

รายงาน

เรื่อง เครื่องเทศกับการล่าอาณานิคม

เสนอ

อ.ดร.ภัทณิดา โสดาบัน

จัดทำโดย

นาย อริญชย์ อวยเจริญ

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา การเขียนรายงาน (90304004)
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คำนำ

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา การเขียนรายงาน จัดทำขึ้นโดยมีจุดประสงค์เพื่อนำเสนอ เรื่องราวประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องเทศที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของมนุษย์ที่มีมาอย่างยาวนาน โดยมี เนื้อหาประกอบที่ไปด้วยความรู้เกี่ยวกับเครื่องเทศ ความสำคัญของเครื่องเทศในประวัติศาสตร์ และ เหตุการณ์สำคัญแห่งประวัติศาสตร์อันเนื่องมาจากความต้องการในเครื่องเทศ

ผู้จัดทำหวังว่า รายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์กับผู้อ่าน หรือนักเรียน นักศึกษาที่สนใจข้อมูลเกี่ยวกับ ประวัติศาสตร์และเครื่องเทศ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำขอน้อมรับและขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

> นาย อริญชย์ อวยเจริญ 10 ธันวาคม 2563

สารบัญ

	หน้า
1. รู้จักกับเครื่องเทศ	1
1.1 เครื่องเทศ	1
1.2 ความสำคัญของเครื่องเทศในประวัติศาสตร์	1
2. จุดเริ่มต้นของการล่าอาณานิคมเพื่อเครื่องเทศ	2
3. ประวัติศาสตร์กับเครื่องเทศในทวีปตะวันออกเฉียงใต้	3
2.1 มะละกา ศูนย์กลางแห่งการค้าเครื่องเทศ	4
2.2 เกาะโมลุกกะ เกาะแห่งเครื่องเทศ	4
4. ผลที่เกิดขึ้นจากการล่าอาณานิคมเพื่อเครื่องเทศ	5

เครื่องเทศกับการล่าอาณานิคม

1.รู้จักกับเครื่องเทศ

1.1 เครื่องเทศ

เครื่องเทศนั้นคือ ส่วนต่างๆของพืช เช่น เมล็ด เปลือก ผล ผิวนอกของผล ใบ ราก ลำต้น ฯลฯ ที่ทำ ให้แห้งแล้วนำมาเป็นเครื่องปรุงในอาหาร เพื่อให้ได้รสชาติ สีสัน กลิ่น หรือคุณสมบัติอื่นๆที่ต้องการ โดย แบ่งเครื่องเทศได้เป็น 2 ประเภท คือ

- 1.1.1 เครื่องเทศสด ได้แก่ พืชสวนครัวที่มีน้ำมันหอมระเหยในขณะที่ยังสดอยู่ และจะค่อย ๆ ระเหย จางไปกับความแห้ง ซึ่งจะทำให้ความหอมลดลงหรือหมดไป เช่น กระเทียม หอมแดง หอมใหญ่ โหระพา แมงลัก ผักชีฝรั่ง ขึ้นฉ่าย ใบมะกรูด ตะไคร้ ขิง เป็นต้น
- 1.1.2 เครื่องเทศแห้ง จะให้น้ำมันหอมระเหยเมื่อแห้ง และยิ่งหอมมากขึ้นเมื่อได้รับความร้อน ซึ่งจะ กระตุ้นให้คายกลิ่นหอมออกมา ดังนั้นก่อนจะนำไปใช้ปรุงอาหาร จึงนิยมนำมาคั่วก่อน ได้แก่ พริกไทย อบเชย โป๊ยกั๊ก กระวาน ยี่หร่า เป็นต้น

ส่วนประโยชน์ของเครื่องเทศมีด้วยกันหลายอย่าง เช่น ใช้ประกอบอาหาร ใช้เป็นอาหารโดยตรง ใช้ ปรุงแต่งสึกลิ่นรส อาหาร และใช้ในการถนอมอาหาร โดยเครื่องเทศบางชนิดจะมีสารที่ช่วยยับยั้งการเจริญ ของจุลินทรีย์บางชนิด

1.2 ความสำคัญของเครื่องเทศในประวัติศาสตร์

ประวัติศาสตร์ของเครื่องเทศและสมุนไพรเกี่ยวเนื่องกันกับประวัติศาสตร์ของมนุษยชาติเป็นอย่าง มาก เริ่มมีการค้าเครื่องเทศแพร่ขยายอย่างกว้างขวางในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และตะวันออกกลางมา ตั้งแต่ 2,000 ปีก่อนคริสตกาล โดยเครื่องเทศยอดนิยมของยุคก่อนก็คือ อบเชย และพริกไทยดำ ส่วนใน เอเชียตะวันออกจะนิยมพริกไทยขาวและสมุนไพร มนุษย์ใช้เครื่องเทศและสมุนไพรในทุกกิจกรรมของชีวิต ตั้งแต่เกิดจนตาย ชาวอียิปต์ใช้สมุนไพรลึกลับในการทำมัมมี่ และชาวอียิปต์นี้เองที่เป็นผู้บริโภคเครื่องเทศ และสมุนไพรรายใหญ่ของโลกจนทำให้เกิดการค้าเครื่องเทศและสมุนไพรแพร่หลายไปทั่ว ในยุค 1,000 ปี ก่อนคริสตกาล มีการใช้สมุนไพรเป็นส่วนประกอบในยาแผนโบราณของชาวจีน เกาหลี และอินเดีย มีการใช้ เครื่องเทศและสมุนไพรในกิจกรรมที่เกี่ยวกับศาสนาและไสยศาสตร์มนต์ดำของบรรดานักบวชและแม่มด หมอผีทั้งหลายอย่างกว้างขวาง หลักฐานทางโบราณคดีพบว่ามีการใช้กานพลูในงานครัวของชาวเมโสโปเต-

เมียมาตั้งแต่ 1,700 ปีก่อนคริสตกาล และในวรรณคดีของอินเดียอย่าง รามาณยนะ ก็มีการกล่าวถึงกานพลู เช่นเดียวกับประวัติศาสตร์ชองชาวโรมันที่มีการระบุว่ามีการใช้กานพลูมาตั้งแต่ต้นคริสตกาล ซึ่งวรรณคดี ทั้งหลายนี่เองที่เป็นหลักฐานบ่งชี้ว่า มนุษย์ได้มีการใช้เครื่องเทศกันมาอย่างยาวนาน

2. จุดเริ่มต้นของการล่าอาณานิคมเพื่อเครื่องเทศ

ในอดีต พ่อค้าชาวโรมัน(อารยธรรมที่มีอิทธิพลสูงสุดในตะวันตก) สามารถเข้าถึงเส้นทางการค้า เหล่านี้ได้เอง ความรู้เรื่องลมสินค้า ช่วยให้ชาวโรมันสามารถเดินเรือจากทะเลแดงไปยังอินเดียได้โดยตรง แต่หลังจากการค้าขายในเส้นทางนี้มานับพันปี เส้นทางการค้าทั้งสองทางนี้ก็เริ่มเกิดอุปสรรค และเป็น จุดเริ่มต้นของความเปลี่ยนแปลงประวัติศาสตร์โลกไปแบบสิ้นเชิง เส้นทางการค้าทางทะเลแบบค่อนข้างเสรี เริ่มสะดุดหยุดลง เมื่อชาวอาหรับเริ่มหันมานับถือศาสนาอิสลามและมีการรวมกลุ่มกันที่เข้มแข็งขึ้น ต่อมาใน ปี ค.ศ. 641 กองทหารมุสลิมได้ยึดเมืองท่าอเล็กซานเดรียได้ การค้าเครื่องเทศที่ตะวันตกเคยค้าได้เอง จึง สะดุดหยุดลง และเปลี่ยนเป็นการค้าผ่านพ่อค้าและอำนาจของชาวมุสลิมแทน เพื่อเพิ่มกำไรจากการค้า เครื่องเทศ ชาวมุสลิมใช้วิธีการค้าผูกขาดเครื่องเทศ โดยส่งผ่านเครื่องเทศไปยังเพียงไม่กี่จุดในยุโรป เวนิส ที่ซึ่งเป็นพันธมิตรกับสุลต่านมุสลิม ถือเป็นผู้จัดจำหน่ายเครื่องเทศที่ทรงอิทธิพลสูงสุดในยุโรป ในปี ค.ศ. 1400 ปริมาณการค้าเครื่องเทศในเวนิสแต่ละปีสูงถึง 500 ตัน/ปี (ร้อยละ 60 เป็นพริกไทย) การผูกขาด เครื่องเทศทำให้เวนิสเป็นเมืองที่ร่ำรวยที่สุดในยุคดังกล่าว

อย่างไรก็ตาม เมื่อเกิดความเปลี่ยนแปลงทางอำนาจในโลกมุสลิม โดยอาณาจักรออตโตมันเติร์ก ขยายตัวขึ้น ในขณะที่อาณาจักรไบเซนไทล์กำลังหดตัวลง โมเดลการค้าเครื่องเทศของเวนิสก็เริ่มสั่นคลอน เช่น ในปี ค.ศ. 1410-1411 ราคาเครื่องเทศก็พุ่งพรวด ราคาพริกไทยในอังกฤษเพิ่มสูงขึ้นถึง 8 เท่าในช่วง เวลานั้น ต่อมาเมื่ออาณาจักรออตโตมันเติร์กสามารถเอาชนะกรีกและตุรก็ตะวันตกในปี ค.ศ. 1451 และ ต่อมาก็ได้ทำสงครามกับ กรุงคอนสแตนติโนเปิล ของอาณาจักรไบเซนไทล์ และเอาชนะได้ในปี ค.ศ. 1453 อาณาจักรออตโตมันเติร์กก็เก็บค่าผ่านทางสำหรับเรือที่ผ่านทะเลดำในอัตราที่สูงมาก รวมถึงชาวเมมลุสก์ (คู่แข่งของอาณาจักรออตโตมันเติร์ก) ก็เพิ่มภาษีเครื่องเทศที่ผ่านเมืองอเล็กซานเดรียด้วย จนในที่สุด โมเดล การค้าเครื่องเทศแบบผูกขาดในยุคก่อนก็ล่มสลายลง พร้อมกับกำไรของเมืองเวนิสก็ค่อยๆ ลดลงไปด้วย

การผูกขาดการค้าเครื่องเทศของชาวมุสลิมกระตุ้นให้ชาวยุโรปออกแสวงหาเส้นทางใหม่ ในการ เข้าถึงเครื่องเทศได้โดยตรง โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าและอำนาจของชาวมุสลิมอีก การติดต่อค้าขายโดยตรง ระหว่างอียิปต์และอินเดียอาจจะเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้อำนาจของอาหรับอ่อนแอลงในช่วงระยะเวลานี้ ที่เห็น ได้จากการล่มสลายของราชอาณาจักรชนซาเบอัน ของอาหรับตะวันตกเฉียงใต้ ที่มาแทนด้วยราชอาณาจักร อิมไมยาริท ราว ๆ 115 ปีก่อนคริสต์ศักราช การส่งอบเชยและเครื่องเทศอื่น ๆ เช่นพริกจากอียิปต์ทวีจำนวน ขึ้นอย่างมหาศาล แต่การค้าขายโดยทางมหาสมุทรอินเดียก็ยังอยู่ในระดับต่ำ โดยมีเรือจากอียิปต์เพียงไม่ เกินยี่สิบลำที่เดินทางไปจากทะเลแดงต่อปี

3. เครื่องเทศกับประวัติศาสตร์ในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

3.1. เกาะโมลุกกะ เกาะแห่งเครื่องเทศ

ฟรานซิสโค เซอรันโน ได้ค้นพบหมู่เกาะเครื่องเทศ และหมู่เกาะต่าง ๆ ในอาณาบริเวณภาค ตะวันตกเฉียงใต้ ของมหาสมุทรอินเดีย แต่ความจริงแล้วเป็นของมหาสมุทรแปซิฟิกในปัจจุบัน

เรื่องราวเกี่ยวกับความมั่งคั่งของหมู่เกาะเครื่องเทศทางภาคตะวันออกของเอเชียนั้นเป็นสิ่งที่นักเดินเรือชาว โปรตุเกสสนใจยิ่งกว่าการคันพบดินแดนใหม่ ชาวปอร์ตุเกสจึงได้เข้ามาตั้งทำมาค้าขายติดต่อกับอินเดีย(เป็น การเข้าใจผิดว่าเกาะเครื่องเทศนั้นอยู่ในเขตของอินเดีย แต่จริง ๆแล้วเป็นหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก หรือ ก็คือหมู่เกาะของอินโดนีเซียในปัจจุบัน) แต่การออกค้นหาแหล่งที่ตั้งยังทำไม่ได้สะดวกนัก

เพราะต้องมีการสู้รบกับชาวพื้นเมิงอยู่หลายครั้งหลายครา จนในที่สุดโปรตุเกสสามารถครอบครองดินแดน แถวฝั่งมาลาบาร์ (Malabar Coast) ของอินเดียได้สำเร็จ จึงได้เริ่มออกสำรวจหาหมู่เกาะเครื่องเทศ หมู่เกาะ เครื่องเทศ อยู่ทางตะวันออกของอินเดียแถบช่องแคบมะละกา และอาณาบริเวณช่องแคบมะละกานี้ชาว มลายูซึ่งเป็นชาวพื้นเมืองมีอำนาจครอบครองอยู่ซึ่งไม่ยอมเป็นมิตร หรือทำมาค้าขายติดต่อกับชนต่างชาติ เป็นเด็ดขาด ดังนั้นโปรตุเกสจึงส่งกองทัพเรือ 19 ลำ พลทหาร 1900 คน ขึ้นโจมตียึดเมืองมะละกา เมือง หลวงไว้ได้ แล้วทำการปราบปรามชาวเมืองจนยอมเป็นเมืองขึ้น และได้มีอำนาจควบคุมช่องแคบมะละกา และหมู่เกาะในแถบนั้นไว้ทั้งหมด เรื่องราวประวัติศาสตร์หลังจากนี้จะคล้ายคลึงกับหัวข้อถัดไป เนื่องจาก การรุกรานของชาวตะวันตกนั้นส่งผลต่อหมู่เกาะเกือบทั้งหมดในบริเวณมหาสมุทรแปซิฟิก รวมถึง มะละกา ที่กล่าวถึงในบทถัดไปเช่นกัน

3.2 มะละกา ศูนย์กลางแห่งการค้าเครื่องเทศ

มะละกาเป็นเมืองท่าเก่าแก่และมีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์ของคาบสมุทรมลายู เป็นเมืองท่า ตั้งอยู่บริเวณช่องแคบระหว่างคาบสมุทรมาลายาและเกาะสุมาตราในทะเลอันดามัน ที่เรียกว่า "ช่องแคบมะ-ละกา" ก่อนหน้านั้นมีเมืองท่าที่สำคัญบนเกาะสุมาตรา เช่น อูรู เปเดร์ และปาไซ พ่อค้ามุสลิมจากแอฟริกา อาหรับ อินเดีย จีน ญี่ปุ่น จึงรู้จักกันดี เพราะเป็นเส้นทางผ่านไปสู่เอเชียตะวันออกโดยเฉพาะเมืองจีนทำให้ มะละกากลายเป็นจุดเชื่อมสำคัญระหว่างการค้ากับจีนในภาคตะวันออกและจากแอฟริกากับทะเลเมดิเตอเร เนียนในภาคตะวันตก

ในปี ค.ศ.1509 โปรตุเกส เดินทางมาถึง"มะละกา" เพื่อขอตั้งสถานีการค้าแต่ถูกปฏิเสธ จนนำไปสู่ สงครามระหว่างโปรตุเกส-มะละกา ซึ่งโปรตุเกสเป็นฝ่ายชนะ เมื่อ 24 สิงหาคม ค.ศ.1511 ต่อมา มะละกา ก็ ถูก ดัตช์ ยึดครองเมื่อปี ค.ศ.1641 ด้วยความที่พวกดัตช์นั้นมีกำลังมากกว่าทั้งในด้านการจัดการ เรือปืน การเงิน จึงทำให้ดัตช์ขับไล่โปรตุเกสออกไปได้และผูกขาดทางการค้าโดยสมบูรณ์ นอกจากนี้พวกดัตช์ได้ ตั้งถิ่นฐานขึ้นอย่างถาวร ทำให้ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างมากต่อประวัติศาสตร์ในหมู่เกาะอินโดนีเซีย

ต่อมาในยุคจักรวรรดินิยม มะละกาถูกมอบให้เป็นอาณานิคมของอังกฤษ ตามสนธิสัญญาแองโกล-ดัตซ์ หรือ สนธิสัญญาอังกฤษ-ฮอลแลนด์ ค.ศ.1824 (พ.ศ.2367) ภายใต้การปกครองของอังกฤษ โดยมะละ กา ให้รวมกับ ปีนัง และ สิงคโปร์ ในชื่อ "นิคมช่องแคบ" ซึ่งแยกต่างหากจากสหพันธรัฐมาเลย์

4. ผลที่เกิดขึ้นจากการล่าอาณานิคมเพื่อเครื่องเทศ

เป็นเรื่องที่แน่นอนอยู่แล้วว่าการล่าอาณานิคมจะสร้างผลประโยชน์มากมายให้แก่ประเทศที่ ครอบครองดินแดง แต่สำหรับประเทศที่เป็นเมืองขึ้นแล้วนั้นจะถูกกดขี่และขูดรีดเอาผลประโยชน์ไปเกือบ หมดสิ้น เกิดการสูญเสียเป็นวงกว้าง มีการค้าทาสในยุคล่าอาณานิคมที่มีการออกล่าดินแดนเครื่องเทศ การ จับชาวพื้นเมืองมาบีบบังคับให้เป็นทาสของผู้รุกรานจากตะวันตกโดยมีเครื่องเทศเป็นปัจจัยสำคัญ เพราะใน อดีต เครื่องเทศเป็นสิ่งที่คนชนชั้นปกครองของประเทศมหาอำนาจต้องการอย่างมาก ทำให้มีการส่งทัพเรือ ออกไปเสาะแสวงหาเครื่องเทศด้วยวิธีต่างๆ ตั้งแต่การซื้อขายแลกเปลี่ยนอย่างไม่เป็นธรรม การบีบบังคับขู่ เข็ญ และยึดครอง เรื่อยไปจนถึงการทำสงครามเพื่อแย่งชิงดินแดนในประเทศอื่นๆซึ่งมีทรัพยากรที่ตัวเอง ต้องการมาเป็นอาณานิคมของตน จับคนพื้นเมืองมาเป็นทาส บังคับให้เป็นแรงงานสร้างผลผลิตเพื่อขน กลับไปยังประเทศตะวันตก ทำลายพื้นที่ทางการเกษตรดั้งเดิมของท้องถิ่นเพื่อใช้เป็นไร่ สวน โรงงานสำหรับ ผลิตเครื่องเทศและสินค้าเกษตรที่ตนเองต้องการ ก่อให้เกิดความยากจนขาดแคลนขึ้นในประเทศอาณานิคม

รายการอ้างอิง

ทวีศักดิ์ เผือกสม. ประวัติศาสตร์อินโดนีเซีย : รัฐจารีตบนหมู่เกาะ ความเป็นสมัยใหม่แบบอาณา นิคม และสาธารณรัฐแห่งความหลากหลาย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เมืองโบราณม 2555.

ปรีดี หงษ์สต้น. พริกไทยกับการแย่งชิงเส้นทางการค้าอินเดียตะวันออกของมหาอำนาจยุโรป. [ออนไลน์]. เข้าถึงจาก: https://www.gypzyworld.com/article/view/1088. ธันวาคม 2563.

ผึ้งดาว และ ผึ้งติ๊ก. **มะละกา จุดกำเนิดแผ่นดิน มาเลเซีย...เมืองมะละกาแห่งนี้.** [ออนไลน์]. เข้าถึงจาก: https://www.beehappytravel.net/index.php?lay=show&ac=article&ld=539140433&Ntype=1. ธันวาคม 2563.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. **Spice / เครื่องเทศ.** [ออนไลน์]. เข้าถึงจาก: http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1331. ธันวาคม 2563.

วรรณศิริ ศรีวราธนบูลย์. **เครื่องเทศและสมุนไพร.** [ออนไลน์]. เข้าถึงจาก: http://www.monstermom.net/?p=1794. ธันวาคม 2563.

Krondi, Michael. **เครื่องเทศ : ประวัติศาสตร์รสจัดจ้าน.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน, 2553.