

การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

วิทยานิพนธ์

ของ

ศุภวัฒน์ นามคำ

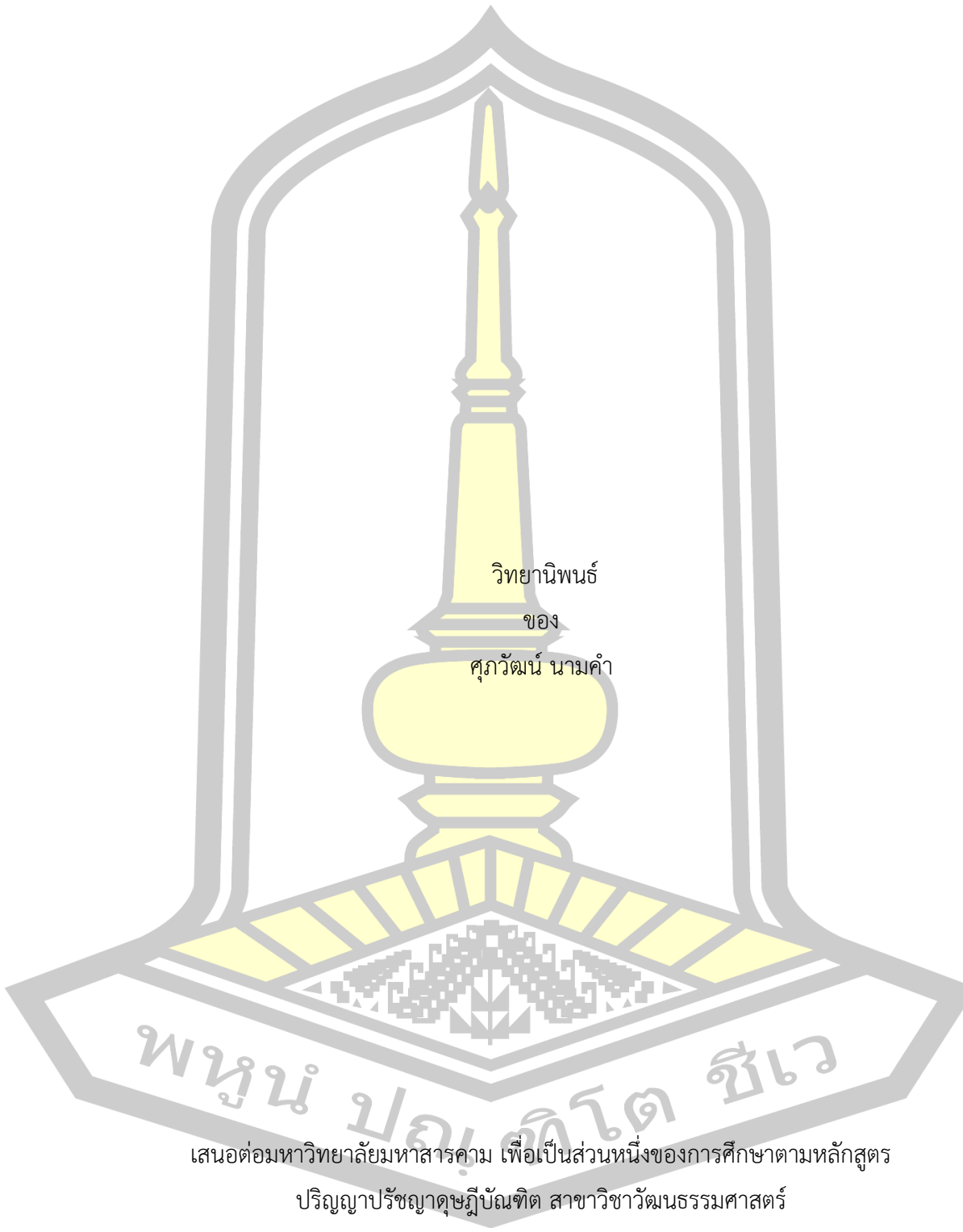
เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์

มีนาคม 2564

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์



วิทยานิพนธ์

ของ

ศุภวัฒน์ นามคำ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

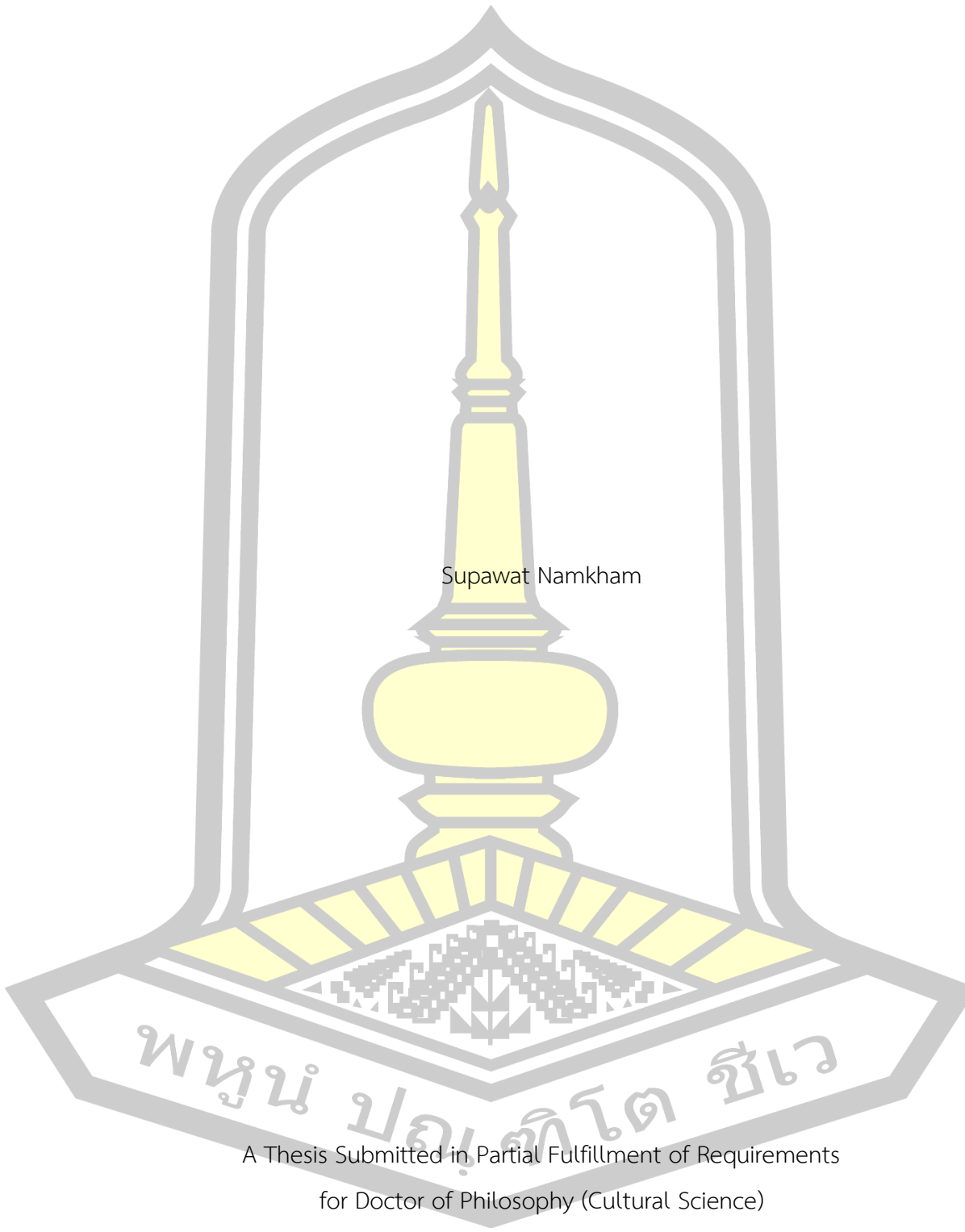
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์

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 สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(ศ. ดร. ปฐม หงษ์สุวรรณ)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(ผศ. ดร. ชิสิกกา วรรณจันทร์)

.....กรรมการ
(ผศ. ดร. โฆสิต แพงสร้อย)

.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ผศ. ดร. สมชาติ มณีโชติ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....
(ศ. ดร. ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์)
คณบดีคณะศิลปกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมศาสตร์

.....
(รศ. ดร. กริสน์ ชัยมูล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

พหุน์ ปณ์ ฑิโต ชีว

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

บทคัดย่อ

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

จากการศึกษาพบว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังของพื้นที่กรณีศึกษามีลักษณะร่วมกันโดยดำรงรักษาทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลายและเน้นความสดใหม่ วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และภาชนะบรรจุอาหารที่มีรูปแบบหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ

การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังทำให้เกิดการผ่อนปรนคุณลักษณะบางประการ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป อาหารชาววังมีหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม จึงถูกใช้แทนภาพจำเพื่อให้คนรู้สึกนึกคิดว่าสินค้าและบริการนั้นมีคุณลักษณะพิเศษแตกต่างจากทั่วไป อย่างไรก็ดี ในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสุ่มเสี่ยงต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้

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 Mahasarakham 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

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความเมตตาของ ผศ.ดร.ชิสิกกา 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 อาจารย์ที่มิได้กล่าวถึงที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่วิจัยทุกท่านที่กรุณาผู้วิจัยในการเก็บข้อมูลวิจัยครั้งนี้ กราบขอบพระคุณครอบครัวและกัลยาณมิตรของผู้วิจัยทุกท่าน ประโยชน์และคุณค่าของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ขอมอบบูชาบุพการี ครูบาอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน สุดท้ายนี้ขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าเองที่มานะอุตสาหะมาจนถึงจุดนี้

ศุภวัฒน์ นามคำ

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย ..... ง

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ ..... จ

กิตติกรรมประกาศ ..... ฉ

สารบัญ ..... ช

สารบัญตาราง ..... ฎ

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. เนื่อง 48
3.6 ร้านโภชน์สภาคาร 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 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง 80
1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง 82
2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม 87
3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน 135
4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ 141
ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ 148
1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง 148
1.1 จักรพงษ์วิลล่า 148
1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 150
1.3 ร้านอาหารท่านหญิง 151
1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย 153
1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง 154
1.6 ร้านโภชน์สภาคาร 155
1.7 ร้านอาหารหลายรส 157
2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน 158
2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม 158
2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด 181
2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด 204
2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน 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

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 บัญชีรายการเครื่องเจ้านายในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ 95

ตารางที่ 2 คำศัพท์ที่ใช้เรียกเครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี 97

ตารางที่ 3 รายการอาหารที่ให้การบริการในจักรพงษ์วิลล่าและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 267

ตารางที่ 4 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 270

ตารางที่ 5 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารท่านหญิงและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 279

ตารางที่ 6 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารครัวชุมสายและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 282

ตารางที่ 7 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 288

ตารางที่ 8 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารหลายรสและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่ 290

ตารางที่ 9 น้ำตกเนื้อย่างตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 297

ตารางที่ 10 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 298

ตารางที่ 11 ผัดเส้นใหญ่ราดหน้าตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 299

ตารางที่ 12 เส้นหมี่ซีอิ้วตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 300

ตารางที่ 13 ขนมผักกาดทอดตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 301

ตารางที่ 14 สะเต๊ะหมูตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 302

ตารางที่ 15 สะเต๊ะเนื้อตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 303

ตารางที่ 16 เผือกแป้งกรอบตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี 304

ตารางที่ 17 ข้าวตังหน้าตั้งตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย 305

ตารางที่ 18 หมูทอดกระเทียมพริกไทยตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย 306
ตารางที่ 19 ขนมบัวลอยตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย 307
ตารางที่ 20 สะเต๊ะลือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 309
ตารางที่ 21 ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 310
ตารางที่ 22 หมี่กรอบตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 310
ตารางที่ 23 น้ำพริกลงเรือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 311
ตารางที่ 24 ขนมเบื้องญวนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 311
ตารางที่ 25 พระรามลงสรงตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 312
ตารางที่ 26 ข้าวตังหน้าตั้งตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 312
ตารางที่ 27 เปาะเปี๊ยะทอดตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 313
ตารางที่ 28 แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 313
ตารางที่ 29 พะแนงเนื้อตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต 314
ตารางที่ 30 ข้าวแช่ชาววังตำรับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล 316
ตารางที่ 31 ข้าวอบสับปะรดเสวยตำรับวังละโว้ 319
ตารางที่ 32 พระรามลงสรงตำรับวังละโว้ 320
ตารางที่ 33 ปลาสลิดทอดกับยำมะม่วงตำรับจักรพงษ์วิลล่า 322
ตารางที่ 34 มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัวตำรับจักรพงษ์วิลล่า 323

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

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 หม่อมเจ้าสุลัภวัลเลง 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 ปดิวรัดา 52

ภาพประกอบที่ 16 เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ 54

ภาพประกอบที่ 17 พระตำหนักใหญ่ของวังลดาวัลย์ 56

ภาพประกอบที่ 18 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ 58

ภาพประกอบที่ 19 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล 58

ภาพประกอบที่ 20 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลฑิฆัมพร พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธุ์ยุคล และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ (ประทับจากซ้าย) 59

ภาพประกอบที่ 21 หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา 60
ภาพประกอบที่ 22 เนื้อเสียบอ้อยแบบตำรับสายเยาวภา 99
ภาพประกอบที่ 23 การตั้งเครื่องเจ้านายในอดีต 101
ภาพประกอบที่ 24 ผู้ดีเมืองกำแพงเพชรจัดเครื่องถวายคราวเสด็จประพาสต้น 136
ภาพประกอบที่ 25 เสวยพระกระยาหารบริเวณตลิ่งสูงในป่าใต้วังนางร้าง 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 ป้ายร้านโภชน์สภาคาร 156
ภาพประกอบที่ 39 ผู้รับบริการในร้านโภชน์สภาคาร 156
ภาพประกอบที่ 40 ป้ายร้านอาหารหลายรส 157
ภาพประกอบที่ 41 โต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส 158
ภาพประกอบที่ 42 หมี่กรอบกระทงทองในจักรพงษ์วิลล่า 160
ภาพประกอบที่ 43 ผลส้มซ่า 160

ภาพประกอบที่ 44 ผลไม้ในจักรพงษ์วิลล่า 161
ภาพประกอบที่ 45 ยำมะม่วงกับปลาสลิดทอดกรอบในจักรพงษ์วิลล่า 163
ภาพประกอบที่ 46 โป๊ะแตกปลาแซลมอนในจักรพงษ์วิลล่า 163
ภาพประกอบที่ 47 มัสมั่นเนื้อในจักรพงษ์วิลล่า 164
ภาพประกอบที่ 48 กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขามในจักรพงษ์วิลล่า 164
ภาพประกอบที่ 49 ผัดผักเบญจรงค์ในจักรพงษ์วิลล่า 165
ภาพประกอบที่ 50 ข้าวเหนียวมะม่วงในจักรพงษ์วิลล่า 165
ภาพประกอบที่ 51 ช่อม่วงไส้ไก่ในจักรพงษ์วิลล่า 166
ภาพประกอบที่ 52 กุ้งย่างตะไคร้ในจักรพงษ์วิลล่า 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 ยำตะไคร้กุ้งสดในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 173
ภาพประกอบที่ 61 ยำเห็ดโคน ปลาดุกฟู ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 174
ภาพประกอบที่ 62 ชุดน้ำพริกมะกรูด ปลาทูทอด ผักเคียง และแกงจืดลูกรอก ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 174
ภาพประกอบที่ 63 บะหมี่แห้งปูกับหมูแดงในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 175
ภาพประกอบที่ 64 หมี่กรอบในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 175
ภาพประกอบที่ 65 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 176
ภาพประกอบที่ 66 ภาชนะบรรจุข้าวกล้องดอยของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 176

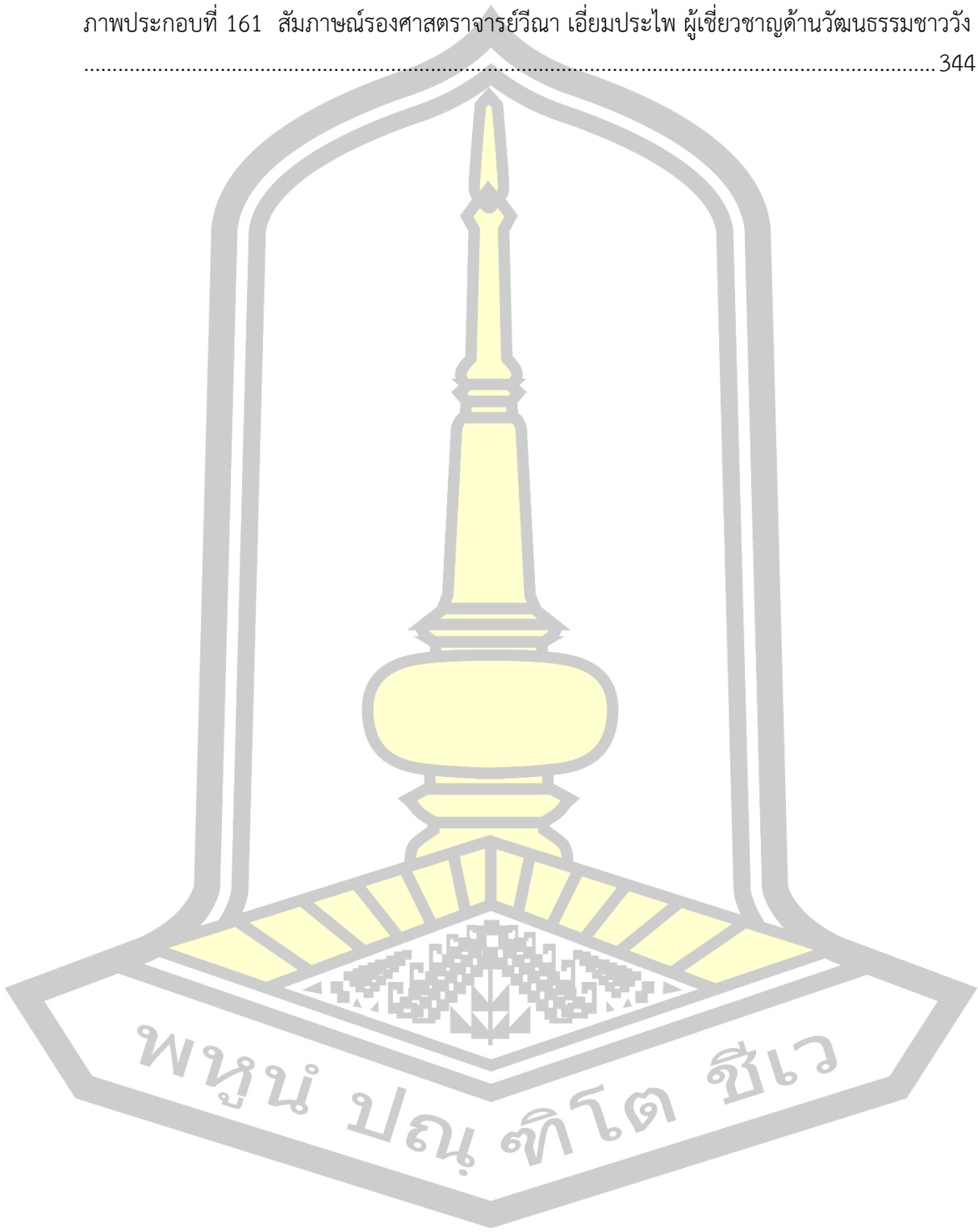
ภาพประกอบที่ 67 โต๊ะอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 177
ภาพประกอบที่ 68 ตัวอย่างรายการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 177
ภาพประกอบที่ 69 ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งสวน 178
ภาพประกอบที่ 70 บรรยากาศในร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 179
ภาพประกอบที่ 71 บรรยากาศบริเวณด้านนอกอาคารริมถนนประมวญของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 179
ภาพประกอบที่ 72 บรรยากาศร่มรื่นภายในพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 180
ภาพประกอบที่ 73 ข้าวแช่เครื่องเสวยในร้านอาหารท่านหญิง 182
ภาพประกอบที่ 74 ดอกชมนาด 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 ถุงทอง (เกี๊ยวหมูทอด) ในร้านอาหารท่านหญิง 189
ภาพประกอบที่ 84 ภาชนะบรรจุข้าวกล้องของร้านอาหารท่านหญิง 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 ชุดเครื่องไม้ในร้านอาหารท่านหญิง 194
ภาพประกอบที่ 93 ไก่บ้านต้มมะดันในร้านอาหารครัวชุมสาย 196
ภาพประกอบที่ 94 หมูทอดชุมสายในร้านอาหารครัวชุมสาย 198
ภาพประกอบที่ 95 ซี่โครงหมูอบยอดผักในร้านอาหารครัวชุมสาย 198
ภาพประกอบที่ 96 ขนมบัวลอยในร้านอาหารครัวชุมสาย 199
ภาพประกอบที่ 97 ไอศกรีมน้อยหน่าในร้านอาหารครัวชุมสาย 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 น้ำพริกลงเรือในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง 208
ภาพประกอบที่ 108 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง 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 ผู้รับบริการในศูนย์อาหารอีทไทย ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี 214
ภาพประกอบที่ 120 บรรยากาศบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง..... 214
ภาพประกอบที่ 121 บรรยากาศบริเวณโถงด้านหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ... 215
ภาพประกอบที่ 122 หมี่กรอบในร้านโภชน์สภาคาร..... 217
ภาพประกอบที่ 123 พงศ์วารีทีละคำในร้านโภชน์สภาคาร..... 217
ภาพประกอบที่ 124 ต้มยำไก่มะขามเปียกในร้านโภชน์สภาคาร 218
ภาพประกอบที่ 125 แสร้งว่ากุ้งในร้านโภชน์สภาคาร..... 218
ภาพประกอบที่ 126 ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านโภชน์สภาคาร 219
ภาพประกอบที่ 127 โต๊ะอาหารของร้านโภชน์สภาคาร..... 219
ภาพประกอบที่ 128 บรรยากาศในร้านโภชน์สภาคาร..... 220
ภาพประกอบที่ 129 บริเวณภายนอกอาคารร้านโภชน์สภาคาร 221
ภาพประกอบที่ 130 ข้าวแช่ชาววังในร้านอาหารหลายรส..... 222
ภาพประกอบที่ 131 ข้าวอบสับปะรดเสวยในร้านอาหารหลายรส..... 224
ภาพประกอบที่ 132 พระรามลงสรงในร้านอาหารหลายรส..... 225
ภาพประกอบที่ 133 เนื้อสะเต๊ะในร้านอาหารหลายรส 225
ภาพประกอบที่ 134 พล่ากุ้งในร้านอาหารหลายรส..... 226
ภาพประกอบที่ 135 ต้มยำโป๊ะแตกในร้านอาหารหลายรส..... 226
ภาพประกอบที่ 136 โรตีแกงเนื้อในร้านอาหารหลายรส..... 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 รัชนี (2523) 297
ภาพประกอบที่ 145 ตำรากับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525 ของหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525) 305
ภาพประกอบที่ 146 ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549) 308
ภาพประกอบที่ 147 ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส ของอุไร เกษมสุวรรณ (2556) 315
ภาพประกอบที่ 148 ตำรับริมน้ำ 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 สังขวิศิษฏ์ ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง 340
ภาพประกอบที่ 154 สัมภาษณ์ร้านโภชน์สภาคาร 340
ภาพประกอบที่ 155 สัมภาษณ์คุณพิมพร อิ่มประไพ ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรส 341
ภาพประกอบที่ 156 สัมภาษณ์คุณประภา วรรณพนม ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารหลายรส 341
ภาพประกอบที่ 157 สัมภาษณ์คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร 342
ภาพประกอบที่ 158 สัมภาษณ์ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง 342
ภาพประกอบที่ 159 สัมภาษณ์อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย 343

ภาพประกอบที่ 160 สัมภาษณ์ ดร. นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ นักวิชาการด้านอาหารไทย 343
ภาพประกอบที่ 161 สัมภาษณ์รองศาสตราจารย์วีณา เอี่ยมประไพ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง 344



บทที่ 1

บทนำ

1. ภูมิหลัง

การปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางเศรษฐกิจของโลกยุคปัจจุบัน เกิดจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นปัจจัยเร่งที่สำคัญ ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ได้ผลักดันให้นานาอารยะประเทศพยายามสร้างความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจและความมั่นคงในการดำรงชีวิตภายใต้สภาวการณ์ที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว การเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศด้วยแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ได้เริ่มขึ้นในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว คือ “เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์” (creative economy) ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างสินค้าและการบริการที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม ผนวกกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ผ่านกระบวนการคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยเสริมสร้างแรงบันดาลใจด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาของสังคมเพื่อสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ รวมถึงขยายผลไปสู่การสร้างคุณค่าทางสังคม การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่น่าสนใจ สำหรับการปรับปรุงโครงสร้างการผลิตให้สมดุลและยั่งยืนบนแนวคิดการเพิ่มคุณค่าของสินค้าและการบริการ (value creation) โดยใช้องค์ความรู้และนวัตกรรมผนวกกับจุดแข็งด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติ การลดการพึ่งพิงแต่เฉพาะปัจจัยการผลิตที่มีราคาถูก และใช้ทรัพยากรอย่างสิ้นเปลือง (factor-driven economy) เปลี่ยนเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพและสร้างนวัตกรรม (efficiency-driven and innovation driven economy) สำหรับใช้เป็นแนวทางที่ช่วยยกระดับความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทย (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ. 2552 : 1 – 2)

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

ความเข้าใจในพลวัตทางวัฒนธรรม (cultural dynamics) เพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์และพัฒนาต่อยอดอย่างสร้างสรรค์ในคราวเดียวกัน สำหรับตอบสนองความต้องการของสังคมได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (เลิศลักษณา ยอดอาวุธ. 2554 : 198)

เมื่อพิจารณาศักยภาพของกรุงเทพมหานครนั้นพ้องกับการเป็นที่ตั้งของราชธานีศูนย์กลางการปกครองของประเทศจนถึงปัจจุบัน ประกอบกับในอดีตที่มีลำน้ำและคูคลองหลายสาย ซึ่งสามารถใช้เป็นเส้นทางสัญจรเชื่อมต่อหัวเมืองต่าง ๆ และออกสู่ทะเลได้ จึงทำให้เกิดการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้ากัน ส่งผลให้พื้นที่นี้มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศตลอดมา ด้วยสาเหตุนี้ได้ส่งผลให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกรุงเทพมหานครมีลักษณะเป็น “วัฒนธรรมลูกผสม” (cultural hybrid) ที่ได้ผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติผ่านการเจริญสัมพันธไมตรีทั้งการทูตและการค้า โดยเฉพาะด้าน “วัฒนธรรมอาหาร” ที่ได้นำเครื่องปรุงและศิลปะการประกอบอาหารจากวัฒนธรรมกลุ่มอื่นมาปรับและประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของกลุ่มตน ดังเช่นที่ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2546 : 64 – 65) ได้อธิบายว่า

> “... ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร และแม่น้ำลำคลองซึ่งใช้เป็นเส้นทางคมนาคมสู่หัวเมืองต่าง ๆ และออกสู่ทะเล ล้วนแต่เอื้อต่อการสถาปนานครหลวงของไทยนับแต่กรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรี จนถึงกรุงเทพฯ ... อาหารพื้นบ้านภาคกลางจึงเป็นประดิษฐกรรมทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรม ... ทั้งจีน อินเดีย ลาว มอญ เขมร พม่า เวียดนาม ...”
>
> (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. 2546 : 64 – 65)

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

> “... โคลนตมของแม่น้ำได้ทำให้ผืนแผ่นดินอุดมไปด้วยปุ๋ยอยู่ทุกปี โดยแทบจะไม่ต้องบำรุงผืนดินเลย ก็ได้ต้นข้าวกอใหญ่อันมีรสดีวิเศษ ... ในเวลาน้ำท่วมจำนวนปลาได้เพิ่มพูนขึ้นอย่างนับไม่ถ้วนในท้องทุ่งตามกอกกและแพผักครั้นน้ำลดลง ฝูงปลาก็จะเคลื่อนย้ายไหลตามน้ำไปลงแม่น้ำลำคลองด้วยมากมายก่ายกองราวกับฝูงมด ...”
>
> (ปาลเลกัวซ์. 2348 – 2405 ; แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. 2552 : 33 – 34)

นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังสะท้อนให้เห็นถึงความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมจากต่างถิ่น (cultural borrowing) ให้เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญา เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร โดยวัฒนธรรมอาหารภาคกลางมีพัฒนาการมาอย่างต่อเนื่อง และได้รับความนิยมจนกลายเป็นวัฒนธรรมกระแสหลัก ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของภาคกลางได้นำวัฒนธรรมจากต่างถิ่นมาปรับใช้และพัฒนาให้มีรสชาติกลมกล่อม ดังที่ จิราภรณ์ เจริญเดช (2545 : 36) ได้กล่าวว่า “สำรับอาหารของภาคกลางนั้นมีความหลากหลาย โดยได้รวมวัฒนธรรมอาหารทั้งแบบชาวบ้านชาววัง และจากต่างชาติ มาผสมผสานปรับปรุงจนเป็นอาหารตำรับใหม่ขึ้น”

อย่างไรก็ดี อาหารมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของสังคมมนุษย์ ที่สัมพันธ์อย่างแนบแน่นกับโครงสร้างทางสังคม ระบบเศรษฐกิจ และคติความเชื่อเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล โดยวิถีชีวิตในสังคมและวัฒนธรรมที่มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลนั้นเป็นสิ่งที่ทำให้มนุษย์ดำรงอยู่ได้ (ศรีศักร วัลลิโภดม. 2535) ซึ่งไม่สามารถแยกออกเป็นส่วน ๆ ได้อย่างชัดเจน โดยทั้งโครงสร้างหลักและระบบย่อยต่างต้องทำหน้าที่อย่างสอดคล้องและกลมกลืน เพื่อให้สังคมดำรงอยู่ได้และดำเนินไปอย่างราบรื่น อันเป็นผลมาจากการปรับตัว (adaptation) ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปอยู่ตลอดเวลาของการรวมตัวกันทางสังคม (ยศ สันตสมบัติ. 2556 : 17) และวัฒนธรรมด้านอาหารการกินก็เป็นพฤติกรรมของสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาอย่างยาวนาน และได้ถ่ายทอดจากคนรุ่นก่อนสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง (กาญจนา แก้วเทพ ขนิษฐา นิลผึ้ง และรัตติกาล เจนจัด. 2556 : 34) ดังเช่น ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 27) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

> “... ปากะศิลปะคฤหะวิทยาก็เป็นสิ่งที่ชี้ความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ... รู้วิธีผสมปรุงทำให้ดีขึ้นเป็นลำดับตามสมัยมาโดยมนุษยชาติที่มีความสว่างรุ่งเรืองเกิดขึ้น โดยความที่เพาะหว่านความรู้ในทางศึกษาและสังเกตการณ์ประพฤติต่อกันมาด้วยความชำนาญ จนถึงการที่ประสมประสาน และรู้การนั้นชัดเจนได้ดีขึ้นเป็นลำดับสืบเนื่องกันมา ...”
>
> (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 27)

เมื่อพิจาณาประเด็นด้านประวัติศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน “อาหาร” เป็นพลวัตทางสังคมและวัฒนธรรม ภายใต้ความสัมพันธ์ระหว่างชนชั้นตามโครงสร้างทางสังคมเสมอ ดังเช่นที่ กมลทิพย์ จ่างกมล (2545 : 172 – 173) ได้อธิบายไว้ ความบางตอนว่า

> “วัฒนธรรมการกินอาหารโดยการนั่งกับพื้นและเปิบข้าวด้วยมือ เป็นการประพฤติปฏิบัติทั่วไปตั้งแต่กษัตริย์จนถึงชนชั้นไพร่ทาส ซึ่งแน่นอนว่าย่อมมีความแตกต่างกันในตัวอาหารทั้งปริมาณกับคุณภาพของอาหาร และการจัดสำรับอาหาร รวมทั้งลักษณะของภาชนะที่ใช้กินอาหาร ... แสดงถึงการเป็นผู้มีบุญมาก มีสถานะและอำนาจสูงกว่าคนอื่น ๆ ในสังคม ... การเปลี่ยนแปลงทาง

วัฒนธรรมไปสู่การนั่งเก้าอี้ กินอาหารบนโต๊ะด้วยมีดส้อมช้อนเริ่มเกิดขึ้นในกลุ่มชนชั้นนำสยามรุ่นใหม่ช่วงปลายสมัยรัชกาลที่ 3 ...”

(กมลทิพย์ จ่างกมล. 2545 : 172 – 173)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารของไทยส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการปฏิวัติอุตสาหกรรม ที่ประเทศไทยแต่เดิมนั้นมีลักษณะเป็นสังคมเกษตรกรรม ภายหลังจึงเปลี่ยนแปลงมาเป็นสังคมแบบอุตสาหกรรม อันเนื่องมาจาก “การปฏิวัติอุตสาหกรรม” (industrial revolution) โดยมี “หนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีประเทศอังกฤษแลประเทศสยาม” หรือ “สนธิสัญญาเบาว์ริง” (Bowring treaty) ปี พ.ศ. 2399 ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นจุดเปลี่ยนผ่านสู่การปฏิวัติอุตสาหกรรมของประเทศ ประกอบกับปัจจัยอื่น ๆ จากทั้งภายในและภายนอกประเทศ แม้ว่าสังคมและวัฒนธรรมของไทยนั้นได้เปลี่ยนมาสู่สังคมอุตสาหกรรมแล้วก็ตาม แต่ด้วยรากฐานของประเทศที่ดำเนินไปในวิถีสังคมเกษตรกรรม จึงทำให้เกิดการหลอมรวมกันของระบบทางสังคมทั้งสอง (hybrid social solutions) โดยทั้งนี้ อาจอนุมานได้จากสภาพสังคมไทยในปัจจุบันที่ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ล้วนแต่เกิดจากการรุกเร้าและถาโถมของกระแสโลกาภิวัตน์ (globalization) ระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม (capitalism) หรือสิ่งใดก็ตามแต่ที่ส่งผลกระทบให้เกิดพลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมขึ้น นับตั้งแต่การปฏิวัติอุตสาหกรรมในยุโรปช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 18 ผู้คนส่วนใหญ่ปรับตัวไม่ทันจากสภาวการณ์ที่ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดความล้าหลังทางวัฒนธรรม (cultural lag) เพราะสังคมเกษตรกรรมนั้นเป็นสังคมที่มีค่านิยมทางวัฒนธรรม เน้นความกลมกลืนกับธรรมชาติและจักรวาล สร้างความสมดุลระหว่างความต้องการทางวัตถุกับจิตใจ ผู้คนในอดีตจึงพึ่งพาอาศัยและร่วมมือกัน ซึ่งแตกต่างกับสังคมที่เน้นความต้องการทางวัตถุและการเป็นปัจเจกมากกว่าดังเช่นในปัจจุบัน (ศรีศักร วัลลิโภดม. 2535)

สำหรับความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังในสมัยรัตนโกสินทร์นั้น เริ่มต้นตั้งแต่การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานีแห่งใหม่ ทำให้กรุงรัตนโกสินทร์กลายเป็นศูนย์กลางอำนาจการปกครองของประเทศและเป็นแหล่งศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงของไทย โดยมีพระบรมมหาราชวังเป็นศูนย์กลาง และได้ขยายความเจริญออกไปสู่วังที่ประทับของเจ้านายในพระราชวงศ์ จนกระทั่งเกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (cultural diffusion) สู่ภายนอกวัง โดยที่พระบรมมหาราชวังเป็นแหล่งรวบรวมศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงของชนชาติไทย สอดคล้องกับ สำนักวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร (2554 : 85) ที่ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

“... พระมหากษัตริย์เป็นผู้ทรงพระราชอำนาจสูงสุดในแผ่นดิน เป็นเจ้าชีวิตเสาหลักในการปกครองบริหารบ้านเมือง และเป็นที่พึ่งพิงให้ความสงบสุขแก่ประชาชน ... พระบรมมหาราชวังอันเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์จึงต้องเป็นแหล่งรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุดในพระราชอาณาจักร ยากจะหาที่ใดเสมอเหมือน การตกแต่งสรรค์สร้างอย่างประณีตวิจิตรบรรจง แสดงถึงความเคารพศรัทธาที่ราษฎรมีต่อพระมหากษัตริย์”

(สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร. 2554 : 85)

นอกจากนี้ กฎมณเฑียรบาลที่สืบต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยสมัยรัตนโกสินทร์ได้นำมาใช้เป็นแบบแผนและยึดถือเป็นข้อปฏิบัติ ซึ่งได้กำหนดให้เขตพระราชฐานชั้นในภายในพระบรมมหาราชวัง สำหรับเป็นที่ประทับและพักอาศัยของพระมเหสี เจ้าจอม รวมทั้งข้าราชบริพารเพื่อทำหน้าที่ถวายงานรับใช้พระมหากษัตริย์ที่ล้วนแต่เป็นสตรีทั้งสิ้น โดยเรียกว่า “ราชสำนักฝ่ายใน” ซึ่งต้องแยกเป็นสัดส่วนชัดเจนจากเขตพระราชฐานส่วนอื่น ๆ ความสำคัญของการรับราชการในราชสำนักฝ่ายในของสตรีชั้นสูงและชนชั้นกลางนั้น สุนทรี อาสะไวย์ (2554ก : 84) ได้อธิบายว่า “การที่เจ้านายฝ่ายหญิงและบุตรหลานของข้าราชการชั้นสูงได้ถวายตัวเป็นข้าราชสำนักฝ่ายในมีส่วนส่งเสริมให้สถานภาพของตนมีความเด่นชัด และเป็นที่มาของตำแหน่งและอำนาจ”

กิจกรรมที่สำคัญของราชสำนักฝ่ายในที่มีความสำคัญที่สุดนอกเหนือไปจากถวายการอภิบาลพระราชโอรสและพระราชธิดา คือ ด้านอาหารการกิน แม้ว่าโดยทั่วไปอาหารชาววังมีความคล้ายคลึงกับของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างกันไป อาจกล่าวได้ว่าอาหารชาววังนี้มีความประณีตพิถีพิถันมากกว่า ทั้งเครื่องปรุงในการปรุงอาหารและวิธีการปรุงอาหารโดยขึ้นอยู่กับรสนิยมของแต่ละวัง ดังเช่นที่ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2558 : 497 – 498) ได้เล่าถึงข้าวเสวยของเจ้านายไว้ในหนังสือ “ชีวิตในวัง” ความบางตอนว่า

> “... ข้าวเสวยพระวิมาดาเธอและสมเด็จพระองค์หญิงทั้งสองพระองค์ ... นำมาจากนครชัยศรีเรียกว่าข้าวไร่ เพราะทำจากรวงข้าวที่ยังไม่แก่จัด เอามาเข้าเครื่องสี เม็ดหักเยอะเพราะมันอ่อน คัดเอาแต่ที่เม็ดดีงามใส่ถุงผ้าดิบหนึ่งถุง ... ใส่มากไม่ได้มันทับกันเม็ดหัก ปิดปากถุง ผูกประทับครั่ง ตีตราทุกถุง ... ข้าวชนิดนี้หุงสุกแล้วเม็ดยาวเรียวเป็นมันเหมือนข้าวเหนียว แต่เป็นข้าวเจ้ากินอร่อย เหนียวนุ่ม มีรสหวาน ...”
>
> (เนื่อง นิลรัตน์, หม่อมหลวง. 2558 : 497 – 498)

ส่วน สุนทรี อาสะไวย์ (2554ก : 86) ได้อธิบายคุณลักษณะที่สำคัญของอาหารชาววังความบางตอนว่า

> “... อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ที่สำคัญอยู่ที่ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อนประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะของความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก ... อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านนั้นก็คือ องค์ประกอบของอาหารที่เรียกว่า ‘เครื่องเจ้านาย’ ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยประเภทของอาหารที่มีความหลากหลาย ...”
>
> (สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 86)

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

> “สมัยก่อนชาววังส่วนใหญ่ คือ แหล่งของวิชาความรู้ด้านงานบ้านงานเรือน ชาววังมักเป็นผู้นำเอาอาหารต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นถิ่น อาหารภูมิภาค หรือแม้แต่อาหารของชาวต่างชาติที่เข้ามาค้าขายและอาศัยอยู่ในกรุงสยาม โดยนำมาปรับเปลี่ยนวิธีการทำให้มีความประณีต มีศิลปะ มีเอกลักษณ์ สวยงาม น่ากิน รวมถึงการปรับปรุงรสชาติจนเป็นที่ถูกปากถูกใจของคนทั่วไป ...”
>
> (ศรีสมร คงพันธุ์. 2559 : 8)

อย่างไรก็ดี วัฒนธรรมอาหารชาววังมีความสุ่มเสี่ยงต่อการสูญหายหรืออาจถูกปรับเปลี่ยนบิดเบือนจนอาจสูญเสียอัตลักษณ์ไป โดยความเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจนของวัฒนธรรมอาหารชาววังเกิดขึ้นภายหลังการปฏิวัติสยามในปี พ.ศ. 2475 เมื่อศูนย์กลางอำนาจการปกครองของประเทศได้เคลื่อนย้ายออกจากพระบรมมหาราชวัง อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบสมบูรณายาสิทธิราชย์ ซึ่งพระมหากษัตริย์เป็นผู้ปกครองและทรงสิทธิ์ขาดในการบริหารประเทศ ได้เปลี่ยนมาเป็นระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข สภาวการณ์ของประเทศในช่วงเวลานั้นอาจกล่าวได้ว่าส่งผลเสียเกินกว่าจะคาดการณ์ได้ต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งทำหน้าที่รับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์มาหลายศตวรรษ โดยความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้สร้างความรู้สึกหวั่นวิตกต่อกลุ่มชนชั้นสูงโดยเฉพาะพระราชวงศ์ชั้นสูง บางส่วนได้เสด็จไปประทับยังต่างแดนด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย ส่งผลให้เหล่าข้าราชบริพารที่เคยอยู่ถวายงานต่างต้องกระจายพลัดพรากออกจากรั้ววังตามแต่สถานการณ์ในขณะนั้นจะบันดาลให้เป็นไป ดังเช่นที่สุนทรี อาสะไวย์ (2554ข : 146 – 148) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

> “... หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ... เจ้านายชั้นสูงฝ่ายหญิงเริ่มย้ายออกจากพระบรมมหาราชวังไปพำนักกับเครือญาติที่อยู่ภายนอก มีผลทำให้วัฒนธรรมชาววังที่เป็นวัฒนธรรมชั้นสูงอยู่ในสภาพที่ร่วงโรย ... อาหารชั้นสูงถูกปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการเมืองใหม่ โดยยังคงรักษาวัฒนธรรมของอาหารชั้นสูงไว้ แต่ขณะเดียวกันก็มีการผสมผสานกลมกลืนให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นกลาง กระบวนการดังกล่าวเกิดขึ้นทั้งโดยทางตรงจากนโยบายของรัฐและโดยทางอ้อม”
>
> (สุนทรี อาสะไวย์. 2554ข : 146 – 148)

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

> “... เมื่อครั้งที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน ทรงดำเนินกิจการขายอาหารและต่อมาทรงเปิดร้านอาหารไทยในกรุงลอนดอน ... หลายคนเรียกพระองค์ว่าทรงเป็น ‘แม่ค้าศักดินา’ เนื่องจากทรงเป็นทั้งเจ้านายและแม่ค้าในเวลาเดียวกัน ... จริงอยู่ที่การยึดอำนาจเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2475 ได้นำความตกต่ำมาสู่ชนชั้นเจ้านาย แต่หากพิจารณาในมุมกว้างแล้วยังเป็นการปลดปล่อยและเปิดกว้างให้เจ้านายได้ดำรงชีพอย่างอิสระคลายจากพันธะของระบอบเก่า ...”
>
> (วีระยุทธ ปีสาลี. 2558 : 72 – 89)

ด้วยสภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศที่อยู่ภายใต้ระบอบประชาธิปไตยที่มีรัฐธรรมนูญเป็นกฎหมายสูงสุดและพระมหากษัตริย์ทรงอยู่ภายใต้กฎหมายตามรูปแบบการปกครองตามสมัยนิยม ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวมีผลต่อทั้งพระบรมวงศานุวงศ์และข้าราชบริพาร ซึ่งส่วนใหญ่ได้ออกไปประทับและอาศัยอยู่นอกวังด้วยเหตุผลทางการเมือง สภาวการณ์นี้อาจเรียกได้ว่า “วังแตก” วัฒนธรรมอาหารชาววังจึงได้แปรสภาพกลายมาเป็นทุนทางวัฒนธรรม จากการปรับเปลี่ยนและประยุกต์ใช้เพื่อต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มภายใต้เงื่อนไขทางสังคมและเศรษฐกิจของแต่ละวัง

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

> “... อาหารไทยมีมากมายหลายชนิด ใช่มีเพียงไม่กี่จานดังที่เรารู้จักคุ้นเคย ... ยังมีอาหารอีกหลาย ๆ จาน เช่น แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงชักส้ม แกงบอน แกงบวน แกงป่าปลาดำ แกงส้มสำรวม แกงอั่ว แกงเขียวหวานไก่ขมิ้นขาว ... อาหารเหล่านี้บางคนไม่รู้จักหรือไม่เคยได้กิน เป็นอาหารที่เกิดมาจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ...”
>
> (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 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่สืบไปและยังทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการ 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

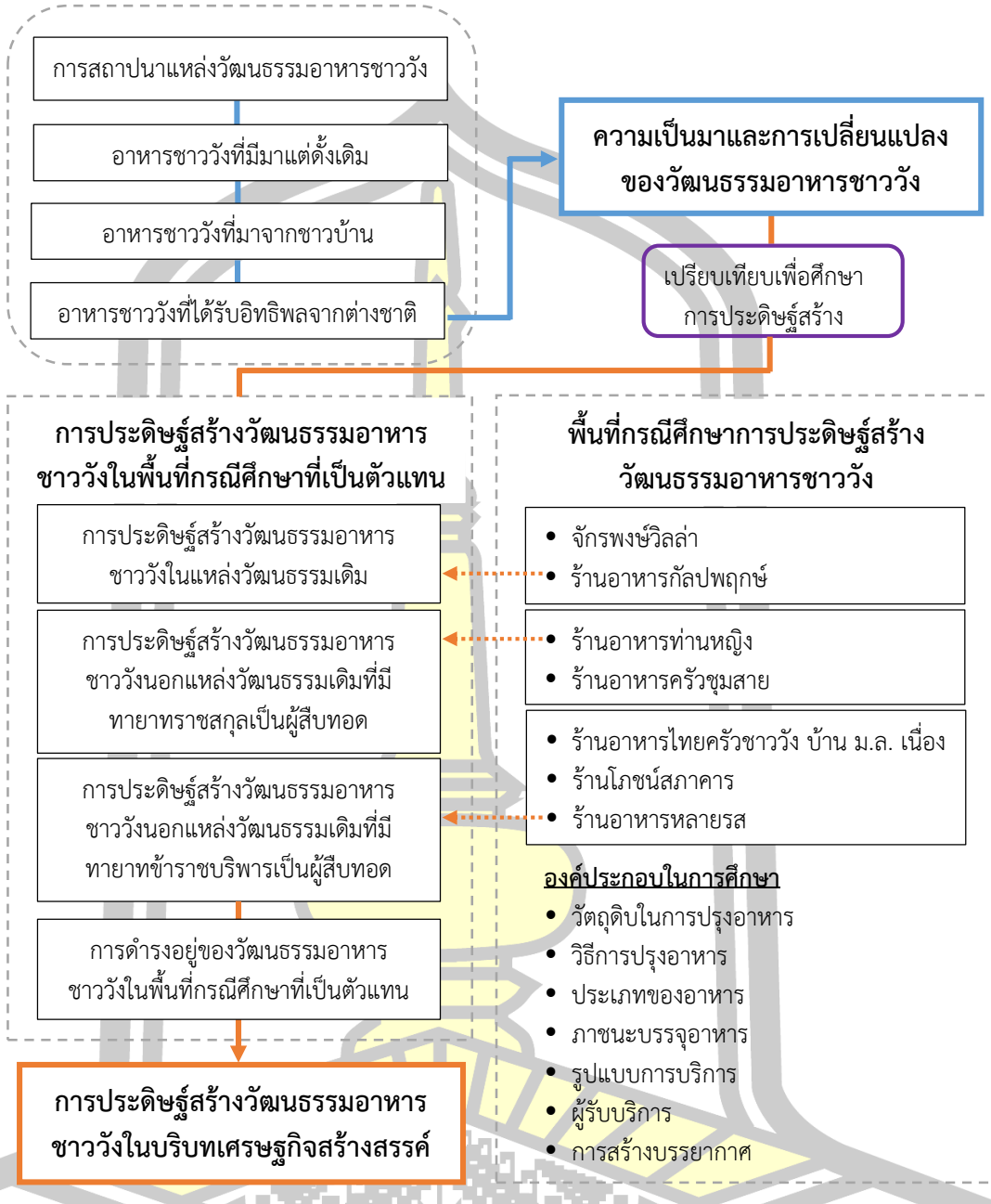
อาหารชาววัง (Thai royal cuisine) หมายถึง อาหารและวิธีการรับประทานอาหารที่ได้รับการสั่งสมอบรมบ่มเพาะในเขตที่ประทับของพระบรมวงศานุวงศ์

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) หมายถึง แนวคิดการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

ทุนทางวัฒนธรรม (cultural capital) หมายถึง การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวเนื่องกับอาหารชาววัง

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



ภาพประกอบที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

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 ร้านโภชน์สภาคาร
   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 เลือกสรร ปรุงแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย มีลักษณะเป็นองค์รวม มีคุณค่าทางวัฒนธรรม"

สามารถ จันทร์สูรย์ (2536 : 88) ได้ให้ความหมาย "ภูมิปัญญาชาวบ้าน" ว่าหมายถึง "ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้างทั้งลึก ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างสมสมัย"

เสรี พงศ์พิศ (2536ข : 145 – 147) ได้ให้ความหมายของ "ภูมิปัญญาชาวบ้าน" หรือ "ภูมิปัญญาท้องถิ่น" ว่าหมายถึง "พื้นเพรากฐานของความรู้ของชาวบ้าน มี 2 ลักษณะ คือ

1) ภูมิปัญญาลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน

2) ภูมิปัญญาลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี และอื่น ๆ และยังสะท้อนออกมาในเรื่องของความสัมพันธ์ ดังนี้

2.1) ความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด คือ ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลกสิ่งแวดล้อม สัตว์ ธรรมชาติ

2.2) ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่ร่วมในสังคมหรือชุมชน

2.3) ความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ สิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย

ความสัมพันธ์ทั้งสามลักษณะ คือ ชีวิตของชาวบ้านที่สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพ 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 เป็นแนวทางหลักเกณฑ์มีวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้ว กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับปรุง ประยุกต์ และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม”

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

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

1) องค์ความรู้ในด้านอาหารและยา เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในส่วนที่เป็นพื้นฐานของการดำเนินชีวิตที่สำคัญที่สุดสำหรับมนุษย์ภายในระบบนิเวศแห่งหนึ่ง ๆ พืชผักชนิดใดบ้างที่รับประทานไม่ได้ พืชและสัตว์แต่ละชนิดมีคุณและโทษอย่างไร พืชที่บริโภคได้นั้นควรรับประทานส่วนใดบ้างที่เป็นยาใช้รักษาโรคอะไรได้บ้าง เป็นต้น

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

3) องค์ความรู้ในด้านความเชื่อ พิธีกรรม จารีตประเพณี และวิถีปฏิบัติเป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดขึ้น เพื่อจัดระเบียบให้กับการผลิตและการจัดการทรัพยากร โดยการเสริมสร้างความผูกพันทางศีลธรรม และการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างชุมชนกับธรรมชาติ ที่มีหลักการและเหตุผลหรือถูกกำหนดให้เป็นข้อห้ามและความเชื่อต่าง ๆ ซึ่งล้วนแต่มีภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นสอดแทรกเอาไว้ เพื่อสั่งสอนเราประพฤติตนเป็นคนดี สอนให้เด็กอยู่ในระเบียบวินัย มีเมตตากรุณาต่อสัตว์หรือผู้อื่น เป็นต้น และที่สำคัญที่สุดเป็นบ่อเกิดของขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมไทย ที่สร้างความภาคภูมิใจให้คนในชาติ และชาวต่างชาติที่ต้องการศึกษาหาความรู้ การพักผ่อนหย่อนใจ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ต่าง ๆ ซึ่งนำเงินตรามาสู่ประเทศไทยอย่างมากในแต่ละปี

4) องค์ความรู้ในด้านวิธีคิด การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาหลายชั่วอายุคน ทำให้เป็นวิธีคิดที่มีระบบระเบียบ มีหลักเหตุผล ผ่านการตรวจสอบและพิสูจน์ในชีวิตจริงมาเป็นเวลาช้านาน เช่น ความคิดเรื่องสิทธิชุมชน เป็นวิธีคิดที่พัฒนาขึ้นมาจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ มีการพัฒนาการพลวัตในตนเอง สะท้อนให้เห็นถึงอุดมการณ์ อำนาจ เป็นต้น จึงเป็นบทบาทหน้าที่ของชุมชนในการดูแลรักษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนไว้ให้คงอยู่ตลอดไป

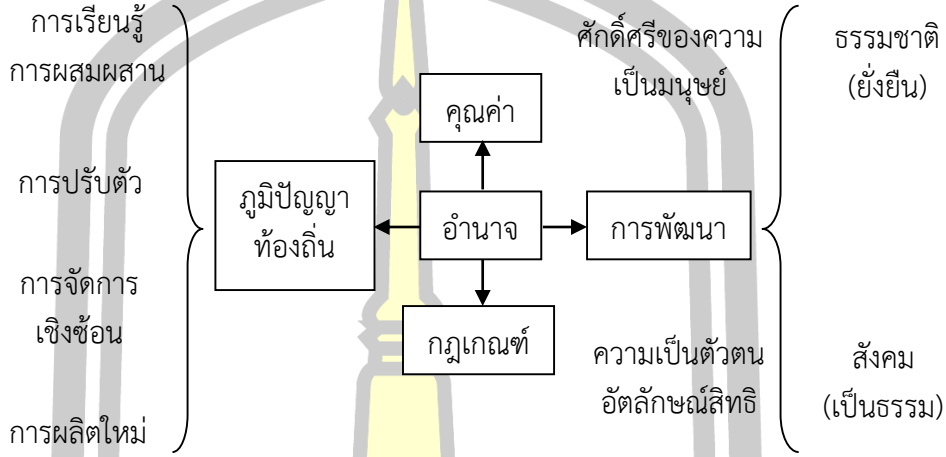
อานันท์ กาญจนพันธุ์ (2544 : 167 – 176) ได้ให้ความหมาย “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ไว้ว่า “เป็นความรู้ที่เปลี่ยนไปตามสถานการณ์ เป็นเรื่องของกระบวนการเรียนรู้ที่มีการผสานการปรับตัว การจัดการ และการผลิตซ้ำขึ้นใหม่อยู่ตลอดเวลา มิใช่เป็นความรู้ที่เป็นอุดมคติหยุดนิ่งตายตัว มีกระบวนการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องยาวนาน เป็นกระบวนการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง ช้าบ้างเร็วบ้าง มีกระบวนการจัดการในลักษณะเชิงซ้อนประสานสัมพันธ์หลายระดับจนเกิดความสมดุล มีลักษณะดังนี้

1) ภูมิปัญญาเป็นระบบคุณค่า คุณค่าในลักษณะนี้เป็นสิ่งเหนือธรรมชาติเป็นส่วนหนึ่งของความเชื่อในสิ่งเหนือธรรมชาติที่มีความสัมพันธ์กับมนุษย์ ดังนั้นมนุษย์จึงไม่สามารถเป็นเจ้าของธรรมชาติได้ ผู้ที่เป็นเจ้าของธรรมชาติได้นั้นต้องอยู่เหนือธรรมชาติเท่านั้น

2) ภูมิปัญญาเป็นอำนาจที่แสดงออกถึงกฎเกณฑ์ เป็นรูปแบบของอำนาจอีกชนิดหนึ่งอาจเรียกได้ว่า จารีตประเพณี หรือกฎหมาย ที่เกิดจากการเอาอำนาจมาสะท้อนเป็นแนวให้คนในชุมชนในสังคมปฏิบัติตาม กฎเกณฑ์ที่ดีจะต้องเป็นภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับคุณค่าในวัฒนธรรมนั้น ๆ คือ คุณค่าศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์

3) ภูมิปัญญาเป็นเรื่องของสิทธิ์ ในสมัยก่อนเป็นเรื่องเกี่ยวกับศักดิ์ศรีความเป็นคนที่จะต้องได้รับจากคนอื่น ในการเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมของส่วนรวม มีสิทธิ์ใน

ทรัพยากร การบริหารจัดการอำนาจซึ่งเป็นความเข้าใจและการรับรู้ร่วมกันของคนในชุมชน”



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

William D. Lipe (1984 : 2 – 10 อ้างมาจาก สายันต์ ไพรชาญจิตร์ 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 ไม่สามารถใช้ยืนยันได้ดีเท่าหลักฐานที่เป็นวัตถุจริง 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 ก็ล้วนแต่แฝงไว้ด้วยพลังในการบอกให้เรารู้เรื่องราวในอดีตทั้งสิ้น แต่การจะรู้เรื่องราวต่าง ๆ ที่ถูกต้องตามที่เป็นจริงหรือใกล้เคียงกับความเป็นจริงที่เคยเกิดขึ้นในอดีตได้นั้น จำเป็นจะต้องผ่านกระบวนการการตั้งคำถาม และวิธีการหาคำตอบที่เหมาะสมที่เรียกว่า การศึกษาวิจัย (research) นั้นเอง ซึ่งการวิจัยพื้นฐานที่นิยมใช้หาคำตอบเกี่ยวกับอดีต ได้แก่ การวิจัยทางโบราณคดีประวัติศาสตร์ศิลปะ ประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรม ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ฯลฯ ซึ่งเป็นรูปแบบสหวิทยาการ (interdisciplinary) ที่ใช้ทั้งวิธีการพิสูจน์เชิงประจักษ์ด้วยวิทยาศาสตร์เชิงปริมาณกายภาพ เชื่อมโยงกับการแปลความจากทรัพยากรวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรมในแบบแผนวิทยาศาสตร์เชิงคุณภาพที่อาจต้องอธิบายด้วยระบบความเชื่อศาสนา 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 จนทำให้เรื่องคุณค่าและมูลค่าเกือบจะกลายเป็นเรื่องเดียวกันไปในทางเศรษฐศาสตร์อุตสาหการ

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

1) อดีต มนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการลองผิดลองถูก ทั้งในการหาอาหาร ต่อสู้กับภัยธรรมชาติ จากประสบการณ์มนุษย์ก็จะสะสมความรู้ความเข้าใจของตนไว้แล้วถ่ายทอดส่งต่อให้แก่ลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตน

2) ปัจจุบัน มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำจริงในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง ในประเทศไทยจะเห็นได้ว่าชาวอีสานเรียนรู้ที่จะเสาะหาแหล่งดินดำน้ำซุ่มเป็นที่ทำกิน หรือขุดสระไว้รายรอบเทวสถานเพื่อเลี้ยงชุมชน ชาวภาคกลางเรียนรู้ที่จะอยู่กับสภาวะน้ำหลาก น้ำท่วม น้ำลด ด้วยการปลูกเรือนใต้ถุนสูง ชาวภาคใต้เรียนรู้ที่จะพึ่งพากันระหว่างคนอยู่ต่างถิ่นกันในเขตเชิงเขา ลุ่มน้ำ และชายทะเล ด้วยการผูกไมตรีเพื่อแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างพื้นที่ การเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ต่าง ๆ ไว้ในสถานการณ์จริง ปฏิบัติจริง แล้วส่งต่อไปยังรุ่นลูกหลานแบบค่อยเป็นค่อยไปจนกลายเป็นธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติในชีวิต

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

4) การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ในเชิงจิตวิทยาพิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนที่มีส่วนร่วมรับคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไว้กับตัว เป็นการตอกย้ำความเชื่อและกรอบศีลธรรมจรรยาของกลุ่มชน รวมทั้งตอกย้ำแนวปฏิบัติและความคาดหวังโดยไม่ต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธา ความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ ของพิธีกรรมเป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์

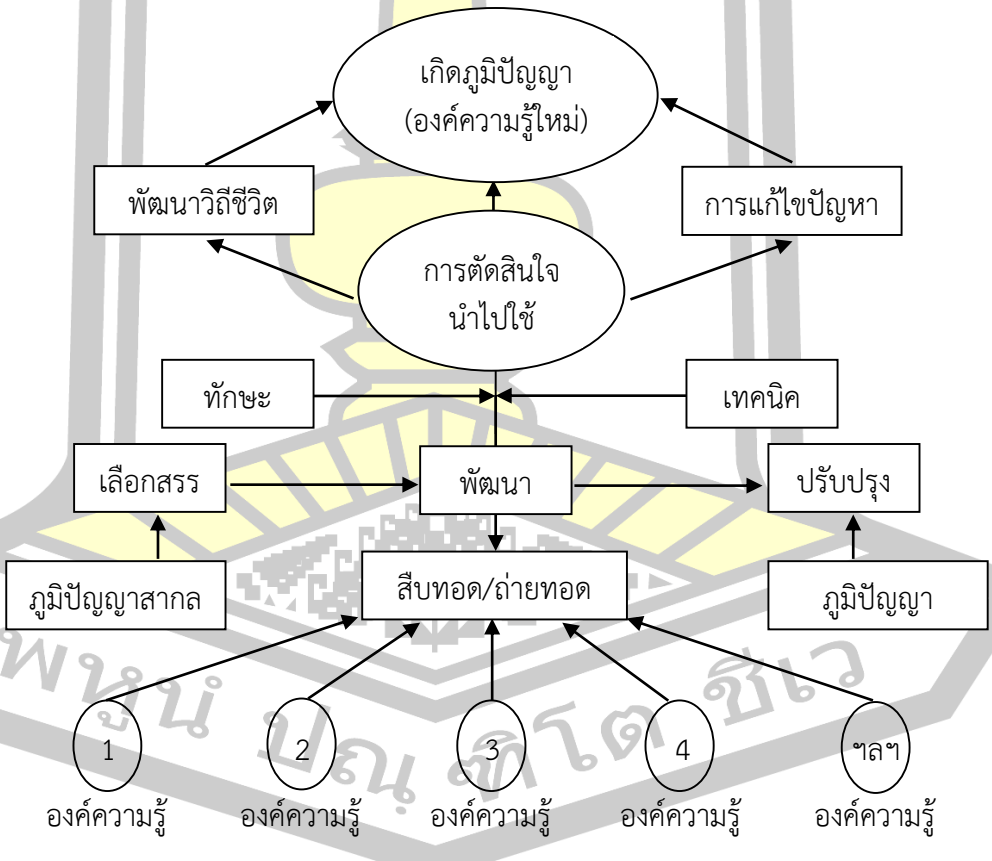
5) ศาสนา ทั้งในด้านหลักธรรมคำสอน ศีล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรมและกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชนในเชิงการเรียนรู้ ล้วนมีส่วนตอกย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิตให้กรอบและบรรทัดฐานความประพฤติ และให้ความมั่นคงอบอุ่นทางจิตใจ

6) การแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกันทั้งในชาติพันธุ์และถิ่นฐาน การแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรมทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่ เข้ามาผสมผสานกลมกลืนบ้าง ขัดแย้งบ้าง แต่ทำให้กระบวนการเรียนรู้ที่หลากหลายกว้างขวางทั้งในด้านสาระ รูปแบบและวิธีการ

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

8) ครูพักลักจำ เป็นกระบวนการเรียนรู้อีกวิธีหนึ่งที่มีมาแต่เดิมและจะยังมีอยู่ต่อไป วิธีครูพักลักจำเป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำดูตามแบบอย่างที่เฝ้าสังเกตอยู่เงียบ ๆ แล้วรับมาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง วิธีนี้หากดูเผิน ๆ เป็นเสมือนการลักขโมยสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของผู้อื่น

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 โดยผ่านกระบวนการคิดและพิสูจน์เพื่อแสวงหาความรู้ที่นำมาใช้แก้ไขปัญหาในการดำเนินชีวิตด้วยศักยภาพที่มีอยู่อย่างเหมาะสม ส่วน “ประเภทของภูมิปัญญา” สรุปได้ว่า มีทั้งภูมิปัญญาที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ ซึ่งล้วนแต่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงระหว่างมนุษย์กับจักรวาลทั้งสิ้น โดยที่ “คุณค่าของภูมิปัญญา” นั้นสามารถแสดงความหมายของวิถีชีวิตในอดีตที่ผ่านพ้นไป ทั้งเป็นประโยชน์ทางวิชาการ เป็นสิ่งจรรโลงใจและช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ทั้งนี้ “การถ่ายทอดภูมิปัญญา” เป็นการสืบทอดความรู้ที่สามารถใช้แก้ไขปัญหาในการดำเนินชีวิตจากสมัยอดีต โดยได้เลือกสรรและปรับปรุงให้เหมาะสมในแต่ละยุคสมัย จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นด้วยวิธีการที่แตกต่างตามบริบทของชุมชนหรือกลุ่มคน ทั้งการสืบทอดทางตรงและทางอ้อม จนเกิดเป็นภูมิปัญญาที่เหมาะสมต่อสภาวการณ์และสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

1.1.2 วัฒนธรรมอาหารไทย

“วัฒนธรรม” (culture) มีความหมายที่หลากหลายขึ้นอยู่กับมุมมองความคิดของผู้ที่ให้ความหมาย ทั้งนี้ มีนักวิชาการที่ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้มากมาย ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมสาระสำคัญไว้ ดังนี้

สุพัตรา สุภาพ (2518 : 119) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “วัฒนธรรมมีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งทุกอย่าง ที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือสังคมใดสังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างระเบียบกฎเกณฑ์ วิธีการในการปฏิบัติ การจัดระเบียบตลอดจนความเชื่อ ความนิยม ความรู้ และเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการควบคุมและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ”

ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2536 : 81) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ความคิดหรือระบบคิดของมนุษย์ที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติกับมนุษย์ มนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับอำนาจเหนือธรรมชาติ ที่ฝังอยู่ในเครือข่ายต่าง ๆ ที่ซับซ้อน ซึ่งร้อยรัดกันอยู่อย่างมีสัมพันธภาพ ความสัมพันธ์ทั้งสามชุดนี้มิได้กำเนิด ดำรงอยู่ และเปลี่ยนแปลงอย่างอิสระขาดจากกัน แต่สัมพันธ์กันและมีอิทธิพลกำหนดซึ่งกันและกันโดยตลอด ความสัมพันธ์ทั้งสามชุดนี้เป็นตัวกำหนดแบบแผนในการดำรงชีวิต”

กาญจนา แก้วเทพ (2537 : 81) ได้กล่าวว่า “วัฒนธรรมเป็นวิถีทางและแบบฉบับในการดำเนินชีวิตของชุมชนที่ได้ปฏิบัติสั่งสมกันมา รวมทั้งความคิดต่าง ๆ ที่คนได้กระทำ สร้าง ถ่ายทอด สะสมและรักษาไว้ จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง อาจอยู่ในรูปแบบของความรู้ การปฏิบัติและความเชื่อ ตลอดจนวัตถุสิ่งของอันเกิดจากการคิด การกระทำของมนุษย์ เมื่อพิจารณาในแง่นี้วัฒนธรรม คือ ความรู้สึกนึกคิด การปฏิบัติของมนุษย์เอง เป็นชีวิตส่วนรวมของมนุษย์ในการ

อยู่รวมกันเป็นชุมชน มนุษย์สร้างวัฒนธรรมจากชีวิตของเขา จึงกล่าวได้ว่า วิถีของวัฒนธรรมจะครอบคลุมถึงวิถีชีวิตการทำมาหากินและระบบเศรษฐกิจ”

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

กล่าวโดยสรุปได้ว่า “วัฒนธรรม” มีความหมายครอบคลุมในทุกมิติของการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยเฉพาะการอยู่ร่วมกันในสังคมหรือเป็นชุมชน ทั้งนี้ วัฒนธรรมจะถูกหยิบยกมากล่าวถึงระเบียบแบบแผนและวิถีปฏิบัติที่ดีงามมีจริยธรรมเท่านั้น

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

ทั้งนี้ ความหมายของ “วัฒนธรรมอาหารไทย” อาจอนุมานความหมายตามนิยามของ “วัฒนธรรมอาหาร” โดย ประหยัด สายวิเชียร (2547 : 65 – 66) ซึ่งได้อธิบายไว้ว่า “ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่าง 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 ประเพณีหรือพิธีกรรมของสังคม เช่น งานอวมงคลหรืองานมงคล เป็นต้น อาหารที่ใช้ย่อมมีความแตกต่างกัน”

ประหยัด สายวิเชียร (2547 : 66 – 80) ยังได้กล่าวว่า “นิสัยการกินของคนโดยทั่วไปจะได้รับการถ่ายทอดและเลียนแบบมาจากครอบครัวก่อนที่ปัจจัยอื่น ๆ จะเข้ามามีอิทธิพล ทำให้เปลี่ยนแปลงไป ผู้ที่มีหน้าที่เลี้ยงดูเด็กโดยเฉพาะแม่จะมีอิทธิพลต่อการกินของลูกมาก การให้เด็กมีโอกาสกินอาหารที่หลากหลายไม่ซ้ำจำเจ การรับรู้รสชาติของอาหารจากธรรมชาติ นับเป็นประสบการณ์ขั้นพื้นฐานที่จะนำไปสู่พฤติกรรมการกินในอนาคตเมื่อเติบโตขึ้น ซึ่งสามารถหาอาหารและเลือกอาหารกินได้เอง ความรู้และประสบการณ์ที่ดีจากครอบครัว รวมทั้งการเรียนรู้ในห้องเรียนและจากสื่อต่าง ๆ จะเริ่มเข้ามามีอิทธิพลต่อการกินอาหารมากขึ้น ซึ่งนิสัยการกินนั้นจะติดตัวไปสู่วัยผู้ใหญ่ โดยทุกขั้นตอนจะมีความซับซ้อน มีกฎกติกาและการกระทำที่แตกต่างกัน เนื่องจากครอบครัวจะถ่ายทอดในขอบเขตที่จำกัดหรือในเฉพาะสิ่งที่ครอบครัวรู้ ซึ่งสิ่งนั้นอาจไม่ใช่ทั้งหมดที่มีในสังคมหรือชุมชนนั้น ๆ รู้และกระทำอยู่ ในขณะเดียวกันการถ่ายทอดของแต่ละครอบครัวจะแตกต่างกันออกไป ถึงแม้ว่าจะอยู่ในชุมชนที่มีวัฒนธรรมหรือประเพณีเดียวกันก็ตาม โดยอาหารแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน หรือมีความคล้ายคลึงกันในด้านต่าง ๆ รวมทั้งการกระทำที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารของครอบครัว กลุ่มคน หรือสังคมที่ต่างกันในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1) วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบ

1.1) เนื้อสัตว์และผัก การเตรียมวัตถุดิบในวัฒนธรรมของไทยส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกัน คือ มีการล้างทำความสะอาดก่อนแล้วจึงหั่นหรือตัดเพื่อลดขนาดให้เหมาะแก่การกิน ในการประกอบอาหารบางอย่าง เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ อาหารบางชนิดจะใช้การสับเนื้อสัตว์ให้ละเอียด ส่วนผักใช้การหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ยกเว้นประเภทปลาอาจมีการใช้ทั้งตัว หากมีขนาดใหญ่มากจะมีการหั่นเป็นชิ้น หรือหากเป็นปลาสำหรับทอดอาจแบ่งครึ่งตัวหรืออาจใช้ทั้งตัว อย่างไรก็ดี เนื้อสัตว์ในอาหารของทุกวัฒนธรรมย่อมมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบด้วยกันทั้งนั้น แต่จะแตกต่างกันของชนิดสัตว์และขนาดของเนื้อสัตว์ที่ใช้ ในอาหารไทยนั้นอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์จะมีการหั่นหรือสับให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารจานนั้น ๆ เช่น เนื้อสำหรับผัดจะหั่นให้บางกว่าเนื้อสำหรับใช้แกง หรือถ้าเป็นการต้มหรือตุ๋นก็จะใช้เนื้อขนาดชิ้นใหญ่ขึ้นมาอีกหน่อย 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 ด้วยวัฒนธรรมอาหารที่มีการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรรวมถึงเครื่องปรุงรสที่มีกลิ่นแรง ซึ่งเหมาะกับครัวที่เปิดโล่งระบายอากาศดี เพื่อช่วยให้อากาศถ่ายเทระบายกลิ่นออกไปสู่ภายนอกได้ดีและรวดเร็ว

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

3) การจัดเสิร์ฟและการกินอาหาร

การเสิร์ฟอาหารเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินของคนที่ต่างวัฒนธรรมกันในวัฒนธรรมอาหารของตะวันออก 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

อาหารทีละอย่าง ซึ่งทำให้คนกินได้รับรสชาติที่แท้จริงของอาหารจานนั้น ๆ หากชอบก็สามารถตักได้อีกจนครบทุกจาน

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

1.2 อาหารท้องถิ่นภาคกลาง

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

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

ปวีณภัสสร์ คล้ำศิริ (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 “ของกินเครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต” ส่วนคำว่า “พื้นบ้าน” หมายถึง “เฉพาะถิ่น” ซึ่งสอดคล้องกับ

ความหมายของคำว่า “พื้นเมือง” ที่ว่า “เฉพาะเมือง เฉพาะท้องที่” ดังนั้น “อาหารพื้นบ้าน” หรือ “อาหารพื้นเมือง” จึงหมายถึง ของกินที่มีเฉพาะท้องถิ่นหรือท้องที่นั้น ๆ

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

1) ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันมาจากชาวจีน หรือขนมเบื้องไทยดัดแปลงประยุกต์มาจากขนมเบื้องญวน ขนมหวานประเภทเครื่องทองก็ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส เป็นต้น

2) เป็นอาหารที่มีการประดิษฐ์ประดอย ทั้งนี้เนื่องจากบรรดาสตรีบรรดาศักดิ์ที่อยู่ในวังมีเวลาว่างมากมาย จึงใช้เวลาในการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรส สวยงามวิจิตรบรรจง เช่น ขนมช่อม่วง ลูกชุบ กระเช้าสีดา รวมถึงการแกะสลักผักและผลไม้ เป็นต้น

3) เป็นอาหารที่มีเครื่องเคียงของแนม เช่น น้ำพริกลงเรือต้องแนมด้วยหมูหวาน แกงกะทิแนมด้วยปลาหรือเนื้อเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานก็ต้องแนมด้วยปลาดุกย่างหรือกุ้งนึ่ง ปลาสลิดทอดใช้กินกับน้ำพริกมะม่วง หรือแม้กระทั่งไข่เค็มก็มักจะแนมกับพวกน้ำพริกต่าง ๆ นอกจากนี้ ยังมีของแนมอื่น ๆ อีกมากมาย อาทิ ผักดอง อาจาด เป็นต้น

4) เป็นพื้นที่ที่มีอาหารว่างและขนมมากมาย เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ กระทงทอง ค้างคาวเผือก ปั้นขลิบนึ่ง ไส้กรอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น ส่วนขนม เช่น ขนมชั้น ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูน ขนมกง ขนมลืมกลืน 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 ตะลิงปลิง มะดัน และมะเขือเทศ รสเผ็ดได้จากพริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า พริกไทย ขิง และข่า รสมันได้จากกะทิ ทั้งอาหารคาวและหวานต่างมีกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญ นอกจากนั้นยังมีน้ำมันจากพืชและสัตว์ รสขมได้จากพืชผักต่าง ๆ เป็นต้น

6) กลิ่นและสี จะมีลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด เช่น แกงเผ็ด แกงส้ม ก็จะหอมกลิ่นพริกและเครื่องแกงเป็นกลิ่นหอมฉุน ถ้าเป็นขนมก็จะเป็นกลิ่นหอมหวาน ส่วนสีสันก็ได้จากวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารแต่ละชนิด เป็นต้น

1.3 วัฒนธรรมอาหารชาววัง

ผู้วิจัยได้นำเสนอสาระสำคัญของ “วัฒนธรรมอาหารไทย” ในเบื้องต้นแล้ว สำหรับข้อมูลส่วนนี้จะกล่าวถึง “อาหารชาววัง” ซึ่งมีผู้ได้ให้ความรู้ไว้ ดังนี้

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

สอดคล้องกับ เกศสิรี ปั้นธุระ (2550 : 109 – 112) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารชาววัง” ไว้ว่า “มีลักษณะเดียวกับอาหารชาวบ้านทั่วไป ซึ่งมีทั้งเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกลงเรือ โดยรับประทานกับผักสด และน้ำพริกเหล่านี้ยังมีเครื่องเคียง เช่น ผักสด ปลาสลิด ปลากุเลาทอด ปลากระบอก ไข่เจียว เป็นต้น เพียงแต่อาหารชาววังมีการประดิษฐ์คิดขึ้นมาใหม่ มีความละเมียดละไมในการทำ ก่อให้เกิดความสะดวกพร้อมรับประทาน มีการจัดภาชนะตกแต่งประดิดประดอยให้สวยงาม” โดยทั้งนี้ “อัตลักษณ์ของอาหารชาววัง” มีดังนี้

1) คุณลักษณะของอาหารชาววัง

1.1) ชื่อเรียกอาหาร (brand) เป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารไทย ซึ่งสะท้อนถึงที่มาของเครื่องปรุง สีสัน 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 ผู้ปรุงต้องมีทั้งศาสตร์และศิลปะในการปรุงให้มีความหลากหลาย โดยสามารถดัดแปลงได้อย่างไม่จำกัด เช่น วิธีการปรุงน้ำพริกให้มีรสแปลกหลากหลาย เป็นต้น

1.4) การตกแต่ง (decoration) การตกแต่งเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับอาหารชาววัง อาหารทุกจานมีการตกแต่งด้วยสมุนไพรสด เพิ่มความสวยงามให้อาหารด้วยวิธีการแกะสลักหรือการหั่น การซอยวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารก็ได้ ซึ่งนอกจากความสวยงามแล้วยังทำให้เกิดความสะดวกในการรับประทาน การตกแต่งน้ำพริกนิยมแต่งตรงหน้าน้ำพริกด้วยพริกเม็ดเล็ก จัดวางเป็นรูปดอกไม้ หรือแกะสลักพริกเม็ดใหญ่วางอย่างบรรจงก็ได้ ส่วนใหญ่นิยมตกแต่งเครื่องเคียงและผักจิ้ม สำหรับโอกาสพิเศษจะมีการตกแต่งด้วยการแกะสลักอย่างประดิดประดอยให้มีความพิถีพิถันมากขึ้น

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) อาหารชาววังมีศิลปะงดงามสะท้อนให้เห็นความประณีต ละเมียดละไม และความช่างคิดประดิษฐ์ทำที่มอบสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจก่อนได้ลิ้มรส เป็นศิลปะแห่งรสชาติ ความละเอียดอ่อนของเครื่องปรุงแต่ละชนิดที่ประกอบขึ้นเป็นเครื่องคาวหวาน ซึ่งมีรสอร่อยและกรุ่นกลิ่นหอม หากงามพร้อมประดุจดั่งงานศิลปะในการแกะสลักการปั้น จึงทำให้เกิดความรู้สึกต่อจิตใจ ทั้งด้านคุณค่าด้านทัศนศิลป์ ซึ่งเป็นศิลปะที่รับรู้ความสวยงามจากการได้เห็น โดยอาจอยู่ในลักษณะของการแกะสลัก การจัดสำรับที่ลงตัว คุณค่าด้านโสตศิลป์ เป็นศิลปะที่รับรู้จากการได้ยิน เช่น เสียงกรอบของผักสดที่มีความสดใหม่ และคุณค่าด้านภูมิศิลป์ เป็นศิลปะที่รับรู้ได้จากกายสัมผัส เช่น การได้ชิมรสชาติ การสัมผัสอาหารที่หั่นตกแต่งให้ต่างกันอย่างน่าดึงดูด การสัมผัสความอ่อนนุ่มของเนื้อสัตว์ รวมถึงความหอมกรุ่นของเครื่องเทศและสมุนไพร จึงอาจกล่าวได้ว่า อาหารชาววังมีคุณค่าทางสุนทรียภาพครบครัน ทำให้ผู้บริโภคมีความสุขทั้งทางสายตาและทางจิตใจ และทางสัมผัสจากกลิ่น สี และรสอร่อย

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

กล่าวโดยสรุปได้ว่า “วัฒนธรรมอาหารชาววัง” ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญอย่างหนึ่งของไทยที่สะท้อนถึงวิถีการกินของคนไทย ซึ่งมีความประณีตงดงามและละเมียดละไม จากการสั่งสมอบรมบ่มเพาะในพระราชวังและวังที่ประทับมาตั้งแต่สมัยอดีตจวบจนปัจจุบัน โดยมีราชสำนักฝ่ายในเป็นผู้คิดประดิษฐ์ทำอาหารขึ้นเพื่อถวายการรับใช้เจ้านายของแต่ละวัง จึงทำให้อาหารชาววังมีรายละเอียดของรสชาติและรูปลักษณ์แตกต่างกันไปตามความพอใจของเจ้านายวังนั้น ๆ ทั้งนี้ “อาหารชาววัง” กับ “อาหารชาวบ้าน” มีความคล้ายคลึงกันด้วยชนิดของวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร แต่จะแตกต่างกันในรายละเอียด โดยที่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง และการจัดอาหารอย่างที่กินเป็นสำรับมากกว่าอาหารชาวบ้าน 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 เพื่อช่วยสร้างความแตกต่างจนนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าทั้งคุณค่าทางเศรษฐกิจและทางสังคม โดยนิยามความหมายของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีดังนี้

อาคม เติมพิทยาไพสิฐ (2554 : 9) ได้นิยามความหมายไว้ว่า “เศรษฐกิจที่ประกอบด้วยอุตสาหกรรมที่มีรากฐานมาจากความคิดสร้างสรรค์ของบุคคล ทักษะความชำนาญและความสามารถพิเศษ ซึ่งสามารถใช้ประโยชน์ในการสร้างความมั่งคั่งและสร้างงาน สามารถสั่งสมและส่งผ่านจากรุ่นเก่าสู่รุ่นใหม่ด้วยการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา”

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

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

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

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

แม้ว่า “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” นั้นมีนิยามที่แตกต่างกันไปในรายละเอียดบางประการ แต่ก็สามารถสรุปได้ว่า เป็นการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางปัญญามาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นสินค้าและบริการที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

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 ภาพยนตร์และวีดีโอ ดนตรี ศิลปะการแสดง สื่อสิ่งพิมพ์ ซอฟต์แวร์ โทรทัศน์และวิทยุ และวีดีโอและคอมพิวเตอร์เกมส์

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

3) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยใช้ศิลปะเป็นหลัก (concentric circle model) แบ่งออกเป็น 14 กลุ่ม ได้แก่ วรรณกรรม ดนตรี ศิลปะการแสดง งานศิลปะ ภาพยนตร์ พิพิธภัณฑ์และห้องสมุด การดูแลศิลปะวัตถุ/โบราณสถาน สื่อสิ่งพิมพ์ การบันทึกเสียง วีดีโอและคอมพิวเตอร์เกมส์ โฆษณา สถาปัตยกรรม งานออกแบบ และแฟชั่น

4) การจัดประเภทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ขององค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (WIPO copyright model) ใช้ประเด็นด้านลิขสิทธิ์มาเป็นตัวกำหนด แบ่งออกเป็น 20 กลุ่ม ได้แก่ โฆษณา งานสะสม ภาพยนตร์และวีดีโอ ดนตรี ศิลปะการแสดง สื่อสิ่งพิมพ์ ซอฟต์แวร์ โทรทัศน์และวิทยุ งานศิลปะและกราฟฟิค สื่อสำหรับบันทึก เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องดนตรี กระดาษ เครื่องถ่ายเอกสาร 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 และโสตทัศน์และสื่อดิจิทัล”

โดยทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (2552 : 20 – 22) ได้กล่าวว่า “ความแตกต่างกันของการจัดประเภทของอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ ที่องค์การระหว่างประเทศได้กำหนดขอบเขตเพื่อเป็นมาตรฐานอ้างอิงนั้น มีจุดเน้นและการให้น้ำหนักความสำคัญที่แตกต่างกัน สำหรับในระดับประเทศนั้นก็เป็นผล

มาจากอัตลักษณ์ของประเทศ ตลอดจนการเลือกกลุ่มอุตสาหกรรมบนพื้นฐานของความได้เปรียบทั้งเชิงสัมบูรณ์และเชิงเปรียบเทียบ (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) ภาพยนตร์และวีดีทัศน์ 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 ภาพยนตร์และวีดีทัศน์ 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 วิถีการดำเนินชีวิตของคนที่เปลี่ยนแปลงไป การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศโลก การขยายตัวของสังคมเมืองจนทำให้พื้นที่เกษตรกรรมลดลง และการบริหารจัดการผลผลิตทางการเกษตรระหว่างพืชอาหารและพืชพลังงาน 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 จากนั้นจึงพัฒนาสู่อาหารฟังก์ชั่นที่มีคุณสมบัติเพิ่มมากขึ้น นอกเหนือไปจากการให้พลังงานหรือคุณค่าทางโภชนาการแก่ร่างกายให้เพียงพอสำหรับการดำเนินชีวิตเท่านั้น แต่จะเสริมคุณประโยชน์ของสารอาหารให้กับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายเฉพาะ เช่น อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมวิตามินและคอลลาเจนสำหรับผู้ที่ต้องการเน้นในเรื่องของผิวพรรณให้กระจ่างใส อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการเติมเกลือแร่สำหรับผู้ที่ออกกำลังกาย เป็นต้น และในขั้นสูงสุดของการพัฒนาอาหารก็คือ การพัฒนาอาหารที่มีคุณสมบัติทางยา ซึ่งต้องอาศัยการวิจัยพัฒนาและเทคโนโลยีระดับสูงที่จะพัฒนาคุณสมบัติของอาหารให้ใกล้เคียงกับยา เพื่อช่วยบรรเทาและรักษาอาการของโรค อย่างไรก็ดี ในปัจจุบันพบว่าวิวัฒนาการของอาหารจะอยู่ในส่วนของอาหารฟังก์ชั่นที่มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น สำหรับแนวโน้มในอนาคตก็มีความเป็นไปได้ ในการที่จะพัฒนาอาหารถึงระดับอาหารที่มีคุณสมบัติทางยาได้ เพื่อใช้ร่วมกับยาในการบรรเทาและรักษาอาการเจ็บป่วยด้วย

2) อาหารที่มุ่งเน้นในเรื่องของวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของกลุ่มผู้บริโภค รูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป ส่งผลโดยตรงต่อการพัฒนารูปแบบของสินค้าอาหาร ทั้งนี้ การพัฒนาสินค้าอาหารจำเป็นต้องคำนึงถึงรูปแบบและวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ควบคู่กับการพัฒนาในเรื่องของคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งการขยายตัวของสังคมเมืองมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในประเทศกำลังพัฒนา ทำให้การดำเนินชีวิตมีรูปแบบที่ต้องการความสะดวกสบายเพิ่มมากขึ้น และใช้เวลาในการบริโภคอาหารลดลง สินค้าอาหารจึงต้องมีการพัฒนารูปแบบให้สะดวกต่อการรับประทานหรือการประกอบอาหารมากขึ้น นอกจากนี้ จำนวนประชากรชาวมุสลิมที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารฮาลาล (halal foods) กลายเป็นอาหารที่มีความต้องการเพิ่มมากขึ้นในอนาคต รวมถึงอาหารโคเชอร์ (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 โดยเป็นตัวอย่างของสินค้าอาหารสำเร็จรูปที่มีการใช้ต้นทุนของความคิดเข้าไปเป็นส่วนประกอบ บางชนิดอาจเป็นเพียงการออกแบบสินค้าให้มีความแตกต่างจากสินค้าทั่วไป แต่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ หรือบางชนิดอาจเป็นสินค้าที่ต้องอาศัยนวัตกรรมและเทคโนโลยีเข้ามามีส่วนร่วมในการผลิตก็ได้ เพื่อเป็นตัวอย่างในการสร้างสรรค์สินค้าอาหารในหลากหลายแนวทาง

2) วัตถุดิบ หรือวัตถุปรุงแต่งอาหารที่นำไปใช้ในการประกอบหรือการผลิตเป็นอาหารสำเร็จรูป ซึ่งการพัฒนาวัตถุดิบให้มีความสร้างสรรค์จะเป็นการพัฒนาที่จุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับนักวิจัยและพัฒนาอาหารในการเลือกวัตถุดิบใหม่ให้มีความเหมาะสมต่อการผลิตอาหารสร้างสรรค์ต่อไป โดยส่วนมากจะเป็นการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์พืช หรือการใช้เทคโนโลยีเข้ามามีส่วนช่วยในการผลิตวัตถุปรุงแต่งรสที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อตอบสนองต่อแนวโน้มของกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพในอนาคต

3) กระบวนการผลิต โดยนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตและแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้อาหารมีคุณภาพทั้งในเรื่องของรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ ตามความต้องการของผู้บริโภคและนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4) บรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ห่อหุ้มสินค้าอาหารเพื่อประโยชน์ในเรื่องของการช่วยเก็บรักษาสินค้าอาหารภายใน ซึ่งในปัจจุบันได้มีการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับวิธีการบริโภคอาหารแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม และมีรูปลักษณ์ภายนอกที่สวยงาม รวมทั้งบ่งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าให้กับผู้บริโภค

5) ช่องทางการจัดจำหน่าย คือ รูปแบบในการจัดจำหน่ายสินค้าหรือแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมทางการตลาด และกลยุทธ์ในการจัดจำหน่ายสินค้า ซึ่งในปัจจุบันมีส่วนสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหารได้วิธีหนึ่ง

โดยแนวทางการสร้างสรรค์สินค้าอาหาร สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม (2555 : 70 – 71) ได้กล่าวว่า “การสร้างสรรค์สินค้าอาหารอาจมาจากการใช้ต้นทุนของความสร้างสรรค์ในด้านใดด้านหนึ่งเป็นหลัก หรืออาจมาจากการผสมผสานระหว่างต้นทุนของความสร้างสรรค์ในหลายด้านก็ได้ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ในการนำเอาปัจจัยรอบตัวเข้ามาเชื่อมโยงกับความคิด ทั้งนี้ ต้นทุนหลักในการสร้างสรรค์สินค้าอาหาร ได้แก่

1) ทุนมนุษย์ เป็นต้นทุนที่มีการใช้ความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์เป็นหลักในการพัฒนาสินค้าอาหารในรูปแบบต่าง ๆ โดยนำเอาสิ่งรอบตัวมาเป็นแรงบันดาลใจหรือใช้เป็นเครื่องมือให้เกิดความคิดสร้างสรรค์

2) ทุนสังคมและวัฒนธรรม เป็นต้นทุนที่มีการนำเอารูปแบบวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมมาเป็นต้นทุนหลักให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ ในการพัฒนาสินค้าอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค เช่น อาหารฮาลาล อาหารพร้อมบริโภค เป็นต้น

3) ทุนเทคโนโลยี เป็นต้นทุนในการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีเป็นหลักในการพัฒนาสินค้าอาหาร เพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพสูงทั้งในด้านของคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

4) ทุนโครงสร้างพื้นฐาน เป็นต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ ที่จะเข้ามาส่งผลกระทบต่อการพัฒนาสินค้าอาหาร เช่น กฎระเบียบข้อบังคับในการผลิตอาหารโดยคำนึงถึงผลกระทบของสิ่งแวดล้อม กฎระเบียบข้อบังคับในการส่งสินค้าอาหารไปยังต่างประเทศ เป็นต้น ทำให้ต้องมีการพัฒนาสินค้าอาหารให้มีคุณภาพตามเงื่อนไขเหล่านั้น”

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

2.3 การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

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

1) ความรื่นรมย์ ต้องการที่จะเติมเต็มความสุขทางความรู้สึกและสัมผัสและประสบการณ์ในการกินอาหาร

2) ความสงสัยและใฝ่รู้ ต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบอะไรใหม่ ๆ เพื่อบ่งบอกถึงการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่

3) การสืบค้นจากรากฐาน ต้องการที่จะดื่มด่ำกับรากเหง้าของอาหารในชนบทที่สามารถศึกษาวิธีการในการผลิตอาหาร

4) การแสดงออกถึงตัวตน ต้องการแสดงความแตกต่าง ความโดดเด่น และความเป็นตัวตน

5) ความกังวลใจ ต้องการที่จะพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการกินอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว และหลีกหนีชีวิตประจำวันด้วยการกินอาหารพื้นเมืองและอาหารที่คุ้นเคยในอดีตแต่ไม่ได้กินเป็นประจำ"

นอกจากนี้ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559 : 9) ยังได้กล่าวว่า "อาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้ทั้งการเชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว โดยการกินอาหารเปรียบเสมือนการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมท้องถิ่น และสามารถนำนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นเข้าหากันได้ ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารร่วมกัน การพัฒนาประสบการณ์ในการกินอาหารแต่ละมื้อซึ่งเป็นศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยว และยังช่วยสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำและมีความหมายอีกด้วย เกิดการสร้างสรรค์อาหารที่แตกต่างกัน โดยอาหารสามารถเป็นสิ่งที่แสดงถึงความโดดเด่นของภาพลักษณ์ของสถานที่ และช่วยให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ในตลาดที่มีการแข่งขันสูง ช่วยพัฒนาโครงสร้างย่อย ๆ ที่สำคัญในการผลิตและบริโภคอาหารที่มีองค์ประกอบย่อยมากมาย ซึ่งมีความสำคัญในกระบวนการผลิตและการบริโภคอาหาร รวมถึงผู้ผลิตอาหาร พ่อครัว นักออกแบบอาหาร นักวิจารณ์ และผู้นำเทรนด์ด้านอาหารอื่น ๆ และช่วยส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น

ประสบการณ์ด้านอาหารสามารถส่งเสริมการพัฒนาทางวัฒนธรรมท้องถิ่นได้โดยตรง ด้วยการสร้างต้นทุนทางวัฒนธรรมที่จำเป็นต้องใช้การสร้างและสืบสานการผลิตและการบริโภคทางวัฒนธรรม”

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

ทั้งนี้ สรุปสาระสำคับของ “การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร” ได้ว่า เป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานทรัพยากรธรรมชาติ วิถีวัฒนธรรม การให้บริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ไว้ด้วยกัน เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว โดยวัฒนธรรมอาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้ ทั้งการเชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว การแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างผู้ให้บริการกับนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ประสบการณ์ด้านอาหารสามารถส่งเสริมการพัฒนาทางวัฒนธรรมท้องถิ่นได้โดยตรง ด้วยการสร้างต้นทุนทางวัฒนธรรมที่จำเป็นต้องใช้ การสร้างและสืบสานการผลิต และการบริโภคทางวัฒนธรรม อย่างไรก็ดี การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีศักยภาพสูงในการเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ ช่วยกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นและภาคเกษตรกรรมทั้งทางตรงและทางอ้อม

3. บริบทพื้นที่วิจัย

พื้นที่วิจัยในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่สำหรับศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง ที่พบร่องรอยเค้าโครงของวัฒนธรรมอาหารชาววังจากพื้นที่ ดังต่อไปนี้

1) จักรพงษ์วิลล่า เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังจักรพงษ์

2) ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังประมวญ

3) ร้านอาหารท่านหญิง เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังศุโขทัย

4) ร้านอาหารครัวชุมสาย เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังท่าพระ

5) ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

6) ร้านโภชน์สภาคาร เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังลดาวัลย์

7) ร้านอาหารหลายรส เป็นพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังละโว้

3.1 จักรพงษ์วิลล่า

เจ้านายของวังนี้ คือ สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ซึ่งได้ทำการสมรสกับ คัทริน เดสนิตสะกี้ หรือหม่อมคัทริน ณ พิศณุโลก สตรีชาวรัสเซีย โดยนับว่าเป็นสมเด็จเจ้าฟ้าชั้นเอกพระองค์แรกที่ทรงสมรสกับสตรีชาวต่างชาติ โดยได้ทำการสมรสที่กรุงคอนสแตนติโนเปิล ประเทศตุรกี หลังจากที่สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ทรงสำเร็จการศึกษาจากโรงเรียนนายร้อยมหาดเล็กและโรงเรียนนายทหารฝ่ายเสนาธิการของรัสเซีย เมื่อสมรสแล้วได้ประทับที่ประเทศอียิปต์พักหนึ่งจึงเสด็จกลับไทย แต่ก่อนจะเข้ามาที่กรุงเทพ ได้ทรงพักที่ประเทศสิงคโปร์ แล้วสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถเสด็จกลับเพียงพระองค์เดียวก่อน โดยให้หม่อมคัทรินพักอยู่ที่สิงคโปร์ โดยสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ได้ประทับอยู่ที่วังปารุสกวัน ซึ่งได้สร้างไว้ก่อนแล้ว และได้เข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวตามปกติ ต่อมาภายหลังเมื่อสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ไปรับหม่อมคัทรินมาอยู่ที่วังปารุสกวัน แต่ทั้งนี้ หม่อมคัทรินไม่เคยมีโอกาสเข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเลยแม้แต่ครั้งเดียว (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 65 – 66)



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

สำหรับวังจักรพงษ์ที่ท่าเตียน ซึ่งบางครั้งเรียกว่า “วังท่าเตียน” และ “บ้านจักรพงษ์” เนื่องจากหม่อมคัทรินต้องการมีบ้านริมแม่น้ำเจ้าพระยาสักหลังหนึ่ง สมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ จึงทรงสร้างวังแห่งนี้ขึ้นบนที่ดินขนาด 2 ไร่ 1 งาน โดยเป็นที่ดินซึ่งสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง พระราชทานให้ และได้สร้างวังขึ้นในราวปี พ.ศ. 2452 ซึ่งเป็นช่วงเวลาใกล้เคียงกับที่ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสเพียงพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถประสูติ (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 67) โดย เผ่าทอง ทองเจือ (ม.ป.ป. อ้างมาจาก บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 68) ได้กล่าวว่า “วังจักรพงษ์เป็นวังที่ไม่เคยแตกหรือแบ่งสมบัติ เพราะมีทายาทเพียงท่านเดียวเท่านั้น (แต่ละรุ่น) ทรัพย์สมบัติจึงมีมากขนาดว่าให้เจ้าของวังนำมาตั้งแสดงสลับสับเปลี่ยนทุกวันดูทั้งปีก็ไม่หมด” ทั้งนี้ ไพศาล เปี่ยมเมตตาวัฒน์ (ม.ป.ป. อ้างมาจาก บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 68) ยังได้กล่าวว่า “สมเด็จฯ เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ โปรดให้สร้างเป็นวังเล็ก ๆ เพื่อเปลี่ยนเครื่องทรงก่อนเสด็จงานพระราชพิธีภายในพระบรมมหาราชวัง เสวยสุธารส แล้วเสด็จกลับวังปารุสก์”



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

อย่างไรก็ดี พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ได้ทรงนิพนธ์ถึงสาเหตุที่ทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “บ้านจักรพงษ์” ในหนังสือเกิดวังปารุสก์ ความบางตอนว่า

“... การเรียกที่อยู่ของข้าพเจ้าไม่ว่าที่ไหนว่าวัง ข้าพเจ้าไม่ชอบ ยิ่งบ้านท่าเตียนเป็นบ้านขนาดธรรมดาจะเรียกว่าวัง ข้าพเจ้าเห็นว่าไม่เข้ารูปเลย จึงขนานนามบ้านนั้นว่าบ้านจักรพงษ์ ... การอยู่ที่ท่าเตียนข้าพเจ้าชอบมากเพราะข้าพเจ้ารักแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นที่สุด อีกประการหนึ่ง จากหอคอยบนยอดตึกเราเห็นวิวกรุงเทพฯ ได้อย่างน่าเอ็นดู ...”

(จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. 2508 : 100)



ภาพประกอบที่ 6 พระตำหนักภายในวังจักรพงษ์



ภาพประกอบที่ 7 วังจักรพงษ์บริเวณฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ประสูติเมื่อวันเสาร์ที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2451 เมื่อแรกประสูติมีฐานันดรศักดิ์เป็นหม่อมเจ้า เป็นพระราชนัดดาพระองค์แรกในสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ได้รับพระราชทานพระนามว่า “หม่อมเจ้าพงษ์จักร” ต่อมาพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเกล้าฯ พระราชทานพระนามใหม่ว่า “จุลจักรพงษ์” และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ สถาปนาพระยศขึ้นเป็น “พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์” โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงอธิบายที่มาของพระนามของพระองค์ ความบางตอนว่า

> “... ทูลหม่อมลุงได้ขึ้นครองราชย์สมบัติเป็นพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 และในไม่ช้าได้ทรงเปลี่ยนนามข้าพเจ้าเป็น จุลจักรพงษ์ ทรงอธิบายให้ข้าพเจ้าฟังภายหลังว่าทรงเอาอย่างพระนามทูลหม่อมปู่ คือ จุลจอมเกล้า ทั้งเป็นการล้อพระนามพ่อ คือ เล็ก นั่นด้วย ...”
>
> (จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. 2508 : 105)

เมื่อสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถทิวงคตที่ประเทศสิงคโปร์ ในปี พ.ศ. 2463 วังจักรพงษ์ได้ตกเป็นมรดกของพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสองค์เดียว ภายหลังพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์สิ้นพระชนม์ในปี พ.ศ. 2506 ผู้ครอบครองวังจักรพงษ์ต่อมา คือ หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ พระธิดาองค์เดียวในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ แต่ทั้งนี้ หม่อมราชวงศ์นริศราได้ใช้เวลาส่วนใหญ่พำนักอยู่ที่ประเทศอังกฤษ ปัจจุบันวังจักรพงษ์ได้เปิดพื้นที่บางส่วนเป็นโรงแรมขนาดเล็ก โดยเป็นอาคารคนละส่วนกับตำหนักของวังจักรพงษ์ ซึ่งเป็นเรือนไทยติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาให้แขกที่ต้องการพักผ่อนเข้าพัก เนื่องจากมีบรรยากาศเหมือนอยู่บ้านติดแม่น้ำเจ้าพระยา และยังเปิดให้ผู้สนใจเช่าพื้นที่จัดงานที่ไม่ใหญ่เกินไป เพราะสถานที่สามารถรับรองแขกได้ประมาณ 150 คน ในแต่ละครั้ง (บุญชัย ใจเย็น. 2554 : 70 – 76) โดยเรียกชื่อโรงแรมนี้ว่า “จักรพงษ์วิลล่า”

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 8 ห้องพักบางส่วนของจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 9 พื้นที่ว่างสำหรับใช้จัดกิจกรรมของจักรพงษ์วิลล่า

3.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์

วังประมวญเป็นวังที่ประทับในพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ตั้งอยู่ที่ถนนประมวญ แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ในอดีตราชสกุลรัชนีมีวังอยู่ที่ริมคลองบางหลวงใกล้สะพานเจริญพาศน์ ทั้งนี้ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญส่วนใหญ่จะประทับอยู่ตามบ้านพระญาติ หรือพระราชทานที่สร้างวังให้ ภายหลังการยุบเลิกตำแหน่งกรมพระราชวังบวรสถานมงคล

ในสมัยรัชกาลที่ 5 ก็ไม่มีการพระราชทานวังเจ้านายสายนี้อีก ต่อมาภายหลังพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ได้รับที่ดินพระราชทานที่ถนนประมวญขนาด 12 ไร่ จึงได้รื้อตำหนักริมคลองบางหลวงมาสร้างเป็นโรงพิมพ์ คือ โรงพิมพ์ประมวญมารค แล้วจึงมีการสร้างตำหนักขึ้นใหม่เป็นตำหนักแบบตึก 2 ชั้น เพื่อเป็นที่ประทับส่วนพระองค์ตลอดพระชนมายุ โดยสิ่งปลูกสร้างภายในวังประมวญปัจจุบันยังคงเป็นที่ประทับของพระโอรสและพำนักของทายาทในราชสกุลรัชนี และยังใช้พื้นที่วังบางส่วนเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” (แน่งน้อย ศักดิ์ศรี, หม่อมราชวงศ์ณพิศร กฤตติกากุล และดรุณี แก้วม่วง. 2525 : 498)

พระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ต้นราชสกุลรัชนี มีพระนามเดิมว่า “พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส” พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ประสูติแต่เจ้าจอมมารดาเลี่ยม (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 “วังศุโขทัย” เป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีพระบรมราชินี ในรัชกาลที่ 7 โดยการสร้างวังศุโขทัยนี้เป็นพระราชดำริของสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ที่จะทรงสร้างวังพระราชทานพระราชโอรสที่ทรงกรมแล้ว ต่อมาเมื่อสมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าประชาธิปกศักดิเดชน์ กรมหลวงสุโขทัยธรรมราชา (พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว) เสด็จกลับมาจากทรงศึกษาในยุโรป จึงได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังเป็นที่ประทับบนที่ดินขนาดประมาณ 19 ไร่ (ส. พลายน้อย. 2548 : 120 – 124) ทั้งนี้ ในหนังสือพระราชประวัติสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี (ทัศนา ทัศนมิตร. 2549 : 117 – 119) ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของวังศุโขทัย ความบางตอนว่า

> “วังศุโขทัยนี้ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทานที่ดินให้แก่สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอเจ้าฟ้าประชาธิปกศักดิเดชน์ กรมขุนสุโขทัยธรรมราชา และสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้างตำหนักขึ้นพระราชทานเป็นเรือนหอ เมื่อแรกที่ทั้งสองพระองค์เสด็จมาประทับนั้น มีตำหนักสำคัญอยู่ในบริเวณวังเพียงสองสามหลัง คือ ตึกตำหนักใหญ่ และตำหนักริมคลองสามเสน ส่วนตำหนักไม้ที่อยู่เคียงกันกับ

> ตำหนักใหญ่นั้นมาสร้างเพิ่มเติมขึ้นภายหลัง หลังจากที่เสด็จมาประทับราว 2 – 3 ปี และด้วยที่สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าประชาธิปกศักดิเดชน์ ทรงกรมเป็นขุนศุโขทัยธรรมราชา ... วังนี้จึงมีนามว่า วังศุโขทัย ... และแม้ว่าตำหนักในวังศุโขทัยจะเป็นเพียงตึกสองชั้นขนาดย่อม ๆ หลังหนึ่ง แต่ก็เป็นตำหนักและเป็นวังที่มีความหมายต่อสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ในรัชกาลที่ 7 เป็นอย่างยิ่ง เพราะที่นี่เป็นเรือนหอของพระองค์ เป็นบ้านที่ทรงร่วมทุกข์ร่วมสุขพร้อมกับพระราชสวามีมาเป็นเวลาช้านาน ...”
>
> (ทัศนา ทัศนมิตร. 2549 : 117 – 119)

นอกจากนี้ ในหนังสือครบรอบ 100 ปี ของเสวกโท พระสุโขทัยธรรมราชา (อ่ำ ภูไทย) (ส. พลายน้อย. 2548 : 124) ได้กล่าวถึงวังศุโขทัยไว้ ความบางตอนว่า

> “ขณะที่กำลังปลูกสร้างตำหนักนั้นเมื่อวางแผนผังแล้ว บ้านเจ้ากรมกับปลัดกรมยังไม่ทราบว่าจะปลูกตรงไหนจึงจะเหมาะ ประกอบกับเนื้อที่ดินคับแคบเกรงจะไม่สวยงาม จึงได้โปรดเกล้าฯ ให้สร้างบ้านพักเจ้ากรมและปลัดกรมในเนื้อที่ที่ซื้อใหม่ คือ ที่ดินที่ติดคลองสามเสน และข้างหลังเป็นสวนผลไม้ มีทางออกสู่ตลาดสามเสน ... ต่อมาเมื่อเสด็จประทับในวังศุโขทัยเรียบร้อยแล้ว จึงได้โปรดเกล้าฯ ตั้งปลัดกรม และจัดที่ให้อยู่ภายในวังด้านตะวันออกติดมุมวังระหว่างคลองสามเสนกับถนนจักรพงษ์”
>
> (ส. พลายน้อย. 2548 : 124)

เมื่อปี พ.ศ. 2468 สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ากรมขุนสุโขทัยธรรมราชา ได้รับการสถาปนาขึ้นเป็นเจ้าฟ้ากรมหลวง และในปีเดียวกัน พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จสวรรคต สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ากรมหลวงสุโขทัยธรรมราชา เสด็จขึ้นเถลิงถวัลยราชสมบัติเป็น “พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว” ได้เสด็จไปประทับที่พระที่นั่งบรมพิมานภายในพระบรมมหาราชวัง และภายหลังเสด็จไปประทับที่พระที่นั่งอัมพรสถาน พระราชวังดุสิต แต่ยังคงเสด็จไปพักผ่อนพระราชอิริยาบถที่วังศุโขทัยอยู่เสมอ ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จมาประทับที่ตำหนักจิตรลดารโหฐาน พระราชวังดุสิต แต่เนื่องจากความสัมพันธ์ระหว่างพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวกับรัฐบาลคณะราษฎรไม่อาจจะตกลงกันได้หลายเรื่อง เป็นเหตุให้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงตัดสินพระราชหฤทัยเสด็จพระราชดำเนินไปยังประเทศอังกฤษ เพื่อทรงรับการรักษาพระเนตร ในปี พ.ศ. 2476 และต่อมาได้ทรงสละราชสมบัติ แล้วประทับอยู่ที่ประเทศอังกฤษจนกระทั่งเสด็จสวรรคต ในปี พ.ศ. 2484 เมื่อรัฐบาลได้ตั้งกระทรวงการสาธารณะสุขขึ้น ในปี พ.ศ. 2485 (เปลี่ยนเป็นกระทรวงสาธารณะสุขภายหลัง) ได้ใช้วังศุโขทัยเป็นที่ทำการมาจนถึง พ.ศ. 2493 จึงได้ย้ายกระทรวงมาอยู่ที่วังเทวะเวสม์ ด้วยเหตุนั้นเมื่อสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เสด็จกลับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2492 สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี จึงได้ทรงทูลเชิญเสด็จประทับที่วังสระปทุม ก่อนที่จะเสด็จ

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



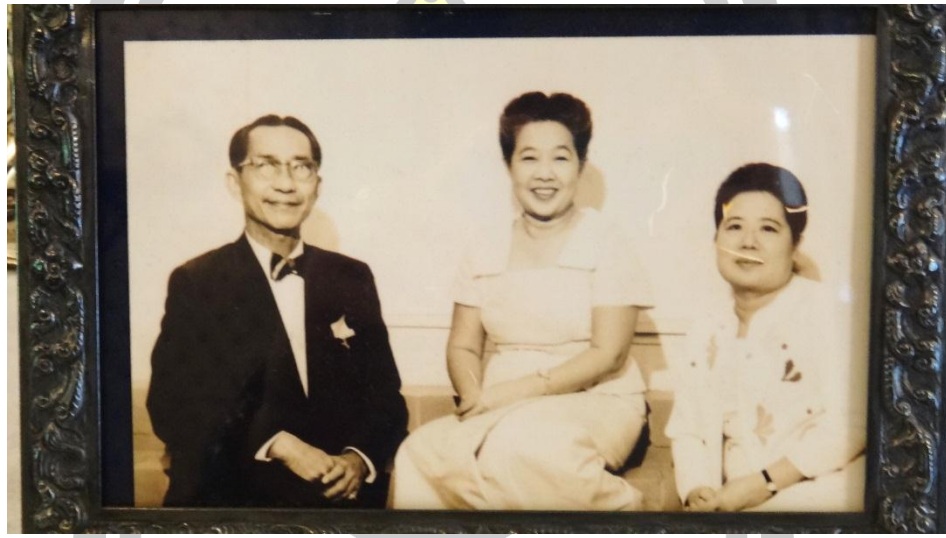
ภาพประกอบที่ 10 สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี
ที่มา : พฤทธิสาณ ชุมพล, หม่อมราชวงศ์ (2560 : 357)

สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เสด็จพระราชสมภพเมื่อวันอังคารที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2447 ที่วังปทุมวัน มีพระนามเดิมว่า “หม่อมเจ้ารำไพพรรณี สวัสดิวัตน์” พระธิดาในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสวัสดิโสภณ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์ ต้นราชสกุลสวัสดิวัตน์ ประสูติแต่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภาพรรณี สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี เมื่อครั้งยังเป็นหม่อมเจ้ารำไพพรรณี สวัสดิวัตน์นั้น พระบิดาได้ทรงนำถวายตัวในสำนักสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ เพื่อให้ได้รับการศึกษาอบรมความรู้สำหรับกุลสตรีในสมัยนั้น ภายหลังจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถได้เสด็จไปประทับที่วังพญาไท ได้โปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์และครอบครัวตามเสด็จ (พฤทธิสาณ ชุมพล, หม่อมราชวงศ์. 2560 : 19 – 21)

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

ภาณุพันธุวงศ์วรเดช พระราชปิตุลาในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงถวายพระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจิรศักดิ์สุประภาต (ต้นราชสกุล ศักดิเดชน์ ภาณุพันธ์) เป็นพระโอรสบุญธรรม

สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี ทรงเริ่มมีพระอาการประชวรด้วยพระโรคความดันพระโลหิตสูง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2518 และในวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2527 พระองค์เสด็จสวรรคตด้วยพระหทัยวายบนพระตำหนักวังศุโขทัย พระชนมายุได้ 79 พรรษา



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

3.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย

เมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังขึ้นเพื่อพระราชทานเจ้านายพระองค์ชาย ซึ่งเจริญพระชันษาสมควรจะเสด็จประทับอยู่วังต่างหาก โดยวังท่าพระเป็นวังหนึ่งที่สร้างขึ้นด้วยเหตุผลดังกล่าว เมื่อแรกโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังท่าพระพระราชทานแก่สมเด็จพระเจ้าหลานเธอ เจ้าฟ้ากรมขุนกษัตรานุชิต หรือเจ้าฟ้าเหม็น พระราชนัดดา ทั้งนี้ ได้เรียกชื่อวังตามสถานที่ที่ตั้งอยู่ใกล้กับประตูท่าพระ (สุริยวุฒิ สุขสวัสดิ์, หม่อมราชวงศ์. 2537 : 19) ดังที่ สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา (2559 : 33) ได้กล่าวถึงที่มาของชื่อวังท่าพระ ความบางตอนว่า

> “วังท่าพระนั้นเป็นชื่อตั้งขึ้นเรียกตามตำบลที่วังตั้งอยู่ ... ส่วนตำบลก็เรียกตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ซึ่งกล่าวไว้ในพงศาวดารว่า ... ในรัชกาลที่ 1 โปรดให้เชิญพระพุทธรูปองค์ใหญ่ อันเป็นพระประธานอยู่ในพระวิหารหลวงวัดมหาธาตุล่องแพลงมาจากเมืองสุโขทัย พระพุทธรูปองค์นั้น คือ พระศรีศากยมุนี

> โปรดเกล้าฯ ให้เชิญเพื่อประดิษฐานไว้ ณ วัดสุทัศนเทพวรารามที่ทรงสร้างขึ้นใหม่ เมื่อพระมาถึงมีงานสมโภชที่หน้าตำหนักเทพ 3 วัน แล้วเชิญชักพระขึ้นจากแพทางประตูท่าช้าง พระพุทธรูปองค์ใหญ่มาก หน้าตักถึง 3 วา 1 คืบ เข้าประตูไม่ได้ ต้องรื้อกำแพงประตูนั้น ต่อมาก็เลยเรียกในทางราชการว่า ‘ประตูท่าพระ’ มาจนทุกวันนี้ แต่ท่านั้นเดิมเคยเป็นท่าสำหรับช้างฝ่ายพระราชวังหลวงลงอาบน้ำ ชาวบ้านจึงยังคงเรียกว่า ‘ท่าช้างวังหลวง’ ตลอดมา ยังมีช้างลงอาบน้ำที่ท่านั้นมาจนถึงรัชกาลที่ 7 และโดยทำนองเดียวกันก็มีท่าช้างวังหน้าอีกแห่งหนึ่งด้วย สำหรับวังท่าพระนั้นชาวบ้านก็เรียกว่า ‘วังท่าช้าง’ อีกด้วย”
>
> (สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 33)

ต่อมาพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้พระราชทานให้เป็นที่ประทับของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งยังดำรงพระอิสริยยศเป็นพระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ กล่าวกันว่าในสมัยที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวประทับที่วังท่าพระแห่งนี้ ท้องพระโรงกั้นฝาเฟี้ยมไว้ตามแนวเสาด้านหน้าตลอด ด้านหน้าตั้งพระแท่นติดกับเสาต้นที่สองจากตะวันออก เพื่อประทับบ้าง บรรทมบ้าง 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 กำกับกรมช่างศิลาและกรมช่างสิปป์หมู่ ต่อจากสมเด็จเจ้าพระยาบรมมหาพิไชยญาติ (ทัต บุนนาค) มาจนตลอดรัชกาล ดังนั้น ผลงานสถาปัตยกรรมและศิลปกรรมในช่วงรัชกาลที่ 3 – 4 ส่วนใหญ่เป็นผลงานของพระองค์แทบทั้งสิ้น นอกจากนี้ พระองค์ยังบทบาทสำคัญ 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

> “... กรมขุนราชสีห์ทรงเป็นศิลปินที่มีความคิดอ่านเป็นของพระองค์เอง มีพระนิสัยดุไม่กลัวเกรงใคร เป็นที่รู้กันในสมัยนั้นว่าอย่าได้มีใครมารบกวนท่าน หรือทำเสียงอึกทึกครึกโครมหน้าประตูวังเป็นอันขาด เพราะท่านจะรับสั่งให้ทหารออกไปจับผู้ทำเสียงนั้นมาลงโทษเฆี่ยนตีโดยไม่เกรงว่าผู้นั้นจะเป็นใคร ...”
>
> (นารถ ชุมสาย, หม่อมราชวงศ์. ม.ป.ป. อ้างมาจาก สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 34)



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

โดยในช่วงปลายรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ตรัสเรียกพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมขุนราชสีหวิกรม พร้อมด้วยเจ้านายชั้นผู้ใหญ่หลายพระองค์ เข้าไปปฏิญาณต่อหน้าพระแก้วมรกตว่าจะไม่แย่งราชบัลลังก์ เรื่องนี้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ได้ทรงบันทึกพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ไว้ใน “พระราชประวัติรัชกาลที่ 5 ก่อนเสวยราชย์” ความบางตอนว่า

> “ในปีเถาะ พ.ศ. 2410 เมื่อพระราชทานเพลิงพระบรมศพพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดให้เลื่อนกรมเจ้านายเนื่องในเหตุที่พระมหาอุปราชสวรรคตตามราชประเพณี ... เวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวดำรัสสั่งให้เลื่อนกรมเจ้านายครั้งนั้น เสด็จประทับที่ในพระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม เมื่อทรงสั่งแล้วมีพระราชดำรัสให้หาเจ้านายทั้ง 4 พระองค์นั้นเข้าไปเฝ้า ณ ที่รโหฐานตรงหน้าพระพุทธรูป แล้วมีพระราชดำรัสว่าจะทรงปฏิญาณเฉพาะพระพักตร์พระมหามณีรัตนปฏิมากรว่าเจ้านายซึ่งจะเป็นกรมขุน 4 พระองค์นี้ ถ้าใครได้ครองราชย์สมบัติต่อไปจะไม่ทรงรังเกียจเลย เจ้านายทั้ง 3 พระองค์ต่างกราบทูลถวายปฏิญาณว่ามิได้ทรงคิดมักใหญ่ใฝ่สูง ตั้งพระหฤทัยแต่จะสนองพระเดชพระคุณช่วยทำนุบำรุงสมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) ให้ได้รับราชสมบัติสืบไป”
>
> (สุเมธ ชุมสาย ณ อยุธยา. 2559 : 35 – 36)

พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมขุนราชสีหวิกรม สิ้นพระชนม์ด้วยประชวรไข้ภายหลังตามเสด็จพระราชดำเนินเพื่อทอดพระเนตรสุริยุปราคาที่หว้ากอ โดยสิ้นพระชนม์ก่อนรัชกาลที่ 4 สวรรคตเพียง 15 วัน ในปี พ.ศ. 2411 พระชันษาได้ 53 ปี ส่วนพระโอรสธิดาซึ่งประสูติในวังท่าพระ ก็ประทับที่วังนั้นต่อมาจนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงย้ายออกไปพำนักที่บ้านของครอบครัว จึงได้พระราชทานวังแห่งนี้แด่สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจิตรเจริญ กรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ ภายหลังจากเสด็จไปประทับตำหนักปลายเนินแล้ว ทายาทของพระองค์จึงขายวังให้ทางราชการ และได้ใช้วังท่าพระเป็นมหาวิทยาลัยศิลปากรจวบจนปัจจุบัน

3.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

“สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต” ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงเป็นประมุข โดยหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินกลับจากประพาสยุโรปครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2441 ได้มีพระราชดำริจะหาที่ประทับแห่งใหม่เป็นที่สำราญพระราชอิริยาบถแทนการเสด็จประพาสต้นตามหัวเมือง เนื่องจากได้ทอดพระเนตรสวนอุทยานของประมุขประเทศต่าง ๆ ด้วยความสนพระราชหฤทัยยิ่ง

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

ในระหว่างที่ประทับ ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน ระยะแรก ๆ ทรงพอพระราชหฤทัยกับบรรยากาศในสวนอัมพร ต่อเมื่อได้เสด็จประพาสยุโรปครั้งหลัง ในปี พ.ศ. 2450 ได้ทอดพระเนตรอุทยานส่วนป่าของประมุขประเทศต่าง ๆ เช่น ที่วังรงบุลเย ประเทศฝรั่งเศส หรือที่วิลล่าโนเบล เมืองซันเรโม ประเทศอิตาลี และที่พระราชวังเบิร์นสตอฟ ในประเทศเดนมาร์ก จึงทรงเห็นว่าบริเวณพระที่นั่งอัมพรสถานยังมีสิ่งขาดตกบกพร่องและพลุกพล่านจากบุคคลภายนอก ในช่วงเวลาเย็นจะมีฝรั่ง จีน แขก เข้ามาเที่ยวจุ่นวายส่งเสียงดังในสวน ทรงรู้สึกรำคาญจึงทรงนึกถึงสวนร้างที่อยู่ท้ายวังสวนดุสิต ทรงตั้งพระราชหฤทัยอยากจะให้มีสวนแห่งใหม่สำหรับเป็นที่สำราญพระราชอิริยาบถก็คือ “สวนสุนันทา” ต่อมานั่นเอง (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 21) ถึงกับมีพระราชหัตถเลขามายังพระยาสุขุมนัยวินิต (ปั้น สุขุม) ความบางตอนว่า

> “... ยังไม่เห็นว่ามีที่ไหนดีกว่าเท่าที่แล้วมา เว้นไว้แต่พื้นที่ซึ่งได้ตั้งเรือนลงไปผิดนั้นรู้แล้วตั้งแต่แรก มาเดี๋ยวนี้ยิ่งคิดเห็นมากขึ้น ทางที่จะคิดแก้ก็ได้คิดไว้แล้ว แต่ยังเสียดายเงินจึงได้รออยู่ หน้าที่จะต้องทำคือพระที่นั่งเดี๋ยวนี้ไม่มีที่สงัด 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 ทีนี้เมื่อท่านไม่มีชีวิตแล้ว พระองค์ก็อยากให้มีอะไร ๆ ไว้เป็นที่ระลึก ท่านทรงตั้งชื่อโรงเรียนราชินีว่าโรงเรียนสุนันทาไว้ สวนสุนันทานี่ก็เหมือนกัน ... ใคร ๆ เข้าใจกันอย่างนั้น ท่านเรียกแม่ใหญ่ หญิงใหญ่ คิดถึงหญิงใหญ่บ้าง ...”
>
> (สดับ ลดาวัลย์, เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์. ม.ป.ป. อ้างมาจาก กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2553 : 22)

สำหรับการสร้างพระราชอุทยานสวนสุนันทานั้น พระองค์ได้ทรงกำหนดรายละเอียดในการก่อสร้างไว้ทุกขั้นตอนและรัดกุม นับตั้งแต่การเลือกหาพันธุ์ไม้ที่จะนำมาปลูก รวมทั้งรูปแบบของตำหนักและพระมหาปราสาท เพื่อให้ได้บรรยากาศของกลิ่นอายธรรมชาติความเป็นชนบทแบบ “บ้านนอกในวัง” ตามที่ได้ทอดพระเนตรมาจากพระราชวังเบิร์นสตอฟ คือ รูปแบบของสถาปัตยกรรมเป็นแบบเรือนมะนิลา แต่เมื่อได้เริ่มลงมือก่อสร้างก็ทรงเสด็จสวรรคตก่อน จึงเป็นอันว่าสวนสุนันทาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวนั้น มีสภาพเป็นพระราชอุทยานสวนป่าที่อุดมสมบูรณ์สวยสดงดงามด้วยพันธุ์ไม้นานาชนิด ต่อมาในปี พ.ศ. 2454 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระที่นั่ง พระตำหนัก และตำหนักต่าง ๆ ที่ยังค้างคาอยู่รวม 32 ตำหนัก บนเนื้อที่ 122 ไร่ในพระราชอุทยานสวนสุนันทา 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 เจ้าฟ้านิภานภดลวิมลประภาวดี กรมขุนอู่ทองเขตขัตติยนารี ตำหนักพระบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุฑารัตนราชกุมารี ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าพิสมัยพิมลสัตย์ ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาทรทิพยนิภา ตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศศิพงศ์ประไพ และเรือนเจ้าเอื้อนและเจ้าจอมแถม ในรัชกาลที่ 5

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 13 พระตำหนักสายสุทธานพดล ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



ภาพประกอบที่ 14 ส่วนที่ประทับ (จำลอง) บนพระตำหนักสายสุทธานพดล

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

สมเด็จพระปิตุจฉาเจ้าสุขุมาลมารศรี 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 กับหม่อมจีน ลดาวัลย์ ณ อยุธยา ภายหลังได้รับการสถาปนาเป็นเจ้าจอมมารดาจีน โดยมีสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาสุดารัตนราชประยูรทรงเป็นผู้อภิบาล มีพระเชษฐภคินีที่ประสูติแต่เจ้าจอมมารดาจีนสองพระองค์ คือ พระอรรคชายาเธอ พระองค์เจ้าอุบลรัตนนารีนาค กรมขุนอรรควรราชกัลยา และพระอรรคชายาเธอ พระองค์เจ้าเสาวภาคย์นารีรัตน์ และได้รับราชการฝ่ายในเป็นพระอรรคชายาเธอชั้นหลานหลวง ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพร้อมกันทั้งสามพระองค์ (จิรวัฒน์ อุตตมะกุล. 2559 : 226)

ทั้งนี้ เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ ในรัชกาลที่ 5 ได้กล่าวถึงพระจรรยาของพระวิมาดาเธอฯ เมื่อครั้งทรงพระเยาว์ ความบางตอนว่า

> “พระวิมาดาเธอฯ เมื่อทรงพระเยาว์ ท่านเป็นเด็กที่เอาการเอางาน เมื่อพระชันษา 9 ขวบ สมัยญวนกุฎีจีนทำขนมต่าง ๆ พวกเราตื่นเม็ดทับทิมลอยแก้ว ถ้างานใครมีเม็ดทับทิมลอยแก้วโถกลางสำรับหวาน ละก็เก๋กันนักทีเดียว ในปีวอก ร.ศ. 91 (พ.ศ. 2415) พระอัครชายา พระองค์กลาง พระองค์เจ้าเสาวภาคนารีรัตน์ ประสูติพระราชธิดา คือ สมเด็จเจ้าฟ้าจันทราสรัทวาร พอพระชันษาครบเดือนก็ทำพิธีสมโภชเดือน มีการเลี้ยงอาหารเป็นงานใหญ่ออกหน้า ต้องทำอาหารที่วังเสด็จปู่ (พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหมื่นภูมินทรภักดี) แล้วหาบเข้าไปจัดในวังหลวง เจ้าพี่สาว ๆ ท่านมีประสงค์จะให้มีเม็ดทับทิมลอยแก้วเลี้ยงในงานนั้น จึงไปตามยายญวนมาทำที่วัง แกปิดวิชาไม่บอกใคร เป็นแต่สั่งของที่จะทำ แล้วแกก็เข้าห้องปิดประตูทำคนเดียว เจ้าพี่ ๆ ท่านอยากจะทำเป็น จึงกระซิบสั่งพระวิมาดาเธอฯ ให้เข้าไปปรนนิบัติยายญวน แล้วจำวิธีเอาไว้ ยายญวนแกไม่นึกว่าเด็กอายุ 9 ปีจะมาจดจำตำราทำเม็ดทับทิมของแก แกก็ดีใจที่มีเด็กลูกมือให้แกใช้ช่วยหยิบโน่นหยิบนี่ พอยายญวนทำขนมเสร็จแล้วกลับบ้าน เจ้าพี่ก็เรียกท่านมาซักว่าทำอย่างไรบ้าง พระวิมาดาเธอฯ ก็เล่าถูกหมดตั้งแต่ต้นจนจบ เจ้าพี่ก็ทำตามที่เจ้าน้องเล่า ก็เป็นผลสำเร็จอย่างถูกถ้วนเหมือนของยายญวนไม่ผิดเลย ...”
>
> (สดับ ลดาวัลย์, เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์. 2524 อ้างมาจาก จิรวัฒน์ อุตตมะกุล. 2559 : 228)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



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

สอดคล้องกับ กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร (2543 : 13) ซึ่งได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องเดียวกันนี้ ไว้ว่า

> “... พระวิมาดาเธอฯ ทรงเป็นเด็กที่ช่างจดจำ โดยเฉพาะตำราอาหารของยายญวน ประกอบกับตัวท่านเองทรงฝักใฝ่พระทัยในการทำอาหารมาแต่ทรงพระเยาว์ตามแบบฉบับกุลสตรีไทย ฉะนั้นจึงไม่น่าแปลกใจเลยว่าในเวลาต่อมาพระองค์ได้ทรงรับราชการสนองพระเดชพระคุณในตำแหน่งผู้กำกับห้องเครื่องและสามารถผูกพระทัย จนเป็นที่เสน่หาของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงมาตลอดพระชนม์ชีพ”
>
> (กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมากูร. 2543 : 13)

พระวิมาดาเธอฯ ทรงรับราชการฝ่ายในเป็นพระภรรยาเจ้า ทรงอิสริยยศเป็นพระมเหสี ตำแหน่งพระอรรคชายาเธอ มีหน้าที่ควบคุมดูแลห้องพระเครื่องต้นของเสวยคาวหวาน อีกทั้งทรงเป็นผู้ที่ตั้งโรงเลี้ยงเด็กขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศไทย เพื่ออุทิศพระกุศลประทานพระราชธิดาพระองค์ใหญ่ที่สิ้นพระชนม์ไปตั้งแต่ทรงพระเยาว์ ทรงรับเด็กกำพร้าและเด็กยากจนมาเลี้ยงดูให้เล่าเรียนและฝึกวิชาชีพทั้งหญิงและชาย ทรงเป็นองค์อุปนายิกาสภาอุณาโลมแดง (สภากาชาดไทย) ในช่วงระยะหนึ่งด้วย

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

1) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ (อภิเษกสมรสกับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล มีพระโอรสสามพระองค์)

2) พระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้านภาจรจำรัสศรี ภัทรวดีราชธิดา (สิ้นพระชนม์ก่อนได้รับสถาปนาขึ้นเป็นสมเด็จเจ้าฟ้า)

3) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ามาลินีนภดารา ศิรินิภาพรรณวดี กรมขุนศรีสัชนาลัยสุรกัญญา

4) สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้านิภานภดล วิมลประภาวดี กรมขุนอู่ทองเขตขัตติยนารี

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

3.6 ร้านโภชน์สภาคาร

“วังลดาวัลย์” เดิมเป็นวังที่ประทับใน สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ ต้นราชสกุลยุคล โดยเมื่อเสด็จกลับจากการศึกษาต่างประเทศ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังลดาวัลย์พระราชทานเป็นที่ประทับบนที่ดินถัดจากวังจันทรเกษม ซึ่งตั้งอยู่ติดถนน 3 ด้าน คือ ถนนประชาธิปไตย ถนนลูกหลวง และถนนราชสีมา โดยเริ่มก่อสร้างในราว พ.ศ. 2449 บนเนื้อที่ 17 ไร่ 80 ตารางวา ตามพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งโปรดเกล้าฯ ให้กรมโยธาวังสร้างขึ้นเพื่อพระราชทานแด่สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหมื่นลพบุราดิศร (พระอิสริยยศในขณะนั้น) ซึ่งกำลังจะสำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยแคมบริดจ์ ประเทศอังกฤษ และใกล้จะเสด็จกลับประเทศไทย ซึ่งธรรมเนียมการสร้างวังในสมัยนั้น จะต้องมีการหาฤกษ์ก่อรากพระตำหนักก่อนที่จะลงมือก่อสร้างเพื่อเป็นศุภมงคล แต่สำหรับวังลดาวัลย์นั้นการก่อสร้างได้ดำเนินไปบ้างแล้วจึงมีการหาฤกษ์ในภายหลัง โดยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้โหรหาพระฤกษ์ ซึ่งมีกำหนดตรงกับวันศุกร์ที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2449 และได้เสด็จพระราชดำเนินไปทรงบรรจุศิลาฤกษ์ก่อรากพระตำหนักใหม่ (สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 20 – 21)

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานนามให้วังที่สร้างใหม่นี้ว่า “วังลดาวัลย์” ตามพระนามเดิมของกรมหมื่นภูมินทรภักดี หรือพระองค์เจ้าลดาวัลย์ ผู้เป็นเสด็จตาของสมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นลพบุราดิศร 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 พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล ซึ่งได้เสด็จไปประทับที่มณฑลสงขลา วังลดาวัลย์จึงเงียบเหงาตั้งแต่นั้นมา จนกระทั่งช่วงปลายของสงครามมหาเอเชียบูรพา ในปี พ.ศ. 2488 กองทัพญี่ปุ่นได้ใช้แผ่นดินไทยเป็นฐานที่มั่น วังลดาวัลย์ต้องเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอีกครั้ง เมื่อสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นได้เจรจาผ่านทางกระทรวงการต่างประเทศ ว่ามีความประสงค์จะได้ที่ดินและโรงเรือนไว้สำหรับเป็นหอวัฒนธรรมญี่ปุ่น ด้วยความจำเป็นที่จะต้องช่วยเหลือตามข้อตกลงทางวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ทำให้รัฐบาลไทยต้องพยายามจัดหาสถานที่ตามที่ญี่ปุ่นขอมา (สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. 2548 : 30)

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

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

โดยสิ่งก่อสร้างเดิมของวังลดาวัลย์ที่ยังคงปรากฏอยู่ในปัจจุบัน มีเพียงอาคารหลังเดียว คือ ตำหนักที่ประทับ ซึ่งเป็นอาคาร 2 ชั้น ก่ออิฐฉาบปูน ลักษณะเป็นอาคารแบบตะวันตก ประตูหน้าต่างเป็นรูปโค้ง ตัวบานเป็นกระจก ตอนบนไม่มีกันสาดแต่มีการตกแต่งปูนปั้นที่ขอบหน้าต่างตอนบนแทน ตรงทางเข้ามีมุขยื่นออกมาเป็นที่จอดรถ ด้านหลังจัดเป็นคอร์ท มีสวนแบบเรขาคณิตอยู่ภายในคอร์ทเท่านั้น (แน่งน้อย ศักดิ์ศรี, หม่อมราชวงศ์ ณพิศร กฤตติกากุล และดรุณี แก้วม่วง. 2525 : 470) (8)

สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ เป็นพระราชโอรสพระองค์ใหญ่และพระองค์เดียวในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ประสูติแต่พระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2425 ณ พระตำหนักสวนบัวภายในพระราชวังดุสิต ทรงมีพระขนิษฐาร่วมพระมารดาอีก 3 พระองค์ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยเคมบริดจ์ ในสาขาวิชารัฐศาสตร์การปกครองและสาขาวิชาประวัติศาสตร์ รับราชการในตำแหน่งผู้ช่วยปลัดทูลฉลอง (ผู้ช่วยปลัดกระทรวง) และเจ้ากรมพลังภังค์ (กรมการปกครอง) ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงดำรงตำแหน่งสมุหเทศาภิบาลและอุปราชมณฑลภาคใต้ และได้ทรงจัดตั้งกรมเสือป่ามณฑลนครศรีธรรมราช ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงดำรงตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงมหาดไทยและอภิรัฐมนตรี จนกระทั่งสิ้นพระชนม์เมื่อวันที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2475

สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ ทรงเสกสมรสกับพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล มีพระโอรส คือ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธ์ยุคล พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลฑิฆัมพร และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ นอกจากนี้ ยังทรงมีหม่อมอีกคน คือ หม่อมราชวงศ์หญิงลดา ธิดาในหม่อมเจ้าสง่างาม สุประดิษฐ์ แต่ไม่มีพระโอรสพระธิดา



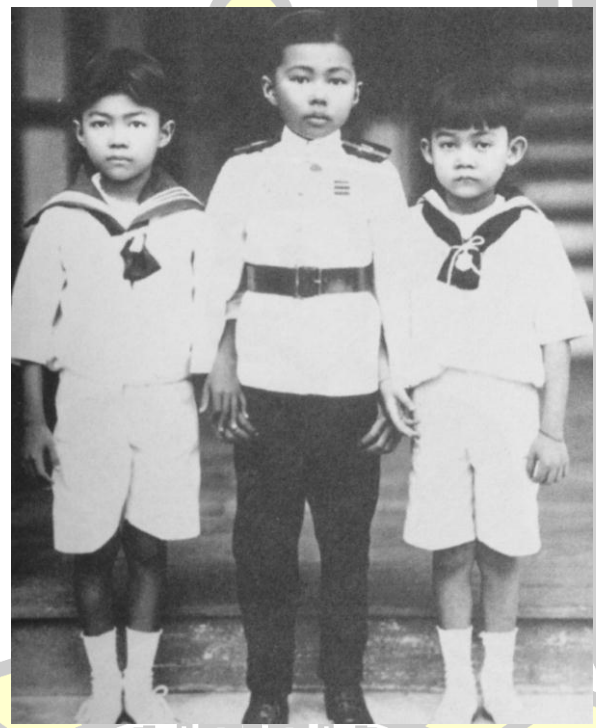
ภาพประกอบที่ 18 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์
ที่มา : จิรวัฒน์ อุตตมะกุล (2559 : 384)



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

3.7 ร้านอาหารหลายรส

“วังละโว้” (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ หรือพระองค์ชายเล็กกับชายา คือ หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา พร้อมด้วยสมาชิกราชสกุลยุคลทางพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ ซึ่งตั้งอยู่ภายในบริเวณซอยสุขุมวิท แต่เดิมวังละโว้เป็นครอบครัวใหญ่ เมื่อสมาชิกแต่งงานมีครอบครัวก็แยกย้ายกันออกไป (พิมพร อิ่มประไพ. 2560 : สัมภาษณ์) วังละโว้แห่งนี้มีชื่อเสียงในการบุกเบิกวงการภาพยนตร์ของประเทศไทยในนาม “บริษัทละโว้ภาพยนตร์” โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ



ภาพประกอบที่ 20 พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลฑิฆัมพร พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธุ์ยุคล และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ (ประทับจากซ้าย)
ที่มา : ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2559 : 319)

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ พระโอรสองค์สุดท้องในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ ประสูติแต่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2458 มีพระเชษฐา 2 พระองค์ คือ

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าภาณุพันธ์ยุคล (พระองค์ชายใหญ่) และพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมพลฑิฆัมพร (พระองค์ชายกลาง)

ทรงศึกษาด้านละครที่ประเทศอังกฤษและด้านภาพยนตร์ที่ฮอลลีวู้ด โดยทรงเป็นหนึ่งในบรรดาผู้สร้างยุคบุกเบิกของวงการภาพยนตร์ไทย ได้รับรางวัลดาราทอง ในปี พ.ศ. 2535 และได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติในฐานะศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (ผู้สร้างภาพยนตร์ ผู้กำกับการแสดงภาพยนตร์) 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) ท่านหญิงจันทรจรัสศรี ไพบูลย์เลิศ (หม่อมเจ้าหญิงจันทรจรัสศรี ยุคล)
   1.2) ท่านหญิงภุมรีภิรมย์ ลุคโก (หม่อมเจ้าหญิงภุมรีภิรมย์ ยุคล)
2) ประสูติแต่หม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา
   2.1) ท่านหญิงมาลินีมงคล อมาตยกุล (หม่อมเจ้าหญิงมาลินีมงคล 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 วิถีทางด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การศึกษาทางวัฒนธรรมจึงไม่ใช่การแสวงหาความเป็นวัฒนธรรม “ดั้งเดิม” หรือของแท้ วัฒนธรรมที่มีการนำเสนอในบริบทต่าง ๆ เช่น เพื่อการค้า การบริโภค และการท่องเที่ยว จึงเป็นวัฒนธรรมแบบ “ประดิษฐ์สร้าง” (invented cultural) ดังที่ฮ็อบสบอม (Hobsbawm. 1983 : 1 – 9 อ้างมาจาก ศิราพร ณ ถลาง. 2559 : 47 – 49) อธิบายว่า “ประเพณีประดิษฐ์ (invented tradition) เป็นสิ่งที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นและสืบทอดมาในสังคมนานแล้ว และยังมีสิ่งที่เพิ่งประดิษฐ์ขึ้นไม่กี่ปีมานี้ การประดิษฐ์สร้างในสังคมสมัยใหม่ส่วนใหญ่เป็นสิ่งที่เกิดจากนโยบายของรัฐชาติ ในลักษณะของประเพณีประดิษฐ์ของทางราชการ (official invented tradition) เช่น วันหยุดราชการ การเมืองการปกครอง 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 ไม่ว่าจะเป็น “วัฒนธรรมหลวง” และ “วัฒนธรรมราษฎร์” โดยการประดิษฐ์ของงานด้านศิลปวัฒนธรรมหลากหลายประเภททั้งพิธีกรรม ประเพณี งานหัตถกรรม การถักทอ จักสาน อาหาร และการแต่งกาย ล้วนเป็นวัฒนธรรมที่ได้มีการสร้างสรรค์ สืบทอด และพัฒนาไปตามบริบททางสังคมในแต่กาละและเทศะของสังคมนั้น 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 ตามแนวคิดของการเป็นผู้ดีสมัยใหม่ของชนชั้นนำสยามในขณะนั้น การใช้มีดส้อมช้อนของกลุ่มชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ 5 ยังคงใช้มือร่วมกับการใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหาร อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมการกินเลี้ยงแบบตะวันตกทำให้ผู้หญิงชั้นสูงกลายเป็นผู้ที่มีความสำคัญบนโต๊ะอาหารขึ้นมา ภาพการกินอาหารร่วมกันระหว่างหญิงกับชายค่อย ๆ กลายเป็นเรื่องปกติธรรมดามากขึ้น และหญิงชั้นสูงที่เข้าร่วมโต๊ะทุกคนย่อมมีโอกาสสมาคม ได้รับข่าวสารและความรู้ จนกระทั่งอาจสามารถสร้างเครือข่ายความสัมพันธ์กับกลุ่มอื่น ๆ ทางสังคมได้ ดังนั้นวัฒนธรรมการเลี้ยงโต๊ะอาหารแบบตะวันตกจึงมีส่วนทำให้ความสัมพันธ์หญิงและชายในสังคมชั้นสูงของสยามมีความเปลี่ยนแปลงไป

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

เกศสิรี ปั้นธุระ (2550 : 109 – 113) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า ด้วยเครื่องมือการสื่อสารการตลาด ผลการวิจัยพบว่า อาหารไทยชาววังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดภาชนะตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม อาหารประจำชาติไทย คือ น้ำพริกเครื่องจิ้มที่รับประทานกับผักสดและเครื่องเคียง เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังในด้านคุณลักษณะพบว่า อาหารของสวนสุนันทาเป็นที่รู้จักแพร่หลายเป็นประเภทเครื่องจิ้ม ซึ่งรสชาติที่กลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขม การปรุงที่พิถีพิถันโดยผู้ปรุงต้องมีศาสตร์และศิลป์สามารถดัดแปลงได้ ซึ่งการตกแต่งมีการแกะสลัก ส่วนในด้านคุณประโยชน์พบว่า มีเสน่ห์จากกลิ่นและรสของเครื่องเทศและสมุนไพร มีการจัดสำรับเป็นชุดให้สามารถรับประทานได้หลายอย่างร่วมกันตามวิถีไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน นอกจากนี้ในด้านคุณค่าพบว่า มีคุณค่าทางสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สอดแทรกรูปแบบกินแบบวิถีไทยที่กินตามฤดูกาล และมีในการเลือกใช้ภาชนะที่สวยงาม และการสื่อสารคุณค่าเพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์อาหารไทยชาววังควรผสมผสานกันโดยใช้บุคคลเป็นสื่อและประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องร่วมกับการสื่อสารผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภครุ่นใหม่ได้รับรู้เกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง

วีณา เอี่ยมประไพ (2551 : 113 – 114) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์สวนสุนันทา : วาทกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับพระมหากษัตริย์ เจ้านายฝ่ายในและข้าราชบริพาร ที่เกี่ยวข้องกับภาพลักษณ์ของสวนสุนันทา ศึกษาการสืบทอดภาพลักษณ์สวนสุนันทาที่สัมพันธ์กับสถาบันพระมหากษัตริย์ และวิเคราะห์การรับรู้ของบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องกับสวนสุนันทา ในเรื่องภาพลักษณ์ที่สัมพันธ์กับสถาบันพระมหากษัตริย์ ผลการวิจัยพบว่า อาหารชาววังมีการรับรู้ถึงรสชาติอาหารที่อร่อย การจัดตกแต่งที่สวยงามประณีตและหารับประทานได้ค่อนข้างยาก ในอดีตอาหารชาววังนั้นถูกจำกัดเฉพาะสำหรับพระราชวงศ์และกลุ่มข้าราชบริพารเท่านั้น แต่จากการรวบรวมจัดพิมพ์เป็นตำราอาหาร และการเปิดสอนทำอาหารในปัจจุบันทำให้อาหารชาววังได้เผยแพร่สู่ภายนอก อย่างไรก็ตาม แต่เดิมอาหารไทยนั้นไม่มีการชั่งตวงวัดสัดส่วนของวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แน่นอน จึงทำให้รสชาติอาหารมีลักษณะแตกต่างไปตามผู้ปรุงนอกจากนี้ การที่สวนสุนันทาเป็นที่ประทับของราชสำนักฝ่ายในจึงเป็นแหล่งรวบรวมอาหารตำรับชาววังโดยเฉพาะสำนักของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏฯ

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

ด้วยความเป็นอยู่ที่ต้องแยกออกจากเพศชาย ข้อจำกัดด้านการติดต่อสื่อสารเมื่อออกนอกเขตพระราชฐาน การแต่งกายในแต่ละวาระหรือการใช้สีนุ่งห่มประจำวัน รวมทั้งอาหารที่เป็นเครื่องเคียงสำหรับอาหารในแต่ละรายการ ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว วัฒนธรรมจารีตบางประการได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสาเหตุลัทธิอาณานิคมของชาติตะวันตก ด้วยสถานการณ์นี้จึงต้องปรับปรุงประเทศให้เจริญตามมาตรฐานของอารยะประเทศเพื่อสร้างความทัดเทียม พระราชวงศ์ฝ่ายในก็เป็นกลุ่มแรก ๆ ที่ได้ปรับเปลี่ยนเพื่อสนองพระราชนิยม การแสดงตนให้สอดคล้องกับวิถีวัฒนธรรมตะวันตกยังคงสืบเนื่องต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 6 – 7 เมื่อเจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์ประทับที่สวนสุนันทาในยุคปลายสมัยระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ สวนสุนันทาจึงเป็นแหล่งรวมเจ้านายฝ่ายในที่ใหญ่ที่สุด

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

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

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

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

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

และศึกษาปัจจัยความสำเร็จ ได้แก่ การบริหารจัดการและการดำเนินงาน และหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารทั้งหมดมีรายการอาหารประจำร้าน ซึ่งได้เน้นให้เห็นถึงคุณลักษณะผู้ประกอบการและการให้บริการ ทั้งนี้ การจัดการโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาบูรณาการกับการดำเนินงาน มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจร้านอาหารไทย

เณรัญชรา กิจวิกรานต์ (2557 : 12 – 28) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทย และแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทย พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ภาพลักษณ์อาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยโดยรวมในระดับมาก ทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งติดตรึงและส่วนประกอบ ทั้งนี้จากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทยด้านความแตกต่างด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้อยู่ในระดับมาก

5.2 งานวิจัยต่างประเทศ

โจลาเกอร์ (Hjalager) และคอริเกียโน (Corigliano) (2000 : 281 – 293) ได้ศึกษาทิศทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การบริการและรูปลักษณ์ของอาหารมีส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร สิ่งเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่เด่นชัดด้วยรสชาติและกลิ่นรสเฉพาะตัว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มรสอาหารท้องถิ่นที่มีความสดใหม่ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนภาชนะและวิธีการปรุงที่สืบทอดต่อกันมา อย่างไรก็ดี การเยี่ยมชมการหมักไวน์และทดลองชิมไวน์จากผู้ผลิต ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่ หากชื่นชอบก็สามารถซื้อกลับได้ในราคาย่อมเยา สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวและช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น นอกจากนี้การบ่มเนยแข็งก็เป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งใช้วัฒนธรรมของชุมชนมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ โดยการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้มีแนวโน้มดีขึ้นตามกระแสโลกาภิวัตน์

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

และวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ด้วยแนวคิดการใช้ชีวิตให้ช้าลงแต่มีความสุขกับธรรมชาติมากขึ้น ได้กระตุ้นความสนใจในวิถีชีวิตของชนบท อย่างไรก็ดี สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาตินั้นทำให้รู้สึกผ่อนคลาย โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารจะให้ประสบการณ์ที่แตกต่างจากเทศกาลประเพณีของชุมชน โดยชุมชนมีความเต็มใจในการถ่ายทอดประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น เมื่อนำข้อมูลความต้องการของนักท่องเที่ยวมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเพื่อสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวขึ้นมา จากการศึกษาวิเคราะห์เพื่อสนับสนุนสินค้าและบริการให้มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินไปได้โดยราบรื่นและให้ประโยชน์อย่างทั่วถึง

ทีเกียร์ (Tregear) และคณะ (2007 : 12 – 22) ได้ศึกษาบทบาทของผลิตภัณฑ์ที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและการพัฒนาชนบท ผลการวิจัยพบว่า การกำหนดให้อาหารชนิดใดเป็นอาหารท้องถิ่นมีส่วนกระตุ้นให้เกิดเครือข่ายและกิจกรรมในชุมชนชนบท เกิดการพัฒนาคิดค้นหาเอกลักษณ์ของชุมชน จากการค้นคว้าเก็บข้อมูลเพื่อสร้างตราสินค้าประจำท้องถิ่น ซึ่งอาจได้จากเส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม การตลาด เทศกาลการท่องเที่ยว ทรัพยากรบุคคล กิจกรรมของชุมชนและวิถีชีวิตที่สืบทอดต่อกันมา โดยนำข้อมูลมาศึกษาศึกษาวิเคราะห์ 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) คุง (Kung) และลู (Luh) (2013 : 153 – 174) ได้ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ผลการวิจัยพบว่าประสบการณ์ที่สร้างสรรค์สำหรับการท่องเที่ยว ไม่เพียงแต่การเดินทางไปให้ถึงที่หมายเพื่อบันทึกภาพเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น ผ่านการเข้าใจในอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนผ่านกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ 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 และขยายผลสู่สาธารณะจนได้การยอมรับและการสนับสนุนจากภาครัฐ

การศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเป็นแนวทางสนับสนุนและเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัย พบว่าส่วนใหญ่มีประเด็นการศึกษาที่คล้ายคลึงกันในแนวทางการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ กล่าวคือ การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์นั้น จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจผ่านการใช้ความคิดสร้างสรรค์เป็นทุนหลัก ร่วมกับทุนทางวัฒนธรรมและทุนประเภทอื่น ๆ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่สามารถทำให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ งานวิจัยบางส่วนได้รายงานผลการศึกษาที่ระบุถึงข้อค้นพบในรายละเอียดส่วนปลีกย่อยที่แตกต่างกันไปตามบริบทของพื้นที่ โดยสำหรับประเทศไทย พบว่าผลการศึกษามีความคล้ายคลึงกันเกือบทั้งหมดในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารชาววัง ที่ถือเป็นจุดแข็งของประเทศที่สำคัญและมีศักยภาพสูง

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ใช้วิธีการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง และการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร และข้อมูลภาคสนามด้วยวิธีการสังเกตการณ์ การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) และการจดบันทึกภาคสนาม เพื่อนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลอันเป็นข้อเท็จจริงในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ตามความมุ่งหมายของการวิจัยด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (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 จนกระทั่งเขียนรายงานนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตั้งแต่เดือนเมษายน 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) สำรวจข้อมูลเชิงลึกจากแหล่งปฐมภูมิโดยการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อวิเคราะห์แหล่งที่มาของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหาร

จากสภาพและลักษณะการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

3) ดำเนินการคัดเลือกพื้นที่วิจัยโดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยกำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกที่สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย

เกณฑ์ในการคัดเลือกที่ใช้ประกอบการพิจารณา มีดังนี้

1) เป็นพื้นที่ที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

2) เป็นพื้นที่ที่ปรากฏร่องรอยวัฒนธรรมอาหารและวิธีการรับประทานอาหารของคนไทยที่ได้รับการสั่งสมอบรมบ่มเพาะในพระราชวังและวังที่ประทับในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

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 หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ ซึ่งเป็นผู้ครอบครองวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยทั้งนี้ หม่อมราชวงศ์นริศราได้ดำเนินการเปิดพื้นที่วังบางส่วนเพื่อทำธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” โดยในส่วนของจักรพงษ์วิลล่า มีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำเพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า

1.4.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังประมวญเดิมเป็นที่ประทับในพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ (ต้นราชสกุลรัชนี) พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ซึ่งแต่เดิมพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ทรงประทับอยู่ทางด้านฝั่งธนบุรีที่วังบริเวณริมคลองบางหลวง ต่อมาภายหลังได้รับพระราชทานที่ดินทางฝั่งพระนครบริเวณถนนประมวญ จึงทรงย้ายมาประทับที่วังแห่งใหม่ โดยเรียกชื่อวังตามชื่อถนนประมวญ คือ “วังประมวญ” โดยพื้นที่วังบางส่วนทายาทราชสกุลได้เปิดเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” เพื่อให้บริการอาหารตำรับของวังประมวญ

1.4.3 ร้านอาหารท่านหญิง พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังศุโขทัย โดยในช่วงเวลาหนึ่งวังศุโขทัยเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีมีพระขนิษฐาต่างพระมารดาทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง วิสุทธิ ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชบริพาร

ในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง คือ หม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ ได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ได้มีงานทำและสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง

1.4.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังท่าพระในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม (ต้นราชสกุลชุมสาย) พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี้กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาทางหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย ธิดาของพระยาสีหศักดิ์สนิทวงศ์ (หม่อมราชวงศ์ถัด ชุมสาย) จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเติบในปัจจุบันได้เปิดให้บริการ “ร้านอาหารครัวชุมสาย”

1.4.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ พระองค์ได้เข้ารับราชการเป็นพระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวังตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่องในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์ อย่างไรก็ดี อาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายังหลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสะบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของหม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี บริเวณถนนเพลินจิต

1.4.6 ร้านโภชน์สภาคาร พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังลดาวัลย์ เดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ (ต้นราชสกุลยุคล) พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวัลย์นี้เป็นที่รู้จักกัน คือ “ร้านโภชน์สภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านกุ๊กสมเด็จชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณถนนตะนาว โดยนายฮง ภวะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวัลย์ เป็นผู้ริเริ่มเปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดตำรับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5 แล้ว

1.4.7 ร้านอาหารหลายรส พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างของวังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นที่ประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมฟองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ในที่นี้ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบต่ออีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล 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) รองศาสตราจารย์วีณา เอี่ยมประไพ อดีตรองอธิการบดีฝ่ายวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมชาววัง โดยมีผลงานวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหารชาววังและประวัติศาสตร์ของไทย

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ ประธานหลักสูตรบริหารการศึกษาบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ซึ่งเป็นอดีตกรรมการและผู้อำนวยการสำนักศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยและคณะทำงานค้นคว้าเพื่อสืบสานตำรับอาหารสวนสุนันทา โดยมีผลงานวิชาการด้านอาหารชาววังเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวาง

3) อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง อดีตอาจารย์สังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย โดยมีผลงานวิชาการด้านอาหารไทยและประสบการณ์การสอนอาหารไทยมาอย่างยาวนาน

4) คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ นักประวัติศาสตร์ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีความรอบรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารที่หลากหลาย

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

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

1) จักรพงษ์วิลล่า

2) ร้านอาหารกัลปพฤกษ์

3) ร้านอาหารท่านหญิง

4) ร้านอาหารครัวชุมสาย

5) ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

6) ร้านโภชน์สภาคาร

7) ร้านอาหารหลายรส

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

2. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

1) การศึกษาเอกสารทั้งเอกสารชั้นต้นและเอกสารชั้นรอง 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 ในการวิจัยนี้ผู้วิจัยใช้แบบสังเกต 2 ประเภท คือ

1) แบบสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ซึ่งผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในการสังเกต โดยใช้กระบวนการสังเกต การซักถาม และการจดบันทึกเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องสมบูรณ์

2) แบบสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ผู้วิจัยใช้แบบสังเกตนี้ในการเก็บข้อมูลเพื่อไม่ให้รบกวนผู้ที่ถูกสังเกต โดยใช้การจดบันทึกสิ่งที่สังเกตเป็นข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ต่อไป

2.1.2 แบบสัมภาษณ์ (interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อนำมาวิเคราะห์และตอบคำถามของการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกใช้แบบสัมภาษณ์จากประเภทตามแนวทางของ สุภางค์ 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

ผู้วิจัยดำเนินการการจัดกระทำข้อมูล 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 โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมจากเอกสารและข้อมูลภาคสนามที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป (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 คำนิยาม บรรทัดฐาน

2.4) ความสัมพันธ์ (relationship) คือ ความเกี่ยวโยงระหว่างบุคคลหลาย ๆ คนในสังคมที่ศึกษารูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง อาจเป็นรูปของการเข้ากันได้หรือความขัดแย้งก็ได้

2.5) การมีส่วนร่วมในกิจกรรม (participation) คือ การที่บุคคลมีความผูกพันและเข้าร่วมกิจกรรม หรือมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น

2.6) สภาพสังคม (setting) เป็นสถานการณ์หรือสภาพที่การกระทำหรือกิจกรรมที่ทำการศึกษาเกิดอยู่

2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัยด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) โดยเริ่มจากการเตรียมเนื้อหาตามความมุ่งหมายของการวิจัย วางเค้าโครงการเขียนรายงาน แล้วจึงเขียนโดยเน้นความถูกต้องชัดเจน และมีความต่อเนื่องเชื่อมโยงกัน โดยการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา

พร้อมภาพประกอบที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย แล้วนำข้อมูลที่ได้มาสรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ โดยการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหา ดังนี้

2.4.1 บทที่ 1 บทนำ เป็นการให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเรื่องที่ทำการวิจัย โดยกล่าวถึงภูมิหลัง 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 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

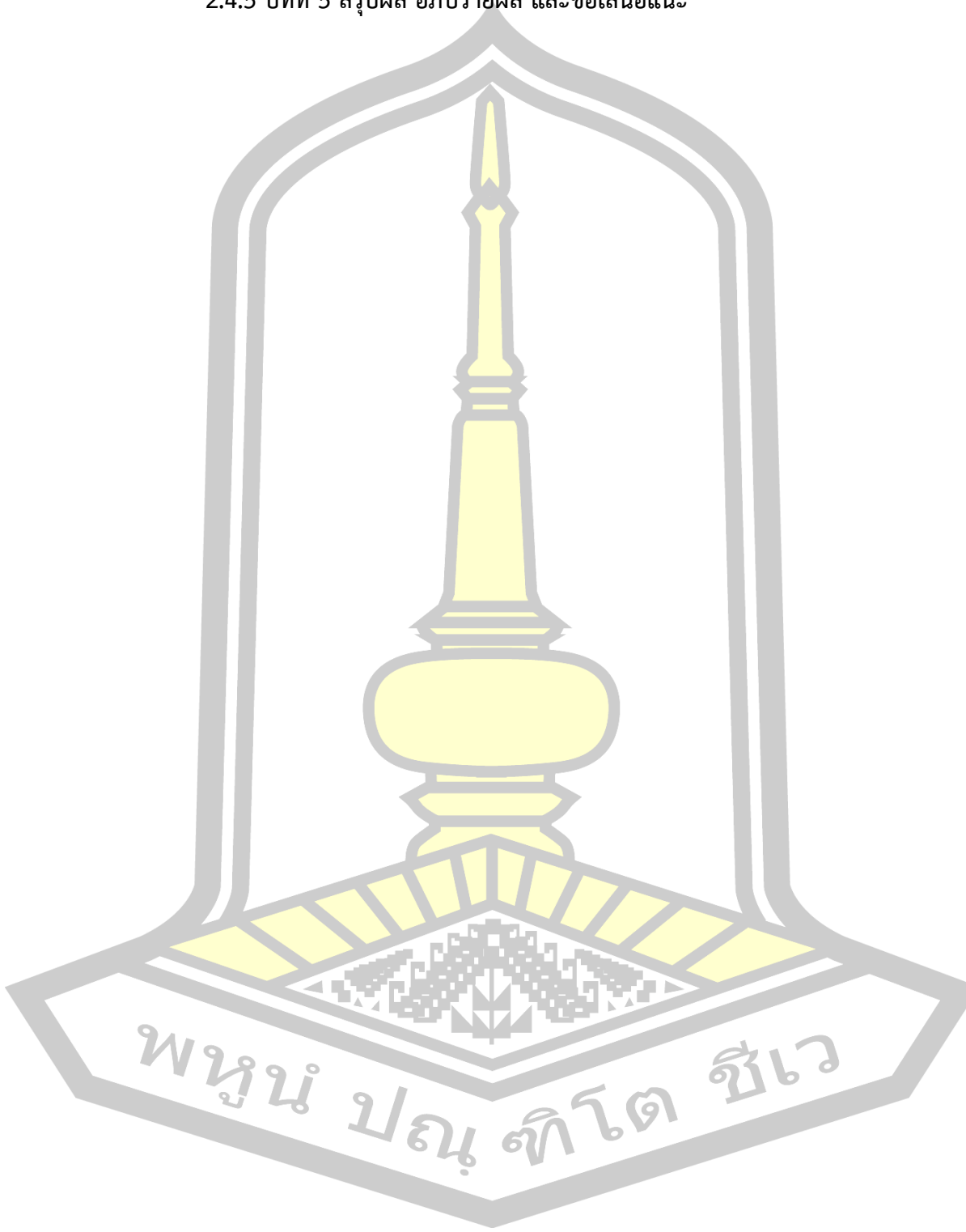
1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง
2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม
3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน
4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง
   - 1.1 จักรพงษ์วิลล่า
   - 1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
   - 1.3 ร้านอาหารท่านหญิง
   - 1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย
   - 1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง
   - 1.6 ร้านโภชน์สภาคาร
   - 1.7 ร้านอาหารหลายรส
2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน
   - 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม
   - 2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด
   - 2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มีทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด

2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

2.4.5 บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง ในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในบทนี้ มีสาระสำคัญเพื่อนำไปสู่การตอบคำถามการวิจัยที่ว่า

1) ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร

2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร

โดยใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) จากการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา และใช้ภาพประกอบเพื่อให้เห็นภาพรวมชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง
2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม
3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน
4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง
   - 1.1 จักรพงษ์วิลล่า
   - 1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์
   - 1.3 ร้านอาหารท่านหญิง
   - 1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย
   - 1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง
   - 1.6 ร้านโภชน์สภาคาร
   - 1.7 ร้านอาหารหลายรส
2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน
   - 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม
   - 2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด
   - 2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด
   - 2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

ตอนที่ 1 ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เพื่อให้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัยมีความสมบูรณ์และเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงนำเสนอสาระสำคัญเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารก่อน แล้วจึงนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในลำดับต่อไป อย่างไรก็ตาม การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังนั้น มีนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารหลายท่านได้ให้ความรู้ไว้ ดังนี้

นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การเมืองการปกครอง ทรัพยากรธรรมชาติ และความเชื่อและศาสนา ล้วนแต่มีอิทธิพลต่อการศึกษาทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ที่ได้กลายเป็นรสนิยมที่สื่อถึงการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารของคนไทยในเวลาต่อมา โดยระบอบการปกครองในลักษณะ ‘พ่อปกครองลูก’ ในสมัยสุโขทัย มีช่องว่างของสถาบันพระมหากษัตริย์กับประชาชนไม่มากนัก ประกอบกับจำนวนผู้คนก็ยังไม่มาก เป็นข้อยืนยันถึงความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารที่หล่อเลี้ยงพลเมืองให้อิ่มท้องได้เป็นอย่างดี ทำให้ ‘รัฐ’ ไม่จำเป็นต้องแสดงอำนาจการปกครองอย่างจริงจังมากนักเพื่อรักษาเสถียรภาพทางการเมือง เนื่องจากไม่มีปัญหาความมั่นคงทางอาหารในยุคสมัยนี้ ส่วนไตรภูมิพระร่วงของพระยาลิไทยซึ่งเป็นหลักฐานสำคัญที่ชี้ให้เห็นว่า ‘อาหารใดใดที่จะดีจะต้องมีความหมายทางศาสนาเข้ามาครอบ’ เนื่องจากศาสนาและการปกครองมีความเชื่อมโยงกันอย่างแนบแน่น นอกจากนี้ ในสมัยสุโขทัยนอกจากพระพุทธศาสนาที่เจริญรุ่งเรืองแล้ว ยังมีศาสนาพราหมณ์ที่มีบทบาทร่วมด้วย โดยเฉพาะประเด็นเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของชาววังที่มีแนวคิดสำคัญว่า ‘การทำบุญด้วยอาหารที่ดีจะได้บุญต่าง ๆ เป็นบุญที่ว่าด้วยอาหารที่มองเห็นสวยงาม มีความหมาย มีกลิ่นหอม และรสชาติดี’ เป็นข้อยืนยันได้ถึงฐานความคิดที่มาจากความเชื่อทางศาสนาพราหมณ์มากกว่าพุทธ รวมถึงความเป็นอาหารชาววังมากกว่าการเป็นอาหารของชาวบ้าน เนื่องจากการบันทึกลายลักษณ์ก็ยังคงเป็นเรื่องของราชสำนัก”

อย่างไรก็ดี การส่งต่อวัฒนธรรมอาหารจากสมัยสุโขทัยมาในสมัยอยุธยาเป็นไปในแบบจริงจัง โดยมีปัจจัยที่สำคัญ คือ “ความเป็นชาววัง” และ “การต้อนรับชาวต่างประเทศ” ทั้งที่เข้ามาแล้วกลับไปและอาศัยอยู่ถาวร ซึ่งได้นำวัฒนธรรมอาหารประจำชาติตนเข้ามาด้วย ผ่านการปะทะสังสรรค์ของชาววัง ซึ่งการประดิษฐ์สร้างสรรค์ของชาววังนี้เอง ได้ทำให้เกิดวัฒนธรรมอาหารที่แปลกใหม่แตกต่างชัดเจนกว่าที่ผ่านมา (นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ. 2561 : สัมภาษณ์) โดยทั้งนี้ สุกัญญา สุจฉายา (2560 : 1) ได้อภิปรายเกี่ยวกับอาหารการกิน ตามที่ปรากฏในบันทึกของชาวต่างชาติในสมัยอยุธยาไว้ ความบางตอนว่า

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

> ชาวจีนและแขก ... ชาวอยุธยายังมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ฟุ่มเฟือย เหตุเพราะมีความอุดมสมบูรณ์อยู่รอบตัวจึงไม่ใช่สิ่งที่ต้องกังวลหรือต้องนำมากล่าวถึง แต่พฤติกรรมเช่นนี้จะเปลี่ยนแปลงไปหลังสงครามเสียกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2310”
>
> (สุกัญญา สุจฉายา. 2560 : 1)

ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ในสมัยอยุธยาเมื่อไทยรับอิทธิพลจากชาติโปรตุเกส ก็จะมีวัตถุดิบเพิ่มเข้ามา คือ ไข่ เครื่องเทศต่าง ๆ และพริก ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทยในปัจจุบัน ซึ่งช่วงเวลาก่อนสมัยอยุธยาไม่ได้มีการกล่าวถึง จึงทำให้รสชาติอาหารมีความหลากหลายมากขึ้น” และ อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายในประเด็นนี้อย่างสอดคล้องกันว่า “พริกไม่ใช่พันธุ์พืชพื้นเมืองของไทย ในอาหารคาวหลายชนิดโดยเฉพาะอาหารประเภทแกงเผ็ดต่าง ๆ เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลของเครื่องปรุงจากต่างแดนที่เข้ามาผ่านการเผยแพร่โดยหมอสอนศาสนา” จึงเป็นสิ่งยืนยันประการหนึ่งว่า “อาหารไทย” เป็นวัฒนธรรมอาหารที่เลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่น ๆ เข้ามาร่วมด้วย

ประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้สะท้อนถึงรากทางวัฒนธรรมของชนชาติไทย โดยชี้ให้เห็นว่าวัฒนธรรมนั้นเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงเลื่อนไหลอยู่เสมอตามบริบททางสังคม เป็นวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งของมนุษยชาติ ดังเช่นที่สุกัญญา สุจฉายา (2560 : 27) ได้กล่าวไว้ ความบางตอนว่า

> “... ความกลัวจากความอดอยากขาดแคลนอาหาร ได้เปลี่ยนมาเป็นการให้ความสนใจกับเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก จนอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องกล่าวถึงเมื่อพรรณนาถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง รวมถึงบารมีของพระมหากษัตริย์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นต้นมา”
>
> (สุกัญญา สุจฉายา. 2560 : 27)

ทั้งนี้ การศึกษาประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก เนื่องจากเอกสารบันทึกหลักฐานต่าง ๆ ในช่วงก่อนสมัยรัตนโกสินทร์คงถูกทำลายไปเมื่อเสียกรุงศรีอยุธยาในครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2310 ประกอบกับวิธีการบันทึกความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารไม่เป็นที่นิยมสำหรับคนไทย เนื่องจากเป็นสิ่งหวงแหนเฉพาะบุคคล หากจะถ่ายทอดก็เพียงแต่ลูกหลานเท่านั้น อีกทั้งในสมัยอดีตคนรู้หนังสือที่อ่านออกเขียนได้ก็มีอยู่ในวงจำกัด การศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง จึงต้องอาศัยการสืบค้นข้อมูลที่มีแล้วตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษาเพื่อตอบคำถามการวิจัย สำหรับข้อจำกัดของการวิจัยดังกล่าวข้างต้น มีนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารได้อธิบายอย่างสอดคล้องกัน ดังนี้

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

นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “หากกล่าวถึงอาหารของไทย จำเป็นต้องพิจารณาจากวัตถุดิบที่มีอยู่ก่อน และที่รับจากต่างชาติมาใช้เป็นระยะเวลานานต่อเนื่องจนวัตถุดิบนั้นกลายเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารของไทย” สอดคล้องกับอัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “การพิจารณาว่าอาหารใดเป็นอาหารประจำชาติของไทย พิจารณาจากอาหารนั้นต้องมีวัตถุดิบที่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในภูมิภาค เป็นอาหารที่ทำกันในทุกภูมิภาคและคิดประดิษฐ์ในชุมชนไทย ประกอบกับมีการบันทึกไว้เป็นหลักฐาน อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันยังไม่มีผู้ที่สรุปแน่ชัดว่าอาหารชนิดใดเป็นอาหารของไทย เป็นแต่เพียงข้อสันนิษฐานเท่านั้น”

วัฒนธรรมอาหารมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ทั้งจากการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติในวัฒนธรรมอาหารของไทย ตั้งแต่อาหารมื้อหลักไปจนถึงอาหารว่าง ที่ล้วนส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง อย่างไรก็ตาม ด้วยหลักฐานที่สามารถนำมาอ้างอิงเพื่อทราบถึงความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารในสมัยอดีตนั้น พบว่ามีข้อจำกัดและเป็นการยากที่จะระบุแน่นอนชัดเจนได้ว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังอย่างแน่ชัด ดังนั้นการนำเสนอข้อมูลในส่วนนี้จึงเป็นการเรียบเรียงเรื่องราวเพื่อให้ทราบถึงเค้าโครงของวัฒนธรรมอาหารในอดีตที่ได้พัฒนาจนกลายมาเป็นวัฒนธรรมอาหารในปัจจุบัน โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนนี้ศึกษาประกอบด้วย (1) การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง (2) อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม (3) อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน และ (4) อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

1. การสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ในสมัยรัตนโกสินทร์เป็นช่วงเวลาที่วัฒนธรรมอาหารของชาววังเจริญเฟื่องฟูมากที่สุด โดยจากหลักฐานและข้อค้นพบของนักวิชาการหลายท่าน ได้ชี้ให้เห็นถึงความต่อเนื่องของวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน ที่ต่างส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววังภายใต้บริบทของสังคมและวัฒนธรรมที่ดำเนินไป ทั้งนี้ การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ที่เป็นแหล่งของวัฒนธรรมอาหารชาววัง มีผู้ได้กล่าวไว้ดังนี้

“เมื่อสิ้นกรุงศรีอยุธยาในราวปี พ.ศ. 2310 ... พระบาทสมเด็จพระเจ้าตากสินทรงกอบกู้เอกราชไว้ได้ ทรงพิจารณาเห็นว่ากรุงศรีอยุธยาชำรุดทรุดโทรมพังทลายมากมายเหลือเกิน จึงโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายเมืองหลวงมาตั้งใหม่ที่กรุงธนบุรี ... ครั้นสิ้นบุญพระเจ้ากรุงธนบุรีแล้ว พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงได้รับสถาปนาขึ้นเป็นพระมหากษัตริย์พระองค์ใหม่ ในปี พ.ศ. 2325 ทรงพระดำริว่า เมืองธนบุรีมีฝั่งตะวันออกเป็นชัยภูมิที่ดีกว่า เพราะเป็นหัวแหลม มีลำน้ำเป็นขอบเขตกั้นอยู่กว่าครึ่ง ถ้าข้าศึกยกมาติดเมือง จะสามารถต่อสู้ป้องกันพระนครได้ง่ายกว่าฝั่งตะวันตก แต่ฝั่งตะวันออกนั้นเป็นที่ลุ่ม เป็นเหตุให้พระเจ้ากรุงธนบุรีทรงเลือกฝั่งตะวันตกซึ่งเป็นท้องคุ้ง อยู่นานไปน้ำอาจเซาะทรุดพังเข้าไปเป็นอันตรายแก่พระราชวัง ยิ่งกว่านั้นยังมีวัดขนาบพระราชนิเวศน์อยู่ทั้งสองด้าน การขยายพระราชวังออกไปทำได้ยาก ... พระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงพระดำริดังนี้แล้ว ก็โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายมาอยู่ฟากตะวันออก โปรดเกล้าฯ ให้ทำพิธียกเสาหลักเมืองเมื่อวันอาทิตย์ เดือน 6 ขึ้น 10 ค่ำ ฤกษ์เวลาย่ำรุ่ง เวลา 54 นาที โดยสถานที่ใช้สร้างพระราชวังใหม่นี้แต่เดิมเป็นที่ซึ่งพระยาราชเศรษฐีและพวกจีนตั้งบ้านเรือนอยู่ก่อน โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายไปตั้งบ้านเรือนอยู่ในที่บ้านสวน ตั้งแต่วัดสามปลื้ม (วัดจักรวรรดิราชาวาส) ไปจนถึงวัดสามเพ็ง (วัดปทุมคงคา) แทน ... ครั้นวันจันทร์ เดือน 8 ขึ้น 1 ค่ำ ปีขาล พ.ศ. 2325 โปรดเกล้าฯ ให้ตั้งการพระราชพิธีปราบดาภิเษกโดยสังเขป รุ่งขึ้นวันพฤหัสเวลาย่ำรุ่งได้มหามงคลฤกษ์ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงขบวนพยุหยาตราทางเรือ ข้ามฟากเสด็จมา ณ ฝั่งตะวันออก เสด็จประทับ ณ พระราชวังใหม่ ...”

(สำเนียง มณีกาญจน์ และสมบัติ จำปาเงิน. 2534 : 1)

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

“บางกอกได้สืบนามมาจากอยุธยาจึงได้เรียกว่า กรุงเทพมหานครศรีอยุธยามหาดิลกราชธานี ตัวเมืองมีสภาพเป็นเกาะที่ล้อมด้วยกำแพงเชิงเทิน มีป้อมปราการสีขาวเรียงรายเป็นระยะ และประตูเมืองหลายต่อหลายประตู ในเมืองหลวงใช้เรือกันทั้งนั้น แม่น้ำลำคลองแทบจะเป็นเส้นทางคมนาคมอย่างเดียว”

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

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

"... พระบรมมหาราชวังอันเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์ จึงต้องเป็นแหล่งรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุดในพระราชอาณาจักร ยากจะหาที่ใดเสมอเหมือน การตกแต่งสรรค์สร้างอย่างประณีตวิจิตรบรรจง แสดงถึงความเคารพศรัทธาที่ราษฎรมีต่อพระมหากษัตริย์ พระมหาปราสาทเป็นอาคารที่ประทับของพระมหากษัตริย์ที่มีความสำคัญสูงสุด ปรากฏให้เห็นอย่างเด่นชัดบ่งบอกถึงความเป็นอาคารที่มีฐานานุศักดิ์สูงสุดในพระบรมมหาราชวัง ... นอกจากพระมหาปราสาทแล้ว พระมหามณเฑียรอันเป็นวิมานที่บรรทมและที่เสด็จออกขุนนางเพื่อการบริหารราชการแผ่นดินของพระมหากษัตริย์ เปรียบได้ดั่งกับเรือนของสามัญชนหากแต่มีการจัดระเบียบใช้สอยและเพิ่มขนาดให้กว้างใหญ่กว่าเรือนของสามัญชนหลายเท่า ลักษณะของพระมหามณเฑียรทรงหลังคาซ้อนกันหลายชั้นเพื่อแสดงถึงพระเกียรติยศของพระมหากษัตริย์ ..."

(สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร. 2554 : 85)

ส่วนของ เกรียงไกร วิศวามิตร์ (2532 : 136) ได้กล่าวถึง พระบรมมหาราชวังในฐานะที่เป็นแหล่งอบรมบ่มเพาะศิลปวัฒนธรรมชั้นสูงไว้ ความบางตอนว่า

"พระราชนิเวศน์มณเฑียรสถานในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นที่ประทับสมเด็จพระมหากษัตราธิราช สมเด็จพระอัครมเหสี พระราชวงศ์ฝ่ายใน ประกอบไปด้วยพระตำหนักเรือนหลวงและอาคารใหญ่น้อย อันเป็นที่เก็บรักษาเครื่องราชูปโภคและเครื่องราชภัณฑ์ของพระมหากษัตริย์ สำหรับการพระราชพิธีและพระราชกุศล การบริหารราชการฝ่ายในนั้นพระมหากษัตริย์จะทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระราชวงศ์ฝ่ายในที่ทรงไว้พระราชหฤทัยไปทรงกำกับดูแลเครื่องราชภัณฑ์สิบสองท้องพระคลัง และกิจการภายในทั้งปวง ต่างพระเนตรพระกรรณ ในการพระราชพิธีต่าง ๆ พระราชวงศ์ฝ่ายในจะอัญเชิญเครื่องราชูปโภคและเครื่องราชภัณฑ์ออกตกแต่งด้วยเครื่องอลงกรณ์ หรือตกแต่งด้วยดอกไม้สดให้สวยงามเพื่อการพระราชพิธีนั้น ๆ ... เมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้เสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติแล้ว ได้มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ปฏิรูปการปกครองราชอาณาจักร ... มาเป็นการแบ่งส่วนราชการออกเป็นกระทรวง และเพื่อความเหมาะสมแก่การปกครองประเทศ ได้ทรงเลือกสรรพระบรมวงศ์ฝ่ายหน้าและขุนนางผู้ใหญ่ดำรงตำแหน่งเสนาบดีเพื่อการบริหารประเทศ ... สมัยนั้นกุลธิดาและสตรีได้เรียนรู้มารยาทของสตรี การครองเรือน การช่างประดิษฐ์ การร้อยมาลัย การเย็บเย็บปักถักร้อย การทำเครื่องหอม การอบร่ำบุหงา การปรุงอาหารและการถนอมอาหาร ตลอดทางการศึกษาภาษาศาสตร์จากราชสำนักฝ่ายใน ในพระบรมมหาราชวังทั้งสิ้น ด้วยเหตุนี้บรรดาเสนาบดีและขุนนางผู้ใหญ่จึงได้นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าอบรมบ่มนิสัย และเรียนรู้มารยาทของสตรีและช่างสตรีต่าง ๆ จากราชสำนัก

เจ้านายฝ่ายใน ประกอบทั้งวิวัฒนาการใหม่ ๆ จากประเทศตะวันตกได้แพร่หลายมาสู่ประเทศตะวันออกบ้างแล้ว พระบรมมหาราชวังชั้นในจึงเปรียบเหมือนโรงเรียนการเรือนและโรงเรียนการช่างสตรี (finishing school) ของกุลสตรีในยุคนั้น ในราชสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายในจะเพียบพร้อมไปด้วยเจ้าจอมและข้าหลวงข้าราชบริพาร ผู้มีความรู้เชี่ยวชาญและความชำนาญงานช่างประดิษฐ์ในสาขาต่าง ๆ มาร่วมปฏิบัติหน้าที่การงานอย่างขะมักเขม้น ...”

(เกรียงไกร วิศวามิตร์. 2532 : 136)

อย่างไรก็ตาม เพื่อให้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการสถาปนาแหล่งวัฒนธรรมอาหารชาววังมีความชัดเจนยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับพระราชวังและวังเจ้านายที่เป็นแหล่งของวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งนี้ สุนทรี อาสะไวย์ (2554ก : 82 – 84) ได้สรุปเกี่ยวกับพระราชวังและวังเจ้านายบนเกาะรัตนโกสินทร์ ไว้ว่า

“... นับตั้งแต่พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงสร้างกรุงเทพพระมหานครให้เป็นเมืองราชธานีในปี พ.ศ. 2325 ... การสร้างพระราชวังทั้งสาม คือ พระบรมมหาราชวัง (วังหลวง) พระราชวังบวรสถานมงคล (วังหน้า) และพระราชวังบวรสถานพิมุข (วังหลัง) ... นั้นเป็นการสร้างตามแบบแผนที่มีมาตั้งแต่ปลายสมัยอยุธยา ... ในรัชกาลที่ 1 มีวังที่อยู่นอกตัวเกาะคือวังหลังและพระราชวังเดิม นอกจากนั้นยังโปรดเกล้าฯ ให้สร้างวังต่าง ๆ เพิ่มเติมขึ้นบนตัวเกาะรัตนโกสินทร์รวมทั้งสิ้น 29 วัง สำหรับพระราชวงศ์ชั้นผู้ใหญ่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทำหน้าที่รักษาพระนครตามจุดยุทธศาสตร์ เพื่อพระราชทานพระญาติเป็นบำเหน็จความชอบแก่ผู้ร่วมรบในการกอบกู้บ้านเมือง ในเวลาต่อมาเพื่อพระราชทานพระราชโอรสที่มีพระชันษาสมควรที่จะออกจากวังได้เข้ารับใช้ราชการแผ่นดิน โดยสร้างวังพระราชทานได้เป็นที่ประทับและทรงกำกับกรมกองต่าง ๆ ... การสร้างวังสำหรับเจ้านายได้ถูกขยายออกไปครอบคลุมตัวเกาะรัตนโกสินทร์บนฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยาเพิ่มขึ้นโดยลำดับตั้งแต่รัชกาลที่ 2 รัชกาลที่ 3 และรัชกาลที่ 4 เพื่อให้เป็นที่ประทับของเจ้านายที่เป็นพระเจ้าลูกเธอและพระเจ้าหลานเธอ ... ตั้งแต่รัชกาลที่ 1 เป็นต้นมาเนื่องจากยังไม่มีระบบกรรมสิทธิ์ที่แน่นอนตายตัว พระราชวังและวังเจ้านาย (ยกเว้นเฉพาะพระบรมมหาราชวัง) จึงมีการเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ในการครอบครองอยู่ตลอดเวลา ... เมื่อเจ้านายสิ้นพระชนม์ก็มีการเวนคืนกรรมสิทธิ์กลับมาเป็นของหลวง และพระมหากษัตริย์มีสิทธิ์พระราชทานต่อไปยังเจ้านายพระองค์อื่น ๆ นับตั้งแต่รัชกาลที่ 4 จนถึงรัชกาลที่ 5 ได้เกิดการถือครองทรัพย์สินในลักษณะที่เป็นกรรมสิทธิ์ถาวรชัดเจนเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ กรณีของพระราชวังและวังเป็นกรณีที่ชัดเจนได้ว่ามีการเปลี่ยนแปลงจนกลายมาเป็นกรรมสิทธิ์ของเจ้านายพระองค์ต่าง ๆ โดยการขอพระราชทานไปจนถึง

การซื้อขายแลกเปลี่ยน มีการออกโฉนดสำหรับที่ดิน ซึ่งทำให้กรรมสิทธิ์ในที่ดังกล่าวสามารถตกทอดต่อไปยังลูกหลานที่เป็นสายสกุลและเครือญาติ”

(สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 82 – 84)

สุนทรี อาสะไวย์ (2554ก) ยังได้กล่าวถึง ความสำคัญของอาหารชาววังสำหรับราชสำนักฝ่ายใน โดยสรุปไว้ว่า

“... ราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทที่สำคัญในการสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมเพื่อรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ ... และที่สำคัญก็คือศิลปะการจัดทำอาหารที่เรียกว่าอาหารชาววัง พบว่าเจ้านายฝ่ายหญิงและบุตรหลานของข้าราชการชั้นสูงที่ได้ถวายตัวเป็นข้าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทที่สำคัญในกิจกรรมดังกล่าว ทั้งนี้ ตามความสนใจและความสามารถส่วนตนบทบาทของสตรีชั้นสูงในการทำกิจกรรมดังกล่าวมีส่วนส่งเสริมให้สถานภาพของสตรีมีความเด่นชัด และเป็นที่มาของตำแหน่งและอำนาจ”

(สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 84)

นอกจากนี้ ยังได้กล่าวถึงเจ้านายและสตรีชั้นสูงกับบทบาทการทำอาหารชาววังไว้ความบางตอนว่า

“นับตั้งแต่ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ได้พบบทบาทของเจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์ ที่ทำหน้าที่ในด้านการจัดทำอาหารสำหรับพระมหากษัตริย์ พระมเหสี และพระเจ้าลูกเธอ ที่เรียกว่าพระเครื่องต้น พระพี่นางเธอ กรมพระศรีสุดารักษ์ พระพี่นางพระองค์เล็กในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงกำกับเครื่องใหญ่ (อาหาร) ในโรงวิเสทต้น ถวายพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เจ้าฟ้าบุญรอด พระธิดาของพระพี่นางเธอ กรมพระศรีสุดารักษ์ ทรงรับหน้าที่ในกิจการด้านเครื่องต้นรับใช้พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ... พระอัครชายาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ทรงกำกับดูแลห้องเครื่องต้นถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวยาวนานตลอดรัชกาล ... เจ้าจอมจากสกุลบุนนาคหลายท่านได้มีบทบาทในราชสำนักฝ่ายใน เฉพาะที่มีบทบาทและชื่อเสียงในการทำอาหารในวัง ได้แก่ เจ้าจอมมารดาโหมด ... ผู้เป็นน้องสาวของเจ้าคุณจอมมารดาแพ (เจ้าคุณพระประยุรวงศ์) พระสนมเอกมีฝีมือเป็นเลิศในการปรุงอาหาร ... ยังมีเจ้าจอมจากสกุลบุนนาคที่ถูกขานนามร่วมกันว่า เจ้าจอมก๊กออ อาทิ เจ้าจอมเอิบและเจ้าจอมเอี่ยม มีชื่อเสียงมากในฝีมือการทำอาหารจนเป็นที่โปรดปราน เฉพาะเจ้าจอมเอี่ยมนั้นมีหน้าที่เป็นผู้ช่วยของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ในการทำเครื่องต้นถวาย”

(สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 84 – 86)

สรุปได้ว่า การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยเป็นที่แน่นอนว่าอาหารชาววังมีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์สร้างสรรค์โดยผู้คนในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ราชสำนักฝ่ายในเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ ในสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน จึงเข้าใจได้ว่าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง อย่างไรก็ดี ในสมัยรัตนโกสินทร์ได้ปรากฏเจ้านายฝ่ายในทำหน้าที่ทรงกำกับราชการพระเครื่องต้น ได้แก่ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้าแก้ว กรมพระศรีสุดารักษ์ ในสมัยรัชกาลที่ 1 สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ในสมัยรัชกาลที่ 2 และพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ในสมัยรัชกาลที่ 5

วัฒนธรรมอาหารชาววังได้เปลี่ยนแปลงมาอย่างต่อเนื่อง นับตั้งแต่การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ส่งผลทำให้เกิดการพัฒนาประเภทที่หลากหลายตามบริบทสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละช่วงเวลา ที่ล้วนเป็นไปตามพระราชนิยมของพระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ โดยสามารถจำแนกได้เป็น 3 ประเภทที่เด่นชัด ได้แก่ (1) อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เป็นประเภทของอาหารชาววังที่มีความวิจิตรบรรจงและละเมียดละไมมากที่สุด ทั้งนี้ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม หรือเรียกว่า “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก อันเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาววังที่มีความสำคัญมากที่สุด (2) อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน เกิดจากการเสด็จประพาสต้นเพื่อทรงสำราญพระอิริยาบถและทรงทอดพระเนตรวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของราษฎร ได้ทำให้อาหารชาวบ้านปรากฏในการตั้งเครื่องเจ้านายเด่นชัดขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างไปจากอาหารชาวบ้านแบบดั้งเดิม รวมถึงการเสด็จประพาสยุโรปในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่วัฒนธรรมอาหารของชาววังได้เกิดการผ่อนปรนรายละเอียดของขนบธรรมเนียมชาววังบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทาง และ (3) อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ เป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความสำคัญในเชิงสัญลักษณ์ทางการเมือง ด้วยการเลือกรับเอาวัฒนธรรมอาหารชาวตะวันตกมาปรับใช้เป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารชาววัง เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของประเทศให้มีอารยะท่ามกลางการรุกเร้าของชาติตะวันตกเจ้าอาณานิคมในสมัยรัชกาลที่ 5

2. อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม

วัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นสิ่งที่ผู้คนในสังคมมีการรับรู้ที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา กล่าวคือ การปรุงอาหารที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อถวายการรับใช้พระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมจึงเป็นสิ่งที่สั่งสมอบรมบ่มเพาะและสืบทอดกันในกลุ่มราชสำนักฝ่ายในอันมีจุดเริ่มต้นภายในพระบรมมหาราชวังเป็นสำคัญ วัฒนธรรมอาหารชาววังประเภทนี้จึงมีความเข้มข้นทั้งความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร เพื่อสร้างสมดุลของรสชาติและรสสัมผัสของอาหาร ด้วยทรัพยากรทั้งกำลังคนและเวลาที่มากของราชสำนักฝ่ายใน

ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ถึงแม้ว่าความดั้งเดิมของวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นสิ่งที่สืบค้นได้ยาก อันเนื่องจากวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ แต่ทั้งนี้ การเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับผู้รับประทานเป็นสำคัญ นอกจากนี้อาหารชาววังก็เหมือนกับอาหารชาวบ้านทุกประการ เพียงแต่มีวิธีการที่พิถีพิถันกว่า ทำให้ให้มีรสชาติที่กลมกล่อมกว่าและไม่มีรสเผ็ดมาก” สอดคล้องกับ นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “อาหารชาววังและอาหารชาวบ้านมีความเหมือนและแตกต่างกัน ประการหนึ่งในแง่ของฐานทรัพยากรทั้งกำลังเงิน กำลังคน เครื่องมือเครื่องใช้ แนวคิดและเวลา เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ ซึ่งอาจหมายถึงรสชาติอาหารที่กลมกล่อมลุ่มลึกกว่าวัตถุดิบที่หลากหลายและมีคุณภาพกว่า จึงทำให้อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ชัดเจนกว่าอาหารชาวบ้าน” นอกจากนี้ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ยังได้อธิบายว่า “คนไทยในอดีตไม่นิยมอาหารเช้ากันทั้งชาววังและชาวบ้าน โดยเริ่มมื้อแรกของวัน คือ มื้อสายหรือมื้อเที่ยง สำหรับชาววังโดยเฉพาะเจ้านายที่ทรงงานในช่วงเวลากลางคืนจนดึกทำให้ตื่นสาย อาหารมื้อเที่ยงจึงเป็นมื้อแรกของวัน แล้วจึงรับอีกครั้งในมื้อเย็น จึงทำให้อาหารชาววังแบบดั้งเดิมไม่ปรากฏอาหารเช้าเลย”

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

ที่ 1 ข้าวสวย

คำสูงขึ้นไปอีกก็เรียกว่าพระกระยาใช้ข้าวนาสวนร่อนเอาแต่ต้นให้เป็นตัวหุงเฉพาะหม้อและคดลงชามขนาดงามเข้าลายทองมีฝา อย่าให้เต็มสุ่มปากชามนัก แล้วให้มูลพูนฝาปิดรองพานเงินหรือถมเข้าถุงปิดตราด้วยแป้ง หรือขี้ผึ้ง

ที่ 2 เครื่องคาว

จัดลงจานเชิงลายทองขนาดคาวประดับให้สุ่มงาม แล้วตั้งบนโต๊ะเงิน เข้าถุงตีตราเหมือนกัน มีจำนวนกับข้าวและกาพย์ห่อโคลงพระนิพนธ์เห่เรือกำกับไว้ด้วย ที่ขาดก็ประกอบเพิ่มเติมขึ้นโดย พ.ภ. มีดังนี้

(1) หรุ่ม

เห็นหรุ่มรุมทรวงเศร้า รุมรุ่มเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลใจอาวรณ์ ร้อนรุมรุ่มกลุ้มกลางทรวง

(2) พล่าเนื้อสด

ช้า ๆ พล่าเนื้อสด ฟุ้งปรากฏรสหื่นหอม
คิดความยามถนอม สนิทเนื้อเสาวคนธ์

(3) ล่าเตียง

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองทำเมืองบน
ลดหลั่นชั้นชอบกล ยนอยากนิทร์คิดแนบนอน

(4) ยำใหญ่

ยำใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา ยี่ปุ่นล้ำย้ำยวนใจ

(5) หมูแหนม

หมูแนมแหลมเลิศรส พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางชาง ห่างห่อหวนป่วนใจโหย

(6) ไข่ควั่ว

ไข่ควั่วทำเช่น เปรียบคะดีว่าช้ำใจ
ตัวพี่นิราไกล ใจเจ้าเศร้าเปล่าเปลี่ยวทรวง (พ.ภ.)

(7) เป็ดยัดไส้นึ่ง

เป็ดยัดไส้เปรียบแถลง ให้พี่แจ้งซึ่งความใน
เจ้าคิดจิตรอาไลย ให้พี่ชายทราบคะดี (พ.ภ.)

(8) ไก่ผัดขิง

ผัดขิงดูพริ้งเพรา ฝีมือเจ้าผัดเปรี้ยวหวาน
แสนคนึงถึงเยาวมาล สายสวาสดิ์พี่ที่คู่คิด (พ.ภ.)

(9) ไส้กรอก

ไส้กรอกดุจหยอกเย้า จำจากเจ้าร่วมชีวี
หวนคนึงถึงมารศรี ป่านฉะนี้น้องจะหมองใจ (พ.ภ.)

(10) ไก่พะแนง

ไก่พะแนงแสดงกิจ ว่าเจ้าคิดจิตรอาไลย
หวนเห็นเช่นสายใจ เจ้าโศรกล้ำน้ำตาพรู (พ.ภ.)

ที่ 3 เครื่องเคียงแกง

ตักลงในชามแกงลายทอง ฝาปิดมีจานรองช้อนด้วย ห่อเข้าถุงตีตราเหมือนกัน มี

(1) แกงเซ่งจี้แลตับเหล็ก

ตับเหล็กลวกร้อนต้ม เจือน้ำส้มและพริกไทย
โอชาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมือนาง

(2) น้ำยาแกงขม

ความรักยักเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงขม
กล่อมรสกล่อมเกลี้ยงกลม ชมไม่วายคลับคล้ายเห็น

(3) แกงคั่วส้มหมูป่า

เหลือรู้หมูป่าต้ม แกงคั่วส้มใส่ระกำ
ชรอยแจ้งแห่งความขำ ช้ำทรวงเศร้าเจ้าตรากตรอม

(4) แกงปลาเทโพ

เทโพพื้นเนื้อท้อง เป็นมันย่องล่องลอยมัน
น่าซดรสคราวครัน ของสวรรค์เสวยรมย์

ที่ 4 เครื่องเคียงแขก

จัดลงจานรีแลชามฝา ขึ้นโต๊ะเข้าถุงตีตราเหมือนกัน มี

(1) แกงมัสมั่น

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
ชายใดได้กลืนแกง แรงอยากให้ใฝ่ฝันหา

(2) ข้าวบุหรี่

ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่นเชิงมิตร์ประดิษฐ์ทำ

(3) อาจาด

อาจาดช่างฉลาดล้ำ แทรกใส่น้ำกระเทียมเจือ
หวนคิดจิตร์ฟั่นเฝือ เชื่อว่ามิตรคงคิดถึง

(4) ลุดตี่

ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาน่าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย

(5) ไก่ทอดทาเครื่องเทศ

ไก่ทอดทาเครื่องเทศ รสพิเศษหอมเหลือหลาย
ชายใดได้กลิ่นอาย ไม่วายคิดจิตร์กระศัล (พ.ภ.)

(6) น่าแกง

น่าแกงคิดแคลงจิตร์ ของแขกมิตร์ประดิษฐ์ทำ
แสนคนึงถึงงามขำ อร่อยล้ำรสโอชา (พ.ภ.)

ที่ 5 เคียงเครื่องจิ้ม

จัดผักต่าง ๆ ที่เป็นผลก็แกะสลักจักให้งาม จัดให้สลับกินสีกัน บรรจุในจานใหญ่ และจานปลาย่างมีปลาดุกย่างทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นคำ ๆ ปลากรอบหน้าสั้นแกะเอาแต่เนื้อเป็นชิ้น ๆ แล้วทอดน้ำมันบ้าง กุ้งนางเผาทั้งตัวปอกเปลือกชักไส้ออก 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 ดุจวาจากระบิดกระบวน
ใบโศรกบอกโศรกครวญ ให้พี่เศร้าเจ้าดวงใจ

(3) ผักดิบ

ผักกระโฉมชื่อเพราะพร้อง เป็นโฉมน้องฤาโฉมไหน
ผักหวานซ่านทรวงใน ใคร่ครวญรักผักหวานนาง

(4) ก้อยกุ้ง

ก้อยกุ้งปรุงประทิน วางถึงลิ้นดิ้นแดโดย
รสทิพย์หยิบมาโปรย ฤาจะเปรียบเทียบทันขวัญ

(5) ปลาร้าหลน

ปลาร้าราให้คิด กลิ่นชื่นจิตร์รสโอชา
หวนคนึงถึงสุดา มาด้วยพี่จะดีเหลือ (พ.ภ.)

ที่ 6 เคียงเกาเหลา

(1) แกงจืดรังนก

รังนกนึ่งน่าซด โอชารสกว่าทั้งปวง
นกพรากจากรังรวง เหมือนเรียมร้างห่างห้องหวาน

(2) ต้มแก้วสมองปลา

แก้วสมองปลาน่าชม รสกล่อมกลมหอมโอชา
เสพย์พลางทางตฤกตรา ถึงสุดาแม่ผู้ทำ (พ.ภ.)

(3) แกงเอ็นกวางกับฮื่ออี๊

เกาเหลาเกลากลมกล่อม ปรุงกลิ่นหอมหวลนักนาง
ฮื่ออี๊กับเอ็นกวาง เปรียบดุจเครื่องเมืองสวรรค์ (พ.ภ.)

(4) แกงบาทเป็ดกับปูทะเล

บาทเป็ดวิเศษสด โอชารสปูกำจาย
แกงจืดอย่างจีนกลาย เจ้าช่างแกล้งตบแต่งท่า (พ.ภ.)

(5) ผัดลิ้นและเนื้อไก่เปรี้ยวหวาน

ผัดลิ้นไก่เปรี้ยวหวาน เยาวมาลช่างสุดหา
แกมกับเนื้อไก่พา รสให้เลิศประเสริฐหลาย (พ.ภ.)

(6) ผัดหูฉลาม

อีกผัดหูปลาฉลาม แม่โฉมงามช่างตามใจ
คิดปลื้มลืมไม่ไหว ในโฉมศรีที่มีคุณ (พ.ภ.)

(7) หมูย่าง

สุกรหันเหมาะหมด แสนอร่อยรสนี่กระไร
คิดคนึงถึงสายใจ ไกลน้องนิดเฝ้าคิดถึง (พ.ภ.)

(8) แฮ่กึน (ทอดมันเจ๊ก)

แฮ่กึนทอดมันเจ๊ก รสเหลือเอกสุดบรรยาย
ฉลาดทำล้ำเหลือหลาย สุดคำพร่ำร่ำพรรณนา (พ.ภ.)

จัดลงในหม้อเกาเหลาเงิน ซึ่งมีที่สำหรับถ่านให้ร้อน แลของที่ผัดนี้ลงในชามฝาขึ้นโต๊ะตีตราเหมือนกัน

ที่ 7 เครื่องหวาน

จัดประดับจานเชิงลายทองขนาดหวาน ให้สุ่มจานแล้วเอาขึ้นเรียงประดับกลางโต๊ะและปากโต๊ะ ให้สลับสีกัน มีจานรองส้อมอยู่กลาง เข้าถุงตีตราเหมือนกัน มี

(1) ข้าวเหนียวสังขยา

สังขยาน่าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศรกแสดง
เป็นนัยให้เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศรกเหลือ

(2) ขนมลำเจียก

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม

(3) ขนมมัสกอด

มัสกอดกอดอย่างไร น่าสงไสยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง

(4) ขนมจีบ

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมสอประพิมพาย
นึกน้องนุ่งฉีกทวาย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน

(5) ขนมเทียน

รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม

(6) ทองหยิบ

ทองหยิบทิบเทียบทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเชินชวยใจ

(7) ผลชิด

ผลชิดแช่อิ่มอบ หอมตระหลบล้ำเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปราน หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ

(8) ขนมผิง

ขนมผิงผิงเผ่าร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

(9) ทองหยอด (10) ทองม้วน

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง

(11) ขนมช่อม่วง

ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสะไบคลุม หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน

(12) ฝอยทอง

ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน

(13) ขนมรังไร

รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้งทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง

(14) ขนมจ่ามงกุฎ

งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล

(15) ผลพลับแห้งเชื่อม

พลับจีนจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอษฐ์อ้อนยิ้มยวน ผลยิ่งพลับยับ ๆ พรรณ์

ที่ 8 เคียงหวาน

จัดลงชามฝาลายทองขนาดหวาน มีจานรองช้อนบรรจุถุงตีตราเหมือนกัน มี

(1) ซ่าหริ่ม

ส่าหริ่มล้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย

(2) ขนมบัวลอย

บัวลอยเล่ห์บ้วงงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สกลนุชดุจประทุม

(3) ส้มฉุน

ลิ้นจี่มีครุ่น ๆ เรียกส้มฉุนใช่นามกร
หวนถวิลลิ้นลมงอน ชอ้อนถ้อยร้อยกระบวน

(4) ผลจากลอยแก้ว

ผลจากเจ้าลอยแก้ว บอกความแคล้วจากจำเป็น
จากช้ำน้ำตากระเด็น เป็นทุกข์ท่าหน้านวลแดง

ที่ 9 เคียงผลไม้

ปอกและคว้านเมล็ดออก ประดับโถยอดแก้วเจียรนัย มี

(1) มะปราง

มะปรางนางปอกแล้ว ใส่โถแก้วแพรวพรายแสง
ยามชื่นรื่นโรยแรง ปรางอิ่มอาบทราบนาสา

(2) มะม่วง

หวนห่วงม่วงหมอนทอง อีกอกร่องรสโอชา
คิดความยามนิทรา อุราแนบแอบอกอร

(3) ผลเงาะ

ผลเงาะไม่งามแงะ มล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา
หวนเห็นเช่นรจนา จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม

(4) น้อยหน่า

น้อยหน่านำเมล็ดออก ปล้อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์
มือไพรไหนจักทัน เทียบเทียมที่ฝีมือนาง

ผลไม้นี้ตามฤดูกาลบางทีก็เปลี่ยนเป็นผลอื่น ดังนี้

(5) ทับทิม

ทับทิมพริ้มตาตรู ใส่จานดูดุจเมล็ดพลอย
สุกแสงแดงจักย้อย อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย

(6) ลูกตาล

ตาลเฉาะเหมาะใจจริง รสเย็นยิ่ง ๆ เย็นใจ
คิดความยามพิสมัย หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น

(7) ลางสาด

ลางสาดแสวงเนื้อหอม ผลงอม ๆ รสหวานสนิท
กลืนพลางทางเพ่งพิศว์ คิดยามสารทยาตรามา

(8) ทุเรียน

ทุเรียนเจียนตองปู เนื้อดีดูเหลืองเรืองพราย
เหมือนสีฉวีกาย สวยสวาสดิ์พี่ที่คู่คิด

(9) สละ

สละสำแลงผล คิดลำต้นแน่นหนาหนาม
ถ้าทีมปี้มปืนกาม นามสละมละเม็ดตา

(10) ผลเกด

ผลเกดพิเศษสด โอชารสล้ำเลิศปาง
คำนึงถึงเอวบาง สางเกษเส้นขนแม่นสอย

เครื่องเจ้านายนี้ เมื่อจะตั้งควรปูเสื่ออ่อนหรือพรมบนเตียงเท้าสิงห์ แล้วปูสุจหนี่ทับ ตั้งขันน้ำเสวยทองคำหรือถมตะทอง บ้วนพระโอษฐ์ปากแกร พานรองผ้าเช็ดพระหัตถ์ มีผิวมะกรูด ตลับกระแจะและขวดน้ำอบด้วย ถ้าเสวย 2 องค์ ก็ตั้ง 2 สำรับ ชามข้าวเสวยเพิ่มขึ้นอีกชาม 1 ตั้งตรงกัน ยกเครื่องคาวตั้งกลาง

เครื่องเคียงข้างละ 2 สำรับ ชามข้าวเสวยชาม 1 หรือ 2 ชาม ต่อยตราแก้ถุงเครื่องเสียก่อนที่จะยกมาตั้งเสวยเครื่องคาวแล้วเลื่อนออก ตั้งเครื่องหวานกลาง เคียงหวานข้าง 1 เคียงผลไม้ข้าง 1 เสวยแล้วก็เลื่อนเครื่องหวานไป บางที่ที่เจ้านายเสวยล้างพระหัตถ์เช็ดพระหัตถ์แล้ว ก็เสด็จไปประทับเสวยสุธารสร้อน หรือหมากเสวยทรงสูบโอรสที่ ๆ ประทับแห่งหนึ่งต่างหาก ถ้าจะประทับอยู่ที่ ๆ เสวยนาน ต้องเชิญสุธารส หมากเสวยโอรสมาตั้งถวาย ดังนี้เป็นเครื่องวรัยพลีถวายเจ้านายแล

(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. 2557 : 37 – 45)

ทั้งนี้ รายการอาหารที่ลงท้ายด้วยอักษร “พ.ภ.” เป็นการแต่งขึ้นประกอบเพิ่มเติม (เกษตร พิทักษ์ไพรวัน. 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 เป็ดยัดไส้นึ่ง ไก่ผัดขิง ไก่พะแนง		หรุ่ม ล่าเตียง หมูแหนม ไส้กรอก
เครื่องเคียงแกง	แกงเซ่งจี้แลตับเหล็ก น้ำยาแกงขม แกงคั่วส้มหมูป่า แกงปลาเทโพ		
เครื่องเคียงแขก	แกงมัสมั่น ข้าวบุหรี่ อาจาด ลุดตี่ ไก่ทอดทาเครื่องเทศ น่าแกง		
เคียงเครื่องจิ้ม	ไตปลา แสร้งว่า		

	ผักดิบ ก้อยกุ้ง ปลาร้าหลน		
เคียงเกาเหลา	แกงจืดรังนก ต้มแก้วสมองปลา แกงเอ็นกวางกับฮื่ออี๊ แกงบาทเป็ดกับปูทะเล ผัดลิ้นและเนื้อไก่ เปรี้ยวหวาน ผัดหูฉลาม หมูย่าง แฮ่กึน		
เครื่องหวาน		ข้าวเหนียวสังขยา ขนมลำเจียก ขนมมัสกอด ขนมเทียน ทองหยิบ ผลชิด ขนมผิง ทองหยอด ทองม้วน ขนมช่อม่วง ฝอยทอง ขนมรังไร ขนมจ่ามงกุฎ ผลพลับแห้งเชื่อม	ขนมจีบ
เคียงหวาน		ซ่าหริ่ม ขนมบัวลอย ส้มฉุน ผลจากลอยแก้ว	
เคียงผลไม้		มะปราง มะม่วง ผลเงาะ น้อยหน่า ทับทิม ลูกตาล	

		ลางสาด ทุเรียน สละ ผลเกด	

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

จากตารางที่ 1 ดังจะเห็นได้ว่า “เครื่องเจ้านาย” ตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 37 – 45) ได้ระบุว่าสำรับเจ้านาย 1 สำรับจะประกอบด้วยอาหารถึง 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 พิทักษ์ไพรวัน (2533 : 14) ยังได้กล่าวเพิ่มเติมว่า เครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี ข้าวเสวยใช้คำว่า “ข้าวพระกระยา” เครื่องเสวยใช้คำว่า “เครื่องต้น” จัดเครื่องใส่ภาชนะตั้งบนโต๊ะเงินใส่ถุงผนึกด้วยครั่งหรือดินสอพองเรียบร้อยแล้วใช้คำว่า “เทียบเครื่องต้น” ถ้าเป็นเครื่องคาวก็ใช้คำว่า “เครื่องต้นคาว” ถ้าหวานก็เรียก “เครื่องต้นหวาน” ยกจากห้องเครื่องต้นไปบนพระตำหนัก ใช้คำว่า “เชิญเครื่องต้นขึ้นไปเทียบบนพระตำหนัก” ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คำศัพท์ที่ใช้เรียกเครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี

คำราชาศัพท์	**คำสามัญ / คำอธิบาย**
ข้าวพระกระยา	ข้าว
เครื่องต้น	สำรับ
เครื่องต้นคาว	อาหารคาว
เครื่องต้นหวาน	อาหารหวาน
เทียบเครื่องต้น	จัดอาหารใส่ภาชนะตั้งบนโต๊ะเงินใส่ถุงผนึกด้วยครั่งหรือดินสอพองเรียบร้อยแล้ว
เชิญเครื่องต้นขึ้นไปเทียบบนพระตำหนัก	ยกจากห้องเครื่องต้นไปบนพระตำหนัก

ที่มา : เกษตร พิทักษ์ไพรวัน (2533 : 11)

เมื่อพิจารณาจากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่า อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมนั้นมีรายละเอียดที่ซับซ้อนมากกว่าอาหารปกติอยู่มาก เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน จึงจะนำเสนอข้อมูลจากมุมมองของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในประเด็นที่เกี่ยวกับความหมายของอาหารชาววัง เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมมีความชัดเจนมากขึ้น ดังนี้

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

> “อาหารชาววังหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ‘กับข้าวเจ้านาย’ หมายถึง อาหารที่มีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในรั้ววัง ที่สำคัญก็คือ บทบาทของเจ้านายและสตรีชั้นสูงที่เป็นผู้หญิงในฐานะผู้จัดทำอาหาร เริ่มต้นตั้งแต่ในพระบรมมหาราชวังไปถึงวังเจ้านาย จนถึงผู้หญิงในบ้านขุนนางข้าราชการชั้นสูงที่มีสายสัมพันธ์กับวัง จุดมุ่งหมายที่สำคัญก็คือ เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคที่อยู่ในระดับสูงสุดตั้งแต่พระมหากษัตริย์และพระบรมวงศานุวงศ์ โดยลักษณะที่สำคัญของอาหารชาววัง นอกจากลักษณะพื้นฐานทั่วไปที่มีความใกล้เคียงกับอาหารของชาวบ้าน อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ที่สำคัญอยู่ที่ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อนประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะของความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก คือมีศิลปะทั้งในแง่ของการเป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา ... อาหารชาววังมีตำรับสูตรอาหารที่ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่าง ๆ กล่าวคือศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังน่าจะมาจากพระบรมมหาราชวัง อย่างไรก็ตามเมื่อมีการขยายตัวของวังเจ้านายออกไปภายนอก ได้ก่อให้เกิดการสร้างสรรค์ตำรับอาหารของวังต่าง ๆ ที่อาจมีความแตกต่างหรือมีอัตลักษณ์เฉพาะตัวอันอาจเกิดจากรสนิยมของเจ้านาย ผู้ปรุงอาหาร รวมถึงการพัฒนาเทคนิคหรือสูตรเด็ดเคล็ดลับที่เป็นลักษณะเฉพาะของวังต่าง ๆ รวมถึงมีการขยายตัวของการทำอาหารออกไปยังบ้านของขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์ทางเครือญาติใกล้ชิดกับวัง ทำให้วังบางวังมีชื่อเสียงว่ามีความสามารถในตำรับอาหารที่เป็นพิเศษเป็นการเฉพาะ”
>
> (สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 86 – 88)



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

สอดคล้องกับ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “รสนิยมของแต่ละคนแต่ละบ้านมีความสำคัญในการกำหนดรสชาติของอาหาร จึงทำให้ตำรับอาหารแต่ละวังมีรายละเอียดที่แตกต่างกัน แม้ว่าเป็นรายการอาหารชนิดเดียวกันก็ตาม ความแตกต่างกันของแต่วังดังจะยกตัวอย่าง เช่น ‘ข้าวแช่’ ที่เป็นตำรับของสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต มีการใช้หญ้าฝรั่นและพิมเสนบดให้ละเอียดด้วยโกร่ง ใส่ผสมลงไปในน้ำข้าวแช่ก่อนที่จะรับประทาน จะทำให้น้ำข้าวแช่มีกลิ่นหอมที่พิเศษขึ้น หากแช่ไว้ข้ามคืนจะทำให้น้ำข้าวแช่มีรสเปรี้ยว เป็นต้น นอกจากนี้ ในข้าวแช่ยังพบว่ามีขั้นตอนที่มีความยุ่งยากซับซ้อนเป็นพิเศษ เช่น การลอยมะลิ ที่ต้องใช้มะลิแบบที่มีขั้วติดอยู่ เมื่อลอยต้องตั้งดอกขึ้นและกลั้นหายใจลอย จะทำให้น้ำลอยดอกมะลิหอมมากกว่าปกติเป็นสองเท่า และห้ามลอยข้ามคืน ให้ลอยเพียงค่อนคืนเท่านั้น พอเวลาตีสี่ให้ตื่นขึ้นมาช้อนเอาดอกมะลิออก เป็นต้น เหล่านี้เป็นกุศโลบายของคนในอดีตที่ทำให้ผู้ปรุงอาหารเกิดความตั้งใจในการทำงาน และมีสติอยู่ตลอดเวลา ซึ่งสะท้อนถึงความพิถีพิถันและละเมียดละไม”

อรศรี สาหร่ายกาญจน์ (2551) ได้กล่าวถึง อัตลักษณ์ของอาหารชาววังในการจัดเป็นสำรับที่ประกอบด้วยอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

> “อาหารชาววังต่างจากอาหารชาวบ้าน คือ ต้องจัดอาหารเป็นชุด ไม่ว่านอกวังในวัง อันว่าเป็นบ้านเจ้านายแล้ว ต้องเสิร์ฟอาหารเป็นถาด จะถาดเงินถาดทองก็แล้วแต่ เพราะฉะนั้นอาหารที่อยู่ในถาด จะต้องมีครบรสชาติอาหารไทย ก็คือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด จะมีถ้วยแกงเผ็ด ชามผัดเผ็ด ยำจืด คือ ผัดจืดหรือแกงจืด แกงเลียงก็ได้ ต้มจะเป็นสามรสก็ได้เช่น ต้มข่า ต้มยำ อยู่สำรับ

เดียวกัน แต่จะทำเป็นรสกลางไว้ ไม่เผ็ดจัด แล้วก็จะต้องมีเครื่องเคียง จัดในพาน หรือจานเชิง จะมีเนื้อฝอยผัดหวาน ปลาเค็มชุบไข่ทอดที่เป็นก้อน ๆ ไข่เค็มดิบ ๆ แล้วมาตักเอาแต่ไข่แดง มาจัดในถ้วยตะไลนึ่ง ทำเป็นดอก เติมไข่จืดลงไปด้วย สิ่งสำคัญที่สุดในจานเชิงนี้ คือ ต้องมีหมูหวานเจี๊ยบ เหนียวทุกครั้ง เหตุผลเพื่อล้างความเผ็ดจากการกินน้ำพริก”

(อรศรี สาหร่ายกาญจน์. 2551 : สัมภาษณ์ อ้างมาจาก สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 86 – 87)

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ยังได้อธิบายว่า “วัฒนธรรมอาหารของไทย คือ ‘การกินอาหารเป็นสำรับกับข้าว’ ที่เรียกเช่นนั้นเนื่องจากว่า คนไทยกินข้าวเป็นอาหารหลัก โดยจะเห็นได้จากในสำรับอาหารมีปริมาณข้าวมากและมีกับข้าวเป็นเครื่องเคียง ซึ่งแตกต่างจากวัฒนธรรมของชาติทางตะวันตกที่กินเนื้อสัตว์เป็นหลักและกินแป้งเป็นเครื่องเคียง โดยสำรับของชาววังในอดีตจะประกอบด้วยอาหาร 5 ประเภท ได้แก่ ต้ม ผัด แกง ทอด ยำหรือน้ำพริก ใช้กินกับข้าวสวยเพื่อให้รสชาติอร่อยกลมกล่อมกันในคำ ๆ เดียว อย่างไรก็ดี กับข้าวหลายชนิดต้องกินคู่กันหรือร่วมกันจึงจะมีรสอร่อยยิ่งขึ้น เช่น ‘หมี่กรอบ’ ที่มีรสเปรี้ยว หวาน และมัน ก็อาจกินกับ ‘ข้าวสวย’ และ ‘แกงไตปลา’ เพื่อให้มีรสเค็มและเผ็ดเพิ่มมาในสำรับ ส่วน ‘แกงเหลือง’ ‘แกงส้ม’ ที่มีรสเค็มและเปรี้ยว กินเข้ากันได้ดีกับไข่เจียว เพื่อเพิ่มความมันและกรอบครบรสในหนึ่งคำ เป็นต้น ซึ่งเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของไทยที่มีมาตั้งแต่อดีต” สอดคล้องกับ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ที่อธิบายว่า “ในอาหารที่ไม่ได้มีรสชาติที่ครบรส ชาววังก็จะมีการจัดรายอาหารในสำรับให้มีรสชาติครบรส โดยในหนึ่งอย่างอาจมีมากกว่าหนึ่งรส แต่หากขาดรสใดไปก็จะมีการเพิ่มเครื่องเคียงแนมไว้ในสำรับให้ครบรส เช่น หมูพะโล้ หลนไชโป๊ว หมูหวาน ปลาทูทอด เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารเคียงที่ใช้แนมเพื่อแก้รสเผ็ดของอาหารจานอื่น ๆ ในสำรับ ซึ่งมีความแตกต่างจากการรับประทานในปัจจุบัน โดยจะสังเกตได้จากอาหารที่มีรสชาติไม่ซับซ้อน อาจมี 1 – 2 รสชาติในจานนั้น ๆ ก็จะสันนิษฐานได้ว่าเป็นเครื่องเคียงในสำรับ เพื่อเพิ่มความอร่อยในการรับประทานอาหาร”

พหุน ปณฺฑิโต ชีเว



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

นอกจากนี้ จิราภรณ์ เจริญเดช (2545 : 36) ได้ระบุถึง อาหารชาววังในประเด็นของเหตุผลเกี่ยวกับรสชาติหวานในอาหารของชาววัง ไว้อย่างน่าสนใจว่า

> “... อาหารชาววังมีชื่อเสียงในด้านความประณีต ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการปรุง เพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม มีการตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทาน ... สมเด็จพระเทพฯ เคยทรงรับสั่งว่า ไม่ได้มีกฎว่าอาหารต้องหวาน อาจเป็นเพราะน้ำตาลในสมัยก่อนมีราคาแพง อาหารในวังเท่านั้นที่มีการปรุงรสด้วยน้ำตาล จึงมีรสชาติออกหวานมากกว่าอาหารนอกรั้ววัง ... การตกแต่งอาหารชาววังนั้นวิจิตรพิสดารยิ่งนัก หากใช้ผักมาประกอบอาหารหรือเป็นเครื่องจิ้ม ก็จะนำผักมาแกะสลักประดิดประดอยรอบ แลดูน่ารับประทานขึ้น ...”
>
> (จิราภรณ์ เจริญเดช. 2545 : 36)

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

ทั้งนี้ นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) อธิบายว่า “รสชาติของอาหารไทยนั้นประกอบด้วยรสชาติทั้ง 8 รส ได้แก่ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด ขม ฝาด (โดยรสฝาดมีทั้งแบบรสซ่าและรสปร่า ตามแต่วัตถุดิบและการตีความของแต่บุคคล) และจืด” ส่วน ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายเกี่ยวกับคำว่า “กลมกล่อม” ไว้ว่า “รสชาติกลมกล่อม คือ รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน เรียงเป็นหน้ากระดานเท่ากัน ซึ่งอาหารชาววังก็มีรสชาติอื่น ๆ เช่นเดียวกับอาหารชาวบ้าน”

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

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

> “... อาหารที่เป็นชาววังนั้นมีข้อกำหนดอยู่ 3 อย่าง คือ (1) จะต้องไม่มีเปลือก ตัวอย่างถ้าเป็นกุ้ง หัวไม่มี หางไม่มี เปลือกไม่มี ต้องมีแต่เนื้อกุ้งล้วน ๆ (2) ไม่มีก้าง เช่น ปลาสลิดที่ตั้งเครื่องนั้นหาก้างไม่เจอ และ (3) ไม่มีกระดูก ถ้าจะตั้งเครื่องด้วยซี่โครงหมูอ่อนเป็นข้าวต้มซี่โครงหมูอ่อน นั้นเป็นอนันตริยกรรม (เป็นสิ่งที่ต้องห้ามทำ) ... อาหารของชาววังนี้เหมือนกับอาหารของชาวบ้านทุกประการ เพียงแต่วิลิศมาหรา ... รสชาติเป็นของธรรมดาทั้งสิ้น ไม่มีอะไรผิดแผกแตกต่าง เพียงแค่มีข้อจำกัด 3 อย่าง ถึงจะเรียกว่าอาหารชาววัง อย่าใส่น้ำตาลลงไปแล้วกะเกณฑ์ว่าชาววังเขาชอบหวาน ...”
>
> (ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, หม่อมราชวงศ์. 2553 : 24 – 29 ; อภิลักษณ์ เกษมผลกูล และชนกพร พัวพัฒนกุล, บรรณาธิการ)

ซึ่งสอดคล้องกับหม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ (2552) ที่ระบุว่า

> “อาหารขึ้นโต๊ะเสวยจะเป็นฟิเล (filet) ทั้งนั้น ถ้าเป็นเนื้อก็เป็นเนื้อสันใน กุ้งก็ต้องกุ้งแม่น้ำไม่มีหัว สิ่งที่ขึ้นโต๊ะเสวยจะไม่ใช้ของพวกหมัก ๆ ดอง ๆ อย่างหน่อไม้หรือแกงป่า หรือของอะไรที่คาว เช่น ไตปลา ก็เป็นของชาวบ้าน ถ้าเป็นต้มข่าไก่ก็ใช้เนื้อหน้าอก คือทุกอย่างต้องเป็นอะไรที่นุ่ม ๆ หรือถ้าปลาดุกก็ต้องปลาดุกอุย เนื้อเหลือง ๆ ย่างแกะก้างออกจนหมด ทุกอย่างจะประณีต ทำคำเล็ก ๆ รสชาติไม่จัดมาก เจ้านายไม่เสวยรสเผ็ด”
>
> (โสรัจจ์ วิสุทธิ, หม่อมราชวงศ์. 2552 : 20 อ้างมาจาก สุนทรี อาสะไวย์. 2554ก : 88)

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

อย่างไรก็ดี ด้วยลักษณะของอาหารชาววังที่ได้นำเสนอในข้างต้น ก็ไม่ได้หมายถึงว่าชาววังเป็นผู้ที่กินทิ้งขวาง เลือกกินแต่ของดี ๆ เท่านั้น โดย ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “พระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงมีแนวคิดที่สำคัญในการทำอาหาร คือ ไม่มีของเหลือทิ้ง (zero wasted) ทุกอย่างต้องให้ให้เกิดประโยชน์ เนื่องจากทรงต้องเลี้ยงดูข้าราชบริพารทั้งหมดในวัง ประกอบกับเงินเบี้ยหวัดมีค่อนข้างจำกัด ดังนั้น อาหารสำนักพระวิมาดาเธอฯ จึงพบรายการอาหารที่เกิดจาก ‘ของเหลือ’ อยู่หลายรายการ เช่น ‘แกงรัญจวน’ ‘ข้าวงบ’ ‘ข้าวปิ้ง’ รวมถึงอาหารจานเดียวต่าง ๆ ได้แก่ ‘ข้าวบายศรีปากชาม’ (หรือ ‘ข้าวขวัญ’ ในตำรับสายเยาวภา) ซึ่งก็คือ ข้าวคลุกกับน้ำพริกมะขามเปียก ‘ข้าวปิ้ง’ ที่ข้าราชบริพารนำติดตัวไปด้วยระหว่างตามเสด็จประพาสต้น ก็คือ ข้าวคลุกน้ำพริกกะปิ 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 โดยทรงเปรียบเปรยถึงอาหารต่าง ๆ ที่ทำให้ทรงระลึกถึงสตรีผู้เป็นที่รัก ทั้งนี้ สตรีที่ทรงปรารภดังปรากฏในบทพระราชนิพนธ์ หรืออีกนัยหนึ่งอาจเป็นผู้ที่ปรุงอาหารนั้น ๆ สันนิษฐานว่าคือ “สมเด็จพระศรีสุริเยนทรา

บรมราชินี” ซึ่งเป็นพระอัครมเหสีในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยนั่นเอง โดยสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ได้รับการยกย่องว่าทรงมีพระปรีชาสามารถเป็นเลิศในการปรุงอาหารแห่งยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ โดยในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ (2557 : 25) ได้กล่าวขึ้นต้นไว้ในหนังสือเล่มที่ 1 ด้วยคำนมัสการบูชาครูไว้ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวถึงพระนามของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ด้วยท่านได้ถวายการยกย่องให้เป็นครูทางด้านศิลปะการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับบทพระราชนิพนธ์ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่ทรงพระราชนิพนธ์ชื่นชมฝีมือการปรุงอาหารของสมเด็จพระอัครมเหสีพระองค์นี้

อาหารตามที่ปรากฏในบทพระราชนิพนธ์บางรายการ ปัจจุบันหารับประทานได้ยาก เนื่องจากมีวิธีการปรุงที่ยุ่งยากซับซ้อน หรือกระทั่งบางรายการที่ยังคงพบเห็นอยู่ในปัจจุบัน ก็มีความสุ่มเสี่ยงที่อาจจะสูญหายได้ต่อไปในอนาคต โดยที่เกี่ยวข้องกับบทพระราชนิพนธ์ วีณา 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
หอมยี่หร่ารสฉุน เฉียบร้อน
ชายใดบริโภคภูญช์ พิสวาสดิ์ หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ข้อน อกให้หวนแสวง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 55)

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

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

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

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
ชายใดได้กลืนแกง แรงอยากให้ใฝ่ฝันหา
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“แกงมัสมั่น” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทแกง โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 19) ได้กล่าวว่า “แต่เดิมเป็นอาหารของชาวอินเดีย นิยมแกงด้วยเนื้อวัว ใส่เครื่องเทศปริมาณมาก รสฉุนจัด ชาวอินเดียนิยมรับประทานกับโรตีหรือข้าว แกงมัสมั่นเข้ามาวัฒนธรรมอาหารของไทยในช่วงสมัยรัชกาลที่ 2 และคนไทยได้ปรับรสชาติให้เข้ากับความนิยมของชาวไทย โดยปรับลดเครื่องเทศลงให้พอเหมาะ และปรุงให้มีรสชาติ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม และหวาน” สอดคล้องกับท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 55 – 56) ที่ได้กล่าวถึงแกงมัสมั่นไก่ไว้ว่า “ให้เอาพริกแห้ง หอม ตะไคร้ รากผักชี เยื่อเคย (กะปิ) ดอกจันทน์ กระวาน อบเชย พริกไทย ยี่หร่า ลูกผักชี คั่วให้หอม แล้วโขลกให้ละเอียดเป็นพริกขิง (เครื่องแกง) เอามันหมู (มันแข็ง) ใส่ลงในหม้อ พอร้อนนำเนื้อไก่ที่ตัดเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ทั้งกระดูก ลงผัดพอให้เหลืองทั่วกัน ตักน้ำมันขึ้นเหลือไว้แต่พอควร เอาพริกขิงที่โขลกไว้เทลงคนให้ทั่วกัน ใส่น้ำปลาลงไปเล็กน้อย เมื่อคนทั่วกันดีแล้ว เอาหัวกะทิใส่ลงคนให้เข้ากัน ใส่น้ำปลาที่ยังเหลืออยู่ ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก และถั่วลิสงเม็ดใหญ่ (คั่วแล้วล่อนเปลือกออกเอาแต่เนื้อ) เทลงไปแล้วปิดฝาเคี่ยวจนไก่เกือบสุกจึงใส่หอมหัวใหญ่ เมื่อจวนจะได้จึงใส่น้ำส้มซ่าลูกกิจเสม็ด (ลูกเกดสีเหลือง) และใบกานพลูสด เคี่ยวไปจนกระทั่งไก่เปื่อยกระดูกร่อน โดยแกงมัสมั่นนี้สามารถทำไว้ค้างคืนได้ พริกขิงก็ใช้ผงกะหรี่ได้แต่กลิ่นรสจะผิดเพี้ยนไป ถ้าแกงอย่างแขกต้องใช้เนยและกี” ทั้งนี้ แกงมัสมั่นตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ได้เขียนไว้ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ปรากฏคำหลาย ๆ คำที่น่าสนใจ ดังนี้

คำว่า “เยื่อเคย” ส. พลายน้อย (2553 : 233) ได้เล่าไว้ว่า “ในสมัยรัชกาลที่ 4 มีผู้แต่งหนังสือถวายฎีกา โดยในฎีกานั้นมีการกล่าวถึงกะปิ แต่ไม่ใช้คำว่ากะปิอย่างชาวบ้านคนไทยใช้กัน ไปใช้คำว่า ‘งาปิ’ แทน ที่ใช้งาปินั้นก็ประสงค์ที่จะให้ตรงกับภาษาพม่า ปรากฏว่ารัชกาลที่ 4 ทรงกริ้ว ว่าอุตริ รับสั่งให้เขียนประกาศสั้น ๆ ไปปิดไว้ที่กำแพงหน้าพระที่นั่งสุทไธสวรรย์ ห้ามเรียกกะปิว่างาปิ แต่ให้เรียกว่า ‘เยื่อเคย’ หรือจะคงเรียกว่ากะปิต่อไปก็ตามใจ ให้ประกาศแก่ประชาชนได้รู้โดยทั่วไป ก็ได้มีคนทุจริตคิดหาผลประโยชน์ในทางมิชอบ โดยการแอบอ้างเป็นนายอำเภอเที่ยวข่มขู่เอาเงิน กับราษฎรที่พูดว่ากะปิ น้ำปลา ไม่พูดว่าเยื่อเคย น้ำเคย จนในที่สุดต้องทรงออกประกาศใหม่ให้อาณาประชาราษฎรเรียกว่ากะปิน้ำปลาตามคำบุราณแต่เดิม”

ส่วนคำว่า “พริกขิง” จรรยา สุบรรณ์ (ม.ป.ป. : 116) ได้กล่าวถึงผัดพริกขิงว่า “ใช้เครื่องปรุงน้ำพริกเช่นเดียวกับแกงเผ็ดสีแดงและผัดเผ็ด” ซึ่งประยูร อุลุชาฎะ (2545 : 122 – 123) ได้เล่าไว้ว่า “ผัดพริกขิงนี้ทั้ง ๆ ที่ไม่ใส่ขิง แต่ทำไมจึงเรียกพริกขิง กรณีนี้สันนิษฐานว่าชาวจีนเมื่อกินผัดเผ็ดของไทยแล้วติดใจจึงเอากลับไปทำบ้าง แต่ชาวจีนเมื่อผัดอะไรที่รสจัด ๆ ก็จะใส่ขิงซอยลงไปผัดกับเครื่องแกงด้วย เมื่อคนไทยได้ลองผัดเผ็ดของจีนที่ใส่ขิงก็อร่อยเหมือนกัน จึงเรียกว่า ‘ผัดพริกขิง’ สืบต่อกันมา และเมื่อคนไทยผัดเผ็ดก็จะทำตามแบบไทย คือ ไม่ใส่ขิง แต่ก็เรียกติดปากว่าผัดพริกขิง”

และคำว่า “ลูกกิจเสม็ด” หรือ “ลูกกิจเสม็ดสุลต่าน” เป็นคำในอดีตที่ใช้เรียกลูกเกดหรือผลอุ่นแห้งซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารจากต่างชาติ โดยสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นลูกเกดชนิดสีเหลืองทอง ซึ่งคำว่า “ลูกกิจเสม็ดสุลต่าน” มีความใกล้เคียงกันกับคำในภาษาอังกฤษว่า “sultana” ที่หมายถึง องุ่นแห้งที่มีสีเหลืองทอง

นอกจากนี้ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 64) ยังได้กล่าวถึง “แกงมัสมั่นชาววัง” ไว้ว่า “จะใส่สับปะรด ใช้สับปะรดที่มีรสเปรี้ยวอมหวานเล็กน้อย ไม่ใส่หอมใหญ่ แต่สิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือน้ำส้มซ่า ถ้าไม่มีส้มซ่าใช้น้ำส้มเขียวหวานแทนได้ น้ำส้มซ่าช่วยทำให้น้ำแกงมีเสน่ห์ในตัวที่เป็นเอกลักษณ์และช่วยตัดความหวานของน้ำแกง โดยลักษณะและรสชาติของแกงมัสมั่นชาววังนั้นจะมีรสชาติหวานนำเผ็ดเล็กน้อย รสเปรี้ยวและเค็มจะเสมอกัน น้ำแกงข้น ความเปรี้ยวของสับปะรดทำให้ความหวานในน้ำแกงลงตัว”

ยำใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำย้ำยวนใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

“ยำใหญ่” (อาหารคาว) เป็นอาหารประเภทยำ โดยสาเหตุที่เรียกว่า “ยำใหญ่” วันดี ณ สงขลา (2555 : 21) ให้เหตุผลว่า “ยำชนิดนี้ที่ใช้วัตถุดิบหลากหลายชนิดถึงประมาณ 21 ชนิด โดยในส่วนของเนื้อสัตว์นั้นประกอบด้วยเนื้อหมู กุ้ง ตับ อกไก่ และหนังหมู นอกนั้นเป็น

จำพวกผักต่าง ๆ และน้ำปรุงรส โดยยำใหญ่ที่ดีจะมีรสชาติกลมกล่อมและไม่จัดจ้าน” สอดคล้องกับศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 30) ที่ได้กล่าวว่า “รสชาติของยำใหญ่จะต้องรสกลมกล่อม คือ ไม่เผ็ด ไม่หวาน และไม่เค็ม มีรสเปรี้ยวและหวานเสมอกัน มีกลิ่นหอมจากกระเทียมดอง ในปัจจุบันยำใหญ่เป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก เพราะเป็นยำที่ใส่เครื่องปรุงสารพัดอย่าง”

ตับเหล็กลวกร้อนต้ม เจือน้ำส้มและพริกไทย
โอชาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมือนาง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

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

หมูแนมแหลมเลิศรส พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางชาง ห่างห่อหวนป่วนใจโหย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

“หมูแนม” (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 ข่า ข้าวคั่ว น้ำตาลทราย น้ำส้มซ่า ผิวส้มซ่า กระเทียมดอง หอมแดง และใบทองหลางหรือใบผักกาดหอมก็ได้ ส่วนของตำราอาหารวิทยาลัยในวัง โดยคณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง (2553 : 32 – 33) ได้ปรากฏ “ไส้กรอกปลาแนม” ซึ่งไม่พบหมูแนม แต่ส่วนผสมของปลาแนมก็คล้ายคลึงกันกับหมูแนม ต่างกันที่ใช้ปลาย่างแกะเอาแต่เนื้อแทนเนื้อหมู ส่วนใบผักที่ใช้ห่อแบบเมี่ยง มีใบทองหลาง ใบผักกาดหอม และใบชะพลูเพิ่มขึ้นมาอีกชนิดหนึ่ง โดยตั้งข้อสังเกตว่าในตำราอาหารวิทยาลัยในวังได้ระบุว่า “ไส้กรอกและปลาแนม” เป็นของที่ใช้รับประทานคู่กันในสำรับอาหารว่าง และที่จะขาดไม่ได้ คือ น้ำส้มซ่าและผิวส้มซ่า นอกจากนี้ สุภรณ์ พจนมณี (2555 : 215) ยังได้ใช้ปลาช่อนย่างทั้งเกล็ดสำหรับทำปลาแนม และเนื้อกุ้งสำหรับ “กุ้งแนม” จึงสรุปได้ว่า หมูแนมนั้นสามารถปรับเปลี่ยนไปใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่นได้ โดยจะเรียกชื่อไปตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่ใช้แทน และใช้ใบผักห่อเป็นคำรับประทานแบบเมี่ยง ได้ทั้งใบทองหลาง

ใบผักกาดหอม และใบชะพลู แต่สิ่งที่จะขาดไม่ได้ คือ น้ำส้มซ่าและผิวส้มซ่า ซึ่งจะให้กลิ่นและรสที่เฉพาะตัว

ก้อยกุ้งปรุงประทิน วางถึงลิ้นดินแดโดย
รสทิพย์หยิบมาโปรย ฤๅจะเปรียบเทียบทันขวัญ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ก้อยกุ้ง” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 27) ได้ระบุว่า “เป็นอาหารประเภทเครื่องเคียงมีลักษณะที่ผสมผสานจากวัตถุดิบ คือ กุ้ง มันหมู หนังหมู และไข่ฝอย รับประทานคู่กับน้ำพริกก้อย ซึ่งมีลักษณะข้นด้วยถั่วทอง (ถั่วเขียวเลาะเปลือก) ต้มสุกแล้วบดละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำพริกเผา น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาล” คล้ายคลึงกันกับของตำราอาหารวิทยาลัยในวัง (2553 : 123) กล่าวถึง “ก้อยกุ้ง” ตำรับพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ไว้ว่า “การทำให้น้ำพริกก้อยข้นขึ้นจะใช้มันตรงส่วนหัวของกุ้งแม่น้ำ และใช้น้ำที่คั้นจากตัวกุ้งเรียกว่า น้ำสะเออะ” สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 134) ที่ได้กล่าวว่า “น้ำพริกก้อยตำรับเดิมนั้นจะใช้น้ำสะเออะของก้อยกุ้ง คือ น้ำมะนาวที่เคล้ากับกุ้งสด บีบเอาน้ำออก 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 สีน้ำพริกก้อยจะมีสีของน้ำพริกเผา” เป็นที่น่าสังเกตว่าน้ำพริกก้อยของทั้งสามตำรับจะมีความแตกต่างกัน ในส่วนวัตถุดิบที่ช่วยทำให้น้ำพริกมีความข้นขึ้นทั้งถั่วทองและถั่วลิสง ส่วนมันกุ้งหากใช้เป็นกุ้งตัวใหญ่ก็จะมีมันกุ้งอยู่โดยธรรมชาติซึ่งเป็นผลพลอยได้ จึงนำเอามาผสมลงไปด้วย ส่วนของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 145 – 146) ได้กล่าวว่า “เมื่อทำความสะอาดกุ้งโดยล้างน้ำให้สะอาดแล้ว ให้ปอกเปลือกชักไส้ดำ หักหัวรีดมันไว้ต่างหาก แล้วเอาเกลือคลุกเคล้ากับกุ้ง บีบน้ำมะนาวขยำกุ้งจนกุ้งสุก น้ำที่คั้นไว้จากกุ้งนั้นเก็บไว้ทำน้ำสะเออะ น้ำพริกก้อยเมื่อจะนำน้ำสะเออะจากกุ้งใส่ ให้ผสมมันกุ้งมากสักหน่อย เพื่อน้ำพริกก้อยจะไม่ดำดูน่ารับประทาน” ทั้งนี้ การทำให้กุ้งสุกด้วยน้ำมะนาวไม่ใช่วิธีการทำสุกโดยใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร จึงหมายความว่ากุ้งยังดิบอยู่

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

“เทโพ” เป็นชื่อของปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่มีไขมันที่ส่วนท้องมาก โดยคนไทยนิยมนำมาปรุงอาหารประเภทแกง คือ ต้องเข้าเครื่องแกงหรือเครื่องเทศสมุนไพร เพื่อลดกลิ่นคาวหรือ

กลิ่นดินโคลนตามธรรมชาติของปลาในแหล่งน้ำจืด โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 29) ได้เสนอว่า “เทโพตามปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน น่าจะหมายถึง ‘ต้มยำปลาเทโพ’ (อาหารคาว) ซึ่งเป็นอาหารประเภทต้มยำที่แต่เดิมนั้น ใช้น้ำเปล่าปรุงรสด้วยเกลือ ต่อมาได้เปลี่ยนมาใช้น้ำซุปและปรุงรสด้วยน้ำปลา สำหรับน้ำพริกเผาก็เพิ่งมาใช้ โดยใช้เพียงพริกแห้ง หอมแดง และกระเทียมเผาแล้วโขลกให้เข้ากันเพียงเท่านั้น สำหรับข่ามีทั้งแบบที่ใส่และไม่ใส่ เพราะบางตำราก็ใส่ข่าในต้มยำ และบางตำราก็กำชับไว้เลยว่าห้ามใส่ข่า” แต่อย่างไรก็ดี คนโดยมากเมื่อกล่าวถึงเทโพจะนึกถึง “แกงเทโพ” และ “แกงหมูเทโพ” (แกงหมูอย่างปลาเทโพ) เป็นแกงคั่วส้มชนิดหนึ่ง โดย ศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 68) ได้กล่าวถึงแกงหมูเทโพว่า “แต่เดิมแกงหมูเทโพมาจากแกงปลาเทโพ ซึ่งปลาเทโพนี้มีความมัน เพราะเหตุนี้จึงต้องใช้หมูสามชั้นแทน โดยลักษณะและรสชาติของแกงชนิดนี้จะมีเปรี้ยวนำเล็กน้อย เค็ม เผ็ด หวานตาม หมูนุ่มหอม ผักบุ้งสุกนุ่ม น้ำแกงไม่ข้นมากและกะทิไม่แตกมัน ซึ่งใช้น้ำมะกรูดและลูกมะกรูดเพื่อช่วยชูรสและกลิ่นที่ดีให้แก่แกง” โดยผู้วิจัยสันนิษฐานว่ามีความเป็นได้ทั้งต้มยำปลาเทโพและแกงเทโพ เนื่องจากเป็นอาหารที่ซดน้ำได้ และมีมันของปลาเทโพลอยอยู่บนผิวด้านบนอีกด้วย

ความรักยักเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงขม
กล่อมรสกล่อมเกลี้ยงกลม ชมไม่วายคลับคล้ายเห็น
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“ขนมจีนน้ำยา – แกงขม” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 31) ได้อธิบายว่า “เป็นอาหารมีลักษณะเป็นสำรับ โดยพริกแกงของน้ำยาจะไม่ใช้เครื่องแกงสด กล่าวคือ การนำเครื่องแกงไปต้มให้สุกแล้วจึงนำไปปรุง ทั้งนี้จะไม่ผัดพริกแกงกับหัวกะทิหรือน้ำมันแบบแกงโดยทั่วไป แต่จะเคี่ยวในกะทิด้วยไฟอ่อน ๆ โดยคนไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะแตกมัน จึงจะได้น้ำยาที่หอม มีลักษณะข้นเล็กน้อยและไม่แยกตัว ส่วน ‘แกงขม’ หมายถึง ผักต้มที่กินกับน้ำยา เช่น ถั่วงอกต้ม ถั่วฝักยาวต้ม โดยจะขาดมะระจีนต้มไม่ได้เลย” ซึ่งสอดคล้องกับ สุภรณ์ พจนมณี (2555 : 176) ที่ระบุว่า “แกงขม” ประกอบด้วย มะระจีนลวก ผักบุ้งลวก และหอมเจียว

ส. พลายน้อย (2559 : 133 – 134) ได้สันนิษฐานเกี่ยวกับที่มาของ “ขนมจีน” ไว้ว่า “ในการทำขนมจีนนั้นจะต้องแช่ข้าวสารแล้วเอาไปตำให้ป่น เมื่อตำเสร็จแล้วเขาก็จะทำให้เป็นก้อนโตขนาดลูกมะพร้าวเล็ก ๆ เอาแป้งนี้ใส่สาแหรกลงต้มให้พอสุก ถ้าเป็นคนมอญทำ เมื่อเห็นสุกเขาก็จะร้องว่า ‘จิน’ แล้วคำว่า ‘จิน’ ก็แปลว่าสุกนั่นเอง เมื่อสุกเขาก็จะเอามาโขลกอีกทีหนึ่ง แล้วจึงเอามาคั้นทำเป็นเส้นโรยลงในน้ำเดือด เมื่อเส้นสุกหรือจิน เขาก็จะตักเอาไปจับหมวดในน้ำเย็นอีกทีหนึ่ง จะเห็นว่าการทำขนมจีนต้องผ่านการทำให้สุกหรือจินถึงสองครั้ง เนื่องจากทำให้สุกถึงสองครั้งนี้เอง จึงเรียกอาหารชนิดนี้ว่า ‘คนอมจิน’ คือของที่สุก เป็นการเรียกตามลักษณะของการทำเช่นเดียวกันกับขนมต้มของบ้านเรานั่นเอง”

“แกงอ่อม” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 33) ได้กล่าวว่า “โดยทั่วไปนิยมแกงอ่อมมะระจีนกับเนื้อปลาและใส่น้ำน้อย ๆ ไม่ใส่ผักมาก โดยรสชาติมีเพียงรสเค็มกับหวาน ข้อสำคัญต้องใส่ผักก่อนปลาเสมอ แล้วไม่ต้องคน เพราะจะทำให้เนื้อปลาเละและมีกลิ่นคาว” ส่วนศรีสมร คงพันธุ์ (2559 : 48) ได้กล่าวว่า “แกงอ่อมมะระกินคู่กับขนมจีน บางคนก็จะเรียกว่า ‘ขนมจีนน้ำยาขม’ โดยเพิ่มความข้นของน้ำแกงด้วยการเติมเนื้อปลาต้มแล้วโขลก ผสมลงในน้ำแกงเล็กน้อย โดยเสน่ห์ของแกงอ่อมมะระอยู่ที่ความขมของมะระ กะทิจะช่วยลดความขมของมะระ ซึ่งลักษณะและรสชาติของแกงอ่อมมะระนี้ น้ำแกงจะมีลักษณะข้นเล็กน้อย มีรสขมของมะระเล็กน้อย มะระสุกกำลังดี รสนุ่มนวลไม่เผ็ด ไม่หวาน ปลาไม่คาว” ทั้งนี้อาจสรุป “แกงอ่อม” ได้เป็นสองแนวทาง คือ (1) เป็นแกงอ่อมมะระที่เป็นกับข้าว และ (2) เป็นแกงอ่อมมะระที่กินคู่กับขนมจีน โดยจะเรียกว่า “ขนมจีนน้ำยาขม” ซึ่งอาจมีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือมีความใกล้เคียงกัน เนื่องจากในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานปรากฏทั้งขนมจีนน้ำยา – แกงขม และแกงอ่อมอยู่ในบทเดียวกัน และมะระจีนนั้นเป็นวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในอาหารทั้งสองชนิด แต่แตกต่างกันโดยขนมจีนน้ำยา – แกงขม จะแยกมะระจีนต้มไปในสำรับต่างหาก ส่วนแกงอ่อมนั้นใส่มะระจีนลงไปในแกงเลย ซึ่งขึ้นอยู่กับวิธีการรับประทาน

ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่นเชิงมิตร์ประดิษฐ์ทำ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 39)

“ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ” (อาหารคาว) วันดี ณ สงขลา (2555 : 35) ได้อธิบายว่า “มีความใกล้เคียงกับข้าวหมกไก่ แต่แตกต่างกันที่ข้าวหุงปรุงอย่างเทศจะใส่ผงกะหรี่ ไม่ใช้ผงขมิ้น และที่สำคัญต้องมีลูกกระวาน (ลูกเอ็น) ด้วย โดยต้องคั่วก่อนใส่เสมอ ถ้าจะนำไปโขลกจะใช้เฉพาะเม็ดด้านใน แต่ถ้าจะใส่โรยหน้าก็ใช้ทั้งเม็ด แต่ต้องคั่วก่อนเช่นกัน อาหารชนิดนี้จะกินคู่กับอาจาดเสมอ” อย่างไรก็ดี ข้าวหุงปรุงอย่างเทศนี้มีชื่ออีกว่า “ข้าวบุหรี่” โดยข้าวบุหรี่เป็นวัฒนธรรมอาหารของแขกซึ่งสายสกุลบุนนาคเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงในการปรุงข้าวบุหรี่เป็นอย่างมาก ด้วยสืบทอดมาแต่ต้นตระกูลที่เป็นชาวเปอร์เซียมาจนถึงปัจจุบัน

สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 68 – 69) ได้กล่าวถึง ข้าวหุงปรุงอย่างเทศหรือข้าวบุหรี่ไว้ว่า “ตำราอาหารโบราณของไทยเกือบทุกเล่มมีกล่าวถึงตำรับข้าวบุหรี่นี้ แต่มีชื่อเรียกและมีวิธีการทำที่แตกต่างกันไป เช่น ตำราท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (สมัยรัชกาลที่ 5) มี ‘หุงข้าวบุหรี่ต้น’ (อย่างพระน้องยาเธอ กรมหลวงดำรงราชานุภาพ) วิธีการทำ คือ ผัดเครื่องเทศซึ่งมีพริกไทย ลูกผักชี ยี่หร่า กระวาน กานพลู กับเนย แล้วจึงใส่ข้าวหุงกับนมสด พอสุกใส่ไก่ที่ต้มและฉีกเป็นชิ้นลงไป ‘ข้าวหุงสุลต่าน’ ส่วนผสมและวิธีทำคล้ายกัน แต่ใส่หญ้าฝรั่น ตำรับท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (สมัยรัชกาลที่ 6) มี ‘ข้าวบุหรี่อย่างแขกเทศ’ ส่วนผสมมีข้าว เครื่องเทศ หญ้าฝรั่น เอาไก่ลงไปหุงพร้อมกับข้าว วิธีการหุงบอกว่าให้ใช้หม้อแขกและนำแป้งสาลีผสมน้ำ มายาปิดปากหม้อไว้เพื่อเก็บความร้อน อันเป็นวิธีการทำที่ใกล้เคียงกับของสายตระกูลบุนนาคมากที่สุด และยังมี ‘ข้าวบุหรี่แบบ

ไทย' ที่ใช้น้ำกะทิหุงแทนนม จนเมื่อหลังปี พ.ศ. 2475 ตำรับอาหารของหม่อมหลวงติ๋ว ชลมารคพิจารณ์ ก็มีตำรับ 'ข้าวบุหรี่แปลง' ที่หุงด้วยน้ำกะทิและใส่ขมิ้นผง 'ข้าวบุหรี่ทรงเครื่อง' ใส่ไก่ น้ำกะทิ ผงกะหรี่ และใส่ถั่วในข้าวด้วย หากพิจารณาจากตำรับที่กล่าวถึงมานี้ มีส่วนผสมและวิธีการทำแตกต่างกันไป แต่สิ่งที่มีร่วมกัน คือ ต้องใส่เครื่องเทศ ลูกผักชี ยี่หร่า กระวาน กานพลู ถ้าไม่ใส่หญ้าฝรั่นก็ใส่ผงขมิ้น ถ้าไม่หุงด้วยนมก็ใช้กะทิ และจะต้มไก่ก่อนใส่ลงไปในข้าว แต่ไม่มีตำรับใดที่จะมีขั้นตอนและวิธีการทำอย่างละเอียดอย่างสายตระกูลบุนนาค และทุกตำรับจะไม่หมักไก่กับนมเปรี้ยว (โยเกิร์ต)"

เหลือรู้หมูป่าต้ม แกงคั่วส้มใส่ระกำ
ชรอยแจ้งแห่งความขำ ช้ำทรวงเศร้าเจ้าตรากตรอม
(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 สุบรรณ์ (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 และหนังหมูนั้นหั่นแฉลบให้ชิ้นเขื่อง ๆ หน่อย เอากะทิลงหม้อตั้งไฟจนเดือด แล้วจึงเอาเนื้อและหนังหมูป่าเทลงไปคนจนกะทิแตกมัน แล้วจึงเอาเครื่องพริกขิงคลุกตำให้เข้ากันละเอียดดีเอาลงผัดพอมีกลิ่นหอม จึงเอาน้ำเคยดีเทลงไป ... เคี่ยวไปจนเดือด จึงเอาน้ำส้มมะขามน้ำตาลเหยาะลงคนให้เข้ากัน แล้วจึงเอาระกำ ใบมะกรูดโรยลง แล้วตักชิมดูรสตามแต่ชอบ ... หมูป่านี้หนังหนาผิดกับหนังหมูบ้านแข็งด้วย เพราะฉะนั้นเอาเผาไฟเสียนิดหน่อยขูดให้หมดขนจนขาดสะอาดจึงหั่น และแกงนั้นต้องใช้เคี่ยวน้ำหางกะทิให้นานสักหน่อย เมื่อเห็นว่านุ่มดีแล้วจึงเอาขึ้นรวนผัดแกง หมูป่านี้บางแห่งมีที่ศรีราชา เมื่อยิงได้แล้วพวกพรานจะเผาเสียทั้งตัวขูดขนจนหมดหนังขาว แล้วจึงเอาเข้ามาตัดขายเป็นขา ๆ ถ้าเช่นนี้แล้วหนังไม่ต้องเผาอีกหั่นใช้แกงทีเดียว"

ช้า ๆ พล่าเนื้อสด ฟุ้งปรากฏรสหื่นหอม
คิดความยามถนอม สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 38)

ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 377 – 378) ได้กล่าวถึง “พล่าเนื้อสด” (อาหารคาวประเภทยำ) ตำรับสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี เอาไว้ว่า “... เนื้อสมันที่สดเป็นเนื้อสันเป็นอย่างดี ถ้าไม่ได้เนื้อสันเอาเนื้อสะโพกก็ได้ เอามาหั่นบาง ๆ ... เอาเกลือป่นเคล้าให้เค็มสักหน่อยน้ำส้มนิดหน่อย น้ำมะนาวเทลงขยำนวดไปจนเนื้อนั้นซีดสุกออกสีขาวแล้วบิดให้แห้ง ชีออกเป็นอัน ๆ เอาไว้จานหนึ่ง เนื้อสมันนี้บางท่านรังเกียจดิบ ก็เอาขึ้นย่างพอน้ำตกเล็กน้อย เนื้อในยังแดงอยู่จึงค่อยเอามาหั่นคั้นก็มี เอากระเทียมแห้งปอกซอยตามกลีบแบ่งเอาขึ้นเจียวกับมันหมูส่วนหนึ่ง เหลือดิบไว้สองส่วน พริกชี้ฟ้าผ่าแคะเมล็ดออกหั่นตามยาวเมล็ดแตงเอาขึ้นคั่วทั้งเปลือกแล้วแกะเอาแต่เมล็ดใน สะระแหน่เด็ดเอาแต่ใบ แล้วเอาของที่กล่าวนี้ลงประสมเคล้ากับเนื้อ เอาน้ำเคยดีน้ำมะนาวเคล้าให้ทั่วกัน แต่ต้องเอาพริกกับกระเทียมเคล้าลงไปก่อน เมื่อเคล้าทั่วกันชิมดูรสเปรี้ยวเค็มดีแล้ว จึงเอาเมล็ดแตงที่แกะไว้กับใบสะระแหน่เคล้าลุงทีหลัง หยิบลงชามหรือจานเอากระเทียมที่เจียวไว้โรยลง ผักชีลงหน้า ยกไปตั้งให้รับประทาน”

ดังนั้น จึงเป็นที่แน่นอนว่า “พล่าเนื้อสด” ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน นั้นหมายถึง “เนื้อสมัน” อย่างไรก็ตาม ส่วนท้ายของตำรับพล่าเนื้อสดในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. 2557 : 378) ยังได้ระบุไว้ในหมายเหตุว่า “นอกจากเนื้อสมัน เนื้อกวาง เนื้อเก้ง และหมูป่าแล้ว สามารถใช้เนื้อสันโค (เนื้อวัว) แทนได้ แต่เมื่อคั้นเนื้อตามขั้นตอนเสร็จแล้ว ให้เอาไปห่อด้วยใบมะละกอ เพื่อให้เนื้อมีความนุ่มก่อน” โดยใบมะละกอนั้นมียางที่มีเอนไซม์ชื่อว่า “ปาเปน” (papain) ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่พบมากในยางมะละกอในส่วนใบ ก้าน และผลดิบ ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของคนไทย

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองทำเมืองบน
ลดหลั่นชั้นชอบกล ยลอยากนิทรคิดแนบนอน

เห็นหรุ่มรุ่มทรวงเศร้า รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลในอาวรณ์ ร้อนรุมรุ่มกลุ้มกลางทรวง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 37 – 38)

“ล่าเตียง” และ “หรุ่ม” (อาหารว่าง) เป็นอาหารที่มีความคล้ายคลึงกันอย่างมาก แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่แตกต่างกัน พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 223 – 224) ได้กล่าวว่า “มีผู้โต้เถียงและสับสนเสมอในเรื่องของอาหารทั้งสองชนิดนี้ บ้างก็ว่าเป็นอาหารชนิดเดียวกัน บ้างก็ว่าเป็นคนละชนิดโดยสิ้นเชิง อย่างไรก็ดี ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้สรุปข้อแตกต่างไว้อย่างชัดเจนว่า ‘ล่าเตียง’ ใช้ไส้เป็นเนื้อกุ้งสับละเอียด ห่อเป็นคำซึ่งมีขนาดที่เล็กกว่าหรุ่ม และไข่ที่ใช้ห่อทำเป็น

ตาข่าย ส่วน ‘หรุ่ม’ ใช้ไส้เป็นเนื้อหมูสับละเอียด ห่อใหญ่ ไข่ที่ห่อใช้วิธีละเลงเป็นแผ่นบาง ๆ ดังนั้น เครื่องปรุงหลัก คือ มีส่วนที่เป็นเนื้อสัตว์ของล่าเตียงคือเนื้อกุ้ง ส่วนหรุ่มคือเนื้อหมู แต่เครื่องปรุงส่วนประกอบอื่น ๆ เหมือนกัน ประกอบด้วย ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ ๆ หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ น้ำปลาดี น้ำตาลมะพร้าว รากผักชี กระเทียม พริกไทย ไข่เป็ด และน้ำมันหมู” ซึ่งสอดคล้องกับ วันดี ณ สงขลา (2555 : 23) ที่อธิบายว่า “ล่าเตียง ใช้ไข่โรยฝอยสำหรับห่อหุ้มไส้จากเนื้อกุ้ง มีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดชิ้นพอคำ และมีขนาดเล็กกว่าหรุ่ม” ส่วนหรุ่ม วันดี ณ สงขลา (2555 : 41) ได้อธิบายว่า “หรุ่ม ใช้ไข่เป็นแผ่นสำหรับห่อให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดพอคำ ไส้ด้านในเป็นหมูสับ โดยหรุ่มจะมีขนาดใหญ่กว่าล่าเตียง”

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

“รังนกตุ๋น” (อาหารว่าง) วันดี ณ สงขลา (2555 : 45) ได้กล่าวว่า “รังนกนางแอ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าเป็นเลิศ ใช้การทำให้สุกด้วยวิธีการตุ๋นเพื่อเป็นการสงวนคุณค่าทางอาหาร เพราะนอกจากประโยชน์จากรังนกแล้ว ในน้ำซุปก็อุดมด้วยสารอาหารที่ออกมาจากรังนกนั่นเอง ซึ่งมีวิธีปรุง คือ ลวกรังนกในน้ำเดือด แล้วนำน้ำเปล่า รากผักชี กระเทียม พริกไทยเม็ด และใบเตยใส่ลงในหม้อตั้งไฟ นำไก่ลงต้มในน้ำซุปและฉีกเป็นเส้น จากนั้นเตรียมหม้อตุ๋น โดยใส่น้ำซุป รังนก และเนื้อไก่ ตุ๋นนานประมาณ 20 นาที ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เมื่อจะเสิร์ฟตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวและใบผักชี” ทั้งนี้ รังนกที่ได้จากการนำรังของนกนางแอ่นไปทำให้สุกโดยการตุ๋นในวัฒนธรรมอาหารของจีนเชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงชั้นเลิศ

ไตปลาเสแสร้งว่า ดุจวาจากระบิดกระบวน
ใบโศรกบอกโศรกครวญ ให้พี่เศร้าเจ้าดวงใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ไตปลา” (อาหารคาว) ในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 74) ได้กล่าวว่า เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เนื่องจากไตแกงที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวถึงนี้เป็นอาหารที่ไม่มีน้ำเป็นส่วนผสมเหมือนกับแกงไตปลา และใช้ผักดิบสำหรับแนม

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

ไตปลา (เครื่องจิ้ม) ซึ่งเป็นของหมักดองและมีกลิ่นรุนแรง โดยชาววังบางแห่งไม่นิยมรับประทาน จึงได้ดัดแปลงโดยเปลี่ยนจากไตปลาเป็นเนื้อกุ้งแม่น้ำหรือเนื้อปลาแทน

ผักกระโฉมชื่อเพราะพร้อง เปนโฉมน้องฤๅโฉมไหน
ผักหวานซ่านทรวงใน ใครครวญรักผักหวานนาง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

"ผักโฉม" หรือ "ผักกระโฉม" เป็นพืชล้มลุกที่ชอบขึ้นในที่ชื้นแฉะ ดอกมีขนาดเล็ก สีม่วงแกมชมพู ตรงกลางดอกมีสีเหลือง ผักโฉมมีกลิ่นหอมคล้ายกับใบโหระพา ยอดอ่อนและใบอ่อน ใช้ปรุงเป็นอาหารคาว เช่น แกง ผัด และเป็นผักสดสำหรับเครื่องจิ้มก็ได้ ส่วน "ผักหวาน" นิยมรับประทานโดยนำยอดอ่อน ช่อดอกอ่อน และผลอ่อน นำมานึ่ง ต้ม และลวก อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาจากที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน ไม่สามารถระบุได้ว่าผักทั้ง 2 ชนิด จะนำมาใช้ปรุงเป็นอาหารชนิดใด จึงไม่ได้นำมานับจำนวนด้วย แต่อาจสรุปได้ว่า ทั้งผักโฉมและผักหวานนั้นสามารถนำมาใช้ปรุงเป็นอาหารคาวได้

นอกจากอาหารคาวและอาหารว่างที่ได้นำเสนอไปในข้างต้นแล้วนั้น ยังพบรายการอาหารหวาน ซึ่งในที่นี้ประกอบด้วย "ขนม" และ "ผลไม้" อยู่จำนวนหนึ่ง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 89) ได้กล่าวถึงบทพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 4 ความบางตอนว่า "ผลไม้นี้ที่เป็นของผู้ดีรับประทานใช้ปอกและคว้านเป็นต้นที่จะทำได้และใช้ทั้งผลเป็นสามัญ นอกจากรับประทานสดก็ใช้เชื่อม ฉาบ เคี่ยว 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 "มะละกอแช่อิ่มสานเป็นรังตั๊กแตน" โดยคณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง (2553 : 176) ได้กล่าวถึงวิธีการแช่อิ่มไว้ว่า "เชื่อมน้ำตาลให้เดือดเป็นยางมะตูม นำลงเชื่อมพยายามวางเรียงให้พอกับน้ำเชื่อม ใช้ไฟกลาง ๆ จนน้ำเชื่อมค่อย ๆ ข้น จึงบีบน้ำมะนาว และโรยเกลือป่น ให้มีรสเปรี้ยวเค็มน้อย ๆ ตั้งต่อไปจนน้ำเชื่อมงวดและจับมะละกอจนใส เก็บไว้รับประทานได้นานวัน" เมื่อพิจารณาจากข้อมูลข้างต้นประกอบกับกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน เป็นไปได้ว่า "ผลชิดแช่อิ่ม" (อาหารหวาน)

น่าจะเป็นการนำลูกชิดมาเชื่อมด้วยน้ำตาลจนอิ่มตัว กล่าวคือ น้ำตาลแทรกเข้าไปในเนื้อลูกชิดจนจับมันวาว แล้วจึงอาจจะอบด้วยควันเทียนดอกไม้สดให้หอม ส่วนจะใช้กินกับน้ำกะทินั้นก็มีความเป็นไปได้

ตาลเฉาะเหมาะใจจริง รสเย็นยิ่ง ๆ เย็นใจ
คิดความยามพิสมัย หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 315) ได้กล่าวถึง “ตาลเฉาะ” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ลูกตาลที่ไม่อ่อนไม่แก่เกินไป ปลิดออกแล้วใช้มีดเฉาะจาว ควักเอาออกจากเต้าทั้งผิว ลูกหนึ่งจะมี 2 – 3 จาว ตาลเฉาะนี้ (1) ขายสดทั้งผิว (2) ใช้ลอยแก้ว โดยปอกผิวก่อนแล้วฝานเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงในน้ำเชื่อมผสมกับน้ำลอยดอกไม้สด บรรจุลงในโถหรือชาม (3) ปอกผิวแล้วตัดเป็น 2 – 4 ชิ้น แล้วเชื่อมจนน้ำตาลจับเกือบข้น จึงตักขึ้นวางเรียงลงจาน และ (4) ลูกตาลเฉาะนี้บางทีปอกเปลือกด้านนอกออก แล้วใช้มีดบาง ๆ ฝานเปลือกส่วนสีขาวตามลูก ออกเป็นแผ่นบาง ๆ ตากแดด ใช้ห่อในเครื่องหมากและกระดาษห่อนอกเรียกว่า หมากหอม”

ผลจากเจ้าลอยแก้ว บอกความแคล้วจากจำเปน
จากช้ำน้ำตากระเดน เป็นทุกข์ท่าหน้านวลแดง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 316) ได้กล่าวถึง “ผลจาก” ไว้ว่า “จากเป็นไม้กออยู่ในตระกูลปาล์ม ใบและก้านยาวใช้เย็บเป็นตับ สำหรับมุงหลังคาเรือนและใช้ห่อขนม ใบอ่อนใช้ตากแห้งแล้วลอกสำหรับมวนบุหรี่ เรียกว่า ‘บุหรี่ใบจาก’ มาแต่โบราณ และมีงวงคือส่วนดอกนั้นใช้มีดปาดเอาน้ำหวานมาทำน้ำตาลได้ แต่ไม่ค่อยนิยมเพราะมีรสหวานกร่อย เนื่องจากต้นจากชอบขึ้นในน้ำเค็ม งวงนั้นเมื่อแก่จะเป็นลูกจากเกาะกันแน่นเรียกว่า ‘ทะลาย’ 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 “เอาน้ำตาลเชื่อมกับน้ำดอกไม้สดผสมกัน ... ตักลงโถแก้วเจียระไนหรือโถยอดกระเบื้องหรือชามฝาก็ได้ เอาดอกมะลิโรยปิดฝาตั้งในสำรับหวานให้รับประทาน”

มะปรางนางปอกแล้ว ใส่โถแก้วแพรวพรายแสง
ยามชื่นรื่นโรยแรง ปรางอิ่มอาบทราบนาสา
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

“มะปราง” (อาหารหวาน) เป็นผลไม้ที่ชาวไทยนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่เมื่อในอดีตการจะรับประทานมะปรางสำหรับชาววังและในบ้านเรือนขุนนางข้าราชการ “การปอกมะปรางริ้ว” ให้เป็นลวดลายนั้นถือเป็นงานฝีมือสำหรับกุลสตรีได้อวดฝีมือกัน เนื่องจากทำได้ยาก โดยกอบแก้ว นาจพินิจ (2542 : 29) ได้กล่าวไว้ว่า “งานที่สตรีชาววังพึงกระทำได้ คือ การปอกมะปรางริ้ว การทำขนมจีบ การละเลงขนมเบื้อง และการจีบพลูยาว ซึ่งเป็นสุดยอดงานฝีมือของชาววังที่ต้องใช้ทั้งฝีมือและความอดทนในการฝึกฝนจนชำนาญ” ซึ่งมะปรางก็มีอยู่หลายอย่าง ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 89 – 90) ได้กล่าวไว้ว่า “ผลมะปรางนี้มีหลายอย่างที่ปรากฏอยู่ก็คือ ‘มะยงชิด’ ติดเปลือกปอกแล้วรสหวาน ติดเปรี้ยวเล็กน้อย ‘มะยงห่าง’ ที่รสชาติจะอมเปรี้ยวมากกว่าหวาน ‘มะปรางเปรี้ยว’ ที่เปรี้ยวตั้งแต่ดิบจนสุก ส่วนมะปรางที่ดีมาแต่เดิม คือ มะปรางสวนที่ท่าอิฐ ปากเกร็ด เนื้อจะแน่นหวานแหลมสนิท ผลงามดีกว่าที่อื่น” อย่างไรก็ดี “มะปรางสวนที่ท่าอิฐ” อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ในปัจจุบันคงจะหารับประทานไม่ได้แล้ว เนื่องจากไม่มีใครปลูก และในละแวกนั้นก็จัดสรรที่ดินสำหรับเป็นที่พักอาศัยมากกว่าจะเป็นสวนผลไม้ดังเช่นในอดีต ทั้งนี้ การปอกมะปรางริ้วนั้นหมายถึง การปอกเอาผิวของมะปรางออกไปพร้อม ๆ กับการทำให้เกิดลวดลายที่ผลมะปราง ซึ่งต้องปอกให้บางไม่กินเนื้อ ผลไม่ช้ำ เพราะจะดูไม่น่ารับประทาน เสร็จแล้วก็คว้านเอาเมล็ดด้านในออก จะเห็นได้ว่าเป็นงานประณีตศิลป์ที่ต้องอาศัยการฝึกฝนอยู่มาก และการปอกมะปรางริ้วนี้ชาวบ้านสามัญทั่วไปไม่นิยมทำ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 90 – 92) ได้กล่าวถึงวิธีปอกมะปรางริ้วว่ามี “ปอกริ้วเล็ก” “ปอกริ้วใหญ่” “ปอกคดกริช” “ปอกเกล็ดเต่า” และ “ปอกเกลี้ยง” นอกจากนี้ “ลูกผู้ดีในสมัยก่อนต้องหัดปอกให้งามประดับในโถสลับกันบ้าง บางทีประดับริ้วทั้งโถเกลี้ยงทั้งโถหรือสลับกันทั้งสามอย่างก็มี”

หวนห่วงม่วงหมอนทอง อีกอกร่องรสโอชา
คิดความยามนิทรา อุราแนบแอบอกอร
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 162 – 163) ปรากฏหลักฐานว่า “มะม่วง” ซึ่งเป็นได้ทั้งอาหารคาวและหวาน โดยต้นมะม่วงในสมัยรัชกาลที่ 5 ตามที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้กล่าวไว้ มีทั้งไม้สวนและไม้ป่า ซึ่งก็มีหลากหลายสายพันธุ์ไม่น้อยกว่า 10 ชนิด แปลกแตกต่างกันออกไป ได้แก่ “อกร่อง” “ทุเรียน” “แก้ว” “หนังกลางวัน” “แมวเซา” “พิมเสน” “สำปั้น” “พราหมณ์ขายเมีย” “ทศกรรฐ์” “อ้ายฮวบ” “อินทร์ชิต” “เงาะ” “นกกระจิบ” “ไข่เหี้ย” “แก้มแดง” “ทองปลายแขน” “หมอนทอง” “พรวน” “กะล่อนทอง” “มะม่วงกะทิ” “น้ำตาลจีน” “น้ำตาลทราย” “เทพรส” และ “แฟบ” เป็นต้น ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานปรากฏชื่อมะม่วงสอดคล้องกับตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ได้แก่ “หมอนทอง” และ “อกร่อง” ส่วนมะม่วงที่ผู้ดีรับประทาน

มีมะม่วง “อกร่อง” “ทุเรียน” “หนังกลางวัน” “สำปั้น” “กะล่อนเขียว” “บางปลาสร้อย” “แมวเซา ดำ” “เขียวสะอาด” “เขียวไข่กา” “แก้วดำ” “พิมเสนมัน” นิยมรับประทานกันแบบห่าม ๆ

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 163) ยังได้อธิบายวิธีปอกมะม่วงไว้ 2 วิธี ได้แก่ วิธีแรก “ใช้มีดทองถือมือขวาตัดที่ขั้วออกเสียก่อน เอามือซ้ายจับผลมะม่วงจดมีดตั้งแต่โคนเดินมีดไป จดปลายเปลือกออกเป็นริ้วและเจียนริม 2 ข้าง แล้วตัดเป็นชิ้น เอามีดตัดที่ขั้วและปลายเสียนิดนึง แล้วตัดขวาง ถ้าผลใหญ่ก็ 3 – 4 ชิ้น ถ้าผลย่อม 2 ชิ้น แต่มะม่วงผลเล็กมีกะล่อนเป็นต้น คว้านทั้งซีก เจียนริมทั้งสี่ข้างเอาวางไว้ในจาน เอาผ้าขาวชุบน้ำปิดไว้แล้วกลับอีกซีกหนึ่ง ปอกดังข้างบนนี้ เมื่อปอก คะเนพอจานหรือโถแก้วแล้ว จึงเอาชิ้นมะม่วงนั้นลงประดับในโถแก้ว หรือจานไปตั้งให้รับประทาน วิธีปอกอย่างนี้เป็นอย่างโบราณ” และวิธีอีกแบบหนึ่ง คือ “ฝานมะม่วงทั้งเปลือกออกเป็นสองซีก แล้วหันขวางเป็นชิ้นตามขนาดผลมะม่วงแล้วจึงเอามีดทองเจียนริมสองข้าง ปอกขวางเปลือกออกแล้ว ประดับลงในจานหรือโถแก้ว ปอกชนิดนี้เกลี้ยงเกลาดีไม่มีสันและหมดจดสะอาดดีด้วย”

ลิ้นจี่มีครุ่น ๆ เรียกส้มฉุนใช่นามกร
หวนถวิลลิ้นลมงอน ชอ้อนถ้อยร้อยกระบวน
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 163 – 164) ได้ระบุถึง “ลิ้นจี่” ว่า “เป็นผลไม้ที่ไม่มีตามฤดูกาล บางต้นก็ออกปีเว้นปี ใช้รับประทานทั้งสดและลอยแก้ว ทำส้มฉุนและกวนน้ำตาล และใช้ผลเปรี้ยวทำเป็นกับข้าวได้” โดยสายพันธุ์ของลิ้นจี่ที่กล่าวถึง ได้แก่ “อีแบน” “อีแฟ้ม” และ “ดอกคำ” เป็นต้น อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ดีนิยมรับประทานแบบที่ปอกแล้ว ส่วนชาวบ้านใครจะรับประทานก็ปอกกันเอาเอง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 164) ยังได้อธิบายวิธีปอกลิ้นจี่ไว้ว่า “เอามีดแคะขั้วออกแล้วเอามือซ้ายจับผลลิ้นจี่ไว้ เอามือขวาฉีกเปลือกขวางรอบลูกมาเป็นครึ่งลูกแล้วจึงเอามีดคว้านเมล็ดออกวางไว้ เมื่อปอกพอขนาดโถหรือชามแล้ว เวลาที่จะจัดลงโถแก้วหรือชาม จาน จึงถอดเปลือกที่ติดอยู่ครึ่งหนึ่งนั้นออก เอาลงไประดับโถตั้งให้รับประทาน”

สำหรับ “ส้มฉุน” (อาหารหวาน) พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 341) ได้อธิบายวิธีทำไว้ว่า “เลือกลิ้นจี่ที่มีขนาดผลเท่า ๆ กัน เลือกผลที่แก่เปลือกสีแดง ปอกเปลือกออกแล้วคว้านเอาเมล็ดทิ้ง นำน้ำลอยดอกมะลิใส่ในกระทะทองตั้งไฟ แล้วใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น พอน้ำตาลละลายหมดยกลงกรองเอาเศษผงออกด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลิ้นจี่ที่คว้านเมล็ดออกแล้วลงในน้ำเชื่อม ลดไฟอ่อน จะไม่ทำให้ลิ้นจี่แตกและน้ำเชื่อมขุ่นไม่น่ารับประทาน ให้น้ำเชื่อมซึมเข้าเนื้อแล้วยกลง เวลาจะรับประทานตักลิ้นจี่ใส่ถ้วยแก้ว ใส่น้ำเชื่อมพอให้ท่วมลิ้นจี่” ส่วนลิ้นจี่ที่มีรสเปรี้ยวที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 164) ได้ระบุว่า “ใช้ผลเปรี้ยวทำเป็นกับข้าวได้” สอดคล้องกับ สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 27) ที่กล่าวถึง “ยำส้มฉุน” (อาหารคาว) ตำรับของราชสกุลทินกร ที่สืบเนื่องมาจากรัชกาลที่ 2 และราชินิกุล ณ บางช้าง ไว้ว่าคือ “ยำมะม่วงเปรี้ยว ซึ่งไม่ได้ซอยมะม่วงแต่หั่นแฉลบเป็นแผ่นบาง ถ้าเปรี้ยวมากให้เคล้าเกลือเล็กน้อยแล้วล้างออก ยำด้วยหมูหวานและปลาดุกฟูทอดกรอบ

ให้มีรสเปรี้ยวหวานเค็มโดยไม่ใส่น้ำยำ 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 และส้มฉุนที่พบเห็นในปัจจุบันก็เป็นอาหารหวานประเภทลอยแก้วซึ่งจะขาดลิ้นจี่และมะม่วงเปรี้ยวอย่างเสียไม่ได้ และยังโรยหน้าด้วยขิงซอยและหอมเจียวด้วย ส้มฉุนถือเป็นอาหารที่ไม่ค่อยพบเห็นได้โดยทั่วไป เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของคนในปัจจุบัน เพราะมีความแปลกตรงที่เป็นอาหารหวาน แต่โรยด้วยขิงและหอมเจียว อย่างไรก็ดี ส้มฉุนหรือผลไม้อื่น ๆ ที่ลอยแก้วตามแบบดั้งเดิมระบุว่าต้องใส่ในภาชนะประเภทเครื่องแก้ว จึงอนุมานได้ว่าเป็นอาหารที่นิยมกันเฉพาะในผู้ที่มีฐานะ เช่น ชาววังและบ้านเรือนขุนนางข้าราชการหรือผู้ดี เพราะว่ามีกำลังทรัพย์สามารถซื้อเครื่องแก้วมาใช้สอยได้

พลับจีนจักด้วยมีด ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอษฐ์อ่อนยิ้มยวน ยลยิ่งพลับยับ ๆ พรรณ์
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2547 : 332) ได้กล่าวถึงวิธีการทำ “ผลพลับแห้งเชื่อม” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เลือกผลพลับจีนลูกที่สุกเต็มที่ มีสีแดงออกส้ม ผลจะนิ่มเล็กน้อย เลือกดูที่สดสะอาดไม่มีรอยช้ำหรือเน่าเสีย ล้างให้สะอาด นำมาคว้านเม็ดออก แช่ในน้ำปูนใสก่อนนำมาเชื่อมเพื่อให้เนื้อไม่เละและเพิ่มความกรอบ แล้วจึงตั้งกระทะทองผสมน้ำลอยดอกมะลิกับน้ำตาลทราย ใช้ไฟแรงให้น้ำตาลละลายและน้ำเชื่อมเดือด ไม่ควรคนบ่อยเพราะน้ำเชื่อมจะตกผลึก เมื่อน้ำเชื่อมเดือดแล้วจึงใส่ลูกพลับที่เตรียมไว้ลงไป ลดไฟใช้ไฟปานกลางเพื่อให้น้ำเชื่อมค่อย ๆ ซึมเข้าลูกพลับทีละน้อย พอน้ำเชื่อมเริ่มซึมเข้าลูกพลับแล้ว น้ำเชื่อมจะเริ่มแห้งขึ้นเรื่อย ๆ พอน้ำเชื่อมแห้งลงจะสังเกตได้ว่าน้ำเชื่อมจะเดือดเป็นฟองเล็ก ๆ ลงกว่าเดิม พอน้ำเชื่อมแห้งก็ปิดไฟยกลง ตักขึ้นจากกระทะทองแล้วผึ่งให้แห้ง”

น้อยหน่านำเมล็ดออก ปล้อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์
มือไพรไหนจักทัน เทียบเทียมที่ฝีมือนาง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

“น้อยหน่า” (อาหารหวาน) ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 92 – 93) ได้ระบุว่า “น้อยหน่าจากเกาะสีชัง (จังหวัดชลบุรี) เป็นน้อยหน่าที่ดีที่สุด เพราะเนื้อหนา กลีบใหญ่ รสหวานสนิท รองลงมาเป็นน้อยหน่าจากพระปฐมเจดีย์ (จังหวัดนครปฐม) ลพบุรี หรือเขางู เมืองราชบุรี เป็นต้น ถ้าใช้เป็นเครื่องเจ้านาย ต้องคว้านเอาเม็ดออกวางจานทั้งผล” โดยวิธีการ “คว้านเอาเม็ดออกวางจานทั้งผล” นั้นหมายถึง การคว้านเอาเมล็ดของน้อยหน่าทั้งผลออกให้หมด โดยเนื่องจากธรรมเนียมการตั้งเครื่องเจ้านายจะต้องไม่มีเมล็ดอยู่ กล่าวคือ ผลไม้อะไรที่มีเมล็ดก็ต้องเอาออกให้หมดก่อน โดยที่ยังคงรูปร่างเป็นผลดังเดิม โดยเทคนิควิธีการทำในแต่ละสำนักนั้นก็จะมีความแตกต่างกันบางประการ ซึ่งท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93) ได้อธิบายวิธีการ “แกะน้อยหน่าทั้งผล” ไว้ว่า “ใช้น้อยหน่าที่ผลงามกลีบใหญ่อย่าให้งอมนัก เลือกเอากลีบใหญ่ ตรงไหนพอจะเจาะได้เอามีดค่อยเจาะสัก 7 – 8 กลีบติดกันชักขึ้นมาทั้งเม็ดทั้งเนื้อ แล้วเอามีดค่อยแกะเม็ดที่เจาะออกนั้นให้หมด จึงเอามีดกรีดเนื้อที่สนิทวางไว้ต่างหาก แล้วเอามีดค่อยแกะเม็ดที่ผลนั้นออกให้หมดเป็นชิ้น ๆ ระวังให้ดีอย่าให้ช้ำ เอาปลายมีดแทงดูจนไม่มีเม็ดกระทบมีด แล้วกรีดเนื้อให้เสมออย่างเก่าเอาที่เจาะประกบเข้าที่ให้สนิทวางลงในจานดูยังเป็นทั้งผลอยู่แต่ไม่มีเม็ด” สำหรับผู้วิจัยเองได้ศึกษามาว่าให้เลือกน้อยหน่าที่ไม่สุกจัด เพราะเมื่อคว้านเมล็ดออกเนื้อจะเละ ทำให้ไม่น่ารับประทาน แล้วใช้มีดคว้านคม ๆ กรีดร่องลึกระหว่างเปลือกของน้อยหน่าให้เป็นกลุ่ม ๆ ขนาดพอคำ แล้วค่อย ๆ ดึงออกมา ใช้มีดคว้านกรีดที่เนื้อตรงส่วนที่เป็นเมล็ดแต่ละกลีบให้เป็นรอยเล็ก ๆ แล้วเอามีดคว้านดุ้นให้เมล็ดหลุดออกมา จากนั้นเอาเนื้อที่ติดกับเปลือกของน้อยหน่า (ที่ไม่มีเมล็ดแล้ว) ติดกลับเข้าไปตำแหน่งเดิมของผลน้อยหน่า นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93) ได้ระบุไว้อีกว่า “บางผลจะต้องเจาะถึง 2 แห่ง ที่จะแกะเม็ดออกให้หมด แต่อย่าแบะ 2 ซีกเลยเป็นอันขาด เพราะแกะไว้นานเข้าแตกออกเอง น้อยหน่าแกะเม็ดทั้งผลนี้ได้เคยใช้ชื่อ น้อยหน่าสิงคโปร์”

ผลเกดพิเศษสด โอชารสล้ำเลิศปาง
คำนึงถึงเอวบาง สางเกษเส้นขนเม่นสอย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 248) ได้กล่าวถึง “ผลเกษ” (อาหารหวาน) หรือ “ผลเกด” ไว้ว่า “ต้นเกษนี้เป็นไม้พุ่มเรือนใหญ่ ไม้ป่าผลเล็กเหลือง สุกแล้วหวานเย็น ที่เอาต้นมาปลูกตามอาราม สวนหรือบ้านบ้างก็มี บางฤดูปีก็มีผลและเป็นผลไม้ที่ทนได้หลายวัน ใช้รับประทานสด ถ้าผลโตคว้านเมล็ดออก เอาประดับลงโถแก้วหรือชามจานตั้งกับโต๊ะหวานให้รับประทาน ถ้าผลงอมก็ใช้ตากรับประทานเป็นผลไม้แห้ง”

ทับทิมพริ้มตาตรู ใส่จานดูดุจเมล็ดพลอย
สุกแสงแดงจักย้อย อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 247) ได้กล่าวว่า “ต้นทับทิมนี้เป็นไม้ที่ทนชอบขึ้นในที่ทรายเนินเขา ผลเป็นของทนเก็บไว้ได้นานวัน ตำบลอ่างศิลาและเกาะสีชังมีผลโตและรสเปรี้ยวกระเดียดหวาน ใช้รับประทานสด ที่กระเดียดเปรี้ยวมากใช้ยำเป็นกับข้าวของจานก็ได้ สีของเมล็ดนั้นแดงเจือขาวเป็นวรรณะอันงามชอบตาคน ... ข้างจีนผลทับทิมนี้ใช้เป็นรูปหมายยศบอกว่ามีทรัพย์บริบูรณ์และลูกหลานมากจะเป็นด้วยมีเมล็ดมากกระมัง” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนยังได้อธิบายวิธีปอกผลทับทิมไว้ว่า “เอามีดแกะเปลือกออกและแบะซีกออก แกะเป็นกลีบลอกผิวให้หมดไว้เป็นกลีบ ๆ ก่อน เมื่อหมดแล้วจึงค่อยแกะเม็ดให้กระจายคลุกเกลือกับน้ำตาลประดับในโถแก้วหรือจัดลงชามลงจานก็ได้”

ทุเรียนเจียนตองปู เนื้อดีดูเหลือเรืองพราย
เหมือนสีฉวีกาย สายสวาสดิ์พี่ที่คู่คิด
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 94) ได้กล่าวถึง “ผลทุเรียน” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ทุเรียนนี้เป็นของชุมมีราคาที่ในกรุงเทพ แบ่งเป็น 2 บาง ทุเรียนบางบนและบางล่าง ทุเรียนบางบนนั้นยวงใหญ่ เนื้อหยาบ สีเหลืองงาม รสมันมากกว่าหวาน ทุเรียนบางล่างผลย่อม เนื้อละเอียดมีรสหวานมากกว่ามัน ทุเรียนทั้ง 2 บางนี้มีชื่อต่าง ๆ กันโดยมาก ถ้าปล่อยไว้ให้สุกจนหล่นเอง มีกลิ่นธาตุกำมะถัน ในตัวเปียกเลอะไม่น่ารับประทานทั้งรูปและกลิ่น ส่วนผู้ดีที่รับประทานใช้โกรกโดยมาก ไม่ฉะนั้นก็สุกหล่นเองโดยไม่มีกลิ่นและสวยไม่เปียกก็มีชื่อว่า ก้านยาว เขียวตำลึง การะเกด ทองสุก ทองย้อย เป็นต้น แต่มีอีกชื่อว่า อีกบ หรือเล็ดในกบ เป็นเปียกและเละไป” โดยวิธีฉีกทำโดย “เอาพร้าหรือมีดงัดก้นฉีกออกตามพู แล้วแกะเอายวงเอามีดผ่าหลังเอาเม็ดออกประกบลงไว้ให้คงเป็นเม็ดอย่างเดิม ประดับในโถหรือจานสำหรับเป็นส่วนผู้ดีรับประทาน”

“ทุเรียนบางบนและบางล่าง” สันนิษฐานว่า เป็นบริเวณในย่านแนวคลองบางกอกน้อย โดย “บางบน” น่าจะหมายถึงส่วนที่อยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดนนทบุรี คือ “บางขุนนนท์” ส่วน “บางล่าง” ก็น่าจะหมายถึงกรุงเทพมหานครทางฝั่งธนบุรี คือ “บางคอแหลม บางโคล่ และคลองสาน” ดังเช่นที่ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 166 – 167) ได้กล่าวถึง “ตำบลที่เกิดผลไม้อย่างดี” ไว้ว่า “ทุเรียนนั้นที่ชั้นบางขุนนนท์ แต่ละต้นผลดกใจหาย ทั้งรสหวานเนื้อดีไม่มีระคาย จะซื้อขายแคล่วคล่องเป็นของดี ถึงตำบลบางคอแหลมและบางโคล่ ผลก็โตต้นก็งามตามเนื้อที่ อีกตำบลวัดทอง คลองสานมี ทั้งบางลำภูหมู่นี้ต้นก็งาม แต่รสเนื้อไม่สู้ดีเหมือนบางขุนนนท์ เป็นรองบางบนนั้นสองสาม ที่อื่นนอกกว่านี้ถึงมีก็ไม่งาม ผลก็ทรามรสก็คลายแล้วไม่ทน” โดยสอดคล้องกับเอกสารของชาวตะวันตกได้บันทึกเกี่ยวกับกรุงเทพมหานครในสมัยอดีตว่าเป็น

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

ลางสาดแสวงเนื้อหอม ผลงอม ๆ รสหวานสนิท
กลืนพลางทางเพ่งพิศว์ คิดยามสารทยาตรามา
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 94) ได้กล่าวถึง “ผลลางสาด” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ผลลางสาดนี้มีชนิดหวานหอมและเปรี้ยว ที่นับถือกันก็คือตำบลวัดทอง คลองสานเป็นดีแต่ลางสาดตะวันตกเมืองหลังสวน ซึ่งเอาเข้ามาในกรุงเทพ จะเปรี้ยวกับจืดไม่ค่อยพบหอมหวานนัก” ส่วนวิธีปอกทำได้โดย “ปลิดจากพวงลอกเปลือกชั้นนอกออก เพราะเป็นผลไม้ที่มียางมาก แล้วลอกเปลือกชั้นในและซอกกลีบออกด้วยให้คงไว้ทั้งผล อย่าให้กลีบแตกได้ ประดับลงโถแก้วหรือจานพองาม” โดยทั้งนี้ “ตำบลวัดทอง คลองสาน” สันนิษฐานว่าในปัจจุบันคือบริเวณย่าน “วัดทองนพคุณ” (วัดทองล่าง) และ “วัดทองธรรมชาติวรวิหาร” (วัดทองล่าง) แขวงคลองสาน เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร ซึ่งปัจจุบันไม่พบลางสาดตำบลวัดทอง คลองสานแล้ว

ผลเงาะไม่งามแงะ มล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา
หวนเห็นเช่นรจนา จ๋าเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 44)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 93 – 94) ได้กล่าวถึง “เงาะ” (อาหารหวาน) ในอดีตว่า “ผลเงาะนี้มีพันธุ์เหลืองพันธุ์แดง พันธุ์ที่แดงนั้นผลย่อมมีรสเปรี้ยว ติดเม็ดด้วย พันธุ์เหลืองนั้นเป็นอย่างดีที่สวยกรอบผลโตตามที่นิยมกัน เงาะบางยี่ขันเป็นรสดี” และสำหรับวิธีปอกคว้านทำได้โดย “เอามีดผ่าเปลือกแกะออกแล้วเอามีดคว้านเม็ดออกประดับลงในโถหรือจาน อีกอย่างหนึ่งเอามีดฝานหัวฝานก้นทั้งสองข้าง แล้วเอามีดคว้านเอาเม็ดออกให้เนื้อติดอยู่กับเปลือกประดับในจาน คว้านแบบนี้น้ำไม่ไหลนอง ไม่เย็น แต่เอามีกรีดเปลือกเสีย ผู้จะรับประทานจะได้แกะเปลือกออกง่าย” โดยทั้งนี้ “บางยี่ขัน” อยู่ทางฝั่งธนบุรีในบริเวณแขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ซึ่งในปัจจุบันไม่ปรากฏเงาะบางยี่ขันแล้ว

สละสำแลงผล คิดลำต้นแน่นหนาหนาม
ถ้าทีมปี้มปืนกาม นามสละมละเม็ดตา
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 45)

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 246 – 247) ได้กล่าวถึง “สละ” ไว้ว่า “สละนี้เป็นไม้กอมีหนาม ผลก็เป็นพวงก้อนมีหนามเหมือนกัน ตำบลบางโคล่เป็นสระชนิดดี ผลโตและหวานที่ตำบลอื่น ๆ ก็มีแต่เปรี้ยว ผลสละนี้ใช้รับประทานสด ปอกเปลือกคว้านเมล็ดออกใช้เป็นผลไม้เคียงหวานและใช้ทำลอยแก้วก็มี” ส่วนวิธีปอกสละนั้น ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้อธิบายว่า “สละนี้เมื่อตัดมาแต่แรกจะนิยมแช่น้ำไว้ทั้งพวงเพื่อจะให้คลายเปรี้ยว เรียกว่าให้ลืมต้น เมื่อจะปอกนั้นปลิดจากพวงถูขนที่เป็นหนามเสียให้หมด จึงปอกเปลือกลอกผิวจนหมด แล้วเอามีดคว้านเจาะที่ตรงหัวและผ่าที่ปลายและเอามีดคว้านที่หัวให้รอบเม็ด เอาปลายมีดแทงเมล็ดออกทางปลายที่ผ่านั้น ถ้าเป็นสละชนิดที่หวานสนิทก็ประดับลงโถแก้วทีเดียว ที่ยังมีรสเปรี้ยวอยู่ใช้น้ำตาลเชื่อมข้นปนกันกับเกลือหรือชุบน้ำเกลือกับน้ำตาลประสมกัน ยัดไส้ที่คว้านเมล็ดออกไว้นั้น จึงประดับลงโถแก้วหรือจัดลงในชามจาน” ส่วน “สละลอยแก้ว” ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ได้อธิบายว่า “ผลสละที่มีรสกระเดียดเปรี้ยวมากกว่าหวานนั้น เอามาปอกเปลือกคว้านเม็ดออกแล้ว หั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว แล้วกลับบั้ง ๆ เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เอาเกลือป่นเคล้ากับสละพอแก้เปรี้ยว แล้วจึงเอาน้ำตาลเชื่อมกับน้ำดอกไม้สดประสมกันลงชิมดูรสพอดีเพียงสามรส คือ เปรี้ยวเค็มหวานพอดีให้กระเดียดทางหวานสักหน่อย ตักลงโถแก้วเจียระไนหรือโถยอดกระเบื้องหรือชามฝาก็ได้ เอาดอกมะลิโรยปิดฝาตั้งในสำรับหวานให้รับประทาน ผลสละนี้อย่างไทยทำกับข้าวได้อีกหลายอย่าง”

สังขยาน่าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศรกแสดง
เป็นนัยให้เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศรกเหลือ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” (อาหารหวาน) หมายถึง ข้าวเหนียวมูนด้วยน้ำกะทิมีรสหวานมัน มีสีเขียวอ่อนที่ได้จากสีของใบเตย และประดับหน้าด้วยสังขยาที่ทำมาจากไข่ ซึ่ง “สีโศก” หรือ “สีโศรก” เป็นคำดั้งเดิมที่หมายถึง สีเขียวอ่อน ๆ โดยข้าวเหนียวมูนนี้จะต้องใช้ข้าวสารจากข้าวเหนียวเก่าเพราะว่าไม่มียาง เมื่อมูนข้าวแล้วเม็ดจะสวยเงา ไม่แฉะ และในปัจจุบันต้องเป็น “ข้าวเหนียวเขี้ยวงู” ที่มีเม็ดสวยเรียวยาวคล้ายเขี้ยวของงู ซึ่งเป็นข้าวเหนียวสายพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดเชียงราย ที่ถือว่าเป็นข้าวเหนียวที่ดีที่สุด อย่างไรก็ดี ข้าวเหนียวมีด้วยกันหลายหน้าทั้งหน้ากุ้ง หน้ากระฉีก หน้ากลอย หน้าปลาแห้ง เป็นต้น แต่ทั้งนี้ในบทพระราชนิพนธ์ระบุว่าเป็น “ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” ที่ทำมาจากไข่ ซึ่งสันนิษฐานว่า “สังขยา” นี้มีที่มาจาก “คัสตาร์ด” ที่เป็นอาหารหวานของชาวตะวันตก โดยคัสตาร์ดจะใช้ไข่ไก่ นม (หรือครีม) และน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากันแล้วอบในเตาอบจนสุก ส่วนสังขยาของไทยจะใช้เพียง ไข่เป็ด หัวกะทิ และน้ำตาลปี๊บ เป็นส่วนประกอบผสมให้เข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ นึ่งด้วยไอน้ำเดือดจนสุก

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

ที่ตอนนึ่งต้องมีกรรมวิธี คนโบราณใช้นึ่งด้วย ‘กระทะใบบัว’ เป็นกระทะเหล็กขนาดใหญ่ ใส่น้ำมาก ใส่ฟืนเป็นเชื้อเพลิง โดยใส่ฟืนมาก ๆ ให้น้ำเดือดพล่านดี ใช้ดุ้นฝืนแสมวางในกระทะปริ่มน้ำ วางถาดลงไป ปิดฝาป้องกันไอน้ำไว้ น้ำเดือดพลั่ก ๆ จนแทบว่าจะเข้าไปในถาดทีเดียว จากแรงสั่นสะเทือนของน้ำเดือดนี้จะไปเขย่าถาด ทำให้ส่วนผสมในถาดสะเทือนไหวตลอดเวลา นี่คือเหตุผลที่ ‘สังขยาหน้าเป็นคลื่น’ หรือ ‘หน้ายักษ์’ ยิ่งถาดสะเทือนมาก คลื่นก็จะใหญ่ขึ้น ปัจจุบันนี้เราใช้ ‘ลังถึง’ นึ่งสังขยา หน้าของสังขยาจึงเป็นคลื่นไม่ค่อยใหญ่นัก เพราะก้นถาดอยู่ไม่ชิดกับน้ำเดือด แรงสั่นสะเทือนย่อมน้อยกว่ากัน ส่วนผสมได้รับความสั่นสะเทือนน้อยกว่า หน้าขนมขึ้นจึงเล็กกว่า”

จะเห็นได้ว่า “สังขยา” ที่เป็นหน้าของข้าวเหนียวตามที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานนั้น ในอดีตจะต้องมีหน้าขนมที่ไม่เรียบเป็นคลื่น ซึ่งสอดคล้องกับในปัจจุบันที่ผู้รู้บางท่าน จะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “ขนมหน้ายักษ์” อย่างไรก็ตาม “สังขยา” ในวัฒนธรรมอาหารของไทยนั้นยังปรากฏอีกลักษณะหนึ่ง คือ สังขยาที่ใช้ละเลงใน “ขนมเบื้องไทยโบราณ” ที่เป็นหน้าสังขยาหรือหน้าหวาน ปัจจุบันมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนจากเดิม โดยการใช้ไข่ขาวตีกับน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลทราย (เมอแรงค์) แทนการใช้สังขยาที่ใช้ไข่ทั้งฟองและน้ำตาลทราย สำหรับละเลงบนแผ่นขนมเบื้อง โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 171) ได้กล่าวถึงการทำ “ขนมเบื้องหน้าหวาน” ไว้ว่า “เอาไข่ต่อยลงทั้งฟอง จะใช้ไข่เป็ดหรือไข่ไก่ก็ได้สัก 2 – 3 ฟอง ตามแต่จะใช้มากน้อย เอาน้ำตาลทรายขาวเทลงในไข่คะเนให้หวาน ตีจนไข่และน้ำตาลนั้นขึ้นดี เหยาะน้ำหอมด้วย ใช้ละเลงบนแป้งอย่างหน้ากุ้ง” เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วเข้าใจได้ว่า “ข้าวเหนียวหน้าสังขยา” ในที่นี้น่าจะเป็นขนมสังขยาหน้ายักษ์มากกว่า

สาหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 59) ได้กล่าวถึง “ซ่าหริ่ม” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ขนมที่มีลักษณะเป็นเส้นแป้งยาว ๆ ราดด้วยน้ำกะทิรสหวานจากน้ำตาล และหอมด้วยกลิ่นอบควันเทียนดอกไม้หอม” ส่วนสุภรณ์ พจนมณี (2555 : 231 – 232) ได้อธิบายวิธีทำ “ซ่าหริ่ม” ไว้ว่า “ผสมแป้งถั่วกับน้ำลอยดอกมะลิ คนจนแป้งละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะทองนำไปตั้งไฟกวนจนสุกและใส ยกลงจากเตา ตักแป้งที่กวนแล้วใส่ที่กดซ่าหริ่ม ค่อย ๆ กดลงในถังน้ำเปลี่ยนประมาณ 2 – 3 ครั้ง เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ห่อด้วยผ้าขาวบางแยกเป็นสี ๆ” ได้ตัวซ่าหริ่ม โดยสุภรณ์ พจนมณี ยังได้กล่าวอีกว่า “หากต้องการสีอื่น ๆ ให้ผสมสีลงไปในแป้งถั่ว หรือถ้าต้องการสีเขียวให้ใช้น้ำใบเตยแทนน้ำลอยดอกมะลิ” สำหรับน้ำกะทิทำโดย “ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำลอยดอกมะลิ นำไปตั้งไฟคนจนน้ำตาลละลายแล้วกรอง นำกลับไปตั้งไฟใหม่จนเดือดทั่วและน้ำเชื่อมข้น ใส่กะทิลงไปคอยคนอย่าให้กะทิเป็นลูก พอเดือดทั่ว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น เวลาจะรับประทานตักขนมใส่ถ้วย ใส่น้ำกะทิและน้ำแข็งทุบละเอียด”

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม
(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 แช่ให้ขึ้นน้ำดีแล้วเทลงครกตำให้ละเอียด มะพร้าวเลือกเอาที่เขียวซึ่งเรียกว่าทึนทึก มาขูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ ขึ้นตั้งไฟกวนไปด้วยกันจนเหนียวดี แล้วยกกระทะลงจากเตา ตักลงโถหรือชามไว้ ปั้นเป็นกลม ๆยาว ๆ ก็ได้ หรือจะปั้นเป็นสี่เหลี่ยมก็ได้แล้วแต่จะชอบ จะห่อสี่เหลี่ยมหรือห่อยาว แต่ตัวไส้นั้นต้องเอาลงโถหรือชามฝา อบดอกไม้ควันเทียนให้หอม เมื่อหอมดีแล้วเทแป้งลงแร่งหรือตะแกรงเล็ก ๆ ที่ละเอียดก็ได้ กระทะเหล็กล้างถูให้หมดจด ขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ พอกระทะร้อนจึงค่อย ๆ ร่อนแป้งลงในกระทะ พอเป็นอันกลมเล็ก ๆ อย่าให้หนานัก หยิบไส้ที่ปั้นไว้วางลงในกลางแป้งห่อพับเข้ามา ถ้าเป็นไส้สี่เหลี่ยมก็ต้องห่อพับให้เป็นสี่เหลี่ยม ถ้าไส้กลมยาวก็ให้ม้วนกลมเข้ามาทีเดียว ทำอย่างนี้จนหมดแป้ง แล้วลำดับใส่ขวดโหลหรือชามฝาอบอีกครั้งหนึ่งจึงจะหอมดีทั้งแป้งและไส้”

มัสกอดกอดอย่างไร น่าสงไสยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 63) ได้กล่าวถึง “มัศกอด” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เป็นขนมของโปรตุเกส ในปัจจุบันก็ยังมีขายอยู่ที่โปรตุเกส ลักษณะของขนมส่วนล่างเป็นเหมือนเค้กกรอบ ส่วนบนเป็นไข่ขาวกับน้ำตาลมีรสหวาน (เมอแรงค์) เมื่ออบแล้วขนมจะกรอบแข็งคล้ายเค้กกรอบ” ทั้งนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 400) ได้กล่าวถึง “มัศกอด” หรือ “สกัดมัศกอด” ตำรับในสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ไว้ว่า “เอาไข่เป็ดหรือไข่ไก่ยิ่งดีต่อยออกแล้วเอาแต่ไข่ขาวอย่าให้ไข่แดงติดถ้วยหนึ่ง น้ำตาลทรายนครชัยศรีบดให้ละเอียด 3 ถ้วย เทลงในชามอ่าง ปนกับไข่เอาไม้กลมเป็นรูปเหมือนสากคนบดไป จนน้ำตาลกับไข่นั้นขึ้นเบาดีแล้วเอาพิมพ์กลม ๆ อย่างเป็นเฟื่องทองเหลือง หรือทองแดง หรือเคลือบเหล็กวิลาศก็ได้ วางลงในเตาทรายเอาน้ำมันหมูหรือน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวใหม่ก็ได้ เอาผ้าขาวชุบน้ำมันกับไข่แดงทาลงในพิมพ์ เมื่อพิมพ์ร้อนทั่วกันดีแล้วตักไข่ที่คนไว้ในชามอ่างลงชามเล็กตีเสียให้เข้ากัน เอาช้อนตักหยอดลงในพิมพ์ให้เต็ม แล้วเอาไฟบนปิดปิ้งอย่าให้ไฟแรงนัก ไฟล่างแรงนิดหน่อยไม่เป็นไร แต่ไฟบนต้องให้อ่อนทีเดียว ผิงไปพอสุกอย่าให้ช้านัก ดูพอข้างนอกแข็งข้างในคงเยิ้มอยู่แล้วยกพิมพ์ขนมออกจากเตา เมื่อเย็นแล้วค่อยเทออกจากพิมพ์ จัดลงจานไปตั้งให้รับประทานกับมะพร้าวทึนทึกขูดหยาบ ๆ” นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน

ภาสกรวงศ์ (2557 : 400) ยังได้อธิบายเพิ่มเติมว่า “ขนมนี้หากพิมพ์เป็นทรงกลมจะเรียกว่า ‘ขนมมัศกอด’ หากพิมพ์ขนมเป็นทรงสี่เหลี่ยมจะเรียกว่า ‘ขนมสะกัด’ แต่อย่างอื่นเหมือนกันหมด”

ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 40)

“ลุดตี่ – แกงไก่” (อาหารว่าง) โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 51 - 53) ได้กล่าวว่า “ในปัจจุบันนิยมเรียกลุดตี่ว่า ‘โรตี’ ซึ่งแต่เดิมเป็นอาหารของชาวอินเดีย (แขก) นิยมรับประทานคู่กับแกง เช่น แกงไก่ ซึ่งเป็นแกงที่มีน้ำน้อยและไม่มีผัก (ยกเว้นผักใบสำหรับโรย) นิยมใส่พริกขี้หนูทั้งก้านเพื่อให้มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม และไม่เลี่ยน” ส่วนของตำราอาหารวิทยาลัยวัง โดยคณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง (2553 : 35) ได้อธิบายวิธีทำแป้ง “ลุดตี่” ว่าประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำซุป และเนยเพียงเท่านั้น โดย “ผสมแป้งสาลีกับน้ำซุป นวดให้เข้ากันจนแป้งเหนียว ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเท่ากันเรียงไว้ เอาผ้าขาวบางชุบน้ำให้เปียกหมาด ๆ คลุมแป้งทิ้งไว้สักครู่ คลึงแป้งให้เป็นแผ่นกลมและบาง แล้วม้วนแป้งให้เป็นหลอดยาว คลึงแป้งใหม่แล้วม้วนอีก แล้วคลึงอีกครั้ง แต่ให้หนาเป็น 2 เท่าของตอนแรก ไม่ต้องม้วน แป้งจะเป็นแผ่นกลมแบน และมีลักษณะเป็นชั้น ๆ ทากระทะด้วยเนยให้ทั่วทิ้งไว้ให้ร้อน ใส่แป้งที่คลึงแล้วลงไป กลับไปมาให้แป้งสุกเหลือง หมั่นหยอดเนยบ่อย ๆ ทีละน้อย ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ให้ขนมมีสีสวย เมื่อแป้งสุกแล้ว ก่อนยกลงทาด้วยเนยอีกครั้งพอให้เป็นมัน”

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมสอประพิมพาย
นึกน้องนุ่งฉีกทวาย ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ขนมจีบ” (อาหารว่าง) ในที่นี้หมายถึง “ขนมจีบไทย” โดยวันดี ณ สงขลา (2555 : 55) ได้ถึงขนมจีบว่า “มีแป้งหุ้มเป็นสีขาว นิยมทำไส้ไก่ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล รับประทานกับผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนู แต่เดิมทำจีบด้วยมือ ต่อมามีการใช้แหนบช่วยในการทำจีบ”

ส. พลายน้อย (2559 : 140 – 145) ได้เล่าว่า “ขนมจีบนี้แปลงมาจาก ‘ขนมไส้หมู’ เพราะมีคำกล่าวมาแต่โบราณว่า ‘ขนมค้างคาวเจ้าครอกทองอยู่ ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพธิ์’ โดยเจ้าครอกวัดโพธิ์ได้ทรงแปลงขนมไส้หมูมาเป็นขนมจีบ ซึ่งเป็นคนละอย่างกับขนมจีบของจีน โดยการกินขนมจีบของชาวจีนจะต้องมีน้ำชาร้อน ๆ จิบตามเป็นธรรมเนียมการกินเพื่อแก้เลี่ยน และจะได้กินมาก ๆ ซึ่งต่างไปจากขนมจีบของเจ้าครอกวัดโพธิ์ที่กินได้มาก ๆ และไม่เลี่ยน ที่เป็นเช่นนี้เข้าใจว่า ขนมจีบเจ้าครอกวัดโพธิ์มีมันน้อย” ซึ่งสอดคล้องกับกอบแก้ว นาจพินิจ (2542 : 28) ที่กล่าวว่า “ในสมัยรัชกาลที่ 1 เรียกว่า ‘ขนมไส้หมู’ เมื่อสมัยรัชกาลที่ 2 จึงเรียกว่า ‘ขนมจีบ’ มาจนถึง

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

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

นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 99) ได้กล่าวถึงขนมจีบอย่างเจ้าครอกวัดโพธิ์ ไว้ว่า “ตามที่พระราชวรวงศ์เธอ กรมหลวงบดินทร์ไพศาลโสภณ ทรงเล่านิพนธ์ไว้ว่าเจ้าครอกวัดโพธิ์ ซึ่งภายหลังมีพระนามว่า กรมหลวงนรินทรเทวีนั้น มีฝีมือปั้นทำขนมจีบเลื่องลือว่าทำดีกว่าทุก ๆ แห่ง ลูกหลานข้าไทยที่เป็นผู้หญิงมีฝีมือปั้นขนมจีบดีทุกคน ฝีมือผัดไส้ก็โอชารสถึงเนื้อหมูมากกว่ามันบริโภคได้มาก ๆ ไม่เลี่ยน ท่านทำขนมจีบตั้งเครื่องในรัชกาลที่ 1 และท่านอยู่มาจนรัชกาลที่ 2 เว้นเดือนหนึ่งสองเดือนบ้างเสด็จเข้าไปเฝ้าครั้งหนึ่ง ทรงทำขนมจีบไปตั้งเครื่องถวายขนมจีบ บรรจุชามลายทองกรอกสีข้างในชามหนึ่งก็เพียงจุประมาณ 50 ลูก รองพานถมดำผูกผ้าแดงให้ข้าหลวงเชิญตามเสด็จขึ้นไปพร้อมกับเจ้าครอกทองอยู่ ตั้งเครื่องทั้งวังหลวงและวังหน้า” ทั้งนี้ นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “ขนมจีบนี้จะกินคู่กับ ‘น้ำพริกมะมาด’ ซึ่งทำมาจากมะแขว่น (พริกหอม) เพื่อชูรสชาติของขนมจีบยิ่งขึ้น”

โดยหากจะเทียบเคียงเพื่อให้ทราบถึงลักษณะหน้าตาของขนมจีบในสมัยรัชกาลที่ 2 ในปัจจุบันแล้วนั้น ผู้วิจัยคิดเห็นว่าอาจจะศึกษาได้จาก “ขนมจีบตำรับของวังบ้านหม้อ” ที่เป็นตำรับซึ่งสืบทอดกันมาในราชสกุลกุญชร โดยสุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 52 – 56) ได้กล่าวถึงขนมจีบตำรับวังบ้านหม้อไว้ว่า “ขนมจีบไทยคล้ายปั้นสิบนึ่ง ซึ่งทั้งแป้งและไส้เป็นสูตรเดียวกัน ต่างกันที่วิธีปั้น ความยากอยู่ที่การบรรจงจับจีบให้คล้ายกับกระโปรงพลีต จีบจะต้องห่างกันเป็นระเบียบเรียบสวย แป้งไม่หัก ชิ้นหนึ่งควรมีจีบให้ได้ 17 – 20 จีบ และขมวดปมเหมือนหัวนกเป็นชิ้นพอดีคำ น่ารับประทานก่อนนำไปนึ่งจนสุก” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 101) ได้อธิบายวิธีการปั้นแป้งไว้อย่างละเอียดว่า “แผ่แป้งให้บางขึ้นเป็นรูปหม้อ เรียกว่าปั้นหม้อ เมื่อปั้นบางเสมอกันดีแล้ว จึงเอานิ้วหัวแม่มือข้างซ้ายสอดเข้าข้างในหม้อ เอาสองนิ้วข้างขวาจีบเป็นกลีบกระดิกนิ้วข้างในหันไปทีละนิด ๆ จนเป็นกลีบรอบใบแล้วจึงเอาหัวแม่มือกดก้นเวียนไปให้รอบเรียบลูก ตักไส้กรอกลงในแป้งที่ปั้นไว้ เอาหัวแม่มือกดลงที่ไส้ มือหนึ่งรวบที่คอหม้อ เรียกว่าเข้าหัว ค่อยกระดิก ๆ ไปทีละน้อยจนเข้าติดสนิทกัน จึงปั้นหัวขึ้นไปให้แหลมสูง แล้วจึงหักปลายหยิบเป็นหงอนไว้นิดหนึ่ง”

โดยทั้งนี้ สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 53) ได้อธิบายคำว่า “กลีบรอบใบ” ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ว่าหมายถึง “การจับจีบเหมือนกระโปรงพลีต” ส่วน “ปั้นหัวขึ้นไปให้แหลมสูง แล้วจึงหักปลายหยิบเป็นหงอนไว้นิดหนึ่ง” หมายถึง “ขมวดปมให้เหมือนหัวนก”

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

สำหรับขนมเทียนตามที่ปรากฏชื่อในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวานนี้ วันดี ณ สงขลา (2555 : 65) ได้กล่าวว่า คือ “ขนมเทียนสลัดงา (อาหารหวาน) นิยมห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมทรงพีระมิดปลายแหลม (มีลักษณะคล้ายนิ้วเรียวแหลมหรือเทียน) ห่อให้ชิ้นขนาดพอคำ โดยขนมเทียนสลัดงาบางทีก็เรียกว่า ‘เทียนสบัดงา’ เนื่องจากเมื่อคลุกกับงาแล้ว ต้องสลัดออกให้เม็ดงาสม่ำเสมอกัน ขนมเทียนสลัดงาเป็นขนมโบราณที่หอมนอกหอมใน ทั้งแป้งและไส้มีกลิ่นหอมของการอบควันเทียนและกลิ่นดอกมะลิ” สอดคล้องกับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 307) ได้กล่าวถึง “ขนมสะบัดงา” ไว้ว่า “มะพร้าวขูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ ขึ้นตั้งไฟกวนไปด้วยกันจนเหนียวดี เอาขึ้นปั้นก้อนกลม ๆ เขื่อง ๆ หน่อย และข้าวเหนียวขาวแช่ให้ขึ้นน้ำแล้วสงให้แห้งเอาลงโม่ โม่แล้วค่อย ๆ ทับน้ำออกให้แห้งดี งาล้างสีให้ขาวคั่วให้เหลืองเอาแป้งที่ทับไว้มาปั้นกลม ๆ แผ่ให้หนาหน่อยเอาไส้ที่ปั้นไว้วางลงบนแป้ง ค่อย ๆ เอาแป้งกลบคลึงให้กลม ๆ เหมือนลูกกระสุนอย่าให้ไส้แตกออกได้ กระทะตั้งไฟน้ำมันเทลงไปให้ร้อน เมื่อร้อนแล้วเอาแป้งที่ปั้นไว้เคล้าลงในงากลิ้งให้ทั่วลูกอย่าให้หนาเกินไป เอาลงทอดในน้ำมันจนเหลืองเสมอกันให้ดี จัดลงจานยกไปตั้งให้รับประทาน”

นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 308 – 310) ยังได้กล่าวถึง “ขนมเทียนใบตองสด” ไว้อีกแนวทางหนึ่งว่า “เอาถั่วมาลงกระด้ง บดให้ถั่วนั้นแตก 2 ซีกที่เรียกว่าเราะ แล้วเอาถั่วนั้นแช่น้ำจนถั่วนั้นขึ้นพองล้างเปลือกออกให้หมด ให้เหลือแต่เนื้อถั่วขาว เอาลงหม้อขึ้นหุงอย่างเราหุงข้าว เคี่ยวไปจนถั่วนั้นสุกระอุดีแล้ว เช็ดน้ำออกให้แห้งสะเด็ดน้ำเหมือนเราหุงข้าว จึงเอาขึ้นดงบนไฟให้น้ำนั้นแห้งอย่าให้แฉะ เมื่อแห้งสุกระอุดีแล้วเอาลงชามหรือจาน เอาทัพพีกดถั่วให้แตกละเอียดเหมือนกับแป้ง ... ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ไว้ ใบตองสดเขียว ๆ เจียนให้กลม เอาแป้งถั่วละลายกับน้ำดอกไม้สดเคล้าเข้ากับน้ำตาลให้เหลวหน่อย แล้วลงกระทะขึ้นตั้งไฟกวนไปจนข้นแป้งสุกดีเป็นเงาแล้วยกลง ใบตองสดห่อทำเป็นกรวยเข้า แล้วตักแป้งหยอดลงในกรวยใบตองที่ทำไว้ หยิบไส้ที่ปั้นไว้ยัดลงในแป้งจนมิดพับใบตองเข้ามาทั้งสองข้าง ห่อเป็นอันหนึ่ง ออกไปจนหมดแล้วลำดับจานเทียบสำรับ”

ทองหยิบทิบเทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเขินขวยใจ
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 42)

“ทองหยิบ” (อาหารหวาน) วันดี ณ สงขลา (2555 : 67) ได้กล่าวว่า “ในสมัยโบราณทำขนมทองหยิบเพียง 3 หยิบ โดยเลียนแบบหรือทำให้เหมือนหมวกบาทหลวง แล้วเรียกว่า ‘biretta’ (บีเรทต้า) ที่หมายถึง หมวกของบาทหลวง” สอดคล้องกับ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 83 – 84) ที่ได้อธิบายวิธีทำ “ทองหยิบ” ไว้ว่า “นำไข่เป็ดมาตอกอย่าให้ไข่แดงแตก แยกไข่ขาวไว้ เอามือเจาะไข่แดงแล้วรีดเอาแต่เฉพาะไข่แดงข้างใน แล้วเอาไข่แดงที่รีดไว้นั้น ถ้าทำปริมาณมากต้องใช้ตะกร้อช่วยให้ขึ้นฟู ระวังอย่าให้ขึ้นมากเกินไป จึงนำน้ำตาลตั้งไฟให้เดือดจนข้นแต่ไม่ถึงกับเป็นยางมะตูม แล้วยกลงเอาช้อนตักไข่ที่ตีขึ้นฟูไว้นั้นหยอดลงเป็นชิ้นกลม ๆ เล็ก ๆ จึงยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดจนไข่สุก เอาไม้ช้อนกลับด้านลง เมื่อน้ำตาลเดือดไข่ก็ใช้ได้ ยกลงตักวางในจานใหญ่ จึงเอามือหรือตะเกียบก็ได้ หยิบทั้งที่กำลังร้อน ๆ ให้เป็น 3 หยิบหรือ 5 หยิบ (เรียกว่า ‘ดอกจอก’) ก็ได้ตามแต่ชอบ วางลงในถ้วยเล็ก ๆ (ถ้วยตะไล) ให้อยู่ตัว ถ้าขนมยังแข็งไม่อุ้มน้ำตาลก็ตีไข่ให้ขึ้นฟูอีกสักหน่อย ถ้านุ่มน้ำตาลดีแล้วเป็นใช้ได้ น้ำตาลข้นจะทำให้เก็บไว้ได้นาน” ส่วนจรรยา สุบรรณ์ (ม.ป.ป. : 186) ได้กล่าวว่า “ทองหยิบ เป็นขนมที่ทำจากไข่แดงล้วน ๆ ตีให้ขึ้นฟู ใช้น้ำลอยดอกมะลิช่วยดับกลิ่นคาว จับจีบเป็นร่องลึกตามริมขอบ ตั้งแต่ 3 จีบจนถึง 10 จีบ แล้วแต่ความสามารถของผู้จับ และทำให้สุกด้วยน้ำเชื่อมข้นปานกลาง”

ขนมผิงผิงเผ่าร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
(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 “อบแป้งมันด้วยควันเทียนก่อนแล้วจึงคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ ให้สุก (มีสีเหลือง) ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย ตั้งไฟพอละลายแล้วกรอง ตั้งไฟเคี่ยวต่อไฟปานกลางอ่อน ๆ พอเป็นยางมะตูมอ่อน ๆ ยกลงคนให้เย็น ใส่ไข่แดงคนให้เข้ากัน ร่อนแป้งมันใส่ในกะทิคนเบา ๆ ทีละน้อย ๆ ให้เข้ากัน หมักไว้ 1 – 2 ชั่วโมง ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ วางบนถาดที่ทาไขมันบาง ๆ วางห่างกัน 1 นิ้ว แล้วจึงนำเข้าเตาอบ เมื่อสุกแซะออกจากถาด เก็บในขวดโหลอบด้วยควันเทียน”

รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้งทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

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

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

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

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

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 158 – 159) ได้กล่าวถึงวิธีทำ “ทองหยอด” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “เอาแป้งญวนบดให้ละเอียด คั่วพอสุกแล้วอบให้หอม ต่อยไข่เป็ด โดยแยกไข่ขาวและไข่แดงไว้ต่างหาก ใช้แต่ไข่แดงตีให้ขึ้นฟูเท่าทองหยิบ เอาน้ำตาลทรายและน้ำเทลงกระทะทองเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย คอยตักฟองดำ ๆ ทิ้งแล้วกรองอีกทีหนึ่ง จึงตั้งไฟเคี่ยวต่อไปให้น้ำตาลเข้มข้นเท่าน้ำตาลทองหยิบ แต่ต้องให้ไฟแรงน้ำตาลเดือดพล่าน ตักไข่ที่ตีขึ้นฟูแล้วนั้นใส่ลงในถ้วยเล็ก ๆ เอาแป้งที่เตรียมไว้แล้วผสมลงทีละน้อย ให้ข้นพอสมควรที่จะหยอดได้ จึงเอานิ้ว (นิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือ) ปาดไข่ที่ผสมแป้งแล้วหยอดลงในน้ำตาลที่เดือด ให้มีปลายแหลม (คล้ายหยดน้ำ) พอไข่สุกก็จะลอยขึ้นมาเอง ตักขึ้นแช่ลงในน้ำเชื่อมใส แล้วอบด้วยดอกไม้ให้หอม จึงจัดลงในจานหรือชาม” นอกจากนี้ “สามารถเก็บไว้ใช้ได้หลายวันหากทำด้วยไข่ไก่และใช้แป้งสาลี แต่ต้องคั่วก่อน ซึ่งจะทำให้มีรสชาติดีขึ้นมาก” ซึ่งสอดคล้องกับ จรรยา สุบรรณ์ (ม.ป.ป. : 194) ที่ได้กล่าวว่า “ทองหยอดเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่ใช้ ‘ไข่แดงตีให้ขึ้นฟู’ ใส่แป้งข้าวจ้าวชนิดดีพิเศษอบหอมและผสมลง ขนาดหยอดเป็นเม็ดได้กลมมีหางแหลมสั้น ๆ แล้วเชื่อมไม่สุกด้วย ‘น้ำเชื่อมข้น’ แช่ใน ‘น้ำเชื่อมใส’ จนอิ่มตัวดีแล้วตักขึ้น ในกระบวนขนมที่ใช้ ‘ไข่แดง’ และต้องเชื่อมให้สุกด้วยน้ำเชื่อมนั้นใช้ความข้นของน้ำเชื่อมตามลำดับ คือ ทองหยิบ ฝอยทอง และทองหยอด โดยเตรียมน้ำเชื่อมวิธีเดียวกันกับการทำ ‘ทองหยิบ’ แต่ข้นกว่า ‘ฝอยทอง’ โดยใช้วิธีเคี่ยวด้วยไฟอ่อนปานกลาง เพื่อไม่ให้น้ำเชื่อม ‘เปลี่ยนสี’ เป็นสีเหลืองอมน้ำตาล”

สำหรับ “แป้งญวน” นั้น สุมล ว่องวงศ์ศรี (2557 : 53 – 54) สันนิษฐานว่า “น่าจะเป็นแป้งข้าวเจ้าแห้งที่นำมาจากชาวญวน (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 ปอกมะพร้าวผิวดำออกให้หมดขูดด้วยกระต่ายจีนคั้นเอาแต่หัวกะทิ นวดกับแป้งให้เข้ากัน เอาน้ำตาลทรายเทลงในกระทะเคี่ยวไปจนข้นยกลงกรอง ผสมลงในแป้ง เอาน้ำปูนใสใส่ลงไปกะดูว่าให้ข้นกำลังดี เอานิ้วแตะชิมให้มีรสหวานมันตามชอบ จึงเอาพิมพ์เผาไฟให้ร้อน เอาไข่เป็ดผสมกับน้ำมันหมู (หรือน้ำมันมะพร้าวที่ใหม่ ๆ) ทาพิมพ์ปิ้งไปอีกจนร้อน เห็นว่าไม่ติดพิมพ์แล้ว จึงตักแป้งที่ผสมไว้หยอดลงในพิมพ์ ปิดพิมพ์แล้วกดลงปิ้งไปจนเหลือง ยกพิมพ์ออกจากเตา ลองเอาขนมออกมาม้วนเป็นอันกลม ๆ หรือพับเป็นสี่เหลี่ยมก็ตาม หรือจะเป็นแบบแบน ๆ ก็ได้ แต่ถ้าจะม้วนหรือพับต้องม้วนขณะที่กำลังร้อนอยู่ ถ้าแข็งกรอบแล้วจะหักหมด จัดลงในโถหรือขวดแล้วอบ (ควันเทียนอบดอกไม้หอม) ให้หอม”

โดยทั้งนี้ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า “ปอกมะพร้าวผิวดำออกให้หมดขูดด้วยกระต่ายจีน” น่าจะหมายถึง การปอกเปลือกอ่อนส่วนสีดำที่ติดกับด้านในกะลาของผลมะพร้าว ที่ในปัจจุบันจะเรียกว่า “การขูดขาว” โดยปกติทั่วไป ถ้ามะพร้าวขูดที่ขูดติดเอาเปลือกอ่อนส่วนสีดำนั้น จะใช้สำหรับคั้นกะทิเพื่อทำแกง เพราะมีความมันมากกว่า แต่จะมีสีขาวตุ่น ๆ (ซึ่งไม่ทำให้แกงเสียลักษณะที่ดีเพราะสีของเครื่องแกงและเครื่องเทศเด่นชัดกว่าสีของกะทิอยู่แล้ว) แตกต่างกับมะพร้าวที่ขูดขาวตามแบบที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้ระบุไว้นั้น ซึ่งเหมาะใช้คั้นกะทิสำหรับทำขนม เพราะกะทิจะมีสีขาวสวยกว่า ส่วน “กระต่ายจีน” หมายถึง อุปกรณ์เครื่องครัวชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะเป็นแผ่นไม้รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าใช้ตะปูเหล็กแหลม ๆ เล็ก ๆ จำนวนมาก ตอกยึดติดกับแผ่นไม้ ใช้สำหรับขูดวัตถุดิบ เช่น มะพร้าว (ที่เอากะลาออกแล้ว) มันสำปะหลัง สาคู เป็นต้น

งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

“จ่ามงกุฎ” (อาหารหวาน) ด้วยชื่ออันเป็นมงคลสูงสุด ขนมจ่ามงกุฎจึงได้รับการยกย่องให้เป็นราชาของขนมไทย ซึ่งปัจจุบันชาวไทยส่วนใหญ่มีความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน โดยเรียก “ขนมดาราทอง” หรือ “ทองเอกกระจัง” ที่เพิ่งประดิษฐ์มาได้ไม่นานนี้เป็น “ขนมจ่ามงกุฎ” แทน เนื่องจากขนมดาราทองนี้มีลักษณะที่คล้ายคลึงกับมงกุฎที่เป็นเครื่องประดับศีรษะมากกว่าขนมจ่ามงกุฎจริง ๆ ที่เป็นเพียงแป้งที่สุกด้วยการกวน มีรสหวาน มีลักษณะคล้ายกับกาละแม และด้วยห่อใบตองแห้งขนาดพอคำ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 393 – 394) ได้กล่าวถึงขนมจ่ามงกุฎไว้ว่า “... แป้งข้าวเจ้าเอาปั้นก้อนหนึ่งต้มนวดคล้ายแป้งขนมจีบ แต่เจือแป้งข้าวเหนียวเล็กน้อย แล้วปั้นยาว ๆ เล็ก ๆ แล้วตัดเล็ก ๆ ขนาดเมล็ดข้าวสารผึ่งพอหมาดตัวเอาขึ้นทอดน้ำมันจนเม็ดนั้นเหลืองกรอบดี ตักใส่กระดาษฟางให้ดูดน้ำมันออกให้หมด ... แล้วเอาแป้งข้าวเหนียวตามส่วนที่ตัวไว้ อบด้วยดอกไม้ควันเทียนให้หอมดี ... เอาน้ำดอกไม้คั้นกะทิ เอาแป้งที่อบไว้ละลายลงน้ำตาลตามส่วนที่ตวงไว้เชื่อมเสียก่อนแล้ว ละลายลงในกะทิกับแป้งด้วยกันให้เหลวมากสักหน่อย เอาลงกระทะทองขึ้นตั้งบนไฟ กวนไปและต้องหมั่นกวนอย่าให้เป็นลูกได้ ... กวนไปจนข้นเป็นเงาน้ำกะทิออกมันจวนจะเป็นลูกกลมเข้าแล้ว ยกลงเอาเม็ดแป้งที่ทอดไว้เทลงกวนให้เข้ากันเอายอดจากที่ตากแห้งฉีกออกลอกเสีย แล้วตัดเป็นท่อนยาวคะเนเท่านิ้วมือ 2 ท่อนด้วยกัน แล้วหยิบขนมนั้นปั้นเป็นกลม ๆ คะเนอันละคำ วางลงในใบจากข้างที่ไม่ได้ลอก แล้วพับหัวพับท้ายเข้ามาให้เป็นสี่เหลี่ยม แล้วเอาใบจากอีกท่อนหนึ่งทาบห่อขนมที่ห่อไว้แล้วอีกทีหนึ่ง แต่เอาข้างมันที่ไม่ได้ลอกไว้ข้างนอก พับหัวพับท้ายเข้ามาเหมือนอย่างที่ห่อขนมทีแรก เพื่อให้ห่อขนมนั้นดูเป็นมันน่ารับประทาน แล้วเอาด้ายเทศผูก หรือจะไม่ใช้ใบจากใช้ใบตองอ่อนก็ได้ ห่อเป็นสี่เหลี่ยมหรือห่อเป็นกรวยแหลมขึ้นมาก็ได้ ... เมื่อห่อเสร็จแล้วเอาลงโถหรือขวดอบทีหนึ่ง แต่เวลาที่จะห่อนั้นช่วยกันหลาย ๆ คนดีอย่าให้ทันเย็น ถ้าแก่นักแข็งไปอ่อนหน่อยหนึ่งดี ใช้ตากแดดเอาข้างนอกขึ้นเกล็ดฉีกออกข้างในเยิ้มจึงเรียกว่าทำดีถ้าแข็งเสียทีเดียวก็ไม่ดี ...”

อย่างไรก็ดี ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 394) ยังได้กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า “ขนมจ่ามงกุฎแต่เดิมใช้ห่อด้วยใบจาก ต่อมาใช้ห่อด้วยใบตองอ่อนเพราะทำง่ายกว่า แต่เม็ดแป้งทอดกรอบนั้นหากไม่ปั้นตามแบบเดิม ให้ใช้ข้าวเจ้าที่หุงสุกตากแห้งแล้วทอดแทน แต่จะดีไม่เท่ากับแป้งปั้นเป็นเม็ด ซึ่งขนมจ่ามงกุฎที่ห่อด้วยใบจากและใช้ข้าวทำเม็ด ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเรียกว่า ‘ขนมกระยาเสวย’ ซึ่งคือขนมจ่ามงกุฎของเก่านั่นเอง” เรื่องนี้พ้องกับ จรรยา สุบรรณ์ (ม.ป.ป. : 134) ที่เรียกขนมที่มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายคลึงกันกับขนมจ่ามงกุฎของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ว่า “ขนมกระยาเสวย” จึงเข้าใจได้ว่า ขนมจ่ามงกุฎในปัจจุบัน คือ ขนมดาราทองหรือทองเอกกระจัง ส่วนขนมจ่ามงกุฎตำรับเดิมที่กล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน นั้นน่าจะหมายถึงขนมกระยาเสวยในปัจจุบัน ทั้งนี้ หากต้องการศึกษาขนมจ่ามงกุฎตำรับเดิมนั้นพบว่า ยังปรากฏอยู่ในท้องที่อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สกลนุชดุจประทุม
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

“บัวลอย” (อาหารหวาน) ในอดีต “บัวลอย” หมายถึง ขนมในชุดขนมไทยที่ประกอบด้วย “ไข่กบ” (เม็ดแมงลัก) “นกปล่อย” (ลอดช่อง) “บัวลอย” (ข้าวตอก) และ “อ้ายตื้อ” (ข้าวเหนียวดำ) โดยเรียกว่า “ประเพณีขนมสี่ถ้วย” เมื่อจะรับประทานก็ราดด้วยน้ำกะทิ แต่สำหรับขนมบัวลอยในที่นี้ หมายถึง ขนมบัวลอยที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวสีต่าง ๆ ตามวัตถุที่ผสมลงไปเพื่อให้สีปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดปลายนิ้วก้อย นำไปต้มเมื่อสุกจะลอยขึ้น ตักขึ้นใส่ในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ปัจจุบันอาจเพิ่มไข่หวานเรียกว่า “บัวลอยไข่หวาน” ทั้งนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 159 – 160) ได้กล่าวถึงวิธีทำ “ขนมบัวลอย” อีกแบบหนึ่งไว้ว่า “เอาข้าวเหนียวแช่น้ำให้ขึ้นน้ำจึงเอาตำหรือโม่ให้ละเอียด ถ้าโม่แล้วต้องทับน้ำให้แห้ง อบเสียให้หอม ปั้นเป็นเม็ดเมล็ดกลม ๆ เล็ก ๆ ปอกมะพร้าวสำหรับขูดคั้นกะทิขูดผิวดำออกให้หมด คั้นบิดเอาแต่น้ำหัวและน้ำกลางยกขึ้นตั้งไฟ เอาน้ำตาลเทลงเคี่ยวไปพอเดือดพลุ่ง เอาแป้งที่ปั้นไว้เทลงไปคนให้ทั่ว จนเห็นแป้งนั้นสุกใสมะพร้าวแตกมัน ยกลงตักใส่ชามไปให้รับประทาน” และ “ขนมบัวลอยนี้บางคนใช้สาคูเม็ดใหญ่และลูกลานแทนบ้าง ถ้าใช้แป้งข้าวเหนียวควรเติมแป้งท้าวยายม่อม 1 ส่วน แล้วชักให้เหนียวและเป็นเงาดีขึ้น น้ำตาลที่ใช้นั้นใช้น้ำตาลหม้อรสดีกว่าน้ำตาลทรายมาก”

ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสะไบคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

วันดี ณ สงขลา (2555 : 81) ได้กล่าวถึง “ช่อม่วง” (อาหารหวาน) ไว้ว่า “ตำรับเดิมช่อม่วงเป็นเฉพาะอาหารหวาน ที่ส่วนไส้ประกอบด้วยฟักเชื่อม มันหมูแข็ง ถั่วลิสง งา เกลือ และน้ำตาลทราย (ไส้หวาน) สำหรับสีของแป้งได้จากดอกอัญชันแช่ในน้ำร้อน แล้วบีบน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยจะได้สีม่วง เมื่อใส่ไส้แล้วจีบเป็นรูปดอกไม้ นำไปนึ่งแล้วพรมด้วยหัวกะทิ แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงขนมช่อม่วง โดยใช้ไส้ของขนมจีบไทย (ไส้คาว) ปั้นแล้วนำไปนึ่ง พรมด้วยกระเทียมเจียวรับประทานกับผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนู ซึ่งเป็นอาหารว่าง” ซึ่งตำรับนี้มีความคล้ายคลึงกับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398) ที่ได้กล่าวถึงวิธีการทำ “ช่อม่วง” ว่า “เอาชิ้นฟักเครื่องจันอับมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถั่วลิสงซอยให้ละเอียดมันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเหมือนกับชิ้นฟัก ลงกระทะเอาขึ้นตั้งไฟ เอาถั่วลิสงชิ้นฟักลงคนผัดไปด้วยกัน พอสุกดีแล้วตักลมชามหรือขวดอบดอกไม้ควันเทียนไว้ให้หอม จึงเอาแป้งญวนมาแล้วเอาดอกอัญชันเด็ดเอาแต่สีม่วงคั้นบิดเอาน้ำลงในแป้งเคล้าให้สีแก่กว่าอัญชันสักหน่อย แต่อย่าให้แป้งเหลวทำเป็นก้อนเข้าไว้ เอาน้ำเทลงหม้อขึ้นตั้งไฟให้เดือด เอาแป้งลงต้มพอให้สุกสักครึ่งหนึ่งหรือคะเนสัก 2 เส้นตอก แล้วตักขึ้นล้างด้วยน้ำเย็นให้หมดเมือก เอาขึ้นนวดทั้งร้อน ๆ เหมือนแป้งขนมจีบอย่าให้เป็นลูกได้ เมื่อนวดไปจนได้ที่แล้ว ถ้าดอกอัญชันยังมีอีกบิดน้ำให้ข้น มะนาวสักนิดหนึ่งบีบลงในน้ำดอกอัญชันจะได้เป็น

สีม่วง เอามือแตะน้ำอัญชันที่คั้นไว้ นวดแป้งไปจนหมดน้ำดอกอัญชัน เมื่อยังดิบอยู่ยังไม่เหนียวดี เอาปั้นเป็นก้อนข้าวลงหม้อ ต้มอีกทีหนึ่งคะเนสักครู่หนึ่ง ก็เอาขึ้นล้างน้ำเย็นนวดไปอีกจนแป้งได้ที่ดีแล้ว จึงหยิบแป้งนั้นทีละน้อย ๆ แผ่ออกอย่าให้บางนัก แล้วเอาไส้ฟักและถั่วที่อบไว้หยอดลงในแป้งเอาแป้งหุ้มห่อให้มิดไส้ จึงเอาแหนบค่อย ๆ หยิบคีบขึ้นมาให้เป็นกลีบดอกไม้หมดทั้งอัน เว้นแต่ข้างล่างที่จะวางลงนั้นไม่ต้องหยิบให้เป็นกลีบ ทำอย่างนี้ไปจนหมดไส้หมดแป้ง แล้วเอาลงลำดับในลังถึง กระทะตั้งน้ำให้เดือดยกลังถึงขึ้นนึ่งใช้ไฟแรงหน่อยจนสุกดียกลง เอาใบตองฉีกเป็นฝอยชุบน้ำมันปัดขนม อย่าให้ติดกันแล้วเอาลงลำดับจานไปตั้งให้รับประทาน” อย่างไรก็ดี ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398 – 399) ได้อธิบายเพิ่มเติมไว้อย่างน่าสนใจว่า “แต่เดิมใช้ไส้ ‘หน้ากระฉีก’ ที่เป็นมะพร้าวขูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ (น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว) แล้วตั้งไฟกวนจนเหนียว ใส่ถั่วทองคั่ว (ถั่วเขียวคั่วแล้วเลาะเปลือกออก) ผสมให้เข้ากัน แล้วจึงปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ อบควันเทียนดอกไม้หอมให้มีกลิ่นหอม ซึ่งไส้ถั่วลิสงกับฟักเชื่อมเป็นไส้ที่ทำขึ้นในภายหลัง แต่ต้องปั้นให้เป็นรูปดอกไม้ที่มีกลีบบาง”

แต่ทั้งนี้พบว่า วิธีทำช่อม่วงทั้งของ วันดี ณ สงขลา (2555 : 81) และท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 398 – 399) ที่เป็นวิธีทำในข้างต้นนั้น มีความแตกต่างโดยสิ้นเชิงกันกับวิธีทำช่อม่วงของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557 : 397) อีกวิธีหนึ่ง ซึ่งท่านระบุว่าเป็น “วิธีเดิมของครู” โดยวิธีนี้มีความคล้ายคลึงกับการทำ “ข้าวเกรียบปากหม้อ” คือ “เอาดอกอัญชันเด็ดแต่ที่สีม่วงคั้นกับน้ำร้อน แล้วเอาผ้ากรองเอาแต่น้ำละลายเข้ากับแป้งนวดเสียอย่าให้เป็นเมล็ด น้ำตาลเชื่อมละลายลงด้วยให้แก่สีอัญชันสักหน่อย ต่อยไข่ตีขึ้นน้ำตาลทราย บิดหัวกะทิให้ข้นเทลงในไข่ตีให้เข้ากันให้หวานมันจัดให้ดี ถ้ามีน้ำหอมอะไรก็หยดลงสักหน่อยพอแก้คาว แล้วเอาผ้าผูกปากหม้อทำเหมือนละเลงข้าวเกรียบ แต่เจาะผ้าเสียนิดหนึ่งพอให้ไอขึ้น จึงเอาหม้อขึ้นตั้งไฟพอน้ำเดือดแล้วเปิดฝาละมีเอาจอกย่อม ๆ ตักแป้งละเลงลงเหมือนละเลงข้าวเกรียบฉะนั้น แล้วทีหลังละเลงตามชอบอย่าละเลงที่กลาง ละเลงตามขอบร่ำไปจนขอบหนาให้กลางมีเป็นช่องอยู่ แล้วตักไข่ กะทิ และน้ำตาลที่ดีไว้หยอดลงในช่องกลางที่ละเลงไว้เอาฝาปิด เมื่อเปิดขึ้นสุกดีแล้วเอาไม้ปากเป็ดแซะแป้งพับเข้ามาเป็นสี่เหลี่ยมให้ไส้ไข่ น้ำตาลอยู่ตรงกลาง ...” ส่วนตำรับ “ขนมช่อม่วงดัดแปลง” ของจันทร ทศานนท์ (2535 : 142) ได้ระบุว่า “บางทีหากใส่ไส้กุ้ง และแป้งขาวไม่มีสี เรียกว่า ‘ขนมดอกไม้’ และช่อม่วงโบราณที่เป็นไส้หวาน คือ ไส้แบบ ‘ขนมโก๋’ นั่นเอง”

ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน
(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. 2557 : 43)

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

ผู้ตั้งชื่อได้ดีเหมาะเจาะ” โดยทั้งนี้ จรรยา สุบรรณ์ ยังได้กล่าวถึงวิธีทำฝอยทองไว้ว่า “การทำฝอยทองต้องเตรียมน้ำเชื่อมไว้ล่วงหน้า เช่นเดียวกับการทำทองหยิบ ความข้นของน้ำเชื่อมที่ใช้ทำฝอยทองนั้นข้นกว่าน้ำเชื่อมที่ใช้ทำทองหยิบ ที่ต้องข้นกว่าเพราะต้องการให้น้ำเชื่อม ‘รัดเส้นไข่’ ที่อยู่ตัวเป็นเส้นไม่แผ่ออก ลักษณะความข้นที่สังเกตได้ คือ ใช้นิ้วชี้แตะน้ำเชื่อมเล็กน้อย แตะกับนิ้วหัวแม่มือ ยกขึ้นยกลง น้ำเชื่อมเหนียวเป็นยาง แตะหลาย ๆ ครั้ง จึงแห้ง หรือเมื่อตั้งทิ้งไว้ น้ำเชื่อมยังคงลักษณะเดิมอยู่ไม่ตกผลึก เมื่อเตรียมน้ำเชื่อมแล้ว ขณะที่รอน้ำเชื่อมก็เตรียมแยกไข่ โดยแยกไข่ขาวออกจากไข่แดง การแยกไข่เพื่อทำฝอยทองนั้น แตกต่างกว่าการแยกไข่ก็ทำทองหยิบ การทำทองหยิบมิได้ใช้ ‘ไข่น้ำค้าง’ แต่การทำฝอยทองต้องใช้ไข่น้ำค้างด้วยและเป็นสิ่งสำคัญมากทีเดียว”

สำหรับ “ไข่น้ำค้าง” จรรยา สุบรรณ์ (ม.ป.ป. : 190) ได้กล่าวว่าคือ “ไข่ขาวส่วนใสไม่จับตัวเป็นยวง อยู่ที่เปลือกไข่ด้านใน” โดยการได้มาซึ่งไข่น้ำค้างทำได้โดย “เมื่อเวลาแยกไข่ ต่อยไข่ให้แยกออกตรงส่วนกลางของฟองไข่พอดี ต่อยให้แรงพอที่ไข่จะแตกออกเป็น 2 ซีก ... เมื่อแยกไข่ขาวออกตรงกลางพอดีแล้ว รีบเทไข่จากมือซ้ายมาใส่มือขวาโดยเร็ว ขยักไข่ขาวไว้ที่เปลือกข้างซ้าย ไข่ขาวที่เป็นยวงจะลื่นหลุดลงไปในภาชนะที่รองไว้ เหลือ ‘ไข่ขาวส่วนใสที่เปลือกไข่’ คือ ไข่น้ำค้าง ... ปริมาณของไข่น้ำค้างกับไข่แดงนั้น ต้องมีปริมาณพอเหมาะกันพอดี ถ้าใส่ไข่น้ำค้างมากเกินไปเส้นฝอยทองจะแบน ถ้าใส่น้อยไปเส้นฝอยทองจะแข็งกระด้าง โดยเส้นฝอยทองที่นิยมว่าสวยจะมีลักษณะเส้นกลมอ่อนนิ่ม เรียบ เป็นเส้นยาวเหนียวพอควร”

สรุปได้ว่า อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมเป็นประเภทของอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แม้ว่าอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววัง ได้แก่ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังจะมีตำรับที่ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่าง ๆ เนื่องจากศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังมาจากพระบรมมหาราชวัง แต่อาจแตกต่างกันซึ่งเกิดจากรสนิยมของเจ้านายและผู้ปรุงอาหาร ทั้งนี้ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม หรือ “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก โดยการตั้งสำรับสำหรับเจ้านาย 1 สำรับนั้นประกอบด้วย ข้าวสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เคียงเครื่องจิ้ม เคียงเกาเหลา เครื่องหวาน เคียงหวาน และเคียงผลไม้ รวมทั้งสิ้น 9 ประเภท ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารชาววังภายใต้การปกครองแบบสมบูรณายาสิทธิราชย์ที่มีความเฟื่องฟูเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในรัชสมัยรัชกาลที่ 2 ที่ปรากฏ “กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งสิ้นจำนวน 48 รายการ นอกจากนี้ในบทพระราชนิพนธ์ยังได้กล่าวถึง “สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี” พระอัครมเหสีในพระองค์ซึ่งมีพระปรีชาสามารถเป็นเลิศในด้านการปรุงอาหารแห่งยุคสมัยต้นรัตนโกสินทร์อีกด้วย

3. อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน

วัฒนธรรมอาหารชาววังได้มีการเคลื่อนย้ายถ่ายเททางวัฒนธรรมกับวัฒนธรรมของชาวบ้านในหลายลักษณะ ทั้งจากการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจากเจ้าจอมหม่อมห้ามที่เป็นสามัญชนมาปรับใช้ในรั้ววัง และพระราชนิยมในการเสด็จประพาสต้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่ได้ส่งผลให้อาหารชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง สำหรับอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านในที่นี้จะกล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารชาววังอันเกิดจากการเสด็จประพาสต้น เพื่อทรงสำราญพระอิริยาบถและทรงทอดพระเนตรความเป็นอยู่ของราษฎร ซึ่งได้ทำให้อาหารท้องถิ่นชนบทปรากฏในการตั้งเครื่องเจ้านายเด่นชัดขึ้นเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตาม แม้ว่าวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยส่วนใหญ่จะไม่แตกต่างจากอาหารของชาวบ้าน แต่คุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมกล่าวคือ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก นั้นยังเป็นข้อกำหนดที่สำคัญ ซึ่งได้ทำให้อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านมีความแตกต่างไปจากอาหารชาวบ้านทั่วไป ทั้งนี้เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอข้อมูลที่เป็นความรู้จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

การรับประทานอาหารของคนไทยในสมัยก่อนหรือสำรับชาวบ้านนั้น ส. พลายน้อย (2553) ได้กล่าวไว้ว่า

> “การรับประทานอาหารของคนไทยในสมัยก่อนมีระเบียบแบบแผนจะว่าดีกว่าในปัจจุบันก็ว่าได้ เช่น ในสมัยก่อนเมื่อจะรับประทานอาหารเขาจะจัดอาหารใส่ถ้วยวางในถาด ซึ่งเรียกว่าการจัดสำรับ ถ้าเป็นบ้านที่มีฐานะดีก็จะใช้ถ้วยฝา คือ มีฝาปิดมิดชิด เมื่อถึงเวลารับประทานจึงจะเปิดฝาออก ส่วนชาวบ้านธรรมดาไม่ค่อยพิถีพิถันเรื่องฝาเท่าใดนัก ... แต่ถึงกระนั้นก็มีฝาชีครอบคลุมทั้งสำรับ ซึ่งผิดกับในปัจจุบันที่นอกจากไม่ใช้ถ้วยฝาแล้ว ไม่ใช้สำรับแล้ว ฝาชีก็ไม่มีอีกด้วย ... ในสมัยก่อนการได้รับประทานอาหารในสำรับถือว่ามีเกียรติได้รับการยกย่อง ... จำนวนอาหารโต๊ะไม้มีแกง 1 ถ้วย ผัด 1 จาน น้ำพริก 1 ถ้วย ผัก 1 จาน ปลาย่าง 1 จาน ส่วนอาหารโต๊ะทองเหลือง มีแกงเผ็ดแกงจืดเพิ่มขึ้น ... สำรับชาวบ้านนั้นบางครั้งบางคราวก็มีอาหารเกินที่จะบรรจุลงในสำรับได้ 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 ผู้ดีเมืองกำแพงเพชรจัดเครื่องถวายคราวเสด็จประพาสต้น
ที่มา : จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (2547 : 146)

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

> “การเลี้ยงกันในหมู่พวกชาวบ้าน เรียกกันเป็นสามัญว่า เลี้ยงดูปูเสื่อ เพราะนั่งล้อมวงกันที่พื้นจึงต้องปูเสื่อ เพื่อให้ดูสะอาดหมดจด ถ้าไม่ใช่เลี้ยงกันบนเรือน แต่เลี้ยงกันในประรำ ซึ่งมีพื้นดินหรือในที่กลางแจ้งกลางนา ไม่มีเสื่อสำหรับปูได้เพียงพอ ก็ใช้ปูด้วยใบไม้ใบตองสุดแต่จะหาได้ง่าย ...”
>
> (อนุมานราชธน, พระยา. 2510 : 120 – 121)

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



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

จดหมายเหตุในการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จากการเสด็จเพื่อทรงตรวจเยี่ยมประชาชน ซึ่งบางคราวก็ได้เสด็จเป็นทางราชการ และในบางคราวก็เสด็จเพื่อสำราญพระราชอิริยาบถอย่างสามัญ โดยสุดแต่พอพระราชหฤทัยจะพักประทับที่ใดก็ประทับที่นั่น ซึ่งเรียกว่า “เสด็จประพาสต้น” (กรมศิลปากร. 2489 อ้างมาจาก จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 5) ได้สะท้อนให้เห็นภาพของอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน โดยทั้งนี้ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 มีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง เนื่องจากปรากฏอาหารหลาย ๆ รายการเกิดจากการเสด็จประพาสต้น เช่น น้ำพริกปลาร้า แต่ด้วยลักษณะของอาหารชาววังที่ต้องรับประทานสุก จึงทำให้น้ำพริกปลาร้าที่ทำขึ้นภายในวังไม่เป็นที่โปรดฯ เนื่องจากไม่อร่อยเท่าของชาวบ้าน เป็นต้น” อย่างไรก็ดี ในพระนิพนธ์ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ หรือจดหมายนายทรงอานุภาพ ฉบับที่ 1 ที่มีถึงพ่อประดิษฐ์ ได้กล่าวถึงมูลเหตุในการเสด็จประพาส ความบางตอนว่า

> “เหตุที่จะเสด็จต่อไปในคราวนี้ ได้ทราบว่าเมื่อก่อนจะเสด็จขึ้นมาบางปะอิน พระเจ้าอยู่หัวไม่ใคร่จะทรงสบาย หมายจะเสด็จขึ้นมาพักรักษาพระองค์ตามเคย ก็มีพระราชกังวลและพระราชกิจติดตามขึ้นมา หาเวลาพักไม่ใคร่ได้จึงไม่ทรงสบายมากไป เสวยไม่ได้และบรรทมไม่หลับทั้งสองอย่าง หมอเห็นว่าจะต้องเสด็จประพาสเที่ยวไปให้พ้นความรำคาญ อย่าให้ต้องทรงเป็นพระราชธุระในราชกิจอย่างใด ๆ เสียสักคราวหนึ่ง จึงจะรักษาพระองค์ให้ทรงสบายได้ดังเก่าโดยเร็ว เจ้านายผู้ใหญ่ที่มาตามเสด็จจึงพร้อมกันกราบบังคมทูล ขอให้ทรงระงับ

> พระราชธุระเสด็จประพาสตามคำแนะนำของหมอ ทรงดำริเห็นชอบด้วยจึงจะเสด็จไปประพาสตามลำน้ำด้วยกระบวนเรือปิกนิกพ่วงเรือไฟ ... จะให้เป็นการเสด็จอย่างเงียบ ๆ แล้วแต่พอพระราชหฤทัยจะเสด็จที่ใด หรือประทับที่ใดได้ตามพระราชประสงค์ ...”
>
> (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 เสด็จประพาสลำแม่น้ำมะขามเฒ่า เมืองสุพรรณบุรี อ่างทอง และอยุธยา และครั้งที่ 4 เมื่อปี พ.ศ. 2451 เสด็จประพาสมณฑลปราจีนบุรี

อย่างไรก็ดี อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านที่ปรากฏในพระนิพนธ์ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ดังเช่น

> “... เที่ยวซื้อกุ้งปลาที่เขาจับได้ตามละมุ แล้วต้มข้าวต้ม 3 กษัตริย์ขึ้นในเรือฉลอม ที่เรียกว่า ข้าวต้ม 3 กษัตริย์ คือ ต้มอย่างข้าวต้มหมูแต่ใช้ปลาทูกุ้ง กับปลาหมึกสดแทรกแทนหมู เป็นของทรงประดิษฐ์ขึ้นในเช้าวันนั้นเอง ...
>
> (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ และกรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. 2545 : 32)

พรชัย นาคสีทอง (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2550 : 101) ยังได้กล่าวไว้ว่า “เมื่อพิจารณาจากข้าราชบริพารที่ตามเสด็จทำให้สันนิษฐานได้ว่า พระกระยาหารคราวเสด็จประพาสต้นจะต้องมีตำรับอาหารในวังด้วย แต่อาจแตกต่างในรายละเอียดของความประณีตและความพิถีพิถัน หรือการเสวยพระกระยาหารในบรรยากาศแบบชาวบ้าน โดยไม่ถือพระองค์เลยเท่านั้น” สำหรับเรื่องนี้ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระราชนิพนธ์ไว้ในการเสด็จประพาสต้นครั้งที่ 2 ความบางตอนว่า

"... มาแวะคลองตะเคียนซื้อผ้า เวลาล่าไปฝนก็ตก ลืมดูนาฬิกาจนหิวจึงรู้สึก จึงจอดทำกับข้าวที่แพซุงใกล้คลองตะเคียน เป็นกับข้าวปัจจุบัน มีปลาแห้งผัดไข่เจียว แกงกะทิ ..."

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

และพระนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ที่ทรงเล่าไว้ว่า

"... ไปถึงบ้านแห่งหนึ่งเจ้าของบ้านเป็นหญิงกำลังตากหอมกระเทียม พอเห็นเรือก็ร้องเชื้อเชิญให้แวะที่บ้าน เห็นได้ว่าแกไม่รู้จักว่าใครเป็นใคร คงเข้าใจว่าพวกขุนนางที่ตามเสด็จ ครั้นเสด็จขึ้นเรือนแล้วเพียงต้อนรับยายผึ้งยังไม่พอใจ ยังเข้าไปยกหม้อข้าวกับกระบะไม้ใส่ชามกะลา มีผักกาดผัดหมู ปลาเค็ม น้ำพริก กับอะไรอีกอย่างหนึ่ง ซึ่งแกหาไว้สำหรับแกกินเองในเวลาเย็นมาตั้งจะเลี้ยงอีก ... พอยายผึ้งเชิญพวกเรา ก็เข้าล้อมสำรับกับพระเจ้าอยู่หัวด้วยกัน ว่ากันคนละคำสองคำ ..."

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



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

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

> “... ในรัชสมัยของรัชกาลที่ 5 พระองค์ท่านได้นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงแก่ประเทศสยามทั้งในทางวัตถุ ทางเศรษฐกิจและสังคม ตลอดทั้งทางขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรม และในกระบวนการและขั้นตอนที่นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงดังกล่าวนั้น มีเหตุผลหลายประการอันควรจะเชื่อได้ว่าเป็นตัวการที่นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงก้าวหน้าและวิวัฒนาการอาหารการครัวของกรุงสยามด้วยเป็นอันมาก แม้สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงเองก็สนพระทัยในอาหารการครัว ทรงทำครัวเอง ...”
>
> (เกษตร พิทักษ์ไพรวัน. 2533 : 11)

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

> “อาหารตามภาคต่าง ๆ ไม่ใช่อาหารชาววัง แต่อาหารชาววังก็มีที่นำอาหารจากภาคต่าง ๆ มาประยุกต์ ซึ่งรสชาติอาจจะเปลี่ยน เช่น อาหารเหนือซึ่งอาจจะมีการใส่ปลาร้าก็ยังใส่ปลาร้าอยู่แต่น้อยลง ถามว่าในวังเขากินปลาร้าไหม กิน แต่เขาเอามาทำอีกรูปแบบหนึ่งเป็นหลน เป็นปลาร้าทรงเครื่อง คือ เอากลิ่นมานิดหน่อย อย่างปลาร้าทอดทานไหม ก็ทานแต่เป็นปลาตัวใหญ่ มีการหั่นหอม บีบมะนาว พริกขี้หนู”
>
> (อมราภรณ์ วงษ์ฟัก. ม.ป.ป. : สัมภาษณ์ อ้างมาจาก พนิดา สงวนเสรีวานิช. 2541 : 87)

สรุปได้ว่า อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชนิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งสำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ โดยสำรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชบริพารเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่า เป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถันและการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก ตามข้อกำหนดของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม

ดังนั้น อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านจึงเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววังนั่นเอง

4. อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

การจำยอมรับข้อตกลงใน “หนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีประเทศอังกฤษแลประเทศสยาม” หรือ “สนธิสัญญาเบาว์ริง” เมื่อปี พ.ศ. 2398 ได้เป็นจุดเปลี่ยนผ่านที่สำคัญในการเริ่มต้นการเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ของสมัยรัตนโกสินทร์ในช่วงรัชกาลที่ 4 – 5 ท่ามกลางสภาวการณ์ในยุคสมัยแห่งการแสวงหาผลประโยชน์ จากสิทธิสภาพนอกอาณาเขตของชาติตะวันตก โดยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงดำเนินพระบรมราโชบายด้วยการสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตกในวัฒนธรรมอาหารของชาววัง ที่ได้กลายเป็นกลไกในการขับเคลื่อนประเทศสู่ความศิวิไลซ์ผ่านวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูง อย่างไรก็ดี อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติมีความสำคัญในฐานะที่เป็นวัฒนธรรมอาหารชาววังประเภทหนึ่ง เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความเชื่อมโยงต่อเนื่องกัน ผู้วิจัยจึงได้นำเสนอข้อมูลที่เป็นความรู้จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2561 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “การปฏิวัติอุตสาหกรรมของโลกฝั่งตะวันตกได้ส่งผลให้วัตถุดิบอุตสาหกรรมจากต่างชาติเข้ามามีบทบาทในรั้ววังมากขึ้น ประกอบกับการสอนภาษาของครูชาวต่างชาติก็มีอิทธิพลในการนำวัฒนธรรมอาหารของตนมาเผยแพร่ในวังด้วยเช่นกัน จึงทำให้ชาววังเริ่มผสมผสานวัฒนธรรมต่างชาติ โดยเฉพาะวิธีการ มารยาท และเครื่องมือเครื่องใช้แบบตะวันตกในวัฒนธรรมอาหารของชาววัง โดยความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังเริ่มเปลี่ยนแปลงมาจากพระราชนิยมในสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นลำดับ จากการนำเสนอคุณค่าทางวัฒนธรรมในบริบทของต่างชาติเพื่อแสดงความทัดเทียม ทั้งสถาปัตยกรรม เครื่องแต่งกาย รวมไปจนถึงอาหารการกิน”

สำหรับการรับประทานอาหารของคนไทย นุกูล ชมภูนิช (2533 : 15) ได้อธิบายไว้ความบางตอนว่า

> “วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทยแบ่งได้เป็น 3 แบบ คือ 1) การรับประทานข้าวด้วยมือ ในสมัยโบราณคนไทยนิยมรับประทานข้าว โดยใช้มือหยิบข้าวเข้าปากเรียกว่า ‘เปิบข้าว’ สาเหตุที่ใช้มืออาจจะมาจากเหตุ 2 ประการ คือ ประการแรก สมัยนั้นยังไม่มีช้อนใช้เหมือนในปัจจุบัน ประการที่สอง ถึงแม้จะไม่มีช้อนใช้แต่คนไทยก็ไม่นิยมใช้ เพราะถือว่าใช้มือสะดวกกว่า และเชื่อกันว่าบรรยากาศในการรับประทานอาหารดูจะเอร็ดอร่อยกว่า ... 2) การรับประทานข้าวด้วยช้อน ช้อนแกงหรือช้อนหอย เป็นภาชนะที่ทำด้วยกระเบื้องเคลือบหรือโลหะเคลือบ นิยมใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

เดิมช้อนเหล่านี้มีไว้สำหรับตักน้ำแกงเวลารับประทานข้าว ต่อมามีผู้เห็นว่าการรับประทานข้าวด้วยมือนั้นแลดูไม่ค่อยสะอาด ควรจะเปลี่ยนให้เป็นไปอย่างชาติอื่น ก็จึงใช้ช้อนตักกงนั้นเป็นช้อนสำหรับตักข้าวด้วย ... 3) การรับประทานข้าวด้วยช้อนส้อม ส้อมเป็นเครื่องมือในการรับประทานอาหารที่คู่กับมีดของชาวยุโรป เนื่องจากอาหารของชาวยุโรปนั้น จะเป็นชิ้นเนื้อ ผัก และขนมปัง อาหารเหล่านี้มีลักษณะเป็นชิ้นใหญ่และเป็นแผ่น ... เวลาจะรับประทานก็ใช้ส้อมจิ้มส่งเข้าปาก ส่วนอาหารที่เป็นน้ำเช่น ซุป ก็ใช้ช้อนตักเข้าปาก ทั้งช้อนและส้อมนั้นมีลักษณะเป็นด้ามยาวเหมาะแก่การจับมือ คนไทยเห็นว่าช้อนสำหรับตักซุปของชาวยุโรปนั้นสามารถนำมาตักข้าวแทนช้อนแกงได้ จึงนำมาใช้ตักข้าวและกับ ส่วนส้อมนั้นมีลักษณะเป็นซี่ 4 ซี่ ก็นำมาใช้สำหรับกันข้าวในจานมิให้หกออกไปข้างนอกจาน”

(นุกูล ชมภูนิช. 2533 : 15)

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

“วิธีการเปิบอาหารของคนทั่วไป คือ การใช้มือตะล่อมอาหารให้รวมเป็นคำ เน้นอาหารคำนั้นให้อยู่ภายในอุ้งนิ้วก่อนส่งเข้าปาก วิธีนี้บางครั้งส่งผลให้เกิดความน่าเกลียด แต่วิธีการเปิบอาหารของชาววังเป็นวิธีที่ได้รับการขัดเกลาจนอาการไม่น่าดูต่าง ๆ หมดไป ... วิธีดังกล่าวใช้นิ้วเพียง 3 นิ้ว คือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง และหัวแม่มือ ตะล่อมอาหารมาให้พอดีคำ เน้นอาหารคำนั้นให้อยู่ในอุ้งนิ้วทั้งสาม แล้วจึงนำเข้าปาก รายละเอียดซึ่งทำให้วิธีการรับประทานอาหารของชาววังกลายเป็นศิลปะที่งดงามน่าดู ได้แก่ ขนาดของอาหารซึ่งเป็นคำเล็ก ๆ เมื่อยกป้อนเข้าปากจึงไม่ต้องอ้าปากกว้างและข้าวก็ไม่ร่วงพรูจากอุ้งนิ้ว นิ้วมือก็ไม่เลอะเทอะเปรอะเปื้อน ... หลังจากการเสวยหรือรับประทานอาหารแล้ว สิ่งที่ชาววังถือเป็นเรื่องสำคัญก็คือ การทำความสะอาดมือ ถ้าเป็นชาวบ้านก็อาจจะล้างมือด้วยน้ำเปล่า ที่พิถีพิถันความสะอาดมากก็อาจจะล้างมือด้วยน้ำมะนาวหรือน้ำมะกรูดซึ่งเป็นของที่มีติดบ้าน และทำให้มือสะอาดปราศจากกลิ่นอาหาร แต่ถ้าเป็นชาววังก็จะมีวิธีล้างมือที่พิถีพิถันมากขึ้น ... ครั้งแรกชำระด้วยน้ำสะอาดก่อน ต่อจากนั้นก็ทรงฟอกสบู่ ล้างน้ำสบู่แล้วทรงใช้โซดาหอม 1 ก้อน ฟอกพระหัตถ์ทั้งสองข้าง ล้างโซดาออกแล้วทรงใช้มะกรูดทั้งผิวฝานเป็นแว่นบาง ๆ ถูพระหัตถ์อีกครั้งหนึ่ง และเมื่อได้ใช้น้ำสะอาดล้างมะกรูดที่ชำระพระหัตถ์ออกหมดแล้ว ก็เป็นอันเสร็จกรรมวิธี ... แม้ภายหลังจะมีการเปลี่ยนแปลงมีภาชนะช้อนส้อมใช้ แต่ลักษณะที่เกิดจากการซึมซับวิธีการดำเนินชีวิตที่ได้ปรุง

แต่งประดิดประดอยอย่างประณีตบรรจง โดยมีขนบธรรมเนียมประเพณีเป็นกรอบจำกัด ทำให้กิริยาอาการต่าง ๆ ก็ยังคงเป็นชาววังไม่เปลี่ยนแปลง”

(ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. 2544 : 76 – 78)

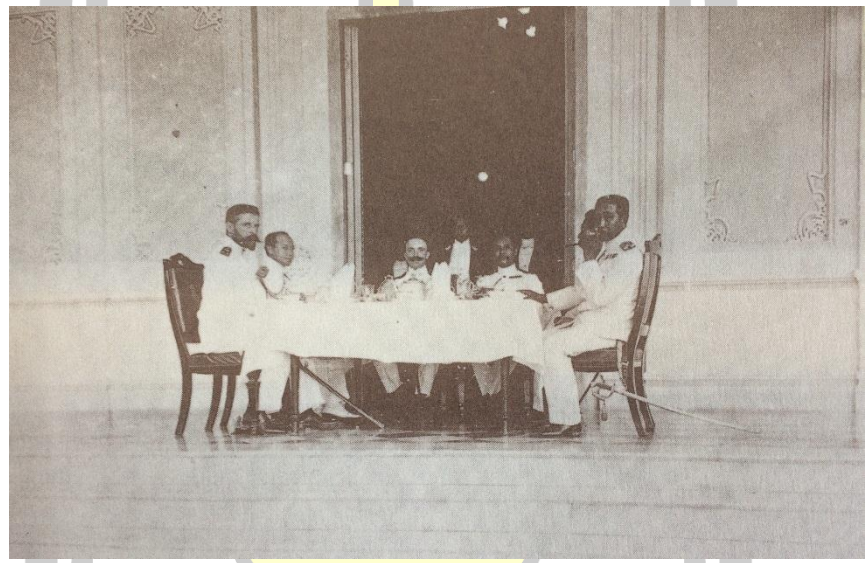
นอกจากนี้ การรับประทานอาหารของคนไทยในอดีต ผู้หญิงจะแยกสำรับกับผู้ชาย แล้วจึงผ่อนปรนธรรมเนียมในภายหลัง ดังเช่นที่ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายว่า “แต่เดิมผู้หญิงจะไม่มีโอกาสร่วมสำรับกับผู้ชาย แม้ว่าจะเป็นสามีภรรยากันก็ตาม ผู้หญิงมีหน้าที่อยู่ในครัว ดูแลปรนนิบัติสามีเมื่อกลับจากทำงาน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

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

“การเสด็จประพาสต่างประเทศของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและเจ้านายในสมัยนั้น ทำให้เห็นแบบแผนและวิถีการบริโภคแบบตะวันตกที่ขัดเจนขึ้น ประกอบกับความสนพระทัยส่วนพระองค์ มีผลต่อความนิยมการบริโภคอาหารตะวันตกต่อพระราชวงศ์และกลุ่มชนชั้นสูง การจัดเลี้ยงชาวต่างชาติและพระบรมวงศานุวงศ์ภายในราชสำนักตามธรรมเนียมตะวันตก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานอาหารและการจัดตกแต่งสถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และรายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ผู้นำไทยที่เป็นศูนย์กลางและเป็นผู้ริเริ่มในการเปลี่ยนแปลงนี้ มีความรู้และตระหนักในความสำคัญของวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างดี ควบคู่ไปกับการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมตะวันตกอย่างลึกซึ้ง ทำให้สามารถปฏิรูปประเทศให้เป็นสมัยใหม่ได้อย่างกลมกลืน ขณะที่ยังสามารถรักษาเนื้อหาของความเป็นไทยไว้ได้ โดนยังคงยึดหลักการเปลี่ยนแปลงเพื่อประโยชน์ในทางปฏิบัติ โดยการเลือกรับวัฒนธรรมตะวันตกอย่างเลือกสรร และนำมาผสมผสานกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทยอย่างเหมาะสม ... การเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทานอาหารและสถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และรายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ซึ่งกระบวนการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ยังผลให้อิทธิพลทางความคิดและวัฒนธรรมตะวันตกหลั่งไหลเข้าสู่สังคมไทยอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง บุคคลในราชสำนักเป็นกลุ่มแรก ๆ ที่ได้สัมผัสกับแนวคิดและวัฒนธรรมตะวันตกที่เข้ามาสู่สังคมไทย ... ในระยะที่สยามประเทศยังไม่ได้มีนโยบายจัดส่งคนออกไปเรียนในต่างประเทศนั้น ชนชั้นสูงมีการเรียนรู้วัฒนธรรม

การบริโภคอาหารตามแบบตะวันตกสมัยใหม่ การที่ชนชั้นนำไทยใช้การเรียนรู้จากประสบการณ์ในการเยือนต่างประเทศ การจัดเลี้ยงอาหารแก่ชาวต่างชาติที่จ้างเข้ามารับราชการและพำนักอยู่ในสยาม รวมทั้งจากคนไทยที่กลับมาจากดูงานหรือการศึกษาในยุโรป โดยจัดเลี้ยงกันที่บ้านหรือวัง ทำให้ชนชั้นสูงมีความเข้าใจและมีโอกาสสัมผัสเรียนรู้วัฒนธรรมการกินอาหารด้วยมีดช้อนส้อมและมารยาทในการกินอาหารอย่างใกล้ชิด ...”

(ลฎาภา มอร์เตโร. 2554 : 90 – 109)



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

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) อธิบายเพิ่มเติมว่า “สำรับเจ้านายจะมีการตั้งเครื่องทั้งอาหารไทยและอาหารฝรั่งด้วยกันเสมอ โดยอาหารฝรั่งก็ตั้งเครื่องตามแบบวัฒนธรรมอาหารของตะวันตก”

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

วัฒนธรรมอาหารตะวันตกเข้ามาด้วย ทั้งการนั่งโต๊ะรับประทานอาหาร และรายการอาหารชาววังบางชนิดที่ได้มีการประยุกต์อาหารตะวันตก เช่น ‘ปอด โอ โฟ’ ซึ่งได้อิทธิพลจาก ‘เทอร์รีน’ (terrine) แต่ปรับให้เป็นอาหารไทย” แต่ทั้งนี้ ก็มิได้ทรงโปรดอาหารตะวันตกไปมากกว่าอาหารไทย ดังเช่นใน “บรรทึกความหิว” ตามที่ปรากฏในพระราชหัตถเลขาฉบับที่ 42 ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นหลักฐานสำคัญประการหนึ่งที่ชี้ให้เห็นถึงประเด็นดังกล่าว ซึ่งพระราชหัตถเลขาฉบับนี้ได้ทรงพระราชนิพนธ์ขณะที่เรือพระที่นั่งกำลังแล่นอยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนระหว่างทางกลับเมืองไทย โดยข้อความในพระราชหัตถเลขา ความบางตอนว่า

> “พ่อนอนหลับ 7 ทุ่ม ไปตื่นขึ้นด้วยความหิวได้ความว่า 10 ทุ่มครึ่ง นึกว่าจะแก้ได้ตามเคยคือดื่มน้ำลงไปเสีย 3 อึก จึงได้ดื่ม แล้วนอนสมาธิต่อไปใหม่ให้เสียว ๆ ในคอ แลเห็นปลากุเราทอดใส่จานมาอยู่ที่ไนยตา ขับไล่กันพอจะจางลงไป ไข่เค็มเปนมันย่องมาโผล่ขึ้นแทน แล้วคราวนี้เจ้าพวกแห้ง ๆ ปลากระบอกหอยหลอด น้ำพริก มาเปนแถวเรียกน้ำชามากินเสียครึ่งถ้วย ... ทำไมมันจึงไม่นึกต่อไปไม่รู้ว่าเขาว่ากันว่าหิวแล้วกินหวาน ๆ ยิ่งหิวมาก เขากินขนมเสียก่อนจึงกินข้าวก็มี ในกำลังนึกอยู่นั้นเองข้าวกับแกงเผ็ดโผล่ขึ้นมาในไนยตาที่หลับ ๆ ประเดี๋ยวไข่เจียว จิ้มน้ำพริก ประเดี๋ยวทอดมันกุ้ง ปลาแห้งผัดอะไรพากันมาล้อหลอกเสียใหญ่ หลับตาไม่ได้ต้องลืมลืมก็แลเห็น แกงเทโพหลอกได้ทั้งกำลังตื่น ๆ เช่นนั้น จนชั้นยำแตงกวาก็พลอยกำเริบ ดีแต่ปลาร้าขนมจีนน้ำยาฤาน้ำพริก ... สงสารไม่ยักมาหลอก มีแต่เจ้ากะปิคั่วมาเมียงอยู่ไกล ๆ ...”
>
> (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. 2497 : 456)

นอกจากนี้ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ได้อธิบายถึงอาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติจากการเสด็จประพาสยุโรป ในอีกอย่างหนึ่งว่า “อาหารจานเดียวเป็นสิ่งที่มีมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 สืบเนื่องจากการเสด็จประพาสยุโรป โดยได้มีการนำตำราอาหารฝรั่งเข้ามาในไทย ซึ่งเป็นภาษาต่างชาติและได้มีการแปลเป็นภาษาไทย เจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ เป็นบุคคลแรก ๆ ที่นำตำรับอาหารฝรั่งที่ได้แปลมาทดลองปรุง โดยได้ปรับประยุกต์อาหารฝรั่งมาเป็นอาหารจานเดียวแบบไทยที่มีลักษณะประณีต เช่น ‘ข้าวอบสัปปะรด’ ‘ข้าวอบในกะหล่ำปลี’ ‘ข้าวอบในหัวปลี’ ‘ข้าวงบปิ้ง’ เป็นต้น”

ทั้งนี้ ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย (2544 : 112) ได้กล่าวถึง อาหารกินเล่นและของว่างของชาววังที่มาจากวัฒนธรรมอาหารตะวันตกไว้ว่า

> “นอกจากอาหารไทยแท้ซึ่งประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ในประเทศแล้ว คนไทยในสมัยรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ยังนิยมอาหารที่มาจากต่างประเทศ ... อาหารจากประเทศทางยุโรปก็เป็นที่นิยมของเจ้านาย โดยเฉพาะเจ้านายที่เพิ่งเสด็จกลับจากยุโรป แต่อาหารบางอย่างเหล่านี้

> เมื่อถึงมือชาววังก็จะได้รับการผสมผสานดัดแปลงประดิดประดอยจนแปลกตา อย่างเช่น ‘เยลลี่’ เมื่อมาเมืองไทย ชาววังก็จะทำทั้งเยลลี่คาวหวานแบบไทย ๆ เยลลี่คาวก็จะมีไส้ของคาว เช่น เยลลี่ไก่แนม ไส้ไก่แนมก็จะทำแบบเดียวกับปลาแนม ใส่ไว้ในเยลลี่แล้วจึงเอาเข้าตู้แช่แข็ง เมื่อออกจากตู้แช่แข็งก็จะเป็นเยลลี่ตัวขาวใส มองเห็นไส้ไก่แนมอยู่ข้างใน ถ้าเป็นเยลลี่ไส้หวาน ก็จะนำผลไม้ต่าง ๆ ... ตัวเยลลี่ก็ใส่สีแดงลงไป ถ้าเป็นเยลลี่ไส้ส้มก็จะใส่ส้มที่ลอกเยื่อและแคะเม็ดออก ถ้าเป็นมะปรางก็ปอกเป็นริ้วคว้านเม็ดออก เงาะ ลำไยก็เช่นกัน ความใสของเยลลี่ทำให้เห็นไส้ผลไม้ต่าง ๆ อยู่ภายใน ...”
>
> (ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. 2544 : 112)

นอกจากนี้ อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติได้ปรากฏเด่นชัดประการหนึ่งเป็นผลมาจากการตีพิมพ์ตำราอาหารเล่มแรกของไทย หนังสือ “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้เปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการปรุงอาหารดั้งเดิมของไทย กล่าวคือ การปรุงอาหารของชาวไทยไม่นิยมการชั่งตวงวัด วัตถุดิบในการปรุงอาหารทุกอย่างใช้การคาดคะเนและทักษะของผู้ปรุงทั้งสิ้น ซึ่งเรียกว่า “รสมือ” โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นบุคคลคนแรก ๆ ที่ได้หัดลองใช้การชั่งตวงวัดในตำรับอาหารไทย ซึ่งคาดคะเนว่าอาหารไทยในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ส่วนมากก็เป็นอาหารตำรับเดิมและมีที่มาจากรั้ววัง การชั่งตวงวัดที่ได้กล่าวถึงนี้อาศัยวิธีการเทียบเคียงมาจากการปรุงอาหารแบบตะวันตก แต่ทั้งนี้ก็ได้ปรับปรุงมาตราชั่งตวงเป็นแบบไทยในสมัยนั้น ได้แก่ บาท สลึง เฟื้อง ไพ (ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์. 2557 : 11)

สอดคล้องกับ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ที่ได้อธิบายว่า “ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ได้ปรากฏการใช้มาตรชั่งตวงวัดเป็นครั้งแรกของประเทศไทย ซึ่งแต่เดิมการทำอาหารของคนไทยจะใช้การคะเนส่วนผสมของวัตถุดิบจากความคุ้นเคย โดยยกคำเปรียบเทียบจากสิ่งที่อยู่รอบตัว เช่น กะปิเท่าหัวแม่มือ เกลือหนึ่งหยิบมือ เป็นต้น รวมถึงรสชาติของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารในแต่ละฤดูกาลจะแตกต่างกัน เช่น มะนาวแต่ละฤดูกาลจะเปรี้ยวแตกต่างกัน เป็นต้น และแหล่งที่มาของวัตถุดิบก็มีผลต่อรสชาติของวัตถุดิบด้วยเช่นกัน ดังนั้น การจะใช้มาตรชั่งตวงวัดแบบสากลจึงเป็นสิ่งที่เป็นไปไม่ได้ทั้งหมด แต่อย่างไรก็ดี การทำไปชิมไปจนกว่าได้รสชาติที่ต้องการจึงมีความสำคัญในการปรุงอาหารมากกว่า โดยในประเทศไทย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ หม่อมหลวงเติบ ชุมสาย และหม่อมหลวงต่อ กฤดากร เป็นบุคคลกลุ่มแรก ๆ ที่เป็นกลุ่มหัวก้าวหน้าที่ได้นำมาตรชั่งตวงวัดมาใช้ในการทำอาหารไทย แต่การทำไปชิมไปก็ยังคงความสำคัญอยู่”

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 ซึ่งถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยราชสำนักฝ่ายใน กล่าวคือ สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง และเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีตที่ขุนนางข้าราชการซึ่งมีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ โดยทั้งนี้ เมื่อพิจารณาจากหลักฐานแล้วพบว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหาร ตั้งแต่ประเภทของอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม ตามอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ดี ทั้งสำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับแต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก รวมถึงการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ด้วยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหารโดยการเพิ่มมีด ช้อน และส้อมบนโต๊ะอาหารแทนการเปิบด้วยมือ และการนำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร โดยการที่ชาววังได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามาปรับใช้ในวัฒนธรรมของตนเอง เพื่อยกสถานะของวัฒนธรรมให้ทัดเทียมอารยะประเทศจนกระทั่งกลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน ย่อมเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีตด้วยเช่นกัน

ตอนที่ 2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์

อาหารชาววังในมิติด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ตามแนวคิดการประดิษฐ์สร้างจึงไม่ใช่การมุ่งแสวงหาความเป็นวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมเพียงมิติเดียว หากแต่ใช้แนวทางการศึกษาเปรียบเทียบระหว่างแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววังเพื่ออธิบายการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววังที่สัมพันธ์กับมิติทางเศรษฐกิจ โดยร่องรอยจากการศึกษาที่ปรากฏชี้ว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษามีการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในลักษณะร่วมกัน โดยได้ดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งปรับปรุงลักษณะของวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ร่วมสมัยเหมาะสมกับการให้บริการ นอกจากนี้การปรับเปลี่ยนเลื่อนไหลของอาหารชาววังในปัจจุบันนั้นแสดงถึงการผ่อนปรนความเข้มข้นของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เพื่อสร้างสรรค์เป็นสินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววัง สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจแทนหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม ผลการศึกษายังแสดงให้เห็นว่าการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นการนำมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีอยู่เดิมมาประยุกต์และเลือกใช้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีแรงขับเคลื่อนสำคัญจากปัจจัยทางเศรษฐกิจ

1. พื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่วิจัย สามารถสรุปแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววังที่เป็นพื้นที่กรณีศึกษาในเบื้องต้นได้ว่า “เป็นพื้นที่ที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ” โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการอาหารประเภทร้านอาหารและภัตตาคาร (restaurant) ซึ่งสามารถแบ่งกลุ่มตามแหล่งที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชาววัง ได้แก่ 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (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 หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ ซึ่งเป็นเจ้าของวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยหม่อมราชวงศ์นริศราได้เปิดให้บริการเป็นธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” สำนักพิมพ์ริเวอร์บุ๊ค และมูลนิธิโลกสีเขียว ภายในบริเวณที่ดินของวัง ในส่วนของจักรพงษ์วิลล่ามีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำ เพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 1 (A-1)



ภาพประกอบที่ 28 บริเวณด้านหน้าจักรพงษ์วิลล่ายามค่ำคืน



ภาพประกอบที่ 29 โต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลล่า

1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์

ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังประมวญ เดิมเป็นวังที่ประทับในพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ ซึ่งแต่เดิมพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ทรงประทับอยู่ทางด้านฝั่งธนบุรีที่วังบริเวณริมคลองบางหลวง ต่อมาภายหลังได้รับพระราชทานที่ดินทางฝั่งพระนครบริเวณถนนประมวญ จึงทรงย้ายมาประทับที่วังแห่งใหม่ โดยเรียกชื่อวังตามชื่อถนนประมวญ คือ “วังประมวญ” ปัจจุบันวังประมวญเป็นที่ประทับของหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี พระโอรส และเป็นที่พำนักอาศัยของทายาทในราชสกุลรัชนี โดยสำหรับพื้นที่วังบางส่วนด้านที่ติดกับถนนประมวญ ได้เปิดเป็น “ร้านอาหารกัลปพฤกษ์” เพื่อให้บริการอาหารตำรับของวังประมวญ จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 2 (A-2)

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 30 ประตูทางเข้าอาคารร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 31 ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งถนนประมวญ

1.3 ร้านอาหารท่านหญิง

ร้านอาหารท่านหญิง พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังศุโขทัย โดยในช่วงเวลาหนึ่งวังศุโขทัยเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีพระบรมราชินี ในพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงเป็นพระธิดาในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าสวัสดิโสภณ กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฎ์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า

อาภาพรรณี ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี มีพระขนิษฐาต่างพระมารดา ทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง วิสุทธิ ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชบริพารในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง คือ หม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ จึงได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ได้มีงานทำและสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 3 (B-1)



ภาพประกอบที่ 32 ป้ายร้านอาหารท่านหญิงบริเวณริมถนนประมวญ



ภาพประกอบที่ 33 บริเวณภายในร้านอาหารท่านหญิง

1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย

ร้านอาหารครัวชุมสาย พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังท่าพระ ในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี้กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาทางหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย ธิดาของพระยาสีหศักดิ์สนิทวงศ์ (หม่อมราชวงศ์ถัด ชุมสาย) จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเติบ ที่ปัจจุบันได้เปิด “ร้านอาหารครัวชุมสาย” ขึ้นสาขาหนึ่งบริเวณถนนพหลโยธิน จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 4 (B-2)



ภาพประกอบที่ 34 ป้ายร้านอาหารครัวชุมสาย

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 35 การจัดพื้นที่สำหรับรับประทานอาหารในร้านอาหารครัวชุมสาย

1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ ได้เข้ารับราชการเป็นพระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวังตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่องในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์บนพระตำหนักในสวนสุนันทา ทั้งนี้ อาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายังหลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสะบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของหม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเอ็มบาสซี บริเวณถนนเพลินจิต จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 5 (C-1)



ภาพประกอบที่ 36 การให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 37 การสั่งอาหารบริเวณหน้าร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

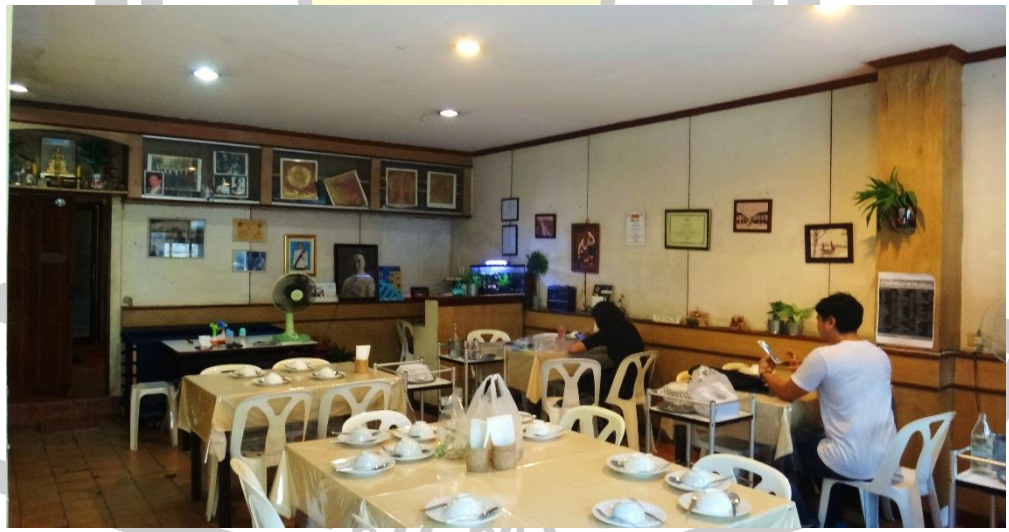
1.6 ร้านโภชน์สภาคาร

ร้านโภชน์สภาคาร พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังลดาวัลย์ เดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวัลย์นี้

เป็นที่รู้จักกัน คือ “ร้านโภชน์สภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านกุ๊กสมเด็จชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณถนนตะนาว โดยนายฮง ภวะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวัลย์ เป็นผู้ริเริ่มเปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดตำรับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5 แล้ว จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 6 (C-2)



ภาพประกอบที่ 38 ป้ายร้านโภชน์สภาคาร



ภาพประกอบที่ 39 ผู้รับบริการในร้านโภชน์สภาคาร

1.7 ร้านอาหารหลายรส

ร้านอาหารหลายรส พื้นที่กรณีศึกษาตัวแทนของการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นที่ประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมฟองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ในที่นี้ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบต่ออีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล คือ นางอุไร เกษมสุวรรณ ซึ่งเป็นแม่ของเจ้าของ “ร้านอาหารหลายรส” ถนนสุขุมวิท 49 จึงได้กำหนดเป็นพื้นที่กรณีศึกษาที่ 7 (C-3)



ภาพประกอบที่ 40 ป้ายร้านอาหารหลายรส

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 41 โต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้จากการคัดเลือกแบบเจาะจงนั้นมีความคล้ายคลึงกัน แต่ก็แตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ เมื่อพิจารณาแล้วสามารถสรุปโดยการจัดเป็นกลุ่มพื้นที่กรณีศึกษา เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความชัดเจนยิ่งขึ้นตามข้อมูลที่ค้นพบ จึงแบ่งพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังออกเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) ได้แก่ จักรพงษ์วิลล่าและร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) ได้แก่ ร้านอาหารท่านหญิงและร้านอาหารครัวชุมสาย และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) ได้แก่ ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง ร้านโภชน์สภาคาร และร้านอาหารหลายรส

2. การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทน

2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม

จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม “เป็นสถานบริการที่มีสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายในพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 2 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปดังข้างต้น

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 ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทยทั้งจากพืชผักและและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน โดยเน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดี จากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เช่น ปากคลองตลาด เป็นต้น เพื่อควบคุมต้นทุนในการขนส่งวัตถุดิบและได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน ในบางกรณีวัตถุดิบที่หาซื้อได้ยากและมีราคาสูง เช่น ส้มซ่า เป็นต้น ก็ได้มีการปลูกไว้ใช้ในบริเวณพื้นที่ของจักรพงษ์วิลล่าสำหรับทำหมี่กรอบด้วย 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 ทำให้มีสิ่งที่ต้องคำนึงถึงประเด็นความปลอดภัยในการผลิตอาหาร (food hygiene) เป็นเงื่อนไขในการคัดเลือกวัตถุดิบและวิธีการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบนั้น ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสมด้วย ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารนั้นมีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ

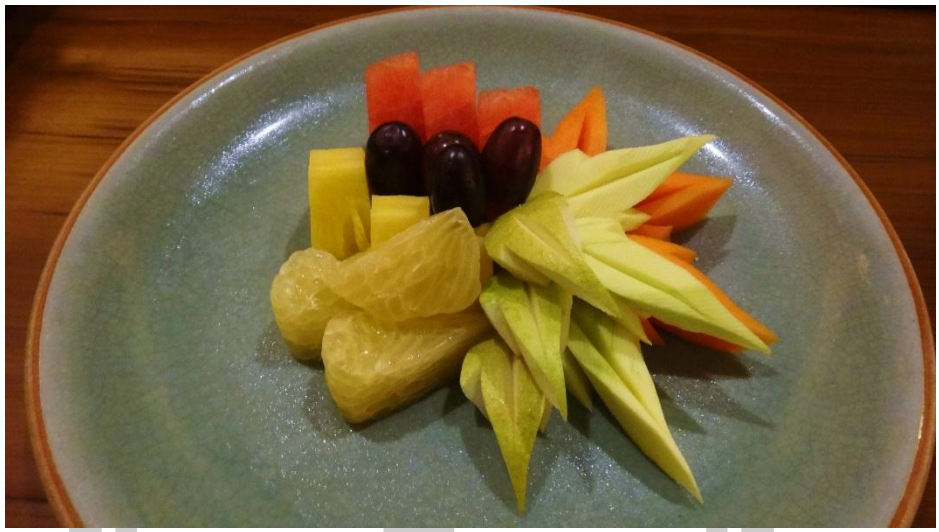
โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น นอกจากนี้ ยังพบการแกะสลักสำหรับผลไม้บางส่วนอีกด้วย



ภาพประกอบที่ 42 หมี่กรอบกระทงทองในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 43 ผลส้มซ่า



ภาพประกอบที่ 44 ผลไม้ในจักรพงษ์วิลล่า

2) วิธีการปรุงอาหาร มีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน สำหรับรายการอาหารของจักรพงษ์วิลล่าไม่ปรากฏอาหารประเภทเครื่องจิ้มหรืออื่น ๆ ที่ใช้การตำเป็นวิธีการหลัก ดังนั้น การตำทั้งหมดที่พบจึงเพื่อนำไปประกอบอาหารอื่น ๆ

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่ว ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำถั่วพู ยำส้มโอปลาสลิดทอดกับยำมะม่วง ยำดอกขจรไก่เส้น ยำผักบุ้งทอดกรอบกุ้งสด และยำผลไม้ปลากรอบบ้านจักรพงษ์ เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงกะหรี่ไก่กับอาจาด ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเลียงนพเก้ากุ้งสด แกงส้มชะอมกุ้ง แกงฮังเลไก่ ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน ต้มข่าเป็ดย่าง แกงกะทิเนื้อปูใส่ใบชะพลู พะแนงเป็ด และแกงฮังเลเต้าหู้ เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สะเต๊ะเนื้อ เป็นต้น

- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลาง ใช้อุปกรณ์คนจนข้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ม้าฮ่อ เมี่ยงคำ และเมี่ยงคำเจ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มโคล้งไก่ ต้มข่ากุ้งแม่น้ำใส่หัวปลี และต้มข่าเห็ดรวมกับหัวปลี เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สาคูเจ ซ่อม่วง เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ผัดมะเขือม่วงกับปลาเค็ม ผัดถั่วลันเตาหวาน ผัดเห็ดรวม ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้กับเต้าเจี้ยว ผัดบรอกโคลี่กับดอกกระหล่ำน้ำมันหอย ปูนิ่มผัดฉ่า ผัดบ๊อคฉ่อยน้ำมันหอย เต้าหู้ผัดพริกใบโหระพา และผัดผักเจ เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปูนิ่มทอดกระเทียม ปลากะพงครบรส กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม ปลากะพงทอดกับสมุนไพร ถุงทองไส้เห็ด 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 ยำมะม่วงกับปลาสลิดทอดกรอบ และกุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาว มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ซ่อม่วงไส้ไก่ กุ้งย่างตะไคร้ เป็นต้น

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 45 ยำมะม่วงกับปลาสลิดทอดกรอบในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 46 โป๊ะแตกปลาแซลมอนในจักรพงษ์วิลล่า

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 47 มัสมั่นเนื้อในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 48 กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขามในจักรพงษ์วิลล่า

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 49 ผัดผักเบญจรงค์ในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 50 ข้าวเหนียวมะม่วงในจักรพงษ์วิลล่า

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 51 ซ่อม่วงไส้ไก๊ในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 52 กุ้งย่างตะไคร้ในจักรพงษ์วิลล่า

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทของอาหารที่ให้บริการ โดยใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลักร่วมกับภาชนะจากวัสดุไม้ร่วมด้วย



ภาพประกอบที่ 53 ภาชนะใบตองบรรจุข้าวกล้องของจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 54 ภาชนะไม้ไผ่บรรจุชุดอาหารเรียกน้ำย่อยของจักรพงษ์วิลล่า

5) รูปแบบการบริการ โดยจักรพงษ์วิลล่าได้ให้บริการอาหารเป็นแบบชุดอาหารที่ให้บริการเฉพาะอาหารมื้อค่ำและต้องสำรองที่นั่งล่วงหน้าก่อนเท่านั้น โดยจากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบตามอย่างสากลที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้รับบริการสำหรับอาหารมื้อค่ำ ประกอบด้วย

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

- ผ้าเช็ดปาก ที่พับในลักษณะม้วนวางซ้อนทับบนผ้ารองจาน



ภาพประกอบที่ 55 ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของจักรพงษ์วิลล่า

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของจักรพงษ์วิลล่าโดยมากนั้นพบว่า มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติโดยเป็นกลุ่มวัยทำงานที่มาเป็นคู่ ทั้งนี้ กลุ่มผู้รับบริการสามารถจำแนกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่เป็นแขกที่มาพักในจักรพงษ์วิลล่า กลุ่มผู้รับบริการจากภายนอกที่ต้องจองล่วงหน้าผ่านเว็บไซต์เพื่อรับประทานอาหารของจักรพงษ์วิลล่าเท่านั้น และกลุ่มผู้รับบริการที่มาเช่าสถานที่จัดงานกิจกรรมพิเศษตามวาระโอกาสต่าง ๆ ซึ่งก็ได้มีการใช้บริการด้านอาหารของจักรพงษ์วิลล่าในบางโอกาสด้วย แต่ก็พบว่ามีจำนวนน้อยกว่าสองกลุ่มแรก เนื่องจากสถานที่ของจักรพงษ์วิลล่ามีค่อนข้างจำกัด

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 56 ผู้รับบริการในจักรพงษ์วิลล่า

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของจักรพงษ์วิลล่าได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงามและร่มรื่นแบบไทยร่วมสมัย โดยทั้งนี้แม้ว่าพื้นที่ที่เป็นห้องอาหารริมน้ำและส่วนของห้องพักโรงแรมเป็นคนละส่วนกันกับวังจักรพงษ์ แต่ด้วยพื้นที่ว่างและรูปแบบสถาปัตยกรรมทำให้การสร้างบรรยากาศมีความเชื่อมโยงกัน ทั้งพื้นที่ส่วนที่ให้บริการและส่วนพระตำหนัก โดยบรรยากาศบริเวณห้องอาหารริมน้ำของจักรพงษ์วิลล่าซึ่งเป็นอาคารริมน้ำ ก็พบว่ามีความสอดคล้องกันกับพื้นที่โดยรวมของวังจักรพงษ์และสถาปัตยกรรมริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาโดยรอบด้วยความงดงามจากภูมิทัศน์เหล่านี้ช่วยให้บรรยากาศของจักรพงษ์วิลล่ามีความสวยงามเป็นพิเศษมากยิ่งขึ้น ซึ่งช่วยสร้างประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้รับบริการด้านอารมณ์ความรู้สึกได้เป็นอย่างดี

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 57 บรรยากาศบริเวณด้านนอกห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 58 บรรยากาศบริเวณด้านในห้องอาหารริมน้ำในจักรพงษ์วิลล่า

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 59 บรรยากาศริมน้ำภายในจักรพงษ์วิลล่า

2.1.2 พื้นที่กรณีศึกษา A-2

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

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

วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่จากจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่วันจึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดในทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ ส่วนวิธีการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารมีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

2) วิธีการปรุงอาหาร มีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ซึ่งรายการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ปรากฏอาหารประเภทเครื่องจิ้มหรืออื่น ๆ ที่ใช้การตำเป็นวิธีการหลักเพียงไม่กี่รายการ

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่วปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู ยำปลาดุกฟู ยำกุ้งฟู ยำปลาทอดสมุนไพร ยำก้านคะน้า ยำวุ้นเส้นกุ้งสด ยำตะไคร้กุ้งสด ยำมะเขือยาวไข่ต้ม ยางมะตูม ยำผักกรอบกุ้งสด ยำเป็ดกรอบแอปเปิ้ลเขียว ยำวุ้นเส้นเสฉวน ยำเซี้ยงไฮ้ พล่าไก่หรือกุ้ง ส้มตำไทยหรือปู และส้มตำไข่เค็ม เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงไก่บ้าน แกงเนื้อพริกขี้หนู แกงไก่แกงจืดลูกรอก แกงหมูพริกขี้หนู แกงเป็ดย่าง และฉู่ฉี่กุ้งนาง ข้าวซอยไก่หรือเนื้อ เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น หมูสะเต๊ะ เนื้อสะเต๊ะ เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำปลากะพง ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าว เส้นปลาต้มยำ เกี๊ยวปลาต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวเฝอเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อหรือหมู ก๋วยเตี๋ยวหมูตำลึง ก๋วยเตี๋ยวชากังราว เกี๊ยวฮ่องกงเย็นตาโฟ บะหมี่ สุกียากี้ ข้าวต้มเส้น และปลากะพงลวกจิ้ม เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ขนมผักกาด และขนมถ้วยจีน เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลากะพงผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง หมูกรอบผัดพริกขิง ปลากะพงผัดกระเพรากรอบ ไก่ผัดตะไคร้กรอบ ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา ผักบุ้งผัดกะปิ ผัดผักบุ้งไฟแดง คะน้าน้ำมันหอย คะน้าหมูกรอบหรือคะน้าปลาเค็ม ผัดผักรวมยอดมะพร้าวผัดกุ้ง เส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง ผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ เซี้ยงไฮ้ผัดเนื้อหรือ

หมูเส้น ข้าวผัดปลาสลิดไข่เค็ม ข้าวผัดหนำเลี๊ยบ ข้าวผัดแหนม ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดใบกะเพรา-ไข่ต้มยางมะตูม และข้าวผัดขิงแฮม เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไก่ห่อใบเตย กุ้งทอดซอสมะขาม ปลาเก๋าซอสสองอย่าง ปลากะพงทอดน้ำปลา เผือกทอด ข้าวโพดทอด เต้าหู้ทอด ลาบถุงทอง หมี่กรอบ ซี่โครงหมูทอดพริกเกลือ ทอดมันปลากราย ปอเปี๊ยะทอด ขนมปังหน้าหมู และปีกไก่ทอดเกลือ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงเนื้อพริกขี้หนู แกงจืดลูกรอก ปลากะพงผัดพริกไทยดำ น้ำพริกมะกรูด ยำตะไคร้กุ้งสด ยำเห็ดโคนเส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง บะหมี่แห้งปูหมูแดง หมี่กรอบ และขนมเบื้องญวน เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ขนมผักกาด หมูสะเต๊ะ และเผือกทอด เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 60 ยำตะไคร้กุ้งสดในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 61 ยำเห็ดโคน ปลาดุกฟู ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 62 ชุดน้ำพริกมะกรูด ปลาทูทอด ผักเคียง และแกงจืดลูกรอก ในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 63 บะหมี่แห้งปูกับหมูแดงในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 64 หมี่กรอบในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 65 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารกัลปพฤกษ์

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 66 ภาชนะบรรจุข้าวกล้องดอยของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

5) รูปแบบการบริการ ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ได้ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบ ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน โดยการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารพบว่า มีเพียงจานประดับที่จัดวางเพื่อตกแต่งโต๊ะอาหารไว้ก่อน เมื่อมีผู้ใช้บริการจึงถอนจานประดับออกแล้วจึงจัดวางภาชนะและอุปกรณ์อื่น ๆ ตามรายการอาหารที่สั่ง โดยวางผ้ารองจานไว้ส่วนด้านล่างแล้วตามด้วยภาชนะและอุปกรณ์



ภาพประกอบที่ 67 โต๊ะอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 68 ตัวอย่างรายการอาหารของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารกัลปพฤกษ์โดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เป็นกลุ่มคนทุกช่วงวัยและโดยมากมาเป็นครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าสอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย อีกทั้งมีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรีที่เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ประกอบกับทำเลที่ตั้งซึ่งอยู่ในแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก อยู่ในละแวกชุมชนและย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร จึงทำให้ร้านอาหารกัลปพฤกษ์คร่าคร่ำไปด้วยผู้รับบริการอย่างไม่ขาดสาย



ภาพประกอบที่ 69 ผู้รับบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์บริเวณพื้นที่ฝั่งสวน

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



ภาพประกอบที่ 70 บรรยากาศในร้านอาหารกัลปพฤกษ์



ภาพประกอบที่ 71 บรรยากาศบริเวณด้านนอกอาคารริมถนนประมวญของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 72 บรรยากาศร่มรื่นภายในพื้นที่ของร้านอาหารกัลปพฤกษ์

สำหรับพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษา A-1 และ A-2 พบว่ามีการประดิษฐ์สร้างในลักษณะร่วมกันประมาณครึ่งหนึ่ง แต่ทั้งนี้พื้นที่กรณีศึกษา A-2 พบว่าให้การบริการที่ครอบคลุมมากกว่าทั้งในช่วงมื้อกลางวันและมื้อค่ำ 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 มีรายอาหารคาวและอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น

2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด

จากการศึกษาสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด “เป็นสถานบริการที่มีสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายนอกพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม และมีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอดตำรับอาหารหรือกิจการ” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 2 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปดังข้างต้น 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” ให้การบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งมาเป็นคู่และเป็นครอบครัว โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

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

วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร ในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิด ที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม มีอาหารบางรายการที่ต้องสั่งจองเพื่อเตรียมการล่วงหน้า คือ ข้าวแช่ตำรับของท่านหญิงสุลัภวัลเลง เนื่องจากมีวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่มากและมีวิธีการปรุงที่ยุ่งยากซับซ้อน และบริการเฉพาะในช่วงฤดูร้อนเท่านั้น ในแง่ของวัตถุดิบในการปรุงอาหารพบว่า วัตถุดิบบางชนิดนั้นจะมีเฉพาะในฤดูกาลนี้เท่านั้น เช่น ดอกชมนาด เป็นต้น ซึ่งเป็นดอกไม้หอมที่สำคัญชนิดหนึ่งสำหรับใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นของน้ำข้าวแช่ ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนแล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น รวมทั้งมีการแกะสลักประดิดประดอยร่วมด้วย



ภาพประกอบที่ 73 ข้าวแช่เครื่องเสวยในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 74 ดอกชมนาด

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกะปิกับผัดสด เป็นต้น
- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่ว ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ส้มตำไทย ยำมะม่วง ยำส้มโอ ยำก้านคะน้า ยำถั่วพู ยำมะระ ยำมะเขือยาว ยำวุ้นเส้น พล่าเนื้อมะเขือเปราะ และพล่ากุ้งนาง เป็นต้น
- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกรอก แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ แกงเลียงกุ้งนาง แกงกะหรี่ไก่ แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานกุ้งนาง แกงเผ็ดเป็ดย่าง และพะแนงกุ้งนาง เป็นต้น
- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น สะเต๊ะหมู สะเต๊ะไก่ เป็นต้น
- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ เป็นต้น
- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลาง ใช้อุปกรณ์คนจนข้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น เมี่ยงคะน้า เป็นต้น
- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ผัดผักบุ้ง ผัดบร็อคโคลี่กับหอยเชลล์ ผัดผักรวม ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้งนาง ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับหมูกรอบ ปลาหมึกผัดกะเพรา เนื้อสันผัดกะเพรา หมูสับผัดกะเพรา

ไก่สับผัดกะเพรา กุ้งผัดตะไคร้ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซี่โครงหมูผัดพริกไทยอ่อน เนื้อปูผัดผงกะหรี่ ข้าวผัดหมู ข้าวผัดไก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปู ข้าวผัดสับปะรดกุ้งใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และผัดไทกุ้งนาง เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น กุ้งนางกะเพรากรอบ กุ้งนางสามรส ปลากะพงทอดกระเทียม ปลาหมึกทอดกระเทียม ปลากะพงสามรส ปลากะพงทอดกระเทียม เนื้อสันสามรส เนื้อสันทอดกระเทียมพริกไทย หมูทอดกระเทียมพริกไทย ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย หมี่กรอบ กระทงทอง ข้าวโพดทอด ถุงทอง กุ้งชุบแป้งทอด ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตย ทอดมันกุ้ง ทอดมันปู ทอดมันปลา และปูจ๋า เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารท่านหญิง

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกรอก แกงมัสมั่นเนื้อ แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ แกงเผ็ดเป็ดย่างพะแนงกุ้งนาง หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบ พล่ากุ้งนาง กุ้งนางสามรส ข้าวแช่ และหมี่กรอบ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ฟักทองเชื่อม เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น กระทงทอง ข้าวโพดทอด ข้าวตังหน้าตั้ง ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตย ทอดมันปลา เมี่ยงคะน้า ถุงทอง และสะเต๊ะหมู เป็นต้น

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 75 แกงจืดลูกเงาะสอดไส้ในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 76 แกงเผ็ดเป็ดย่างในร้านอาหารท่านหญิง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 77 พะแนงกุ้งนางในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 78 หน่อไม้ฝรั่งผัดหมูกรอบในร้านอาหารท่านหญิง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 79 ข้าวเหนียวมะม่วงในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 80 ฟักทองเชื่อมกับไอศกรีมกะทิเยลลี่ในร้านอาหารท่านหญิง

พหูน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 81 ทอดมันปลาในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 82 เมี่ยงคะน้าในร้านอาหารท่านหญิง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 83 ถุงทอง (เกี๊ยวหมูทอด) ในร้านอาหารท่านหญิง

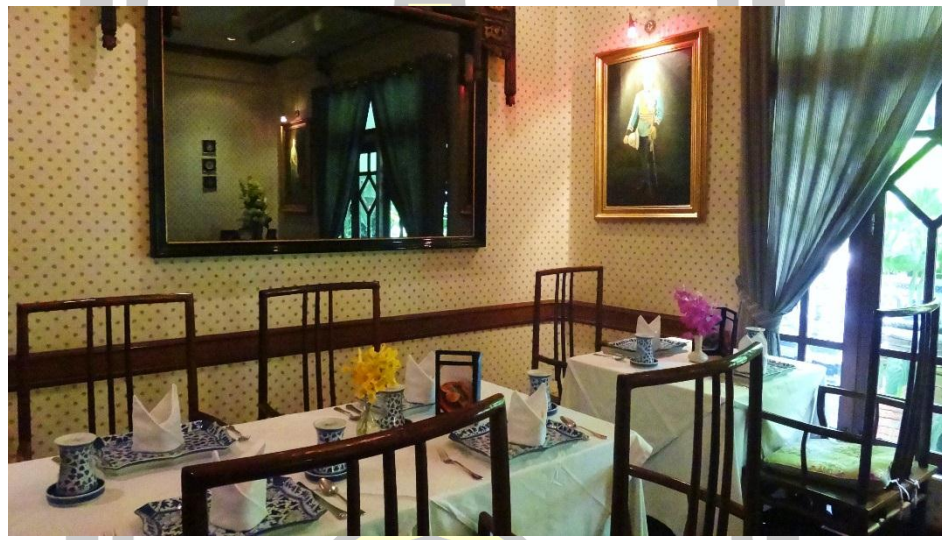
4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 84 ภาชนะบรรจุข้าวกล้องของร้านอาหารท่านหญิง

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารท่านหญิงได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งที่ให้บริการทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน และมีเพียงบางรายเท่านั้นที่สั่งจองล่วงหน้า โดยจากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบตามอย่างสากลที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้รับบริการ ประกอบด้วย

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

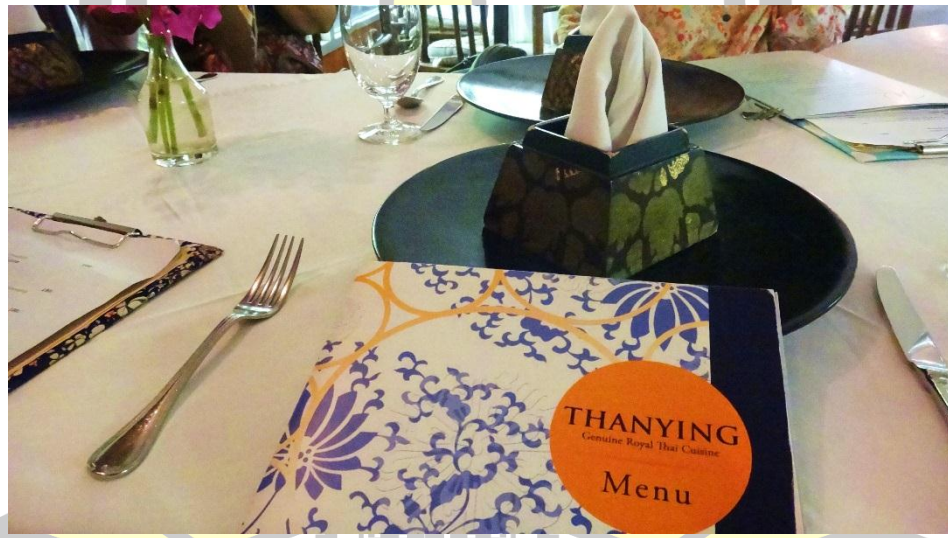


ภาพประกอบที่ 85 การจัดวางชุดภาชนะเครื่องกระเบื้องลายครามในร้านอาหารท่านหญิง

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 86 โต๊ะอาหารแบบกลมของร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 87 ปกรายการอาหารของร้านอาหารท่านหญิง

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารท่านหญิงโดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งที่มาเป็นคู่และครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าสอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ ทั้งนี้ร้านอาหารท่านหญิงนับเป็นร้านอาหารตำรับชาววังที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง เนื่องจากเป็นหนึ่งในร้านอาหารจุดหมายปลายทางสำหรับผู้คนที่อยากลิ้มลองอาหารชาววังต้นตำรับ ซึ่งได้รับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์จาก

สื่อทุกแขนง ประกอบกับทำเลที่ตั้งที่อยู่ในแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก และอยู่ในแหล่งชุมชนและย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร



ภาพประกอบที่ 88 ผู้รับบริการในร้านอาหารท่านหญิง

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

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 89 บริเวณภายนอกอาคารร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 90 ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารท่านหญิง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 91 ฉากบังตาบริเวณทางเดินในร้านอาหารท่านหญิง



ภาพประกอบที่ 92 ชุดเครื่องไม้ในร้านอาหารท่านหญิง

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว

2.2.2 พื้นที่กรณีศึกษา B-2

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” ให้การบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบ ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งมาเป็นคู่ และเป็นครอบครัว โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแต่เน้นความเรียบง่าย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน เนื่องจากการบริการอาหารของร้านอาหารครัวชุมสายเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ที่มีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการ ในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่ด้วยจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่วัน จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม อาหารบางรายการจะให้บริการตามฤดูกาลที่มีวัตถุดิบ เช่น ไก่บ้านต้มมะดัน เป็นต้น (กิตติ พรอยพริม. 2560 : สัมภาษณ์) ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อน แล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 93 ไก่บ้านต้มมะดันในร้านอาหารครัวชุมสาย

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกะปิ-ปลาทู น้ำพริกมะม่วง-ปลาสลิด น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม น้ำพริกไข่ปู น้ำพริกปลาทูป่น-ผักต้ม น้ำพริกลงเรือ และน้ำพริกระกำ เป็นต้น

- การยำ เป็นการนำเนื้อสัตว์ ผัก และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันเบา ๆ ให้ทั่ว ปรุงให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และหวานเสมอกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ยำหัวปลี ยำมะเขือยาว ยำเนื้อตุ๋น กุ้งพล่า ส้มตำไทยหรือปู ยำสะเดาปลาดุกฟู ยำตะไคร้ทรงเครื่อง ยำถั่วพู ยำกระเพาะปลา ส้มโอ ยำสามกรอบ ยำไข่ดาว ยำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ยำปลาทู ยำหมูย่างหรือเนื้อย่าง พล่าหมู มะเขืออ่อนและพล่าปลาแซลมอน เป็นต้น

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงเขียวหวาน แกงป่า พะแนง แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย แกงจืดตำลึงหมูสับ แกงจืดรวมมิตรทะเล แกงจืดเกี๋ยมไฉ่หมู แกงส้มกุ้งชะอมทอด แกงส้มกุ้งผักรวม แกงส้มปลาช่อนแป๊ะซะ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย แกงคั่วหอมขม แกงเลียงกุ้งสด และแกงไตปลาผักสด เป็นต้น

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

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลากะพงย่างเกลือ เนื้อเชอร์ลอยย่างจิ้มแจ่ว และไส้กรอกพริกย่าง เป็นต้น

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ต้มยำเนื้อตุ๋น ต้มโคล้งปลากรอบ ไก่บ้านต้มมะดัน ปลาทูต้มมะดัน ต้มยำไก่บ้านสมุนไพร ต้มยำหมูตุ๋น ต้มข่าปลาสลิด บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน บัวลอยน้ำขิง ลูกตาลลอยแก้ว ส้มเช้งลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว และลูกชิ้นปลาลวก เป็นต้น

- การกวน เป็นการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวตั้งไฟแรงปานกลาง ใช้อุปกรณ์คนจนข้นและเหนียวทั่วกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น เมี่ยงคำ เมี่ยงคะน้า เป็นต้น

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไข่ตุ๋นชุมสาย ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว ห่อหมกชุมสาย และหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์นึ่งมะนาว เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาดุกฟูผัดพริกขิง ซี่โครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ปลาดุกอุยผัดเผ็ด ลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า ไก่ผัดฉ่า ปลาแซลมอนผัดฉ่า เห็ดออรินจิผัดฉ่า ปลาหมึกยัดไส้ทอดกรอบผัดเผ็ด ปลากะพงผัดฉ่า ผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ผัดยอดมะระไฟแดง ผัดถั่วงอกทรงเครื่อง มะระผัดไข่ ผัดตำลึงไฟแดง ผัดคะน้าปลาเค็ม บร็อคโคลี่ผัดกุ้ง หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง ผัดสะตอทรงเครื่อง ผัดผักสี่สหาย ผัดผักรวมมิตร ผัดมะเขือยาวกากหมู ตำลึงผัดหน่อไม้ปลาเค็ม ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน ผัดพริกขิงไข่เค็ม ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ข้าวผัดชุมสาย ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู ข้าวผัดแกงเขียวหวาน ข้าวผัดกุ้งแห้ง ข้าวผัดมันกุ้ง ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ ข้าวผัดปลาเค็มทรงเครื่อง ข้าวผัดขี้เมาทะเล ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ หมี่กะทิ และข้าวคลุกกะปิ เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น หมูทอดชุมสาย ปูนิ่มทอดกะเทียมพริกไทย ปลากะพงทอดน้ำปลาปลากะพงทอดตะไคร้ ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย ไก่บ้านทอดเกลือ ลาบทอด ไข่สอดไส้ เนื้อเค็ม ไข่ฟูปู ทอดมันกุ้ง ทอดมันปลา หมี่กรอบ ถุงทอง กระทงทอง ปลาสลิดฟู และปีกไก่ทอดน้ำปลา เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารครัวชุมสาย

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ไก่บ้านต้มมะดัน ปลาดุกฟูผัดพริกขิง ซี่โครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ยำหัวปลี กุ้งพล่า หมูทอดชุมสาย น้ำพริกมะม่วงปลาสลิด ซี่โครงหมูอบยอดผัก หมี่กะทิ และขนมจีนซาวน้ำ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน บัวลอยน้ำขิง ไอศกรีมน้อยหน่า ลูกตาลลอยแก้ว ส้มเช้งลอยแก้ว และกระท้อนลอยแก้ว เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวตังหน้าตั้ง เมี่ยงคะน้า ถุงทอง และข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 94 หมูทอดชุมสายในร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 95 ซี่โครงหมูอบยอดผักในร้านอาหารครัวชุมสาย

พหุน ปณฑิโต ชโย



ภาพประกอบที่ 96 ขนมบัวลอยในร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 97 ไอศกรีมน้อยหน่าในร้านอาหารครัวชุมสาย

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 98 ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารครัวชุมสาย

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

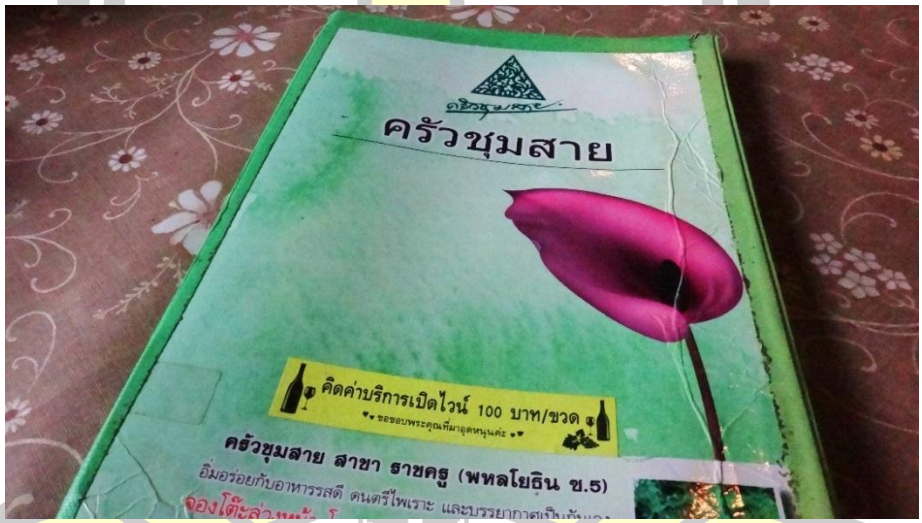
5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารครัวชุมสายได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งที่ให้บริการทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 99 โต๊ะอาหารของร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 100 ปกรายการอาหารของร้านอาหารครัวชุมสาย

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารครัวชุมสายโดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยทั้งที่มาเป็นคู่และครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าสอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ ทั้งนี้ร้านอาหารครัวชุมสายเป็นร้านอาหารที่มีสาขาอยู่หลายแห่ง ซึ่งล้วนตั้งอยู่ในทำเลที่เป็นแหล่งที่สามารถเดินทางได้สะดวกและอยู่ในแหล่งชุมชนและย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร



ภาพประกอบที่ 101 ผู้รับบริการในร้านอาหารครัวชุมสาย

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านอาหารครัวชุมสายได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาดสวยงาม เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศบริเวณภายในห้องอาหารของร้านซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ ได้มีการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เรียบง่ายสำหรับตกแต่งเพื่อช่วยสร้างความรู้สึกอบอุ่นเหมือนรับประทานอาหารกับครอบครัวแก่ผู้รับบริการ



ภาพประกอบที่ 102 บรรยากาศภายในร้านอาหารครัวชุมสาย



ภาพประกอบที่ 103 ทางเข้าลานจอดรถร้านอาหารครัวชุมสาย

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

สรุปได้ว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด

จากการศึกษาสามารถสรุปได้ว่า พื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด “เป็นสถานบริการที่มีการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภายนอกพื้นที่ที่เป็นแหล่งวัฒนธรรมเดิม และมีทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอดตำรับอาหารหรือกิจการ” ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกเพื่อประกอบการพิจารณาตามที่ได้ระบุในขอบเขตของการวิจัย โดยการสำรวจภาคสนามพบสถานบริการจำนวน 3 แห่ง ที่มีลักษณะสอดคล้องกับข้อสรุปดังข้างต้น ซึ่งพอจะใช้เป็นพื้นที่กรณีศึกษาได้ตามสมควร เพื่อเป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาที่ประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (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 ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ที่เน้นความสะดวกภายในศูนย์อาหาร

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

ใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (order) สำหรับใช้วางแผนการสั่งซื้อวัตถุดิบสด เพื่อลดปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ แต่ด้วยจำนวนผู้รับบริการที่มีจำนวนมากในแต่วัน จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ตาม อาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง บางรายการไม่เป็นที่รู้จักกว้างขวางมากนักจึงไม่เป็นที่นิยม เช่น แกงรัญจวน เป็นต้น จึงไม่มีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหารสำหรับรายการนั้น ๆ รวมทั้งได้มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบบางชนิดซึ่งไม่เป็นที่นิยม เช่น สะเต๊ะลือที่ให้บริการเฉพาะเนื้อหมูเท่านั้น เนื่องจากเนื้อวัวไม่เป็นที่นิยม และการใช้กุ้งแช่แข็งแทนการใช้กุ้งสดในผัดหมี่ทรงเครื่อง เนื่องจากไม่คุ้มทุนและเก็บรักษาคุณภาพของวัตถุดิบได้ยากกว่า เป็นต้น (วันวิสาข์ สังขวิศิษฏ์. 2560 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้ จากข้อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้ใช้แนวทางตามหลักสากล ทำให้มีสิ่งที่ต้องคำนึงถึงประเด็นความปลอดภัยในการผลิตอาหาร (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 เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกลงเรือ เป็นต้น

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

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงรัญจวน แกงเขียวหวานปลากรายไข่เค็ม เป็นต้น

- การย่าง เป็นการวางเนื้อสัตว์ไว้เหนือไฟอ่อน ๆ จนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบ คือ สะเต๊ะลือ

- การต้ม เป็นการใช้หม้อกับน้ำตั้งไฟให้เดือด ใส่อาหารลงไปจนกว่าจะสุก ตัวอย่างอาหารที่พบ คือ ปลาทูต้มเค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น พริกขิงตามเสด็จ พริกขิงเครื่องทอด และผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ทอดมันสิงคโปร์ เปาะเปี๊ยะทอด และหมี่กรอบ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกลงเรือ แกงเขียวหวานปลากรายไข่เค็ม ปลาทูต้มเค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย ยำใหญ่พระรามลงสรง เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบว่ามีรายการอาหารแบบซื้อกลับบ้านซึ่งมีให้บริการเป็นครั้งคราว ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น พริกขิงตามเสด็จ พริกขิงเครื่องทอด เป็นต้น

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



ภาพประกอบที่ 106 หมี่กรอบในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พหุน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 107 น้ำพริกลงเรือในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 108 ขนมเบื้องญวนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 109 ชุดข้าวพระรามลงสรงในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 110 ข้าวตังหน้าตั้งในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 111 เปาะเปี๊ยะทอดในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 112 แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อนในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 113 พะแนงหมูในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



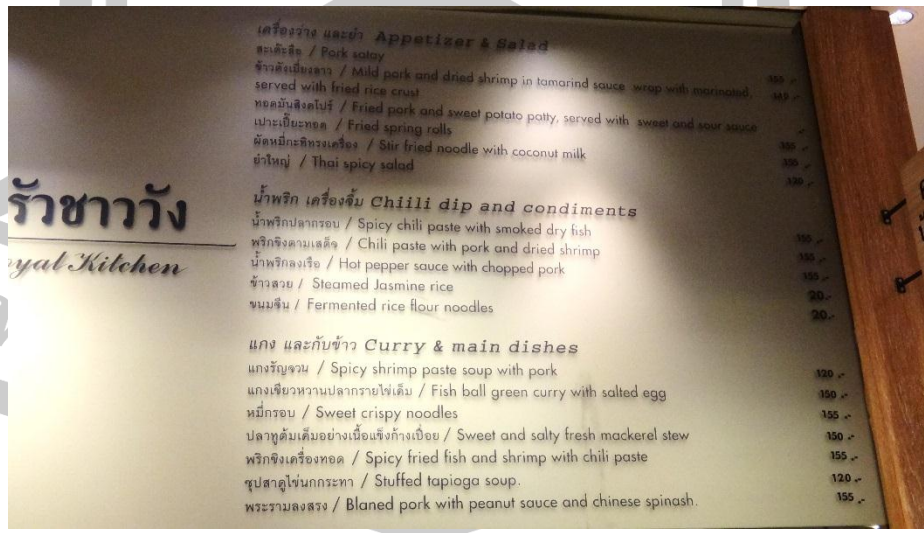
ภาพประกอบที่ 114 เครื่องจิ้มสำเร็จรูปของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก



ภาพประกอบที่ 115 ภาชนะบรรจุอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ได้ให้บริการอาหารแบบกึ่งรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ 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 โดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย เนื่องจากร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง ตั้งอยู่ภายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าชื่อดังในย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสามารถเดินทางได้สะดวก โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการของห้างสรรพสินค้า



ภาพประกอบที่ 119 ผู้รับบริการในศูนย์อาหารอีทไทย ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี

7) การสร้างบรรยากาศ ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง อยู่ภายในพื้นที่ส่วนหนึ่งของศูนย์อาหารอีทไทย ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี ที่ได้มีการจัดสภาพแวดล้อม ซึ่งเน้นความสะดวกภายในศูนย์อาหาร 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 ที่มีรายการอาหารคาวให้เลือกสั่ง ซึ่งใช้ “ภาชนะบรรจุอาหาร” หลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ ใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก และใช้ภาชนะชนิดอื่นร่วมด้วย “รูปแบบการบริการ” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ที่เน้นความเรียบง่าย

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่หลากหลาย ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานสำหรับการปรุงอาหารไทย ทั้งจากพืชผักและและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อปรุงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในพื้นที่บริเวณใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน โดยการบริการอาหารของร้านโภชน์สภาคารเป็นแบบเลือกสั่ง (a la carte) ซึ่งมีจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการในแต่ละวันค่อนข้างมาก จึงต้องคำนวณปริมาณความต้องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารในแต่ละวันจากยอดการสั่งอาหาร (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

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกกุ้งสด แสร้งว่า และน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

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

- การแกง” เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงจืดลูกรอก 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 ปลากะพงผัดฉ่า ผัดเผ็ดถั่วพูหมูหรือหมูกรอบ ผัดพริกขิงถั่วฝักยาวหมูหรือหมูกรอบ ผักพริกขิงคะน้าหมูหรือหมูกรอบ กุนทรงรส ผัดเขียวหวาน ผักพริกสด ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ผัดพริกเผา คะน้าหมูกรอบ คะน้าน้ำมันหอย ผัดผักรวมมิตร เต้าหู้ผัดขึ้นฉ่าย ผัดตำลึงหมูสับ ผัดบวบกุ้งสด ผัดวุ้นเส้นชะอมใส่ไข่ ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ข้าวผัด และผัดซีอิ้ว เป็นต้น

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

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านโภชน์สภาคาร โดยทั้งนี้ พบเพียงอาหารคาวที่เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น พงศ์วารีทีละคำ ไข่เจียวตะไคร้ แกงส้มชะอมไข่

แกงเลียงกุ้งสด แกงจืดลูกรอก ยำคะน้ากุ้งสด แสร้งว่า ผัดวุ้นเส้นชะอมใส่ไข่ หมี่กรอบโบราณ ยำมะเขือเปราะหมูย่าง เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 122 หมี่กรอบในร้านโภชน์สภาคาร



ภาพประกอบที่ 123 พงศ์วารีทีละคำในร้านโภชน์สภาคาร



ภาพประกอบที่ 124 ต้มยำไก่มะขามเปียกในร้านโภชน์สภาคาร



ภาพประกอบที่ 125 แสร้งว่ากุ้งในร้านโภชน์สภาคาร

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ ใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก และใช้ภาชนะชนิดอื่นร่วมด้วย



ภาพประกอบที่ 126 ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านโภชน์สภาคาร

5) รูปแบบการบริการ โดยร้านโภชน์สภาคารได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งที่ให้บริการทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก และถ้วยซุป



ภาพประกอบที่ 127 โต๊ะอาหารของร้านโภชน์สภาคาร

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านโภชน์สภาคารโดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย เนื่องจากร้านโภชน์สภาคารตั้งอยู่ในย่านแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร คือ เกาะรัตนโกสินทร์ จึงมีกลุ่มนักท่องเที่ยวและพนักงานในย่านนั้นมาใช้บริการที่ร้านโภชน์สภาคาร

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านโภชน์สภาคารได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศในร้านโภชน์สภาคารซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ และตั้งอยู่ในย่านแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ ช่วยทำให้ผู้รับบริการเกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง



ภาพประกอบที่ 128 บรรยากาศในร้านโภชน์สภาคาร

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 129 บริเวณภายนอกอาคารร้านโภชน์สภาคาร

2.3.3 พื้นที่กรณีศึกษา C-3

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

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

ในกรณีที่สั่งซื้อมาเกินความต้องการใช้ จึงทำให้มีการจัดซื้อวัตถุดิบสดทุกวัน ยกเว้นวัตถุดิบบางชนิดที่ต้องจัดซื้อในปริมาณคราวละมาก ๆ เพื่อประหยัดต้นทุนและตามความต้องการในแต่ละช่วง เช่น วัตถุดิบแห้ง เป็นต้น ซึ่งก็มีการจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงเสมอ อย่างไรก็ดี ร้านอาหารหลายรสมีอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมาก คือ ข้าวแช่ชาววัง ซึ่งให้บริการตลอดทั้งปี แต่วัตถุดิบบางชนิดไม่สามารถจัดหาได้ในบางครั้งก็จะใช้วัตถุดิบตามสะดวก แต่ผู้ประกอบการจะเป็นผู้ที่เลือกซื้อวัตถุดิบเองในทุกวัน เพื่อกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบตามต้องการ เช่น พริกหยวกสำหรับทำพริกหยวกสอดไส้ในสำรับข้าวแช่ ที่พิถีพิถันในการเลือกทุกเม็ดเพื่อให้ได้รูปทรงสวยงามและมีขนาดใกล้เคียงกัน (พิมพร อิ่มประไพ. 2560 : สัมภาษณ์) ส่วนการเตรียมวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มีขั้นตอนสำคัญ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนแล้วจึงหั่น สับหรือซอย เพื่อลดขนาดของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการบริการ โดยจะคำนึงถึงวิธีการปรุงตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทแกงหรือผัดต่าง ๆ ก็จะใช้การหั่นหรือสับเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้น ๆ เพื่อให้สุกง่ายขึ้นและรับประทานได้ง่าย ส่วนพืชผักต่าง ๆ ใช้การหั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ เพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทาน เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 130 ข้าวแช่ชาววังในร้านอาหารหลายรส

2) วิธีการปรุงอาหารมีหลายวิธี โดยแต่ละวิธีมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมต่างกันไป ซึ่งวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่

- การตำ เป็นการนำอาหารอย่างเดียวหรือหลาย ๆ อย่างมาผสมรวมกันแล้วตำเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกกุ้งเสียบ และน้ำพริกปลาดุกฟูเป็นต้น

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

- การแกง เป็นการใช้เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำหรือกะทิ ให้เป็นน้ำแกง จึงใส่เนื้อสัตว์และผัก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงมัสมั่นไก่ แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืดผักกาดขาวหรือตำลึง แกงจืดเต้าหู้ แกงเลียง แกงส้มผักกระเฉด แกงส้มปลาช่อนทอด แกงส้มชะอมกุ้ง แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงป่าหมูป่า แกงไตปลา โรตีแกงเนื้อ พะแนงไก่ และข้าวซอย เป็นต้น

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

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

- การนึ่ง เป็นการใช้ความร้อนจากไอน้ำทำให้อาหารสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว เป็นต้น

- การผัด เป็นการปรุงใช้น้ำมันปริมาณน้อยใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปคนให้สุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวอบสับปะรดเสวย กระเพาะปลาผัดแห้ง กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ผัดผักบุ้ง ผักกระเฉดไฟแดง ปลาดุกฟูผัดพริกสด หอยลายผัดน้ำพริกเผา หอยแมลงภู่ผัดเผ็ด ผัดสะตอกุ้ง ผัดโป๊ะแตก ไก่ผัดขิง หมูป่าผัดเผ็ด คะน้าปลาเค็ม คะน้าผัดน้ำมันหอย กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนื้อผัดน้ำมันหอย เปรี้ยวหวานปลากะพง ผัดโป๊ยเซียน ข้าวผัดหลายรส ข้าวผัดแหนม ข้าวผัดหนำเลี๊ยบ ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดแกงไตปลา และข้าวผัดลงเรือ เป็นต้น

- การทอด เป็นการใช้น้ำมันปริมาณมากใส่ลงในกระทะ แล้วนำส่วนผสมใส่ลงไปทอดจนสุก ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ปลาช่อนแดดเดียว ปลาเก๋าราดพริก กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทยทอดมันกุ้ง ไข่สอดไส้ ไข่เจียวหมูสับ และหมี่กรอบ เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารไทยที่ให้บริการแบบเลือกสั่งตามลักษณะการบริการของร้านอาหารหลายรส

- อาหารคาว เป็นอาหารประจำมื้อที่ใช้กินกับข้าว ซึ่งมีทั้งชนิดน้ำและแห้งอยู่ในสำรับเดียวกัน และยังอาจเป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียวก็ได้ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น แกงมัสมั่นไก่ กระเพาะปลาผัดแห้ง กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ยำกุ้งเสียบ ปลาช่อนแดดเดียว น้ำพริกลงเรือ ปูหลน ข้าวแช่ชาววัง ข้าวอบสับปะรดเสวย หมี่กรอบ ขนมจีนน้ำพริก และขนมจีนซาวน้ำ เป็นต้น

- อาหารหวาน เป็นอาหารประจำมื้อที่มีรสหวานเป็นหลัก ใช้กินเพื่อล้างปากหลังอาหารคาวมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวเม่าเม็ดแมงลัก กล้วยเชื่อมทับทิมกรอบ สามแซ่ และวุ้นน้ำเชื่อม เป็นต้น

- อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อที่ใช้กินเพื่อคลายความหิวก่อนอาหารมื้อหลัก ทำขนาดพอคำและใช้เสิร์ฟปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ ตัวอย่างอาหารที่พบเช่น ข้าวตังหน้าตั้ง พระรามลงสรง ขนมปังหน้ากุ้ง ขนมปังหน้าหมู เนื้อสะเต๊ะ เปาะเปี๊ยะเสวย ขนมจีบปูไข่ดำขิงดอง และทอดมันปลากราย เป็นต้น



ภาพประกอบที่ 131 ข้าวอบสับปะรดเสวยในร้านอาหารหลายรส

พหูน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 132 พระรามลงสรงในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 133 เนื้อสะเต๊ะในร้านอาหารหลายรส

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 134 พล่ากุ้งในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 135 ต้มยำโป๊ะแตกในร้านอาหารหลายรส

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 136 โรตีแกงเนื้อในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 137 น้ำพริกมะขามในร้านอาหารหลายรส

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 138 กล้วยไข่เชื่อมในร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 139 ขนมทับทิมกรอบในร้านอาหารหลายรส

พหูน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 140 ขนมสามแซ่ในร้านอาหารหลายรส

4) ภาชนะบรรจุอาหาร ใช้ภาชนะบรรจุอาหารหลากหลายประเภทตามอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

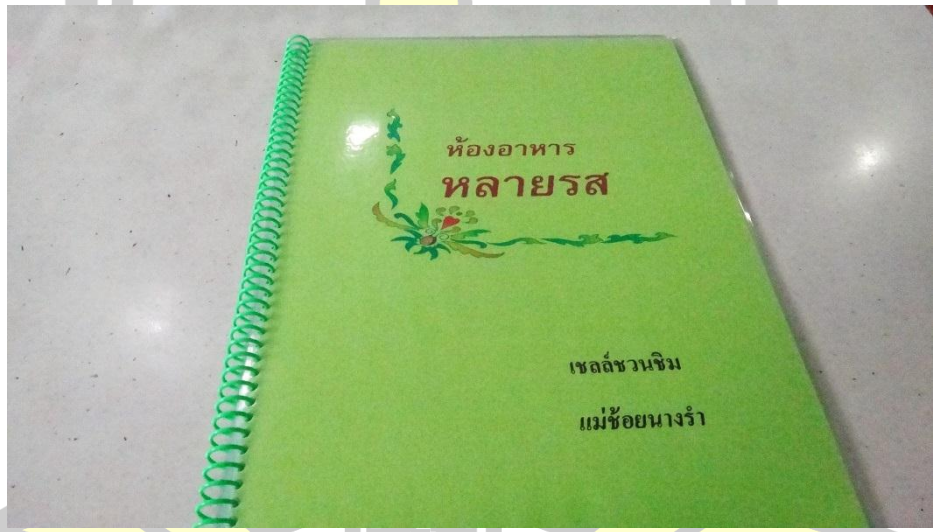
5) รูปแบบการบริการ โดยร้านอาหารหลายรสได้ให้บริการอาหารแบบเลือกสั่งที่ให้บริการทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โดยเลือกสั่งรายการอาหารที่ต้องการจากเมนูรายการอาหารของร้าน จากการจัดวางภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารสามารถระบุได้ว่า เป็นการบริการอาหารแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการโดยทั่วไปสำหรับร้านอาหารไทย ประกอบด้วย

- อุปกรณ์ตักอาหาร ได้แก่ ช้อนคาว และส้อมคาว ที่บรรจุในกระดาษเช็ดปาก
- ภาชนะอาหาร ได้แก่ จานหลัก ที่วางบนผ้ารองจาน

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 141 ภาชนะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารของร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 142 ปกรายการอาหารของร้านอาหารหลายรส

6) ผู้รับบริการ ซึ่งมาใช้บริการของร้านอาหารหลายรสโดยมากนั้นพบว่ามีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัยและโดยมากมาเป็นครอบครัว ทั้งนี้เมื่อพิจารณาแล้วพบว่าสอดคล้องกับรายการอาหารของร้านที่มีหลากหลาย จึงทำให้ผู้รับบริการสามารถใช้บริการได้ทุกช่วงวัย นอกจากนี้ ด้วยชื่อเสียงของร้านอาหารหลายรสที่เป็นที่รู้จัก แม้ว่าผู้รับบริการซึ่งพักอาศัยอยู่ไกลจากร้าน ก็สามารถสั่งอาหารผ่านบริการออนไลน์ของผู้ให้บริการจัดส่งอาหารได้ ตามเวลาที่ร้านอาหารหลายรสเปิดให้บริการ (พิมพร อิ่มประไพ. 2560 : สัมภาษณ์)

7) การสร้างบรรยากาศ ภายในพื้นที่ของร้านอาหารหลายรสได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เน้นความเรียบง่าย โดยบรรยากาศในร้านอาหารหลายรสซึ่งเป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแบบสมัยใหม่ ช่วยทำให้ผู้รับบริการเกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง



ภาพประกอบที่ 143 บรรยากาศในร้านอาหารหลายรส

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

สรุปได้ว่า การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่งที่มีอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

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” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว รวมถึง “การสร้างบรรยากาศ” ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น อย่างไรก็ดี 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” ให้การบริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ และ “ผู้รับบริการ” มีทั้งชาวไทยและ

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

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

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

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

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

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 อย่างไรก็ดี ทั้งสำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้าน ต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ แต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก รวมถึงการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์ เพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตกด้วยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร

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

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

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

1.1.3 อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชนิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหาร

ชาววัง โดยทั้งสำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ โดยสำรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชบริพารเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถันและการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก 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 ที่ได้จากการคัดเลือกแบบเจาะจงนั้นมีความคล้ายคลึงแต่ก็แตกต่างกันในรายละเอียดบางประการ เมื่อพิจารณาแล้วสามารถสรุปได้โดยการจัดกลุ่มพื้นที่กรณีศึกษา เพื่อให้การวิเคราะห์ข้อมูลมีความชัดเจนยิ่งขึ้นตามข้อมูลที่ค้นพบ จึงแบ่งพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังออกเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม (กลุ่ม A) ได้แก่ จักรพงษ์วิลล่าและร้านอาหารกัลปพฤกษ์ 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) ได้แก่ ร้านอาหารท่านหญิงและร้านอาหารครัวชุมสาย และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) ได้แก่ ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง ร้านโภชน์สภาคาร และร้านอาหารหลายรส

1.2.1.1 จักรพงษ์วิลล่า เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังจักรพงษ์ ซึ่งเดิมเป็นที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ พระโอรสพระองค์เดียวในสมเด็จพระอนุชาธิราช เจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ภายหลังจากที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศและเสด็จกลับพระนคร จึงได้มาประทับที่วังจักรพงษ์ โดยทรงเรียกวังจักรพงษ์ว่า “จักรพงษ์วิลล่า” พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ทรงมีพระธิดาเพียง 1 คน คือ หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ ซึ่งเป็นเจ้าของวังจักรพงษ์ในปัจจุบัน โดยหม่อมราชวงศ์นริศราได้เปิดให้บริการเป็นธุรกิจโรงแรมชื่อว่า “จักรพงษ์วิลล่า” สำนักพิมพ์ริเวอร์บุ๊ค และมูลนิธิโลกสีเขียว ภายในบริเวณที่ดินของวัง ในส่วนของจักรพงษ์วิลล่ามีห้องอาหารไทยของโรงแรมอยู่บริเวณริมน้ำ เพื่อให้บริการแก่แขกของโรงแรมและบุคคลทั่วไปด้วยการจองล่วงหน้า

1.2.1.2 ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังประมวญ ซึ่งเดิมเป็นวังที่ประทับในพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ พระโอรสในกรมพระราชวังบวรวิไชยชาญ โดยแต่เดิมนั้นพระราชวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัส 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 กรมพระสวัสดิวัดนวิศิษฏ์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภาพรรณี ทั้งนี้ สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินี มีพระขนิษฐาต่างพระมารดาทรงปฏิบัติหน้าที่ต้นเครื่องใหญ่ประจำพระองค์ คือ หม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง วิสุทธิ ภายหลังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีเสด็จสวรรคต ข้าราชบริพารในพระองค์จึงได้แยกย้ายกันออกจากวังศุโขทัยไป โดยโอรสคนเล็กในหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง คือ หม่อมราชวงศ์โสรัจจ์ วิสุทธิ จึงได้เปิด “ร้านอาหารท่านหญิง” ที่บริเวณถนนประมวญ เพื่อให้คนเก่าแก่ได้มีงานทำและสืบทอดตำรับอาหารของหม่อมเจ้าหญิงสุลัภวัลเลง

1.2.1.4 ร้านอาหารครัวชุมสาย เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังท่าพระ ในช่วงเวลาที่เป็นวังที่ประทับในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าชุมสาย กรมขุนราชสีหวิกรม พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยในที่นี้กล่าวถึงเฉพาะอาหารตำรับของราชสกุลชุมสายที่ได้สืบทอดมาทางหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย ธิดาของหม่อมราชวงศ์ถัด ชุมสาย จนมาถึงทายาทของหม่อมหลวงเติบ ที่ปัจจุบันได้เปิด “ร้านอาหารครัวชุมสาย” ขึ้นสาขาหนึ่งบริเวณถนนพหลโยธิน

1.2.1.5 ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต ในช่วงเวลาหนึ่งเป็นวังที่ประทับของเจ้านายและข้าราชบริพารฝ่ายในที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่ง โดยมีพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี ทรงเป็นประมุข ทั้งนี้ ได้เข้ารับราชการเป็นพระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และทรงกำกับห้องพระเครื่องต้นในพระบรมมหาราชวังตลอดรัชสมัย โดยมีหม่อมเจ้าหญิงสะบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าต้นเครื่องในกำกับของพระวิมาดาเธอฯ ภายหลังเมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จสวรรคต จึงได้ทรงย้ายจากพระบรมมหาราชวังมาประทับที่สวนสุนันทา พระราชวังดุสิต จนกระทั่งสิ้นพระชนม์บนพระตำหนักในสวนสุนันทา ทั้งนี้ อาหารตำรับสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอฯ ได้สืบทอดมายังหลานย่าของหม่อมเจ้าหญิงสะบาย คือ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ อีกด้วย ปัจจุบันทายาทของหม่อมหลวงเนื่องได้เปิด “ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง” ในพื้นที่ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล เอ็มบาสซี บริเวณถนนเพลินจิต

1.2.1.6 ร้านโภชน์สภาคาร เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังลดาวัลย์ ซึ่งเดิมเป็นวังที่ประทับในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อาหารตำรับวังลดาวัลย์นี้เป็นที่รู้จักกัน คือ “ร้านโภชน์สภาคาร” หรือนิยมเรียกว่า “ร้านกุ๊กสมเด็จชาย” ที่ตั้งอยู่บริเวณถนนตะนาว โดยนายฮง ภวะนันท์ ต้นเครื่องประจำวังลดาวัลย์ เป็นผู้ริเริ่มเปิดร้านอาหารแห่งนี้และได้สืบทอดตำรับอาหารมาจนถึงทายาทรุ่นที่ 5

1.2.1.7 ร้านอาหารหลายรส เป็นตัวแทนของพื้นที่กรณีศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังละโว้ (พื้นที่เดิมก่อนย้ายวังไปที่สุขุมวิท 30/1) เดิมเป็นวังที่ประทับในพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการการ พระโอรสในสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลฑิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศร์ กับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล ปัจจุบันวังละโว้ยังเป็นที่ประทับและพำนักของทายาทราชสกุลยุคล โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอนุสรมงคลการ ได้เสกสมรสกับหม่อม 2 ท่าน คือ หม่อมฟองจันทร์ และหม่อมอุบล ยุคล ณ อยุธยา ทั้งนี้ อาหารตำรับของวังละโว้ในที่นี้ได้สืบทอดสายหนึ่งผ่านทางหม่อมอุบล และสืบต่ออีกทอดหนึ่งมายังน้องสาวของหม่อมอุบล คือ นางอุไร เกษมสุวรรณ ซึ่งเป็นแม่ของเจ้าของ “ร้านอาหารหลายรส” ถนนสุขุมวิท 49

1.2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนมีลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่วิจัยที่เป็นตัวแทน เมื่อพิจารณาพบว่าลักษณะร่วมดังกล่าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญของวัฒนธรรมอาหาร 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 มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการและใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกช่วงวัย โดยมากมาเป็นครอบครัว

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงาม เน้นความอบอุ่นเรียบง่ายและความร่มรื่น

1.2.2.2 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มีทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม B) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการและใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการอาหารแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ ได้จัดสภาพแวดล้อมให้มีความสะอาดสวยงามแบบไทยร่วมสมัย โดยมีการใช้เฟอร์นิเจอร์บางส่วนเป็นแบบจีนร่วมด้วย

1.2.2.3 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มีทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด (กลุ่ม C) มีลักษณะสำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ได้แก่

1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ใช้วัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิดทั้งจากพืชและสัตว์ ซึ่งวัตถุดิบสดเกือบทั้งหมดได้จากการจัดซื้อในทุกวัน ส่วนวัตถุดิบแห้งจัดซื้อเป็นครั้งคราวตามความต้องการในแต่ละช่วง และส่วนใหญ่หาซื้อได้ในละแวกใกล้เคียง

2) วิธีการปรุงอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด เป็นต้น

3) ประเภทของอาหาร เน้นการบริการอาหารแบบเลือกสั่ง ที่มีรายการอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่างให้เลือกสั่ง

4) ภาชนะบรรจุอาหาร มีความหลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการและใช้ภาชนะเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

5) รูปแบบการบริการ ให้บริการแบบเต็มรูปแบบทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

6) ผู้รับบริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติทุกกลุ่มช่วงวัย โดยสามารถรับบริการได้ตามสะดวกตามเวลาที่เปิดให้บริการ

7) การสร้างบรรยากาศ เน้นความเรียบง่าย

1.2.2.4 การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนทั้ง 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในแหล่งวัฒนธรรมเดิม 2) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทราชสกุลเป็นผู้สืบทอด และ 3) การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังนอกแหล่งวัฒนธรรมเดิมโดยทายาทข้าราชบริพารเป็นผู้สืบทอด พบการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีลักษณะร่วมกัน โดยดำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม ได้แก่ 1) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร ที่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความหลากหลายและเน้นความสดใหม่ 2) วิธีการปรุงอาหาร ด้วยวิธีการที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นหลัก และ 3) ภาชนะบรรจุอาหารที่หลากหลายตามประเภทของอาหารที่ให้บริการ และใช้ภาชนะจำพวกเครื่องกระเบื้องเป็นหลัก

2. อภิปรายผล

จากการวิจัยเรื่อง “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ในครั้งนี้มีประเด็นที่น่าสนใจนำมาอภิปราย ดังนี้

<u>คำถามการวิจัยที่ 1</u> ความหมายและประเภทของอาหารชาววังเป็นอย่างไร

ประเด็นที่ 1.1 วัฒนธรรมอาหารของไทยนั้นมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ทั้งจากการเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติในวัฒนธรรมอาหารของไทย ตั้งแต่อาหารมื้อหลักไปจนถึงอาหารว่าง ที่ล้วนส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง

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

มีความสอดคล้องกับ นิดดา หงส์วิวัฒน์ (2550 : 8 – 20) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารไทยภาคกลาง” ซึ่งก็คือ “วัฒนธรรมอาหารของไทย” ไว้ว่า “อาหารภาคกลางเป็นอาหารที่อร่อยด้วยการผสมผสานเครื่องปรุงมากมาย จนเกิดเป็นรสอร่อยที่กลมกล่อมและมีเอกลักษณ์พิเศษในแต่ละจาน” สอดคล้องกับของ จรูญศรี พลเวียง (2554 : 76) ที่ระบุว่า “อาหารไทยภาคกลางเป็นต้นแบบอาหารหลักของคนไทย” และสุวัฒนา เลียบวัน (2546 : 36) ที่ได้กล่าวว่า “อาหารไทยภาคกลางเป็นที่นิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ เพราะรสชาติอร่อยกลมกล่อม ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยาเพื่อป้องกันและบำบัดโรคอีกด้วย” นอกจากนี้ อบเชย อิ่มสบาย (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”

ส่วนพัฒนาการของวัฒนธรรมอาหารของไทยที่ได้ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารชาววังนั้นอาจเนื่องมาจากสาเหตุตามความเห็นของ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2546 : 96) ที่ว่า “วัฒนธรรมอาหารชาววังเกิดจากการสั่งสมอบรมบ่มเพาะภายในรั้ววังมาอย่างสืบเนื่องยาวนาน

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

ประเด็นที่ 1.2 การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ซึ่งถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังโดยราชสำนักฝ่ายใน กล่าวคือ สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง และเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการซึ่งมีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ราชสำนักฝ่ายในเป็นผู้คิดประดิษฐ์ทำอาหารขึ้นเพื่อถวายการรับใช้เจ้านายของแต่ละวัง จึงทำให้อาหารชาววังมีรายละเอียดของรสชาติและรูปลักษณ์แตกต่างกันไปตามความพึงพอใจของเจ้านายวังนั้น ๆ ซึ่งวัฒนธรรมอาหารชาววังได้เปลี่ยนแปลงมาอย่างต่อเนื่อง ส่งผลทำให้เกิดการพัฒนาตามบริบทสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละช่วงเวลา ที่ล้วนเป็นไปตามพระราชนิยมของพระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ โดยการสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี ถือเป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมบ่มเพาะวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งเป็นที่แน่นอนว่าอาหารชาววังมีต้นกำเนิดจากการประดิษฐ์สร้างสรรค์โดยผู้คนในพระบรมมหาราชวัง จึงเป็นแหล่งรวบรวมของสุดยอดศิลปกรรมอันวิจิตรงดงามที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ราชสำนักฝ่ายในเป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต ที่ขุนนางข้าราชการที่มีสายสัมพันธ์กับวัง นิยมส่งกุลธิดาของตนเข้าไปเรียนรู้มารยาทและฝึกการช่างสตรีต่าง ๆ ในสำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน จึงเข้าใจได้ว่าราชสำนักฝ่ายในมีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววัง

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ วีณา เอี่ยมประไพ (2551 : 113 – 114) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์สวนสุนันทา : วาทกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์” โดยผลการวิจัยพบว่า “ในอดีตผู้ที่ได้ลิ้มรสอาหารชาววังจำกัดเฉพาะในแวดวงพระบรมวงศานุวงศ์และข้าราชบริพารเท่านั้น ด้วยเหตุที่สวนสุนันทาเคยเป็นที่ประทับของเจ้านายฝ่ายในรัชกาลที่ 5 จึงเป็นแหล่งรวมสำคัญของอาหารชาววัง โดยเฉพาะข้าราชบริพารจากตำหนักพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏฯ จะได้รับการฝึกฝนด้านการประกอบอาหารทั้งคาวหวานเป็นอย่างดี” อย่างไรก็ดี การที่สำนักของพระอัครมเหสีหรือพระราชวงศ์ฝ่ายใน เป็นเสมือนโรงเรียนฝึกอบรมสตรีชั้นสูงในอดีต โดยเฉพาะการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารชาววัง ที่มีความแตกต่างจำเพาะตามแต่รสนิยมของเจ้านาย ดังนั้น เมื่อสตรีที่เป็นกลุ่มข้าราชบริพารได้สมรสและย้ายออกจากวังไป ก็มีความเป็นไปได้ที่ว่า ได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมบ่มเพาะไปใช้ในวิถีชีวิตประจำวันและเผยแพร่สู่บุคคลภายนอกรั้ววังในที่สุด

ประเด็นที่ 1.3 วัฒนธรรมอาหารชาววังที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรมอาหารตามประเภทอาหารชาววังที่มีความเข้มข้นมากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม

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

สอดคล้องกับ วีณา เอี่ยมประไพ (2553 : 88 - 89) ที่ได้กล่าวถึง “อาหารชาววัง” ไว้ว่า มีลักษณะโดยทั่วไปเช่นเดียวกับอาหารที่ชาวบ้านรับประทาน แต่ก็มีส่วนที่แตกต่างกันในรายละเอียดทั้งวัตถุดิบที่ใช้และวิธีในการปรุง ทำให้อาหารชาววังมีความเลิศรสกว่า โดยจุดเด่นของรสชาติอาหารชาววัง คือ ความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิดต้องคำนึงว่าอาหารนั้นควรมีรสใดนำ คือ รสเปรี้ยวนำ รสเค็มนำ หรือรสหวานนำ นอกจากเรื่องรสชาติอาหารแล้ว อาหารชาววังยังเน้นเรื่องการจัดแต่งสำรับอาหาร โดยเฉพาะการแกะสลักผักผลไม้และอาหารที่เป็นเครื่องเคียง ซึ่งมีเป็นประจำในแต่ละมื้ออาหาร เนื่องจากเจ้านายฝ่ายในทรงโปรดเสวยอาหารประเภทเครื่องจิ้ม จึงมีผักสดและอาหารที่รับประทาน เรื่องนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เกศสิรี ปั้นธุระ (2550 : 109 – 113) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า” โดยผลการศึกษาพบว่า “อาหารไทยชาววังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดภาชนะตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม โดยเอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังในด้านคุณลักษณะพบว่า อาหารของสวนสุนันทาเป็นที่รู้จักแพร่หลายเป็นประเภทเครื่องจิ้ม มีรสชาติที่กลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขม การปรุงที่พิถีพิถันมากโดยผู้ปรุงต้องมีศาสตร์และศิลปะดัดแปลงได้ ซึ่งการตกแต่งส่วนใหญ่มีการแกะสลัก ส่วนในด้านคุณประโยชน์พบว่า มีเสน่ห์จากกลิ่นและรสของเครื่องเทศและสมุนไพร มีการจัดสำรับเป็นชุดให้สามารถรับประทานได้หลายอย่างร่วมกันตามวิถีไทย ที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน นอกจากนี้ ในด้านคุณค่าพบว่า มีคุณค่าทางสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สอดแทรกรูปแบบกินแบบวิถีไทยที่กินตามฤดูกาล และมีในการเลือกใช้ภาชนะที่สวยงาม”

ประเด็นที่ 1.4 สำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ แต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านประการหนึ่งเกิดจากพระราชนิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งสำรับเจ้านายหรือสำรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ

การจัดอาหารเข้าสำรับ โดยสำรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำรับด้วยต่างหาก ทั้งนี้เมื่อพิจารณาหลักฐานที่ปรากฏทำให้สันนิษฐานได้ว่า สำรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชบริพารเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่อาจแตกต่างกันในความประณีตพิถีพิถันและการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง หรืออาจเป็นอาหารแบบชาวบ้านแต่ส่วนประกอบต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก ตามข้อกำหนดของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ดี “อาหารชาววัง” กับ “อาหารชาวบ้าน” มีความคล้ายคลึงกันด้วยวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร แต่จะแตกต่างกันในรายละเอียด โดยที่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง และการจัดตกแต่งอาหารอย่างที่กินเป็นสำรับมากกว่าอาหารชาวบ้าน นอกจากนี้ ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาววัง กล่าวคือ การปรุงอาหารให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อจัดเข้าสำรับจะประกอบด้วยรสเปรี้ยว 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 การใช้มาตราชั่ง 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 การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด สำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร เป็นต้น

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

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ลฎาภา พูลโพธิ์ทอง (2556 : 158 – 162) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “อารยะและหลากเลิศวัฒนธรรม : อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว” ผลการวิจัยพบว่า “สิ่งที่สำคัญที่ทำให้การรับเอาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ เข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทยในรัชสมัยนี้ มีความโดดเด่นและแตกต่างจากรัชสมัยก่อนหน้านั้น คือ ความพยายามของชนชั้นสูงชาวสยามในการที่จะปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภคอาหารที่มีความคุ้นเคยมาช้านาน จากการใช้มือเปิบข้าวมาเป็นการใช้อุปกรณ์การรับประทาน รวมทั้งธรรมเนียมการนั่งโต๊ะรับประทานอาหารแบบตะวันตก ในโอกาสของการจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นทางการภายในราชสำนัก ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าในการปรับเปลี่ยนนั้นเป็นไปด้วยความยากลำบาก และชนชั้นสูงเองก็ไม่ได้มีความพยายามที่จะเปลี่ยนตามแบบธรรมเนียมตะวันตกโดยสิ้นเชิง โดยการเปลี่ยนแปลงนั้นเป็นเพียงการปรับเปลี่ยนแบบผสมผสานวัฒนธรรมตะวันตกเข้ากับวัฒนธรรมไทยนั่นเอง การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคนี้เป็นเพียงวิธีหนึ่งที่รัชกาลที่ 5 และชนชั้นสูงชาวสยามต้องการยกระดับมาตรฐานการกินในสังคมราชสำนัก 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 กลายความหมายไปเป็นวิธีการกินอาหารแบบของพวกราษฎรเท่านั้น และทำให้การรู้จักใช้มีดกับส้อมในการกินอาหารเป็นเครื่องหมายของความศิวิไลซ์ ตามแนวคิดของการเป็นผู้ดีสมัยใหม่ของชนชั้นนำสยามในขณะนั้น การใช้มีดส้อมช้อนของกลุ่มชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ 5 ยังคงใช้มือร่วมกับการใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหาร”

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

<u>คำถามการวิจัยที่ 2</u> การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในพื้นที่วิจัยเป็นอย่างไร

ประเด็นที่ 2.1 การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษาที่เป็นตัวแทนมีลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่วิจัยที่เป็นตัวแทน เมื่อพิจารณาพบว่าลักษณะร่วมดังกล่าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่สำคัญของวัฒนธรรมอาหารทั้งในแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย ส่วนประเภทของอาหาร รูปแบบการบริการ ผู้รับบริการ และการสร้างบรรยากาศ มีความแตกต่างกันในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ลักษณะร่วมที่สำคัญในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววังเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ เป็นการประดิษฐ์สร้างที่อาศัยการรับรู้ของทั้งผู้ประกอบการและผู้รับบริการ ที่มีความเชื่อมโยงผ่านเรื่องเล่าถึงการเป็นตำรับอาหารชาววัง

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

1) การคิดค้นและพัฒนาตำรับอาหารสำหรับถวายการรับใช้เจ้านายในแต่ละวัง

2) การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารทั้งภายในและภายนอกวัง

3) การประยุกต์ใช้อาหารชาววังมาเป็นทุนทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

4) การเปลี่ยนแปลงสถานภาพของอาหารชาววังจากการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์มาเป็นเชิงพาณิชย์

อย่างไรก็ตาม การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังทำให้เกิดการผ่อนปรนคุณลักษณะบางประการ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป ในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสุ่มเสี่ยงต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ (2554 : 165 – 173) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “การสร้างความเป็นไทยในพื้นที่อาหารนานาชาติ : ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร” ผลการวิจัยพบว่า “ภัตตาคารอาหารไทยแต่ละแห่งในโรงแรมห้าดาว มีวิธีการเลือกนำเสนออัตลักษณ์ของอาหารไทยและความเป็นไทย ผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารไทยที่ต่างกัน การผลิตและการบริโภคอาหารไทยดำเนินไปตามความสัมพันธ์ความคาดหวัง ค่านิยม และมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับระหว่างเจ้าของและลูกค้าของโรงแรม ในกระบวนการผลิตยังต้องคำนึงถึงระบบและกฎเกณฑ์ในการผลิตอาหารไทย และด้วยความเป็นพื้นที่นานาชาติจึงมีการใช้มาตรฐานสากลควบคู่ไปกับความเป็นไทย นอกจากนี้ ยังพบว่ากระบวนการสร้างความหมายและสร้างความเป็นไทยมีพลวัตสูง เพราะเป็นภัตตาคารที่อยู่กับโลกาภิวัตน์ ดังนั้นความเป็นไทยในศาสตร์แห่งอาหารไทยจึงถูกต่อรองจากค่านิยมนานาชาติอย่างต่อเนื่อง” ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ นารินี อดุลทิฐิพัชร (2557 : 126 – 131) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ปัจจัยความสำเร็จและหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานคร” ซึ่งผลการวิจัยพบว่า “ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานครเกือบทั้งหมดมีการจัดรายการอาหารเด่นประจำร้าน และระบุถึงภูมิปัญญาที่ใช้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย ในประเด็นที่เกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการและการให้บริการของร้านอาหารไทย”

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังเห็นว่า “การประดิษฐ์สร้าง” นับเป็นนวัตกรรมทางวัฒนธรรมแบบหนึ่งตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และได้รับความนิยมอย่างมากในศตวรรษนี้ โดยสังเกตได้จากการสร้างสรรค์สินค้าและบริการส่วนหนึ่ง มีฐานความคิดมาจากการต่อยอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิม มาใช้ในการกำหนดรูปแบบสินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการลูกค้า ซึ่งมีการรับรู้เรื่องราวที่เกี่ยวกับสินค้าและบริการอยู่แล้ว หรือไม่ก็สร้างเรื่องราวขึ้นมาใหม่ทั้งหมดก็ได้ โดยสินค้าและบริการนั้นจะเชื่อมโยงถึงมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นฐานความคิดที่สำคัญ โดยทั้งนี้ การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง มีการนำเสนอความเชื่อมโยงของอาหารที่ให้บริการกับสถานที่ (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 อย่างไรก็ดี ในบางกรณีอาจทำให้เกิดความสุ่มเสี่ยงต่อคุณค่าและอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชาววังได้ นอกจากนี้ การศึกษาในครั้งนี้ยังยืนยันคุณค่าความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารชาววัง จากทั้งมุมมองของผู้ประกอบการและผู้รับบริการ เพื่อนำไปสู่การส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติต่อไป

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

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า อาหารชาววังในมิติด้านสังคมวัฒนธรรมนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารชาววังในพื้นที่กรณีศึกษามีการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในลักษณะร่วมกัน ได้แก่ วัตถุดิบในการปรุงอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งได้รักษาวัฒนธรรมอาหารชาววังที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมดั้งเดิม โดยปรับปรุงลักษณะของวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ร่วมสมัยเหมาะสมกับการให้บริการ ทั้งนี้ การปรับเปลี่ยนเลื่อนไหลของอาหารชาววังในปัจจุบันนั้นแสดงให้เห็นถึง การผ่อนปรนความเข้มข้นของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม เพื่อสร้างสรรค์เป็นสินค้าและบริการจากทุนทางวัฒนธรรมอาหารชาววัง สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจแทนหน้าที่ถวายการรับใช้สถาบันพระมหากษัตริย์ที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม

จากข้อคิดเห็นของ ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ (2561 : สัมภาษณ์) ที่ว่า “ปัจจุบันคำว่า ‘อาหารชาววัง’ ปรากฏในร้านอาหารมากขึ้น ส่วนหนึ่งอาจมีทั้งรายการอาหารชาววังก็มี เนื่องจากการเข้าถึงตำรับอาหารที่มีการเผยแพร่อยู่ทั่วไป ซึ่งเค้าโครงหลักของอาหารชาววังนั้นไม่แตกต่าง แต่รายละเอียดบางประการอาจแตกต่างกันไปในแต่ละร้านตามแนวคิดของผู้ปรุง ซึ่งจะเป็นในลักษณะประยุกต์ โดยได้รับแรงบันดาลใจจากตำรับชาววังแบบดั้งเดิมมากกว่า เพราะว่าไม่สามารถระบุได้ว่าสิ่งใดคือความดั้งเดิมที่แท้จริง เนื่องจากคนที่เป็นต้นตำรับได้เสียชีวิตไปหมดแล้วในปัจจุบัน” และของ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ (2560 : สัมภาษณ์) ที่ว่า “วัฒนธรรมอาหารได้มีวิวัฒนาการมาโดยตลอด รสชาติอาหารของคนในอดีตอาจไม่เป็นที่ถูกปากของคนในปัจจุบัน ในแต่ละยุคสมัยรสชาติได้ปรับเปลี่ยนไปตามความนิยมของผู้คน และมีความเป็นไปได้ว่าในอนาคตรสชาติอาหารก็จะมี

การเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะกำหนดมาตรฐานที่ตายตัวเป็นสิ่งที่เป็นไปได้ยาก” ได้สะท้อนให้เห็นถึงการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของปัจจุบันและในอนาคตได้เป็นอย่างดี

ทั้งนี้พบว่า การประดิษฐ์สร้างในระดับชาวบ้านส่วนใหญ่ปรากฏในลักษณะของการเป็น “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” แม้ว่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์จะมีนิยามความหมายที่แตกต่างกันออกไป แต่สามารถสรุปความหมายตามแนวทางที่เป็นจุดร่วมของนิยามได้ว่า “เป็นการใช้ทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางปัญญา มาประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นสินค้าและบริการที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้” ซึ่งสอดคล้องกับ ศิราพร ณ ถลาง (2559 : 41) ที่ได้กล่าวถึง “การสร้างสรรค์” 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 “ในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจ และทางสังคม ได้พยายามเลือกเฟ้นความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณี มาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง”

สอดคล้องกับผลการศึกษาของ เฉลิมพล แจ่มจันทร์ และสวรัย บุณยมานนท์ (2556 : 109 – 151) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “บทบาทของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและชุมชนไทย” ผลการวิจัยพบว่า “ประเด็นที่เป็นส่วนสำคัญสุดในกระบวนการใช้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและชุมชน ได้แก่ กระบวนการและวิธีการมองหาทุนจากภายในของชุมชนและท้องถิ่นที่มีอยู่แล้วเพื่อนำมาซึ่งการต่อยอดสร้างสรรค์และสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญในการสะท้อนความเป็นตัวตนของชุมชนและท้องถิ่น อันเป็นปัจจัยที่สำคัญหนึ่งต่อความสำเร็จในการพัฒนาสังคมและชุมชนที่ยั่งยืน” และยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เณรัญชรา กิจวิกรานต์ (2557 : 12 – 28) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทย และแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ” ซึ่งผลการวิจัยพบว่า “นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยโดยรวมในระดับมาก ทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งติดตรึงและส่วนประกอบ ทั้งนี้ จากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทยด้านความแตกต่างด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้อยู่ในระดับมาก”

ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยมีความเห็นว่า ยังอาจเป็นแนวทางสนับสนุนต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาววัง เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้ ซึ่งในปัจจุบันยังไม่มีการขอขึ้นทะเบียนอาหารชาววังเป็น “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานคร” ตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่ และยังทำให้ผู้รับบริการเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการทั้งแหล่งที่มาและคุณภาพของอาหารชาววัง โดยอาจขยายผลต่อยอดจนนำไปสู่ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” (gastronomy tourism) ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งที่ขยายผลมาจากแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับข้อคิดเห็นดังกล่าวมีผลการศึกษาที่สอดคล้อง ดังนี้

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

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

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

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

จากผลการวิจัยทำให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ที่เป็นความสำคัญของการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางให้ชุมชนท้องถิ่น องค์กร หน่วยงานของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ประโยชน์ โดยผู้วิจัยขอนำเสนอดังนี้

1) ชุมชนท้องถิ่น องค์กร หน่วยงานของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง สามารถนำข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ไปใช้เพื่อส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติให้แก่เยาวชนรุ่นใหม่และบุคคลทั่วไป เพื่อสืบสานวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่ต่อไปในอนาคต

2) หน่วยงานของภาครัฐสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในการจัดการวางแผนทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม ซึ่งอาจสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารชาววังเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้

3) การพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นการยืนยันคุณค่าความสำคัญของอาหารชาววัง และสามารถใช้เป็นกรณีศึกษาในการนำทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่อื่น ๆ สำหรับผู้ที่สนใจในประเด็นดังกล่าวทั้งเชิงวิชาการและเชิงพาณิชย์

4) หน่วยงานที่สนใจทั้งหน่วยงานภาคสาธารณะและภาคเอกชน สามารถนำองค์ความรู้การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไปใช้อ้างอิง โดยอาจขยายผลต่อยอดจนนำไปสู่การขอขึ้นทะเบียนอาหารชาววังเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรุงเทพมหานครตามประมวลกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 เพื่อเป็นการคุ้มครองวัฒนธรรมอาหารชาววังให้ดำรงอยู่ และยังทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการทั้งแหล่งที่มาและคุณภาพของอาหารชาววัง

3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1) การศึกษาเชิงคุณภาพ (qualitative research) เกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหาร ที่เป็นการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในมิติประวัติศาสตร์นั้น ควรใช้การศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีทางประวัติศาสตร์ (historical methods) ในบางขั้นตอนของวิธีดำเนินการวิจัยเพื่อให้ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น เนื่องจากปรากฏการณ์ (phenomenal) ที่เกิดจากพฤติกรรมและความรู้สึกนึกคิดของผู้คนในอดีตนั้น มีเพียงหลักฐานที่เป็นร่องรอยเค้าโครงให้สืบค้น 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 ด้วงวิเศษ. ม.ป.ป.)

3) การศึกษาการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ครั้งต่อไปในอนาคต ควรทำการวิจัยแบบผสมผสานเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ (mixed methods research) เพื่อเป็นการยืนยันข้อค้นพบที่ได้จากภาคสนามให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น สำหรับใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงและการศึกษาวิจัยในอนาคต

บรรณานุกรม

กมลทิพย์ จ่างกมล. **อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

กาญจนา แก้วเทพ. **การพัฒนาแนววัฒนธรรมชุมชน โดยถือมนุษย์เป็นศูนย์กลาง**. กรุงเทพฯ : สภาคาทอลิกแห่งประเทศไทยเพื่อการพัฒนา, 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 พิทักษ์ไพรวัน. “ปากะศิลป ศิลปศาสตร์การครัวของชาติต่าง ๆ,” ใน **อนุสรณ์ อัมพร พิทักษ์ไพรวัน**. กรุงเทพฯ : ประชาชน, 2533.

เกรียงไกร วิศวามิตร์. “วิทยาลัยในวัง,” **สารานุกรมศึกษาศาสตร์**. (9) : 136-147 ; มกราคม – กันยายน, 2532.

เกศสิรี ปั้นธุระ. **เอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2550.

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

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

ขวัญทิพย์ เทวกุล, ม.ล. **สำรับ**. กรุงเทพฯ : กรุงเทพ, 2551.

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

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. **สารานุกรมสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 19**. กรุงเทพฯ : เนชั่น, 2540.

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

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

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

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

จันทร์เจริญ รัชนี, ม.จ. **ตำราอาหารของคาว ของหวาน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสาสน์, 2523.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. **ไกลบ้าน 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, สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ. **เสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5**. พิมพ์ครั้งที่ 34. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์, 2545.

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

จุลลดา ภักดีภูมินทร์. **เจ้านาย**. กรุงเทพฯ : บำรุงสาส์น, 2533.

จรูญศรี พลเวียง. **อาหารไทย 4 ภาค**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัทแม่บ้าน จำกัด, 2554.

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

จิรวัฒน์ อุตตมะกุล. **พระภรรยาเจ้า และสมเด็จเจ้าฟ้า ในรัชกาลที่ 5**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : ลายคำ, 2559.

เฉลิมพล แจ่มจันทร์ และสวรัย บุณยมานนท์. “บทบาทของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการพัฒนาสังคมและ

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

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

เณรัญชรา กิจวิกรานต์. "ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ," **การท่องเที่ยวไทยนานาชาติ**. 10(1) : 12-28 ; 2557.

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

ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว. "วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย," ใน อภิลักษณ์ เกษมผลกูล และชนกพร พัวพัฒนกุล. บรรณาธิการ. **เปิดตำรับสำรับศาลายา**. นครปฐม : สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553.

ทัศนา ทัศนมิตร. **"วัง" มรดกกรุงรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้ากรุ๊ป, 2549.

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

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

ธนิตา ปิติวรรณ. **แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาค และขนมไทย**. การศึกษาค้นคว้าอิสระ บธ.ม. ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2555.

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

นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ. **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.

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

นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ. **การสร้าง "ความเป็นไทย" ในพื้นที่อาหารนานาชาติ : ศาสตร์แห่งอาหารไทยในโรงแรมห้าดาวในกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ อ.ด. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554.

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

แน่งน้อย ศักดิ์ศรี, ม.ร.ว. ณพิศร กฤตติกากุล และดรุณี 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 : บัวสรวง, 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 อุลุชาฎะ. **อาหารรสวิเศษของคนโบราณ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสมัย, 2545.

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

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

ปวีณภัสสร์ คล้ำศิริ. **ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเต่านอ ตำบลศิลา อำเภอเมือง**

จังหวัดขอนแก่น. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. **เอกสารประกอบการสอนวิชา 06-211-305 อาหารไทยโบราณ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล**. ปทุมธานี : ผู้แต่ง, 2547.

พฤทธิสาณ ชุมพล, ม.ร.ว. **กุลสตรีศรีสยาม สง่างามทุกกาลสถาน**. กรุงเทพฯ : สถาบันพระปกเกล้า, 2560.

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

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

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

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

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

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

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

ระพีพรรณ ภู่ผกาพันธ์พงษ์ ตัณฑรัตน์. “เศรษฐกิจสร้างสรรค์กับวัฒนธรรมไทย Creative Economy and Thai Culture,” **การอาชีวะและเทคนิคศึกษา**. 3(5) : 1-13 ; มกราคม-มิถุนายน, 2556.

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

ราชบัณฑิตยสถาน, 2556.

ลฎาภา พูลโพธิ์ทอง. **อารยะและหลากเลิศวัฒนธรรม : อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. วิทยานิพนธ์ อ.ด. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.

ลฎาภา มอร์เตโร. “การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในสมัยรัชกาลที่ 5,” **ไทยศึกษา**. 7(1) : 89-111 ; กุมภาพันธ์-กรกฎาคม, 2554.

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

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

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

วันดี ณ สงขลา. **ตำนานอาหารสามแผ่นดิน**. กรุงเทพฯ : โรงเรียนครัววันดี, 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. “แม่ค้าศักดินา : การปรับตัวสู่การประกอบอาชีพของเจ้านายสตรี หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475,” **ศิลปวัฒนธรรม**. 36(10) : 72-89 ; สิงหาคม, 2558.

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

กรุงเทพฯ : มติชน, 2559.

ศันสนีย์ 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 คงพันธุ์. **อาหารที่หายไป กับข้าว แกงไทย**. กรุงเทพฯ : ส.ส.ส.ส., 2559.

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

ศิราพร 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. **เรื่องข้างสำรับ**. กรุงเทพฯ : ยิปซี, 2553.

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

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

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

สายันต์ ไพรชาญจิตร์ และคณะ. **กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญา**

ท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2549.

สุกัญญา สุจฉายา. “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.

สุมล ว่องวงศ์ศรี. **จานอร่อยจากปู่ย่า 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 แอนด์ พับลิชชิ่ง, 2546.

เสรี พงศ์พิศ. **การศึกษาชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท**.

กรุงเทพฯ : อัมรินทร์แอนด์พลับลิชชิ่ง, 2536ก.

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

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย วิไลรัตน์ ยังรอต ธวัชชัย องค์วุฒิเวทย์ จีรภา อุดมมงคล และพัชรี ศกศวัตเมฆินทร์. **อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : วี.พรินท์, 2546.

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

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. **ภูมิปัญญาไทยในการดำเนินชีวิตของชาวกรุงศรีอยุธยา**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545ข.

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

สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. **รายงานการศึกษาฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษาแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ระดับสาขา (อุตสาหกรรมอาหาร)**. กรุงเทพฯ : บริษัท ไลคอน จำกัด, 2555.

สำนักทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์. **วังลดาวัลย์ เปิดประตูสู่การพัฒนาอันยั่งยืนบนพื้นฐานแห่งความเป็นธรรม**. กรุงเทพฯ : ดาวฤกษ์, 2548.

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

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

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

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

อานันท์ กาญจนพันธุ์. **มิติชุมชน : วิถีคิดท้องถิ่นว่าด้วยสิทธิอำนาจและการจัดการ**. 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 : โคคูน 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.

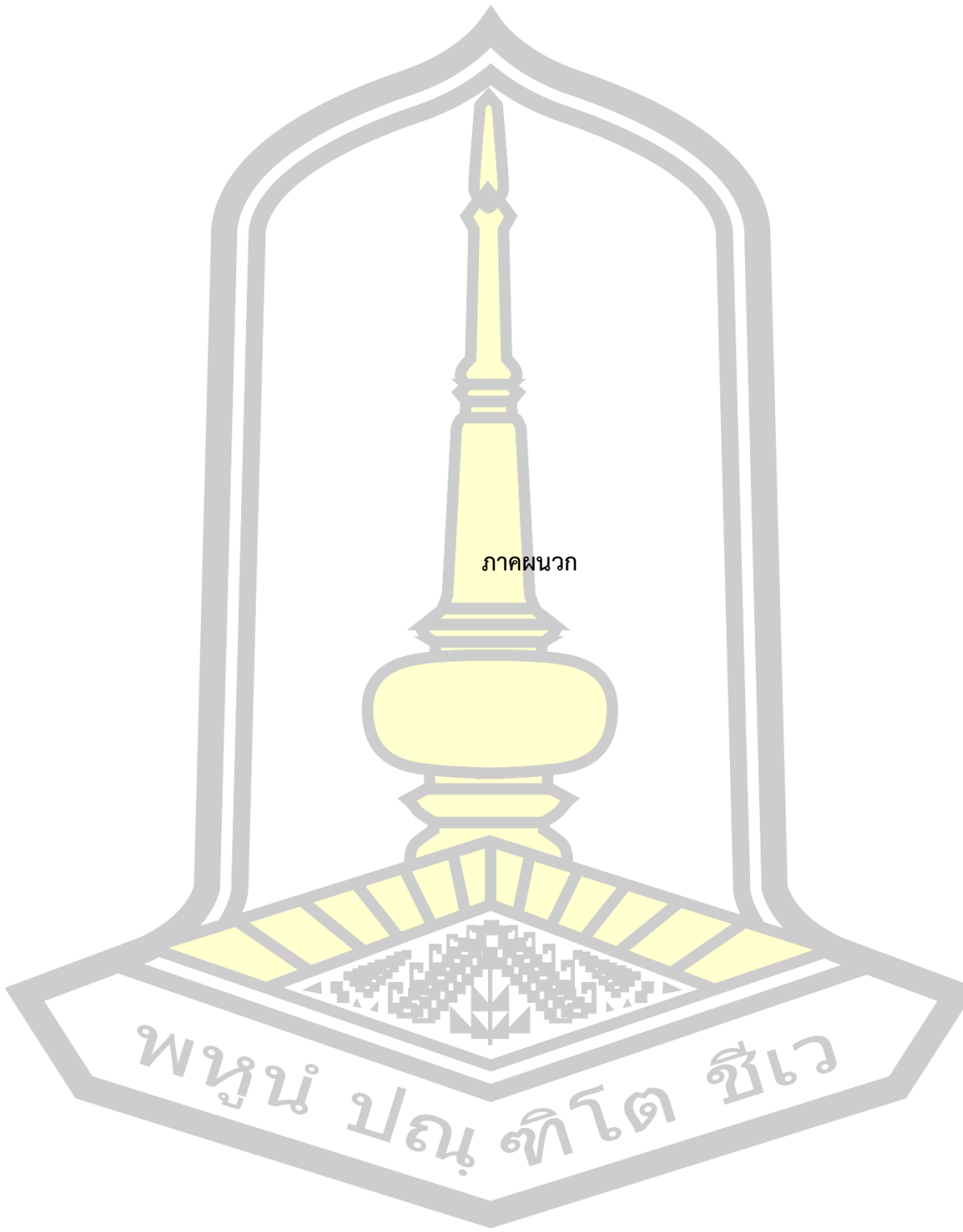
Sarkar, S. and Costa, A.I.A. “Dynamics of open innovation in the food industry,” **Trends**

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



ภาคผนวก ก
รายการอาหารในพื้นที่กรณีศึกษาและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ตารางที่ 3 รายการอาหารที่ให้การบริการในจักรพงษ์วิลล่าและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า[1]	ตำรับริมน้ำ[2]
อาหารคาว		
แกง	● แกงกะหรี่ไก่กับอาจาด ● ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน ● แกงมัสมั่นเนื้อ ● แกงเผ็ดเป็ดย่าง ● แกงเลียงนพเก้ากุ้งสด ● แกงส้มชะอมกุ้ง ● แกงฮังเลไก่ ● ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน ● ต้มข่าเป็ดย่าง ● แกงกะทิเนื้อปูใส่ใบชะพลู ● ต้มโคล้งไก่ ● ต้มข่ากุ้งแม่น้ำใส่หัวปลี ● พะแนงเป็ด ● ต้มข่าเห็ดรวมกับหัวปลี ● แกงฮังเลเต้าหู้	● แกงกะหรี่ไก่กับอาจาด ● ต้มยำกุ้งแม่น้ำกับมะพร้าวอ่อน ● มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัว ● แกงเผ็ดเป็ดย่างองุ่นสด ● แกงเลียงกุ้งสด ○ แกงจืดเป็ดย่างใบโหระพา ○ ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ ○ แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู ○ แกงจืดตำลึงกุ้งสด ○ แกงส้มดอกโสนชุบไข่ทอด ○ ต้มข่าปลาแซลมอน ○ ต้มโคล้งปลากรอบ ○ เนื้อตุ๋นเครื่องเทศไทย
ผัด	● ผัดมะเขือม่วงกับปลาเค็ม ● ผัดถั่วลันเตาหวาน ● ผัดเห็ดรวม ● ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้กับเต้าเจี้ยว ● ผัดบรอกโคลี่กับดอกกระหล่ำน้ำมันหอย ● ปูนิ่มผัดฉ่า ● ผัดบ๊อคฉ่อยน้ำมันหอย ● เต้าหู้ผัดพริกใบโหระพา ● ผัดผักเจ	○ ผัดใบปอกับหอยเชลล์แห้ง ○ ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ
ยำ	● ยำถั่วพู ● ยำส้มโอ ● ปลาสลิดทอดกับยำมะม่วง ● ลาบเป็ดย่าง ● ยำดอกขจรไก่เส้น ● ยำผักบุ้งทอดกรอบกุ้งสด ● ยำผลไม้ปลากรอบบ้านจักรพงษ์	● ยำถั่วพูไข่ต้ม ● ยำส้มโอเนื้อปู ● ปลาสลิดทอดกับยำมะม่วง ○ ยำกุ้งกรอบกับขิงอ่อน ○ ส้มตำไทย ○ ลาบปลาดุก ○ ยำสมุนไพรกรอบ ○ พล่าทะเลรวม ○ ยำมะเขือยาวเผา ○ ยำตะไคร้กุ้งสด

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า[1]	ตำรับริมน้ำ[2]
ทอด เผา หรือย่าง	● ปูนิ่มทอดกระเทียม ● ปลากะพงครบรส ● กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม ● ปลากะพงทอดกับสมุนไพร	○ ไก่ย่าง
เครื่องจิ้ม		○ หลนเต้าเจี้ยว ○ หลนปูไข่ ○ น้ำพริกกุ้งสด ○ น้ำพริกปลาย่าง ○ น้ำพริกหนุ่ม
เครื่องเคียง		○ ไข่เค็มนึ่ง ○ ไก่สับ ○ เห็ดหอมผัด ○ ปลาทูทอด ○ ไข่ต้ม ○ แคบหมู
อื่น ๆ		○ ข้าวต้มไก่เส้นกับไข่ลวก ○ ข้าวต้มปลากะพง ○ ขนมจีนน้ำพริก ○ ข้าวผัดไข่ต้มกับปลาทอด ○ ผัดไทยเส้นจันท์มันกุ้งห่อไข่ ○ ข้าวผัดพริกแกงเขียวหวาน ○ ข้าวคลุกกะปิ ○ ข้าวซอยไก่ ○ ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น ○ ข้าวผัดรถไฟ ○ ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน
อาหารหวาน	● ปอเปี๊ยะข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟกับไอศรีมกะทิ ● ข้าวเหนียวมะม่วง ● ซอเบ็ทมะม่วงกับมะม่วงแก้ว ● ไอศกรีมกะทิกับมะม่วงสุก ● พานาค๊อตต้าตะไคร้เตยหอมกับมะม่วงแก้ว	○ ขนมครก ○ กล้วยไข่เชื่อมราดกะทิสด ○ สังขยาเผือกมะพร้าวอ่อน ○ ส้มลอยแก้ว ○ ทับทิมกรอบมะพร้าวเผา ○ ตะโก้มันสำปะหลัง ○ ขนมใส่ไส้ ○ ข้าวเหนียวมูนสังขยา
อาหารว่าง	● ม้าฮ่อ ● ข้าวตังหน้าตั้ง	● ม้าฮ่อ ● ข้าวตังหน้าตั้ง

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	จักรพงษ์วิลล่า[1]	ตำรับริมน้ำ[2]
	● เมี่ยงคำ ● ถุงทองไส้เห็ด ● สาคูเจ ● สะเต๊ะเนื้อ ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ทอดมันปลากราย ● ขนมปังหน้ากุ้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ไก่ห่อใบเตย ● ช่อม่วง ● ทอดมันข้าวโพด ● ปลาแห้งแตงโม ● ไก่ทอดขมิ้น ● ปอเปี๊ยะผักขม ● กุ้งตะไคร้ ● เมี่ยงคำเจ	● เมี่ยงคำ ● ถุงทอง ● สาคูไส้มังสวิรัติ ● สะเต๊ะเนื้อ ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ทอดมันปลากราย ○ ล่าเตียง ○ สาคูไส้ไก่ ○ ค้างคาวทอง ○ สะเต๊ะไก่ ○ กุ้งห่มสไบ ○ เมี่ยงปลาทู ○ พริกยำกุ้งแห้งไข่ต้ม ○ ไข่ลูกเขยแคระ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[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 : ริเวอร์บุ๊คส์, 2557.

ตารางที่ 4 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารกัลปพฤกษ์และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
อาหารคาว		
แกง	● แกงไก่บ้าน ● แกงเนื้อพริกขี้หนู ● แกงไก่ ● แกงจืดลูกรอก ● แกงหมูพริกขี้หนู ● แกงเป็ดย่าง ● ฉู่ฉี่กุ้งนาง ● ต้มยำปลากะพง ● ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าว	○ แกงเผ็ดเกล็ดแก้ว ○ แกงไก่มลายู ○ แกงมัสมั่น ○ แกงหมูเหลือง ○ เขียวหวานไก่ขมิ้นขาว ○ แกงไก่ฟ้า ○ ไก่แห้งแกงคั่ว ○ ต้มไก่ข่าอ่อน ○ ต้มไก่มะพร้าวคั้น ○ ต้มไก่ปรุง ○ เขียวหวานเนื้อมะยมอ่อน ○ เนื้อต้มเม็ดบัว ○ แกงไก่ปลาดุก ○ เขียวหวานปลาดุกขาวเม็ดขนุน ○ สับนกปลาขิงอ่อน ○ ลูกชิ้นพะแนง ○ แกงชาวเหนือ ○ แกงบอน ○ แกงปลาอ่อมยออ่อน ○ แกงปลากดหน่อไม้เปรี้ยว ○ แกงสับปะรดไข่แมงดา ○ แกงผักส้มหวาน ○ แกงอ่อมมะระ ○ แกงเผ็ดกุ้งกระจับ ○ แกงเหลืองปลาก้อน ○ แกงฟักทองมันปู ○ มันแกวนกฟ้า ○ แกงเผ็ดหนูนาใบมะดันอ่อน ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงกระท้อนกบสับ ○ แกงเขียวหวานกบย่าง ○ แกงขี้เหล็กน้ำตก ○ แกงส้มสำรวม ○ แกงส้มกุ้ง ○ แกงส้มมัจฉาพระหน่อ ○ แกงละว้า

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
		○ ปลาต้มส้มรส ○ ต้มเห็ดเครื่อง ○ เกาเหลาไทย ○ เกาเหลาญี่ปุ่น ○ เกาเหลากุ้งแผ่น ○ เกาเหลาแขก ○ เนื้อปู่โสม ○ ปลาต้มเปรอะ ○ ไก่พระหน่อ ○ ปลาผักดอง ○ เห็ดต้มพุงปลา ○ ต้มเครื่องในวัว ○ ต้มเครื่องในหมู ○ ต้มปลากรอบกะทิ ○ แกงจืดกุ้งนาง ○ มันแกวกุ้ง ○ ตุ๋นเป็ดเห็ดหอม ○ ต้มกระดูกหมูผักเปื่อย ○ หมูต้มปัตตาเวีย ○ ไข่ต้มยำไข่กบ
ผัด	● ปลากะพงผัดพริกไทยดำ ● ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ● หมูกรอบผัดพริกขิง ● ปลากะพงผัดกระเพรากรอบ ● ไก่ผัดตะไคร้กรอบ ● ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ● ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม ● กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา ● ผักบุ้งผัดกะปิ ● ผัดผักบุ้งไฟแดง ● คะน้าน้ำมันหอย ● คะน้าหมูกรอบ/คะน้าปลาเค็ม ● ผัดผักรวม ● ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง	○ ไข่ผัดเผ็ด ○ พม่าผัดกบ ○ ผัดขี้เมา ○ ปลาหมึกผัดเผ็ดเห็ดบัว ○ ผัดพริกขิงปลา ○ กระเบนฝนตก ○ ปลาหอมน้ำน้อย ○ เนื้อผัดเผ็ดเห็ดฟาง ○ ผัดไก่นาง ○ ผัดเนื้อไก่ไข่เส้น
ยำ	● น้ำตกคอหมู/เนื้อย่าง ● ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู	● ยำเนื้อน้ำตก ○ ยำเครื่องใน

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
	● ยำปลาดุกฟู ● ยำกุ้งฟู ● ยำปลาทอดสมุนไพร ● ยำก้านคะน้า ● ยำวุ้นเส้นกุ้งสด ● ยำตะไคร้กุ้งสด ● ยำมะเขือยาวไข่ต้มยางมะตูม ● ยำผักกรอบกุ้งสด ● ยำเป็ดกรอบแอปเปิ้ลเขียว ● ยำวุ้นเส้นเสฉวน ● ยำเซี้ยงไฮ้ ● พล่าไก่/กุ้ง ● ส้มตำไทย/ปู ● ส้มตำไข่เค็ม ● ซุปหน่อไม้ ● ลาบปลาดุกย่าง ● ลาบไก่/หมู/เนื้อ	○ ยำกบกะทิสด ○ ยำหมูปัตตาเวีย ○ ยำลูกชิ้น ○ ยำสลิดแห้ง ○ ยำกุ้งสวรรค์ ○ ยำปลาทู ○ ยำหัวปลีไก่ ○ ยำปูพาชี ○ ยำหนังหมู ○ ยำพระรามเดินดง ○ เนื้ออีสาน ○ ยำใหญ่ไข่ต้ม ○ ยำข้าวปักใต้ ○ ไก่ยำไข่ ○ ไข่แมงดาทรงเครื่อง ○ ส้มตำลาว ○ สลัดกะทิเนื้อ ○ สลัดกุ้ง
ทอด เผา หรือย่าง	● ไก่ห่อใบเตย ● กุ้งทอดซอสมะขาม ● ปลาเก๋าซอสสองอย่าง + ยำมะม่วง ● ปลากะพงทอดน้ำปลา	○ เนื้อย่างเม็ดบัว ○ กุ้งแป้งกรอบ ○ ปลาแป้งกรอบ ○ อัญชันนากรอบ
เครื่องจิ้ม		○ กุ้งเผาสะเดาลวก ○ ปลาร้าทรงเครื่อง ○ ปลาร้ากะทิ ○ กะปิคั่ว ○ เต้าเจี้ยวกุ้งสับ ○ น้ำพริกปลาร้า ○ น้ำพริกปลากรอบ ○ น้ำพริกปลาทูย่าง ○ น้ำพริกส้มมะขามสด ○ น้ำพริกเต้าเจี้ยว ○ น้ำพริกศรีราชา
เครื่องเคียง		○ ไข่หมูหวาน ○ หมูหยอง ○ เนื้อหยอง

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
		○ หมูกระจก
อื่น ๆ	● เส้นจันท์ผัดไทยไก่/หมู ● เส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง ● ราดหน้าคะน้าฮ่องกง (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● ผัดซีอิ้ว (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● เส้นปลาต้มยำ ● เกี๊ยวปลาต้มยำ ● ก๋วยเตี๋ยวเฝอเนื้อ ● ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อ/หมู ● ก๋วยเตี๋ยวหมูตำลึง ● ก๋วยเตี๋ยวชากังราว ● เกี๊ยวฮ่องกง ● เย็นตาโฟ ● บะหมี่แห้งลูกชิ้นปลาใส่ไข่ยางมะตูม ● บะหมี่แห้งปูหมูแดง ● บะหมี่จีนฮ่อ ● ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา ● ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ/หมูสับ ● ข้าวซอยไก่/เนื้อ ● สุกียากี้ (หมู/ไก่/กุ้ง/เนื้อ) ● สุกียากี้แห้ง (หมู/ไก่/กุ้ง/เนื้อ) ● บะหมี่/บะหมี่กรอบราดหน้าไก่ใส่เห็ดหอม ● ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ● ก๋วยเตี๋ยวอ่างขาง ● ราดหน้าน้ำพริกเผา (ไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ) ● เซี้ยงไฮ้ผัดเนื้อ/หมูเส้น ● ข้าวต้มเส้น ● ข้าวหมูสับปลาเค็ม ● ข้าวราดหน้าไก่ ไข่ดาว ● ข้าวผัดไก่/หมู/กุ้ง/ปลาเค็ม ● ข้าวผัดปลาสลิดไข่เค็ม ● ข้าวผัดหน่าเลี๊ยบ ● ข้าวผัดแหนม ● ข้าวคลุกกะปิ	● ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ● ผัดเส้นใหญ่ราดหน้า ● เส้นหมี่ซีอิ้ว ○ ก๋วยเตี๋ยวแขก ○ ไก่ไส้หวาน ○ ปลาไส้หมู ○ ปลานึ่งยออ่อน ○ ระกากระทง ○ หมูโสภา ○ กุ้งไข่ไก่ฟ้า ○ ไข่ขุนนาง ○ ปูไข่ไส้หมู ○ เนื้อนางกราย ○ ซาวน้ำขนมจีน ○ น้ำพริกขนมจีน ○ น้ำยาขนมจีน ○ ขนมจีนกุ้งนาง ○ เนื้ออบผักดิบ ○ เป็ดเห็ดเม็ดบัว ○ ข้าวหน้าหมู ○ ข้าวมันไก่ย่าง ○ ข้าวหน้าตับ ○ ข้าวผัดเผือกกุ้งกรอบ ○ ข้าวผัดเนื้อสับ ○ ข้าวผัดเนื้อหมู ○ ลูกชิ้นเส้นหมี่ ○ เกี๊ยวแห้ง ○ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสดและเนื้อเปื่อย ○ บะหมี่ไก่ ○ ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ○ เกี๊ยวกุ้งน้ำ ○ เย็นตาโฟเม็ดบัว ○ ข้าวต้มกุ้ง ○ ข้าวต้มปลากะพง ○ ข้าวต้มปูไข่ ○ โจ๊กหมู

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
	● ข้าวผัดใบกะเพรา-ไข่ต้มยางมะตูม ● ข้าวกุ้ง/ไก่/หมูทอดกระเทียมพริกไทย ● ข้าวผัดขิงแฮม	○ โจ๊กกุ้ง ○ โจ๊กปลา ○ โจ๊กเส้นเครื่อง ○ ก๊วยจั๊บตับหมู ○ หมี่กุ้งกรอบไข่ดาว ○ ผัดหมี่ ○ หมี่กะทิ ○ เกาเหลาแห้ง ○ ผัดมักกะโรนี ○ ผัดญวณ ○ ข้าวมันส้มตำ ○ งบปลาห่อ
อาหารหวาน		○ บัวลอยแป้งมัน ○ บัวลอยแป้งข้าวเหนียว ○ บัวลอยสาคู ○ ปลากริมแดง ○ ปลากริมขาว ○ เผือกแกงบวช ○ ฟักทองแกงบวช ○ มันแกงบวช ○ เผือกต้มน้ำตาล ○ มันเทศต้มน้ำตาล ○ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ○ ต้มถั่วดำ ○ บวชเถรกล้วยไข่ ○ บวชชีกล้วยน้ำว้า ○ ลูกตาลอ่อนต้ม ○ ไข่เดือด ○ ข้าวต้มน้ำวุ้น ○ ข้าวเหนียวเปียกลำไย ○ ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ○ ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน ○ ถั่วแป้ง ○ มะพร้าวอ่อนลูกบัว ○ เปียกข้าวเหนียวดำ ○ ครองแครงกะทิ

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
		○ สาคูเปียก ○ ข้าวโพดเปียก ○ ขนมตาล ○ ขนมสอดไส้ ○ ขนมกล้วย ○ ขนมเทียนไส้หวาน ○ ขนมเทียนไส้เค็ม ○ ขนมเทียนทอง ○ ขนมฟัก ○ ขนมมันสำปะหลัง ○ ขนมเผือก ○ ขนมสายบัวข้าว ○ ข้าวต้มผัด ○ สังขยามะพร้าวอ่อน ○ สังขยาฟักทอง ○ ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ○ ข้าวเหนียวหน้าสังขยา ○ ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก ○ ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง ○ ข้าวเหนียวหน้างา ○ ข้าวเหนียวตัด ○ ข้าวหลามตัด ○ ขนมถ้วยหน้ากะทิ ○ ขนมถ้วยสังขยา ○ ขนมเข่ง ○ ขนมดอกโสน ○ ขนมขี้หนู ○ ขนมถ้วยฟู ○ ขนมน้ำดอกไม้ ○ ขนมขี้หนูมันเทศ ○ ทุเรียนกวน ○ สับปะรดกวน ○ กาละแม ○ ข้าวเหนียวแดง ○ มะพร้าวแก้ว ○ ข้าวเหนียวแก้ว ○ ขนมเปียก

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
		○ เผือกกวน ○ กล้วยหอมกวน ○ ข้าวเหนียวหัก ○ มันสำปะหลังกวน ○ ถั่วกวน ○ มะม่วงกวน ○ พุทรากวน ○ มะยมกวน ○ มะขามกวน ○ ข้าวยาคู ○ ขนมเปียกปูน ○ ตะโก้ข้าวโพด ○ ตะโก้มะพร้าวอ่อน ○ ตะโก้สาคู ○ ตะโก้มันสำปะหลัง ○ ตะโก้เผือก ○ ลืมกลืน ○ หยกมณี ○ เม็ดทุเรียนกวน ○ มะดันกวน ○ มันเทศเชื่อม ○ เผือกเชื่อม ○ กล้วยหักมุกเชื่อม ○ กล้วยไข่เชื่อม ○ กล้วนน้ำว้าเชื่อม ○ ฟักทองเชื่อม ○ มันสำปะหลังเชื่อม ○ เม็ดขนุนถั่ว ○ เม็ดขนุนมัน ○ เม็ดขนุนของเม็ดขนุน ○ ทองหยอด ○ ทองหยิบ ○ ฝอยทอง ○ พุทราจีนเชื่อม ○ สาเกเชื่อม ○ จาวตาลเชื่อม ○ สับปะรดเชื่อม

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
		○ ฟักกรอบ ○ มะกอกเชื่อม ○ ระกำเชื่อม ○ เปลือกส้มหวาน ○ มะขามป้อมหวานกรอบ ○ ขนมหม้อแกงไข่ ○ ขนมหม้อแกงถั่ว ○ สาลี่กรอบ ○ ขนมบ้าบิ่นมะพร้าว ○ ขนมบ้าบิ่นถั่ว ○ ขนมจากกรอบ ○ ข้าวเหนียวปิ้งไส้กล้วย ○ ข้าวเหนียวปิ้งไส้เผือก ○ ขนมฝักบัว ○ ไข่นกกระทา ○ ไข่หงส์ไส้ถั่ว ○ ขนมทอง ○ ไข่ปลาทอด ○ หูช้างทอด ○ สามเกลอกรอบ ○ กล้วยหอมกรอบ ○ เผือกกรอบเค็ม ○ มันรังนก ○ ขนมกรุบ ○ ข้าวเม่าทอด ○ กล้วยทอด ○ แป้งจี่ ○ เล็บมือนาง ○ ขนมเหนียว ○ ขนมต้มขาว ○ ขนมต้มแดง ○ ข้าวตอกหน้านวล ○ ข้าวตู ○ ถั่วตัด ○ กระยาสารท ○ เรียงเล็ดหวาน (นางเล็ด)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารกัลปพฤกษ์[1]	ตำราอาหาร[2]
อาหารว่าง	● ขนมผักกาด ● หมูสะเต๊ะ ● เนื้อสะเต๊ะ ● เผือก/ข้าวโพด/เต้าหู้ทอด ● ลาบถุงทอง ● หมี่กรอบ ● เมี่ยงเป็ดกรอบ ● ข้าวตัง ห่อหมก ● ซี่โครงหมูทอดพริกเกลือ ● ขนมถ้วยจีน ● ปอเปี๊ยะสด ● ทอดมันปลากราย ● ปลากะพงลวกจิ้ม ● เมี่ยงก๋วยเตี๋ยวหมูย่าง ● ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก/ปอเปี๊ยะทอด ● ขนมปังหน้าหมู ● ปีกไก่ทอดเกลือ	● ขนมผักกาดทอด ● สะเต๊ะหมู ● สะเต๊ะเนื้อ ● เผือกแป้งกรอบ ○ กุ้งสะเต๊ะ ○ สะเต๊ะไก่ ○ ปลาสะเต๊ะ ○ สะเต๊ะไข่ ○ สะเต๊ะปู ○ ลูกชิ้นไม้ ○ ขนมเบื้องญวน ○ ไข่ข้าว ○ เมี่ยงกรอบ ○ เมี่ยงลาวเชียงใหม่ ○ สาคูกุ้ง ○ ข้าวต้มมัดใส่ไส้หมู ○ ข้าวเหนียวปิ้งไส้หมู ○ ข้าวเกรียบว่าว ○ ข้าวเกรียบงา ○ โรตี ○ ครองแครงกรอบ ○ มันไส้หมู ○ ขนมปังหน้าไข่ ○ แป้งสิบ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[1] ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

[2] จันทร์เจริญ รัชนี, ม.จ. ตำราอาหารของคาว ของหวาน. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรสาสน์, 2523.

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 5 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารท่านหญิงและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง[1]	กุลสตรีศรีสยาม[2]
อาหารคาว		
แกง	● แกงจืดลูกรอก ● แกงมัสมั่นเนื้อ ● แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู ● ต้มยำกุ้ง ● ต้มข่าไก่ ● แกงจืดเงาะสอดไส้หมูสับ ● แกงเลียงกุ้งนาง ● แกงกะหรี่ไก่ ● แกงเขียวหวานไก่ ● แกงเขียวหวานกุ้งนาง ● แกงเผ็ดเป็ดย่าง ● พะแนงกุ้งนาง	● แกงจืดลูกรอก ● แกงมัสมั่น ○ แกงเผ็ดไก่เขียวหวานคั่วพริกขี้หนู ○ หมูชะมวง ○ แพนงเนื้อ ○ ก๊กเซี่ยมบี๊
ผัด	● ผัดผักบุ้ง ● ผัดบร็อคโคลี่กับหอยเชลล์ ● ผัดผักรวม ● ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้งนาง ● ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับหมูกรอบ ● ปลาหมึกผัดกะเพรา ● เนื้อสัน/หมูสับ/ไก่สับผัดกะเพรา ● กุ้งผัดตะไคร้ ● ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● ซี่โครงหมูผัดพริกไทยอ่อน ● เนื้อปูผัดผงกะหรี่	● ผัดผักบุ้ง ○ ผัดเผ็ดปลาดุก
ยำ	● ส้มตำไทย ● ยำมะม่วง ● ยำส้มโอ ● ยำก้านคะน้า ● ยำถั่วพู/ยำมะระ ● ยำมะเขือยาว ● ยำวุ้นเส้น ● ลาบหมู/ไก่ หรือเนื้อ ● พล่าเนื้อมะเขือเปราะ ● พล่ากุ้งนาง	

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง[1]	กุลสตรีศรีสยาม[2]
ทอด เผา หรือย่าง	● กุ้งนางกะเพรากรอบ ● กุ้งนางสามรส ● กุ้งนางทอดกระเทียมพริกไทย ● ปลาหมึกทอดกระเทียม ● ปลากะพงสามรส ● ปลากะพงทอดกระเทียม ● เนื้อสันสามรส ● เนื้อสันทอดกระเทียมพริกไทย ● หมู/ไก่ ทอดกระเทียมพริกไทย ● ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย	
เครื่องจิ้ม	● น้ำพริกกะปิกับผัดสด/ปลาทู	● น้ำพริกผักต้มผักสด
เครื่องเคียง		
อื่น ๆ	● ข้าวแช่ (มีเฉพาะฤดูร้อน) ● หมี่กรอบ ● กุ้งนางอบวุ้นเส้น ● ข้าวผัดหมู/ไก่ ● ข้าวผัดกุ้ง/ปู ● ข้าวผัดสับปะรดกุ้งใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● ผัดไทกุ้งนาง	● ข้าวแช่ ● หมี่กรอบ ○ ตับบด-ขนมปังปิ้ง ○ บะหมี่แห้ง ○ ขนมจีนซาวน้ำ ○ ขนมจีนน้ำพริก ○ หมี่กรอบ ○ ข้าวหมกไก่
อาหารหวาน	● ข้าวเหนียวมะม่วง ● ฟักทองเชื่อม	○ ขนมถ้วยตะไล ○ ถั่วแปบ ○ กระท้อนลอยแก้ว ○ ระกำลอยแก้ว ○ กล้วยบวชชี ○ ขนมเค้ก
อาหารว่าง	● กระทงทอง ● ข้าวโพดทอด ● ข้าวตังหน้าตั้ง ● ถุงทอง (เกี๊ยวหมูทอด) ● ปอเปี๊ยะกุ้ง/กุ้งชุบแป้งทอด ● ปอเปี๊ยะทอด ● ไก่ห่อใบเตย ● ทอดมันกุ้ง/ปู ● ทอดมันปลา	● กระทงทอง ○ กระหรี่ปั๊บ ○ ข้าวตังหน้าตั้ง ○ ขนมเบื้องญวน ○ เกี้ยมอี๋ ○ บะหมี่เกี๊ยว (ชามเล็ก)

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารท่านหญิง[1]	กุลสตรีศรีสยาม[2]
	● ปูจ๋า ● เมี่ยงคะน้า ● สะเต๊ะหมู ไก่	

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[1] ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

[2] พฤทธิสาณ ชุมพล, ม.ร.ว. กุลสตรีศรีสยาม สง่างามทุกกาลสถาน. กรุงเทพฯ : สถาบันพระปกเกล้า, 2560.

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 6 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารครัวชุมสายและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
อาหารคาว		
แกง	● ต้มยำกุ้ง ● ต้มข่าไก่ ● ต้มยำเนื้อตุ๋น ● แกงเขียวหวาน (กุ้ง, หมู, ไก่, เนื้อ) ● แกงป่า (เนื้อ, หมู, ไก่) ● พะแนง (เนื้อ, หมู) ● ต้มโคล้งปลากรอบ ● ไก่บ้านต้มมะดัน ● ปลาทูต้มมะดัน ● ต้มยำไก่บ้านสมุนไพร ● ต้มยำหมูตุ๋น ● แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย ● แกงจืดตำลึงหมูสับ ● แกงจืดรวมมิตรทะเล ● แกงจืดเกี๊ยมไฉ่หมู ● แกงส้มกุ้งชะอมทอด ● แกงส้มกุ้งผักรวม ● แกงส้มปลาช่อนแป๊ะซะ ● แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ● แกงคั่วหอมขม ● แกงเลียงกุ้งสด ● แกงไตปลาผักสด ● ต้มข่าปลาสลิด	● ต้มยำกุ้ง ● ไก่ต้มข่า ● ต้มยำเนื้อ ● แกงเขียวหวานเนื้อ ● แกงป่าเนื้อ ● พะแนงเนื้อสันใน ○ แกงจืดเห็ดสด ○ แกงจืดกะหล่ำปลี ○ แกงจืดฟักเขียว ○ แกงจืดแตงร้านสอดไส้ ○ แกงจืดกะหล่ำปลีสอดไส้ ○ แกงจืดไข่ตุ๋น ○ แกงจืดลูกรอก ○ แกงจืดไข่ม้วน ○ แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ ○ แกงจืดสาคู ○ ต้มหน่อไม้กับไก่ ○ แกงร้อน ○ แกงเลียงฟักทอง ○ ต้มยำไก่กับหัวปลี ○ เป็ดต้มข่า ○ ต้มยำขาหมูกับถั่วลิสง ○ แกงส้มถั่วฝักยาว ○ แกงส้มมะละกอกับกุ้ง ○ ต้มส้มปลา ○ ต้มส้มหมูกับสับปะรด ○ ต้มหมูกับผักกาดดอง ○ ไข่พะโล้ ○ ไก่ต้มกะทิกะหล่ำปลี ○ แกงเผ็ดไก่ ○ แกงกะหรี่ไก่กับมันเทศ ○ แกงมัสมั่นไก่กับมะเขือเขียว ○ แกงเผ็ดเป็ดกับสับปะรด ○ หมูต้มเค็มกับเห็ดหอม ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงหมูเทโพ

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
		○ เนื้อต้มเค็มกับหน่อไม้ ○ แกงเผ็ดเนื้อ ○ แกงกะหรี่เนื้อบรรจุในมันฝรั่งต้ม ○ แกงมัสมั่นเนื้อ ○ แกงกะหรี่เนื้อ
ผัด	● ปลาดุกฟูผัดพริกขิง ● ซี่โครงหมูอ่อนผัดเผ็ด ● ปลาดุกอุยผัดเผ็ด ● ลูกชิ้นปลากรายผัดฉ่า ● ไก่ผัดฉ่า ● ปลาแซลมอนผัดฉ่า ● เห็ดออรินจิผัดฉ่า ● ปลาหมึกยัดไส้ทอดกรอบผัดเผ็ด ● ปลากะพงผัดฉ่า ● ผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ● ผัดยอดมะระไฟแดง ● ผัดถั่วงอกทรงเครื่อง ● มะระผัดไข่ ● ผัดตำลึงไฟแดง ● ผัดคะน้าปลาเค็ม ● บร็อคโคลี่ผัดกุ้ง ● หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง ● ผัดสะตอทรงเครื่อง ● ผัดผักสี่สหาย ● ผัดผักรวมมิตร ● ผัดมะเขือยาวกากหมู ● ตำลึงผัดหน่ำเลี้ยบหมูสับ ● ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน ● ผัดพริกขิงไข่เค็ม ● ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ ● ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์	● ปลาพริกขิง ○ ปลาฟูผัดขิง ○ ปลาฟูผัดพริก ○ ไก่ผัดกะเพรา ○ ผัดตับไก่ทอด ○ เป็ดผัดขิง ○ เป็ดผัดเมล็ดบัว ○ ผัดเปรี้ยวหวานตับหมู ○ เนื้อและตับผัดพริก ○ เนื้อผัดพริกมะเขือเขียว ○ เนื้อผัดพริกบรรรจุในผลมะเขือเขียว ○ ผัดวุ้นเส้น
ยำ	● ยำหัวปลี ● ยำมะเขือยาว ● ยำเนื้อตุ๋น ● กุ้งพล่า	● ยำหัวปลี ● ยำมะเขือเขียว ● ยำเนื้ออบ ● กุ้งพล่า

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
	● ส้มตำไทย, ปู ● ยำสะเดาปลาดุกฟู ● ยำตะไคร้ทรงเครื่อง ● ยำถั่วพู ● ยำกระเพาะปลาส้มโอ ● ยำสามกรอบ ● ยำไข่ดาว ● ยำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ● ยำปลาทู ● ยำหมูย่าง, เนื้อย่าง ● พล่าหมูมะเขืออ่อน ● พล่าปลาแซลมอน ● ลาบปลาหมึก ● ลาบเนื้อ, หมู, ไก่ ● กุ้งแช่น้ำปลา	● ส้มตำ ○ ยำสับปะรด ○ ยำส้ม ○ ยำองุ่น ○ ยำมะม่วง ○ ส้มตำแบบอีสาน ○ ยำกะหล่ำปลีและแครอท ○ ยำถั่วฝักยาว ○ ยำเห็ดสด ○ ยำแตงร้าน ○ ยำไข่ต้ม ○ ยำวุ้นเส้น ○ พล่าปู ○ ยำอาหารทะเล ○ ยำไก่ ○ ยำเนื้อ ○ ยำเนื้อย่าง ○ ยำเป็ดย่าง ○ ยำใหญ่ ○ ยำทวาย
ทอด เผา หรือย่าง	● หมูทอดชุมสาย ● เนื้อเชอร์ลอยย่างจิ้มแจ่ว ● ปูนิ่มทอดกะเทียมพริกไทย ● ปลากะพงย่างเกลือ ● ปลากะพงทอดน้ำปลา ● ปลากะพงทอดตะไคร้ ● ปลาช่อนโบราณ ● ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย ● ไก่บ้านทอดเกลือ ● ไส้กรอกพริกย่าง ● ลาบทอด	● หมูทอดกระเทียมพริกไทย ○ ปลากระเทียมพริกไทย ○ กุ้งเผา ○ กุ้งกระเทียมพริกไทย ○ ก้ามปูทอดผัดพริก ○ หอยแมลงภู่ทอด ○ ไก่กระเทียมพริกไทย ○ ไก่ย่างชาวใต้ ○ ไก่เสียบไม้ย่าง ○ ตับหมูทอดพริกป่น ○ เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย ○ มะเขือเขียวแต่งหน้าทอด ○ เนื้อกับข้าวโพดทอดก้อน
เครื่องจิ้ม	● น้ำพริกกะปิ-ปลาทู ● เต้าเจี้ยวหลน ● น้ำพริกมะม่วง-ปลาสลิด ● น้ำพริกไข่เค็ม	● น้ำพริกกะปิอย่างข้น ● หลนเต้าเจี้ยว ○ น้ำพริกเผา ○ น้ำพริกผัด

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
	● น้ำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม ● น้ำพริกไข่ปู ● น้ำพริกปลาทูป่น-ผักต้ม ● น้ำพริกลงเรือ ● น้ำพริกระกำ ● ปูหลน ● ปลาร้าหลน	○ น้ำพริกกะปิอย่างใส ○ น้ำพริกมะขามสด ○ น้ำพริกส้มมะขามเปียก ○ น้ำพริกใบสะระแหน่ ○ น้ำปลาหวาน ○ หลนกุ้ง ○ หลนกะปิคั่ว ○ หลนหมูแฮมหรือไส้กรอกฝรั่ง ○ น้ำส้มถั่วลิสง
เครื่องเคียง	● ไข่สอดไส้ ● เนื้อเค็ม ● ไข่ฟูปู	● ไข่เจียวสอดไส้ ○ ปลาฟู ○ ปลาดุกฟู ○ ไข่เค็ม ○ ไข่ต้ม ○ ไข่ทอดอย่างไข่ดาว ○ ไข่ลูกเขย ○ ไข่ทอดอย่างสุกฟู ○ ไข่เจียว ○ ไข่เจียวปรุงเครื่องต่าง ๆ ○ ไก่ก้อน ○ พริกหยวกสอดไส้ ○ หมูหวาน
อื่น ๆ	● ไข่ตุ๋นชุมสาย ● ห่อหมกชุมสาย ● ข้าวมันส้มตำ ● ข้าวคลุกกะปิ ● ขนมจีนซาวน้ำ ● ปลาแซลมอนคำหวาน ● ปลาแซลมอนอบใบเตย ● ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว ● หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์นึ่งมะนาว ● กุ้งคั่วเกลือ ● ซี่โครงหมูอบยอดผัก ● ไข่เยี่ยวม้ากะเพรากรอบ ● ข้าวผัดชุมสาย ● ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู	● ไข่ตุ๋น ● ห่อหมกปลาช่อน ● ข้าวมัน ● ข้าวคลุกกะปิ ● ขนมจีนซาวน้ำ ○ ห่อหมกกุ้ง ○ ห่อหมกปู ○ ห่อหมกหมูกับข้าวโพด ○ ปลาอบกับน้ำพริกเผา ○ เจี๋ยนปลาม้วน ○ กุ้งเจี๋ยน ○ หอยแมลงภู่อบ ○ หอยแครงเปรี้ยวหวาน ○ ไข่ต้มสอดไส้ข้าวโพด ○ ไก่เต้าเจี้ยว

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
	● ข้าวผัดแกงเขียวหวาน ● ข้าวผัดกุ้งแห้ง ● ข้าวผัดมันกุ้ง ● ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ ● ข้าวผัดปลาเค็มทรงเครื่อง ● ข้าวผัดขี้เมาทะเล ● ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด ● ข้าวราดหน้าไก่ ● ข้าวผัด (กุ้ง, ปู, หมู, ไก่) ● ข้าวซี่โครงหมูอบ ● บะหมี่ซี่โครงหมูอบ ● ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ● ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่ ● ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ● ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ● หมี่กะทิ ● โกยซีหมี่	○ ไก่เปรี้ยวหวาน ○ ไก่พิมพ์ ○ ข้าวอบไก่ ○ เป็ดตุ๋น ○ เป็ดม้วนไส้เมล็ดบัว ○ เป็ดม้วนไส้เกาลัด ○ เป็ดถอดสอดไส้ ○ ขาหมูต้มเค็มกับผักกาดดอง ○ ขาหมูสอดไส้ ○ ข้าวต้ม ○ ข้าวต้มไก่ ○ ข้าวต้มปลา ○ ข้าวต้มหมู ○ ข้าวต้มเนื้อ ○ ข้าวแกงไก่สำเร็จรูป ○ ข้าวผัดปู ○ ข้าวผัดพริก ○ ข้าวผัดใบกะเพรา ○ ขนมจีนน้ำยาอย่างวิธีลัด ○ ขนมจีนน้ำพริก
อาหารหวาน	● บัวลอยสามสี ● บัวลอยไข่หวาน ● บัวลอยน้ำขิง ● ไอศกรีมน้อยหน่า ● ไอศกรีมทุเรียน ● ลูกตาลลอยแก้ว ● ส้มเช้งลอยแก้ว ● กระท้อนลอยแก้ว ● สตรอเบอร์รี่ลอยแก้ว	● ขนมบัวลอย ○ ข้าวเหนียวมูน ○ ข้าวเหนียวตัด ○ แป้งจี่ ○ ขนมบ้าบิ่น ○ แป้งจี่กล้วย ○ ข้าวเม่าทอด ○ ขนมสามเกลอ ○ ขนมทอง ○ ขนมกง ○ นางเล็ด ○ สังขยา ○ ขนมหม้อแกงเผือก ○ ขนมต้มขาว ○ ขนมต้มแดง ○ ขนมบัวลอยเผือก ○ กล้วยบวชชี

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชุมสาย[1]	กับข้าวรัตนโกสินทร์[2]
		○ ขนมกล้วย ○ ลูกชุบ ○ ตะโก้เผือกและข้าวโพด ○ ฝอยทอง ○ ทองหยอด ○ ทองหยิบ
อาหารว่าง	● ข้าวตังหน้าตั้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ทอดมันปลา ● หมี่กรอบ ● ออเดิร์ฟไทยพิเศษ (ชุมสาย) ● นางงามสองหน้า ● เมี่ยงคำ ● เมี่ยงคะน้า ● เมี่ยงปลาทู ● ถุงทอง ● กระทงทอง ● แฮกึ๊น ● ข้าวเกรียบปากหม้อ ● ปลาสลิดฟู ● ไก่ตะไคร้ ● ปีกไก่ทอดน้ำปลา ● ลูกชิ้นปลาลวก	● ข้าวตังหน้าตั้ง ● ทอดมันกุ้ง ● ทอดมันปลากราย ● หมี่กรอบ ○ ข้าวตังทรงเครื่อง ○ เมี่ยงลาว ○ ขนมปังหน้ากุ้งหรือหมู ○ สาคูไส้หมู ○ ไส้กรอกหมูกับข้าวโพด ○ ขนมเบื้องกระทงทอง ○ ยำเนื้อย่างในผลแตงกวา ○ พล่าปูในมะเขือเทศสีดา ○ ลูกชิ้นปลาปิ้ง ○ ฟักทองหน้าทอดมันปลา ○ ทอดมันกุ้งฝอย ○ หรุ่ม ○ กุ้งห่มผ้า ○ ตับไก่ชุบแป้งทอด ○ หมูตั้งสดหมูกระจก ○ หมูกับข้าวโพดทอดก้อน ○ ไส้กรอกหมูกับข้าวโพด ○ หมูโสร่ง ○ ข้าวเหนียวทอด ○ ข้าวเหนียวปรุงรสทอด ○ ข้าวทอด ○ หมี่อ่อน ○ หมี่กะทิ

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[1] ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

[2] เติบ ชุมสาย, ม.ล. กับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525. กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์, 2525.

ตารางที่ 7 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง และสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชาววัง[1]	ตำรากับข้าวในวัง[2]
อาหารคาว		
แกง	● แกงรัญจวน ● แกงเขียวหวานปลากรายไข่เค็ม ● ปลาทูต้มเค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย	● แกงรัญจวน ● แกงเขียวหวานปลากรายไข่เค็ม ● ปลาทูต้มเค็มอย่างเนื้อแข็งก้างเปื่อย ○ แกงปลาดุกอย่างปลาไหล ○ แกงเลียงนพเก้า ○ แกงหมูตะพาบน้ำ ○ แกงส้มชะอมชุบไข่ ○ แกงขี้เหล็ก ○ แกงแค (ไก่) ○ แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อน ○ พะแนงเนื้อ ○ แกงเหลือง ○ แกงไตปลา
ผัด		○ ผัดสะตอ
ยำ	● ยำใหญ่ ● พระรามลงสรง	● พระรามลงสรง ○ ยำปลาทูนึ่ง-ไข่ดาว ○ ยำหัวปลี ○ ยำไก่อย่างเต่า ○ ยำถั่วพู ○ ยำทะวาย
ทอด เผา หรืออย่าง		
เครื่องจิ้ม	● น้ำพริกปลากรอบ ● พริกขิงตามเสด็จ ● น้ำพริกลงเรือ ● พริกขิงเครื่องทอด	● น้ำพริกปลากรอบ ● พริกขิงตามเสด็จ ● น้ำพริกลงเรือ ● พริกขิงเครื่องทอด ○ คั่วกลิ้ง ○ พริกขิงปลาช่อนทอดกรอบ ○ น้ำพริกมะดันผัด ○ น้ำพริกมะขามสดผัด ○ น้ำพริกมะม่วง ○ น้ำพริกกระท้อน ○ น้ำพริกมะกรูด ○ น้ำพริกเต้าหู้ยี้ ○ น้ำพริกลูกหนำเลี้ยบ

ตารางที่ 7 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านอาหารครัวชาววัง[1]	ตำรากับข้าวในวัง[3]
		○ น้ำพริกอ่อง ○ น้ำพริกมะพร้าว ○ น้ำพริกระกำ ○ กะปิคั่ว ○ หลนปลาร้า ○ ปลาร้าทรงเครื่อง ○ ปูเค็มคั่ว ○ แสร้งว่ากุ้ง
เครื่องเคียง		○ เนื้อเค็มสด
อาหารหวาน		○ เม็ดบัวฉาบ
อาหารว่าง	● สะเต๊ะลือ ● ข้าวตังเมี่ยงลาว ● ทอดมันสิงคโปร์ ● เปาะเปี๊ยะทอด ● ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง ● หมี่กรอบ	● สะเต๊ะลือ ● ข้าวตังเมี่ยงลาว ● ทอดมันสิงคโปร์ ● เปาะเปี๊ยะทอด ● ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง ● หมี่กรอบ ○ สาคูไส้ปลา ○ หน้าตังหน้าตั้ง ○ ขนมเบื้องญวนห่อไข่ ○ หรุ่ม ○ กรอบเค็ม ○ แป้งสิบทอด ○ ครองแครง

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[1] ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

[2] เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์. กรุงเทพฯ : บัวสรวง, 2549.

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตารางที่ 8 รายการอาหารที่ให้การบริการในร้านอาหารหลายรสและสิ่งตีพิมพ์ที่ได้รับการเผยแพร่

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
อาหารคาว		
แกง	● แกงมัสมั่นไก่ ● แกงจืดวุ้นเส้น ● แกงจืดผักกาดขาว/ตำลึง ● แกงจืดเต้าหู้ ● แกงเลียง ● แกงส้มผักกระเฉด ● แกงส้มปลาช่อนทอด ● แกงส้มชะอมกุ้ง ● แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่ ● แกงเผ็ดเป็ดย่าง ● แกงป่าเนื้อ/ไก่/หมู/หอยลาย ● แกงป่าหมูป่า ● แกงไตปลา ● โรตีแกงเนื้อ/แกงไก่ ● พะแนงไก่ ● ปลาเก๋าต้มขิง ● ปลาช่อนแป๊ะซะ ● ต้มยำกุ้งเห็ดสด ● ต้มยำกุ้งใหญ่ ● ต้มยำปลากะพง ● ต้มข่าไก่เห็ดสด ● ต้มยำโป๊ะแตก ● ต้มยำหอยแมลงภู่	
ผัด	● กระเพาะปลาผัดแห้ง ● กุ้งผัดเผ็ดยอดมะพร้าว ● ผัดผักบุ้ง ● ผักกระเฉดไฟแดง ● บล็อกเคอรี่ผัดกุ้ง ● ปลาดุกฟูผัดพริกสด ● หอยลายผัดน้ำพริกเผา ● หอยแมลงภู่ผัดเผ็ด ● ผัดสะตอกุ้ง ● ผัดโป๊ะแตก	○ พริกขิงปลาดุกฟูไข่เค็ม

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
	● ไก่ผัดขิง ● เนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ผัดใบกระเพรา ● ไก่กรอบผัดเผ็ด ● หมูป่าผัดเผ็ด ● คะน้าปลาเค็ม ● คะน้าผัดน้ำมันหอย ● ไก่/กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ● เนื้อผัดน้ำมันหอย ● เปรี้ยวหวานปลากะพง ● ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ ● ผักโสภณราดปู ● ผัดโป๊ยเซียน ● ผัดเจ ● ผัดผักรวม	
ยำ	● ยำกุ้งเสียบ ● ยำกระเพาะปลา ● ยำมะเขือยาว ● ยำถั่วพู ● ยำเห็ดหูหนู ● ยำวุ้นเส้น ● ยำเฉโป ● ยำไส้กรอก ● ยำปลากรอบ ● ยำเนื้อ ● ยำรวมมิตรทะเล ● ยำผักกระเฉด ● ยำปลาดุกฟู ● พล่าปลาดุกฟู ● พล่ากุ้ง ● พล่าปลาหมึก ● เนื้อน้ำตก ● แหนมสด ● ลาบวุ้นเส้น ● ลาบเนื้อ/ไก่/หมู	

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
	● ลาบเป็ด ● กุ้งเต้น ● กุ้งมะนาว ● กุ้งเนื้อเย็น	
ทอด เผา หรือย่าง	● ปลาช่อนแดดเดียว ● ปลาเก๋าราดพริก ● กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย ● กุ้ง/ปลาหมึกชุบแป้งทอด ● ทอดมันกุ้ง ● แฮ่กิ้นทอด ● ปลาเก๋าน้ำแดง ● ห่อหมกทะเลเผา ● กุ้งแม่น้ำเผา น้ำปลาหวาน	
เครื่องจิ้ม	● น้ำพริกลงเรือ ● ปูหลน ● น้ำพริกกุ้งเสียบ ● น้ำพริกปลาดุกฟู	● น้ำพริกลงเรือ ● ปูหลน
เครื่องเคียง	● ไข่สอดไส้ ● ไข่เจียวหมูสับ	
อื่น ๆ	● ข้าวแช่ชาววัง ● ข้าวอบสับปะรดเสวย ● หมี่กรอบ ● ขนมจีนน้ำพริก ● ขนมจีนซาวน้ำ ● ข้าวซอย ● ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว ● ขนมจีนน้ำเงี้ยว ● ขนมจีนน้ำยา ● ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง ● ข้าวมันส้มตำ ● สตูลิ้นวัว ● กุ้งอบหม้อดิน ● ซี่โครงหมูอบ ● กุ้งอบเกลือ	● ข้าวแช่ชาววัง ● ข้าวอบสับปะรดเสวย ● หมี่กรอบ ● ขนมจีนน้ำพริก ● ขนมจีนซาวน้ำ ● ข้าวซอย

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
	● กุ้งเจี๋ยนอบเหล้าแดง ● ไก่อบยอดผัก ● ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว ● เต้าหู้ราดหน้าปู ● เต้าหู้ทรงเครื่องหม้อดิน ● เนื้อ/ไก่/หมู กระทะกระเทียมพริกไทย ● กระทะรวมมิตรทะเล ● วิหคหลงรัง ● ผักอบสี่สหาย ● ข้าวผัดหลายรส ● ข้าวซี่โครงหมูอบ ● ข้าวน้ำพริกลงเรือ ● ข้าวผัดแหนม ● ข้าวผัดน้ำพริก ● ข้าวผัดมันกุ้ง ● ข้าวผัดหนำเลี๊ยบ ● ข้าวผัดอเมริกัน ● ข้าวผัดกุ้ง/ปู ● ข้าวผัดไก่/หมู ● ข้าวผัดสเต็กเนื้อไข่ดาว ● ข้าวผัดกะเพราเนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ● ข้าวหมกไก่ ● ข้าวหอมไก่อบ ● ข้าวคลุกกะปิ ● ข้าวหมูแดง ● ข้าวหน้าไก่ ● ข้าวคะน้าหมูกรอบ ● ข้าวต้มหมู/ไก่/กุ้ง/ปลากะพง ● ข้าวผัดแกงไตปลา ● ข้าวผัดปลาเค็ม ● ข้าวผัดปลาสลิด ● ข้าวผัดลงเรือ ● ข้าวอบกุนเชียง ● ก๋วยเตี๋ยวแขก	

ตารางที่ 8 (ต่อ)

ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
	● ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ● ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้ง ● ก๋วยเตี๋ยวไก่คลุก ● สุกี้น้ำเนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง ● สุกี้แห้งเนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง ● มักกะโรนีไก่/กุ้ง ● ผัดไทยกุ้ง/ปู ● ผัดฮกเกี้ยนหมี่ ● บะหมี่น้ำหมูแดง ● เกี๋ยมอี้ทรงเครื่อง ● เกี๊ยวกุ้ง ● ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ายอดผักเนื้อ/กุ้ง/หมู/ไก่ ● ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหลายรส ● สลัดเนื้อสัน ● สลัดกุ้ง/ไก่ ● สลัดแขก ● กระเพาะปลา	
อาหารหวาน	● ข้าวเม่าเม็ดแมงลัก ● กล้วยเชื่อม ● ทับทิมกรอบ ● ลอดช่อง เผือก แตงไทย ● สามแซ่ ● เฉาก๊วย ● สลิ่ม ● ลูกตาล ● วุ้นน้ำเชื่อม	● ข้าวเม่าน้ำกะทิ
อาหารว่าง	● ข้าวตังหน้าตั้ง ● หอยลายอบเนย ● พระรามลงสรง ● ขนมปังหน้ากุ้ง ● ขนมปังหน้าหมู ● เนื้อ/หมูสะเต๊ะ ● เปาะเปี๊ยะเสวย	● ข้าวตังหน้าตั้ง ● หอยลายอบเนย ● พระรามลงสรง ○ ข้าวเม่าหมี่

ตารางที่ 8 (ต่อ)

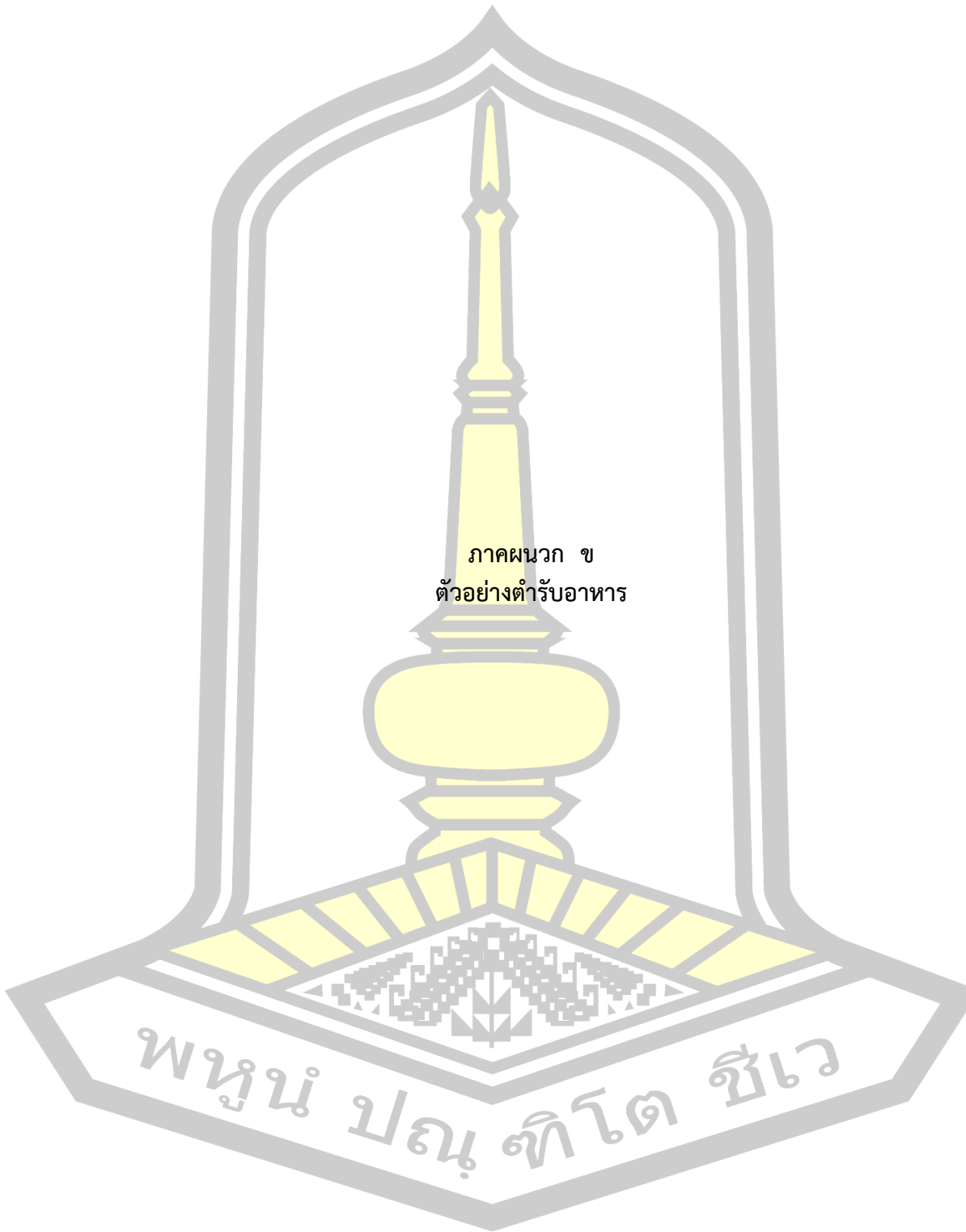
ประเภทของอาหาร	ร้านหลายรส[1]	ตำรับอาหารชาววัง[2]
	● เปาะเปี๊ยะกระเบื้อง ● ขนมจีบปู ● ไข่ดำขิงดอง ● ทอดมันปลากราย	

หมายเหตุ : ● รายการอาหารที่ให้การบริการ ○ รายการอาหารที่ไม่ได้ให้การบริการ

[1] ข้อมูลจากภาคสนาม (ข้อมูลปี พ.ศ. 2560)

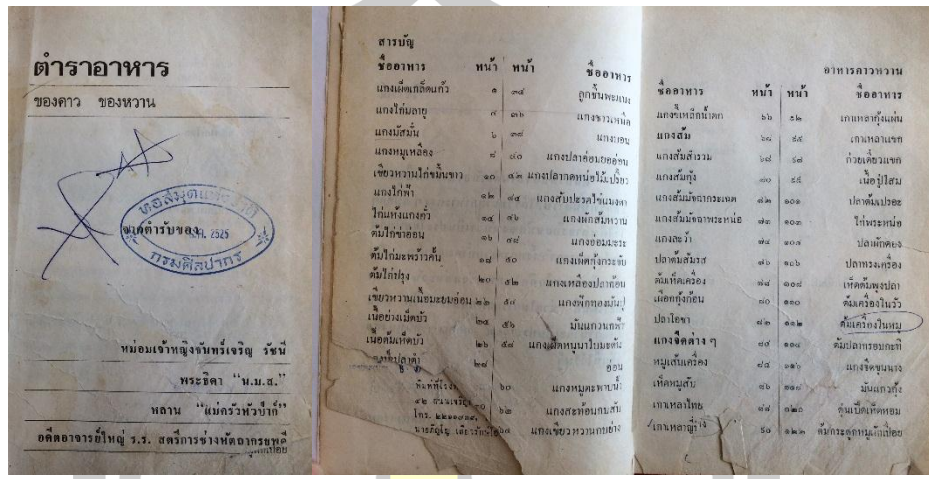
[2] อุไร เกษมสุวรรณ. “ตำรับอาหารชาววังร้านหลายรส,” ใน อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพเป็นกรณีพิเศษ นางอุไร เกษมสุวรรณ. กรุงเทพฯ : อักษรไทย, 2556.

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างตำรับอาหาร

ตำราอาหารของคาว ของหวาน (2523)



ภาพประกอบที่ 144 ตำราอาหารของคาว ของหวาน ของหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญ รัชนี (2523)

ตารางที่ 9 น้ำตกเนื้อย่างตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

น้ำตกเนื้อย่าง			
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	ผ่าแกะเอาเม็ดทิ้ง
พริกขี้หนู	7	เม็ด	เด็ดขั้วบุบพอแตก
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	½	ช้อน	

เอาเนื้อย่างไฟพอสุกหั่นชิ้นเล็ก ผสมด้วยมะนาว น้ำปลา หัวหอม กระเทียม ผงชูรส น้ำตาล พริกขี้หนู ขยำให้เข้ากันดี เสร็จแล้วปรุงรสตามชอบ

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 242)

ตารางที่ 10 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

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	ผ่าซีกแกะเอาเม็ดทิ้ง
กุ้งแห้ง	2	ช้อนโต๊ะ	
ต้นก๋วยฉ่าย	3	ต้น	ตัดปลายทิ้งล้างน้ำ
หัวปลีกล้วยน้ำว้า	1	หัว	ปอกเอาแต่ขาว ผ่าซีก
ใบบัวบก	5	ต้น	ล้างน้ำ
พริกป่น	2	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียม	1	หัว	ปอกทุบ
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 รัชนี (2523 : 274 – 275)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 11 ผัดเส้นใหญ่ราดหน้าตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

ผัดเส้นใหญ่ราดหน้า

เนื้อหมู	1	ถ้วย	หั่นชิ้นใหญ่
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	1/3	กิโลกรัม	
น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียม	1	หัว	ปอก ทุบ
ตับหมู	1	ถ้วย	หั่น
เนื้อหมู	1	ถ้วย	หั่นชิ้นบาง
เต้าเจี้ยวดำ	1	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำส้ม	3	ช้อนโต๊ะ	
ผงชูรส	½	ช้อนชา	
ผักคะน้า	5	ต้น	ทุบพอแตกหั่นชิ้นบาง
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
พริกไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ	
ไข่	2	ฟอง	
น้ำกระดูกหมูต้ม	1	ถ้วย	
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	
พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด	

เอาน้ำมันใส่กระทะ 4 ช้อนโต๊ะ ผสมด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยว ผัดสุกผสมด้วยไข่ผัดให้เข้ากัน สุกแล้วตักใส่ภาชนะพักไว้ก่อน เอาน้ำมันยังเหลืออยู่ในกระทะ ผสมกระเทียมเจียวให้หอม ผสมด้วยเต้าเจี้ยวดำผัดให้เข้ากันดี ผสมเนื้อหมู ตับหมู น้ำปลา น้ำตาล ผักคะน้า ผัดเข้ากันดี ผสมน้ำกระดูกหมูต้ม ผัดให้สุก จึงละลายแป้งมันผสมลงในกระทะ คนให้เข้ากัน ผสมผงชูรส คนให้ทั่วเสร็จแล้วตักราดบนเส้นก๋วยเตี๋ยว โรยด้วยพริกไทยป่น ผสมด้วยพริกน้ำส้ม ปรุงรสตามชอบ (พริกชี้ฟ้าน้ำส้มแช่รวมกัน)

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 276 – 277)

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 12 เส้นหมี่ซีอิ้วตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

เส้นหมี่ซีอิ้ว

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 ปรุงรสตามชอบ ตักใส่ภาชนะ โรยพริกไทยป่นและพริกชี้ฟ้า

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 280 – 281)

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 13 ขนมผักกาดทอดตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

ขนมผักกาดทอด

แป้งขนมผักกาด	½	กิโลกรัม	หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม
น้ำมันหมู	10	ช้อนโต๊ะ	
น้ำซีอิ๊ว	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	ปอกทุบ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา	

เอาน้ำมันหมูใส่กระทะทีละน้อย เอาแป้งลงทอดพอเหลืองเอาน้ำมันหมูใส่หมด ผสมด้วยกระเทียมเจียวให้เหลือง ผสมด้วยแป้งผักกาด ผสมน้ำซีอิ๊ว น้ำปลา ถั่วงอก ผัดให้สุก ผสมต้นหอม ไข่ ผัดให้เข้ากันดี ผสมน้ำตาลทราย ผงชูรส ผัดให้เข้ากัน เสร็จแล้วตักใส่ภาชนะไว้ ผสมด้วยพริกไทยป่น ผักชี เวลาจะรับประทาน ปรุงรสด้วย พริกน้ำส้ม คือ พริกชี้ฟ้าแช่รวมกับน้ำส้ม ควรตั้งไฟอ่อนอยู่เสมอจึงจะดี

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 311 – 312)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตารางที่ 14 สะเต๊ะหมูตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

สะเต๊ะหมู

เนื้อหมู	1	กิโลกรัม	หั่นชิ้นเล็กและบาง
มะพร้าว	1	กิโลกรัม	
พริกแห้ง	7	เม็ด	แกะเม็ด แช่น้ำ
ตะไคร้	1	ต้น	หั่นฝอย
ข่า	5	แว่น	หั่นละเอียด
ผิวมะกรูด	1	ช้อนชา	
หัวหอม	1	หัว	ปอก
กระเทียม	2	หัว	ปอก
รากผักชี	3	ราก	
ลูกผักชี	2	ช้อนโต๊ะ	
ยี่หร่า	2	ช้อนโต๊ะ	
กะปิ	½	ช้อนชา	
ถั่วลิสงคั่ว	2	ถ้วย	เอาเปลือกออกโขลกให้ละเอียด
ส้มมะขาม	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาล	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
แตงกวา	4	ผล	ปอกหั่นชิ้นบาง
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	หั่นชิ้นละเอียด
เกลือป่น	1	ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	
ขมิ้นผง	1/3	ช้อนชา	

1. พริกแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หัวหอม รากผักชี กระเทียม ทั้งหมดเอาลงครกโขลกให้ละเอียด ผสมด้วยกะปิ โขลกให้เข้ากัน ลูกผักชี ยี่หร่า ทั้งสองอย่างรวมกันคั่วให้หอม เสร็จแล้วโขลกให้ละเอียด ตักมาคลุกเคล้าให้เข้ากันดี หมักพักไว้ก่อน
2. จึงแบ่งมะพร้าวออกเป็นสามส่วน เอาส่วนหนึ่งคั้นหัวกะทิ 1½ ถ้วย อีกสองส่วนนั้นคั้นกะทิ 5 ถ้วย ใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวให้เหลือประมาณ 3 ถ้วย และแตกมันมาก ๆ เสร็จแล้วเทมันกะทิใส่ภาชนะไว้ ช้อนมันกะทิใส่หม้อ 3-5 ช้อน ตั้งไฟผสมด้วยน้ำพริก ผัดให้หอม ผสมน้ำปลา น้ำตาล ถั่วลิสงป่น คนให้เข้ากันดี ผสมมันกะทิ ส้มมะขาม เคี่ยวให้ข้นมาก ๆ เสร็จแล้วปรุงรสตามชอบ ตักใส่ภาชนะไว้ก่อน
3. น้ำส้ม น้ำตาลทราย แตงกวา พริกชี้ฟ้า เกลือป่น หัวหอม ทั้งหมดผสมให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบ พักไว้ก่อน
4. เอาขมิ้นผสมกับหัวกะทิ คนให้เข้ากันดี เอาไม้เหลาเล็ก ให้มากพอกับที่จะเสียบเนื้อหมู เสร็จแล้วเอาเนื้อหมูเสียบไม้อันละ 5-6 ชิ้น เสียบให้หมดเนื้อหมู เสร็จแล้วผสมด้วยกะทิให้ทั่วเนื้อหมู เสร็จแล้วย่างไฟอ่อน ย่างให้สุก เสร็จแล้วใส่ภาชนะไว้ เวลาจะรับประทานจึงยกน้ำจิ้มมาตั้งและอาจาด ทั้งสามอย่างรับประทานรวมกัน

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 328 – 330)

ตารางที่ 15 สะเต๊ะเนื้อตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

สะเต๊ะเนื้อ

เนื้อสะโพก	1	กิโลกรัม	หั่นชิ้นบาง
มะพร้าว	1	กิโลกรัม	
พริกแห้ง	7	เม็ด	แกะแช่น้ำ
ตะไคร้	1	ต้น	หั่นฝอย
ข่า	4	แว่น	
ผิวมะกรูด	1	ช้อน	หั่นละเอียด
หัวหอม	1	หัว	ปอก
กระเทียม	2	หัว	ปอก
รากผักชี	3	ราก	หั่นละเอียด
ลูกผักชี	2	ช้อนโต๊ะ	
ยี่หร่า	2	ช้อนโต๊ะ	
กะปิ	½	ช้อนชา	
ถั่วลิสงคั่ว	2	ถ้วย	เอาเปลือกออกโขลกให้ละเอียด
ส้มมะขาม	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาล	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	
แตงกวา	4	ผล	ปอกหั่นชิ้นบาง
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	หั่นฝอย
น้ำส้ม	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	
เกลือป่น	1	ช้อนชา	
ขมิ้นผง	1/3	ช้อนชา	

สะเต๊ะเนื้อนี้ทำเหมือนสะเต๊ะหมูทุกอย่าง

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 331 – 332)

พหูน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 16 เผือกแป้งกรอบตำรับหม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี

เผือกแป้งกรอบ

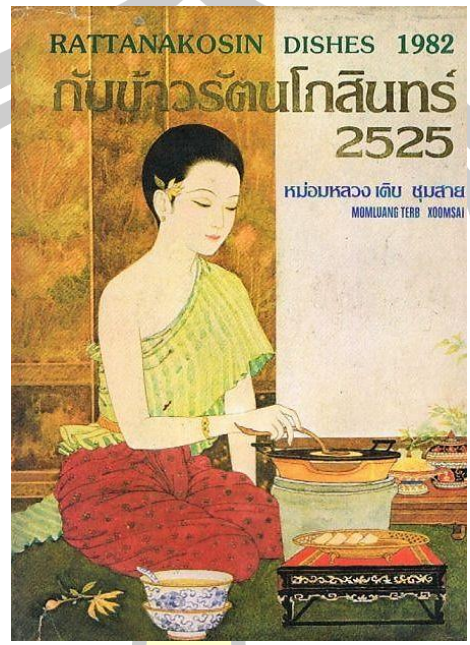
น้ำมันบัว	1	กิโลกรัม	
เผือก	½	กิโลกรัม	ปอกหั่นชิ้นบาง
แป้งสิงคโปร์	½	กิโลกรัม	
เนื้อหมู	2	ถ้วย	สับละเอียด
น้ำตาล	3	ช้อนโต๊ะ	
น้ำส้ม	2	ช้อนโต๊ะ	
แบะแซ	2	ช้อนโต๊ะ	
น้ำกระเทียมดอง	1	ถ้วย	
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	
พริกชี้ฟ้าแดง	3	เม็ด	โขลกละเอียด
ถั่วลิสงป่น	3	ช้อนโต๊ะ	
ผักชี	1	ต้น	หั่นละเอียด
แตงกวา	2	ผล	หั่นชิ้นเล็ก
เกลือป่น	1/3	ช้อนชา	

เอาเผือก แป้งสิงคโปร์ ผสมน้ำเปล่า ½ ถ้วย ขยำให้เข้ากัน ผสมเนื้อหมูคนให้เข้ากันดี เสร็จแล้วพักไว้ก่อน เอาน้ำมันบัวใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ตักเครื่องเผือกก้อนประมาณ 1 ช้อนโต๊ะลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นใส่ภาชนะพอเย็นหั่นชิ้นพอคำ รับประทานกับน้ำจิ้ม คือ เอาน้ำกระเทียมดองละลายกับแป้งมัน ผสมน้ำตาล แบะแซ ทั้งหมดใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวพอเหนียว ยกลงไว้ให้เย็นผสมด้วย พริกชี้ฟ้า ถั่วลิสงป่น ผักชี แตงกวา เกลือป่น ปรุงรสตามชอบ

ที่มา : หม่อมเจ้าจันทร์เจริญ รัชนี (2523 : 344 – 345)

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

กับข้าวรัตนโกสินทร์ (2525)



ภาพประกอบที่ 145 ตำรากับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525 ของหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525)

ตารางที่ 17 ข้าวตังหน้าตั้งตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย

ข้าวตังหน้าตั้ง	
ข้าวตังทอดหรือปิ้ง	
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 เดือดทั่วยกลง ตักใส่ถ้วยเครื่องจิ้ม โรยผักชี พริกแดง รับประทานกับข้าวตังทอดหรือข้าวตังปิ้ง

ที่มา : หม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525 : 26)

ตารางที่ 18 หมูทอดกระเทียมพริกไทยตำรับหม่อมหลวงเติบ 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 นิ้ว หนา ½ นิ้ว คลุกกับเครื่องที่โขลก น้ำปลา ซีอิ้วดำ และน้ำมัน ½ ถ้วย หมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
2. น้ำมันใส่กระทะตั้งไฟพอร้อนจัด ใส่เนื้อหมูเรียงลงทอดให้สุกเหลืองทั่ว ใส่น้ำทอดต่อไปสักครู่ ตักขึ้น หั่นตามขวาง พอคำ จัดลงจานตักน้ำในกระทะใส่ข้างบน

ที่มา : หม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525 : 114)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 19 ขนมบัวลอยตำรับหม่อมหลวงเติบ ชุมสาย

ขนมบัวลอย

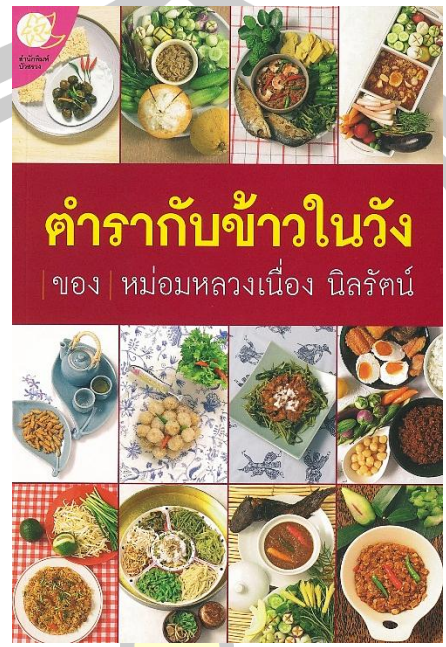
แป้งข้าวเหนียวขาวแห้งอย่างผง ร่อนแล้ว	4	ถ้วย
แป้งมันร่อนแล้ว	1	ถ้วย
น้ำ		
กะทิ	6	ถ้วย
(มะพร้าวขูดขาว 1 กิโลกรัมคั้นด้วยน้ำ 5 ถ้วย)		
น้ำตาลโตนด	2	ถ้วย
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ

1. ผสมแป้งสองอย่างเข้าด้วยกันแล้วค่อย ๆ ใส่น้ำนวดให้นุ่มพอปั้นได้ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ¼ นิ้ว ต้มในน้ำเดือดพอแป้งสุกลอยตักขึ้นใส่ในน้ำเย็นสักครู่ ตักใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ
2. ละลายน้ำตาลกับกะทิกรองด้วยผ้าขาวบางหรือกระชอนลวดถี่ ๆ ตั้งไฟพอเดือด ใส่เกลือ แล้วใส่แป้งที่ต้มไว้พอเดือดทั่วยกลง

ที่มา : หม่อมหลวงเติบ ชุมสาย (2525 : 158)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549)



ภาพประกอบที่ 146 ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549)

ตารางที่ 20 สะเต๊ะลือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

สะเต๊ะลือ

เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ แล้วแต่ชอบจะทำด้วยเนื้ออะไร กะทิสด ลูกผักชี ลูกยี่หร่า ถั่วลิสงคั่ว หอมหัวเล็ก ขมิ้นผง นมข้น น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย น้ำปลาดี เหล้าสาเก ถ้าไม่มีใช้เหล้าแม่โขงก็ได้

1. เอาเนื้อสัตว์มาแล่เอามันและพังผืดออกให้หมดเหลือแต่เนื้อแท้ ๆ แล้วหั่นชิ้นบางกว้างสักหนึ่งนิ้ว ยาวสัก 3 นิ้ว ใส่อ่างเอาไว้
2. คั่วลูกผักชี ยี่หร่า จนหอมเหลือง ใส่ครกป่นให้ละเอียดยิบ ใส่หอมเล็กตำรวมลงไป ใส่ถั่วลิสงคั่วตำรวมลงไป เมื่อละเอียดดีแล้ว ควักใส่ลงไปในอ่างหมูที่หั่นไว้ เอาหัวกะทิข้น ๆ เทลงไป ใส่น้ำตาลปึกนิดหน่อย น้ำตาลทราย นิดหน่อย น้ำปลาดี ขมิ้นผง นมข้น เหล้าสาเก เมื่อใส่ครบเครื่องรวมกันทุกอย่างแล้ว ถ้ามือใส่แหวนเพชรอยู่ ก็ถอดออก เอาสองมือลงไปขยำนวดให้นาน ๆ เพื่อให้หมูนุ่ม เครื่องปรุงจะได้แทรกเข้าไปในเนื้อหมู เมื่อเคล้าไปพักใหญ่แล้ว ก็หมักไว้ในอ่างให้นาน 3 ชั่วโมง จึงเอามาเสียบไม้ได้

ไม้ที่ใช้เสียบ

ตัดใบมะพร้าวมา 1 ทาง มาเลาะออกเป็นใบ ๆ แล้วเลื่อยเอาใบเขียวออก เหลือแต่ก้านแข็งเหลือใบเขียวติดไว้โคนนิดหนึ่งเพื่อให้สวยงาม แล้วเกลาปลายให้แหลม หยิบชิ้นหมูขึ้นมาเสียบด้น ๆ เข้าไปเหมือนเราเย็บผ้า เสียบตามยาวของชิ้นหมู พอด้นสุดชิ้นหมูแล้ว ก็กดกระแทกอัดเข้าไปให้แน่น จนดูไม้กลม ยกขึ้นไม่โอนอ่อนโค้งลงมา เพราะความหนักของหมู พอเสียบหมดอ่าง เอามือควานในน้ำที่เหลือกวาดเอาเศษหมูตกหล่นในน้ำขึ้นมาให้หมด เหลือแต่น้ำจริง ๆ เอาไว้พรมเวลาปิ้งสะเต๊ะ ต้องปิ้งไปพรมน้ำไปจนสุกดี เศษหมูเหลือที่ควานขึ้นมาจากน้ำพริกที่ขยำ ก็เอามาลงใส่ในกระทะรวนผัดให้สุก เอาผักดองรองขนมปัง เศษสะเต๊ะใส่เข้าไปทำแซนด์วิชกินอร่อยนัก

ผักที่ใช้

ผักกินกับสะเต๊ะมี ใบผักกาดหอม แตงกวา

น้ำจิ้มสะเต๊ะ

ตำหอมเล็กกับพริกชี้ฟ้าแดงรวมกันไว้ แล้วเอาน้ำส้มสายชูมาละลายน้ำตาล เกลือ ชิมดูให้รสถูกใจ 3 รส เอาที่ตำไว้ละลายลงไป

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 42)

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 21 ผัดหมี่กะทิทรงเครื่องตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ผัดหมี่กะทิทรงเครื่อง
เส้นหมี่ กะทิ กุ้งแห้ง กุ้งสด เนื้อหมู ซอส เต้าหู้ เต้าเจี้ยวขาว น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย เกลือ น้ำปลา ถั่วงอก ใบกุยช่าย พริกป่น หอมแดง มะนาว นำเส้นหมี่มาแช่น้ำให้นิ่มแล้วนำขึ้นมาเคล้ากับซอสแดงทิ้งไว้ โขลกหอมแดงกับเต้าเจี้ยวพอหยาบ ๆ เอากะทิหัวหางปนกันลงกระทะ เอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัด ตามด้วยเนื้อหมู กุ้งแห้ง กุ้งสด ใส่น้ำตาล น้ำปลา เต้าหู้เหลืองที่หั่นไว้ใส่ผัดลงไป ตักขึ้นไว้ เหลือไว้ในกระทะนิดหน่อย เอาเส้นหมี่ลงผัดพอเข้ากันดี ตามด้วยถั่วงอก ใบกุยช่าย รีบยกลงทานกับเครื่องเคียง มีมะนาว น้ำตาลทราย พริกป่น ถั่วงอก ใบกุยช่าย

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (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 เวลาผัดเส้นจะแหลกหมด ไม่น่ากิน แล้วทอดเส้นให้เหลือง ใส่หม้อปิดฝาไว้ 2. ปอกกุ้งสด รีดเอามันกุ้งใส่ถ้วยไว้ต่างหาก หั่นเนื้อกุ้ง หั่นหมู ไก่ เป็นชิ้นยาว หั่นเต้าหู้ด้วย 3. กุ้งแห้งหั่นชิ้นเล็ก ๆ ทอดให้กรอบ เต้าเจี้ยวตำหยาบ ๆ กระเทียมดองซอย ส้มซ่าหั่นละเอียด เอาแต่ผิว พริกชี้ฟ้าหั่นเส้นยาว ๆ ผักชีหั่นหยาบ 4. ตั้งกระทะเจียวหอม กระเทียมที่สับไว้ให้หอม ใส่เต้าเจี้ยว พริกป่น แล้วเอาเนื้อหมู กุ้ง ไก่ ผัดรวมลงไป ใส่มันกุ้งด้วย ใส่เต้าหู้เหลือง ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย น้ำส้ม บีบมะนาวลงไปด้วย ให้รสเปรี้ยวโด่ง หมี่กรอบต้องรสเปรี้ยวหวานนำ เค็มตามหลัง ผัดไปนานจนของทุกอย่างแห้งตึง หายแฉะ ชิมรสจัดตามชอบใจ แล้วเอาเส้นหมี่ที่ทอดไว้ผัดรวมลงไป ใส่ใบกุยช่ายที่ตัดไว้นิดหน่อย แล้วตักขึ้นใส่อ่าง ตีไข่โรยลงในน้ำมันทอดให้ไข่กรอบ เอาไข่มาเคล้ากับหมี่ที่ผัดไว้ให้เข้ากันทั่ว ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยกระเทียมดอง ส้มซ่า ผักชี พริกชี้ฟ้าแดง เป็นเสร็จกินได้ 5. หมี่ถ้าขาดส้มซ่า ความอร่อยจะลดลงทันที ด้วยกลิ่นไม่หอมแบบหมี่ ยามส้มซ่าหายาก ลูกละ 20 บาท ยังต้องควรซื้อมาใส่ ผักสดที่ใช้กินกับหมี่ มีถั่วงอกดิบ ต้นกุยช่าย จะกินแกล้มผักดองก็ได้ เช่น แตงกวาดอง หอมฝรั่งดอง กะหล่ำปลีดอง

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 105)

ตารางที่ 23 น้ำพริกลงเรือตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

น้ำพริกลงเรือ (ตำราเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์)
กะปิดี พริกชี้ฟ้าหรือพริกขี้หนู กระเทียม น้ำปลา น้ำตาล มะนาวหรือมะดัน กระเทียมดอง ไข่เค็ม ปลาดุกหรือปลาช่อน หมูสามชั้น มะเขือเปราะ น้ำมัน ตำน้ำพริกอย่างน้ำพริกจิ้มผักธรรมดา แต่ให้เหลวหน่อย หมูสามชั้นหั่นทำหมูหวานไว้ ตั้งกระทะเจียวกระเทียมให้หอม เทน้ำพริกลงไปผัดพอสุก เทใส่ถ้วยไว้ หั่นหมูหวานเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปลาช่อนนึ่งสุก แกะเอาแต่เนื้อ เอามือขยี้ให้ละเอียดเอาลงทอดให้กรอบ ใส่ชามไว้ กระเทียมดองซอยหยาบ ๆ ไข่เค็มบิออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ มะเขือ แตงกวาผ่าเป็นคำ ๆ เอาจานลึกมาใส่ของทั้งหมด จัดให้สวยน่ากิน

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 130)

ตารางที่ 24 ขนมเบื้องญวนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ขนมเบื้องญวนห่อไข่
ไข่เป็ด มะพร้าวขูดฝอย กุ้งสด หมู เต้าหู้เหลือง หัวไชโป๊วหั่นฝอย แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้ม ขมิ้นเหลือง แตงกวา 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 หั่นแตงกวาเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมลงไป

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 58)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตารางที่ 25 พระรามลงสรงตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

พระรามลงสรง
เนื้อวัว (ใช้เนื้อเปื่อย หั่นบาง ๆ) ผักบุ้ง กะทิ น้ำปลา น้ำตาลปึก น้ำมะขามเปียก แป้งสาลี ตะไคร้ พริกแห้งหอม กระเทียม ข่า เกลือ ถั่วลิสง โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด ใส่ถั่ว โขลกหยาบ ๆ ให้เข้ากัน เคี่ยวน้ำกะทิจนแตกมันผสมน้ำพริกผัดจนหอม ปรุงให้ได้ 3 รส จึงใส่เนื้อลงผัดให้เข้ากันก่อนยกลงละลายแป้งสาลีกับน้ำผสมลงนิดหน่อยราดลงในผักบุ้งที่ลวกน้ำไว้
ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 50)

ตารางที่ 26 ข้าวตังหน้าตั้งตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

ข้าวตังหน้าตั้ง
เนื้อหมูสับ กุ้งสด หอมใหญ่หรือเล็กก็ได้ ถั่วลิสง มะพร้าว น้ำตาลปึก เกลือ รากผักชี พริกไทย มันกุ้งหรือพริกแห้ง กระเทียม ข้าวตัง (หาซื้อได้ทั่วไป) โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียด ตั้งกระทะเอากะทิใส่ ตามด้วยเครื่องที่โขลกไว้ มันกุ้งหรือพริกแห้งแดงโขลกให้ละเอียด เอาลงไปผัด ตามด้วยหมูสับ กุ้งสับ หัวหอมซอย น้ำตาล เกลือ ถั่วลิสง ชิมรสตามชอบ กินกับข้าวตังทอด (ถ้าไม่ซื้อข้างตัง หุงข้าวด้วยหม้อไฟฟ้า ให้ข้าวที่ติดก้นหม้อไว้ ก็ใช้เป็นข้าวตังได้)
ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 54)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตารางที่ 27 เปาะเปี๊ยะทอดตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

เปาะเปี๊ยะทอด

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. เอาแป้งเปาะเปี๊ยะมาห่อกลม ๆ พับหัวท้ายแล้วเอาลงทอด รับประทานกับน้ำจิ้ม แตงกวา ผักกาดหอม

ทำน้ำจิ้ม
น้ำส้ม น้ำตาลทราย เกลือ ชิมให้ครบ 3 รส พริกแดงผ่าเอาเม็ดออก ล้างแล้วโขลกให้ละเอียด ละลายลงไปในน้ำส้ม สับหัวไชเท้าดิบกับขิงให้ละเอียด ใส่ลงไปในน้ำส้ม

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 52)

ตารางที่ 28 แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อนตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

แกงเป็ดสดพริกไทยอ่อน

เป็ดสดไม่ใช่เป็ดย่าง พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ ผิวมะกรูด ลูกผักชีคั่ว ยี่หร่าคั่ว พริกไทยอ่อน มะพร้าวขูด พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด ใบโหระพา

ล้างเป็ดสดให้สะอาด หั่นชิ้นพองาม ปรุงเครื่องน้ำพริกตำให้ละเอียด เอาลงผัดกับหัวกะทิ จนน้ำพริกสุกหอม เอาเนื้อเป็ดลงผัดรวม แล้วตักใส่หม้อ เติมหางกะทิ ตั้งพอเดือด ใส่น้ำปลาดี ชิมรสตามชอบใจ เอาพริกไทยอ่อนปลิดเป็นเม็ด ๆ ใส่ลงไป ใส่พริกชี้ฟ้าที่หั่นเอาไว้ ใส่ใบมะกรูด แล้วยกลง จึงใส่ใบโหระพา ตักใส่ชามกินได้

เครื่องแกล้ม
เนื้อเค็ม ปลาช่อนแห้ง ปลาสลิด ปลาหมึกแห้ง กินได้ทุกอย่าง

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 91)

ตารางที่ 29 พะแนงเนื้อตำรับสวนสุนันทา พระราชวังดุสิต

พะแนงเนื้อ
เนื้อวัว ไก่ หมู ใช้ได้ทั้งนั้น มะพร้าว ถั่วลิสงป่น พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม รากผักชี ลูกผักชี ยี่หร่า กะปิ ผิวมะกรูด พริกไทย เกลือ น้ำตาล น้ำปลา หอมดอง ใบโหระพา พริกหยวก หั่นเนื้อสัตว์ที่จะทำเอาไว้ คั้นหางกะทิเอาไปเคี่ยวกับเนื้อสัตว์ให้เปื่อย โขลกน้ำพริกเสร็จ เอาไปผัดกับกะทิให้น้ำพริกสุกหอม แล้วเอาเนื้อสัตว์ลงผัดให้เข้ากันดี โรยถั่วลิสงป่นลงไปด้วย ปรุงรสเค็มหวานตามชอบใจ ถ้าน้ำยังมากต้องเคี่ยวให้งวด พอพริกขิงจับเนื้อสัตว์มีน้ำขลุกขลิก ตักใส่จาน เอาหอมดองเรียงลงไปรอบขอบจาน วางใบโหระพาเป็นช่อ พริกหยวกล้างน้ำเอาเม็ดออกให้หมด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ วางลงไปด้วยเครื่องประกอบการกินทั้ง 3 อย่างนี้ เคี้ยวรวมไปพร้อมกับพะแนง จึงจะอร่อย

ที่มา : หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2549 : 93)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส (2556)



ภาพประกอบที่ 147 ตำราอาหารชาววังร้านหลายรส ของอุไร เกษมสุวรรณ (2556)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 30 ข้าวแช่ชาววังตำรับพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล

ข้าวแช่ชาววัง

ข้าวแช่ชาววังเป็นอาหารที่รับประทานในหน้าร้อนของเจ้านายชั้นสูงช่วงสงกรานต์ เจ้านายในวังจะทำข้าวแช่ ซึ่งแต่ละวังจะมีสูตรเฉพาะของตนเอง มักนิยมทำถวายพระและเสวยกันในหมู่พระประยูรญาติ ข้าวแช่ชาววังของคุณอุไรเป็นตำรับของพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเฉลิมเขตรมงคล โดยสมัยคุณอุไรอยู่ในวังได้คลุกคลีอยู่กับเหล่าต้นเครื่องของวัง 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 ผ่าแล้วแกะเมล็ดให้เหลือขั้วที่มีก้านเตรียมไว้ โขลกรากผักชี พริกไทย กระเทียมใส่หมูและกุ้งสับ โขลกจนเหนียว ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล นำมาใส่เป็นไส้พริกหยวก นำไปนึ่งจนสุก ทิ้งไว้ให้คลายความร้อน ระหว่างนั้นให้ตีไข่เพื่อโรยเป็นเส้นฝอยหรือเรียกว่าไข่ฝอยเพื่อห่อพริกหยวกสอดไส้ โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน โรยไข่เป็นตารางสลับกันหรือโรยไปทางเดียวกันก็ได้ ไข่จะขึ้นฟูเป็นตาข่าย ตรงนี้อยู่ที่ฝีมือและทักษะของผู้ทำ แล้วนำพริกหยวกวางตรงกลางม้วนไข่ห้อให้คลุมพริกหยวกทอดจนเหลืองจะได้พริกหยวกสอดไส้ที่สวยสุกสีทองและมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

ลูกกะปิทอด

กะปิ	ปลาป่น
กระชายสด	น้ำตาล
หอมแดง	ไข่
ตะไคร้	น้ำมัน

ปั่นหรือตำกระชาย หอมแดง ตะไคร้ และปลาป่นให้แหลกละเอียด นำมาตำกับกะปิและน้ำตาลจนเข้ากันดีแล้วจึงปั้นเป็นลูกกลม ๆ เล็ก ๆ พอคำ นำไปชุบไข่ที่ตีไว้ ลงทอดในน้ำมันจนสุก จะได้ลูกกะปิที่เป็นสีเหลืองเข้มหอมน่ารับประทาน ไม่มีกลิ่นกะปิ รสชาติออกหวาน หอมสมุนไพร และได้รสสัมผัสนุ่มละมุนลิ้น

ปลาหวาน

ปลาแห้ง น้ำตาล
หอมแดง ซีอิ้วขาว
น้ำมัน

เลือกปลาแห้งที่ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน นำมาแช่น้ำก่อนจึงนำไปต้ม แกะก้างและหนังออก ตำเนื้อปลาจนละเอียด นำไปผัดใช้น้ำมันน้อย ปรุงรสด้วยน้ำตาล ซีอิ้วขาว พอได้ที่แล้ว ใส่หอมเจียว ผัดไปด้วยกันจะได้ปลาหวานหอมรสอร่อย สีสวยน่ารับประทาน

หอมสอดไส้

หอมแดง พริกแห้งบางช้าง
ปลาแห้ง เกลือ
น้ำตาล น้ำมัน
แป้งสำหรับชุบทอด

1. เลือกปลาแห้งสดใหม่ นำมาต้มจนเปื่อย ลอกหนังออก ใช้เนื้อตำละเอียด แล้วผัดจนแห้ง โรยเกลือเล็กน้อยจะได้ปลาแห้งผัด
2. ตำพริกแห้งบางช้างที่แกะเม็ดออกแล้วกับหอมแดงจนละเอียด นำมาผสมกับมะพร้าวขูด น้ำตาล และปลาแห้งผัดที่เตรียมไว้ เป็นไส้สำหรับใส่หอมแดง
3. เลือกหอมแดงขนาดเขื่องเท่า ๆ กัน ปอกเปลือกล้างผึ่งจนแห้ง ผ่าจนถึงขั้วแต่อย่าให้หลุดจากกัน ใส่ไส้ที่เตรียมไว้ นำไปชุบแป้งทอดจนเหลือง

ไชโป้วผัด

ไชโป้วหั่นฝอย
ไข่
น้ำตาล
น้ำมัน

ไชโป้วหั่นฝอยล้างสะอาด บีบน้ำออกจนหมาดแห้ง แล้วนำไปผัดกับน้ำมัน ใส่ไข่ผัดคลุกให้เข้ากัน โรยน้ำตาลผัดให้เข้ากัน ชิมรสออกหวานนำเค็มตาม ได้ความหอมมันจากไข่และน้ำมัน

หมูหรือเนื้อฝอย

เนื้อหมูหรือเนื้อวัว
หอมเจียว
ซีอิ้วขาว
น้ำตาล
น้ำมัน

นำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวไปต้มจนสุก นำมาฉีกเป็นเส้น ๆ คลุกซีอิ้วขาวกับน้ำตาลเตรียมไว้ ตั้งกระทะใส่น้ำมัน นำหมูหรือเนื้อวัวที่เตรียมไว้ลงไปทอด พอกรอบได้ที่แล้วใส่หอมเจียวแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน จะได้หมูและเนื้อฝอยกรอบออกรสหวาน มีกลิ่นหอมจากหอมเจียว

พระมหาปณฺฑิโต ชีเว

ข้าว

ข้าวสาร
น้ำสะอาด

ใช้ข้าวเก่า (ข้าวเสาไห้) ซาวข้าวและหุงแบบเช็ดน้ำ ต้องคอยใส่ใจดูข้าวที่กำลังหุงอย่าให้สุกมากเกินไป ตักขึ้นนำมาขัดให้ยางข้าวออกจนหมด แล้วห่อผ้าขาวบางนำไปผึ่งเตรียมไว้ พร้อมรับประทานกับน้ำข้าวแช่

น้ำข้าวแช่

น้ำสะอาด
เทียนอบ
ดอกไม้หอม

ใช้น้ำสะอาดต้มสุก อบควันเทียนไว้ 1 คืน รุ่งเช้านำมาลอยดอกไม้ที่เตรียมไว้ คือ ดอกมะลิ ดอกชมนาด กระดังงา ลนไฟแล้ว เวลาจะรับประทานให้โรยกลีบกุหลาบมอญลงไป (ถ้าโรยไว้นานเกินไปกลีบจะช้ำ) ตักข้าวแช่ราดบนข้าวที่เตรียมไว้โรยน้ำแข็งทุบ จะได้ข้าวแช่ที่หอมกลิ่นดอกไม้และควันเทียน ได้ความเย็น ชื่นใจ ได้รสสัมผัสจากข้าวเมื่อตักเครื่องกับข้าวตามไปพร้อมผักแกะสลัก จะได้รสหวาน เปรี้ยว อร่อยสดชื่นยิ่งขึ้น

ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 51 – 67)

พหูน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 31 ข้าวอบสับปะรดเสวยตำรับวังละโว้

ข้าวอบสับปะรดเสวย

ข้าวอบสับปะรดเสวย เป็นอาหารที่คุณอุไรภาคภูมิใจมาก เพราะได้คิดปรุงแต่งสร้างสรรค์ขึ้นเอง แต่เดิมทำถวายเป็นเครื่องเสวยสำหรับเสด็จพระองค์ชายเล็ก เมื่อมีการประกวดการทำอาหารในงานเคหะศิลป์ ครั้งที่ 5 โดยมีข้อกำหนดว่าต้องเป็นอาหารชุดที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการครบถ้วน คิดปรุงแต่งขึ้นเอง รสชาติอร่อย ราคาไม่แพง คุณอุไรจึงนำข้าวอบสับปะรดเสวยมาตกแต่งเพิ่มเติมโดยแต่งก้านสับปะรดเป็นหัวไก่ ด้านปลายหรือยอดสับปะรดเป็นหางไก่ เมื่อวางนอนลงจะมีลักษณะเหมือนไก่นั่งหมอบ 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	เม็ดถั่วลันเตา
สับปะรด	แฮม
เนื้อไก่	ลูกเกด
กะทิ	น้ำปลา
พริกแกงแดง	น้ำตาล

1. เตรียมผ่าสับปะรดเป็น 2 ซีก คว้านเนื้อสับปะรดออก นำเนื้อไปหั่นเต๋าเล็ก ๆ เพื่อผัดกับข้าว ส่วนสับปะรดที่ถูกคว้านออกแล้วนำไปย่างเตรียมไว้ใส่ข้าวที่ปรุงเสร็จแล้ว
2. ผัดน้ำพริกแกงแดงกับกะทิ นำไก่ลงผัดสุกแล้วใส่ข้าวสวยและสับปะรดหั่นเต๋า ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลจนเข้ากัน ตักใส่สับปะรดที่เตรียมไว้ นำไปย่างแล้วตกแต่งด้วยลูกเกด เม็ดถั่วลันเตาสีเขียว และแฮม

ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 69 – 71)

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 32 พระรามลงสรงตำรับวังละโว้

พระรามลงสรง

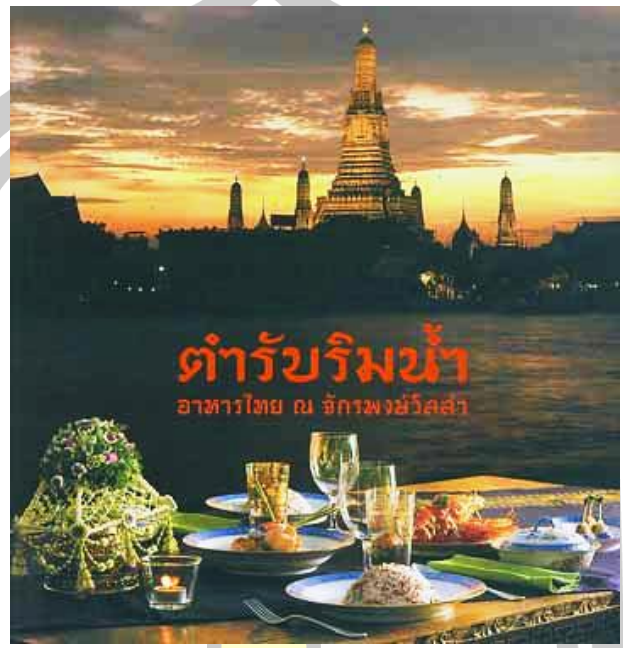
ผักบุ้งจีน	กระเทียม
หมูสันนอก	รากผักชี
น้ำพริกเผา	กะปิ
พริกแห้งบางช้าง	กะทิ
ตะไคร้	น้ำตาล
ข่า	น้ำปลา
หอมแดง	ถั่วลิสงป่น
น้ำพริกเผา	

ก่อนอื่นต้องทำน้ำปรุง ด้วยการนำพริกแห้งบางช้างแกะเม็ดออกตำกับกระเทียม รากผักชี ตะไคร้ ข่า หอมแดง กะปิ จนละเอียดนำไปผัดกับหัวกะทิให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา ยกลงจากเตาใส่ถั่วลิสงคั่วป่น คนให้เข้ากัน แล้วจึงหั่นหมูเป็นชิ้นพอคำลวกให้สุก สุดท้าย คือ ลวกผักบุ้งจีนบีบน้ำออก จัดวางบนจาน วางผักบุ้งลวก หมูลวก ทับลงไป แล้วตักน้ำปรุงราด รับประทานพร้อมน้ำพริกเผา

ที่มา : อุไร เกษมสุวรรณ (2556 : 81)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว

ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า (2557)



ภาพประกอบที่ 148 ตำรับริมน้ำ อาหารไทย ณ จักรพงษ์วิลล่า (2557)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 33 ปลาสลิดทอดกับยำมะม่วงตำรับจักรพงษ์วิลล่า

ปลาสลิดทอดกับยำมะม่วง

ปลาสลิดทอดกรอบ	100	กรัม
มะม่วงดิบ	1	ลูก
หอมแดง	4	หัว
ต้นหอม	3	ต้น
พริกขี้หนูแดง	3	เม็ด
หอมแดงเจียว	¼	ถ้วย
ถั่วลิสงทอดกรอบ (หรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	¼	ถ้วย
ผักชี	1	ต้น
พริกขี้ฟ้าแดง	1	เม็ด
น้ำปลา	¼	ถ้วย
น้ำตาลทราย	¼	ถ้วย
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชสำหรับทอด	½	ลิตร

1. เตรียมส่วนผสม เริ่มจากปลาสลิดแกะเอาเฉพาะเนื้อ ทอดในน้ำมันจนกรอบ ถั่วลิสงหรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดในน้ำมันให้กรอบ ปอกมะม่วงสไลด์เป็นแผ่น ๆ แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นฝอย หอมแดงปอกแล้วล้างให้สะอาด ผ่าครึ่งหั่นแล้วซอย ต้นหอมล้างน้ำแล้วหั่น พริกขี้หนูแดงสับพอละเอียด ผักชีเด็ดเป็นช่อ พริกขี้ฟ้าแดงหั่นเป็นเส้นฝอย
2. นำน้ำปลา น้ำตาลใส่หม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนน้ำตาลละลาย จึงปิดไฟยกลงจากเตา พอใกล้เย็นแล้วจึงใส่น้ำมะนาวลงไป คนให้เข้ากัน
3. นำพริกขี้หนูและน้ำยำใส่ในชามผสม คนให้เข้ากัน ใส่หอมแดงซอย มะม่วงฝอย ต้นหอมหั่น หอมเจียว ปลาสลิดทอดกรอบ และถั่วลิสงหรือเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะ โรยหน้าด้วยผักชี พริกขี้ฟ้าแดงก่อนเสิร์ฟ

ที่มา : หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ และคณะ (2557 : 114)

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ตารางที่ 34 มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัวตำรับจักรพงษ์วิลล่า

มัสมั่นเนื้อและเม็ดบัว

เครื่องแกงมัสมั่น

พริกแห้งเม็ดใหญ่ (แช่น้ำพอนิ่ม)	10	เม็ด
ข่าหั่นแว่นคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางคั่ว	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงเผา	6	หัว
กระเทียมเผา	3	หัว
เม็ดผักชีคั่วป่น	1	ช้อนชา
ยี่หร่าคั่วป่น	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 และพริกแห้งเม็ดใหญ่แช่น้ำลงไปโขลกจนละเอียดดี ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไปโขลกให้เข้ากันดีจนเนียนละเอียด พักไว้
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันพืช ตามด้วยเครื่องแกงที่โขลกไว้ ลงไปผัดใช้ไฟอ่อน ผัดจนเครื่องแกงหอมได้ที่จึงปิดไฟรอจนเย็นก่อน ตักใส่ภาชนะเก็บไว้ในตู้เย็น

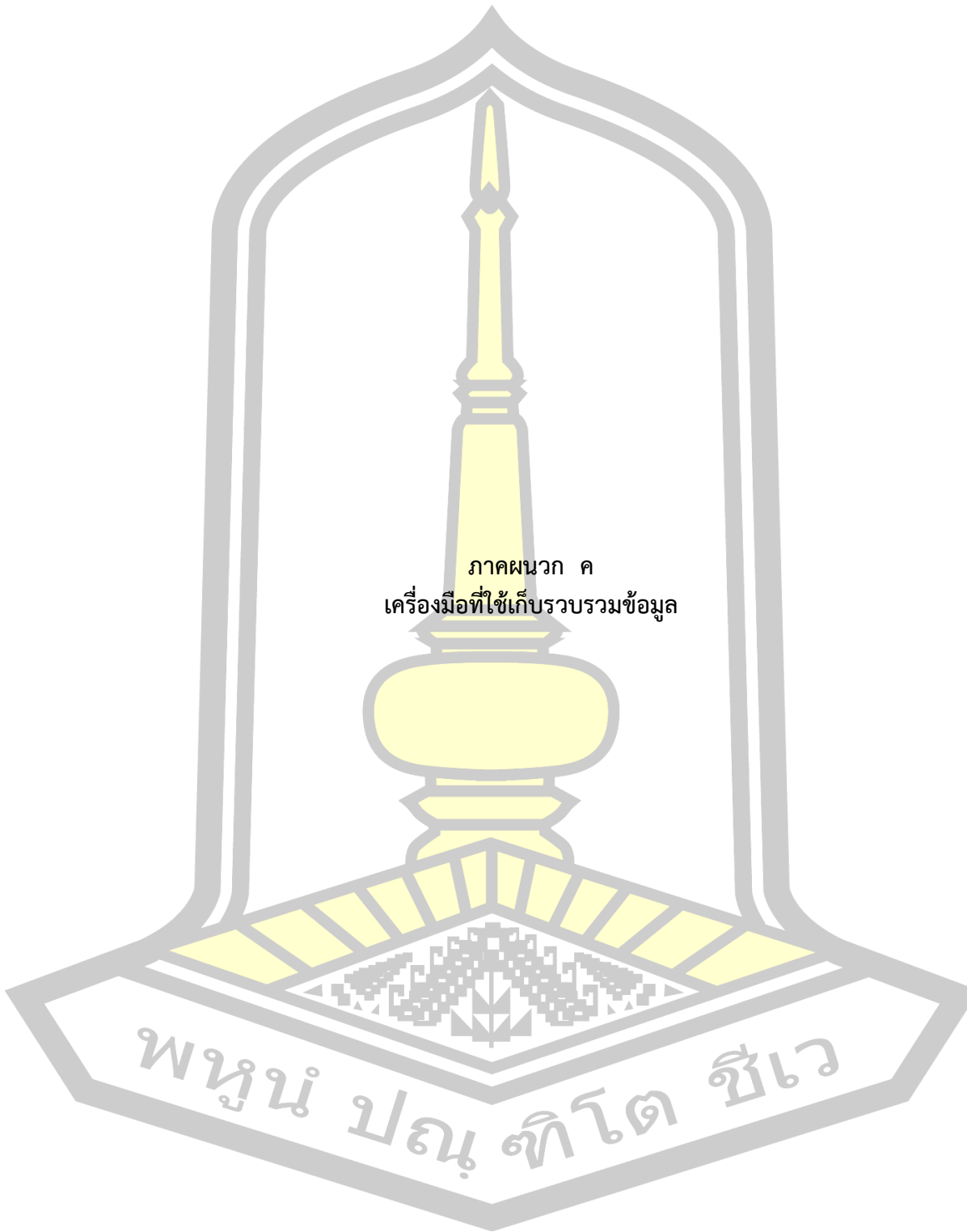
แกงมัสมั่น

เนื้อโคขุน (น่องลาย)	400	กรัม
มันฝรั่ง	200	กรัม
หอมหัวใหญ่	50	กรัม
เม็ดบัว	30	กรัม
หอมแดงเจียว	20	กรัม
เครื่องแกงมัสมั่น	½	ถ้วย
ผงยี่หร่าคั่วป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	2	ช้อนโต๊ะ
กะทิ	4	ถ้วย

1. หั่นเนื้อเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าใหญ่ประมาณ 2 x 2 นิ้ว ตุ๋นไฟอ่อนให้เนื้อนุ่มประมาณ 1-2 ชั่วโมง พักไว้
2. มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดพอกับเนื้อ หอมหัวใหญ่ปอกเปลือก หั่นชิ้นพอประมาณ
3. ตั้งหม้อใส่กะทิ 1 ถ้วยเคี่ยวให้แตกมัน ผัดน้ำพริกแกงให้หอม ตามด้วยผงยี่หร่าคั่วป่น ใช้ไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน ระวังน้ำพริกแกงไหม้
4. ใส่หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง และเม็ดบัวลงไปผัดประมาณ 2 นาที เติมกะทิที่เหลือลงไป เคี่ยวให้เดือด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก ชิมรสพอได้ที่ นำเนื้อที่ตุ๋นไว้ใส่ลงไปในน้ำแกง เคี่ยวต่อจนน้ำแกงงวดหรือดูมันฝรั่งว่าสุกดีแล้วจึงปิดไฟ ตักเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว

ที่มา : หม่อมราชวงศ์นริศรา จักรพงษ์ และคณะ (2557 : 130)

พหูน ปณฺฑิโต ชีเว



ภาคผนวก ค
เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

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 ราชสำนักฝ่ายใน 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	

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

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. วัตถุดิบในการปรุงอาหาร	
3. วิธีการปรุงอาหาร	

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว

4. ประเภทของอาหาร	
5. ภาชนะบรรจุอาหาร	
6. รูปแบบการบริการ	
7. ผู้รับบริการ	
8. การสร้างบรรยากาศ	

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นในการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ประเด็นคำถาม	ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหาร
1. การผลิตสินค้าและบริการในอนาคต	
2. การจัดจำหน่ายสินค้าและบริการในอนาคต	

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

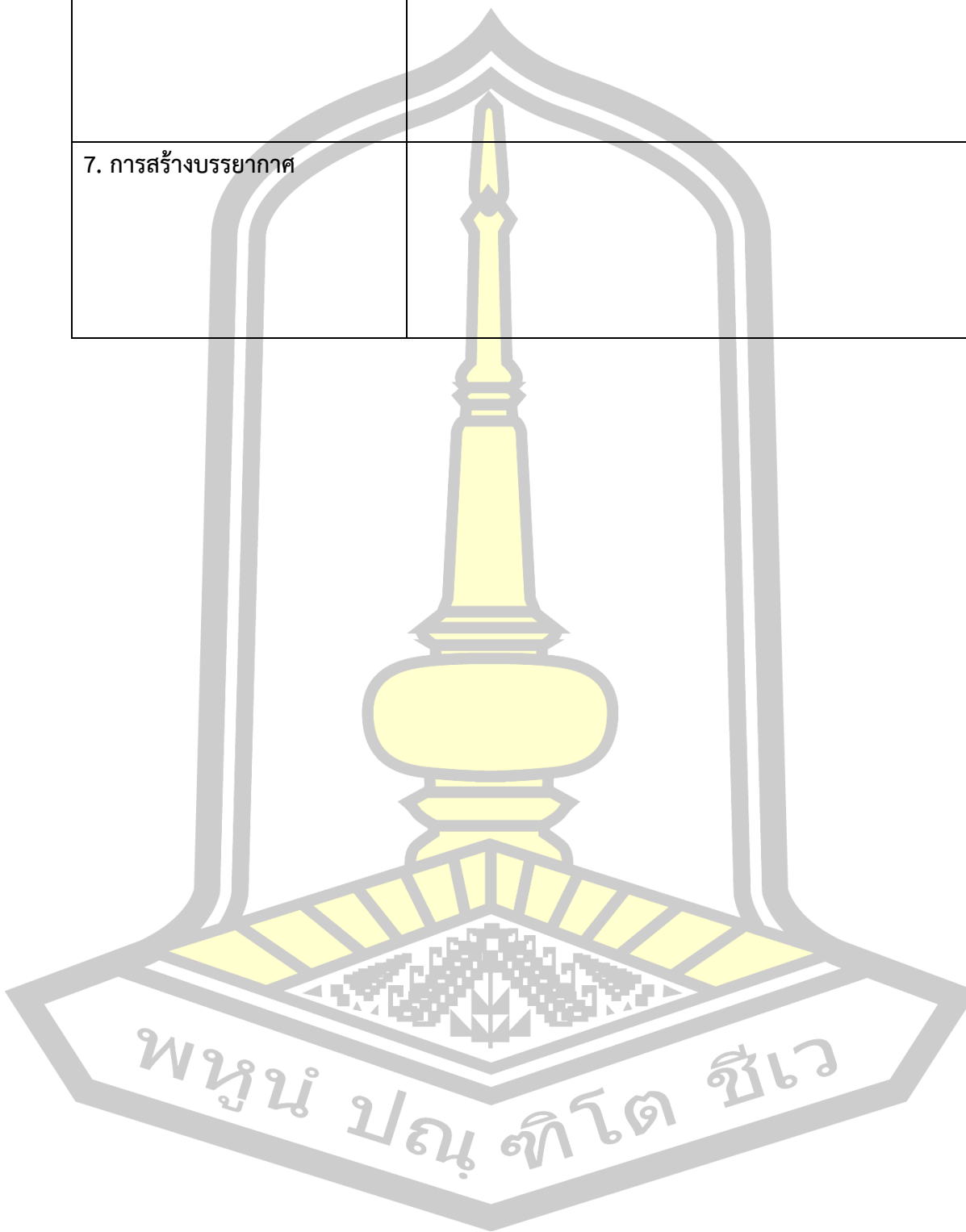
ผู้จัดเก็บข้อมูล .....วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. .....เวลา.....น.

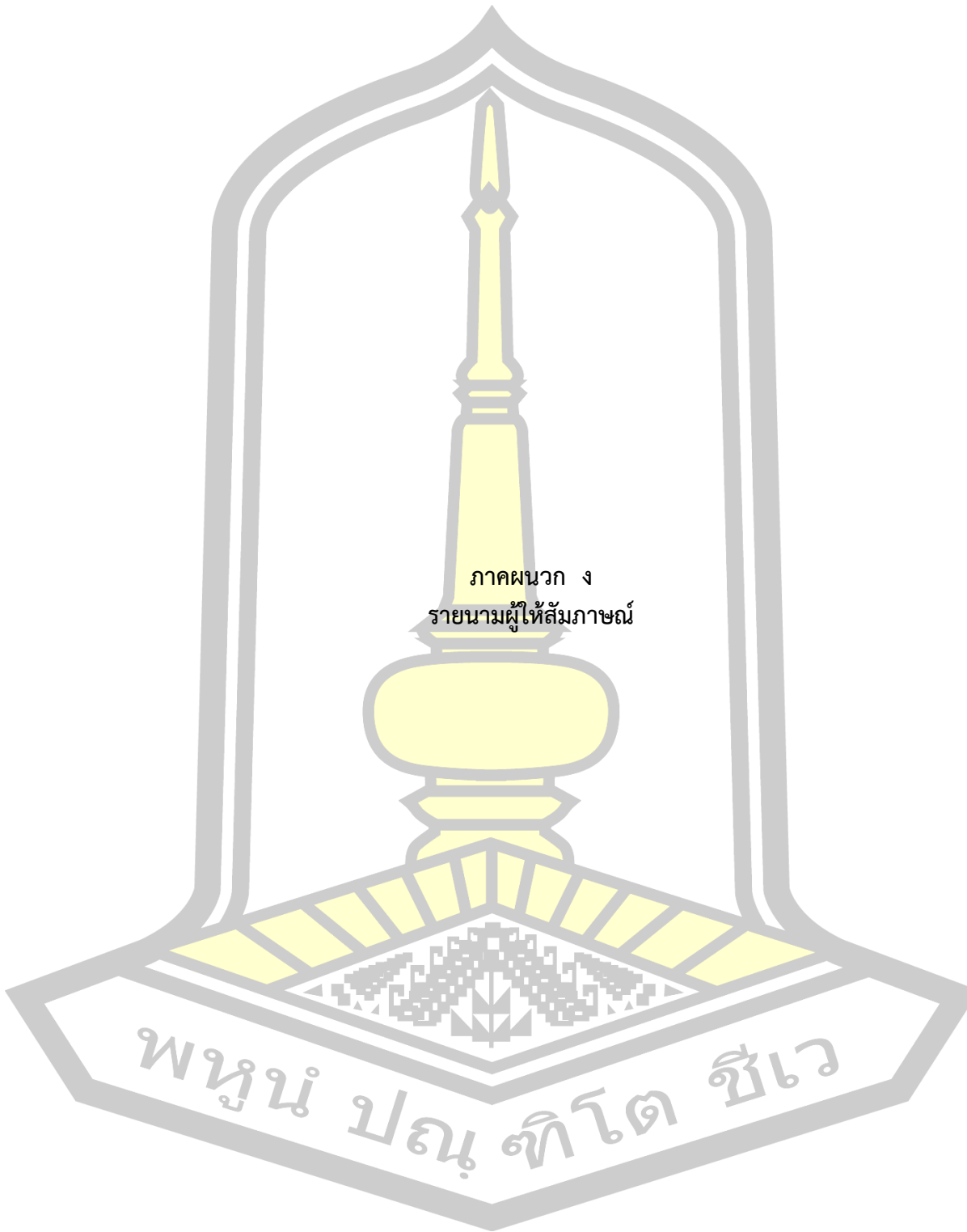
สถานที่.....

ประเด็นเกี่ยวกับ	ข้อสังเกต
1. วัตถุดิบในการปรุงอาหาร	
2. วิธีการปรุงอาหาร	
3. ประเภทของอาหาร	
4. ภาชนะบรรจุอาหาร	
5. รูปแบบการบริการ	

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว

6. ผู้รับบริการ	
7. การสร้างบรรยากาศ	





ภาคผนวก ง
รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

กานต์พงศ์ ตรงสิริไพศาล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 99/2 หมู่ 4 แขวงบางพรม 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.

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, บ้านสุริยาศัย 174 ถนนสุรวงศ์ แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500, เมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2560.

ธันยพัต กล่ำคำ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 15/668 หมู่ 10 ตำบลสำโรงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 228-228/1-3 ถนนสิรินธร แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700, เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2561.

ประภา วรรณพนม ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ห้องอาหารหลายรส (สาขาสุขุมวิท 49) 120/4-5 ซอยสุขุมวิท 49 (ซอยกลาง) แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110, เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2560.

พิมพร อิ่มประไพ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ห้องอาหารหลายรส (สาขาสุขุมวิท 49) 120/4-5 ซอยสุขุมวิท 49 (ซอยกลาง) แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110, เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2560.

ภัทรชนก นิยะโสม 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 เอกฉมานนท์ 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 ฝุ่งกิ้ว 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 สังขวิศิษฏ์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล. เนื่อง ศูนย์อาหารอีทไทย 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.

วรวัฒน์ ทองหล่อ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, จักรพงษ์วิลล่า 396/1 ถนนมหาราช แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200, เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2560.

วาสนา งามทรัพย์สิริกุล ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 1/2308 ซอย ร.ร.บพิธวิทยา แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260, เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2560.

วี โคกจันทร์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, ร้านโภชน์สภาคาร 443 ถนนตะนาว แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200, เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2560.

วีณา เอี่ยมประไพ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอู่ทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2561.

ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอู่ทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2561.

ศิริโสภา ภูนาเพ็ชร ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 11/15 ซอย 57 ถนนพระราม 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120, เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2560.

ศุภวัตร เล็มบารอฮีม ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 155 ซอยอ่อนนุช 41 ถนนศรีนครินทร์ แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250, เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2560.

สรัลรัตน์ 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.

สินีนาฏ เย็นใจประเสริฐ ผู้ให้สัมภาษณ์, ศุภวัฒน์ นามคำ เป็นผู้สัมภาษณ์, 812/148 ซอยสุทธิพร ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400, เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2560.

สิริกุณณ์ 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.

สุภักรตี 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 ฟุ้งเสถียร 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.

อนุสรา 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 ถนนอู่ทองนอก เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300, เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2561.

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

ภาคผนวก จ
ภาพการศึกษาข้อมูลภาคสนาม

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 149 คุณวรวัฒน์ ทองหล่อ ผู้ประกอบอาหารจักรพงษ์วิลล่า



ภาพประกอบที่ 150 สัมภาษณ์ร้านอาหารกัลปพฤกษ์

พหุน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 151 สัมภาษณ์ร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 152 สัมภาษณ์ผู้ประกอบอาหารของร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 153 คุณวันวิสาข์ สังขวิศิษฏ์ ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารไทยครัวชาววัง บ้าน ม.ล.เนื่อง



ภาพประกอบที่ 154 สัมภาษณ์ร้านโภชน์สภาคาร

พหุน ปณ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 155 สัมภาษณ์คุณพิมพร อิ่มประไพ ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรส



ภาพประกอบที่ 156 สัมภาษณ์คุณประภา วรรณพนม ผู้ประกอบอาหารร้านอาหารหลายรส

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว



ภาพประกอบที่ 157 สัมภาษณ์คุณดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร



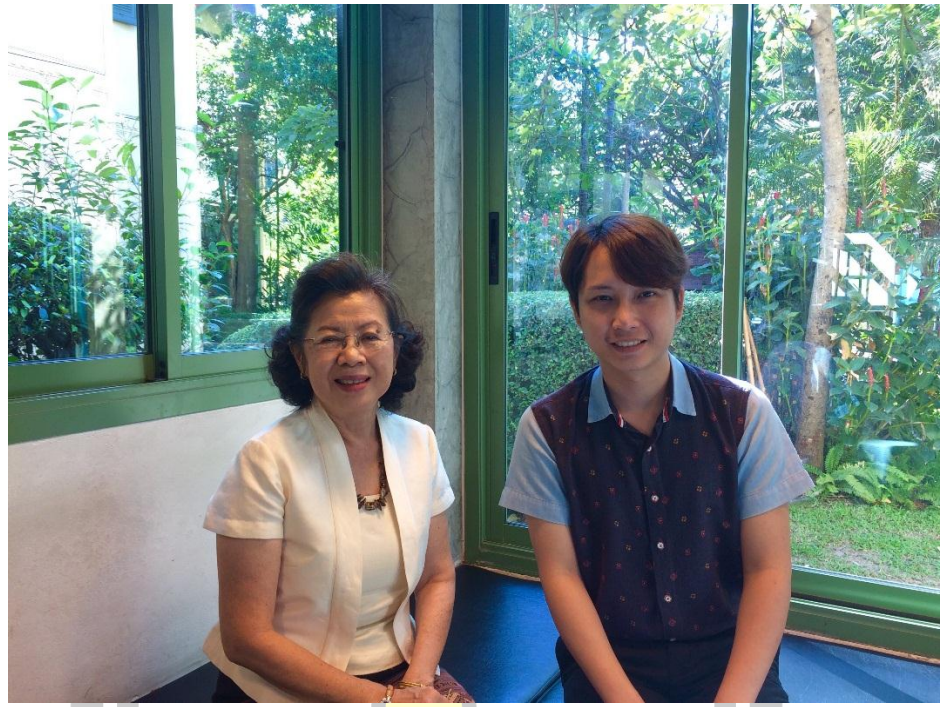
ภาพประกอบที่ 158 สัมภาษณ์ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศันสนีย์ จะสุวรรณ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง



ภาพประกอบที่ 159 สัมภาษณ์อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย



ภาพประกอบที่ 160 สัมภาษณ์ ดร. นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ นักวิชาการด้านอาหารไทย



ภาพประกอบที่ 161 สัมภาษณ์รองศาสตราจารย์วีณา เอี่ยมประไพ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมชาววัง

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว

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	ภาควิชาภาษาต่างประเทศและอุตสาหกรรมการบริการ 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 ปริญญาคหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.) สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ พ.ศ. 2554 ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ศศ.ม.) สาขาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง พ.ศ. 2564 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

พหูน ปณฺ ฑิโต ชีเว