำคัญกับงานเทศกาล งานบุญประเพณีน้อยลง แต่ค่านิยมในเรื่องการรักความสนุกสนานเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่สนับสนุนให้เกิดการออกขยาย คนไทยในอดีตและปัจจุบัน มีพฤติกรรมที่คล้ายกันคือ ชอบเลี้ยงดูปู่เสื่อ มีการกินเลี้ยงสังสรรค์ ในอดีตในงานที่มีการลงแขกเอาแรงจึงต้องมีการเลี้ยงดูกันอย่างสนุกสนาน ส่งผลให้กลายเป็นเรื่องการชอบกิน กินพร่ำเพรื่อ กินได้ตลอดทั้งวันทั้งคืน และมักจัดงานเลี้ยงฉลองอยู่บ่อยครั้ง⁶¹ ค่านิยมนี้ยังปรากฏชัดในสังคมปัจจุบัน ยกตัวอย่างเช่น เราสามารถหาอาหารรับประทานได้ตลอด 24 ชั่วโมง ช่วงเทศกาลและวันสำคัญของชาติอื่นเช่น วันวาเลนไทน์ วันฮาโลวีน วันคริสต์มาส คนไทยต่างเฉลิมฉลองและสนุกสนานไปด้วย แม้ค่านิยมและลักษณะนิสัยเช่นนี้จะมีนักวิชาการหลายท่านมองว่าเป็นค่านิยมที่ควรแก้ไข เพราะคนไทยเสียเงินไปกับการกิน การเลี้ยงดูปู่เสื่อมากเกินไปก็ตาม

การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย

การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย หมายถึง การที่ที่ว่างหนึ่งสามารถใช้ทำกิจกรรมได้หลากหลาย ไม่มีการกำหนดตายตัวว่าใช้ทำอะไร ก่อให้เกิดการซ้อนทับของกิจกรรมหลายประเภท แตกต่างจากครัวฝรั่งที่มีกำหนดการใช้สอยของพื้นที่แต่ละส่วนค่อนข้างชัดเจน เจาะจง ในเชิงพื้นที่การซ้อนทับของการใช้สอยไม่ใช่ปรากฏการณ์ใหม่ แต่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นมาแล้วในอดีตและยังคงหลงเหลือให้เห็นกันในปัจจุบัน ที่ว่างของครัวไทยนั้นมีลักษณะที่สามารถใช้งานได้เนกประสงค์ (multipurpose) การซ้อนทับอาจแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะคือ การที่พื้นที่ครัวถูกใช้งานอื่น และการที่พื้นที่อื่นถูกใช้งานครัว แต่ผู้วิจัยขออธิบายในรูปความสัมพันธ์เชิงที่ว่างกับเวลา ดังนี้คือ ระดับที่หนึ่งเป็นการซ้อนทับแบบชั่วคราว ระดับที่สองคือการซ้อนทับแบบถาวรหรืออาจกล่าวได้ว่าเป็นการเปลี่ยนการใช้สอยครัวเป็นการใช้สอยอื่นไป

⁶⁰ รัชนิกร เศรษฐโชติ, *สังคมและวัฒนธรรมไทย*, หน้า 147.

⁶¹ เรื่องเดียวกัน, หน้า 117 - 118.

1. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวแบบชั่วคราว

การซ้อนทับของการใช้สอยภายในครัวแบบชั่วคราวหมายถึงการซ้อนทับของการใช้สอยที่เกิดขึ้นเป็นครั้งคราวตามความเหมาะสมทั้งในขณะที่มีการทำอาหารและในช่วงที่ไม่มีการทำอาหารภายในครัว จากการสำรวจพบว่ากิจกรรมที่เกิดขึ้นบ่อยครั้งคือการรับประทานอาหารในครัว การใช้ครัวเป็นที่นั่งทำงานอดิเรก การพบปะสนทนาและพูดคุยกันระหว่างคนในครอบครัว แต่ที่พิเศษและแตกต่างจากครัวแบบสากลคือการนอนในครัว ซึ่งทำให้ครัวไทยแตกต่างจากครัวแบบสากลอย่างมาก ครัวที่เกิดการซ้อนทับพื้นที่ใช้สอยในลักษณะนี้ได้แก่ ครัวป่าพร ครัวป่าอ้น และ ครัวครูดวงใจ ซึ่งทำให้พื้นที่ที่น่าจะประกอบกิจกรรมเฉพาะอย่างคือการปรุงอาหาร กลายเป็นพื้นที่เพื่อการอยู่อาศัย (living space) ไป

ตัวอย่างของครัวที่มีการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยในครัวแบบชั่วคราวที่ชัดเจนคือครัวป่าพร ด้วยสภาพแวดล้อมที่เย็นสบาย เนื่องจากครัวตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ไม่โดนแดดยามบ่ายทำให้ สามารถใช้งานได้ตลอดทั้งวัน ภายภาพโปร่งลมโดยเฉพาะพื้นครัว เป็นพื้นไม้เว้นร่องห่าง จะมีลมเย็น ๆ พัดขึ้นมาจากใต้ถุนเรือน อีกทั้งอยู่ในบริเวณที่เข้าถึงยาก⁶² ปราบกฎการณังดังกล่าว ทำให้ ครัวของป่าพร ในช่วงกลางวันเมื่อแม่ครัวเสร็จจากงานแล้ว แม่ครัวจะยังคงนั่งอยู่ในครัว พูดคุยสนทนากันกับสมาชิกในบ้านคนอื่น ๆ ขณะเดียวกันก็นำผ้ามานั่งย้อมผ้า ช่วงกลางวันใช้ครัวเป็นที่รับประทานอาหาร พอช่วงบ่ายก็เอนตัวลงนอน (รูปที่ 140)



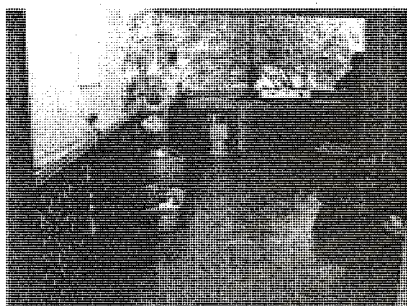
รูปที่ 140 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวป่าพร

ครัวของป่าอ้นและครูดวงใจมีการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวเช่นกัน แต่น้อยกว่าครัวป่าพร กิจกรรมที่เกิดขึ้นได้แก่ การรับประทานอาหาร การพูดคุยสนทนากัน การนั่งทำงานอดิเรก แต่ไม่มีการนอนในครัว ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากลักษณะทางกายภาพที่เปิดโล่งจนเกินไปเมื่อเทียบกับครัวป่าพร ทำให้ครัวเย็นสบายแต่ขาดความรู้สึกอบอุ่นปลอดภัยหรือเป็นที่หลบมุมสำหรับเอนหลังได้ไม่ได้นัก

ปัจจัยสำคัญอีกประการคือครัวไทยไม่มีเครื่องเรือนเป็นตัวกำหนดกิจกรรมมากนัก ทำให้มีที่ว่างสำหรับทำกิจกรรมอื่น ๆ ได้ ยกตัวอย่างเช่น การรับประทานอาหารของไทยไม่ต้องมีอุปกรณ์หรือเครื่องเรือน

⁶² สัมภาษณ์ การุณ เหมศรีชาติ, 20 มีนาคม 2546.

โต๊ะ แก้วน้ำ ที่ปิ้งซัดว่าเป็นสถานที่สำหรับรับประทานอาหาร การรับประทานอาหารแบบไทยเป็นการนั่งพื้น นำ
 สำหรับมาตั้งแล้วนั่งล้อมวง เมื่อรับประทานอาหารเสร็จก็เก็บสำรับออกไป จากการนั่งล้อมวงรับประทานอาหารก็
 กลายเป็นวงสนทนาแทน หรือหากต้องการนอนก็นำหมอนมาวางก็ปรับเป็นที่นอนได้ สรุปได้ว่าครัวไทยมีความ
 ยืดหยุ่นของการใช้พื้นที่ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความพอใจของผู้อยู่ไม่มีการกำหนดตายตัวว่าเป็นพื้นที่
 สำหรับทำกิจกรรมใดโดยเฉพาะ



รูปที่ 141 ภายในบริเวณที่มีการซ้อนทับของการใช้สอยในครัวครูดวงใจ (ซ้าย) และครัวป่าอัน (ขวา)

อันที่จริงการซ้อนทับของการใช้สอยบริเวณครัวนั้นเกิดขึ้นมานานมีรากฐานมาจากวัฒนธรรม
 การอยู่อาศัยโดยเฉพาะในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อรศิริ ปาณินท์ (2543) ได้อธิบายถึงที่ว่าง มวล และ
 รูปทรงของเรือนพื้นดินที่มีความผูกพันกับชีวิตและการอยู่อาศัยว่าเริ่มมาจากการให้ความสำคัญกับแม่เตาไฟไว้ว่า

...ชีวิตและการอยู่ในเรือนพื้นดิน 4 แหล่งการศึกษา(ไทย ลาว อินโดนีเซีย และ
 ฟิลิปปินส์) แบ่งลักษณะการอยู่และการเน้นความสำคัญของการอยู่ออกเป็น 2 ประเภท
 ประเภทแรก คือการอยู่ที่ยังเน้นความสำคัญของแม่เตาไฟ ซึ่งถือเป็นพื้นที่ที่เสริมชีวิตให้ยืนยาว ทั้ง
 ในการหุงต้มอาหารเพื่อการมีชีวิตและในการให้ความอบอุ่นในหน้าหนาว การอยู่ประเภทแรกนี้
 จะเน้นความสำคัญที่แม่เตาไฟ การกระจายตัวอยู่รอบ ๆ ทั้งนั่งเล่น นอนเล่นพักผ่อน กินอาหาร
 รวมทั้งเป็นที่ที่เป็นสื่อกลางของความผูกพันทางจิตใจในครอบครัวระหว่าง ลูก หลาน และปู่ย่า
 ตายาย การอยู่ลักษณะนี้เมื่อมีการขยายตัวของครอบครัว ก็จะขยายพื้นที่ว่างล้อมรอบที่ว่าง
 ของแม่เตาไฟ ในลักษณะที่ว่างล้อมที่ว่าง...มวลภายในสามมิติจะเน้นความสูงตามทรงหลังคา
 ตรงพื้นที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของแม่เตาไฟ

ประเภทที่สอง คือการอยู่ที่มีการพัฒนาการขึ้นจากการอยู่เริ่มแรกที่ยึดแม่เตาไฟเป็น
 ศูนย์กลาง เริ่มมีการแยกครัวไฟออกไปต่างหาก มีพัฒนาการของการระบายควันและความร้อน
 ออกจากครัวไฟ เรือนประเภทที่สองนี้คือเรือนพื้นดินไทยและลาว ... การขยายตัวของเรือนกลุ่ม
 นี้เป็นลักษณะขยายห้องล้อมชานหรือห้องต่อจากชาน...²⁰

²⁰ อรศิริ ปาณินท์, ปัญญาสร้างสรรค์ในเรือนพื้นดินอุษาคเนย์: กรณีศึกษา ไทย ลาว อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ผ่านที่ว่าง มวล และชีวิต (กรุงเทพฯ

จากหลักฐานดังกล่าวข้างต้นทำให้เห็นถึงการสืบทอดความหมายเชิงนามธรรมของครัวหรือบริเวณแม่เตาไฟว่ายังคงเป็นพื้นที่ที่มีความผูกพันทางจิตใจมากกว่าเป็นเพียงสถานที่หุงหาอาหาร ทำให้การใช้สอยยังเป็นไปในลักษณะที่มีเค้าเดิมของการอยู่อาศัยแม้จะมีการแยกครัวเป็นเรือนหรือเป็นบริเวณต่างหากแล้วก็ตาม

2. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวแบบถาวร

การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยภายในครัวแบบถาวร หมายถึง การเปลี่ยนพื้นที่ใช้สอยจากการทำครัวเป็นพื้นที่ใช้สอยประเภทอื่นโดยยังคงลักษณะทางกายภาพเดิมของครัวอยู่ จากการสำรวจพบว่าเรือนครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมส่วนใหญ่มักได้รับการเก็บรักษาไว้ ลักษณะของการเก็บรักษานั้นมีแตกต่างกันไป ทั้งการเก็บรักษาครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้แล้วมีการใช้สอยเป็นครัวเช่นเดิม และการเก็บรักษาครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้แต่เปลี่ยนการใช้สอยครัวเป็นอย่างอื่น

กลุ่มที่เก็บรักษาครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้และยังใช้สอยเป็นครัวดั้งเดิม เช่น ครัวแม่ฮ่องแก้วและครัวป่าแ้ว แต่การเก็บรักษาครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้นั้นไม่ได้ใช้สอยเต็มพื้นที่ครัวทั้งหมด ได้มีการลดขนาดพื้นที่ครัวลงจากเรือนครัวขนาด 3 ห้องเหลือใช้งานครัว 2 ห้อง แล้วกั้นผนังเพื่อปรับเป็นห้องนอนสำหรับครัวแม่ฮ่องแก้ว (รูปที่ 142 ซ้าย) และห้องเก็บของสำหรับครัวป่าแ้ว (รูปที่ 142 ขวา)

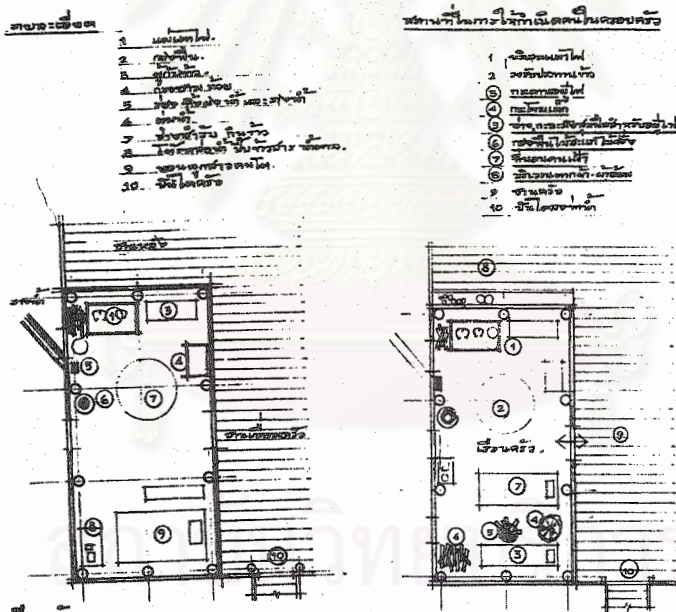


รูปที่ 142 ครัวไทยแบบดั้งเดิมกันเป็นห้องนอนของครัวแม่ฮ่องแก้วและกันเป็นห้องเก็บของของครัวป่าแ้ว

กลุ่มที่เก็บรักษาครัวไทยแบบดั้งเดิมไว้แต่เปลี่ยนการใช้สอยเป็นอย่างอื่น เช่น อาจารย์ศรีพันธุ์ เปลี่ยนเรือนครัวเดิมของบ้านใหญ่เป็นเรือนนอนของลูกชาย หรือครัวของยายเอื้อน ถึงแม้จะไม่ใช้ครัวหลังแรกที่สร้างมาพร้อมกับเรือน แต่ครัวเดิมได้ถูกเปลี่ยนเป็นห้องนอนหลาน และเมื่อย้ายไปต่อครัวทางด้านหลังบ้านใกล้กับห้องน้ำต่อมาก็ถูกปรับเป็นห้องนอนหลานอีกเช่นกัน และที่น่าสนใจคือสภาพพื้นที่ครัวทางด้านหลังบ้านนั้นยังมีข้าวของเครื่องใช้ในครัวอยู่เป็นจำนวนมาก เกิดการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยระหว่างการนอนกับการเก็บของใช้ในครัว

การใช้ครัวเก่าเป็นที่เก็บของซึ่งส่วนใหญ่ก็เป็นข้าวของเครื่องใช้ในครัวเดิมที่นานๆครั้งจะนำออกมาไม่ใช่เรื่องแปลก เพราะเป็นการใช้พื้นที่ในลักษณะใกล้เคียงกับความหมายเดิม แต่การเปลี่ยนเรือนครัวมาเป็นห้องนอนหรือเรือนนอนนั้นมีความน่าสนใจเป็นอย่างมาก เพราะหากพิจารณาครัวในความหมายสากล ครัวคือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร การนอนดูจะเป็นเรื่องห่างไกลจากการปรุงอาหารอยู่มาก อย่างไรก็ตามเมื่อทำการสืบค้น กลับพบว่าครัวไทยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการอยู่อาศัยประเภทที่สองตามที่ อรศิริ ปาณินท์ ได้แบ่งไว้นั้น ถึงจะมีการแยกเรือนเพื่อแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นและควัน แต่การใช้สอยจริงกลับยังมีการใช้สอยแบบเดียวกับครัวที่อยู่ภายในเรือนเช่นเดิม

นอกจากพื้นที่ว่างในเรือนครัวจะใช้เป็นที่สำหรับรับประทานอาหาร ในอดีตเรือนครัวเป็นที่นอนสำหรับลูกสาว ในช่วงเวลาที่ลูกสาวคนโตมีอายุมากขึ้น พ่อแม่จะต้องหาที่นอนให้อยู่เป็นสัดส่วน พื้นที่ส่วนหลังของครัวจึงเหมาะที่จะใช้เป็นที่นอนโดยมีม่านหรือตู้ตั้งบังตา นอกจากนี้ลูกสาวยังรับหน้าที่ในการเป็นแม่ครัวแทนแม่ การนอนในครัวจึงเป็นการสะดวกต่อการลุกขึ้นหุงหาอาหาร²¹ และครัวยังใช้เป็นสถานที่สำหรับคลอดเด็ก เนื่องจากแยกเป็นสัดส่วนมิดชิด และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก และที่สำคัญอยู่ใกล้เตาไฟ สะดวกในการต้มน้ำร้อนใช้ในการคลอด และใช้อาบน้ำเด็ก หลังคลอดเสร็จสามารถปรับเป็นที่ตั้งกระดานอยู่ไฟในครัวได้ทันที²² (รูปที่ 143)



รูปที่ 143 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยครัวเป็นที่นอนลูกสาว สถานที่คลอดลูก และอยู่ไฟ

ที่มา: สมใจ นิมเล็ก, สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น เรือนชาวสวน

(กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 24, 29.

²¹ สมใจ นิมเล็ก, สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น เรือนชาวสวน (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 22.

²² เรื่องเดียวกัน, หน้า 28.

ครัวจึงเป็นพื้นที่อเนกประสงค์ที่สามารถปรับเปลี่ยนซอันทบพื้นที่ใช้สอยอื่นเข้าไปได้อย่างลงตัว และด้วยลักษณะทางกายภาพที่เหมาะสมกับสภาพวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในปัจจุบัน ชาวบ้านโดยเฉพาะชาวชนบทหลังไม่ได้มีฐานะเช่นในอดีต การปลูกเรือนเพิ่มสำหรับใช้เป็นเรือนนอนนั้นมีราคาค่อนข้างสูง การดัดแปลงเรือนครัวเก่าเป็นเรือนนอนจึงเป็นทางออกที่ง่ายที่สุด และที่สำคัญเรือนครัวแบบดั้งเดิมนั้นเหมาะสมในหลาย ๆ ด้านเช่น มีลักษณะใกล้เคียงกับเรือนนอน ทั้งขนาด สัดส่วน และลักษณะของการเป็นห้องล้อมชาน ถึงแม้ในปัจจุบันเรือนไทยส่วนมากทำหลังคาคลุมนอกชานและเปลี่ยนวัสดุมาเป็นสังกะสี ทำให้ภายในเรือนร้อนอบอ้าว เรือนครัวซึ่งมีความโปร่งลม ผนวกกับความคุ้นเคยของการนอนในเรือนครัว ทำให้เรือนครัวเป็นเรือนที่อยู่อาศัยได้สบายกายและสบายใจมากกว่าเรือนนอนเสียอีก ตอนกลางคืนไม่ต้องนอนเปิดพัดลมให้เปลืองค่าไฟ²³



รูปที่ 144 การเปลี่ยนเรือนครัวเป็นเรือนนอน

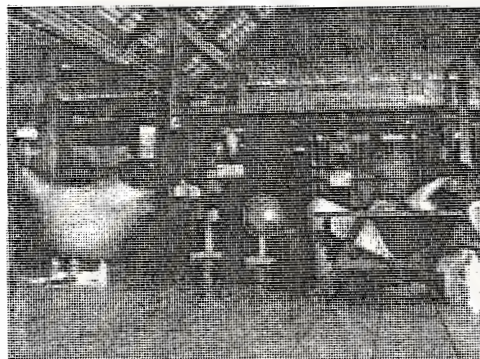
การซอันทบของการใช้สอยแบบถาวร โดยเฉพาะการนำเรือนครัวมาเปลี่ยนเป็นเรือนนอนนั้นมีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง เรือนครัวในอดีตสร้างขึ้นมาเพื่อการระบายกลิ่นและควันออกจากครัวโดยเร็วนั้นรวมกับความหมายเดิมของครัวที่ใกล้ชิดกับการนอน ด้วยสภาพแวดล้อมและสังคมในปัจจุบัน เรือนครัวจึงเหมาะสมที่จะใช้เป็นเรือนนอน สถาปัตยกรรมโปร่งลมแบบเรือนครัวแบบดั้งเดิมจึงน่าจะเป็นทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับการออกแบบบ้านพักอาศัยสำหรับผู้มีรายได้น้อย ซึ่งน่าจะมีการศึกษาพัฒนาแนวคิดนี้ต่อไปในอนาคต

เป็นที่น่าสังเกตว่าพื้นที่อื่นที่ถูกใช้เป็นครัวนั้นสัมพันธ์กับการขยายพื้นที่ใช้สอยสำหรับเตรียมของสด ล้างทำความสะอาด และตากอาหาร เป็นพื้นที่ใช้สอยที่มีการซอันทบกับพื้นที่ใช้สอยอื่นมากที่สุด บริเวณโถง ชาน ระเบียง มักเป็นที่รวมตัวของคนในครอบครัว เกิดการซอันทบกับพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร พุดคุย เลี้ยงเด็ก นั่งเล่น นอนเล่น ทำงานอดิเรก ทำการบ้าน อ่านหนังสือ ตลอดจนรับรองแขกที่มาเยี่ยมเยือน จากกรณีศึกษาพบครัวที่มีการซอันทบลักษณะนี้ ได้แก่ ครัวลุงอ้อ (รูปที่ 147) ครัวยายชะอ้อม (รูปที่ 146) ครัวอาจารย์ศรีธรรมา (รูปที่ 145)

²³ สัมภาษณ์ สิงห์ เจริญสม, 20 เมษายน 2546.



รูปที่ 145 การซ้นทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของอาจารย์ศรีรัตน์



รูปที่ 146 การซ้นทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของยายชะออม



รูปที่ 147 การซ้นทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณโถงกลางของลุงอ้อ

บริเวณลานซักล้างและทำน้ำ ก็เป็นอีกจุดหนึ่งที่มีการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยอื่น เช่น การซักผ้า การอาบน้ำชำระล้างร่างกาย การเล่นสนุกของเด็ก ๆ โดดน้ำ ว่ายน้ำ ฆมกึ่ง ซ้อนปลา ก็ยังมีให้เห็นกันในปัจจุบัน²⁴ (รูปที่ 148 บน) บริเวณนอกชาน หรือ ลานที่โดนแดด บริเวณนี้เหมาะสำหรับตากปลา ตากข้าว หรือข้าวสารอาหารแห้ง หากมีมด มอด หรือแมลงอื่น ๆ ขึ้น และมักเป็นบริเวณสำหรับตากเสื้อผ้า เช่น ครัวยายชะออม หากนอกชานสองบ้านอยู่ใกล้กัน การตากผ้าตากอาหารที่อยู่กลางแจ้งจะหลายเป็นเรื่องสนุกเพราะตากไปพลางคุยไปพลางได้ (รูปที่ 148 ล่าง)



รูปที่ 148 การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยบริเวณทำน้ำบ้านป่าอ้น (บน) และนอกชานบ้านยายชะออม (ล่าง)

เมื่อกลับไปพิจารณาถึงที่มาที่ไปของการซ้อนทับของการใช้สอย ปัจจัยสำคัญประการแรกคือ ในเรือนไทยภาคกลางนั้นมีพื้นที่ว่างที่ไม่ได้มีการกำหนดตายตัวว่าใช้เป็นที่สำหรับทำกิจกรรมใดเป็นการเฉพาะอยู่มาก สังเกตได้จากชื่อที่เรียกเช่น หอกลาง หอรี หอขวาง ซึ่งไม่ปรากฏว่ามีการเรียกชื่อเป็น หอ

²⁴ สัมภาษณ์ ภาวิณี ดวงภุมเมศ, 21 มีนาคม 2546.

รับประทานอาหาร หอรับแขก อย่างที่กำหนดกันในบ้านสมัยใหม่²⁵ นอกจากนี้ในเรือนไทยนั้นมีพื้นที่ที่กึ่งที่บ กึ่งโปร่ง อย่าง มาก เนื่องมาจากสภาพแวดล้อมที่อบอ้าว การมีโถง ระเบียง ชาน ช่วยให้อากาศบริสุทธิ์และลมพัดผ่านเข้ามาได้ และยังได้รับแสงธรรมชาติ บริเวณพื้นที่ว่างดังกล่าวจึงไว้ใช้งานได้หลายประเภทรวมถึงไว้สำหรับจัดงานบุญต่าง ๆ เช่น โขนจุก เลี้ยงพระหรือแต่งงาน ได้ด้วย

การงอกขยายและการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยนั้น ดูเผิน ๆ อาจคล้ายกับสังคมไทยที่มีโครงสร้างแบบหลวมๆ (Loosely-structured social system)²⁶ แต่เมื่อพิจารณาให้ดีแล้วพบว่า การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยเกิดขึ้นตามความเหมาะสมของสถานการณ์ เช่น การเตรียมของสดจะเกิดขึ้นเฉพาะกรณีที่มีการรวมกลุ่มของคนภายในครอบครัว หากทำครัวคนเดียวหรือมีแขกที่ไม่สนิทมาเยี่ยม แม่ครัวก็จะเตรียมของสดในครัว หรือกล่าวง่าย ๆ ก็คือการซ้อนทับจะเกิดขึ้นตามกาลเทศะนั้นเอง

ท่วงท่าการทำครัว: นั่งพื้น - การยืน

ข้อสรุปที่ได้จากบทที่ 3 ประการหนึ่งที่ครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันยังคงมีรูปแบบคล้ายครัวไทยแบบดั้งเดิมคือการนั่งทำครัวกับพื้น ที่ใช้คำว่ามีรูปแบบ “คล้าย” ก็เนื่องมาจากครัวไทยในปัจจุบันไม่ได้มีการนั่งทำครัวกับพื้นไปเสียทั้งหมด แต่เป็นการผสมระหว่างการนั่งพื้น การนั่งห้อยขากับพื้นต่างระดับ การนั่งม้านั่ง การนั่งเก้าอี้และตั้ง ไปจนกระทั่งการยืน ตัวแปรสำคัญที่ก่อให้เกิดท่วงท่าต่าง ๆ กันนั้น คือ การรับเอาเครื่องเรือนหรือเครื่องใช้สมัยใหม่โดยปรับให้เข้ากับท่วงท่ากริยาเดิมของคนไทยที่คุ้นชินในอดีต ก่อเกิดเป็นท่วงท่าการทำครัวที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน

1. รูปแบบท่วงท่าการทำครัว

จากการสำรวจ สามารถแบ่งรูปแบบท่วงท่าการทำครัวออกได้เป็น 4 รูปแบบ ได้แก่ นั่งพื้นทำครัว, นั่งตั้งทำครัว, นั่งพื้น-ยืนทำครัว และนั่งเก้าอี้-ยืนทำครัว การแบ่งรูปแบบเป็นการเรียงลำดับจากท่วงท่าที่คงความดั้งเดิมไว้มากไปจนกระทั่งถึงท่วงท่าที่เป็นสากล คือ จากการนั่งพื้นไปสู่การยืนทำครัว โดยแต่ละรูปแบบมีความแตกต่างกันทางกายภาพ ทั้งการจัดวางข้าวของเครื่องใช้ การดัดแปลงเครื่องเรือนให้เข้ากับท่วงท่า การ

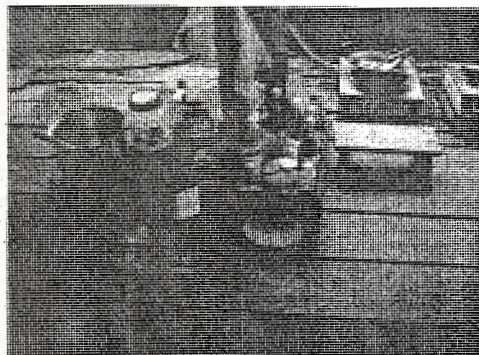
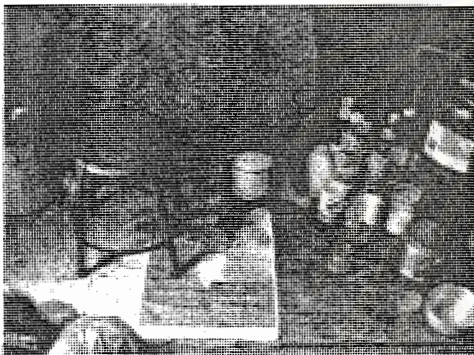
²⁵ วิมลสิทธิ์ ทรายางกูร และคณะ. พัฒนาการแนวความคิดและรูปแบบของงานสถาปัตยกรรม: อดีต ปัจจุบันและอนาคต (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2536), หน้า 40-41.

²⁶ “สังคมไทยมีโครงสร้างแบบหลวมๆ (ผู้ให้ความหมายของคำนี้คือ John F. Embree หมายถึง วัฒนธรรมที่เลือกปฏิบัติแตกต่างกันเป็นสิ่งที่ปฏิบัติได้หรือถูกต้อง (Loosely-structured social system) (A culture in which considerable variation of individual behavior is sanctioned.) คือ บุคคลสามารถเลือกปฏิบัติในสิ่งที่ตนพอใจ ไม่มีบังคับว่าต้องปฏิบัติเป็นแบบเดียวกัน สังเกตได้จากค่านิยมของไทยหลายประการที่ขัดกันเองเช่น “ข้าฯ ได้พริ้งเลื่อมงาม” ขณะเดียวกันก็มีค่านิยมว่า “น้ำขึ้นให้รีบตัก” “มือใครยาว สาวได้สาวเอา” เป็นการแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่ไม่ยึดมั่นในสิ่งใด หรือ ไม่จริงจังต่อสิ่งใด เข้าทำนองอะไรก็ได้ ขอให้สบายก็แล้วกัน... การที่เรายึดหยุ่นไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว อาจทำให้สังคมขาดระเบียบวินัย คือ บุคคลทำตามใจมากกว่าสังคม กลายเป็นเห็นแก่ตัวเป็นใหญ่ แต่ที่เป็นประโยชน์คือการสานประโยชน์ ไม่ก่อให้เกิดความขัดแย้ง คือ ใครจะทำผิดแหวกแนวไปบ้าง แม้จะถูกนิยามบ้าง แต่ไม่ถึงกับทำให้เดือดร้อนจนอยู่ไม่ได้” สุพิศรา สุภาพ, สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี, หน้า 30.

ปรับสถาบันดัยกรรมให้เหมาะสมกับการใช้งานในหลายลักษณะ แต่ทั้ง 4 รูปแบบยังคงมีพื้นฐานมาจากการนั่งทำครัวกับพื้นทั้งสิ้น

1.1 นั่งพื้นทำครัว

การนั่งกับพื้นทำครัวเป็นรูปแบบที่พบมากจากกรณีศึกษาทั้งหมด ครัวที่พบได้แก่ ครัวป่าพร (รูปที่ 149 ซ้าย) ครัวป่าอัน (รูปที่ 149 ขวา) และครัวยายเอื้อน โดยครัวเหล่านี้แม่ครัวนั่งทำงานกับพื้นทั้งบริเวณปรุงอาหารและบริเวณเตรียมของสด มีการนำเครื่องเรือนสมัยใหม่มาใช้บางส่วนและทำการปรับระดับเครื่องเรือนให้เหมาะสมกับการนั่งพื้น ครัวป่าพรและครัวป่าอันนำเตาแก๊สมาใช้ แต่ป่าอันเอาเตาออก ในขณะที่ป่าพรใช้เตาที่มีขาตั้งแต่อยู่ในระดับที่พอเหมาะกับการนั่งพื้น ส่วนยายเอื้อนยังคงนั่งพื้นใช้เตาถ่านอยู่เช่นเดิม



รูปที่ 149 ลักษณะการจัดวางเตาและข้าวของสำหรับการนั่งพื้นทำครัวของครัวป่าพร (ซ้าย) และป่าอัน (ขวา)

ส่วนเตรียมของสดนั้นอยู่ในบริเวณเดียวกับบริเวณหน้าเตา ข้าวของเครื่องใช้ต่างๆตั้งอยู่กับพื้นในระยะที่สามารถเอื้อมหยิบได้สะดวก เมื่อเตรียมของสดเสร็จก็สามารถปรุงอาหารหน้าเตาต่อได้โดยไม่ต้องลุก บริเวณเก็บล้างก็เป็นการทำงานเช่นเดียวกัน ตัวอย่างเช่น ป่าพรนั่งบนม้านั่ง ป่าอันนั่งบริเวณทำน้ำ และยายเอื้อนนั่งพื้นล้างจานบริเวณทางเดินเข้าครัว อย่างไรก็ตามถึงแม้การทำครัวจะเป็นการนั่งพื้น แต่เครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น หม้อหุงข้าว ตู้เย็น กระจกน้ำร้อน ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมสำหรับการยืนทั้งสิ้น สาเหตุหนึ่งเนื่องมาจากระดับของเตารับที่อยู่สูง เพื่อให้พ้นจากระดับพื้นที่อาจมีการกระเด็นของน้ำและน้ำมันได้ตลอดเวลา

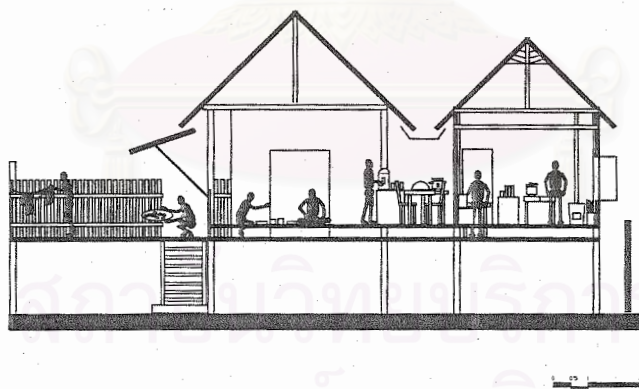
อายุของแม่ครัวและวิธีการทำครัวน่าจะมีผลต่อรูปแบบการนั่งพื้นทำครัว แม่ครัวของป่าพรป่าอัน และยายเอื้อนล้วนเป็นผู้สูงอายุที่ไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้าน ทั้งสามจึงใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่ในครัว ทำกับข้าวทั้งสามมือ ยามว่างจากงานในสวน บางครั้งก็นำผลไม้ที่เหลือจำนวนมากมาทำขนมเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานยิ่งขึ้น การนั่งพื้นจึงเหมาะสมและสบายกว่าการยืนทำ ด้วยความเคยชินและวัย นอกจากนี้แม่ครัวของป่าพรและป่าอันยังมีลูกมือคอยช่วยหยิบจับข้าวของต่างๆให้ เป็นการทำครัวแบบช่วยเหลือกันในบางโอกาส เพราะในปัจจุบันคนรุ่นลูกหลานเปลี่ยนอาชีพจากการทำนา ทำสวนไปเป็นพนักงานในโรงงาน หรือรับราชการ ทำให้มีเวลาที่จะเข้ามาช่วยงานในครัวน้อยลง ช่วงเวลาที่เข้ามาช่วยงานครัวมักเป็นช่วงเย็นหลังจาก

กลับจากที่ทำงานแล้ว แม่ครัวสูงวัยเหล่านี้จึงต้องเตรียมข้าวของต่างๆ ให้อยู่ใกล้มือไว้เสมอ เพราะจะลุกนั่งแต่ละครั้งค่อนข้างลำบาก

1.2 นั่งพื้น-ยืนทำครัว

ท่วงท่าที่ผสมผสานระหว่างการนั่งพื้นและการยืนทำครุวนั้น เป็นการปรับตัวระหว่างความคุ้นเคยกับท่วงท่าแบบเก่าและการนำเครื่องเรือนสมัยใหม่มาใช้ โดยทำงานควบคู่กันไป ลักษณะเด่นของท่วงท่าการทำงานแบบนี้คือการเลือกที่ว่างให้เหมาะสมกับการใช้งานทั้งสองลักษณะ ทั้งการนั่งพื้นและการยืนทำได้แก่ ครุวยายชะออม และ คริวลูงอ ทั้งสองครุวนี้นั่งทำงานในลักษณะเดียวกันแต่ต่างกันว่าครุวยายชะออมใช้ที่ว่างเดิมที่มีอยู่ ในขณะที่ลูงอทำการสร้างคริวใหม่ที่ว่างใหม่ให้สอดคล้องกับท่วงท่าแบบเดิม

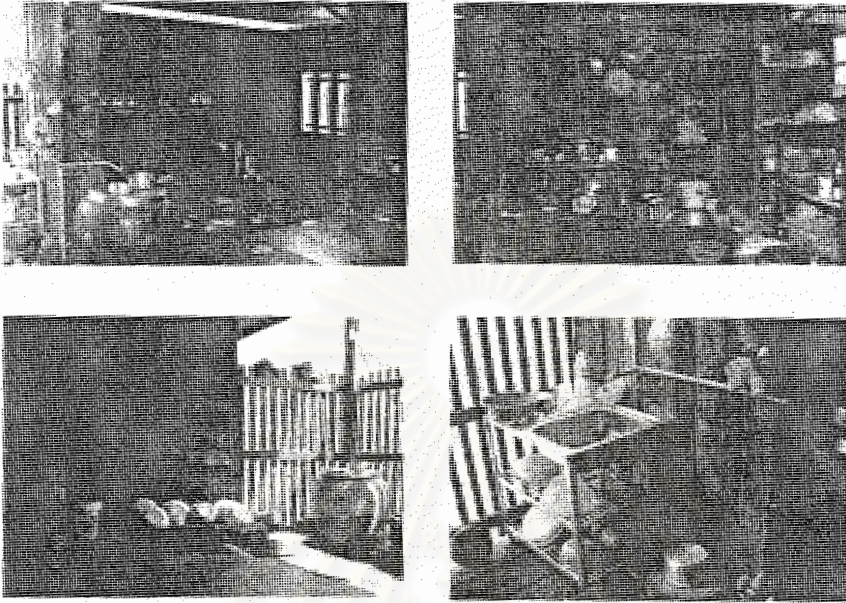
ครุวยายชะออมแบ่งพื้นที่ออกเป็นสามส่วนใหญ่ ๆ ได้แก่ พื้นที่ส่วนที่หนึ่งคือภายในห้องคริวเป็นที่ตั้งเตาแก๊สและเตาเศรษฐกิจรวมถึงตู้กับข้าวและชั้นวางของ ซึ่งการทำงานเน้นการยืนทำทั้งสิ้น พื้นที่ส่วนที่สองคือบริเวณชานเชื่อมระหว่างบ้านยายชะออมกับบ้านป้าแ้วซึ่งอยู่ด้านหน้าคริว พื้นที่นี้ลดระดับต่ำลงมาจากพื้นห้องคริว ใช้เป็นที่ตั้งอ่างล้างจาน และต่อเนื่องกับนอกชานที่ใช้ตากอาหาร ท่วงท่านี้เป็นการยืนเช่นกัน และพื้นที่ส่วนสุดท้ายคือบริเวณโถงซึ่งยกระดับสูงขึ้นมาจากพื้นนอกชาน อยู่ในระดับเดียวกันกับพื้นห้องคริว แต่เป็นที่โล่ง โปร่ง ใช้เป็นพื้นที่สำหรับเตรียมของสด มีโต๊ะรับประทานอาหารและชั้นวางกระติกน้ำร้อนและหม้อหุงข้าว ท่วงท่าการใช้งานส่วนใหญ่เป็นการนั่งกับพื้น การนั่งพื้นเตรียมของสดจึงมักเกิดขึ้นบริเวณที่พื้นมีการเปลี่ยนระดับ เพราะง่ายต่อการลุกขึ้นยืนเพื่อเดินไปยังอ่างล้างจานและเข้าไปปรุงอาหารในห้องคริว (รูปที่ 150)



รูปที่ 150 ท่วงท่าการทำคริวที่ผสมผสานการนั่งพื้นกับการยืนของครุวยายชะออม

คริวลูงอนั้นมีการถ่ายโอนท่วงท่าจากการนั่งพื้นสู่การยืนได้อย่างเหมาะสม อีกทั้งเพิ่มความน่าสนใจจากการเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับการใช้งานในแต่ละส่วนเข้าไปอีก คริวลูงอมีการนำเตาแก๊สแบบมีขา และอ่างล้างจานมาใช้ แต่ได้ทำการลดระดับพื้นสำหรับวางเครื่องเรือนเหล่านี้ลง และพื้นที่ลดระดับลงไปนั้นเป็นพื้นไม้เว้นร่องเพื่อความสะดวกต่อการทำความสะอาด กวาดน้ำและเศษอาหารต่าง ๆ ลงไปยังใต้ถุน ในขณะที่พื้นคริวส่วนอื่นเป็นพื้นยกระดับขึ้นมาและเป็นพื้นไม้ไม่มีการเว้นร่อง แม่ครัวจะนั่งเตรียมของสดบนพื้นบริเวณที่

ใกล้กับช่วงเปลี่ยนระดับ เพื่อความสะดวกในการลุกขึ้นยืนทำงานหน้าเตาแก๊ส แต่ถ้าเป็นเตาด่านแม่ครัวสามารถนั่งห้อยขาทำกับพื้นได้ถนัด ครุwnนี้เป็นครุwnที่สร้างขึ้นใหม่โดยปรับปรุงและพัฒนาให้มีความเหมาะสมกับการใช้งานในชีวิตประจำวันได้อย่างลงตัว (รูปที่ 151)

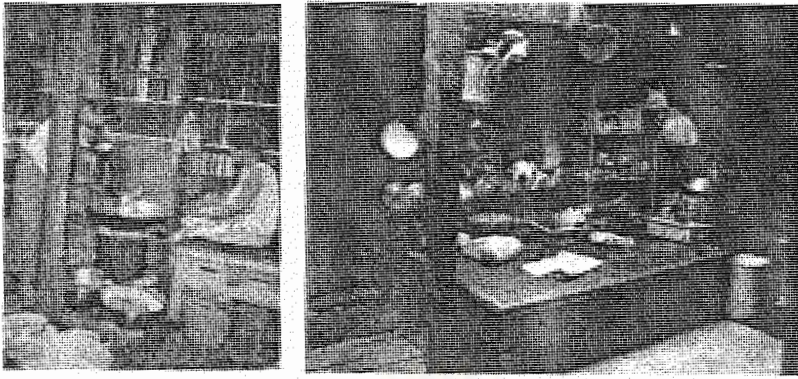


รูปที่ 151 ครุwnที่ก่อให้เกิดท่วงท่าผสมผสานระหว่างการนั่งพื้นกับการยืนของครุwnลูกออก

หากย้อนกลับไปดูเรื่องการทำงานของทั้งสองครุwn วิธีการทำครุwnยังคงเป็นการช่วยกันทำระหว่างแม่ครุwnรุ่นเก่ากับแม่ครุwnรุ่นใหม่ โดยแม่ครุwnรุ่นเก่าเริ่มมีบทบาทน้อยลงและเปลี่ยนเป็นแม่ครุwnรุ่นใหม่เข้าไปทำงานที่หน้าเตาแทน ครุwnย้ายชะลอมีลูกสะใภ้เป็นแม่ครุwn ในขณะที่ครุwnลูกออกมีลูกสาวลูกออกซึ่งเพิ่งแต่งงานเป็นแม่ครุwn ข้าวของเครื่องใช้ เครื่องเรือนสมัยใหม่จึงเข้ามามีบทบาทมากขึ้น บริเวณที่แม่ครุwnรุ่นเก่านั่งกับพื้นจะมีการเว้นระยะให้ห่างจากบริเวณที่มีการยืนทำซึ่งแม่ครุwnรุ่นใหม่ทำงานอยู่ เมื่อถึงเวลาทำงานร่วมกัน แม่ครุwnรุ่นใหม่จะเปลี่ยนจากการยืนค่อย ๆ ทยอยโอนลงมาเป็นกรนั่งพื้นตามแม่ครุwnรุ่นเก่า

1.3 นั่งตั้งทำครุwn

การนั่งตั้งทำครุwnเป็นรูปแบบที่พบน้อยแต่เป็นรูปแบบที่น่าสนใจมากในแง่ของการนำเครื่องเรือนที่คุ้นเคยเข้ามาปรับใช้กับเครื่องเรือนสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว ครุwnที่พบได้แก่ ครุwnกลางของบ้านใหญ่ มีการนำเครื่องเรือนสมัยใหม่มาใช้เช่น เตาแก๊ส อ่างล้างจาน ซึ่งต้องยืนทำงานทั้งสิ้น ในขณะที่แม่ครุwnรุ่นเก่ายังคุ้นเคยกับการนั่งพื้นทำงาน การนำตั้งมาไว้ในครุwnช่วยให้แม่ครุwnทำงานง่ายขึ้น เพราะสามารถนั่งเตรียมของสดบนตั้ง หากพิจารณาให้ดีจะมีลักษณะคล้ายการยกพื้นเรือนขึ้นมา เมื่อต้องการลุกขึ้นยืนก็ห้อยขาลง ทำให้ลุกขึ้นได้สะดวกกว่าการลุกจากพื้นเรือนในคราวเดียว ทำให้การทำงานกลับไปกลับมาระหว่างบริเวณเตรียมของสดกับหน้าเตาหรืออ่างล้างจานเป็นไปได้สะดวกยิ่งขึ้น (รูปที่ 152)



รูปที่ 152 การนั่งตั้งร่วมกับการยืนในครัวกลางของบ้านใหญ่

ตั้งหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าร้าน เป็นเครื่องเรือนที่น่าสนใจเพราะสามารถใช้งานได้หลายลักษณะ ผู้ใช้สามารถนั่งห้อยขาแบบเก้าอี้ นั่งพับเพียบหรือขัดสมาธิบนตั้งได้ สามารถนั่งล้อมวงกันได้ สามารถใช้นอนได้ด้วย อีกทั้งเป็นเครื่องเรือนที่ชาวบ้านสามารถสร้างได้โดยใช้วัสดุที่หาได้ตามท้องถิ่น ทั้งไม้จริงและไม่ไม้ และเป็นเครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก การเตรียมของสดของไทยนั้นบางครั้งมีการลงน้ำหนักมาก เช่น การใช้ครก การยีนตำครกจึงไม่ถนัดเท่ากับการนั่งตำ

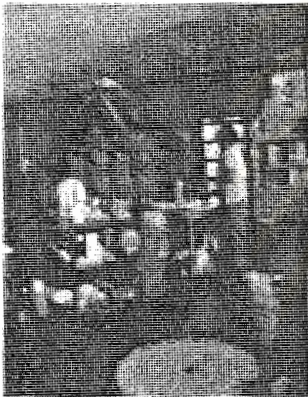
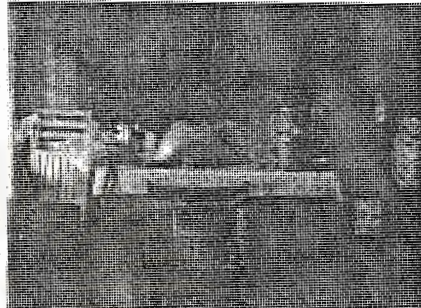
ครัวที่มีการนำเครื่องเรือนสมัยใหม่ผสมกับการนั่งเตรียมของสดบนตั้งจึงเหมาะกับการทำครัวทั้งแบบช่วยกันทำและทำครัวคนเดียว หากเป็นกรณีช่วยกันทำ แม่ครัวรุ่นเก่าสามารถนั่งบนตั้งลักษณะเดียวกับการนั่งพื้น แม่ครัวรุ่นเก่าซึ่งกำลังจะเปลี่ยนมือการปรุงอาหารอาจมอบหมายให้แม่ครัวรุ่นใหม่เริ่มแสดงฝีมือการปรุงโดยตนเองสามารถนั่งดูแม่ครัวรุ่นใหม่ทำได้สะดวกเพราะนั่งในระดับที่สูงจากพื้น หากแม่ครัวรุ่นใหม่ทำได้ไม่ดีหรือมีข้อผิดพลาดแม่ครัวรุ่นเก่าก็สามารถเข้าไปช่วยเหลือได้ทัน เพราะลูกนั่งได้สะดวกยิ่งขึ้น ส่วนกรณีที่ทำครัวคนเดียวทั้งแม่ครัวรุ่นเก่าและแม่ครัวรุ่นใหม่สามารถทำงานได้สะดวกอยู่แล้ว อย่างไรก็ตามตั้งน่าจะเหมาะกับครัวที่ต้องการความรวดเร็วในการทำงานและมีคนทำครัวไม่มากนัก เพราะเมื่อถึงช่วงที่มีงานบุญต่างๆในครัวกลางของบ้าน ใหญ่เหล่าแม่ครัวรุ่นใหม่รุ่นเก่าต่างลงไปนั่งทำครัวกับพื้นเรือนเช่นเคย

1.4 นั่งเก้าอี้-ยีนทำครัว

ครัวสากลที่ออกแบบและใช้งานกันทุกวันนี้เป็นการยืนทำหรือบางครั้งมีการนั่งเก้าอี้ทำครัว สำหรับครัวไทยในหลายๆบ้านก็เช่นกันมีการนั่งเก้าอี้และการยีนทำ ครัวที่พบได้แก่ ครัวแม่ฮ่องแก้ว(รูปที่ 153 ซ้ายและขวาบน) ครัวป่าแ้ว (ภาพที่ 153 ซ้ายและขวาล่าง) ครัวครูดวงใจ และครัว อ.ศรีธรรพ์ ครัวเหล่านี้เปลี่ยนจากการนั่งพื้นทำงานเป็นการยืนทำ ที่น่าสังเกตคือ ครัวฮ่องแก้วและครัวป่าแ้วเป็นเรือนครัวแบบดั้งเดิมแต่กลับเปลี่ยนเป็นการยืนทำครัว ส่วนครัวครูดวงใจและครัว อ. ศรีธรรพ์ เป็นครัวที่สร้างขึ้นใหม่

ภายในเรือนครัวแบบดั้งเดิมของฮ่องแก้วและป่าแ้ว เครื่องเรือนเน้นการยืนทำทั้งสิ้นเช่น เตา แก๊ส อ่างล้างจาน โต๊ะรับประทานอาหาร ตู้ยีน แต่ป่าแ้วตั้งโต๊ะรับประทานอาหารและตู้ยีนอยู่ภายนอก เรือน

ครัวเก่าของทั้งสองถูกกันห้องส่วนหนึ่งใช้ทำกิจกรรมอื่น ทำให้พื้นที่ใช้สอยในครัวลดลง การยื่นทำช่วยให้ประหยัดเนื้อที่ใช้สอย ครัวของครูดวงใจเป็นครัวแบบที่มีเคาน์เตอร์ยาวตลอดยื่นทำตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมของสด การปรุงอาหารและการเก็บล้าง ในขณะที่ครัวอ.ศรีธรรมาแยกส่วนปรุงอาหารกับส่วนเก็บล้างไว้ในบริเวณเดียวกัน ส่วนเตรียมของสดใช้การนั่งเก้าอี้เตรียมบนโต๊ะรับประทานอาหารแทน



รูปที่ 153 ครัวแบบดั้งเดิมของแม่ฮ่องแก้ว (บน) และครัวป่าแฉ่ว (ล่าง) เปลี่ยนเป็นการยื่นทำครัว

สาเหตุสำคัญที่ทำให้การเปลี่ยนท่งทำจากการนั่งทำเป็นการยื่นทำคือนั้น การยื่นทำครัวน่าจะสัมพันธ์กับวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น แม่ครัวไม่ได้อยู่บ้านตลอดทั้งวัน มีหน้าที่การทำงานที่แตกต่างจากในอดีตจากการทำสวน ทำนา มาเป็นครู อาจารย์ (แม่ของฮ่องแก้วเป็นครู) มีเพียงป่าแฉ่วที่ยังเป็นชานาแต่ทำงานในนาอย่างหนักไม่ต่างจากฝ่ายชาย อีกสาเหตุหนึ่ง คือ การยื่นทำครัวกับเครื่องเรือนสมัยใหม่ เครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆ แสดงถึงความทันสมัยและความเป็นสากล ถึงแม้จะเป็นการยื่นทำงานในครัว แต่พื้นที่ส่วนอื่นๆ ของเรือนนั้นคนในครอบครัวก็ยังนิยมที่จะนั่งกับพื้นเช่นเดิม เพราะจากการสำรวจพบว่าหลายบ้านนำเครื่องเรือนต่างๆ เข้ามา เช่น โต๊ะรับประทานอาหารและชุดรับแขก แต่ปรากฏว่าไม่ได้ใช้งานเท่าใดนัก เป็นเพียงเครื่องเรือนประดับบ้าน

2. ท่งทำกับรากฐานทางวัฒนธรรม

การนั่งพื้น การยื่น หรือการเปลี่ยนจากท่งทำหนึ่งไปสู่อีกท่งทำหนึ่ง ถ้ามองในแง่ของการปรับตัวเข้ากับเครื่องเรือนที่รับมาใหม่ก็น่าจะมีส่วนสำคัญมิใช่น้อย แต่สังเกตได้ว่าการนั่งพื้นมักเกิดขึ้นในตำแหน่งที่มีผู้สูงอายุหรือผู้อาวุโสอยู่ หากบริเวณนั้นเป็นหน้าเตา การทำงานในส่วนอื่นๆ ก็จะเป็นการนั่งพื้นทั้งสิ้น ส่วนที่มีการยื่นมักมีการเว้นระยะให้ห่างมากพอ หรืออยู่ในระดับที่ต่ำกว่าระดับพื้นที่ผู้อาวุโสนั่งอยู่ หากบริเวณที่

ผู้อาวุโสที่นั่งพื้นเป็นบริเวณสำหรับเตรียมของสด บริเวณอื่นที่มีการยืนมักอยู่ในระยะที่ห่างออกไป หรือหากไม่สามารถเว้นระยะห่างได้มาก จะใช้วิธีการลดระดับพื้นลง เพื่อปรับระดับของการยืนไม่ให้สูงมากเกินไปนัก แต่หากผู้อาวุโสที่นั่งบนตั่งที่มีระดับสูงขึ้นมาสูงกว่าการยกระดับของพื้นเรือน จะสังเกตได้ว่าระยะระหว่างบริเวณที่ยืนทำกับการนั่งทำนั้นใกล้ยิ่งขึ้น ส่วนการยืนทำครัวอยู่ในครัวของครอบครัวรุ่นใหม่ที่เปลี่ยนมาเป็นครอบครัวเดี่ยว ไม่มีผู้อาวุโสเข้ามาช่วยทำ อย่างไรก็ตามยังมีความระมัดระวังท่วงท่าการทำงานเช่นเดิม เพราะส่วนอื่นๆของเรือนยังคงนั่งกับพื้นเรือน ครัวที่เป็นการทำจึงมักมีการกั้นให้เป็นสัดส่วน ค่อนข้างมืดซิด เพราะบริเวณที่คนในบ้านนั่งอยู่จะมองไม่เห็นการยืนทำในครัวเท่าใดนัก ที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ก็เพื่อชี้ให้เห็นว่าการออกแบบสถาปัตยกรรมควรจะได้คำนึงถึงเรื่องของการให้ความเคารพผู้อาวุโสกว่า และเรื่องของการถือหัว (ว่าเป็นของสูง)



รูปที่ 154 ผู้อาวุโสกว่าจะนั่งอยู่ในตำแหน่งที่สูงกว่า



รูปที่ 155 ผู้อาวุโสน้อยจะนั่งอยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า

การเคารพผู้อาวุโสนั้นถือได้ว่าเป็นค่านิยมที่คนไทยยึดถือปฏิบัติมาช้านาน ราชันกร เศรษฐ (2523) ได้อธิบายถึงการให้ความเคารพผู้อาวุโสดังนี้

... ผู้อาวุโสหมายถึงผู้ที่มีประสบการณ์มานาน เป็นผู้รอบรู้และจะหมายถึงผู้ที่มีอายุมากกว่า รวมไปถึงเป็นผู้ที่มีตำแหน่งสูงกว่า ตัวอย่างของผู้อาวุโสได้แก่ บิดา มารดา ครู อาจารย์ ญาติผู้ใหญ่ เจ้านาย รุ่นพี่ในโรงเรียนหรือในมหาวิทยาลัย คนไทยในอดีตยกย่องให้ผู้อาวุโสเป็นผู้ทำหน้าที่ตัดสินใจ (Decision making) เกือบทุกกรณี ทั้งนี้โดยให้เหตุผลว่าการตัดสินใจของผู้อาวุโสจะถูกต้องกว่า ดีกว่า เพราะมีประสบการณ์มากกว่า พฤติกรรมที่แสดงออกมาจนกลายเป็นนิสัยส่วนรวมคือ ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้ใหญ่ หากจะมีการโต้แย้งบ้างก็จะเป็นการโต้แย้งแบบนอบน้อม หรือถ้าเป็นเรื่องใดเห็นว่ายอมได้ก็ให้ยอมเสียเพื่อกันไม่ให้

เกิดสภาพความชื่นใจ เป็นการกระทำแบบบัวมีให้ช้ำน้ำมีให้ชุ่ม นอกจากนั้นจะต้องเคารพนอบน้อม ให้เกียรติผู้อาวุโสเสมอ เด็กๆจะถูกอบรมให้มีความประพฤติดีโดยให้รู้จักเกรงใจผู้ใหญ่ ห้ามเถียงผู้ใหญ่ มีความสุภาพ นอบน้อมต่อผู้ใหญ่ และถูกสอนให้มีความเชื่อว่า “เดินตามหลังผู้ใหญ่หมาไม่กัด”...²⁷

การเคารพผู้อาวุโสโดยการแสดงกิริยามารยาทที่เรียบร้อยนั้นถูกแสดงออกผ่านทางระดับความสูงต่ำ คือผู้อาวุโสว่าจะอยู่ในระดับที่สูงกว่าผู้อาวุโสน้อย จึงเป็นที่มาของการจัดวางเครื่องเรือนและการใช้ระดับพื้นลดหลั่นกัน ระดับที่ต่างเพียงเล็กน้อยก็ส่งผลต่อการให้ความเคารพผู้อาวุโส หรือแม้แต่เรื่องเล็กๆ น้อยๆ อย่างการไหว้ ยังมีเรื่องของการใช้มือที่ต่างระดับกันต่อการไหว้ผู้ที่เราต้องการแสดงความเคารพ ถือเป็นมารยาทอย่างหนึ่ง สมทรง ปุณฺณฤทธิ (2544) ได้อธิบายถึงที่มาที่ไปของระดับในการยกมือไหว้ไว้ในเรื่อง มารยาทไทย ตอนหนึ่งว่า

... การที่เรายกมือไหว้ต่างระดับกัน คือ ยกเสมออก เสมอจุมก และหน้าผากก็ตีนั้น คนรุ่นเก่าให้เหตุผลไว้ว่า ที่ประนมมือไหว้ครูบาอาจารย์ โดยให้นิ้วหัวแม่มือจรดปากนั้น เพราะครูท่านใช้ปากอบรมสั่งสอนมา ประนมมือไหว้พ่อแม่ให้หัวแม่มือจรดจุมกนั้น เพราะพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย เป็นผู้ให้ลมหายใจเรามา ประนมมือไหว้พระ ให้หัวแม่มือเสมอน้ำผากนั้น เพราะพระท่านเป็นผู้ให้สติปัญญา สอนให้เราดับทุกข์ได้ ส่วนการไหว้คนเสมอกันประนมมือเพียงอก (ตรงหัวใจ) เพราะเพื่อนกันยกอมคบกันที่ใจ และผู้ใหญ่รับไหว้เด็กโดยการประนมมือเสมอกัน ก็เพราะท่านมี “ใจ” รักและเมตตาต่อเด็กนั่นเอง...²⁸

นอกเหนือจากการให้ความเคารพผู้อาวุโสแล้ว คนไทยยังมีความเชื่อในเรื่องการถือหัว ส่วนที่สูงที่สุดของร่างกายคือศีรษะในขณะที่ส่วนที่ต่ำที่สุดของร่างกายคือเท้า เพราะฉะนั้นหัวหรือศีรษะของผู้ที่มีอาวุโสมากกว่าจึงมักให้ความสำคัญและกระทำกิริยาที่ไม่ลบหลู่ผู้ใหญ่ เช่น การเดินผ่านผู้ใหญ่เรามักจะค้อมหลัง ก้มหัว เพื่อเป็นการแสดงความเคารพ การไม่ยื่นค้ำหัวผู้ใหญ่ หรือแม้กระทั่งห้ามตะโกนข้ามหัวผู้ใหญ่ กิริยามารยาทเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงการถือหัวในสังคมไทยอย่างชัดเจน หรือแม้แต่ผู้ที่มิระดับเสมอกันก็ไม่ควรทำกิริยาเช่นนั้น นอกจากจะเป็นผู้ใหญ่กระทำต่อเด็กซึ่งถือเป็นข้อละเว้น เหตุใดคนไทยจึงถือหัวนั้น ส.พลายน้อย (2541) ได้อธิบายเกี่ยวกับที่มาที่ไปของความเชื่อนี้ว่า

... คนไทยถือศีรษะเป็นของสูง เพราะเป็นส่วนที่อยู่ของสิริมงคล ปัญญา ความคิด ตามความเชื่อของคนภาคเหนือเชื่อว่าหัวหรือศีรษะเป็นที่อยู่ของขวัญ ฉะนั้นต้องหมั่นรักษา ศีรษะให้สะอาดเช่น มีการสระผมด้วยพืชพรรณไม้ที่เป็นมงคล เลือกวันสระผม บางท้องถิ่นต้องเลือกดอกไม้ที่ดงามประดับผม เมื่ออยู่กลางแจ้งมีแสงแดดต้องกางร่ม โปกผ้า เพื่อมิให้ศีรษะถูกความร้อน

²⁷ รัชนีกร เศรษฐโชติ, สังคมและวัฒนธรรมไทย, หน้า 115.

²⁸ สมทรง ปุณฺณฤทธิ, มารยาทไทย (กรุงเทพฯ: ธรรมสภา, 2544), หน้า 73.

เมื่อเชื่อกันว่าศีระจะเป็นที่สิงสถิตของสิริมงคลหรือขวัญดังกล่าว ก็ต้องระมัดระวัง
ไม่ให้ใครมาจับต้องให้สกปรกหรือทำให้ขวัญหนี นี่เป็นเหตุอย่างหลัง

บางทีจะเนื่องมาจากการถือว่าศีระเป็นของสูงเป็นส่วนที่ควรเคารพนั่นเองจึงได้มีการ
สอนกิริยามารยาทไม่ให้ส่งของหรือเอื้อมมือข้ามศีระผู้อื่น และแม้แต่การพูดจาข้ามศีระก็ไม่
ควร...²⁹

ดังนั้นในการออกแบบงานสถาปัตยกรรมใด ๆ ก็ตามจึงต้องระมัดระวังและให้ความสำคัญกับ
วัฒนธรรมหรือค่านิยมบางประการที่คนในวัฒนธรรมนั้น ๆ ยังคงยึดถือปฏิบัติอยู่ เรื่องการให้ความเคารพผู้
อาวุโส และ การถือหัวจึงแสดงออกให้เห็นผ่านทางท่วงท่า การจัดวางเครื่องเรือน การเลือกใช้วัสดุ และที่สำคัญ
ที่สุดคือการกำหนดระดับพื้นสูงต่ำ ระดับพื้นที่ต่างกันเพียงเล็กน้อยก็มีผลต่อความรู้สึกของผู้ใช้งานมาก

ปัจจุบัน ห้องครัวมักออกแบบมาโดยมีวัตถุประสงค์มุ่งไปที่ความสะดวก รวดเร็วในการใช้งาน
เป็นหลัก จึงสะท้อนออกมาเป็นการจัดวางเครื่องเรือนตามลำดับขั้นตอนการปรุงอาหาร มีการใช้วัสดุปูพื้นและ
ผนังที่ทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง และพื้นที่มีระดับเท่ากันไปตลอดเพื่อการยืนและการเดินที่สะดวก
เคลื่อนไหวตัวได้คล่องแคล่ว มุมมองของครัวสมัยใหม่ที่เน้นความสะดวกสบาย รวดเร็วในการทำงาน และความ
เท่าเทียมเสมอภาคของคนที่ทำงานในครัวเพียงอย่างเดียว ทำให้มิติทางวัฒนธรรมบางประการ เช่น การนับถือ
ผู้ใหญ่หรือผู้มีอาวุโสกว่า การถือหัว การทำครัวในลักษณะของการช่วยงาน การสอนงานครัวระหว่างผู้ใหญ่และ
เด็ก ถูกลดความสำคัญลงไป สิ่งก็ตามมาคือช่องว่างระหว่างวัยและความรู้สึกขัดแย้งที่เกิดจากลักษณะทาง
กายภาพ บางครั้งการตระหนักถึงที่ว่างที่มีมิติทางวัฒนธรรมซ่อนอยู่ดังเช่นครัวไทย อาจช่วยส่งเสริมให้เกิด
วัฒนธรรมในสังคมครอบครัวที่ดีงามและเป็นเอกลักษณ์ของเราดำรงสืบต่อไป

ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัว

ครัวเป็นศูนย์กลางหรือเป็นหัวใจสำคัญของบ้าน เป็นแนวความคิดที่เป็นที่ยอมรับกัน
โดยทั่วไป โดยเฉพาะครัวไทยนั้นมีคุณลักษณะเป็นศูนย์กลางของครอบครัวมาโดยตลอดหมายความว่า ครัวมัก
เป็นบริเวณที่สมาชิกในครอบครัวมารวมตัวกัน หรือคนในครอบครัวชอบที่จะแวะเวียนเข้ามาอยู่ใกล้ๆครัว ถ้าหาก
พิจารณาเหตุผลพื้นฐานก็น่าจะเป็นเพราะ ครัวเป็นแหล่งอาหารซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ขาดไม่ได้ในการดำรงชีวิต
โดยเฉพาะคนไทยที่มีนิสัยชอบกินอยู่แล้ว การเดินเข้าครัวเพื่อหาอาหารคาวหวานรับประทานจึงเป็นเรื่องปกติ
แต่ครัวไทยไม่ได้เป็นศูนย์กลางเพียงเพราะมีอาหารเท่านั้น จากการสำรวจพบว่าความเป็นศูนย์กลางของครัวไทย
เกิดขึ้นจาก 2 องค์ประกอบหลักได้แก่ ครัวเป็นจุดยุทธศาสตร์ของบ้าน และครัวเป็นที่ประจำของแม่ ทั้ง 2
องค์ประกอบนี้ส่งผลให้ครัวไทยเป็นศูนย์กลางของครอบครัวมาจวบจนปัจจุบัน

²⁹ ส. พลายน้อย, *ร้อยแปดเรื่องไทย* (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพฯ, 2541), หน้า 42.

1. คริวไทย: จตุยุทธศาสตร์ของบ้าน

จตุยุทธศาสตร์ของบ้าน หมายถึง บริเวณที่คนเข้าไปใช้งานแล้วสามารถมองเห็นความเป็นไปต่างๆ ได้ดี ทั้งภายในเรือนและภายนอกเรือน ซึ่งคริวไทยเป็นจตุยุทธศาสตร์ของบ้านได้นั้นก็เนื่องมาจาก การวางคริววางเรือนนอน และการมีชานเชื่อมกับบันไดหลัง นอกจากนี้ความโปร่งลมที่ก่อให้เกิดการรั่วทางสายตานั้น ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญของการเป็นจตุยุทธศาสตร์ของบ้านเช่นกันดังที่ได้อธิบายไปแล้วในหัวข้อที่ 4.1

1.1 การวางคริววางเรือนนอน

การวางคริววางเรือนนอนนั้นเป็นคุณลักษณะสำคัญประการหนึ่งของคริวไทยแบบดั้งเดิมที่คริวในปัจจุบันก็ยังคงวางคริวในรูปแบบเดิมอยู่ แต่แตกต่างกันเล็กน้อยที่คริวในปัจจุบันส่วนใหญ่ไม่มีการแยกเรือนคริวออกไปต่างหาก การวางคริววางเรือนนอนเกี่ยวข้องกับความเป็นศูนย์กลาง ก่อนอื่นขอย้อนกลับไปดูการวางผังเรือนไทยและการวางคริว ผังเรือนไทยนั้นมักวางคริวอยู่ทางด้านข้างขวางกับเรือนนอน หากเป็นเรือนคหบดีเรือนคริวมักวางขวางและค่อนไปทางหลังบ้าน แต่สำหรับเรือนของชาวบ้านทั่วไปเรือนคริวจะอยู่ด้านข้างโดยสามารถสังเกตเห็นจากหน้าบ้านและหลังบ้านได้ไม่ยาก

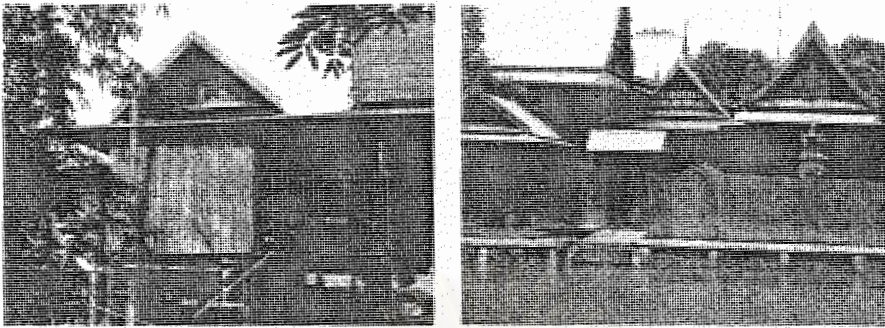
การวางคริววางเรือนนอนไม่ว่าจะอยู่ทางซ้ายหรือทางขวา โดยเฉพาะคริวไทยแบบดั้งเดิมที่มีหน้าจั่วหันเข้าหาทางสัญจรหลักทั้งทางน้ำและทางบก ทำให้คริวไทยมีความสำคัญมากกว่าเป็นเพียงสถานที่ประกอบอาหาร เพราะสามารถใช้ลักษณะทางกายภาพที่ชัดเจนเช่นนี้เป็นตัวแทนการนับจำนวนประชากรในอดีตได้อีกด้วย คริวจึงเปรียบเสมือนสัญลักษณ์แทนการอยู่อาศัยร่วมกัน ซึ่งสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาตาดำรงราชานุภาพได้วินิจฉัยอธิบายคำว่าคริวไว้ตอนหนึ่งว่า

... ครั้นถึงสมัยเมื่อมนุษย์อยู่รวมกันมาก ๆ ถึงตั้งเพนบ้านเมืองเกิดกิจที่ผู้ปกครองจะต้องรู้จำนวนคนในบ้านเมืองว่ามีสักเท่าใด จะเรียกรวมคนมานับเรียงตัวยากนัก จะเที่ยวถามก็ไม่เป็นหลักฐาน จึงคิดวิธีสำรวจด้วยนับ “คริว” เพราะเพนของต้องมีสกุลหลัง 1 เพนแน่นอน เขาจำนวนคริวเพนเกณฑ์ปริมาณจำนวนคน (บางทีคิดที่ถือกันว่าสกุลหนึ่งมีจำนวน 5 คนเพนปริมาณปานกลาง จะมีมาแต่โบราณแล้ว)...และเรียกจำนวนคนที่อยู่ในสกุลเดียวกันว่า “คริวเรือน”...³⁰

ด้วยตำแหน่งที่ตั้งคริวและการวางคริววางเรือนนอนนอกจากในอดีตจะใช้เป็นตัวแทนการนับประชากรแล้ว คริวยังเป็นเรือนที่สามารถมองเห็นทั้งหน้าบ้านและหลังบ้านได้ ในขณะที่เรือนนอนเห็นได้เพียงด้านใดด้านหนึ่งเท่านั้น จากคุณลักษณะความโปร่งตา-โปร่งลมประกอบกับการวางเรือนทางขวางก่อให้เกิดมุมมองจากภายในคริวสู่บริเวณต่าง ๆ ทั้งในและนอกเรือนได้ดี และอาจกล่าวได้ว่าคริวเป็นจตุยุทธศาสตร์ของบ้าน เพราะอยู่ภายในคริวนอกจากจะมองเห็นเหตุการณ์ภายนอกได้โดยที่คนนอกไม่สามารถมองเห็นคนที่อยู่ภายในคริวได้แล้ว ยังเป็นจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดเรือน โดยเฉพาะบริเวณทางสัญจรหลักทั้งภายในเรือน

³⁰ นริศรานูวัตวิวงศ์, สมเด็จพระเจ้าฟ้า กรมพระยา, สาส์นสมเด็จ เล่ม 8 พ.ศ. 2478 (ตุลาคม - มีนาคม) (กรุงเทพฯ: องค์การคำของคุรุสภา, 2541).

และภายนอกเรือน เพราะผู้ที่นั่งประจำอยู่ในครัวเป็นแม่ซึ่งมีหน้าที่ดูแลกิจการทุกอย่างในบ้าน มุมมองที่ดีจึงเป็นเรื่องที่ไม่ควรถูกมองข้าม

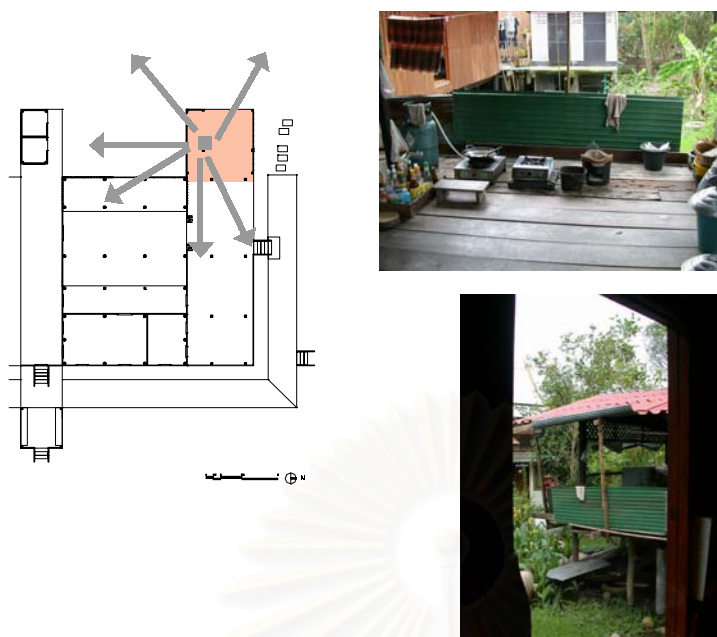


รูปที่ 156 ครัวของลุงอ้อ (ชาย) และครัวแม่น้องแก้ว (ขวา) วางขวางเรือนนอนสังเกตเห็นหน้าจั่วได้ชัดเจน

จุดยุทธศาสตร์ที่ดีของหลายบ้านจึงอยู่ที่บริเวณหน้าเตา ครัวที่พบได้แก่ ครัวป่าพร และครัวป่าฮูน บริเวณหน้าเตาของครัวป่าพร สามารถมองเห็นทางเดินเชื่อมไปบ้านป่าฮูน ซึ่งหากมีใครไปใครมาจากบ้านป่าฮูน แล้วต้องการจะเข้ามาเยี่ยมป่าพร คนที่นั่งอยู่ในครัวจะรู้ได้ทันที และบริเวณหน้าเตายังสามารถมองออกไปเห็นทางเดินในสวน หากใครเดินมาจากทำน้าหน้าบ้าน ก็สามารถรับรู้และเดินออกไปหากลางเพื่อไปต้อนรับได้ทันทีเช่นกัน

ครัวป่าฮูนก็เป็นอีกตัวอย่างหนึ่งที่แสดงถึงจุดยุทธศาสตร์ที่ดีเยี่ยม เพราะขณะที่ป่าฮูนทำครัว บริเวณหน้าเตา ป่าฮูนสามารถมองเห็นชานเชื่อมระหว่างบ้านป่าฮูนกับบ้านญาติที่ปลูกติดกัน โดยมองผ่านช่องหน้าต่างบริเวณที่นอนแขก ผ่านไปยังหอกกลาง นอกจากนี้ยังสามารถดูแลแขกที่นั่งเล่นบริเวณเรือนโถงรับรองแขกที่ต่อเนื่องกันได้ และเห็นบันไดทางขึ้นเรือนทางด้านข้างได้ ยิ่งไปกว่านั้นป่าฮูนยังสามารถมองเห็นทางเข้าบ้านของพี่สาวซึ่งปลูกถัดไป และยังสามารถดูแลสวนหลังบ้านได้อีกด้วย เพียงนั่งบริเวณหน้าเตाप่าฮูนสามารถมีอำนาจควบคุมดูแลเกือบทุกส่วนของบ้านได้อย่างไม่น่าเชื่อ ทั้งที่ครัวของป่าฮูนตั้งอยู่ในที่ลับตาจากทางสัญจรหน้าบ้านและค่อนข้างไปทางหลังบ้าน แต่ด้วยความโปร่งและการวางครัวขวางเรือนก่อให้เกิดมุมมองที่น่าทึ่งเช่นนั้น (รูปที่ 157)

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 157 มุมมองบริเวณหน้าเตาของครัวป่าอัน

1.2 ชานเชื่อมและบันไดหลัง

ด้านหน้าทางเข้าครัวมักมีชานเชื่อมระหว่างเรือนครัวกับเรือนนอน และบันไดหลังบ้านตั้งอยู่บริเวณชานเชื่อมของครัวเหล่านี้เป็นที่ชุมนุมของคนในครอบครัว เพราะมุมมองบริเวณชานเชื่อมนั้น สามารถมองเห็นบริเวณหอกกลางและบันไดทางขึ้นเรือนทั้งหน้าบ้านและหลังบ้านได้ จึงเป็นอีกบริเวณที่เป็นจุดยุทธศาสตร์ของบ้าน การออกขยายและซ้อนทับกิจกรรมก็เกิดขึ้นในบริเวณนี้เช่นกัน ครัวที่พบได้แก่ ครัวแม่ฮ่องแก้ว ครัวป่าแคว ครัวยายชะออม ครัวลูงอ

หลายครัวเปลี่ยนจุดยุทธศาสตร์จากบริเวณหน้าเตามาอยู่ที่บริเวณชานเชื่อมหรือพื้นที่เว้นว่างหน้าครัวแทน เพราะภายในครัวมีมุมมองที่ไม่ดีมากนัก เช่น ครัวแม่ฮ่องแก้ว ครัวยายชะออม ครัวลูงอ ทั้งสี่ครัวมีทั้งครัวแบบดั้งเดิมและครัวที่สร้างขึ้นใหม่ แต่ที่ทั้งสี่ครัวมีเหมือนกันคือหากทำงานบริเวณหน้าเตา แม่ครัวจะไม่สามารถรับรู้ความเป็นไปในบ้านได้มากนัก แม่ครัวจึงอาศัยบริเวณชานเชื่อมและพื้นที่เว้นว่างหน้าครัวเป็นที่สำหรับสอดส่องความเป็นไปในบ้านแทน ครัวแบบดั้งเดิมของแม่ฮ่องแก้วในอดีตเป็นครัวที่มีมุมมองที่ดีแต่เมื่อมีการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุง โดยการทำหลังคาคลุมนอกชาน ต่อห้องน้ำ และกั้นห้องที่ติดกับทำน้าหน้าบ้านเป็นห้องนอนทำให้ภายในเรือนครัวไม่สามารถสอดส่องดูความเป็นไปได้ เป็นที่น่าสังเกตว่าการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงนี้เกิดขึ้นพร้อม ๆ กับการเปลี่ยนแปลงบทบาทฐานะของแม่ครัวลงไปพร้อม ๆ กัน

ครัวแม่ฮ่องแก้ว และยายชะออม เป็นครัวที่ค่อนข้างทึบ มีการกั้นห้องเป็นสัดส่วน มุมมองจากภายในครัวไม่ดีมากนัก จึงมีการออกขยายออกมาใช้พื้นที่บริเวณชานเชื่อมในการเตรียมของสด และระหว่างเตรียมก็สามารถดูแลบ้านไปด้วยในตัว แต่ครัวเปิดโล่งก็มีการออกมากใช้พื้นที่บริเวณชานเชื่อมเช่นกัน คือ ครัวลูงอที่เป็นครัวแบบเปิดคือไม่มีการกั้นประตูทางเข้า แต่ตำแหน่งที่ตั้งเตาทำให้แม่ครัวต้องทำงานหันหลังให้กับบริเวณทางขึ้นลงเรือน ทำให้มุมมองไม่ดีเท่าที่ควร แม่ครัวจึงมีที่นั่งประจำบริเวณหน้าทางเข้าครัวที่สามารถมอง

เห็นได้ตลอดตั้งแต่ ข้างบ้าน ลานซักล้าง ประตูทางเข้าหอคูและเรือนนอน โต๊ะรับประทานอาหาร ที่เลี้ยงเด็ก ศาลาพักผ่อน และบันไดขึ้นเรือนหลังบ้านซึ่งปัจจุบันเป็นทางขึ้นเรือนหลัก การนั่งเตรียมของสดบริเวณหน้าทางเข้าครัวนี้ จึงกลายเป็นจุดยุทธศาสตร์ของครัวใหม่หลังนี้

บริเวณหน้าทางเข้าครัวไม่จำเป็นจะต้องเป็นพื้นที่สำหรับเตรียมของสดเท่านั้น เช่น ครัวของ ป้าแฉั่ว จุดยุทธศาสตร์ที่ดีอยู่บริเวณทางเข้าครัวเป็นที่ตั้งอ่างล้างจาน โต๊ะรับประทานอาหาร ขณะล้างจาน สามารถมองเห็นทางเดินหรือชานเชื่อมระหว่างเรือนครัวกับเรือนนอน มองเห็นโถงกลางของบ้าน และสามารถมองเห็นเลยไปถึงนอกชานหน้าครัวของยายชะออม และพื้นที่ส่วนอื่นๆ ได้ตลอดทั้งเรือน บริเวณนี้ทำให้ป้าแฉั่วสามารถทำงานไปพลางดูแลทั้งภายในเรือนของตนและเรือนของแม่หรือยายชะออมได้อย่างทั่วถึง (รูปที่ 158)



รูปที่ 158 บริเวณอ่างล้างจานสามารถมองเห็นได้ทั้งภายในเรือนป้าแฉั่วและยายชะออมผู้เป็นแม่

บันไดหลังถือได้ว่าเป็นองค์ประกอบที่ช่วยให้บริเวณครัวเป็นศูนย์กลางมากยิ่งขึ้น ส่วนมากบันไดหลังของบ้านมักตั้งอยู่บริเวณชานเชื่อมหน้าครัว แต่บางเรือนมีบันไดหลังอยู่ภายในครัวได้แก่ ครัวป้าพรซึ่งเกิดจากการต่อเติมโดยการทำหลังคาคลุมชานเชื่อม ครัวจึงเป็นทางผ่านเข้าออกไปยังหน้าบ้านและหลังบ้าน ทำให้ภายในครัวป้าพรเป็นศูนย์กลางของครอบครัว ลักษณะเช่นนี้คล้ายกับครัวครูดวงใจที่มีบันไดหลังไว้สำหรับเดินเข้าสู่ภายในครัวได้โดยตรง ครัวจึงเปรียบเสมือนจุดแวะพักระหว่างการเดินทางจากภายนอกสู่ภายในเรือนครัวป้าพรและครูดวงใจจึงเป็นศูนย์กลางของครอบครัว

เรื่องของบันไดหลัง ยังมีรูปแบบหนึ่งที่ทำให้ครัวมีช่องทางหลบหนีหากเกิดเหตุร้ายภายในบ้าน ได้แก่ บ้านใหญ่ ในอดีตมีเรือนครัวเดิมใช้เป็นทางหนีไฟได้ โดยใต้ถุนเรือนครัวจะวางกองฟืนสูงขึ้นมาจนถึงพื้นเรือน โดยพื้นครัวเจาะช่องเปิดสำหรับหยิบฟืนเพื่อหุงหาอาหาร ยามมีโจรขโมยขึ้นเรือนคนในบ้านก็จะมาหลบกันภายในครัวและใช้ช่องหยิบฟืนเดินลงไปยังใต้ถุน โดยกองฟืนทำหน้าที่เสมือนเป็นบันได⁷⁴ ถือได้ว่าเป็นความฉลาดของคนสมัยก่อนที่รู้จักประยุกต์ใช้สิ่งของใกล้ตัวให้เป็นประโยชน์

⁷⁴ สัมภาษณ์, วรณา โสมนรินทร์, 28 เมษายน 2546.

สรุปได้ว่าครัวไทยเป็นจุดยุทธศาสตร์ของบ้าน ซึ่งเกิดจากองค์ประกอบสำคัญคือ การวางครัว ขวางเรือนนอนและการมีชานเชื่อมกับบันไดหลัง ทำให้คนภายในเรือนชอบที่จะอยู่รวมกันในบริเวณดังกล่าว เพราะบริเวณดังกล่าวสามารถมองเห็นทางสัญจรภายในเรือนได้เป็นอย่างดีและยังมีทางสำหรับขึ้นลงแยกต่างหาก ช่วยให้สะดวกต่อการขึ้นลงหรือหลบหลีกหากมีเหตุการณ์ไม่ดีขึ้น ครัวจึงมีทั้งอาหารให้รับประทานและยังมีมุมมองที่ดี มีอำนาจในการควบคุมพื้นที่ได้มากกว่าถึงแม้จะไม่ได้เดินเข้าไปในบริเวณที่มองเห็นก็ตาม ก่อให้เกิดความรู้สึกปลอดภัย จุดยุทธศาสตร์ของบ้านคือครัวจึงกลายมาเป็นศูนย์กลางของครอบครัวไทย แต่แค่มีครัวเป็นจุดยุทธศาสตร์ของบ้านยังไม่เพียงพอกับความเป็นศูนย์กลางของครอบครัว ต้องมีแม่เหล็กสำคัญที่ดึงดูดคนในครอบครัวให้เข้ามาอยู่ในบริเวณครัวซึ่งก็คือแม่เจ้าเรือน

2. แม่เจ้าเรือน

ภาษาของวัฒนธรรมโดยอมสื่อถึงโลกในมุมมองของวัฒนธรรมนั้น⁷⁵ ภาษาไทยก็เช่นกัน มีคำอยู่หนึ่งคำที่บ่งบอกถึงความสำคัญและมีบทบาทต่อสังคมไทยมาโดยตลอด คำนั้นคือคำว่า “แม่” คำว่า แม่ ในภาษาไทยเป็นคำที่มีความสำคัญ ถูกนำไปใช้ประกอบกับคำอื่น ๆ โดยมีความหมายแตกต่างกันไป พอจะแบ่งแยกออกได้เป็น 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มที่ 1 แม่ในฐานะเป็นคำที่ใช้แบ่งแยกเพศ เช่น แม่ครัว แม่บ้านแม่เรือน แม่ยาย แม่งาน กลุ่มที่ 2 เป็นคำที่ใช้บ่งบอกฐานะของผู้ปกครองคุ้มครอง เช่น แม่ย่านาง แม่ซื้อ แม่โพสพ แม่เตาไฟ กลุ่มที่ 3 ใช้เรียกผู้เป็นหัวหน้าหรือเป็นนาย บ่งบอกถึงฐานะของผู้มีอำนาจในการดูแลและควบคุมเช่น แม่กอง แม่ทัพ ความหมายของคำว่าแม่ในทุกกลุ่มดังกล่าว แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่าสังคมไทยแต่โบราณมายกย่องและให้เกียรติสตรีเพศผู้เป็นแม่ว่ามีความสำคัญและมีบทบาทมากเพียงใด⁷⁶ โดยเฉพาะภายในบ้าน ผู้หญิงไทยบางครั้งมีอำนาจในการตัดสินใจและจัดการเรื่องราวต่าง ๆ ในบ้านมากกว่าผู้ชายเสียด้วยซ้ำ ในที่นี้จึงขอใช้คำว่า “แม่เจ้าเรือน” ที่หมายถึงหญิงผู้ปกครองบ้านเรือน⁷⁷ มาใช้เรียกองค์ประกอบสำคัญ ที่ทำให้ครัวกลายเป็นศูนย์กลางของครอบครัว

จากการศึกษาพบว่าผู้ทำหน้าที่แม่ครัวและผู้ดูแลกิจการทุกอย่างภายในบ้านมักเป็นผู้หญิงคนเดียวกัน นอกจากบ้านที่มีฐานะเท่านั้นที่จะมีแม่ครัวทำกับข้าว เช่น แม่ครัวบ้านป่าพร แม่ครัวของครัวกลางในบ้านใหญ่ เป็นต้น ครัวที่มีแม่เจ้าเรือนดูแลมักเป็นครัวที่มีชีวิตชีวาในขณะที่ครัวที่มีแม่ครัวต่างหากอย่างครัวกลางกลับดูเงียบเหงาและไม่ได้เป็นศูนย์กลางของครอบครัวแต่อย่างใด ความเป็นศูนย์กลางเกิดขึ้นเนื่องจากบทบาทและหน้าที่ของผู้หญิงไทยมิได้มีเพียงในครัวเท่านั้นหากแต่รวมถึงกิจการทุกอย่างที่อยู่ในบ้านในครอบครัว ดังที่บุญยงค์ เกศเทศ ได้อธิบายถึงคุณสมบัติของสตรีไว้ตอนหนึ่งว่า

⁷⁵ “...every language plays a prominent part in actually molding the perceptual world of the people who use it.” Hall, Edward T.,

The hidden dimension, p. 91.

⁷⁶ ยศ สันตสมบัติ, “แม่,” ใน *คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย*, หน้า 150 - 151.

⁷⁷ นววรรณ พันธุ์เมธา, *คลังคำ* (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2544), หน้า 358.

... การศึกษาอบรมด้านกิจการบ้านเรือน รวมทั้งการประกอบอาหารของสตรีชั้นสูง และสตรีสามัญมีลักษณะเช่นเดียวกัน ด้วยธรรมเนียมนิยมของไทยถือกันว่า สตรีที่มีคุณสมบัติดีนั้นต้องมีลักษณะเป็นแม่บ้านการเรือน (แม่ศรีเรือน) ได้ ในกฎหมายเก่าเรียกว่า “แม่เจ้าเรือน” ซึ่งหมายถึงการมอบความเป็นใหญ่ในการดูแลกิจการบ้านเรือนทั้งหมด อันได้แก่ การปกครองผู้คนภายในบ้าน การอบรมเลี้ยงดูบุตร การเก็บรักษาและจับจ่ายใช้สอยทรัพย์สิน การจัดบ้าน การประกอบอาหารคาวหวาน ตลอดจนการเตรียมหาอุปกรณ์สำหรับใช้ในครัวเรือนและสำหรับสมาชิกในครอบครัว อันที่จริงหมายรวมถึงการฝีมือประดิษฐ์กรรม การปฏิบัติตนในโอกาสต่างๆ และกริยามารยาทด้วย...⁷⁸

หากจะกล่าวถึงความแตกต่างระหว่างผู้หญิงชนชั้นสูงและผู้หญิงสามัญชนทั่วไปหรือชาวบ้าน อยู่ที่ความต่างของความเป็นแม่และความเป็นเมีย กล่าวคือ วัฒนธรรมของชนชั้นสูงกำหนดให้ผู้หญิงเป็นเมื่อก่อนและเป็นแม่ทีหลัง ผู้หญิงชนชั้นสูงจึงมีหน้าที่ในการปรนเปรอความสุขแก่สามี โดยเฉพาะเมื่ออิทธิพลของอารยธรรมตะวันตกเข้ามา ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงบทบาทฐานะของผู้หญิงและความเป็นแม่ บทบาทฐานะของผู้หญิงในปัจจุบันส่วนหนึ่งมีจุดกำเนิดมาจากผู้หญิงชั้นสูงในอดีต เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เน้นในเรื่องของ “ความงาม” แบบตะวันตก การแต่งกาย การรู้จักวางตัวเข้าสังคม ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของสังคมตะวันตกและวัฒนธรรมศักดินาของไทยที่แบ่งแยกผู้หญิงออกจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจและการเมือง ครอบงำผู้หญิงไว้ด้วยอุดมการณ์ “อยู่กับเหย้าเฝ้ากับเรือน” ให้สนใจแต่ในเรื่องของความงาม การแต่งกาย กริยามารยาท ความเป็นกุลสตรี บทบาทในครอบครัวและการเอาอกเอาใจสามี⁷⁹ ความเป็นศูนย์กลางจึงตกอยู่ที่ฝ่ายชายมากกว่า

ในทางตรงกันข้าม ผู้หญิงชาวบ้านมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับบทบาทของการผลิตและการมีส่วนร่วมทางเศรษฐกิจ ผู้หญิงชาวบ้านเป็นผู้หาเลี้ยงครอบครัว ต่อสู้ดิ้นรนเพื่อความอยู่รอดของลูก ๆ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวบ้านกำหนดให้ผู้หญิงเป็นแกนกลางของครอบครัวและระบบญาติ สังคมไทยนิยมให้ผู้ชายย้ายเข้าไปอยู่บ้านฝ่ายหญิงหรือการนับการสืบสายเลือดของพระมหากษัตริย์ไทยก็เป็นการถือข้างแม่เป็นหลัก เหมือนที่ตระกูลบางข้างกลายเป็นวงศ์ราชินิกุลบางข้าง เนื่องจากสมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี (นาค) เป็นพระบรมราชชนนีของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย⁸⁰ บทบาทหน้าที่หลักของหญิงชาวบ้านจึงเน้นการเป็นแม่ มากกว่าการปรนนิบัติเอาใจสามี โครงสร้างของระบบเครือญาติ ตลอดจน การที่ผู้หญิงมีบทบาททัดเทียมกับผู้ชาย ผู้หญิงชาวบ้านจึงเป็นทั้งผู้ประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจและความเป็นแม่ไปพร้อมกัน⁸¹

ด้วยความแตกต่างกันของผู้หญิงทั้งสองชนชั้นสะท้อนออกมาในที่ว่าและอาคารบ้านเรือนที่อยู่อาศัย สตรีชั้นสูงมักมีผู้ช่วยในการครัวมาก มีเวลาในการทำครัว สามารถคิดประดิษฐ์อาหารนานาชนิด เพราะฉะนั้นฝีมือการประกอบอาหารคาวหวานของชาววังหรือสตรีชั้นสูง จึงมีทั้งความประณีตและได้รสดีจนมีคำกล่าว “ฝีมือชาววัง” “กับข้าวชาววัง” ดังเช่นพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระ

⁷⁸ บุญยงค์ เกศเทศ, สถานภาพสตรีไทย (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532), หน้า 109.

⁷⁹ ยศ สันตสมบัติ, “แม่,” ใน คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย, หน้า 157.

⁸⁰ เทพ สุนทรสารทูล, พงศาวดารราชินิกุลบางช้าง (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สหธรรมิก จำกัด, 2540), หน้า 81.

⁸¹ เรื่องเดียวกัน, หน้า 155.

พุทธเลิศหล้านภาลัย ก็เป็นการชมฝีพระหัตถ์สมเด็จพระศรีสุริเยนทรา บรมราชินี(เจ้าฟ้าบุญรอด) ว่ามีการปรุงเครื่องเสวยเป็นเลิศ ดังตัวอย่างในบทเห่ชมเครื่องคาว ต่อไปนี้

แกงมัสมั่นเนื้อ	นพคุณ ฟ้าเอย
หอมยี่ห่วยรสจูน	เฉียบร้อน
ชายใดได้บริโภคบุญ	พิศวาสหวังนา
แรงอยากอหัตถ์ซ็อน	อกให้หวนแสวง
มัสมั่นแกงแก้วดา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไฝฝืนหา
ยำใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา	ญี่ปุ่นล้ำย้าวยวนใจ
ดับเหล็กกวกหล่อนต้ม	เจือน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน	ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง
หมูแนมแหลมเลิศรส	พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางซาง	ห่างห่อหวนป่วนใจโยย
ก้อยกึ่งปรุงประทีน	วางถึงลิ้นดินแดโดย
รสทิพย์หีบมาไปรอย	ฤาจะเปรียบเทียบทันขวัญ
.....
ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ	รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น	เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ
เหลืออุ้มหมูป่าต้ม	แกงคั่วส้มใส่ระกำ
รอยแจ่งแห่งความขำ	ข้าทรวงเศร้าเจ้าตราครม ⁸²

ในขณะที่สตรีสามัญแสดงอำนาจการควบคุมจัดการมากกว่า ทำให้บรรยากาศการทำครัวแตกต่างออกไป มีความเป็นสามัญชนมากยิ่งขึ้น และสะท้อนให้เห็นบทบาทของความเป็นแม่ซึ่งเป็นผู้จัดการและควบคุมให้งานดำเนินไปได้อย่างเรียบร้อย และแสดงถึงความเป็นแม่ที่ห่วงใยลูกจึงจัดแจงเตรียมอาหารเป็นจำนวนมาก และเป็นอาหารพื้นบ้านที่ไม่ต้องมีความพิถีพิถัน ประดิดประดอยมากมาย ในขณะที่กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานแสดงออกถึงความเป็นเมียที่เอาอกเอาใจสามีด้วยเสน่ห์ปลายจวัก ในที่นี้จะขอยกข้อความตอนหนึ่งในเสภาขุนช้างขุนแผน เมื่อคราวนางศรีประจันเตรียมของให้พลายแก้วไปทัพ เพื่อเปรียบเทียบให้เห็นภาพบรรยากาศครัวไทย ของผู้หญิงสามัญชนได้ชัดเจนขึ้น

⁸² พุทธเลิศหล้านภาลัย, พระบาทสมเด็จพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว, อาหารในวรรณคดีจากภาพเขียนเครื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (กรุงเทพฯ: วารวณกรรม, 2521), อ้างถึงใน บุญยงค์ เกศเทศ, สถานภาพสตรีไทย (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532), หน้า 111.

รุ่งพุ่งนี้แล้วออกแก้วไป	เด็กเคยไวไวมานี่หว่า
ชวนกันออเจ้าสี่ข้าวปลา	ซ้อมให้ชาวอโยมีแกลบรำ
แล้วใส่กระสอบรอบวัด	ช่วยกันจัดแจงหว่าแกด่าพริ้ว
พริกกะเกลือจัดหาเอามาตำ	ชะตัมขนมทำไปให้ครบ
.....
อิมี่อิรักควักปลารำ	เหม็นหว่าสิ้นที่เป็นขี้ขมวน
ศรีประจันดามีอี่ขี้กรวน	ปลาเกลือได้ส้วนเป็นอย่างไร
อิดำตำพริกขี้กขี้	เสียงถี่โกกโกกกระโชกไล่
ข้างพริกเกลือเจือลงไป	แซะแซะขี้กไล่ละเอียคดี
อ้ายมีอี่กวยฉวยกระบุง	ดวงข้าวในยุ้งเอาออกสี
ตราครุฑรำซ้าซ้อมพร้อมทันที	กระสอบใส่ได้ที่กองเดิมไป
ปลาแห้งปลาชะโดโตโตหว่า	ปลาอย่างหอมกระเทียมก็เตรียมใส่
น้ำตาลอ้อยน้ำตาลบครบครันไป	บ้างก็วิ่งขวกไขว่อยู่ไปมา
กวนขนมกาลละแมแซะเชิงไป	มะพร้าวปอกไว้ต่อแยกผ่า
กระต่ายขูดครูดแคะแคะกะลา	คั้นกะทอกระทะฉ่าเทลงไป
เอาแป้งมาขยำแล้วซ้ากรอง	น้ำตาลใส่ลงในท้องกระทะใหญ่
เหลวเหลวกวนง่ายสบายใจ	เร่งไฟคนเคียวเหนียวเข้าทุกที
ผัดกันบ้างเป็นไรหัวไหล่เหนียว	เมื่อยแขนเป็นจะตายแล้วอ้ายผี
ติดกระทะเลอะละอยู่เช่นนี้	ควักพายป้ายที่ใบตองรอง
มิ่งชิมกุชิมริมกระทะ	หวานละดีครันเป็นมันย่อง
หมดริมควักชิมที่กลางกอง	พร้อมไปครึ่งกระทะชะหวานจริง ⁸³

จากบทประพันธ์ข้างต้นจะเห็นถึงความแตกต่างของผู้หญิงทั้งสองชนชั้นได้เป็นอย่างดี บทบาทและฐานะทางสังคมที่แตกต่างกันทำให้ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัวแตกต่างกัน ในหญิงชนชั้นสูงศูนย์กลางของครอบครัวจะอยู่ที่สามีหรือพ่อเป็นหลัก ผู้หญิงชนชั้นสูงจึงทำทุกอย่างเพื่อสามี ในขณะที่หญิงชนชั้นกลางหรือหญิงสามัญชนนั้นมีความเป็นแม่ที่ทุกอย่างเพื่อลูกและครอบครัว

หญิงไทยในปัจจุบันก็ได้มีความแตกต่างจากหญิงสามัญชนในอดีตมากนัก ที่ต้องปฏิบัติภารกิจทั้งภายในเรือนและภายนอกเรือนอยู่ตลอดเวลา แต่ความเป็นศูนย์กลางกลับลดน้อยลงไป ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากตัวของหญิงสมัยใหม่ที่มีทัศนคติต่อคำว่าแม่เปลี่ยนไป

ในคำ : ร่องรอย ความคิดความเชื่อไทย ยศ สันตสมบัติ (2542) ได้วิเคราะห์ว่าความเป็นแม่ในสังคมไทยกำลังเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญอย่างน้อย 3 ลักษณะด้วยกัน คือ

⁸³ พุทธเลิศล้ำเกล้า, พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน (พระนคร: บรรณาคาร, 2517), อ้างถึงใน บุญยงค์ เกศเทศ, สถานภาพสตรีไทย (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532), หน้า 114 - 115.

ประการแรก ครอบครัวในปัจจุบันเป็นครอบครัวเดี่ยว มีขนาดครอบครัวเล็กลงและเทคโนโลยีในการคุมกำเนิดมีประสิทธิภาพและแพร่หลาย ทำให้ผู้หญิงในปัจจุบันเลือกที่จะเป็นเมียหรือสาวทำงานมากกว่าการเป็นแม่ หรือหากเป็นแม่ แม่สมัยใหม่นั้นห่วงอาชีพการงานและความสำเร็จในชีวิตจนบางครั้งมองว่าเด็กซึ่งครั้งหนึ่งเคยเป็นแกนกลางความรักความอบอุ่นและความหวังของอนาคตถูกมองว่าเป็นอุปสรรคหรือเป็นภาระ แม่สมัยใหม่จึงหาพี่เลี้ยงเด็กหรือคนรับใช้มาเลี้ยงลูกในตอนกลางวัน และทดแทนเวลาที่ไม่มีด้วยเงินและของเล่น

ประการที่สอง ในสังคมสมัยใหม่ความเป็นแม่ไม่ได้เป็นความสุขหรือความรื่นรมย์ในชีวิตอีกต่อไป แม่ถูกบังคับให้เลือกระหว่างเสรีภาพกับภาระที่ถูกมองว่ามีค่าตอบแทนน้อยลง สังคมบริโภคนิยมทำให้การเป็นแม่เป็นอุปสรรคต่อความสำเร็จและความเจริญก้าวหน้าในอาชีพการงาน สังคมในอดีตมองการตั้งครรรภ์เป็นวาระแห่งการเฉลิมฉลอง หญิงที่กำลังจะเป็นแม่เป็นบุคคลสำคัญที่ได้รับการดูแลประคบประหม่อมอย่างเต็มที่จากสามี พ่อแม่ และญาติพี่น้อง แต่ปัจจุบันการตั้งครรรภ์ถือว่าเป็นโรคภัยไข้เจ็บประเภทหนึ่งที่ต้องเข้าไปเป็นคนไข้ของโรงพยาบาล ได้รับการดูแลจากคนแปลกหน้า ความอ้วนที่เกิดจากการตั้งครรรภ์ขัดแย้งกับภาพลักษณ์แห่งความงามของผู้หญิงในยุคปัจจุบัน

ประการที่สาม ความเป็นแม่ที่ลดน้อยลงทำให้ผู้หญิงถูกลดบทบาทและสถานภาพลงไปด้วย บทบาทของแม่เริ่มถูกปฏิเสธจากเด็กสาวรุ่นใหม่ แต่ละคนมุ่งหวังประโยชน์สุขส่วนตัวโดยปราศจากสำนึกรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม ความเป็นแม่ หรือ ความหวังหาอาภรณ์ลูกหลานรุ่นต่อไปที่น่าจะอยู่ในสำนึกของคนไทยเริ่มหมดไปอย่างรวดเร็ว เราทำลายทรัพยากรธรรมชาติโดยมิได้คำนึงถึงคนรุ่นหลัง เด็กจำนวนมากกลายเป็นแรงงานราคาถูก ภาพลักษณ์แห่งความทันสมัยที่คนรุ่นใหม่มุ่งหมายบริโภคกำลังย้อนกลับมาบริโภคตัวเราเอง บริโภคธรรมชาติและทรัพยากร รวมถึงความเป็นแม่ในตัวเราด้วย⁸⁴

สรุปว่าความเป็นศูนย์กลางของครอบครัวกำลังเปลี่ยนแปลงไป เพราะองค์ประกอบที่สำคัญนั้นมีความหมายที่เปลี่ยนไปตามกระแสสังคม แต่หากเราตระหนักว่าความเป็นแม่เป็นสิ่งจำเป็นที่น่าจะกลับเข้ามาอยู่ในสำนึกของคนไทยโดยเฉพาะคนเมืองแล้วนั้น การสร้างสรรคที่ว่างให้สะท้อนถึงความเป็นศูนย์กลางของครอบครัวเช่นในอดีต น่าจะช่วยให้คนในสังคมเริ่มกลับมาเห็นคุณค่าของมรดกทางสังคมและวัฒนธรรมที่ติงามได้บ้างไม่มากนักน้อย อย่างน้อยที่สุด ครัวซึ่งเป็นพื้นที่ใช้สอยที่มีอยู่ในทุกครัวเรือน หากตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในเรื่องความปลอดภัย ความสบาย และความท้าทายที่จะได้สำรวจโลกรอบตัว หรือการสร้างครัวให้เป็น “จุดยุทธศาสตร์ของบ้าน” ก็น่าจะเป็นแนวคิดที่ดีสำหรับบ้านในปัจจุบัน เมื่อสภาพแวดล้อมก่อให้เกิดความพึงพอใจหรือชอบในสถานที่นั้นๆแล้ว ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัวและความอบอุ่น ความรู้สึกได้รับการปกป้องคุ้มครองดูแลที่ได้รับจาก “แม่เจ้าเรือน” น่าจะมีความเป็นไปได้มากยิ่งขึ้น

⁸⁴ ชย สันตสมบัติ, “แม่,” ใน คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย, หน้า 159 - 162.

ครัวใคร ครัวเขา : ความเป็นเจ้าของและตัวตน

ครัวใคร ครัวเขาเป็นวลีที่ยืมมาจากบทความที่เขียนโดย ตรังใจ บูรณสมภพ (2522) บทความดังกล่าวมุ่งหวังให้ผู้อ่านรับรู้ “... อย่าได้เอาครัวเขามา โดยไม่คำนึงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารในแบบของเรา”⁸⁵ บทความดังกล่าวเขียนวิพากษ์วิจารณ์การทำอาหารไทยในครัวฝรั่งซึ่งก่อให้เกิดความวุ่นวายจากกลิ่นที่รบกวนเพื่อนบ้าน และการออกแบบครัวสำหรับบ้านพักอาศัยในปัจจุบันว่าต้องดูงบประมาณในการปลูกสร้างและรายได้ของครอบครัว ชีวิตความเป็นอยู่ อาหารที่รับประทานและกรรมวิธีในการประกอบอาหาร รวมถึงสภาพดินฟ้าอากาศ ว่าเป็นเช่นไรเสียก่อนที่จะทำการออกแบบ ผู้เขียนในฐานะสถาปนิกยังพบว่ามีปัญหาอยู่บ่อยครั้งแม้จะคำนึงถึงรายละเอียดต่างๆแล้วก็ตาม เพราะความต้องการของแต่ละบุคคลโดยเฉพาะเจ้าของครัวนั้นแตกต่างกัน

บทความดังกล่าวชี้ให้เห็นปัญหาในการออกแบบครัวไทยสองระดับคือ ในระดับวัฒนธรรมและระดับตัวบุคคล ในระดับวัฒนธรรมนั้นบทความนี้ชี้ให้เห็นว่าอย่าได้เอาครัวฝรั่งมา โดยไม่คำนึงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารแบบไทย และในระดับตัวบุคคลนั้นบทความนี้ชี้ให้เห็นว่าอย่าได้เอาครัวไทยของใครมา โดยไม่คำนึงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารไทยในแบบของเรา และคงไม่ใช่เรื่องของกรรมวิธีการประกอบอาหารเท่านั้นที่จะต้องคำนึงถึง เพราะในตัวบุคคลมีความซับซ้อน หัวข้อนี้จะชี้ให้เห็นว่าการออกแบบครัวไทยไม่ใช่เพียงการนำรูปแบบครัวไทยที่เคยเห็นกันทั่วไปมาใช้กับบ้านพักอาศัยได้ทุกหลัง แต่จะต้องคำนึงถึงผู้ใช้งานหรือเจ้าของครัวและตัวตนของเขาเป็นหลัก

1. ความเป็นเจ้าของครัว

ครัวของแต่ละครอบครัวนั้นมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและเปลี่ยนเจ้าของครัว โดยเฉพาะเมื่อมีการแต่งงานมีครอบครัว จากการสำรวจพบข้อแตกต่างระหว่างการแต่งงานที่ผู้ชายย้ายเข้ามาอยู่บ้านฝ่ายหญิงกับการแต่งงานที่ฝ่ายหญิงย้ายเข้าไปอยู่บ้านฝ่ายชาย กล่าวคือ หากแม่เป็นเจ้าของครัวสายตรงหรือการแต่งงานที่ผู้ชายย้ายเข้ามาอยู่บ้านฝ่ายหญิง พบว่ามีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงครัวมาก เช่น ครัวลู่อบ ครัวครูดวงใจ ในขณะที่หากแม่เป็นเจ้าของครัวสายรองหรือการแต่งงานที่ฝ่ายหญิงย้ายเข้าไปอยู่บ้านฝ่ายชาย พบว่ามีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงน้อยเช่น ครัวน้องแก้ว ครัวยายชะออม ในบางกรณีไม่ทำการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเลยแต่สร้างครัวใหม่ของตนขึ้นมาทั้งที่อาศัยอยู่ในเรือนเดียวกัน เช่น ครัว อ.ศรีธรรมา แสดงว่าความเป็นเจ้าของครัวกับความเป็นเจ้าของเรือนนั้นสัมพันธ์กัน เจ้าของครัวที่ไม่ได้เป็นเจ้าของเรือนจะรู้สึกว้าว้าไม่ใช่ว้าว้าที่ทางของตน การเปลี่ยนแปลงครัวเดิมจึงน้อยกว่า

จาก The Silent Language ของ Edward T. Hall (1990) กล่าวถึงการมีอาณาเขตครอบครอง พอสรุปได้ใจความว่า ในธรรมชาติ สิ่งมีชีวิตทั้งหลายย่อมมีการสร้างเขตแดนที่มองเห็นหรือจับต้องได้ (Physical Boundary) เพื่อแยกตัวเองออกจากสภาพแวดล้อมภายนอก สัตว์ทุกประเภทรวมถึงมนุษย์จะมีการกำหนดเขตแดนของตนชัดเจนว่าเริ่มจากตรงไหนและสิ้นสุดที่ตรงไหน แต่ยังมีเขตแดนอีกประเภทหนึ่งที่มองไม่

⁸⁵ ตรังใจ บูรณสมภพ, “ครัวใคร ครัวเขา,” ใน *ครัว หนังสือชุดตกแต่งห้อง* (กรุงเทพฯ: ตะวันนา, 2522), หน้า 27.

เห็นและจับต้องไม่ได้แต่ทุกคนรู้ว่ามันอยู่จริง เราเรียกเขตแดนทั้งสองประเภทว่า Organism's territory ซึ่งการกระทำใดๆก็ตามที่เป็นอรรถสิทธิ์ในการครอบครองพื้นที่นั้นๆหรือการปกป้องการบุกรุกเข้ามาภายในพื้นที่ เรียกว่า Territoriality ซึ่งการอรรถสิทธิ์ การปกป้องการบุกรุกนั้นแตกต่างกันไปในแต่ละวัฒนธรรม⁸⁶

ครัวไทยก็ประกอบด้วยเขตแดนทั้งสองประเภท เขตแดนที่มองเห็นหรือจับต้องได้ก็คือเรือน ครัวหรือห้องครัว หรือบริเวณครัวที่มีกิจกรรมต่างๆเกิดขึ้น ส่วนเขตแดนที่ไม่สามารถมองเห็นได้นั้นเกิดขึ้นจากความโปร่งตา และมุมมองจากภายในครัว ซึ่งเขตแดนอย่างหลังนี้สำหรับครัวไทยสามารถครอบคลุมพื้นที่ได้เกือบตลอดทั้งเรือน แสดงว่าอาณาเขตครอบครองของผู้ที่อยู่ในครัวหรือแม่บ้านนั้นครอบคลุมเป็นวงกว้าง ความเป็นเจ้าของครัวจึงมีความหมายครอบคลุมความเป็นเจ้าของเรือนไปด้วย เหมือนกับคำว่า “ครัว” และ “เรือน” ที่มักมาพร้อมกันเสมอเป็น “ครัวเรือน” แล้วเกิดเป็นความหมายใหม่

ครัวเป็นตัวอย่างสำคัญที่ Hall มักยกมากล่าวอ้างอยู่เสมอถึงการแสดงความเป็นเจ้าของ โดย Hall กล่าวว่าครัวเป็นสถานที่ที่ ผู้หญิงอเมริกันส่วนใหญ่รับไม่ได้ หากมีการล้วงล้ำเข้ามาใช้ หรือแม้กระทั่งแม่เข้าไปล้างจานชามในครัวของลูกสาวก็ทำให้เจ้าของครัวหรือลูกสาวรู้สึกไม่พอใจแม่ของตนได้⁸⁷ สำหรับครัวไทยนั้น อาจแตกต่างออกไปเล็กน้อย เพราะรูปแบบครอบครัวของไทยมีรากฐานมาจากครอบครัวขยาย ครัวเดิมจึงเปลี่ยนเจ้าของไปเรื่อย ๆ การกลับไปปรองมอดด้วยกันของญาติพี่น้องก็ยังเป็นการกลับไปช่วยกันทำครัว จับจองพื้นที่ช่วยงานกัน ย่อมเกิดการบุกรุกเป็นครั้งคราวซึ่งผู้หญิงไทยที่เป็นเจ้าของครัวนั้นน่าจะรับได้มากกว่าผู้หญิงอเมริกัน หรือแม้กระทั่งลูกสะใภ้ที่เข้ามาทำครัวแทนแม่สามีก็ถือว่าเป็นคนในครอบครัวถึงแม่จะไม่ใช้สายเลือดเดียวกันก็ตาม แต่ความเป็นกลางหรือครัวที่ไม่มีเจ้าของชัดเจนนั้นส่งผลให้ครัวเป็นที่ไม่มีใครดูแลหรือรับผิดชอบอย่างเต็มที่ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นมากนัก หากครัวเดิมมีแม่เป็นเจ้าของแล้วส่งต่อมายังรุ่นลูกสาวนั้นจะเป็นครัวที่มีการเปลี่ยนแปลงมากกว่าหรือสามารถแสดงความเป็นเจ้าของได้อย่างเต็มที่มากยิ่งขึ้น

คนนอกหรือคนที่ไม่รู้จักมักคุ้น ไม่มีความผูกพันทางสายเลือดหรือทางสังคม รับรู้กันโดยทั่วไปว่าครัวเป็นอาณาเขตครอบครองที่ไม่ควรเข้าไปภายใน สาเหตุหนึ่งน่าจะมาจากการที่ครัวกับเรือนนั้นเชื่อมโยงกัน การล้วงล้ำอาณาเขตครัวก็เหมือนกับการล้วงล้ำอาณาเขตเรือน ซึ่งบริเวณอื่นอาจไม่มีความรู้สึกรุนแรงเท่า การเข้าไปสำรวจครัวทุกซอกทุกมุมจึงยังมีข้อจำกัดอยู่มาก ได้มีการทดลองเรื่องความเป็นเจ้าของอยู่ครั้งหนึ่ง คือเข้าไปสำรวจเรือนไทยโดยขออนุญาตถ่ายภาพ ซึ่งเจ้าของเรือนอนุญาตจะถ่ายมุมไหนได้ตามความต้องการ ทั้งเรือนนอน หอกลาง ห้องน้ำ นอกชาน สามารถถ่ายภาพได้หมด แต่เมื่อมาถึงบริเวณครัว เจ้าของบ้านจะเริ่ม

⁸⁶ “Every living things has a physical boundary that separates it from its external environment. Beginning with the bacteria and the simple cell and ending up with humans, every organism has a detectable limit which marks where it begin and ends. A short distance up the phylogenetic scale, however, another, non-physical boundary appears that exists outside the physical one. This new boundary is harder to delimit than the first but is just as real. We call this the “organism's territory.” The act of laying claim to and defending a territory is termed territoriality. ...In humans, it becomes highly elaborated, as well as being very greatly differentiated from culture to culture.” Hall, Edward T., *The Silent Language* (New York: Anchor Books, 1990), p. 158.

⁸⁷ “...most American woman have very strong feeling about their kitchens. Even a mother can't come in and wash the dishes in her daughter's kitchen without annoying her. The kitchen is the place where ‘who will dominate’ is settled.” Hall, Edward T., *The Silent Language*, p. 160.

กระวนกระวายและตั้งคำถามว่า ถ่ายรูปครัวด้วยหรือ เข้ามาถึงในครัวเลยหรือ เหมือนกับครัวเป็นบริเวณสำคัญที่คนในบ้านรู้สึกหวงแหน ไม่ต้องการให้คนแปลกหน้าได้เห็น บางท่านอาจโต้แย้งว่าเป็นเรื่องของความไม่น่าดูของครัวไทยที่มีข้าวของระเกะระกะ แต่อีกนัยหนึ่งน่าจะเป็นเรื่องของกรรูกเขตแดนที่มีความหมายมากกว่าสถานที่ประกอบอาหารแต่เป็นการกรรูกหัวใจของการครอบครองบ้านทั้งหลัง

สำนวนไทยที่มีคำว่าครัวเข้าไปเกี่ยวข้องจึงเป็นสำนวนที่มีความหมายลึกซึ้งเป็นพิเศษเช่น “ตีท้ายครัว” หมายถึง การลักลอบเป็นชู้กับเมียชาวบ้าน⁸⁸ หรือสำนวนไทยที่ใช้สำหรับแขกที่สนิทกันจริงๆ สามารถเข้าออกนอกในบ้านได้ตลอดว่า “เข้าถึงกันครัว” วาณิช จรุงกิจอนันต์ (2534) ได้กล่าวถึงสำนวนนี้ว่า

... โดยมารยาทไทยแล้ว แขกที่ไปบ้านจะไม่เข้าไปในครัวไฟนี้ คือจะอยู่กันที่หน้าเรือน เว้นแต่ในกรณีที่สนิทกันจริงๆ ไม่มีอะไรจะต้องปกปิดหรืออีกอักขางขวางที่จะให้เข้าไปเห็นในครัวไฟ ถ้าสนิทกันแล้วเข้าไปได้ ไม่ต้องขออนุญาต สำนวนไทยสำหรับคนสนิทกันมากๆ จึงใช้ว่า “เข้าถึงกันครัว” ได้⁸⁹

2. ครัวกับตัวตน

ยกตัวอย่างครัวที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดในเรื่องของระยะและสัดส่วน ที่แสดงความเป็นตัวตนของผู้ครอบครอง ได้แก่ ครัวยายเอื้อน ยายเอื้อนสร้างครัวนี้ขึ้นมาด้วยตนเอง โดยแสดงตัวตนผ่านทางระยะและสัดส่วนต่างๆ ที่สะท้อนถึงตัวยายเอื้อนที่ระยะและสัดส่วนแตกต่างจากผู้หญิงทั่วไป (ยายเอื้อนมีความสูงไม่เกิน 1.50 เมตร) อีกทั้งมีสภาพร่างกายที่เริ่มร่วงโรยไปตามวัย อันดับแรกคือการย้ายครัวมาทำบริเวณชั้นล่างต่อเนื่องกับได้ถนนเรือนเพราะความชรา ไม่สามารถเดินขึ้นลงเรือนได้สะดวก ครุwnั้นสร้างขึ้นอย่างง่ายตามกำลังที่เหลืออยู่ ความสูงของทางเข้าครัวจึงเป็นความสูงที่พอดีกับยายเอื้อนคือสูงเหนือศีรษะยายเอื้อนขึ้นไปเล็กน้อย ซึ่งเป็นความสูงในระดับที่สถาปนิกในปัจจุบันคงไม่กล้าออกแบบแน่นอน เพราะผิดกับหลักการออกแบบครัวทั่วไป ยายเอื้อนนั่งพื้นทำครัวที่มีระยะความสูงดังกล่าวจึงไม่ส่งผลเสียต่อการทำงาน และยายเอื้อนทำครัวคนเดียวพร้อมต้องทำหน้าที่ดูแลบ้านด้วยครัวจึงมีขนาดไม่ใหญ่มากนักและตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นบันไดทางขึ้นเรือนหน้าบ้านและหลังบ้านได้ชัดเจน (รูปที่ 159)

⁸⁸ นรวรรณ พันธุเมธา, คลังคำ (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2544), หน้า 358.

⁸⁹ วาณิช จรุงกิจ, “ตีท้ายครัว,” ใน ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 12 ฉบับที่ 11 กันยายน 2534, หน้า 111.



รูปที่ 159 ครัวยายเอื้อนสะท้อนตัวตนผ่านระยะและสัดส่วน

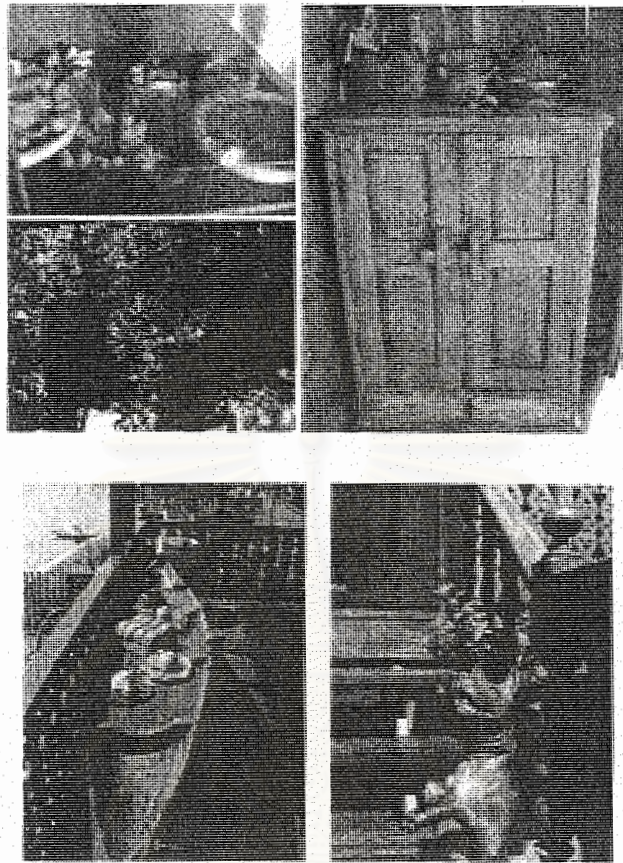
ครัวยายบางครัวยสะท้อนตัวตนผ่านทางวัสดุและเทคนิควิธีการการก่อสร้างได้แก่ ครัวยุงออ และ ครัวยายชะออม เริ่มจากครัวยุงออ ยุงออเป็นช่างพื้นบ้านที่ต้องการแสดงฝีมือเชิงช่างของตนเอง ครัวยุงออ จึงแตกต่างจากครัวยที่พบโดยทั่วไป เช่น การลดระดับพื้นเฉพาะบริเวณวางเตาและอ่างล้างจาน การทำหลังคาสูงโปร่งและมีปีกนกอีกชั้น พร้อมกันนี้ยังเว้นช่องว่างระหว่างหลังคากับฝาผนังเพื่อช่วยระบายอากาศ ซึ่งยุงออให้ความเห็นว่าการทำครัวยโปร่งลมนั้นเนื่องจาก หากเกิดแก๊สรั่วจะได้ไม่เป็นอันตราย ส่วนเรื่องวัสดุนั้นแต่เดิมครัวยุงออเป็นครัวยฝาขัดแตะแล้วเปลี่ยนมาเป็นครัวยฝาไม้จริง โดยเฉพาะไม้สักที่ยุงออเชื่อมั่นว่ามีศักดิ์ศรีดีกว่า⁴⁷ เพราะครอบครัวของยุงออแต่เดิมมีฐานะปานกลาง เมื่อเวลาผ่านไปยุงออเริ่มมีฐานะดีจึงเปลี่ยนมาใช้ฝาไม้สักอย่างที่ตั้งใจไว้ ครัวยายชะออมก็เช่นกัน สามีของยายชะออมมีความรู้เชิงช่าง และต้องการสร้างครัวยใหม่แทนครัวยเก่าที่ทรุดโทรม และต้องการแสดงฐานะที่ดีขึ้นด้วยการเปลี่ยนจากฝาขัดแตะมาเป็นฝาไม้จริงเช่นเดียวกับครัวยุงออ⁴⁸

ครัวยายบางครัวยสะท้อนตัวตนผ่านการประดับตกแต่ง เช่น ครัวยของครูดวงใจ (รูปที่ 160) ที่สร้างขึ้นใหม่นั้น เป็นครัวยที่ทันสมัยคล้ายครัวยแบบสากล แต่ก็แฝงไว้ด้วยเครื่องเรือนและการประดับตกแต่งที่แปลกตากว่าครัวยทั่วไป และยังมียุคสมัยบางประการที่แฝงความเป็นครัวยไทยไว้ ครัวยที่สร้างขึ้นใหม่เกิดขึ้นหลังจากที่ครูดวงใจได้รับมรดกเรือนหลังนี้ต่อจากแม่ ซึ่งครัวยเดิมเป็นครัวยที่ผ่านการใช้งานของยายและแม่ มีสภาพค่อนข้างทรุดโทรม ในฐานะเจ้าของเรือนคนใหม่ครูดวงใจจึงทำการรื้อเรือนครัวยเก่าและเรือนอื่น ๆ ที่อยู่บริเวณเดียวกันออกและปรับปรุงให้เป็นเรือนที่ร่วมสมัยมากขึ้น โดยย้ายเรือนครัวยไปไว้ทางหลังบ้านและไม่มีการกันเป็นห้องชัดเจน คล้ายทำครัวยบริเวณระเบียงมากกว่า นอกจากนี้ครัวยังเติมไปด้วยการประดับตกแต่งมากมาย เช่น ผักผลไม้ขนาดจิ๋ว ปลายปลอม ขนบั้งปลอม ที่ทำขึ้นจากเซรามิก ของตกแต่งเกิดจากความชอบส่วนตัวและเมื่อมีคนมาเยี่ยมแล้วพบเห็นก็นำมาฝากเพราะเห็นว่าเจ้าของบ้านชอบ⁴⁹ ครูดวงใจสนุกกับครัวยนี้มาก มีการนำเครื่องเรือนอื่น ๆ มาประยุกต์ใช้โดยได้ทั้งประโยชน์ใช้สอยและยังทำให้ครัวยมีชีวิตชีวาด้วย เช่น การนำเรือมาตั้งในครัวยเพื่อใช้เป็นที่ใส่ของที่ซื้อมาจากตลาด ครัวยของครูดวงใจจึงเป็นครัวยที่แปลกและแตกต่างจากครัวยอื่น ๆ แสดงความเป็นตัวตนของครูดวงใจอย่างชัดเจน

⁴⁷ สัมภาษณ์ ลออ สังข์มิ่งกร, 25 มกราคม 2547.

⁴⁸ สัมภาษณ์ ชะออม วารินทร์, 25 มกราคม 2547.

⁴⁹ สัมภาษณ์ ดวงใจ การพน, 25 เมษายน 2546.



รูปที่ 160 ครั้วครูดวงใจแสดงตัวตนด้วยของตกแต่ง

ครั้วไทยในแต่ละกรณีศึกษาต่างบ่งบอกถึงตัวตนของเจ้าของครั้วนั้นๆ โดยเฉพาะครอบครัวสมัยใหม่ที่เปลี่ยนจากธรรมเนียมการแต่งงานจากฝ่ายชายไปอยู่บ้านฝ่ายหญิง เป็นฝ่ายหญิงเข้าไปอยู่บ้านฝ่ายชาย เช่น อาจารย์ศรีธรรมา ทำให้ครั้วกลางไม่ได้สะท้อนตัวตนของอาจารย์แต่อย่างใด อีกทั้งมีแม่ครั้วประจำบ้านใช้งาน หากจะเข้าไปใช้ครั้วร่วมกันนั้นไม่สะดวก อาจารย์ศรีธรรมาจึงไปใช้พื้นที่เล็กๆระหว่างเรือนนอนยากับห้องน้ำเป็นครั้วส่วนตัว พื้นที่นั้นอาจารย์สามารถการแสดงความเป็นเจ้าของครั้วได้อย่างเต็มที่ ถึงแม้จะไม่ได้มีการสร้างครั้วใหม่หรือมีการตกแต่งที่สวยงามแต่ครั้วเล็กๆนี้ก็สร้างความสบายใจ อบอุ่นใจ ช่วงที่มีงานบุญประเพณีในบ้าน อาจารย์ก็จะปรุงในครั้วของตนแล้วนำอาหารไปทำบุญร่วมกับอาหารที่ปรุงจากครั้วกลาง⁵⁰ ครั้วของอาจารย์ศรีธรรมาแสดงตัวตนผ่านทางข้าวของเครื่องใช้ที่ทันสมัยแตกต่างจากครั้วกลาง (รูปที่ 161) แต่สิ่งสำคัญคือการแสดงถึงความเป็นเจ้าของเป็นผู้ปกครองครอบครัว การมีครั้วเป็นของตนเองเปรียบเสมือนการมีอาณาเขตครอบครองย่อย หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นถิ่นที่ของตนเอง

⁵⁰ สัมภาษณ์ ศรีธรรมา อยู่สุราษฎร์, 28 เมษายน 2546.



รูปที่ 161 อาจารย์ศรีรัตน์สร้างอาณาเขตครอบครองโดยการนำเครื่องครัวที่แตกต่างจากครัวกลางมาใช้

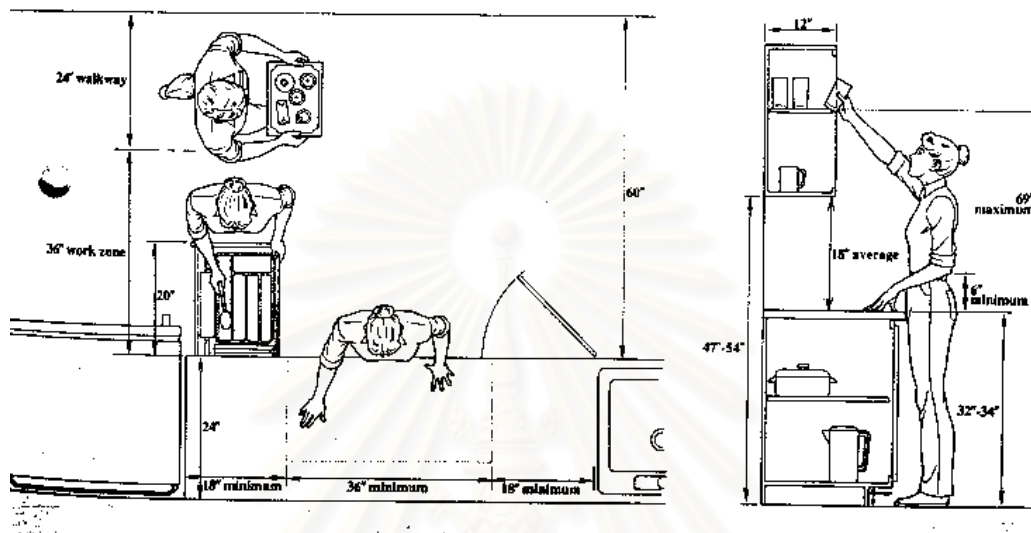
ครัวเป็นพื้นที่ที่เป็นตัวอย่างของการแสดงถึงความมีเอกลักษณ์เฉพาะบุคคล โดยครัวแต่ละครัวจะมีรูปแบบที่ต่างกันไปหรือหากเป็นคนก็จะมีบุคลิกที่ต่างกันไปโดยธรรมชาติ Hall (1990) กล่าวว่า ผู้หญิงอเมริกันส่วนใหญ่รู้ว่าไม่ง่ายเลยที่จะหาของใช้ต่างๆในครัวของคนอื่นเจอ หรือในทางกลับกันมันไม่ใช่อีกเช่นกันที่จะนำของใช้ต่างๆเอากลับไปเก็บไว้ในที่เดิมของมันหากเป็นครัวของคนอื่น การที่สิ่งของต่างๆอยู่ที่ไหนและอยู่อย่างไรมันเกิดจากรูปแบบของวัฒนธรรมย่อยหรือ microcultural patterns โดย microcultural patterns นี้ไม่ได้แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างในแต่ละวัฒนธรรม แต่มันแสดงให้เห็นว่าในวัฒนธรรมเดียวกันก็มีความแตกต่างในระดับบุคคลหรือ “ตัวตน” ที่ทำให้แต่ละบุคคลมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างกัน⁹⁴

ในการออกแบบอะไรก็ตาม หลักการเบื้องต้นคือการนำสัดส่วนและระยะต่างๆของร่างกายมนุษย์มาใช้ในการออกแบบ ตั้งแต่ของที่เล็ก ๆ อย่างแก้วน้ำจะต้องมีขนาดแก้วไม่ใหญ่เกินฝ่ามือ นาฬิกาที่มีสายที่ยาวพอสำหรับพันข้อมือ หรือเครื่องเรือนซึ่งเป็นของใหญ่ขึ้นมาหน่อย ก็ต้องออกแบบโดยมาจากสัดส่วนและระยะต่างๆของร่างกายมนุษย์เช่นกัน เช่น ความยาวของเตียงนอนมาจากความสูงของมนุษย์ หรือในกรณีอาคารและสิ่งปลูกสร้างก็อาศัยสัดส่วนและระยะมาเป็นพื้นฐานก่อนการออกแบบ เช่น ความกว้างของประตูที่เล็กที่สุดก็ต้องให้คนเดินเข้าออกได้สะดวก ระยะของการติดตั้งลูกบิด ราวจับบันไดก็ต้องอยู่ในระดับที่เหมาะสมกับการใช้งาน ระยะและสัดส่วนของมนุษย์จึงเข้าไปเป็นหน่วยย่อยที่สุดของสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น

การออกแบบครัวจึงต้องคำนึงถึงระยะและสัดส่วนของมนุษย์เช่นกัน อีกครั้งที่ Hall ยกกรณีครัว มาเป็นตัวอย่างในเรื่องของการออกแบบ Fixed-feature space ว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง Fixed-feature space กับ ความมีตัวตน (personality) และกับวัฒนธรรมต่าง ๆ นั้น ไม่มีที่ไหนจะชัดเจนเท่ากับภายในครัว ผู้หญิงส่วนใหญ่กล่าวว่าเป็นเสียงเดียวกันว่า “หากผู้ชายที่ออกแบบครัวได้มาใช้งานในครัวนี้จริงๆแล้วละก็ พวกเขาจะไม่ออกแบบให้มันเป็นเช่นนั้นแน่นอน” เพราะความลงตัวระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ รูปร่างและสัดส่วนของผู้หญิง กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายในครัว หรือสิ่งใดก็ตามที่ผู้ออกแบบยังมองไม่ออกในครั้งแรก มักอยู่เหนือ

⁹⁴ “ Many American women know it is hard to find things in someone else's kitchen. Conversely, it can be exasperating to have kitchenware put away by well-meaning helpers who don't know where things “belong.” How and where belongings are arranged and stored is a function of microcultural patterns, representative not only of large cultural groups but of the minute variations on culture that make each individual unique. ” Hall, Edward T., *The hidden dimension*, p. 111.

ความคาดหมายเสมอ ขนาด , สัดส่วน, การจัดวาง รวมถึงตำแหน่งที่ตั้ง ล้วนสื่อถึงความเป็นผู้หญิงของบ้านนั้น ๆ ไม้รู้ว่าสถาปนิกผู้เกี่ยวกับมันมาน้อยเพียงใด⁹⁵ ข้อความดังกล่าวข้างต้นชี้ให้เห็นว่าครัวไทยของเราที่เช่นกัน ที่ต้องคำนึงถึงระยะและสัดส่วนโดยเฉพาะระยะและสัดส่วนของผู้หญิงไทยซึ่งโดยทั่วไปแล้วต่างจากผู้หญิงต่างชาติ มาตรฐานที่ใช้ในการออกแบบบางครั้งจึงต้องนำมาปรับให้เข้ากับเจ้าของครัวนั้น ๆ



รูปที่ 162 มาตรฐานระยะและสัดส่วนมนุษย์กับการออกแบบครัวสากล

สรุปว่าคุณลักษณะความเป็นเจ้าของและตัวตนนั้นเป็นสิ่งที่ปรากฏในทุกครัวเรือน โดยเฉพาะครัวที่สร้างขึ้นจากความต้องการของเจ้าของ โดยเฉพาะผู้ที่มีความรู้เชิงช่างและใช้งานจริงด้วยแล้วย่อมเกิดงานออกแบบที่สมบูรณ์ที่สุดและการใช้สอยจึงเป็นไปได้อย่างราบรื่น

⁹⁵ "The relationship of fixed-feature space to personality as well as to culture is nowhere more apparent than in the kitchen... ' If any of the men who designed this kitchen had ever worked in it, they wouldn't have done it this way.' The lack of congruence between the design elements, female stature and body build, and the activities to be performed, while not obvious at first, is often beyond belief. The size, the shape, the arrangement, and the placing in the house all communicate to the woman of the house how much or how little the architect and designer knew about fixed - feature detail." Hall, Edward T., *The hidden dimension*, p. 105.

บทที่ 5

ความหมายครวไทยภาคกลาง

ครวไทยกับความหมายที่ถูกลืม

การเดินทางสำรวจครวไทยภาคกลาง เริ่มต้นขึ้นการสังเกตปรากฏการณ์เล็ก ๆ น้อย ๆ ในชีวิตประจำวัน จากครวของยาย ที่ถึงแม้จะมีการปรับเปลี่ยนลักษณะทางกายภาพไปอย่างใดก็ตาม แต่ก็ยังคงคุณลักษณะของครวไทยดั้งเดิมไว้ เช่น การนั่งทำงานกับพื้นเรือน การชุมนุมกันภายในครว เป็นต้น หรือครวของบ้านในกรุงเทพฯของผู้วิจัย ที่ได้รับการออกแบบและมีเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ทันสมัย แต่เวลาใช้งานจริงกลับงอกขยายออกมาอยู่ในบริเวณที่มีการรวมตัวกันของคนในบ้าน และหลายครั้งที่แม่ลงไปนั่งทำครวกับพื้น ปรากฏการณ์ต่างๆ เหล่านี้เริ่มกลายเป็นปัญหาเมื่อครวสมัยใหม่ที่สร้างขึ้น ซึ่งน่าจะตอบสนองการใช้สอยของคนรุ่นใหม่ กลับไม่สามารถตอบสนองได้อย่างเต็มที่ จนเกิดปัญหาการต่อเติมอาคารอย่างผิดกฎหมาย การสร้างควมรำคาญจากเสียง และกลิ่นควัน ให้กับเพื่อนบ้านข้างเคียง แสดงว่าการนำรูปแบบครวจากสังคมและวัฒนธรรมหนึ่งมาใช้ในสังคมและวัฒนธรรมที่ต่างกันโดยมิได้มีการปรับมักก่อให้เกิดปัญหาตามมาเสมอ

เพราะฉะนั้นการวิจัยเรื่อง ครวไทยภาคกลาง ผู้วิจัยจึงเลือกที่จะกลับไปศึกษาครวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมเสียก่อน ว่ามีเรื่องราวความเป็นมาอย่างไร และครวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมเกิดขึ้นจากรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมแบบใด จากการศึกษาเบื้องต้นพบความน่าสนใจของครวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมอยู่หลายประการ

ประการแรกอยู่ที่ความหมายของคำว่า “ครว” ที่มีความหมาย 2 ประเด็นหลัก ความหมายที่หนึ่งคือ สถานที่ประกอบอาหาร ซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ครวไฟ เรือนครว โรงครว และความหมายที่สองคือคนที่อยู่กินรวมกันซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ครอบครว ครวเรือน

ประการที่สองคือ ลักษณะทางกายภาพของครวไทยภาคกลางก็มีความน่าสนใจเช่นกัน กล่าวคือ ครวไทยนิยมตั้งทางทิศตะวันตก และเรือนนอนอยู่ทางทิศตะวันออกเพื่อกันไม่ให้ควันไฟเข้าไปรบกวนเรือนนอน เรือนครวเป็นเรือนหลังเล็กมีขนาดประมาณ 2 ช่วงเสา เรือนครวมักวางขวางและแยกออกจากเรือนนอนเป็นส่วนใหญ่ พื้นครว มักเป็นพื้นเว้นร่อง ผนังครว มักใช้ฝาโปร่งลม เช่น ฝาขัดแตะ ฝาสำหรับหวด หรือการทำหับผาย หลังคาครว มักเป็นหลังคาจั่วทรงสูง หน้าจั่วโปร่งนิยมใช้หน้าจั่วพระอาทิตย์ วัสดุมีทั้งมาจาก ฝา และมุงกระเบื้อง ช่องเปิด มีลักษณะคล้ายช่องเปิดในเรือนไทย ในวงการสถาปัตยกรรมถือว่าครวไทยแบบดั้งเดิมนั้นเป็นตัวอย่งการสร้างสรรคงานสถาปัตยกรรมที่ตอบสนองการใช้สอยอย่างแท้จริง

ประการที่สามคือ ข้าวของเครื่องใช้ในครว นักวิจัยหลายท่านต่างยอมรับว่าข้าวของเครื่องใช้ในครวไทยแบบดั้งเดิมนั้นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนชาติใด ด้านรูปแบบ ภาชนะและเครื่องใช้ของไทยมีเส้นสาย รูปทรง ที่อ่อนช้อย นุ่มนวล เช่น ความโค้งงอของกระจ่า รูปทรงของโตก พาน ที่ประกอบด้วยฐาน ลักษณะบัวคว่ำบัวหงาย ลวดลายของเครื่องถมไทยที่ปรากฏบนขันตักบาตร หรือด้านวัสดุที่ใช้คือดินและไม้

เพราะเป็นของหาง่าย ข้าวของเครื่องใช้จึงเกิดจากการนำดินดิบ ดินเผา ไม้สัก และไม้ไผ่มาทำ นอกจากนี้ข้าวของเครื่องใช้ในครัวไทยยังมีการแบ่งเป็นเครื่องใช้สำหรับชีวิตประจำวันและเครื่องใช้สำหรับงานพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนาและพระมหากษัตริย์หรือเจ้านายชั้นสูง โดยเครื่องใช้เหล่านั้นจะมีความประณีตงดงามกว่า สอดแทรกความรู้ลึกซึ้งศรัทธา เคารพ เทิดทูนลงในรูปแบบของภาชนะ⁹⁶

ประการที่สี่คือ การใช้พื้นที่ กล่าวคือ ครัวแบ่งการใช้พื้นที่หลัก ๆ ออกเป็น 2 ส่วนได้แก่ส่วนปรุงอาหารหรือบริเวณแม่เตาไฟ โดยมากจะตั้งอยู่ชิดฝาผนังทิศตะวันออก กับส่วนรับประทานอาหารเป็นที่โล่ง อาจมีส่วนที่สามคือพื้นที่สำหรับเก็บเสียบึงและของใช้ต่าง ๆ บางครั้งอาจมีการทำแคร์วางกระเบื้องตะกร้าเหนือแม่เตาไฟ การทำครัวเป็นการนั่งทำงานกับพื้นเรือน ข้าวของต่าง ๆ จัดวางในระยะมือเอื้อม

จากเอกลักษณ์ที่กล่าวมาข้างต้น ทำให้ครัวที่คล้ายจะเป็นพื้นที่ธรรมดาในบ้าน แต่แฝงไว้ด้วยความประณีต พิถีพิถัน ทั้งการออกแบบสถาปัตยกรรมที่สอดคล้องกับการใช้งาน การออกแบบข้าวของเครื่องใช้ ท่วงท่าการทำงานที่น่าสนใจ จากการค้นคว้าข้อมูลภาคเอกสาร สรุปว่าครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมนั้นมีคุณลักษณะสำคัญ 11 ประการได้แก่

1. แยกเรือนครัวออกจากตัวบ้านเชื่อมกันด้วยชาน
2. วางขวางกับเรือนนอน
3. มักตั้งครัวทางทิศตะวันตก
4. ขนาดโดยเฉลี่ยประมาณ 2 ช่วงเสา
5. พื้นเว้นร่อง
6. ผนังโปร่งลม
7. หน้าจั่วโปร่ง มักใช้หน้าจั่วพระอาทิตย์
8. เพดานมีชั้นสำหรับวางของด้านบน
9. การใช้งานแบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนคือปรุงอาหารและกินอาหาร
10. นั่งทำครัวกับพื้น
11. ข้าวของเครื่องใช้ในครัวไทยเป็นเอกลักษณ์เพราะเป็นรูปแบบที่คนไทยสร้างขึ้นเอง

อย่างไรก็ตามประเด็นสำคัญที่ได้จากการค้นคว้าข้อมูลเบื้องต้นคือ ความหมายของครัวไทยที่เป็นมากกว่าสถานที่ประกอบอาหาร แต่คุณลักษณะทั้ง 11 ประการ และความหมาย กลับอยู่ภายใต้ नियามของคำว่าครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม หรือ “ครัวไทย” ครัวที่ออกแบบกันในปัจจุบันส่วนใหญ่นำรูปแบบครัวสากลมาใช้ คำว่า “ครัวไทย” จึงเริ่มลดบทบาทลงไปและกลายเป็น “ครัวฝรั่ง” เข้ามาแทนที่ ซึ่งครัวฝรั่งก็มีข้อดีในเรื่องความเป็นระเบียบ ความสะอาด และสามารถทำงานในครัวได้รวดเร็ว ไม่ติดขัด เพราะได้รับการจัดวางตำแหน่ง

⁹⁶ นกุล ชมภูนิช, การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง (กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2533), หน้า 227 - 228.

ของเครื่องเรือนตามลำดับขั้นการประกอบอาหาร รวมทั้งมีข้าวของเครื่องใช้ที่ทันสมัย ทุนแรง ประหยัดเวลากว่าการทำครัวไทยเป็นอย่างมาก แต่เมื่อใช้งานจริงกลับพบว่าครัวฝรั่งไม่สามารถใช้งานได้อย่างเต็มที่

ผู้วิจัยจึงเลือกวิธีการกลับไปศึกษาครัวไทยในเรือนไทย เพราะน่าจะเป็นตัวแทนของครัวไทยในปัจจุบันที่ปรับตัวให้เข้ากับกระแสวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาได้ ซึ่งการปรับตัวนี้เป็นการปรับโดยธรรมชาติ เกิดจากการลองผิดลองถูกของผู้ใช้งานอย่างแท้จริง เพื่อหาความลงตัวระหว่างครัวไทยกับครัวฝรั่ง หรือเข้าไปศึกษาว่าครัวไทยในปัจจุบันเป็นอย่างไรกันแน่ ผู้วิจัยเชื่อว่าน่าจะเป็นประโยชน์สำหรับสถาปนิกและนักออกแบบในการออกแบบครัวไทยต่อไปในอนาคต

โดยเบื้องต้นทำการเลือกจังหวัดที่มีเรือนไทยดั้งเดิมหลงเหลืออยู่ จังหวัดที่เลือกมาได้แก่ จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จากนั้นจึงทำการเลือกบ้านที่จะเข้าสำรวจเบื้องต้นประมาณ 30 หลัง และเลือกเฉพาะหลังที่น่าจะเป็นตัวแทนครัวไทยภาคกลางได้เป็นจำนวน 9 หลังเพื่อใช้เป็นกรณีศึกษา

การสำรวจเข้าไปโดยนำคุณลักษณะทั้ง 11 ประการของครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิมมาเป็นกรอบ โดยพิจารณาว่าครัวไทยในปัจจุบันน่าจะมีการสืบทอดคุณลักษณะดั้งเดิม ดังนั้นคุณลักษณะใดก็ตามที่มีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันน่าจะได้ว่าเป็นหัวใจสำคัญของครัวไทย ที่สถาปนิกและนักออกแบบไม่ควรมองข้าม จากการสำรวจครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันทั้ง 9 กรณีศึกษาพบว่า ครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันมีคุณลักษณะเหมือนครัวไทยภาคกลางแบบดั้งเดิม 6 ประการได้แก่

1. การวางครัวขวางเรือนนอน
2. การใช้ฝาโปร่งลม
3. การใช้หลังคาและหน้าจั่วโปร่งลม
4. ขนาดเนื้อที่ใช้สอย (บริเวณที่มีการหุงต้ม) ประมาณ 2 ช่วงเสา
5. การนั่งทำครัวกับพื้น
6. การใช้ข้าวของเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิม

ภายใต้คุณลักษณะดั้งเดิมที่ยังปรากฏอยู่ในปัจจุบันได้แฝงไว้ด้วยคุณลักษณะอื่นที่พบระหว่างการสำรวจ ผู้วิจัยจึงนำคุณลักษณะดั้งเดิมและคุณลักษณะที่พบจากการสำรวจมาเรียบเรียงใหม่ พร้อมทั้งวิเคราะห์เพิ่มเติมโดยการนำรากฐานทางวัฒนธรรมและทฤษฎีทางจิตวิทยาเข้ามาเสริม ทำให้ประเด็นทางความหมายของครัวไทยที่ขาดหายไปนั้นกลับมาเด่นชัดขึ้นอีกครั้ง คุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางที่พบจากการสำรวจได้แก่

1. ความโปร่งตา-โปร่งลม

จากคุณลักษณะการใช้ฝาโปร่งลมและการใช้หลังคาและหน้าจั่วโปร่งลม นั้น เมื่อทำการสำรวจและสัมภาษณ์จึงพบว่า สิ่งที่เกิดขึ้นพร้อมกับความโปร่งลมคือความโปร่งตา ทำให้เกิดการรั่วของที่ว่างในครัวออกไปยังบริเวณต่าง ๆ ด้านนอก มุมมองที่เกิดจากภายในครัวไทยนั้นสามารถเห็นทางสัญจรต่าง ๆ ในบ้านได้เป็นอย่างดี ทำให้ขอบเขตครัวไทยไม่ได้จำกัดอยู่ภายในกรอบทางสถาปัตยกรรมเท่านั้น นอกจากนี้ด้วยการสนับสนุนจากทฤษฎีเชิงจิตวิทยาพบว่าลักษณะทางกายภาพที่โปร่งลมเช่นนั้น ก่อให้เกิดความรู้สึกสบายใจและรู้สึกปลอดภัยที่จะอยู่ภายในครัว

2. การงอกขยายของที่ว่าง

จากคุณลักษณะที่ว่า ครัวไทยมีขนาดพื้นที่ใช้สอยประมาณ 2 ช่วงเสานั้น เป็นพื้นที่ใช้สอยเฉพาะบริเวณที่มีการหุงต้มหรือบริเวณที่เรียกว่า เรือนครัวหรือห้องครัวเท่านั้น แต่จากการสำรวจพบว่าครัวไทยมีการงอกขยายของที่ว่างออกไปยังบริเวณต่าง ๆ โดยเฉพาะพื้นที่สำหรับเตรียมของสดและพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด เนื่องจากการอยู่อาศัยแบบครอบครัวขยายของไทยที่มักมีการช่วยงาน เคาแรงแบ่งงานกันทำตามความสามารถ ทั้งในชีวิตประจำวันและช่วงเทศกาลงานบุญประเพณีต่างๆ ถึงแม้ในปัจจุบันการช่วยกันทำครัวอาจลดลงไปเนื่องจากการเปลี่ยนการอยู่อาศัยมาเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้นก็ตาม แต่ลักษณะนิสัยที่ชอบอยู่รวมกันเป็นกลุ่มก็ทำให้มักมีการงอกขยายของพื้นที่เตรียมของสดออกมาอยู่ในบริเวณที่มีการรวมตัวของคนในครอบครัวอยู่เสมอ

3. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย

การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอยหรือการใช้ครัวทำกิจกรรมอื่นและการใช้พื้นที่อื่นทำครัวนั้น ถึงแม้จะไม่ได้จัดอยู่ในคุณลักษณะแบบดั้งเดิม แต่ได้มีการกล่าวถึงอยู่บ่อยครั้งในแง่ของการใช้สอยเรือนโดยรวมที่ครัวมักเข้าไปมีส่วนร่วมเสมอ กล่าวคือ ที่ว่างในเรือนไทยนั้นมีมากและมีลักษณะการใช้งานแบบอเนกประสงค์ ทำให้เกิดการซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย แสดงถึงความยืดหยุ่นของการใช้ที่ว่างของไทย ที่ดูจากภายนอกเหมือนเกิดขึ้นเองตามความพอใจ แต่แท้จริงแล้วมีรากฐานมาจากการอยู่อาศัยแบบดั้งเดิมที่มีแม่เตาไฟเป็นศูนย์กลางสมาชิกในครอบครัวจะทำกิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงการนอนล้อมรอบแม่เตาไฟ เมื่อมีการแยกแม่เตาไฟออกจากตัวบ้านเพื่อแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นและควัน ความหมายเดิมของครัวนั้นยังคงอยู่ ทำให้หลายครั้งพบว่าครัวถูกซ้อนทับด้วยพื้นที่แห่งการอยู่อาศัยเช่น การตั้งวงสนทนา การเลี้ยงลูก การทำงานอดิเรก และที่พิเศษคือการนอน

4. ท่วงท่าการทำครัว: นั่งพื้น-การยืน

จากคุณลักษณะการนั่งทำครัวกับพื้นและการที่ครัวไทยยังมีข้าวของเครื่องใช้แบบดั้งเดิมอยู่ ก่อให้เกิดความคุ้นเคยกับท่วงท่าเดิม อย่างไรก็ตามครัวไทยในปัจจุบันมีการปรับตัวให้เข้ากับการเข้ามาของวัฒนธรรมตะวันตกโดยเฉพาะเครื่องเรือนต่างๆที่เน้นการยืนทำ ก่อเกิดเป็นท่วงท่าการทำครัว 4 ลักษณะคือ การนั่งพื้นทำครัว การนั่งพื้น-ยืนทำครัว การนั่งตั้งทำครัว การนั่งเก้าอี้-ยืนทำครัว

ครัวไทยส่วนใหญ่เป็นครัวที่มีการทำงานร่วมกันระหว่างแม่ครัวรุ่นเก่ากับแม่ครัวรุ่นใหม่ และเนื่องจากคนไทยยังให้ความสำคัญกับการนับถือผู้ใหญ่หรือผู้มีอาวุโสกว่า และการถือหัว ส่งผลต่อการจัดวางเครื่องเรือน กล่าวคือ บริเวณที่แม่ครัวรุ่นเก่านั่งอยู่จะมีระยะห่างของเครื่องเรือนที่เน้นการยื่นเท้าของแม่ครัวรุ่นใหม่ หรือหากไม่มีระยะเว้นห่างมากพอก็จะใช้วิธีการลดระดับพื้นลง

5. ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัว

ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัวเป็นคุณลักษณะเฉพาะของครัวไทยภาคกลาง ที่เกิดขึ้นจากการที่ครัวเป็นจุดยุทธศาสตร์สำคัญของบ้าน กล่าวคือ การวางครัววางเรือนนอน ความโปร่งตา-โปร่งลม และการมีชานหน้าครัวและบันไดหลัง ครัวจึงเป็นที่ที่มีความปลอดภัย ด้วยมุมมองที่เป็นต่อเมื่อเทียบกับบริเวณอื่นๆของบ้าน และด้วยลักษณะกายภาพที่ส่งเสริมกันอีกทั้งมีทางหนีหลบหลีกหากเกิดภัยอันตรายได้ และที่สำคัญครัวเป็นที่ประจำของแม่หรือแม่เจ้าเรือน ที่คอยดูแลกิจการทุกอย่างภายในบ้าน ครัวจึงเป็นศูนย์กลางของครอบครัวที่มีทั้งความอุ่นกาย อุ่นใจ และปลอดภัย

6. ครัวใคร ครัวเขา : ความเป็นเจ้าของและตัวตน

ครัวใคร ครัวเขา : ความเป็นเจ้าของและตัวตน เป็นคุณลักษณะที่ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของครัวในแง่มุมมองของวัฒนธรรมหน่วยย่อย ครัวซึ่งเป็นพื้นที่ที่ดูเหมือนเป็นกลางหรือเป็นพื้นที่บริการของบ้านกลับมีความหมายลึกซึ้งต่อผู้เป็นเจ้าของ จากการสำรวจพบว่าครัวที่ไม่มีเจ้าของจะเป็นครัวที่ไม่ได้รับการดูแลเอาใจใส่เท่าที่ควร ในขณะที่ครัวที่มีเจ้าของจะแสดงตัวตนออกมาอย่างชัดเจนด้วยหลากหลายวิธีการ วิธีการที่สำคัญคือการนำระยะและสัดส่วนของแม่ครัว การจัดวางข้าวของ การประดับตกแต่ง

ครัวไทยกับความเป็นสถานที่ (Place)

หากพิจารณาคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางจากการสำรวจทั้ง 6 ประการ สามารถแบ่งกลุ่มคุณลักษณะออกได้เป็น 3 กลุ่มด้วยกันได้แก่ กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพคือความโปร่งตา-โปร่งลม กลุ่มที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและการใช้พื้นที่คือ การงอกขยายของที่ว่าง การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย และท่วงท่าการทำครัว: นั่งพื้น-การยืน และกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับความหมายคือ ความเป็นศูนย์กลางของครอบครัว และครัวใครครัวเขา: ความเป็นเจ้าของและตัวตน ซึ่งสิ่งที่ค้นพบสอดคล้องกับทฤษฎีที่ว่าด้วยความเป็นสถานที่ หรือ place

Christian Norberg-Schulz กล่าวว่า โครงสร้างของ place ประกอบด้วย space และ character คือมีกายภาพที่ประกอบกันขึ้นเป็นมวลหรือรูปทรงสามมิติ และมีบรรยากาศภายในนั้น⁹⁷ นักวิชาการหลายท่านได้กล่าวถึงโครงสร้างของ place ที่คล้ายคลึงกัน เช่น Edward Relph และ David Canter กล่าวว่า place ประกอบด้วยองค์ประกอบสามสิ่งได้แก่ ลักษณะทางกายภาพ, ความหมาย และกิจกรรม⁹⁸ ซึ่ง Christian Norberg-Schulz ได้สรุปว่าสาระสำคัญของ place ว่า วัตถุประสงค์ของการมีอยู่ของอาคารหรือสถาปัตยกรรมก็เพื่อที่จะเปลี่ยนจากที่ดินอันว่างเปล่าให้กลายเป็น place นั่นคือการเปิดเผยความหมายที่ธรรมชาติรอบตัวมีต่อเราอย่างชัดแจ้ง⁹⁹



รูปที่ 163 ครัวไทยกับองค์ประกอบ place ของ Edward Relph และ David Canter

ดังนั้นครัวไทยซึ่งเป็นพื้นที่เล็ก ๆ ในบ้านจึงมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวและโดดเด่น ทางด้านกิจกรรม ภายในครัวมีกิจกรรมต่าง ๆ เกิดขึ้นมากมาย ทั้งการทำกับข้าว การพูดคุย การนั่งเล่น นอนเล่น หรือการเอาแรงช่วยงานในช่วงเทศกาลงานบุญประเพณี เหล่านี้เป็นภาพของกิจกรรมในครัวไทยที่แสดงออกอย่างชัดเจนในทุกกรณีศึกษา และกิจกรรมอันหลากหลายคงเกิดขึ้นไม่ได้หากขาดตัวสถาปัตยกรรมที่มารองรับ ซึ่งครัวไทยมีสถาปัตยกรรมที่รองรับกิจกรรมที่เกิดขึ้นได้เป็นอย่างดี ทั้งลักษณะทางกายภาพที่โปร่งลม โปร่งตาของเรือน

⁹⁷ "Our preliminary discussion of the Phenomena of place led to the conclusion that the structure of place ought to be described in terms of "landscape" and "settlement", and analyzed by means of the categories "space" and "character". Whereas "space" denotes the three-dimensional organization of the elements which make up a place, "character" denotes the general "atmosphere" which is the most comprehensive property of any place." Norberg-Schulz, Christian, *Genius Loci: Toward a Phenomenology of Architecture* (New York: Rizzoli, 1980), p. 11.

⁹⁸ ม.ล. ปิยลดา ทวีปริงษ์พร, "place + tectonic: architecture as place," เอกสารประกอบการบรรยายวิชา Contemporary Architectural Theory เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2547. (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

⁹⁹ "The existential purpose of building (architecture) is therefore to make a site become a place, that is, to uncover the meanings potentially present in the given environment." Norberg-Schulz, Christian, *Genius Loci: Toward a Phenomenology of Architecture*, p. 18.

ครัว ตลอดจนการมีพื้นที่รองรับกิจกรรมที่มีทั้งงานหนัก งานเบา กระจายออกไปตามบริเวณต่าง ๆ และความ เป็นสถานที่หรือ place ถูกเชื่อมโยงเอาไว้ด้วยความหมายแห่งครอบครัวไทย ที่มีครัวเป็นศูนย์กลาง ซึ่งมีคุณค่า ทางจิตใจต่อสมาชิกทุกคนภายในครอบครัว

ดังนั้นการที่ครัวไทยมีกิจกรรม มีลักษณะทางกายภาพ และมีความหมาย ผูกพันเป็นเนื้อเดียวกัน ครัวไทยจึงไม่ได้เป็นเพียงสถานที่ประกอบอาหารหรือ functional space แต่ครัวไทยเป็น place ที่มีชีวิตเต็ม เปี่ยมไปด้วยบรรยากาศของการอยู่อาศัยแบบครอบครัวไทย ดังนั้นเมื่อย้อนกลับไปจุดเริ่มต้นของเรื่องราวทั้งหมด ครัวของยายที่แต่เดิมมีกิจกรรม กายภาพ ละความหมาย ที่สอดคล้องเป็นเรื่องราวเดียวกัน ก่อให้เกิด บรรยากาศภายในครัวที่น่าจดจำและถึงแม้ยายจะสร้างครัวใหม่แต่ความหมายเดิมที่ครัวเป็นที่ชุมนุมกันเพื่อ บริโภคอาหารก็ยังคงอยู่ ถึงแม้กายภาพส่วนใหญ่มีการเปลี่ยนแปลงไป แต่ครัวของยายก็สามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างเต็มที่ เพราะยายยังคงรักษาหัวใจหลักของครัวไทยหรือความเป็นสถานที่ของครัวไว้ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นสำหรับสถาปนิกและนักออกแบบ การนำคุณลักษณะครัวไทยในปัจจุบันทั้ง 6 ประการมาปรับใช้น่าจะช่วย เต็มเต็ม และดึงความเป็นสถานที่ (place) ของครัวไทยกลับมาได้อีกครั้ง

ครัวไทยวันนี้

ครัวในปัจจุบันถูกมองว่าเป็นเพียงสถานที่สำหรับประกอบอาหาร ส่วนมากมักนำไปตั้งไว้ทาง หลังบ้าน และกันเป็นห้อง วัสดุและโครงสร้างที่ใช้มักเป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ผนังก่ออิฐฉาบปูน ภายในมีการนำเคาน์เตอร์ ตู้เก็บของตามฝาผนัง ซึ่งโดยมากมักเป็นตู้แบบติดตาย และเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่จำเป็นเช่น เตาแก๊ส หม้อหุงข้าว ตู้เย็น อ่างล้างจาน เป็นต้น บางบ้านอาจมีส่วนเตรียมอาหารหรือที่คนไทยส่วนใหญ่เรียกว่า pantry เป็นเคาน์เตอร์ยาว มีมุมสำหรับเตรียมเครื่องดื่ม ตลอดจนอาหารง่าย ๆ หากมองดูภาพรวมโดยทั่วไปครัว ที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันก็น่าจะก่อให้เกิดปัญหาแต่อย่างใด

ภาพครัวที่สะอาด เรียบร้อย สวยงาม ดังกล่าวข้างต้น เป็นภาพของครัวในขณะที่ยังไม่มีการ ใช้งาน แต่เมื่อมีการใช้งานจริงกลับกลายเป็นครัวอีกรูปแบบไป ปัญหาหลัก ๆ ที่พบคือ ขนาดเนื้อที่ใช้สอยไม่ เพียงพอต่อความต้องการ มักมีการต่อขยายครัวให้มีขนาดใหญ่ขึ้น เพราะสถาปนิกและนักออกแบบส่วนใหญ่ไม่ ได้ให้ความสำคัญกับเรื่องขนาดของครัวเท่าที่ควร โดยมองเห็นว่าครัวเป็นส่วนบริการของบ้าน ขนาดครัวไม่น่าจะ ต้องใหญ่โตมากนัก แต่จากการสำรวจพบว่าขนาดครัวโดยเฉลี่ยเฉพาะส่วนหุงต้มคือประมาณ 2 ช่วงเสา หรือ ประมาณ 12-18 ตารางเมตร หากเป็นครอบครัวที่อยู่กันแบบครอบครัวเดี่ยวอย่างครอบครัวแม่ฮ่องแก้ว ใน จังหวัดสมุทรสงคราม จะสามารถใช้งานภายในครัวขนาด 2 ช่วงเสาได้อย่างเต็มที่ แต่หากเป็นครอบครัวที่มี จำนวนสมาชิกมากกว่านั้น ครัวมักมีการขยายออกไปยังบริเวณต่าง ๆ เพราะการปรุงอาหารไม่ได้เป็นหน้าที่ ของคนเพียงคนเดียว มักมีการช่วยกันทำอยู่เสมอ พื้นที่ที่จะรองรับการขยายตัวจึงควรเพิ่มมากขึ้น สถาปนิกและ นักออกแบบน่าจะมีการเตรียมพื้นที่ว่างก่อนเข้าถึงครัว ซึ่งควรเป็นพื้นที่อเนกประสงค์เพื่อรองรับกิจกรรมที่หลากหลาย คล้ายโถงอเนกประสงค์ของลูกออดและยายชะอ่อม

ปัญหาอีกประการหนึ่งของครัวในปัจจุบันคือ ปัญหาเรื่องการระบายกลิ่นควัน ปัญหานี้มีหลายส่วนเข้ามาเกี่ยวข้อง จากความรู้เดิมว่าครัวควรตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของบ้าน เพื่อที่ลมจะได้ไม่พัดเอากลิ่นและควันย้อนกลับเข้ามาภายในบ้านนั้น คงเป็นการยากสำหรับการออกแบบในปัจจุบัน เพราะการออกแบบยึดหน้าบ้านตามถนนเป็นหลัก และมักวางครัวไว้ทางหลังบ้าน ข้อเสนอแนะสำหรับการแก้ปัญหาในส่วนของตำแหน่งที่ตั้งคือ น่าจะจัดวางตำแหน่งครัวอยู่ทางด้านข้าง อาจค่อนข้างไปทางหลังบ้านเช่นเดิม แต่น่าจะมีการยื่นครัวออกมาเพื่อให้พื้นที่สำหรับการเจาะช่องเปิดได้มากขึ้น

ครัวในปัจจุบันมักแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นและควันด้วยการสร้างครัวไทยเพิ่มขึ้นมาอีกแห่งในบ้าน โดยเก็บครัวแบบสากลไว้เพื่อใช้งานที่ไม่หนักมากนัก ซึ่งวิธีการออกแบบที่เชื่อกันคือ การสร้างครัวที่โปร่งลม บางครั้งเป็นการก่อเคาน์เตอร์สำหรับฝังอ่างล้างจาน และตั้งเตาไว้ด้านนอก รวมถึงมีพื้นที่สำหรับการทำงานครัวที่หนักหน่วงได้ โดยมักใช้พื้นที่ในบริเวณที่ลับตาคน เพราะภาพของการทำครัวไทยถูกมองว่าสกปรกเลอะเทอะ ครัวไทยจึงมักถูกแยกหรือถูกตัดขาดออกจากพื้นที่ส่วนอื่นภายในบ้าน แต่จากการสำรวจพบว่าหัวใจสำคัญครัวอยู่ที่มุมมองและความต่อเนื่องทางสายตา ข้อเสนอแนะสำหรับการแก้ปัญหาในส่วนนี้คือ น่าจะออกแบบครัวให้มีความโปร่งอย่างพอดี กล่าวคือ ครัวควรมีฝาผนังที่ไม่โปร่งมากจนเกินไปหรือทึบมากจนเกินไป เพื่อจะได้มองเห็นออกไปยังบริเวณอื่นของบ้าน เมื่อผนวกกับตำแหน่งที่ตั้งทางด้านข้าง หากทำงานอยู่ในครัวน่าจะมองเห็นได้ทั้งหน้าบ้าน หลังบ้าน และภายในบ้าน นอกจากนี้จะแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นและควันได้แล้ว ยังเพิ่มความปลอดภัยให้กับการอยู่อาศัย และช่วยทำให้แม่ครัวไม่รู้สึกว่าการตัดขาดออกจากคนในครอบครัวอีกด้วย

ครัวในปัจจุบันส่วนมากมักถูกออกแบบมาให้มีลักษณะทางกายภาพ การจัดวาง คล้ายกันไปหมด หรือบางครั้งเป็นการซื้อครัวสำเร็จรูปที่ผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรมมาใช้งาน แต่จากการสำรวจชี้ให้เห็นว่าความเป็นเจ้าของและตัวตนนั้นสำคัญและแสดงออกอย่างชัดเจน ครัวที่เข้าไปสำรวจล้วนเป็นครัวที่สร้างขึ้นหรือปรับปรุงขึ้นจากความต้องการของผู้ใช้สอยเป็นหลัก จะเห็นได้ว่าแต่ละครัวมีการแสดงความเป็นเจ้าของและตัวตนออกมาอย่างชัดเจน เช่น ครัวยายเอื้อนที่มีระยະและสัดส่วนที่เหมาะสมกับตัวยายเอื้อน ครัวลุงออกที่มีการออกแบบให้เหมาะกับการนั่งพื้นและการยื่นทำ เป็นต้น ในฐานะสถาปนิกและนักออกแบบจึงควรใส่ใจเรื่อง microcultural patterns เพิ่มมากขึ้น การออกแบบครัวไม่น่าจะมีการกำหนดตายตัวว่าวิธีการใดดีที่สุด แต่น่าจะออกแบบโดยคำนึงถึงวิธีการที่เหมาะสมที่สุดสำหรับกรณีนั้น ๆ มากกว่า นอกจากนี้จะได้ครั้งที่ตอบสนองความต้องการของเจ้าของครัวแล้ว ในฐานะผู้ออกแบบก็เป็นความท้าทายประการหนึ่งและเพิ่มความสนุกให้กับการทำงานมากกว่าการลอกเลียนแบบจากหลักการสำเร็จรูปแต่เพียงอย่างเดียว

การวิจัยเรื่อง ครัวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่าง และความหมาย ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการนำรูปแบบที่เกิดขึ้นในอดีตมาใช้กับครัวไทยวันนี้ เพราะอดีตเรามีสภาพสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่างจากปัจจุบัน แต่อดีตมักเป็นตัวบอกเราเสมอว่าเราเป็นใคร กว่าเราจะมาถึงทุกวันนี้เราผ่านอะไรมาบ้าง ซึ่งคงไม่อาจปฏิเสธได้ว่ามีหลายส่วนที่เราสืบทอดรากฐานทางวัฒนธรรมแบบดั้งเดิม หากแต่มีการปรับให้เข้ากับกระแสแห่งวัฒนธรรมใหม่อยู่เสมอ ครัวไทยภาคกลางในปัจจุบันที่เลือกมาเป็นกรณีศึกษาเป็นตัวแทนของครัวที่มีการปรับตัวให้เข้ากับสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป การคัดเลือกสิ่งที่ดีที่เหมาะสมมีการเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา คุณลักษณะที่พบจากการสำรวจทั้ง 6 ประการน่าจะเข้าไปทำหน้าที่เติมช่องว่างที่ขาดหายไปของครัวไทยวันนี้ให้

สมบูรณ์ขึ้นได้ อย่างน้อยที่สุดก็น่าจะเพิ่มควมมีชีวิตชีวา และบรรยากาศอันอบอุ่นแบบครอบครัวไทยให้กับครัวที่เป็นมากกว่าสถานที่ประกอบอาหาร

ปัญหาระหว่างการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ปัญหาที่พบจากการวิจัยส่วนใหญ่เกิดจากมูลเหตุที่ครัวเป็นอาณาเขตครอบครองที่เข้าถึงได้ เฉพาะผู้ที่มีความสนิทสนมเป็นพิเศษเท่านั้น ทำให้เกิดข้อบกพร่องในส่วนของข้อมูลในขณะที่มีการใช้งานครัว ข้อมูลการใช้สอยและกิจกรรมต่าง ๆ จึงมาจากการสัมภาษณ์และการเฝ้าสังเกตการณ์อยู่ห่าง ๆ ซึ่งกระทำได้ เฉพาะช่วงกลางวันเท่านั้น ทำให้ข้อมูลช่วงเช้าและเย็นที่เกิดจากประสบการณ์จริงมีเพียงบางหลัง หากต้องการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและจำนวนกรณีศึกษามาก จำเป็นต้องมีระยะเวลาในการสำรวจมากกว่านี้ เพราะต้องใช้ เวลาในการปรับตัวให้คุ้นเคยกับสมาชิกในครอบครัวทุกบ้าน ก่อนที่จะเข้าถึงกันครัวได้

ในอนาคตหากมีผู้สนใจศึกษาเรื่องราวหรือต้องการต่อยอดทางความรู้เกี่ยวกับครัวไทย สิ่งที่น่าทำการศึกษาเพิ่มเติมคือ ครัวไทยในภูมิภาคอื่น ดังที่เคยกล่าวไปแล้วว่าข้อมูลเกี่ยวกับครัวไทยส่วนใหญ่เป็น ข้อมูลเชิงรูปธรรมที่เด่นชัด ยังไม่มีผู้ทำการศึกษาในแง่มุมของที่ว่าง การใช้สอยและความหมายมากนัก ครัวไทย ในภูมิภาคอื่นน่าจะมีความแตกต่างและคุณลักษณะที่แตกต่างกันไป เพราะรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรมของคน ไทยแต่ละภูมิภาคนั้นมีรายละเอียดปลีกย่อยที่แตกต่างกันอยู่มาก หากมีการศึกษาด้วยวิธีการเดียวกันนี้จะเป็น การเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับครัวไทยให้มากยิ่งขึ้น และน่าจะเป็นประโยชน์สำหรับการออกแบบครัวไทยในระดับ ภูมิภาคต่อไป

สุดท้ายนี้ผู้วิจัยหวังว่าคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางที่ได้จากการวิจัย น่าจะมีส่วนช่วยให้ สถาปนิกและผู้ที่มีความสนใจได้ตระหนักถึงคุณค่าของสิ่งใกล้ตัว ที่บางครั้งเราหลงลืมและคิดว่าไม่มีความ สำคัญต่อชีวิตความเป็นอยู่เท่าใดนัก ครัวไทยซึ่งเป็นพื้นที่เล็กๆในบ้านแสดงให้เห็นว่ามีนัยสำคัญแห่งการดำรง ชีวิตอย่างเต็มเปี่ยม ถึงแม้กระแสของวัฒนธรรมตะวันตกจะเข้ามาอย่างไม่ขาดสาย แต่ลักษณะทางกายภาพ กิจ กรรมการใช้สอย และความหมายของครัวไทย สะท้อนความเป็นสถานที่ (place) ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของครัว ไทยได้เป็นอย่างดี คงเป็นเรื่องน่าเสียดายหากคนไทยรุ่นหลังไม่ได้มีโอกาสสัมผัสบรรยากาศที่งดงามเช่นนั้น จึง เป็นหน้าที่ของสถาปนิกและนักออกแบบที่จะนำคุณลักษณะของครัวไทยภาคกลางมาเรียงร้อยให้เกิดเป็นงาน สถาปัตยกรรมที่เติมเต็มความหมายของครัวไทยก่อนที่จะถูกหลงลืมไปอีกครา

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กรณีการ พรมเสาร์ และนันทา เบญจศิลารักษ์. แกะรอยสำรับไทย. กรุงเทพฯ: วรณรักษ์, 2542.
- การุณ เหมศรีชาติ. สัมภาษณ์, 6 มีนาคม 2547.
- จินตนา รักพันธ์. สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2546.
- เจริญ วิริยะเสนา, บรรณาธิการ. ความเป็นมาของคร่ำไทย, ใน คร่ำ, หน้า 6-7. กรุงเทพฯ: ตะวันนา, 2520.
- ฉัตรทิพย์ นาถสุภา และศิริพร ฐิตะฐาน. ชาวบ้าน. ใน สุวรรณมา สถาอานันท์และเนื่องน้อย บุญเนตร, บรรณาธิการ, คำ: ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย, หน้า 221. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- ชะออม วาวิรัตน์. สัมภาษณ์, 25 มกราคม 2547.
- ชะออม วาวิรัตน์. สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2546.
- ดวงใจ การพจน์. สัมภาษณ์, 25 เมษายน 2546.
- ตรึงใจ บุรณสมภพ. คร่ำใคร คร่ำเขา. ใน เจริญ วิริยะเสนา (บรรณาธิการ), คร่ำ, หน้า 27. กรุงเทพฯ: ตะวันนา, 2520.
- เทพ สุนทรศารทูล. พงศาวดารราชินีกุลบางช้าง. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สหธรรมิก, 2540.
- เทพชู ทับทอง. แม่ครัวหัวป่าก์. บ้าน ฉบับที่ 2 (กุมภาพันธ์, 2518): 49.
- นรवरณ พันธุ์เมธา. คลังคำ. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2544.
- นริศรา นูว์ติวงศ์, สมเด็จพระเจ้าฟ้า กรมพระยา, 2406-2490. สาส์นสมเด็จพระ เล่ม 8 พ.ศ. 2478 (ตุลาคม – มีนาคม). กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา, 2541.
- นวลถนอม เศรษฐวัฒน์. สัมภาษณ์, 22 มีนาคม 2546.
- นุกูล ชมภูนิช. การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2533.
- บุญยงค์ เกศเทศ. สถานภาพสตรีไทย. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532.
- ปิยลดา ทวีปรั้งชีพ. ม.ล. place + tectonic: architecture as place. กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547. (เอกสารไม่ตีพิมพ์)
- แผนที่ทั่วไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สมาคมสโมสรกรมทางหลวง, 2546.
- พระยาอนุমানราชธน. ชีวิตชาวไทยสมัยก่อนและการศึกษาเรื่องประเพณีไทย ของ เสฐียรโกเศศ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2532.
- พระยาอนุমানราชธน. ชีวิตชาวไทยสมัยก่อนและการศึกษาเรื่องประเพณีไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2532.
- พุทธเลิศหล้านภาลัย, พระบาทสมเด็จพระ. สภาเรื่องขุนช้างขุนแผน. พระนคร: บรรณาการ, 2517. อ้างถึงใน บุญยงค์ เกศเทศ. สถานภาพสตรีไทย. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532.

- พุทธเลิศหล้านภาลัย, พระบาทสมเด็จพระ. อาหารในวรรณคดีจากกาพย์ชมเครื่องควาหวานพระราชนิพนธ์ใน
พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. กรุงเทพฯ: วงวรรณกรรม, 2521. อ้างถึงใน บุญยงค์
 เกศเทศ. สถานภาพสตรีไทย. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2532.
- เพ็ญศรี กวีวงศ์ประเสริฐ. ครุวัณน์สำคัญไฉน. ใน อมรรัตน์ ชาวสะอาด (บรรณาธิการ), ครุวัไทย คนไทย, หน้า 9.
 กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2541.
- เพ็ญศรี ตู่ก...(และคนอื่นๆ), บรรณาธิการ. วัฒนธรรมพื้นบ้าน : คติความเชื่อ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนัก
 พิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536.
- ภาวิณี ดวงภูเมศ. สัมภาษณ์, 21 มีนาคม 2546.
- ยศ สันตสมบัติ. แม่. ใน สุวรรณา สถาอานันท์ และ เนื่องน้อย บุญยเนตร (บรรณาธิการ), คำ: ร่องรอยความคิด
ความเชื่อไทย, หน้า 150-157. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- ยุพเยาว์ พวงเพชร. สัมภาษณ์, 25 มกราคม 2547.
- รัชนีกร เศรษฐ์. สังคมและวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พิมพ์เกษม, 2523.
- ฤทัย ใจจงรัก. เรือนไทยเดิม: โครงการค้นคว้าวิจัย. กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลป
 ภา, 2518.
- ลออ สังข์มั่งกร. สัมภาษณ์, 25 มกราคม 2547.
- ละออ สังข์มั่งกร. สัมภาษณ์, 24 มกราคม 2547.
- วรรณภา ไสมนรินทร์. สัมภาษณ์, 28 เมษายน 2546.
- วณิช จรุงกิจ. ดีท้ายครุวั. ศิลปวัฒนธรรม 12 ฉบับที่ 11 (กันยายน 2534): 111.
- วาสนา สังข์มั่งกร. สัมภาษณ์, 10 มกราคม 2546.
- วิมลสิทธิ์ ทรายางกูร และคนอื่นๆ. พัฒนาการแนวความคิดและรูปแบบของงานสถาปัตยกรรม: อดีต ปัจจุบันและ
อนาคต. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2536.
- ศรีธันว์ อยู่สุขขี. สัมภาษณ์, 28 เมษายน 2546.
- ส. พลายน้อย. ครุวัไทย. กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2537.
- ส. พลายน้อย. ร้อยแปดเรื่องไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพฯ, 2541.
- สมใจ นิ่มเล็ก. สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น เรือนชาวสวน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.
- สมชัย เจริญวรเกียรติ. ผลกระทบที่เกิดจากการต่อเติมและเปลี่ยนแปลงประโยชน์ใช้สอยของบ้านจัดสรร กรณี
ศึกษา หมู่บ้านลานทอง จังหวัดนนทบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาเคหการ บัณฑิต
 วิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- สมทรง บุญญฤทธิ. มารยาทไทย. กรุงเทพฯ: ธรรมสภา, 2544.
- สิงห์ เจริญสม. สัมภาษณ์, 20 เมษายน 2546.
- สุพัตรา สุภาพ. สังคมและวัฒนธรรมไทย: ค่านิยม ครอบครั้ว ศาสนา ประเพณี. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์วัฒนาพา
 นิช, 2536.
- สุวรรณา สถาอานันท์ และ เนื่องน้อย บุญยเนตร (บรรณาธิการ). คำ : ร่องรอยความคิด ความเชื่อไทย. พิมพ์ครั้งที่
 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537.
- เสฐียรโกเศศ. ประเพณีเนื่องในการแต่งงานบ่าวสาว. กรุงเทพฯ: แม่คำผาง, 2531.

เสฐียรโกเศศ. ปลูกเรือน. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ศยาม, 2539.

อรศิริ ปาณินท์. ปัญญาสร้างสรรค์ในเรือนพื้นถิ่นอุษาคเนย์: กรณีศึกษา ไทย ลาว อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ผ่านที่ว่าง มวล และชีวิต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เจ. พรินท์, 2543.

อรศิริ ปาณินท์. สูจิบัตรนิทรรศการ ยุงข้าว: ยุงแดงแห่งภูมิปัญญา. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง, 2547.

อรศิริ ปาณินท์. เรือนพื้นถิ่นละแวกเกาะเมืองพระนครศรีอยุธยาสูญสิ้นไปแล้วหรือยัง?. ใน สารศาสตร์สถาปัตยกรรม ฉบับ 2, หน้า 15. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.

เอื้อน จรรย์บัณฑิต. สัมภาษณ์, 25 มีนาคม 2546.

ภาษาอังกฤษ

Chaichongrak, R., Nil-athi, S., Panin, O., and Posayanonda, S. The Thai house: history and evolution. Bangkok: Asia Books, 2002.

Hall, E. T. The hidden dimension. New York: Anchor Books, 1969.

Hall, E. T. The silent language. New York: Anchor Books, 1990.

Norberg-Schulz, C. Genius loci: Toward a phenomenology of architecture. New York: Rizzoli, 1980.

Rachel, K. and Stephen, K. The experience of nature: A psychological perspective. Cambridge: Cambridge university press, 1989.

Sally, W., ed. Oxford advanced learner's dictionary of current english. 6th ed. Oxford: Oxford University Press, 2000.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

ชื่อ	นางสาวกุลกาญจน์ แยม่นุ่น
วันเดือนปี และสถานที่เกิด	20 มีนาคม พ.ศ. 2520 อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี
วุฒิการศึกษา	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
การศึกษา	จบการศึกษาได้รับสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต จากมหาวิทยาลัยศิลปากร ในปีการศึกษา 2541 และได้เข้าศึกษาต่อในภาควิชา สถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2544



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย