



บทที่ 3

ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทยตั้งแต่อดีตจนถึงก่อนรัฐบาล

จอมพล ป. พิบูลสงคราม

เนื้อหาบทที่ 3 กล่าวถึงวัฒนธรรมการกินตั้งแต่สมัยดั้งเดิม มาจนถึงก่อนสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่รัฐไม่เน้นการเข้าไปมีบทบาทกำหนดควบคุมการกินอาหารของประชาชน พลเมือง บทบาทในการกำหนดรูปแบบวัฒนธรรมการกินของรัฐ เป็นลักษณะการใช้กลไกรัฐโดยอ้อม

3.1 วัฒนธรรมการกินอาหารไทย ภายใต้ปัจจัยสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ และการเมือง ก่อนสมัย รัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม

ดั้งเดิมนั้นความสัมพันธ์ของมนุษย์กับธรรมชาติเป็นไปในลักษณะพึ่งพากัน วัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นอาหาร ผู้คนล่าสัตว์และเก็บอาหารมาจากธรรมชาติ เทคโนโลยีการเกษตรน่าจะเริ่มจากการไปหาหัวเผือก หัวมัน มาต้มกิน จากนั้นก็พบว่าถ้าทิ้งไว้กับดินสามารถงอกงามได้ จึงพัฒนาเป็นการเพาะปลูกอย่างง่าย ๆ โดยพบหลักฐานว่าบริเวณรอบชุมชนล้านช้าง พบมัน 5 ชนิด คือ มันเห็บ, มันกอย, มันเฝ้ม, มันนกก, มันแซง¹ มีการใช้ภาชนะเครื่องปั้นดินเผาในการหุงต้ม โดยการหาอาหารจากธรรมชาติด้วยการล่าสัตว์ พวกควายป่า กวาง หมูป่า และมีการจับสัตว์น้ำมาบริโภคด้วย² ต่อมาในยุคหินใหม่ก็พบพัฒนาการ การดำรงชีวิต รู้จักเพาะปลูกข้าว และเลี้ยงสัตว์เพื่อใช้งาน และเป็นอาหารเพิ่มจากการล่าสัตว์ เมื่อพัฒนาเทคโนโลยีการเพาะปลูกแล้วสังคมจึงเข้าสู่การเพาะปลูกแบบเกษตรกรรม ซึ่งมีอายุตั้งแต่ 11,000-1,500 ปีมาแล้ว⁴ สังคมเกษตรจะมีการตั้งบ้านเรือนเกิดเป็นชุมชน การเพาะปลูกและจัดเก็บอาหารก็ต้องพัฒนาขึ้น เมื่ออาหารเพียงพอ ชุมชนก็ขยายตัว ชุมชนจึงต้องมีที่ตั้งอยู่ในแหล่งที่มีความอุดมสมบูรณ์ เพื่อจะไม่ต้องย้ายพื้นที่เพาะปลูกบ่อยๆ สังคมเกษตรกรรมใน

¹ สุวิทย์ ชีรสอวัต, ประวัติศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2548) หน้า 51

² ชาร์ลส ไฮแอม, ริชนี ทศรัตน์, สยามศึกษาวรรพีย์ ยุคก่อนประวัติศาสตร์ถึงสมัยสุโขทัย, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ริเวอร์บุ๊คส์, 2542) หน้า 35

³ เรื่องเดิม หน้า 108, 128

⁴ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว, 2546) หน้า 6

ดินแดนประเทศไทยและภูมิภาคแถบนี้มี พืชอาหารหลักที่สำคัญคือข้าว⁵ เห็นได้จากหลักฐานทาง โบราณคดีที่ ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัด อุดรธานี ที่มีสภาพภูมิประเทศโดยรอบเป็นที่ ลุ่มเหมาะกับการทำนา และพบซากเมล็ดข้าวโรยรอบๆ โครงกระดูก ซึ่งมีอายุราว 5,600 ปี⁶

ข้าวจึงถือเป็นอาหารที่มีความสำคัญเป็นอาหารหลักของกลุ่มคนในดินแดนแถบนี้มา ยาวนานเพราะเป็นพืชที่ให้พลังงานสูง⁷ ชาร์ลส์ ไอแสม และรัชนี ทศรัตน์ พบหลักฐานอาหารอายุ ประมาณ 3,000 ปีขุดพบที่อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี เป็นก้อนอุจจาระ โดยในอุจจาระพบข้าว ปลูกและก้างปลา อีกจุดพบกากอาหารที่เหลืออยู่บริเวณช่องท้องศพ ซึ่งผู้ค้นพบเรียกว่า “อาหารมือ สูดท้าย” ปรากฏว่าเป็นข้าวกับปลา มีก้างและเกล็ดรวมอยู่ด้วย นอกจากนั้นล่าสุดมีการขุดพบหม้อ ดินเผา มีซากปลาซ่อนทั้งตัวอยู่ข้างใน ผังรวมอยู่กับศพซึ่งมีอายุไม่ต่ำกว่า 3,000 ปี เช่นกันเป็น หลักฐานถึงการกินข้าวและกินปลาเป็นอาหารหลักร่วมกัน⁸ การพัฒนาเครื่องมือเครื่องใช้ใ้ นการเกษตร การนำระบบท่อน้ำ (Inundation system) มาใช้⁹ ซึ่งพัฒนาอย่างมากในสมัยสุโขทัย เช่น ถนนพระร่วงที่มีหลักฐานการใช้ประโยชน์ทางชลประทาน และพบหลักฐานจารึกสมัยสุโขทัย กล่าวถึงการกินข้าว ปลาเป็นอาหารที่ถูกระบุถึง ว่า

“ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”¹⁰

“หมากส้ม หมากหวาน กินอร่อยดี”¹¹

“ไรร่นาปลูก หมาก ปลูก..... ไพร ยา หวาย”¹²

“ป่าหมาก ป่าพลู”¹³

“ได้ฝูงเขียดคเคียด... กัดน ได้ฝูงไล่นปลาขานในข้าวให้กิน”¹⁴

⁵ สุจิตต์ วงษ์เทศ, คนไทยอยู่ที่นี้ (กรุงเทพฯ :สำนักพิมพ์ศิลปวัฒนธรรม,2529) หน้า 16

⁶ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า 7

⁷ นิธิยา รัตนานพนธ์, โภชนาการเบื้องต้น, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์), หน้า 55

⁸ สุจิตต์ วงษ์เทศ, “อ่านแผ่นดินท้องถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่”, มติชน สดุดีสี่ปดาห์, (31 มีค.-6 เม.ย 2549) :78

⁹ กรมศิลปากร, อดีตอีสาน , กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์การศาสนา หน้า 12-22 อ้างจาก สถาบันวิจัยข้าว กรม วิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า 7

¹⁰ กรมศิลปากร, จารึกสมัยสุโขทัย, (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร,2527) หน้า 8

¹¹ เรื่องเดิม

¹² เรื่องเดิม หน้า 89

¹³ เรื่องเดิม หน้า 12

¹⁴ เรื่องเดิม หน้า 43

“ตลาดซื้อสัตว์ทั้งหลาย แพะ หมู หมา เป็ด ไก่ ห่าน นก ปลา เนื้อ ผงสัตว์ทั้งหลาย”¹⁵

เป็นหลักฐานแสดงข้อมูลอาหารการกินของคนยุคสุโขทัยว่ามีอะไรบ้างเป็นส่วนประกอบ แต่ข้อมูลที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่าหน้าตา รสชาติ และชื่อของอาหารนั้นเป็นอย่างไร โดยมีข้าวกับปลา และมีเนื้อสัตว์อย่างที่มีขายในตลาดซึ่งน่าจะซื้อขายเพื่อเป็นอาหารด้วย เป็นกับข้าวประกอบมื้ออาหาร จนมาถึงสมัยอยุธยาในบันทึกของวันวลิต ได้กล่าวถึงประเทศไทยว่ามีความอุดมสมบูรณ์มากโดยกล่าวว่า “ประเทศมีแม่น้ำใหญ่น้อยที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลา...หลายแห่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยผลไม้แบบอินเดีย...ประเทศผลิตข้าวหลายชนิด โดยเฉพาะข้าวเจ้าที่จะใช้เลี้ยงดูผู้คนในประเทศตนเองและประเทศอื่นๆอีกหลายประเทศด้วย...พูดสั้นๆก็คือประเทศสยามเป็นประเทศที่มีทุกสิ่งทุกอย่างอันเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ส่วนใหญ่”¹⁶ ความอุดมสมบูรณ์ดังกล่าวส่งผลถึงลักษณะอาหารการกินของผู้คนในสังคม โดยอาณาจักรอยุธยาได้เทคโนโลยีการปลูกข้าวแบบนาหว่าน ที่ใช้พันธุ์ข้าวขึ้นน้ำ หรือ ริดน้ำ ที่สามารถเพาะปลูกในพื้นที่ลุ่มที่มีน้ำท่วมในฤดูน้ำหลากได้ ซึ่งหมายถึงพื้นที่ส่วนใหญ่ของที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา เทคโนโลยีการเพาะปลูกนี้ทำให้อาณาจักรอยุธยาได้ข้าวอย่างพอเพียงต่อการบริโภคภายใน และเป็นสินค้าออกสำคัญ เทคโนโลยีการผลิตของอยุธยามีอยู่ 3 แบบ

ข้าวนาหว่าน เป็นเทคโนโลยีการผลิตของอาณาจักรอยุธยานั้น มีลักษณะเฉพาะของพื้นที่เนื่องจากเป็นพื้นที่ราบที่มีน้ำท่วมในฤดูน้ำหลากอยู่เสมอ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวมีผลต่อเทคโนโลยีทางการเกษตรของอาณาจักรอยุธยา ที่ผลิตข้าวเป็นอาหารหลัก และเป็นสินค้า เนื่องจากการหลากท่วมของน้ำนั้นจะทำให้พื้นดินอุดมสมบูรณ์ โดยข้าวที่จะเพาะปลูกในพื้นที่ดังกล่าวเรียกว่า “ข้าวนาหว่าน” เป็นเทคโนโลยีการคัดสรรพันธุ์พืช เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่เพาะปลูก ที่มีน้ำท่วมหลากทุกๆปี ข้าวขึ้นน้ำ หรือข้าวริดน้ำ โดยมีบันทึกของแซรเวส ชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาสมัยพระนารายณ์ ระบุถึง “ต้นข้าวที่ชออบอยู่ในน้ำ น้ำยังสูงเท่าไหล่ ต้นข้าวยังแข็งแรง ไม่ว่าน้ำจะขึ้นอย่างรวดเร็วเท่าไร รวงข้าวจะชูขึ้นเหนือผิวน้ำราว ครึ่งปีเอ็ด(ประมาณ 15 เซนติเมตร) เสมอ นอกจากน้ำจะผลุนผลันท่วมขึ้นสูงรวดเร็วผิดปกติ ต้นข้าวก็ไม่อาจโตทันได้ภายในเวลาอันน้อยเช่นนั้น กล่าวคือไม่ทันชวยอดเหนือน้ำมันก็เน่าและตาย”¹⁷ ลาตูแบร์ ราชทูตชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาสมัยพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวถึงข้าวพันธุ์ริดน้ำว่า “บรรดาที่ดินที่น้ำท่วมนองอยู่นั้น เนื้อนาดี

¹⁵ เรื่องเดิม หน้า 73

¹⁶ กรมศิลปากร, รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของ ฟาน ฟลิต(วัน วลิต), (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร, 2546) หน้า 12

¹⁷ สุวิทย์ ธีรศาสตร์, ประวัติศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2548) , หน้า 181

สำหรับการปลูกข้าวและว่ากันว่ารวงข้าวนั้นย่อมหนีพืชน้ำเสมอ ถ้าน้ำขึ้นสูงหนึ่งฟุตในระยะ ยี่สิบสี่ชั่วโมง รวงข้าวก็จะขึ้นถึงหนึ่งฟุตในระยะยี่สิบสี่ชั่วโมง เหมือนกัน”¹⁸ ทำให้ตั้งแต่สมัยอาณาจักรอยุธยา มีผลผลิตที่ได้จากพื้นที่เพาะปลูกข้าวอย่างเหลือเฟือ เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นท้องทุ่งที่น้ำท่วมสูงในฤดูน้ำหลาก ที่เป็นผลโดยตรงต่อผลผลิตข้าวที่อุดมสมบูรณ์ของอาณาจักร ที่ใช้เลี้ยงปากท้องของผู้คนในอาณาจักร และบ้านเมืองใกล้เคียง

ข้าวนาดำ เป็นเทคโนโลยีการทำนาที่พัฒนามาก่อน สมัยอาณาจักรอยุธยาให้ผลผลิตสูง เนื่องจากไม่มีวัชพืชมาแย่งอาหาร ไม่ต้องใช้พื้นที่หมุนเวียนมากอย่างการปลูกข้าวไร่ โดยพันธุ์ข้าวที่พบในสมัยอยุธยานี้มีการเปลี่ยนแปลงพันธุ์ข้าวเป็นข้าวเมล็ดเรียวยาว หรือข้าวเจ้าอย่างรวดเร็ว โดยเริ่มจากภาคอีสานก่อนและแพร่หลายทั่วภูมิภาคประเทศไทยช่วง พุทธศตวรรษที่ 20-23¹⁹

ข้าวไร่ ข้าวไร่นั้นเป็นวิธีการปลูกดั้งเดิมที่สุดคงได้กล่าวมาแล้ว ในบทที่ผ่านมา แต่การปลูกข้าวไร่เป็นวิธีการที่ใช้ในการปลูกข้าวในที่สูง แต่ก็พบบ้างบริเวณชายขอบของอาณาจักร เริ่มจากด้านตะวันตกที่จังหวัดอุทัยธานี ด้านเหนือที่ สุโขทัย พิษณุโลก ด้านตะวันตกที่เขตจังหวัดเพชรบูรณ์ลงมาถึงลพบุรี แต่หลังจากนั้นช่วง พุทธศตวรรษที่ 20-23 พื้นที่ที่เคยพบการเพาะปลูกข้าวไร่ไม่พบอีก แต่ไปพบพื้นที่ปลูกข้าวไร่ใหม่ที่ บริเวณจังหวัดตาก กาญจนบุรี และพื้นที่ทางเขตภาคอีสานซึ่งเข้ามาอยู่ในการปกครองของอาณาจักรอยุธยา โดยข้าวไร่นี้สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นพันธุ์ข้าวเหนียวที่ออกงามในที่สูง²⁰

การปลูกข้าวจึงเป็นพื้นฐานทางเศรษฐกิจสังคมของอยุธยา ซึ่งมีข้าวเป็นอาหารหลัก และเป็นสินค้าที่สำคัญ หลักฐานวัฒนธรรมการกินอาหารในสมัยสมเด็จพระนารายณ์จากการเข้ามาของราชทูตจากฝรั่งเศสบันทึกของ ลา ลูแบร์บรรยายละเอียดของอาหารการกินของคนไทยไว้โดยละเอียดว่า “อาหารหลักของเขาคือข้าวกับปลา ท้องทะเลได้ให้หอยนางรมตัวเล็กๆมีรสชาติดีมาก แล้วก็เต้านกขอม เนื้อสัตว์ กุ้งทุกขนาด และปลาเนื้อดีอีกเป็นอันมาก ซึ่งพวกเราไม่ทราบว่าเป็นพันธุ์อะไร แม่น้ำลำคลองก็อุดมสมบูรณ์ด้วยปลาส่วนใหญ่เป็นปลาไหลตัวงามๆ แต่ชาวสยามไม่สู้

¹⁸ ลา ลูแบร์, เดอ, ราชอาณาจักรสยามเล่มหนึ่ง, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร.(กรุงเทพฯ:ก้าวหน้า,2510) หน้า 84

¹⁹ สุจิตต์ วงษ์เทศ อ่านแผ่นดินท้องถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่, มติชนสุดสัปดาห์ (17-23 มี.ค. 2549) :78

²⁰ สุวิทย์ ธีรศาสตร์.ประวัติศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร, (กรุงเทพฯ: มติชน,2548) ,หน้า 179

นิยมบริโภคพลาสติกกันมากนัก เพราะเคยเห็นอยู่กับศพที่ลอยน้ำมา”²¹ และ “ชาวสยามมีความขู่ขากใจเป็นอันมากต่อการที่จะหมักเค็มให้ดีได้ เพราะว่าเกลือจะแทรกซึมเข้าไปในเนื้อสัตว์ได้โดยยากในประเทศที่มีอากาศร้อนจัด แต่พวกเขาก็ชอบบริโภคที่หมักเค็มไว้ไม่ได้ที่ และปลาแห้งยิ่งกว่าปลาสดๆ แม้ปลาเน่าก็เป็นที่นิยมชมชอบไม่น้อยกว่าไข่ตาย โคม ตักแตน หนู เข้ และตัวด้วง ตัวแมลงอีกเป็นส่วนใหญ่ ไม่น่าสงสัยเลยว่าธรรมชาติคงจะแต่งให้ชาวสยามหันมาบริโภคแต่อาหารประเภทที่ข่อยง่าย”²² บันทึกของแซแวง ซึ่งเข้ามาพร้อมลาอูแบร์ได้กล่าวว่า “ไม่มีชนชาติใดจะบริโภคอาหารดองเค็มเท่าคนสยาม สามัญชนคัมแม่น้ำเปล่าเท่านั้น แล้วก็กินข้าวหุง ผลไม้ ปลาแห้ง บ้างเล็กน้อย แล้วยังกินไม่ค่อยจะอึดท้องเสียด้วย”²³ ลาอูแบร์ก็เห็นเช่นเดียวกันและบันทึกไว้ว่า “ชาวสยามคนหนึ่งๆ จะอึดหน้าสำราญด้วยข้าวซึ่งมีน้ำหนักวันละ 1 ปอนด์ ราคาคร่าว 1 ลีอาร์ด์ แล้วยังมีปลาแห้งอีกเล็กน้อย หรือ ไม่ก็ปลาเค็ม ซึ่งราคาค่างวดก็ไม่แพงไปกว่าราคาข้าวหนัก เหล้าโรง หรือเหล้าที่ทำจากข้าว ขนาด 1 ไปนึ่งที่กรุงปารีสก็คร่าว 2 ซูเท่านั้นก็พอแล้ว ฉะนั้นจึงมีพึงสงสัยว่าเหตุใดคนชาวสยามจึงไม่สู้จะสนใจกับการทำมาหาเลี้ยงชีพนัก พอดตกค้างลงก็ได้ยินเสียงร้องรำทำเพลงไปทั่วทุกบ้านเรือน”²⁴ วันวลิต ชาวเนเธอร์แลนด์ เข้ามาช่วง พ.ศ.2176 – 2185 สมัยพระเจ้าปราสาททอง ได้บันทึก เรื่องอาหารไว้ว่า “พวกเขาไม่ฟุ่มเฟือยในเรื่องอาหารการกิน แต่มักรับประทานข้าวธรรมดาๆ ปลาแห้ง ปลาสด และปลาเค็มกับผัก ในส่วนของน้ำจิ้มและของหวานนั้น พวกเขารับประทานปลาจ่อม(กุ้ง ปู หอย และ ปลาปรุงด้วยพริกไทย และเกลือ) น้ำปลาพริก ซึ่งมีกลิ่นเหม็นมาก แต่พวกเขาเห็นว่าอร่อย พวกเขาไม่มีความรู้เรื่องขนม หรืออาหาร โอชะอื่นๆ เครื่องดื่มของพวกเขาเป็นน้ำธรรมดาหรือน้ำมะพร้าว”²⁵ ฟรังซัวส์ อังรี ทรูแปง บันทึกว่า “ข้าว

²⁰ น่าจะหมายถึงปลาไหลที่กินศพและคนไม่ค่อยนิยมกิน ซึ่งปัจจุบันเรื่องปลาไหลกินศพก็ยังอยู่ ผู้ศึกษาเองก็เคยได้รับการบอกเล่า

²¹ ลาอูแบร์, ซีมอง เดอ, จดหมายเหตุลาอูแบร์ เล่ม สอง, สันต์ ท. โกมลบุตร แปล ,(พระนคร: ก้าวหน้า,2510) หน้า 157

²² เรื่องเดิม หน้า 159

²³ แซแวง, นิโคลาส, ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม, สันต์ ท. โกมลบุตร, (พระนคร: ก้าวหน้า, 2516) หน้า 104

²⁴ 1 ลีอาร์ด์ เท่ากับ 1 ใน 4 ของซู 1 ซู เท่ากับ 5 ชั่งตม

²⁵ ลาอูแบร์, ซีมอง เดอ, จดหมายเหตุลาอูแบร์ เล่ม สอง, สันต์ ท. โกมลบุตร แปล ,(พระนคร: ก้าวหน้า,2510) หน้า 159

²⁶ กรมศิลปากร, รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของ ฟาน ฟลิต(วัน วลิต), (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร,2546) หน้า 129

ปลาและปลาเค็มปลาแห้งในกรุงสยามราคาถูกอย่างเหลือหลาย เงินเพียง สองลีอาร์ด์ ก็พอให้ชาวสยามคนหนึ่งกินอะไรได้จนอิ่ม”²⁶ “เขากินค็อกแตน หนู กุ้งก้าม และแมลงทุกชนิดที่ชาวยุโรปไม่นิยมกิน ชอบของเขาทำด้วยน้ำนิคหนอย ไข่กระเทียม หัวหอมและเครื่องเทศ คงใช้แต่น้ำมันมะพร้าว แม้วัวให้มน้อย แม้วัวให้นมมาก ความร้อนของอากาศทำให้ครีมไม่จับกัน กินแต่ไส้สัตว์ เพราะเห็นว่าข่อยง่าย แต่อย่าเห็นว่าเขามีรสนิยมแปลก เพราะเนื้อทุกอย่าง ไม่มีน้ำ และเนื้อข่อยยากทั้งสิ้น ชาวยุโรปเป็นคนตระกะกว่าชาวสยาม (ที่)กินเนื้อนานๆครั้ง ความมีธัญสัตว์ในการกินในที่อากาศร้อนจัดนั้น เป็นคุณธรรมที่เกิดจากดินฟ้าอากาศ ราคาเนื้อถูกมาก แม้วัวตัวหนึ่งราคาเพียงสิบชอล เท่านั้น”²⁷ วัฒนธรรมการกินอาหารไทยของคนไทยยุคนี้จึงมีลักษณะที่กินข้าวเป็นหลัก มีอาหารที่พึงพาหาได้ง่ายๆจากธรรมชาติ อย่าง ปลาและสัตว์เล็กๆที่สามารถหาได้ง่าย เนื้อสัตว์ใหญ่ไม่นิยมกินกัน โดยกินแต่น้อยมีอะไรมาก การปรุงแต่งรสชาติไม่ยุ่งยาก โดยเฉพาะคนทั่วไปที่นิยมกินข้าวกับปลาแห้ง ปลา ร้า กะปิ และปลาหมักเค็มไม่ได้ที่ซึ่งน่าจะเป็นปลาเค็มเดียว

แต่วัฒนธรรมการกินของผู้คนในสมัยอยุธยา น่าจะมีความหลากหลายมากกว่าที่ชาวต่างชาติบันทึกไว้ คือหลักฐานตลาดหรือย่านการค้าที่มีสินค้าขายหลากหลาย หรือเฉพาะอย่าง โดยเฉพาะมีตลาดที่ขาย ผัก ผลไม้ อาหาร อยู่ด้วย มีตลาดเอก 4 ตลาดคือ²⁸

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. ตลาดน้ำวนบางกะจะ | หน้าวัดป้อมเพชร |
| 2. ตลาดปากคลองคูจาม | ใกล้วัดบางขุนพรหม (พุทไธสวรรย์) |
| 3. ตลาดคลองคูไม้ร้อง | บริเวณวัดเชิงท่า (วัดพนมโยง) |
| 4. ตลาดปากคลองวัดเค็ม | คลองแยกจากคลองบ้านม้าหันตรา |

ซึ่งทั้ง 4 เป็นตลาดน้ำ นอกจากนี้ยังมีย่านตลาด และบางหรือ บ้านที่มีชื่อด้านสินค้าเฉพาะอย่าง อีกจำนวนมาก แบ่งเป็นตลาดนอกเมือง หรือตลาดนอกกรุง 30 ตลาด ย่านบ้าน เช่น ย่านสามปะนี้, บ้านหม้อ, บ้านศาลาปูน, บ้านเขาหลวง, บ้านเกาะขาด และตลาดหรือย่านในเมือง อีก 57 ตลาด

²⁶ ฟรังซัวส์ อังรี คุรแปง, ประวัติศาสตร์แห่งราชอาณาจักรสยาม, ชาเวียร์ ปอล แพล, (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร, 2530) หน้า 40

²⁷ ชอล มาตราเงิน โบราณของฝรั่งเศส มีค่าเท่ากับ 5 ชั่งตม

²⁸ ฟรังซัวส์ อังรี คุรแปง, ประวัติศาสตร์แห่งราชอาณาจักรสยาม, ชาเวียร์ ปอล แพล, (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร, 2530) หน้า 41

²⁹ กรมศิลปากร, มรดกวัฒนธรรมไทย สมัยพระนครทวารวดีศรีอยุธยา (พ.ศ. 1890-พ.ศ. 2310), (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ประชาชน, 2543) หน้า 18

ซึ่งมีสินค้าขายอยู่หลายชนิดอย่าง เครื่องทองแดงปรอท มีด พร้า จอบ แห แปล ตรีศก้า ฯลฯ โดยเฉพาะมีสินค้าจำพวกอาหาร ขายอยู่หลายตลาด ยกตัวอย่างเช่น²⁹

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. ตลาดท่าข้ามหน้าวังตรา | ขายหมากพลู กรวยเมี่ยงห่อ สำหรับบวชนาค มีร้านชำ หุงข้าวแกงขายคนราชการ และขายของสดเข้าเย็น |
| 2. ย่านป่ามะพร้าว | ขายมะพร้าวห้าว มะพร้าวอ่อน มะพร้าวเผา |
| 3. ย่านป่าขนม | ขายขนมชะมด กงเกวียน พิมถั่ว สัมปะนี |
| 4. ย่านป่าถ่าน | ขายผลไม้ ส้มกล้วยและของสดเข้าเย็น |
| 5. ย่านป่ายา | ขายเครื่องเทศ เครื่องไทย ครอบสรรพคุณยา |
| 6. ย่านขนมจีน | ทำขนมปอเปียใหญ่ น้อยขาย |
| 7. ย่านป่าทุ่งวัดกระบือ วัดวัว | มีตลาดมอญ พม่า ฆ่าเป็ดไก่ขาย ภายหลังโปรดให้เลิก |
| 8. ตลาดเชิงสะพานช้าง | ขายปลา ของสด |
| 9. ตลาดประตูสกัดคบ | ขายกุ้งสด ปลาสด |
| 10. ย่านสามม้า | เงินทำเครื่องเงินอับ และขนม ทำโต๊ะ เตียง |

ซึ่งเป็นเครื่องยืนยันถึงความหลากหลายของอาหารการกิน ทั้งอาหารสด ของแห้งสำหรับ ไปปรุงอาหารอย่าง เป็ด ไก่ ปลา กุ้ง เครื่องเทศ เครื่องไทย อาหารหวาน หรือของกินและของกินเล่น อย่าง ข้าวแกง เมี่ยง หมาก ขนมจีนอับ ปอเปีย ขนมชะมด ขนมสัมปะนี ขนมกง ผลไม้ เป็นต้น

นอกจากวัฒนธรรมการกินอาหาร ที่มีการกล่าวถึงลักษณะอาหารว่ากินอะไรแล้ว วัฒนธรรมการกินมีพัฒนาการอย่างไร ด้านภาษาและการกินโดยใช้ช้อนใช้มือมาตั้งแต่อดีต โดย ส.พลายน้อยระบุว่า ไทยเราใช้ใบตองใส่อาหารมาแต่โบราณ และทำอย่างสวยงามประณีต ไม่ใช่เอาใบตองมาปูแล้ววางอาหารลงบนนั้น จะมีก็ของเช่น ไหว้เทวดา อย่างที่เรียกกันว่า “หมูนอนตอง” คือหมูเป็นชิ้นวางลงบนใบตองแต่ถ้าเป็นอาหารแล้วก็ใส่กระทง ใช้ได้ทั่วไปหมดถวายพระสงฆ์ก็ได้ ส.พลายน้อยยังระบุอีกว่าวัฒนธรรมการใช้ใบตองของพม่า พระเจ้าแผ่นดินเท่านั้นที่สามารถใช้ใบตองในการรองรับอาหารได้ เป็นภาษาะรองรับในกรณีที่ไม่มีภาชนะเงิน ภาชนะทอง คนธรรมดาสามัญจะใช้ใบไม้อื่น³⁰ วัฒนธรรมใบตองห่ออาหารนี้เป็นสิ่งที่แพร่หลายอยู่ในภูมิภาคนี้ โดยทั่วไปคงตัวอย่างที่ขงพอเห็นได้จากขนมห่อ ข้าวต้มมัด ขนมต้ม ฯลฯ แต่นอกจากใบตองแล้ว ใบไม้อื่นๆก็ได้ถูกนำมาใช้เช่นกัน ใบตองตึง ซึ่งเป็นใบของต้นรัง เป็นเครื่องห่อหุ้มอาหารอย่างข้าว

²⁹ เรื่องเดิม หน้า 18-23

³⁰ ส.พลายน้อย, กระดานิชยา เรื่องนำรัฐสารพิศตรสจากรอบๆสารับ, (กรุงเทพฯ:มคชน, 2548) หน้า 63

เพื่อห่อไปกินเวลาเดินทาง ใบไม้อื่นๆ ที่ไม่ใช่ใบตองห่อข้าวนั้น ก็พบการใช้ใบบัวห่อข้าว ใบบอนที่ห่อข้าวหมาก ขนมข้าวต้มห่อด้วยใบจาก ขนมข้าวเหนียวห่อด้วยใบเตย และอาจรวมถึงใบจ่างที่ห่อปะจ่างซึ่งเป็นข้าวเหนียว จึงน่าจะเป็นเรื่องของสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่นที่มีทรัพยากรต่างกัน แต่ทั้งหมดสอดคล้องกันว่าดั้งเดิมนั้น เราใช้ใบไม้เป็นภาชนะในการปรุง ในการรองรับอาหารมาก่อน ไปจนถึงภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่พบว่ามีการใช้ในสมัยสุโขทัยพบว่าเป็น “ขามมอญ”³¹ ซึ่งมีลักษณะคล้าย ขามผสมงาน หรืองานกันลิก มีเนื้อเผาแกร่งและ เคลือบด้านในด้านเดียว จะพบตามผิวดินของชั้นดินต่ำสุดในเตาเผายุคแรกซึ่งประมาณอายุได้ประมาณ พุทธศตวรรษที่ 16 ซึ่งผู้ที่สามารถใช้เครื่องเคลือบเหล่านี้ได้น่าจะเป็นชนชั้นปกครอง ขุนนาง ซึ่งนอกจากการถวายพระแล้ว ชนชั้นปกครองก็จะเก็บพวกเครื่องเคลือบเหล่านี้ไว้แสดงฐานะความมั่งคั่งของตน³² ส่วนเครื่องสังคโลกในสุโขทัยถึงแม้จะมีการขุดพบเตาเครื่องปั้นดินเผาจำนวนมากแต่เตาเหล่านั้นกลับไม่ได้มีอายุอยู่ในช่วงที่สุโขทัยเจริญรุ่งเรืองเป็นอิสระ และหลักฐานที่ได้กลับบ่งชี้ว่าเตาเผาเครื่องสังคโลกเหล่านั้นเกิดขึ้นในสมัยอยุธยาทั้งสิ้นและถือเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของอาณาจักรอยุธยา³³ โดยพบหลักฐานการเดินทางไปเมืองจีนของกษัตริย์ “หลอหู่” หรือละโว้ อโยธยา ตรงกับรัชสมัยสมเด็จพระบรมราชาธิบดีที่ 2 ซึ่งพระองค์ได้นำช่างฝีมือเครื่องปั้นดินเผากลับมาด้วยช่างฝีมือกลุ่มนี้เองที่เป็นผู้ผลิตเครื่องสังคโลกซึ่งเป็นสินค้าที่สำคัญในเวลาต่อมาของอาณาจักรอยุธยา ซึ่งนอกจากเครื่องถ้วยชามดินเผาแล้วภาชนะที่อยุธยาใช้นั้นก็ได้แก่จาน ชาม ที่ทำมาจากโลหะมีค่า อย่างเงิน ทอง แชรแวส ได้บันทึกไว้ว่า “ในการเลี้ยงอาหารแขกหรือนั้น อาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ได้รับการเทียบมาอย่างเป็นระเบียบ กล่าวคือรวมมากับผลไม้และข้าว ตักใส่จานทองคำเงินหรือกระเบื้องบรรจุมาในโตก ผู้รับเชิญนั่งบนพรม หรือเสื่อห่างจากกันเล็กน้อย ไม่มีการใช้ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าเช็ดปาก หรือใช้ช้อนส้อม จะใช้ส้อมหรือช้อนทำด้วยเกล็ดปลาปรุงแต่งแปลกกว่าของเรามาก บ้างก็เพื่อตักแกง ซึ่งใช้ราดบนข้าวก่อนที่จะบริโภคเข้าไปเท่านั้น”³⁴ แสดงถึงลักษณะการกินของชนชั้นสูงอยุธยามีลักษณะ ตั้งสำรับหรือโตกบรรจุกับข้าว มีภาชนะเงิน ทอง กระเบื้อง เพื่อความสวยงาม ใช้มือกินข้าว คนไทยเรียกว่าเปิบ(ผู้ศึกษาเคยได้รับคำบอกเล่าจากผู้เฒ่าผู้แก่ว่าการเปิบมือนั้นหญิงผู้ดีจะไม่ใช้นิ้วก้อยในการเปิบ ก็จะใช้นิ้วชี้, นิ้วกลาง, นิ้วนาง ในการปกครองข้าว และใช้

³¹ สุจิตต์ วงษ์เทศ, คนไทยอยู่ที่นี้, (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ศิลปวัฒนธรรม, 2529) หน้า 168-169
³² เรื่องเดิม หน้า 162
³³ เรื่องเดิม หน้า 163
³⁴ แชรแวส, นิโคลาส์, ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม, สันต์ ท. โกมลบุตร, (พระนคร: ก้าวหน้า, 2516) หน้า 97

นิ้วหัวแม่มือคันเข้าปากจะได้ข้าวคำเล็กพอเหมาะกับปาก) ส่วนซ็อน ทำหน้าที่ตักแกง หรือกับข้าวที่เป็นน้ำเพื่อราดลงบนข้าวเท่านั้น และใช้น้ำในการทำความสะดวกมือ การกินสำหรับนี่ยังพบคำโบราณที่ว่า “ใครกินดีได้กินสำหรับ ใครผลุบผลับได้กินกะลา” ส.พลายน้อยกล่าวว่า เป็นการเตือนให้เด็กกินอย่างเรียบร้อย จะได้ร่วมกินร่วมกับคนอื่นได้ ถ้ากินมูมมามจะต้องกินกะลา³⁵ การใช้ซ็อนส้อมนั้นพบในบันทึกของ แชรแอสว่า “ไม่มีการใช้ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าเช็ดปาก หรือใช้ซ็อนส้อม จะใช้ส้อมหรือซ็อนทำด้วยเกล็ดปลารูปร่างแปลกกว่าของเรามาก บ้างก็เพื่อตักแกง ซึ่งใช้ราดบนข้าวก่อนที่จะบริโภคเข้าไปเท่านั้น”³⁶ การใช้ซ็อนในการกินอาหารของคนไทยสมัยนั้นจึงเป็นเพียงการใช้เพื่อตักแกงหรืออาหารที่มีน้ำมากอื่นๆมาสู่จานชามของคนเท่านั้น ส่วนการกินคงใช้วิธีเปิบด้วยมือ

วิธีการกินอีกประการที่เป็นเอกลักษณ์ของเจ้านาย คือการเกาะ คว้าน ปอก ผักผลไม้ที่จะขึ้นสำหรับในกาพย์เห่เรือ เห่ชมผลไม้ ซึ่งเป็นยุคต้นรัตน โกสินทร์ ซึ่งมีอุดมคติของคนรัตน โกสินทร์ที่ต้องการจะให้ “เป็นเหมือนครั้งบ้านเมืองดี” นั่นคือสมัยพระเจ้าท้ายสระ2252-2275 และ พระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ2275-2310³⁷ ซึ่งเป็นยุคปลายอยุธยาที่บ้านเมืองสงบเว้นช่วงสงครามมาระยะหนึ่งและเป็นช่วงเดียวกับที่มีการซื้อข้าวจากประเทศจีนอย่างมากคงได้กล่าวไปแล้วจึงถือเป็นยุครุ่งเรืองของอยุธยาอีกยุคหนึ่ง อาหารที่พระราชนิพนธ์จึงน่าจะเทียบเคียงได้กับเครื่องเสวยในสมัยปลายอยุธยา

กาพย์เห่ชมผลไม้³⁸

ผลชิดแช่อิ่มโอ้	เอมใจ
หอมชื่นกลิ่นหวานใน	อกซู้
รินรินรสรมย์ใด	ฤคจ นีนาง
หวานเลิศเหลือรู้	แต่เนืองนพาล ฯ
ผลชิดแช่อิ่มอบ	หอมตลบลิ้นเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปาน	หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ

³⁵ ส.พลายน้อย, กระษานิยาย เรื่องนำรัฐสารพิศรจากกรอบายสำหรับ, (กรุงเทพฯ:มติชน, 2548) หน้า 100

³⁶ แชรแอส, นิโคลาส์, ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม, สันต์ ท. โกมลบุตร, (พระนคร:ก้าวหน้า, 2516) หน้า 97

³⁷ ชาญวิทย์ เกษตรศิริ, อยุธยา:ประวัติศาสตร์และการเมือง, (กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2542) หน้า 82

³⁸ ประชุมกาพย์เห่เรือ, (กรุงเทพฯ:องค์การคำคุณฐา, 2545) หน้า 19-20

ตาลเฉาะเหมาะใจจริง	รสนัยยังยั้งเย็นใจ
คิดความตามพิสมัย	หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น
ผลจากเจ้าลอยแก้ว	บอกความแล้วจากจำเป็น
จากช้ำน้ำตากระเด็น	เป็นทุกข์ทำหน้าवलแดง
หมากปรางนางปอกแล้ว	ใส่โถแก้วแพรวพรายแสง
ยามชื่นรื่นโรยแรง	ปรางอิมอาบซาบนาสา
หวนห้วงม่วงหมอนทอง	อีกอกร่องรสโอชา
คิดความขามนิทรา	อุราแนบแอบบอกร
ลิ้นจี่มีครุ่นครุ่น	เรียกสั้มจุนใช้นามกร
หวนถวิลลิ้มลมจอน	ชะอ้อนถ้อยร้อยกระบวน
พลับจันจักด้วยมีด	ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโอยฐอ้อนยืมหวาน	ขลังยังพลับขยับขยับพรรณ
น้อยหน่านำมาเมลิคออก	ปลี่ยนเปลือกออกเป็นอัศจรรย์
มือใครไหนจักทัน	เทียบเทียบที่ฝีมือนาง
ผลเกดพิเศษสด	โอชารสล้ำเลิศปาง
คิดถึงเอวบาง	สาบเสกเส้นขนเม่นสอย
ทับทิมพริ้มตาตรู	ใส่จานดูจุมเม็ดพลอย
สุกแสงแดงจักข้อย	อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย
ทุเรียนเจียนตองปู	เนื้อคืดูเหลือองเรื่องพราย
เหมือนสีฉวีกาย	สายสวาทพื้ที่คู่คิด
ตางสาคแสวงเนื้อหอม	ผลงอมจอมรสหวานสนิท
กลิ่นพลางทางเพ่งพิศ	คิดขามสารทยาตรามา
ผลเงาะไม่งามเงาะ	มล่อนเมลิคและเหลือปัญญา
หวนเห็นเช่นรสนา	จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม
สละสำแดงผล	คิดล้ำดินแน่นหนาหนาม
ท่าทิมปืมป็นกาม	นามสละมละเมตตา ฯ

เช่นเดียวกับวิธีการกินที่ต้องสลักเสลา ชนิดของอาหารคาว หวานในยุคนั้นพบหลักฐาน
หนึ่งซึ่งกล่าวถึงชื่ออาหารเป็นพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กาพย์เห่
เรือ เหน้ชมเครื่องคาว เหน้ชมเครื่องหวาน

ภาพย์แห่งชมเครื่องควา³⁹

แกงไก่มีมันเนื้อ	นพคุณพี่เอย
หอมขี้หว่ารสจุน	เฉียบร้อน
ชายโคบริโกกฤษ	พิศวาส หวังนา
แรงอยากขอหัตถ์ซ้อน	อกให้หวนแสงฯ
มันมันแกงแก้วตา	หอมขี้หว่าสร้อนแรง
ชายโคได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไฝฝนหา
ข้าใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา	ญี่ปุ่นล้ำยวนใจ
ดับเหล็กกลวกล่อนดัม	เจื่อน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน	ไม่มีเปรียบเทียบมือนาง
หมูแนมแหลมเลิศรส	พร้อมพริกสดใบทองกลาง
พิศห่อเห็นรางชาว	ห่างห่อหวนป่วนใจโหย
ก้อยกุ้งปรุงประทีน	วางถึงลิ้นคั้นแคโดย
รสทิพย์หยิบมาโปรย	ฤจักเปรียบเทียบทันขวัญ
เทโพพื้นเนื้อท้อง	เป็นมันย่องล่องลอยมัน
นำชครศครามครัน	ของสวรรค์เสวยรมย์
ความรักยกเปลี่ยนท่า	ทำน้ำยาอย่างแกงขม
กล่อมกล่อมเกลี้ยงกลม	ขมไม่วายคลับคล้ายเห็น
ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ	รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น	เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ
เหลือรู้หมูป่าดัม	แกงคั่วส้มใส่ระกำ
รอยแจ้งแห่งความขำ	ข้าทรวงเศร้าเจ้าตราครอม
ข้าข้าพล่าเนื้อสด	ฟุ้งปรากฏรสหื่นหอม
คิดความขามถนอม	สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์
ล่าเพียงคิดเพียงน้อง	นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ลดหลั่นชั้นชอบกล	ยลอยากนิทร์คิดแนบนอน

³⁹ เรื่องเดิม หน้า 17-18

เห็นห่มห่มทรวงเศร้า	รุมรุมเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลใจอวรณ์	ร้อนรุ่มรุ่มกุ่มกลางทรวง
รังนกนึ่งนำชด	โอซารสกว่าทั้งปวง
นกพราวจากรังรวง	เหมือนเรียบร้างห่างห้องหวน
ไฉไลปลาเสแสร้างว่า	คูจวาจากระบิกระบวน
ใบโศกบอกลโศกครวญ	ให้พี่เศร้าเศร้าดวงใจ
ผักโคมซื้อเพราะพร้อง	เป็นโคมน้องหรือโคมไหน
ผักหวานช่านทรวงใน	ใครครวญรักผักหวานนางฯ

อาหารที่กล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวนี้มี 15 ชนิด มีความหลากหลายของลักษณะอาหารที่มีตั้งแต่

ประเภทแกง เช่นแกงไก่, แกงมัสมั่น, แกงเทโพ, แกงไตปลา, หมูป่าแกงควัสม, น้ำยา

ประเภทยำ ยำใหญ่, ก้อยกุ้ง, ปลาเนื้อสด

ประเภทอื่นๆ ตับลวก, หมูแฉม, ข้าวหุงอย่างเทศ และรังนกเป็นต้น

แต่อาหารไทยนั้นมีลักษณะเฉพาะคือมีอาหาร โดยเฉพาะของชนชั้นสูงนั้นจะประกอบด้วยอาหารหลายๆชนิดที่มักกินเป็นกับข้าว เรียกว่าสำหรับอาหาร โดย ในสำหรับนั้นควรมีข้าวเป็นอาหารหลัก(Main Dish)ของอาหารทุกมื้อ และมีสำหรับ "กับข้าว" ไว้กินคู่กับ "ข้าว" โดยในสำหรับจะมี "กับข้าวหลัก" ที่จะเป็นประธานสำหรับ และมีกับข้าวแฉมที่เป็นตัวเสริมรส หรือตัดรสอาหารในสำหรับให้กลมกล่อม⁴⁰ ยกตัวอย่าง ถ้ามีแกงกะทิเป็นกับข้าวหลัก ก็จะมีปลาสด และเครื่องจิ้มที่ไม่มีกะทิเป็นกับข้าวแฉม หรือถ้ากับข้าวหลักเป็นแกงส้ม ก็อาจมีเครื่องจิ้มมีกะทิ จำพวกหลนหรือถ้าจะกินน้ำพริกก็ให้เน้นรสมันอย่างใส่ปลาหรือกุ้งให้มากๆ และให้มีแฉมรสเค็มอีกจาน โดยเกณฑ์ในการจัดสำหรับจะยึดตามรสชาติที่เข้ากัน และควรมีสมดุลครบทุกรสในสำหรับ อาจารย์ ศรีสมร คงพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยให้รายละเอียดการจัดสำหรับอย่างละเอียดอีกว่า "หากในสำหรับเป็นแกงจืดที่ใช้หมู อาหารที่เข้าเครื่องแกงจะเป็นแกงป่าไม่ใส่กะทิ หรือหากแกงใส่กะทิจะต้องใช้น้ำอ้ว เช่นพะเนียงเนื้อ แกงเขียวหวานเนื้อ ส่วนจะเลือกทำอะไรนั้นต้องดูสีกันในสำหรับว่าสีนารับปะทานหรือไม่ เมื่อมีแกงแล้วก็ต้องมีของอื่นแฉมแกง เช่น ปลาสดทอด สำหรับเครื่องจิ้มหรือน้ำพริกนั้นหากในสำหรับมีแกงที่ใส่กะทิแล้ว เครื่องจิ้มไม่ควรใช้หลน เพราะหลนเป็นเครื่องจิ้ม

⁴⁰ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช .คึกฤทธิ์ พ็อคควิวหัวปัก.(กรุงเทพฯ: อมรินทร์, 2522) หน้า 88

ที่ใช้กะทิด้วยจะทำให้เลี่ยนไปกันใหญ่ ควรเลี่ยงไปใช้น้ำพริกปลาทุ กินกับผักสด ผักต้มหรือทอดแทน⁴¹ ซึ่งเป็นศาสตร์ที่ทำให้อาหารไทยมีสมดุล ตามหลักโภชนาการและเป็น ศิลปที่ทำให้อาหารไทยมีรสชาติกลมกล่อมช่วยเสริมและตัดรสกัน⁴²

กาพย์เห่ชมเครื่องหวาน⁴³

สังขยาหน้าไข่คูน	เกษมี
แกมกับข้าวเหนียวสี	โสกข้อม
เป็นนัยนำวาทิ	สมรเส่ มาแม่
แถลงว่าโสกเสมอพ้อม	เพียบแเอ้อกร ๑
สังขยาหน้าไข่คั้ง	ข้าวเหนียวใส่สีโสกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง	แจ้งว่าเจ้าเสร์โสกเหลือ
ชาหริ่มลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห่งเครือ	ได้เสพหริ่มพิมเสนเจือ
ถ้าเจียกชื่อขนม	นิกโฉมฉมหอมชวน โขย
ไก่อกลั่นดินแดโดย	โหยให้หาบุหงางาม
มัสกอดกอดอย่างไร	น่าสงสัยใคร่ขอลาม
กอดเคล้นจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแคลง
ลูคดีนี้น่าชม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่หนัง
โอชาหน้าไก่แกง	แคลงของแจกแปลกกลั่นอาย
ขนมจิบเจ้าจิบห่อ	งามสมส่อประพิมพาย
นิกน่องนุ่งจิบถวาย	ชายพกจิบกลีบแนบเนียน
รสรักยักล้ำนำ	ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
ค้ำนึ่งนึ่งนางเจียน	เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
ทองหีบทิพย์เทียมทัด	สามหีบช้วน่าเชยชม
หลงหีบว่ายาชม	กัมหน้าเมินเงินขวยใจ

⁴¹ วรรณิกัร พรหมเสาร, นันทา เบญจศิริรักษ์. แกะรอยตำรับไทย (เชียงใหม่: สำนักพิมพ์วรรณิกัร, 2542) หน้า 24

⁴² เสาวลักษณ์. ปรุงอาหารไทยปรุงสุขภาพดีให้ชีวิต ใน นิตยสารชีวิต. 6, 1 (ก.ค. 2547) หน้า 35-39

⁴³ ประชุมกาพย์เห่เรือ (กรุงเทพฯ: องค์การค้ำครุสภา, 2545) หน้า 20-22

ขนมผิงผิงผ่างวร้อน	เพียงไฟฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
รังไรทำด้วยแป้ง	เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ไอ้อกนกทั้งปวง	ยังยินดีด้วยมีรัง
ทองหยอดทอดสนิท	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีคั้ง	แต่ถ้าฟังสองต่อสอง
งามจริงงามงกฏ	ใส่ชื่อคุณงกฏทอง
เรียบร่ำคำนิ่งปอง	สะอึ้งน้องนั้นเคยชด
บัวลอยเล่าห้บัวงาม	คิดบัวงามแก้กับตน
ปลั่งเปล่งเครื่องขุกล	สถนุชคุจปทุม
ซ่อม่วงเหมาะมีรส	หอมปรากฏกลโกสม
คิดสี่สไปบลุม	หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน
ฝอยทองเป็นของโย	เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความขามเขาวมาลย์	เย็บชุนใช้ใหม่ทองจีน ฯ

ขนมที่มีชื่อกล่าวถึงนี้ก็น่าจะเป็นเครื่องเสวย นับตั้งแต่ปลายอยุธยาเช่นกัน และในทุกวันนี้ขนมบางชนิดก็ยังคงทอดมาถึงอย่าง สังขยา ซาหริ่ม บัวลอย ทองหยิบ ฯลฯ แต่หลายชนิดก็หาทานได้ยากอย่าง งามงกฏซ่อม่วง มัสกอด ขนมจีบ หรือขนมไส้หมู (ไม่ใช่ขนมจีบแบบจีนแต่จีบที่เรารู้จักคุ้นเคยในปัจจุบัน) ซึ่งจะกล่าวโดยละเอียดต่อไป

นอกจากภาพห่อเครื่องถาว เครื่องหวานแล้ว พบอาหารที่สืบเนื่องมาจากอยุธยา นั่นคือขนมจีบ และขนมค้ำถาว ซึ่งส.พลายน้อย ได้กล่าวว่ามีคำโบราณ พูดว่า “ขนมค้ำถาวเจ้าครอกทองอยู่ ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพ” เจ้าครอกทั้งสองตามประวัติเป็นเชื้อสายเจ้านายครั้งกรุงศรีอยุธยา โดยทั้งสองพระองค์จะทำขนมตามคำกลอนคือ เจ้าครอกทองอยู่ทำขนมไส้หมู ซึ่งถูกเรียกอีกชื่อว่าขนมจีบเพราะมีปั้นและจีบแป้งที่ใช้ห่อไส้หมู ส่วนขนมจีบในปัจจุบันเป็นแบบจีนที่มีมันมากกว่า แต่ ส.พลายน้อยก็ให้ข้อสังเกตว่า คำว่าจีบในภาษากวางตุ้งนั้นก็แปลว่าพับด้วย วิธีการทำค่อนข้างยุ่งยาก โดยเฉพาะแป้งห่อซึ่งสมัยนั้นยังไม่มีแป้งเกี้ยวหรือแป้งขนมจีบสำเร็จรูปอย่างปัจจุบัน ต้องใช้แป้งฉนวน หรือแป้งขนมจีบ คนปัจจุบันเรียกแป้งข้าวเจ้า นวดแป้งกับน้ำเย็นจนเนียนปั้นได้ ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เหนียวจะตรงกลางนำลงคัมในน้ำเดือด พอแป้งสุกเข้าไปสัก 1 เส้นตอก คือไม่สุกมากก็เอามา

นวดอีกครั้งหนึ่งแล้วจึงปั้นแป้งเป็นรูปหม้อเพื่อห่อไส้ ส่วนไส้มีมันหมู เนื้อหมู กุ้ง หัวหอม นำมาผัดกับรากผักชี กระเทียมพริกไทย ถั่วลิสงป่น ไข่เจียวหั่นฝอย โดยผัดไม่ต้องสุกมากแล้วนำมาใส่ไส้⁴⁴

ส่วนขนมค้างคาวนั้นเจ้าครอกทองอยู่เป็นผู้ทำ โดยขนมค้างคาวนั้นมีไส้เป็นรูปสามเหลี่ยมเมื่อเอาแป้งหุ้มจึงดูเหมือนค้างคาว มีไส้เป็นกึ่งสดผัดปรุงรส ส่วนแป้งห่อไข่แป้งข้าวเจ้า ผสมกับถั่วทอง โม่ละเอียด ปั้นเป็นก้อนกลมๆบรรจุไส้แล้วพับบรรจุเข้าหาตรงกลางเป็นรูปสามเหลี่ยมป่องกลาง นำไปชุบด้วยแป้งข้าวเจ้าผสมหัวกะทิ ก่อนลงทอดจนเหลือง พร้อมรับประทาน⁴⁵ ทั้งสองพระองค์จะทำขนมเข้าไปถวายสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และวังหน้าขณะนั้น(รัชกาลที่ 2) ทุกหนึ่งหรือสองเดือนต่อครั้ง⁴⁶

สมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวขึ้นครองราชย์เมื่อ พ.ศ. 2394⁴⁷ ซึ่งเป็นผู้นำกลุ่มที่มีแนวคิดก้าวหน้าพร้อมรับวิชาการ วัฒนธรรมตะวันตกได้พยายามเรียนรู้เกี่ยวกับวิชาการสมัยใหม่มาเพื่อนำมาปรับปรุงสมรรถนะของคนไทย⁴⁸ ในรัชสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทำสนธิสัญญากับอังกฤษ เรียกว่าสนธิสัญญาเบาริ่ง ซึ่งเป็นความพยายามของอังกฤษในการจะเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับสยาม จากสมัยรัชกาลที่ 2 ที่อังกฤษส่งราชทูตเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีด้วยอย่างต่อเนื่องจนมาสำเร็จในพ.ศ. 2398

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว อิทธิพลตะวันตกยิ่งเข้ามามากขึ้นอันเป็นผลจากการขุดคลองสุเอซสำเร็จ พ.ศ. 2412⁴⁹ การขนส่งสินค้าอย่างเข้าก็ทำได้สะดวกและมากขึ้น เศรษฐกิจของประเทศเชื่อมกับเศรษฐกิจโลกอย่างชัดเจน และมีผลต่อประชาชนโดยรวมเมื่อได้หันมาผลิตข้าวเพื่อขาย และเลิกทอผ้าแต่ใช้การซื้อจากอังกฤษ⁵⁰ ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นทำให้พระองค์ต้องปรับเปลี่ยนระบบการปกครองเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงดำรงรักษาอธิปไตยไว้ พระองค์มีพระราชโบายการปฏิรูประบบสังคมอย่างเช่นการปรับปรุง การศึกษา โดยมีการจัดตั้ง

⁴⁴ ดาวรัตน์ ชูทรัพย์, หมื่นร้อยพันผสวน, (กรุงเทพฯ:สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2545) หน้า 71-72

⁴⁵ เรื่องเดิม หน้า 67-68

⁴⁶ ส.พลายน้อย, กระยานิยาย เรื่องนำรัฐสารพัศตรากรอบๆตัวรับ, (กรุงเทพฯ:มติชน, 2548) หน้า 89-97

⁴⁷ โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯฉบับกาญจนาภิเษก, (อินเทอร์เน็ต : <http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/GENERAL/encyclopedia/saranugrom.htm>), เล่มที่ 4

⁴⁸ วิไลเชา ถาวรณสาร ชนชั้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก, (กรุงเทพฯ:เมืองโบราณ, 2545) หน้า 30

⁴⁹ พรรมณี บัวเล็ก, ลักษณะนายทุนไทย ในช่วงระหว่าง พ.ศ. 2457-2482 บทเรียนจากความรุ่งโรจน์สู่ โศกนาฏกรรม, (กรุงเทพฯ:พันธกิจ, 2545) หน้า 32

⁵⁰ เรื่องเดิม หน้า 132

โรงเรียน การใช้ระบบกฎหมายแผนใหม่ การให้ประชาชนประกอบอาชีพได้สะดวก โดยยกเลิกระบบไพร่ทาส โดยตรา “พระราชบัญญัติทาสรัตนโกสินทร์ศก 124” ตรงกับ พ.ศ.2448⁵¹ พระราชโขนบายในการเลิกทาสเป็นไปอย่างผ่อนปรนค่อยเป็นค่อยไป เป็นผลให้การเลิกทาสลดลงตามลำดับซึ่งเป็นการปลดปล่อยแรงงานให้เป็นอิสระพร้อมที่จะเป็นแรงงานผลิตข้าวป้อนตลาดโลก⁵² การปรับปรุงการเก็บภาษีโปรดให้ตั้งหอรัษฎากรพิพัฒน์ พ.ศ. 2416⁵³ เพื่อเก็บรายได้ของแผ่นดิน ค่อยมายกขึ้นเป็น กระทรวงพระคลังมหาสมบัติ ทำให้เก็บภาษีได้มากขึ้น และนำมาพัฒนาป้องกันประเทศทรงเริ่มปฏิรูประบบคมนาคมโดยเฉพาะรถไฟซึ่งจะส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจการค้าในส่วนภูมิภาค และการรวมศูนย์อำนาจทางการเมืองการปกครอง พระองค์ต้องการดึงอำนาจเข้ามาที่ส่วนกลาง และจัดระบบการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาล เริ่มในปี พ.ศ. 2437⁵⁴ โดยค่อยๆทยอยจัดตั้ง ยกเลิกการกินเมือง มีเจ้าหน้าที่จากส่วนกลางที่แต่งตั้งไปปกครอง ได้รับพระราชทานเงินเดือน และเป็นพระราชโขนบายที่จะให้ผู้นี้มีความรู้ความสามารถเข้ารับราชการ มากขึ้น โดยไม่มองจากชั้นตระกูลการสืบสายโลหิตดังแต่ก่อน⁵⁵ และทรงสนับสนุนการศึกษาแบบตะวันตกมีการส่งบุตรหลานไปเรียน ต่างประเทศ มีทั้งที่พระมหากษัตริย์ส่งไปและที่ไปด้วยทุนส่วนตัว ซึ่งส่วนใหญ่เป็นลูกหลานตระกูลขุนนาง⁵⁶ บุคคลเหล่านี้จะเข้ามามีบทบาทต่อการปฏิรูประบบราชการในเวลาต่อมา ซึ่งทั้งหมดพระองค์ตั้งเป็นเป้าหมายของประเทศ CIVILIZING MISSION หรือการทำให้เป็นอารยะแบบฝรั่งเศส หรือการสร้างวัฒนธรรมชั้นสูง HIGH CULTURE แบบอังกฤษ เช่น การเปลี่ยนแปลงเครื่องแต่งกาย เครื่องแบบ การก่อสร้างถนน บ้านเรือน พระราชวังให้ทันสมัย⁵⁷ ดังมีคำอธิบายในแบบเรียนกระทรวงศึกษาธิการ ปี พ.ศ. 2448 (ค.ศ.1905) “..คำศัพท์วิเศษ..ก็คล้ายกับคำในภาษาไทยเราว่า “เจริญดีแล้ว” นั่นเอง และจะอธิบายออกไปอีกให้กว้างขวาง คือ มนุษย์ชาติใดที่

⁵¹ โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯฉบับกาญจนาภิเษก, (อินเทอร์เน็ต : <http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/GENERAL/encyclopedia/saranugrom.htm>), เล่มที่ 22

⁵² พรหม บัวเล็ก ,ลักษณะนายทุนไทย ในช่วงระหว่าง พ.ศ. 2457-2482 บทเรียนจากความรุ่งโรจน์สู่ โศกนาฏกรรม, (กรุงเทพฯ:พินิจกิจ,2545) หน้า 33

⁵³ โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯฉบับกาญจนาภิเษก, (อินเทอร์เน็ต : <http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/GENERAL/encyclopedia/saranugrom.htm>), เล่มที่ 23

⁵⁴ เรื่องเดิม

⁵⁵ เรื่องเดิม

⁵⁶ ตะอองทอง อัมรินทร์รัตน์ , การส่งนักเรียนไทยไปศึกษาต่อต่างประเทศตั้งแต่ พ.ศ. 2411 – 2475, (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2522) หน้า 30-31

⁵⁷ ธีรยุทธ บุญมี ,ชาตินิยม และหลังชาตินิยม, (กรุงเทพฯ:สายธาร, 2546) หน้า 102

เรียกว่าศิวิลิสต์ แล้วนั่นก็เป็นผู้ที่มีความรู้จักผิดชอบ ..ประพตติคนถูกต้องตามธรรมเนียม..แต่พุดง่าย ๆ ก็คือคนชาติศิวิลิสต์นั่น ก็คือคนประพตติคนเป็นคนดี มีความสุภาพราบเรียบ...และมีความตั้งใจที่จะทำประโยชน์ให้บ้านเมืองของตนเจริญขึ้นอยู่เสมอ บ้านเมืองที่ศิวิลิสต์มากนั่นก็คือ บ้านเมืองที่ราษฎรพลเมืองเป็นคนศิวิลิสต์โดยมากราษฎรเมืองเหล่านั้นย่อมตั้งใจช่วยกันทำงานบ้านเมือง จึงเจริญ..”⁵⁸

แต่สภาพความเจริญความศิวิไลต์แบบตะวันตกดังที่กล่าวก็เป็นไปเฉพาะในส่วนของชานเมืองและหัวเมืองใหญ่ซึ่งจะมีการค้าขายผ่านทางน้ำโดยเรือข้าวซึ่งนาย เฮอร์เบิร์ต มีเรือข้าวจากปากน้ำโพ บรรทุกข้าวเปลือกเข้ามาขายยังกรุงเทพฯ แล้วบรรทุกเกลือ หรือสินค้าฟุ่มเฟือยต่างกลับมาจากทางใต้ บรรดาชาวจีนที่เข้มแข็งขันขันแข็งที่สุดในประเทศนี้ล้วนทำการค้าขายเช่นนี้ อย่างกว้างขวาง” คราวเสด็จประพาสดินได้เสด็จตลาดปากน้ำโพความว่า “ของขายเป็นของกรุงเทพฯ ของที่เรี่ยเอาเข้ามาขายถ้าเป็นผ้าก็แมนเชสเตอร์ทั้งนั้น”⁶⁰ ในพื้นที่ภาคกลางไปจนถึงนครสวรรค์ จึงน่าจะมีระบบเศรษฐกิจการค้า หรือทุนนิยมเข้ามาแพร่หลายแล้ว ในขณะที่ ในภาคอีสานส่วนใหญ่ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพการดำรงชีวิตชุมชนไป โดยอาจารย์ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ได้ให้ระบุลักษณะชุมชนหมู่บ้านไทยดั้งเดิมว่า มีลักษณะเน้นความเท่าเทียมภายในชุมชน มีลักษณะเป็นชุมชนนุพกาล ไม่มีชนชั้น และเน้นการปกครองตนเองและเป็นอิสระของชุมชน เป็นลักษณะของชุมชนที่อยู่ระหว่างชายขอบของอารยธรรมอย่างอินเดีย และจีน⁶¹ ซึ่งเป็นลักษณะสังคมที่ตรงกับที่ สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ ได้บันทึกไว้อย่างละเอียดครั้งเสด็จตรวจราชการมณฑลอุดร และมณฑลอีสาน ใน พ.ศ. 2449 “ตั้งแต่เข้ามามณฑลอุดรมาได้ไปเที่ยวบ้านราษฎรตามทางที่ผ่านมาหลายแห่ง บางแห่งเป็นบ้านใหญ่ตั้งมานานหลายชั่วคน ลองไต่ถามถึงสมาคมชาวบ้านเหล่านี้ ตามที่พวกชาวบ้านชี้แจง ได้ความประหลาดหน้าพิศวงอย่าง 1 คือชาวบ้านเหล่านั้นครั้ง 1 มีบ้านอยู่แห่ง 1 มีเหย้ามีเรือนพอกันอยู่และขึงข้าวเก็บไว้พอกันปี 1 ในลานบ้านปลูกพริกมะเขือ ข่า ตะไคร้สำหรับแกง นอกบ้านมีสวนผลไม้ เช่น กัลยอ้อย หอมก ะพริ้วและมีที่ปลูกหม่อนสำหรับเลี้ยงไหม ต่อเขตสวนไปถึงทุ่งนา ต่างมีที่นาและโคกระบือ พอทำได้ข้าวกินทุกครัวเรือน ถึงฤดูทำ

⁵⁸ เรื่องเดิม หน้า 102-103

นาย เฮอร์เบิร์ต วาริงตัน สมิทซ์ช่าง ชาวอังกฤษ เข้ามารับราชการสำรวจทางธรณีวิทยา สำรวจตรวจสอบแหล่งแร่ และทำเหมืองแร่ ในสมัยพระจุลจอมเกล้าฯ เขาต้องเดินทางไปในภูมิภาคต่างๆเพื่อสำรวจและเก็บข้อมูล

⁵⁹ เฮอร์เบิร์ต วาริงตัน สมิทซ์ , บันทึกการเดินทางสู่แม่น้ำโขงตอนบน ประเทศสยาม,พรพวรรณ ทองตันผแปล, (กรุงเทพฯ:กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2544) หน้า 1-3

⁶⁰ สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ, เสด็จประพาสดิน, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์บรรณกิจ, 2522) หน้า 72

⁶¹ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา, ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543) หน้า 20-21

นาก็ช่วยกันทำทั้งชายหญิง เด็ก ผู้ใหญ่ สันถุฑุทำนาผู้ชาย ไปเที่ยวหาของขาย ผู้หญิงอยู่บ้านเลี้ยงไหม และทอผ้าทำเครื่องนุ่งห่มเสวยอาหารที่เหลือใช้เลี้ยงไก่แล สุกรไว้ขาย การกินของชาวบ้านแถวนี้ทำได้เองเกือบไม่ต้องซื้อหาสิ่งใด สิ่งที่ต้องซื้อก็คือ เครื่องเหล็ก เช่น จอบ เสียม มีด พร้า และเครื่องถ้วยชาม บางทีก็ซื้อด้วยผ้า หรือผ้าผืนและของอื่นๆ ที่ชอบใจซึ่งพ่อค้าหาไปขาย เงินทองที่จะให้ซื้อหาก็คือพอเพียง เพราะมีโคกระบือที่ออกลูกเหลือใช้ แลมีหมูแล ไก่ที่เลี้ยงไว้ด้วยเสวยอาหารที่เหลือจากการบริโภค ขายได้เงินซื้อของที่ต้องการได้พอปรารณา ต่างครัวต่างเป็นอิสระแก่กัน ไม่มีใครเป็นบ่าวไม่มีใครเป็นนายใคร ลูกบ้านอยู่ในปกครองของผู้ที่เป็นหัวหน้าครอบครัวของคนแลก็มี ผู้ใหญ่บ้านแลกำนันต่อขึ้นไปดู ปกครองกันง่ายคาย แต่ทั้งตำบลจะหาเศรษฐกิจที่มั่งมีเงินแต่ 200 บาทขึ้นไป ไม่มีเลย คนยากจนถึงต้องเป็นบ่าวคนอื่นก็ไม่มีสักคนเดียว คงอยู่มาเช่นนั้นนับด้วยร้อยปีแล้ว เพราะเหตุด้วยชาวบ้านทำไร่นาหาเลี้ยงตัวได้โดยไม่จำเป็นต้องใช้เงิน ความรู้สึกต้องการตัวเงินไม่รุนแรง เงินก็ไม่มีอำนาจเหมือนในเมืองที่ว่าเป็นสิวิไลซ์ จึงไม่ค่อยมีใครสะสมแต่จะอธิบายให้หอมเบรดคืออกเข้าใจ แล้วถามว่าประชุมชนเช่นนี้ฝรั่งจะเห็นว่ามีมีความสุขความทุกข์ประการใดหอมเบรดคืออกเป็นชาวอเมริกันตอบว่า พวกโซเซียลลิสต์ในเมืองฝรั่งที่รุ่นวายกันต่างๆ ก็ต้องการจะเป็นอย่างชาวบ้านนี้นั่นเองที่แท้สมาคมอย่างที่พวกโซเซียลลิสต์ต้องการ มีอยู่ในเมืองนี้มานานนับร้อยปีพันปีแล้ว สมกับสุภาษิตที่ว่า ไม่มีอะไรใหม่ในโลกนี้⁶²

สอดคล้องกับบันทึก พ.ศ. 2452 ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงเขียนบรรยายสภาพชุมชนชนบทภาคใต้ที่พัตลุงว่า “คนในพื้นที่เมืองอยู่ข้างมักน้อย สัน โดยเป็นแบบเหมือนกันไปเสียหมด ไม่ถนัดการซื้อขาย ทำนาแค่พอไปแลกกับข้าวเมืองสงขลาขึ้นมากิน ฝ้านุ่งก็ทอนุ่งเองเพียงปีหนึ่งคนละสองผืน ไม่ซื้อขายกันแล้วก็อยู่เปล่าๆ สบายแล้วก็ซื้อขายเกือบจะเรียกว่าไม่มีอันใด นอกจากของป่าเล็กน้อย”⁶³ เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อกระบวนการแยกชนชั้นในหมู่บ้านให้เกิดขึ้นได้ซ้ำ⁶⁴ แต่ใจว่าสังคมไทยหรือสังคมในระบบการผลิตแบบเอเชียจะไม่มีพัฒนาการ กลับกันสังคมไทยเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาทีละเล็กทีละน้อย แบบของตัวเองความเปลี่ยนแปลงของรัฐส่งผลต่อหมู่บ้านเล็กน้อย หรือไม่ส่งผลเลย แต่หมู่บ้านก็ไม่ได้ปิด และไม่ได้เหมือนเดิมหากแต่พัฒนาไปอย่างช้าๆ ในช่วงที่ทุนนิยมตะวันตกยังไม่ได้แทรกตัวเข้ามา⁶⁵

⁶² เรื่องเดิม หน้า 84-85

⁶³ เรื่องเดิม หน้า 82

⁶⁴ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ,*เศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีต*, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์สร้างสรรค์และสำนักพิมพ์หมู่บ้าน,2533) หน้า 22

⁶⁵ ภัคพัฒนีย์ ทิพย์ประไพ ,*แนวคิดวิถีการผลิตแบบเอเชีย กับการอธิบายหมู่บ้านไทย*,(กรุงเทพฯ:สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย,2540) หน้า 114

จากสภาพที่กล่าวบ้านเมืองถึงการค้าขายจึงมีอยู่อย่างจำกัด แต่การค้าขายอาหารยังมีอยู่อย่างจำกัดยิ่งกว่า เพราะตามปรกคตินั้นคนไทยไม่นิยมกินอาหารนอกบ้าน ถ้าจะไหนก็กินข้าวไปเสียบก่อน เมื่อต้องเดินทางไกลๆก็ต้องเตรียมอาหารไปพร้อม⁶⁶ พวกที่กินข้าวนอกบ้านนั้นจะมีเฉพาะพวกที่ทำงานหลวง ต้องมานอนค้างอ้างแรมอยู่เวรอยู่ยาม เมื่อบ้านอยู่ไกลจึงต้องซื้ออาหารกิน ส.พลายน้อยระบุว่ามิบันทึกจดหมายเหตุโบราณ ว่า “ร้านข้าวหุงขายข้าวแกงคนราชการ เป็นร้านที่ศักดิ์สิทธิ์หน่อย เนื่องจากขายเฉพาะคนราชการ ชาวบ้านไม่ซื้อกิน มีแต่คนราชการเท่านั้น”⁶⁷ จนมาถึงสมัยกรุงเทพฯ พวกที่กินตามร้านขายข้าวแกงก็เป็นคนราชการตามเดิม⁶⁸ มีบันทึกถึงร้านขายข้าวแกงคนราชการที่มีชื่อเสียงอยู่ย่านพารุค ว่า “ย่านพารุคมีโรงขายข้าวแกงที่มีชื่อเสียงอยู่โรงหนึ่ง ตั้งอยู่หัวมุมถนนบ้านหม้อโดยใช้ศาลาใหญ่ ซึ่งเคยเป็นศาลาสำหรับให้ราษฎรในละแวกนั้นมาทำบุญถือศีลเลี้ยงพระ และมีการแสดงธรรมเทศนาทุกวันพระ ศาลาใหญ่นี้ถือว่าเป็นทำเลค้าขายที่ดีมาก เมื่อเปิดเป็นโรงข้าวแกง จึงเรียกว่าศาลาตาฟุ้งบ้าง ศาลายายพุกบ้าง หรือไม่ก็ศาลาบ้านหม้อ โรงขายข้าวแกงนี้มีขายพุกเป็นแม่ครัวและตาฟุ้งเป็นผู้จัดเทียบสำหรับและตกแต่ง ซึ่งแบ่งเป็นสองระดับ คือชั้นหนึ่งใช้โต๊ะทองเหลือง กับชั้นสองใช้โต๊ะไม้ โต๊ะในที่นี้คือ โตกหรือสำรับ โดยสำรับชั้นหนึ่งอาจใช้โต๊ะแบบของภาคเหนือ ทาสีแดงๆ หรือใช้เครื่องทองเหลือง มีอาหารคือ แกงเผ็ด แกงจืด ผัก น้ำพริกหนึ่งถ้วย ผักจิ้ม และปลาตุ๋นย่าง รวมราคา 50 สตางค์ ส่วนข้าวไม่คิดราคารวม นอกจากนั้นที่นั่งยังมีพรมเขียว มีกระโถน ชัน จอกทองเหลืองบริการด้วย ส่วนโต๊ะชั้นสองก็จะใช้โต๊ะโตกไม้ ไม้ทาสี มีอาหารคือ แกง ผัก น้ำพริก ผัก และปลาตุ๋นย่าง ราคา รวม 25 สตางค์ พร้อมกับจะนั่งบนเสื่อกระจุก มีกระโถนดิน โถดินใส่น้ำสำหรับบ้วนปาก และจอกเครื่องเงินไว้บริการเท่านั้น”⁶⁹ จากราคา 25-50 สตางค์นั้นผู้เป็นลูกค้าได้ต้องมีฐานะดี อย่างกลุ่มราชการ เพราะอาหารที่กินอ้อมของชนชั้นล่างนั้นราคาตั้งแต่ 3 สตางค์ แพงสุดไม่เกิน 5 สตางค์เท่านั้น⁷⁰ การกินสำรับนี้เป็น การกินแบบเจ้านาย ดังมีบันทึกของสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ คราวตามเสด็จประพาสต้นคลองดำเนินสะดวก ว่า “ขุนายอัญญาวุธดูท่าจะหิว จึงชวนกันขึ้นบกเดิน ไปเที่ยวซื้อข้าวแกงกิน ...

⁶⁶ ส.พลายน้อย, วันก่อนคืนเก่า, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์พิมพ์คำ, 2543) หน้า 46

⁶⁷ เรื่องเดิม

⁶⁸ เรื่องเดิม

⁶⁹ ลาวัญย์ ไชตอมระ (อัมพร หาญนภา), เรื่องของข้าวแกง, ปรกกายพริก, พระนคร:คลังวิทยา, 2506 หน้า 142-143. อ้างใน กมลทิพย์ อ่างกมล, อาหาร:การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปะศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 87

⁷⁰ กาญจนาคพันธุ์, กรุงเทพฯ เมื่อวานนี้, (กรุงเทพฯ:สารคดี 2542) หน้า 213

ไปเจอเจ้าของละครเจ้ากรรมรู้จักฉันว่าฉันเป็นหุ้มแพรมหาดเล็กต้องรีบหนีพากันมาลงเรือ แต่กระนั้นก็ไม่พ้น พอประเดี๋ยว เจ้าหมื่นเจ้าหมาพากันมารุมมาด้อม ..ถ้านายอัยฎาฐไม่พาไปคู่ละคร ก็คงได้นั่งกินข้าวแกงกันในตลาดให้สนุกนี่กลับต้องมานั่งกินสำหรับคับค้อน แล้วตอบแทนเขาแทบไม่ไหว”⁷¹ การไปประพาสคันทันนั้น สมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ และผู้ติดตามจะไม่เปิดเผยตัวเองเพื่อจะได้ดูชีวิตความเป็นอยู่จริงๆ ของชาวบ้าน พร้อมกับได้ความบันเทิงเมื่อผู้ต้อนรับไม่รู้ว่าเป็นใคร สมเด็จพระมหาธรรมราชาจึงต้องหนีมาลงเรือเมื่อมีผู้จำได้ แต่ก็ถูกตาม และได้รับการเลี้ยงต้อนรับด้วยสำรับอย่างดี จนแทบตอบแทนไม่ไหว

ขณะที่วัฒนธรรมการกินเปลี่ยนแปลงไป คือมีอาหารแบบตะวันตกเข้ามาเผยแพร่และมีการใช้ช้อนกินอาหาร ผลจากสนธิสัญญาเบาริ่งยังทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากการเกษตรที่ผลิตเพื่อดำรงชีวิต มาเป็นการเกษตรเพื่อขาย ยังผลให้ความต้องการที่ดินสูงขึ้น แต่กรรมสิทธิ์ที่ดินยังเป็นของเจ้าแผ่นดินอยู่ ถึงแม้จะตกทอดกรรมสิทธิ์ทำกินสู่ลูกหลาน แต่รัฐสามารถเรียกคืนเมื่อใดก็ได้ จนกระทั่งเมื่อสินค้าเกษตรอย่างข้าวมีราคาสูงขึ้น การขยายพื้นที่นาเพิ่มขึ้น พระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงยอมรับกรรมสิทธิ์ที่ดินของเอกชน โดยมีพระราชโองการว่า “การเรียกที่ดินคืนเพื่อสร้างป้อมขุดคู ทำกำแพง เป็นการรักษาพระนคร นับเป็นเรื่องชอบธรรม ถ้าจะยกเอาที่ทำเป็นวัง บ้าน นา สวน ของพระบรมวงศานุวงศ์ และขุนนางแล้วไล่เจ้าของที่เก่าออกไป เป็นเรื่องไม่สมควร จึงให้เจ้าพนักงานไปจัดซื้อที่ตำบลนั้น ตามราคาที่ยราษฎรซื้อขายกันโดยชอบ”⁷² แต่ที่ดินที่มีน้ำและดินสมบูรณ์ส่วนใหญ่เจ้าของที่ดินตัวจริงจะเป็นเจ้านาย เช่นการที่พระจอมเกล้าฯ ได้สั่งให้ขุดคลองมหาสวัสดิ์ และแบ่งที่ดินริมคลองได้ที่ดินบริบูรณ์ 16,200 ไร่ พระราชทานแก่ไอรส และธิดา หรือเจ้าพระยาศรีสุริยวงศ์ ขุดคลองดำเนินสะดวก ได้ที่ดินประมาณ 20,000 ไร่ แจกจ่าย ภรรยา พี่น้อง ลูกหลาน ที่มาฝากตัว ต่อมาในสมัยพระจุลจอมเกล้าฯ ก็ได้ให้ขุดคลองอีกหลายที่เพื่อให้ชาวบ้านได้มีที่ทำกิน แต่ที่ดินส่วนใหญ่กลับตกไปอยู่กับข้าราชการ ซึ่งครอบครองไว้จำนวนมากแต่ไม่ได้เข้าไปทำนาจริงๆ และที่สำคัญที่สุดคือ คลองรังสิต ที่ขุดแล้วมีพื้นที่ถึง 235,822 ไร่ แต่พื้นที่เกือบทั้งหมดก็มีเจ้านาย และขุนนางครอบครองอยู่⁷³ ชาวนาตัวจริงจึงต้องเช่าที่นาทำกิน พัฒนาการของการทำการเกษตรเพื่อขายจึงยังไม่ดำเนินไปอย่างเต็มประสิทธิภาพ จากทรัพยากรที่ดินที่ว่างผู้ทำนาและแรงงานที่ไม่สามารถครอบครองที่ทำกินได้ที่ดินร้อยละ 80-90 ของคลองรังสิตเป็นที่ดินเช่า⁷⁴

⁷¹ สมเด็จพระมหาธรรมราชาทรงราชูปถัมภ์, เสด็จประพาสคันทัน, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บรรณกิจ, 2522) หน้า 4-5

⁷² ธิดา สาระยา, ประวัติศาสตร์ชาวสยาม, (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป, 2544) หน้า 70

⁷³ สุวิทย์ ธีรศาสตร์, ประวัติศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2548) หน้า 323

⁷⁴ เรื่องเดิม หน้า 375

และปัญหาการครอบครองพื้นที่ของคลองรังสิตนี้เองที่เป็นแรงผลักดันให้เกิดระบบจ โนดที่ดินแบบใหม่ที่มีแผนที่⁷⁵

เมื่อมีการครอบครองพื้นที่เพาะปลูกจำนวนมากก็จำเป็นต้องใช้เครื่องจักรการเกษตรที่นำเข้ามาจากต่างประเทศเป็นอีกก้าวหนึ่ง ของการพัฒนาพลังการผลิต โดยการนำเข้ามาใช้ดังนี้⁷⁶

1. พระยาสมุทรารักษ์ ได้ซื้อเครื่องจักรไถนามาทดลองดู ใช้เร็วท้องดินบรรทุกเครื่องจักร และผูกคันไถ 10 คันกับเชือก ผลปรากฏว่าไม่ได้ดีกว่าการไถแบบเดิม แต่ยุ่งยากลำบากในการไถมากกว่า
2. พระยาวิเศษ ได้ซื้อเครื่องจักรไถนาแบบกว้าน มีลูกกว้านสองอันใช้แรงควายหมุนกว้าน ผลปรากฏว่าได้พื้นที่ไถน้อยกว่า แต่เสียเวลาและแรงงานมากกว่า
3. หมอฮันส์ อคัมเซน ได้ทดลองนำเครื่องจักรไถน้ำไถนา ขนาด 14 แรงม้า ต่อมาพัฒนาเป็น ขนาด 6 และ 10 แรงม้า สามารถไถได้ดีแต่ไม่นิยมเนื่องจากเครื่องเสียบ่อย
4. บริษัทศิริกรรมสยาม ของชาวเดนมาร์ก ได้ส่งเครื่องจักรไถคราดและหยอดข้าว เข้ามาใช้แต่ประสบปัญหาเครื่องร้อนเร็ว ทำงานได้ครึ่งชั่วโมงเครื่องก็ลวน
5. นายยัวเกินเซน ชาวเยอรมัน ได้ทดลองนำเครื่องจักรไถนาเข้ามา ปรากฏว่าไถได้ดีมาก แต่มีปัญหาเครื่องจักรจมดินเพราะน้ำหนักมาก

นอกจากนี้ก็ยังมิมีผู้นำเข้าเครื่องจักรมาทดลองไถนา เกี่ยวข้าวอีกหลายครั้งแต่ เครื่องจักรที่ใช้ได้ผลดีในประเทศตะวันตกกลับ ประสบปัญหาต่างๆ เช่น น้ำหนักมากไม่เหมาะกับดินอ่อนอย่างประเทศไทย, เครื่องจักรร้อนเพราะสภาพอากาศ, การซ่อมบำรุงแพง, ราคาเครื่องจักรสูง จึงเป็นผลให้ไม่มีผู้นิยมนำเครื่องจักรมาใช้งานทุนแรง ซึ่งการพัฒนาทางการเกษตรนี้ไม่ได้ส่งผลต่อความพอเพียงของอาหารของราษฎร เพราะผู้ครอบครองปัจจัยการผลิตเป็นกลุ่มชนชั้นสูงกลุ่มเล็กๆ และไม่มีการกระจายการถือครองปัจจัยการผลิต จึงพบปัญหาการขาดแคลนพื้นที่ทำกินของราษฎรคนชั้นล่าง แต่ขณะเดียวกันก็มีพื้นที่รกร้างที่ไม่มีผู้เข้าไปทำกินเนื่องจากเป็นกรรมสิทธิ์ของเจ้านาย และชนชั้นสูงที่มีที่ดินครอบครองมากมายและไม่สามารถทำประโยชน์ได้หมด ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้เกิดความขาดแคลนของคนชั้นล่างและเป็นเหตุผลหนึ่งของคณะราษฎรที่ใช้ในการอ้างเพื่อปฏิวัติยึดอำนาจ โดยการหลักการสำคัญข้อหนึ่งว่า “จะต้องบำรุงความสุขสมบูรณ์ของราษฎรในทางเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลใหม่จะหางานให้ราษฎรทุกคนทำ จะวางโครงการเศรษฐกิจแห่งชาติไม่ปล่อยให้

⁷⁵ เรื่องเดิม หน้า 376

⁷⁶ เรื่องเดิม หน้า 350-353

ให้ราษฎรคอยหาก” และได้ร่างเค้าโครงเศรษฐกิจที่มีผลให้เกิดความขัดแย้งกันขึ้น จากนโยบายควบคุมปัจจัยการผลิตส่วนใหญ่ คือ ที่ดินซึ่งรวมทั้งทรัพย์สินที่อยู่บนดินและใต้ดิน แรงงาน และทุน รัฐดำเนินการ จัดการระบบเศรษฐกิจเสียเอง โดยแบ่งการเศรษฐกิจนั้นออกเป็นสหกรณ์ต่างๆ และมีพระราชบัญญัติว่าด้วยการประกันความสุขของราษฎร โดยรัฐบาลจะต้องจ่ายเงินให้แก่ราษฎรทุกคน⁷⁷ ซึ่งการต้องการเข้าครอบครองปัจจัยการผลิตของรัฐนั้นส่วนหนึ่งต้องการแก้ปัญหาการครอบครองที่ดินของชนชั้นสูง

3.2 การรับและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการกินอาหารไทย

การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม อาหารการกินของสังคมไทยเกิดจากการติดต่อค้าขายอพยพย้ายถิ่น เริ่มจากการเข้ามาของ วัฒนธรรมอินเดีย ด้านการปกครองที่มีแนวคิดกษัตริย์ เป็นสมมุติเทพ ทำให้ฐานะของผู้ปกครองเป็นผู้มีอำนาจและมีเหนือกว่า ผู้ใต้ปกครองมีชีวิตความเป็นอยู่อย่างการใช้ค้ำราชาศัพท์คั่งที่ได้กล่าวมาแล้ว อาหารที่เข้ามาพร้อมกับวัฒนธรรมอินเดียที่พบหลักฐานชัดเจนคือ ข้าวพันธุ์เมล็ดเรียวยังเป็นข้าวที่มีต้นกำเนิดอยู่ในอินเดีย (INDICA)⁷⁸ เจ้านายรับวัฒนธรรมการกินข้าวชนิดนี้มา เป็นข้าวที่เจ้ากิน และถูกเรียกว่าข้าวเจ้า โดยหลักฐานทางโบราณคดีที่พบเป็นการศึกษาแถบที่ผสมอยู่ในดินเหนียว ที่ทำเครื่องปั้นดินเผา และอิฐ ซึ่งเป็นงานศึกษาของ นักวิชาการชาวญี่ปุ่น ชื่อ TAYADO WATABE⁷⁹ ได้ทำการศึกษา ซึ่งพบหลักฐานการเข้ามาแพร่หลายของข้าวเมล็ดเรียวย ในเขตภาคใต้ของไทยที่ทำการค้าติดต่อกับอินเดีย กับแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่รับมาจากขอมซึ่งรับมาจากอินเดียอีกทีหนึ่งตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 12 และค่อยๆแพร่หลายไปในภูมิภาคต่างๆ การกินข้าวเมล็ดเรียวยของชนชั้นปกครองและชนชั้นสูงนี้ ก็ทำให้เกิดการเรียกชื่อที่แสดงถึงความแตกต่างของลักษณะผู้กิน คือข้าวเหนียวเป็นข้าวไพร่ ของสามัญชนทั่วไป ส่วนข้าวเมล็ดเรียวยเป็นข้าวของเจ้านายชั้นสูง เรียก ข้าว “เจ้า” หรือข้าวของเจ้า⁸⁰

⁷⁷ หลวงประดิษฐมนูธรรม(ปรีดี พนมยงค์) .สมุดปกเหลืองเค้าโครงเศรษฐกิจ, (กรุงเทพฯ:ศ.ศิลปานนท์, 2542) หน้า 1-9

⁷⁸ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า 111

⁷⁹ สุจิตต์ วงษ์เทศ อ่านแผ่นดินทองถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่, มติชนสุดสัปดาห์ (17-23 มี.ค. 2549) :78

⁸⁰ เรื่องเดิม

ต่อมาในสมัยอยุธยาการค้าขายมีมาตั้งแต่ก่อนสถาปนาอาณาจักรอยุธยา นั่นคือสมัย ลพบุรี (ทวารวดี) ซึ่งส่งทูตไปเมืองจีน ในปี พุทธศักราช 1832, 1834, 1839, 1842 ซึ่งก่อนคณะทูตคณะแรกของสุโขทัยที่ส่งไป เมื่อ พุทธศักราช 1835⁸¹ การค้าเป็นระบบทูตบรรณาการ เจ้านาย ขุนนาง และชาวจีนที่มาค้าขายและตั้งรกรากในอยุธยาได้ทำการค้ากับจีน การค้าขายกับจีนนี้มีข้าวเป็นสินค้าสำคัญ ชาวจีนจึงมีบทบาทสำคัญในการเดินเรือ ค้าขายกับจีน เนื่องจากคนไทยไม่ชำนาญในเรื่องการเดินเรือ ได้นำเอาความรู้ด้านการต่อเรือสำเภามาจากจีนที่แล้วอยุธยาที่มีเมืองท่าที่ทำการค้ากับอินเดีย และชาวตะวันตก โดยเฉพาะอินเดียที่เข้ามาค้าขาย ตั้งรกรากและเผยแพร่แนวคิดทางศาสนา การเมืองการปกครองมาตั้งแต่สมัยโบราณ ส่วนชาติตะวันตกเข้ามาหลังจากมีการค้นพบเส้นทางการค้าสายเครื่องเทศ ซึ่งเป็นเส้นทางการเดินเรือจากยุโรปมาเอเชีย โดยก่อนหน้านั้นการค้าขายระหว่างชาติตะวันตกกับเอเชียจะต้องผ่านเส้นทางสายไหม ซึ่งถูกผูกขาดโดยพวกเติร์ก เครื่องเทศเป็นพืชปรุรงรส ที่มีแหล่งกำเนิดทั้งในประเทศไทย และมาจากต่างแดน ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ "เครื่องเทศ" ซึ่งบอกว่าไม่ใช่เครื่องปรุรงรสของไทย แต่ปัจจุบันทั้งเครื่องเทศ เครื่องไทย ถูกเรียกรวมเป็นเครื่องเทศอันหมายถึงเครื่องปรุรงรสอาหารทั้งสิ้น⁸²

อยุธยามีความสามารถในการผลิตข้าวได้สูงมากเมื่อเปรียบเทียบกับบ้านเมืองอื่นๆ และเป็นผู้ผลิตข้าวสำคัญของรัฐอื่นๆ ซึ่งมีทั้งที่ไทยขายให้โดยตรง และเป็นผู้นำซื้อไปขายต่ออีกทอดหนึ่ง ประเทศที่ค้าขายข้าวกับอยุธยาได้แก่ ฮอลันดา ฝรั่งเศส หัวเมืองชายทะเลแถบมลายู ฉวน เขมร มะนิลา ลังกา ญี่ปุ่น และ จีน⁸³ นอกจากข้าวแล้วอยุธยายังมีสินค้าอื่นๆ ที่สำคัญไม่ว่าจะเป็น หมากพลู ฝ้าย มะพร้าว กระจวาน กานพลู พริกไทย น้ำตาล ส่วนผลผลิตจากของป่า ได้แก่ อำพัน ไม้กฤษณา ไม้แก่นคำ ไม้ฝาง งาช้าง นอระมด หรดาล ช้าง ม้า นกยูง นกแก้วห้าสี และมีสินแร่ อย่างทองคำ พลอยดิบูก รวมถึงเครื่องปั้น เครื่องเคลือบ⁸⁴ อาณาจักรอยุธยาจึงเป็นศูนย์กลางทางการค้าที่สำคัญมาก เพราะมีลักษณะภูมิศาสตร์เป็นเมืองท่าระหว่างทะเลอันดามันซึ่งรวมถึงหัวเมืองมอญที่อยู่ใน

⁸¹ ชาญวิทย์ เกษตรศิริ, อยุธยา:ประวัติศาสตร์และการเมือง, (กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2542) หน้า 125

⁸² วรรณิการ์ พรหมเสาร์ นันทาเบญจศิลารักษ์, แกะรอยสำรับไทย, (เชียงใหม่:สำนักพิมพ์วรรณักษ์), 2542 หน้า 61

⁸³ ทวีศิลป์ สิบวันนะ,พรนิภา พงคณารากร, "ข้าว:ในสมัยปลายอยุธยา พ.ศ. 2199-2310," ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวยุค, สุจิตต์ วงษ์เทศ บรรณาธิการ, (กรุงเทพฯ:ศิลปวัฒนธรรม, 2531) หน้า138

⁸⁴ คณัย ไชยโยธา, ประวัติศาสตร์ไทย:ยุคอาณาจักรอยุธยา, กรุงเทพฯ:โอเคอิน, 2546 หน้า 167

ปกครอง⁸⁵ และอ่าวไทย เป็นแหล่งรวบรวมสินค้าโดยเฉพาะของป่าที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ทางตอนในของทวีป ไม่ว่าจะเป็นด้านนา ด้านช้าง กัมพูชา เช่นเมืองแพร่อุดมด้วยเปลือกเสียด ใช้ย้อมผ้า พืชญูโลกมี งาช้าง นอแรด หนังกระบือ หนังกวาง หนังเสือ ครั่ง ขี้ผึ้ง ขี้ใต้ ไม้ฝาง กำแพงเพชร มีหนังกวาง เมืองเชียงใหม่มี่ ครั่ง กำยาน ยางรัก งาช้าง ขี้ผึ้ง ชะมดเซ็ด ชะมดเชียง ซึ่งสินค้าของป่าเหล่านี้จะได้ถูกรวบรวมโดยอยุธยาและขายให้ชาวต่างชาติ ทั้งจีน ญี่ปุ่น และยุโรป เมื่อการค้าเครื่องเทศเจริญรุ่งเรืองและเป็นแหล่งรายได้สำคัญชาติตะวันตกจึงส่งทูตเข้ามาเพื่อเจริญสัมพันธไมตรี และได้เผยแพร่เครื่องปรุงอีกชนิดที่คนไทยรู้จักคุ้นเคยและ ถือเป็นสัญลักษณ์หนึ่งของความเป็นอาหารไทยนั่นคือพริก ซึ่ง ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ให้ความเห็น ว่า พริกเข้ามาถึงเมืองไทยเมื่อไหร่นั้น ไม่สามารถระบุได้แน่ชัด บางแห่งบอกว่าเข้ามาพร้อมนักเดินเรือและนักเดินทางชาวโปรตุเกส ในสมัยต้นอยุธยาตอนต้น ราวค.ศ. 1511 (พ.ศ. 2054)ช่วงรัชกาลสมเด็จพระชัยราชาและต่อถึงสมเด็จพระมหาจักรพรรดิ หากไม่ได้เข้ามาช่วงนี้ก็น่าจะเป็นช่วงพระเจ้าทรงธรรมต่อถึงสมเด็จพระนารายณ์ ที่มีการติดต่อค้าขายกับต่างชาติสูงมาก⁸⁶ ซึ่งสอดคล้องกับงานของกรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิริรักษ์ ที่ระบุว่าน่าจะเข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์⁸⁷ วัน วลิต ได้กล่าวถึง น้ำปลาพริก ซึ่งประกอบด้วยพริกไทย กับ น้ำปลา⁸⁸ เป็นน้ำปลาพริกที่ต่างจากน้ำปลาพริกที่เรารู้จักในปัจจุบัน และเป็นอีกหลักฐานหนึ่งที่แสดงว่าพริก(เทศ) ยังไม่เป็นที่แพร่หลายหรืออาจจะยังไม่เข้ามาในประเทศไทย ซึ่ง วัน วลิต เข้ามาในอยุธยาช่วง พ.ศ. 2176-2185 สมัยพระเจ้าปราสาททอง นอกจากพริกแล้วชาติตะวันตกเหล่านี้ยังได้นำเอาพืชพันธ์ที่เขาได้จาก ทวีปอเมริกาซึ่งคนพื้นเมืองใช้ในการยังชีพมา เผยแพร่ด้วย ที่สำคัญได้แก่ข้าวโพด มันฝรั่ง มะเขือเทศ พริก มะละกอ⁸⁹ พืชเหล่านี้จะได้เข้ามาส่วนประกอบสำคัญของลักษณะอาหารของไทยในเวลาต่อมา อย่างการใช้

⁸⁵ เรื่องเดิม หน้า 167-168

⁸⁶ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ , โลกวัฒนธรรมอาหาร, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด ,2540) หน้า28-29

⁸⁷ กรรณิการ์ พรหมเสาร์ นันทา เบญจศิริรักษ์ , แกะรอยสำรับไทย , (เชียงใหม่:สำนักพิมพ์วรรณักษ์, 2542) หน้า 15

⁸⁸ กรมศิลปากร, รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของ ฟาน ฟลิต(วัน วลิต), (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร,2546) หน้า 129-130

⁸⁹ ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ , โลกวัฒนธรรมอาหาร, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด ,2540) หน้า 23,113

พริกเข้ามาประกอบอาหารที่อาหารไทยได้ชื่อว่าเผ็ด และมีน้ำพริกเครื่องจิ้มเป็นงานเอกลักษณ์⁹⁰ รวมไปถึงส้มตำที่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย

ขนมหวานของท้าวทองกีบม้า หรือนางมารี เดอ กีมาร์ ก็เป็นอีกความหลากหลายหนึ่งของอาหารไทยเมื่อนางมารี เดอ กีมาร์ ภรรยาของ คอนสแตนติน ฟอลคอน ชาวกรีก ได้รับโปรดเกล้าเป็น พระยาวิเศษณ์ มีบทบาทสำคัญมากในการติดต่อกับชาวต่างชาติ และเป็นทีโปรดปรานของสมเด็จพระนารายณ์ ส่วนนางมารี เดอ กีมาร์ นั้น เป็นชาวญี่ปุ่น ที่เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร ครั้งที่ญี่ปุ่นขับไล่คนที่เข้ารีตศาสนาคริสต์มีหลักฐานว่าน่าจะเป็นลูกครึ่งญี่ปุ่น โปรตุเกส นางมารี เดอ กีมาร์ จึงมีความรู้ด้านอาหาร โปรตุเกส และญี่ปุ่น เมื่อคอนสแตนตินได้เสียชีวิตไป นางก็ตกอับอยู่ระยะหนึ่งก่อนจะเข้ามาอยู่ในวังทำหน้าที่เครื่องต้นของหวาน⁹¹ แต่ตำแหน่งท้าวทองกีบม้านั้นก็เป็นตำแหน่งของฝ่ายวิเศษกลาง หรือแม่ครัว ที่มีมาแต่สมัยสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ⁹² และนางมารี เดอ กีมาร์ เองเข้าทำงานในราชสำนักสมัยรัชกาลพระเจ้าเสือ จึงอาจไม่ใช่ผู้ริเริ่มนำของหวานแบบโปรตุเกสมาแพร่หลาย อีกทั้งวัตถุดิบ และอาหารใหม่ๆ จากชาวต่างชาติที่เข้ามาค้าขายก็แพร่หลายอยู่ในอยุธยาแล้ว โดยมีป่าขนมซึ่งเป็นตลาดที่ขายขนมในกรุงศรีอยุธยา มีขนมสายโปรตุเกส อย่างฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมหม้อแกง ซึ่งจะมีลักษณะสำคัญคือใช้ไข่เป็นส่วนผสม และยังมีขนมสายจีน เช่น ขนมเป็ยาะ ขนมลูกปลับ ขนมจันอับ ขนมเต้าทึง⁹³ ซึ่งป่าขนมนี้เป็นหลักฐานความแพร่หลายของวัฒนธรรมต่างชาติในอยุธยาได้เป็นอย่างดี

การรับวัฒนธรรมการกินตะวันตกในช่วงแรกรับวัฒนธรรมตะวันตกนี้ จึงเป็นการใช้วัฒนธรรมตะวันตกเพื่ออ้างถึงความเป็นผู้เจริญ หรือต้องการเป็นผู้มีรสนิยม⁹⁴ วัฒนธรรมการกินตะวันตกนั้นจะเข้ามาในธรรมเนียมราชสำนักอย่างจริงจังมีหลักฐานว่า “พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชดำริ เสาะหาแบบอย่างการพระราชพิธีต่างๆ ซึ่งมีในกฎมณเฑียรบาล

⁹⁰ วรรณิกัร พรหมเสาร์ นันทาเบญจศิลารักษ์, แกะรอยสำรับไทย, (เชียงใหม่:สำนักพิมพ์วรรณักษ์, 2542) หน้า 12

⁹¹ ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และ ปรามินทร์ เครือทอง, การเมืองในประวัติศาสตร์ “ขนมหวาน” ของท้าวทองกีบม้า “มาดามฟอลคอน” “ขนมไทย” หรือ “ขนมเทศ”, สุจิตต์ วงษ์เทศ บรรณาธิการ, (กรุงเทพฯ:มติชน, 2546) หน้า คำนำ

⁹² เรื่องเดิม

⁹³ ชิดชนก ชมพุดักษ์, ปริမ်ปราจาก “ป่าขนม”, ศิลปวัฒนธรรม, 18, 2 (ธันวาคม 2539) หน้า 110

⁹⁴ วิไลเสชา ถาวรธนสาร ขนขึ้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก, (กรุงเทพฯ:เมืองโบราณ, 2545)

มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้ว ตั้งขึ้นเป็นแบบอย่างต่อมาหลายอย่าง ต่อมาในการเลี้ยงโต๊ะนี้ เกิดขึ้นด้วยการสมโภชเลี้ยงลูกขุน มีในพระราชพิธีเก่าๆ หลายแห่ง มีการบรมราชาภิเษก เป็นต้น ทรงเห็นว่าตรงกันกับการเลี้ยงโต๊ะอย่างฝรั่ง ก็ดูเป็นการนำเล่นอยู่ เพราะได้ทั้งการเก่าการใหม่ เป็นเหตุให้เกิดความสมัครสมานพร้อมมูลกัน...”⁹⁵ การจัดเลี้ยงครั้งนี้เป็นครั้งสำคัญ คือการเฉลิมฉลองพระที่นั่งอนันตสมาคม พ.ศ.2402 และโปรดพระราชทานเลี้ยงฝรั่ง ณ พระที่นั่งนี้ “พระราชดำริเสาะหาแบบอย่างการพระราชพิธีต่าง ซึ่งมีในกฎมณเฑียรบาล มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้ว ตั้งขึ้นเป็นแบบอย่าง” นับเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินอาหารแบบตะวันตกเข้ากับพระราชพิธีในกฎมณเฑียรบาล อย่างเป็นทางการ

สำหรับวัฒนธรรมการกินตะวันตกนั้นจะเข้ามาในธรรมเนียมราชสำนักอย่างจริงจังมีหลักฐานว่า “พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชดำริ เสาะหาแบบอย่างการพระราชพิธีต่างๆ ซึ่งมีในกฎมณเฑียรบาล มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้ว ตั้งขึ้นเป็นแบบอย่าง ต่อมาหลายอย่าง ต่อมาในการเลี้ยง โต๊ะนี้ เกิดขึ้นด้วยการสมโภชเลี้ยงลูกขุน มีในพระราชพิธีเก่าๆ หลายแห่ง มีการบรมราชาภิเษก เป็นต้น ทรงเห็นว่าตรงกันกับการเลี้ยง โต๊ะอย่างฝรั่ง ก็ดูเป็นการนำเล่นอยู่ เพราะได้ทั้งการเก่าการใหม่ เป็นเหตุให้เกิดความสมัครสมานพร้อมมูลกัน...”⁹⁶ การจัดเลี้ยงครั้งนี้เป็นครั้งสำคัญ คือการเฉลิมฉลองพระที่นั่งอนันตสมาคม พ.ศ.2402 และโปรดพระราชทานเลี้ยงฝรั่ง ณ พระที่นั่งนี้ “พระราชดำริเสาะหาแบบอย่างการพระราชพิธีต่าง ซึ่งมีในกฎมณเฑียรบาล มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้วตั้งขึ้นเป็นแบบอย่าง” นับเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกินอาหารแบบตะวันตกเข้ากับพระราชพิธีในกฎมณเฑียรบาล อย่างเป็นทางการ

ส่วนจะเป็นรายการอาหารอะไรบ้างนั้น มีตัวอย่างจากตำราอาหารซึ่งน่าจะเป็นเล่มแรกของประเทศไทย ชื่อ “ปะทานุกรมการทำอาหารคาวหวานอย่างฝรั่งแลสยาม แพลและเรียบเรียงโดย นักเรียนครูณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง” โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง* จัดพิมพ์เผยแพร่ และน่าจะเป็น

⁹⁵ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระราชพิธีสิบสองเดือน, (กรุงเทพฯ: ศิลปการ, 2511) หน้า 219

⁹⁶ เรื่องเดิม

* โรงเรียนสตรีวังหลัง เป็นโรงเรียนที่เจ้านาย ขุนนาง ข้าราชการ และคหบดี นิยมส่งบุตรหลานเข้าไปเรียน พลตรีหม่อมราชวงศ์ ศักดิ์ทิพย์ ปราโมช ก็เคยเรียนที่โรงเรียนนี้เมื่ออายุ 6-7 ขวบ โรงเรียนก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2413 แต่เริ่มมีคำริมาตั้งแต่ พ.ศ. 2409 มีมิชชันนารีอเมริกัน หมอ เฮาส์ (Samuael Reynolds House) และภรรยาเป็นผู้ก่อสร้าง มีวัตถุประสงค์ ต้องการให้เด็กหญิงไทยเรียนจบวิชาประถมศึกษาอ่านออกเขียนได้ มีความรู้ด้านเย็บปักถักร้อย และการทำกับข้าว ซึ่งก็ปรากฏเป็นตำราอาหารขึ้น

ตำราอาหารที่เก่าที่สุด พิมพ์พ.ศ.2441 “ ในตำรานั้นมีอาหารมีชื่ออาหารเครื่องปรุงและวิธีการทำอยู่ครบ แบ่งเป็นอาหารฝรั่งทั้งลาวหวาน ประมาณ 140 ชนิด ตัวอย่างเช่น พวกซูป ก็มี ซูปไก่, ซูปกระต่าย ซูปมันเทศ ซูปหอยนางรม พวกทอด มีทอดปลาไหล ทอดไก่ ทอดหอยแครง ทอดนกพิราบ พวกปิ้ง มีปิ้งกระต่าย ปิ้งเนื้อโค ปิ้งเนื้อโคแห้ง เนื้อโคมันวน ปิ้งมันฝรั่ง ปิ้งมะเขือเทศ พวกขนมอย่างเช่น ขนมซ็อกกาเล็ก ขนมขิง ขนมถั่วเน่า ขนมกุกกี ปุดคิงผลไม้ ปุดคิงขนมปัง ปุดคิงมะพร้าว ปุดคิงสมเด็จพระนาง ปุดคิงวุ้น เป็นต้น อาหารไทยประมาณ 36 ชนิด เช่น แกงเผ็ดน้ำ แกงนกพิราบ แกงปลาเทโพ แกงมัดสมัน แกงส้มปลาช่อนกับผลตางสาครเครื่องพริกขิง แกงข้าวกึ่ง แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย ต้มยำปลาหมอค ต้มยำกุ้งทรงเครื่อง ต้มยำกุ้งเห็ดโคน ยำใหญ่ ยำพริกอ่อน พล่ากุ้งสด พล่าดอกพยอม เป็นต้น⁹⁷ อาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่น่าจะได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยอมรับ ของชนชั้นสูง เพราะเป็นการจัดทำตำราอาหารของ โรงเรียนที่บุตรหลานเจ้านายร่ำเรียน นอกจากนี้ยังมีข้อสังเกตจาก หนังสือปะทานุกรม การทำของคาวหวานฯ เรื่องการวัดสัดส่วนเครื่องปรุงตามสูตรของอาหารตะวันตก จะใช้มาตรวัดเป็นสากล เช่น ช้อนชา, ช้อนโต๊ะ, ถ้วยชา ส่วนอาหารไทยใช้ มาตรวัดเป็น บาท, สลึง, เฟื้อง, ไพ เป็นต้น

ซึ่งกับข้าวแบบฝรั่งนี้จะเข้ามาแพร่หลายในวังก่อนที่จะแพร่ออกไปข้างนอก ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ประพันธ์ตอนหนึ่งในสี่แผ่นดินว่า “ได้ลงมือทำกับข้าว แปลกๆ ใหม่ๆ หลายอย่าง ที่เรียนรู้มาจากในวัง ให้เจ้าคุณพ่อรับประทาน เป็นต้นว่า กับข้าวฝรั่งหลายอย่างซึ่งในวังเริ่มทำแพร่หลาย”⁹⁸ ซึ่งเป็นตอนที่ชาววังอย่างพลอยกลับมาเยี่ยมบ้านตัวเอง ของกินแบบฝรั่งนั้นถือเป็นของดี ใช้อ้างถึง ผู้กินด้วยว่ามีหน้ามีตา ในสี่แผ่นดินเขียนว่า “ที่มีหน้ามีตาหน่อยก็หาของกินชั้นพิเศษ เช่น ขนมปัง หมูหยอง ชั้นรองลงมาก็มีพวกข้าวเม่าหมี ลูกบัวผัด”⁹⁹ ขนมปังซึ่งเป็นของใหม่ในสังคมขณะนั้นจึงเป็นสิ่งที่คู่มือมีหน้ามีตาของผู้กินอาหาร

ชนิดอาหารที่มีกล่าวถึงอีกอย่างคืออาหารจีน พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ เสด็จงานพระราชทานเลี้ยงขุนนางว่า “คงเลี้ยงแต่ขุนนางข้าราชการ เครื่องโต๊ะที่เลี้ยงนั้นก็เป็นอย่างเก่าๆ กับข้าวไทยบ้าง จีนบ้าง ฝรั่งบ้าง ทั้งหวานคาว ตั้งพร้อมกันเต็มบนโต๊ะ มีมีดซ้อมช้อนตะเกียบสำหรับ

⁹⁷ หนังสือแม่ครัวหัวป่าก ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ พิมพ์ปี พ.ศ.2451

⁹⁸ ปะทานุกรมการทำอาหารคาวหวานอย่างฝรั่งแลสยาม, (นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2546)

⁹⁹ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช, สี่แผ่นดิน, (กรุงเทพฯ: สยามรัฐ, 2523) หน้า 300

⁹⁹ เรื่องเดิม หน้า 356-357

เดียว”¹⁰⁰ อาหารที่คั้งโค๊ะเป็นเครื่องแบบเดิมๆ มี ไทย จีน ฝรั่งเศส อาหารทั้ง สามสัญชาติจึงน่าจะเป็นที่
 กุ๊นเคยของชนชั้นสูง โดยปรกติ กล่าวได้ว่าชนชั้นเจ้านายไทยนิยมกินอาหารสามสัญชาตินี้เป็นปรกติ
 แต่อาหารการกิน โดยปรกติของเจ้านายนั้นก็ยังคงมีกับข้าวเป็นหลักอยู่ อย่างในรัชกาล
 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า มีพระวิมาดาเธอฯ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราช ปรีบริดา
 หรือเจ้าจอมมารดาโหมด เป็นต้นเครื่องใหญ่ เป็นผู้รับหน้าที่ดูแลเครื่องเสวย เมื่อมีรับสั่งอยากเสวย
 ข้าวมันก็มีการประชุมหาวิธีการปรุงข้าวมันให้ดีที่สุด มีผู้เสนอให้หุงข้าวมันสีโดยใช้ดอกอัญชันทำ
 “เพราะดอกอัญชันมีกลิ่นหอมเย็น รื่นจุมูก และมีสีม่วงปนชมพูอ่อนๆ สะดุดตาเป็นที่สุด” เมื่อเพราะ
 เจ้าอยู่หัวทรงเสวยก็ทรงชอบและรับสั่งเรียกผู้ทำพบ เพื่อชมเชย และตบรางวัล¹⁰¹

อีกข้าวหนึ่งคือข้าวคลุกกะปิ สมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ทรงมีพระราชหัตถเลขาทรงมีถึง
 พระมหาสมณเจ้า กรมพระยาวชิรญาณวโรรส ความว่า “ด้วยได้รับหนังสือประทานมาเรื่องข้าวใหม่
 มีความยินดีเป็นอันมากที่เสวยได้ เพราะบางคนกินไม่ได้ว่าเหมือนข้าวเหนียวและไม่อร่อยอย่างไร
 ซึ่งหม่อมฉันแลไม่เห็น ส่วนตัวหม่อมฉันเองเห็นว่าเป็นการมีคุณค่าอย่างยิ่ง ดังเรื่องที่จะเล่า
 ดังต่อไปนี้

เดิมกินข้าวไม่ได้ โกรธว่ากับข้าวไม่ค่อยอร่อยบ่อยๆ จนครั้งหนึ่งวานให้กรมหมื่นปราบ
 ซื่อข้าวงงมาให้กิน เผอิญ ไปถูกข้าวอย่างนี้เข้ากินแล้วคิดใจเลขวานให้กรมปราบจัดซื้อ และ
 ซักชวนให้ลูกเมียกินก็พากันชอบ เว้นไว้แต่แม่กลาง (สมเด็จพระศรีสวรินทิราบรมราชเทวี
 พระพันวัสสาอากงเจ้า) กิน ไม่ได้มาจนทุกวันนี้ ว่าเปลี่ยนคลื่นไส้ แต่นั้นมาก็กินข้าวได้มากขึ้น
 เป็นเชื่อว่าอ้วนขึ้นเพราะข้าวนี้ แต่นั้นมาจะนับเป็นโทษอย่างหนึ่งก็ได้ ก็กินข้าวอื่นไม่ได้ ให้รู้สึกว่
 แข็งหยาบ ไม่มีรสอร่อยในนั้นเหมือนกินข้าวดอก ต่อเมื่อใดหิวๆ และไปแลกถิ่นจึงต้องกิน แต่
 อย่างไม่รู้สึกล้อมเลข การที่คิดข้าวพรรณนี้ไม่ได้คิดแต่ตัวหม่อมฉัน เป็นคิดทั้งคร้ว จึงต้องให้เงิน
 หมื่นปราบปีละ 30 ชั่งสำหรับซื้อข้าวพรรณนี้ส่งไปในบรรดาผู้ที่คิด การที่โปรดเสวยมีใจเชื่ออยู่ว่
 บางทีจะทำให้อ้วนได้ การที่จะคิดนั้นไม่ต้องกลัวจะขอส่งถวายให้เสวยพอดตลอดปี แต่การหุงนั้นอยู่
 ข้างเป็นการใหญ่ ถ้าหุงอยู่ส่งข้าวธรรมดาเป็ยกและไปต้องมีวิธีฝึกหัด หม่อมฉันเคยหุงเองดีกว่าคน
 ห้องเครื่อง แลต้องเอาเมียกรมปราบมาหุงอยู่เป็นนาน เค็วนี้ห้องเครื่องหุงได้ดี แต่กินมาประมาณ
 17-18 ปีแล้ว ในชั้นต้นนี้จะให้ห้องเครื่องหุงส่งไปถวายก่อน แล้วจะให้หูลหรือกรมหลวงวรเสฐ
 ท่านจะจัดการอย่างไรให้ฝึกหัดหุงได้จะ ได้เรียกหาได้สะดวก เพราะจะให้แห่งเครื่องหุงส่งตลอดไป

¹⁰⁰ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระราชพิธีสิบสองเดือน, (กรุงเทพฯ:ศิลปากร, 2511) หน้า 221

¹⁰¹ ศ.พลาขน้อย, กระษานิยาย เรื่องนารัฐสารพัศตรจากกรอบๆตัวรับ, (กรุงเทพฯ:มติชน, 2548) หน้า 50-51

จะมีพนักงานไปส่ง ถ้าพนักงานเขาไปหลายๆ หลากหลาย จะทรงฟ้องร้องไม่ได้ เป็นอันป่วยการไม่สำเร็จประโยชน์อันใดได้”¹⁰²

การโปรดข้าวใหม่เป็นประจำขนาดต้องจัดเงินให้คนซื้อเอาไว้ ของพระองค์นั้นแสดงให้เห็นว่าการเสวยอาหารแบบตะวันตกนั้น ทำเฉพาะการพิธี แต่การเสวยข้าวเป็นเรื่องปกติ และการคิดใจในรสข้าวใหม่นั้นก็มีคำเปรียบเปรยที่ว่า “ข้าวใหม่ปลามัน” ซึ่งใช้ในความหมายเปรียบเทียบกับคู่สมรสที่เพิ่งแต่งงาน เนื่องจากข้าวใหม่นั้นนุ่มหอม มีกลิ่นข้าวใหม่ และเดือนที่ข้าวสุก (ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน) นี้ปลาที่กำลังสมบูรณ์เพราะเป็นปลายฤดูฝนที่ นำสมบูรณ์มาโดยตลอด เมื่อข้าวใหม่ก็อร่อย และปลามีมันก็อร่อย คนกินเอร็ดอร่อยกินข้าวได้มาก ไม่เบื่อ แต่เมื่อผ่านช่วงข้าวยังใหม่ ปลามีมัน แล้วความอร่อยก็ลดลงกลายเป็นธรรมดาไป เหมือนกับคู่สมรสที่แต่งงานมาระยะหนึ่งเป็นเครื่องยืนยันความเอร็ดอร่อยที่ไม่ธรรมดาของข้าวใหม่ เยาวรัตน์ พงไพบูลย์ ได้เคยกล่าวถึงข้าวใหม่ไว้ว่า “ปลาช่อนบึงทุบฉีกนั้นกินกับข้าวต้ม โดยเฉพาะข้าวใหม่น้ำข้าวเป็นแบบนี้แหละ ข้าวใหม่ ปลามัน ขนานแท้ของจริง”¹⁰³ แสดงถึงลักษณะข้าวใหม่ที่ต้องเป็นขาง เมนูข้าวต่อมาคือ ข้าวต้มสามกษัตริย์ ซึ่งเป็นเมนูที่พระองค์ทรงคิดแปลงขึ้นคราวเสด็จประพาสคันเมืองเพชรบุรี “เสด็จลงเรือฉลอมแล่นไปออกสู่ประพาสละมูที่เขาจับปลา ตามปากอ่าวแม่กลองมีเรือฉลอมแล่นไปในกระบวนเสด็จ 3 ลำด้วยกัน เทียวซื้อปลาที่เขาจับได้ตามละมู แล้วต้มข้าวต้มสามกษัตริย์ขึ้นในเรือฉลอม ที่เรียกข้าวต้มสามกษัตริย์นั้น คือต้มอย่างข้าวต้มหมู แต่ใช้ปลาทุ กุ้ง กับปลาหมึกสดแทรกเป็นหมู เป็นของทรงประดิษฐ์ขึ้นในเช้าวันนั้นเอง ตั้งแต่เกิดมาไม่เคยกินข้าวต้มอร่อยเหมือนวันนั้นเลย”¹⁰⁴ ซึ่งโดยปกติแล้วข้าวที่หุงให้เจ้านายจะต้องหุงเป็นหม้อเฉพาะและเสวยได้เฉพาะเจ้านายกับพระญาติที่ใกล้ชิด¹⁰⁵ เมนูข้าวคลุกกะปิ เป็นเมนูที่ทรงฝันถึงคราวเสด็จยุโรป ขณะเรือกำลังแล่นในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ทรงตรัสกับพระขานูรุษราชพัลลกว่า “ข้าฝันไปว่าเสด็จยายทรงปรุงข้าวคลุกกะปิให้กินอร่อยมาก ทำให้ข้าอยากกินข้าวคลุกกะปิ เจ้าเตรียมกะปิและเครื่องปรุงอื่นๆ ไว้ให้ข้า ปรุงนี้ข้าตื่นนอนข้าจะคลุกเอง”¹⁰⁶ เรื่องข้าวคลุกกะปิ ทรงพรรณนาไว้เรียกบันทึกความหิว ในพระราชนิพนธ์ไกลบ้าน ว่า “สั่งให้บอกพระราชวรินทร์เวลาเช้าให้ไปบอกกูกในเรือหุงข้าวสำหรับกินข้าวสำหรับการกินเวลาเช้า เพราะนึกว่าถ้าหุงเองคงจะทนเช้าไม่ได้ กูกเรือนี้

¹⁰² เรื่องเดิม หน้า 19-20

¹⁰³ เยาวรัตน์ พงไพบูลย์ .สุพรรณวันนี้มีปลาผัก, มติชนสุดสัปดาห์ (11-17 มิ.ย. 2547) หน้า 59

¹⁰⁴ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, พระยาฯ, เสด็จประพาสคัน, (กรุงเทพฯ:บรรณกิจ, 2522) หน้า 22

¹⁰⁵ สัมภาษณ์ ศาสตราจารย์ นายแพทย์ พูนพิศ อมาตยกุล วันที่ 21 สิงหาคม 2549

¹⁰⁶ ศ.พลาญ้อย, กระษานิยาย เรื่องนารัฐสารพัศตรากรอบๆสำรับ, (กรุงเทพฯ:มติชน, 2548) หน้า 12-13

นับว่าหุงเกิน เคยไม่ดิบสองคราวมาแล้ว พอตั้งเสร็จล้มตัวลงนอน รู้ว่าผงถูกแอมป์เปิดตกลึงกระเพาะ เท่านั้น ผิดสางพวกกุ้งปลาเลยไม่หลอก หลับสนิท ครั้นเช้าตื่นขึ้นมา ถามไอ้ฟ่อนว่าอย่างไรเรื่องข้าว สำเร็จหรือไม่ ไอ้ฟ่อนบอกพระราชวรินทร์ไปกำกับให้ถูกหุงเอง เปียกบ้างไหมบ้างสองหม้อแล้ว ไม่สำเร็จ พ่อรู้สึกความผิดของตัวเองทันทีให้พระราชวรินทร์ไปสั่งแกไม่สั่งเปล่า ไปชี้หลังนั่ง มาติกาจนไอ้กุกทำอะไรไม่รอดตามเคย จะว่าอะไรก็ได้ ร้องได้แต่ว่า ฮือ ถ้าเช่นนั้นเราหุงเอง ไอ้ฟ่อนว่า เจ้าคุณบรูซหุงแล้ว พอล้างน้ำแล้วก็ได้กิน พระยาบรูซเช็ดคิบครวก่อนเลยหุงเปียกไปนิด ไอ้เสียบึงก็ เป็นครีตติดี ตาศรีกงยศ จะขึ้นไปเวียง เสียบึงก็หมด ตาศรีกงยศอดแทบตายเออ เหลือ กำป็น้ำปลาติดกันขวด เอามาปนกับมะนาวบีบพริกปน โรยลงไปหน่อยคลุกข้าวกินกับหมูแฮม แล กับฝรั่งเพลินอิมสบายดี คงเหมือนเปิดปากถุงใส่ลงไปหายพ่อง ไม่ได้มาค้นอยู่หน้าอกเช่นขนมปัง กับเนื้อเลย”¹⁰⁷

และยังทรงพรรณนาถึงเมนูอาหารในพระราชนิพนธ์ไกลบ้าน อีกว่า “ในกำลังนี้ก็นอน นอนเองเข้ากับแกงเผ็ด โผล่ขึ้นมาในยคาที่หลับๆ ประเดี้ยวไข่เจียวจิ้มน้ำพริก ประเดี้ยวทอดมันกึ่ง ปลาแห้งผัดอะไรพากันมาลือหลอกเสียใหญ่ หลับตาไม่ได้ต้องลืมลืม ก็แลเห็นแกงเทโพหลอกได้ ทั้งกำลังตื่นๆ เช่นนั้น จนชั้นขำแดงกวาก็พลอยกำเริบ ดีแต่ปลาร้าขมนจินน้ำยาถ่าน้ำพริก สงสารไม่ ยักมาหลอก มีแต่เจ้ากะปี้ตัวมาเมียงอยู่ไกลๆ”¹⁰⁸ ในสี่แผ่นดิน ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ เขียนถึงสำรับกับข้าว ในวังที่แม่พลอยเจอวันแรกว่า “เขาไม่ถูกว่าในสำรับจะมีกับข้าวชาววัง ที่แปลกประหลาดพิสดาร อย่างไม่บ้าง แต่พอเปิดฝาซามออกพลอยก็ค่อยคลายใจ เพราะพบกับข้าวที่รู้จักกันแล้วทั้งนั้น เป็นต้นว่า แกงบอน ผัดถั่วฝักยาว ยำไข่ปลา”¹⁰⁹ “ฉันหลนปลาร้าจะตั้งเครื่องเสด็จ คุณสายคอบอย่าง ภาคภูมิ เมื่อเช้าฉันเอาผัดกินกับปลาร้ามาขายเต็มลำเรือ”¹¹⁰ อาหารในวังจึงไม่ใช่อาหารที่แตกต่าง แปลกประหลาดไปทั้งหมด รวมถึงปลาร้าที่ยังเป็นอาหารชาววังอยู่นับแต่มีบันทึกของลาลูแบร์ กล่าวถึงปลาร้าตั้งแต่ครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์

จนมาถึงรัชการสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ การกินเนอร์แบบฝรั่งก็มีมากขึ้นเนื่องจาก นักเรียนนอกที่กลับมาจากการเล่าเรียนต่อในต่างประเทศ นิยมกินอาหารนอกบ้านกันมากขึ้นมาก โรงแรมที่มีชื่อเสียงคือ โรงแรมโอเรียลเต็ล โรงแรมทรอกกาเดโร โรงแรมยุโรปและเสปนเซอร์ เป็น

¹⁰⁷ เรื่องเดิม หน้า 13

¹⁰⁸ คาวรัตน์ ซูทรัพย์, หมิ่นร้อยพันศสาน, (กรุงเทพฯ:สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2545) หน้า 129

¹⁰⁹ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช, สี่แผ่นดิน, (กรุงเทพฯ:สยามรัฐ, 2523) หน้า 46

¹¹⁰ เรื่องเดิม หน้า 378

ต้น¹¹¹ พระองค์เองได้รับสมญานามว่า เจ้าชายสยามแบบวิกตอเรีย Victorian Siamese Prince เพราะทรงชื่นชอบวัฒนธรรมอังกฤษมาก ซึ่งสมัยที่พระองค์เสด็จไปศึกษา ประเทศอังกฤษอยู่ในช่วงวัฒนธรรมวิกตอเรีย¹¹² โดยเครื่องเสวยนั้น เจ้าพระยาเทเวศรวงศวิวัฒน์ บันทึกไว้ใน ข้อราชการในกรมมหาดเล็ก ว่า “มีกระยาหารซูป และกระยาหารฝรั่งอีก 2 สิ่ง ..โดยมากมักจะทำเป็นชั้นมีจำนวนเท่ากับผู้นั่ง โต๊ะ...เครื่องต้นพระกระยาหารไทยนี้จะต้องมีเกาเหลา 1 หม้อ และอาหารกระเพาะปลาทอดจิ้มน้ำพริกเผาทุกหม้อ เพราะเป็นของโปรดจะขาดเสียมิได้..ส่วนอาหารไทยสำหรับผู้ที่นั่งร่วมโต๊ะเสวยจะนำเสริมต่างหาก ไม่ปะปนกับองค์เครื่องต้นเลย ..การเสวยกลางคืน โดยปรกติจะเสวยแบบตะวันตก คือใช้วิธีเสริฟแทบทุกอย่าง เครื่องต้นที่เป็นพระกระยาหารไทยเท่านั้นที่ต้องใช้ทอดเครื่องถวายเฉพาะพระองค์เป็นพิเศษ”¹¹³ พระกระยาหาร มีกล่าวถึงเครื่องฝรั่ง การเสวยใช้ประเพณีแบบตะวันตก ที่ทยอยนำอาหารมาเสริฟบน โต๊ะ และมีประเพณีร่วมนั่ง โต๊ะเสวยของมหาดเล็กซึ่งเป็นประเพณีแบบตะวันตกที่จะกล่าวถึงอีกครั้งหนึ่ง รวมถึงในกลุ่มเจ้านายและข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ที่ไม่นิยมออกไปกินอาหารที่ทำขายข้างนอก แต่จะกินอาหารที่ทำจากในบ้านหรือในวัง¹¹⁴ เจ้านายรังเกียจการกินอาหารแบบไฟร่นนั้นมีบันทึกในเสด็จประพาสต้นว่า “ถ้าเป็นคนเลวจะขัดข้องอันใดมิเทียวซื้อข้าวแกงตามตลาดหรือขอเขากินก็ได้ ส่วนที่อยู่ที่พักจะอาศัยบ้านเรือนเขา หรือแม่ที่สุดจะไปอาศัยนอนตามวัดก็ไม่เห็นจะขัดข้อง เขาเทียวกันเช่นนั้นลงไป แต่นี้ท่านเป็นเจ้าเป็นนายเป็นผู้ลากมากดี ซึ่งรังเกียจกับข้าวของกินที่เขาเร่ขายไว้ตามตลาด”¹¹⁵ ส่วนข้าราชการผู้น้อยจะกินตามโรงขายข้าวแกง

วัฒนธรรมอาหารจีนจึงเป็นวัฒนธรรมที่แพร่หลายอยู่ในเมืองไทยอย่างแพร่หลาย อาหารจีน อย่างเกาเหลา และกระเพาะปลานั้นกลับถูกเรียกรวมเป็นอาหารไทยแล้ว อันเป็นผลจากแนวคิด

¹¹¹ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 91-92

¹¹² วิไลเลขา ถาวรธนสาร, ชนชั้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก, (กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ, 2545) หน้า 139-140

¹¹³ เจ้าพระยาเทเวศรวงศวิวัฒน์, ข้อราชการในกรมมหาดเล็ก, (พระนคร: โรงพิมพ์กรมแผนที่ทหารบก, 2500 พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ พระยาเทเวศรวงศวิวัฒน์ วัดเทพศิรินทราวาส 22 ธันวาคม 2500) หน้า 42 อ้างใน กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 130

¹¹⁴ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 99

¹¹⁵ สมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า, เสด็จประพาสต้น, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บรรณกิจ, 2522) หน้า 11

ชาตินิยมในช่วงปลายรัชกาลที่ 5 ซึ่งเชื่อมโยง กษัตริย์ ราษฎร อาณาเขต และประเทศเข้าด้วยกัน¹¹⁶ นอกจากเกาเหลาจะมีชื่ออยู่ในพระกระยาหาร แล้วชาวจีนแต่จิ๋ว เจ้าของภัตตาคาร ปักจันเหลา ยังได้พระราชทานยศเป็น หลวงทิพยรสโอชา จากสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ภัตตาคารปักจันเหลานี้ อยู่บนถนนเขาราช เยื้องกับภัตตาคารเขาวี้น แต่ปิดกิจการหลังจากเปิดมาได้ 15 ปี โดยบุตรของหลวงทิพยรสโอชาให้เหตุผลว่าสมเด็จพระปกเกล้าฯทรงแนะนำให้เลิกเนื่องจากการฆ่าสัตว์ตัดชีวิต¹¹⁷ นอกจากภัตตาคารปักจันเหลา ภัตตาคารเขาวี้นแล้ว ก็ยังมี ภัตตาคารจีนชื่ออื่นๆอีกเช่น ชี่จันเหลา ห้อยเทียนเหลา กี่จันเหลา เป๊ะอิดเคียงเหลา เป็นต้น แต่พระมงกุฎเกล้าฯเองไม่ทรงไปเสวยที่ภัตตาคารเนื่องจากทรงรังเกียจ ภัตตาคารจีนหรือ โฮเต็ลเจ๊ก ว่า “เพราะกับข้าวของกินก็เต็มกลิ่นและไม่ใคร่จะพบคนไทยด้วย มีแต่เจ๊กแน่นๆไปทั้งนั้น”¹¹⁸ หรือในชนชั้นล่างอย่างชาวจีนอพยพ ที่เข้ามาทำงาน กาญจนาคพันธ์ บันทึกว่า “ส่วนมากแล้วมองไปทางไหนก็มีแต่เจ๊ก อยู่ทั่วไปหมด เริ่มจากเจ๊กขายข้าวพอง (คือข้าวพองเป็นก้อนๆ ไปขายบ้างแลกของตามบ้านบ้างราคาถูกๆ) เจ๊กขนขี้เจ๊กรดถนนกันฝุ่น เจ๊กกวาดถนน เจ๊กลากรถเจ๊ก เจ๊กตักน้ำส่งตามบ้าน เจ๊กรับจ้างแบกหามต่างๆ เจ๊กหาบเร่ขายของกิน ตั้งร้านขายของเบ็ดเตล็ด และมักเป็นร้านเขียนหอย ก.ข. ด้วย เจ๊กตั้งโรงยี่ผี มีเจ๊กบ้างไทยบ้างเข้าไปนอนเป่าปี่กัน เป็นแถวเสมอ เจ๊กตั้งโรงจันทน์”¹¹⁹ เจ๊กเหล่านี้ นิยมกินข้าวต้ม (แป๊ะมั่วย) กับเครื่องมีลูกหน้าเล็บ ผักกาดเค็ม ไข่ต้ม ฯลฯ สำหรับคนจีน¹²⁰ เป็นอาหารที่คนจีนชั้นล่างนิยม ร้านกลางวันจะเปิดขายประจำตามตึกแถว แต่ถ้าเป็นกลางคืน “ทำเหมือนแผงลอยมีหลังคาผ้าหนาๆ มีม้ายาวตั้งหน้าแผงหรือข้างๆแผง สำหรับคนนั่งกิน ซึ่งมักนั่งของๆกิน เรียกกันว่าข้าวต้มก๊วย แผงข้าวต้มก๊วยส่วนมากตั้งในที่ที่เป็นช่องหรือเป็นที่ว่างริมถนน ขายแต่ข้าวต้มก๊วยอย่างเดียว สมัยนั้นเคยพูดกันเล่นๆว่า “ของของเหลา” เพราะนั่งของๆกิน ไม่มีโต๊ะเก้าอี้ นั่ง ..เริ่มตั้งแต่ค่ำ พอล่วงมาสักทุ่ม สองทุ่ม มีหาบเร่ออกขาย ...ก็คือขายเกี้ยว (ซึ่งก็มีไม้ท่อนเล็กๆ เคาะเรียก ป็อกกๆ เหมือนรถเข็นขายพะหมี่ในปัจจุบัน) ..ราวสี่ห้าทุ่ม มีหาบขายเป็ดย่างกับข้าว(คนขายที่ไม่ชำนาญจะ โคนเปิด

¹¹⁶ ชีรยุทธ บุญมี, ชาตินิยม และหลังชาตินิยม, (กรุงเทพฯ:สายธาร, 2546), หน้า 103

¹¹⁷ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, ความเป็นอนิจจัง ของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางอาหาร”ประชาธิปไตย”, ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 24 เล่ม 11 วันที่ 1 กันยายน 2546 www.matichon.co.th

¹¹⁸ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว, หัวใจชายหนุ่ม, (พระนคร: สำนักพิมพ์ก้าวหน้า) หน้า 15 อ้างใน กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 93

¹¹⁹ เรื่องเดิม หน้า 220

¹²⁰ เรื่องเดิม หน้า 209

เพาะ คือถูกขโมยโดยใช้บ่วงจากบนต้นไม้) ... ไล่เล็กกันมีเจ๊กขายข้าวมันผักกาดเค็ม ส้มเป็นชิ้นเล็กๆ ละครไปกับข้าวมัน ... อีกหาบหนึ่งเรียก “เกี่ยมซึ่งติ” ..มีของกินเบ็ดเตล็ดมากเค็มหาวใหญ่ มีเมล็ดแดงโม ลูกบ๊วย ลูกพลับแห้ง แห้วจีน ลูกโหนด (ชื่อของลูกโหนดทำให้คนไทยกับจีนทะเลาะกันเพราะถามว่าลูกอะไร ก็ตอบว่าลูกโหนด?) เกี่ยมบ๊วย ลิ่นจี้แห้ง”¹²¹ อาหารของคนจีนเหล่านี้ยังมีข้อมูลอีกว่า “คนกินซึ่งเป็นคนจีนเป็นส่วนใหญ่ก็จะขึ้นไปนั่งของๆ บนเก้าอี้แล้วใช้ตะเกียบคีบกับข้าวกิน สนนราคาข้าวต้มถ้วยหนึ่ง 2 สตางค์ ก็ถืออ้อมแล้ว ถ้าไม่อ้อมก็จะมีกรรมแลกน้ำข้าวต้มโหสดฟรี ส่วนกับข้าวที่กุลินิยมกินหัน ได้แก่ ผักผัก หมูพะโล้ เป็ดผัดขิง ปลาหมอต้ม เกี่ยมไฉ่”¹²² นอกจากร้านหาบแล้วร้านขายอาหารในเรือของคนจีนก็มีล่องเรือขายในแม่น้ำลำคลองด้วย¹²³

3.3 กลไกของรัฐที่มีผลต่อวัฒนธรรมการกินอาหารไทย

การที่สังคมไทยเป็นสังคมที่เพาะปลูกด้วยการพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก ผู้คนจึงให้ความสำคัญกับข้าว มากกว่าฐานะของการเป็นอาหาร คือเป็นทั้งเทพเจ้า มีชีวิตจิตใจ หรือ เป็นสิ่งที่เทพประทานมา หรือแย่งชิงมาได้ด้วยความยากลำบาก การปฏิบัติบูชา ให้ความเคารพต่อข้าว จึงเป็นความเชื่อที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรมที่ต้องอ่อนน้อมต่อธรรมชาติ เพื่อวิงวอนขอความอุดมสมบูรณ์ให้แก่พืชพันธุ์ ธัญญาหารที่มีข้าวเป็นอาหารหลัก¹²⁴ รัฐได้ควบคุมลงไปโดยใช้กลไกอำนาจรัฐเพื่อควบคุมพฤติกรรมของประชาชน โดยกำหนดเป็นกฎหมายกำหนด หรือห้ามการกระทำของประชาชน ในกฎหมายมังรายศาสตร์ ได้กล่าวว่า “..ลักกล้าท่านไปปลูกที่นา ให้ศึราคาข้าวต้นละ 2,200 เบี้ย ให้ไหม 10 เท่า เป็น 22,000 เบี้ย เพราะว่าข้าวเป็นของประเสริฐกว่าทุกสิ่ง”¹²⁵ นอกจากระบุในกฎหมายว่าข้าวประเสริฐกว่าทุกสิ่งแล้ว การบังคับใช้ ก็สอดคล้องกัน เช่น กรณีไป

¹²¹ เรื่องเดิม หน้า 211-213

¹²² พรณี บัวเล็ก ,กุลินากับประวัติศาสตร์แรงงานไทย, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์สารคดี, 2542) หน้า 87

¹²³ นิล ,เฟรเดอริก อาร์เธอร์ ,ชีวิตความเป็นอยู่ในกรุงสยามในทัศนะของชาวต่างชาติ ระหว่าง พ.ศ. 2383-2384, (กรุงเทพฯ:กรมศิลปากร, 2525) , หน้า 135

¹²⁴ สุจิตต์ วงษ์เทศ อ่านแผ่นดินทองถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่, มติชนสุดสัปดาห์ (17-22 กุมภาพันธ์ 2549) :78

¹²⁵ ประเสริฐ ณ นคร ,มังรายศาสตร์, พิมพ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพหลวงโศทรกิตยานุพัทธ์ (อาสา โศทรกิตย์) 4 เมษายน 2514 หน้า 87 อ้างใน สุวิทย์ วีระศาสตร์, ประวัติศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2548) หน้า 89-90

ลักขโมยหมู ถูกปรับไหม 1,000 เบี้ย¹²⁶ การขโมยหมูหนึ่งตัว กลับทำให้ถูกปรับมากกว่าข้าวหนึ่งคัน ถึง 22 เท่า หรือถ้าผู้ใดขโมยจรรยาใส่หน้าข้าวก็มีบทลงโทษ “ผู้ใดขโมยใส่หน้าข้าวแรกท่านตั้งแต่ว่าหนักล้า ไปจนถึงตอนจะย้ายปลูก จะเก็บเกี่ยวให้มันหาเหล่า 2 ไห ไก่ 1 คู่ เทียน 2 เล่ม ข้าวตอก ดอกไม้ บูชา ขวัญข้าว และเสื่อนา ผิเพียงแต่เย็บไม่ได้ขี้ ให้มันหาไก่คู่หนึ่ง เหล้าขวดหนึ่ง เทียนคู่หนึ่ง ข้าวตอก ดอกไม้ บูชาเสื่อนา ถ้าถึงตอนเกี่ยวแล้วอย่าทำอะไรเกิด ผู้ใดขโมยใส่ฟ่อนข้าวท่านให้หาเหล่า 2 ไห ไก่ 2 คู่ ข้าวตอก ดอกไม้ บูชาเสื่อนา ขวัญข้าว ส่วนที่ถูกอาจขโมยใส่ข้าวให้ไหม 110 เงิน เพราะว่าข้าว เป็นของวิเศษเลี้ยงชีวิตคนทั้งหลาย”¹²⁷ สมัยอยุธยา กฎหมายมาตรา 33 ระบุว่า “หากผู้ใดลักพินรว หรือทลายรวไรนา ปลอ่ยให้วัวควายเข้าย่ำไรนาของผู้อื่น ให้โทษตามความผิดหนักเบาจากนั้นให้ ตระเวน 3 วันพร้อมกับร้องประกาศกับผู้คนทั้งหลายว่า “อย่าเอาข้าวเป็นธรรมเนียม” โดยให้เหตุผล การลงโทษว่า เพราะมันจะถูกแม่โพสพซึ่งเลี้ยงมันมา”¹²⁸

ขณะเดียวกันก็อธิบายบอกกล่าวและปลูกฝังแนวความคิดความเคารพต่อข้าวของสังคม เอาไว้ อย่างเช่นความเชื่อที่ว่าข้าวมาจากสวรรค์ หรือข้าวสมัยก่อนมีขนาดใหญ่และบินมาเข้ายุ้งฉาง เอง แต่ต่อมาคนทำไม่ดีข้าวจึงเมล็ดเล็กลง หนีหายไป และต้องไปเก็บมาเข้ายุ้งฉางเอง ,การอธิบาย ว่าข้าวเป็นเลือดเนื้อของแม่โพสพ เหล่านี้มีผลต่อความเชื่อของผู้คนในสังคมที่จะให้ความเคารพ บูชาข้าว ให้ขยันขันแข็งในการเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวข้าว ดังตัวอย่างนิทาน ตำนานเกี่ยวกับข้าว รัฐ โดยเจ้านายก็ได้ร่วมกำหนดแบบแผนวัฒนธรรมที่มีต่อข้าวในลักษณะที่เป็นสถาบันทางสังคม ซึ่งเป็นประเพณีที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมภายนอก โดยเฉพาะวัฒนธรรมอินเดีย ที่เป็นการวิงวอน ร้องขอความอุดมสมบูรณ์ให้แก่พืชพันธุ์ธัญญาหารคือข้าวเป็นหลัก ซึ่งผู้ปกครองต้องสร้างสรรค์สิ่ง ที่เกื้อกูลให้ไพร่ฟ้าข้าแผ่นดินได้อยู่ดีกินดี¹²⁹ ส่วนใหญ่เป็นประเพณีทางพราหมณ์¹³⁰ เช่นพิธีจรด พระนังคัลแรกนาขวัญ พระราชพิธีพืชมงคล

¹²⁶ เรื่องเคิม

¹²⁷ เรื่องเคิม

¹²⁸ วรรณิการ์ พรหมเสาร์, นันทา เบญจสิลาภักษ์, แกะรอยสำรับไทย, (เชียงใหม่:สำนักพิมพ์วรรณ ธิ์, 2542) หน้า 39

¹²⁹ สุจิตต์ วงษ์เทศ, ข้าวปลาหมาเก้าหาง: ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว, (กรุงเทพฯ: มติ ชน, 2546) หน้า (13)

¹³⁰ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว, 2546) หน้า 54

ในสมัยอยุธยาโลกอำนาจรัฐที่มีผลควบคุมการกินของผู้คนอย่างมากก็คือ อุดมการณ์ศาสนา ตัวอย่าง ย่านป่าทุ่งวัดกระบือ วัดวัด มีตลาดมอญ พม่า ฆ่าเป็ดไก่ขาย ภายหลังโปรดให้เลิก¹³¹ เป็นตัวอย่างแสดงถึงลักษณะชีวิตความเป็นอยู่ ผู้คนยุคนี้มีตลาดขายอาหารสดอยู่มากแต่มีเฉพาะตลาดที่ขาย กุ้ง ปลา ส่วนเป็ด ไก่ ก็ถูกห้ามขาย และสัตว์ใหญ่อื่นนั้นก็ถูกจำกัดขอบเขตการกิน สัตว์ใหญ่จะล้มได้เมื่อมีงานสำคัญอย่างงานบวช ซึ่งกลไกอุดมการณ์รัฐได้ปลูกฝังแนวความคิดเรื่องการไม่ฆ่าสัตว์ตัดชีวิต ทำให้ผู้คนหลีกเลี่ยงการกินเนื้อสัตว์ใหญ่ การฆ่าสัตว์ในวันพระ ซึ่งมีบันทึกถึงอิทธิพลจากศาสนาพุทธที่เฟื่องฟู จนรัฐโดยพระเจ้าแผ่นดินออกประกาศห้ามการจับสัตว์ฆ่าสัตว์วันพระซึ่งสังฆราชปาลเลกัวซ์ ได้บันทึกไว้ว่า “พระเจ้าแผ่นดินจึงทรงห้ามการล่าสัตว์และตกปลาทุกวันพระแปดค่ำและสิบห้าค่ำของเดือน”¹³² มีความเชื่อเรื่องการฆ่าสัตว์เป็นบาป ในสมัยอยุธยาจึงพบว่ามีตลาดขายเป็ดไก่ที่ประกอบการ โดยคนต่างค้ำว ไม่มีตลาดขายสัตว์อื่นๆเลย แล้วยังถูกยกเลิกห้ามขายในเวลาต่อมาด้วย¹³³ “การจับปลาเป็นสิ่งที่เขาชอบมาก แต่เนื่องจากศาสนาห้ามมิให้ฆ่าไม่ว่าอะไรที่มีชีวิต เขาจึงหลีกเลี่ยงบัญญัติอันเข้มงวดนี้โดยกล่าวว่า เขาเพียงแต่เอาปลาขึ้นจากน้ำ ไม่ได้ทำให้เลือดมันออก ...แต่ถ้าผู้ใดถูกจับได้ว่าจับปลาในวันพระ ก็จะถูกคำนิฐานทำลายความศักดิ์สิทธิ์ของวันพระ”¹³⁴ การไม่ฆ่าสัตว์นั้นนอกจากจะเป็นความเชื่อทางพุทธศาสนาแล้ว วิถีชีวิตการเกษตรที่ชาวนาต้องพึ่งพาแรงงานจากสัตว์ใหญ่เหล่านั้นก็เป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้การฆ่าสัตว์ใหญ่เพื่อเป็นอาหารไม่เป็นที่นิยม ย่านป่าทุ่งวัดกระบือ วัดวัด มีตลาดมอญ พม่า ฆ่าเป็ดไก่ขาย ภายหลังโปรดให้เลิก¹³⁵ เป็นตัวอย่างแสดงถึงลักษณะชีวิตความเป็นอยู่ ผู้คนยุคนี้มีตลาดขายอาหารสดอยู่มากแต่มีเฉพาะตลาดที่ขาย กุ้ง ปลา ส่วนเป็ด ไก่ ก็ถูกห้ามขาย และสัตว์ใหญ่อื่นนั้นก็ถูกจำกัดขอบเขตการกิน สัตว์ใหญ่จะล้มได้เมื่อมีงานสำคัญอย่างงานบวช

¹³¹ กรมศิลปากร, มรดกวัฒนธรรมไทย สมัยพระนครทวารวดีศรีอยุธยา (พ.ศ. 1890-พ.ศ. 2310), (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ประชาชน, 2543) หน้า 18-23

¹³² ปาลเลกัวซ์, อัง บัปติสต์, เล่าเรื่องเมืองไทยโดยสังฆราชปาลเบอกัวซ์, สันต์ ท. โกมลบุตร แปล, (พระนคร: ก้าวหน้า), หน้า 187-188

¹³³ กรมศิลปากร, มรดกวัฒนธรรมไทย สมัยพระนครทวารวดีศรีอยุธยา (พ.ศ. 1890-พ.ศ. 2310), (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ประชาชน, 2543) หน้า 19-20

¹³⁴ ฟรังซัวส์ อังรี คุรแปง, ประวัติศาสตร์แห่งราชอาณาจักรสยาม, ชาเวียร์ ปอล แพล, (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2530) หน้า 96

¹³⁵ กรมศิลปากร, มรดกวัฒนธรรมไทย สมัยพระนครทวารวดีศรีอยุธยา (พ.ศ. 1890-พ.ศ. 2310), (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ประชาชน, 2543) หน้า 18-23

นอกจากนี้ยังพบว่าไพร่ที่มีฐานะดีไม่นิยมการดื่มสุรา ตามที่ลาลูแบร์บันทึกว่า “ชาวสยามที่มีฐานะสูงกว่าราษฎรสามัญเล็กน้อย จะไม่ทำตัวให้นิยมความมึนเมา ถือว่าการดื่มเหล้าเป็นสิ่งที่น่าละอายอย่างยิ่ง”¹³⁶ แต่ในสมัยต่อมา เฟรเดอริก อาร์เธอร์ นีล ชาวอังกฤษเดินทางเข้ามาช่วง พ.ศ. 2383-2384 ได้บันทึกไว้ว่า “คนพื้นเมืองน้อยคนที่จะคิดนิสัยการดื่มจัด... แต่ในหมู่คนสยามเองนั้น การดื่มก็อยู่ในวงจำกัด คือเฉพาะคนร่ำรวยเท่านั้น”¹³⁷ กล่าวได้ว่าวิถีชีวิตของคนไทยเกี่ยวข้องกับ ความเชื่อทางศาสนา เป็นสำคัญ และส่งผลถึงวัฒนธรรมการกินของสังคมไทย คนทั่วไปไม่นิยมกินเนื้อสัตว์ จะกินในงานพิธีสำคัญ การเสพสุราของมีนเมาก็เป็นสิ่งที่ควรงดเว้น อาหารหลักของไพร่จึงเป็นข้าว ปลา และสัตว์เล็กสัตว์น้อย ต่างๆ

การกินอาหารก่อนหลังหรือการแยกสัรับกินต่างหากก็เป็นวัฒนธรรมการกินของไทย โดยผู้หญิงที่เป็นภรรยาจะกินหลังสามี บ่าวไพร่จะกินได้ต่อเมื่อเจ้านายกินอาหารแล้ว¹³⁸ โดยเฉพาะ กษัตริย์ เชื้อพระวงศ์ที่วัฒนธรรมดังกล่าวจะยิ่งเคร่งครัด คือกษัตริย์และเชื้อวงศ์ใกล้ชิดเท่านั้นที่สามารถเสวยพร้อมกันได้ เมื่อเจ้านายอิ่มแล้ว ชั้นต่อมาคือข้าหลวงชั้นสูงจะสามารถกินได้ ชั้นถัดมาคือข้าหลวงธรรมดา และชั้นสุดท้ายคือบ่าวไพร่ที่รับใช้ในวัง แต่ละกลุ่มมีที่และภาชนะเฉพาะของตนไม่ปะปนกัน¹³⁹ การแบ่งแยกการกินทั้งเวลาและสถานที่นี้ ถือเป็นธรรมเนียมข้อห้ามโดยมีคำโบราณเรียกว่า “ร่วมอาสน์ท้าวพระยา”¹⁴⁰ คือการกระทำความเทียมเจ้านาย หรือแม้แต่สามี เป็นทั้งลักษณะการแบ่งชนชั้นและเพศสภาพ สอดคล้องกับบันทึกของ เฟรเดอริก อาร์เธอร์ นีล ชาวอังกฤษ ที่เดินทางเข้ามายังกรุงเทพฯ พ.ศ. 2383 กล่าวว่า “ถึงแม้ว่าทุกคนจะไม่กล้ากินอาหารก่อนเวลาเสวยของพระเจ้าแผ่นดิน”¹⁴¹ แสดงถึงการแบ่งแยกเวลาการกินของพระเจ้าแผ่นดินกับราษฎร แต่เมื่อเจ้านายรับวัฒนธรรมการกินแบบตะวันตกเข้ามา จึงเกิดวัฒนธรรมการกินร่วมโต๊ะของผู้หญิง ซึ่ง

¹³⁶ ลาลูแบร์, ชิ มอง เคอ, จดหมายเหตุลาลูแบร์ เล่ม 1, สันต์ ท. โกมลบุตร แปล (พระนคร: ก้าวหน้า, 2510) หน้า 326

¹³⁷ นีล, เฟรเดอริก อาร์เธอร์, ชีวิตความเป็นอยู่ในกรุงสยามในทัศนะของชาวต่างชาติ ระหว่าง พ.ศ. 2383-2384, (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2525), หน้า 71

¹³⁸ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาคาร ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 176

¹³⁹ สัมภาษณ์ ศาสตราจารย์ นายแพทย์ พูนพิศ อมาตยกุล วันที่ 21 สิงหาคม 2549

¹⁴⁰ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาคาร ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 133

¹⁴¹ นีล, เฟรเดอริก อาร์เธอร์, ชีวิตความเป็นอยู่ในกรุงสยามในทัศนะของชาวต่างชาติ ระหว่าง พ.ศ. 2383-2384, กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2525, หน้า 123



ผู้ชายจะมีผู้หญิงมาร่วมงานเลี้ยง เป็นคู่ของคนในการนั่งโต๊ะตามแบบวัฒนธรรมตะวันตก และปฏิบัติต่อผู้หญิงอย่างดี ซึ่งการให้เกิดริ้วรอยผู้หญิง ถือว่าขัดกับวัฒนธรรมปฏิบัติทั่วไปของสยาม ที่ภรรยาจะกินอาหารเมื่อปรนนิบัติสามีให้กินอาหารเป็นที่เรียบร้อยแล้ว¹⁴² ซึ่งมีในบันทึกสอนหญิงว่า “แต่งให้สาวกินอิมหนา ยกมาล้างแล้วควักออกกิน”¹⁴³ หรือ “อยู่จนผัวรับประทานอาหารแล้ว นางน่องแก้วเจ้าจึงกินเมื่อภายหลัง อย่ากินก่อนภัสดาคุณ่าซัง เขาจะรังเกียจใจคู่มิได้”¹⁴⁴

การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการร่วมโต๊ะนี้ พัฒนาจากที่ให้ภรรยาหรือ บุตรสาว ร่วมโต๊ะแล้ว การได้ร่วมโต๊ะของบ่าวก็เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในช่วงรับวัฒนธรรมนี้ โดย องค์สมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ ทรงเป็นตัวอย่างแรก ที่ได้ร่วมสำหรับ กับข้าราชการผู้ติดตาม อย่างบันทึกเสด็จประพาสคัน ว่า “ใครเคยตามเสด็จประพาสไปแคว้นมาแต่ก่อนย่อมเข้าใจดี ว่าถ้ามีช่องสนุกในการที่จะได้ทรงสมาคม กับราษฎรเกิดขึ้นอย่างนี้แล้ว ที่พระเจ้าอยู่หัวของเราจะเว้นเป็น ไม่มี พยายามสั่งเชิญ พวกเราก็เข้าล้อมสำหรับพระเจ้าอยู่หัวด้วยกัน ว่ากันคนละคำสองคำ”¹⁴⁵ หรือ กรณีข้าวต้มสามกษัตริย์ที่ดื่มในเรือด้วยพระองค์เอง และผู้ตามเสด็จ ได้กินกันทุกคน สมเด็จพระยาดำรง ถึงกับบันทึกว่า ตั้งแต่เกิดมาไม่เคยกินข้าวต้มอร่อยๆเหมือนวันนี้เลย¹⁴⁶ ในสมัยของสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ มหาเดเล็กโกสัชชิตหลายคนเข้าร่วมโต๊ะเสวยกลางคืนในห้องเสวยแบบชาวตะวันตก โดยสำหรับอาหารฝรั่งนั้นเสิร์ฟเฉพาะคนปรกติ แต่อาหารไทยมหาดเล็กไม่ได้ร่วมสำหรับพระกระยาหาร โดยพระองค์จะมีสำหรับต่างหาก¹⁴⁷ การร่วมอาสน์ท้าวพระยาจึงเป็นกรณีที่ไม่ปรกติเช่นการประพาสคัน

¹⁴² เรื่องเดิม หน้า 176

¹⁴³ เจ้าพระยาพระเสด็จสุเรนทราธิบดี, คำฉันท์สอนหญิงจากหนังสือวิริญาณและสมบัติผู้ดี, (พระนคร: โรงพิมพ์กรมแผนที่ทหารบก, 2504, ที่ระลึกงานฉาปนกิจศพ นางปิ่น เสิงพิณ ณ เมรุวัดประยูรวงศาวาส 25 มกราคม 2504), หน้า 12 อ้างใน กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 132

¹⁴⁴ เชื้อชั้น ศรียาภัย และ นล นรากร, ผู้รวบรวม, สุนทรภู่ สอนหญิง สวัสดิรักษา และศาลากวี, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์คลังวิทยา, 2520) หน้า 86 กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 132

¹⁴⁵ สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ, เสด็จประพาสคัน, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บรรณกิจ), 2522 หน้า 6

¹⁴⁶ เรื่องเดิม หน้า 22

¹⁴⁷ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 131

ที่ต้องการพระสำราญ และปกปิดฐานะ การได้ร่วมอาสน์ของมหาเถรในรัชกาลที่ 6 ก็เป็นเพียงแต่อาหารฝรั่งที่เสิร์ฟแยกกัน วัฒนธรรมการกินร่วมสำหรับของชนชั้นสูง โดยเฉพาะกษัตริย์ จึงยังไม่ได้เปลี่ยนไปแต่ได้รับการปรับปรุงเมื่อใช้กับวัฒนธรรมตะวันตก และได้รับการยกเว้นสำหรับการประพาสต้น หรือประพาสไพรเวสเท่านั้น

การสำรวมในการกินอาหาร อย่างการออกมากินขนมจากมุ้งโดยไม่ได้ล้างหน้าแปรงฟัน แต่งตัวก่อนมาร่วมโต๊ะอาหาร ของเด็กๆที่อยู่ในวังมีบันทึกว่า “..ถูกกริ้วหาว่าตะกตะกลาม ของก็ทำมาให้กินอยู่แล้วรีบร้อนทำไม ควรไปอาบน้ำแปรงฟันก่อน แต่งตัวเรียบร้อยจึงมานั่งโต๊ะอาหารไม่ได้เลี้ยงให้อดอยากสักหน่อย”¹⁴⁸ ซึ่งชนชั้นสูงนั้นจะมีจำนวนมือ 3 มือแต่ละวันซึ่งมีเฉพาะเจ้านาย หรือพวกเจ้าสัว กลุ่มพี ส่วนชั้นไพร่ กินเพียงวันละสองมือคือสาย กับ เข่น¹⁴⁹ นอกจากนี้ยังพบคำสอน เรื่องการกินที่เกินประมาณ ในหิโตปเทศ ซึ่งอ้างว่าเป็นนิทานคำสอนที่เก่าแก่ของอินเดีย ชื่อคัมภีร์ปัญจคันตระ มีอายุราวพุทธศตวรรษที่ 12 นอกจากนี้ยังได้รับการแปลแพร่หลายทั้งอาหารับฮิบรู ลาติน เยอรมัน อังกฤษ ความว่า “นกยางโง่เมื่อกินปลาทั้งดี ชั่ว และปานกลางมากมายได้แล้ว ก็ถูกปูหนีบถึงพินาศ เพราะความละโมภเกินประมาณ”¹⁵⁰ เป็นตัวอย่างของนกกระยางละโมภที่ไม่เคยกินเนื้อปูแล้วต้องการลองกินดู ทั้งที่นกกระยางได้กินปลาไปหมดบึงแล้ว แต่เมื่อไม่เคยกินปูจึงไม่รู้ว่าปูอันตรายอย่างไร การควบคุมการกินนี้ยังแสดงออกในลักษณะการกินอาหาร โดยใช้เวลานานๆ เช่น “เมื่อครั้งราชวงศ์ตอยู่ในระหว่างขั้นตอนการก่อสร้าง พระเจ้าอยู่หัวมักจะเสด็จฯไปที่นั่นเสมอๆ เพื่อทอดพระเนตรการปลูกสร้าง และการวางแผนผังโดยทั่วไป การเสวยพระกระยาหารกลางวันในโอกาสนี้จึงดูเหมือนกับการเสด็จไปปิกนิก ที่แทบไม่มีพิธีการใดๆ เลยแต่ก็ยังคงใช้เวลาในการเสวยนานเหมือนเช่นเคย”¹⁵¹ การใช้เวลาในการกินนานก็เป็นการแสดงฐานะ

¹⁴⁸ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์, ชีวิตที่อยู่ร่วมกันในวังสวนสุนันทา, ศิลวัฒนธรรม, 7, 3 (มกราคม 2529) หน้า 54 อ้างใน กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 67

¹⁴⁹ กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 70

¹⁵⁰ เสฐียร โภเศษ-นาคะประทีป, หิโตปเทศ, ไม่ปรากฏสถานที่พิมพ์, ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ รองอำมาตย์เอก นายแพทย์ ขุนวิจิตรศุขการ วัฒนภักดิ์กษัตริยาราม วันที่ 25 มิถุนายน 2515, หน้า 278-281

¹⁵¹ มัลลคอสม์ สมิต, ราชสำนักสยามในทศวรรษของหมอมสมิธ, ศุภรัตน์ ธราศักดิ์ แปล, กรุงเทพฯ: กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์กรมศิลปากร, 2537 หน้า 91 อ้างใน กมลทิพย์ จ่างกมล, อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น, (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 76

อย่างหนึ่ง โดยกมลทิพย์ จ่างกมล ให้ความเห็นว่า เพราะการกินอย่างเร่งรีบแบบชนชั้นล่างนี้เนื่องจากต้องรีบกลับไปทำงานต่อ และดูมองว่าการกินอย่างเร่งรีบเป็นมารยาทที่ไม่ดีของชนชั้นล่าง ในขณะที่กลุ่มชนชั้นสูงโดยปรกติแล้วไม่จำเป็นต้องเร่งรีบในการรับประทานอาหาร เหตุผลอีกประการผู้ศึกษามองว่าหนึ่งสังคมไทยโดยทั่วไปเป็นสังคมที่ไม่เร่งรีบ การกินอย่างตระกละมูมามเป็นไปโดยธรรมชาติของมนุษย์ที่กินตามความอยากและเป็นไปโดยธรรมชาติไม่ต้องเก็บกด ควบคุมความรู้สึกลอยกินหรือหิวไว้ แต่ชนชั้นเจ้านายมองว่าการกินอย่างมูมามเป็นลักษณะที่ไม่สมควร และสร้างมาตรฐานการกินที่จะต้องสำรวม และมีกฎเกณฑ์อย่างกำสอนใน หนังสือสมบัติผู้ดี ว่า “ข่อมไม่ถูกลนและเอะมูมามในการบริโภค, ข่อมไม่ถูกร้องหรือหิบบ่นสิ่งที่ผู้อื่นจะบริโภคด้วยมือตน, ข่อมไม่ล่วงล้ำ ข้ามหิบบ ของบริโภคผ่านหน้าผู้อื่น ซึ่งควรขอโทษและขอให้เขาส่งได้, ข่อมไม่ละลาบละล้วงเอาของผู้อื่นมาใช้ในการบริโภค เช่น ถ้วยน้ำ และผ้าเช็ดมือ เป็นต้น, ข่อมไม่เอาเครื่องใช้ของคน เช่น ช้อนส้อม ไปล่วงตักสิ่งบริโภคซึ่งเป็นของกลาง”¹⁵² การกินช้อนส้อมที่เป็นสิ่งที่ชนชั้นสูงนำมาใช้เป็นแบบแผนในการกินอาหารของตนแล้ว ก็จะต้องมีวิธีการกินโดยการกินข้าวจากช้อนซึ่งเป็นช้อน โต๊ะขนาดปรกติ 15 ซีซี ก็จะต้องกินจากปลายช้อนจะไม่ใช้ช้อนตักอาหารเต็ม¹⁵³

3.4 ความสัมพันธ์ของ กลไกของรัฐ กับวัฒนธรรมการกินอาหารไทย

ในช่วงก่อนจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรีการควบคุมวัฒนธรรมการกินอาหาร โดยรัฐต่อประชาชนเป็นสิ่งที่กระทำโดยอ้อมผ่านกลไกอุดมการณ์ของรัฐ ทำหน้าที่ผลิตแนวคิดความเชื่อ อย่างเช่นกลไกทางอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันศาสนา ที่ปลูกฝังความคิดความเชื่อเรื่องการไม่ฆ่าสัตว์ ตัดชีวิต ทำให้สังคมไทยไม่นิยมฆ่าสัตว์ใหญ่มากินหัน ไปกินปลา สัตว์เล็กๆ อย่างแมลง และไม่ฆ่าหรือจับสัตว์ทุกชนิดในวันพระ ซึ่งเชื่อมโยงไปถึงเรื่องของการเชื่อในผลบุญจากชาติที่ผ่านมาทำให้ประชาชนพอใจในความเป็นอยู่ของตนที่ถูกอธิบายด้วยผลบุญกรรมของตนที่แตกต่างกันทำให้ฐานะทางสังคมสิทธิต่างๆแตกต่างกัน ซึ่งมีการผสมผสานกับความเชื่อท้องถิ่น เรื่องการนับถือผี ความเชื่อแบบพราหมณ์ ซึ่งเป็นแนวทางที่ผสมผสานไว้อย่างเหมาะสมกับการ

¹⁵² กมลทิพย์ จ่างกมล, *อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น*, (ศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, ปีการศึกษา 2545), หน้า 66

¹⁵³ สัมภาษณ์ ศาสตราจารย์ นายแพทย์ พูนพิศ อมาตยกุล วันที่ 21 สิงหาคม 2549

ดำรงชีวิตของคนไทย จนเรียกได้ว่าเป็นศาสนาไทย¹⁵⁴ โดยมีกลไกความเชื่อที่ครอบงำอย่างที่ว่าบ้านพูดกันว่า “บุญก็ต้องอุ้มไป” หรือ “มันวาสนาเป็นแล้ว เป็นเจ้าเป็นนาย เราก้เป็นราษฎร วาสนาคืออย่า”¹⁵⁵ หรือคำที่เราคุ้นอย่าง “ใครทำบุญมาอย่างไรก็ได้ อย่างนั้น อยากรมีวาสนาชาตินี้ต้องทำบุญมากๆ ชาติหน้าจะได้เกิดมาสบาย” ศาสนาพุทธ เป็นวิถีความเชื่อของสังคมที่มีต่ออำนาจรัฐที่เข้ามาชูดริค ว่าเป็นสิทธิตามบุญที่ได้ทำมาแล้วแต่ชาติปางก่อน เราเกิดมาเป็นราษฎรธรรมดา ก็ต้องยอมรับการกระทำของขุนนาง เจ้านาย เพราะวาสนาคือว่าอันเป็นผลจากการทำบุญ ความเชื่อที่ครอบงำสังคมอยู่ จึงกล่าวได้ว่า “ศาสนาพุทธทำหน้าที่อีกอย่างหนึ่งเป็นกลไกที่สร้างความเกาะเกี่ยวเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันให้แก่อาณาจักรไทย ศาสนาพุทธช่วยกำหนดโลกทัศน์ให้แก่ประชาชน โดยให้คำอธิบายเกี่ยวกับตำแหน่งแห่งที่ของบุคคลในสังคม หลักกฎแห่งกรรมช่วยอธิบายการที่เขาเกิดมาอยู่ในฐานะสูงหรือต่ำเพราะกรรมของตน บุคคลจะสามารถเลื่อนสถานะสูงขึ้นก็ด้วยกรรมของตน ผู้ปกครองสามารถใช้หลักการนี้อธิบายได้ว่า การที่ผู้ปกครองอยู่ในฐานะสูงส่งทางสังคมเพราะได้ประกอบกรรมดีมามากในอดีตอำนาจของผู้ปกครองจึงเป็นที่ยอมรับ”¹⁵⁶ ซึ่งได้การผสมผสานของความเชื่อท้องถิ่นกับความเชื่อทางศาสนา ทำให้เป็น โคลงสร้างส่วนบนที่แข็งแรงยึดหยุ่นเป็นผลให้สังคมศักดินาไทยคงรูปแบบวิถีการผลิตแบบศักดินามาได้กว่า 400 ปี นับจากรัชสมัย สมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ¹⁵⁷

ด้านกลไกอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันวัฒนธรรม อย่างประเพณีความเชื่อในการเพาะปลูก ก็เป็นกลไกที่รัฐใช้เป็นเครื่องมือในการครอบงำอย่างประเพณีที่เกี่ยวกับการเพาะปลูก จากการที่สังคมไทยเป็นสังคมที่เพาะปลูกด้วยการพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก ผู้คนจึงให้ความสำคัญกับข้าวมากกว่าฐานะของการเป็นอาหาร คือเป็นทั้งเทพเจ้า มีชีวิตจิตใจ หรือ เป็นสิ่งที่เทพประทานมา หรือ แอ่งชิงมาได้ด้วยความยากลำบาก การปฏิบัติบูชา ให้ความเคารพต่อข้าว จึงเป็นความเชื่อที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรมที่ต้องอ่อนน้อมต่อธรรมชาติ เพื่อวิงวอนขอความอุดม

¹⁵⁴ Jacobs, Norman. *Modernization Without Development*, (New York: Praeger Publisher, 1971) page 257

¹⁵⁵ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ,ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543) หน้า 41

¹⁵⁶ วิไลเลขา ถาวรธนสาร *ชนชั้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก* ,(กรุงเทพฯ:เมืองโบราณ, 2545) หน้า 53

¹⁵⁷ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา ,ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543) หน้า 39

สมบูรณให้แก่พืชพันธุ์ ธัญญาหารที่มีข้าวเป็นอาหารหลัก¹⁵⁸ ซึ่งมีการนำเอารูปแบบของกฎหมายใช้บังคับอย่างการปรับโทษเมื่อกระทำการลบหลู่ต้นข้าว นอกจากนั้นรัฐโดยก็ได้ร่วมกำหนดแบบแผนวัฒนธรรมที่มีต่อข้าวในลักษณะที่เป็นสถาบันทางสังคม ซึ่งเป็นประเพณีที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมภายนอกโดยเฉพาะวัฒนธรรมอินเดีย ที่เป็นการวิงวอนร้องขอความอุดมสมบูรณ์ให้แก่พืชพันธุ์ธัญญาหารคือข้าวเป็นหลัก ซึ่งผู้ปกครองต้องสร้างสรรค์สิ่งทีเกื้อกูลให้ไพร่ฟ้าข้าแผ่นดินได้อยู่ดีกินดี¹⁵⁹ ซึ่งเป็นลักษณะของกลไกทางอุดมการณ์ที่สร้างความเป็นส่วนร่วมกันของสังคมที่มีการผลิตและพึ่งพาในปัจจัยเดียวกันโดยส่วนใหญ่เป็นประเพณีทางพราหมณ์¹⁶⁰ เช่น

1. พิจารณพระนังคัลแรกนาขวัญ หมายถึงการไถนา และคำว่านังคัล เป็นภาษาเขมรแปลว่าไถนา¹⁶¹ ในพระราชพิธีประเพณีสิบสองเดือน ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กล่าวว่า “การแรกนาที่ต้องเป็นธุระของผู้ใหญ่ในแผ่นดิน เป็นธรรมเนียมมีมาแต่โบราณ เช่นในเมืองจีน สี่พันปีล่วงมาแล้ว พระเจ้าแผ่นดินก็ทรงไถนาเองในคราวแรก พระมหาลีเลี้ยงตัวใหม่ ส่วนจดหมายเรื่องราวอันใดในประเทศสยามที่มีอยู่เสมอเป็นนิตย์ไม่มีเวลาเว้นว่าง ด้วยการซึ่งผู้นั้นเป็นใหญ่ในแผ่นดินลงมือทำเองเช่นนี้ก็เพื่อให้เป็นตัวอย่างแก่ราษฎร ชักนำให้มีใจหมั่นในการที่จะทำนา เพราะเป็นสิ่งสำคัญที่จะได้อาศัยเลี้ยงชีวิตทั่วหน้า เป็นเหตุของความตั้งมั่นและความเจริญไพบุลย์แห่งพระนครทั้งปวง แต่การซึ่งมีพิธีเจือปนต่างๆ ไม่เป็นแต่ลงมือไถนาเป็นตัวอย่างเหมือนอย่างชวานาทั้งปวงลงมือไถนาของตัวตามปกติ ก็ด้วยความหวาดหวั่นต่ออันตราย คือน้ำฝนน้ำท่ามากไปน้อยไป ค้างเพลิง และสัตว์ต่างๆ จะบังเกิดเป็นเหตุอันตราย ไม่ให้ได้ประโยชน์เต็มภาคภูมิและมีความปรารถนาที่จะให้ได้ประโยชน์เต็มภาคภูมิเป็นกำลัง จึงได้ต้องแส่หาทางที่จะแก้ไข และทางที่จะอุดหนุน และทางที่จะเสี่ยงทายให้รู้ล่วงหน้าจะได้เป็นที่มั่นอกมั่นใจ ก็การที่จะแก้ไขเยียวยาน้ำฝนน้ำท่าซึ่งเป็นของเป็นไปโดยฤดูปรกติเป็นเอง”¹⁶²

¹⁵⁸ สุจิตต์ วงษ์เทศ อ่านแผ่นดินทองถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่, มติชนสุดสัปดาห์ (17-22 กุมภาพันธ์ 2549) :78

¹⁵⁹ สุจิตต์ วงษ์เทศ, ข้าวปลาหมาเก่าหาง:ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว, (กรุงเทพฯ:มติชน,2546) หน้า (13)

¹⁶⁰ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า54

¹⁶¹ สุจิตต์ วงษ์เทศ, ข้าวปลาหมาเก่าหาง:ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว, (กรุงเทพฯ:มติชน,2546) หน้า (13)

¹⁶² พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระราชพิธีสิบสองเดือน, (กรุงเทพฯ:อมรการพิมพ์,2514) หน้า 334-336

2. พระราชพิธีพระพิรุณศาสตร์ เป็นราชพิธีทางพราหมณ์ ไม่มีสงฆ์เกี่ยวข้องเลย ในสมัยสุโขทัย เป็นพิธีประจำปีเว้นแต่ปีใดฝนบริบูรณ์อยู่แล้วก็งดเสียไม่ทำ เพราะดูเหมือนหนึ่งว่าจะขอซ้ำให้มากเกินไป การที่จะได้ทำพระราชพิธีหรือไม่ได้ทำมีเขตกำหนดอยู่เพียงเดือน 9 ถ้าฝนเข้ามาในเดือน 9 บริบูรณ์ดี ถึงจะไปแล้งในปลายมือประการใดก็ไม่เคยทำพระราชพิธี¹⁶³ พิธีการสามารถสรุปความได้ว่า ให้ตั้งเกยสี่เกยที่หน้าลานหลวง ทำการประดับประดาและจัดเตรียมเครื่องบูชาตามประเพณีให้พร้อม เมื่อถึงฤกษ์ พราหมณ์ทำการบวงสรวงขอให้ฝนตก¹⁶⁴

เป็นพิธีที่ทำโดยเชื่อว่าจะสร้างความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก ซึ่งเป็นระบบการผลิตหลักของสังคม ขณะเดียวกันก็สร้างความศักดิ์สิทธิ์และสำคัญของสถาบันกษัตริย์ที่เป็นตัวแทนของรัฐ ต่อการเพาะปลูก การเกษตร ที่เป็นพื้นฐานการผลิตของสังคม การเข้าครอบงำสร้างความศักดิ์สิทธิ์ ความสำคัญของรัฐต่อพื้นฐานการผลิตของสังคมจึงมีผลต่ออำนาจการปกครองของรัฐโดยอ้อม เมื่อประชาชนต้องพึ่งรัฐในฐานะผู้ช่วยให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งเป็นหน้าที่ที่สำคัญของกลไกอุดมการณ์ของรัฐ นอกจากอุดมการณ์ของรัฐในเรื่องวัฒนธรรมประเพณีเกี่ยวกับข้าวแล้วชาวบ้านเองต่างก็มีวัฒนธรรมประเพณีที่เป็นความเชื่อที่สืบทอดมาของคนอยู่ด้วย ยกตัวอย่างเช่น แม่โพสพ ซึ่งเสถียร โกเศศ ได้อธิบายไว้ว่าคนไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับผีหรือเทวดาจำพวกหนึ่งเกี่ยวกับการเพาะปลูกพืชพรรณธัญญาหาร และโดยมากเทวดาประจำพืชพรรณธัญญาหารต่างๆก็มักเป็นผู้หญิง เพราะข้าวเป็นสิ่งเลี้ยงชีวิตให้เจริญเปรียบเหมือนมารดาที่เลี้ยงบุตร¹⁶⁵ นิทานเรื่องพญาแถน เป็นความเชื่อที่มีหลักแหล่งบริเวณสองฝั่งโขง ว่าด้วยแถนและกำเนิดคน ซึ่งมีจดบันทึกไว้ต้นเรื่องพงสาวดารล้านช้าง¹⁶⁶ และ นิทานตำนานหมาเก้าหาง¹⁶⁷ เป็นตำนานคำบอกเล่าที่แพร่หลายอยู่ในกลุ่มภาษาตระกูล ไท-ลาว อย่างชาวข่า ชาวลื้อ ผู้ไท กล่าวได้ว่าลักษณะความสัมพันธ์ของรัฐที่มีต่อวัฒนธรรมการกินนั้นเน้นไปที่ กลไกอุดมการณ์ของรัฐที่มีความยืดหยุ่น ผ่อนปรน และสามารถปรับเปลี่ยนไป

¹⁶³ เรื่องเดิม หน้า 451

¹⁶⁴ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย, (สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า 75-76

¹⁶⁵ เสถียร โกเศศ, แม่โพสพ,วารสารศิลปากร,ปีที่ 3เล่ม 1,ปี2492 หน้า 76-84 อ้างใน สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร, ข้าวกับคนไทย,(สถาบันวิจัยข้าว,2546) หน้า 12

¹⁶⁶ สุจิตต์ วงษ์เทศ อ่านแผ่นดินท้องถิ่นเรา ข้าวปลาอาหารไทย กินข้าวและกินปลาอาหารเก่าแก่, มติชน สุดสัปดาห์, (6-12 ม.ค. 2549) :78

¹⁶⁷ สุจิตต์ วงษ์เทศ, ข้าวปลาหมาเก้าหาง:ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว, (กรุงเทพฯ: มติชน,2546) หน้า 9-11

ได้ เช่น กลไกอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันศาสนา กลไกอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันวัฒนธรรม โดยมิ
เป้าหมายเพื่อสร้างความมั่นคง ของความสัมพันธ์ทางการผลิต ของสังคมให้เข้มแข็ง

3.5 การจำกัดขอบเขตของวัฒนธรรมการกินอาหารแบบตะวันตกในสังคมไทย

ขณะที่วัฒนธรรมการกินตะวันตกนั้นจะเข้ามาในธรรมเนียมราชสำนักอย่างจริงจังมี
หลักฐานว่า “พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชดำริ เสาะหาแบบอย่างการพระ
ราชพิธีต่างๆ ซึ่งมีในกฎหมายเชียรบาล มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้ว ตั้งขึ้นเป็นแบบย่อๆ
ต่อมาหลายอย่าง ต่อมาในการเลี้ยงโต๊ะนี้ เกิดขึ้นด้วยการสมโภชเลี้ยงลูกขุน มีในพระราชพิธีเก่าๆ
หลายแห่ง มีการบรมราชาภิเษก เป็นต้น ทรงเห็นว่าตรงกันกับการเลี้ยงโต๊ะอย่างฝรั่ง ก็ดูเป็นการนำ
เล่นอยู่ เพราะได้ทั้งการเก่าการใหม่ เป็นเหตุให้เกิดความสมัครสมอสรพร้อมมูลกัน...”¹⁶⁸ การจัดเลี้ยง
ครั้งนี้เป็นครั้งสำคัญ คือการเฉลิมฉลองพระที่นั่งอนันตสมาคม พ.ศ.2402 และโปรดพระราชทาน
เลี้ยงฝรั่ง ณ พระที่นั่งนี้ “พระราชดำริเสาะหาแบบอย่างการพระราชพิธีต่าง ซึ่งมีในกฎหมายเชียรบาล
มาประกอบกับธรรมเนียมใหม่ๆ แล้วตั้งขึ้นเป็นแบบย่อ” นับเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการกิน
อาหารแบบตะวันตกเข้ากับพระราชพิธีในกฎหมายเชียรบาล อย่างเป็นทางการ มีตัวอย่างจากตำรา
อาหารซึ่งน่าจะเป็นเล่มแรกของประเทศไทย ชื่อ “ปะทานุกรมการทำอาหารคาวหวานอย่างฝรั่งแล
สยาม แปลและเรียบเรียงโดย นักเรียนครุณี โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง” โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง
จัดพิมพ์เผยแพร่ และน่าจะเป็นตำราอาหารที่เก่าที่สุด พิมพ์พ.ศ.2441 “ในตำรานั้นมีอาหารมีชื่อ
อาหารเครื่องปรุงและวิธีการทำอยู่ ครบ แบ่งเป็นอาหารฝรั่งทั้งคาวหวาน ประมาณ 140 ชนิด
ตัวอย่างเช่น พวกซูป ก็มี ซูปไก่,ซูปกระต่าย ซูปมันเทศ ซูปหอยนางรม พวกทอด มีทอดปลาไหล
ทอดไก่ ทอดหอยแครง ทอดคนกพิราบ พวกปิ้ง มีปิ้งกระต่าย ปิ้งเนื้อโค ปิ้งเนื้อโคแห้ง เนื้อโคมัน
ปิ้งมันฝรั่ง ปิ้งมะเขือเทศ พวกขนมอย่างเช่น ขนมซ็อกกาลีด ขนมชิง ขนมอู๋น ขนมกุกกี ปุดคิง

¹⁶⁸ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระราชพิธีสิบสองเดือน, (กรุงเทพฯ:ศิลปากร,2511)หน้า219

* โรงเรียนสตรีวังหลัง เป็นโรงเรียนที่เจ้านาย ขุนนาง ข้าราชการ และคหบดี นิยมส่งบุตรหลานเข้าไป
เรียน พลตรีหม่อมราชวงศ์ คึกฤทธิ์ ปราโมช ก็เคยเรียนที่โรงเรียนนี้เมื่ออายุ 6-7ขวบ โรงเรียนก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2413
แต่เริ่มมีตำราตั้งแต่ พ.ศ. 2409 มีมิชชันนารีอเมริกัน หมอ เฮาส์ (Samuel Reynolds House) และภรรยาเป็น
ผู้ก่อสร้าง มีวัตถุประสงค์ ต้องการให้เด็กหญิงไทยเรียนจบวิชาประถมศึกษ้อ่านออกเขียนได้ มีความรู้ด้านเย็บปัก
ถักร้อย และการทำกับข้าว ซึ่งก็ปรากฏเป็นตำราอาหารขึ้น

** หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ พิมพ์ปี พ.ศ.2451

ผลไม้ ปลูกชิงชงมปึง ปลูกชิงมะพร้าว ปลูกชิงสมเด็จพระนาง ปลูกชิงวัน เป็นต้น อาหารไทยประมาณ 36 ชนิด เช่น แกงเผดน้ำ แกงนกพิราบ แกงปลาเทโพ แกงมัดสมัน แกงส้มปลาช่อนกับผลกลางสาด เครื่องพริกขิง แกงข้าวกึ่ง แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย คัมข่าปลาหม้อ คัมข่ากุ้งทรงเครื่อง คัมข่ากุ้งเห็ดโคน ข่าใหญ่ ข่าพริกอ่อน พล่ากุ้งสด พล่าดอกพยอม เป็นต้น¹⁶⁹ อาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่น่าจะได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยอมรับ ของชนชั้นสูง เพราะเป็นการจัดทำตำราอาหารของ โรงเรียนที่บุตรหลานเจ้านายรับเรียน ในรัชการสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ และพระปกเกล้าฯ การเดินเนอร์แบบฝรั่งก็มีมากขึ้นเนื่องจากนักเรียนนอกที่กลับมาจากการเล่าเรียนต่อในต่างประเทศและนิยมกินอาหารแบบตะวันตกดังได้กล่าวแล้ว

โดยการที่วัฒนธรรมการกินอาหาร โดยทั่วไปในสังคมนั้นยังไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปตามอิทธิพลวัฒนธรรมตะวันตกตั้งแต่เปิดประเทศสมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา เนื่องจากกลไกการปกครอง และความเข้มแข็งของชุมชนหมู่บ้านเอง ที่สามารถพึ่งพาตัวเองได้เกือบทั้งหมด ความสัมพันธ์ของกลไกของรัฐ เรื่องวัฒนธรรมอาหารการกินกับการเข้ามาของตะวันตก คือกลไกอุดมการณ์ของรัฐที่ไม่มีส่วนต่อความมั่นคงหรือการรักษาอธิปไตยจะได้รับการคงสภาพไว้อย่างเดิม โดยชนชั้นเจ้านายจะเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมเป็นแบบตะวันตกเฉพาะในส่วนที่มีผลต่อการรักษาเอกราช เพื่อให้ประเทศไทยสามารถเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมืองอันเนื่องมาจากอิทธิพลของตะวันตกอย่างราบรื่น โครงสร้างส่วนอื่นๆของสังคมที่ไม่กระทบต่อการพัฒนาเป็นตะวันตกเพื่อรักษาเอกราชจะยังไม่ได้แต่ต้อง เพื่อป้องกันความขัดแย้งในสังคมไม่ให้ถึงขีดสุดมากเกินไป¹⁷⁰ รัฐไม่พยายามให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในกลุ่มชนชั้นได้ปกครอง เพราะชนชั้นเจ้านายต้องการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมเป็นแบบตะวันตกเฉพาะในส่วนที่มีผลต่อการรักษาเอกราช เพื่อให้ประเทศไทยสามารถเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมืองอันเนื่องมาจากอิทธิพลของตะวันตกอย่างราบรื่น โครงสร้างส่วนอื่นๆของสังคมที่ไม่กระทบต่อการพัฒนาเป็นตะวันตกเพื่อรักษาเอกราชจะยังไม่ได้แต่ต้อง เพื่อป้องกันความขัดแย้งในสังคมไม่ให้ถึงขีดสุดมากเกินไป¹⁷¹ ความเป็นกลุ่มก้อน และมั่นคงของกฎเกณฑ์ทางสังคม การยอมรับปรับเปลี่ยนกฎหมายโดยมอบหมายให้กับผู้มีอำนาจตัดสินใจ สังคมจึงมีความยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนได้ NORMAN JACOBS

¹⁶⁹ ปะทานุกรมการทำอาหารคาวหวานอย่างฝรั่งแลสยาม, (นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2546)

¹⁷⁰ Jacobs, Norman. Modernization Without Development, New York: Praeger Publisher, 1971 หน้า 317

¹⁷¹ Jacobs, Norman. Modernization Without Development, (New York: Praeger Publisher, 1971) page 317

ได้ให้ความเห็นถึงลักษณะเฉพาะที่สำคัญของไทยที่ทำให้การเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจสังคมในไทย เป็นไปอย่างจำกัดว่ามีด้วยกัน 7 ข้อ ดังนี้¹⁷²

1. อำนาจบังคับบัญชา ที่มาจาก ความชอบธรรมในการสืบสันตติวงศ์ ที่สืบทอดมา ซึ่งทำให้การรักษาความชอบธรรมในสิทธิธรรมในการปกครองบ้านเมืองยังแน่นอนหนา
2. ระบบเศรษฐกิจที่มี ผลผลิต การกระจายผลผลิต และการบริโภคในสังคมการผลิตแบบยังชีพ ซึ่งทำให้ระบบสังคมโดยส่วนใหญ่สามารถดำรงอยู่ได้โดยอิสระจึงไม่ได้รับผลกระทบจากภาวะการณ์โลกมากนัก
3. การงานอาชีพ ที่มีความความรู้ความชำนาญพิเศษจะได้สิทธิพิเศษในสังคม ทำให้ไม่เกิดชนชั้นพิเศษหรือชนชั้นกลางที่ผลิต สินค้าที่ตนเองชำนาญเพื่อขายซึ่งเป็นพัฒนาการที่สำคัญของทุนนิยม
4. การแบ่งชั้นทางสังคม เป็นการกำหนดค่า และความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล โดยมีการลำดับชั้น และกำหนดเป็นสิทธิในสังคม
5. เครือญาติ และสายโลหิต นับความสัมพันธ์ทางสายเลือดของผู้ชาย มีการสืบทอดการถือครองทรัพย์สินจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นถัดไป
6. ศาสนา มีหน้าที่ของศาสนาที่จะร่วมประกอบกฎ ระเบียบ ความเชื่อของสังคม ให้เป็นไปตามนโยบายของกฎหมาย และความสัมพันธ์และการปฏิบัติตนในสังคม
7. ความเป็นกลุ่มก้อน และมั่นคงของกฎเกณฑ์ทางสังคม การยอมปรับเปลี่ยนกฎหมาย โดยมอบหมายให้กับผู้มีอำนาจตัดสินใจ สังคมจึงมีความยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนได้

¹⁷² Ibid p. 13