วัฒนธรรมการกินดื่มของชาวมังกร : ศิลปะบนปลายตะเกียบ[1]

ดร. ศศิพร เพชราภิรัชต์[2]

บทคัดย่อ

ตะเกียบนับว่าเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมการกินดื่มของชาวจีน บทความฉบับนี้ผู้วิจัยต้องการวิเคราะห์ "วัฒนธรรมตะเกียบ" ผ่านมุมมองที่หลากหลายของนักวิชาการชาวจีนและชาวต่างชาติ โดยจะอธิบายถึงประเด็นต่างๆ ได้แก่ กำเนิดด้ามตะเกียบ ประวัติความเป็นมาของตัวอักษรตะเกียบ สุนทรียะปลายตะเกียบที่สะท้อนผ่านชนชั้นสูงกับชนชั้นล่างในสังคมจีน รวมถึงบทบาทของตะเกียบในศาสนาและพิธีกรรมของชาวจีน สิ่งต่างๆเหล่านี้ล้วนประกอบสร้างและหล่อหลอมจนเป็นวัฒนธรรมการกินดื่มอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวจีน

คำสำคัญ ตะเกียบ วัฒนธรรมการกินดื่มของชาวจีน วัฒนธรรมตะเกียบ

---

[1] บทความฉบับนี้ได้รับการสนับสนุนจากเงินทุนเครือเจริญโภคภัณฑ์อาหารจำกัด (มหาชน) และโครงการพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ (รหัสโครงการ HS1025A)

[2] ปัจจุบันดำรงตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำ สาขาวิชาภาษาจีน ภาควิชาภาษาตะวันออก คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1. บทนำ

ในสมัยโบราณมนุษย์ยังไม่รู้จักการใช้อุปกรณ์เครื่องมือใดๆ ในการรับประทานอาหาร ยังไม่มีการกำหนดวิธีการปรุงอาหารที่เคร่งครัด ยังไม่มีการกำหนดวิธีการรับประทานอาหารที่เป็นมาตรฐาน ผู้คนในสมัยนั้นใช้มือหยิบจับอาหารเข้าปาก ทุกอย่างเป็นไปตามธรรมชาติ แต่เมื่อวิถีชีวิตด้านการรับประทานอาหารพัฒนาไประดับหนึ่ง วิธีการรับประทานอาหารก็เกิดการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย มนุษย์ไม่เพียงแต่ประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือการปรุงอาหาร หากยังได้สร้างสรรค์อุปกรณ์การรับประทานอาหารไปในขณะเดียวกัน

อุปกรณ์การรับประทานอาหารของคนจีนสมัยก่อนหลัก ๆ แล้วมีเพียงสองชนิด คือ ช้อนและตะเกียบ ในเอกสารทางโบราณคดีมักปรากฏคำว่า “ช้อนกับตะเกียบ” (bǐzhù ㄅㄧˇㄓㄨˋ) (รูปภาพที่ 1) คู่กัน ช่วงหนึ่งในประวัติศาสตร์ปรากฏการใช้ส้อมและมีด หลักฐานจากการขุดค้นทางโบราณคดีบ่งชี้ว่า ชาวจีนเริ่มใช้ช้อนมานานมากแล้วในประวัติศาสตร์ หากจะศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของช้อนนั้นจะต้องย้อนกลับไปเมื่อ 7,000 ปีก่อนในสมัยยุคหินใหม่ หลิวหยุนและจูติ้งโอ่ว (2007: 11) วิเคราะห์ไว้ว่าคนจีนใช้ช้อนคู่ตะเกียบในการรับประทานอาหารเป็นเวลาที่ค่อนข้างยาวนานในประวัติศาสตร์ อย่างไรก็ตาม ตะเกียบนับว่าเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่เป็น

เอกลักษณ์ของวัฒนธรรมการกินดื่มของชาวจีน หลายพันปีมาแล้วที่ชาวจีนใช้ตะเกียบลิ้มลองโอชารสไปทั่วแดนดิน ก่อเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินดื่มของจีนที่เป็นเอกลักษณ์แห่งเดียวในโลก ในลักษณะเดียวกันวัฒนธรรมการกินดื่มที่หลากหลายและเต็มไปด้วยสีสันก็ย้อนกลับมาพัฒนาวัฒนธรรมตะเกียบต่อไปอย่างต่อเนื่อง เป็นผลทำให้แท่งตะเกียบเล็ก ๆ สองแท่งนี้นำสีสันมาแต่งแต้มให้กับชีวิตของผู้คน สามารถเห็นได้อย่างชัดเจนว่าตะเกียบกับวิธีการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมของจีนมีความสัมพันธ์กันอย่างแน่นแฟ้น ความสามารถพิเศษที่ “แท่งไม้สองแท่ง” แสดงออกมาทำให้ศิลปะการปรุงอาหารของจีนพัฒนาไปไม่หยุด และส่งผลให้มีความประณีตละเอียดอ่อนมากขึ้น ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์ของอาหารจีน

ในบทความนี้ผู้วิจัยต้องการวิเคราะห์ “วัฒนธรรมตะเกียบ” ผ่านมุมมองที่หลากหลายของนักวิชาการชาวจีนและชาวต่างชาติ โดยผู้วิจัยจะอธิบายถึงประเด็นต่างๆ ได้แก่ กำเนิดด้ามตะเกียบ ประวัติความเป็นมาตัวอักษร สุนทรียะปลายตะเกียบที่สะท้อนผ่านชนชั้นสูงกับชนชั้นล่างในสังคมจีน รวมถึงบทบาทของตะเกียบในศาสนาและพิธีกรรมของชาวจีน สิ่งต่างๆเหล่านี้ล้วนประกอบสร้างและหล่อหลอมจนเป็นวัฒนธรรมการกินดื่มอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวจีน จุดประสงค์ของผู้วิจัยเพื่อต้องการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับ

"วัฒนธรรมตะเกียบ" ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์ประเด็นดังกล่าวผ่านเอกสารทางประวัติศาสตร์ วรรณคดีจีน และบทความวิชาการต่างๆที่นักวิชาการชาวจีนและชาวต่างชาติได้รวบรวมไว้ และเพื่อให้บทความนี้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ผู้วิจัยได้แทรกรูปภาพประกอบในบางประเด็นด้วย

2. กำเนิดด้ามตะเกียบ

จากการศึกษาขุดค้นทางโบราณคดี นักวิชาการต่างๆล้วนลงความเห็นว่าจุดกำเนิดของตะเกียบกล่าวได้ว่ามีต้นกำเนิดมาจากธัญญาหาร การรับประทานอาหารร้อน และชามข้าว ซึ่งในประวัติศาสตร์จีนคนจีนล้วนใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหาร ทั้งนี้หลิวหยุนและจูติ้งโอ่ว (2007: 1-12) ได้วิเคราะห์จุดกำเนิดของตะเกียบอันเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมการกินของชาวจีนไว้ดังนี้

อันดับแรก ตะเกียบมีจุดกำเนิดมาจากวัฒนธรรมการรับประทานอาหารประเภทธัญพืชของชาวจีนมาตั้งแต่สมัยโบราณกาล เมื่อพิจารณาจากเหตุการณ์ในประวัติศาสตร์ที่สะท้อนออกมาจากบันทึกโบราณและหลักฐานบันทึกสมัยยุคหินใหม่ที่ยังคงหลงเหลืออยู่ในปัจจุบัน เช่นในหนังสือ "ซ่างซู" (Shàng Shū 尚书)[3]

[3] "ซ่างซู" เรียกย่อๆ ว่า "ซู" หรือ "ซูจิง" (Shūjīng 书经) เป็นหนึ่งในคัมภีร์ที่สำคัญของสำนักขงจื่อ (Rújiā 儒家) ซึ่งสำนักขงจื่อได้รวบรวมตำราที่สำคัญไว้โดยเรียกว่า "ตำราสี่คัมภีร์ห้า" (Sì Shū Wǔ Jīng 四书五经) "ตำราสี่" ได้แก่หลุนหยู่ (Lúnyǔ 论语) เมิ่งจื่อ

ก็จะพบว่าประเทศจีนในสมัยโบราณกาลมีวัฒนธรรมการหาปลาและการทำนาอยู่ อาจจะด้วยปัจจัยด้านทางภูมิศาสตร์และภูมิอากาศที่เหมาะสมบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำฮวงโห (Huánghé 黄河) แยงซีเกียง (Chángjiāng 长江) และจูเจียง (Zhūjiāng 珠江) ที่เบิกทางให้บรรพบุรุษชาวจีนเข้าสู่ช่วงสุกงอมของวัฒนธรรมการทำนาได้ค่อนข้างเร็ว เพราะการทำนาเป็นแหล่งที่มาของอาหารที่มั่นคงและแน่นอนกว่าการจับปลา และปัจจัยนี้ยังเป็นตัวกำหนดเอกลักษณ์วัฒนธรรมการรับประทานธัญพืชของจีนอีกด้วย จากเอกสารบันทึกโบราณและการศึกษาขุดค้นทางโบราณคดีเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารและร่องรอยการตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัย พบว่าผู้คนที่อาศัยอยู่บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำฮวงโห อันเป็นแหล่งกำเนิดของวัฒนธรรมจีนแห่งหนึ่งนั้นบริโภคข้าวฟ่างเป็นอาหารหลัก ส่วนชาวจีนที่อาศัยอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียงนั้นจะบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก ธัญพืชทั้งสองชนิดล้วนกะเทาะเปลือกง่าย เมล็ดมีขนาดพอดี ไม่จำเป็นต้องนำไปตำให้ละเอียดก็สามารถปรุงให้สุกได้ ในทางกลับกัน อาหารประเภทข้าวสาลีนั้นมีเปลือกพันอยู่หนาแน่น หากไม่ตำให้ละเอียด

(Mèngzǐ 孟子) ต้าเสว (Dà Xué 大学) และ จงยง (Zhōngyōng 中庸) ส่วน "คัมภีร์ห้า" ประกอบด้วย ซือจิง (Shījīng 诗经) หลี่จี้ (Lǐjì 礼记) โจวอี้ (周易) ชุนชิว (Chūnqiū 春秋) และช่างซู สำหรับคัมภีร์ช่างซูนั้นถือเป็นคัมภีร์ที่ว่าด้วยประวัติศาสตร์จีนยุคแรก ประกอบด้วย คัมภีร์สมัยหยู (Yúshū 虞书) คัมภีร์สมัยราชวงศ์เซี่ย (Xiàshū 夏书) คัมภีร์สมัยราชวงศ์ซาง (Shāngshū 商书) และคัมภีร์สมัยราชวงศ์โจว (Zhōushū 周书)

ก่อนปรุงให้สุกจะทำให้รสชาติและเนื้ออาหารที่ได้ด้อยกว่าอาหารประเภทแรกอย่างเห็นได้ชัด และนี่เองที่เป็นที่มาของวัฒนธรรมการบริโภคธัญพืชของประเทศจีน อาหารที่มาจากธัญพืชที่มีลักษณะเป็นเมล็ดใส่น้ำปรุงด้วยความร้อน ได้แก่ ข้าวสวย และข้าวต้ม ข้าวสวยนั้นสามารถใช้มือรับประทานได้โดยสะดวก แต่การรับประทานข้าวต้มจะต้องอาศัยอุปกรณ์การรับประทานอาหารอย่างอื่นมาช่วย ในสมัยโบราณพบว่ามีการใช้ช้อน (bǐ 匕) มาก่อน แต่รูปร่างของช้อนในอดีตนั้นแตกต่างจากช้อนแกงในปัจจุบันโดยสิ้นเชิง ในสมัยนั้นช้อนมีลักษณะเป็นแผ่นกระดูกหรือแผ่นไม้ผิวเรียบ ไม่สะดวกต่อการตักน้ำแกงหรือข้าวต้ม ดังนั้นต่อมาไม่นานจึงถูกแทนที่ด้วยตะเกียบที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นมาสำหรับคีบอาหารโดยเฉพาะ

จุดกำเนิดของตะเกียบอีกจุดหนึ่ง คือ วัฒนธรรมของคนจีนที่ชอบรับประทานอาหารในขณะที่ยังร้อน นิสัยการบริโภคนี้นับได้ว่าเป็นธรรมชาติที่ติดตัวมาแต่กำเนิด ความเคยชินนี้มิได้เกิดจากทักษะในการปรุงอาหารของคนจีนเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวพันถึงเบื้องหลังทางวัฒนธรรม ถึงขั้นที่ว่ามีชาวจีนบางคนมีระบบการย่อยอาหารที่แตกต่างจากบุคคลอื่น เมื่อวิเคราะห์จากพื้นเพทางวัฒนธรรม ชาวจีนจะให้ความสำคัญกับพิธีการเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในยุคก่อนราชวงศ์ฉินภายใต้การชี้นำของลัทธิขงจื่อ ประเทศจีนมีพิธีรีตรองในการใช้ชีวิตอย่างเป็นระบบอันรวมไปถึง

พิธีในการรับประทานอาหาร พิธีการดังกล่าวโดยมากมีต้นกำเนิดมาจากพิธีกรรมบวงสรวงในสมัยโบราณ ในการเซ่นไหว้ภูตผีเทพเจ้า อาหารที่ใช้ไหว้มีความสำคัญมาก ซึ่งต่างจากธรรมเนียมของทางตะวันตกที่ใช้เพียงดอกไม้ช่อเดียวก็เพียงพอแล้ว ตามความเชื่อภูติผีเทวดาจะดูดซับไปเพียงธาตุวิญญาณของอาหาร ในสมัยโบราณที่วิทยาการยังไม่เจริญก้าวหน้า มนุษย์เชื่อว่าธาตุวิญญาณของอาหารก็คือไอร้อนที่กระจายออกมาจากอาหาร ไม่เพียงเท่านั้น ปรัชญาจีนในสมัยโบราณยังมีแนวคิดเรื่องลมปราณ หรือ "ชี่" (qì 炁) สองปัจจัยนี้รวมกันทำให้คนสมัยโบราณมองอาหารที่ปรุงร้อนเป็นอาหารไหว้เจ้า และอาหารไหว้เจ้าเป็นสิ่งสำคัญมากที่ทุกคนจะต้องปรุงออกมาให้ดีที่สุด และวิธีการที่ง่ายที่สุด คือ "การรับประทานอาหารในขณะที่ร้อน"

หลายพันปีมาแล้วที่ชาวจีนใช้ตะเกียบลิ้มลองโอชารสไปทั่วแดนดิน ก่อเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินดื่มของจีนที่เป็นเอกลักษณ์แห่งเดียวในโลก ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมการกินดื่มที่หลากหลายและเต็มไปด้วยสีสันก็ย้อนกลับมาพัฒนาวัฒนธรรมตะเกียบอย่างต่อเนื่อง เป็นผลทำให้แท่งตะเกียบเล็ก ๆ สองแท่งนี้นำสีสันมาแต่งแต้มให้กับชีวิตของผู้คน กล่าวได้ว่าตะเกียบกับวิธีการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมของชาวจีนมีความสัมพันธ์กันอย่างแน่นแฟ้น ความสามารถพิเศษที่ "แท่งไม้สองแท่ง" แสดงออกมาทำให้ศิลปะ

การปรุงอาหารของจีนพัฒนาไปไม่หยุด และส่งผลให้มีความประณีตละเอียดอ่อนมากขึ้น ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์ของอาหารจีน ทั้งนี้ หลิวหยุนและจูดิ้งโอ่ว (2007: 13) ให้ความเห็นว่าช่วงสมัยราชวงศ์ฮั่นเป็นช่วงแห่งการปูรากฐานให้แก่วัฒนธรรมการกินดื่มของชาวจีน นับตั้งแต่ยุคสมัยฮั่นวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้แตกแขนงออกเป็นหลายสาขา ในบันทึก "เหยียนเถี่ยลุ่นซ่านปู้จู๋" (Yántiě Lùn. Sàn bù zú 盐铁论·散不足) ของหวนควน (Huán Kuān 桓宽)[4] ได้กล่าวถึงการเดินทางเพื่อลิ้มลองอาหารและสุราเลิศรสในแดนดิน (jiǔ shí yáo lǚ 酒食肴旅) ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการบริโภคอาหารร้อนเป็นที่นิยมแพร่หลายไปทุกสารทิศ วิธีปรุงอาหารในสมัยนี้มีกว่า 10 ประเภท ได้แก่ ปิ้ง (shāo 烧) ย่าง (kǎo 烤) เผา (jiǔ 灸) อบ (qiàng 炝, mèn 焖) ตุ๋น (wēi 煨) นึ่ง (zhēng 蒸) ต้ม (zhǔ 煮) เจี๋ยน (jiān 煎) คลุก (bàn 拌) ลวก (shuàn 涮) พะโล้ (lǔ 卤) หมักด้วยเหล้า (zuì 醉) ดองด้วยกากเหล้า (zāo 糟) ซึ่งเห็นได้ชัดเจนว่า รายการอาหารเหล่านี้ไม่เหมาะแก่การใช้มือหรือช้อนรับประทาน และสิ่งนี้เองที่เป็นเหตุผลพื้นฐานว่าทำไมจึงมีการ

[4] หวนควน ชื่อเล่น ชื่อกง (Cigōng 次公) เป็นชาวหยูหนาน 汝南 (ปัจจุบันคือเหอหนาน 河南) เป็นผู้แต่งบันทึก "เหยียนเถี่ยลุ่น ซ่านปู้จู๋" บันทึกฉบับนี้ถือเป็นเอกสารทางประวัติศาสตร์ชิ้นแรกที่กล่าวถึงโครงสร้างของปัญหาการเมืองในสมัยนั้น โดยผ่านบทสนทนาระหว่างขุนนางชั้นผู้ใหญ่กับลูกน้องเป็นหลัก โดยเน้นที่หัวข้อ "การมีจริยธรรมและความดี" (xiánliáng 贤良) กับ "ตัวบทวรรณคดี" (wénxué 文学) รวมทั้งสิ้น 60 เล่ม

ใช้ตะเกียบกันอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้ในช่วงราชวงศ์เหนือใต้ (Nán Běi Cháo 南北朝) ยังมีการใช้ภาชนะปรุงอาหารประเภทโลหะ เช่น หม้อหรือกระทะ อย่างแพร่หลายอีกด้วย เมื่อเข้าสู่ยุคสมัยถัง การ "ผัด" (chǎo 炒) เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นิยมกันแพร่หลาย และจุดนี้เองที่เป็นจุดเปลี่ยนที่ทำให้การปรุงอาหารยืดหยุ่นหลากหลายมากขึ้น และในขณะเดียวกัน อาหารก็มีความละเอียดประณีตมากขึ้น ใน "บันทึกความฝันในเมืองตะวันออก" (Dōngjīng Mènghuá Lù 东京梦华录) แต่งโดย เมิ่งหยวนหล่าว[5] และ "บันทึกเก่านักบู๊" (Wǔlín Jiùshì 武林旧事) [6] ในสมัยราชวงศ์ซ่งปรากฏชื่ออาหารหลายร้อยชนิด สมัยราชวงศ์หมิง ราชวงศ์ชิง ไปจนถึงสมัยสาธารณรัฐ ถือเป็นยุคทองของวัฒนธรรมอาหารจีน อุปกรณ์การปรุงอาหารที่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาหารและการใช้ความคิดสร้างสรรค์ การเผยแพร่เทคนิคการปรุงอาหารที่แยบคายและหลากหลายได้เกิดขึ้นในยุคดังกล่าว ทำให้ความละเอียดประณีตของอาหารได้พัฒนาจนถึงขีดสุด อาหารนับพันอย่างของอาหารแปด

[5] "บันทึกความฝันในเมืองตะวันออก" แต่งโดยกวีราชวงศ์ซ่งเมิ่งหยวนหล่าว เป็นหนังสือที่บันทึกเกี่ยวกับสภาพชีวิตความเป็นอยู่ด้านต่างๆ ของขุนนางชั้นผู้ใหญ่ ขุนนางทั่วไปจนถึงชาวบ้านในเมืองคายเฟิงซึ่งเป็นเมืองหลวงสมัยซ่งเหนือ บันทึกนี้เริ่มตั้งแต่รัชสมัยซ่งฮุ่ยจง (Sòng Huīzōng 宋徽宗) ถึงรัชสมัยซวนเหอ (Xuānhé 宣和) (ค.ศ. 1105-1125)

[6] "บันทึกเก่านักบู๊" เป็นหนังสือปกิณกะที่บันทึกเกี่ยวกับสภาพชีวิตความเป็นอยู่ด้านต่างๆ ในสมัยซ่งใต้ เช่น พิธีการในวังหลวง สถานที่ท่องเที่ยว สิ่งต่างๆ ตามฤดูกาล การละเล่นพื้นบ้าน และการแสดงงิ้ว เป็นต้น

ตระกูล (bā dà càixì 八大菜系) ล้วนมีความโดดเด่นขึ้นมาจากเทคนิคการใช้คมมีดทั้งสิ้น การใช้มีดนี่เองที่เป็นตัวแปรหลักที่ทำให้อาหารมีความประณีตละเอียดอ่อนขึ้น ด้วยเหตุนี้เอง มีเพียงตะเกียบเท่านั้นที่เอื้ออำนวยต่อการตัดอาหารและการหยิบคีบอาหารชิ้นใหญ่ ขณะเดียวกันก็สามารถหยิบคีบอาหารชิ้นเล็กที่ผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นชิ้น เส้น แผ่นหรือบดละเอียดมาแล้วได้เป็นอย่างดี จะเห็นได้ว่าในด้านหนึ่งวัฒนธรรมการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมของจีนทำให้การใช้ตะเกียบเป็นไปอย่างแพร่หลาย ในอีกด้านหนึ่งการใช้ตะเกียบก็ทำให้อาหารจีนพัฒนาไปในทิศทางที่ละเอียดประณีตมากขึ้น

นักวิชาการต่างๆ ยังลงความเห็นว่าจุดกำเนิดของตะเกียบอีกจุดหนึ่ง คือ ชามข้าว(wǎn 盌)ที่นำมาใช้ทั้งตักอาหารและรับประทาน สำหรับชาวจีนที่ใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหารแล้ว ชามข้าวถือเป็นอุปกรณ์ประกอบพื้นฐาน ชามข้าวมีบทบาทสำคัญถึงขั้นที่ว่า “ชามข้าวแตก” ถูกมองเป็นลางร้ายของภัยพิบัติ ได้มีการค้นพบชามดินเผาโบราณของจีนในซากโบราณสถานของแหล่งอารยธรรมชวีเจียหลิง (Qūjiā lǐng 屈家岭)ในยุคหินใหม่ และพบชามกระเบื้องเคลือบในซากโบราณสถานสมัยราชวงศ์ฮั่น การค้นคว้าทางนิรุกติศาสตร์ได้อ้างอิงจาก “หนังสืออรรถาธิบายอักษรจีน” (Shuōwén Jiězì 说文解字) ของ สวี่เซิ่น (Xǔ Shèn 许慎)[7] กวี

[7] สวี่เซิ่น (ประมาณ 58 – 147 ปีก่อนค.ศ.) เกิดในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออก ภูมิลำเนาเดิม

สมัยฮั่นตะวันออก (Dōng Hàn 东汉) มีการกล่าวอ้างว่า คำว่า "ชาม" คือ ภาชนะปากกว้างขนาดเล็ก (xiǎo yú yě 小盂也) และคำว่าภาชนะปากกว้าง (yú 盂) คือภาชนะใส่อาหาร (fànqì yě 饭器也) ตัวอักษร "หว่าน" (盌)ได้แตกแขนงออกเป็นคำว่า "หว่าน" อีก 3 คำที่ออกเสียงเดียวกัน ความหมายเหมือนกัน เพียงแต่เขียนต่างออกไป (椀, 碗)

ดังเช่นที่ได้กล่าวไปข้างต้น อาหารประเภทธัญพืชและการรับประทานอาหารร้อนมีส่วนทำให้ตะเกียบเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย แต่ตะเกียบก็มีข้อจำกัดคือไม่สามารถใช้รับประทานน้ำแกงที่เหลวมากได้ ดังนั้นจึงต้องใช้คู่กับช้อนแกง นักโบราณคดีเคยขุดพบช้อน หากแต่การใช้ไม่ได้แพร่หลายเท่าตะเกียบ สาเหตุน่าจะมาจากชามข้าวในมือของชาวจีนที่เป็นได้ทั้งภาชนะใส่อาหารและเป็นอุปกรณ์การรับประทานอาหารยังสามารถใช้แทนจอกเหล้าหรือถ้วยชาได้อีกในขณะเดียวกัน จากการวิเคราะห์ของหลิวหยุนและจูติ้งโอ่วปรากฏการณ์เหล่านี้มีความสัมพันธ์กับการที่คนจีนสามารถประดิษฐ์ภาชนะกระเบื้องเคลือบได้มาแต่ช้านาน เป็นที่ทราบกันว่าเครื่องปั้นดินเผานั้นค่อนข้างธรรมดาเรียบง่าย แต่สิ่งที่เป็นเอกลักษณ์

คือหยูหนาน (Rǔnán 汝南) (ปัจจุบันคือเหอหนาน Hénán 河南) เขาเป็นผู้แต่ง "หนังสืออรรถาธิบายอักษรจีน" หนังสือเล่มนี้ถือได้ว่าเป็นพจนานุกรมตัวอักษรจีนฉบับแรก ซึ่งสวี่เซิ่นได้รวบรวมตัวอักษรจีนจำนวน 9353 ตัวและนำมาจัดหมวดหมู่ได้ 540 หมวด โดยบอกความหมายเดิมและที่มาของตัวอักษรแต่ละตัว พจนานุกรมชุดนี้มีทั้งสิ้น 15 เล่ม

ที่บรรพบุรุษจีนได้สร้างสรรค์คือกระเบื้องเคลือบ ในภาษาอังกฤษชื่อประเทศจีนกับคำว่ากระเบื้องเคลือบใช้คำคำเดียวกัน นั่นก็คือ “China” ชามกระเบื้องเคลือบนั้นประณีตงดงามกว่าเครื่องปั้นดินเผา มีขอบบาง เวลาที่ใช้ทานหรือดื่มจึงไม่ทำให้รู้สึกลำบากหรือระคายแต่อย่างใด ภาชนะกระเบื้องเคลือบยุคดั้งเดิมของจีนถูกค้นพบที่เขตอารยธรรมโบราณหลงซาน (Lóngshān 龙山) เครื่องเคลือบกระเบื้องสีขาวในสมัยราชวงศ์ซาง (Shāng 商) เป็นเครื่องบ่งบอกว่าคนในสมัยนั้นรู้จักใช้ประโยชน์จากดินขาว ดังนั้น จึงอาจกล่าวได้ว่าในขณะที่ตะเกียบมีการใช้กันอย่างแพร่หลายแล้วนั้น มีคนใช้ภาชนะกระเบื้องเคลือบอย่างหยาบในวงกว้างแล้วเช่นกัน

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า การบริโภคธัญญาหาร การรับประทานอาหารร้อน และชามข้าว เป็นมูลเหตุพื้นฐาน 3 ประการที่ปูทางให้แก่วัฒนธรรมการใช้ตะเกียบที่สืบทอดมาถึงปัจจุบัน

3. จาก箸 สู่ 筷子

จากการศึกษาวัฒนธรรมการกินดื่มของชาวจีน หลินซินหน่าย (1991:20-27) กับหลี่ชุนกวง (2006:50-52) วิเคราะห์ว่าเอกสารโบราณเก่าแก่ที่สุดที่มีการกล่าวถึงยุคสมัยการใช้ตะเกียบคือ “หานเฟย จื่อ อวี้เหล่า” (Hán Fēi Zǐ. Yù lǎo 韩非子·喻老) ของกวีหานเฟย (Hán Fēi 韩非) เอกสารฉบับนี้กล่าวว่าซางโจ้วอ๋อง

(Shāng Zhòuwáng 商纣王) ดำริจะทำตะเกียบจากงาช้าง แต่พระปิตุลาของพระองค์ที่มีพระนามว่า "จีจื่อ" (Jīzǐ 箕子) กังวลพระทัย จึงดำริว่า

> *ตะเกียบงาช้างกับเครื่องเคลือบกระเบื้องดินนั้นหาได้คู่ควรกันไม่ มีเพียงแก้วที่ทำจากนอแรดและหยกเท่านั้นถึงจะมีฐานะทัดเทียมแต่หากใช้ตะเกียบงาช้างกับแก้วหยกแล้วไซร้ก็มิควรใช้พืชจำพวกถั่วมาทำน้ำแกง*
>
> 昔者，纣为象箸箕子怖。以为象箸必不加于土铏，必将犀玉之杯；象箸玉杯必不羹菽藿。

บันทึกของหานเฟยนี้เป็นหลักฐานอันดีที่ยืนยันว่ามีการใช้ตะเกียบตั้งแต่สมัยราชวงศ์ซาง

ตั้งแต่โบราณกาล การใช้ตะเกียบมีธรรมเนียมการปฏิบัติมากมาย ธรรมเนียมเหล่านี้โดยมากกำเนิดขึ้นในสมัยราชวงศ์โจว ที่ตั้งกฎระเบียบของสังคมจากธรรมเนียมปฏิบัติ อาทิ คนในสมัยนั้นนิยมใช้มือขวาจับตะเกียบ ในหนังสือ "หลี่จี้ เน่ยเจ๋อ" (Lǐjì . Nèizé 礼记·内则) จึงมีบันทึกว่า "หากบุตรเติบโตจนรับประทานอาหารได้เอง จงสอนบุตรให้ใช้มือขวาจับตะเกียบ" (zǐ néng shí shí, jiào yǐ yòushǒu 子能食食，教以右手) หากถามว่าเพราะเหตุอันใดจึงต้องใช้มือขวาจับตะเกียบนั้น คำตอบน่าจะเกี่ยวข้องกับธรรมเนียมการรับประทานอาหารในสมัยราชวงศ์โจว ในบันทึก "หลี่จี้ ฉวี่หลี่" (Lǐjì . Qǔlǐ 礼记·曲礼) ได้บันทึกไว้ว่าธรรมเนียมการรับประทาน

อาหาร ด้านซ้ายวางเนื้อ ด้านขวาวางข้าว อาหารอยู่ด้านซ้ายมือ อาหารที่มีน้ำแกงอยู่ทางขวามือ อาหารที่มีน้ำแกงที่อยู่ด้านขวามือ จะต้องใช้ตะเกียบช่วยในการรับประทาน ดังนั้นจึงต้องใช้มือขวาในการจับตะเกียบ เวลารับประทานจึงจะสะดวก สามารถกล่าวได้ว่าธรรมเนียมการจับตะเกียบด้วยมือขวาของคนจีนนั้นหยั่งรากลึกลงในวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ เป็นไปได้ว่าการที่ชาวจีนจับตะเกียบด้วยมือขวานั้นจะมีเหตุผลประการอื่นประกอบ อันเป็นประเด็นจะต้องศึกษาค้นคว้าให้ลึกลงไปอีกชั้นหนึ่ง อย่างไรก็ดี นักโบราณคดียังพบภาพจิตรกรรมฝาผนัง หินและอิฐสลักภาพบุคคลในสุสานสมัยราชวงศ์ฮั่น ที่มีภาพการจับตะเกียบด้วยมือซ้าย อาจจะเป็นเพราะชาวจีนในสมัยราชวงศ์ฮั่นนิยมด้านซ้ายมากกว่าขวา แต่เหตุผลที่แท้จริงนั้นยังมิอาจทราบได้

หลิวหยุนและจูติ้งโอ่ว (2007: 17-20) ได้ศึกษาถึงที่มาของคำว่าตะเกียบโดยเสนอว่า คำเรียกตะเกียบแต่เดิมนั้นคือ “จู้” (zhù 箸) มีต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยก่อนราชวงศ์ฉิน เอกสารที่เก่าแก่ที่สุดที่ปรากฏคำว่า “จู้” เท่าที่มีการขุดค้นในปัจจุบันคือในจารึกบนแผ่นศิลา “โองการแช่งแคว้นฉู่” (Zǔ Chǔ Wén 诅楚文)[8] ที่เขียนขึ้นโดยแคว้นฉิน ในสมัยที่แคว้นฉินกับแคว้นฉู่ต่อสู้แย่งชิงความเป็นใหญ่

[8] “โองการแช่งแคว้นฉู่” เป็นจารึกบนแผ่นศิลาปลายสมัยยุคจ้านกั๋ว (ยุคขุนศึก) ซึ่งในขณะนั้นรัฐฉินกับรัฐฉู่มีการสู้รบการอยู่เนืองๆ ในสมัยช่วงมีการค้นพบจารึกดังกล่าวทั้งหมด 3 ก้อน นับเป็นจารึกที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์เป็นอย่างยิ่ง

เหนือแว่นแคว้นดินแดนต่าง ๆ ในช่วงปลายของสมัยจ้านกั๋ว (Zhànguó 战国) ประมาณ 270 ปีก่อนคริสตกาล ในบันทึก "สวินจื่อ เจี่ยปี้" (Xún Zǐ . Jiěbì 荀子·解蔽) [9] ปรากฏคำว่า "จู้" ประมาณ 240 ปีก่อนคริสตกาล ในบันทึก "หานเฟยจื่อ อวี้เหล่า" ก็ปรากฏคำดังกล่าวเช่นกัน

ในสมัยราชวงศ์ฮั่นมีการเรียกตะเกียบด้วยคำที่มีเสียงต่างกันออกไป ตัวเขียนมีหลากหลายมากขึ้น ในบันทึก "สื่อจี้ ตระกูลหลิวโหว" (Shǐjì.Liúhóu shìjiā 史记·留侯世家) [10] ได้ใช้คำว่า "จู้" ในการเรียกตะเกียบ แต่ใน "สื่อจี้ ตระกูลเจี้ยงโหวโจวป๋อ" (Shǐjì. Jiànghóu Zhōu Bó shìjiā 史记·绛侯周勃世家) นั้นกลับเขียนคำว่า "จู้" (zhù 箸) ด้วยตัวเขียนที่แตกต่างออกไป ต่อมา ในสมัยสามก๊ก (Sānguó 三国) ราชวงศ์เว่ย (Wèi 魏) ราชวงศ์จิ้น (Jìn 晋)

---

[9] คัมภีร์ "สวินจื่อ" แต่งโดยสวินค่วง (Xún Kuàng 荀况) ปรัชญาเมธีสมัยปลายยุคจ้านกั๋ว (ยุคขุนศึก) เป็นตำราทางประวัติศาสตร์ที่ว่าด้วยแนวความคิดด้านวัตถุนิยม (wéiwù zhǔyì 唯物主义) ซึ่งสวุนค่วงได้รวบรวมแนวความคิดต่างๆของปราชญ์สมัยนั้นเข้าด้วยกันพร้อมวิพากษ์แนวความคิดเหล่านั้น ตำราชุดนี้มีทั้งหมด 32 เล่ม

[10] "สื่อจี้" หรือ "บันทึกประวัติศาสตร์" แต่งโดยซือหม่าเชียน (Sīmǎ Qiān 司马迁) (145 – 90 ปีก่อนค.ศ.) นักประวัติศาสตร์และกวีเอกสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันตก "สื่อจี้" ถือเป็นบทนิพนธ์ด้านประวัติศาสตร์ชิ้นเอกของจีน ซึ่งบันทึกประวัติศาสตร์โดยผ่านชีวประวัติของบุคคลสำคัญต่างๆ โดยเน้นการบันทึกสภาพการเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ในระยะเวลา 3,000 ปีตั้งแต่บรรพกาลจนถึงราชวงศ์ฮั่นตะวันตก นับเป็นหนังสือประวัติศาสตร์เล่มแรกที่ใช้แนวเขียนโดยอาศัยชีวประวัติของบุคคลสำคัญเป็นแกนกลาง

ราชวงศ์เหนือใต้ คำว่า "จู้" 箸 ได้เปลี่ยนวิธีการเขียนเป็น "筯" การเปลี่ยนแปลงนี้ได้ปรากฏในเอกสาร "บันทึกแสวงวิญญาณ" (Sōushén Jì 搜神记) ของกานเป่า (Gàn Bǎo 干宝)[11] และ "วาจาสมัยใหม่" (Shìshuō Xīnyǔ 世说新语) ของหลิวอี้ชิ่ง (Liú Yìqìng 刘义庆)[12] นอกจากนี้ในสมัยสามก๊กในสารานุกรมเล่มแรกที่มีชื่อว่า "กว่างหย่า" (Guǎngyǎ 广雅) ที่เรียบเรียงโดยจางอี (Zhāng Yī 张揖)[13] นั้น ก็ปรากฏตัวเขียนของคำเรียกตะเกียบ"เจีย" "梜"ที่แตกต่างออกไปอีก คือคำว่า "เจีย" "筴" โดยในพจนานุกรมเล่มนี้ได้อธิบายไว้ว่า "เรียก 'เจีย'ว่า 'จู้'" (jiā wèi zhī zhù 筴谓之箸) เมื่อเข้าสู่ยุคสมัยราชวงศ์สุย (Suí 隋) ถัง (Táng 唐) และห้าราชวงศ์ (Wǔdài 五代) มีการใช้ทั้งคำว่า "箸" และ "筯" ต่อมาในสมัยราชวงศ์หยวน โจวฉือ (Zhōu Chí 周驰) กวีสมัยหยวนได้แต่งกลอนห้าบทหนึ่งในหนังสือชื่อ "ดังเช่นชายชรา" (Rúshì Wēng Jí 如是翁集) ชื่อกลอนว่า "ตะเกียบ" (zhù 箸) จะเห็นได้ว่าในสมัยหยวนก็ยังคงเรียก

---

[11] "บันทึกแสวงวิญญาณ" แต่งโดยกานเป่า (ปีค.ศ. ?- 336) กวีเอกสมัยจิ้นตะวันออก เป็นหนังสือรวบรวมนิทานปรัมปราเกี่ยวกับเทพเจ้าและภูตผีปีศาจ ซึ่งสะท้อนถึงแนวคิดพื้นบ้านของผู้คนในสมัยนั้นได้เป็นอย่างดี นิทานรวมทั้งสิ้น 411 เรื่อง

[12] "วาจาสมัยใหม่" แต่งโดยหลิวอี้ชิง (ค.ศ. 403-444) สมัยราชวงศ์ใต้ เป็นบันทึกรวมเรื่องสั้นที่บอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับผู้คนในสมัยเว่ยและจิ้นในเชิงวิพากษ์

[13] "กว่างหย่า" เรียงเรียงโดยจางอีนักประวัติศาสตร์คนสำคัญสมัยสามก๊ก นับเป็นสารานุกรมเล่มแรกของจีนที่รวบรวมความรู้ต่างๆ มาจัดเป็นหมวดหมู่ทั้งหมด 19 ประเภท โดยมีตัวอักษรจีนทั้งสิ้น 18150 ตัว

ตะเกียบว่า "จู้" นอกจากนี้ ในหนังสือ "หลักการสัมผัสกลอนอดีตถึงปัจจุบัน" (Gǔjīn Yùnhuì Jǔyào 古今韵会举要) โดยสยงจง (Xióng Zhōng 熊忠)[14] นักเขียนพู่กันจีน ก็ยังคงปรากฏการใช้คำว่า "จู้" อยู่ด้วย

คำว่า "จู้" 箸 ถูกแก้เป็นคำว่า "คว่ายจื่อ" (kuàizi 筷子) ในสมัยราชวงศ์หมิง ในบันทึก "ปฏิณกะสวนซู" (Shūyuán Zájì 菽园杂记) ฉบับที่ 1 ของลู่หรง (Lù Róng 陆容)[15] กล่าวไว้ว่า

> *เรื่องที่ชาวบ้านถือห้ามปฏิบัติกัน มีอยู่ทุกแห่ง แต่มีข้อหนึ่งที่ถืออย่างเคร่งครัด คือ เวลาออกเรือจะถือเคล็ดว่าไม่ให้เรืออยู่กับที่ ("อยู่กับที่"ในภาษาจีนพ้องเสียงกับคำว่า"จู้" "箸" ไม่ให้เรือพลิก (คำว่า "พลิก"พ้องเสียงกับคำว่า "ฟาน" ที่แปลว่าผ้าเช็ด) ดังนั้น จึงเปลี่ยนคำว่า "จู้" (箸) เป็นคว่าย (快) ผ้าเช็ดโต๊ะเปลี่ยนจากคำว่า"ฟานปู้" เป็น "หมั่วปู้"*
>
> 民间俗讳，各处有之，而吴中为甚。如舟行讳住、讳

[14] "หลักการสัมผัสกลอนอดีตถึงปัจจุบัน" แต่งโดยสยงจงกวีสมัยหยวน เป็นหนังสือว่าด้วยหลักการสัมผัสคล้องจองในบทกลอน ซึ่งสยงจงได้เรียบเรียง โดยเทียบเคียงกับหนังสือกลอนของกวีในยุคเดียวกัน โดยรวบรวมแบบสัมผัสได้ทั้งหมด 107 แบบ

[15] "ปฏิณกะสวนซู" แต่งโดยลู่หรง (ค.ศ. 1436-1494) กวีเอกสมัยหมิง เป็นหนังสือบันทึกเรื่องราวทั่วไปของผู้คนสมัยนั้น เช่น การดำรงชีวิตของชาวบ้าน ภาษาถิ่น ประเพณีต่างๆ รวมไปถึงประวัติการเดินเรือของเจิ้งเหอ (Zhèng Hé 郑和) นักเดินเรือผู้ยิ่งใหญ่ และนิทานรักพื้นบ้านเรื่องเหลียงซานปั๋ว (Liáng Shānbó 梁山伯) กับจู้อิงถาย (Zhù Yīngtái 祝英台) ด้วย

翻：以箸为快（筷）儿，幡布为抹布。

ต่อจากนั้น นักปราชญ์ได้เติมหมวดคำไม้ไผ่ (zhúzìtóu 竹字头) ให้กับตัว "快" กลายเป็นตัวอักษร "筷" ทำให้ความหมายจื่อ เป็นชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งของ "จู้" "箸" ตั้งแต่นั้นมา อย่างไรก็ตามในสมัยนั้นก็ยังคงปรากฏการเรียกตะเกียบว่า "จู้" "箸" อยู่เนืองๆ ดังปรากฏในนิยายเรื่อง "สุยหู่จ้วน" (Shuǐhǔ Zhuàn 水浒传) [16]และ "ไซอิ๋ว" (Xīyóu Jì 西游记)[17]

กล่าวโดยสรุปคำว่า "จู้" (箸) ถูกแปรเปลี่ยนเป็นตัวอักษรต่างๆ มากมาย เช่น 楮、筯、梜、筴、梜提 ต่อมาได้ถูกแทนที่โดยคำว่า 筷子 อย่างช้าที่สุดก็คือในสมัยหมิง ผู้คนส่วนใหญ่ในปัจจุบันนิยมเรียกตะเกียบว่า "คว่ายจื่อ" มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ยังเรียกว่า "จู้" ในความเป็นจริงแล้ว ตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง ชิง สมัยสาธารณรัฐมา

---

[16] "สุ่ยหู่จ้วน"หรือ"108 ผู้กล้าหาญแห่งเขาเหลียงซาน" แต่งโดยซือน่ายอาน (Shī Nài'ān 施耐庵) กวีเอกสมัยปลายราชวงศ์หยวนถึงต้นราชวงศ์หมิง นิยายเรื่องนี้นับเป็นหนึ่งในสี่สุดยอดวรรณกรรมจีน ซึ่งเป็นนิยายอิงประวัติศาสตร์ที่บอกเล่าเหตุการณ์ช่วงปลายราชวงศ์ซ่งเหนือว่าด้วยเรื่องของกบฏชาวนา โดยเล่าผ่านตัวละครผู้กล้า 108 คนที่รวมตัวกันปกป้องบ้านเมือง มีทั้งสิ้น 100 ตอน

[17] "ไซอิ๋ว" แต่งโดยอู๋เฉิงเอิน (Wú Chéng'ēn 吴承恩) (ค.ศ. 1501 -1582) กวีเอกสมัยราชวงศ์หมิง ถือเป็นหนึ่งในสี่สุดยอดวรรณกรรมจีน นิยายเรื่องนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการผจญภัยของการเดินทางไปยังดินแดนชมพูทวีปเพื่ออัญเชิญคัมภีร์ของหลวงจีนพระถังซำจั๋ง (Tǎng Xuánzàng 唐玄奘) กับสาวกเอกอีก 3 ชีวิต ได้แก่ เห้งเจีย (Sūn Wùkōng 孙悟空) ตือโป๊ยก่าย (Zhū Bājiè 猪八戒) และซัวเจ๋ง (Shā Héshang 沙和尚) ซึ่งระหว่างการเดินทางต้องพบกับการขัดขวางของเหล่าปีศาจมากมาย มีทั้งสิ้น 100 ตอน

จนถึงปัจจุบัน คำว่า "จู้" (箸) "จู้" (筯) "คว่ายจื่อ" (筷子) "คว่ายเออร์" (筷儿) ยังคงปรากฏมีผู้ใช้อยู่เรื่อยมา การใช้นี้คงอยู่มากว่า 600-700 ปีมาแล้ว

4. สุนทรียะปลายตะเกียบ

มุมมองด้านสุนทรียะอาหารจีนในวัฒนธรรมจีนแบบดั้งเดิมมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดต่อการใช้ตะเกียบและการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ตะเกียบ ในประวัติศาสตร์จีน อาหารจีนจะให้ความสำคัญกับรสชาติเป็นอันดับแรก หลู่เหมาชุน (2004: 209-216) ได้วิเคราะห์ในงานเขียนของเขาว่า ในบันทึก "หลี่จี้" (Lǐjì 礼记)[18] กล่าวไว้ว่า "มนุษย์ทุกคนล้วนกินดื่ม แต่มีน้อยคนนักที่จักรู้รส" (Rén mò bù yǐnshí yě, xiān néng zhī wèi yě 人莫不饮食也, 鲜能知味也) นอกจากนี้ ในเอกสาร "ตำราพ่อครัวหวังเสี่ยวอวี๋" (Chúzhě Wáng Xiǎoyú Zhuán 厨者王小余传) ของหยวนเหมย (Yuán Méi 袁枚)[19] นักชิมอาหารผู้โด่งดังในสมัยราชวงศ์ชิงได้

[18] "หลี่จี้" เป็นหนึ่งใน "ตำราสี่คัมภีร์ห้า" ที่สำคัญของสำนักขงจื่อ เป็นเอกสารทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญที่บันทึกเกี่ยวกับพิธีกรรมต่างๆตั้งสมัยราชวงศ์โจวถึงฮั่น แต่งโดยสองอาหลานตระกูลต้าย (Dài 戴) ประกอบด้วย 85 ฉบับที่ต้ายเต๋อ (Dài Dé 戴德) ผู้เป็นอา (ซึ่งต่อมาในสมัยราชวงศ์ถังหลงเหลือเพียง 39 ฉบับ) กับอีก 49 ฉบับที่หลานชายต้ายเซิ่ง (Dài Shèng 戴圣) ได้รวบรวมไว้

[19] "ตำราพ่อครัวหวังเสี่ยวอวี๋" เป็นเอกสารที่ว่าด้วยวัฒนธรรมการกินดื่มของชาวบ้าน ประกอบด้วย เทคนิคการปรุงอาหารต่างๆ รวมถึงภาชนะและเครื่องมือที่ใช้ในการปรุง

กล่าวว่า “เพื่อนผู้รู้ใจนั้นหายาก ผู้ที่รู้รสอาหารนั้นหายากยิ่งกว่า” (zhī jǐ nán, zhī wèi yóu nán 知己难，知味尤难) ด้วยการส่งเสริมจากสังคมชั้นสูง การรู้รส แยกรส ลิ้มรส แสวงหารส กลายเป็นส่วนสำคัญในสุนทรียภาพของการกินดื่มในวัฒนธรรมแบบดั้งเดิม ดังนั้น การใช้ตะเกียบเป็นหนทางเดียวที่จะชี้นำความปรารถนาของนักลิ้มรสไปสู่จุดสุดยอดแห่ง “ความอร่อย” ในการสืบหาต้นตอของความอร่อยนั้นมีเพียงการใช้ตะเกียบหนทางเดียวที่จะทำให้นักลิ้มรสสามารถแยกรสของอาหารออกมาเป็น “จุดแห่งรสชาติ” แล้วนำจุดเหล่านี้มารวบรวม กลั่นกรองออกมาเป็นบทสรุปแห่งรสชาติในตอนท้ายสุด ก่อให้เกิดเป็นการลิ้มรสความอร่อยอย่างมีกฎเกณฑ์ ตะเกียบเป็นอุปกรณ์ในการเข้าถึงสุนทรียรสของอาหาร ในขณะเดียวกันก็เป็นผลึกแห่งความคิดสร้างสรรค์ของการเสาะแสวงหาอาหารเลิศรสของชาวจีน

ด้วยเหตุที่ตลอดเวลาที่ผ่านมาชาวจีนต่างให้ความสำคัญต่อสุนทรียะของอาหารอันเป็นความต้องการทางด้านจิตใจ จนถึงขั้นมีคำกล่าวที่ว่า “อาหารรสเลิศก็มิอาจเทียบภาชนะชั้นยอด”(měishí bùrú měiqì 美食不如美器) อันเป็นตัวอย่างที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ดังนั้นตะเกียบจึงพัฒนาไปโดยมี

อาหาร บันทึกโดยกวีเอกราชวงศ์ชิงหยวนเหมย ซึ่งหยวนเหมยได้บันทึกประสบการณ์ของหวังเสี่ยวอวี้ซึ่งเป็นพ่อครัวประจำบ้านของเขาเอง โดยใช้ภาษาเรียบง่ายแฝงการเสียดสี

แนวโน้มการแสวงหาความงามและความละเอียดอ่อนอย่างเต็มที่ ตะเกียบที่แต่เดิมถูกประดิษฐ์ขึ้นเพียงเพื่อตอบสนองด้านการใช้สอย นั้นกลับถูกประดับตกแต่งอย่างหรูหราอันเป็นเครื่องบ่งบอกฐานะทางสังคมในที่สุด ในเรื่อง "ความฝันในหอแดง" (Hónglóu Mèng 红楼梦) [20] ตอนที่ 40 "สองงานเลี้ยงที่สวนต้ากวนของนายทัพสื่อ" (Shǐtàijūn liǎngyàn dàguānyuán 史太君两宴大观园) ที่เขียนเกี่ยวกับงานเลี้ยงครั้งหนึ่งที่ตำหนักตระกูลเจี่ย ก็มีการกล่าวถึงตะเกียบที่มีเครื่องประดับหรูหรา เช่น "ตะเกียบงาช้างสี่เหลี่ยมเลี่ยมทอง" (sìleng xiàngyá xiāngjīn kuài 四楞象牙镶金筷) "ตะเกียบไม้ดำสามเลี่ยมเงิน" (yín sānxiāng wūmù kuài 银三镶乌木筷) ในช่วงท้ายของรัชสมัยกวงซวี่ ใน "ตำราบันทึกภาชนะเงิน ทอง หยก ในครัวหลวง" (Yù shànfáng kùcún jīn yín yù qìmǐn cè 御膳房库存金银玉器皿册) ของตำหนักชิงมีการบันทึกตะเกียบหลากหลายชนิดที่มีการประดับตกแต่งที่ซับซ้อนยิ่งขึ้นถึง 17 ชนิด เช่น ตะเกียบงาช้างเลี่ยมทองสอง (jīn liǎng xiāngyá kuài 金两镶牙筷) ตะเกียบหยกฮั่นเลี่ยมทอง (jīnxiāng hànyù kuài 金镶汉玉

[20] "ความฝันในหอแดง" หรืออีกชื่อหนึ่งว่า "บันทึกของก้อนหิน" (Shítou Ji 石头记) แต่งโดยกวีเอกสมัยราชวงศ์ชิง เฉาเสวี่ยฉิน (Cáo Xuěqín 曹雪芹) ถือเป็นหนึ่งในสี่วรรณกรรมอมตะของจีน นิยายเรื่องนี้กล่าวถึงความรักของหนุ่มสาวในตระกูลเจี่ย (Jiǎ 贾) ซึ่งเป็นตระกูลชั้นสูงในสมัยราชวงศ์ชิง นิยายเรื่องนี้เป็นวรรณกรรมที่สะท้อนจารีตประเพณีและความเป็นอยู่ของชาวจีนในยุคนั้นเป็นอย่างดี

筷) ตะเกียบไม้จันทน์แดงหยกแกมทองเงินเลี่ยมทอง (zǐtán jīnyín shāngsīqiàn yùjīn 紫檀金银商丝嵌玉金) ตะเกียบไม้จันทน์แดงหินโมราแกมเงินเลี่ยมทอง (zǐtán jīnyín shāngsīxiāng mǎnǎo kuài 紫檀金银商丝镶玛瑙筷) ตะเกียบไม้จันทน์แดงงาช้างฝังหยกเลี่ยมเงิน (zǐtán shāngsī qiàn yùyín xiāngyá kuài 紫檀商丝嵌玉银镶牙筷) เป็นต้น

ด้วยเหตุว่าตะเกียบถูกใช้มาเป็นระยะเวลานานผนวกกับระดับความต้องการการตอบสนองทั้งทางวัตถุและทางจิตวิญญาณก็เพิ่มมากขึ้นตามกาลเวลาและการสั่งสมของอารยธรรม ชาวจีนกลุ่มหนึ่งเริ่มมีความคิดว่า ตะเกียบไม่ควรมีฐานะเป็นเพียงอุปกรณ์การรับประทานอาหารเท่านั้น จนมีคำพูดติดปากจากมุมมองทางสุนทรียศาสตร์แบบใหม่ขึ้นว่า "อาหารรสเลิศก็มิอาจเทียบภาชนะชั้นยอด" คนบางกลุ่มมองตะเกียบเป็นเสมือนผลงานทางศิลปะที่ควรค่าแก่การชื่นชมและวิจารณ์ในคุณค่า ด้วยเหตุนี้เอง ชาวจีนเริ่มหันมาสร้างสรรค์ตะเกียบที่มีความวิจิตรบรรจงมากขึ้น

หากมองตะเกียบในด้านศิลปะของจีนนั้น สามารถแบ่งออกเป็นหลายประเภท ซึ่งหลิวหยุนและจูติ้งโอ่ว (2007: 38-41) ได้จำแนกเป็น 8 ประเภท แบ่งย่อย ๆ เป็น 10 ชนิด ในแง่งานศิลป์ตะเกียบประเภทนี้ใช้วัสดุในการทำหลากหลาย รูปร่างมีลักษณะเฉพาะตัว สื่อเนื้อหาและความรู้สึกที่หลากหลาย ได้รวมเอาบท

กลอน ตัวหนังสือ ภาพ เทคนิคการแกะสลัก การฝังเลี่ยม การใช้ไฟเหล็กร้อนเขียนภาพ การพิมพ์ไว้เป็นเนื้อเดียวกันกับตะเกียบ ตะเกียบอันเป็นผลิตผลจากกระบวนการเหล่านี้มีจำนวนไม่น้อยที่สามารถจัดอยู่บนชั้นวางเดียวกับศิลปะชั้นสูงของจีนได้ ในขณะเดียวกัน ความริเริ่มสร้างสรรค์นั้นก็พัฒนาวัฒนธรรมตะเกียบให้มีหลากหลายและลึกซึ้งขึ้น ดังจะได้ยกตัวอย่างดังต่อไปนี้

1. ตะเกียบภาพจากความร้อน (làohuà zhù 烙画箸) เทคนิคการใช้เหล็กร้อนเขียนภาพนั้นริ่มมาจากปลายสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันตก ตะเกียบประเภทนี้มักจะใช้ไม้ฮอลลี่เป็นวัสดุ เริ่มจากนำมาแช่น้ำเป็นเวลา 3 เดือน แล้วนำขึ้นมาตากให้แห้ง แล้วแปรให้เป็นแท่ง หลังจากนั้น แช่ไว้ในน้ำมันพืชอีก 3 เดือน จากนั้นจึงเริ่มใช้มีดขึ้นรูป ให้ตะเกียบไม่คดงอ ทำความสะอาดง่าย และมีความละเอียดประณีต สุดท้ายจึงจะใช้เหล็กร้อนเขียนภาพลงบนตะเกียบ คนจีนในสมัยโบราณจะใช้ "ปากกาเหล็ก" (tiěbǐ 铁笔) มาเผาไฟจนเหล็กนั้นเปลี่ยนเป็นสีแดง จากนั้นค่อยใช้วาดภาพลงบนตะเกียบ ในปัจจุบัน ชาวจีนนิยมใช้ไฟฟ้าในการให้ความร้อนแทนการเผา ภาพมี 2 ประเภท ได้แก่

    1.1 การเขียนภาพใหญ่ลงบนตะเกียบหลายแท่ง นำตะเกียบ 10 คู่มาเรียงกัน แล้วค่อยเขียนภาพเรื่องราวลงไป ภาพที่ใช้ ได้แก่ "ภาพทิวทัศน์สันเขามังกรซ่อน

กาย" (Wòlóng gǎngquán tú 卧龙岗全图） "ภาพนกนับร้อย" (Bǎiniǎo tú 百鸟图) "ปิ่นเสียบผมทั้งสิบสอง" จากนิยายเรื่องความฝันในหอแดง (Shí'èr chāi 十二钗)

1.2 การเขียนภาพลงบนตะเกียบแท่งเดียว เขียนเป็นรูปดอกไม้ นก แมลง ปลา สัตว์หรืออิริยาบถต่าง ๆ ของมนุษย์เป็นต้น

2. ตะเกียบฝังเลี่ยม (xiāngqiàn zhù 镶嵌箸) ตะเกียบประเภทนี้ส่วนใหญ่ทำมาจากวัสดุที่มีราคา เช่น งาช้าง นอแรด ปะการัง ไม้ดำแข็งหรือหยก จากนั้นฝังสิ่งประดับ เช่น ทอง เงิน หรือไข่มุกลงไป นอกจากนี้ยังมีการเคลือบด้วยแผ่นทองแดงแล้วฝังทองในภายหลัง ตะเกียบฝังทอง (รูปภาพที่ 2) หรือตะเกียบฝังเงินสามารถฝังได้สามแห่ง คือ หัวตะเกียบ กลางตะเกียบ และปลายตะเกียบ เรียกการฝังเลี่ยมแบบนี้ว่า "สามฝัง" (sānxiāng 三镶) (รูปภาพที่ 3)
3. ตะเกียบไม้ไผ่แกะสลัก (รูปภาพที่ 4) ผลงานแกะสลักที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ตะเกียบหัวมังกร(shītóu kuài 狮头筷) ตะเกียบกิเลน (qílín kuài 麒麟筷) ตะเกียบมังกรคู่หงส์(lóngfèng kuài 龙凤筷) ซึ่งล้วนแล้วแต่มีรูปร่าง การแกะสลักประณีต งดงาม
4. ตะเกียบไม้แกะสลัก ส่วนใหญ่ทำมาจากไม้หายาก เช่น ไม้ดำ

แข็ง ไม้จันทน์แดง จากนั้นก็ลงมือแกะสลัก เป็นอันเสร็จสิ้น นอกจากนี้ อุปกรณ์ที่ใช้คู่กับตะเกียบ เช่น กล่องเก็บตะเกียบ (zhùhé 箸盒) (รูปภาพที่ 5) กระบอกใส่ตะเกียบ (zhùtǒng 箸筒) (รูปภาพที่ 6) หมอนวางตะเกียบ (zhùtuō 箸托) (รูปภาพที่ 7) ถุงใส่ตะเกียบ (zhùdài 箸袋) (รูปภาพที่ 8) ยังต้องมีความละเอียดประณีตในลักษณะเดียวกันอีกด้วย

จะเห็นได้ว่าพัฒนาการของแท่งตะเกียบจากเดิมเป็นเพียงอุปกรณ์การรับประทานอาหาร หากแต่ชนชั้นสูงสามารถพัฒนาตะเกียบจนกลายเป็นงานศิลปะที่บ่งบอกถึงฐานะทางสังคมได้

5. ตะเกียบกับสังคมชั้นล่าง

แม้ตะเกียบสามารถเป็นเครื่องบ่งชี้ฐานะทางสังคมของชนชั้นสูงได้ แต่ในขณะเดียวกันตะเกียบยังมีความพิเศษและหน้าที่อีกหลายอย่างสำหรับชนชั้นล่างด้วย ตะเกียบแต่เดิมเป็นอุปกรณ์การรับประทานอาหารเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่เมื่อมีคนใช้มากขึ้นจนจำนวนผู้ใช้ตะเกียบมากกว่าผู้ใช้อุปกรณ์ประเภทอื่นอย่างเห็นได้ชัด ทำให้เกิดกิจกรรมอันสนุกสนานที่เกิดจากการที่คนใช้อุปกรณ์ชนิดนี้อย่างแพร่หลายตามมา กิจกรรมประเภทนี้แพร่หลายแต่เฉพาะในสังคมชั้นล่าง แทบไม่ปรากฏการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร จะมีก็แต่การเผยแพร่แบบมุขปาฐะเท่านั้น ผู้ที่ทำให้กิจกรรมเหล่านี้ส่วน

ใหญ่ไม่ได้ประกอบอาชีพตาม "ปกติ" ในสังคมจีน ดังนั้นตะเกียบที่ใช้จึงมีความพิเศษเฉพาะตัว ซึ่งหลิวหยุนและจูดิ้งโอ่ว (2007: 62-65) แบ่งประเภทของตะเกียบลักษณะพิเศษเหล่านี้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

5.1 ตะเกียบเปรียบเสมือนเครื่องยืนยันวาจาสัตย์ พิพิธภัณฑ์วัฒนธรรมตะเกียบแห่งประเทศจีนได้รวบรวมเอาตะเกียบทองแดงสีขาวคู่ใหญ่คู่หนึ่งมาจากเมืองไท่หยวน มณฑลซานซี จากการตรวจสอบพบว่า เจ้าของตะเกียบเป็นบุคคลจากกลุ่มกบฏชาวนา "ป่าไม้เขียว" (Lǜ lín 绿林)[21] ตะเกียบดังกล่าวหัวเหลี่ยมปลายกลม มีความยาวถึง 41.8 เซนติเมตร และหนัก 350 กรัมโดยประมาณ จึงเห็นได้อย่างชัดเจนว่า ตะเกียบคู่นี้หาได้เป็นอุปกรณ์การรับประทานอาหารแต่อย่างใดไม่ แต่เป็นเครื่องยืนยันวาจาสัตย์ของบุคคลในกลุ่ม ทั้งสี่ด้านของหัวตะเกียบมีตัวอักษรเสี่ยวจ้วน (xiǎozhuàn 小篆) สมัยราชวงศ์ฉินสลักไว้ว่า "ชายกล้าแห่งป่าไม้เขียว ทุกทิศเป็นเสมือนบ้าน เดินทางทั่วแคว้น ใต้หล้าไร้ศัตรู" (lǜlín hǎohàn, sìhǎi wéijiā, zǒubiàn tiānxià, tiānxià wúdí 绿林好汉，四海为家，走遍天下，天下无敌) ตัวอักษรเหล่านี้เป็นเครื่องยืนยันว่าตะเกียบคู่นี้มิได้เป็นอุปกรณ์รับประทานอาหารของคนทั่วไป แต่เป็นเครื่อง

[21] 绿林好汉 (lǜlín hǎohàn) คำว่า lǜ lín มีที่มาจากหลายสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันตก หวางควงและหวางเฟิงเป็นผู้นำของกบฏชาวนา โดยรวบรวมกองกำลังที่ภูเขาลวี่หลิน ต่อมาคำว่า lǜ lín หมายถึงกลุ่มที่มีการรวบรวมกองกำลังในป่าหรือภูเขาเพื่อต่อต้านอำนาจของรัฐบาลหรือการกดขี่ข่มเหงจากเจ้าหน้าที่รัฐ

ยืนยันวาจาสัตย์ของคนในกลุ่มป่าไม้เขียว เป็นเสมือนสัญลักษณ์แทนอำนาจ ด้านปลายของตะเกียบสลักไว้ซึ่งลวดลายมังกรและลูกแก้วไฟ หากมองจากด้านข้าง จะพบว่าผู้ครอบครองตะเกียบคู่นี้มีปณิธานที่จะตั้งตนเป็นจักรพรรดิอีกด้วย (zhànshānwéiwáng, shēngdēngjiǔwǔ 占山为王、升登九五)

การใช้ตะเกียบเป็นเครื่องพิสูจน์ความจงรักภักดีนั้น ในนิยายประเภทกำลังภายในหรือนิยายสะท้อนสังคมโดยทั่ว ๆ ไปนั้นก็มีปรากฏบ่อยครั้ง นอกจากนี้ ตะเกียบยังเป็นสัญลักษณ์แสดงอำนาจและการผลัดอำนาจของผู้นำในขบวนการ ลัทธิหรือองค์กรใต้ดินอีกด้วย ไม่เพียงเท่านั้น ยังเป็นเครื่องยืนยันตัวตนในกรณีที่ต้องติดต่อกับคนนอกองค์กร เป็นต้น

5.2 ตะเกียบยังเป็นเสมือนรหัสลับ กลุ่มขบวนการต่าง ๆ ในสมัยก่อน ยังใช้ตะเกียบเป็นรหัสลับอีกด้วย ในสมัยราชวงศ์ชิงจนถึงสมัยสาธารณรัฐ ในหลาย ๆ พื้นที่ในประเทศจีนและเอเชียอาคเนย์ กลุ่มขบวนการลับ "เกอเหล่าฮุ่ย" (Gēlǎo huì 哥老会) และ "ชิงปาง" (Qīng bāng 青帮)[22] มีการดำเนินการอยู่ตลอด แม้จะถูก

[22] ขบวนการลับ "ชิงปาง" เป็นขบวนการใต้ดินที่มีมายาวนานตั้งแต่รัชสมัยหย่งเจิ้ง (Yōngzhèng 雍正) ก่อตั้งโดย เวิงเหยียน (Wēng Yán 翁岩) เฉียนเจียน (Qián Jiān 钱坚) และพานชิง (Pān Qīng 潘清) เนื่องจากขบวนการนี้มักใช้การขนส่งธัญพืชบังหน้า จึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า กลุ่มเรือธัญพืช (粮船帮 Liángchuán bāng) โดยมีผู้เข้าร่วมขบวนการเป็นจำนวนมาก สำหรับ "เกอเหล่าฮุ่ย" เป็นขบวนการที่เกิดขึ้นภายหลังช่วงปลายราชวงศ์ชิง

ปราบปรามและกำจัดอยู่หลายต่อหลายครั้ง แต่ขบวนการลับก็ยังคงดำเนินอยู่ตลอด ในสมัยสาธารณรัฐองค์กรดังกล่าวจากที่ดำเนินการทุกอย่างค่อนข้างจะเป็นความลับพัฒนาขึ้นมาเป็นองค์กรที่ดำเนินการอย่างเปิดเผย ผู้ที่มีตำแหน่งสูง ๆ ในองค์กรเช่น "หัวมังกร" (lóngtóu 龙头) "หัวหน้าบ้าน" (dāngjiā 当家) "ผู้คุมเรือ" (guǎnshì 管事) "หัวหน้าใหญ่" (zǔyé 祖爷) เวลาที่ต้องแสดงตนเพื่อที่จะติดต่อกับบุคคลในองค์กรลับอื่น ตะเกียบก็จะทำหน้าที่เป็นเสมือนรหัสลับยืนยันตัวตนของบุคคลเหล่านี้ เช่น เวลาที่สมาชิกจากเกอเหล่าฮุ่ยหรือกลุ่มชิงปางไปต่างพื้นที่แล้วตกอยู่ในที่นั่งลำบาก เช่น ถูกรังแก ขาดเงินใช้จ่าย หรือประสบความลำบาก ต้องการที่จะหา "พี่น้อง" หรือ "พันธมิตร" ก็สามารถนำตะเกียบมาจัดวางเป็นรูปร่างเฉพาะบนโต๊ะในร้านอาหารหรือโรงน้ำชา เป็นรหัสลับขอความช่วยเหลือไปถึงคนในพรรคพวกเดียวกัน จากการสำรวจพบว่าบริเวณท่าเรือเลียบแม่น้ำแยงซีเกียงมีการใช้รหัสลับสื่อสารกันบ่อยครั้ง เช่น วางช้อนในถ้วย แล้ววางตะเกียบเป็นรูปกากบาทด้านล่างถ้วยนั้น ทำเป็นอักษรภาษาจีนว่า "เช้า" (zǎo 早) เมื่อคนที่

โดยเกิดที่มณฑลเสฉวนจากนั้นจึงค่อยๆ แพร่กระจายไปทั่วประเทศ มีชื่อเรียกอื่นเช่น "ผาวเกอ" (Páogē 袍哥) และสมาชิกจะเรียกตนเองว่า "ฮั่นหลิว" (Hànliú 汉留) ทั้งสองขบวนการนี้นับว่าเป็นการรวมตัวของประชาชนที่มีจุดมุ่งหมายเดียวกันคือต่อต้านราชสำนักชิงและเป็นส่วนหนึ่งที่ก่อให้เกิดการล่มสลายของราชวงศ์ชิง

เป็นพรรคพวกเดียวกันมาเห็นเข้า ก็จะนำตะเกียบมาจัดวางใหม่เป็นรูปหลังคา (rén 人) ด้านบนถ้วยนั้น ยกช้อนออกมาจากถ้วย วางไว้ระหว่าง “หลังคา” กับถ้วยนั้น หากมองเผิน ๆ รูปที่ได้จะคล้ายกับอักษรจีนคำว่า “รวมตัว” (hé 合) จากนั้น ทั้งสองฝ่ายก็ตรวจสอบรหัสลับซึ่งกันและกัน ซักถามพื้นเพของอีกฝ่าย (ฝ่ายเกอเหล่าฮุ่ยเรียกขั้นตอนนี้ว่า “ล้างเท้า” (qīng xiàjiǎo 清下脚) พวกชิงปางเรียกว่า “ล่องใต้ทะเล” (pán hǎidǐ 盘海底)“ถามเรือ” (wènchuán 问船) หลังจากนั้นก็จับคู่รหัสลับ (qiēkǒu 切口) จากนั้นก็สามารถต้อนรับและช่วยเหลือ (chūrè 出热) ผู้ที่ต้องการความช่วยเหลือนั้น

5.3 ตะเกียบยังเป็นอุปกรณ์การพนันและเครื่องมือการคิดคำนวณ โดยมากพบการเล่นสองประเภท คือ “ทิ้งสาม” (zhìsān 掷三) และ “จับสลาก” (chōucǎi 抽彩) การพนันทั้งสองเป็นที่นิยมมากในสมัยราชวงศ์ชิงและสมัยสาธารณรัฐ

“ทิ้งสาม” คือการทิ้งตะเกียบสามแท่งลงจากความสูงที่เท่ากัน แล้วพิจารณาผลแพ้ชนะจากรูปร่างของตะเกียบทั้งสามหลังจากที่ตกถึงพื้นแล้ว โดยดูรูปร่างของตะเกียบทั้งสามอ้างอิงจากแผนภูมิแปดเอกลักษณ์ (bāguà 八卦) หากตะเกียบทั้งสามแยกออกจากกันโดยสิ้นเชิง หมายถึง “ฟ้า” (ในแผนภูมิด้านของ “ฟ้า” จะเป็นเส้นสามเส้นที่แยกกันเป็นเอกเทศ) เป็นสัญลักษณ์แทน “หยาง” (yáng 阳) หากตะเกียบทั้งสามไขว้กัน หมายถึง “ดิน” เป็นสัญลักษณ์แทน

"อิน" (yīn 阴)หากตะเกียบสองแท่งไขว้กัน อีกแท่งแยกออกมาต่างหาก หมายถึง "สั่นสะเทือน" (zhèn 震) เป็นสัญลักษณ์ของ "ชัยชนะ" (shèng 胜) ในการตัดสินผลแพ้ชนะ จะถือว่าผู้ที่ได้ "ชัยชนะ" ได้แต้มบน ผู้ที่ได้"หยาง"ได้แต้มกลาง และผู้ที่ได้ "อิน" ได้แต้มล่าง หลังจากนั้นก็คิดผลแพ้ชนะออกมา การพนันชนิดนี้เป็นที่นิยมอย่างมากในสังคมเกษตรกรรมสมัยก่อน คนเลี้ยงวัวต้องตัดหญ้าให้วัวกิน มักจะวางหญ้าที่ตัดมาหรือไม่ก็เงินเป็นเดิมพัน แล้วใช้วิธี "ทิ้งสาม" ตัดสินผลแพ้ชนะ

การ "จับสลาก" อุปกรณ์การเล่นคือนำตะเกียบจำนวนหนึ่งมาย้อมสี บางแท่งเป็นสีแดงทั้งแท่ง บางแท่งย้อมให้ด้านบนแดงด้านล่างดำ หลังจากนั้น ใส่สองในสามของตะเกียบทั้งหมดไว้ในกระบอก ให้ด้านหัวตะเกียบพ้นออกมานอกกระบอก ปลายตะเกียบอยู่ภายในกระบอก บนปลายตะเกียบใช้มีดขีดเส้นตั้งแต่หนึ่งขีดถึงสามขีด เป็นเครื่องหมายของสลาก (cǎi 彩) การ "จับสลาก"นี้เป็นกิจกรรมส่งเสริมการขายที่ผสมผสานการพนันเข้าไปด้วย และมักจะใช้โดยร้านค้าในสมัยก่อน โดยให้ลูกค้าวางเงินจำนวนหนึ่งไว้ หากลูกค้าจับได้ "สลากบน" (shàngcǎi 上彩) (ตะเกียบที่มีรอยขีดสามเส้น) ถือว่าลูกค้าชนะ หากจับได้ "สลากกลาง" (zhòngcǎi 中彩) (ตะเกียบที่มีรอยขีดสองเส้น) ถือว่าเสมอ และหากจับได้ "สลากล่าง" (xiàcǎi 下彩) (ตะเกียบที่มีรอยขีดเส้นเดียว) ถือว่าทางร้านชนะ ผล

แพ้ชนะนั้นหลากหลาย เป็นต้นว่า ลูกค้าวางเงินไว้ 5 เหมาในตอนแรก เงิน 5 เหมาสามารถซื้อขนมได้สองชิ้น จากนั้น ลูกค้าก็จับ “สลาก” หากได้ “สลากบน” (ตะเกียบที่มีรอยขีดสามเส้น) ลูกค้าจะได้ขนมเพิ่มอีกชิ้นหนึ่ง หากได้ “สลากล่าง” (ตะเกียบที่มีรอยขีดเส้นเดียว) ลูกค้าก็จะได้ขนมไปเพียงชิ้นเดียว เป็นต้น กิจกรรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเล่นกันในหมู่บ้านเล็ก ๆ ส่วนใหญ่จะใช้กับพวกเด็ก ๆ ที่มาซื้อขนมที่ร้านค้า

การใช้ตะเกียบมาคำนวณแต้มพนันนั้นพบได้แพร่หลาย โดยตะเกียบหนึ่งแท่งมีค่าเท่ากับสิบ ชาวบ้านเรียกตะเกียบเหล่านี้ว่า “วัว” (niú 牛) โดยทั่วๆไปจะใช้ตะเกียบที่ใช้กันในครัวเรือนมานับแต้ม ยกเว้นก็แต่บ่อนพนัน ที่จะผลิตตะเกียบจากไม้หรือโลหะขึ้นมาเป็นพิเศษ บนตะเกียบมีการเขียนภาพหรือสลักตัวเลขลงไป ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปลอมแปลง

6. ตะเกียบกับบทบาทในศาสนาและพิธีกรรม

ตะเกียบมีความสัมพันธ์กับวิถีชาวบ้านอย่างใกล้ชิด เนื่องจากพิธีกรรมหลาย ๆ พิธีกรรมล้วนเกี่ยวข้องกับตะเกียบ ที่เห็นบ่อยที่สุดน่าจะเป็นพิธีกรรมบวงสรวงและงานแต่งงาน หลิวหยุนและจูติ้งโอ่ว (2007: 66-75) ได้รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวกับพิธีกรรมที่เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงยุคใกล้ (Jìndài 近代) (ค.ศ.1840-1949) แต่หายไป

ในสมัยปัจจุบันและบทบาทหน้าที่ของตะเกียบ ดังนี้

6.1 พิธีปักตะเกียบบวงสรวงฟ้า (chāzhù jìtiān 插箸祭天) ตามที่ "จิตวิญญาณแห่งธรรมชาติภาคต่อ" (Xù bówù zhì 续博物志) ที่เขียนขึ้นในสมัยราชวงศ์ซ่งโดยหลี่สือ (Lǐ Shí 李石) ได้บันทึกไว้ว่า "เดือนหนึ่งมองไปที่ประตูบวงสรวง เห็นเหล้า เนื้อแห้ง อาหาร เครื่องดื่ม และข้าวต้มถั่ว ปักด้วยตะเกียบเพื่อบวงสรวง" (Zhēngyuè wàng jìmén, yǐ jiǔpú yǐnshí jí dòuzhōu, chāzhù jì zhī 正月望祭门，以酒脯饮食及豆粥，插箸祭之) ในยุคสมัยใกล้ประเพณีเหล่านี้ก็ยังคงอยู่ในนิยายเรื่อง "คำอวยพร" (Zhùfú 祝福) ของหลู่ซวิ่น (Lǔ Xùn 鲁迅)[23] ได้เขียนไว้ว่า "ฆ่าไก่ ฆ่าห่าน ซื้อหัวหมู ล้างให้สะอาดด้วยใจ นำตะเกียบปักของเซ่นเหล่านี้อย่างไม่ต้องบรรจงนัก ก็เรียกว่าเป็น "ของเซ่น" (fúlǐ 福礼) ได้แล้ว ถึงยามสามก็นำของมาวางเรียง จุดธูปเชิญบรรดาเจ้าทั้งหลายมารับเอาอาหารไป" นิยายเรื่องนี้ทำให้คนรุ่นหลังรับรู้ถึงรายละเอียดบางประการของ

[23] หลู่ซวิ่น (ค.ศ. 1881 -1936) คือนามปากกาของ โจวซู่เหริน (Zhōu Shùrén 周树人) นักศึกษาแพทย์ชาวจีนผู้มีจิตใจรักชาติและต่อมาได้ผันตัวเองเป็นกวีชื่อดัง โดยแต่งงานเขียนมากมายไม่ว่าจะเป็นกลอน เรื่องสั้น หรือบทความต่างๆ งานเขียนของหลู่ซวิ่นแทบทุกชิ้นสะท้อนให้เห็นถึงสังคมที่เสื่อมทรามของประเทศจีนในสมัยนั้น ผลงานที่โดดเด่นได้แก่ "บันทึกของคนบ้า" (Kuángrén Rìjì 狂人日记) "เรื่องจริงของอาคิว" (A Q Zhèngzhuàn 阿Q正传) "ยา" (Yào 药) และ "คำอวยพร" เป็นต้น หลู่ซวิ่นได้รับการยอมรับว่าเป็นปราชญ์วรรณคดีจีนยุคใหม่ นอกจากนั้นยังได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในผู้นำการปฏิวัติวัฒนธรรมของจีนใหม่

"พิธีปักตะเกียบบวงสรวงฟ้า"ได้เป็นอย่างดี

6.2 การวางตะเกียบไหว้เจ้า (bǎikuài jìngshén 摆筷敬神) วิถีชาวบ้านของคนทางตอนเหนือของจีนในสมัยโบราณ จะมีการใช้ตะเกียบชนิดพิเศษที่เรียกว่า "ตะเกียบบวงสรวง" (bǎikuài 摆筷, gòngkuài 供筷) ตะเกียบนี้จะมีความยาวและน้ำหนักมากกว่าตะเกียบโดยทั่วไป วัสดุที่ใช้ก็ดีกว่าตะเกียบโดยทั่วไปเป็นอย่างมาก หากมิใช่ทำด้วยงาช้าง ก็ทำด้วยโลหะ เช่น เงิน ทองแดง หรือมิฉะนั้นก็ไม้ประเภทไม้จันทน์ ตระกูลที่ร่ำรวยจะนำออกมาให้เทวดา เจ้าทั้งหลายใช้ในพิธีไหว้เจ้าช่วงเทศกาลตรุษจีน พิธีดังกล่าวเป็นที่แพร่หลายจนในพระราชวังก็รับเอาประเพณีนี้ไปปฏิบัติด้วย

6.3 การเซ่นไหว้อาหารแก่บรรพบุรุษ (xiànfàn jìzǔ 献饭祭祖) พิธีกรรมนี้จำเป็นต้องใช้ตะเกียบ ประการแรก เมื่อคนในครอบครัวเสียชีวิต ตามประเพณีเดิม หลังจากนั้นเป็นระยะเวลา 3 ปี ทุกมื้อที่รับประทานอาหารจะต้องวางชามข้าวไว้บนโต๊ะอาหารอีก 1 ที่ ทำเหมือนเมื่อตอนที่บุคคลนั้นยังมีชีวิตอยู่ หลังจากนั้นวางตะเกียบไว้ตรงกลางถ้วย ให้ญาติผู้นั้นได้ใช้ ประการที่สอง การไหว้ตามเทศกาล (jiéjì 节祭) ในเทศกาลเชงเม้งของทุกปี เหล่าญาติจะต้องไปกวาดสุสาน ไหว้อาหาร โดยมากจะวางตะเกียบคู่หนึ่งไว้บนแก้วเหล้า เพื่อแสดงความเคารพต่อบรรพบุรุษ ในวันสารทจีนจะต้อง

ปูโต๊ะในห้องโถง ด้านทิศตะวันออก ทิศตะวันตก และทิศเหนือวางเก้าอี้ จอกเหล้า ช้อน ตะเกียบตามจำนวนคน ... จากนั้น ยกเหล้า อาหารขึ้นโต๊ะ รินเหล้าและดื่มเหล้าตามพิธี

布席于堂，东西北上陈椅、盏、匙箸如其人数……即席进酒馔、酬酌如仪

ในมื้ออาหารค่ำคืนก่อนวันตรุษจีน ชาวจีนในสมัยนั้น จะไหว้เจ้าด้วยหัวหมู กีบหมู และหางหมูและไก่ทั้งตัว โดยวางโต๊ะกลางห้องโถง จัดวางที่นั่ง แต่ละที่จะวางชามข้าว แก้ว ช้อน และวางตะเกียบไว้บนชามข้าว สื่อว่าบรรพบุรุษได้กลับมารับประทานอาหารฉลองวันตรุษจีนร่วมกัน ประการที่สาม "พิธีไหว้ข้าวใหม่" หรือ "ชิมข้าวใหม่" (xiànxīn 献新, chángxīn 尝新) ทุก ๆ ปี เมื่อถึงเวลาที่ต้นข้าวเจริญเต็มที่ ชาวบ้านก็จะหุงข้าวสวยหนึ่งชาม วางตะเกียบไว้บนชามข้าว เคียงด้วยเหล้า เนื้อ และผักตามฤดูกาล (มะเขือ แตงกวา ถั่วฝักยาว เป็นต้น) ไหว้ฟ้าและเทพเจ้าก่อน จากนั้นก็ไหว้บรรพบุรุษผู้ล่วงลับ พิธีเหล่านี้จะต้องใช้ตะเกียบ เป็นการเชิญให้บรรพบุรุษมารับอาหารไป ประเพณีนี้ยังคงมีอยู่ตามหมู่บ้านในเขตชนบท

6.4 ตะเกียบเคียงปลา (huíyú zhù 回鱼箸) เป็นพิธีแต่งงานตามวิถีชาวบ้านของเขตเปี้ยนเหลียง (Biànliáng 汴梁) ในเมืองหลวงสมัยราชวงศ์ซ่งเหนือ ตามที่ "บันทึกความฝันในเมืองตะวันออก" ของ เมิ่งหยวนเหล่า ได้บันทึกไว้ว่า

ในสมัยนั้น หากจะแต่งสะใภ้เข้าบ้าน แรกให้ร่างหนังสือเชิญอย่างหยาบ ๆ ครั้งเมื่อทั้งสองครอบครัวต่างตกลงแล้ว ไซร้ ค่อยเขียนหนังสือเชิญอย่างละเอียด...จากนั้น ฝ่ายชายก็จะหาบ "เหล้าแย้มปาก" ไปให้ฝ่ายหญิง โดยใช้ตาข่ายใส่ขวดเหล้า ตกแต่งด้วยดอกไม้ใหญ่ 8 ดอก วางผ้าแพรหลากสี และดอกแปะก๊วย 8 ดอก แล้วผูกดอกไม้สีแดงไว้ใต้ชายคาบ้านฝ่ายหญิง เรียกว่า "ผูกชายคาแดง" ฝ่ายหญิงเมื่อรับเหล้ามาแล้วก็นำน้ำจืด 2 ขวด ปลาเป็น 3-5 ตัว ตะเกียบหนึ่งคู่ ใส่ไว้ในขวดเหล้าเดิม เรียกว่า "ตะเกียบเคียงปลา"

凡娶媳妇，先起草帖子。两家允许，然后起细帖子……次担许口酒，以络盛酒瓶，装以大花八朵，罗绢生色及银杏八枚，又以花红系于檐上，谓之系檐红，与女家。女家以淡水两瓶，活鱼三五个，箸一双，悉置于原酒瓶内，谓之回鱼箸。

อย่างไรก็ตาม หากถามว่าทำไมจะต้องใช้ปลาเป็นกับตะเกียบแทนการตกลงรับคำขอแต่งงานนั้นไม่ปรากฏที่มาแน่ชัด แต่หากเปรียบปลาเป็น เป็นสัญลักษณ์ของ "คู่ครองที่เหมาะสมกันเหมือนปลากับน้ำ" (rúyú déshuǐ 如鱼得水) แล้ว "ตะเกียบ" ก็น่าจะสื่อ "เป็นฝั่งเป็นฝา" (chéngshuāng chéngduì 成双成对) ได้อย่างลงตัว

6.5 วางตะเกียบในเรือนหอ (pūfáng fang kuàizi 铺房放筷子) ใน

สมัยราชวงศ์ซ่งเหนือ ซือหม่ากวง (Sīmǎ Guāng 司马光) (ค.ศ. 1019 - 1086) ผู้ที่โด่งดังจากบทกวีที่ว่า "กตัญญู เป็นมิตร ซื่อสัตย์ จงรักภักดี สุภาพ สมถะ ซื่อตรง ทุกหนแห่งมีกฎเกณฑ์ ทุกการกระทำมีข้อปฏิบัติ" (xiàoyǒu zhōngxìn, gōngjiǎn zhèngzhí, jūchù yǒufǎ, dòngzuò yǒulǐ 孝友忠信，恭俭正值，居处有法，动作有礼) ได้เขียนเกี่ยวกับพิธีแต่งงานไว้ในหนังสือ "ซูอี๋" (Shūyí 书仪)[24] ของตนเอง กล่าวว่า

> *วันก่อนพิธี ฝ่ายหญิงส่งคนไปทำความสะอาดเรือนหอ ในวันแต่งงานครอบครัวฝ่ายชายเข้ามาจัดวางตำแหน่งสิ่งของในห้อง วางเก้าอี้และโต๊ะอย่างละสอง หันหน้าเข้าหากัน ในแนวตะวันตกตะวันออก จัดวางแก้ว ช้อน ตะเกียบ ผักผลไม้ไว้บนโต๊ะแต่ละตัว แล้วใช้ผ้าคลุมไว้*
>
> 亲迎前期一日，女氏使人张陈其婿之室（俗谓之铺房）。及期，婿家陈设室中，设椅桌各二于室，东西相同，各置杯匙箸、蔬果于桌上，罩之。

การจัดวางตะเกียบในบ้านใหม่ก่อน จากนั้นค่อยวางโต๊ะ เก้าอี้ แก้วน้ำ ผักสดตามมา ถือเป็นพิธีแต่งงานที่เป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนที่ใด

---

[24] "ซูอี๋" หรือ "ตำราการเขียน" แต่งโดยซือหม่ากวงกวีเอกสมัยราชวงศ์ซ่ง เป็นตำราที่รวบรวมพิธีกรรมต่างๆที่บันทึกในเอกสารทางประวัติศาสตร์จำนวนมากตั้งแต่ยุคสมัยแรกของจีนเข้าไว้ด้วยกัน

6.5 พิธีโยนตะเกียบ (sǎ kuàizi 撒筷子) เป็นพิธีแต่งงานที่จัดอย่างแพร่หลายในเขตซีป้า (Xībà 西坝) มณฑลเสฉวน สะท้อนให้เห็นถึงพิธีแต่งงานในสังคมปลายสมัยราชวงศ์ชิง ดังที่ฟู่เฉียวชุน (Fù Qiáocūn 傅樵村) ได้กล่าวไว้ในหนังสือ "เที่ยวรอบเฉิงตู" (Chéngdū Tōnglǎn 成都通览)[25] ว่าในขณะที่เจ้าสาวออกเรือนมีพิธี "แจกขนมผ่านประตู ก้าวย่างตามขนบ ติดปิ่นปักผม โยนตะเกียบ" (sòng kāimén diǎnxīn, tàdòu, shàngjī, sǎ kuàizi 送开门点心、踏斗、上笄、撒筷子) ในขณะที่โยนตะเกียบก็ต้องกล่าวคำที่เป็นมงคล เป็นต้นว่า "ข้างหน้าโยนทอง ข้างหลังโยนเงิน รีบมีลูกหลาน ความสุขมาเยือน" (qiánsǎ jīn, hòusǎ yín, kuàishēng guìzǐ xǐ línmén 钱撒金，后撒银，快生贵子喜临门)

6.6 พิธีซ่อนตะเกียบ (cáng kuàizi 藏筷子) พิธีนี้ยังคงมีอยู่บริเวณพื้นที่ชนบทในเขตเขื่อนเฉิงตู มณฑลเสฉวน ในขณะที่หญิงสาวออกเรือน ครอบครัวของฝ่ายหญิงจะซ่อนตะเกียบสีแดง 8 แท่งไว้ในสินติดตัวเจ้าสาว เพราะเลขแปดในภาษาจีนออกเสียงคล้ายกับคำว่า "รุ่งเรือง" (fā 发)

6.7 พิธีลักตะเกียบ (tōu kuàizi 偷筷子) หลินซินหน่าย (1991: 90-93) กล่าวไว้ในงานเขียนของเขาว่า พิธีการแต่งงานของ

[25] "เที่ยวรอบเฉิงตู" หรือ "ว่าด้วยเฉิงตู" (Shuō Chéngdū 说成都) เป็นหนังสือบันทึกเรื่องราวทั่วไปเกี่ยวกับเมืองเฉิงตู ไม่ว่าจะเป็น ประเพณี วิถีชีวิต อาหารการกิน ศิลปะการละคร โดยผู้แต่งฟู่เฉียวชุนเป็นชาวเฉิงตู แต่งขึ้นปลายสมัยราชวงศ์ชิง

ชาวจีนทางเหนือ ในพิธีรับตัวเจ้าสาวก่อนแต่งงาน เมื่อเพื่อนเจ้าสาวมาถึงบ้านของเจ้าสาวแล้ว พ่อของฝ่ายหญิงจะต้อนรับด้วยอาหารว่างกับน้ำชา มีการวางตะเกียบไว้บนโต๊ะ เพื่อนเจ้าสาวอาศัยจังหวะที่เจ้าของบ้านมิทันระวัง ขโมยตะเกียบจำนวนหนึ่งกลับไป จากนั้นก็ซ่อนไว้ที่บ้านหรือบนเตียงของเจ้าสาว เป็นการอวยพรให้ "มีลูกหลานในเร็ววัน" (zǎoshēng guìzǐ 早生贵子) บางบริเวณในภาคใต้ของจีนก็มีธรรมเนียมการลักตะเกียบเช่นกัน แต่หาใช่เป็นการขโมยตะเกียบจากบ้านของฝ่ายหญิงเหมือนเช่นทางเหนือไม่ ธรรมเนียมของภาคใต้นั้น ในขณะที่ฝ่ายหญิงไปส่งครอบครัวของตนนั้น รอจังหวะที่ฝ่ายชายมิทันระวัง ขโมยตะเกียบราคาแพงที่ฝ่ายชายนำมารับแขกกลับไป ตะเกียบดังกล่าว เช่น ตะเกียบงาช้าง ตะเกียบไม้ดำแข็ง หรือตะเกียบเงิน บางครั้ง อาจจะขโมยแก้วหรือชามราคาแพงกลับไปเป็นที่ระลึก ฝ่ายชายแม้จะรู้อยู่ แต่ก็ไม่ถามอะไร และไม่บ่นว่าแต่อย่างใด

7. บทสรุป

เหลียงสือชิวได้กล่าวสรุปความเป็นตะเกียบไว้อย่างน่าประทับใจในบทความชื่อ "โต๊ะกลมกับตะเกียบ" (Yuánzhuō Yǔ Kuàizi 圆桌与筷子) (2000: 52) ว่า

ตะเกียบเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาที่ยิ่งใหญ่ของคนจีน ในสมัย

โบราณมนุษย์ยังใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ซึ่งถือว่ามีวิวัฒนาการเหนือกว่าสัตว์ชนิดอื่นที่ไม่สามารถใช้มือหยิบจับอาหารได้หลายขั้นแล้ว ตะเกียบสองแท่งเป็นเสมือนส่วนต่อของนิ้วมือ เมื่อเทียบกับมนุษย์วานรที่เพิ่งจะรู้จักใช้กิ่งไม้มาทำเป็นเครื่องมือ มนุษย์เท่ากับมีพัฒนาการที่เหนือกว่าขึ้นไปอีกขั้น ตะเกียบนั้นเป็นอุปกรณ์ที่มีความยืดหยุ่น และทำหน้าที่ได้เอนกประสงค์ ทั้งคีบ, แทง, หนีบ, เลือก, เขี่ย, แยก และ แกะ ทุกการกระทำที่มือสามารถทำได้ ตะเกียบก็ล้วนทำได้เช่นกัน

筷子是我们的一大发明。原始人吃东西用手抓，比不会用手抓的禽兽已经进步很多，而两根筷子则等于是手指的伸展，比猿猴使用树枝弄东西又进一步。筷子运用起来可以灵活无比，能夹、能戳、能撮、能挑、能扒、能掰、能剥，凡是手指能做的动作，筷子都能。

นักวิชาการชาวจีนและชาวต่างชาติต่างลงความเห็นว่า การรับประทานอาหารด้วยตะเกียบไม่เพียงแต่ทำให้มนุษย์มีปฏิภาณไหวพริบและใช้มือได้อย่างคล่องแคล่วเพียงเท่านั้น ในขณะเดียวกันยังเป็นการกระตุ้นการทำงานของสมอง มีนักวิชาการตะวันตกกล่าวไว้อย่างชัดเจนว่า หากต้องการเข้าถึงแก่นแท้ของวัฒนธรรมดั้งเดิมของจีน การฝึกใช้ตะเกียบถือเป็นก้าวแรกของการเรียนรู้ หลี่เจิ้งต้าว (2009: 9-10) ได้กล่าวไว้ว่า “แท่งไม้ที่ดูแสนจะเรียบง่ายสองแท่งนี้

แท้จริงแล้วได้ซ่อนทฤษฎีโมเมนตัม ของคานตามหลักฟิสิกส์อยู่เบื้องหลัง ทุกอิริยาบทที่นิ้วมือทำได้ ตะเกียบก็ทำได้ อาจกล่าวได้ว่าตะเกียบเป็นเสมือนส่วนต่อของนิ้วมือ แต่เป็นนิ้วมือที่ไม่หวั่นต่อทั้งความร้อนและความหนาวเหน็บ เป็นภูมิปัญญาที่หาสิ่งอื่นใดมาเทียบได้ยาก" ตะเกียบยังเป็นเครื่องมือที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน จนได้ชื่อว่าเป็น "ภูมิปัญญาตะวันออก" การใช้ตะเกียบทำให้ข้อต่อในร่างกายกว่า 30 จุดและกล้ามเนื้อหลายสิบแห่งเกิดการเคลื่อนไหว ข้อต่อและกล้ามเนื้อเหล่านี้ยังมีความเชื่อมต่อโดยตรงกับสมองอีกด้วย จะเห็นได้ว่า การใช้ตะเกียบมีประโยชน์ในแง่ของสุขภาพ วิทยาศาสตร์ในปัจจุบันยอมรับว่า การใช้ตะเกียบทำให้เกิดการเคลื่อนไหวของข้อต่อและกล้ามเนื้อมากกว่าการใช้ส้อมและมีดของตะวันตกถึงสองเท่า จึงอาจกล่าวได้ว่า การใช้ตะเกียบก็ถือเป็น "กายบริหาร" ประเภทหนึ่ง ด้วยเหตุนี้ผู้ใช้ตะเกียบในโลกนี้มีมากขึ้นทุกที ตะเกียบกลายเป็นอุปกรณ์การรับประทานอาหารที่ทุกบ้านขาดมิได้ ผู้เขียนนามปากกาว่า "เทียนอี้" 天意 ได้กล่าวในบทความชื่อ "ทรัพย์มงคล 3 ประการ ---- ตะเกียบ" (Jíxiáng Sānbǎo----Kuàizi 吉祥三宝—筷子)[26] ว่า ตะเกียบก็เป็นเสมือนวัตถุนำโชคแฝงนัยยะว่า "ฟ้ากลมดินเหลี่ยม คงอยู่ชั่วกัลปาวสาน" (tiānyuán dìfāng, tiāncháng dìjiǔ 天圆地方, 天长地久) แม้ว่าตะเกียบจะ

[26](http://club.business.sohu.com/read_art_sub.new.php?b=qczj00&a=544727&sr=0)

เป็นสิ่งที่พบได้ทั่ว ๆ ไป แต่แฝงไว้ด้วยนัยยะและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้งและหลากหลาย เมื่อเปรียบเทียบกับอุปกรณ์การรับประทานอาหารแบบส้อมกับมีดที่แฝงไว้ด้วยการสู้รบแบบตะวันตกแล้ว ตะเกียบยังสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมของสังคมจีนที่รักสงบอีกด้วย

ประเด็นที่น่าสนใจคือ ความแตกต่างของวิธีการคิดยังส่งให้เกิดความแตกต่างของอุปกรณ์การรับประทานอาหาร หลี่เจิ้งต้าว (2009: 10) วิเคราะห์ว่า การใช้ตะเกียบของคนจีนแสดงให้เห็นถึงแก่นวิธีคิดเชิงสังเคราะห์ ตะเกียบสองแท่งที่ดูแสนเรียบง่ายแต่กลับประยุกต์เอากฎเรื่องคานในทางฟิสิกส์มาใช้ได้อย่างแยบคาย โดยการพิจารณาจากทุกปัจจัยเป็นองค์รวม แต่การใช้ส้อมและมีดของชาวตะวันตกนั้นสะท้อนให้เห็นถึงแก่นความคิดเชิงวิเคราะห์ มือของชาวจีนมีความคล่องแคล่วเพราะชาวจีนใช้ตะเกียบ อันเป็นผลลัพธ์มาจากแก่นความคิดเชิงสังเคราะห์ การใช้ตะเกียบรับประทานอาหารเป็นการฝึกมือและนิ้วให้คล่องแคล่ว กระตุ้นสมอง พัฒนาระดับสติปัญญา นอกจากนี้ การปรุงอาหารจีนก็มีส่วนเกี่ยวข้องกับแก่นความคิดนี้เช่นกัน อาหารจีนส่วนใหญ่มีวิธีการปรุงแบบสังเคราะห์ ดังจะเห็นได้จากการผัด ในขณะที่การปรุงอาหารของตะวันตกนั้นมาจากแนวความคิดเชิงวิเคราะห์ กล่าวคือ เนื้อส่วนเนื้อ ผักส่วนผัก การร่วมโต๊ะรับประทานอาหารก็เช่นกัน ชาวจีนจะ

ทานอาหารรวมกัน แต่ชาวตะวันตกจะทานอาหารแบบแยกกัน แต่ละคนมีอาหารของตนเอง เราอาจจะวิเคราะห์ต่อได้ว่า อาหารบางชนิด เช่น เต้าหู้ หากมิใช่คนที่มีความคิดเชิงสังเคราะห์แล้ว ก็ไม่สามารถจะสร้างสรรค์ออกมาได้เพราะกรรมวิธีการทำนั้นซับซ้อนมาก แม้จะใช้วิธีคิดเชิงวิเคราะห์ก็มิสามารถที่จะวิเคราะห์แยกส่วนองค์ประกอบและกรรมวิธีการทำทุกขั้นตอนออกมาได้

วัฒนธรรมจีนเกี่ยวพันกับตะเกียบอย่างแยกออกจากกันมิได้ ชาวต่างชาติไม่น้อยเข้าใจว่าตะเกียบเป็นผลงานสร้างสรรค์ทางศิลปะประเภทหนึ่ง เป็นเครื่องสะท้อนวัฒนธรรมจีนตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันได้เป็นอย่างดี นักปรัชญาชาวฝรั่งเศสชื่อดัง โคลอง บาร์ธ (Roland Barthes) เคยกล่าวถึงตะเกียบไว้ในงานเขียนชื่อ *Empire of Signs* (Richard Howard แปล, 1983: 89-91) ว่า แท่งไม้สองแท่งที่แสนจะธรรมดาเรียบง่าย แต่กลับสามารถทำหน้าที่อันซับซ้อนแทนส้อมกับมีดของตะวันตกได้ ทำให้อาหารในชามไม่ต้องเป็นวัตถุที่ถูกล่าและห้ำหั่นด้วยความโหดร้ายอีกต่อไป แต่กลับเป็นวัตถุที่ถูกส่งผ่านเข้าปากอย่างสันติ นักปรัชญาท่านนี้ได้มองเห็นแก่นแท้ของสุนทรียศาสตร์ของตะวันออกว่า

> *ความกลมกลืนกันระหว่างคนตะวันออกกับตะเกียบนั้น มิได้อยู่บนพื้นฐานที่ว่าตะเกียบเป็นเพียงเครื่องมือที่มีหน้าที่ของตัวมันเองเพียงเท่านั้น อาหารถูกหั่นละเอียดก็เพื่อให้ไม้สองแท่งนี้สามารถคีบได้ ส่วนตะเกียบก็เกิด*

ขึ้นมาได้เป็นเพราะอาหารถูกสับละเอียด นี่เปรียบเสมือนการใช้ชีวิต เป็นเหมือนรูปแบบพฤติกรรม สิ่งที่อยู่เหนือวัสดุและอุปกรณ์ชนิดนี้ขึ้นไป เห็นจะเป็นการตัดแบ่ง

The harmony between Oriental food and chopsticks cannot be merely functional, instrumental; the foodstuffs are cut up so they can be grasped by the sticks, but also the chopsticks exist because the foodstuffs are cut into small pieces; one and the same movement, one and the same form transcends the substance and its utensil: division.

เมื่อเปรียบเทียบกับโลกวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของตะวันตกที่ใช้ส้อมและมีดเป็นหลักแล้ว ผู้ที่เพิ่งมาเยือนโลกตะวันออกอย่าง โคลอง บาร์ธ จึงสัมผัสถึงจุดนี้ได้ไวกว่าชาวจีนที่ใช้ตะเกียบในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ ยังมองเห็นความหมายอันลึกซึ้งที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังตะเกียบอันเรียบง่าย "ความสามารถในการเลือก" (selectivity) ของตะเกียบทำให้การรับประทานอาหารกลายเป็น "กิจกรรมแห่งการเจริญปัญญา มิใช่เพียงการดำเนินชีวิตแบบเครื่องจักร" (an intelligent and no longer mechanical operation) โดยโคลอง บาร์ธให้เหตุผลว่า "เพราะอาหารมิได้รับแรงกดอันใดที่นอกเหนือแรงกดจากการคีบและยกชิ้นอาหารขึ้น..."

(for the foodstuff never undergoes a pressure greater than is precisely necessary to raise and carry it) ประโยคนี้สามารถสะท้อนให้เห็นถึง "สัญชาตญาณความเป็นแม่" (there is something maternal) ดังที่โคลอง บาร์ธได้อธิบายว่าเราสามารถเห็นความประณีตใส่ใจ แม่นยำ ละเอียดอ่อน ระมัดระวังในขณะที่แม่อุ้มลูกน้อยในอ้อมอก (the same precisely measured care taken in moving a child) ก่อนที่จะใช้ตะเกียบคีบอาหารนั้นจะต้องเล็งอาหารที่จะรับประทานไว้ก่อน แล้วใช้วิธีที่นุ่มนวลปรานีตัดอาหารออกเป็นชิ้นเล็ก แล้วจึงค่อยคีบขึ้นมา สามารถใช้ตะเกียบคีบนิ่นิด ชิมนั่นหน่อย สามารถผสมผสานอาหารหลาย ๆ รายการได้อย่างไม่มีที่สิ้นสุด บาร์ธอธิบายเพิ่มเติมว่า การที่ใช้คำว่า "คีบ" กับการใช้ตะเกียบหยิบอาหารนั้นก็ดูจะรุนแรงไปเล็กน้อย (to pinch, moreover, is too strong a word, too aggressive) เมื่อเทียบระหว่างตะเกียบที่ใช้ "เลือก พลิก หยิบ แยก" (selects, turns, shifts) อาหารกับมีดและส้อมที่ทำหน้าที่ "ทิ่ม แทง ตัด ฉีก" (pierces, cuts, or slits) อาหารแล้ว จะเห็นได้ว่าเป็นการรังสรรค์ทางวัฒนธรรมที่มาจากพื้นฐานที่แตกต่างกันโดยสิ้นเชิง บาร์ธวิเคราะห์ว่า "เป็นเพราะตะเกียบทำให้อาหารในชามไม่ต้องเป็นวัตถุที่ถูกล่าและห้ำหั่นด้วยความโหดร้ายอีกต่อไป แต่กลับเป็นวัตถุที่ถูกส่งผ่านเข้าปากอย่างสันติ" (by chopsticks, food becomes no longer a prey to which one does violence, but a substance

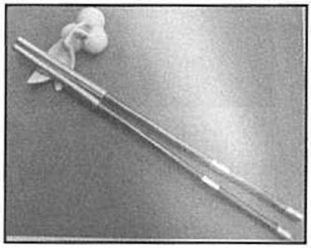
harmoniously transferred) การส่งผ่านอาหารเข้าปากอย่างสันติ นี่เองที่เป็นเสน่ห์ของตะเกียบ ตะเกียบถูกส่งต่อจากมือของชาวจีนโบราณมาจนถึงมือของคนในยุคปัจจุบัน กลายเป็นเชือกร้อยแห่งอารยธรรมที่ไม่มีวันขาด ในปัจจุบันชาวจีนทุกคนจะต้องฝึกการใช้ตะเกียบตั้งแต่เด็ก บาร์ธได้อธิบายการใช้ตะเกียบด้วยวิธีการทางปรัชญาของจีน ทำให้ตะเกียบแฝงไว้ซึ่งปรัชญาความเป็นธรรมชาติและมีนัยยะแห่งภูมิปัญญาของโลกตะวันออก

กล่าวโดยสรุป ตะเกียบนับเป็นผลิตผลจากภูมิปัญญาของชนชาติจีน และในขณะเดียวกันก็เป็นส่วนประกอบของวัฒนธรรมการกินอยู่ของชาวจีน ตะเกียบเป็น "ผลึก" ของจิตสำนึกและเป็นการสืบทอดทางวัฒนธรรม ตะเกียบส่งอิทธิพลต่อจิตวิญญาณ ยังผลให้เกิดอิทธิพลต่อความคิดและจิตสำนึกของชาวจีน ตะเกียบเป็นเสมือนตัวแทนของวัฒนธรรมท้องถิ่น ในขณะเดียวกันยังเป็นตัวแทนของหลักความคิดและมุมมองเรื่องคุณค่าความเป็นมนุษย์ วัตถุใดยิ่งเรียบง่าย ยิ่งสะท้อนให้เห็นถึงหลักการอันลึกซึ้งแยบคายที่ตกผลึกอยู่ในวัตถุได้มากเท่านั้น คุณค่าของตะเกียบดำรงอยู่ระหว่างเส้นตรงสองเส้นดังกล่าว ตะเกียบมีชื่อเรียกหลากหลาย เช่น จู้ (箸) เจีย (挟) เรายังสามารถพบร่องรอยของตะเกียบได้ในเอกสาร "หลี่จี้ ฉวี่หลี่ เล่มต้น" ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่า หากจะศึกษาความเป็นมาของตะเกียบนั้น เราต้องมองย้อนกลับไปในสมัย

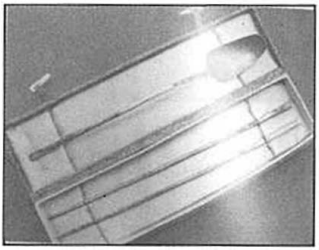
ราชวงศ์โจว ซึ่งห่างจากปัจจุบันถึง 3,500 ปี

รูปภาพประกอบ

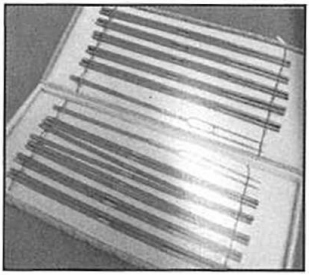
(จาก Lan Xiang. *Chinese Chopsticks*. Beijing: Foreign Language Press, 2005)



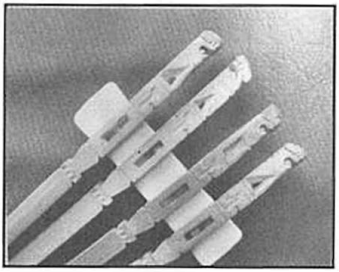
รูปภาพที่ 1 : ช้อนกับตะเกียบโบราณ



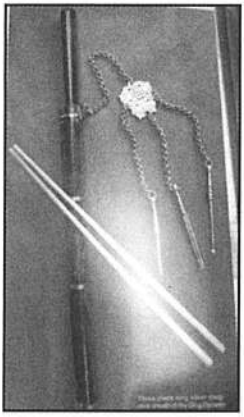
รูปภาพที่ 2 : ตะเกียบเลี่ยมทอง



รูปภาพที่ 3 : ตะเกียบเลี่ยมเงิน 3 ส่วน

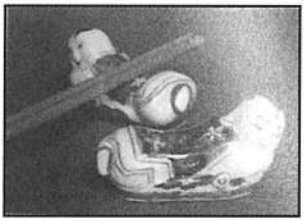


รูปภาพที่ 4 : ตะเกียบไม้ไผ่แกะสลัก

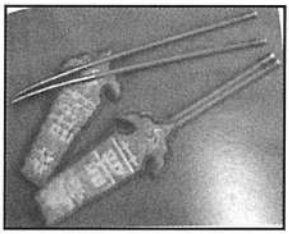


รูปภาพที่ 5 : กล่องเก็บตะเกียบ

รูปภาพที่ 6 : กระบอกใส่ตะเกียบ



รูปภาพที่ 7 : หมอนวางตะเกียบ



รูปภาพที่ 8 : ถุงใส่ตะเกียบ

บรรณานุกรม

蔡德贵. 2008.《筷子、手指和刀叉——从饮食习惯看文化差异》. 北京：世界知识出版社.

_____. 2006.《当代新兴巴哈伊教研究（修订本）》. 人民出版社.

“中国第一发明”——筷子及其哲学——兼论中华民族复兴统一伟大思想新武器,《科学时报》. 2000 年 12 月 23 日第 1 版.

李春光. 2006.《吃的历史》. 天津：天津出版社.

梁实秋. 2000. “圆桌与筷子”,《梁实秋文集》. 长春：吉林摄影出版社.

林新乃. 1991.《中华风俗大观》. 上海：上海文艺出版社.

刘云，朱碇欧.2007.《筷子》.天津：百花文艺出版社.

卢茂村.2004.“筷子古今谈”,《农业考古》, 第 1 期：209-216.

天意.《吉祥三宝——碗、筷、匙的位置》.(2006). Retrieved fromhttp://club.business.sohu.com/read_art_sub.new.php?b=qczj00&a=544727&sr=0

Barthes, R. (1983). *Empire of Signs*. trans. New York: Hill and Wang.

Lan, X. (2005). *Chinese Chopsticks*. Beijing: Foreign Language Press.

ABSTRACT

Dining and Drinking Culture of the Dragon Clan: Aesthetics of Chopsticks

Sasiporn Petcharapiruch, Ph.D.

Chopsticks have long been regarded as a unique invention of Chinese dining culture. This article aims to analyze "chopstick culture" via different perspectives of both Chinese and foreign scholars. Many aspects will be discussed, including the origin of chopsticks, evolution of Chinese "chopstick" character, aesthetics of chopsticks reflecting different hierarchy in Chinese society, as well as its functions in religions and rituals among Chinese people. The aforementioned aspects have helped shape one of the most unique characteristics of Chinese food culture.

Keywords: *chopsticks, Chinese dining culture, chopstick culture*