

พัฒนาการของการรับประทานอาหารนอกบ้านในสังคมไทย



นายจิรพันธ์ รอมพรรณพงศ์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 ที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)
เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของวิทยานิพนธ์ ที่ส่งผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย

The abstract and full text of theses from the academic year 2011 in Chulalongkorn University Intellectual Repository (CUIR)
are the thesis authors' files submitted through the University Graduate School.

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์

คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2560

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

DEVELOPMENT OF EATING OUT IN THAI SOCIETY

Mr. Chiraphan Ruampanpong



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Economics Program in Economics

Faculty of Economics

Chulalongkorn University

Academic Year 2017

Copyright of Chulalongkorn University



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

จिरพันธ์ รวมพรรณพงศ์ : พัฒนาการของการรับประทานอาหารนอกบ้านในสังคมไทย (DEVELOPMENT OF EATING OUT IN THAI SOCIETY) อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผศ. ดร. ธาณี ชัยวัฒน์, 78 หน้า.

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาพัฒนาการของสถานที่กินอาหารโดยเฉพาะการทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารของชนชั้นกลางในเมืองกรุงเทพฯ ซึ่งเน้นศึกษาตั้งช่วงรัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา ที่เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะโครงสร้างทางเศรษฐกิจอย่างชัดเจนพร้อมกับการเข้ามาของอิทธิพลวัฒนธรรมตะวันตกที่เพิ่มมากขึ้น

จากการศึกษาพบว่า พัฒนาการของสถานที่กินอาหารนั้นเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนในเมืองกรุงเทพฯ ช่วงรัชกาลที่ 5 ที่ได้มีการปฏิรูประบบราชการ ซึ่งทำให้มีสถานที่ราชการชัดเจนและเกิดอาชีพ “ข้าราชการ” ที่ต้องทำงานตามเวลาราชการที่แน่นอน ประกอบกับการเป็นเสมียนในห้างฝรั่งได้กลายเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ไม่ต้องการเป็นข้าราชการ ปัจจัยทั้งสองนี้ได้กลายเป็นแรงผลักดันให้เกิดความจำเป็นที่จะต้องรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารมื้อกลางวัน ด้วยเหตุนี้ร้านอาหารสำหรับมื้อกลางวันจึงเริ่มมีมากขึ้นและได้ขยายเวลาให้บริการออกไปยาวนานขึ้นเมื่อมีการเข้ามาของไฟฟ้า ประกอบกับเมื่อมีการประกาศใช้พระราชบัญญัติประถมศึกษาแห่งชาติปี พ.ศ. 2464 ก็ได้ทำให้เด็กอายุ 7 – 14 ปี ต้องเข้าโรงเรียนซึ่งนั่นทำให้การทานอาหารนอกบ้านในมื้อเที่ยงกลายเป็นเรื่องหลักเลี่ยงไม่ได้

ต่อมาในปี พ.ศ. 2483 ได้มีประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี กำหนดให้ข้าราชการเริ่มทำงานตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น. และได้เปลี่ยนเป็นเวลา 08.30 – 16.30 น. ในปี พ.ศ. 2502 โดยยังคงเวลาพักเที่ยงดั้งเดิมคือ 12.00 – 13.00 น. ก็ยิ่งทำให้การรับประทานอาหารนอกบ้านโดยเฉพาะมื้อเที่ยงเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงได้ยาก กระทั่งช่วงทศวรรษ 2500 ได้มีการพัฒนาเส้นคมนาคมตลอดจนความเป็นเมืองที่เพิ่มมากขึ้นทำให้การออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านนั้นกลายเป็นเรื่องปกติ และเมื่อพิจารณาการรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารในปัจจุบันแล้วจะเห็นได้ว่าเป็นกิจกรรมสำคัญอย่างหนึ่งในชีวิตประจำวันไม่ว่าจะด้วยความจำเป็นหรือเพื่อแสดงสถานะบางอย่างผ่านการบริโภคอาหารก็ตาม

สาขาวิชา เศรษฐศาสตร์

ปีการศึกษา 2560

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาหลัก

5785162029 : MAJOR ECONOMICS

KEYWORDS: EATING / PLACE

CHIRAPHAN RUAMPANPONG: DEVELOPMENT OF EATING OUT IN THAI SOCIETY.

ADVISOR: ASST. PROF. THANEE CHAIWAT, Ph.D., 78 pp.

This thesis aims to study the development of eating out, especially eating out at restaurants by middle class in Bangkok since the reigns of King Rama V that has changed the economic structure by influencing Western culture.

The study found that the development of eating out began to change in the reign of King Chulalongkorn, the reign of King Rama V by government reform. Civil servants have a fixed working time and being a clerk in a western shop has become an option for those who do not want to be servants. These two factors have become a major force in demand to eat out, especially lunch. As a result, the restaurants began to grow and expand time service. In addition, when the National Elementary School Act was enacted in 1921, children aged 7-14 years were required to attend school, which made eating out is almost unavoidable.

In 2483 The Office of the Prime Minister was announced an office hour from 9 AM. – 4 PM and changed to 8:30 AM - 4:30 PM in 2502 and still lunch break at 12 AM – 1 PM. Eating out at lunch is more unavoidable for those who work with government. In the mid-1950s, the development of transport and urbanization increased, and it became common practice to eat outside. When considering eating at a restaurant today, it can be seen as a vital activity in daily life, whether it be a necessity or a means for show something off.

Field of Study: Economics

Student's Signature

Academic Year: 2017

Advisor's Signature

กิตติกรรมประกาศ

ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ ผ.ศ.ดร.ธานี ชัยวัฒน์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ชี้แนะมุมมองด้านใหม่ๆ ให้ได้ขบคิดและอดทนต่อความไร้ประสบการณ์ของผู้ศึกษา ทั้งนี้ผู้ศึกษาขอขอบเพื่อนร่วมชั้นปีที่คอยให้ความช่วยเหลือส่งข่าวสารงานสัมมนาวิชาการ และข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินการต่างๆ ให้ผู้ศึกษาได้ทราบอยู่เป็นระยะ

อย่างไรก็ตามวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ยังมีข้อจำกัดอันเกิดจากความรู้และประสบการณ์ที่จำกัดของตัวเองและความบกพร่องทั้งหมดเป็นของผู้ศึกษาแต่เพียงผู้เดียว



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญรูปภาพ.....	1
บทที่ 1 บทนำ.....	2
ที่มาและความสำคัญ.....	2
วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
ขอบเขตการศึกษา.....	6
บทที่ 2 วรรณกรรมปริทัศน์และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	8
วรรณกรรมปริทัศน์.....	8
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	12
ทฤษฎีการบริโภคเชิงสัญญะ (The consumption of sign).....	12
แนวคิดโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจ.....	13
บทที่ 3 สังคมไทยก่อนการเปลี่ยนผ่าน.....	15
โครงสร้างทางเศรษฐกิจในช่วงก่อนรัชกาลที่ 5.....	15
รูปแบบการใช้ชีวิตของคนในกรุงเทพฯ.....	23
ผลต่อการเปลี่ยนแปลงของการกิน.....	26
บทที่ 4 จังหวะชีวิตอย่างชาวตะวันตก.....	27
โครงสร้างทางเศรษฐกิจ.....	27
การปฏิรูประบบราชการ.....	30

การประกาศใช้พระราชบัญญัติประถมศึกษา พ.ศ. 2464	40
ผลต่อการเปลี่ยนแปลงของการกิน	42
บทที่ 5 วิถีชีวิตแบบสมัยใหม่ของคนเมือง	47
โครงสร้างทางเศรษฐกิจ	47
การเปลี่ยนแปลงของเวลาที่ส่งผลต่อมื้ออาหาร	51
การเปลี่ยนแปลงของเมืองที่ส่งผลต่อการกินข้าวนอกบ้าน	59
ตลาด ย่านการค้า ห้างสรรพสินค้า	61
ร้านอาหารและความนิยมกินอาหารนอกบ้าน	63
จากร้วในบ้านสู่การกินอาหารนอกบ้าน	65
วิธีการบริโภคเพื่อความทันสมัย	72
.....	77
รายการอ้างอิง	77
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์	82

สารบัญรูปภาพ

รูปที่ 1: แบบจำลองสามเหลี่ยมของการปรุงอาหาร 11



บทที่ 1 บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

การดำรงชีวิตของมนุษย์นั้นประกอบด้วยปัจจัยพื้นฐานสำคัญ 4 ประการ ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย หากจะกล่าวถึงอาหารนั้นถือเป็นเรื่องที่มีอิทธิพลมากที่สุดต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันก็ไม่ได้เป็นกล่าวที่เกินจริงนัก ยิ่งพิจารณาจากข้อมูลทางโบราณคดีต่างๆ ประกอบด้วยแล้วก็พอจะสรุปได้ในภาพกว้างว่า อาหารเป็นสิ่งสร้างแรงขับเคลื่อนให้มนุษย์เกิดการเรียนรู้เพื่อเอาชนะความหิวอันเป็นความรู้สึกพื้นฐานที่สุด กิจกรรมแรกของมนุษย์ในความพยายามเอาชนะความหิวนั้นเริ่มตั้งแต่การล่าสัตว์ที่จำเป็นต้องอาศัยเครื่องมือในการล่า โดยมนุษย์เริ่มเรียนรู้ที่จะใช้เครื่องมืออย่างง่าย อย่างหินไปจนถึงโลหะ แต่กิจกรรมดังกล่าวเองก็มีอุปสรรคหลายอย่าง เช่น ความสำเร็จในการล่าสัตว์นั้นมีความไม่แน่นอน อันตรายที่อาจได้รับจากสัตว์ที่ล่าเพื่อเป็นอาหาร อีกทั้งยังมีความจำเป็นที่ต้องอพยพย้ายถิ่นตามฝูงสัตว์ที่เป็นแหล่งอาหาร อุปสรรคเหล่านี้ล้วนสร้างแรงขับเคลื่อนให้มนุษย์เรียนรู้การหาอาหารด้วยวิธีอื่นที่มีความแน่นอนสูงกว่าและอันตรายน้อยกว่าการล่าสัตว์ นั่นคือ การทำกสิกรรม หลักฐานทางโบราณคดีในปัจจุบันยังไม่สามารถระบุแน่ชัดได้ว่ามนุษย์เริ่มทำการกสิกรรมตั้งแต่เมื่อใด แต่อย่างน้อยก็เพียงพอที่จะระบุช่วงเวลาได้ว่า มนุษย์น่าจะรู้จักทำการกสิกรรมมาแล้วตั้งแต่ 11,000 ก่อนคริสตกาล¹ ความรู้ทางกสิกรรมนี้เองทำให้การอพยพย้ายถิ่นตามฝูงสัตว์ลดความสำคัญลงไปและกระตุ้นแรงขับเคลื่อนให้มนุษย์เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับระบบชลประทาน เพื่อให้สามารถเพาะปลูกพืชได้ตามต้องการ ความรู้จากการทำกสิกรรมและระบบชลประทานเป็นปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดการตั้งถิ่นฐานและมีการพัฒนาการเรียนรู้ในด้านอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในลักษณะเป็นชุมชนขยาย กระทั่งก้าวเข้าสู่คริสต์ศตวรรษที่ 16 ด้วยความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ทำให้อัตราการรอดชีวิตของเด็กทารกเพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ อัตราการรอดชีวิตที่เพิ่มขึ้นดังกล่าวย่อมส่งผลต่อจำนวนประชากรให้เพิ่มขึ้นด้วย กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ ปริมาณความต้องการอาหารย่อมสูงขึ้นตามอัตราการขยายตัวของประชากร การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรได้สร้างผลกระทบใหม่ตามมาคือ ปริมาณอาหารที่สามารถผลิตได้ไม่เกิดความสอดคล้องกับความต้องการอาหารที่เพิ่มขึ้นอย่างทวีคูณ และเป็นอีกครั้งที่ความหิวได้สร้างแรงขับเคลื่อนให้มนุษย์เกิดการเรียนรู้สิ่งใหม่นั้นคือ ระบบการเกษตรรูปแบบใหม่ที่ใช้การล้อมรั้วที่ดิน (enclosure system) ที่มีการแบ่งสัดส่วนพื้นที่การเกษตรชัดเจนว่าจะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในบริเวณไหน บน

¹ Rupert Gerritsen, *Australia and the Origins of Agriculture* (Archaeopress, 2008), page 29.

พื้นที่ขนาดเท่าใด โดยอาศัยการสร้างเครื่องกีดขวางไม่ให้คนหรือสัตว์เข้ามาสร้างความเสียหายต่อผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่ดังกล่าว แม้ว่าระบบนี้จะทำให้ปริมาณอาหารที่ผลิตได้เพิ่มสูงขึ้นจากความสามารถในการลดความเสียหายของผลผลิตทางการเกษตร แต่ก็ยังคงมีความไม่แน่นอนว่าจะสามารถได้ผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการได้เพียงพอ เนื่องจากยังมีปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ เช่น การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ ภัยธรรมชาติ โรคระบาด เป็นต้น เมื่อเข้าสู่คริสต์ศตวรรษที่ 18 การสะสมความรู้ทางการเกษตรก็เพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดด ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการปฏิวัติอุตสาหกรรม ทำให้รูปแบบการผลิตผลผลิตทางการเกษตรเริ่มมีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ตั้งแต่การปลูกพืชหลายๆ ชนิดหมุนเวียนกันไปบนที่ดินผืนเดิม เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์จากที่ดินได้สูงที่สุด ทั้งยังมีการทำฟาร์มที่เน้นลักษณะเป็นการผลิตเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น แม้ว่าการปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตทางการเกษตรจะมีประสิทธิภาพที่สูงขึ้นกว่าเดิมมาก แต่ผลผลิตทางการเกษตรที่ได้ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ ความหิวจึงยังแสดงบทบาทสำคัญในการสร้างแรงขับให้มนุษย์เรียนรู้เรื่องยาจนทั้งเกิดการปฏิวัติทางการเกษตรครั้งใหญ่ที่รู้จักกันในนาม “การปฏิวัติเขียว” โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ในการปรับปรุงพันธุ์พืชและสัตว์ การใช้สารเคมีและเครื่องจักร ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรเพิ่มขึ้นอย่างมหาศาลจนอาจกล่าวได้ว่า การปฏิวัติดังกล่าวได้สร้างหมุดหมายใหม่ในการตอบสนองความต้องการอาหารของจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น²

อาหารถือได้ว่าเป็นสิ่งที่มนุษย์ใช้เพื่อลดความหิวที่เป็นสิ่งสร้างแรงขับให้มนุษย์เกิดการเรียนรู้วิธีที่จะหาอาหารในรูปแบบต่างๆ ตั้งแต่การล่าสัตว์ การทำสิกรรม การปรับปรุงพันธุ์พืชและสัตว์ด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์หรือแม้วิธีการที่เราคิดว่าจะเกิดขึ้นได้น้อยมากในยุคปัจจุบันอย่างการทำสงครามเพื่อแย่งชิงแหล่งอาหาร แต่ในอดีตนั้นการทำสงครามเพื่อแย่งชิงแหล่งอาหารนั้นเกิดขึ้นเป็นจำนวนดังที่ปรากฏในหลักฐานทางโบราณคดีมากมาย จนสามารถกล่าวได้ว่าสิ่งที่ ู๊ดดี้ อัลเลน เคยกล่าวว่า Thought : Why dose man kill? He kills for Food. And not only food: Frequently there must be a beverage.³ นั้นก็ไม่เกินความเป็นจริงนัก โดยที่คำว่า “beverage” นั้นก็มีนัยยะที่มากกว่าการสื่อถึงแค่เครื่องดื่ม ซึ่งสามารถสื่อไปได้ถึงว่า การบริโภคอาหารนั้นไม่ใช่แค่เพียงเพื่อระงับความหิวแต่ยังบริโภคเพื่อความพึงพอใจด้วย อาหารจึงกลายเป็นอะไรที่มีมิติมากกว่าการบริโภคเพื่อระงับความหิว หากจะกล่าวให้ถึงที่สุดแล้วมิติหนึ่งที่ผูกติดอยู่กับอาหารจนไม่สามารถแยกออกจาก

² Gordon Conway, The Doubly Green Revolution: Food for All in the Twenty-First Century (New York: Comstock, 1998), page 12.

³ Linda Civitello, Cuisine and Culture : A History of Food and People (John Wiley & Sons, 2004), page 7.

กันได้คือ มิติทางวัฒนธรรม ดังที่อาจารย์นิธิ เอียวศรีวงศ์ กล่าวว่า “ความหิวเป็นธรรมชาติ แต่การกินเป็นวัฒนธรรม”⁴ เมื่ออาหารมีมิติทางวัฒนธรรมเข้ามาประกอบแล้ว อาหารจึงไม่ใช่อะไรก็ตามที่ใช้เพื่อระงับความหิวเท่านั้น หากแต่ยังสามารถใช้เป็นเครื่องมือในทางสังคมได้อีกด้วย

หากพิจารณามิติทางด้านวัฒนธรรมตามหนังสือ The Practice of Everyday Life, vol. 2 ที่ De Certeau ได้อธิบายไว้ว่า อาหารได้ถูกผูกเข้ากับมิติทางวัฒนธรรมตั้งแต่เริ่มมีการเลือก (choice of food stuffs) ว่า สิ่งไหนเป็นอาหารที่มนุษย์สามารถรับประทานได้ (edible) โดยแบ่งออกเป็นอาหารสด (raw food) ที่สามารถรับประทานได้เลย อาหารที่จำเป็นต้องตระเตรียมวัตถุดิบต่างๆ และผ่านกรรมวิธีเฉพาะอย่างเพื่อนำมาปรุงให้สุก (cooked food) รวมไปถึงอาหารที่ถูกระบุว่าเน่าเสียหรือสูญเสียสภาพของอาหารที่สามารถรับประทานได้ (rotten food) การระบุดังกล่าวข้างต้นจึงเต็มไปด้วยการคัดเลือกและตีตราหิสเชิงวัฒนธรรมไว้ทั้งสิ้น ดังนั้นอาหารที่มนุษย์บริโภคจึงไม่ได้มีลักษณะเป็นธรรมชาติล้วนๆ อาหารจึงมีความหมายแตกต่างกันออกไปในแต่ละสังคมไม่ว่าจะเป็นเรื่องของกรรมวิธีในการปรุงอาหาร มารยาทในการกินอาหาร ข้อปฏิบัติหรือข้อห้ามเกี่ยวกับการกิน รวมไปถึงระบบสัญลักษณ์ต่างๆ ที่ถูกตีตราอยู่กับอาหารด้วย จึงกล่าวได้ว่าอาหารกลายเป็นเรื่องของวัฒนธรรมไปเสียแล้ว เมื่อพิจารณาคำอธิบายของ De Certeau อย่างละเอียดจะเห็นได้ว่า การบริโภคอาหารของมนุษย์เป็นกิจกรรมที่มีความหมายเชิงสังคมแฝงอยู่โดยมีลักษณะสำคัญอยู่ 3 ประการ ได้แก่

- 1) อาหารที่มนุษย์บริโภคนั้นมีประวัติศาสตร์ มีที่มาที่ไปในการจำแนกประเภทของอาหาร ทั้งยังมีวิธีการที่ปฏิบัติต่ออาหารที่แตกต่างกันออกไปตามประเภทและสภาพของอาหาร
- 2) มีการใช้เทคนิคและกระบวนการมากมายในการจัดการกับอาหารที่บริโภคตั้งแต่แหล่งที่มาของวัตถุดิบ การปรุงรส การเสิร์ฟและการรับประทาน
- 3) การกำหนดความหมายให้กับอาหาร ซึ่งเป็นการกำหนดสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม

เมื่ออาหารมีมิติทางวัฒนธรรมผูกติดอยู่จึงทำให้อาหารได้กลายเป็นกระจกสะท้อนวัฒนธรรมของแต่ละสังคม ตั้งแต่การเกิดไปจนถึงชีวิตหลังความตาย ด้วยเหตุนี้อาหารจึงถูกใช้เป็น “เส้นแบ่งหรือภาพตัวแทน” ทางวัฒนธรรมของชนชั้นภายในสังคม พื้นที่ กลุ่มชาติพันธุ์ เพศ วิทยาศาสตร์ ฯลฯ เช่น การที่ชาวมุสลิมจะไม่บริโภคอาหารที่ทำมาจากเนื้อหมูหรือชาวฮินดูก็จะไม่บริโภคอาหารที่ทำมาจากเนื้อวัว หรือเมื่อพูดถึงประเทศญี่ปุ่นก็คงนึกภาพถึงซูชิที่ถูกทำให้เข้าใจว่าเป็นอาหารตัวแทนของชาติญี่ปุ่น ในทำนองเดียวกันกับ สเปาเก็ตตี้หรือพิซซ่าก็เป็นอาหารที่ทำให้นึกถึงประเทศ

⁴ นิธิ เอียวศรีวงศ์, "วัฒนธรรมความรุนแรงของไทย," มติชนสุดสัปดาห์, 2549, หน้า 30.

อิตาลี เหล่านี้ล้วนเป็นเครื่องยืนยันว่าอาหารสามารถยึดโยงความรู้สึกคนในชาติให้เกิดสำนึกรู้ว่าเป็นสังคมหรือชุมชนเดียวกัน ทั้งยังขัดเกลาความรู้สึกที่มีต่ออาหารของปัจเจกชนจนกลายเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มสังคม (collective identity)⁵

ในฐานะที่อาหารสามารถใช้เป็นตัวสะท้อนวัฒนธรรมจึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจว่า ใครมีส่วนเกี่ยวข้องกับกิจกรรมของอาหารทั้งการปรุง การบริโภค การนิยามความหมาย ตลอดจนกลุ่มผู้บริโภคที่ถูกอาหารมอบความหมายให้อีกชั้นหนึ่ง ดังนั้นผู้บริโภคไม่ได้เป็นเพียงผู้เลือกกระทำผ่านการเลือกอาหารที่บริโภคเท่านั้น หากแต่ตกเป็นผู้ถูกกระทำในเวลาเดียวกันด้วย เพราะอาหารที่บริโภคล้วนถูกนิยามและกำกับไว้ด้วยความหมายของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม การบริโภคอาหารจึงไม่ใช่เพียงบริโภคในสิ่งที่เรามี (you eat what you have) หากแต่การบริโภคได้ขยายตัวไปถึงกรอบทางสังคมและวัฒนธรรม (you eat what you are) แนวทางที่เราเชื่อ (you eat in a way you would like to be) ตลอดจนการแสดงออกทางสังคม (you eat in a way you want to show) กล่าวคือ การบริโภคอาหารที่เกิดขึ้นนั้นไม่ได้ขึ้นกับเพียงแค่ฐานะทางเศรษฐกิจเท่านั้น หากแต่ขึ้นอยู่กับ “สังกัด” ของเรา เช่น ชนชั้น เผ่าพันธุ์ เพศ อาชีพ วัย ฯลฯ ทั้งยังรวมไปถึงความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและสิ่งที่เราต้องการแสดงให้ผู้อื่นรับรู้ อย่างเช่น การบริโภคอวัยวะเพศของสัตว์ที่เชื่อกันว่าจะช่วยบำรุงกำลังทางเพศ การบริโภคอาหารชีวจิตที่ถูกทำให้เชื่อว่าจะช่วยให้มีสุขภาพดีและช่วยปรับสมดุลร่างกาย หรือการบริโภคสลัดที่เชื่อว่าไม่ทำให้อ้วนเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดหรือควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น⁶

เมื่อการบริโภคอาหารเป็นผลลัพธ์ส่วนหนึ่งของฐานะทางเศรษฐกิจและตำแหน่งแห่งที่ในสังคมที่เราสังกัดอยู่ ดังนั้นลักษณะของอาหารที่เราบริโภคก็น่าจะมี ความแตกต่างกันไปด้วยเฉกเช่นเดียวกับสถานที่ในการรับประทานอาหาร ซึ่งหากพิจารณาสังคมในปัจจุบันแล้วการไปรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารต่างๆ ก็ถือเป็นเรื่องปกติและพบเห็นได้ทั่วไป ทั้งยังมีร้านอาหารคอยให้บริการตลอดเวลาจนเรียกได้ว่าหิวเมื่อไหร่ก็สามารถหาร้านอาหารรับประทานได้เสมอ ด้วยลักษณะเช่นนี้จึงนำมาสู่คำถามที่ว่า ในอดีตการรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารนั้นจะเป็นอย่างไร มีความแตกต่างมากน้อยแค่ไหนระหว่างอดีตกับปัจจุบันที่ทั้งสภาพทางสังคมและโครงสร้างเศรษฐกิจแตกต่างกัน อย่างน้อยก็ในแง่ของการก้าวเข้าสู่ความเป็นสังคมเมืองที่ผู้คนมีจังหวะการใช้ชีวิตที่เร่งรีบและมีแบบแผนที่ยึดติดกับเวลาการทำงาน

⁵ สมสุข หินวิมาน, "ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน," รัฐศาสตร์สาร (2545), หน้า 173.

⁶ อรุษา ผู้พัฒนา, "อาหาร: ความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้น และอำนาจ" (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 2547).

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาพัฒนาการของการรับประทานอาหารนอกบ้านอันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงปัจจัยทางโครงสร้างเศรษฐกิจและสังคม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อเข้าใจถึงพัฒนาการของสถานที่ในการรับประทานอาหารเช้าโดยเฉพาะการรับประทานอาหารเช้าที่มีปัจจัยอย่างสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เข้ามาส่งผลกระทบต่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันนั้นการรับประทานอาหารเช้าได้กลายเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญในชีวิตประจำวันที่ถูกใช้เป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการแสดงถึงฐานะทางสังคมบางประการ

ขอบเขตการศึกษา

เนื่องจากงานศึกษาที่มีความเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารการกินในอดีตนั้นมีข้อมูลที่จดบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษรอยู่อย่างจำกัด อันเนื่องมาจากกิจกรรมดังกล่าวเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นซ้ำๆ ในชีวิตประจำวันจนกลายเป็นสิ่งที่ปฏิบัติตามความเคยชินกับสภาพความเป็นอยู่ในขนาดนั้น จึงเป็นเหตุให้ผู้ที่มีชีวิตในแต่ละยุคสมัยมักไม่ได้ทำการจดบันทึกหรือตั้งคำถามกับความเป็นปกติในช่วงขณะนั้น งานศึกษาชิ้นนี้จึงเลือกศึกษาเฉพาะกลุ่มชนชั้นกลางในกรุงเทพฯ เป็นหลักเพื่อให้ง่ายต่อการวิเคราะห์ โดยกรอบระยะเวลาการศึกษาจะแบ่งเป็น 3 ช่วงเวลา ได้แก่

- 1) ช่วงก่อนรัชกาลที่ 5 **วาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**
- 2) ช่วงรัชกาลที่ 5 – การเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475
- 3) หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 จนถึงปัจจุบัน

เหตุที่ผู้ศึกษาพิจารณาพื้นที่ของกรุงเทพฯ เท่านั้น เนื่องมาจากกรุงเทพฯ เป็นพื้นที่แห่งแรกๆ ที่เมื่อมีการบังคับใช้ประกาศหรือกฎต่างๆ ก็จะเป็นพื้นที่ที่ต้องรับผลกระทบก่อน ประกอบกับมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วอันเป็นผลจากการเป็นศูนย์กลางทางการค้า รวมไปถึงการหลั่งไหลและแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมจากชาวต่างชาติที่เข้ามาติดต่อค้าขายก็มีความหนาแน่น ปัจจัยเหล่านี้จึงส่งผลกระทบต่อลักษณะกิจกรรมต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกิจกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารให้เกิดการปรับเปลี่ยนตามไปด้วย

ระเบียบวิธีวิจัย

งานศึกษาชิ้นนี้ทำการศึกษาโดยอาศัยวิธีการเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) เป็นแกนหลักและอาศัยวิธีการทางประวัติศาสตร์ (Historical Approach) ผ่านการประมวลผลจากหลักฐานขั้นต้น เช่น จดหมายเหตุ ประกาศ บันทึกคำให้การ บันทึกความทรงจำของบุคคลร่วมสมัย ฯลฯ และหลักฐานชั้นรอง เช่น งานเชิงพรรณนาสภาพสังคม บทความ หนังสือวิชาการต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง หลังจากนั้นจะเป็นการประมวลผลข้อมูล วิเคราะห์ และนำเสนอประเด็นที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า



บทที่ 2 วรรณกรรมปริทัศน์และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

งานศึกษาที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารการกินโดยเฉพาะงานศึกษาในทางประวัติศาสตร์ของไทยนั้นเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยการตีความค่อนข้างมาก เนื่องจากเรื่องของอาหารการกินนั้นมักไม่ค่อยได้รับการจดบันทึกและตั้งคำถามถึงสภาพแบบแผนการกินในช่วงเวลานั้นๆ ว่าเหตุใดจึงต้องเป็นเช่นนั้น นอกจากนี้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารการกินนั้นก็มีความกระจายกระจัดจึงจำเป็นต้องศึกษางานจากหลายแขนงเพื่อให้สามารถเห็นการเปลี่ยนแปลงในภาพกว้างได้ ในขณะเดียวกันการพัฒนาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคเองก็มีความหลากหลายอยู่ไม่น้อยจึงเป็นอุปสรรคในเบื้องต้นที่ต้องเลือกชุดแนวคิดทฤษฎีให้เหมาะสมกับการศึกษาในครั้งนี้

วรรณกรรมปริทัศน์

จากการค้นคว้าพบว่าม้งงานศึกษาที่เกี่ยวกับอาหารการกินในสังคมไทยอยู่พอสมควรซึ่งมีประเด็นและมุมมองแตกต่างกันออกไปมากพอสมควร โดยงานศึกษาที่ผ่านมามีดังนี้

งานศึกษาเกี่ยวกับอาหารการกินจากสาขานิเทศศาสตร์ของทัศนีย์ มีวรรณ ที่ทำการศึกษารากฐานการอาหารชีวิตในปี พ.ศ. 2541 ซึ่งเป็นกระแสโด่งดังอย่างมากในสังคมขณะนั้น เนื่องจากเป็นอาหารที่หวนกลับไปสู่ธรรมชาติและถือเป็นการแพทย์ทางเลือกที่อยู่บนวิถีของการพึ่งตนเองและยังถูกประทับความหมายให้เป็น “สินค้าเพื่อสุขภาพ” ไปพร้อมกัน ทัศนีย์อาศัยแนวคิดตรรกการบริโภค (Logic of consumption) ของโบ德里ยาร์ด ในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ดังกล่าวเพื่อค้นหาสัญลักษณ์และคุณค่าของการบริโภคอาหารชีวิตของกลุ่มชนชั้นกลาง ซึ่งสรุปผลได้ว่า การบริโภคอาหารชีวิตนั้นทำหน้าที่ทั้งในเชิงการใช้สอยและการแลกเปลี่ยนเชิงสัญลักษณ์ในเวลาเดียวกัน เช่น การบริโภคข้าวกล้องที่มีคุณประโยชน์สูงกว่าข้าวขัดสีอยู่แล้ว แต่เมื่อการให้ความหมายเปลี่ยนไปจากเดิมก็ทำให้ข้าวกล้องนั้นเปลี่ยนภาพลักษณ์เป็นข้าวเพื่อสุขภาพไปด้วย จึงอาจกล่าวได้ว่าการบริโภคอาหารชีวิตในอีกมิติหนึ่งคือ การบริโภคที่มุ่งไปสู่คุณค่าภายในของตัววัตถุนั้นเอง แต่การเปลี่ยนแปลงความหมายหรือสัญลักษณ์ของอาหารที่เกิดขึ้นนั้นไม่ได้เป็นเพียงการเกิดขึ้นลอยๆ หากต้องอาศัยการให้ความหมายของสื่อที่คอยกำกับและสร้างความเปลี่ยนแปลงในความหมายที่ผูกติดอยู่กับตัววัตถุด้วย นอกจากนี้ทัศนีย์ยังพบว่าการบริโภคอาหารชีวิตของชนชั้นกลางยังแสดงให้เห็นถึงอุดมการณ์ร่วม

ระหว่างชนชั้นกลางด้วยกัน เพื่อแสดงออกถึงความแตกต่างและบ่งบอกว่าผู้บริโภคคือใคร มีตำแหน่ง
 แห่งที่อยู่ส่วนใดของสังคมแม้จะอยู่ภายในชนชั้นเดียวกันก็ตาม⁷

ต่อมาเป็นงานศึกษาผ่านมุมมองของสาขาสตรีศึกษาที่มีต่ออาหาร โดยอรุษา ผู้พัฒนา ได้
 ศึกษาในมิติของความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้นและอำนาจ ผ่านการใช้อาหารเป็นสิ่งดำเนินเรื่อง และ
 ได้เสนอข้อค้นพบไว้ว่า ในมิติของชนชั้นนั้น พฤติกรรมการกินอันรวมไปถึงรูปแบบของอาหารที่กิน ก็
 เป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงลักษณะเฉพาะของแต่ละชนชั้นที่มีอำนาจต่อรองที่แตกต่างกันในการเข้าถึง
 อาหาร หากขยายความถึงอำนาจต่อรองที่ง่ายที่สุดคงหนีไม่พ้น เรื่องของระดับรายได้ เพราะการมี
 ระดับรายได้ที่สูงมากเท่าไร อำนาจในการต่อรองเพื่อเข้าถึงอาหารก็มากขึ้นเท่านั้น เช่น อาหารของ
 ผู้ที่มีระดับรายได้น้อยมักจะให้น้ำหนักไปที่ราคาถูกและให้พลังงานสูง แตกต่างกับอาหารของผู้ที่มี
 ระดับรายได้ปานกลางที่มักเน้นที่คุณภาพสอดคล้องกับราคาและปริมาณ

ด้านมิติทางเพศสภาพนั้นอรุษาได้ตั้งข้อสังเกตว่า งานที่ผู้หญิงทำนั้นเป็นงานที่สังคมล้าวน
 คาดหวังว่าผู้หญิงจะพึงกระทำตามธรรมชาติของความเป็นแม่หรือหน้าที่ของการเป็นภรรยา ซึ่งถูก
 จำกัดบทบาทอยู่เพียงเรื่องของครอบครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ของบ้าน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า
 สังคมได้มอบหมายบทบาทระหว่างเพศไว้อย่างชัดเจน ผู้หญิงจึงมักถูกสังคมคาดหวังหรือเรียกร้องให้
 จัดการเรื่องในบ้านอย่างการเลี้ยงดูบุตร การดูแลผู้สูงอายุ การปรุงอาหาร ฯลฯ จนทำให้กิจกรรม
 เหล่านี้กลายเป็นกิจกรรมที่ดูเหมือนจะสงวนไว้สำหรับผู้หญิงเท่านั้น แม้ว่าปัจจุบันจะเห็นได้ว่าผู้ชาย
 เข้าก็เข้ามาทำกิจกรรมดังกล่าวแต่ยังมีสัดส่วนที่น้อย

เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ของอาหารกับอำนาจนั้น ตัวอาหารก็สามารถสะท้อนให้เห็นถึง
 ความสัมพันธ์ทางอำนาจได้อย่างแจ่มชัด เช่น การที่ผู้เป็นหัวหน้าครอบครัวซึ่งเป็นผู้ชายสามารถ
 กำหนด ควบคุม ตัดสินและดำเนินการทำอาหารของผู้หญิงได้ตามอำนาจที่สังคมได้มอบให้กับการดำรง
 ตำแหน่งหัวหน้าครอบครัว ในทางกลับกันผู้หญิงมีหน้าที่ดูแลเรื่องในบ้านรวมทั้งเป็นผู้ปรุงอาหารก็มี
 อำนาจอย่างการปฏิเสธการทำอาหารให้ผู้ชายหรือปรุงอาหารที่ผู้ชายไม่ชอบให้เขากิน จะเห็นได้ว่า
 อาหารได้ถูกใช้เป็นเครื่องมือต่อรองทางอำนาจ⁸

งานศึกษาชิ้นถัดมาได้หยิบยกประเด็นการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการกินอาหารผ่าน
 มุมมองเศรษฐศาสตร์การเมือง โดยพิจารณาการใช้กลไกอุดมการณ์รัฐเข้ามาเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม
 การกิน ซึ่งระดม พบประเสริฐ ได้ให้ข้อสรุปไว้ว่า สถาบันศาสนาและสถาบันวัฒนธรรมนั้นเป็นช่องทาง
 ในการแพร่กระจายอุดมการณ์ของรัฐ ในส่วนช่องทางสถาบันทางศาสนานั้นระดมได้ขยายความว่า รัฐ

⁷ทัศนีย์ มีวรรณ, "การสร้างและการบริโภคสัญลักษณ์ในปรากฏการณ์ชีวิตและการทำหน้าที่ของ
 สื่อมวลชน" (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542).

⁸ อรุษา ผู้พัฒนา, "อาหาร: ความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้น และอำนาจ."

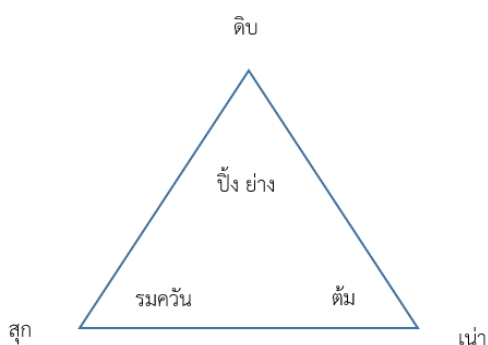
อาศัยหลักความเชื่อเรื่องการไม่ฆ่าสัตว์ตัดชีวิตเข้ามาเสริมกลไกอำนาจรัฐผ่านการออกประกาศอย่าง การห้ามฆ่าสัตว์หรือจับปลาในวันพระ การให้ยกเลิกตลาดค้าไก่และเปิดโดยยึดโยงกับความเชื่อเรื่อง กฎแห่งกรรม ซึ่งกฎแห่งกรรมนี้เองเป็นคติความเชื่อที่ช่วยรักษาและผลิตซ้ำการเอาเปรียบทางชน ชั้นในสังคม ส่วนช่องทางสถาบันวัฒนธรรมนั้นก็อาศัยประเพณีความเชื่อเรื่องการเพาะปลูกที่สัมพันธ์ กับลักษณะของการดำรงชีพในสังคมไทยที่เติบโตมาด้วยการทำกสิกรรมเป็นหลัก ตัวอย่างที่เห็นภาพ ชัดเจนที่สุดคือ ประเพณีความเชื่อที่เกี่ยวกับ ข้าว โดยรัฐได้เข้ามาทำหน้าที่เป็นตัวแทนร้องขอความ สมบูรณ์ในการเพาะปลูกจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ผ่านพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ⁹

ในทางสาขามานุษยวิทยาเองก็มีการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับอาหารอย่างผลงานของ กมลทิพย์ จ่างกมล ที่มุ่งเน้นศึกษากระบวนการสร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้นของกลุ่มชนชั้นนำสยามช่วงสมัยรัชกาล ที่ 4 ถึงรัชกาลที่ 5 หรือราว พ.ศ. 2394-2453 ผ่านมารยาทบนโต๊ะอาหาร ลักษณะการกินที่อาศัย อุปกรณ์ที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาติตะวันตกอย่างการใช้ช้อนส้อมในการรับประทานอาหาร งานชิ้นนี้ ค้นพบแง่มุมที่น่าสนใจอย่างอิทธิพลทางศาสนานั้นมีผลต่อลักษณะของมารยาทการกิน โดยมารยาท การกินของสังคมไทยนั้นมีรากฐานการปฏิบัติมาจากพระธรรมวินัยของศาสนาพุทธในส่วนที่เกี่ยวข้อง กับการควบคุมกิริยาอาการให้อยู่ในความสำรวมเสมอแม้จะอยู่ในเวลารับประทานอาหารก็ตาม เช่น การกินไม่ให้หกเลอะเทอะ ไม่แสดงความตระกละตระกรามเวลารับประทานอาหาร หรือแม้กระทั่ง การไม่เร่งรีบหรือส่งเสียงเวลารับประทาน โดยลักษณะการปฏิบัติดังกล่าวนั้นจะถูกสั่งสอนในหมู่ชน ชั้นสูง จึงเกิดเป็นลักษณะการปฏิบัติที่แตกต่างกันระหว่างตัวบุคคล กระทั่งนำไปสู่กระบวนการ สร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้นผ่านแนวคิด “ผู้ดี” ที่แบ่งแยกความเป็นเขาและความเป็นเรา ในขณะที่ วัฒนธรรมตะวันตกได้หลั่งไหลเข้ามาสู่สังคมไทยผ่านทางชนชั้นนำของสยามมากขึ้นเรื่อยๆตั้งแต่ช่วง รัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา ทำให้ลักษณะการกินอาหารที่เรียกว่า “การเปิบมือ” ที่ทุกชนชั้นต่างปฏิบัติกัน ทั่วไปนั้นกลายเป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกความเป็นเขาความเป็นเราได้ ชนชั้นนำสยามจึงเริ่มใช้มีด ช้อน ส้อม เข้ามาประกอบในการรับประทานอาหารและสร้างแนวคิด “ผู้ดีสมัยใหม่” ที่การใช้อุปกรณ์ เหล่านี้ในการรับประทานอาหารเป็นตัวช่วยแสดงความเป็นศิวิไลซ์ แต่การใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ในช่วงแรกของชนชั้นนำสยามยังมีลักษณะการใช้งานแบบผิดฝาผิดตัวกันอยู่ จึงยังไม่เข้าใจถึง ประโยชน์ของอุปกรณ์เหล่านี้และยังคงมีการใช้มือร่วมกับอุปกรณ์เหล่านี้ด้วย¹⁰

⁹ ระดม พบประเสริฐ, "ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินไทย" (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549).

¹⁰ กมลทิพย์ จ่างกมล, "อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น" (มหาวิทยาลัย ศิลปากร, 2545).

ด้านงานศึกษาของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับอาหารก็มีผลงานหลายชิ้นที่น่าสนใจ เช่น งานศึกษาของเลวี สเตร๊าสส์ที่ชื่อ *The Raw and Cooked* โดยนำเอาตำนานของชาวอเมริกัน (Ameridain) มาวิเคราะห์ถึงรหัสที่ซ่อนอยู่ในวิถีของมนุษย์ ภายใต้ความสัมพันธ์ของธรรมชาติและวัฒนธรรม โดยอธิบายผ่านแบบจำลองสามเหลี่ยมอาหาร



รูปที่ 1: แบบจำลองสามเหลี่ยมของการปรุงอาหาร

เมื่อพิจารณาจากผลลัพธ์ในการปรุงอาหารตามภาพข้างต้นนั้น จะเห็นว่าการต้มนั้นเป็นกรรมวิธีที่มีความใกล้เคียงกับลักษณะของการเน่า โดยเฉพาะเมื่อเป็นการต้มให้เปื่อยแล้วจะเห็นได้ชัดเจนว่าวัตถุดิบที่ถูกต้มนั้นมีลักษณะเปื่อยยุ่ย ซึ่งใกล้เคียงกับลักษณะตามธรรมชาติของอาหารที่เน่าเสียที่มีการเปื่อยยุ่ยเช่นกัน ส่วนการทำให้สุกนั้นผ่านการรมควันกลับดูเป็นธรรมชาติน้อยกว่าเนื่องจากการรมควันนั้นเป็นวิธีการถนอมอาหารให้อยู่ได้นานกว่าปกติ จึงเปรียบเสมือนการฝืนลักษณะของธรรมชาติ ในทางกลับกันการปิ้ง ย่าง กลับเป็นวิธีที่ใกล้เคียงกับธรรมชาติมากที่สุดเพราะทำให้อาหารที่ผ่านกรรมวิธีนี้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปไม่มากนัก¹¹

Deciphering Meal ที่เป็นผลงานของแมรี ดักลาสก็มีความน่าสนใจไม่น้อย โดยผลงานชิ้นนี้มีความใกล้เคียงงานของเลวี สเตร๊าสส์ คือ พยายามค้นหาทฤษฎีทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับรสชาติและกลิ่นของอาหารในแต่ละกลุ่มชน แต่ละสังคม แต่แมรีนั้นไม่ได้ให้ความสนใจการค้นหาความหมายของคำคู่ตรงข้าม (binary opposition) หรือโครงสร้างทางภาษาของอาหาร หากแต่ต้องการทำความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ที่หลากหลายของชุดความหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยแมรีมองว่า อาหารเป็นรหัสภาษาชุดหนึ่งที่สะท้อนโครงสร้างทางสังคม ไม่ว่าจะเป็วัฒนธรรมในสังคมตะวันตกหรือตะวันออก การถอดรหัสภาษาที่เกี่ยวกับการจัดแบ่งอาหารออกเป็นประเภทต่างๆ โดยที่การแบ่งประเภทดังกล่าวมีทั้งการแบ่งลำดับความสูงต่ำ การแบ่งเขตแดนทางสังคม การรวมหรือการกีดกัน ดังนั้นอาหารจึงเปรียบเสมือนโครงสร้างชุดหนึ่งภายใต้โครงสร้างทางสังคมที่ใหญ่กว่า แมรีชี้ให้เห็นว่า

¹¹ Claude Levi Strauss, "The Culinary Traingle," in *Food and Culture : A Reader*, ed. Carole Counuhan and Penny Van Esterik (New York: Roulledge, 1997), page 164 - 169.

ในแต่ละมื้อของวัน ตั้งแต่มื้อแรกสุดไปถึงมื้อสุดท้ายอาหารจะถูกนำเสนออย่างมีแบบแผนอยู่ชุดหนึ่ง และในแต่ละวันของสัปดาห์อาหารก็ยังคงถูกนำเสนออย่างซ้ำซากหรือแม้กระทั่งวันพิเศษต่างๆ อาหารก็ยังคงถูกนำเสนอเป็นแบบแผนอยู่เช่นเดิม ดังที่เราสามารถสังเกตเห็นได้ผ่านชุดอาหารไม่ว่าจะในวันเกิด วันแต่งงาน งานเลี้ยงสังสรรค์ต่างๆ¹²

จะเห็นได้ว่างานศึกษาที่ผ่านมานั้นมุ่งให้ความสนใจไปที่ตัวอาหารเป็นหลัก แต่ไม่ได้ให้ความสนใจถึงประเด็นของสถานที่รับประทานอาหารว่ามีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร แม้ปัจจัยอะไรส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ด้วยช่องว่างตรงส่วนนี้จึงทำให้ผู้ศึกษาต้องการเติมเต็มงานศึกษาในประเด็นนี้เข้าไป เพื่อให้งานศึกษาเกี่ยวกับอาหารการกินของสังคมไทยมีมุมมองที่รอบด้านมากขึ้น

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การบริโภคเป็นกิจกรรมที่เรียกได้ว่าอยู่กับมนุษย์มาตั้งแต่ต้น เมื่อสังคมมนุษย์เริ่มพัฒนาขึ้นก็ทำให้การบริโภคนั้นไม่ได้หยุดอยู่เพียงแค่การบริโภคในสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีพเท่านั้น แต่ยังขยายขอบเขตการบริโภคออกไปเรื่อยๆ จนกระทั่งสังคมมีกำลังการผลิตสินค้าที่สูงขึ้นพร้อมกับความซับซ้อนที่เพิ่มขึ้นก็ทำให้การบริโภคอันเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นซ้ำๆ นั้นเริ่มถูกตั้งคำถามและได้มีการพัฒนาแนวคิดทฤษฎีใหม่ๆ เพื่อมาอธิบายลักษณะการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ผู้ศึกษาเห็นว่าพัฒนาการของการรับประทานอาหารนอกบ้านนั้นสามารถทำความเข้าใจได้ง่ายขึ้นเมื่ออธิบายผ่านทฤษฎีการบริโภคเชิงสัญลักษณ์และแนวคิดโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจ ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ทฤษฎีการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ (The consumption of sign)

ทฤษฎีการบริโภคของเศรษฐศาสตร์มองว่าความต้องการบริโภคสินค้านั้นเป็นเรื่องความพึงพอใจในด้านอรรถประโยชน์ (utility) ในตัววัตถุ โดยปราศจากอิทธิพลจากปัจจัยอื่น ดังนั้นแรงจูงใจในการบริโภคจึงมาจากความคาดหวังของผู้บริโภคต่อการได้รับคุณประโยชน์เฉพาะที่มากับวัตถุ ในแง่นี้จึงทำให้อรรถประโยชน์ที่ได้รับจากตัวสินค้าก็มีความหมายไม่ต่างจากมูลค่าใช้สอยของมาร์กซ์ แต่ด้วยลักษณะการเปลี่ยนแปลงของหลังยุคหลังสมัยใหม่ทำให้ Baudrillard ได้นำเสนอแนวคิดเรื่องการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ ขึ้นในปี 1999 โดยแนวคิดดังกล่าวโต้แย้งกับทฤษฎีการบริโภคบริโภคแบบเดิม ซึ่ง Baudrillard มองว่าการบริโภคสินค้าของปัจเจกบุคคลนั้นไม่ได้ขึ้นแต่กับอรรถประโยชน์ที่ได้จากตัวสินค้า หากแต่ปัจเจกบุคคลยังคงคำนึงถึงปัจจัยแวดล้อมทางสังคมอีกด้วย

¹² Mary Douglas, "Deciphering Meal," *ibid.*, ed. Carol Counihan and Penny Van Esterik (Routledge), p. 230 - 235.

แนวคิดที่ Baudrillard นำเสนอนั้นมิได้พิจารณาเพียงมูลค่าการใช้สอยและมูลค่าการแลกเปลี่ยน หากแต่ยังพิจารณาถึงมูลค่าเชิงสัญลักษณ์ (sign value) ที่ติดมากับตัวสินค้าด้วย จึงทำให้การบริโภคสินค้าในยุคปัจจุบันนั้นไม่จำเป็นต้องตอบสนองเพียงแต่อรรถประโยชน์ที่ได้จากการใช้สอยเท่านั้น หากแต่ยังต้องการครอบครองสัญลักษณ์บางอย่างที่แนบติดมากับตัวสินค้านั้นด้วย ด้วยเหตุนี้การบริโภคของปัจเจกบุคคลจึงกลายเป็นเรื่องของการแลกเปลี่ยนความหมายสื่อไปยังคนอื่นๆ ในสังคม คุณค่าที่ผู้บริโภคต้องการจึงผนวกเอามูลค่าเชิงรหัส (coded value) หรือมูลค่าเชิงสัญลักษณ์ (sign value) เข้ามาเกี่ยวข้องด้วย

Baudrillard เห็นว่าเรื่องมูลค่าเชิงสัญลักษณ์มีความสำคัญมากกว่าเรื่องมูลค่าใช้สอยในตัวสินค้า ดังนั้น ธรรมชาติในการทำความเข้าใจการบริโภคจึงต้องมีการเปลี่ยนแปลงโดยต้องนำปัจจัยทางด้านสังคมเข้ามาอธิบาย ซึ่ง Baudrillard เสนอว่าการบริโภคขึ้นอยู่กับธรรมชาติแห่งความแตกต่าง (distinction)

การบริโภคเป็นการสื่อสารสัญลักษณ์ให้เห็นถึงความแตกต่าง ความแตกต่างในที่นี้นั้นจะเป็นลักษณะของกลุ่มคนมิใช่ความแตกต่างระหว่างปัจเจกบุคคล ดังนั้นการตัดสินใจในการบริโภคจึงมีบริบทของกลุ่ม (group context) เข้ามาเกี่ยวข้อง เพราะการบริโภคด้านหนึ่งพยายามสื่อให้เห็นความแตกต่างระหว่างผู้บริโภค แต่ขณะเดียวกันสัญลักษณ์ที่แสดงออกก็จะเป็นการอ้างอิงตัวเองกับกลุ่มคนที่ตนสังกัดหรือต้องการสังกัด (เป็นพวกเดียวกับใคร) จึงจะเลยที่จะนำไปปัจจัยทางด้านสังคมวัฒนธรรมเข้ามาอธิบายการบริโภคของคนในสังคมไม่ได้¹³

แนวคิดโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาของการติดต่อสื่อสาร การขนส่ง (Logistics) และเทคโนโลยีสารสนเทศได้ทำให้เกิดกระบวนการโลกาภิวัตน์ที่กล่าวได้ว่าเป็นกระบวนการในการนำเอาส่วนต่างๆ ไม่ว่าจะเป็ภาคครัวเรือน ภาคธุรกิจ รวมไปถึงภาครัฐเข้ามาประกอบให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน โลกาภิวัตน์จึงทำให้มิติทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์กันจนแยกไม่แยก พร้อมกันนั้นก็ทำให้การเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเหล่านี้เข้ามามีผลกระทบต่อปัจเจกอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เพราะกาล - เทศะ (time - space) ถูกย่อให้เล็กลงจนแทบจะกลายเป็นเนื้อเดียวกัน กระแสการเปลี่ยนแปลงของกระบวนการโลกาภิวัตน์นั้นล้วนเกิดได้จากหลายปัจจัย แต่ปัจจัยหนึ่งที่ทรงพลังและไม่อาจมองข้ามได้คือ พลังของทุนนิยมที่ผนวกเอาเศรษฐกิจของประเทศต่างๆ เข้ามาไว้ด้วยกัน ทำให้การ

¹³ กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน, สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารศึกษา (กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์, 2551), หน้า 459.

เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจของประเทศหนึ่งๆ ที่มากพอ นั้นสามารถสร้างผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศอื่นๆ ได้¹⁴ ทั้งนี้กระบวนการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์นั้นก็มิได้มีลักษณะที่ไม่แน่นอน ทั้งในเรื่องของทิศทางและรูปแบบเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้น แต่โดยมากแล้วจะมียุคประกอบในลักษณะที่ตรงกันข้ามหรือขัดแย้งกันประกอบอยู่ด้วยอย่างการพยายามทำให้เกิดความเป็นสากลกับการพยายามทำให้เกิดลักษณะเฉพาะ หรือการสร้างความกลมกลืนและการสร้างความแตกต่าง¹⁵ เช่น แพรนไชส์ร้านอาหารอย่าง Pizza Company Swensen KFC McDonald ที่เปิดในประเทศต่างๆ ก็มีเมนูที่ถูกนำเสนอขายเหมือนกัน รวมไปถึงรสชาติที่ใกล้เคียงหรือเหมือนกัน เพื่อให้เกิดลักษณะของความเป็นสากล แต่ในขณะเดียวกันพยายามนำเสนอเมนูที่มีลักษณะเฉพาะอย่างเช่น ในร้าน KFC ของไทยก็จะเห็นได้ว่ามีเมนูจำพวกข้าวยาไก่แซ่บ ไก่ทอดสลาบหรือไก่ทอดยี่น้ำตก ซึ่งก็สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะที่ตรงข้ามกับการพยายามทำให้เป็นสากลได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ร้านอาหารแพรนไชส์ที่ได้นำเสนอในข้างต้นนั้นถือได้ว่าเป็นเครื่องสะท้อนโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจตัวหนึ่ง แต่ในขณะเดียวกันก็เป็นเครื่องสะท้อนโลกาภิวัตน์ทางวัฒนธรรมด้วย เนื่องจากร้านอาหารเหล่านี้ล้วนมีความแตกต่างทั้งตัวอาหาร แบบแผนการกินรวมถึงการชำระราคาสินค้าก็มีความแตกต่างออกไปจากความคุ้นชินของคนในสังคมไทย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

¹⁴ รังสรรค์ ณะพรพันธุ์, "โลกาภิวัตน์กับสังคมเศรษฐกิจไทย," in โลกาภิวัตน์กับสังคมเศรษฐกิจไทย, ed. สังคีต พิริยะรังสรรค์ (กรุงเทพฯ: ศูนย์ศึกษาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538), หน้า 63.

¹⁵ เอก ตั้งทรัพย์วัฒนา, โลกาภิวัตน์ บริษัทข้ามชาติ บริษัทภิบาล และความรับผิดชอบต่อสังคมของบริษัท (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548), หน้า 12.

บทที่ 3 สังคมไทยก่อนการเปลี่ยนผ่าน

ในบทนี้จะกล่าวถึงสภาพโครงสร้างทางเศรษฐกิจของไทยในช่วงก่อนรัชกาล 5 โดยจะนำเสนอประเด็นเหตุการณ์ที่มีความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจอย่างการทาสนิสสัญญาทางการค้ากับชาติตะวันตกที่เริ่มเข้ามามีบทบาทผ่านการล่าอาณานิคม ทั้งยังส่งผลให้รูปการประกอบอาชีพของผู้คนเริ่มเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อยังชีพไปสู่การผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น นอกจากนี้ยังเริ่มส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการรับประทานอาหารนอกบ้านอีกด้วย

โครงสร้างทางเศรษฐกิจในช่วงก่อนรัชกาลที่ 5

โครงสร้างทางเศรษฐกิจในช่วงเวลานี้ถือได้ว่าการเปลี่ยนแปลงไปค่อนข้างชัดเจนจากการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศอย่างประเทศจีนที่เป็นประเทศคู่ค้ากันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ด้วยระบบที่เรียกกันว่า “จิ้มก้อง” ซึ่งได้สร้างผลประโยชน์ทางค้าให้ไทยอยู่ไม่น้อย ทั้งยังมีชาวจีนจากมณฑลฮกเกี้ยน กวางตุ้ง อพยพเข้ามาในกรุงเทพฯ ตั้งแต่ช่วงรัชกาลที่ 2 ที่คาดว่าอพยพเข้ามาราว 15,000 คนต่อปี ซึ่งชาวจีนจากสองมณฑลนี้มักมีประสบการณ์ทางด้านการค้า การบัญชี การเดินเรือ เมื่อล่วงเข้าสู่ช่วงรัชกาลที่ 3 ชาวจีนเหล่านี้ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญจากการเข้ามารับราชการ การเป็นเจ้าของพาณิชย์อากร พ่อค้า รวมไปถึงการเป็นช่างฝีมือที่มีความรู้และทักษะในการต่อเรือจึงทำให้ในช่วงรัชกาลที่ 3 นั้นมีการแต่งเรือสำเภาจากทางราชสำนักไปค้าขายยังเมืองจีนอยู่เป็นนิตย์¹⁶ นอกจากนี้การค้ากับเมืองจีนที่เฟื่องฟูอย่างมากแล้วยังมีการค้ากับชาติตะวันตกที่เริ่มเข้ามาทำการค้าในแถบคาบสมุทรมลายู โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเข้ามาของบริษัทอินเดียตะวันออกที่เป็นบริษัทของอังกฤษได้เข้ามาตั้งอาณานิคมบนเกาะปีนังในปี พ.ศ. 2329 ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยและประเทศอังกฤษแต่เดิมมีเพียงด้านการค้าก็เริ่มเกิดความเปลี่ยนแปลงไปสู่ด้านการเมืองมากขึ้น ตามการคาดการณ์ของทางรัฐบาลไทยมองว่า ประเทศอังกฤษต้องการแผ่ขยายอำนาจในคาบสมุทรมลายูเฉกเช่นเดียวกับที่คาบมหาสมุทรอินเดีย และจากการที่สุลต่านของเมืองไทรบุรีได้ยกเกาะปีนังให้อังกฤษก็ได้อังกฤษเกรงว่ารัฐบาลไทยอาจจะขัดขวางไม่ให้อังกฤษได้ครองเกาะปีนัง ประกอบกับในปี พ.ศ. 2364 เจ้าพระยานครศรีธรรมราช (น้อย) ได้ยกทัพมาตีเมืองไทรบุรีในเดือนมกราคม ได้ทำให้สุลต่านเมืองไทรบุรีที่เป็นบุตรของสุลต่านองค์เก่าที่ได้ยกเกาะปีนังให้กับอังกฤษ ต้องหนีภัยไปอยู่ที่เกาะปีนังที่

¹⁶ มัลลิกา เรืองระพี, "บทบาทของชาวจีนในด้านเศรษฐกิจ สังคม และศิลปกรรมไทย สมัยรัชกาลที่ 1-4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์" (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2518).

มีทหารอังกฤษดูแลอยู่ ส่งผลให้ทหารไทยต้องยอมถอยกลับเพราะไม่ต้องการจะทำศึกกับอังกฤษ¹⁷ ทางอังกฤษเกรงว่าการที่ทางรัฐบาลไทยแต่งตั้งลูกเจ้าพระยาานครให้เป็นผู้ว่าการเมืองไทรบุรีนั้นแสดงว่าทางรัฐบาลไทยต้องการจะเข้าครองเมืองไทรบุรีเป็นการถาวรเช่นเดียวกับกรณีของเมืองปัตตานี ทำให้สามารถแผ่ขยายอำนาจต่อไปยังเมืองประและสลังงอได้ ทางอังกฤษมองว่าหากเป็นเช่นนี้จะทำให้อังกฤษเสียหายหลายด้านไม่ว่าจะเป็นการจัดส่งเสบียงอาหารไปยังเกาะปีนังหรือการขยายอำนาจในแหลมมลายูเองก็จะเกิดปัญหา ดังนั้นทางอังกฤษจึงได้ส่งนาย ยอน ครอเฟิต ไปยังกรุงเทพฯ เพื่อขอแก้ไขประเพณีการค้ากับทางรัฐบาลไทย พร้อมกันนั้นเมื่อนาย ยอน ครอเฟิต เดินทางมาถึงกรุงเทพฯ ทางคณะกรรมการของเมืองปีนังที่อังกฤษตั้งอาณานิคมอยู่ได้แต่งตั้งให้นาย ยอน ครอเฟิต เป็นทูตเจรจากับทางรัฐบาลไทยไปพร้อมกัน โดยต้องการให้สุลต่านไทรบุรีได้กลับไปครองเมืองดั้งเดิม แม้ว่าในท้ายที่สุดแล้วนาย ยอน ครอเฟิต จะไม่สามารถทำให้การเจรจาบรรลุผลสำเร็จทั้งทางการค้าและทางการเมืองตามที่อังกฤษต้องการได้ แต่ก็ได้นำข้อมูลอันมีค่ากลับไปด้วยนั่นคือ ทราบว่ากองทัพของไทยมีกำลังรบที่อ่อนแอและทางรัฐบาลไทยก็ไม่คิดที่จะขับไล่อังกฤษออกจากเกาะปีนัง ข้อมูลส่วนนี้จึงทำให้อังกฤษยังคงปักหลักบนเกาะปีนังอย่างมั่นใจว่าจะไม่จำเป็นต้องทำศึกกับทางรัฐบาลไทย

หลังจากที่นาย ยอน ครอเฟิต เดินทางออกจากกรุงเทพฯ ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2365 ทางรัฐบาลไทยกับอังกฤษก็ไม่ได้ติดต่อสัมพันธ์กันทางการทูตกันอีกเลย แต่ครั้งเมื่ออังกฤษได้เมืองมะละกาจากวิลันดาตามหนังสือสัญญาลงวันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2366 และอังกฤษได้ประกาศสงครามกับพม่าตามวิถีปฏิบัติของชาวตะวันตกในวันที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2366 จึงทำให้ทางรัฐบาลไทยกับอังกฤษมีสัมพันธ์ทางการทูตกันอีกครั้ง ซึ่งการที่อังกฤษได้เมืองมะละกานั้นทำให้อังกฤษมีอาณานิคมในคาบสมุทรมลายูแล้ว 3 แห่ง คือ เมืองปีนังที่กลายเป็นอาณานิคมในปี พ.ศ. 2329 เมืองสิงคโปร์ที่กลายเป็นอาณานิคมในปี พ.ศ. 2361 และเมืองมะละกาในอีก 5 ปี ให้หลังนับจากการได้เมืองสิงคโปร์เป็นอาณานิคม อาณานิคมทั้ง 3 แห่งนี้ไม่ได้เป็นพื้นที่ต่อกัน เนื่องจากมีเมืองประและเมืองสลังงอคั่นระหว่างปีนังและมะละกา ทั้งยังมีเมืองยะโฮคั่นระหว่างมะละกาและสิงคโปร์อีก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อังกฤษไม่ต้องการให้ทางรัฐบาลไทยเข้ามาครองเมืองไทรบุรี เพราะเกรงว่าหากทางรัฐบาลไทยยังครองเมืองไทรบุรีก็ยังสามารถแผ่อำนาจเข้ามาครอบครองเมืองประกับเมืองสลังงอได้ ทางอังกฤษจึงได้พยายามยื่นข้อเสนอต่างๆ ให้ทางรัฐบาลไทยเพื่อให้สุลต่านเมืองไทรบุรีที่หนีภัยไปอยู่ที่เกาะปีนังได้กลับไปครองเมืองไทรบุรีโดยเร็ว

¹⁷ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 2 (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2546), หน้า 93.

เมื่อรอเบิต ฟุลเลตัน ได้ขึ้นเป็นเจ้าเมืองคนใหม่ของเกาะปีนังในเดือนสิงหาคมของปี พ.ศ. 2367 ก็ต้องการที่จะลดอำนาจของไทยในเมืองไทรบุรี ผ่านการเขียนรายงานไปถึงรัฐบาลอินเดียซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมของอังกฤษ เพื่อให้ส่งทูตไปยังกรุงเทพฯ ต้องการให้ทางรัฐบาลไทยล้มเลิกแผนการขยายอำนาจในเมืองที่ตั้งอยู่ทางใต้ของเมืองปัตตานีและเมืองไทรบุรีลงไป ประกอบกับเหตุผลอีก 2 ประการ ที่ทำให้ทางรัฐบาลอินเดียตัดสินใจส่งทูตเข้ามายังกรุงเทพฯ โดยประการแรกเกี่ยวข้องกับการประกาศสงครามของอังกฤษต่อพม่า ซึ่งการรบของอังกฤษไม่ได้เป็นไปตามแผนการส่งผลให้เกิดการสูญเสียกำลังพลเป็นจำนวนมาก จึงต้องการร้องขอให้ทางรัฐบาลไทยส่งกองทัพเข้าไปช่วยในการสงคราม โดยจะมอบดินแดนที่ยึดได้ให้กับไทยบางส่วน ประการที่สองเกี่ยวข้องกับการค้าที่ทางรัฐบาลอินเดียได้รับการร้องเรียนจากพ่อค้าชาวอังกฤษที่เข้ามาทำการค้าในเมืองไทยหลายรายว่าไม่ได้รับความเป็นธรรมทางการค้า ในท้ายที่สุดทางรัฐบาลอินเดียได้แต่งตั้งให้ร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี เป็นทูตมาเจรจากับทางรัฐบาลไทยทั้งเรื่องของการค้าและการเมือง โดยในทางการค้านั้นอังกฤษต้องการให้ทางรัฐบาลไทยลดหย่อนการเรียกเก็บภาษีต่างๆ รวมไปถึงการผูกขาดของกรมพระคลังสินค้าด้วย เพื่อให้พ่อค้าชาวอังกฤษได้มีสิทธิ์ทัดเทียมกับพ่อค้าชาวไทยที่ได้รับเมื่อเดินทางไปค้าขายยังเมืองปีนัง เมืองมะละกาและเมืองสิงคโปร์ ส่วนในทางการเมืองนั้นอังกฤษต้องการให้ทางรัฐบาลไทยล้มเลิกแผนการขยายอำนาจไปยังเมืองอื่นๆ ที่ตั้งอยู่ใต้เมืองปัตตานีและเมืองไทรบุรีลงไป พร้อมทั้งต้องการให้สุลต่านได้กลับไปครองเมืองไทรบุรี นอกจากนั้นยังต้องการให้ทางรัฐบาลไทยส่งกองทัพไปช่วยอังกฤษในการทำสงครามกับพม่าอีกด้วย

ในตอนแรกร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี ได้พยายามเจรจากับเจ้าพระยานครศรีธรรมราช (น้อย) เพื่อดูถึงความเป็นไปได้ว่าจะสามารถบรรลุข้อตกลงทั้งทางการค้าและทางการเมืองได้หรือไม่ นอกจากนี้ยังได้ทำสัญญาลาลองกับเจ้าพระยานครศรีธรรมราชเพื่อแสดงความจริงใจต่อกัน โดยหวังว่าเจ้าพระยานครศรีธรรมราชจะสามารถช่วยให้การเจรจากับทางรัฐบาลไทยที่กรุงเทพฯ สำเร็จได้ โดยหนังสือสัญญาลาลองระหว่างเจ้าพระยานครศรีธรรมราชกับทูตอังกฤษมีใจความว่า¹⁸

- 1) เจ้าพระยานครศรีธรรมราชให้สัญญาว่า จะไม่ส่งกำลังทหารเข้าไปในเขตเมืองเประและสลังอไม่ว่าจะเป็นทางบกหรือทางเรือ ส่วนบริษัทอังกฤษก็ให้สัญญาว่าจะไม่ยึดครองเมืองเประหรือเข้าไปยุ่งเกี่ยวกับการปกครองของเมืองนี้ ทั้งให้สัญญาว่าจะย้ายรายาหะซัน (แม่ทัพของเมืองสลังอที่อยู่ในเมืองเประ) ออกไปจากเมืองเประและจะไกล่เกลี่ยให้เมืองเประกับเมืองสลังอเลิกวิวาทบาดหมางกัน

¹⁸ Ibid. หน้า 103.

2) บริษัทอังกฤษไม่ประสงค์เข้าไปยุ่งเกี่ยวกับการปกครองเมืองไทรบุรี ถ้าหากสุลต่านเมืองไทรบุรีได้กลับไปครองเมือง อังกฤษจะให้เจ้าเมืองไทรบุรีส่งต้นไม้เงินทองของบรรณาการถวายพระเจ้าแผ่นดินไทยทุกๆ 3 ปี พร้อมทั้งเงินปีละ 4,000 เหรียญสเปน ฝ่ายเจ้าพระยานครศรีธรรมราชก็ให้สัญญาว่า ถ้าสุลต่านเมืองไทรบุรีกลับไปครองเมือง เขาจะไม่ขัดขวางและจะไม่รุกรานเมืองไทรบุรีทั้งทางบกหรือทางเรือ

3) เจ้าพระยานครศรีธรรมราชจะช่วยอังกฤษปราบโจรสลัดในท้องทะเลด้านตะวันตกของคาบสมุทรมลายู และเต็มใจช่วยอังกฤษในการที่จะเจรจากับทางรัฐบาลไทยที่กรุงเทพฯ

หลังจากที่ร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี่ ได้ทำหนังสือสัญญาลำลองกับเจ้าพระยานครศรีธรรมราชแล้วก็ได้ส่งหนังสือสัญญาดังกล่าวไปให้รัฐบาลอินเดียที่อยู่ภายใต้การควบคุมของอังกฤษพิจารณา โดยเห็นว่าทางรัฐบาลไทยนั้นยอมเจรจาทั้งเรื่องการค้าและการเมืองก็เป็นไปตามที่ตนต้องการจึงให้ร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี่ เดินทางไปยังกรุงเทพฯ พร้อมกับเจ้าพระยานครศรีธรรมราช แต่ด้วยอาการป่วยของลูกชายเจ้าพระยานครศรีธรรมราชจึงทำให้ร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี่ ต้องเดินทางเข้ามากรุงเทพฯ เพียงลำพังก่อนแล้วเจ้าพระยานครศรีธรรมราชจะเดินทางตามมาในภายหลัง เหตุการณ์นี้ได้ทำให้ร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี่ แปลงใจมากกับการกระทำดังกล่าวที่เห็นแก่เรื่องส่วนตนมาก่อนเรื่องผลประโยชน์ของชาติบ้านเมือง จนเมื่อได้เข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯ แล้วจึงทราบว่าเป็นเรื่องปกติของสังคมไทยซึ่งก็มีตัวอย่างพบเห็นได้บ่อย เช่น เมื่องานบวชของลูกชายเจ้าพระยาพระคลังก็ละทิ้งหน้าที่ไปเสียหลายวัน ตอนลูกสาวมีอาการป่วยก็ไม่ใช่อันทำราชการ¹⁹

เมื่อร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี่ เข้ามายังกรุงเทพฯ และได้เจรจากับทางรัฐบาลไทยโดยในบันทึกฉบับที่ 19 ลงวันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2369 ในเรื่องของการค้านั้นมีความดังนี้

1) ทูตอังกฤษอ้างว่า เมื่อพ่อค้าชาวไทยไปทำการค้าที่เมืองมะละกา เมืองสิงคโปร์ และเมืองปีนัง ทางอังกฤษไม่ได้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมแต่ประการใด ทั้งยังให้อิสระพ่อค้าในการซื้อขายสินค้าได้อย่างเสรี ไม่ว่าจะเป็นการซื้อหรือขายกับใคร เจ้าหน้าที่อังกฤษก็ไม่ได้เข้าไปยุ่งหรือขัดขวางแต่อย่างใด จึงเห็นสมควรที่ทางรัฐบาลไทยควรกระทำเฉกเช่นเดียวกัน ทางพ่อค้าชาวอังกฤษยินดีที่จะจ่ายค่าธรรมเนียมต่างๆ

¹⁹ ชัย เรื่องศิลป์, ประวัติศาสตร์ไทยสมัย พ.ศ. 2352 - 2453 ด้านเศรษฐกิจ (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2522), หน้า 152.

ตามที่รัฐบาลต้องการเพียงแต่ต้องประกาศพิกัดอัตราอย่างเปิดเผยไม่ใช่รู้แต่เพียงเจ้าพนักงานฝ่ายเดียวเท่านั้น

2) ทูตอังกฤษประท้วงว่า ไม่มีพ่อค้าคนใดในกรุงเทพฯ กล้าเข้ามาซื้อหรือขายสินค้ากับพ่อค้าชาวอังกฤษ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพระยาพระคลัง ซึ่งเท่าที่ทราบเจ้าพระยาพระคลังก็ไม่เคยอนุญาตให้ผู้ใดซื้อหรือขายสินค้ากับพ่อค้าต่างชาติ เนื่องจากเหล่าเสนาบดีกรมท่า ข้าราชการในบังคับบัญชาหรือกรมพระคลังสินค้าอยากจะซื้อหรือขายสินค้านั้นๆ เอาเสียเอง

3) ทูตอังกฤษยกตัวอย่างสินค้าอย่างน้ำตาลทราย ที่มีราคาตามท้องตลาดหาบละ 8 - 9 บาท และค่าภาษีอีก 6 สลึง ซึ่งราคานี้เป็นราคาที่ใครๆ ก็ซื้อได้แต่ไม่ใช่ฝรั่งที่ต้องซื้อจากกรมพระคลังสินค้าถึงหาบละ 18 บาท ซึ่งเปรียบเสมือนการโกงราคา ไม้ฝางก็เช่นกันที่ขายตามท้องตลาดเพียงหาบละ 2 บาทรวมทั้งภาษี แต่กรมพระคลังสินค้าขายให้ฝรั่งถึงหาบละ 4 บาท

4) ทูตอังกฤษประท้วงอีกข้อหนึ่งว่า พ่อค้าชาวอังกฤษและพ่อค้าแขกไม่สามารถขายสินค้าใดๆ ให้กับพ่อค้าเอกชนได้ เนื่องจากต้องรอให้เสนาบดีกรมท่า ข้าราชการกรมท่าและกรมพระคลังสินค้าเลือกซื้อสินค้าเสียก่อน ซึ่งข้าราชการเหล่านี้ก็จะพยายามกดราคา ถ้าพ่อค้าชาวอังกฤษหรือพ่อค้าแขกไม่ยอมตกลงก็จะทำการถ่วงเวลาออกไปอีกเป็นเดือนหรือเดือนครึ่ง เพื่อบีบให้ขายในราคาที่ข้าราชการเหล่านั้นเสนอซื้อเอาไว้ในตอนต้น ไม่เช่นนั้นพ่อค้าก็ต้องนำสินค้ากลับไปเพราะไม่มีใครกล้ามาซื้อสินค้านั้นๆ จากความเกรงกลัวอิทธิพลของขุนนาง

5) ทูตอังกฤษอ้างว่า มีการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมต่างๆ ที่ไม่เป็นธรรมจากพ่อค้าชาวอังกฤษและพ่อค้าแขก เนื่องจากเจ้าพนักงานกรมท่าเรียกเก็บตามอำเภอใจ ไม่ได้แสดงรายละเอียดให้รู้ว่าเป็นค่าธรรมเนียมอะไร มีพิกัดอัตราเท่าไร ทั้งนี้นอกจากจะต้องเสียภาษีสินค้าขาเข้าร้อยละ 8 แล้วยังต้องเสียค่าปากเรือ ค่าจอดเรือและภาษีสินค้าขาออก ซึ่งก็ไม่ได้กำหนดพิกัดอัตราไว้ตายตัว อย่างเรือกำปั่นสามเสาของอังกฤษโดนเรียกเก็บค่าปากเรือและค่าจอดเรือเป็นเงิน 2,357 บาท ในขณะที่เรือกำปั่นสองเสาอีกลำที่มีขนาดเล็กกว่าถึงครึ่งหนึ่งยังถูกเรียกเก็บค่าปากเรือและค่าจอดเรือเป็นเงิน 1,726 บาท 1 สลึง รวมไปถึงภาษีสินค้าขาออกก็เก็บเกินสมควร ตั้งแต่ร้อยละ 20 ไปจนถึงร้อยละ 50

ทูตอังกฤษได้อำนาจธรรมเนียมของเมืองท่าอื่นๆ ให้ทางรัฐบาลไทยได้ทราบว่ามีเมืองท่าอื่นๆ จะเก็บค่าธรรมเนียมสูงๆ เฉพาะเรือที่ไม่เคยเข้ามาค้าขายมาก่อน ถ้าเป็นเรือที่เคยได้เสียค่าธรรมเนียมแล้วจะมีการลดค่าธรรมเนียมให้เป็นลำดับ ไม่ใช่เรียกเก็บในลักษณะของไทยที่เก็บค่าธรรมเนียมสูงในทุกครั้งที่เข้ามาทำการค้า ทั้งยังมีเมืองท่าบางเมืองที่เรียกเก็บหนเดียวภายในกำหนดครึ่งปีบ้าง ทั้งปีบ้าง ทูตอังกฤษจึงอยากให้ทางรัฐบาลไทยปรับให้เหมือนกันเมืองท่าอื่นๆ²⁰ และได้ยื่นข้อเสนอ 8 ข้อให้ทางรัฐบาลไทยพิจารณา

- 1) เมื่อเรืออังกฤษหรือเรือสุหรัต [เรือแขก – ผู้ศึกษา] มาถึงท่ากรุงเทพฯ ให้นายเรือยื่นรายการสินค้าทั้งหมดกับรายชื่อคนในเรือทั้งหมด รวมทั้งเครื่องสรรพาวุธต่อเสนาบดีกรมท่า ถ้าปรากฏว่ารายการที่ยื่นไม่ถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานกรมท่ารับสินค้าทุกอย่างที่ไม่ปรากฏในบัญชี
- 2) ให้เจ้าพนักงานวัดส่วนกว้างของเรือ แล้วเรียกเก็บค่าธรรมเนียมวาระเท่านั้นเท่านั้น โดยรวมค่าธรรมเนียมทุกๆ อย่าง ตลอดจนภาษีสินค้าขาเข้าและขาออกเหมือนอย่าง ที่เรืออังกฤษเสียให้แก่รัฐบาลจีน ทูตอังกฤษเห็นว่าควรเรียกเก็บค่าธรรมเนียมหมาเสร็จทุกอย่างวาระ 1,500 บาท
- 3) ขอให้รัฐบาลไทยลดค่าธรรมเนียมหมาให้แก่เรือที่มาค้าขายครั้งที่ 2 ครั้งที่ 3 หรือครั้งที่ 4 ภายในเวลาหนึ่งปี ให้น้อยลงไปตามลำดับ และไม่ควรเรียกเก็บค่าเบิกร่องจากเรือใบที่ออกไปลำเลียงสินค้าจากเรือใหญ่ที่จอดอยู่นอกสันดอน
- 4) เมื่อเสียค่าธรรมเนียมหมาเสร็จแล้ว ขอให้พ่อค้าชาวอังกฤษและพ่อค้าแขกมีเสรีภาพอย่างเต็มที่ในการซื้อหรือขายสินค้า ถ้าพระเจ้าแผ่นดินอยากซื้อขายสินค้าอะไร ก็ขอให้กรมพระคลังสินค้าไปซื้อขายเหมือนพ่อค้าอื่นๆ เนื่องจากกรมพระคลังสินค้านี้มีสินค้าอย่างดีมากว่าใครๆ ประกอบกับมีทุนรอนมากกว่าพ่อค้าทั้งปวง ทูตอังกฤษเชื่อมั่นว่าถ้ากรมพระคลังสินค้าเอาจริงเอาจังเรื่องการค้าขายก็สามารถทำกำไรได้ดีกว่าพ่อค้าเอกชนอื่นๆ เพราะเห็นว่าระบบที่เป็นอยู่เป็นการบังคับพ่อค้าอังกฤษให้จำต้องขายสินค้าให้ในราคาถูกแก่กรมพระคลังสินค้าหรือไม่สามารถซื้อขายสินค้ากับพ่อค้าอื่นๆ ได้ ซึ่งดูเป็นการไม่ยุติธรรม
- 5) ขอให้ทางรัฐบาลไทยแต่งตั้งเจ้าพนักงานสักคนหนึ่ง ให้มีหน้าที่ตรวจนับการตวงข้าวและเกลือพ่อค้าจะเสียค่าจ้างสักเท่าใดก็ขอให้กำหนดพิกัดอัตราให้แน่นอนว่า จะต้องเสียเกวียนละเท่าใด

²⁰ Ibid. หน้า 155.

- 6) เมื่อเรือเข้ามาถึงปากน้ำ ขอให้ชนขึ้นบกเฉพาะกระสุนปืนดำและดินดำ ส่วนปืนไม่ต้องขึ้นบก
- 7) เมื่อคนในบังคับอังกฤษจะฟ้องเรียกหนี้สินจากคนในบังคับของพระเจ้าแผ่นดินไทย ขอให้เขานำคดีพิพาทไปยื่นต่อเจ้าพระยาพระคลัง และข้าราชการคนอื่นซึ่งพระเจ้าแผ่นดินแต่งตั้งเพื่อไต่สวน หากจริงตามข้อกล่าวหาขอให้ข้าราชการผู้นั้นจับตัวลูกหนี้มาบังคับให้ชำระหนี้แก่คนในบังคับอังกฤษ
- 8) ขอให้เรือที่ซักรงอังกฤษและพ่อค้าชาวอังกฤษมีสิทธิเสรีภาพที่จะไปค้าขายตามเมืองท่าของไทยได้ทุก ๆ เมือง คนในบังคับอังกฤษจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมายของไทยทุกประการในขณะที่พักอาศัยอยู่ในดินแดนของไทย

หลังจากวันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2369 ได้ 11 วัน ทางรัฐบาลไทยก็ได้ทราบข่าวว่าพม่าได้ยอมแพ้ให้กับอังกฤษ ทำให้อังกฤษได้ดินแดนจำนวนมากพร้อมกับค่าสินสงคราม ซึ่งก็ยิ่งทำให้ทางรัฐบาลไทยรีบพิจารณาข้อเสนอที่ทูตอังกฤษได้ยื่นมา เพราะเห็นว่าอังกฤษนั้นสามารถเอาชนะศัตรูที่ทางรัฐบาลไทยไม่สามารถเอาชนะได้โดยง่ายได้ ด้วยเหตุนี้ทำให้พวกเจ้านายและขุนนางคนสำคัญต่างๆ จึงกราบทูลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวว่า “อังกฤษมาขอทำสัญญาถึง 2 ครั้งแล้ว ถ้าไม่รับทำหนังสือด้วยแล้วก็เห็นจะไม่เป็นไมตรีกัน ทูตกลับไปแล้วก็คงจะหาเหตุพาลต่างๆ ด้วยเขตแดนอังกฤษติดต่อใกล้เคียงเข้ามาทั้งทางทะเลและทางบกแล้ว จะระวังยาก”²¹

หนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีที่มีส่วนประกอบของข้อตกลงทางการค้ารวมอยู่ด้วยนี้ถือได้ว่าเป็นสัญญาฉบับแรกที่ทางรัฐบาลไทยยินยอมทำกับต่างประเทศ แม้ว่าจะทำหนังสือด้วยความไม่เต็มใจก็ตามเนื่องจากเป็นการลดอำนาจการผูกขาดสินค้าของกรมพระคลังสินค้า ซึ่งส่งผลกระทบต่อรายได้จากการช่องทางดังกล่าวให้ลดลงไป แต่ด้วยการที่อังกฤษทำสงครามชนะพม่าได้นั้นก็ได้สร้างแรงบีบคั้นให้ทางรัฐบาลไทยต้องยอมรับข้อเสนอที่ทางทูตอังกฤษร้องขอ

จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2393 ได้เกิดความตึงเครียดเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างทางรัฐบาลไทยกับอังกฤษ เนื่องจากทางรัฐบาลไทยไม่ต้องการที่จะแก้ไขหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีและข้อตกลงทางการค้าที่เคยทำไว้ก่อนหน้านี้ที่ทางอังกฤษได้ส่งร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี มาเป็นทูตในการเจรจา แต่เมื่อพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ประกาศเจตนาว่ายินดีที่จะทำหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีฉบับใหม่กับอังกฤษ ความตึงเครียดจึงได้คลายลง โดยมีการตีพิมพ์จดหมายของเรเวอเรนดฺ ยอนเทเลอโยนส์ (หมอยอน) ที่ส่งจากกรุงเทพฯ ไปให้บรรณาธิการหนังสือพิมพ์สิงคโปร์ฟรีเพรสมีใจความว่า “เจ้าฟ้ามงกุฎได้ตรัสอย่างชัดเจนว่า ทางการที่ปฏิบัติต่อคณะทูตเมื่อปีก่อนนั้น

²¹ เจ้าพระยาทิพากรวงศ์, พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ (พระนคร: คุรุสภา, 2504), หน้า 31.

ทั้งหมดเป็นไปด้วยความเห็นผิดเป็นชอบของคนๆ เดียว และถ้าคณะทูตจะกลับมาอีกก็คงจะได้รับความต้อนรับโดยเมตตา ไม่ต้องระแวงว่าความประสงค์อันสำคัญยิ่งของคณะทูตจะไม่สำเร็จดังปรารถนา”²²

เมื่อทราบถึงเจตนาดังกล่าวของพระเจ้าแผ่นดินไทย ทางอังกฤษจึงได้แต่งตั้งให้เซอร์จอห์น เบาว์ริง เป็นราชทูตเข้ามาทำหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีฉบับใหม่ใน พ.ศ. 2398 ซึ่งในครั้งนี้ได้มีการทูลเชิญพระราชสาส์น ของสมเด็จพระนางเจ้าวิกตอเรียเข้ามาถวายพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวด้วย ซึ่งเป็นการยกย่องให้เกียรติแก่พระเจ้าแผ่นดิน แตกต่างจากครั้งก่อนหน้าที่ไม่ได้มีการทูลเชิญพระราชสาส์นจึงทำให้การต้อนรับคณะราชทูตในครั้งก่อนๆ ไม่ได้ได้รับการต้อนรับดีเท่ากับคณะของเซอร์จอห์น เบาว์ริง

การเจรจาหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีในครั้งนี้ประสบความสำเร็จไปด้วยดี โดยทางรัฐบาลไทยนั้นยินยอมให้มีการตั้งสถานกงสุลอังกฤษ อีกทั้งยังให้กงสุลอังกฤษสามารถชำระคดีในกรณีที่เป็นการพิพาทระหว่างคนได้บังคับของอังกฤษด้วยตนเอง ซึ่งต่างจากเดิมที่จะต้องชำระคดีภายใต้กฎหมายของไทย ส่วนในกรณีที่คนได้บังคับของไทยกับคนได้บังคับของอังกฤษมีข้อพิพาทกันก็ให้กงสุลทั้งสองฝ่ายเข้าพิจารณาคดีร่วมกัน ส่วนในด้านการค้านั้นทางรัฐบาลไทยบาลยอมลดค่าธรรมเนียมปากเรือและเก็บภาษีสินค้าขาเข้าเหลือเพียงร้อยละ 3 ส่วนสินค้าขาออกนั้นหากเป็นสินค้าไทยที่ได้เสียภาษีไม่ว่าจะเป็นภาษีปากเรือ ภาษีป่า ภาษีสมพัตสร (จังกอบ) อย่างใดอย่างหนึ่งแล้วไม่จำเป็นต้องเสียภาษีสินค้าขาออกอีก ทั้งการส่งออกข้าวและเกลือจะสามารถทำได้โดยง่ายมากขึ้นเนื่องจากไม่ได้เป็นสินค้าห้ามส่งออกอีกต่อไป เว้นแต่ในกรณีที่เกิดความขาดแคลนก็อาจจะมีการระงับการส่งออกสินค้าจำพวกนี้

การที่ทางรัฐบาลไทยยอมทำตามข้อเรียกร้องของราชทูตที่ต้องการให้เก็บภาษีสินค้าขาเข้าเพียงร้อยละ 3 นั้นหากนำมาเปรียบเทียบกับการทำข้อตกลงของอังกฤษที่มีต่อจีนและญี่ปุ่นแล้วจะเห็นได้ว่า การทำข้อตกลงของทางรัฐบาลไทยนั้นเป็นการเสียเปรียบอย่างเห็นได้ชัด เพราะจากหนังสือสัญญาสงบศึกระหว่างจีนกับอังกฤษในวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2385 นั้น ทางรัฐบาลจีนถูกบังคับให้เก็บภาษีสินค้าขาเข้าในอัตราร้อยละ 5 ส่วนหนังสือสัญญาระหว่างอังกฤษกับญี่ปุ่นเมื่อวันที่ 26 สิงหาคม พ.ศ. 2400 อังกฤษยอมให้ญี่ปุ่นเก็บภาษีสินค้าขาเข้าได้ร้อยละ 5 – 35 แต่ในท้ายที่สุดเมื่อมีการทำสัญญาฉบับใหม่ในวันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2409 ก็ได้ปรับพิทักษ์อัตราภาษีสินค้าขาเข้าให้เหลือเพียงร้อยละ 5 เท่านั้น²³

²² Ibid. หน้า 105.

²³ The Meiji Japan through Contemporary Sources, (The Centre for East Asian Cultural Studies, 1969).

ภายหลังการทำหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีกับอังกฤษที่ส่งผลให้มีการยกเลิกการห้ามส่งออกข้าวนั้น ได้ทำให้ข้าวกลายเป็นสินค้าส่งออกสำคัญที่สุดของไทย เพราะข้าวของไทยนั้นมีรสชาติที่ชวนกินมากกว่าของพม่าและญวน นอกจากนี้ผลจากการทำหนังสือสัญญาดังกล่าวยังได้ทำให้การค้าของไทยกับต่างประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับอังกฤษมีปริมาณที่เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการที่ชาติตะวันตกได้ทราบถึงการที่ทางรัฐบาลไทยยอมทำข้อตกลงทางการค้าในลักษณะนี้กับอังกฤษ ก็ยิ่งทำให้ชาติตะวันตกอื่นๆ ต้องการทำข้อตกลงทางการค้าในทำนองเดียวกันกับทางรัฐบาลไทยได้ทำกับอังกฤษ การค้ากับต่างประเทศของไทยที่เฟื่องฟูขึ้นพบว่ามีการบันทึกอยู่ในพระราชบัญญัติกฎหมายท้องน้ำซึ่งเป็นประกาศในช่วงรัชกาลที่ 4 โดยมีใจความว่า²⁴

“เรือลูกค้าต่างประเทศก็เข้ามาค้าขายทวีมากขึ้นทุกปี จนถึงในปีที่ 7 ที่ 8 แห่งรัชกาลปัจจุบันนี้ [รัชกาลที่ 4 – ผู้ศึกษา] เรือลูกค้าต่างประเทศมาในปีหนึ่งก็นับด้วยร้อยลำขึ้นไปแล้ว นอกจากนี้ลูกค้าในกรุงเทพมหานครก็สร้างเรือใบใหญ่ๆ ขึ้นมามาก เพื่อบรรทุกข้าวและสินค้าอื่นๆ ไปขายยังเมืองจีน เมืองฮ่องกงและเมืองสิงคโปร์ รัฐบาลถึงเคยได้เต็มปากว่า ด้วยตั้งแต่ได้ทำหนังสือสัญญากับชาติอังกฤษ รวมไปถึงอเมริกาและฝรั่งเศส มีลูกค้าต่างประเทศเข้ามาค้าขายในท่ากรุงเทพมหานครมากกว่าแต่ก่อนหลายส่วน มีแต่เงินเหรียญเข้ามาซื้อสินค้าลำละสองหมื่นบ้าง หมื่นบ้าง โดยน้อยก็มีมากกว่าห้าพัน”

รูปแบบการใช้ชีวิตของคนในกรุงเทพฯ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY

ชาวแพขายแผ่นผ้า	พรรณแพร
เครื่องมาศชาวเหลืองแล	เลื่อมพร้อย
ขายเพ็ชรเม็ดพลอยแฉง	ถงาดเงื่อน งามเอย
ถาเทียบแหวนเพ็ชรก้อย	ก่องนี้วนางกราย ²⁵

²⁴ ประชุมประกาศรัชกาลที่ 4 พ.ศ. 2401 - 2404, พระราชบัญญัติกฎหมายท้องน้ำ, บุกรุก, ห้ามยิงปืน และการเที่ยวอาละวาดของพวกกลาสี (พระนคร: cursuga, 2504), หน้า 219.

²⁵ หลวงจักรปราณี (ฤกษ์), โคลงนิราศกรุงเก่า (พระนคร: กรมศิลปากร, 2504), หน้า 118.

โคลงนิราศกรุงเก่าข้างต้นนั้นได้บรรยายถึงแพค้าขายที่พบเห็นได้ตามสองฝากแม่น้ำในช่วงรัชกาลที่ 3 - รัชกาลที่ 4 ซึ่งแม่น้ำเป็นเส้นทางในการสัญจรหลักในขณะนั้น กลุ่มแพใหญ่ของคลองบางกอกน้อยจะอยู่ริมฝั่งด้านเหนือของมัสยิดนิกายสุหนี่ซึ่งเจ้าของแพส่วนใหญ่จะเป็นคนไทยมุสลิม ส่วนกลุ่มแพใหญ่ของคลองบางกอกใหญ่จะอยู่ด้านวัดกัลยาณมิตรและกุฎีจีน ซึ่งเจ้าของแพก็เป็นคนจีนหรือคนไทยเชื้อสายจีนแทบจะทั้งสิ้น แต่แพตามริมแม่น้ำเจ้าพระยานั้นได้ลดลงไปมากในช่วงรัชกาลที่ 4 เนื่องจากมีการนำเรือกำปั่นไฟเข้ามาแล่นในแม่น้ำเจ้าพระยาหลายลำ ทำให้เกิดผลกระทบต่อแพริมน้ำอย่างมากไม่ว่าจะเป็นความเสียหายของแพ สิ้นค้าในแพที่แตกหัก เรือลูกค้าที่มาติดต่อก็ได้รับผลกระทบไปด้วย รวมไปถึงคนที่อาศัยในเรือนแพริมน้ำก็ไม่สามารถมีความสุขได้อย่างแต่ก่อนเนื่องจากเคลื่อนจากการแล่นเรือกำปั่นไฟทำให้เรือนแพโคลงเคลง ด้วยปัจจัยเหล่านี้จึงทำให้การค้าและอาศัยอยู่ริมน้ำเริ่มลดจำนวนลง และย้ายมาอาศัยหรือทำการค้ากันบนบกมากขึ้น ประกอบกับชาวตะวันตกที่เข้ามาทำการค้านั้นก็มีความคุ้นชินกับการเดินทางไปไหนด้วยรถม้า ก็ยิ่งทำให้เริ่มมีการพัฒนาเส้นทางคมนาคมบนบกอย่างถนนมากยิ่งขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2404 ทางกงสุลอังกฤษได้เข้าชื่อถวายหนังสือใจความว่า “ชาวยุโรปเคยซื้อรถม้าเที่ยวตากอากาศ ได้รับความสบายไม่มีไข้ เข้ามาอยู่ที่กรุงเทพมหานคร ไม่มีถนนหนทางที่จะซื้อรถม้าไปเที่ยว พวกเขเจ็บไข้เนื่องๆ” เมื่อความได้ทรงทราบถึงพระสมเด็จพระเจ้าจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวแล้วได้ทรงพระราชดำริเห็นว่า “พวกยุโรปนั้นเข้ามาอยู่ในกรุงมากขึ้นทุกๆ ปี ด้วยประเทศบ้านเมืองเขามีถนนหนทางเรียบรื่นสะอาดไปทุกบ้านทุกเมือง บ้านเมืองเรามีแต่รถเรี่ยว หนทางก็เป็นตรอกเล็กตรอกน้อย หนทางใหญ่ก็เปราะเปื้อนไม่เป็นที่เจริญตา ขายหน้าแก่ชาวนานาประเทศ” เพื่อให้บ้านเมืองมีความมั่งคั่งขึ้นจึงโปรดฯ ให้ท่านเจ้าพระยาตรีสุริยวงศ์สมุหพระกลาโหมเป็นแม่กองและมีพระอินทราชาธิบดีสีหราชรองเมืองเป็นนายงาน ในการทำทางที่สะพานเหล็กริมวังเจ้าเพชรออกไป 2 สาย โดยสายแรกตัดตรงไปข้ามคลองผดุงกรุงเกษม ต่อถนนไปยังคลองพระโขนงสาย 1 แล้วจึงแยกไปข้ามคลองวัดแก้วฟ้ายาวไปตลอดจนทะเลออกแม่น้ำดาวคะนองสาย 1 ส่วนถนนสายที่สองนั้นตัดตรงหลังบ้านกงสุลฝรั่งเศสตลอดมาถึงคลองถนนตรงริมศาลาเจ้าพระยาวิวงศ์มหาโกษาธิบดีสร้างไว้ ขุดคลองตั้งแต่คลองบางรักมาตลอดถึงคลองถนนตรงแล้วนำมามูลดินมาถมเป็นถนนให้กว้าง 5 ศอก²⁶

นอกจากนี้ยังมีการตั้งโรงสีข้าว ซึ่งถือได้ว่าเป็นของแปลกสำหรับคนในกรุงเทพฯ ณ ช่วงเวลานั้น ด้วยลักษณะที่มีปล่องทรงกลมสูงพ้นหลังและมีควันพวยพุ่งออกมาเมื่อสีข้าว ทำให้ชาวบ้านเรียกโรงสีข้าวแบบใหม่นี้ว่า “โรงสีไฟ” โดยโรงสีไฟแห่งแรกตั้งขึ้นในกรุงเทพฯ เมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2401 ใช้ชื่อว่า โรงสีอเมริกันstimโรซิมิล โดยมีนายไมเคิล เกอวี และนาย ส.พ. กูเดล ชาวอเมริกันเป็นเจ้าของ และเมื่อการค้าข้าวมีความเจริญมากขึ้นจึงทำให้มีการตั้งโรงสีไฟเพิ่มขึ้นอีก 5 แห่ง ได้แก่ โรงสี

²⁶ เจ้าพระยาทิพากรวงศ์, พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์. หน้า 239 - 241.

ไฟบริษัทออดแมน โรงสีไฟสกัดโรซมิล โรงสีไฟบางกอกโรซมิล โรงสีไฟโมเดลโรซมิลและโรงสีไฟบริษัทมาลัวด์ ในปลายช่วงรัชกาลที่ 4 มีการตั้งโรงสีเพิ่มมากขึ้นโดยมักจะตั้งโรงสีอยู่ริมแม่น้ำได้ปากคลองสานและปากคลองผดุงกรุงเกษมลงไป ซึ่งการตั้งโรงสีริมแม่น้ำนั้นช่วยประหยัดค่าขนข้าวขึ้นเรือ โรงงานอีกประเภทที่นิยมตั้งขึ้นคือ โรงงานน้ำตาลหรือโรงหีบ ซึ่งผลิตน้ำตาลจากอ้อยด้วยวิธีการแบบโบราณซึ่งเป็นความรู้ที่ได้มาจากคนจีน ตัวโรงงานน้ำตาลทำจากไม้ไผ่ หลังคามุงด้วยตับจาก และมีเครื่องมือหีบอ้อยทำจากไม้เนื้อแข็งมีลักษณะเป็นลูกหีบที่มีสัญญาณยาวกลมสามอันวางห่างกันพอที่จะสอดอ้อยเข้าไปได้ ซึ่งจะสัตัวในการเดินเครื่องหีบอ้อย จากนั้นจึงนำน้ำอ้อยที่ได้เทลงในกระทะเคี่ยวน้ำตาล โรงงานน้ำตาลแห่งแรกตั้งขึ้นบริเวณริมแม่น้ำท่าจีน โดยมีพระภาชีสมบัติบริบูรณ์ (เจ้าสัวยิ้ม) เป็นเจ้าของ ทั้งนี้ยังมีการตั้งอู่ต่อเรือแบบสมัยใหม่ที่ใช้เทคนิคการต่อเรือบนบก ซึ่งต่างจากการต่อเรือรูปแบบเดิมที่จำเป็นต้องต่อเรือในบริเวณชิดตลิ่งที่น้ำเข้าถึง เพื่อให้สามารถนำเรือลงน้ำได้สะดวก²⁷

จะเห็นได้ว่าในช่วงเวลานี้เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะที่อยู่อาศัยที่จากเดิมอยู่ตามริมน้ำมาสู่บนบกมากขึ้น จึงทำให้เกิดความสนใจในการพัฒนาถนนมากกว่าช่วงก่อนหน้า และถึงแม้ว่าจะเริ่มมีการพัฒนาเส้นทางคมนาคมบนบกแล้วก็ตามแต่เส้นทางการสัญจรหลักยังคงเป็นการใช้แม่น้ำไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการเดินทางหรือการค้า สังเกตได้จากบริเวณที่ตั้งโรงงานส่วนใหญ่จะยังคงเน้นการตั้งในพื้นที่ริมแม่น้ำหรือริมคลองเป็นหลัก ซึ่งช่วยให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการขนส่งสินค้าลงเรือ

การตั้งโรงงานหลายแห่งในช่วงเวลานี้ได้ทำให้แบบแผนการกินของกลุ่มคนที่ทำงานโรงงานเริ่มเปลี่ยนแปลงไปด้วยเช่นกัน อันที่จริงการรับประทานอาหารนอกบ้านสำหรับกลุ่มชนชั้นกลางและกลุ่มชนชั้นล่างนั้นเริ่มปรากฏให้เห็นตั้งแต่ก่อนช่วงรัชกาลที่ 3 โดยมีการบรรยายถึงร้านอาหารในช่วงนั้นจากบันทึกของชาวต่างชาติโดยมีใจความว่า²⁸

...มีพวกคนจีนขายหมูที่ทำให้สุกแล้ว มีคนขายปลา ซึ่งขายทั้งปลาทอดและปลาที่ทำให้สุกอย่างดีแล้ว มีผู้หญิงขายพวกขนม มีทั้งขนมปังและขนมที่ใช้กรวยหยอด (ขนมชนิดนี้เป็นอย่างหนึ่งที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าและกะทิ) นอกนั้นก็พวกสินค้าชนิดอื่นๆ ที่ยังดิบ เช่น ปลาทะเลและปลาน้ำจืด เนื้อแพะ เป็ดไก่ ผลไม้ ผักและสินค้าเล็กๆ น้อยๆ ที่จำเป็นต้องใช้อีกหลายอย่าง...

²⁷ "เหตุการณ์สำคัญในปี ค.ศ. 1866," *Bangkok Calendar* 2411. หน้า 64.

²⁸ เฟรเดอริค อาร์เธอร์ นีล แพลโดย ร้อยเอกหญิงลินจง สุวรรณโกคิน, *Narrative of Residence in Siam* (กรุงเทพฯ: กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2525), หน้า 34.

การกินอาหารนอกบ้านของกลุ่มชนชั้นกลางและกลุ่มชนชั้นล่างในช่วงเวลานี้นั้นมีปัจจัยมาจาก การประกอบอาชีพและการเกณฑ์แรงงานเป็นหลัก ในกรณีของไพร่ไม่ว่าจะเป็นไพร่สมหรือไพร่หลวง เมื่อถึงเวลาที่จะต้องไปเกณฑ์แรงงานหรือที่เรียกกันว่า เข้าเดือน ก็จะต้องเตรียมเสบียงไปเองให้เพียงพอกับระยะเวลาที่ไปเกณฑ์แรงงานคือ หนึ่งเดือน หากเป็นไพร่สมที่สังกัดมูลนายและได้ทำงานในที่พักของมูลนายก็จะมีอาหารให้

ผลต่อการเปลี่ยนแปลงของการกิน

ในช่วงก่อนรัชกาลที่ 5 ถือได้ว่าโครงสร้างเศรษฐกิจของเมืองกรุงเทพฯ นั้นได้มีการเปลี่ยนแปลงไปมากจากเดิมที่มีการติดต่อทำการค้าส่วนใหญ่กับประเทศจีน ไปสู่การทำการค้ากับชาติตะวันตกมากขึ้นโดยเฉพาะอังกฤษที่มีเกาะปีนังเป็นอาณานิคมอยู่และด้วยความต้องการที่จะขยายอำนาจในคาบสมุทรมลายู จึงทำให้อังกฤษนั้นต้องการความมั่นใจว่าไทยจะไม่เป็นปัจจัยขัดขวางการขยายอำนาจดังกล่าว ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อังกฤษส่งทูตเข้ามาทำหนังสือทางพระราชไมตรีกับไทย โดยในครั้งแรกนั้นได้ส่งร้อยเอก เฮนรี เบอร์นี เข้ามาเจรจาการทางรัฐบาลไทยและประสบผลสำเร็จ ซึ่งนับว่าเป็นหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีที่มีส่วนประกอบของข้อตกลงทางการค้ารวมอยู่ด้วยนี้เป็นสัญญาฉบับแรกที่ทางรัฐบาลไทยยินยอมทำกับต่างประเทศ และต่อมาทางอังกฤษต้องการแก้ไขข้อตกลงทางการค้าจึงได้แต่งตั้งให้เซอร์จอห์น เบาว์ริง เป็นราชทูตเข้ามาทำหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีฉบับใหม่ในปี พ.ศ. 2398 ซึ่งข้อตกลงทางการค้าในหนังสือสัญญาทางพระราชไมตรีฉบับใหม่นี้ได้มีการปรับเปลี่ยนการคิดพิศอัตราไปอย่างมาก พร้อมกันนั้นยังเป็นการยกเลิกการผูกขาดของกรมพระคลังสินค้าและยกเลิกการห้ามส่งออกสินค้าบางชนิด โดยหนึ่งในนั้นคือ ข้าว เมื่อข้าวสามารถเป็นสินค้าส่งออกได้แล้วก็ยิ่งทำให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับข้าวเฟื่องฟูมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการทำนาที่เพิ่มมากขึ้น การตั้งโรงสีไฟขึ้นหลายแห่ง ซึ่งถือเป็นการเริ่มตั้งโรงงานแบบสมัยใหม่สำหรับผลิตสินค้าอื่นอีกด้วย โดยจะเริ่มเห็นแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการใช้ชีวิตของคนในกรุงเทพฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่งแบบแผนการกินของกลุ่มชนชั้นกลางและกลุ่มชนชั้นล่างที่ปรากฏว่ามีการรับประทานอาหารนอกบ้านกันแล้ว ด้วยการผลักดันจากปัจจัยของการประกอบอาชีพและการเกณฑ์แรงงาน

บทที่ 4 จังหวะชีวิตอย่างชาวตะวันตก

ในบทนี้จะพิจารณาช่วงเวลาตั้งแต่รัชกาลที่ 5 ถึง ก่อนการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 โดยจะกล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่ส่งผลต่อแบบแผนการกินของคนในกรุงเทพฯ ประกอบกับปัจจัยสำคัญอื่นอีก 2 ประการที่ส่งผลให้การบริโภคอาหารนอกบ้านนั้นกลายเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงได้ยาก นั่นคือ การปฏิรูประบบราชการในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่ส่งผลโดยตรงต่อเวลาราชการให้มีความแน่นอน และอีกปัจจัยหนึ่งคือ การประกาศใช้พระราชบัญญัติประถมศึกษา พ.ศ. 2464 ที่ทำให้เด็กอายุ 7 – 14 ปี ต้องเข้าโรงเรียน ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการเปลี่ยนแปลงสถานที่ในการกินสำหรับมือเทียงของเด็กที่เข้าโรงเรียน

โครงสร้างทางเศรษฐกิจ

เศรษฐกิจของไทยในช่วงเวลานี้กล่าวได้ว่าการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมากอันเป็นผลจากการทำสนธิสัญญาเบาว์ริง ในปี พ.ศ. 2398 ซึ่งได้สร้างเสรีภาพทางการค้าอย่างไม่เคยมีมาก่อน การค้ากับต่างประเทศของไทยที่ขยายตัวอย่างมากนั้นต้องแลกมาด้วยอำนาจการผูกขาดของกรมพระคลังสินค้าที่ลดลงอย่างมากเช่นกัน อำนาจผูกขาดที่หายไปนี้ส่งผลโดยตรงต่อรายได้ของรัฐที่ส่วนใหญ่มาจากการค้าอย่างการเก็บภาษีสินค้าขาเข้าที่เก็บได้เพียงร้อยละ 3 เท่านั้น ส่วนภาษีสินค้าขาออกก็เก็บได้ตามพิกัดอัตราที่กำหนดตามสัญญาไว้เท่านั้น สนธิสัญญาฉบับนี้จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางการคลังในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยได้มีการตั้งหอรัษฎากรพิพัฒน์ในปี พ.ศ. 2416 โดยมีสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยาบวรวิภาค เป็นผู้ควบคุมการจัดส่งภาษีของเจ้าภาษีนายอากร ซึ่งเงินภาษีอากรที่เก็บได้ส่วนหนึ่งต้องส่งให้กรมพระคลังมหาสมบัติ แต่ด้วยกรมพระคลังมหาสมบัติเป็นเสมือนเจ้าพนักงานที่ไม่มีอำนาจในการบังคับหรือเรียกร้องแต่อย่างใดทำให้ภาษีอากรที่กรมต่างๆ ต้องส่งให้กรมพระคลังมหาสมบัติ นั้นมีความไม่สม่ำเสมอ ส่งบ้างไม่ส่งบ้าง จึงเป็นช่องทางในการรั่วไหลของเงินแผ่นดิน ทั้งนี้กรมพระคลังมหาสมบัติก็มีรายจ่ายเพิ่มขึ้นทุกปีจากการโครงการในการพัฒนาประเทศให้ทัดเทียมกับชาติตะวันตก จนท้ายที่สุดรัฐบาลต้องก่อหนี้เป็นจำนวนมาก ดังปรากฏหลักฐานในพระราชหัตถเลขาของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่ทรงมีไปถึงสมเด็จพระมหาสมณเจ้ากรมพระยาวชิรญาณวโรรส ลงวันที่ 28 ตุลาคม ร.ศ. 122 (พ.ศ. 2446) ความว่า²⁹

²⁹กระทรวงการคลังครบรอบ 100 ปี 14 เมษายน 2518, (พระนคร: สำนักงานสลากกินแบ่งรัฐบาล, 2518), หน้า 60.

เงินที่ได้ในรัชกาลที่ 4 เป็นล่ำเป็นสัน แต่เงินในพระคลังข้างที่ในคลังมหาสมบัติซึ่ง กรมวิศุนารถ กรมเทศวร แลหม่อมฉันเป็นตรวจตรากันต่อมาครั้งสินค้าก็อยู่ในมือ กรมหลวงวงษาซึ่งถือตัวว่า เป็นเสนาบดีองค์หนึ่ง เพราะฉะนั้นเงินพระคลังข้างที่ที่ได้ ในส่วนอื่นๆ นอกจากเงินค่านา ซึ่งมีจำนวนปรากฏว่าปีละ 2,000 ชั่ง แต่ที่แท้ไม่แน่นอน เพราะหักขาดแลบวกขึ้นพอชดเชยกับเงินค่านา 2,000 ชั่งนั้น จึงเป็นสำคัญ เพราะได้ตัวเงินมาจริงทันที เมื่อเจ้าพระยาพลเทพตัดเงิน 2,000 ชั่งนั้นเสีย เงินพระคลังข้างที่ก็คงเหลือมีชื่อว่า 2,000 ชั่งตามเดิม

แต่วิบัติอันมีขึ้นแต่รัชกาลที่ 4 คือ ชาวต่างประเทศเอาสุราเข้ามาขายไม่ยอมเสียภาษี ซึ่งเป็นเหตุให้แต่งชุดออกไปปารีสครั้งแรกทำให้เงินอากรสุรากรุงเทพฯ ซึ่งอยู่ใน กระหวงกลาโหมลดมากในคลังมหาสมบัติ สุราหัวเมืองก็ลดบ้างแต่ไม่สู้มากนัก ภายหลังสมเด็จพระเจ้าพระยาฯ เป็นรัฐบาลก็ตัดพระคลังข้างที่หมด เงินได้เท่าไรส่ง คลัง เงินขึ้นเจ้าน้อยก็พลอยขาดด้วยกันหมด ที่แท้เงินคลังนั้นก็หาได้ส่งไม่ ผลประโยชน์สุราเกิดขึ้นเท่าใดก็เป็นของเจ้าพระยาสุรวงษ์ฯ ทั้งหมด ครั้นเมื่อนายนุช อาหารว่ากรมนี้ก็ยกเงิน 2,000 ชั่ง ที่เคยเป็นพระคลังข้างที่นี้ ไปให้สมเด็จพระ เจ้าพระยา

ในเวลารุ่งปีต่อมา เงินภาษีอากรก็ลดเกือบทุกอย่างลดลงไปเป็นลำดับจนปีมะแมตรี ศก เงินแผ่นดินที่เคยได้อยู่ปีละ 50,000 – 60,000 ชั่งนั้น เหลือจำนวนอยู่ 40,000 ชั่ง แต่ไม่ได้ตัวเงินก็มากนัก แต่เงินเบี้ยหวัดปีละ 11,000 ชั่ง ก็วิ่งตาแตกได้เงินใน คลังมหาสมบัติซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ต้องวิ่งหาเป็นพื้น นอกนั้นก็ปล่อยให้ค้างที่ได้ตัวเงิน จริงประมาณสัก 20,000 ชั่ง เท่านั้น เงินไม่พอจ่ายราชการต้องเป็นหนี้ตั้งแต่งานพระ บรมศพตลอดมาจนถึงปีมะแมนี้ เป็นเงิน 100,000 ชั่ง เพราะเหตุเช่นนี้หม่อมฉันจึง นิ่งอยู่ไม่ได้ จับจัดการคลังมหาสมบัติ

การตั้งหอรัษฎากรพิพัฒน์ให้เป็นหน่วยงานกลางในการจัดเก็บเงินรายได้จากภาษีอากรให้เข้า มาไว้ในแหล่งเดียวกัน จึงเป็นการเปลี่ยนแปลงกระบวนการคลังในรอบหลายสิบปีจากเดิมที่เงินภาษี อากรจะถูกรวบรวมโดยข้าราชการขุนนางผู้ใหญ่ซึ่งเป็นผู้รวบรวมภาษีจากพวกเจ้าภาษีนายอากรอีก ขึ้นหนึ่งมาส่งให้ยังพระคลัง มาสู่การจัดเก็บโดยหอรัษฎากรพิพัฒน์เองโดยตรง

นอกจากการปรับปรุงระบบทางการคลังแล้วพร้อมกันนั้นก็ได้มีการปรับปรุงระบบทางการเงิน ด้วย ซึ่งการปรับปรุงก็เป็นผลสืบเนื่องมาจากการทำสนธิสัญญาเบาว์ริงเช่นเดียวกัน จากการที่การค้า ขยายตัวมากขึ้นทำให้เงินสกุลต่างประเทศได้ถูกนำมาใช้ในการแลกเปลี่ยนแต่ด้วยราษฎรไม่ยอมรับเงิน สกุลต่างประเทศ จึงจำเป็นต้องนำไปแลกเป็นเงินพดด้วงก่อนประกอบกับกำลังการผลิตเงินพดด้วงนั้น

ไม่มีสูงมาก ทำให้การทำการค้าประสบปัญหา พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจึงทรงมีพระราชดำริให้จัดตั้งโรงกษาปณ์ขึ้นจึงทำให้เริ่มมีการใช้เงินเหรียญในปี พ.ศ. 2403 แต่กว่าจะมีการจัดตั้งกรมธนบัตรเพื่อจัดพิมพ์ธนบัตรใช้นั้นก็ต้องใช้เวลาอีกกว่า 42 ปี³⁰

ผลจากสนธิสัญญาเบาว์ริงไม่เพียงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระบบการเงินและระบบการคลัง หากแต่ยังส่งผลในด้านการผลิตอีกด้วย การผลิตในขั้นปฐมภูมิ (primary production) โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการเกษตรมีการขยายตัวอย่างมากจากความต้องการสินค้าของต่างประเทศ ซึ่ง ข้าว ยาง ไม้สัก และดีบุก ได้กลายเป็นสินค้าส่งออกสำคัญ โดยมีมูลค่ารวมกันถึง 82 – 84 เพอร์เซ็นต์ ของมูลค่าสินค้าส่งออกทั้งหมด โดยข้าวเป็นสินค้าที่มีสัดส่วนมูลค่าการส่งออกสูงที่สุดราว 68 – 69 เพอร์เซ็นต์ อัตราการส่งออกข้าวเพิ่มขึ้นถึง 50 เพอร์เซ็นต์ ในปี พ.ศ. 2450 -2452 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2393 ที่อัตราการส่งออกข้าวมีเพียง 5 เพอร์เซ็นต์ เท่านั้น³¹ การส่งออกข้าวที่เพิ่มมากขึ้นนี้เป็นสิ่งยืนยันว่าการประกอบอาชีพเป็นชาวนาของคนไทยในช่วงเวลานี้เพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน โดยจำนวนเนื้อที่การเพาะปลูกข้าวช่วงปี พ.ศ. 2393 นั้นมีเพียง 5.8 ล้านไร่ แต่ในปี พ.ศ. 2448 – 2452 นั้นมีพื้นที่เพาะปลูกข้าวถึง 9.2 ล้านไร่ ซึ่งแทบจะมีอัตราการเพิ่มขึ้นของพื้นที่เพาะปลูกข้าวเทียบกับอัตราการเพิ่มขึ้นของประชากรที่พอๆ กัน คือ 0.8 เพอร์เซ็นต์ ต่อปี³²

การผลิตขั้นทุติยภูมิ (secondary production) ของไทยซึ่งเดิมเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมครัวเรือนที่มุ่งเน้นการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการของครัวเรือนเป็นหลักไม่ได้เป็นการผลิตเพื่อการค้า การผลิตน้ำตาลและการทอผ้าได้ลดปริมาณลงอย่างมากจากการนำเข้าสินค้าที่เพิ่มมากขึ้นอันเป็นผลจากสนธิสัญญาปี พ.ศ. 2398 นอกจากนี้แรงงานส่วนใหญ่ก็หันมาผลิตสินค้าขึ้นต้นกันมากขึ้น โดยเฉพาะการผลิตสินค้าเกษตรดังที่กล่าวไว้ข้างต้น ประกอบกับอุตสาหกรรมที่เป็น การแปรรูปเกือบทั้งหมดนั้นมีชาวต่างชาติเป็นเจ้าของไม่ว่าจะเป็นโรงสีข้าว โรงเลื่อย โรงผลิตเครื่องปั้นดินเผา อยู่ต่อเรือ เป็นต้น จึงทำให้ประเทศไทยนั้นเป็นประเทศที่พึ่งพารายได้จากการส่งออกสินค้าเกษตรมากกว่าสินค้าอุตสาหกรรม

เมื่อล่วงเข้าสู่รัชกาลที่ 7 สภาพเศรษฐกิจของไทยมีความผูกพันเศรษฐกิจโลกอย่างแยกไม่ออก ทำให้เมื่อเศรษฐกิจโลกเกิดการเปลี่ยนแปลงย่อมส่งผลต่อสภาพเศรษฐกิจของไทยโดยตรง ในช่วงเวลานี้เศรษฐกิจไทยมีความย่ำแย่อย่างมากไม่ว่าจะเป็นการค้าทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยปัญหาการค้าภายนอกประเทศคือ ปัญหาเกี่ยวกับข้าวซึ่งเป็นสินค้าเกษตรหลักที่สร้างรายได้ให้กับไทย และ

³⁰ อรุณ ทัพพะรังสี, เงินไทยสมัยต่างๆ (กรุงเทพฯ: คลังวิทยา, 2509), หน้า 172.

³¹ J.C. Ingram, Economics Change in Thailand 1850 - 1970 (Stanford: Stanford University Press, 1970), page 41.

³² Ibid. page 127.

ด้วยความที่ไทยเน้นการส่งออกสินค้าเกษตรเพียงไม่กี่ชนิดมากกว่าการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรม ทำให้ต้องรับความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาสินค้าเกษตรที่ค่อนข้างสูง และเมื่อเกิดปัญหาการค้าข้าวกับประเทศคู่ค้าสำคัญอย่างฮ่องกงและสิงคโปร์ ซึ่งการค้าข้าวกับทั้งสองประเทศนี้จะมีตัวแทนการค้าอยู่ที่ท่าเรือทำหน้าที่เป็นคนกลางในการค้าข้าว การค้าในลักษณะนี้นอกจากจะทำให้ต้องเสียค่านายหน้าแล้วยังนำมาซึ่งปัญหาการทุจริตอีกทอดหนึ่งคือ การปนข้าวไทยกับข้าวชนิดอื่นๆ ที่มีคุณภาพด้อยกว่าส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของข้าวไทยอย่างมากจนในตลาดค้าข้าวต่างประเทศหลักเลี้ยงที่จะซื้อข้าวไทยแม้จะเป็นข้าวที่มีคุณภาพดีก็ตาม นอกจากนี้การเกินดุลการค้าของไทยเริ่มลดลงอย่างต่อเนื่องซึ่งเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2471 ที่ดุลการค้าเกินดุลลดลงกว่า 7 ล้านบาท และในปี พ.ศ. 2472 ดุลการค้าเกินดุลมาเพียง 13.1 ล้านบาท ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากปริมาณผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถส่งออกได้มีจำนวนลดลง และอีกส่วนหนึ่งเกิดจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำที่เกิดขึ้นในต่างประเทศได้เริ่มส่งผลกระทบต่อไทยจากการที่ราคาสินค้าส่งออกตกต่ำลง

ปัญหาการค้าภายในประเทศก็ยังคงเป็นปัญหาเกี่ยวกับสินค้าเกษตรเป็นส่วนใหญ่ จากการที่เกษตรกรไม่ได้นำผลผลิตทางการเกษตรไปขายยังโรงงานโดยตรง แต่เป็นการขายผ่านคนกลางจึงทำให้ได้กำไรไม่เต็มเม็ดเต็มหน่วย ดังเช่นกรณีของชาวนาไทยที่ส่วนใหญ่ไม่ได้นำข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ไปขายยังโรงสีโดยตรง แต่จะขายผ่านพ่อค้าคนกลางที่เข้ามารับซื้อ สาเหตุหนึ่งที่ชาวนาไม่สามารถนำผลผลิตของตนไปขายได้โดยตรงคือ เส้นทางคมนาคมที่ไม่ได้รับการพัฒนา อีกทั้งยังมีประเด็นเรื่องระยะทางของที่ตั้งโรงสีด้วย จึงทำให้พ่อค้าคนกลางเป็นกลุ่มที่มีอำนาจต่อราคากับชาวนาและสร้างผลกำไรได้มากกว่า ทั้งนี้ปัญหาลักษณะเดียวกันนี้ยังเกิดขึ้นกับธุรกิจการค้าอื่นๆ ส่งผลให้ธุรกิจการค้าโดยมากจะตกอยู่ในมือของชาวต่างชาติได้แก่ ชาวจีน ชาวอินเดีย ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจที่พยายามลดอำนาจของกลุ่มทุนชาวต่างประเทศ³³

การปฏิรูประบบราชการ

“การเปลี่ยนแปลงการปกครองจากแบบเดิม เป็นตั้งกระทรวง 12 กระทรวงนี้ ต้องนับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวง ซึ่งเรียกได้อย่างพูดกันตามธรรมดาว่า “พลิกแผ่นดิน” ถ้าจะใช้คำอังกฤษต้องเรียกว่า Revolution ไม่ใช่ Evolution”

³³ มยุรี นกยูงทอง, "ปัญหาเศรษฐกิจของไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2468 - 2477)" (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520).

ข้อความข้างต้นเป็นหนึ่งในพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งได้ทำการปฏิรูประบบการบริหารราชการในปี พ.ศ. 2435 โดยพระองค์มิได้ทรงเร่งรัดให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยเร็ว แต่ได้ทรงทดสอบระบบการบริหารราชการรูปแบบใหม่มาตั้งแต่ พ.ศ. 2416 ด้วยการจัดตั้งคณาธิลออฟเสตต (Council of State) เพื่อเป็นที่ปรึกษาในการบริหารงานบ้านเมือง ซึ่งถือเป็นก้าวแรกในการพยายามเปลี่ยนแปลงการบริหารราชการทั้งยังนับเป็นครั้งแรกที่มีการจัดตั้งสภาที่ปรึกษาราชการแผ่นดินเช่นประเทศตะวันตก

คณาธิลออฟเสตต (Council of State) นี้ถูกจัดตั้งขึ้นในปี จ.ศ. 1236 (พ.ศ. 2417) โดยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นประธานและขุนนางผู้ใหญ่อีก 12 คนเป็นสมาชิก ได้แก่

- 1) พระยาราชสุภาวดี (เพ็ญ เพ็ญกุล) ซึ่งได้เป็นเจ้าพระยามหินทรศักดิ์ธำรงในภายหลัง
- 2) พระยาศรีพิพัฒน์ (แพ บุนนาค) ซึ่งได้เป็นเจ้าพระยาศรีพิพัฒน์ในภายหลัง
- 3) พระยาราชวรานุกูล (บุญรอด กัลยาณมิตร) ซึ่งได้เป็นเจ้าพระยารัตนบดินทร์ในภายหลัง
- 4) พระยาวิชาปณกิจโกศล (โหมต อมาตยกุล)
- 5) พระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) ซึ่งได้เป็นเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ในภายหลัง
- 6) พระยามหาอำมาตย์ (ชื่น กัลยาณมิตร)
- 7) พระยาอภัยรณฤทธิ์ (แย้ม บุญยรัตนพันธ์)
- 8) พระยาราไชย (จำเริญ บุณศิริ)
- 9) พระยาเจริญราชไมตรี
- 10) พระยาพิพิธโกศัย
- 11) พระราชโยธา (เนียม สิงหาเสนี)
- 12) พระยากลาโหมราชเสวก (กรับ บุญยรัตนพันธ์)

การจัดตั้งคณาธิลออฟเสตต (Council of State) นี้มีจุดประสงค์เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระงานของพระเจ้าแผ่นดินและพัฒนาบ้านเมืองให้มีความเจริญ ดังปรากฏข้อความในพระราชปรารภเรื่องประกาศตั้งคณาธิลออฟเสตต (Council of State) ในวันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2417 ตอนหนึ่งว่า³⁴

³⁴ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 5 (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2546), หน้า 105.

ครั้งนี้ทรงพระราชดำริเห็นว่าราชการผลประโยชน์บ้านเมืองสิ่งใดที่เกิดขึ้น แลการที่ยังรกร้างมาแต่เดิมมานั้น ถ้าจะทรงจัดการแต่พระองค์เดียวก็จะไม่สำเร็จไปได้ ถ้ามีคนช่วยกันคิดหลายปัญญาแล้ว การซึ่งรกร้างมาแต่เดิมก็จะได้ปลดเปลื้องไปที่ละน้อยๆ ความดีความเจริญก็จะบังเกิดแก่บ้านเมือง

การใดๆ ที่พระเจ้าแผ่นดินทรงพระราชดำริเป็นการไม่ต้องด้วยยุติธรรม ราษฎรได้รับความเดือดร้อน มิแต่จะเร่งเอาเงินแก่ราษฎรทั้งแผ่นดินเป็นต้น เคนซีลก็จะขัดอำนาจพระเจ้าแผ่นดิน ก็พระเจ้าแผ่นดินองค์เดียว แล้วมีเคนซีลบิบบิ้นอยู่ดังนี้ ถึงจะมีอำนาจสักทำไต่ จะทำการผิดๆ คดๆ โกงๆ ไปก็ไม่มากนัก

ท่านทั้งปวงจะมีความสงสัยว่าอยู่ดีๆ แล้ว เหตุใดจึงมาตั้งผู้ให้ขัดอำนาจดังนี้ ขอให้เข้าใจเถิดว่า การใดธรรมนิยมใดซึ่งมีอยู่เดี๋ยวนี้ ยังเป็นการเดือดร้อนต่อราษฎรเป็นอันมากอยู่ซึ่งตั้งเคนซีลขึ้นก็เพราะประสงค์ให้ช่วยอุดหนุน เมื่อราษฎรซึ่งเป็นโลหิตของแผ่นดิน มีความเจริญสุข ได้ประกอบการทำมาหากินโดยชอบธรรมด้วยกันแล้ว บ้านเมืองก็คงเจริญเป็นแน่

เคนซีลออฟเสตต (Council of State) นอกจากจะเป็นปรีการาชการแผ่นดินทั้งปวงแล้ว ยังปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่พระเจ้าแผ่นดินได้ทรงมอบหมายให้อย่างการชำระคดี การตรวจสอบกฎหมายภาษี การเป็นกรรมาธิการ (Commission) ไปสืบราชการ เป็นต้น แต่จากหลักฐานที่พบนั้น บ่งชี้ว่า นอกจากงานที่ยกตัวอย่างไปข้างต้นแล้วก็ไม่มีงานอื่นใดที่เป็นชิ้นเป็นอันอีก

การตั้งเคนซีลออฟเสตต (Council of State) มิได้เป็นเพียงการเปลี่ยนแปลงแต่ประการเดียวในการทดลองระบบบริหารราชการรูปแบบใหม่ หากแต่ยังมีการตั้งปรีวีเคนซีล (Privy Council) หรือที่ปรึกษาในพระองค์อีกด้วย โดยประกาศตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการในวันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2417 ตามแบบอย่างของต่างประเทศซึ่งสันนิษฐานว่าได้ต้นแบบมาจากอังกฤษ แต่ก็ได้ดำเนินการอย่างต้นแบบ เนื่องจากองคมนตรีของอังกฤษนั้นมีจำนวนราว 320 - 350 คน แต่ที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้านำมาประยุกต์ใช้นั้นจำนวนองคมนตรีมีเพียง 49 คน ทั้งยังเข้ามาดำรงตำแหน่งจากการแต่งตั้งจากพระเจ้าแผ่นดินและจะพ้นสภาพของการเป็นสมาชิกเมื่อสิ้นรัชกาลไปแล้ว 6 เดือน ต่างกับของอังกฤษที่เป็นสมาชิกตลอดชีวิต

ถึงแม้ว่าจะมีการตั้งเคาน์ซิลออฟสเตต (Council of State) และปริวีเคาน์ซิล (Privy Council) แล้วแต่ก็ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ในการจัดการบริหารราชการแผ่นดินได้ตามพระราชประสงค์ ซึ่งปรากฏในหนังสือพระราชดำรัสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงแถลงพระบรมราชธิบายแก้ไขการปกครองแผ่นดิน ตอนหนึ่งว่า³⁵

จะป่วยการกล่าวไปไปถึงความคิดที่จะตั้งปาลิเมนต์ขึ้นในหมู่คนที่ไม่มีความรู้ที่จะคิดราชการ และไม่เป็นความต้องการของคนทั้งปวง นอกจากที่อยากจะเอาอย่างประเทศยุโรปเพียงสี่ห้าคนเท่านั้น หรือจะมีโปลิตีกัลปาดิ พวกคิดราชการเป็นพวกเป็นเหล่า ซึ่งจะมีผู้ที่ยากเป็นไม่เกียยี่สิบสามสิบคน อันจะแบ่งออกเป็นสองพวกก็ คงจะอยู่ในสิบสี่สิบห้าคนลงมา จะต้องเป็นทั้งผู้คิดผู้ทำตลอดพระราชอาณาเขต ที่ไหนจะทำการตลอดไปได้ ถ้าจะตั้งปาลิเมนต์หรือให้เกิดมีโปลิตีกัลปาดิขึ้นในเวลาซึ่งบ้านเมืองยังไม่ต้องการดังนี้ ก็จะมีแต่ข้อทู่เถียงกันจนการอันใดไม่สำเร็จไปได้ เป็นเครื่องถ่วงให้บ้านเมืองมีความเจริญช้าขึ้นอย่างเดียว เพราะความที่แท้จริงนั้นเมืองไทยกับเมืองยุโรปตรงกันข้าม ฝ่ายประเทศยุโรปนั้น ราษฎรมีความปรารถนาที่จะเปลี่ยนแปลงร่ำไป ฝ่ายผู้ปกครองเป็นที่กีดขวางต่อการเปลี่ยนแปลงนั้น จนมีเหตุการณ์ใหญ่ๆ โตะๆ เนืองๆ แต่โบราณมา ส่วนเมืองเราราษฎรไม่มีความปรารถนาที่จะเปลี่ยนแปลงอันใด นอกจากข้อความอันใดซึ่งมากระทบไม่เป็นที่พอใจตัวเข้าบางคนบางหมู่ในขณะหนึ่งคราวหนึ่งเท่านั้น ถ้าจัดการเปลี่ยนแปลงอันใดแล้วก็ มักจะเห็นเป็นการเดือดร้อนทุกสิ่งทุกอย่าง ที่สุดจะต้องรื้อกระท่อมที่กว้างยาวเพียง 6 ศอก 8 ศอก ราคาเพียง 7 บาท 8 บาท เพื่อจะทำถนนหรือคลอง หรือสร้างตึก ถึงโดยว่าจะได้เงินราคาสมควรแล้ว ยังเป็นการเดือดร้อนบ่นกันซึ่งแซ่ ค่าที่ต้องรื้อปลูกใหม่ว่าเป็นความเดือดร้อน เพราะไม่ชอบการที่ต้องเปลี่ยนแปลงให้ลำบาก การที่ยอยากเปลี่ยนแปลงนั้นก็กลับเป็นของผู้ปกครองบ้านเมืองอยากเปลี่ยนแปลง เพราะรู้ธรรมเนียมประเทศอื่นที่เห็นว่าดีกว่านั้น เมื่อการกลับตรงข้ามดังนี้ จะเอาความคิดแบบอย่างที่ดีราชการในประเทศยุโรปมาใช้ในเมืองไทยอย่างไรได้ ถ้าจะตั้งปาลิเมนต์ขึ้นในเมืองไทยเอาความคิดราชการเป็นประมาณในเวลานี้แล้ว ข้าพเจ้าเชื่อว่า จะไม่ได้จัดการอันใดได้สักสิ่งหนึ่งเป็นแน่แท้ทีเดียว คงจะต้องเถียงกันป่นปี้ไปเท่านั้น

³⁵ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระราชดำรัสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงแถลงพระบรมราชธิบายแก้ไขการปกครองแผ่นดิน (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2557), หน้า 43.

ข้าพเจ้าจึงเห็นควรว่าในการปกครองกรุงสยามนี้ ถ้าจะอาศัยพระเจ้าแผ่นดินเป็นหลักให้เป็นไปตามความนิยมอย่างเก่าจะเป็นการง่ายดีกว่าที่จะจัดการอย่างอื่น เพราะเป็นของมีพื้นเพมาแล้ว แต่เมื่อข้าพเจ้ากล่าวดังนี้ ผู้ซึ่งอยู่ในความคิดที่กลับตรงข้ามทั้งสองพวกหรือจะเป็นพวกที่คิดจะเปลี่ยนแปลงโดยแรงที่สุดพวกเดียว จะเห็นว่าข้าพเจ้ากล่าวดังนี้ เพื่อจะหาอำนาจใส่ตัว เมื่อตกลงยินยอมตามที่ว่าแล้ว การเจริญทั้งปวงก็จะให้สำเร็จไปได้ เพราะข้าพเจ้าเป็นผู้ปิดสะกิดกันได้อยู่ได้ ก็จะไม่ปล่อยให้การทั้งปวงเดินไป แต่ความเป็นจริงนั้นถ้าจะคิดดั่งนั้น ก็เป็นความคิดที่เพี้ยนไปตามที่ได้อ่านในพงศาวดารต่างประเทศที่พระเจ้าแผ่นดินเป็นผู้ขีดขวางต่อการเปลี่ยนแปลงของบ้านเมือง แต่เมื่อความจริงแล้วเมืองไทยไม่เหมือนกับเมืองประเทศยุโรปเลย ดังเช่นที่กล่าวมาแล้ว ข้าพเจ้าหวังใจว่าคงจะมีผู้เห็นจริง รับรองตามคำที่ข้าพเจ้าจะกล่าวต่อไปข้างเป็นแน่ ว่าตัวข้าพเจ้าเองเป็นคนแรกหรือเป็นคนหนึ่งซึ่งได้มีความอุตสาหะคิดอ่านที่จะเปลี่ยนแปลงการบ้านเมือง ให้มีความเจริญก่อน บ้านเมืองจะต้องการเร่งรัดเสียอีก แต่ข้าพเจ้าต้องยอมรับเหมือนกันด้วยว่า ข้าพเจ้าไม่เห็นชอบในความคิดที่แรงจัดทั้งสองอย่าง คือ ที่จะเปลี่ยนแปลงจนกระทั่งถึงศาสนา ซึ่งยังไม่เห็นว่าเป็นการต้องการ เป็นการจำเป็นอย่างหนึ่งอย่างใดเลย และไม่เห็นด้วยในการซึ่งจะรักษาบ้านเมืองแต่ตามธรรมเนียมมาเดิม ไม่เปลี่ยนแปลงอันใดเลยด้วยเหมือนกัน ข้าพเจ้าชอบใจแต่เพียงทางกลาง และไม่มี ความหวงแหนอันใดในการซึ่งจะเปลี่ยนแปลงแต่เพียงทางกลาง แต่ถ้าจะเปลี่ยนแปลงใหญ่โตมากไปจนกระทั่งถึงเปลี่ยนศาสนาเป็นต้น แล้วก็เป็นการจำเป็นจะต้องให้ยอมรับข้าพเจ้าคนหนึ่งว่าเป็นผู้ขีดขวางไม่ยอมที่จะละทิ้งไปได้

CHULALONGKORN UNIVERSITY

การตั้งสภาทั้งสองที่ไม่สำเร็จนั้นส่วนหนึ่งมาจากการตีความเจตนาของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าอยู่หัวที่บิดเบือนไป ด้วยตีความไปว่า ทรงมุ่งหมายที่จะจำกัดอำนาจของเหล่าเสนาบดีและต้องการหาพวกพ้องเข้ามาเสริมฐานอำนาจของพระองค์เอง ทำให้คนที่ได้รับแต่งตั้งเข้าไปอยู่สภานั้นเหมือนตกอยู่ในภาวะที่กลืนไม่เข้าคายไม่ออก หากพลาดพลั้งไปก็จะพวกแรกที่ต้องสูญเสียส่งผลให้สมาชิกสภาทั้งสองนี้ไม่มีแรงจูงใจในการพัฒนาบ้านเมืองตามพระราชประสงค์ของพระเจ้าแผ่นดิน

เมื่อความไม่สำเร็จของการทดลองการบริหารราชการรูปแบบใหม่จึงทำให้พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงกลับไปใช้วิธีการบริหารราชการอย่างเดิม คือ ทรงทำงานด้วยพระองค์เองแล้วค่อยๆ นำแบบอย่างของต่างประเทศมาประกอบกับประเพณีการปกครองของไทย ด้วยการเพิ่มหน่วยงานอีก 6 หน่วยงานและกำหนดอำนาจหน้าที่ให้เป็นสัดส่วน ทำให้หน่วยงานทั้งหมดมีจำนวน 12 หน่วยงาน และมีหน้าที่รับผิดชอบดังนี้

- 1) กรมมหาดไทย มีหน้าที่บังคับบัญชาหัวเมืองฝ่ายเหนือแลเมืองลาวประเทศราช
- 2) กรมพระกลาโหม มีหน้าที่บังคับบัญชาเมืองปักษ์ใต้ ฝ่ายตะวันออกและเมืองมลายูประเทศราช
- 3) กรมท่า เป็นกรมว่าการต่างประเทศอย่างเดียวไม่ต้องว่าหัวเมือง
- 4) กรมวัง เป็นกรมว่าการในพระราชวัง แลกรมซึ่งใกล้เคียงรับราชการในพระองค์พระเจ้าแผ่นดิน
- 5) กรมสุรัสวดี เป็นกรมว่าการโปลิศ การบัญชาคน แลรักษาคณโฑษ
- 6) กรมนา ว่าการเพาะปลูกและการค้าขาย ป่าไม้ บ่อแร่
- 7) กรมยุทธนาธิการ เป็นพนักงานสำหรับที่จะได้ตรวจตราจัดการในกรมทหารบกทหารเรือ ซึ่งจะมีผู้บัญชาการทหารบก ทหารเรือ ต่างหากอีกตำแหน่งหนึ่ง
- 8) กรมพระคลัง ว่าการบรรดาภาษีอากรแลเงินที่จะรับจะจ่ายในแผ่นดิน
- 9) กรมยุติธรรม ได้บังคับศาลที่จะชำระความรวมกันทั้งแพ่ง อาณาครบาล อุทธรณ์ ทั้งแผ่นดิน
- 10) กรมธรรมการ เป็นพนักงานที่จะบังคับบัญชาการเกี่ยวข้อในพระสงฆ์ตำแหน่งที่พระยาพระสมเด็จ แลเป็นผู้บังคับการโรงเรียน และโรงพยาบาลทั่วทั้งพระราชอาณาเขต
- 11) กรมโยธาธิการ เป็นพนักงานที่ตรวจการก่อสร้างถนน ขุดคลอง แลการช่างทั่วไป ทั้งการไปรษณีย์และโทรเลข หรือรถไฟซึ่งจะมีสืบไปภายหลัง
- 12) กรมมูรธาธิการ เป็นพนักงานที่รักษาพระราชสัญญา รักษาพระราชกำหนด กฎหมายแลหนังสือราชการทั้งปวง

การจัดตั้งกรมใหม่และเปลี่ยนแปลงอำนาจหน้าที่รับผิดชอบนี้ได้ทำให้มีการโยกย้ายและยกเลิกตำแหน่งบางตำแหน่งที่มีหน้าที่ซ้อนทับกันอยู่อย่างการโยกย้ายพนักงานคลังที่เกี่ยวข้องกับการภาษีอากรที่อยู่ในแต่ละกรมกองต้องย้ายเข้ามาอยู่ภายใต้การบังคับบัญชาของกรมพระคลังเพียงกรมเดียว กรมต่างๆ ที่มีศาลพิจารณาคดีความก็ต้องยกศาลเหล่านั้นมาอยู่ในกรมยุติธรรมเพียงกรมเดียว นอกจากนี้สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ยังได้อธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงระบบราชการครั้งนี้ว่า³⁶

³⁶ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, นิทานโบราณคดีเรื่อง เทศาภิบาล (กรุงเทพฯ: อำนวยการพิมพ์, 2535), หน้า 56.

เหตุที่พระเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้นั้นย้ายขาดจากราชการทหารมาเป็นอธิบดีกระทรวงธรรมการ รับราชการพลเรือนแต่ฝ่ายเดียวนั้น เนื่องด้วยการเมืองเพราะจะทรงจัดคณะเสนาบดีเปลี่ยนแปลงเป็นอย่างไรใหม่ตามที่ทรงพระราชปรารภมาแต่ก่อนว่า ถึงเวลาที่เมืองไทยจำเป็นต้องเร่งรัดจัดการปกครองบ้านเมืองให้เรียบร้อยทั่วราชอาณาจักร จะรั้งรอต่อไปไม่ได้ แต่คณะเสนาบดีเจ้ากระทรวง ซึ่งบัญชาการตามแบบเก่ามีแต่ 6 คน น้อยตัวนัก ทั้งหน้าที่เสนาบดีซึ่งจัดเป็นอัครมหาเสนาบดี 2 คน เป็นจตุสดมภ์ 4 คน ก็พินสมัยไม่เหมาะกับการงานในปัจจุบันเสียแล้ว ทรงพระราชปรารภจะแก้ไขคณะเสนาบดีให้มีเจ้ากระทรวงพอทำการเสียก่อนแล้วเลิกตำแหน่งอัครมหาเสนาบดีทั้งสองเสีย

เมื่อพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงแถลงพระบรมราชาธิบายแก้ไขการปกครองแผ่นดิน แล้วได้ทรงทดลองระบบบริหารราชการแบบใหม่พร้อมทั้งฝึกผู้ที่จะเป็นเสนาบดีคนใหม่ตั้งแต่ พ.ศ. 2433 ทั้งยังทรงมีประกาศให้แก้ไขการปกครองรูปแบบเก่าเรื่อยมาจนกระทั่งวันที่ 1 เมษายน ร.ศ. 111 (พ.ศ. 2435) ได้มีพระบรมราชโองการประกาศตั้งกระทรวงซึ่งมีพื้นฐานมาจากการกรมที่เคยมีมาและตั้งตำแหน่งเสนาบดีให้บริหารงานทั้ง 12 กระทรวง พร้อมกับยกเลิกตำแหน่งอัครมหาเสนาบดีทั้ง 2 ตำแหน่ง

การเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงในช่วงเวลาต่อมาหลังจากวันที่ 1 เมษายน ร.ศ. 111 (พ.ศ. 2435) นั้นเป็นการเปลี่ยนแปลงแก้ไขงานบางส่วนและบางกระทรวงให้เหมาะสมกับยุคสมัย จนเมื่อสิ้นรัชกาลนั้นมีกระทรวงทั้งหมด 10 กระทรวง ได้แก่ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงกลาโหม กระทรวงนครบาล กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพระคลังมหาสมบัติ กระทรวงวัง กระทรวงยุติธรรม กระทรวงเกษตรธิการ กระทรวงโยธาธิการและกระทรวงธรรมการ การเปลี่ยนแปลงของกระทรวงนั้นเกิดจากสาเหตุ 5 ประการ สำคัญ ได้แก่³⁷

- 1) การลดฐานะกระทรวงยุทธนาธิการลงเป็นกรม โดยเป็นผลมาจากพระราชบัญญัติกรมยุทธนาธิการ ร.ศ. 111 ให้ยกเลิกตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงยุทธนาธิการ แล้วเปลี่ยนเป็นตำแหน่งผู้บังคับบัญชากรมยุทธนาธิการ และป็นหน้าที่กับกระทรวงกลาโหม กระทรวงมหาดไทย

³⁷ สงวน เล็กสกุล, งานปฏิรูปในรัชกาลที่ 5 (กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2498), หน้า 83 - 84.

- 2) ยุบกระทรวงมรุธาธิการ ซึ่งประกาศในปี ร.ศ. 115 ให้ยุบตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงมรุธาธิการและกระทรวงมรุธาธิการ โดนให้ออนราชการในหน้าที่กระทรวงมรุธาธิการไปขึ้นกับกรมราชเลขาณุกการ ส่วนราชการที่แบ่งเป็นแผนกในกระทรวงมรุธาธิการนั้นให้เรียกว่า กรมพระอาลักษณ์ขึ้นกับสภานายกรัฐมนตรี
- 3) การตั้งกระทรวงเกษตรธิการ ซึ่งตั้งขึ้นในเดือนกันยายน ปี ร.ศ. 138 ด้วยทรงเห็นว่าราชการของกระทรวงเกษตรธิการซึ่งได้ยกไปรวมเป็นกรมอยู่ในกระทรวงพระคลังมหาสมบัตินั้น เกินกำลังเสนาบดีกระทรวงพระคลังที่จะจัดการได้และเป็นราชการต่างแผนกกัน จึงไม่ครวรวมกับกระทรวงพระคลัง
- 4) การรวมกระทรวงเกษตรพาณิชย์การเข้ากับกระทรวงพระคลัง ซึ่งการรวมกันเกิดขึ้นในปี ร.ศ. 115 เนื่องจากเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรีได้กราบบังคมลาออกจากตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงเกษตรพาณิชย์การ ด้วยเหตุผลว่า ราชการในกระทรวงซึ่งมีอยู่ในขณะนั้นเป็นหน้าที่ของกระทรวงพระคลังมหาสมบัติโดยมาก
- 5) การแบ่งหน้าที่ใหม่ระหว่างกระทรวงมหาดไทยและกระทรวงกลาโหม เหตุการณ์นี้เกิดขึ้นในปี ร.ศ. 113 เนื่องจากผลของประกาศในวันที่ 1 เมษายน ร.ศ. 111 นั้นหน้าที่ของทั้งกระทรวงมหาดไทยและกระทรวงกลาโหมยังคงเป็นเช่นเดิม ต่างเพียงแบ่งอาณาเขตการบังคับบัญชาหัวเมืองต่างๆ เท่านั้น การแบ่งหน้าที่ใหม่ในครั้งนี้ได้ยกอำนาจการดูแลหัวเมืองทั้งหมดมาสู่กระทรวงมหาดไทย ยกเว้นในเขตกรุงเทพฯ และเมืองใกล้เคียงที่ยังเป็นหน้าที่ของกระทรวงนครบาล ส่วนกระทรวงกลาโหมนั้นมีหน้าที่เป็นผู้กำกับดูแลงานทั้งปวงที่เกี่ยวข้องกับทหารบก ทหารเรือ และเครื่องสรรพาวุธยุทธภัณฑ์ พาหนะสำหรับทหาร ทั้งยังเป็นผู้รับใบบอกรายงานการทหาร

หากไล่เรียงลำดับการปฏิรูประบบการบริหารราชการที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าทรงเป็นผู้ริเริ่มแล้วจะสามารถสรุปแบบช่วงเวลาได้ 4 ช่วงดังนี้

- 1) หลังจากพิธีบรมราชาภิเษกครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2416 พระองค์ได้จัดตั้งคณะซีลออฟเสตต (Council of State) และปริวีเคาน์ซิล (Privy Council) เพื่อทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาราชการแผ่นดินและที่ปรึกษาราชการในพระองค์ ซึ่งเป็นวิธีใหม่ที่มีต้นแบบมาจากตะวันตก

- 2) ระหว่าง พ.ศ. 2431 – 2434 ด้วยความล้มเหลวของทั้งสองสภาที่จัดตั้งขึ้นก่อนหน้าที่ให้พระองค์ได้ปรับเปลี่ยนวิธีการในการจะนำความเปลี่ยนแปลงมาสู่กรุงเทพฯ โดยในครั้งนี้นี้พระองค์เลือกที่จะนำเอาประเพณีการปกครองที่มีอยู่เดิมมาผสมกับรูปแบบของต่างประเทศ แล้วทรงตั้งกระทรวงเพิ่มขึ้นจากเดิมอีก 6 กระทรวง รวมเป็น 12 กระทรวง พร้อมกับทดสอบระบบดังกล่าวเป็นเวลา 3 ปี
- 3) พ.ศ. 2435 ทรงประกาศตั้งกระทรวงและตำแหน่งเสนาบดี 12 กระทรวง ในวันที่ 1 เมษายน ปีนั้น ซึ่งถือเป็นการละทิ้งรูปแบบการบริหารราชการแบบเก่าที่อยู่คู่สังคมไทยมานาน
- 4) ระหว่าง พ.ศ. 2435 – 2453 มีได้ปรับปรุงและแก้ไขงานของกระทรวงต่างๆ ให้เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน และเมื่อสิ้นสุริยคติได้มีการยุบรวมกระทรวงจนเหลือเพียง 10 กระทรวง

การปฏิรูประบบบริหารราชการในช่วงรัชกาลที่ 5 นั้นได้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเวลาทำการของข้าราชการซึ่งมาพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงลักษณะของสถานที่ทำราชการ อย่างน้อยที่สุดก็เกิดขึ้นหลังการปฏิรูประบบบริหารราชการแผ่นดินในปี พ.ศ. 2435 ถึงแม้ว่าจะมีบางหน่วยงานที่ได้ผ่านการทดลองและปฏิบัติราชการแบบใหม่บ้างแล้ว คือ ไม่ใช่การรับเบี้ยหวัดในขุนนางระบบกรม แต่เป็นการรับพระราชทานเงินเดือน ซึ่งมีเครื่องแบบและมีเวลาการทำงานที่แน่นอน โดยเริ่มใช้รูปแบบดังกล่าวก่อนปี พ.ศ. 2435 ในกระทรวงกลาโหม กระทรวงวังและกระทรวงพระคลัง³⁸ การปฏิรูประบบดังกล่าวทำให้ทุกกระทรวงต้องเปลี่ยนลักษณะการบริหารแบบเดิมไปสู่ระบบกระทรวงซึ่งมีสถานที่ทำการของกระทรวงนั้นๆ แยกออกมาเป็นสถานที่ทำการต่างหาก ต่างจากเดิมที่สถานที่ทำการจะอาศัยบ้านของขุนนางที่ดำรงตำแหน่งเสนาบดีเจ้ากระทรวงเป็นสถานที่ทำการ ซึ่งทำให้เวลาทำการมีความไม่แน่นอนขึ้นกับตัวขุนนางเป็นสำคัญ และจากบันทึกของชาวต่างชาติก็มักจะบันทึกว่า การว่าราชการหรือการทำงานโดยมากจะเกิดขึ้นในช่วงเวลากลางคืน เพราะกลางวันมีอากาศร้อน

การเปลี่ยนแปลงไปสู่การมีสถานที่ทำการที่แน่นอนย่อมจำเป็นต้องมีเวลาทำการที่แน่นอนด้วย นอกจากนี้ยังจำเป็นต้องมีผู้ที่ทำงานประจำสำนักงานด้วย โดยตำแหน่งที่เกิดขึ้นใหม่จากการขยายตัวของระบบราชการของแต่ละกระทรวงนั้นเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “ข้าราชการ” ข้าราชการส่วนใหญ่ยังไม่สามารถปรับตัวได้จากการกำหนดเวลาทำงานจนส่งผลกระทบต่อการทำงานล่าช้า ความไม่

³⁸ นครินทร์ เมฆไตรรัตน์, การปฏิวัติสยาม พ.ศ. 2475 (กรุงเทพฯ: ฟาเดียวกั้น, 2553), หน้า 56.

สามารถปรับตัวได้ในช่วงแรกนี้เกิดจากความเคยชินที่ต้องทานมื้อเช้าจากบ้านก่อนจะเดินทางมาทำงาน ดังมีลายพระหัตถ์ของสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวในรัชกาลที่ 4 ที่มีถึงกรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ทรงกล่าวเอาไว้ว่า

แต่เรื่องที่กำหนดเวลาทำงานเปลี่ยนแปลงเป็นตั้งแต่ 8 นาฬิกาจนถึง 14 นาฬิกานั้น ตั้งแต่หม่อมฉันเห็นประกาศก็นึกซึ้งในใจ ด้วยเป็นการที่หม่อมฉันได้ลองทำในหอพระสมุดฯ หลายปีมาแล้ว พอทำได้ไม่กี่วันพระเจงกีนาคำของพวกเสมียนพนักงานผู้น้อยมาร้องทุกข์ว่าหาข้าวกินไม่ทันที่จะมาให้ถึงพระหอสมุดฯ ได้ทัน 8 นาฬิกา ใต้สวนดูเห็นเป็นความเดือดร้อนจริงต้องเลิกกำหนดที่ตั้งนั้น คราวนี้ดูก็จะไปเช่นเดียวกันอีก เพราะไทยเราติดกับฝรั่งที่โดยมากเป็นคนมีครอบครัว และต้องไปจ่ายตลาดมาปรุงอาหารสุกกิน ไม่เหมือนฝรั่งซึ่งมักเป็นคนเดียว และซื้ออาหารกินตามโรงเลี้ยง ถ้าไทยจะซื้อกินเช่นนั้นบ้างกลับเปลืองหนักขึ้น เพราะทางบ้านก็ต้องทำครัวอย่างเดิมและมาเพิ่มซื้อกินให้ทันเวลาทำงานอีกสถานหนึ่ง นอกจากนั้นคนทำงานของรัฐบาลในกระทรวงต่างๆที่อยู่ห่างไกล ต้องใช้เวลามากสำหรับเดินทาง มีไม่น้อยพวกทำงานตามโรงจักรและห้างหอเขามักอยู่ใกล้ที่ทำงาน³⁹

จะเห็นได้ว่าการปรับเปลี่ยนเวลาทำราชการนั้นไม่ใช่เรื่องที่สามารถบรรลุได้โดยง่าย เนื่องจากความแตกต่างของกลุ่มชนชั้นที่ถือเป็นอุปสรรคสำคัญ กลุ่มชนชั้นสูงหรือกลุ่มเจ้านายนั้นได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงเวลาค่อนข้างน้อยมากเมื่อเทียบกับกลุ่มข้าราชการชั้นผู้น้อย เนื่องจากกลุ่มเจ้านายหรือขุนนางมีบริวารที่สามารถนำอาหารมาส่งให้ในสถานที่ทำการติดกับอีกกลุ่มที่จำเป็นต้องออกไปหาทานด้วยตนเอง นอกจากนี้โดยพื้นฐานของเวลาการทำงานแต่เดิมแล้วกลุ่มเจ้านายหรือขุนนางนั้นจะใช้เวลาช่วงกลางวันในการพักผ่อนและเริ่มทำกิจกรรมในช่วงเวลากลางคืน ต่างกับกลุ่มข้าราชการชั้นผู้น้อยที่จะใช้เวลาช่วงกลางวันสำหรับทำงานและพักผ่อนในยามค่ำคืน ประกอบกับธรรมเนียมปฏิบัติโดยทั่วไปแล้วเมื่อถึงเวลาสำหรับกินอาหารก็มักกลับไปกินข้าวที่บ้านของตน โดยมีคำกล่าวถึงสภาพการณ์ดังกล่าวว่า

³⁹ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, สาส์นสมเด็จพระ เล่ม 3 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ มูลนิธิสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กรมพระยาดำรงราชานุภาพ และองค์การคำของคุรุสภา, 2536), หน้า 145-146.

...การทำเต็ยวันนี้ไม่มีใครเป็นเวลาเดียวกันตลอด แล้วแต่เวลาราชการจะเปนไป ที่ได้มีการกลางวันก็เปิดออฟฟิศเที่ยงปิดย่ำค่ำ ที่เปิดก่อนเที่ยงก็กลับบ่ายเย็น เวลางานอยู่ในวันละ 6 ชั่วโมง เบน ประมาณ

...ส่วนงานกลางคืนนั้นก็ต้องหันไปตามเวลาที่จะมีการหัวค่ำและดึก อิริยาบถก็ยอมผลัดเปลี่ยนไปตามเวลาราชการ ประมาณดูถ้าอยู่ดึกเพียง 2 ยาม กลับไปกินเช้าแล้ว 3 ยามนอน เข้า 5 โมงตื่น เที่ยงกินเช้าแล้ว พักดูกิจบ้านเรือนหรือจะเดินเล่นต่อไปก็ได้ บ่าย 5 โมงกินเช้าอีกมื้อหนึ่ง จึงเตรียมตัวไปทำงานในเวลาย่ำค่ำ⁴⁰

การประกาศใช้พระราชบัญญัติประถมศึกษา พ.ศ. 2464

การส่งเสริมการศึกษาของประชาชนในสังคมไทยเป็นสิ่งที่พระมหากษัตริย์ทุกพระองค์ล้วนให้ความสำคัญ แต่หากมองย้อนกลับไปในอดีตแล้วจะเห็นว่าการศึกษานั้นมุ่งเน้นไปที่กลุ่มชนชั้นสูงเป็นสำคัญ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว แม้จะมีการจัดตั้งโรงเรียนขึ้นในวัดและบริเวณพระราชวังก็ตาม แต่ก็เปิดรับเฉพาะกลุ่มชนชั้นสูงเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีการให้ทุนเล่าเรียนหลวงไปศึกษาต่างประเทศ ซึ่งก็ยังคงเป็นกลุ่มชนชั้นสูงแทบทั้งสิ้นที่ได้รับทุนเล่าเรียนหลวงเหล่านี้ จนในปี พ.ศ.2427 ได้มีการจัดตั้งโรงเรียนหลวงสำหรับราษฎรทั่วไปตามวัดต่างๆ ในกรุงเทพฯ ซึ่งโรงเรียนหลวงแห่งแรกสำหรับราษฎรคือ โรงเรียนมหรณพาราม จนเมื่อล่วงเข้าปี พ.ศ. 2435 จึงได้มีการประกาศกระทรวง 12 กระทรวง โดยมีกระทรวงธรรมการรับผิดชอบในการจัดการศึกษา ประกาศดังกล่าวนี้ไม่เพียงแต่ส่งผลให้เกิดกระทรวงใหม่ แต่ยังส่งผลต่อระบบบริหารราชการโดยรวมด้วยจากการสร้างสถานที่ทำราชการแทนการใช้แบบของขุนนางหรือเสนาบดีเป็นที่ทำราชการ เมื่อมีสถานที่ราชการแยกออกมาจึงจำเป็นต้องมีเสมียนประจำสำนักงานด้วยหรือที่รู้จักกันว่า “ข้าราชการ” และเพื่อผลิตบุคคลที่จะเข้ามารับราชการอันเป็นผลจากการขยายตัวของระบบราชการ ในปี พ.ศ. 2453 จึงได้ประกาศตั้งโรงเรียนข้าราชการพลเรือน เพื่อผลิตบุคคลเข้าสู่ระบบราชการตามกระทรวง ทบวง กรมต่างๆ ในปี พ.ศ. 2459 โรงเรียนข้าราชการพลเรือนนี้ได้ยกฐานะขึ้นเป็นจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถือเป็นมหาวิทยาลัยแห่งแรกของประเทศไทย⁴¹

⁴⁰ "ประพจน์อิริยาบถผลัดเปลี่ยนอย่างไรจึงดี," วชิรญาณ, 2437, หน้า 1021 - 1022.

⁴¹ สมหมาย จันทรเรือง, พัฒนาการการศึกษาไทย : อดีต ปัจจุบันและในสหัสวรรษใหม่ (กรุงเทพฯ: มหาจุฬาลงกรณการ, 2544), หน้า 72.

กระทั่งปี พ.ศ. 2464 ได้ประกาศใช้พระราชบัญญัติประถมศึกษา โดยในมาตรา 5 ได้กำหนดให้เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 7 ปีบริบูรณ์ ต้องเรียนอยู่ในโรงเรียนประถมศึกษาจนได้อายุ 14 ปีบริบูรณ์ แต่สำหรับบางท้องที่เกณฑ์อายุ 7 ปีนี้อาจเขยิบขึ้นเป็น 8 ปี 9 ปี หรือ 10 ปีได้ ตามที่กระทรวงศึกษาธิการจะได้ชี้แจงเวลาเรียนในปีหนึ่งต้องไม่น้อยกว่า 120 วัน หรือ 800 ชั่วโมง ส่วนในมาตรา 42 นั้นได้ระบุถึงโทษหากไม่ส่งบุตรหลานของตนเข้าโรงเรียนประถมศึกษา โดยมีใจความว่า⁴²

บิดามารดาหรือผู้ปกครองคนใดที่ได้รับแจ้งความของนายอำเภอให้ส่งเด็กเข้าโรงเรียนประถมศึกษาไม่ปฏิบัติตามแจ้งความนั้น ให้นายอำเภอแจ้งความแก่บิดามารดาหรือผู้ปกครองคนนั้นอีกครั้งหนึ่ง ถ้ามีบิดามารดาหรือผู้ปกครองผู้นั้นยังขัดขืนไม่ทำตามคำสั่งแจ้งของนายอำเภออยู่อีก ผู้นั้นมีความผิดฐานลหุโทษและอยู่ในฐานะที่ต้องถูกหมายเรียกไปยังศาลคดีอาญาชั้นต้น ถ้าผู้นั้นไม่มีข้อแก้คดีอันฟังได้ ศาลคดีอาญานั้นจึงบังคับเรียกประกันทัณฑ์บนหรือเรียกแต่ทัณฑ์บนให้ผู้นั้นสัญญาว่าต่อไปจะปฏิบัติตามให้เด็กได้เรียนอยู่ในโรงเรียน ให้กำหนดจำนวนเงินค่าปรับเมื่อผิดทัณฑ์บน แต่อย่างมากไม่เกิน 50 บาท

การประกาศพระราชบัญญัติดังกล่าวไม่เพียงแต่ส่งผลต่อเด็กอายุตามเกณฑ์ที่ได้รับการศึกษาเท่านั้น หากแต่ยังสร้างความเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับการกินของเด็กที่เข้าโรงเรียนเหล่านี้ไปพร้อมกันด้วย คือ ต้องกินอาหารมื้อเที่ยงที่โรงเรียนอย่างเสียไม่ได้ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วกลุ่มชนชั้นกลางนั้นบางส่วนก็นำอาหารจากบ้านใส่ปิ่นโตไปกินตามที่ทำงานบ้างหรือซื้อกินตามร้านบ้าง การกินข้าวจึงถือเป็นเรื่องปกติของกลุ่มชนชั้นกลางอยู่แล้วตอนเริ่มเข้าสู่วัยทำงาน การเปลี่ยนแปลงครั้งนี้จึงเป็นการเปลี่ยนแปลงค่อนข้างมากในแง่ของการปลูกฝังเรื่องการกินอาหารนอกบ้านให้กลายเป็นสิ่งที่ปกติตั้งแต่ยังเด็ก โดยมีคำบอกเล่าถึงชีวิตวัยเด็กที่เข้าโรงเรียนในช่วงปลายทศวรรษที่ 2460 ความว่า⁴³

...นักเรียนชั้นประถมมีทั้งหญิงทั้งชาย มีทั้งลูกเสนาบดี ลูกท่านทูต ลูกพระยาพานทอง ลูกเจ้าเมือง โอรสธิดาเจ้าต่างกรม ลูกหม่อมเจ้าลูกข้าราชการผู้น้อย ลูกพ่อค้าของชำ ลูกแม่ค้าขายขนมในตลาดนางเลิ้ง ทุกคนเอาอาหารใส่ปิ่นโตหิ้วมาจากที่บ้านมานั่งรวม รับประทานอาหารกันโดยนั่งพับเพียบกับพื้นซึ่งมีเสื่อปูนั่งกันเป็นวง วงละ

⁴² "พระราชบัญญัติประถมศึกษา พุทธศักราช 2464," in เล่ม 38, ed. กระทรวงศึกษาธิการ.

⁴³ ลาวัญย์ โชติามระ, *ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม* (กรุงเทพฯ: แพร่วิทยา, 2527), หน้า 42.

4 – 5 คน จะต้องรับประทานด้วยช้อนส้อมซึ่งเหน็บมากับหุ่ปิ่นโต มีผ้าเช็ดมือผูกมา กับหุ่ปิ่นโต นักเรียนคนที่ไม่ถนัดกินข้าวด้วยช้อนส้อม ก็ใช้ช้อนสังกะสี เจ้านาย บางองค์พอใกล้เที่ยงก็จะมีข้าหลวงหรือมหาดเล็กนำเครื่องเสวยมาจากวัง

จะเห็นได้ว่าการกินอาหารนอกบ้าน (โรงเรียน) นั้นได้กลายเป็นสิ่งที่ปกติสำหรับเด็กวัย ประถมไปแล้ว นอกจากนี้จะสังเกตเห็นได้ว่า การกินอาหารในยุคนี้มีการใช้อุปกรณ์อย่างช้อนส้อมเป็น เรื่องปกติ ซึ่งต่างจากช่วงก่อนหน้าที่การใช้อุปกรณ์ในการกินนั้นยังเป็นสิ่งที่พบเห็นได้เฉพาะในกลุ่มชน ชั้นสูงเท่านั้น

ผลต่อการเปลี่ยนแปลงของการกิน



ชนชั้นกับแบบแผนการกินนั้นถือได้ว่ามีความสัมพันธ์กันโดยตรง ซึ่งหากพิจารณาแต่ละชน ชั้นแล้วจะพบว่า มีแบบแผนการกินที่มีความแตกต่างกัน แบบแผนการกินเหล่านี้ถูกหล่อหลอมด้วย สำนึกทางความคิดบางอย่างที่ต่างกันออกไป สังคมชนชั้นสูงของไทยในสมัยก่อนมีแบบแผนการกินที่ ได้รับอิทธิพลจากศาสนาเป็นหลัก จึงทำให้แบบแผนการกินของกลุ่มชนชั้นนี้มีความเนิ่นช้า ไมุ่่มมามากินคำละน้อยๆ ซึ่งดูสාරวมมากกว่าที่ยังสะท้อนถึงการอดทนต่อความอยากไปในคราวเดียวกันด้วย แน่แน่นอนว่าแบบแผนการกินเช่นนี้จะปรากฏได้น้อยในกลุ่มชนชั้นที่อยู่ต่ำกว่า เพราะรูปแบบการ ประกอบอาชีพไม่เอื้ออำนวยให้สามารถใช้เวลาอยู่กับกินอาหารได้นานเท่าใดนัก ไม่เพียงเฉพาะกริยาใน การกินอาหารเท่านั้นที่มีความแตกต่าง ยังมีเรื่องของลำดับในการกินเช่นว่า เมื่อกินอาหารคาวแล้ว ต้องกินของหวานตามด้วย ซึ่งเราจะค้นหูกับประโยคที่ว่า “กินคาวไม่กินหวานสันดานไพร่” จะเห็นได้ ว่าสำหรับชนชั้นสูงแล้วการกินนั้นมีลำดับขั้นว่าจะต้องกินอะไรก่อน อะไรหลัง หรือประโยคที่ไม่ค่อย จะค้นกันมากนักก็อย่าง “กินข้าวกลางตลาด เสมอชาติสุนัขน้า” ที่ปรากฏอยู่ในตำราเศษพระจอมเกล้า ตำราทำนายโชคชะตาที่ถูกประพันธ์ขึ้นโดยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว⁴⁴ ซึ่งมีเรื่องของ สถานที่ในการกินเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย ดังที่เปรียบเทียบการกินข้าวในตลาดเสมอเหมือนเป็นสุนัขนั้นเหตุผล หนึ่งที่อาจเป็นไปได้คือ ตลาดเป็นแหล่งรวมกลุ่มชนชั้นล่างที่ประกอบอาชีพค้าขาย หรือกรรมกรชาว จีนที่ทำงานรับจ้างสารพัดทั้งยังมีความสกปรกอีก และต้องไม่ลืมว่าตำราพยากรณ์เล่มนี้ถูกประพันธ์ ขึ้นโดยรัชกาลที่ 4 ซึ่งถือเป็นชนชั้นสูง ดังนั้นจึงเป็นไปได้ด้วยว่า หากมิใช่วังแล้วก็ไม่มียุคสมัยในการกิน อาหารแห่งไหนคู่ควรอีก ซึ่งสำนึกทางความคิดเช่นนี้ยังคงดำรงอยู่จนถึงช่วงรัชกาลที่ 5 ที่เมื่อมีการ

⁴⁴ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, "ตำราเศษพระจอมเกล้าฯ," in ตำราพรหมชาติ ฉบับ สมบูรณ์ (กรุงเทพฯ: อำนวยการพิมพ์, 2535), หน้า 197.

เสด็จออกจากวังไปดูความเป็นอยู่ของผู้คน โดยมีครั้งหนึ่งที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จไปสถานที่แห่งหนึ่งด้วยรถไฟ โดยไม่ได้นำเอาอาหารหรือสิ่งอื่นใดไปด้วยนอกจากเงินเพียงเท่านั้น เพื่อทดลองดูว่าจะเช่นไร เหตุการณ์ในครั้งนั้นได้ปรากฏอยู่ในบันทึกของสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพว่า⁴⁵

..ฉันได้รับคำสั่งให้ไปตามเสด็จด้วย มานึกดูก็ชอบกล ถ้าเป็นคนเลวและจะขัดข้องอันใดมิ เทียวซื้อข้าวแกงตามตลาดหรือเทียวขอเขากินก็จะได้...เขาเทียวกันเช่นนั้นถมไป แต่นี่ท่านเป็นเจ้าเป็นนายเป็นผู้ลากมากดี ซึ่งรังเกียจกับข้าวของกินที่เขาวางร่อยขายไว้ในตามตลาดและรังเกียจความโสโครก..

ข้อความข้างต้นได้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของสถานที่ในการกินสำหรับกลุ่มชนชั้นสูง แต่ในบางกรณีที่สถานที่ไม่เอื้ออำนวยก็ทำให้มีความจำเป็นในการใช้สถานที่ที่กลุ่มชนชั้นสูงมองว่าไม่เหมาะสมเป็นสถานที่ในการกินอาหาร อย่างเช่น เมื่อมีการออกตรวจราชการตามหัวเมืองหรือเสด็จประพาสก็อาจมีความจำเป็นที่จะต้องกินอาหารในบริเวณพื้นที่ป่าหรือสถานที่อื่นที่มีใช้ตลาด แต่ก็มิใช่สถานที่ที่กลุ่มชนชั้นสูงมองว่าเหมาะสมนักที่จะใช้เป็นสถานที่ในการกินอาหาร นอกจากนี้ยังมีในบางครั้งที่กลุ่มชนชั้นสูงอาจจะร่วมวงกินอาหารกับกลุ่มชนชั้นที่อยู่ต่ำกว่าอย่างสามัญชนทั่วไปในสถานที่ที่มีใช้ตลาดด้วย ดังเหตุการณ์ที่เกิดเมื่อมีการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยจากบันทึกพบว่ามีเหตุการณ์ลักษณะดังกล่าวเกิดขึ้นสองครั้ง ในครั้งแรกนั้นเป็นการเสด็จประพาสทางเรือที่มีการจัดเตรียมอาหารจากเสปียงที่เตรียมไว้ล่วงหน้าร่วมกับการหาซื้อเสปียงจากตลาดที่อยู่ในเส้นทางเสด็จ โดยเป็นการกินร่วมกันกับคณะผู้ร่วมเสด็จบนบก ในกรณีที่หาสถานที่ในการกินอาหารที่เหมาะสมไม่ได้หรือเวลาล่วงเลยจนมีดค่าเกินไปก็จะไปอาศัยครัวของชาวบ้านสำหรับปรุงอาหารที่ทำจากวัตถุดิบที่เตรียมมานั่นเอง เมื่อปรุงเสด็จก็อาจจะมีบ้างในบางคราวที่มีชาวบ้านเจ้าของครัวมาร่วมวงกินอาหารด้วย โดยเกือบทุกจุดที่คณะเสด็จแวะพักจะมีการถ่ายรูปเก็บไว้ด้วย ทำให้สามารถทราบได้ว่าการร่วมวงกินอาหารกับสามัญชนก็ครั้ง ดังเช่น การเสด็จประพาสต้นในหัวเมืองอย่างราชบุรี เพชรบุรี นครปฐม สุพรรณบุรีและสมุทรสงคราม ช่วงวันที่ 14 กรกฎาคม ถึง วันที่ 7 สิงหาคม ร.ศ. 123 รวมเวลา 25 วัน ในบันทึกระบุว่า มีการกินอาหารที่ปรุงจากสามัญชน 3 มื้อ ได้แก่ ที่บ้านยายผึ่ง ที่บ้านนายช่างและยายพลับโดยที่ยายพลับนั้นได้ร่วมปรุงอาหาร

⁴⁵ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ, เสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5 (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, 2534), หน้า 7.

มือนั้นกับคนครัวที่อยู่ในคณะผู้ร่วมเสด็จ ที่สุดท้ายคือที่นครปฐมโดยมีเจ้าคุณสุนทรเทศาทำแกงไก่ มาร่วมสำหรับในอาหารมื้อหนึ่ง⁴⁶

ส่วนการเสด็จประพาสในครั้งที่สองนั้นมีระยะเวลาในการเสด็จประพาสยาวนานกว่าช่วงแรก ถึง 9 วัน โดยเป็นการเสด็จประพาสตั้งแต่วันที่ 27 กรกฎาคม ถึง 29 สิงหาคม ร.ศ. 125 ซึ่งเสด็จประพาสหลายหัวเมืองแต่พบว่ามิมีบันทึกเกี่ยวกับการกินอาหารที่ปรุงจากสามัญชนเพียง 3 มื้อ เท่านั้น ได้แก่ ที่เมืองกำแพงเพชรโดยมีภรรยาข้าราชการและพวกผู้ติดตามได้จัดเตรียมสำหรับเลี้ยงหลายสำหรับ ที่พระราชวังบางปะอินเป็นการรับประทานขนมจีนและหมี่ที่ชาวบ้านนำมาจัดเลี้ยง ส่วนแห่งสุดท้ายไม่ปรากฏว่าเป็นสถานที่แห่งใด ทราบแต่เพียงว่ายายพลับกับลูกสาวทำแกงไก่กับแกงชะมอเลี้ยง⁴⁷

ดังนั้นสำหรับกลุ่มชนชั้นสูงแล้วการเปลี่ยนแปลงในสถานที่กินอาหารนั้นมักไม่ค่อยเกิดขึ้น หรือจะเกิดขึ้นในกรณีที่เป็นซึ่งก็เกิดขึ้นได้ไม่บ่อยนัก ผิดกับกลุ่มชนชั้นกลางและกลุ่มชนชั้นล่างที่ การเปลี่ยนแปลงในสถานที่กินอาหารนั้นเกิดได้บ่อยครั้งและเกิดจากหลายปัจจัยดังเช่นในอดีตที่ไพร่ที่ ไปเกณฑ์แรงงานทำให้สถานที่ในการกินอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอด หรือการประกอบอาชีพเป็น พ่อค้าจำพวกที่ต้องเดินทางไปตามหัวเมืองต่างๆ เพื่อเสาะหาสินค้ามาเสนอขายก็แน่นอนว่าย่อมมีการ กินอาหารนอกบ้านมากกว่าในบ้านของตนเองเป็นแน่ โดยในกรุงเทพฯ นั้นพบว่ามีการบันทึกเกี่ยว ร้านอาหารอยู่บ้างดังที่พบในเอกสาร สารบาญชีส่วนที่ 2 ซึ่งระบุนามร้านในจังหวัด ถนน และตรอก จ. ศ.1245 เล่มที่ 2 เป็นบัญชีบ้านเลขที่ในเขตกรุงเทพฯ ที่ถูกบันทึกไว้โดยเจ้าหน้าที่กรมไปรษณีย์และ โทรเลข ซึ่งในปี พ.ศ. 2426 ได้ถูกตีพิมพ์ขึ้นเพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับเลขที่บ้าน ลักษณะของบ้านรวมถึง ข้อมูลวัสดุที่ใช้สร้าง อาชีพของเจ้าของบ้านรวมถึงสถานะในการครอบครองว่าเป็นเจ้าของหรือหรือ เป็นผู้เช่า อีกทั้งยังระบุสังกัดเจ้าของบ้านด้วยว่าขึ้นสังกัดกับเจ้านายพระองค์ใด ส่วนชาวต่างชาติก็จะ ระบุว่าสังกัดกงสุลประเทศใด โดยข้อมูลจากเอกสารชิ้นนี้บ่งบอกว่ามีร้านอาหารอยู่จำนวนหนึ่งมีซึ่งมี ปริมาณที่น้อยมากเมื่อเทียบกับร้านค้าประเภทอื่นอย่างร้านขายสุราและฝิ่น ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้⁴⁸

- 1) ร้านข้าวแกง 57 แห่ง แบ่งเป็นร้านที่ตั้งอยู่บริเวณถนนเจริญกรุง 19 ร้าน บริเวณ ถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน บริเวณสำเพ็ง 3 ร้าน ถนนรอบพระนครชั้นในกำแพงตั้งแต่ ประตูสะพานหันไป 8 ร้าน และมีบริเวณถนนอื่นๆ ทั่วทั้งฝั่งพระนคร ส่วนฝั่งธนบุรีมี 21 ร้าน

⁴⁶ Ibid. หน้า 19 - 20.

⁴⁷ Ibid. หน้า 21.

⁴⁸ ชาติชัย มุกสง, "น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสุราในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539"

(มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

- 2) ร้านก๋วยเตี๋ยว 10 ร้าน อยู่บริเวณถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนครมีมากที่สุด 5 ร้าน
- 3) ร้านขายผัดหมี่ 14 ร้าน อยู่บริเวณถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหันไปมากที่สุด 5 ร้าน และถนนสายอื่นๆ อีก 9 ร้าน
- 4) ร้านขายข้าวต้ม 2 ร้าน
- 5) ร้านขนมจีน 3 ร้าน
- 6) ร้านขายเคื่องเกาเหลา 6 ร้าน อยู่บริเวณถนนเจริญกรุงนอกพระนครมากที่สุด 4 ร้าน
- 7) ร้านขายขนมต่างๆ 29 ร้าน

ร้านข้าวแกงในช่วงรัชกาลที่ 5 นั้นมีความแตกต่างจากร้านข้าวแกงที่เรารู้จักในปัจจุบันโดย ส. ปลายน้อยได้ระบุว่า ร้านข้าวแกงในยุคนั้นจะขายเป็นสำรับตั้งบนโต๊ะไม้หรือโต๊ะทองเหลือง ซึ่งราคาจะแตกต่างกันไป โดยสำรับโต๊ะไม้นั้นจะมีราคาที่ถูกกว่าสำรับโต๊ะทองเหลือง อาหารในสำรับจะประกอบไปด้วยแกง 1 ถ้วย ผัด 1 จาน น้ำพริก 1 ถ้วย ผักสำหรับจิ้ม น้ำพริก 1 จาน ปลาอย่างอื่น 1 จาน และยังมีสำรับของหวานขายอีกด้วย จะเห็นได้ว่าข้าวแกงในสมัยก่อนนั้นเป็นข้าวที่แยกจากกับข้าวไม่ใช่ข้าวที่ราดด้วยแกงดังเช่นปัจจุบัน⁴⁹ นอกจากนี้ยังมีร้านข้าวแกงที่มีชื่อเสียงในย่านพาหุรัด ซึ่งตั้งอยู่ตรงหัวมุมถนนบ้านหม้อ โดยผู้คนเรียกร้านข้าวแกงร้านนี้กันว่า ศาลายายพุกบ้าง ศาลาตาเพ็งบ้าง ศาลาบ้านหม้อบ้าง เนื่องจากใช้ศาลาทำเป็นร้านข้าวแกงและมียายพุกเป็นแม่ครัวกับตาเพ็งเป็นคนจัดสำรับ ซึ่งก็แบ่งระดับราคาตามลักษณะของสำรับคือ สำรับโต๊ะไม้และสำรับโต๊ะทองเหลือง โต๊ะในที่นี้คือโตกสำหรับจัดใส่อาหาร สำรับโต๊ะไม้นั้นจะมีราคาที่ 25 สตางค์ ส่วนสำรับโต๊ะทองเหลืองนั้นจะมีราคาอยู่ที่ 50 สตางค์ เมื่อกินอาหารเสร็จจะมีโถดินที่ใส่น้ำไว้สำหรับบ้วนปากพร้อมกับมีจอเครื่องเงินไว้บริการอีกด้วย⁵⁰ ด้วยราคาในระดับนี้ทำให้ผู้ที่เข้ามาเป็นลูกค้านั้นต้องมีรายได้ที่สูงระดับหนึ่งอย่างพวกข้าราชการหรือพ่อค้า ซึ่งก็ถือได้ว่าเป็นกลุ่มชนชั้นกลาง สำหรับกลุ่มชนชั้นล่างนั้นแทบเป็นไปได้เลยที่จะสามารถกินข้าวแกงในศาลายายพุกได้เพราะรายได้จากการทำงานทั้งวันคงไม่เหมาะที่จะเอามาใช้กับการกินเพียงมื้อเดียว นอกจากนี้ในช่วงปลายรัชกาลที่ 5 มีร้านข้าวแกงเปิดให้บริการมากขึ้นตามตึกแถวซึ่งเปิดขายตั้งแต่ช่วงเช้าไปจนถึงช่วงกลางคืนจากการพัฒนาระบบไฟฟ้า ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่เป็นผู้คนที่สัญจรไปมาหรือชาวบ้านในละแวกนั้น⁵¹

⁴⁹ สมบัติ ปลายน้อย, ครัวไทย (กรุงเทพฯ: พับบลิคบิสเนสพรินท์ จำกัด, 2535), หน้า 67.

⁵⁰ ลาวัญย์ โชติามระ, เรื่องของข้าวแกง (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ภาชิต, 2527), หน้า 209.

⁵¹ สง่า กาญจนาคพันธุ์ กรุงเทพฯ เมื่อวานนี้ (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สารคดี, 2543), หน้า 209.

กระทั่งช่วงรัชกาลที่ 6 กลุ่มนักเรียนไทยที่ไปศึกษาต่างประเทศเรียนจบกลับมาเมืองไทยเป็นจำนวนมากขึ้น ซึ่งแน่นอนว่าการไปใช้ชีวิตยังต่างเดือนนานนับปีนั้นย่อมมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามไปด้วย โดยหนึ่งในสิ่งที่กลุ่มนักเรียนนอกเหล่านี้ได้นำกลับมาด้วยคือ แบบแผนการกินของวัฒนธรรมตะวันตก จนทำให้เกิดค่านิยมในการไป “ดินเนอร์” ที่เป็นการออกไปทานอาหารนอกบ้านโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารสัญชาติตะวันตกตามร้านอาหารหรือโรงแรมต่างๆ โรงแรมที่มีชื่อเสียงในช่วงเวลานั้นได้แก่ โรงแรมทรอกกาเดโร โรงแรมโอเรียลเต็ล โรงแรมยุโรปและस्पেনเซอร์ โรงแรมราชธานี เป็นต้น⁵² ค่อนข้างเป็นเรื่องแปลกที่โรงแรมในช่วงยุคนี้ส่วนใหญ่จะมีพ่อครัวหรือคนปรุงอาหารสัญชาติตะวันตกที่เป็นคนจีนไหหลำ อย่างไรก็ตามการกินอาหารตามโรงแรมนั้นย่อมมีความแตกต่างการกินอาหารตามภัตตาคารอาหารจีน อย่างน้อยที่สุดก็คือการแต่งกาย (dress code) ที่จำเป็นต้องแต่งกายอย่างดีและมีระเบียบเมื่อจะเข้าไปใช้บริการต่างกับภัตตาคารอาหารจีนที่ไม่ได้เคร่งครัดเรื่องการแต่งกาย

เมื่อค่านิยมการออกไปกินอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารต่างๆ เพิ่มมากขึ้นก็ได้ทำให้มุมมองที่มีต่อผู้ที่กินอาหารอยู่แต่ในบ้านของตนนั้นเป็นคนที่ไร้ทรัพย์ ไม่สามารถออกไปชิมอาหารหลากหลายเลิศรสตามร้านอาหารต่างๆ ได้ ในทางกลับกันผู้ที่สามารถออกไปกินอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารได้เป็นนิตยนั้นย่อมแสดงให้เห็นว่าเป็นคนที่มีทรัพย์มาก มีฐานะดี และเมื่อต้องการแสดงตนว่ามีทรัพย์มากการออกไปกินอาหารในร้านอาหารธรรมดาทั่วไปย่อมไม่ใช่สิ่งที่พึงประสงค์ จะต้องเลือกไปกินอาหารที่มีบริการอย่างอื่นนอกเหนือจากอาหารเพียงอย่างเดียว เช่น การมีดนตรีบรรเลงคลอระหว่างการกินอาหาร ดังที่มีให้บริการในร้านอาหารของมาตามเมแรนดาที่อยู่ตรงข้ามกับโรงแรมโอเต็ล⁵³

⁵² ยศ วิชรเสถียร, เกล็ดจากอดีต (พระนคร: รวมสาส์น, 2513), หน้า 320.

⁵³ อัมพร หาญนภา, เรื่องของ "ข้าวแกง" (พระนคร: คลังวิทยา, 2506), หน้า 150.

บทที่ 5 วิถีชีวิตแบบสมัยใหม่ของคนเมือง

ในบทนี้จะกล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังจากมีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ซึ่งได้ทำให้มีเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงไปมากจากการใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่มุ่งเน้นพัฒนาการลงทุนในระยะแรกและเริ่มหันมาให้ความสนใจกับการพัฒนาคุณภาพของประชากรในระยะหลัง ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางราชการที่ส่งผลโดยตรงต่อแบบแผนการกินของคนในกรุงเทพฯ จากการประกาศเวลาทำราชการที่มีความแน่นอน รวมไปถึงความเป็นเมืองที่เพิ่มมากขึ้นจากการพัฒนาเส้นทางคมนาคมและการสร้างห้างสรรพสินค้าอันเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้เกิดการกินอาหารนอกบ้าน

โครงสร้างทางเศรษฐกิจ

หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 จากระบบสมบูรณาญาสิทธิราชย์มาเป็นระบอบประชาธิปไตยโดยคณะราษฎรนั้นเป็นการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองที่เป็นมุกหมายสำคัญของประวัติศาสตร์การเมืองไทยและได้เปิดทางให้มีการเสนอความคิดในการพัฒนาเศรษฐกิจซึ่งรู้จักในนาม “เค้าโครงการเศรษฐกิจ” ที่เสนอโดยหลวงประดิษฐมนูธรรม หลักการสำคัญในเค้าโครงการเศรษฐกิจ คือ รัฐจะรับหน้าที่เป็นผู้ลงทุนหลักทั้งในภาคอุตสาหกรรมและภาคการเกษตร เพื่อเป็นการรับประกันความสุขของราษฎรตามคำมั่นที่ได้ประกาศไว้ที่ว่า “ต้องบำรุงความสุขสมบูรณ์ของราษฎรในทางเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลใหม่จะหางานให้ราษฎรทุกคนทำ จะวางโครงการเศรษฐกิจแห่งชาติ ไม่ปล่อยให้ราษฎรอดอยาก” ทั้งนี้การที่รัฐเป็นผู้ลงทุนเองก็เพื่อให้รัฐเป็นผู้รับความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติที่อาจเกิดขึ้น โดยวิธีการแก้ไขปัญหาที่ถูกนำเสนอในเค้าโครงการเศรษฐกิจ มีดังนี้

- 1) รัฐบาลจะซื้อที่ดินของเอกชนด้วยการจ่ายเงินหรือออกใบกู้ให้แก่เจ้าของที่ดิน ใบกู้ที่ได้รับนั้น รัฐบาลให้ดอกเบี่ยตามอัตราดอกเบี้ยเงินในขณะที่ทำการซื้อ เมื่อที่ดินดังกล่าวตกเป็นของรัฐก็จะทำการแบ่งที่ดินออกเป็นสัดส่วนเพื่อใช้ในการประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจ แทนการปล่อยที่ดินไว้เฉยๆ ซึ่งไม่เกิดประโยชน์
- 2) รัฐบาลจะมอบหมายงานให้แก่บุคคลตามวุฒิ กำลังและความสามารถ เมื่อพ้นจากเกณฑ์ทำงานจะได้รับเงินบำนาญอิงตามเงินเดือนที่ต่ำที่สุดและเพียงพอที่จะซื้อปัจจัยในการดำรงชีพได้ นอกจากนี้รัฐบาลยังอนุญาตให้ผู้มีอาชีพอิสระ เช่น นักประพันธ์ จิตรกร ดำเนินอาชีพได้ตามต้องการ

- 3) ในการจัดหาทุนเพื่อจ่ายค่าแรงและซื้อเครื่องจักรนั้นรัฐควรเก็บเงินภาษีมรดก ภาษีเงินได้ของเอกชน ภาษีทางอ้อม ภาษีทะเบียนการพนัน สลากกินแบ่งและกู้เงินจากธนาคารแห่งประเทศไทย
- 4) รัฐบาลแบ่งหน้าที่ในการประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจแก่สหกรณ์ต่างๆ รับผิดชอบ เพราะแม้ว่าโดยหลักการรัฐจะเป็นผู้ลงทุนเอง แต่ในทางปฏิบัติ เศรษฐกิจจะขึ้นตรงต่อรัฐบาลกลาง ทำให้การควบคุมตรวจตราอาจไม่ทั่วถึง จึงจำต้องแบ่งหน้าที่ให้สหกรณ์ในการประกอบเศรษฐกิจ

เค้าโครงการเศรษฐกิจได้รับอิทธิทางแนวคิดมาจากสังคมนิยมเสรี (Liberal Socialism) ซึ่งโดยรากฐานทางความคิดนั้นเชื่อว่า ควรมีการร่วมมือโดยสมัครใจระหว่างชนชั้นแทนที่จะเกิดการต่อสู้ระหว่างชนชั้นหรือเกิดการล้มล้างระบบชนชั้น โดยผู้ใช้แรงงานต้องเข้ามีส่วนร่วมในการบริหาร เศรษฐกิจผ่านรูปแบบของสหกรณ์ โดยมีรัฐเป็นคนออกกฎหมายหรือมาตรการในการกระจายรายได้ และทรัพย์สินแก่ผู้ที่เสียเปรียบ ซึ่งแนวคิดเรื่องที่ดินนั้นก็นำมาจากแนวคิดลัทธิรวมส่วนกลาง (Collectivism) นอกจากนี้ยังได้เสนอให้มีการตั้งธนาคารแห่งชาติขึ้นโดยใช้เงินทุนสำรองของรัฐบาล และเงินที่ได้จากการกู้ยืมเอกชนมาใช้เป็นทุน⁵⁴ แต่ในท้ายที่สุดเค้าโครงการเศรษฐกิจที่นำเสนอก็ได้ถูกปฏิเสธด้วยเหตุผลว่ามีลักษณะเป็นคอมมิวนิสต์

แม้ว่าเค้าโครงการเศรษฐกิจจะถูกปฏิเสธแต่แนวคิดในการพัฒนาเศรษฐกิจนั้นก็ยังคงดำเนินต่อไป ซึ่งคณะราษฎรได้เริ่มหันไปดำเนินนโยบายในการสร้างฐานอำนาจทางเศรษฐกิจเพื่อผลประโยชน์ของกลุ่มตนเองมากขึ้นโดยการใช้นโยบายชาตินิยมเพื่อสร้างทุนนิยมโดยรัฐ (State Capitalism) ขึ้น⁵⁵ โดยในปี พ.ศ.2481 กลุ่มคนรุ่นใหม่ในคณะราษฎรได้ก้าวขึ้นมาแสดงบทบาทผู้นำคนใหม่นั้นคือ จอมพล ป. พิบูลสงคราม สภาพเศรษฐกิจในช่วงเวลานั้นถูกครอบงำโดยชาวต่างชาติทั้งกลุ่มนายทุนจีนและกลุ่มนายทุนตะวันตก ซึ่งเป็นภัยคุกคามต่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจจึงได้มีการออกกฎหมายควบคุมกลุ่มทุนต่างชาติเหล่านี้เป็นระยะ⁵⁶ ได้แก่

⁵⁴ ศ.ศิลปานนท์, เค้าโครงการเศรษฐกิจ ของหลวงประดิษฐมนูธรรม (พระนคร: อักษรเจริญทัศน์, 2491), หน้า 15.

⁵⁵ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา, ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย จนถึง พ.ศ.2484 (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2527), หน้า 555.

⁵⁶ พรรณี บัวเล็ก, วิเคราะห์นายทุนธนาคารพาณิชย์ของไทย พ.ศ. 2475 - 2516 (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยสังคม, 2529), หน้า 40.

- 1) พระราชบัญญัติการธนาคารและการประกันภัย (พ.ศ.2475)
- 2) พระราชบัญญัติห้ามเรียกดอกเบี้ยเกินอัตรา (พ.ศ. 2475)
- 3) พระราชบัญญัติว่าด้วยการยกยอทรัพย์ของภสิกร (พ.ศ.2475)
- 4) พระราชบัญญัติควบคุมการจับสัตว์น้ำในสยาม (พ.ศ.2477)
- 5) พระราชบัญญัติการค้ากำไรเกินควร (พ.ศ.2480)

นอกจากจะพยายามลดอำนาจทางเศรษฐกิจของกลุ่มทุนชาวต่างประเทศแล้ว ยังได้มีแผนในจัดตั้งสำนักงานธนาคารชาติด้วย โดยมีปัจจัยเร่งในการจัดตั้งจากการเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ญี่ปุ่นเริ่มแผ่ขยายอำนาจภูมิภาคเอเชีย ด้วยเกรงว่าทางญี่ปุ่นอาจจะเข้ามาใช้อำนาจควบคุมการเงินของประเทศ จึงได้มีการออกพระราชบัญญัติธนาคารแห่งประเทศไทย พ.ศ.2485 ส่งผลให้มีการตั้งธนาคารแห่งประเทศไทยขึ้นในวันที่ 10 ธันวาคม 2485 ณ ที่ทำการเดิมของธนาคารฮ่องกงและเซี่ยงไฮ้ที่ปิดให้บริการไปจากการเป็นประเทศคู่สงครามกับไทย

เมื่อไทยเข้าร่วมเป็นพันธมิตรกับญี่ปุ่นจึงทำให้ประเทศไทยต้องเข้าสู่ภาวะสงครามไปโดยปริยาย ซึ่งจำเป็นต้องใช้เงินมากกว่าภาวะการปกติ ทางธนาคารแห่งประเทศไทยจึงต้องออกธนบัตรเพิ่มเพื่อนำมาลงทุนในการใช้จ่าย ซึ่งเดิมนั้นจะการออกธนบัตรเพิ่มได้จะต้องมีทุนสำรองที่เป็นทองคำและเงินปอนด์เป็นสองเท่าของธนบัตรที่จัดพิมพ์ออกมาใหม่ แต่เมื่อเข้าสู่ภาวะสงครามเงินสำรองของไทยที่ฝากไว้ในอังกฤษและสหรัฐอเมริกาจึงไม่สามารถนำมาใช้ได้ ทำให้จำเป็นต้องออกพระราชบัญญัติเงินตราในภาวะฉุกเฉิน พ.ศ. 2484 ให้มีการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของทุนสำรองให้เพิ่มพันธบัตรคลังและพันธบัตรเงินกู้ของรัฐเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของทุนสำรองด้วย การออกธนบัตรใหม่นี้ได้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของราคาสินค้าอย่างมาก โดยก่อนจะเข้าสู่ภาวะสงครามมีปริมาณเงินอยู่ในระบบ 275 ล้านบาท แต่หลังจากเข้าสู่ภาวะสงครามซึ่งได้มีการออกธนบัตรใหม่จำนวนมากจนทำให้ปริมาณเงินในระบบมีสูงถึง 1,992 ล้านบาท การเพิ่มขึ้นของปริมาณเงินจำนวนมากมหาศาลนั้นไม่ได้มีความสอดคล้องกับกำลังผลิตที่ยังคงไม่มีการเปลี่ยนแปลงจนท้ายที่สุดได้นำไปสู่ปัญหาเงินเฟ้อที่ทำให้ราคาสินค้าเพิ่มขึ้นอย่างมาก ปัญหาเงินเฟ้อยังคงดำเนินต่อไปแม้จะสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 แล้วก็ตาม ทางรัฐบาลจึงพยายามแก้ไขปัญหานี้ผ่านการออกพระราชบัญญัติธนาคารพาณิชย์ พ.ศ.2489 ที่ให้ธนาคารพาณิชย์เพิ่มสัดส่วนของเงินสดสำรองไว้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 10 ของเงินฝาก ทั้งยังช่วยป้องกันการที่ธนาคารพาณิชย์จะปล่อยกู้่ออกสู่ระบบเศรษฐกิจมากเกินไป ซึ่งจะเป็นการขัดขวางความพยายามในการแก้ปัญหาเงินเฟ้อของรัฐ⁵⁷

⁵⁷ ฌรงค์ เท็ชรประเสริฐ, การขยายตัวของระบบทุนนิยมในประเทศไทย (พ.ศ. 2488-ปัจจุบัน) (กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์, 2524), หน้า 87.

หลังจากที่จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ได้ขึ้นเป็นผู้นำจากการรัฐประหารในวันที่ 20 ตุลาคม 2501 ก็ได้มีการพัฒนาเศรษฐกิจไปอย่างมาก ส่วนหนึ่งก็มาจากความร่วมมือจากสหรัฐอเมริกาจนทำให้เกิดแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 โดยในแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 1 - 2 ให้ความสำคัญกับการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานต่างๆ เพื่อเป็นการวางรากฐานการลงทุนในอนาคต พร้อมทั้งมีการขยายตัวของรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการผลิต ส่วนในแผนพัฒนาฉบับที่ 3 - 4 ที่ใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2515 - 2524 นั้นยังคงยึดหลักการสร้างโครงสร้างพื้นฐานเป็นสำคัญ แต่เน้นการกระจายออกไปสู่พื้นที่ห่างไกลมากขึ้น อย่างไรก็ตามการขนส่งยังมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมผลิตเพื่อการส่งออก นอกจากนี้การที่รัฐไม่สนับสนุนการรวมตัวกันเป็นสหภาพแรงงานเพื่อลดอำนาจต่อรองของกลุ่มแรงงาน ซึ่งทำให้สามารถกดค่าแรงให้ต่ำลงได้ จึงเป็นสาเหตุอีกประการหนึ่งที่ช่วยดึงดูดให้เกิดการลงทุน แต่ในปี พ.ศ. 2516 ได้เกิดวิกฤตการณ์ราคาน้ำมันขึ้นส่งผลเกิดปัญหาเงินเฟ้อตามมา เมื่อเข้าสู่แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 5 ได้เกิดภาวะเศรษฐกิจโลกถดถอยอันมีสาเหตุมาจากวิกฤตการณ์ราคาน้ำมันครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2522 ประกอบกับการประกาศขึ้นอัตราดอกเบี้ยของประเทศสหรัฐอเมริกาเพื่อดึงดูดเงินทุน ทำให้ประเทศยุโรปตะวันตกอื่นๆ จำเป็นต้องประกาศเพิ่มดอกเบี้ยตามเพื่อป้องกันไม่ให้เงินทุนในประเทศไหลออกสู่ภายนอกจนกลายเป็นสงครามดอกเบี้ย นอกจากนี้ยังเกิดปัญหาหนี้เสียในกลุ่มประเทศกำลังพัฒนาจึงยิ่งเป็นการตอกย้ำความถดถอยของเศรษฐกิจโลก ซึ่งประเทศไทยเองก็เกิดปัญหาการขาดดุลการค้าจากภาวะการส่งออกตกต่ำ และการขาดดุลการชำระเงินจากการดำเนินนโยบายทางการคลังแบบขาดดุล ทำให้ทุนสำรองระหว่างประเทศลดลงจำเป็นต้องกู้ยืมเงินจากกองทุนเงินระหว่างประเทศ (IMF) ในปี พ.ศ. 2525 กว่า 945 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และต้องดำเนินนโยบายแบบรัดเข็มขัดส่งผลในแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 6 นั้นเน้นไปที่การรักษาเสถียรภาพทางเศรษฐกิจเป็นสำคัญ แต่ในขณะเดียวกันเศรษฐกิจโลกก็เริ่มมีการฟื้นตัวส่งผลให้อัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของไทยเพิ่มสูงขึ้น ช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 7 เป็นช่วงความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจนโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพฯ กับส่วนภูมิภาค พร้อมกันนั้นยังเกิดปัญหาเกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติที่เสื่อมโทรมอย่างรวดเร็ว อันเป็นผลให้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับนี้จึงพยายามสร้างการกระจายรายได้ที่มีความเท่าเทียมมากขึ้นและหันมาให้ความสนใจในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ไปพร้อมๆ กับการพัฒนาสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ เมื่อเข้าสู่ปี พ.ศ. 2540 ได้เกิดวิกฤตต้มยำกุ้งขึ้นส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในอัตราแลกเปลี่ยนไปสู่การประกาศลอยตัวค่าเงินบาททำให้รัฐบาลไทยต้องขอรับความช่วยเหลือกองทุนเงินระหว่างประเทศ (IMF) วันที่ 14 สิงหาคม 2540 และมีพันธะที่จะต้องปฏิบัติตามแนวทางและเงื่อนไขที่ระบุในแผนการฟื้นฟูเศรษฐกิจ แต่การดำเนินนโยบายตามแผนดังกล่าวนั้นก็กลับสร้างปัญหายิ่งกว่าการแก้ปัญหาอย่างการที่ธนาคารพาณิชย์ต้องเพิ่มการเก็บเงินสำรองมากขึ้นและต้องมีมาตรการที่เข้มงวดสำหรับการปล่อยกู้ ก็ยิ่งทำให้ผู้ประกอบการ

เอกชนขาดเงินทุนหมุนเวียนในการประกอบธุรกิจ จึงส่งผลให้ต้องปิดกิจการไปในที่สุด หลังจากเกิดวิกฤตทางเศรษฐกิจครั้งใหญ่จึงทำให้แผนพัฒนาเศรษฐกิจในฉบับที่ 9 ได้นำเอาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 มาประยุกต์ใช้ พร้อมๆ กับการสร้างวินัยทางการคลังขึ้นใหม่เพื่อไม่ให้เกิดเหตุการณ์ดังกล่าวซ้ำอีก เมื่อมีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 10 ในปี พ.ศ. 2550 ก็ยังคงยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง แต่เริ่มให้ความสำคัญกับคนมากขึ้น คือพยายามส่งเสริมศักยภาพของชุมชนไปพร้อมๆ กับการส่งเสริมการแข่งขันในภาคการลงทุนและภาคธุรกิจ นอกจากนี้เพิ่มมิติของการสร้างธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการในทุกภาคส่วนด้วย ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 11 นั้นกลับมาให้ความสนใจในเรื่องของความเหลื่อมล้ำทางรายได้มากขึ้นหลังจากการฟื้นตัวของเศรษฐกิจหลักวิกฤต พร้อมกับพยายามสร้างความเติบโตทางเศรษฐกิจในแบบที่เหมาะสมกับความสามารถในการผลิตของประเทศและยังพยายามส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ของกลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้วย⁵⁸

การเปลี่ยนแปลงของเวลาที่ส่งผลต่อมื้ออาหาร

โดยทั่วไปแล้วจำนวนครั้งที่กินอาหารและเวลาที่บ่งบอกมื้ออาหารนั้นจะมีลักษณะที่คล้ายกัน นั่นคือ ลักษณะการกินอาหารแบบ 3 มื้อ แบ่งเป็นมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น แม้จะบางกรณีจะมีลักษณะที่แตกต่างออกไปบ้างไม่ว่าจะเป็นการกินอาหารเพียง 2 มื้อเป็นบางช่วงของชนชั้นกลาง หรือการกินอาหารมากกว่า 3 มื้อซึ่งพบเห็นได้บ่อยในชนชั้นสูง เนื่องจากมีมื้อระหว่างวันเข้ามาเสริมอย่างมือน้ำชาในยามบ่าย แต่เมื่อความเป็นสมัยใหม่เข้ามาเยือนในสังคมไทย มื้ออาหารจึงไม่ใช่ตัวบ่งบอกถึงความแตกต่างทางชนชั้นอีกต่อไป เนื่องจากความเป็นสมัยใหม่ได้ทำให้กิจกรรมในแต่ละช่วงเวลาของผู้คนในสังคมเมืองมีจังหวะที่คล้ายกัน จากตารางการทำงานที่มีการกำหนดเวลาอย่างตายตัวจนทำให้จำนวนมื้ออาหารในแต่ละวันนั้นมีความแตกต่างกันน้อยลง แต่ลักษณะความแตกต่างในมื้ออาหารนั้นก็มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอด ซึ่งเห็นได้ชัดในประเด็นการกำหนดหรือเน้นว่ามื้อไหนควรเป็นมื้อหนัก หรืออาหารในแต่ละมื้อจะเป็นเช่นไร รูปแบบใดก็เป็นสิ่งที่แตกต่างกันไปตามแต่ละวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงการกินอาหารเป็นมื้อและสถานที่กินอาหารในแต่ละมือนั้นมีความสัมพันธ์โดยตรงกับกิจกรรมที่เกิดขึ้นในแต่ละช่วงของวัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำงาน เมื่อพิจารณาในแง่ของแต่ละอาชีพย่อมมีความแตกต่างกันของเวลาที่ส่งผลต่อมื้ออาหารในแต่ละวัน อย่างเช่น การประกอบอาชีพเกษตรกรรมนั้นแทบจะไม่เกิดการเปลี่ยนแปลง เพราะการจัดแบ่งเวลางานมักขึ้นตรงต่อสภาพ

⁵⁸ รวิพรรณ สาสิทธิ์, ประวัติของเศรษฐกิจไทยตั้งแต่ 2475, (สำนักวิชาเศรษฐศาสตร์และนโยบายสาธารณะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2555).

อากาศเป็นเกณฑ์ด้วยการยึดเอาดวงอาทิตย์เป็นเครื่องบอกเวลาของการทำงานและการพักผ่อนจากงาน ถึงแม้ว่าจะมีการอาศัยเครื่องจักรทุ่นแรงและเทคโนโลยีสมัยใหม่ก็ตาม เวลาการทำงานของเกษตรกรก็ยังคงไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก ต่างจากการจัดแบ่งเวลาของผู้คนในเมืองที่มีการอาศัยเทคโนโลยีเข้ามาช่วยทำให้เกิดความพว้าเลือนในของเวลากลางวันและกลางคืน อย่างไรก็ตามการใช้ไฟส่องสว่างตามสถานที่ต่างๆ เช่น ห้างสรรพสินค้า อาคารสำนักงาน สนามกีฬา แหล่งบันเทิง เป็นต้น นอกจากความพว้าเลือนของกลางวันและกลางคืนแล้วลักษณะการทำงานของผู้นั้นในเมืองก็ถูกกำหนดให้มีความแน่นอนตายตัวด้วยสิ่งประดิษฐ์ที่เรียกว่า “นาฬิกา” ซึ่งมีความสอดคล้องกับสิ่งที่เรียกว่า “เวลาทำการ” โดยยึดถือเอาเวลาทำการของราชการเป็นแกนหลักที่สำคัญที่สุด แม้ว่าเอกชนที่ในบางแห่งนั้นมีการกำหนดเวลาทำการที่แตกต่างไปจากราชการ แต่ในท้ายที่สุดแล้วก็หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะต้องปรับเวลาทำการของตนให้สอดคล้องกับเวลาทำการของราชการ

การเปลี่ยนแปลงเวลาทำการของราชการนั้นเริ่มขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 พร้อมกับกับการเปลี่ยนแปลงลักษณะของสถานที่ทำราชการ การเปลี่ยนแปลงไปสู่การมีสถานที่ทำการที่แน่นอนย่อมจำเป็นต้องมีเวลาทำการที่แน่นอนด้วย นอกจากนี้ยังจำเป็นต้องมีผู้ที่ทำงานประจำสำนักงานด้วย โดยตำแหน่งที่เกิดขึ้นใหม่จากการขยายตัวของระบบราชการของแต่ละกระทรวงนั้นเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “ข้าราชการ” ซึ่งอาจจะเรียกได้ว่าเป็นชนชั้นใหม่ที่เกิดขึ้นมาพร้อมกับความสามารถในการเข้าถึงการศึกษาของสามัญชนที่ขยายตัวขึ้น โดยกลุ่มคนที่เรียกว่า “ข้าราชการ” นั้นมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องหลังจากการปฏิรูประบบบริหารราชการแผ่นดินแม้จะมีช่วงสั้นๆ ที่มีการลดจำนวนลง ในปี พ.ศ. 2454 มีจำนวน 51,452 คน และเพิ่มเป็น 87,629 คน ในปี พ.ศ. 2466 ซึ่งเงินเดือนของข้าราชการนั้นมีสัดส่วนมากถึงร้อยละ 44 ของรายได้ของประเทศ จึงทำให้ในช่วงปลายรัชกาลที่ 6 จนถึงรัชกาลที่ 7 จำนวนข้าราชการได้ลดลงเหลือ 72,391 คน เป็นผลสืบเนื่องมาจากปัญหาทางเศรษฐกิจและปัญหาทางการคลังทำให้มีความจำเป็นต้องยุบตำแหน่งที่ปรึกษาของชาวต่างประเทศ ประกอบการดูลข้าราชการ โดยรัชกาลที่ 7 ได้ทรงมีพระราชดำรัสแก่นายทหารถึงความจำเป็นดังกล่าวในปี พ.ศ. 2474 ว่า

แต่ถ้าถึงความลำบากที่เป็นมาแล้ว ข้าพเจ้าอยากจะว่าพวกราษฎรและพวกพ่อค่านั้นได้รับความยากลำบากกว่าข้าราชการ พวกนั้นถูกดูลมาแล้วถูกตัดเงินเดือนมาแล้วทั้งสิ้น โดยที่ค้าขายไม่ได้ ราคาของก็ตก พวกค้าขายและพวกชวานาถูกลดรายได้ลงกว่าข้าราชการถูกอยู่เป็นก่ายกอง แม้พวกเศรษฐีเองที่เห็นว่ามีทรัพย์ก็ถูกลดถูกตัดค่า เช่น พวกเจ้าของนาที่ถูกเก็บภาษีและได้ค่าเช่านายน้อยลงจะว่าสบายทีเดียวก็ไม่ได้...ส่วนข้าราชการนั้นถูกตัดเฉพาะชนชั้นสูง ชนชั้นต่ำไม่ถูกตัดเลย ถ้าจะเปรียบเทียบกับพวกนั้นได้ ข้าพเจ้าอยากจะกล่าวว่า ข้าราชการกลับได้เงินเดือนขึ้น

เพราะของถูกลงและอาหารการกินก็ถูกลงเท่าตัว เท่ากับได้เงินเดือนเพิ่มขึ้นเท่าตัว เพราะซื้อของได้มากขึ้น...เท่าที่เป็นมาแล้วข้าราชการยังสบายมากเป็นขั้นที่ได้รับความที่หลังคนอื่นหมด คนอื่นถูกตัดมาหมด แล้วจึงได้มาถึง แต่ตอนนี้เป็นการจำเป็นที่จะต้องตัดทอน...ให้ช่วยกันแบ่งความลำบากไปทั้งบ้านทั้งเมือง หวังใจว่าจะช่วยกันรู้สึกดอดทน เมื่อจำเป็นแล้วก็ต้องลำบากหวังจะทนเอาบ้าง⁵⁹

การมีสถานที่ทำการของแต่ละกระทรวงหลังการปฏิรูประบบบริหารราชการนั้นได้ส่งผลให้มีการกำหนดเวลาทำการที่ชัดเจน โดยแรกเริ่มนั้นได้กำหนดเวลาทำการไว้เวลา 10.00 น. แต่หลังจากการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ทางรัฐบาลได้พยายามแก้ไขเวลาทำการให้เร็วขึ้นกว่าเดิม จาก 10.00 น. เป็น 08.00 น. ส่งผลให้เกิดปัญหาตามมาคือ ข้าราชการส่วนใหญ่ไม่สามารถปรับตัวได้จนส่งผลกระทบต่อการทำงานล่าช้า ความไม่สามารถปรับตัวได้ในช่วงแรกนี้เกิดจากความเคยชินที่ต้องทานมื้อเช้าจากบ้านก่อนจะเดินทางมาทำงาน

เนื่องด้วยปัญหาดังกล่าวจึงทำให้ทางรัฐบาลไปเลื่อนการบังคับระเบียบดังกล่าวออกไปก่อนจนกระทั่งปี พ.ศ. 2483 รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้ออกประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ ลงวันที่ 17 กันยายน 2483 ใจความว่า⁶⁰

ด้วยเนื่องจากได้มีพระราชบัญญัติปีประดิทิน พุทธศักราช 2483 กำหนดให้เริ่มปีใหม่ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคมและสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ฉะนั้นจึงสมควรที่จะแก้ไขประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดทำงานและวันหยุดราชการ ” และให้ใช้ตามประกาศนี้แทน กล่าวคือ “๑. เรื่องเวลาทำงาน เริ่มทำงานตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. หยุดรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐ น. ถึง ๑๓.๐๐ น. ส่วนวันเสาร์นั้นหยุดครึ่งวัน คือทำงานตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น. ... ส่วนวันหยุดประจำทุกๆ สัปดาห์นั้นคือ วันอาทิตย์ ทั้งนี้ให้ใช้ทั่วราชอาณาจักร...ตั้งแต่วันที่ 31 ธันวาคม 2483 เป็นต้นไป

⁵⁹ มยุรี นกยูงทอง, "ปัญหาเศรษฐกิจของไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2468 - 2477)."

⁶⁰ "ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 57," (17 กันยายน 2483). หน้า 1745 -1756.

ประกาศของสำนักนายกรัฐมนตรีดังกล่าวได้ส่งผลกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2484 อีกทั้งในปีเดียวกันได้มีการออกประกาศผ่านรัฐนิยามฉบับที่ 11 ลงวันที่ 8 กันยายน พ.ศ. 2484 โดยมีสาระสำคัญเกี่ยวกับการแบ่งเวลาในการทำกิจกรรมในชีวิตประจำวันของคนไทยดังนี้⁶¹

1. คนชาติไทยพึงแบ่งเวลาในวันหนึ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ปฏิบัติงานที่เป็นอาชีพ ส่วนหนึ่ง ปฏิบัติกิจส่วนตัวหนึ่ง และพักผ่อนหลับนอนอีกส่วนหนึ่งให้เป็นระเบียบ และมีกำหนดเวลาอันเหมาะสมจนเกิดเป็นนิสัย
2. คนชาติไทยพึงปฏิบัติกิจประจำวันตามปกติดังต่อไปนี้ ก.บริโภคอาหารให้ตรงต่อเวลา ไม่เกิน 4 มื้อ ข.นอนระหว่าง 6 ถึง 8 ชั่วโมง
3. คนชาติไทยพึงตั้งใจปฏิบัติหน้าที่ประกอบกิจการงานของตนโดยไม่ทอดทิ้งและหลีกเลี่ยง กับควรหยุดเพื่อรับประทานอาหารพักกลางวันไม่เกิน 1 ชั่วโมง เมื่อพ้นกำหนดทำงาน เวลาเย็นควรออกกำลังกายโดยเล่นกีฬาวันหนึ่งอย่างน้อย 1 ชั่วโมงหรือประกอบงานอื่น เช่น ทำสวนครัว เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกต้นไม้ เป็นต้น เมื่อชำระล้างร่างกายแล้ว รับประทานอาหาร

จะสังเกตได้ว่ารัฐบาลได้กำหนดลักษณะของกิจวัตรประจำวันที่วางอยู่บนพื้นฐานของความรู้ทางการแพทย์สมัยใหม่ โดยองค์ความรู้ดังกล่าวได้กลายเป็นเครื่องมือชิ้นหนึ่งของรัฐในการเข้ามามีอิทธิพลต่อพฤติกรรมในชีวิตประจำวันผ่าน “วาทกรรมทางการแพทย์” โดยเป็นไปในลักษณะการเข้าควบคุม กำกับ ชี้นำ ร่างกายของประชาชนให้ปรับเปลี่ยนไปตามแนวคิดของรัฐ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเข้าไปมีอิทธิพลต่อการกินและการพักผ่อน ว่าควรกินอาหารในช่วงเวลาใด กินอย่างไร อะไรที่ควรกิน และไม่ควรกิน ควรเว้นพักจากงานนานเท่าใด กิจกรรมใดที่ควรทำ นอกจากการใช้วาทกรรมทางการแพทย์เข้ามามีบทบาท ควบคุมร่างกายแล้ว รัฐยังสามารถใช้วาทกรรมดังกล่าวเข้ามาปรับเปลี่ยนทัศนคติที่มีต่อการกินของผู้คนในสังคมอีกด้วย ดังจะเห็นได้จากการที่รัฐบาลมีการนำเอาแนวคิด “รัฐเวชกรรม” มาประยุกต์ใช้ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2477 ซึ่งในปีเดียวกันนั้นได้เริ่มการจัดตั้งแผนงานเกี่ยวกับโภชนาการขึ้น โดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมาเป็นผู้มีบทบาทหลักในงานด้านโภชนาการของกรมสาธารณสุข ซึ่งกว่าที่งานจะเริ่มมีเค้าโครงชัดเจนขึ้นก็ต้องใช้เวลาร่วมกว่า 2 ปี นับจากพ.ศ. 2477 โดยมีการรณรงค์ตามสื่อต่างๆเกี่ยวกับการกินตามความรู้สมัยใหม่ อย่างเช่นการใช้คำขวัญที่ว่า “กินกับ

⁶¹ "ศธ. 0701.29/14 เรื่อง กิจประจำวันของคนไทย (พ.ศ. 2484)," ed. กรมศิลปากร (หอจดหมายเหตุแห่งชาติ) (2484).

มากๆ กินข้าวมากพอควร” แทนคติที่ว่า “กินข้าวมากๆ กินกับน้อยๆ” ทั้งนี้กรมสาธารณสุขยังได้มีการจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการกินของประชาชนโดยเฉพาะ ซึ่งการจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารดังกล่าวล่วงในปีพ.ศ. 2481 โดยแบ่งออกเป็น 3 แผนก ได้แก่ แผนกกลาง แผนกตำราและแผนกค้นคว้า โดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมา เป็นหัวหน้าที่เอาใจจริงเอาใจสั่งต่อการกินของประชาชนให้สอดคล้องกับอุดมคติของรัฐที่มองว่าประชาชนคือกำลังสำคัญของชาติ⁶²

ในปี พ.ศ. 2502 ได้มีการปรับเปลี่ยนกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการอีกครั้ง ตามประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2502 ได้ปรับเปลี่ยนเวลาทำงานจากเดิมที่ทำงานตั้งแต่ 09.00 น. – 16.00 น. เป็น 08.30 น. – 16.30 น. และให้ยกเลิกการทำงานในวันเสาร์ตั้งแต่เวลา 09.00 น. – 12.00 น. ส่วนเวลาพักกลางวันนั้นยังให้คงเดิมที่เวลา 12.00 น. – 13.00 น. โดยให้กำหนดใช้เวลาดังกล่าวตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2502⁶³ ซึ่งประกาศฉบับนี้ยังคงบังคับใช้มาจนถึงปัจจุบัน

การเปลี่ยนแปลงเวลาทำการดังที่ได้กล่าวไปในข้างต้นนั้นส่งผลให้ผู้ที่ทำงานราชการหรือเอกชนต่างก็ต้องปรับจังหวะเวลาของตนให้มีความสอดคล้องกับระบบเวลาที่เปลี่ยนไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปรับเปลี่ยนเวลาของมื้ออาหารให้มีความแน่นอนมากขึ้น ทั้งมื้อเช้า มื้อกลางวันและมื้อเย็น แต่มีข้อที่ดูจะเป็นปัญหาที่สุดเห็นจะเป็นมื้อเช้า จากการปรับเลื่อนเวลาทำงานให้เร็วขึ้นกว่าเดิมจึงทำให้ลักษณะการกินมื้อเช้าเปลี่ยนแปลงไปดังที่ สมศรีสุกมลนันท์ ได้บรรยายเอาไว้⁶⁴

ตั้งแต่เช้าตรู่ ผู้คนลาคล้าอยู่ตามถนน ส่วนหนึ่งต้องซื้ออาหารเช้า ไม่ต้องทำ ไม่ต้องเก็บล้างลดภาระ ที่ไม่กินอะไร บางทีก็กาแฟถ้วยเดียว ไม่เคยกินอาหารหนัก...กินไม่ลง เห็นกันว่าอาหารเช้าไม่สำคัญ งดได้ไปกินหนักเอาที่มื้อเย็น ความจริงควรจะเป็นตรงข้าม กินให้อิ่มดีตั้งแต่มื้อเช้า จะได้มีเรี่ยวแรง ทำงานปลอดโปร่ง เหมือนรถยนต์เติมน้ำมัน อาหารมื้อค่ำกินแล้วนอน ไม่ได้ใช้พลังงานสิ้นเปลืองนักหนา พระยังทำได้ ถ้าไม่ย่อยากพุงพลุ้ย

⁶² ชาติชาย มุกสง, "2475 กับการปฏิวัติรชชาติ: จากกินเพื่ออยู่สู่กินเพื่อชาติและการต่อสู้ทางวัฒนธรรมของรชชาติในสังคมไทยร่วมสมัย," in จาก 100 ปี ร.ศ. 130 ถึง 80 ปี ประชาธิปไตย (สถาบันนโยบายศึกษา, 2556), หน้า 184.

⁶³ "ราชกิจจานุเบกษา แผนกสามัญ เล่มที่ 76 ตอนที่ 26," (24 กุมภาพันธ์ 2502).

⁶⁴ สมศรี สุกมลนันท์, "มื้อเช้าของชาวกรุง," สตรีสาร, 7 พฤษภาคม 2521, หน้า 32.

การก่อเกิดและคงอยู่ของวัฒนธรรมข้าราชการโดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องการกำหนดเวลาทำการที่แน่นอนนั้นส่งผลต่อสังคมไทยอยู่ไม่น้อย ประกอบกับในช่วงเดียวกันนั้นได้เกิดอาชีพเสมียนในห้างฝรั่งซึ่งเข้ามาเป็นทางเลือกให้ผู้ที่มีการศึกษาแต่ไม่ได้ทำงานเป็นข้าราชการ ซึ่งอาชีพเสมียนเองก็มีเวลาทำงานที่ไม่แตกต่างจากข้าราชการ เพราะอย่างไรเสียก็ยังมีตารางเวลาทำงานที่แน่นอนเฉกเช่นเดียวกัน ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้เวลาของคนในเมืองนั้นเกิดการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับลักษณะดังกล่าว โดยสิ่งที่เห็นได้ชัดเจนคือ เวลาของมื้ออาหารที่มีความแน่นอน ซึ่งนอกจากจะเห็นได้จากผู้ที่ทำงานแล้วนักเรียนก็เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงของเวลาที่แน่นอนเช่นเดียวกันด้วย โดยในหนังสือเรื่อง ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม ของ ลาวัญย์ โชตามระได้บรรยายไว้ว่า⁶⁵

ช่วงรัชกาลที่ 6 - 7 นั้นนักเรียนจะเข้าเรียนประมาณ 08.30 - 09.00 น. แตกต่างกันไปตามแต่ละโรงเรียน ส่วนคนที่เป็นข้าราชการก็เริ่มทำงานเวลา 10.00 น. คนที่ทำงานตามห้างร้านของเอกชนจะเริ่มงานก่อน 09.00 น.

จากลักษณะเวลาดังกล่าวจะเห็นได้ว่าในทุกเช้าผู้คนอาจไม่มีเวลามากพอที่จะปรุงอาหารทานเองที่บ้าน ส่วนมือกลางวันก็ออกไปทานตามร้านอาหารใกล้กับที่ทำงาน ซึ่งการออกไปทานตามร้านอาหารนี้เองได้ทำให้ร้านอาหารขยายตัวเป็นอย่างมากตามจำนวนความต้องการที่เพิ่มขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงเวลาในการทำงาน

อาหารมื้อเช้าจากเดิมที่มีเวลาในการเตรียมและรับประทานค่อนข้างมากได้เปลี่ยนจากเดิมตามข้อจำกัดของเวลา ทำให้อาหารมือนี้นักถูกลดความสำคัญลงไปเรื่อยๆ สาเหตุประการหนึ่งนั้นเป็นผลมาจากสภาพการจราจรของกรุงเทพฯ ที่เริ่มหนาแน่นมากขึ้นตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2510 จึงทำให้ต้องเผื่อเวลาเดินทางนานขึ้นกว่าเดิมเพื่อให้สามารถเข้าไปทำงานได้ทันเวลา ทางเลือกในการเตรียมและรับประทานอาหารมื้อเช้าจึงอาจไม่เหมาะกับสภาพการณ์ดังกล่าว คนส่วนใหญ่จึงเลือกที่จะไม่ทานมื้อเช้าอันเป็นมื้อที่สำคัญที่สุดของวัน หรืออย่างมากก็รับประทานอาหารง่ายๆ ที่หาซื้อได้ตามร้านค้าริมทางอย่างกาแฟ โรตีสี ขนมปังทาเนย ขนมถั่วแปบ ที่แม้จะไม่มีคุณค่าทางอาหารมากนัก แต่ก็ดีกว่าการไม่ได้ทานอะไรเลย สภาพการดำเนินชีวิตลักษณะนี้จึงสะท้อนความสำคัญของเวลาที่มีมากขึ้น โดยนักโภชนาการนามว่า อรวินท์ ทรอภิ ได้กล่าวถึงลักษณะการกินอาหารมื้อเช้าของชาวกรุงมีใจความสำคัญว่า⁶⁶

⁶⁵ ลาวัญย์ โชตามระ, ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม (กรุงเทพฯ: แพรววิทยา, 2527), หน้า 54.

⁶⁶ อรวินท์ ทรอภิ, "อาหารเช้าข้างถนน," สตรีสาร, 9 ตุลาคม 2537, หน้า 36.

ในยุคนี้ชาวกรุงต้องตื่นก่อนไก่ ต้องเร่งรีบออกจากบ้านเพื่อให้ไปทำงานได้ทัน ไม่มีเวลาที่จะทำอาหารมื้อเช้า หรือแม้กระทั่งบางคนยังเลือกที่จะอดอาหารมื้อเช้า เนื่องจากเวลาที่บีบบังคับ กลายเป็นอดหารจนเป็นนิสัยซึ่งบั่นทอนทั้งสุขภาพกาย และสุขภาพจิต หากไปถึงที่ทำงานเร็วสักหน่อยก็พอจะมีเวลาหาซื้ออาหารเช้ากิน แถวใกล้ๆ ที่ทำงาน

ลักษณะการกินอาหารเป็นมื้อที่เปลี่ยนไปเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงเรื่องกำหนดเวลาการทำงาน ประกอบกับปัจจัยเรื่องสภาพการจราจรทำให้ตั้งแต่ทศวรรษที่ 2520 เป็นต้นมา คราวในบ้านได้ลดบทบาทลงอย่างเห็นได้ชัด ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากแม่ที่มีหน้าที่เป็นแม่ครัวของบ้านนั้นมีความจำเป็นมากขึ้นที่จะต้องออกไปทำงานนอกบ้าน การทำอาหารทานเองจึงไม่สะดวกจากการบีบบังคับของเวลาทำงาน ส่งผลให้ร้านอาหารต่างๆ ได้เข้ามามีบทบาทมากขึ้น เนื่องจากร้านอาหารมีอยู่ทุกที่ทุกแห่งอีกทั้งยังสามารถหาร้านอาหารได้ตลอด 24 ชม. การออกไปใช้บริการร้านอาหารอย่างน้อยวันละมื้อจึงไม่ใช่แปลกแต่อย่างใดในยุคนี้ บางครอบครัวก็ถือเอาความสะดวกเป็นสำคัญก็ให้สมาชิกแต่ละคนในครอบครัวนั้นหากินกันเอาเองไม่ต้องลำบากแม่ครัวมาคอยเตรียมอาหารให้ หรือหากไม่ยึดติดเรื่องรสชาติมากนักก็สามารถผูกปิ่นโตให้มาส่งทุกวันก็เป็นอีกทางเลือกที่น่าสนใจไม่น้อย ยิ่งไปกว่านั้นก็มีบางครอบครัวที่ซื้ออาหารจากร้านอาหารมารับประทานเองที่บ้าน ไม่ต้องลำบากในการเตรียมและปรุงอาหาร ส่วนเรื่องรสชาติที่แตกต่างกันไปตามลิ้นของแต่ละคนนั้นก็ทำให้การซื้ออาหารจากนอกบ้านช่วยลดเสียงบ่นกันมาถึงความไม่ถูกปากได้ เนื่องจากไม่ได้ปรุงเองทั้งยังมีร้านอาหารให้เลือกมากมายตามแต่จะสรรหา ด้วยข้อจำกัดทางเศรษฐกิจที่บีบให้ผู้หญิงต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น เวลาการทำงานที่บังคับตายตัวจนมีเวลาน้อยลงที่จะปรุงอาหารทานเองในบ้าน และทางเลือกที่มากขึ้นจากการเข้ามาของร้านอาหาร สุดท้ายจึงทำให้เรื่องการครัวสำหรับผู้หญิงในยุคสมัยใหม่นั้นไม่ได้เป็นสิ่งที่ได้รับถ่ายทอดจากแม่มาสู่ลูกสาวดังเช่นสมัยก่อนอีกต่อไป

การเปลี่ยนแปลงของมื้ออาหารไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะกับอาหารมื้อเช้าเท่านั้น อาหารมื้ออื่นๆ ก็มีการเปลี่ยนแปลงไปเช่นเดียวกันด้วย อย่างอาหารมื้อเย็นที่คนไทยมีค่านิยมที่จะต้องรับประทานอาหารพร้อมหน้ากันทั้งครอบครัว ก็เปลี่ยนแปลงแทบจะสิ้นเชิงในทศวรรษที่ 2530 เนื่องจากลักษณะการใช้ชีวิตของคนเมืองแตกต่างจากเดิมดังปรากฏในคอลัมน์หนึ่งของนิตยสารสตรีสารที่ได้เล่าประสบการณ์มือเย็นของคนเมืองไว้ว่า⁶⁷

⁶⁷ แกมแก้ว, "แม่บ้านทันสมัย," ibid.31 กรกฎาคม 2531, หน้า 47.

ธรรมเนียมการรับประทานอาหารเย็นที่บ้านผมนี่ค่อนข้างสมัยใหม่เอามากๆ คือตั้งแต่วันจันทร์ถึงศุกร์ต่างคนต่างกิน ใครทิวก็เดินเข้าไปในครัวทันสมัย ยืนพิจารณาดูอาหารสำเร็จรูปหลากหลายชนิด พลิกซ้ายพลิกขวาดูว่าอะไร อาจชอบหรือไม่ชอบแต่ไม่รู้จะทำอย่างไร ชอบอันไหนก็หยิบให้พี่ลำไยอุ่น จัดใส่จาน แล้วจัดโต๊ะที่ทันสมัย นั่งกินไปคนเดียวอย่างผีตดๆ คือ ตัวใครตัวมัน ทานข้าวไม่พร้อมกันเลย เพราะตอนเย็นกลับบ้านไม่พร้อมกัน

ปรากฏการณ์ที่ไม่ได้ทานมื้อเย็นอย่างพร้อมหน้าพร้อมตากันดังเช่นในอดีตได้สร้างความกังวลอยู่ไม่น้อย ด้วยกลัวว่าสถาบันครอบครัวจะลดบทบาทลง อีกทั้งแต่เดิมถือว่าการได้กินอาหารอย่างพร้อมหน้าพร้อมตากันเป็นเครื่องแสดงถึงความอบอุ่นภายในครอบครัว เป็นเวลาที่สมาชิกแต่ละคนในครอบครัวจะได้ไถ่ถามความเป็นไปในแต่ละวันซึ่งกันและกัน

ลักษณะการกินที่เปลี่ยนไปนอกจากเวลาของมื้ออาหารและความพร้อมหน้าของสมาชิกในครอบครัวแล้ว อีกสิ่งหนึ่งที่ปฏิเสธไม่ได้เลยว่ามีเปลี่ยนแปลงไปด้วยคือ ครัวในบ้านได้ลดบทบาทลงอย่างชัดเจน จากการทำงานและการทำกิจกรรมนอกบ้านที่ใช้เวลานานขึ้นกว่าเดิม ทำให้ร้านอาหารริมทางหรือร้านอาหารในห้างได้กลายเป็นสถานที่ที่มีบทบาทเข้ามาทดแทนครัวในบ้าน ดังนั้นจึงพบเห็นได้ทั่วไปที่ทั้งครอบครัวจะออกมาทานตามห้างสรรพสินค้าหรือร้านอาหารริมทางก่อนกลับบ้าน อีกทั้งลักษณะการกินแบบไม่เป็นมื้อเองพบเห็นได้มากขึ้นจากการเพิ่มขึ้นของสถานที่กินและของกินที่เข้ามาตอบโจทย์ของผู้ที่ต้องการได้ตลอดเวลา ซึ่งหากพิจารณาความคิดเรื่องเวลาภายใต้สำนึกของระบบทุนนิยมแล้วจะพบว่า ระบบดังกล่าวมองเรื่องของเวลาทางด้านมูลค่าทางเศรษฐกิจเป็นหลัก ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นเวลาใด กลางวันหรือกลางคืนก็ย่อมมีมูลค่า การเก็บเกี่ยวมูลค่าเหล่านี้ผ่านการบริโภคจึงเป็นสิ่งสำคัญ ดังนั้นการเปิดห้างสรรพสินค้าให้ยาวนานขึ้นหรือเปิดตลอด 24 ชั่วโมง อย่างร้านสะดวกซื้อจึงทำให้สามารถเก็บเกี่ยวมูลค่าได้ตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน ความพร่ำเลือนของการแบ่งกลางวันและกลางคืนจึงมีมากขึ้น ส่งผลทำให้กิจกรรมโดยเฉพาะการบริโภคนั้นเกิดขึ้นได้ตลอดเวลาเช่นกัน กล่าวให้ถึงที่สุดการสามารถบริโภคได้ตลอดเวลาจากการเข้ามาเก็บเกี่ยวมูลค่าของระบบทุนนิยมนั้นกลับเป็นจุดที่ส่งผลในด้านตรงกันข้ามกับวิถีปฏิบัติในสังคมที่เป็นมาก่อนหน้าที่มีเวลาการกินอาหารที่ชัดเจนในแต่ละมื้อ ดังที่ Pasi Falk ได้เสนอว่า ในสังคมอุตสาหกรรมที่มีกำลังการผลิตสูง โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารที่ผลิตครั้งละมากๆ นั้นจะทำให้ผู้คนเริ่มเปลี่ยนพฤติกรรมการกินไปสู่ลักษณะการกินไม่เป็นมื้อมากขึ้นและมีลักษณะที่เรียกว่า “การกินแบบแก้เหงาปาก (oral side involvement)” ซึ่งจะหันไปสู่การบริโภคขนมกรุบกรอบ (snacks) ขนมหวาน (sweet) เครื่องดื่ม

(soft drink) มากขึ้น โดยการหันไปบริโภคสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกิดขึ้นเองโดดๆ หากแต่ถูกกระตุ้นให้บริโภคผ่านโฆษณา⁶⁸

การเปลี่ยนแปลงของเมืองที่ส่งผลต่อการกินข้าวนอกบ้าน

ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 เป็นต้นมากรุงเทพฯ ได้มีการอัตรายขยายตัวอย่างมาก ซึ่งมีลักษณะที่ขยายออกจากเขตพระนครโดยมีโครงข่ายเส้นทางและรูปแบบคมนาคมที่เพิ่มขึ้น ผ่านการขุดคลองต่างๆ ทั้งในและนอกเขตตัวพระนครอย่างคลองเปรมประชากร คลองประเวศบุรีรมย์ เป็นต้น การตัดถนนสายใหม่จำนวนมาก เช่น ถนนราชินี ถนนอัษฎางค์ ถนนพหลโยธิน ถนนบูรพา ถนนตีทอง ถนนตรีเพชร ถนนทานิ ถนนข้าวสาร ถนนบุญศิริ ถนนราชพิพิธ รวมไปถึงการปรับปรุงถนนที่มีอยู่เดิมอย่างถนนเจริญกรุง ถนนบำรุงเมือง ถนนเฟื่องนครให้มีขนาดกว้างขึ้น นอกเหนือจากนี้ยังได้มีการวางระบบรางในพื้นที่ต่างๆ⁶⁹ แต่เมื่อเข้าสู่ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ มีอัตราการขยายตัวที่ต่ำเนื่องจากผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ ได้อพยพหนีภัยสงครามออกสู่ต่างจังหวัดประกอบกับความกังวลว่าทรัพย์สินจะไม่ปลอดภัยจากการทิ้งระเบิดจึงทำให้การลงทุนหยุดชะงักไปช่วงเวลาหนึ่ง แต่หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 สิ้นสุดลง อัตราการขยายตัวของเมืองก็เพิ่มขึ้นมากจากนโยบายส่งเสริมการลงทุนโดยเฉพาะจากต่างชาติ ส่งผลความต้องการแรงงานเพิ่มขึ้นตามจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมที่ตั้งขึ้นในช่วงปลายทศวรรษ 2490 ทั้งยังส่งผลให้เกิดการอพยพเข้ามาของแรงงานต่างถิ่นมาสู่กรุงเทพฯ อีกส่วนหนึ่งก็เป็นผลมาจากความก้าวหน้าทางการแพทย์ที่ช่วยลดอัตราการตายของทารกแรกเกิด ปัจจัยเหล่านี้จึงทำให้เกิดการขยายตัวของเมืองกรุงเทพฯ อย่างรวดเร็ว

ในทศวรรษ 2500 นั้นได้มีความพยายามขยายตัวเมืองผ่านการพัฒนาเส้นทางคมนาคมเพิ่มเติมทั้งการสร้างถนนเส้นที่เชื่อมต่อกรุงเทพฯ ไปยังภูมิภาคอื่นๆ อย่างการตัดถนนพหลโยธินเชื่อมกับภาคเหนือ ถนนเพชรเกษมเชื่อมกับภาคใต้และถนนสุขุมวิทเชื่อมกับภาคตะวันออก ส่วนในเขตเมืองกรุงเทพฯ นั้นตัดถนนและถมคลองเป็นจำนวนมากเพื่อสร้างโครงข่ายการจราจรที่กว้างกว่าเดิม เช่น การถมคลองบริเวณถนนสีลมและราชประสงค์เพื่อทำเป็นเส้นทางสัญจรของรถยนต์ ประกอบกับมีการยกเลิกการโดยสารด้วยพาหนะอย่างสามล้อทั้งในเขตพระนครและธนบุรีอย่างเด็ดขาดในปี พ.ศ. 2503 เพื่อพยายามแก้ปัญหาความคับคั่งบนท้องถนน โดยอ้างว่าเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ต่อมาในปี พ.ศ. 2507 ก็มีการยกเลิกการเดินรถรางทุกสาย เนื่องจากในช่วงเวลานั้นทาง

⁶⁸ Pasi Falk, *The Consuming Body* (London: Sage, 1994), page 30 - 31.

⁶⁹ อนุรักษ์ ปรียาวินิตย์, *เศรษฐกิจการเมืองของการตัดถนนในพระนคร สมัยรัชกาลที่ 1 - 5* (กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560), หน้า 47.

รัฐบาลมองว่า รถรางเป็นยานพาหนะที่แสดงถึงความล้ำสมัย การที่รัฐบาลได้ยกเลิกยานพาหนะบางรูปแบบและเร่งรัดในการสร้างเส้นทางคมนาคมเพิ่มเติมในส่วนหนึ่งก็เพื่อสร้างความสะดวกด้วยการเดินทางโดยรถยนต์ที่กลายมาเป็นยาพาหนะหลักสำหรับการเดินทางในเมืองกรุงเทพฯ การตัดถนนจึงกลายเป็นสิ่งที่ช่วยให้เมืองกรุงเทพฯ เกิดการขยายตัวทั้งบริเวณชานเมืองและเขตปริมณฑลที่ต่างก็มี ความเจริญขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เส้นทางการเดินทางที่สะดวกสำหรับรถยนต์ที่มากขึ้นทำให้ปริมาณรถยนต์เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วด้วยเช่นกัน โดยในปี พ.ศ. 2516 มีรถยนต์กว่า 322,607 คัน เพิ่มขึ้นกว่า 272,607 คัน เมื่อเทียบกับ พ.ศ. 2500 ที่มีรถยนต์ราว 50,000 คัน⁷⁰

นอกจากการตัดถนนใหม่จะส่งผลให้จำนวนรถยนต์เพิ่มขึ้นแล้วยังส่งผลให้เกิดร้านอาหารเปิดใหม่ตามถนนเส้นนั้นๆ ด้วย และค่อนข้างเป็นเรื่องที่คาดเดาได้ไม่ยากนักที่บรรดาคนเมืองต่างก็ต้องไปลองลิ้มชิมรสร้านอาหารเปิดใหม่ต่างๆ สักครั้ง อย่างถนนเพชรบุรีตัดใหม่ก็มีร้านอาหารเปิดใหม่ชื่อ “ร้านบ้านแก้วขวัญเรือน” ที่ตกแต่งร้านอย่างหรูหราหรือแม้กระทั่งร้านข้าวแกงขึ้นชื่ออย่างร้านข้าวแกงฉลุย ซึ่งเดิมอยู่บริเวณตรอกเกษรก็มาเปิดบริการด้วย เมื่อเส้นทางคมนาคมสะดวกมากขึ้นการเดินทางเพื่อไปลองลิ้มชิมรสอาหารตามสถานที่ต่างๆ ย่อมไม่ใช่เรื่องลำบากอีกต่อไป ประกอบกับการออกไปท่องเที่ยวต่างจังหวัดยามสุดสัปดาห์ของชนชั้นกลางในเมืองกรุงที่มากขึ้นก็ได้ทำให้การแวะชิมอาหารตามร้านที่ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวกลายเป็นเรื่องที่พบเห็นได้มากขึ้นดังที่ถนัดศอได้บรรยายไว้ว่า⁷¹

ในเมืองไทยเราทุกวันนี้ ก็ซึกจะนิยมการท่องเที่ยวมากกว่าแต่ก่อน โดยเฉพาะการท่องเที่ยวภายในประเทศ ยิ่งถนนหนทางได้รับการปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นเท่าใด ก็จะมีคนนิยมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอีกเท่านั้น ไม่ต้องดูอื่นไกล แค่ว่าบางแสนชายทะเลราคาเบาใกล้ๆ บางกอกนี่เอง วันหยุดเสาร์อาทิตย์หรือวันนักขัตฤกษ์ จะมีรถท่องเที่ยวหลังไหลไปอย่างแน่นขนัด ตามชายหาดเห็นแต่คนมากมาย จนมองไม่เห็นเม็ดทรายของกินขายดีเป็นเทน้ำเทท่า เพราะการ กินนั้นต้องคู่กับการท่องเที่ยวเหมือนเขาตามตัว

จากคำบรรยายพอจะทราบได้ว่าหลังจากที่มีการพัฒนาเส้นทางคมนาคมขนาดใหญ่ให้มีความสะดวกและเชื่อมต่อกับภูมิภาคอื่นๆ ในช่วงทศวรรษที่ 2500 ได้ส่งผลให้ทศวรรษถัดมาเกิดการเปลี่ยนแปลงของผู้คนอย่างมาก การเดินทางเพื่อไปกินอาหารนอกบ้าน การเดินทางไปท่องเที่ยวตามสถานที่ต่างๆ ทั้งในวันปกติและวันหยุดสุดสัปดาห์ก็เป็นสิ่งที่ทำได้ง่ายมากขึ้น นอกจากนี้ในทศวรรษ

⁷⁰ ศราวุฒิ พันธ์ขาว, การจราจรในกรุงเทพมหานคร (กรุงเทพฯ: วัฒนชัยการพิมพ์, 2518), หน้า 2.

⁷¹ ถนัดศอ, "เซลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 13 สิงหาคม 2510, หน้า 50.

2530 รัฐบาลถึงกับออกมารณรงค์ให้คนไปท่องเที่ยวกันมากขึ้นด้วยเห็นว่ากลุ่มชนชั้นกลางได้เปลี่ยนแปลงลักษณะการบริโภคการท่องเที่ยวและการแวะชิมอาหารตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ไปสู่การบริโภคเชิงสัญญะมากขึ้น

แต่เส้นทางคมนาคมที่เพิ่มขึ้นนี้เองก็ได้สร้างปัญหาเช่นกันคือ ปัญหาความคับคั่งของการจราจรซึ่งเห็นผลอย่างชัดเจนในช่วงปลายทศวรรษที่ 2510 เนื่องจากเมืองกรุงเทพฯ ขาดการวางแผนด้านการผังเมืองและการสร้างระบบขนส่งมวลชนที่ดี จนทำให้ปัญหาดังกล่าวได้ทวีความรุนแรงขึ้นเมื่อประชากรของกรุงเทพฯ เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จากประมาณหนึ่งล้านกว่าคนในปี พ.ศ. 2500 เป็นราวสี่ล้านกว่าคนในปี พ.ศ. 2518 โดยมีจำนวนเพิ่มขึ้นกว่า 4 เท่า จำนวนที่เพิ่มขึ้นดังกล่าวยังไม่นับรวมผู้ที่ไม่สามารถย้ายสำมะโนครัวด้วย ประกอบกับจำนวนรถยนต์ที่เพิ่มขึ้นทำให้ช่องทางจราจรลดน้อยลงอย่างมากจนเหลือเพียงแค่ร้อยละ 16 เมื่อเทียบจากภาวะการณ์ที่จำนวนรถยนต์ทั้งหมดวิ่งอยู่บนท้องถนนพร้อมกัน⁷²

ผลจากปัญหาการจราจรดังกล่าวจึงส่งผลต่อลักษณะการบริโภคคนในกรุงเทพฯ จากเดิมด้วยเนื่องจากการเดินทางไปรับประทานอาหารนอกบ้านหรือไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ ต้องใช้เวลาเดินทางมากขึ้น ซึ่งเวลาที่เพิ่มขึ้นก็ถือเป็นต้นทุนที่มากพอสำหรับคนในกรุงเทพฯ บางคนให้หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารนอกบ้านและหันไปพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปหรือบริการส่งอาหารถึงบ้านมากขึ้น

ตลาด ย่านการค้า ห้างสรรพสินค้า

ย่านการค้าหรือศูนย์การค้านั้นถือได้ว่าเป็นต้นแบบของห้างสรรพสินค้าในยุคปัจจุบัน ซึ่งเป็นพื้นที่ในการจับจ่ายใช้สอยสินค้าต่างๆ และยังเป็นแหล่งรวมความบันเทิงต่างๆ ของคนเมืองด้วย หากจะย้อนกลับไปในอดีตเท่าที่มีข้อมูลนั้นพบว่า ศูนย์การค้าแห่งแรกของกรุงเทพฯ คือ ศูนย์การค้าวังบูรพาที่สร้างในบริเวณวังบูรพาภิรมย์เดิม ซึ่งเคยเป็นที่อยู่ของสมเด็จพระยาภานุพัชรสุรเดช จนระบบศักดินาล่มสลายไปจากการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ทำให้บริเวณที่เคยเป็นที่อยู่อาศัยและทำกิจกรรมของชนชั้นสูงแต่เดิมถูกแปลงสภาพให้กลายเป็นพื้นที่ทางเศรษฐกิจ โดยภายในศูนย์การค้าวังบูรพาประกอบได้ด้วยร้านรวงต่างๆ ตั้งแต่ร้านหนังสือ ร้านเสื้อผ้า ร้านอาหารและเครื่องสำอางที่คล้ายกับร้านพาสต์ฟูดในปัจจุบัน ซึ่งกลุ่มลูกค้าโดยมากเป็นกลุ่มข้าราชการและกลุ่มชนชั้นกลางที่มีกำลังซื้อและเมื่อพิจารณาถึงตำแหน่งที่ตั้งของศูนย์การค้าวังบูรพาแล้วจะพบว่าอยู่ใกล้กับย่านการค้าอย่างเยาวราช สำเพ็ง และพาหุรัด อีกทั้งยังอยู่ใกล้กับย่านบันเทิงที่มีโรงภาพยนตร์ชั้นหนึ่งอย่าง ศาลาเฉลิมกรุงที่เปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2476 ซึ่งถือได้ว่าเป็นโรงภาพยนตร์ขนาดใหญ่ติด

⁷² ศราวุฒิ พันศขาว, การจราจรในกรุงเทพมหานคร. หน้า 28.

เครื่องปรับอากาศในยุคนั้น อีกทั้งบริเวณใกล้เคียงก็มีร้านขายเครื่องดื่มน้อยอยู่หลายร้าน จึงทำให้ย่านหลังวังเป็นแหล่งที่มีเสน่ห์ดึงดูดวัยรุ่นและผู้มีกำลังซื้ออยู่ในวัยนี้ทั้งในฐานะของแหล่งบันเทิง พักผ่อนนัดพบและช้อปปิ้งที่สะดวก⁷³

ความสำเร็จของศูนย์การค้าวังบูรพาได้กลายเป็นต้นแบบของห้างสรรพสินค้าที่เรารู้จักกันดีในปัจจุบันคือ ห้างเซ็นทรัล ซึ่งเริ่มเปิดดำเนินการตั้งแต่ พ.ศ. 2499 แต่ในขณะเดียวกันความสำเร็จของศูนย์การค้าวังบูรพาเองไม่ได้เพียงเป็นต้นแบบของห้างเซ็นทรัลเท่านั้น แต่ยังสร้างแรงจูงใจให้มีการลงทุนเพื่อสร้างสรรพสินค้าเพิ่มขึ้น และในปี พ.ศ. 2507 ห้างไทยไดมารูก็ได้เปิดทำการในย่านราชประสงค์ โดยมีบริษัทแม่จากญี่ปุ่นคอยดูแลบริหารจัดการและยังเป็นห้างสรรพสินค้าแห่งแรกที่มีบันไดเลื่อน บรรยากาศของห้างแห่งนี้ตามที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์กล่าวไว้ว่า “ไดมารูมาเปิดการค้าที่นี้อีกหนึ่งแห่งหนึ่ง ใหญ่โตไม่แพ้ฮ่องกง บรรยากาศภายในเย็นสบายด้วย เครื่องปรับอากาศ ข้าวของมีมากมายเชิญไปเลือกดูเองตั้งแต่กับข้าวไปจนถึงเพชรพลอย”⁷⁴ จากคำบรรยายจะเห็นได้ว่าห้างสรรพสินค้าได้เริ่มนำแนวคิด one stop shopping มาประยุกต์ใช้ ซึ่งส่งผลให้พฤติกรรมการใช้จ่ายของคนเมืองเปลี่ยนแปลงไปตั้งสะท้อนผ่านบทความที่เล่าถึงประสบการณ์ของผู้ที่ได้ไปใช้บริการห้างสรรพสินค้าในยุคนั้นว่า

ย่านราชดำริซึ่งปัจจุบันเป็นที่ตั้งของห้างสรรพสินค้าชื่อแปลกๆ เรียกง่ายบ้าง ยากบ้าง แต่เดิมนั้นมีเพียงสองห้างใหญ่ๆ ซึ่งมีวันหยุดในสัปดาห์ห้างละวันไม่ซ้ำกัน แต่ขณะนี้เพิ่มเป็นสี่ห้างและแต่ละห้างไม่มีวันหยุด จำหน่ายกันทั้งเจ็ดวัน ผู้เขียนยังสงสัยเหมือนกันว่า จะมีลูกค้ามาจากไหนกัน เพราะสินค้าในห้างประเภทนี้ราคาย่อมสูงกว่าในตลาดข้างบ้าน ผู้มีกำลังทรัพย์ในการซื้อไม่มากนัก ส่วนใหญ่จึงเป็นผู้ที่มีรสนิยมสูงแต่รายได้ต่ำ ตามที่มีเสียงค่อนข้างแสดงความไม่ประมาทกำลังฐานะตน ส่วนดีของห้างสรรพสินค้าที่ผู้เขียนยอมรับก็มีเหมือนกันและเข้าใจว่าก็คงจะคิดเหมือนๆ กับผู้ซื้อรายอื่นๆ นั่นคือ ความสะดวกสบายที่ว่าสะดวกก็คือ ได้หยิบได้จับสิ่งที่หมายตาไว้ ยังไม่ชอบใจก็วางลง ไม่มีใครว่าให้เจ็บใจเหมือนแม่ค้าตลาดสด ทั้งยังรู้ราคาจากป้ายที่สินค้าโดยไม่ต้องถาม เป็นการสืบราคาไปในตัว⁷⁵

⁷³ กุลภา วจนสาระ, "เซ็นเตอร์พอยท์กับ Preteen: การก่อตัวของวัฒนธรรมวัยแรกรุ่น" (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544).

⁷⁴ ถนัดศอ, "เชลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 7 กุมภาพันธ์ 2508, หน้า 50.

⁷⁵ ปัทมาภา, "ประหยัดแน่หรือ," สตรีสาร, 16 มกราคม 2526, หน้า 116.

ในช่วงทศวรรษ 2530 พบว่ามีห้างสรรพสินค้าเปิดให้บริการถึง 27 แห่ง⁷⁶ ถือเป็นเครื่องสะท้อนได้ดีถึงการขยายตัวของเศรษฐกิจและการขยายตัวของการจ้างงานทั้งในภาครัฐและภาคเอกชนในช่วงเวลาดังกล่าว นอกจากนี้ยังมีบทความที่ได้บรรยายถึงการจับจ่ายในช่วงเทศกาลขึ้นปีใหม่ที่ดินนในย่านศูนย์การค้าแทบทุกสายจะเต็มไปด้วยป้ายโฆษณาสินค้าที่นำมาลดราคา ซึ่งส่วนใหญ่จะลดราคาลงมาราวร้อยละ 5 และแต่เดิมห้างสรรพสินค้าเหล่านี้จะเปิดบริการตั้งแต่ 09.30 น. หรือบางแห่งก็อาจจะต้องรออีก 30 นาทีจึงเปิดให้บริการ ส่วนเวลาปิดบริการนั้นจะเป็นเวลา 18.30 น. แต่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ห้างสรรพสินค้าเกือบทุกแห่งจะขยายเวลาบริการออกไปซึ่งมากที่สุดก็ราว 21.00 น. ทำให้ถนนบางสายยังมีผู้คนพลุกพล่านและไฟสว่างไสวอยู่ การขยายเวลาการให้บริการออกไปให้ยาวนานขึ้นกว่าเดิมนอกจากจะเป็นการแข่งขันทางธุรกิจแล้วยังได้สร้างความพริ้วเลื่อนของการบริโภคที่ไม่ขึ้นกับเวลามากขึ้นด้วย กล่าวคือ ห้างสรรพสินค้าสามารถขยายเวลาเปิดให้บริการจากกลางวันไปถึงกลางคืนทำให้การใช้เวลาเพื่อการบริโภคนานตามไปด้วย และแน่นอนว่าร้านอาหารต่างๆ ที่อยู่ ในห้างสรรพสินค้าก็ต้องขยายเวลาไปด้วย ดังนั้นเวลาที่สามารถหาร้านอาหารรับประทานอาหารได้จึงไม่ได้ถูกจำกัดอยู่เช่นเดิมอีกต่อไป⁷⁷

ร้านอาหารและความนิยมกินอาหารนอกบ้าน

ร้านอาหารในกรุงเทพฯ นั้นปรากฏในเอกสารสารบาณชีส่วนที่ 2 ซึ่งเป็นเอกสารที่ได้รับพระราชกฤษฎีกาในจังหวัด ถนน และตรอก ในปี จ.ศ.1245 (พ.ศ. 2426) เล่มที่ 2 เป็นบัญชีบ้านเลขที่ในเขตกรุงเทพฯ ที่ถูกบันทึกไว้โดยเจ้าหน้าที่กรมไปรษณีย์และโทรเลขได้ถูกตีพิมพ์ขึ้นเพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับเลขที่บ้าน ลักษณะของบ้านรวมถึงข้อมูลวัสดุที่ใช้สร้าง อาชีพของเจ้าของบ้านรวมถึงสถานะในการครอบครองว่าเป็นเจ้าของหรือเป็นผู้เช่า อีกทั้งยังระบุสังกัดเจ้าของบ้านด้วยว่าขึ้นสังกัดกับเจ้านายพระองค์ใด ส่วนชาวต่างชาติก็จะระบุว่าจะสังกัดกงสุลประเทศใด โดยข้อมูลจากเอกสารชิ้นนี้ พบว่ามีบันทึกเกี่ยวกับร้านอาหารอยู่จำนวนหนึ่งแต่ไม่ได้บันทึกเกี่ยวกับร้านค้าประเภทอื่นอย่างร้านขายสุราและฝิ่น โดยมีรายละเอียดดังนี้⁷⁸ 1) ร้านข้าวแกงมีมากถึง 57 แห่ง แบ่งเป็นร้านที่ตั้งอยู่บริเวณถนนเจริญกรุง 19 ร้าน บริเวณถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน บริเวณสำเพ็ง 3 ร้าน ถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหันไป 8 ร้าน และมีบริเวณถนนอื่นๆ ทิวทั้งฝั่งพระนคร ส่วนฝั่งธนบุรีมี 21 ร้าน

⁷⁶ วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ, "70 ปี จีราธิวัฒน์ Central ยิ่งสู้ยิ่งโต" ผู้จัดการ 2546. หน้า 43.

⁷⁷ ปัทมาภา, "ประหยัดแน่หรือ."

⁷⁸ ชาตชาย มุกสง, "น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสุหวนในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539"

(มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

2) ร้านก๋วยเตี๋ยว 10 ร้าน อยู่บริเวณถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนครมีมากที่สุด 5 ร้าน 3) ร้านขายผักหมี่ 14 ร้าน อยู่บริเวณถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหันไปมากที่สุด 5 ร้าน และถนนสายอื่นๆ อีก 9 ร้าน 4) ร้านขายข้าวต้ม 2 ร้าน 5) ร้านขนมจีน 3 ร้าน 6) ร้านขายเครื่องเกาหลี 6 ร้าน อยู่บริเวณถนนเจริญกรุงนอกพระนครมากที่สุด 4 ร้าน 7) ร้านขายขนมต่างๆ 29 ร้าน

แม้ข้อมูลที่พบในสารบาณูชีชิ้นนี้อาจไม่ได้บ่งบอกถึงร้านอาหารที่มีทั้งหมดในเขตพระนคร แต่ก็พอจะช่วยให้ข้อมูลเกี่ยวกับการกินอาหารนอกบ้านและร้านค้าที่เริ่มมีกันพอสมควรแล้ว ซึ่งกลุ่มคนที่พอจะระบุได้กว้างๆ ว่าได้เข้ามาใช้บริการของร้านเหล่านี้ได้แก่ กลุ่มคนเดินทางซึ่งถือเป็นเรื่องปกติที่พบได้ในทุกสังคม กลุ่มพ่อค้าที่เดินทางไปมาเพื่อติดต่อค้าขาย ผู้ใช้แรงงานชาวจีนก็เป็นอีกกลุ่มหนึ่งด้วยในช่วงเวลานั้นมีการอพยพย้ายถิ่นของชาวจีนที่เข้ามาแสวงหาโอกาสในไทย ซึ่งโดยมากก็มาเพียงตัวคนเดียวทำให้จำเป็นต้องพึ่งพาร้านอาหารเป็นหลัก

การเกิดขึ้นของร้านอาหารในกรุงเทพฯ อย่างน้อยจากหลักฐานที่สืบค้นได้ก็บ่งชี้ว่าร้านอาหารน่าจะเกิดขึ้นก่อนช่วงของรัชกาลที่ 5 โดยแต่เดิมเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของนักเดินทาง พ่อค้า และกลุ่มผู้ใช้แรงงาน แต่เมื่อโครงสร้างทางเศรษฐกิจเปลี่ยนไปประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของมื้ออาหารที่เวลาปับรัดมากขึ้นก็ทำให้คนในเมืองกรุงลดการปรุงอาหารทานเองทุกมื้อไปสู่การซื้ออาหารจากร้านอาหารเป็นบางมื้อมากขึ้นในทศวรรษที่ 2500 และในปลายช่วงทศวรรษดังกล่าวเองก็เกิดความนิยมที่จะต้องออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านในร้านที่มีบรรยากาศดี ซึ่งสื่อที่มีอิทธิพลอย่างหนังสือพิมพ์ก็ไม่พลาดที่จะทำคอลัมน์นำเสนอร้านอาหารตามสถานที่ต่างๆ เพิ่มเติมไปจากเดิมที่เป็นเพียงการแนะนำอาหารเมนูต่างๆ ดังที่ถนัดศอเจ้าของคอลัมน์เชลล์ชวนชิมได้กล่าวไว้ว่า⁷⁹

ในบรรดานักเลงกินทั้งหลายไม่ว่าชาติไหน ย่อมมีบุคคลอยู่จำพวกหนึ่งที่ชอบถ่อร่างไปหาของกินไกลๆ บุคคลจำพวกนี้มีความอดทนต่อการเดินทางเป็นอย่างยิ่ง แม้ว่า จะเดินทางไปกลับกินเวลาถึงสองสามชั่วโมง เพื่ออาหารจานเดียวก็ยังเห็นว่าคุ้มอยู่นั่นเอง ในเมืองไทยมีนักเลงกินระยะทางแบบนี้มากมาย ต่างก็ถือว่าเป็นการพักผ่อนอย่างหนึ่ง ออกไปนอกเมืองกินอากาศทุ่งนาป่าเขาไปก่อนแล้วถึงจะกินอาหารจริงๆ คราวไหนเชลล์ชวนชิมอาหารไกลขนาดไปกลับได้ในวันเดียวเป็นชอบนัก เดียวนี้ถนนหนทางได้รับการพัฒนาเป็นการใหญ่ ที่เคยเห็นหลุมเป็นบ่อก็เปลี่ยนเป็นถนนคอนกรีต ถนนลาดยางล้วนแต่อำนวยความสะดวกให้แก่การเดินทางยิ่งขึ้นนัก

⁷⁹ ถนัดศอ, "เชลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, กรกฎาคม 2509, หน้า 50.

ด้วยความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านที่เพิ่มขึ้นแล้ว ลักษณะของเวลาในการรับประทานอาหารก็เปลี่ยนไปด้วยเนื่องจากความพว้าเลือนของกลางวันและกลางคืน ทั้งยังมีห้างสรรพสินค้าที่สามารถหาร้านอาหารรับประทานได้สะดวกและยังเกิดลักษณะของร้านอาหารที่เปิดตลอดเวลาขึ้นด้วย ซึ่งร้านลักษณะนี้เรียกกันว่า “ค็อฟฟี่ช็อป” โดยถนัดศอได้บรรยายถึงร้านอาหารลักษณะดังกล่าวไว้ดังนี้⁸⁰

“ค็อฟฟี่ช็อป” เป็นร้านอาหารที่ดูจะเป็นสิ่งจำเป็นของสังคมเมืองหลวง ที่ต้องการอาหารการกินให้ได้ครบทุกระส นอกเหนือไปจากกลิ่นซึ่งเป็นสิ่งที่รับรสตามธรรมดาอยู่แล้ว มีกันมากมายที่ต้องการ ห้องอาหารที่เป็นฉ่ำด้วยเครื่องปรับอากาศเพื่อให้กายสบาย ต้องการเสียงเพลงที่รื่นหู และต้องการรูปร่างของสาว ๆ สวย ๆ ให้ชื่นตา ชื่นใจ สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นเครื่องชูกำลังสำหรับอาหารทั้งสิ้น ตามธรรมดาร้าน “ค็อฟฟี่ช็อป” นั้นจะมีรายการอาหารที่ไม่ยุ่งยาก ส่วนมากเป็นแบบจานเดีวอิม หรือไม่กี่เป็นอาหารชุดเหมาะสำหรับคนที่มีเวลาไม่มากนักในเรื่องการกิน ส่วนในตอนดึกที่เวบมาหาของกินใส่ปากใส่ท้องก่อนกลับบ้าน ค็อฟฟี่ช็อปบางแห่งเปิดบริการถึง 24 ชั่วโมง

นอกจากมีการเกิดขึ้นของร้านอาหารรูปแบบใหม่อย่างค็อฟฟี่ช็อปแล้ว ร้านอาหารอื่นๆ ก็น่าจะเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในช่วงเวลาเดียวกันดังที่ปรากฏในบทหนึ่งของนิยายสารคดีสารในปี พ.ศ. 2514 ใจความว่า กรุงเทพมหานครของเรานี้ก็ไม่ได้ยิ่งหย่อนไปกว่าเมืองใหญ่อื่นๆ ในเรื่องของการกิน เพราะบริบูรณ์ไปด้วยร้านอาหารนานารูปแบบตั้งแต่ระดับภัตตาคารไปจนถึงร้านอาหารริมทางเท่าที่ให้บริการอาหารหลากหลายชนิด อีกทั้งยังมีร้านอาหารเปิดใหม่ให้ได้ไปลิ้มลองรสชาติอยู่เป็นนิจ⁸¹

จากครัวในบ้านสู่การกินอาหารนอกบ้าน

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจนั้นส่งผลกระทบต่อลักษณะการดำเนินชีวิตประจำวันและแบบแผนการบริโภคของผู้คนในสังคมเมืองให้เกิดการปรับเปลี่ยนไปด้วย โดยผลกระทบที่เห็นได้ค่อนข้างชัดเจนมากขึ้นเมื่อลักษณะโครงสร้างเศรษฐกิจก้าวเข้าสู่ระบบทุนนิยม คือ

⁸⁰ "เชลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 19 พฤศจิกายน 2510, หน้า 50.

⁸¹ "ไม่พบชื่อผู้แต่ง, "เรื่องตลกที่ไม่น่าขัน,, สตรีสาร, 26 กันยายน 2514), หน้า 24.

การที่ผู้หญิงต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งย่อมส่งผลต่อหน้าที่ของผู้หญิงที่มีต่อเรื่องภายในบ้าน โดยที่ผู้หญิงยังต้องแบกรับความคาดหวังของสังคมที่มองว่าผู้หญิงต้องเป็นผู้รับผิดชอบเรื่องอาหารการกินของคนในครอบครัว ด้วยสภาพการณ์ดังกล่าวย่อมทำให้ผู้หญิงซึ่งมีบทบาทเป็นแม่ครัวของบ้านย่อมไม่สามารถทำอาหารได้ทุกมื้ออย่างเช่นเคย การซื้ออาหารจากร้านอาหารจึงเป็นทางเลือกที่สอดคล้องกับแผนแบบการดำเนินชีวิตของคนเมืองที่มีเวลาในการปรุงอาหารทานเองน้อยลง การซื้ออาหารจากร้านอาหารเองก็มีลักษณะที่หลากหลายตั้งแต่การผูกปิ่นโตที่ผู้ใช้บริการอาจจะไม่มีอำนาจต่อรองในการเลือกเมนูที่มากนัก เพราะบริการในรูปแบบนี้ร้านที่รับผูกปิ่นโตมักจะเป็นผู้กำหนดรายการอาหารในแต่ละวัน หรือหากต้องการความอิสระในการเลือกเมนูอาหารก็สามารถไปใช้บริการร้านขายข้าวแกงที่มีอยู่มากมาย โดยจะมีอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วหลายเมนูให้เลือกสรรได้ตามความต้องการแล้วแต่ลิ้นของเราอยากจะได้รสชาติอาหารประเภทใด หรือหากอยากได้อิสระในการเลือกอาหารและเป็นไปตามความต้องการของลิ้นมากขึ้นไปอีกก็ยังมีร้านอาหารประเภทตามสั่งไว้คอยให้บริการ

การที่ร้านอาหารเข้ามามีบทบาทมากขึ้นจากการเป็นทางเลือกหนึ่งในการบริโภคอาหารของคนเมืองนั้นได้ทำให้แบบแผนการบริโภคของคนเมืองเปลี่ยนไปเมื่อเทียบกับช่วงก่อนหน้าสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากในช่วงเวลานั้นผู้หญิงยังไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้านกันมากนัก ด้วย ณ เวลานั้นสภาพสังคมยังคงให้ผู้ชายรับหน้าที่ทำงานนอกบ้านเป็นหลัก ส่วนผู้หญิงก็มีหน้าที่รับผิดชอบงานภายในบ้านและมักเป็นแม่บ้านซึ่งสอดคล้องกับลักษณะเวลาของผู้หญิงที่ใช้เวลาส่วนใหญ่ภายในบ้านสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้หญิงออกไปทำงานภายนอกบ้านน้อยเนื่องจากมีงานที่รองรับผู้หญิงอยู่อย่างจำกัด อย่างเช่น ครู นางพยาบาลและพนักงานต่อสายโทรศัพท์ การที่ผู้หญิงเป็นแม่บ้านทำให้การทำอาหารเองที่บ้านทุกมื้อนั้นกลายเป็นสิ่งปฏิบัติกันแทบจะทุกครอบครัว การกินอาหารที่บ้านจึงเป็นค่านิยมหลักของสังคมขณะนั้น ซึ่งแตกต่างกับการกินอาหารตามร้านอาหารที่ไม่นิยมทำกันมากนัก

ส่วนการผูกปิ่นโตน่าจะเริ่มมีมาตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 2490 ตามคำบอกเล่าของสมศรี สุขุมลันท์ ใจความว่า “เมื่อ 50 ปีที่แล้ว แม่ลูกสามคนหนึ่งทำงานเป็นครูเต็มเวลา นอกเวลารับสอนพิเศษ สามี่ไปอยู่กับเมียน้อย แม่รับหน้าที่ทุกอย่างตามลำพัง สมัยนั้นการผูกปิ่นโตกำลังเริ่มมี ปิ่นโตมาตั้งอยู่หน้าบ้าน คนยังไม่ขโมย ลูกคนไหนกลับถึงบ้านก่อน ก็นำปิ่นโตเข้าไปในบ้านตั้งโต๊ะไว้ ใครจะกินก่อนกินหลังสุดแล้วแต่ คนล้างปิ่นโตคือแม่เพราะกินทีหลังเพื่อน”⁸²

ในทศวรรษ 2500 การออกไปทำงานนอกบ้านของผู้หญิงนั้นกลายเป็นสิ่งปกติและเกิดการเปลี่ยนแปลงบทบาทที่เกี่ยวข้องกับอาหารของผู้หญิงด้วย ซึ่งแต่เดิมผู้หญิงถือเป็นแม่ครัวประจำบ้านรับหน้าที่ในการปรุงอาหารให้กับสมาชิกภายในครอบครัวแต่ด้วยความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็ทำให้

⁸² สมศรี สุขุมลันท์, "อยู่กิน-กินอยู่," ibid.4 กุมภาพันธ์ 2539, หน้า 108.

หน้าที่ที่เคยปฏิบัตินั้นเปลี่ยนรูปแบบไป คือ จากเดิมที่ผู้หญิงซึ่งเป็นแม่บ้านจะต้องเป็นคนทำอาหารเองก็เปลี่ยนไปสู่การซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วแทนซึ่งอาจจะรวมไปถึงอาหารกระป๋องด้วย ทำให้การทำอาหารเองที่บ้านลดบทบาทลงแต่ในขณะเดียวกันร้านอาหารก็เข้ามามีบทบาทเพิ่มมากขึ้นแทน การที่โครงสร้างทางเศรษฐกิจก้าวเข้าสู่ระบบทุนนิยมก็ได้ทำให้เวลานั้นมีต้นทุนที่เพิ่มสูงขึ้น การทำอาหารทานเองในบ้านนั้นเริ่มไม่เหมาะกับครอบครัวที่ทั้งพ่อและแม่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน การใช้บริการร้านอาหารจึงกลายเป็นทางเลือกที่เหมาะสมกว่า ทั้งยังสอดคล้องกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่กล่าวถึงหลักประสิทธิภาพในการแบ่งงานกันทำอีกด้วย

เมื่อการทำอาหารทานเองในบ้านลดบทบาทลงและร้านอาหารเข้ามามีบทบาทมากขึ้น สื่อต่างๆ โดยเฉพาะสื่อสิ่งพิมพ์ที่ถือเป็นสื่อประเภทหลักในช่วงเวลานั้นก็ได้เพิ่มคอลัมน์สำหรับแนะนำร้านอาหารให้ผู้อ่านได้ไปลิ้มลองรสชาติกัน การนำเสนอร้านอาหารนั้นจะมีการเปลี่ยนแปลงให้สอดคล้องกับสภาพการณ์ตามช่วงเวลานั้นๆ ดังที่ถนัดศอกเคยกล่าวไว้ในคอลัมน์เซลล์ชวนชิมตอนหนึ่งว่า⁸³

การที่เซลล์ชวนชิมอุบัติขึ้นมาเพื่อแนะนำให้คนไปหาอาหารกินนอกบ้านนี้ทำให้เกิดมีข้อกล่าวหาว่า ทำให้เสียสตาจค์แพงกว่าการกินในบ้านอย่างมากมาย คำกล่าวหาดังนี้เป็นจริงแค่ไหน จำจะต้องพิจารณาถึงการดำเนินชีวิตในสังคมปัจจุบันเป็นเกณฑ์ ชีวิตประจำวันของคนในกรุงทุกวันนี้ผิดแปลกกับชีวิตเมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่สองอย่างหน้ามือเป็นหลังมือ ความสะดวกสบายในครอบครัวนั้น โดยทั่วไปน้อยนักที่จะมีครบบริบูรณ์ ส่วนมากต้องประสบปัญหาเกี่ยวกับการครองชีพ โดยรายจ่ายท่วมรายรับทั้งสิ้น ในทุกวันนี้พ่อบ้านและแม่บ้านมักจะออกทำงานด้วยกันทั้งสองคน มิฉะนั้นรายได้ก็จะไม่พอกับรายจ่าย เมื่อแม่บ้านออกไปทำงานเสียแล้ว ภาระงานหุงหากก็ต้องย่อหย่อนลงเป็นของธรรมดา ดังนั้นการฝากท้องไว้กับร้านข้าวแกง หาบกล้วยเดี่ยว หรือกินปิ่นโต จึงเป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันอยู่ทั่วไป

ทุกวันนี้มีครอบครัวที่ต้องออกทำงานทั้งพ่อบ้านและแม่บ้าน ทำครัวด้วยการหาซื้อข้าวสำเร็จรูปอย่างนี้ไม่รู้กี่ร้อยกี่พันครอบครัว อยากกินอะไรก็ซื้อๆ เอาแล้วกลับไปหุงข้าวเข้าหม้อหนึ่งก็เป็นอันสำเร็จกัตตกิจ พุ่นทั้งเวลาพุ่นทั้งแรง เก็บแรงกายแรงใจไว้สู้กับความลำบากอื่นๆ ที่จะมีมาได้อีกพอแรงทีเดียว

⁸³ ถนัดศอก, "เซลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 21 มกราคม 2511, หน้า 50.

ข้อความข้างต้นสะท้อนภาพได้ว่าการซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จไปรับประทานนั้นได้กลายเป็นตัวเลือกที่เหมาะสมกับจังหวะการดำเนินชีวิตและได้กลายเป็นเรื่องปกติไปแล้ว ทั้งนี้ทัศนคติยังได้กล่าวเพิ่มเติมถึงแบบแผนการบริโภคของคนกรุงเทพฯ ที่ทำงานนอกบ้านและมีฐานะทางการเงินค่อนข้างดีว่า ในวันหนึ่งๆ จะออกไปทานข้าวนอกบ้านประมาณ 2 มื้อ และโดยมากจะมากันเป็นครอบครัว ในช่วงมื้อเย็น เห็นได้ชัดว่าบทบาทแม่บ้านของผู้หญิงได้เปลี่ยนไปจากการที่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน ความเหนื่อยล้าจากการทำงานมาทั้งวันแล้วยังต้องกลับมาทำหน้าที่แม่บ้านหลังเลิกงานนั้น ทำให้อาหารในมื้อเย็นมักเป็นอาหารที่ทำง่ายไม่ยุ่งยากมากนัก แต่เมื่อรับประทานบ่อยจนเกิดความเบื่อหน่ายครั้งหนึ่งจะให้ผู้หญิงที่เป็นแม่บ้านปรุงอาหารที่มีขั้นตอนซับซ้อนก็ดูจะเป็นเพิ่มภาระให้หนักขึ้นอีก การซื้ออาหารจากร้านอาหารหรือไปกินอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารจึงกลายมาเป็นทางเลือกที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ที่สุด ซึ่งแม่บ้านได้เปลี่ยนบทบาทจากคนปรุงอาหารไปสู่คนอุ่นอาหารและเลือกอาหารให้ถูกปากสมาชิกในครอบครัวก็เพียงพอแล้ว หรือหากไม่อยากจะไปเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จเองก็ยังมีบริการฝากปั่นโตเป็นอีกทางเลือกหนึ่งให้กับเหล่าแม่บ้าน

นอกจากการซื้อหาอาหารที่ปรุงสำเร็จจะเป็นทางเลือกที่ช่วยลดภาระของเหล่าแม่บ้านแล้วยังถูกมองว่าประหยัดกว่าการปรุงอาหารทานเองที่บ้านอีกด้วย ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ใส่อาหารที่จากเดิมใช้ใบตองในการห่อทั้งอาหารสดและอาหารแห้งหรือใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ห่ออาหารแห้งบ้าง ส่วนอาหารที่เป็นของเหลวก็ใช้กระป๋องนมแทนทั้งยังคิดค่ากระป๋องนมเพิ่มด้วย บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ใช้งานได้ไม่ค่อยสะดวกมากนักจึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้การซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทานนั้นยังไม่ค่อยได้รับความนิยม จนกระทั่งมีการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ไปสู่การใช้ถุงพลาสติกแทนซึ่งมีความสะดวกกว่าบรรจุภัณฑ์รูปแบบเดิมหลายเท่า ทำให้เริ่มมีความนิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทานมากขึ้นจนปลายทศวรรษ 2510 ผู้หญิงที่มีครอบครัวส่วนใหญ่ได้กลายเป็น “แม่บ้านแกงถุง” ไปโดยปริยาย⁸⁴ เพราะการที่ต้องทำงานนอกบ้านด้วยทำให้เวลาสำหรับการเข้าครัวทำอาหารกลายเป็นเรื่องเพิ่มภาระ การซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทานที่บ้านจึงกลายเป็นเรื่องที่เหล่าแม่บ้านปฏิบัติกันทั่วไป แม้ว่าจะยังมีความวิตกกังวลเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปที่ปรุงทิ้งไว้นานกว่าจะได้รับประทานก็อาจก่ออันตรายให้กับผู้รับประทานได้ ซึ่งต่างจากอดีตที่แม่บ้านยังใช้เวลาส่วนใหญ่ภายในบ้านและยังเข้าครัวเพื่อปรุงอาหารให้กับสมาชิกที่มักจะเป็นการปรุงอาหารเป็นมื้อๆ ไป ย้ายจากเตามาขึ้นโต๊ะแล้วก็รับประทานกันแทบจะทันทีที่ปรุงเสร็จ แม้จะมีบ้างที่ปรุงไว้เผื่อมื้ออื่นๆ แต่ก็ทำในปริมาณที่มักไม่เกินสองมื้อ ต่างกับอาหารที่ปรุงสำเร็จที่โดยมากปรุงกันตั้งแต่ช่วงเช้าวางจะรับประทานกันอีกทีก็ช่วงเย็นทำให้เกิดจุลินทรีย์ในอาหารจนอาหารบูดหรือเป็นพิษ แม้ในช่วง พ.ศ. 2517 ที่เกิดวิกฤติราคาน้ำมันพุ่งตัวสูงขึ้นส่งผลกระทบต่อราคา

⁸⁴ ไม่พบชื่อผู้แต่ง, "เพลลิ่งใจในครัว," ขวัญเรือน, พฤษภาคม 2517, หน้า 42.

พลาสติกซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากการกลั่นน้ำมันนั้นมีมูลค่าสูงขึ้นตาม แต่ก็ไม่ได้ทำให้ความนิยมในการใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุอาหารลดลงแต่อย่างใด และจากการที่ราคาน้ำมันสูงขึ้นก็ยังส่งผลให้ราคาสินค้าในตลาดปรับตัวเพิ่มขึ้น การซื้อวัตถุดิบมาปรุงอาหารทานเองที่บ้านสำหรับครอบครัวที่มีสมาชิกไม่มากนักย่อมมีค่าใช้จ่ายที่สูงกว่าการซื้ออาหารปรุงสำเร็จมารับประทานหรือออกไปกินตามร้านอาหาร ด้วยเหตุดังกล่าวจึงทำให้การซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทานจึงยังได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้นจนมีผู้เรียกการกินอาหารที่ปรุงสำเร็จว่า “ภัตตาคารข้างทาง” ซึ่งถือได้ว่าเป็นครัวเคลื่อนที่ของแม่บ้านสมัยใหม่ที่ปรากฏให้เห็นได้ทั่วไปในช่วงต้นทศวรรษ 2520 ในบริเวณตลาดและเกือบทุกย่านชุมชนในกรุงเทพฯ โดยร้านเหล่านี้มีบริการทั้งค้ำปลีกเป็นถุงๆ และรับผูกปิ่นโตไปส่งตามบ้านด้วย โดยมีราคาที่แตกต่างกันตามกำลังซื้อ ดังปรากฏในคำบอกเล่าว่า⁸⁵

ผู้เป็นแม่บ้านต้องจัดแจงไปจ่ายตลาดซื้อวัตถุดิบเองและกลับไปทำเองหลังเลิกงาน ซึ่งแน่นอนว่าสำหรับผู้ที่ไม่เคยเข้าครัวหรือผู้ที่เคยเข้าครัวก็ตาม แต่รู้สึกว่ารสมือตัวเองออกจะอยู่ในประเภทที่แสดงให้สามีหรือลูกเต้าทานแล้วหน้านี้วี้ดขมวดจนอดโมโหไม่ได้ ก็จำเป็นต้องพึ่ง “ภัตตาคารข้างทาง” อีกทั้งซื้อเอาก็ประหยัดกว่าเลือกได้ตามใจชอบจะกินอะไรไม่กินอะไร

“ฉันนะแต่งงานมา 15 ปีแล้ว เห็นไหมยังไม่มีครัวเลย รับปิ่นโตมั่ง รับไปนานๆ เปื้อเจ้านี้ก็หันสั่งเจ้าใหม่ต่อไป บางทีก็มาซื้อเอาตามร้านนี้แหละ ชี้เกี่ยจทำ เธอคิดซิว่าทำไปมันก็ไม่อร่อยจะทำให้ใครกินเท่ากับสิ้นเปลืองไปเปล่าๆ ซื้อเขาเสียให้หมดเรื่องไปเลย เธอดูซิของเยอะแยะจะเลือกอย่างไรน” นอกจากอาหารตาม “ภัตตาคารข้างทาง” แล้วอาหารกระป๋องก็มีสารพัดสำหรับแม่บ้านใหม่สมัย อาหารกระป๋องมีทั้งเผ็ดทั้งจืด เลือกได้ตามใจชอบมีแม่กระทั้งน้ำพริกเรียกว่าสะตอกแม่บ้านยุคพัฒนา ยุคนี้เปิดปุ๊บได้ปั๊บสมกับชีวิตที่เร่งรีบยิ่งขึ้นทุกวัน การซื้ออาหารสำเร็จรูปหรือแม้แต่ น้ำพริกแกง เราจัดการแกงปรุงรสเองได้ง่ายดายนี้ พุดไปแล้วก็เหมาะสมกับกาลสมัย แต่ผู้ใหญ่รุ่นคุณปู่คุณย่า คุณตา คุณยายก็อดบ่นไม่ได้ที่เห็นสภาพชีวิตของแม่บ้านสมัยนี้

⁸⁵ ธัญญา (นามแฝง), "แม่บ้าน-อาหารสำเร็จรูป," สตรีสาร, 19 มิถุนายน 2520, หน้า 119.

การเปลี่ยนแปลงของแบบแผนการบริโภคของคนเมืองอันเนื่องมาจากการมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ ความสะดวกจึงกลายเป็นเรื่องสำคัญของเหล่าแม่บ้านที่ทำงานมาทั้งวันแล้วหากยังต้องกลับมาปรุงอาหารให้สมาชิกในครอบครัวอีกก็ดูจะเป็นภาระหนักเอาการ หลายครอบครัวจึงต้องตัดปัญหาเรื่องอาหารเองด้วยการไปซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทานหรือออกไปกินอาหารนอกบ้านแทน จนมีผู้แสดงทัศนะคติถึงเหล่าแม่บ้านยุคต้นทศวรรษ 2520 ว่า โกล้สั่นยุคเสน่ห์ปลายจวักแล้ว แต่ก็ยังมีผู้ที่ไม่เห็นด้วยกับทัศนะคติดังกล่าวซึ่งได้เขียนถึงเรื่องเสน่ห์ปลายจวักในยุคใหม่ว่า “เมื่อยังต้องรับผิดชอบเรื่องอาหารการกิน เสน่ห์ปลายจวักจึงเปลี่ยนมาอยู่ที่วิธีการจัดการอาหารของครอบครัว...วิธีเพิ่มพูนเสน่ห์ปลายจวักคือ การแสวงหาความรู้ทางโภชนาการเพิ่มเติมอยู่เสมอ”⁸⁶ โดยหากตีความแล้วจะเห็นว่าแม่บ้านในยุคสมัยใหม่ที่รับผิดชอบเรื่องอาหารของคนในบ้านนั้นจำเป็นต้องมีความรู้ทางโภชนาการ รู้จักจัดอาหารให้เหมาะกับสมาชิกในครอบครัว รู้จักเลือกซื้ออาหารอย่างประหยัดและปลอดภัย ฯลฯ ซึ่งบทบาทของผู้หญิงที่เป็นแม่บ้านยังคงเกี่ยวข้องกับดูแลและจัดแจงอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัว หากแต่ลดการเข้าครัวเองไปสู่การพึ่งพาอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือร้านอาหารมากขึ้น จะเห็นได้ว่าเมื่อเสน่ห์ปลายจวักไม่ได้เกิดจากการลงมือเข้าครัวปรุงอาหารเองแต่เพียงอย่างเดียวในยุคสมัยนี้ หากแต่ต้องรู้จักเลือกซื้ออาหารที่ถูกปากสมาชิกในครอบครัวด้วยเมื่อไม่ได้เข้าครัวปรุงอาหารด้วยตัวเอง อาหารที่ปรุงสำเร็จรูปก็มีหลากหลายรูปแบบให้เลือกทั้งการผูกปิ่นโต อาหารกระป๋อง อาหารถุงพลาสติก ซึ่งต่างก็มีข้อดีข้อเสียและความเหมาะสมกับแต่ละครอบครัวแตกต่างกันไป

ชีวิตในภาพรวมของคนยุคทศวรรษ 2520 นั้นแตกต่างจากคนรุ่นก่อนหน้าในแทบจะทุกๆ ด้านทั้งสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม คนในกรุงเทพฯ เริ่มเปลี่ยนลักษณะที่อยู่อาศัยจากบ้านเป็นอาคารสูงมากขึ้นทั้งในรูปแบบแฟลต อพาร์ทเมนต์ คอนโดมิเนียม ที่ต่างคนต่างอยู่แต่ภายในห้องของตนเอง และหากพูดถึงเรื่องอาหารการกินก็แตกต่างจากอดีตอย่างมาก ที่แต่เดิมนั้นทำอาหารทานเองได้ทุกวัน และทุกมือก็กลายเป็นทำอาหารทานเองเพียงบางวันและบางมือ โดยอาศัยอาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารกระป๋อง อาหารที่ปรุงสำเร็จและการใช้บริการร้านอาหารเข้าช่วย ซึ่งลดปัญหาการไม่ทำอาหารทานเองได้มาก ส่วนเวลาที่ไม่ได้ใช้ไปเพื่อการปรุงอาหารทานเองนั้นก็ถูกนำไปใช้กับการทำมาหากินเป็นส่วนใหญ่

อีกเหตุผลสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้คนในกรุงเทพฯ ลดการปรุงอาหารทานเองก็มาจากลักษณะที่อยู่อาศัยที่มีพื้นที่ใช้สอยจำกัดและมักไม่มีพื้นที่ครัวไว้สำหรับปรุงอาหารอย่างแฟลต อพาร์ทเมนต์ คอนโดมิเนียม การปรุงอาหารทานเองกลายเป็นเรื่องที่สร้างความลำบากดังปรากฏบทความในนิตยสารสตรีสารว่า⁸⁷

⁸⁶ อรวินท์ ทรอิก, "ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก," *ibid.* 11 พฤษภาคม 2523, หน้า 141.

⁸⁷ เชี่ยว เชิงคำ, "โกล้สั่นยุคเสน่ห์ปลายจวัก," *ibid.* 6 มกราคม 2523, หน้า 47.

ใหม่ๆ ผมเคยหุงข้าวกินแต่อยู่ไปสักระยะหนึ่งเห็นว่าการซื้อเขากินดูจะเข้าท่ากว่า ไม่ต้องเหนื่อยไม่สกปรก ไม่ต้องกินอาหารซ้ำซาก เนื่องจากเราไม่มีเวลาใส่ใจกันว่าวันนี้เราจะทำอะไรกิน เพราะวันหนึ่งๆ นั้นเราต้องทำงานกันมาเหนื่อยมากแล้ว และอีกอย่างการซื้อของมาทำอาหารกินเองนั้น บางมือและหลายๆ มือไม่ใช่ว่าจะถูกกว่าซื้อเขากิน

หลังจากจากทศวรรษ 2520 การอยู่อาศัยในกรุงเทพฯ ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสภาพการจราจรที่ติดขัดมากขึ้น การเลือกที่อยู่อาศัยใจกลางเมืองจึงกลายเป็นทางเลือกที่ตอบสนองความต้องการได้มากที่สุดสำหรับผู้ที่ทำงานอยู่ใจกลางเมือง ซึ่งที่อยู่อาศัยเหล่านี้โดยมากก็จะเป็นคอนโดมิเนียมที่ด้านหนึ่งก็กลายเป็นเครื่องสะท้อนรูปแบบการใช้ชีวิตที่ทันสมัยของผู้อยู่อาศัย โดยปรากฏเป็นโฆษณาบนหนังสือพิมพ์ฉบับหนึ่งใจความว่า⁸⁸

ครอบครัวที่ทันสมัยของชาวกรุงได้เริ่มขึ้นแล้วภายใต้โครงการของเราซึ่งมีจุดเด่นอยู่ที่ทำเลที่สะดวกต่อการเดินทางไปยังสถานที่อื่นๆ ในใจกลางกรุงเทพฯ อีกทั้งยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ครบครัน ห้องหุที่สุดจะสามารถรองรับครอบครัวที่มีสมาชิกไม่เกินห้าคนได้อย่างสบาย มีพื้นที่สำหรับความเป็นส่วนตัว มีระบบรักษาความปลอดภัยและการดูแลความสะอาด รวมไปถึงความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั่วทั้งอาคาร ซึ่งถ้าเป็นบ้านเดี่ยวนั้นเจ้าของบ้านต้องดูแลเองทั้งหมด ทำให้เวลาพักผ่อนจะลดลงไปกับภาระเหล่านี้ได้อย่างเลี่ยงไม่ได้

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำโฆษณาของโครงการข้างต้นก็พอจะบ่งบอกถึงสัญญาณการเปลี่ยนแปลงของลักษณะที่อยู่อาศัยในกรุงเทพฯ ได้ไม่มากนักน้อย ซึ่งแน่นอนว่าที่อยู่อาศัยลักษณะนี้ย่อมมีพื้นที่ครัวแต่ก็อาจจะมีพื้นที่ครัวที่เล็กลงเพื่อให้พื้นที่ใช้สอยส่วนอื่นมีขนาดเพิ่มขึ้น ประกอบกับการปรุงอาหารทานเองในช่วงขณะนั้นก็ไม่ใช่ทางเลือกที่คุ้มค่าเท่าใดนัก เพราะต้องคำนึงถึงเรื่องเวลาที่ใช้ในการในกระบวนการปรุงอาหารทั้งการเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร ทั้งสภาพสังคมในขณะนั้นเวลาเองก็มีต้นทุนที่เพิ่มขึ้นการหันไปพึ่งพาอาหารที่ปรุงสำเร็จ อาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูปหรือการไปกินอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารได้กลายเป็นทางเลือกที่มีต้นทุนต่ำกว่าการปรุงอาหารทานเอง

⁸⁸ ชาตศิลา มุกสง, "น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539."

สภาพการจราจรของกรุงเทพฯ ก็นับเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในแบบแผนการบริโภคและยังถูกมองว่าเป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้การผูกปิ่นโตลดความนิยมลง แต่ในขณะเดียวกันความนิยมในอาหารกล่องแช่แข็งก็ได้เพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากความสะดวกในการเก็บรักษาที่เพียงแค่ใส่ไว้ในตู้เย็นเท่านั้น อีกทั้งยังง่ายในการรับประทานเพียงแค่เอาเข้าไมโครเวฟรอไม่นานก็สามารถรับประทานได้ทันที หลังจากรับประทานอาหารเสร็จก็ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดภาชนะใด เพียงแค่ทิ้งกล่องเท่านั้นและทางห้างสรรพสินค้ายังมีบริการจัดส่งอาหารกล่องแช่แข็งเหล่านี้ให้ถึงบ้านอีกด้วย⁸⁹

นอกจากนี้ยังมีงานศึกษาพฤติกรรมการกินของคนในเมืองและชนบท ปี พ.ศ. 2527 ของสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งพบว่าคนในกรุงเทพฯ พึ่งพาอาหารที่ปรุงสำเร็จเป็นส่วนมากในมื้อกลางวัน แต่อาหารมื้อเช้าและมื้อเย็นยังคงปรุงอาหารทานเองที่บ้านซึ่งมื้อเย็นนั้นจะเป็นมื้อที่ปรุงเองที่บ้านมากที่สุด อีกทั้งยังพบว่าเมื่อระดับรายได้เพิ่มสูงขึ้นการปรุงอาหารทานเองที่บ้านจะยิ่งลดลง และหันไปบริโภคอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือออกไปกินอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้น ในทางกลับกันหากระดับรายได้ยังไม่สูงก็ยังคงมีแนวโน้มในการปรุงอาหารทานเองและกินอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือออกไปกินอาหารนอกบ้านน้อย ในขณะที่พฤติกรรมการกินของคนในชนบทยังคงเน้นการปรุงอาหารทานเอง ไม่ได้บริโภคอาหารที่ปรุงสำเร็จบ่อยนัก แต่ทั้งนี้การกินอาหารนอกบ้านส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นก็ไม่ได้เป็นการกินตามร้านอาหารแต่จะเป็นการกินอาหารที่เตรียมไปเองจากบ้านเพื่อไปกินยังสถานที่ทำงานอย่างไร่นาหรือสวน⁹⁰

วิธีการบริโภคเพื่อความทันสมัย

หากจะกล่าวถึงอาหารที่มีความทันสมัยและได้รับความนิยมสำหรับคนกรุงเทพฯ หลังช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ลำดับแรกๆ แล้วคงหนีไม่พ้นต้องนึกถึงอาหารฟาสต์ฟู้ดเป็นแน่ ซึ่งความหมายที่แทบทุกคนนึกถึงสำหรับคำนี้ในปัจจุบันคือ อาหารฝรั่งมีความสะดวกในการกินและการซื้อ มีความสะอาด แต่เมื่อครั้งที่อาหารฟาสต์ฟู้ดเข้ามาในเมืองไทยช่วงแรกนั้นไม่ได้เป็นตามสิ่งที่เรานึกถึงในปัจจุบัน โดยเฉพาะในช่วงแรกที่อาหารฟาสต์ฟู้ดเข้ามานั้นอาหารฟาสต์ฟู้ดถือเป็นอาหารที่มีราคาแพง มีความทันสมัย แต่ซื้อหาได้ยากเนื่องจากมีสาขาอยู่น้อย ผิดกับประเทศในฝั่งตะวันตกที่อาหารฟาสต์ฟู้ด

⁸⁹ สมศรี สุขุมลันนันทน์, "อยู่กิน-กินอยู่." หน้า 108.

⁹⁰ สาลีณี วรบัณฑิต, "การศึกษาค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารและบริโภคนิสัยของประชากรในกรุงเทพมหานคร," in พฤติกรรมการกินของคนไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527), หน้า 104-108.

นั้นหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง ทั้งยังไม่ได้แสดงถึงความทันสมัยหรือความโก้เก๋แต่อย่างใดด้วยว่าเป็นอาหารของแรงงานที่มีเวลาสำหรับการกินอาหารน้อย

ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดปรากฏครั้งแรกในไทยเมื่อปี พ.ศ. 2507 โดยเปิดให้บริการที่ศูนย์การค้าราชประสงค์เป็นแห่งแรกและต่อมาได้ขยายสาขาไปที่สามแยกวัฒนาภายใต้ชื่อ wimpy ซึ่งการใช้ไปใช้บริการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดนี้เป็นการกินเพื่อลิ้มลองอาหารรูปแบบใหม่มากกว่าจะเป็นการกินเป็นอาหารมื้อหลัก ซึ่งหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ได้บรรยายถึงร้านดังกล่าวไว้ว่า⁹¹

พูดถึง “วิมปี” ในกรุงเทพฯ นอกจากจะเปิดขายที่บริเวณศูนย์การค้าราชประสงค์แล้ว ยังไปเปิดที่สามแยกวัฒนาอีก ใหญ่โตกว่าที่เดิมเสียอีก สถานที่ก็ห่างๆ อยู่ทางฝั่งซ้ายมือ ตรงตึกแถวสร้างใหม่ก่อนถึงสามแยกวัฒนาเป็นร้านสองคูหา ตกแต่งเรียบๆ แบบเดิม โต๊ะเก้าอี้เล็กๆ ซึ่งช่วยประหยัดเนื้อที่และมีความมุ่งหมายแต่เพียงให้นั่งกินข้าวอิ่ม แล้วก็ลุกออกไป ไม่ใช่นั่งเฝ้าสบายแบบภัตตาคารทั่วไป คนที่มีเวลาน้อยหรือชอบกินอะไรง่ายๆ เร็วๆ เป็นชอบวิมปีกันทั้งนั้น อย่างอาหารกลางวันโผล่เข้ามาคนแน่นเต็มทีก็ซื้อวิมปีอย่างไส้เนื้อหรือเนยแข็ง หรือไส้ทั้งสองอย่างอันหนึ่งห่อกระดาษไปพร้อมแล้วก็สั่งน้ำมะนาว หรือน้ำส้มใส่ถุงพร้อมด้วยหลอดดูดอีก ถึงหนึ่งไม่ถึง 10 บาท ถือกกลับไปกินที่ไหนก็ได้ หรือไม่ชอบน้ำผลไม้จะซื้อแต่วิมปีแล้วมาสั่งโอเลี้ยงแทนก็ยังได้ ประเดี๋ยวเดียวก็เสร็จแล้วอาหารกลางวันมื้อหนึ่งเร็วกว่าไปกินข้าวแกงหรือก๋วยเตี๋ยวเสียอีก แต่อาหารแบบนี้จะกินทุกวันก็ไม่ไหว มันเบื่อหรือบางทีก็แพงไปหน่อย ต้องเปลี่ยนเป็นอื่นไปเรื่อยๆ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แม้ว่าร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจะเปิดให้บริการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2507 แต่ก็ยังเป็นที่ยอดนิยมในแวดวงที่จำกัด จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2528 ที่ร้านแมคโดนัลด์มาเปิดให้บริการ ซึ่งการเปิดบริการในวันแรกก็มีทั้งการแจกแจกของที่ระลึก การแสดง การชิงของรางวัลด้วย ในช่วงที่ร้านแมคโดนัลด์เปิดให้บริการแรกๆ นั้นมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมากซึ่งอาจจะมากกว่าร้านแมคโดนัลด์ในอเมริกาด้วยซ้ำ นอกจากความแปลกใหม่ของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดแล้วอีกเรื่องหนึ่งที่ทำให้ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดดูดีกว่าร้านอาหารริมทางเท่าที่คิดเรื่องของความสะอาด เนื่องจากกลุ่มชนชั้นกลางในเมืองที่มีความรู้เรื่องความสะอาดของอาหารตามหลักวิทยาศาสตร์ผ่านการศึกษา จึงทำให้ทัศนคติที่มีเรื่องความสะอาดของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมและนี่ก็เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ ร้านอาหารริมทางเท่าที่มองว่ามีความสกปรก ผิดกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดที่มีลักษณะที่ทำให้เชื่อได้ว่าอาหารที่ปรุงขึ้นนั้นมีความสะอาด

⁹¹ ถนัดศอ, "เชลล์ชวนชิม," สยามรัฐสุดสัปดาห์, 2 ตุลาคม 2509, หน้า 50.

อย่างการนำแก้วที่ล้างแล้วมาใช้อีกรอบก่อนจะนำมาใช้ การถูพื้นในร้านบ่อยๆ การมีภาชนะสำหรับใส่เครื่องปรุงที่มีลักษณะมิดชิด⁹²

ทศวรรษ 2530 ถือเป็นยุคเฟื่องฟูของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด มีร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เป็นแฟรนไชส์จากต่างประเทศจำนวนมาก ผนวกกับการสร้างศูนย์การค้าที่เพิ่มมากขึ้นในท้ายที่สุดจึงส่งผลให้พฤติกรรมในการกินของผู้คนเริ่มเปลี่ยนแปลงที่เน้นการออกมาทำกิจกรรมต่างๆ ภายนอกบ้านรวมไปถึงการกินอาหารตามห้างร้านเหล่านี้ด้วย จากข้อมูลในปี พ.ศ. 2534 พบว่ามีร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดเปิดให้บริการมากถึง 208 สาขา และยังมีกาเปิดสาขาเพิ่มขึ้นอีกราวร้อยละ 31.1 ในปีถัดไป ในส่วนของยอดขายนั้นก็มีสูงถึง 3,000 ล้านบาท โดยมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในช่วงเวลานี้สามารถแบ่งได้ 4 ประเภท คือ แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด พิซซ่าและโดนัท ความนิยมในการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เพิ่มขึ้นอย่างมากรนี้ได้สะท้อนถึงรูปแบบการกินของกลุ่มชนชั้นกลางในกรุงเทพฯ ได้เป็นอย่างดีที่ไม่ได้เป็นการบริโภคเพื่อความอิ่มท้องเป็นหลักแล้วหากแต่เปลี่ยนไปสู่การบริโภคเชิงสัญลักษณ์มากขึ้น ดังที่บรรณาธิการของสำนักพิมพ์หมึกเงินกล่าวไว้ตอนหนึ่งว่า⁹³

ฟาสต์ฟู้ดกำลังได้รับความนิยมเพราะว่าคนเรามีเวลาน้อยลง จะพูดว่าน้อยก็ไม่ถูก คือคนต้องทำงานกันมากขึ้น เพราะฉะนั้นทำอะไรทุกอย่างต้องประหยัดเวลาไปหมดเลยทำให้ธุรกิจประเภทนี้เฟื่องฟู ฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทยไม่เหมือนเมืองนอก มีบางคนเห็นฟาสต์ฟู้ดเป็นแฟชั่น แต่ในความหมายของมัน คือการกินเร็วเสร็จเร็ว ส่วนคุณค่าทางโภชนาการคิดว่าคงครบ แต่จริงๆ แล้วไม่เหมาะกับประเทศไทย สิ่งแรกเลยคือเรานำมาใช้ผิดวัตถุประสงค์ เขาต้องการความรวดเร็ว แต่เราต้องการความโก้ๆ ไปนั่งกินไอ้ขวด ในเมืองไทยฟาสต์ฟู้ดราคาแพงมาก ความจริงในเมืองเราอาหารที่มีประโยชน์ยังมีราคาถูกว่าพวกนี้ เช่น เราสามารถกินสเต็กทุกวันได้ถ้าเราคิดว่า “เสื่อร้องไห้” คือสเต็ก เราไม่ค่อยนิยมความเป็นไทยในตอนนี ใครกินวอฟเฟิลจะดูโก้กว่ากินขนมครก ทั้งๆ ที่ก็คือแบ่งเหมือนกัน

ในปัจจุบันการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดไม่ได้แสดงความโก้เก๋อีกต่อไปหากแต่กลับแสดงสัญลักษณ์ในแง่ลบแทน จากคำอธิบายทางการแพทย์ที่มอบให้อาหารฟาสต์ฟู้ดกลายเป็นอาหารขยะ มีโซเดียมและน้ำตาลมาก ซึ่งเป็นอันตรายต่อร่างกายและยังทำให้เกิดภาวะอ้วน จนท้ายที่สุดอาหารฟาสต์ฟู้ดก็ได้ใส่ความหมายที่เกี่ยวข้องกับความรักสุขภาพเข้าไปด้วย เพื่อเป็นการปรับภาพลักษณ์ของสินค้า ในปี

⁹² นิธิ เอียวศรีวงศ์, *บริโภคโพสโตโมเดิร์น* (กรุงเทพฯ: มติชน, 2547), หน้า 47.

⁹³ สุดาพร ช่วยบำรุง, "สาวหนุ่ม," *สตรีสาร*, 8 พฤษภาคม 2531, หน้า 20.

พ.ศ. 2541 กระแสการดูแลสุขภาพเป็นที่นิยมกันมากก็ได้ทำให้กลุ่มชนชั้นกลางในกรุงเทพฯ เริ่มหันมาให้ความสนใจกับการบริโภคอาหารชีวจิต ที่มีการผลิตแบบไม่ใช้สารเคมีหรือผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ไม่ใช้สารสังเคราะห์ มีการเปิดร้านอาหารชีวจิตมากมายตามมุมเมืองต่างๆ อาหารชีวจิตที่น่าเสนอขายเหล่านี้มีราคาที่สูงกว่าของเหมือนกรณีของอาหารฟาสต์ฟู้ด ซึ่งการบริโภคอาหารชีวจิตที่เกิดขึ้นก็มีลักษณะเฉพาะเช่นเดียวกับการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดคือ ไม่ได้เป็นบริโภคเพื่อความอิ่มท้องหากแต่เป็นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ซึ่งเป็นการอุดมการณ์ร่วมระหว่างชนชั้นกลางด้วยกัน เพื่อแสดงออกถึงความแตกต่างผู้ที่บริโภคอาหารชีวจิตนั้นคือคนที่ใส่ใจในสุขภาพของตนมากกว่าผู้ที่มีการกินในลักษณะอื่น

เมื่อพิจารณาแบบแผนการบริโภคในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าการกินอาหารนอกบ้านได้กลายเป็นเรื่องปกติทั่วไป และยังเป็นทางเลือกที่เหมาะสมกับจังหวะชีวิตที่เร่งรีบของคนกรุงเทพฯ แต่ปัจจัยข้างต้นก็ไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยเดียวที่ส่งเสริมการออกไปกินอาหารนอกบ้าน เมื่อมีการเข้ามาของการรับรองมาตรฐานทางรสชาติซึ่งอันที่จริงแล้วการรับรองมาตรฐานทางรสชาติมีอยู่คู่สังคมไทยมานานแล้วอย่างน้อยก็ตั้งแต่การเกิดคอลัมน์เชลล์ชวนชิมในทศวรรษ 2500 ที่คอลัมน์นี้ได้สรรหาร้านอาหารรสอร่อยมานำเสนอให้แก่ผู้อ่าน แต่เมื่อกระแสโลกาภิวัตน์ได้นำเอาความเป็นสากลเข้ามาสู่สังคมไทย การได้รับการรับรองมาตรฐานทางรสชาติจากต่างประเทศจึงกลายเป็นสิ่งที่ดูมีราคามากกว่า ซึ่งหากจะกล่าวถึงการรับมาตรฐานทางรสชาติที่เป็นสากลและได้รับการยอมรับมากที่สุดก็คงหนีไม่พ้นที่จะต้องกล่าวถึง “ดาวมิชลิน” ซึ่งถือกำเนิดในทศวรรษ 2440 จากสองพี่น้องเจ้าของบริษัทผลิตยางรถยนต์มิชลินที่ชื่อ อองเดร และเอดูอาร์ด์ มิชลิน การให้ดาวมิชลินมีจุดมุ่งหมายให้ผู้คนเดินทางไปที่องเที่ยวมากขึ้น ซึ่งย่อมส่งผลต่อความต้องการใช้ยางรถยนต์ที่บริษัทของตนผลิตด้วย ในปี พ.ศ. 2452 ได้มีการจัดพิมพ์มิชลินไกด์ของประเทศฝรั่งเศสเป็นภาษาอังกฤษขึ้นครั้งแรก แต่กว่าจะมีการมอบดาวมิชลินให้กับร้านอาหารก็ล่วงไปปี พ.ศ. 2469 และยังคงไม่ได้แบ่งระดับว่ามีกี่ดวงเพียงแต่ให้ดาวไว้เท่านั้น จนกระทั่งปี พ.ศ. 2474 จึงเริ่มมีการแบ่งระดับตามจำนวนดาวที่ได้รับ⁹⁴ โดยแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

- 1 ดาว หมายถึง ร้านอาหารที่ดีมากในประเภทเดียวกัน
- 2 ดาว หมายถึง ร้านอาหารที่ยอดเยี่ยม ถึงขั้นคุ้มค่าที่จะเดินทางไปกิน
- 3 ดาว หมายถึง ร้านอาหารที่เลิศเลอ ต่อให้ไกลแค่ไหนก็ควรเดินทางไปกิน

⁹⁴ ภัทรุณี แสงชูวงษ์, "มิชลินสตาร์มาบุกเมืองไทยแล้ว ว่าแต่ 'มิชลินสตาร์' คืออะไร?,"

การออกไปกินอาหารนอกบ้านในร้านอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานทางรสชาติอย่างดาวมิชลินย่อมไม่ใช่เป็นเพียงการบริโภคเพื่อความอิ่มท้องแต่เพียงอย่างเดียวหากแต่ยังเป็นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ในเวลาเดียวกันด้วย ไม่ว่าผู้ที่เข้าไปใช้บริการจะรู้ตัวหรือไม่ก็ตาม สิ่งที่น่าประหลาดใจเมื่อเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารจำพวกนี้คือ การบริโภคความทันสมัยในกรณีของร้านอาหารที่ได้ดาวมิชลินนั้น จะมีการตรวจเช็คถึงคุณภาพอาหารและบริการอยู่ อีกทั้งดาวมิชลินที่ได้ก็มีอายุเพียง 1 ปี ทำให้ร้านอาหารเหล่านี้ต้องรักษามาตรฐานของตนอยู่เสมอเพื่อให้ได้รับดาวมิชลินในปีต่อไป อีกทั้งการที่ผู้บริโภครู้ว่าร้านอาหารใดบ้างที่ได้ดาวมิชลินก็จำเป็นต้องตรวจสอบข้อมูลอยู่ทุกปี ในด้านของการแสดงฐานะก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ปรากฏ เพราะการที่ร้านอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานทางรสชาติที่เป็นสากลย่อมสร้างอำนาจต่อรองให้ร้านอาหารอย่างมากในการตั้งราคาเมนูอาหาร จึงทำให้ไม่ใช่ใครก็ได้ที่จะสามารถเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารจำพวกนี้ได้

นอกจากการรับรองมาตรฐานทางรสชาติจะเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อการกินอาหารนอกบ้านแล้ว สื่อเองก็ถือได้ว่าเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการกินอาหารนอกบ้านเช่นกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งโซเชียลมีเดียที่กลายเป็นพื้นที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งในชีวิตประจำวันของคนกรุงเทพฯ โซเชียลมีเดียได้กลายเป็นพื้นที่ส่วนกลางในการส่งข้อมูลข่าวสารไม่ว่าจะเพื่อคนจำนวนมากหรือน้อย การอัปเดตกิจกรรมในชีวิตประจำวันลงในโซเชียลมีเดียมันได้กลายเป็นวิธีการหนึ่งในการแสดงตัวตน บ่งบอกตำแหน่งแห่งที่ของตนว่าอยู่ส่วนใดของสังคม ด้วยเหตุนี้กิจกรรมต่างๆ ที่สามารถใช้เป็นเครื่องมือในการแสดงตัวตนในสังคมย่อมกลายเป็นสิ่งที่ถูกอัปเดตหรือส่งต่อผ่านโซเชียลมีเดีย หนึ่งในกิจกรรมพื้นฐานในการแสดงตำแหน่งแห่งที่ของตนที่มีมาตั้งแต่อดีตคือ กิจกรรมที่การกิน ด้วยว่าการกินนั้นบ่งบอกถึงตัวตนของคนนั้นๆ ได้ตั้งแต่พื้นฐานว่า เป็นคนชาติใด อยู่ภูมิภาคใด ไปจนถึงอุปนิสัยที่ยังสามารถสังเกตได้จากพฤติกรรมการกิน

การมีโซเชียลมีเดียเป็นพื้นที่ในการแสดงตัวตนนี้ส่วนหนึ่งก็ได้สร้างแรงผลักดันให้เกิดการกินอาหารนอกบ้าน เพื่อให้สามารถถ่ายรูปอาหารมือนั้นๆ แล้วอัปเดตลงโซเชียลมีเดียหรือระบุตำแหน่งสถานที่ (check in) กินอาหารให้ผู้อื่นทราบ ก็ล้วนแล้วแต่เป็นวิธีการในการบ่งบอกตำแหน่งแห่งที่ของตนไม่ว่าจะเป็นฐานะหรือรสนิยม ซึ่งท้ายที่สุดการบริโภคในปัจจุบันจึงหนีไม่พ้นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ที่เข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวันมากกว่าที่เป็นในอดีต

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- (นามแฝง), รัชนีญา. "แม่บ้าน-อาหารสำเร็จรูป." สตรีสาร, 19 มิถุนายน 2520, 119.
- เจ้าพระยาทิพากรวงศ์. พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์. พระนคร: คุรุสภา, 2504.
- เซี่ยว เซิงค้ำ. "ใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก." สตรีสาร, 6 มกราคม 2523, 47.
- เฟรเดอลริก อาร์เธอร์ นีล แพลโดย ร้อยเอกหญิงลินจง สุวรรณโกคิน. *Narrative of Residence in Siam*. กรุงเทพฯ: กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2525.
- "เหตุการณ์สำคัญในปี ค.ศ. 1866." *Bangkok Calendar*, 2411, 64.
- เอก ตั้งทรัพย์วัฒนา. โลกภาวิวัฒน์ บรรษัทข้ามชาติ บรรษัทภิบาล และความรับผิดชอบต่อสังคมของ บรรษัท. กรุงเทพฯ: สำหรับพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- แกมแก้ว. "แม่บ้านทันสมัย." สตรีสาร, 31 กรกฎาคม 2531, 47.
- ไม่พบชื่อผู้แต่ง. "เพลินใจในครัว." ขวัญเรือน, พฤษภาคม 2517, 42.
- . "เรื่องตลกที่ไม่น่าขัน." สตรีสาร, 26 กันยายน 2514), 24.
- กมลทิพย์ จ่างกมล. "อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น." มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.
- กระทรวงการคลังครบรอบ 100 ปี 14 เมษายน 2518. พระนคร: สำนักงานสลากกินแบ่งรัฐบาล, 2518.
- กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน. สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารศึกษา. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์, 2551.
- กุลภา วจนสาระ. "เซ็นเตอร์พอยท์กับ Preteen: การก่อตัวของวัฒนธรรมวัยแรกรุ่น." มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544.
- ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย จนถึง พ.ศ.2484. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2527.
- ชัย เรื่องศิลป์. ประวัติศาสตร์ไทยสมัย พ.ศ. 2352 - 2453 ด้านเศรษฐกิจ. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2522.

- ชาติชาย มุกสง. "2475 กับการปฏิวัติระบอบชาติ: จากกินเพื่ออยู่สู่กินเพื่อชาติและการต่อสู้ทางวัฒนธรรมของระบอบชาติในสังคมไทยร่วมสมัย." In จาก 100 ปี ร.ศ. 130 ถึง 80 ปี ประชาธิปไตย, 184: สถาบันนโยบายศึกษา, 2556.
- . "น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539." มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ. การขยายตัวของระบบทุนนิยมในประเทศไทย (พ.ศ. 2488-ปัจจุบัน). กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์, 2524.
- ณัฐวุฒิ แสงชูวงษ์. "มิชลินสตาร์มาบุกเมืองไทยแล้ว ว่าแต่ 'มิชลินสตาร์' คืออะไร?" <http://www.gqthailand.com/life/article/what-is-michelin-star>.
- ณัฐวุฒิ ปรียานิตย์. เศรษฐกิจการเมืองของการตัดถนนในพระนคร สมัยรัชกาลที่ 1 - 5. กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560.
- ถนัดศอ. "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 19 พฤศจิกายน 2510, 50.
- . "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 13 สิงหาคม 2510, 50.
- . "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 7 กุมภาพันธ์ 2508, 50.
- . "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, กรกฎาคม 2509, 50.
- . "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 21 มกราคม 2511, 50.
- . "เชลล์ชวนชิม." สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์, 2 ตุลาคม 2509, 50.
- ทัศนีย์ มีวรรณ. "การสร้างและการบริโภคสัญลักษณ์ในปรากฏการณ์ชีวิตและการทำหน้าที่ของสื่อมวลชน." จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.
- นครินทร์ เมฆไตรรัตน์. การปฏิวัติสยาม พ.ศ. 2475. กรุงเทพฯ: ฟ้าเดียวกัน, 2553.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. บริโภคโพสต์โมเดิร์น. กรุงเทพฯ: มติชน, 2547.
- . "วัฒนธรรมความรุนแรงของไทย." มติชนสุดสัปดาห์, 2549, 30.
- ประชุมประกาศรัชกาลที่ 4 พ.ศ. 2401 - 2404. พระราชบัญญัติกฎหมายท้องน้ำ, บุกรุก, ห้ามยิงปืน และการเที่ยวอาละวาดของพวกกลาซี. พระนคร: คุรุสภา, 2504.
- "ประพจน์อิริยาบถพลัดเปลี่ยนอย่างไรจึงดี." วชิรญาณ, 2437, 1021 - 22.
- ปัทมาภา. "ประหยัดแน่หรือ." สตรีสาร, 16 มกราคม 2526, 116.
- พรณี บัวเล็ก. วิเคราะห์นายทุนธนาคารพาณิชย์ของไทย พ.ศ. 2475 - 2516. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยสังคม, 2529.
- พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. "ตำราเศษพระจอมเกล้าฯ." In ตำราพรหมชาติ ฉบับสมบูรณ์, 197. กรุงเทพฯ: อำนวยการพิมพ์, 2535.

- พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. พระราชดำรัสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า
เจ้าอยู่หัวทรงแถลงพระบรมราชธิบายแก้ไขการปกครองแผ่นดิน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2557.
- พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุ
ภาพ. เสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, 2534.
- "พระราชบัญญัติประถมศึกษา พุทธศักราช 2464." In เล่ม 38, edited by กระทรวงศึกษาธิการ.
มยุรี นกยูงทอง. "ปัญหาเศรษฐกิจของไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ.
2468 - 2477)." จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520.
- มัลลิกา เรื่องระพี. "บทบาทของชาวจีนในด้านเศรษฐกิจ สังคม และศิลปกรรมไทย สมัยรัชกาลที่ 1-4
แห่งกรุงรัตนโกสินทร์." จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2518.
- มุกสง, ชาตชาย. "น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539."
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- ยศ วัชรเสถียร. เกล็ดจากอดีต. พระนคร: รวมสาส์น, 2513.
- รวีพรรณ สาสิมล. ประวัติของเศรษฐกิจไทยตั้งแต่ 2475. สำนักวิชาเศรษฐศาสตร์และนโยบาย
สาธารณสุข มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2555.
- ระดม พบประเสริฐ. "ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินไทย." จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- รังสรรค์ ณะพรพันธุ์. "โลกาวัตตกับสังคมเศรษฐกิจไทย." In โลกาวัตตกับสังคมเศรษฐกิจไทย,
edited by สังคีต พิริยะรังสรรค์, 63. กรุงเทพฯ: ศูนย์ศึกษาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะ
เศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2538.
- "ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 57." 1754 -56, 17 กันยายน 2483.
- "ราชกิจจานุเบกษา แผนกสามัญ เล่มที่ 76 ตอนที่ 26." 24 กุมภาพันธ์ 2502.
- ลาวัน โขตามระ. ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม. กรุงเทพฯ: แพรว
วิทยา, 2527.
- . เรื่องของข้าวแกง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ภาษิต, 2527.
- วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ. "70 ปี จีราธิวัฒน์ Central ยิ่งสู้ยิ่งโต " ผู้จัดการ, 2546, 43.
- ศ.ศิลปานนท์.เค้าโครงการเศรษฐกิจ ของหลวงประดิษฐมนูธรรม. พระนคร: อักษรเจริญทัศน์, 2491.
- "ศธ. 0701.29/14 เรื่อง กิจประจำวันของคนไทย (พ.ศ. 2484)." edited by กรมศิลปากร (หอ
จดหมายเหตุแห่งชาติ), 2484.
- ศราวดี พันศขาว. การจราจรในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: วัฒนชัยการพิมพ์, 2518.
- สงวน เล็กสกุล. งานปฏิรูปในรัชกาลที่ 5 กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2498.
- สง่า กาญจนาคพันธุ์ กรุงเทพฯ เมื่อวานนี้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สารคดี, 2543.

สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ. นิทานโบราณคดีเรื่อง เทศาภิบาล.

กรุงเทพฯ: อำนวยการพิมพ์, 2535.

———. พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 2. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2546.

———. พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 5. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2546.

———. สารานุกรมเล่ม 3. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระยานริศรานุวัดติวงศ์ มูลนิธิสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ และองค์การค้าของคุรุสภา, 2536.

สมบัติ พลายน้อย. คราวไทย. กรุงเทพฯ: พับลิกิสิเนสปรินท์ จำกัด, 2535.

สมศรี สุกุมลนันทน์. "มือเช้าของชาวกรุง." สตรีสาร, 7 พฤษภาคม 2521, 32.

———. "อยู่กิน-กินอยู่." สตรีสาร, 4 กุมภาพันธ์ 2539, 108.

สมสุข หินวิมาน. "ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน." รัฐศาสตร์สาร (2545): 173.

สมหมาย จันทร์เรือง. พัฒนาการการศึกษาไทย : อดีต ปัจจุบันและในสหัสวรรษใหม่. กรุงเทพฯ: มหาจุฬารัตนบรณคาร, 2544.

สาลินี วรบัณฑิต. "การศึกษาค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารและบริโภคนิสัยของประชากรในกรุงเทพมหานคร." In พฤติกรรมการกินของคนไทย, 104-08. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

สุดาพร ช่วยบำรุง. "สาวหนุ่ม." สตรีสาร, 8 พฤษภาคม 2531, 20.

หลวงจักรปราณี (ฤกษ์). โคลงนิราศกรุงเก่า. พระนคร: กรมศิลปากร, 2504.

อรวินท์ ทรอภิ. "ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก." สตรีสาร, 11 พฤษภาคม 2523, 141.

———. "อาหารเช้าข้างถนน." สตรีสาร, 9 ตุลาคม 2537, 36.

อรุณ ทัพพะรังสี. เงินไทยสมัยต่างๆ. กรุงเทพฯ: คลังวิทยา, 2509.

อรุชยา ผู้พัฒน์. "อาหาร: ความเข้าใจในเพศสภาพ ชนชั้น และอำนาจ." มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 2547.

อัมพร หาญนภา. เรื่องของ "ข้าวแกง". พระนคร: คลังวิทยา, 2506.

ภาษาอังกฤษ

Civitello, Linda. *Cuisine and Culture : A History of Food and People*. John Wiley & Sons, 2004.

Conway, Gordon. *The Doubly Green Revolution: Food for All in the Twenty-First Century* New York: Comstock, 1998.

- Douglas, Mary. "Deciphering Meal." In *Food and Culture : A Reader*, edited by Carol Counihan and Penny Van Esterik, 230 - 35. New York: Routledge, 1997.
- Falk, Pasi. *The Consuming Body*. London: Sage, 1994.
- Gerritsen, Rupert. *Australia and the Origins of Agriculture*. Archaeopress, 2008.
- J.C. Ingram. *Economics Change in Thailand 1850 - 1970*. Stanford: Stanford University Press, 1970.
- The Meiji Japan through Contemporary Sources*. The Centre for East Asian Cultural Studies, 1969.
- Strauss, Claude Levi. "The Culinary Traingle." In *Food and Culture : A Reader*, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik, 164 - 69. New York: Roulledge, 1997.



ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายจิรพันธ์ รวมพรรณพงศ์ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาเศรษฐศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสงขลา ในปีการศึกษา 2555 และเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโท ในคณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หลักสูตรเศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต ในปีการศึกษา 2557

