

ความลับเรื่องพริกในประวัติศาสตร์อาหารไทย (สมัยอยุธยา)*

พลับพลึง กงเฮง**

คำนำ

เมื่อพูดถึงอาหารไทย เป็นที่รับรู้ในระดับนานาชาติว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ทั้งชาวต่างชาติยังแปลกใจที่คนไทยสามารถรับประทานพริกเผ็ดได้โดยไม่ครั่นคราม ทั้งนี้เพราะอาหารไทยซึ่งมีอยู่หลากหลายประเภททั้งแกง ต้ม นึ่ง ผัด ทอด ยำ และเผา มักปรุงด้วยพริกชนิดต่างๆ ทั้งชนิดที่เผ็ดมาก หรือเผ็ดน้อยในปริมาณที่แตกต่างกันไป อีกทั้งคนไทยยังชอบบริโภคพริกในลักษณะต่างๆ ทั้งที่เป็นพริกสด แห้ง ย่าง เผา ทอดและปั่น พริกจึงเป็นทั้งอาหารและเครื่องปรุงรสประจำครัวไทยที่ขาดไม่ได้ ด้วยเหตุนี้จึงไม่น่าแปลกใจที่คนไทยคิดว่าพริกเป็นพืชพันธุ์ไม้ในท้องถิ่นไทย และเชื่อว่าอาหารไทยที่ปรุงด้วยพริกเป็นอาหารที่มีมาดั้งเดิม แต่จากการศึกษาของนักพฤกษศาสตร์ ทำให้ทราบว่าพริกมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกา บริเวณอเมริกากลาง และอเมริกาใต้ คำถามคือ แล้วพริกมาถึงเมืองไทยได้อย่างไร ใครเป็นผู้นำพริกเข้ามาเป็นกลุ่มแรก คำถามนี้อาจนำไปสู่การอภิปรายที่ยืดยาวจนจบไม่ลงโดยยังหาคำตอบไม่ได้ เพราะปัจจุบันยังไม่มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่บอกไว้อย่างชัดเจน บทความนี้ผู้เขียนจึงเริ่มต้นค้นหาความลับเรื่องพริก ด้วยการศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างสยามกับโปรตุเกสในสมัยอยุธยา ทั้งนี้ด้วยเหตุผลที่ว่าโปรตุเกสเป็นชาติหนึ่งที่น่าพริกจากอเมริกามาสู่ยุโรป แล้วนำพริกจากยุโรปมายังเอเชีย อีกทั้งโปรตุเกสยังเป็นชาวยุโรปชาติแรกที่ติดต่การค้าขายกับสยาม แต่ผู้เขียนบทความลงความเห็นไม่ได้ว่า โปรตุเกสเป็นชาวต่างชาติกลุ่มแรกที่นำพริกมาสู่สังคมสยาม^๑

* บทความปรับปรุงจากการบรรยายเรื่อง The Secret of Phrik in Thai Cuisine History. International Colloquium 500 Years of Thai-Portuguese Relations. Organized by Centre for European Studies at Chulalongkorn University and Instituto do Oriente-ISCSP-Technical University of Lisbon in collaboration with The Ministry of Foreign Affairs, Portugal The Portuguese Embassy, Bangkok. 13 March 2012, 8-9 March 2012.

** ผู้ทรงคุณวุฒิ กรมส่งเสริมการวิจัยวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม คณะอนุกรรมการการการท่องเที่ยวรัฐสภาและคณะกรรมการประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

^๑ ทั้งนี้เนื่องจากกรุงศรีอยุธยาเป็นสังคมนานาชาติ ที่มีชาติอื่นๆเดินทางเข้ามาติดต่การค้าขาย เช่น ชาวอินเดีย เปอร์เซียหรืออาหรับบุคคลเหล่านี้อาจนำพริกเข้ามาปลูกก่อนที่ชาวโปรตุเกสจะเดินทางเข้ามายังกรุงศรีอยุธยา ความคิดนี้ได้รับคำแนะนำจากนายแพทย์ดร.คณิต มั่นตาภรณ์และจากการได้อ่านเรื่องพริกที่กระจายเข้าไปยังมณฑลเสฉวนของจีน ใน <http://www.chillies-down-under.com/chilli-history-world.html>

นอกจากความต้องการที่จะหาคำอธิบายเกี่ยวกับการเริ่มใช้พริกในการปรุงอาหารในประวัติศาสตร์ไทยแล้ว ผู้เขียนบทความยังมีจุดมุ่งหมายที่จะมีส่วนร่วมฉลองเนื่องในโอกาสครบรอบ ๕๐๐ ปีความสัมพันธ์ไทย-โปรตุเกสโดยนำพริกมาถักทอเป็นเรื่องราวในอีกมิติหนึ่งของความสัมพันธ์ระหว่างสองประเทศโดยตั้งคำถามว่าโปรตุเกสคนใดหรือกลุ่มใดเป็นผู้นำพริกเข้ามาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา และพริกมีผลต่อพัฒนาการอาหารไทยในสมัยอยุธยาอย่างไร การไขความลับเรื่องพริกในบทความนี้จะทำให้ทราบถึงพัฒนาการการใช้พริกในการปรุงรสอาหารหรือทำเป็นอาหารไทย ทั้งนี้เพราะพริกมีความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงอาหารไทยจนอาหารบางชนิดกลายเป็นอาหารที่มีรสเผ็ดร้อนดังเป็นที่ทราบกันในปัจจุบัน

ขอบเขตเวลาของบทความนี้เริ่มต้นจากช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ ซึ่งเป็นเวลาที่ชาวโปรตุเกสเดินทางมาถึงกรุงศรีอยุธยาจนถึงปลายสมัยอยุธยาในกลางคริสต์ศตวรรษที่ ๑๘ โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น ๔ ตอน คือตอนแรก เส้นทางของพริกสู่ยุโรปจนถึงเอเชีย ทั้งนี้เพื่อเป็นพื้นความรู้ในภาพกว้างว่าทำไมพริกจากยุโรปจึงมาถึงสยาม ตอนที่สอง การตั้งถิ่นฐานของชาวโปรตุเกสที่กรุงศรีอยุธยา จุดมุ่งหมายในตอนนี้เป็นการศึกษาเรื่องราวว่าชาวโปรตุเกสกลุ่มใดเป็นผู้นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา ตอนที่สาม ใครเป็นผู้นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา เป็นการอนุมานเชิงวิเคราะห์ผู้ที่นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยาเป็นคนแรก ตอนที่สี่ พริกในอาหารไทยสมัยอยุธยา เป็นการวิเคราะห์เพื่อความเข้าใจถึงพัฒนาการการใช้พริกปรุงรสอาหารที่ส่งผลให้อาหารไทยมีการเปลี่ยนแปลงเรื่องรสชาติในปัจจุบัน

๑. เส้นทางของพริกสู่ยุโรปจนถึงเอเชีย

ในหนังสือ *The Cambridge World History of Food*^๒ ได้กล่าวถึงเส้นทางของพริกจากทวีปอเมริกาสู่ยุโรป เรื่องราวนี้ศึกษาเพิ่มเติมได้ว่า ดิเอโก อัลวาเรส ชันกา (Diago Alvares Chanca) ชาวสเปนผู้เดินทางไปที่ทวีปอเมริกาพร้อมกับคริสโตเฟอร์ โคลัมบัส (Christopher Columbus ในการเดินทางครั้งที่สอง) เมื่อ ค.ศ. ๑๔๙๒ ในปีต่อมาเมื่อเขาเดินทางกลับบ้านเมืองเขาได้นำเมล็ดพริกมาปลูกที่สเปน^๓ นอกจาก



เปโตร มาร์ตอร์ เดอ อังฮีรา อ้างจาก 220px-Peter_Martyr_d'Anghiera03a.jpg

^๒ Kiple&Ornelas, (2000). *The Cambridge World History of Food*.vol II p.1753.

^๓ Alvares Chanca ได้เขียนจดหมายเหตุการเดินทางโดยบันทึกเกี่ยวกับพืช สัตว์และชาวพื้นเมืองในทวีปอเมริกา นับเป็นเอกสารฉบับแรกที่เขียนเรื่องราวเกี่ยวกับโลกใหม่ ผลงานของเขาได้รับการตีพิมพ์เมื่อ ค.ศ. ๑๕๐๖

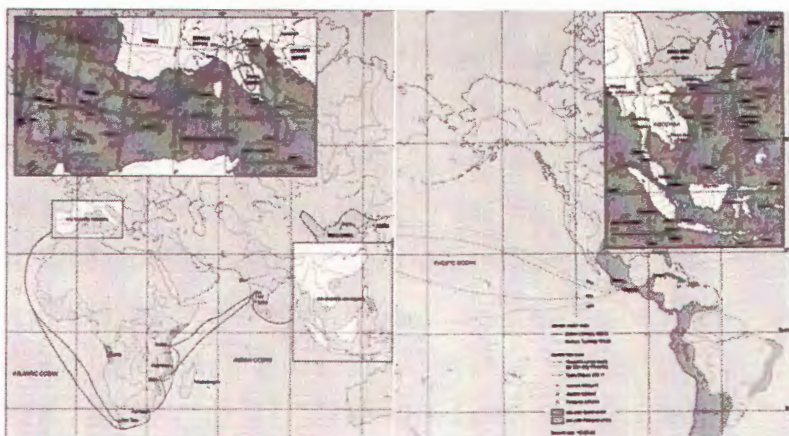
นี่ เปรีโตร มา แตร ตา แองไฮรา (Pietro Martire d'Anghiera) นักประวัติศาสตร์ที่เดินทางไปยังทวีปอเมริกาพร้อมกับคณะของคริสโตเฟอร์ โคลัมบัสในเที่ยวนี้ ยังได้รายงานว่าพริกที่นำมาจากทวีปอเมริกามีรสเผ็ด^๔ จากบันทึกดังกล่าวทำให้ทราบว่พริกเป็นพืชชนิดใหม่ชนิดหนึ่งที่ชาวยุโรปเพิ่งรู้จักในคริสต์ศตวรรษที่ ๑๕ ในช่วงเวลานี้ชาวยุโรปที่บุกเบิกโลกใหม่ได้สังเกตว่า ชาวพื้นเมืองได้นำผลของพริกมาปรุงอาหารทำให้มีรสชาติเผ็ดร้อน นอกจากนี้ยังนำพริกมาใช้แก้อาหาร เจ็บคอ และแก้ปวดฟัน เนื่องจากคุณสมบัติอันเผ็ดร้อนของพริก ทำให้บิดามารดามักใช้พริกขี้ที่ตำบุตรสาวเป็นการลงโทษ ถ้าถูกจับได้ว่าแอบมองผู้ชายหรือละเล่นที่อวัยวะเพศ ถ้าบุตรสาวเสียพรหมจรรย์อย่างผิดประเพณี สำหรับเด็กผู้ชายมักถูกฝึกให้มีความอดทนโดยใช้พริกทาบาดแผล นอกจากนี้พริกยังถูกใช้เป็นเครื่องมือ เพื่อทรมานศัตรู เช่น ใช้ไฟจี้ตามตัวจนเป็นแผลพุพอง แล้วนำพริกมาละเลง เมื่อศัตรูสิ้นชีวิตก็จะถูกแกล่นื่อนำไปทำเป็นอาหารโดยใช้พริกเป็นเครื่องปรุง นอกจากนี้ยังมีเรื่องเล่าว่าทหารสเปนเคยถูกชาวพื้นเมืองเผ่าพริกใช้ควันทบไล่เป็นต้น^๕ สรุปได้ว่าพริกมีประโยชน์สำหรับชาวพื้นเมืองในทวีปอเมริกาคือใช้รับประทานหรือปรุงรสอาหาร ใช้ในการป้องกันโรค ป้องกันศัตรูและใช้เพื่อการลงโทษทางสังคม ซึ่งชาวยุโรปบางคนได้บันทึกไว้จากการเดินทางไปยังโลกใหม่

เมื่อพริกถูกนำมาปลูกที่สเปน ปรากฏว่าเป็นพืชที่งอกงามดี แต่ในระยะแรกพริกยังไม่มีผู้นิยมรับประทาน จนกระทั่งต่อมาเมื่อชาวโปรตุเกสได้นำพริกจากบราซิลมาปลูกที่ยุโรปการใช้พริกปรุงเป็นอาหารจึงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ พริกกลายเป็นที่นิยมรับประทานของผู้คนในคาบสมุทรไอบีเรียก่อน ขณะเดียวกันเส้นทางของพริกได้ข้ามทะเลไปยังอังกฤษ แพร่กระจายไปทั่วยุโรปทั้งยุโรปตะวันตก และตะวันออก ทั้งได้ผ่านอาณาจักรออตโตมัน ไปยังยุโรปเหนือ รวมทั้งดินแดนบางส่วนของแอฟริกาและเอเชียในช่วงระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ ๑๕-๑๖ พริกจึงได้กระจายพันธุ์ออกไปทั่วโลก^๖

^๔ Pietro Martire d'Anghiera (Peter Martyr) ชาวอิตาลีคนที่เดินทางไปที่ทวีปอเมริกา พร้อมกับการเดินทางครั้งที่สองของคริสโตเฟอร์ โคลัมบัส เขาได้เขียนจดหมายเหตุการณ์การเดินทางซึ่งมีคุณค่าต่อความรู้ด้านประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และการค้นพบ ผลงานของเขาถูกตีพิมพ์ระหว่าง ค.ศ. ๑๕๑๑-๑๕๓๐ แล้วรวบรวมเป็นหนังสือชื่อ **Decades** http://en.wikipedia.org/wiki/Peter_Martyr

^๕ มณีฉัตร นิกกรพันธ์. (๒๕๕๑). พริก หน้า ๑-๓ และชวนพิศ อรุณรังสิกุล เรื่องพริก : พืชนำพิศวง <http://clgc.rdi.ku.ac.th/article/seed/chilli/chilli.html> <http://guru.google.co.th/guru/thread?tid=697873ff03557840&pli=1> และ <http://blog.eduzones.com/sippa/274>

^๖ <http://www.chillies-down-under.com/chilli-history-world.html>



แผนที่แสดงเส้นทางเดินเรือของโปรตุเกสจากลิสบอนสู่อินเดีย เอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียตะวันออก อ้างจาก Collcutt Martin, Jansen Marius B., Isao Kumakura, (1988). "Cultural Atlas of Japan" p. 142-143.

สำหรับชาวโปรตุเกสกลุ่มแรกที่นำพริกมาจนถึงเอเชียเริ่มต้นจากคณะของวาสโก ดา กามา (Vasco da Gama) ชาวโปรตุเกสผู้ค้นพบเส้นทางมายังอินเดีย นักเดินเรือผู้นี้ได้เดินทางเลียบชายฝั่งตะวันตกของทวีปแอฟริกา อ้อมแหลมกู๊ดโฮป (Cape of Good Hope) ตรงปลายทวีปแล้วข้ามผ่านทะเลอาหรับ มาจนถึงเมืองกาลิกัต (Calicut) ซึ่งอยู่ทางฝั่งตะวันตกของอนุทวีปอินเดีย เมื่อ ค.ศ.๑๔๙๘ นักประวัติศาสตร์ให้ความสนใจกับความสำเร็จในการเดินทางของวาสโก ดา กามา ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าเป็นการเริ่มต้นของการขยายจักรวรรดิและการควบคุมเส้นทางการค้าเครื่องเทศของโปรตุเกสจากยุโรปมาทางฝั่งตะวันตกของแอฟริกาจนถึงเอเชีย เหตุการณ์ที่วาสโก ดา กามา ค้นพบเส้นทางทะเลมายังอินเดียได้พลิกโฉมหน้าประวัติศาสตร์ยุโรปในเวลาต่อมา แต่สำหรับผู้เขียนบทความมีความคิดเพิ่มเติมว่าการเดินทางมาถึงอินเดียของวาสโก ดา กามา ยังพลิกโฉมหน้าประวัติศาสตร์เอเชีย กล่าวคือโปรตุเกสได้พลิกโฉมหน้าอาหารสยามและชาติต่างๆ ด้วยเช่นกัน

เมื่อโปรตุเกสสามารถตั้งสถานีการค้าขึ้นได้ที่เมืองกัว (Goa) ในอินเดีย ภายหลังจากนั้นจึงได้ขยายเส้นทางการค้าโดยมีเส้นทางหนึ่งผ่านศรีลังกาและมหาสมุทรอินเดียต่อมายังดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้โดยมีสถานีการค้าที่เมืองท่ามะละกา (Malacca) ซึ่งตั้งอยู่ปลายสุดของคาบสมุทรมาลายูและขยายต่อไปยังหมู่เกาะเครื่องเทศ (Moluccas) ซึ่งเป็นดินแดนส่วนหนึ่งของประเทศอินโดนีเซียในปัจจุบัน ขณะเดียวกันโปรตุเกสได้ขยายการค้าไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่เมืองจีนโดยมีสถานีการค้าตั้งอยู่ที่มาเก๊า (Macao) นอกจากนี้โปรตุเกสได้ขยายเส้นทางการค้าทางทะเลผ่านเกาะไต้หวัน (Taiwan) ไปจนถึงญี่ปุ่น^๗ การเดินทางมายัง

^๗ Elisonas, Jurgin (1991). "Chapter 7 Christianity and the Daimyo," *The Cambridge History of Japan Vol4. Early Modern Japan*. p.301-372.

ดินแดนโพ้นทะเลในครั้งนี โปรตุเกสได้นำพืชพันธุ์ที่ได้จากโลกใหม่ เช่น มันฝรั่ง มันเทศ มะเขือเทศ มะละกอ และพริก รวมทั้งยาสูบ บรรทุกเรือเป็นเสบียงไปยังดินแดนที่พวกเขาได้ก้าวเท้าไปถึง ทำให้พืชพันธุ์เหล่านี้กระจายไปตามเส้นทางการค้าของชาวโปรตุเกสจนกลายเป็นพืชพันธุ์ไม้พื้นเมืองไปในที่สุด

๒. การตั้งถิ่นฐานของชาวโปรตุเกสที่กรุงศรีอยุธยา

แรงผลักดันที่ทำให้โปรตุเกสเดินทางมายังโลกตะวันออกคือ การค้าและการแสวงหาแหล่งเครื่องเทศเพื่อนำกลับไปขายในยุโรป นอกจากนี้ยังมีจุดมุ่งหมายเพื่อการเผยแผ่คริสต์ศาสนาในดินแดนโพ้นทะเล ความมุ่งหมายทั้งสองประการเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสัมพันธ์ระหว่างโปรตุเกสกับชาติต่างๆ ในดินแดนที่โปรตุเกสเดินทางไปถึง สำหรับความสัมพันธ์ระหว่างโปรตุเกสกับสยาม เป็นผลสืบเนื่องจากการที่โปรตุเกสเดินทางมาถึงมะละกาเมื่อค.ศ. ๑๕๐๙ และพยายามใช้มะละกาเป็นเมืองท่าสถานีการค้า ในที่สุดจึงยึดเมืองมะละกาได้ เมื่อค.ศ. ๑๕๑๑ ครั้งนั้นโปรตุเกสได้ทราบเรื่องราวว่าสยามเคยเดินทางติดต่อค้าขายกับมะละกาจากบันทึกของโทเม ปิเรส (Tome Pires) ทำให้ทราบว่าสินค้าจากสยามที่นำมาขายที่ มะละกา ได้แก่ ข้าว เปลือก ปลาเค็มตากแห้ง ออราควัส (Oraquas)* ผักต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีของป่า เช่น ครั่ง ไม้ฝาง กายาน และสินค้าประเภทอื่นๆ เช่น งาช้าง ตะกั่ว ดีบุก เงิน ทอง ต้นคุณ รวมทั้งภาชนะที่ทำด้วยทองแดง ทองคำ ญัมณี เช่น แหวนเพชร แหวนทับทิม และผ้าฝ้าย เนื้อหยาบที่นำมาจำหน่ายให้แก่คนยากจน โดยมีชาวจีนเป็นพ่อค้าคนกลาง ขณะเดียวกันพ่อค้าเหล่านี้ได้ซื้อสินค้าจากมะละกา เช่น ทาสหญิงชาย เครื่องเทศชนิดต่าง ๆ และสินค้าฟุ่มเฟือยที่มาจากดินแดนตะวันตก เช่น ผ้าชนิดดีจากอินเดีย น้ำกุหลาบ และพรม นำกลับไปขายที่สยาม^๙

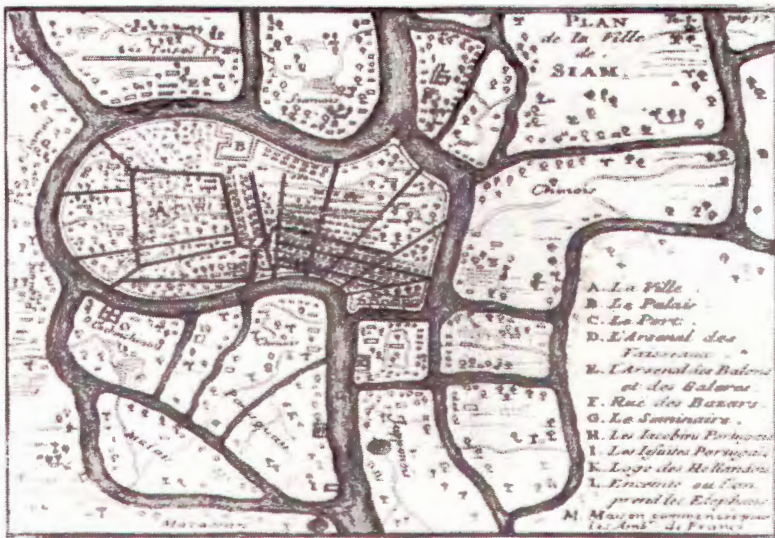
การที่โปรตุเกสสนใจสยามเนื่องจากมีข้อมูลบางประการ เช่น สยามเป็นอาณาจักรใหญ่ ทั้งพื้นที่และจำนวนประชากร มีความอุดมสมบูรณ์และสยามเคยติดต่อค้าขายกับมะละกา ปัจจัยสำคัญที่โปรตุเกสสนใจอีกประการหนึ่งคือ กษัตริย์สยามไม่ได้นับถือศาสนาอิสลาม^{๑๐} ทั้งนี้เพราะขณะนั้นโปรตุเกส ยังทำการสู้รบกับเคียวยูอยู่กับเจ้าเมืองมุสลิมทางตอนปลายของคาบสมุทรมลายู ด้วยเหตุผลดังกล่าว อัลฟองโซ ดา อัลบูเกอ์เก (Alfonso de Albuquerque) ผู้ดำรงตำแหน่งอุปราชประจำภาคอินเดียตะวันออก จึงส่งดูอาร์เต้ เพอร์นันเตส (Duarte

* Oraquas สกัดตามต้นฉบับที่อ้างอิง.

^๙ มาโตส, ลูอิส เดอ. “เอกสารสมัยแรกของโปรตุเกสที่เกี่ยวกับประเทศสยาม” ใน ๔๗๐ ปี แห่งมิตรสัมพันธ์ระหว่างไทยและโปรตุเกส. หน้า ๔๕.

^{๑๐} ฟลอริช, มาเรีย ดา กงโซเซา. (๒๕๔๗). *ชาวโปรตุเกสและสยามสมัยคริสต์ศตวรรษที่๑๖*. หน้า ๑๖.

Fernandes) เป็นทูตเดินทางมาเจริญสัมพันธไมตรีกับสยาม ทูตโปรตุเกสและคณะได้เข้าเฝ้าสมเด็จพระรามาธิบดีที่ ๒ (ค.ศ.๑๕๙๑-๑๕๑๙) ที่กรุงศรีอยุธยา ในปี ๑๕๑๑ เรื่องราวความสัมพันธ์ระหว่างสยามกับโปรตุเกส ในสมัยอยุธยา ได้มีนักวิชาการศึกษา ไว้แล้ว ดังเช่นการศึกษาของมาเรีย ดา กงไซเซา ฟลอริช (Maria da Conceicao Flores) **เรื่องชาวโปรตุเกสและสยามสมัยคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖** ที่ใช้หลักฐานชั้นต้นของโปรตุเกสและไทยได้อย่างสมเหตุผล การที่ผู้เขียนบทความกล่าวถึงความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างสยามกับโปรตุเกสเพื่อใช้อ้างอิงได้ว่าในต้นคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ โปรตุเกสเดินทางมาติดต่อกับสยามที่กรุงศรีอยุธยาแล้ว ความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างสยามกับโปรตุเกสเป็นไปอย่างลุ่มๆ ดอนๆ แต่ถึงกระนั้นในช่วงรัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ ๒ (ค.ศ.๑๕๙๑-๑๕๑๙) ถึงรัชกาลสมเด็จพระไชยราชาธิราช(ค.ศ.๑๕๓๔-๑๕๕๖) คือระหว่าง ค.ศ.๑๕๑๖-๑๕๓๘ มีชาวโปรตุเกสตั้งถิ่นฐานกระจัดกระจายอยู่ในอาณาจักรสยามคือที่ปัตตานี นครศรีธรรมราช ทวาย มะริดและตะนาวศรี โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่กรุงศรีอยุธยา จากบันทึกของ เพอร์นันโต เมนเดส ปินโต(Fernando Mendes Pinto) กล่าวว่า มีชาวโปรตุเกสมาตั้งรกรากอยู่ที่กรุงศรีอยุธยาประมาณ ๓๐๐ คน^{๑๐} ปฏิพัทธ์ พุ่มพงษ์แพทย์ มีความเห็นว่าคนโปรตุเกสเดินทางมาพำนักที่กรุงศรีอยุธยาก่อนได้รับพระราชทานที่ดินสร้างเป็นหมู่บ้าน แต่ภายหลังจากที่ทหารอาสาโปรตุเกส ไปช่วยรบที่เมืองเชียงกรานเมื่อค.ศ. ๑๕๓๘ ทหารอาสาโปรตุเกสคงได้รับที่ดินเป็นบำเหน็จความดีความชอบที่



แผนที่แสดงที่ตั้งหมู่บ้านโปรตุเกสฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา
อ้างจาก วัชชัย ตั้งศิริวานิช. (๒๕๔๙). *กรุงศรีอยุธยาในแผนที่ฝรั่ง*. หน้า ๘๔

^{๑๐} สมัย อนุমানราชธน. (๒๕๐๙). *การทูตของไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา*. หน้า ๙. (อ้างจาก "Peregrinacao" or "Wanderings" by Fernando Mendez Pinto. English translation by Henry Cogan, London 1663).

ช่วยกองทัพสยามทำสงคราม^{๑๑} ชาวโปรตุเกสที่ตั้งถิ่นฐานที่หมู่บ้านโปรตุเกสเป็นพวกทหารอาสา พ่อค้า นักเผชิญโชค ช่างฝีมือ สถาปนิก วิศวกรและแพทย์^{๑๒} เป็นต้น

ชาวโปรตุเกสที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่กรุงศรีอยุธยาเหล่านี้ได้อยู่ภายใต้สังกัดของหัวหน้าหมู่บ้านซึ่งมีหน้าที่ปกครองดูแลคนในหมู่บ้าน ขณะเดียวกันหัวหน้าหมู่บ้านยังมีสถานภาพเป็นขุนนางสยามตำแหน่งเจ้ากรมอาสาฝรั่ง มีผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาลดหลั่นกันตามลำดับตั้งปรากฏอยู่ในเอกสารกฎหมายตราสามดวง^{๑๓} เมื่อเวลาผ่านไปคนในหมู่บ้านโปรตุเกสส่วนใหญ่เป็นคนเชื้อสายโปรตุเกสที่มีภรรยาเป็นชาวสยาม ดังปรากฏในบันทึกของเอลเยนเบิร์ตแกมปีเฟอร์^{๑๔} หมู่บ้านโปรตุเกสมีผู้คนอยู่อาศัยต่อมาจนถึงสมัยอยุธยา



ภาพโบสถ์ที่หมู่บ้านโปรตุเกส ฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา
อ้างจาก ธวัชชัย ตั้งศิริวานิช. (๒๕๔๙). *กรุงศรีอยุธยาในแผนที่ฝรั่ง*. หน้า ๖๐.

^{๑๑} ปฎิพัฒน์ พุ่มพงษ์แพทย์. (๒๕๓๐). “ข้อมูลที่ได้จากหมู่บ้านชาวต่างประเทศ” ใน *ชาวโปรตุเกสในยุคกรุงศรีอยุธยา*. ของ กรมศิลปากร. หน้า ๒๗.

^{๑๒} พิทยะ ศรีวิฒนสาร. (๒๕๔๐). “อาชีพของชาวโปรตุเกสในสยาม (ค.ศ. ๑๕๑๑-๑๗๖๗) มุมมองใหม่กับความหลากหลายที่แฝงเร้น”. ความสัมพันธ์ไทย-ยุโรป จากอดีตสู่ปัจจุบัน : เฮอร์มนี โปรตุเกส รัสเซีย, หน้า ๒๑๒-๒๓๘.

^{๑๓} ศิลปากร, กรม (๒๕๓๕). “เกณฑ์หย่างฝรั่ง”. *กฎหมายตราสามดวง เล่ม ๑*. หน้า ๒๕๙.

^{๑๔} แกมปีเฟอร์,เอลเยนเบิร์ต. (๑๕๙๗). *ไทยในจดหมายเหตุแกมปีเฟอร์* แกมปีเฟอร์เดินทางมายังกรุงศรีอยุธยาเมื่อค.ศ.๑๖๙๐ เป็นเวลาต้นรัชกาลสมเด็จพระเพทราชา (ค.ศ.๑๖๘๘-๑๗๐๓).

๓. ใครเป็นผู้นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา

ผู้เขียนบทความได้ค้นหาคำตอบโดยตรวจสอบจากเอกสารประวัติศาสตร์ชั้นต้นของไทยได้แก่ พระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยาฉบับต่าง ๆ โดยจำกัดช่วงเวลาระหว่างรัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ ๒ ซึ่งเป็นรัชกาลแรกที่โปรตุเกสเดินทางเข้ามาติดต่อกับสยาม จนถึงรัชกาลสมเด็จพระเอกาทศรถ (ค.ศ.๑๖๐๕-๑๖๑๐) ซึ่งเป็นเวลาที่บาทหลวงโปรตุเกส คณะเยซุอิต ซึ่งเป็นคณะสุดท้ายที่เดินทางเข้ามาติดต่อกับสยามปรากฏว่าพงศาวดารกรุงศรีอยุธยาที่บันทึกไว้ในเวลานี้กล่าวถึงเฉพาะเหตุการณ์สำคัญ ที่เกี่ยวข้องกับพระมหากษัตริย์ เช่น พระราชกรณียกิจทั่วไป การสืบสันตติวงศ์ การกบฏหรือการสงครามรวมทั้งปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่ผิดปกติ แต่ไม่มีฉบับใดที่ให้ร่องรอยเรื่องพริก นอกจากนี้ผู้เขียนบทความได้ตรวจสอบเอกสารประวัติศาสตร์ชั้นต้นของโปรตุเกสในคริสต์วรรษที่๑๖ ที่แปลเป็นภาษาไทย ใน ๔๗๐ ปี แห่งมิตรสัมพันธ์ระหว่างไทยและโปรตุเกส^{๑๕} ซึ่งมีเอกสารเช่นข้อความบางตอนของจดหมาย รุย เดอ อโรโจ (Rui de Araujo) ที่เขียนถึง อฟอนโซ เดอ อัลบูเกอ์เก ข้อความบางตอนจากบันทึกของ โทเม ปิเรส (Tome Pires) เรื่องสุมาโอเรียนเตล (A Suma Oriental) และข้อความบางตอนจากบันทึกของ ดูอาร์เต บาร์โบซา (Duarte Barbosa) เรื่องริโวดา สเคาซัสตา อินเดีย (Livro das Cousas da India) เอกสารดังกล่าวมีประโยชน์ที่ทำให้ทราบถึงการค้าระหว่างโปรตุเกสกับสยาม แต่ไม่มีเอกสารที่กล่าวถึงพริกแม้แต่เอกสารเดียว



ภาพพริกพันธุ์คินีโรโร ที่มีความเผ็ดที่สุดในโลกในหนังสือพิมพ์มติชน
วันอังคารที่ ๔ กันยายน ค.ศ.๒๐๑๒ หน้า ๙.

^{๑๕} มาโดส , ลูอิส เดอ. “ส.ด. หน้า ๓๓-๕๓.

อย่างไรก็ตามได้มีนักปราชญ์ท่านหนึ่งคือ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช ได้แสดงความเห็นไว้ในหนังสือเรื่องน้ำพริกว่า บาทหลวงเป็นผู้นำเมล็ดพริกมาแจกชาวพื้นเมืองให้ทดลองปลูกแล้วหัดให้รับประทาน พริกที่บาทหลวงนำเข้ามา ได้แก่ พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า และพริกหยวก ที่คนไทยเรียกโดยรวมว่าพริกเทศ แต่น่าเสียดายที่ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมชไม่ได้อ้างอิงหลักฐานที่มาของความเห็นนี้ อย่างไรก็ตามได้มีบทความที่อ้างถึงบันทึกทางประวัติศาสตร์ของญี่ปุ่นที่กล่าวว่าเมื่อ ค.ศ.๑๕๔๓ บาทหลวงโปรตุเกสโดยสารมากับสำเภาที่มาจากดินแดนทางตอนใต้ได้นำพริกมาสู่ญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีบันทึกว่าในปี ๑๕๕๒ บาทหลวงชาวโปรตุเกสชื่อบาทาซาร์เกาโก (Batazaar Gzko)^{๑๖} ได้ให้เมล็ดพริกแก่โตเมียวโตะโมะ โยชิโซเนะ (Tomio Yoshisone) เจ้าผู้ครองแคว้นบุงโกะ (Bungo) ปัจจุบันอยู่ในเขตจังหวัดโออิตะ (Oita Prefecture) ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของเกาะคิวชู เรื่องราวดังกล่าวอาจทำให้ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช อนุมานว่าบาทหลวงโปรตุเกสคงเป็นผู้นำพริกเข้ามาปลูกที่กรุงศรีอยุธยาแต่ความเห็นของ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช ขัดแย้งกับข้อเท็จจริงทางประวัติศาสตร์ ทั้งนี้เพราะบาทหลวงโปรตุเกสกลุ่มแรก ได้เดินทางมายังกรุงศรีอยุธยา เมื่อ ค.ศ.๑๕๖๗ คือบาทหลวงเจโรนิมุ ดา ครูซ (Jeronimo da Cruz) และบาทหลวงซีอบาสติเยา ดา กานตู (Sebastiao da Canto) แห่งคณะโดมินิกัน^{๑๗} ซึ่งเป็นเวลาภายหลังจากที่ทหารอาสาโปรตุเกส ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่กรุงศรีอยุธยาเป็นเวลาประมาณ ๒๙ ปีแล้ว (นับจากปีที่ทหารอาสาโปรตุเกสร่วมรบกับกองทัพสยามในสงครามเมืองเชียงกรานเมื่อ ค.ศ.๑๕๓๘)

อย่างไรก็ตามลูอิส ดา มาโตส (Luis de matos) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับมานูเอล ฟราโกโซ (Manuel Fragoso)^{๑๘} ซึ่งสุธาชัย ยิ้มประเสริฐอธิบายเพิ่มเติมว่าเขาได้ติดตามคณะทูต อันโตนิโอ มิรันดา ดา อเซาเวดู (Antonio Miranda de Azevedo) เดินทางถึงกรุงศรีอยุธยาเมื่อ ค.ศ. ๑๕๑๑ บุคคลผู้นี้ได้รับมอบหมายให้พำนักอยู่ที่กรุงศรีอยุธยาเพื่อทำหน้าที่รวบรวมข้อมูลสำคัญต่างๆ ให้แก่ฝ่ายโปรตุเกส ได้แก่ ชนิดของสินค้าที่หาได้ในสยาม ขนบประเพณีและการแต่งกาย ตำแหน่งภูมิศาสตร์ที่ชัดเจนของกรุงศรีอยุธยา ความลึกของท่าเรืออยุธยาและแสนยานุภาพทางทหารของสยาม บุคคลผู้นี้พำนักอยู่ที่กรุงศรีอยุธยาเป็นเวลากว่า ๒ ปี ท้ายที่สุด สุธาชัย ยิ้มประเสริฐสรุปว่าฟราโกโซ น่าจะได้ชื่อว่าเป็นจารชนตะวันตกคนแรกในสยาม^{๑๙} แต่ผู้เขียนบทความใช้ประโยชน์จากข้อมูลนี้ตีความว่าฟราโกโซ น่าจะเป็นชาวโปรตุเกสคนแรก

^{๑๖} Togarashi “(Chilli)” from wikipedia <http://ja.wikipedia.org/wiki/> ภาษาญี่ปุ่น 2011/10/09.

^{๑๗} ดูเรื่องราวของบาทหลวงโปรตุเกส ๒ คนแรกที่มาถึงกรุงศรีอยุธยา ใน พลอริช, มาเรีย ดา กงไซซา. (๒๕๔๗). ส.ด. หน้า ๑๒๑-๑๒๒.

^{๑๘} มาโตส , ลูอิส เดอ. “ส.ด. หน้า ๓๕.

^{๑๙} สุธาชัย ยิ้มประเสริฐ. (๒๕๔๐). “ความสัมพันธ์ระหว่างโปรตุเกสและราชอาณาจักรอยุธยา”. *ความสัมพันธ์ไทย-ยุโรป จากอดีตสู่ปัจจุบัน : เยอรมนี โปรตุเกส รัสเซีย*. หน้า ๑๘๕-๑๘๖.

ที่นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา ทั้งนี้เพราะเขาใช้ชีวิตที่กรุงสยามเป็นเวลานานถึง ๒ ปีกว่า ในช่วงเวลานี้เขาคงจัดการให้มีการปลูกพริกไว้รับประทาน แม้ว่าต่อมาเขาได้เดินทางออกจากกรุงศรีอยุธยาแต่การปลูกพริกของเขาได้ส่งผลต่ออาหารไทยอย่างยาวนาน

ผู้เขียนจึงไขความลับไว้ในขั้นต้นว่ามานูเอล ฟราโกโซเป็นคนโปรตุเกสคนแรกที่นำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยา ในรัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ ๒ ในระยะแรกการรับประทานพริกหรือใช้พริกปรุงเป็นอาหาร คงทำกันในในกลุ่มคนโปรตุเกส และผู้หญิงชาวพื้นเมืองซึ่งเป็นภรรยา หรือเป็นแม่ที่ได้เรียนรู้อวิธีการนำพริกมาปรุงเป็นอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวได้รับประทาน ต่อมาต้นพริกคงจะกระจายออกไปทั้งโดย คนและสัตว์ เช่น นก รวมทั้งวิธีการนำพริกไปประยุกต์ใช้ปรุงเป็นอาหารไทย

๔. พริกในอาหารไทยสมัยอยุธยา

คำถามเริ่มต้นในตอนนี้เป็นก่อนที่คนสยามจะรู้จักพริก พวกเขาใช้อะไรแทนรสเผ็ด ไตรภูมิพระร่วงฉบับพระญาติไทย แห่งกรุงสุโขทัย ได้กล่าวถึงผีเปรตไว้ตอนหนึ่งว่า“.....อดอยากเผ็ดเร็ดไร้นักหนา.....”^{๒๐} วรรณกรรมฉบับนี้เป็นหลักฐานที่ทำให้ทราบว่าคนในสมัยสุโขทัยรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ดอยู่แล้ว ในไตรภูมิพระร่วงฉบับนี้ยังบอกวัตถุดิบที่ให้รสชาติอาหารเช่นรสหวานได้จากน้ำอ้อยหรือน้ำผึ้ง รสเค็มได้จากเกลือแต่ไม่บอกว่ารสเผ็ดได้จากอะไร ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมชได้กล่าวถึงรสเผ็ดในอาหารไทยว่ามีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยใช้พริกไทยดำเพื่อเอารสเผ็ดโดยอนุมานจากเครื่องแกงเผ็ดเพราะแกงเผ็ดคือน้ำพริกน้ำนั้นเอง^{๒๑} พัฒนาการการรับประทานพริกของคนสยามในสมัยอยุธยาอาจศึกษาได้จากบันทึกชาวต่างชาติร่วมสมัย เช่น เอกสารฮอลันดากล่าวถึงขิง กระเทียมและหัวหอม^{๒๒} พืชเหล่านี้คนสยามนำมาปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสเผ็ดรวมทั้ง ตะไคร้ ข่าและพืชสมุนไพรรสเผ็ดต่างๆ แต่แรกการรับประทานพริกคงยังไม่แพร่หลายในสังคมสยามเพราะจากบันทึกของชาวต่างชาติที่มีโอกาสได้รับประทานอาหารสยาม ที่กรุงศรีอยุธยา กล่าวถึงพริกไว้้น้อยมาก เช่น เจเรเมียน ฟาน ฟลิต กล่าวว่าพวกเขากินน้ำพริกกะปิ กินแกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวานและเครื่องเทศแรงๆ เช่นเดียวกับ ฟรังซ์ อังรี ดุรแปง กล่าวว่าซอสของเขา(ชาวสยาม-ผู้เขียนบทความ) ทำด้วยน้ำหนีดหน้อยใส่กระเทียมหัวหอมและเครื่องหอม พวกเขาไม่มีน้ำมันลูกหนัดคงใช้น้ำมันมะพร้าว ใช้

^{๒๐} ไตรภูมิพระร่วงของพระญาติไทย หน้า ๔๕. และกอบแก้ว นางพินิจ.(๒๕๕๗). น้ำพริกช่วยชาติ: อาหารการเรือนโอบอารส ปฐพีที่สวนกุหลาบ. ใน วารสารสวนกุหลาบ.

^{๒๑} คึกฤทธิ์ ปราโมช.ม.ร.ว. (๒๕๓๕). น้ำพริก. หน้า ๗๑-๗๒.

^{๒๒} ศิลปากร, กรม. (๒๕๑๓). เอกสารของฮอลันดา สมัยกรุงศรีอยุธยา พ.ศ.๒๑๕๑-๒๑๖๓ และ พ.ศ. ๒๑๖๗ -๒๑๘๕. หน้า ๘๓.

กะปิแทนเนยเหลว^{๒๓} ส่วนเขาวาเลีย เดอ ฟอรั้ง บันทึกลงไว้ว่าอาหารที่สมเด็จพระนารายณ์ พระราชทานแก่พวกข้าราชการบริพาร มักมีข้าวและแกง ซึ่งคนสยามเห็นว่าอร่อย แต่ชาวฝรั่งเศส ซึ่งไม่ชินกับอาหารเช่นนี้รับประทานไม่คล่องคอ^{๒๔} แต่บาทหลวง เดอ ชัวซีย์ ซึ่งเดินทางมายังกรุงศรีอยุธยาพร้อมกับเขาวาเลีย เดอ ฟอรั้ง ในคณะราชทูตฝรั่งเศสชุดแรกที่มี เขาวาเลีย เดอ ซีมองต์เป็นราชทูต บันทึกลงว่า “.....อาหารบุฟเฟ่ย์เยี่ยมมาก.....และ.....สัตว์ญี่ปุ่นนั้นดี แต่ของสยามนั้นดีกว่า ส่วนของโปรตุเกสนั้นไม่เป็นรสเป็นชาติ”^{๒๕}

นอกจากนี้ยังมีบันทึกของบาทหลวง นิโกลาส์ แชรแวส ที่เดินทางมายังกรุงศรีอยุธยา ในคณะราชทูตเดอ ลาลูแบร์ ได้บันทึกว่าแกงของชาวสยามทุกชนิดประกอบด้วยเกลือ กะทิ แล้วทำให้เผ็ดร้อนด้วยพริกไทยกับพืชสมุนไพรต่างๆ^{๒๖} แต่ในจดหมายเหตุเดอ ลาลูแบร์ ราชทูตฝรั่งเศสที่เดินทางเข้ามายังกรุงศรีอยุธยา เมื่อ ค.ศ.๑๖๘๗ ได้บันทึกไว้ตอนหนึ่งว่า

“...น้ำจิ้มของชาวสยามนั้นเป็นอย่างง่าย ๆ เรียกว่าน้ำพริก ใช้น้ำนืดหน้อยกับพริก กระเทียม หัวหอม หรือผักหวาน บางอย่างตำผสมเคล้าเข้าด้วยกัน ชาวสยามชอบกินน้ำพริก เหลว ๆ มาก เช่น ละลาย มีสดาด ปลาหมึกเรียกกะปิแทน”^{๒๗}



ภาพน้ำพริกกะปิ ปลาหูและผักจิ้มในสกุลไทย ปีที่ ๕๘ ฉบับที่ ๒๔๘๗
ประจำวันอังคารที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๕๕ หน้า ๕๗.

^{๒๓} คุรแปง, ฟรังซัว อังรี. (๒๕๓๐). ประวัติศาสตร์แห่งอาณาจักรสยาม. หน้า ๒๓๒.

^{๒๔} ศิลปการ, กรม. (๒๕๐๙). ประชุมพงศาวดารภาคที่ ๘๐ จดหมายเหตุฟอรั้ง. หน้า ๘๘.

^{๒๕} เดอ ชัวซีย์, บาทหลวง. (๒๕๑๖). จดหมายเหตุรายวันการเดินทางสู่ประเทศสยามในปี ค.ศ. ๑๖๘๕และ๑๖๘๖ ฉบับสมบูรณ์. หน้า ๒๔๑.

^{๒๖} แชรแวส, นิโกลาส์. (๒๕๐๖). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม. หน้า ๙๗.

^{๒๗} ลาลูแบร์, ซีมองต์ เดอ. (๒๕๔๘). จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม. เขียนโดย ลาลูแบร์, ซีมองต์ เดอ แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. หน้า ๑๕๑.

นอกจากบันทึกของชาวยุโรปแล้ว อาลักษณ์คณะราชทูตอิหร่านที่เดินทางมาถึงกรุงศรีอยุธยาและลพบุรีในปลายรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์ ได้บันทึกเกี่ยวกับอาหารว่า ชาวสยามจะจำกัดอาหารของเขาอยู่แค่ข้าวพวกเขาไม่เติมเกลือหรือเนื้อหรือเครื่องเทศลงไป แต่จะกินข้าวกับน้ำต้มหัวปลานิดหน่อย ทุกคนไม่ว่าคนชั้นสูงชั้นต่ำก็กินอาหารอย่างนี้เป็นหลัก^{๒๘}

เอกสารประวัติศาสตร์ต่าง ๆ ที่บันทึกเกี่ยวกับอาหารชาวสยามอาจนำมาอธิบายสรุปได้ว่าในระยะแรกชาวสยามใช้ซิงซ่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียมและพริกไทย ปปรุงเป็นอาหารเพื่อให้ได้รสเผ็ด ต่อมาเมื่อโปรตุเกสเริ่มนำพริกซึ่งเรียกว่าพริกเทศเข้ามาในสังคมสยามจึงเริ่มมีการนำพริกมาใช้ปรุงอาหารเพิ่มขึ้นควบคู่ไปกับการใช้พริกไทยที่มีมาแต่เดิม ในปลายสมัยอยุธยาได้พบร่องรอยใน *วรรณกรรมขุนช้าง-ขุนแผน* ที่บรรยายถึงวิถีชีวิตของชาวสยามในลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนล่าง กล่าวถึงพริกไทยกับพริกเทศในบริบทของอาหารที่ตัวละครเอกในเรื่องได้จัดเตรียมไว้เป็นเสบียงในการเดินทางไกล^{๒๙} วรรณกรรมดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าการรับประทานพริกได้กระจายไปสู่คนระดับล่างของสังคม

นอกจากนี้ในตอนหนึ่งของวรรณกรรมยังกล่าวถึงการเผาพริกมควันเพื่อจับผู้ร้ายอีกด้วย พริกในบริบทสังคมไทยในปลายสมัยอยุธยาจึงไม่ได้มีความสำคัญเฉพาะในด้านอาหารเท่านั้น แต่ยังถูกนำมาเป็นเครื่องมือเพื่อไล่ต้อนศัตรู^{๓๐} นอกจากนี้พริกยังถูกใช้ในพิธีกรรมบางอย่าง เช่น พิธีเผาพริกเผาเกลือสาปแช่งผู้ที่ตนเกลียดชัง สรุปได้ว่าในปลายสมัยอยุธยาพริกเริ่มเป็นอาหารประจำครัวของคนสยาม พริกที่ถูกนำเข้ามาในสังคมสยามในรัชกาลสมเด็จพระรามาธิบดีที่ ๒ จึงเป็นทางเลือกในการบริโภคที่ทำได้จากเมล็ดพริกหรือใบพริกใน



ภาพยาทะเล อ่างจาก พลับพลึง คงชนะ

^{๒๘} อิบนิ มุฮัมมัด อิบรอฮีม เราะห์บี. (๒๕๔๖). *สำเนาษัตริย์สุลัยมาน แพลใน ความสัมพันธ์อิหร่าน - ไทยทางด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม*. หน้า ๑๖๓.

^{๒๙} องค์การการค้าของครุสภา. (๒๕๐๕). *วรรณกรรมไทยเสภาขุนช้าง - ขุนแผน*. หน้า ๓๕. สิ่งที่น่าสังเกตคือมีการกล่าวถึงแกงเทโพ ซึ่งแสดงว่าใช้พริกเทศทำเป็นน้ำพริกแกง. หน้า ๕๐๑.

^{๓๐} ด. หน้า ๙๓๓. พลายชุมพลสั่งให้เผาพริกไต้ถุนบ้านที่มีเถรชวาอยู่ในห้องบนเรือน

สวนครัวหลังบ้านของตน พริกจึงกลายเป็นพืชพันธุ์สเผ็ดที่หาได้ง่ายและราคาถูกกว่าพริกไทย อย่างไรก็ตามในปลายสมัยอยุธยา พริกคงเป็นเครื่องปรุงรสที่ยังไม่แพร่หลาย โดยสังเกตจาก คำเรียกพริกในวรรณกรรมขุนช้าง-ขุนแผน ที่เรียกพริกไทย(Pepper)ว่าพริกและเรียกพริก (Chilli)ว่าพริกเทศ ต่างจากคนไทยในปัจจุบันที่เรียก พริกไทยว่าพริกไทยแต่เรียกพริกเทศว่า พริก แสดงว่าคนไทยนิยมรับประทานพริกเทศจนไม่ต้องบ่งบอกว่าเป็นพริกเทศอีกต่อไป

สรุป

ชาวสยามแต่เดิมรู้จักปรุงอาหารให้มีรสชาติเผ็ดร้อนโดยใช้สมุนไพรชนิดต่างๆ อาทิ ขิง ข่า ตะไคร้ กระเทียมหรือพืชผักบางชนิดเช่นตำมโคกลงหรือแกงเลียง นอกจากนี้อาหารบาง ชนิดยังเพิ่มรสด้วยกะทิ ดังจะเห็นได้จากอาหารไทยโบราณเช่น ตำข่าหรือตำหัวตาล ต่อมา เมื่อชาวสยามรู้จัก “พริกเทศ” จึงนำมาประยุกต์ปรุงเพิ่มรสชาติ เช่นประยุกต์จากแกงเลียง เป็นแกงป่าหรือเปลี่ยนไปใช้พริกตากแห้งโขลกทำเป็นน้ำพริกแกงแล้วเติมกะทิกลายเป็น แกงเผ็ดแตกแขนงออกไป นอกจากนี้ชาวสยามยังรู้จักทำพริกป่น พริกคั่วและพริกทอดรับประทาน เพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร โดยเฉพาะใช้ในการปรุงรสปลาทั้งปลาสดและปลาแห้ง เช่น ปลาอย่าง ปลาร้าหรือปลาเจ้าซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยในสมัยก่อน การใส่พริกปรุงในอาหารเหล่านี้ ช่วยดับกลิ่นคาวปลาและทำให้รสชาติดีขึ้น พริกที่โปรตุเกสนำมาได้ส่งผลให้มีการพัฒนา อาหารไทยจนมีความหลากหลายทั้งชนิด ประเภทและวิธีทำ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ตัวอย่างอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ที่ปรุงด้วยพริก

วิธีการปรุงเป็นอาหาร	ตัวอย่างอาหาร
ตำ	น้ำพริกสำหรับรับประทาน และน้ำพริกใส่แกง
แกง	แกงเผ็ด แกงส้ม แกงป่า
ตำ	ตำยำแบบต่างๆ เช่น ตำยำกุ้ง
คลุก	ข้าวหรือผักคลุกน้ำพริกชนิดต่างๆหรือพริกป่น
ยำ	ยำชนิดต่างๆ ใช้ทั้งเนื้อสัตว์ และผักบางชนิด
ปล้ำ	ปล้ำเนื้อ แสร้งว่า
คั่ว	พริกคั่ว คั่วกลิ้ง คั่วดับหมู
หลน	หลนปลาร้า หลนปูเค็ม หลนเต้าเจี้ยว
ผัด	ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาตุก
ทอด	พริกทอดแก้มกับอาหาร

หมก	ห่อหมกชนิดต่าง ๆ
นึ่ง	ปลาหนึ่งมะนาวพริก
ย่าง	พริกย่างทำเป็นหน้าพริกรับประทานแหมกับผักสดหรือใส่แกง
ลาบ	ลาบเนื้อสัตว์และผักบางชนิด

ที่มา : รวบรวมโดย พลับพลึง คงชนะ

นอกจากนี้แม้ว่ามีอาหารบางชนิดที่รับมาจากต่างชาติ แต่คนสยามยังใช้พริกปรุงรสในรูปแบบต่างๆ เช่น ก๋วยเตี๋ยว หรือเย็นตาโฟมักใส่พริกป่น พริกตำหรือพริกดอง ข้าวมันไก่ หรือสุกี้ก็ใช้น้ำจิ้มใส่พริกตำเจือด้วยน้ำส้มปรุงรส ด้วยเหตุนี้อาหารไทยปัจจุบันจึงถูกจัดอยู่ในกลุ่มอาหารเผ็ดร้อน

สรุปได้ว่าพริกที่ชาวโปรตุเกสนำมาสู่สยามในคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ เป็นหนึ่งในหลักฐานประวัติศาสตร์ที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมระหว่างไทยกับโปรตุเกสที่ต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน ชาวสยามได้นำพริกมาปรุงแต่งเป็นอาหารนานาชนิดหลากหลายจนแม้แต่มานูเอล ฟราโกโซซึ่งนำพริกมาปลูกที่กรุงศรีอยุธยาในคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ ก็ยังคงคาดไม่ถึง



ภาพเย็นตาโฟใส่พริกในสกุลไทยรายสัปดาห์ ปีที่ ๕๘ ฉบับที่ ๒๕๘๖ ประจำวันอังคารที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๕๕:๕๗.

บันทึกท้ายบท

ผู้เขียนขอขอบคุณบุคคลต่อไปนี้คือ ศาสตราจารย์ ดร.พรสวรรค์ วัฒนางกูร ที่เชิญให้เสนอบทความ ขอขอบคุณคุณสุขุม สมประสงค์ ซึ่งดำรงตำแหน่งเลขาธิการสถานทูตไทย ณ กรุงลิสบอนในปี 2006 และภรรยา คุณเจนจิรา สมประสงค์ ที่ได้กรุณาพาไปชมสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ร้านกระเบื้องแบบโปรตุเกสและร้านขนมอร่อย ขอขอบคุณคุณพิมพ์พรณ วิบูลศิริทัศน์ คุณวิฑิตา วิบูลศิริทัศน์ อาจารย์พรณภัส บุญลิขิต อาจารย์ชัยณรงค์ ศรีพงศ์ ที่ช่วยจัดทำเอกสาร รวมทั้งผู้ช่วยหาข้อมูลเพิ่มเติมได้แก่ ดร.พระระพิน ด้วงลอย อาจารย์พรพรรณ โปร่งจิตร์ อาจารย์ธวัชชัย พรหมณะ และนิสิตปริญญาโทภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้แก่ คุณธัญพงศ์ สารรัตน์ คุณศศิธร คงจันทร์ คุณสิทธิโชค อนุจันทร์ คุณสุปรียา บัวพล และบุคคลสุดท้ายที่ผู้เขียนใคร่ขอขอบคุณด้วยความจริงใจคือสุภาพสตรีชาวโปรตุเกสสร้างเล็กที่โบสถ์ใหญ่กลางเมือง Sintra ที่มีน้ำใจเชิญให้ใช้ห้องน้ำของโบสถ์ในวันที่ฝนตกหนัก

บรรณานุกรม

หนังสือ

- ไกรฤกษ์ นานา. (๒๕๕๓). ๕๐๐ ปี สายสัมพันธ์สองแผ่นดิน ไทย-โปรตุเกส. กรุงเทพฯ : มติชน. ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- แกมเฟอร์, เอลเยนเบิร์ต. (๒๕๐๘). ไทยในจดหมายเหตุแกมเฟอร์ พิมพ์ในงานศพนายรวยศยามานานนท์. พระนคร : กรมศิลปากร.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช.ม.ร.ว. (๒๕๓๕). น้ำพริก. กรุงเทพฯ : สยามรัฐ.
- จูอันนา วัชคง เซลลูซและประโลม บุญรัสมิ. (๒๕๔๒). พจนานุกรมโปรตุเกส - ไทย, ไทย - โปรตุเกส. พิมพ์ครั้งที่ ๑. กรุงเทพฯ : สถานเอกอัครราชทูตโปรตุเกสประจำประเทศไทย.
- แซรวาส นิโกลาส์. (๒๕๐๖). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม (ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช) แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า.
- เดอ แบลส, บาทหลวง. (๒๕๕๐). บันทึกความทรงจำของบาทหลวง เดอ แบลส เกี่ยวกับชีวิตและมรณกรรมของก๊องสตังซ์ ฟอลคอน แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ศรีปัญญา.

- เดอ ชัวซีย์, บาทหลวง. (๒๕๑๖). จดหมายเหตุรายวันการเดินทางสู่ประเทศสยามในปี ค.ศ. ๑๖๘๕ และ ๑๖๘๖ ฉบับสมบูรณ์ = *Journal du Voyage de Siam*. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า.
- เดิบ ชุมสาย. มล. (๒๕๒๕). *กับข้าวจักรวรรดิโกสินทร์ ๒๕๒๕*. กรุงเทพฯ: สายปัญญาสมาคม
ธวัชชัย ตั้งศิริวานิช. (๒๕๔๙). *กรุงศรีอยุธยาในแผนที่ฝรั่ง*. กรุงเทพฯ : มติชน.
- ปรีดี พิศภูมิวิถี. (๒๕๕๓). *กระดานทองสองแผ่นดิน*. กรุงเทพฯ : มติชน.
- พรสวรรค์ วัฒนางกูร, บรรณาธิการ. (๒๕๔๖). *ความสัมพันธ์ไทย-ยุโรป จากอดีตสู่ปัจจุบัน : เยอรมนี โปรตุเกส รัสเซีย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์ยุโรปศึกษาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฟรังซัวส์ อังรี ดูรแปง. (๒๕๓๐). *ประวัติศาสตร์แห่งพระราชอาณาจักรสยาม*. แปลโดย ปอล
ชาเวียร์. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- ฟลอริช, มาเรีย ดา กงไซเซา. (๒๕๔๗). *ชาวโปรตุเกสและสยามสมัยคริสต์ศตวรรษที่๑๖* แปล
โดย มธุรส ศุภผล. กรุงเทพฯ : ออร์คิด.
- มณีฉัตร นิกรพันธุ์. (๒๕๔๑). *พริก*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ศิลปากร, กรม. (๒๕๒๘). ๔๗๐ ปี แห่งมิตรสัมพันธ์ระหว่างไทยและโปรตุเกส. แปลโดย
นันทา ตันติกุล. พระนคร : กรมศิลปากร.
- _____. (๒๕๐๙). *ประชุมพงศาวดารภาคที่ ๘๐ จดหมายเหตุฟอร์บิง*. พระนคร : โรงพิมพ์
พระจันทร์.
- _____. (๒๕๑๓). *เอกสารของฮอลันดา สมัยกรุงศรีอยุธยา พ.ศ.๒๑๕๑-๒๑๖๓ และ*
พ.ศ. ๒๑๖๗-๒๑๘๕. แปลโดย นันทา สุตกุล. พระนคร : กรมศิลปากร.
- _____. (๒๕๑๗). *ไตรภูมิพระร่วงของพระญาติไทยฉบับตรวจสอบ ชำระ*. กรุงเทพฯ :
กรมศิลปากร.
- _____. (๒๕๓๐). *ชาวโปรตุเกสในยุคกรุงศรีอยุธยา*. พระนครศรีอยุธยา : พิพิธภัณฑ
สถานแห่งชาติเจ้าสามพระยาและโครงการปรับปรุงหมู่บ้านโปรตุเกส กรมศิลปากร.
- _____. (๒๕๔๘). *กฎหมายตราสามดวง*. กรุงเทพฯ: องค์การค้าคุรุสภา.
- ศูนย์วัฒนธรรมสถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐอิสลามแห่งอิหร่านแห่งประเทศไทย. (๒๕๔๖).
ความสัมพันธ์อิหร่าน - ไทยทางด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: ศูนย์
วัฒนธรรมสถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐอิสลามแห่งอิหร่านแห่งประเทศไทย.
- สมจัย อนุমানราชธน. (๒๕๐๙). *การทูตของไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา*. พระนคร : โรงพิมพ์
พระจันทร์.
- สว่างวัน ไตรเจริญวิวัฒน์, รัศมี กฤษณมิกซ์ และวิภาดา เพ็ชรรัชนี. (๒๕๔๒). *พจนานุกรม
สเปน - ไทย*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ฟ้าอภัย.

สุรัชย์ ชุ่มศรีพันธ์. (๒๕๕๔). โปรตุเกสในประเทศไทย. เอกสารประกอบการสัมมนานานาชาติ ๕๐๐ ปี ความสัมพันธ์สยามประเทศไทยกับโปรตุเกสและชาติตะวันตกในอุษาคเนย์ ๒๐๕๔-๒๕๕๔ : การสัมมนานานาชาติ, ๒๖-๒๗ มกราคม ๒๕๕๔ ณ หอประชุมใหญ่ อาคาร ๑๐๐ ปีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จัดโดย มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์และ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

หนังสือภาษาต่างประเทศ

- Mann Charles C. (2005). 1491: *New Revelations of the Americas Before Columbus*. New York : Vintage Books.
- Kiple Kenneth F. Ornelas Kriemhild Coneè , (2000). *The Cambridge World History of Food I-II*. Cambridge : Cambridge University
- Collingham, Lizzie. (2006). *Curry : A Tale Of Cooks And Conquerors*. London : Vintage Books.
- Muntarhorn, Kanit. (1950). *Thai Food History and Transliterations : Gastronomy in Asia III*. Bangkok : M. T. Press.
- Hall, John Whitney and McClain, James L. (1991). *The Cambridge History of Japan Vol 4. Early Modern Japan*. Cambridge: Cambridge University.
- Long-Solfs, Janet. (1986). *Capsicum Y Cultura: La Historia Del Chilli*. Mèxico : Fondo de Cultura Económica, S. A. de C. V. Av. de la Universidad.

เว็บไซต์

- <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/proceeding1996/v3-479.html>
- http://en.wikipedia.org/wiki/Peter_Martyr
- <http://ja.wikipedia.org/>
- <http://clgc.rdi.ku.ac.th/article/seed/chilli/chilli.html>
- <http://guru.google.co.th/guru/thread?tid=697873ff03557840&pli=1>
- <http://blog.eduzones.com/sippa/274>
- <http://www.chillies-down-under.com/chilli-history-world.html>