



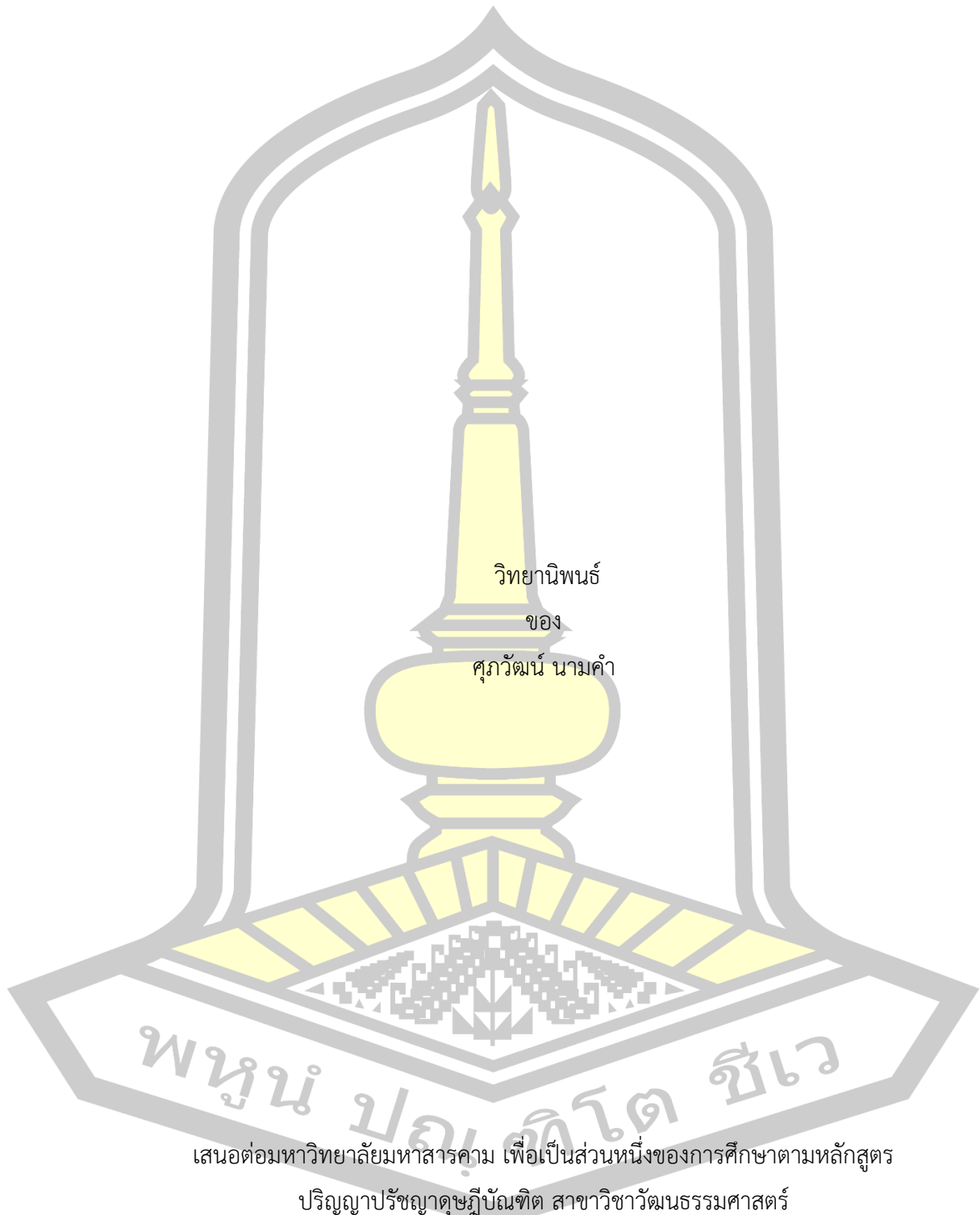
การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

วิทยานิพนธ์
ของ
ศุภวัฒน์ นามคำ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์
มีนาคม 2564

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์



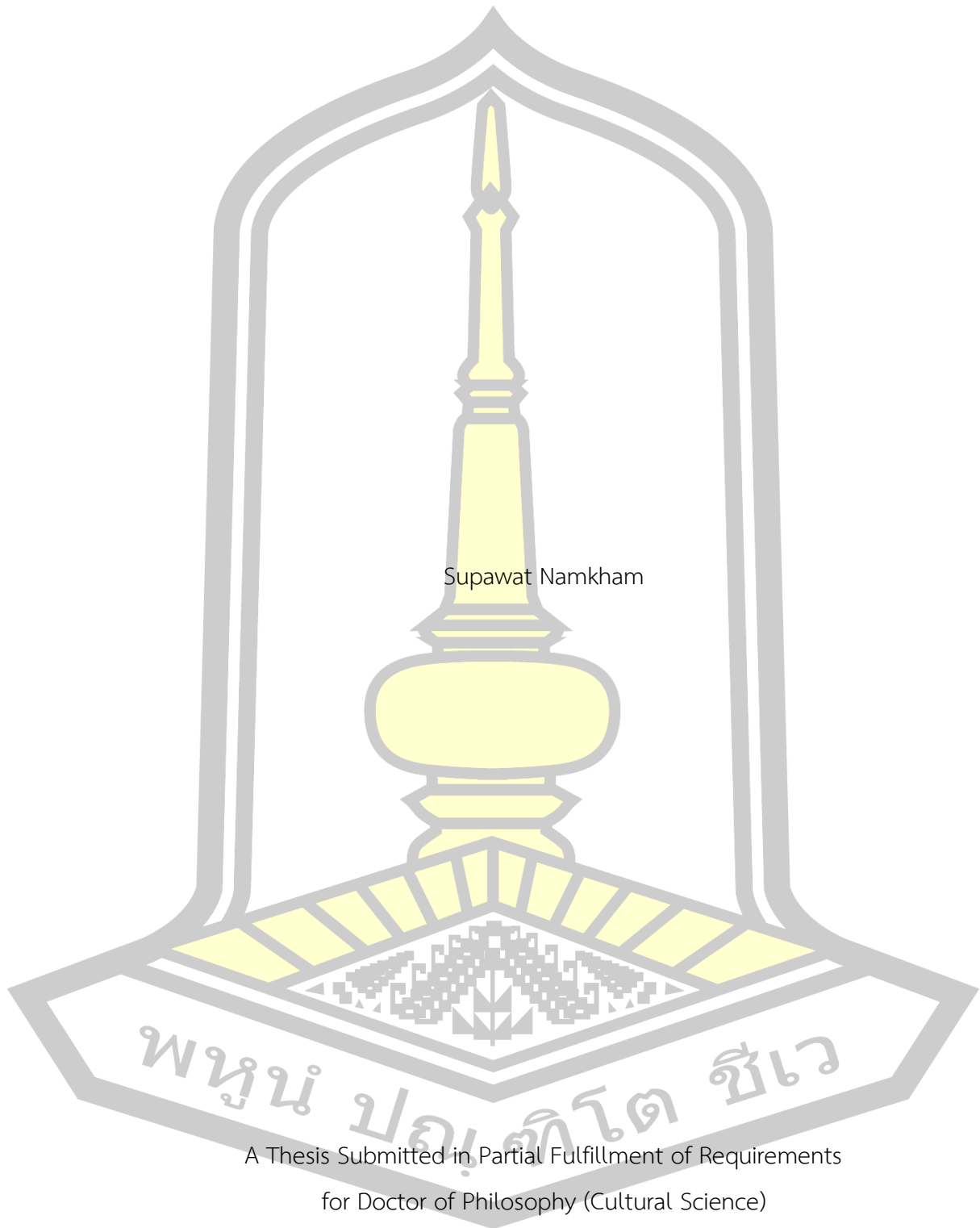
เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์

มีนาคม 2564

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

The Cultural Invention of Thai Royal Cuisine in Creative Economy



Supawat Namkham

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of Requirements
for Doctor of Philosophy (Cultural Science)

March 2021

Copyright of Mahasarakham University



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนายศุภวัฒน์ นามคำ แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชา วัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ

(ศ. ดร. ปฐม หงษ์สุวรรณ)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(ผศ. ดร. ชีสิกกา วรณจันทร์)

.....กรรมการ

(ผศ. ดร. ไผ่สิต แพงสร้อย)

.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(ผศ. ดร. สมชาติ มณีโชติ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญา ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....
(ศ. ดร. ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์)

คณบดีคณะศิลปกรรมศาสตร์และวัฒนธรรม

ศาสตร์

.....
(รศ. ดร. กริสน์ ชัยมูล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ชื่อเรื่อง	การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์		
ผู้วิจัย	ศุภวัฒน์ นามคำ		
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชิลิกา วรรณจันทร์		
ปริญญา	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	สาขาวิชา	วัฒนธรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	ปีที่พิมพ์	2564

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์เล่มนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง เพื่อวิเคราะห์เค้าโครงของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้กลายมาเป็นทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งผู้วิจัยใช้ศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จากพื้นที่กรณีศึกษา 3 กลุ่ม คือ การประดิษฐ์สร้างในแหล่งวัฒนธรรมเดิม การประดิษฐ์สร้างนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยมีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด และการประดิษฐ์สร้างนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยมีทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด โดยเก็บข้อมูลในพื้นที่กรณีศึกษาด้วยการคัดเลือกแบบเจาะจง ได้แก่ จักรพงษ์วิลล่า ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ร้านอาหารท่านหญิง ร้านอาหารครัวชุมสาย ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง ร้านโภชนาสภาคาร และร้านอาหารหลายรส

จากการศึกษาพบว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังของพื้นที่กรณีศึกษามีลักษณะร่วมกัน โดยดำรงรักษาทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลาย และเน้นความสดใหม่ วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และภาชนะบรรจุอาหารที่มีรูปแบบหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ

การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังทำให้เกิดการผ่อนปรนคุณลักษณะบางประการ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป อาหารชาววังมีหน้าที่ถวายเป็นพระราชกุศลที่พระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม จึงถูกใช้แทนภาพจำเพื่อให้คนรู้สึกนึกคิดว่าสินค้าและบริการนั้นมีคุณลักษณะพิเศษแตกต่างจากทั่วไป อย่างไรก็ตาม ในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสับสนต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้

คำสำคัญ : อาหารชาววัง, การประดิษฐ์สร้าง, เศรษฐกิจสร้างสรรค์

TITLE	The Cultural Invention of Thai Royal Cuisine in Creative Economy		
AUTHOR	Supawat Namkham		
ADVISORS	Assistant Professor Sisikka Wannajun , Ph.D.		
DEGREE	Doctor of Philosophy	MAJOR	Cultural Science
UNIVERSITY	Maharakham University	YEAR	2021

ABSTRACT

This research aims to study the history and changes of period. To analyze the layout of the palace food culture has become a cultural capital. The researcher studied the cultural invention of Thai royal cuisine in creative economy. Based on information related the area, three case studies are the invention of these. The invention was created outside of the original culture by successors to tokens. And the invention was built outside the original culture by his successor vassal as successor. Data were collected in selected case study areas such as Chakrabongse Villas, Kalapapruek Restaurant, Than Ying Restaurant, Choomsai Kitchen Restaurant, Krua Chao Wang Baan M.L. Neung Restaurant, Poj Spa Kar Restaurant and Lai Rot Restaurant.

According to studies, it has been found that the cultural invention of Thai royal cuisine in the area. Maintaining cultural style of the traditional cultural capital, including ingredients for cooking. The ingredients used are diverse and fresh. How to cook by heat process. And food containers are varied according to the type of food served. And use the tile as the main. Types of food, Types of service, Consumer and Environment are different the commercial of the entrepreneur.

The cultural invention of Thai royal cuisine has relieved some features. To be consistent with the changing economic and social conditions. The Thai royal cuisine which served to serve the monarchy as a traditional value. Thai royal cuisine that is used to represent the memory that makes people think that the product and services are special features that are different from the general. However, in some cases it may cause a random risk to the values and identity of the Thai royal cuisine.

Keyword : Thai Royal Cuisine, Invention, Creative Economy

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความสำเร็จและความเมตตาของ ผศ.ดร.ชลิศกา วรรณจันทร์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รศ.ดร.ปฐม หงษ์สุวรรณ ประธานกรรมการสอบ ผศ.ดร.โฆสิต แพงสร้อย ผศ.ดร.สมชาติ มณีโชติ กรรมการสอบ คณาจารย์ บุคลากรคณะวัฒนธรรมศาสตร์และบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคามทุกท่าน ในการให้คำปรึกษาและช่วยเหลือมาโดยตลอด ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่ง กราบขอบพระคุณคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและคณาจารย์แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง อาจารย์ที่มีได้กล่าวถึงที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่วิจัยทุกท่านที่กรุณาผู้วิจัยในการเก็บข้อมูลวิจัยครั้งนี้ กราบขอบพระคุณครอบครัวและกัลยาณมิตรของผู้วิจัยทุกท่าน ประโยชน์และคุณค่าของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ขอมอบบูชาบุพการี ครูบาอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน สุดท่ายนี้ขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าเองที่มานะอุตสาหะมาจนถึงจุดนี้

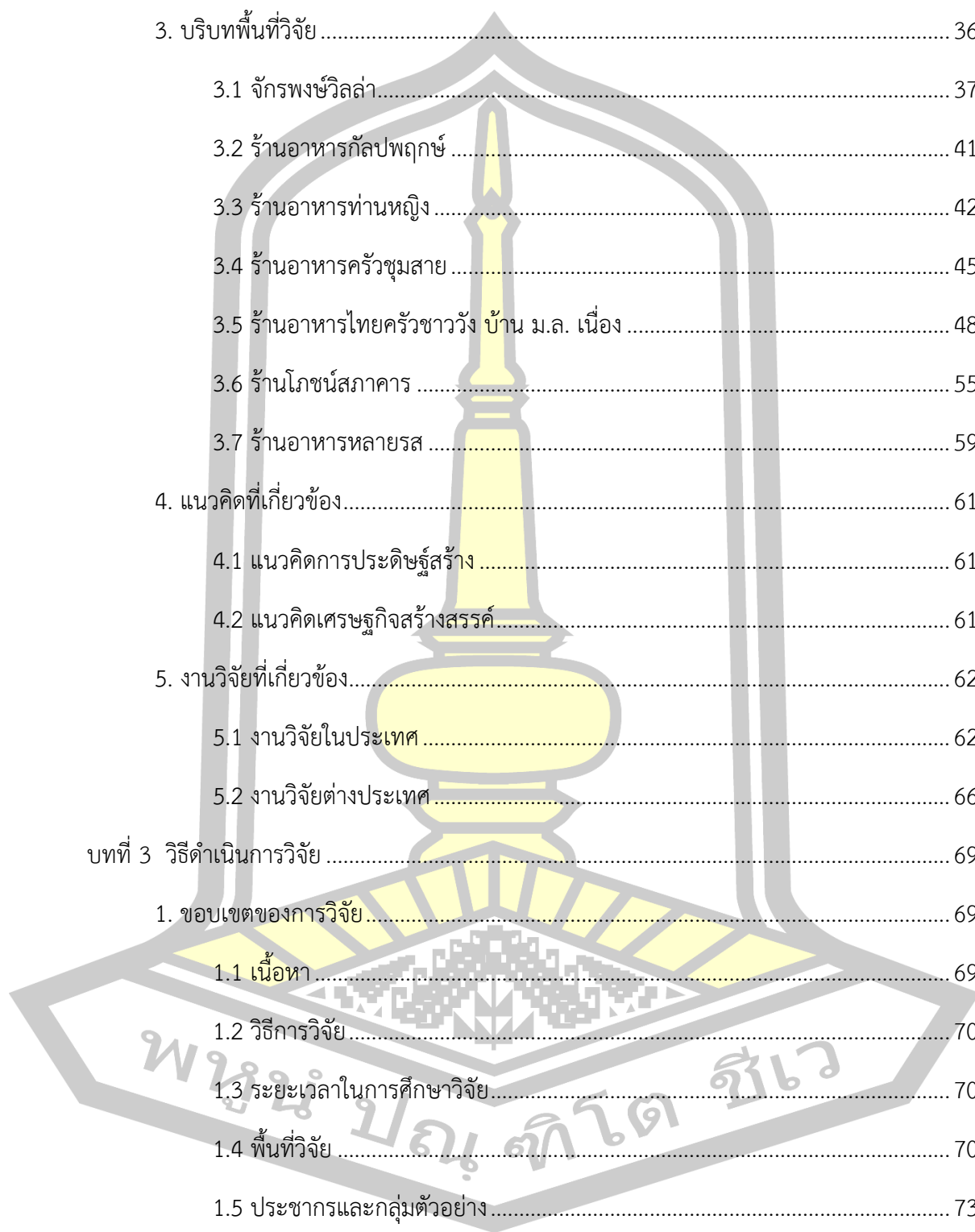
ศุภวัฒน์ นามคำ



สารบัญ

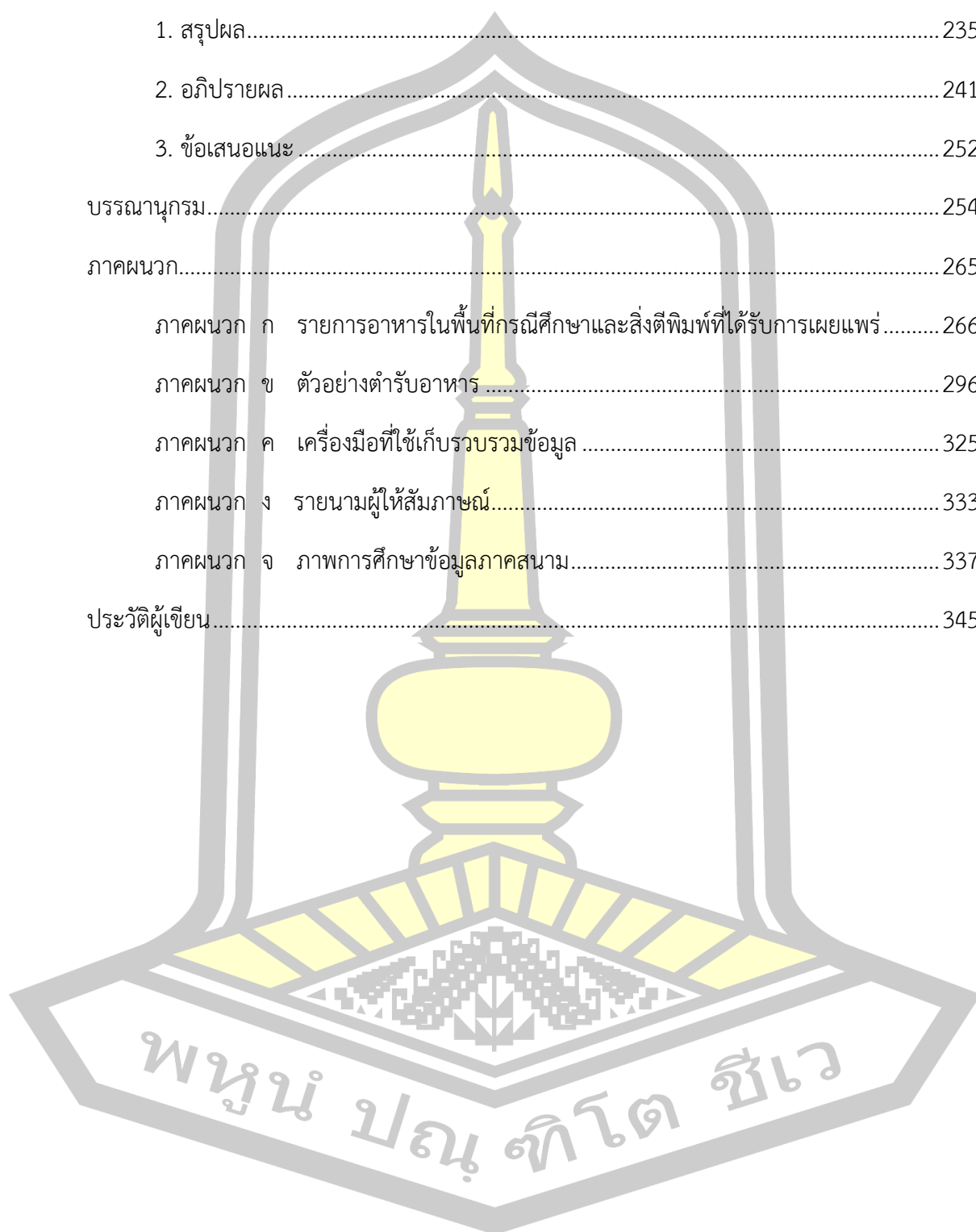
	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพประกอบ.....	ฐ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1. ภูมิหลัง.....	1
2. ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	8
3. คำถามการวิจัย.....	9
4. ความสำคัญของการวิจัย.....	9
5. นิยามศัพท์เฉพาะ.....	9
6. กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	10
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12
1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร.....	13
1.1 ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย.....	13
1.2 อาหารท้องถิ่นภาคกลาง.....	24
1.3 วัฒนธรรมอาหารชาววัง.....	25
2. เศรษฐกิจสร้างสรรค์.....	28
2.1 เศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานวัฒนธรรม.....	28
2.2 อุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์.....	31

2.3 การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร.....	35
3. บริบทพื้นที่วิจัย.....	36
3.1 จักรพงษ์วิลล่า.....	37
3.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	41
3.3 ร้านอาหารท่านหญิง.....	42
3.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย.....	45
3.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนือง.....	48
3.6 ร้านโภชนสมาคม.....	55
3.7 ร้านอาหารหลายรส.....	59
4. แนวคิดที่เกี่ยวข้อง.....	61
4.1 แนวคิดการประดิษฐ์สร้าง.....	61
4.2 แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์.....	61
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	62
5.1 งานวิจัยในประเทศ.....	62
5.2 งานวิจัยต่างประเทศ.....	66
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	69
1. ขอบเขตของการวิจัย.....	69
1.1 เนื้อหา.....	69
1.2 วิธีการวิจัย.....	70
1.3 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย.....	70
1.4 พื้นที่วิจัย.....	70
1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	73
2. วิธีดำเนินการวิจัย.....	74
2.1 เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล.....	75



2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล	75
2.3 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล	75
2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	76
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	79
ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาวจีน	80
1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาวจีน.....	82
2. อาหารชาวจีนที่มีมาแต่ดั้งเดิม	87
3. อาหารชาวจีนที่มาจากชาวบ้าน.....	135
4. อาหารชาวจีนที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ	141
ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีนในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์.....	148
1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีน.....	148
1.1 จักรพงษ์วิลล่า.....	148
1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์	150
1.3 ร้านอาหารท่านหญิง	151
1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย	153
1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาวจีน บ้าน ม.ล. เนือง	154
1.6 ร้านโภชนาสภาคาร	155
1.7 ร้านอาหารหลายรส	157
2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีนในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน.....	158
2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีนในแหล่งวัฒนธรรมเดิม.....	158
2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีนนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด	181
2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจีนนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด.....	204
2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาวจีนในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน	232

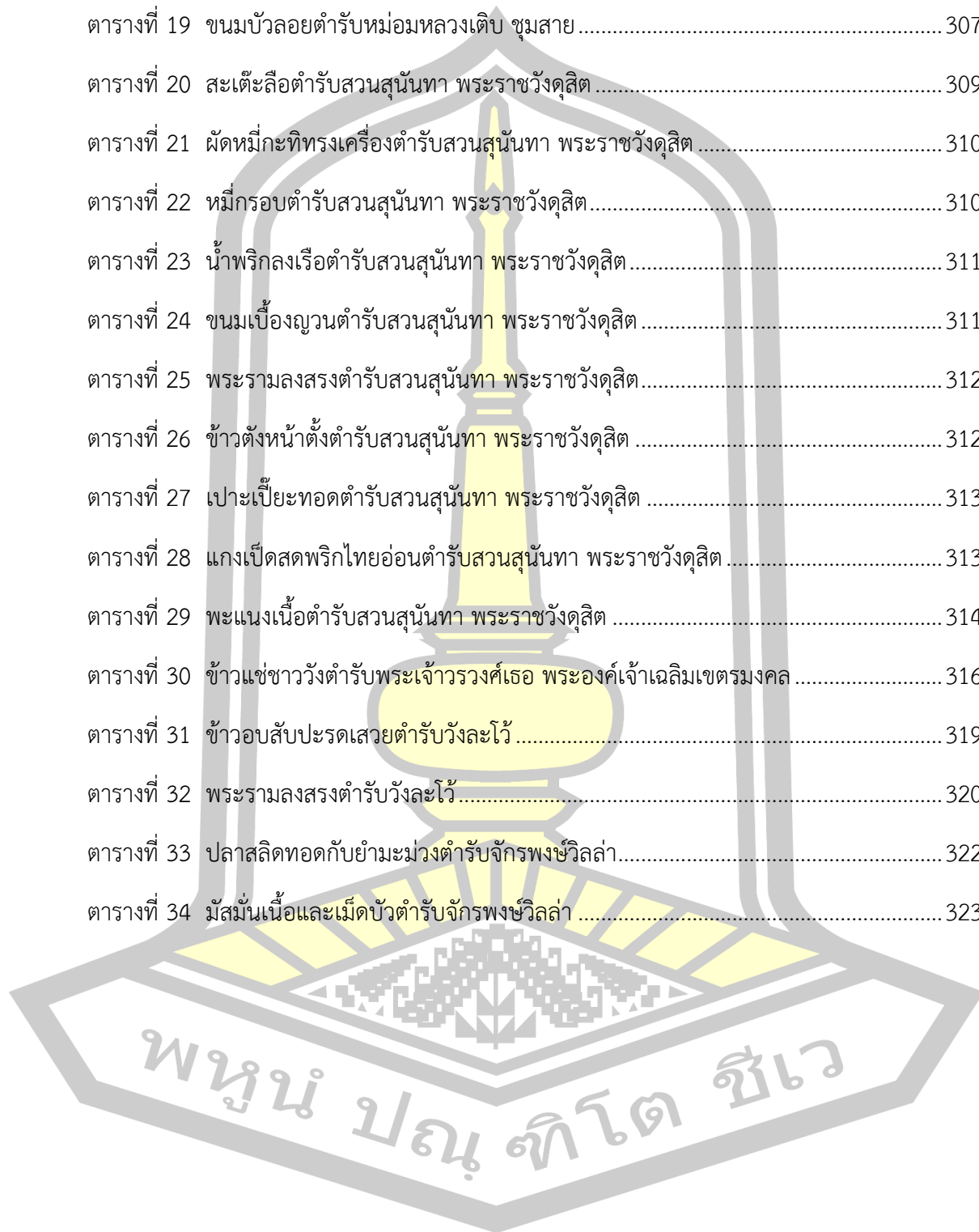
บทที่ 5	สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	235
1.	สรุปผล.....	235
2.	อภิปรายผล.....	241
3.	ข้อเสนอแนะ.....	252
บรรณานุกรม.....		254
ภาคผนวก.....		265
ภาคผนวก ก	รายการอาหารในพื้นที่กรณีศึกษาและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	266
ภาคผนวก ข	ตัวอย่างตำรับอาหาร.....	296
ภาคผนวก ค	เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล.....	325
ภาคผนวก ง	รายนามผู้ให้สัมภาษณ์.....	333
ภาคผนวก จ	ภาพการศึกษาข้อมูลภาคสนาม.....	337
ประวัติผู้เขียน.....		345



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 บัญชีรายการเครื่องเจ้านายในตำราแม่ครัวหัวป่าก์.....	95
ตารางที่ 2 คำศัพท์ที่ใช้เรียกเครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี.....	97
ตารางที่ 3 รายการอาหารที่ให้บริการในจักรพงษ์วิลล่าและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	267
ตารางที่ 4 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารกล้วยเกษและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	270
ตารางที่ 5 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารท่านหญิงและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	279
ตารางที่ 6 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารครัวชุมสายและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	282
ตารางที่ 7 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	288
ตารางที่ 8 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารหลายรสและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่.....	290
ตารางที่ 9 น้ำตกเนื้อย่างตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	297
ตารางที่ 10 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	298
ตารางที่ 11 ผัดเส้นใหญ่ราดหน้าตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	299
ตารางที่ 12 เส้นหมี่ซั่วตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	300
ตารางที่ 13 ขนมผักกาดทอดตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	301
ตารางที่ 14 สะเต๊ะหมูตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	302
ตารางที่ 15 สะเต๊ะเนื้อตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	303
ตารางที่ 16 ผือกแป้งกรอบตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้.....	304
ตารางที่ 17 ข้าวตั้งหน้าตั้งตำรับหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย.....	305

ตารางที่ 18	หมูทอดกระเทียมพริกไทยตำรับหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย	306
ตารางที่ 19	ขนมบัวลอยตำรับหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย	307
ตารางที่ 20	สะเต๊ะลือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	309
ตารางที่ 21	ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	310
ตารางที่ 22	หมี่กรอบตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	310
ตารางที่ 23	น้ำพริกปลาร้าตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	311
ตารางที่ 24	ขนมเบื้องญวนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	311
ตารางที่ 25	พระรามลงสรงตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	312
ตารางที่ 26	ข้าวตังหน้าตั้งตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	312
ตารางที่ 27	เปาะเปี๊ยะทอดตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	313
ตารางที่ 28	แกงเบ็ดสดพริกไทยอ่อนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	313
ตารางที่ 29	พะแนงเนื้อตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต	314
ตารางที่ 30	ข้าวแช่ชาววังตำรับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตมงคล	316
ตารางที่ 31	ข้าวอบสับปะรดเสวยตำรับวังละโว้	319
ตารางที่ 32	พระรามลงสรงตำรับวังละโว้	320
ตารางที่ 33	ปลาสดทอดกับยำมะม่วงตำรับจักรพงษ์วิลล่า	322
ตารางที่ 34	มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัวตำรับจักรพงษ์วิลล่า	323



สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพประกอบที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	11
ภาพประกอบที่ 2 ระบบของภูมิปัญญาในเชิงกระบวนการของอำนาจ.....	16
ภาพประกอบที่ 3 กระบวนการเกิดและสืบทอดภูมิปัญญาไทย.....	19
ภาพประกอบที่ 4 สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลก.....	37
ภาพประกอบที่ 5 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์.....	38
ภาพประกอบที่ 6 พระตำหนักภายในวังจักรพงษ์.....	39
ภาพประกอบที่ 7 วังจักรพงษ์บริเวณฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา.....	39
ภาพประกอบที่ 8 ห้องพักบางส่วนของจักรพงษ์วิลล่า.....	41
ภาพประกอบที่ 9 พื้นที่ว่างสำหรับใช้จัดกิจกรรมของจักรพงษ์วิลล่า.....	41
ภาพประกอบที่ 10 สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี.....	44
ภาพประกอบที่ 11 หม่อมเจ้าสุภัทวาลเลง วิสุทธิ (ประทับด้านขวา) ต้นตำรับร้านอาหารท่านหญิง..	45
ภาพประกอบที่ 12 พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม.....	47
ภาพประกอบที่ 13 พระตำหนักสายสุทธานพดล ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.....	51
ภาพประกอบที่ 14 ส่วนที่ประทับ (จำลอง) บนพระตำหนักสายสุทธานพดล.....	51
ภาพประกอบที่ 15 พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราช ปติวรีดา.....	52
ภาพประกอบที่ 16 เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์.....	54
ภาพประกอบที่ 17 พระตำหนักใหญ่ของวังลดาวัลย์.....	56
ภาพประกอบที่ 18 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์.....	58
ภาพประกอบที่ 19 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล.....	58
ภาพประกอบที่ 20 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลทิฆัมพร พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า ภาณุพันธุ์ยุคล และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ (ประทับจากซ้าย).....	59

ภาพประกอบที่ 21	หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา	60
ภาพประกอบที่ 22	เนื้อเสียบอ้อยแบบตำรับสายยาวภา	99
ภาพประกอบที่ 23	การตั้งเครื่องเจ้านายในอดีต	101
ภาพประกอบที่ 24	ผู้ตีเมืองกำแพงเพชรจัดเครื่องถวายคราวเสด็จประพาสต้น	136
ภาพประกอบที่ 25	เสวยพระกระยาหารบริเวณตลิ่งสูงในป่าไผ่วังนางรำ	137
ภาพประกอบที่ 26	เสวยพระกระยาหารบริเวณหัวหาดแม่ลาด	139
ภาพประกอบที่ 27	เสวยพระกระยาหารแบบตะวันตก	144
ภาพประกอบที่ 28	บริเวณด้านหน้าจักรพงษ์วิลล่ายามค่ำคืน	149
ภาพประกอบที่ 29	โต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลล่า	150
ภาพประกอบที่ 30	ประตูทางเข้าอาคารร้านอาหารกัลปพฤกษ์	151
ภาพประกอบที่ 31	ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งถนนประมวญ	151
ภาพประกอบที่ 32	ป้ายร้านอาหารท่านหญิงบริเวณริมถนนประมวญ	152
ภาพประกอบที่ 33	บริเวณภายในร้านอาหารท่านหญิง	152
ภาพประกอบที่ 34	ป้ายร้านอาหารครัวชุมสาย	153
ภาพประกอบที่ 35	การจัดพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารในร้านอาหารครัวชุมสาย	154
ภาพประกอบที่ 36	การให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	155
ภาพประกอบที่ 37	การสั่งอาหารบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	155
ภาพประกอบที่ 38	ป้ายร้านโกชนส์สภาคาร	156
ภาพประกอบที่ 39	ผู้รับบริการในร้านโกชนส์สภาคาร	156
ภาพประกอบที่ 40	ป้ายร้านอาหารหลายรส	157
ภาพประกอบที่ 41	โต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส	158
ภาพประกอบที่ 42	หมื่กรอบกระทงทองในจักรพงษ์วิลล่า	160
ภาพประกอบที่ 43	ผลส้มซ่า	160

ภาพประกอบที่ 44	ผลไม้ในจักรพงษ์วิลล่า.....	161
ภาพประกอบที่ 45	ย่ามะม่วงกับปลาสดทอดกรอบในจักรพงษ์วิลล่า.....	163
ภาพประกอบที่ 46	โป๊ะแตกปลาแซลมอนในจักรพงษ์วิลล่า.....	163
ภาพประกอบที่ 47	มัสมั่นเนื้อในจักรพงษ์วิลล่า.....	164
ภาพประกอบที่ 48	กึ่งแม่น้ำทอดราดซอสมะขามในจักรพงษ์วิลล่า.....	164
ภาพประกอบที่ 49	ผัดผักเบญจรงค์ในจักรพงษ์วิลล่า.....	165
ภาพประกอบที่ 50	ข้าวเหนียวมะม่วงในจักรพงษ์วิลล่า.....	165
ภาพประกอบที่ 51	ช่อม่วงไส้ไก่ในจักรพงษ์วิลล่า.....	166
ภาพประกอบที่ 52	กึ่งย่างตะไคร้ในจักรพงษ์วิลล่า.....	166
ภาพประกอบที่ 53	ภาชนะใบตองบรรจุข้าวกล้องของจักรพงษ์วิลล่า.....	167
ภาพประกอบที่ 54	ภาชนะไม้ไผ่บรรจุชุดอาหารเรียกน้ำย่อยของจักรพงษ์วิลล่า.....	167
ภาพประกอบที่ 55	ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลล่า.....	168
ภาพประกอบที่ 56	ผู้รับบริการในจักรพงษ์วิลล่า.....	169
ภาพประกอบที่ 57	บรรยากาศบริเวณด้านนอกห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า.....	170
ภาพประกอบที่ 58	บรรยากาศบริเวณด้านในห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า.....	170
ภาพประกอบที่ 59	บรรยากาศริมน้ำภายในจักรพงษ์วิลล่า.....	171
ภาพประกอบที่ 60	ยำตะไคร้กึ่งสดในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	173
ภาพประกอบที่ 61	ยำเห็ดโคน ปลาตุ๋นฟู ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	174
ภาพประกอบที่ 62	ชุดน้ำพริกมะกรูด ปลาทุทอด ผักเคียง และแกงจืดสุกกรอบ ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	174
ภาพประกอบที่ 63	บะหมี่แห้งปูกับหมูแดงในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	175
ภาพประกอบที่ 64	หมี่กรอบในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	175
ภาพประกอบที่ 65	ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	176
ภาพประกอบที่ 66	ภาชนะบรรจุข้าวกล้องดอยของร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	176

ภาพประกอบที่ 67	โต๊ะอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	177
ภาพประกอบที่ 68	ตัวอย่างรายการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	177
ภาพประกอบที่ 69	ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งสวน.....	178
ภาพประกอบที่ 70	บรรยากาศในร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	179
ภาพประกอบที่ 71	บรรยากาศบริเวณด้านนอกอาคารริมถนนประมวญของร้านอาหารกัลปพฤกษ์	179
ภาพประกอบที่ 72	บรรยากาศร่มรื่นภายในพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	180
ภาพประกอบที่ 73	ข้าวแช่เครื่องเสวยในร้านอาหารท่านหญิง	182
ภาพประกอบที่ 74	ดอกขมนาด.....	183
ภาพประกอบที่ 75	แกงจืดลูกเงาะสอดไส้ในร้านอาหารท่านหญิง	185
ภาพประกอบที่ 76	แกงเผ็ดเป็ดย่างในร้านอาหารท่านหญิง	185
ภาพประกอบที่ 77	พะแนงกุ้งนางในร้านอาหารท่านหญิง.....	186
ภาพประกอบที่ 78	หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบในร้านอาหารท่านหญิง	186
ภาพประกอบที่ 79	ข้าวเหนียวมะม่วงในร้านอาหารท่านหญิง	187
ภาพประกอบที่ 80	ฟักทองเชื่อมกับไอศกรีมกะทิเยลลี่ในร้านอาหารท่านหญิง.....	187
ภาพประกอบที่ 81	ทอดมันปลาในร้านอาหารท่านหญิง.....	188
ภาพประกอบที่ 82	เมี่ยงคะน้าในร้านอาหารท่านหญิง	188
ภาพประกอบที่ 83	ถุ้งทอง (เกี้ยวหมูทอด) ในร้านอาหารท่านหญิง.....	189
ภาพประกอบที่ 84	ภาชนะบรรจุข้าวกล่องของร้านอาหารท่านหญิง	189
ภาพประกอบที่ 85	การจัดวางชุดภาชนะเครื่องกระเบื้องลายครามในร้านอาหารท่านหญิง.....	190
ภาพประกอบที่ 86	โต๊ะอาหารแบบกลมของร้านอาหารท่านหญิง	191
ภาพประกอบที่ 87	ปกรายการอาหารของร้านอาหารท่านหญิง	191
ภาพประกอบที่ 88	ผู้รับบริการในร้านอาหารท่านหญิง	192
ภาพประกอบที่ 89	บริเวณภายนอกอาคารร้านอาหารท่านหญิง	193

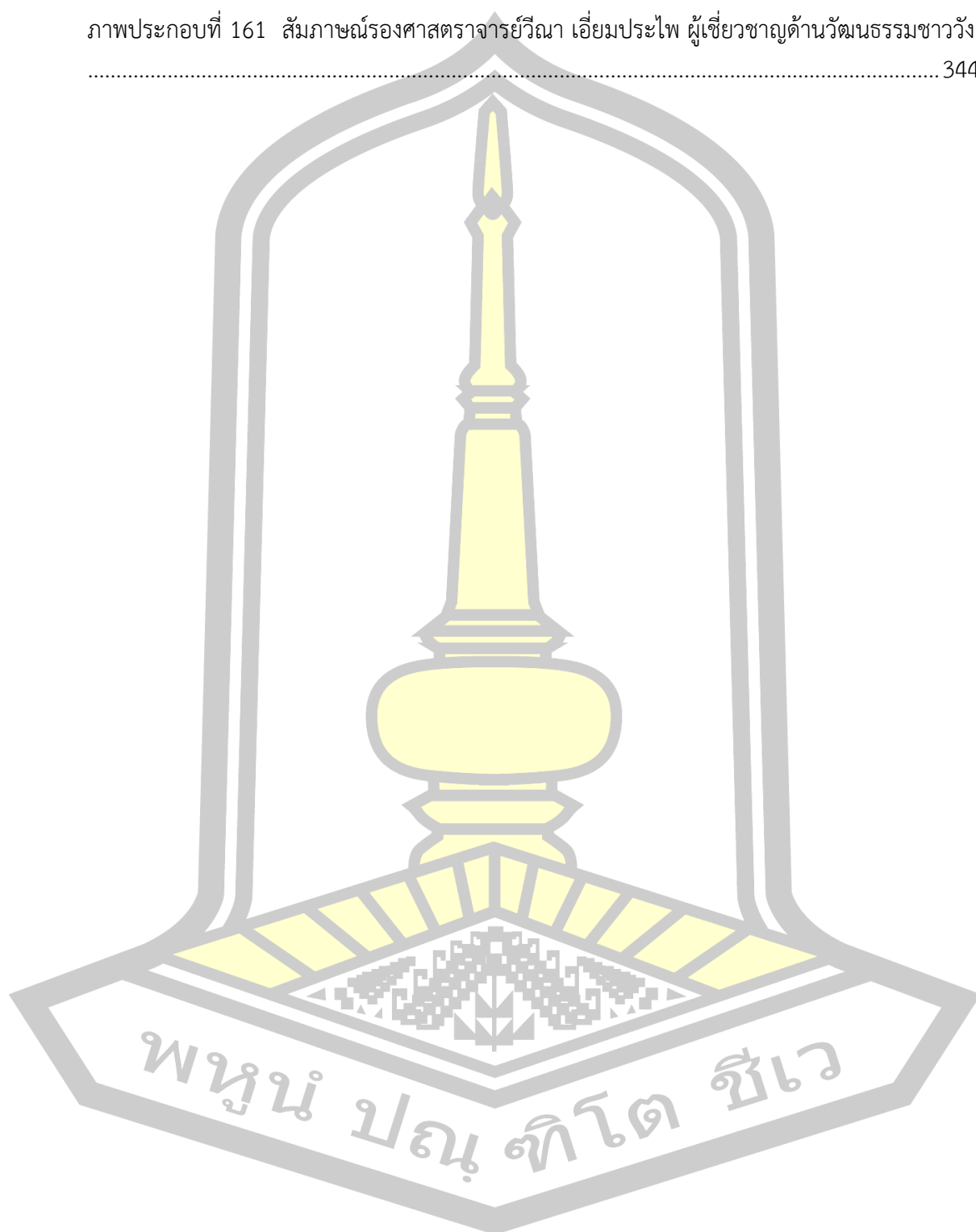
ภาพประกอบที่ 90	ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารท่านหญิง	193
ภาพประกอบที่ 91	ฉากบังตาบริเวณทางเดินในร้านอาหารท่านหญิง	194
ภาพประกอบที่ 92	ชุดเครื่องมือในร้านอาหารท่านหญิง.....	194
ภาพประกอบที่ 93	ไถ่บ้านต้มมะดันในร้านอาหารครัวชุมสาย.....	196
ภาพประกอบที่ 94	หมูทอดชุมสายในร้านอาหารครัวชุมสาย	198
ภาพประกอบที่ 95	ซีโร้โครงหมอบยอดฝักในร้านอาหารครัวชุมสาย	198
ภาพประกอบที่ 96	ขนมบัวลอยในร้านอาหารครัวชุมสาย.....	199
ภาพประกอบที่ 97	ไอศกรีมน้อยหน้าในร้านอาหารครัวชุมสาย.....	199
ภาพประกอบที่ 98	ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารครัวชุมสาย	200
ภาพประกอบที่ 99	โต๊ะอาหารของร้านอาหารครัวชุมสาย.....	201
ภาพประกอบที่ 100	ปกรายการอาหารของร้านอาหารครัวชุมสาย	201
ภาพประกอบที่ 101	ผู้รับบริการในร้านอาหารครัวชุมสาย	202
ภาพประกอบที่ 102	บรรยากาศภายในร้านอาหารครัวชุมสาย	202
ภาพประกอบที่ 103	ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารครัวชุมสาย.....	203
ภาพประกอบที่ 104	สะเต๊ะลือในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	205
ภาพประกอบที่ 105	ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	206
ภาพประกอบที่ 106	หมี่กรอบในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	207
ภาพประกอบที่ 107	น้ำพริกปลาร้าในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	208
ภาพประกอบที่ 108	ขนมเบ็ญจกวนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	208
ภาพประกอบที่ 109	ชุดข้าวพระรามลงสรงในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	209
ภาพประกอบที่ 110	ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	209
ภาพประกอบที่ 111	เปาะเปี๊ยะทอดในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	210
ภาพประกอบที่ 112	แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	210
ภาพประกอบที่ 113	พะแนงหมูในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	211

ภาพประกอบที่ 114	เครื่องจิ้มสำเร็จรูปของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	211
ภาพประกอบที่ 115	ภาชนะบรรจุอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	212
ภาพประกอบที่ 116	ป้ายแสดงรายการอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	212
ภาพประกอบที่ 117	โมเดลตัวอย่างอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	213
ภาพประกอบที่ 118	การออกอาหารบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง	213
ภาพประกอบที่ 119	ผู้รับบริการในศูนย์อาหารอิตาเลียน ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี	214
ภาพประกอบที่ 120	บรรยากาศบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	214
ภาพประกอบที่ 121	บรรยากาศบริเวณโถงด้านหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ...	215
ภาพประกอบที่ 122	หมื่กรอบในร้านโภชนาสภาคาร.....	217
ภาพประกอบที่ 123	พงศาวรีที่ละคำในร้านโภชนาสภาคาร.....	217
ภาพประกอบที่ 124	ต้มยำไก่มะขามเปียกในร้านโภชนาสภาคาร	218
ภาพประกอบที่ 125	สร้างว่ากุ้งในร้านโภชนาสภาคาร.....	218
ภาพประกอบที่ 126	ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านโภชนาสภาคาร	219
ภาพประกอบที่ 127	โต๊ะอาหารของร้านโภชนาสภาคาร	219
ภาพประกอบที่ 128	บรรยากาศในร้านโภชนาสภาคาร.....	220
ภาพประกอบที่ 129	บริเวณภายนอกอาคารร้านโภชนาสภาคาร	221
ภาพประกอบที่ 130	ข้าวแช่ชาววังในร้านอาหารหลายรส	222
ภาพประกอบที่ 131	ข้าวอบสับประรดเสวยในร้านอาหารหลายรส.....	224
ภาพประกอบที่ 132	พระรามลงสรงในร้านอาหารหลายรส.....	225
ภาพประกอบที่ 133	เนื้อสะเต๊ะในร้านอาหารหลายรส	225
ภาพประกอบที่ 134	ปลากุ้งในร้านอาหารหลายรส.....	226
ภาพประกอบที่ 135	ต้มยำโป๊ะแตกในร้านอาหารหลายรส.....	226
ภาพประกอบที่ 136	โรตีสีแตงเนื้อในร้านอาหารหลายรส.....	227
ภาพประกอบที่ 137	น้ำพริกมะขามในร้านอาหารหลายรส	227

ภาพประกอบที่ 138	กล้วยไข่เชื่อมในร้านอาหารหลายรส.....	228
ภาพประกอบที่ 139	ขนมทับทิมกรอบในร้านอาหารหลายรส.....	228
ภาพประกอบที่ 140	ขนมสามแซ่ในร้านอาหารหลายรส.....	229
ภาพประกอบที่ 141	ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส.....	230
ภาพประกอบที่ 142	ปกรายการอาหารของร้านอาหารหลายรส.....	230
ภาพประกอบที่ 143	บรรยากาศในร้านอาหารหลายรส.....	231
ภาพประกอบที่ 144	ตำราอาหารของคาว ของหวาน ของหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523)	297
ภาพประกอบที่ 145	ตำรากับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525 ของหม่อมหลวงเด็บ ชุมสาย (2525).....	305
ภาพประกอบที่ 146	ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549).....	308
ภาพประกอบที่ 147	ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส ของอุไร เกษมสุวรรณ (2556).....	315
ภาพประกอบที่ 148	ตำรับรินน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า (2557).....	321
ภาพประกอบที่ 149	คุณวรวัฒน์ ทองหล่อ ผู้ประกอบอาหารจักรพงษ์วิลล่า.....	338
ภาพประกอบที่ 150	สัมภาษณ์ร้านอาหารกัลปพฤกษ์.....	338
ภาพประกอบที่ 151	สัมภาษณ์ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	339
ภาพประกอบที่ 152	สัมภาษณ์ผู้ประกอบอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง... 339	
ภาพประกอบที่ 153	คุณวันวิสาข์ สังขวิศิษฐ์ ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง.....	340
ภาพประกอบที่ 154	สัมภาษณ์ร้านโภชนาสภาคาร.....	340
ภาพประกอบที่ 155	สัมภาษณ์คุณพิมพ์ อิมประไพ ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรส.....	341
ภาพประกอบที่ 156	สัมภาษณ์คุณประภา วรรณพนม ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารหลายรส.....	341
ภาพประกอบที่ 157	สัมภาษณ์คุณดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร.. 342	
ภาพประกอบที่ 158	สัมภาษณ์ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง.....	342
ภาพประกอบที่ 159	สัมภาษณ์อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย.....	343

ภาพประกอบที่ 160 สัมภาษณ์ ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ นักวิชาการด้านอาหารไทย 343

ภาพประกอบที่ 161 สัมภาษณ์รองศาสตราจารย์วิภา เอี่ยมประไพ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง
..... 344



บทที่ 1

บทนำ

1. ภูมิหลัง

การปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางเศรษฐกิจของโลกยุคปัจจุบัน เกิดจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นปัจจัยเร่งที่สำคัญ ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ได้ผลักดันให้นานาอารยประเทศพยายามสร้างความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจและความมั่นคงในการดำรงชีวิตภายใต้สภาวะการณ์ที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว การเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศด้วยแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ได้เริ่มขึ้นในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วคือ “เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์” (creative economy) ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างสินค้าและบริการที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม ผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ผ่านกระบวนการคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยเสริมสร้างแรงบันดาลใจด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาของสังคมเพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ รวมถึงขยายผลไปสู่การสร้างคุณค่าทางสังคม การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่น่าสนใจ สำหรับการปรับปรุงโครงสร้างการผลิตให้สมดุลและยั่งยืนบนแนวคิดการเพิ่มคุณค่าของสินค้าและบริการ (value creation) โดยใช้องค์ความรู้และนวัตกรรมผนวกกับจุดแข็งด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรม และทรัพยากรธรรมชาติ การลดการพึ่งพิงแต่เฉพาะปัจจัยการผลิตที่มีราคาถูก และใช้ทรัพยากรอย่างสิ้นเปลือง (factor-driven economy) เปลี่ยนเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพและสร้างนวัตกรรม (efficiency-driven and innovation driven economy) สำหรับใช้เป็นแนวทางที่ช่วยยกระดับความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทย (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ. 2552 : 1 – 2)

“กรุงเทพมหานคร” พื้นที่ศักยภาพที่มากด้วยมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ซึ่งแทรกตัวอยู่ในชุมชนย่านเมืองเก่าและแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ วัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครนี้ได้เป็นปัจจัยสำคัญที่นำรายได้จากอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเข้าสู่ประเทศอย่างมหาศาล (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. 2546 : 83) โดยนับตั้งแต่การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ในปี พ.ศ. 2325 กรุงเทพมหานครยังดำรงความเป็นมหานครแห่งวัฒนธรรมจากทุนทางวัฒนธรรมที่มีอัตลักษณ์เป็นที่ชื่นชมในระดับสากล อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางกระแสความนิยมและการรื้อฟื้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ห่างหายไปเป็นเวลานานในหลายครั้ง ได้มีการหยิบยกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับ “ทุนทางวัฒนธรรม” (cultural capital) ขึ้นมาเพื่อสร้างความสนใจแก่สังคมโลกครั้งแล้วครั้งเล่าโดยขาดการคำนึงถึงความเหมาะสม ในบางกรณีอาจสร้างความวิตกกังวลแก่บุคคลหรือกลุ่มคนที่หวงแหนรักษาวัฒนธรรมแบบดั้งเดิม (conservative) ขึ้นได้ โดยทั้งนี้ การให้ความรู้และสร้างความเข้าใจในความเป็นมาของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ยังคงปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันหรือที่ได้เสื่อมสูญลงไปแล้วตามกาลเวลา จะช่วยทำให้เกิด

ความเข้าใจในพลวัตทางวัฒนธรรม (cultural dynamics) เพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์และพัฒนาต่อยอดอย่างสร้างสรรค์ในคราวเดียวกัน สำหรับตอบสนองความต้องการของสังคมได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (เลิศลักษณ์ ยอดอาวธ. 2554 : 198)

เมื่อพิจารณาศักยภาพของกรุงเทพมหานครนั้น พ้องกับการเป็นที่ตั้งของราชธานีศูนย์กลางการปกครองของประเทศจนถึงปัจจุบัน ประกอบกับในอดีตที่มีลำน้ำและคูคลองหลายสาย ซึ่งสามารถใช้เป็นเส้นทางสัญจรเชื่อมต่อหัวเมืองต่าง ๆ และออกสู่ทะเลได้ จึงทำให้เกิดการติดต่อกับชายแดนเปลี่ยนสินค้ากัน ส่งผลให้พื้นที่นี้มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศตลอดมา ด้วยสาเหตุนี้ได้ส่งผลให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกรุงเทพมหานครมีลักษณะเป็น “วัฒนธรรมลูกผสม” (cultural hybrid) ที่ได้ผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติผ่านการเจริญสัมพันธ์ไมตรีทั้งการทูตและการค้า โดยเฉพาะด้าน “วัฒนธรรมอาหาร” ที่ได้นำเครื่องปรุงและศิลปะการประกอบอาหารจากวัฒนธรรมกลุ่มอื่นมาปรับและประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของกลุ่มตน ดังเช่นที่ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2546 : 64 – 65) ได้อธิบายว่า

“... ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร และแม่น้ำลำคลองซึ่งใช้เป็นเส้นทางคมนาคมสู่หัวเมืองต่าง ๆ และออกสู่ทะเล ล้วนแต่เอื้อต่อการสถาปนา นครหลวงของไทยนับแต่กรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรี จนถึงกรุงเทพฯ ... อาหารพื้นบ้านภาคกลางจึงเป็นประดิษฐกรรมทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรม ... ทั้งจีน อินเดีย ลาว มอญ เขมร พม่า เวียดนาม ...”

(แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. 2546 : 64 – 65)

สำหรับในประเด็นนี้ได้สอดคล้องกับลักษณะทางภูมิศาสตร์ ในพื้นที่ราบลุ่มบริเวณตอนกลางของประเทศที่เรียกว่า “พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา” หรือ “ที่ราบลุ่มภาคกลาง” โดยอาณาบริเวณนี้มีลุ่มน้ำเจ้าพระยาและลำน้ำสาขาที่ใช้เป็นแหล่งอาหารได้ ด้วยความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายทางชีวภาพของฐานทรัพยากร ที่ผู้คนสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารสำหรับใช้หล่อเลี้ยงชีวิตให้ดำเนินได้อย่างปกติสุข ได้ส่งผลต่อสภาพสังคมและวัฒนธรรมของไทยทั้งทางตรงและทางอ้อม ทั้งนี้ ความอุดมสมบูรณ์ในพื้นที่แห่งนี้เป็นที่มาตั้งแต่สมัยอดีต ดังปรากฏหลักฐานจากบันทึก “เล่าเรื่องกรุงสยาม” สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ของพระสังฆราชปาลเลกัวซ์ (2348 – 2405 ; แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. 2552 : 33 – 34) ที่ได้บันทึกไว้ ความบางตอนว่า

“... โคลนตมของแม่น้ำได้ทำให้ผืนแผ่นดินอุดมไปด้วยปุ๋ยอยู่ทุกปี โดยแทบจะไม่ต้องบำรุงผืนดินเลย ก็ได้ต้นข้าวกอใหญ่อันมีรสดีวิเศษ ... ในเวลาน้ำท่วมจำนวนปลาได้เพิ่มพูนขึ้นอย่างนับไม่ถ้วนในท้องทุ่งตามกอกกและแพผัก ครั้นน้ำลดลง ผูกปลาก็จะเคลื่อนย้ายไหลตามน้ำไปลงแม่น้ำลำคลองด้วยมากมาย กายกองราวกับฝูงมด ...”

(ปาลเลกัวซ์. 2348 – 2405 ; แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. 2552 : 33 – 34)

นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังสะท้อนให้เห็นถึงความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการเลือกรับ และปรับใช้วัฒนธรรมจากต่างถิ่น (cultural borrowing) ให้เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศ และภูมิอากาศ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญา เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยวัฒนธรรมอาหารภาคกลางมีพัฒนาการมาอย่างต่อเนื่อง และได้รับความนิยมนจนกลายเป็นวัฒนธรรมกระแสหลัก ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของภาคกลางได้นำวัฒนธรรมจากต่างถิ่นมาปรับใช้และพัฒนาให้มีรสชาติกลมกล่อม ดังที่ จิราภรณ์ เจริญเดช (2545 : 36) ได้กล่าวว่า “สำหรับอาหารของภาคกลางนั้นมีความหลากหลาย โดยได้รวมวัฒนธรรมอาหารทั้งแบบชาวบ้าน ชาววัง และจากต่างชาติ มาผสมผสานปรับปรุงจนเป็นอาหารตำรับใหม่ขึ้น”

อย่างไรก็ดี อาหารมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของสังคมมนุษย์ ที่สัมพันธ์อย่างแนบแน่น กับโครงสร้างทางสังคม ระบบเศรษฐกิจ และคติความเชื่อเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล โดยวิถีชีวิต ในสังคมและวัฒนธรรมที่มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุสนั้นเป็นสิ่งที่ทำให้มนุษย์ดำรงอยู่ได้ (ศรีศักร วัลลิโภดม. 2535) ซึ่งไม่สามารถแยกออกเป็นส่วน ๆ ได้อย่างชัดเจน โดยทั้งโครงสร้างหลัก และระบบย่อยต่างต้องทำหน้าที่อย่างสอดคล้องและกลมกลืน เพื่อให้สังคมดำรงอยู่ได้และดำเนินไป อย่างราบรื่น อันเป็นผลมาจากการปรับตัว (adaptation) ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและ สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปอยู่ตลอดเวลาของการรวมตัวกันทางสังคม (ยศ สันตสมบัติ. 2556 : 17) และวัฒนธรรมด้านอาหารการกินก็เป็นพฤติกรรมของสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาอย่างยาวนาน และได้ถ่ายทอดจากคนรุ่นก่อนสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง (กาญจนา แก้วเทพ ขนิษฐา นิลผึ้ง และรัตติกาล เจนจิต. 2556 : 34) ดังเช่น ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 27) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... ปากะศิลปะคหะวิทย์าก็เป็นสิ่งที่ชี้ความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ... รู้วิธีผสมปรุงทำให้ดีขึ้นเป็นลำดับตามสมัยมาโดยมนุษยชาติที่มีความสว่าง รุ่งเรืองเกิดขึ้น โดยความที่เพาะหว่านความรู้ในทางศึกษาและสังเกตุการณ์ ประพฤติต่อกันมาด้วยความชำนาญ จนถึงการที่ประสมประสาน และรู้การนั้น ชัดเจนได้ดีขึ้นเป็นลำดับสืบเนื่องกันมา ...”

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 27)

เมื่อพิจารณาประเด็นด้านประวัติศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน “อาหาร” เป็นพลวัต ทางสังคมและวัฒนธรรม ภายใต้ความสัมพันธ์ระหว่างชนชั้นตามโครงสร้างทางสังคมเสมอ ดังเช่นที่ กมลทิพย์ งามกุล (2545 : 172 – 173) ได้อธิบายไว้ ความบางตอนว่า

“วัฒนธรรมการกินอาหารโดยการนั่งกับพื้นและเปิบข้าวด้วยมือ เป็นการ ประพฤติปฏิบัติทั่วไปตั้งแต่กษัตริย์จนถึงชนชั้นไพร่ทาส ซึ่งแน่นอนว่าย่อมมีความ แตกต่างกันในตัวอาหารทั้งปริมาณกับคุณภาพของอาหาร และการจัดสำรับ อาหาร รวมทั้งลักษณะของภาชนะที่ใช้กินอาหาร ... แสดงถึงการเป็นผู้มี บุญมาก มีสถานะและอำนาจสูงกว่าคนอื่น ๆ ในสังคม ... การเปลี่ยนแปลงทาง

วัฒนธรรมไปสู่การนั่งเก้าอี้ กินอาหารบนโต๊ะด้วยมีดส้อมช้อนเริ่มเกิดขึ้นในกลุ่ม
ชนชั้นนำสยามรุ่นใหม่ช่วงปลายสมัยรัชกาลที่ 3 ...”

(กมลทิพย์ จำกมล. 2545 : 172 – 173)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารของไทยส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการปฏิวัติ
อุตสาหกรรม ที่ประเทศไทยแต่เดิมนั้นมีลักษณะเป็นสังคมเกษตรกรรม ภายหลังจากเปลี่ยนแปลง
มาเป็นสังคมแบบอุตสาหกรรม อันเนื่องมาจาก “การปฏิวัติอุตสาหกรรม” (industrial revolution)
โดยมี “หนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีประเทศอังกฤษแลประเทศสยาม” หรือ “สนธิสัญญา
เบาว์ริง” (Bowring treaty) ปี พ.ศ. 2399 ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว
เป็นจุดเปลี่ยนผ่านสู่การปฏิวัติอุตสาหกรรมของประเทศ ประกอบกับปัจจัยอื่น ๆ จากทั้งภายใน
และภายนอกประเทศ แม้ว่าสังคมและวัฒนธรรมของไทยนั้นได้เปลี่ยนมาสู่สังคมอุตสาหกรรม
แล้วก็ตาม แต่ด้วยรากฐานของประเทศที่ดำเนินไปในวิถีสังคมเกษตรกรรม จึงทำให้เกิดการหลอม
รวมกันของระบบทางสังคมทั้งสอง (hybrid social solutions) โดยทั้งนี้ อาจอนุมานได้จากสภาพ
สังคมไทยในปัจจุบันที่ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ล้วนแต่เกิดจากการรุกรานและอิทธิพลของกระแส
โลกาภิวัตน์ (globalization) ระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม (capitalism) หรือสิ่งใดก็ตามแต่
ที่ส่งผลกระทบต่อให้เกิดพลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมขึ้น นับตั้งแต่การปฏิวัติอุตสาหกรรมในยุโรป
ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 18 ผู้คนส่วนใหญ่ปรับตัวไม่ทันจากสภาวะการณที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว
ทำให้เกิดความล่าช้าทางวัฒนธรรม (cultural lag) เพราะสังคมเกษตรกรรมนั้นเป็นสังคมที่มีค่านิยม
ทางวัฒนธรรม เน้นความกลมกลืนกับธรรมชาติและจักรวาล สร้างความสมดุลระหว่างความต้องการ
ทางวัตถุกับจิตใจ ผู้คนในอดีตจึงพึ่งพาอาศัยและร่วมมือกัน ซึ่งแตกต่างกับสังคมที่เน้นความต้องการ
ทางวัตถุและการเป็นปัจเจกมากกว่าดังเช่นในปัจจุบัน (ศรีศักร วัลลิโภดม. 2535)

สำหรับความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังในสมัยรัตนโกสินทร์นั้น เริ่มต้นตั้งแต่
การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานีแห่งใหม่ ทำให้กรุงรัตนโกสินทร์กลายเป็นศูนย์กลางอำนาจ
การปกครองของประเทศและเป็นแหล่งศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงของไทย โดยมีพระบรมมหาราชวังเป็น
ศูนย์กลาง และได้ขยายความเจริญออกไปสู่วังที่ประทับของเจ้านายในพระราชวงศ์ จนกระทั่งเกิด
การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (cultural diffusion) สู่ภายนอกวัง โดยที่พระบรมมหาราชวัง
เป็นแหล่งรวบรวมศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงของชนชาติไทย สอดคล้องกับ สำนักวัฒนธรรม กีฬา
และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร (2554 : 85) ที่ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... พระมหากษัตริย์เป็นผู้ทรงพระราชอำนาจสูงสุดในแผ่นดิน เป็นเจ้าชีวิต
เสาหลักในการปกครองบริหารบ้านเมือง และเป็นที่ยึดเหนี่ยวให้ความสงบสุข
แก่ประชาชน ... พระบรมมหาราชวังอันเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์
จึงต้องเป็นแหล่งรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุดใน
พระราชอาณาจักร ยากจะหาที่ใดเสมอเหมือน การตกแต่งสรรค์สร้างอย่าง
ประณีตวิจิตรบรรจง แสดงถึงความเคารพศรัทธาที่ราษฎรมีต่อพระมหากษัตริย์”

(สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร. 2554 : 85)

นอกจากนี้ กฎมณเฑียรบาลที่สืบต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยสมัยรัตนโกสินทร์ ได้นำมาใช้เป็นแบบแผนและยึดถือเป็นข้อปฏิบัติ ซึ่งได้กำหนดให้เขตพระราชฐานชั้นในภายใน พระบรมมหาราชวัง สำหรับเป็นที่ประทับและพักอาศัยของพระมหากษัตริย์ เจ้าจอม รวมทั้งข้าราชการ เพื่อทำหน้าที่ถวายงานรับใช้พระมหากษัตริย์ที่ล้วนแต่เป็นสตรีทั้งสิ้น โดยเรียกว่า “ราชสำนักฝ่ายใน” ซึ่งต้องแยกเป็นสัดส่วนชัดเจนจากเขตพระราชฐานส่วนอื่น ๆ ความสำคัญของการรับราชการ ในราชสำนักฝ่ายในของสตรีชั้นสูงและชนชั้นกลางนั้น สุนทรื อาสะไวย์ (2554ก : 84) ได้อธิบายว่า “การที่เจ้านายฝ่ายหญิงและบุตรหลานของข้าราชการชั้นสูงได้ถวายตัวเป็นข้าราชการสำนักฝ่ายใน มีส่วนส่งเสริมให้สถานภาพของตนมีความเด่นชัด และเป็นที่มาของตำแหน่งและอำนาจ”

กิจกรรมที่สำคัญของราชสำนักฝ่ายในที่มีความสำคัญที่สุดนอกเหนือไปจากถวาย การอภิบาลพระราชโอรสและพระราชธิดา คือ ด้านอาหารการกิน แม้ว่าโดยทั่วไปอาหารชาววัง มีความคล้ายคลึงกับของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างกันไป อาจกล่าวได้ว่า อาหารชาววังนี้มีความประณีตพิถีพิถันมากกว่า ทั้งเครื่องปรุงในการปรุงอาหารและวิธีการปรุงอาหาร โดยขึ้นอยู่กับธรรมเนียมของแต่ละวัง ดังเช่นที่ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2558 : 497 – 498) ได้เล่าถึง ข้าวสวยของเจ้านายไว้ในหนังสือ “ชีวิตในวัง” ความบางตอนว่า

“... ข้าวสวยพระวิมาดาเธอและสมเด็จพระองค์หญิงทั้งสองพระองค์ ... นำมาจากนครชัยศรีเรียกว่าข้าวไร่ เพราะทำจากรวงข้าวที่ยังไม่แก่จัด เอามาเข้า เครื่องสี เม็ดหักเยอะเพราะมันอ่อน คัดเอาแต่ที่เม็ดดีงามใส่ถุงผ้าดิบหนึ่งถุง ... ใส่มากไม่ได้มันทับกันเม็ดหัก ปิดปากถุง ผูกประทับครึ่ง ตีตราทุกถุง ... ข้าวชนิดนี้หุงสุกแล้วเม็ดยาวเรียวยาวเป็นมันเหมือนข้าวเหนียว แต่เป็นข้าวเจ้า กินอร่อย เหนียวนุ่ม มีรสหวาน ...”

(เนื่อง นิลรัตน์, หม่อมหลวง. 2558 : 497 – 498)

ส่วน สุนทรื อาสะไวย์ (2554ก : 86) ได้อธิบายคุณลักษณะที่สำคัญของอาหารชาววัง ความบางตอนว่า

“... อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ที่สำคัญอยู่ที่ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะของความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก ... อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านนั่นก็คือ องค์ประกอบของอาหารที่เรียกว่า ‘เครื่องเจ้านาย’ ในแต่ละมื้อ จะประกอบด้วยประเภทของอาหารที่มีความหลากหลาย ...”

(สุนทรื อาสะไวย์. 2554ก : 86)

วัฒนธรรมอาหารชาววังก็เป็นดังเช่นวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่มีการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงตามบริบทของสังคมในแต่ละยุคสมัย แต่คุณค่าของอาหารชาววังก็ยังคงดำรงอยู่ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความประณีตและวิจิตรบรรจงจากการประดิษฐ์ประดอยของกลุ่มสตรีชั้นสูงในอดีต ทั้งความละเมียดละไมของรสชาติอาหาร และคุณภาพของเครื่องปรุงที่ประกอบขึ้นทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง จนเป็นความรู้ภูมิปัญญาที่สั่งสมอบรมมั่งพาะภายในวังมายาวนาน (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. 2546 : 96) โดยทั้งนี้ ศรีสมร คงพันธ์ (2559 : 8) ได้อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววังไว้ ความบางตอนว่า

“สมัยก่อนชาววังส่วนใหญ่ คือ แหล่งของวิชาความรู้ด้านงานบ้านงานเรือน ชาววังมักเป็นผู้นำเอาอาหารต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็อาหารพื้นถิ่น อาหารภูมิภาค หรือแม้แต่อาหารของชาวต่างชาติที่เข้ามาค้าขายและอาศัยอยู่ในกรุงสยาม โดยนำมาปรับเปลี่ยนวิธีการทำให้มีความประณีต มีศิลปะ มีเอกลักษณ์ สวยงาม น่ากิน รวมถึงการปรับปรุงรสชาติจนเป็นที่ถูกปากถูกใจของคนทั่วไป ...”

(ศรีสมร คงพันธ์. 2559 : 8)

อย่างไรก็ดี วัฒนธรรมอาหารชาววังมีความเสี่ยงต่อการสูญหายหรืออาจถูกปรับเปลี่ยน บิดเบือนจนอาจสูญเสียอัตลักษณ์ไป โดยความเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจนของวัฒนธรรมอาหารชาววังเกิดขึ้นภายหลังการปฏิวัติสยามในปี พ.ศ. 2475 เมื่อศูนย์กลางอำนาจการปกครองของประเทศได้เคลื่อนย้ายออกจากพระบรมมหาราชวัง อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ ซึ่งพระมหากษัตริย์เป็นผู้ปกครองและทรงสิทธิ์ขาดในการบริหารประเทศ ได้เปลี่ยนมาเป็นระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข สภาพการณ์ของประเทศในช่วงเวลานั้นอาจกล่าวได้ว่าส่งผลเสียเกินกว่าจะคาดการณ์ได้ต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งทำหน้าที่รับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์มาหลายศตวรรษ โดยความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้สร้างความรู้สึกหวุ่นวิตกต่อกลุ่มชนชั้นสูงโดยเฉพาะพระราชวงศ์ชั้นสูง บางส่วนได้เสด็จไปประทับยังต่างแดนด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย ส่งผลให้เหล่าข้าราชการที่เคยอยู่ถวายงานต่างต้องกระจายพลัดพรากออกจากรั้ววังตามแต่สถานการณ์ในขณะนั้นจะบังคับให้เป็นไป ดังเช่นที่ สุนทรี อาสะไวย์ (2554ช : 146 – 148) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ... เจ้านายชั้นสูงฝ่ายหญิง เริ่มย้ายออกจากพระบรมมหาราชวังไปพำนักกับเครือญาติที่อยู่ภายนอก มีผลทำให้วัฒนธรรมชาววังที่เป็นวัฒนธรรมชั้นสูงอยู่ในสภาพที่ร่วงโรย ... อาหารชั้นสูงถูกปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการเมืองใหม่ โดยยังคงรักษาวัฒนธรรมของอาหารชั้นสูงไว้ แต่ขณะเดียวกันก็มีการผสมผสานกลมกลืนให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นกลาง กระบวนการดังกล่าวเกิดขึ้นทั้งโดยทางตรงจากนโยบายของรัฐและโดยทางอ้อม”

(สุนทรี อาสะไวย์. 2554ช : 146 – 148)

ความเปลี่ยนแปลงที่ดำเนินไปได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชาววังเป็นอย่างมาก โดยวีระยุทธ ปีสาลี (2558 : 72 – 89) ได้สะท้อนสภาพการณ์ในขณะนั้นว่า นอกจากที่เจ้านายสตรีต้องทรงหาทางดำรงชีพจากการถูกตัดเงินรายปีอย่างจริงจังภายหลังการปฏิวัติสยามปี พ.ศ. 2475 และประกอบกับวังหลายแห่งอยู่ในสภาพวังแตก ทั้งจากการสูญเสียผู้เป็นเจ้าของวังหรือกระทั่งการขายวังของทายาทก็ตาม สำหรับเจ้านายที่ไม่มีทรัพย์สินมรดกที่จะเก็บดอกออกผลได้ จึงต้องหารายได้โดยการประกอบอาชีพค้าขายอาหารแทน โดยใช้ความรู้ที่ได้รับการอบรมม่อมเพาะในราชสำนักฝ่ายในที่ได้เข้าไปถวายตัว มาใช้เป็นความรู้ในการประกอบอาชีพ เช่น การทำอาหารต่าง ๆ งานประดิษฐ์ประดอย เป็นต้น นอกจากนี้ การประกอบอาชีพค้าขายอาหารของเจ้านายสตรียังมีส่วนทำให้วัฒนธรรมอาหารชาววังได้แพร่สู่สามัญชน ซึ่งเจ้านายสตรีได้ใช้ประกอบอาชีพและส่งต่อสู่ทายาทราชสกุล อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าพระเกียรติยศเป็นสิ่งที่ต้องรักษา แต่ด้วยความจำเป็นดังกล่าว “อาหารชาววัง” จึงถูกปรับเปลี่ยนสถานะมาเป็น “สินค้า” เพื่อใช้เลี้ยงชีพสำหรับเจ้านายสตรีในทางหนึ่งได้เป็นอย่างดี ดังเช่นที่ วีระยุทธ ปีสาลี (2558 : 72 – 89) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... เมื่อครั้งที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน ทรงดำเนินกิจการขายอาหารและต่อมาทรงเปิดร้านอาหารไทยในกรุงลอนดอน ... หลายคนเรียกพระองค์ว่าทรงเป็น ‘แม่ค้าศักดิ์นา’ เนื่องจากทรงเป็นทั้งเจ้านายและแม่ค้าในเวลาเดียวกัน ... จริงอยู่ที่การยึดอำนาจเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2475 ได้นำความตกต่ำมาสู่ชนชั้นเจ้านาย แต่หากพิจารณาในมุมกว้างแล้วยังเป็นการปลดปล่อยและเปิดกว้างให้เจ้านายได้ดำรงชีพอย่างอิสระคลายจากพันธะของระบอบเก่า ...”

(วีระยุทธ ปีสาลี. 2558 : 72 – 89)

ด้วยสภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศที่อยู่ภายใต้ระบอบประชาธิปไตยที่มีรัฐธรรมนูญเป็นกฎหมายสูงสุดและพระมหากษัตริย์ทรงอยู่ภายใต้กฎหมายตามรูปแบบการปกครองตามสมัยนิยม ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวมีผลต่อทั้งพระบรมวงศานุวงศ์และข้าราชการ ซึ่งส่วนใหญ่ได้ออกไปประทับและอาศัยอยู่นอกวังด้วยเหตุผลทางการเมือง สภาพการณ์นี้อาจเรียกได้ว่า “วังแตก” วัฒนธรรมอาหารชาววังจึงได้แปรสภาพกลายมาเป็นทุนทางวัฒนธรรม จากการปรับเปลี่ยนและประยุกต์ใช้เพื่อต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มภายใต้เงื่อนไขทางสังคมและเศรษฐกิจของแต่ละวัง

อาหารชาววังที่มีพัฒนาการมาจนถึงในปัจจุบันเป็นที่น่ากังวลใจว่า คุณลักษณะทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการคิดประดิษฐ์สร้างสรรค์อย่างละเมียดละไมนี้ มีความสัมพันธ์จากสถานการณ์ในปัจจุบัน เช่น พฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ทรัพยากรธรรมชาติที่นับวันจะลดน้อยถอยลง การขาดการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นระบบ เป็นต้น โดยทั้งนี้ อาหารหลายรายการได้สูญหายไปจากสังคมไทยแล้ว (ศรุดา นิติวรรการ. 2557 : 178) สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 7) ที่กล่าวถึงอาหารไทยที่หายไปหรือหากินได้ยากในปัจจุบัน ความบางตอนว่า

“... อาหารไทยมีมากมายหลายชนิด ไข่มี่เพียงไม่กี่จานดังที่เรารู้จักคุ้นเคย ... ยังมีอาหารอีกหลาย ๆ จาน เช่น แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงซึกส้ม แกงบอน แกงบวน แกงป่าปลาตำ แกงส้มสำรวม แกงอั่ว แกงเขี้ยวหวานไก่ขมื่นขาว ... อาหารเหล่านี้บางคนไม่รู้จักหรือไม่เคยได้กิน เป็นอาหารที่เกิดมาจาก ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ...”

(ศรีสมร คงพันธุ์. 2559 : 7)

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษา “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” โดยมีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง เพื่อวิเคราะห์เค้าโครงของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้กลายมาเป็นทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งผู้วิจัยใช้ศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จะทำให้เกิดประโยชน์ คือ ได้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง เพื่อเป็นการส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ได้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อใช้ประกอบการจัดการวางแผนทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม โดยอาจสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาววังเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยในการศึกษาครั้งนี้ยังเป็นการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววัง อันเป็นการยืนยันคุณค่าความสำคัญของอาหารชาววัง และสามารถใช้เป็นกรณีศึกษาในการนำทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่อื่น ๆ ได้ โดยหน่วยงานที่สนใจทั้งหน่วยงานภาคสาธารณะและภาคเอกชน สามารถนำองค์ความรู้การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไปใช้อ้างอิง นอกจากนี้ ยังอาจขยายผลต่อยอดจนนำไปสู่การขอขึ้นทะเบียนอาหารชาววังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร ตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่สืบไป และยังทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการ ทั้งแหล่งที่มาและคุณภาพของอาหารชาววังได้อีกทาง

2. ความมุ่งหมายของการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” มีวัตถุประสงค์ที่เป็นความมุ่งหมายสำคัญของการวิจัยใน 2 ประเด็น คือ

- 1) เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง
- 2) เพื่อศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

3. คำถามการวิจัย

การเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล มีสาระสำคัญเพื่อนำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า

- 1) ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร
- 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร

4. ความสำคัญของการวิจัย

ความสำคัญของการศึกษาจะทำให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

- 1) ได้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง เพื่อเป็นการส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
- 2) ได้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อใช้ประกอบการจัดการวางแผนทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม ซึ่งอาจสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาววังเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร
- 3) เป็นการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววัง อันเป็นการยืนยันคุณค่าความสำคัญของอาหารชาววัง และสามารถใช้เป็นกรณีศึกษาในการนำทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่อื่น ๆ
- 4) หน่วยงานที่สนใจทั้งหน่วยงานภาคสาธารณะและภาคเอกชน เช่น กรุงเทพมหานคร กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงวัฒนธรรม และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารชาววัง เป็นต้น สามารถนำองค์ความรู้การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไปใช้อ้างอิง โดยอาจขยายผลต่อยอดจนนำไปสู่การขอขึ้นทะเบียนอาหารชาววังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร ตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่และยังทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการทั้งแหล่งที่มาและคุณภาพของอาหารชาววัง

5. นิยามศัพท์เฉพาะ

การประดิษฐ์สร้าง (invention) หมายถึง การศึกษาสภาพและลักษณะการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ซึ่งในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสนใจศึกษาตามองค์ประกอบต่อไปนี้

- 1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร (ingredient) หมายถึง ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ได้มาจากพืชและสัตว์สำหรับใช้ผลิตเป็นอาหาร

2) วิธีการปรุงอาหาร (cooking method) หมายถึง วิธีการผลิตอาหารทั้งแบบที่ใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน

3) ประเภทของอาหาร (types of food) หมายถึง ลักษณะของอาหารจำแนกตามประเภทของอาหารไทยประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร (food container) หมายถึง วัสดุเครื่องใช้สำหรับบรรจุอาหารเพื่อการบริการ

5) รูปแบบการบริการ (types of service) หมายถึง ลักษณะการดำเนินการเกี่ยวกับการบริการอาหารแบบสากล

6) ผู้รับบริการ (customer) หมายถึง ลูกค้าทั้งแบบบุคคลหรือกลุ่มคนที่มาใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการ

7) การสร้างบรรยากาศ (environment) หมายถึง ลักษณะการจัดสภาพแวดล้อมในบริเวณพื้นที่ของร้านอาหาร

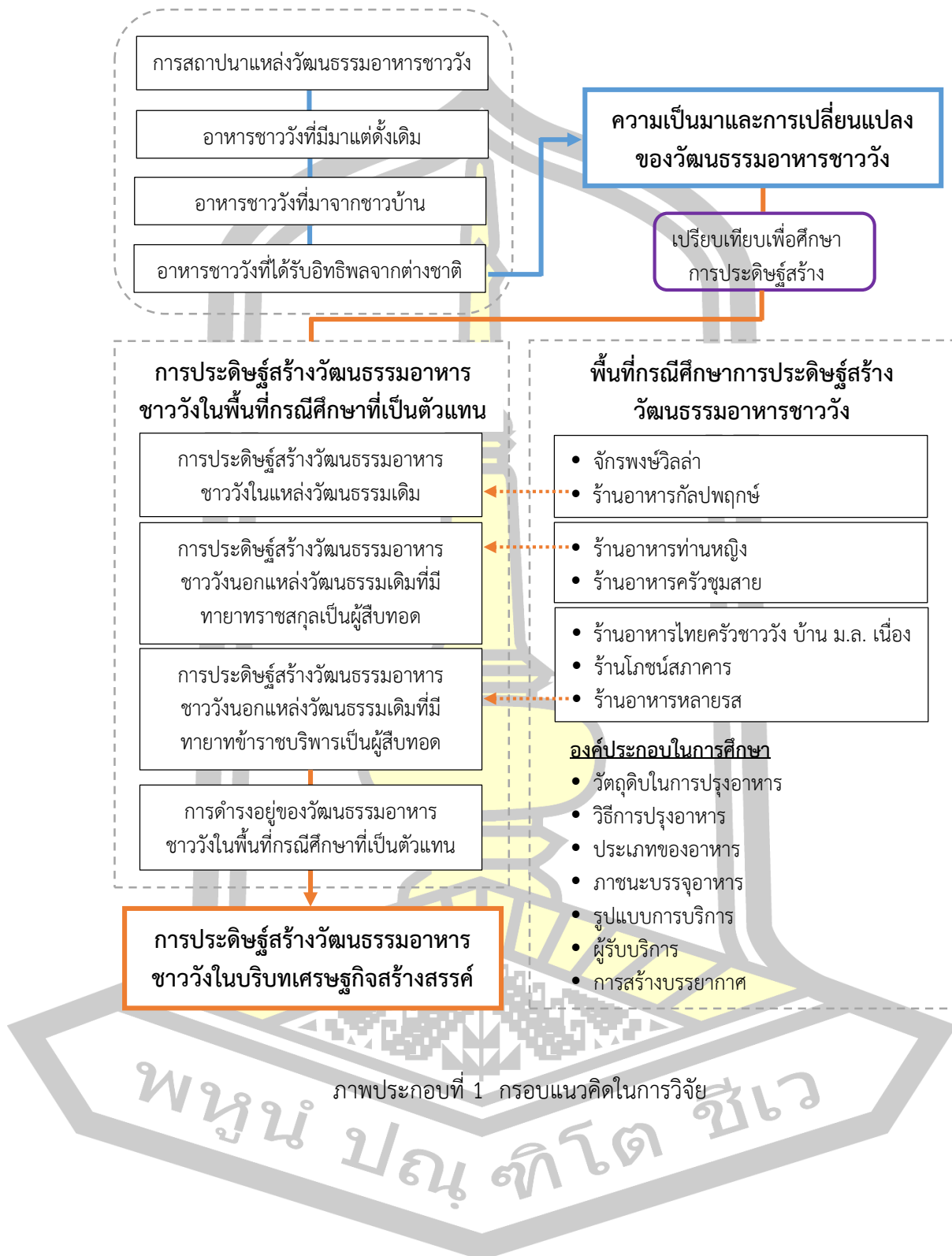
อาหารชาววัง (Thai royal cuisine) หมายถึง อาหารและวิธีการรับประทานอาหารที่ได้รับการส่งสมอบรมบ่มเพาะในเขตที่ประทับของพระบรมวงศานุวงศ์

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) หมายถึง แนวคิดการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

ทุนทางวัฒนธรรม (cultural capital) หมายถึง การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารชาววัง

6. กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) ซึ่งผู้วิจัยได้เสนอกรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัยที่มุ่งศึกษาปรากฏการณ์ในภาพรวมของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยการศึกษาวิจัยครั้งนี้ได้กำหนดสาระสำคัญของการศึกษาตามความมุ่งหมายของการวิจัย ได้แก่ 1) เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง และ 2) เพื่อศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร (documentary search) การสังเกตการณ์ (observation) การสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) และการจดบันทึกภาคสนาม (field note) ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดการประดิษฐ์สร้าง (invented) และแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) มาประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการศึกษา โดยสรุปเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยดังภาพประกอบที่ 1 ดังนี้



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาในครั้งนี้มุ่งศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยใช้แนวคิดการประดิษฐ์สร้างและแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นกรอบในการศึกษาวิจัย ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับการศึกษา โดยมีสาระสำคัญดังนี้

1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร
 - 1.1 ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย
 - 1.1.1 ความหมายของภูมิปัญญา
 - 1.1.2 วัฒนธรรมอาหารไทย
 - 1.2 อาหารท้องถิ่นภาคกลาง
 - 1.3 วัฒนธรรมอาหารชาววัง
2. เศรษฐกิจสร้างสรรค์
 - 2.1 เศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานวัฒนธรรม
 - 2.1.1 ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์
 - 2.1.2 ขอบเขตของเศรษฐกิจสร้างสรรค์
 - 2.2 อุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์
 - 2.3 การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร
3. บริบทพื้นที่วิจัย
 - 3.1 จักรพงษ์วิลล่า
 - 3.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
 - 3.3 ร้านอาหารท่านหญิง
 - 3.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย
 - 3.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง
 - 3.6 ร้านโภชนสภาคาร
 - 3.7 ร้านอาหารหลายรส
4. แนวคิดที่เกี่ยวข้อง
 - 4.1 แนวคิดการประดิษฐ์สร้าง
 - 4.2 แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
 - 5.1 งานวิจัยในประเทศ
 - 5.2 งานวิจัยต่างประเทศ

1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

1.1 ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย

1.1.1 ความหมายของภูมิปัญญา

“ภูมิปัญญา” (wisdom) มีคำที่มีความหมายคล้ายคลึงกันอยู่หลายคำ แต่อาจเรียกแตกต่างกันออกไป เช่น “ภูมิปัญญาไทย” (Thai wisdom) “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” (folk wisdom) และ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” (local wisdom) จากศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีผู้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

กรมศิลปากร (2542 : 7) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับ “ภูมิปัญญา” ไว้ว่า “เป็นความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดและปฏิบัติต่อกันมาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้จากคนรุ่นหนึ่งสืบทอดไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง”

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545ก : 7) ได้ให้ความหมายของ “ภูมิปัญญาไทย” ว่าหมายถึง “องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสรร ประยุกต์ พัฒนา และถ่ายทอดสืบทอดกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย มีลักษณะเป็นองค์รวม มีคุณค่าทางวัฒนธรรม”

สามารถ จันทรสุรีย์ (2536 : 88) ได้ให้ความหมาย “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ว่าหมายถึง “ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้างทั้งลึก ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาคำดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างสมสมัย”

เสรี พงศ์พิศ (2536ข : 145 - 147) ได้ให้ความหมายของ “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ว่าหมายถึง “พื้นฐานของความรู้ของชาวบ้าน มี 2 ลักษณะ คือ

- 1) ภูมิปัญญาลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวิตทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน
- 2) ภูมิปัญญาลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี และอื่น ๆ และยังสะท้อนออกมาในเรื่องของความสัมพันธ์ ดังนี้

2.1) ความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด คือ ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ ธรรมชาติ

2.2) ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่ร่วมในสังคมหรือชุมชน

2.3) ความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ สิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย

ความสัมพันธ์ทั้งสามลักษณะ คือ ชีวิตของชาวบ้านที่สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญา ในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพ และเป็นรากฐานในการดำรงชีวิตของชาวบ้าน”

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน (2540 : 245 – 248) ได้กล่าวถึง “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ว่าหมายถึง “ความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน ซึ่งได้เรียนรู้จากพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ญาติ พี่น้อง และผู้รู้ในชุมชน ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การจับสัตว์ การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า การทำเครื่องมือการเกษตร เป็นแนวทางหลักเกณฑ์มีวิถีปฏิบัติ ที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้ว กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอด มีการปรับปรุง ประยุกต์ และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม”

เสนห์ จามริก (2532 : 20) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ไว้ว่า “กระบวนการทางปัญญาความคิด เพื่อแสวงหาองค์ความรู้ของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น ที่แสดงให้เห็นถึงกระแสความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ จิตใจ พฤติกรรม สังคม องค์กรและวัฒนธรรม ชุมชน เศรษฐกิจ เทคโนโลยีการผลิต และในที่สุดการพึ่งพาตนเอง”

ทั้งนี้ ยศ สันตสมบัติ (2542 : 51 – 54) ได้แบ่งประเภทของ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ตามองค์ประกอบ ดังนี้

1) องค์ความรู้ในด้านอาหารและยา เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในส่วนที่เป็นพื้นฐานของการดำเนินชีวิตที่สำคัญที่สุดสำหรับมนุษย์ภายในระบบนิเวศแห่งหนึ่ง ๆ พืชผักชนิดใดบ้างที่รับประทานไม่ได้ พืชและสัตว์แต่ละชนิดมีคุณและโทษอย่างไร พืชที่บริโภคได้นั้นควรรับประทานส่วนใดบ้างที่เป็นยาใช้รักษาโรคอะไรได้บ้าง เป็นต้น

2) องค์ความรู้ด้านระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม มีลักษณะซับซ้อนและพัฒนาขึ้นมาจากความรู้เชิงเทคนิคในด้านอาหารและยา ไปสู่การผลิต การแปรรูป ในด้านเกษตรกรรม ศิลปหัตถกรรม คหกรรมศิลป์ และอื่น ๆ จนกลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ซึ่งทำให้เกิดรายได้ อาชีพต่าง ๆ ก็ตามมา เช่น เทคนิคในการจัดระบบในการผลิต งานช่าง งานประดิษฐ์ งานฝีมือ ส่วนทางด้านเกษตรกรรม มีวิธีการคัดเลือกและเก็บรักษาสายพันธุ์พืชสำคัญ ๆ เช่น ข้าว ข้าวโพด ถั่ว และพืชอื่น ๆ การสร้างระบบการจัดการน้ำ การพิจารณาคุณภาพของดิน เป็นต้น

3) องค์ความรู้ในด้านความเชื่อ พิธีกรรม จารีตประเพณี และวิถีปฏิบัติ เป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดขึ้น เพื่อจัดระเบียบให้กับการผลิตและการจัดการทรัพยากร โดยการเสริมสร้างความผูกพันทางศีลธรรม และการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างชุมชนกับธรรมชาติ ที่มีหลักการและเหตุผล หรือถูกกำหนดให้เป็นข้อห้ามและความเชื่อต่าง ๆ ซึ่งล้วนแต่มีภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นสอดแทรกเอาไว้ เพื่อสั่งสอนเราประพฤติตนเป็นคนดี สอนให้เด็กอยู่ในระเบียบวินัย มีเมตตากรุณาต่อสัตว์หรือผู้อื่น เป็นต้น และที่สำคัญที่สุดเป็นบ่อเกิดของขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมไทย ที่สร้างความภาคภูมิใจให้คนในชาติ และชาวต่างชาติที่ต้องการศึกษาหาความรู้ การพักผ่อนหย่อนใจ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ต่าง ๆ ซึ่งนำเงินตราเข้าสู่ประเทศไทย อย่างมากในแต่ละปี

4) องค์ความรู้ในด้านวิถีคิด การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มาหลายชั่วอายุคน ทำให้เป็นวิถีคิดที่มีระบบระเบียบ มีหลักเหตุผล ผ่านการตรวจสอบและพิสูจน์ในชีวิตจริงมาเป็นเวลาช้านาน เช่น ความคิดเรื่องสิทธิชุมชน เป็นวิถีคิดที่พัฒนาขึ้นมาจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ มีการพัฒนาการพลวัตในตนเอง สะท้อนให้เห็นถึงอุดมการณ์ อำนาจ เป็นต้น จึงเป็นบทบาทหน้าที่ของชุมชนในการดูแลรักษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนไว้ให้คงอยู่ตลอดไป

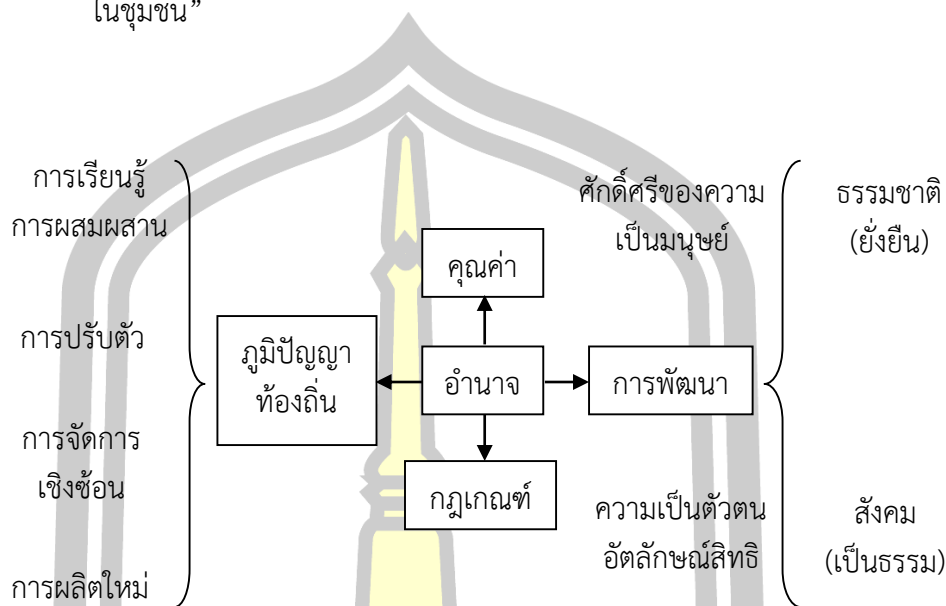
อานันท์ กาญจนพันธุ์ (2544 : 167 – 176) ได้ให้ความหมาย “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ไว้ว่า “เป็นความรู้ที่เปลี่ยนไปตามสถานการณ์ เป็นเรื่องของกระบวนการเรียนรู้ที่มีการผสมผสาน การปรับตัว การจัดการ และการผลิตซ้ำขึ้นใหม่อยู่ตลอดเวลา มิใช่เป็นความรู้ที่เป็นอุดมคติหยุดนิ่งตายตัว มีกระบวนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องยาวนาน เป็นกระบวนการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง ซ้ำบ้างเร็วบ้าง มีกระบวนการจัดการในลักษณะเชิงซ้อนประสานสัมพันธ์หลายระดับ จนเกิดความสมดุล มีลักษณะดังนี้

1) ภูมิปัญญาเป็นระบบคุณค่า คุณค่าในลักษณะนี้เป็นสิ่งเหนือธรรมชาติ เป็นส่วนหนึ่งของความเชื่อในสิ่งเหนือธรรมชาติที่มีความสัมพันธ์กับมนุษย์ ดังนั้นมนุษย์จึงไม่สามารถเป็นเจ้าของธรรมชาติได้ ผู้ที่เป็นเจ้าของธรรมชาติได้นั้นต้องอยู่เหนือธรรมชาติเท่านั้น

2) ภูมิปัญญาเป็นอำนาจที่แสดงออกถึงกฎเกณฑ์ เป็นรูปแบบของอำนาจ อีกชนิดหนึ่งอาจเรียกได้ว่า จารีตประเพณี หรือกฎหมาย ที่เกิดจากการเอาอำนาจมาสะท้อนเป็นแนวให้คนในชุมชนในสังคมปฏิบัติตาม กฎเกณฑ์ที่ดีจะต้องเป็นภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับคุณค่าในวัฒนธรรมนั้น ๆ คือ คุณค่าศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์

3) ภูมิปัญญาเป็นเรื่องของสิทธิ์ ในสมัยก่อนเป็นเรื่องเกี่ยวกับศักดิ์ศรีความเป็นคนที่จะต้องได้รับจากคนอื่น ในการเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมของส่วนรวม มีสิทธิ์ใน

ทรัพยากร การบริหารจัดการอำนาจซึ่งเป็นความเข้าใจและการรับรู้ร่วมกันของคน
ในชุมชน”



ภาพประกอบที่ 2 ระบบของภูมิปัญญาในเชิงกระบวนการของอำนาจ
ที่มา : อานันท์ กาญจนพันธุ์ (2544 : 176)

William D. Lipe (1984 : 2 – 10 อ้างมาจาก สายันต์ ไพเราะชญจิตร และคณะ. 2549 : 30 – 32) ได้ระบุว่า ทรัพยากรวัฒนธรรมที่มีความหมายถึง “ภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรม” นั้นมีคุณค่าอยู่ 4 มิติด้วยกัน คือ

1) คุณค่าที่แสดงนัยของอดีต (associative/symbolic value) ทรัพยากรวัฒนธรรมทุกประเภท ล้วนเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในห้วงเวลาต่าง ๆ ในอดีตทั้งสิ้น โดยเฉพาะทรัพยากรวัฒนธรรมประเภทที่เป็นสิ่งก่อสร้างและเป็นวัตถุสิ่งของ (tangible cultural resources) นั้นเป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ที่ใช้ยืนยันเรื่องราวที่เกิดขึ้นในอดีตได้ด้วยสภาพของตัวมันเอง ในขณะที่หลักฐานเอกสารหรือข้อเขียนทางประวัติศาสตร์ที่แต่งขึ้น ไม่สามารถยืนยันได้ดีเท่าหลักฐานที่เป็นวัตถุจริง ๆ เพราะไม่ว่าจะเป็นเรื่องที่บันทึกไว้ เรื่องเล่า ตำนาน นิทาน ก็เป็นเพียงบันทึกว่าเคยมีอะไรเกิดขึ้นบ้าง แต่สิ่งที่เกิดขึ้นนั้นไม่ได้ปรากฏอยู่จริง ณ เวลานี้แล้ว ทรัพยากรวัฒนธรรมที่เป็นวัตถุสิ่งของจริง ๆ สามารถจับต้องได้ พิสูจน์ได้ด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ย่อมมีน้ำหนักและความสำคัญในฐานะที่เป็นตัวแทนของอดีตที่เชื่อถือได้มากกว่า

2) คุณค่าทางวิชาการ (informational value) ในขณะที่ทรัพยากรวัฒนธรรมที่เป็นวัตถุสิ่งของ สิ่งก่อสร้าง ภูมิทัศน์วัฒนธรรม มีคุณค่าในฐานะที่เป็นตัวแทนของอดีตในตัวของมันเองแล้ว ตัววัสดุที่นำมาสร้างและบริบทที่เกี่ยวข้องกับวัตถุนั้น ๆ

ก็เป็นแหล่งข้อมูลที่ชวนให้สนใจเรียนรู้เรื่องราวว่าได้มาจากไหน ได้มาอย่างไร ซึ่งวัตถุทางวัฒนธรรมไม่ว่าจะมีขนาดเล็ก ขนาดย่อม หรือขนาดใหญ่กว้างขวาง เล็กแคบอย่างไร ก็ล้วนแต่แฝงไว้ด้วยพลังในการบอกให้เราารู้เรื่องราวในอดีตทั้งสิ้น แต่การจะรู้เรื่องราวต่าง ๆ ที่ถูกต้องตามที่เป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความเป็นจริงที่เคยเกิดขึ้นในอดีตได้นั้น จำเป็นจะต้องผ่านกระบวนการการตั้งคำถาม และวิธีการหาคำตอบที่เหมาะสมที่เรียกว่า การศึกษาวิจัย (research) นั้นเอง ซึ่งการวิจัยพื้นฐานที่นิยมใช้หาคำตอบเกี่ยวกับอดีต ได้แก่ การวิจัยทางโบราณคดีประวัติศาสตร์ ศิลปะ ประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรม ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ฯลฯ ซึ่งเป็นรูปแบบสหวิทยาการ (interdisciplinary) ที่ใช้ทั้งวิธีการพิสูจน์เชิงประจักษ์ด้วยวิทยาศาสตร์ เชิงปริมาณกายภาพ เชื่อมโยงกับการแปลความจากทรัพยากรวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรมในแบบแผนวิทยาศาสตร์เชิงคุณภาพที่อาจต้องอธิบายด้วยระบบความเชื่อ ศาสนา จิตวิทยา และระบบความสัมพันธ์

3) คุณค่าด้านความงามหรือสุนทรียะ (aesthetic value) ทรัพยากรวัฒนธรรมประเภทสิ่งก่อสร้าง วัตถุสิ่งของ และภูมิทัศน์วัฒนธรรมบางชิ้น บางสถานที่ มีรูปทรง ลักษณะพื้นผิว และคุณลักษณะภายนอกอื่น ๆ ที่เมื่อมองเห็นแล้วเกิดความรู้สึกชื่นชอบ เพราะว่ามีความงดงามถูกตาต้องใจกว่าชิ้นอื่น ๆ สวยงามกว่าแห่งอื่น ๆ ในมุมมองของผู้คนในวัฒนธรรมหนึ่ง ๆ ที่มีมาตรวัดและเกณฑ์กำหนดคุณค่าของความสวยงามแตกต่างกันออกไป ซึ่งเป็นเรื่องที่ค่อนข้างซับซ้อน คุณค่าด้านความงามอาจจะไม่ได้เกิดหรือมีอยู่ในตัววัตถุทางวัฒนธรรมนั้นเองเพียงอย่างเดียว แต่อาจจะถูกกำหนดจากปัจจัยต่าง ๆ ได้แก่ แบบแผนและความงามที่เป็นประเพณีนิยมในสังคมและห้วงเวลาที่วัตถุนั้นถูกสร้างขึ้น หรืออาจจะเกิดข้อวิจารณ์ทางด้านประวัติศาสตร์ศิลปะ หรือไม่ก็เป็นไปตามความนิยมของตลาดซื้อขายชิ้นงานทางศิลปะหรือวัตถุทางวัฒนธรรมนั้น ๆ ก็ได้

4) คุณค่าทางเศรษฐศาสตร์ (economic value) ทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่เหลืออยู่เป็นมรดกอยู่ทุกวันนี้ ถือเป็นส่วนประกอบของวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของสังคมในปัจจุบัน ทั้งส่วนที่ยังคงถูกใช้สอยสืบทอดต่อเนื่องเรื่อยมา และส่วนที่กำลังถูกละทิ้งไม่ได้ใช้สอยหรือจัดการให้เป็นประโยชน์ ปัจจุบันไม่ว่า ณ ที่แห่งหนใดในโลก ทรัพยากรวัฒนธรรมกำลังถูกนับรวมเข้าไปสู่กระบวนการสร้างมูลค่าเชิงปริมาณ ในปัจจุบันภูมิปัญญาที่มูลค่าทางเศรษฐศาสตร์ เช่น ความรู้เรื่องยา อาหาร การประดิษฐ์คิดค้นเทคโนโลยี งานศิลปะ คำร้องทำนองดนตรี เพลง วรรณกรรม หนังสือ แฟชั่น รูปสัญลักษณ์ทางการค้า ฯลฯ กลายเป็นทรัพยากรที่ต้องจดทะเบียนสิทธิบัตรหรือลิขสิทธิ์ ป้องกันการละเมิดหรือทำซ้ำเพื่อการค้า จนทำให้เรื่องคุณค่าและมูลค่าเกือบจะกลายเป็นเรื่องเดียวกันไปในทางเศรษฐศาสตร์ อุตสาหกรรม

อย่างไรก็ดี เสรี พงศ์พิศ (2536ก : 67) ได้สรุปกระบวนการเรียนรู้ของมนุษย์ที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตที่เป็น “การพัฒนาภูมิปัญญา” ดังนี้

1) อดีต มนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการลองผิดลองถูก ทั้งในการหาอาหาร ต่อสู้กับภัยธรรมชาติ จากประสบการณ์ มนุษย์ก็จะสะสมความรู้ความเข้าใจของตนไว้แล้วถ่ายทอดส่งต่อให้แก่ลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตน

2) ปัจจุบัน มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำจริงในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง ในประเทศไทยจะเห็นได้ว่าชาวอีสานเรียนรู้ที่จะเสาะหาแหล่งดินดำน้ำชุ่มเป็นที่ทำกิน หรือขุดสระไว้รายรอบทิวสากเพื่อเลี้ยงชุมชน ชาวภาคกลางเรียนรู้ที่จะอยู่กับสถานะน้ำหลาก น้ำท่วม น้ำลต ด้วยการปลูกเรือนใต้ถุนสูง ชาวภาคใต้เรียนรู้ที่จะพึ่งพากันระหว่างคนอยู่ต่างถิ่นกัน ในเขตเชิงเขา ลุ่มน้ำ และชายทะเล ด้วยการผูกไมตรีเพื่อแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างพื้นที่ การเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ต่าง ๆ ไว้ในสถานการณ์จริง ปฏิบัติจริง แล้วส่งต่อไปยังรุ่นลูกหลานแบบค่อยเป็นค่อยไป จนกลายเป็นธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติในชีวิต

3) การถ่ายทอดความรู้และการเรียนรู้จากการทำจริง วิธีนี้ได้พัฒนาต่อมาจนเป็นการส่งต่อแก่คนรุ่นหลังด้วยการสาธิต การสั่งสอนด้วยการบอกเล่า (oral tradition) ในรูปของเพลงกล่อมเด็ก คำพังเพย สุภาษิต และการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์ (literary tradition) ซึ่งโดยทั่วไปการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านทุกภูมิภาคจะนิยมสองวิธีแรก ในกรณีที่เป็นศิลปะหรือวิทยาการที่มีความซับซ้อนหรือลึกซึ้ง จึงจะใช้วิธีลายลักษณ์ในรูปของตำรา เช่น ตำรายา เป็นต้น

4) การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ในเชิงจิตวิทยาพิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนที่มีส่วนร่วมรับคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไปกับตัว เป็นการตอกย้ำความเชื่อและกรอบศีลธรรมจรรยาของกลุ่มชน รวมทั้งตอกย้ำแนวปฏิบัติและความคาดหวังโดยไม่ต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธา ความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ ของพิธีกรรมเป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์

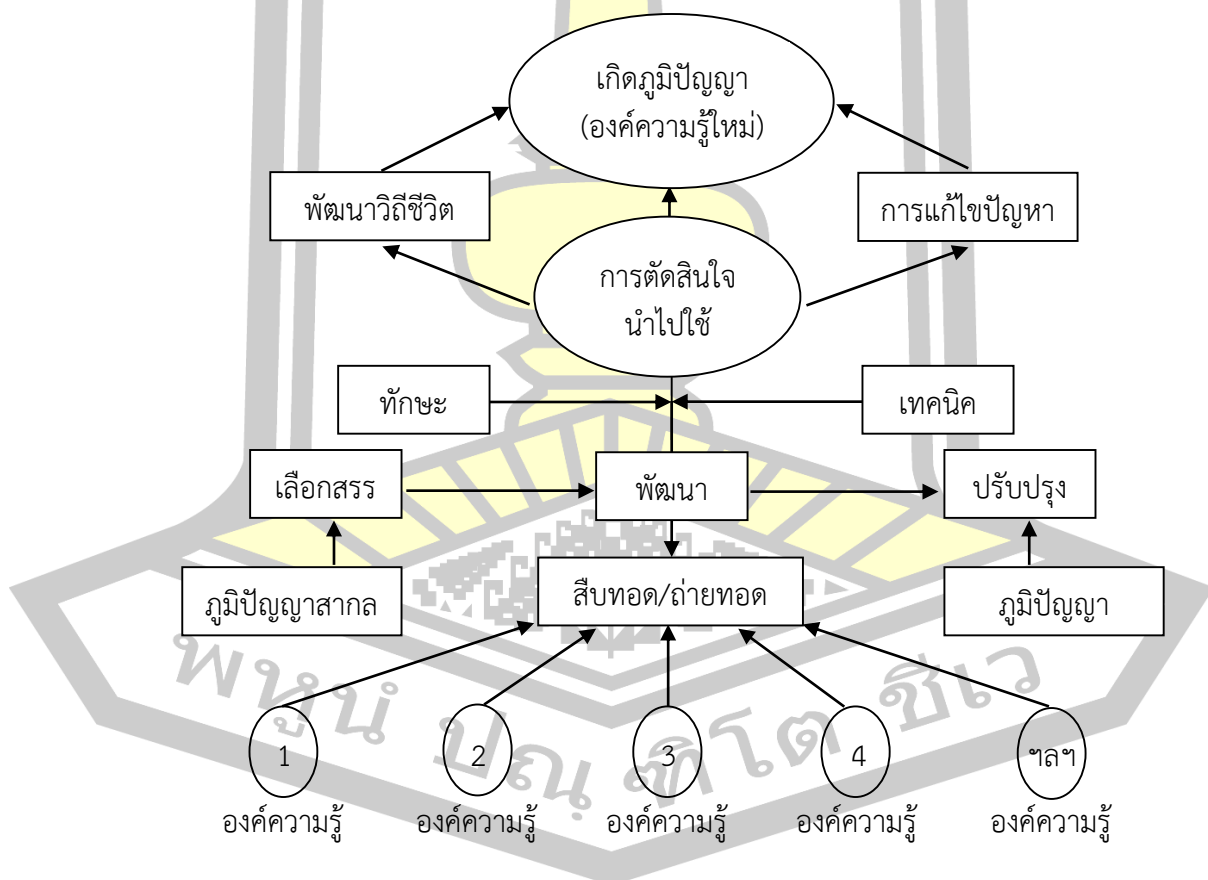
5) ศาสนา ทั้งในด้านหลักธรรมคำสอน ศิล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรมและกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชนในเชิงการเรียนรู้ ล้วนมีส่วนตอกย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิตให้กรอบและบรรทัดฐานความประพฤติ และให้ความมั่นคงอบอุ่นทางจิตใจ

6) การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกัน ทั้งในชาติพันธุ์และถิ่นฐาน การแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรมทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่ เข้ามาผสมผสานกลมกลืนบ้าง ชัดแย้งบ้าง แต่ทำให้กระบวนการเรียนรู้ที่หลากหลายกว้างขวางทั้งในด้านสาระ รูปแบบ และวิธีการ

7) การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม (cultural reproduction) ในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจ และทางสังคม ได้พยายามเลือกฟื้นความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณี มาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง

8) ครูพักลักจำ เป็นกระบวนการเรียนรู้วิถีหนึ่งที่มีมาแต่เดิมและจะยังมีอยู่ต่อไป วิธีครูพักลักจำเป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำตามแบบอย่างที่เราสังเกตอยู่เงียบ ๆ แล้วรับมาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง วิธีนี้หากดูเผิน ๆ เป็นเหมือนการลักขโมยสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของผู้อื่น

นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545ข : 16) ได้กล่าวว่า “ภูมิปัญญามีกระบวนการที่เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่แต่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ แล้วพัฒนาเลือกสรรปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้น จนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาชีวิตได้เหมาะสมกับยุคสมัยแล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด”



ภาพประกอบที่ 3 กระบวนการเกิดและสืบทอดภูมิปัญญาไทย
ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545ข : 16)

จากความหมายของ “ภูมิปัญญา” ดังที่กล่าวข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า เป็นความรู้ของชุมชนหรือกลุ่มคนที่ได้สั่งสมและปฏิบัติสืบต่อกันมา โดยผ่านกระบวนการคิดและพิสูจน์ เพื่อแสวงหาความรู้ที่นำมาใช้แก้ไขปัญหาในการดำเนินชีวิตด้วยศักยภาพที่มีอยู่อย่างเหมาะสม ส่วน “ประเภทของภูมิปัญญา” สรุปได้ว่า มีทั้งภูมิปัญญาที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ ซึ่งล้วนแต่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงระหว่างมนุษย์กับจักรวาลทั้งสิ้น โดยที่ “คุณค่าของภูมิปัญญา” นั้นสามารถแสดงความหมายของวิถีชีวิตในอดีตที่ผ่านมาผ่านไป ทั้งเป็นประโยชน์ทางวิชาการ เป็นสิ่งจรรโลงใจ และช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ทั้งนี้ “การถ่ายทอดภูมิปัญญา” เป็นการสืบทอดความรู้ที่สามารถใช้แก้ไขปัญหาในการดำเนินชีวิตจากสมัยอดีต โดยได้เลือกสรรและปรับปรุงให้เหมาะสมในแต่ละยุคสมัย จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นด้วยวิธีการที่แตกต่างตามบริบทของชุมชนหรือกลุ่มคน ทั้งการสืบทอดทางตรงและทางอ้อม จนเกิดเป็นภูมิปัญญาที่เหมาะสมต่อสภาพการณ์และสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

1.1.2 วัฒนธรรมอาหารไทย

“วัฒนธรรม” (culture) มีความหมายที่หลากหลายขึ้นอยู่กับมุมมองความคิดของผู้ที่ให้ความหมาย ทั้งนี้ มีนักวิชาการที่ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้มากมาย ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมสาระสำคัญไว้ ดังนี้

สุพัตรา สุภาพ (2518 : 119) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “วัฒนธรรมมีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งทุกอย่าง ที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างระเบียบกฎเกณฑ์ วิธีการในการปฏิบัติ การจัดระเบียบ ตลอดจนความเชื่อ ความนิยม ความรู้ และเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการควบคุมและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ”

ฉลาดชาย รमितานนท์ (2536 : 81) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ความคิดหรือระบบคิดของมนุษย์ที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับมนุษย์ มนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับอำนาจเหนือธรรมชาติ ที่ฝังอยู่ในเครือข่ายต่าง ๆ ที่ซับซ้อน ซึ่งร้อยรัดกันอยู่อย่างมีสัมพันธ์ภาพ ความสัมพันธ์ทั้งสามชุดนี้มีได้กำเนิด ดำรงอยู่ และเปลี่ยนแปลงอย่างอิสระขาดจากกัน แต่สัมพันธ์กัน และมีอิทธิพลกำหนดซึ่งกันและกันโดยตลอด ความสัมพันธ์ทั้งสามชุดนี้เป็นตัวกำหนดแบบแผนในการดำรงชีวิต”

กาญจนา แก้วเทพ (2537 : 81) ได้กล่าวว่า “วัฒนธรรมเป็นวิถีทางและแบบฉบับในการดำเนินชีวิตของชุมชนที่ได้ปฏิบัติสั่งสมกันมา รวมทั้งความคิดต่าง ๆ ที่คนได้กระทำ สร้างถ่ายทอด สะสมและรักษาไว้ จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง อาจอยู่ในรูปแบบของความรู้ การปฏิบัติ และความเชื่อ ตลอดจนวัตถุสิ่งของอันเกิดจากการคิด การกระทำของมนุษย์ เมื่อพิจารณาในแง่นี้ วัฒนธรรม คือ ความรู้สึนึกคิด การปฏิบัติของมนุษย์เอง เป็นชีวิตส่วนรวมของมนุษย์ในการ

อยู่รวมกันเป็นชุมชน มนุษย์สร้างวัฒนธรรมจากชีวิตของเขา จึงกล่าวได้ว่า วิธีของวัฒนธรรมจะครอบคลุมถึงวิถีชีวิตการทำมาหากินและระบบเศรษฐกิจ”

พวงผกา ประเสริฐศิลป์ (2541 : 4) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “กิจกรรมทุกอย่างที่มนุษย์สร้างขึ้นจากความรู้ ประสบการณ์ของกลุ่มของสังคม และต่างยอมรับว่าเป็นสิ่งดีงาม ยึดมั่นในคุณธรรมและศีลธรรม เพื่อแสดงออกถึงความเจริญงอกงามในทุก ๆ ด้าน นำไปสู่ความรักใคร่เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน มีการจัดระเบียบกฎเกณฑ์เดียวกัน สังคมอยู่กันอย่างสงบสุข”

กล่าวโดยสรุปได้ว่า “วัฒนธรรม” มีความหมายครอบคลุมในทุกมิติของการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยเฉพาะการอยู่ร่วมกันในสังคมหรือเป็นชุมชน ทั้งนี้ วัฒนธรรมจะถูกหยิบยกมากล่าวถึงระเบียบแบบแผนและวิถีปฏิบัติที่ดีงามมีจริยธรรมเท่านั้น

ส่วนความหมาย “อาหารไทย” ทศนีย์ โรจนไพบุลย์ (2548 : 17) ได้ให้ความหมายว่า “อาหารต่าง ๆ ที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตประเทศไทย นำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้มเพื่อใช้เป็นอาหาร และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารประจำชาติไทย”

ทั้งนี้ ความหมายของ “วัฒนธรรมอาหารไทย” อาจอนุมานความหมายตามนิยามของ “วัฒนธรรมอาหาร” โดย ประหยัด สายวิเชียร (2547 : 65 – 66) ซึ่งได้อธิบายไว้ว่า “ธรรมเนียมวิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน คือ มีการกำหนดและเสริมสร้างให้มากกว่าสภาพจากธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้น ๆ ที่คนนำมาใช้เป็นอาหาร โดยทั่วไปเมื่อคนเกิดความหิวก็จะมุ่งหาเฉพาะอาหารที่เคยกินมาก่อน เช่น คนไทยถ้าหิวจะหาข้าวและกับข้าวที่ปรุงรสชาติที่ตนเองชอบหรืออาจเป็นอาหารประจำพื้นถิ่นนั้น ๆ จึงอาจกล่าวได้ว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันที่ยึดถือหรือปฏิบัติอยู่ ทั้งนี้ ความสำคัญของอาหารที่แท้จริงในชีวิตเป็นการกำหนดปริมาณ ประเภท การจัดหา วิธีการปรุง และการกิน ด้วยการอบรมสั่งสอนทางตรงและทางอ้อมจากครอบครัวและสังคมนั้น ๆ สืบทอดต่อกันมา โดยส่วนประกอบของวัฒนธรรมอาหารให้พิจารณาได้จาก

- 1) การรับรู้ว่าสิ่งใดในธรรมชาติสามารถกินได้หรือกินไม่ได้ ซึ่งอาจจะเนื่องจากความเชื่อและสิ่งที่ถือปฏิบัติต่อกันมา
- 2) การเรียนรู้การเก็บวัตถุดิบจากธรรมชาติ เวลาเก็บ ฤดูกาลที่ควรเก็บ และส่วนที่เก็บ เพื่อนำมาประกอบเป็นอาหารได้
- 3) กฎเกณฑ์ของสังคม ข้อกำหนด เงื่อนไขตามสถานภาพของคนในชุมชนที่จะกินหรือใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบนั้น ๆ

4) ข้อกำหนดอาหารในเทศกาล ประเพณี หรือพิธีกรรมของสังคม เช่น งานอวมงคลหรืองานมงคล เป็นต้น อาหารที่ใช้ย่อมมีความแตกต่างกัน”

ประหยัด สายวิเชียร (2547 : 66 – 80) ยังได้กล่าวว่า “นิสัยการกินของคน โดยทั่วไปจะได้รับการถ่ายทอดและเลียนแบบมาจากครอบครัวก่อนที่จะไปจ้องอื่น ๆ จะเข้ามามีอิทธิพล ทำให้เปลี่ยนแปลงไป ผู้ที่มีหน้าที่เลี้ยงดูเด็กโดยเฉพาะแม่จะมีอิทธิพลต่อการกินของลูกมาก การให้เด็กมีโอกาสกินอาหารที่หลากหลายไม่ซ้ำจำเจ การรับรู้รสชาติของอาหารจากธรรมชาติ นับเป็นประสบการณ์ขั้นพื้นฐานที่จะนำไปสู่พฤติกรรมการกินในอนาคตเมื่อเติบโตขึ้น ซึ่งสามารถหาอาหารและเลือกอาหารกินได้เอง ความรู้และประสบการณ์ที่ดีจากครอบครัว รวมทั้งการเรียนรู้ในห้องเรียน และจากสื่อต่าง ๆ จะเริ่มเข้ามามีอิทธิพลต่อการกินอาหารมากขึ้น ซึ่งนิสัยการกินนั้นจะติดตัวไปสู่วัยผู้ใหญ่ โดยทุกขั้นตอนจะมีความซับซ้อน มีกฎกติกาและการกระทำที่แตกต่างกัน เนื่องจากครอบครัวจะถ่ายทอดในขอบเขตที่จำกัดหรือในเฉพาะสิ่งที่ครอบครัวรู้ ซึ่งสิ่งนี้อาจไม่ใช่ทั้งหมดที่มีในสังคมหรือชุมชนนั้น ๆ รู้และกระทำอยู่ ในขณะเดียวกันการถ่ายทอดของแต่ละครอบครัว จะแตกต่างกันออกไป ถึงแม้ว่าจะอยู่ในชุมชนที่มีวัฒนธรรมหรือประเพณีเดียวกันก็ตาม โดยอาหารแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน หรือมีความคล้ายคลึงกันในด้านต่าง ๆ รวมทั้งการกระทำที่ถือปฏิบัติ สืบต่อกันมา จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารของครอบครัว กลุ่มคน หรือสังคมที่ต่างกันในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1) วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบ

1.1) เนื้อสัตว์และผัก การเตรียมวัตถุดิบในวัฒนธรรมของไทยส่วนใหญ่ จะคล้ายคลึงกัน คือ มีการล้างทำความสะอาดก่อนแล้วจึงหั่นหรือตัด เพื่อลดขนาดให้เหมาะแก่การกิน ในการประกอบอาหารบางอย่าง เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ อาหารบางชนิดจะใช้การสับเนื้อสัตว์ให้ละเอียด ส่วนผักใช้การหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ยกเว้นประเภทปลาอาจมีการใช้ทั้งตัว หากมีขนาดใหญ่มากจะมีการหั่นเป็นชิ้น หรือหากเป็นปลาสำหรับทอดอาจแบ่งครึ่งตัว หรืออาจใช้ทั้งตัว อย่างไรก็ตาม เนื้อสัตว์ในอาหารของทุกวัฒนธรรมย่อมมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบด้วยกันทั้งนั้น แต่จะแตกต่างกันของชนิดสัตว์และขนาดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ ในอาหารไทยนั้นอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์จะมีการหั่นหรือสับให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารจานนั้น ๆ เช่น เนื้อสำหรับผัดจะหั่นให้บางกว่าเนื้อสำหรับใช้แกง หรือถ้าเป็นการต้มหรือตุ๋นก็จะใช้เนื้อขนาดใหญ่ชิ้นมาอีกหน่อย รวมถึงการสับก็จะมีทั้งการสับให้ละเอียดหรือสับหยาบ ขึ้นอยู่กับการนำไปประกอบอาหาร การเตรียมผักในวัฒนธรรมอาหารของไทยจะหั่นให้มีชิ้นขนาดเล็กลงเหมาะแก่การประกอบอาหาร รสชาติของอาหาร และการกินอาหาร

1.2) เครื่องปรุงรส อาหารในทุกวัฒนธรรมมีเครื่องปรุงรสแตกต่างกัน เครื่องปรุงอาจจะมีเครื่องเทศและสมุนไพรผสมหรือไม่ก็ได้ ในวัฒนธรรมไทยนิยมใช้รากผักชี กระเทียม และพริกไทย โขลกรวมกันเรียกว่า ‘สามเกลอ’ ร่วมกับการใช้เครื่องปรุงรสอื่น ๆ ในการหมักเนื้อสัตว์ก่อนที่จะใช้ประกอบอาหารต่อไป

วิธีการเช่นนี้ทำให้เนื้อสัตว์ดูดซับเครื่องปรุงรสทั่วถึง และช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ได้ด้วยกลิ่นหอมของเครื่องเทศและสมุนไพร โดยเครื่องปรุงรสในวัฒนธรรมอาหารภาคกลางมีการใช้น้ำตาลเล็กน้อยในอาหารคาว และในอาหารหวานบางชนิดก็ใช้เกลือเล็กน้อยด้วยเพื่อเพิ่มความกลมกล่อม ซึ่งแตกต่างกับวัฒนธรรมอาหารในภาคอื่น ๆ ที่อาหารคาวจะไม่นิยมใส่น้ำตาลเพื่อปรุงรส

2) วิธีการปรุงอาหาร

2.1) วิธีการปรุงอาหารคาว วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชาติตะวันออกนิยมใช้วิธีการต้ม แกง ผัด นึ่ง ปิ้ง และย่างเป็นหลัก โดยการปรุงอาหารสัมพันธ์กับสภาพห้องครัวหรือพื้นที่ที่ใช้ประกอบอาหารและภูมิอากาศ ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศร้อน ห้องครัวจึงมีลักษณะเปิดและระบายอากาศได้ดี ด้วยวัฒนธรรมอาหารที่มีการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรรวมถึงเครื่องปรุงรสที่มีกลิ่นแรงซึ่งเหมาะกับครัวที่เปิดโล่งระบายอากาศดี เพื่อช่วยให้อากาศถ่ายเทระบายกลิ่นออกไปสู่ภายนอกได้ดีและรวดเร็ว

2.2) วิธีการปรุงอาหารหวาน อาหารจานหวานของวัฒนธรรมตะวันออกมีการใช้วิธีการที่หลากหลาย เช่น การนึ่ง การต้ม การทอด การอบ เป็นต้น และมีการใช้วัตถุดิบหลัก คือ แป้ง น้ำตาล และส่วนผสมอื่น ๆ สำหรับวัฒนธรรมอาหารหวานของไทยจะมีส่วนผสมหลักอยู่ 3 ชนิด คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าวหรือกะทิ แต่กลับมีวิธีการปรุงที่สามารถจำแนกอาหารหวานได้ไม่น้อยกว่าสิบกว่าประเภท

3) การจัดเสิร์ฟและการกินอาหาร

การเสิร์ฟอาหารเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินของคนที่แตกต่างกันในวัฒนธรรมอาหารของตะวันออก เนื่องจากอาหารส่วนใหญ่จะถูกหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ในขั้นตอนการเตรียมและการปรุงแล้ว ดังนั้นเมื่อจัดเสิร์ฟจึงไม่มีอุปกรณ์ประกอบมากเท่ากับชาติตะวันตก ซึ่งอาจมีเพียงช้อน หรือช้อนกับส้อม หรือตะเกียบ หรือใช้มือเปิบ ก็สามารถกินอาหารได้ทั้งอาหารแห้งและมีน้ำได้ กล่าวคือ อุปกรณ์ในการกินอาหารของคนจะปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์ใช้ตามวัฒนธรรมหลักที่คนกลุ่มนั้น ๆ อาศัยหรือเป็นสมาชิกอยู่ แม้ว่าตัวอาหารจะคงเดิม แต่วิธีการและอุปกรณ์ในการกินจะถูกปรับเปลี่ยนได้ง่ายกว่าการเปลี่ยนประเภทของอาหาร นอกจากนี้ ในวัฒนธรรมการกินของไทยจะมีการจัดอาหารที่ต่างกันตามโอกาส โดยอาหารไทยได้ชื่อว่ามีองค์ประกอบทั้งศาสตร์และศิลป์อยู่ด้วยกันอย่างพร้อมในทุกด้าน ทั้งรสชาติ ความสวยงาม รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งการจัดเสิร์ฟและการกินอาหารของคนไทยมีลักษณะที่สำคัญ คือ อาหารทุกจานจะเสิร์ฟพร้อมกันเป็นสำรับ สมาชิกจะมีจานข้าวเป็นของตนเอง อาหารแต่ละจานจะมีช้อนกลางสำหรับตักแบ่ง โดยกิน

อาหารที่ละอย่าง ซึ่งทำให้คนกินได้รับรสชาติที่แท้จริงของอาหารจานนั้น ๆ หากชอบก็สามารถตักได้อีกจนครบทุกจาน

กล่าวโดยสรุปได้ว่า “วัฒนธรรมอาหารไทย” มีความเป็นเอกลักษณ์ด้วยรสชาติที่อร่อยถูกปากชาวไทยและชาวต่างชาติ ด้วยวัตถุดิบต่าง ๆ ในอาหารไทย ซึ่งมีทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร พืชผัก และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ทำให้อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และความประณีตพิถีพิถัน โดยได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษมาอย่างต่อเนื่อง จากการประยุกต์ใช้ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในพื้นที่ซึ่งสามารถใช้เป็นอาหารได้ ร่วมกับการใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมและจากต่างชาติ ซึ่งผู้คนในอดีตได้นำมาปรับปรุงจนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด ทำให้อาหารไทยมีความหลากหลายทั้งชนิดและรสชาติอยู่ในสำหรับเดียวกัน

1.2 อาหารท้องถิ่นภาคกลาง

“อาหารท้องถิ่น” (local food) มีคำที่มีความหมายคล้ายคลึงกัน แต่อาจเรียกแตกต่างกัน คือ “อาหารพื้นบ้าน” และ “อาหารพื้นเมือง” เป็นต้น โดยทั้งนี้ผู้ได้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

วลัย อินทร์มพรรย์ ประยงค์ จินดาวงศ์ และฉัตรแก้ว ประวาหะนาวิน (2527 : 561 – 615) ได้อธิบายความหมาย “อาหารท้องถิ่น” ว่าหมายถึง “อาหารที่สามารถผลิตได้เองในแต่ละท้องถิ่น กล่าวคือ เป็นอาหารพื้น ๆ และคนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานกัน โดยเหตุที่แต่ละท้องถิ่นมีผลผลิตแตกต่างกัน จึงทำให้อาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันด้วย ทั้งนี้เพราะเครื่องปรุงหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ประกอบอาหารต่างกัน คนที่อยู่ในท้องถิ่นใดมักจะนำเอาวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้นมาทำเป็นอาหาร” โดยต่อมา วลัย อินทร์มพรรย์ (2535 : 72) ได้ให้ความหมายเพิ่มเติมว่า “ของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและปราศจากโรค สามารถปลูกและหาได้ง่ายในท้องถิ่น และคนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน”

ปวีณภัสสรร์ คล้าศิริ (2547 : 18) ได้กล่าวว่า “อาหารพื้นบ้าน” หมายถึง “อาหารที่ประชาชนในท้องถิ่นบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและตลาดในชุมชน และปรุงเป็นอาหารตามกรรมวิธีที่สืบทอดมาภายในวัฒนธรรมเดียวกัน”

ประหยัด สายวิเชียร (2547 : 6) ได้อธิบายว่า “อาหารพื้นบ้าน” หมายถึง “ของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและปราศจากโทษ เป็นสิ่งที่ชาวบ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ คิดประดิษฐ์ประกอบขึ้นมาเพื่อใช้บริโภคกันเอง ไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในท้องถิ่นอื่น ๆ”

ราชบัณฑิตยสถาน (2556 : 269) ได้อธิบายคำว่า “อาหาร” หมายถึง “ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต” ส่วนคำว่า “พื้นบ้าน” หมายถึง “เฉพาะถิ่น” ซึ่งสอดคล้องกับ

ความหมายของคำว่า “พื้นเมือง” ที่ว่า “เฉพาะเมือง เฉพาะท้องถิ่น” ดังนั้น “อาหารพื้นบ้าน” หรือ “อาหารพื้นเมือง” จึงหมายถึง ของกินที่มีเฉพาะท้องถิ่นหรือท้องถิ่นนั้น ๆ

“อาหารท้องถิ่นภาคกลาง” นั้นมีลักษณะและรสชาติที่โดดเด่นแตกต่างจากอาหารภาคอื่น ๆ ซึ่งอาหารภาคกลางมีลักษณะดังนี้ (อบเชย อิมสบาย. 2553 : 6 – 7 ; สุวัฒนา เลียบวัน. 2546 : 38 – 39)

1) ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันมาจากชาวจีน หรือขนมเป็ญญี่ไทยดัดแปลงประยุกต์มาจากขนมเป็ญญี่ญวน ขนมหวานประเภทเครื่องทองก็ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส เป็นต้น

2) เป็นอาหารที่มีการประดิษฐ์ประดอย ทั้งนี้เนื่องจากบรรดาศาตรักรบรดาศักดิ์ที่อยู่ในวังมีเวลาว่างมากมาย จึงใช้เวลาในการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรส สวยงามวิจิตรบรรจง เช่น ขนมช่อม่วง ลูกชุบ กระจ่างสีดา รวมถึงการแกะสลักผักและผลไม้ เป็นต้น

3) เป็นอาหารที่มีเครื่องเคียงของแนม เช่น น้ำพริกปลาร้าต้องแนมด้วยหมูหวาน แกงกะทิแนมด้วยปลาหรือเนื้อเค็ม สะเดาน้ำปลาร้าหวานก็ต้องแนมด้วยปลาตุ๋นย่างหรือกุ้งนึ่ง ปลาสดทอดใช้กินกับน้ำพริกมะม่วง หรือแม้กระทั่งไข่เค็มก็มักจะแนมกับพริกน้ำพริกต่าง ๆ นอกจากนี้ ยังมีของแนมอื่น ๆ อีกมากมาย อาทิ ผักดอง อาจาด เป็นต้น

4) เป็นพื้นที่ที่มีอาหารว่างและขนมมากมาย เช่น ข้าวเหนียวปอกหม้อ กระจ่างทอง ค้างคาวเผือก ปั่นขลิบหนึ่ง ไส้กรอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น ส่วนขนม เช่น ขนมชั้น ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูน ขนมกง ขนมลิ้มกลืน เป็นต้น

5) รสชาติโดยทั่วไปมีสามรส คือ เปรี้ยว เค็ม และหวาน บางชนิดมีเผ็ด มัน และขม เมื่อปรุงเสร็จจะต้องมีรสชาติกลมกล่อม โดยการใช้เครื่องปรุงรสต่าง ๆ จะแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร เช่น รสเค็มได้จากน้ำปลา เกลือ บางชนิดใช้ซีอิ๊วคล้ายอาหารจีน รสหวานได้จากน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลโตนด รสเปรี้ยวได้จากมะนาว น้ำส้มสายชู มะขามเปียก มะกรูด มะม่วง สับปะรด ตะลิงปริง มะดัน และมะเขือเทศ รสเผ็ดได้จากพริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า พริกไทย ขิง และข่า รสมันได้จากกะทิ ทั้งอาหารคาวและหวานต่างมีกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญ นอกจากนั้น ยังมีน้ำมันจากพืชและสัตว์ รสขมได้จากพืชผักต่าง ๆ เป็นต้น

6) กลิ่นและสี จะมีลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด เช่น แกงเผ็ด แกงส้ม ก็จะหอมกลิ่นพริกและเครื่องแกงเป็นกลิ่นหอมฉุน ถ้าเป็นขนมก็จะเป็นกลิ่นหอมหวาน ส่วนสีสันก็ได้จากวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารแต่ละชนิด เป็นต้น

1.3 วัฒนธรรมอาหารชาวจีน

ผู้วิจัยได้นำเสนอสาระสำคัญของ “วัฒนธรรมอาหารไทย” ในเบื้องต้นแล้ว สำหรับข้อมูลส่วนนี้จะกล่าวถึง “อาหารชาวจีน” ซึ่งมีผู้ได้ให้ความรู้ไว้ ดังนี้

วีณา เอี่ยมประไพ (2553 : 88 - 89) ได้กล่าวว่า “อาหารชาววังมีลักษณะโดยทั่วไป เช่นเดียวกับอาหารที่สามัญชนรับประทาน แต่ก็มีส่วนที่แตกต่างกันในรายละเอียด ทั้งวัสดุที่ใช้ และขั้นตอนในการปรุง ทำให้อาหารชาววังมีความเลิศรสกว่า โดยจุดเด่นของรสชาติอาหารชาววัง คือ ความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิด ต้องคำนึงว่าอาหารนั้นควรมีรสใดนำ คือ รสเปรี้ยวนำ รสเค็มนำ หรือรสหวานนำ นอกจากเรื่องรสชาติอาหารแล้ว อาหารชาววังยังเน้นเรื่องการจัดแต่งสำหรับอาหาร โดยเฉพาะการแกะสลักผักผลไม้ และอาหารที่เป็นเครื่องเคียง ซึ่งมีเป็นประจำในแต่ละมื้ออาหาร เนื่องจากเจ้านายฝ่ายในทรงโปรดเสวยอาหารประเภทเครื่องจิ้ม จึงมีผักสดและอาหารที่รับประทานร่วมกันเรียกว่า ‘เครื่องเคียง’ หรือ ‘เครื่องแกล้ม’ รวมในสำรับด้วย ประกอบด้วย หมูหวาน ไข่เค็ม เนื้อเค็ม หมูเค็ม หมูพะโล้ ปลาตุ๋นย่างหรือทอด ขึ้นอยู่กับว่าเครื่องเคียงใดเหมาะกับเครื่องจิ้มใด”

สอดคล้องกับ เกศสิริ ปันธุระ (2550 : 109 - 112) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารชาววัง” ไว้ว่า “มีลักษณะเดียวกับอาหารชาวบ้านทั่วไป ซึ่งมีทั้งเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า โดยรับประทานกับผักสด และน้ำพริกเหล่านี้ยังมีเครื่องเคียง เช่น ผักสด ปลาสด ปลาทุเลาทอด ปลากระบอก ไข่เจียว เป็นต้น เพียงแต่อาหารชาววังมีการประดิษฐ์คิดขึ้นมาใหม่ มีความละเมียดละไมในการทำ ก่อให้เกิดความสะดวกรับประทาน มีการจัดภาชนะตกแต่งประติมากรรมประดอยให้สวยงาม” โดยทั้งนี้ “อัตลักษณ์ของอาหารชาววัง” มีดังนี้

1) คุณลักษณะของอาหารชาววัง

1.1) ชื่อเรียกอาหาร (brand) เป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารไทย ซึ่งสะท้อนถึงที่มาของเครื่องปรุง สีสน รวมถึงรสชาติอาหาร

1.2) รสชาติ (flavor) อาหารชาววังอันเป็นเอกลักษณ์ คือ รสชาติกลมกล่อม ควรมีการเคล้ารสชาติ เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขมหรือฝาด จากสมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งมีส่วนเสริมให้รสชาติและกลิ่นเฉพาะของอาหารโดดเด่น ดึงดูดประสาทสัมผัสของผู้บริโภค

1.3) การปรุง (cooking) อาหารชาววังอันเป็นเอกลักษณ์ คือ มีความพิถีพิถันมาก มีความประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพสูง เน้นความสดใหม่ ผู้ปรุงต้องมีทั้งศาสตร์และศิลป์ในการปรุงให้มีความหลากหลาย โดยสามารถดัดแปลงได้อย่างไม่จำกัด เช่น วิธีการปรุงน้ำพริกให้มีรสแปลกหลากหลาย เป็นต้น

1.4) การตกแต่ง (decoration) การตกแต่งเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับอาหารชาววัง อาหารทุกจานมีการตกแต่งด้วยสมุนไพรสด เพิ่มความสวยงามให้อาหารด้วยวิธีการแกะสลักหรือการหั่น การซอยวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารก็ได้ ซึ่งนอกจากความสวยงามแล้วยังทำให้เกิดความสะดวกในการรับประทาน การตกแต่งน้ำพริกนิยมแต่งตรงหน้าน้ำพริกด้วยพริกเม็ดเล็ก จัดวางเป็นรูปดอกไม้ หรือแกะสลักพริกเม็ดใหญ่ วางอย่างบรรจงก็ได้ ส่วนใหญ่นิยมตกแต่งเครื่องเคียงและผักจิ้ม สำหรับโอกาสพิเศษ จะมีการตกแต่งด้วยการแกะสลักอย่างประติมากรรมให้มีความพิถีพิถันมากขึ้น

2) คุณประโยชน์ของอาหารชาววัง

2.1) คุณประโยชน์ด้านสมุนไพรและเครื่องเทศ สร้างรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ที่เป็นเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นอาหารไทยที่ชัดเจน คือ กลิ่นฉุนและรสชาติที่เผ็ดร้อน และที่สำคัญก็คือ ผู้บริโภคได้รับคุณประโยชน์ของสมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญที่ขาดไม่ได้ในการปรุงอาหารแต่ละจาน

2.2) คุณประโยชน์จากการจัดสำรับเป็นชุด ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ตามหลักโภชนาการและช่วยเสริมความอร่อยอีกด้วย การรับประทานอาหารไทยมีวัฒนธรรมการรับประทานตามวิถีไทย คือ รับประทานหลากหลายอย่างประกอบกันเป็นชุด

3) คุณค่าอาหารชาววัง

3.1) คุณค่าทางสุนทรียภาพ (aesthetic value) อาหารชาววังมีศิลปะงดงาม สะท้อนให้เห็นความประณีต ละเมียดละไม และความช่างคิดประดิษฐ์ทำที่มอบสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจก่อนได้ลิ้มรส เป็นศิลปะแห่งรสชาติ ความละเอียดอ่อนของเครื่องปรุงแต่ละชนิดที่ประกอบขึ้นเป็นเครื่องคาวหวาน ซึ่งมีรสอร่อยและกลิ่นหอม หากงามพร้อมประดุจตั้งงานศิลปะในการแกะสลัก การปั้น จึงทำให้เกิดความรู้สึกต่อจิตใจ ทั้งด้านคุณค่าด้านทัศนศิลป์ ซึ่งเป็นศิลปะที่รับรู้ความสวยงามจากการได้เห็น โดยอาจอยู่ในลักษณะของการแกะสลัก การจัดสำรับที่ลงตัว คุณค่าด้านโสตศิลป์ เป็นศิลปะที่รับรู้จากการได้ยิน เช่น เสียงกรอบของผักสดที่มีความสดใหม่ และคุณค่าด้านภูมิศิลป์ เป็นศิลปะที่รับรู้ได้จากกายสัมผัส เช่น การได้ชิมรสชาติ การสัมผัสอาหารที่หันตักแต่งให้ต่างกันอย่างน่าดึงดูด การสัมผัสความอ่อนนุ่มของเนื้อสัตว์ รวมถึงความหอมกรุ่นของเครื่องเทศและสมุนไพร จึงอาจกล่าวได้ว่า อาหารชาววังมีคุณค่าทางสุนทรียภาพครบครัน ทำให้ผู้บริโภคมีความสุขทั้งทางสายตาและทางจิตใจ และทางสัมผัสจากกลิ่น สี และรสอร่อย

3.2) คุณค่าทางวัฒนธรรม (culture value) อาหารชาววังนอกจากจะมีคุณค่าทางสุนทรียภาพแล้ว ยังมีคุณค่าทางวัฒนธรรมสอดแทรกอยู่ด้วย กล่าวคือ เป็นการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษตามรูปแบบการกินแบบวิถีไทย นอกจากนี้ อาหารชาววังยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยจากการกินตามฤดูกาล และศิลปะบนภาชนะเบญจรงค์”

กล่าวโดยสรุปได้ว่า “วัฒนธรรมอาหารชาววัง” ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญอย่างหนึ่งของไทยที่สะท้อนถึงวิถีการกินของคนไทย ซึ่งมีความประณีตงดงามและละเอียดละไม จากการสั่งสมอบรมมรดกเฉพาะในพระราชวังและวังที่ประทับมาตั้งแต่สมัยอดีตจวบจนปัจจุบัน โดยมีราชสำนักฝ่ายในเป็นผู้คิดประดิษฐ์ทำอาหารขึ้นเพื่อถวายการรับใช้เจ้านายของแต่ละวัง จึงทำให้อาหารชาววังมีรายละเอียดของรสชาติและรูปลักษณ์แตกต่างกันไปตามความพอใจของเจ้านายวังนั้น ๆ ทั้งนี้ “อาหารชาววัง” กับ “อาหารชาวบ้าน” มีความคล้ายคลึงกันด้วยชนิดของวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร แต่จะแตกต่างกันในรายละเอียด โดยที่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง และการจัดอาหารอย่าง ที่กินเป็นสำรับมากกว่าอาหารชาวบ้าน รวมทั้งอาหารที่ใช้เป็นเครื่องแนมในสำรับเพื่อชูรสชาติของอาหารหลักให้อร่อยยิ่งขึ้น และการจัดตกแต่งอาหารที่สวยงามด้วยตัวอาหารเองและภาชนะที่ใช้บรรจุ นอกจากนี้ ด้วยรสชาติของอาหารชาววัง กล่าวคือ การปรุงอาหารให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อจัดเข้าสำรับจะประกอบด้วยรสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน

2. เศรษฐกิจสร้างสรรค์

2.1 เศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานวัฒนธรรม

2.1.1 ความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์

“เศรษฐกิจสร้างสรรค์” (creative economy) มีผู้ที่นิยามความหมายของคำดังกล่าวไว้มากมาย เนื่องจากทั่วโลกต่างตระหนักถึงความสำคัญของการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจที่ใช้ “ความคิดเชิงสร้างสรรค์” มาเป็นทุนที่มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าทุนในรูปของสินทรัพย์ จึงอาจกล่าวได้ว่า การขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์นี้ก็คือ การนำเอาความคิดเชิงสร้างสรรค์ที่เป็นนามธรรม มาประยุกต์ใช้เพื่อแสวงหาแนวทางที่เหมาะสมในการผลิตสินค้าและบริการ บนเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมและปัจจัยสนับสนุนต่าง ๆ เพื่อช่วยสร้างความแตกต่างจนนำไปสู่การเพิ่มมูลค่า ทั้งคุณค่าทางเศรษฐกิจและทางสังคม โดยนิยามความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีดังนี้

อากุม เดิมพิทยาไพสิฐ (2554 : 9) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “เศรษฐกิจที่ประกอบด้วยอุตสาหกรรมที่มีรากฐานมาจากความคิดสร้างสรรค์ของบุคคล ทักษะความชำนาญและความสามารถพิเศษ ซึ่งสามารถใช้ประโยชน์ในการสร้างความมั่งคั่งและสร้างงาน สามารถสั่งสมและส่งผ่านจากรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ด้วยการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา”

องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) อ้างมาจาก อากุม เดิมพิทยาไพสิฐ. 2554 : 9) ได้นิยามเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในความหมายของประเทศอังกฤษว่า “อุตสาหกรรมที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ ความชำนาญและความสามารถที่มีศักยภาพในการสร้างงานและความมั่งคั่ง โดยการผลิตและใช้ประโยชน์จากทรัพย์สินทางปัญญา”

ส่วนองค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (WIPO อ้างมาจาก อาคม เต็มพิทยาไพสิฐ. 2554 : 9) ได้นิยามความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่เชื่อมโยงกับศิลปวัฒนธรรม โดยใช้คำว่า “อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม” ไว้ว่า “อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรม ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมและศิลปะทั้งหมด ทั้งในรูปสินค้าและบริการที่ต้องอาศัยความพยายามในการสร้างสรรค์งาน ไม่ว่าจะเป็นการทำขึ้นมาโดยทันทีในขณะนั้น หรือผ่านกระบวนการผลิตมาก่อน”

นอกจากนี้ องค์การความร่วมมือเพื่อการค้าและพัฒนา (UNCTAD. 2553 อ้างมาจาก ระพีพรธ ภู่งกาพันธ์พงษ์ ตันฑรัตน์. 2556 : 4) ได้เสนอนิยามความหมายของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไว้ว่า “แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับพื้นฐานของการสร้างสรรค์สินทรัพย์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นการพัฒนาและสร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างมีศักยภาพ สามารถใช้เป็นแนวทางสนับสนุน โดยผนวกรวมเรื่องเศรษฐกิจสร้างสรรค์เข้าไปในสังคม สนับสนุนโดยความหลากหลายทางวัฒนธรรมและสนับสนุนโดยการพัฒนามนุษย์ เป็นการรวมเรื่องความคิดสร้างสรรค์เข้ากับแง่มุมเศรษฐกิจ วัฒนธรรม สังคม ที่มีปฏิสัมพันธ์เข้ากับเทคโนโลยี ทรัพย์สินทางปัญญา กิจกรรมการท่องเที่ยว เป็นชุดของกิจกรรมทางเศรษฐกิจฐานความรู้กับมิติของการพัฒนา และเป็นการเชื่อมโยงระหว่างเศรษฐกิจระดับมหภาคและจุลภาคเข้าด้วยกัน เป็นการพัฒนาที่กำหนดแนวทางที่เหมาะสมต่อการตอบสนองต่อนโยบายและมาตรการทางกฎหมายที่กำหนดขึ้น โดยแนวทางของการสร้างนวัตกรรมและใช้สหวิทยาการ”

ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (2552 : 21 – 22) ซึ่งเป็นหน่วยงานสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของประเทศไทย ได้นิยามความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไว้โดยสรุปว่า “แนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ (knowledge) การศึกษา (education) การสร้างสรรค์งาน (creativity) และการใช้ทรัพย์สินทางปัญญา (intellectual Property) ที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ของสังคมและเทคโนโลยี / นวัตกรรมสมัยใหม่”

แม้ว่า “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” นั้นมีนิยามที่แตกต่างกันไปในรายละเอียดบางประการ แต่ก็สามารถสรุปได้ว่า เป็นการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางปัญญา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นสินค้าและบริการที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

2.1.2 ขอบเขตของเศรษฐกิจสร้างสรรค์

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (2552 : 20 – 22) ได้กล่าวว่า “องค์ประกอบของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ครอบคลุมถึงอุตสาหกรรมในกลุ่มต่าง ๆ ที่ได้รับการจัดกลุ่มและแยกประเภทบนพื้นฐานของแนวความคิดอย่างกว้าง ๆ 2 แนวคิด คือ กลุ่มที่แยกประเภทตามชนิดสินค้าหรือบริการ และกลุ่มที่แยกประเภท

ตามกิจกรรมการผลิตและห่วงโซ่การผลิต โดยมีตัวอย่างของรูปแบบการแบ่งประเภทซึ่งเป็นที่รู้จักกันในปัจจุบันจำนวนทั้งหมด 6 รูปแบบ ได้แก่

1) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของประเทศอังกฤษ (UK DCMS model) ซึ่งเป็นผู้ริเริ่มการแบ่งประเภทอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2541 โดยแบ่งออกเป็น 13 กลุ่ม แยกตามสินค้าและบริการ ได้แก่ โฆษณา สถาปัตยกรรม งานศิลปะและวัตถุโบราณ งานฝีมือ แฟชั่น งานออกแบบ ภาพยนตร์ และวิดีโอ ดนตรี ศิลปะการแสดง สื่อสิ่งพิมพ์ ซอฟต์แวร์ โทรทัศน์และวิทยุ และวิดีโอและคอมพิวเตอร์เกมส์

2) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยใช้วัฒนธรรมเป็นหลัก (symbolic texts model) แบ่งออกเป็น 11 กลุ่ม ได้แก่ โฆษณา ภาพยนตร์ อินเทอร์เน็ต ดนตรี สื่อสิ่งพิมพ์ โทรทัศน์และวิดีโอ ศิลปะสร้างสรรค์ เครื่องใช้ไฟฟ้า แฟชั่น ซอฟต์แวร์ และกีฬา

3) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยใช้ศิลปะเป็นหลัก (concentric circle model) แบ่งออกเป็น 14 กลุ่ม ได้แก่ วรรณกรรม ดนตรี ศิลปะการแสดง งานศิลปะ ภาพยนตร์ พิพิธภัณฑสถานและห้องสมุด การดูแลศิลปะวัตถุโบราณสถาน สื่อสิ่งพิมพ์ การบันทึกเสียง วิดีโอและคอมพิวเตอร์เกมส์ โฆษณา สถาปัตยกรรม งานออกแบบ และแฟชั่น

4) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ขององค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (WIPO copyright model) ใช้ประเด็นด้านลิขสิทธิ์มาเป็นตัวกำหนด แบ่งออกเป็น 20 กลุ่ม ได้แก่ โฆษณา งานสะสม ภาพยนตร์และวิดีโอ ดนตรี ศิลปะการแสดง สื่อสิ่งพิมพ์ ซอฟต์แวร์ โทรทัศน์และวิทยุ งานศิลปะและกราฟฟิก สื่อสำหรับบันทึก เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องดนตรี กระจดาช เครื่องถ่ายภาพ และอุปกรณ์ถ่ายภาพ สถาปัตยกรรม เครื่องนุ่งห่มและรองเท้า งานออกแบบ แฟชั่น สินค้าตกแต่งบ้าน และของเล่น

5) การจัดประเภทอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของ UNCTAD โดยได้แบ่งประเภทอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ มรดกทางวัฒนธรรม ศิลปะ สื่อ และงานสร้างสรรค์ตามลักษณะงาน

6) การจัดประเภทอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของ UNESCO โดยได้แบ่งประเภทอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ที่เน้นเฉพาะด้านวัฒนธรรมออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ การแสดง ทัศนศิลป์ งานฝีมือและการออกแบบ หนังสือและสิ่งพิมพ์ และโทรทัศน์และสื่อดิจิทัล”

โดยทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (2552 : 20 – 22) ได้กล่าวว่า “ความแตกต่างกันของการจัดประเภทของอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ ที่องค์การระหว่างประเทศได้กำหนดขอบเขตเพื่อเป็นมาตรฐานอ้างอิงนั้น มีจุดเน้นและการให้น้ำหนักความสำคัญที่แตกต่างกัน สำหรับในระดับประเทศนั้นก็เป็ผล

มาจากอัตลักษณ์ของประเทศ ตลอดจนการเลือกกลุ่มอุตสาหกรรมบนพื้นฐานของความได้เปรียบ ทั้งเชิงสัมบูรณ์และเชิงเปรียบเทียบ (absolute and comparative advantages) สำหรับประเทศไทยการจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จะยึดตามรูปแบบของ UNCTAD มาเป็นสำคัญ โดยแบ่งออกเป็น 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ มรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ (cultural heritage and nature) ศิลปะ (arts) สื่อ (media) งานสร้างสรรค์และออกแบบ (functional creation) และ 15 กลุ่มย่อย ได้แก่ งานฝีมือ/หัตถกรรม แพทย์แผนไทย อาหารไทย ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม/ความหลากหลายทางชีวภาพ ศิลปะการแสดง ทัศนศิลป์ (จิตรกรรม ประติมากรรม) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ การพิมพ์ การกระจายเสียง ดนตรี การออกแบบ แฟชั่น สถาปัตยกรรม การโฆษณา และซอฟต์แวร์”

อย่างไรก็ดี สามารถสรุปสาระสำคัญของ “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” ได้ว่า เป็นระบบเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนโดยการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางปัญญา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นสินค้าหรือบริการที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สำหรับการจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของไทย โดยสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ มรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ ศิลปะ สื่อ และงานสร้างสรรค์และออกแบบ และสามารถแบ่งได้เป็น 15 กลุ่มย่อย ได้แก่ งานฝีมือและหัตถกรรม แพทย์แผนไทย อาหารไทย การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพ ศิลปะการแสดง ทัศนศิลป์ ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ การพิมพ์ การกระจายเสียง ดนตรี การออกแบบ แฟชั่น สถาปัตยกรรม การโฆษณา และซอฟต์แวร์ โดย “อาหารไทย” ได้รับการจัดอยู่ในประเภท “มรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ” ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของไทย

2.2 อุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์

สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (2555 : 63) ได้กล่าวว่า “อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ แนวโน้มของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารต่อไปในอนาคต จะมีหลายปัจจัยที่เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการกำหนดทิศทางการพัฒนาของอุตสาหกรรม โดยเฉพาะแนวโน้มของจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี จำนวนผู้สูงอายุและผู้ป่วยที่เพิ่มขึ้น วิธีการดำเนินชีวิตของคนที่เปลี่ยนแปลงไป การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศโลก การขยายตัวของสังคมเมืองจนทำให้พื้นที่เกษตรกรรมลดลง และการบริหารจัดการการผลิตทางการเกษตรระหว่างพืชอาหารและพืชพลังงาน สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม เพื่อให้สอดคล้องกับเงื่อนไขและสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป”

โดยแนวโน้มของ “สินค้าอาหารในอนาคต” สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (2555 : 67 – 69) ได้กล่าวไว้ว่า “จะมุ่งเน้นการพัฒนาสินค้าอาหารให้มีคุณภาพ และมีความเหมาะสมกับ

ความต้องการของมนุษย์ในแต่ละกลุ่มมากขึ้น แนวโน้มของการพัฒนาสินค้าอาหารจึงประกอบด้วย 3 กลุ่มหลัก ดังนี้

1) อาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ได้กลายเป็นแนวโน้มของการพัฒนาอาหารในอนาคต โดยมีความต้องการของตลาดจากหลายกลุ่มผู้บริโภคร่วมกับปัจจัยต่าง ๆ ที่สนับสนุนให้ผู้บริโภคต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ หรือเพิ่มประโยชน์ในด้านใดด้านหนึ่งของร่างกายมากขึ้น ขั้นตอนในการพัฒนาอาหารนั้นจะเริ่มต้นจากการยกระดับคุณภาพของอาหารทั่วไป สู่อาหารที่มุ่งเน้นในเรื่องของคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มมากขึ้น เพื่อลดปริมาณส่วนประกอบในอาหารที่ก่อให้เกิดโรค และเน้นการเพิ่มสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น จากนั้นจึงพัฒนาสู่อาหารฟังก์ชันที่มีคุณสมบัติเพิ่มมากขึ้น นอกเหนือไปจากการให้พลังงานหรือคุณค่าทางโภชนาการแก่ร่างกายให้เพียงพอสำหรับการดำเนินชีวิตเท่านั้น แต่จะเสริมคุณประโยชน์ของสารอาหารให้กับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายเฉพาะ เช่น อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมวิตามินและคอลลาเจนสำหรับผู้ที่ต้องการเน้นในเรื่องของผิวพรรณให้กระจ่างใส อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมเกลือแร่สำหรับผู้ที่ยออกกำลังกาย เป็นต้น และในขั้นสูงสุดของการพัฒนาอาหารก็คือ การพัฒนาอาหารที่มีคุณสมบัติทางยา ซึ่งต้องอาศัยการวิจัยพัฒนาและเทคโนโลยีระดับสูงที่จะพัฒนาคุณสมบัติของอาหารให้ใกล้เคียงกับยา เพื่อช่วยบรรเทาและรักษาอาการของโรค อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันพบว่าวิวัฒนาการของอาหารจะอยู่ในส่วนของอาหารฟังก์ชันที่มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น สำหรับแนวโน้มในอนาคตก็มีความเป็นไปได้ ในการที่จะพัฒนาอาหารถึงระดับอาหารที่มีคุณสมบัติทางยาได้ เพื่อใช้ร่วมกับยาในการบรรเทาและรักษาอาการเจ็บป่วยด้วย

2) อาหารที่มุ่งเน้นในเรื่องของวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของกลุ่มผู้บริโภค รูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป ส่งผลโดยตรงต่อการพัฒนารูปแบบของสินค้าอาหาร ทั้งนี้ การพัฒนาสินค้าอาหารจำเป็นต้องคำนึงถึงรูปแบบและวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ควบคู่กับการพัฒนาในเรื่องของคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งการขยายตัวของสังคมเมืองมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในประเทศกำลังพัฒนา ทำให้การดำเนินชีวิตมีรูปแบบที่ต้องการความสะดวกสบายเพิ่มมากขึ้น และใช้เวลาในการบริโภคอาหารลดลง สินค้าอาหารจึงต้องมีการพัฒนารูปแบบให้สะดวกต่อการรับประทานหรือการประกอบอาหารมากขึ้น นอกจากนี้ จำนวนประชากรชาวมุสลิมที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารฮาลาล (halal foods) กลายเป็นอาหารที่มีความต้องการเพิ่มมากขึ้นในอนาคต รวมถึงอาหารโคเซอร์ (kosher foods) ด้วย

3) อาหารพื้นเมือง โดยการท่องเที่ยว การประชาสัมพันธ์ และการส่งออกสินค้าอาหารพื้นเมืองของแต่ละประเทศไปยังต่างแดน เป็นปัจจัยสำคัญทำให้เกิดการแพร่กระจายของวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งจะเป็นทางเลือกให้กับ

กลุ่มผู้บริโภคที่ชื่นชอบความแปลกใหม่ในรสชาติของอาหาร เนื่องจากอาหารพื้นเมืองของแต่ละชาติมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ เครื่องเทศหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ และเทคนิคการประกอบอาหาร ทำให้ได้อาหารพื้นเมืองที่มีรสชาติเฉพาะตัว กลายเป็นอาหารที่มีแนวโน้มการเติบโตที่ดีในอนาคต โดยเฉพาะเมื่อผู้บริโภคมีการใช้อารมณ์ร่วมในการบริโภคสินค้าอาหารด้วย (mood consumption)”

สำหรับแนวทางการสร้างสรรค์ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถทำได้หลายวิธีการ โดยสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (2555 : 69 – 70) ได้กล่าวถึงตัวอย่าง “สินค้าอาหารเชิงสร้างสรรค์” ที่สามารถแบ่งกลุ่มได้เป็น 5 กลุ่มหลัก ดังนี้

1) สินค้าสร้างสรรค์ สินค้าอาหารที่มีความสร้างสรรค์ในด้านใดด้านหนึ่ง โดยอาจจะเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพหรือการเปลี่ยนแปลงทางคุณสมบัติ ซึ่งมีความแปลกใหม่ในตลาดสินค้าอาหารทั่วไป โดยเป็นตัวอย่งของสินค้าอาหารสำเร็จรูปที่มีการใช้ต้นทุนของความคิดเข้าไปเป็นส่วนประกอบ บางชนิดอาจเป็นเพียงการออกแบบสินค้าให้มีความแตกต่างจากสินค้าทั่วไป แต่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ หรือบางชนิดอาจเป็นสินค้าที่ต้องอาศัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเข้ามามีส่วนร่วมในการผลิตก็ได้ เพื่อเป็นตัวอย่งในการสร้างสรรค์สินค้าอาหารในหลากหลายแนวทาง

2) วัตถุดิบ หรือวัตถุดิบปรุงแต่งอาหารที่นำไปใช้ในการประกอบหรือการผลิตเป็นอาหารสำเร็จรูป ซึ่งการพัฒนาวัตถุดิบให้มีความสร้างสรรค์จะเป็นการพัฒนาที่จุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ในการเลือกวัตถุดิบใหม่ให้มีความเหมาะสมต่อการผลิตอาหารสร้างสรรค์ต่อไป โดยส่วนมากจะเป็นการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์พืช หรือการใช้เทคโนโลยีเข้ามามีส่วนช่วยในการผลิตวัตถุดิบปรุงแต่งรสที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อตอบสนองต่อแนวโน้มของกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพในอนาคต

3) กระบวนการผลิต โดยนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตและแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้อาหารมีคุณภาพทั้งในเรื่องของรสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ ตามความต้องการของผู้บริโภคและนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4) บรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ห่อหุ้มสินค้าอาหารเพื่อประโยชน์ในเรื่องของการช่วยเก็บรักษาสินค้าอาหารภายใน ซึ่งในปัจจุบันได้มีการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับวิธีการบริโภคอาหารแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม และมีรูปลักษณ์ภายนอกที่สวยงาม รวมทั้งบ่งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าให้กับผู้บริโภค

5) ช่องทางการจัดจำหน่าย คือ รูปแบบในการจัดจำหน่ายสินค้าหรือแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมทางการตลาด และกลยุทธ์ในการจัดจำหน่ายสินค้า ซึ่งในปัจจุบันมีส่วนสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหารได้วิธีหนึ่ง

โดยแนวทางการสร้างสรรค์สินค้าอาหาร สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (2555 : 70 – 71) ได้กล่าวว่า “ การสร้างสรรค์สินค้าอาหารอาจมาจากการใช้ต้นทุนของความคิดสร้างสรรค์ในด้านใดด้านหนึ่งเป็นหลัก หรืออาจมาจากการผสมผสานระหว่างต้นทุนของความคิดสร้างสรรค์ในหลายด้านก็ได้ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ในการนำเอาปัจจัยรอบตัวเข้ามาเชื่อมโยงกับความคิด ทั้งนี้ ต้นทุนหลักในการสร้างสรรค์สินค้าอาหาร ได้แก่

1) ทุนมนุษย์ เป็นต้นทุนที่มีการใช้ความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์เป็นหลักในการพัฒนาสินค้าอาหารในรูปแบบต่าง ๆ โดยนำเอาสิ่งรอบตัวมาเป็นแรงบันดาลใจ หรือใช้เป็นเครื่องมือให้เกิดความคิดสร้างสรรค์

2) ทุนสังคมและวัฒนธรรม เป็นต้นทุนที่มีการนำเอารูปแบบวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมมาเป็นต้นทุนหลักให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ ในการพัฒนาสินค้าอาหาร เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค เช่น อาหารฮาลาล อาหารพร้อมบริโภค เป็นต้น

3) ทุนเทคโนโลยี เป็นต้นทุนในการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเป็นหลักในการพัฒนาสินค้าอาหาร เพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพสูงทั้งในด้านของคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

4) ทุนโครงสร้างพื้นฐาน เป็นต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ ที่จะเข้ามาส่งผลกระทบต่อการพัฒนาสินค้าอาหาร เช่น กฎระเบียบข้อบังคับในการผลิตอาหาร โดยคำนึงถึงผลกระทบของสิ่งแวดล้อม กฎระเบียบข้อบังคับในการส่งสินค้าอาหารไปยังต่างประเทศ เป็นต้น ทำให้ต้องมีการพัฒนาสินค้าอาหารให้มีคุณภาพตามเงื่อนไขเหล่านั้น”

ทั้งนี้ สรุปสาระสำคัญของ “อุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์” ได้ว่า เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญและสร้างรายได้ให้กับประเทศจำนวนมาก เนื่องจากมีศักยภาพในด้านของสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการเพาะปลูก ทำให้มีวัตถุดิบจำนวนมากสำหรับนำไปผลิตและแปรรูป ซึ่งกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหารเชิงสร้างสรรค์ล้วนมีความสำคัญต่อการพัฒนาสินค้าอาหาร และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าได้ทั้งสิ้น ทั้งด้านคุณค่าทางโภชนาการรสชาติของอาหาร การบริการ และบรรจุภัณฑ์ จึงทำให้แนวทางการสร้างสรรค์สินค้าอาหารสามารถทำได้ในหลายรูปแบบ ภายใต้ความคิดสร้างสรรค์จากทุนมนุษย์และปัจจัยสนับสนุนในด้านอื่น ๆ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค

2.3 การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

“การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร” หรือ “การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร” หรือ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” (gastronomy tourism) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559 : 6 – 7) ได้อธิบายว่า “เป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่วัฒนธรรม การบริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตัวเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้รับความนิยมมากขึ้นอย่างมาก โดยเฉพาะสำหรับการท่องเที่ยวทางเลือก ซึ่งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้นิยมแสวงหาความสุนทรีย์และความจริงแท้ (authenticity) จากการท่องเที่ยว เกิดกระแสโหยหาความหลัง (nostalgia) และความอยู่ดีมีสุข (well-being)” โดยสาเหตุที่เป็นแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวในเลือกการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ประกอบด้วย

- 1) ความรื่นรมย์ ต้องการที่จะเติมเต็มความสุขทางความรู้สึกและสัมผัส และประสบการณ์ในการกินอาหาร
- 2) ความสงสัยและใฝ่รู้ ต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบอะไรใหม่ ๆ เพื่อแบ่งอกถึงการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่
- 3) การสืบค้นจากรากฐาน ต้องการที่จะดื่มด่ำกับรากเหง้าของอาหารในชนบทที่สามารถศึกษาวิธีการในการผลิตอาหาร
- 4) การแสดงออกถึงตัวตน ต้องการแสดงความแตกต่าง ความโดดเด่น และความเป็นตัวตน
- 5) ความกังวลใจ ต้องการที่จะพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการกินอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว และหลีกเลี่ยงชีวิตประจำวันด้วยการกินอาหารพื้นเมืองและอาหารที่คุ้นเคยในอดีตแต่ไม่ได้กินเป็นประจำ”

นอกจากนี้ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559 : 9) ยังได้กล่าวว่า “อาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้ ทั้งการเชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว โดยการกินอาหารเปรียบเสมือนการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมท้องถิ่น และสามารถนำนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นเข้าหากันได้ ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารร่วมกัน การพัฒนาประสบการณ์ในการกินอาหารแต่ละมื้อ ซึ่งเป็นศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยว และยังช่วยสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำและมีความหมายอีกด้วย เกิดการสร้างสรรค้อาหารที่แตกต่างกัน โดยอาหารสามารถเป็นสิ่งที่แสดงถึงความโดดเด่นของภาพลักษณ์ของสถานที่ และช่วยให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ในตลาดที่มีการแข่งขันสูง ช่วยพัฒนาโครงสร้างย่อย ๆ ที่สำคัญในการผลิตและบริโภคอาหารที่มีองค์ประกอบย่อยมากมาย ซึ่งมีความสำคัญในกระบวนการผลิตและการบริโภคอาหาร รวมถึงผู้ผลิตอาหาร พ่อครัว นักออกแบบอาหาร นักวิจารณ์ และผู้นำเทรนด์ด้านอาหารอื่น ๆ และช่วยส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น

ประสบการณ์ด้านอาหารสามารถส่งเสริมการพัฒนาทางวัฒนธรรมท้องถิ่นได้โดยตรง ด้วยการสร้างต้นทุนทางวัฒนธรรมที่จำเป็นต้องใช้การสร้างและสืบสานการผลิตและการบริโภคทางวัฒนธรรม”

ส่วนประชาชาติธุรกิจออนไลน์ (2559) ได้กล่าวไว้สอดคล้องกันว่า “การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นอีกหนึ่งตลาดที่มีศักยภาพสูงในการเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ เชื่อมโยงรายได้สู่ระดับชุมชนและภาคเกษตรกรรม เพราะอาหารเป็นตัวแทนในการนำเสนอสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังช่วยกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น และภาคเกษตรกรรม ทั้งทางตรงและทางอ้อม”

ทั้งนี้ สรุปสาระสำคัญของ “การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร” ได้ว่า เป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานทรัพยากรธรรมชาติ วิถีวัฒนธรรม การให้บริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าของที่ดี และอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ไว้ด้วยกัน เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว โดยวัฒนธรรมอาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้ ทั้งการเชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว การแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างผู้ให้บริการกับนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ประสบการณ์ด้านอาหารสามารถส่งเสริมการพัฒนาทางวัฒนธรรมท้องถิ่นได้โดยตรง ด้วยการสร้างต้นทุนทางวัฒนธรรมที่จำเป็นต้องใช้ การสร้างและสืบสานการผลิต และการบริโภคทางวัฒนธรรม อย่างไรก็ตาม การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีศักยภาพสูงในการเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ ช่วยกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นและภาคเกษตรกรรม ทั้งทางตรงและทางอ้อม

3. บริบทพื้นที่วิจัย

พื้นที่วิจัยในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่สำหรับศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดบุรีรัมย์ที่ประกอบด้วยโครงการของวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดบุรีรัมย์จากพื้นที่ ดังต่อไปนี้

- 1) จักรพงษ์วิลล่า เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังจักรพงษ์
- 2) ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังประมวญ
- 3) ร้านอาหารท่านหญิง เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังศุโขทัย
- 4) ร้านอาหารครัวชุมสาย เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังท่าพระ
- 5) ร้านอาหารไทยครัวชาวจังหวัดบุรีรัมย์ บ้าน ม.ล. เนือง เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต
- 6) ร้านโภชนาสภาคาร เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังลดาวัลย์
- 7) ร้านอาหารหลายรส เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังละโว้

3.1 จักรพงษ์วิลล่า

เจ้านายของวังนี้ คือ สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ซึ่งได้ทำการสมรสกับ คัทรีน เดสนิตสะกี้ หรือหม่อมคัทรีน ณ พิษณุโลก สตรีชาวรัสเซีย โดยนับว่าเป็นสมเด็จพระเจ้าฟ้าชั้นเอกพระองค์แรกที่ทรงสมรสกับสตรีชาวต่างชาติ โดยได้ทำการสมรสที่กรุงคอนสแตนติโนเปิล ประเทศตุรกี หลังจากที่สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ทรงสำเร็จการศึกษาจากโรงเรียนนายร้อยมหาดเล็กและโรงเรียนนายทหารฝ่ายเสนาธิการของรัสเซีย เมื่อสมรสแล้วได้ประทับที่ประเทศอียิปต์พักหนึ่งจึงเสด็จกลับไทย แต่ก่อนจะเข้ามาที่กรุงเทพฯ ได้ทรงพักที่ประเทศสิงคโปร์ แล้วสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถเสด็จกลับเพียงพระองค์เดียวก่อน โดยให้หม่อมคัทรีนพักอยู่ที่สิงคโปร์ โดยสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ได้ประทับอยู่ที่วังปารุสกวัน ซึ่งได้สร้างไว้ก่อนแล้ว และได้เข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวตามปกติ ต่อมาภายหลังเมื่อสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ไปรับหม่อมคัทรีน มาอยู่ที่วังปารุสกวัน แต่ทั้งนี้ หม่อมคัทรีนไม่เคยมีโอกาสดำเนินการเข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเลยแม้แต่ครั้งเดียว (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 65 – 66)



ภาพประกอบที่ 4 สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลก
ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 176)

สำหรับวังจักรพงษ์ที่ท่าเตียน ซึ่งบางครั้งเรียกว่า “วังท่าเตียน” และ “บ้านจักรพงษ์” เนื่องจากหม่อมคัทรินต้องการมีบ้านริมแม่น้ำเจ้าพระยาสักหลังหนึ่ง สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิชณุโลกประชานาถ จึงทรงสร้างวังแห่งนี้ขึ้นบนที่ดินขนาด 2 ไร่ 1 งาน โดยเป็นที่ดินซึ่งสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง พระราชทานให้ และได้สร้างวังขึ้นในราวปี พ.ศ. 2452 ซึ่งเป็นช่วงเวลาใกล้เคียงกับที่ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสเพียงพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิชณุโลกประชานาถ ประสูติ (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 67) โดย เผ่าทอง ทองเจือ (ม.ป.ป. อ้างมาจาก บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 68) ได้กล่าวว่า “วังจักรพงษ์เป็นวังที่ไม่เคยแตกหรือแบ่งสมบัติ เพราะมีทายาทเพียงท่านเดียวเท่านั้น (แต่ละรุ่น) ทรัพย์สินสมบัติจึงมีมากขนาดว่า ให้เจ้าของวังนำมาตั้งแสดงสลับสับเปลี่ยนทุกวันดูทั้งปีก็ไม่หมด” ทั้งนี้ ไพศาล เปี่ยมเมตตาวัฒน์ (ม.ป.ป. อ้างมาจาก บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 68) ยังได้กล่าวว่า “สมเด็จพระเจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิชณุโลกประชานาถ โปรดให้สร้างเป็นวังเล็ก ๆ เพื่อเปลี่ยนเครื่องทรงก่อนเสด็จงานพระราชพิธีภายในพระบรมมหาราชวัง เสวยสุธารส แล้วเสด็จกลับวังปารุสก”



ภาพประกอบที่ 5 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์
ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 178)

อย่างไรก็ดี พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ได้ทรงนิพนธ์ถึงสาเหตุที่ทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “บ้านจักรพงษ์” ในหนังสือเกิดวังปารุสก ความบางตอนว่า

“... การเรียกที่อยู่ของข้าพเจ้าไม่ว่าที่ไหนว่าวัง ข้าพเจ้าไม่ชอบ ยิ่งบ้าน
ท่าเตียนเป็นบ้านขนาดธรรมดาจะเรียกว่าวัง ข้าพเจ้าเห็นว่าไม่เข้ารูปเลย
จึงขนานนามบ้านนั้นว่าบ้านจักรพงษ์ ... การอยู่ที่ท่าเตียนข้าพเจ้าชอบมากเพราะ
ข้าพเจ้ารักแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นที่สุด อีกประการหนึ่ง จากหอคอยบนยอดตึก
เราเห็นวิวกรุงเทพฯ ได้อย่างน่าเอ็นดู ...”

(จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. 2508 : 100)



ภาพประกอบที่ 6 พระตำหนักภายในวังจักรพงษ์



ภาพประกอบที่ 7 วังจักรพงษ์บริเวณฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ประสูติเมื่อวันเสาร์ที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2451 เมื่อแรกประสูติมีฐานันดรศักดิ์เป็นหม่อมเจ้า เป็นพระราชนัดดาพระองค์แรกใน สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ได้รับพระราชทานพระนามว่า “หม่อมเจ้าพงษ์จักร” ต่อมาพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ พระราชทาน พระนามใหม่ว่า “จุลจักรพงษ์” และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ สถาปนาพระยศขึ้นเป็น “พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์” โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงอธิบายที่มาของ พระนามของพระองค์ ความบางตอนว่า

“... ทูลหม่อมลุงได้ขึ้นครองราชย์สมบัติเป็นพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 และในไม่ช้าได้ทรงเปลี่ยนนามข้าพเจ้าเป็น จุลจักรพงษ์ ทรงอธิบาย ให้ข้าพเจ้าฟังภายหลังว่าทรงเอาอย่างพระนามทูลหม่อมปู่ คือ จุลจอมเกล้า ทั้งเป็นการล้อพระนามพ่อ คือ เล็ก นั่นด้วย ...”

(จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. 2508 : 105)

เมื่อสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถทิวงคตที่ประเทศ สิงคโปร์ ในปี พ.ศ. 2463 วังจักรพงษ์ได้ตกเป็นมรดกของพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสองค์เดียว ภายหลังพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์สิ้นพระชนม์ ในปี พ.ศ. 2506 ผู้ครอบครองวังจักรพงษ์ต่อมา คือ หม่อมราชวงศ์นคริศา จักรพงษ์ พระธิดา องค์เดียวในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ แต่ทั้งนี้ หม่อมราชวงศ์นคริศาได้ใช้เวลา ส่วนใหญ่พำนักอยู่ที่ประเทศอังกฤษ ปัจจุบันวังจักรพงษ์ได้เปิดพื้นที่บางส่วนเป็นโรงแรมขนาดเล็ก โดยเป็นอาคารคนละส่วนกับตำหนักของวังจักรพงษ์ ซึ่งเป็นเรือนไทยติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาให้แขก ที่ต้องการพักผ่อนเข้าพัก เนื่องจากมีบรรยากาศเหมือนอยู่บ้านติดแม่น้ำเจ้าพระยา และยังเปิดให้ ผู้สนใจเช่าพื้นที่จัดงานที่ไม่ใหญ่เกินไป เพราะสถานที่สามารถรับรองแขกได้ประมาณ 150 คน ในแต่ละครั้ง (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 70 – 76) โดยเรียกชื่อโรงแรมนี้ว่า “จักรพงษ์วิลล่า”

พูน ปณ ทิโต ชีเว

ในสมัยรัชกาลที่ 5 ก็ไม่มีการพระราชทานวังเจ้านายสายนี้อีก ต่อมาภายหลังพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ได้รับที่ดินพระราชทานที่ถนนประมวญขนาด 12 ไร่ จึงได้รื้อตำหนักกรมคลอง บางหลวงมาสร้างเป็นโรงพิมพ์ คือ โรงพิมพ์ประมวญมารค แล้วจึงมีการสร้างตำหนักขึ้นใหม่เป็นตำหนักแบบตึก 2 ชั้น เพื่อเป็นที่ประทับส่วนพระองค์ตลอดพระชนมายุ โดยสิ่งปลูกสร้างภายในวังประมวญปัจจุบันยังคงเป็นที่ประทับของพระโอรสและพำนักของทายาทในราชสกุลรัชนี และยังใช้พื้นที่วังบางส่วนเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” (แนงน้อย ศักดิ์ศรี, หม่อมราชวงศ์ ณพิศร กฤตติกากุล และตรุณี แก้วม่วง. 2525 : 498)

พระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ต้นราชสกุลรัชนี มีพระนามเดิมว่า “พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส” พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ประสูติแต่เจ้าจอมมารดา เลี่ยม (เล็ก) เมื่อวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2419 ทรงเป็นนักประพันธ์และปราชญ์แห่งยุคในสมัยรัชกาลที่ 5 – 7 และเป็นพระบิดาแห่งการสหกรณ์ไทย เมื่อทรงพระเยาว์ได้เรียนหนังสืออยู่ที่ตำหนักพอชันษาได้ 5 ขวบก็ทรงอ่านหนังสือได้คล่อง จึงทรงเข้าศึกษาที่โรงเรียนพระตำหนักสวนกุหลาบ และต่อมาศึกษาภาษาอังกฤษจนถึงปี พ.ศ. 2436 จึงเข้ารับราชการในตำแหน่งนายเวรกระทรวงธรรมการ และได้เลื่อนเป็นผู้ช่วยในกรมศึกษาธิการ ทรงเป็นกรรมการพิเศษร่างพระราชบัญญัติพิจารณาความแพ่ง และได้เลื่อนเป็นผู้ช่วยที่ปรึกษากระทรวงพระคลังมหาสมบัติ ได้เสกสมรสกับหม่อมพัฒน์ รัชนี ณ อยุธยา เมื่อหม่อมพัฒน์ถึงแก่อนิจกรรม ทรงเสกสมรสใหม่กับหม่อมเจ้าหญิงพรพิมลพรรณ รัชนี ทั้งนี้ พระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ สิ้นพระชนม์ในปี พ.ศ. 2488 ด้วยพระโรคหลอดโลหิตในสมองตันเมื่อพระชนมายุ 68 ปี

3.3 ร้านอาหารท่านหญิง

ในช่วงเวลาหนึ่ง “วังสุโขทัย” เป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ในรัชกาลที่ 7 โดยการสร้างวังสุโขทัยนี้เป็นพระราชดำริของสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ที่จะทรงสร้างวังพระราชทานพระราชโอรสที่ทรงกรมแล้ว ต่อมาเมื่อสมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าประชาธิปกศักดิเดชน์ กรมหลวงสุโขทัยธรรมราชา (พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว) เสด็จกลับมาจากทรงศึกษาในยุโรป จึงได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังเป็นที่ประทับบนที่ดินขนาดประมาณ 19 ไร่ (ส. พลายน้อย. 2548 : 120 – 124) ทั้งนี้ ในหนังสือพระราชประวัติสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี (ทัศนาศึกษา ทัศนมิติร. 2549 : 117 – 119) ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของวังสุโขทัย ความบางตอนว่า

“วังสุโขทัยนี้ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทานที่ดินให้แก่สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอเจ้าฟ้าประชาธิปกศักดิเดชน์ กรมขุนสุโขทัยธรรมราชา และสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี ได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้างตำหนักขึ้นพระราชทานเป็นเรือนหอ เมื่อแรกที่ทั้งสองพระองค์เสด็จมาประทับนั้น มีตำหนักสำคัญอยู่ในบริเวณวังเพียงสองสามหลัง คือ ตึกตำหนักใหญ่ และตำหนักกรมคลองสามเสน ส่วนตำหนักไม้ที่อยู่เคียงกันกับ

ตำหนักใหญ่นั้นมาสร้างเพิ่มเติมขึ้นภายหลัง หลังจากที่เสด็จมาประทับราว 2 – 3 ปี และด้วยที่สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าประชาธิปกคึกคิตเดชนทรกรรมเป็นขุนศุโขทัยธรรมราชา ... วังนี้จึงมีนามว่า วังศุโขทัย ... และแม้ว่าตำหนักในวังศุโขทัยจะเป็นเพียงตึกสองชั้นขนาดย่อม ๆ หนึ่ง แต่ก็เป็นที่ประทับและเป็นวังที่มีความหมายต่อสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ในรัชกาลที่ 7 เป็นอย่างยิ่ง เพราะที่นี้เป็นเรือนหอของพระองค์ เป็นบ้านที่ทรงร่วมทุกข์ร่วมสุขพร้อมกับพระราชสวามีมาเป็นเวลาช้านาน ...”

(ทัศนาศาสตร์. 2549 : 117 – 119)

นอกจากนี้ ในหนังสือครบรอบ 100 ปี ของเสวกโท พระศุโขทัยธรรมราชา (อำ โทไทย) (ส. พลายน้อย. 2548 : 124) ได้กล่าวถึงวังศุโขทัยไว้ ความบางตอนว่า

“ขณะที่กำลังปลูกสร้างตำหนักนั้นเมื่อวางแผนผังแล้ว บ้านเจ้ากรมกับปลัดกรมยังไม่ทราบว่าจะปลูกตรงไหนจึงจะเหมาะ ประกอบกับเนื้อที่ติดคับแคบเกรงจะไม่สวยงาม จึงได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้างบ้านพักเจ้ากรมและปลัดกรม ในเนื้อที่ที่ซื้อใหม่ คือ ที่ดินที่ติดคลองสามเสน และข้างหลังเป็นสวนผลไม้ มีทางออกสู่ตลาดสามเสน ... ต่อมาเมื่อเสด็จประทับในวังศุโขทัยเรียบร้อยแล้ว จึงได้โปรดเกล้าฯ ตั้งปลัดกรม และจัดที่ให้อยู่ภายในวังด้านตะวันออกติดมุมวังระหว่างคลองสามเสนกับถนนจักรพงษ์”

(ส. พลายน้อย. 2548 : 124)

เมื่อปี พ.ศ. 2468 สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ากรมขุนศุโขทัยธรรมราชา ได้รับการสถาปนาขึ้นเป็นเจ้าฟ้ากรมหลวง และในปีเดียวกัน พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จสวรรคต สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ากรมหลวงศุโขทัยธรรมราชา เสด็จขึ้นเถลิงถวัลยราชสมบัติเป็น “พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว” ได้เสด็จไปประทับที่พระที่นั่งบรมพิมานภายในพระบรมมหาราชวัง และภายหลังเสด็จไปประทับที่พระที่นั่งอัมพรสถาน พระราชวังดุสิต แต่ยังคงเสด็จไปพักผ่อนพระราชอิริยาบถที่วังศุโขทัยอยู่เสมอ ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จมาประทับที่ตำหนักจิตรลดารโหฐาน พระราชวังดุสิต แต่เนื่องจากความสัมพันธ์ระหว่างพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวกับรัฐบาลคณะราษฎร ไม่อาจจะตกลงกันได้หลายเรื่อง เป็นเหตุให้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงตัดสินพระราชหฤทัยเสด็จพระราชดำเนินไปยังประเทศอังกฤษ เพื่อทรงรับการรักษาระหว่างปี พ.ศ. 2476 และต่อมาได้ทรงสละราชสมบัติ แล้วประทับอยู่ที่ประเทศอังกฤษจนกระทั่งเสด็จสวรรคต ในปี พ.ศ. 2484 เมื่อรัฐบาลได้ตั้งกระทรวงการสาธารณสุขขึ้น ในปี พ.ศ. 2485 (เปลี่ยนเป็นกระทรวงสาธารณสุขภายหลัง) ได้ใช้วังศุโขทัยเป็นที่ทำการมาจนถึง พ.ศ. 2493 จึงได้ย้ายกระทรวงมาอยู่ที่วังเทวะเวสม์ ด้วยเหตุนี้เมื่อสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เสด็จกลับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2492 สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี จึงได้ทรงทูลเชิญเสด็จประทับที่วังสระปทุม ก่อนที่จะเสด็จ

แปรรพระราชฐานไปประทับที่พระตำหนักสวนบ้านแก้ว ในปี พ.ศ. 2511 สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ได้เสด็จกลับมาประทับที่พระตำหนักวังศุโขทัยอีกครั้งหนึ่ง จนกระทั่งเสด็จสวรรคต ในปี พ.ศ. 2527 (ส. พลายน้อย. 2548 : 126 – 127)



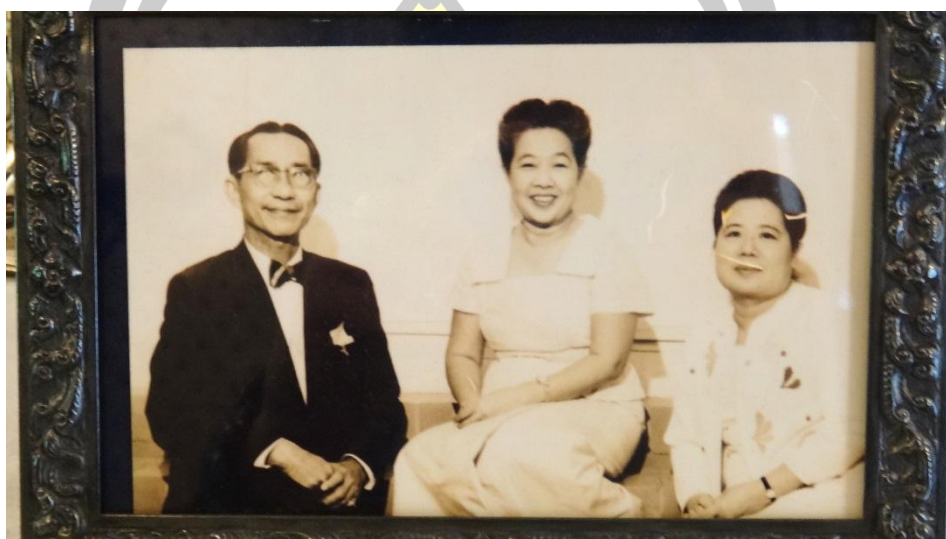
ภาพประกอบที่ 10 สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี
ที่มา : พงศนิธาน ชุมพล, หม่อมราชวงศ์ (2560 : 357)

สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เสด็จพระราชสมภพเมื่อวันอังคารที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2447 ที่วังปทุมวัน มีพระนามเดิมว่า “หม่อมเจ้ารำไพพรรณี สวัสดิวัตน์” พระธิดาในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสวัสดิโสภณ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์ ต้นราชสกุล สวัสดิวัตน์ ประสูติแต่พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภาภรณ์ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เมื่อครั้งยังเป็นหม่อมเจ้ารำไพพรรณี สวัสดิวัตน์นั้น พระบิดาได้ทรงนำถวายตัวในสำนักสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ เพื่อให้ได้รับการศึกษาอบรมความรู้สำหรับกุลสตรีในสมัยนั้น ภายหลังจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถได้เสด็จไปประทับที่วังปญาไท ได้โปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์และครอบครัวตามเสด็จ (พงศนิธาน ชุมพล, หม่อมราชวงศ์. 2560 : 19 – 21)

เมื่อพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จขึ้นเสวยราชสมบัติ ได้สถาปนาหม่อมเจ้ารำไพพรรณีขึ้นเป็น “สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี” โดยสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ไม่มีพระราชโอรสหรือพระราชธิดากับพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว แต่ทั้งนี้ สมเด็จพระราชปิตุลาบรมพงศาภิมุข เจ้าฟ้าภาณุรังษีสว่างวงศ์ กรมพระยา

ภาณุพันธุ์วงศ์วรเดช พระราชปิตุลาในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงถวายพระวรวงค์เธอ พระองค์เจ้าจิรศักดิ์สุประภาต (ต้นราชสกุล ศักดิ์เดชนัน ภาณุพันธุ์) เป็นพระโอรสบุญธรรม

สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ทรงเริ่มมีพระอาการประชวรด้วย พระโรคความดันพระโลหิตสูง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 และในวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2527 พระองค์ เสด็จสวรรคตด้วยพระหทัยวายบนพระตำหนักวังสุโขทัย พระชนมายุได้ 79 พรรษา



ภาพประกอบที่ 11 หม่อมเจ้าสุภัทวัณเลง วิสุทธิ (ประทับด้านขวา) ต้นตำรับร้านอาหารท่านหญิง
ที่มา : ร้านอาหารท่านหญิง, 2560

3.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย

เมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังขึ้น เพื่อพระราชทานเจ้านายพระองค์ชาย ซึ่งเจริญพระชันษาสมควรจะเสด็จประทับอยู่วังต่างหาก โดยวังท่าพระเป็นวังหนึ่งที่เกิดขึ้นด้วยเหตุผลดังกล่าว เมื่อแรกโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังท่าพระ พระราชทานแก่สมเด็จพระเจ้าหลานเธอ เจ้าฟ้ากรมขุนภคฆัตราธิบดี หรือเจ้าฟ้าเหม็น พระราชนัดดา ทั้งนี้ ได้เรียกชื่อวังตามสถานที่ที่ตั้งอยู่ใกล้กับประตูท่าพระ (สุริยวุฒิ สุขสวัสดิ์, หม่อมราชวงศ์. 2537 : 19) ดังที่ สุขเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา (2559 : 33) ได้กล่าวถึงที่มาของชื่อวังท่าพระ ความบางตอนว่า

“วังท่าพระนั้นเป็นชื่อตั้งขึ้นเรียกตามตำบลที่วังตั้งอยู่ ... ส่วนตำบลก็เรียกตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ซึ่งกล่าวไว้ในพงศาวดารว่า ... ในรัชกาลที่ 1 โปรดให้เชิญพระพุทธรูปองค์ใหญ่ อันเป็นพระประธานอยู่ในพระวิหารหลวงวัดมหาธาตุ ล่องแพลงมาจากเมืองสุโขทัย พระพุทธรูปองค์นั้น คือ พระศรีศากยมุนี

โปรดเกล้าฯ ให้เชิญเพื่อประดิษฐานไว้ ณ วัดสุทัศนเทพวรารามที่ทรงสร้างขึ้นใหม่ เมื่อพระมาถึงมืองสมโภชที่หน้าตำหนักเทพ 3 วัน แล้วเชิญซึกพระขึ้นจากแพทางประตูท่าช้าง พระพุทธรูปองค์ใหญ่มาก หน้าตักถึง 3 วา 1 คืบ เข้าประตูไม่ได้ ต้องรื้อกำแพงประตูนั้น ต่อมาก็เลยเรียกในทางราชการว่า ‘ประตูท่าพระ’ มาจนทุกวันนี้ แต่ทำนั้นเดิมเคยเป็นท่าสำหรับช้างฝ่ายพระราชวังหลวงลงอาบน้ำ ชาวบ้านจึงยังคงเรียกว่า ‘ท่าช้างวังหลวง’ ตลอดมา ยังมีช้างลงอาบน้ำที่ทำนั้นมาจนถึงรัชกาลที่ 7 และโดยทำนองเดียวกันก็มีท่าช้างวังหน้าอีกแห่งหนึ่งด้วยสำหรับวังท่าพระนั้นชาวบ้านก็เรียกว่า ‘วังท่าช้าง’ อีกด้วย”

(สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 33)

ต่อมาพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้พระราชทานให้เป็นที่ประทับของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งยังดำรงพระอิสริยยศเป็นพระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ กล่าวกันว่าในสมัยที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวประทับที่วังท่าพระแห่งนี้ ท้องพระโรงกันฝาเพ็ญไว้ตามแนวเสาด้านหน้าตลอด ด้านหน้าตั้งพระแท่นติดกับเสาด้านที่สองจากตะวันออกไปเพื่อประทับบัง บรรทมบัง เอกเขนกบัญชาราชการงานเมืองอยู่บนพระแท่นเป็นประจำ เมื่อเสด็จขึ้นเถลิงถวัลยราชสมบัติแล้ว พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวได้พระราชทานวังท่าพระให้เป็นที่ประทับของพระเจ้าลูกยาเธอ พระองค์เจ้าลักขณานุคุณ เมื่อพระองค์เจ้าลักขณานุคุณสิ้นพระชนม์ จึงพระราชทานแก่พระเจ้าลูกยาเธอ พระองค์เจ้าชุมสาย ซึ่งทรงสถาปนาเป็นกรมหมื่นแล้วเลื่อนเป็นกรมขุนราชสีหวิกรมในสมัยรัชกาลที่ 4 ประทับตลอดพระชนม์ชีพ (สุริยวุฒิ สุขสวัสดิ์, หม่อมราชวงศ์. 2537 : 19 – 20)

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้พระราชทานวังท่าพระให้เป็นที่ประทับของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอุไร กรมหมื่นอดุลยลักษณสมบัติ พระเจ้าลูกยาเธอในรัชกาลที่ 3 เมื่อสิ้นพระชนม์แล้ว ต่อมาจึงพระราชทานสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจิตรเจริญ กรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ และโปรดเกล้าฯ ให้รื้อตำหนักของเดิมพร้อมทั้งสิ่งปลูกสร้างอื่น ๆ ที่ชำรุดลงแล้วสร้างตำหนักขึ้นใหม่เป็นตึกแบบฝรั่งตามสมัยนิยมในยุคนั้นจำนวน 3 หลัง คือ สร้างต่อจากหลังท้องพระโรงไปทางทิศเหนือ 1 หลัง สร้างถัดไปทางทิศตะวันตกเรียงตามแนวเดียวกัน 1 หลัง สำหรับใช้เป็นที่ประทับ ถัดจากตำหนักทั้งสองหลังนี้ขึ้นไปทางทิศเหนือสร้างเป็นตึกแถวยาวแปดห้อง 1 หลัง เพื่อเป็นที่อยู่ของหม่อมห้ามและพระโอรสธิดา ส่วนท้องพระโรงนั้นทรงพระราชดำริว่าเป็นท้องพระโรงของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวในอดีต ซึ่งได้ทรงราชการที่ท้องพระโรงแห่งนี้ สมควรจะรักษาไว้เป็นประวัติศาสตร์ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ซ่อมแซมให้มีสภาพเหมือนของเดิม (สุริยวุฒิ สุขสวัสดิ์, หม่อมราชวงศ์. 2537 : 20 – 21)

อย่างไรก็ดี วังท่าพระได้เป็นวังที่ประทับของเจ้านายหลายพระองค์ ก่อนที่จะปรับเปลี่ยนมาเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตวังท่าพระในปัจจุบัน สำหรับวังท่าพระในการวิจัยครั้งนี้จะกล่าวถึง พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม โดยพระองค์ทรงเป็นพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ประสูติแต่เจ้าจอมมารดาเอมใหญ่ เมื่อวันพุธที่ 12 มีนาคม พ.ศ. 2359 เมื่อพระบิดาเสด็จขึ้นเถลิงราชสมบัติเป็น

พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงทรงดำรงฐานันดรศักดิ์เป็น “พระเจ้าลูกยาเธอ พระองค์เจ้าชุมสาย” ต่อมาในปี พ.ศ. 2410 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ สถาปนาเลื่อนทรงกรมเป็น “กรมขุนราชสีหวิกรม” ทรงรับราชการเป็นอธิบดีการก่อสร้าง กำกับกรมช่างศิลาและกรมช่างสีปี่หมู่ ต่อจากสมเด็จพระยาบรมมหาพิไชยญาติ (ทัต บุนนาค) มาจนตลอดรัชกาลตั้งนั้น ผลงานสถาปัตยกรรมและศิลปกรรมในช่วงรัชกาลที่ 3 – 4 ส่วนใหญ่เป็นผลงานของพระองค์แทบทั้งสิ้น นอกจากนี้ พระองค์ยังบพิบาทสำคัญ เช่น การแก้สนธิสัญญาเบาว์ริง การนำสยามเข้าเป็นสมาชิกการไปรษณีย์โทรเลขสากล เป็นต้น อีกทั้งได้ชักชวนข้าราชการสถานทูตกราบบังคมทูลถวายร่างรัฐธรรมนูญสยามฉบับแรก ในปี พ.ศ. 2428 (สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 33 – 36) ทั้งนี้ หม่อมราชวงศ์นารถ ชุมสาย (อ้างมาจาก สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 34) ได้บอกเล่าถึง พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมขุนราชสีหวิกรม ความบางตอนว่า

“... กรมขุนราชสีหวิกรมทรงเป็นศิลปินที่มีความคิดอ่านเป็นของพระองค์เอง มีพระนิสัยดูไม่กลัวเกรงใคร เป็นที่รู้จักในสมัยนั้นว่าอย่าได้มีใครมารบกวนท่าน หรือทำเสียงอึกทักครึกโครมหน้าประตูวังเป็นอันขาด เพราะท่านจะรับสั่งให้ทหารออกไปจับผู้ทำเสียงนั้นมาลงโทษเสียโดยไมเกรงว่าผู้นั้นจะเป็นใคร ...”

(นารถ ชุมสาย, หม่อมราชวงศ์. ม.ป.ป. อ้างมาจาก สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 34)



ภาพประกอบที่ 12 พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม
ที่มา : มหาวิทยาลัยศิลปากร (2554 : 31)

โดยในช่วงปลายรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ตรัสเรียก พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมขุนราชสีหวิกรม พร้อมด้วยเจ้านายชั้นผู้ใหญ่หลายพระองค์ เข้าไปปฏิญาณ ต่อหน้าพระแก้วมรกตว่าจะไม่แย่งราชบัลลังก์ เรื่องนี้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรง ราชานุภาพ ได้ทรงบันทึกพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ไว้ใน “พระราชประวัติรัชกาลที่ 5 ก่อนเสวยราชย์” ความบางตอนว่า

“ในปีเถาะ พ.ศ. 2410 เมื่อพระราชทานเพลิงพระบรมศพพระบาท สมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดให้เลื่อนกรมเจ้านายเนื่องในเหตุที่ พระมหาอุปราชสวรรคตตามราชประเพณี ... เวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระ จอมเกล้าเจ้าอยู่หัวดำรัสสั่งให้เลื่อนกรมเจ้านายครั้งนั้น เสด็จประทับที่ใน พระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม เมื่อทรงสั่งแล้วมีพระราชดำรัสให้หา เจ้านายทั้ง 4 พระองค์นั้นเข้าไปเฝ้า ณ ที่รโหฐานตรงหน้าพระพุทธรูป แล้วมี พระราชดำรัสว่าจะทรงปฏิญาณเฉพาะพระพักตร์พระมหามณีนรัตนปฏิมากร ว่าเจ้านายซึ่งจะเป็นกรมขุน 4 พระองค์นี้ ถ้าใครได้ครองราชย์สมบัติต่อไป จะไม่ทรงรังเกียจเลย เจ้านายทั้ง 3 พระองค์ต่างกราบทูลถวายปฏิญาณว่า มิได้ทรงคิดมักใหญ่ใฝ่สูง ตั้งพระหฤทัยแต่จะสนองพระเดชพระคุณ ช่วยทำนุบำรุงสมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ (พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว) ให้ได้รับราชสมบัติสืบไป”

(สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 35 – 36)

พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมขุนราชสีหวิกรม สิ้นพระชนม์ด้วยประชวรไข้ภายหลังตามเสด็จ พระราชดำเนินเพื่อทอดพระเนตรสุริยุปราคาที่บ้านหว้ากอ โดยสิ้นพระชนม์ก่อนรัชกาลที่ 4 สวรรคตเพียง 15 วัน ในปี พ.ศ. 2411 พระชันษาได้ 53 ปี ส่วนพระโอรสธิดาซึ่งประสูติในวังท่าพระ ก็ประทับที่ วังนั้นต่อมาจนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงย้ายออกไปพำนักที่บ้านของ ครอบครัว จึงได้พระราชทานวังแห่งนี้แก่สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจิตรเจริญ กรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ ภายหลังจากเสด็จไปประทับตำหนักปลายเนินแล้ว ทายาทของพระองค์จึงขายวัง ให้ทางราชการ และได้ใช้วังท่าพระเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจวบจนปัจจุบัน

3.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนือง

“สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต” ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและ ข้าราชการบริวารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระ สุธาสินีนาง ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงเป็นประมุข โดยหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินกลับจากประพาสยุโรปครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2441 ได้มีพระราชดำริ จะหาที่ประทับแห่งใหม่เป็นที่สำราญพระราชอิริยาบถแทนการเสด็จประพาสต้นตามหัวเมือง เนื่องจากได้ทอดพระเนตรสวนอุทยานของประมุขประเทศต่าง ๆ ด้วยความสนพระราชหฤทัยยิ่ง

ประกอบกับทรงเห็นว่าภายในพระบรมมหาราชวัง มีสถานที่คับแคบแออัดไปด้วยพระมหาปราสาทราชมณเฑียร ในฤดูร้อนอากาศก็อบอ้าว ไม่มีที่ออกพระกำลังเป็นเหตุให้ประชวรบ่อย ๆ อีกทั้งพระราชอัธยาศัยโปรดพระราชดำเนินด้วยพระบาทในระยะทางยาว ดังนั้น จึงได้ทรงซื้อที่ดินจากชาวบ้านและข้าราชการซึ่งเป็นเขตสวนไร่นาด้วยพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ ซึ่งอยู่ระหว่างปากคลองผดุงกรุงเกษมจนถึงคลองสามเสนด้านตะวันออกถึงทางรถไฟ ทรงตั้งชื่อตำบลนี้ว่า “สวนดุสิต” และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระราชนิเวศน์แห่งใหม่สำหรับประทับพระราชอิริยาบถในฤดูร้อน โปรดให้เรียกว่า “วังสวนดุสิต” สืบมา ในเบื้องต้นโปรดให้สร้างพลับพลาที่ประทับชั่วคราวเป็นอาคารไม้สักทองหลังใหญ่ชั้นเดียว สำหรับเป็นที่ประทับพร้อมด้วยพระบรมวงศานุวงศ์ และเจ้าจอมทั้งหลาย พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จพระราชดำเนินมาประทับเป็นพระฤกษ์ เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2442 จวบจนกระทั่งได้ทรงย้ายไปประทับ ณ พระที่นั่งวิมานเมฆและพระที่นั่งอัมพรสถานเป็นการถาวร ในปี พ.ศ. 2444 และ 2449 ตามลำดับ (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 21)

ในระหว่างที่ประทับ ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน ระยะเวลาแรก ๆ ทรงพอพระราชหฤทัยกับบรรยากาศในสวนอัมพร ต่อเมื่อได้เสด็จประพาสยุโรปครั้งหลัง ในปี พ.ศ. 2450 ได้ทอดพระเนตรอุทยานส่วนป่าของประมุขประเทศต่าง ๆ เช่น ที่วังรงบูลเย ประเทศฝรั่งเศส หรือที่วิลล่าโนเบล เมืองซันเรโม ประเทศอิตาลี และที่พระราชวังเบรินสตอฟ ในประเทศเดนมาร์ก จึงทรงเห็นว่าบริเวณพระที่นั่งอัมพรสถานยังมีสิ่งขาดตกบกพร่องและพลุกพล่านจากบุคคลภายนอก ในช่วงเวลาเย็นจะมีฝรั่ง จีน แขก เข้ามาเที่ยววุ่นวายส่งเสียงดังในสวน ทรงรู้สึกรำคาญจึงทรงนึกถึงสวนร้างที่อยู่ท้ายวังสวนดุสิต ทรงตั้งพระราชหฤทัยอยากจะมีสวนแห่งใหม่สำหรับเป็นที่สำราญพระราชอิริยาบถก็คือ “สวนสุนันทา” ต่อมานั่นเอง (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 21) ถึงกับมีพระราชหัตถเลขาไปยังพระยาสุโขมนัยวินิต (ปั้น สุขุม) ความบางตอนว่า

“... ยังไม่เห็นว่ามีที่ไหนดีกว่าเท่าที่แล้มาแล้ว เวนไว้แต่พื้นที่ซึ่งได้ตั้งเรือนลงไป ผิดนั้นรู้แล้วตั้งแต่แรก มาเดี๋ยวนี้ยังคิดเห็นมากขึ้น ทางที่จะคิดแก้ก็ได้คิดไว้แล้ว แต่ยังเสียดายเงินจึงได้รออยู่ หน้าที่จะต้องทำคือพระที่นั่งเดี๋ยวนี้ไม่มีที่สังกัด ซึ่งจะเที่ยวเล่นแต่ลำพังได้ ลงกระไดมาเป็นข้างหน้า ออกจากกำแพงไปฝรั่งก็มาถึง เราควรจะมีสวนข้างในซึ่งเที่ยวได้ตามลำพัง ยิ่งมาเห็นพวกเจ้าแผ่นดินฝรั่งถือลูกประแจสวนหลายคนเข้า ยิ่งคิดถึงสวนที่นึกไว้จะทำมากขึ้น ...”

(กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 22)

พระราชประสงค์อีกประการหนึ่งในการสร้างสวนสุนันทา คือ เพื่อเป็นพระราชานุสรณ์ในสมเด็จพระนางเจ้าสุนันทากุมารีรัตน์ พระบรมราชเทวี ที่ได้เสด็จสวรรคตในเหตุการณ์เรือพระประเทียบล่มที่ตำบลบางพูด (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 22) ดังเช่นที่ เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ ได้เล่าไว้ ความบางตอนว่า

“... เพราะเหตุที่สมเด็จพระนางเจ้าสุนันทาฯ พระองค์นี้เป็นมเหสี และทรงพระกรุณาโปรดปรานมากพิเศษกว่าทุกพระองค์ ที่นี้เมื่อท่านไม่มีชีวิตแล้ว พระองค์ก็อยากให้มီးอะไร ๆ ไว้เป็นที่ระลึก ท่านทรงตั้งชื่อโรงเรียนราชินีว่า โรงเรียนสุนันทาไว้ สวนสุนันทานี้ก็เหมือนกัน ... ใคร ๆ เข้าใจกันอย่างนั้น ท่านเรียกแม่ใหญ่ หญิงใหญ่ คิดถึงหญิงใหญ่บ้าง ...”

(สดับ ลดาวัลย์, เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์. ม.ป.ป. อ้างมาจาก กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 22)

สำหรับการสร้างพระราชอุทยานสุนันทานั้น พระองค์ได้ทรงกำหนดรายละเอียดในการก่อสร้างไว้ทุกขั้นตอนและรัดกุม นับตั้งแต่การเลือกหาพื้นที่ที่จะนำมาปลูก รวมทั้งรูปแบบของตำหนักและพระมหาปราสาท เพื่อให้ได้บรรยากาศของกลิ่นอายธรรมชาติความเป็นชนบทแบบ “บ้านนอกในวัง” ตามที่ได้ทอดพระเนตรมาจากพระราชวังเบิร์นสตอฟ คือ รูปแบบของสถาปัตยกรรมเป็นแบบเรือนมะนิลา แต่เมื่อได้เริ่มลงมือก่อสร้างก็ทรงเสด็จสวรรคตก่อน จึงเป็นอันว่าสุนันทาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวนั้น มีสภาพเป็นพระราชอุทยานสวนป่าที่อุดมสมบูรณ์สวยงามด้วยพันธุ์ไม้นานาชนิด ต่อมาในปี พ.ศ. 2454 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระที่นั่ง พระตำหนัก และตำหนักต่าง ๆ ที่ยังคงค้ำคองอยู่รวม 32 ตำหนัก บนเนื้อที่ 122 ไร่ในพระราชอุทยานสุนันทา ตามพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และได้ทยอยสร้างแล้วเสร็จ ในปี พ.ศ. 2462 รวมระยะเวลาก่อสร้าง 9 ปี หลังจากนั้นได้มีการสร้างเพิ่มเติมอีกบางส่วน (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 23)

พระตำหนักและตำหนักต่าง ๆ ภายในเขตสวนสุนันทาในปัจจุบันยังคงเหลือเพียง 11 ตำหนัก ที่อยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทารวม 7 ตำหนัก ได้แก่ ตำหนักพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ตำหนักสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้านิภานภดล วิมลประภาวดี กรมขุนอู่ทองเขตขัตติยนารี ตำหนักพระบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุฑารัตนราชกุมารี ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าพิสมัยพิมลสัตย์ ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาทรทิพนิภา ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศศิพงศ์ประไพ และเรือนเจ้าเอื้อนและเจ้าจอมแถม ในรัชกาลที่ 5

พูน ปณ กิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 13 พระตำหนักสายสุทธานพดล ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



ภาพประกอบที่ 14 ส่วนที่ประทับ (จำลอง) บนพระตำหนักสายสุทธานพดล

นอกจากนี้ ยังมีอีก 4 ตำหนัก ซึ่งอยู่ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2 ตำหนัก ได้แก่ พระตำหนักสมเด็จพระศรีสวรินทิราบรมราชเทวี พระพันวัสสาอัยยิกาเจ้า และตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอภินันตรีประชา และพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าทิพยาลังการ ส่วนอีก 2 ตำหนักอยู่ในกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย ได้แก่ พระตำหนัก

สมเด็จพระปิตุจฉาเจ้าสุทมาลมารศรี พระอัครราชเทวี และพระที่นั่งนงคราญสโมสร (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 23)

อย่างไรก็ดี นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญต่างให้การยอมรับว่า อาหารตำรับสวนสุนันทานั้นเป็นแบบแผนของตำรับอาหารชาววังที่มีความสำคัญในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จนกระทั่งรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ก่อนเปลี่ยนแปลงระบอบการปกครอง โดยมีพระวิมาดาเธอฯ ดำรงสถานะเป็นประมุขแห่งห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวัง ตลอดรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อผลัดเปลี่ยนแผ่นดินจึงได้มาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต และดำรงสถานะประมุขของสวนสุนันทาด้วย โดยทั้งนี้ จุลลดา ภักดีภูมินทร์ (2533 : 31) ได้กล่าวถึง พระวิมาดาเธอฯ ไว้ว่า

“... พระอรรคชายาฯ พระองค์นี้ ผู้ใหญ่เล่ากันมาว่า เมื่อยังสาวท่านเป็นผู้หญิงที่เรียกกันว่า งามสี่ทิศ คือ จะมองในแง่มุมไหน ด้านไหนก็งามทั้งสิ้น ซึ่งหากดูตามพระรูปที่ลงพิมพ์ก็คงจะจริง เพราะพูดกันอย่างภาษาชาวบ้าน ท่านเป็นคนหน้ารูปไข่ จมูกโด่งแหลม เครื่องหน้าเหมาะเจาะทุกส่วน ...”

(จุลลดา ภักดีภูมินทร์. 2533 : 31)



ภาพประกอบที่ 15 พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์
กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา
ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 303)

พระวิมาดาเธอฯ มีพระนามเดิมว่า “หม่อมเจ้าสาย ลดาวัลย์” ประสูติเมื่อวันที่ 4 กันยายน พ.ศ. 2406 เป็นพระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี ต้นราชสกุลลดาวัลย์ กับหม่อมจิ้น ลดาวัลย์ ณ อยุธยา ภายหลังได้รับการสถาปนาเป็นเจ้าจอมมารดาจิ้น โดยมีสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาสุทธำรงราชนราชประยูรทรงเป็นผู้อภิบาล มีพระเชษฐภคินีที่ประสูติแต่เจ้าจอมมารดาจิ้นสองพระองค์ คือ พระอรรคชายาเธอ พระองค์เจ้าอุบลรัตน์นารีนาค กรมขุนอรรคราชกัลยา และพระอรรคชายาเธอ พระองค์เจ้าเสาวภาคย์นารีรัตน์ และได้รับราชการฝ่ายในเป็นพระอรรคชายาเธอชั้นหลานหลวง ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพร้อมกันทั้งสามพระองค์ (จิรวัดน์ อุตตมะกุล. 2559 : 226)

ทั้งนี้ เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ ในรัชกาลที่ 5 ได้กล่าวถึงพระจรรยาของพระวิมาดาเธอฯ เมื่อครั้งทรงพระเยาว์ ความบางตอนว่า

“พระวิมาดาเธอฯ เมื่อทรงพระเยาว์ ท่านเป็นเด็กที่เอาการเอางาน เมื่อพระชันษา 9 ขวบ สมัยญวนก๊กจิ้นทำขนมต่าง ๆ พวกเราตื่นเม็ดทับทิมลอยแก้ว ถ้างานใครมีเม็ดทับทิมลอยแก้วโลกกลางสำหรับหวาน ละก็แก่กันนักทีเดียว ในปีวอก ร.ศ. 91 (พ.ศ. 2415) พระอัครชายา พระองค์กลาง พระองค์เจ้าเสาวภาคนารีรัตน์ ประสูติพระราชธิดา คือ สมเด็จพระเจ้าฟ้าจันทราสารทวารพอพระชันษาครบเดือนก็ทำพิธีสมโภชเดือน มีการเลี้ยงอาหารเป็นงานใหญ่ ออกหน้า ต้องทำอาหารที่วังเสด็จปู่ (พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหมื่นภูมินทรภักดี) แล้วหาบเข้าไปจัดในวังหลวง เจ้าพี่สาว ๆ ท่านมีประสงค์จะให้เม็ดทับทิมลอยแก้วเลี้ยงในงานนั้น จึงไปตามยายญวนมาทำที่วัง แก่ปิดวิชาไม่บอกใครเป็นแต่สั่งของที่จะทำ แล้วแกก็เข้าห้องปิดประตูทำคนเดียว เจ้าพี่ ๆ ท่านอยากจะทำเป็น จึงกระซิบสั่งพระวิมาดาเธอฯ ให้เข้าไปปรนนิบัติยายญวนแล้วจำวิธีเอาไว้ ยายญวนแกไม่นึกว่าเด็กอายุ 9 ปีจะมาจดจำตำราทำเม็ดทับทิมของแก แกก็ดีใจที่มีเด็กลูกมือให้แกใช้ช่วยหยิบโน่นหยิบนี่ พอยายญวนทำขนมเสร็จแล้วกลับบ้าน เจ้าพี่ก็เรียกท่านมาซักว่าทำอะไรบ้าง พระวิมาดาเธอฯ ก็เล่าถูกหมดตั้งแต่ต้นจนจบ เจ้าพี่ก็ทำตามที่เจ้าน้องเล่า ก็เป็นผลสำเร็จอย่างถูกถ้วนเหมือนของยายญวนไม่ผิดเลย ...”

(สดับ ลดาวัลย์, เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์. 2524 อ้างมาจาก จิรวัดน์ อุตตมะกุล. 2559 : 228)

พูน ปณ ทัต ชีเว



ภาพประกอบที่ 16 เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์
ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 292)

สอดคล้องกับ กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมมากูร (2543 : 13) ซึ่งได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องเดียวกันนี้ ไว้ว่า

“... พระวิมาดาเธอฯ ทรงเป็นเด็กที่ช่างจดจำ โดยเฉพาะตำราอาหารของยายยวน ประกอบกับตัวท่านเองทรงฝึกฝนพระทัยในการทำอาหารมาแต่ทรงพระเยาว์ตามแบบฉบับกุลสตรีไทย ฉะนั้นจึงไม่น่าแปลกใจเลยว่าในเวลาต่อมาพระองค์ได้ทรงรับราชการสนองพระเดชพระคุณในตำแหน่งผู้กำกับห้องเครื่องและสามารถผูกพระทัย จนเป็นที่เสนาหาของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงมาตลอดพระชนม์ชีพ”

(กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมมากูร. 2543 : 13)

พระวิมาดาเธอฯ ทรงรับราชการฝ่ายในเป็นพระภรรยาเจ้า ทรงอิสริยยศเป็นพระมเหสีตำแหน่งพระอรรคชายาเธอ มีหน้าที่ควบคุมดูแลห้องพระเครื่องต้นของเสวยคาวหวาน อีกทั้งทรงเป็นผู้ที่ตั้งโรงเรียนเด็กขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศไทย เพื่ออุทิศพระกุศลประทานพระราชธิดาพระองค์ใหญ่ที่สิ้นพระชนม์ไปตั้งแต่ทรงพระเยาว์ ทรงรับเด็กกำพร้าและเด็กยากจนมาเลี้ยงดู ให้เล่าเรียนและฝึกวิชาชีพทั้งหญิงและชาย ทรงเป็นองค์อุปนายิกาสภาอุณาโลมแดง (สภาภาษาชาติไทย) ในช่วงระยะหนึ่งด้วย

โดยทรงมีพระประสูติกาลพระราชโอรสและพระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทั้งหมด 4 พระองค์ เป็นพระราชโอรสเพียงพระองค์เดียวกับพระราชธิดาสามพระองค์ ซึ่งทั้งหมดมีพระอิสริยยศเดิมเป็น “พระองค์เจ้า” ภายหลังได้รับพระราชทานพระอิสริยยศขึ้นเป็น “สมเด็จพระเจ้าฟ้า” ดังนี้

1) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ (อภิเษกสมรสกับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเชตรมงคล มีพระโอรสสามพระองค์)

2) พระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้านภาจรจรัสศรี ภัทรวดีราชธิดา (สิ้นพระชนม์ก่อนได้รับสถาปนาขึ้นเป็นสมเด็จพระเจ้าฟ้า)

3) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ามลีนีนภดารา ศิรินิภาพรรณวดี กรมขุนศรีสัชนาลัยสุรกัญญา

4) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้านิภานภดล วิมลประภาวดี กรมขุนอุทองเขตขัตติยนารี

พระวิมาดาเธอฯ ประชวรด้วยพระโรคเนื้อร้ายในช่องพระโอษฐ์ สิ้นพระชนม์บนตำหนักในสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2472 โดยได้รับพระราชทานโกศกุดั่นน้อยทรงพระศพ และได้รับพระราชทานพระโกศทองใหญ่ในวันออกพระเมรุพระราชทานเพลิงพระศพ

3.6 ร้านโกชน์สภาคาร

“วังลดาวัลย์” เดิมเป็นวังที่ประทับใน สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ ต้นราชสกุลยุคล โดยเมื่อเสด็จกลับจากการศึกษาต่างประเทศ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังลดาวัลย์พระราชทานเป็นที่ประทับบนที่ดินถัดจากวังจันทร์เกษม ซึ่งตั้งอยู่ติดถนน 3 ด้าน คือ ถนนประชาธิปไตย ถนนลูกหลวง และถนนราชสีมา โดยเริ่มก่อสร้างในราว พ.ศ. 2449 บนเนื้อที่ 17 ไร่ 80 ตารางวา ตามพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งโปรดเกล้าฯ ให้กรมโยธาฯ สร้างขึ้นเพื่อพระราชทานแต่สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหมื่นลพบุรีราดิศร (พระอิสริยยศในขณะนั้น) ซึ่งกำลังจะสำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยแคมบริดจ์ ประเทศอังกฤษ และใกล้จะเสด็จกลับประเทศไทย ซึ่งธรรมเนียมการสร้างวังในสมัยนั้น จะต้องมีการหาฤกษ์ก่อนการก่อสร้างก่อนที่จะลงมือก่อสร้างเพื่อเป็นศุภมงคล แต่สำหรับวังลดาวัลย์นั้นการก่อสร้างได้ดำเนินไปบ้างแล้ว จึงมีการหาฤกษ์ในภายหลัง โดยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้โทรหาพระฤกษ์ ซึ่งมีกำหนดตรงกับวันศุกร์ที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2449 และได้เสด็จพระราชดำเนินไปทรงบรรจุศิลาฤกษ์ก่อนการก่อสร้าง (สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 20 – 21)

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานนามให้วังที่สร้างใหม่นี้ว่า “วังลดาวัลย์” ตามพระนามเดิมของกรมหมื่นภูมินทรภักดี หรือพระองค์เจ้าลดาวัลย์ ผู้เป็นเสด็จตาของสมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นลพบุรีราดิศร และเพราะกำแพงวัง

ทาสีแดงมาตั้งแต่แรกเริ่ม ประชาชนทั่วไปจึงนิยมเรียกวังนี้ว่า “วังแดง” เป็นเวลากว่า 18 เดือน จึงได้ก่อสร้างพระตำหนักแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2451 (สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 23)



ภาพประกอบที่ 17 พระตำหนักใหญ่ของวังลดาวัลย์

ในช่วงต้น พ.ศ. 2475 วังลดาวัลย์ต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงครั้งแรก เมื่อสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ สิ้นพระชนม์ลง หลังจากนั้นไม่นานประเทศไทยเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครอง บรรดาเจ้านายชั้นสูงต่างพากันเสด็จแปรพระราชฐานออกจากพระนครเป็นจำนวนมาก เช่นเดียวกับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรังษิณี ซึ่งได้เสด็จไปประทับที่มณฑลสงขลา วังลดาวัลย์จึงเงียบเหงาตั้งแต่นั้นมา จนกระทั่งช่วงปลายของสงครามมหาเอเซียบูรพา ในปี พ.ศ. 2488 กองทัพญี่ปุ่นได้ใช้แผ่นดินไทยเป็นฐานที่มั่น วังลดาวัลย์ต้องเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอีกครั้ง เมื่อสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นได้เจรจาผ่านทางกระทรวงการต่างประเทศ ว่ามีความประสงค์จะได้ที่ดินและโรงเรือนไว้สำหรับเป็นหอวัฒนธรรมญี่ปุ่น ด้วยความจำเป็นที่จะต้องช่วยเหลือตามข้อตกลงทางวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ทำให้รัฐบาลไทยต้องพยายามจัดหาสถานที่ตามที่ญี่ปุ่นขอมา (สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 30)

อย่างไรก็ดี นายกรัฐมนตรีในสมัยนั้นมีความเห็นว่า ถึงอย่างไรก็ไม่ควรให้ญี่ปุ่นถือครองบ้านหรือที่ดินในราชอาณาจักร หากสถานที่ดังกล่าวเป็นที่ดินพระราชทานและเคยเป็นที่ประทับของพระบรมวงศานุวงศ์ชั้นสูงมาก่อนยิ่งเป็นการไม่สมควร รัฐบาลไทยควรจะต้องจัดซื้อสถานที่ซึ่งเห็นว่าเหมาะสมไว้ แล้วให้ฝ่ายญี่ปุ่นเป็นผู้เช่าจะเป็นการดีกว่า ดังนั้น กระทรวงการคลัง โดยสำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ดำเนินการติดต่อขอซื้อวังลดาวัลย์จากพระทายาท ขณะที่การทำสัญญาซื้อขายวังลดาวัลย์ยังไม่เป็นที่เรียบร้อย สถานการณ์โลกก็กลับพลิกผันอีกครั้ง

เมื่อญี่ปุ่นเป็นฝ่ายพ่ายแพ้แก่ฝ่ายสัมพันธมิตร สงครามมหาเอเชียบูรพาจึงสิ้นสุดลง กองกำลังทหารจากสหประชาชาติซึ่งเป็นฝ่ายผู้ชนะได้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยจำนวนมาก รัฐบาลจึงจัดวังลดาวัลย์ไว้ให้เป็นที่พักชั่วคราว ตลอดจนใช้เป็นที่พักการของกรมเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ซึ่งถือเป็นการพลิกบทบาทครั้งสำคัญของวังลดาวัลย์อีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้ การตกลงซื้อขายได้ดำเนินการเสร็จสมบูรณ์ในปี พ.ศ. 2488 หลังจากนั้นไม่นาน สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ในฐานะผู้ดูแลวังลดาวัลย์ ก็ได้ย้ายเข้ามาใช้เป็นสถานที่ทำการใหม่ (สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 32)

โดยสิ่งก่อสร้างเดิมของวังลดาวัลย์ที่ยังคงปรากฏอยู่ในปัจจุบัน มีเพียงอาคารหลังเดียวคือ ตำหนักที่ประทับ ซึ่งเป็นอาคาร 2 ชั้น ก่ออิฐฉาบปูน ลักษณะเป็นอาคารแบบตะวันตก ประตูหน้าต่างเป็นรูปโค้ง ตัวบานเป็นกระจก ตอนบนไม่มีกันสาดแต่มีการตกแต่งปูนปั้นที่ขอบหน้าต่าง ตอนบนแทน ตรงทางเข้ามีมุขยื่นออกมาเป็นที่จอดรถ ด้านหลังจัดเป็นคอร์ท มีสวนแบบเรขาคณิตอยู่ภายในคอร์ทเท่านั้น (แน่น้อย ศักดิ์ศรี, หม่อมราชวงศ์ ฌพิศร กฤตติกากุล และดร.ณิ แก้วม่วง. 2525 : 470) (8)

สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ เป็นพระราชโอรสพระองค์ใหญ่ และพระองค์เดียวในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ประสูติแต่พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2425 ณ พระตำหนักสวนบัวภายในพระราชวังดุสิต ทรงมีพระชนิษฐาร่วมพระมารดาอีก 3 พระองค์ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยเคมบริดจ์ ในสาขาวิชารัฐศาสตร์การปกครองและสาขาวิชาประวัติศาสตร์ รับราชการในตำแหน่งผู้ช่วยปลัดทูลฉลอง (ผู้ช่วยปลัดกระทรวง) และเจ้ากรมพลับพลา (กรมการปกครอง) ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงดำรงตำแหน่งสมุหเทศาภิบาลและอุปราชมณฑลภาคใต้ และได้ทรงจัดตั้งกรมเสื่อป่ามณฑลนครศรีธรรมราช ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงดำรงตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงมหาดไทยและอธิรัฐมนตรี จนกระทั่งสิ้นพระชนม์เมื่อวันที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2475

สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ ทรงเสกสมรสกับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล มีพระโอรส คือ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธุ์ยุคล พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลทิฆัมพร และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ นอกจากนี้ ยังทรงมีหม่อมอีกคน คือ หม่อมราชวงศ์หญิงลดา ธิดาในหม่อมเจ้าสง่างาม สุประดิษฐ์ แต่ไม่มีพระโอรสพระธิดา



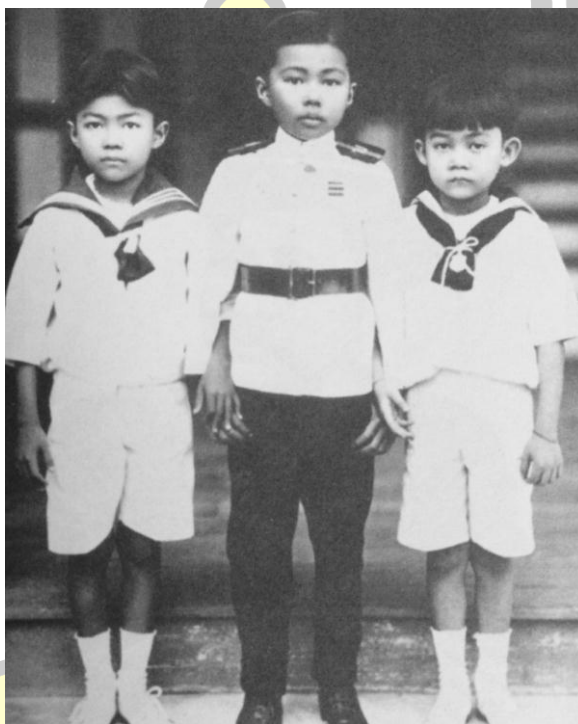
ภาพประกอบที่ 18 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์
ที่มา : จีรวัดน์ อุตตมะกุล (2559 : 384)



ภาพประกอบที่ 19 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตตรมงคล
ที่มา : สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ (2548 : 25)

3.7 ร้านอาหารหลายรส

“วังละโว้” (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับใน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ หรือพระองค์ชายเล็กกับชายนาค คือ หม่อมมอญบล ยุคล ณ อยุธยา พร้อมด้วยสมาชิกราชสกุลยุคลทางพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ ซึ่งตั้งอยู่ ภายในบริเวณซอยสุขุมวิท แต่เดิมวังละโว้เป็นครอบครัวใหญ่ เมื่อสมาชิกแต่งงานมีครอบครัว ก็แยกย้ายกันออกไป (พิมพ์ อิมประไพ. 2560 : สัมภาษณ์) วังละโว้แห่งนี้มีชื่อเสียงในการบุกเบิก วงการภาพยนตร์ของประเทศไทยในนาม “บริษัทละโว้ภาพยนตร์” โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ



ภาพประกอบที่ 20 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลทิฆัมพร พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธุ์ยุคล และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ (ประทับจากซ้าย) ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 319)

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ พระโอรสองค์สุดท้ายในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ ประสูติแต่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2458 มีพระเชษฐา 2 พระองค์ คือ

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธุ์ยุคล (พระองค์ชายใหญ่) และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลทิฆัมพร (พระองค์ชายกลาง)

ทรงศึกษาด้านละครที่ประเทศอังกฤษและด้านภาพยนตร์ที่ฮอลลีวู้ด โดยทรงเป็นหนึ่งในบรรดาผู้สร้างยุคบุกเบิกของวงการภาพยนตร์ไทย ได้รับรางวัลดาราทอง ในปี พ.ศ. 2535 และได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติในฐานะศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (ผู้สร้างภาพยนตร์ ผู้กำกับ การแสดงภาพยนตร์) ประจำปี พ.ศ. 2539 ซึ่งทรงดำรงตำแหน่งสุดท้ายเป็นองค์อุปถัมภ์ของมูลนิธิหนังไทย ก่อนสิ้นพระชนม์เมื่อวันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2541 พระชันษา 83 ปี

ทรงเสกสมรสกับหม่อมฟองจันทร์ ยุคล ณ อยุธยา และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา มีพระโอรสและพระธิดา ดังนี้

- 1) ประสูติแต่หม่อมฟองจันทร์ ยุคล ณ อยุธยา
 - 1.1) ท่านหญิงจันทจรจรัสศรี ไพบูลย์เลิศ (หม่อมเจ้าหญิงจันทจรจรัสศรี ยุคล)
 - 1.2) ท่านหญิงภุมรีภิมย์ ลุคโก (หม่อมเจ้าหญิงภุมรีภิมย์ ยุคล)
- 2) ประสูติแต่หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา
 - 2.1) ท่านหญิงมาลินีนมกมล อมาตยกุล (หม่อมเจ้าหญิงมาลินีนมกมล ยุคล)
 - 2.2) ท่านหญิงปัทมนรังษี เสนาณรงค์ (หม่อมเจ้าหญิงปัทมนรังษี ยุคล)
 - 2.3) หม่อมเจ้าชาตรีเฉลิม ยุคล
 - 2.4) หม่อมเจ้าจุลเจิม ยุคล
 - 2.5) หม่อมเจ้าหญิงนภดลเฉลิมศรี ยุคล



ภาพประกอบที่ 21 หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา
ที่มา : อุบล ยุคล ณ อยุธยา, หม่อม (2547 : 65)

4. แนวคิดที่เกี่ยวข้อง

4.1 แนวคิดการประดิษฐ์สร้าง

ในมิติด้านวัฒนธรรม วิธีทางด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การศึกษาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่การแสวงหาความเป็นวัฒนธรรม “ดั้งเดิม” หรือของแท้ วัฒนธรรมที่มีการนำเสนอในบริบทต่าง ๆ เช่น เพื่อการค้า การบริโภค และการท่องเที่ยว จึงเป็นวัฒนธรรมแบบ “ประดิษฐ์สร้าง” (invented cultural) ดังที่ฮอบสบอม (Hobsbawm. 1983 : 1 – 9 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 47 – 49) อธิบายว่า “ประเพณีประดิษฐ์ (invented tradition) เป็นสิ่งที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นและสืบทอดมาในสังคมนานแล้ว และยังมีสิ่งที่เพิ่งประดิษฐ์ขึ้นไม่กี่ปีมานี้ การประดิษฐ์สร้างในสังคมสมัยใหม่ส่วนใหญ่เป็นสิ่งที่เกิดจากนโยบายของรัฐบาล ในลักษณะของประเพณีประดิษฐ์ของทางราชการ (official invented tradition) เช่น วันหยุดราชการ การเมือง การปกครอง สิ่งประดิษฐ์เหล่านี้จึงมีหน้าที่สถาปนาเอกภาพของสังคมเพื่อรองรับความชอบธรรมของสถาบันทางการเมือง” ส่วนในระดับชาวบ้าน การประดิษฐ์สร้างส่วนใหญ่ปรากฏออกมาในลักษณะของการเป็น “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” (creativity economy) และดังเช่นที่ เลเวีย (Lavia) นารายัน (Narayan) และโรซาลโด (Rosaldo) (1983 : 5 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 40) ได้นิยาม “creativity” ไว้ว่า “การกระทำของมนุษย์ในลักษณะของการปรับเปลี่ยน (transform) วิถีปฏิบัติที่สืบทอดมาในวัฒนธรรมนั้น ๆ ให้เป็นไปอย่างมีคุณค่า คือ การทำให้เกิดคุณค่าทั้งทางจิตใจ คุณค่าทางปัญญา หรือคุณค่าที่เป็นแรงบันดาลใจทำให้เกิดความมั่งคั่งอุดมสมบูรณ์ในสังคมนั้น ๆ”

4.2 แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ในบรรดางานมรดกด้านศิลปวัฒนธรรมทั้งหลาย รวมถึงการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหาร จัดเป็นงานสร้างสรรค์ทั้งสิ้น เพราะมีทั้งศิลปะ (art) และการสร้างสรรค์ (creativity) ในความเป็นศิลปวัฒนธรรมอยู่แล้ว ไม่ว่าจะ เป็น “วัฒนธรรมหลวง” และ “วัฒนธรรมราษฎร์” โดยการประดิษฐ์ของงานด้านศิลปวัฒนธรรมหลากหลายประเภททั้งพิธีกรรม ประเพณี งานหัตถกรรม การถักทอ จักสาน อาหาร และการแต่งกาย ล้วนเป็นวัฒนธรรมที่ได้มีการสร้างสรรค์ สืบทอด และพัฒนาไปตามบริบททางสังคมในแต่ละกาลและเทศะของสังคมนั้น ๆ หรืออาจกล่าวได้อีกประการหนึ่ง ดังที่ เลเวีย (Lavia) นารายัน (Narayan) และโรซาลโด (Rosaldo) (1983 : 5 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 40 – 41) ได้กล่าวว่า “การสืบทอดวัฒนธรรมให้ยั่งยืนย่อมต้องมีการทำซ้ำ (repetition) และการทำใหม่ (invention) โดยเฉพาะการทำใหม่เป็นกระบวนการกระทำผ่านกระบวนการเลือก (selection) และการผนวกรวมสิ่งใหม่ ๆ เข้าด้วยกัน (recombination) ในลักษณะของ “การคิดใหม่” (thinking anew)” ดังนั้นที่ว่า “สร้างสรรค์” จึงรวบรวมทั้งการทำซ้ำ การปรับเปลี่ยน การทำใหม่ การคิดใหม่ และการสร้างความหมายใหม่ และการกระทำนั้นเป็นไปเพื่อประโยชน์ของคน ชุมชน สังคม ถึงปรากฏการณ์อันเป็นธรรมชาติของวัฒนธรรมที่ย่อมต้องมีการเปลี่ยนแปลง (ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 41)

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

5.1 งานวิจัยในประเทศ

กมลทิพย์ จ่างกมล (2545 : 169 – 181) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้นของกลุ่มชนชั้นนำสยามในช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 – 5 (พ.ศ. 2394 – 2453) ผ่านการปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอาหาร โดยเฉพาะในเรื่องของมารยาทและการใช้ช้อนส้อมในการรับประทานอาหาร ผลการวิจัยพบว่า มารยาทในการรับประทานอาหารของสังคมไทยนั้นมีรากฐานการปฏิบัติมาจากการควบคุมการกินอาหารของพระสงฆ์ในพระพุทธศาสนา การสั่งสอนมารยาทต่าง ๆ เกิดขึ้นในกลุ่มชนชั้นสูงก่อน จึงเป็นการสร้างมาตรฐานการประพฤติปฏิบัติในการกินอาหารให้แตกต่างกันระหว่างบุคคล จนกระทั่งการใช้มีดส้อมช้อนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตทางสังคมของกลุ่มชนชั้นนำ ตั้งแต่ช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมดังกล่าวนี้ทำให้ธรรมเนียมการกินอาหารด้วยการเปิบมือที่ปฏิบัติกันทั่วไปทุกชนชั้น ค่อย ๆ กลายความหมายไปเป็นวิธีการกินอาหารของราษฎรเท่านั้น และทำให้การรู้จักใช้มีดกับส้อมในการกินอาหารเป็นเครื่องหมายของความศิวิไลซ์ ตามแนวคิดของการเป็นผู้ศิวิไลซ์ใหม่ของคนชั้นนำสยามในขณะนั้น การใช้มีดส้อมช้อนของกลุ่มชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ 5 ยังคงใช้มาร่วมกับการใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหาร อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมการกินเลี้ยงแบบตะวันตกทำให้ผู้หญิงชั้นสูงกลายเป็นผู้ที่มีความสำคัญบนโต๊ะอาหารขึ้นมา ภาพการกินอาหารร่วมกันระหว่างหญิงกับชายค่อย ๆ กลายเป็นเรื่องปกติธรรมดามากขึ้น และหญิงชั้นสูงที่เข้าร่วมโต๊ะทุกคนย่อมมีโอกาสสมาคม ได้รับข่าวสารและความรู้ จนกระทั่งอาจสามารถสร้างเครือข่ายความสัมพันธ์กับกลุ่มอื่น ๆ ทางสังคมได้ ดังนั้น วัฒนธรรมการเลี้ยงโต๊ะอาหารแบบตะวันตกจึงมีส่วนทำให้ความสัมพันธ์หญิงและชายในสังคมชั้นสูงของสยามมีความเปลี่ยนแปลงไป

ภัทราวดี ศิริอำนาจ (2549 : 72 – 73) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ประเภทของอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง และศักยภาพภูมิปัญญาภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา ผลการวิจัยพบว่า ศักยภาพแหล่งวัตถุดิบของอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และอาหารถนอมและแปรรูปมีระดับสูง ศักยภาพด้านการกระบวนการผลิตพบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านการกระบวนการผลิตมีระดับสูง ศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์พบว่า อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพ ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ที่ระดับปานกลาง รองลงมาอาหารว่างและอาหารหวาน ศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพพบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ระดับปานกลาง ศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาพบว่า อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยที่ระดับปานกลาง

เกศสิรี ปันธุระ (2550 : 109 – 113) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า ด้วยเครื่องมือการสื่อสารการตลาด ผลการวิจัยพบว่าอาหารไทยชาววังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดภาชนะตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม อาหารประจำชาติไทย คือ น้ำพริกเครื่องจิ้มที่รับประทานกับผักสดและเครื่องเคียง เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังในด้านคุณลักษณะพบว่าอาหารของสวนสุนันทาเป็นที่รู้จักแพร่หลายเป็นประเภทเครื่องจิ้ม ซึ่งรสชาติที่กลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขม การปรุงที่พิถีพิถันโดยผู้ปรุงต้องมีศาสตร์และศิลป์สามารถดัดแปลงได้ ซึ่งการตกแต่งมีการแกะสลัก ส่วนในด้านคุณสมบัติพบว่า มีเสน่ห์จากกลิ่นและรสของเครื่องเทศและสมุนไพร มีการจัดสำรับเป็นชุดให้สามารถรับประทานได้หลายอย่างร่วมกันตามวิถีไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน นอกจากนี้ในด้านคุณค่าพบว่า มีคุณค่าทางสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สอดแทรกรูปแบบกินแบบวิถีไทยที่กินตามฤดูกาล และมีในการเลือกใช้ภาชนะที่สวยงาม และการสื่อสารคุณค่าเพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์อาหารไทยชาววังควรผสมผสานกันโดยใช้บุคคลเป็นสื่อและประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องร่วมกับการสื่อสารผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภครุ่นใหม่ได้รับรู้เกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง

วิณา เอี่ยมประไพ (2551 : 113 – 114) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์สวนสุนันทา : วาทกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับพระมหากษัตริย์ เจ้านายฝ่ายในและข้าราชการบริพาร ที่เกี่ยวข้องกับภาพลักษณ์ของสวนสุนันทา ศึกษาการสืบทอดภาพลักษณ์สวนสุนันทาที่สัมพันธ์กับสถาบันพระมหากษัตริย์ และวิเคราะห์การรับรู้ของบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องกับสวนสุนันทา ในเรื่องภาพลักษณ์ที่สัมพันธ์กับสถาบันพระมหากษัตริย์ ผลการวิจัยพบว่า อาหารชาววังมีการรับรู้ถึงรสชาติอาหารที่อร่อย การจัดตกแต่งที่สวยงามประณีตและหารับประทานได้ค่อนข้างยาก ในอดีตอาหารชาววังนั้นถูกจำกัดเฉพาะสำหรับพระราชวงศ์และกลุ่มข้าราชการเท่านั้น แต่จากการรวบรวมจัดพิมพ์เป็นตำราอาหาร และการเปิดสอนทำอาหารในปัจจุบันทำให้อาหารชาววังได้เผยแพร่สู่ภายนอก อย่างไรก็ตาม แต่เดิมอาหารไทยนั้นไม่มีการชั่งตวงวัดสัดส่วนของวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แน่นอน จึงทำให้อาหารมีลักษณะแตกต่างกันไปตามผู้ปรุงนอกจากนี้ การที่สวนสุนันทาเป็นที่ประทับของราชสำนักฝ่ายในจึงเป็นแหล่งรวบรวมอาหารตำรับชาววังโดยเฉพาะสำนักของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏฯ

วิณา เอี่ยมประไพ (2553 : 81 – 95) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมจารีตของชาววังสวนสุนันทาในบริบทการเปลี่ยนแปลงแบบตะวันตก” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา อิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกที่มีต่อราชสำนักในช่วงปี พ.ศ. 2411 – 2475 รวมถึงศึกษาตำรับอาหารชาววังของสวนสุนันทา และวิเคราะห์การผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมแบบจารีตกับวัฒนธรรมแบบตะวันตกของชาววังในสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า เจ้านายฝ่ายในเป็นกลุ่มสตรีที่มีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกับพระมหากษัตริย์ จึงต้องอยู่ในกรอบกฎเกณฑ์อันเคร่งครัดเพื่อให้เหมาะสมกับพระเกียรติยศ ระเบียบปฏิบัติดังกล่าวนี้ได้รับการสืบทอดต่อกันเป็นเวลายาวนานจนกลายเป็นวัฒนธรรมแบบจารีต

ด้วยความเป็นอยู่ที่ต้องแยกออกจากเพศชาย ข้อจำกัดด้านการติดต่อสื่อสารเมื่อออกนอกเขตพระราชฐาน การแต่งกายในแต่ละวาระหรือการใช้สิ่งนุ่มนวลประจำวัน รวมทั้งอาหารที่เป็นเครื่องเคียงสำหรับอาหารในแต่ละรายการ ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว วัฒนธรรมจารีตบางประการได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสาเหตุลัทธิอาณานิคมของชาติตะวันตก ด้วยสถานการณ์นี้จึงต้องปรับปรุงประเทศให้เจริญตามมาตรฐานของอารยะประเทศเพื่อสร้างความทัดเทียม พระราชวงศ์ฝ่ายในก็เป็นกลุ่มแรก ๆ ที่ได้ปรับเปลี่ยนเพื่อสนองพระราชานิยม การแสดงตนให้สอดคล้องกับวิถีวัฒนธรรมตะวันตกยังคงสืบเนื่องต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 6 – 7 เมื่อเจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์ประทับที่สวนสุนันทาในยุคปลายสมัยระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ สวนสุนันทาจึงเป็นแหล่งรวมเจ้านายฝ่ายในที่ใหญ่ที่สุด

นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2554 : 165 – 173) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “การสร้าง ‘ความเป็นไทย’ ในพื้นที่อาหารนานาชาติ : ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา กระบวนการการสร้างความเป็นไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติผ่านศาสตร์แห่งอาหารไทยในภัตตาคารไทย ซึ่งตั้งอยู่ในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่าความเป็นไทยได้ถูกสร้างผ่านลักษณะทางกายภาพของสถานที่และบรรยากาศที่น่าเสนอด้วยสถาปัตยกรรมแบบไทยทั้งแบบดั้งเดิมหรือร่วมสมัย ลักษณะการบริการแบบไทยที่ชูบุคลากรที่ให้การต้อนรับด้วยกิริยามารยาทแบบไทย และวิธีการผลิตอาหารไทย พบว่าค่านิยม ภูมิปัญญาไทย และวิถีความเป็นไทยบางประการ ได้ถูกเลือกมาใช้ในการนำเสนอศาสตร์แห่งอาหารไทย ด้วยวิธีคิดและวิถีปฏิบัติที่แตกต่างกันไปในแต่ละภัตตาคาร โดยภัตตาคารไทยแต่ละแห่งในโรงแรมห้าดาวมีวิธีการเลือกนำเสนออัตลักษณ์ของอาหารไทย และความเป็นไทยผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารไทยที่ต่างกัน การผลิตและการบริโภคอาหารไทยดำเนินไปตามความสัมพันธ์ ความคาดหวัง ค่านิยม และมาตรฐาน ที่ได้รับการยอมรับระหว่างผู้ประกอบการและแขกของโรงแรม ในกระบวนการผลิตยังต้องคำนึงถึงระบบและกฎเกณฑ์ในการผลิตอาหารไทยและด้วยความเป็นพื้นที่นานาชาติ จึงมีการใช้มาตรฐานสากลควบคู่ไปกับความเป็นไทย นอกจากนี้พบว่ากระบวนการสร้างความหมายและสร้างความเป็นไทยมีพลวัตสูงเพราะเป็นภัตตาคารที่อยู่ในกระแสโลกาภิวัตน์ ดังนั้นความเป็นไทยในศาสตร์แห่งอาหารไทยจึงถูกต่อรองจากค่านิยมนานาชาติอย่างต่อเนื่อง

ธนิตา ปิติวรรณ (2555 : 113 – 114) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวโน้มการยอมรับอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทยและขนมไทยทั้ง 4 ภาค ในด้านการรู้จัก ความสนใจ และความตั้งใจซื้ออาหาร และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวต่างชาติกับแนวโน้มการยอมรับอาหารไทยและขนมไทยทั้ง 4 ภาค ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติรู้จักและให้ความสนใจอาหารไทยภาคกลางอยู่ในระดับมาก ซึ่งอาหารภาคกลางรับประทานง่าย ด้วยรสชาติที่กลมกล่อมและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งผัดไทย แกงเขียวหวาน ล้วนแต่เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมาก มีชื่อเสียง

ระดับประเทศ ประกอบกับอาหารภาคกลางเป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวพบได้บ่อยและรับประทานบ่อย เพราะส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาประเทศไทยก็จะมาที่กรุงเทพมหานคร แม้ว่าอาหารภาคกลางจะเป็นอาหารที่ได้รับความคิดเห็นในหลาย ๆ ด้านอยู่ในระดับมาก ก็ยังคงต้องได้รับการปรับปรุงหรือพัฒนาเพื่อให้เกิดความแตกต่างจากเดิม เพื่อเพิ่มระดับความคิดเห็นให้มากยิ่งขึ้น โดยอาจเพิ่มความหลากหลายของประเภทอาหารและพัฒนารูปแบบของอาหารให้มีความน่าสนใจ รวมถึงสีสันทันของอาหารที่บ่งบอกถึงความเป็นไทยได้อย่างสวยงาม นอกจากนี้ อาหารภาคกลางยังสามารถสื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมความเป็นไทยได้ค่อนข้างชัดเจน อาทิเช่น อาหารประเภทเครื่องจิ้มที่บรรจงจัดผักแนมไว้อย่างสวยงาม และความประทับใจในการให้บริการ เป็นต้น

ลฎาภา พูลโพธิ์ทอง (2556 : 158 – 162) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “อารยะและหลากหลายเลิศวัฒนธรรม : อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา อัตลักษณ์ของอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในราชสำนักของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 (พ.ศ. 2411 – 2453) ทั้งข้อมูลสำคัญทางประวัติศาสตร์และสังคม ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารแบบตะวันตก ผลการวิจัยพบว่า สิ่งที่สำคัญที่ทำให้การรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทยในรัชสมัยนี้ มีความโดดเด่นและแตกต่างจากรัชสมัยก่อนหน้า คือ ความพยายามของชนชั้นสูงในการที่จะปรับเปลี่ยนวิธีการบริโภคอาหาร จากการใช้มือเปิบข้าวมาเป็นการใช้อุปกรณ์ในการรับประทาน รวมทั้งธรรมเนียมการนั่งโต๊ะรับประทานอาหารแบบตะวันตก ตามโอกาสของการจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นทางการภายในราชสำนัก ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า ในการปรับเปลี่ยนนั้นเป็นไปด้วยความยากลำบาก และชนชั้นสูงเองก็ไม่ได้มีความพยายามที่จะเปลี่ยนตามแบบธรรมเนียมตะวันตกโดยสิ้นเชิง โดยการเปลี่ยนแปลงนั้นเป็นเพียงการปรับเปลี่ยนแบบผสมผสานวัฒนธรรมตะวันตกเข้ากับวัฒนธรรมไทย การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคนี้เป็นเพียงวิธีหนึ่งที่รัชกาลที่ 5 และชนชั้นสูงชาวสยามต้องการยกระดับมาตรฐานการกินในสังคมราชสำนัก เพื่อสร้างการยอมรับจากชาติตะวันตกว่าชนชั้นนำไทยนั้นเปรียบเสมือนตัวแทนของชาวไทย แสดงออกถึงความทัดเทียมกับชาติตะวันตกในแง่ของความทันสมัยและมีความรู้อย่างผู้ที่เจริญแล้ว ตัวอย่างที่แสดงถึงความอารยะและหลากหลายเลิศวัฒนธรรมในราชสำนักยุคนี้ คือ รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดให้จัดเสิร์ฟอาหารตะวันตก อาหารไทย และอาหารจีน พร้อมกันบนโต๊ะในคราวเดียว ห้องพระราชทานจัดเลี้ยงถูกจัดขึ้นแบบธรรมเนียมตะวันตกแต่ตกแต่งด้วยดอกไม้แขวนแบบไทย จัดบรรเลงเพลงมโหรีแบบไทยในขณะที่จัดเสิร์ฟอาหารแบบตะวันตกด้วยอุปกรณ์การกินที่สั่งทำเป็นลวดลายแบบไทย การแสดงออกเหล่านี้ นับว่าเป็นความสำเร็จในการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมไทย โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นซึ่งแสดงออกถึงความเป็นไทยไว้ได้

นารินี อดุลทิฐิพัชร (2557 : 126 – 131) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัยความสำเร็จและหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ปัจจัยส่วนบุคคล การบริหารจัดการ การดำเนินงานหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร

และศึกษาปัจจัยความสำเร็จ ได้แก่ การบริหารจัดการและการดำเนินงาน และหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารทั้งหมดมีรายการอาหารประจำร้าน ซึ่งได้เน้นให้เห็นถึงคุณลักษณะผู้ประกอบการและการให้บริการ ทั้งนี้ การจัดการโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาบูรณาการกับการดำเนินงาน มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารไทย

ณัฐชรา กิจวิกรานต์ (2557 : 12 – 28) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทย และแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทย พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ภาพลักษณ์อาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยโดยรวมในระดับมาก ทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งติดตั้งและส่วนประกอบ ทั้งนี้จากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทยด้านความแตกต่างด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้ในระดับมาก

5.2 งานวิจัยต่างประเทศ

โจลาเกอร์ (Hjalager) และคอร์เกียโน (Corigliano) (2000 : 281 – 293) ได้ศึกษาทิศทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การบริการและรูปลักษณ์ของอาหารมีส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร สิ่งเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่เด่นชัดด้วยรสชาติและกลิ่นรสเฉพาะตัว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มรสอาหารท้องถิ่นที่มีความสดใหม่ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนภาชนะและวิธีการปรุงที่สืบทอดต่อกันมา อย่างไรก็ตาม การเยี่ยมชมการหมักไวน์และทดลองชิมไวน์จากผู้ผลิต ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่ หากชื่นชอบก็สามารถซื้อกลับได้ในราคาย่อมเยา สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวและช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น นอกจากนี้ การบ่มเนยแข็งก็เป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งใช้วัฒนธรรมของชุมชนมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ โดยการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้มีแนวโน้มดีขึ้นตามกระแสโลกาภิวัตน์

เคียฟส์ย (Kneafsey) (2001 : 762 – 783) ได้ศึกษาการท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมชนบทและความสัมพันธ์ทางสังคม ผลการวิจัยพบว่า เมื่อชีวิตในเมืองใหญ่ที่เร่งรีบทั้งจากการแข่งขันและค่าครองชีพที่สูง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสพักผ่อนกับธรรมชาติ

และวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ด้วยแนวความคิดการใช้ชีวิตให้ช้าลงแต่มีความสุขกับธรรมชาติมากขึ้น ได้กระตุ้นความสนใจในวิถีชีวิตของชนบท อย่างไรก็ตาม สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาตินั้นทำให้รู้สึกผ่อนคลาย โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารจะให้ประสบการณ์ที่แตกต่างจากเทศกาลประเพณีของชุมชน โดยชุมชนมีความเต็มใจในการถ่ายทอดประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น เมื่อนำข้อมูลความต้องการของนักท่องเที่ยวมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเพื่อสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวขึ้นมา จากการศึกษาวิเคราะห์เพื่อสนับสนุนสินค้าและบริการให้มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินไปได้โดยราบรื่นและให้ประโยชน์อย่างทั่วถึง

ทีเกียร์ (Tregear) และคณะ (2007 : 12 – 22) ได้ศึกษาบทบาทของผลิตภัณฑ์ที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและการพัฒนาชนบท ผลการวิจัยพบว่า การกำหนดให้อาหารชนิดใดเป็นอาหารท้องถิ่นมีส่วนกระตุ้นให้เกิดเครือข่ายและกิจกรรมในชุมชนชนบท เกิดการพัฒนาสินค้าเอกลักษณ์ของชุมชน จากการค้นคว้าเก็บข้อมูลเพื่อสร้างตราสินค้าประจำท้องถิ่น ซึ่งอาจได้จากการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม การตลาด เทศกาลการท่องเที่ยว ทรัพยากรบุคคล กิจกรรมของชุมชน และวิถีชีวิตที่สืบทอดต่อกันมา โดยนำข้อมูลมาศึกษาวิเคราะห์ หรือทำให้สินค้าโดดเด่นขึ้นด้วยความเห็นชอบของทุกภาคส่วน ร่วมกันสนับสนุนสินค้าและบริการที่เหมาะสม และมีเอกลักษณ์สะท้อนถึงวัฒนธรรมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จากการพัฒนาคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับในท้องถิ่นแล้วดำเนินการประชาสัมพันธ์ผ่านเครือข่ายต่าง ๆ ให้เป็นที่รู้จักและสร้างความนิยมที่แพร่หลาย รวมถึงจัดหาช่องทางจำหน่ายสินค้า

ซาก้า (Sarkar) และคอสต้า (Costa) (2008 : 574 – 580) ได้ศึกษาพลวัตของนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลายได้เติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยอาศัยเทคโนโลยีทางชีวภาพ การทำการตลาด การผลิตในระบบอุตสาหกรรม และการสร้างการยอมรับจากผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม การประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมสามารถช่วยลดผลกระทบทางสังคมและลดความเสี่ยงทางธุรกิจได้ เช่น ผลิตภัณฑ์จากการดัดแปลงทางพันธุกรรมเพื่อให้มีรสชาติที่ดีขึ้น โดยจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พร้อมกับเผยแพร่ให้ความรู้กับผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ เมื่อทุกฝ่ายเกิดการยอมรับผลิตภัณฑ์ใหม่แล้วจะมีส่วนผลักดันให้ธุรกิจประสบผลสำเร็จ และสร้างสัมพันธภาพที่ดีในทุกภาคส่วน

แทน (Tan) कुง (Kung) และลู (Luh) (2013 : 153 – 174) ได้ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ผลการวิจัยพบว่าประสบการณ์ที่สร้างสรรค์สำหรับการท่องเที่ยว ไม่เพียงแต่การเดินทางไปให้ถึงที่หมายเพื่อบันทึกภาพเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น ผ่านการเข้าใจในอัตลักษณ์ของท้องถิ่น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนผ่านกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ เพื่อออกแบบให้เหมาะสมกับชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งมุ่งเน้นการทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่แท้จริง ตั้งแต่เริ่มต้นการผลิตวัตถุดิบจนถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างชุมชนกับ

นักท่องเที่ยว เพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบใหม่ ที่ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการประสบการณ์ร่วมกับชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการท่องเที่ยวในรูปแบบเดิมที่เน้นแต่การไปให้ถึงจุดหมายปลายทางเพียงอย่างเดียว

ลี (Lee) วอลล์ (Wall) และโควัค (Kovacs) (2015 : 133 – 144) ได้ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและศิลปะการครัวในประเทศแคนาดา ผลการวิจัยพบว่า การสร้างกลุ่มธุรกิจเกี่ยวกับอาหารในพื้นที่ชนบทให้มีเอกลักษณ์จดจำง่ายและมีชื่อเสียง สามารถต่อยอดนำไปสู่ธุรกิจการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารและศิลปะการครัว ทำให้นักลงทุนมีความมั่นใจให้การสนับสนุนให้เกิดเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ที่ให้ผลประกอบการที่คุ้มค่า โดยการศึกษาในครั้งนี้ได้ศึกษาชุมชนที่ประสบผลสำเร็จด้วยวิธีการที่แตกต่างกัน ในการร่วมมือกันของชุมชนและภาครัฐ ได้แก่ ชุมชนที่ใช้วิธีการจากบนลงสู่ล่าง โดยได้รับการสนับสนุนในงานเทศกาลดนตรีประจำปี จากการออกร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารภายในงานดังกล่าว ผ่านการประชาสัมพันธ์ข้อมูลและความร่วมมือจากชุมชนอื่น ๆ และชุมชนที่ใช้วิธีการจากล่างขึ้นสู่บน เป็นการจัดการที่เกิดขึ้นจากชุมชนเล็ก ๆ ที่เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนนั้น ๆ และขยายผลสู่สาธารณะจนได้รับการยอมรับและการสนับสนุนจากภาครัฐ

การศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเป็นแนวทางสนับสนุนและเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัย พบว่าส่วนใหญ่มีประเด็นการศึกษาที่คล้ายคลึงกัน ในแนวทางการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ กล่าวคือ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์นั้น จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจผ่านการใช้ความคิดสร้างสรรค์เป็นทุนหลัก ร่วมกับทุนทางวัฒนธรรมและทุนประเภทอื่น ๆ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่สามารถทำให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ งานวิจัยบางส่วนได้รายงานผลการศึกษาที่ระบุถึงข้อค้นพบในรายละเอียดส่วนปลีกย่อยที่แตกต่างกันไปตามบริบทของพื้นที่ โดยสำหรับประเทศไทย พบว่าผลการศึกษามีความคล้ายคลึงกันเกือบทั้งหมดในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารชาวงัวง ที่ถือเป็นจุดแข็งของประเทศที่สำคัญและมีศักยภาพสูง

พูน ปรณ ทิโต ชีเว

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ใช้วิธีการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง และการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร และข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีการสังเกตการณ์ การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) และการจดบันทึกภาคสนาม เพื่อนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลอันเป็นข้อเท็จจริงในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ตามความมุ่งหมายของการวิจัยด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) ด้วยการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา พร้อมภาพประกอบที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย โดยมีวิธีการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตของการวิจัย
 - 1.1 เนื้อหา
 - 1.2 วิธีการวิจัย
 - 1.3 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย
 - 1.4 พื้นที่วิจัย
 - 1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. วิธีดำเนินการวิจัย
 - 2.1 เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.3 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล
 - 2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ขอบเขตของการวิจัย

1.1 เนื้อหา

ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตของเนื้อหาการวิจัยตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยทำการศึกษาในประเด็นดังต่อไปนี้

- 1) เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง
- 2) เพื่อศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

1.2 วิธีการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research methodology) เพื่ออธิบายสภาพและลักษณะการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัย โดยผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง (documentary search) การสังเกตการณ์ (observation) โดยใช้วิธีการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (participant observation) และแบบไม่มีส่วนร่วม (non-participant observation) ส่วนการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) โดยผสมผสานระหว่างคำตอบที่ต้องการชัดเจนและคำถามเปิด ซึ่งผู้ถูกสัมภาษณ์มีอิสระในเสนอความคิดเห็นจากการตีความประเด็นคำถาม ซึ่งใช้ทั้งแบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้างหรือการสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ (structured interview) และแบบสัมภาษณ์ชนิดไม่มีโครงสร้าง (non-structured interview) ร่วมกับการจดบันทึกภาคสนาม (field note) แล้วนำข้อมูลมาเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ เพื่อให้ได้ข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งมีสาระสำคัญเพื่อนำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า

- 1) ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร
- 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร

1.3 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ผู้วิจัยใช้ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยเป็นระยะเวลาประมาณ 20 เดือน โดยเริ่มวิจัยตั้งแต่ได้รับการพิจารณาอนุมัติเค้าโครงวิทยานิพนธ์ จนกระทั่งเขียนรายงานนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ตั้งแต่เดือนเมษายน พ.ศ. 2560 ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2561

1.4 พื้นที่วิจัย

การศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตพื้นที่วิจัยอยู่ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร เนื่องจากสามารถยืนยันได้ว่า พื้นที่กรุงเทพมหานครเป็นที่ตั้งสำคัญของพระราชวังและวังที่ประทับของพระราชวงศ์ ซึ่งจะเป็นประโยชน์สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยได้ดำเนินการคัดเลือกพื้นที่วิจัย ดังนี้

- 1) ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากแหล่งทุติยภูมิ ได้แก่ เอกสาร สื่อ และแหล่งความรู้อื่น ๆ ที่ได้นำเสนอข้อมูลพื้นที่กรุงเทพมหานครในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารชาววัง
- 2) สืบค้นข้อมูลเชิงลึกจากแหล่งปฐมภูมิโดยการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อวิเคราะห์แหล่งที่มาของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหาร

จากสภาพและลักษณะการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

3) ดำเนินการคัดเลือกพื้นที่วิจัยโดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย

เกณฑ์ในการคัดเลือกที่ใช้ประกอบการพิจารณา มีดังนี้

- 1) เป็นพื้นที่ที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ
- 2) เป็นพื้นที่ที่ปรากฏร่องรอยวัฒนธรรมอาหารและวิธีการรับประทานอาหารของคนไทยที่ได้รับการส่งเสริมบ่มเพาะในพระราชวังและวังที่ประทับในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
- 3) เป็นพื้นที่ที่สามารถยืนยันได้ว่าเป็นแหล่งของวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยอาจพิจารณาจากข้อมูลสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่หรือมีประวัติความเป็นมาที่ชัดเจน

จากเกณฑ์ดังกล่าวผู้วิจัยจึงได้กำหนดพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นพื้นที่วิจัย ดังนี้

1.4.1 จักรพงษ์วิลล่า พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังจักรพงษ์ ซึ่งแต่เดิมเป็นที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ (ต้นราชสกุลจักรพงษ์) ภายหลังจากที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศและเสด็จกลับพระนคร จึงได้มาประทับที่วังจักรพงษ์ โดยทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “จักรพงษ์วิลล่า” ต่อมาพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงมีพระธิดา คือ หม่อมราชวงศ์นคริศา จักรพงษ์ ซึ่งเป็นผู้ครอบครองวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยทั้งนี้ หม่อมราชวงศ์นคริศาได้ดำเนินการเปิดพื้นที่วังบางส่วนเพื่อทำธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” โดยในส่วนของจักรพงษ์วิลล่า มีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำเพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า

1.4.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังประมวญ เดิมเป็นที่ประทับในพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ (ต้นราชสกุลรัชนี) พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ซึ่งแต่เดิมพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ทรงประทับอยู่ทางด้านฝั่งธนบุรีที่วังบริเวณริมคลองบางหลวง ต่อมาภายหลังได้รับพระราชทานที่ดินทางฝั่งพระนครบริเวณถนนประมวญ จึงทรงย้ายมาประทับที่วังแห่งใหม่ โดยเรียกชื่อวังตามชื่อถนนประมวญ คือ “วังประมวญ” โดยพื้นที่วังบางส่วนทายาทราชสกุลได้เปิดเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” เพื่อให้บริการอาหารต้อนรับของวังประมวญ

1.4.3 ร้านอาหารท่านหญิง พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังศุโขทัย โดยในช่วงเวลาหนึ่งวังศุโขทัยเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีมีพระชนิษฐาต่างพระมารดาทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุลภวัลลภ วิสุทธิ ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชการบริหาร

ในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุลลภวัลเลง คือ หม่อมราชวงศ์ไสร็จ วิสุทธิ ได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ ได้มีงานทำและสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุลลภวัลเลง

1.4.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังท่าพระ ในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม (ต้นราชสกุลชุมสาย) พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี่กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาทางหม่อมหลวงเตียบ ชุมสาย ธิดาของพระยาสิทธิศักดิ์ สนิทวงศ์ (หม่อมราชวงศ์ถัด ชุมสาย) จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเตียบในปัจจุบันได้เปิดให้บริการ “ร้านอาหารครัวชุมสาย”

1.4.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เมือง พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของสวนสุนันทา พระราชวงศ์ดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชการฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ พระองค์ได้เข้ารับราชการเป็นพระอรรคชายาเธอ ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวัง ตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่องในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์ อยากรักดีอาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายังหลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสะบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของหม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เมือง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี บริเวณถนนเพลินจิต

1.4.6 ร้านโภชนาสภาคาร พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังลดาวลัย เดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ (ต้นราชสกุลยุคล) พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวลัยนี้เป็นที่รู้จักกันคือ “ร้านโภชนาสภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านกุ๊กสมเด็จพระชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณถนนตะนาว โดยนายอง ภาชนะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวลัย เป็นผู้ริเริ่มเปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดตำรับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5 แล้ว

1.4.7 ร้านอาหารหลายรส พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมพองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ในที่นี้ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบทอดอีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล คือ นางอุไร เกษมสุวรรณ ซึ่งเป็นแม่ของเจ้าของ “ร้านอาหารหลายรส”

1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลโดยวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) ประกอบด้วย

ประชากร ได้แก่ กลุ่มผู้รู้ คือ ผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ส่วนกลุ่มผู้ปฏิบัติและกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป คือ ผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของพื้นที่วิจัย

กลุ่มตัวอย่างสำหรับการวิจัยในครั้งนี้มีจำนวนทั้งสิ้น 37 คน ดังนี้

1.5.1 กลุ่มผู้รู้ (key informant) จำนวน 5 คน เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ได้แก่

1) รองศาสตราจารย์วิภา เอี่ยมประไพ อดีตรองอธิการบดีฝ่ายวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมชาววัง โดยมีผลงานวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหารชาววังและประวัติศาสตร์ของไทย

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ ประธานหลักสูตรบริหารการศึกษาด้านบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ซึ่งเป็นอดีตกรรมการและผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยและคณะทำงานค้นคว้าเพื่อสืบสานตำรับอาหารสวนสุนันทา โดยมีผลงานวิชาการด้านอาหารชาววังเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวาง

3) อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง อดีตอาจารย์สังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย โดยมีผลงานวิชาการด้านอาหารไทยและประสบการณ์การสอนอาหารไทยมาอย่างยาวนาน

4) คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ นักประวัติศาสตร์ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีความรอบรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารที่หลากหลาย

5) ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นักวิชาการด้านอาหารไทย ทายาทผู้ช่วยศาสตราจารย์กอบแก้ว นางพินิจ บรมครูอาหารไทยแห่งโรงเรียนการเรือน

1.5.2 กลุ่มผู้ปฏิบัติ (casual informant) จำนวน 11 คน เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) และการสังเกตการณ์ (observation) จากผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารในพื้นที่กรณีศึกษาทั้ง 7 ร้าน เพื่อศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ทั้งนี้ร้านอาหารบางแห่งผู้ประกอบการเป็นบุคคลเดียวกับผู้ประกอบการ ได้แก่

- 1) จักรพงษ์วิลล่า
- 2) ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
- 3) ร้านอาหารท่านหญิง
- 4) ร้านอาหารครัวชุมสาย

5) ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

6) ร้านโภชนาสภาคาร

7) ร้านอาหารหลายรส

1.5.3 กลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป (general informant) ร้านละ 3 คน จำนวน 21 คน เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) และการสังเกตการณ์ (observation) จากผู้บริโภคร้านอาหารและนักท่องเที่ยว เพื่อศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

2. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

1) การศึกษาเอกสารทั้งเอกสารขั้นต้นและเอกสารชั้นรอง เพื่อให้ได้ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับประเด็นที่จะศึกษา ทั้งกรอบแนวคิดในการวิจัยที่เหมาะสมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนแนวทางการศึกษาภาคสนาม

2) การศึกษาข้อมูลที่ได้จากเอกสารด้วยการวิพากษ์และการตีความข้อมูล โดยการวิพากษ์ข้อมูลเป็นการพิจารณาเนื้อหาหรือความหมายที่แสดงเป็นหลักฐานตามที่ปรากฏในเอกสาร เพื่อประเมินความน่าเชื่อถือโดยเน้นความถูกต้องและคุณค่าของข้อมูล ส่วนการตีความข้อมูลเป็นการถอดความหมายจากที่มีบันทึกไว้ในเอกสาร เพื่อให้ทราบถึงจุดมุ่งหมายและความหมายที่แท้จริงของผู้บันทึกไว้ในเอกสาร

3) การกำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัย และแนวคิดที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการศึกษา โดยพิจารณาถึงความเหมาะสมกับเนื้อหาและข้อมูลที่ได้ โดยแนวทางสำหรับการวิจัยในครั้งนี้ คือ การตั้งประเด็นปัญหาเพื่อกำหนดขอบเขต และแนวทางการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย แล้วสรุปผลจากหลักฐานที่ค้นพบ

4) การกำหนดแนวทางการสัมภาษณ์ เป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย โดยตั้งเป็นคำถามให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้บอกเล่าเพื่อแสดงความคิดเห็นและเปิดเผยข้อมูลอย่างเต็มที่

5) การสัมภาษณ์กลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างร่วมกับการสังเกตการณ์

6) การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นขั้นตอนภายหลังจากที่ได้ข้อเท็จจริงแล้ว โดยนำข้อมูลผ่านกระบวนการตรวจสอบ และการวิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดที่กำหนดไว้ เพื่อสังเคราะห์ข้อมูลหาความเชื่อมโยงกัน จนสามารถตอบคำถามการวิจัยได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล

7) การเขียนรายงานนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล เพื่ออธิบายความจากการศึกษาค้นคว้าด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) ตามความมุ่งหมายของการวิจัย

2.1 เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาเรื่อง “ การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ” ผู้วิจัยใช้เครื่องมือสำหรับการวิจัย ดังนี้

2.1.1 แบบสังเกตการณ์ (observation) เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเฝ้าดูสิ่งที่เกิดขึ้นหรือปรากฏขึ้นอย่างเอาใจใส่ เพื่อวิเคราะห์หรือหาความสัมพันธ์ของสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นกับสิ่งอื่น ในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยใช้แบบสังเกต 2 ประเภท คือ

- 1) แบบสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ซึ่งผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในการสังเกต โดยใช้กระบวนการสังเกต การซักถาม และการจดบันทึกเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องสมบูรณ์
- 2) แบบสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ผู้วิจัยใช้แบบสังเกตนี้ในการเก็บข้อมูลเพื่อไม่ให้รบกวนผู้ที่ถูกสังเกต โดยใช้การจดบันทึกสิ่งที่สังเกตเป็นข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ต่อไป

2.1.2 แบบสัมภาษณ์ (interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อนำมาวิเคราะห์และตอบคำถามของการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกใช้แบบสัมภาษณ์จากประเภทตามแนวทางของ สุกงาค์ จันทวานิช (2545 : 74) ที่จำแนกประเภทไว้ ดังนี้

- 1) แบบสัมภาษณ์ชนิดไม่มีโครงสร้าง โดยเตรียมประเด็นคำถามอย่างกว้าง ๆ
- 2) แบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้างหรือแบบสัมภาษณ์แบบเป็นทางการ

2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยยึดข้อมูลที่มีลักษณะสอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย เพื่อตอบคำถามของการวิจัยตามที่กำหนดไว้ ซึ่งมีวิธีการเก็บข้อมูลดังต่อไปนี้

- 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม โดยการสัมภาษณ์ และการสังเกตการณ์ แล้วนำข้อมูลมาทำการวิเคราะห์โดยวิธีพรรณนา
- 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลด้านเอกสารเกี่ยวกับประเด็นที่จะศึกษา

2.3 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

2.3.1 การจัดกระทำข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการจัดกระทำข้อมูล โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสารและข้อมูลจากภาคสนามแยกตามความมุ่งหมายของการวิจัย มาจัดกระทำข้อมูลดังต่อไปนี้

- 1) นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากเอกสารต่าง ๆ มาศึกษาอย่างละเอียดและจัดระบบหมวดหมู่ตามความมุ่งหมายของการศึกษาวิจัยที่กำหนดไว้ แล้วทำการวิพากษ์และตีความข้อมูล

2) นำข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนามที่เก็บรวบรวมได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ ซึ่งได้บันทึกไว้ในเครื่องบันทึกเสียงมาถอดความ แยกประเภท จัดระบบหมวดหมู่ และสรุปสาระสำคัญตามประเด็นที่ทำการศึกษาวิจัย

3) นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากเอกสารและข้อมูลภาคสนามมาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ ซึ่งในการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลโดยวิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (methodological triangulation) ของ Denizen (1970)

2.3.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมจากเอกสารและข้อมูลภาคสนามที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป (สุภางค์ จันทวานิช. 2547 : 131) ดังนี้

1) การวิเคราะห์แบบอุปนัย (analytic induction) คือ วิธีตีความสร้างข้อสรุปจากข้อมูลที่เป็นรูปธรรมหรือปรากฏการณ์ที่มองเห็น

2) การวิเคราะห์โดยการจำแนกชนิดข้อมูล (typological analysis) คือ การจำแนกข้อมูลเป็นชนิดต่าง ๆ (typological) ตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นต่อเนื่องกันไป ดังนี้

2.1) การกระทำ (acts) คือ เหตุการณ์ หรือสถานการณ์ หรือพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่งที่ไม่ยาวนานต่อเนื่อง

2.2) กิจกรรม (activities) คือ เหตุการณ์ หรือสถานการณ์ หรือขนบธรรมเนียมประเพณี พิธีกรรม ที่เกิดขึ้นในลักษณะต่อเนื่องและมีความผูกพันกับบุคคลบางคนหรือบางกลุ่ม

2.3) ความหมาย (meanings) คือ การที่บุคคลอธิบายหรือสื่อสารหรือให้ความหมายเกี่ยวกับการกระทำและกิจกรรม อาจเป็นการให้ความหมายในลักษณะเกี่ยวกับโลกทัศน์ ความเชื่อ ค่านิยม บรรทัดฐาน

2.4) ความสัมพันธ์ (relationship) คือ ความเกี่ยวโยงระหว่างบุคคลหลาย ๆ คน ในสังคมที่ศึกษารูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง อาจเป็นรูปของการเข้ากันได้หรือความขัดแย้งก็ได้

2.5) การมีส่วนร่วมในกิจกรรม (participation) คือ การที่บุคคลมีความผูกพันและเข้าร่วมกิจกรรม หรือมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น

2.6) สภาพสังคม (setting) เป็นสถานการณ์หรือสภาพที่การกระทำหรือกิจกรรมที่ทำการศึกษาก่อเกิดอยู่

2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัยด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) โดยเริ่มจากการเตรียมเนื้อหาตามความมุ่งหมายของการวิจัย วางเค้าโครงการเขียนรายงาน แล้วจึงเขียนโดยเน้นความถูกต้องชัดเจน และมีความต่อเนื่องเชื่อมโยงกัน โดยการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา

พร้อมภาพประกอบที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย แล้วนำข้อมูลที่ได้มาสรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ โดยการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหา ดังนี้

2.4.1 บทที่ 1 บทนำ เป็นการให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเรื่องที่ทำการศึกษา โดยกล่าวถึง ภูมิหลัง ความมุ่งหมายของการวิจัย คำถามการวิจัย ความสำคัญของการวิจัย นิยามศัพท์เฉพาะ และกรอบแนวคิดในการวิจัย

2.4.2 บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เป็นการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัย โดยมีสาระสำคัญประกอบด้วยความรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร เศรษฐกิจสร้างสรรค์ บริบทพื้นที่วิจัย แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.4.3 บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย เป็นการกำหนดรายละเอียดต่าง ๆ ที่จำเป็นเกี่ยวกับการศึกษาวิจัย เพื่อใช้ในการหาคำตอบตามประเด็นคำถามของความมุ่งหมายการวิจัย

2.4.4 บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริงในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ตามกรอบแนวคิดในการวิจัย โดยการเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล โดยใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) จากการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา และใช้ภาพประกอบเพื่อให้เห็นภาพรวมชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง

1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง
2. อาหารชาวม้งที่มีมาแต่ดั้งเดิม
3. อาหารชาวม้งที่มาจากชาวบ้าน
4. อาหารชาวม้งที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง
 - 1.1 จักรพงษ์วิลล่า
 - 1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
 - 1.3 ร้านอาหารท่านหญิง
 - 1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย
 - 1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาวม้ง บ้าน ม.ล. เมือง
 - 1.6 ร้านโกชนัสภาคาร
 - 1.7 ร้านอาหารหลายรส

2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

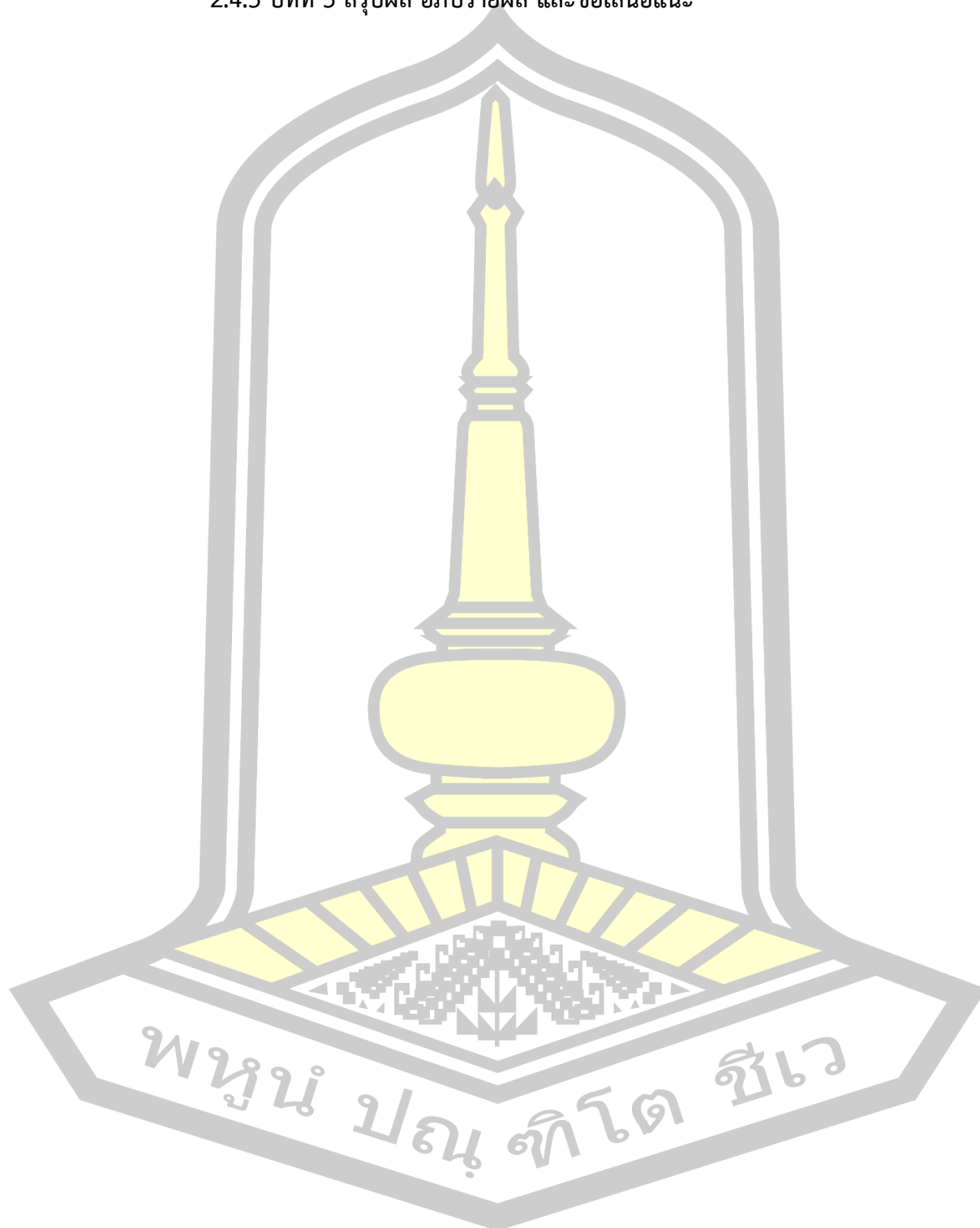
- 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในแหล่งวัฒนธรรมเดิม
- 2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มี

ทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด

2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มี

ทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด

2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน
2.4.5 บทที่ 5 สรุปลผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง
ในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในบทนี้ มีสาระสำคัญเพื่อนำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า

- 1) ความหมายและประเภทของอาหารชาวม้งเป็นอย่างไร
- 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัย
เป็นอย่างไร

โดยใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) จากการตีความสร้างข้อสรุปตาม
ประเด็นที่ศึกษา และใช้ภาพประกอบเพื่อให้เห็นภาพรวมชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง

1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง
2. อาหารชาวม้งที่มีมาแต่ดั้งเดิม
3. อาหารชาวม้งที่มาจากชาวบ้าน
4. อาหารชาวม้งที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้ง
 - 1.1 จักรพงษ์วิลล่า
 - 1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
 - 1.3 ร้านอาหารท่านหญิง
 - 1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย
 - 1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาวม้ง บ้าน ม.ล. เนือง
 - 1.6 ร้านโภชนาสภาคาร
 - 1.7 ร้านอาหารหลายรส
2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน
 - 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในแหล่งวัฒนธรรมเดิม
 - 2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาท
ราชสกุลเป็นผู้สืบทอด
 - 2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวม้งนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาท
ข้าราชการเป็นผู้สืบทอด
 - 2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาวม้งในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เพื่อให้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัย มีความสมบูรณ์และเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงนำเสนอสาระสำคัญเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารก่อน แล้วจึงนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในลำดับต่อไป อย่างไรก็ตาม การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาวงั้น มีนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารหลายท่านได้ให้ความรู้ไว้ ดังนี้

นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การเมืองการปกครอง ทรัพยากรธรรมชาติ และความเชื่อและศาสนา ล้วนแต่มีอิทธิพลต่อการศึกษาทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ที่ได้กลายเป็นรสนิยมที่สื่อถึงการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารของคนไทยในเวลาต่อมา โดยระบอบการปกครองในลักษณะ ‘พ่อปกครองลูก’ ในสมัยสุโขทัย มีช่องว่างของสถาบันพระมหากษัตริย์กับประชาชนไม่มากนัก ประกอบกับจำนวนผู้คนก็ยังไม่มาก เป็นข้อยืนยันถึงความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารที่หล่อเลี้ยงพลเมืองให้อิ่มท้องได้เป็นอย่างดี ทำให้ ‘รัฐ’ ไม่จำเป็นต้องแสดงอำนาจการปกครองอย่างจริงจังมากนักเพื่อรักษาเสถียรภาพทางการเมือง เนื่องจากไม่มีปัญหาความมั่นคงทางอาหารในยุคสมัยนี้ ส่วนไตรภูมิพระร่วงของพระยาสิทธิไทยซึ่งเป็นหลักฐานสำคัญที่ชี้ให้เห็นว่า ‘อาหารใดดีที่จะดีจะต้องมีความหมายทางศาสนาเข้ามาครอบ’ เนื่องจากศาสนาและการปกครองมีความเชื่อมโยงกันอย่างแนบแน่น นอกจากนี้ ในสมัยสุโขทัยนอกจากพระพุทธศาสนาที่เจริญรุ่งเรืองแล้ว ยังมีศาสนาพราหมณ์ที่มีบทบาทร่วมด้วย โดยเฉพาะประเด็นเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาวงวังที่มีแนวคิดสำคัญว่า ‘การทำบุญด้วยอาหารที่ดีจะได้บุญต่าง ๆ เป็นบุญที่ว่าด้วยอาหารที่มองเห็นสวยงาม มีความหมาย มีกลิ่นหอม และรสชาติดี’ เป็นข้อยืนยันได้ถึงฐานความคิดที่มาจากความเชื่อทางศาสนาพราหมณ์มากกว่าพุทธ รวมถึงความเป็นอาหารชาวงวังมากกว่าการเป็นอาหารของชาวบ้าน เนื่องจากการบันทึกลายลักษณ์อักษรก็ยังคงเป็นเรื่องของราชสำนัก”

อย่างไรก็ดี การส่งต่อวัฒนธรรมอาหารจากสมัยสุโขทัยมาในสมัยอยุธยาเป็นไปในแบบจริงจัง โดยมีปัจจัยที่สำคัญ คือ “ความเป็นชาวงวัง” และ “การต้อนรับชาวต่างประเทศ” ทั้งที่เข้ามาแล้วกลับไปและอาศัยอยู่ถาวร ซึ่งได้นำวัฒนธรรมอาหารประจำชาติตนเข้ามาด้วย ผ่านการปะทะสังสรรค์ของชาวงวัง ซึ่งการประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชาวงวังนี้เอง ได้ทำให้เกิดวัฒนธรรมอาหารที่แปลกใหม่แตกต่างชัดเจนกว่าที่ผ่านมา (นิพัทธ์ชนก นางพินิจ, 2561 : สัมภาษณ์) โดยทั้งนี้ สุกัญญา สุฉฉายา (2560 : 1) ได้อธิบายเกี่ยวกับอาหารการกิน ตามที่ปรากฏในบันทึกของชาวต่างชาติในสมัยอยุธยาไว้ ความบางตอนว่า

“... สยามมีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์เพราะเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ... กินข้าวกับปลาเป็นอาหารหลักพร้อมน้ำพริกผักสดต่าง ๆ มีผลไม้มากมาย ในเกาะเมืองอยุธยามีตลาดสดขายของเช้าเย็นถึง 61 แห่ง มีร้านขายขนมของ

ชาวจีนและแขก ... ชาวอยุธยายังมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ฟุ่มเฟือย เหตุเพราะมีความอุดมสมบูรณ์อยู่รอบตัวจึงไม่ใช่สิ่งที่จะต้องกังวลหรือต้องนำมา กล่าวถึง แต่พฤติกรรมเช่นนี้จะเปลี่ยนแปลงไปหลังสงครามเสียกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2310”

(สุกัญญา สุจฉายา. 2560 : 1)

คันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ในสมัยอยุธยาเมื่อไทยรับอิทธิพล จากชาติโปรตุเกส ก็จะมีวัตถุดิบเพิ่มเข้ามา คือ ไข่ เครื่องเทศต่าง ๆ และพริก ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญใน อาหารไทยในปัจจุบัน ซึ่งช่วงเวลาก่อนสมัยอยุธยาไม่ได้มีการกล่าวถึง จึงทำให้รสชาติอาหารมีความ หลากหลายมากขึ้น” และ อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายในประเด็นนี้ อย่างสอดคล้องกันว่า “พริกไม่ใช่พันธุ์พืชพื้นเมืองของไทย ในอาหารควาหลายชนิดโดยเฉพาะอาหาร ประเภทแกงเผ็ดต่าง ๆ เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลของเครื่องปรุงจากต่างแดนที่เข้ามาผ่านการเผยแพร่ โดยหมอสอนศาสนา” จึงเป็นสิ่งยืนยันประการหนึ่งว่า “อาหารไทย” เป็นวัฒนธรรมอาหารที่เลือกรับ และปรับใช้วัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่น ๆ เข้ามาร่วมด้วย

ประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้สะท้อนถึงรากทาง วัฒนธรรมของชนชาติไทย โดยชี้ให้เห็นว่าวัฒนธรรมนั้นเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงเลื่อนไหลอยู่เสมอ ตามบริบททางสังคม เป็นวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งของมนุษยชาติ ดังเช่นที่ สุกัญญา สุจฉายา (2560 : 27) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... ความกลัวจากความอดอยากขาดแคลนอาหาร ได้เปลี่ยนมาเป็นการให้ ความสนใจกับเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก จนอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้อง กล่าวถึงเมื่อพรรณนาถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง รวมถึง บารมีของพระมหากษัตริย์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นต้นมา”

(สุกัญญา สุจฉายา. 2560 : 27)

ทั้งนี้ การศึกษาประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก เนื่องจากเอกสาร บันทึกลักษณะต่าง ๆ ในช่วงก่อนสมัยรัตนโกสินทร์คงถูกทำลายไปเมื่อเสียกรุงศรีอยุธยาในครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2310 ประกอบกับวิธีการบันทึกความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารไม่เป็นที่นิยมสำหรับคนไทย เนื่องจากเป็นสิ่งหวงแหนเฉพาะบุคคล หากจะถ่ายทอดก็เพียงแต่ลูกหลานเท่านั้น อีกทั้งในสมัยอดีต คนรู้หนังสือที่อ่านออกเขียนได้ก็มีอยู่ในวงจำกัด การศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของ วัฒนธรรมอาหารชาววัง จึงต้องอาศัยการสืบค้นข้อมูลที่มีแล้วตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา เพื่อตอบคำถามการวิจัย สำหรับข้อจำกัดของการวิจัยดังกล่าวข้างต้น มีนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ด้านวัฒนธรรมอาหารได้อธิบายอย่างสอดคล้องกัน ดังนี้

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การบันทึกเรื่องราวอาหาร การกินของคนในสมัยก่อนไม่เป็นที่นิยม เพราะเห็นว่าไม่ได้เป็นสิ่งที่เป็นสาระสำคัญ โดยการบันทึก ส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับงานของผู้ชายมากกว่าผู้หญิง เช่น การศึกษาเล่าเรียน การเมืองการปกครอง การค้าขาย เป็นต้น โดยเฉพาะในจดหมายเหตุต่าง ๆ ก็เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเมืองการปกครองแทบทั้งหมด ดังนั้นเรื่องราวเกี่ยวกับ ‘อาหาร’ ‘ผู้หญิง’ และ ‘ราชสำนักฝ่ายใน’ จึงเป็นสิ่งที่ผู้คนรับรู้ได้น้อย” สอดคล้องกับ อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “แต่เดิมคนไทยในสมัยอดีตที่อ่านออกเขียนได้มีจำกัดโดยเฉพาะกลุ่มชนชั้นสูง การสืบทอดความรู้ ภูมิปัญญาด้านอาหาร จึงทำกันในลักษณะการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง”

นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “หากกล่าวถึงอาหารของไทย จำเป็นต้องพิจารณาจากวัตถุดิบที่มีอยู่ก่อน และที่รับจากต่างชาติมาใช้เป็นระยะเวลาต่อเนื่อง จนวัตถุดิบนั้นกลายเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารของไทย” สอดคล้องกับอัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “การพิจารณาว่าอาหารใดเป็นอาหารประจำชาติของไทย พิจารณาจากอาหารนั้นต้องมีวัตถุดิบที่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในภูมิภาค เป็นอาหารที่ทำกันในทุกภูมิภาคและ คิดประดิษฐ์ในชุมชนไทย ประกอบกับมีการบันทึกไว้เป็นหลักฐาน อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันยังไม่มีผู้ที่สรุปแน่ชัดว่าอาหารชนิดใดเป็นอาหารของไทย เป็นแต่เพียงข้อสันนิษฐานเท่านั้น”

วัฒนธรรมอาหารมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ทั้งจากการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหาร จากต่างชาติในวัฒนธรรมอาหารของไทย ตั้งแต่อาหารมื้อหลักไปจนถึงอาหารว่าง ที่ล้วนส่งผล ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง อย่างไรก็ตาม ด้วยหลักฐานที่สามารถนำมาอ้างอิง เพื่อทราบถึงความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารในสมัยอดีตนั้น พบว่ามีข้อจำกัดและเป็นการยากที่จะ ระบุแน่นอนชัดเจนได้ว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังอย่างแน่ชัด ดังนั้นการนำเสนอข้อมูลในส่วนนี้ จึงเป็นการเรียบเรียงเรื่องราวเพื่อให้ทราบถึงเค้าโครงของวัฒนธรรมอาหารในอดีตที่ได้พัฒนาจนกลาย มาเป็นวัฒนธรรมอาหารในปัจจุบัน โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนนี้ศึกษาประกอบด้วย (1) การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง (2) อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม (3) อาหารชาววัง ที่มาจากชาวบ้าน และ (4) อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ในสมัยรัตนโกสินทร์เป็นช่วงเวลาที่วัฒนธรรมอาหารของชาววังเจริญเฟื่องฟูมากที่สุด โดยจากหลักฐานและข้อค้นพบของนักวิชาการหลายท่าน ได้ชี้ให้เห็นถึงความต่อเนื่องของวัฒนธรรม อาหารตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน ที่ต่างส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง ภายใต้บริบทของสังคมและวัฒนธรรมที่ดำเนินไป ทั้งนี้ การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ที่เป็นแหล่งของ วัฒนธรรมอาหารชาววัง มีผู้ได้กล่าวไว้ดังนี้

“เมื่อสิ้นกรุงศรีอยุธยาในราวปี พ.ศ. 2310 ... พระบาทสมเด็จพระเจ้าตากสิน ทรงกอบกู้เอกราชไว้ได้ ทรงพิจารณาเห็นว่ากรุงศรีอยุธยาชำรุดทรุดโทรม พังทลายมากมายเหลือเกิน จึงโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายเมืองหลวงมาตั้งใหม่ที่ กรุงธนบุรี ... ครั้นสิ้นบุญพระเจ้ากรุงธนบุรีแล้ว พระบาทสมเด็จพระ พุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงได้รับสถาปนาขึ้นเป็นพระมหากษัตริย์พระองค์ใหม่ ในปี พ.ศ. 2325 ทรงพระดำริว่า เมืองธนบุรีมีฝั่งตะวันออกเป็นชัยภูมิที่ดีกว่า เพราะเป็นหัวแหลม มีลำน้ำเป็นขอบเขตกันอยู่กว่าครึ่ง ถ้าข้าศึกยกมาตีเมือง จะสามารถต่อสู้ป้องกันพระนครได้ง่ายกว่าฝั่งตะวันตก แต่ฝั่งตะวันออกนั้นเป็นที่ลุ่ม เป็นเหตุให้พระเจ้ากรุงธนบุรีทรงเลือกฝั่งตะวันตกซึ่งเป็นท้องคุ้ง อยู่นานไป น้ำอาจเซาะทรุดพังเข้าไปเป็นอันตรายแก่พระราชวัง ยิ่งกว่านั้นยังมีวัดขนาบ พระราชานิเวศน์อยู่ทั้งสองด้าน การขยายพระราชวังออกไปทำไม่ได้ยาก ... พระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงพระดำริดังนี้แล้ว ก็โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายมาอยู่ ฝั่งตะวันออก โปรดเกล้าฯ ให้ทำพิธียกเสาหลักเมืองเมื่อวันอาทิตย์ เดือน 6 ขึ้น 10 ค่ำ ฤกษ์เวลาย่ำรุ่ง เวลา 54 นาที โดยสถานที่ใช้สร้างพระราชวังใหม่นี้ แต่เดิมเป็นที่ซึ่งพระยาราชเศรษฐีและพวกจีนตั้งบ้านเรือนอยู่ก่อน โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายไปตั้งบ้านเรือนอยู่ในที่บ้านสวน ตั้งแต่วัดสามปลื้ม (วัดจักรวรรดิราชาวาส) ไปจนถึงวัดสามเพ็ง (วัดปทุมคงคา) แทน ... ครั้นวันจันทร์ เดือน 8 ขึ้น 1 ค่ำ ปีชวด พ.ศ. 2325 โปรดเกล้าฯ ให้ตั้งการพระราชพิธีปราบดาภิเษกโดยสังเขป รุ่งขึ้นวันพฤหัสบดีเวลาบ่ายสามโมง ได้มีขบวนเสด็จ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงขบวนพยุหยาตราทางเรือ ข้ามปากเสด็จมา ณ ฝั่งตะวันออก เสด็จประทับ ณ พระราชวังใหม่ ...”

(สำเนียง มณีกาญจน์ และสมบัติ จำปาเงิน. 2534 : 1)

สอดคล้องกับบันทึกการเดินทางของพระสังฆราชปาลเลกัวซ์ (2348 – 2405 ; แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. 2552 : 58 – 65) ได้บันทึกเกี่ยวกับสภาพเกาะรัตนโกสินทร์และ พระบรมมหาราชวังในสมัยรัชกาลที่ 3 – 4 ความบางตอนว่า

“บางกอกได้สืบนามมาจากอยุธยาจึงได้เรียกว่า กรุงเทพมหานครศรีอยุธยา มหาติลกราชธานี ตัวเมืองมีสภาพเป็นเกาะที่ล้อมด้วยกำแพงเชิงเทิน มีป้อมปราการสี่ขาวเรียงรายเป็นระยะ และประตูเมืองหลายต่อหลายประตู ในเมืองหลวงใช้เรือกันทั้งนั้น แม่น้ำลำคลองแทบจะเป็นเส้นทางคมนาคม อย่างเดียว”

(พระสังฆราชปาลเลกัวซ์. 2348 – 2405 ; แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. 2552 : 58 – 65)

โดยทั้งนี้ สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร (2554 : 85) ได้กล่าวถึงพระบรมมหาราชวังไว้ ความบางตอนว่า

“... พระบรมมหาราชวังอันเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์ จึงต้องเป็น แหล่งรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุดในพระราชอาณาจักร ยากจะหาที่ใดเสมอเหมือน การตกแต่งสรรค์สร้างอย่างประณีตวิจิตรบรรจง แสดงถึงความเคารพศรัทธาที่ราษฎรมีต่อพระมหากษัตริย์ พระมหาปราสาทเป็น อาคารที่ประทับของพระมหากษัตริย์ที่มีความสำคัญสูงสุด ปรากฏให้เห็นอย่าง เด่นชัดบ่งบอกถึงความเป็นอาคารที่มีฐานานาคศักดิ์สูงสุดในพระบรมมหาราชวัง ... นอกจากนี้พระมหาปราสาทแล้ว พระมหามณเฑียรอันเป็นวิมานที่บรรทม และที่เสด็จออกขุนนางเพื่อการบริหารราชการแผ่นดินของพระมหากษัตริย์ เปรียบได้ดั่งกับเรือนของสามัญชนหากแต่มีการจัดระเบียบใช้สอยและเพิ่มขนาด ให้กว้างใหญ่กว่าเรือนของสามัญชนหลายเท่า ลักษณะของพระมหามณเฑียร ทรงหลังคาซ้อนกันหลายชั้นเพื่อแสดงถึงพระเกียรติยศของพระมหากษัตริย์ ...”

(สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร. 2554 : 85)

ส่วนของ เกรียงไกร วิศวามิตร (2532 : 136) ได้กล่าวถึง พระบรมมหาราชวังในฐานะ ที่เป็นแหล่งอบรมเพาะศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงไว้ ความบางตอนว่า

“พระราชนิเวศน์มณเฑียรสถานในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นที่ประทับ สมเด็จพระมหากษัตริย์ราชสวามี สมเด็จพระอัครมเหสี พระราชวงศ์ฝ่ายใน ประกอบ ไปด้วยพระตำหนักเรือนหลวงและอาคารใหญ่น้อย อันเป็นที่เก็บรักษา เครื่องราชูปโภคและเครื่องราชภัณฑ์ของพระมหากษัตริย์ สำหรับการพระราชพิธี และพระราชกุศล การบริหารราชการฝ่ายในนั้นพระมหากษัตริย์จะทรง พระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระราชวงศ์ฝ่ายในที่ทรงไว้พระราชหฤทัยไปทรง กำกับดูแลเครื่องราชภัณฑ์สิบสองห้องพระคลัง และกิจการภายในทั้งปวง ต่างพระเนตรพระกรรณ ในการพระราชพิธีต่าง ๆ พระราชวงศ์ฝ่ายในจะอัญเชิญ เครื่องราชูปโภคและเครื่องราชภัณฑ์ออกตกแต่งด้วยเครื่องอลงกรณ์ หรือตกแต่ง ด้วยดอกไม้สดให้สวยงามเพื่อการพระราชพิธีนั้น ๆ ... เมื่อพระบาทสมเด็จพระ จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้เสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติแล้ว ได้มี พระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ปฏิรูปการปกครองราชอาณาจักร ... มาเป็น การแบ่งส่วนราชการออกเป็นกระทรวง และเพื่อความเหมาะสมแก่การปกครอง ประเทศ ได้ทรงเลือกสรรพระบรมวงศ์ฝ่ายหน้าและขุนนางผู้ใหญ่ดำรงตำแหน่ง เสนาบดีเพื่อการบริหารประเทศ ... สมัยนั้นกุลธิดาและสตรีได้เรียนรู้มารยาท ของสตรี การครองเรือน การช่างประดิษฐ์ การร้อยมาลัย การเย็บปักถักร้อย การทำเครื่องหอม การอบรำบุหงา การปรุงอาหารและการถนอมอาหาร ตลอด ทางการศึกษาภาษาศาสตร์จากราชสำนักฝ่ายใน ในพระบรมมหาราชวังทั้งสิ้น ด้วยเหตุนี้บรรดาเสนาบดีและขุนนางผู้ใหญ่จึงได้นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้า อบรมบ่มนิสัย และเรียนรู้มารยาทของสตรีและช่างสตรีต่าง ๆ จากราชสำนัก

เจ้านายฝ่ายใน ประกอบทั้งวิวัฒนาการใหม่ ๆ จากประเทศตะวันตกได้แพร่หลาย มาสู่ประเทศตะวันออกบ้างแล้ว พระบรมมหาราชวังชั้นในจึงเปรียบเหมือน โรงเรียนการเรือนและโรงเรียนการช่างสตรี (finishing school) ของกุลสตรี ในยุคนั้น ในราชสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายในจะเพียบพร้อม ไปด้วยเจ้าจอมและข้าหลวงข้าราชการบริพาร ผู้มีความรู้เชี่ยวชาญและความชำนาญ งานช่างประดิษฐ์ในสาขาต่าง ๆ มาร่วมปฏิบัติหน้าที่การงานอย่างขะมักเขม้น ...”

(เกรียงไกร วิศวามิตร. 2532 : 136)

อย่างไรก็ตาม เพื่อให้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหาร ชาววังมีความชัดเจนยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับพระราชวังและวังเจ้านายที่เป็นแหล่ง ของวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งนี้ สุนทรี อาสะไวย์ (2554ก : 82 – 84) ได้สรุปเกี่ยวกับ พระราชวังและวังเจ้านายบนเกาะรัตนโกสินทร์ ไว้ว่า

“... นับตั้งแต่พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงสร้างกรุงเทพฯ พระมหานครให้เป็นเมืองราชธานีในปี พ.ศ. 2325 ... การสร้างพระราชวังทั้งสาม คือ พระบรมมหาราชวัง (วังหลวง) พระราชวังบวรสถานมงคล (วังหน้า) และ พระราชวังบวรสถานพิมุข (วังหลัง) ... นั้นเป็นการสร้างตามแบบแผนที่มีมาตั้งแต่ ปลายสมัยอยุธยา ... ในรัชกาลที่ 1 มีวังที่อยู่นอกตัวเกาะคือวังหลังและ พระราชวังเดิม นอกจากนั้นยังโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังต่าง ๆ เพิ่มเติมขึ้นบน ตัวเกาะรัตนโกสินทร์รวมทั้งสิ้น 29 วัง สำหรับพระราชวงศ์ชั้นผู้ใหญ่ โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อทำหน้าที่รักษาพระนครตามจตุรทิศศาสตร์ เพื่อพระราชทาน พระญาติเป็นบำเหน็จความชอบแก่ผู้ร่วมรบในการกอบกู้บ้านเมือง ในเวลาต่อมา เพื่อพระราชทานพระราชโอรสที่มีพระชันษาสมควรที่จะออกจากวังได้เข้ารับใช้ ราชการแผ่นดิน โดยสร้างวังพระราชทานได้เป็นที่ประทับและทรงกำกับ กรมกองต่าง ๆ ... การสร้างวังสำหรับเจ้านายได้ถูกขยายออกไปครอบคลุม ตัวเกาะรัตนโกสินทร์บนฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยาเพิ่มขึ้นโดยลำดับ ตั้งแต่รัชกาลที่ 2 รัชกาลที่ 3 และรัชกาลที่ 4 เพื่อให้เป็นที่ประทับของเจ้านาย ที่เป็นพระเจ้าลูกเธอและพระเจ้าหลานเธอ ... ตั้งแต่รัชกาลที่ 1 เป็นต้นมา เนื่องจากยังไม่มีระบบกรรมสิทธิ์ที่แน่นอนตายตัว พระราชวังและวังเจ้านาย (ยกเว้นเฉพาะพระบรมมหาราชวัง) จึงมีการเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ในการ ครอบครองอยู่ตลอดเวลา ... เมื่อเจ้านายสิ้นพระชนม์ก็มีการเวนคืนกรรมสิทธิ์ กลับมาเป็นของหลวง และพระมหากษัตริย์มีสิทธิ์พระราชทานต่อไปยังเจ้านาย พระองค์อื่น ๆ นับตั้งแต่รัชกาลที่ 4 จนถึงรัชกาลที่ 5 ได้เกิดการถือครอง ทรัพย์สินในลักษณะที่เป็นกรรมสิทธิ์ถาวรชัดเจนเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ กรณีของ พระราชวังและวังเป็นกรณีที่ชัดเจนได้ว่าการเปลี่ยนแปลงจนกลายมาเป็น กรรมสิทธิ์ของเจ้านายพระองค์ต่าง ๆ โดยการขอพระราชทานไปจนถึง

การซื้อขายแลกเปลี่ยน มีการออกโฉนดสำหรับที่ดิน ซึ่งทำให้กรรมสิทธิ์ในที่ดินดังกล่าวสามารถตกทอดต่อไปยังลูกหลานที่เป็นสายสกุลและเครือญาติ”

(สุนทรื อาสะวีย์. 2554ก : 82 – 84)

สุนทรื อาสะวีย์ (2554ก) ยังได้กล่าวถึง ความสำคัญของอาหารชาววังสำหรับราชสำนักฝ่ายใน โดยสรุปไว้ว่า

“... ราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทที่สำคัญในการสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมเพื่อรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ ... และที่สำคัญก็คือศิลปะการจัดทำอาหารที่เรียกว่าอาหารชาววัง พบว่าเจ้านายฝ่ายหญิงและบุตรหลานของข้าราชการชั้นสูงที่ได้ถวายตัวเป็นข้าราชการฝ่ายในมีบทบาทที่สำคัญในกิจกรรมดังกล่าว ทั้งนี้ ตามความสนใจและความสามารถส่วนตัวบทบาทของสตรีชั้นสูงในการทำกิจกรรมดังกล่าวมีส่วนส่งเสริมให้สถานภาพของสตรีมีความเด่นชัด และเป็นที่มาของตำแหน่งและอำนาจ”

(สุนทรื อาสะวีย์. 2554ก : 84)

นอกจากนี้ ยังได้กล่าวถึงเจ้านายและสตรีชั้นสูงกับบทบาทการทำอาหารชาววังไว้ความบางตอนว่า

“นับตั้งแต่ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ได้พบบทบาทของเจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์ ที่ทำหน้าที่ในด้านการจัดทำอาหารสำหรับพระมหากษัตริย์ พระมเหสี และพระเจ้าลูกเธอ ที่เรียกว่าพระเครื่องต้น พระพี่นางเธอ กรมพระศรีสุดารักษ์ พระพี่นางพระองค์เล็กในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงกำกับเครื่องใหญ่ (อาหาร) ในโรงวิเสทต้น ถวายพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เจ้าฟ้าบุญรอด พระธิดาของพระพี่นางเธอ กรมพระศรีสุดารักษ์ ทรงรับหน้าที่ในกิจการด้านเครื่องต้นรับใช้พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ... พระอัครชายาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ทรงกำกับดูแลห้องเครื่องต้น ถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวยาวนานตลอดรัชกาล ... เจ้าจอมจากสกุลขุนนางหลายท่านได้มีบทบาทในราชสำนักฝ่ายใน เฉพาะที่มีบทบาทและชื่อเสียงในการทำอาหารในวัง ได้แก่ เจ้าจอมมารดาโหมด ... ผู้เป็นน้องสาวของเจ้าคุณจอมมารดาแพ (เจ้าคุณพระประยูรวงศ์) พระสนมเอกมีฝีมือเป็นเลิศในการปรุงอาหาร ... ยังมีเจ้าจอมจากสกุลขุนนางที่ถูกขนานนามร่วมกันว่า เจ้าจอมก๊กอ้อ อาทิ เจ้าจอมเอิบและเจ้าจอมเอี่ยม มีชื่อเสียงมากในฝีมือการทำอาหารจนเป็นที่โปรดปราน เฉพาะเจ้าจอมเอี่ยมนั้นมีหน้าที่เป็นผู้ช่วยของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ในการทำเครื่องต้นถวาย”

(สุนทรื อาสะวีย์. 2554ก : 84 – 86)

สรุปได้ว่า การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสม อบรมบ่มเพาะวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยเป็นที่แน่นอนว่าอาหารชาววังมีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์ สร้างสรรค์โดยผู้คนในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงาม ที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ราชสำนักฝ่ายในเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนาง ข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้อารยธรรมและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ ในสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน จึงเข้าใจได้ว่าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทสำคัญ ในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง อย่างไรก็ตาม ในสมัยรัตนโกสินทร์ได้ปรากฏเจ้านายฝ่ายใน ทำหน้าที่ทรงกำกับราชการพระเครื่องต้น ได้แก่ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้าแก้ว กรมพระศรี สุตดารักษ์ ในสมัยรัชกาลที่ 1 สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ในสมัยรัชกาลที่ 2 และพระวิมาดา เธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ในสมัยรัชกาลที่ 5

วัฒนธรรมอาหารชาววังได้เปลี่ยนแปลงมาอย่างต่อเนื่อง นับตั้งแต่การสถาปนา กรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ส่งผลทำให้เกิดการพัฒนาประเภทที่หลากหลายตามบริบทสังคมและ วัฒนธรรมในแต่ละช่วงเวลา ที่ล้วนเป็นไปตามพระราชนิยมของพระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ โดยสามารถจำแนกได้เป็น 3 ประเภทที่เด่นชัด ได้แก่ (1) อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เป็นประเภท ของอาหารชาววังที่มีความวิจิตรบรรจงและละเอียดละไมมากที่สุด ทั้งนี้ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม หรือเรียกว่า “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก อันเป็น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาววังที่มีความสำคัญมากที่สุด (2) อาหารชาววังที่มา จากชาวบ้าน เกิดจากการเสด็จประพาสต้นเพื่อทรงสำราญพระอิริยาบถและทรงทอดพระเนตรวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของราษฎร ได้ทำให้อาหารชาวบ้านปรากฏในการตั้งเครื่องเจ้านายเด่นชัดขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างไปจากอาหารชาวบ้านแบบดั้งเดิม รวมถึง การเสด็จประพาสยุโรปในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่วัฒนธรรมอาหารของชาววังได้เกิดการผ่อนปรน รายละเอียดของขนบธรรมเนียมชาววังบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทาง และ (3) อาหาร ชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ เป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความสำคัญในเชิงสัญลักษณ์ทาง การเมือง ด้วยการเลือกรับเอาวัฒนธรรมอาหารชาวตะวันตกมาปรับใช้เป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรม อาหารชาววัง เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของประเทศให้มีอารยะท่ามกลางการรุกเร้าของชาติตะวันตก เจ้าอาณานิคมในสมัยรัชกาลที่ 5

2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม

วัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นสิ่งที่ผู้คนในสังคมมีการรับรู้ที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตาม กาลเวลา กล่าวคือ การปรุงอาหารที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อถวายเป็นเครื่องรับใช้พระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมจึงเป็นสิ่งที่สั่งสมอบรมบ่มเพาะและสืบทอดกันในกลุ่มราชสำนักฝ่ายใน อันมีจุดเริ่มต้นภายในพระบรมมหาราชวังเป็นสำคัญ วัฒนธรรมอาหารชาววังประเภทนี้จึงมีความ เข้มข้นทั้งความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร เพื่อสร้าง สมดุลของรสชาติและรสสัมผัสของอาหาร ด้วยทรัพยากรทั้งกำลังคนและเวลาที่มากของราชสำนัก ฝ่ายใน

คันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ถึงแม้ว่าความดั้งเดิมของวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นสิ่งที่สืบค้นได้ยาก อันเนื่องจากวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ แต่ทั้งนี้ การเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับผู้รับประทานเป็นสำคัญ นอกจากนี้ อาหารชาววังก็เหมือนกับอาหารชาวบ้านทุกประการ เพียงแต่มีวิธีการที่พิถีพิถันกว่า ทำให้ให้มีรสชาติที่กลมกล่อมกว่าและไม่มีรสเผ็ดมาก” สอดคล้องกับ นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “อาหารชาววังและอาหารชาวบ้านมีความเหมือนและแตกต่างกัน ประการหนึ่งในแง่ของฐานทรัพยากรทั้งกำลังเงิน กำลังคน เครื่องมือเครื่องใช้ แนวคิดและเวลา เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ ซึ่งอาจหมายถึงรสชาติอาหารที่กลมกล่อมลุ่มลึกกว่า วัตถุดิบที่หลากหลายและมีคุณภาพกว่า จึงทำให้อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ชัดเจนกว่าอาหารชาวบ้าน” นอกจากนี้ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ยังได้อธิบายว่า “คนไทยในอดีตไม่นิยมอาหารเข้ากันทั้งชาววังและชาวบ้าน โดยเริ่มมือแรกของวัน คือ มื้อสายหรือมือเที่ยง สำหรับชาววัง โดยเฉพาะเจ้านายที่ทรงงานในช่วงเวลากลางคืนจนดึกทำให้ตื่นสาย อาหารมือเที่ยงจึงเป็นมือแรกของวัน แล้วจึงรับอีกครั้งในมือเย็น จึงทำให้อาหารชาววังแบบดั้งเดิมไม่ปรากฏอาหารเช้าเลย”

แต่อย่างไรก็ดี แม้ว่าประเภทของอาหารชาววังส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะที่กำหนดไว้ในวัฒนธรรมอาหารชาววัง ดังเช่นที่ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 37 – 45) ได้กล่าวถึง “เครื่องเจ้านาย” ไว้ดังนี้

ที่ 1 ข้าวสวย

คำสูงขึ้นไปอีกก็เรียกว่าพระกระยาใช้ข้าวนาสวนร้อนเอาแต่ต้นให้เป็นตัวหุงเฉพาะหม้อและคดลงชามขนาดงามเข้าลายทองมีฝา อย่าให้เต็มส้อมปากชามนัก แล้วให้มุลพูนฝาปิดรองพานเงินหรือถมเข้าถุงปิดตราด้วยแป้ง หรือซี่ผึ้ง

ที่ 2 เครื่องคาว

จัดลงจานเชิงลายทองขนาดคาวประดับให้ส้อมงาม แล้วตั้งบนโต๊ะเงิน เข้าถุงตีตราเหมือนกัน มีจำนวนกับข้าวและกาพย์ห่อโคลงพระนิพนธ์เท่เรือกำกับไว้ด้วยที่ขาดก็ประกอบเพิ่มเติมขึ้นโดย พ.ภ. มีดังนี้

(1) หม่อม

เห็นหม่อมหม่อมทรงเศร้า

หม่อมเร้าคือไฟพอน

เจ็บไกลใจอวรณ์

ร้อนหม่อมกุ่มกลางทรง

(2) ปลาเนื้อสด

ข้า ๆ ปลาเนื้อสด

ฟุ้งปรากฏรสหินหอม

คิดความยามถนอม

สนิทเนื้อเสาวคนธ์

(3) ลำเตี้ยง

ลำเตี้ยงคิดเตี้ยงน้อง
ลดหลั่นชั้นซอบกล

นอนเตี้ยงทองท่าเมืองบน
ย่นอยากนทร์คิดแนบนอน

(4) ยำใหญ่

ยำใหญ่ใส่สารพัด
รสดีด้วยน้ำปลา

วางจานจัดหลายเหลือตรา
ยี่ปุ่นล้ำย้าวยวนใจ

(5) หมูแหมนม

หมูแหมนมแหลมเลิศรส
พิศห่อเห็นรางซาง

พร้อมพริกสดใบทองกลาง
ห่างห่อหวนป่วนใจโยย

(6) ไข่คว่ำ

ไข่คว่ำทำเช่น
ตัวพีนีราไกล

เปรียบกะดีว่าซ้ำใจ
ใจเจ้าเศร้าเปล่าเปลี่ยวทรวง (พ.ภ.)

(7) เบ็ดยัดไส้หนึ่ง

เบ็ดยัดไส้เปรียบแกลง
เจ้าคิดจิตรอาไลย

ให้พี่แจ้งซึ่งความใน
ให้พี่ชายทราบกะดี (พ.ภ.)

(8) ไก่ผัดขิง

ผัดขิงดูพริ้งเพรา
แสนคนึงถึงเยาวมาล

ฝีมือเจ้าผัดเปรี้ยวหวาน
สายสวาสดีพี่ที่คู่คิด (พ.ภ.)

(9) ไส้กรอก

ไส้กรอกดูจหยอกเย้า
หวนคนึงถึงมารศรี

จำจากเจ้าร่วมชีวิ
ปานฉะนี้น้องจะหมองใจ (พ.ภ.)

(10) ไก่พะเนง

ไก่พะเนงแสดงกิจ
หวนเห็นเช่นสายใจ

ว่าเจ้าคิดจิตรอาไลย
เจ้าโครกล้ำน้ำตาพรุ (พ.ภ.)

ที่ 3 เครื่องเคียงแกง

ต้กลงในซามแกงลายทอง ฝาปิดมีจานรองซ้อนด้วย ห่อเข้าถุ้งตีตราเหมือนกัน

มี

(1) แกงเซ่งจี้แลดับเหล็ก

ดับเหล็กลาวร้อนต้ม
โอชาจะหาไหน

เจื่อน้ำส้มและพริกไทย
ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง

(2) น้ำยาแกงขม

ความรักยกเปลี่ยนท่า
กล่อมรสกล่อมเกลี้ยงกลม

ทำน้ำยาอย่างแกงขม
ขมไม่วายคลับคล้ายเห็น

(3) แกงคั่วส้มหมูป่า

เหล็กรูหมูป่าต้ม
ชรอยแจ้แห่งความขำ

แกงคั่วส้มใส่ระกำ
ข้า้ทรงเศร้าเจ้าตราครอมน

(4) แกงปลาเทโพ

เทโพพื้นเนื้อท้อง
นำชตรสครามครัน

เป็นมันย่องล่องลอยมัน
ของสวรรคเสวยรมย์

ที่ 4 เครื่องเคียงแขก

จัดลงจานรีแลชามฝา ขึ้นโต๊ะเข้าถุ้งตีตราเหมือนกัน มี

(1) แกงมัสมั่น

มัสมั่นแกงแก้วดา
ชายไตได้กลิ่นแกง

หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
แรงอยากให้ไฟฝันหา

(2) ข้าวบุหรี

ข้าวหุงปรุอย่างเทศ
ใครหุงปรุไม่เป็น

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ

(3) อาจาด

อาจาดช่างฉลาดล้ำ
หวนคิดจิตร์พันเผื่อ

แทรกใส่น้ำกระเทียมเจือ
เชื่อว่ามิตรคงคิดถึง

(4) ลูตตี

ลูตตีนี้หน้าชม
โอชาน่าไก่แกง

แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย

(5) ไก่ทอดทาเครื่องเทศ

ไก่ทอดทาเครื่องเทศ
ชายไตได้กลิ่นอาย

รสพิเศษหอมเหลือหลาย
ไม่วายคิดจิตร์กระศล (พ.ภ.)

(6) นำแกง

นำแกงคิดแคลงจิตร์
แสนคนึงถึงงามขำ

ของแขกมิตรประดิษฐ์ทำ
อร่อยล้ำรสโอชา (พ.ภ.)

ที่ 5 เคียงเครื่องจิ้ม

จัดผักต่าง ๆ ที่เป็นผลก็แกะสลักจักให้งาม จัดให้สลับกินสีกัน บรรจุในจานใหญ่ และจานปลาย่างมีปลาตุ๋นทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นคำ ๆ ปลากรอบหน้าสั้นแกะเอาแต่เนื้อเป็นชิ้น ๆ แล้วทอดน้ำมันบ้าง กุ้งนางเผาทั้งตัวปอกเปลือกซีกใส่ออก ประดับลงในจานขนาดกลาง เป็นอย่าง ๆ กัน 1 จาน ก้อย 1 จาน เครื่องจิ้มไตปลา 1 ถ้วย แสร้งว่า 1 ถ้วย น้ำพริกก้อย 1 ถ้วย ปลาร้าหลน 1 ถ้วย เอาขึ้นโต๊ะตีตราเหมือนกันมี

- (1) ไตปลา (2) แสร้งว่า
 ไตปลาเสแสร้งว่า
 ไบโตรกบอกโตรกครวญ
 ดูจวจากระบิตกระบวน
 ให้พีเศร้าเจ้าดวงใจ
- (3) ผักดิบ
 ผักกระโอมชื่อเพราะพริ้ง
 ผักหวานชานทรวงใน
 เป็นโอมนึ่งถ้าโอมไหน
 ใคร่ครวญรักผักหวานนาง
- (4) ก้อยกึ่ง
 ก้อยกึ่งปรุงประทิน
 รสทิพย์หีบมาโปรย
 วางถึงลิ้นต้นแด่โดย
 ฤาจะเปรียบเทียบทันขวัญ
- (5) ปลาร้าหลน
 ปลาร้าราให้คิด
 หวนคณึงถึงสุตา
 กลิ่นชื่นจิตรรสโอชา
 มาด้วยพีจะดีเหลือ (พ.ภ.)
- ที่ 6 เคียงเกาเหลา
- (1) แกงจืดรังนก
 รังนกนึ่งน่าชด
 นกพรากจากรังรวง
 โอชารสกว่าทั้งปวง
 เหมือนเรียบร้างห่างห้องหวาน
- (2) ต้มแก้วสมองปลา
 แก้วสมองปลาน่าชม
 เสพย์พลาทางตฤกตรา
 รสกล่อมกลมหอมโอชา
 ถึงสุตาแม่ผู้ทำ (พ.ภ.)
- (3) แกงเอ็นกวางกับฮื้ออื้อ
 เกาเหลาเกลากลมกล่อม
 ฮื้ออื้อกับเอ็นกวาง
 ปรุงกลิ่นหอมหวลนันทาง
 เปรียบดุจเครื่องเมืองสวรรค์ (พ.ภ.)
- (4) แกงบาทเปิดกับปูทะเล
 บาทเปิดพิเศษสด
 แกงจืดอย่างจินกลาย
 โอชารสพุกำจาย
 เจ้าช่างแกลิ่งตบแต่งท่า (พ.ภ.)
- (5) ผัดลันและเนื้อไก่เปรี้ยวหวาน
 ผัดลันไก่เปรี้ยวหวาน
 แกมกับเนื้อไก่พา
 เยาวมาลช่างสุตา
 รสให้เลิศประเสริฐหลาย (พ.ภ.)
- (6) ผัดหูลาม
 อีกผัดหูลาม
 คิดปลื้มลิ้มไม่ไหว
 แมโอมงามช่างตามใจ
 ในโอมศรีที่มีคุณ (พ.ภ.)
- (7) หมูย่าง
 สุกรหันเหมาะหมด
 คิดคณึงถึงสายใจ
 แสนอร่อยรสนี้กระไร
 ไกลนึ่งนิตเฝ้าคิดถึง (พ.ภ.)

(8) แฮ่กิ้น (ทอดมันเจ๊ก)

แฮ่กิ้นทอดมันเจ๊ก	รสเหลือเอกสุดบรรยาย
ฉลาดทำล้าเหลือหลาย	สุดคำพรำรำพรรณนา (พ.ภ.)
จัดลงในหม้อเกาเหลาเงิน ซึ่งมีที่สำหรับถ่านให้ร้อน แลของที่ผัดนี้ลงในขามฝา	
ขึ้นโต๊ะตีดตราเหมือนกัน	

ที่ 7 เครื่องหวาน

จัดประดับจานเชิงลายทองขนาดหวาน ให้สุ่มจานแล้วเอาขึ้นเรียงประดับกลางโต๊ะและปากโต๊ะ ให้สลับสีกัน มีจานรองส้มอยู่กลาง เข้าถุ้งตีดตราเหมือนกัน มี

(1) ข้าวเหนียวสังขยา

สังขยาน่าตั้งไข่	ข้าวเหนียวใส่สีโครกแดง
เป็นนัยให้เคลือบแคลง	แจ่งว่าเจ้าคร่ำโครกเหลือ

(2) ขนมลำเจียก

ลำเจียกชื่อขนม	นิกโฉมดมหอมชวยโชย
ไกลกลิ้นดินแดโดย	โหยให้หาบุหงางาม

(3) ขนมมีสกอด

มีสกอดกอดอย่างไร	น่าสงไสยใครขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแคลง

(4) ขนมจีบ

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามสมสอประพิมพาย
นิกน่องนุ่งฉีกทวย	ชวยพกจีบกลีบแนบเนียน

(5) ขนมเทียน

รสรักยกล้ำนำ	ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
ค่านิ่งน้วนางเจียน	เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม

(6) ทองหยิบ

ทองหยิบทียบเทียบทัด	สามหยิบชัटनाเซยชม
หลงหยิบว่ายาดม	กัมหน้าเมินเซินชวยใจ

(7) ผลชิด

ผลชิดแซ่อิมอบ	หอมตระหลบล้าเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปราน	หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ

(8) ขนมฝิง

ขนมฝิงฝิงเผ่าร้อน	เพียงไฟพอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

- (9) ทองหยอด (10) ทองม้วน
ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง
- (11) ขนมซ่ม่วง
ซ่ม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสี่สະไบคลุม หุ่มห่มม่วงดวงพุดตาน
- (12) ฝอยทอง
ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บซุนใช้ไหมทองจีน
- (13) ขนมรังไร
รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ไอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง
- (14) ขนมจ่ามงกุฎ
งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดูจมงกุฎทอง
เรียบร่าค้ำป้อง สะอึ้งน้องนั้นเคยยล
- (15) ผลพลับแห้งเชื่อม
พลับจีนจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มยวน ผลยิ่งพลับยับ ๆ พรรณ

ที่ 8 เคียงหวาน

จัดลงสามฝายทองขนาดหวาน มีจานรองซ้อนบรรจุลงตีตราเหมือนกัน มี

- (1) ซ่าหริ่ม
ซ่าหริ่มลัมหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย
- (2) ขนมบัวลอย
บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวงามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเครื่องยุคล สกลนุชดูลประทุม
- (3) ส้มฉุน
ลิ้นจี่มีครุ่น ๆ เรียกส้มฉุนใช้นามกร
หวานถวิลลิ้นลมงอน ซ้ออันถ้อยร้อยกระบวน
- (4) ผลจากลอยแก้ว
ผลจากเจ้าลอยแก้ว บอกความแคล้วจากจำเป็น
จากช้ำน้ำตากระเด็น เป็นทุกข์ทำหน้าवलแดง

ที่ 9 เคียงผลไม้

ปอกและคว้านเมล็ดออก ประดับโถยอดแก้วเจียรนัย มี

- | | | |
|--------------|--|---|
| (1) มะปราง | มะปรางนางปอกแล้ว
ยามขึ้นร้อนโรยแรง | ใส่ไถแก้วแพรวพรายแสง
ปรางอ้อมอบทราบนาสา |
| (2) มะม่วง | หวนห้วงม่วงหมอนทอง
คิดความยามนิทรา | อีกกร่องรสโอชา
อุราแนบแอบอกอร |
| (3) ผลเงาะ | ผลเงาะไม่งามเงาะ
หวนเห็นเช่นรจนา | มลอนเมล็ดและเหลือปัญญา
จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม |
| (4) น้อยหน้า | น้อยหน้านำเมล็ดออก
มือไพรไหนจักทัน
ผลไม้ตามฤดูกาลบางทีก็เปลี่ยนเป็นผลอื่น ดังนี้ | ปล่อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์
เทียบเทียบที่ฝีมือนาง |
| (5) ทับทิม | ทับทิมพริ้มตาตรู
สุกแสงแดงจักย่อย | ใส่จานดูจุมเมล็ดพลอย
อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย |
| (6) ลูกตาล | ตาลเฉาะเหมาะใจจริง
คิดความยามพิสมัย | รสเย็นยิ่ง ๆ เย็นใจ
หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น |
| (7) ลางสาด | ลางสาดแสงเนื้อหอม
กลิ่นพลางทางเพ่งพิศวี | ผลงอม ๆ รสหวานสนิท
คิดยามสารทยาตรา |
| (8) ทุเรียน | ทุเรียนเจียนตองปู
เหมือนสีฉวีกาย | เนื้อดีดูเหลือเรื่องพราย
สวยสอาดดีพื้ที่คู่คิด |
| (9) สละ | สละสำแลงผล
ถ้าทิมปืมป็นกาม | คิดลำต้นแน่นหนาหนาม
นามสละมละเม็ดตา |
| (10) ผลเกด | ผลเกดพิเศษสด
ค้ำนึ่งถึงเอวบาง | โอชารสล้ำเลิศปาง
สาบเกษเส้นขนเม่นสอย |

เครื่องเจ้านายนี้ เมื่อจะตั้งควรปูเสื่ออ่อนหรือพรมบนเตียงทำสิงห์ แล้วปู
สุจหนักับ ตั้งชั้นน้ำเสวยทองคำหรือถมตะทอง บ้วนพระโอษฐ์ปากแกร พานรอง
ผ้าเช็ดพระหัตถ์ มีผิวมะกรูด ตลับกระแจะและชวดน้ำอบด้วย ถ้าเสวย 2 องค์
ก็ตั้ง 2 สำรับ ชามข้าวเสวยเพิ่มขึ้นอีกชาม 1 ตั้งตรงกัน ยกเครื่องควาตั้งกลาง

เครื่องเคียงข้างละ 2 สำหรับ ข้าวสวยชาม 1 หรือ 2 ชาม ต่อยตราแก้ว
เครื่องเสี้ยก่อนที่จะยกมาตั้งเสวยเครื่องคาวแล้วเลื่อนออก ตั้งเครื่องหวานกลาง
เคียงหวานข้าง 1 เคียงผลไม้ข้าง 1 เสวยแล้วก็เลื่อนเครื่องหวานไป บางที่ที่
เจ้านายเสวยล้างพระหัตถ์เช็ดพระหัตถ์แล้ว ก็เสด็จไปประทับเสวยสุธารสร้อน
หรือหมากเสวยทรงสุบโอรสที่ ๆ ประทับแห่งหนึ่งต่างหาก ถ้าจะประทับอยู่ที่ ๆ
เสวยนาน ต้องเชิญสุธารส หมากเสวยโอรสมาดั่งถวาย ดังนั้นเป็นเครื่องวรัยพลี
ถวายเจ้านายแล

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. 2557 : 37 – 45)

ทั้งนี้ รายการอาหารที่ลงท้ายด้วยอักษร “พ.ภ.” เป็นการแต่งขึ้นประกอบเพิ่มเติม
(เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ. 2533 : 13) ซึ่งท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557) ไม่ได้ระบุว่า “พ.ภ.”
เป็นนามแฝงของผู้ใด แต่อย่างไรก็ดี ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าอาจหมายถึง เจ้าพระยาภาสกรวงศ์
(พร บุนนาค) ผู้เป็นสามีของท่านผู้หญิงเปลี่ยนนั่นเอง

ตารางที่ 1 บัญชีรายการเครื่องเจ้านายในตำราแม่ครัวหัวป่าก์

ประเภท	อาหารคาว	อาหารหวาน	อาหารว่าง
ข้าวสวย	ข้าวสวย		
เครื่องคาว	พล่าเนื้อสด ยำใหญ่ ไข่คว่ำ เบ็ดยัดไส้หนึ่ง ไก่ผัดขิง ไก่พะแนง		ห่อหมก ลำเตี้ย หมูเหนียว ไส้กรอก
เครื่องเคียงแกง	แกงเซ่งจี้แลดับเหล็ก น้ำยาแกงขม แกงคว่ำส้มหมูป่า แกงปลาเทโพ		
เครื่องเคียงแขก	แกงมัสมั่น ข้าวบุหรี อาจาด ลุดตี ไก่ทอดทาเครื่องเทศ น้ำแกง		
เคียงเครื่องจิ้ม	ไตปลา แสร์งว่า		

	ผักดิบ ก้อยกุ้ง ปลาร้าหลน	
เคียงเกาเหลา	แกงจืดรังก ต้มแก้วสมองปลา แกงเอ็นกวางกับฮ้อฮือ แกงบาทเปิดกับปูทะเล ผัดลันและเนื้อไก่ เป็รียวหวาน ผัดหูลาม หมูย่าง แฮกีน	
เครื่องหวาน	ข้าวเหนียวสังขยา ขนมลำเจียก ขนมมัสกอด ขนมเทียน ทองหยิบ ผลซิด ขนมฝิง ทองหยอด ทองม้วน ขนมซ่ม่วง ฝอยทอง ขนมรังไร ขนมจำมงกุฎ ผลพลับแห้งเชื่อม	ขนมจีบ
เคียงหวาน	ซ่าหริ่ม ขนมบัวลอย ส้มฉุน ผลจากถอยแก้ว	
เคียงผลไม้	มะปราง มะม่วง ผลเงาะ น้อยหน่า ทับทิม ลูกตาล	

กลางสาด

ทุเรียน

สละ

ผลเกด

ที่มา : จาก เครื่องเจ้านาย ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 37 – 45)

จากตารางที่ 1 ดังจะเห็นได้ว่า “เครื่องเจ้านาย” ตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 37 – 45) ได้ระบุว่าสำหรับเจ้านาย 1 สำหรับจะประกอบด้วยอาหารถึง 9 ประเภท โดยรายการอาหารในแต่ละประเภท ได้แก่ (1) ข้าวสวย (2) เครื่องคาว จำนวน 10 รายการ (3) เครื่องเคียงแกง จำนวน 4 รายการ (4) เครื่องเคียงแขก จำนวน 6 รายการ (5) เคียงเครื่องจิ้ม จำนวน 5 รายการ (6) เคียงเกาเหลา จำนวน 8 รายการ (7) เครื่องหวาน จำนวน 15 รายการ (8) เคียงหวาน จำนวน 4 รายการ และ (9) เคียงผลไม้ จำนวน 10 รายการ

นอกจากนี้ เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ (2533 : 14) ยังได้กล่าวเพิ่มเติมว่า เครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี ข้าวสวยใช้คำว่า “ข้าวพระกระษยา” เครื่องเสวยใช้คำว่า “เครื่องต้น” จัดเครื่องใส่ภาชนะตั้งบนโต๊ะเงินใส่ถุงผนังด้วยครึ่งหรือดินสอพองเรียบร้อยแล้วใช้คำว่า “เทียบเครื่องต้น” ถ้าเป็นเครื่องคาวก็ใช้คำว่า “เครื่องต้นคาว” ถ้าหวานก็เรียก “เครื่องต้นหวาน” ยกจากห้องเครื่องต้นไปบนพระตำหนัก ใช้คำว่า “เชิญเครื่องต้นขึ้นไปเทียบบนพระตำหนัก” ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คำศัพท์ที่ใช้เรียกเครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี

คำราชาศัพท์	คำสามัญ / คำอธิบาย
ข้าวพระกระษยา	ข้าว
เครื่องต้น	สำหรับ
เครื่องต้นคาว	อาหารคาว
เครื่องต้นหวาน	อาหารหวาน
เทียบเครื่องต้น	จัดอาหารใส่ภาชนะตั้งบนโต๊ะเงินใส่ถุงผนังด้วยครึ่งหรือดินสอพองเรียบร้อยแล้ว
เชิญเครื่องต้นขึ้นไปเทียบบนพระตำหนัก	ยกจากห้องเครื่องต้นไปบนพระตำหนัก

ที่มา : เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ (2533 : 11)

เมื่อพิจารณาจากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่า อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมนั้น มีรายละเอียดที่ซับซ้อนมากกว่าอาหารปกติอยู่มาก เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน จึงจะนำเสนอข้อมูลจากมุมมองของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในประเด็นที่เกี่ยวกับ ความหมายของอาหารชาววัง เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมมีความชัดเจนมากขึ้น ดังนี้

สุนทรী อาสะไวย์ (2554ก : 86 – 88) ได้กล่าวถึง อาหารชาววังหรือ “กับข้าวเจ้านาย” โดยมีเจ้านายสตรีชั้นสูงเป็นผู้ปรุงอาหาร และอาหารชาววังก็มีตำรับที่คล้ายคลึงกันในระหว่างวังต่าง ๆ เนื่องจากศูนย์กลางของวัฒนธรรมอาหารชาววังมาจากพระบรมมหาราชวัง แต่อาจแตกต่างกันบ้าง ซึ่งเกิดจากรสนิยมของเจ้านายและผู้ปรุงอาหาร ความบางตอนว่า

“อาหารชาววังหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ‘กับข้าวเจ้านาย’ หมายถึง อาหาร ที่มีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในรั้ววัง ที่สำคัญก็คือ บทบาทของ เจ้านายและสตรีชั้นสูงที่เป็นผู้หญิงในฐานะผู้จัดทำอาหาร เริ่มต้นตั้งแต่ ในพระบรมมหาราชวังไปถึงวังเจ้านาย จนถึงผู้หญิงในบ้านขุนนางข้าราชการ ชั้นสูงที่มีสายสัมพันธ์กับวัง จุดมุ่งหมายที่สำคัญก็คือ เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคน ที่อยู่ในระดับสูงสุดตั้งแต่พระมหากษัตริย์และพระบรมวงศานุวงศ์ โดยลักษณะ ที่สำคัญของอาหารชาววัง นอกจากลักษณะพื้นฐานทั่วไปที่มีความใกล้เคียงกับ อาหารของชาวบ้าน อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ที่สำคัญอยู่ที่ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะของความ แปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความ กลมกล่อมเป็นหลัก คือมีศิลปะทั้งในแง่ของการเป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา ... อาหารชาววังมีตำรับสูตรอาหารที่ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่าง ๆ กล่าวคือ ศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังน่าจะมาจากพระบรมมหาราชวัง อย่างไรก็ตาม เมื่อมีการขยายตัวของวังเจ้านายออกไปภายนอก ได้ก่อให้เกิดการสร้างสรรค ตำรับอาหารของวังต่าง ๆ ที่อาจมีความแตกต่างหรือมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว อันอาจเกิดจากรสนิยมของเจ้านาย ผู้ปรุงอาหาร รวมถึงการพัฒนาเทคนิค หรือสูตรเด็ดเคล็ดลับที่เป็นลักษณะเฉพาะของวังต่าง ๆ รวมถึงมีการขยายตัวของการทำอาหารออกไปยังบ้านของขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์ทางเครือญาติ ใกล้ชิดกับวัง ทำให้วังซึ่งมีชื่อเสียงว่ามีความสามารถในตำรับอาหารที่เป็น พิเศษเป็นการเฉพาะ”

(สุนทรী อาสะไวย์. 2554ก : 86 – 88)



ภาพประกอบที่ 22 เนื้อเสียบอ้อยแบบตำรับสายเยาวภา
ที่มา : สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชานุพิมพ์. (2523 : 20)

สอดคล้องกับ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดภัย (2560 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “รสนิยมของแต่ละคนแต่ละบ้านมีความสำคัญในการกำหนดรสชาติของอาหาร จึงทำให้ตำรับอาหารแต่ละวังมีรายละเอียดที่แตกต่างกัน แม้ว่าเป็นรายการอาหารชนิดเดียวกันก็ตาม ความแตกต่างกันของแต่วังดังจะยกตัวอย่าง เช่น ‘ข้าวแช่’ ที่เป็นตำรับของสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต มีการใช้หญ้าฝรั่นและพืชมะนาวให้ละเอียดด้วยโกร่ง ใส่ผสมลงไปใ้ในน้ำข้าวแช่ก่อนที่จะรับประทาน จะทำให้น้ำข้าวแช่มีกลิ่นหอมที่พิเศษขึ้น หากแช่ไว้ข้ามคืนจะทำให้น้ำข้าวแช่มีรสเปรี้ยว เป็นต้น นอกจากนี้ ในข้าวแช่ยังพบว่ามีส่วนที่มีความยุ่งยากซับซ้อนเป็นพิเศษ เช่น การลอยมะลิ ที่ต้องใช้มะลิแบบที่มีขั้วติดอยู่ เมื่อลอยต้องตั้งดอกขึ้นและกลั่นหายใจลอย จะทำให้น้ำลอยดอกมะลิหอมมากกว่าปกติเป็นสองเท่า และห้ามลอยข้ามคืน ให้ลอยเพียงคอนคืนเท่านั้น พอเวลาตีสี่ให้ตื่นขึ้นมาช้อนเอาดอกมะลิออก เป็นต้น เหล่านี้เป็นกุศโลบายของคนในอดีตที่ทำให้ผู้ปรุงอาหารเกิดความตั้งใจในการทำงาน และมีสติอยู่ตลอดเวลา ซึ่งสะท้อนถึงความพิถีพิถันและละเอียดละไม”

อรศรี สหรัยกาญจน์ (2551) ได้กล่าวถึง อัตลักษณ์ของอาหารชาววังในการจัดเป็นสำรับที่ประกอบด้วยอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

“อาหารชาววังต่างจากอาหารชาวบ้าน คือ ต้องจัดอาหารเป็นชุด ไม่ว่าจะนอกวังในวัง อันว่าเป็นบ้านเจ้านายแล้ว ต้องเสิร์ฟอาหารเป็นถาด จะถาดเงินถาดทองก็แล้วแต่ เพราะฉะนั้นอาหารที่อยู่ในถาด จะต้องมีการบรรจอรสชาติอาหารไทย ก็คือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด จะมีถ้วยแกงเผ็ด ชามผัดเผ็ด ยำจืด คือ ผัดจืดหรือแกงจืด แกงเลี้ยงก็ได้ ต้มจะเป็นสามรสก็ได้เช่น ต้มข่า ต้มยำ อยู่สำรับ

เดียวกัน แต่จะทำเป็นรสกลางไว้ ไม่เผ็ดจัด แล้วก็ต้องมีเครื่องเคียง จัดในพาน หรือจานเชิง จะมีเนื้อฝอยผัดหวาน ปลาเค็มชุบไข่ทอดที่เป็นก้อน ๆ ไข่เค็มดิบ ๆ แล้วมาตักเอาแต่ไข่แดง มาจัดในถ้วยตะไลหนึ่ง ทำเป็นดอก เต็มไข่จัดลงไปด้วย สิ่งสำคัญที่สุดในงานเชิงนี้ คือ ต้องมีหมูหวานเจี๊ยบ เหนียวทุกครั้ง เหตุผลเพื่อ ล้างความเผ็ดจากการกินน้ำพริก”

(อรศรี สาทรรายกฤษฎณ์. 2551 : สัมภาษณ์ อ้างมาจาก สุนทรี อาสะวโรย. 2554ก : 86 – 87)

ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ยังได้อธิบายว่า “วัฒนธรรมอาหารของไทย คือ ‘การกินอาหารเป็นสำหรับกับข้าว’ ที่เรียกเช่นนั้นเนื่องจากว่า คนไทยกินข้าวเป็นอาหารหลัก โดยจะเห็นได้จากในสำหรับอาหารมีปริมาณข้าวมากและมีกับข้าวเป็นเครื่องเคียง ซึ่งแตกต่างจาก วัฒนธรรมของชาติทางตะวันตกที่กินเนื้อสัตว์เป็นหลักและกินแป้งเป็นเครื่องเคียง โดยสำหรับของ ชาววังในอดีตจะประกอบด้วยอาหาร 5 ประเภท ได้แก่ ต้ม ผัด แกง ทอด ยำหรือน้ำพริก ใช้กิน กับข้าวสวยเพื่อให้รสชาติอร่อยกลมกล่อมกันในคำ ๆ เดียว อย่างไรก็ตามกับข้าวหลายชนิดต้องกินคู่กัน หรือร่วมกันจึงจะมีรสอร่อยยิ่งขึ้น เช่น ‘หมี่กรอบ’ ที่มีรสเปรี้ยว หวาน และมัน ก็อาจกินกับ ‘ข้าวสวย’ และ ‘แกงไตปลา’ เพื่อให้มีรสเค็มและเผ็ดเพิ่มมาในสำหรับ ส่วน ‘แกงเหลือง’ ‘แกงส้ม’ ที่มี รสเค็มและเปรี้ยว กินเข้ากันได้ดีกับไข่เจียว เพื่อเพิ่มความมันและกรอบครบรสในหนึ่งคำ เป็นต้น ซึ่งเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของไทยที่มีมาตั้งแต่อดีต” สอดคล้องกับ ศันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “ในอาหารที่ไม่ได้มีรสชาติที่ครบรส ชาววังก็จะมีการจัดรายการอาหารในสำหรับ ให้มีรสชาติครบรส โดยในหนึ่งอย่างอาจมีมากกว่าหนึ่งรส แต่หากขาดรสใดไปก็จะมี การเพิ่ม เครื่องเคียงแนมไว้สำหรับให้ครบรส เช่น หมูพะโล้ หลนไชโป้ว หมูหวาน ปลาทุทอด เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารเคียงที่ใช้แนมเพื่อแก้รสเผ็ดของอาหารจานอื่น ๆ ในสำหรับ ซึ่งมีความแตกต่างจาก การรับประทานในปัจจุบัน โดยจะสังเกตได้จากอาหารที่มีรสชาติไม่ซับซ้อน อาจมี 1 – 2 รสชาติ ในงานนั้น ๆ ก็จะสันนิษฐานได้ว่าเป็นเครื่องเคียงในสำหรับ เพื่อเพิ่มความอร่อยในการรับประทาน อาหาร”

พูน ปณ ทัต ชีเว



ภาพประกอบที่ 23 การตั้งเครื่องเจ้านายในอดีต
ที่มา : ภาพโดย พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช.
ใน Sibpan Sonakul, M.C. (1959 : หน้าปก)

นอกจากนี้ จิราภรณ์ เจริญเดช (2545 : 36) ได้ระบุถึง อาหารชาววังในประเด็นของ เหตุผลเกี่ยวกับรสชาติหวานในอาหารของชาววัง ไว้ที่น่าสนใจว่า

“... อาหารชาววังมีชื่อเสียงในด้านความประณีต ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการปรุง เพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม มีการตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทาน ... สมเด็จพระเทพฯ เคยทรงรับสั่งว่า ไม่ได้มีกฎว่าอาหารต้องหวาน อาจเป็นเพราะน้ำตาลในสมัยก่อนมีราคาแพง อาหารในวังเท่านั้นที่มีการปรุงรสด้วยน้ำตาล จึงมีรสชาติออกหวานมากกว่าอาหารนอกวัง ... การตกแต่งอาหารชาววังนั้นวิจิตรพิสดารยิ่งนัก หากใช้ผักมาประกอบอาหาร หรือเป็นเครื่องจิ้ม ก็ให้นำผักมาแกะสลักประดิษฐ์ประดอยรอบ แลดูน่ารับประทานขึ้น ...”

(จิราภรณ์ เจริญเดช. 2545 : 36)

สอดคล้องกับ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “อาหารชาววังไม่จำเป็นต้องมีรสชาติดหวานนำไปทั้งหมด” แต่ทั้งนี้ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ ยังให้ความเห็นเพิ่มเติมว่า “รสชาติดหวานนั้นน่าจะเป็นรสชาติที่มาจากวัตถุดิบที่ดี สดใหม่เป็นหลัก และน้ำตาลก็เป็นวัตถุดิบที่หาได้ยากโดยเฉพาะในสมัยอยุธยา ดังคำที่กล่าวว่า ‘กินคาวไม่กินหวาน สันดานไพร่’ ดังนั้น กลุ่มคนที่จะมีโอกาสรับประทานอาหารหวานส่วนใหญ่จะเป็นเจ้านายและชนชั้นนำ ส่วนชาวบ้านก็ในวาระสำคัญบางโอกาสเท่านั้น”

ทั้งนี้ นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) อธิบายว่า “รสชาติของอาหารไทยนั้น ประกอบด้วยรสชาติทั้ง 8 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด ขม ผาด (โดยรสผาดมีทั้งแบบรสซ่า และรสปร่า ตามแต่วัตถุดิบและการตีความของแต่ละบุคคล) และจืด” ส่วน ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายเกี่ยวกับคำว่า “กลมกล่อม” ไว้ว่า “รสชาติกลมกล่อม คือ รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน เรียงเป็นหน้ากระดานเท่ากัน ซึ่งอาหารชาววังก็มีรสชาติอื่น ๆ เช่นเดียวกับอาหารชาวบ้าน”

สำหรับอาหารที่นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญเห็นพ้องกันว่า น่าจะเป็นอาหารประจำชาติของคนไทย คือ “น้ำพริก” ซึ่งเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม โดยทั้งชาววังและชาวบ้านต่างจัดให้มีในสำหรับอาหาร ที่สำคัญน้ำพริกนี้เป็นรายการอาหารที่มีหลากหลายชนิด และส่วนใหญ่จะมีรสชาติกลมกล่อม ดังเช่นที่ ศันสนีย์ จະสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายถึงน้ำพริก “จากหลักฐานบันทึกของเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ พบว่ามีรายการอาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม นับได้กว่าร้อยชนิด เนื่องจากรัชกาลที่ 5 ทรงโปรดฯ เสวย จึงต้องมีอาหารประเภทนี้ในการตั้งเครื่องเสมอโดยเฉพาะน้ำพริกกะปิ ดังนั้น อาหารชาววังส่วนหนึ่งจึงมีส่วนประกอบที่มาจากน้ำพริกกะปิ ซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องมีอยู่ติดครัว ทั้งน้ำพริกมะม่วง น้ำพริกมะเขือเทศดิบ แกงรัญจวน ต่างก็มีน้ำพริกกะปิเป็นส่วนประกอบ”

หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ (2553 : 24 – 29 ; อภิลักษณ์ เกษมผลกุล และชนกพร พัวพัฒนกุล, บรรณาธิการ) ได้กล่าวไว้ใน “เปิดตำรับสำหรับศาลายา” ถึงข้อกำหนดทั้ง 3 ประการ ของคุณลักษณะทางกายภาพที่สำคัญของอาหารชาววัง ไว้ว่า

“... อาหารที่เป็นชาววังนั้นมีข้อกำหนดอยู่ 3 อย่าง คือ (1) จะต้องไม่มีเปลือก ตัวอย่างถ้าเป็นกุ้ง หัวไม่มี หางไม่มี เปลือกไม่มี ต้องมีแต่เนื้อกุ้งล้วน ๆ (2) ไม่มีก้าง เช่น ปลาสดที่ตั้งเครื่องนั้นหาก้างไม่เจอ และ (3) ไม่มีกระดูก ถ้าจะตั้งเครื่องด้วยซี่โครงหมูอ่อนเป็นข้าวต้มซี่โครงหมูอ่อน นั้นเป็นอันตรายกรรม (เป็นสิ่งที่ต้องห้ามทำ) ... อาหารของชาววังนี้เหมือนกับอาหารของชาวบ้านทุกประการ เพียงแต่วิไลมาหรา ... รสชาติเป็นของธรรมดาทั้งสิ้น ไม่มีอะไรผิดแผกแตกต่าง เพียงแค่มีข้อกำหนด 3 อย่าง ถึงจะเรียกว่าอาหารชาววัง อย่าใส่น้ำตาลลงไปแล้วจะเกณฑ์ว่าชาววังเขาชอบหวาน ...”

(ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, หม่อมราชวงศ์. 2553 : 24 – 29 ; อภิลักษณ์ เกษมผลกุล และชนกพร พัวพัฒนกุล, บรรณาธิการ)

ซึ่งสอดคล้องกับหม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ (2552) ที่ระบุว่า

“อาหารชิ้นโตเสวยจะเป็นฟิเล (filet) ทั้งนี้ ถ้าเป็นเนื้อก็เป็นเนื้อสันใน กุ้งก็ต้องกุ้งแม่น้ำไม่มีหัว สิ่งชิ้นโตเสวยจะไม่ใช่ของพวกหมัก ๆ ดอง ๆ อย่างหน่อไม้หรือแกงป่า หรือของอะไรที่คาว เช่น ไตปลา ก็เป็นของชาวบ้าน ถ้าเป็นต้มขาไก่ก็ใช้เนื้อหน้าอก คือทุกอย่างต้องเป็นอะไรที่นุ่ม ๆ หรือถ้าปลาตุก ก็ต้องปลาตุกอุย เนื้อเหลือง ๆ ย่างแกะก้างออกจนหมด ทุกอย่างจะประณีต ทำคำเล็ก ๆ รสชาติไม่จัดมาก เจ้านายไม่เสวยรสเผ็ด”

(โสรัจจ์ วิสุทธิ, หม่อมราชวงศ์. 2552 : 20 อ้างมาจาก สุนทรื อาสะวีย์. 2554ก : 88)

โดยลักษณะของอาหารชาววังนั้น ศันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ประกอบด้วย (1) เลือกใช้วัตถุดิบต้องดีมีคุณภาพ (2) มีการตัดลดขนาดให้พอดีคำ (3) สวยงาม น่ารับประทาน (4) กินเป็นสำรับ และ (5) ในสำรับต้องมีรสชาติครบทั้งเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด ขม ผัด และจืด นอกจากนี้ อาหารชาววังในสำรับเดียวกันทั้งรสชาติและกลิ่นจะต้องไม่ซ้ำ”

อย่างไรก็ดี ด้วยลักษณะของอาหารชาววังที่ได้นำเสนอในข้างต้น ก็ไม่ได้หมายถึงว่า ชาววังเป็นผู้ที่กินทิ้งขว้าง เลือกกินแต่ของดี ๆ เท่านั้น โดย ศันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดาทรงมีแนวคิดที่สำคัญในการทำอาหาร คือ ไม่มีของเหลือทิ้ง (zero wasted) ทุกอย่างต้องให้เกิดประโยชน์ เนื่องจากทรงต้องเลี้ยงดูข้าราชการทั้งหมดในวัง ประกอบกับเงินเบี้ยหวัดมีค่อนข้างจำกัด ดังนั้น อาหารสำนักพระวิมาดาเธอฯ จึงพบรายการอาหารที่เกิดจาก ‘ของเหลือ’ อยู่หลายรายการ เช่น ‘แกงรัฐจวน’ ‘ข้าวบุง’ ‘ข้าวปิ้ง’ รวมถึงอาหารจานเดี่ยวต่าง ๆ ได้แก่ ‘ข้าวบายศรีปากชาม’ (หรือ ‘ข้าวขวัญ’ ในตำรับสายเยาวภา) ซึ่งก็คือ ข้าวคลุกกับน้ำพริกมะขามเปียก ‘ข้าวปิ้ง’ ที่ข้าราชการนำติดตัวไปด้วยระหว่างตามเสด็จประพาสต้น ก็คือ ข้าวคลุกกับน้ำพริกกะปิ ใส่ไข่และกระเทียมเจียวให้หอม ห่อใบตองแล้วนำไปปิ้ง”

อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมมีบทบาทเด่นชัดในสมัยรัชกาลที่ 1 – 3 (พ.ศ. 2325 – 2394) ที่ได้ปรากฏหลักฐานสำคัญที่นำมาเทียบเคียงเพื่อแสดงให้เห็นถึงความรุ่งเรืองของวัฒนธรรมอาหารชาววังในยุคสมัยดังกล่าว คือ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งได้กล่าวถึงอาหารชาววังอยู่ด้วยกันหลายรายการ ได้แก่ อาหารคาว จำนวน 13 รายการ อาหารหวาน จำนวน 29 รายการ และอาหารว่างจำนวน 6 รายการ รวมทั้งสิ้นจำนวน 48 รายการ โดยรายการอาหารทั้งหมดนี้เชื่อถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังในช่วงรัชกาลที่ 2 หรือช่วงระยะเวลาที่ใกล้เคียงกัน เนื่องจากบทพระราชนิพนธ์นี้ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงบรรยายถึงอาหารในรั้ววังผ่านบทพระราชนิพนธ์ โดยทรงเปรียบเทียบถึงอาหารต่าง ๆ ที่ทำให้ทรงระลึกถึงสตรีผู้เป็นที่รัก ทั้งนี้ สตรีที่ทรงปรารถนาปรากฏในบทพระราชนิพนธ์ หรืออีกนัยหนึ่งอาจเป็นผู้ที่ปรุงอาหารนั้น ๆ สันนิษฐานว่าคือ “สมเด็จพระศรีสุริเยนทรา

บรมราชินี” ซึ่งเป็นพระอัครมเหสีในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยนั่นเอง โดยสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ได้รับการยกย่องว่าทรงมีพระปรีชาสามารถเป็นเลิศในการปรุงอาหารแห่งยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ โดยในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ (2557 : 25) ได้กล่าวขึ้นต้นไว้ในหนังสือเล่มที่ 1 ด้วยคำนำมีสการบูชาครูไว้ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวถึงพระนามของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ด้วยท่านได้ถวายเป็นการยกย่องให้เป็นครูทางด้านศิลปะการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับบทพระราชนิพนธ์ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้นชมฝีมือการปรุงอาหารของสมเด็จพระอัครมเหสีพระองค์นี้

อาหารตามที่ปรากฏในบทพระราชนิพนธ์บางรายการ ปัจจุบันหารับประทานได้ยาก เนื่องจากมีวิธีการปรุงที่ยุ่งยากซับซ้อน หรือกระทั่งบางรายการที่ยังคงพบเห็นอยู่ในปัจจุบัน ก็มีความสุมเสี่ยงที่อาจจะสูญหายได้ต่อไปในอนาคต โดยที่เกี่ยวข้องกับบทพระราชนิพนธ์ วิद्या เอี่ยมประไพ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “วัฒนธรรมอาหารชาววังปรากฏหลักฐานชัดเจนในสมัยรัชกาลที่ 2 จากบทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน เมื่อพิจารณาพบว่า ปรากฏการรับอิทธิพลของวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามาในอาหารชาววัง จากการเลือกรับและปรับใช้บางส่วนมาเป็นวัฒนธรรมอาหารของชาววังเอง”

อย่างไรก็ดี อาหารบางชนิดสามารถเป็นได้ทั้งอาหารหวานและอาหารว่าง ซึ่งในบทพระราชนิพนธ์ก็ไม่ได้ระบุแน่ชัดว่าเป็นประเภทใด ดังนั้น ผู้วิจัยจึงอนุมานประเภทของอาหารตามเอกสารที่ผู้เชี่ยวชาญได้ระบุไว้ประกอบกับข้อมูลจากการศึกษาภาคสนาม โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูลจะเรียงลำดับตามปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน (วันดี ณ สงขลา. 2530 : 4 – 5) เพื่อแสดงข้อมูลให้เห็นถึงอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม ดังนี้

มัสมั่นแกงไก่เนื้อ	นพคุณ
หอมยี่ห่วยรสจืด	เฉียบร้อน
ชายใดบริโภคนกยูง	พิสวาสดี หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ซ้อน	อกให้หวานแสง

(เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 55)

“แกงไก่” หรือ “แกงเผ็ดไก่” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทแกง ที่เมื่อใช้เนื้อสัตว์ชนิดใดเป็นวัตถุดิบหลัก ให้เรียกชื่อแกงตามเนื้อสัตว์ที่ใช้ เช่น “แกงเผ็ดไก่” “แกงเผ็ดหมู” “แกงเผ็ดเนื้อ” “แกงเผ็ดปลาไหล” เป็นต้น ทั้งนี้ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 8 – 9) ได้กล่าวไว้ว่า “แกงเผ็ดเป็นกับข้าวรสเผ็ดของคนไทย ประกอบด้วยกะทิผสมกับเครื่องแกงที่โหลกหรือบดจนละเอียดดีเป็นส่วน ‘น้ำแกง’ และมีเนื้อสัตว์ มะเขือ พริกอ่อน ใบโหระพา และใบมะกรูด ประกอบกันเป็นส่วน ‘เนื้อ’ ของแกง ซึ่งแกงเผ็ดมีหลายสี คือ สีแดง สีแดงคล้ำ สีส้ม และสีเขียว ซึ่งแตกต่างกันไปตามชนิดพริกที่ใช้ในการเข้าเครื่องแกง แกงไก่หรือแกงเผ็ดไก่เป็นแกงเผ็ดที่มีสีแดง ซึ่งได้จากพริกชี้ฟ้าแห้งหรือ

พริกแห้งเม็ดใหญ่ พริกแห้งเม็ดใหญ่จะให้สีแดง แต่หากต้องการให้น้ำแกงมีรสชาติเผ็ดขึ้น ก็จะใช้พริกแห้งเม็ดเล็กที่ทำมาจากพริกชี้ฟ้าลงไปด้วยในเครื่องแกง” โดยพริกแห้งเม็ดใหญ่ในอดีตบางตำรับจะมีการใช้พริกแห้งเม็ดใหญ่อีกชนิดหนึ่ง คือ “พริกบางช้าง” หรือ “พริกมัน” ซึ่งจะให้สีแดงสดและมีรสชาติเผ็ดน้อยกว่า โดยพริกบางช้างปลูกกันมากในท้องที่ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม แต่ปัจจุบันหาได้ยากและมีราคาแพงจึงไม่เป็นที่นิยม

อย่างไรก็ตาม บางคนนิยมเรียกแกงเผ็ดว่า “แกงแดง” ตามสีของน้ำแกง โดยทั้งนี้อาจทำให้เกิดความสับสนขึ้นได้ เนื่องจาก “แกงเขียวหวาน” ก็เป็นแกงเผ็ดชนิดหนึ่งแต่มีสีเขียวที่ได้จากการใช้พริกสดแทนพริกแห้งจึงทำให้น้ำแกงมีสีเขียว ซึ่งแกงเขียวหวานนี้ไม่ได้หมายความว่าแกงเผ็ดที่มีรสหวานนำแต่อย่างใด หากแต่หมายถึงลักษณะสีของน้ำแกงที่มีสีเขียววนวล ๆ โดยในอดีตเรียกว่า “สีเขียวหวาน” นอกจากนี้ หม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล (2551 : 224) ได้กล่าวว่า “แกงเขียวหวานจะเป็นคนละชนิดกับ ‘แกงพริกชี้ฟ้า’ ซึ่งเป็นแกงของทางภาคใต้ ด้วยคนในยุคปัจจุบันนิยมใช้เครื่องแกงสำเร็จรูป จึงทำให้เข้าใจไปว่าเป็นแกงชนิดเดียวกัน” ส่วนรสชาติของแกงเผ็ดไก่ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 10) ได้กล่าวว่า “มีรสเผ็ดนำ ตามด้วยเค็ม หวานกะทิ หอมกลิ่นเครื่องเทศ ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าอ่อนช่วยชูรสหวาน และไม่ใส่น้ำตาล”

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
 ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไผ่ฝนหา
 (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“แกงมัสมั่น” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทแกง โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 19) ได้กล่าวว่า “แต่เดิมเป็นอาหารของชาวอินเดีย นิยมแกงด้วยเนื้อวัว ใส่เครื่องเทศปริมาณมาก รสฉุนจัด ชาวอินเดียนิยมรับประทานกับโรตีสหรือข้าว แกงมัสมั่นเข้ามาวัฒนธรรมอาหารของไทย ในช่วงสมัยรัชกาลที่ 2 และคนไทยได้ปรับรสชาติให้เข้ากับค่านิยมของชาวไทย โดยปรับลดเครื่องเทศลงให้พอเหมาะ และปรุงให้มีรสชาติ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม และหวาน” สอดคล้องกับท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 55 - 56) ที่ได้กล่าวถึงแกงมัสมั่นไว้ว่า “ให้อาพริกแห้ง หอม ตะไคร้ รากผักชี เยื่อเคย (กะปิ) ดอกจันทน์ กระวาน อบเชย พริกไทย ยี่ห่วย ลูกผักชี คั่วให้หอม แล้วโขลกให้ละเอียดเป็นพริกขิง (เครื่องแกง) เอามันหมู (มันแข็ง) ใส่ลงในหม้อ พอร้อนนำเนื้อไก่ที่ตัดเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ทั้งกระดูก ลงผัดพอให้เหลืองทั่วกัน ตักน้ำมันขึ้นเหลือไว้แต่พอควร เอาพริกขิงที่โขลกไว้เทลงคนให้ทั่วกัน ใส่น้ำปลาลงไปเล็กน้อย เมื่อคนทั่วกันดีแล้ว เอาหัวกะทิใส่ลงคนให้เข้ากัน ใส่น้ำปลาที่ยังเหลืออยู่ ตามด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก และถั่วลิสงเม็ดใหญ่ (คั่วแล้วล่อนเปลือกออกเอาแต่เนื้อ) เเทลงไปแล้วปิดฝาเคี่ยวจนไก่เกือบสุกจึงใส่หอมหัวใหญ่ เมื่อจวนจะได้จึงใส่น้ำส้มซ่า ลูกกিজเสม็ด (ลูกเกดสีเหลือง) และใบกานพลูสด เคี่ยวไปจนกระทั่งไก่เปื่อยกระดูกอ่อน โดยแกงมัสมั่นนี้สามารถทำไว้ค้างคืนได้ พริกขิงที่ใช้ผิงกะหรือได้แต่กลิ่นรสจะผิงไป ถ้าแกงอย่างถูกต้องใช้น้ำมันและเกลือ” ทั้งนี้ แกงมัสมั่นตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ได้เขียนไว้ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ปรากฏคำหลาย ๆ คำที่น่าสนใจ ดังนี้

คำว่า “เยื่อเคย” ส. พลายน้อย (2553 : 233) ได้เล่าไว้ว่า “ในสมัยรัชกาลที่ 4 มีผู้แต่งหนังสือถวายฎีกา โดยในฎีกานั้นมีการกล่าวถึงกะปิ แต่ไม่ใช่คำว่ากะปิอย่างชาวบ้านคนไทยใช้กัน ไปใช้คำว่า ‘งาปี’ แทน ที่ใช้งาปีนั้นก็ประสงค์ที่จะให้ตรงกับภาษาพม่า ปรากฏว่ารัชกาลที่ 4 ทรงกริ้วว่าอุทริ รับสั่งให้เขียนประกาศสั้น ๆ ไปปิดไว้ที่กำแพงหน้าพระที่นั่งสุทไธสวรรย์ ห้ามเรียกกะปิว่างาปี แต่ให้เรียกว่า ‘เยื่อเคย’ หรือจะคงเรียกว่ากะปิต่อไปก็ตามใจ ให้ประกาศแก่ประชาชนได้รู้โดยทั่วไป ก็ได้มีคนทูลจรตคิดหาผลประโยชน์ในทางมิชอบ โดยการแอบอ้างเป็นนายอำเภอเที่ยวข่มขู่เอาเงินกับราษฎรที่พูดว่ากะปิ น้ำปลา ไม่พูดว่าเยื่อเคย น้ำเคย จนในที่สุดต้องทรงออกประกาศใหม่ให้อาณาประชาราษฎร์เรียกว่ากะปಿನ้ำปลาดตามคำโบราณแต่เดิม”

ส่วนคำว่า “พริกขิง” จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 116) ได้กล่าวถึงผัดพริกขิงว่า “ใช้เครื่องปรุงน้ำพริกเช่นเดียวกับแกงเผ็ดสีแดงและผัดเผ็ด” ซึ่งประยูร อุสุชาภู (2545 : 122 – 123) ได้เล่าไว้ว่า “ผัดพริกขิงนี้ทั้ง ๆ ที่ไม่ใช่ขิง แต่ทำไมจึงเรียกพริกขิง กรณีนี้สันนิษฐานว่าชาวจีนเมื่อกินผัดเผ็ดของไทยแล้วติดใจจึงเอากลับไปทำบ้าง แต่ชาวจีนเมื่อผัดอะไรที่รสจัด ๆ ก็จะใช้ขิงขยกลงไปผัดกับเครื่องแกงด้วย เมื่อคนไทยได้ลองผัดเผ็ดของจีนที่ใส่ขิงก็อร่อยเหมือนกัน จึงเรียกว่า ‘ผัดพริกขิง’ สืบต่อกันมา และเมื่อคนไทยผัดเผ็ดก็จะทำตามแบบไทย คือ ไม่ใช่ขิง แต่ก็เรียกติดปากว่าผัดพริกขิง”

และคำว่า “ลูกกিজเสม็ด” หรือ “ลูกกিজเสม็ดสุลต่าน” เป็นคำในอดีตที่ใช้เรียกลูกเกตหรือผลองุ่นแห้งซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารจากต่างชาติ โดยสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นลูกเกตชนิดสีเหลืองทอง ซึ่งคำว่า “ลูกกিজเสม็ดสุลต่าน” มีความใกล้เคียงกันกับคำในภาษาอังกฤษว่า “sultana” ที่หมายถึง องุ่นแห้งที่มีสีเหลืองทอง

นอกจากนี้ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 64) ยังได้กล่าวถึง “แกงมัสมั่นชาววัง” ไว้ว่า “จะใส่ सबปะรด ใช้ सबปะรดที่มีรสเปรี้ยวอมหวานเล็กน้อย ไม่ใช่หอมใหญ่ แต่สิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือ น้ำส้มซ่า ถ้าไม่มีส้มซ่าใช้น้ำส้มเขียวหวานแทนได้ น้ำส้มซ่าช่วยทำให้น้ำแกงมีเสน่ห์ในตัวที่เป็นเอกลักษณ์และช่วยตัดความหวานของน้ำแกง โดยลักษณะและรสชาติของแกงมัสมั่นชาววังนั้นจะมีรสชาติหวานนำเผ็ดเล็กน้อย รสเปรี้ยวและเค็มจะเสมอกัน น้ำแกงข้น ความเปรี้ยวของ सबปะรดทำให้ความหวานในน้ำแกงลงตัว”

ยาใหญ่ใส่สารพัด
รสดีด้วยน้ำปลา

วางจานจัดหลายเหล็อดตรา
ญี่ปุ่นล้ำยายวนใจ

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

“ยาใหญ่” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทยา โดยสาเหตุที่เรียกว่า “ยาใหญ่” วันดี ณ สงขลา (2555 : 21) ให้เหตุผลว่า “ยาชนิดนี้ที่ใช้วัตถุดิบหลากหลายชนิดถึงประมาณ 21 ชนิด โดยในส่วนของเนื้อสัตว์นั้นประกอบด้วยเนื้อหมู กุ้ง ตับ ออกไก่ และหนังหมู นอกนั้นเป็น

จำพวกผักต่าง ๆ และน้ำปรุงรส โดยยาใหญ่ที่ดีจะมีรสชาติกลมกล่อมและไม่จัดจ้าน” สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 30) ที่ได้กล่าวว่า “รสชาติของยาใหญ่จะต้องรสกลมกล่อม คือ ไม่เผ็ด ไม่หวาน และไม่เค็ม มีรสเปรี้ยวและหวานเสมอกัน มีกลิ่นหอมจากกระเทียมดอง ในปัจจุบันยาใหญ่เป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก เพราะเป็นยาที่ใส่เครื่องปรุงสารพัดอย่าง”

ตับเหล็กลวกร้อนต้ม
โอชาจะหาไหน

เจื่อน้ำส้มและพริกไทย
ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“ตับเหล็ก” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 23) อธิบายว่า “ตับเหล็กเป็นเครื่องในหมูชนิดหนึ่ง อยู่ใกล้้าม มีลักษณะเป็นชิ้นยาว ส่วนโคนมีขี้เล็กน้อย การทำตับเหล็กให้สุกด้วยทั้งวิธีการต้มหรือลวก ต้องใช้ไฟแรงต้มน้ำให้เดือด แล้วลดเป็นไฟกลาง จึงใส่ตับเหล็กลงไปลวกหรือต้มแต่พอสุกแล้วตักขึ้นทันที ไม่ให้สุกมากเพราะจะแข็งเกินไป เมื่อจะรับประทานให้จัดเรียงตับเหล็ก แต่งด้วยผักต่าง ๆ ราดน้ำจิ้มที่ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้าเหลือง กระเทียม พริกไทยเม็ด น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และน้ำปลา โรยกระเทียมโทน ใบสะระแหน่ และใบผักชี”

หมูแฉมแหลมเลิศรส
พิศห่อเห็นรางซาง

พร้อมพริกสดใบทองหลาง
ห่างห่อหวานป่วนใจโยย

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

“หมูแฉม” (อาหารว่าง) วันดี ณ สงขลา (2555 : 25) ได้กล่าวว่า “มีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารไทยหลายชนิด โดยรสชาติจะคล้ายกับยำ เพราะมีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเล็กน้อย มีลักษณะคล้ายกับลาบ เพราะใส่ข้าวคั่วและหอมแดง มีลักษณะคล้ายกับแหนม เพราะใส่ถั่วลิสง และมีลักษณะคล้ายกับหมี่กรอบ เพราะมีกระเทียมดองและส้มซ่า เมื่อคลุกเคล้าผสมกันแล้วก็จะห่อด้วยใบทองหลางรับประทานแบบเมี่ยง” ส่วนของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 65 – 66) ประกอบด้วยเนื้อหมู หนังหมู มันหมู เกลือป่น มะนาว ซ่า ข้าวคั่ว น้ำตาลทราย น้ำส้มซ่า ผิวส้มซ่า กระเทียมดอง หอมแดง และใบทองหลางหรือใบผักกาดหอมก็ได้ ส่วนของตำราอาหารวิทยาลัยในวัง โดยคณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง (2553 : 32 – 33) ได้ปรากฏ “ไส้กรอกปลาแฉม” ซึ่งไม่พบหมูแฉม แต่ส่วนผสมของปลาแฉมก็คล้ายคลึงกับหมูแฉม ต่างกันที่ใช้ปลาอย่างแกะเอาแต่เนื้อแทนเนื้อหมู ส่วนใบผักที่ใช้ห่อแบบเมี่ยง มีใบทองหลาง ใบผักกาดหอม และใบชะพลูเพิ่มขึ้นมาอีกชนิดหนึ่ง โดยตั้งข้อสังเกตว่าในตำราอาหารวิทยาลัยในวังได้ระบุว่า “ไส้กรอกและปลาแฉม” เป็นของที่ใช้รับประทานคู่กันในสำหรับอาหารว่าง และที่จะขาดไม่ได้ คือ น้ำส้มซ่าและผิวส้มซ่า นอกจากนี้ สุภรณ์ พจนมณี (2555 : 215) ยังได้ใช้ปลาช่อนอย่างทั้งเกล็ดสำหรับทำปลาแฉม และเนื้อกุ้งสำหรับ “กุ้งแฉม” จึงสรุปได้ว่า หมูแฉมนั้นสามารถปรับเปลี่ยนไปใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่นได้ โดยจะเรียกชื่อไปตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้แทน และใช้ใบผักห่อเป็นคำรับประทานแบบเมี่ยง ได้ทั้งใบทองหลาง

ใบผักกาดหอม และใบชะพลู แต่สิ่งที่จะขาดไม่ได้ คือ น้ำส้มซ่าและผิวส้มซ่า ซึ่งจะให้กลิ่นและรสที่เฉพาะตัว

ก้อยกึ่งปรุงประทีน
รสทิพย์หีบมาโปรย

วางถึงลั่นดินแดโดย
ฤจะเปรียบเทียบพันขวัญ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ก้อยกึ่ง” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 27) ได้ระบุว่า “เป็นอาหารประเภทเครื่องเคียงมีลักษณะที่ผสมผสานจากวัตถุดิบ คือ กุ้ง มันหมู หนั๋งหมู และไขฝอย รับประทานคู่กับน้ำพริกก้อย ซึ่งมีลักษณะข้นด้วยถั่วทอง (ถั่วเขียวเลาะเปลือก) ต้มสุกแล้วบดละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำพริกเผา น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาล” คล้ายคลึงกันกับของตำราอาหารวิทยาลัยในวัง (2553 : 123) กล่าวถึง “ก้อยกึ่ง” ตำรับพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ไว้ว่า “การทำให้ น้ำพริกก้อยข้นขึ้นจะใช้มันตรงส่วนหัวของกุ้งแม่น้ำ และใช้น้ำที่คั้นจากตัวกุ้งเรียกว่า น้ำสะเออะ” สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 134) ที่ได้กล่าวว่า “น้ำพริกก้อยตำรับเดิมนั้นจะใช้น้ำสะเออะของก้อยกึ่ง คือ น้ำมะนาวที่เคล้ากับกุ้งสด บีบน้ำออก ซึ่งมีจำนวนไม่มาก โดยกุ้งใหญ่ 1 ตัว จะใช้น้ำมะนาวประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้านวดบีบน้ำออก รสชาติของน้ำพริกก้อยขึ้นอยู่กับน้ำพริกเผา ซึ่งแตกต่างจากน้ำพริกเผาที่ทำขายอยู่ในท้องตลาด คนรุ่นก่อน ๆ นิยมทำน้ำพริกก้อยกันในช่วงฤดูที่มีกุ้งแม่น้ำหรือกุ้งนางตัวใหญ่ ๆ เป็นเครื่องจิ้มที่ชาววังนิยมทำกิน” อย่างไรก็ตาม น้ำพริกก้อยตำรับของศรีสมร คงพันธุ์ตำรับนี้ ไม่ได้ใช้น้ำสะเออะแต่จะใช้น้ำมะนาว โดยลักษณะและรสชาติที่ดีของน้ำพริกก้อย ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 134) ยังได้กล่าวว่า “เป็นน้ำพริกที่ใส่กะทิ รสชาติจึงนุ่มนวล ทุกรสจะเสมอกัน มีรสมันของถั่วลิสงและหัวกะทิ สีนํ้าพริกก้อยจะมีสีของน้ำพริกเผา” เป็นที่น่าสังเกตว่าน้ำพริกก้อยของทั้งสามตำรับจะมีความแตกต่างกัน ในส่วนวัตถุดิบที่ช่วยให้น้ำพริกมีความข้นขึ้นทั้งถั่วทองและถั่วลิสง ส่วนมันกุ้งหากใช้เป็นกุ้งตัวใหญ่ก็จะมีมันกุ้งอยู่โดยธรรมชาติซึ่งเป็นผลพลอยได้ จึงนำเอามาผสมลงไปด้วย ส่วนของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 145 – 146) ได้กล่าวว่า “เมื่อทำความสะอาดกุ้งโดยล้างน้ำให้สะอาดแล้ว ให้ปอกเปลือก ซักไส้ดำ หักหัวริดมันไว้ต่างหาก แล้วเอาเกลือคลุกเคล้ากับกุ้ง บีบน้ำมะนาวขยำกุ้งจนกุ้งสุก น้ำที่คั้นไว้จากกุ้งนั้นเก็บไว้ทำน้ำสะเออะ น้ำพริกก้อยเมื่อจะนำน้ำสะเออะจากกุ้งใส่ ให้ผสมมันกุ้งมาเล็กน้อย เพื่อน้ำพริกก้อยจะไม่ดำดูน่ารับประทาน” ทั้งนี้ การทำให้กุ้งสุกด้วยน้ำมะนาวไม่ใช่วิธีการทำสุกโดยใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร จึงหมายความว่ากุ้งยังดิบอยู่

เทพื้นเนื้อท้อง
นำชครสครามครัน

เป็นมันย่องล่องลอยมัน
ของสวรรค์เสวยรมย์
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“เทพื้น” เป็นชื่อของปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่มีไขมันที่ส่วนท้องมาก โดยคนไทยนิยมนำมาปรุงอาหารประเภทแกง คือ ต้องเข้าเครื่องแกงหรือเครื่องเทศสมุนไพร เพื่อลดกลิ่นคาวหรือ

กลืนดินโคลนตามธรรมชาติของปลาในแหล่งน้ำจืด โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 29) ได้เสนอว่า “เทโพตามปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน น่าจะหมายถึง ‘ต้มยำปลาเทโพ’ (อาหารคาว) ซึ่งเป็นอาหารประเภทต้มยำที่แต่เดิมนั้น ใช้น้ำเปล่าปรุงรสด้วยเกลือ ต่อมาได้เปลี่ยนมาใช้น้ำซุบและปรุงรสด้วยน้ำปลา สำหรับน้ำพริกเผาก็เพิ่งมาใช้ โดยใช้เพียงพริกแห้ง หอมแดง และกระเทียมเผาแล้วโขลกให้เข้ากันเพียงเท่านั้น สำหรับข่ามีทั้งแบบที่ใส่และไม่ใส่ เพราะบางตำราก็ก็นำข่าในต้มยำ และบางตำราก็ก็นำข่าไปเลยว่าเป็นห้ามใส่ข่า” แต่อย่างไรก็ดี คนโดยมากเมื่อกล่าวถึงเทโพจะนึกถึง “แกงเทโพ” และ “แกงหมูเทโพ” (แกงหมูอย่างปลาเทโพ) เป็นแกงคั่วส้มชนิดหนึ่ง โดย ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 68) ได้กล่าวถึงแกงหมูเทโพว่า “แต่เดิมแกงหมูเทโพมาจากแกงปลาเทโพ ซึ่งปลาเทโพนี้มีความมัน เพราะเหตุนี้จึงต้องใช้หมูสามชั้นแทน โดยลักษณะและรสชาติของแกงชนิดนี้จะมีเปรี้ยวเล็กน้อย เค็ม เผ็ด หวานตาม หมูนุ่มหอม ผักบั้งสุกนุ่ม น้ำแกงไม่ข้นมากและกะทิไม่แตกมัน ซึ่งใช้น้ำมะกรูดและลูกมะกรูดเพื่อช่วยชูรสและกลิ่นที่ดีให้แก่แกง” โดยผู้วิจัยสันนิษฐานว่ามีความเป็นไปได้ทั้งต้มยำปลาเทโพและแกงเทโพ เนื่องจากเป็นอาหารที่ชดน้ำได้ และมีมันของปลาเทโพลอยอยู่บนผิวด้านบนอีกด้วย

ความรักยกเปลี่ยนท่า
กล่อมรสกล่อมเกลี้ยงกลม

ทำน้ายาอย่างแกงชม
ชมไม่วายคลับคล้ายเห็น
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“ขนมจีนน้ำยา - แกงชม” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 31) ได้อธิบายว่า “เป็นอาหารมีลักษณะเป็นสารีบ โดยพริกแกงของน้ำยาจะไม่ใช้เครื่องแกงสด กล่าวคือ การนำเครื่องแกงไปต้มให้สุกแล้วจึงนำไปปรุง ทั้งนี้จะไม่ผัดพริกแกงกับหัวกะทิหรือน้ำมันแบบแกงโดยทั่วไป แต่จะเคี่ยวในกะทิด้วยไฟอ่อน ๆ โดยคนไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะแตกมัน จึงได้น้ำยาที่หอม มีลักษณะข้นเล็กน้อยและไม่แยกตัว ส่วน ‘แกงชม’ หมายถึง ผักต้มที่กินกับน้ำยา เช่น ถั่วงอกต้ม ถั่วฝักยาวต้ม โดยจะขาดมะระจีนต้มไม่ได้เลย” ซึ่งสอดคล้องกับ สุภรณ์ พจนมณี (2555 : 176) ที่ระบุว่า “แกงชม” ประกอบด้วย มะระจีนลวก ผักบั้งลวก และหอมเจียว

ส. พลายน้อย (2559 : 133 – 134) ได้สันนิษฐานเกี่ยวกับที่มาของ “ขนมจีน” ไว้ว่า “ในการทำขนมจีนนั้นจะต้องแช่ข้าวสารแล้วเอาไปตำให้ป็น เมื่อตำเสร็จแล้วเขาก็ทำให้เป็นก้อนโตขนาดลูกมะพร้าวเล็ก ๆ เอาแป้งนี้ใส่สาหร่ายลงต้มให้พอสุก ถ้าเป็นคนมอญทำ เมื่อเห็นสุกเขาก็จะร้องว่า ‘จิน’ แล้วคำว่า ‘จิน’ ก็แปลว่าสุกนั่นเอง เมื่อสุกเขาก็จะเอามาโขลกอีกทีหนึ่ง แล้วจึงเอามาคั้นทำเป็นเส้นโรยลงในน้ำเดือด เมื่อเส้นสุกหรือจิน เขาก็จะตักเอาไปจับหมวดในน้ำเย็นอีกทีหนึ่ง จะเห็นว่าการทำขนมจีนต้องผ่านการทำให้สุกหรือจินถึงสองครั้ง เนื่องจากทำให้สุกถึงสองครั้งนี้เอง จึงเรียกออาหารชนิดนี้ว่า ‘คนอมจิน’ คือของที่สุก เป็นการเรียกตามลักษณะของการทำเช่นเดียวกันกับขนมต้มของบ้านเรานั้นเอง”

“แกงอ่อม” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 33) ได้กล่าวว่า “โดยทั่วไปนิยมแกงอ่อมมะระจิ้นกับเนื้อปลาและใส่น้ำน้อย ๆ ไม่ใส่ผักมาก โดยรสชาติมีเพียงรสเค็มกับหวาน ข้อสำคัญต้องใส่ผักก่อนปลาเสมอ แล้วไม่ต้องคน เพราะจะทำให้เนื้อปลาเละและมีกลิ่นคาว” ส่วนศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 48) ได้กล่าวว่า “แกงอ่อมมะระจิ้นคู่กับขนมจิ้น บางคนก็จะเรียกว่า ‘ขนมจิ้นน้ำยาขม’ โดยเพิ่มความขมของน้ำแกงด้วยการเติมเนื้อปลาต้มแล้วโขลก ผสมลงในน้ำแกงเล็กน้อย โดยเสน่ห์ของแกงอ่อมมะระอยู่ที่ความขมของมะระ กะทิจะช่วยลดความขมของมะระ ซึ่งลักษณะและรสชาติของแกงอ่อมมะระนี้ น้ำแกงจะมีลักษณะข้นเล็กน้อย มีรสขมของมะระเล็กน้อย มะระสุกกำลังดี รสนุ่มนวลไม่เผ็ด ไม่หวาน ปลาไม่คาว” ทั้งนี้อาจสรุป “แกงอ่อม” ได้เป็นสองแนวทาง คือ (1) เป็นแกงอ่อมมะระที่เป็นกับข้าว และ (2) เป็นแกงอ่อมมะระที่กินคู่กับขนมจิ้น โดยจะเรียกว่า “ขนมจิ้นน้ำยาขม” ซึ่งอาจมีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือมีความใกล้เคียงกัน เนื่องจากในภาพยี่ห้อเครื่องคาว-หวานปรากฏทั้งขนมจิ้นน้ำยา – แกงขม และแกงอ่อม อยู่ในบทเดียวกัน และมะระจิ้นนั้นเป็นวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในอาหารทั้งสองชนิด แต่แตกต่างกัน โดยขนมจิ้นน้ำยา – แกงขม จะแยกมะระจิ้นต้มไปนึ่งสำหรับต่างหาก ส่วนแกงอ่อมนั้นใส่มะระจิ้นลงในแกงเลย ซึ่งขึ้นอยู่กับวิธีการรับประทาน

ข้าวหุงปรุอย่างเทศ
ใครหุงปรุไม่เป็น

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“ข้าวหุงปรุอย่างเทศ” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 35) ได้อธิบายว่า “มีความใกล้เคียงกับข้าวหมกไก่ แต่แตกต่างกันที่ข้าวหุงปรุอย่างเทศจะใส่ผงกะหรี่ ไม่ใช่ผงขมิ้น และที่สำคัญต้องมีลูกกระวาน (ลูกเอ็น) ด้วย โดยต้องคั่วก่อนใส่เสมอ ถ้าจะนำไปโขลกจะใช้เฉพาะเม็ดด้านใน แต่ถ้าจะใส่โรยหน้าก็ใช้ทั้งเม็ด แต่ต้องคั่วก่อนเช่นกัน อาหารชนิดนี้จะกินคู่กับอากาศเสมอ” อย่างไรก็ตาม ข้าวหุงปรุอย่างเทศนี้มีชื่ออีกว่า “ข้าวบุหรี” โดยข้าวบุหรีเป็นวัฒนธรรมอาหารของแขก ซึ่งสายสกุลบุณนาคเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงในการปรุงข้าวบุหรีเป็นอย่างมาก ด้วยสืบทอดมาแต่ต้นตระกูลที่เป็นชาวเปอร์เซียมาจนถึงปัจจุบัน

สมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 68 – 69) ได้กล่าวถึง ข้าวหุงปรุอย่างเทศหรือข้าวบุหรีไว้ว่า “ตำราอาหารโบราณของไทยเกือบทุกเล่มมีกล่าวถึงตำรับข้าวบุหรีนี้ แต่มีชื่อเรียกและมีวิธีการทำที่แตกต่างกันไป เช่น ตำราท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (สมัยรัชกาลที่ 5) มี ‘หุงข้าวบุหรีต้น’ (อย่างพระนอญยาเธอ กรมหลวงดำรงราชานุภาพ) วิธีการทำ คือ ผัดเครื่องเทศซึ่งมีพริกไทย ลูกผักชี ยี่ห่วย กระวาน กานพลู กับเนย แล้วจึงใส่ข้าวหุงกับนมสด พอสุกใส่ไก่ที่ต้มและฉีกเป็นชิ้นลงไป ‘ข้าวหุงสุลต่าน’ ส่วนผสมและวิธีทำคล้ายกัน แต่ใส่หญ้าฝรั่น ตำรับท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (สมัยรัชกาลที่ 6) มี ‘ข้าวบุหรีอย่างแขกเทศ’ ส่วนผสมมีข้าว เครื่องเทศ หญ้าฝรั่น เอาไก่ลงไปหุงพร้อมกับข้าว วิธีการหุงบอกว่าให้ใช้หม้อแขกและนำแป้งสาลิผสมน้ำ มายาปิดปากหม้อไว้เพื่อเก็บความร้อน อันเป็นวิธีการทำที่ใกล้เคียงกับของสายตระกูลบุณนาคมากที่สุด และยังมี ‘ข้าวบุหรีแบบ

ไทย' ที่ใช้น้ำกะทิหุงแทนนม จนเมื่อหลังปี พ.ศ. 2475 ตำรับอาหารของหม่อมหลวงดี ชลมารคพิจารณ์ ก็มีตำรับ 'ข้าวบู่หรือแปลง' ที่หุงด้วยน้ำกะทิและใสขมิ้นผง 'ข้าวบู่หรือทรงเครื่อง' ใสไก่ น้ำกะทิ ผงกะหรี่ และใสถั่วในข้าวด้วย หากพิจารณาจากตำรับที่กล่าวถึงมานี้ มีส่วนผสมและวิธีการทำแตกต่างกันไป แต่สิ่งที่มีร่วมกัน คือ ต้องใส่เครื่องเทศ ลูกผักชี ยี่หระ กระจวาน กานพลู ถ้าไม่ใสหญ้าฝรั่นก็ใสผงขมิ้น ถ้าไม่หุงด้วยนมก็ใช้กะทิ และจะต้มไก่ก่อนใส่ลงไป ข้าว แต่ไม่มีตำรับใดที่จะมีขั้นตอนและวิธีการทำอย่างละเอียดอย่างสายตระกูลขุนนา และทุกตำรับจะไม่หมักไก่กับนมเปรี้ยว (โยเกิร์ต)"

เหลือรู้หมูป่าต้ม
ชรอยแจ้งแห่งความขำ

แกงคั่วส้มใส่ระกำ
ข้าทรงศรเจ้าตราครุฑ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ” (อาหารคาว) อาหารประเภทแกง วันดี ณ สงขลา (2555 : 37) ได้อธิบายว่า “เป็นแกงที่ใช้เครื่องพริกแกงคั่วที่ต้องปรุงรสให้มี 3 รส คือ รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน ซึ่งเนื้อหมูป่าแท้สังเกตได้จากรูขนที่ผิวหนังโดย 1 รูจะมีขน 3 เส้นเสมอ” สอดคล้องกับ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 17) ที่ได้กล่าวไว้ว่า “แกงคั่วส้มมีลักษณะที่แตกต่างไปจาก ‘แกงเผ็ด’ โดยมีสีออกไปทางสีส้มอมเหลืองหรือสีแดงอมส้ม ขึ้นอยู่กับว่าใช้พริกแห้งเม็ดใหญ่ว่ามีสีส้มมากหรือน้อยกว่ากัน และไม่มีน้ำมันลอยหน้ามากเหมือนกับแกงเผ็ด ส่วน ‘น้ำแกง’ ใช้กะทิละลายกับน้ำพริกแกง ส่วน ‘เนื้อของแกง’ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ ทั้งชนิดสดแห้งและแห้งเค็ม ส่วนผักนั้นใช้ได้มากมายหลายประเภท ซึ่งแตกต่างกับแกงเผ็ดโดยสิ้นเชิง แกงคั่วส้มกับ ‘แกงคั่ว’ มีหน้าตาที่เหมือนกัน แตกต่างกันที่รสชาติ โดยแกงคั่วส้มมี 3 รส คือ รสเปรี้ยว รสหวาน และรสเค็ม (ไม่นับรสเผ็ด) ความหวานได้จากกะทิและน้ำตาล ทั้งนี้คำว่า ‘ส้ม’ นั้นหมายถึง สิ่งที่มีรสเปรี้ยว อาจจะเป็นผักหรือผลไม้ หรือเกสรของดอกไม้ และแม้แต่ใบไม้ที่มีรสเปรี้ยว ใช้ใส่ในแกงคั่ว โดยที่เมื่อเพิ่มรสเปรี้ยวจึงต้องเติมรสหวานให้แหลมขึ้นเพื่อให้ได้รสที่เข้ากัน” ส่วนท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 369 – 370) ได้กล่าวถึง “แกงหมูป่าคั่วส้ม” ไว้ว่า “... เอาแต่เนื้อหมูป่าหั่นอย่างหมูแกง และหนังหมูนั้นหั่นแฉลบให้ชิ้นซี่ง ๆ หน่อย เอากะทิลงหม้อตั้งไฟจนเดือด แล้วจึงเอาเนื้อและหนังหมูป่าเทลงไปคนจนกะทิแตกมัน แล้วจึงเอาเครื่องพริกขิงคลุกตำให้เข้ากันละเอียดดีเอาลงผัดพอมีกลิ่นหอม จึงเอาน้ำเคยอดีเทลงไป ... เคี่ยวไปจนเดือด จึงเอาน้ำส้มมะขามน้ำตาลเหยาะลงคนให้เข้ากัน แล้วจึงเอาระกำ ใบมะกรูดโรยลง แล้วตักชิมดูรสตามแต่ชอบ ... หมูป่านี้นั้นหนาผัดกับหนังหมูบ้านแข็งด้วย เพราะฉะนั้นเอาเผาไฟเสียนิดหน่อยขูดให้หมดจนจนขาดสะอาดจึงหั่น และแกงนั้นต้องใช้เคี้ยวน้ำทางกะทิให้นานสักหน่อย เมื่อเห็นว่านุ่มดีแล้วจึงเอาขึ้นรวนผัดแกง หมูป่านี้นั้นบางแห่งมีที่ศรีราชา เมื่อยังได้แล้วพวกพรานจะเผาเสียทั้งตัวขูดจนหมดหนังขาว แล้วจึงเอาเข้ามาตัดขายเป็นขา ๆ ถ้าเช่นนี้แล้วหนังไม่ต้องเผาอีกหั่นใช้แกงที่เดียว”

ข้า ๆ พล่าเนื้อสด
คิดความยามถนอม

ฟังปรากฏรสที่หอม
สนิทเนื้อเจ้าสาวคนร์

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

ในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 377 – 378) ได้กล่าวถึง “พลาเนื้อสด” (อาหารคาวประเภทยำ) ตำรับสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี เอาไว้ว่า “... เนื้อสัมนที่สดเป็นเนื้อสันเป็นอย่างดี ถ้าไม่ได้เนื้อสันเอาเนื้อสะโพกก็ได้ เอามาหั่นบาง ๆ ... เอาเกลือป่นเคล้าให้เค็มสักหน่อยน้ำส้มชนิดหน้อย น้ำมะนาวเทลงขยำนวดไปจนเนื้อนั้นซีดสุก ออกสีขาวแล้วปิดให้แห้ง ซื่ออกเป็นอัน ๆ เอาไว้จานหนึ่ง เนื้อสัมนี่บางท่านรังเกียจดิบ ก็เอาขึ้นย่าง พอน้ำตาลเล็กน้อย เนื้อในยังแดงอยู่จึงค่อยเอามาหั่นคั้นก็มี เอากระเทียมแห้งปอกซอยตามกลีบ แบ่งเอาขึ้นเจียวกับมันหมูส่วนหนึ่ง เหลือดิบไว้สองส่วน พริกชี้ฟ้าผ่าแคะเมล็ดออกหันตามยาว เมล็ดแดงเอาขึ้นคั่วทั้งเปลือกแล้วแกะเอาแต่เมล็ดใน สะระแหนเด็ดเอาแต่ใบ แล้วเอาของที่กล่าวนี้ ลงประสมเคล้ากับเนื้อ เอาน้ำเคยดีน้ำมะนาวเคล้าให้ทั่วกัน แต่ต้องเอาพริกกับกระเทียมเคล้าลงไป ก่อน เมื่อเคล้าทั่วกันชิมดูรสเปรี้ยวเค็มดีแล้ว จึงเอาเมล็ดแดงที่แกะไว้กับใบสะระแหนเคล้าลงที่หลัง หยิบลงชามหรือจานเอากระเทียมที่เจียวไว้โรยลง ผักชีลงหน้า ยกไปตั้งให้รับประทาน”

ดังนั้น จึงเป็นที่แน่นอนว่า “พลาเนื้อสด” ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน นั้นหมายถึง “เนื้อสัมน” อย่างไรก็ตาม ส่วนท้ายของตำรับพลาเนื้อสดในตำราแม่ครัวหัวป่า (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. 2557 : 378) ยังได้ระบุไว้ในหมายเหตุว่า “นอกจากเนื้อสัมน เนื้อกวาง เนื้อแก้ง และหมูป่าแล้ว สามารถใช้เนื้อสันโค (เนื้อวัว) แทนได้ แต่เมื่อคั้นเนื้อตามขั้นตอนเสร็จแล้ว ให้เอาไปห่อด้วย ใบมะละกอ เพื่อให้เนื้อมีความนุ่มก่อน” โดยใบมะละกอนั้นมียางที่มีเอนไซม์ชื่อว่า “ปาเปน” (papain) ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่พบมากในยางมะละกอในส่วนใบ ก้าน และผลดิบ ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของคนไทย

ล่าเตียงคิดเตียงน่อง
ลดหลั่นชั้นขอบกล

นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ยลอยากนิทรคิดแนบนอน

เห็นหุ่มหุ่มทรวงเศร้า
เจ็บไกลในอาวรณ์

หุ่มหุ่มเร้าคือไฟพอน
ร้อนหุ่มหุ่มกุ่มกลางทรวง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 37 – 38)

“ล่าเตียง” และ “หุ่ม” (อาหารว่าง) เป็นอาหารที่มีความคล้ายคลึงกันอย่างมาก แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างกัน พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 223 – 224) ได้กล่าวว่า “มีผู้ได้เตียงและสับสนเสมอในเรื่องของอาหารทั้งสองชนิดนี้ บ้างก็ว่าเป็นอาหารชนิดเดียวกัน บ้างก็ว่าเป็นคนละชนิดโดยสิ้นเชิง อย่างไรก็ตาม ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้สรุปข้อแตกต่างไว้อย่างชัดเจนว่า ‘ล่าเตียง’ ใช้ไส้เป็นเนื้อกึ่งสับละเอียด ห่อเป็นคำซึ่งมีขนาดที่เล็กกว่าหุ่ม และไข่ที่ใช้ห่อทำเป็น

ตาข่าย ส่วน ‘หุ่ม’ ใช้ใส่เป็นเนื้อหมูสับละเอียด ห่อใหญ่ ไข่ที่ห่อใช้วิธีละเลงเป็นแผ่นบาง ๆ ดังนั้นเครื่องปรุงหลัก คือ มีส่วนที่เป็นเนื้อสัตว์ของลาเตียงคือเนื้อกุ้ง ส่วนหุ่มคือเนื้อหมู แต่เครื่องปรุงส่วนประกอบอื่น ๆ เหมือนกัน ประกอบด้วย ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ ๆ หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ น้ำปลาดี น้ำตาลมะพร้าว รากผักชี กระเทียม พริกไทย ไข่เป็ด และน้ำมันหมู” ซึ่งสอดคล้องกับ วันดี ณ สงขลา (2555 : 23) ที่อธิบายว่า “ลาเตียง ไข่ไข่โรยฝอยสำหรับห่อหุ้มได้จากเนื้อกุ้ง มีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดขึ้นพอคำ และมีขนาดเล็กกว่าหุ่ม” ส่วนหุ่ม วันดี ณ สงขลา (2555 : 41) ได้อธิบายว่า “หุ่ม ไข่ไข่เป็นแผ่นสำหรับห่อให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดพอคำ ใส้ด้านในเป็นหมูสับ โดยหุ่มจะมีขนาดใหญ่กว่าลาเตียง”

รังนกนึ่งนำซด
นกพรากจากรังรวง

โอชารสกว่าทั้งปวง
เหมือนเรียมร้างห่างห้องหวน
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 41)

“รังนกตุ๋น” (อาหารว่าง) วันดี ณ สงขลา (2555 : 45) ได้กล่าวว่า “รังนกนางแอ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าเป็นเลิศ ใช้การทำให้อุ่นด้วยวิธีการตุ๋นเพื่อเป็นการสงวนคุณค่าทางอาหาร เพราะนอกจากประโยชน์จากรังนกแล้ว ในน้ำซุ๊ปก็อุดมด้วยสารอาหารที่ออกมาจากรังนกนั่นเอง ซึ่งมีวิธีปรุง คือ ลวกรังนกในน้ำเดือด แล้วนำน้ำเปล่า รากผักชี กระเทียม พริกไทยเม็ด และใบเตยใส่ลงในหม้อตั้งไฟ นำไก่ลงต้มในน้ำซุ๊ปและฉีกเป็นเส้น จากนั้นเตรียมหม้อตุ๋น โดยใส่น้ำซุ๊ป รังนก และเนื้อไก่ ตุ๋นนานประมาณ 20 นาที ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เมื่อจะเสิร์ฟตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวและใบผักชี” ทั้งนี้ รังนกที่ได้จากการนำรังของนางแอ่นไปทำให้สุกโดยการตุ๋นในวัฒนธรรมอาหารของจีนเชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงชั้นเลิศ

ไต้ปลาเสแสร้งว่า
ไบโศรกบอกโศรกครวญ

ดูจวจากระบิดกระบวน
ให้พี่เศร้าย้าเจ้าดวงใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ไต้ปลา” (อาหารคาว) ในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 74) ได้กล่าวว่า เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เนื่องจากไต้แกงที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวถึงนี้เป็นอาหารที่ไม่มีน้ำเป็นส่วนผสมเหมือนกับแกงไต้ปลา และใช้ผักดิบสำหรับแฉม

“แสร้งว่า” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 49) ได้ใช้กุ้งแม่น้ำเผาหั่นชิ้นเล็ก ๆ ผสมกับน้ำปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำมะขาม น้ำส้มซ่า น้ำปลา และน้ำตาล ใส่สมุนไพรที่หั่นให้ละเอียด มีหอมแดง ตะไคร้ ชิง และใบมะกรูด นิยมรับประทานกับปลาตุ๋นและผักสด โดยแสร้งว่ากุ้งนี้ จันทร ทศานนท์ (2535 : 85) จะเรียกอีกชื่อด้วยว่า “ไต้ปลาเทียม” อย่างไรก็ตาม บางกระแสก็กล่าวว่า แสร้งว่าเป็นอาหารชาววังที่ดัดแปลงมาจาก

ไต่ปลา (เครื่องจิ้ม) ซึ่งเป็นของหมักดองและมีกลิ่นรุนแรง โดยชาววังบางแห่งไม่นิยมรับประทาน จึงได้ดัดแปลงโดยเปลี่ยนจากไต่ปลาเป็นเนื้อกุ้งแม่น้ำหรือเนื้อปลาแทน

ผักกระโคมชื่อเพราะพริ้ง เป็นโคมน้องฤโคมไหน
ผักหวานชานทรวงใน ใครครวญรักผักหวานนาง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ผักโคม” หรือ “ผักกระโคม” เป็นพืชล้มลุกที่ชอบขึ้นในที่ชื้นแฉะ ดอกมีขนาดเล็ก สีม่วงแกมชมพู ตรงกลางดอกมีสีเหลือง ผักโคมมีกลิ่นหอมคล้ายกับใบโหระพา ยอดอ่อนและใบอ่อน ใช้ปรุงเป็นอาหารคาว เช่น แกง ผัด และเป็นผักสดสำหรับเครื่องจิ้มก็ได้ ส่วน “ผักหวาน” นิยมรับประทานโดยนำยอดอ่อน ช่อดอกอ่อน และผลอ่อน นำมาล้าง ต้ม และลวก อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาจากที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน ไม่สามารถระบุได้ว่าผักทั้ง 2 ชนิด จะนำมาใช้ปรุงเป็นอาหารชนิดใด จึงไม่นำมานับจำนวนด้วย แต่อาจสรุปได้ว่า ทั้งผักโคมและผักหวานนั้นสามารถนำมาใช้ปรุงเป็นอาหารคาวได้

นอกจากอาหารคาวและอาหารว่างที่ได้นำเสนอไปในข้างต้นแล้วนั้น ยังพบรายการอาหารหวาน ซึ่งในที่นี้ประกอบด้วย “ขนม” และ “ผลไม้” อยู่จำนวนหนึ่ง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 89) ได้กล่าวถึงบทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 4 ความบางตอนว่า “ผลไม้ที่เป็นของผู้ได้รับประทานใช้ปอกและคว้านเป็นต้นที่จะทำได้และใช้ทั้งผลเป็นสามัญ นอกจากรับประทานสดก็ใช้เชื่อม ฉาบ เคี้ยว เกลือกกวนด้วยน้ำตาลและตากแห้ง ดองและแช่อิ่มก็มี” โดยอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน มีดังต่อไปนี้

ผลชิดแช่อิ่มอบ หอมตระหลบล้ำเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปาน หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 319 – 320) ได้กล่าวถึง “ลูกชิด” ไว้ว่า “ต้นชิดนี้เป็นพืชในตระกูลปาล์ม ที่แช่อิ่มขายในท้องตลาดนั้นมาจากเกาะชวา มีรสหวานจัดอย่างเดียว และลูกก็อ่อนมากกว่าแข็ง เมื่อใช้รับประทานก็ต้องล้างน้ำก่อน จึงใส่ในน้ำกะทิบรรจุลงในโถ ยังมีลูกชิดอีกชนิดหนึ่งที่ผลมีขนาดเล็กกว่า เนื้อแข็งมากกว่าอ่อน ไม่ค่อยหวานมาจากเกาะปีนัง รับประทานกับน้ำกะทิเหมือนกัน” โดยวิธีการ “แช่อิ่ม” ปรากฏในตำราอาหารวิทยาลัยวังที่ได้กล่าวถึง “มะละกอแช่อิ่มसानเป็นรังต้กแตน” โดยคุณากรจากวิทยาลัยในวัง (2553 : 176) ได้กล่าวถึงวิธีการแช่อิ่มไว้ว่า “เชื่อมน้ำตาลให้เดือดเป็นยางมะตูม นำลงเชื่อมพยายามวางเรียงให้พอกับน้ำเชื่อม ไซไฟกลาง ๆ จนน้ำเชื่อมค่อย ๆ ช้น จึงบีบน้ำมะนาว และโรยเกลือปน ให้มีรสเปรี้ยว เค็มน้อย ๆ ตั้ตต่อไปจนน้ำเชื่อมงวดและจับมะละกอจนใส เก็บไว้รับประทานได้นานวัน” เมื่อพิจารณาจากข้อมูลข้างต้นประกอบกับกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน เป็นไปได้ว่า “ผลชิดแช่อิ่ม” (อาหารหวาน)

น่าจะเป็นการนำลูกชิตมาเชื่อมด้วยน้ำตาลจนอ้มตัว กล่าวคือ น้ำตาลแทรกเข้าไปในเนื้อลูกชิตจนจับมันวาว แล้วจึงอาจจะอบด้วยควันเทียนดอกไม้สดให้หอม ส่วนจะใช้กินกับน้ำกะทินั้นก็มีความเป็นไปได้

ตาลเฉาะเหมาะใจจริง
คิดความยามพิสมัย

รสเย็นยิ่ง ๆ เย็นใจ

หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 315) ได้กล่าวถึง “ตาลเฉาะ” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ลูกตาลที่ไม่อ่อนไม่แก่เกินไป ปลิดออกแล้วใช้มีดเฉาะจาว ควักเอาออกจากเต้าทั้งผิว ลูกหนึ่งจะมี 2 – 3 จาว ตาลเฉาะนี้ (1) ขยสดทั้งผิว (2) ใช้ล่อยแก้ว โดยปอกผิวก่อนแล้วผ่านเป็นชั้น ๆ ใส่ลงในน้ำเชื่อมผสมกับน้ำตาลลอยดอกไม้สด บรรจุลงในโถหรือชาม (3) ปอกผิวแล้วตัดเป็น 2 – 4 ชั้น แล้วเชื่อมจนน้ำตาลจับเกือบขึ้น จึงตั้งขึ้นวางเรียงลงจาน และ (4) ลูกตาลเฉาะนี้บางที่ปอกเปลือกด้านนอกออก แล้วใช้มีดบาง ๆ ผ่านเปลือกส่วนสีขาวตามลูก ออกเป็นแผ่นบาง ๆ ตากแดด ใช้ห่อในเครื่องหมากและกระดาษห่อนอกเรียกว่า หมากหอม”

ผลจากเจ้าล่อยแก้ว
จากช้ำน้ำตากระเด็น

บอกความแค้นจากจำเอน

เป็นทุกข์ทำหน้าที่นวลแดง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 316) ได้กล่าวถึง “ผลจาก” ไว้ว่า “จากเป็นไม้กออยู่ในตระกูลปาล์ม ใบและก้านยาวใช้เย็บเป็นตับ สำหรับมุงหลังคาเรือนและใช้ห่อขนม ใบอ่อนใช้ตากแห้งแล้วลอกสำหรับมวนบุหรี เรียกว่า ‘บุหรีใบจาก’ มาแต่โบราณ และมีวงคือส่วนดอกนั้นใช้มีดปาดเอาน้ำหวานมาทำน้ำตาลได้ แต่ไม่ค่อยนิยมเพราะมีรสหวานกร่อย เนื่องจากต้นจากชอบขึ้นในน้ำเค็ม งวงนั้นเมื่อแก่จะเป็นลูกจากเกาะกันแน่นเรียกว่า ‘ทะเลาย’ เมื่อยังอ่อนอยู่ตัดออกมาผ่าเอาแต่เนื้อด้านในรับประทานโดย (1) รับประทานเปล่า ๆ มีรสเย็น (2) ลอยแก้ว (3) เชื่อมน้ำตาล และ (4) แกงจืด ... ส่วนที่รับประทานเปล่า ๆ นั้น เมื่อผ่าลูกออกแล้วแกะเอาแต่เนื้อในที่อ่อนล้างน้ำให้สะอาด แล้วจึงล้างด้วยน้ำลอยดอกไม้สดอีกครั้งหนึ่ง บรรจุลงในชามหรือโถ” ซึ่งการ “ลอยแก้ว” ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 247) ได้กล่าวถึงวิธีทำ “สละลอยแก้ว” ซึ่งอาจนำมาเทียบเคียงกับวิธีทำ “ผลจากลอยแก้ว” (อาหารหวาน) ได้ว่า “เอาน้ำตาลเชื่อมกับน้ำตาลดอกไม้สดผสมกัน ... ตักลงโถแก้วเจียรระไนหรือโดยอดกระเบื้องหรือชามฝาก็ได้ เอาดอกมะลิโรยปิดฝาตั้งในสำหรับหวานให้รับประทาน”

มะปรางนางปอกแล้ว
ยามขึ้นรีนโรยแรง

ใส่โถแก้วแพรพรายแสง
ปรางอ้อมอาบทราบนาสา

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

“มะปราง” (อาหารหวาน) เป็นผลไม้ที่ชาวไทยนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่เมื่อในอดีตการจะรับประทานมะปรางสำหรับชาววังและในบ้านเรือนขุนนางข้าราชการ “การปอกมะปรางรีว” ให้เป็นลวดลายนั้นถือเป็นงานฝีมือสำหรับกุลสตรีได้อวดฝีมือกัน เนื่องจากทำได้ยาก โดยยกอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 29) ได้กล่าวไว้ว่า “งานที่สตรีชาววังพึงกระทำได้ คือ การปอกมะปรางรีว การทำขนมจีบ การละเลงขนมเบื้อง และการจับพลูยาว ซึ่งเป็นสุดยอดงานฝีมือของชาววังที่ต้องใช้ทั้งฝีมือและความอดทนในการฝึกฝนจนชำนาญ” ซึ่งมะปรางก็มีอยู่หลายอย่าง ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 89 – 90) ได้กล่าวไว้ว่า “ผลมะปรางนี้มีหลายอย่างที่ปรากฏอยู่ก็คือ ‘มะยงชิด’ ติดเปลือกปอกแล้วรสหวาน ติดเปรี้ยวเล็กน้อย ‘มะยงห่าง’ ที่รสชาติจะอมเปรี้ยวมากกว่าหวาน ‘มะปรางเปรี้ยว’ ที่เปรี้ยวตั้งแต่ดิบจนสุก ส่วนมะปรางที่ตีมาแต่เดิมคือ มะปรางสวนที่ทำอิฐ ปากเกร็ด เนื้อจะแน่นหวานแหลมสนิท ผลงามดีกว่าที่อื่น” อย่างไรก็ตาม “มะปรางสวนที่ทำอิฐ” อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ในปัจจุบันคงจะหารับประทานไม่ได้แล้ว เนื่องจากไม่มีใครปลูก และในละแวกนั้นก็จัดสรรที่ดินสำหรับเป็นที่พักอาศัยมากกว่าจะเป็นสวนผลไม้ ดังเช่นในอดีต ทั้งนี้ การปอกมะปรางรีวนั้นหมายถึง การปอกเอาผิวของมะปรางออกไปพร้อม ๆ กับการทำให้เกิดลวดลายที่ผลมะปราง ซึ่งต้องปอกให้บางไม่กินเนื้อ ผลไม่ซ้า เพราะจะดูไม่น่ารับประทาน เสร็จแล้วก็ควานเอาเมล็ดด้านในออก จะเห็นได้ว่าเป็นงานประณีตศิลป์ที่ต้องอาศัยการฝึกฝนอยู่มาก และการปอกมะปรางรีวนี้ชาวบ้านสามัญทั่วไปไม่นิยมทำ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 90 – 92) ได้กล่าวถึงวิธีปอกมะปรางรีวว่ามี “ปอกรีวเล็ก” “ปอกรีวใหญ่” “ปอกคดกริช” “ปอกเกล็ดเต่า” และ “ปอกเกลี้ยง” นอกจากนี้ “ลูกผู้ดีในสมัยก่อนต้องหัดปอกให้งามประดับในโถสลักกันบ้าง บางทีประดับบัวทั้งโถเกลี้ยงทั้งโถหรือสลักกันทั้งสามอย่างก็มี”

หวานห้วงม่วงหมอนทอง
คิดความยามนิทรา

อีกกร่องรสโอชา
อรานบแอบบอกร

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 162 – 163) ปรากฏหลักฐานว่า “มะม่วง” ซึ่งเป็นได้ทั้งอาหารคาวและหวาน โดยต้นมะม่วงในสมัยรัชกาลที่ 5 ตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวไว้ มีทั้งไม้สวนและไม้ป่า ซึ่งก็มีหลากหลายสายพันธุ์ไม่น้อยกว่า 10 ชนิด แปรแตกต่างกันออกไป ได้แก่ “อกร่อง” “ทุเรียน” “แก้ว” “หนังกลางวัน” “แมงเขา” “พิมเสน” “ลำป้าน” “พราหมณ์ชายเมียบ” “ทศกรรฐ์” “อ้ายฮวบ” “อินทร์ชิต” “เงาะ” “นกกะจิบ” “ไซเหี้ย” “แก้มแดง” “ทองปลายแขน” “หมอนทอง” “พรวน” “กะล่อนทอง” “มะม่วงกะทิ” “น้ำตาลจีน” “น้ำตาลทราย” “เทพรส” และ “แพบ” เป็นต้น ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานปรากฏชื่อมะม่วง สอดคล้องกับตำราแม่ครัวหัวป่า ได้แก่ “หมอนทอง” และ “อกร่อง” ส่วนมะม่วงที่ผู้ดีรับประทาน

มีมะม่วง “อกร่อง” “ทุเรียน” “หนังกลางวัน” “สำปัน” “กะล่อนเขียว” “บางปลาสร้อย” “แมงเขาดำ” “เขียวสะอาด” “เขียวไข่กา” “แก้วดำ” “พิมเสนมัน” นิยมรับประทานกันแบบห้าม ๆ

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 163) ยังได้อธิบายวิธีปอกมะม่วงไว้ 2 วิธี ได้แก่ วิธีแรก “ใช้มีดทองถ้อมมือขวาตัดที่ซั้วออกเสียก่อน เอามือซ้ายจับผลมะม่วงจดมีดตั้งแต่โคนเดินมีดไปจดปลายเปลือกออกเป็นริ้วและเจียนริม 2 ซ้าง แล้วตัดเป็นชิ้น เอามีดตัดที่ซั้วและปลายเสียนิดหนึ่ง แล้วตัดขวาง ถ้าผลใหญ่ก็ 3 – 4 ชิ้น ถ้าผลย่อม 2 ชิ้น แต่มะม่วงผลเล็กมีกะล่อนเป็นต้น คว้านทั้งซีกเจียนริมทั้งสี่ข้างเอาวางไว้ในจาน เอาผ้าขาวชุบน้ำปิดไว้แล้วกลับอีกซีกหนึ่ง ปอกดั่งข้างบนนี้ เมื่อปอกคะเนพอกจานหรือโถแก้วแล้ว จึงเอาชิ้นมะม่วงนั้นลงประดับในโถแก้ว หรือจานไปตั้งให้รับประทาน วิธีปอกอย่างนี้เป็นอย่างไรก็ตาม” และวิธีอีกแบบหนึ่ง คือ “ผานมะม่วงทั้งเปลือกออกเป็นสองซีก แล้วหันขวางเป็นชิ้นตามขนาดผลมะม่วงแล้วจึงเอามีดทองเจียนริมสองข้าง ปอกขวางเปลือกออกแล้วประดับลงในจานหรือโถแก้ว ปอกชนิดนี้เกลี้ยงเกลาคือไม่มีสันและหมดจดสะอาดดีด้วย”

ลิ้นจี่มีครุ่น ๆ
หวนถวิลลิ้นลมงอน

เรียกส้มฉุนในนามกร
ช้ออันถ้อยร้อยกระบวน

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 163 – 164) ได้ระบุถึง “ลิ้นจี่” ว่า “เป็นผลไม้ที่ไม่มีตามฤดูกาล บางต้นก็ออกปีเว้นปี ใช้รับประทานทั้งสดและลอมแก้ว ทำส้มฉุนและกวนน้ำตาล และใช้ผลเปรี้ยวทำเป็นกับข้าวได้” โดยสายพันธุ์ของลิ้นจี่ที่กล่าวถึง ได้แก่ “อีแบน” “อีแพ้ม” และ “ดอกคำ” เป็นต้น อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ดัดนิยมนำรับประทานแบบที่ปอกแล้ว ส่วนชาวบ้านใครจะรับประทานก็ปอกกันเอาเอง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 164) ยังได้อธิบายวิธีปอกลิ้นจี่ไว้ว่า “เอามีดแคะซั้วออกแล้วเอามือซ้ายจับผลลิ้นจี่ไว้ เอามือขวาก็กเปลือกขวางรอบลูกมาเป็นครึ่งลูกแล้วจึงเอามีดคว้านเมล็ดออกวางไว้ เมื่อปอกพอกขนาดโถหรือชามแล้ว เวลาที่จะจัดลงโถแก้วหรือชาม จาน จึงถอดเปลือกที่ติดอยู่ครึ่งหนึ่งนั้นออก เอาลงประดับโถตั้งให้รับประทาน”

สำหรับ “ส้มฉุน” (อาหารหวาน) พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 341) ได้อธิบายวิธีทำไว้ว่า “เลือกลิ้นจี่ที่มีขนาดผลเท่า ๆ กัน เลือกผลที่แก่เปลือกสีแดง ปอกเปลือกออกแล้วคว้านเอาเมล็ดทิ้ง นำน้ำตาลลอยดอกมะลิใส่ในกระทะทองตั้งไฟ แล้วใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น พอน้ำตาลละลายหมดยกกลงกรองเอาเศษผงออกด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลิ้นจี่ที่คว้านเมล็ดออกแล้วลงในน้ำเชื่อม ลดไฟอ่อน จะไม่ทำให้ลิ้นจี่แตกและน้ำเชื่อมข้นไม่รับประทาน ให้น้ำเชื่อมซึมเข้าเนื้อแล้วยกลง เวลาจะรับประทานตักลิ้นจี่ใส่ถ้วยแก้ว ใส่น้ำเชื่อมพอให้ท่วมลิ้นจี่” ส่วนลิ้นจี่ที่มีรสเปรี้ยวที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 164) ได้ระบุว่า “ใช้ผลเปรี้ยวทำเป็นกับข้าวได้” สอดคล้องกับ สมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 27) ที่กล่าวถึง “ยำส้มฉุน” (อาหารคาว) ตำรับของราชสกุลทินกร ที่สืบเนื่องมาจากรัชกาลที่ 2 และราชินิกุล ณ บางช้าง ไว้ว่าคือ “ยำมะม่วงเปรี้ยว ซึ่งไม่ได้ชอยมะม่วงแต่หันแฉลบเป็นแผ่นบาง ถ้าเปรี้ยวมากให้เคล้าเกลือเล็กน้อยแล้วล้างออก ยำด้วยหมูหวานและปลาตุ๋นทอดกรอบ

ให้มีรสเปรี้ยวหวานเค็มโดยไม่ใส่น้ำยา และมีรสเผ็ดจากพริกทอด” นอกจากนี้ สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 27) ยังได้ตั้งข้อสังเกตว่า “ผลไม้รสเปรี้ยวซึ่งคนโบราณชอบใช้ปรุงรสเปรี้ยวในอาหาร แต่ละชนิดจะมีรสและกลิ่นหอมแตกต่างกันไป เช่น ส้มซ่า มะดัน ตะลิงปลิง ส้มมะขาม อันเป็นเสน่ห์ของอาหารไทย ไม่ได้ใช้เฉพาะน้ำมะนาวเท่านั้น ทำให้อาหารไทยโดดเด่นกว่าชาติอื่น แต่ปัจจุบันผลไม้รสเปรี้ยวกลับเป็นรสที่คนไม่ชอบและนิยมกัน จึงถูกปรับให้มีรสหวาน ... ดูจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้รสอาหารไทยเปลี่ยนไป”

เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วสันนิษฐานว่า “ส้มฉุน” ตามที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานน่าจะหมายถึง การใช้ผลลิ้นจี่มาปรุงเป็นอาหารหวานประเภทลอยแก้วหรืออาหารคาวประเภทยำ แล้วจึงเรียกว่า “ส้มฉุน” โดยทั้งนี้ จะใช้เฉพาะลิ้นจี่ที่มีรสชาติเปรี้ยวหรือไม่นั้นไม่สามารถระบุได้แน่ชัด แต่สันนิษฐานว่ามีความเป็นไปได้ว่า เนื่องจากคนไทยนิยมใช้ผลไม้ที่มีรสชาติค่อนข้างเปรี้ยวมาทำลอยแก้ว และส้มฉุนที่พบเห็นในปัจจุบันก็เป็นอาหารหวานประเภทลอยแก้ว ซึ่งจะขาดลิ้นจี่และมะม่วงเปรี้ยวอย่างเสียไม่ได้ และยังโรยหน้าด้วยซิงซอยและหอมเจียวด้วย ส้มฉุนถือเป็นอาหารที่ไม่ค่อยพบเห็นได้โดยทั่วไป เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของคนในปัจจุบัน เพราะมีความแปลกตรงที่เป็นอาหารหวาน แต่โรยด้วยซิงและหอมเจียว อย่างไรก็ตาม ส้มฉุนหรือผลไม้อื่น ๆ ที่ลอยแก้วตามแบบดั้งเดิมระบุว่าต้องใส่ในภาชนะประเภทเครื่องแก้ว จึงอนุมานได้ว่าเป็นอาหารที่นิยมกันเฉพาะในผู้ที่มีฐานะ เช่น ชาววังและบ้านเรือนขุนนางข้าราชการหรือผู้ดี เพราะว่ามีกำลังทรัพย์สามารถซื้อเครื่องแก้วมาใช้สอยได้

พลับจิ้นจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มยวน ยลยิ่งพลับยับ ๆ พรรณ

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 332) ได้กล่าวถึงวิธีการทำ “ผลพลับแห้งเชื่อม” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เลือกผลพลับจิ้นลูกที่สุกเต็มที่ มีสีแดงออกส้ม ผลจะนิ่มเล็กน้อย เลือกดูที่สด สะอาดไม่มีรอยชำหรือเน่าเสีย ล้างให้สะอาด นำมาคว้านเมล็ดออก แขนในน้ำปูนใสก่อนนำมาเชื่อม เพื่อให้เนื้อไม่เละและเพิ่มความกรอบ แล้วจึงตั้งกระทะทองผสมน้ำลอยดอกมะลิกับน้ำตาลทราย ใช้ไฟแรงให้น้ำตาลละลายและน้ำเชื่อมเดือด ไม่ควรคนบ่อยเพราะน้ำเชื่อมจะตกผลึก เมื่อน้ำเชื่อมเดือดแล้วจึงใส่ลูกพลับที่เตรียมไว้ลงไป ลดไฟใช้ไฟปานกลางเพื่อให้น้ำเชื่อมค่อย ๆ ซึมเข้าลูกพลับทีละน้อย พอน้ำเชื่อมเริ่มซึมเข้าลูกพลับแล้ว น้ำเชื่อมจะเริ่มแห้งขึ้นเรื่อย ๆ พอน้ำเชื่อมแห้งลงจะสังเกตได้ว่าน้ำเชื่อมจะเดือดเป็นฟองเล็ก ๆ ลงกว่าเดิม พอน้ำเชื่อมแห้งก็ปิดไฟยกลง ตักขึ้นจากกระทะทองแล้วผึ่งให้แห้ง”

น้อยหน่านำเมล็ดออก
มือไพร่ไหนจักทัน

ปลี่ยนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์
เทียบเทียมที่มีมือนาง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

“น้อยหน่า” (อาหารหวาน) ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 92 – 93) ได้ระบุว่า “น้อยหน่าจากเกาะสีชัง (จังหวัดชลบุรี) เป็นน้อยหน่าที่ดีที่สุด เพราะเนื้อหนา กลีบใหญ่ รสหวานสนิท ร่องลงมาเป็นน้อยหน่าจากพระปฐมเจดีย์ (จังหวัดนครปฐม) ลพบุรี หรือเขางู เมืองราชบุรี เป็นต้น ถ้าใช้เป็นเครื่องเจ้านาย ต้องคว้านเอาเม็ดออกวางจานทิ้งผล” โดยวิธีการ “คว้านเอาเม็ดออกวางจานทิ้งผล” นั้นหมายถึง การคว้านเอาเมล็ดของน้อยหน่าทิ้งผลออกให้หมด โดยเนื่องจากธรรมเนียม การตั้งเครื่องเจ้านายจะต้องไม่มีเมล็ดอยู่ กล่าวคือ ผลไม้อะไรที่มีเมล็ดก็ต้องเอาออกให้หมดก่อน โดยที่ยังคงรูปร่างเป็นผลดั้งเดิม โดยเทคนิควิธีการทำในแต่ละสำนักนั้นก็จะมี ความแตกต่างกัน บางประการ ซึ่งท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93) ได้อธิบายวิธีการ “แกะน้อยหน่าทิ้งผล” ไว้ว่า “ใช้น้อยหน่าที่ผลงามกลีบใหญ่อย่าให้งอมนัก เลือกอากกลีบใหญ่ ตรงไหนพอจะเจาะได้เอามีด ค่อยเจาะสัก 7 – 8 กลีบติดกันชักขึ้นมาทั้งเม็ดทั้งเนื้อ แล้วเอามีดค่อยแกะเม็ดที่เจาะออกนั้นให้หมด จึงเอามีดกรีดเนื้อที่สนิทวางไว้ต่างหาก แล้วเอามีดค่อยแกะเม็ดที่ผลนั้นออกให้หมดเป็นชั้น ๆ ระวังให้ต้อยให้ช้า เอาปลายมีดแทงจนไม่มีเม็ดกระทบมีด แล้วกรีดเนื้อให้เสมออย่างเก่าเอาที่เจาะ ประคบเข้าที่ให้สนิทวางลงในจานดูยังเป็นทั้งผลอยู่แต่ไม่มีเม็ด” สำหรับผู้วิจัยเองได้ศึกษามาว่า ให้เลือกน้อยหน่าที่ไม่สุกจัด เพราะเมื่อคว้านเมล็ดออกเนื้อจะละเอียด ทำให้ไม่น่ารับประทาน แล้วใช้ มีดคว้านคม ๆ กรีดร่องลึกระหว่างเปลือกของน้อยหน่าให้เป็นกลุ่ม ๆ ขนาดพอคำ แล้วค่อย ๆ ดึงออกมา ใช้มีดคว้านกรีดที่เนื้อตรงส่วนที่เป็นเมล็ดแต่ละกลีบให้เป็นรอยเล็ก ๆ แล้วเอามีดคว้าน ดันให้เมล็ดหลุดออกมา จากนั้นเอาเนื้อที่ติดกับเปลือกของน้อยหน่า (ที่ไม่มีเมล็ดแล้ว) ติดกลับเข้าไป ตำแหน่งเดิมของผลน้อยหน่า นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93) ได้ระบุไว้อีกว่า “บางผลจะต้องเจาะถึง 2 แห่ง ที่จะแกะเม็ดออกให้หมด แต่อย่าแยะ 2 ซีกเลยเป็นอันขาด เพราะแกะไว้นานเข้าแตกออกเอง น้อยหน่าแกะเม็ดทิ้งผลนี้ได้เคยใช้ชื่อ น้อยหน่าสิงคโปร์”

ผลเกดพิเศษสด

โอชารสล้ำเลิศปาง

ค่านึงถึงเอวบาง

สาบเกษเส้นขนเม่นสอย

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 248) ได้กล่าวถึง “ผลเกษ” (อาหารหวาน) หรือ “ผลเกด” ไว้ว่า “ต้นเกษนี้เป็นไม้พุ่มเรือนใหญ่ ไม้ป่าผลเล็กเหลือง สุกแล้วหวานเย็น ที่เอาต้นมา ปลุกตามอาราม สวนหรือบ้านบ้างก็มี บางฤดูก็จะมีผลและเป็นผลไม้ที่ทนได้หลายวัน ใช้รับประทานสด ถ้าผลโตคว้านเมล็ดออก เอาประดับลงโถแก้วหรือชามจานตั้งกับโต๊ะหวานให้รับประทาน ถ้าผลงอม ก็ใช้ตำรับประทานเป็นผลไม้แห้ง”

ทับทิมพริ้มตาตรู
สุกแสงแดงจักย้อย

ใส่จานดูจุจเมลิ็ดพลอย
อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 247) ได้กล่าวว่า “ต้นทับทิมนี้เป็นไม้ที่ทนชอบขึ้นในที่ทรายเนินเขา ผลเป็นของทนเก็บไว้ได้นานวัน ตำบลอ่างศิลาและเกาะสีชังมีผลโตและรสเปรี้ยวกระเดียดหวาน ใ้รับประทานสด ที่กระเดียดเปรี้ยวมากใช้ยำเป็นกับข้าวของงานก็ได้ สีของเมล็ดนั้นแดงเจือขาวเป็นวรรณะอันงามชอบตาคน ... ช่างจีนผลทับทิมนี้ใช้เป็นรูปหมายศบอกว่ามีทรัพย์บริบูรณ์และลูกหลานมากจะเป็นด้วยมีเมล็ดมากกระมัง” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนยังได้อธิบายวิธีปอกผลทับทิมไว้ว่า “เอาเม็ดแกะเปลือกออกและแกะเปลือกออก แกะเป็นกลีบลอกผิวให้หมดไว้เป็นกลีบ ๆ ก่อน เมื่อหมดแล้วจึงค่อยแกะเม็ดให้กระจายคลุกเกลือกับน้ำตาลประดับในโถแก้วหรือจัดลงชามลงงานก็ได้”

ทุเรียนเจียนตองปู
เหมือนสีฉวีกาย

เนื้อดีเหลือเรื่องพราย
สายสวาสต์พื้ที่คู่คิด
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 94) ได้กล่าวถึง “ผลทุเรียน” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ทุเรียนนี้เป็นของชุมมีราคาทีในกรุงเทพ แบ่งเป็น 2 บาง ทุเรียนบางบนและบางล่าง ทุเรียนบางบนนั้นยวงใหญ่ เนื้อหยาบ สีเหลืองงาม รสมันมากกว่าหวาน ทุเรียนบางล่างผลย่อม เนื้อละเอียด มีรสหวานมากกว่ามัน ทุเรียนทั้ง 2 บางนี้มีชื่อต่าง ๆ กันโดยมาก ถ้าปล่อยให้สุกจนหล่นเอง มีกลิ่นธาตุกำมะถัน ในตัวเปียกและไม่น่ารับประทานทั้งรูปและกลิ่น ส่วนผู้ดีที่รับประทานใช้โกรกโดยมากไม่ฉนั้นก็สุกหล่นเองโดยไม่มีกลิ่นและสวยไม่เปียกก็มีชื่อว่า ก้านยาว เขียวดำลึง การะเกด ทองสุก ทองย้อย เป็นต้น แต่มีอีกชื่อว่า อิกบ หรือเล็ดในกบ เป็นเปียกและละไป” โดยวิธีฉีกทำโดย “เอาพรว้าหรือมีดตั้งกันฉีกออกตามพู แล้วแกะเอาวงเอาเม็ดผ่าหลังเอาเม็ดออกประกบลงไว้ให้คงเป็นเม็ดอย่างเดิม ประดับในโถหรือจานสำหรับเป็นส่วนผู้ดีรับประทาน”

“ทุเรียนบางบนและบางล่าง” สันนิษฐานว่า เป็นบริเวณในย่านแนวคลองบางกอกน้อย โดย “บางบน” น่าจะหมายถึงส่วนที่อยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดนนทบุรี คือ “บางขุนนนท์” ส่วน “บางล่าง” ก็น่าจะหมายถึงกรุงเทพมหานครทางฝั่งธนบุรี คือ “บางคอแหลม บางโคล่ และคลองสาน” ดังเช่นที่ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 166 – 167) ได้กล่าวถึง “ตำบลที่เกิดผลไม่อย่างดี” ไว้ว่า “ทุเรียนนั้นที่ชั้นบางขุนนนท์ แต่ละต้นผลตกใจหาย ทั้งรสหวานเนื้อดีไม่มีระคาย จะซื้อขายแล้วคล่องเป็นของดี ถึงตำบลบางคอแหลมและบางโคล่ ผลก็โตต้นก็งามตามเนื้อที่ อีกตำบลวัดทอง คลองสานมี ทั้งบางลำภูหมู่บ้านต้นก็งาม แต่รสเนื้อไม่สู้ดีเหมือนบางขุนนนท์ เป็นรองบางบนนั้นสองสาม ที่อื่นนอกจากนี้ถึงมีก็ไม่งาม ผลก็ทรามรสก็คลายแล้วไม่ทน” โดยสอดคล้องกับเอกสารของชาวตะวันตกได้บันทึกเกี่ยวกับกรุงเทพมหานครในสมัยอดีตว่าเป็น

“เมืองแห่งสวนผลไม้” ดังที่ลาลูแบร์ ราชทูตชาวฝรั่งเศส (อ้างมาจาก เลิศลักษณ์ ยอดอาวุธ. 2554 : 29) ได้บันทึกไว้ว่า “... สวนผลไม้ตัดไปในแขวงบางกอก ยาวไปตามลำน้ำ ... ขึ้นไปทางจะไปพระนครสยาม (กรุงศรีอยุธยา) ถึงที่ซึ่งมีนามว่า ตลาดขวัญ (เมืองนนทบุรี) นั้น เลี้ยงเมืองนี้ให้เอร็ดอร่อยสมที่พลเมืองสยามชอบกินเป็นอย่างดีที่สุด ...”

กลางสาตแสงเนื้อหอม	ผลงอม ๆ รสหวานสนิท
กลิ่นพลางทางเพ่งพิศว์	คิตยามสารทยาตรามา
	(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 94) ได้กล่าวถึง “ผลกลางสาต” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ผลกลางสาตนี้มีชนิดหวานหอมและเปรี้ยว ที่นับถือกันก็คือตำบลดัดทอง คลองสานเป็นดีแต่กลางสาตตะวันตกเมืองหลังสวน ซึ่งเอาเข้ามาในกรุงเทพ จะเปรี้ยวกับจัดไม่ค่อยพบหอมหวานนัก” ส่วนวิธีปอกทำได้โดย “ปลิดจากพวงลอกเปลือกชั้นนอกออก เพราะเป็นผลไม้ที่มียางมาก แล้วลอกเปลือกชั้นในและชอกกลีบออกด้วยให้คงไว้ทั้งผล อย่าให้กลีบแตกได้ ประดับลงโถแก้วหรือจานพองาม” โดยทั้งนี้ “ตำบลดัดทอง คลองสาน” สันนิษฐานว่าในปัจจุบันคือบริเวณย่าน “วัดทองนพคุณ” (วัดทองล่าง) และ “วัดทองธรรมชาตวรวิหาร” (วัดทองล่าง) แขวงคลองสาน เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร ซึ่งปัจจุบันไม่พบกลางสาตตำบลดัดทอง คลองสานแล้ว

ผลเงาะไม่งามแฉะ	มลอนเมล็ดและเหลือปัญญา
หวานเห็นเช่นรจนา	จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม
	(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93 – 94) ได้กล่าวถึง “เงาะ” (อาหารหวาน) ในอดีตว่า “ผลเงาะนี้มีพันธุ์เหลืองพันธุ์แดง พันธุ์ที่แดงนั้นผลย่อมมีรสเปรี้ยว ตัดเม็ดด้วย พันธุ์เหลืองนั้นเป็นอย่างดีที่สวยกรอบผลโตตามที่นิยมกัน เงาะบางยี่ขันเป็นรสดี” และสำหรับวิธีปอกคว้านทำได้โดย “เอามือผ่าเปลือกแกะออกแล้วเอามือคว้านเม็ดออกประดับลงในโถหรือจาน อีกอย่างหนึ่งเอามือผ่าคว้านทั้งเปลือกทั้งสองข้าง แล้วเอามือคว้านเอาเม็ดออกให้เนื้อติดอยู่กับเปลือกประดับในจานคว้านแบบนี้ไม่ไหลนอง ไม่เย็น แต่เอามือกรีดเปลือกเสีย ผู้จะรับประทานจะได้แกะเปลือกออกง่าย” โดยทั้งนี้ “บางยี่ขัน” อยู่ทางฝั่งธนบุรีในบริเวณแขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ซึ่งในปัจจุบันไม่ปรากฏเงาะบางยี่ขันแล้ว

สละสำแลงผล	คิตคำตันแน่นหนาหนาม
ถ้าที่มี่ปมป็นกาม	นามสละมละเม็ดตา
	(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 246 – 247) ได้กล่าวถึง “สละ” ไว้ว่า “สละนี้เป็นไม้ก้อมีหนาม ผลก็เป็นพวงก้อมีหนามเหมือนกัน ตำบลบางโคล่เป็นสระชนิดดี ผลโตและหวานที่ตำบลอื่น ๆ ก็มีแต่เปรี้ยว ผลสละนี้ใช้รับประทานสด ปอกเปลือกคว้านเมล็ดออกใช้เป็นผลไม้เคียงหวานและใช้ทำลอยแก้วก็มี” ส่วนวิธีปอกสละนั้น ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้อธิบายว่า “สละนี้เมื่อตัดมาแต่แรกจะนิยมแช่น้ำไว้ทั้งพวงเพื่อจะให้คลายเปรี้ยว เรียกว่าให้ลืมนั่น เมื่อจะปอกนั้นปลิดจากพวงดูขุ่นที่เป็นหนามเสียให้หมด จึงปอกเปลือกลอกผิวจนหมด แล้วเอามีดคว้านเจาะที่ตรงหัวและผ่าที่ปลายและเอามีดคว้านที่หัวให้รอบเม็ด เอาปลายมีดแทงเมล็ดออกทางปลายที่ผ่านนั้น ถ้าเป็นสละชนิดที่หวานสนิทก็ประดับลงโถแก้วทีเดียว ที่ยังมีรสเปรี้ยวอยู่ใช้น้ำตาลเชื่อมชั้นบนกับเกลือหรือชุน้ำเกลือกับน้ำตาลประสมกัน ยัดไส้ที่คว้านเมล็ดออกไว้นั้น จึงประดับลงโถแก้วหรือจัดลงในชามจาน” ส่วน “สละลอยแก้ว” ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ได้อธิบายว่า “ผลสละที่มีรสกระเดียดเปรี้ยวมากกว่าหวานนั้น เอามาปอกเปลือกคว้านเมล็ดออกแล้ว หั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว แล้วกลับบั้ง ๆ เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เอาเกลือป่นเคล้ากับสละพอแก่เปรี้ยว แล้วจึงเอาน้ำตาลเชื่อมกับน้ำดอกไม้สดประสมกันลงชิมดูรสพอดีเพียงสามรส คือ เปรี้ยวเค็มหวานพอดีให้กระเดียดทางหวานสักหน่อย ตักลงโถแก้วเจียรระโนหรือโดยอดกระเบื้องหรือชามฟากก็ได้ เอาดอกมะลิโรยปิดฝาตั้งในสำหรับหวานให้รับประทาน ผลสละนี้ของไทยทำกับข้าวได้อีกหลายอย่าง”

สังขยาน่าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโรครกแดง
เป็นนัยให้เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร่าโรครกเหลือ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” (อาหารหวาน) หมายถึง ข้าวเหนียวมูนด้วยน้ำกะทิมีรสหวานมัน มีสีเขียวย่อมนที่ได้จากสีของใบเตย และประดับหน้าด้วยสังขยาที่ทำมาจากไข่ ซึ่ง “สีโรครก” หรือ “สีโรครก” เป็นคำดั้งเดิมที่หมายถึง สีเขียวย่อมน ๆ โดยข้าวเหนียวมูนนี้จะต้องใช้ข้าวสารจากข้าวเหนียวเก่าเพราะว่าไม่มียาง เมื่อมูนข้าวแล้วเม็ดจะสลายเงา ไม่แฉะ และในปัจจุบันต้องเป็น “ข้าวเหนียวเขี้ยวงู” ที่มีเม็ดสวยเรียวยาวคล้ายเขี้ยวของงู ซึ่งเป็นข้าวเหนียวสายพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดเชียงราย ที่ถือว่าเป็นข้าวเหนียวที่ดีที่สุด อย่างไรก็ตาม ข้าวเหนียวมีด้วยกันหลายหน้าทั้งหน้ากุ้ง หน้ากระดิก หน้ากลอย หน้าปลาแห้ง เป็นต้น แต่ทั้งนี้ในบทพระราชนิพนธ์ระบุว่าเป็น “ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” ที่ทำมาจากไข่ ซึ่งสันนิษฐานว่า “สังขยา” นี้มีที่มาจาก “คัสตาร์ด” ที่เป็นอาหารหวานของชาวตะวันตก โดยคัสตาร์ดจะใช้ไข่ไก่ นม (หรือครีม) และน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากันแล้วอบในเตาอบจนสุก ส่วนสังขยาของไทยจะใช้เพียง ไข่เป็ด หัวกะทิ และน้ำตาลปีบ เป็นส่วนประกอบ ผสมให้เข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ นึ่งด้วยไอน้ำเดือดจนสุก

ทั้งนี้ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 206) ได้กล่าวถึง “สังขยา” ในอดีตไว้อย่างน่าสนใจว่า “สังขยา ... ทำให้สุกใช้วิธีนึ่งด้วยน้ำเดือด ... จะต้องนึ่งให้หน้าขนมเหมือน ‘หน้ายักษ์’ คือมีร่องรอยมากแห่งทั่ว ๆ ไป ตามอารมณ์ของยักษ์ ซึ่งจะมีโมโหโศกตลอดเวลา หน้าเลยไม่สวย ไม่เรียบหรือเรียกอีกอย่างว่า ‘หน้าเป็นคลื่น’ การทำให้ขนมสังขยานี้ ‘หน้าเป็นคลื่น’ หรือ ‘หน้ายักษ์’ นั้นอยู่

ที่ต่อนิ่งต้องมีกรรมวิธี คนโบราณใช้นิ่งด้วย ‘กระทะใบบัว’ เป็นกระทะเหล็กขนาดใหญ่ ใส่น้ำมาก ใส่น้ำมันเป็นเชื้อเพลิง โดยใส่น้ำมันมาก ๆ ให้น้ำเดือดพล่านดี ใช้ค้อนผืนแสมวางในกระทะปริ่มน้ำ วางถาดลงไป ปิดฝาป้องกันไอน้ำไว้ น้ำเดือดพลั๊ก ๆ จนแทบว่าจะเข้าไปในถาดทีเดียว จากแรงสั่นสะเทือนของน้ำเดือดนี้จะไปเขย่าถาด ทำให้ส่วนผสมในถาดสะเทือนไหวตลอดเวลา นี่คือเหตุผลที่ ‘สังขยาหน้าเป็นคลื่น’ หรือ ‘หน้ายักซ์’ ยิ่งถาดสะเทือนมาก คลื่นก็จะใหญ่ขึ้น ปัจจุบันนี้เราใช้ ‘สังข์’ นิ่งสังขยา หน้าของสังขยาจึงเป็นคลื่นไม่ค่อยใหญ่นัก เพราะถาดอยู่ไม่ชิดกับน้ำเดือด แรงสั่นสะเทือนย่อมอ่อนโยนกว่ากัน ส่วนผสมได้รับความสั่นสะเทือนน้อยกว่า หน้าขนมขึ้นจึงเล็กกว่า”

จะเห็นได้ว่า “สังขยา” ที่เป็นหน้าของข้าวเหนียวตามที่ปรากฏในภาพยนต์แห่งชมเครื่องควา-หวานนั้น ในอดีตจะต้องมีหน้าขนมที่ไม่เรียบเป็นคลื่น ซึ่งสอดคล้องกับในปัจจุบันที่ผู้รู้บางท่าน จะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมหน้ายักซ์” อย่างไรก็ตาม “สังขยา” ในวัฒนธรรมอาหารของไทยนั้นยังปรากฏอีกลักษณะหนึ่ง คือ สังขยาที่ใช้ละเลงใน “ขนมเบื้องไทยโบราณ” ที่เป็นหน้าสังขยาหรือหน้าหวาน ปัจจุบันมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนจากเดิม โดยการใช้ไข่ขาวตีกับน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลทราย (เมอแรงค์) แทนการใช้สังขยาที่ใช้ไข่ทั้งฟองและน้ำตาลทราย สำหรับละเลงบนแผ่นขนมเบื้อง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 171) ได้กล่าวถึงการทำ “ขนมเบื้องหน้าหวาน” ไว้ว่า “เอาไข่ต๋อยลงทั้งฟอง จะไข่ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ก็ได้สัก 2 – 3 ฟอง ตามแต่จะใช้นักน้อย เอน้ำตาลทรายขาวเทลงในไข่คะเนให้หวาน ตีจนไข่และน้ำตาลนั้นขึ้นดี เหยาะน้ำหอมด้วยไข่ละเลงบนแป้งอย่างหน้ากึ่ง” เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วเข้าใจได้ว่า “ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” ในที่นี้น่าจะเป็นขนมสังขยาหน้ายักซ์มากกว่า

สำหรับลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห่งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 59) ได้กล่าวถึง “ซ่าหริ่ม” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ขนมที่มีลักษณะเป็นเส้นแป้งยาว ๆ ราวด้วยน้ำกะทิสหวานจากน้ำตาล และหอมด้วยกลิ่นอบควันเทียนดอกไม้หอม” ส่วนสุภรณ์ พจนมณี (2555 : 231 – 232) ได้อธิบายวิธีทำ “ซ่าหริ่ม” ไว้ว่า “ผสมแป้งถั่วกับน้ำลอยดอกมะลิ คนจนแป้งละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่วัตถุทองนำไปตั้งไฟ กวนจนสุกและใส ยกลงจากเตา ตักแป้งที่กวนแล้วใส่ที่กวดซ่าหริ่ม ค่อย ๆ กดลงในถังน้ำเปลี่ยนประมาณ 2 – 3 ครั้ง เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ห่อด้วยผ้าขาวบางแยกเป็นสี่ ๆ” ได้ตัวซ่าหริ่มโดยสุภรณ์ พจนมณี ยังได้กล่าวอีกว่า “หากต้องการสีอื่น ๆ ให้ผสมสีลงไปในแป้งถั่ว หรือถ้าต้องการสีเขียวให้ใช้น้ำใบเตยแทนน้ำลอยดอกมะลิ” สำหรับน้ำกะทิทำโดย “ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำลอยดอกมะลิ นำไปตั้งไฟคนจนน้ำตาลละลายแล้วกรอง นำกลับไปตั้งไฟใหม่จนเดือดทั่วและน้ำเชื่อมขึ้น ใส่กะทิลงไปคอกจนอย่าให้กะทิเป็นลูก พอเดือดทั่ว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น เวลาจะรับประทานตักขนมใส่ถ้วย ใส่น้ำกะทิและน้ำแข็งทุบละเอียด”

ลำเจียกชื่อขนม
ไกลกลิ้นดินแด่โดย

นิกโณมหมอมชวยโชย
โทยให้หาบุหงางาม

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ขนมลำเจียก” หรือ “เกสรลำเจียก” หรือ “ละอองลำเจียก” (อาหารหวาน) วันดี ณ สงขลา (2555 : 61) ได้กล่าวว่า “ลำเจียกนั้นเป็นชื่อของดอกไม้ไทยชนิดหนึ่ง ซึ่งขนมลำเจียกนี้ประดิษฐ์ขึ้นเลียนแบบธรรมชาติของดอกไม้ชนิดนี้ สมัยก่อนนิยมทำตัวแป้งด้านนอกให้เป็นสีขาวตามอย่างดอกลำเจียก” โดยทั้งนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 305) ได้กล่าวถึงวิธีทำขนมลำเจียกไว้ว่า “ข้าวเหนียวดำหรือข้าวเหนียวขาวก็ได้ แخذให้ขึ้นน้ำดีแล้วเทลงครกตำให้ละเอียดมะพร้าวเลือกเอาที่เขียวซึ่งเรียกว่าหินทิก มาชูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ ขึ้นตั้งไฟกวนไปด้วยกันจนเหนียวดี แล้วยกกระทะลงจากเตา ตักลงโถหรือชามไว้ ปั้นเป็นกลม ๆ ยาว ๆ ก็ได้ หรือจะปั้นเป็นสี่เหลี่ยมก็ได้แล้วแต่จะชอบ จะห่อสี่เหลี่ยมหรือห่อยาว แต่ตัวไส้มันต้องเอาลงโถหรือชามผา อบดอกไม้ควั่นเทียนให้หอม เมื่อหอมดีแล้วเทแป้งลงแรงหรือตะแกรงเล็ก ๆ ที่ละเอียดก็ได้ กระทะเหล็กล้างถูให้หมดจด ขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ พอกระทะร้อนจึงค่อย ๆ ร้อนแป้งลงในกระทะ พอเป็นอันกลมเล็ก ๆ อย่ำให้หนานัก หยิบไส้ที่ปั้นไว้วางลงในกลางแป้งห่อพับเข้ามา ถ้าเป็นไส้สี่เหลี่ยมก็ต้องห่อพับให้เป็นสี่เหลี่ยม ถ้าไส้กลมยาวก็ให้มันกลมเข้ามาทีเดียว ทำอย่างนี้จนหมดแป้ง แล้วลำดับใส่ขวดโหลหรือชามผาอบอีกครั้งหนึ่งจึงจะหอมดีทั้งแป้งและไส้”

มีสกอดคอดอย่างไร
กอดเคล้นจะเห็นความ

น่าสงไสยใคร่ขอถาม
ขนมนามนี้ยังแคลง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 63) ได้กล่าวถึง “มีสกอด” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เป็นขนมของโปรตุเกส ในปัจจุบันก็มีขายอยู่ที่โปรตุเกส ลักษณะของขนมส่วนล่างเป็นเหมือนเค้กกรอบ ส่วนบนเป็นไข่ขาวกับน้ำตาลมีรสหวาน (เมอแรงค์) เมื่ออบแล้วขนมจะกรอบแข็งคล้ายเค้กกรอบ” ทั้งนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 400) ได้กล่าวถึง “มีสกอด” หรือ “สกัดมีสกอด” ตำรับในสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ไว้ว่า “เอาไข่เป็ดหรือไข่ไก่ยั้งดีต้อยออกแล้วเอาแต่ไข่ขาวอย่าให้ไข่แดงติดถ้วยหนึ่ง น้ำตาลทรายนครชัยศรีบดให้ละเอียด 3 ถ้วย เทลงในชามอ่าง ปนกับไข่เอาไม้กลมเป็นรูปเหมือนสากคนบดไป จนน้ำตาลกับไข่นั้นขึ้นเบาคดีแล้วเอาพิมพ์กลม ๆ อย่ำเป็นเฟืองทองเหลือง หรือทองแดง หรือเคลือบเหล็กวิลาศก็ได้ วางลงในเตาทรายเอาน้ำมันหมูหรือน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวใหม่ก็ได้ เอาผ้าขาวชุบน้ำมันกับไข่แดงทาลงในพิมพ์ เมื่อพิมพ์ร้อนทั่วกันดีแล้วตักไข่ที่คนไว้ในชามอ่างลงชามเล็กตีเสียให้เข้ากัน เอาช้อนตักหยอดลงในพิมพ์ให้เต็ม แล้วเอาไฟบนปิดปิ้งอย่าให้ไฟแรงนัก ไฟล่างแรงนิดหน่อยไม่เป็นไร แต่ไฟบนต้องให้อ่อนทีเดียว ผิงไปพอสุกอย่าให้ช้ำนัก ดูพอข้างนอกแข็งข้างในคงเฝิ้มอยู่แล้วยกพิมพ์ขนมออกจากเตา เมื่อเย็นแล้วค่อยเทออกจากพิมพ์ จัดลงจานไปตั้งให้รับประทานกับมะพร้าวหินทิกชูดหยาบ ๆ” นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน

ภาสกรวงศ์ (2557 : 400) ยังได้อธิบายเพิ่มเติมว่า “ขนมนี้หากพิมพ์เป็นทรงกลมจะเรียกว่า ‘ขนมมีศกอด’ หากพิมพ์ขนมเป็นทรงสี่เหลี่ยมจะเรียกว่า ‘ขนมสะกัต’ แต่อย่างอื่นเหมือนกันหมด”

ลุดตีนี่น้ำชม
โอชาหน้าไก่แกง

แผ่นแผ่นกลมเพียงแผ่นแฉง
แคลงของแขกแปลกกลืนอายุ

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ลุดตี - แกงไก่” (อาหารว่าง) โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 51 - 53) ได้กล่าวว่า “ในปัจจุบันนิยมเรียกลุดตีว่า ‘โรตี’ ซึ่งแต่เดิมเป็นอาหารของชาวอินเดีย (แขก) นิยมรับประทานคู่กับแกง เช่น แกงไก่ ซึ่งเป็นแกงที่มีน้ำน้อยและไม่มีผัก (ยกเว้นผักใบสำหรับโรย) นิยมใส่พริกชี้หนูทั้งก้านเพื่อให้มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม และไม่เลี่ยน” ส่วนของตำราอาหารวิทยาลัยวัง โดยคณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง (2553 : 35) ได้อธิบายวิธีทำแป้ง “ลุดตี” ว่าประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำซूप และเนยเพียงเท่านั้น โดย “ผสมแป้งสาลีกับน้ำซूप นวดให้เข้ากันจนแป้งเหนียว ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเท่ากันเรียงไว้ เอาผ้าขาวบางซูปน้ำให้เปียกหมาด ๆ คลุมแป้งทิ้งไว้สักครู่ คลึงแป้งให้เป็นแผ่นกลมและบาง แล้วม้วนแป้งให้เป็นหลอดยาว คลึงแป้งใหม่แล้วม้วนอีก แล้วคลึงอีกครั้ง แต่ให้หนาเป็น 2 เท่าของตอนแรก ไม่ต้องม้วน แป้งจะเป็นแผ่นกลมแบน และมีลักษณะเป็นชั้น ๆ หากกระทะด้วยเนยให้ทั่วทิ้งไว้ให้ร้อน ใส่แป้งที่คลึงแล้วลงไป กลับไปมาให้แป้งสุกเหลือง หมั่นหยอดเนยบ่อย ๆ ทีละน้อย ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ให้ขนมมีสีสวย เมื่อแป้งสุกแล้ว ก่อนยกลงทาดด้วยเนยอีกครั้งพอให้เป็นมัน”

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ
นิกน่องนุ่งฉีกทวย

งามสมสอประพิมพาย
ชายพกจีบกลีบแนบเนียน

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ขนมจีบ” (อาหารว่าง) ในที่นี้หมายถึง “ขนมจีบไทย” โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 55) ได้ถึงขนมจีบว่า “มีแป้งหุ้มเป็นสีขาว นิยมทำไส้ไก่ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล รับประทานกับผักกาดหอม ผักชี และพริกชี้หนู แต่เดิมทำจีบด้วยมือ ต่อมามีการใช้แทนช่วยในการทำจีบ”

ส. พลายน้อย (2559 : 140 - 145) ได้เล่าว่า “ขนมจีบนี้แปลงมาจาก ‘ขนมไส้หมู’ เพราะมีคำกล่าวมาแต่โบราณว่า ‘ขนมค่างควาเจ้าครอกทองอยู่ ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพธิ์’ โดยเจ้าครอกวัดโพธิ์ได้ทรงแปลงขนมไส้หมูมาเป็นขนมจีบ ซึ่งเป็นคนละอย่างกับขนมจีบของจีน โดยการกินขนมจีบของชาวจีนจะต้องมีน้ำซาร้อน ๆ จิบตามเป็นธรรมเนียมการกินเพื่อแก้เลี่ยนและจะได้กินมาก ๆ ซึ่งต่างไปจากขนมจีบของเจ้าครอกวัดโพธิ์ที่กินได้มาก ๆ และไม่เลี่ยน ที่เป็นเช่นนี้เข้าใจว่า ขนมจีบเจ้าครอกวัดโพธิ์มีมันน้อย” ซึ่งสอดคล้องกับกอบแก้ว นางพินิจ (2542 : 28) ที่กล่าวว่า “ในสมัยรัชกาลที่ 1 เรียกว่า ‘ขนมไส้หมู’ เมื่อสมัยรัชกาลที่ 2 จึงเรียกว่า ‘ขนมจีบ’ มาจนถึง

ปัจจุบัน” และ ส. พลายน้อย (2559 : 144 – 145) ได้ตั้งข้อสังเกตไว้อย่างน่าสนใจว่า “คำว่า ‘จิบ’ ในภาษาไทยและภาษาจีนกวางตุ้งมีใช้เหมือนกัน ซึ่งในภาษากวางตุ้งก็แปลว่า ‘พับ’”

ทั้งนี้อาจเป็นไปได้ว่า ขนมไส้หมูเป็นอาหารว่างที่ชาววังได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจากจีน ในประเด็นนี้สอดคล้องกับ อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “เมื่อชาวจีนได้อพยพเข้ามาอาศัยในแผ่นดินไทย ได้นำเอาวัฒนธรรมของกลุ่มตนเข้ามาด้วย ชาวไทยก็ได้รับเอาวัฒนธรรมของชาวจีนมาปรับใช้ อาทิเช่น การรับประทานเนื้อหมู อาหารประเภทผัด และพืชผักหลายชนิด เป็นต้น” และสอดคล้องกับ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย ชาวไทยก็ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารจากจีน โดยรับเอาวิธีการปรุงอาหารแบบจีนเข้ามาปรับใช้ตามแนวทางของผู้ปรุงแต่ละคน ได้แก่ การต้ม การผัด”

นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 99) ได้กล่าวถึงขนมจิบอย่างเจ้าครอกวัดโพธิ์ ไว้ว่า “ตามที่พระราชวรรังษีเธอ กรมหลวงบดินทร์ไพศาลโสภณ ทรงเล่านิพนธ์ไว้ว่า เจ้าครอกวัดโพธิ์ ซึ่งภายหลังมีพระนามว่า กรมหลวงนรินทรเทวีนั้น มีฝีมือปั้นทำขนมจิบเลื่องลือว่า ทำดีกว่าทุก ๆ แห่ง ลูกหลานชาวไทยที่เป็นผู้หญิงมีฝีมือปั้นขนมจิบดีทุกคน ฝีมือผัดไส้ก็โอชารสถึงเนื้อหมูนานกว่ามันบริโภคนได้มาก ๆ ไม่เลี่ยน ท่านทำขนมจิบตั้งเครื่องในรัชกาลที่ 1 และท่านอยู่มาจนรัชกาลที่ 2 เว้นเดือนหนึ่งสองเดือนบ้างเสด็จเข้าไปเฝ้าครั้งหนึ่ง ทรงทำขนมจิบไปตั้งเครื่องถวายขนมจิบ บรรจุชามลายทองกรอกสี่ข้างในชามหนึ่งก็เพียงจุประมาณ 50 ลูก รองพานถมดำผูกผ้าแดงให้ข้าหลวงเชิญตามเสด็จขึ้นไปพร้อมกับเจ้าครอกทองอยู่ ตั้งเครื่องทั้งวังหลวงและวังหน้า” ทั้งนี้ นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ขนมจิบนี้จะกินคู่กับ ‘น้ำพริกมะมาด’ ซึ่งทำมาจากมะแขว่น (พริกหอม) เพื่อชูรสชาติของขนมจิบยิ่งขึ้น”

โดยหากจะเทียบเคียงเพื่อให้ทราบถึงลักษณะหน้าตาของขนมจิบในสมัยรัชกาลที่ 2 ในปัจจุบันแล้วนั้น ผู้วิจัยคิดเห็นว่าอาจจะศึกษาได้จาก “ขนมจิบตำรับของวังบ้านหม้อ” ที่เป็นตำรับซึ่งสืบทอดกันมาในราชสกุลกุญชร โดยสมุล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 52 – 56) ได้กล่าวถึงขนมจิบตำรับวังบ้านหม้อไว้ว่า “ขนมจิบไทยคล้ายปั้นสิบนิ่ง ซึ่งทั้งแป้งและไส้เป็นสูตรเดียวกัน ต่างกันที่วิธีปั้นความยากอยู่ที่การบรรจุจิบให้คล้ายกับกระโปรงพลีต จิบจะต้องห่างกันเป็นระเบียบเรียบร้อย แป้งไม่หัก ชิ้นหนึ่งควรมีจิบให้ได้ 17 – 20 จิบ และขมวดปมเหมือนหัวนกเป็นชิ้นพอดีค่านำรับประทานก่อนนำไปนั่งจิบ” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 101) ได้อธิบายวิธีการปั้นแป้งไว้อย่างละเอียดว่า “แม่แป้งให้บางขึ้นเป็นรูปหม้อ เรียกว่าปั้นหม้อ เมื่อปั้นบางเสมอกันดีแล้ว จึงเอานิ้วหัวแม่มือข้างซ้ายสอดเข้าข้างในหม้อ เอาสองนิ้วข้างขวาจิบเป็นกลีบกระดิกนิ้วข้างในหันไปที่ละนิด ๆ จนเป็นกลีบรอบใบแล้วจึงเอาหัวแม่มือกดก้นเวียนไปให้รอบเรียบลูก ตักไส้กรอกลงในแป้งที่ปั้นไว้ เอาหัวแม่มือกดลงที่ไส้ มือหนึ่งรวบที่คอหม้อ เรียกว่าเข้าหัว ค่อยกระดิก ๆ ไปที่ละน้อยจนเข้าติดสนิทกัน จึงปั้นหัวขึ้นไปให้แหลมสูง แล้วจึงหักปลายหีบเป็นหงอนไว้ชนิดหนึ่ง”

โดยทั้งนี้ สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 53) ได้อธิบายคำว่า “กลีบรอบใบ” ในตำราแม่ครัวหัวป่ากว่าหมายถึง “การจับจีบเหมือนกระโปรงพลัด” ส่วน “ปั้นหัวขึ้นไปให้แหลมสูง แล้วจึงหักปลายหยิบเป็นหงอนไว้ชนิดหนึ่ง” หมายถึง “ขมวดปมให้เหมือนหัวนก”

รสรักยกลำน้า
ค่านิ่งนี้วางเจียน

ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

สำหรับขนมเทียนตามที่ปรากฏชื่อในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานนี้ วันดี ณ สงขลา (2555 : 65) ได้กล่าวว่า คือ “ขนมเทียนสลัดงา (อาหารหวาน) นิยมห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมทรงพีระมิดปลายแหลม (มีลักษณะคล้ายนิ้วเรียวยาวแหลมหรือเทียน) ห่อให้ขึ้นขนาดพอคำ โดยขนมเทียนสลัดงาบางทีก็เรียกว่า ‘เทียนสับดงา’ เนื่องจากเมื่อคลุกกับงาแล้ว ต้องสลัดออกให้เม็ดงาสม่ำเสมอ ขนมเทียนสลัดงาเป็นขนมโบราณที่หอมนอกหอมใน ทั้งแป้งและไส้มีกลิ่นหอมของการอบควันเทียนและกลิ่นดอกมะลิ” สอดคล้องกับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 307) ได้กล่าวถึง “ขนมสะบัดงา” ไว้ว่า “มะพร้าวขูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ ขึ้นตั้งไฟกวนไปด้วยกันจนเหนียวดี เอาขึ้นปั้นก้อนกลม ๆ เชื่อง ๆ หน่อย และข้าวเหนียวขาวแช่ให้ขึ้นน้ำแล้วสงให้แห้งเอาลงไม้ ไม้แล้วค่อย ๆ ทับน้ำออกให้แห้งดี งาม้างสีให้ขาวคั่วให้เหลืองเอาแป้งที่ทับไว้มาปั้นกลม ๆ แผ่ให้หนาหน่อยเอาไส้ที่ปั้นไว้วางลงบนแป้ง ค่อย ๆ เอาแป้งกลบคลึงให้กลม ๆ เหมือนลูกกระสุนอย่าให้ไส้แตกออกได้ กระทะตั้งไฟน้ำมันเทลงไปให้ร้อน เมื่อร้อนแล้วเอาแป้งที่ปั้นไว้เคล้าลงในกากลึงให้ทั่วลูกอย่าให้หนาเกินไป เอาลงทอดในน้ำมันจนเหลืองเสมอกันให้ดี จัดลงจานยกไปตั้งให้รับประทาน”

นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 308 – 310) ยังได้กล่าวถึง “ขนมเทียนใบตองสด” ไว้อีกแนวทางหนึ่งว่า “เอาถั่วมาลงกระทะ ตบให้ถั่วนั้นแตก 2 ซีกที่เรียกว่าเราะ แล้วเอาถั่วนั้นแช่น้ำจนถั่วนั้นขึ้นพองล้างเปลือกออกให้หมด ให้เหลือแต่เนื้อถั่วขาว เอาลงหม้อขึ้นหุงอย่างเราหุงข้าว เคี่ยวไปจนถั่วนั้นสุกระอุติแล้ว เช็ดน้ำออกให้แห้งสะเด็ดน้ำเหมือนเราหุงข้าว จึงเอาขึ้นดงบนไฟให้น้ำนั้นแห้งอย่าให้แฉะ เมื่อแห้งสุกระอุติแล้วเอาลงชามหรือจาน เอาทัพพิกดถั่วให้แตกละเอียดเหมือนกับแป้ง ... ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ไข่ ใบตองสดเขียว ๆ เจียนให้กลม เอาแป้งถั่วละลายกับน้ำดอกไม้สดเคล้าเข้ากับน้ำตาลให้เหลวหน่อย แล้วลงกระทะขึ้นตั้งไฟกวนไปจนขึ้นแป้งสุกดีเป็นเงาแล้วยกลง ใบตองสดห่อทำเป็นกรวยเข้า แล้วตักแป้งหยอดลงในกรวยใบตองที่ทำไว้ หยิบไส้ที่ปั้นไว้ยัดลงในแป้งจนมิดพับใบตองเข้ามาทั้งสองข้าง ห่อเป็นอันหนึ่ง ออกไปจนหมดแล้วลำดับจานเทียบสำหรับ”

ทองหยิบทียบเทียมทัด
หลงหยิบว่ายาตม

สามหยิบชัटनाเซยชม
กัมน้ำเมินเซินขวยใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ทองหยิบ” (อาหารหวาน) วันดี ณ สงขลา (2555 : 67) ได้กล่าวว่า “ในสมัยโบราณ ทำขนมทองหยิบเพียง 3 หยิบ โดยเลียนแบบหรือทำให้เหมือนหมวกบาทหลวง แล้วเรียกว่า ‘biretta’ (ปีเรตต้า) ที่หมายถึง หมวกของบาทหลวง” สอดคล้องกับ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 83 – 84) ที่ได้อธิบายวิธีทำ “ทองหยิบ” ไว้ว่า “นำไข่เป็ดมาตอกอย่าให้ไข่แดงแตก แยกไข่ขาวไว้ เอามือเจาะไข่แดงแล้วรีดเอาแต่เฉพาะไข่แดงข้างใน แล้วเอาไข่แดงที่รีดไว้ นั้น ถ้าทำปริมาณมากต้องใช้ตะกร้อช่วยให้อุ่นฟู ระวังอย่าให้อุ่นมากเกินไป จึงนำน้ำตาลตั้งไฟให้เดือดจนขึ้น แต่ไม่ถึงกับเป็นยางมะตูม แล้วยกลงเอาช้อนตักไข่ที่ขึ้นฟูไว้ นั้นหยอดลงเป็นชั้นกลม ๆ เล็ก ๆ จึงยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดจนไข่สุก เอาไม้ช้อนกลับด้านล่าง เมื่อน้ำตาลเดือดไข่ก็ใช้ได้ ยกลงตักวางในจานใหญ่ จึงเอามือหรือตะเกียบก็ได้ หยิบทั้งที่กำลังร้อน ๆ ให้เป็น 3 หยิบหรือ 5 หยิบ (เรียกว่า ‘ดอกจอก’) ก็ได้ตามแต่ชอบ วางลงในถ้วยเล็ก ๆ (ถ้วยตะไล) ให้อยู่ตัว ถ้าขนมยังแข็งไม่อุ้มน้ำตาล ก็ตีไข่ให้ขึ้นฟูอีกสักหน่อย ถ้านุ่มน้ำตาลดีแล้วเป็นไข่ได้ น้ำตาลขึ้นจะทำให้เก็บไว้ได้นาน” ส่วนจรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 186) ได้กล่าวว่า “ทองหยิบ เป็นขนมที่ทำจากไข่แดงล้วน ๆ ตีให้ขึ้นฟู ใช้น้ำลอยดอกมะลิช่วยดับกลิ่นคาว จับจีบเป็นร่องลึกตามริมขอบ ตั้งแต่ 3 จีบจนถึง 10 จีบ แล้วแต่ความสามารถของผู้จับ และทำให้สุกด้วยน้ำเชื่อมชั้นปานกลาง”

ขนมผิงผิงเผ่าร้อน
ร้อนนักรักแรมไกล

เพียงไฟพอนพอกทรงใน
เมื่อไรเห็นจะเย็นทรง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. 2557 : 42)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 69) ได้กล่าวถึง “ขนมผิง” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ขนมประเภทอบที่แต่เดิมมีสีขาวเพียงสีเดียว โดยลักษณะที่ดีของขนมผิง คือ เมื่อรับประทานแล้วจะต้องละลายในปาก มีรสหวานเย็น หอมด้วยการอบควันเทียนในตัวแป้ง ส่วนน้ำเชื่อมอบควันเทียนและใช้น้ำลอยดอกมะลิ” สอดคล้องกับ พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 328 – 329) ที่ได้อธิบายวิธีทำ “ขนมผิง” ไว้ว่า “อบแป้งมันด้วยควันเทียนก่อนแล้วจึงคว่ำด้วยไฟอ่อน ๆ ให้สุก (มีสีเหลือง) ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟพอละลายแล้วกรอง ตั้งไฟเคี่ยวต่อไฟปานกลางอ่อน ๆ พอเป็นยางมะตูมอ่อน ๆ ยกลงคนให้เย็น ใส่ไข่แดงคนให้เข้ากัน ร้อนแป้งมันใส่ในกะทิคนเบา ๆ ทีละน้อย ๆ ให้เข้ากัน หมักไว้ 1 – 2 ชั่วโมง ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ วางบนถาดที่ทาไขมันบาง ๆ วางห่างกัน 1 นิ้ว แล้วจึงนำเข้าเตาอบ เมื่อสุกแฉะออกจากถาด เก็บในขวดโหลอบด้วยควันเทียน”

รังไรโรยด้วยแป้ง
ไอ้อกนกทั้งปวง

เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ยังยินดีด้วยมีรัง

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 71) ได้กล่าวถึง “ขนมรังไร” (อาหารหวาน) หรือ “เรไร” ไว้ว่า “แต่เดิมทำเฉพาะสีขาว แป้งที่กวดด้วยพิมพ์ไม้จะมีลักษณะคล้ายกับรังของไร บ้างก็ว่าคล้ายกับรังของนก ในปัจจุบันนิยมทำเป็นสีอื่น ๆ ด้วย ถ้ารับประทานเป็นอาหารหวานก็จะผสมน้ำตาลทราย เกลือ

และงาให้เข้ากัน” สอดคล้องกับ พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 310 – 311) ได้อธิบายวิธีทำ “ขนมเรไร” ไว้ว่า “นวดแป้งข้าวเจ้ากับแป้งท้าวยายม่อมด้วยน้ำกะทิจนแป้งนุ่ม แล้วใส่น้ำลอยดอกมะลิคนให้เข้ากัน เทแป้งใส่กระทะทองตั้งไฟแรงจนแป้งแห้งล่อนไม่ติดกระทะ ปิดไฟทิ้งไว้จนแป้งเริ่มอุ่น ใช้มือตะหวักกะทิ (ที่ตั้งไฟไว้ก่อนแล้ว) นวดอีกเล็กน้อย แล้วปั้นเป็นก้อนกลมจนหมดแป้ง นำแป้งไปใส่ในจานแบน กดให้แป้งเป็นแผ่น นึ่งประมาณ 10 นาที นำแป้งที่นึ่งแล้วมากดบนพิมพ์เรไร ก่อนกดให้ใช้หัวกะทิทาพิมพ์ก่อน ใช้ส้อมตะล่อมแป้งให้เข้ากัน จับเป็นก้อน ๆ วางเรียงบนจาน เมื่อจะรับประทานโรยมะพร้าวขูด รัตกะทิ โรยน้ำตาล เคลือบเล็กน้อย และงาคั่ว”

อย่างไรก็ดี พบว่ายังมีเรไรอีกแบบหนึ่งที่เป็นอาหารว่าง คือ “เรไรหน้ากุ้ง” ที่เป็นตำรับของจรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 178) ซึ่งมีวิธีทำตัวแป้งเรไรคล้ายคลึงกัน หากแต่มีความแตกต่างกันที่เรไรหน้ากุ้งจะใช้ “หน้ากุ้ง” ประดับด้านบน สำหรับวิธีทำหน้ากุ้งทำได้โดย คือ “สับเนื้อกุ้งกับมะพร้าวขูดชนิดขาวให้ละเอียดเข้ากัน ใส่น้ำมันพืชในกระทะตั้งไฟกลาง ใส่รากผักชี กระเทียมพริกไทย (สามเกลอ) ผัดให้หอม ใส่กุ้งที่สับไว้ เคลือบป่น และน้ำตาลทราย ผัดให้สุก ยีให้ละเอียด ใส่ใบมะกรูดซอยผัดให้เข้ากันแล้วตักขึ้น” เมื่อจะรับประทานให้ตักหน้ากุ้งใส่ตรงกลางของเรไร นอกจากนี้ ก็จะมีพบเรไรที่เป็นอาหารว่างอื่น ๆ อีกด้วย เช่น เรไรหน้าปู เป็นต้น

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 158 – 159) ได้กล่าวถึงวิธีทำ “ทองหยอด” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เอาแป้งถนอบคั้นละเอียด คั่วพอสุกแล้วอบให้หอม ต่อยไข่เป็ด โดยแยกไข่ขาวและไข่แดงไว้ต่างหาก ใช้แต่ไข่แดงตีให้ขึ้นฟูเท่าทองหยิบ เอาน้ำตาลทรายและน้ำเตลงกระทะทองเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย คอยตักฟองดำ ๆ ทิ้งแล้วกรองอีกทีหนึ่ง จึงตั้งไฟเคี่ยวต่อไปให้น้ำตาลเข้มข้นเท่าน้ำตาลทองหยิบ แต่ต้องให้ไฟแรงน้ำตาลเดือดพล่าน ตักไข่ที่ตีขึ้นฟูแล้วนั้นใส่ลงในถ้วยเล็ก ๆ เอาแป้งที่เตรียมไว้แล้วผสมลงทีละน้อย ให้ขึ้นพอสมควรที่จะหยอดได้ จึงเอานิ้ว (นิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือ) ปาดไข่ที่ผสมแป้งแล้วหยอดลงในน้ำตาลที่เดือด ให้มีปลายแหลม (คล้ายหยดน้ำ) พอไข่สุกก็จะลอยขึ้นมาเอง ตักขึ้นแช่ลงในน้ำเชื่อมใส แล้วอบด้วยดอกไม้ให้หอม จึงจัดลงในจานหรือชาม” นอกจากนี้ “สามารถเก็บไว้ใช้ได้หลายวันหากทำด้วยไข่ไก่และไข่แป้งสาลี แต่ต้องคั่วก่อนซึ่งจะทำให้มีรสชาติดีขึ้นมาก” ซึ่งสอดคล้องกับ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 194) ที่ได้กล่าวว่า “ทองหยอดเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่ใช้ ‘ไข่แดงตีให้ขึ้นฟู’ ใสแป้งข้าวเจ้าชนิดดีพิเศษอบหอมและผสมลง ขนาดหยอดเป็นเม็ดได้กลมมีหางแหลมสั้น ๆ แล้วเชื่อมไม้สุกด้วย ‘น้ำเชื่อมข้น’ แขน ‘น้ำเชื่อมใส’ จนอิมตัวดีแล้วตักขึ้น ในกระบวนขนมที่ใช้ ‘ไข่แดง’ และต้องเชื่อมให้สุกด้วยน้ำเชื่อมนั้น ใช้ความข้นของน้ำเชื่อมตามลำดับ คือ ทองหยิบ ฝอยทอง และทองหยอด โดยเตรียมน้ำเชื่อมวิธีเดียวกันกับการทำ ‘ทองหยิบ’ แต่ข้นกว่า ‘ฝอยทอง’ โดยใช้วิธีเคี่ยวด้วยไฟอ่อนปานกลาง เพื่อไม่ให้ น้ำเชื่อม ‘เปลี่ยนสี’ เป็นสีเหลืองอมน้ำตาล”

สำหรับ “แป้งญวน” นั้น สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 53 – 54) สันนิษฐานว่า “น่าจะเป็นแป้งข้าวเจ้าแห่งที่นำมาจากชาวจีน (เวียดนาม) ในตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนและตำราโบราณอีกหลายเล่มจะมีคำว่า ‘แป้งญวน’ เมื่อพิจารณาจากตำรับก็คือแป้งข้าวเจ้า” ทั้งนี้ผู้วิจัยเห็นพ้องกับข้อสันนิษฐานนี้ คือ แป้งข้าวเจ้าที่โม่และทับน้ำจนแห้งสนิทแล้ว เนื่องจากแต่เดิมชาวไทยจะเตรียมแป้งในลักษณะ “แป้งสด” กล่าวคือ การนำข้าวสารทั้งข้าวสารเจ้าหรือข้าวสารเหนียวแช่น้ำแล้วนำมาโม่ด้วย “เครื่องโม่หิน” ได้เป็นน้ำแป้ง นำใส่ในถุงผ้าทับน้ำให้แห้ง จึงเอาไปใช้ทำอาหาร แต่ในปัจจุบันนิยมใช้แป้งสำเร็จรูปมากกว่า แต่ก็อาจพบการทำแป้งสดเช่นนี้ได้ตามพื้นที่ต่างจังหวัดที่ยังคงใช้เครื่องโม่หินอยู่ โดยเฉพาะในการทำแป้งขนมจีนแป้งสด อย่างไรก็ตาม สำหรับแป้งที่ใช้ทำทองหยอดนี้ ปัจจุบันชาวไทยได้พัฒนาจนเกิด “แป้งทองหยอดสำเร็จรูป” เป็นการเฉพาะ เพื่อให้ทำง่ายขึ้นและช่วยลดระยะเวลาในการทำขนมทองหยอดด้วย

ส่วน “ทองม้วน” (อาหารหวาน) ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 159) ได้กล่าวถึงวิธีทำเอาไว้ว่า “เอาปูน (หมายถึง ‘ปูนแดง’ ที่ใช้กินกับหมาก) ละลายน้ำแช่ทิ้งไว้ให้ (ตกตะกอนจน) ใส ปอกมะพร้าวฝัดเอาอกให้หมดชูดด้วยกระดาษเงินคั่นเอาแต่หัวกะทิ นวดกับแป้งให้เข้ากัน เอาน้ำตาลทรายเทลงในกระทะเคี่ยวไปจนข้นยกกลงกรอง ผสมลงในแป้ง เอาน้ำปูนใสใส่ลงไป กะดูว่าให้ข้นกำลังดี เอาน้ำแตงโมให้มันรสหวานมันตามชอบ จึงเอาพิมพ์เผาไฟให้ร้อน เอาไขเปิดผสมกับน้ำมันหมู (หรือน้ำมันมะพร้าวที่ใหม่ ๆ) ทาพิมพ์ปิ้งไปอีกจนร้อน เห็นว่าไม่ติดพิมพ์แล้ว จึงตักแป้งที่ผสมไว้หยอดลงในพิมพ์ ปิดพิมพ์แล้วกดลงปิ้งไปจนเหลือง ยกพิมพ์ออกจากเตา ลองเอาขนมออกมา ม้วนเป็นอันกลม ๆ หรือพับเป็นสี่เหลี่ยมก็ตาม หรือจะเป็นแบบแบน ๆ ก็ได้ แต่ถ้าจะม้วนหรือพับต้องม้วนขณะที่กำลังร้อนอยู่ ถ้าแข็งกรอบแล้วจะหักหมด จัดลงในโถหรือขวดแล้วอบ (ควั่นเทียนอบดอกไม้หอม) ให้หอม”

โดยทั้งนี้ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า “ปอกมะพร้าวฝัดเอาอกให้หมดชูดด้วยกระดาษเงิน” น่าจะหมายถึง การปอกเปลือกอ่อนส่วนสีด้าที่ติดกับด้านในกะลาของผลมะพร้าว ที่ในปัจจุบันจะเรียกว่า “การชูดขาว” โดยปกติทั่วไป ถ้ามะพร้าวชูดที่ชูดติดเอาเปลือกอ่อนส่วนสีด้า นั้น จะใช้สำหรับคั้นกะทิเพื่อทำแกง เพราะมีความมันมากกว่า แต่จะมีสีขาวตุ่น ๆ (ซึ่งไม่ทำให้แกงเสียลักษณะที่ดี เพราะสีของเครื่องแกงและเครื่องเทศเด่นชัดกว่าสีของกะทิอยู่แล้ว) แตกต่างกับมะพร้าวที่ชูดขาวตามแบบที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้ระบุไว้นั้น ซึ่งเหมาะใช้คั้นกะทิสำหรับทำขนม เพราะกะทิจะมีสีขาวสวยกว่า ส่วน “กระดาษเงิน” หมายถึง อุปกรณ์เครื่องครัวชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะเป็นแผ่นไม้รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าใช้ตะปูเหล็กแหลม ๆ เล็ก ๆ จำนวนมาก ตอกยึดติดกับแผ่นไม้ ใช้สำหรับชูดวัตถุดิบ เช่น มะพร้าว (ที่เอากะลาออกแล้ว) มันสำปะหลัง สาคุ เป็นต้น

งามจริงจำมงกุฎ
เรียบร่ำคำนี้ป้อง

ใส่ชื่อดุษฎีมงคล
สะอื้น้องนั้นเคยยล

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

“จ๋ามงกุฏ” (อาหารหวาน) ด้วยชื่ออันเป็นมงคลสูงสุด ขนมจ๋ามงกุฏจึงได้รับการยกย่องให้เป็นราชาของขนมไทย ซึ่งปัจจุบันชาวไทยส่วนใหญ่มีความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน โดยเรียก “ขนมคาราทอง” หรือ “ทองเอกกระจัง” ที่เพิ่งประดิษฐ์มาได้ไม่นานนี้เป็น “ขนมจ๋ามงกุฏ” แทน เนื่องจากขนมคาราทองนี้มีลักษณะที่คล้ายคลึงกับมงกุฏที่เป็นเครื่องประดับศีรษะมากกว่า ขนมจ๋ามงกุฏจริง ๆ ที่เป็นเพียงแป้งที่สุกด้วยการกวน มีรสหวาน มีลักษณะคล้ายกับกอลาแม และด้วยห่อใบตองแห้งขนาดพอคำ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 393 – 394) ได้กล่าวถึงขนมจ๋ามงกุฏไว้ว่า “... แป้งข้าวเจ้าเอาปั้นก้อนหนึ่งต้มนวดคล้ายแป้งขนมจีบ แต่เจือแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อย แล้วปั้นยาว ๆ เล็ก ๆ แล้วตัดเล็ก ๆ ขนาดเมล็ดข้าวสารผึ่งพอหมาดตัว เอาขึ้นทอดน้ำมันจนเมื่อนั้นเหลืองกรอบดี ตักใส่กระดาษฟางให้ดูคน้ำมันออกให้หมด ... แล้วเอาแป้งข้าวเหนียวตามส่วนที่ตัวไว้ อบด้วยดอกไม้ควั้นเทียนให้หอมดี ... เอาน้ำดอกไม้อันกะทิ เอาแป้งที่อบไว้ละลายลงน้ำตาลตามส่วนที่ตวงไว้เชื่อมเสียก่อนแล้ว ละลายลงในกะทิกับแป้งด้วยกันให้เหลวมากสักหน่อย เอาลงกระทะทองขึ้นตั้งบนไฟ กวนไปและต้องหมั่นกวนอย่าให้เป็นลูกได้ ... กวนไปจนขึ้นเป็นเงาน้ำกะทิออกมันจวนจะเป็นลูกกลมเข้าแล้ว ยกลงเอาเม็ดแป้งที่ทอดไว้เหลืองกวนให้เข้ากัน เอายอดจากที่ตากแห้งฉีกออกลอกเสีย แล้วตัดเป็นท่อนยาวคะเนเท่านิ้วมือ 2 ท่อนด้วยกัน แล้วหยิบขนมขึ้นปั้นเป็นกลม ๆ คะเนอันละคำ วางลงในใบจากข้างที่ไม่ได้ลอก แล้วพับหัวพับท้ายเข้ามาให้เป็นสี่เหลี่ยม แล้วเอาใบจากอีกท่อนหนึ่งทาบห่อขนมที่ห่อไว้แล้วอีกทีหนึ่ง แต่เอาข้างมันที่ไม่ได้ลอกไว้ข้างนอก พับหัวพับท้ายเข้ามาเหมือนอย่างที่ทำขนมที่แรก เพื่อให้ห่อขนมขึ้นดูเป็นมันน่ารักรับประทานแล้วเอาด้ายเทศผูก หรือจะไม่ใช้ใบจากใช้ใบตองอ่อนก็ได้ ห่อเป็นสี่เหลี่ยมหรือห่อเป็นกรวยแหลมขึ้นมาก็ได้ ... เมื่อห่อเสร็จแล้วเอาลงโถหรือขวดอบที่หนึ่ง แต่เวลาที่ห่อนั้นช่วยกันหลาย ๆ คนดีอย่าให้ทันเย็น ถ้าแก่นักแข็งไปอ่อนหน่อยหนึ่งดี ใช้ตากแดดเอาข้างนอกขึ้นเกล็ดฉีกออกข้างในเยี่ยม จึงเรียกว่าทำดีถ้าแข็งเสียทีเดียวก็ไม่ดี ...”

อย่างไรก็ดี ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 394) ยังได้กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า “ขนมจ๋ามงกุฏแต่เดิมใช้ห่อด้วยใบจาก ต่อมาใช้ห่อด้วยใบตองอ่อนเพราะทำาง่ายกว่า แต่เม็ดแป้งทอดกรอบนั้นหากไม่ปั้นตามแบบเดิม ให้ใช้ข้าวเจ้าที่หุงสุกตากแห้งแล้วทอดแทน แต่จะดีไม่เท่ากับแป้งปั้นเป็นเม็ด ซึ่งขนมจ๋ามงกุฏที่ห่อด้วยใบจากและใช้ข้าวทำเม็ด ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเรียกว่า ‘ขนมกระยาเสวย’ ซึ่งคือขนมจ๋ามงกุฏของเก่านั้นเอง” เรื่องนี้พ้องกับ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 134) ที่เรียกขนมที่มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายคลึงกันกับขนมจ๋ามงกุฏของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ว่า “ขนมกระยาเสวย” จึงเข้าใจได้ว่า ขนมจ๋ามงกุฏในปัจจุบัน คือ ขนมคาราทองหรือทองเอกกระจัง ส่วนขนมจ๋ามงกุฏตำรับเดิมที่กล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน นั้นน่าจะหมายถึงขนมกระยาเสวยในปัจจุบัน ทั้งนี้ หากต้องการศึกษาขนมจ๋ามงกุฏตำรับเดิมนั้นพบว่า ยังปรากฏอยู่ในท้องที่อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

บัวลอยเล่ห์บัวงาม
ปลั่งเปล่งเครื่องยุคล

คิดบัวงามแก้วกับตน

สกลนุชดุจประทุม

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

“บัวลอย” (อาหารหวาน) ในอดีต “บัวลอย” หมายถึง ขนมในชุดขนมไทยที่ประกอบด้วย “ไข่กบ” (เม็ดแมงลัก) “นกกบลอย” (ลอดช่อง) “บัวลอย” (ข้าวตอก) และ “อ้ายต้อ” (ข้าวเหนียวดำ) โดยเรียกว่า “ประเพณีขนมสี่ถ้วย” เมื่อจะรับประทานก็ราดด้วยน้ำกะทิ แต่สำหรับขนมบัวลอยในที่นี้ หมายถึง ขนมบัวลอยที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวสีต่าง ๆ ตามวัตถุดิบผสมลงไปเพื่อให้สีเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดปลายนิ้วก้อย นำไปต้มเมื่อสุกจะลอยขึ้น ตักขึ้นใส่ในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ปัจจุบันอาจเพิ่มไข่หวานเรียกว่า “บัวลอยไข่หวาน” ทั้งนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 159 – 160) ได้กล่าวถึงวิธีทำ “ขนมบัวลอย” อีกแบบหนึ่งไว้ว่า “เอาข้าวเหนียวแช่น้ำให้ขึ้นน้ำจึงเอาตำหรือไม่ให้ละเอียด ถ้าไม่แล้วต้องทับน้ำให้แห้ง อบเสียให้หอม ปั้นเป็นเม็ดเม็ดกลม ๆ เล็ก ๆ ปอกมะพร้าวสำหรับชุดคั้นกะทิชุดผิวดำออกให้หมด คั้นบิดเอาแต่น้ำหัวและน้ำกลางยกขึ้นตั้งไฟเอาน้ำตาลเหลวเคี่ยวไปพอเดือดพลุ่ง เอาแป้งที่ปั้นไว้เทลงไปคนให้ทั่ว จนเห็นแป้งนั้นสุกใสมะพร้าวแตกมัน ยกลงตักใส่ชามไปให้รับประทาน” และ “ขนมบัวลอยนี้บางคนใช้สาคุเม็ดใหญ่และลูกลานแทนบ้าง ถ้าใช้แป้งข้าวเหนียวควรเติมแป้งท้าวายม่อม 1 ส่วน แล้วซักให้เหนียวและเป็นเงาตักขึ้นน้ำตาลที่ใช้นั้นใช้น้ำตาลหม้อรสดีกว่าน้ำตาลทรายมาก”

ช่อม่วงเหมาะมีรส
คิดสี่สไบคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม

หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 81) ได้กล่าวถึง “ช่อม่วง” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ตำรับเดิมช่อม่วงเป็นเฉพาะอาหารหวาน ที่ส่วนไส้ประกอบด้วยฟักเชื่อม มันหมูแข็ง ถั่วลิสง งา เกลือ และน้ำตาลทราย (ไส้หวาน) สำหรับสีของแป้งได้จากดอกอัญชันแช่น้ำร้อน แล้วบีบน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยจะได้สีม่วง เมื่อใส่ไส้แล้วจิบเป็นรูปดอกไม้ นำไปนึ่งแล้วพรมด้วยหัวกะทิ แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงขนมช่อม่วง โดยใช้ไส้ของขนมจีบไทย (ไส้คาว) ปั้นแล้วนำไปนึ่ง พรมด้วยกระเทียมเจียวรับประทานกับผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนู ซึ่งเป็นอาหารว่าง” ซึ่งตำรับนี้มีความคล้ายคลึงกับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398) ที่ได้กล่าวถึงวิธีการทำ “ช่อม่วง” ว่า “เอาขึ้นฟักเครื่องจันอับมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถั่วลิสงขอยให้ละเอียดมันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเหมือนกับขึ้นฟัก ลงกระทะเอาขึ้นตั้งไฟ เอาถั่วลิสงขึ้นฟักลงคนผัดไปด้วยกัน พอสุกดีแล้วตักผสมชามหรือชวดอบดอกไม้ควั่นเทียนไว้ให้หอม จึงเอาแป้งกวนมาแล้วเอาดอกอัญชันเด็ดเอาแต่สีม่วงคั้นบิดเอาน้ำลงในแป้งเคล้าให้สีแก่กว่าอัญชันสักหน่อย แต่อย่าให้แป้งเหลวทำเป็นก้อนเข้าไว้เอาน้ำตาลหม้อขึ้นตั้งไฟให้เดือด เอาแป้งลงต้มพอให้สุกสักครึ่งหนึ่งหรือคะเนสัก 2 เส้นตอก แล้วตักขึ้นล้างด้วยน้ำเย็นให้หมดเมือก เอาขึ้นนวดทั้งร้อน ๆ เหมือนแป้งขนมจีบอย่าให้เป็นลูกได้ เมื่อนวดไปจนได้ที่แล้ว ถัดดอกอัญชันยังมีอีกบิดน้ำให้ขึ้น มะนาวสักนิดหนึ่งบีบลงในน้ำดอกอัญชันจะได้เป็น

สีม่วง เอามือแตะน้ำอัญชันที่คั้นไว้ นวดแบ่งไปจนหมดน้ำดอกอัญชัน เมื่อยังดิบอยู่ยังไม่เหนียวดี เอาปั้นเป็นก้อนข้าวลงหม้อ ต้มอีกทีหนึ่งคะเนสักครู่หนึ่ง ก็เอาขึ้นล้างน้ำเย็นนวดไปอีกจนแบ่งได้ที่ดี แล้ว จึงหยิบแบ่งนั้นทีละน้อย ๆ แผลออกอย่าให้บางนัก แล้วเอาใส่ฟักและถั่วที่อบไว้ หยอดลงในแบ่งเอาแบ่งหุ้มห่อให้มิดไส้ จึงเอาแหนบค้อย ๆ หยิบคืบขึ้นมาให้เป็นกลีบดอกไม้หมด ทั้งอัน เว้นแต่ข้างล่างที่จะวางลงนั้นไม่ต้องหยิบให้เป็นกลีบ ทำอย่างนี้ไปจนหมดไส้หมดแบ่ง แล้วเอาลงลำดับในลังถึง กระทะตั้งน้ำให้เดือดยกลังถึงขึ้นหนึ่งใช้ไฟแรงหน่อยจนสุกดียกลง เอาใบตองฉีกเป็นฝอยชุบน้ำมันปัดขนม อย่าให้ติดกันแล้วเอาลงลำดับงานไปตั้งให้รับประทาน” อยากรู้ดี ท่านผู้หญิง เปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398 – 399) ได้อธิบายเพิ่มเติมไว้อย่างน่าสนใจว่า “แต่เดิมใช้ไส้ ‘หน้ากระฉีก’ ที่เป็นมะพร้าวชูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ (น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว) แล้วตั้งไฟ กวนจนเหนียว ใส่ถั่วทองคั่ว (ถั่วเขียวคั่วแล้วละเปลือกออก) ผสมให้เข้ากัน แล้วจึงปั้นเป็นก้อนกลม เล็ก ๆ อบควันเทียนดอกไม้หอมให้มีกลิ่นหอม ซึ่งไส้ถั่วลิสกับฟักเชื่อมเป็นไส้ที่ทำขึ้นในภายหลัง แต่ต้องปั้นให้เป็นรูปดอกไม้ที่มีกลีบบาง”

แต่ทั้งนี้พบว่า วิธีทำขนมวงทั้งของ วันดี ณ สงขลา (2555 : 81) และท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398 – 399) ที่เป็นวิธีทำในข้างต้นนั้น มีความแตกต่างโดยสิ้นเชิงกับวิธีทำขนมวงของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 397) อีกวิธีหนึ่ง ซึ่งท่านระบุว่า เป็น “วิธีเดิมของครู” โดยวิธีนี้มีความคล้ายคลึงกับการทำ “ข้าวเกรียบปากหม้อ” คือ “เอาดอกอัญชันเด็ดแต่ที่สีม่วง คั้นกับน้ำร้อน แล้วเอาผ้ากรองเอาแต่น้ำละลายเข้ากับแบ่งนวดเสียอย่าให้เป็นเมล็ด น้ำตาลเชื่อม ละลายลงด้วยไฟแก้อัญชันสักหน่อย ต่อยไข่ตีขึ้นน้ำตาลทราย ปิดหัวกะทิให้ขึ้นเหลืองในไข่ตีให้เข้ากัน ให้หวานมันจัดให้ดี ถ้ามีน้ำหอมอะไรก็หยดลงสักหน่อยพอแก้คาว แล้วเอาผ้าผูกปากหม้อทำเหมือน ละครงข้าวเกรียบ แต่เจาะผ้าเสียนิดหนึ่งพอให้อุ่น จึงเอาหม้อขึ้นตั้งไฟพอน้ำเดือดแล้วเปิดฝาละมี เอาจกย้อม ๆ ตักแบ่งละครงลงเหมือนละครงข้าวเกรียบฉะนั้น แล้วที่หลังละครงตามขอบอย่าละครง ที่กลาง ละครงตามขอบร่าไปจนขอบหนาให้กลางมีเป็นช่องอยู่ แล้วตักไข่ กะทิ และน้ำตาลที่ตีไว้หยอด ลงในช่องกลางที่ละครงไว้เอาฝาปิด เมื่อเปิดขึ้นสุกดีแล้วเอาไม้ปากเบ็ดแซะแบ่งพับเข้ามาเป็นสี่เหลี่ยม ให้ใส่ไข่ น้ำตาลอยู่ตรงกลาง ...” ส่วนตำรับ “ขนมขนมวงดัดแปลง” ของจันทร ทศานนท์ (2535 : 142) ได้ระบุว่า “บางทีหากใส่ไส้กุ้ง และแบ่งขาวไม่มีสี เรียกว่า ‘ขนมดอกไม้’ และขนมวงโบราณ ที่เป็นไส้หวาน คือ ไส้แบบ ‘ขนมโก๋’ นั่นเอง”

ฝอยทองเป็นของโย
คิดความยามเยาวมาลย์

เหมือนเส้นไหมไซของหวาน
เย็บชุนใช้ไหมทองจีน

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 83) ได้กล่าวถึง “ฝอยทอง” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ทำจากไข่แดงมีลักษณะเป็นเส้นยาวประจุดเส้นไหม นิยมใช้ในพิธีมงคล โดยความยาวของเส้นฝอยทองมีความหมายว่า ให้มีอายุที่ยืนยาว และรักกันนานแสนนาน ขนมฝอยทองนี้มีมาจากโปรตุเกส” ซึ่งสอดคล้องกับ จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 190) ได้กล่าวไว้ว่า “ฝอยทอง เป็นขนมที่มีชื่อเป็นมงคล

ผู้ตั้งชื่อได้ดีเหมาะสม” โดยทั้งนี้ จรรยา สุบรรณ ยังได้กล่าวถึงวิธีทำผอยทองไว้ว่า “การทำผอยทองต้องเตรียมน้ำเชื่อมไว้ล่วงหน้า เช่นเดียวกับการทำทองหยิบ ความข้นของน้ำเชื่อมที่ใช้ทำผอยทองนั้นข้นกว่าน้ำเชื่อมที่ใช้ทำทองหยิบ ที่ต้องข้นกว่าเพราะต้องการให้น้ำเชื่อม ‘รัดเส้นไข่’ ที่อยู่ตัวเป็นเส้นไม่แผ่ออก ลักษณะความข้นที่สังเกตได้ คือ ใช้นิ้วชี้แตะน้ำเชื่อมเล็กน้อย แตะกับนิ้วหัวแม่มือ ยกขึ้นยกลง น้ำเชื่อมเหนียวเป็นยาง แตะหลาย ๆ ครั้ง จึงแห้ง หรือเมื่อตั้งทิ้งไว้ น้ำเชื่อมยังคงลักษณะเดิมอยู่ไม่ตกผลึก เมื่อเตรียมน้ำเชื่อมแล้ว ขณะที่ร่อนน้ำเชื่อมก็เตรียมแยกไข่ โดยแยกไข่ขาวออกจากไข่แดง การแยกไข่เพื่อทำผอยทองนั้น แตกต่างจากการแยกไข่ที่ทำทองหยิบ การทำทองหยิบมิได้ใช้ ‘ไข่น้ำค้ำ’ แต่การทำผอยทองต้องใช้ไข่น้ำค้ำด้วยและเป็นสิ่งสำคัญมากทีเดียว”

สำหรับ “ไข่น้ำค้ำ” จรรยา สุบรรณ (ม.ป.ป. : 190) ได้กล่าวไว้คือ “ไข่ขาวส่วนใสไม่จับตัวเป็นยวง อยู่ที่เปลือกไข่ด้านใน” โดยการได้มาซึ่งไข่น้ำค้ำทำได้โดย “เมื่อเวลาแยกไข่ ต่อยไข่ให้แยกออกตรงส่วนกลางของฟองไข่พอดี ต่อยให้แรงพอที่ไข่จะแตกออกเป็น 2 ซีก ... เมื่อแยกไข่ขาวออกตรงกลางพอดีแล้ว รีบเทไข่จากมือซ้ายมาใส่มือขวาโดยเร็ว ชยักไข่ขาวไว้ที่เปลือกข้างซ้าย ไข่ขาวที่เป็นยวงจะลื่นหลุดลงไปในภาชนะที่รองไว้ เหลือ ‘ไข่ขาวส่วนใสที่เปลือกไข่’ คือ ไข่น้ำค้ำ ... ปริมาณของไข่น้ำค้ำกับไข่แดงนั้น ต้องมีปริมาณพอเหมาะกันพอดี ถ้าใส่ไข่น้ำค้ำมากเกินไป เส้นผอยทองจะแบน ถ้าใส่น้อยไปเส้นผอยทองจะแข็งกระด้าง โดยเส้นผอยทองที่นิยมว่าสวยจะมีลักษณะเส้นกลมอ่อนนิ่ม เรียบ เป็นเส้นยาวเหนียวพอควร”

สรุปได้ว่า อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมเป็นประเภทของอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แม้ว่าอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววัง ได้แก่ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังจะมีตำรับที่ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่าง ๆ เนื่องจากศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังมาจากพระบรมมหาราชวัง แต่อาจแตกต่างกันซึ่งเกิดจากรสนิยมของเจ้านายและผู้ปรุงอาหาร ทั้งนี้ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม หรือ “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก โดยการตั้งสำหรับสำหรับเจ้านาย 1 สำหรับนั้นประกอบด้วย ข้าวสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เคียงเครื่องจิ้ม เคียงเกาเหला เครื่องหวาน เคียงหวาน และเคียงผลไม้ รวมทั้งสิ้น 9 ประเภท ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารชาววังภายใต้การปกครองแบบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ที่มีความเฟื่องฟูเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในรัชสมัยรัชกาลที่ 2 ที่ปรากฏ “ภาพย์เห็นชมเครื่องคาว-หวาน” บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งสิ้นจำนวน 48 รายการ นอกจากนี้ในบทพระราชนิพนธ์ยังได้กล่าวถึง “สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี” พระอัครมเหสีในพระองค์ ซึ่งมีพระปรีชาสามารถเป็นเลิศในด้านการปรุงอาหารแห่งยุคสมัยต้นรัตนโกสินทร์อีกด้วย

3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน

วัฒนธรรมอาหารชาววังได้มีการเคลื่อนย้ายถ่ายทอดทางวัฒนธรรมกับวัฒนธรรมของชาวบ้านในหลายลักษณะ ทั้งจากการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจากเจ้าจอมหม่อมห้ามที่เป็นสามัญชนมาปรับใช้ในรั้ววัง และพระราชานิยมในการเสด็จประพาสต้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่ได้ส่งผลให้อาหารชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง สำหรับอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านในที่นี้จะกล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารชาววังอันเกิดจากการเสด็จประพาสต้น เพื่อทรงสำราญพระอิริยาบถ และทรงทอดพระเนตรความเป็นอยู่ของราษฎร ซึ่งได้ทำให้อาหารท้องถิ่นชนบทปรากฏในการตั้งเครื่องเจ้านายเด่นชัดขึ้นเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตาม แม้ว่าวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่คุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม กล่าวคือ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก นั้นยังเป็นข้อกำหนดที่สำคัญ ซึ่งได้ทำให้อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านมีความแตกต่างไปจากอาหารชาวบ้านทั่วไป ทั้งนี้ เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอข้อมูลที่เป็นความรู้จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

การรับประทานอาหารของคนไทยในสมัยก่อนหรือสำหรับชาวบ้านนั้น ส. พลายน้อย (2553) ได้กล่าวไว้ว่า

“การรับประทานอาหารของคนไทยในสมัยก่อนมีระเบียบแบบแผน จะว่าดีกว่าในปัจจุบันก็ว่าได้ เช่น ในสมัยก่อนเมื่อจะรับประทานอาหารเช้าจะจัดอาหารใส่ถ้วยวางในถาด ซึ่งเรียกว่าการจัดสำรับ ถ้าเป็นบ้านที่มีฐานะดีก็จะใช้ถ้วยฝา คือ มีฝาปิดมิดชิด เมื่อถึงเวลารับประทานจึงจะเปิดฝาดอก ส่วนชาวบ้านธรรมดาไม่ค่อยพิถีพิถันเรื่องฝาเท่าใดนัก ... แต่ถึงกระนั้นก็มีฝาซีครอบคลุมทั้งสำรับ ซึ่งผิดกับในปัจจุบันที่นอกจากไม่ใช้ถ้วยฝาแล้ว ไม่ใช้สำรับแล้ว ฝาซีก็ไม่มีอีกด้วย ... ในสมัยก่อนการรับประทานอาหารเช้าในสำรับถือว่ามีเกียรติได้รับการยกย่อง ... จำนวนอาหารเช้าไม่มีแกง 1 ถ้วย ผัด 1 จาน น้ำพริก 1 ถ้วย ผัก 1 จาน ปลาอย่าง 1 จาน ส่วนอาหารเช้าทองเหลือง มีแกงเผ็ดแกงจืดเพิ่มขึ้น ... สำหรับชาวบ้านนั้นบางครั้งบางคราวก็มีอาหารเกินที่จะบรรจุลงในสำรับได้ เช่น มีพวกผักต่าง ๆ ที่ใช้กินกับน้ำพริก ... มากมายจนต้องใส่ชามกะละมัง อย่างนี้ก็ต้องวางอยู่ข้างสำรับ ...”

(ส. พลายน้อย. 2553 : 13 – 18)

สำหรับ “โต๊ะทองเหลือง” ส. พลายน้อย (2553 : 16 – 17) ได้อธิบายว่าเป็น “ภาชนะทำด้วยทองเหลือง มีลักษณะคล้ายถาดแต่มีขาเป็นขาพานรองรับสูงจากพื้นประมาณ 1 คืบ ผิดกับถาดที่เตี้ยติดพื้น โต๊ะดังกล่าวนี้วางถ้วยแกงถ้วยกับข้าวได้เช่นเดียวกับสำรับธรรมดา สมัยก่อนนิยมว่าเป็นของผู้ดีใช้”



ภาพประกอบที่ 24 ผู้ตีเมืองกำแพงเพชรจัดเครื่องถวายคราวเสด็จประพาสต้น
ที่มา : จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (2547 : 146)

ส่วนการรับประทานอาหารในบรรยากาศแบบชาวบ้านหรือการตั้งสำรับของชาวบ้านนั้น พระยาอนุมานราชธน (2510 : 120 – 121) ได้เล่าไว้ในหนังสือ “ชีวิตชาวไทยสมัยก่อน” เกี่ยวกับประเด็นนี้ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเรียบง่ายของคนไทยในสมัยก่อน ที่ได้กลายเป็นแนวปฏิบัติของชาววังในโอกาสการตามเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยเฉพาะการตั้งสำรับเจ้านายในบรรยากาศแบบชาวบ้าน ความบางตอนว่า

“การเลี้ยงกันในหมู่พวกชาวบ้าน เรียกกันเป็นสามัญว่า เลี้ยงตูปูเสื่อ เพราะนั่งล้อมวงกันที่พื้นจึงต้องปูเสื่อ เพื่อให้ดูสะอาดหมดจด ถ้าไม่ใช่เลี้ยงกันบนเรือนแต่เลี้ยงกันในประรำ ซึ่งมีพื้นดินหรือในที่กลางแจ้งกลางนา ไม่มีเสื่อสำหรับปูได้เพียงพอ ก็ใช้ปูด้วยใบไม้ใบตองสุดแต่จะหาได้ง่าย ...”

(อนุมานราชธน, พระยา. 2510 : 120 – 121)

พูน ปณ ทิโต ชิว



ภาพประกอบที่ 25 เสวยพระกระยาหารบริเวณตลิ่งสูงในป่าไผ่วังนางรำ
ที่มา : จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (2547 : 111)

จดหมายเหตุในการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จากการเสด็จเพื่อทรงตรวจเยี่ยมประชาชน ซึ่งบางครั้งก็ได้เสด็จเป็นทางราชการ และในบางครั้งก็เสด็จเพื่อสำราญพระราชอิริยาบถอย่างสามัญ โดยสุดแต่พอพระราชหฤทัยจะพักประทับที่ใดก็ประทับที่นั่น ซึ่งเรียกว่า “เสด็จประพาสต้น” (กรมศิลปากร. 2489 อ้างมาจาก จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 5) ได้สะท้อนให้เห็นภาพของอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน โดยทั้งนี้ คັນสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 มีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง เนื่องจากปรากฏอาหารหลาย ๆ รายการเกิดจากการเสด็จประพาสต้น เช่น น้ำพริกปลาร้า แต่ด้วยลักษณะของอาหารชาววังที่ต้องรับประทานสุก จึงทำให้น้ำพริกปลาร้าที่ทำขึ้นภายในวังไม่เป็นที่โปรดฯ เนื่องจากไม่อร่อยเท่าของชาวบ้าน เป็นต้น” อย่างไรก็ตาม ในพระนิพนธ์ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ หรือจดหมายนายทรงอานภาพ ฉบับที่ 1 ที่มีถึงพ่อประดิษฐ์ ได้กล่าวถึงมูลเหตุในการเสด็จประพาส ความบางตอนว่า

“เหตุที่จะเสด็จต่อไปในคราวนี้ ได้ทราบว่ามีก่อนจะเสด็จขึ้นมาบางปะอิน พระเจ้าอยู่หัวไม่มีใครจะทรงสบาย หมายถึงเสด็จขึ้นมาพักรักษาพระองค์ตามเคย ก็มีพระราชกังวลและพระราชกิจติดตามขึ้นมา หาเวลาพักไม่มีใครได้จึงไม่ทรงสบายมากไป เสวยไม่ได้และบรรทมไม่หลับทั้งสองอย่าง หมอเห็นว่าจะต้องเสด็จประพาสเที่ยวไปให้พ้นความรำคาญ อย่าให้ต้องทรงเป็นพระราชธุระในราชกิจอย่างใด ๆ เสียสักคราวหนึ่ง จึงจะรักษาพระองค์ให้ทรงสบายได้ตั้งเท่าโดยเร็ว เจ้านายผู้ใหญ่ที่มาตามเสด็จจึงพร้อมกันกราบบังคมทูล ขอให้ทรงระงับ

พระราชอุระเสด็จประพาสตามคำแนะนำของหมอ ทรงดำริเห็นชอบด้วยจึงจะเสด็จไปประพาสตามลำน้ำด้วยกระบวนเรือปิกนิกฟวงเรือไฟ ... จะให้เป็น การเสด็จอย่างเงียบ ๆ แล้วแต่พอพระราชหฤทัยจะเสด็จที่ใด หรือประทับที่ใดได้ ตามพระราชประสงค์ ...”

(จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 12 – 13)

ทั้งนี้ พรชัย นาคสีทอง (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2550 : 81) ได้สรุปการเสด็จประพาสต้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งมีทั้งหมด 4 ครั้ง คือ ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2447 เสด็จจากพระราชวังบางปะอินไปยังราชบุรี เพชรบุรี สมุทรสงคราม สุพรรณบุรี และอยุธยา ครั้งที่ 2 เมื่อปี พ.ศ. 2449 เสด็จประพาสล่องตามลำน้ำไปตามแม่น้ำไปทางเมืองสระบุรี แล้วขึ้นรถไฟไปพระพุทธบาท ต่อจากนั้นล่องเรือไปตามแม่น้ำเจ้าพระยาขึ้นไปทางเหนือ ผ่านเมืองอ่างทอง ชัยนาท อุทัยธานี นครสวรรค์ และขึ้นทางลำน้ำใหญ่ไปจนถึงกำแพงเพชร ครั้งที่ 3 เมื่อปี พ.ศ. 2451 เสด็จประพาสลำแม่น้ำมะขามเต่า เมืองสุพรรณบุรี อ่างทอง และอยุธยา และครั้งที่ 4 เมื่อปี พ.ศ. 2451 เสด็จประพาสมณฑลปราจีนบุรี

อย่างไรก็ดี อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านที่ปรากฏในพระนิพนธ์ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ดังเช่น

“... เที้ยวซื้อกุ้งปลาที่เขาจับได้ตามลุ่ม แล้วต้มข้าวต้ม 3 กษัตริย์ขึ้นในเรือฉลอม ที่เรียกว่า ข้าวต้ม 3 กษัตริย์ คือ ต้มอย่างข้าวต้มหมูแต่ใช้ปลาทุ กุ้ง กับปลาหมึกสดแทรกแทนหมู เป็นของทรงประดิษฐ์ขึ้นในเช้าวันนั้นเอง ...

(จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 32)

พรชัย นาคสีทอง (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2550 : 101) ยังได้กล่าวไว้ว่า “เมื่อพิจารณาจากข้าราชการที่ตามเสด็จทำให้สันนิษฐานได้ว่า พระกระยาหารคราวเสด็จประพาสต้นจะต้องมีตำรับอาหารในวังด้วย แต่อาจแตกต่างกันรายละเอียดของความประณีตและความพิถีพิถัน หรือการเสวยพระกระยาหารในบรรยากาศแบบชาวบ้าน โดยไม่ถือพระองค์เลยเท่า นั้น” สำหรับเรื่องนี้ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระราชนิพนธ์ไว้ใน การเสด็จประพาสต้นครั้งที่ 2 ความบางตอนว่า

“... มาแวะคลองตะเคียนซื้อผ้า เวลาไปฝนก็ตก ลืมดูนาฬิกาจนทิวจึงรู้สึก
จึงจอดทำกับข้าวที่แพซุงใกล้คลองตะเคียน เป็นกับข้าวปัจจุบัน มีปลาแห้ง
ผัดไข่เจียว แกงกะทิ ...”

(จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ,
สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 51)

และพระนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ที่ทรงเล่า
ไว้ว่า

“... ไปถึงบ้านแห่งหนึ่งเจ้าของบ้านเป็นหญิงกำลังตากหอมกระเทียม
พอเห็นเรือก็ร้องเชื้อเชิญให้แวะที่บ้าน เห็นได้ว่าแกไม่รู้จักรู้ว่าใครเป็นใคร คงเข้าใจ
ว่าพวกขุนนางที่ตามเสด็จ ครั้นเสด็จขึ้นเรือนแล้วเพียงต้อนรับยายผึ่งยังไม่พอใจ
ยังเข้าไปยกหม้อข้าวกับกระบะไม้ใส่ชามกะลา มีผักกาดผัดหมู ปลาเค็ม น้ำพริก
กับอะไรอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งแกหาไว้สำหรับแกกินเองในเวลาเย็นมาตั้งจะเลี้ยงอีก
... พอยายผึ่งเชิญพวกเรา ก็เข้าล้อมสำหรับกับพระเจ้าอยู่หัวด้วยกัน ว่ากันคนละ
คำสองคำ ...”

(จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ,
สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 16 – 17)



ภาพประกอบที่ 26 เสวยพระกระยาหารบริเวณหัวหาดแม่ลาด
ที่มา : จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (2547 : 108)

เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วพบว่า อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านตามที่ปรากฏในจดหมายเหตุการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว แสดงให้เห็นถึงพระจริยวัตรที่เรียบง่ายของพระองค์ โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกิน ในข้อนี้สอดคล้องกับเกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ (2533 : 11) ที่ได้กล่าวว่า

“... ในรัชสมัยของรัชกาลที่ 5 พระองค์ท่านได้นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงแก่ประเทศสยามทั้งในทางวัตถุ ทางเศรษฐกิจและสังคม ตลอดทั้งทางขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรม และในกระบวนการและขั้นตอนที่นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงดังกล่าวนี้ มีเหตุผลหลายประการอันควรจะเชื่อได้ว่าเป็นตัวการที่นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงก้าวหน้าและวิวัฒนาการอาหารการครัวของกรุงสยามด้วยเป็นอันมาก แม้สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงเองก็สนพระทัยในอาหารการครัว ทรงทำครัวเอง ...”

(เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ. 2533 : 11)

อนึ่ง อมราภรณ์ วงษ์พิทักษ์ (ม.ป.ป. : สัมภาษณ์ อ้างมาจาก พนิดา สงวนเสรีวานิช. 2541 : 87) ยังได้กล่าวถึงในประเด็นที่สอดคล้องกับอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านไว้ว่า

“อาหารตามภาคต่าง ๆ ไม่ใช่อาหารชาววัง แต่อาหารชาววังก็มีที่นำอาหารจากภาคต่าง ๆ มาประยุกต์ ซึ่งรสชาติอาจจะเปลี่ยน เช่น อาหารเหนือซึ่งอาจจะมีไก่ใส่ปลาร้าก็ยังมีปลาร้าอยู่แต่น้อยลง ถ้ามองในวังเขากินปลาร้าไหม กินแต่เขาเอามาทำอีกรูปแบบหนึ่งเป็นหลน เป็นปลาร้าทรงเครื่อง คือ เอากลิ่นมานิดหน่อย อย่างปลาร้าทอดทานใหม่ ก็ทานแต่เป็นปลาตัวใหญ่ มีการหันหอม ปิบมะนาว พริกชี้หนู”

(อมราภรณ์ วงษ์พิทักษ์. ม.ป.ป. : สัมภาษณ์ อ้างมาจาก พนิดา สงวนเสรีวานิช. 2541 : 87)

สรุปได้ว่า อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชกฤษฎีกาการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับ โดยสำหรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำหรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำหรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชการเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่า เป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถันและการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก ตามข้อกำหนดของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม

ดังนั้น อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านจึงเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววังนั่นเอง

4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

การจ่ายอมรับข้อตกลงใน “หนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีประเทศอังกฤษแลประเทศสยาม” หรือ “สนธิสัญญาเบาว์ริง” เมื่อปี พ.ศ. 2398 ได้เป็นจุดเปลี่ยนผ่านที่สำคัญในการเริ่มต้นการเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ของสมัยรัตนโกสินทร์ในช่วงรัชกาลที่ 4 – 5 ท่ามกลางสภาวะการณ์ในยุคสมัยแห่งการแสวงหาผลประโยชน์ จากสิทธิสภาพนอกอาณาเขตของชาติตะวันตก โดยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงดำเนินพระบรมราโชบายด้วยการสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตกในวัฒนธรรมอาหารของชาววัง ที่ได้กลายเป็นกลไกในการขับเคลื่อนประเทศสู่ความศิวิไลซ์ผ่านวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูง อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติมีความสำคัญในฐานะที่เป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังประเภทหนึ่ง เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอข้อมูลที่เป็นความรู้จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การปฏิบัติอุตสาหกรรมของโลกฝั่งตะวันตกได้ส่งผลให้วัตถุดิบอุตสาหกรรมจากต่างชาติเข้ามามีบทบาทในรั้ววังมากขึ้น ประกอบกับการสอนภาษาของครูชาวต่างชาติก็มีอิทธิพลในการนำวัฒนธรรมอาหารของตนมาเผยแพร่ในวังด้วยเช่นกัน จึงทำให้ชาววังเริ่มผสมผสานวัฒนธรรมต่างชาติ โดยเฉพาะวิธีการ มารยาท และเครื่องมือเครื่องใช้แบบตะวันตกในวัฒนธรรมอาหารของชาววัง โดยความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังเริ่มเปลี่ยนแปลงมาจากพระราชนิยมในสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นลำดับ จากการนำเสนอคุณค่าทางวัฒนธรรมในบริบทของต่างชาติเพื่อแสดงความทัดเทียม ทั้งสถาปัตยกรรม เครื่องแต่งกาย รวมไปถึงจนถึงอาหารการกิน”

สำหรับการรับประทานอาหารของคนไทย นุกูล ชมภูนิช (2533 : 15) ได้อธิบายไว้ความบางตอนว่า

“วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทยแบ่งได้เป็น 3 แบบ คือ

- 1) การรับประทานอาหารด้วยมือ ในสมัยโบราณคนไทยนิยมรับประทานข้าว โดยใช้มือหยิบข้าวเข้าปากเรียกว่า ‘เปิบข้าว’ สาเหตุที่ใช้มืออาจจะมาจากเหตุ 2 ประการ คือ ประการแรก สมัยนั้นยังไม่มีช้อนใช้เหมือนในปัจจุบัน ประการที่สอง ถึงแม้จะไม่มีช้อนใช้แต่คนไทยก็ไม่นิยมใช้ เพราะถือว่าใช้มือสะอาดกว่า และเชื่อกันว่าบรรยากาศในการรับประทานอาหารจะเอร็ดอร่อยกว่า ...
- 2) การรับประทานอาหารด้วยช้อน ช้อนแกงหรือช้อนหอย เป็นภาชนะที่ทำด้วยกระเบื้องเคลือบหรือโลหะเคลือบ นิยมใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

เดิมช้อนเหล่านี้มีไว้สำหรับตักน้ำแกงเวลารับประทานข้าว ต่อมาผู้เห็นว่า การรับประทานข้าวด้วยมือนั้นแลดูไม่ค่อยสะอาด ควรจะเปลี่ยนให้เป็นไปอย่างชาติอื่น ก็จึงใช้ช้อนตักกนั้นเป็นช้อนสำหรับตักข้าวด้วย ... 3) การรับประทานข้าวด้วยช้อนส้อม ส้อมเป็นเครื่องมือในการรับประทานอาหารที่คู่กับมีดของชาวยุโรป เนื่องจากอาหารของชาวยุโรปนั้น จะเป็นชิ้นเนื้อ ผัก และขนมปัง อาหารเหล่านี้มีลักษณะเป็นชิ้นใหญ่และเป็นแผ่น ... เวลาจะรับประทานก็ใช้ส้อมจิ้มส่งเข้าปาก ส่วนอาหารที่เป็นน้ำเช่น ซุป ก็ใช้ช้อนตักเข้าปาก ทั้งช้อนและส้อมนั้นมีลักษณะเป็นด้ามยาวเหมาะแก่การจับมือ คนไทยเห็นว่าช้อนสำหรับตักซูปของชาวยุโรปนั้นสามารถนำมาตักข้าวแทนช้อนแกงได้ จึงนำมาใช้ตักข้าวและกับส่วนส้อมนั้นมีลักษณะเป็นซี่ 4 ซี่ ก็นำมาใช้สำหรับกันข้าวในงานมิให้หกออกไปข้างนอกจาน”

(บุญกุล ชมภูนิช. 2533 : 15)

การรับประทานอาหารของคนไทยในอดีตนั้นนิยมรับประทานอาหารในแต่ละมื้อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตประจำวัน ซึ่งมีวิธีการรับประทานอาหารที่สำคัญ คือ “การใช้มือเปิบอาหาร” ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2544 : 76 – 78) ได้กล่าวถึงการรับประทานอาหารเช่นนี้ว่า

“วิธีการเปิบอาหารของคนทั่วไป คือ การใช้มือตะล่อมอาหารให้รวมเป็นคำ เน้นอาหารคำนั้นให้อยู่ภายในอุ้งนิ้วก่อนส่งเข้าปาก วิธีนี้บางครั้งส่งผลให้เกิดความน่าเกลียด แต่วิธีการเปิบอาหารของชาววังเป็นวิธีที่ได้รับการขัดเกลาจนอาการไม่น่าดูต่าง ๆ หหมดไป ... วิธีดังกล่าวใช้นิ้วเพียง 3 นิ้ว คือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง และหัวแม่มือ ตะล่อมอาหารมาให้พอดีคำ เน้นอาหารคำนั้นให้อยู่ในอุ้งนิ้วทั้งสามแล้วจึงนำเข้าปาก รายละเอียดซึ่งทำให้วิธีการรับประทานอาหารของชาววังกลายเป็นศิลปะที่งดงามน่าดู ได้แก่ ขนาดของอาหารซึ่งเป็นคำเล็ก ๆ เมื่อยกป้อนเข้าปากจึงไม่ต้องอ้าปากกว้างและข้าวก็ไม่ร่วงพรูจากอุ้งนิ้ว นิ้วมือก็ไม่เลอะเทอะเปรอะเปื้อน ... หลังจากการเสวยหรือรับประทานอาหารแล้ว สิ่งที่ชาววังถือเป็นเรื่องสำคัญก็คือ การทำความสะอาดมือ ถ้าเป็นชาวบ้านก็อาจจะล้างมือด้วยน้ำเปล่า ที่พิถีพิถันความสะอาดมากก็อาจจะล้างมือด้วยน้ำมะนาวหรือน้ำมะกรูดซึ่งเป็นของที่มีติดบ้าน และทำให้มือสะอาดปราศจากกลิ่นอาหาร แต่ถ้าเป็นชาววังก็จะมีวิธีล้างมือที่พิถีพิถันมากขึ้น ... ครั้งแรกชำระด้วยน้ำสะอาดก่อน ต่อจากนั้นก็ทรงพอกสบู่ ล้างน้ำสบู่แล้วทรงใช้ไซดาหอม 1 ก้อนพอกพระหัตถ์ทั้งสองข้าง ล้างไซดาออกแล้วทรงใช้มะกรูดทั้งผิวฟานเป็นแว่นบาง ๆ ถูพระหัตถ์อีกครั้งหนึ่ง และเมื่อได้ใช้น้ำสะอาดล้างมะกรูดที่ชำระพระหัตถ์ออกหมดแล้ว ก็เป็นอันเสร็จกรรมวิธี ... แม้ภายหลังจะมีการเปลี่ยนแปลงมีภาชนะช้อนส้อมใช้ แต่ลักษณะที่เกิดจากการซึมซับวิธีการดำเนินชีวิตที่ได้ปรุง

แต่งประติตประตอยอย่างประณีตบรรจง โดยมีขนบธรรมเนียมประเพณีเป็น
กรอบจำกัด ทำให้กิริยาอาการต่าง ๆ ก็ยังคงเป็นชาววังไม่เปลี่ยนแปลง”

(ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. 2544 : 76 – 78)

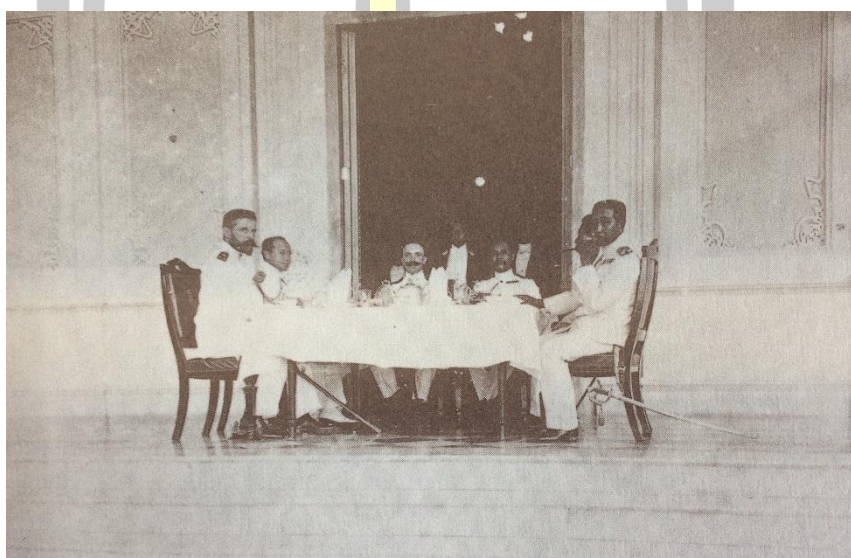
นอกจากนี้ การรับประทานอาหารของคนไทยในอดีต ผู้หญิงจะแยกสำรับกับผู้ชาย แล้วจึงผ่อนปรนธรรมเนียมในภายหลัง ดังเช่นที่ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “แต่เดิมผู้หญิงจะไม่มีโอกาสร่วมสำรับกับผู้ชาย แม้ว่าจะเป็นสามีภรรยาด้วยกันก็ตาม ผู้หญิงมีหน้าที่อยู่ในครัว ดูแลปรนนิบัติสามีเมื่อกลับจากทำงาน แล้วตนเองก็ไปกินในครัว จนเริ่มปรับเปลี่ยนให้เห็นบ้างในสมัยรัชกาลที่ 5 – 6 แม้กระทั่งในบ้านเรือนของผู้ดีเก่าในสมัยรัชกาลที่ 9 ก็ยังพบการแยกสำรับระหว่างชายหญิงอยู่”

ธรรมเนียมการรับประทานอาหารของชาววังเกิดการเปลี่ยนแปลงที่ปรากฏเด่นชัดในสมัยรัชกาลที่ 5 โดย ลฎาภา มอร์เตโร (2554 : 90 – 109) ได้กล่าวถึง การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในสมัยรัชกาลที่ 5 ความบางตอนว่า

“การเสด็จประพาสต่างประเทศของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและเจ้านายในสมัยนั้น ทำให้เห็นแบบแผนและวิถีการบริโภคแบบตะวันตกที่ชัดเจนขึ้น ประกอบกับความสนพระทัยส่วนพระองค์ มีผลต่อความนิยมการบริโภคอาหารตะวันตกต่อพระราชวงศ์และกลุ่มชนชั้นสูง การจัดเลี้ยงชาวต่างชาติและพระบรมวงศานุวงศ์ภายในราชสำนักตามธรรมเนียมตะวันตกทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานอาหารและการจัดตกแต่งสถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และรายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ผู้นำไทยที่เป็นศูนย์กลางและเป็นผู้ริเริ่มในการเปลี่ยนแปลงนี้ มีความรู้และตระหนักในความสำคัญของวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างดี ควบคู่ไปกับการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมตะวันตกอย่างลึกซึ้ง ทำให้สามารถปฏิรูประเทศให้เป็นสมัยใหม่ได้อย่างกลมกลืน ขณะที่ยังสามารถรักษาเนื้อหาของความเป็นไทยไว้ได้ โดนยังคงยึดหลักการเปลี่ยนแปลงเพื่อประโยชน์ในทางปฏิบัติ โดยการเลือกรับวัฒนธรรมตะวันตกอย่างเลือกสรร และนำมาผสมผสานกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทยอย่างเหมาะสม ... การเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานอาหารและสถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และรายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ซึ่งกระบวนการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ยังผลให้อธิปไตยทางความคิดและวัฒนธรรมตะวันตกหลังไหลเข้าสู่สังคมไทยอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง บุคคลในราชสำนักเป็นกลุ่มแรก ๆ ที่ได้สัมผัสกับแนวคิดและวัฒนธรรมตะวันตกที่เข้ามาสู่สังคมไทย ... ในระยะที่สยามประเทศยังไม่ได้มีนโยบายจัดส่งคนออกไปเรียนในต่างประเทศนั้น ชนชั้นสูงมีการเรียนรู้วัฒนธรรม

การบริโภคอาหารตามแบบตะวันตกสมัยใหม่ การที่ชนชั้นนำไทยใช้การเรียนรู้จากประสบการณ์ในการเยือนต่างประเทศ การจัดเลี้ยงอาหารแก่ชาวต่างชาติที่จ้างเข้ามารับราชการและพำนักอยู่ในสยาม รวมทั้งจากคนไทยที่กลับมาจากดูงานหรือการศึกษาในยุโรป โดยจัดเลี้ยงกันที่บ้านหรือวัง ทำให้ชนชั้นสูงมีความเข้าใจและมีโอกาสสัมผัสเรียนรู้วัฒนธรรมการกินอาหารด้วยมิดชั่นส้อมและมารยาทในการกินอาหารอย่างใกล้ชิด ...”

(ลฎาภา มอร์เตโร. 2554 : 90 – 109)



ภาพประกอบที่ 27 เสวยพระกระยาหารแบบตะวันตก
ที่มา : จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (2545 : 23)

ดวงฤทธิ แคล้วปลอดภัย (2560 : สัมภาษณ์) อธิบายเพิ่มเติมว่า “สำหรับเจ้านายจะมีการตั้งเครื่องทั้งอาหารไทยและอาหารฝรั่งด้วยกันเสมอ โดยอาหารฝรั่งก็ตั้งเครื่องตามแบบวัฒนธรรมอาหารของตะวันตก”

ความสนพระทัยในเรื่องอาหารการกินของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครอบคลุมไปถึงอาหารต่างชาติ โดยได้ทรงพระราชนิพนธ์แปล “ตำราทำกับข้าวฝรั่ง” ที่เป็นตำราอาหารตะวันตกจากภาษาอังกฤษและภาษาฝรั่งเศสมาเป็นภาษาไทย และได้เคยทรงทดลองทำเป็นบางอย่างด้วย ในพระราชนิพนธ์ดังกล่าวปรากฏรายการอาหารมากมายหลายประเภท ซึ่งเป็นอาหารตะวันตกทั้งสิ้น มีทั้งซूप สลัด อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ซอส และขนมต่าง ๆ (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. 2545) สำหรับเรื่องนี้สอดคล้องกับ คันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “การที่รัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสยุโรป ทำให้พระองค์ท่านรับอิทธิพลของ

วัฒนธรรมอาหารตะวันตกเข้ามาด้วย ทั้งการนั่งโต๊ะรับประทานอาหาร และรายการอาหารชาววัง บางชนิดที่ได้มีการประยุกต์อาหารตะวันตก เช่น ‘ปอด โอ โฟ’ ซึ่งได้อิทธิพลจาก ‘เทอร์รีน’ (terrine) แต่ปรับให้เป็นอาหารไทย” แต่ทั้งนี้ ก็ได้ทรงโปรดอาหารตะวันตกไปมากกว่าอาหารไทย ดังเช่นใน “บรรทึกความหิว” ตามที่ปรากฏในพระราชหัตถเลขาฉบับที่ 42 ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นหลักฐานสำคัญประการหนึ่งซึ่งชี้ให้เห็นถึงประเด็นดังกล่าว ซึ่งพระราชหัตถเลขาฉบับนี้ได้ทรงพระราชนิพนธ์ขณะที่เรือพระที่นั่งกำลังแล่นอยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนระหว่างทางกลับเมืองไทย โดยข้อความในพระราชหัตถเลขา ความบางตอนว่า

“พ่อนอนหลับ 7 ทุ่ม ไปตื่นขึ้นด้วยความหิวได้ความว่า 10 ทุ่มครึ่ง นึกว่าจะแก้ได้ตามเคยคือตีม้าลงไปเสีย 3 อีก จึงได้ตีม แล้วนอนสมาธิต่อไปใหม่ ให้เสีย ๆ ในคอ แลเห็นปลากระโทงเตงใส่จานมาอยู่ที่ในยตา ชับไล่กันพอจะจางลงไป ไข่เค็มเปนมันย่องมาโผล่ขึ้นแทน แล้วคราวนี้เจ้าพวกแห่ง ๆ ปลากระบอก หอยหลอด น้ำพริก มาเปนมันเรียกรู้ชามากินเสียครึ่งถ้วย ... ทำไมมันจึงไม่นึกต่อไปไม่รู้ว่าจะหาว่ากินแล้วกินหวาน ๆ ยิ่งหิวมาก เขากินขนมเสียก่อนจึงกินข้าวก็มี ในกำลังนึกอยู่นั้นเองข้าวกับแกงเผ็ดโผล่ขึ้นมาในในยตาที่หลับ ๆ ประเดี้ยวไข่เจียว จิ้มน้ำพริก ประเดี้ยวทอดมันกุ้ง ปลาแห้งผัดอะไรพวกนั้นมา ล้อหลอกเสียใหญ่ หลับตาไม่ได้ต้องสืมสืมก็แลเห็น แกงเทโพหลอกได้ทั้งกำลังตื่น ๆ เช่นนั้น จนชั้นยาแต่งกวาก็พลอยกำเริบ ดีแต่ปลาข้าวต้มจินน้ำยา ถาน้ำพริก ... สงสารไม่ยกมาหลอก มีแต่เจ้ากะปิควัมาเมียงอยู่ไกล ๆ ...”

(จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. 2497 : 456)

นอกจากนี้ ดวงฤทธิ แคล้วปลอดภัย (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายถึงอาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติจากการเสด็จประพาสยุโรป ในอีกอย่างหนึ่งว่า “อาหารจานเดียวเป็นสิ่งที่มาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 สืบเนื่องจากการเสด็จประพาสยุโรป โดยได้มีการนำตำราอาหารฝรั่งเข้ามาในไทย ซึ่งเป็นภาษาต่างชาติและได้มีการแปลเป็นภาษาไทย เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ เป็นบุคคลแรก ๆ ที่นำตำรับอาหารฝรั่งที่ได้แปลมาทดลองปรุง โดยได้ปรับประยุกต์อาหารฝรั่งมาเป็นอาหารจานเดียวแบบไทยที่มีลักษณะประณีต เช่น ‘ข้าวอบสับประคด’ ‘ข้าวอบในกะหล่ำปลี’ ‘ข้าวอบในหัวปลี’ ‘ข้าวอบปิ้ง’ เป็นต้น”

ทั้งนี้ ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2544 : 112) ได้กล่าวถึง อาหารกินเล่นและของว่างของชาววังที่มาจากวัฒนธรรมอาหารตะวันตกไว้ว่า

“นอกจากอาหารไทยแท้ซึ่งประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ในประเทศแล้ว คนไทยในสมัยรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ยังนิยมอาหารที่มาจากต่างประเทศ ... อาหารจากประเทศทางยุโรปก็เป็นที่นิยมของเจ้านาย โดยเฉพาะเจ้านายที่เพิ่งเสด็จกลับจากยุโรป แต่อาหารบางอย่างเหล่านี้

เมื่อถึงมือชาววังก็จะได้รับการผสมผสานดัดแปลงประติประดอยจนแปลกตา
 อย่างเช่น ‘เยลลี่’ เมื่อมาเมืองไทย ชาววังก็จะทำทั้งเยลลี่คาวหวานแบบไทย ๆ
 เยลลี่คาวก็จะมีไส้ของคาว เช่น เยลลี่ไก่แฉม ไส้ไก่แฉมก็จะทำแบบเดียวกับ
 ปลาแฉม ไส้ไว้ในเยลลี่แล้วจึงเอาเข้าตู้แช่แข็ง เมื่อออกจากตู้แช่แข็งก็จะเป็นเยลลี่
 ตัวขาวใส มองเห็นไส้ไก่แฉมอยู่ข้างใน ถ้าเป็นเยลลี่ไส้หวาน ก็จะนำผลไม้ต่าง ๆ
 ... ตัวเยลลี่ก็ใสสีแดงลงไป ถ้าเป็นเยลลี่ไส้ส้มก็จะใส้ส้มที่ลอกเยื่อและแคะเม็ด
 ออก ถ้าเป็นมะพร้าวก็ปอกเป็นริ้วคว้านเม็ดออก เงานะ ลำไยก็เช่นกัน ความใสของ
 เยลลี่ทำให้เห็นไส้ผลไม้ต่าง ๆ อยู่ภายใน ...”

(ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. 2544 : 112)

นอกจากนี้ อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติได้ปรากฏเด่นชัดประการหนึ่ง
 เป็นผลมาจากการตีพิมพ์ตำราอาหารเล่มแรกของไทย หนังสือ “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิง
 เปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้เปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการปรุงอาหารดั้งเดิมของไทย กล่าวคือ การปรุงอาหาร
 ของชาวไทยไม่นิยมการชั่งตวงวัด วัตถุดิบในการปรุงอาหารทุกอย่างใช้การคาดคะเนและทักษะของ
 ผู้ปรุงทั้งสิ้น ซึ่งเรียกว่า “รสมือ” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นบุคคลคนแรก ๆ ที่ได้ทดลองใช้การ
 ชั่งตวงวัดในตำรับอาหารไทย ซึ่งคาดคะเนว่าอาหารไทยในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ส่วนมากก็เป็นอาหาร
 ตำรับเดิมและมีที่มาจากริ้ววัง การชั่งตวงวัดที่ได้กล่าวถึงนี้อาศัยวิธีการเทียบเคียงมาจากการปรุง
 อาหารแบบตะวันตก แต่ทั้งนี้ก็ได้รับปรุงมาตราชั่งตวงเป็นแบบไทยในสมัยนั้น ได้แก่ บาท สลึง เพ็อง
 ไพ (ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์. 2557 : 11)

สอดคล้องกับ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “ในตำรา
 แม่ครัวหัวป่าก์ได้ปรากฏการใช้มาตราชั่งตวงวัดเป็นครั้งแรกของประเทศไทย ซึ่งแต่เดิมการทำอาหาร
 ของคนไทยจะใช้การคะเนส่วนผสมของวัตถุดิบจากความคุ้นเคย โดยยกคำเปรียบเทียบกับสิ่งที่อยู่
 รอบตัว เช่น กะปิเท่าหัวแม่มือ เกลือหนึ่งหยิบมือ เป็นต้น รวมถึงรสชาติของวัตถุดิบที่นำมา
 ปรุงอาหารในแต่ละฤดูกาลจะแตกต่างกัน เช่น มะนาวแต่ละฤดูกาลจะเปรี้ยวแตกต่างกัน เป็นต้น
 และแหล่งที่มาของวัตถุดิบก็มีผลต่อรสชาติของวัตถุดิบด้วยเช่นกัน ดังนั้น การจะใช้มาตราชั่งตวงวัด
 แบบสากลจึงเป็นสิ่งที่เป็นไปได้ทั้งหมด แต่อย่างไรก็ดี การทำไปชิมไปจนกว่าได้รสชาติที่ต้องการ
 จึงมีความสำคัญในการปรุงอาหารมากกว่า โดยในประเทศไทย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
 หม่อมหลวงเติบ ชมสาย และหม่อมหลวงต่อ กฤดากร เป็นบุคคลกลุ่มแรก ๆ ที่เป็นกลุ่มหัวก้าวหน้า
 ที่ได้นำมาตราชั่งตวงวัดมาใช้ในการทำอาหารไทย แต่การทำไปชิมไปก็ยังคงมีความสำคัญอยู่”

สรุปได้ว่า อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งมีสาเหตุสำคัญในการเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตกในวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูงช่วงรัชกาลที่ 4 – 5 โดยการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ 1) การเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหารโดยใช้ มีด ช้อน และส้อม บนโต๊ะอาหาร แทนการเปิบด้วยมือแบบดั้งเดิม และ 2) การปรุงอาหารได้นำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารของชาววังเกิดการเปลี่ยนแปลง อาทิ การผ่อนปรนรายละเอียดบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทางไกล การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร เป็นต้น

จึงกล่าวโดยสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังมีที่มาปรากฏเด่นชัดตั้งแต่การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ซึ่งถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยราชสำนักฝ่ายใน กล่าวคือ สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง และเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีตที่ขุนนางข้าราชการซึ่งมีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ โดยทั้งนี้ เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วพบว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหาร ตั้งแต่ประเภทของอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม ตามอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ดี ทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับแต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก รวมถึงการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ด้วยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร โดยการเพิ่มมีด ช้อน และส้อมบนโต๊ะอาหารแทนการเปิบด้วยมือ และการนำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร โดยการที่ชาววังได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามาปรับใช้ในวัฒนธรรมของตนเอง เพื่อยกสถานะของวัฒนธรรมให้ทัดเทียมอารยะประเทศจนกระทั่งกลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน ย่อมเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีตด้วยเช่นกัน

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

อาหารชาววังในมิติด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การศึกษา การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ตามแนวคิดการประดิษฐ์สร้าง จึงไม่ใช่การมุ่งแสวงหาความเป็นวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมเพียงมิติเดียว หากแต่ใช้แนวทางการศึกษา เปรียบเทียบระหว่างแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววัง เพื่ออธิบายการสร้างสรรควัฒนธรรมอาหารชาววังที่สัมพันธ์กับมิติทางเศรษฐกิจ โดยร่องรอยจากการศึกษาที่ปรากฏชี้ว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษามีการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในลักษณะร่วมกัน โดยได้ดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งปรับปรุงลักษณะของวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ร่วมสมัยเหมาะสมกับการให้บริการ นอกจากนี้ การปรับเปลี่ยนเงื่อนไขไหลของอาหารชาววังในปัจจุบันนั้นแสดงถึงการผ่อนปรนความเข้มข้นของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เพื่อสร้างสรรค์เป็นสินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววัง สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจแทนหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม ผลการศึกษาจึงแสดงให้เห็นว่าการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นการนำมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีอยู่เดิมมาประยุกต์และเลือกใช้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีแรงขับเคลื่อนสำคัญจากปัจจัยทางเศรษฐกิจ

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่วิจัย สามารถสรุปแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววังที่เป็นพื้นที่กรณีศึกษาในเบื้องต้นได้ว่า “เป็นพื้นที่ที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ” โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการอาหารประเภทร้านอาหารและภัตตาคาร (restaurant) ซึ่งสามารถแบ่งกลุ่มตามแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววัง ได้แก่ 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) ซึ่งพื้นที่วิจัยที่ใช้เป็นกรณีศึกษามีจำนวน 7 แห่ง ดังนี้

1.1 จักรพงษ์วิลล่า

จักรพงษ์วิลล่า พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังจักรพงษ์ เดิมเป็นที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ภายหลัง

จากที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศ และเสด็จกลับพระนคร จึงได้มาประทับที่วังจักรพงษ์ โดยทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “จักรพงษ์วิลล่า” พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ทรงมีพระธิดาเพียง 1 คน คือ หม่อมราชวงศ์นคริศจักรพงษ์ ซึ่งเป็นเจ้าของวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยหม่อมราชวงศ์นคริศจักรพงษ์ได้เปิดให้บริการเป็นธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” สำนักพิมพ์ริเวอร์บุ๊ก และมูลนิธิโลกสีเขียว ภายในบริเวณที่ดินของวัง ในส่วนของจักรพงษ์วิลลามีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำ เพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 1 (A-1)



ภาพประกอบที่ 28 บริเวณด้านหน้าจักรพงษ์วิลล่ายามค่ำคืน

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 29 โต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลลา

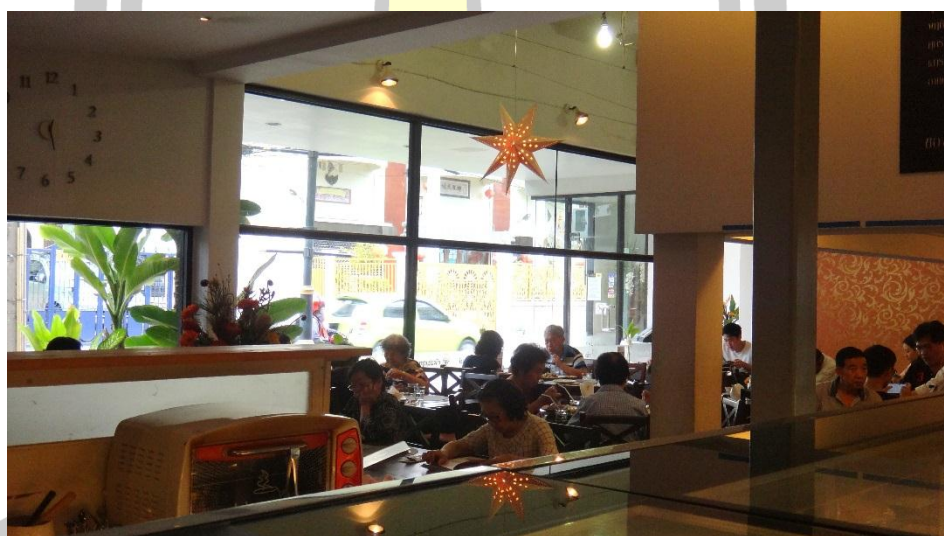
1.2 ร้านอาหารกาลปพฤกษ์

ร้านอาหารกาลปพฤกษ์ พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังประมวญ เดิมเป็นวังที่ประทับในพระราชวรรังค์เธอ พระองค์เจ้ารัชนี้แจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ซึ่งแต่เดิมพระราชวรรังค์เธอ พระองค์เจ้ารัชนี้แจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ทรงประทับอยู่ทางด้านฝั่งธนบุรีที่วังบริเวณริมคลองบางหลวง ต่อมาภายหลังได้รับพระราชทานที่ดินทางฝั่งพระนครบริเวณถนนประมวญ จึงทรงย้ายมาประทับที่วังแห่งใหม่ โดยเรียกชื่อวังตามชื่อถนนประมวญ คือ “วังประมวญ” ปัจจุบันวังประมวญเป็นที่ประทับของหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี พระโอรส และเป็นที่พักอาศัยของทายาทในราชสกุลรัชนี โดยสำหรับพื้นที่วังบางส่วนด้านที่ติดกับถนนประมวญ ได้เปิดเป็น “ร้านอาหารกาลปพฤกษ์” เพื่อให้บริการอาหารตำรับของวังประมวญ จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 2 (A-2)

พหุ อนุ ทั โตะ ชี เว



ภาพประกอบที่ 30 ประตูทางเข้าอาคารร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 31 ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งถนนประมวญ

1.3 ร้านอาหารท่านหญิง

ร้านอาหารท่านหญิง พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังสุโขทัย โดยในช่วงเวลาหนึ่งวังสุโขทัยเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงเป็นพระธิดาในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสวัสดิโสภณ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า

อาภาพรณี ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี มีพระชนิษฐาต่างพระมารดา ทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุลลภวัลเลง วิสุทธี ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชการบริพารในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุลลภวัลเลง คือ หม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธี จึงได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ได้มีงานทำและสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุลลภวัลเลง จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 3 (B-1)



ภาพประกอบที่ 32 ป้ายร้านอาหารท่านหญิงบริเวณริมถนนประมวญ



ภาพประกอบที่ 33 บริเวณภายในร้านอาหารท่านหญิง

1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย

ร้านอาหารครัวชุมสาย พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังท่าพระ ในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี่กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาจากหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย ธิดาของพระยาสิทธิศักดิ์ สนิทวงศ์ (หม่อมราชวงศ์ถนัด ชุมสาย) จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเดิบ ที่ปัจจุบันได้เปิด “ร้านอาหารครัวชุมสาย” ขึ้นสาขาหนึ่งบริเวณถนนพหลโยธิน จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 4 (B-2)



ภาพประกอบที่ 34 ป้ายร้านอาหารครัวชุมสาย

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 35 การจัดพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารในร้านอาหารครัวผสมสาย

1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เมือง

ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เมือง พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชการบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ ได้เข้ารับราชการเป็นพระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวังตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสละบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่องในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์บนพระตำหนักในสวนสุนันทา ทั้งนี้ อาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายังหลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสละบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของหม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เมือง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเอ็มบาซซี บริเวณถนนเพลินจิต จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 5 (C-1)



ภาพประกอบที่ 36 การให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 37 การสั่งอาหารบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

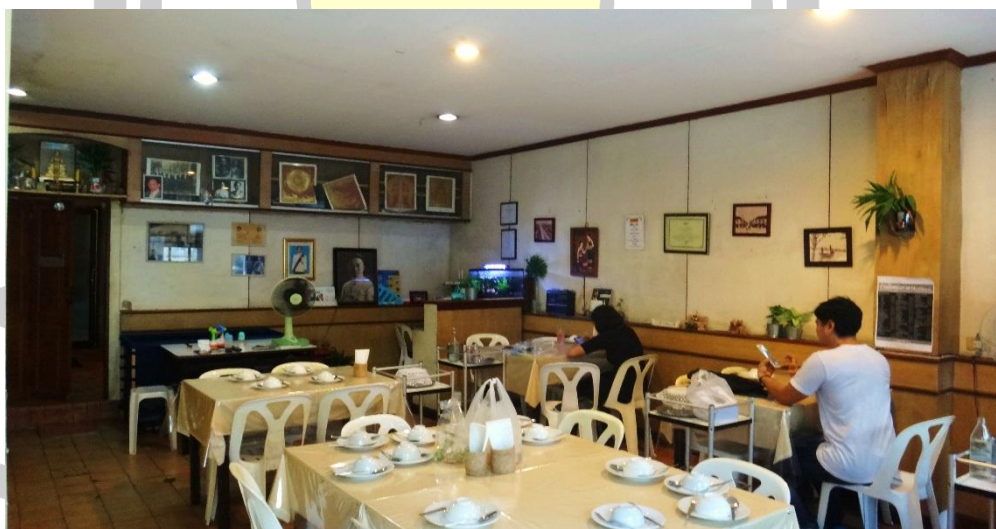
1.6 ร้านโภชนาสภาคาร

ร้านโภชนาสภาคาร พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังลดาวัลย์ เดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวัลย์นี้

เป็นที่รู้จักกัน คือ “ร้านโภชนาสภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านก๊วกสมเต็งชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณ ถนนตะนาว โดยนายฮอง ภาะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวัลย์ เป็นผู้ริเริ่มเปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดมารับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5 แล้ว จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 6 (C-2)



ภาพประกอบที่ 38 ป้ายร้านโภชนาสภาคาร



ภาพประกอบที่ 39 ผู้รับบริการในร้านโภชนาสภาคาร

1.7 ร้านอาหารหลายรส

ร้านอาหารหลายรส พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นที่ประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมฟองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ ในที่นี่ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบทอดอีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล คือนางอุไร เกษมสุวรรณ ซึ่งเป็นแม่ของเจ้าของ “ร้านอาหารหลายรส” ถนนสุขุมวิท 49 จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 7 (C-3)



ภาพประกอบที่ 40 ป้ายร้านอาหารหลายรส

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 41 โต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดได้จากการคัดเลือกแบบเจาะจงนั้นมีความคล้ายคลึงกัน แต่ก็แตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ เมื่อพิจารณาแล้วสามารถสรุปโดยการจัดเป็นกลุ่มพื้นที่กรณีศึกษา เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความชัดเจนยิ่งขึ้นตามข้อมูลที่ค้นพบ จึงแบ่งพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดออกเป็น 3 กลุ่มประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) ได้แก่ จักรพงษ์วิลล่าและร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) ได้แก่ ร้านอาหารท่านหญิงและร้านอาหารครัวชุมสาย และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) ได้แก่ ร้านอาหารไทยครัวชาวจังหวัด บ้าน ม.ล. เนื่องร้านโกชนส์สภาคาร และร้านอาหารหลายรส

2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดในแหล่งวัฒนธรรมเดิม

จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดในแหล่งวัฒนธรรมเดิม “เป็นสถานบริการที่มีสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาวจังหวัดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายในพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 2 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปดังกล่าว

ซึ่งพอจะใช้เป็นพื้นที่กรณีศึกษาได้ตามสมควร เพื่อเป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A)

2.1.1 พื้นที่กรณีศึกษา A-1

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบชุดที่มีทั้งรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” ที่หลากหลายประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลักร่วมกับภาชนะจากวัสดุไม้ร่วมด้วย “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบเฉพาะมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติวัยทำงานโดยมากมาเป็นคู่ และต้องจองล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์เท่านั้น รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทยทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน โดยเน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดี จากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เช่น ปากคลองตลาด เป็นต้น เพื่อควบคุมต้นทุนในการขนส่งวัตถุดิบและได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน ในบางกรณีวัตถุดิบที่หาซื้อได้ยากและมีราคาสูง เช่น ส้มซ่า เป็นต้น ก็ได้มีการปลูกไว้ใช้ในบริเวณพื้นที่ของจักรพงษ์วิลล่าสำหรับทำหมีกรอบด้วย ทั้งนี้ เนื่องจากการบริการอาหารของจักรพงษ์วิลล่าเป็นแบบชุดอาหาร (set menu) ที่มีแต่เฉพาะการสำรองที่นั่งล่วงหน้าเท่านั้น ผู้ประกอบการจึงสามารถคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันได้ง่าย จึงทำให้ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจะเน้นใช้การซื้อแบบวันต่อวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ก็จะมีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ ทั้งนี้ แม้ว่าจักรพงษ์วิลล่าเน้นการให้บริการอาหารแบบชุด แต่กลับมีรายการอาหารที่ให้บริการในชุดอาหารประกอบด้วยอาหารหลายชนิด และไม่ซ้ำกันในแต่ละวันของสัปดาห์ (วรวัฒน์ ทองหล่อ. 2560 : สัมภาษณ์) จึงทำให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารมีความหลากหลายตามอาหารแต่ละชนิด ซึ่งวิธีการปรุงแต่ละวิธีก็จะมีลักษณะการเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมที่ต่างกันไป นอกจากนี้ จากข้อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้ใช้แนวทางตามหลักสากล ทำให้มีสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงประเด็นความปลอดภัยในการผลิตอาหาร (food hygiene) เป็นเงื่อนไขในการคัดเลือกวัตถุดิบและวิธีการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบนั้น ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสมด้วย ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารนั้นมีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ

โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้ การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น นอกจากนี้ ยังพบการแกะสลักสำหรับผลไม้บางส่วนอีกด้วย



ภาพประกอบที่ 42 หมี่กรอบกระทงทองในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 43 ผลส้มซ่า



ภาพประกอบที่ 44 ผลไม้ในจักรพงษ์วิลล่า

2) วิธีการปรุงอาหาร มีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน สำหรับรายการอาหารของจักรพงษ์วิลล่าไม่ปรากฏอาหารประเภทเครื่องจิ้มหรืออื่น ๆ ที่ใช้การตำเป็นวิธีการหลัก ดังนั้น การตำทั้งหมดที่พบจึงเพื่อนำไปประกอบอาหารอื่น ๆ

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำถั่วพู ยำส้มโอ ปลาสดทอดกับยำมะม่วง ยำดอกขจรไก่เส้น ยำผักบุ้งทอดกรอบกุ้งสด และยำผลไม้ปลากรอบบ้านจักรพงษ์ เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงกะหรี่ไก่กับอจาต ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน แกงมีสมันเนื้อ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเลียงนพเก้ากุ้งสด แกงส้มชะอมกุ้ง แกงฮังเลไก่ ผู่ฉี่ปลาแซลมอน ต้มข่าเป็ดย่าง แกงกะทิเนื้อปูใส่ใบชะพลู พะแนงเป็ด และแกงฮังเลเต้าหู้ เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สะเต๊ะเนื้อ เป็นต้น

- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลางใช้อุปกรณ์คนจนข้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ม้าฮ่อ เมี่ยงคำ และเมี่ยงคำเจ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มโคล้งไก่ ต้มข่ากุ้งแม่น้ำใส่หัวปลี และต้มข่าเห็ดรวมกับหัวปลี เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการให้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สาकुเจ ซ่อม่วง เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ผัดมะเขือม่วงกับปลาเค็ม ผัดถั่วลันเตาหวาน ผัดเห็ดรวม ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้กับเต้าเจี้ยว ผัดบรอกโคลีกับดอกกระหล่ำน้ำมันหอย ปูนิ่มผัดฉ่า ผัดบ๊อคฉ่อย น้ำมันหอย เต้าหู้ผัดพริกใบโหระพา และผัดผักเจ เป็นต้น

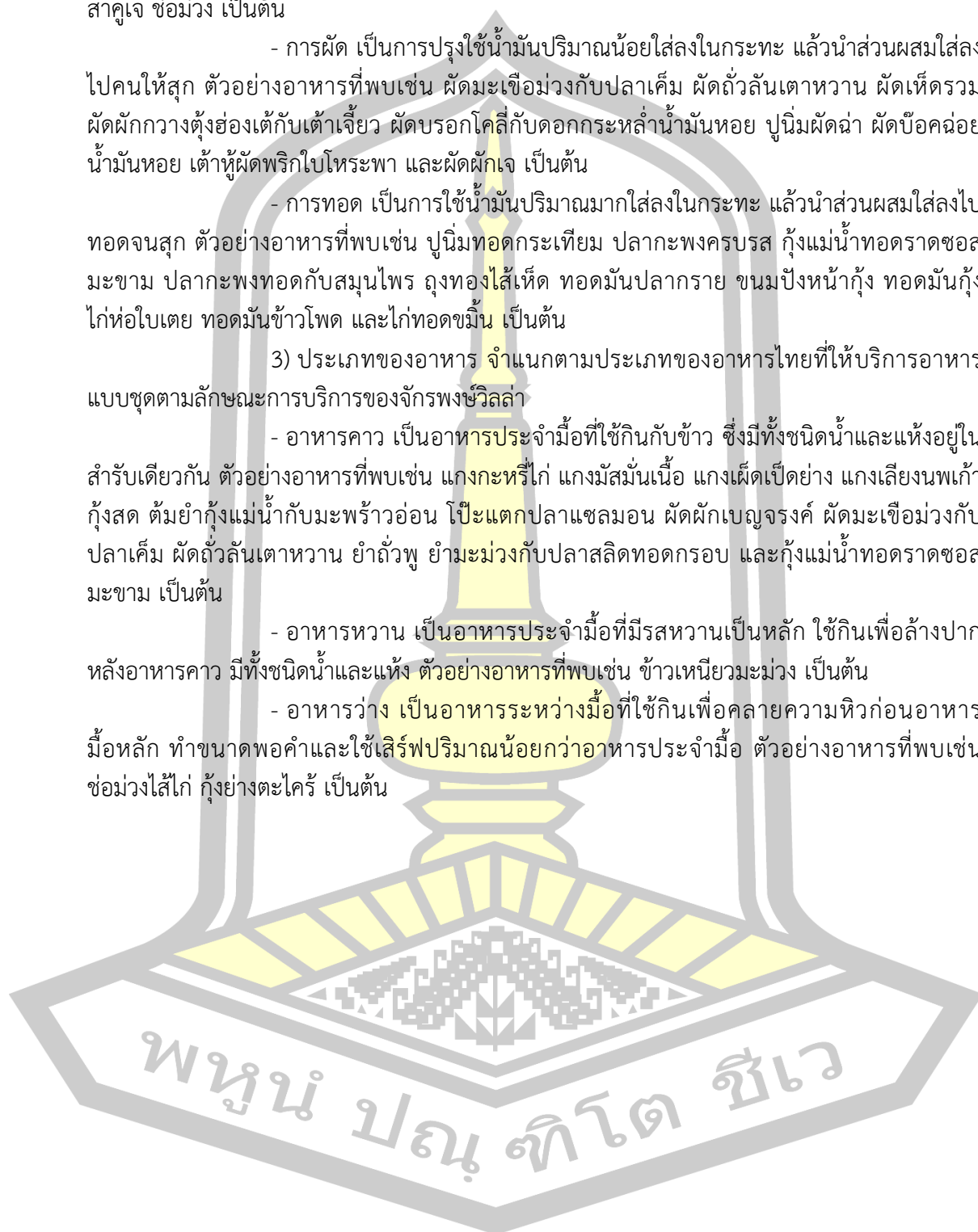
- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปูนิ่มทอดกระเทียม ปลากระพงครีบรส กุ้งแม่น้ำทอดราดซอส มะขาม ปลากระพงทอดกับสมุนไพร ถูงทองไส้เห็ด ทอดมันปลากราย ขนมปังหน้ากุ้ง ทอดมันกุ้ง ไก่ห่อใบเตย ทอดมันข้าวโพด และไก่ทอดขมิ้น เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการอาหารแบบชุดตามลักษณะการบริการของจักรพงษ์วิลล่า

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงกะหรี่ไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเลียงนพเก้า กุ้งสด ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน โป๊ะแตกปลาแซลมอน ผัดผักเบญจรงค์ ผัดมะเขือม่วงกับปลาเค็ม ผัดถั่วลันเตาหวาน ยำถั่วพู ยำมะม่วงกับปลาสดทอดกรอบ และกุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาว มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ซ่อม่วงไส้ไก่ กุ้งย่างตะไคร้ เป็นต้น





ภาพประกอบที่ 45 ยำมะม่วงกับปลาสลิดทอดกรอบในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 46 โปะะแตกปลาเซลมอนในจักรพงษ์วิลล่า

พหุจน์ ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 47 มัสมั่นเนื้อในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 48 กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขามในจักรพงษ์วิลล่า

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 49 ผัดผักเบญจรงค์ในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 50 ข้าวเหนียวมะม่วงในจักรพงษ์วิลล่า

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 51 ซ่อม่วงไส้ไก่ในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 52 กุ้งย่างตะไคร้ในจักรพงษ์วิลล่า

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทของอาหาร
ที่ให้บริการ โดยใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลักร่วมกับภาชนะจากวัสดุไม้ร่วมด้วย



ภาพประกอบที่ 53 ภาพขณะใบตองบรรจุข้าวกลิ้งของจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 54 ภาพขณะไม้ไผ่บรรจุชุดอาหารเรียกน้ำย่อยของจักรพงษ์วิลล่า

5) รูปแบบการบริการ โดยจักรพงษ์วิลล่าได้ให้บริการอาหารเป็นแบบชุดอาหารที่ให้บริการเฉพาะอาหารมือค้ำและต้องสำรองที่นั่งล่วงหน้าก่อนเท่านั้น โดยจากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบตามอย่างสากลที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้รับบริการสำหรับอาหารมือค้ำ ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว มีดคาว ส้อมคาว ส้อมสลัด และช้อนหวาน
- แก้วเครื่องดื่ม ได้แก่ แก้วน้ำเปล่า แก้วน้ำชา และแก้วไวน์

- ผ้าเช็ดปาก ที่พับในลักษณะม้วนวางซ้อนทับบนผ้ารองจาน



ภาพประกอบที่ 55 ภาพขณะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลล่า

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของจักรพงษ์วิลล่าโดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติโดยเป็นกลุ่มวัยทำงานที่มาเป็นคู่ ทั้งนี้ กลุ่มผู้รับบริการสามารถจำแนกได้เป็น 3 กลุ่มคือ กลุ่มที่เป็นแขกที่มาพักในจักรพงษ์วิลล่า กลุ่มผู้รับบริการจากภายนอกที่ต้องจองล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์เพื่อรับประทานอาหารของจักรพงษ์วิลล่าเท่านั้น และกลุ่มผู้รับบริการที่มาเช่าสถานที่จัดงานกิจกรรมพิเศษตามวาระโอกาสต่าง ๆ ซึ่งก็ได้มีการใช้บริการด้านอาหารของจักรพงษ์วิลล่าในบางโอกาสด้วย แต่ก็พบว่ามียังมีจำนวนน้อยกว่าสองกลุ่มแรก เนื่องจากสถานที่ของจักรพงษ์วิลล่ามีค่อนข้างจำกัด

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 56 ผู้รับบริการในจักรพงษ์วิลล่า

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของจักรพงษ์วิลล่าได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงามและร่มรื่นแบบไทยร่วมสมัย โดยทั้งนี้แม้ว่าพื้นที่ที่เป็นห้องอาหารริมน้ำและ ส่วนของห้องพักโรงแรมเป็นอิสระส่วนกันกับวังจักรพงษ์ แต่ด้วยพื้นที่ว่างและรูปแบบสถาปัตยกรรม ทำให้การสร้างบรรยากาศมีความเชื่อมโยงกัน ทั้งพื้นที่ส่วนที่ให้บริการและส่วนพระตำหนัก โดยบรรยากาศบริเวณห้องอาหารริมน้ำของจักรพงษ์วิลล่าซึ่งเป็นอาคารริมน้ำ ก็พบว่ามีความ สอดคล้องกันกับพื้นที่โดยรวมของวังจักรพงษ์และสถาปัตยกรรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาโดยรอบ ด้วยความงดงามจากภูมิทัศน์เหล่านี้ช่วยให้บรรยากาศของจักรพงษ์วิลล่ามีความสวยงามเป็นพิเศษ มากยิ่งขึ้น ซึ่งช่วยสร้างประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้รับบริการด้านอารมณ์ความรู้สึกได้เป็นอย่างดี

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 57 บรรยากาศบริเวณด้านนอกห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 58 บรรยากาศบริเวณด้านในห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า





ภาพประกอบที่ 59 บรรยากาศริมน้ำภายในจักรพงษ์วิลล่า

2.1.2 พื้นที่กรณีศึกษา A-2

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหาร ชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ได้ใช้วัตถุดิบอาหาร หลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง แต่ทั้งนี้ มีการใช้วัตถุดิบบางส่วนของมูลนิธิโครงการหลวงร่วมด้วย “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีทั้งรายการอาหารคาวและอาหารว่างให้ได้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน อย่างไรก็ตาม มีการใช้วัตถุดิบบางส่วนที่มาจากผลผลิตของมูลนิธิโครงการหลวงร่วมด้วย จึงทำให้อาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ มีความโดดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงและแปลกใหม่มากกว่าร้านอาหารโดยทั่วไป ทั้งนี้ เนื่องจากการบริการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์เป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ซึ่งมีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้

วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร ในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่จากจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่ละวันจึงทำให้ มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดในทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บ ที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ ส่วนวิธีการเตรียมวัตถุดิบใน การปรุงอาหารมีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้น และรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการ ปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

2) วิธีการปรุงอาหาร มีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุง อาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกัน แล้วตำเข้าด้วยกัน ซึ่งรายการอาหารของร้านอาหารภัตตาคารประเภทเครื่องจิ้ม หรืออื่น ๆ ที่ใช้การตำเป็นวิธีการหลักเพียงไม่กี่รายการ

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่ว ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู ยำปลาตุ๋นฟู ยำกุ้งฟู ยำปลาทอดสมุนไพร ยำก้านคะน้า ยำวุ้นเส้นกุ้งสด ยำตะไคร้กุ้งสด ยำมะเขือยาวไข่ต้ม ยำมะตูม ยำผักกรอบกุ้งสด ยำเป็ดกรอบแอปเปิ้ลเขียว ยำวุ้นเส้นเสฉวน ยำเซียงไฮ้ ปลาไก่หรือกุ้ง ส้มตำไทยหรือปู และส้มตำไข่เค็ม เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้อุปกรณ์ปรุงที่โหลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิ ให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงไก่บ้าน แกงเนื้อพริกขี้หนู แกงไก่ แกงจืดลูกรอก แกงหมูพริกขี้หนู แกงเป็ดย่าง และผัดผัดกึ่งนาง ข้าวซอยไก่หรือเนื้อ เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น หมูสะเต๊ะ เนื้อสะเต๊ะ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้น้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำปลากระพง ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าว เส้นปลาต้มยำ เกี้ยวปลาต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวเผอเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อหรือหมู ก๋วยเตี๋ยวมูต่าลิง ก๋วยเตี๋ยวกุ้งขาว เกี้ยวฮ่องกง เย็นตาโฟ บะหมี่ สุกียากี้ ข้าวต้มเส้น และปลากระพงลวกจิ้ม เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้น้ำร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ขนมผักกาด และขนมถ้วยเงิน เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลง ไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลากระพงผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง หมูกรอบผัดพริกขิง ปลากระพงผัดกระเพรากรอบ ไก่ผัดตะไคร้กรอบ ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม กะหล่ำปลีทอด น้ำปลา ผักบุ้งผัดกะปิ ผัดผักบุ้งไฟแดง คะน้าน้ำมันหอย คะน้าหมูกรอบหรือคะน้าปลาเค็ม ผัดผักรวม ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง เส้นจันทน์ผัดไทยกุ้ง ผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวมัดขี้เมา ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไข่ เซียงไฮ้ผัดเนื้อหรือ

หมูเส้น ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม ข้าวผัดหน้าเลียบ ข้าวผัดแหนม ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดใบกะเพรา-ไข่ต้ม ยางมะตูม และข้าวผัดขิงแสม เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไก่ห่อใบเตย กุ้งทอดซอสมะขาม ปลาเก๋าซอสสองอย่าง ปลากระพงทอดน้ำปลา ผีอกทอด ข้าวโพดทอด เต้าหู้ทอด ลาบกุ้งทอง หมี่กรอบ ซีโรงหมูทอดพริกเกลือ ทอดมันปลาทราย ปอเปี๊ยะทอด ขนมปังหน้าหมู และปีกไก่ทอดเกลือ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารกึ่งปลุกฤษ์

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมือที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำหรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงเนื้อพริกขี้หนู แกงจืดลูกรอก ปลากระพงผัดพริกไทยดำ น้ำพริกมะกรูด ยำตะไคร้กุ้งสด ยำเห็ดโคน เส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง บะหมี่แห้งปูหมูแดง หมี่กรอบ และขนมเบื้องญวน เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมือที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมือหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมือ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ขนมผักกาด หมูสะเต๊ะ และเผือกทอด เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 60 ยำตะไคร้กุ้งสดในร้านอาหารกึ่งปลุกฤษ์



ภาพประกอบที่ 61 ยำเห็ดโคน ปลาตุ๋นฟู ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 62 ชูदन้าพริกมะกรูด ปลาทุทอด ผักเคียง และแกงจืดลูกรอก
ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 63 บะหมี่แห้งปูกับหมูแดงในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 64 หมี่กรอบในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พูนัน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 65 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทของอาหาร
ที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 66 ภาชนะบรรจุข้าวกล้องดอยของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

5) รูปแบบการบริการ ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ได้ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบ ทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน โดยการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารพบว่า มีเพียงงานประดับที่จัดวางเพื่อตกแต่งโต๊ะอาหารไว้ก่อน เมื่อมีผู้ใช้บริการจึงถอนงานประดับออกแล้วจึงจัดวางภาชนะและอุปกรณ์อื่น ๆ ตามรายการอาหารที่สั่ง โดยวางผ้ารองจานไว้ส่วนด้านล่างแล้วตามด้วยภาชนะและอุปกรณ์



ภาพประกอบที่ 67 โต๊ะอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 68 ตัวอย่างรายการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารกัลปพฤกษ์โดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เป็นกลุ่มคนทุกช่วงวัยและโดยมากมาเป็นครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าสอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย อีกทั้งมีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ประกอบกับทำเลที่ตั้งซึ่งอยู่ในแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก อยู่ในละแวกชุมชนและย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร จึงทำให้ร้านอาหารกัลปพฤกษ์คร่ำคร่ำไปด้วยผู้รับบริการอย่างไม่ขาดสาย



ภาพประกอบที่ 69 ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งสวน

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงาม โดยเน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่นจากร่มไม้ใหญ่น้อยภายในบริเวณ ทั้งนี้ได้มีการสร้างแนวกำแพงเพื่อแบ่งพื้นที่ของร้านอาหารและพระตำหนักของวังประมวญอย่างเป็นสัดส่วนชัดเจน โดยในส่วนพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์นั้นประกอบด้วยพื้นที่สำหรับการบริการอาหาร คือ ส่วนพื้นที่ภายในอาคารแบบสมัยใหม่ และพื้นที่บริเวณด้านนอกอาคารซึ่งก็ใช้สำหรับบริการอาหารด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม พื้นที่ทั้งสองส่วนนี้ก็มีความเชื่อมโยงกันด้วยการเพิ่มพื้นที่สีเขียวจากต้นไม้ ซึ่งทำให้รู้สึกถึงการสร้างบรรยากาศที่สงบร่มรื่นและอบอุ่นเป็นอย่างดี



ภาพประกอบที่ 70 บรรยากาศในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 71 บรรยากาศบริเวณด้านนอกอาคารริมถนนประมวญของร้านอาหารกัลปพฤกษ์





ภาพประกอบที่ 72 บรรยากาศร่มรื่นภายในพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษา A-1 และ A-2 พบว่ามีการประดิษฐ์สร้างในลักษณะร่วมกันประมาณครั้งหนึ่ง แต่ทั้งนี้พื้นที่กรณีศึกษา A-2 พบว่าให้บริการที่ครอบคลุมมากกว่าทั้งในช่วงมื่อกลางวันและมื่อค่ำ ดังนั้นจึงเลือกพื้นที่กรณีศึกษา A-2 เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาในกลุ่มนี้ เพื่อศึกษาการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนต่อไป

สรุปได้ว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการ จากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

- 1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารที่หลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง
- 2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น
- 3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง มีรายการอาหารคาวและอาหารว่างให้เลือกสั่ง
- 4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก
- 5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื่อกลางวันและมื่อค่ำ
- 6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น

2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด

จากการศึกษาสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด “เป็นสถานบริการที่มีสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายนอกพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม และมีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอดทำรับอาหารหรือกิจการ” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 2 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปตั้งข้างต้น ซึ่งพอจะใช้เป็นพื้นที่กรณีศึกษาได้ตามสมควร เพื่อเป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B)

2.2.1 พื้นที่กรณีศึกษา B-1

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งมาเป็นคู่และเป็นครอบครัว โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน โดยเน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อควบคุมต้นทุนในการขนส่งวัตถุดิบและได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน เนื่องจากการบริการอาหารของร้านอาหารท่านหญิงเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ที่มีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้

วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร ในกรณีที่สั่งซื้อมากเกินไปเกินความต้องการใช้ จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิด ที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุง เสมอ อย่างไรก็ตาม มีอาหารบางรายการที่ต้องสั่งจองเพื่อเตรียมการล่วงหน้า คือ ข้าวแช่ตำรับของท่านหญิงสุลาลัยเสง เนื่องจากมีวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่มากและมีวิธีการปรุงที่ยุ่งยากซับซ้อน และบริการเฉพาะในช่วงฤดูร้อนเท่านั้น ในแง่ของวัตถุดิบในการปรุงอาหารพบว่า วัตถุดิบบางชนิด นั้นจะมีเฉพาะในฤดูกาลนี้เท่านั้น เช่น ดอกขมขนาด เป็นต้น ซึ่งเป็นดอกไม้หอมที่สำคัญชนิดหนึ่ง สำหรับใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นของน้ำข้าวแช่ ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอน ที่สำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนแล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้ เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกง หรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น รวมทั้งมีการแกะสลักประติมากรรมด้วย



ภาพประกอบที่ 73 ข้าวแช่เครื่องเสวยในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 74 ดอกขมขนาด

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกะปิกับผัดสด เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ส้มตำไทย ยำมะม่วง ยำส้มโอ ยำก้านคะน้ำ ยำถั่วพู ยำมะระ ยำมะเขือยาว ยำวุ้นเส้น พล่าเนื้อมะเขือเปราะ และพล่ากุ้งนาง เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกรอก แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ แกงเลียงกุ้งนาง แกงกะหรี่ไก่ แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานกุ้งนาง แกงเผ็ดเป็ดย่าง และพะแนงกุ้งนาง เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สะเต๊ะหมู สะเต๊ะไก่ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ เป็นต้น

- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลางใช้อุปกรณ์คนจนข้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น เมี่ยงคะน้ำ เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ผัดผักบุ้ง ผัดบร็อกโคลีกับหอยเชลล์ ผัดผักรวม ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้งนาง ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับหมูกรอบ ปลาหมึกผัดกะเพรา เนื้อสันผัดกะเพรา หมูสับผัดกะเพรา

ไก่สับผัดกะเพรา กุ้งผัดตะไคร้ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซีโครงหมูผัดพริกไทยอ่อน เนื้อปูผัดผงกะหรี่ ข้าวผัดหมู ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปู ข้าวผัดสับประรดกุ้งใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และผัดไทกุ้งนาง เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น กุ้งนางกะเพรากรอบ กุ้งนางสามรส ปลากระพงทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม ปลากระพงสามรส ปลากระพงทอดกระเทียม เนื้อสันสามรส เนื้อสันทอดกระเทียมพริกไทย หมูทอดกระเทียมพริกไทย ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ซีโครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย หมี่กรอบ กระทงทอง ข้าวโพดทอด ถูงทอง กุ้งชุบแป้งทอด ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตยทอดมันกุ้ง ทอดมันปู ทอดมันปลา และปูจ๋า เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารท่านหญิง

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำหรับเดียวกัน และยังสามารถเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกรอก แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ แกงเผ็ดเป็ดย่างพะแนงกุ้งนาง หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบ ปลา กุ้งนาง กุ้งนางสามรส ข้าวแช่ และหมี่กรอบ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ฟักทองเชื่อม เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น กระทงทอง ข้าวโพดทอด ข้าวตังหน้าตั้ง ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตย ทอดมันปลา เมี่ยงคหน้า ถูงทอง และสะเต๊ะหมู เป็นต้น

พูน ปณ ทิโต ชิว



ภาพประกอบที่ 75 แกงจืดลูกเงาะสอดไส้ในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 76 แกงเผ็ดเป็ดย่างในร้านอาหารท่านหญิง

พูนัน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 77 พะแนงกุ้งนางในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 78 หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบในร้านอาหารท่านหญิง

พูนุ์ ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 79 ข้าวเหนียวมะม่วงในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 80 ฟักทองเชื่อมกับไอศกรีมกะทิเยลลี่ในร้านอาหารท่านหญิง

พูนุ์ ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 81 ทอดมันปลาในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 82 เมี่ยงคะนํ้าในร้านอาหารท่านหญิง

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 83 เกี้ยวทอง (เกี้ยวหมูทอด) ในร้านอาหารท่านหญิง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่หลากหลายประเภทตามอาหาร
ที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 84 ภาชนะบรรจุข้าวกลิ้งของร้านอาหารท่านหญิง

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารท่านหญิงได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่ให้บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน และมีเพียงบางรายเท่านั้นที่สั่งจองล่วงหน้า โดยจากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบตามอย่างสากลที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้รับบริการ ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว มีดคาว และส้อมคาว
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก ที่ทำหน้าที่เป็นจานประดับซึ่งเมื่อทำการเสิร์ฟอาหารก็จะถอนจานนี้ออก แล้วเปลี่ยนเป็นจานหลักอีกใบแทน
- แก้วเครื่องดื่ม ได้แก่ แก้วน้ำเปล่า
- ผ้าเช็ดปาก ที่พับวางบนจานหลัก หรือในกล่องใส่ผ้าเช็ดปาก



ภาพประกอบที่ 85 การจัดวางชุดภาชนะเครื่องกระเบื้องลายครามในร้านอาหารท่านหญิง

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 86 โต๊ะอาหารแบบกลมของร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 87 ปกรายการอาหารของร้านอาหารท่านหญิง

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารท่านหญิงโดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งที่มาเป็นคู่และครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่า สอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ ทั้งนี้ร้านอาหารท่านหญิงนับเป็นร้านอาหารตำรับชาววังที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง เนื่องจากเป็นหนึ่งในร้านอาหารจุดหมายปลายทางสำหรับผู้คนที่อยากลิ้มลองอาหารชาววังต้นตำรับ ซึ่งได้รับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์จาก

สื่อทุกแขนง ประกอบกับทำเลที่ตั้งที่อยู่ในแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก และอยู่ในแหล่งชุมชน และย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร



ภาพประกอบที่ 88 ผู้รับบริการในร้านอาหารท่านหญิง

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในบริเวณพื้นที่ของร้านอาหารท่านหญิงได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงามและร่มรื่น โดยบรรยากาศภายในบริเวณห้องอาหารของร้านอาหารที่เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ ได้มีการใช้เฟอร์นิเจอร์แบบศิลปะจีนตกแต่งร่วมด้วย ซึ่งสร้างบรรยากาศแบบไทยร่วมสมัย โดยการเลือกใช้วัสดุอื่น ๆ ประดับตกแต่งก็ความสอดคล้องกัน นอกจากนี้ ยังได้มีการอัญเชิญพระสาทิสลักขม (ภาพวาด) และพระฉายาลักษณ์ (ภาพถ่าย) ของสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี มาประดับไว้อย่างเหมาะสม ซึ่งช่วยสื่อสารอารมณ์ความรู้สึกของความเป็นชาววังแก่ผู้รับบริการอีกด้วย

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 89 บริเวณภายนอกอาคารร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 90 ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารท่านหญิง

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 91 ฉากบังตาบริเวณทางเดินในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 92 ชุดเครื่องมือในร้านอาหารท่านหญิง

2.2.2 พื้นที่กรณีศึกษา B-2

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหาร ชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ได้ใช้วัตถุดิบอาหาร หลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

“วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบ ทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งมาเป็นคู่ และเป็นครอบครัว โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแต่เน้นความเรียบง่าย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน เนื่องจากการบริการอาหารของร้านอาหารครัวชุมชนสายเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ที่มีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการ ในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสดเพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่ด้วยจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่ละวัน จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม อาหารบางรายการจะให้บริการตามฤดูกาลที่มีวัตถุดิบ เช่น ไก่บ้านต้มมะดัน เป็นต้น (กิตติ พรอยพริม. 2560 : สัมภาษณ์) ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอยเพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้น และรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

พูน ปลูก ปลูก ชีว



ภาพประกอบที่ 93 ไก่บ้านต้มมะดันในร้านอาหารครัวชุมชนสาย

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกะปิ-ปลาทุ น้ำพริกมะม่วง-ปลาสด น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม น้ำพริกไข่ปู น้ำพริกปลาทุปน-ผักต้ม น้ำพริกลงเรือ และน้ำพริกระกำ เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำหัวปลี ยำมะเขือยาว ยำเนื้อตุ๋น กุ้งปล่า ส้มตำไทยหรือปู ยำสะเดาปลาตุ๋น ยำตะไคร้ทรงเครื่อง ยำถั่วพู ยำกระเพาะปลา ส้มโอ ยำสามกรอบ ยำไข่ดาว ยำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ยำปลาทุ ยำหมูย่างหรือเนื้อย่าง ปล่าหมูมะเขืออ่อนและปล่าปลาแซลมอน เป็นต้น

- การแกง เป็นการใส่เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงเขียวหวาน แกงป่า พะแนง แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย แกงจืดตำลึงหมูสับ แกงจืดรวมมิตรทะเล แกงจืดเกี่ยมไฉ่หมู แกงส้มกุ้งชะอมทอด แกงส้มกุ้งผักรวม แกงส้มปลาช่อนแป๊ะชะ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย แกงคั่วหอมขม แกงเลียงกุ้งสด และแกงไตปลาผักสด เป็นต้น

- การหลน เป็นการใส่หัวกะทิขึ้น ๆ ตั้งไฟ ใส่เนื้อสัตว์และผัก ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น เต้าเจี้ยวหลน ปูหลน และปลาร้าหลน เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลากระพงย่างเกลือ เนื้อเซอร์ลอยย่างจิ้มแจ่ว และไส้กรอกพริกย่าง เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ต้มยำเนื้อตุ๋น ต้มโคล้งปลากรอบ ไก่บ้านต้มมะดัน ปลาทุตัมมะดัน ต้มยำไก่บ้านสมุนไพร ต้มยำหมูตุ๋น ต้มยำปลาสด บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน บัวลอยน้ำขิง ลูกตาลลอยแก้ว ส้มเซ็งลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว และ ลูกชิ้นปลาลวก เป็นต้น

- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลาง ใช้อุปกรณ์คนจนขึ้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น เมี่ยงคำ เมี่ยงคะน้า เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไข่ตุ๋นซุ้มนาย ปลาหมึกไข่ต้มมะนาว ห่อหมกซุ้มนาย และหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ต้มมะนาว เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาตุ๋นผัดพริกขิง ซีโครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ปลาตุ๋นผัดเผ็ด ลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า ไก่ผัดฉ่า ปลาแซลมอนผัดฉ่า เห็ดออริจินิผัดฉ่า ปลาหมึกยัดไส้ทอดกรอบ ผัดเผ็ด ปลากระพงผัดฉ่า ผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ผัดเผ็ดยอดมะระไฟแดง ผัดถั่วงอกทรงเครื่อง มะระผัดไข่ ผัดตำลึงไฟแดง ผัดคะน้าปลาเค็ม บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง ผัดสะตอทรงเครื่อง ผัดผักสี่สหาย ผัดผักรวมมิตร ผัดมะเขือยาวกากหมู ตำลึงผัดหน้าเลียบหมูสับ ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน ผัดพริกขิงไข่เค็ม ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ข้าวผัดซุ้มนาย ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุตัมมะดัน ข้าวผัดแกงเขียวหวาน ข้าวผัดกุ้งแห้ง ข้าวผัดมันกุ้ง ข้าวผัดน้ำพริกขิงเขียว ข้าวผัดปลาเค็มทรงเครื่อง ข้าวผัดซีเมาทะเล ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ หมี่กะทิ และข้าวคลุกกะปิ เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น หมูทอดซุ้มนาย ปูนิ่มทอดกะเทียมพริกไทย ปลากระพงทอดน้ำปลาปลากระพงทอดตะไคร้ ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย ไก่บ้านทอดเกลือ ลาบทอด ไข่สอดไส้ เนื้อเค็ม ไข่ฟูฟู ทอดมันกุ้ง ทอดมันปลา หมี่กรอบ ถุงทอง กระทงทอง ปลาสดทอด และ ปีกไก่ทอดน้ำปลา เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบ เลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารครัวซุ้มนาย

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมือที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ใน สำหรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไก่บ้านต้มมะดัน ปลาตุ๋นผัดพริกขิง ซีโครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ยำห้วยปลี กุ้งพล่า หมูทอดซุ้มนาย น้ำพริกมะม่วงปลาสด ซีโครงหมูอบยอดผัก หมี่กะทิ และขนมจีนซาวน้ำ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมือที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปาก หลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน บัวลอยน้ำขิง ไอศกรีมน้อยหน้า ลูกตาลลอยแก้ว ส้มเซ็งลอยแก้ว และกระท้อนลอยแก้ว เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมือที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหาร มือหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมือ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวตั้งหน้าตั้ง เมี่ยงคะน้า ถุงทอง และข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 94 หมูทอดซุ่มสายในร้านอาหารครัวซุ่มสาย



ภาพประกอบที่ 95 ซี่โครงหมูอบยอดผักในร้านอาหารครัวซุ่มสาย

พูนัน ปณ ทิโต ช้เว



ภาพประกอบที่ 96 ขนมบัวลอยในร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 97 ไอศกรีมน้อยหน้าในร้านอาหารครัวชุมสาย

พูนัน ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 98 ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารครัวชุมสาย

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

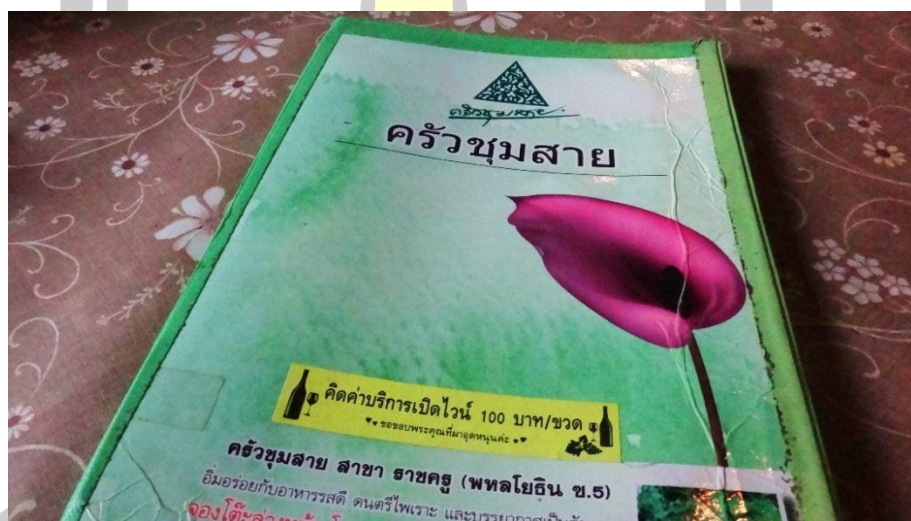
5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารครัวชุมสายได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่ให้บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก

พูนัน ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 99 โต๊ะอาหารของร้านอาหารครัวผสมสาย



ภาพประกอบที่ 100 ปกรายการอาหารของร้านอาหารครัวผสมสาย

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารครัวผสมสายโดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งที่มาเป็นคู่และครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่า สอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ ทั้งนี้ร้านอาหารครัวผสมสาย เป็นร้านอาหารที่มีสาขาอยู่หลายแห่ง ซึ่งล้วนตั้งอยู่ในทำเลที่เป็นแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก และอยู่ในแหล่งชุมชนและย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร



ภาพประกอบที่ 101 ผู้รับบริการในร้านอาหารครัวชุมสาย

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านอาหารครัวชุมสายได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงาม เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศบริเวณภายในห้องอาหารของร้านซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ ได้มีการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เรียบง่ายสำหรับตกแต่ง เพื่อช่วยสร้างความรู้สึกรอบอุ้มเหมือนรับประทานอาหารกับครอบครัวแก่ผู้รับบริการ



ภาพประกอบที่ 102 บรรยากาศภายในร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 103 ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารครัวชุมสาย

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษา B-1 และ B-2 พบว่าการประดิษฐ์สร้างในลักษณะร่วมกันเกือบทุกประเด็น ยกเว้นการสร้างบรรยากาศ แต่ทั้งนี้พื้นที่กรณีศึกษา B-1 พบว่าทายาทราชสกุลที่เป็นผู้สืบทอดอาหารชาววังมีความเข้มข้นมากกว่า ดังนั้นจึงเลือกพื้นที่กรณีศึกษา B-1 เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาในกลุ่มนี้ เพื่อศึกษาการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนต่อไป

สรุปได้ว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในสะดวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด

จากการศึกษาสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด “เป็นสถานบริการที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายนอกพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม และมีทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอดตำรับอาหารหรือกิจการ” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 3 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปข้างต้น ซึ่งพอจะใช้เป็นพื้นที่กรณีศึกษาได้ตามสมควร เพื่อเป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C)

2.3.1 พื้นที่กรณีศึกษา C-1

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาวและอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบกึ่งรูปแบบโดยผู้รับบริการจะช่วยเหลือตัวเองเฉพาะในการสั่งอาหาร ทั้งมีอู่มือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ที่เน้นความสะอาดภายในศูนย์อาหาร

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน เนื่องจากการบริการอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนือง เป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ที่มีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการ

ใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่ด้วยจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่ละวัน จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม อาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่องจากบางรายการไม่เป็นที่รู้จักกว้างขวางมากนักจึงไม่เป็นที่นิยม เช่น แกงรัฐจวน เป็นต้น จึงไม่มีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารสำหรับรายการนั้น ๆ รวมทั้งได้มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบบางชนิดซึ่งไม่เป็นที่นิยม เช่น สะเต๊ะลือที่ให้บริการเฉพาะเนื้อหมูเท่านั้น เนื่องจากเนื้อวัวไม่เป็นที่นิยมและการใช้กุ้งแช่แข็งแทนการใช้กุ้งสดในผัดหมี่ทรงเครื่อง เนื่องจากไม่คุ้มทุนและเก็บรักษาคุณภาพของวัตถุดิบได้ยากกว่า เป็นต้น (วันวิสาข์ สังขวิศิษฐ์, 2560 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้ จากข้อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้ใช้แนวทางตามหลักสากล ทำให้มีสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงประเด็นความปลอดภัยในการผลิตอาหาร (food hygiene) เป็นเงื่อนไขในการคัดเลือกวัตถุดิบและวิธีการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบนั้น ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสมด้วย ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารมีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 104 สะเต๊ะลือในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 105 ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกปลาร้า เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำใหญ่ พระรามลงสรง เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงมัสมั่น แกงเขียวหวานปลากระพง เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบ คือ สะเต๊ะ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้น้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบ คือ ปลาต้มเค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ผัดผัสดำตามเสด็จ ผัดผัสดำเครื่องทอด และผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ทอดมันสิงคโปร์ เปาะเปี๊ยะทอด และหมี่กรอบ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำหรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกขี้หนุ แกงเขียวหวานปลากระชายไข่เค็ม ปลาทุตม์เค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย ยาใหญ่ พระรามลงสรง เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบว่ามีการอาหารแบบชื้อกลับบ้านซึ่งมีให้บริการเป็นครั้งคราว ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น พริกขิงตามเสด็จ พริกขิงเครื่องทอด เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สะเต๊ะลือ ข้าวตังเมี่ยงลาว ทอดมันสิงคโปร์ เปาะเปี๊ยะทอด ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง หมี่กรอบ เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 106 หมี่กรอบในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พูน ปณ ทิโต ชเว



ภาพประกอบที่ 107 น้ำพริกปลาร้าในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 108 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พูน ปรณ ทิโต ชัย



ภาพประกอบที่ 109 ชุดข้าวพระรามลงสรงในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 110 ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 111 เปาะเปี๊ยะทอดในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 112 แกงเปิดสดพริกไทยอ่อนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พูนุ่ ปณุ่ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 113 พะแนงหมูในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



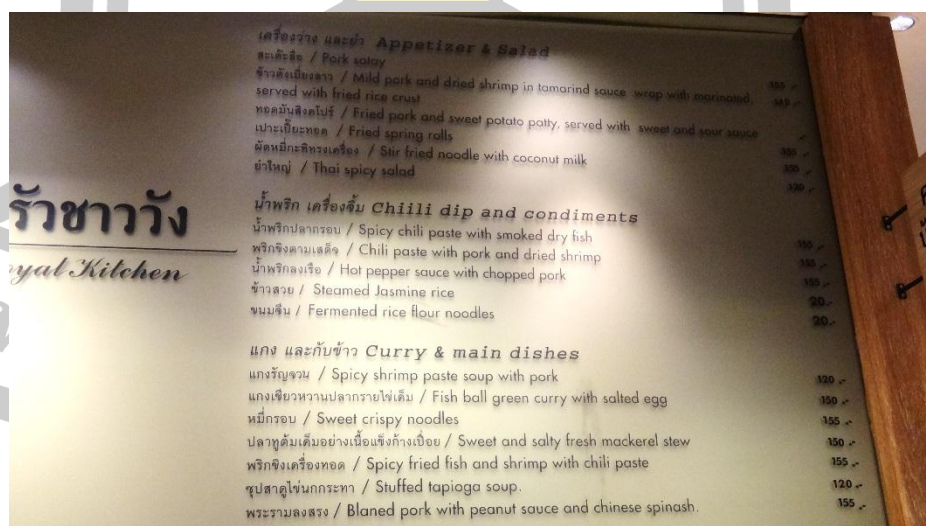
ภาพประกอบที่ 114 เครื่องจิ้มสำเร็จรูปของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหาร
 ที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 115 ภาพขณะบรรจอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ได้ให้บริการอาหารแบบกึ่งรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยผู้รับบริการจะช่วยเหลือตัวเองเฉพาะในการสั่งอาหาร จากป้ายแสดงรายการอาหารและโมเดลตัวอย่างอาหารของร้าน แล้วพนักงานบริการจะนำอาหารไปส่งที่โต๊ะอาหารที่จัดเป็นสัดส่วนตามอย่างศูนย์อาหารทั่วไป ซึ่งมีการใช้สอยพื้นที่ร่วมกันกับร้านอาหารอื่น ๆ ในบริเวณเดียวกัน



ภาพประกอบที่ 116 ป้ายแสดงรายการอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 117 โมเดลตัวอย่างอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 118 การออกอาหารบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง โดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย เนื่องจากร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ตั้งอยู่ภายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าชื่อดังในย่านธุรกิจสำคัญของ กรุงเทพมหานคร ซึ่งสามารถเดินทางได้สะดวก โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการของห้างสรรพสินค้า



ภาพประกอบที่ 119 ผู้รับบริการในศูนย์อาหารอีทไทย ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี

7) การสร้างบรรยากาศ ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง อยู่ภายในพื้นที่ส่วนหนึ่งของศูนย์อาหารอีทไทย ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี ที่ได้มีการจัดสภาพแวดล้อมซึ่งเน้นความสะอาดภายในศูนย์อาหาร ทั้งพื้นที่ส่วนปรุงอาหารที่ผู้รับบริการสามารถมองเห็นวิธีการปรุงอาหารได้อย่างชัดเจน ซึ่งช่วยสร้างความมั่นใจในเรื่องความสะอาดและกระตุ้นความสนใจแก่ผู้รับบริการได้เป็นอย่างดี และพื้นที่ส่วนกลางสำหรับนั่งรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นพื้นที่ใช้สอยร่วมกันกับร้านอาหารอื่น ๆ ภายในบริเวณศูนย์อาหาร



ภาพประกอบที่ 120 บรรยากาศบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 121 บรรยากาศบริเวณโถงด้านหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

2.3.2 พื้นที่กรณีศึกษา C-2

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารควาให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ ใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก และใช้ภาชนะชนิดอื่นร่วมด้วย “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ที่เน้นความเรียบง่าย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน โดยการบริการอาหารของร้านโภชนาสภาคารเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ซึ่งมีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวัน จากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตาม

ความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนแล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การต้ม เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วต้มเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกุ้งสด แสร้งว่า และน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรส มาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แสร้งว่า ยำมะเขือเปราะหมูย่าง ยำหมูย่างสมุนไพร ยำคะน้ากุ้งสด ยำมะเขือยาว ยำลูกท้อ ยำรวมมิตร ยำไข่ดาว ยำวุ้นเส้น หมูสะตู่เฮือก (หมูมะนาว) และยำถั่วพู เป็นต้น

- การแกง” เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกท้อ แกงจืดไข่น้ำ แกงจืดใบโหระพา แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืดหมูสับตำลึง แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงส้มชะอมไข่ แกงส้มผักรวม แกงส้มปลากระพงทอด แกงป่า แกงเผ็ด และแกงเขียวหวาน เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำกุ้ง ต้มยำปลากระพง ต้มยำไก่มะขามเปียก และต้มยำรวมมิตร เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลากระพงผัดพริกไทยดำ ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย ปลากระพงผัดฉ่า ผัดเผ็ดถั่วพูหมูหรือหมูกรอบ ผัดพริกขิงถั่วฝักยาวหมูหรือหมูกรอบ ผักพริกขิงคะน้าหมูหรือหมูกรอบ กุนทรรส ผัดเขียวหวาน ผักพริกสด ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ผัดพริกเผา คะน้าหมูกรอบ คะน้าน้ำมันหอย ผัดผักรวมมิตร เต้าหู้ผัดขึ้นฉ่าย ผัดตำลึงหมูสับ ผัดบวบกุ้งสด ผัดวุ้นเส้นชะอมใส่ไข่ ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ข้าวผัด และผัดซีอิ๊ว เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น หมี่กรอบโบราณ พงศ์วารี่ทีละคำ ไข่เจียวตะไคร้ ไข่เจียวโหระพา ไข่เจียวหมูสับ ไข่เจียวต้นหอม ไข่เจียวกุ้งสับ ไข่เจียวชะอมกุ้ง กุ้งทอดกระเทียม หมูทอดกระเทียม ไก่ทอดกระเทียม ตับทอดกระเทียม ไข่ยัดไส้ ปลากระพงแช่น้ำปลา หมูแดดเดียว ไก่เกร็ดขนมปังกรอบ และไก่ทอดตะไคร้หอม เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านโภชนาสภาคาร โดยทั้งนี้ พบเพียงอาหารคาวที่เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำหรับเดียวกัน และยังเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น พงศ์วารี่ทีละคำ ไข่เจียวตะไคร้ แกงส้มชะอมไข่

แกงเลียงกุ้งสด แกงจืดลูกรอก ยำคะน้ากุ้งสด แสร้งว่า ผัดวุ้นเส้นซอมน้ำใสๆ หมี่กรอบโบราณ
ยำมะเขือเปราะหมูย่าง เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 122 หมี่กรอบในร้านโกชน์สภาคาร์



ภาพประกอบที่ 123 ฟงศ์วารีที่ละคำในร้านโกชน์สภาคาร์



ภาพประกอบที่ 124 ต้มยำไก่มะขามเปียกในร้านโภชนาสภาคาร



ภาพประกอบที่ 125 แสร้งว่ากุ้งในร้านโภชนาสภาคาร

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหาร
 ที่ให้บริการ ใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก และใช้ภาชนะชนิดอื่นร่วมด้วย



ภาพประกอบที่ 126 ภาพขณะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านโกชน์สภาคาร์

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านโกชน์สภาคาร์ได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่ให้บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาพขณะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว
- ภาพขณะอาหาร ได้แก่ จานหลัก และถ้วยชุป



ภาพประกอบที่ 127 โต๊ะอาหารของร้านโกชน์สภาคาร์

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านโภชนาสภาคารโดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย เนื่องจากร้านโภชนาสภาคารตั้งอยู่ในย่านแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร คือ เกาะรัตนโกสินทร์ จึงมีกลุ่มนักท่องเที่ยวและพนักงานในย่านนั้นมาใช้บริการที่ร้านโภชนาสภาคาร

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านโภชนาสภาคารได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศในร้านโภชนาสภาคารซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ และตั้งอยู่ในย่านแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ ช่วยทำให้ผู้รับบริการเกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง



ภาพประกอบที่ 128 บรรยากาศในร้านโภชนาสภาคาร

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 129 บริเวณภายนอกอาคารร้านโกชนีสภาคาร

2.3.3 พื้นที่กรณีศึกษา C-3

ลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในสะดวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายตามของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ที่เน้นความเรียบง่าย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีโดยผู้ประกอบการเป็นผู้เลือกซื้อเอง ซึ่งได้จากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เช่น ตลาดคลองเตย เป็นต้น เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน ทั้งนี้ การบริการอาหารของร้านอาหารหลายรสเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ที่มีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

ในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม ร้านอาหารหลายร้านมีอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมาก คือ ข้าวแช่ขาววัง ซึ่งให้บริการตลอดทั้งปี แต่วัตถุดิบบางชนิดไม่สามารถจัดหาได้ในบางครั้งก็จะใช้วัตถุดิบตามสะดวก แต่ผู้ประกอบการจะเป็นผู้ที่เลือกซื้อวัตถุดิบเองในทุกวัน เพื่อกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบตามต้องการ เช่น พริกหยวกสำหรับทำพริกหยวกสอดไส้ในสำหรับข้าวแช่ ที่พิถีพิถันในการเลือกทุกเม็ดเพื่อให้ได้รูปทรงสวยงามและมีขนาดใกล้เคียงกัน (พิมพ์ อัมประไพ, 2560 : สัมภาษณ์) ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนแล้วจึงหั่น สับหรือซอยเพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 130 ข้าวแช่ขาววังในร้านอาหารหลายรส

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดี่ยวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกเงี้ยว น้ำพริกกุ้งเสียบ และน้ำพริกปลาตุ๋น เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่ว ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำกระเพาะปลา ยำมะเขือยาว ยำถั่วพู ยำเห็ดหูหนู ยำวุ้นเส้น ยำไส้กรอก ยำปลากรอบ ยำเนื้อ ยำรวมมิตรทะเล ยำผักกระเฉด ยำปลาตุ๋น พล่าปลาตุ๋น พล่ากุ้ง พล่าปลาหมึก แหนมสด กุ้งเต้น และกุ้งมะนาว เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิ ให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงมัสมั่นไก่ แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืด ผักกาดขาวหรือตำลึง แกงจืดเต้าหู้ แกงเลียง แกงส้มผักกระเฉด แกงส้มปลาช่อนทอด แกงส้มชะอม กุ้ง แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงป่าหมูป่า แกงไตปลา โรตีสานเนื้อ พะแนงไก่ และข้าวซอย เป็นต้น

- การหลน เป็นการใช้หัวกะทิชั้น ๆ ตั้งไฟ ใส่เนื้อสัตว์และผัก ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบ คือ ปูหลน

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาเก๋าต้มขิง ต้มยำกุ้งเห็ดสด ต้มยำกุ้งใหญ่ ต้มยำปลากะพง ต้มยำไก่เห็ดสด ต้มยำโป๊ะแตก ต้มยำหอยแมลงภู่ และข้าวต้มต่าง ๆ เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาหมึกไข่มะนาว ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวอบสับประรดเสวย กระเพาะปลาผัดแห้ง กุ้งผัดเผ็ด ยอดมะพร้าว ผัดผักบุ้ง ผักกระเฉดไฟแดง ปลาตุ๋นผัดพริกสด หอยลายผัดน้ำพริกเผา หอยแมลงภู่ ผัดเผ็ด ผัดสะตอกุ้ง ผัดโป๊ะแตก ไก่ผัดขิง หมูป่าผัดเผ็ด คะน้าปลาเค็ม คะน้าผัดน้ำมันหอย กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนื้อผัดน้ำมันหอย เปรี้ยวหวานปลากะพง ผัดโป๊ะเขียน ข้าวผัดหลายรส ข้าวผัดเหนียว ข้าวผัดหน้าเลียบ ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดแกงไตปลา และข้าวผัดลงเรือ เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาช่อนแดดเดียว ปลาเก๋าราดพริก กุ้งใหญ่ทอดกระเทียม พริกไทยทอดมันกุ้ง ไช้สอดไส้ ไช้เจียวหมูสับ และหมี่กรอบ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบ เลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารหลายรส

- อาหารควา เป็นอาหารประจำมือที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ใน สำหรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงมัสมั่นไก่ กระเพาะปลาผัดแห้ง กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ยำกุ้งเสียบ ปลาช่อนแดดเดียว น้ำพริกปลาร้า ปูหลน ข้าวแช่ขาววัง ข้าวอบสับประรดเสวย หมี่กรอบ ขนมจีนน้ำพริก และขนมจีน ชวน้ำ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมือที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปาก หลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเม่าเม็ดแมงลัก กล้วยเชื่อม ทับทิมกรอบ สามแซ่ และวุ้นน้ำเชื่อม เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมือที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหาร มือหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมือ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวตังหน้าตั้ง พระรามลงสรง ขนมปังหน้ากุ้ง ขนมปังหน้าหมู เนื้อสะเต๊ะ เปาะเปี๊ยะเสวย ขนมจีบปู ไข่ดำขิงดอง และทอดมันปลาทราย เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 131 ข้าวอบสับปรดเสวยในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 132 พระรามลงสรงในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 133 เนื้อสะเต๊ะในร้านอาหารหลายรส

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 134 ปลาหมึกในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 135 ต้มยำโป๊ะแตกในร้านอาหารหลายรส

พหุจน์ ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 136 โรตีสีแกงเนื้อในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 137 น้ำพริกมะขามในร้านอาหารหลายรส

พหุจน์ ปณฺ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 138 กลัวยไข่เชื่อมในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 139 ขนมทับทิมกรอบในร้านอาหารหลายรส

พูนัน ปณุ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 140 ขนมสามแซ่ในร้านอาหารหลายรส

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

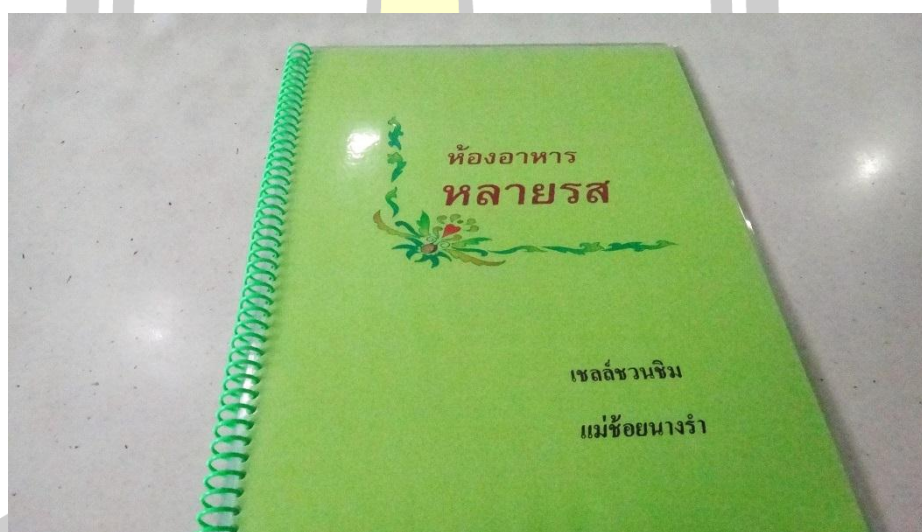
5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารหลายรสได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งที่ให้บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว ที่บรรจุในกระดาษเช็ดปาก
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก ที่วางบนผ้ารองจาน

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 141 ภาพขณะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 142 ปกรายการอาหารของร้านอาหารหลายรส

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารหลายรสโดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยและโดยมากมาเป็นครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่า สอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ ทุกช่วงวัย นอกจากนี้ ด้วยชื่อเสียงของร้านอาหารหลายรสที่เป็นที่รู้จัก แม้ว่าผู้รับบริการซึ่งพักอาศัย อยู่ไกลจากร้าน ก็สามารถสั่งอาหารผ่านบริการออนไลน์ของผู้ให้บริการจัดส่งอาหารได้ ตามเวลาที่ ร้านอาหารหลายรสเปิดให้บริการ (พิมพ์ อิมประไพ. 2560 : สัมภาษณ์)

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านอาหารหลายรสได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศในร้านอาหารหลายรสซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ ช่วยทำให้ผู้รับบริการเกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง



ภาพประกอบที่ 143 บรรยากาศในร้านอาหารหลายรส

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษา C-1 C-2 และ C-3 พบว่ามีการประดิษฐ์สร้างในลักษณะร่วมกันมากที่สุดในพื้นที่กรณีศึกษา C-3 ดังนั้น จึงเลือกพื้นที่กรณีศึกษา C-3 เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาในกลุ่มนี้ เพื่อศึกษาการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนต่อไป

สรุปได้ว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในสะดวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

- 3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่งที่มีอาหารคาวอาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง
- 4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก
- 5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ
- 6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ
- 7) การสร้างบรรยากาศ เน้นความเรียบง่าย

2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

พื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) พบลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง แต่ทั้งนี้มีการใช้วัตถุดิบบางส่วนของมูลนิธิโครงการหลวงร่วมด้วย “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่งที่มีอาหารคาวและอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น อย่างไรก็ตาม การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนของกลุ่มนี้ สามารถดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความร่วมสมัยไว้ได้ คือ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร

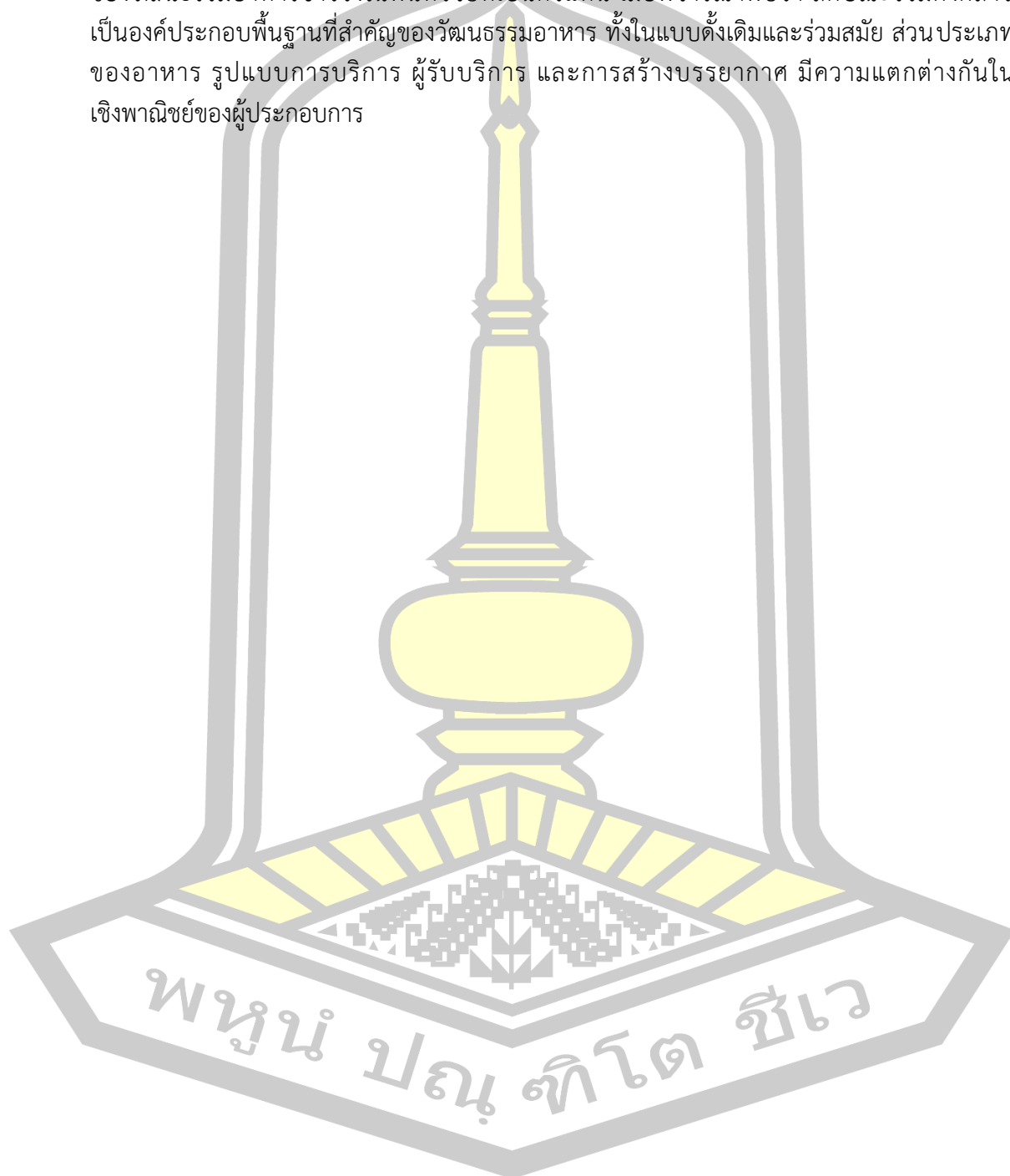
พื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) พบลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ คือ “วัตถุดิบในการปรุงอาหาร” ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่งที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและ

ชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นคู่และเป็นครอบครัว ส่วน “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย ตามความนิยมในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา ซึ่งมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย อย่างไรก็ตาม การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนของกลุ่มนี้ สามารถดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความร่วมสมัยไว้ได้ คือ วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร

พื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) พบลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ คือ “วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร” ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง “วิธีการปรุงอาหาร” ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น โดย “ประเภทของอาหาร” เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่งที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย นอกจากนี้ “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมที่เน้นความเรียบง่าย อย่างไรก็ตาม การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนของกลุ่มนี้ สามารถดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความร่วมสมัยไว้ได้ คือ วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร

สรุปได้ว่า การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนทั้ง 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด พบการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีลักษณะร่วมกัน ซึ่งดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ 1) วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลายและเน้นความสดใหม่ 2) วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และ 3) ภาชนะบรรจุอาหาร ที่หลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

จึงกล่าวโดยสรุปได้ว่า การสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัย มีลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่วิจัยที่เป็นตัวแทน เมื่อพิจารณาพบว่า ลักษณะร่วมดังกล่าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญของวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ



บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ในครั้งนี้ เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เพื่อมุ่งศึกษา 1) ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง และ 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยเลือกพื้นที่วิจัยที่เป็นกรณีศึกษาในเขตกรุงเทพมหานคร อันเป็นที่ตั้งสำคัญของพระราชวังและวังที่ประทับของพระราชวงศ์ ด้วยวิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากทั้งเอกสารที่เกี่ยวข้องและข้อมูลภาคสนาม โดยการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์จากกลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติ และกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไปในพื้นที่วิจัย ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลด้วยวิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า แล้วนำข้อมูลมาทำการวิเคราะห์ด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ ซึ่งได้นำเสนอแบ่งเป็น 2 ตอนตามความมุ่งหมายของการวิจัย สำหรับในบทนี้ผู้วิจัยจะได้นำเสนอประเด็นต่าง ๆ ตามลำดับ ดังนี้

1. สรุปผล
2. อภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ

1. สรุปผล

1.1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง นำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า “ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร” ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี เป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยราชสำนักฝ่ายใน กล่าวคือ สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง และเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการซึ่งมีสายสัมพันธ์กับวังนิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ โดยทั้งนี้ เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วพบว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่ประเภทอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อมตามอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ตาม สำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้าน ต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับ แต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความสัมพันธ์พิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก รวมถึงการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตกด้วยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร

โดยการเพิ่มมีด ช้อน และส้อมบนโต๊ะอาหารแทนการเปิบด้วยมือ และการนำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง การใช้มาตราซัง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ โดยการที่ชาววังได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามาปรับใช้ในวัฒนธรรมของตนเอง เพื่อยกสถานะของวัฒนธรรมให้ทัดเทียมอารยะประเทศ จนกระทั่งกลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน ย่อมเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีตด้วยเช่นกัน

1.1.1 การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยเป็นที่แน่นอนว่าอาหารชาววังมีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์สร้างสรรค์โดยผู้คนในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ราชสำนักฝ่ายในเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์กับวังนิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ ในสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน จึงเข้าใจได้ว่าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง อย่างไรก็ดีในสมัยรัตนโกสินทร์ได้ปรากฏเจ้านายฝ่ายในทำหน้าที่ทรงกำกับราชการพระเครื่องต้น ได้แก่ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้าแก้ว กรมพระศรีสุดารักษ์ ในสมัยรัชกาลที่ 1 สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ในสมัยรัชกาลที่ 2 และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ในสมัยรัชกาลที่ 5

1.1.2 อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมเป็นประเภทอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แม้ว่าอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววัง ได้แก่ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังจะมีตำรับที่ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่าง ๆ เนื่องจากศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังมาจากพระบรมมหาราชวัง แต่อาจแตกต่างกันซึ่งเกิดจากรสนิยมของเจ้านายและผู้ปรุงอาหาร ทั้งนี้อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมหรือ “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก โดยในการตั้งสำหรับสำหรับเจ้านาย 1 สำหรับนั้นประกอบด้วย ข้าวสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เครื่องเคียงจิ้ม เคียงเกาเหลา เครื่องหวาน เคียงหวาน และเคียงผลไม้ รวมทั้งสิ้น 9 ประเภท ซึ่งได้สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารชาววังภายใต้การปกครองแบบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ที่มีความเฟื่องฟูเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 2 ที่ปรากฏ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งสิ้นจำนวน 48 รายการ นอกจากนี้ในบทพระราชนิพนธ์ยังได้กล่าวถึง “สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี” พระอัครมเหสีในพระองค์ ซึ่งมีพระปรีชาสามารถเป็นเลิศในด้านการปรุงอาหารแห่งยุคสมัยรัตนโกสินทร์อีกด้วย

1.1.3 อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชนิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหาร

ชาววัง โดยทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับ โดยสำหรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้น ในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำหรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำหรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชการเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถัน และการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้าน แต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก ตามข้อกำหนดของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม ดังนั้นอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน จึงเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววัง

1.1.4 อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ เป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีสาเหตุสำคัญในการเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ในวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูงช่วงรัชกาลที่ 4 – 5 โดยการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ 1) การเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหารที่ได้ใช้ มีด ช้อน และส้อม บนโต๊ะอาหาร แทนการเปิบด้วยมือแบบดั้งเดิม และ 2) การปรุงอาหารซึ่งได้นำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารของชาววังเกิดการเปลี่ยนแปลง เช่น การผ่อนปรนรายละเอียดบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทางไกล การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร เป็นอาทิ

1.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ นำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร” ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1.2.1 พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง ผู้วิจัยสรุปได้ว่าพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง ที่ได้จากการคัดเลือกแบบเจาะจงนั้น มีความคล้ายคลึงแต่ก็แตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ เมื่อพิจารณาแล้วสามารถสรุปได้โดยการจัดกลุ่มพื้นที่กรณีศึกษา เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความชัดเจนยิ่งขึ้นตามข้อมูลที่ค้นพบ จึงแบ่งพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังออกเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) ได้แก่ จักรพงษ์วิลล่า และร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิม โดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) ได้แก่ ร้านอาหารท่านหญิงและร้านอาหารครัวซุ่มสาย และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) ได้แก่ ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง ร้านโกชน์สภาคาร และร้านอาหารหลายรส

1.2.1.1 จักรพงษ์วิลล่า เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังจักรพงษ์ ซึ่งเดิมเป็นที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ภายหลังจากที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศ และเสด็จกลับพระนคร จึงได้มาประทับที่วังจักรพงษ์ โดยทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “จักรพงษ์วิลล่า” พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ทรงมีพระธิดาเพียง 1 คน คือ หม่อมราชวงศ์นคริศจักรพงษ์ ซึ่งเป็นเจ้าของวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยหม่อมราชวงศ์นคริศจักรพงษ์ได้เปิดให้บริการเป็นธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” สำนักพิมพ์ริเวอร์บุ๊ก และมูลนิธิโลกสีเขียว ภายในบริเวณที่ดินของวัง ในส่วนของจักรพงษ์วิลลามีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำ เพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า

1.2.1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังประมวญ ซึ่งเดิมเป็นวังที่ประทับในพระราชมารดาพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชณีแจ่มจรีส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ โดยแต่เดิมนั้นพระราชมารดาพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชณีแจ่มจรีส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ทรงประทับอยู่ทางด้านฝั่งธนบุรีที่วังบริเวณริมคลองบางหลวง ต่อมาภายหลังได้รับพระราชทานที่ดินทางฝั่งพระนครบริเวณถนนประมวญ จึงทรงย้ายมาประทับที่วังแห่งใหม่ โดยเรียกชื่อวังตามชื่อถนนประมวญ คือ “วังประมวญ” ปัจจุบันวังประมวญเป็นที่ประทับของหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี พระโอรส และเป็นที่พำนักอาศัยของทายาทในราชสกุลรัชนี โดยสำหรับพื้นที่วังบางส่วนด้านที่ติดกับถนนประมวญ ได้เปิดเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” เพื่อให้บริการอาหารตำรับของวังประมวญ

1.2.1.3 ร้านอาหารท่านหญิง เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังศุโขทัย โดยในช่วงเวลาหนึ่งวังศุโขทัยเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงเป็นพระธิดาในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสวัสดิโสภณ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภาภรรณี ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี มีพระชนิษฐาต่างพระมารดาทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุภัทรวาลเลง วิสุทธิ ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชบริพารในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุภัทรวาลเลง คือ หม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ จึงได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ได้มีงานทำ และสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุภัทรวาลเลง

1.2.1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังท่าพระ ในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี้กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาจากหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย ธิดาของหม่อมราชวงศ์ถัด ชุมสาย จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเดิบ ที่ปัจจุบันได้เปิด “ร้านอาหารครัวชุมสาย” ขึ้นสาขาหนึ่งบริเวณถนนพหลโยธิน

1.2.1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษา การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็น วังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชการบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้า สายสวัสดิ์ภริมา กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ ได้เข้ารับราชการเป็น พระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้น ในพระบรมมหาราชวังตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสละบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่อง ในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์ บนพระตำหนักในสวนสุนันทา ทั้งนี้ อาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายัง หลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสละบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของ หม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี บริเวณถนนเพลินจิต

1.2.1.6 ร้านโภชนาสภาคาร เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้าง วัฒนธรรมอาหารชาววังลดาวัลย์ ซึ่งเดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคล พิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวัสดิ์ภริมา กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวัลย์นี้เป็นที่รู้จักกัน คือ “ร้านโภชนาสภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านกุ๊กสมเด็จพระ ชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณถนนตะนาว โดยนายอง ภาชนะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวัลย์ เป็นผู้ริเริ่ม เปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดตำรับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5

1.2.1.7 ร้านอาหารหลายรส เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้าง วัฒนธรรมอาหารชาววังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับใน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลพิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมพองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ในที่นี่ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบทอด อีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล คือ นางอุไร เกษมสุวรรณ ซึ่งเป็นแม่ของเจ้าของ “ร้านอาหารหลายรส” ถนนสุขุมวิท 49

1.2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน มีลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ในพื้นที่วิจัยที่เป็นตัวแทน เมื่อพิจารณาพบว่าลักษณะร่วมดังกล่าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญ ของวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ

1.2.2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารที่หลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาวและอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น

1.2.2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารที่หลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

1.2.2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มี ทายาทข้าราชการเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการ จากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืช และสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราว ตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเสิร์ฟที่มีรายการ อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมือกลางวันและมือค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถ รับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ เน้นความเรียบง่าย

1.2.2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน ทั้ง 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาท ข้าราชการเป็นผู้สืบทอด พบการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ที่มีลักษณะร่วมกัน โดยดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ 1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลายและเน้นความสดใหม่ 2) วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และ 3) ภาชนะบรรจุ อาหารที่หลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้อง เป็นหลัก

2. อภิปรายผล

จากการวิจัยเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจ สร้างสรรค์” ในครั้งนี้มีประเด็นที่น่าสนใจนำมาอภิปราย ดังนี้

คำถามการวิจัยที่ 1 ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร

ประเด็นที่ 1.1 วัฒนธรรมอาหารของไทยนั้นมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ทั้งจากการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติในวัฒนธรรมอาหารของไทย ตั้งแต่อาหารมื้อหลักไปจนถึงอาหารว่าง ที่ล้วนส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า “วัฒนธรรมอาหารไทย” มีความเป็นเอกลักษณ์ด้วยรสชาติที่อร่อย ถูกปากชาวไทยและชาวต่างชาติ ด้วยวัตถุดิบต่าง ๆ ในอาหารไทย ซึ่งมีทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร พืชผัก และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ทำให้อาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และความประณีตพิถีพิถัน โดยได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่สมัยสุโขทัย สมัยอยุธยา สมัยธนบุรี และสมัยรัตนโกสินทร์ในปัจจุบัน จากการประยุกต์ใช้ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในพื้นที่ ซึ่งสามารถใช้เป็นอาหารได้ ร่วมกับการใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมและจากต่างชาติ ซึ่งผู้คนในอดีตได้นำมาปรับปรุงจนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด ทำให้อาหารไทยมีความหลากหลายทั้งชนิดและรสชาติอยู่ในสำรับเดียวกัน

มีความสอดคล้องกับ นิตดา หงส์วิวัฒน์ (2550 : 8 – 20) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารไทยภาคกลาง” ซึ่งก็คือ “วัฒนธรรมอาหารของไทย” ไว้ว่า “อาหารภาคกลางเป็นอาหารที่อร่อยด้วยการผสมผสานเครื่องปรุงมากมาย จนเกิดเป็นรสอร่อยที่กลมกล่อมและมีเอกลักษณ์พิเศษในแต่ละจาน” สอดคล้องกับของ จรูญศรี พลเวียง (2554 : 76) ที่ระบุว่า “อาหารไทยภาคกลางเป็นต้นแบบอาหารหลักของคนไทย” และสุวัฒนา เสียบวัน (2546 : 36) ที่ได้กล่าวว่า “อาหารไทยภาคกลางเป็นที่นิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ เพราะรสชาติอร่อยกลมกล่อม ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยาเพื่อป้องกันและบำบัดโรคอีกด้วย” นอกจากนี้ อิมสบาย (2553 : 6) ยังได้กล่าวว่า “ภาคกลางเป็นที่ตั้งของเมืองหลวงมานับหลายร้อยปี ตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงปัจจุบัน จึงเป็นศูนย์รวมของวัฒนธรรมประเพณีที่สืบทอดต่อกันมา ทั้งยังเป็นศูนย์กลางการค้าขายและติดต่อกับต่างประเทศอยู่ตลอดเวลา และที่สำคัญที่สุดยังเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ ซึ่งมีส่วนสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารที่เป็นแบบฉบับของคนภาคกลาง”

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ (2549 : 72 – 73) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง” ผลการวิจัยพบว่า “ศักยภาพแหล่งวัตถุดิบของอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และอาหารถนอมและแปรรูป มีระดับสูง” นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ธนิตา ปิติวรรณ (2555 : 113 – 114) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาค และขนมไทย” ผลการวิจัยพบว่า “อาหารภาคกลางรับประทานง่ายด้วยรสชาติที่กลมกล่อม และมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถสื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมความเป็นไทยได้ค่อนข้างชัดเจน”

ส่วนพัฒนาการของวัฒนธรรมอาหารของไทยที่ได้ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารชาววังนั้น อาจเนื่องมาจากสาเหตุตามความเห็นของ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2546 : 96) ที่ว่า “วัฒนธรรมอาหารชาววังเกิดจากการสั่งสมอบรมมเปาะภายในรั้ววังมาอย่างสืบเนื่องยาวนาน

ทั้งการคิดค้นปรุงแต่งภายในกลุ่ม ‘ต้นเครื่อง’ และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารจากต่างบ้านต่างเมือง ผ่านทางการค้า การศึกษา และการเมือง อาหารชาววังจึงสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันกษัตริย์และราษฎร” ดังนั้น อาหารชาววังจึงเป็นพัฒนาการสำคัญของวัฒนธรรมอาหารของไทย จากการรับเอาภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติ มาเลือกรับและปรับใช้ให้สอดคล้องกับบริบทของคนไทย ทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบและการปรุง ตลอดจนค่านิยม รสนิยม และความเชื่อของผู้ปรุงอาหาร

ประเด็นที่ 1.2 การสถาปนารุ่งรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ซึ่งถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยราชสำนักฝ่ายใน กล่าวคือ สำนักของ พระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง และเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการซึ่งมีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ราชสำนักฝ่ายในเป็นผู้คิดประดิษฐ์ทำอาหารขึ้นเพื่อถวายเป็นการรับใช้เจ้านายของแต่ละวัง จึงทำให้อาหารชาววังมีรายละเอียดของรสชาติและรูปลักษณะแตกต่างกันไปตามความพึงพอใจของเจ้านายวังนั้น ๆ ซึ่งวัฒนธรรมอาหารชาววังได้เปลี่ยนแปลงมาอย่างต่อเนื่องส่งผลทำให้เกิดการพัฒนาตามบริบทสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละช่วงเวลา ที่ล้วนเป็นไปตามพระราชนิยมของพระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ โดยการสถาปนารุ่งรัตนโกสินทร์เป็นราชธานีถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งเป็นที่แน่นอนว่าอาหารชาววังมีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์สร้างสรรค์โดยผู้คนในพระบรมมหาราชวัง จึงเป็นแหล่งรวบรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ราชสำนักฝ่ายในเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ ในสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน จึงเข้าใจได้ว่าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิณา เอี่ยมประไพ (2551 : 113 – 114) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์สวนสุนันทา : วาทกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์” โดยผลการวิจัยพบว่า “ในอดีตผู้ที่ได้ลิ้มรสอาหารชาววังจำกัดเฉพาะในแวดวงพระบรมวงศานุวงศ์และข้าราชการเท่านั้น ด้วยเหตุที่สวนสุนันทาเคยเป็นที่ประทับของเจ้านายฝ่ายในรัชกาลที่ 5 จึงเป็นแหล่งรวมสำคัญของอาหารชาววัง โดยเฉพาะข้าราชการจากตำหนักพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏฯ จะได้รับการฝึกฝนด้านการประกอบอาหารทั้งคาวหวานเป็นอย่างดี” อย่างไรก็ตาม การที่สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน เป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต โดยเฉพาะการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารชาววัง ที่มีความแตกต่างจำเพาะตามแต่นิยมของเจ้านาย ดังนั้น เมื่อสตรีที่เป็นกลุ่มข้าราชการได้สมรสและย้ายออกจากวังไป ก็มีความเป็นไปได้ที่ได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมบ่มเพาะไปใช้ในวิถีชีวิตประจำวันและเผยแพร่สู่บุคคลภายนอกวังในที่สุด

ประเด็นที่ 1.3 วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหารตามประเภทอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมนั้นเป็นประเภทอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แม้ว่าอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววัง ได้แก่ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก

สอดคล้องกับ วิณา เอี่ยมประไพ (2553 : 88 - 89) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารชาววัง” ไว้ว่ามีลักษณะโดยทั่วไปเช่นเดียวกับอาหารที่ชาวบ้านรับประทาน แต่ก็มีส่วนที่แตกต่างกันในรายละเอียดทั้งวัตถุดิบที่ใช้และวิธีในการปรุง ทำให้อาหารชาววังมีความเลิศรสกว่า โดยจุดเด่นของรสชาติอาหารชาววัง คือ ความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิดต้องคำนึงว่าอาหารนั้นควรมีรสใดนำ คือ รสเปรี้ยวนำ รสเค็มนำ หรือรสหวานนำ นอกจากนี้เรื่องรสชาติอาหารแล้ว อาหารชาววังยังเน้นเรื่องการจัดแต่งสำหรับอาหาร โดยเฉพาะการแกะสลักผักผลไม้และอาหารที่เป็นเครื่องเคียง ซึ่งมีเป็นประจำในแต่ละมื้ออาหาร เนื่องจากเจ้านายฝ่ายในทรงโปรดเสวยอาหารประเภทเครื่องจิ้ม จึงมีผักสดและอาหารที่รับประทาน เรื่องนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เกศสิริ ปันธุระ (2550 : 109 - 113) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า” โดยผลการศึกษาพบว่า “อาหารไทยชาววังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดภาชนะตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม โดยเอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังในด้านคุณลักษณะพบว่า อาหารของสวนสุนันทาเป็นที่รู้จักแพร่หลายเป็นประเภทเครื่องจิ้ม มีรสชาติที่กลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขม การปรุงที่พิถีพิถันมากโดยผู้ปรุงต้องมีศาสตร์และศิลปะตัดแปลงได้ ซึ่งการตกแต่งส่วนใหญ่มีการแกะสลัก ส่วนในด้านคุณประโยชน์พบว่า มีเสน่ห์จากกลิ่นและรสของเครื่องเทศและสมุนไพร มีการจัดสำรับเป็นชุดให้สามารถรับประทานได้หลายอย่างร่วมกันตามวิถีไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน นอกจากนี้ ในด้านคุณค่าพบว่า มีคุณค่าทางสุนทรีย์ภาพทางสายตาและทางจิตใจ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับแบบวิถีไทยที่กินตามฤดูกาล และมีในการเลือกใช้ภาชนะที่สวยงาม”

ประเด็นที่ 1.4 สำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ แต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในวัฒนธรรมประเพณีพิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชนิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ

การจัดอาหารเข้าสำหรับ โดยสำหรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำหรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำหรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชการเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถันและการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้าน แต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก ตามข้อกำหนดของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ตาม ใดก็ตามที่ “อาหารชาววัง” กับ “อาหารชาวบ้าน” มีความคล้ายคลึงกันด้วยวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร แต่จะแตกต่างกันในรายละเอียด โดยที่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง และการจัดตกแต่งอาหารอย่างที่กินเป็นสำหรับมากกว่าอาหารชาวบ้าน นอกจากนี้ ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาววัง กล่าวคือ การปรุงอาหารให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อจัดเข้าสำหรับจะประกอบด้วยรสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน

เรื่องนี้พ้องกับ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2546 : 111) ที่กล่าวว่า “ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว อาจกล่าวได้ว่าเป็นยุคสมัยแห่งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างราชสำนักกับชาวบ้านในหลายถิ่น จากการเสด็จประพาสต้นและการเสด็จตรวจราชการตามหัวเมืองต่าง ๆ ส่วนพระองค์เองก็โปรดและมีพระปรีชาสามารถด้านโภชนาการ” อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านจึงเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววังนั่นเอง

ประเด็นที่ 1.5 การใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ด้วยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร โดยการเพิ่มมีด ช้อน และส้อมบนโต๊ะอาหารแทนการเปิบด้วยมือ และการนำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง การเข้ามาตราตั้ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ โดยการที่ชาววังได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามาปรับใช้ในวัฒนธรรมของตนเอง เพื่อยกสถานะของวัฒนธรรมให้ทัดเทียมอารยะประเทศ จนกระทั่งกลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน ย่อมเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีตด้วยเช่นกัน

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีสาเหตุสำคัญในการเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ในวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูงช่วงรัชกาลที่ 4 – 5 โดยการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ 1) การเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหารที่ได้ใช้ มีด ช้อน และส้อม บนโต๊ะอาหาร แทนการเปิบด้วยมือแบบดั้งเดิม และ 2) การปรุงอาหาร

ซึ่งได้นำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารชาววังเกิดการเปลี่ยนแปลง อาทิ การผ่อนปรนรายละเอียดบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทางไกล การใช้มาตราซัง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร เป็นต้น

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิณา เอี่ยมประไพ (2553 : 81 – 95) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมจารีตของชาววังสวนสุนันทาในบริบทการเปลี่ยนแปลงแบบตะวันตก” ผลการวิจัยพบว่า “เจ้านายฝ่ายในเป็นกลุ่มสตรีที่มีความสัมพันธ์อันใกล้ชิดกับพระมหากษัตริย์ จึงต้องอยู่ในกรอบกฎเกณฑ์อันเคร่งครัดเพื่อให้เหมาะสมกับพระเกียรติยศ ระเบียบปฏิบัติดังกล่าวนี้ได้รับการสืบทอดต่อกันเป็นเวลายาวนานจนกลายเป็นวัฒนธรรมแบบจารีต ด้วยความเป็นอยู่ที่ต้องแยกออกจากเพศชาย ข้อจำกัดด้านการติดต่อสื่อสารเมื่อออกนอกเขตพระราชฐาน การแต่งกายในแต่ละวาระหรือการใช้สิ่งนุ่งห่มประจำวัน รวมทั้งอาหารที่เป็นเครื่องเคียงสำหรับอาหารในแต่ละรายการ ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว วัฒนธรรมจารีตบางประการได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสาเหตุลัทธิอาณานิคมของชาติตะวันตก ด้วยสถานการณ์นี้จึงต้องปรับปรุงประเทศให้เจริญตามมาตรฐานของอารยะประเทศเพื่อสร้างความทัดเทียม พระราชวงศ์ฝ่ายในก็เป็นกลุ่มแรก ๆ ที่ได้ปรับเปลี่ยนเพื่อสนองพระราชนิยม การแสดงตนให้สอดคล้องกับวิถีวัฒนธรรมตะวันตกยังคงสืบเนื่องต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 6 – 7 และผลการวิจัยยังพบว่า ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นเพียงสภาพภายนอก วิถีความเป็นอยู่การแต่งกาย ประเภทและประเภทของอาหารยังคงเป็นแบบเดิม วัฒนธรรมจารีตซึ่งเป็นองค์รวมของวิถีชีวิตที่สืบทอดต่อกันมาจากยุคสู่ยุค จากสมัยสู่สมัยยังคงอยู่ โดยเฉพาะงานด้านศิลปะประดิษฐ์และอาหารชาววัง”

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ลลนาภา พูลโพธิ์ทอง (2556 : 158 – 162) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “อารยะและหลากเลิศวัฒนธรรม : อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว” ผลการวิจัยพบว่า “สิ่งที่สำคัญที่ทำให้การรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ เข้ามามีผลผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทยในรัชสมัยนี้ มีความโดดเด่นและแตกต่างจากรัชสมัยก่อนหน้านั้น คือ ความพยายามของชนชั้นสูงชาวสยามในการที่จะปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภคอาหารที่มีความคุ้นเคยมาช้านาน จากการใช้มือเปิบข้าวมาเป็นการใช้อุปกรณ์การรับประทาน รวมทั้งธรรมเนียมการนั่งโต๊ะรับประทานอาหารแบบตะวันตก ในโอกาสของการจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นทางการภายในราชสำนัก ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าในการปรับเปลี่ยนนั้นเป็นไปด้วยความยากลำบาก และชนชั้นสูงเองก็ไม่ได้มีความพยายามที่จะเปลี่ยนตามแบบธรรมเนียมตะวันตกโดยสิ้นเชิง โดยการเปลี่ยนแปลงนั้นเป็นเพียงการปรับเปลี่ยนแบบผสมผสานวัฒนธรรมตะวันตกเข้ากับวัฒนธรรมไทยนั่นเอง การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคนี้เป็นเพียงวิธีหนึ่งที่รัชกาลที่ 5 และชนชั้นสูงชาวสยามต้องการยกระดับมาตรฐานการกินในสังคมาราชสำนัก เพื่อสร้างการยอมรับจากชาติตะวันตกว่า ชนชั้นนำไทยนั้นเปรียบเสมือนตัวแทนของชาวไทย ที่แสดงออกถึงความทัดเทียมกับชาติตะวันตกในแง่ของความทันสมัยและมีความรู้อย่างผู้ที่เจริญแล้ว ตัวอย่างที่แสดงถึงความอารยะและหลากเลิศวัฒนธรรมในราชสำนักยุคนี้ คือ รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดให้จัดเสิร์ฟอาหารตะวันตก อาหารไทย และอาหารจีน พร้อมกันบนโต๊ะในคราวเดียว ห้องพระราชทานจัดเลี้ยงถูกจัดขึ้นแบบธรรมเนียมตะวันตกแต่ตกแต่งด้วยดอกไม้แขวนแบบไทย จัดบรรเลงเพลงมโหรีแบบไทย ในขณะที่จัดเสิร์ฟอาหารแบบตะวันตก ด้วยอุปกรณ์การกินที่สั่งทำเป็นลวดลายแบบไทย การแสดงออกเหล่านี้

นับว่าเป็นความสำเร็จของรัชกาลที่ 5 ในการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมไทย โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นซึ่งแสดงออกถึงความเป็นไทยไว้ได้”

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ กมลทิพย์ จ่างกมล (2545 : 169 – 181) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น” ผลการวิจัยพบว่า “การสั่งสอนมารยาทต่าง ๆ เกิดขึ้นในหมู่ชนชั้นสูงก่อน จึงเป็นการสร้างมาตรฐานการประพฤติปฏิบัติในการกินอาหารให้แตกต่างกันระหว่างบุคคล กระทั่งเมื่อการกินอาหารด้วยมีดส้อมช้อนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตทางสังคมของกลุ่มชนชั้นนำสยามมากขึ้นเรื่อย ๆ ตั้งแต่ช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมดังกล่าวนี้ จึงทำให้ธรรมเนียมการกินอาหารด้วยการเปิบมือที่ปฏิบัติกันทั่วไปทุกชนชั้น ค่อย ๆ กลายความหมายไปเป็นวิธีการกินอาหารแบบของพวกราชฎรเท่านั้น และทำให้การรู้จักใช้มีดกับส้อมในการกินอาหารเป็นเครื่องหมายของความศิวิไลซ์ ตามแนวคิดของการเป็นผู้ศิวิไลซ์ใหม่ของผู้ชนชั้นนำสยามในขณะนั้น การใช้มีดส้อมช้อนของกลุ่มชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ 5 ยังคงใช้มือร่วมกับการใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหาร”

ดังนั้น อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ จึงสามารถสรุปได้ใน 2 ประเด็น คือ 1) วัฒนธรรมอาหารชาววังได้ปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงตามธรรมชาติของผู้ปรุงอาหารด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมทำให้อาหารชาววังมีความเป็น “พหุวัฒนธรรม” ซึ่งเกิดจากการหล่อหลอมทางวัฒนธรรมโดยการหยิบยืมวัฒนธรรมอื่น มาปรับใช้ให้เข้ากับขนบประเพณีและรสนิยมของกลุ่มตนและ 2) วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้ปรับเปลี่ยนด้วยเหตุผลบางประการทำให้อาหารชาววังในอดีตสะท้อนวิถีชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ที่ผสมผสานวัฒนธรรมจากต่างถิ่นเข้าไว้ในวัฒนธรรมอาหารการกินของชาววัง

คำถามการวิจัยที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร

ประเด็นที่ 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน มีลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่วิจัยที่เป็นตัวแทน เมื่อพิจารณาพบว่าลักษณะร่วมดังกล่าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญของวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ เป็นการประดิษฐ์สร้างที่อาศัยการรับรู้ของทั้งผู้ประกอบการและผู้รับบริการ ที่มีความเชื่อมโยงผ่านเรื่องเล่าถึงการเป็นตำรับอาหารชาววัง

แบบดั้งเดิม เน้นความสำคัญในด้าน “รสชาติ” และ “วิธีการนำเสนอ” อาหารชาววังที่มีคุณภาพ โดยการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังมีพัฒนาการที่สำคัญ คือ

- 1) การคิดค้นและพัฒนาตำรับอาหารสำหรับถวายการรับใช้เจ้านายในแต่ละวัง
- 2) การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารทั้งภายในและภายนอกวัง
- 3) การประยุกต์ใช้อาหารชาววังมาเป็นทุนทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ
- 4) การเปลี่ยนแปลงสถานภาพของอาหารชาววังจากการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์

มาเป็นเชิงพาณิชย์

อย่างไรก็ตาม การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังทำให้เกิดการผ่อนปรนคุณลักษณะบางประการ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป ในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสับสนต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2554 : 165 – 173) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “การสร้างความเป็นไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ : ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร” ผลการวิจัยพบว่า “ภัตตาคารอาหารไทยแต่ละแห่งในโรงแรมห้าดาว มีวิธีการเลือกนำเสนออัตลักษณ์ของอาหารไทยและความเป็นไทย ผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตอาหารไทยที่ต่างกัน การผลิตและการบริโภคอาหารไทยดำเนินไปตามความสัมพันธ์ ความคาดหวัง ค่านิยม และมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับระหว่างเจ้าของและลูกค้าของโรงแรม ในกระบวนการผลิตยังต้องคำนึงถึงระบบและกฎเกณฑ์ในการผลิตอาหารไทย และด้วยความเป็นพื้นที่ นานาชาติจึงมีการใช้มาตรฐานสากลควบคู่ไปกับความเป็นไทย นอกจากนี้ ยังพบว่ากระบวนการสร้างความหมายและสร้างความเป็นไทยมีพลวัตสูง เพราะเป็นภัตตาคารที่อยู่กับโลกาภิวัตน์ ดังนั้น ความเป็นไทยในศาสตร์แห่งอาหารไทยจึงถูกต่อรองจากค่านิยมนานาชาติอย่างต่อเนื่อง ” ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ นารินี อุดลธิวิพัชร (2557 : 126 – 131) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัยความสำเร็จและหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร” ซึ่งผลการวิจัยพบว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยใน กรุงเทพมหานครเกือบทั้งหมดมีการจัดรายการอาหารเด่นประจำร้าน และระบุถึงภูมิปัญญาที่ใช้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย ในประเด็นที่เกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการและการให้บริการของร้านอาหารไทย”

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังเห็นว่า “การประดิษฐ์สร้าง” นับเป็นนวัตกรรมทางวัฒนธรรมแบบหนึ่ง ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และได้รับความนิยมนอย่างมากในศตวรรษนี้ โดยสังเกตได้จากการสร้างสรรค์สินค้าและบริการส่วนหนึ่ง มีฐานความคิดมาจากการต่อยอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิม มาใช้ในการกำหนดรูปแบบสินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการลูกค้า ซึ่งมีการรับรู้เรื่องราวเกี่ยวกับสินค้าและบริการอยู่แล้ว หรือไม่ก็สร้างเรื่องราวขึ้นมาใหม่ทั้งหมดก็ได้ โดยสินค้าและบริการนั้นจะเชื่อมโยงถึงมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นฐานความคิดที่สำคัญ โดยทั้งนี้ การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง มีการนำเสนอความเชื่อมโยงของอาหาร ที่ให้บริการกับสถานที่ (วัง) ทั้งในสถานที่ที่เป็นพื้นที่ดั้งเดิมและจากการสืบทอดตำรับจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีชื่อสถานที่หรือเจ้าของตำรับเป็นแกนหลักเพื่อกระตุ้นความสนใจแก่ผู้รับบริการ โดยรายการอาหารที่ให้บริการมีทั้งที่เป็นตำรับเดิมและตำรับที่ได้รับการพัฒนาขึ้นมาใหม่

ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้มีความสอดคล้องกับแนวคิดการประดิษฐ์สร้างของ ฮ็อบสบอม (Hobsbawm. 1983 : 1 – 9 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 47 – 49) มีสาระสำคัญซึ่งกล่าวโดยสรุปได้ว่า “วิถีทางด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การศึกษาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่การแสวงหาความเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมหรือของแท้ วัฒนธรรมที่มีการนำเสนอในบริบทต่าง ๆ เช่น เพื่อการค้า การบริโภค และการท่องเที่ยว จึงเป็นวัฒนธรรมแบบประดิษฐ์สร้าง” ดังนั้นอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งทำหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม จึงถูกใช้แทนภาพจำเพื่อให้คนรู้สึกนึกคิดว่าสินค้าและบริการนั้นมีคุณลักษณะที่พิเศษแตกต่างจากทั่วไป อย่างไรก็ตามในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสับสนต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้ นอกจากนี้ การศึกษาในครั้งนี้ยังยืนยันคุณค่าความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารชาววัง จากทั้งมุมมองของผู้ประกอบการและผู้รับบริการ เพื่อนำไปสู่การส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติต่อไป

ประเด็นที่ 2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีลักษณะร่วมกัน โดยดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ 1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลายและเน้นความสดใหม่ 2) วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และ 3) ภาชนะบรรจุอาหาร ที่หลากหลายตามประเภทของอาหาร ที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังในมิติด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษามีการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในลักษณะร่วมกัน ได้แก่ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งได้รักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม โดยปรับปรุงลักษณะของวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ร่วมสมัยเหมาะสมกับการให้บริการ ทั้งนี้ การปรับเปลี่ยนกลิ่นไหลของอาหารชาววังในปัจจุบันนั้นแสดงให้เห็นถึง การผ่อนคลายความเข้มข้นของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เพื่อสร้างสรรค์เป็นสินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววัง สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจแทนหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม

จากข้อคิดเห็นของ ศันสนีย์ จะสุวรรณ (2561 : สัมภาษณ์) ที่ว่า “ปัจจุบันคำว่า ‘อาหารชาววัง’ ปรากฏในร้านอาหารมากขึ้น ส่วนหนึ่งอาจมีทั้งรายการอาหารชาววังก็มี เนื่องจากการเข้าถึงตำรับอาหารที่มีการเผยแพร่อยู่ทั่วไป ซึ่งเค้าโครงหลักของอาหารชาววังนั้นไม่แตกต่างแต่รายละเอียดบางประการอาจแตกต่างกันไปในแต่ละร้านตามแนวคิดของผู้ปรุง ซึ่งจะเป็นในลักษณะประยุกต์ โดยได้รับแรงบันดาลใจจากตำรับชาววังแบบดั้งเดิมมากกว่า เพราะหาไม่สามารถระบุได้ว่าสิ่งใดคือความดั้งเดิมที่แท้จริง เนื่องจากคนที่เป็ต้นตำรับได้เสียชีวิตไปหมดแล้วในปัจจุบัน” และของดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ที่ว่า “วัฒนธรรมอาหารได้มีวิวัฒนาการมาโดยตลอดรสชาติอาหารของคนในอดีตอาจไม่เป็นที่ถูกปากของคนในปัจจุบัน ในแต่ละยุคสมัยรสชาติได้ปรับเปลี่ยนไปตามความนิยมของผู้คน และมีความเป็นไปได้ว่าในอนาคตรสชาติอาหารก็จะมี

การเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะกำหนดมาตรฐานที่ตายตัวเป็นสิ่งที่เป็นไปได้ยาก” ได้สะท้อนให้เห็นถึงการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของปัจจุบันและในอนาคตได้เป็นอย่างดี

ทั้งนี้พบว่า การประดิษฐ์สร้างในระดับชาวบ้านส่วนใหญ่ปรากฏในลักษณะของการเป็น “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” แม้ว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์จะมีนิยามความหมายที่แตกต่างกันออกไป แต่สามารถสรุปความหมายตามแนวทางที่เป็นจุดร่วมของนิยามได้ว่า “เป็นการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางปัญญา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นสินค้าและบริการที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้” ซึ่งสอดคล้องกับ ศิราพร ณ ถลาง (2559 : 41) ที่ได้กล่าวถึง “การสร้างสรรค” ไว้ว่า “เป็นรวบรวมทั้งการทำซ้ำ การปรับเปลี่ยน การทำใหม่ การคิดใหม่ และการสร้างความหมายใหม่ และการกระทำนั้นเป็นไปเพื่อประโยชน์ของคน ชุมชน สังคม ถึงปรากฏการณ์อันเป็นธรรมชาติของวัฒนธรรมที่ย่อมต้องมีการเปลี่ยนแปลง” และสอดคล้องกับของ เลเวีย นารายัน และโรซาลโด (Lavia, Narayan and Rosaldo. 1983 : 5 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 40) ที่ได้อธิบายไว้ว่า “การกระทำของมนุษย์ในลักษณะของการปรับเปลี่ยนวิถีปฏิบัติที่สืบทอดมาในวัฒนธรรมนั้น ๆ ให้เป็นไปอย่างมีคุณค่า คือ การทำให้เกิดคุณค่าทั้งทางจิตใจ คุณค่าทางปัญญา หรือคุณค่าที่เป็นแรงบันดาลใจ ทำให้เกิดความมั่งคั่งอุดมสมบูรณ์ในสังคมนั้น ๆ” นอกจากนี้ เสรี พงศ์พิศ (2536ก : 67) ยังได้กล่าวถึง “การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม” ในกระบวนการเรียนรู้ของมนุษย์ที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตที่เป็นการพัฒนาภูมิปัญญา ไว้อย่างน่าสนใจว่า “ในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อมทางเศรษฐกิจ และทางสังคม ได้พยายามเลือกฟื้นความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณี มาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง”

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ เฉลิมพล แจ่มจันทร์ และสวรัย บุญยमानนท์ (2556 : 109 – 151) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “บทบาทของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและชุมชนไทย” ผลการวิจัยพบว่า “ประเด็นที่เป็นส่วนสำคัญสุดในกระบวนการใช้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและชุมชน ได้แก่ กระบวนการและวิธีการมองหาค่าทุนจากภายในของชุมชนและท้องถิ่นที่มีอยู่แล้ว เพื่อนำมาซึ่งการต่อยอดสร้างสรรค์และสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญในการสะท้อนความเป็นตัวตนของชุมชนและท้องถิ่น อันเป็นปัจจัยที่สำคัญหนึ่งต่อความสำเร็จในการพัฒนาสังคมและชุมชนที่ยั่งยืน” และยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เณรณัฐรา กิจวิกรานต์ (2557 : 12 – 28) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทย และแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ” ซึ่งผลการวิจัยพบว่า “นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยโดยรวมในระดับมาก ทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งติดตลกและส่วนประกอบ ทั้งนี้ จากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทยด้านความแตกต่างด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้ในระดับมาก”

ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ยังอาจเป็นแนวทางสนับสนุนต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาวจีน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้ ซึ่งในปัจจุบันยังไม่มี การขอขึ้นทะเบียนอาหารชาวจีนเป็น “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร” ตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาวจีนให้ดำรงอยู่ และยังทำให้ผู้รับบริการเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการทั้งแหล่งที่มาและคุณภาพของอาหารชาวจีน โดยอาจขยายผลต่อยอดจนนำไปสู่ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” (gastronomy tourism) ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งที่ยขยายผลมาจากแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับข้อคิดเห็นดังกล่าวมีผลการศึกษาที่สอดคล้อง ดังนี้

การศึกษาของ โจลาเกอร์ (Hjalager) และ คอร์เกียโน (Corigliano) (2000 : 281 – 293) ที่ได้ศึกษาทิศทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลการวิจัยพบว่า “การบริการและรูปลักษณ์ของอาหารมีส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร สิ่งเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่เด่นชัดด้วยรสชาติและกลิ่นรสเฉพาะตัว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มรสอาหารท้องถิ่นที่มีความสดใหม่ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนภาษาและวิธีการปรุงที่สืบทอดต่อกันมา”

การศึกษาของ ทีเกียร์ (Tregear) และคณะ (2007 : 12 – 22) ที่ได้ศึกษาบทบาทของผลิตภัณฑ์ที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและการพัฒนาชุมชน ผลการวิจัยพบว่า “การกำหนดให้อาหารชนิดใดเป็นอาหารท้องถิ่นนั้น มีส่วนกระตุ้นให้เกิดเครือข่ายและกิจกรรมในชุมชนชนบท เกิดการพัฒนาความคิดค้นหาเอกลักษณ์ของชุมชน จากการค้นคว้าเก็บข้อมูลเพื่อสร้างตราสินค้าประจำท้องถิ่น ซึ่งอาจได้จากเส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม การตลาด เทศกาลการท่องเที่ยว ทรัพยากรบุคคล กิจกรรมของชุมชน และวิถีชีวิตที่สืบทอดต่อกันมา”

การศึกษาของ แทน (Tan) คุง (Kung) และ ลู (Luh) (2013 : 153 – 174) ที่ได้ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ผลการวิจัยพบว่า “ประสบการณ์ที่สร้างสรรค์สำหรับการท่องเที่ยว ไม่เพียงแต่การเดินทางไปให้ถึงที่หมายเพื่อบันทึกภาพเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น ผ่านการเข้าใจในอัตลักษณ์ของท้องถิ่น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนผ่านกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ เพื่อออกแบบให้เหมาะสมกับชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งมุ่งเน้นการทำให้ นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่แท้จริง ตั้งแต่เริ่มต้นการผลิตวัตถุดิบจนถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างชุมชนกับนักท่องเที่ยว เพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบใหม่ที่ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการประสบการณ์ร่วมกับชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการท่องเที่ยวในแบบเดิมที่เน้นแต่การไปให้ถึงจุดหมายปลายทางเพียงอย่างเดียว”

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

จากผลการวิจัยทำให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง ในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่เป็นความสำคัญของการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางให้ชุมชน ท้องถิ่น องค์กร หน่วยงานของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ประโยชน์ โดยผู้วิจัยขอเสนอ ดังนี้

1) ชุมชนท้องถิ่น องค์กร หน่วยงานของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง สามารถนำข้อมูล องค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ไปใช้เพื่อส่งเสริม การเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติให้แก่เยาวชนรุ่นใหม่และบุคคลทั่วไป เพื่อสืบสานวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่ต่อไปในอนาคต

2) หน่วยงานของภาครัฐสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้าง วัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดการวางแผนทรัพยากรทุนทาง วัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม ซึ่งอาจสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาววังเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้

3) การพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นการยืนยันคุณค่า ความสำคัญของอาหารชาววัง และสามารถใช้เป็นกรณีศึกษาในการนำทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรม ด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่อื่น ๆ สำหรับ ผู้ที่สนใจในประเด็นดังกล่าวทั้งเชิงวิชาการและเชิงพาณิชย์

4) หน่วยงานที่สนใจทั้งหน่วยงานภาคสาธารณะและภาคเอกชน สามารถนำองค์ความรู้ การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไปใช้อ้างอิง โดยอาจขยายผล ต่อยอดจนนำไปสู่การขอขึ้นทะเบียนอาหารชาววังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร ตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็น การคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่ และยังทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและ บริการทั้งหลายที่มาและคุณภาพของอาหารชาววัง

3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1) การศึกษาเชิงคุณภาพ (qualitative research) เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหาร ที่เป็นการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในมิติประวัติศาสตร์นั้น ควรใช้การศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีทางประวัติศาสตร์ (historical methods) ในบางขั้นตอนของ วิธีดำเนินการวิจัยเพื่อให้ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น เนื่องจากปรากฏการณ์ (phenomenal) ที่เกิดจากพฤติกรรมและความรู้สึกนึกคิดของผู้คนในอดีตนั้น มีเพียงหลักฐานที่เป็นร่องรอยเค้าโครง ให้สืบค้น จึงทำให้ข้อมูลหลักฐานมีข้อจำกัดที่ไม่อาจให้ความจริงแท้ได้ทั้งหมด

2) การศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของมนุษย์ อาทิเช่น อาหารชาววัง อาหารพื้นบ้าน และอาหารพื้นถิ่น เป็นต้น ควรใช้การค้นคว้าตามแนวทางมานุษยวิทยาโภชนาการ (nutritional anthropology) อันหมายถึง “การศึกษาสภาพและลักษณะการกินของมนุษย์ที่สัมพันธ์กับสังคม วัฒนธรรม และอาหาร โดยการศึกษาเกี่ยวกับอาหารจะประกอบด้วย 2 แนวทาง ได้แก่ (1) การศึกษามิติประวัติศาสตร์ของอาหารในวัฒนธรรมหนึ่ง ๆ เพื่ออธิบายประเภทของอาหารที่มีอยู่ในวัฒนธรรมนั้น และ (2) การศึกษาวิธีการปรุงและการกินอาหาร รวมถึงการใช้อาหารในบริบทต่าง ๆ การถนอมอาหาร และความหมายของอาหาร” (นฤพนธ์ ต้วงวิเศษ. ม.ป.ป.)

3) การศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ครั้งต่อไปในอนาคต ควรทำการวิจัยแบบผสมผสานเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ (mixed methods research) เพื่อเป็นการยืนยันข้อค้นพบที่ได้จากภาคสนามให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น สำหรับใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงและการศึกษาวิจัยในอนาคต



กมลทิพย์ จ่างกมล. **อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น.**

วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

กาญจนา แก้วเทพ. **การพัฒนาแนววัฒนธรรมชุมชน โดยถือมนุษย์เป็นศูนย์กลาง.** กรุงเทพฯ :

สภาคทอลิกแห่งประเทศไทยเพื่อการพัฒนา, 2537.

กาญจนา แก้วเทพ ขนิษฐา นิลผึ้ง และรัตติกาล เจนจัด. **สื่อสาร อาหาร สุขภาพ.** กรุงเทพฯ :

ภาพพิมพ์, 2556.

กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. “ย้อนรอย..วังสวนสุนันทา,” **ความรู้คือประทีป.** 1(4) : 20-25 ; 2553.

กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. **ร้อยเรียงเวียงวัง.** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้า, 2543.

เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ. “ปากะศิลป์ ศิลปศาสตร์การครัวของชาติต่าง ๆ,” ใน **อนุสรณ์ อัมพร**

พิทักษ์ไพรวรรณ. กรุงเทพฯ : ประชาชน, 2533.

เกรียงไกร วิศวามิตร. “วิทยาลัยในวัง,” **สารานุกรมศึกษาศาสตร์.** (9) : 136-147 ; มกราคม –

กันยายน, 2532.

เกศสิรี ปันธุระ. **เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า.** กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2550.

กรมศิลปากร. **วัฒนธรรม อารยธรรม ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี.** กรุงเทพฯ : มีติเนตเวิร์ก, 2542.

กอบแก้ว นาจพิณีจ. **อาหารไทย.** กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2542.

ขวัญทิพย์ เทวกุล, ม.ล. สรรีบ. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ, 2551.

คณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง. **ตำราอาหารวิทยาลัยในวัง.** พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี, 2553.

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. **สารานุกรมสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ใน**

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 19. กรุงเทพฯ : เนชั่น, 2540.

ฉลาดชาย รมิตานนท์. **ป่าชุมชนภาคเหนือ**. กรุงเทพฯ : สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา, 2536.

จรรยา สุบรรณ. **ตำรับอาหาร (ชุดพิเศษ)**. กรุงเทพฯ : ศรีสยามการพิมพ์, ม.ป.ป.

จักรพงษ์วิลล่า. **Dining**. 2560. <<https://chakrabongsevillas.com/dining/>> 3 ตุลาคม 2560.

จันทร์ ทศานนท์. **อาหารไทย 2**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนา, 2535.

จันทร์เจริญ รัชนี้, ม.จ. **ตำราอาหารของดาว ของหวาน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสาสน์, 2523.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. **โกลบ้าน เล่ม 1-2**. พระนคร : โรงพิมพ์คุรุสภา
พระสุเมรุ, 2497.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ, ผู้แปล. **ตำราทำกับข้าวฝรั่ง**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ :
อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2545.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. **เสด็จประพาสต้น ร.ศ. 125**. กรุงเทพฯ :
อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2547.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้า
บรมวงศ์เธอ. **เสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5**. พิมพ์ครั้งที่ 34. กรุงเทพฯ :
อักษรเจริญทัศน์, 2545.

จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. **เกิดวังปารุสก์**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : คลังวิทยา,
2508.

จุลลดา ภัคดีภูมินทร์. **เจ้านาย**. กรุงเทพฯ : บำรุงสาสน์, 2533.

จรรยา สุบรรณ. **อาหารไทย 4 ภาค**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน จำกัด, 2554.

จิราภรณ์ เจริญเดช. บรรณาธิการ. **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ : โอเอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, 2545.

จิรวัดน์ อุตตมะกุล. **พระภรรยาเจ้า และสมเด็จพระเจ้าฟ้า ในรัชกาลที่ 5**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : ลาย
คำ, 2559.

เฉลิมพล แจ่มจันทร์ และสวรัย บุญยमानนท์. “บทบาทของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและ

ชุมชนไทย,” **เศรษฐศาสตร์ปริทรรศน์**. 7(1) : 109-151 ; มกราคม, 2556.

ฉิ่ง-บัพติสต์ ปาลเลกัวซ์. **เล่าเรื่องกรุงสยาม**. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. พิมพ์ครั้งที่ 4. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2552.

ณัฐชรา กิจวิกรานต์. “ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมกา
รท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ,” **การท่องเที่ยวไทยนานาชาติ**. 10(1) :
12-28 ; 2557.

เดิบ ชุมสาย, ม.ล. **กับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525**. กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์, 2525.

ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว. “วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย,” ใน อภิลักษณ์ เกษมผลกุล และชนกพร
พัชพัฒนกุล. บรรณาธิการ. **เปิดตำรับสำหรับศาลา**. นครปฐม : สาขาวิชาภาษาไทย
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553.

ทัศนาศ ทศนมิตร. “วัง” **มรดกกรุงรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้ากรู๊ป, 2549.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. **คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 1 การประกอบ
อาหารไทย โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์, 2548.

ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์. “ถ้อยแถลงของสำนักพิมพ์,” ใน **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์**. พิมพ์ครั้งที่ 9. นนทบุรี :
ต้นฉบับ, 2557. หน้า 11.

ธนิดา ปิติวรรณ. **แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย
4 ภาค และชนมไทย**. การศึกษาค้นคว้าอิสระ บธ.ม. ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี, 2555.

นริศรา จักรพงษ์, ม.ร.ว. และคณะ. **ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า**. กรุงเทพฯ :
ริเวอร์บุ๊กส์, 2557.

นฤพนธ์ ดั่งวิเศษ. **Nutritional Anthropology**. ม.ป.ป.

<<http://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/glossary/97>>

14 กุมภาพันธ์ 2560.

นารินี อดุลทิฐิพัชร. **ปัจจัยความสำเร็จและหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557.

นิตดา หงษ์วิวัฒน์. บรรณาธิการ. **อาหารไทย.** พิมพ์ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ : บริษัท พิมพ์ดี จำกัด, 2550.

นิพัทธ์ชนก นางพินิจ. การสร้าง “ความเป็นไทย” ในพื้นที่อาหารนานาชาติ : **ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ อ.ด. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554.

นุกูล ชมภูนิช. **การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง.** กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์, 2533.

แนนน้อย ศักดิ์ศรี, ม.ร.ว. ฌพิศร กฤตติกากุล และดร.ณิ แก้วม่วง. **พระราชวังและวังในกรุงเทพฯ (พ.ศ. 2325 - 2525).** กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525.

เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. **ชีวิตในวัง.** พิมพ์ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ : กรุงเทพ, 2558.

เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. **ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์.** กรุงเทพฯ : บัณฑิต, 2549.

บุญชัย ใจเย็น. **15 พระราชวังสำคัญในเมืองไทย.** กรุงเทพฯ : ปราชญ์, 2554.

ประชาชาติธุรกิจออนไลน์. **ท่องเที่ยวเชิงอาหาร คาดปี 59 โต 5 แสนล้าน.** 5 สิงหาคม 2559.

<http://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1470287507>

14 กุมภาพันธ์ 2560.

ประยูร อุกุษาณะ. **อาหารรสพิเศษของคนโบราณ.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสมัย, 2545.

ประหยัด สายวิเชียร. **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ.** เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์, 2547.

เปลียน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์.** พิมพ์ครั้งที่ 9. นนทบุรี : ต้นฉบับ, 2557.

ปวิณภัสสรร์ คล้าศิริ. **ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเต่านอ ตำบลศิลา อำเภอเมือง**

จังหวัดขอนแก่น. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. เอกสารประกอบการสอนวิชา 06-211-305 อาหารไทยโบราณ

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

ปทุมธานี : ผู้แต่ง, 2547.

พฤทธิสาดน ชุมพล, ม.ร.ว. กุสสตรีศรีสยาม ส่งงามทุกกาลสถาน. กรุงเทพฯ : สถาบันพระปกเกล้า,
2560.

พินิตา สงวนเสรีวานิช. “อาหารชาววังเบื้องหลังโต๊ะเสวย,” ศิลปวัฒนธรรม. 19(10) : 79-90 ; สิงหาคม
, 2541.

พวงผกา ประเสริฐศิลป์. **พื้นฐานวัฒนธรรมไทย.** กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2541.

ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ. **ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง.** วิทยานิพนธ์
คศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. **ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์.**
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2550.

มหาวิทยาลัยศิลปากร. **วังท่าพระ : ศูนย์กลางของช่างศิลป์หมู่ 200 ปี.** กรุงเทพฯ :
ฝ่ายศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2554.

ยศ สันตสมบัติ. **ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน.**
เชียงใหม่ : คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542.

ยศ สันตสมบัติ. **มนุษย์กับวัฒนธรรม.** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สามลดา, 2556.

ระพีพรรณ ภูผกาพันธ์พงษ์ ตันฑิธาณ. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับวัฒนธรรมไทย Creative Economy
and Thai Culture,” การอาชีพและเทคนิคศึกษา. 3(5) : 1-13 ; มกราคม-มิถุนายน,
2556.

ราชบัณฑิตยสถาน. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ :

ราชบัณฑิตยสถาน, 2556.

ลฎาภา พูลโพธิ์ทอง. **อารยะและหลากหลายวัฒนธรรม : อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหาร**

ราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. วิทยานิพนธ์ อ.ด. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.

ลฎาภา มอร์เตโร. “การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารราชสำนัก

ในสมัยรัชกาลที่ 5,” **ไทยศึกษา.** 7(1) : 89-111 ; กุมภาพันธ์-กรกฎาคม, 2554.

เลิศลักษณ์ ยอดอาวุธ. กรุงเทพฯ **บนฝั่งธารแห่งวัฒนธรรม.** กรุงเทพฯ : สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, 2554.

วลัย อินทร์พรหม ประยงค์ จินดาวงศ์ และฉัตรแก้ว ประวาหะนาวิน. **การส่งเสริมการบริโภคท้องถิ่นในโภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน.** นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2527.

วลัย อินทร์พรหม. **โภชนาการกับชีวิตมนุษย์.** นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2535.

วันดี ณ สงขลา. **ตำนานอาหารสามแผ่นดิน.** กรุงเทพฯ : โรงเรียนศรีวิชัย, 2555.

วันดี ณ สงขลา. **อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1 จากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2).** กรุงเทพฯ : ผลิตภัณฑ์การพิมพ์, 2530.

วีณา เอี่ยมประไพ. **ภาพลักษณ์สวนสุนันทา : วาทกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2551.

วีณา เอี่ยมประไพ. **วัฒนธรรมจารีตของชาววังสวนสุนันทาในบริบทการเปลี่ยนแปลงแบบตะวันตก.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2553.

วีระยุทธ ปีสาลี. “แม่ค้าศักดิ์นา : การปรับตัวสู่การประกอบอาชีพของเจ้านายสตรี หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475,” **ศิลปวัฒนธรรม.** 36(10) : 72-89 ; สิงหาคม, 2558.

ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. **ลูกท่านหลานเธอ ที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จในราชสำนัก.** พิมพ์ครั้งที่ 8.

กรุงเทพฯ : มติชน, 2559.

คันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. “อาหารกินเล่นและของว่างของชาววัง,” ศิลปวัฒนธรรม. 22(7) : 111-113 ; พฤษภาคม, 2544.

ศรีศักร วัลลิโภดม. “สังคมและวัฒนธรรมไทย,” ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 16. 2535.

<<http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=16&chap=5&page=chap5.htm>> 14 กุมภาพันธ์ 2560.

ศรีสมร คงพันธ์. **อาหารที่หายไป กับข้าว แกงไทย.** กรุงเทพฯ : ส.ส.ส., 2559.

ศรุดา นิตวีรการ. “อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ,” มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. 5(1) : 171-179 ; 2557.

ศิริพร ณ ถลาง. “คติชนสร้างสรรค์” : บทสังเคราะห์และทฤษฎี. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2559.

ส. พลายน้อย. **กระยานิยาย.** กรุงเทพฯ : พิมพ์คำ, 2559.

ส. พลายน้อย. **พระราชวัง วังเจ้านาย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : เมืองโบราณ, 2548.

ส. พลายน้อย. **เรื่องข้างลำรับ.** กรุงเทพฯ : ยิปซี, 2553.

เสน่ห์ จามริก. **แนวทางพัฒนาการศึกษาไทย : บทวิเคราะห์เบื้องต้น.** กรุงเทพฯ : การศึกษาแห่งชาติ, 2532.

สามารถ จันทร์สุรย์. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน,” ใน เสรี พงศ์พิศ. บรรณาธิการ. **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม 1.** กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2536.

สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชินูปถัมภ์. **ตำรับสายเยาวภา ของ สายปัญญาสมาคม.** พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สวีชาญการพิมพ์, 2523.

สายันต์ ไพรัชจิติร์ และคณะ. **กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญา**

ท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2549.

สุกัญญา สุฉฉายา. “อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา,” **มนุษยศาสตร์.** 24(2) : 1-29 ; กรกฎาคม-ธันวาคม, 2560.

สุนทรี อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475,” **ศิลปวัฒนธรรม.** 32(7) : 81-101 ; พฤษภาคม, 2554ก.

สุนทรี อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังหลัง พ.ศ. 2475,” **ศิลปวัฒนธรรม.** 32(8) : 146-169 ; มิถุนายน, 2554ข.

สุพัตรา สุภาพ. **สังคมและวัฒนธรรมไทย ค่านิยม : ครอบครัว : ศาสนา : ประเพณี.** กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2518.

สุภรณ์ พจนมณี. **ตำรับอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : วีรณาเพรส, 2555.

สุภางค์ จันทวานิช. **การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ.** พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.

สุภางค์ จันทวานิช. **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ.** พิมพ์ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. “วังท่าพระและเรื่องพิสดารบางเรื่องเกี่ยวกับเจ้านายในวัง,” **ศิลปวัฒนธรรม.** 37(8) : 30-37 ; มิถุนายน, 2559.

สมล ว่องวงศ์ศรี. **งานอร่อยจากปู่ย่า สูตรโบราณ 100 ปี.** กรุงเทพฯ : สารคดี, 2557.

สุริยวุฒิ สุขสวัสดิ์, ม.ร.ว. “วังท่าพระในอดีต,” **ศิลปากร.** 14(พิเศษ) : 18-23 ; มิถุนายน, 2536 – พฤษภาคม, 2537.

สุวัฒนา เลียบวัน. **อาหารท้องถิ่นไทย – ภาคกลาง.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง, 2546.

เสรี พงศ์พิศ. **การศึกษาชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท.**

กรุงเทพฯ : อัมรินทร์แอนด์พลับลิชชิง, 2536ก.

เสรี พงศ์พิศ. **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม 1.** กรุงเทพฯ : มุลนิธิหมู่บ้านและ
ภูมิปัญญา, 2536ข.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย วิไลรัตน์ ยंत्रรอด ธวัชชัย องค์กรุฒิเวทย์ จีรภา อุดมมงคล และพัชรี
ศกศวัตเมฆินทร์. **อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : วิ.พรินท์,
2546.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. **ครุภูมิปัญญาไทย รุ่นที่ 2 ภาคเหนือ.** กรุงเทพฯ :
โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2545ก.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. **ภูมิปัญญาไทยในการดำเนินชีวิตของชาวกรุง
ศรีอยุธยา.** กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545ข.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ.
รายงานการศึกษาเบื้องต้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ The Creative Economy.
พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : พี.ซี เพรส, 2552.

สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. **รายงานการศึกษาลบดับสมบูรณ์ โครงการศึกษาแนวทางการพัฒนา
อุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ระดับสาขา (อุตสาหกรรมอาหาร).** กรุงเทพฯ :
บริษัท ไลคอน จำกัด, 2555.

สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. **วังลดาวัลย์ เปิดประตูสู่การพัฒนาอันยั่งยืนบนพื้นฐานแห่งความ
เป็นธรรม.** กรุงเทพฯ : ดาวฤกษ์, 2548.

สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร. **กรุงเทพฯ บนฝั่งธารแห่งวัฒนธรรม.**
กรุงเทพฯ : สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, 2554.

สำเนียง มณีกาญจน์ และสมบัติ จำปาเงิน. **หมายเหตุเมื่อกรุงรัตนโกสินทร์สองร้อยปี.** กรุงเทพฯ : โอ.
เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์, 2534.

อนุমানราชธน, พระยา. **ชีวิตชาวไทยสมัยก่อน**. กรุงเทพฯ : ธเนศวรการพิมพ์, 2510.

อาคม เต็มพิทยาไพสิฐ. “ทิศทางประเทศไทยกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ Thailand Focus: Creative Economy,” ใน **เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาทางการบริหารของนักบริหารการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย**. 2554. หน้า 9.

อานันท์ กาญจนพันธุ์. **มิติชุมชน : วิถีดั้งเดิมที่อิงอาศัยสิทธิอำนาจและการจัดการ**. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2544.

อุบล ยุคล ณ อยุธยา, หม่อม. **อนุสรณ์งานเสด็จพระราชดำเนินพระราชทานเพลิงศพ หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา**. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2547.

อุไร เกษมสุวรรณ. “ตำรับอาหารชาววังร้านหลายรส,” ใน **อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพเป็นกรณีพิเศษ นางอุไร เกษมสุวรรณ**. กรุงเทพฯ : อักษรไทย, 2556.

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). **Gastronomy Tourism ท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. กรุงเทพฯ : โคคูณ แอนด์ โค, 2559.

อบเชย อิ่มสบาย. บรรณาธิการ. **อาหารไทย 4 ภาค**. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : พรรณีการพิมพ์, 2553.

Hjalager, A.-M. and Corigliano, M.A. “Food for Tourists - Determinants of an Image,” **International Journal of Tourism Research**. 2 : 281-293 ; 2000.

Kneafsey, M. “Rural Cultural Economy Tourism and Social Relations,” **Annals of Tourism Research**. 28(3) : 762-783 ; 2001.

Lee, A.H.J., Wall, G. and Kovacs J.F. “Creative food clusters and rural development through place branding: Culinary tourism initiatives in Stratford and Muskoka, Ontario, Canada,” **Rural Studies**. 39 : 133-144 ; 2015.

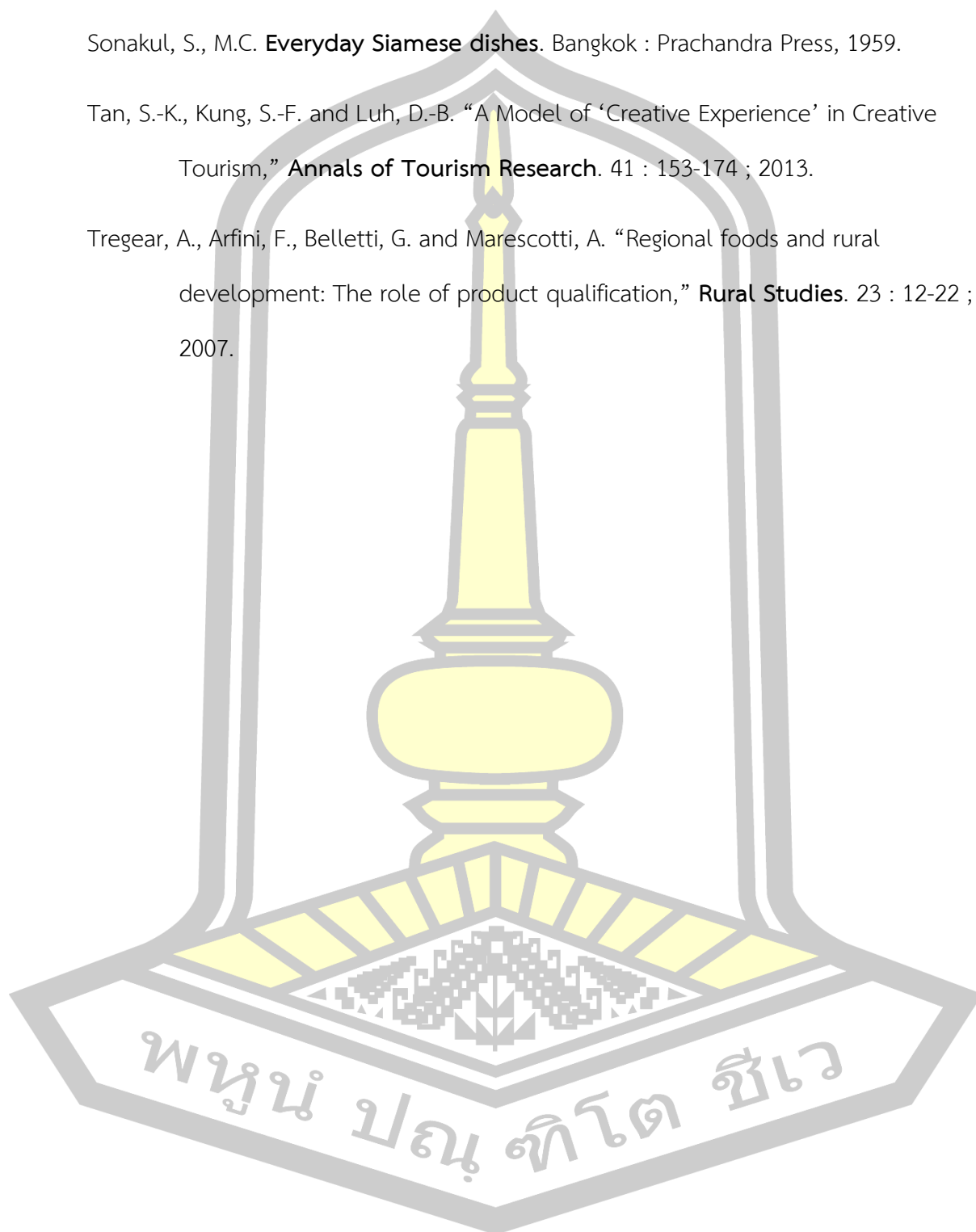
Sarkar, S. and Costa, A.I.A. “Dynamics of open innovation in the food industry,” **Trends**

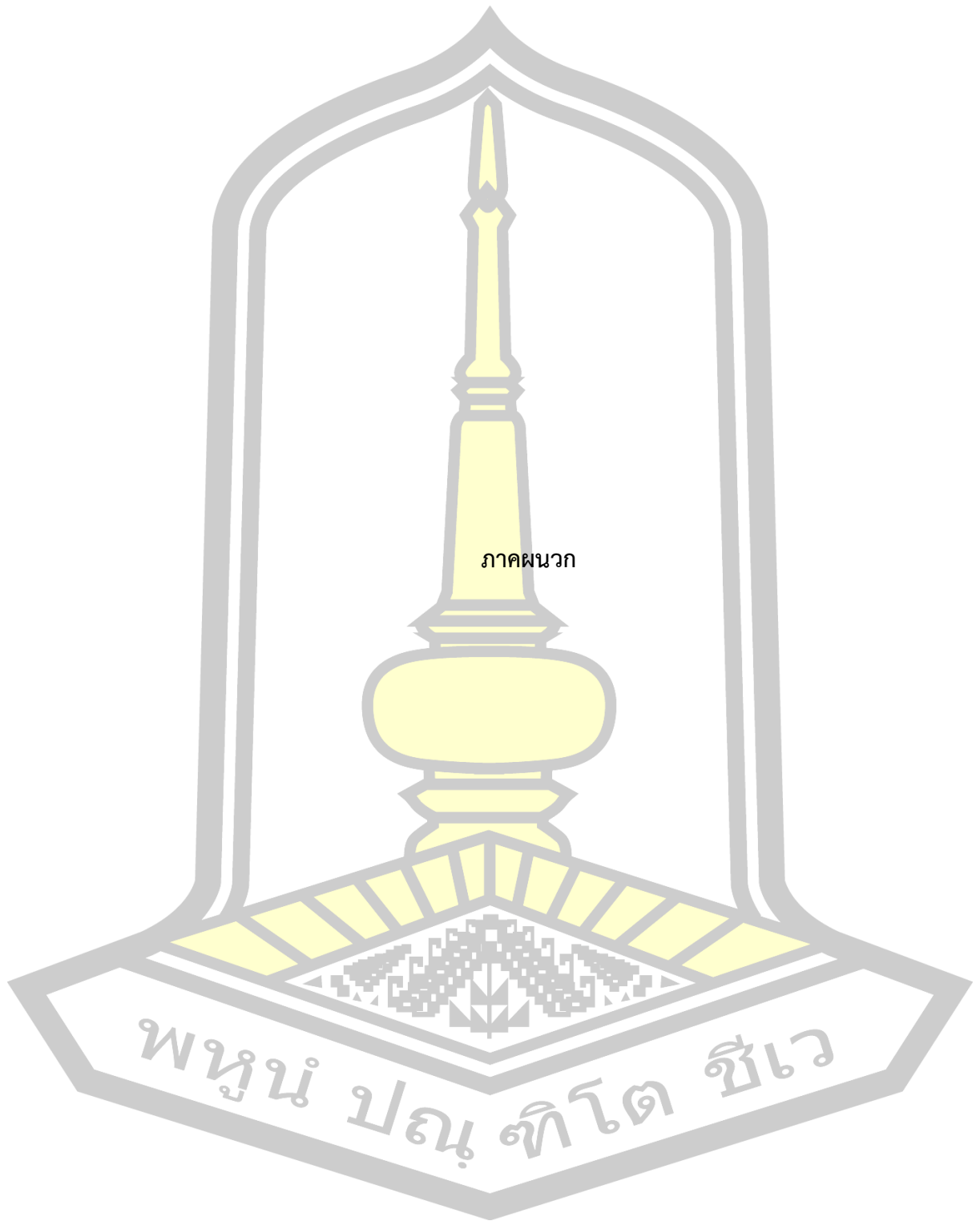
in *Food Science & Technology*. 19 : 574-580 ; 2008.

Sonakul, S., M.C. **Everyday Siamese dishes**. Bangkok : Prachandra Press, 1959.

Tan, S.-K., Kung, S.-F. and Luh, D.-B. "A Model of 'Creative Experience' in Creative Tourism," **Annals of Tourism Research**. 41 : 153-174 ; 2013.

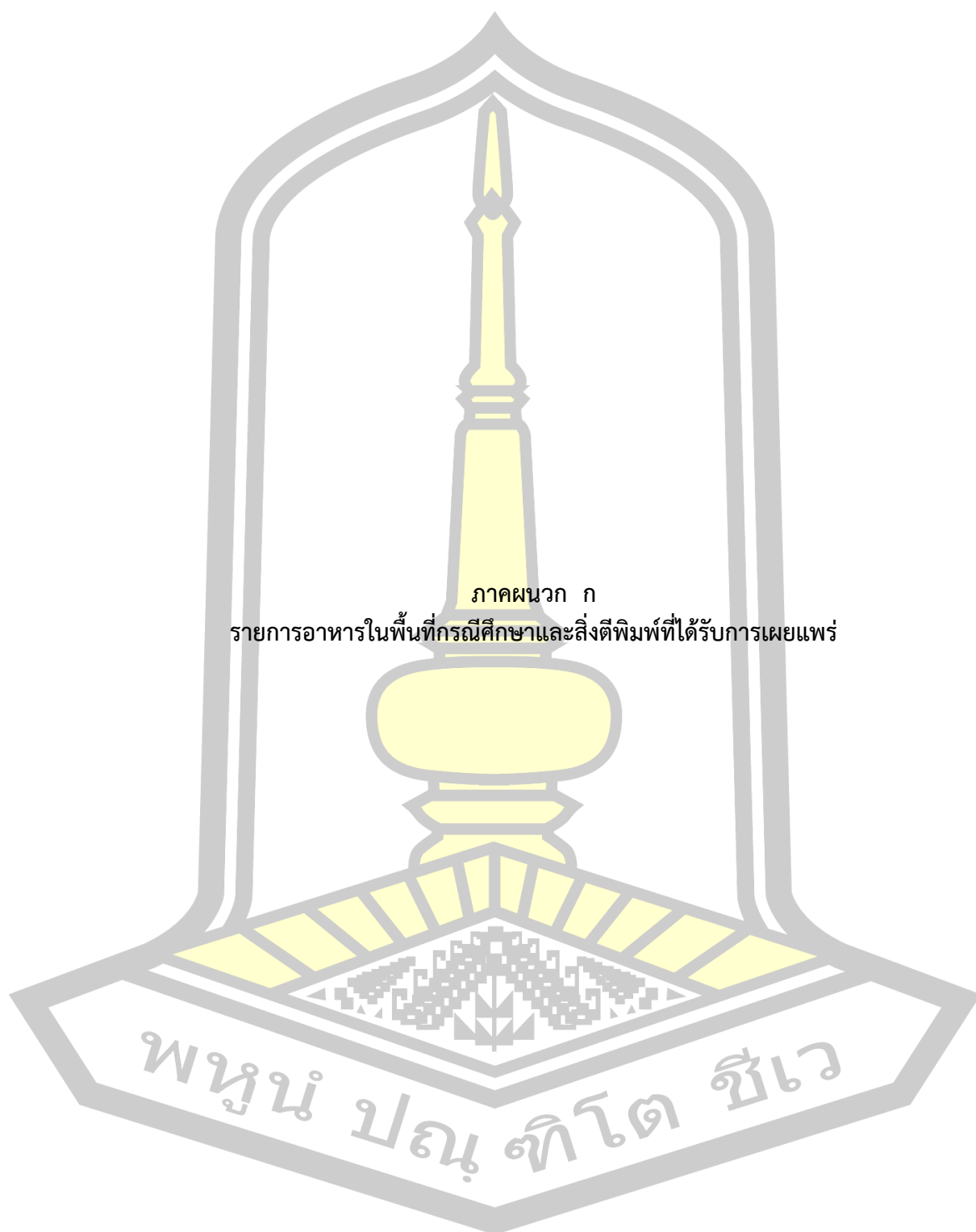
Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G. and Marescotti, A. "Regional foods and rural development: The role of product qualification," **Rural Studies**. 23 : 12-22 ; 2007.





ภาคผนวก

พหุ ประจักษ์ ชัยเว



ภาคผนวก ก

รายการอาหารในพื้นที่กรณศึกษาและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

พหุบัณฑิตยาลัย

ตารางที่ 3 รายการอาหารที่ให้บริการในจักรพงษ์วิลล่าและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า ¹	ตำรับริมน้ำ ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงกะทรีไค้กับอากาศ ● ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน ● แกงมัสมั่นเนื้อ ● แกงเผ็ดเปิดอย่าง ● แกงเลียงนพเก้ากุ้งสด ● แกงส้มชะอมกุ้ง ● แกงฮังเลไก่ ● คูฉี่ปลาแซลมอน ● ต้มข่าเปิดอย่าง ● แกงกะทิเนื้อปูใส่ใบชะพลู ● ต้มโคล้งไก่ ● ต้มข่ากุ้งแม่น้ำใส่หัวปลี ● พะแนงเปิด ● ต้มข่าเห็ดรวมกับหัวปลี ● แกงฮังเลเต้าหู้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงกะทรีไค้กับอากาศ ● ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน ● มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัว ● แกงเผ็ดเปิดอย่างอุ้งนวด ● แกงเลียงกุ้งสด ○ แกงจืดเปิดอย่างใบโหระพา ○ คูฉี่กุ้งแม่น้ำ ○ แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู ○ แกงจืดตำลึงกุ้งสด ○ แกงส้มดอกโสนซุบไข่ทอด ○ ต้มข่าปลาแซลมอน ○ ต้มโคล้งปลากรอบ ○ เนื้อตุ๋นเครื่องเทศไทย
ผัด	<ul style="list-style-type: none"> ● ผัดมะเขือม่วงกับปลาเค็ม ● ผัดถั่วลันเตาหวาน ● ผัดเห็ดรวม ● ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้กับเต้าเจี้ยว ● ผัดบรอกโคลีกับดอกกระหล่ำน้ำมันหอย ● ปูนิ้มผัดฉ่า ● ผัดบ๊วยฉ่อยน้ำมันหอย ● เต้าหู้ผัดพริกใบโหระพา ● ผัดผักเจ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ผัดใบปอกกับหอยเชลล์แห้ง ○ ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำถั่วพู ● ยำส้มโอ ● ปลาสดทอดกับยำมะม่วง ● ลาบเปิดอย่าง ● ยำดอกขจรไก่เส้น ● ยำผักบุ้งทอดกรอบกุ้งสด ● ยำผลไม้ปลากรอบบ้านจักรพงษ์ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำถั่วพูไข่ต้ม ● ยำส้มโอเนื้อปู ● ปลาสดทอดกับยำมะม่วง ○ ยำกุ้งกรอบกับขิงอ่อน ○ ส้มตำไทย ○ ลาบปลาดุก ○ ยำสมุนไพรรอบ ○ พล่าทะเลรวม ○ ยำมะเขือยาวเผา ○ ยำตะไคร้กุ้งสด

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า ¹	ตำรับริมน้ำ ²
ทอด เฝာ หรือย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ปูนิ่มทอดกระเทียม ● ปลากระพงครบรส ● กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม ● ปลากระพงทอดกับสมุนไพร 	○ ไก่ย่าง
เครื่องจิ้ม		<ul style="list-style-type: none"> ○ หลนเต้าเจี้ยว ○ หลนปูไข่ ○ น้ำพริกกุ้งสด ○ น้ำพริกปลาล่าง ○ น้ำพริกหนุ่ม
เครื่องเคียง		<ul style="list-style-type: none"> ○ ไข่เค็มนึ่ง ○ ไก่สับ ○ เห็ดหอมผัด ○ ปลาทุทอด ○ ไข่ต้ม ○ แคบหมู
อื่น ๆ		<ul style="list-style-type: none"> ○ ข้าวต้มไก่เส้นกับไข่ลวก ○ ข้าวต้มปลากระพง ○ ขนมจีนน้ำพริก ○ ข้าวผัดไข่ต้มกับปลาทอด ○ ผัดไทยเส้นจันท์มันกุ้งห่อไข่ ○ ข้าวผัดพริกแกงเขียวหวาน ○ ข้าวคลุกกะปิ ○ ข้าวซอยไก่ ○ ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น ○ ข้าวผัดรถไฟ ○ ท่อลมทะเลมะพร้าวอ่อน
อาหารหวาน	<ul style="list-style-type: none"> ● ปอเปี๊ยะข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟกับไอศกรีมกะทิ ● ข้าวเหนียวมะม่วง ● ซอเบ้ทมะม่วงกับมะม่วงแก้ว ● ไอศกรีมกะทิกับมะม่วงสุก ● พานาคี้อตัดใส่ใคร้เตยหอมกับมะม่วงแก้ว 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ขนมครก ○ กล้วยไข่เชื่อมราดกะทิสด ○ สังขยาเผือกมะพร้าวอ่อน ○ ส้มลอยแก้ว ○ ทับทิมกรอบมะพร้าวเผา ○ ตะโก้มันสำปะหลัง ○ ขนมใส่ไส้ ○ ข้าวเหนียวมูนสังขยา
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ม้าฮ่อ ● ข้าวตังหน้าตั้ง 	<ul style="list-style-type: none"> ● ม้าฮ่อ ● ข้าวตังหน้าตั้ง

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า ¹	ตำรับริมน้ำ ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● เมี่ยงคำ ● ถูงทองไส้เห็ด ● สาकुเจ ● สะเต๊ะเนื้อ ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ทอดมันปลากทราย ● ขนมปังหน้ากุ้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ไก่ห่อใบเตย ● ซ่อม่วง ● ทอดมันข้าวโพด ● ปลาแห้งแดงโม ● ไก่ทอดขมื่น ● ปอเปี๊ยะผักขม ● กุ้งตะไคร้ ● เมี่ยงคำเจ 	<ul style="list-style-type: none"> ● เมี่ยงคำ ● ถูงทอง ● สาकुไส้มั่งสวิรติ ● สะเต๊ะเนื้อ ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ทอดมันปลากทราย ○ ลำเตียง ○ สาकुไส้ไก่ ○ ค้างคาวทอง ○ สะเต๊ะไก่ ○ กุ้งห่มสไบ ○ เมี่ยงปลาทุ ○ พริกยำกุ้งแห้งไข่ต้ม ○ ไข่ลูกเขยแคะระ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

¹ จักรพงษ์วิลล่า. Dining. 2560. <<https://chakrabongsevillas.com/dining/>>

3 ตุลาคม 2560 และข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² นริศรา จักรพงษ์, ม.ร.ว. และคณะ. ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า.

กรุงเทพฯ : ริเวอร์บุ๊กส์, 2557.

พูน ปณ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 4 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงไก่บ้าน ● แกงเนื้อพริกชี้หนู ● แกงไก่ ● แกงจืดลูกรอก ● แกงหมูพริกชี้หนู ● แกงเป็ดย่าง ● ซุ้ญี่กึ่งนาง ● ต้มยำปลากระพง ● ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าว 	<ul style="list-style-type: none"> ○ แกงเผ็ดเกล็ดแก้ว ○ แกงไก่มาลายุ ○ แกงมัสมั่น ○ แกงหมูเหลือง ○ เขียวหวานไก่ขม้นขาว ○ แกงไก่ฟ้า ○ ไก่แห้งแกงคั่ว ○ ต้มไก่ช่าอ่อน ○ ต้มไก่มะพร้าวคั้น ○ ต้มไก่ปรุง ○ เขียวหวานเนื้อมะยมอ่อน ○ เนื้อต้มเม็ดบัว ○ แกงไก่ปลาตุ๋ก ○ เขียวหวานปลาตุ๋กขาวเม็ดขนุน ○ สับนบกปลาขิงอ่อน ○ ลูกชิ้นพะเนาง ○ แกงขาวเหนือ ○ แกงบอน ○ แกงปลาอ่อมยออ่อน ○ แกงปลากดหน่อไม้เปรี้ยว ○ แกงสับปะรดไข่แมงดา ○ แกงผักส้มหวาน ○ แกงอ่อมมะระ ○ แกงเผ็ดกึ่งกระจับ ○ แกงเหลืองปลาก้อน ○ แกงผักทองมันปู ○ มันแกวนกฟ้า ○ แกงเผ็ดหนุณาใบมะดันอ่อน ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงกระท้อนกบสับ ○ แกงเขียวหวานกบย่าง ○ แกงซี่เหล็กน้ำตก ○ แกงส้มสำรวม ○ แกงส้มกึ่ง ○ แกงส้มมีจฉาพระหน่อ ○ แกงละว้า

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
		<ul style="list-style-type: none"> ○ ปลาต้มส้มรส ○ ต้มเห็ดเครื่อง ○ เกาเหลาไทย ○ เกาเหลาญี่ปุ่น ○ เกาเหลากุ้งแผ่น ○ เกาเหลาแขก ○ เนื้อปูโลสม ○ ปลาต้มเปรอะ ○ ไก่พระหน่อ ○ ปลาผักตอง ○ เห็ดต้มพุงปลา ○ ต้มเครื่องในวัว ○ ต้มเครื่องในหมู ○ ต้มปลารอบกะทิ ○ แกงจืดกุ้งนาง ○ มันแกวกุ้ง ○ ตู้น้ำเปิดเห็ดหอม ○ ต้มกระดูกหมูผักเปื่อย ○ หมูต้มปัดตาเวีย ○ ไข่ต้มยำไข่กบ
ผัด	<ul style="list-style-type: none"> ● ปลากระพงผัดพริกไทยดำ ● ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ● หมูกรอบผัดพริกขิง ● ปลากระพงผัดกระเพรากรอบ ● ไก่ผัดตะไคร้กรอบ ● ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ● ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม ● กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา ● ผักบุ้งผัดกะปิ ● ผัดผักบุ้งไฟแดง ● คะนํ้าน้ำมันหอย ● คะนํ้าหมูกรอบ/คานํ้าปลาเค็ม ● ผัดผักรวม ● ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ไข่ผัดเผ็ด ○ พม่าผัดกบ ○ ผัดซีเม่า ○ ปลาหมึกผัดเผ็ดเห็ดบัว ○ ผัดพริกขิงปลา ○ กระเบนผัดตอก ○ ปลาหอมนํ้าน้อย ○ เนื้อผัดเผ็ดเห็ดฟาง ○ ผัดไก่นาง ○ ผัดเนื้อไก่ไข่เส้น
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำตกคอกหมู/เนื้อย่าง ● ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู 	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำเนื้อน้ำตก ○ ยำเครื่องใน

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ยาปลาตุกฟู ● ยากุ้งฟู ● ยาปลาทอดสมุนไพร ● ยาถ่านคะน้า ● ยาหุ่นเส้นกุ้งสด ● ยาตะไคร้กุ้งสด ● ยามะเขือยาวไข่มุมยางมะตูม ● ยาผักกรอบกุ้งสด ● ยาเบ็ดกรอบแอปเปิ้ลเขียว ● ยาหุ่นเส้นเสฉวน ● ยาเซียงไฮ้ ● ปลาไก่/กุ้ง ● ส้มตำไทย/ปู ● ส้มตำไข่เค็ม ● ซุปหน่อไม้ ● ลาบปลาคูอย่าง ● ลาบไก่/หมู/เนื้อ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ยากบกะทิสด ○ ยาหมูปัดตาเวีย ○ ยาลูกชิ้น ○ ยาสลิตแห้ง ○ ยากุ้งสวรรค์ ○ ยาปลาทุ ○ ยาหัวปลีไก่ ○ ยาปูพาสี ○ ยาหนังหมู ○ ยาพระรามเดินดง ○ เนื้ออีสาน ○ ยาใหญ่ไข่มุม ○ ยาข้าวปอกใต้ ○ ไก่ยาไข่ ○ ไข่แมงดาทรงเครื่อง ○ ส้มตำลาว ○ สลัดกะทิเนื้อ ○ สลัดกุ้ง
ทอด เฝာ หรือย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ไก่ห่อใบเตย ● กุ้งทอดซอสมะขาม ● ปลาเผาซอสสองอย่าง + ยามะม่วง ● ปลากระทงทอดน้ำปลา 	<ul style="list-style-type: none"> ○ เนื้อย่างเม็ดบัว ○ กุ้งแป้งกรอบ ○ ปลาแป้งกรอบ ○ อัญชันนากกรอบ
เครื่องจิ้ม		<ul style="list-style-type: none"> ○ กุ้งเผาเสเดาลวก ○ ปลาร้าทรงเครื่อง ○ ปลาร้ากะทิ ○ กะปิคั่ว ○ เต้าเจี้ยวกุ้งสับ ○ น้ำพริกปลาร้า ○ น้ำพริกปลากรอบ ○ น้ำพริกปลาทุอย่าง ○ น้ำพริกส้มมะขามสด ○ น้ำพริกเต้าเจี้ยว ○ น้ำพริกศรีราชา
เครื่องเคียง		<ul style="list-style-type: none"> ○ ไข่หมูหวาน ○ หมูหยอง ○ เนื้อหยอง

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● เส้นจันทผัดไทยไก่/หมู ● เส้นจันทผัดไทยกุ้ง ● ราดหน้าคะน้าฮ่องกง (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● ผัดซีอิ้ว (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● เส้นปลาต้มยำ ● เกี้ยวปลาต้มยำ ● ก๋วยเตี๋ยวเฟอเนื้อ ● ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อ/หมู ● ก๋วยเตี๋ยวมุดำลิ่ง ● ก๋วยเตี๋ยวซากังราว ● เกี้ยวฮ่องกง ● เย็นตาโฟ ● บะหมี่แห้งลูกชิ้นปลาใส่ไข่ยางมะตูม ● บะหมี่แห้งปูหมูแดง ● บะหมี่จิ้นฮ่อ ● ก๋วยเตี๋ยวมัดซีเมา ● ก๋วยเตี๋ยวน้ำสับ/หมูสับ ● ข้าวซอยไก่/เนื้อ ● สุกียากี้ (หมู/ไก่/กุ้ง/เนื้อ) ● สุกียากี้แห้ง (หมู/ไก่/กุ้ง/เนื้อ) ● บะหมี่/บะหมี่กรอบราดหน้าไก่ใส่ เห็ดหอม ● ก๋วยเตี๋ยวกั่วไก่ ● ก๋วยเตี๋ยวอ่องซาง ● ราดหน้าน้ำพริกเผา (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● เซียงไฮ้ผัดเนื้อ/หมูเส้น ● ข้าวต้มเส้น ● ข้าวหมูสับปลาเค็ม ● ข้าวราดหน้าไก่ ไข่ดาว ● ข้าวผัดไก่/หมู/กุ้ง/ปลาเค็ม ● ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม ● ข้าวผัดหน้าเลียบ ● ข้าวผัดเหนม ● ข้าวคอกกะปิ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ หมูกระจุก ● ก๋วยเตี๋ยวมัดไทย ● ผัดเส้นใหญ่ราดหน้า ● เส้นหมี่ซีอิ้ว ○ ก๋วยเตี๋ยวแขก ○ ไก่เส้หวาน ○ ปลาเส้หมู ○ ปลานึ่งยอออ่อน ○ ระกากะทง ○ หมูโสภาก ○ กุ้งไข่ไก่ฟ้า ○ ไข่ขุนนาง ○ ปูไข่เส้หมู ○ เนื้อนางกราย ○ ขาวน้ำขนมจีน ○ น้ำพริกขนมจีน ○ น้ำยาขนมจีน ○ ขนมจีนกุ้งนาง ○ เนื้ออบผักดิบ ○ เปิดเห็ดเม็ดบัว ○ ข้าวหน้าหมู ○ ข้าวมันไก่ย่าง ○ ข้าวหน้าตับ ○ ข้าวผัดเผือกกุ้งกรอบ ○ ข้าวผัดเนื้อสับ ○ ข้าวผัดเนื้อหมู ○ ลูกชิ้นเส้นหมี่ ○ เกี้ยวแห้ง ○ ก๋วยเตี๋ยวน้ำสดและเนื้อเปื่อย ○ บะหมี่ไก่ ○ ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ○ เกี้ยวกุ้งน้ำ ○ เย็นตาโฟเม็ดบัว ○ ข้าวต้มกุ้ง ○ ข้าวต้มปลากะพง ○ ข้าวต้มปูไข่ ○ โจ๊กหมู

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกิลด์ฟล็กซ์ ¹	ตำราอาหาร ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวผัดใบกะเพรา-ไข่ต้มยางมะตูม ● ข้าวกึ่ง/ไก่/หมูทอดกระเทียมพริกไทย ● ข้าวผัดขิงแสม 	<ul style="list-style-type: none"> ○ โจ๊กกึ่ง ○ โจ๊กปลา ○ โจ๊กเส้นเครื่อง ○ กวยจั๊บต้มหมู ○ หมี่กึ่งกรอบไข่ดาว ○ ผัดหมี่ ○ หมี่กะทิ ○ เกาเหลาแห้ง ○ ผัดมีกกะโรนี ○ ผัดญวน ○ ข้าวมันส้มตำ ○ งบปลาห่อ
อาหารหวาน		<ul style="list-style-type: none"> ○ บัวลอยแป้งมัน ○ บัวลอยแป้งข้าวเหนียว ○ บัวลอยสาธุ ○ ปลากริมแดง ○ ปลากริมขาว ○ เผือกแกงบวช ○ ฟักทองแกงบวช ○ มันแกงบวช ○ เผือกต้มน้ำตาล ○ มันเทศต้มน้ำตาล ○ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ○ ต้มถั่วดำ ○ บวชเกรกกล้วยไข่ ○ บวชซีกกล้วยน้ำว้า ○ ลูกตาลอ่อนต้ม ○ ไข่เค็ม ○ ข้าวต้มน้ำวุ้น ○ ข้าวเหนียวเปียกลำไย ○ ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ○ ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน ○ ถั่วแป้ง ○ มะพร้าวอ่อนลูกบัว ○ เปียกข้าวเหนียวดำ ○ ครองแครงกะทิ

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
		<ul style="list-style-type: none"> ○ สาकुเปี้ยก ○ ข้าวโพดเปี้ยก ○ ขนมตาล ○ ขนมสอดไส้ ○ ขนมกล้วย ○ ขนมเทียนไส้หวาน ○ ขนมเทียนไส้เค็ม ○ ขนมเทียนทอง ○ ขนมฟัก ○ ขนมมันสำปะหลัง ○ ขนมเผือก ○ ขนมสายบัวข้าว ○ ข้าวต้มผัด ○ สังขยามะพร้าวอ่อน ○ สังขยาฟักทอง ○ ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ○ ข้าวเหนียวหน้าสังขยา ○ ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก ○ ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง ○ ข้าวเหนียวหน้างา ○ ข้าวเหนียวตัด ○ ข้าวหลามตัด ○ ขนมถ้วยหน้ากะทิ ○ ขนมถ้วยสังขยา ○ ขนมขง ○ ขนมดอกโสน ○ ขนมขี้หนู ○ ขนมถ้วยฟู ○ ขมน้ำดอกไม้ ○ ขนมขี้หนูมันเทศ ○ ทุเรียนกวน ○ สับปะรดกวน ○ กาละแม ○ ข้าวเหนียวแดง ○ มะพร้าวแก้ว ○ ข้าวเหนียวแก้ว ○ ขนมเปี้ยก

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
		<ul style="list-style-type: none"> ○ ผีอกกวน ○ กลัวยหอมกวน ○ ข้าวเหนียวหัก ○ มันสำปะหลังกวน ○ ถั่วกวน ○ มะม่วงกวน ○ พุทรากวน ○ มะยมกวน ○ มะขามกวน ○ ข้าวยาคุ ○ ขนมเปียกปูน ○ ตะโก้ข้าวโพด ○ ตะโก้มะพร้าวอ่อน ○ ตะโก้สาคุ ○ ตะโก้มันสำปะหลัง ○ ตะโก้เผือก ○ ลี้มกลีน ○ หยมถณี ○ เม็ดทุเรียนกวน ○ มะดันกวน ○ มันเทศเชื่อม ○ ผีอกเชื่อม ○ กลัวยหักมุกเชื่อม ○ กลัวยไข่เชื่อม ○ กลัวน้ำว้าเชื่อม ○ ฟักทองเชื่อม ○ มันสำปะหลังเชื่อม ○ เม็ดขนุนถั่ว ○ เม็ดขนุนมัน ○ เม็ดขนุนของเม็ดขนุน ○ ทองหยอด ○ ทองหยิบ ○ ฝอยทอง ○ พุทราจีนเชื่อม ○ สาเกเชื่อม ○ จาวตาลเชื่อม ○ สับปะรดเชื่อม

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
		<input type="radio"/> ฟักกรอบ <input type="radio"/> มะกอกเชื่อม <input type="radio"/> ระกำเชื่อม <input type="radio"/> เปลือกส้มหวาน <input type="radio"/> มะขามป้อมหวานกรอบ <input type="radio"/> ขนมหม้อแกงไข่ <input type="radio"/> ขนมหม้อแกงถั่ว <input type="radio"/> สาลี่กรอบ <input type="radio"/> ขนมบ้าบิ่นมะพร้าว <input type="radio"/> ขนมบ้าบิ่นถั่ว <input type="radio"/> ขนมจากกรอบ <input type="radio"/> ข้าวเหนียวบั้งไส้กล้วย <input type="radio"/> ข้าวเหนียวบั้งไส้เผือก <input type="radio"/> ขนมฝักบัว <input type="radio"/> ไช้จนกระทา <input type="radio"/> ไช้หงส์ไส้ถั่ว <input type="radio"/> ขนมทอง <input type="radio"/> ไช้ปลาทอด <input type="radio"/> หูช้างทอด <input type="radio"/> สามเกลอกรอบ <input type="radio"/> กล้วยหอมกรอบ <input type="radio"/> เผือกกรอบเค็ม <input type="radio"/> มันรังก <input type="radio"/> ขนมกรุป <input type="radio"/> ข้าวเม่าทอด <input type="radio"/> กล้วยทอด <input type="radio"/> แป้งจี่ <input type="radio"/> เล็บมือนาง <input type="radio"/> ขนมเหนียว <input type="radio"/> ขนมต้มขาว <input type="radio"/> ขนมต้มแดง <input type="radio"/> ข้าวตอกหน้าवल <input type="radio"/> ข้าวตู <input type="radio"/> ถั่วตัด <input type="radio"/> กระจยาสารท <input type="radio"/> เรียงเล็ดหวาน (นางเล็ด)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ¹	ตำราอาหาร ²
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนมฝักกาด ● หมูสะเต๊ะ ● เนื้อสะเต๊ะ ● ผีอก/ข้าวโพด/เต้าหู้ทอด ● ลาบถุ้งทอง ● หมี่กรอบ ● เมี่ยงเปิดกรอบ ● ข้าวตัง ห่อหมก ● ซี่โครงหมูทอดพริกเกลือ ● ขนมกล้วยจีน ● ปอเปี๊ยะสด ● ทอดมันปลากราย ● ปลากระพงลวกจิ้ม ● เมี่ยงก้วยเตี่ยวหมูย่าง ● ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก/ปอเปี๊ยะทอด ● ขนมปังหน้าหมู ● ปีกไก่ทอดเกลือ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนมฝักกาดทอด ● สะเต๊ะหมู ● สะเต๊ะเนื้อ ● ผีอกแป้งกรอบ ○ กุ้งสะเต๊ะ ○ สะเต๊ะไก่ ○ ปลาสะเต๊ะ ○ สะเต๊ะไข่ ○ สะเต๊ะปู ○ ลูกชิ้นไม้ ○ ขนมเบื้องญวน ○ ไข่ข้าว ○ เมี่ยงกรอบ ○ เมี่ยงลาวเชียงใหม่ ○ สาकुุ้ง ○ ข้าวต้มมัดไส้หมู ○ ข้าวเหนียวปิ้งไส้หมู ○ ข้าวเกรียบว่าว ○ ข้าวเกรียบงา ○ โรตีสี ○ ครองแครงกรอบ ○ มันไส้หมู ○ ขนมปังหน้าไข่ ○ แป้งสับ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

¹ ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² จันทร์เจริญ รัชณี, ม.จ. ตำราอาหารของควา ของหวาน. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสาสน์, 2523.

พูน ปรณ ทิโต ชิว

ตารางที่ 5 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารท่านหญิงและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง ¹	กุลสตรีศรีสยาม ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงจืดลูกรอก ● แกงมัสมั่นเนื้อ ● แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หนู ● ต้มยำกุ้ง ● ต้มข่าไก่ ● แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ ● แกงเลียงกุ้งนาง ● แกงกะหรี่ไก่ ● แกงเขียวหวานไก่ ● แกงเขียวหวานกุ้งนาง ● แกงเผ็ดเปิดอย่าง ● พะแนงกุ้งนาง 	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงจืดลูกรอก ● แกงมัสมั่น ○ แกงเผ็ดไก่เขียวหวานคั่วพริกชี้หนู ○ หมูชะมวง ○ แพนงเนื้อ ○ กุ้งเชื่อมบี
ผัด	<ul style="list-style-type: none"> ● ผัดผักบุ้ง ● ผัดบร็อคโคลี่กับหอยเชลล์ ● ผัดผักรวม ● ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้งนาง ● ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับหมูกรอบ ● ปลาหมึกผัดกะเพรา ● เนื้อสัน/หมูสับ/ไก่สับผัดกะเพรา ● กุ้งผัดตะไคร้ ● ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● ซีโรงหมูผัดพริกไทยอ่อน ● เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ผัดผักบุ้ง ○ ผัดเผ็ดปลาตุ๊ก
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● ส้มตำไทย ● ยำมะม่วง ● ยำส้มโอ ● ยำก้านคະນ້າ ● ยำถั่วพู/ยำมะระ ● ยำมะเขือยาว ● ยำวุ้นเส้น ● ลาบหมู/ไก่ หรือเนื้อ ● ปลาเนื้อมะเขือเปราะ ● ปลากุ้งนาง 	

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง ¹	กุลสตรีศรีสยาม ²
ทอด เฝာ หรือย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● กุ้งนางกะเพรากรอบ ● กุ้งนางสามรส ● กุ้งนางทอดกระเทียมพริกไทย ● ปลาหมึกทอดกระเทียม ● ปลากะพงสามรส ● ปลากะพงทอดกระเทียม ● เนื้อสันสามรส ● เนื้อสันทอดกระเทียมพริกไทย ● หมู/ไก่ ทอดกระเทียมพริกไทย ● ซีโรงหมูทอดกระเทียมพริกไทย 	
เครื่องจิ้ม	● น้ำพริกกะปิกับผักสด/ปลาทุ	● น้ำพริกผักต้มผักสด
เครื่องเคียง		
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวแช่ (มีเฉพาะฤดูร้อน) ● หมี่กรอบ ● กุ้งนางอบวุ้นเส้น ● ข้าวผัดหมู/ไก่ ● ข้าวผัดกุ้ง/ปู ● ข้าวผัดสับปะรดกุ้งใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● ผัดไทกุ้งนาง 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวแช่ ● หมี่กรอบ ○ ตับบด-ขนมปังปิ้ง ○ บะหมี่แห้ง ○ ขนมจีนชานน้ำ ○ ขนมจีนน้ำพริก ○ หมี่กรอบ ○ ข้าวหมกไก่
อาหารหวาน	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวเหนียวมะม่วง ● ฟักทองเชื่อม 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ขนมถ้วยตะไล ○ ถั่วแปบ ○ กระท้อนลอยแก้ว ○ ระกำลอยแก้ว ○ กลัวยาวขี้ ○ ขนมเค็ก
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● กระทงทอง ● ข้าวโพดทอด ● ข้าวตังหน้าตั้ง ● ถูทอง (กล้วยหอมทอด) ● ปอเปี๊ยะกุ้ง/กุ้งชุบแป้งทอด ● ปอเปี๊ยะทอด ● ไก่ห่อใบเตย ● ทอดมันกุ้ง/ปู ● ทอดมันปลา 	<ul style="list-style-type: none"> ● กระทงทอง ○ กระทงขี้ ○ ข้าวตังหน้าตั้ง ○ ขนมเบื้องญวน ○ เกี๊ยมอี ○ บะหมี่เกี๊ยว (ขามเล็ก)

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง ¹	กุลสตรีศรีสยาม ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ปูจ๋า ● เมี่ยงคะน้า ● สะเต๊ะหมู ไก่ 	

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

¹ ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² พฤทธิสาน ชุมพล, ม.ร.ว. กุลสตรีศรีสยาม สว่างามทุกกาลสถาน. กรุงเทพฯ : สถาบันพระปกเกล้า, 2560.



ตารางที่ 6 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารครัวชุมชนและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมชน ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● ต้มยำกุ้ง ● ต้มข่าไก่ ● ต้มยำเนื้อตุ๋น ● แกงเขียวหวาน (กุ้ง, หมู, ไก่, เนื้อ) ● แกงป่า (เนื้อ, หมู, ไก่) ● พะแนง (เนื้อ, หมู) ● ต้มโคล้งปลากรอบ ● ไก่บ้านต้มมะดัน ● ปลาทุต้มมะดัน ● ต้มยำไก่บ้านสมุนไพร ● ต้มยำหมูตุ๋น ● แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย ● แกงจืดตำลึงหมูสับ ● แกงจืดรวมมิตรทะเล ● แกงจืดเกี่ยมไข่หมู ● แกงส้มกุ้งหอมทอด ● แกงส้มกุ้งผักรวม ● แกงส้มปลาช่อนแป๊ะชะ ● แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ● แกงคั่วหอมขม ● แกงเลียงกุ้งสด ● แกงไตปลาผักสด ● ต้มข่าปลาสด 	<ul style="list-style-type: none"> ● ต้มยำกุ้ง ● ไก่ต้มข่า ● ต้มยำเนื้อ ● แกงเขียวหวานเนื้อ ● แกงป่าเนื้อ ● พะแนงเนื้อสันใน ○ แกงจืดเห็ดสด ○ แกงจืดกะหล่ำปลี ○ แกงจืดผักเขียว ○ แกงจืดเต่างานสดใส้ ○ แกงจืดกะหล่ำปลีสดใส้ ○ แกงจืดไข่ตุ๋น ○ แกงจืดลูกกรอก ○ แกงจืดไข่ม้วน ○ แกงจืดปลาหมึกสดใส้ ○ แกงจืดสาकु ○ ต้มหน่อไม้กับไก่ ○ แกงร้อน ○ แกงเลียงผักทอง ○ ต้มยำไก่กับหัวปลี ○ เป็ดต้มข่า ○ ต้มยำขาหมูกับถั่วลันเตา ○ แกงส้มถั่วฝักยาว ○ แกงส้มมะละกอกับกุ้ง ○ ต้มส้มปลา ○ ต้มส้มหมูกับสับประรด ○ ต้มหมูกับผักกาดทอง ○ ไข่พะโล้ ○ ไก่ต้มกะทิกะหล่ำปลี ○ แกงเผ็ดไก่ ○ แกงกะหรี่ไก่กับมันเทศ ○ แกงมัสมั่นไก่กับมะเขือเขียว ○ แกงเผ็ดเปิดกับสับประรด ○ หมูต้มเค็มกับเห็ดหอม ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงหมูเทโพ

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมชน ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
		<ul style="list-style-type: none"> ○ เนื้อต้มเค็มกับหน่อไม้ ○ แกงเผ็ดเนื้อ ○ แกงกะทีนื้อบรรจุในมันฝรั่งต้ม ○ แกงมัสมั่นเนื้อ ○ แกงกะทีนื้อ
ผัด	<ul style="list-style-type: none"> ● ปลาตุ๋นผัดพริกขิง ● ซีโครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ● ปลาตุ๋นผัดเผ็ด ● ลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า ● ไก่ผัดฉ่า ● ปลาแซลมอนผัดฉ่า ● เห็ดออริจินิผัดฉ่า ● ปลาหมึกยัดไส้ทอดกรอบผัดเผ็ด ● ปลากระพงผัดฉ่า ● ผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ● ผัดยอดมะระไฟแดง ● ผัดถั่วงอกทรงเครื่อง ● มะระผัดไข่ ● ผัดตำลึงไฟแดง ● ผัดคะน้าปลาเค็ม ● บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง ● หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง ● ผัดสะตอทรงเครื่อง ● ผัดผักสี่สหาย ● ผัดผักรวมมิตร ● ผัดมะเขือยาวกากหมู ● ตำลึงผัดหน้าเลียหมูสับ ● ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน ● ผัดพริกขิงไข่เค็ม ● ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ ● ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ปลาพริกขิง ○ ปลาพุดผัดขิง ○ ปลาพุดผัดพริก ○ ไก่ผัดกะเพรา ○ ผัดตับไก่ทอด ○ เป็ดผัดขิง ○ เป็ดผัดเมล็ดบัว ○ ผัดเปรี้ยวหวานตับหมู ○ เนื้อและตับผัดพริก ○ เนื้อผัดพริกมะเขือเขียว ○ เนื้อผัดพริกบรรจุในผลมะเขือเขียว ○ ผัดวุ้นเส้น
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำหัวปลี ● ยำมะเขือยาว ● ยำเนื้อตุ๋น ● กุ้งพล่า 	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำหัวปลี ● ยำมะเขือเขียว ● ยำเนื้ออบ ● กุ้งพล่า

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมชน ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ส้มตำไทย, ปู ● ยำสะเดาปลาตุ๋น ● ยำตะไคร้ทรงเครื่อง ● ยำถั่วพู ● ยำกระเพาะปลาส้มโอ ● ยำสามกรอบ ● ยำไข่ดาว ● ยำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ● ยำปลาทุ ● ยำหมูย่าง, เนื้อย่าง ● ปลาหมึ่มะเขืออ่อน ● ปลาปลาแซลมอน ● ลาบปลาหมึก ● ลาบเนื้อ, หมู, ไก่ ● กุ้งแช่น้ำปลา 	<ul style="list-style-type: none"> ● ส้มตำ ○ ยำสับปะรด ○ ยำส้ม ○ ยำองุ่น ○ ยำมะม่วง ○ ส้มตำแบบอีสาน ○ ยำกะหล่ำปลีและแครอท ○ ยำถั่วฝักยาว ○ ยำเห็ดสด ○ ยำแตงร้าน ○ ยำไข่ต้ม ○ ยำกุ้งเส้น ○ ปลาปู ○ ยำอาหารทะเล ○ ยำไก่ ○ ยำเนื้อ ○ ยำเนื้อย่าง ○ ยำเปิดย่าง ○ ยำใหญ่ ○ ยำทวาย
ทอด เฝာ หรือย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● หมูทอดชุมชนสาย ● เนื้อเซอร์ลอยย่างจิ้มแจ่ว ● ปูนึ่งทอดกะเทียมพริกไทย ● ปลากระพงย่างเกลือ ● ปลากระพงทอดน้ำปลา ● ปลากระพงทอดตะไคร้ ● ปลาช่อนโบราณ ● ปลาหมึกยัดไส้ทอดกะเทียมพริกไทย ● ไก่บ้านทอดเกลือ ● ไส้กรอกพริกย่าง ● ลาบทอด 	<ul style="list-style-type: none"> ● หมูทอดกระเทียมพริกไทย ○ ปลากระเทียมพริกไทย ○ กุ้งเผา ○ กุ้งกระเทียมพริกไทย ○ ก้ามปูทอดผัดพริก ○ หอยแมลงภู่ทอด ○ ไก่กระเทียมพริกไทย ○ ไก่ย่างซาอูโต้ ○ ไก่เสียบไม้ย่าง ○ ตับหมูทอดพริกป่น ○ เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย ○ มะเขือเขี้ยวแต่งหน้าทอด ○ เนื้อกับข้าวทอดทอดก้อน
เครื่องจิ้ม	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกกะปิ-ปลาทุ ● เต้าเจี้ยวทลน ● น้ำพริกมะม่วง-ปลาสด ● น้ำพริกไข่เค็ม 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกกะปิย่างซัน ● ทลนเต้าเจี้ยว ○ น้ำพริกเผา ○ น้ำพริกผัด

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ● น้ำพริกไข่ปู ● น้ำพริกปลาทุปุ่น-ผักต้ม ● น้ำพริกขี้เหล็ก ● น้ำพริกกระทง ● ปูหลน ● ปลาร้าหลน 	<ul style="list-style-type: none"> ○ น้ำพริกกะปิอย่างใส ○ น้ำพริกมะขามสด ○ น้ำพริกส้มมะขามเปียก ○ น้ำพริกใบสะระแหน่ ○ น้ำปลาทูหวาน ○ หลนกุ้ง ○ หลนกะปิคั่ว ○ หลนหมูแฮมหรือไส้กรอกฝรั่ง ○ น้ำส้มถั่วลิสง
เครื่องเคียง	<ul style="list-style-type: none"> ● ไข่สอดไส้ ● เนื้อเค็ม ● ไข่ฟูฟู 	<ul style="list-style-type: none"> ● ไข่เจียวสอดไส้ ○ ปลาฟู ○ ปลาตุ๋นฟู ○ ไข่เค็ม ○ ไข่ต้ม ○ ไข่ทอดอย่างไข่ดาว ○ ไข่ลูกเขย ○ ไข่ทอดอย่างสุกฟู ○ ไข่เจียว ○ ไข่เจียวปรุงเครื่องต่าง ๆ ○ ไก่ก้อน ○ พริกหยวกสอดไส้ ○ หมูหวาน
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● ไข่ตุ๋นชุมสาย ● ห่อหมกชุมสาย ● ข้าวมันส้มตำ ● ข้าวคลุกกะปิ ● ขนมจีนชามน้ำ ● ปลาแซลมอนคั่วหวาน ● ปลาแซลมอนอบใบเตย ● ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว ● หอยแมลงภู่ชีสแลนดิ่งมะนาว ● กุ้งคั่วเกลือ ● ซีโรงหมูอบยอดผัก ● ไข่เยี่ยวม้ากะเพรากรอบ ● ข้าวผัดชุมสาย ● ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ไข่ตุ๋น ● ห่อหมกปลาช่อน ● ข้าวมัน ● ข้าวคลุกกะปิ ● ขนมจีนชามน้ำ ○ ห่อหมกกุ้ง ○ ห่อหมกปู ○ ห่อหมกหมูกับข้าวโพด ○ ปลาอบกับน้ำพริกเผา ○ เจียนปลาม้วน ○ กุ้งเจียน ○ หอยแมลงภู่อบ ○ หอยแครงเปรี้ยวหวาน ○ ไข่ต้มสอดไส้ข้าวโพด ○ ไก่เต้าเจี้ยว

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมชน ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวผัดแกงเขียวหวาน ● ข้าวผัดกุ้งแห้ง ● ข้าวผัดมันกุ้ง ● ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู ● ข้าวผัดปลาเค็มทรงเครื่อง ● ข้าวผัดซี่ไมาทะเล ● ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด ● ข้าวราดหน้าไก่ ● ข้าวผัด (กุ้ง, ปู, หมู, ไก่) ● ข้าวซี่โครงหมอบ ● บะหมี่ซี่โครงหมอบ ● ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ● ก๋วยเตี๋ยวลอดหน้าปลาเต้าซี่ ● ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ● ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ● หมี่กะทิ ● โภยซี่หมี่ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ไก่เปรี้ยวหวาน ○ ไก่พิมพ์ ○ ข้าวอบไก่ ○ เป็ดตุ๋น ○ เป็ดมันไต้เมลิ็ดบัว ○ เป็ดมันไต้เกาลัด ○ เป็ดทอดสอดไส้ ○ ขาหมูต้มเค็มกับผักกาดดอง ○ ขาหมูสอดไส้ ○ ข้าวต้ม ○ ข้าวต้มไก่ ○ ข้าวต้มปลา ○ ข้าวต้มหมู ○ ข้าวต้มเนื้อ ○ ข้าวแกงไก่สำเร็จรูป ○ ข้าวผัดปู ○ ข้าวผัดพริก ○ ข้าวผัดใบกะเพรา ○ ขนมจีนน้ำยาอย่างวิธิลัด ○ ขนมจีนน้ำพริก
อาหารหวาน	<ul style="list-style-type: none"> ● บัวลอยสามสี ● บัวลอยไข่หวาน ● บัวลอยน้ำขิง ● ไอศกรีมน้อยหน้า ● ไอศกรีมทุเรียน ● ลูกตาลลอยแก้ว ● ส้มแช่ลอยแก้ว ● กระท้อนลอยแก้ว ● สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว 	<ul style="list-style-type: none"> ● ขนมบัวลอย ○ ข้าวเหนียวมูน ○ ข้าวเหนียวตัด ○ แป้งจี่ ○ ขนมบ้าบิ่น ○ แป้งจี่กล้วย ○ ข้าวเม้าทอด ○ ขนมสามเกลอ ○ ขนมทอง ○ ขนมกง ○ นางเล็ด ○ สังขยา ○ ขนมหม้อแกงเผือก ○ ขนมต้มขาว ○ ขนมต้มแดง ○ ขนมบัวลอยเผือก ○ กล้วยบวชชี

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย ¹	กับข้าวรัตนโกสินทร์ ²
		<input type="radio"/> ขนมกล้วย <input type="radio"/> ลูกชุบ <input type="radio"/> ตะโก้เผือกและข้าวโพด <input type="radio"/> ฝอยทอง <input type="radio"/> ทองหยอด <input type="radio"/> ทองหยิบ
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวตั้งหน้าตั้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ทอดมันปลา ● หมี่กรอบ ● ออเดิร์ฟไทยพิเศษ (ชุมสาย) ● นางงามสองหน้า ● เมี่ยงคำ ● เมี่ยงคะน้า ● เมี่ยงปลาทุ ● ถูงทอง ● กระทงทอง ● แอ้กิน ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ปลาสดลิตฟู ● ไก่ตะไคร้ ● ปีกไก่ทอดน้ำปลา ● ลูกชิ้นปลาลวก 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวตั้งหน้าตั้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ทอดมันปลากราย ● หมี่กรอบ ○ ข้าวตั้งทรงเครื่อง ○ เมี่ยงลาว ○ ขนมปังหน้ากุ้งหรือหมู ○ สาकुใส่หมู ○ ใส่กรอกหมูกับข้าวโพด ○ ขนมเบื้องกระทงทอง ○ ยำเนื้อย่างในผลแตงกวา ○ ปลาบูในมะเขือเทศสีดา ○ ลูกชิ้นปลาปิ้ง ○ ฟักทองหน้าทอดมันปลา ○ ทอดมันกุ้งฝอย ○ หูรม ○ กุ้งห่มผ้า ○ ตับไก่ชุบแป้งทอด ○ หมูตั้งสดหมูกระจก ○ หมูกับข้าวโพดทอดก้อน ○ ใส่กรอกหมูกับข้าวโพด ○ หมูไสร่ง ○ ข้าวเหนียวทอด ○ ข้าวเหนียวปรุงรสทอด ○ ข้าวทอด ○ หมี่อ่อน ○ หมี่กะทิ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

¹ ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² เตียบ ชุมสาย, ม.ล. กับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525. กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์,

2525.

ตารางที่ 7 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชาววัง ¹	ตำรากับข้าวในวัง ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงริ้วจวน ● แกงเขียวหวานปลากทรายไข่เค็ม ● ปลาทุตม์เค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย 	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงริ้วจวน ● แกงเขียวหวานปลากทรายไข่เค็ม ● ปลาทุตม์เค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย ○ แกงปลาดุกอย่างปลาไหล ○ แกงเลียงนพเก้า ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงส้มชะอมซูบไข่ ○ แกงขี้เหล็ก ○ แกงแค (ไก่) ○ แกงเบ็ดสดพริกไทยอ่อน ○ พะแนงเนื้อ ○ แกงเหลือง ○ แกงไตปลา
ผัด		○ ผัดสะตอ
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำใหญ่ ● พระรามลงสรง 	<ul style="list-style-type: none"> ● พระรามลงสรง ○ ยำปลาทูนึ่ง-ไข่ดาว ○ ยำหัวปลี ○ ยำไก่ย่างเต่า ○ ยำถั่วพู ○ ยำทะวาย
ทอด เฝာ หรือย่าง		
เครื่องจิ้ม	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกปลากกรอบ ● พริกขิงตามเสด็จ ● น้ำพริกปลาร้า ● พริกขิงเครื่องทอด 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกปลากกรอบ ● พริกขิงตามเสด็จ ● น้ำพริกปลาร้า ● พริกขิงเครื่องทอด ○ คั่วกลิ้ง ○ พริกขิงปลาช่อนทอดกรอบ ○ น้ำพริกมะดันผัด ○ น้ำพริกมะขามสดผัด ○ น้ำพริกมะม่วง ○ น้ำพริกกระท้อน ○ น้ำพริกมะกรูด ○ น้ำพริกเต้าหู้ยี้ ○ น้ำพริกลูกหน่าเลียบ

ตารางที่ 7 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชาววัง ¹	ตำรากับข้าวในวัง ³
		<ul style="list-style-type: none"> ○ น้ำพริกอ่อง ○ น้ำพริกมะพร้าว ○ น้ำพริกกระท้ำ ○ กะปิคั่ว ○ หลนปลาร้า ○ ปลาร้าทรงเครื่อง ○ ปูเค็มคั่ว ○ แสร้งว่ากุ้ง
เครื่องเคียง		○ เนื้อเค็มสด
อาหารหวาน		○ เม็ดบัวฉาบ
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● สะเต๊ะลือ ● ข้าวตังเมี่ยงลาว ● ทอดมันสิงคโปร์ ● เปาะเปี๊ยะทอด ● ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง ● หมี่กรอบ 	<ul style="list-style-type: none"> ● สะเต๊ะลือ ● ข้าวตังเมี่ยงลาว ● ทอดมันสิงคโปร์ ● เปาะเปี๊ยะทอด ● ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง ● หมี่กรอบ ○ สาคูไส้ปลา ○ หน้าตังหน้าตั่ง ○ ขนมเบื้องญวนห่อไข่ ○ หุุ่ม ○ กรอบเค็ม ○ แป้งสับทอด ○ ครองแครง

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

¹ ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์. กรุงเทพฯ : บัณฑิต, 2549.

พูน ปรณ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 8 รายการอาหารที่ให้บริการในร้านอาหารหลายรสและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
อาหารคาว		
แกง	<ul style="list-style-type: none"> ● แกงมีสมันไก่ ● แกงจืดวุ้นเส้น ● แกงจืดผักกาดขาว/ตำลึง ● แกงจืดเต้าหู้ ● แกงเลียง ● แกงส้มผักกระเฉด ● แกงส้มปลาช่อนทอด ● แกงส้มชะอมกุ้ง ● แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ ● แกงเผ็ดเป็ดย่าง ● แกงป่าเนื้อ/ไก่/หมู/หอยลาย ● แกงป่าหมูป่า ● แกงไตปลา ● โรตีสัมแกงเนื้อ/แกงไก่ ● พะแนงไก่ ● ปลาเก๋าต้มขิง ● ปลาช่อนแป๊ะชะ ● ต้มยำกุ้งเห็ดสด ● ต้มยำกุ้งใหญ่ ● ต้มยำปลากะพง ● ต้มขาไก่เห็ดสด ● ต้มยำโป๊ะแตก ● ต้มยำหอยแมลงภู่ 	
ผัด	<ul style="list-style-type: none"> ● กระเพาะปลาผัดแห้ง ● กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ● ผัดผักบุ้ง ● ผักกระเฉดไฟแดง ● บล๊อคเคอร์รี่ผัดกุ้ง ● ปลาตุ๋นผัดพริกสด ● หอยลายผัดน้ำพริกเผา ● หอยแมลงภู่ผัดเผ็ด ● ผัดสะตอกุ้ง ● ผัดโป๊ะแตก 	○ พริกขิงปลาดุกฟูไข่เค็ม

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ไก่ผัดขิง ● เนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ผัดใบกระเพรา ● ไก่กรอบผัดเผ็ด ● หมูป่าผัดเผ็ด ● คะนํ้าปลาเค็ม ● คะนํ้าผัดน้ำมันหอย ● ไก่/กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● เนื้อผัดน้ำมันหอย ● เป็ร็ยวหวานปลากะพง ● ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ ● ผักโสภณราดปู ● ผัดเป็ยเซียน ● ผัดเจ ● ผัดผักรวม 	
ยำ	<ul style="list-style-type: none"> ● ยำกุ้งเสียบ ● ยำกระเพาะปลา ● ยำมะเขือยาว ● ยำถั่วพู ● ยำเห็ดหูหนู ● ยำวุ้นเส้น ● ยำเฉโป ● ยำไส้กรอก ● ยำปลากรอบ ● ยำเนื้อ ● ยำรวมมิตรทะเล ● ยำผักกระเฉด ● ยำปลาดุกฟู ● ปลาปลาดุกฟู ● ปลา กุ้ง ● ปลาปลาหมึก ● เนื้อน้ำตาล ● แหนมสด ● ลาบวุ้นเส้น ● ลาบเนื้อ/ไก่/หมู 	

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ลาบเป็ด ● กุ้งเต็น ● กุ้งมะนาว ● กุ้งเนื้อเย็น 	
ทอด เผา หรือย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ปลาช่อนแดดเดียว ● ปลาเก๋าราดพริก ● กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย ● กุ้ง/ปลาหมึกชุบแป้งทอด ● ทอดมันกุ้ง ● แอ้กั้นทอด ● ปลาเก๋าน้ำแดง ● ท่อหมกทะเลเผา ● กุ้งแม่น้ำเผา น้ำปลาหวาน 	
เครื่องจิ้ม	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกปลาร้า ● ปูหลน ● น้ำพริกกุ้งเสียบ ● น้ำพริกปลาตุ๋น 	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำพริกปลาร้า ● ปูหลน
เครื่องเคียง	<ul style="list-style-type: none"> ● ไข่สอดไส้ ● ไข่เจียวหมูสับ 	
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวแช่ชาววัง ● ข้าวอบสับปะรดเสวย ● หมี่กรอบ ● ขนมจิ้นน้ำพริก ● ขนมจิ้นชาน้ำ ● ข้าวซอย ● ปลาหมึกไข่เนื้อมะนาว ● ขนมจิ้นน้ำเงี้ยว ● ขนมจิ้นน้ำยา ● ซีโครงหมอบน้ำผึ้ง ● ข้าวมันส้มตำ ● สตูลิ้นวัว ● กุ้งอบหม้อดิน ● ซีโครงหมอบ ● กุ้งอบเกลือ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวแช่ชาววัง ● ข้าวอบสับปะรดเสวย ● หมี่กรอบ ● ขนมจิ้นน้ำพริก ● ขนมจิ้นชาน้ำ ● ข้าวซอย

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● กุ้งเจียนอบเหล้าแดง ● ไก่อบยอดผัก ● ปลาเก่านึ่งซีอิ๊ว ● เต้าหู้ราดหน้าปู ● เต้าหู้ทรงเครื่องหม้อดิน ● เนื้อ/ไก่/หมู กระทะกระเทียมพริกไทย ● กระทะรวมมิตรทะเล ● วิหคหลังรัง ● ผักอบสี่สหาย ● ข้าวผัดหลายรส ● ข้าวซีโครงหมอบ ● ข้าวน้ำพริกลงเรือ ● ข้าวผัดแหนดม ● ข้าวผัดน้ำพริก ● ข้าวผัดมันกุ้ง ● ข้าวผัดหน้าเลียบ ● ข้าวผัดอเมริกัน ● ข้าวผัดกุ้ง/ปู ● ข้าวผัดไก่/หมู ● ข้าวผัดสเต็กเนื้อไข่ดาว ● ข้าวผัดกะเพราเนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ● ข้าวหมกไก่ ● ข้าวหอมไก่อบ ● ข้าวคลุกกะปิ ● ข้าวหมูแดง ● ข้าวหน้าไก่ ● ข้าวคะน้ำหมูกรอบ ● ข้าวต้มหมู/ไก่/กุ้ง/ปลากะพง ● ข้าวผัดแกงไตปลา ● ข้าวผัดปลาเค็ม ● ข้าวผัดปลาสด ● ข้าวผัดลงเรือ ● ข้าวอบกุนเชียง ● ก๋วยเตี๋ยวแซก 	

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ● ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง ● ก๋วยเตี๋ยวไก่คั่ว ● สุกี้น้ำเนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง ● สุกี้น้ำแห้งเนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง ● มั๊กกะโรนีไก่/กุ้ง ● ผัดไทยกุ้ง/ปู ● ผัดฮกเกี้ยนหมี่ ● บะหมี่น้ำหมูแดง ● เกี่ยมอีทรงเครื่อง ● เกี้ยวกุ้ง ● ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ายอดผักเนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ● ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหลายรส ● สลัดเนื้อสัน ● สลัดกุ้ง/ไก่ ● สลัดแขก ● กระเพาะปลา 	
อาหารหวาน	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวเม่านมเม็ดแมงลัก ● กลัวยเชื่อม ● ทับทิมกรอบ ● ลอดช่อง เผือก แต่งไทย ● สามแซ่ ● เฉาก๊วย ● สลิม ● ลูกตาล ● วุ้นน้ำเชื่อม 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวเม่าน้ำกะทิ
อาหารว่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวตังหน้าตั้ง ● หอยลายอบเนย ● พระรามลงสรง ● ขนมปังหน้ากุ้ง ● ขนมปังหน้าหมู ● เนื้อ/หมูสะเต๊ะ ● เปาะเปี๊ยะเสวย 	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าวตังหน้าตั้ง ● หอยลายอบเนย ● พระรามลงสรง ○ ข้าวเม่าหมี่

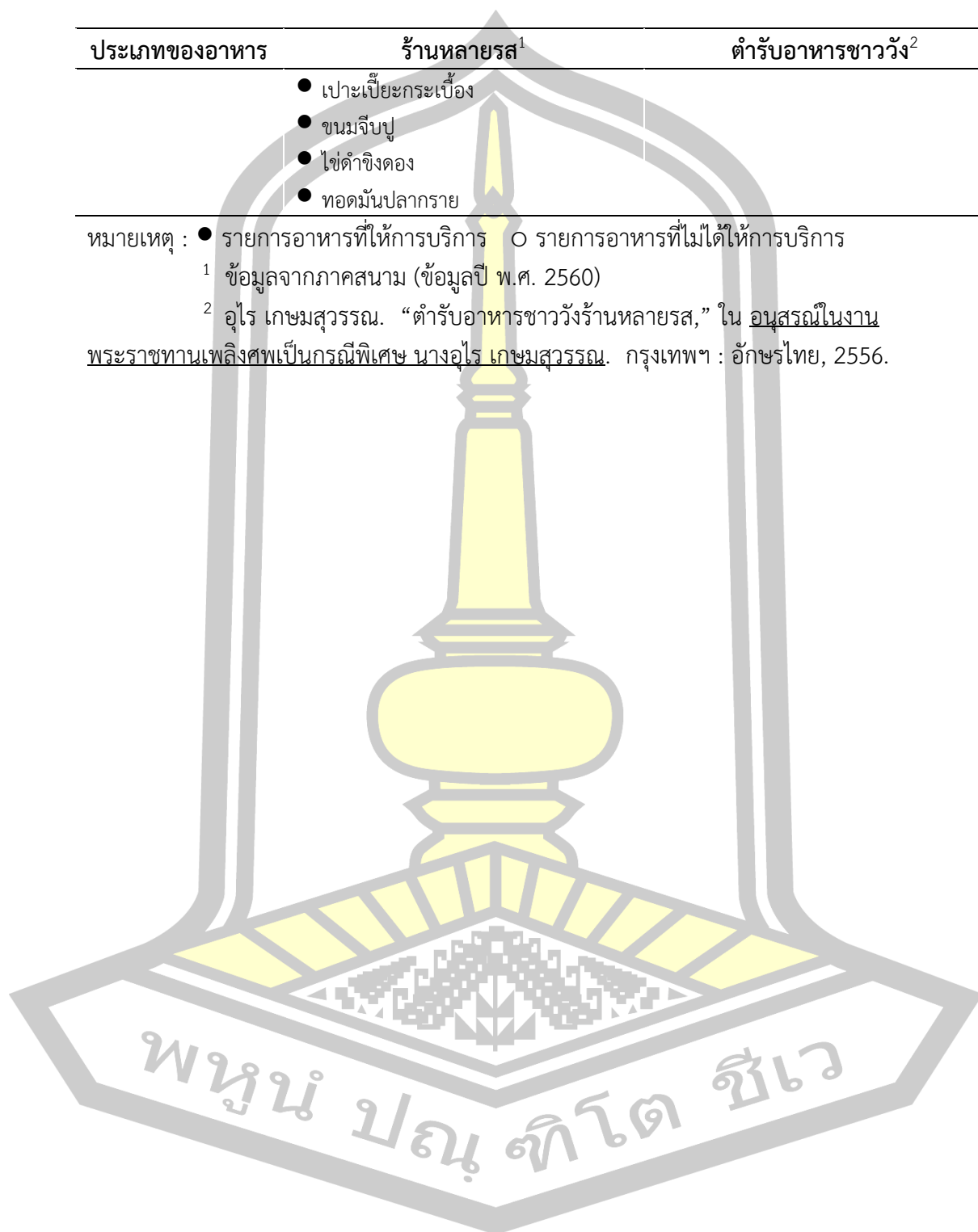
ตารางที่ 8 (ต่อ)

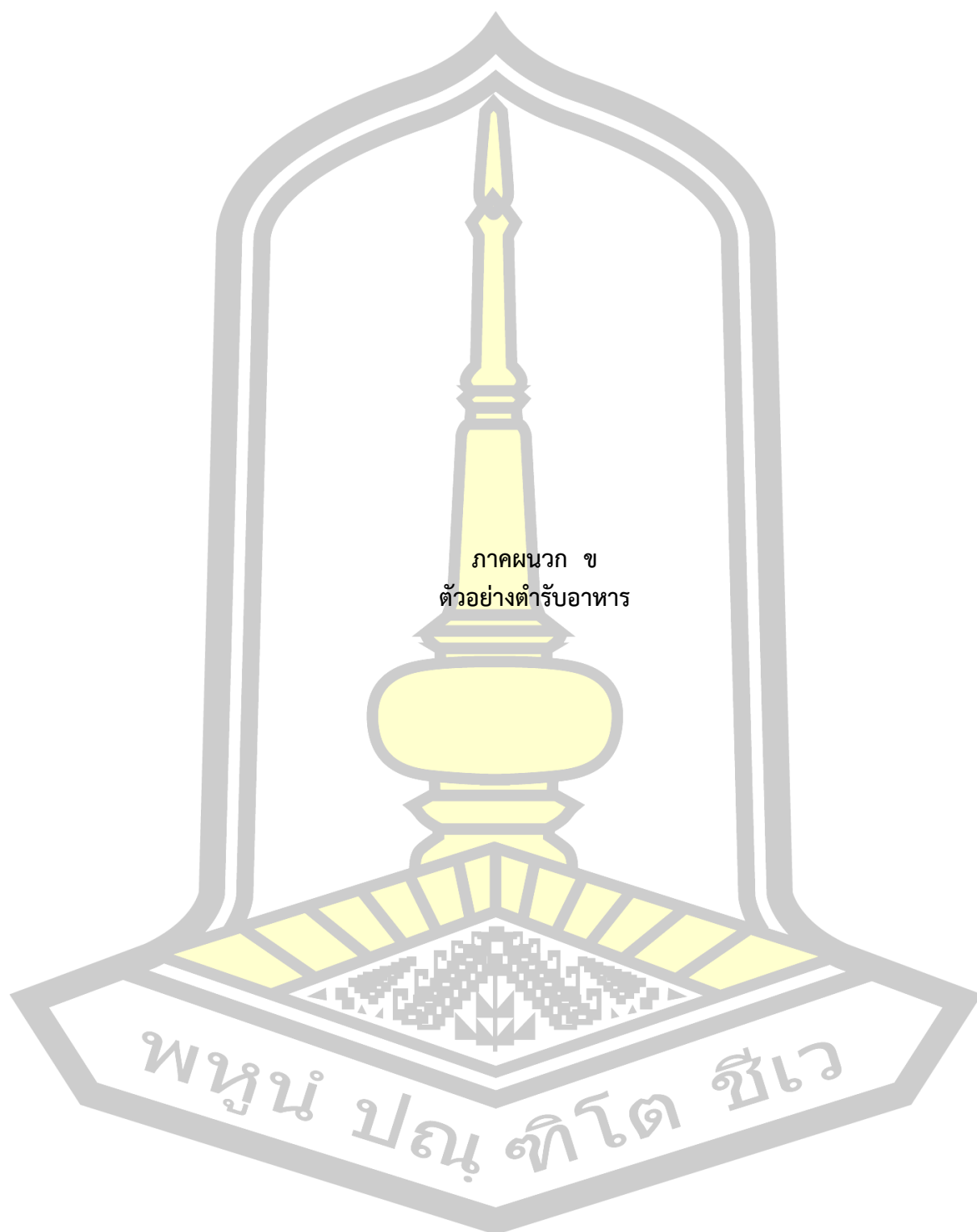
ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส ¹	ตำรับอาหารชาววัง ²
	<ul style="list-style-type: none"> ● เปาะเปี๊ยะกระเบื้อง ● ขนมจีบปู ● ไข่ดำซิงตอง ● ทอดมันปลากราย 	

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้บริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้บริการ

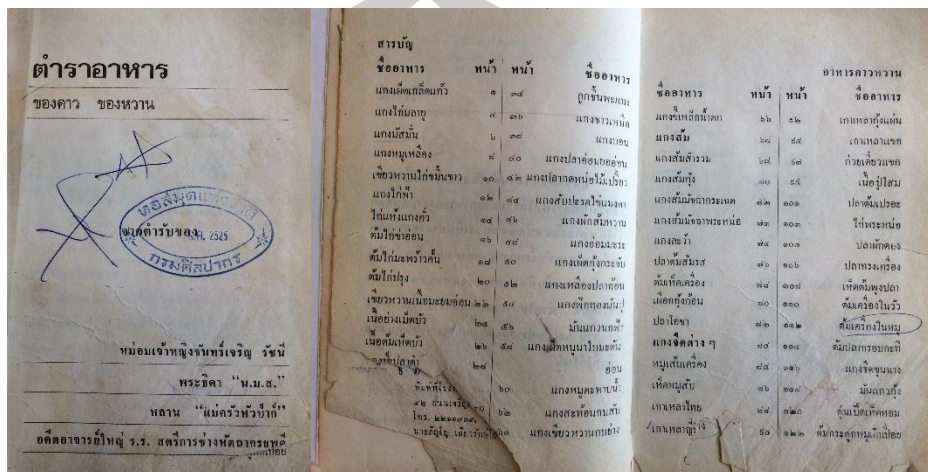
¹ ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

² อุไร เกษมสุวรรณ. “ตำรับอาหารชาววังร้านหลายรส,” ใน อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพเป็นกรณีพิเศษ นางอุไร เกษมสุวรรณ. กรุงเทพฯ : อักษรไทย, 2556.





ตำราอาหารของคาว ของหวาน (2523)



ภาพประกอบที่ 144 ตำราอาหารของคาว ของหวาน ของหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523)

ตารางที่ 9 น้ำตักเนื้ออย่างตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

น้ำตักเนื้ออย่าง

เนื้อสันใน	1	กิโลกรัม	หั่นชิ้นใหญ่
แตงกวา	3	ผล	หั่นชิ้นบาง
ผักกาดหอม	3	ต้น	หั่นท่อนสั้น
ผักชี	2	ต้น	หั่น
กระเทียม	1	หัว	ปอกหั่นบาง
หัวหอม	2	หัว	ปอกหั่นชิ้นบาง
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	
มะนาว	2	ผล	ผ่าแคะเอาเม็ดทิ้ง
พริกชี้หนู	7	เม็ด	เด็ดขั้วบุบพอแตก
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	½	ช้อน	

เอาเนื้อย่างไฟพอสุกหั่นชิ้นเล็ก ผสมด้วยมะนาว น้ำปลา หัวหอม กระเทียม ผงชูรส น้ำตาล พริกชี้หนู ขยำให้เข้ากัน ดี เสร็จแล้วปรุงรสตามชอบ

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 242)

ตารางที่ 10 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	½	กิโลกรัม	
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำส้ม	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
ถั่วลิสงป่น	3	ช้อนโต๊ะ	
ถั่วงอก	1	ถ้วย	ล้างน้ำ
ตั้งฉ่าย	1	ถ้วย	
เต้าหู้เหลือง	1	อัน	หั่นชิ้นเล็ก
มะนาว	1	ผล	ผ่าซีกแกะเอาเมล็ดทิ้ง
กุ้งแห้ง	2	ช้อนโต๊ะ	
ต้นก๋วยฉ่าย	3	ต้น	ตัดปลายทิ้งล้างน้ำ
หัวปลีกล้วยน้ำว้า	1	หัว	ปอกเอาแต่ขาว ผ่าซีก
ใบบัวบก	5	ต้น	ล้างน้ำ
พริกป่น	2	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียม	1	หัว	ปอกหุบ
ไข่	2	ฟอง	

เอาน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ผสมกระเทียมเจียวให้เหลือง ผสมด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก น้ำส้ม และน้ำเปล่าเล็กน้อย ผัดให้เข้ากันดี ผสมน้ำปลา ถั่วลิสงป่น เต้าหู้เหลือง กุ้งแห้ง พริกป่น ตั้งฉ่าย ผัดให้เข้ากันดี ผสมน้ำตาลทราย ถั่วงอก ไข่ตีพอแตก ผัดให้สุก เสร็จแล้วปรุงรสตามชอบ ตักใส่ภาชนะ เวลารับประทานปรุงรสด้วยมะนาว รับประทานกับผัก คือ หัวปลี ใบบัวบก ต้นก๋วยฉ่าย ทั้งหมดจัดใส่ภาชนะเดียวกัน

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 274 – 275)

พูนุ ปณุกิตโต ชีเว

ตารางที่ 11 ผัดเส้นใหญ่ราดหน้าตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

ผัดเส้นใหญ่ราดหน้า

เนื้อหมู	1	ถ้วย	หั่นชิ้นใหญ่
ก้วยเตี่ยวเส้นใหญ่	1/3	กิโลกรัม	
น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียม	1	หัว	ปอก ทูบ
ตับหมู	1	ถ้วย	หั่น
เนื้อหมู	1	ถ้วย	หั่นชิ้นบาง
เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำส้ม	3	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	1/2	ช้อนชา	
ผักคะน้า	5	ต้น	ทุบพอแตกหั่นชิ้นบาง
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
พริกไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ	
ไข่	2	ฟอง	
น้ำกระดุกหมูต้ม	1	ถ้วย	
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	
พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด	

เอาน้ำมันใส่กระทะ 4 ช้อนโต๊ะ ผสมด้วยเส้นก้วยเตี่ยว ผัดสุกผสมด้วยไข่ผัดให้เข้ากัน สุกแล้วตักใส่ภาชนะพักไว้ก่อน เอาน้ำมันยังเหลืออยู่ในกระทะ ผสมกระเทียมเจียวให้หอม ผสมด้วยเต้าเจี้ยวดำผัดให้เข้ากันดี ผสมเนื้อหมู ตับหมู น้ำปลา น้ำตาล ผักคะน้า ผัดเข้ากันดี ผสมน้ำกระดุกหมูต้ม ผัดให้สุก จึงละลายแป้งมันผสมลงในกระทะ คนให้เข้ากัน ผสมผงชูรส คนให้ทั่วเสร็จแล้วตักราดบนเส้นก้วยเตี่ยว โรยด้วยพริกไทยป่น ผสมด้วยพริกน้ำส้ม ปูรสตามชอบ (พริกชี้ฟ้าน้ำส้มแช่รวมกัน)

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 276 – 277)

พูนุ ปณุกิตโต ชีเว

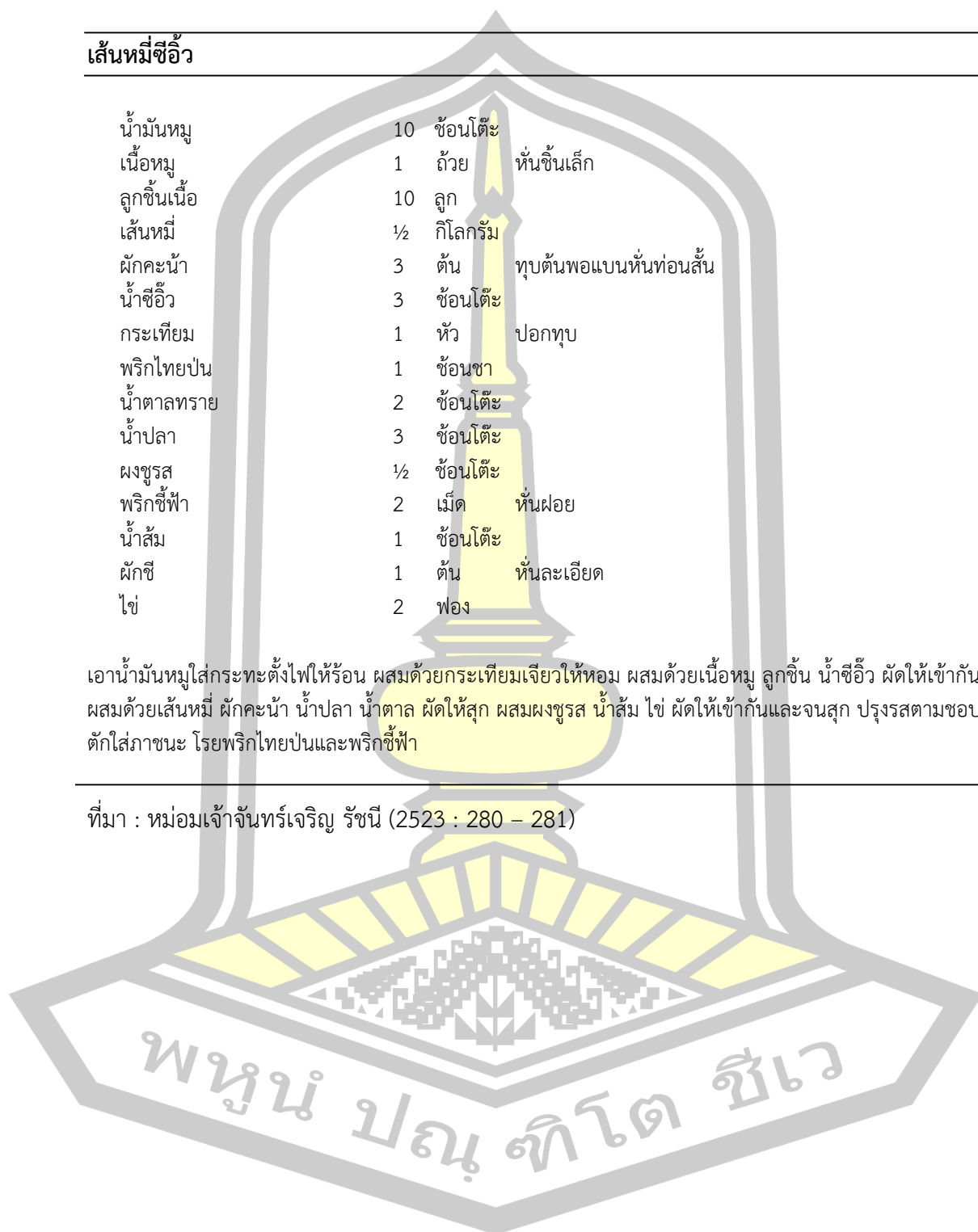
ตารางที่ 12 เส้นหมี่ซีอิ๊วตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ ราชินี

เส้นหมี่ซีอิ๊ว

น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
เนื้อหมู	1	ถ้วย	หั่นชิ้นเล็ก
ลูกชิ้นเนื้อ	10	ลูก	
เส้นหมี่	½	กิโลกรัม	
ผักคะน้า	3	ต้น	ทุบต้นพอแบนหั่นท่อนสั้น
น้ำซีอิ๊ว	3	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียม	1	หัว	ปอกทุบ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	½	ช้อนโต๊ะ	
พริกชี้ฟ้า	2	เม็ด	หั่นฝอย
น้ำส้ม	1	ช้อนโต๊ะ	
ผักชี	1	ต้น	หั่นละเอียด
ไข่	2	ฟอง	

เอาน้ำมันหมูใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ผสมด้วยกระเทียมเจียวให้หอม ผสมด้วยเนื้อหมู ลูกชิ้น น้ำซีอิ๊ว ผัดให้เข้ากัน ผสมด้วยเส้นหมี่ ผักคะน้า น้ำปลา น้ำตาล ผัดให้สุก ผสมผงชูรส น้ำส้ม ไข่ ผัดให้เข้ากันและจนสุก ปรงรสตามชอบ ตักใส่ภาชนะ โรยพริกไทยป่นและพริกชี้ฟ้า

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ ราชินี (2523 : 280 – 281)



ตารางที่ 13 ขนมผักกาดทอดตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

ขนมผักกาดทอด

แป้งขนมผักกาด	½	กิโลกรัม	หันขึ้นสี่เหลี่ยม
น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
น้ำซีอิ้ว	2	ช้อนโต๊ะ	
ถั่วงอก	1	ถ้วย	
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
ไข่	2	ฟอง	
พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด	โขลกละเอียด
น้ำส้ม	3	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	1	ช้อนชา	
ผักชี	2	ต้น	เด็ดเอาแต่ยอดล้างน้ำ
ต้นหอม	3	ต้น	ล้างน้ำหั่นท่อนสั้น
กระเทียม	2	หัว	ปอกทูป
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา	

เอาน้ำมันหมูใส่กระทะที่ละน้อย เอาแป้งลงทอดพอเหลืองเอาน้ำมันหมูใส่หมด ผสมด้วยกระเทียมเจียวให้เหลือง ผสมด้วยแป้งผักกาด ผสมน้ำซีอิ้ว น้ำปลา ถั่วงอก ผัดให้สุก ผสมต้นหอม ไข่ ผัดให้เข้ากันดี ผสมน้ำตาลทราย ผงชูรส ผัดให้เข้ากัน เสร็จแล้วตักใส่ภาชนะไว้ ผสมด้วยพริกไทยป่น ผักชี เวลาจะรับประทาน ปรงรสด้วย พริกน้ำส้ม คือ พริกชี้ฟ้าแช่รวมกับน้ำส้ม ควรตั้งไฟอ่อนอยู่เสมอจึงจะดี

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 311 – 312)



ตารางที่ 14 สะเต๊ะหมูตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

สะเต๊ะหมู

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม	หั่นชิ้นเล็กและบาง
มะพร้าว	1	กิโลกรัม	
พริกแห้ง	7	เม็ด	แกะเม็ด แช่น้ำ
ตะไคร้	1	ต้น	หั่นฝอย
ข่า	5	แวน	หั่นละเอียด
ผิวมะกรูด	1	ชิ้น	ข่า
หัวหอม	1	หัว	ปอก
กระเทียม	2	หัว	ปอก
รากผักชี	3	ราก	
ลูกผักชี	2	ชิ้น	โต๊ะ
ยี่หระ	2	ชิ้น	โต๊ะ
กะปิ	½	ชิ้น	ข่า
ถั่วลิสงคั่ว	2	ถ้วย	เอาเปลือกออกโขลกให้ละเอียด
ส้มมะขาม	2	ชิ้น	โต๊ะ
น้ำตาล	3	ชิ้น	โต๊ะ
น้ำปลา	2	ชิ้น	โต๊ะ
แตงกวา	4	ผล	ปอกหั่นชิ้นบาง
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	หั่นชิ้นละเอียด
เกลือป่น	1	ชิ้น	ข่า
น้ำตาลทราย	1	ชิ้น	โต๊ะ
ไขมันผง	1/3	ชิ้น	ข่า

1. พริกแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หัวหอม รากผักชี กระเทียม ทั้งหมดเอาลงครกโขลกให้ละเอียด ผสมด้วยกะปิ โขลกให้เข้ากัน ลูกผักชี ยี่หระ ทั้งสองอย่างรวมกันคั่วให้หอม เสร็จแล้วโขลกให้ละเอียด ตักมาคลุกเคล้าให้เข้ากันดี หมักพักไว้ก่อน

2. จิ้งแบ่งมะพร้าวออกเป็นสามส่วน เอาส่วนหนึ่งคั้นหัวกะทิ 1½ ถ้วย อีกสองส่วนนั้นคั้นกะทิ 5 ถ้วย ใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวให้เหลือประมาณ 3 ถ้วย และแตกมันมาก ๆ เสร็จแล้วเทมันกะทิใส่ภาชนะไว้ ซ้อนมันกะทิใส่หม้อ 3-5 ซ้อน ตั้งไฟผสมด้วยน้ำพริก ผัดให้หอม ผสมน้ำปลา น้ำตาล ถั่วลิสงป่น คนให้เข้ากันดี ผสมมันกะทิ ส้มมะขาม เคี่ยวให้ข้นมาก ๆ เสร็จแล้วปรุงรสตามชอบ ตักใส่ภาชนะไว้ก่อน

3. น้ำส้ม น้ำตาลทราย แตงกวา พริกชี้ฟ้า เกลือป่น หัวหอม ทั้งหมดผสมให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบ พักไว้ก่อน

4. เอาไขมันผสมกับหัวกะทิ คนให้เข้ากันดี เอาไม้เหลาเล็ก ให้มากพอกับที่จะเสียบเนื้อหมู เสร็จแล้วเอาเนื้อหมู เสียบไม้อันละ 5-6 ชิ้น เสียบให้หมดเนื้อหมู เสร็จแล้วผสมด้วยกะทิให้ทั่วเนื้อหมู เสร็จแล้วย่างไฟอ่อน อย่างไม่สุก เสร็จแล้วใส่ภาชนะไว้ เวลาจะรับประทานจึงยกน้ำจิ้มมาตั้งและอาจาด ทั้งสามอย่างรับประทานรวมกัน

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 328 – 330)

ตารางที่ 15 สะเต๊ะเนื้อตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

สะเต๊ะเนื้อ

เนื้อสะโพก	1	กิโลกรัม	หั่นชิ้นบาง
มะพร้าว	1	กิโลกรัม	
พริกแห้ง	7	เม็ด	แกะแช่น้ำ
ตะไคร้	1	ต้น	หั่นฝอย
ข่า	4	แวน	
ผิวมะกรูด	1	ชิ้น	หั่นละเอียด
หัวหอม	1	หัว	ปอก
กระเทียม	2	หัว	ปอก
รากผักชี	3	ราก	หั่นละเอียด
ลูกผักชี	2	ชิ้นโต๊ะ	
ยี่หระ	2	ชิ้นโต๊ะ	
กะปิ	½	ชิ้นชา	
ถั่วลิสงคั่ว	2	ถ้วย	เอาเปลือกออกโขลกให้ละเอียด
สั้มะขาม	2	ชิ้นโต๊ะ	
น้ำตาล	3	ชิ้นโต๊ะ	
น้ำปลา	2	ชิ้นโต๊ะ	
แตงกวา	4	ผล	ปอกหั่นชิ้นบาง
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	หั่นฝอย
น้ำส้ม	2	ชิ้นโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ชิ้นโต๊ะ	
เกลือป่น	1	ชิ้นชา	
ขมิ้นผง	1/3	ชิ้นชา	

สะเต๊ะเนื้อนี้ทำเหมือนสะเต๊ะหมูทุกอย่าง

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 331 - 332)

พจนานุกรมอาหารไทย

ตารางที่ 16 ผ็อกแป้งกรอบตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้

ผ็อกแป้งกรอบ

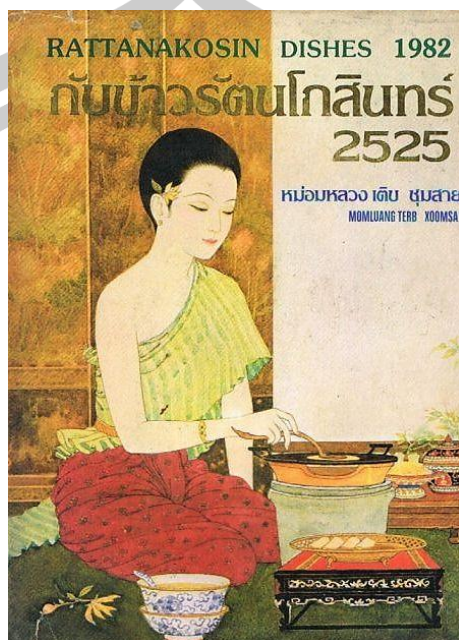
น้ำมันบัว	1	กิโลกรัม	
ผ็อก	½	กิโลกรัม	ปอกหั่นชิ้นบาง
แป้งสิงคโปร์	½	กิโลกรัม	
เนื้อหมู	2	ถ้วย	สับละเอียด
น้ำตาล	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำส้ม	2	ช้อนโต๊ะ	
เบะแซ	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำกระเทียมดอง	1	ถ้วย	
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	โขลกละเอียด
ถั่วลิสงป่น	3	ช้อนโต๊ะ	
ผักชี	1	ต้น	หั่นละเอียด
แตงกวา	2	ผล	หั่นชิ้นเล็ก
เกลือป่น	1/3	ช้อนชา	

เอาผ็อก แป้งสิงคโปร์ ผสมน้ำเปล่า ½ ถ้วย ขยำให้เข้ากัน ผสมเนื้อหมูคนให้เข้ากันดี เสร็จแล้วพักไว้ก่อน เอาน้ำมันบัวใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ตักเครื่องผ็อกก่อนประมาณ 1 ช้อนโต๊ะลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นใส่ภาชนะพอเย็น หั่นชิ้นพอคำ รับประทานกับน้ำจิ้ม คือ เอาน้ำกระเทียมดองละลายกับแป้งมัน ผสมน้ำตาล เบะแซ ทั้งหมดใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวพอเหนียว ยกกลงไว้ให้เย็นผสมด้วย พริกชี้ฟ้า ถั่วลิสงป่น ผักชี แตงกวา เกลือป่น ประสูตรตามชอบ

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี้ (2523 : 344 – 345)



กับข้าวรัตนโกสินทร์ (2525)



ภาพประกอบที่ 145 ตำรากับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525 ของหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525)

ตารางที่ 17 ข้าวตั้งหน้าตั้งตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย

ข้าวตั้งหน้าตั้ง

ข้าวตั้งทอดหรือปิ้ง	
กุ้งปอกทำความสะอาดสับหรือบด	1 ถ้วย
กะทิ	3 ถ้วย
(ใช้มะพร้าวขูด ½ กิโลกรัมคั้นด้วยน้ำ	2½ ถ้วย)
หัวหอมเล็กหรือใหญ่หั่นเล็ก ๆ	½ ถ้วย
รากและต้นผักชีโขลก	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2 ช้อนโต๊ะ
มะเขือเทศกระป๋อง	2 ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วป่น	½ ถ้วย
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	¼ ถ้วย
ผักชีหั่น	
พริกชี้ฟ้าแดงหั่น	

กะทิใส่หม้อ ใส่รากผักชี กระเทียมโขลกและกุ้งลงคนให้เข้ากัน ยกตั้งไฟ คอยคน พอเดือดและกุ้งสุกแล้ว ใส่มะเขือเทศและหัวหอม พอหัวหอมสุก ใส่น้ำปลา น้ำตาล และถั่วลิสง เดือดด้วยกลอง ตักใส่ถ้วยเครื่องจิ้ม โรยผักชี พริกแดง รับประทานกับข้าวตังทอดหรือข้าวตังปิ้ง

ที่มา : หม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย (2525 : 26)

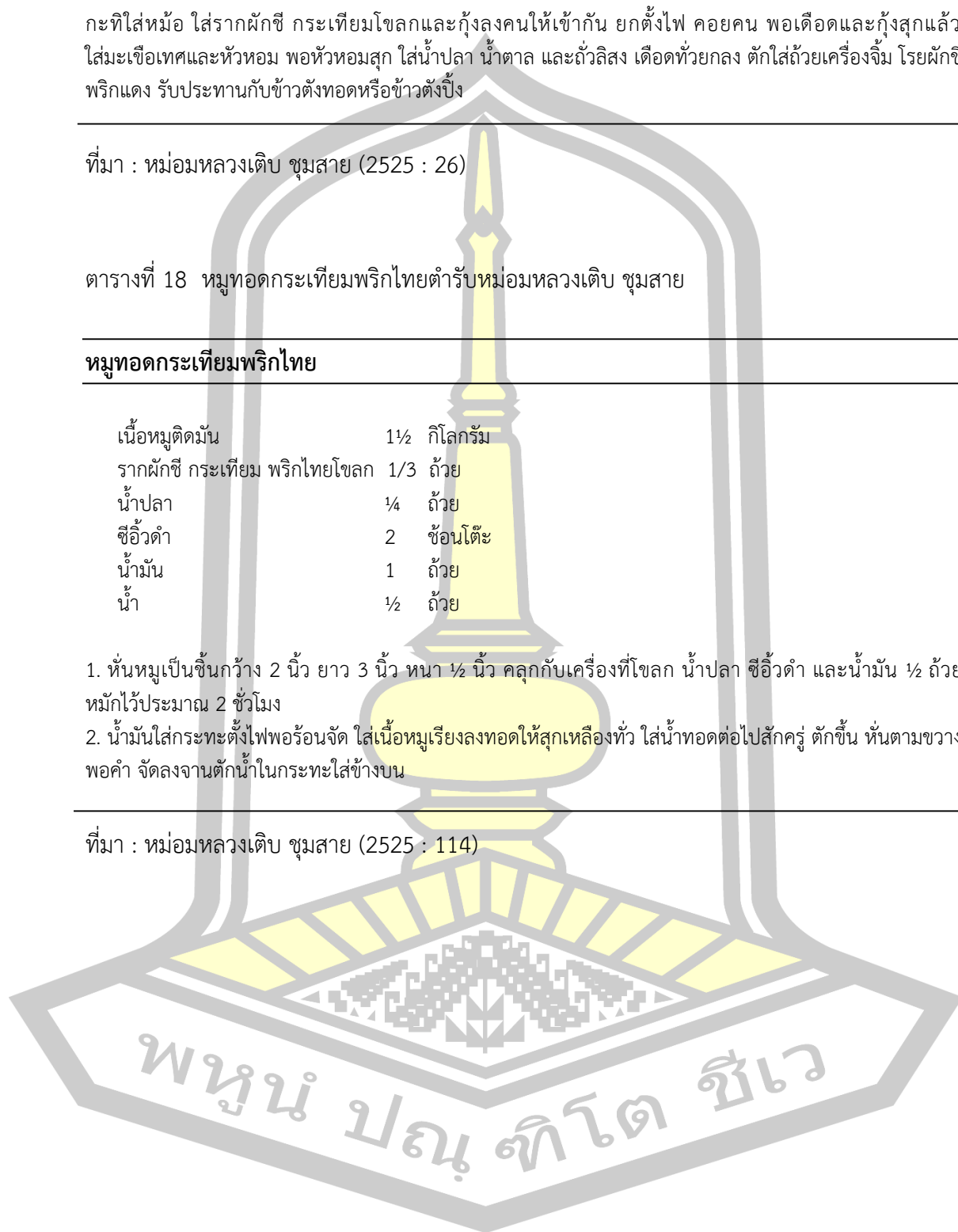
ตารางที่ 18 หมูทอดกระเทียมพริกไทยตำรับหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย

หมูทอดกระเทียมพริกไทย

เนื้อหมูติดมัน	1½	กิโลกรัม
รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลก	1/3	ถ้วย
น้ำปลา	¼	ถ้วย
ซีอิ้วดำ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	1	ถ้วย
น้ำ	½	ถ้วย

1. หั่นหมูเป็นชิ้นกว้าง 2 นิ้ว ยาว 3 นิ้วหนา ½ นิ้ว คลุกกับเครื่องที่โขลก น้ำปลา ซีอิ้วดำ และน้ำมัน ½ ถ้วย หมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
2. น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟพอร้อนจัด ใส่เนื้อหมูเรียงลงทอดให้สุกเหลืองทั่ว ใส่น้ำทอดต่อไปสักครู่ ตักขึ้น หั่นตามขวาง พอคำ จัดลงจานตักน้ำในกระทะใส่ข้างบน

ที่มา : หม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย (2525 : 114)



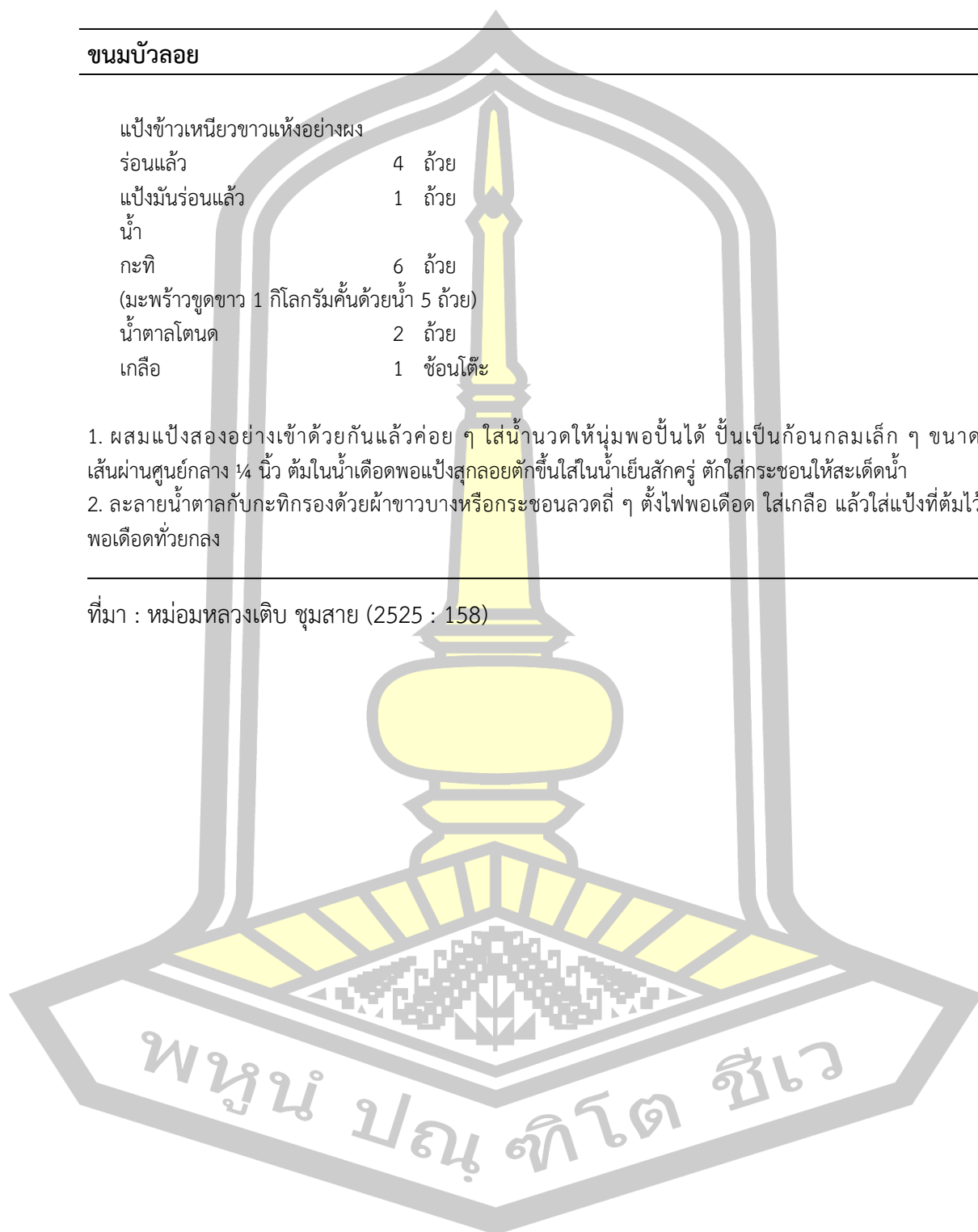
ตารางที่ 19 ขนมบัวลอยตำรับหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย

ขนมบัวลอย

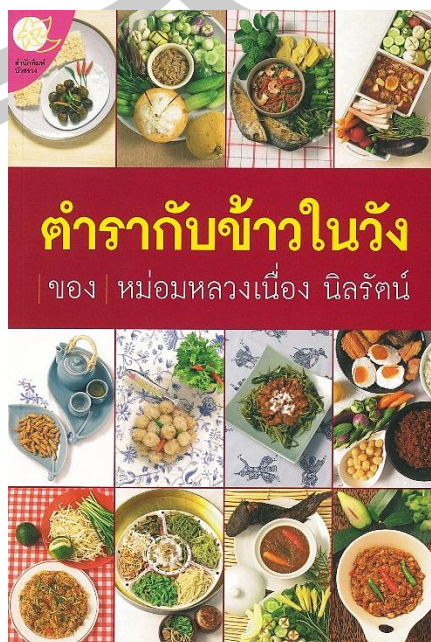
แป้งข้าวเหนียวขาวแห้งอย่างผง	
ร้อนแล้ว	4 ถ้วย
แป้งมันร้อนแล้ว	1 ถ้วย
น้ำ	
กะทิ	6 ถ้วย
(มะพร้าวขูดขาว 1 กิโลกรัมคั้นด้วยน้ำ 5 ถ้วย)	
น้ำตาลโตนด	2 ถ้วย
เกลือ	1 ช้อนโต๊ะ

- ผสมแป้งสองอย่างเข้าด้วยกันแล้วค่อย ๆ ใส่น้ำนวดให้นุ่มพอปั้นได้ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง $\frac{1}{4}$ นิ้ว ต้มในน้ำเดือดพอแป้งสุกลอยตักขึ้นใส่น้ำเย็นสักครู่ ตักใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ
- ละลายน้ำตาลกับกะทิกรองด้วยผ้าขาวบางหรือกระชอนลวดถี่ ๆ ตั้งไฟพอเดือด ใสเกลือ แล้วใส่แป้งที่ต้มไว้ พอเดือดทั่วยกลง

ที่มา : หม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย (2525 : 158)



ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิรัตน์ (2549)



ภาพประกอบที่ 146 ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิรัตน์ (2549)

พหุจน์ ปณฺ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 20 สะเต๊ะลือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

สะเต๊ะลือ

เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ แล้วแต่ชอบจะทำด้วยเนื้ออะไร กะทิสด ลูกผักชี ลูกยี่ห่วย ถั่วลิสงคั่ว หอมหัวเล็ก ขมิ้นผง นมข้น น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย น้ำปลาดี เหล้าสาเก ถ้าไม่มีใช้เหล้าแม่โขงก็ได้

1. เอาเนื้อสัตว์มาแล่เอามันและพังผืดออกให้หมดเหลือแต่เนื้อแท้ ๆ แล้วหั่นชิ้นบางกว้างสักหนึ่งนิ้ว ยาวสัก 3 นิ้ว ใส่อ่างเอาไว้
2. คั่วลูกผักชี ยี่ห่วย จนหอมเหลือง ใส่ครกปั่นให้ละเอียดยิบ ใส่หอมเล็กตำรวมลงไป ใส่ถั่วลิสงคั่วตำรวมลงไป เมื่อละเอียดดีแล้ว คั่วใส่ลงไปใส่อ่างหมูที่หั่นไว้ เอาหัวกะทิขึ้น ๆ เทลงไป ใส่น้ำตาลปึกนิดหน่อย น้ำตาลทราย นิดหน่อย น้ำปลาดี ขมิ้นผง นมข้น เหล้าสาเก เมื่อใส่ครบเครื่องรวมกันทุกอย่างแล้ว ถ้ามีใส่หวานเพชรอยู่ ก็ถอดออก เอาสองมือลงไปขยำนวดให้นาน ๆ เพื่อให้หมูนุ่ม เครื่องปรุงจะได้แทรกเข้าไปในเนื้อหมู เมื่อเคล้าไปพักใหญ่แล้ว ก็หมักไว้ในอ่างให้นาน 3 ชั่วโมง จึงเอามาเสียบไม้ได้

ไม้ที่ใช้เสียบ

ตัดใบมะพร้าวมา 1 ทาง มาแกะออกเป็นใบ ๆ แล้วเสียบเอาใบเขียวออก เหลือแต่ก้านแข็งเหลือใบเขียวติดไว้โคนนิดหนึ่งเพื่อให้สวยงาม แล้วเกลาปลายให้แหลม หยิบชิ้นหมูขึ้นมาเสียบต้น ๆ เข้าไปเหมือนเราเย็บผ้า เสียบตามยาวของชิ้นหมู พอต้นสุดชิ้นหมูแล้ว ก็กดกระแทกอัดเข้าไปให้แน่น จนดูไม้กลม ยกขึ้นไม่โอนอ่อนโค้งลงมา เพราะความหนักของหมู พอเสียบหมดอ่าง เอามือควานในน้ำที่เหลือกวาดเอาเศษหมูตกหล่นในน้ำขึ้นมาให้หมด เหลือแต่น้ำจริง ๆ เอาไว้พรมเวลาปิ้งสะเต๊ะ ต้องปิ้งไปพรมน้ำไปจนสุกดี เศษหมูเหลือที่ความชื้นมาจากน้ำพริกที่ขยำ ก็เอามาลงในกระทะรวนผัดให้สุก เอาผักดองรองขนมปัง เศษสะเต๊ะใส่เข้าไปทำแซนดิวิชกินอร่อยนัก

ผักที่ใช้

ผักกินกับสะเต๊ะมี ใบผักกาดหอม แดงกวา

น้ำจิ้มสะเต๊ะ

ตำหอมเล็กกับพริกชี้ฟ้าแดงรวมกันไว้ แล้วเอาน้ำส้มสายชูมาละลายน้ำตาล เกลือ ชิมดูให้รสถูกใจ 3 รส เอาที่ตำไว้ละลายลงไป

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 42)

พูน ปณ ทิโต ชิว

ตารางที่ 21 ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง

เส้นหมี่ กะทิ กุ้งแห้ง กุ้งสด เนื้อหมู ซอส เต้าหู้ เต้าเจี้ยวขาว น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย เกลือ น้ำปลา ถั่วงอก ใบกุยช่าย พริกป่น หอมแดง มะนาว

นำเส้นหมี่มาแช่น้ำให้นิ่มแล้วนำขึ้นมาเคล้ากับซอสแดงทิ้งไว้ โขลกหอมแดงกับเต้าเจี้ยวพอยาบ ๆ เอากะทิหัวหาง ปนกันลงกระทะ เอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัด ตามด้วยเนื้อหมู กุ้งแห้ง กุ้งสด ใส่ น้ำตาล น้ำปลา เต้าหู้เหลืองที่หั่นไว้ ใส่ผัดลงไป ตักขึ้นไว้ เหลือไว้ในกระทะนิดหน่อย เอาเส้นหมี่ลงผัดพอเข้ากันดี ตามด้วยถั่วงอก ใบกุยช่าย รับประทานกับเครื่องเคียง มีมะนาว น้ำตาลทราย พริกป่น ถั่วงอก ใบกุยช่าย

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิรรัตน์ (2549 : 48)

ตารางที่ 22 หมี่กรอบตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

หมี่กรอบ

เส้นหมี่อย่างดี หมู ไก่ กุ้งสด กุ้งแห้ง เต้าหู้เหลือง ไข่เป็ด หอมเล็ก กระเทียม เต้าเจี้ยว ถั่วงอก ต้นกุยช่าย กระเทียมดอง ส้มซ่า พริกชี้ฟ้าแดง ผักชี น้ำตาลทราย น้ำตาลปึก น้ำส้ม มะนาว

1. เอาเส้นหมี่มาชุบน้ำเย็น ผึ่งไว้ในกระด้ง ถ้าเอาไปชุบน้ำร้อน เวลาผัดเส้นจะแตกหมด ไม่น่ากิน แล้วทอดเส้นให้เหลือง ใส่หม้อปิดฝาไว้
2. ปอกกุ้งสด ริดเอามันกุ้งใส่ถ้วยไว้ต่างหาก หั่นเนื้อกุ้ง หั่นหมู ไก่ เป็นชิ้นยาว หั่นเต้าหู้ด้วย
3. กุ้งแห้งหั่นชิ้นเล็ก ๆ ทอดให้กรอบ เต้าเจี้ยวตำหยาบ ๆ กระเทียมดองซอย ส้มซ่าหั่นละเอียด เอาแต้ผิว พริกชี้ฟ้า หั่นเส้นยาว ๆ ผักชีหั่นหยาบ
4. ตั้งกระทะเจียวหอม กระเทียมที่สับไว้ให้หอม ใส่เต้าเจี้ยว พริกป่น แล้วเอาเนื้อหมู กุ้ง ไก่ ผัดรวมลงไป ใส่มันกุ้งด้วย ใส่เต้าหู้เหลือง ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย น้ำส้ม บีบมะนาวลงไปด้วย ให้รสเปรี้ยวโด่ง หมี่กรอบต้องรสเปรี้ยวหวานนำ เค็มตามหลัง ผัดไปนานจนของทุกอย่างแห้งตั้ง หายฉะ ชิมรสจัดตามชอบใจ แล้วเอาเส้นหมี่ที่ทอดไว้ผัดรวมลงไป ใส่ใบกุยช่ายที่ตัดไว้นิดหน่อย แล้วตักขึ้นใส่ถาด ตีไข่โรยลงในน้ำมันทอดให้ไข่กรอบ เอาไข่มาเคล้ากับหมี่ที่ผัดไว้ให้เข้ากันทั่ว ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยกระเทียมดอง ส้มซ่า ผักชี พริกชี้ฟ้าแดง เป็นเสร็จกินได้
5. หมี่ถ้าขาดส้มซ่า ความอร่อยจะลดลงทันที ด้วยกลิ่นไม่หอมแบบหมี่ ยามส้มซ่าหายาก ลูกละ 20 บาท ยังต้องควรซื้อใส่ ผักสดที่ใช้กินกับหมี่ มีถั่วงอกดิบ ต้นกุยช่าย จะกินแกล้มผักดองก็ได้ เช่น แดงกวาดอง หอมฝรั่งดอง กะหล่ำปลีดอง

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิรรัตน์ (2549 : 105)

ตารางที่ 23 น้ำพริกปลงเรือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

น้ำพริกปลงเรือ (ตำราเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์)

กะปิดี พริกชี้ฟ้าหรือพริกชี้หนู กระเทียม น้ำปลา น้ำตาล มะนาวหรือมะดัน กระเทียมดอง ไข่เค็ม ปลาตุ๋นหรือปลาช่อน หมูสามชั้น มะเขือเปราะ น้ำมัน

ตำน้ำพริกอย่างน้ำพริกจิ้มผักธรรมดา แต่ให้เหลวน้อย หมูสามชั้นหั่นทำหมูหวานไว้ ตั้งกระทะเจียวกระเทียมให้หอม เทน้ำพริกลงไปผัดพอสุก เทใส่ถ้วยไว้ หั่นหมูหวานเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปลาช่อนนึ่งสุก แกะเอาแต่เนื้อ เอามือขยี้ให้ละเอียดเอาลงทอดให้กรอบ ใส่ขามไว้ กระเทียมดองซอยหยาบ ๆ ไข่เค็มบิออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ มะเขือ แดงกว่าผ่าเป็นคำ ๆ เอาจานลึกลงมาใส่ของทั้งหมด จัดให้สวยงามกิน

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 130)

ตารางที่ 24 ขนมเบ็องญวนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ขนมเบ็องญวนห่อไข่

ไข่เป็ด มะพร้าวขูดฝอย กุ้งสด หมู เต้าหู้เหลือง หัวไชโป้วหั่นฝอย แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้ม ขมิ้นเหลือง แดงกว่า พริกแดง

1. เอากุ้งปอกเปลือก สับหยาบ ๆ เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เต้าหู้หั่นเล็ก ๆ นำขมิ้นมาผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำเครื่องทั้งหมดลงผัด ใส่เกลือ น้ำตาลทราย พอสุกพักไว้ นำไปผสมกับแป้งข้าวเจ้านิดหน่อย ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันนิดหน่อยพอกระทะร้อน เอาไข่ลงกรอกเป็นแผ่น เอาเครื่องที่ผัดไว้ใส่ แล้วพับไข่ให้เป็นสี่เหลี่ยม ตักขึ้น
2. ผสมน้ำจิ้ม เปรี้ยว เค็ม หวาน หั่นแดงกว่าเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมลงไป

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 58)

พูน ปณ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 25 พระรามลงสรงตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

พระรามลงสรง

เนื้อวัว (ใช้เนื้อเปื่อย หั่นบาง ๆ) ผักบุง กะทิ น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมะขามเปียก แป้งสาลี ตะไคร้ พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า เกลือ ถั่วลิสง

โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด ใส่ถั่ว โขลกหยาบ ๆ ให้เข้ากัน เคี่ยวน้ำกะทิจนแตกมันผสมน้ำพริกผัดจนหอม ปรุงให้ได้ 3 รส จึงใส่เนื้อลงผัดให้เข้ากันก่อนยกลงละลายแป้งสาลีกับน้ำผสมลงนิดหน่อยราดลงในผักบุงที่ลวกน้ำไว้

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิรัตน์ (2549 : 50)

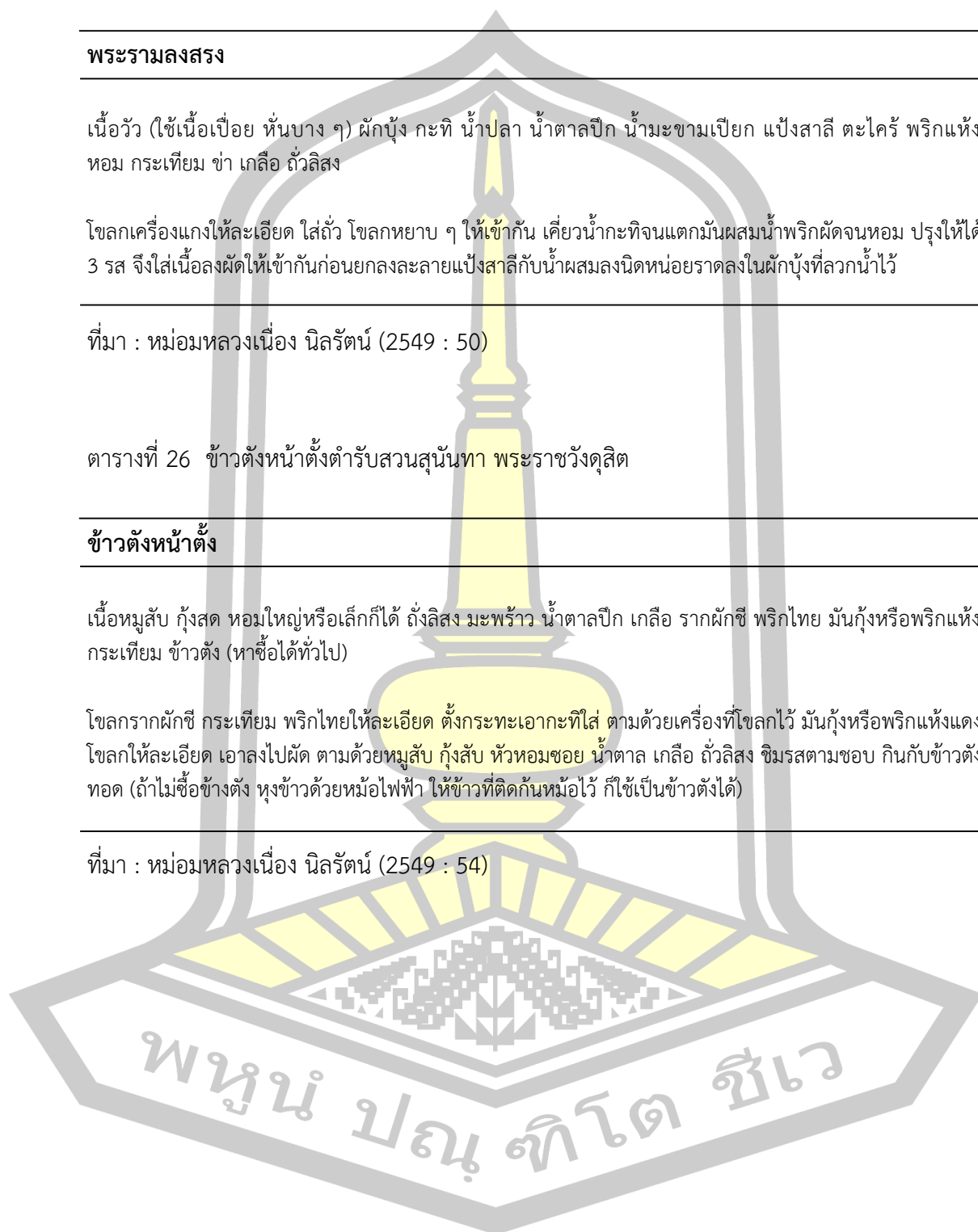
ตารางที่ 26 ข้าวตังหน้าตั้งตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ข้าวตังหน้าตั้ง

เนื้อหมูสับ กุ้งสด หอมใหญ่หรือเล็กก็ได้ ถั่วลิสง มะพร้าว น้ำตาลปึก เกลือ รากผักชี พริกไทย มันกุ้งหรือพริกแห้ง กระเทียม ข้าวตัง (หาซื้อได้ทั่วไป)

โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียด ตังกระทะเอากะทิใส่ ตามด้วยเครื่องที่โขลกไว้ มันกุ้งหรือพริกแห้งแดง โขลกให้ละเอียด เอาลงไปผัด ตามด้วยหมูสับ กุ้งสับ หัวหอมซอย น้ำตาล เกลือ ถั่วลิสง ชิมรสตามชอบ กินกับข้าวตังทอด (ถ้าไม่ซื้อข้างตั้ง หุงข้าวด้วยหม้อไฟฟ้า ให้ข้าวที่ติดกันหม้อไว้ ก็ใช้เป็นข้าวตังได้)

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิรัตน์ (2549 : 54)



ตารางที่ 27 เปาะเป็ยะทอดตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

เปาะเป็ยะทอด

กุ้งสด ปูทะเล หมู เห็ดหอม วุ้นเส้นเล็กน้อย ถั่วงอก นิดหน่อย รากผักชี พริกไทย กระเทียม

1. รากผักชี พริกไทย กระเทียมโขลกละเอียด ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เอาที่โขลกลงผัดให้หอม หมู กุ้ง ที่สับแล้วผัดรวมลงไป ทั้งปูทะเลด้วย วุ้นเส้นแช่น้ำเสียก่อน ตัดท่อนลงไปกับเห็ดหอมด้วย เห็ดหอมแพงก็ใช้เห็ดหูหนูแทน หั่นเส้นยาว ๆ ผัดลงไปกับถั่วงอกด้วย ใส่น้ำปลา ซีอิ้วขาว น้ำตาลทรายนิดหน่อย แล้วตักใส่กะละมังไว้
2. เอาแป้งเปาะเป็ยะมาห่อกลม ๆ พับหัวท้ายแล้วเอาลงทอด รับประทานกับน้ำจิ้ม แต่งกว่า ผักกาดหอม

ทำน้ำจิ้ม

น้ำส้ม น้ำตาลทราย เกลือ ซิมให้ครบ 3 รส พริกแดงผ่าเอาเม็ดออก ล้างแล้วโขลกให้ละเอียด ละลายลงในน้ำส้ม สับหัวไชเท้าคับกับขิงให้ละเอียด ใส่ลงในน้ำส้ม

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 52)

ตารางที่ 28 แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อน

เป็ดสดไม่ใช่เป็ดย่าง พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ ผิวมะกรูด ลูกผักชีคั่ว ยี่หระคั่ว พริกไทยอ่อน มะพร้าวขูด พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด ใบโหระพา

ล้างเป็ดสดให้สะอาด หั่นชิ้นพองาม ปรงเครื่องน้ำพริกตำให้ละเอียด เอาลงผัดกับหัวกะทิ จนน้ำพริกสุกหอม เอาเนื้อเป็ดลงผัดรวม แล้วตักใส่หม้อ เติมหางกะทิ ตั้งพอเดือด ใส่น้ำปลาดี ซิมรสตามชอบใจ เอาพริกไทยอ่อนปลิดเป็นเม็ด ๆ ใส่ลงไป ใส่พริกชี้ฟ้าที่หั่นเอาไว้ ใส่ใบมะกรูด แล้วยกลง จิ้งใส่ใบโหระพา ตักใส่ชามกินได้

เครื่องแกง

เนื้อเค็ม ปลาช่อนแห้ง ปลาสลิด ปลาหมึกแห้ง กินได้ทุกอย่าง

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 91)

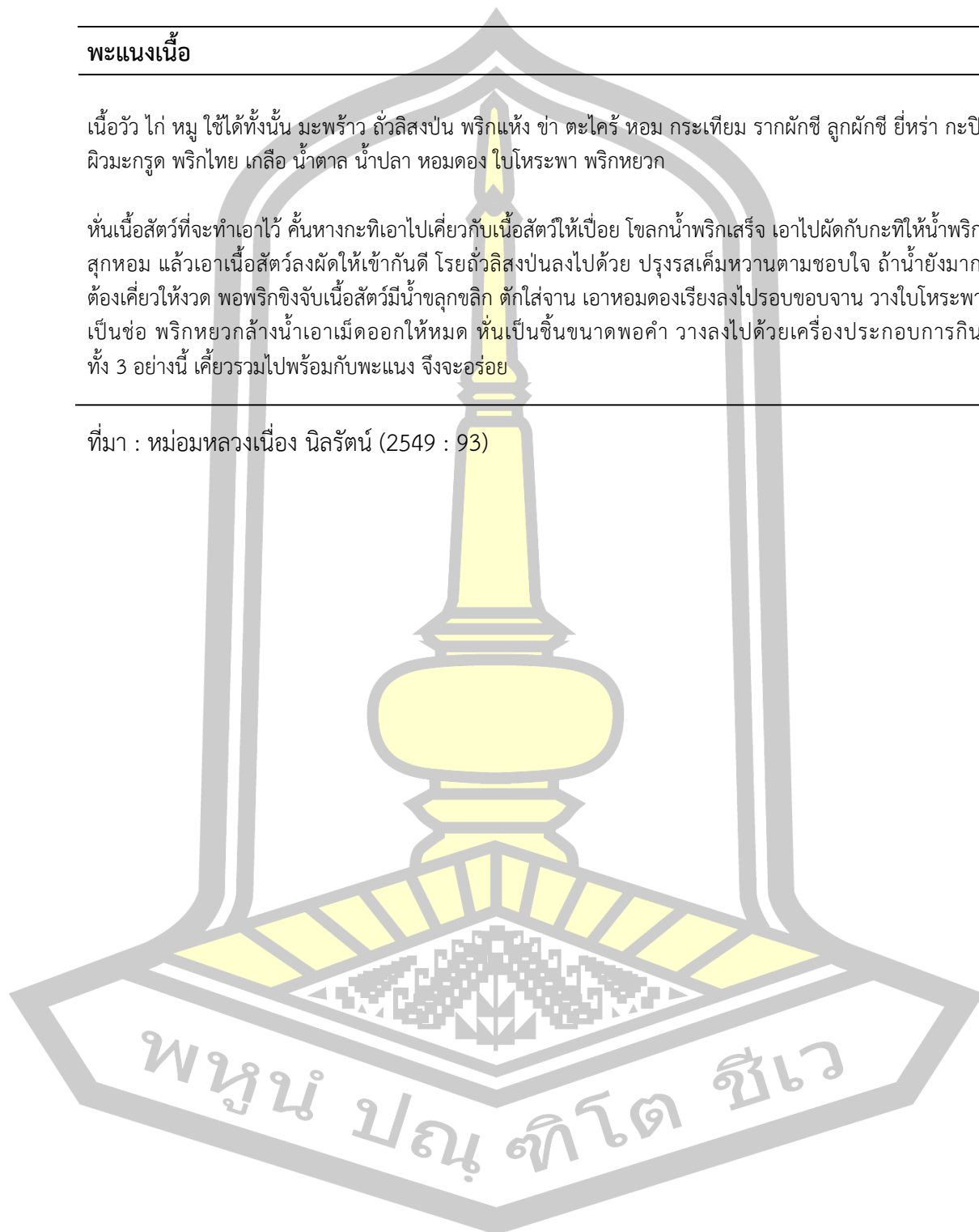
ตารางที่ 29 พระเนงเนื้อตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

พระเนงเนื้อ

เนื้อวัว ไก่ หมู ไข่เต๋ทั้งนั้น มะพร้าว ถั่วลิสงป่น พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ กะปิ ผิวมะกรูด พริกไทย เกลือ น้ำตาล น้ำปลา หอมแดง ใบโหระพา พริกหยวก

หั่นเนื้อสัตว์ที่จะทำเอาไว้ คั้นหางกะทิเอาไปเคี่ยวกับเนื้อสัตว์ให้เปื่อย โขลกน้ำพริกเสร็จ เอาไปผัดกับกะทิให้น้ำพริก สุกหอม แล้วเอาเนื้อสัตว์ลงผัดให้เข้ากันดี โรยถั่วลิสงป่นลงไปด้วย ปรงรสเค็มหวานตามชอบใจ ถ้าน้ำยังมาก ต้องเคี่ยวให้งวด พอพริกขิงจับเนื้อสัตว์มีน้ำขลุกขลิก ตักใส่จาน เอาหอมแดงเรียงลงไปรอบขอบจาน วางใบโหระพา เป็นช่อ พริกหยวกล้างน้ำเอาเม็ดออกให้หมด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ วางลงไปด้วยเครื่องประกอบการกิน ทั้ง 3 อย่างนี้ เคี้ยวรวมไปพร้อมกับพระเนง จึงจะอร่อย

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิรัตน์ (2549 : 93)



ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส (2556)



ภาพประกอบที่ 147 ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส ของอรุณ เกษมสุวรรณ (2556)



ตารางที่ 30 ข้าวแช่ชาววังตำรับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตทรงมล

ข้าวแช่ชาววัง

ข้าวแช่ชาววังเป็นอาหารที่รับประทานในหน้าร้อนของเจ้านายชั้นสูงช่วงสงคราม เจ้าชายในวังจะทำข้าวแช่ ซึ่งแต่ละวังจะมีสูตรเฉพาะของตนเอง มักนิยมทำถวายพระและเสวยกันในหมู่พระประยูรญาติ ข้าวแช่ชาววังของคุณุไรเป็นตำรับของพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตทรงมล โดยสมัยคุณุไรอยู่ในวังได้คลุกคลีอยู่กับเหล่าต้นเครื่องของวัง จึงได้เรียนรู้วิธีการทำและเคล็ดลับการปรุงข้าวแช่ชาววังจากต้นเครื่องดังกล่าว เมื่อมาเปิดร้าน “กับข้าวชาววัง” จึงขออนุญาตนำข้าวแช่ชาววังมาเป็นอาหารประจำร้าน จนเมื่อมาเปิดเป็นร้านอาหาร “หลายรส” ก็ได้นำข้าวแช่ชาววังเป็นอาหารจานเด่น เป็นที่นิยมของลูกค้าที่ชอบอาหารรสละเมียดละไมตามแบบชาววังมาจนทุกวันนี้

สำหรับวิธีการทำข้าวแช่ชาววัง นอกจากข้าวแช่แล้วยังมีกับข้าวหรือเครื่องข้าวแช่ ประกอบอีกหลายอย่าง ดังนี้

พริกหยวกสอดไส้

พริกหยวก	พริกไทย
หมูสับ	เกลือ
กุ้งสับ	น้ำมัน
ไข่	น้ำตาลทราย
กระเทียม	รากผักชี

เลือกพริกหยวกที่สดใหม่ขนาดพอดีเท่า ๆ กัน ล้างสะอาด ผ่าแล้วแกะเมล็ดให้เหลือข้าวที่มีก้านเตรียมไว้ โขลกรากผักชี พริกไทย กระเทียมใส่หมูและกุ้งสับ โขลกจนเหนียว ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล นำมาใส่เป็นไส้พริกหยวก นำไปนึ่งจนสุก ทิ้งไว้ให้คลายความร้อน ระหว่างนั้นให้ตีไข่เพื่อโรยเป็นเส้นฝอยหรือเรียกว่าไข่ฝอย เพื่อห่อพริกหยวกสอดไส้ โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน โรยไข่เป็นตารางสลับกันหรือโรยไปทางเดียวกันก็ได้ ไข่จะขึ้นฟูเป็นตาข่าย ตรงนี้อยู่ที่ฝีมือและทักษะของผู้ทำ แล้วนำพริกหยวกวางตรงกลางมันวอนไข่ห่อให้คลุมพริกหยวก ทอดจนเหลืองจะได้พริกหยวกสอดไส้ที่สวยงามสีทองและมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

ลูกกะปิทอด

กะปิ	ปลาป่น
กระชายสด	น้ำตาล
หอมแดง	ไข่
ตะไคร้	น้ำมัน

ปั้นหรือตำกระชาย หอมแดง ตะไคร้ และปลาป่นให้แหลกละเอียด นำมาตำกับกะปิและน้ำตาลจนเข้ากันดีแล้ว จึงปั้นเป็นลูกกลม ๆ เล็ก ๆ พอคั่ว นำไปชุบไข่ที่ตีไว้ ลงทอดในน้ำมันจนสุก จะได้ลูกกะปิที่เป็นสีเหลืองเข้มหอมรับประทาน ไม่มีกลิ่นกะปิ รสชาติออกหวาน หอมสมุนไพร และได้รับสัมผัสนุ่มละมุนลิ้น

ปลาหวาน

ปลาแห้ง	น้ำตาล
หอมแดง	ซีอิ้วขาว
น้ำมัน	

เลือกปลาแห้งที่ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน นำมาแช่น้ำก่อนจึงนำไปต้ม แกะก้างและหนังออก ต้มน้ำปลาจนละเอียดนำไปผัดใช้น้ำมันน้อย ปรุงรสด้วยน้ำตาล ซีอิ้วขาว พอได้ที่แล้ว ใส่หอมเจียว ผัดไปด้วยกันจะได้ปลาหวานหอม รสอร่อย สีสวยน่ารับประทาน

หอมสอดไส้

หอมแดง	พริกแห้งบางช้าง
ปลาแห้ง	เกลือ
น้ำตาล	น้ำมัน
แป้งสำหรับชุบทอด	

1. เลือกปลาแห้งสดใหม่ นำมาต้มจนเปื่อย ลอกหนังออก ใช้น้ำตาลละลายแล้วผัดจนแห้ง โรยเกลือเล็กน้อยจะได้ปลาแห้งผัด
2. ต้มน้ำพริกแห้งบางช้างที่แกะเม็ดออกแล้วกับหอมแดงจนละเอียด นำมาผสมกับมะพร้าวขูด น้ำตาล และปลาแห้งผัดที่เตรียมไว้ เป็นไส้สำหรับใส่หอมแดง
3. เลือกหอมแดงขนาดซี่งเท่า ๆ กัน ปอกเปลือกล้างสิ่งจันแห้ง ผ่านจนถึงขั้วแต่อย่าให้หลุดจากกัน ใส่ไส้ที่เตรียมไว้ นำไปชุบแป้งทอดจนเหลือง

ไชโป้วผัด

ไชโป้วหั่นฝอย
ไช
น้ำตาล
น้ำมัน

ไชโป้วหั่นฝอยล้างสะอาด บีบน้ำออกจนหมดแห้ง แล้วนำไปผัดกับน้ำมัน ใส่ไชผัดคลุกให้เข้ากัน โรยน้ำตาลผัดให้เข้ากัน ชิมรสออกหวานนำเค็มตาม ได้รับความหอมมันจากไชและน้ำมัน

หมูหรือเนื้อฝอย

เนื้อหมูหรือเนื้อวัว
หอมเจียว
ซีอิ้วขาว
น้ำตาล
น้ำมัน

นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวไปต้มจนสุก นำมาฉีกเป็นเส้น ๆ คลุกซีอิ้วขาวกับน้ำตาลเตรียมไว้ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน นำหมูหรือเนื้อวัวที่เตรียมไว้ลงไปทอด พอกรอบได้ที่แล้วใส่หอมเจียวแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน จะได้หมูและเนื้อฝอยกรอบออกรสหวาน มีกลิ่นหอมจากหอมเจียว

ข้าว

ข้าวสาร
น้ำสะอาด

ใช้ข้าวเก่า (ข้าวเส้าไห้) ซาวข้าวและหุงแบบเช็ดน้ำ ต้องคอยใส่ใจดูข้าวที่กำลังหุงอย่าให้สุกมากเกินไป ตักขึ้นนำมาขัดให้ยางข้าวออกจนหมด แล้วห่อผ้าขาวบางนำไปผึ่งเตรียมไว้ พร้อมรับประทานกับน้ำข้าวแช่

น้ำข้าวแช่

น้ำสะอาด
เทียนอบ
ดอกไม้หอม

ใช้น้ำสะอาดต้มสุก อบควันเทียนไว้ 1 คืน รุ่งเช้านำมาลอยดอกไม้ที่เตรียมไว้ คือ ดอกมะลิ ดอกชมนาด กระดังงา ลนไฟแล้ว เวลาจะรับประทานให้โรยกลีบกุหลาบมอญลงไป (ถ้าโรยไว้นานเกินไปกลีบจะขำ) ตักข้าวแช่ราดบนข้าวที่เตรียมไว้โรยน้ำแข็งทุบ จะได้ข้าวแช่ที่หอมกลิ่นดอกไม้และควันเทียน ได้ความเย็น ชื่นใจ ได้รสสัมผัสจากข้าว เมื่อตักเครื่องกับข้าวตามไปพร้อมผักแกละสลัก จะได้รับรสหวาน เปรี๊ยะ อร่อยสดชื่นยิ่งขึ้น

ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 51 – 67)



ตารางที่ 31 ข้าวอบสับปะรดเสวยตำรับวังละโว้

ข้าวอบสับปะรดเสวย

ข้าวอบสับปะรดเสวย เป็นอาหารที่คุณอุไรภาคภูมิใจมาก เพราะได้คิดปรุงแต่งสร้างสรรค์ขึ้นเอง แต่เดิมทำถวายเป็นเครื่องเสวยสำหรับเสด็จพระองค์ชายเล็ก เมื่อมีการประกวดการทำอาหารในงานเคหะศิลป์ ครั้งที่ 5 โดยมีข้อกำหนดว่าต้องเป็นอาหารชุดที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการครบถ้วน คิดปรุงแต่งขึ้นเอง รสชาติอร่อย ราคาไม่แพง คุณอุไรจึงนำข้าวอบสับปะรดเสวยมาตกแต่งเพิ่มเติมโดยแต่งก้านสับปะรดเป็นหัวไก่ ด้านปลายหรือยอดสับปะรดเป็นหางไก่ เมื่อวางนอนลงจะมีลักษณะเหมือนไก่หนังหมอบ แล้วเจาะลูกสับปะรด คว้านเนื้อมาปรุงเป็นข้าวผัดใส่กลับลงไป ปิดฝาแล้วนำไปย่างไฟให้หอม ได้ข้าวอบสับปะรดในรูปไก่ ทั้งสวยงาม อร่อยมีประโยชน์ ราคาไม่แพง ในชุดอาหารดังกล่าวนั้นจะมีแกงเลียง และขนมต้ม รับประทานด้วยกันทั้งคาวหวาน ครบ 5 หมู่ตามหลักโภชนาการ ข้าวอบสับปะรดและอาหารชุดนี้ คุณอุไรได้รับรางวัลที่ 1 และรับประทานรางวัลจากเจ้าฟ้าเพชรรัตนราชสุดา ในงานเคหะศิลป์ ครั้งที่ 5 ที่สวนอัมพร เมื่อ พ.ศ. 2512 และเป็นอาหารจานอร่อยอุดมด้วยประโยชน์ของร้านอาหารหลายรสมาจนทุกวันนี้

ข้าวสวย	เม็ดถั่วลิ้นเตา
สับปะรด	แฮม
เนื้อไก่	ลูกเกต
กะทิ	น้ำปลา
พริกแกงแดง	น้ำตาล

1. เตรียมผ่าสับปะรดเป็น 2 ซีก คว้านเนื้อสับปะรดออก นำเนื้อไปหั่นเต๋าเล็ก ๆ เพื่อผัดกับข้าว ส่วนสับปะรดที่ถูคว้านออกแล้วนำไปย่างเตรียมไว้ใส่ข้าวที่ปรุงเสร็จแล้ว
2. ผัดน้ำพริกแกงแดงกับกะทิ นำไก่ลงผัดสุกแล้วใส่ข้าวสวยและสับปะรดหั่นเต๋า ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลจนเข้ากัน ตักใส่สับปะรดที่เตรียมไว้ นำไปย่างแล้วตกแต่งด้วยลูกเกต เม็ดถั่วลิ้นเตาสีเขียว และแฮม

ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 69 – 71)

พูนุ ปณุกิตโต ชีเว

ตารางที่ 32 พระรามลงสรงตำรับวังละโว้

พระรามลงสรง

ผักบั้งจิ้น	กระเทียม
หมูสันนอก	รากผักชี
น้ำพริกเผา	กะปิ
พริกแห้งบางช้าง	กะทิ
ตะไคร้	น้ำตาล
ข่า	น้ำปลา
หอมแดง	ถั่วลิสงป่น
น้ำพริกเผา	

ก่อนอื่นต้องทำน้ำปรุง ด้วยการนำพริกแห้งบางช้างแกะเม็ดออกตำกับกระเทียม รากผักชี ตะไคร้ ข่า หอมแดง กะปิ จนละเอียดนำไปผัดกับหัวกะทิให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ยกลงจากเตาใส่ถั่วลิสงคั่วป่น คนให้เข้ากัน แล้วจึงหั่นหมูเป็นชิ้นพอคำลวกให้สุก สุดท้าย คือ ลวกผักบั้งจิ้นบีบน้ำออก จัดวางบนจาน วางผักบั้งลวก หมูลวก ทับลงไป แล้วตักน้ำปรุงราด รับประทานพร้อมน้ำพริกเผา

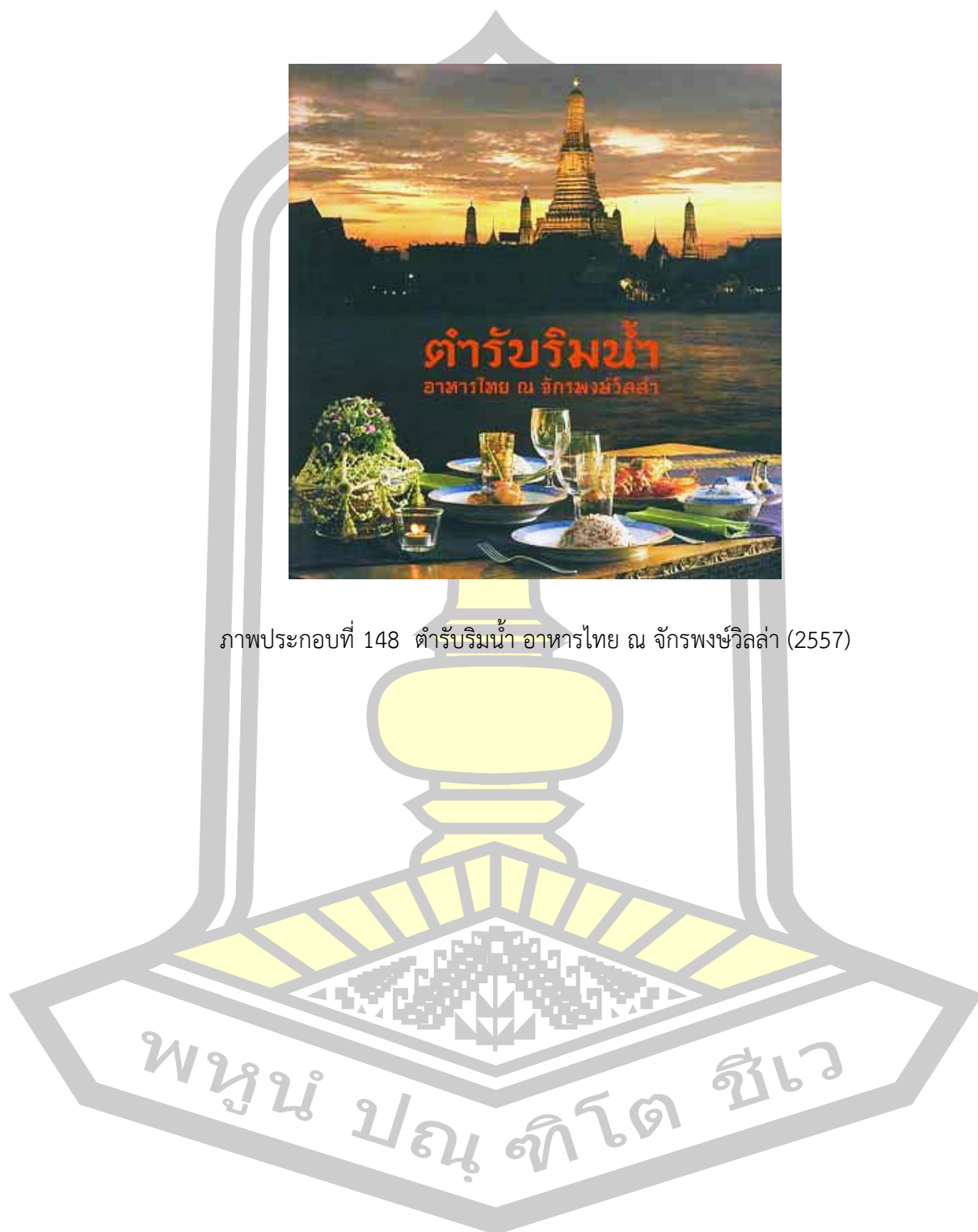
ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 81)



ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า (2557)



ภาพประกอบที่ 148 ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า (2557)



ตารางที่ 33 ปลาสดทอดกับยำมะม่วงตำรับจักรพงษ์วิลล่า

ปลาสดทอดกับยำมะม่วง

ปลาสดทอดกรอบ	100	กรัม
มะม่วงดิบ	1	ลูก
หอมแดง	4	หัว
ต้นหอม	3	ต้น
พริกชี้หูแดง	3	เม็ด
หอมแดงเจียว	¼	ถ้วย
ถั่วลิสงทอดกรอบ (หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	¼	ถ้วย
ผักชี	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าแดง	1	เม็ด
น้ำปลา	¼	ถ้วย
น้ำตาลทราย	¼	ถ้วย
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	½	ลิตร

1. เตรียมส่วนผสม เริ่มจากปลาสดแกะเอาเฉพาะเนื้อ ทอดในน้ำมันจนกรอบ ถั่วลิสงหรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดในน้ำมันให้กรอบ ปอกมะม่วงสไลด์เป็นแผ่น ๆ แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นฝอย หอมแดงปอกแล้วล้างให้สะอาด ผ่าครึ่งหั่นแล้วซอย ต้นหอมล้างน้ำแล้วหั่น พริกชี้หูแดงสับพอละเอียด ผักชีเด็ดเป็นช่อ พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเป็นเส้นฝอย
2. นำน้ำปลา น้ำตาลใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนน้ำตาลละลาย จึงปิดไฟยกออกจากเตา พอใกล้เย็นแล้วจึงใส่น้ำมะนาวลงไป คนให้เข้ากัน
3. นำพริกชี้หูและน้ำยำใส่ในชามผสม คนให้เข้ากัน ใส่หอมแดงซอย มะม่วงฝอย ต้นหอมหั่น หอมเจียว ปลาสดทอดกรอบ และถั่วลิสงหรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะ โรยหน้าด้วยผักชีพริกชี้ฟ้าแดงก่อนเสิร์ฟ

ที่มา : หม่อมราชวงศ์นคริตรา จักรพงษ์ และคณะ (2557 : 114)

พูนุ ปณุกิตโต ชิวเว

ตารางที่ 34 มัสมันเนื้อและเม็ดบัวตำรับจักรพงษ์วิลล่า

มัสมันเนื้อและเม็ดบัว

เครื่องแกงมัสมัน

พริกแห้งเม็ดใหญ่ (แช่น้ำพอนิ่ม)	10	เม็ด
ข่าหั่นแว่นคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางคั่ว	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงเผา	6	หัว
กระเทียมเผา	3	หัว
เม็ดผักชีคั่วป่น	1	ช้อนชา
ยี่หระคั่วป่น	1	ช้อนชา
กานพลูคั่วป่น	½	ช้อนชา
อบเชยคั่วป่น	1	ช้อนชา
ลูกจันทน์คั่วป่น	1	ช้อนชา
ดอกจันทน์คั่วป่น	1	ช้อนชา
ลูกกระวานคั่วป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิเผา	½	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	½	ถ้วย

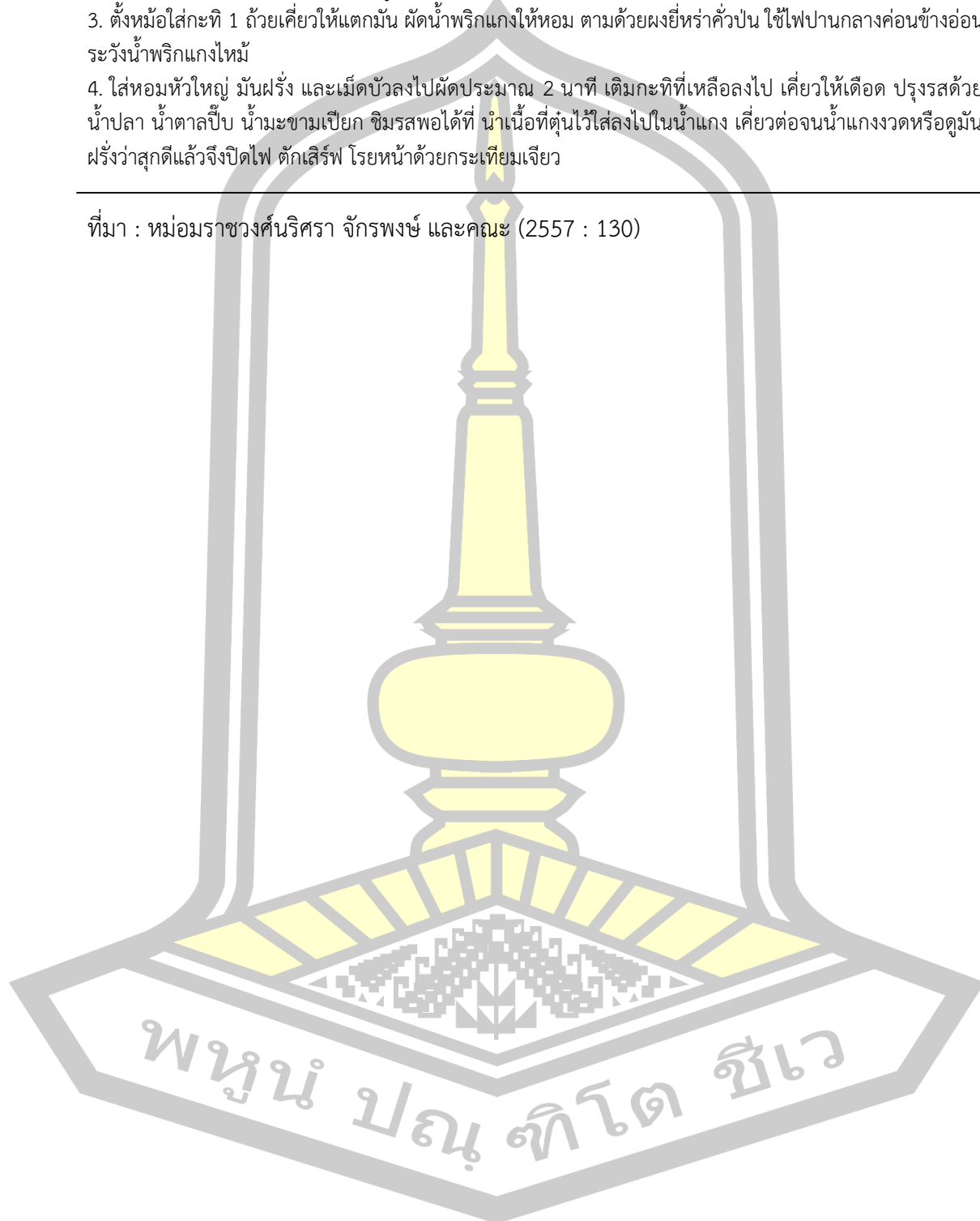
1. เตรียมครกสำหรับโขลกเครื่องแกง ใส่เกลือ ข่าคั่ว ตะไคร้คั่ว หอมแดงเผา กระเทียมเผา และพริกแห้งเม็ดใหญ่ แช่น้ำลงไปโขลกจนละเอียด ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไปโขลกให้เข้ากันดีจนเนียนละเอียด พักไว้
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืช ตามด้วยเครื่องแกงที่โขลกไว้ ลงไปผัดใช้ไฟอ่อน ผัดจนเครื่องแกงหอมได้ที่จึงปิดไฟ รอจนเย็นก่อน ตักใส่ภาชนะเก็บไว้ในตู้เย็น

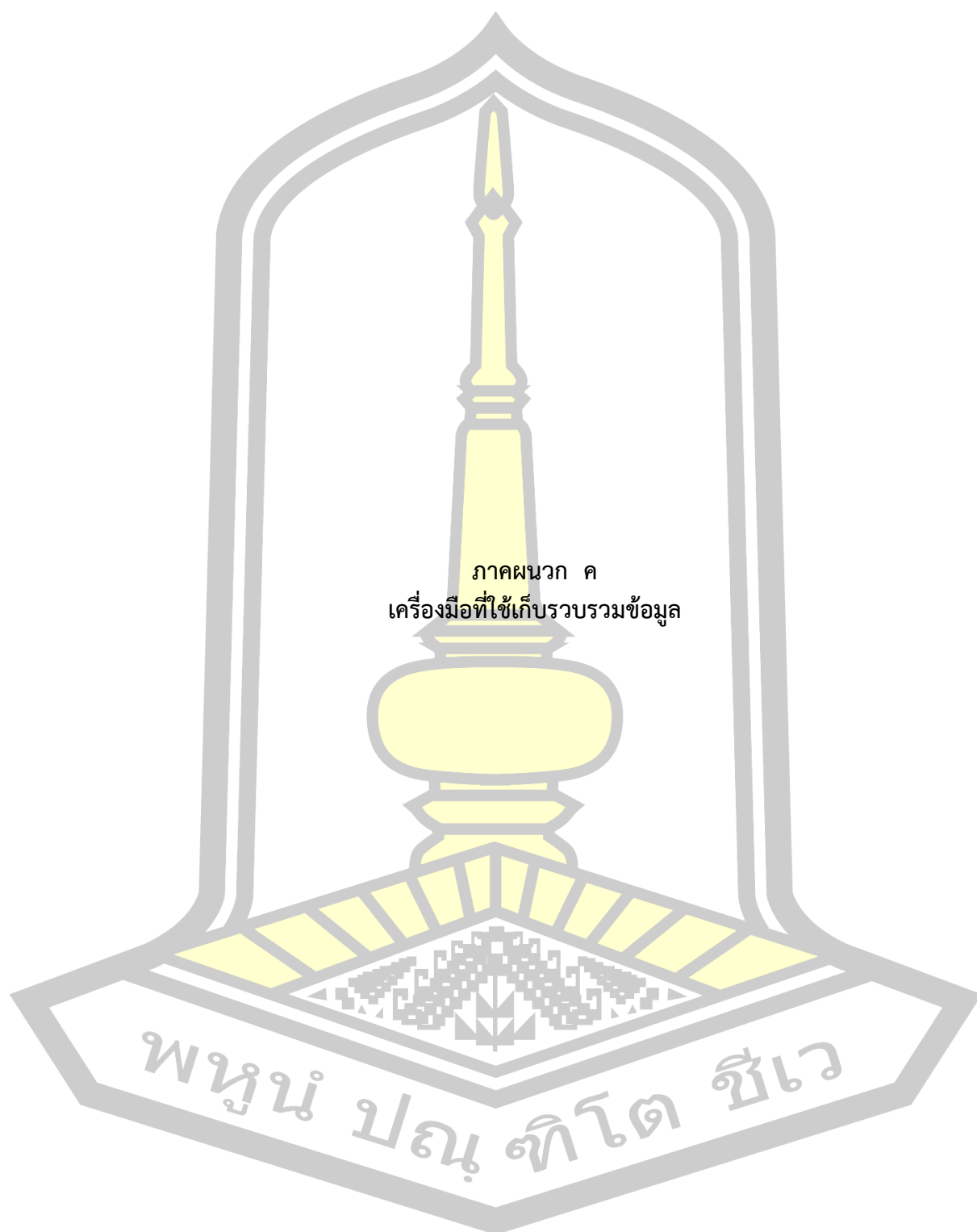
แกงมัสมัน

เนื้อโคขุน (น่องลาย)	400	กรัม
มันฝรั่ง	200	กรัม
หอมหัวใหญ่	50	กรัม
เม็ดบัว	30	กรัม
หอมแดงเจียว	20	กรัม
เครื่องแกงมัสมัน	½	ถ้วย
ผงยี่หระคั่วป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	2	ช้อนโต๊ะ
กะทิ	4	ถ้วย

1. หั่นเนื้อเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าใหญ่ประมาณ 2×2 นิ้ว ตุ่นไฟอ่อนให้เนื้อนุ่มประมาณ 1-2 ชั่วโมง พักไว้
2. มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดพอกับเนื้อ หอมหัวใหญ่ปอกเปลือก หั่นชิ้นพอประมาณ
3. ตั้งหม้อใส่กะทิ 1 ถ้วยเคี่ยวให้แตกมัน ผัดน้ำพริกแกงให้หอม ตามด้วยผงยี่หระคั่วปน ใช้ไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน ระวังน้ำพริกแกงไหม้
4. ใส่หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง และเม็ดบัวลงไปผัดประมาณ 2 นาที เติมหะทิจี่ที่เหลือลงไป เคี่ยวให้เดือด ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก ชิมรสพริกแกงที่ นำเนื้อที่ตุ๋นไว้ใส่ลงไป ในน้ำแกง เคี่ยวต่อจนน้ำแกงงวดหรือตุ๋น ฝรั่งว่าสุกดีแล้วจึงปิดไฟ ตักเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว

ที่มา : หม่อมราชวงศ์นคริศา จักรพงษ์ และคณะ (2557 : 130)





แบบสัมภาษณ์ ชุดที่ 1

แบบสัมภาษณ์ (interview) สำหรับกลุ่มผู้รู้
(นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร)

คำชี้แจง แบบสัมภาษณ์ชุดนี้เป็นแบบสัมภาษณ์ในการวิจัย เรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” สำหรับเป็นประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ผู้จัดเก็บข้อมูล วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
สถานที่

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้สัมภาษณ์ อาชีพ/ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บ้าน เลขที่ หมู่ที่ ซอย ถนน

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด

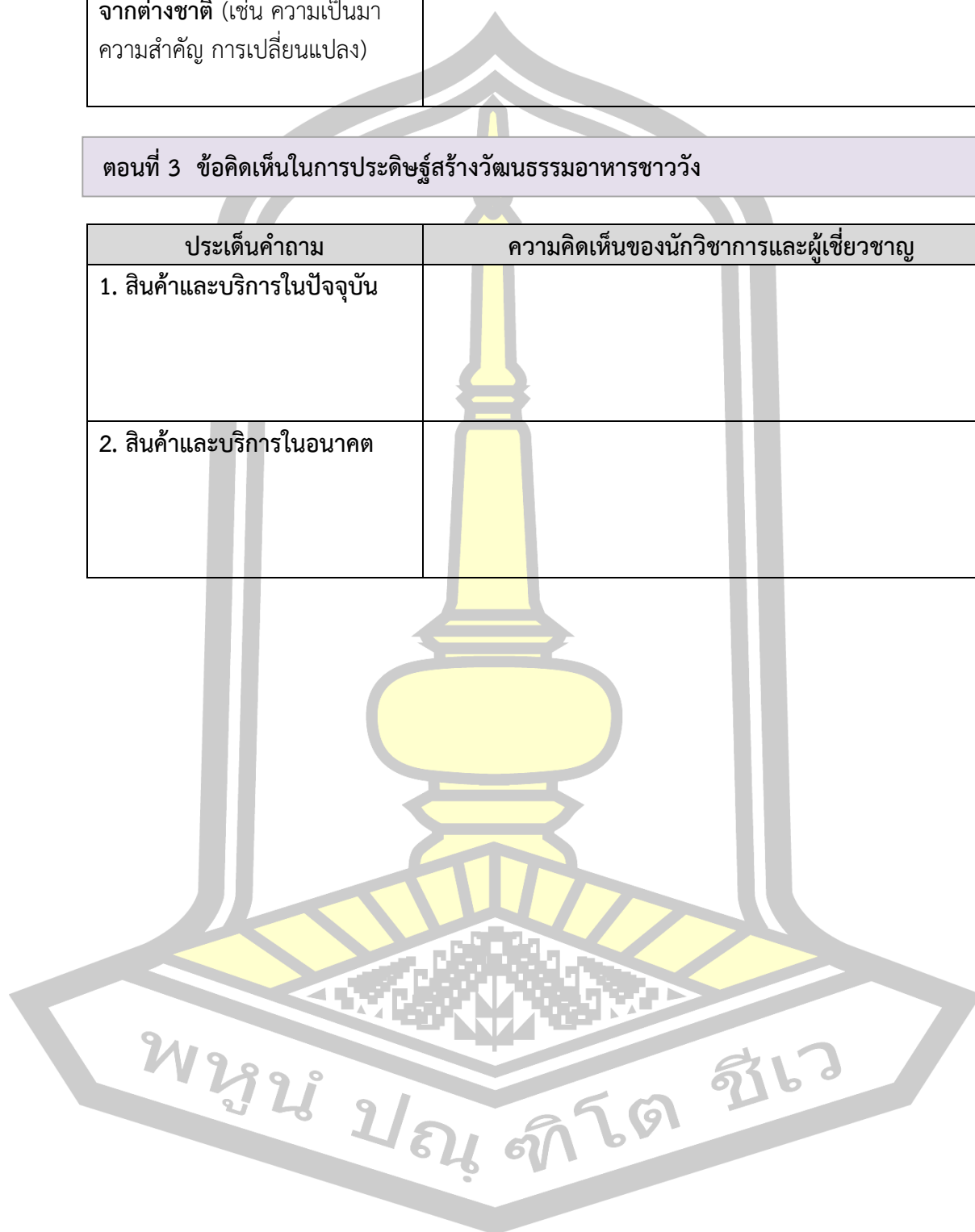
ตอนที่ 2 ประเด็นคำถามเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ
1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง (เช่น ราชสำนัก ฝ่ายใน การศึกษาและฝึกอบรมของสตรีชั้นสูงในอดีต)	
2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม (เช่น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง)	
3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน (เช่น ความเป็นมา ความสำคัญ การเปลี่ยนแปลง)	

4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ (เช่น ความเป็นมา ความสำคัญ การเปลี่ยนแปลง)	
--	--

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นในการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ
1. สินค้าและบริการในปัจจุบัน	
2. สินค้าและบริการในอนาคต	



แบบสัมภาษณ์ ชุดที่ 2

แบบสัมภาษณ์ (interview) สำหรับกลุ่มผู้ปฏิบัติ
(ผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารในพื้นที่วิจัย)

คำชี้แจง แบบสัมภาษณ์ชุดนี้เป็นแบบสัมภาษณ์ในการวิจัย เรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” สำหรับเป็นประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารในพื้นที่วิจัย เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผู้จัดเก็บข้อมูล วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
สถานที่

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้สัมภาษณ์ อาชีพ/ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บ้าน เลขที่ หมู่ที่ ซอย ถนน

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด

ตอนที่ 2 ประเด็นคำถามเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหาร
1. ความเป็นมาของร้าน	
2. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร	
3. วิธีการปรุงอาหาร	

4. ประเภทของอาหาร	
5. ภาชนะบรรจุอาหาร	
6. รูปแบบการบริการ	
7. ผู้รับบริการ	
8. การสร้างบรรยากาศ	

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นในการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหาร
1. การผลิตสินค้าและบริการใน อนาคต	
2. การจัดจำหน่ายสินค้าและ บริการในอนาคต	

แบบสัมภาษณ์ ชุดที่ 3

แบบสัมภาษณ์ (interview) สำหรับกลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป
(ผู้บริโภคทั่วไปและนักท่องเที่ยว)

คำชี้แจง แบบสัมภาษณ์ชุดนี้เป็นแบบสัมภาษณ์ในการวิจัย เรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” สำหรับเป็นประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ผู้บริโภคทั่วไปและนักท่องเที่ยว เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผู้จัดเก็บข้อมูล วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
สถานที่

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้สัมภาษณ์ อาชีพ/ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บ้าน เลขที่ หมู่ที่ ซอย ถนน

แขวง/ตำบล เขต/อำเภอ จังหวัด

ตอนที่ 2 ข้อคิดเห็นในการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของผู้บริโภคทั่วไปและนักท่องเที่ยว
1. การผลิตสินค้าและบริการในอนาคต	
2. การจัดจำหน่ายสินค้าและบริการในอนาคต	

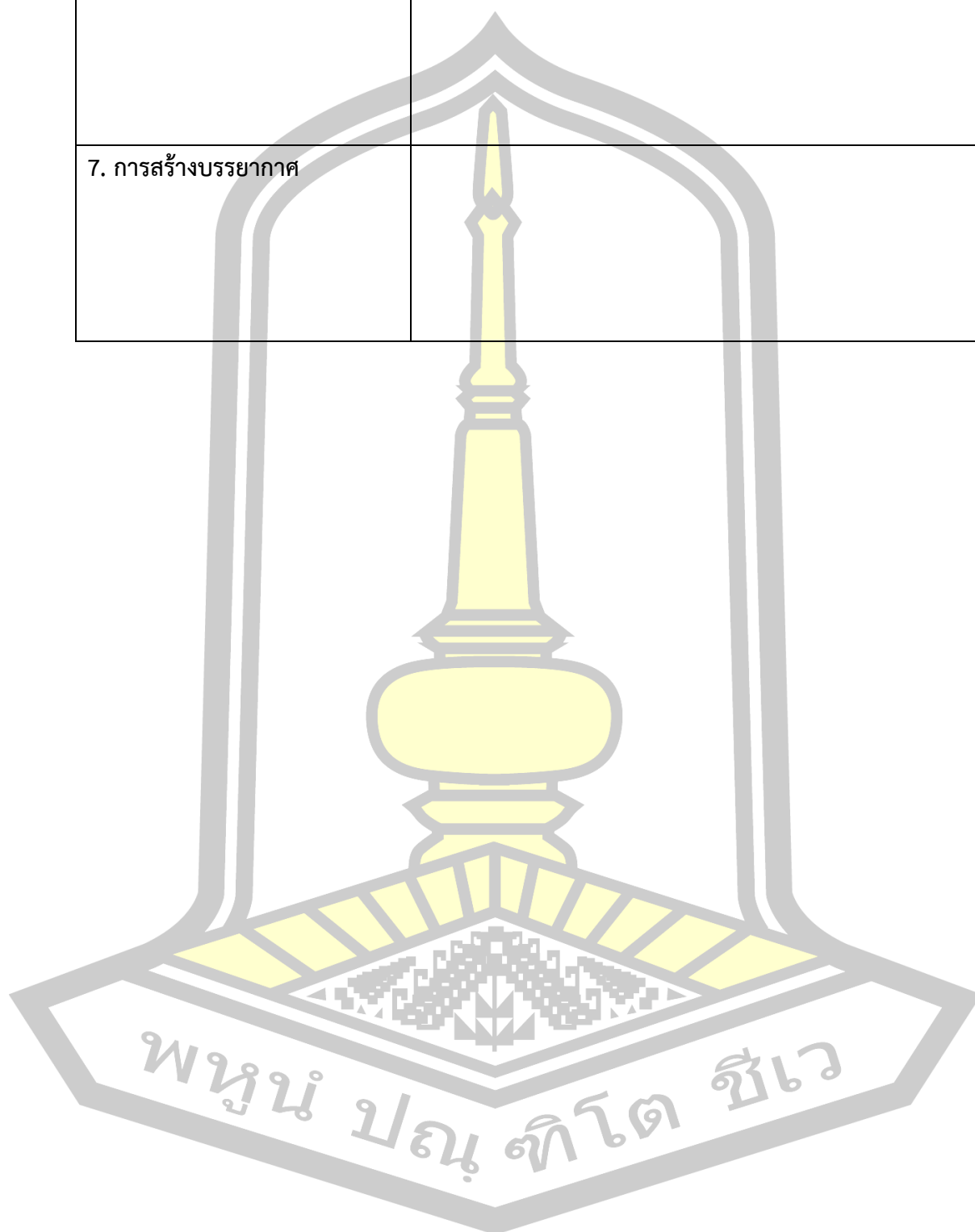
แบบสังเกตการณ์ (observation) สำหรับกลุ่มผู้ปฏิบัติ (ผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหาร)

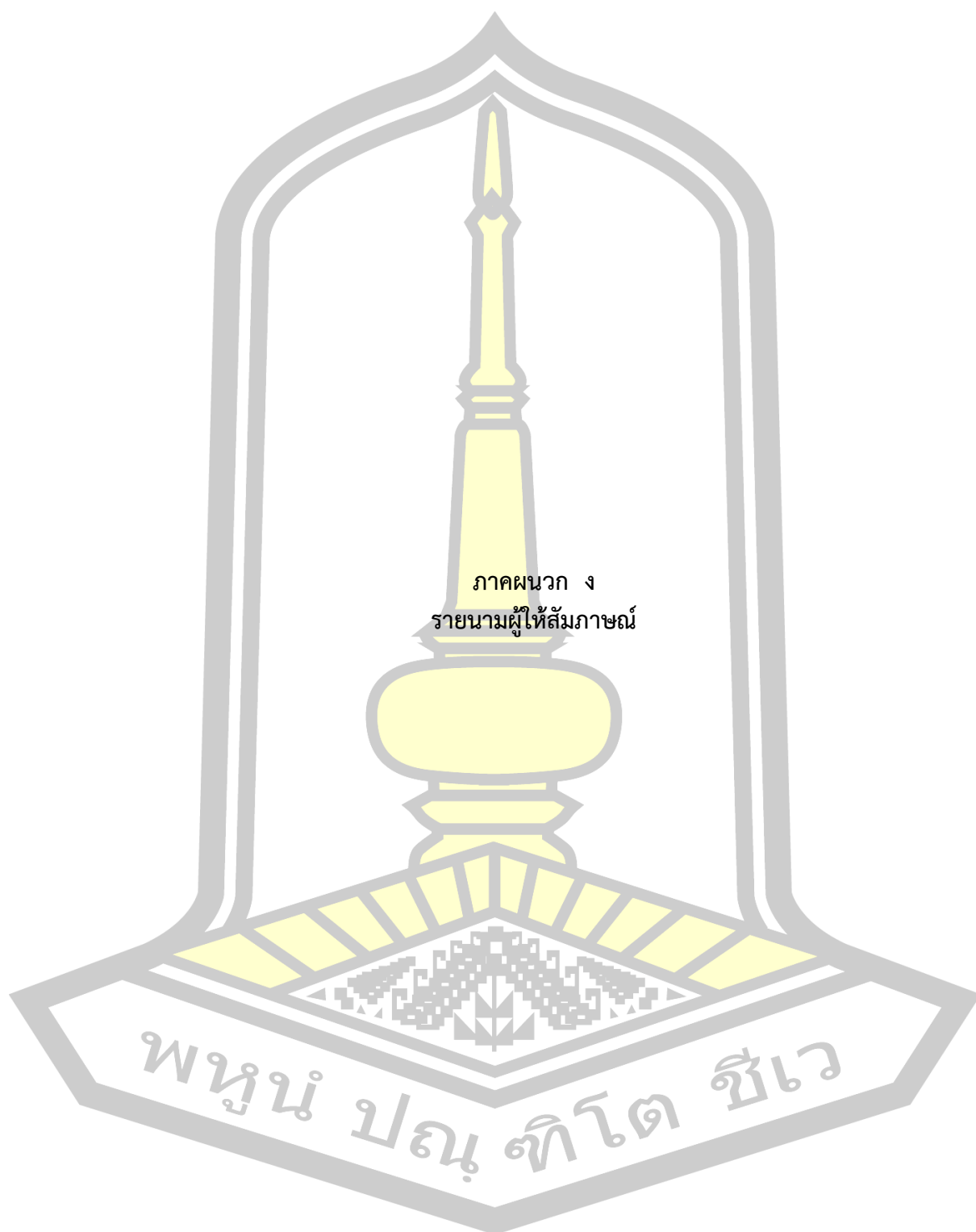
คำชี้แจง แบบสังเกตการณ์นี้เป็นแบบสังเกตการณ์ในการวิจัย เรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” สำหรับผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารในพื้นที่วิจัย เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามประกอบการวิจัย

ผู้จัดเก็บข้อมูล วันที่ เดือน พ.ศ. เวลา น.
สถานที่

ประเด็นเกี่ยวกับ	ข้อสังเกต
1. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร	
2. วิธีการปรุงอาหาร	
3. ประเภทของอาหาร	
4. ภาชนะบรรจุอาหาร	
5. รูปแบบการบริการ	

6. ผู้รับบริการ	
7. การสร้างบรรยากาศ	





- กานต์พงศ์ ตรงศิริไพศาล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 99/2 หมู่ 4
 แขวงบางพรหม เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร 10170, เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2560.
- ชนิกานต์ รักสมบัติ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 320/122 ถนนรามคำแหง 2
 แขวงดอกไม้ เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250, เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2560.
- ชลันธร พิลาศรักษ์สกุล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 427/92
 หมู่บ้านสวนริมคลองบางมด 25/2 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร 10150,
 เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560.
- ณรงค์ศักดิ์ เฉลิมศรี ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 505/2047 ซอยสวนพลู
 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2560.
- ดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, บ้านสุริยาศัย
 174 ถนนสุรวงศ์ แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500, เมื่อวันที่
 20 สิงหาคม 2560.
- ธัญพัทธ์ กล้าคำ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 15/668 หมู่ 10 ตำบลสำโรงเหนือ
 อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.
- นิพัทธ์ชนก นางพินิจ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, คณะวิทยาศาสตร์และ
 เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 228-228/1-3 ถนนสิรินธร แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด
 กรุงเทพมหานคร 10700, เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561.
- ประภา วรณพนม ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ห้องอาหารหลายรส
 (สาขาสุขุมวิท 49) 120/4-5 ซอยสุขุมวิท 49 (ซอยกลาง) แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา
 กรุงเทพมหานคร 10110, เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2560.
- พิมพ์ อัมประไพ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ห้องอาหารหลายรส
 (สาขาสุขุมวิท 49) 120/4-5 ซอยสุขุมวิท 49 (ซอยกลาง) แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา
 กรุงเทพมหานคร 10110, เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2560.
- ภัทรชนก นิยะโสเม ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 20/92 ซอยเคหะคลองเตย 3
 แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.
- ภาสกร ชูศรี ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพ
 946 ถนนพระราม 5 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500, เมื่อวันที่
 16 สิงหาคม 2560.
- ภูวนนท์ เอกฉนวนนท์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 63/679 ซอยราษฎร์พัฒนา
 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพมหานคร 10240, เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2560.
- ยุพดี ศิระดำรงค์เดช ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 8/150 หมู่ 6 ถนนพระราม 2
 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพมหานคร 10150, เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560.
- โยทกานต์ ฝูงแก้ว ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 380 ถนนกัลปพฤกษ์
 แขวงบางหว้า เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160, เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2560.

- รุ่งตะวัน เขาแก้ว ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 1619/140 หมู่ 6 ถนนสุขุมวิท ตำบลท้ายบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280, เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2560.
- วันวิสาข์ พวงน้อย ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 55/61 ซอย 60 ถนนพระราม 2 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.
- วันวิสาข์ สังขวิศิษฐ์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนือง ศูนย์อาหารอิตไทย ชั้น LG ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี 1031 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330, เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2560.
- วรัญญา บุตรวิชา ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 5 ซอยลาดหญ้า 2 แขวงคลองสาน เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร 10600, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.
- รวรวัฒน์ ทองหล่อ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, จักรพงษ์วิลล่า 396/1 ถนนมหาราช แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200, เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2560.
- วาสนา งามทรัพย์ศิริกุล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 1/2308 ซอย ร.ร.บพิตรวิทยา แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260, เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560.
- วี โคกจันทร์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ร้านโภชนาสภาคาร 443 ถนนตะนาว แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200, เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2560.
- วีณา เอี่ยมประไพ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอุทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2561.
- คันสนีย์ จะสุวรรณ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอุทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2561.
- ศิริโสภา ภูนาเพชร ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 11/15 ซอย 57 ถนนพระราม 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.
- ศุภวัตร เล็มบารอฮิม ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 155 ซอยอ่อนนุช 41 ถนนศรีนครินทร์ แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250, เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560.
- สรรัตรนต์ วิสาละ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 94/6 หมู่บ้านวโรชา โครงการ 4 ซอย 1 หมู่ 2 ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540, เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560.
- สายฟ้า เศษเลิศ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 111/32 เสรีแมนชั่น หมู่ 7 ซอยท่าข้าม 14 ถนนพระราม 2 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150, เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560.

สินีนามู เย็นใจประเสริฐ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 812/148 ซอยสุทธิพร ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

สิริคุณณ์ สุธรรมรัตนกุล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 1471/57 ซอยเพชรเกษม 63 แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพมหานคร 10160, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

สุดารัตน์ ใจกล้า ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 279/27-28 ถนนสวนพลู แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560.

สุภัทรี สมพงษ์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 22/87 หมู่บ้านเอเวอร์กรีน ซอยบางนา-ตราด 56 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260, เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2560.

สุภาพร หวังประยูร ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 4/50 ถนนพระราม 3 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.

อัจฉรา พุ่งเสถียร ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 214 ซอยรัชดา 13 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400, เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560.

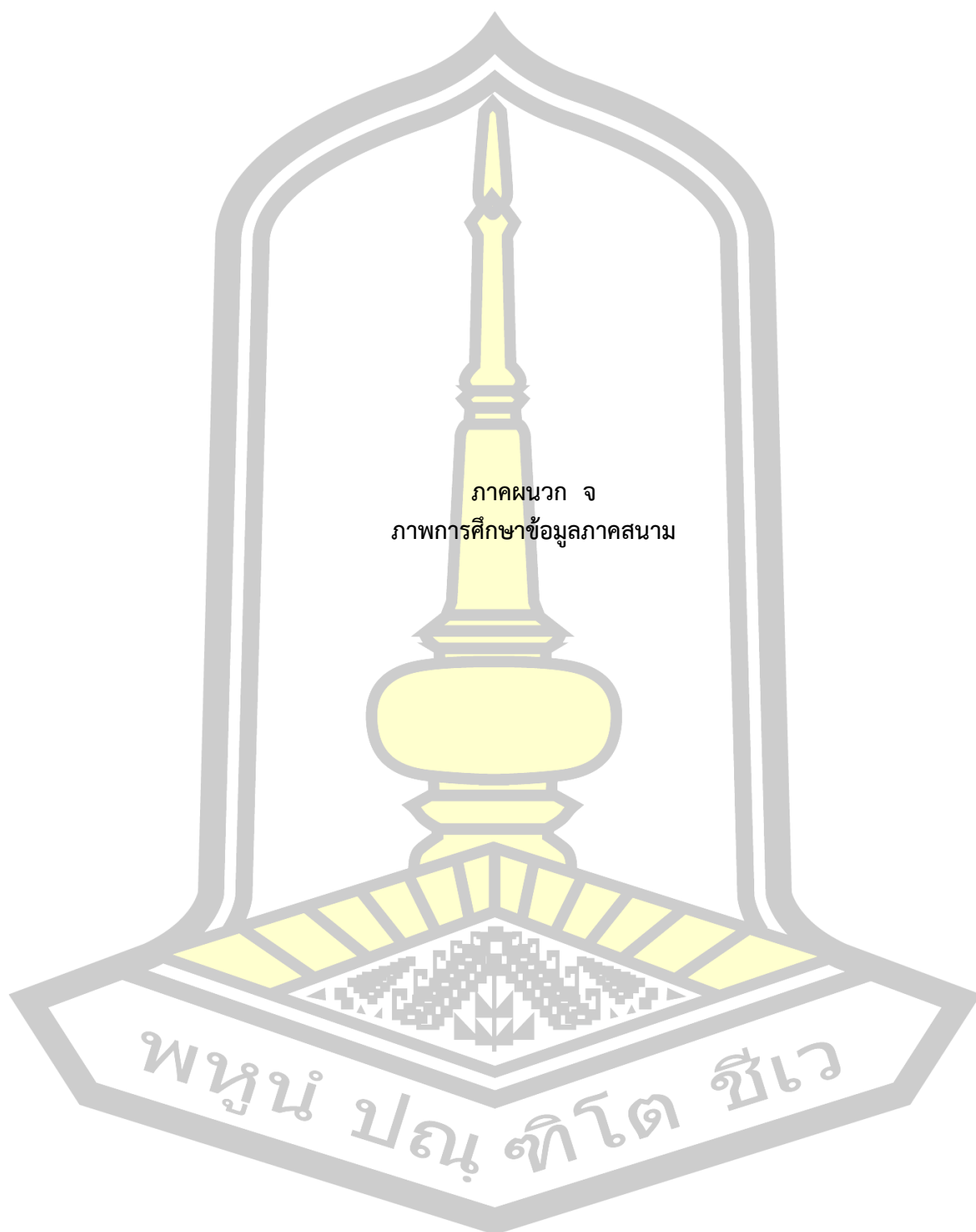
อัจฉราภรณ์ อินใจ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 55/149 หมู่บ้านคลองจั่นวิลล่า ซอยรามคำแหง 154 ถนนรามคำแหง แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพมหานคร 10240, เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2560.

อัญชฎา รัศมีเฉลิมลาภ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 538/6 ซอยสวนพลู ถนนสาทร แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

อนุสรุา เชื้อบุญมี ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 93 ซอยเอกชัย 40/1 ถนนเอกชัย แขวงบางบอน เขตบางบอน กรุงเทพมหานคร 10150, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอุทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2561.

พูน ปณ ทิโต ชีเว





ภาพประกอบที่ 149 คุณวรวัฒน์ ทองหล่อ ผู้ประกอบอาหารจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 150 สัมภาษณ์ร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พูน ปณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 151 สัมภาษณ์ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 152 สัมภาษณ์ผู้ประกอบการอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 153 คุณวันวิสาข์ สังขวิศิษฐ์ ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารไทยครัวชาววัง
บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 154 สัมภาษณ์ร้านโภชนาสภาคาร
พูน ปณฺ ทัต ชิเว



ภาพประกอบที่ 155 สัมภาษณ์คุณพิมพ์พร อิมประไพ ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 156 สัมภาษณ์คุณประภา วรรณพนม ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารหลายรส

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 157 สัมภาษณ์คุณดวงฤทธิ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร



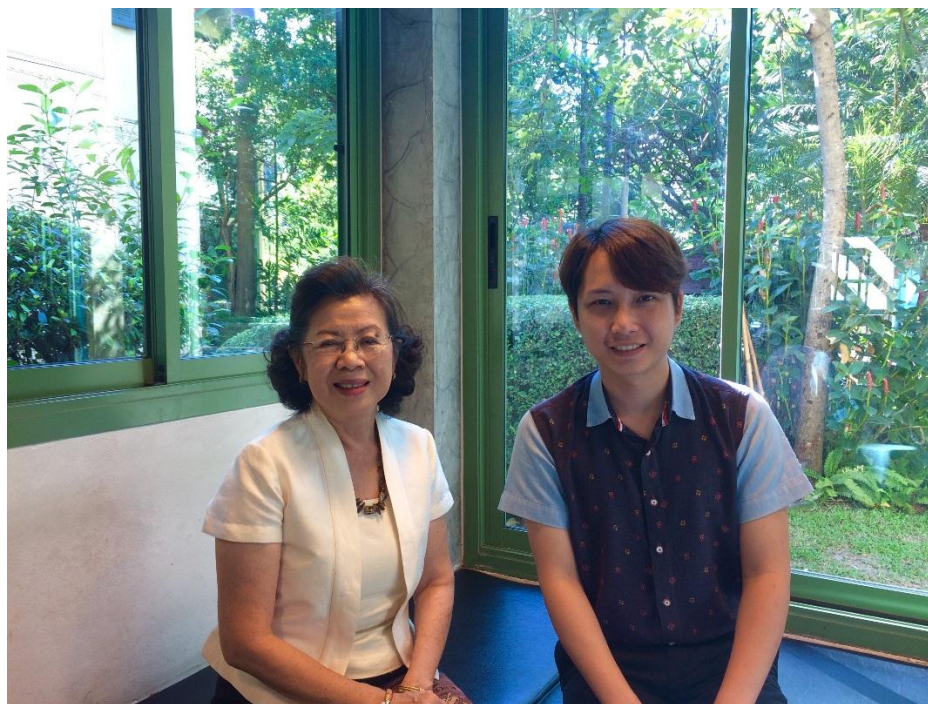
ภาพประกอบที่ 158 สัมภาษณ์ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คັນสนีย์ จะสุวรรณ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง



ภาพประกอบที่ 159 สัมภาษณ์อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย



ภาพประกอบที่ 160 สัมภาษณ์ ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ นักวิชาการด้านอาหารไทย



ภาพประกอบที่ 161 สัมภาษณ์รองศาสตราจารย์วิณา เอี่ยมประไพ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายศุภวัฒน์ นามคำ
วันเกิด	วันที่ 24 มกราคม พ.ศ. 2528
สถานที่เกิด	จังหวัดลำปาง
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	เลขที่ 88/153 ถนนนราธิวาสราชนครินทร์ ซอย 4 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ 10120
ตำแหน่งหน้าที่การงาน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	ภาควิชาภาษาต่างประเทศและอุตสาหกรรมบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เลขที่ 2 ถนนนางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ 10120
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2546 ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง พ.ศ. 2549 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง พ.ศ. 2551 ปริญญาโทบริหารศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.) สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ พ.ศ. 2554 ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ศศ.ม.) สาขาคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง พ.ศ. 2564 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

พูน ปณ ทิโต ชีเว