

ใบความรู้เรื่อง รสถ้อย รสคำ ลัทธิไทย (๑) (๒)
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง สรรบกลอน สรรวจรส เรียนรู้วรรณคดีผ่านโครงงาน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ - ๒ เรื่อง รสถ้อย รสคำ ลัทธิไทย (๑) (๒)
รายวิชา ภาษาไทย รหัสวิชา ท๒๑๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

ภาพย่นหม่เครื่องควหาวน เป็นพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งพรรณนาอาหารควหาวน ผลไม้หลากหลายชนิด ทั้งรูปลักษณะ สีรส วิธีการตกแต่งอย่างวิจิตร โดยถ่ายทอดผ่านชั้นเชิงทางด้านวรรณศิลป์ได้อย่างไพเราะคมคาย และยังสะท้อนให้เห็นสภาพความเป็นอยู่ ของผู้คนในสมัยรัชกาลที่ ๒ อีกด้วย

ความเป็นมา

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงพระราชนิพนธ์ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช เพื่อชมสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ด้วยทรงมีความสามารถเป็นเลิศในการปรุงเครื่องเสวย และเพื่อใช้เป็นบทเพลงเรือเสด็จประพาสส่วนพระองค์ ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ใช้ภาพย่นหม่เครื่องควหาวนในการเฝ้าเรือของทางราชการคู่กับบทเหเรือของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร

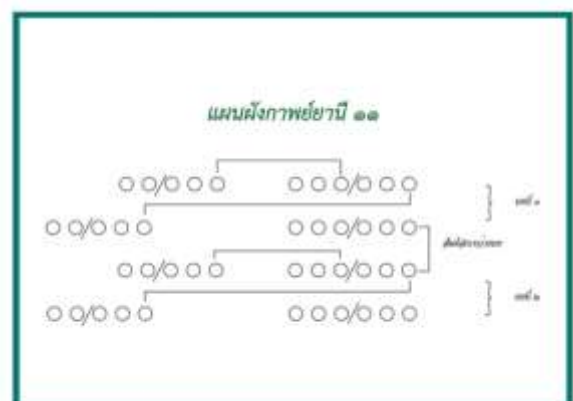
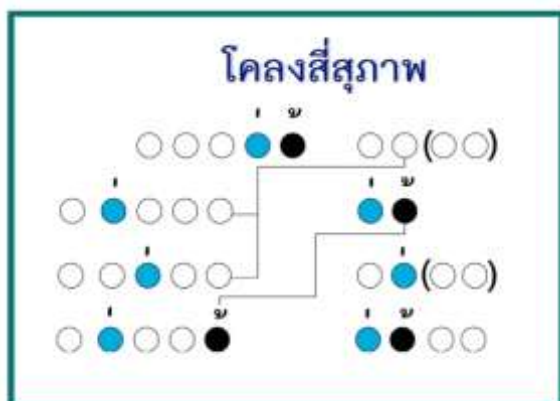
ประวัติผู้แต่ง

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นพระมหากษัตริย์ลำดับที่ ๒ แห่งราชวงศ์จักรี ทรงพระราชสมภพเมื่อวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๓๑๐ เป็นพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช

พระองค์มีพระอัจฉริยภาพทางด้านวรรณศิลป์ พระราชนิพนธ์หลายเรื่องมีความประณีตงดงามในเชิงอักษรศาสตร์ เช่น รามเกียรติ์ อนุรุท อิเหนา สังข์ทอง และสามารถนำไปผสมผสานกับนาฏยศาสตร์และดุริยางคศาสตร์ พระองค์ทรงฟื้นฟูการแสดงละครโขน การขับร้อง และดนตรี ให้มีระเบียบแบบแผนที่ถูกต้องจนเป็นที่นิยมสืบมา จึงทรงได้รับการเทิดพระเกียรติจากองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติหรือยูเนสโก (UNESCO) ในฐานะทรงเป็นบุคคลสำคัญของโลก และรัฐบาลไทยกำหนดให้วันคล้ายวันพระราชสมภพ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ของทุกปีเป็นวันศิลปินแห่งชาติจนถึงทุกวันนี้

ลักษณะคำประพันธ์

ภาพย่นหม่เครื่องควหาวนแต่งเป็นภาพย่นเหหรือภาพย่นเหโคลง ประกอบด้วย โคลงสี่สุภาพและภาพย่นยานี ๑๑ โดยมีโคลงสี่สุภาพ ๑ บท เป็นบทนำหรือบทขึ้นต้น แล้วตามด้วยภาพย่นยานี ๑๑ ที่มีเนื้อหาสอดคล้องกับโคลงบทนำ



กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีเนื้อความพรรณนาอาหารคาวหวานและผลไม้แต่ละชนิด ดังต่อไปนี้

เห่ชมเครื่องคาว

มัสมั่น ยำใหญ่ ตับเหล็กลก หมูแนม ก้อยกุ้ง แกงเทโพ น้ำยา แกงอ่อม ข้าวหุงเครื่องเทศ แกงคั่วส้ม หมูป่าไผ่ระกำ ปลาเนื้อ ลำเตี้ยง หมู่ม รังนก ไตปลา แสร้งว่า

เห่ชมผลไม้

ผลชิด ลูกตาล ลูกจาก มะปราง มะม่วง ลิ่นจี่ ลูกพลับ น้อยหน้า ผลเกด ทับทิม ทุเรียน ลางสาด เงาะ สละ

เห่ชมเครื่องหวาน

ข้าวเหนียวสังขยา ชำหริ่ม ลำเจียก มัสกอด ลุดตี๋ ขนمجีบ ขนมหิวน ทองหยิบ ขนมหึง รังไร ทองหยอด ทองม้วน จำมงกุฏ บัวลอย ซ่อม่วง ฝอยทอง

อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน สามารถเล่าเรื่องราวได้มากมาย ทั้งวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และสภาพบ้านเมือง ทำให้ภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความงดงามวิจิตร ละเอียดอ่อน และพิถีพิถัน ในทุกขั้นตอนการทำ ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอ่านไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ รวมทั้งสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ได้รับให้กับบุคคลใกล้ชิดหรือคนในสังคมให้เห็นถึงความประณีตในการปรุงอาหารของคนไทย