

## สวด หรือ หวด (เครื่องใช้ในครัวไฟฟ้า)

หากกล่าวถึงเครื่องใช้ในครัวไฟฟ้าชนิดหนึ่งที่ใช้หนึ่งข้าวเหนียวในสมัยอดีตนั้น มีภาชนะชนิดหนึ่งที่ทำด้วยหม้อดินเผาวางไว้ในครัวเรือน รูปร่างจะคล้ายหม้อสองใบวางซ้อนกัน ภาชนะชนิดนี้ ชาวบ้านในอดีตเรียกว่า สวด หรือ หวด ใช้หนึ่งข้าวเหนียว โดยเฉพาะในแถบภาคใต้จังหวัดนครศรีธรรมราช สงขลา พัทลุง จะใช้อุปกรณ์ในการนึ่งข้าวเหนียวที่เรียกว่า "สวด" หรือ "หวดหนึ่งเหนียว" เป็นหม้อดิน 2 ชั้น ตรงกลางระหว่างชั้นมีลักษณะคอดเอว ชั้นล่างไว้ใส่น้ำ ชั้นบนไว้ใส่ข้าวเหนียว โดยมีแผ่นดินเผาที่เจาะเป็นรูๆ กั้นไว้ไม่ให้ข้าวเหนียวร่วงลงไปใต้น้ำ การนึ่งข้าวเหนียวเป็นสิ่งที่นิยมใช้กันในเรื่องราวของวัฒนธรรมอาหาร เช่น การนึ่งข้าวเหนียวใช้ในงานพิธี การบริโภคในครัวเรือน การประกอบอาชีพทำการค้าขาย สวดเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งที่ใช้ในการทำอาหารประเภทการนึ่ง ทำให้เกิดลักษณะของคุณค่าทางอาหารและโภชนาการได้ดีเป็นอย่างมาก การประกอบอาหารด้วยวิธีนี้ นอกจากจะให้คุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาสืบสานกันมาตั้งแต่ในอดีต ปัจจุบันมีการเปลี่ยนภาชนะรูปทรงหรือวัสดุจากเดิมที่ทำด้วยหม้อดินเผามาเป็นวัสดุจากธรรมชาติ อลูมิเนียม หม้อไฟฟ้า การประกอบอาหารโดยวิธีการนึ่งก็ยังคงมีประสิทธิภาพและง่ายสะดวกต่อผู้บริโภค

พจนานุกรม ฉบับบัณฑิตยสถาน (2542) สวด หรือ หวด ของชาวปักษ์ใต้ ทำด้วยดินเผา เป็นหม้อทำด้วยลักษณะคล้ายคนแอกคอด มี 2 ชั้น ชั้นล่างทำเป็นรูปหม้อ ปากสอบเข้า ส่วนชั้นบนป็นให้ปากผายออกมีฝาครอบระหว่างชั้นทั้งสองของหม้อทำเป็นแผ่นดินเผากลม ๆ บางๆ เจาะเป็นรูไว้หลายรู สามารถถอดเข้าถอดออกได้ วางแผ่นดินเผาที่มีรูนี้คั่นหม้อชั้นบนกับชั้นล่างไว้ หม้อชั้นล่างบรรจุน้ำที่จะใช้ต้ม ส่วนชั้นบนเหนือแผ่นดินเผาที่มีรูนี้วางผ้าขาวบางๆ แล้วใส่ของที่นึ่ง เช่น ข้าวเหนียว เป็นต้น ชาวปักษ์ใต้เรียกภาชนะลักษณะนี้ว่า สวด หรือตรงกับที่ภาษากลางเรียกว่า หวด

สอดคล้องสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ได้ให้ความหมายของคำว่า สวด คือ หวด เป็นภาชนะดินเผาอย่างหนึ่งใช้สำหรับนึ่งของ โดยปกติใช้หนึ่งข้าวเหนียว ทำเป็น 2 ตอนติดกัน ตอนล่างเป็นหม้อหนึ่ง สำหรับต้มน้ำให้เดือดพลุ่ง จนไอน้ำร้อนผ่านทะลุเพดานขึ้นไปยังส่วนบนทางรูเจาะที่มีลักษณะคล้ายรังผึ้ง ส่วนบนทำหน้าที่คล้ายลังถึง มีรูปทรงคล้ายกระบอกที่มีปากผายออกสำหรับใส่ข้าวสารที่จะนึ่ง มีฝาปิดอยู่อีกชั้นหนึ่งเพื่อกันไอน้ำความร้อนให้หมุนเวียนอยู่ภายในจนกว่าข้าวเหนียวจะสุก โดยวิธีนี้จะทำให้ข้าวเหนียวที่ได้จากการนึ่งด้วยสวดไม่เปียกแฉะ

นอกจากใช้สวดนึ่งข้าวเหนียวทั่วไปแล้ว นิยมใช้สวดเป็นเครื่องประกอบพิธีตั้งสวดฤกษ์ในงานมงคล โดยเฉพาะในงานแต่งงาน แหล่งผลิตสวดที่มีชื่อเสียงในอดีต คือ บ้านสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร และบ้านเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ดังปรากฏในบัญชีสิ่งของที่เจ้าพระยาวิเชียรคีรี (เม่น ณ สงขลา) ผู้สำเร็จราชการเมืองสงขลา จัดส่งไปยังกรุงเทพฯ ในงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ครบร้อยปี ว่า “สวดนึ่งข้าวเหนียว 12 ใบ ราคาร้อยละ 6 เหรียญ 5 ก้อน ขายกันในเมืองนอกเมือง” (สุวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์)

## คุณค่าของอาหาร

ชาวบ้านในอดีตส่วนใหญ่ทานข้าวเจ้าเป็นหลักและรสชาติอาหารมีความเผ็ดร้อนมาก ดังนั้น หลังจากรับประทานอาหารเช้าเรียบร้อยแล้ว มักจะตามด้วยขนมหวาน ซึ่งเป็นที่นิยมของชาวใต้ โดยขนมหวานหรืออาหารว่าง ได้แก่ ข้าวเหนียวนึ่งรับประทานร่วมกับน้ำแกงกะทิ เช่น ข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวกล้วยเชื่อม-กล้วยดำ ขนมต้ม เป็นต้น เพื่อทำให้อิ่มอร่อยมากยิ่งขึ้น หรือแม้แต่การนึ่งข้าวเหนียวเพื่อใช้ประโยชน์ในงานด้านประเพณีหรือพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานกินเหนียว (แต่งงาน) งานบุญ งานบวช ฯลฯ

การปรุงอาหารโดยใช้สวด คือ การปรุงอาหารประเภทหนึ่ง เป็นกระบวนการที่ผ่านความร้อนจากไอน้ำ โดยตรงที่ได้จากการระเหยของการต้มน้ำให้เดือดอย่างต่อเนื่อง โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการนึ่งจะถูกวางไว้ในอุปกรณ์ที่มีฝาปิดมิดชิด เช่น สวดหรือหวด (สำหรับการนึ่งข้าวเหนียว) ที่ใช้เพื่อแยกจากการสัมผัสกับน้ำโดยตรง ปัจจุบันการปรุงอาหารได้ประยุกต์หลากหลายประเภท เช่น การนึ่งขนม ผักต่างๆ ปลาทูนึ่ง เป็นต้น

คุณค่าอาหารจากประเภทนี้จะได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วน เพราะไม่ได้สัมผัสกับน้ำต้มเดือดโดยตรงเหมือนอาหารที่ต้องแช่น้ำร้อนจัดตลอดเวลา อาหารจะมีความอ่อนนุ่ม ทำให้ร่างกายย่อยง่าย

## วิธีการใช้สวดหรือนึ่งข้าวเหนียว

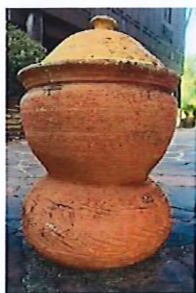
วิธีการนึ่งข้าวเหนียวโดยใช้สวดของคนปักษ์ใต้ นำสวดมาตั้งไฟต้มน้ำร้อนให้เดือด นำข้าวเหนียวที่แช่ทิ้งไว้ 1 คืน มาห่อด้วยผ้าขาวแล้วตั้งไว้บนหม้อชั้นบนแล้วปิดฝาหม้อ ทิ้งไว้ประมาณ 25 – 30 นาที (ชาวบ้านในอดีตจุดธูป 1 ก้าน เพื่อบอกเวลา) จะได้ข้าวเหนียวที่มีคุณภาพ นุ่มและไม่แข็งจนเกินไปรับประทานง่าย และมีความหอมจากกลิ่นหม้อดินเผาทำให้รสชาติมีความหอมอร่อย อีกทั้งข้าวเหนียวไม่ติดภาชนะสวด ทำความสะอาดได้ง่ายแต่ต้องระมัดระวังเพราะอาจจะหล่นแตกและสิ้นเปลืองในการนำกลับมาใช้ใหม่

## พัฒนาการของสวด

ปัจจุบันการใช้สวดแบบหม้อดินเผาไม่เป็นที่นิยมแล้ว และได้มีการพัฒนาในการประกอบอาหารประเภทนึ่ง มีการประดิษฐ์จักสานจากวัสดุจากธรรมชาติ รูปทรงต่างๆ มีจำหน่ายตามท้องตลาดอย่างแพร่หลาย เช่น หม้อนึ่ง หรือหม้ออลูมิเนียม (ลั้งถึง) สามารถหาซื้อได้ง่ายและมีความทนทาน ลักษณะและรูปร่าง รูปทรงที่มีความแตกต่างกันไป เช่น วัสดุจากธรรมชาติ ภาคเหนือ ภาคกลาง มักจะเรียกว่า หวด นิยมสานด้วยไม้ไผ่ โดยทั่วไปใช้ไผ่เรียวหรือไผ่บง ไผ่เรียวจะมีความเหนียว ยืดหยุ่นอ่อนตัวได้ดี เวลาบิปากหวดจะอ่อน ตัวตามไม้หัก ส่วนหวดที่สานด้วยไผ่บง มีความแข็งแรงกว่า ข้อเสียคือหักง่าย ลักษณะของหวดส่วนที่เป็นก้นจะสานให้ตาห่าง ก้นพอเมล็ดข้าวสารไม่หลุดลอดออกได้ มีมุม 4 มุม ส่วนลำตัวของหวดจะเป็นทรงกรวย ปากผายออกกว้างกว่าส่วนก้น ขนาดของหวดมีตั้งแต่ 20 เซนติเมตรไปจนถึง 40-50 เซนติเมตร ส่วนหม้อนึ่งที่นิยมใช้ในปัจจุบันกันมากที่สุด คือหม้ออลูมิเนียม (ลั้งถึง) ลักษณะเป็นหม้อขนาดกว้าง ใหญ่ มีหม้อต้มน้ำและหม้อสำหรับนึ่งที่เป็นรูเพื่อใส่ข้าวเหนียวหรือภาชนะในการนึ่งมีฝาปิด ต่อมาเปลี่ยนมาเป็นหม้อไฟฟ้าเพราะเป็นที่นิยมและใช้กันมากมีความสะดวกหาซื้อได้ง่าย

และทนทานเก็บรักษาไว้ได้นานส่วนสวดหม้อดินเผา ก็กลายเป็นของตกแต่งประดับบ้านหรือทำเป็นรั้วเพื่อเพิ่มความสวยงามในอีกมุมหนึ่ง

พิพิธภัณฑ์คติชนวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา มีห้องเครื่องปั้นดินเผาที่จัดแสดงอัตลักษณ์ภูมิปัญญาครัวไฟของชาวใต้ เช่น สวดหม้อดินเผา เต่า ถ้วยชามกระเบื้องเคลือบ หม้อ ไห และภาชนะอื่นๆ ไว้มากมาย นอกจากนี้ยังมีข้าวของเครื่องใช้จากการค้าขายในอดีต เช่น จีน ฮอลันดา อังกฤษ เปอร์เซีย ฯลฯ เข้ามาค้าขายแลกเปลี่ยนจนได้รับอิทธิพลการค้าขายทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงนวัตกรรมทางสังคม วัตถุเหล่านี้ได้เก็บไว้เป็นองค์ความรู้เพื่อให้ได้ศึกษาเรียนรู้ในเรื่องราวของวิถีชีวิตต่อไป



สวดหม้อดินเผา



สวดภาคกลาง



หม้อนึ่งอลูมิเนียม (ลึงถึง)

สวดใช้เป็นของตกแต่งบ้านหรือรั้ว



## เอกสารอ้างอิง

พจนานุกรม ฉบับบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (หน้า 1275)

สุธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ “สวดหรือหวด” ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 16 สงวน ไชยเดช. จัดพิมพ์เนื่องในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ 5 ธันวาคม , 2542. หน้า 7817-7818

อินเทอร์เน็ต file:///C:/Users/Administrator/Downloads/psujssh,+Journal+manager,+2008-651%20(5).pdf