

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

นายธนภัทร พิริย์โยธินกุล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรอักษรศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาภาษาไทย ภาควิชาภาษาไทย

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 ที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)

เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของวิทยานิพนธ์ที่ส่งผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย

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 Graduate School.

FOOD CULTURE IN THAI LITERATURE DURING THE EARLY RATTANAKOSIN PERIOD

Mr. Thanapat Piriyotinkul

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Art in Thai

Department of Thai

Faculty of Arts

Chulalongkorn University

Academic year 2018

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์	วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น
โดย	นายธนภัทร พิริโยธินกุล
สาขาวิชา	ภาษาไทย
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต

.....คณบดีคณะอักษรศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร.กิงกาญญา เทพกาญจนา)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิตย์ ชีรวณิชย์กุล)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธานีรัตน์ จัตตะศรี)

..... กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวณิต วิงวอน)

ธนภัทร พิริย์โยธินกุล: วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น (Food Culture in Thai Literature during the Early Rattakosin Period) อ. ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผศ.ดร.น้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มุ่งศึกษาวัฒนธรรมอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรมที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยศึกษาจากวรรณคดีจำนวน 40 เรื่อง เช่น บทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** บทละครเรื่อง**อิเหนา** **โคลงนิราศพระยาตรัง** **นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี** **รำพันพิลาป** **เสภาขุนช้างขุนแผน** **โคลงภาพคนต่างภาษา** เป็นต้น ผลการศึกษาพบว่าวรรณคดีเหล่านี้ได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในด้านประเภทอาหาร การผลิต การแสวงหาอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการกินอาหาร

ผลการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีลักษณะสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ ประการแรก วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย แสดงความรู้ในการเลือกสรร สร้างสรรค์ และใช้ประโยชน์จากอาหารอย่างเหมาะสมกับกาลเทศะ สอดคล้องกับวิถีชีวิตไทย ประการที่สอง วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต แสดงความสำคัญของสุนทรียรสในการกิน ซึ่งสัมพันธ์กับสถานภาพของบุคคลทั้งผู้เสพอาหารที่เป็นชนชั้นสูงและผู้ปรุงอาหารที่ได้รับการยกย่องในฐานะศิลปิน ประการที่สาม วัฒนธรรมอาหารแสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งในลักษณะของการผสมผสานทางวัฒนธรรมและการแสดงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ภาพสะท้อนเหล่านี้สัมพันธ์กับหลักฐานและบริบททางสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น ความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ทำให้อาหารกลายเป็นสิ่งบ่งบอกความมั่งคั่ง หรือสถานภาพและบทบาทของชาติพันธุ์ต่างๆ ในสังคมที่มีผลให้มุมมองต่อคนแต่ละกลุ่มมีความต่างกัน

นอกจากนี้ผลการศึกษายังพบว่าวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้แก่ บทบาทต่อการดำเนินเรื่อง ทั้งการสร้างปมและการคลี่คลายปมปัญหา ด้านบทบาทต่อการแสดงลักษณะนิสัยตัวละคร วัฒนธรรมอาหารช่วยแสดงนิสัยด้านลบของตัวละคร แสดงความเป็นอื่นของตัวละครทั้งด้านชาติพันธุ์ ชนชั้น และถิ่นที่อยู่อาศัย และแสดงคุณลักษณะของผู้หญิง ด้านบทบาทในฐานะฉาก วัฒนธรรมอาหารทำหน้าที่หลายประการทั้งเป็นพื้นที่ในการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร การสร้างบรรยากาศแห่งความสุข การแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง และการแสดงวิถีชีวิตแบบไทย ส่วนบทบาทของอาหารในการสร้างความเปรียบ พบการใช้อาหารเป็นความเปรียบในลักษณะต่างๆ เช่น การเปรียบอาหารกับผู้หญิง การเปรียบอาหารกับความสุขสบายของชีวิต เป็นต้น

เรื่องอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงมีความสำคัญในฐานะองค์ประกอบที่ช่วยให้เข้าใจวัฒนธรรมไทยในยุคสมัยของการสร้างงาน และแสดงให้เห็นความสำคัญของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในฐานะสื่อบันทึกและสร้างวัฒนธรรมอาหารจากการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารอย่างมีวรรณศิลป์ นอกจากนี้ยังทำให้เห็นลักษณะเด่นของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอันเกิดจากอัจฉริยภาพของกวี

สาขาวิชา ภาษาไทย

ลายมือชื่อนิสิต.....

ปีการศึกษา 2561

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก.....

5880124422 : MAJOR THAI

KEYWORD: FOOD CULTURE, EARLY RATTANAKOSIN LITERATURE, LITERARY ART

THANAPAT PIRIYOTINKUL: FOOD CULTURE IN THAI LITERATURE DURING THE EARLY RATTANAKOSIN PERIOD. Advisor: Asst. Prof. NAMPHUENG PADAMALANGULA, Ph.D.

This thesis aims to study food culture and its relationship to society as represented in Thai literature during the early Rattanakosin period. By studying 40 Thai Classical text, such as **Ramakian, Kap Hae Chom Khrueng Khao Wan, I-nao, Khlong Nirat Phraya Trang, Phra Abhaimani, Ramphan Phirap, Khun Chang Khun Phaen, Khlong Phap Khon Tang Phasa**, the study finds that these texts manifest food culture which includes the descriptions of the types of food, the production of food, food seeking, cooking, the artistically displaying of food, food service, and the manners of eating.

The study finds that food culture in the early Rattanakosin literature has 3 important characteristics: First, food culture is a representation of Thai wisdom and Thai ways of life. Secondly, food culture represents a Thai notion of fine art. Thirdly, food culture represents the cultural diversity in Thai society at that time both in terms of cultural integration and cultural differences.

In addition, the research also finds that food culture plays significant roles in constructing of these texts. For example, food culture is used as a means to build tensions in the story, to solve the main conflicts, to display the characters, to create settings that have significant roles to the stories.

Food culture in Thai literature in the early Rattanakosin period therefore is an important element that relates to social contexts in the early Rattanakosin period. Furthermore, it represented the skills of the poets that make the unique characteristics of literature in early Ratanakosin period.

Field of Study: Thai

Academic Year: 2018

Student's Signature.....

Advisor's Signature.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความสำเร็จ ความเมตตา ความอดทน และความทุ่มเทของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ครูไม่เพียงให้คำแนะนำในการปรับแก้ข้อบกพร่อง แต่ครูยังแนะแนวทางให้ศิษย์มองเห็นแง่มุมของข้อมูลและมอบพลังใจให้ด้วยความเชื่อมั่นในตัวศิษย์คนนี้เสมอมา

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิตย์ ชีรวณิชกุล ประธานสอบวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวณิต วิงวอน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธานีรัตน์ จัตูหะศรี กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ผู้กรุณาชี้แนะแนวทางอันเป็นประโยชน์ยิ่งในการเขียนวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ปรมินทร์ จารุวร ที่กรุณาให้คำแนะนำในการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ ตลอดจน รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ภักดีผาสุข และคณาจารย์ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ทุกท่าน

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ สุกัญญา สุจฉายา “ครู” ผู้จุดประกายหัวข้อวิทยานิพนธ์ จากอาหารยักษ์ในรามเกียรติ์มาสู่อาหารสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ครูผู้มอบความรู้ ความเมตตา และปัญญาให้แก่ศิษย์ ทั้งยังให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ในการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล อาจารย์ ดร.ชนกพร พัวพัฒนกุล อาจารย์ ดร.วรรณพร พงษ์เพ็ง อาจารย์ ดร.ณัฐกาญจน์ นาคนวล ดร.สายป่าน ปุริวรรณชนะ อาจารย์ ดร.เชมฤทัย บุญวรรณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรวิ บุณนาค และอาจารย์วัศวรรษ สบายวัน ครูผู้ให้ความรู้และความรักแก่ศิษย์คนนี้ไม่เคยเสื่อมคลาย

ขอขอบคุณทุกความรัก กำลังใจ และอุปการคุณจากพี่ป๋อง พิระ พี่เก๋ คุณแม่ของพี่เก๋ พี่ป๊อป เต๋ฟ บาส ไอซ์ น้องหญิงนิสร์วัย ดรภาพ โบนริศรา ฤทัย บิววี เบสท์ เมย์หยิก ขาน้ำม ณิช วรรา เซฟ แชมป์ น้องมินท์ อาม และพี่ดิง ตลอดจนทุกๆ ท่านที่มีได้เอ่ยนาม

ท้ายที่สุดนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคุณแม่ศรีบุญญา พิริโยธินกุล คุณพ่อณัฐชัย พิริโยธินกุล พี่หทัยชนก พิริโยธินกุล พี่เจพี โมเรโน และคณาญาติ ผู้มอบความรัก ความเอาใจใส่อันเป็นอาหารหล่อเลี้ยงเรือนกาย หล่อหลอมจิตวิญญาณให้แข็งแรง มีภูมิด้านทาน และมีพลังเสมอมา

กุศลแห่งปัญญาหารอันเกิดจากงานวิจัยเรื่องนี้ผู้วิจัยขอถวายเป็นพระราชกุศลแด่พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว และขออุทิศเป็นกุศลแด่บรรพบุรุษสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ผู้ปรุงรสอาหารผ่านวรรณคดี และผู้ปรุงวรรณคดีให้มีรสหลากหลายด้วยสรรพอาหาร ซึ่งยังคงหอมไอซ์ โอชาสืบมาถึงกาลปัจจุบัน

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพประกอบ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 สมมติฐานการวิจัย.....	9
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	9
1.4 ขอบเขตการวิจัย.....	10
1.5 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	11
1.6 ข้อตกลงเบื้องต้น.....	12
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	12
1.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12
1.8.1 งานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี และการสร้างสรรค์เชิงวรรณศิลป์.....	12
1.8.2 งานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารด้านประวัติและพัฒนาการ.....	19
1.8.3 งานวิจัยที่มุ่งศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในประเพณีพิธีกรรม.....	25
บทที่ 2 ความหมายของวัฒนธรรมอาหารและภูมิหลังเรื่องอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทย ก่อนสมัยรัตนโกสินทร์.....	27
2.1 ความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร (food culture).....	27
2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร.....	27
2.1.2 องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร.....	31
2.2 อาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์.....	33
2.2.1 อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัย.....	33
บทที่	หน้า

2.2.2	อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยา.....	41
2.2.3	อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยธนบุรี.....	53
บทที่ 3	ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น.....	60
3.1	วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงภูมิปัญญาไทย.....	64
3.1.1	วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาด้านการปรุงอาหาร.....	65
3.1.1.1	ภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารหลากประเภท.....	65
3.1.1.2	ภูมิปัญญาการคัสดสรวัตถุติบ.....	84
3.1.1.3	ภูมิปัญญาการปรุงเพื่อประโยชน์ด้านรสสัมผัสและสุขภาพ.....	87
3.1.2	วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาการจัดสำรับ.....	89
3.1.3	วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาการถนอมอาหาร.....	95
3.2	วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต.....	101
3.2.1	ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารและการกิน.....	101
3.2.2	ความเป็นศิลปะปนของผู้ปรุงอาหาร.....	108
3.3	วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม.....	112
3.3.1	วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงสถานภาพทางสังคม.....	113
3.3.2	วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงความหลากหลายทางชาติพันธุ์.....	120
3.3.2.1	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์แขก.....	121
3.3.2.2	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์จีน.....	124
3.3.2.3	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์มอญ.....	133
3.3.2.4	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ฝรั่ง.....	137
3.3.2.5	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ลาว.....	142
3.3.2.6	วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่อาศัยในป่า....	145
บทที่ 4	บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีไทยเรื่องต่างๆ	
	ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น.....	151
4.1	บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการดำเนินเรื่อง.....	151
4.1.1	บทบาทในการสร้างปมปัญหาของเรื่อง.....	152
4.1.2	บทบาทในการคลี่คลายปมปัญหาของเรื่อง.....	153
บทที่		หน้า

4.2 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงลักษณะนิสัยตัวละคร.....	155
4.2.1 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงลักษณะด้านลบของตัวละคร.....	156
4.2.2 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงความเป็นอื่น.....	169
4.2.2.1 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างเผ่าพันธุ์.....	169
4.2.2.2 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างชนชั้น.....	177
4.2.2.3 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเมืองกับชนบท.....	184
4.2.3 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงคุณลักษณะของผู้หญิง.....	186
4.2.3.1 วัฒนธรรมอาหารแสดงความเป็นแม่ศรีเรือน.....	186
4.2.3.2 วัฒนธรรมอาหารแสดงคุณลักษณะของหญิงชาววัง.....	191
4.3 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในฐานะฉาก.....	195
4.3.1 วัฒนธรรมอาหารเป็นพื้นที่แสดงปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร.....	195
4.3.1.1 ฉากการกินอาหารในชีวิตประจำวัน.....	195
4.3.1.2 ฉากงานเลี้ยง.....	196
4.3.2 วัฒนธรรมอาหารแสดงบรรยากาศแห่งความสุข.....	201
4.3.3 วัฒนธรรมอาหารแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง.....	204
4.3.4 วัฒนธรรมอาหารแสดงวิถีชีวิตแบบไทย.....	208
4.4 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการใช้เป็นความเปรียบ.....	210
4.4.1 การใช้อาหารเป็นความเปรียบกับผู้หญิง.....	210
4.4.2 การใช้อาหารเป็นความเปรียบกับความสุขสบายของชีวิต.....	219
4.4.3 การใช้อาหารเป็นความเปรียบเพื่อสื่อสัญลักษณ์.....	221
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	222
รายการอ้างอิง.....	232
ภาคผนวก.....	246
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	269

ตารางที่		หน้า
1	ตัวอย่างประเภทอาหารคาวที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น	72
2	ตัวอย่างผลไม้ที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น	74
3	ตัวอย่างขนมที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น	79
4	เปรียบเทียบความแตกต่างด้านเหตุผลที่กวีใช้ในการสื่อคำสอนเรื่องความโลภ	163
5	การแบ่งส่วนเนื้อหา “บทงานเลี้ยง” ตอนศึกสังฆาสูร วิรุณจำบัง บทละครเรื่อง รามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี	178
6	การแบ่งส่วนเนื้อหาบทงานเลี้ยง ตอนศึกสังฆาสูร วิรุณจำบัง บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก	180
7	รายละเอียดจำแนกตามสถานภาพของตัวละครในบทงานเลี้ยง ตอนศึกสังฆาสูร วิรุณจำบัง บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก	182
8	รายละเอียดของชนิดอาหารที่ต่างกัน ใน ตอนศึกสังฆาสูร วิรุณจำบัง ในบทละครเรื่อง รามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย	184

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
1	แกงคั่วมะระ และ แกงอั่ว	71
2	ขนมไข่เต่า	76
3	Fios de ovos ต้นกำเนิดของฝอยทอง	78
4	หริ่ม	81
5	การร่วมกันกวนกาละแม	99
6	การทำเส้นขนมรังไร หรือเรไร ในปัจจุบัน	102
7	ความเป็นศิลปะอันประณีตในการเสวยอาหาร จิตรกรรมฝาผนัง พระที่นั่งพุทไธสวรรย์ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ	107
8	นางในเชิญเครื่องเสวยมาตั้งถวายแต่ทศกัณฐ์ ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม	115
9	สำรับอาหารของตัวละครชนชั้นสูง ที่จัดอย่างประณีต ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม	118
10	พะแนงไก่ ชื่ออาหารที่พบมากในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น	121
11	ลูกกระวานขาว หรือ “ลูกเอ็น” และหญ้าฝรั่น	123
12	การกินอาหารด้วยตะเกียบของชนชั้นสูง จิตรกรรมฝาผนัง พระที่นั่งพุทไธสวรรย์ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ	129
13	การทำเส้นขนมจีนของชาวมอญในเมืองไทย	136
14	พระกำลังฉันทัดอาหารในสำรับ	158
15	สัตว์ขนาดใหญ่เป็นอาหารของตัวละครยักษ์ ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม	170
16	ศิลปะการละเลงขนมเบื้อง	173
17	ตัวละครต่างชนชั้นกำลังกินอาหารในงานเลี้ยง ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม	183
18	ปล่าเนื้อ	192

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารมีความสัมพันธ์กับชีวิตมนุษย์ ทั้งในฐานะสิ่งจำเป็นตามธรรมชาติ (Nature) และเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม (Culture) มนุษย์ต้องกินอาหารเพื่อให้มีชีวิตอยู่รอด และต้องอาศัยคุณประโยชน์จากอาหารในการสร้างเสริมร่างกาย ขณะเดียวกันอาหาร และการกินก็เป็นสิ่งที่มนุษย์คิดค้น สร้างสรรค์ ทั้งการเลือกอาหารที่ควรที่จะกิน การคิดค้นวิธีการปรุงและแปรรูปอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นเครื่องแสดงความเป็น “มนุษย์” ที่มีอารยะกว่าสัตว์อื่นๆ อย่างชัดเจน (Fox, 2014: 1) กลุ่มชนที่อาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมต่างกัน มีวิถีชีวิตต่างกัน ย่อมมีวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกันไป ดังนั้นวัฒนธรรมอาหารจึงเป็นความรู้ความสามารถที่มีต่างกันตามสังคมนั้นๆ มีการส่งทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น และผูกพันแน่นแฟ้นกับวิถีชีวิตของกลุ่มชน

ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับวัฒนธรรมในฐานะภูมิปัญญาของกลุ่มชน เป็นสิ่งที่ทั่วโลกให้ความสำคัญ ดังจะเห็นได้จากการขึ้นบัญชีอาหาร ในฐานะส่วนหนึ่งของมรดกวัฒนธรรมตามอนุสัญญาสำหรับการปกป้องคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ (Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage: ICH) ค.ศ. 2003 ภายใต้การกำกับดูแลขององค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) การขึ้นบัญชีดังกล่าวนี้เน้นให้ความสำคัญกับ “ภูมิปัญญา” ดังกรณีการขึ้นบัญชีสำหรับอาหาร Washoku ของประเทศญี่ปุ่นที่มีหัวใจสำคัญ คือ การเลือกสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ และเป็นผลผลิตตามฤดูกาล การเตรียมและการจัดสำรับโดยคำนึงถึงความสมดุลแห่งสุขภาพและสารอาหาร มารยาทและประเพณีในการกินที่มีแบบแผนเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งสะท้อนวิถีชีวิตและความคิดแบบคนญี่ปุ่นที่มีความเคารพต่อธรรมชาติ (สุกัญญา สุจฉายา และคณะ, 2561: 35-36) ดังนั้น หัวใจสำคัญของอาหารในมิติด้านวัฒนธรรมจึงอยู่ที่ความสัมพันธ์และความสำคัญของอาหารต่อวิถีชีวิต

แผ่นดินไทย เป็นแผ่นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์พร้อมด้วยทรัพยากรที่หลากหลาย และมีการติดต่อกับชนต่างกลุ่มชาติพันธุ์มาแต่โบราณ ท่ามกลางสภาพแวดล้อมเหล่านี้ บรรพชนไทยได้พัฒนาความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับอาหาร จากการสังเกต ทดลอง ดัดแปลง สร้างสรรค์ เช่น การเลือกสรรวัตถุดิบมาปรุงอาหาร การผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เข้ากัน อย่างลงตัว การสร้างสรรค์และการเลือกใช้อุปกรณ์ในการปรุงอาหารและการกินอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตทั้งสิ้น ดังตัวอย่างของรสชาติอาหารไทยในแต่ละ

ภาคที่ขึ้นอยู่กับสภาพนิเวศทางธรรมชาติและรสนิยมการกินของคนในท้องถิ่น คนในภาคกลางนิยมอาหารครบรส คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวาน เนื่องจากมีภูมิประเทศราบลุ่มและมีความอุดมสมบูรณ์ด้านวัตถุดิบ ภาคเหนือนิยมรสไม่เข้มข้น แต่เน้นความมัน และเผ็ด เนื่องจากสภาพอากาศหนาวเย็นจึงต้องกินอาหารที่ให้ไขมัน เพิ่มความอบอุ่นในร่างกาย ภาคอีสานนิยมอาหารรสจัด เน้นเค็มและเผ็ด เพราะอยู่ในเขตที่ราบสูง ต่างจากภาคใต้ ซึ่งนิยมรสเค็มและเผ็ดร้อน และนิยมใช้เครื่องเทศเพื่อดับคาวอาหารทะเล เนื่องจากอยู่ในพื้นที่อุดมสมบูรณ์และมีอากาศร้อนชื้นฝนตกตลอดปี (วัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญา, 2559: 137)

ภูมิปัญญาเรื่องอาหารของคนไทย สะท้อนให้เห็นว่าอาหารและการกินไม่ได้เป็นเพียงสิ่งหล่อเลี้ยงชีวิตให้สามารถดำรงชีพอยู่ได้เท่านั้น แต่ยังสัมพันธ์และมีคุณค่าต่อวิถีชีวิตของคนไทยทั้งในวิถีชีวิตประจำวัน และโอกาสพิเศษ หรือภาวะการณ์ที่ต่างไปจากชีวิตปกติ เช่น การเดินทางไกล การประกอบประเพณีพิธีกรรมต่างๆ เป็นต้น ความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับวิถีชีวิตไทย จึงทำให้ “วัฒนธรรมอาหาร” กลายเป็นรากฐานประการหนึ่งในวัฒนธรรมไทย ครอบคลุมวัฒนธรรมของคนทุกชนชั้น และสืบเนื่องกับวัฒนธรรมอื่นๆ หลายประการ

อาหารมีคุณค่าทางสังคมในการเชื่อมโยงสายสัมพันธ์ของคนในครอบครัว สังคม คนร่วมชาติ ไปจนถึงการเชื่อมคนต่างชาติต่างภาษาเข้าด้วยกัน ดังที่ สง่า ตามาพงษ์ ให้สัมภาษณ์ไว้ ถึงความสำคัญของครัวไทย และการกินอาหารเป็นสำรับของคนไทยที่ช่วยให้คนในครอบครัวได้ใช้เวลาร่วมกัน (สุกัญญา สุฉายา และคณะ, 2561: 349) ความบางตอนว่า

ครัวไทยเป็นห้องแล็บ เป็นห้องปฏิบัติการ ที่ถ่ายทอดการทำอาหารจากคนอีกรุ่นสู่อีกรุ่น และเป็นห้องเรียนในครอบครัว เมื่อปรุงอาหารเสร็จก็จัดอาหารในสำรับ ยกมาเป็นสำรับ... มีน้ำพริก แกง ปลาปิ้ง มีคั่ว พวกผัก อยู่ในสำรับเดียวกันหมด นั่นเป็นวิธีการปรุงอาหารอยู่ในสำรับเดียวกัน สมาชิกในบ้าน พ่อ แม่ ยาย ลูก ล้อมวงกัน คนละมุม วิธีการกินอาหารแบบสำรับ เป็นมิติหนึ่งที่คนรุ่นใหม่มองไม่เห็น ประโยชน์ มิติแรก คือ ความเอื้ออาทร น้องตัวเล็กๆ หยิบไม่ถึง หยิบยื่นให้... กับข้าวที่เหลืออยู่ถ้าตักเยอะแล้วต้องรู้จักแบ่งให้อีกคนหนึ่ง... มิติที่สองคือ ช่วงระหว่างที่กิน เป็นเวลาที่แม่สอนลูกสาว พ่อสอนลูกชาย... การกินอาหารแบบสำรับเป็นมิติทางวัฒนธรรมที่มีความงดงาม ทำให้เกิดความมั่นคงในครอบครัว

นอกจากจะสร้างปฏิสัมพันธ์ในครอบครัวแล้ว อาหารยังสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนต่างชาติ ดังตัวอย่างที่บาทหลวง เดอ ฟองเตอเนย์ ชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาในสมัยอยุธยา บันทึกว่า สมเด็จพระนารายณ์มหาราช พระราชทานเลี้ยงอาหารแก่คณะบาทหลวงโดย “พระราชทานอาหาร

มือกลางวันให้แก่พวกเรา 2 ครั้งเป็นอาหารที่มีโอชารสยอดเยี่ยมเช่นเคย มืออยู่ประมาณ 40 จาน ...
 ประชุมตำราทางยุโรปนำออกมาจากในวังทั้งสิ้น กระทั่งผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก” (ดาซาร์ด, 2551:
 276)

อาหารสัมพันธ์กับความเชื่อและประเพณีพิธีกรรม เช่น ความเชื่อเรื่องความเป็นสิริมงคล และ ความเชื่อเรื่องบุญ ความเชื่อเหล่านี้สะท้อนให้เห็นในประเพณีพิธีกรรมต่างๆ เช่น ในพิธีทำขวัญ ทั้งของชาวบ้านและในราชสำนัก มักใช้มะพร้าวอ่อนเป็นอาหารขวัญ เพราะถือว่าเป็นอาหารมงคล และเป็นเครื่องหมายแห่งความอุดมสมบูรณ์ (เสฐียรโกเศศ, 2506: 137) กรณีของการทำบุญถวาย ภัตตาหารพระภิกษุในประเพณีสำคัญต่างๆ นอกจากจะนิยมใช้อาหารเพื่อเสริมสร้างสิริมงคล เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ขนมถ้วยฟูแล้ว ยังมีการร่วมบุญกันทั้งในลักษณะของการร่วมแรงร่วมใจกัน ประกอบอาหารเพื่อถวายพระ หรือเป็นการเกณฑ์บุญในราชสำนักและชนชั้นสูง ตลอดจนการทุ่มเท แรงกายแรงใจด้วยความศรัทธาในพุทธศาสนาและผลบุญที่จะได้รับ ดังที่ บาทหลวง เดอ ชัวซีย์ (2550: 346) บันทึกไว้ว่าคนไทยเอาใจใส่เรื่องการถวายภัตตาหารพระภิกษุ “ด้วยความหวังว่าตนจะมี บุญได้เป็นพระเจ้าเข้านิพพานไปในวันหนึ่งข้างหน้า” ตลอดจนประเพณีพิธีกรรมที่ประกอบเพื่อ ความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร เช่น พระราชพิธีพืชมงคลจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ พิธีทำขวัญยุงข้าว พิธีขอฝน เนื่องจากสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม พิธีเหล่านี้จึงมีความสำคัญสืบมาจนปัจจุบัน

นอกจากนี้อาหารยังสัมพันธ์กับการสร้างสรรค์ศิลปกรรมแขนงต่างๆ เช่น ภาพการกินอาหาร ของตัวละครยักษ์ในจิตรกรรมฝาผนังเรื่อง **รามเกียรติ์** ที่วัดพระศรีรัตนศาสดาราม กรุงเทพมหานคร ภาพจิตรกรรมการปรุงขนมเบื้องถวายพระในการพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้อง ที่วัดราชประดิษฐสถิต มหาสีมาราม การแทรกเรื่องอาหารในวรรณคดีโคลงประกอบภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่อง **รามเกียรติ์** วัดพระศรีรัตนศาสดาราม ตลอดจนการสร้างตำนาน หรือนิทานเกี่ยวกับอาหาร เช่น ตำนานเกี่ยวกับการกำเนิดข้าว นิทานที่อธิบายที่มาของชื่ออาหาร เป็นต้น สะท้อนให้เห็นว่าอาหารเป็นวัฒนธรรม ที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทยอย่างรอบด้าน

แม้ว่าคนไทยจะมีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาเรื่องอาหารอย่างวิเศษมาแต่โบราณ หากแต่การ ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับ “วัฒนธรรมอาหาร” ในสังคมไทยด้วยการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรนั้น มี ค่อนข้างจำกัด โดยมากนิยมถ่ายทอดในรูปแบบมุขปาฐะ อาศัยการท่องจำ และฝึกฝนทักษะด้วย ตนเองตามแต่ละบ้านหรือสำนักเรียนในวัง นอกจากนี้ยังอาจเพราะเห็นว่าเป็นเรื่องที่คุ้นชินจนไม่ได้ บันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ดังกรณีที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงค้นคว้าเรื่อง ข้าวยากูเพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลประกอบในการพระราชนิพนธ์เรื่อง **พระราชพิธีสิบสองเดือน** พระองค์ ทรงกล่าวถึงข้อจำกัดในการค้นคว้าคือ คนไทยมองการปรุงข้าวยากูว่า “รู้ทั่วกันแล้วไม่ต้องอธิบาย” ต่างจากชนชาติพันธุ์แขกที่มีการบันทึกวิธีการปรุงอาหารในรูปแบบตำราอาหารไว้ค่อนข้างละเอียด (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2542: 493) ข้อจำกัดนี้จึงเป็นสิ่งที่ท้าทายสำหรับ

นักวิชาการ หรือผู้ที่สนใจศึกษาค้นคว้าเรื่องเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย ซึ่งจะต้องสกัดความรู้จากหลักฐานต่างๆ แล้วนำมาประกอบรวมกันเป็นภาพใหญ่

หลักฐานสำคัญประการหนึ่งที่มีปรากฏเรื่องวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย คือ “วรรณคดี” เพราะการสร้างวรรณคดีย่อมอาศัยวัตถุดิบจากชีวิตและสังคม อาหารในฐานะที่เป็นวัฒนธรรมและมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในสังคม จึงกลายเป็นวัสดุหนึ่งที่กวีเลือกสรรมาใช้ในการปรุงแต่งวรรณคดี

สุกัญญา สุฉฉายา (2548: 58) ได้กล่าวถึง ความสำคัญของภาษาและวรรณคดี ในการเป็นเครื่องมือบันทึกวัฒนธรรมอาหาร ความว่า

การกินอาหารของคนไทยได้มีการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงไปตามพัฒนาการของสังคม เมื่อคนไทยติดต่อสัมพันธ์กับคนชาติต่างๆ มากขึ้น วัฒนธรรมการกินอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่มีการแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน ดังเราจะพบหลักฐานได้จากภาษาไทยซึ่งมีคำศัพท์หมวดอาหารและวัฒนธรรมการกินอาหารเป็นจำนวนมาก สำนวนภาษิตของไทยบันทึกและสะท้อนค่านิยมที่เกี่ยวกับอาหารและพฤติกรรมการกินอาหารของคนกลุ่มต่างๆ เช่นเดียวกับวรรณกรรมไทยในแต่ละยุคสมัยได้ทำให้คนรุ่นหลังรับรู้ได้ว่า ในสมัยต่างๆ คนไทยมีอาหารและมีพฤติกรรมการกินอาหารอย่างไร ภาษาไทยจึงเป็นเครื่องมือบันทึกวัฒนธรรมอาหารสำคัญที่ไม่ควรมองข้าม

ความข้างต้นทำให้เข้าใจว่า วรรณคดีที่สร้างขึ้นโดยมีภาษาเป็นวัสดุสำคัญได้บันทึกเรื่องเกี่ยวกับอาหารไว้ นับแต่อาหาร พฤติกรรมการกิน ตลอดจนความคิด ค่านิยมของคนในสังคม และความเปลี่ยนแปลงของการกินที่สัมพันธ์กับบริบทของสังคม วรรณคดีจึงมีคุณค่าในการบันทึกวัฒนธรรมอาหารทั้งองค์ประกอบเกี่ยวกับอาหารและความคิดของกวีหรือคนในสังคมไปพร้อมกัน

อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่วรรณคดีทุกยุคทุกสมัย จะนำเสนอ “วัฒนธรรมอาหาร” ของไทยได้อย่างรอบด้านจนมองเห็นภาพใหญ่ของวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย สุกัญญา สุฉฉายา (2561 ก: 3-7) กล่าวว่าวรรณคดีไทยสมัยอยุธยาไม่ได้ให้รายละเอียดของอาหารและการกินมากนัก เนื่องจากบริบทของยุคสมัยที่มีความอุดมสมบูรณ์มั่งคั่งจนไม่ได้ให้ความสำคัญในการบันทึกวัฒนธรรมอาหารของตน และยังตั้งข้อสังเกตว่าหลังจากกรุงศรีอยุธยาล่มสลาย และผู้คนต้องประสบกับภาวะทุพภิกขภัยอันรุนแรง ผู้คนในสมัยธนบุรีและรัตนโกสินทร์ได้ให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารมากยิ่งขึ้น ทำให้มีปรากฏวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ค่อนข้างมาก (สุกัญญา สุฉฉายา, 2561 ก: 33)

ข้อสังเกตดังกล่าวนี้สอดคล้องกับความเห็นของ กอบแก้ว นางพินิจ (2542: 33) ว่าวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้บันทึกเรื่องเกี่ยวกับอาหารไว้แตกต่างจากยุคสมัยก่อนหน้า กล่าวคือมีการบันทึกตำรับอาหารไทยในราชสำนัก และมีการประกาศเกียรติคุณของเสน่ห่ปลายจวักเป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์อาหาร

ลักษณะเฉพาะของการนำเสนอเรื่องอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดังกล่าวมานี้ จะเห็นว่าส่วนใหญ่เป็นการศึกษาข้อมูลเรื่องอาหารที่ปรากฏในวรรณคดี แต่ยังไม่มีการทำให้เห็นภาพของ “วัฒนธรรมอาหาร” ในวรรณคดี ทั้งในแง่ความหลากหลายขององค์ประกอบต่างๆ เกี่ยวกับอาหารที่พบในวรรณคดี และในแง่ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่างๆ เกี่ยวกับอาหารกับสังคมและวิถีชีวิตของผู้คน ผู้วิจัยเห็นว่าควรจะมีการศึกษาให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้นว่า รายละเอียดองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี ช่วยให้เห็นภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในมิติใดบ้าง และวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีอย่างไร เนื่องจากเป็นประเด็นที่จะช่วยขยายองค์ความรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และช่วยเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะและคุณค่าของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้

จากการสำรวจข้อมูลวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบองค์ประกอบเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร เช่น ประเภทอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร หรือการกินอาหารในวรรณคดีหลายเรื่อง ทั้งเป็นเนื้อหาหลักของเรื่อง คือ **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และการให้รายละเอียดประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเรื่อง เช่น บทละครเรื่อง**อุณรุท** และบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช บทละครเรื่อง**อิเหนา** บทละครเรื่อง**สังข์ทอง** และ**ไกรทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย บทละครเรื่อง**สังข์ศิลป์ชัย** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว **เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน** ของกวีรัตนโกสินทร์ตอนต้น นิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** **นิราศเมืองแกลง** **นิราศพระปฐมของสุนทรภู่** **สุบิน ก กา** และ**นิราศสุพรรณ** ของหมื่นพรหมสมพัตสร กลอนเพลงยาวเรื่อง**หม่อมเปิดสวรรค์** ของคุณสุวรรณ **โคลงภาพคนต่างภาษา** ของกวีสมัยรัชกาลที่ 3 และ**กฤษณาสอนน้องคำฉันท์** พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้ากรมพระปรมานุชิตชิโนรส เป็นต้น

ลักษณะเช่นนี้ทำให้เห็นความแพร่หลายของการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้อย่างน่าสนใจ

ดังกล่าวแล้วว่าวัฒนธรรมอาหารมีหัวใจสำคัญ คือ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับวิถีชีวิตและสังคม การนำเสนอรายละเอียดเรื่องวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

ได้ทำให้ผู้เสพรณคดีมองเห็นภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารหลากหลายมิติที่ผูกโยงอยู่กับวิถีชีวิตของผู้คน และสังคม เช่น

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารทั้งภูมิปัญญาในการปรุงอาหาร ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร และภูมิปัญญาการจัดสำรับอาหาร แสดงให้เห็นความรู้ ความสามารถของคนไทยที่เชื่อมโยงกับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรอาหาร สภาพแวดล้อม และวิถีชีวิตแบบไทย พบในวรรณคดีหลายเรื่อง ดังตัวอย่างจาก**เสภาขุนช้างขุนแผน** ความว่า

กวนขนมกะละแมแฉ่เซ็งไป	มะพร้าวปอกไว้ต้อยแตกฉ่ำ
กระท่ายชูดครูดแคะแคะกะลา	คั้นกะทิกะทะฉ่ำเทลงไป
เอาแป้งมาขยำแล้วซ้ำกรอง	น้ำตาลใส่ลงในท้องกะทะใหญ่
เหลวเหลวกวนง่ายสบายใจ	แรงไฟคนเคียวเหนียวเข้าทุกที
ผลัดกันบ้างเป็นไรหัวไหล่เหนียว	เมื่อยแขนเป็นจะตายแล้วอ้ายผี
ติดกะทะเลอะละอยู่เช่นนี้	ควักพายป้ายที่ใบตองรอง
มึงชิมกูชิมริมกะทะ	หวานละดีครั้นเป็นมันย่อง
หมดริมควักชิมที่กลางลอง	พร่องไปครึ่งกะทะชะหวานจริง ๆ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 161-162)

การปรุงกะละแมในข้างต้น สะท้อนภูมิปัญญาของคนไทยในการเตรียมเสปียงครั้งที่ผสมระหว่างภูมิปัญญาการถนอมอาหารและภูมิปัญญาการปรุงอาหารเข้าด้วยกัน จนเกิดอาหารอันน่าพิงใจ และเก็บไว้ได้นาน กวีแสดงให้เห็นว่าการปรุงในแต่ละขั้นตอนเกิดจากความร่วมมือร่วมใจและการแบ่งหน้าที่ตามวิถีชีวิตแบบไทย ฉากการปรุงอาหารร่วมกันจึงเป็นภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยและช่วยสื่อถึงมโนทัศน์เรื่องความอุดมสมบูรณ์ได้

การแสดงความเป็นศิลปะอันประณีตของวัฒนธรรมอาหาร พบในวรรณคดีหลายเรื่อง กวีแสดงให้เห็นว่าอาหารไม่เพียงทำให้อิ่มท้อง แต่ความงามของอาหารยังทำให้อิ่มเอิบใจ และเป็นสิ่งที่น่าประทับใจยิ่ง ดังตัวอย่างจาก**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ต่อไปนี้

๑ <u>หมากปรางนางปอกแล้ว</u>	<u>ใส่ไถแก้วแพรวพรายแสง</u>
ยามขึ้นร้อนโรยแรง	ปรางอิมอบาบขานาสา
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 18)

การตกแต่งและการจัดอาหารใส่ในภาชนะอันงดงาม มีมูลค่า ทำให้อาหารกลายเป็นศิลปะอันประณีตที่สร้างความพึงใจผ่านผัสสะทางตา การสร้างความหมายแก่อาหารในลักษณะนี้ไม่เพียงสะท้อนภาพวัฒนธรรมอาหารในวิถีชีวิตของชนชั้นสูง แต่ยังสะท้อนความคิดและการให้คุณค่าแก่อาหารตามทัศนะของกวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นด้วย

นอกจากนี้ยังพบว่าวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสะท้อนภาพความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมไทย ทั้งด้านชนชั้นและด้านชาติพันธุ์ อาหารเป็นสื่อสะท้อนการผสมผสานทางวัฒนธรรมและความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชน ผู้เสพวรรณคดีจึงได้ลิ้มรสของอาหารที่กวีนำเสนอไปพร้อมกันกับรสชาติอันหลากหลายของความคิด ทัศนคติที่คนกลุ่มหนึ่งมีต่อคนอีกกลุ่มหนึ่ง ดังกรณีของกลุ่มแขกในสังคมไทย ในโคลงภาพคนต่างภาษา ความว่า

ภาพแขกจุเหลี้ย

๑ อยู่แดนมัทธาสมั้ว	มูลมี มากนา
ถนัดครุคณมโคขาย	ค่าเช่า
<u>บริโภคภักษาสาลี</u>	<u>เมล็ดหลากหลาย ล่อนแฮ</u>
<u>สบสิ่งกับเข้าเกล้า</u>	<u>คลุกเนย ฯ</u>

ภาพจาม

๑ แจกจามเจืออย่างปืม	ปานเขมร
ผิวเพื่อนคำดูจหมาย	หมักไต้
สถานถิ่นอยู่บริเวณ	เวียงลเวก
<u>เสพยัสต์วันกเนื้อใช้</u>	<u>เชือดคอ ฯ</u>

(ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน, 2554: 692,696)

แม้แขกสองกลุ่มจะเป็น “ความแตกต่างทางวัฒนธรรม” เหมือนกัน แต่ลักษณะอาหารของแขกจามสะท้อนน้ำเสียงที่มีต่อความเป็นอื่นในเชิงลบได้เด่นชัดกว่าแขกจุเหลี้ย ทั้งนี้สืบเนื่องมาจากสถานภาพ บทบาท และภาพจำของแขกกลุ่มนั้นๆ ในสังคมไทยด้วย

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลายเรื่อง ทำให้เห็นในเบื้องต้นว่าอาหารมีความหมายมากกว่าการกินเพื่อประทังชีวิตเพียงอย่างเดียว และอาหารยังทำให้เห็นความซับซ้อนของมิติทางสังคมวัฒนธรรมในหลากหลายด้าน นับว่ากวีชนชั้นสูงได้ “บันทึกวัฒนธรรมอาหาร” ผ่านมุมมองของตนและนำเสนอในวรรณคดีได้อย่างน่าสนใจ

จากตัวอย่างต่างๆ ข้างต้นยังทำให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารได้ผสมกลมกลืนเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวรรณคดีแต่ละเรื่องด้วย จึงควรมีการศึกษาคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่อการสร้างสรรค์

วรรณคดี ควบคู่ไปกับการศึกษาคุณค่าของวรรณคดีในฐานะบันทึกวัฒนธรรมอาหาร โดยศึกษาว่า วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างไรบ้าง เช่น การดำเนินเรื่อง ด้านการนำเสนอลักษณะนิสัยตัวละคร การนำเสนอในฐานะเป็นฉากในวรรณคดี หรือ การใช้อาหารเป็นความเปรียบเพื่อสื่อความคิด ความรู้สึกของตัวละครหรือกวี ทั้งนี้เพราะธรรมชาติของวรรณคดีย่อมสร้างขึ้นโดยมีชีวิต ความเป็นไปในสังคมแต่ละยุคสมัย ความคิด ประสบการณ์ของกวี เป็นวัตถุดิบในการปรุงแต่งเพื่อสื่อความคิดและสร้างสุนทรีย์แก่ผู้เสพวรรณคดีไปพร้อมกัน ดังตัวอย่างการนำเสนอฉาก ขณะตัวละครประพาสในราชอุทยาน ในบทละครเรื่อง **พระศรีเมือง** พระนิพนธ์สมเด็จพระราชวังบวรสถานพิมุข ความว่า

๑ พระชมพรรณรุกขชาติดาษดวง	ทรงผลพุ่มพวงงามไสว
แกลังกลั่นสรรเอามาปลูกไว้	ล้วนไม้ทรงผลอันมีพรรณ
.....
ปริงปรางนางคะนึ่งนานา	จาอุไรไฟกาหว่าหวาย
มังคุดละมุดมังเรราย	สวายสอลอผลงามขจี
ที่สุกแดงดั่งแสงสีชาด	ที่ติบดาษดั่งเนียรกัณฐี
พิศพรรณหลายหลากมากมี	พระชวนชื่นชมพลาทางเต็ดมา
ยื่นให้พระน้องทั้งสองชม	เป็นบรมสุขहरรษา

(บทละครเรื่องพระศรีเมือง, 2552: 246)

การพรรณนาฉากราชอุทยานเมืองยโสธร แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณผลไม้หลากชนิด ที่มีความสวยงาม และเกิดขึ้นจากการเพาะปลูก ไม่ได้เกิดตามธรรมชาติ การนำเสนอภาพอันสวยงามจับตาจับใจนี้ ไม่เพียงสะท้อนความสำคัญของอาหารในฐานะฉากที่แสดงความอุดมสมบูรณ์อันเป็นบ่อเกิดแห่งอารมณ์ปิติสุขอันยิ่งของตัวละครเท่านั้น แต่ยังสามารถกล่าวถึงลักษณะการพรรณนาเช่นนี้ยังมีปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเรื่องอื่น และไม่พบในวรรณคดียุคก่อนหน้า

การศึกษามโนทัศน์ของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดี จึงน่าจะช่วยให้เห็นลักษณะร่วมของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และลักษณะที่แปลกใหม่จากวรรณคดียุคก่อนหน้าด้วย

หัวใจของการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนี้ จึงอยู่ที่การพิจารณาคูณค่าของวัฒนธรรมอาหารและวรรณคดีที่มีต่อกันและกัน โดยพิจารณาจากการเป็นบันทึกวัฒนธรรมอาหาร ทั้งการบันทึก “อะไร” “อย่างไร” และ “ทำไม” เพื่อให้เข้าใจความรู้สึกนึกคิด

ของกวีหรือสังคมในยุคสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ตลอดจนคุณค่าของวรรณคดียุคสมัยดังกล่าวได้ชัดเจนขึ้น การศึกษาในมิตินี้มีคุณค่าในทางมนุษยศาสตร์ ดังที่ วิทย์ ศิวะศรียานนท์ (2544: 258) กล่าวว่

ภาพย่กลอนเป็นของสำหรับชาติ เป็นสิ่งที่แสดงจิตใจและวัฒนธรรมของชาติ ดีกว่าอะไรทั้งหมด วรรณคดีเป็นเหมือนพยานหลักฐานว่าชนชาติมีความเป็นอยู่ มีความคิดความเห็นเป็นอย่างไร ดีกว่าประวัติศาสตร์เสียอีก เพราะประวัติศาสตร์ได้แต่บันทึกเหตุการณ์ภายนอกที่เกิดขึ้นแล้ว ส่วนวรรณคดีแสดงอำนาจสำคัญที่อยู่ในจิตใจของประชาชน อันเป็นสมุฏฐานของเหตุการณ์ที่ปรากฏออกมาภายนอก

จากเหตุผลต่างๆ ที่ประมวลงมาทั้งหมดในข้างต้น จะเห็นได้ว่าวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลายเรื่องได้นำเสนอองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหาร ด้วยการให้รายละเอียดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม ทั้งยังใช้อาหารมาเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีอย่างที่ยังไม่พบในหลักฐานสมัยก่อนหน้า แสดงให้เห็นความสำคัญและคุณค่าของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในฐานะผลผลิตของยุคสมัย ที่สมควรจะมีการศึกษาและเผยแพร่สู่สังคมเพื่อเป็นประโยชน์ในวงกว้างต่อไป

1.2 สมมติฐานการวิจัย

วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารหลายเรื่อง เช่น **รามเกียรติ์** **ภาพย่แห่ชมเครื่องคาวหวาน** **ขุนช้างขุนแผน** **พระอภัยมณี** และ **อวาสโวิหาร** การกล่าวถึงอาหารในวรรณคดีเหล่านี้แสดงให้เห็นวัฒนธรรมอาหาร วิถีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม เช่น อาหารกับสถานภาพของคนในสังคม อาหารกับความเชื่อและประเพณี ตลอดจนอาหารกับความแตกต่างและการผสมผสานทางวัฒนธรรม

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรมที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

1.4 ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยเลือกศึกษาวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2325 – 2394) ข้อมูลวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ใช้ในการศึกษา มีทั้งสิ้น 40 เรื่อง ดังนี้

1. บทละครเรื่องอุณรุท พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก
2. บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก
3. บทละครเรื่องพระศรีเมือง พระนิพนธ์สมเด็จพระบรมราชาธิราชที่ 1
4. โคลงธรรมสุภาสิต ของพระอภิลักษณ์บุญจัน สมัยรัชกาลที่ 1
5. โคลงต้นนิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย ของพระยาตรัง
6. นิราศเมืองแกลง ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
7. นิราศพระบาท ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
8. กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
9. บทละครเรื่องอิเหนา พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
10. บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
11. บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนพิราพ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
12. บทละครเรื่องสังข์ทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
13. บทละครเรื่องไกรทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
14. บทละครเรื่องคาวี พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
15. บทละครเรื่องสังข์ศิลป์ชัย พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว
16. โคลงนิราศพระยาตรัง ของพระยาตรัง
17. สุบิน ก กา ของหมื่นพรหมสมพัตสร (นายมี)
18. บทละครนอกขุนช้างขุนแผน พระนิพนธ์ สมเด็จพระบรมราชาธิราชที่ 1
19. กฤษณาสอนน้องคำฉันท์ พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรส
20. บทละครเรื่องระเด่นลันได ของพระมหามนตรี (ทรัพย์)
21. นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
22. นิทานคำกลอนเรื่องสิงห์ไกรภพ ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
23. นิราศภูเขาทอง ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
24. นิราศวัดเจ้าฟ้า ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)

25. นิราศอิเหนา ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
26. โคลงนิราศสุพรรณ ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
27. รำพันพิลาป ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
28. นิราศพระปฐม ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
29. นิราศเมืองเพชร ของพระสุนทรโวหาร (ภู่)
30. นิราศกลาง ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี)
31. นิราศเดือน ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี)
32. นิราศพระแท่นดงรัง ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี)
33. นิราศสุพรรณ ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี)
34. อาวาสโวหาร สันนิษฐานว่าเป็นของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี)
35. กลอนเพลงยาวเรื่องหม่อมเบ็ดสวรรค์ ของคุณสุวรรณ
36. กลอนเพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรกรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ ของคุณสุวรรณ
37. โคลงภาพคนต่างภาษา ของกวีราชสำนักสมัยรัชกาลที่ 3
38. โคลงภาพเรื่องรามเกียรติ์ ของกวีราชสำนักสมัยรัชกาลที่ 3
39. เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน ผลงานของกวีหลายท่านในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น
40. ร่ายยาวมหาเวสสันดรชาดก ผลงานของกวีหลายท่านในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

1.5 วิธีการดำเนินการวิจัย

1. สืบค้นวรรณคดีก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ และวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเรื่องต่างๆ อย่างละเอียด และคัดเฉพาะวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ปรากฏวัฒนธรรมอาหาร เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลสำหรับการศึกษา
2. สืบค้นและศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งเอกสารทางประวัติศาสตร์ งานวิจัย ตำรา และหนังสือต่างๆ เพื่อศึกษาบริบททางประวัติศาสตร์ ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย
3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น กับสังคมวัฒนธรรม
4. วิเคราะห์บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีเรื่องต่างๆ
5. นำเสนอผลการวิจัย สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

1.6 ข้อตกลงเบื้องต้น

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วยอาหาร การแสวงหาอาหาร การผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรุงอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร ซึ่งรวมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ในการกินอาหาร วิธีการกินอาหาร และวาระโอกาสในการกินอาหาร

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีกับบริบททางสังคม วัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น
2. ทำให้เห็นความสำคัญของการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

1.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ งานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีและการสร้างสรรค์เชิงวรรณศิลป์ และงานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารด้านประวัติและพัฒนาการ และงานวิจัยที่มุ่งศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในประเพณีพิธีกรรม ดังนี้

1.8.1 งานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีและการสร้างสรรค์เชิงวรรณศิลป์

งานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีและบทบาทของอาหารในการสร้างสรรค์เชิงวรรณศิลป์มีจำนวนค่อนข้างมาก เช่น

บทความเรื่อง **อาหาร-สตรี-วรรณคดี-สังคม** ของ เยาวนุช อินทรเดโชกุล (2521) ศึกษา **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ในมิติด้านความสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม เยาวนุชเห็นว่า **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** แสดงถึงพระอัจฉริยภาพของกวีในการเลือกใช้อาหารเป็นความเปรียบกับหญิงคนรัก ซึ่งไม่เคยปรากฏในวรรณคดีเรื่องใดมาก่อน และสะท้อนภาพชนชั้นสูงของกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ที่มีความเป็นอยู่อย่างประณีต อย่างไรก็ตามการนำเสนออาหารที่ประณีต สวยงาม เชื่อมโยงกับผู้หญิง สะท้อนชีวิตของผู้หญิงในราชสำนักที่ต้องใช้เสน่ห์ปลายจวักมัดใจผู้ชาย เพราะประเพณีการมีภรรยา

หลายคนในกลุ่มชนชั้นสูง ผู้หญิงในยุคสมัยนั้นจึงมีฐานะเป็นเพียงดอกไม้ที่รอคอยการชมเชยจากผู้ชาย และบทบาทสตรีถูกจำกัดในวงแคบเฉพาะเรื่องในครัว เป็นการมองข้ามพลังสร้างสรรค์ส่วนอื่นๆ ของสตรี การศึกษาสังคมจากวรรณคดีจึงทำให้เห็นว่าธรรมเนียมปฏิบัติแบบใดควรรักษา และสิ่งใดที่ควรเปลี่ยนแปลงเพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัย

ผู้วิจัยเห็นด้วยว่า**ภาพย์แห่งเครื่องควาหวาน**สะท้อนพระอัจฉริยภาพของกวีในการสร้างลักษณะใหม่และสะท้อนความประณีตของวัฒนธรรมราชสำนัก ส่วนที่สะท้อนบทบาทสตรีในข้างต้น ทำให้เกิดการต่อยอดความคิดไปอีกมุมมองหนึ่ง ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อการอภิปรายความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม และบทบาทของอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบทบาทของตัวละครหญิงต่อไป

บทความเรื่อง **ภาษากับอาหาร** ของ สุภัทญา สุจฉายา (2548) มุ่งศึกษาอาหารและวัฒนธรรมการกินของคนไทยที่บันทึกไว้ในภาษาไทย แบ่งได้เป็น 3 หมวด คือ คำศัพท์ สำนวน ภาษิต และวรรณกรรมกับอาหาร ผลการศึกษาพบว่าภาษามีความสำคัญต่อการบันทึกวัฒนธรรมอาหาร คำศัพท์ในภาษาไทยที่สื่อความหมายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีจำนวนมาก จำแนกได้ 4 กลุ่ม คือ คำศัพท์เกี่ยวกับสิ่งที่นำมาใช้เป็นอาหาร คำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหาร คำศัพท์ชนิดของอาหาร และคำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องครัว สำนวนภาษิตช่วยสะท้อนค่านิยมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร ส่วนวรรณกรรมช่วยบันทึกภาพสังคมและทำให้คนรุ่นหลังได้รู้ว่าคนสมัยนั้นๆ มีวัฒนธรรมอาหารอย่างไร นอกจากนี้ภาษายังช่วยสะท้อนความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารตามพัฒนาการของสังคมด้วย ภาษาไทยจึงเป็นเครื่องมือบันทึกวัฒนธรรมอาหารสำคัญที่ไม่ควรละเลย

ผลการศึกษาในข้างต้นนี้เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวรรณกรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างมาก สามารถใช้เป็นกรอบความคิดสำคัญประการหนึ่งในการวิเคราะห์และอภิปรายความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม ตลอดจนความสำคัญของวรรณคดีในฐานะบันทึกวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับบริบทของยุคสมัย

วิทยานิพนธ์เรื่อง **การวิเคราะห์เปรียบเทียบอุปลักษณะในบทอัครรย์ของวรรณกรรมไทย** ของการุญญา พนมสุข (2549) มุ่งศึกษาอุปลักษณะเชิงมนทัศน์ในบทอัครรย์ของวรรณกรรมไทยตามแนวคิดทฤษฎีภาษาศาสตร์ปริชานของเลคอฟฟ์และจอห์นสัน โดยกำหนดขอบเขตตั้งแต่วรรณคดีสมัยอยุธยา ถึง สมัยรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2546 ข้อคิดเห็นที่น่าสนใจของวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ คือ ข้อสังเกตว่า มีเพียงวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเท่านั้นที่ใช้รสชาติอาหารเพื่อเปรียบกับรสชาติจากการสังวาส

ข้อสังเกตดังกล่าวทำให้เห็นลักษณะเฉพาะของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และเป็นประโยชน์ต่อการต่อยอดศึกษาบทบาทของอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ ในประเด็นด้านการใช้อาหารเป็นความเปรียบกับผู้หญิงกับเพศรส ซึ่งพบในวรรณคดีเรื่องต่างๆ หลายเรื่องด้วย

บทความเรื่อง **อาหารไทยในรามเกียรติ์** ของ นวลนภา สุขหมื่น (2549) ศึกษาอาหารของตัวละครยักษ์ ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ผลการศึกษาพบว่า การนำเสนออาหารในวรรณคดีสัมพันธ์กับการนำเสนอลักษณะของตัวละครยักษ์ อาหารชนิดต่างๆ ที่นวลนภาสรุปว่าเป็นอาหารภาคเหนือ เช่น อั่ว ยำ และอาหารอีสาน เช่น คั่ว ปิ้ง ช่วยเสริมความเป็นชนบทของเมืองลγκα และสร้างสีสันแก่วรรณคดีที่รับอิทธิพลจากต่างชาติด้วยการสอดแทรกวัฒนธรรมไทยเข้าไป

บทความเรื่องนี้ นับเป็นเรื่องแรกๆ ที่มองเห็นความสำคัญของอาหารและการกินในวรรณคดีเรื่องรามเกียรติ์ กระนั้นบทความเรื่องนี้ก็ยังมีบางประเด็นที่น่าพิจารณา และต่อยอดไปอภิปรายเพิ่มเติม เช่น ประเด็นเรื่องชนิดอาหาร และประเด็นเรื่องอาหารในงานเลี้ยง

บทความเรื่อง **ภาพย์แห่งเครื่องควาหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย: อาหารกับอารมณ์สะเทือนใจ** ของ สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (2550) บทความนี้มุ่งศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอารมณ์สะเทือนใจในภาพย์แห่งเครื่องควาหวาน ผลการวิจัยพบว่าภาพย์แห่งเครื่องควาหวานเป็นบทกวีรัก โดยเป็นการผสมผสานของภาพย์แห่งเรือกับลีลาแบบนิราศ อาหารในภาพย์แห่งเครื่องควาหวาน เป็นศิลปะอันประณีต เป็นสื่อด้านรูป รส กลิ่น เสียง อาหารยังเป็นสิ่งแทนตัวหญิงคนรักและช่วยสร้างอารมณ์สะเทือนใจแก่กวี ทั้งปิติยินดี และทุกข์อาลัย นอกจากนี้ อาหารยังมีความหมายในฐานะศิลปกรรมชั้นสูงแห่งราชสำนักและเป็นสัญลักษณ์แทนความยิ่งใหญ่แห่งสถาบันพระมหากษัตริย์เทียบเคียงกับกระบวนเรือพระราชพิธีได้ ภาพย์แห่งเครื่องควาหวานจึงเป็นหลักฐานสำคัญของการรังสรรค์บทกวีรัก ในรูปแบบอลังการที่สะท้อนทัศนคติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารและความยิ่งใหญ่ของความรัก

ผู้วิจัยเห็นว่าบทความวิจัยเรื่องนี้ได้ให้ข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ยิ่ง และสามารถต่อยอดไปศึกษาได้ทั้งในประเด็นเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม และบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการสร้างวรรณศิลป์

บทความเรื่อง **อาหารการกินกับวรรณกรรม** ของ นพพร ประชากุล (2552) (พิมพ์ครั้งแรก 2540) เสนอว่าอาหารเป็นวัตถุดิบหนึ่งที่นักประพันธ์เลือกใช้ในการสร้างสรรค์วรรณกรรมตามแง่มุมที่ต้องการ สามารถจำแนกแนวทางการนำเสนออาหารในวรรณกรรมได้เป็น 3 แนว คือ แนวสำนึกนิยม

แนวสุนทรียะ และแนวปรัชญา นวนิยายเรื่อง **ลูกอีสาน** นำเสนออาหารแนวสังขนิม **ภาพย์เห่ชมเครื่องควาหวาน** นำเสนออาหารในแนวสุนทรียะ และวรรณกรรมตะวันตก เรื่อง **A la Recherche du temps perdu** ของ มาร์แซ็ล พรุสต์ นำเสนออาหารในแนวปรัชญา ในการศึกษา **ภาพย์เห่ชมเครื่องควาหวาน** นั้น นพพร เสนอความเห็นว่าการพรรณนาคุณลักษณะอาหารเชื่อมโยงเข้ากับเพชรส ไม่พบว่ามีปรากฏในวรรณคดียุคก่อนหน้า วรรณกรรมเรื่องนี้ได้สะท้อนให้เห็นทัศนคติใหม่ของราชสำนักรัตนโกสินทร์ตอนต้น สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์พูนสุขทางโลกอย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อน

ข้อคิดเห็นนี้ เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ ซึ่งทำให้เห็นลักษณะเฉพาะของวรรณคดีที่สัมพันธ์กับบริบทของยุคสมัยได้

งานวิจัยเรื่อง **ภาพย์เห่ชมเครื่องควาหวาน ภาพย์เห่นิราศแรมรสร้าง** ของ ชลดา เรื่องรักซ์ ลิขิต (2552) มุ่งแสดงให้เห็นว่า **ภาพย์เห่ชมเครื่องควาหวาน** เป็นวรรณคดีประเภทนิราศ เพราะปรากฏการคร่ำครวญเกี่ยวกับความรักและความโศกเพราะการพลัดพรากซึ่งเชื่อมร้อยเนื้อหาทั้งหมดอย่างเป็นเอกภาพ ในประเด็นเรื่องอาหาร ชลดาเสนอความคิดเห็นว่าอาหารในวรรณคดีเรื่องนี้มีความสำคัญในฐานะสื่อแสดงอารมณ์โศกของกวี กลวิธีสำคัญ คือการกล่าวถึงชื่ออาหาร พร้อมองค์ประกอบต่างๆ เช่น วิธีการปรุง รสชาติ เพื่อเชื่อมโยงกับนางอันเป็นที่รัก ถือเป็น การนำเสนออย่างที่ไม่เคยปรากฏในวรรณคดียุคก่อนหน้า นอกจากนี้ **ภาพย์เห่ชมเครื่องควาหวาน** ยังแสดงให้เห็นการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารของราชสำนักด้วย

ผู้วิจัยเห็นว่างานวิจัยเรื่องนี้มีประโยชน์ต่อการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีทั้งในด้านสังคมวัฒนธรรม เพราะมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด และผู้วิจัยเห็นด้วยว่าการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีเรื่องนี้มีความสำคัญต่อการนำเสนอความคิด ความรู้สึกต่อผู้หญิง และเป็นลักษณะเด่นที่ต่างไปจากวรรณคดีสมัยก่อนหน้า ซึ่งสามารถต่อยอดไปอภิปรายเพิ่มเติมได้

บทความเรื่อง **สมเด็จพระปียมหาราชกับอาหาร: ภาพสะท้อนจากพระราชนิพนธ์** ของ สุนันท์ อัญชลินกุล (2552-2553) มุ่งศึกษาเรื่องเกี่ยวกับอาหารที่ปรากฏในพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว 2 เรื่อง คือ **เสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5** และ **ไกลบ้าน** พบว่าอาหารการกินสะท้อนพระราชจริยาวัตรที่งดงาม แม้จะทรงเป็นพระเจ้าแผ่นดิน แต่ก็ทรงโปรดการทำครัวด้วยพระองค์เอง ทรงคิดสูตรอาหารที่เหมาะสมกับสถานการณ์ และโปรดเสวยอาหารไทย นอกจากนี้วรรณคดีทั้งสองเรื่องยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตด้านอาหารการกินในสมัยรัชกาลที่ 5 ด้วย

ข้อสรุปดังกล่าวนี้สะท้อนให้เห็นความสำคัญของอาหารในวรรณคดีหลังสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ทั้งการสะท้อนลักษณะนิสัยของเจ้าของงานประพันธ์ในฐานะผู้ปรุงอาหาร และสะท้อนสังคม

วัฒนธรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการต่อยอดมาศึกษาความสำคัญของอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้

บทความ เรื่อง **ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมจากอาหารการกินในวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน** ของ สิริรัตดา สุขทรัพย์ (2553) มุ่งอธิบายอาหารในเสภาขุนช้างขุนแผนในมิติสังคม วัฒนธรรม โดยแสดงให้เห็นว่าอาหารใช้เป็นเครื่องบ่งบอกสถานภาพของบุคคล เป็นเครื่องมือแสดงความมีฐานะทางสังคม และแสดงความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวซึ่งเกี่ยวข้องกับบทบาทของผู้หญิงในครอบครัว

บทความนี้ได้แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างอาหารในวรรณคดีกับมิติทางสังคม แต่ยังไม่มีการศึกษาภาพของวัฒนธรรมอาหาร ที่สัมพันธ์กับสังควัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

บทความเรื่อง **อาหารการกินในวรรณกรรมเรื่องพระอภัยมณี** ของ มาลีทัต พรหมทัตตเวที (2555) จำแนกอาหาร ในวรรณคดีเรื่อง**พระอภัยมณี** ออกเป็น 11 ประเภท คือ อาหารหลัก อาหารว่าง อาหารนักรบวช อาหารที่เป็นเครื่องเสวย อาหารที่เป็นกับแกล่อม อาหารหวาน อาหารคนเจ็บ อาหารในงานเลี้ยง อาหารที่เป็นเครื่องเช่นสังเวศ อาหารคนชนป่าเถื่อน และอาหารของมนุษย์ แสดงให้เห็นว่าสุนทรภู่มิมีความรู้เรื่องอาหารการกินเป็นอย่างดี

บทความนี้ช่วยแสดงให้เห็นความหลากหลายของอาหารในเรื่อง**พระอภัยมณี** ซึ่งเอื้อต่อการต่อยอดไปศึกษาในมิติทางสังคมวัฒนธรรม และพิจารณาร่วมกับวรรณคดีเรื่องอื่นๆ เพื่อให้เห็นภาพวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีได้ชัดเจนขึ้น

บทความเรื่อง **น้ำตาลและอ้อยในวรรณคดี** ของ เสาวณิต วิงวอน (2555) พิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2542 บทความนี้ชี้ให้เห็นความสำคัญของอ้อยและน้ำตาลที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยต่างๆ ทั้งเป็นอาหาร เป็นความเปรียบเพื่อสื่อถึงชีวิตหรือแง่มุมต่างๆ ของชีวิต และใช้ในประเพณีพิธีกรรม ศักดิ์สิทธิ์ แสดงให้เห็นว่าสังคมไทยคุ้นเคยกับอ้อยและน้ำตาล ขณะเดียวกันอ้อยและน้ำตาลก็สะท้อนความเป็นไทยผ่านวรรณคดีอย่างชัดเจน

ผู้วิจัยเห็นว่า บทความนี้เป็นตัวอย่างที่ดีในการศึกษาองค์ประกอบเกี่ยวกับอาหารในวรรณคดี เพื่อทำความเข้าใจสังคมวัฒนธรรมไทย และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้

วิทยานิพนธ์ เรื่อง **ความเปรียบเกี่ยวกับอาหารในอรรถกถาชาดก: เหตุแห่งทุกข์และหนทางดับทุกข์** ของ รัชนิกร รัชตกรตระกูล (2556) ศึกษาอาหารในฐานะกลวิธีการสร้างความเปรียบ

ในวรรณคดีพุทธศาสนา ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าความเปรียบเกี่ยวกับอาหารเป็นกลวิธีทางวรรณศิลป์ที่โดดเด่นในอรรถกถาชาดก และมีลักษณะเป็นชุดความเปรียบ ทั้งการเปรียบด้วยอาหารในทางตรง และการเปรียบทางอ้อม เช่น การใช้กริยาการกิน หรือรสชาติอาหารมาสร้างเป็นความเปรียบเพื่อสื่อสารธรรมเรื่องเหตุแห่งทุกข์ และการพ้นทุกข์ ตลอดจนการแสดงให้เห็นแนวคิดเรื่องอริยสัจสี่อย่างชัดเจน การใช้ความเปรียบเกี่ยวกับอาหารยังช่วยให้บรรลุพันธกิจของอรรถกถาชาดกซึ่งมุ่งให้เกิดปัญญาผ่านการใช้ภาษาที่ประณีตงดงาม

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ชี้ให้เห็นว่าในคัมภีร์พุทธศาสนา ก็มีการนำอาหารมาใช้เป็นความเปรียบเพื่ออบรม ชัดเกลาจิตใจ และปัญญาของศาสนิกชนให้อยู่ในครรลองคลองธรรม และหลุดพ้นจากทุกข์ลักษณะเช่นนี้สามารถประยุกต์ใช้ในการศึกษาเรื่องอาหารที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมของตัวละครในวรรณคดีเรื่องต่างๆ ได้

บทความเรื่อง **อุปลักษณ์อาหารการกินในบทอัครจรรย์** ของ ปัทมา คำประสิทธิ์ (2557) มุ่งศึกษาอุปลักษณ์เกี่ยวกับอาหาร รสชาติอาหาร และพฤติกรรมการกิน ในบทอัครจรรย์ในวรรณคดีไทยสมัยอยุธยาตอนต้นถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ผลการศึกษาพบว่ากวีมีมโนทัศน์ในการมองเรื่องเพศกับเรื่องอาหารเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการดำเนินชีวิต และการใช้อาหารเป็นอุปลักษณ์ในบทอัครจรรย์แสดงให้เห็นอำนาจที่ผู้ชายมีเหนือผู้หญิง

การศึกษาในบทความนี้ เป็นการต่อยอดจากงานวิจัยก่อนหน้านี้ที่ศึกษาบทอัครจรรย์ในวรรณคดีเช่นกัน ซึ่งทำให้เห็นว่าอาหารเข้ามามีบทบาทในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีมากยิ่งขึ้น และบทบาทดังกล่าวยังมีความสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการนำไปพิจารณาและอภิปรายร่วมกับวรรณคดีเรื่องอื่นๆ ที่ผู้วิจัยพบว่ามีการใช้อาหารเป็นความเปรียบเกี่ยวกับเรื่องเพศแต่ไม่ได้ปรากฏในบทอัครจรรย์ ซึ่งจะช่วยให้เห็นภาพรวมของความเป็นชุดความเปรียบได้ชัดเจนขึ้น

บทความวิจัย เรื่อง **พระอภัยไม่เคยเสวยเหล้า อาหารการกินกับมิติทางสังคมและวัฒนธรรม** ของ สุวรรณา เกรียงไกรเพชร (2557) พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรก พ.ศ. 2548 มุ่งศึกษาอาหารในวรรณคดีเรื่อง**พระอภัยมณี**และ**ขุนช้างขุนแผน**ในมิติทางสังคมวัฒนธรรม ผลการศึกษาพบว่าการกินข้าวกินปลา การกินอาหารดิบ อาหารสุก และ การกินเลี้ยงกินเหล้า สะท้อนถึงสถานะความเป็นอยู่ การจำแนกพวกหรือกลุ่ม การกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่ม ตลอดจนการเรียนรู้วัฒนธรรมของกลุ่มชนอื่น การวิเคราะห์เน้นการพิจารณาเฉพาะตัวบทวรรณคดีเป็นสำคัญ มากกว่าจะมุ่งแสดงให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างอาหารในวรรณคดีกับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น หรือเพื่อให้เห็นภาพของวัฒนธรรมอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

บทความวิจัยเรื่องนี้จึงเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาอาหารการกินในวรรณคดีในมิติเชิงสังคมวัฒนธรรม โดยสามารถต่อยอดไปใช้ในการอภิปรายควบคู่กับบริบททางสังคมวัฒนธรรมของยุคสมัยที่มีการสร้างงานได้

บทความเรื่อง **อาหารบนจานยักษ์** ของ สุชาติ พงษ์พานิช (2558) ศึกษาชนิดอาหารทั้งหมดที่ปรากฏเฉพาะในการกินเลี้ยงของตัวละครยักษ์ ในบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก โดยตั้งข้อสังเกตว่ามีอาหารชนิดทอดมันเป็นจำนวนมาก อาจเป็นเพราะรัชกาลที่ 1 โปรดเสวย และแสดงความคิดเห็นว่าการที่ไม่ปรากฏอาหารเหมือนใน **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** อาจเป็นเพราะอาหารเหล่านั้นยังไม่มีในสมัยรัชกาลที่ 1

บทความวิจัยเรื่อง **ปลาทุสุริยวงษ์: จากจานอาหารสู่ (การล้อ) นิทานจักรๆ วงศ์ๆ** ของ อาทิตย์ ดรณัยธร (2558) มุ่งศึกษาวรรณกรรมเรื่อง **ปลาทุสุริยวงษ์** ภาคต้นในฐานะวรรณกรรมล้อนิทานจักรๆ วงศ์ๆ ทั้งขนบด้านตัวละคร โครงเรื่อง ขนบทางวรรณศิลป์อื่นๆ ทั้งบทครวญ บทชมทัพ ตลอดจนการล้อพฤติกรรมของปลา และชะตากรรมของปลาที่ต้องเป็นอาหารมนุษย์ แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์และความสามารถของผู้ประพันธ์ งานวิจัยเรื่องนี้น่าสนใจอย่างมากเพราะแม้จะไม่ได้อยู่ในขอบเขตของยุคสมัยที่วิทยานิพนธ์เรื่องนี้ศึกษา แต่ทำให้เห็นได้ชัดเจนว่าหลังจากสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นแล้ว วัฒนธรรมอาหารยังคงได้รับความสำคัญในฐานะวัตถุดิบที่กวีเลือกนำมาสร้างสรรค์วรรณคดี

บทความวิจัยเรื่อง **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานถึงกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง: แรงบันดาลใจและความคิดสร้างสรรค์** ของ ชูชาติ คุ่มขำ (2558) มุ่งศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และ **กาพย์เห่ชมเครื่องว่าง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยแสดงความคิดเห็นว่า **กาพย์เห่ชมเครื่องว่าง** รับอิทธิพลจาก **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** เพียงบางส่วนดังที่ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต กล่าวในงานวิจัยเรื่อง **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน กาพย์เห่นิราศแรมรสร้าง** เพราะมีวัตถุประสงค์ในการแต่งแตกต่างกัน ชูชาติ คุ่มขำ แสดงความคิดเห็นว่ากาพย์เห่ทั้งสองเรื่องนี้แสดงถึงความเอาพระทัยใส่ในรายละเอียดของเครื่องเสวย ผ่านประดิษฐ์กรรมแห่งภาษา ซึ่งแสดงให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในทัศนคติของสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่สืบเนื่องไปถึง **กาพย์เห่ชมเครื่องว่าง** ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการอภิปรายผลการศึกษาต่อไป

การศึกษาเอกสารและงานวิจัยกลุ่มที่ศึกษาอาหารในวรรณคดี ทำให้เห็นคุณค่าของอาหารและการกินต่อการสร้างสรรค์วรรณคดี ตลอดจนคุณค่าของวรรณคดีในการบันทึกสังคมวัฒนธรรม อย่างไรก็ตาม การศึกษาอาหารในวรรณคดีมักจำกัดอยู่เฉพาะวรรณคดีเฉพาะเรื่อง เช่น **ภาพยี่เห่ชมเครื่องคาวหวาน** **เสภาขุนช้างขุนแผน** และนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** นอกจากนี้ยังไม่พบว่ามีงานวิจัยเรื่องใดที่มีการศึกษาอาหารในวรรณคดีเพื่อให้เห็นภาพของ “วัฒนธรรมอาหาร” ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างครอบคลุม และสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จึงมุ่งศึกษาวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เพื่อให้เห็นว่าการนำเสนอเรื่องวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีมีนัยสำคัญต่อการทำความเข้าใจวัฒนธรรมในยุคสมัยที่มีการสร้างงานและจะช่วยให้เข้าใจลักษณะเฉพาะของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

1.8.2 กลุ่มที่ศึกษาประวัติและพัฒนาการของวัฒนธรรมอาหาร

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทยในมิติประวัติศาสตร์ โดยมากมุ่งแสดงให้เห็นพัฒนาการของอาหารและการกินในสังคมไทย ทั้งความสืบเนื่องจากยุคสมัยก่อนหน้า และความเปลี่ยนแปลงจากยุคสมัยก่อนหน้า พัฒนาการที่เกิดขึ้นนั้นสัมพันธ์กับบริบททางประวัติศาสตร์ การเมืองการปกครอง สังคม หรือเศรษฐกิจ งานวิจัยบางส่วนในกลุ่มนี้ได้ใช้ข้อมูลจากวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นบางเรื่องมาใช้ในการศึกษา ดังนี้

วิทยานิพนธ์เรื่อง **Thai Elites and the construction of socio-cultural Identity through food consumption** ของ Marilyn Diana Walker (2535) ศึกษารูปแบบการบริโภคของชนชั้นนำในสังคมไทยใน พ.ศ. 2535 และวิเคราะห์อัตลักษณ์ของชนชั้นนำ ตามแนวคิดของ Pierre Bourdieu ทำให้เห็นอัตลักษณ์ของชนชั้นนำ เช่น รู้จักปรับตัวและดัดแปลงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการ และนำวัฒนธรรมตะวันตกมาใช้เพื่อแสดงความเป็นตัวตน โดยการตีความและสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมใหม่ อาหารจึงถือเป็นสัญลักษณ์ของกลุ่มชนชั้นนำได้ ข้อคิดเห็นที่น่าสนใจของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ คือ ความสำคัญยุคสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนับแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ในฐานะของการสร้างบ้านเมืองใหม่ ที่มีเมืองหลวงเป็นศูนย์กลางแห่งความเจริญทั้งทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม ส่งผลต่อความหลากหลายของอาหารที่เข้ามารวมกันอยู่ในเมืองหลวงแห่งนี้ นอกจากนี้พระมหากษัตริย์และพระราชวงศ์ยังทรงสร้างวัฒนธรรมชั้นสูงขึ้นผ่านหลักฐานต่างๆ แสดงถึงความเป็นเจ้าของวัฒนธรรมของชนชั้นสูงรวมมาถึงด้านอาหารด้วย ข้อคิดเห็นนี้มีประโยชน์อย่างมากต่อการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง

วัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในฐานะผลผลิตของยุคสมัยที่เกิดจาก กวีชนชั้นสูง

วิทยานิพนธ์เรื่อง **อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น** ของ กมล-ทิพย์ จ่างกมล (2545) มุ่งศึกษากระบวนการสร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้นของกลุ่มชนชั้นนำสยามในสมัย รัชกาลที่ 4 – 5 (พ.ศ. 2394 – 2453) ผ่านวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะด้านวิถีปฏิบัติในการกิน พบว่า ชนชั้นปกครองตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ ได้สร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้นตามแนวคิด “ผู้ดี” ด้วยการยึด หลักการกินตามแบบพุทธศาสนา มาสร้างมาตรฐานและความแตกต่างระหว่างชนชั้น และในสมัย รัชกาลที่ 4 – 5 ได้รับวัฒนธรรมตะวันตก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิธีการกินเป็นการใช้ช้อนส้อม มีการกำหนดมารยาทในโต๊ะอาหารตามวัฒนธรรมกินเลี้ยงของตะวันตก ทำให้ชนชั้นนำสยามขณะนั้น สร้างความเป็น “ผู้ดีสมัยใหม่” ผ่านวิถีปฏิบัติที่ประยุกต์มาจากวัฒนธรรมตะวันตก

ประเด็นที่กมลทิพย์เสนอนั้นมีประโยชน์ต่อการนำมาศึกษาต่อยอดความคิด โดยเฉพาะการ นำข้อมูลวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมาเป็นส่วนหนึ่งในการอภิปราย เช่น การศึกษาวรรณคดี คำสอนหญิงแล้วสรุปว่าผู้ชายมีอำนาจในการกำหนดกรอบเกณฑ์การกินของผู้หญิง หรือการพิจารณา พฤติกรรมการกินเฉพาะตัวละครชุกชุก ใน **มหาเวสสันดรชาดก** และ **ขุนช้าง** ใน **เสภาขุนช้าง** **ขุนแผน** แล้วสรุปว่าชนชั้นปกครองมักสร้างภาพลักษณ์ของผู้ที่กินไม่ดีผ่านตัวละครชนชั้นใต้ปกครอง ซึ่ง หากพิจารณาวรรณคดีหลายเรื่องประกอบกัน ก็จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวรรณกรรมอาหารในมิติ ทางสังคมวัฒนธรรมโดยใช้วรรณคดีเป็นข้อมูลหลักได้ลุ่มลึกขึ้น

วิทยานิพนธ์ เรื่อง **การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534** ของ เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล (2548) มุ่งศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหาร ของคนไทยในเขตเมืองหลวง พ.ศ. 2394-2534 โดยใช้กระบวนการวิจัยทางประวัติศาสตร์ พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของไทยตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว จนถึงการรัฐประหารโดย ร.ส.ช. คือ อิทธิพลการบริโภคแบบต่างชาติ โดยเฉพาะแบบ ตะวันตก และนโยบายทางการเมือง อย่างนโยบายรัฐนิยมของ จอมพล ป. พิบูลสงคราม การส่งเสริม ให้กินกล้วยเดี่ยว ซึ่งการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารส่งผลกระทบต่อสังคมและเศรษฐกิจ

วิทยานิพนธ์เรื่องนี้มุ่งแสดงว่าวัฒนธรรมอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นสืบเนื่องมาจาก สมัยอยุธยา ด้วยการกินข้าวปลาและน้ำพริกเป็นหลัก และมีอาหารจีนมากยิ่งขึ้นเนื่องมาจากปัจจัย ทางสังคม การปกครอง และเศรษฐกิจ โดยนำข้อมูลจากวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้นส่วนหนึ่งมาใช้ เป็นหลักฐานทั้ง **นิราศสุพรรณ** และ **นิราศวัดเจ้าฟ้า** ของสุนทรภู่ ในฐานะที่บันทึกวัฒนธรรมอาหารของ

ราชกร และภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน ในฐานะบันทึกอาหารของราชสำนัก แต่ยังไม่ได้แสดงถึงลักษณะเฉพาะเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

วิทยานิพนธ์เรื่อง **ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย** ของ ระดม พบประเสริฐ (2549) มุ่งศึกษาวิวัฒนาการของวัฒนธรรมการกินอาหารไทยที่เปลี่ยนแปลงภายใต้อิทธิพลของรัฐที่มีผลต่อความเป็นอยู่ของประชาชน โดยวิธีทางประวัติศาสตร์ พบว่าในช่วงก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครอง รัฐไม่ได้ให้ความใส่ใจการกินอยู่ของผู้ใต้ปกครองในด้านโภชนาการ แต่ใช้กลไกอุดมการณ์เป็นเครื่องมือในการปลูกฝังกรอบจำกัดความคิดความเชื่อเกี่ยวกับการกิน ต่อมาเมื่อรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามได้ใส่ใจในเรื่องการกินอยู่ของผู้ใต้ปกครองเนื่องจากรัฐได้ใช้วัฒนธรรมการกินเป็นเครื่องแสดงความเจริญของชาติ และเมื่อประเทศไทยได้เปิดรับระบบทุนนิยมในรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ทำให้ระบบการผลิตจากเดิมที่เป็นแบบเลี้ยงชีพ (Self-Sufficient Economy) เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อตลาด (Market Economy) ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ขณะเดียวกันก็ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นด้วย

วิทยานิพนธ์เรื่อง **What is Thai Cuisine? Thai Culinary Identity Construction from the Bangkok Dynasty to its revival** ของภาณุ วงศ์ช่อม (2553) Thesis (M.A.) National University of Singapore มุ่งศึกษาการสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารไทยสมัยใหม่ โดยใช้วิธีการศึกษาทางสังคมวิทยา พบว่า การสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารไทยในสมัยใหม่มีกระบวนการพัฒนาเปลี่ยนแปลงมากกว่าสองศตวรรษ เริ่มจากชนชั้นนำสมัยรัตนโกสินทร์เป็นผู้สร้างอัตลักษณ์อาหารไทยจากการมีปฏิสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอื่นๆ ซึ่งปัจจัยสำคัญคือ การทำสนธิสัญญาเบาว์ริง ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงทางด้านการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม หลักฐานด้านวรรณคดีที่ใช้ในการศึกษา คือ **ภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน** โดยถือเป็นบันทึกอาหารและต้นแบบความรู้การครัวในราชสำนักสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ส่งอิทธิพลอย่างมากต่อการสร้างมาตรฐานอาหารการกินของชนชั้นสูงใน **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์** และกลายเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยในปัจจุบัน

ทัศนะจากวิทยานิพนธ์ดังกล่าวมีคุณค่าต่อการนำมาศึกษาต่อยอดไปได้ เช่น ชนชั้นปกครองใช้วรรณคดีเป็นเครื่องมือในการนำเสนออุดมคติเรื่องมาตรฐานอาหารการกินที่ดีสู่สาธารณะเป็นครั้งแรก และ **ภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน** สื่อถึงความมั่งคั่งบริบูรณ์ของรัตนโกสินทร์ที่เทียบเทียมหรือยิ่งกว่าอยุธยา และแสดงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สะท้อนความสำคัญของข้อมูลวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

รายงานการวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน : มิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม** ของ โดม ไกรปกรณ์ (2554) มุ่งศึกษาความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่ช่วงสมัยอยุธยา จนถึงช่วยสมัยรัชกาลที่ 9 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ด้วยมุมมองด้านการเมืองวัฒนธรรมที่มีจุดเน้นคือ ความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างคนต่างชนชั้น ผลการศึกษาพบว่า อาหารการกินของผู้คนในดินแดนไทย มีความเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่สลับซับซ้อนมากขึ้นตามความเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม และเป็นปัจจัยประการหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์เชิงอำนาจของคนในสังคม ทั้งความแตกต่างทางชนชั้นในแง่การผลิต และวิถีการบริโภคอาหาร เฉพาะในช่วงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งโดม ไกรปกรณ์ จัดว่าอยู่ในสมัยเก่าร่วมกับสมัยอยุธยา และมุ่งนำเสนอว่ายุคสมัยเก่านี้มีความสอดคล้องสัมพันธ์กันคือ ข้าวยังเป็นอาหารหลัก และมีการนำวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนอื่น เช่น จีน แขก และตะวันตก มาปรับให้สอดคล้องกับความต้องการของคนไทย

บทความเรื่อง **มุสลิมกับตำรับอาหารไทย** ของ สุกัญญา สุจฉายา (2555) ศึกษาวัฒนธรรมอาหารมุสลิมที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสำรับอาหารไทย ทั้งอาหารของกลุ่มแขกเทศ หรือแขกเปอร์เซีย และแขกยะวา-มลายู เนื่องมาจากบริบททางประวัติศาสตร์ที่มีแขกหลายกลุ่มเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนไทยทั้งสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ บางกลุ่มเข้ามาค้าขาย และรับราชการในตำแหน่งสำคัญ อาหารแขกหลายชนิดเข้ามาผสมผสานในสำรับอาหารไทย ได้ถูกปรับให้สอดคล้องกับรสนิยมของคนไทย แสดงให้เห็นความใจกว้างและความสามารถในการเลือกรับและผสมผสานปรุงแต่งรสอาหาร ในบทความนี้สุกัญญาได้ยกตัวอย่างจากวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เพื่อเป็นหลักฐานให้เห็นชัดเจนว่ามีอาหารมุสลิมเข้ามาผสมผสานในสำรับไทย เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน และเสภาขุนช้างขุนแผน**

วิทยานิพนธ์เรื่อง **อารยะและหลากหลายวัฒนธรรม: อาหารชาววังและวัฒนธรรมอาหารราชสำนักในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว** ของ ลฎาภา พูลโพธิ์ทอง (2556) มุ่งศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารราชสำนักและการบริโภคในสมัยรัชกาลที่ 5 พบว่า ยุคสมัยนี้เกิดความเปลี่ยนแปลงสำคัญที่แตกต่างจากสมัยก่อนหน้า คือ ความพยายามของชนชั้นสูงซึ่งถือเป็นตัวแทนของชาวสยามที่จะปรับเปลี่ยนวิธีการบริโภคแบบเดิม มาเป็นแบบที่เลือกรับและปรับเปลี่ยนจากวัฒนธรรมตะวันตกโดยคงเอกลักษณ์ของ “ความเป็นไทย” ไว้ นับเป็นความสำเร็จของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวในการใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นเครื่องมือในการสร้างความคิดวิไลซ์ของสยาม ข้อคิดเห็นที่น่าสนใจของงานวิจัยนี้คือการวิเคราะห์รากฐานการสร้างความเป็นอารยะของอาหารราชสำนักสมัยรัชกาลที่ 5 เกิดขึ้นโดยมีรากฐานจากสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยเฉพาะความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคม ประกอบกับคนไทยมีความใจกว้างและรู้จัก

ปรับตัว นอกจากนี้ยังเห็นว่าการนำเสนออาหารในภาพยนตร์เรื่อง **เครื่องครัวหวาน** เป็นการแสดงให้เห็นความเป็นอารยะและความเจริญรุ่งเรืองของยุคสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

วิทยานิพนธ์เรื่อง **รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482 – 2517**. ของ ชชาติชาย มุกสง (2556) มุ่งศึกษาบทบาทของรัฐด้านโภชนาการใหม่ในสังคมไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2482 จนถึงปี พ.ศ. 2517 พบว่า การแพทย์ตะวันตกเป็นปัจจัยสำคัญในการนำความรู้เรื่องโภชนาการใหม่เข้าในสังคมไทย โดยนำมาใช้เป็นชุดความรู้หลักในการดำเนินนโยบายสร้างสุขภาพและพละนามัยของพลเมือง และส่งผลต่อวิถีการกินของประชากรในสังคมไทย ในตอนเริ่มต้นช่วงพ.ศ. 2480 เน้นการเผยแพร่ความรู้การกินตามหลักบริโภคนศาสตร์ คือการกินตามหลักวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างควมมีอารยธรรม แต่ พ.ศ. 2490 เป็นต้นมา ได้รับเอาโภชนาการใหม่ตามแนวทางการดำเนินนโยบายในภาครัฐของสหรัฐอเมริกาเข้ามาเป็นเครื่องมือสำคัญในการปรับเปลี่ยนวิถีการกินของคนไทย ด้วยการพัฒนาด้านเกษตรและเรียนรู้การกินและการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพด้วยความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ มีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนวิถีการกินในบ้าน ชุมชนและโรงเรียน และได้นำไปสู่การกินอาหารที่ต้องมีมาตรฐานกำกับและควบคุมตามหลักของโภชนาการใหม่ ในอุตสาหกรรมอาหารที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว จนต้องตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขึ้นมาควบคุมอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 เป็นต้นมา

รายงานการวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทยภาคกลางก่อนปี พ.ศ. 2498** ของ รติวัลย์ วัฒนสิน (2559) มุ่งศึกษาความเปลี่ยนแปลงด้านการบริโภคอาหารด้วยวิธีการศึกษาทางประวัติศาสตร์ โดยเลือกศึกษาในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พระนครศรีอยุธยา เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ และพิษณุโลก พบว่า นอกจากวัฒนธรรมอาหารที่คนไทยภาคกลางมีส่วนร่วมกัน เช่น ข้าว น้ำพริก ปลา แล้วแต่ละท้องถิ่นก็มีอาหารและพฤติกรรมการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ และมีการรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามานานก่อนช่วงสงครามเวียดนามแล้ว เช่น มัสมั่น ก๋วยเตี๋ยว ซึ่งผู้บริโภคไม่คิดว่าเป็นอาหารต่างชาติ เนื่องจากมีรสชาติแบบไทย งานวิจัยนี้แสดงถึงความสำเร็จของบรรพชนในการเลือกรับและปรับเปลี่ยนอาหารต่างวัฒนธรรมให้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมไทย จนภายหลังเผยแพร่ไปสู่ท้องถิ่นต่างๆ ข้อคิดเห็นที่น่าสนใจ คือ เหตุผลส่วนหนึ่งในการเลือกศึกษาวัฒนธรรมอาหารชาวบ้าน ก็เพราะหลักฐานที่บันทึก “ประวัติศาสตร์อาหาร” อันเป็นหลักฐานของไทยในอดีตมักบันทึกในวรรณคดี ได้แก่ **ขุนช้างขุนแผน** และ **ภาพยนตร์เรื่องครัวหวาน** ทำให้เห็นความสำคัญของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นต่อการบันทึกวัฒนธรรมอาหาร

บทความเรื่อง **อาหารไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยา** ของ สุกัญญา สุจฉายา (2561) มุ่งศึกษา วัฒนธรรมอาหารไทยที่บันทึกในหลักฐานสมัยกรุงศรีอยุธยา พบว่า หลักฐานประวัติศาสตร์ที่เป็น บันทึกของชาวต่างชาติได้บันทึกวัฒนธรรมอาหารไทย และแสดงทัศนคติที่มีต่อคนไทยผ่านวัฒนธรรม อาหารที่ตนพบเห็นในเมืองไทย ส่วนหลักฐานทางประวัติศาสตร์ของคนไทยเองนั้นพบเพียง **พรรณนา ภูมิสถานอยุธยา** ที่กล่าวถึงอาหารในตลาดต่างๆ ส่วนวรรณคดีที่ยืนยันได้แน่นอนว่าแต่งในสมัยอยุธยา ก็ไม่ปรากฏรายละเอียดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร พบเป็นเนื้อหาแทรกในวรรณคดีบางเรื่อง อาทิ **กาพย์ห่อโคลงนิราศธารโศก** ของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ ที่กล่าวถึงการเตรียมเครื่องเสวยรวมทั้ง การปรนนิบัติของพระชายา ทำให้ทราบเวลาในการเตรียมและเวลาในการเสวยเท่านั้น ภายหลังจาก กรุงศรีอยุธยาล่มสลาย และเกิดทุกข์ภัยภัยขึ้นรุนแรงคนไทยจึงเริ่มให้ความสำคัญกับการบันทึกอาหาร ในวรรณคดีหรือสื่ออื่นๆ มากขึ้น ทั้งในสมัยธนบุรีและรัตนโกสินทร์ ข้อคิดเห็นดังกล่าวไม่เพียงมีความ แปลกใหม่ แต่ยังเปิดมุมมองให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างการบันทึกวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี ที่สัมพันธ์กับบริบททางประวัติศาสตร์อันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาและอภิปรายความสำคัญของการ นำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

บทความเรื่อง **อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น: การผสมผสานอาหารของชนหลาย กลุ่มในสำหรับอาหารชาววัง** ของ สุกัญญา สุจฉายา (2561) มุ่งศึกษาประวัติศาสตร์อาหารไทย สมัยธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น เพื่อพิจารณาหลักฐานด้านอาหารไทยก่อนเปิดรับวัฒนธรรม ตะวันตก พบว่า หลักฐานของคนไทยทั้งหลักฐานทางประวัติศาสตร์และวรรณคดีจำนวนมาก ได้บันทึกรายการอาหารและพฤติกรรมการกินเอาไว้หลายเรื่อง โดยเฉพาะวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น เช่น บทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** และนิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** นอกจากนี้ยังมีหลักฐานของชาวต่างชาติด้วย ซึ่งจากการพิจารณารายการอาหาร ประกอบกับบริบททางประวัติศาสตร์ ทำให้เห็นว่าอาหารชาววังสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ไม่เพียง ประณีตงดงาม หากแต่เป็นอาหารที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมของชนหลายกลุ่มวัฒนธรรม และส่งอิทธิพลไปสู่ตำรับอาหารชาววังในสมัยหลังด้วย

งานวิจัยในกลุ่มนี้ทำให้เห็นมีการนำข้อมูลเรื่องเกี่ยวกับอาหารในวรรณคดีไทยสมัย รัตนโกสินทร์ตอนต้นเรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือวรรณคดีหลายเรื่องไปใช้ประกอบการศึกษาทั้งในเชิง ประวัติศาสตร์ และเชิงสังคมวิทยา สะท้อนให้เห็นความสำคัญของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในฐานะคลังข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับบริบททางสังคมวัฒนธรรมได้ อย่างน่าสนใจ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการนำมาอภิปรายภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทย สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้เป็นอย่างดี

1.8.3 งานวิจัยที่มุ่งศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในประเพณีพิธีกรรม

บทความเรื่อง **บทบาทและความสำคัญของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. 2325 – ปัจจุบัน)** ของ ดินาร์ บุญธรรม (2552-2553) ศึกษาราชประเพณีเกี่ยวกับการเสวยพระกระยาหารของพระมหากษัตริย์ และราชประเพณีที่มีอาหารเป็นส่วนประกอบ แสดงให้เห็นความสำคัญของอาหารในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ โดยเฉพาะในด้านความเชื่อต่างๆ ทั้งพุทธศาสนา พราหมณ์ คติการบูชาบรรพบุรุษ และคติเกี่ยวกับบุญบารมีของพระมหากษัตริย์ งานวิจัยเรื่องนี้เลือกใช้วรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เรื่อง **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** และบทละครเรื่อง**อิเหนา** พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 เป็นข้อมูลส่วนหนึ่งในการศึกษาประกอบกับหลักฐานประวัติศาสตร์ ทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างหลักฐานที่เป็นวรรณคดีและประวัติศาสตร์มากยิ่งขึ้น

บทความเรื่อง **อาหาร: มิติที่สัมพันธ์กับประเพณีสวดพระมาลัย** ของปรมินทร์ จารูร (2554) บทความนี้ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับประเพณีสวดพระมาลัย โดยเน้นอาหารที่ผู้สวดกล่าวถึงระหว่างสวด 3 ลักษณะ คือ อาหารในตัวบทวรรณคดีเรื่อง**พระมาลัย** อาหารที่สร้างสรรค์ขึ้นเป็นบทล่านอก อาหารที่แม่ครัวนำมาทดลองปฏิภาณนักสวด และอาหารที่ผู้สวดบริโภค โดยอาหารมีบทบาทต่างๆ ซึ่งบทบาทที่ปรากฏในตัวบทวรรณคดี คือ อาหารกับการสั่งสอนเรื่องกรรมชั่วกรรมดี เป็นการเผยแผ่แนวคิดทางศีลธรรมและสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สวดกับผู้ฟัง สะท้อนให้เห็นคุณค่าของตัวบทวรรณคดีประกอบพิธีกรรม งานวิจัยเรื่องนี้แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหาร ประเพณีพิธีกรรม และวรรณคดีได้อย่างชัดเจน

งานวิจัยกลุ่มนี้ช่วยแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับมิติด้านสังคมวัฒนธรรมที่ผูกโยงอยู่กับวิถีชีวิตชาวไทย ทั้งในระดับราชสำนักและระดับชาวบ้าน ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการทำความเข้าใจความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี ตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีกับสังคมวัฒนธรรมได้

จากการประมวลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้ง 3 กลุ่ม ทำให้เห็นว่าข้อมูลวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นกลุ่มข้อมูลสำคัญต่อการศึกษาวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งโดยมากมักศึกษาข้อมูลจากวรรณคดีเพียงบางเรื่อง และยังไม่มีการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในภาพรวมเพื่อแสดงให้เห็นความโดดเด่นของการนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยดังกล่าว ในวิทยานิพนธ์เรื่องนี้จึงจะศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เพื่อให้เห็นความสำคัญของการบันทึกวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีที่ไม่ได้เป็นเพียงการบันทึก

วัฒนธรรม แต่มีบทบาทในการสะท้อนชีวิตและความคิดของคนสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น รวมทั้งบทบาทต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีเรื่องต่างๆ

บทที่ 2

ความหมายของวัฒนธรรมอาหารและภูมิหลังเรื่องอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทย

ในบทนี้ผู้วิจัยจะกล่าวถึงความหมายของ วัฒนธรรมอาหาร (food culture) และองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร จากนั้นจะนำเสนอภูมิหลังเรื่องอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทย ในช่วงก่อนสมัยรัตนโกสินทร์เพื่อเป็นบริบทเชื่อมโยงให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในบทต่อไป

2.1 ความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร (food culture)

2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

คำว่า “วัฒนธรรมอาหาร” (Food Culture) เป็นคำที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในเอกสาร งานวิจัย และฐานข้อมูลคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร

ในเอกสารของต่างประเทศ คำว่า “food culture” มีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า “food habits” หรือ “food ways” ดังที่ปรากฏในหนังสือ **Food and Culture** ซึ่ง Kittler Nelms และ Sucher (2004: 2) ได้อธิบายความหมายและความสำคัญของคำว่า “food habits” หรือ “food culture” ว่า

The term food habits (also called food culture or food ways) refers to the ways in which humans use food, including everything from how it is selected, obtained, and distributed to who prepares it, serves it, and eats it. The significance of this process is unique to humankind.

คำว่า food culture จึงหมายถึง วิธีที่มนุษย์ใช้ประโยชน์จากอาหาร ทั้งการเลือกอาหาร ที่กิน การทำให้ได้อาหารมา และการส่งต่ออาหารให้แก่ผู้ปรุง ผู้บริการ และผู้กิน องค์ประกอบเหล่านี้ มีความสำคัญเพราะเป็นกระบวนการที่แสดงถึงลักษณะเฉพาะของความเป็นมนุษย์ที่แตกต่างจากสัตว์ อื่นๆ

ในทรศนะของ Lucy Long คำว่า Food ways เป็นส่วนหนึ่งของ Food culture และให้ความหมายของคำว่า Food culture ว่า

Food culture refers to the practices, attitudes, and beliefs as well as the networks and institutions surrounding the production, distribution, and consumption of food. It encompasses the concepts of FOODWAYS, cuisine, and food system and includes the fundamental understandings a group has about food, historical and current conditions shaping that group's relationship to food, and the ways in which the group uses food to express identity, community, values, status, power, artistry and creativity. It also includes a groups' definitions of what items can be food, what is tasty, healthy, and socially appropriate for specific subgroups or individuals and when, how, why, and with whom those items can or should be consumed.

(Long, n.d.)

วัฒนธรรมอาหาร จึงหมายถึง วิธีการปฏิบัติ ทักษะคติ และความเชื่อ รวมถึงเครือข่ายและสถาบันต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร การส่งต่ออาหาร และการกินอาหาร คำว่าวัฒนธรรมอาหาร ได้ผนวกรวมเอาแนวคิดต่างๆ เกี่ยวกับอาหารทั้งหมดเข้ามาด้วย ทั้งเรื่องการปรุงอาหาร ระบบอาหาร ตลอดจนความเข้าใจพื้นฐานของกลุ่มคนนั้นๆ เกี่ยวกับอาหาร บริบททางประวัติศาสตร์ และเงื่อนไขในบริบทปัจจุบันที่กำหนดความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชนกับอาหาร และวิธีการใช้อาหารในการแสดงอัตลักษณ์ แสดงความเป็นชุมชน แสดงค่านิยม สถานภาพ อำนาจ ความสามารถด้านศิลปะ และความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังรวมถึงการกำหนดว่าสิ่งใดสามารถใช้เป็นอาหารได้ อาหารใดมีรสชาติดี อาหารใดบ้างที่กินแล้วช่วยให้สุขภาพดี อาหารใดที่เหมาะสมกับกลุ่มย่อย หรือปัจเจกบุคคล ตลอดจนการกำหนดว่าอาหารนั้นควรจะกินในโอกาสใด กินอย่างไร กินเพราะเหตุใด และกินกับใคร

จากความหมายข้างต้น คำว่า วัฒนธรรมอาหาร จึงครอบคลุมมิติต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการกิน โดยเฉพาะมิติด้านความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มคนกับอาหารที่สัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ แสดงให้เห็นว่าสังคมยังใช้ประโยชน์จากอาหารนอกเหนือจากการกินเพื่ออิ่มท้องด้วย

ในเอกสารของไทยได้กล่าวถึงความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร ไว้คล้ายคลึงกับที่กล่าวข้างต้น เช่น พัทยา สายหู (2528: 148) กล่าวว่า “วัฒนธรรมอาหาร มีความหมายว่า ธรรมเนียมประเพณีวิธีการต่างๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน” ทั้งการกำหนดว่าวัตถุดิบในธรรมชาติใดเป็นอาหารได้หรือไม่ได้ กำหนดคุณค่าและโทษของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับความต้องการประโยชน์ใช้สอย วิธีการแสวงหาหรือผลิตอาหาร วิธีการ

แปรรูปอาหาร การกินอาหาร และเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหาร ยังหมายรวมถึงมารยาทและธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวกับการกินอาหารที่สัมพันธ์กับสถานภาพทางสังคม กาลเทศะ หรือข้อบัญญัติทางศาสนาของชุมชนนั้นๆ และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารที่คนในสังคมมักมีร่วมกัน เนื่องจากปัจจัยต่างๆ เช่น ความพร้อมมูลของทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นที่อยู่อาศัย ความพอใจในรสชาติที่ถูกปากถูกอุปนิสัย ความต้องการผลต่อสุขภาพและพลังแรงงาน การแสดงศักดิ์ศรีของฐานะสังคม หรือความนิยมที่จะรักษาประเพณี และเอกลักษณ์ของกลุ่มร่วมกัน เป็นต้น (พัทยา สายหู, 2528: 185)

ค่านิยม “วัฒนธรรมอาหาร” ของพัทยา สายหู ในข้างต้น ครอบคลุม ความคิดความเชื่อ วิธีปฏิบัติ และกระบวนการต่างๆ ของอาหารที่สัมพันธ์กับชีวิตของมนุษย์ไม่ใช่เพียงระดับปัจเจกชน แต่ยังรวมไปถึงระดับสังคม สอดคล้องกับความหมายของคำว่า Food culture ของ Long ที่ได้กล่าวข้างต้น

นอกจากนี้ในงานวิจัยและบทความต่างๆ ยังให้ความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร ไว้คล้ายคลึงกัน คือ หมายรวมถึงความรู้และการปฏิบัติในขั้นตอนต่างๆ เกี่ยวกับอาหาร ดังนี้

ในงานวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น** พัทธา สายวิเชียร (2550: 5) ให้ความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร ด้านการเตรียมการปรุง การจัดเสิร์ฟและการกินอาหาร

ในงานวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบัน** วิไล เล่าช่าง (2550: 5) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง การปฏิบัติต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วยแหล่งที่มาของอาหาร การเตรียมอาหาร วิธีการปรุง อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟ การรับประทานอาหาร และความเชื่อเรื่องอาหาร

ในงานวิจัยเรื่อง **การศึกษาผลกระทบของการท่องเที่ยวที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นกรณีศึกษา : เขตเทศบาลปาย ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน** วันวิสาห์ รัฐกิจวิจารณ์ ณคร (2556: 6-7) ให้ความหมายของ วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียมประเพณี วิธีการต่างๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน ตั้งแต่กำหนดรู้และเลือกสรรว่าสิ่งใดในธรรมชาติที่นำมาบริโภคได้ จะเก็บหรือปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ ควบคุมและขยายปริมาณวัตถุดิบอาหารด้วยอุปกรณ์ และวิธีการอย่างไร เมื่อนำมาใช้เป็นอาหารจะมีการปรุงแต่งให้สำเร็จรูปในลักษณะใด การบริโภคอาหารต่างๆ มีกฎเกณฑ์ข้อบังคับของสังคมไว้อย่างไร มีการกำหนดค่าและความหมายของอาหารต่างๆ กันอย่างไร มีความเชื่อหรือเงื่อนไขข้อห้ามอย่างไร

งานวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทยลื้อ : อดีตและปัจจุบัน** นงลักษณ์ หงษ์คำ (2557: 4) ให้ความหมายของ วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง การปฏิบัติที่เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วยชนิดอาหาร แหล่งวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร วิธีการปรุง เครื่องปรุงรส อุปกรณ์

ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การรับประทานอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ในประเพณีต่างๆ

งานวิจัยเรื่อง **วัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทย ภาคกลางก่อนปี พ.ศ. 2498** รติวัลย์ วัฒนสิน (2559: 5) ให้ความหมาย วัฒนธรรมอาหารไทย ว่า วัฒนธรรมการสรรหา การปรุง การนำเสนอ การบริโภค และการดูแลรักษาอาหารที่สร้างสรรค์และธำรงรักษาโดยคนไทย มาตั้งแต่ดั้งเดิม การใช้วัตถุดิบ การคิดค้นอาหาร และพฤติกรรมกรรมการบริโภคใหม่ ๆ ต้องเป็นที่ยอมรับ ในสังคมไทย นอกจากนี้ยังให้นิยามของวัฒนธรรมอาหารต่างชาติว่าหมายถึง วัฒนธรรมอาหารที่มี ต้นกำเนิดจากต่างชาติต่างวัฒนธรรม การใช้วัตถุดิบ การปรุง การนำเสนอ และพฤติกรรมกรรมการบริโภค มีเอกลักษณ์แตกต่างจากวัฒนธรรมอาหารไทย

ในบทความเรื่อง **วัฒนธรรมทางอาหารของไทย** ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560: 174) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารในทุกสังคม ประกอบด้วยองค์ประกอบต่างๆ ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร เครื่องปรุงรสอาหาร การถนอมอาหาร การหาอาหาร วิธีปรุง เครื่องใช้ในครัว วิธีการอาหาร เครื่องใช้ในการกินอาหาร การจัดและการตกแต่งอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร และคุณค่าของอาหาร

นอกจากนี้ งานวิจัยเรื่อง **บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร** ของ เอื้องอริน สายจันทร์ (2553: 26) แม้ไม่ได้ให้ความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร แต่กล่าวถึงความหมายของ วัฏจักรวัฒนธรรมอาหาร หมายถึง แบบแผนพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหาร ของคนในแต่ละยุคสมัยที่เป็นกระบวนการขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ ได้แก่ กระบวนการผลิตอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร และกระบวนการบริโภคอาหาร ซึ่งถือเป็น กิจกรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในชีวิตประจำวัน

การให้ความหมายของคำวัฒนธรรมอาหารทั้งในต่างประเทศและในประเทศไทย ทำให้เห็น ได้ชัดเจนว่า วัฒนธรรมอาหาร ไม่ได้หมายถึงเพียงอาหารเท่านั้น แต่หมายรวมถึงมิติต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร นับแต่การกำหนดอาหารที่ควรกิน การกำหนดวิธีแสวงหา หรือผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาดูแลอาหาร การแบ่งปันหรือกระจายอาหารด้วยวิธีต่างๆ การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร การกินอาหาร กระทั่งวิธีการที่พึงกระทำหลังจากการกินอาหาร สิ่งเหล่านี้เกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมและบริบททางประวัติศาสตร์ของคนกลุ่มต่างๆ ตลอดจนถึงปัจจัยอื่นๆ เช่น สภาพแวดล้อม ชนชั้น เพศ วัย ฯลฯ เพื่อให้คนในกลุ่มเดียวกัน หรือสังคมเดียวกัน สามารถถือปฏิบัติได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

จากการประมวลความหมายของคำว่า วัฒนธรรมอาหาร ที่กล่าวมาทั้งหมดแล้วนั้น งานวิจัย จะใช้คำว่า วัฒนธรรมอาหาร ว่าหมายถึง **องค์ความรู้ และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย อาหารและประเภทอาหาร การแสวงหาอาหาร การผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรุงอาหาร**

การจัดตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร ซึ่งรวมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ใน การกินอาหาร วิธีการกินอาหาร และวาระโอกาสในการกินอาหาร

2.1.2 องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ในเชิงองค์ประกอบของคำว่า “วัฒนธรรมอาหาร” จึงอาจจำแนกได้เป็น องค์ประกอบหลัก 5 องค์ประกอบ ดังนี้

1. อาหาร และประเภทอาหาร การกำหนดรู้และเลือกสรรว่าสิ่งใดในธรรมชาติเป็นความรู้ ที่สังคมยอมรับร่วมกันว่าวัตถุดิบใดสามารถนำมากินหรือนำมาแปรรูปในลักษณะต่างๆ เพื่อให้เกิดเป็น อาหารได้ (พิทยา สายหู, 2528: 148) การกำหนดสิ่งที่ควรนำมาเป็นอาหารสัมพันธ์กับปัจจัยต่างๆ เช่น บริบทของสภาพแวดล้อม ทั้งภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ทรัพยากรที่มีอยู่ในสังคม อิทธิพล ของศาสนา ความคุ้นเคยต่ออาหารที่กิน รวมไปถึงวัตถุดิบหรืออาหารที่มาจาก การแลกเปลี่ยน ทางวัฒนธรรมด้วย นอกจากนี้ยังมีการจัดประเภทอาหารเป็นหลายประเภท ซึ่งโดยมากมักจำแนก ตามวิธีการแปรรูปหรือปรุงอาหาร ความรู้ความสามารถในการกำหนดรู้ได้ว่าวัตถุดิบใดสามารถใช้เป็น อาหารได้ รสชาติแบบใดคือรสชาติดี หรืออาหารชนิดใดมีคุณค่าต่อร่างกายและจิตใจ ถือเป็นลักษณะ สำคัญทำให้มนุษย์ต่างจากสัตว์อื่นๆ (Guptill, Copelton and Lucal, 2017: 4)

2. การแสวงหา และผลิตอาหาร การแสวงหา และผลิตอาหารเป็นกระบวนการแรกของการ ได้มาซึ่งอาหาร จึงเป็นกระบวนการแรกของระบบอาหาร (food system) (Guptill and others, 2017: 6) การแสวงหาอาหาร เป็นการเก็บหาอาหารและล่าสัตว์ (gathering and hunting) ในแหล่ง ธรรมชาติต่างๆ เช่น แหล่งน้ำ ป่า เป็นต้น วิธีการนี้ตรงข้ามกับการผลิตอาหารด้วยตนเอง เช่น การเกษตรกรรม และปศุสัตว์ การได้มาซึ่งอาหารในสองวิถีทางนี้มีความสัมพันธ์อย่างมากกับ พัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรมของมนุษย์ จากกลุ่มชนที่มีวิถีชีวิตแบบเร่ร่อน มาสู่การตั้งถิ่นฐาน เป็นหลักแหล่งและการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในสังคม (ยศ สันตสมบัติ, 2556: 62) อย่างไรก็ตาม ทั้งการแสวงหาและการผลิตอาหาร ล้วนเกิดขึ้นจากการคิดค้นทดลองจนเกิดเป็นองค์ความรู้ และวิถีปฏิบัติต่างๆ เช่น การคิดค้นเครื่องมือดักจับสัตว์ในการล่าสัตว์ และการพัฒนาความรู้พื้นฐาน ด้านต่างๆ เพื่อการเกษตรกรรม เช่น ความรู้ในการคัดเลือกสายพันธุ์พืช การดัดแปลงพันธุกรรมพืช เพื่อให้ได้พืชพันธุ์ที่เหมาะสม และให้ผลผลิตดี มีรสชาติดี เป็นต้น (Montanari, 2006: 14) การ แสวงหาอาหารและการผลิตอาหารยังอาจเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากกินเองภายในครัวเรือน เช่น นำผลผลิตไปขายในตลาด การส่งเป็นส่วยแก่รัฐหรือส่วนกลาง เป็นต้น

3. การแปรรูปอาหาร หลังจากการแสวงหาอาหารหรือผลิตอาหารแล้ว พืชผักและสัตว์ บางชนิดสามารถปรุงหรือจำหน่ายโดยที่ไม่ต้องแปรรูป และบางชนิดที่จำเป็นต้องมีการแปรรูปเพื่อให้

สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารชนิดต่างๆ ได้ หรือเพื่อให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นานยิ่งขึ้น การแปรรูปอาหารมีวิธีปฏิบัติสอดคล้องกับองค์ความรู้และวิทยาการ เครื่องมือเครื่องใช้ตามแต่ละวัฒนธรรม เช่น วิธีการและเครื่องมือในการแปรรูปข้าวจากรวงข้าว มาสู่ข้าวสารที่เตรียมพร้อมสำหรับการหุง และการแปรรูปปลาให้เป็นปลาร้าไว้สำหรับเก็บไว้กินได้นานยิ่งขึ้น และใช้เป็นอาหาร หรือนำมาปรุงรสอาหาร เป็นต้น

4. การปรุงอาหารและการตกแต่งอาหาร เป็นขั้นตอนหลังจากที่ผู้ปรุงอาหารได้รับวัตถุดิบ ในการปรุงอาหาร อาจมาจากการแสวงหาจากธรรมชาติ การผลิตด้วยตนเอง การแปรรูปผลผลิต หรือการได้รับจากการกระจายอาหารในลักษณะอื่น โดยจะมีการคัดสรรวัตถุดิบในการปรุง ผู้ปรุงอาหารจะต้องใช้ความรู้ทั้งเรื่องวัตถุดิบ การปรุงอาหาร และการใช้วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อปรุงรายการอาหารต่างๆ ให้เหมาะสมแก่การกิน ริชาร์ด แรงแฮม เสนอว่า การปรุงอาหารได้ ถือเป็นสิ่งที่แบ่งแยกมนุษย์กับสัตว์ออกจากกัน โดยเฉพาะการปรุงอาหารด้วยไฟได้ถือเป็นการปรุงที่สัมพันธ์กับพัฒนาการของมนุษย์ (แรงแฮม, 2555: 201) นอกจากนี้การปรุงอาหาร ยังแสดงความพิเศษของมนุษย์ที่มีความสามารถทางด้านศิลปะการปรุงอาหาร จนเกิดเป็นอาหารหลากหลายชนิด และการตกแต่งอาหารด้วยวิธีการต่างๆ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงาม น่าลิ้มลอง และเกิดความประทับใจ

5. การกินอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ เพราะทุกๆ ขั้นตอนนับแต่การเลือกวัตถุดิบ กำหนดว่าอาหารใดกินได้ อาหารใดมีรสชาติอร่อย การแสวงหาและการผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การกระจายอาหาร และการปรุงอาหาร ล้วนแต่มีจุดมุ่งหมายคือเพื่อการกินทั้งสิ้น การกินอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 ประการ ประการแรก คือ ภาวะและเครื่องมือเครื่องใช้ในการกิน ประการที่สอง คือ มารยาทและกฎเกณฑ์ในการกินอาหาร ประการที่สาม คือ การบริการอาหาร การกินอาหารสัมพันธ์อย่างมากกับสถานภาพของบุคคล เพราะแต่ละสังคมย่อมประกอบด้วยกลุ่มคนที่มีสถานภาพแตกต่างกันทั้งเพศ วัย ชนชั้น ฯลฯ สังคมได้กำหนดมารยาทและกฎเกณฑ์อย่างเหมาะสมกับสถานภาพทางสังคม และมีการถ่ายทอด ปลูกฝังสืบต่อกันมาจนเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ (พัทยา สายหู, 2528: 162) และประการสุดท้าย คือ กาลเทศะในการกิน ทุกสังคมมักจำแนกกิจกรรมปกติในชีวิตและกิจกรรมพิเศษออกจากกัน พัทยา สายหู กล่าวว่า กิจกรรมพิเศษในโอกาสพิเศษมักสัมพันธ์กับการปรุงอาหารและการกินอาหารที่แปลกไปจากชีวิตประจำวัน มีรายการอาหารกำหนดเฉพาะในโอกาสต่างๆ หรือปริมาณอาหารที่มีมากกว่าการกินในชีวิตประจำวัน (พัทยา สายหู, 2528: 164) เช่น การกินอาหารประเภทเส้นต่างๆ ในงานมงคลและไม่กินในงานอวมงคล หรือประเพณีงานบุญโหลกแบ่งขนมจิ้น ที่วัดสว่างอารมณ์ จังหวัดอ่างทอง ซึ่งจัดในวันขึ้น 8 ค่ำ เดือน 11 ของทุกปี เป็นประเพณีเฉพาะที่มีการปรุงและกินขนมจิ้นร่วมกันภายในชุมชน เป็นต้น (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2548: 311)

องค์ประกอบต่างๆ ในวัฒนธรรมอาหารทั้ง 5 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) อาหาร และประเภทอาหาร 2) การแสวงหา และผลิตอาหาร 3) การแปรรูปอาหาร 4) การปรุงอาหารและการตกแต่งอาหาร และ 5) การกินอาหาร เหล่านี้มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันทั้งหมด แต่ละองค์ประกอบสะท้อนว่าสังคมได้สร้างองค์ความรู้และวิถีปฏิบัติ จากการเรียนรู้ ปลุกฝัง สืบทอด และยึดถือปฏิบัติต่อกันมา ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามปัจจัยต่างๆ

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยจะใช้นิยามและองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารในข้างต้น เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคม ตลอดจนบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

2.2 อาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์

ดังกล่าวแล้วว่าอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม ยศ สันตสมบัติ กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมมีลักษณะต่างๆ เช่น วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้และถ่ายทอดส่งต่อกันในสังคมจากรุ่นสู่รุ่น เป็นมรดกวัฒนธรรม และมีการเปลี่ยนแปลงปรับตัวตลอดเวลา ตามบริบทและปัจจัยต่างๆ เป็นต้น (ยศ สันตสมบัติ, 2556: 14-15) ดังนั้นก่อนที่จะศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงจำเป็นต้องเข้าใจลักษณะอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์

ในหัวข้อนี้จะว่าด้วยลักษณะอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ แบ่งเป็น 3 สมัย ได้แก่ สมัยสุโขทัย สมัยอยุธยา และสมัยธนบุรี หลักฐานที่ใช้ในการศึกษาจะเน้นหลักฐานลายลักษณ์อักษรที่มีปรากฏมาถึงปัจจุบันทั้งที่เป็นศิลาจารึก จดหมายเหตุ บันทึก กฎหมาย หมายรับสั่ง หรือวรรณคดีของแต่ละยุคสมัย เพื่อให้เห็นลักษณะอาหาร การกิน ตลอดจนลักษณะการบันทึกเรื่องอาหารในสังคมวัฒนธรรมก่อนสมัยรัตนโกสินทร์

2.2.1 อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัย

แคว้นสุโขทัย เริ่มก่อตัวขึ้นในราวพุทธศตวรรษที่ 18 มีเมืองสุโขทัยเป็นศูนย์กลางการปกครอง หลักฐานลายลักษณ์อักษรที่บันทึกเรื่องอาหารในสมัยสุโขทัย คือ ศิลาจารึกและวรรณคดีที่ราชสำนักสุโขทัย เป็นผู้สร้าง หรือนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับราชสำนัก รวมถึงจารึกจากเมืองอื่นๆ ที่อยู่ภายใต้การปกครองหรืออยู่ใกล้เคียงกับเมืองสุโขทัย โดยมากจะกล่าวถึง ชื่ออาหารบางชนิดและชื่อภาชนะอาหารปรากฏแทรกปนในเนื้อหาต่างๆ

ข้าว เป็นอาหารสำคัญของคนสมัยสุโขทัย หลักฐานลายลักษณ์อักษรต่างๆ ได้กล่าวถึง ข้าวไว้ในหลายมิติ ประการแรก คือ การเพาะปลูกข้าวสำหรับเป็นอาหาร พบในหลักฐานต่างๆ เช่น **จารึก**

พ่อขุนรามคำแหง พ.ศ. 1835 ปรากฏความว่า “เมืองสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 40) ในจารึกฐานพระอิศวรเมืองกำแพงเพชร พ.ศ. 2053 กล่าวถึงลักษณะการทำนาว่า “อนึ่งเมื่อทำนาไชร์ ย่อมข้าวพืชข้าวในนานั้นปลูกเอง มิได้เอาข้าวในยังไปหว่านไปดำดั่งทั้งหลาย” (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 274)

ในกฎหมายมังรายศาสตร์ ของล้านนา ซึ่งจัดว่าเป็นวรรณคดีสมัยสุโขทัยเรื่องหนึ่ง (วรรณคดีแห่งชาติ, 2556, เล่ม 1: 7) ก็มีระบุกฎหมายห้ามขโมยต้นกล้าข้าวของผู้อื่นไปปลูก หรือห้ามทำลายนาข้าวของผู้อื่น ทั้งการจูงจระไใส่ไร่ นา หรือการปล่อยให้ควายของตนไปเหยียบย่ำนาข้าวผู้อื่น ด้วยเหตุผลคือ “เพราะว่าข้าวเป็นของประเสริฐกว่าทุกสิ่ง” (ประเสริฐ ณ นคร, 2514: 87) บ้านเมืองที่ดี จึงต้องไม่มีการเบียดเบียนข้าว และสิ่งของอื่นๆ แม้กระทั่งกษัตริย์ก็ต้องไม่เบียดเบียนข้าวของราษฎร ดังที่ปรากฏใน จารึกวัดป่ามะม่วงภาษาไทย หลักที่ 1 ด้านที่ 1 ความว่า “...ศรีสุริยวงศ์รามมหาราชมหาราช เสดยราชย์ชอบด้วยทศพิธราชธรรม รู้ปราณีแก่ไพร่ฟ้าข้าไททั้งหลาย เห็นข้าวท่านบไคร่พิน เห็นสินท่านบไคร่เดียด” (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 73)

นอกจากนี้ ในเตภูมิกถา พระราชนิพนธ์พญาลิไทย ยังกล่าวถึงกรรมของสัตว์ในนรกภูมิ ผู้กระทำความผิดด้วยการปลอมปนข้าวดีกับข้าวลีบ แกลบ หรือฟาง เพื่อหลอกขายแก่ผู้อื่น ทำให้ถูกลงทัณฑ์ในนรกอย่างเจ็บปวดทรมาน ด้วยการกินข้าวลีบและแกลบที่กลายเป็นไฟเผาไหม้ร่างกาย ดังความบางตอนว่า

...น้ำนั้นกลายเป็นเข้าลีบแลแกลบเป็นไฟไหม้ตนเขาลูกหนักหนา เขานั้นให้อยากน้ำหนักหนาคบมิได้ เขาก็ร้องไห้แล้วเขาก็เอาเข้าลีบแลแกลบนั้นกิน เมื่อเขากินเข้าลีบแลแกลบนั้น ครั้นเข้าไปถึงท้องแล้วดั่งนั้น จึงกลายเป็นไฟออกเบื้องทวารเขา ภายต่ำ แลเป็นไฟเข้าลีบแลแกลบพุ่งออกจากทวารเขานั้น...

(พระมหาราชมรรคาที่ 1 ลิไทย, 2555: 30-31)

ประการที่สอง คือ การกินข้าว ในจารึกหลักต่างๆ สมัยสุโขทัย กล่าวถึงการถวายข้าวแด่พระภิกษุ และการมอบอาหาร คือ ข้าวให้ผู้อื่นกิน เช่น

จารึกวัดอโศการาม พ.ศ. 1956 ด้านที่ 1 กล่าวถึงสมเด็จพระราชเทวีศรีจุฬาลักษณ์ มีพระราชศรัทธาถวายข้าวแด่พระภิกษุ โดยมี “ข้าพระ” หรือคนที่ถูกถวายเป็นสิทธิ์ขาดของวิหารนั้นๆ เป็นผู้ดูแล ความว่า “แล้วท่านก็ข่อยประดิษฐ์คนอันแต่งกับปีการพยาบาลทั้งหลายห้าสิบเรือน มีประธานคือนายเชียงศรีจันทกับทั้ง (นาสองร้อยล้าน) ...ก่อน ข้าวยี่สิบห้าเกวียนทุกครึ่งปี ท่านซื้อสวนทั้งหลายทั้งห้าล้าน เป็นอุปพยัญชนะการ” (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 399)

จาริกวัตป่ามะม่วงภาษาไทย หลักที่ 1 ด้านที่ 1 กล่าวถึงกษัตริย์ผู้ทรงธรรมมอบข้าวแก่ราษฎร ความว่า “ปให้เถิงที่ฉิบที่หาย ชื่อได้ฝูงเยียดเยียดคู่แก่ตน ได้ฝูงไล่ ...นในปลา ยาในข้าว ให้กิน และจักให้เถิงที่ล้มที่ตายตั้งอันก็ดี บ่ห่อนฆ่าห่อนตีสักคาบ” (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 74)

ส่วนใน**เตภูมิกถา** พระราชนิพนธ์พญาสิทธิไทย ยังกล่าวถึงการกินข้าวเป็นอาหารในหลายเหตุการณ์ เช่น ในตอนที่ว่าด้วยการกำเนิดมนุษย์ และตอนที่ว่าด้วยอาหารของมนุษย์ในอุตรกฐทวีป เป็นต้น ดังตัวอย่างจากตอนที่ว่าด้วยการกำเนิดมนุษย์ กล่าวถึง ข้าวสัญชาติสาลีซึ่งเป็นอาหารของฝูงชน ข้าวนี้เกิดขึ้นหลังจากอาหารชื่อโอซารสปฏิและเชือกภทาลตามจมหายไปในดินเนื่องจากความประมาทในบุญธรรม ชั้นแรก ข้าวสัญชาติสาลีเป็นข้าวที่ไม่ต้องเพาะปลูก ไม่ต้องขุดสี และหุงสุก เพราะงอกงามขึ้นเอง ทั้งยังมีก้อนเส้าชื่อโชติกปาสานที่ทำให้ข้าวสุกอย่างรวดเร็ว ภายหลังมนุษย์ต้องปลูกข้าวและหุงข้าวเอง เพราะหลังจากการกินข้าวทำให้มนุษย์เกิดสิ่งปฏิภูลขึ้นในร่างกาย เกิดกิเลส ตัณหา การเสพเมถุน การสร้างที่อยู่อาศัยซึ่งนำมาสู่การกักตุนข้าว ข้าวสัญชาติสาลีจึงไม่งอกงามขึ้นเอง ทำให้คนต้องเพาะปลูกข้าวในพื้นที่ของตนเอง กวีทรงเปรียบลักษณะของข้าวเปลือกในวรรณคดีกับข้าวในสมัยนั้น ดังความบางตอนว่า

...เข้าอันชื่อสัญชาติสาลีอันหาไกลบแลรำปมิได้แลมิพักดำ หากเป็นเองแล้วกลายเป็นต้นเป็นหน่อเป็นกอเกิดเป็นเข้าสารอยู่เองแลมิพักดำมิพักตากมิพักฝัดสักอัน ครั้นว่าเอาเข้าสารนั้นใส่หม้อแล้วตั้งขึ้นเหนือก้อนเส้า อันชื่อโชติกปาสานฉนั้นอันว่าเพลิงในก้อนเส้าหากลุกขึ้นเอง ถ้าแลมิใจจะใคร่กินกับไล่ หากเกิดมีกับเข้าทุกสิ่งแล ครั้นว่าคนทั้งหลายกินเข้าตั้งนั้นจึงเกิดมีลามกออาจม จึงรู้ร้ายตื่นร้ายมือ...เป็นปรกติมนุษย์แล... แลเขาทำอ้าวเรือนอยู่ตั้งนั้น เขาจึงไปเอาเข้า อันชื่อว่าสัญชาติสาลีมาไว้ให้มากเพื่อสนใจว่าจะกินหลายวันแล กาลนั้นอันว่าเข้าสัญชาติสาลีนั้นก็กลายเป็นเปลือกเป็นกลบเป็นรำไปตั้งเข้าเปลือกเราบัดนี้แล ... แต่ไปเบื้องหน้า เราท่านทั้งหลายควรบั้นที่แบ่งแดนกันต่างอันจะปลูกและฝักกินจึงจะชอบแล เขาจึงบั้นที่ไร่ที่นาให้แก่กัน

(พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 304-306)

นอกจากนี้ในวรรณคดีเรื่องดังกล่าว ยังมีกล่าวถึงข้าวเสมอ เช่น การใช้คำ “จงมากินข้าวกินน้ำ” “เขาผู้นั้นกินข้าว” “คนผู้นั้นกินข้าว” เป็นต้น ดังตัวอย่าง ตอนที่ว่าด้วยพระราชกิจของพระมหาจักรพรรดิราชา ความว่า “แล้วจึง ๕ จึงเลี้ยงลาอามสายท้าวพระญาทั้งหลาย อีกลูกเจ้าเหง้า

ชุมนุมทนายไพร่ฟ้าทั้งหลาย ด้วยเข้าแล่น้ำโภชนาหารทั้งปวง” เป็นต้น (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลีไทย, 2555: 124)

ลักษณะเช่นนี้สะท้อนว่าข้าวมีความสำคัญทั้งในฐานะอาหารที่เกิดจากการเพาะปลูกและในฐานะสินค้าที่มีการแลกเปลี่ยนระหว่างกัน¹ ถือได้ว่าข้าวเป็นอาหารหลักในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัย ซึ่งข้าวในสมัยดังกล่าว อาจจะมีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียวก็เป็นได้ ดังที่พบหลักฐานทางโบราณคดี คือ เมล็ดข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วปนอยู่ในดินบริเวณศาลาโถง (เนินปราสาท) หน้าวัดมหาธาตุ จังหวัดสุโขทัย มีอายุในช่วงราวหลัง พ.ศ. 1800 (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2560: 22)

คนไทยกินข้าวร่วมกับอาหารอื่น จากการศึกษาหลักฐานต่างๆ พบคำเรียกอาหารที่กินร่วมกับข้าว โดยเฉพาะในเตฎุมิกถา เช่น “เครื่องอันจะกินกับข้าว” “โภชนาหารของกิน” “สรรพอาหารอันมีโอชารส” และ “กับข้าว” เป็นต้น (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลีไทย, 2555: 90, 91, 93, 304)

อาหารที่กินร่วมกับข้าวไม่ปรากฏรายละเอียด ซึ่งอนุมานได้ว่า คงจะมีทั้งพืชผักและเนื้อสัตว์ เพราะปรากฏชื่อพืชผักต่างๆ เช่น ผักกาด ในจารีกวัดบูรพาราม พ.ศ. 1956 ผักปลั่ง ผักบุง และเห็ดในเตฎุมิกถา เป็นต้น ดังตัวอย่างจาก เตฎุมิกถา ตอนที่กล่าวถึงลักษณะหรือรสชาติของโอชารสปฐพี และเชือกภทาลตา ซึ่งเป็นอาหารเกิดขึ้นหลังจากการกำเนิดแผ่นดินชมพูทวีปขึ้นใหม่ โดยเปรียบกับพืชผักต่างๆ ความว่า

...อันว่าโอชารสปฐพี อันคนทั้งหลายกินนั้นก็จมลงไปใต้ดิน จึงพูนขึ้นในกลีบดินตั้งดวงเห็ดอันตมุนั้นก็จมลงหายในแผ่นดินแล จึงพูนเกิดเชือกเขาอันหนึ่งชื่อภทาลตา ประดุงตั้งผักบุงแลมีโอชารสอันดีนักหนา คนทั้งหลายจึงกินเชือกเขานั้นต่างเข้าทุกวารแล

(พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลีไทย, 2555: 303)

ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ มักกล่าวถึง “ปลา” คู่กับ “ข้าว” ปรากฏในหลักฐานต่างๆ เช่น จารีกพ่อขุนรามคำแหง ปรากฏคำว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” (ประชุมจารีกภาคที่ 8 จารีกสุโขทัย, 2548: 40)

จารีกวัดป่ามะม่วง ภาษาไทย หลักที่ 1 และจารีกคำปู้สบล ด้านที่ 1 ปรากฏคำว่า “คุณในปลา ยานข้าว” (ประชุมจารีกภาคที่ 8 จารีกสุโขทัย, 2548: 74)

¹ ธิตา สาระยา (2526: 36-37) แสดงความเห็นว่ามีเมืองสุโขทัย อยู่ในบริเวณที่สภาพภูมิประเทศไม่เอื้ออำนวยและดึงดูดใจให้คนเข้ามาตั้งหลักแหล่งเพื่อทำการปลูกข้าวเป็นผลิตผลหลักเพื่อส่งออก แต่เป็นการปลูกเพื่อยังชีพภายในชุมชน หรือเมืองเท่านั้น

เตภูมิกถา ปรากฏคำว่า “แลเข้าน้ำข้าปลาอาหาร” และ “ทั้งเข้าในนาทั้งปลาในน้ำ” เป็นต้น (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 122)

ปลาจึงถือได้ว่าเป็นอาหารหลักคู่กับข้าว และอาจมีเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ดังที่ปรากฏใน**จารึกพ่อขุนรามคำแหง** ความว่า

เมื่อชั่วพ่อกู กูบ่าเรอแก่พ่อกู กูบ่าเรอแก่แม่กู กูได้ตัวเนื้อตัวปลา กูเอามาแก่พ่อกู กูได้หมากส้มหมากหวาน อันใดกินอร่อยกินดี กูเอามาแก่พ่อกู

(ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 40)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า อาหารที่ “กินอร่อยกินดี” ได้แก่ เนื้อสัตว์ ทั้งปลาและเนื้อ และผลไม้ มีหมากส้มหมากหวาน เครื่องเสวยของพระมหากษัตริย์ หรือพระราชวงศ์ในสมัยนั้นคงจะมีลักษณะดังกล่าว นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นว่า นอกจากข้าวที่เป็นอาหารหลักแล้ว ปลา และผลไม้ ถือเป็นอาหารที่สำคัญในสังคมสมัยนั้นด้วย

หลักฐานสมัยสุโขทัย กล่าวถึงผลไม้ไว้อย่างหลากหลาย เช่น ใน**จารึกพ่อขุนรามคำแหง** ด้านที่ 2 และ 3 ดังความว่า

สร้างป่าหมากป่าพลูทั่วเมืองนี้ทุกแห่ง ป่าพร้าวก็หลายในเมืองนี้ ป่าลางก็หลายในเมืองนี้ หมากม่วงก็หลายในเมืองนี้ หมากขามก็หลายในเมืองนี้ ใครสร้างได้ไว้แก่มัน กลางเมืองสุโขทัยนี้ มีน้ำตระพังโพลสีใสกินดี

(ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 43)

เบื้องตะวันออกเมืองสุโขทัยนี้ มีพิหาร มีปู่ครู มีทะเลหลวง มีป่าหมากป่าพลู มีไร่มีนา มีถิ่นมีถาน มีบ้านใหญ่บ้านเล็ก มีป่าม่วงมีป่าขาม ดงงามดั่งแก้งแต่ง เบื้องตึนนอนเมืองสุทัย มีตลาดปสาน มีพระอจนะ มีปราสาท มีป่าหมากพร้าว ป่าหมากกลาง มีไร่ มีนา มีถิ่นมีถาน มีบ้านใหญ่บ้านเล็ก เบื้องหัวนอนเมืองสุโขทัยนี้ มีกุฎิพิหาร ปู่ครูอยู่ มีศรีดงส์ มีป่าพร้าว ป่าลาง มีป่าม่วง ป่าขาม มีน้ำโคก

(ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 45, 47)

จากตัวอย่างพบผลไม้ 4 ชนิด ทั้งหมากพร้าว หรือมะพร้าว หมากกลาง หมากมะม่วง หรือมะม่วง และหมากขาม หรือมะขาม ปรากฏในฝั่งทิศต่างๆ ของเมืองสุโขทัย ทั้งทิศตะวันออก ทิศเหนือ (เบื้องตึนนอน) และ ทิศใต้ (เบื้องหัวนอน) ซึ่งหมากกลางนี้ ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล (2539:

333) สันนิษฐานว่า หมายถึงมะพร้าวที่มีเปลือกหวนชนิดหนึ่ง ตามคำเรียกในภาษาลาว เพราะสังเกตจากความในจารึก คำว่า หมากกลาง และป่ากลางมักปรากฏคู่กับหมากพร้าว และป่าพร้าว

ใน**เตภูมิกถา** กล่าวถึงผลไม้หลากหลายชนิดมากกว่าที่ปรากฏในจารึก เช่น ในเนื้อหาส่วนที่ว่า ด้วยเรื่องพระเจ้าอโศกมหาราช มีเทวดานำผลไม้โอชารสต่างๆ มาถวายไม่ขาด ถึง 14 ชนิด เพื่อแสดงถึงความเป็นผู้มีบุญญาธิการในฐานะจักรพรรดิราช ความบางตอนว่า

เทพยดาลางจำพวกก็เอาผลมะขามป้อมอันมีรสหวานหอมนี้ มีพรรณดั่งทอง
แลเสวยเป็นยาทิพย์นั้น เอามาแต่ป่าหิมพานต์นั้นมาถวายทุกวาน เทพยดาลาง
จำพวกเอาผลสมออันงามดั่งทองแลหอมนี้แลเสวยเป็นยาทิพย์... เทพยดาลาง
จำพวกก็เอาผลมะม่วงสุก อันมีพรรณดั่งทองกินหวานแลหอม เอามาแต่ป่าหิมพานต์
แลเอามาถวายแต่พระญาศรีธรรมมาโคกราชทุกวัน ... เทพยดาลางจำพวกเอาอ้อย
อันหวานแลหอม แลมีโอชารสอันอุดม แลมีลำเท่าลำหมากเอามาแต่หิมวันต์
เป็นกระยาเสวยทุกวัน เทพยดาลางจำพวกเอาผลมะพร้าวอันอุดมมาถวาย เทพยดา
กลางจำพวกก็เอาผลลูกตาลอันอุดมมาถวาย เทพยดาลางจำพวกก็เอาผลไม้หว่า
อันอุดมมาถวาย เทพยดาลางจำพวกก็เอาผลลูกลานมาถวาย เทพยดาลางจำพวก
ก็เอาผลกระสัง²และหมากหาต³อันอุดมมาถวาย เทพยดาลางจำพวกก็เอาขนม⁴
อันอุดมมาถวาย เทพยดาลางจำพวกก็เอาลูกแพงแดงเต้ามาถวาย

(พระมหารธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 150-151)

จากหลักฐานสมัยสุโขทัยที่กล่าวมาในข้างต้น ทำให้เห็นว่าข้าว ปลา และผลไม้ เป็นอาหารสำคัญในชีวิตประจำวันสำหรับชนทุกกลุ่มในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัย ทั้งพระมหากษัตริย์และประชาชนต่างกินข้าว ปลา และผลไม้เป็นอาหารหลัก แต่ไม่ได้มีการให้รายละเอียดเกี่ยวกับชนิดของข้าว หรือชนิดของปลาที่นำมาปรุงอาหาร ตลอดจนรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการปรุง และวิธีการกินผลไม้ เช่น การปอกเปลือก หรือการแกะสลัก ทำให้ทราบแต่เพียงว่ามีอาหารชนิดใดเท่านั้น

นอกจากอาหารหลักในข้างต้นแล้ว ในสมัยสุโขทัยก็มีอาหารอื่นๆ ด้วย การกล่าวถึงอาหารอื่นนอกเหนือจากข้าว ปลา และผลไม้ โดยมากมักปรากฏในเนื้อหาเกี่ยวกับการบำเพ็ญกุศล ถวายอาหารแด่พระพุทธรูป พระเจดีย์ และพระภิกษุ เช่น การปรากฏคำว่า “แกง” บนศิลาจารึกที่ว่าด้วย

² ลูกมะสัง

³ ลูกมะหาต

⁴ นายพิฑูร มะลิวัลย์ เปรียญธรรม 9 ประโยค ซึ่งเป็นผู้ชำระต้นฉบับตามที่กรมศิลปากรมอบหมายเมื่อ พ.ศ. 2517 สันนิษฐานว่าน่าจะหมายถึงขนุน

การถวายสิ่งของสำหรับใช้ในพระวิหาร เช่น **จาริกอุทิศสิ่งของถวายแด่พระภิกษุ** ราวปลายพุทธศตวรรษที่ 19 ปรากฏคำ “หม้อข้าวหม้อแกง.” หรือ “หม้อข้าวหม้อแกง)” (**ประชุมจาริกภาคที่ 8 จาริกสุโขทัย**, 2548: 238) และใน**จาริกเจดีย์พิหาร** ด้านที่ 2 พ.ศ.1850 กล่าวถึงการถวาย “หม้อข้าวหม้อแกง” อุทิศแด่พระวิหาร เป็นต้น (**ประชุมจาริกภาคที่ 8 จาริกสุโขทัย**, 2548: 11) นอกจากนี้คำว่าแกง ยังปรากฏใน**เตภูมิกถา** ตอนที่ว่าด้วยเรื่องของโชติกเศรษฐี เช่น “เมื่อแกงและทำเข้าหนมเข้าต้มของกินอันใดๆ” และ “**ปริวารพระภูณันกินเข้ากินแกงทุกคน**” (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 174,177) ทำให้เห็นว่านอกจากปลา และเนื้อแล้ว คนในสมัยสุโขทัยมีอาหารประเภทแกงเป็นกับข้าวด้วย แต่ไม่ระบุรายละเอียดว่าเป็นแกงชนิดใด

ส่วนอาหารหวานนั้น นอกจากผลไม้แล้ว หลักฐานสมัยสุโขทัยได้กล่าวถึง “ข้าวยาคุ” “เข้าหนมต้ม” และ “ข้าวตอกอันคนด้วยน้ำผึ้ง” ด้วย อาหารทั้งหมดนี้พบในวรรณคดีเรื่อง**เตภูมิกถา**

อาหารสองชนิดแรก คือ ข้าวยาคุ และขนมต้ม ปรากฏในเนื้อหาส่วนที่ว่าด้วยเรื่องของพระเจ้าอโศกมหาราช กล่าวถึงพระนางอสนิมิตตาถวายจันทน์แด่พระสงฆ์ว่า “นางจึงแต่งจันทน์แลเข้ายาคุอีกสรรพาหารแลหมากพลู อังคาสแด่พระสงฆ์ทั้งหลาย” (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 155) และในตอนทดสอบบุญบารมีของพระนางอสนิมิตตาด้วยการเสี่ยงหยิบเข้าหนมต้มที่มีพระอามรงค์ของพระเจ้าอโศก เป็นต้น ส่วนข้าวตอกอันคนด้วยน้ำผึ้ง พบในตอนที่ว่าด้วยการเกิดแบบสังเสทขโยนิ กล่าวถึงนางปทุมมาตี ถวายภัตตาหารแด่พระปัจเจกพุทธเจ้าว่า “**แลนางนั้นจึงเอาข้าวใส่บาตร แล้วนางจึงเอาเข้าตอกอันคนด้วยน้ำผึ้ง แลปั้นเป็นก้อนได้ 500 ก้อน แล้วจึงเอาใส่บาตรลงเหนือเข้าสู่ก้นแล้ว**” (พระมหาธรรมราชาที่ 1 ลิไทย, 2555: 196)

ข้าวยาคุนี้ เป็นอาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมอินเดีย หรือของพราหมณ์ ดังที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (2542: 481) มีพระบรมราชาธิบายว่า “**การที่กวนข้าวปายาสหรือข้าวทิพย์ก็ดี ทำยาคุด้วยข้าวใหม่ซึ่งออกรวงเป็นน้ำนมก็ดี ก็เป็นลัทธิของพราหมณ์หรือของประเทศซึ่งนับถือพราหมณ์ทำเลี้ยงพราหมณ์ ซึ่งเป็นที่นับถือของคนในประเทศนั้นมาก่อนมีพระพุทธศาสนาเข้ามา**” วัฒนธรรมพราหมณ์เข้ามาดินแดนทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ราวพุทธศตวรรษที่ 6 ซึ่งชนที่นับถือศาสนาพราหมณ์ส่วนใหญ่เป็นชนชั้นสูง นอกจากนี้พระมหากษัตริย์ผู้ปกครองแคว้นสุโขทัยก็ทรงเป็นองค์อัครศาสนูปถัมภก ทั้งศาสนาพุทธและศาสนาพราหมณ์ ดังจะเห็นจากศาสนสถาน และการสร้างเทวรูปในศาสนาพราหมณ์ ลักษณะเช่นนี้สะท้อนให้เห็นว่าในสมัยสุโขทัยก็มีการรับวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนอื่น คือ แวกอินเดียที่นับถือศาสนาพราหมณ์แล้ว

นอกจากอาหารชนิดพิเศษต่างๆ ยังปรากฏว่ามีการถวายสำหรับอาหารที่ประกอบด้วยอาหารจำนวนมาก และภาชนะอย่างดี สำหรับถวายแด่พระพุทธรูป พระเจดีย์และพระภิกษุด้วย ดังเช่นความใน **จาริกวัดเขมา** พ.ศ. 2079 ความบางตอนกล่าวว่า พระบรมวงศานุวงศ์องค์หนึ่ง คือ “เจ้าเทพบุรี” ได้อุปสมบทและถวายสำหรับภัตตาหารในการบำเพ็ญกุศล ผู้จารีกระบุขนาดและราคาของภาชนะ

ที่ใช้อย่างละเอียด ประกอบด้วยบาตรทองเหลือง พานเทศบรรจุถ้วยโคม 1 ถ้วย ถ้วยบริพันเล็ก 10 ถ้วย พานบายศรี ภาชนะทองเหลืองสำหรับใส่หมากพลู และน้ำเต้าบรรจุน้ำดื่ม ดังความต่อไปนี้

แต่นี้เจ้าเทพธูจี แต่งเครื่องสำหรับไว้ กับพระพุทธเจ้าในพิหาร... บาตรทองเหลืองดวงหนึ่ง ค่าตำลึงหนึ่ง เป็นบาตรพระเจ้า ล่างพานเทศดวงหนึ่ง หน้าศอกสีนี้ว ค่าสองตำลึง ถ้วยโคมลายดวงหนึ่ง ถ้วยบริพันเล็กสิบดวง เป็นสำหรับ กับกลางพานแต่งเป็นบายศรีบูชาพระเจ้า ตเลิงทองเหลืองดวงหนึ่ง ค่าห้าสลึง แต่งใส่หมากบูชาพระเจ้า เลียนทองสัมฤทธิ์ดวงหนึ่งค่าบาทหนึ่งแต่งเมียงบูชาพระเจ้า น้ำเต้าทองสัมฤทธิ์ดวงหนึ่งมีฝา ค่าบาทหนึ่ง แต่งใส่น้ำบูชาพระเจ้า // // แต่นี้เครื่องสำหรับกับพระเจดีย์ ล่างพานเทศดวงหนึ่ง หน้าศอกหนึ่ง ค่าสองตำลึง ถ้วยโคมลายดวงหนึ่ง ถ้วยบริพันเล็กสิบดวง กับสำหรับกลางพานแต่งเป็นบายศรีบูชาพระเจ้า...

(ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 281-282)

ตัวอย่างบางตอนนี้ จึงทำให้เราทราบว่ามีการจัด “เครื่องสำหรับ” หรือการจัดชุดอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัยแล้ว แม้จะไม่ได้ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับชนิดอาหาร แต่ระบุลักษณะและปริมาณภาชนะ เช่น ถ้วยโคมลายดวงหนึ่ง และถ้วยบริพันเล็ก 10 ดวง ซึ่ง ส.พลายน้อย (2559: 11) สันนิษฐานว่า ถ้วยโคมน่าจะจะเป็นภาชนะสำหรับใส่ข้าว ปัจจุบันเรียกว่า “ชามโคม” และถ้วยเล็กทั้ง 10 ถ้วย นั้น ไม่อาจทราบได้ว่าเป็นกับข้าวทั้งหมด หรือมีอาหารหวานด้วยหรือไม่ ลักษณะเช่นนี้น่าจะแสดงให้เห็นว่า “เครื่องสำหรับ” ในสมัยสุโขทัยน่าจะหมายถึง ภาชนะที่บรรจุอาหารที่จัดเข้าเป็นชุดกัน ไม่ได้เน้นหมายถึงอาหารหลายชนิดที่บรรจุในสำหรับ

นอกจากนี้การถวายอาหารเป็นจำนวนมาก ยังพบใน **จารึกวัดบูรพาราม** พ.ศ. 1956 กล่าวถึงสมเด็จพระราชเทวีถวายเป็นพิหารว่า “พระราชทานทั้งลินกรยาการ ทั้งสิ้นอันเป็นกับข้าวจึ่งหันคณนาได้พันล้าน” เป็นต้น (ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย, 2548: 419) แต่ไม่ระบุชื่อชนิดอาหาร

สรุปได้ว่า อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัยมีข้าว ปลา และผลไม้เป็นอาหารหลักสำหรับคนทุกชนชั้น ทั้งในฐานะอาหารในชีวิตประจำวันและเครื่องแสดงความอุดมสมบูรณ์ของแว่นแคว้น ส่วนในการบำเพ็ญกุศลโดยเฉพาะพิธีบำเพ็ญกุศลโดยพระมหากษัตริย์หรือพระบรมวงศานุวงศ์ จะมีการถวายอาหารจำนวนมาก อาจมีทั้งอาหารที่กินในชีวิตประจำวันและอาหารอื่นๆ เช่น แกงหรือขนมที่รับมาจากวัฒนธรรมพราหมณ์ นอกจากนี้พบที่มีการจัดภาชนะอาหารเป็นเครื่องสำหรับแล้ว ส่วนลักษณะการบันทึกเรื่องอาหารนั้นยังไม่มีมีการให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารชนิดต่างๆ การปรุงอาหาร และการกินอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยสุโขทัย

2.2.2 อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยา

กรุงศรีอยุธยา ตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 1893 สมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 หรือสมเด็จพระเจ้าอู่ทอง ทรงสถาปนากรุงศรีอยุธยาขึ้นที่หนองโสน ซึ่งสาเหตุสำคัญที่ทรงสถาปนากรุงศรีอยุธยาขึ้นใหม่ เพราะการเกิดโรคระบาดในเมืองอโยธยาที่พระองค์ทรงปกครองอยู่แต่เดิม จึงทรงย้ายที่ตั้งเมืองจากฝั่งตะวันออกของแม่น้ำป่าสักในปัจจุบันมาเป็นฝั่งตะวันตก สาเหตุสำคัญคือสมเด็จพระเจ้าอู่ทอง ทรงคำนึงถึงความสะดวกและความเหมาะสมในการติดต่อค้าขายกับชาวต่างประเทศ ซึ่งดำเนินมานับ แต่ยังมีศูนย์กลางการปกครองที่เมืองอโยธยา (กำพล จำปาพันธ์, 2559: 53) ความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดินใหม่ประกอบกับความสะดวกในการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้กรุงศรีอยุธยาเป็นศูนย์กลางการปกครองที่เข้มแข็งและเรืองอำนาจมาถึง 417 ปี และเป็นเมืองท่าที่สำคัญที่ดึงดูดชาวต่างชาติหลายชาติให้เข้ามาค้าขายและอาศัยทำกิน นอกจากนี้ยังสัมพันธ์กับความเปลี่ยนแปลงของอาหารที่ไม่ได้มีเพียงข้าวปลา เหมือนในสมัยสุโขทัย แต่มีอาหารหลากชนิดมากยิ่งขึ้น

หลักฐานลายลักษณ์เกี่ยวกับอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยา พบในหลักฐานที่บันทึกโดยชาวไทยทั้งที่เป็นพระราชพงศาวดาร ฎหมาย บันทึกร ค่ำให้การ และวรรณคดี และหลักฐานที่บันทึกโดยชาวต่างชาติที่เข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อย่างไรก็ตาม รายงานการวิจัยเรื่อง **โครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม “มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย”** ของ สุกัญญา สุจฉายา และคณะ ในส่วนที่ว่าด้วยประวัติศาสตร์อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้แสดงให้เห็นว่าคนไทยสมัยอยุธยาไม่นิยมบันทึกเรื่องอาหารของตนเอง ทั้งในลักษณะเอกสารทางประวัติศาสตร์และวรรณคดี แต่พบมากในหลักฐานชาวต่างชาติ (สุกัญญา สุจฉายา และคณะ, 2561: 47, 50) ในหัวข้อนี้จึงจะใช้หลักฐานของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติประกอบกัน เพื่อให้เห็นภาพของอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยาได้ครอบคลุมยิ่งขึ้น

ในสังคมวัฒนธรรมกรุงศรีอยุธยา ก็กินข้าวปลาและผลไม้เป็นหลักเช่นเดียวกับในแคว้นสุโขทัย จากหลักฐานสมัยอยุธยานับแต่สมัยอยุธยาตอนต้น ก็มีการกล่าวถึงคำว่าข้าวและปลาพร้อมกัน ดังตัวอย่างจาก **กฎมณเฑียรบาล** ซึ่งตราขึ้นในรัชสมัยสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ ความว่า

ถ้าลูกขุนผู้ถือน้ำพิพาทห้ามถือแหวนนากแหวนทองแลกินเข้ากินปลากินน้ำยา
แลเข้ายาคุก่อนน้ำพระพิพาท

(กฎมณเฑียรบาล ฉบับเฉลิมพระเกียรติ, 2548: 124)

ในทวาทศมาสโคลงต้น วรรณคดีสมัยอยุธยาตอนต้น กล่าวถึงการปลูกข้าว และกล่าวถึงแกงที่มีเนื้อปลาเป็นวัตถุดิบหลักของแกง ทำให้เห็นว่าในสมัยนั้นมีการปรุงปลาตุ๋กด้วยการนำมาแกงแล้ว ดังความบางตอนว่า

<u>ท่งนาแลเข้าเลิศ</u>	รวงหนา
เหลืองไฟผอมนาวรร	นิศน่อง
ชนบทหมู่ไปมา	เหลือแหล่
ยงกระออกกร้อง	ช่วยตรอม

(ทวาทศมาสโคลงต้น, 2512: 148)

<u>แขยงพิษครั้นต้องไม่</u>	คือตุก รฤ
ครั้นเมื่อกลิ่นกลแกง	เกียงกำ
นิกสร้อยสุบงกลุก	นิราส
พระเพื่อนยังรู้บ้าง	ที่ข้าเรียมศัลย์

(ทวาทศมาสโคลงต้น, 2512: 148)

ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับหลักฐานสมัยหลัง เช่น ในตำรับ “**ปัญจะราชาภิเษก**” ฉบับสมุดไทยดำ เส้นรง จารเมื่อ พ.ศ. 2325 (จ.ศ. 1144)⁵ อันเป็นปีแรกแห่งการสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์ ตอนต้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคงเป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดมาแต่สมัยอยุธยา ได้กล่าวถึงสิ่งที่ควรและไม่ควรกระทำอย่างละ 10 ประการสำหรับพระมหากษัตริย์ เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเสวยพระกระยาหาร กล่าวถึงพระกระยาหารที่ควรเสวย เช่น เสวยมัจฉมังสาซึ่งมีรสโอชา และเสวยผลไม้ อันมีรสหวาน ส่วนพระกระยาหารที่ไม่ควรเสวย เช่น อย่าให้เสวยมัจฉมังสาอันคาวแลไม่มีมัน และอย่าให้เสวยผลไม้อันต้นดำแลผลลูกดำ เป็นต้น สะท้อนความสำคัญของข้าว ปลา และผลไม้ ในฐานะอาหารหลัก

แม้ชาวต่างชาติที่เข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ ก็บันทึกว่า ข้าวปลา เป็นอาหารหลักของคนทุกชนชั้นในสมัยอยุธยา ดังเช่นที่ปรากฏใน **สำเภากษัตริย์สุลัยมาน** ความว่า

⁵ สมุดไทยเล่มนี้เป็นสมบัติของ อาจารย์กมล กิจการเจริญ ซึ่งตกทอดมาจากบรรพบุรุษ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ชาวสยามกินข้าวเป็นอาหารหลัก ไม่เติมเกลือ เนื้อหรือเครื่องเทศ แต่เขากินกับหัวปลาต้ม แทบทุกชั้น (ชนชั้น – ผู้วิจัย) มีอาหารเช่นนี้เป็นหลัก

(ดิเรก กุลสวัสดิ์, 2545: 86)

การกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก มีความสัมพันธ์กับปัจจัยด้านภูมิประเทศและภูมิอากาศ เนื่องจากข้าวเจ้าเป็นข้าวพันธุ์เมล็ดยาว (long grain) เจริญเติบโตได้ดีในแถบอากาศร้อนชื้น และไม่ให้พลังงานความอบอุ่นสูงเท่ากับข้าวพันธุ์เมล็ดสั้นที่เจริญเติบโตได้ดีและเหมาะสมสำหรับแถบอากาศหนาวเย็นอย่างญี่ปุ่น หรือเกาหลี เป็นต้น ปัจจัยด้านธรรมชาติจึงมีผลต่อการกำหนดอาหารหลักในวัฒนธรรมไทย (สิทธา พรหมสมบูรณ์, 2552: 20)

นอกจากนี้ตัวอย่างใน**กฎมณเฑียรบาล**ที่กล่าวไปในข้างต้น จะเห็นว่านอกจากมีความว่าข้าวและปลาแล้ว ยังกล่าวถึง ข้าวยาคุ และน้ำยา พร้อมๆ กับข้าวและปลาด้วย อาหารสองชนิดนี้ยังปรากฏอีกครั้งในเอกสารเรื่องเดียวกัน ส่วนที่ว่าด้วยพระราชานุกิจพระมหากษัตริย์ กล่าวว่หลังจากตื่นพระบรรทมแล้ว “2 นาฬิกา เสวยน้ำยา แลยกยาคุ” และหลังจากนั้น เวลา 4 นาฬิกา จึงเสวยพระกระยาหาร (**กฎมณเฑียรบาล ฉบับเฉลิมพระเกียรติ**, 2548: 144) ทำให้เห็นว่าข้าวและปลา เป็นอาหารหลัก ส่วนน้ำยาและข้าวยาคุ น่าจะเป็นอาหารสำหรับรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก สอดคล้องกับความที่ปรากฏใน**กำสรวลโคลงต้น** วรรณคดีสมัยอยุธยาตอนต้น กล่าวถึงการกินข้าวยาคุว่าไม่อึดท้องเหมือนการกินข้าวที่เป็นอาหารมื้อหลัก ความว่า

บได้กล้าข้าวแต่	วันมา
กลืนแต่ยาคุกว	กิ่งซ้อน
ระลึกระลาพิม	พมาศ ภูเขา
ดากันหายเร้าร้อน	ราคคีน

(**กำสรวลสมุทร**, 2553: 145)

ลักษณะเช่นนี้ ทำให้เราทราบได้ว่า ข้าวยาคุซึ่งในเอกสารสมัยสุโขทัย กล่าวว่าเป็นอาหารที่ใช้สำหรับถวายพระ มีบทบาทเป็นอาหารรองท้องก่อนอาหารหลักเพิ่มขึ้นด้วย การกินข้าวยาคุรองท้องนี้ สอดคล้องกับการกินข้าวยาคุในวัฒนธรรมพราหมณ์ที่ไทยรับมา ดังที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (2542: 493) มีพระบรมราชาธิบายว่า “ส่วนยาคุที่มีมาในพระวินัยที่พระสงฆ์ตื่นขึ้นเข้าดื่มยาคุก่อน เป็นอาหารเข้าอย่างเหลวๆ เช่นฝรั่งจะเรียกว่าไลท์ฟูด” ส่วนน้ำยานั้น คงเป็นอาหารเหลวสำหรับรองท้องเช่นกัน แต่ยังไม่ทราบแน่ชัดว่าหมายถึงอาหารลักษณะใด นอกจากนี้การกินข้าวยาคุเป็นอาหารรองท้องทั้งราชสำนักและกลุ่มขุนนาง ยังสะท้อนให้เห็นว่ามีการรับวัฒนธรรมพราหมณ์

เข้ามาใช้ในกลุ่มชนชั้นสูงได้อย่างชัดเจน สอดคล้องกับบริบทของยุคสมัยที่มีการรับวัฒนธรรมพราหมณ์ค่อนข้างมาก เช่น พระนามของพระมหากษัตริย์ที่มีพระนามของเทพเจ้าในศาสนาพราหมณ์ ฮินดู การมีพราหมณ์เป็นผู้ประกอบพระราชพิธีต่างๆ และในสมัยนี้พราหมณ์ยังได้รับการยกย่องจากชนชั้นสูงเป็นอย่างมากด้วย (อภิรักษ์ณ เกษมผลกุล และสุนน อมรวีวัฒน์, 2552)

ในหลักฐานสมัยอยุธยาตอนต้น ยังไม่พบว่ามีกรีกินเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ นอกจากปลาหรือไม่ แต่พบที่มีการถวายสัตว์หลายชนิด เช่น เป็ด และไก่ พร้อมกับข้าวและเหล้าเป็นเครื่องบวงสรวงสังเวยแต่เทวดาแล้ว ดังที่ปรากฏใน **ลิลิตพระลอ** เมื่อพระเพื่อนพระแพงกล่าวบนบานแต่ปู่เจ้าสมิงพราย ความว่า

๑ จักถวายแก้วแก้วโกฏิ	เงินทอง
แลสิ่งแลเกวียนทอง	ลากให้
วัวควายเผือกเขาทอง	หงส์ห่าน หมูนา
เป็ดไก่เหล่าเข้าไหว้	ปู่เจ้าแทนคุณ ฯ

(ชุมนุมเรื่องพระลอ, 2547: 19)

หลักฐานในสมัยอยุธยาตอนต้นนี้แสดงให้เห็นว่า คนในสังคมอยุธยาตอนต้นกินข้าว ปลา และผลไม้เป็นหลัก โดยมีวิธีปรุงปลา คือนำมาทำแกง นอกจากนี้ยังพบอาหารจากวัฒนธรรมอื่น เช่น ข้าวยาคุ ที่มีบทบาทเป็นอาหารรองท้อง และปรากฏเนื้อสัตว์ที่มาจากต่างวัฒนธรรม เช่น เป็ด และหมู ในเรื่อง **ลิลิตพระลอ** เนื้อสัตว์เหล่านี้มาจากวัฒนธรรมจีน

ชาญวิทย์ เกษตรศิริ กล่าวว่า คนจีนเข้ามามีบทบาทด้านการค้ามาก่อนตั้งกรุงศรีอยุธยา และคงเข้ามาตั้งถิ่นฐานในแถบภาคกลางของไทยในปัจจุบัน จนเกิดเป็นแหล่งชุมชนจีนดังปรากฏใน **พงศาวดารเหนือ** เรื่องพระเจ้าสายน้ำผึ้งและพระนางสร้อยดอกหมาก นอกจากนี้เป็นไปได้มากกว่าชาวจีนเหล่านี้คงได้รับความยกย่องจากชนชั้นสูงของไทย เพราะเป็นผู้ชำนาญการพิเศษด้านการเดินเรือ การค้า หรือความรู้เรื่องราชการแผ่นดิน หลักฐานอื่นๆ ที่แสดงฐานะหรือบทบาทของชาวจีนในสมัยอยุธยา เช่น การสร้างวัดราชบูรณะ ใน พ.ศ. 1967 ซึ่งต่อมามีการค้นพบสิ่งของที่มีตัวอักษรแสดงแซ่หรือสกุลของชาวจีนในกรุวัดราชบูรณะเป็นจำนวนมาก และใน **พระไอยการตำแหน่งนาพลเรือน** ตราขึ้นในสมัยสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ ก็มีกำหนดตำแหน่งเจ้าพนักงานบนเรือสำเภาเป็นคำจีน คนจีนจึงกลายเป็นกำลังสำคัญและเป็นส่วนหนึ่งของสังคมสมัยอยุธยาอย่างเป็นรูปธรรม (ชาญวิทย์ เกษตรศิริ, 2548: 127-128) ลักษณะเหล่านี้เอื้อให้เกิดการเลือกรับวัฒนธรรมจีนได้เป็นอย่างดีดังจะกล่าวต่อไป

หลักฐานลายลักษณ์อักษรสมัยอยุธยาตอนกลาง และอยุธยาตอนปลาย ได้แสดงให้เห็นลักษณะของอาหารในสังคมวัฒนธรรมอยุธยาที่มีความหลากหลายมากขึ้น เพราะมีหลักฐานของชาวต่างชาติที่เข้ามายังดินแดนสยามในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้บันทึกเรื่องอาหารในสมัยอยุธยาไว้ ประกอบกับหลักฐานของชาวไทยบางส่วนที่บันทึกชื่อชนิดอาหารไว้มากขึ้นเช่นกัน อาหารหลายชนิดเกิดจากการเลือกรับวัฒนธรรมของกลุ่มชนที่เข้ามาในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยเฉพาะกลุ่มชาวต่างชาติที่มีบทบาทสำคัญในสังคม เช่น จีนและแขก เป็นต้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

อาหารในชีวิตประจำวันของคนไทย ยังคงเป็นข้าว ปลา ผัก และผลไม้ ส่วนน้ำที่นิยมดื่มก็มักเป็นน้ำธรรมดา นอกจากนี้คนไทยยังมีวิธีการถนอมอาหารประเภทปลาให้สามารถเก็บไว้กินได้นานยิ่งขึ้น ดังปรากฏในบันทึกของชาวต่างชาติฉบับต่างๆ ที่กล่าวถึงอาหารหลักของคนไทยสมัยอยุธยา เช่น

ฟานฟลิตบันทึกใน**รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟานฟลิต (วันวลิต) (2547: 129)** ว่า

..พวกเขาไม่ฟุ่มเฟือยในเรื่องอาหารการกิน แต่มีรับประทานข้าวธรรมดาๆ
ปลาแห้งปลาสดและปลาเค็มกับผัก

ความข้างต้นสอดคล้องกับที่นิโกลาส์ แชรแวงส กล่าวใน **ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม (2550: 99,101)** ว่า

ไม่มีชนชาติใดที่จะบริโภคอาหารดอ่อมเท่าคนสยาม สามัญชนดื่มแต่น้ำเท่านั้นแล้วก็กินข้าวหุง, ผลไม้, ปลาแห้งบ้างเล็กน้อย แล้วยังกินไม่ค่อยจะอิมท้องเสียด้วย ชนชั้นสูงก็ได้บริโภคดีไปกว่านี้ ทั้งๆ ที่สามารถจะซื้อหามาบริโภคได้ตามปรารถนา

จากบันทึกของชาวต่างชาติทั้งสองท่าน ได้สะท้อนทัศนคติของชาวต่างชาติที่มีต่อการกินอาหารของคนไทยสมัยนั้น ว่าเป็นการกินที่ “ไม่ฟุ่มเฟือย” หรือ “ดอ่อม” นอกจากนี้ยังทำให้เราทราบได้ว่า คนในสมัยอยุธยามีวิธีการนำปลามากินเป็นอาหารอย่างหลากหลาย ทั้งการปรุงปลาสด การทำปลาแห้ง และปลาเค็ม ซึ่งปลาแห้งและปลาเค็ม เป็นการถนอมอาหารให้เก็บไว้กินได้นานขึ้น เช่นเดียวกับการทำปลาร้า ปรากฏในบันทึกของลาลูแบร์ และการทำกะปิ ที่ปรากฏในบันทึกของตอร์แปง ดังตัวอย่างว่า “กะปิ (Balachan) ทำด้วยกุ้งทะเลตัวเล็กๆ ซึ่งในประเทศฝรั่งเศสเรียกว่า เชอแควร์ต (chevrettes) เขาบดกุ้งกับเกลือทำให้เป็นเหมือนแป้งเปียก เอาตากแดดหลายวัน ต้องระวัง

คอยกลับกั๊ง ซึ่งการกลับนั้นทำให้กลิ่นเหม็นไปได้ไกลๆ” (ตุรแปง, 2559: 145-146) การบันทึกวิธีถนอมอาหารของคนไทย ตลอดจนวิธีการปรุงอาหารของคนไทยเช่นนี้ไม่พบในเอกสารของคนไทยสมัยอยุธยา ซึ่งคงเนื่องมาจากความเคยชิน หรือเป็นเรื่องปกติในวิถีชีวิตไทยจนไม่เห็นว่าเป็นเรื่องที่ต้องบันทึกไว้

นอกจากปลาแล้ว คนไทยยังนิยมกินสัตว์ขนาดเล็กจำพวกแมลงด้วย ดังที่ลาลูแบร์ บันทึกว่า “แม่ปลาเนา (ปลาร้า) ก็เป็นที่นิยมชมชอบไม่น้อยไปกว่าไข่ตายโคม⁶, ตั๊กแตน, หนู(พุง) แยะและตัวด้วงตัวแมลง” (ลาลูแบร์, 2548: 119-120) ซึ่งอาหารต่างๆ ล้วนแต่เป็นสัตว์ขนาดเล็ก และเก็บหาได้จากแหล่งธรรมชาติ

คนไทยสมัยอยุธยามีอาหารให้เลือกสรรมากกว่าปลา และสัตว์ขนาดเล็กทั้งสัตว์บกและสัตว์ เพราะปรากฏหลักฐานว่าคนไทยสมัยนั้นกินเครื่องในสัตว์แล้ว ดังความว่า

...ชาวสยามไม่ค่อยนิยมบริโภคเนื้อสัตว์ แม้จะมีผู้นำมาให้ แต่ถ้าจะบริโภคบ้างก็พอใจแต่ลำไส้และเครื่องในทั้งหลายบรรดาที่พวกเราไม่ชอบบริโภคกัน
(ลาลูแบร์, 2548: 119)

ชาวสยามไม่ชอบกินเนื้อสัตว์ กินแต่ไส้สัตว์เพราะเห็นว่าย่อยง่าย แต่อย่าคิดว่าเขามีสุนัขแปลก เพราะเนื้อทุกอย่างไม่มีน้ำ... และย่อยยากทั้งสิ้น...
(ตุรแปง, 2559: 40)

นอกจากนี้ยังปรากฏว่า คนไทยบางกลุ่มเริ่มกินเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ แล้ว ดังที่แชรวาส (2550: 99,101) บันทึกว่า “อาหารประเภทเนื้อสัตว์ มักใช้บริโภคกันอยู่แต่ในหมู่ชนที่ไม่ถือกัน เป็นส่วนน้อย” เนื้อที่คนนิยมกิน คือ เนื้อหมู ดังเช่นที่ตุรแปง (2559: 144-145) บันทึกถึงอาชีพเลี้ยงหมูของคนจีนและความนิยมกินหมูในสังคมไทยสมัยนั้น ความว่า

ในประเทศนี้มีคนกินหมูมาก เพราะมีการห้ามไม่ให้ขายเนื้อสด เช่น เนื้อวัว ... เนื้อลูกสุกรในประเทศนี้มีคุณภาพดี... เนื้อมันอร่อยและย่อยง่าย เมื่อเนื้อนี้ได้แช่เกลือสักวันหนึ่งแล้ว หมอก็กึ่งให้คนพื้นไร่กิน ถือว่าดีกว่าไก่และน้ำซूप

⁶ ไข่ตัวอ่อนที่ตายก่อนที่จะฟักเป็นตัว

ความนิยมในการกินทั้งเครื่องในสัตว์ และเนื้อหมูนี้ คงเป็นการรับวัฒนธรรมอาหารของจีน ดังที่ได้กล่าวแล้วว่าชาวจีนเข้ามามีบทบาทในสังคมสมัยอยุธยาค่อนข้างมาก ทำให้เกิดการรับวัฒนธรรมจีนมากยิ่งขึ้น

หลักฐานสมัยอยุธยาตอนกลางและตอนปลายแสดงให้เห็นว่า คนไทยมีอาหารคาวหลายประเภท พบในวรรณคดีไทยบางเรื่อง ได้แก่

ในวรรณคดีคำพากย์เรื่องรามเกียรติ์ ซึ่งเสาวณิต วิจารณ์ (2555: 143) สันนิษฐานว่า ระยะเวลาที่แตงน่าจะอยู่ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชหรือใกล้เคียงกัน โดยในคำพากย์รามเกียรติ์ ภาค 6 ตอนพระรามประชุมพล เหตุการณ์ที่ทศกัณฐ์เลี้ยงอาหารเหล่าเสนาในการสมโภชเมืองลงกา กวีกล่าวถึงรายการอาหารทั้งปิ้ง จี่ แกง นอกจากนี้ยังปรากฏชนิดอาหารอีก 2 ชนิด คือ หัน และพะแนง ดังความว่า

๑ ทัวหมูวิเสทนอกใน ยบานมาตั้งเรียงรัน	ขุนโภชาไซ
๑ กับแกลัมปิ้งจี่มีมัน สุกรพะแนงแกงควาย	กระทิงถึกหัน
๑ ผู่ยักษ์โยธาทั้งหลาย สำเร็จสำราญโอฬาร ๗	กินอยู่สบาย

(ประชุมคำพากย์รามเกียรติ์, 2546, เล่ม 2: 41)

วรรณคดีคำฉันท์เรื่อง กฤษณาสนนึ่ง ในรัชกาลสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ จ.ศ. 1115 (พ.ศ. 2276) ได้กล่าวถึงเครื่องเสวยของพระมหากษัตริย์ โดยกล่าวถึงอาหารหลายชนิด ได้แก่ “เครื่องว้าว” “ข้าว” และ “เจียว” ดังความว่า

หนึ่งจตวรรษเตอินพัทธกา เครื่องว้าวข้าวเจียวบันจง ⁷	แตงวระโภชนา
จัดใส่สุพรรณณะภาชนะทรง จอกจานสุวรรณอันควน	จารแก้วเบญจรงค์
ตกแต่งตามราชกระบวน	บังคมเชิญชวน

⁷ ในกฤษณาสนนึ่งคำฉันท์ ฉบับกรุงธนบุรี (2555: 52) ซึ่งมีเนื้อความใกล้เคียงกับกฤษณาสนนึ่ง ในรัชกาลสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ ใช้คำว่า เครื่องคั่วอ้วเจียวบรรจง

พระองค์ไทเสวยเปรมปรี

(รื่นฤทัย สัจจพันธุ์, 2534: 519)

ประเภทและชนิดอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีทั้งสองเรื่อง สะท้อนให้เห็นว่าคนในสมัยอยุธยา มีอาหารควาหลากหลายประเภทสำหรับกินเป็นกับข้าว หรือกินเป็นกับแก้มแล้ว อาหารหลายชนิด ยังน่าจะได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมต่างชาติอย่างเห็นได้ชัด เช่น วัฒนธรรมจีน ได้แก่ อาหารที่ทำให้สุกด้วยวิธีการที่เรียกว่า “หัน” หรืออาหารประเภทเจียว ซึ่งต้องใช้น้ำมันและกระทะ จากหลักฐานทางโบราณคดีชี้ว่าคนไทยสมัยอยุธยาอาจรู้จักกระทะมาก่อนแล้ว เพราะมีการค้นพบ กระทะเหล็กซ้อนกันหลายใบในแหล่งสำเภาจมใกล้เกาะคาม อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี มีอายุราว พ.ศ. 1900 หรือในช่วงสมัยอยุธยาตอนต้น (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2560: 187) ส่วนวัฒนธรรมแขกมุสลิม เช่น พะแนง ซึ่งมีการใช้เครื่องเทศในการปรุง เป็นต้น

นอกจากนี้จะสังเกตได้ว่า อาหารเหล่านี้โดยมากพบในกลุ่มชนชั้นสูง ดังตัวอย่างจากวรรณคดี ในข้างต้น นอกจากนี้ในหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก็พบเฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูงเช่นกัน ดังเช่น กรณีที่สมเด็จพระนารายณ์มหาราช โปรดเสวยพระกระยาหารแบบแขกมุสลิม และโปรดให้นำพ่อครัว จากอินเดียเข้ามาปรุงพระกระยาหารแบบแขกถวายโดยเฉพาะ ปรากฏใน**สำเภากษัตริย์สุลัยมาน** บันทึกโดยอิบน์ มุฮัมเหม็ด อิบราฮิม ราชทูตของซาร์สุลัยมาน กษัตริย์เปอร์เซีย (อิหร่าน) ความว่า

พระเจ้าแผ่นดินไทยนั้น เมื่อตอนกำลังเติบโตอยู่ในนครศรีอยุธยา ได้เคยไป มาหาอยู่กับกลุ่มแขกอิหร่านที่พำนักอยู่ในกรุง จึงนิยมชอบอาหารแขก และนานๆ ครั้งเมื่อทรงนึกอยากขึ้นมา ก็จะเสวยพระกระยาหารแบบพวกเรา พระองค์จึงได้ทรง นำพ่อครัวคนหนึ่งมาจากประเทศอินเดีย มีหน้าที่ทำอาหารแขกถวายพระเจ้าแผ่นดิน

(วิบูล วิจิตรวาทการ, 2561: 229)

ในหลักฐานสมัยสมเด็จพระนารายณ์อีกฉบับหนึ่ง กล่าวถึงการปรุงแกงโดยพ่อครัว ไทย มีการใช้เครื่องเทศหลายชนิดเป็นส่วนผสมในการปรุง สะท้อนให้เห็นอิทธิพลของวัฒนธรรมแขก ในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารในแกงของชนชั้นสูงได้เด่นชัด ดังที่นิโกลาส์ แซรเวส บันทึกถึงการปรุง “น้ำแกงทุกชนิดที่ว่าดีๆ” ไว้ว่า

... แต่ถึงเนื้อจะดีอย่างไร พ่อครัวคนสยามก็มักจะทำให้เสียรสไปด้วย เครื่องแกงที่เขาปรุงขึ้น แกงทุกชนิดเขาจะใส่บอระมานกึ่งเน่า คนสยามเรียกว่ากะปิ (Capy) เรียกกันพื้นๆ ว่า Balachan (เป็นภาษามลายู บาลาจัน แปลว่า กะปิ) มีกลิ่น

เหม็นเน่า น่าคลื่นไส้สำหรับผู้ที่ไม่เคยได้กลิ่นเช่นนั้น พวกพ่อครัวอ้างว่ามันทำให้มีรสชาติน่ากินขึ้น น้ำแกงทุกชนิดที่ว่าดี ๆ นั้นประกอบด้วยเกลือ, พริกไทย, ขิง, อบเชย, กานพลู, กระเทียม, หอมขาว, จันทน์เทศกับผักกลิ่นฉุนๆ อีกหลายชนิด พร้อมกับกุ้งปนเปื้อนอย่างที่ว่านั้น

(แซรเวส, 2550: 100)

จากตัวอย่างนี้สะท้อนว่ามีการผสมผสานวัฒนธรรมระหว่างไทยกับเทศ คือการใช้กะปิ และเครื่องสดต่างๆ เช่น พริกไทย ขิง ในการปรุงรสแกงพร้อมกับเครื่องเทศต่างๆ เช่น อบเชย กานพลู จันทน์เทศ ลักษณะเช่นนี้สะท้อนให้เห็นว่าราชสำนักสมัยอยุธยา ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารแขกมุสลิมเข้าสู่ราชสำนักแล้ว ซึ่งไม่อาจทราบได้แน่ชัดว่ามีการรับอาหารของแขกมุสลิมเข้าสู่ราชสำนักในรัชสมัยก่อนหน้านี้อีกหรือไม่ เพราะไม่ปรากฏหลักฐานลายลักษณ์ชัดเจน ซึ่งจากหลักฐานพบว่ามีแขกกลุ่มต่างๆ เข้ามามีบทบาทในราชสำนักหรือเศรษฐกิจของบ้านเมืองมาก่อนสมัยสมเด็จพระนารายณ์แล้ว เช่น แขกมุสลิมชีอะฮ์ หรือกลุ่มแขกเจ้าเซ็นที่เข้ามามีบทบาทมากในสังคมไทยสมัยอยุธยา คือ ตระกูลของเฉกอะหมัด เศรษฐีแขกเจ้าเซ็นจากเมืองอาหรับ ซึ่งเข้ามาตั้งห้างค้าขายในอยุธยาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระเจ้าทรงธรรม (เจ้าพระยาทิพากรวงศ์ (ขำ บุนนาค), อ้างถึงใน จุฬิศพงษ์ จุฬารัตน์, 2555: 84) นอกจากนี้ชนชั้นสูงในสมัยนั้นก็นิยมบริโภคสินค้าฟุ่มเฟือยจากต่างชาติ เช่น ชาจากเมืองจีน น้ำหอมกุหลาบจากเปอร์เซีย เป็นต้น

ราชสำนักรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชยังใช้อาหารจากต่างวัฒนธรรมในการจัดเลี้ยงต้อนรับราชทูตที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับสยามด้วย ทั้งวัฒนธรรมตะวันตก เช่น จีน แขก ญี่ปุ่น และวัฒนธรรมตะวันตก เช่น โปรตุเกส ฝรั่งเศส อังกฤษ เป็นต้น ดังตัวอย่างจากบันทึกของ บาทหลวงเดอ ซัวซี (2550: 241) ดังความว่า

เราพากันไปยังที่พวกขุนนางมีตระกูลอยู่ เขาได้ตั้งโต๊ะขึ้นแล้ว เป็นอาหารแบบบุปเฟ่ต์ที่เยี่ยมมาก ภาชนะที่ใช้ล้วนแต่เป็นทองคำและเงินทั้งนั้น. ที่นี้ไม่เห็นเขาทำเครื่องทองลงยากัน. เราบริโภคอาหารกันอยู่เป็นเวลานาน มีการชักชวนกันดื่มถวายพระพรพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทั้งสองพระองค์. สัตว์ญี่ปุ่นนั้นดี แต่ของสยามนั้นยังดีกว่า ส่วนของโปรตุเกสนั้นไม่เป็นรสเป็นชาติ. มีเหล้าองุ่นสเปน, เปอร์เซีย ฝรั่งเศส เบียร์อังกฤษ

ในจดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยาม ของบาทหลวงตาชาร์ด กล่าวว่า ราชสำนักไทย จัดเลี้ยงอาหารตามแบบยุโรป กล่าวคือ มีการปรุงอาหารตามตำรายุโรป ตลอดจนการจัดผ้าปูโต๊ะ และผ้าเช็ดปากตามแบบยุโรป ดังความบางตอนว่า

ในเดือนนี้ พระราชาธิบดีพระราชทานอาหารมื้อกลางวันให้แก่พวกเรา 2 ครั้งเป็นอาหารที่มีโอชารสยอดเยี่ยมเช่นเคย มีอยู่ประมาณ 40 จาน กลับมาตาม ที่ปรุงตามตำราทางยุโรปนำออกมาจากในวังทั้งสิ้น กระทั่งผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก (ตาชาร์ด, 2551: 276)

ในประชุมพงศาวดาร เล่ม 28 เรื่องจดหมายเหตุของราชทูตฝรั่งเศส ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มองซิเออร์ เซเบเรต์ ราชทูตฝรั่งเศสบันทึก การอาหารที่ราชสำนักจัดเลี้ยง ราชทูตฝรั่งเศส ว่ามีทั้งอาหารยุโรป และอาหารจีน เป็นจำนวนกว่า 80 สิ่ง ความว่า

อาหารที่รับประทานนั้นได้เลี้ยงอย่างยุโรป แต่นอกจากอาหารยุโรปแล้ว ยังมีกับเข้าเงินมาวางบนโต๊ะกว่า 80 สิ่ง ซึ่งดูเป็นของแปลกปลาตอย่างที่สุด (ประชุมพงศาวดาร เล่ม 28ฯ, 2511: 9)

ส่วนการจัดเลี้ยงอาหารแบบแขก ปรากฏในสำเนาภกษัตริย์สุลลัยมาน อิบน์ มุฮัมหมัด อิบราฮิม หัวหน้าราชทูตอิหร่านจากราชสำนักพระเจ้าสุไลมาน ได้บันทึกว่า ราชสำนักไทยมีการจัดเลี้ยงต้อนรับราชทูตแบบแขกมุสลิม เช่น การจัดโต๊ะ ญุฮ์ชชช น้ำดื่มโรยกุหลาบ และอาหารหลายชนิด ทั้งอาหารคาว ผลไม้ ขนมหวาน ดังความว่า

เมื่อพวกเราเข้าไปในพระราชวัง ก็เห็นว่ามีหมอนพุกใหญ่น้อยตั้งอยู่เรียงราย เราทั้งหมดจึงนั่งลง และนายอิบราฮิม เบกก็ได้ตักน้ำจากคนโทติดท่อทำด้วยทอง ซึ่งได้นำมาจากห้องเก็บของของพระเจ้าแผ่นดินเอง ใส่ไว้ในถาดทองคำ มีกระโถนสำหรับบ้วนน้ำลาย ฝาปิดและคีมคู่หนึ่ง คนอื่นในคณะราชทูตได้เครื่องรองอาหารที่ทำด้วยเงิน บนโต๊ะกลางมีเตาเผาไม้ ขวดน้ำอบและญุฮ์ชชช (กัญชาอย่างแรง) รวมทั้งน้ำดื่มโรยกุหลาบหลายขวด หลังจากพวกเราตักน้ำชากาแฟกันแล้วคนใช้ก็นำอาหารมาตั้ง

มีชามถ้วยขนาดใหญ่หลายใบ สำหรับใส่ขันเงินขนาดเล็กซึ่งเต็มไปด้วยอาหาร เช่น มันสำปะหลัง ของหวาน ของดอง ชิงดอง ข้าวบดใส่นมและน้ำตาล

(ข้าวเหนียว) นมร้อน ส้ม อ้อยและน้ำหวาน แทนที่จะยกมาให้เราทีละชาม คนไทย ยกมาให้ทีละ 2-3 ชามต่อคน หลังจากนั้นก็นำมาให้พวกเรารับประทานอีก 50 กว่า ถาด

อาหารที่ใส่ชามแก้วนั้น มีจานรองและมีฝาปิดมิดชิด เพราะอากาศแถวนั้น ร้อนอบอ้าว จึงเป็นประเพณีของไทยที่จะตั้งหม้ออาหารร้อนไว้ไกลแขกและตักมาให้ ทีละชาม เมื่อเรารับประทานกันจนอิมหันสำราญและคนใช้ยกอาหารออกไป หมดแล้ว เสมียนในคณะราชทูตจึงสวดมนต์... หลังจากนั้นจึงสวดมนต์ภาวนาให้แก่ พระเจ้ากรุงสยาม

(วิบูล วิจิตรวาทการ, 2561: 229-230)

การจัดงานเลี้ยงต้อนรับราชทูต สะท้อนให้เห็นว่าราชสำนักสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้มีการเรียนรู้ และเลือกนำอาหารจากวัฒนธรรมต่างๆ เช่น จีน แขก และยุโรป มาใช้ในการจัดเลี้ยง นอกจากนี้ยังพบหลักฐานสำคัญที่แสดงว่าคนไทยได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารแบบฝรั่งเศส คือ **บันทึกรายวันของออกพระวิสุทธรุณทร (โกษาปาน) พ.ศ. 2229** ครั้งเป็นราชทูตนำพระราชสาส์นของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชไปถวายแด่พระเจ้าหลุยส์ที่ 14 พระวิสุทธรุณทรได้บันทึกรายละเอียดในงานเลี้ยงต้อนรับราชทูต ทั้งชนิดอาหาร ซึ่งมีทั้งอาหารคาว ผลไม้ และขนมหวาน ภาชนะใส่อาหาร วิธีการกินอาหาร ตลอดจนบรรยากาศระหว่างกินอาหาร ดังความบางตอนว่า

เมื่อรับพระทานอาหารนั้นเอาเครื่องต้ม เข้ามาตั้ง ณ เตียนั้นห้าถาดใหญ่ เนื้อสุกร ถาดหนึ่ง เนื้อหมูถาดหนึ่ง เนื้อโคถาดหนึ่ง ไก่แลเป็ดสองถาด กินกับปัง แล้วผ่อนออกไป แล้วจึงเอาเครื่องปัง แลเครื่องคั่ว แลผักทอดมัน แลผักกินสด แลถั่วต้ม แลถั่วคั่วเข้ามาตั้ง 17 ถาด ครั้นแล้ว จึงยกของทั้งนี้ออกไปเสีย จึงยกของหวานแลผลไม้เข้ามาสามถาด... สิ่งหนึ่งลูกบ้าดำฉาบน้ำตาลทราย สิ่งหนึ่งลูกผักชีฉาบน้ำตาลทราย สิ่งหนึ่งเอาดอกอบเชยฉาบน้ำตาลเป็นเล็ดงาสิ่งหนึ่ง เอาดอกกุหลาบเคี้ยวน้ำตาลทรายทำเป็นแผ่นตัดเป็นอันขาวอย่างหนึ่งแดงอย่างหนึ่ง เปลือกส้มหั่นเป็นเส้นฉาบน้ำตาลทรายสิ่งหนึ่งแลจึงเอาลูกมะนาวใหญ่รี แลส้มเกลี้ยงเรียงสลับบนถาดใหญ่ แลจึงเอาของหวาน แลเครื่องเคี้ยวน้ำตาลทรายทั้งนี้ใส่จานน้อยๆ ลำดับชั้นเป็นสองชั้น จึงมีจานใหญ่ใส่ยอดใบหนึ่ง แลแต่งเหมือนฉะนี้ ใส่ถาดใหญ่ใบหนึ่ง ใส่ถาดสะเทินสองถาด เป็นสามถาดด้วยกัน...

(ปรีดี พิศุกุมิวิถิ, 2555: 73-79)

หลักฐานส่วนใหญ่ที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับงานเลี้ยงล้วนเป็นหลักฐานจากชาวต่างชาติทั้งสิ้น ส่วนหลักฐานที่บันทึกโดยชาวไทยเองก็เป็นการบันทึกวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ ไม่ใช่วัฒนธรรมอาหารของไทย

หลักฐานของชาวต่างชาติและหลักฐานของชาวไทยที่บันทึกเรื่องอาหารในงานเลี้ยงสะท้อนให้เห็นว่าราชสำนักสยามเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ และเลือกรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างกลุ่มชน เข้ามาใช้ประโยชน์ การจัดงานเลี้ยงอย่างหรูหราของราชสำนัก มีอาหารต่างชาติเป็นจำนวนมาก มีการดื่มสุราเป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างชนต่างชาติที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรี พร้อมกับการแสดงถึงความมั่งคั่งของราชสำนักไทย ดังที่ตรแปง กล่าวไว้ว่า การจัดงานเลี้ยงต้อนรับราชทูตแสดงความพิศวงพระราชสำนักอันโอ้อ่าหรูหราซึ่งคิดประดิษฐ์งานฉลองต่างๆ เพื่อสำแดงพระราชอำนาจของพระมหากษัตริย์ไทย (ตรแปง, 2559: 41)

การเลี้ยงอาหาร กลายเป็นวิถีปฏิบัติในสังคมไทยทั้งผู้มีฐานะดีในสังคมและชาวบ้านทั่วไป โดยนิยมกินอาหารเป็นจำนวนมาก มีการกินสุรา และหากเป็นผู้มีฐานะดี ก็จะมีอาหารต่างๆ เช่น ผลไม้ นานาชนิด ขนมหวานของจีน และสุรากลั่นอย่างดี ดังที่ฟานฟลิต บันทึกว่า

แต่ในช่วงงานเทศกาลพวกเขาต้อนรับประทานและดื่มอย่างฟุ่มเฟือย คนรวยจัดเลี้ยงแขกเหรื่อด้วยอาหารดีๆ แต่ขนมที่ทำด้วยน้ำตาลและขนมทอดในน้ำมันมะพร้าว นั้นไม่ดีเลย นอกจากนี้ยังมีผลไม้พื้นเมืองทุกชนิด และของหวานของจีน และเหล่าจากการต้มกลั่นซึ่งแรงแต่ไม่อร่อย คนธรรมดาสามัญเลี้ยงมิตรสหายด้วยอาหารธรรมดาๆ ยาสูบ หมาก และผลไม้ แต่พวกเขาดื่มน้ำตาลหรือสุรามากจนเมาแปรที่เดียว...

(รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟานฟลิต (วันวลิต), 2547: 129-130)

การกินเลี้ยงอาหาร จึงแสดงถึงความเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยา เพราะนอกจากการกินอาหารเฉพาะอาหารหลัก คือ ข้าว กับข้าว ผลไม้ และกินอย่างพอประมาณในชีวิตประจำวัน ก็มีการจัดงานเลี้ยงในโอกาสพิเศษเพิ่มเติมขึ้น มีการใช้อาหารจากต่างชาติเป็นเครื่องบ่งฐานะ เช่น การกินสุรา และการกินขนมของจีน ซึ่งคงจะเป็นขนมที่ชาวจีนเป็นผู้ขาย ดังเช่นที่ปรากฏใน *ว่าด้วยแผนที่กรุงศรีอยุธยา* ความบางตอนว่า “*ย่านขนมจีนทำขนมเปียกใหญ่น้อยขาย ... ย่านสามม้า แต่เชิงตพานในไก่อ้วนออกไปถึงหัวสาระภามุมกรุงเทพมหานคร จีนทำเครื่องจันอับแลขนม*” (เรื่องกรุงเก่า, 2560: 123) ความเปลี่ยนแปลงในลักษณะดังกล่าวนี้คงได้รับอิทธิพลมาจากการจัดเลี้ยงอาหารของราชสำนัก ประกอบกับความหลากหลายของอาหารในสังคม

สมัยอยุธยาที่เกิดจากการเข้ามาค้าขายและตั้งถิ่นฐานของชาวต่างชาติเป็นจำนวนมาก เอื้อให้เกิดการรับอาหารของต่างชาติ และทำให้อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยามีความหลากหลายยิ่งขึ้น

การศึกษาหลักฐานลายลักษณ์อักษรสมัยอยุธยา สะท้อนให้เห็นว่า แม้จะมีการบันทึกชื่ออาหารมากยิ่งขึ้นกว่าหลักฐานสมัยสุโขทัย แต่คนไทยก็ยังไม่นิยมให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารและการกินในวัฒนธรรมของตนเองด้วยการบันทึกเป็นลายลักษณ์ ต่างจากเอกสารของชาวต่างชาติที่เข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชที่บันทึกเรื่องอาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยอยุธยาไว้ค่อนข้างละเอียดกว่า การศึกษาเอกสารทั้งสองฝ่ายประกอบกันจึงทำให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุม รอบด้านยิ่งขึ้น

2.2.3 อาหารในสังคมวัฒนธรรมสมัยธนบุรี

สมัยธนบุรี เป็นยุคสมัยที่เริ่มต้นขึ้นหลังจากกรุงศรีอยุธยาอันอุดมสมบูรณ์และรุ่งเรืองมากว่า 417 ปี ถึงแก่กาลล่มสลายลง ข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักมาแต่เดิมมีความสำคัญอย่างมาก เพราะผลกระทบจากสงครามทำให้เกิดภาวะทุพภิกขภัยอย่างรุนแรง ดังนั้นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ในสมัยธนบุรี โดยมากจึงมักกล่าวถึงข้าวเป็นสำคัญ สุกัญญา สุฉายา (2561ก: 28-33) กล่าวว่า หลังเสียกรุงศรีอยุธยาในปี พ.ศ. 2310 ชาวสยามได้เผชิญความอดอยากอย่างไม่เคยประสบมาก่อน ไร่นาถูกทิ้งร้างเพราะขาดแรงงาน เนื่องจากการบาดเจ็บล้มตาย ถูกกวาดต้อนไปยังพม่า และบางส่วนก็อพยพย้ายถิ่น สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีประสบความยากลำบากในการกอบกู้บ้านเมืองทั้งการสงครามและการกู้หนี้ยืมสินเพื่อหาเงินมาซื้อข้าวสารแจกทหารและราษฎร ดังความใน **พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม)** ว่าหลังจากสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีขับไล่พม่าออกจากค่ายโพสามต้นแล้ว ได้เสด็จฯไปที่พระราชวังหลวง กรุงศรีอยุธยา ทรงทอดพระเนตรเห็นซากศพและฝูงชนที่รอดตายมีร่างกายเหมือนซากศพ พระองค์พระราชทานข้าวสารแก่ราษฎรเพื่อบรรเทาภาวะความอดอยาก ความว่า

จำเดิมแต่นั้น ด้วยกำลังพระกรุณาพระราชอุทิศสาหะในสัตว์โลก แล พระพุทธศาสนา มิเป็นอันที่จะบันทมสรงเสวยเป็นสุขด้วยพระราชอิริยาบถ ด้วยขัตติยวงศา สมณจารย์ เสนาบดี อาณาประชาราษฎรยากจนคนโศกนาถาทั่วทุกเสมามณฑล เคลื่อนกล่นกันมารับพระราชทานมากกว่า 10,000 ฝ่ายข้าราชการทหารพลเรือนไทยจีนนั้นรับพระราชทานข้าวสาร เสมอคนละถึง กินคนละ 20 วัน

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม), 2551: 55)

หลักฐานสมัยธนบุรี ได้ชี้ให้เห็นว่า หลังจากการปราบดาภิเษกขึ้นเป็นสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี แล้ว ภาวะความขาดแคลนอาหารยังคงมีอยู่ในต้นรัชกาล ข้าว ในฐานะอาหารหลัก จึงมีความสำคัญอย่างมาก ปรากฏทั้งในหลักฐานฝ่ายไทย และหลักฐานจากบันทึกของชาวต่างชาติ ดังนี้

พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) บันทึกว่าสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี โปรดให้ข้าราชการทำนาปรัง เพื่อให้ได้ผลผลิตสำหรับแจกจ่ายประชาชน ดังความว่า

ณ วัน 13 ค่ำ ข้าวสารเป็นเกวียนละ 2 ชั่ง อาณาประชาราษฎร์ขัดสน จึงทรงพระกรุณาให้ข้าทูลละอองธุลีพระบาทผู้ใหญ่ ผู้น้อยทำนาปรัง

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม), 2551: 58)

ต่อมาในปี พ.ศ. 2313 ปรากฏว่าข้าวมีราคาแพงขึ้น หากแต่การค้าสำเภาทำให้มีข้าวสารเข้ามาเพิ่มเติม พระราชพงศาวดารบันทึกว่า พระองค์พระราชทานข้าวดังกล่าวแก่ราษฎร ทั้งกองทัพ ครอบครัวยุทธข้าราชการ สมณะชีพรามณ์ และยากจก ความว่า

ครั้นลุศักราช 1132 ปีชลาโทศก (พ.ศ. 2313) วันเสาร์ เดือน 8 แรม 14 ค่ำ เพลาโมงเช้าเศษ เปนมหาพิชัยฤกษ์ พระเจ้าอยู่หัวเสด็จจากเมืองธนบุรี ไปโดยทางชลมารค ทรงโยธาพระที่นั่งพร้อมด้วยหมู่พลพยุหโยธา เสนาข้าทหารทั้งปวง ประมาณ 12,000 ครั้งนั้น ข้าวแพงเกวียนละ 3 ชั่ง ด้วยเดชพระบารมีบรมโพธิสมภาร กำปั่นข้าวสารมาแต่ทิศใต้ ก็ได้เกณฑ์ให้กองทัพเหลือเฟือ แล้วได้ทรงพระบริจาทานแก่สมณะชีพรามณ์ยากจกฉวนพิภ และครอบครัวบุตรภรรยาข้าทูลละอองพระบาททั้งปวงแล้ว...

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม), 2551: 66)

ในหลักฐานของชาวต่างชาติที่เข้ามาอยู่ในกรุงธนบุรี ก็บันทึกว่า ในปี พ.ศ. 2313 นี้ ราษฎรยังคงอดอยาก โดยเฉพาะกลุ่มเชลยศึกที่กวาดต้อนเข้ามาจากหัวเมืองต่างๆ คนเหล่านี้เข้ามารับอาหารจากพวกบาทหลวง เพื่อความอยู่รอดของชีวิต แต่ก็ไม่ได้เข้ารับเปลี่ยนไปนับถือศาสนาคริสต์ ดังปรากฏใน จดหมายมองซิเออร์คอร์ ใน เดือนมิถุนายน ค.ศ. 1770 (พ.ศ. 2313) ความว่า

คนที่ต้องมาเป็นเชลยนั้นหมดทางที่จะทำมาหากิน เพราะมาอยู่ในภูมิภาคใหม่ ซึ่งไม่เคยได้อยู่เลย เพราะฉะนั้นคนเหล่านี้จึงจวนจะตายด้วยอดอาหารการกิน และไม่มีใครที่จะสงเคราะห์ช่วยเหลือพวกนี้เลย ในเวลาที่พวกนี้กำลังทุกข์ร้อนอยู่เช่นนี้

จะไปพูด การสาสนาด้วยก็เห็นจะป่วยการเปล่า เพราะพวกนี้ไม่ต้องการอะไร นอกจากจะรับประทานอาหารเท่านั้น คือต้องการเข้าสู่สำหรับตัวรับประทานเอง กับบุตรหลานหาต้องการหยูกยาอย่างใดไม่ เมื่อพวกนี้เห็นเราเข้าเมื่อใด ก็อดที่จะด่า และเยาะเย้ยเราไม่ได้

(พระราชพงศาวดารสมัยกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม), 2551: 287)

จากความต่างๆ ข้างต้น สะท้อนให้เห็นว่า ข้าวในฐานะอาหารหลักของคนไทย มีบทบาทสำคัญอย่างมากสำหรับเป็นเสบียงของบ้านเมือง และการพัฒนาบ้านเมืองขึ้นใหม่ โดยเฉพาะในภาวะที่บ้านเมืองยังไม่เป็นปกติสุข หลักฐานทางประวัติศาสตร์ส่วนมากจึงมักกล่าวถึงข้าวเป็นสำคัญ แต่ไม่ได้ให้รายละเอียดเกี่ยวกับข้าว เพราะการบันทึกพระราชพงศาวดาร หรือหลักฐานอื่นๆ ไม่ได้มุ่งบันทึกเรื่องอาหาร แต่เป็นเรื่องพระราชกรณียกิจ การสงคราม หรือสภาพความเป็นไปของบ้านเมืองมากกว่า

ส่วนอาหารต่างๆ ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน โดยมากพบในวรรณคดี จากการศึกษาหลักฐานในสมัยธนบุรี สุกัญญา สุจฉายา (2561: 47-48) พบว่า **ปาจิตกุมารคำกลอน** ที่แต่งในสมัยธนบุรี ได้บันทึกอาหารไว้หลายชนิด ดังนี้

อาหารที่เกิดจากการเพาะปลูก มีทั้งข้าว และพืชผักผลไม้ต่างๆ เช่น

เสียดายข้าวกำลังฟือเป็นเฟิงพุ่ม	เขียวช่อมกำลังดกดอกสะอื้น
เว้นวันนี้แต่พຽงนี้ไปมะรีน	จะครีกครื้นไปแต่ควายเต็มไร่เรา
เสียดายข้าวแล้วมีหนำมาซ้างา	ละลานตากำลังดอกนั้นออกขาว
ข้าวทางข้างพຽงเป็นรวงยาว	แตงน้ำเต้าฟักทองนั้นมองมูน
ไอ้มะเขือเหลือล้นผลระย้า	โหระพาผักแพวแนวจะสุญ
ทำกระไรใครจะบอกไอ้ทิดบุญ	มาสะรวัดายรຽนไว้เก็บกิน

(วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 2, 2533: 43)

อาหารสำหรับถวายพระ มีทั้งข้าว ของคาว และของหวาน เช่น

พระจอมพลฟิงโหรถวายฤกษ์	สบายเบิกตรีสประภาชออกฉลาดาน
จึงสั่งเสด็จครวีวิเสทพนังงาน	ให้จัดทำสังฆทานแต่ชอบธรรม
ฝ่ายเจ้าสัวครวีวิเสทได้รับสั่ง	ละล้าละลึงเร่งกันออกขันขำ
ไก่อพะเนงแกงรวนทั้งปล่ายำ	ของหวานทำคอบอย่างมะชางกวน
บ้างหุงข้าวตั้งเตาทำขนม	การระดมช่วยกันออกผันผวน

ครั้นยามค้ำย้าห้องต้องกระบวน

สำเนียงนวลด้วยปีพาทย์ระนาดกลอง
(วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 2, 2533: 145)

อาหารที่เป็นเสปียงกรัง มีทั้งผลไม้ และอาหารแห้งต่างๆ ทั้งของควาและของหวาน เช่น

ฝ่ายแม่นิมอรชอมรแม่	เจ้ารู้แน่แจ้วว่าองค์พระนาถา
พระสังฆราชจะนิราศจากพารา	นางจัดหาสิ่งของให้มากมาย
<u>เครื่องเงินอับลับเงินทั้งสัมจุก</u>	ใส่สมุกจัดแต่งบรรจงถวาย
<u>ขนมโก๋ทุเรียนกวนน้ำตาลทราย</u>	ด้วยงามใจน้อมขวัญคิดถึงคุณ

.....
แล้วราชาสังฆราชประกาศสั่ง	บรรดาโยมที่มานั่งมีศักดิ์ศรี
แต่ข้าของเอามาให้ในกระฎี	สารพันที่จะมีตมุนมอ
บ้างถวายไกรผ้าเพลามาก	ทั้งข้าวตากใส่ได้ข้าวตูห่อ
<u>บ้างตำกุ้งทอดน้ำมันให้ฉ้นพอ</u>	บางคนก็มาถวายกระเทียมดอง
ที่กลางโยมเอาขนมมาถวาย	ทั้งสัมสุกสุกไม้สิ้นทั้งผอง
บ้าง <u>ปั้นแป้งทำเป็นแท่งหินฝนทอง</u>	ดูกายกองเกลืออนกลาดตาขระฎี

(วรรณกรรมสมัยธนบุรี เล่ม 2, 2533: 211,214)

นอกจากนี้ผู้วิจัย พบว่านิราศกวางตุ้ง หรือนิราศพระยามหานุภาพไปเมืองจีนนั้น กล่าวถึงอาหารเพียงเล็กน้อยและล้วนเป็นอาหารของชาวจีน คือ เนื้อสัตว์ต่างๆ ที่ขายในตลาดของชาวจีน เครื่องเงินอับ และผลไม้ คือ ลิ้นจี่ ดังบางตอนว่า

ทั้งถั่วยโถโถจวนแล <u>เงินอับ</u>	จะคณนานามนับไปแปนไหนไหน
บ้างหาบคอนร้อนขายอุบายไป	บ้างเคาะไม้แทนปากก็มากมาย
<u>อันหมุแพะแกะกะทิงมหิงส์ห่าน</u>	วันละพันก็ไม่พานพอขาย
เต็มตลาดดาษคูไม่รู้ว้าย	บ้างซื้อจ่ายวุ่นไขว่กันไปมา

(ประชุมนิราศต่างประเทศ, 2557: 61)

ส่วนบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ตอน สึกท้าวสัทธาสูร วิชาญจำบัง ที่ทรงพระราชนิพนธ์เมื่อ พ.ศ. 2313 (จ.ศ. 1132) ได้กล่าวถึง อาหารในงานเลี้ยงที่ทศกัณฐ์ จัดเลี้ยงแก่ท้าวสัทธาสูร และวิชาญจำบัง ตลอดจนกองทัพของพญายักษ์ทั้งสององค์ ซึ่งมาช่วยรบกับ

พระราม กวีทรงกล่าวถึงอาหารคาวที่ใช้เป็นกับแกล้มในงานเลี้ยง ทั้งอาหารของยักษ์กษัตริย์ และอาหารของยักษ์ไพร่พล ความว่า

๑ บัดนั้น	มารหม่อมโหรช้ายขวา
รับสั่งส่งไปหมีได้ช้า	ให้จัดมังสาสุราบาน
อีกทั้งกุ้งปลาปลาตัว	<u>หมูคั่วหมูอั่วของหวาน</u>
เร่งเร็วหม่อมารพนักงาน	จัดการรีบริดบัดนี้
.....
ต่างต่างบ้างไปจัดแจง	ตักแต่งล้วนมังจมังสา
<u>ปิ้งจี่มีทั้งสุรา</u>	<u>ปลาโคกระปือครบครัน</u>
อีกทั้ง <u>หมูจิ้นไก่ตัว</u>	<u>คั่วอั่วพะแนงปิ้งหมูหัน</u>
ก็เอาไปเลี้ยงกุมภัณฑ์	พลชั้นธสองราชพารา
๑ เครื่องทำวยักษ์สององค์	บรรจง <u>เนื้อละมั่งมังสา</u>
<u>ต้มแกงแต่งตามตำรา</u>	โอชารสล้ำละลานใจ
	(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ฯ, 2561: 47)

จากตัวอย่างในวรรณคดีเรื่องต่างๆ ทำให้เห็นว่าแม้หลักฐานวรรณคดีสมัยธนบุรีจะมีจำนวนไม่มาก แต่ได้นำเสนอรายละเอียดด้านชนิดอาหารไว้ ทั้งพันธุ์ข้าว พืชผักผลไม้ต่างๆ ที่เพาะปลูกไว้กินเป็นอาหารได้ เช่น มะเขือ พริกทอง โหระพา อาหารคาวชนิดต่างๆ ทั้งอาหารประเภทต้ม แกง ปลา ปิ้ง จี่ บางประเภทมีระบุชื่อชนิดอาหาร เช่น คั่ว อั่ว พะแนง หมูหัน และระบุเนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลัก เช่น หมู เป็ด ไก่ ละมั่ง กุ้ง เป็นต้น ส่วนอาหารหวานมีทั้งผลไม้ ทั้งผลไม้สด ผลไม้แปรรูป เช่น ทูเรียน กวน และชื่อขนม เช่น ขนมโก๋ จันอับ หินฝนทอง เป็นต้น อย่างไรก็ตามยังไม่มี การนำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารในมิติอื่นๆ เช่น การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร และการกินอาหาร

ผู้วิจัยเห็นว่าอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยธนบุรี เป็นอาหารที่ได้รับสืบทอดมาจากสมัยอยุธยา เพราะมีรายชื่ออาหารที่ปรากฏตรงกันกับในวรรณคดีสมัยอยุธยา เช่น พะแนง หมูหัน ที่ปรากฏในคำพากษ์เรื่องรามเกียรติ์ หรือ แกงคั่ว ที่ปรากฏในกฤษณาอรรถนิพนธ์ สมัยพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีชื่ออาหารที่สอดคล้องกับหลักฐานทางประวัติศาสตร์ด้วย เช่น จับอับ ขนมโก๋ หินฝนทอง พบในเอกสารว่าด้วยแผนที่กรุงศรีอยุธยา และ ทูเรียนกวน พบในเอกสารเรื่องประวัติศาสตร์แห่งพระราชอาณาจักรสยาม ของ ฟรังซ์ว็อล์ฟ อังรี ตูร์แปง ชาวต่างชาติที่เข้ามาในสมัยอยุธยา เป็นต้น

นอกจากนี้อาหารหลายชนิดก็เป็นอาหารที่รับมาจากชนต่างวัฒนธรรม เช่น วัฒนธรรมจีน มีอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อหมูเป็นวัตถุดิบหลากหลาย เครื่องจันอับ ขนมโก่ ลิ่นจี้ เป็นต้น และวัฒนธรรมแขก คือพะแนง เป็นต้น สอดคล้องกับบริบทของยุคสมัยที่มีการเปิดโอกาสหรือกวาดต้อนชนต่างชาติ ให้เข้ามาอาศัยทำกินในเมือง โดยเฉพาะชาวจีนที่มีบทบาทในด้านเศรษฐกิจและการปกครอง เพราะเป็นช่วงเวลาที่ต้องการกำลังคนจำนวนมากสำหรับพัฒนาบ้านเมือง

ส่วนเหตุที่ทำให้มีชื่อประเภทและชนิดอาหารปรากฏในหลักฐานสมัยธนบุรีค่อนข้างหลากหลายมากกว่าในหลักฐานสมัยอยุธยา คงสืบเนื่องจากปัจจัยด้านบริบทของยุคสมัย ดังที่สุภัญญา สุจฉายา (2561ข: 38-39) กล่าวว่า ผู้คนชาวสยามในสมัยธนบุรีที่รอดตายหลังจากเสียกรุงศรีอยุธยา และมีประสบการณ์อันเลวร้ายจากภาวะทุพภิกขภัยอันรุนแรง ได้เอาใจใส่ต่อเรื่องอาหารมากยิ่งขึ้น ประกอบกับบ้านเมืองยังอยู่ในช่วงภาวะสงคราม และภาวะข้าวยากมากแพง อาหารที่ปรากฏในวรรณคดียุคนี้จึงมีทั้งการนำเสนอที่สื่อถึงความรู้สึกของผู้สูญเสียผลผลิต และสื่อถึงอุดมคติเรื่องความอุดมสมบูรณ์ จากความหลากหลายของชนิดอาหาร

นอกจากนี้ยังอาจยังสัมพันธ์กับการสร้างบ้านแปงเมืองขึ้นใหม่หลังจากกรุงศรีอยุธยาล่มสลายด้วย ดังจะเห็นว่าสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีได้ทรงพยายามที่จะฟื้นฟู และสร้างบ้านเมืองขึ้นใหม่ ทั้งการแผ่ขยายพระราชอำนาจไปยังดินแดนต่างๆ การสร้างเครือข่ายทางการค้าขึ้นใหม่ เพื่อความมั่นคงของบ้านเมือง และทรงฟื้นฟูขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมสมัยอยุธยาขึ้นใหม่ โดยทรงพระกรุณาโปรดฯ ให้ มีการรวบรวมและบันทึกเป็นตำราแบบธรรมเนียมในราชสำนัก 3 ตำรา ประกอบด้วย ตำรากระบวนเสด็จพระราชดำเนิน ครั้งกรุงศรีอยุธยา ตำรากระบวนเสด็จไปพระพุทธบาท และตำราการรักษาพระนครเวลาเสด็จไม่อยู่ (**ลัทธิธรรมเนียมต่างๆ ภาคที่ 19**, 2558: 459-490) ส่วนขนบธรรมเนียมฝ่ายในโปรดให้เจ้าฟ้าพิณทวดี พระราชธิดาเจ้าฟ้าบรมโกศเป็นผู้ออกแบบแผนในราชสำนักที่ใช้เป็นตำราต่อมา ด้วยเหตุที่ เจ้าฟ้าพิณทวดี เป็นผู้หญิงชาววังชั้นสูงจากราชสำนักอยุธยาที่ เป็นผู้สร้างแบบแผนให้แก่ราชสำนักฝ่ายในของกรุงธนบุรี และรัตนโกสินทร์ตอนต้น (**ประวัติเจ้าจอมมารดาทับทิม รัชกาลที่ 5 กับสุภาสิตทุกคะสอนบุตร**, 2481: 12) ปัจจัยด้านทรัพยากรบุคคลในสมัยธนบุรีที่โดยมากล้วนเป็นคนสมัยกรุงศรีอยุธยา ประกอบกับหลักฐานจากวรรณคดี จึงสะท้อนว่าอาหารและการกินของคนไทยในสมัยนี้คงจะสืบเนื่องมาจากสมัยอยุธยา

จากหลักฐานสมัยธนบุรี ทำให้เห็นว่ามีการบันทึกชื่อชนิดอาหาร และกล่าวถึงอาหารในโอกาสพิเศษแล้ว แต่ยังไม่พบการนำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารในมิติอื่นๆ เช่น การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหารอย่างประณีต และการกินอาหาร เช่นเดียวกับหลักฐานสมัยก่อนหน้า

การศึกษาความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร และภูมิหลังของอาหารในสังคมวัฒนธรรมก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ ทำให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหาร เป็นคำที่มีความหมายกว้างขวางกว่าการกล่าวถึงเพียง อาหารอย่างเดียว แต่หมายรวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างคน สังคมกับอาหารที่สะท้อนจากทุกกระบวนการเกี่ยวกับอาหาร องค์ประกอบและความสัมพันธ์ดังกล่าวนี้จะเป็นกรอบในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นต่อไป

ส่วนการศึกษานามหลังด้านอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ ทำให้เห็นว่าคนไทยมีความรู้เรื่องอาหารการกินมาแต่อดีต คนไทยในยุคสมัยต่างๆ กินข้าว ปลา ผัก และผลไม้เป็นอาหารหลัก โดยหลักฐานสมัยอยุธยา แสดงให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารการกินอันเนื่องมาจากปัจจัยด้านการติดต่อและมีชาวต่างชาติเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมือง นอกจากนี้คนไทยก็มีภูมิปัญญาด้านอาหาร เช่น การเลือกกินอาหารอย่างเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม การถนอมอาหาร เป็นต้น อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาเหล่านี้มักปรากฏในหลักฐานชาวต่างชาติ เพราะจากหลักฐานลายลักษณ์สมัยสุโขทัยและอยุธยาทำให้เห็นว่าคนไทยยังไม่นิยมบันทึกเรื่องอาหารและการกินโดยให้รายละเอียดที่มากไปกว่าการกล่าวถึงชื่ออาหาร ที่เป็นวัตถุดิบหรืออาหารหลัก และชื่อชนิดอาหารบางชนิด ส่วนหลักฐานสมัยธนบุรี ซึ่งเกิดขึ้นในบริบทหลังความเปลี่ยนแปลงครั้งรุนแรงจากการเสียกรุงศรีอยุธยา ก็พบว่ามีการกล่าวถึงชื่ออาหารในวรรณคดีมากยิ่งขึ้น แต่ก็ยังไม่ได้ให้รายละเอียดมากไปกว่าชื่ออาหาร ซึ่งต่างไปจากวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นดังจะได้ศึกษาในบทถัดไป

บทที่ 3

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

คำที่ว่า “วรรณคดีสะท้อนสังคม” เป็นการมองความสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับสังคมในแง่ที่สังคมมีอิทธิพลต่อการสร้างวรรณคดี ชีวิตของมนุษย์และบริบททางสังคมหรือยุคสมัย ย่อมเป็นแหล่งข้อมูลและเนื้อหาของวรรณคดี ที่กวีนำมาเป็นวัตถุดิบในการสร้างสรรค์งานประพันธ์ของตนเอง และกวีย่อมได้รับอิทธิพลจากสังคมหรือยุคสมัยที่กวีเป็นส่วนหนึ่งทั้งในฐานะเป็นนักประพันธ์ เป็นหน่วยหนึ่งของยุคสมัยนั้น และเป็นพลเมืองคนหนึ่งในสังคม ดังที่วิทย์ ศิวะศรียานนท์ (2544: 197) กล่าวว่า “กวีใด... จะรอดพ้นจากอิทธิพลแห่งเครื่องแวดล้อมหาได้ไม่... ความคิดความเห็น ความรู้สึกที่ตนมีอยู่เป็นส่วนร่วมกับคนร่วมสมัยก็ไม่วายที่จะแพร่กระจายออกมา”

จากคำกล่าวข้างต้น ยังจะเห็นได้ว่าความเป็นวรรณคดีสะท้อนสังคมนั้น มิได้สะท้อนข้อเท็จจริงในสังคม หรือนำเสนอข้อเท็จจริงนั้นเหมือนตำราเรียน หรือหลักฐานอื่นๆ ทั้งนี้เพราะวรรณคดีคืองานศิลปะที่ถ่ายทอด และสะท้อนความเป็นจริงตามที่กวีในฐานะนักประพันธ์รู้สึกมองเห็น เข้าใจ หรือมีประสบการณ์กับที่เรื่องที่ถ่ายทอด และมีการเลือกสรรมานำเสนอตามที่กวีต้องการ และในฐานะของหน่วยหนึ่งของยุคสมัย และเป็นพลเมือง กวีได้ “สะท้อนสังคม” ผ่านวรรณคดีด้วยทัศนคติของตนที่ย่อมมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกับบริบทของสังคม และสถานภาพของกวีในสังคม เพื่อสื่อสารสิ่งที่กวีต้องการนำเสนอให้คนร่วมสมัยรับรู้และเข้าใจได้

การศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนี้ เป็นการศึกษาตามกรอบความคิดในข้างต้นนี้ เพราะอาหารในฐานะเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนและเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมในสังคม อาหารจึงเป็นวัตถุดิบที่กวีสามารถนำมาใช้ในการเป็นแหล่งข้อมูล และเนื้อหาของวรรณคดีได้ สิ่งที่พึงพิจารณาต่อไป คือ วรรณคดีมีความสำคัญในฐานะบันทึกวัฒนธรรมอาหารอย่างครอบคลุมทุกองค์ประกอบมาอย่างน้อยเพียงใด การบันทึกดังกล่าวสะท้อนภาพของวัฒนธรรมอาหารตามที่กวีราชสำนัก หรือกวีที่อยู่ในแวดวงสังคมชนชั้นสูงได้นำเสนอผ่านวรรณคดีอย่างไรบ้าง และภาพสะท้อนดังกล่าวสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างไร

ก่อนที่ศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงควรเข้าใจภูมิหลังเกี่ยวกับสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นก่อน คือ ภูมิหลังสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างพอสังเขป และอาหารสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ปรากฏในหลักฐานลายลักษณ์อื่น นอกจากวรรณคดี ซึ่งจะมีประโยชน์ต่อการทำความเข้าใจความสำคัญของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในฐานะบันทึกวัฒนธรรมอาหารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นช่วงเวลาสำคัญ เพราะเป็นยุคสมัยแห่งการสร้างบ้านเมืองใหม่ เช่นเดียวกับสมัยธนบุรี การพัฒนาบ้านเมืองในทุกๆ ด้าน ทั้งการเมืองปกครอง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม จึงเกิดขึ้นพร้อมๆ กัน เพื่อให้ราชบัลลังก์ และบ้านเมืองมีเสถียรภาพมั่นคง ดังที่ ศุภรัตน์ เลิศพานิชยกุล (2528: 3-4) ได้สรุปพระราชกรณียกิจสำคัญของพระมหากษัตริย์ในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น 3 พระองค์ ได้แก่ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว มีทั้งสิ้น 6 ประการ ครอบคลุม ด้านต่างๆ ดังนี้

1. ทรงแผ่ขยายพระราชอำนาจและพระราชอาณาจักรด้วยการสงครามเพื่อรักษาบ้านเมืองให้มั่นคง ปลอดภัย พ้นจากการรุกรานของอริราชศัตรู
2. ทรงดำเนินพระราชโบายด้านความสัมพันธ์กับต่างประเทศด้วยนโยบายทางการทูต เพื่อยังความเจริญแก่แผ่นดิน
3. ทรงทำนุบำรุงเศรษฐกิจของบ้านเมืองให้เจริญก้าวหน้า ด้วยการส่งเสริมการกสิกรรมของราษฎรและการค้าสำเภากับต่างประเทศ
4. ทรงจัดระเบียบสังคมด้วยการชำระ รวบรวมพระราชกำหนดกฎหมายให้เป็นระเบียบ เพื่อเป็นเครื่องมือสำคัญในการปกครองบ้านเมือง และบำบัดทุกข์บำรุงสุขแก่ราษฎร
5. ทรงทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาและการอบรมสั่งสอนบรรดาขุนนางและ อาณาประชาราษฎร์ให้ดำเนินชีวิตตามครรลองคลองธรรม ตั้งมั่นอยู่ในความดีงาม
6. ทรงทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของชาติให้เจริญรุ่งเรืองงดงามเสมอด้วยความรุ่งเรืองเมื่อครั้งกรุงศรีอยุธยายังไม่ล่มสลาย และทรงยกเลิกประเพณีบางประการ ทำให้กษัตริย์และราษฎรเริ่มใกล้ชิดกันมากยิ่งขึ้น เช่น รัชกาลที่ 2 โปรดให้ยกเลิกประเพณีการยิงกระสุนระหว่างทางเสด็จพระราชดำเนิน เป็นต้น

ภาพแห่งความเจริญรุ่งเรืองของบ้านเมืองสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจึงสะท้อนผ่านความมั่งคั่งยิ่งใหญ่ของบ้านเมือง การค้าขาย ตลอดจนชัยชนะจากการพระราชสงคราม โดยมีกรุงศรีอยุธยาเป็นต้นแบบในการสร้างบ้านเมืองให้เจริญรุ่งเรืองทัดเทียมหรือยิ่งไปกว่าเดิม ดังที่ปรากฏในโคลงสรรเสริญพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกย์ (2543: 88) ความบางตอนว่า

๑ ศรี ศรีสัมฤทธิ์ได้	กรุงศรี
สิทธิ เดชนฤบดีดี	กว่าก็
ฤทธิ หาญหักไพร	เร็วรวด
ไชย ชำนาญนอกนี้	นับร้อยเรื่องไชย ฯ
๑ ไกร เทพเทียบที่สร้าง	พระมณ เที่ยรฤ

กรุง ยี่งกรุงเก่าล	หยาดฟ้า
ฟุ้ง เฟื่องวานิชชน	ชมชอบ ใจนา
ฟ้า กระจ่างแจ่มหล้า	แหล่งหล้าเย็นเกษม ฯ

การสร้างบ้านเมืองใหม่หลังจากกรุงศรีอยุธยาล่มสลาย นับแต่สมัยธนบุรีถึงรัตนโกสินทร์ ตอนต้น ต้องอาศัยกำลังคนเป็นจำนวนมากเพื่อขับเคลื่อน และสร้างความเจริญก้าวหน้าแก่บ้านเมือง ผลคือ ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในสังคมนับแต่สมัยธนบุรี และสืบเนื่องเข้มข้นขึ้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น การเลื่อนชั้นทางสังคมอันเนื่องมาจากความสัมพันธ์ทางสายเลือด และความดีความชอบที่ไม่อิงกับสถานภาพทางชนชั้นเดิมของผู้ที่ได้เลื่อนชั้นทางสังคม และการเข้ามาของชาวต่างชาติหลากหลายชาติพันธุ์

กลุ่มคนเชื้อชาติอื่นๆ ที่เข้ามาอาศัยทำกินในพระราชอาณาจักร ทำให้สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นยุคสมัยที่มีลักษณะเป็นสากล (ผาสุก พงษ์ไพจิตร และ คริส เบเกอร์, 2546: 12) ดังที่ จอห์น ครอว์เฟิร์ด ได้คาดคะเนจำนวนประชากรในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ประกอบไปด้วยกลุ่มชนต่างๆ ตามลำดับปริมาณมากไปน้อย ได้แก่ ไทย ลาว จีน มลายู มอญ กัมพูชา ชาวตะวันตกของบริษัทอินเดียตะวันตก และชาวโปรตุเกส (John Crawford, 1987: 451-452) แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของชนชาติและวัฒนธรรมในสังคมสมัยต้นรัตนโกสินทร์ได้ชัดเจน กลุ่มคนต่างชาติเหล่านี้ กระจายตัวอยู่ในเมืองหลวงและเมืองต่างๆ บางกลุ่มได้เข้าสู่ระบบศักดินา บ้างเป็นเจ้านาย ขุนนาง หรือไพร่ บางกลุ่มรับราชการในตำแหน่งต่างๆ บางกลุ่มเข้ามาประกอบอาชีพ เป็นพ่อค้า หรือรับจ้าง บ้างเป็นกลุ่มชนที่อาศัยในป่าและมีหน้าที่ให้การสนับสนุนราชการบ้านเมืองต่างๆ ซึ่งแตกต่างกันไปตามเหตุปัจจัยต่างๆ อาทิ สาเหตุของการเข้ามาในดินแดนสยาม เช่น เข้ามาในฐานะพ่อค้า เข้ามาในฐานะเชลยศึก และเข้ามาในฐานะชนผู้เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร เป็นต้น

นอกจากนี้ยุคสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นยังเป็นยุคที่ให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมลายลักษณ์ค่อนข้างมาก ดังจะเห็นจากการบันทึกองค์ความรู้ต่างๆ ที่สูญหาย ถูกทำลาย หรือไม่เคยได้รับการบันทึกในสมัยอยุธยา เช่น การบันทึกตำราราชาภิเษกครั้งกรุงศรีอยุธยา เมื่อ พ.ศ. 2326 การประชุมกวีเพื่อสร้างสรรค์วรรณคดีชิ้นใหม่ ตลอดจนการบันทึกแบบอย่างธรรมเนียมที่มีการถือปฏิบัติอย่างใหม่ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น จดหมายอย่างธรรมเนียมการพระราชพิธีในรัชกาลที่ 1 กล่าวถึงการแห่พระทรายโดยไม่มียึดตามธรรมเนียมในสมัยพระเจ้าอยู่บรมโกศและสมัยธนบุรี เป็นต้น (**ลัทธิธรรมเนียมต่างๆ ภาคที่ 15**, 2558: 112) เหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการฟื้นฟูและสร้างวัฒนธรรมชิ้นใหม่ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

อนึ่ง การไม่เคยผจญกับภัยสงครามที่เข้ามาประชิดติดเมือง ยังน่าจะเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เอกสารลายลักษณ์ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ยังคงปรากฏให้เห็นในปัจจุบันได้มาก ซึ่งนับว่าเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาอาหารในเอกสารลายลักษณ์ต่างๆ ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

อาหารก็น่าจะเป็นวัฒนธรรมประการหนึ่งที่ได้รับการสืบทอด พื้นฟู หรือสร้างสรรค์ขึ้นใหม่ ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเช่นเดียวกับศิลปวัฒนธรรมแขนงอื่นๆ อย่างไรก็ตามจากการศึกษาหลักฐานลายลักษณ์ โดยมากเน้นแสดงความสำคัญของอาหารต่อความมั่นคงของสังคมและบ้านเมือง ทั้งในฐานะเสบียง และผลผลิตทางเศรษฐกิจ มากกว่าจะเน้นมิติทางวัฒนธรรม ดังจะเห็นได้จากความในกฎหมายตราสามดวง เช่น ใน**พระทำมูน** ว่าด้วยบทลงโทษผู้ที่ปล่อยให้สัตว์เลี้ยงของตนเข้าไปสร้างความเสียหายแก่เรือกสวนไร่นาของผู้อื่น หรือใน**พระอัยการลักษณะโจร** ที่มีข้อบังคับและบทลงโทษสำหรับผู้ลักขโมยพืชพรรณธัญญาหาร ผลไม้ต่างๆ เช่น ทุเรียน มะม่วง พริกไทย และสัตว์เลี้ยงต่างๆ โดยพืชพรรณเหล่านี้ถือเป็นแหล่งรายได้ของแผ่นดินอันเนื่องมาจากการเก็บอากรนา และสวนผลไม้ (กฎหมายตราสามดวง ฉบับราชบัณฑิตยสถาน เล่ม 2, 2550: 731-732) **จดหมายเหตุรัชกาลที่ 2** เรื่อง เจ้าพระยาจักรีเกณฑ์กองทัพหัวเมืองไปตีเมืองมะริดและตะนาว จ.ศ. 1172 (พ.ศ. 2353) กล่าวถึงความสำคัญของข้าวว่า “ช่วยกันปลูกฉางขึ้นใหม่อีกฉางหนึ่งจุข้าวให้ได้ 200 เกวียนเศษ 300 เกวียน ให้มั่นคงจะได้ไว้ข้าวค่านา จัดซื้อ และให้ทำสีไว้จึ่งมากสำหรับจะได้สีข้าวจ่ายราชการอย่างให้ขัดสนได้” เป็นต้น (จดหมายเหตุ รัชกาลที่ 2, 2513: 95)

หลักฐานลายลักษณ์ที่บันทึกโดยคนไทยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีเพียงหมายรับสั่งที่ทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับวัฒนธรรมได้ค่อนข้างชัดเจน ดังที่ สุกัญญา สุฉฉายา (2561: 41) พบว่า เอกสารประเภท “หมายรับสั่ง” เป็นหลักฐานสำคัญที่ช่วยบันทึกอาหารในพระราชพิธีต่างๆ โดยมีหมายรับสั่งที่ให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารค่อนข้างมาก คือ **หมายกำหนดการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. 1171** (พ.ศ. 2352) ครั้งที่ 2 สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก มีระบुरายการอาหารคาว 12 รายการ รวมข้าว 1 รายการ เป็น 13 รายการ เช่น ใส้กรอก ไก่พะแนง ไข่เจียว เป็นต้น และของหวาน 10 รายการ เช่น ขนมฝอยกล้วยฉาบ สังขยา เป็นต้น รวมทั้งอาหารพิเศษ 3 รายการ คือ ขนมจีนน้ำยา แกงร้อน และข้าวหุงอย่างเทศ หรือข้าวบุหรี ที่ปรุงด้วยเจ้าของวัฒนธรรม คือ กลุ่มแกงมุสลิม นอกจากนี้ยังระบุการจัดสำหรับด้วยภาชนะที่ทำจากวัสดุแตกต่างกันเพื่อบ่งบอกสถานภาพของผู้กิน อย่างไรก็ตามหลักฐานลายลักษณ์เหล่านี้มักบันทึกเพียงชื่อชนิดอาหารเป็นสำคัญ

จากการสำรวจวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีปรากฏองค์ประกอบเกี่ยวกับอาหารมากกว่าหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ทั้งนี้คงเนื่องมาจากวรรณคดีเป็นทั้งเครื่องบันทึกและสะท้อนสังคมวัฒนธรรม ทำให้สามารถพบคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร การกินอาหาร หรือค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร และพฤติกรรมการกินอาหารของคนต่างกลุ่ม และคนต่างยุคสมัยในวรรณคดีได้ (สุกัญญา สุฉฉายา,

2548: 58) ดังนั้น ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหาร วรรณคดี และวิถีชีวิตของคนในแต่ละสังคม แต่ละยุคสมัยจึงสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน และเป็นกระจกที่สะท้อนกันและกัน

ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาจากข้อมูลวรรณคดีจำนวนมาก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมรอบด้าน วรรณคดีต่างๆ นั้นมีทั้งเนื้อหาที่นำเสนอเรื่องราวของตัวละครหรือวิถีที่เกิดขึ้นในราชสำนัก เช่น บทละครเรื่องรามเกียรติ์ บทละครเรื่องพระศรีเมือง ภาพยนตร์เรื่องดาวหวาน เพลงยาวเรื่องหม่อมเป็ดสวรรค์ และกฤษณาสนนึ่งคำฉันท และเรื่องที่น่าสนใจของชาวบ้านหรือคนทั่วไป เช่น บทละครเรื่องระเด่นลันได เสภาขุนช้างขุนแผน ร่ายยาวมหาเวสสันดรชาดก นิราศเมืองแกลง นิราศพระบาท โคลงภาพคนต่างภาษา และอาวาสโวหาร เป็นต้น นอกจากนี้วรรณคดีบางเรื่องก็ปรากฏทั้งอาหารของตัวละครในราชสำนักและอาหารของตัวละครชาวบ้าน อาทิ บทละครเรื่องสังข์ทอง ดังนั้น ข้อมูลเหล่านี้แม้จะเป็นวรรณคดีของกวีราชสำนัก หรือกวีในแวดวงสังคมชนชั้นสูง มุมมองต่างๆ ที่สะท้อนจากข้อมูลจึงเป็นมุมมองของกวีกลุ่มนี้ แต่ขณะเดียวกันก็นำเสนอภาพของอาหารกับกลุ่มคนหลายกลุ่มทั้งชาววัง ชาวบ้าน และชนต่างชาติ ทำให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมรอบด้าน

ผลการศึกษาพบว่า วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้บันทึกวัฒนธรรมอาหารไว้ครบทุกองค์ประกอบ ทั้งอาหารและประเภทอาหาร การผลิตอาหาร การแปรรูปผลผลิตอาหาร การปรุง และการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการกินอาหาร กวีนำเสนอองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารผ่านภาพสะท้อนในมิติต่างๆ ที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จำแนกเป็น 3 ประการ ได้แก่ วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต และวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1 วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย

ภาพสะท้อนเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ปรากฏเด่นประการแรก คือ วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทยทั้งของชาววังและชาวบ้าน

พิทยา สายหู (2528: 145) กล่าวถึงภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร โดยใช้คำว่า วิธีการทางวัฒนธรรม หมายถึง ความรู้ วิธีการ เครื่องมือ อุปกรณ์ ฯลฯ ที่มนุษย์ประดิษฐ์ขึ้นมาช่วยธรรมชาติ เช่น การใช้วิธีการและเครื่องมือในการควบคุมและเพิ่มพูนความอุดมสมบูรณ์ของผลผลิต การแปรรูปเพื่อยืดอายุอาหาร วิธีการปรุงอาหารที่หลากหลาย การกระจายปริมาณและประเภทอาหารสำหรับสนองความต้องการได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งหากมีภูมิปัญญาที่รอบด้าน เหมาะสม และมีวิธีการที่มีศักยภาพก็จะยิ่งช่วยให้มีทรัพยากรอาหารในปริมาณมากขึ้นหรือมีคุณภาพมากขึ้นด้วย

นอกจากนี้ตามขอบเขตของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมกำหนด ยังหมายรวมภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารในด้านต่างๆ ทั้ง สิ่งที่ใช้กิน

เป็นอาหาร วิธีการปรุงอาหาร วิธีการกินอาหาร หรือมารยาทในการกินอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการด้วย (วัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญา, 2559: 16,18)

ในหัวข้อนี้จะแสดงให้เห็นการบันทึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นลายลักษณ์ผ่านวรรณคดี และ “ภูมิปัญญาไทย” ทั้งของชาววังและชาวบ้านที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี จำแนกภูมิปัญญาที่พบในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้เป็น 3 ประการ ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการปรุงอาหาร ภูมิปัญญาการจัดสำรับอาหาร และภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ดังนี้

3.1.1 วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาด้านการปรุงอาหาร

การนำเสนอองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร ทั้งชนิดอาหารและการปรุงอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมอาหารของคนไทย และสะท้อนภูมิปัญญาไทยเกี่ยวกับการปรุงอาหาร จำแนกได้ 2 ประการ ได้แก่ ภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายประเภท ภูมิปัญญาการคัดสรรวัตถุดิบ และภูมิปัญญาการปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1.1.1 ภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายประเภท

อาหารเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ การทำให้เกิดอาหารขึ้นหลากหลายชนิดมากไปกว่าการกินอาหารตามธรรมชาติโดยไม่ได้ปรุงแต่ง ความสามารถในการพลิกแพลงวิธีการปรุงวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ก่อให้เกิดอาหารที่สนองต่อความต้องการของมนุษย์ได้มากยิ่งขึ้นอย่างสัมพันธ์กับความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการและการติดต่อค้าขายแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม

สังคมไทยกินข้าวเป็นอาหารหลัก เช่นเดียวกับชนชาติอื่นๆ ในเอเชียอุษาคเนย์ จากหลักฐานก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่กล่าวไปในบทที่ 2 ได้บ่งชี้ว่าข้าวคืออาหารหลักของคนไทยมาช้านาน คนไทยกินข้าวร่วมกับกับข้าวชนิดต่างๆ ซึ่งจากหลักฐานสมัยอยุธยาชี้ให้เห็นว่าคนไทยมีอาหารคาวหลายชนิด เช่น แกง ปิ้ง จี่ ปลา ยำ ส่วนอาหารหวานมักเป็นผลไม้ ส่วนขนมหวานนั้นส่วนใหญ่เป็นขนมแห่งจากจีน เป็นต้น ในวัฒนธรรมอาหารของไทยนั้น การกินอาหารคาวถือเป็นอาหารมื้อหลัก และการกินอาหารหวาน จะเน้นกินผลไม้หลังมื้ออาหารหลักเพื่อดับกลิ่นอาหารคาว

ประเด็นที่น่าสนใจ คือ วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายประเภท ทั้งอาหารคาว ผลไม้ที่ผ่านการแปรรูปเป็นของหวาน ขนมที่ปรุงอย่างประณีตและมีหลากหลายชนิด รวมถึงอาหารว่าง ซึ่งอาจเป็นได้ทั้ง

อาหารระหว่างมื้อหลัก หรือกินหลังมื้ออาหารหลักก็ได้ ความรู้ความสามารถในการสร้างสรรค์อาหาร เกิดจากภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบ และการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติ ทำให้เกิดประเภทอาหาร และชนิดอาหารจำนวนมาก⁸

การจำแนกประเภทอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบว่า ในวรรณคดีหลายเรื่องมักจำแนกประเภทอาหารด้วยคำว่า “คาว” และ “หวาน” สะท้อนการแบ่งประเภทตามลักษณะอาหารและการกิน กล่าวคือ อาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์และกินร่วมกับข้าว มักจัดเป็นอาหารคาว ส่วนผลไม้และขนมเป็นอาหารที่ไม่ได้กินร่วมกับข้าวจัดเป็นอาหารหวาน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

นิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** กล่าวถึงอาหารคาวคือกับข้าวต่างๆที่กินพร้อมกับข้าว และอาหารหวานคือผลไม้และขนมแห่งของจีน ดังนี้

แล้วปั้นข้าวเอาสุกรมาป้อนให้	อร่อยใจจริงเจียวเคี้ยวม้าม่า
กึ่งกับไขไก่พะเนงแกงต้มยำ	กินก็เติบโตป้าล้วนโตโต
จนของคาวข้าวสิ้นกินของหวาน	ทั้งอ้อยตาลกล้วยส้มขนมโก๋
ครั้นกินอิมยิมย่องจนท้องโร	ก็พอโพล้เพล้ค้ำยาระฆัง

(สุนทรภู่, 2553: 139)

เสภาขุนช้างขุนแผน กล่าวถึงคำว่า ของคาว พร้อมกับคำว่า กับข้าว ดังนี้

ส่งโต๊ะของคาวกับข้าวให้	ตาผลเป็นผู้ใหญ่ให้เดินหน้า
ขุนช้างแลเฟ่งเหม็งตา	เดียดตาในใจไอ้เจ้ากรรม

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 153)

ใน **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงใช้ประโยชน์จากฉันทลักษณ์ประเภทกาพย์เห่มาช่วยในการจำแนกประเภทอาหารให้เด่นชัดขึ้น โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ เครื่องคาว ประกอบด้วยอาหาร 20 ชนิด ผลไม้ ทั้งที่เป็นผลไม้สดชนิดและพันธุ์ต่างๆ และผลไม้แปรรูป รวม 15 ชนิด และเครื่องหวาน 16 ชนิด นอกจากนี้ยังมีอาหารในพิธีกรรม รวมเป็น 51 ชนิด น่าสนใจว่าอาหารบางชนิดในกลุ่มเครื่องคาว ก็ใช้เป็นอาหารว่างได้ เช่น หม่อม ล่าเตียง และเครื่องหวาน บางชนิดก็มีเนื้อสัตว์ เช่น ขนมจีบ ลูตี่แกงไก่ เป็นต้น ลักษณะ

⁸ โปรดดูรายชื่ออาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเพิ่มเติมในภาคผนวก

เช่นนี้ปรากฏในวรรณคดีเรื่องอื่นๆ ตลอดจนหลักฐานทางประวัติศาสตร์ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ด้วย ดังนั้นจึงจะจำแนกภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายประเภทของคนไทยที่ปรากฏในวรรณคดี ออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน: ผลไม้ อาหารหวาน: ขนม และอาหารว่าง ดังต่อไปนี้

อาหารคาว หรือกับข้าว

จากการศึกษาวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารประเภทอาหารคาวอย่างเด่นชัด และเป็นประเภทอาหารที่ปรากฏมากที่สุด ในวรรณคดีโดยพบกว่า 107 ชนิด การจำแนกประเภทของอาหารคาวนี้ใช้เกณฑ์ตามลักษณะอาหาร หรือวิธีปรุง แบ่งได้เป็น 8 ประเภทอย่างกว้างๆ ได้แก่ 1) แกง 2) ต้ม 3) ทอด/เจียว 4) ผัด/คั่ว 5) ย่าง/ปิ้ง/จี่ 6) ยำ/พล่า 7) นึ่ง และ 8) เครื่องจิ้มและผักเคียง สะท้อนถึงว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารคาวได้หลากหลายประเภท ผ่านการใช้คำที่มีรูปคำและความหมายแตกต่างกัน และในแต่ละประเภทยังมีอาหารหลายชนิดด้วย ความหลากหลายของชนิดอาหารในประเภทอาหารคาว สะท้อนภูมิปัญญาของคนไทย 3 ประการ ได้แก่

ประการแรก คนไทยมีภูมิปัญญาในการนำวัตถุดิบอันหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรสที่ได้จากสัตว์ และพืชพรรณต่างๆ มาสร้างสรรค์เป็นอาหารหลากหลายชนิด ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ในเพลงยาวเรื่อง**พระอาการประชวรของกรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ** ผลงานของคุณสุวรรณ กล่าวถึงอาหารชาววัง คือ เครื่องเสวยของพระเจ้าลูกเธอ กรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ เช่น ลูกบัว และแกงมันแกงสายบัว การปรุงแกงโดยใช้วัตถุดิบหลักต่างกัน คือ มัน และสายบัว ก็ทำให้ได้แกงคนละชนิด เป็นการเพิ่มชนิดอาหารในสำรับให้มากขึ้น นอกจากนี้ยังมีการนำส่วนต่างๆ ของบัวมาปรุงอาหารได้มากกว่าหนึ่งชนิด คือ ลูกบัว นำมาคั่วใส่เครื่อง ทำให้มีรสชาติดีและสามารถเก็บไว้กินได้นาน ส่วนสายบัว หรือก้านบัวก็นำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงแกง สะท้อนภูมิปัญญาในการนำวัตถุดิบมาสร้างเป็นอาหารที่หลากหลายและเหมาะสมกับลักษณะของวัตถุดิบ

แล้วปอกกระจับสำหรับเคยเสวยค้ำ

หม่อมหม่อมทำลูกบัวทั่วทุกหน้า

แล้วสำเร็จใส่จานลงส่งเข้ามา

คอยเทียบท่าเครื่องคาวตั้งราวเรียง

.....

.....

คุณยายกึ่งพริ้งเพราเจ้าจริต

เฝ้าเปนนิจเมื่อเสวยแกเคยหมั่น

หมายได้กินเปนนิจคิดทุกวัน

ทั้งแกงมันแกงสายบัวไม่กลัวใคร

(เพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรฯ, 2545: 128)

ในสุบิน ก กา ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี) กล่าวถึงอาหารของชาวบ้านที่ทำมาถวาย พระภิกษุในพิธีอุปสมบทสุบินกุมาร สะท้อนภูมิปัญญาการปรุงอาหารของชาวบ้าน คือการนำวัตถุดิบ ที่มีอยู่ในแหล่งธรรมชาติมาเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารจนเกิดอาหารหลากหลายชนิด เช่น กล้วย ซึ่งจัดเป็นแกงคั่วที่มีน้ำขลุกขลิก ปลาใส่กระเทียม ยำแย้ และยำเต่านา ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ เข้าปลาและน้ำยา	อาหารประดามี
ทำมาโอชาติ	หมู่อู้อีตี่น้ำปลา
๑ จี่ปล่าซ่ากระเทือ	มีในมือถือเอามา
ยำแย้ย่าเต่านา	น้ำปะร่าเอาที่ใส
	(สุบิน ก กา, 2559: 63)

ประการที่สอง คนไทยมีภูมิปัญญาในการเลือกรับอาหารคาวจากต่างวัฒนธรรม ทั้งวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติ เช่น จีน แวก โปรตุเกส ตลอดจนอาหารจากชาวบ้านในภูมิภาคอื่นๆ เช่น อาหารจากภาคอีสาน ภาคใต้ เป็นต้น การรับชนิดอาหาร วัตถุดิบในการปรุง หรือเครื่องมือ ในการปรุงจากต่างวัฒนธรรม ทำให้อาหารในสำรับมีความหลากหลาย และน่าตื่นตาตื่นใจมากขึ้น เช่น

ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงอาหารหลากชนิดที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ มีทั้งอาหารแวก เช่น แกงมัสมั่น หมู่ม อาหารจีน มีต้มดับเหล็ก รังนกนึ่ง อาหารลาวหรืออาหารจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อาทิ ก้อยกุ่ม และอาหารจากภาคใต้ อาทิ ไตปลา (สุกัญญา สุจฉายา, 2561: 83) น่าสังเกตว่าการรับอาหารจากท้องถิ่นต่างๆ โดยมากเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม คงเป็นเพราะเครื่องจิ้มเป็นอาหารสำคัญในสำรับอาหารของทุกภูมิภาค ลักษณะเช่นนี้สะท้อนให้เห็นความหลากหลายของอาหารที่เกิดจากการรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติหรืออาหารท้องถิ่นเข้ามาในสำรับชาววัง ดังตัวอย่างต่อไปนี้

อาหารจีน เช่น อาหารประเภทต้ม⁹

⁹ ผู้วิจัยจัดดับเหล็กไว้ในอาหารประเภทต้ม เนื่องจากดับเหล็กที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานนี้ ชั้นหลังกล่าวกันว่า เป็นดับเหล็กลกที่จิ้มกินกับน้ำส้ม แต่จากการศึกษาตำราอาหารในอดีต พบว่าล้วนเป็นอาหารประเภทต้มหรือแกงทั้งสิ้น ดังตัวอย่าง จากตำรากับข้าว 3 เล่ม ได้แก่ ตำรากับเข้า ของหม่อมชมจีน ราชานุประพันธ์ พิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2434 เรียกว่า “ต้มสิ่งจี่หรือไข่ตันสุกร พวง 1” ซึ่งมีดับเหล็กเป็นส่วนประกอบหลักร่วมกับเซ่งจี่และไข่ตัน ในตำราแม่ครัวหัวป่าก เล่ม 1 ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ พิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2452 ส่วนที่ว่าด้วยเครื่องเจ้านาย กล่าวถึง “แกงเซ่งจี่แลดับเหล็ก” ส่วนเล่ม 2 กล่าวถึงในบริจเฉท 3 ต้มแกง ชื่อ “แกงเซ่งจี่ไข่ตันอย่างใช้น้ำส้ม” และในตำหรับอาหารพิเศษ ของ หม่อมหลวงปอง มาลากุล หรือศรีมาลา ที่กล่าวถึงอาหารในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ก็เรียกว่า “แกงเซ่งจี่ดับเหล็ก” เช่นกัน

๑ ตับเหล็กลวกห่อถั่วต้ม	เจื่อน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน	ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 15)

อาหารจากภาคใต้ เช่น อาหารประเภทเครื่องจิ้ม

๑ ไตปลาเสแสร้งว่า	ดูจวจาจากระบิถกระบวน
ไบโคกบอกโคกครวญ	ให้พี่เคร่าเจ้าดวงใจ
๑ ผักโถมซื้อเพราะพร้อง	เป็นโถมน้องหรือโถมไหน
ผักหวานชานทรวงใน	ใคร่ครวญรักผักหวานนาง ๆ
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 16)

ไตปลาเป็นเครื่องจิ้มที่รับมาจากวัฒนธรรมท้องถิ่น ยังสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของชาววังในการพลิกแพลงให้เกิดอาหารอีกชนิดหนึ่ง คือ แสร้งว่า หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช (2553: 117-118) อธิบายว่า ไตปลาทำจากของสดของควา ชาววังไม่นิยมกินของดิบ และไม่สามารถสู้อกลืน รสได้ จึงสร้างสรรค์แสร้งว่า นิยมปรุงด้วยเนื้อกุ้งสุก แต่ยังคงส่วนผสมแบบการปรุงไตปลาไว้

ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ตอนศึกไมยราพ กวีทรงบรรยายชนิดอาหารต่างๆ ที่นางวิเสทในปรุงเป็นเครื่องเสวยของทศกัณฐ์ และไมยราพ ความตอนหนึ่ง กล่าวถึง พะแนง ซึ่งเป็นอาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมแขก และหมูหัน เป็นอาหารประเภทย่างซึ่งรับมาจากวัฒนธรรมจีน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ บัดนั้น	พวกวิเสทสับสนอลหม่าน
ช่วยกันจัดแจงแต่งเครื่องอาาน	<u>พะแนงห่านหมูหัน</u> ขันดี
	(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2544: 143)

น่าสังเกตว่าทั้ง “พะแนง” และ “หมูหัน” เป็นอาหารที่ปรากฏมาแล้ว ใน**คำพากย์เรื่องรามเกียรติ์** ซึ่งเชื่อว่าแต่งในสมัยอยุธยา และพะแนงยังปรากฏในวรรณคดีสมัยธนบุรีดังกล่าวแล้ว

จากตัวบทก็ปรากฏว่า “ตับเหล็กลวกห่อถั่วต้ม” ก็เป็นการแยกคำระหว่างลวกกับต้มออกจากกันเด่นชัด ซึ่งสอดคล้องกับวิธีปรุงที่ปรากฏในตำราอาหารต่างๆ ข้างต้น มีการแยกขั้นตอนการลวกเครื่องในต่างๆ ก่อน แล้วจึงนำมาต้ม โดยปรุงน้ำส้มในขั้นตอนการต้มนี้ นอกจากนั้นยังพบคำว่า “ต้มตับเหล็ก” ในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ ในตอนที่กล่าวถึงอาหารที่ “รมจักรนัครเรศวิเสทเจ๊ก” เป็นผู้ปรุง ในที่นี้จึงถือว่าตับเหล็กในเรื่อง**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ถือเป็นอาหารประเภทต้ม

ในบทที่ 2 จึงเป็นไปได้มากกว่าอาหารชนิดนี้รับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติมาแต่สมัยอยุธยา และสืบทอดต่อมายังสมัยรัตนโกสินทร์ สะท้อนภูมิปัญญาที่ได้รับสืบทอดต่อมาจากสมัยอยุธยาด้วย

ประการสุดท้าย คนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ พลิกแพลงวิธีการปรุงอาหาร ทำให้เกิดเป็นกับข้าวหลายชนิด ซึ่งเป็นการพลิกแพลงโดยอาศัยโครงสร้างหลักของเครื่องปรุงอาหาร แล้วแตกแขนงออกไปเป็นอาหารชนิดต่างๆ ตัวอย่างที่เห็นชัดเจน คือ อาหารประเภทแกง

แกงมีองค์ประกอบสำคัญ คือ เครื่องแกงที่เกิดจากการโขลกวัตถุดิบต่างๆ เข้ากัน ทั้งพืชสมุนไพรสด หรือผสมกับเครื่องเทศ รวมทั้งวัตถุดิบต่างๆ เช่น กะปิ เนื้อปลา เป็นต้น แกงหลายชนิดในวรรณคดีได้สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างกัน เพราะมีเครื่องแกงที่ใกล้เคียงกัน ดังตัวอย่างแกงกะทิหลายชนิด เช่น แกงคั่ว แกงอั่ว กล้วยี่ ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เมื่อกล่าวถึงอาหารในงานเลี้ยงในวัง หรือแกงในสำหรับชาวบ้าน อาทิ แกงคั่ว ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ปรากฏในเหตุการณ์ที่นางทองประศรีให้นำสำหรับอาหารมาให้พลาญงามกิน หลังจากพลาญงามเดินทางไปหาญาติที่กาญจนบุรี ความว่า “เอาแกงคั่วข้าวปลามาให้กิน” (**เสภาขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 448) เป็นต้น

สิ่งที่น่าสนใจคือ กวีหลายท่านใช้ชุดคำในการประพันธ์ ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกลุ่มแกงเผ็ด ทั้งแกงคั่วและแกงอื่น คือ แกงอั่ว และแกงอ่อม รวมถึงแกงชนิดอื่นที่สัมพันธ์กัน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

บทละครเรื่อง รามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก	
<u>ข้างสารคั่วแกงแพงอั่ว</u>	ควายวัวทอดมันซุบไข่
แกลั้มกับสำหรับเมรัย	เสร็จแล้วยกไปตามกัน ฯ

(**บทละครเรื่องรามเกียรติ์** เล่ม 3, 2540: 42)

บทละครเรื่อง พระศรีเมือง พระนิพนธ์สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาวิมลวงศาธิบดี	
<u>เร่งให้อ่อมอั่วคั่วแห้ง</u>	ปิ้งพะแนงฉี่หมูหัน
เปิดจิ้มไก่จิ้มมัน	เนื้อปลาสารพันทุกประการ

(**บทละครเรื่องพระศรีเมือง**, 2552: 244)

บทละครเรื่อง อิเหนา พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย	
<u>บ้ายย่ำทำพลาญฉี่</u>	ปิ้งจิ้มแกงพะแนงไก่
<u>สมันคั่วอั่วอ่อมพร้อมไว้</u>	แล้วขนไปเลี้ยงเหล่าโยธา ฯ

(**บทละครเรื่องอิเหนา**, 2543: 1068-1069)



ภาพที่ 1 แกงคั่วมะระ (ซ้าย) และ แกงอั่ว (ขวา)

(แหล่งที่มา: ฤดา ศรีเงินยวง และชนิรัตน์ สำเร็จ, 2556: 99; ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง, 2553: 74)

จากตัวอย่างต่างๆ จะเห็นว่า อาหารชนิดแกงคั่ว แกงอั่ว และแกงอ่อม มักปรากฏพร้อมกัน ซึ่งไม่ได้เป็นเพียงการสรรคำเพื่อความไพเราะของเสียงสัมผัสเท่านั้น แต่แกงทั้งสามชนิดมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน กล่าวคือ แกงคั่ว เป็นแกงกะทิเข้าเครื่องแกงสดต่างๆ ทั้ง พริกสดหรือพริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ รากผักชี ผิวมะกรูด ใบมะกรูด พริกไทย เป็นต้น จุดเด่นของแกงคั่วคือมีรสกลมกล่อม ประกอบด้วย เค็ม มัน และหวานตาม (อนงค์ศรี พวงเพชร และจุลทัศน์ พยาฆรานนท์, 2542: 451) ที่น่าสังเกต คือ อาหารชื่อ “คั่วแห้ง” ในบทละครเรื่อง**พระศรีเมือง** ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าน่าจะหมายถึง อาหารที่ปรุงโดยนำวัตถุดิบไปคั่วในกระทะพร้อมด้วยเครื่องแกง ซึ่งเป็นเครื่องแกงที่คล้ายกับแกงคั่ว ดังตัวอย่างของ “ข้าวเห็ดเผาะ” ใน**ตำราแม่ครัวหัวป่าก์** เล่ม 3 (2554: 83) ก็มีส่วนผสมคล้ายคลึงกับแกงคั่วแต่ทำเป็นคั่วแบบแห้ง จึงอาจเป็นไปได้มากกว่าคั่วแห้งในเรื่อง**พระศรีเมือง**นี้ อาจหมายถึงการทำแกงคั่วแบบแห้งมากกว่าการคั่ววัตถุดิบให้สุกหรือเกรียมในกระทะหรือบนกระเบื้องที่ตั้งไฟจนร้อน

ส่วนการกล่าวถึง แกงอ่อมและแกงอั่วพร้อมๆ กับแกงคั่ว เพราะเป็นแกงที่จัดอยู่ในกลุ่มเดียวกัน กล่าวคือแกงสามชนิดมีวัตถุดิบและวิธีทำคล้ายกัน แต่อาหารสองชนิดนั้นต่างจากแกงคั่วอยู่บ้าง เช่น แกงอ่อม ใช้มะระจีนหรือใบยอเพื่อให้รสขมเพิ่มจากรสเค็มและหวานของแกงคั่ว ทั้งยังมีน้ำแกงที่ค่อนข้างข้น จนถือเป็นลักษณะเด่นของแกงอ่อม (อนงค์ศรี พวงเพชร และจุลทัศน์ พยาฆรานนท์, 2542: 452; ศิกฤทธิ ปราโมช, 2553: 86) ส่วนแกงอั่ว ราชบัณฑิตยสถาน (2556: 1399) ให้ความหมายว่า “ชื่อแกงคั่วชนิดหนึ่ง” ทำให้เห็นภูมิปัญญาในการสร้างอาหารหลายชนิดได้ชัดเจน

นอกจากนี้ อาหารกลุ่มแกงคั่วยังมีความสัมพันธ์กับแกงที่ใช้ราดบนขนมจีนด้วย ดังปรากฏในภาพยนต์เรื่อง **เครื่องคาวหวาน** กวีทรงกล่าวถึง น้ำยา แกงชม และแกงอ่อม พร้อมกัน แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารสามชนิด ดังความต่อไปนี้

๑ ความรักยกเปลี่ยนท่า <u>กล่ออมกล่อมเกลี้ยงกลม</u>	<u>ทำน้ำยาอย่างแกงชม</u> ชมไม่วายคลับคล้ายเห็น (ประชุมภาพยนต์เหเรือ, 2553: 16)
---	--

น้ำยาและแกงชมนี้เป็นแกงที่ใช้กินกับขนมจีน ซึ่งมาจากการรับวัฒนธรรมมอญ การกล่าวว่า “ทำน้ำยาอย่างแกงชม” ก็เพราะแกงทั้งสองมีความสัมพันธ์กัน และยังสัมพันธ์กับแกงคั่ว และแกงอ่อมด้วย กล่าวคือ การทำน้ำยานั้นใช้วัตถุดิบคล้ายกับเครื่องพริกแกงคั่ว แต่ต่างกันคือ ตัดผิวมะกรูดออก แล้วเติมกระชายและส่วนผสมต่างๆ นำไปต้มก่อนที่จะนำมาคั้นน้ำเป็น น้ำยา (ปรีชา ช้างขวัญยืน, 2560: 194) ส่วนการทำน้ำยาอย่างแกงชมที่จริงแล้ว แกงชมในที่นี้ก็คือน้ำยา แต่มีการเพิ่มวัตถุดิบที่ทำให้เกิดรสขมนำ เช่น ใบขี้เหล็ก มะระจีน หรือใบยอ (พจนานุกรมฉบับมติชน, 2547: 104) ดังนั้นการ “ทำน้ำยาอย่างแกงชม” แกงชมจึงเปรียบได้กับปรุงแกงอ่อมที่มีจุดเด่นคือมีรสขมนำ เช่นเดียวกัน และมีเครื่องแกงที่คล้ายกัน

จากตัวอย่างอาหารคาวในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจำนวนมากแสดงให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารที่ทำให้เกิดอาหารคาวหลายประเภท เช่น แกง ต้ม ปิ้ง จี่ ยำ พล่า ทอด เป็นต้น และแต่ละประเภทยังมีอาหารหลากชนิด ดังตัวอย่างจากประเภทแกง ที่วิเคราะห์ไปในข้างต้น จากการศึกษาอาหารคาวที่ปรากฏในวรรณคดีจึงสามารถสรุปประเภทอาหารที่พบในวรรณคดีได้ดังตารางแสดงประเภทอาหารและตัวอย่างชนิดอาหารคาวในวรรณคดี ดังต่อไปนี้

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหารที่พบในวรรณคดี
แกง	แกงเทโพ, แกงคั่ว, แกงคั่วส้ม, แกงอั่ว, แกงส้ม, กล้วยี่, พะแนง, มัสมัน, แกงชม, แกงบวน
ต้ม	ต้มยำ, ต้มส้ม, ต้มเค็ม, ต้มกะทิ, ต้มดับเหล็ก, เกาเหลา
ทอด/เจียว	เป็ดไก่ทอดกระดุกทอด, ทอดมัน
ผัด/คั่ว	เป็ดผัดกับหมู, ผัดปลาแห้ง
ย่าง/ปิ้ง/จี่	หมูหัน, นกคั่วปิ้ง, จันลอน, ไส้กรอก, ไก่จี่
ยำ/พล่า	ปลายำ, ยำใหญ่, ยำมะม่วงดั่งโสน, พล่าเนื้อสด, ก้อยกุ้ง

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหารที่พบในวรรณคดี
เครื่องจิ้มและผักเคียง	โตปลา, แสร้งว่า, ผักโถม, ผักหวาน, ปลาร้าหลน ¹⁰
นึ่ง	ห่อหมก, ม้าอ้วน

ตารางที่ 1 ตัวอย่างประเภทอาหารคาวที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น

จากตารางจะเห็นว่า ประเภทอาหารคาวที่ปรากฏในวรรณคดี ประกอบด้วยประเภทย่อยต่างๆ อย่างหลากหลาย จากลักษณะของการใช้คำได้แสดงให้เห็นความแตกต่างของประเภทอาหาร ที่มีวิธีการปรุงต่างกัน แม้บางคำจะใกล้เคียงกันบ้าง เช่น แกงและต้มที่มีลักษณะคล้ายกัน คือ เป็นอาหารที่ต้องปรุงสุกด้วยการต้มในน้ำ แต่ต่างกันเพราะการโขลกและใช้เครื่องแกงซึ่งเป็นคุณสมบัติของอาหารประเภทแกง อาหารประเภทยำ/พล่า เป็นประเภทที่ปรุงด้วยการคลุกเคล้าวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสต่างๆ เข้าด้วยกัน แต่ยานิยมใช้เนื้อที่ปรุงสุกด้วยไฟ ส่วนพล่าเป็นการทำให้น้ำเนื้อสุกด้วยการบีบคั้นกับน้ำมะนาวและเกลือ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังพบได้ว่าบางรายการเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวัฒนธรรมอื่น เช่น ผัด ทอด หมูหัน จากวัฒนธรรมจีน แกงมัสมั่น และพะแนง จากวัฒนธรรมแขก เป็นต้น การใช้คำแสดงประเภทอาหารที่แตกต่างกัน แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีวิธีการปรุงอาหารและมีประเภทอาหารคาวที่หลากหลายไปพร้อมกัน

ความหลากหลายเหล่านี้สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทยในการเลือกสรรวัตถุดิบต่างๆ การพลิกแพลงอาหารให้มีความหลากหลาย และการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ ทั้งยังสะท้อนความสำคัญของอาหารคาว ที่มีบทบาทเป็นกับข้าวในวัฒนธรรมอาหารไทย ถือเป็นอาหารหลักที่ต้องใช้กินร่วมกับ “ข้าว” ดังนั้นแม้จะมีการรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามา คนไทยก็เลือกรับอาหาร หรือวัตถุดิบที่จะนำมาใช้เป็น “กับข้าว” ได้หลากหลายชนิด

อาหารหวาน: ผลไม้

ในวรรณคดีกล่าวถึงผลไม้หลายชนิด ทั้งผลไม้สดกว่า 81 ชนิด และผลไม้แปรรูป 8 ชนิด คนไทยนิยมกินผลไม้หลังมื้ออาหารมาแต่อดีต และยังเป็นอาหารหลักในยามข้าวยากหมากแพงได้เช่นกัน ผลไม้จึงถือเป็นอาหารสำคัญอีกประเภทหนึ่ง ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างใน **ภาพยนต์แห่งขนมเครื่องคาวหวาน** กวีทรงกล่าวถึงผลไม้ไว้ถึง 15 ชนิด โดยแบ่งส่วนเนื้อหา แยกออกจากเครื่องคาวและเครื่องหวานชัดเจน ผลไม้ที่กวีทรงกล่าวถึงนั้นมีทั้งผลไม้สดและผลไม้แปรรูป ซึ่งประการหลังนี้สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

¹⁰ จากการศึกษาวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นยังไม่พบเครื่องจิ้มที่ชาวต่างชาติบันทึกว่าคนไทยทุกชนชั้นนิยมกินมา แต่สมัยอยุธยาจบจนวนรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือ น้ำพริกกะปิ (पालเลอกัวซ์, 2547: 145) คงเนื่องมาจากเป็นอาหารปกติธรรมดาสามัญในชีวิตประจำวันจนกวีไม่ได้เลือกนำมากล่าวถึงในวรรณคดีก็เป็นได้

<p>๑ ผลชิดแช่อิ่มอบ</p> <p>รสไหนไม่เปรียบปาน</p> <p>.....</p> <p>๑ ผลจากเจ้าลอยแก้ว</p> <p>จากช้ำน้ำตากระเด็น</p>	<p>หอมตรลบล้ำเหลือหวาน</p> <p>หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ</p> <p>.....</p> <p>บอกความแคล้วจากจำเป็น</p> <p>เป็นทุกข์ทำหน้าवलแดง</p> <p>(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 17)</p>
---	---

จากตัวอย่างจะเห็นว่ากวีทรงกล่าวถึงผลไม้สองชนิด คือ ผลชิด และผลจาก ซึ่งมีวิธีการแปรรูปที่แตกต่างกัน ผลชิดนำไปผ่านกระบวนการ “แช่อิ่ม” แล้วอบให้หอม ต่างจากผลจากซึ่งนำมา “ลอยแก้ว” ผลไม้ทั้งสองชนิดมีเนื้อเยื่อมาก ไม่ควรนำไปกวนน้ำตาลเหมือนอย่างพลับจีน หรือมะม่วง ซึ่งมีเนื้อนุ่มและมีเนื้อเยื่อน้อย นอกจากนี้ผลชิดโดยธรรมชาตินั้นไม่มีรสชาติหวานเหมือนผลจาก การนำไปแช่อิ่มให้น้ำตาลซึมเข้าไปในเนื้อ และการอบหอม จึงทำให้อาหารมีคุณลักษณะที่ชวนกินยิ่งขึ้น วิธีการแปรรูปผลไม้ที่หลากหลายจึงทำให้อาหารหลายชนิดมากยิ่งขึ้น

ตัวอย่างผลไม้ที่พบในวรรณคดีมีทั้งผลไม้ และผลไม้แปรรูป ดังตารางดังต่อไปนี้

ประเภทผลไม้	ตัวอย่างชนิดผลไม้ที่พบในวรรณคดี
ผลไม้	ส้ม, ลิ้นจี่, มังคุด, มะม่วง, มะขาง, ทุเรียน, ทับทิม, น้อยหน่า, ลูกเกด, อินทผลัม
ผลไม้แปรรูป	พลับจีนกวนน้ำตาล, ผลชิดแช่อิ่มอบ, ผลจากลอยแก้ว, เปลือกส้มโอแช่อิ่ม

ตารางที่ 2 ตารางแสดงตัวอย่างผลไม้ที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น

อาหารหวาน: ขนม

อาหารประเภทขนมที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีความรู้ และมีความสามารถในการปรุงขนมหลากหลายชนิด โดยพบชื่อชนิดขนมที่ปรากฏในวรรณคดีกว่า 57 ชนิด ผู้วิจัยจำแนกประเภทขนมตามวิธีปรุง แบ่งเป็น 6 ประเภท ได้แก่ 1) ต้ม 2) นึ่ง 3) เชื่อม 4) ทอด/จี่ 5) อบ/เผา และ 6) กวน ความหลากหลายของประเภทขนมแสดงให้เห็นว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์ขนมได้หลากหลาย อาหารประเภทขนมสะท้อนภูมิปัญญาของคนไทย ดังต่อไปนี้

ประการแรก คนไทยมีความรู้และความสามารถในการปรุงขนม ทั้งการใช้วัตถุดิบต่างๆ การสังเกตธรรมชาติแวดล้อมแล้วนำมาปรับเปลี่ยนเป็นขนมหรือนำมาตั้งเป็นชื่อขนม และกรรมวิธีการปรุงที่หลากหลายทำให้เกิดขนมหลายชนิด กรรมวิธีการปรุงขนมชนิดต่างๆ ทำให้ขนมเป็นเรื่องของความประณีต ละเมียดละไม ดังเช่น ในสุบิน ก กา ของหมื่นพรหมสมพัตสร กล่าวถึง ขนมหวานหลายชนิดที่คนไทยเป็นผู้ปรุงในฐานะสิ่งแสดงภูมิปัญญาของคนไทย ดังความว่า

๑ ยาคุเข้ากะทิ	อุตะหรีไปได้กว่า
สาคุเข้าเมาซ่า	สำปะงาแหลือไร
๑ ชีหนูแหลือไต่เต่า	เข้าเมาจี้มีใส่ไก่
กะละแมแหลือใส่ไส้	หน้าตะไลใสคือเงา

(สุบิน ก กา, 2559: 63)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า กวีมองการปรุงขนมหวานหลากหลายชนิด เป็นเรื่อง “อุตะหรี” หมายถึง การทำให้เกิดอาหารที่มีความหลากหลายและพิเศษยิ่งไปกว่าอาหารปกติ โดยแสดงจากขนมหลากประเภท ทั้งประเภทต้ม เช่น ข้าวยาคุ และสาคุ ขนมประเภทหนึ่ง เช่น ขนมชีหนู ขนมหน้าตะไล หรือ ขนมถ้วยในปัจจุบัน ขนมประเภทจี่ เช่น ข้าวเมาจี้สอดใส่ไก่ และขนมประเภทกวน เช่น กะละแม นอกจากนี้ยังมีชื่ออาหารที่ไม่เป็นที่รู้จักแล้วในปัจจุบัน คือ สำปะงา และอีไร เป็นต้น ขนมเหล่านี้มีวิธีการปรุงที่ต้องอาศัยความละเมียดละไม ดังตัวอย่างจากวิธีปรุงขนมไข่เต่า ซึ่งต้องปรุงอย่างพิถีพิถันในทุกขั้นตอน และสะท้อนว่าคนไทยภูมิปัญญาในการสังเกตไข่เต่าในธรรมชาติแล้วนำมาปั้นเป็นขนม ดังนี้

ท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 2: 157) อธิบายวิธีปรุงขนมไข่เต่าว่า เริ่มจากนำข้าวสารแช่จนขึ้นน้ำ ต้มให้ละเอียด นำข้าวที่ตำละเอียดมานวดกับน้ำเย็นให้พอปั้นได้ แล้วนำไปต้ม จากนั้นตักแบ่งขึ้นมานวดเพื่อขจัดเม็ดแข็งๆ ในแป้ง หรือที่เรียกว่าเกรียน แล้วจึงปั้นแบ่งวิธีการปั้นคือ “ปั้นแบนตัวยาวๆ เท่าตัวลอดช่อง ปั้นหัวกลมคล้ายรูปฟองเต่าย่อมๆ” ส่วนการปรุงน้ำกะทิ เริ่มจากการปอกมะพร้าวให้ไม่มีผิวดำเหลืออยู่ จากนั้นคั้นเป็นกะทิผสมกับน้ำดอกไม้นวด เพื่อให้เกิดทั้งรสเค็มมัน และมีกลิ่นหอม โดยคั้นเฉพาะน้ำกลางและน้ำหัว แล้วใช้เกลือเหาะลงเล็กน้อย แล้วตั้งไฟเคี่ยวกะทิผสมน้ำดอกไม้ให้จับตัวเป็นก้อน จากนั้นนำแป้งขนมที่ปั้นไว้แล้วเทลงในน้ำกะทิเคี่ยวไปจนสุก นอกจากนี้เมื่อจะกินยังต้อง “ต้กลงขามเอาถั่วเราะโรย” บนหน้าขนม เพื่อเพิ่มรสชาติและสัมผัสกรุบกรอบ



ภาพที่ 2 ขนมไข่เต่า

อีกตัวอย่างหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาการสร้างขนมหลากชนิดจากวัตถุดิบหลักเดียวกัน คือ ข้าวเม่า เป็นขนมประเภททอดหรือคั่ว ในตัวบทกล่าวถึงทั้งข้าวเม่าซ่า และข้าวเม่าจี่มีไส้ไก่ ซึ่งทำให้เห็นว่ามีข้าวเม่าหลายชนิด การนำเนื้อสัตว์มาผสมผสานเข้ากับข้าวเม่านี้แตกต่างไปจากการปรุงข้าวเม่าที่ปรากฏในเสภา**ขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 3 เมื่อนางศรีประจัน นางพิมกับบ่าวไพร่ ช่วยกันปรุงอาหารที่เป็นเครื่องกัณฑ์เทศน์ในประเพณีเทศน์มหาชาติ ก็กล่าวถึงการปรุงข้าวเม่าใส่หวานจากมะพร้าวและน้ำตาล สะท้อนถึงความซับซ้อน และความละเอียดละไมของการปรุง ดังความว่า

ข้าวเม่ากวนแป้งนวลชุบทอด

เอาไม้แยงแทงหลอดใส่ยอดไข่

มะพร้าวน้ำตาลหวานใสใน

สุกแทงขึ้นไว้ย้ายลูกโค่น

(เสภา**ขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 51)

ประการที่สอง คนไทยรับวัฒนธรรมต่างชาติให้มีวัตถุดิบ และชนิดขนมเพิ่มมากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่างจากเรื่อง**สุบิน ก กา**และเสภา**ขุนช้างขุนแผน** ข้างต้น จะเห็นว่าส่วนประกอบหลักของขนมไทยแต่ดั้งเดิม คือ ข้าว แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ทั้งสิ้น แต่เมื่อมีการรับวัฒนธรรมต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ก็เริ่มรับเอาไข่และนมเข้ามาเป็นส่วนผสม ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 1: 125-126) อธิบายว่า “...แต่ขนมของเก่าที่เป็นอย่างไทยแท้ เข้าใจว่าแต่แป้ง น้ำตาลและมะพร้าวเป็นต้น ส่วนที่ทำด้วยฟองไข่ นมเนยแล้ว ต้นเดิมมักจะเป็นมูลมาแต่ของเทศโดยมาก แล้วประกอบแก้ไขขึ้นลงเป็นขนมไทย”

ตัวอย่างขนมที่มีส่วนผสมของไข่ ซึ่งรับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ เช่น ในภาพยนต์ **ขนมเครื่องควาหวาน (ประชุมภาพยนต์เหวเรือ, 2553: 19)** กวีทรงกล่าวถึงขนมที่รับจากต่างวัฒนธรรม โปรตุเกส เช่น ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ความว่า

๑ ทองหยิบทิพย์เทียบทัด	สามหยิบชั้ดนำเซยชม
หลงหยิบว่ายาม	กั่มหน้าเมิลเขินขวยใจ
๑ ทองหยอดทอดสนิท	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปิดปัง	แต่ลำพังสองต่อสอง
๑ ฝอยทองเป็นยองใย	เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยวามาลัย	เย็บซุนใช้ไหมทองจีน ฯ

(ประชุมภาพยนต์เหวเรือ, 2553: 19)

ขนมทั้งสามชนิดนี้ มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก ดังที่กวีทรงกล่าวว่าฝอยทอง “เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน” และยังเป็นขนมประเภทเชื่อม คือ ปรุงด้วยวิธีการเชื่อมน้ำตาล ดังตัวบทว่า “ทองหยอดทอดสนิท” ซึ่งน่าจะหมายถึง เนื้อขนมทองหยอดที่หยอดลงในน้ำเชื่อมเดือด จนลงไปทอดสนิทอยู่กับพื้นกะทะ เมื่อสุกแล้วจึงจะลอยขึ้น ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 2: 101) อธิบายวิธีปรุงทองหยอด ความบางตอนว่า “จึงเอานี้วักไข่ที่ผสมแบ่งไว้ นั้น หยอดลงในน้ำตาลที่เดือด ให้มีปลายแหลม พอไข่สุกก็จะลอยขึ้นมาเอง ตักขึ้นแช่ลงในน้ำเชื่อมที่ใสๆ”

ขนมเหล่านี้เป็นทั้งภูมิปัญญาที่คนไทยรับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ และเป็นภูมิปัญญาที่ส่งทอดมาจากสมัยครั้ง “บ้านเมืองดี” กล่าวคือ ขนมเหล่านี้มาจากวัฒนธรรมโปรตุเกส และคงรับเข้ามาตั้งแต่สมัยอยุธยา ดังที่ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 1: 125-126) อธิบายที่มาของทองหยิบและฝอยทองจากวัฒนธรรมดั้งเดิม ความว่า

...ทองกิบม้าคือเตี้ยวนี่เรียกว่าทองหยิบ และทองพยศซึ่งเตี้ยวนี่เรียกว่าฝอยทอง และทองอะไรต่ออะไรอีกหลายอย่าง เหล่านี้เดิมเปนของประเทศชาติโปรตุเกส ได้ชักนำเข้ามาครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง 400 ปีเศษแล้ว เมื่อครั้งชาติโปรตุเกสยังมีอำนาจและชำนานูในการเดินเรือ... และพยานมีปรากฏอยู่ในเวลาเมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว¹¹เสด็จพระราชดำเนินประพาศที่ประเทศโปรตุเกส

¹¹ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5

ใน ร.ศ. 116 ก็ยังมีฝอยทองทำเป็นตั้งเครื่องทั้งจืดและหวานเรียกว่าผมนางสาว และรับประทานกับเนื้อ ทองหยิบซึ่งเรียกว่าหมวกบาดหลวงมีปนพยานอยู่¹²

จากความข้างต้นสะท้อนให้เห็นว่าคนไทยสมัยอยุธยามีภูมิปัญญาในการเลือกรับขนมจากต่างวัฒนธรรมแล้ว แต่ไม่พบในวรรณคดีสมัยดังกล่าว การกล่าวถึงขนมเหล่านี้ในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงมีความสำคัญสองประการ ประการแรก ทำให้เห็นภูมิปัญญาไทยในการเลือกรับวัฒนธรรมต่างชาติ เช่น เดิมฝอยทองมีทั้งรสจืดและหวาน มีชื่อว่า Fios de ovos ซึ่งมีรูปลักษณะคล้ายคลึงกับฝอยทองของไทย ต่างกันที่ Fios de ovos จะปรุงด้วยไข่ไก่ทำให้ไม่จับกัน เป็นแพเหมือนฝอยทองของไทยที่ปรุงจากไข่เป็ด และฝอยทองของไทยก็มีรสหวานเป็นสำคัญ (ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, 2553: 32-33) สะท้อนว่าคนไทยรู้จักเลือกรับอาหาร และมีการปรับตัวถุกและวิธีปรุง ทำให้ฝอยทองของไทยมีรูปลักษณะงดงาม ประการที่สอง ขนมเหล่านี้ถือเป็นภูมิปัญญาที่คนรัตนโกสินทร์รับสืบทอดมาจากสมัยอยุธยา เนื่องจากกลุ่มคนสมัยรัชกาลที่ 1 ล้วนเป็นคนในสมัยอยุธยา และยังเป็นช่วงเวลาแห่งการฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรมสมัยอยุธยาด้วย



ภาพที่ 3 Fios de ovos ต้นกำเนิดของฝอยทอง
(แหล่งที่มา: www.saborbrasil.it)

¹² น่าสังเกตว่า ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ก็ไม่ได้กล่าวว่านางมารี เดอ กีมาร์ เป็นผู้คิดค้นหรือริเริ่มปรุงขึ้น ซึ่งจากการตรวจสอบเอกสารต่างๆ ก็ยังไม่พบหลักฐานที่ยืนยันได้แน่ชัดว่าขนมเครื่องทองเหล่านี้มาจากตำรับของนางมารี เดอ กีมาร์ ตามที่เชื่อถือในปัจจุบัน ดังนั้น จึงอนุมานได้ว่าความรู้เรื่องนางมารี เดอ กีมาร์ เป็นผู้ปรุงขนมเครื่องทอง คงจะเกิดขึ้นหลังจากที่มีการตีพิมพ์ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เมื่อ พ.ศ. 2452 นอกจากนี้สิ่งที่น่าสนใจคือ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้บันทึกชื่อเดิมของ ทองหยิบ คือ ทองกิบมา และฝอยทอง คือ ทองพศ ไร่ ซึ่งชื่อนี้สอดคล้องกับชื่อตำแหน่งของวิเสทกลาง คือ ท้าวทองพศผู้รับผิดชอบทำเครื่องหวาน และท้าวทองกิบมา ดังที่ปรากฏในตำแหน่งพระโอรสตำแหน่งนาพลเรือน กฎหมายตราสามดวง ซึ่งทำให้อนุมานได้ว่าขนมเหล่านี้เกิดขึ้นในราชสำนักโดยอาจมีความเกี่ยวข้องกับตำแหน่งนางวิเสททั้งสองตำแหน่งในทางใดทางหนึ่ง

นอกจากนี้ในภาพย์เห็นเครื่องควหาวน ยังกล่าวถึงขนมที่รับมาจากวัฒนธรรม แหก เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ซึ่งเป็นขนมประเภทหนึ่ง และซ่าหริ่ม ซึ่งเป็นขนมประเภทต้ม เป็นต้น (สุกัญญา สุฉฉายา, 2555: 197-198)

จากตัวอย่างในวรรณคดีเรื่องต่างๆ สะท้อนให้เห็นว่าตัวละครชาววังและชาวบ้าน ในวรรณคดีต่างก็มีความรู้ ความสามารถในการปรุงขนมหลายชนิด และขนมบางชนิด โดยเฉพาะขนม ชาววัง เป็นขนมที่รับจากวัฒนธรรมต่างชาติ ทำให้มีชนิดขนมในวัฒนธรรมไทยเป็นจำนวนมาก ดังตัวอย่างประเภทและชนิดขนมที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นต่อไปนี้

ประเภทขนม	ตัวอย่างชนิดขนมที่พบในวรรณคดี
ต้ม	วุ้น, สาคุ, ซ่าหริ่ม, ขนมปลากริม, ข้าวยาคุ, ครงแครง, บัวลอย
นึ่ง	ข้าวเหนียวหน้าสังขยา, ขนมเรไร, ขนมแข่ง, ขนมเทียน, ขนมใส่ไส้
เชื่อม	ทองหยิบ, ทองหยอด, ฝอยทอง
ทอด/จี่/ปิ้ง	ขนมกง, ขนมเบื้อง, ขนมชะมด, ข้าวเม่าจี่ใส่ไก่, ทองม้วน, เรียงเล็ด (ลั้งเล็ด)
อบ/เผา	ขนมครก, ขนมผิง, ทองม้วน
กวน	กระยาสารท, กะละแม, ขนมหินฝนทอง

ตารางที่ 4 ตารางแสดงตัวอย่างขนมที่พบในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น

ความสามารถในการปรุงขนมได้หลายประเภทจึงสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาไทย ในด้านการการสร้างสรรค์อาหารได้ชัดเจน นอกจากนี้ขนมต่างๆ ที่ปรากฏในวรรณคดีล้วนแสดงให้เห็นมิติด้านความประณีต ซบซ้อนของการปรุง ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่เคยปรากฏในหลักฐานของไทย สมัยก่อนหน้า ทั้งนี้อาจเป็นเพราะวัฒนธรรมอาหารของไทยแต่เดิมนั้นการกินผลไม้เป็นอาหารหวาน มากกว่า การนำเสนอความหลากหลายและความประณีตของขนมในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น จึงแสดงให้เห็นความสำคัญของขนมในวัฒนธรรมอาหารไทยได้ชัดเจน

อาหารว่าง

ภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารของคนไทยอีกประเภทหนึ่งที่ปรากฏในวรรณคดี สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือ อาหารว่าง ซึ่งไม่ใช่อาหารในมือหลักเหมือนกับข้าว อาหารว่างสามารถ กินเป็นอาหารระหว่างมื้อหลักในแต่ละวัน หรือกินเป็นอาหารหวานต่อจากอาหารมื้อหลักได้ ซึ่งอาหาร กลุ่มนี้เข้ามามีบทบาทมากขึ้นในวัฒนธรรมอาหารสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างน่าสนใจ

คำว่า อาหารว่าง ไม่มีปรากฏในวรรณคดียุคสมัยดังกล่าว ต่างจากอาหารประเภทอื่นๆ ที่มีคำปรากฏชัดเจน เช่น ของควา ผลไม้ และของหวาน แต่การพิจารณาชนิดอาหาร พบว่าอาหารบางชนิดสามารถจัดเป็นอาหารว่างได้ เช่น หุ้ม ลำเตี้ย รังนกนึ่ง เป็นต้น และอาหารบางชนิดที่ระบุว่า เป็นอาหารหวานมีการนำอาหารความาเป็นส่วนประกอบ พบทั้งในเรื่องของชาววังและชาวบ้าน เช่น ขนมจีบไส้หมู และ ลูตตี้แกงไก่ ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ชาวเหนียวหน้าหมู ในเสภาขุนช้างขุนแผน หรือข้าวเม่าไส้ไก่ใน สุบิน ก กา เป็นต้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

๑ ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามสมส่อประพิมพีประพาย
นิกน่องนุ่งฉีกทวย	ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
.....
๑ ลูตตี้หน้าขม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแพง
โอชาน่าหน้าไก่แกง	แคลงของแขกแปลกกลืนอาย
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 19)

เสภาขุนช้างขุนแผน

บ้างก็ทำวันชาสาคุ	<u>ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถวน</u>
เรียงเล็ดข้าวเม่ากวน	ของสวนสัมสุกทั้งลูกไม้
	(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 48)

จากตัวอย่าง สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาไทยในการสร้างสรรค์อาหารที่หลากหลาย โดยอาหารหวานนั้นไม่ได้มีเพียง สิ่งที่ทำจากน้ำตาล แป้ง กะทิ ไข่ แต่ยังมีการใช้เนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นอาหารคาวมาผสมผสานเข้ากับอาหารหวานได้อย่างลงตัว ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า อาหารว่างเหล่านี้โดยมากมักเป็นอาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ หรือได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างชาติในทางใดทางหนึ่ง ดังจะเห็นการรับเอาลูตตี้แกงไก่ จากวัฒนธรรมแขกมุสลิม หรือกรณีการใช้เนื้อหมูมาปรุงเข้ากับอาหารหวาน ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่คนจีนนิยมกิน การสร้างสรรค์อาหารว่างโดยมากจึงน่าจะเป็นการรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาใช้ในการสร้างสรรค์อาหารให้มีหลากหลายมากขึ้น สอดคล้องกับที่ปรากฏใน หมายรับสั่ง เรื่อง ทรงพระราชศรัทธาณิมนต์พระสงฆ์ฉันขนมเบื้อง ในพระที่นั่งจักรพรรดิพิมาน จ.ศ. 1191 (พ.ศ. 2372) ในสมัยรัชกาลที่ 3 ระบุว่าโปรดให้รื้อฟื้นประเพณีเลี้ยงขนมเบื้องหน้ากั๋ง และมีขนมเบื้องหน้าหมูเพิ่มขึ้น ดังความบางตอนว่า

อนึ่งให้วิเสทฉ้อทานไปเบิกข้าวสารต่อกรมนา 4 ถัง มาตำแป้งละเอียดลงขนม
แป้งให้พอ แล้วให้จัดแจงละเอียดลงขนมเบื้องหน้าหมู หน้ากุ้ง หน้าหวานถวายพระสงฆ์
แล้วให้จัดโต๊ะ(วาง) สำหรับ ใส่สำหรับเลื่อนขนมเบื้องให้พอพระสงฆ์ฉัน อย่าให้ขาดได้
ตาม (รับสั่ง)

(ประชุมหมยรับสั่งภาคที่ 4 เล่ม 1, 2536: 37)

การผสมผสานข้ามประเภทอาหารในข้างต้น จึงสะท้อนภูมิปัญญาไทยในการสร้าง
ความหลากหลายของอาหาร ลักษณะเช่นนี้ทำให้สามารถจัดอาหารว่างเป็นได้ทั้งอาหารคาว
และอาหารหวาน ดังเช่นกรณีของ “ล่าเตี๋ยง” และ “หริ่ม” ซึ่งเป็นอาหารที่รับมาจากแขกมุสลิม
เช่นเดียวกัน ดังตัวอย่างต่อไปนี้



ภาพที่ 4 หริ่ม อาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมแขก

ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า-
นภลัย กวีทรงกล่าวถึงล่าเตี๋ยง ในส่วนที่ว่าด้วยอาหารคาว ความว่า

๑ ล่าเตี๋ยงคิดเตี๋ยงน้อง
ลดหลั่นชั้นชอปกกล

นอนเตี๋ยงทองท่าเมืองบน
ยลอยากนิทร์คิดแนบนอน
(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 16)

ลักษณะเช่นนี้ต่างไปจากเสภา**ขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 3 ในเหตุการณ์ที่ชาวบ้านกำลังเตรียมอาหารสำหรับทำบุญในประเพณีสงกรานต์ ก็กล่าวหาว่าชาวบ้านปรุง “ล่าเตียง” เป็นส่วนหนึ่งของขนมสำหรับถวายพระ ดังความว่า

บ้างก็ทำวันชาศาคู

ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถั่ว

ล่าเตียงเรียงเส็ดข้าวเม่ากวน

ของสวนส้มสุกทั้งลูกไม้

(เสภา**ขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 48)

การจัดให้ล่าเตียงปรากฏอยู่ได้ทั้งสองประเภท สะท้อนการผสมผสานข้ามประเภทระหว่างอาหารคาวและอาหารหวานได้ชัดเจน เหตุที่จัดล่าเตียงเป็นอาหารคาว คงเนื่องมาจากวัตถุดิบตั้งที่ทำนผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554 เล่ม 1: 90) จัดล่าเตียงเป็น “กับข้าวของงาน” หรืออาหารคาว ตามที่ปรากฏใน**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ในตำราระบู้วัตถุดิบ และวิธีปรุงว่า อาหารชนิดนี้ปรุงใส่ด้วยกุ้งผัดกับพริกไทย รากผักชี และเกลือหรือน้ำเคยติ ส่วนไข่ที่ห่อหุ้มไส้ให้โรยเป็นร่างแหแล้ววางใบผักชี พริกสด ตามด้วยไส้กุ้งผัดแล้วห่อเป็นสี่เหลี่ยมขนาดพอดีคำ สะท้อนความเป็นอาหารคาวค่อนข้างเด่นชัด

อนึ่ง ล่าเตียง มีความสัมพันธ์กับอาหารชื่อ หม่อม ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท่านต่างๆ ในปัจจุบันได้อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารทั้งสองชนิด ทำให้เห็นว่า ล่าเตียงและหม่อมเป็นอาหารที่ปรุงด้วยการห่อไข่ และมีไส้คาวทั้งสิ้น เช่น

กุสุมา รัชชมนณี (อ้างถึงใน ชลดา เรื่องรักษลิขิต, 2552: 159) อธิบายว่า ล่าเตียงและหม่อมเป็นอาหารชนิดเดียวกัน แต่เรียกต่างกัน โดยชุมชนมุสลิมบางอ้อเรียก หม่อม ส่วนมุสลิมเขตบางกอกน้อยเรียกว่า ล่าเตียง

สมพิศ วีระณะ (2555: 87) กล่าวว่า หม่อมและล่าเตียง ปรุงเหมือนกันแต่มีความต่างกันเพราะขนาดและการกิน กล่าวคือ ล่าเตียง นั้นมีขนาดสั้นๆ ใช้กินเป็นกับข้าว ส่วนหม่อมขนาดหนึ่งนิ้ว มักเป็นเป็นอาหารว่าง

ศรีสมร คงพันธุ์ (2547 อ้างถึงใน สุกัญญา สุจฉายา, 2555: 193) กล่าวว่า หม่อมและล่าเตียง มีลักษณะการปรุงใส่ที่คล้ายกัน แต่มีความแตกต่างกัน คือ ไส้หม่อมจะมีหมูและกุ้ง ส่วนล่าเตียงจะใช้กุ้งอย่างเดียว และรูปลักษณะไข่ที่ห่อหุ้มก็ต่างกัน โดยหม่อมเป็นไข่แผ่นทึบเหมือนไข่ยัดไส้ ส่วนล่าเตียง ต้องโรยไข่เป็นตารางทำให้เห็นไส้ที่บรรจุอยู่ด้านใน

ส่วนสุกัญญา สุจฉายา (2555: 193) กล่าวว่า กลุ่มแขกเจ้าเซ็น กุฎีเจริญพาศน์ มีเฉพาะอาหารชนิดหม่อมที่ปรุงด้วยไส้กุ้งเท่านั้น และต้องโรยไข่เป็นตาราง

คำอธิบายเหล่านี้จึงสะท้อนให้เห็นว่าอาหารทั้งสองชนิดคือล่าเตียงและหุ่ม คงมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันมาก และยังไม่อาจชี้ขาดได้แน่ชัดถึงความเหมือนต่างของอาหารทั้งสอง อย่างไรก็ตาม คำอธิบายดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าล่าเตียงและหุ่มล้วนปรุงจากไส้อาหารคาวทั้งสิ้น ซึ่งสอดคล้องกับการจัดประเภทล่าเตียงไว้ในกลุ่มอาหารคาว ดังปรากฏในภาพยนต์เรื่อง **เคื่องคาวหวาน** อย่างไรก็ตาม การจัดล่าเตียงไว้ในกลุ่มอาหารหวาน ดังที่ปรากฏในวรรณคดีนั้น เป็นสิ่งที่น่าพิจารณาเพิ่มเติมด้วย เพราะนอกจากจะปรากฏใน **เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน** แล้ว ยังพบใน **หมายรับสั่งการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2352 สมัยรัชกาลที่ 1** กล่าวถึง ล่าเตียง ในชื่อ “หน้าเตียง” และจัดให้อยู่ในกลุ่มของหวาน เช่นเดียวกับหุ่ม ดังความบางตอนว่า

ของหวาน	ขนมฝอย	1
	
	หน้าเตียง	1
	หุ่ม	1

(พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 310)

การจัดล่าเตียงและหุ่มไว้ในกลุ่มของหวาน อาจเป็นไปได้ในสองลักษณะ ประการแรก คือ ล่าเตียงและหุ่ม มีส่วนประกอบของอาหารคาวคล้ายกับอาหารว่างอื่นๆ เช่น ข้าวเหนียวหน้าหมู ลูตตี้แกงไก่ แต่จัดให้อยู่ในกลุ่มของหวาน เพราะสามารถกินหลังจากอาหารคาวได้เช่นเดียวกับขนม และประการที่สอง คือ ล่าเตียงและหุ่ม มีไส้ที่เป็นทั้งไส้คาวและไส้หวาน

ผู้วิจัยพบว่า ล่าเตียงและหุ่ม ก็มีไส้หวานด้วย ดังข้อมูลที่ปรากฏใน **ตำรากับเข้า** ของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์¹³ (2434: 99) หม่อมช่มจีนกล่าวถึงล่าเตียง ว่าชื่อ “ลอดเตียง” และจัดอยู่ในประเภทของหวาน มีวิธีปรุงคือ “ถ้าจะทำลอดเตียง ให้เอาใบผักชีเด็ดเรียงลงที่ฝอยไข แล้วเอาไส้หุ่มใส่ลงห่อสี่เหลี่ยมอันละคำ ถ้าไส้เค็มปนของคาว ถ้าไส้หวานปนของหวานแล” คำอธิบายดังกล่าว ทำให้เห็นว่าสถานภาพความเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวานของลอดเตียงขึ้นอยู่กับไส้เป็นสำคัญ นับเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารต่างประเภทคือคาวและหวานอย่างชัดเจน

นอกจากนี้คำอธิบายข้างต้นยังทำให้เราทราบได้ว่า หุ่มและล่าเตียงมีความสัมพันธ์กันอย่างมาก เพราะสามารถใช้ไส้ของ “หุ่ม” หรือหุ่มมาเป็นไส้ของลอดเตียงได้ หม่อมช่มจีน (2434: 98) อธิบายการทำหุ่มในฐานะอาหารหวาน ดังความว่า “ถ้าจะทำหุ่ม ให้เอาผักหนัก 4 ส่วน ถั่วโกลนหนัก 3 ส่วน เอากะเทียมซอย 1 ส่วนแล้วเจียวเสียให้เหลือง เอาของทั้งนี้ใส่ลงเคล้าให้เข้ากันดีแล้วๆ

¹³ ชื่อของหม่อมช่มจีน ราชานุประพันธ์ ผู้วิจัยรักษากฎวิธีตามที่ปรากฏบนปกหนังสือ **ตำรากับเข้า** พิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2434

เอาน้ำตาลทรายใส่ลงอีกหน่อยหนึ่งให้หวานจัด คนให้ทั่วกันแล้วยกลง อย่าตั้งให้นานนักจะแข็งไป เอาไข่เจียวให้เหมือนขนมกง เอาน้ำมันทากระทะ จึงเอาไข่โรยปนผอยแล้วเอาคลุมเข้าแล

การนำไส้ห่อมาเป็นไส้ของลำเตี๋ย จึงทำให้อาหารสองชนิดมีความสัมพันธ์กัน ในลักษณะการผสมผสานอาหารต่างชนิด ดังจะเห็นว่าลอดเตี๋ย หรือลำเตี๋ยและรุ่ม หรือห่อ เป็นอาหารคนละชนิด จำแนกด้วยลักษณะของไส้และวิธีการตกแต่ง กล่าวคือ รุ่มเป็นอาหารหวาน ส่วนลอดเตี๋ยเป็นได้ทั้งอาหารคาวและหวานขึ้นกับไส้ โดยสามารถใช้ไส้ของรุ่มมาใส่ในลำเตี๋ยได้ ส่วนด้านการตกแต่ง การมีใบผักชีอยู่ในห่อไส้ทำให้ลอดเตี๋ยต่างจากรุ่ม อย่างไรก็ตามในตำรานี้ไม่ได้ให้ข้อมูลการทำไส้คาวของ “ลอดเตี๋ย” ไว้ ความสัมพันธ์ระหว่างลำเตี๋ยและรุ่มในข้างต้นนี้ จึงสะท้อนภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายอย่างชัดเจน ทั้งการผสมผสานข้ามประเภท และข้ามชนิดอาหาร ทำให้ลำเตี๋ยเป็นได้ทั้งอาหารหวานและคาว

จากลักษณะของอาหารว่างที่นำเสนอมาในข้างต้นนี้ สะท้อนภูมิปัญญาไทยทั้งการรับ วัตถุดิบหรืออาหารจากชนต่างวัฒนธรรม แล้วนำมาสร้างสรรค์ ดัดแปลงให้เกิดอาหารหลากหลายชนิด และทำให้อาหารหลายชนิดมีลักษณะของการผสมผสานข้ามประเภท รวมไปถึงข้ามชนิด อาหารเหล่านี้จึงสามารถกินเป็นอาหารคาวก็ได้ หรืออาหารหวานหลังกินอาหารคาวเสร็จแล้วก็ได้ อาหารว่างบางชนิดที่ปรากฏในหลักฐานสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นคงจะมีมาแต่สมัยอยุธยาแล้ว แต่ยังไม่พบว่ามีกำนันที่อาหารเหล่านี้ในหลักฐานของไทยในสมัยก่อนรัตนโกสินทร์ การบันทึกอาหารประเภทนี้ในวรรณคดี อย่างสัมพันธ์กับหลักฐานประวัติศาสตร์ยุคสมัยเดียวกันจึงสะท้อนให้เห็น ความสำคัญของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในการสะท้อนภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหาร หลากประเภทของคนไทยได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

3.1.1.2 ภูมิปัญญาการคัสดรวัตถุดิบ

อาหารที่มีรสชาติดี และสร้างความพึงใจให้แก่ผู้กิน เกิดจากปัจจัยหลากหลาย ประการ ปัจจัยสำคัญประการหนึ่งคือ วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เช่น การพิจารณาลักษณะความสด ใหม่ของวัตถุดิบ การคัดเลือกชิ้นส่วนของวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ ไม่ได้เกิดขึ้นจากสัญชาตญาณตามธรรมชาติ แต่เกิดขึ้นจากการเรียนรู้ ทดลองตามสภาพแวดล้อม จนแน่ใจได้ว่าวัตถุดิบชนิดใดควรกิน ไม่ควรกิน และควรเลือกสรรอย่างไรเพื่อให้เกิดความพึงพอใจ สูงสุด ดังที่ท่านผู้หญิงเป็ลเขียน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 5: 150) กล่าวไว้ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ว่า “ในการครัวทำกับเข้าของกินนี้เป็นสิ่งสำคัญก็การไปตลาดซื้อสิ่งของที่จะมาทำเครื่องคาวหวานนั้น ผู้ไปซื้อของควรต้องเป็นผู้ที่ชำนาญรู้เทศะรู้กาล รู้ฤดูรู้วัตถุดิบของดีแลเลวทราบที่จะได้สิ่งที่เป็น อาหาร มาประกอบสำหรับให้เป็นที่โอชารส”

วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นสะท้อนภูมิปัญญาการคัดสรรวัตถุดิบ ทั้งการคัดสรรเนื้อสัตว์สำหรับเป็นวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบสำหรับปรุงรสอาหาร สะท้อนให้เห็น ความสำคัญของวัตถุดิบต่อการปรุงอาหาร ขณะเดียวกันก็สะท้อนถึงความหลากหลายของทรัพยากร ในการปรุงอาหารซึ่งมีที่มาจากแหล่งต่างๆ เช่น การคัดสรรเนื้อสัตว์มาปรุงอาหารใน**ภาพย์เห่ชมเครื่อง คาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงการเลือกใช้ เนื้อปลาเทโพส่วนท้องมาปรุงแกงเทโพ ทำให้เห็นว่าชิ้นส่วนของเนื้อปลาเทโพที่เหมาะสมแก่การนำมา เป็นวัตถุดิบหลักที่จะช่วยให้แกงมีรสอร่อยยิ่ง ก็คือเนื้อส่วนท้อง ความว่า

<u>เทโพพื้นเนื้อท้อง</u>	เป็นมันย่องล่องลอยมัน
นำชตรศครามครัน	ของสวรรคเสวยรมย์
	(ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 16)

เหตุที่ต้องใช้ปลาเทโพ คงเนื่องมาจากปลาเทโพมีรสอร่อยมากที่สุดในสภาพแวดล้อม ของกรุงเทพมหานครในขณะนั้น ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 5: 156) กล่าวว่า “ปลาเทโพนี้เป้นปลาเอกอยู่ในลำน้ำเจ้าพระยา ใช้ในสำหรับชั้นสูง จึงมีราคาอยู่เสมอ” และเหตุที่กวี ทรงเน้นใช้พื้นเนื้อท้อง น่าจะเป็นเพราะเนื้อท้องปลานั้นให้รสมันมากกว่าเนื้อส่วนอื่น และทำให้แกง นั้นกลายเป็น “ของสวรรคเสวยรมย์”

นอกจากนี้ยังปรากฏการคัดสรรวัตถุดิบสำหรับปรุงรสอาหารซึ่งมีทั้งวัตถุดิบ ภายในประเทศ และวัตถุดิบจากต่างประเทศ การคัดสรรวัตถุดิบสำหรับปรุงรสนี้มักอิงอยู่กับสถานที่ หรือแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น การเลือกใช้น้ำตาล ก็มีปรากฏว่าต้องใช้ “น้ำตาลพริบพรี” ดังเช่น ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 3 พลายแก้วบวชเณร ในเหตุการณ์เตรียมอาหารในประเพณีเทศน์ มหาชาติ กวีกล่าวถึงส่วนผสมในการปรุงขนมกรุปและขนมกรอบแสดงถึงการคัดสรรวัตถุดิบที่ดีมาใช้ สำหรับถวายพระ ดังความว่า

วางไว้ตามชะมดแลงกเวียน	พื้นเทียนเรียงไว้อย่าให้บี้
ขนมกรุปขนมกรอบเห็นชอบที	คลุก <u>น้ำตาลพริบพรี</u> ใส่ที่ไว้
	(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 50)

จากตัวอย่างจะเห็นว่าขนมกรุป ขนมกรอบที่ปรากฏในตัวอย่างนั้นจะต้องปรุงด้วยการ คลุกน้ำตาล น้ำตาลที่ใช้จะต้องเป็นน้ำตาลพริบพรี หรือน้ำตาลจากเมืองเพชรบุรี เพราะเป็นน้ำตาล

ที่มีชื่อเสียงด้านรสชาติมากที่สุด ดังที่ปรากฏใน**นิราศเมืองเพชร** ของสุนทรภู่ กล่าวถึงอาชีพทำน้ำตาล โตนดขายที่เป็นอาชีพหลักของชาวเมืองพริบพรี หรือเพชรบุรี ดังความว่า

พอแตรมลมชายสบายจิต	เที่ยวชมทิศทุ่งทางกลางวิถี
ทั่วประเทศเขตแคว้นแดนพริบพรี	เหมือนจะซีไปไม่พ้นแต่ต้นตาล
ที่พวกทำน้ำตาลโตนดประโยชน์ทรัพย์	มีดีสำหรับเห็นข้างอย่างทหาร
พะองยาวก้าวตีนปิ่นทะยาน	กระบอกตาลแขวนกันคนละพวง

(**นิราศเมืองเพชร**, 2557: 159)

ใน**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ได้บันทึกชนิดอาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารบางรายการ ซึ่งเป็นของจากวัฒนธรรมอื่น อาทิ การใช้น้ำปลาญี่ปุ่นในการปรุงยำใหญ่ ทำให้เห็นว่าการคัดสรรน้ำปลาที่จะต้องปรุง ซึ่งไม่ใช้น้ำปลาทั่วไป แต่เป็นน้ำปลาจากญี่ปุ่น ความว่า

ยำใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วย <u>น้ำปลา</u>	<u>ญี่ปุ่น</u> ล้ำย้าวนใจ

(**ประชุมกาพย์เห่เรือ**, 2553: 15)

การปรุงยำใหญ่นั้นไม่ได้ใช้เครื่องปรุงเพียงน้ำปลาญี่ปุ่นเพียงอย่างเดียว ยังต้องใช้เครื่องปรุงอื่นๆ เช่น น้ำตาลทราย น้ำเคยตี ฯลฯ ผสมเข้ากันด้วย (ท่านผู้หญิงเปลื้อง ภาสกรวงศ์, 2554, เล่ม 1: 98) การเน้นกล่าวถึงเฉพาะน้ำปลาญี่ปุ่นจึงสะท้อนถึงการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีมาปรุงอาหาร เพื่อให้ยำใหญ่มีรสชาติอร่อย “ย้าวนใจ” ทั้งนี้คงเนื่องมาจากน้ำปลาญี่ปุ่นเป็นของหายาก เป็นของนำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น และมีรสชาติพอดี ไม่เค็มมากเท่ากับน้ำปลาของไทย (ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต, 2552: 162-163) ซึ่งการใช้น้ำปลาญี่ปุ่นในการปรุงอาหารให้มีรสชาติอร่อยยังปรากฏในวรรณคดีเรื่องอื่นๆ ด้วย เช่น ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ตอนสร้อยฟ้าทำเสน่ห์ สำนวนครูแจ้ง กล่าวว่าจะปรุงต้มยำปลาช่อนให้อร่อยต้องใช้ “น้ำปลาญี่ปุ่นกะปิตีที่เสาะหา” (**เสภาขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 2, 2558: 1391) เช่นกัน

จากตัวอย่างวรรณคดีเรื่องต่างๆ สะท้อนให้เห็นว่าการคัดสรรวัตถุดิบในการปรุงอาหารเป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่เกิดจากการเรียนรู้ และเลือกรับ นำมาสู่การกำหนดว่าวัตถุดิบแบบใด หรือจากแหล่งใดที่ถือได้ว่าเป็น “ของดี” เหมาะสมต่อการนำมาใช้เพื่อทำให้อาหารมีรสชาติดี และสร้างเสน่ห์ให้แก่อาหาร อันเป็นภูมิปัญญาที่ปรากฏทั้งในเรื่องของชาววัง คือ **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** และเรื่องของชาวบ้าน คือ **เสภาขุนช้างขุนแผน**

นอกจากนี้การเลือกใช้วัตถุดิบในอาหารยังสะท้อนให้เห็นภาพความหลากหลายทางทรัพยากรอาหาร ที่มีที่มาจากแหล่งต่างๆ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน ภายในราชอาณาจักรหรือการค้ากับต่างประเทศ นับได้ว่าวรรณคดีได้เป็นเครื่องบันทึกความรู้รวมทางทรัพยากรอาหารของแผ่นดินไทยตามมุมมองของกวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงสังคมชนชั้นสูงที่สัมพันธ์กับบริบทของยุคสมัยได้เป็นอย่างดี

3.1.1.3 ภูมิปัญญาการปรุงเพื่อประโยชน์ด้านรสสัมผัสและสุขภาพ

วรรณคดียังสะท้อนภูมิปัญญาการผสมผสานวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสต่างๆ เข้ากัน การปรุงรสช่วยให้อาหารมีรสสัมผัสที่น่าพึงใจ และมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะส่วนประกอบต่างๆ ในอาหาร มีคุณค่าในการปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร ช่วยให้เจริญอาหาร และมีคุณค่าทางยาไปพร้อมกัน การใช้วัตถุดิบในการปรุงรสเพื่อคุณประโยชน์อันหลากหลายนี้ถือเป็นลักษณะเด่นของอาหารไทยประการหนึ่ง (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิลาธิรักษ์, 2542: 25) ลักษณะเด่นนี้ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเรื่องต่างๆ เช่น

ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 8 พลายแก้วถูกเกณฑ์ทัพ สายทองกับบัวไพร่แต่งสำหรับอาหารเลี้ยงตำรวจและขุนช้างที่มาแจ้งข่าวเกณฑ์ทัพ กวีกล่าวถึงภูมิปัญญาการปรุงอาหารโดยใช้เครื่องสด คือ พืชสมุนไพรต่างๆ ที่ก่อให้เกิดคุณลักษณะด้านกลิ่น รส ดังความว่า

๑ ฝ่ายว่าสายทองกับข้าคน ทำสำหรับสับสนทอด้มังกุ้ง
พริกส้มข่าตะไคร้ใส่ปรุง แกงอ่อมหอมฟุ้งทั้งด้มย่ำ
(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 153)

จากตัวอย่างข้างต้น จะเห็นว่ากวีกล่าวถึงภูมิปัญญาการปรุงแกงอ่อมและด้มย่ำซึ่งใช้เครื่องแกงสดที่หลากหลายทั้ง พริก ส้ม ข่า และตะไคร้ พืชเหล่านี้มีคุณค่าต่อการแต่งกลิ่นและรสอาหาร จากน้ำมันหอมระเหยในพริก ข่า และตะไคร้ ซึ่งนิยมใช้ในการดับคาวเนื้อสัตว์และแต่งกลิ่นอาหารให้น่าพึงใจ วัตถุดิบเหล่านี้ยังช่วยแต่งรสและสีของอาหาร เช่น พริก นอกจากจะให้กลิ่นหอมให้รสเผ็ดร้อน และช่วยเพิ่มสีส้มให้แก่อาหาร ทำให้น่ารับประทานมากขึ้น (นิจศิริ เรื่องรังษี, 2334: 23, 105)

นอกจากนี้เครื่องปรุงดังกล่าวมีสรรพคุณทางยา เช่น พริกมีรสเผ็ดร้อน แก้ลมกองลมจุกเสียด ปวดท้อง ส่วน “ส้ม” หรือเครื่องปรุงรสเปรี้ยว เช่น มะนาว มะขาม ช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้เจริญอาหาร ตะไคร้ มีสรรพคุณทางยา และคุณค่าทางโภชนาการหลากหลายประการ

เช่น ช่วยบำรุงธาตุ ทำให้เจริญอาหาร แก้อาการเบื่ออาหาร บรรเทาอาการหวัด ขับลม ทั้งยังมีวิตามิน และแร่ธาตุที่มีประโยชน์ เช่น วิตามินเอ ธาตุแคลเซียม เป็นต้น

ในเพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์ ของคุณสุวรรณ กวีพรรณนาการปรุง “ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง” ที่คุณโหม่งเป็นผู้ปรุงให้หม่อมเปิด หรือหม่อมขำ โดยโรยพริกไทยและผักชี บนหน้าข้าวเหนียว ดังความว่า

วันหนึ่งคุณโหม่งผู้ปรุงเปรื่อง	ให้บ่าวทำข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง
<u>ผักชีพริกไทยใส่ปรุง</u>	<u>นำกินกลิ่นฟุ้งจรุงใจ</u>
แล้วคิดถึงเปิดฟ้าพะงาม	ก็มุนใส่ไว้เป็นชามปากไปล์
ทั้งหน้ากุ้งปรุงปนระคนไป	ก็ใช้บ่าวเอาไปให้หม่อมเปิดพลัน

(เพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์, 2545: 96)

จากตัวอย่าง จะเห็นภูมิปัญญาการปรุงรสข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้งหลังจากปรุง ส่วนประกอบหลักเสร็จสิ้นแล้ว ยังจะต้องโรยพริกไทยและผักชีลงบนหน้าข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง ทำให้ชวนกินมากขึ้น กล่าวคือ ในด้านรสสัมผัสนั้น การใส่พริกไทยและผักชี จะช่วยตัดรสมันเค็ม ของข้าวเหนียวหน้ากุ้งให้กลมกล่อมมากขึ้น และช่วยให้มี “กลิ่นฟุ้งจรุงใจ” ทั้งกลิ่นหอมจากพริกไทย และกลิ่นหอมจากผักชี ส่วนด้านสีสัมผัส จะเห็นได้ว่าการโรยผักชีบนหน้าข้าวเหนียว ทำให้เกิดสีสัมผัสที่ตัดกันระหว่างข้าวเหนียวสีเหลือง หน้ากุ้งสีส้มอ่อนอมชมพู และผักชีสีเขียว นอกจากนี้ทั้งพริกไทยและ ผักชีล้วนแต่มีสรรพคุณทางยา เช่น ใบผักชี ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย แก้กะหายน้ำ บรรเทาอาการ วิงเวียนศีรษะ ลดระดับน้ำตาลในเลือด เป็นต้น ส่วนพริกไทย ช่วยให้เจริญอาหาร บำรุงธาตุในร่างกาย ช่วยเร่งการทำงานของตับทำให้ทำลายสารพิษในร่างกายได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เป็นต้น

ภูมิปัญญาการปรุงหน้าอาหารด้วยผักชีและพริกไทยจึงมีคุณประโยชน์ทั้งต่อความสุข จากการรับรสสัมผัสอาหาร และคุณค่าต่อสุขภาพ การปรุงหน้าอาหารด้วยผักชีและพริกไทยนี้ถือเป็น รสนิยมการปรุงแต่งกลิ่นรสของคนไทย ดังจะเห็นจาก ความที่สุนทรภู่กล่าวใน **นิราศภูเขาทอง** ว่า แม้แต่แกงที่มีหลากรสอยู่แล้ว ก็ต้องมีผักชีและพริกไทยมาช่วยตัดรสและสร้างสีสัมผัสเพิ่มเติมเพื่อให้ “อร่อยใจ” และอร่อยลิ้นไปพร้อมกัน ดังความว่า

เหมือนแม่ครัวคั่วแกงแพนงผัด	สารพัดเพ็ญชั่งเครื่องมังสา
<u>อันพริกไทยใบผักชีเหมือนสีใจ</u>	<u>ต้องโรยนำเสียดักหน้อยอร่อยใจ</u> ฯ

(นิราศภูเขาทอง, 2557: 140)

วัฒนธรรมอาหารที่บ้านที่กอยู่ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจึงแสดงถึง ภูมิปัญญาของคนไทยทั้งชาวบ้านและชาววังในการผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เข้าด้วยกัน ซึ่งมีทั้ง คุณประโยชน์ในด้านการปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารและทำให้อาหารแต่ละชนิดมีสรรพคุณทางยา มีคุณค่า ทางโภชนาการเพิ่มขึ้น ภูมิปัญญาการปรุงอาหารของคนไทยจึงมีคุณค่าทั้งต่อร่างกายและจิตใจ ของผู้กิน และสะท้อนรสนิยมของคนไทยที่นิยมกินอาหารรสกลมกล่อมอันเกิดจากการผสม ความหลากหลายเข้ากันอย่างลงตัว เช่นเดียวกับการจัดสำรับอาหารดังจะได้กล่าวต่อไป

3.1.2 วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาการจัดสำรับ

ภูมิปัญญาของคนไทยที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้นอีก ประการหนึ่ง คือ คนไทยมีภูมิปัญญาจัดสำรับอาหารให้มีความหลากหลายประเภท หลากรส ซึ่งถือเป็น “เสน่ห์ของสำรับอาหารไทย” ดังที่ศรีสมร คงพันธุ์ (2561: 48) สรุปลักษณะเด่นของการจัดสำรับ อาหารไทย ประกอบด้วยลักษณะ 3 ประการ ได้แก่ มีเนื้อสัตว์ต่างกัน มีอาหารหลากหลายชนิดหลาย ประเภทเพื่อให้เกิดความหลากหลาย และเป็นอาหารที่อย่างประณีต อาหารในสำรับมักจะต้อง ประกอบด้วยอาหารประเภทเครื่องจิ้ม หรือน้ำพริก ผักเคี้ยว และเนื้อสัตว์ที่กินเป็นของแถมกับน้ำพริก เช่น ปลาทุทอด นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทแกง ต้ม หรือผัด ด้วย สะท้อนให้เห็นว่าการจัดสำรับ อาหารไทย เป็นทั้งศาสตร์ คือ ผู้ปรุงอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องรสอาหารที่จะช่วยเสริมส่ง กันและกัน และยังเป็นศิลปะที่ก่อให้เกิดความพึงใจและทำให้เจริญอาหารด้วยเช่นกัน

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจจิตลารักษ์ (2542: 23-24) อธิบายการกินสำรับ แบบไทยว่า คนไทยกินข้าวเป็นหลัก กินกับข้าวเป็นรอง กับข้าวขึ้นพื้นฐานของไทยจะมีรสจัด เช่น รสเผ็ด รสเปรี้ยว และรสเค็ม เพื่อให้กินข้าวได้ในปริมาณมาก และอาหารในสำรับจะมีรสชาติและสี สันแตกต่างกัน ทั้งยังต้องจัดอาหารให้มีรสชาติส่งเสริมซึ่งกันและกัน เช่น หากมีอาหารรสเปรี้ยว จะต้องกินร่วมกับอาหารรสหวาน อาหารรสเผ็ดนิยมกินร่วมกับอาหารรสเค็มหรือจืด และอาหาร ไม่ควรซ้ำซ้อนกัน เช่น หากมีแกงกะทิแล้ว เครื่องจิ้มไม่ควรใช้หลนเพราะเป็นกะทิเหมือนกัน เป็นต้น สำรับอาหารของไทยจึงมีทั้งความหลากหลายและความผสมผสานกลมกลืน ทำให้ได้รับความพึงใจ ไปพร้อมกับคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ได้แก่ ข้าว เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรสที่มีสรรพคุณต่างๆ ผัก ผลไม้ และขนมหวาน ส่วนวิธีกินสำรับของคนไทย คือ แต่ละคนมีจานข้าวของตนเอง และมีสำรับ อาหารที่กินร่วมกัน นอกจากนี้กับข้าวไทยมักหันชอยเป็นชิ้นเล็ก เพื่อให้สะดวกต่อการเปิบมือ

สำรับอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบทั้งสำรับอาหาร ในชีวิตประจำวัน และสำรับอาหารในวาระโอกาสพิเศษ

สำหรับอาหารในชีวิตประจำวันที่ปรากฏในวรรณคดี พบในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น บทละครเรื่องสังข์ทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย นิทานคำกลอนเรื่องสิงห์ไกรภพ และพระอภัยมณี ของสุนทรภู่ เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน นิราศพระปฐม ของสุนทรภู่ และเพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรของกรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ ของคุณสุวรรณ เป็นต้น โดยมากมักเป็นอาหารคาวประเภทต่างๆ โดยมีอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งเป็นหลัก เช่น มีเครื่องจิ้มเป็นหลัก และมีเครื่องเคียง ทั้งเนื้อสัตว์ปิ้ง/ย่าง และผักชนิดต่างๆ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

แล้วพรานไพรให้ขึ้นบนเคหา	<u>หลนปลาร้าเนื้อย่างกับยอดหวาย</u>
กระดิ่งบูใบตองเอาของราย	เสือกกระบายคดข้าวให้ท้าวไท

(นิทานคำกลอนเรื่องสิงห์ไกรภพ, 2558: 36)

๑ ถึงบางใหญ่ให้จอดทอดประทับ	เข้าเทียบกับกิ่งรักไม่พักหา
เมื่อกินข้าวเขาก็หักใบรักมา	<u>จิ้มปลาร้า</u> ลองดูด้วยอยุธยา
อร่อยนักรักอ่อนปลาช่อนอย่าง	เปรียบเหมือนนางเนื้อนุ่มที่หุ้มหิม
อยากรู้จักรักใคร่พึงได้จิ้ม	ชอบแต่จิ้มปลาร้าจึงพารวย

(นิราศพระปฐม, 2557: 325)

จากตัวอย่าง ได้สะท้อนภูมิปัญญาการจัดสำรับที่มีเครื่องจิ้มเป็นหลัก และมีเครื่องเคียงอื่นๆ เข้ามาประกอบรสของเครื่องจิ้มให้สมบูรณ์ หลากหลาย และเสริมส่งกัน เช่น เครื่องจิ้มที่เป็นหลนนั้น มีรสชาติเค็ม มันกะทิ จึงมีเนื้อย่าง เพื่อเพิ่มรสหวานมันของเนื้อ แต่การกินเครื่องจิ้มและเนื้อย่อมมีความคาวจากเนื้อสัตว์ จึงต้องมีการกินยอดหวาย ซึ่งอาจนำมาต้ม หรือเผา โดยให้ยังคงมีรสขมฝาด เพื่อจะได้ตัดรสชาติคาวจากเครื่องจิ้มและเนื้อย่างได้ ทั้งยังช่วยบรรเทารสชาติของเครื่องจิ้มให้มีความสมดุล การกินเครื่องจิ้มร่วมกับเครื่องเคียงทั้งเนื้อและผักดังกล่าว จึงสะท้อนความผสมกลมกลืนของจากหลากหลายทั้งชนิดอาหารและรสชาติได้อย่างลงตัว

อาหารเหล่านี้ยังมีสรรพคุณทางยา และคุณค่าทางโภชนาการ เช่น กะทิ ในเครื่องหลน เป็นอาหารที่ย่อยได้ง่าย เมื่อกินแล้วจะถูกเผาผลาญกลายเป็นพลังงานได้ทันที ทำให้ไม่มีไขมันสะสมในร่างกาย และยังช่วยต้านไวรัส ป้องกันแบคทีเรีย ยอดหวาย มีสรรพคุณทั้งให้ธาตุสังกะสี และช่วยให้เจริญอาหาร หรือใบรักอ่อน มีสรรพคุณช่วยให้เจริญอาหาร และแก้ริดสีดวง เป็นต้น

นอกจากนี้ สำหรับอาหารในชีวิตประจำวัน ยังอาจประกอบไปด้วยอาหารประเภทอื่นๆ โดยมีแกงเป็นหลักในสำรับ และมีอาหารประเภทอื่นๆ ประกอบ เช่น

๑ ฝ่ายว่าสายทองกับข้าคน
พริกส้มข่าตะไคร้ใส่ปรุง

ทำสำหรับสับสนทอดมันกุ้ง
แกงอ่อมหอมฟุ้งทั้งต้มยำ
(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 153)

จากตัวบทข้างต้นสะท้อนลักษณะการจัดสำรับที่มีอาหารประเภทแกงต้มเป็นหลัก และมีอาหารประเภททอด คือ ทอดมันกุ้งมาช่วยเสริม อาหารประเภทแกง คือ แกงอ่อม และอาหารประเภทต้ม คือ ต้มยำ ในตัวบทสะท้อนลักษณะร่วมของแกงอ่อมและต้มยำ คือมีเครื่องปรุงรสพื้นฐานเหมือนกัน ทั้งพริก ส้ม ข่า ตะไคร้ หากแต่มีจุดเด่นที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ต้มยำจะเน้นรสเปรี้ยว เค็ม และเผ็ด ส่วนแกงอ่อมเน้นรสขม เค็ม หวาน และมีเนื้อสัมผัสเข้มข้นกว่าต้มยำ (อนงค์ศรี พวงเพชร และจุลทัศน์ พยาฆรานนท์, 2542: 452) สำหรับอาหารในข้างต้นจึงมีความ “ครบรส” มีรสชาติที่ตัดกัน มีสีสัมผัสและรูปลักษณ์ของอาหารต่างประเภทที่ทำให้เกิดความหลากหลายและชวนกินมากยิ่งขึ้น ทั้งยังมีสรรพคุณทางยาและโภชนาการดังที่กล่าวแล้วในหัวข้อว่าด้วยภูมิปัญญาในการปรุง

สำหรับอาหารในวาระโอกาสพิเศษ พบในวรรณคดีหลายเรื่อง เช่น สำหรับถวายพระ พบในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เสภาขุนช้างขุนแผน สุปิน ก กา ของหมื่นพรหมสมพัตสร และ สำหรับในงานเลี้ยง เช่น ในบทละครเรื่องอุณรุท และบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก บทละครเรื่องพระศรีเมือง พระนิพนธ์สมเด็จพระราชวังบวรสถานพิมุข บทละครเรื่องอิเหนา และบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี เป็นต้น ซึ่งการจัดสำรับอาหารในโอกาสพิเศษ โดยมากจะคำนึงถึงความหลากหลายของประเภทอาหารเป็นสำคัญ ทั้งการจัดสำรับคาวและสำหรับหวานครบถ้วน และการเน้นปริมาณอาหารในสำรับให้มีจำนวนมาก ดังเช่นสำหรับพระ ซึ่งมักประกอบด้วยอาหารคาวและหวานครบถ้วน และกับข้าวจะต้องจัดสรรอย่างดี โดยมากมักมีอาหารประเภทแกงและต้มหลายชนิด และมีอาหารอื่นๆ ประกอบ เช่น อาหารประเภทปิ้ง/จี่ นึ่ง ผัด และมีอาหารที่นอกเหนือจากข้าว คือ ขนมจีนน้ำยา หรือแกงขม ส่วนอาหารหวาน อาจมีทั้งผลไม้และขนม ดังปรากฏในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

อันสำหรับกับข้าวของฉัน
ไก่พะเนางแกงต้มย่าน้ำยา

มีสมันข้าวบุหรีมีหนักหนา
สังขยาฝอยทองของชอบใจ
(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2543: 560)

ในเสภาขุนช้างขุนแผน ยังกล่าวถึงสำหรับพระว่ามีอาหารครบถ้วนทั้งอาหารคาวและหวาน
เช่นกัน ความว่า

ทำน้ำยาแกงขนมต้มแกง	ผ่าฟักจักแพงพะแนงไก่
บ้างทำห่อหมกปกปิดไว้	ต้มไข่ผัดปลาแห้งทั้งแกงบวน
บ้างก็ทำวุ้นชาสาคร	ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถวน
ล่าเตียงเรียงเส็ดข้าวเม่ากวน	ของสวนส้มสุกทั้งลูกไม้

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 153)

ลักษณะดังกล่าวนี้ สอดคล้องกับข้อมูลจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะ
ในหมายรับสั่งเรื่องต่างๆ สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เมื่อมีการจัดเตรียมอาหารในพระราชพิธีบำเพ็ญ
กุศล ก็มักต้องประกอบไปด้วยอาหารคาวหวาน และมีอาหารประเภทขนมจีนน้ำยา และข้าวบู่หรี
หรือข้าวหุงอย่างเทศ มาช่วยเสริมอาหารคาวและข้าวซึ่งเป็นสำหรับหลักให้มีความหลากหลาย และ
สมบูรณ์พร้อมยิ่งขึ้น (สุกัญญา สุกฉายา, 2561: 46)

ส่วนสำหรับในงานเลี้ยง ก็จะเน้นปริมาณอาหารจำนวนมากเช่นกัน และโดยมากจะเน้น
ให้รายละเอียดในสำหรับอาหารคาวมากกว่าสำหรับอาหารหวาน ปริมาณอาหารที่จัดในงานเลี้ยง
โดยมากจะประกอบด้วยอาหารหลากประเภท นอกจากแกงหลายชนิดแล้ว ยังมีอาหารประเภทอื่นๆ
เช่น ประเภทยำ/พล่า ปิ้ง/จี่ และทอด/คั่ว เป็นต้น สำหรับกินแก้ลมกับเหล่า ดังตัวอย่างสำหรับงาน
ในบทละครเรื่องอุณรุท พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกต่อไปนี้

๑ ตกแต่งของคาวของหวาน	ครบทั้งเครื่องอันน้อยใหญ่
มีทั้งเหล้าขาวเมรัย	เปิดไถ่ดิบสุกมากมี
อีกทั้งข้างปิ้งกระทิงพล่า	ละมั่งเสียงผาฉู่ฉี่
เสื่อคั่ววัวแดงพะแนงดี	เสร็จแล้วสาวศรีก็ยกมา

(บทละครเรื่องอุณรุท, 2545: 366)

สำหรับงานเลี้ยงในบทละครเรื่องพระศรีเมือง พระนิพนธ์สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาเทวะวงศ์วโรปการ
ก็มีลักษณะคล้ายคลึงกัน ดังความว่า

บ้างมาจัดแจงเครื่องต้น	สับสนอลหม่านเป็นการใหญ่
บ้างหาสุราเมรัย	แก้มกับตับไตครบครัน

เร่งให้อ่อมอ้วนคั่วแห้ง
 เป็ดจิ้มไก่จิ้มมีมัน
 เร่งรัดจัดแจงได้สำเร็จ
 บรรดานางเจ้าพนักงาน

ปังพะเนางฉี่ฉู่หมุหัน
 เนื้อปล่าสารพันทุกประการ
 เสรีจทั้งของคาวของหวาน
 ก็แต่งใส่เครื่องอาบนั่นใด

(บทละครเรื่องพระศรีเมือง, 2552: 244)

จากตัวอย่างสำหรับอาหารในโอกาสพิเศษนี้ จะเห็นได้ว่ากวีมักเน้นที่ความหลากหลายของประเภทและชนิดอาหารอย่างเด่นชัด ซึ่งยังคงแสดงให้เห็นภูมิปัญญาในการจัดสำรับที่ต้องมีอาหารหลากหลายชนิด มีเนื้อสัตว์หลายชนิด นำสังเกตว่า การจัดสำรับเหล่านี้ จะเน้นแกงเป็นหลักในสำรับ แกงแต่ละชนิด โดยมากมีรสจัด ทั้งยังมีรสชาติและรสสัมผัสต่างกัน เช่น แกงคั่ว แกงอั่ว เป็นแกงน้ำเข้าเครื่องกะทิที่มีเนื้อชิ้น รสเค็มนำ มีทั้งผักและเนื้อสัตว์ ส่วนพะเนางและฉี่ฉู่ เป็นแกงน้ำขลุกขลิก ให้รสสัมผัสต่างไปจากแกงน้ำ โดยเฉพาะพะเนางซึ่งเน้นเนื้อสัตว์เป็นหลัก มีรสเค็ม หวาน มีกลิ่นรสของเครื่องเทศ และมีส่วนผสมของถั่วในเครื่องแกง นอกจากนี้อาหารประเภทอื่นๆ ยังช่วยเสริมรส เช่น การใช้ผักปลาแห้งแต่งโม มาเสริมความหวานและรสสัมผัสกรูบกรอบจากผักปลาแห้ง เพื่อตัดรสแกงที่เข้มข้น เป็นต้น ทำให้เกิดความผสมกลมกลืน และเสริมรสกันมากขึ้น

การกินอาหารรสจัด ถือเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารไทย ดังที่ บาทหลวงปาลเลอกัวซ์ (2547: 197) บันทึกถึงอาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ว่า อาหารไทยนั้นต่างกับอาหารจีน เพราะเน้นรสเผ็ดร้อนเป็นสำคัญ อาหารเหล่านี้ล้วนมีคุณค่าต่อร่างกาย เพราะนอกจากคุณประโยชน์จากเนื้อสัตว์หรือเครื่องปรุงรสต่างๆ แล้วรสเผ็ดร้อนจะช่วยปรับสมดุลร่างกายให้รู้สึกเย็นตัว ดังที่ หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช (2553: 31) อธิบายว่า “กับข้าวไทยซึ่งมีรสเผ็ดชนิดต่างๆ ไม่ว่าจะเป็ แกงเผ็ด แกงต้มยำ ตลอดไปจนถึงพะเนาง ยำต่างๆ น้ำพริกที่มีรสเผ็ดนั้น คนโบราณได้คำนวณแล้วที่จะให้บังเกิดผล ทำให้คนที่ได้รับประทานอาหารนั้นรู้สึกว่าย็นตัว” สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศของเมืองไทย นอกจากนี้จะสังเกตได้ว่าในสำรับอาหารคาวที่กินแกล้มกับเหล้า โดยมากมักเป็นอาหารรสจัดทั้งแกง ปลา ยำ ทั้งนี้ก็เพื่อประโยชน์ในการตัดรสสัมผัสสร้อนแรงของสุรา การเน้นอาหารรสจัดในสำรับอาหาร จึงสะท้อนภูมิปัญญาในการจัดสำรับของคนไทยที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย และสะท้อนรสนิยมคนไทยได้เป็นอย่างดี

ผู้วิจัยมีข้อสังเกตว่าการนำเสนออาหารในสำรับโดยมากจะเน้นให้รายละเอียดสำหรับอาหารคาว และกล่าวถึงอาหารหวานเพียงแค่ปรากฏคำว่าของหวานเท่านั้น และบางเรื่องมีการให้รายละเอียดด้านชื่อของอาหารหวานด้วย ซึ่งเนื่องมาจากปัจจัยด้านวาระโอกาส เพราะหากเป็นการกินเลี้ยงที่มีเหล้า มักไม่นิยมกล่าวถึงของหวาน เพราะคนไทยนิยมกินกับแกล้มที่เป็นของคาว ทั้งการกินเหล้ากับขนมหวานก็ไม่เหมาะสมกัน ส่วนการทำบุญ มักจะกล่าวถึงทั้งอาหารคาวและหวาน

สะท้อนว่าอาหารที่ดีในโอกาสการทำบุญคือต้องมีอาหารคาว ผลไม้ และขนมครบครัน ด้านประเภท และลักษณะของอาหารที่ปรากฏในสารบบ ก็มีผลต่อการแสดงถึงความแตกต่างของกลุ่มชนในมิติ ด้านสถานภาพ ซึ่งจะได้กล่าวละเอียดในหัวข้อที่ว่าด้วย วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงความแตกต่าง ของกลุ่มชนต่อไป

นอกจากภูมิปัญญาการจัดสำรับอาหารในโอกาสต่างๆ แล้ว ในวรรณคดียังสะท้อน ภูมิปัญญาการจัดสำรับสำหรับพอกพาทหรือแจกจ่ายได้ง่าย คือ “ข้าวกระตัง” ดังตัวอย่างจาก**บทละคร เรื่องอิเหนา** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในเหตุการณ์สร้างพระเมรุ ที่เมืองหมันหย้า กวีทรงกล่าวถึงการพระราชทานข้าวกระตังแก่ไพร่พลที่มาช่วยสร้างพระเมรุ ความว่า

๑ บัดนั้น	พวกวิเสทแต่งสำรับสับสน
ครั้นเวลาจวนเที่ยงจะเลี้ยงคน	ก็รีบร้อนสำหรับมาฉับไว
กรมวังนั่งจ่ายให้นายด่าน	พวกทำการเมรุทิศเมรุใหญ่
ข้าวกระตังส่งมาแต่ข้างใน	เจ้าขรรค์นายเกณฑ์ให้ทำทุกระือน
ประชาชนชายหญิงเอาสิ่งของ	มาถวายรายกองไว้กล่นเกลื่อน
แจกให้ไพร่สมระดมเดือน	ทั้งทหารพลเรือนทั่วกัน ฯ
	(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543: 47)

จากตัวอย่างมีการเลี้ยง “ข้าวกระตัง” โดย วิเสทชาววังเป็นผู้ปรุง และข้าวจากการเกณฑ์ เจ้าขรรค์นายแต่ละตำแหน่ง ในลักษณะของการ “เกณฑ์บุญ” ช่วยปรุงข้าวกระตังมาเลี้ยงไพร่ ลักษณะ เช่นนี้ใกล้เคียงกับข้อมูลทางประวัติศาสตร์ เช่น พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยโปรดให้ นางวิเสททำข้าวห่อเลี้ยงไพร่ที่มาช่วยในการพระเมรุ ในหมายรับสั่ง เรื่อง **พระราชทานเพลิงศพ เจ้าจอมมารดา กรมหลวงจักรเจษฎา จ.ศ. 1176** (พ.ศ. 2357) ความว่า “อนึ่ง ให้กรมฯ นายจ่ายข้าวสารให้แก่วิเสทหุงถวายพระสงฆ์ 6 ถัง เลี้ยงขุนนาง 5 ถัง เลี้ยงคนประจำการ 15 ถัง ห่อข้าว ห่อ 600 ห่อ 15 ถัง” (ยิ้ม ปันตยางกูร, 2528: 59,60)

ข้าวห่อ และ ข้าวกระตัง น่าจะเป็นสิ่งเดียวกัน โดยนอกจากเป็นของพระราชทาน ยังมักเกณฑ์เจ้านายหรือข้าราชการช่วยทำในหลายโอกาส เช่น การถวายพระสงฆ์โดยข้าวกระตัง สำหรับถวายพระจะบรรจุในกระตังใบตองซ้อนกันคล้ายปิ่นโต กระตังใส่ข้าวสุกปิดใบตองคั้นซ้อน ด้วยกระตังของคาวและหวานปิดด้วยใบตองและปักธง (เชิงอรุณ เจ้าพระยาทิพากรวงศ์มหาโกษา ธิปติ, 2560: 315) ลักษณะเช่นนี้สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทยในการจัดสำรับอาหาร ให้มารวมเข้ากันได้ในบรรจุภัณฑ์เดียว เพื่อให้สะดวกต่อการแจกจ่าย หรือพอกพาท

ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า อาหารในข้าวกระตังนั้นโดยมากคงจะเป็นอาหารแห้ง ดังตัวอย่างรายการอาหารที่ปรากฏใน **หมายรับสั่งเกี่ยวกับการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2352 สมัยรัชกาลที่ 1** ซึ่งมีการเกณฑ์เจ้านายทำกระจาดคาวหวานใส่กระตัง โดยมีการเย็บกระตังใส่อาหารคาว โดยมากก็เป็นอาหารแห้งจำนวนหลายชนิด เช่น ไส้กรอก มะเขือชุบไข่ ไข่เจียว หน่อไม้ น้ำพริก ปลาแห้งผัดแตงโม เป็นต้น (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 309) แต่ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าข้าวกระตังที่เลี้ยงไพร่ช่วยงานคงจะมีชนิดอาหารไม่มากเท่ากับข้าวกระตังที่ปรุงสำหรับถวายพระภิกษุ

การนำเสนอการแจกจ่ายข้าวกระตังในวรรณคดีเรื่อง **อิเหนา** จึงทำให้เห็นภูมิปัญญาคนไทย ในการเลือกภาชนะบรรจุสำหรับอาหารให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ควบคู่กับการสะท้อนสังคม วัฒนธรรมไทยที่มีการร่วมบุญร่วมใจ และดำเนินงานเพื่อสนองพระราชดำริของพระมหากษัตริย์ ตามบทบาทหน้าที่ของตนไปพร้อมกัน น่าสนใจว่าภูมิปัญญาดังกล่าว เป็นภูมิปัญญาที่คนไทยรับสืบทอดมาจากสมัยอยุธยา ดังที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงอธิบายว่าการถวายข้าวห่อ หรือข้าวกระตัง เป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่มีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา เรียกว่า “สบสังวาสหมื่นหนึ่ง” เพราะต้องทำถวายจำนวนมาก และช่วยให้ประหยัดค่าใช้จ่าย (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 108) หลักฐานวรรณคดีจึงช่วยเสริมกับหลักฐานประวัติศาสตร์ สืบให้เห็นว่ามีการรับสืบทอดภูมิปัญญาไทยจากอยุธยาสู่รัตนโกสินทร์อย่างเด่นชัด

3.1.3 วัฒนธรรมอาหารกับภูมิปัญญาการถนอมอาหาร

การถนอมอาหาร มีความสำคัญ เพราะเป็นการยืดอายุอาหารให้สามารถเก็บไว้กินได้นานยิ่งขึ้น คนไทยมีภูมิปัญญาการถนอมอาหารมาแต่อดีตดังจะเห็นได้จากเอกสารสมัยอยุธยาที่บันทึกโดยชาวต่างชาติ จากการศึกษาวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นพบความหลากหลายของภูมิปัญญาการถนอมอาหารทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

ภูมิปัญญาการหมัก ดังตัวอย่างจากรวรรณคดีคำสอนเรื่อง **อวาตโฆหาร** สันนิษฐานว่าเป็นผลงานของหมื่นพรหมสมพัตสร (โชษิตา มณีใส, 2559) มีปรากฏภูมิปัญญาการถนอมอาหารด้วยการหมัก ทั้งยังกล่าวถึงการดูแลอาหารหมักเหล่านั้น ดังความบางตอนว่า

เป็นของบูดล้างเทคะเนมิ	น้ำปลาตีกะปิหมักคอยตากทำ
ถ้าปลาร้าก็อุส่าห์เอาเกลือใส่	ไม่ทิ้งให้หนอนค้ำไขขวางคร่ำ
	(เสื่อโค ก กา, 2557: 155)

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นว่า มีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารปรากฏ 3 ประการ คือ น้ำปลากะปิ และปลาร้า ซึ่งล้วนเกิดจากวิธีการหมักเค็ม และการใช้เกลือเป็นวัตถุติบในการถนอมอาหาร กวียังระบุขั้นตอนหรือวิธีการถนอมอาหารแต่ละชนิดที่โดดเด่นต่างกัน กล่าวคือ การทำกะปินั้นจะต้อง “คอยตากทำ” คือ นำมาตากแดดอยู่เสมอ โดยการหมักกะปิจะทำให้ได้น้ำปลาดีสำหรับนำมาปรุงรสอาหารไปพร้อมกันด้วย ส่วนการหมักปลาร้านั้นแตกต่างไปเพราะต้องหมักในภาชนะปิดโดยใส่เกลือ กวีก็กล่าวว่าต้องหมั่นตรวจตราไม่ให้มีหนอน

นอกจากภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่เป็นอาหารคาวแล้ว ในวรรณคดียังกล่าวถึงภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่ทำให้เกิดอาหารหวานชนิดต่างๆ ด้วย คือ ภูมิปัญญาการใช้น้ำตาล หรือวัตถุให้ความหวานต่างๆ ที่ช่วยยืดอายุอาหารให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น พบทั้งการถนอมอาหารประเภทผลไม้และการถนอมอาหารประเภทขนม

การถนอมอาหารประเภทผลไม้ พบ 2 วิธี คือ การแช่อิ่ม และการกวนน้ำตาล ดังตัวอย่างจาก**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงชมฝีมือการปรุงลูกชิตแช่อิ่ม และปลับจิ้นกวนน้ำตาลของหญิงคนรัก ความว่า

๑ ผลชิตแช่อิ่มอบ	หอมตรลบล้าเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปาน	หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ
.....
๑ ปลับจิ้นจักด้วยมีด	ทำประณีตน้ำตาลกวน
คิดโษษฐ์อ่อนยิ้มชวน	ยลยิ่งปลับยับยัปรพรรณ
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 17)

จากตัวอย่าง จึงสะท้อนวิธีการถนอมอาหารที่แตกต่างกัน ส่งผลให้ผลไม้มีรสชาติหวานชวนกิน และยังเก็บไว้กินได้ตลอดปี การชมฝีมือการปรุงอาหารแช่อิ่มและการกวนน้ำตาลของหญิงคนรักนี้ ได้ช่วยตอกย้ำความสำคัญของการถนอมอาหาร ที่ไม่ได้เป็นเพียงการทำให้มีอาหารเก็บไว้กินได้นาน แต่ยังทำให้เกิดความพึงพอใจแก่ผู้กินด้วย

ส่วนภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่เป็นขนม เช่น ตัวอย่างจาก **ร่ายยาวมหาเวสสันดรชาดก** ภัณฑ์ชูชก ของสำนักวัดสังฆาย กวีได้พรรณนาการปรุงเสียบึงกรังต่างๆ สำหรับชูชกเดินทางไปขอสองพระกุมาร กวีได้เน้นย้ำความหลากหลายของชนิดอาหาร เช่น ขนมแข็ง ข้าวตอก ข้าวตูป ขนมหึง ขนมหินฝนทอง ฯลฯ และกล่าวถึงส่วนผสมที่ทำให้อาหารเก็บไว้ได้นานขึ้น คือ น้ำผึ้ง น้ำตาล น้ำอ้อยเหลว สะท้อนคุณค่าของภูมิปัญญาในการใช้น้ำตาล และวัตถุติบให้รสหวานอื่นๆ เพื่อปรุงและถนอมอาหาร ดังความบางตอนว่า

ทั้งขนมแข็งเป้นก้อนกั๊ด ทั้งเข้าตอกข้าวถั่วงาดัดและแดงงา ทั้งขนมร่ำเร่ร่น้ำ ทั้งขนมเทียนทำทั่วทุกสิ่ง อีกทั้งขนมผิงหินผนทอง เป็นเสปียงของค้ำงไว้ได้นานๆ ใส่ น้ำฝั้ง น้ำตาลเติมน้ำอ้อยเหลว กระทำให้เร็วๆ ล้วนแต่หลากๆ ทั้งเข้าตูเข้าตาก แต่งให้ต่างๆ เป็นของข้ามคืนค้ำงเครื่องเสปียงกรัง

(มหาเวสสันดรชาดก, 2514: 102)

จากตัวอย่างได้สะท้อนภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นานจากวัตถุดิบต่างๆ ทั้งข้าว แป้ง และธัญพืชชนิดอื่นๆ เช่น ถั่วและงา การนำมาปรุงเข้ากับ “น้ำฝั้งน้ำตาลเติมน้ำอ้อยเหลว” มีคุณประโยชน์ทั้งการช่วยยืดอายุอาหาร ทำให้เกิดอาหารหลากหลายและมีรสชาติน่าพึงใจ นอกจากนี้ยังแสดงความสัมพันธ์ของอาหารต่างชนิดด้วย เช่นกรณี ข้าวตูและข้าวตาก การกล่าวถึงอาหารสองชนิดนี้คู่กัน ไม่เพียงเป็นการเล่นเสียงเล่นคำเพื่อสร้างความไพเราะเท่านั้น แต่อาหารสองชนิดยังมีความสัมพันธ์กัน กล่าวคือ ข้าวตาก หมายถึง ข้าวสุกตากแห้งซึ่งสามารถพกพาเป็นเสปียงกรังได้ แต่เมื่อนำข้าวตากนั้นไปคั่วแล้วตำเป็นผงเคล้าเข้ากับน้ำตาลและมะพร้าว ก็จะเกิดเป็นข้าวตู (สุกัญญา สุจฉายา, 2539: 115) สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาไทยในการดัดแปลงอาหารหลัก คือ ข้าว ให้มีอาหารหลากหลายชนิด และสามารถเก็บไว้ได้นาน

อนึ่ง น่าสนใจว่าชื่ออาหารบางชนิดก็ยังคงปรากฏสอดคล้องกับในภาพยนต์เรื่อง **เครื่องควาหวาน** เช่น ขนมเทียน และขนมผิง สะท้อนให้เห็นว่าการปรุงอาหารเป็นภูมิปัญญาที่มีร่วมกันของคนไทยทุกชนชั้น แต่ชาววังอาจมีการปรุงที่ประณีต งดงามกว่า

ประเด็นที่น่าสนใจจากตัวอย่างเรื่อง ร่ายยาว **มหาเวสสันดรชาดก** คือการให้ความสำคัญแก่ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ในฐานะเสปียงกรังสำหรับการเดินทางไกล กวีมีการย้ำความหลายครั้ง เช่น “เสปียงของค้ำงไว้ได้นานๆ” หรือ “แต่งให้ต่างๆ เป็นของข้ามคืนค้ำงเครื่องเสปียงกรัง” ถือได้ว่าเป็นการตอกย้ำความสำคัญของสาระที่ต้องการจะสื่อ ในมิตินี้จึงทำให้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาการถนอมอาหารเพื่อทำให้มีเสปียงมากเพียงพอสำหรับความต้องการ

เสปียง คือการสั่งสมอาหาร และแปรรูปอาหารเพื่อสำรองไว้ใช้สำหรับช่วงเวลาต่างๆ โดยเฉพาะการเดินทางไกล การทำศึกสงคราม หรือแม้กระทั่งการใช้ในประเพณี วรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้แสดงบทบาทของเสปียงในช่วงต่างๆ ดังกล่าว ดังตัวอย่างต่อไปนี้

นิราศพระปฐม ของสุนทรภู่ กล่าวถึงเสปียงอาหารในการเดินทาง มีทั้งผลไม้สด ผลไม้แปรรูป และขนมหวานชนิดต่างๆ กวีแสดงความสำคัญของเสปียงอาหารหลายชนิดที่หญิงคนรักเตรียมให้ ว่าทำให้คนทั้งเรืออึดหนัก ความว่า

๑ เสพอาหารหวานคาวเมื่อคราวยาก ล้วนของฝากเพื่อพुक่อยชูชื่น
 แต่มะแป้นแกนโนจะไปคืน ของอื่นอื่นอีกโขล้นโอชา
 เห็นสิ่งของน้องรักพิกจันอับ แซ่อ้อมพลับผลชิดเป็นปริศนา
 พิจารจากฝากชิดสนิทมา เหมือนแก้วตาตามติตมาชิดเชื้อ
 แผ่นขนุนวุ้นแท่งของแห้งสิ้น แต่ละชั้นชูใจอาลัยเหลือ
 ได้ชื่นชิมอ้อมหน้าทั้งลำเรือ เพราะน้องเนียนพคุณกรุณา
 (นิราศพระปฐม, 2557: 325)

เสภาขุนช้าง ขุนแผน ตอนเตรียมเสบียงให้พลายแก้ว ในการศึกที่เมืองเชียงใหม่ กวีให้รายละเอียดการเตรียมเสบียงไว้อย่างน่าสนใจ โดยมีการเตรียมเสบียงที่หลากหลายทั้งปลาร้า พริกเกลือ ข้าว และขนม โดยเฉพาะกาะแม ขนมหวนที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน สะท้อนให้เห็นทัศนคติของกวีว่าอาหารที่เก็บไว้ได้นานชนิดใดบ้างที่ควรเตรียมไปในการเดินทางไกล กวีบรรยาย การปรุงกาะแมอย่างค่อนข้างละเอียด ถือเป็นการบันทึกวิธีการปรุงอาหารเป็นลายลักษณ์ที่ยังไม่เคย พบในหลักฐานสมัยก่อนหน้า ความว่า

กวนขนมกาะแมแซ่เซ้งไป	มะพร้าวปอกไว้ต้อยแตกฉ่า
กระต่ายขูดครูดแคะแคะกาะลา	คั้นกะทิกะทะฉ่าเทลงไป
เอาแป้งมาขยำแล้วซ้ากรอง	น้ำตาลใส่ลงในท้องกะทะใหญ่
เหลวเหลวกวนง่ายสบายใจ	เร่งไฟคนเคียวเหนียวเข้าทุกที
ผลัดกันบ้างเป็นไรหัวไหล่น้อย	เมื่อยแขนเป็นจะตายแล้วอ้ายผี
ติดกะทะเลอะละอยู่เช่นนี้	ควักพายป้ายที่ใบตองรอง
มึงชิมกูชิมริมกะทะ	หวานละดีครั้นเป็นมันย่อง
หมดริมควักชิมที่กลางลอง	พร่องไปครึ่งกะทะชะหวานจริง ๆ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 161-162)

จากตัวอย่างจะเห็นได้ว่ากวีกล่าวถึงทั้งวัตถุดิบ อุปกรณ์การปรุง และขั้นตอนการปรุง นับแต่ การเตรียมน้ำตาล การปอกมะพร้าว การคั้นน้ำกะทิ เทกะทิลงกะทะ ขยำแป้ง กรองแป้ง ใส่น้ำตาล แล้วนำลงในกะทะ เคียวสักพักจึงเร่งไฟแรงขึ้น เคียวไปเรื่อยๆ จนเหนียว เป็นอันเสร็จ ผลที่ได้ คือกาะแมรสชาติหวาน และมีรูปลักษณะและเนื้อสัมผัส “เป็นมันย่อง” ดังนั้นการปรุงกาะแม จึงไม่ได้เป็นเพียงการปรุงอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นาน แต่ยังทำให้ได้อาหารมีรสชาติดีและชวนกิน มากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 5 การร่วมกันกวนกาละแม

นอกจากนี้ก็ยังฉายภาพแห่งความร่วมมือร่วมใจของตัวละครต่างๆ ที่มีการแบ่งหน้าที่กันทำงานเพื่อให้การปรุงกาละแมสำเร็จลุล่วง เพราะการปรุงกาละแมมีขั้นตอนซับซ้อนและต้องปรุงในปริมาณมากพอต่อความต้องการ สะท้อนวิถีชีวิตไทยที่ไม่ได้ต่างคนต่างอยู่ แต่มีการช่วยกันทำงาน โดยมีกลไกของสังคมในการแบ่งสถานภาพของบุคคลเป็นเครื่องกำหนดบทบาทหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบ

การนำเสนอภูมิปัญญาการปรุงกาละแมในตัวอย่างข้างต้น จึงมีคุณค่าทั้งการสะท้อนวิถีชีวิตแบบไทย และสะท้อนให้เห็นการเตรียมเสบียงที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการถนอมอาหาร การนำเสนอขั้นตอนการปรุงอาหารนี้ ยังไม่พบว่ามีปรากฏในวรรณคดีก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ ทำให้เห็นความสำคัญของการนำเสนอภูมิปัญญาการปรุงอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นานได้อย่างชัดเจน

การถนอมอาหารยังมีบทบาทในมิติด้านประเพณีด้วย เช่น ในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** ในเหตุการณ์ทำบุญในประเพณีสงกรานต์ มีการใส่บาตรพระด้วย “ไข่พอก” คือ ไข่เค็ม หรือในเหตุการณ์เตรียมอาหารในประเพณีเทศน์มหาชาติกล่าวถึงขนมหลายชนิด ที่เป็นขนมทอดหรือคลุกน้ำตาล ซึ่งสามารถเก็บไว้กินได้นาน เช่น ขนมกง ขนมกรูป ขนมกรอบ (เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 51) หรือตัวอย่างจากรำพันพิลาป ของสุนทรภู่ กวีกล่าวถึงการถวายเป็นเดือนอ้าย ส่วนหนึ่งมีอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้นาน เช่น กุ้งแห้ง ปลาจ๋า และวัตถุดิบสำคัญ คือ เกลือ ซึ่งมีคุณประโยชน์หลากหลายทั้งการปรุงรสอาหารและใช้ถนอมอาหารได้ ดังความบางตอนว่า

ของขนมสัมสุกทั้งลูกไม้
พริ้วอ่อนด้วยกล้วยอ้อยน้บร้อยเครือ

หมูปืดไก่กึ่งแห้งแดงมะเขือ
จนล้นเหลือเกลือปลาร้าสารพัน
(รำพันพิลาป, 2557: 302)

จากตัวอย่างวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ภูมิปัญญาดังกล่าวสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทยในหลายมิติ โดยเฉพาะการเป็นเสบียงอาหารสำหรับสำรองอาหารไว้กินได้ในช่วงเวลาที่ต้องเดินทางไกล หรือใช้ถวายพระในประเพณีต่างๆ เพื่อสำรองอาหารไว้กินในฤดูกาลหรือช่วงเวลาที่ไม่มีอาหารไม่เพียงพอ เป็นต้น ภูมิปัญญาการถนอมอาหารกับเสบียงอาหารจึงเกี่ยวเนื่องกันอย่างแนบแน่นเพื่อประโยชน์สำคัญคือการดำรงชีวิตอย่างไม่อดอยาก

นอกจากนี้ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ยังสัมพันธ์กับภูมิปัญญาการปรุงอาหารทำให้เกิดเป็นอาหารหลากชนิด และมีรสชาติดี มีรูปลักษณะน่าพึงใจ โดยบางตัวอย่างกวีได้บันทึกรายละเอียดวิธีการปรุงอาหารอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งถือเป็นครั้งแรกๆ ที่มีการนำเสนอองค์ความรู้ ในการปรุงอาหารนอกจากการถ่ายทอดแบบมุขปาฐะ สะท้อนให้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาการถนอมอาหารจากทัศนะของกวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างไม่พบในหลักฐานสมัยก่อนหน้าได้เป็นอย่างดี

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในฐานะสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารมีความสำคัญในฐานะเป็น “ความรู้” ของคนไทย ทั้งชาววังและชาวบ้าน ทั้งการปรุงอาหาร การจัดสำรับอาหาร และการถนอมอาหาร ความรู้เหล่านี้ไม่ได้เป็นเพียงการทำให้อาหารกิน แต่ทำให้เกิดอาหารหลากประเภท และอาหารหลายชนิด ทำให้อาหารมีคุณค่าทั้งต่อร่างกายและจิตใจ และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ให้เหมาะสมตามกาลเทศะต่างๆ ได้

การถ่ายทอดภูมิปัญญาดังกล่าวผ่านการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรในวรรณคดี จึงสะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารของไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมิได้มีเพียงข้าวปลา คนไทยมีอาหารหลากชนิดให้เลือกสรร เพราะความรู้มรดกของวัตถุดิบทั้งเนื้อสัตว์ พืชผักผลไม้ เครื่องปรุงรส รวมทั้งความรู้ความสามารถของคนไทยทั้งที่ได้รับสืบทอดจากยุคสมัยก่อนหน้า และเลือกรับ ปรับปรุงมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ อาหารและการกินอาหารในวัฒนธรรมไทยจึงมีความละเมียดละไมทั้งด้านรูปลักษณ์ รสชาติ ยังให้เกิดความสุขแก่ผู้เสพอาหารได้เป็นอย่างดี

3.2 วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏเด่นในวรรณคดีอีกประการหนึ่ง คือวัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต

ศิลปะ ไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ แต่หมายถึง ฝีมือ ฝีมือการช่าง การทำให้วิจิตรพิสดาร (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1144) ศิลปะจึงเกิดขึ้นจากปัญญา ความสามารถ และความชำนาญของมนุษย์ และมนุษย์ใช้ประโยชน์จากศิลปะในแง่ของจิตใจ คือการแสวงหาความดีงาม ความบันเทิง เรืองใจ และความสะดวกสบายของชีวิต (เสฐียรโกเศศ, 2546: 18,23) ในมิตินี้การมองอาหารเป็นศิลปะอันประณีต จึงน่าจะสืบเนื่องมาจากการมองวัฒนธรรมอาหารเป็นภูมิปัญญา และมีลักษณะที่มากกว่าความรู้ธรรมดา แต่เป็นความรู้ในการสร้างงานศิลป์ ทำให้เกิดความประทับใจ และสร้างความสุขสำราญในการกินอาหารได้มากยิ่งขึ้น

จากการศึกษา พบว่า กวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงสังคมชนชั้นสูงได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารในฐานะศิลปะอันประณีต แบ่งได้เป็น 2 ประเด็น ได้แก่ ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารและการกิน และความเป็นศิลปะปนของผู้ปรุงอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.2.1 ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารและการกิน

กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น นำเสนอองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นมิติความเป็นศิลปะอันประณีต ทั้งรูปลักษณะอาหาร การปรุงและตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร กวีได้แสดงให้เห็นว่าแต่ละองค์ประกอบเกิดจากความประณีตประดอย ความเอาใจใส่ จนทำให้เกิดผลผลิตที่ประณีตบรรจง และสร้างความอึ้งอัมใจ ความพึงพอใจ หรือความประทับใจตราตรึงใจได้ ซึ่งล้วนเป็นความประณีตของอาหารของชนชั้นสูง โดยจะแบ่งเป็น 2 ประเด็น ย่อย คือ ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหาร ความเป็นศิลปะอันประณีตในการกิน ดังนี้

ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหาร คือการแสดงให้เห็นภาพของรูป รส กลิ่น หรือสัมผัสจากอาหาร ที่มีความประณีตและก่อให้เกิดความประทับใจ พบได้ในวรรณคดีหลายเรื่อง เช่น **ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย **บทละครเรื่องสังข์ทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย **เสภาขุนช้างขุนแผนโคลงตันนिरาคตามเสด็จทัพลำน่าน้อย โคลงนिरาคพระยาตรัง** ของพระยาตรัง และ **รำพันพิลาป** ของสุนทรภู่

ลักษณะของความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารประการแรก คือ รูปลักษณ์อาหาร ถือเป็นลักษณะที่ปรากฏค่อนข้างเด่นชัด กวีได้ถ่ายทอดให้เห็นความประณีตของรูปลักษณ์ของอาหาร ผ่านลักษณะต่างๆ ดังนี้

อาหารที่มีรูปทรงหรือสีสิ่งงดงาม เช่น ใน **ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** กล่าวถึงอาหารที่มีรูปลักษณ์งดงาม ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ รังไรโรยด้วยแป้ง
ไอ้อกนกทั้งปวง

เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ยังยินดีด้วยมีรัง

(ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2552: 15,16,19)



ภาพที่ 6 การทำเส้นขนมรังไร หรือเรไร ในปัจจุบัน
(แหล่งที่มา: cookges.maggang.com)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า กวีได้สื่ออารมณ์ความรู้สึกประทับใจ ที่มีต่อความงดงามของรูปลักษณ์ของรังไรที่ปรุงด้วยการโรยเส้นแป้งเป็นรูปร่างด้วยความประณีต จนเป็นเสมือนการจำลองรังนกของจริงมาเป็นขนม

อาหารที่แกะสลักอย่างประณีต บรรจง ดังตัวอย่างจากรวรรณคดีนิทาน เช่น ในบทละครเรื่อง **สังข์ทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กล่าวถึงการแกะสลักชิ้นฟักของพระนางจันท์เทวี ความว่า

สมหวังดังจิตที่คิดมา
จึงหยิบยกมาตั้งนั่งฝาน

ก็ลยาจะแก้งแก้งฟัก
เอาวางไว้ในจานแล้วเจียนจัก

แกะเป็นรูปขององค์นงลักษณ์

๑ ชั้นหนึ่งทรงครุภักถยา
ชั้นสองต้องขับเที่ยวเซซัง

เมื่ออยู่กับผัวรักที่ในวัง

คลอตุลออกมาเป็นทอยสังข์

อุ้มลูกไปยังยังพนาลัย

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 234)

ใน **เสภาขุนช้างขุนแผน** กล่าวถึงความประณีตของการแกะสลักมะละกอดิบ สำหรับตกแต่งเครื่องกัณฑ์เทศน์ในงานเทศน์มหาชาติ ความว่า

๑ ครานั้นนางพิมพิลาไลย

ทำหมากประจำกัณฑ์ให้ฉันทิ

บ้างเอามะละกอมาร่วมจัก

แล้วย้อมสีสดงามอร่ามตา

แกะเป็นราชสีห์สิงห์อัด

แกะเป็นเทพนมพรหมินทร์

แกะรูปนารายณ์ทรงสุบรรณ

ยกไปให้เขาโมทนา

เรียกหาข้าไทให้มานี้

หมากพลูสำลีไปหามา

ช่วยกันแกะสลักเป็นนกหงา

ประดับประดาเป็นที่ศิขรินทร์

เหยียบหยัดยืนอยู่ดูเจิดฉิน

พระอินทร์ถือแก้วแล้วเหาะมา

ผาดผันแผ่นผยองล่องเวหา

ฝูงข้าก็รับไปทันที

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 47)

กวีได้นำเสนอขั้นตอนการแกะสลัก โดยบันทึกชุดคำเกี่ยวกับการแกะสลัก เช่น ในบทละครเรื่อง **สังข์ทอง**¹⁴ จะเห็นว่ากวีทรงใช้คำ “ฝาน” “เจียน” “จัก” และ “แกะ” ซึ่งมีความหมายเรียงตามลำดับคำ คือ การตัดเฉือนให้เป็นชิ้น การตัด ขริบหรือเฉือนให้ได้รูปทรงตามต้องการ การทำให้เป็นแฉกหรือหยัก และการทำเป็นลวดลายหรือรูปต่างๆ ด้วยเครื่องมือหรือกรรมวิธีการแกะ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 156,308,338,797) การแกะสลักจึงเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆ อย่างประณีต และทำให้อาหารมีความประณีตงดงาม

นอกจากนี้ยังมีตัวอย่างจากวรรณคดีนิราศ เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** กล่าวถึงการคว้านเมล็ดน้อยหน่าได้อย่างงดงาม ความว่า

¹⁴ การแกะชิ้นฝัก เป็นอนุภาคที่ปรากฏในนิทานสังข์ทองภาคกลาง คือ สังข์ทองกลอนสวด สังข์ทองพระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 และเวียงเจ้าเงาะ จังหวัดอุตรดิตถ์ (วัชรภรณ์ ดิษฐบ้าน, 2546: 245,248) โดยธานีรัตน์ จัตุหะศรี (2559: 95) ได้ตั้งข้อสังเกตว่า แม้การแกะฝักจะปรากฏในเรื่องสังข์ทองฉบับอื่นๆ หากแต่ฉบับพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ให้รายละเอียดการแกะสลักไว้อย่างประณีตมากกว่าสังข์ทองสำนวนอื่น จึงทำให้เห็นว่ากวีได้ให้ความสำคัญแก่อาหารในฐานะศิลปะอันประณีต

นอกจากนี้ยังมีการจัดอาหารใส่ในภาชนะที่ทำด้วยวัสดุมีค่า ทำให้อาหารมีความงดงาม จับตา จับใจมากยิ่งขึ้น เช่น ในภาพยนต์เรื่อง เครื่องควาหวาน กล่าวถึงมะพร้าวที่ปอกอย่างประณีต แล้วจัดใส่ลงในโถแก้ว เมื่อต้องแสงก็ทำให้เกิดประกายแสงวิบวิบจับตา ดังความว่า

๑ <u>หมากปรางนางปอกแล้ว</u>	<u>ใส่โถแก้วแพรวพรายแสง</u>
ยามขึ้นรินโรยแรง	ปรางอ้อมอบชานาสา
	(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 18)

การนำเสนอความงามของอาหารในลักษณะคล้ายคลึงกันนี้ยังพบใน โคลงตันนिरาตามเสด็จทัพลำน่าน้อย ของพระยาตรัง กล่าวถึงข้าวยาคุในขามที่มีรูปลักษณะงดงามเหมือนหยก คุณลักษณะของขามหยกช่วยให้เกิดแสงสีที่เสริมความงามของข้าวยาคุให้จับตาจับใจมากยิ่งขึ้น ความว่า

๑ <u>ถานถ้ำตาหยกพื้น</u>	ภูมิภู- ผาแฮ
สมถิ่นสมอาศัย	สีอ่ถ้ำ
<u>ขามเชิงกระยาคุ</u>	<u>คือตั้ง หยกถุ</u>
<u>สาวใส่เข้าเข้าไว้</u>	<u>วาบแสง ๆ</u>
	(วรรณกรรมพระยาตรัง, 2547: 88)

จากตัวอย่างในวรรณคดีทั้งสองเรื่อง แสดงให้เห็นความประณีตของการเลือกใช้ภาชนะที่งดงาม และมีราคาสูง ช่วยเสริมให้อาหารมีความงดงาม ทำให้อาหารกลายเป็นงานศิลปะอันประณีตที่สร้างความอึ้งอึ้งใจ หรือสร้างความประทับใจแก่กวี ลักษณะเช่นนี้ถือเป็นวัฒนธรรมในวิถีชีวิตของชนชั้นสูง ดังที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ กล่าวว่า “ผลไม้ที่เปนนของผู้ที่รับประทานใช้ปอก และคว้านเปนนต้นที่จะทำได้... ต้องปอกและคว้านโดยฝีมือประณีตบรรจงมีมะพร้าวเปนนต้น” (2554, เล่ม 1: 142) ส่วนภาชนะที่ทำจากวัสดุมีค่า เช่น แก้ว หรืออัญมณี ช่วยให้อาหารมีความงดงามมากยิ่งขึ้นจากคุณสมบัติของเนื้อวัสดุภาชนะ ภาชนะเหล่านี้เป็นสินค้าที่ไทยนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแก้วที่นำเข้าจากอังกฤษและอินเดีย (ดี. อี. มัลลอค, 2555: 175) ความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารจึงเป็นวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชนชั้นสูงหรือผู้มีฐานะดี

ลักษณะของความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารประการที่สอง คือ รสชาติและกลิ่นอาหาร ซึ่งเกิดจากการปรุงอาหารอย่างประณีต บรรจง ทำให้อาหารที่กลิ่นรสที่สร้างความพึงใจต่อผู้กิน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ภาพย์เห็นเครื่องคาวหวาน

๑ ซ้ำซ้ำพลาเนื้อสด	ฟังปรากฏรสที่หอม
คิดความยามถนอม	สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์
๑ ซ้ำหริ่มลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกกอกแห่งเครือ	ได้เสพหริ่มพิมเสนโรย
	(ประชุมภาพย์เห็นเรือ, 2553: 15,16,18)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า รสและกลิ่นของอาหาร ที่เกิดจากการปรุงแต่งอย่างประณีต ช่วยสร้างความพึงใจให้แก่กวี พลาเนื้อสดนี้เป็นอาหารคาว ที่ปรุงจากเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ปรุงสุกด้วยไฟ ทำให้มีกลิ่นคาวได้มาก การบรรจุปรุงแต่งอย่างประณีต จึงทำให้พลาเนื้อสด มีความหอมจากกลิ่นเครื่องปรุงรสต่างๆ ส่วนซำหริ่มนั้น ก็มีรสหวานล้ำ พร้อมทั้งรสเค็มน้ำกะทิ และรสสัมผัสเย็นจากพิมเสน ความประณีตในการปรุงแต่งซำหริ่ม จึงสร้างความประทับใจให้แก่กวี

ส่วนด้านความเป็นศิลปะอันประณีตในการกิน มักปรากฏในบทงานเลี้ยงที่กวีได้ให้รายละเอียดด้านองค์ประกอบเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารหลายประการที่แสดงให้เห็นถึงความประณีต และการสร้างความรื่นรมย์ใจแก่ผู้กินอาหาร ดังเช่นในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ตอนศึกโมยราพ มีการเลือกสรรภาชนะบรรจุอาหารที่มีความงดงาม และมีการเล่นดนตรีและการแสดงอย่างประณีตระหว่างกินอาหาร ช่วยสร้างบรรยากาศแห่งความรื่นรมย์ใจระหว่างกินอาหาร

เปิดต้มทั้งตัวคั่วกะต่าย	พลาควายแกงกวางข้างคูฉี
แล้วเลือกเหล้ากลั่นเข้มเต็มที	ใส่ขวดแก้วมณีตรา
.....
๑ จิ้งจิบระบำรำถวย	เยื้องกรายใส่จริตบิณฑ
เคล้าคลอระเรียงเคียงกัน	เชิงชั้นชายตาทำท่าทาง
ซ้อนจิงหะประเท้าเคล้าคล่อง	เลี้ยวลอดสอดคล้องไปตามหว่าง
เวียนระวันหันวงอยู่ตรงกลาง	กำนัลนางนารีปรีดาฯ
๑ เมื่อนั้น	โมยราพสิทธิศักดิ์ยักษา
เสวยพลาทางทอดทศนา	ดูบรรดาสาวสุรางค์นางบำเรอ
ทั้งเວວງค้ออันแค้นแค้นอ่อน	รำฟ่อนเต็มดีไม่มีเสมอ
ดูพลาทางตรัสพูดเพ้อ	สำรวจเรอระเริงบันเทิงใจฯ

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2544: 143-144)



ภาพที่ 7 ความเป็นศิลปะอันประณีตในการเสวยอาหาร
จิตรกรรมฝาผนัง พระที่นั่งพุทไธสวรรย์ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

จากตัวอย่างจะเห็นว่ากรกินอาหารนั้นเป็นเรื่องของความประณีต ความพึงพอใจ นอกจากอาหารที่จัดเตรียมอย่างดีแล้วก็มีการสร้างอารมณ์สุนทรีย์และบรรยากาศระหว่างกินอาหาร ด้วยการแสดงนาฏการอันงดงาม ประณีต และมีเสียงเพลงที่ไพเราะบรรเลงประกอบ การกินอาหารจึงเป็นศิลปะอันประณีตที่สร้างความพึงใจทั้งจากสัมผัสทางลิ้น คือ การรับรู้รสอาหาร สัมผัสทางตา คือ การชมอาหารที่มีรูปลักษณ์งดงาม และการชมนาฏการอันวิจิตรบรรจงระหว่างกิน รวมทั้งสัมผัสทางหู คือการได้ยินเสียงที่ไพเราะ สร้างความสุขสำราญแก่ผู้กินได้เป็นอย่างดี

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงแสดงถึงความเป็นศิลปะอันประณีตของอาหารและการกิน อาหารที่ปรุงอย่างประณีต อาจจัดให้อยู่ในกลุ่มของประณีตศิลป์ได้ นอกจากนี้ยังมีภรนำศิลปะแขนงต่างๆ มาช่วยเสริมสร้างความเป็นศิลปะแก่วัฒนธรรมอาหาร ทั้งด้านประติมากรรม คือ การแกะสลักอาหาร ด้านดุริยางคศิลป์และนาฏศิลป์ ทำให้ผู้กินเกิดความพึงใจ สะท้อนทัศนคติของกวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงสังคมชั้นสูง ว่าการกินอาหารจึงไม่ได้เป็นการ “กินเพื่ออยู่” แต่เป็นการกินเพื่อเติมเต็มความปรารถนาทั้งความอิมท้อง และความอิมเอมใจ ซึ่งสัมพันธ์กับสถานภาพของผู้กินไปพร้อมกัน

ในทัศนะของกวีในราชสำนัก หรือกวีในแวดวงสังคมชั้นสูงในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อาหารจึงถือเป็น “ศิลปกรรม” ที่ช่วยสร้างอารมณ์สะท้อนใจแก่ผู้เสพ เช่นเดียวกับการเสพงานศิลปะ

แขนงอื่น เช่น วรรณศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น ดังที่ สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา แสดงความเห็นว่าการชมอาหารในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน มีมิติที่ปรากฏเด่น คือ การแสดงอารมณ์สะท้อนใจต่อคุณลักษณะของอาหาร ควบคู่กับคุณลักษณะของหญิงคนรัก ประกอบกับการใช้คำประพันธ์แบบกาพย์เห่ ซึ่งเป็นการสืบทอดมาจากกาพย์เห่เรือของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ เมื่อพิจารณาโครงสร้างเนื้อหาของวรรณคดีสองเรื่องก็สะท้อนถึงทัศนคติของกวีต่ออาหารในแง่การเป็นศิลปกรรมชั้นสูง (สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา, 2550: 127) การพบลักษณะเช่นนี้ในวรรณคดีเรื่องอื่นนอกจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน จึงเป็นการเน้นย้ำความสำคัญของอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยที่ไม่ได้เป็นเพียงอาหาร แต่เป็นงานศิลปะอันประณีตที่ช่วยสร้างความอิมเมจแก่ผู้กินไปเป็นอย่างดี

3.2.2 ความเป็นศิลปินของผู้ปรุงอาหาร

การมองอาหารงานศิลปะอันประณีต มีความสัมพันธ์อย่างมากกับฝีมือของผู้ปรุงที่มีทักษะ มีความชำนาญ มุมมองดังกล่าวทำให้เกิดคำเรียกผู้ที่มีฝีมือและทักษะในการปรุงอาหารว่า “ช่าง” ดังตัวอย่างในเสภาขุนช้างขุนแผน ปรากฏคำ “ช่างขนมเบื้อง” ในตอนที่ 37 หลังสร้อยฟ้าและศรีมาลา ประลองปรุงขนมเบื้องเรียบร้อยแล้ว พระไวยกับศรีมาลาคุยกันอยู่ในห้อง แต่สร้อยฟ้าเข้าใจผิด จึงโต้เถียงกับนางศรีมาลา และประชดประชันนางศรีมาลาว่าเป็น “นางช่างขนมเบื้อง” คือ ผู้ที่มีความสามารถในการปรุงขนมเบื้อง ดังความว่า

จึงร้องไปว่านางช่างขนมเบื้อง	ช่างยกเรื่องอวดหม่อมเจ้าจอมผัว
หม่อมนางช่างละเลงข้าเกรงกลัว	เมื่อหยุดแล้วยังยั่วกันไปเจียว

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 2, 2558: 771)

จากตัวอย่างข้างต้น คำว่า “ช่างขนมเบื้อง” หมายถึง ผู้ที่มีความสามารถในการปรุงขนมเบื้อง ส่วนคำ “ช่าง” ในวรรณคดี และวรรณกรรม หมายถึง มีลักษณะนิสัยที่ชอบหรือโน้มเอียงไปในทางนั้นๆ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 373) คำว่าช่างขนมเบื้องที่นางสร้อยฟ้ากล่าวนี้เป็นคำประชดนางศรีมาลาที่สามารถปรุงขนมเบื้องได้สวยงามกว่านางสร้อยฟ้า

การปรุงขนมเบื้องถือเป็นการสร้างงานศิลปะที่ประณีต และเพิ่มคุณค่าให้แก่หญิงผู้มีความสามารถดังกล่าว ดังคำที่ว่า “หญิงคนใดละเลงขนมเบื้องได้ จีบขนมจีบได้ ปอกมะพร้าวได้ จีบพลูยาวได้ ผู้หญิงคนนั้นค่าตัวถึง 10 ชั่ง” (ศรีสมร คงพันธุ์, 2548: 24)

นอกจากนี้ยังพบการเรียกผู้ปรุงขนมว่า “ช่างทำขนม” ใน เล่าเรื่องกรุงสยาม ของบาทหลวง ปาลเลอกัวซ์ (2549: 234) ตอนที่ 12 ศิลปะและอุตสาหกรรม กล่าวถึงช่างทำขนมในฐานะงานช่างฝีมือ

ที่ “คนไทยกับคนจีน” มีความรู้ความสามารถ สะท้อนให้เห็นมโนทัศน์ของคนในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นที่มองว่า การทำขนมคืองานศิลปะอันประณีต สอดคล้องกับที่ปรากฏในวรรณคดี

การมองอาหารเป็นศิลปะ จึงสัมพันธ์กับความรู้ ความสามารถ และทักษะของผู้ปรุงอาหาร โดยเฉพาะผู้หญิง เส้นที่โดดเด่นที่สุดของผู้หญิง คือ เส้นที่ปลายจวัก ตัวอย่างนี้เห็นได้เด่นชัดในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น **ภาพย์เห็นชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งมีเนื้อหาสำคัญ คือการชมฝีมือการปรุงอาหารของหญิงคนรัก¹⁵ ดังที่ชลดา เรื่องรักษลิต (2552: 330) เสนอว่า**ภาพย์เห็นชมเครื่องคาวหวาน** เป็นวรรณคดีเรื่องแรกที่มีการนำชื่ออาหารชนิดต่างๆ ทั้งคาวและหวานมาร้อยเรียงกัน ทั้งเพื่อชมฝีมือการปรุงและการตกแต่งอาหาร ตลอดจนเพื่อสื่ออารมณ์ และชมความงามของนางอย่างแยบคาย

หญิงคนรักที่ภิกกล่าวถึงนั้นเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในการปรุงและการตกแต่งอาหารอย่างประณีต ทั้งเครื่องคาว ผลไม้ และเครื่องหวาน อาหารจึงเป็นสิ่งแสดงเสน่ห์ของผู้หญิงคนรัก ขณะเดียวกันก็แสดงถึงเสน่ห์ของอาหารแต่ละชนิดไปพร้อมกันด้วย ความสามารถในการปรุงแต่งอาหารอย่างประณีต จึงมีความสำคัญในการสร้างเสน่ห์ที่ร้อยรัดใจภิกให้คิดถึงนาง ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ เข้าหุงปรุงอย่างเทศ	รสพิเศษใส่ลูกเอิ้น
ใครหุงปรุงไม่เป็น	เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ท่า
๑ งามจริงจำมงกุฏ	ใส่ชื่อดุมมงกุฏทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง	สื่อน้องนั้นเคยยล
	(ประชุมภาพย์เห็นเรือ, 2553: 16,19)

ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** เหตุการณ์ที่นางอัปสรสั่งสอนนางสร้อยฟ้า เมื่อจะเข้าพิธีแต่งงานกับจมีนไวย หรือพลายงาม นางกล่าวถึงหน้าที่สำคัญของ “แม่เรือน” คือ ต้องดูแลการบ้านการเรือน และปรนนิบัติสามีทั้งเรื่องอาหารและการสังวาส คำสอนสำคัญประการหนึ่งคือ การใช้ “เส้นที่ปลายจวัก” ให้เกิดประโยชน์ ซึ่งได้ผลยั่งยืนมั่นคงมากกว่าการทำเสน่ห์ยาแฝด ดังความว่า

อันเป็นเมียจะให้ชอบใจผัว	สิ่งสำคัญนั้นก็ตัวของผู้หญิง
<u>ทำให้ผัวถูกใจไม่มีทิ้ง</u>	<u>ยังอีกสิ่งก็อาหารตระการใจ</u>
ถ้ารู้จักประกอบให้ชอบลิ้น	ถึงแก่สิ้นเพราะพรึงไม่ทิ้งได้

¹⁵ เดิมเชื่อกันว่าทรงแต่งขึ้นเพื่อชมฝีมือการปรุงอาหารของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินีเพียงพระองค์เดียว แต่ปัจจุบันมีการตั้งข้อสังเกตว่า น่าจะทรงชมฝีมือการปรุงอาหารของพระชายามากกว่าหนึ่งพระองค์ (ชลดา เรื่องรักษลิต, 2552, 292; สุกัญญา สุฉายา, 2561: 84) ดังนั้นจึงเป็นไปได้อย่างมากว่าภิกไม่ได้ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้นเพื่อหญิงคนใดคนหนึ่งโดยเฉพาะ

คงต้องง้อขอกินทุกวันไป
 เป็นต้นต้มดินหมูให้ชურส
 ตับเหล็กสันในแล้ไข่ตัน
 พยายามเลี้ยงดูให้ชู่ใจ
 เสน่ห์ปลายจวักไม่รู้จักทำ

.....
 อันเป็นหญิงสุดแต่สิ่งปรนนิบัติ
 แม้นเจ้าทำเหมือนคำของมารดา

จงใส่ใจจัดหาสารพัน
 ไข่ไก่สดปลาต้มยำทำขยัน
 หั้นให้ชิ้นเล็กเล็กเหมือนแจ๊กทำ
 ถึงจะมีเมียใหม่ให้คมขำ
 หลงไหลไม่ก่น้ำก็จำคลาย

.....
 ใครสันทัดผัวก็รักเป็นหนักหนา
 ดีกว่ายาแฝดฝังทั้งตาปี ๆ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 670)

ความรู้ ความสามารถในการปรุงอาหารให้ “ตระการใจ” ทั้งการปรุงอาหารได้อย่างหลากหลาย และมีความประณีต จึงเป็นเครื่องแสดงและสร้างเสน่ห์แก่ผู้หญิง และสะท้อนความคาดหวังของสังคมว่าผู้หญิงจะต้องมีความเชี่ยวชาญ และมีทักษะในการปรุงอาหารเป็นอย่างดี

ศิลปะและความเชี่ยวชาญด้านการปรุงอาหารของผู้หญิง จึงมีความสำคัญต่อความมั่นคงภายในครอบครัวเป็นอย่างมาก สาเหตุสำคัญของเนื่องมาจากสังคมไทยกำหนดบทบาทของผู้หญิงคือ ดูแลการบ้านการเรือน แตกต่างจากชาย ผู้หญิงจึงจะต้องรับการศึกษากลับกับการปรุงอาหาร ดูแลอาหารในครัวเรือน ผู้หญิงที่สามารถกระทำหน้าที่นี้ได้ดี จึงถือเป็นผู้หญิงที่ควรค่าแก่การยกย่องหรือเป็นแบบอย่างที่ดี ดังปรากฏในกฤษณาสอนน้องคำฉันท์ พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้ากรมพระปรมานุชิตชิโนรส นางกฤษณากล่าวสอนนางจिरประภา ความตอนหนึ่งกล่าวถึงคุณสมบัติที่ดีของหญิงสาววังชั้นสูง คือ ต้องตรวจตราดูแลเครื่องเสวยสำหรับพระมหากษัตริย์ เพราะอาหารที่มีรสอร่อยเป็นสิ่งสำคัญในการบำรุงพระวรกายและพระทัย ความว่า

ตรวจตราสุธาโภช
 รุงราชผู้พำ

อันเอมโอชบำเรอบำ
 นกนิเนื่องคณาประชา

(กฤษณาสอนน้องคำฉันท์, 2552: 15)

ในอวาสโวหาร กวีกล่าวถึงแม่ลิ้ม ในฐานะตัวอย่างของผู้หญิงที่ดี มีความรับผิดชอบด้านการครัวอย่างไม่ขาดตกบกพร่อง ทั้งยังมีความสามารถในการปรุงอาหาร จนผู้เสพอาหาร แม้เป็นพระสงฆ์ก็ยังติดใจรสมือ ดังความบางตอนว่า

ฝ่ายแม่ลี้มหล่อนดีสตรีเรียบ	จะหาเปรียบเป็นไม่มีทุกที่ถิ่น
มีอชฌากิริยาเป็นอาจิณ	ไม่ดูหมิ่นว่าผัวจนเหมือนคนพาล
รู้รอบคอบเก็บเขี้ยวไม่เสี้ยส่าย	จะซื้อขายสันทัดข้างจัดจ้าน
ทั้งหุ่ดัมกินอยู่รู้ประมาณ	ผัวทำงานเข้าปลาหาสำรอง
เมื่อผัวกลับยกสำหรับมาวางเทียบ	ใส่โต๊ะเทียบตามมีวิธีของ
เขากินแล้วจึงจะมาหาใส่ห้อง	ถ้ายชามกองเก็บกวาดสะอาดดี
.....
สนทนาพอเพลประเคนของ	พระครูครองฉันทิมจันลิมศิษย์
มือแม่ลี้มรสพานข้างหวานชิต	ยิ่งฉันทิตใจชิมไม่อิ่มเลย
	(เสื่อโค ก กา, 2557: 155, 157)

จากตัวอย่างต่างๆ จึงสะท้อนว่าสังคมคาดหวังให้ผู้หญิงเป็นผู้มีทักษะ มีความชำนาญ ในการปรุงอาหาร อาหารจึงเป็นพื้นที่สำคัญในการแสดงความสามารถ ความเชี่ยวชาญของผู้หญิง ซึ่งถือว่าวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นหลักฐานสำคัญในการนำเสนอและยกย่องฝีมือ การสร้างสรรค์อาหารอย่างประณีตของผู้หญิง สอดคล้องกับที่กอบแก้ว นางพินิจ (2542: 33) ตั้งข้อสังเกตว่า ปรากฏการณ์ใหม่ทางด้านวัฒนธรรมอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นประการหนึ่ง คือ “เริ่มให้คำชื่นชมแก่สตรีผู้มีความสามารถในการปรุงอาหารอย่างเป็นหลักฐาน ซึ่งน่าจะถือเป็นการ ประกาศเกียรติคุณ “เสน่ห์ปลายจวัก” เป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์การอาหาร”

อนึ่ง น่าสนใจว่าวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้แสดงให้เห็นว่าสังคมวัฒนธรรมสมัยนั้น ไม่ได้ยกย่องผู้ปรุงอาหารในฐานะศิลปินเฉพาะ “ผู้หญิง” แต่ยันำเสนอบทบาทและยกย่อง “ผู้ชาย” ที่เป็นพ่อครัวในฐานะศิลปินด้วย ดังตัวอย่างในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนพิราพ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กล่าวถึง พ่อครัวว่า “พวกพ่อครัว หัวลิบพิพผล” (บทละครเรื่องรามเกียรติ์ตอนพิราพ, 2458: 29)

คำว่า ลิบ คือคำว่า ลิปป ในภาษาบาลี ซึ่งหากเขียนตามรูปสันสกฤต จะเป็นคำว่า ศิลปะ หมายความว่า “มีฝีมืออย่างยอดเยี่ยม” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1144) คำว่า หัวลิบพิพผล จึงแปลได้ว่าเป็นผู้มีฝีมือทางศิลปะในการทำให้เกิดอาหารอันเลิศ

ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนพิราพ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และในนิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ของสุนทรภู่ กล่าวถึงคำ “พ่อครัวหัวป่าก์” เช่น ในเรื่องพระอภัยมณี ปรากฏ 2 เหตุการณ์ คือ ตอนที่ 27 ในงานเลี้ยงเจ้าละมาน ใช้คำ “หัวป่าก์” และตอนที่ 62 ในงานเลี้ยงหลังเสร็จสิ้นศึกมัจฉลา ใช้คำ “หัวป่า” ดังความว่า “ฝ่ายพ่อครัวหัวป่า พวกฝรั่ง” (สุนทรภู่, 2553: 935)

คำว่า พ่อครัวหัวป่าก์ พบในหลักฐานร่วมสมัย เช่น **หมายรับสั่งเรื่อง พระราชพิธีฉลอง พระพุทธรูป ประจำพระองค์สมเด็จพระศรีสุลาลัย ที่บนพระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท** ในสมัย พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ความว่า “หัวป่าก์พ่อครัวรับเครื่องชาต่อวิเสทต้มส่งให้มหาดเล็ก ถวายพระสงฆ์ฉัน” (**ประชุมหมายรับสั่งภาคที่ 4 เล่ม 1, 2536: 83**) และใน**อักขรานุธาน ศรีบท** ของหมอบรัดเลย์ (2416: 471) อธิบายว่า “พ่อครัว, หัวป่า” หมายถึง “คนชาย เป็นผู้ช่างทำของกิน มีหุงเข้าฤกษ์แกง แลทำของหวานเป็นต้น” คำว่า “พ่อครัวหัวป่าก์” จึงเป็นคำที่แสดงความยกย่องผู้ปรุงอาหารในฐานะช่างหรือศิลปิน ผู้ปรุงงานศิลปะคืออาหารอย่างเชี่ยวชาญ

การนำเสนอบทบาทของผู้ชายในฐานะพ่อครัว ทั้งยังมีการใช้คำสร้อยที่แสดงถึงความยกย่องในฐานะศิลปินผู้สร้างงานศิลปะนี้ สะท้อนถึงความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น กล่าวคือ นอกจากจะยังคงสร้างและตอกย้ำคุณค่าของผู้หญิงในฐานะแม่เรือนผู้มีเสน่ห์ปลายจวัก ยังแสดงให้เห็นว่าผู้ชายก็มีความเชี่ยวชาญในด้านการปรุงอาหารได้เช่นเดียวกัน ผู้ชายจึงได้รับการยกย่องในเชิงความเป็นศิลปิน และเรียกว่าพ่อครัวหัวป่าก์ ก่อนที่จะมีคำว่า แม่ครัวหัวป่าก์ ในสมัยรัชกาลที่ 5

การกล่าวถึงพ่อครัวในวรรณคดี สัมพันธ์กับตำแหน่งหน้าที่พ่อครัวในราชสำนักที่มักจะเป็นชาวต่างชาติ เนื่องมาจากปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม ประกอบกับการเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ ส่งผลให้ชาวต่างชาติเข้ามามีบทบาทด้านการครัวในราชสำนัก ดังจะเห็นจากหลักฐานของชาวต่างชาติในสมัยอยุธยา ว่าสมเด็จพระนารายณ์ได้จ้างพ่อครัวแขกมาปรุงเครื่องเสวยถวาย เป็นต้น

ในทัศนะของกวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงสังคมชนชั้นสูง วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นศิลปะอันประณีตในแทบทุกองค์ประกอบ นับแต่ชนิดอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร มาจนถึงการกินอาหาร สะท้อนให้เห็นความสำคัญของอาหารและการกินที่ไม่ได้เป็นไปเพียงเพื่อดำรงชีวิตอยู่ แต่เป็นความพึงพอใจต่อความประณีต งดงาม อย่างไรก็ตาม การได้ชม ได้กิน หรือเป็นเจ้าของอาหารอันประณีต ก็สัมพันธ์กับสถานภาพทางสังคม หรือฐานะทางเศรษฐกิจของผู้กิน หรือเจ้าของอาหารด้วย ดังจะนำเสนอในหัวข้อต่อไป

3.3 วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม

ภาพสะท้อนของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ปรากฏเด่นอีกประการหนึ่ง คือ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีพบทั้งในลักษณะการรับเอาวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนอื่น เกิดเป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรม และการแสดงถึงความแตกต่างทาง

วัฒนธรรม โดยการใช้อาหารและการกินเป็นปัจจัยสำคัญในการจำแนกความแตกต่าง หรือสถานภาพของกลุ่มคนนั้นๆ (Kittler, Sucher, and Nelms, 2012: 1,4) จำแนกได้เป็น ความหลากหลายทางชนชั้น และความหลากหลายทางชาติพันธุ์

3.3.1 วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงสถานภาพทางสังคม

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้สะท้อนภาพความหลากหลายด้านชนชั้นอย่างสัมพันธ์กับโครงสร้างสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โครงสร้างดังกล่าวประกอบด้วยคนต่างชนชั้น หรือศักดินา แบ่งได้เป็น 4 กลุ่ม คือ เจ้า ขุนนาง ไพร่ และทาส รวมถึงพระสงฆ์ที่อยู่นอกเหนือโครงสร้างสังคมในข้างต้นแต่เป็นกลุ่มบุคคลที่ได้รับความเคารพบูชา อันเนื่องมาจากคติความเชื่อในพุทธศาสนา (ม.ร.ว.อศิน ทรัพย์พัฒน์, 2560: 140)

กวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงสังคมชนชั้นสูงนำเสนอความหลากหลายทางสถานภาพของบุคคลในสังคมผ่านวัฒนธรรมอาหาร ใน 2 ลักษณะ คือการแสดงความแตกต่างทางสถานภาพหรือเป็นสิ่งอวดสถานภาพ ความมั่งคั่ง และการมีวัฒนธรรมร่วมกันระหว่างคนต่างสถานภาพ

การนำเสนอในลักษณะแรก คือ การใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงความแตกต่างทางสถานภาพ หรือเป็นสิ่งอวดสถานภาพ ความมั่งคั่ง ทำให้เห็นว่ากวีได้สร้างความหมายให้แก่อาหารด้วยการผูกโยงองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารเข้ากับสถานภาพของบุคคล ทำให้ชนชั้นสูงหรือผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจดีมีความแตกต่างไปจากคนอื่นชนชั้นหนึ่ง หรือชาวบ้านทั่วไป สอดคล้องกับที่ พัทยา สายหู (2528: 160) กล่าวว่า บุคคลที่มีสถานภาพทางสังคมเป็นชนชั้นสูง หรือมีฐานะทางเศรษฐกิจดี ย่อมมีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารค่อนข้างซับซ้อนยิ่งกว่าคนธรรมดาทั่วไป “ยิ่งบุคคลลดหลั่นด้วยฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมต่างกันเพียงใด มารยาทและธรรมเนียมประเพณีก็มีความละเอียดหรือหยابแตกต่างกันไปได้เพียงนั้น” (พัทยา สายหู, 2528: 162) ดังลักษณะการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีที่สะท้อนถึงความแตกต่างทางสถานภาพ ผ่านองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหาร ดังต่อไปนี้

การซื้ออาหาร การซื้ออาหารจำนวนมาก หรืออาหารที่ต้องใช้วัตถุมีราคาแพง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการปรุง และต้องใช้กำลังคนในการปรุงเป็นจำนวนมาก ก็เป็นสิ่งแสดงสถานภาพและความมั่งคั่งของเจ้าของเช่นกัน ดังกรณีในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 3 พลายแก้วบวชเณร ขุนช้างให้บ่าวไพร่ไปซื้อหาอาหารจำนวนมากสำหรับทำเครื่องกัณฑ์เทศน์ ในพิธีเทศน์มหาชาติ เพราะรับเป็นเจ้าของกัณฑ์ จึงต้องเตรียมเครื่องกัณฑ์เทศน์ให้สมฐานะความเป็น “ผู้ดี” ดังความว่า

ข้าวแบ่งระแนงตำทำเป็นผง	มุกกลมขนมกงเร่งจัดสรร
สิ่งหนึ่งอย่าให้น้อยตั้งร้อยอัน	อย่ากลัวเปลืองน้ำมันไปซื้อมา
สัมผัสลูกไม้ไผ่ของสวน	ให้ถึถ้วนถูกแพงก็ไม่ว่า
อย่าทำใจทมิฬเขานินทา	เขานับหน้าว่ากูเป็นผู้ดี ๆ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 681)

การซื้ออาหารเพื่ออวดความมั่งคั่ง ยังพบในพระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 2 ฉบับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ว่า ในเหตุการณ์ที่พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โปรดให้มีมหรสพการร้องเล่นสัปดาห์ในสวนขวา ความบางตอนว่า

... แลท้าวนางผู้ใหญ่ทำของสารพรรณต่างๆ นั่งร้านขาย เจ้าจอมหม่อมก็พากันเที่ยวซื้อหมี่หมูแฮมไส้กรอก ลูกบัวถั่วระสงขนมต่างๆ ซึ่งวางขายอยู่ที่ร้านนำถ้างบ้าง ที่แพบ้าง มาเลี้ยงกันเป็นหมู่ดูสนุกสนาน... พระองค์เจ้าท้าวนางเจ้าจอมมารดาที่เป็นเจ้าของเรือ ไม่พอใจซื้อไม่น้อยหน้ากัน ก็จัดหาของกินมาเลี้ยงคนพายเรือของตัวเอง

(พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 2, 2548: 78)

การปรุงอาหาร วรรณคดีแสดงให้เห็นการจำแนกผู้ปรุงอาหารสำหรับตัวละครต่างสถานภาพ แยกจากกันชัดเจน ผู้ปรุงเครื่องเสวย คือ นางวิเสทใน ส่วนผู้ปรุงอาหารสำหรับตัวละครชนชั้นอื่นคือ นางวิเสทนอก ดังตัวอย่างจาก บทละครเรื่อง **อุณรุท** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ในงานเลี้ยงที่ท้าวกรุงพานจัดเลี้ยงต้อนรับท้าวกำพลนาค ความว่า

๑ <u>วิเสทในก็แต่งเครื่องต้น</u>	เทียบทานสับสนอลหม่าน
พร้อมทั้งเมรัยชัยบาน	ของคาวของหวานครบครัน
.....
๑ <u>บัดนั้น</u>	นางวิเสทนอกน้อยใหญ่
เสร็จจัดแต่งโภชนาแลเมรัย	ก็ให้หาบหามเข้ามา
	(บทละครเรื่องอุณรุท, 2545: 18,19)



ภาพที่ 8 นางในเชิญเครื่องเสวยมาตั้งถวายแด่ทศกัณฐ์
ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม

คำเรียกตำแหน่งนางวิเสทข้างต้น มีทั้งที่สอดคล้องและแตกต่างจากหลักฐานประวัติศาสตร์ จากการศึกษา**กฎหมายตราสามดวง** พระไอยการตำแหน่งนาพลเรือน กล่าวถึง สตรีกำนัลแต่งเครื่องวิเสทมีศักดิ์นามากกว่าวิเสทกลางและวิเสทนอก (**กฎหมายตราสามดวง ฉบับราชบัณฑิตยสถาน** เล่ม 2, 2550: 259) ตำแหน่งสตรีกำนัลแต่งเครื่องวิเสท หมายถึงนางวิเสทในผู้ปรุงเครื่องเสวย ส่วนคำว่า วิเสทนอกนั้นปรากฏเหมือนกัน การปรากฏคำเรียกผู้ปรุงอาหารด้วยการบ่งตำแหน่ง คือ “ใน” และ “นอก” จึงสัมพันธ์กับสถานภาพของผู้กินอาหารอย่างชัดเจน

อาหารในสำหรับ อาหารในสำหรับก็เป็นเครื่องแสดงความแตกต่างทางสถานภาพเช่นกัน ทั้งปริมาณอาหาร ชนิดอาหาร รวมถึงประเภทอาหาร ดังตัวอย่างจากสำหรับอาหารในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ กล่าวถึงสำหรับอาหารของชนชั้นสูง ในสำหรับมีประเภทอาหารครบถ้วน ทั้งคาวหวาน กวีเน้นอาหารคาวในสำหรับค่อนข้างมาก ดังจะเห็นว่า มีอาหารหลายประเภท ทั้งอาหารประเภทแกงและต้มเป็นอาหารหลักในสำหรับ และมีอาหารประเภทอื่นๆ ทั้งอาหารประเภททอด นึ่ง ย่าง และมีเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด ดังความว่า

พระซั๊กถามนามกับข้าวแก่งเช้าซี้
ไก่พะแนงแกงเผ็ดกับเป็ดหัน
ทั้งแกงส้มต้มซิงทุกสิ่งอัน

นางทูลชี้ถวายพลาจต่างต่างกัน
ห่อหมกมันจันลอนสุกรหัน
กึ่งทอดมันม้าอ้วนแกงบวนเนื้อ

พระพิงนางช่างฉลองของเล็กน้อย
จนอิมหน้าข้าเสวยของหวานเจือ

พลอยอร่อยรสาชาติประหลาดเหลือ
ค่อยขีดเชื้อขอบขึ้นระรื่นใจ ฯ
(สุนทรภู่, 2553: 801)

ลักษณะนี้ของสำหรับอาหารที่มีอาหารความมาก และมีแกงหลายชนิดในสำหรับยังพบในนิทาน คำกลอนเรื่อง **สิ่งทโกรภ** ของสุนทรภู่ ในสำหรับอาหารที่ตัวละครชั้นสูง คือ ท้าวเทพาสุรเสวย ร่วมกับท้าวประลัยกัลป์ มีทั้งแกงมัสมั่น ต้มยำ และมีอาหารอื่นๆ ได้แก่ อาหารประเภทคั่ว ผัด ปลา และทอด ดังความบางตอนว่า

แล้วสั่งเหล่าชาวครัวให้คั่วข้าง
ทั้งหม่อมมีมาลาพลาด้วยกัน

แรดกับกวางควายผัดมัสมั่น
เสื่อทอดมันหลายตัววัวต้มยำ

(นิทานคำกลอนเรื่อง **สิ่งทโกรภ**, 2558: 213)

ตัวอย่างต่างๆ นี้ สะท้อนให้เห็นว่าสำหรับของผู้มีฐานะดีมักมีจำนวนกับข้าวมาก กวีเน้นการบรรยายชื่อชนิดอาหารอย่างหลากหลาย และมีปริมาณมาก อย่างสัมพันธ์กับสถานภาพของตัวละคร ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับความที่ เซอร์จอห์น เบาว์ริง บันทึกว่า “ข้าวเป็นอาหารหลักในชีวิตของคนจน สำหรับผู้มีฐานะมั่งคั่งแล้ว ข้าวเป็นเครื่องประกอบในมื้ออาหาร เหมือนกับขนมปังในยุโรป” (เบาว์ริง, 2547, เล่ม 1: 126)

การนำเสนอประเภทและชนิดอาหาร ที่ปรุงอย่างประณีต ชับซ้อนและสัมพันธ์กับสถานภาพของบุคคล ยังเห็นได้ชัดเจนจากรรณคดีเรื่องอื่น เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** กวีทรงกล่าวถึงอาหารประเภทแกง โดยเฉพาะการกล่าวถึงแกงมัสมั่นเป็นรายการแรก คงเนื่องมาจากการปรุงได้ยาก ต้องใช้วัตถุดิบมาก ใช้วัตถุดิบราคาแพง ทั้งยังต้องมีความรู้ความสามารถในการปรุงเป็นพิเศษ เพราะเป็นแกงที่รับจากวัฒนธรรมแขก เป็นต้น หรือใน **รำพันพิลาป** สุนทรภู่ ได้ใช้ทองหยิบและฝอยทอง ซึ่งถือเป็นของดีมีราคา และปรุงได้ยาก เป็นสื่อในการแสดงอารมณ์คร่ำครวญถึงความสุขสบาย และเป็นสิ่งบ่งบอกสถานภาพทั้งของผู้ให้และผู้ได้รับอาหาร ดังความว่า

เหมือนตัวเราเล่าก็พลอยเลื่อนลอยลับ
ไอ้ทองหยิบลิบลอยทั้งฝอยทอง

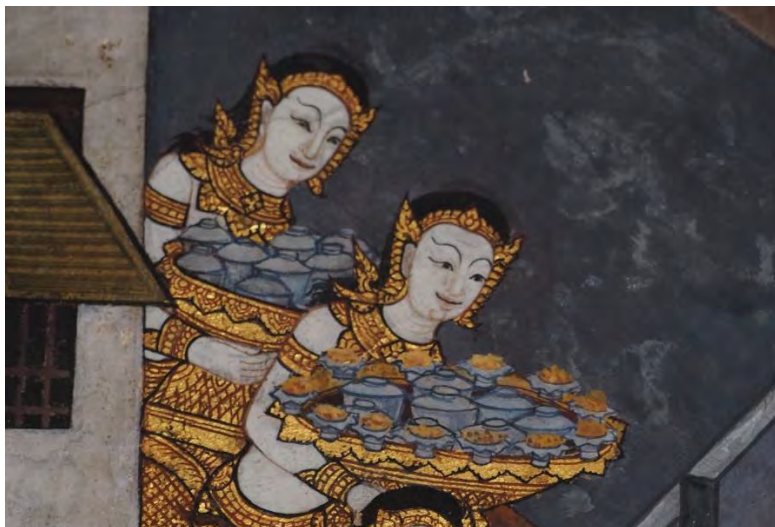
มิได้รับไไทยทานดูงานฉลอง
มิได้ครองไทรแพเหมือนแต่เดิม
(รำพันพิลาป, 2557: 303)

ความประณีตในการจัดแต่งอาหารหรือสำหรับอาหาร เช่น ในเสภาขุนช้างขุนแผน ตอน แต่งงานพระไวย กวีให้รายละเอียดการจัดสำหรับอาหารหวานของตัวละครขุนนาง ทั้งการใช้ภาชนะ ที่งดงาม การตกแต่งสำหรับอาหารหวานอย่างงดงามแตกต่างจากสำหรับของไพร่ ดังความว่า

พวกเจ้าบ่าวเข้าไปในหอหนึ่ง	ผู้คนยกโต๊ะตั้งไว้ตามที่
ทั้งของเคียงเรียงเรียบเทียบไว้ดี	มีกระโถนขันน้ำประจำพาน
ล้วนแต่พานเงินงามรองชามข้าว	แล้วเชิญท่านเพื่อนบ่าวกินอาหาร
ครั้นบริโภคมื้อหน้าสำราญ	แล้วยกโต๊ะของหวานส่งเข้าไป
ล้วนแต่ของดีดีเทียบสี่ชั้น	แกลังประจงจัดสรรขึ้นซ้อนใส่
อึ่งสำเร็จยกสำหรับกลับเข้าไป	ข้างในตั้งพานหมากล้วนนากทอง
สั่งให้ยกสำหรับไปเลี้ยงไพร่	อึ่งสำราญบานใจสิ้นทั้งผอง
จุดประทีปแสงประเทืองเรืองรอง	มโหรีแซ่ซ้องประสานขอ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 682)

กวีแสดงให้เห็นความประณีตในการกินสำหรับของตัวละครขุนนาง ซึ่งแบ่งเป็นสองสำหรับ คือ สำหรับคาวและสำหรับหวาน ความประณีตของสำหรับคาว คือ การจัดอาหารและภาชนะ ประกอบด้วย โต๊ะสำหรับมีอาหารจัดเทียบอย่างดี ชามข้าวมีพานเงินรองรับ และมีกระโถน ขันน้ำครบถ้วน ส่วนสำหรับหวานมีการตกแต่งอย่างประณีต โดยเรียงภาชนะซ้อนเป็นสี่ชั้น แต่ละชั้นบรรจุอาหารหวานไว้อย่างงดงาม ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าการจัดสำหรับเช่นนี้น่าจะเกิดจากการเรียนรู้วัฒนธรรมตะวันตก มาแต่สมัยอยุธยา ดังปรากฏในบันทึกรายวันของออกพระวิสุทธสุนทร (โกษาปาน) ได้บันทึกการจัดอาหารหวานในงานเลี้ยงที่ประเทศฝรั่งเศส ก็จัดซ้อนกันเป็นชั้นเช่นกัน (ปรีดี พิศภูมิวิถิ, 2555: 79) เมื่อขุนนางซึ่งเป็นมูลนายกินเสร็จแล้ว จึงนำสำหรับไปเลี้ยงไพร่ ลักษณะการจัดและคำเรียกสำหรับจึงสะท้อนความแตกต่างทางชนชั้นของผู้กินได้ชัดเจน



ภาพที่ 9 สำรับอาหารของตัวละครชนชั้นสูง ที่จัดแต่งอย่างประณีต
ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม

ธรรมเนียมปฏิบัติเกี่ยวกับการกิน ในวรรณคดีกล่าวถึงธรรมเนียมปฏิบัติในการกินที่สะท้อนความต่างระหว่างชนชั้นอย่างชัดเจน เช่น ลำดับการกิน การแบ่งแยกสถานที่กินอาหาร หรือตำแหน่งในการนั่งกินอาหาร ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ลำดับการกินอาหาร จะต้องเริ่มจากผู้ที่อยู่ในชนชั้นสูงกว่า เป็นผู้กินก่อน การกินก่อนเจ้านาย จึงเป็นเรื่องที่ควรตำหนิและถูกลงโทษ ดังปรากฏในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** ตอนพิราพ ความว่า

<p>๑ เมื่อนั้น ชวนกันกินก่อนนายสบายใจ เช่นนี้ชอบแต่ถองสักสองศอก ว่าพลางทางเดินเข้าไปดู</p>	<p>พิราพร้องว่ากล่าวกับบ่าวไพร่ เอออะไรไม่รออยู่ท่ากู มัดไว้ให้ออกอ่อนหู ถึงที่อยู่โรงใหญ่ในนั้น</p>
--	--

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ตอนพิราพ, 2458: 30)

การแบ่งแยกสถานที่กินอาหาร หรือตำแหน่งในการกินอาหาร เป็นเครื่องแบ่งแยกความแตกต่างทางชนชั้นได้เป็นอย่างดี และทำให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่อง**อิเหนา** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กล่าวถึงการเลี้ยงลูกขุนในพระราชพิธีแห่สระสนาน ความว่า

๑ บัดนั้น	ฝ่ายมหาเสนาทั้งสิ้น
ต่างคนต่างกลับมาทันที	พร้อมกันอยู่ที่จวนคลัง
พวกวิเสทยกของเข้ามาเลี้ยง	รับเรียงสำหรับค้ำคั่ง
บ่าวไพร่ให้เลี้ยงตามลำพัง	เสนาที่นั่งกินโต๊ะทุกตัวนาย ๆ
	(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543: 737)

การแบ่งลำดับและตำแหน่งการกินอาหารที่ต่างกันระหว่างเจ้านายกับไพร่ในวรรณคดี สอดคล้องกับหลักฐานอื่น เช่น **หมายกำหนดการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. 1171 (พ.ศ.2352)** ครั้งที่ 2 ในสมัยรัชกาลที่ 1 กล่าวถึงการเลี้ยงอาหาร โดยแบ่งสถานที่กินตามสถานภาพ ความว่า “มีเลี้ยงเจ้าเมืองลาว เมืองพุกไธมาศ... หัวเมืองทั้งปวง เลี้ยงที่ศาลาศาลหลวง และศาลาสาร บัญชี... ไพร่เลี้ยงที่ประตูเทวาพิทักษ์” (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 316)

การนำเสนอความหลากหลายทางชนชั้นในอีกลักษณะหนึ่ง คือ การมีวัฒนธรรมร่วมกัน ระหว่างคนต่างชนชั้น คนต่างชนชั้นสามารถกินอาหารชนิดเดียวกันได้ โดยไม่มีกฎเกณฑ์บังคับตายตัว ว่าอาหารชนิดใดเป็นของคนชนชั้นใดโดยเฉพาะ เช่น ลำเตี้ยง ที่พบทั้งในเรื่องเกี่ยวกับชาววัง คือ **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** และพบในเรื่องเกี่ยวกับชาวบ้าน คือ **เสภาขุนช้างขุนแผน** ดังที่กล่าวแล้วในข้างต้น¹⁶ หรือกรณีของข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ ที่พบทั้งในเรื่องเกี่ยวกับชาววัง และเรื่องเกี่ยวกับชาววัง แต่เมื่อเป็นอาหารของชาววังย่อมมีความประณีต พิถีพิถันมากกว่า ดังตัวอย่างในเพลงยาวเรื่อง **หม่อมเป็ดสวรรค์** กล่าวว่า คุณเฒ่าปรุงข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ่ม อย่างพิถีพิถัน มีหน้ากุ่มบนหน้าข้าวเหนียวมูน และโรยผักชีพริกไทย ทำให้มีกลิ่นหอมชวนกิน ความว่า

วันหนึ่งคุณเฒ่าผู้ไปร้องเป็รื่อง	ให้บ่าวทำข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ่ม
ผักชีพริกไทยใส่ปรุง	นำกินกลิ่นพุ่งจรุงใจ
แล้วคิดถึงเป็ดฟ้าพะงาม	ก็มูนใส่ไว้เป็นขามปากไปล์
ทั้งหน้ากุ่มปรุงปนระคนไป	ก็ใช้บ่าวเอาไปให้หม่อมเป็ดปล้น

(เพลงยาวเรื่องหม่อมเป็ดสวรรค์, 2545: 96)

ส่วนในบทละครเรื่อง **ระเด่นลันได** ของพระมโหฬาร (ทรัพย์) ได้กล่าวถึง นางกระแอ ชาวทวายที่ประกอบอาชีพขายขนมต่างๆ ขนมนี้นางขายมีชื่อข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ่มปรากฏเช่นกัน

¹⁶ โปรดดูเพิ่มเติมในหัวข้อ วัฒนธรรมอาหารสะท้อนภูมิปัญญาไทย หน้า 81 ของงานวิจัยเรื่องนี้

ดังความบางตอนว่า “*เที่ยวเตร็ดเตร่เร่ร่อนแล้วท่องเที่ยว ซื้อข้าวเหนียวหน้ากึ่งกินแม่เอ๋ย*” (บทละคร *เรื่องระเด่นลันได*, 2545: 199)

วัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดี ช่วยสะท้อนภาพความหลากหลายทางวัฒนธรรม ในมิติด้านสถานภาพ องค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารล้วนสัมพันธ์กับการแสดงความแตกต่าง ทางสถานภาพ หรือแสดงความมั่งคั่ง ของผู้เป็นเจ้าของอาหารและผู้เสพอาหาร วิถีปฏิบัติต่างๆ ในข้างต้น ล้วนสอดคล้องกับหลักฐานทางประวัติศาสตร์ร่วมยุคสมัย สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรม อาหาร เป็นกลไกทางสังคมประการหนึ่งในการจำแนกความแตกต่างทางสถานภาพ เพื่อให้เกิด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในสังคม

ขณะเดียวกัน กวีก็นำเสนอภาพของอาหารที่มีร่วมกันทั้งในกลุ่มชาววังและชาวบ้าน ซึ่งสะท้อนการแลกเปลี่ยน หรือการมีวัฒนธรรมร่วมกัน หากแต่อาหารของชาววังย่อมประณีต และพิถีพิถันมากกว่า ความหมายของชนิดอาหารที่ผูกโยงกับคนต่างสถานภาพจึงไม่ได้เป็นกฎเกณฑ์ ตายตัว และเลื่อนไหลได้ ขึ้นอยู่กับหลากหลายปัจจัย เช่น ฐานะทางเศรษฐกิจ หรือสถานภาพ ของบุคคล ดังที่บาทหลวงปาลเลอกัวซ์ (2549: 147) บันทึกความแตกต่างด้านอาหารและการกิน ระหว่างพระมหากษัตริย์กับชาวบ้านว่า “*เจ้านายหรือพระเจ้าแผ่นดินจะต่างกว่าราษฎรสามัญ ก็ตรง ชุดภาชนะอันหรูหราและกระยาหารอันมากมายหลายอย่างเท่านั้น*” แต่ชนิดอาหารไม่แตกต่างกันมาก

3.3.2 วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่แสดงความหลากหลายทางชาติพันธุ์

ดังกล่าวไปในตอนต้นบทแล้วว่า การพัฒนาบ้านเมืองสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ทำให้คนไทย มีปฏิสัมพันธ์กับชนต่างชาติหลายกลุ่ม บางกลุ่มเข้ามาเป็นพ่อค้า และตั้งถิ่นฐาน หรือก่อกองศุลในดินแดน ไทย เช่น แขก จีน และฝรั่ง บางส่วนถูกกวาดต้อนมาจากดินแดนต่างๆ หลังจากแพ้สงคราม เช่น ลาว หลายกลุ่ม มอญ เขมร บางส่วนอพยพเข้ามาเพื่อหวังพึ่งพระบรมโพธิสมภาร หรือเพื่อให้รอดพ้น จากทุกขภัยต่างๆ ในดินแดนบ้านเกิด เช่น ชาวมอญ ชาวจีน คนเหล่านี้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย และกระจายไปอยู่ในโครงสร้างสังคมชนชั้นต่างๆ หรือเป็นกลุ่มพ่อค้าที่ไม่ได้อยู่ในระบบ ศักดินา และบางส่วนก็อยู่ในดินแดนถิ่นฐานเดิมของตนแต่ต้องทำหน้าที่ส่งเครื่องราชบรรณาการ หรือส่งส่วยต่างๆ ให้แก่รัฐบาลไทย เช่น ชาวละว้า เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้สะท้อนความหลากหลายทาง ชาติพันธุ์ในสังคมไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้เป็นอย่างดี

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้สะท้อนภาพความหลากหลาย ของชาติพันธุ์ ทั้งในมิติที่แสดงการผสมผสานทางวัฒนธรรม และมิติที่แสดงความแตกต่าง

ทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ที่ปรากฏเด่นได้แก่ กลุ่มแขก จีน มอญ ฝรั่งเศส ลาว และชาติพันธุ์ที่อาศัยในป่าเขา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.3.2.1 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์แขก

กลุ่มแขกในสังคมไทยอาจจำแนกได้เป็น 2 กลุ่ม ตามศาสนา คือ กลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลาม เช่น แยกมลายู แยกจาม แยกยะวาหรือแขกชวา แยกมกกะสัน และแขกเจ้าเซ็น หรือแขกมะหังน และกลุ่มที่นับถือศาสนาอื่น เช่น แยกพราหมณ์ หรือแขกฮินดู และแขกซิกข์ (สารานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน เล่ม 4, 2503-2504: 2272) จากหลักฐานก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่กล่าวแล้วในบทที่ 2 จะเห็นว่ามี การรับวัฒนธรรมอาหารแขกพราหมณ์มาแต่ครั้งแคว้นสุโขทัย ยิ่งเรื่องอำนาจ และในสมัยอยุธยา ก็มีการรับวัฒนธรรมกลุ่มแขกมุสลิมเพิ่มเติมด้วย ดังกรณีที่มีหลักฐานลายลักษณ์ชัดเจน คือ พะแนง



ภาพที่ 10 พะแนงไก่ ชื่ออาหารที่พบมากในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น
(แหล่งที่มา: <http://www.sureefoods.com>)

วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้นำเสนอรายการอาหารที่คนไทยมาจากแขกมุสลิมไว้หลากหลายชนิด สะท้อนให้เห็นมุมมองของคนไทยต่อการยอมรับวัฒนธรรมอาหารแขกมุสลิมเข้ามาผสมผสานในสำหรับอาหารไทย น่าสังเกตว่าอาหารแขกบางชนิด คือ พะแนง ที่ปรากฏมาแต่ในหลักฐานสมัยอยุธยา ได้กลายเป็นอาหารไทยในความเข้าใจของคนในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นแล้ว ดังที่สุนทรภู่ กล่าวถึงพะแนงไว้ในนิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ว่า

กับข้าวไทยใส่ต้มส้มแกงต้มขิง
แกงปลาไหลไก่พะแนงแกงเทโพ

นกคว้างยามะม่วงดั่งวงโสน
ผัดปลาแห้งแดงโม้ผู้มี
(สุนทรภู่, 2553: 947)

อาหารแกงมุสลิมที่เข้ามาผสมผสานในสำหรับอาหารไทย ยังปรากฏในวรรณคดีเรื่องอื่น เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ปรากฏอาหารแกงเปอร์เซีย มีแกงมัสมั่นไก่ ข้าวหุงอย่างเทศ หรือข้าวบุหรี ลำเต็ย ผลเกต มัศกอด ลุดตีหน้าแกงไก่ (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552, : 340) นอกจากนี้ยังมีหุ่มและซ่าหริ่ม ซึ่งน่าจะรับมาจากกลุ่มแกงเปอร์เซีย รวมทั้งข้าวเหนียวสีโศกหน้าสังขยา ซึ่งแกงยะวาเรียกว่า “ปุดีซีลัด” คล้ายกับขนมตะลุ่มในกลุ่มแกงเจ้าเซน (สุกัญญา สุจฉายา, 2555: 197, 205) ซึ่งนอกจากใน**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน**แล้ว อาหารบางชนิดยังพบในวรรณคดีเรื่องอื่นๆ เช่น ลำเต็ย ที่พบใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** หรือ แป้งลุดตี และแกงมัสมั่น พบในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** เป็นต้น

กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น แสดงให้เห็นว่าแม้อาหารแกงจะเข้ามาผสมผสานในสำหรับอาหารไทย แต่ก็ยังคงมีลักษณะเด่นด้านกลิ่นรสจากเครื่องเทศและกะทิ ทำให้อาหารแกงที่มีคุณลักษณะดังกล่าวมีลักษณะเป็น “ของแปลก” ที่ชวนให้ลิ้มลอง ดังความใน**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน**ที่กล่าวถึงอาหารแกงหลายชนิด พร้อมกับแสดงลักษณะเด่นของอาหารแกงที่ทำให้แตกต่างไปจากอาหารไทย ดังความว่า

๑ มัสมั่นแกงแก้วตา
ชายใดได้กลิ่นแกง
๑ เข้าหุงปรุงอย่างเทศ
ใครหุงปรุงไม่เป็น
๑ ลุดตีนี้น้ำขม
โอชาน่าหน้าไก่แกง

หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
แรงอยากให้ไฟฝันหา
รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ
แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแพง
แคลงของแกงแปลกกลิ่นอาย
(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 15,16,19)

ความในลักษณะใกล้เคียงกันนี้ยังพบในเรื่อง**พระอภัยมณี**ด้วย ดังความว่า

๑ ฝ่ายลูกสาวเจ้าลังกาเกณฑ์ฝรั่ง
กับข้าวแขกแทรกเนื้อแพะผัดน้ำมัน

แต่งโต๊ะตั้งเลี้ยงกษัตริย์ล้วนจัดสรร
มัสมั่นข้าวบุหรีลุดตี
(สุนทรภู่, 2553: 947)

วรรณคดีทั้งสองเรื่องได้กล่าวถึงลักษณะเด่นที่มีร่วมกันในอาหารแขกหลายชนิด คือ กลิ่นและรสเครื่องเทศ เช่น กลิ่นและรสของยี่หระ และ ลูกเอ็น หรืออาจเรียกว่า ลูกเฮีล คือลูกกระวานขาว (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 39) เครื่องเทศเหล่านี้ทำให้กลิ่นรสของอาหารแขกแตกต่างไปจากอาหารไทย นอกจากนี้ยังมีแผ่นแป้งลุดตี หรือโรตี ก็แต่งกลิ่นและสี ด้วยหญ้าฝรั่น หรือขมิ้นผง (ธีรนนท์ ช่วงพิชิต 2544: 139) นอกจากนี้ยังน่าสังเกตว่าอาหารแขกส่วนใหญ่ในตัวอย่างดังกล่าว ล้วนเป็นอาหารแขกเปอร์เซียแทบทั้งสิ้น



ภาพที่ 11 ลูกกระวานขาว หรือ “ลูกเอ็น” และหญ้าฝรั่น
(แหล่งที่มา: th.pngtree.com; medthai.com)

ในทัศนะของกวีอาหารเหล่านี้มิใช่อาหารที่จะปรุงได้ง่าย แต่ต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถเพื่อให้ได้รสและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ กวีจึงขมฝืนมือการปรุงของหญิงคนรักว่า “ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ท่า” ลักษณะเช่นนี้สัมพันธ์กับหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ในหมายรับสั่ง งานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามครั้งที่ 2 พ.ศ. 2352 กำหนดให้ “แขก” ผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรมเป็นผู้รับผิดชอบหุง “ข้าวอย่างเทศ” สำหรับถวายพระภิกษุ โดยระบุว่ามิ “พระยาจุฬา” หัวหน้าฝ่ายแขกในกรมท่าขวาเป็นผู้รับผิดชอบร่วมกับขุนนางแขกจากวังหลวงและวังหน้า (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 310) การรับอาหารแขกที่มีกลิ่นรสเครื่องเทศเข้ามาในสำหรับไทย โดยเฉพาะสำหรับอาหารชาววัง สะท้อนให้เห็นว่าเครื่องเทศน่าจะเป็นปัจจัยสำคัญให้อาหารแขกเปอร์เซียกลายเป็น “ของดีของแปลกของราชสำนัก” (จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, 2550: 71)

การกล่าวถึงอาหารแขกเปอร์เซียในแง่การยอมรับมาผสมผสานในสำหรับไทย อาจเนื่องมาจากวัฒนธรรมแขกคล้ายคลึงกับไทย คือ กินข้าว หรืออาหารประเภทแป้ง ร่วมกับกับข้าว และกลิ่นรสเครื่องเทศบางอย่างก็สอดคล้องกับรสนิยมของคนไทยที่ชื่นชอบอาหารรสจัด มีกลิ่นหอม ดังจะเห็นจากน้ำพริกซึ่งเป็นอาหารหลักมาแต่สมัยอยุธยา นอกจากนี้ แขกเปอร์เซียยังเป็นกลุ่มพ่อค้าที่ค้าขายสินค้าฟุ่มเฟือยแก่ราชสำนัก และมีบทบาทสำคัญนับแต่สมัยอยุธยา กลุ่มแขกเปอร์เซียที่มี

บทธาบทเด่นชัด คือ กลุ่มมุสลิมเชื้อห่อเชื้อสายท่านเอกอะหมัด ต้นตระกูลขุนนาง “ขุนนาค” แยกกลุ่มนี้มีบทบาทในการเผยแพร่และผสานวัฒนธรรมแขกเข้าสู่สังคมวัฒนธรรมไทย (จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, 2555: 67) ดังจะเห็นได้จากวัฒนธรรมแขกประการอื่นๆ ที่ราชสำนักไทยรับเข้ามาหรือให้การยอมรับ เช่น น้ำกุหลาบหอมจากเปอร์เซีย และพิธีแห่เจ้าเซ็นซึ่งพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โปรดให้จัดพิธีนี้หน้าพระที่นั่งสุทไธสวรรย์และเสด็จพระราชดำเนินมาทอดพระเนตร (ธีรนนท์ ช่วงพิชิต, 2551: 189) เป็นต้น จึงถือได้ว่าวัฒนธรรมแขก โดยเฉพาะแขกเปอร์เซีย กลุ่มเจ้าเซ็นนี้ มีบทบาทในราชสำนักไทยอย่างเด่นชัด

ลักษณะความแตกต่างอีกประการหนึ่งก็คือ เนื้อสัตว์ที่เป็นอาหาร วรรณคดีได้แสดงให้เห็นความแตกต่างระหว่างแขกกับไทยด้วยเนื้อสัตว์ที่แขกไม่กิน คือ เนื้อหมู เพราะข้อบัญญัติทางศาสนา ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่องอิเหนา พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

พวกแขกแปลกไทยไม่กินหมู

ปะไทยใส่เอานักตักไม้ทัน

ถ้าพบเห็นมิได้ดูด้วยเดียดฉันท์

ของสำคัญมันนั้กมักสมมม

(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543: 1069)

นอกจากนี้ยังนำเสนอการกินเนื้อสัตว์ต่างชนิด หรือการใช้ประโยชน์จากเนื้อสัตว์เพื่อจำแนกแขกต่างกลุ่มด้วย ดังเช่นในโคลงภาพคนต่างภาษา ผลงานของกวีสมัยรัชกาลที่ 3 กล่าวถึงอาหารที่แตกต่างกันระหว่างแขกตูลูกี และแขกจาม ความว่า

ภาพหุ้มไต้ระเกี

๑ พึ่งพิศพิมพ์ภาพตั้ง

เรียกหุ้มไต้ระเกีเป็น

เนยนมฤทธิเปรียง

เสียดสุกรฤไถล

ตามเฉลียง นีพ้อ

อย่างไว้

โคชอบ ใช้แฮ

เกลียดไถล ๖

ภาพจาม

๑ แขกจามเจืออย่างปี้ม

ผิวเพื่อนดำดูจหมาย

สถานถิ่นอยู่บริเวณ

เสพย์สัตว์นกกเนื้อใช้

ปานเขมร

หมักไถล

เวียงลแวก

เชือดคอ ๖

(ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน, 2554: 691,696)

ตัวละคร ได้แก่ “ทมิฬ” “ยักษ์” และ “มักกะสัน” หรือ “ยักษ์มักกะสัน” นอกจากนี้ยังกินอาหารที่แปลกประหลาด ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ ฝ่ายลำหนึ่งถึงละมานสถานถิ่น	เมืองทมิฬพื้นเสียมเหย้มหนักหนา
ไม่กินข้าวขาวบุนรินทร์กินแต่ปลา	กินช้างม้าสารพัดสัตว์นกเนื้อ
ถึงเวลาฆ่าชีวิตเอามีตเชือด	แล้วคลุกเลือดด้วยสั๊กหนอย่อยเหลือ
ทั้งน้ำส้มพรมพ่น้ำปลาเจือ	ล้วนเนื้อเนื้อดิบดินสิ้นทุกคน
	(สุนทรภู่, 2553: 331)

๑ นายด่านเล่าว่าเจ้าวาหุโลมราช	กษัตริย์ชาติเชื้อยักษ์มักกะสัน
เลี้ยงนกไก่ไว้กินสิ้นทั้งนั้น	สารพันสัตว์ที่มีปีกบิน
อันกึ่งปลาสาครเรียกหนอนน้ำ	ไม่กรายกล้าเกลียดคิดพิณิจสกล
ทั้งสัตว์อื่นหมิ่นแสนในแดนดิน	ก็ไม่กินกินแต่ไขเปิดไถนก
	(สุนทรภู่, 2553: 748)

การกินอาหารดิบ กินเนื้อสัตว์หลายชนิด หรือการกินเฉพาะสัตว์ปีก เป็นความแปลกประหลาดสำหรับคนไทย และกวีนำลักษณะนี้มานำเสนอพร้อมกับความเป็นชาวเมืองทมิฬ หรือเป็นยักษ์มักกะสัน ซึ่งทั้งสองคำ หมายถึงแขกบางกลุ่มที่คนไทยมีความรับรู้ หรือทัศนคติต่อแขกกลุ่มนั้นในเชิงลบ

แขกทมิฬ เป็นชื่อกลุ่มแขกอินเดียทางใต้และลังกาทางเหนือ ซึ่งมีผิวดำ คนไทยนำคำนี้มาใช้ในความหมายเชิงลบ คือ ดุร้าย ร้ายกาจ เสฐียรโกเศศ กล่าวว่ามุมมองเชิงลบที่มีต่อชาวทมิฬนี้ น่าจะรับผ่านทางลังกา เพราะชาวลังกามักพิพาทกับชาวทมิฬ เมื่อไทยติดต่อกับลังกา ก็คงจะได้รับความคิดในเชิงลบต่อชาวทมิฬตามความคิดของลังกามาด้วย (เสฐียรโกเศศ, 2509: 183-184)

ส่วนแขกมักกะสัน เป็นคำเรียก แขกจากเมืองมาคัสซาร์ (Makassar) ประเทศอินโดนีเซีย เคยก่อกบฏในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จนเกิดสำนวนเรียกคนโหดเหย้ม รูปร่างน่ากลัว ว่า “ยักษ์มักกะสัน”

นอกจากนี้ยังน่าสังเกตว่า การกินเนื้อสัตว์ปีก เป็นลักษณะเฉพาะของแขกจามที่ปรากฏในโคลงภาพคนต่างภาษา ดังกล่าวไปข้างต้น แขกจามเป็นแขกผิวดำ อาศัยในเขมร เป็นกลุ่มชนที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในกรุงเทพฯ หลังแพ้สงคราม (สุกัญญา สุจฉายา, 2555: 188) แขกจามบางกลุ่มยังคงเคยแสดงความกระด้างกระเดื่องต่อรัฐบาลไทย ดังกรณีการลักลอบตั้งตนเป็นเจ้าเมืองเขมรในสมัยรัชกาลที่ 1 (พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 1, 2539: 45)

การนำเสนออาหารของตัวละครปฏิบัติในเรื่อง**พระอภัยมณี** จึงสะท้อนภาพความแตกต่างทางวัฒนธรรม อย่างสัมพันธ์กับภาพจำ หรือทัศนคติของคนไทยสมัยนั้นที่มีต่อชาวแขกบางกลุ่มตามพฤติกรรมหรือบทบาทของชาวแขกกลุ่มนั้นๆ

ภาพสะท้อนชาติพันธุ์แขกผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี จึงมีทั้งการยอมรับอาหารเข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะกลุ่มแขกเปอร์เซีย วัฒนธรรมอาหารยังแสดงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ตลอดจนการใช้อาหารเพื่อสื่อทัศนคติเชิงลบที่คนไทยมีต่อแขกบางกลุ่ม ซึ่งการเลือกรับวัฒนธรรมมาผสมผสาน หรือการแสดงความแตกต่างล้วนสอดคล้องกับบทบาทหรือความรู้ของชาวไทยเกี่ยวกับแขกกลุ่มต่างๆ

3.3.2.2 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์จีน

สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ ทรงอธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างไทยจีน ความว่า จีน เป็นคำเรียกชนชาติทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของดินแดนไทยที่ติดต่อกับชาวสยามมาแต่สมัยสุโขทัย และเป็นชนชาติที่ประสานกลมกลืนในสังคมวัฒนธรรมไทยอย่างราบรื่น เพราะการค้าขายระหว่างกัน (พระเจนจันอักษร, 2511: (3)-(4)) สมัยรัตนโกสินทร์มีชาวจีนหลายกลุ่ม เช่น แต่จิว กวางตุ้ง และฮกเกี้ยน เข้ามาอาศัยทำกิน และเข้ามามีบทบาทหลากหลายด้านในสังคมไทย

หลักฐานสมัยอยุธยาและธนบุรีที่กล่าวไปในบทที่ 2 สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยได้รับวัฒนธรรมอาหารของคนจีนเข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทยแล้ว ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างชื่ออาหารจีนที่ปรากฏในหลักฐานต่างๆ เช่น หมูหัน ขนมจันอับ ขนมเปี๊ยะ ขนมโก๋ ลี้นจี และน้ำชา เป็นต้น มาถึงในราชสำนักสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อาหารที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมจีนยังคงมีบทบาทสำคัญในการใช้เป็นอาหารถวายพระภิกษุในพระราชพิธี ดังปรากฏในหมายรับสั่งสมัยรัชกาลที่ 1 เช่น หมูผัดกุ้ง ไช้เจียว ลูกชิ้น เป็นต้น (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 310)

ในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ปรากฏรายการอาหารจีนหลายรายการ สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารจีนหลากหลายกลุ่มได้เข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทย ดังตัวอย่างจากนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ กวีกล่าวถึง อาหารจีนหลายชนิดที่เป็นอาหารในงานเลี้ยงของตัวละครกษัตริย์และพระราชวงศ์ กวีแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของอาหารจีน ที่ประกอบไปด้วยอาหารประเภทต้มหลายชนิด เช่น ต้มดับเหล็ก เกาเหลา อาหารประเภททอด คือ เป็ดไก่ทอดกระดูกออกแล้วนำไปทอด และอาหารประเภทหนึ่ง คือ ม้าอ้วน¹⁷ รวมทั้งเหล่า ความว่า

¹⁷ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2554, เล่ม 1: 92-93) อธิบายการปรุงม้าอ้วนไว้ว่า นำเนื้อหมู มันหมู เนื้อไก่ เนื้อปูทะเล ต้มแล้วตำให้ละเอียดเข้ากัน จากนั้นเตรียมเครื่องปรุงรสโดยหั่นรากผักชีให้ละเอียด ปอกกระเทียมดิบ และพริกไทย แล้วตำเข้ากัน จากนั้นนำไปคลุกเข้าไปเนื้อที่ตำละเอียดไว้ เอาไข่เป็ด 5 ฟอง ริดแต่ไข่แดงไว้ทาหน้า 2 ฟอง ใช้ส้อมตีไข่เล็กน้อยแล้วผสมกับเนื้อที่คลุก

รมจักรนัคนเรศวรเสทเจ็ก
เปิดไถ่ถอดทอดม้อ้วนแต่ล้วนดี

ต้มต้บเหล็กเกาเหลาเหล้าอาหนี
แกงร้อนหมี่หมูต้มเค็มใส่เต็มจาน
(สุนทรภู่, 2553: 947)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า วัฒนธรรมอาหารจีนที่เข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทย มีหลากหลายประเภท น่าสนใจว่า ความหลากหลายของอาหารได้สะท้อนถึงความหลากหลายของกลุ่มชน ชาวจีนที่เข้ามาในสังคมไทยด้วย เช่น อาหารประเภท “ผัด” “ทอด” เป็นการทำให้สุกเพื่อให้มีกลิ่นหอม และใช้เนื้อสัตว์หลากหลาย เป็นวัฒนธรรมการปรุงที่นิยมมากในกลุ่มจีนกวางตุ้ง (อดุลย์ รัตนมันเกษม, 2551: 53-54) เกาเหลา เป็นอาหารขึ้นชื่อของจีนฮกเกี้ยน (นายทองพับ, 2555: 128) ส่วนแกงร้อนหมี่ คำว่า “หมี่” เช่น หมี่เตี้ยว หมี่ซั่ว เป็นคำเรียกตามสำเนียงกลุ่มจีนแต้จิ๋ว (ฮ. ศุภวุฒิ จันทสโร, 2560: 245) ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับสังคมไทยในยุครัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีจีนหลายกลุ่มเข้ามาเข้ามามีบทบาทต่อสังคม การปกครอง และเศรษฐกิจ ทั้งยังแต่งงานกับชาวไทยนับแต่ในระดับราชสำนักมาจนถึงชาวบ้านจึงเอื้อให้เกิดการรับและผสมผสานทางวัฒนธรรมกับจีนหลายกลุ่ม

การรับวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมอาหารไทย ยังมีบทบาทในการเป็นสิ่งแสดงสถานภาพของผู้กินที่อยู่ในชนชั้นสูง หรือมีฐานะดี ทั้งชนิดอาหารและการกินอาหาร คล้ายคลึงกับกรณีการรับวัฒนธรรมอาหารแขกเปอร์เซียเข้ามาในราชสำนัก กล่าวคือ มีการรับเข้ามาใช้ในสำหรับอาหารชาววัง ใช้เป็นอาหารที่ต้องมีในวาระโอกาสพิเศษ หรือจัดได้ว่าเป็น “ของดี” นอกจากนี้ยังรับวิธีการกินแบบจีนเข้ามาด้วย ดังตัวอย่างต่างๆ ต่อไปนี้

ในภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงอาหารจีนหลายชนิดที่เข้ามาผสมผสานในสำหรับอาหารชาววัง ทั้ง ต้มต้บเหล็ก รังนก ลิ้นจี่ และพลับจีนกวนน้ำตาล อาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่กวีทรงเห็นว่า น่าลิ้มลอง เพราะมีรสชาติดี หรือได้เสวยบ่อยครั้ง เช่น

๑ รังนกนึ่งนำชด
นกพรากจากรังรวง
๑ ลิ้นจี่มีครุ่นครุ่น
หวนถวิลลิ้นลมงอน

โอชารสกว่าทั้งปวง
เหมือนเรียบร้างห่างห้องหวาน
เรียกสัมฉุนใช้นามกร
ชะอ้อนถ้อยร้อยกระบวน
(ประชุมภาพย์แห่งเรือ, 2553: 16,17)

ไว้นั้น ปรุงด้วยน้ำเคยอย่างดี น้ำตาลหม้อ คลุกเข้ากัน แล้วนำห้วกะทิบดชั้น มาคลุกเข้ากัน โรยใบหอมผักชี แล้วตักลงในถ้วยขนาดเล็ก พอให้หนุนขึ้นจากปากถ้วย เอาไข่แดงทาหน้า โรยใบผักชีแล้วนำไปนึ่งให้สุก

ในบทละครเรื่อง**สังข์ทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึง “ขนมแข่ง” จากวัฒนธรรมจีน ในเหตุการณ์ที่เสนาของท้าวสามนต์หว่านล้อมให้เต็กๆ บอกที่อยู่ของเงาะป่า หรือพระสังข์ เสนาได้ใช้ขนมแข่งเป็นเครื่องแลกเปลี่ยน โดยกล่าวว่าจะให้ขนมแข่งซึ่งเป็น “ของทยา” หมายถึงเป็นของดี ของที่พึงประสงค์ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 540)

เคยอย่างไรจงบอกอย่าหลอกกัน	ให้ได้มันเข้าไปถวายหน้า
กูจะให้ขนมแข่งของทยา	กินอร่อยหนักหนาประสาจน

(บทละครนอกรวม 6 เรื่อง, 2540: 107)

ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงอาหารและการกินอาหารของตัวละครยักษ์กษัตริย์ ที่กินอาหารจีน คือ เปิดผัดกับหมู และหุฉลาม ทั้งยังกินอาหารด้วยตะเกียบตามแบบวัฒนธรรมจีน ความว่า

<u>เปิดผัดกับหมูหุฉลาม</u>	ใส่ชามตั้งโต๊ะตกแต่ง
เอาเหล้าวิรินดาราคาแพง	จัดแจงใส่ขวดแล้วตรวจตราฯ
.....
<u>ทรงตะเกียบหยิบแก้มแกมกับเหล้า</u>	มัวเมาเมื่อนงค์หลงไหล
เสียงเอะอะอวดอิทธิฤทธิ์ไกร	ชอบพระทัยสรวลเสเฮฮาฯ

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2544: 358)



ภาพที่ 12 การกินอาหารด้วยตะเกียบของชนชั้นสูง
จิตรกรรมฝาผนัง พระที่นั่งพุทไธสวรรย์ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

ในวรรณคดีเรื่องเดียวกันนี้ ยังกล่าวถึงการใช้ชาจุหลันสำหรับรับรองแขกในหลายเหตุการณ์ เช่น เหตุการณ์ที่ฤๅษีสองคนชวนพระรามและพระลักษมณ์เสวยชาจุหลัน ความว่า

แล้วเรียกศิษย์คฤหัสถ์พัดน้ำร้อน	เชิญภูธรทั้งสองลงเสวย
ชาจุหลันฉันทหอมเหมือนใบเตย	อย่าถือเลยเสวยเล่นตามกันดารฯ

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2544: 544)

ตัวอย่างต่างๆ สะท้อนให้เห็นว่า อาหารจีนไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่เข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทย แต่ยังเป็นสิ่งแสดงสถานภาพของผู้กิน หรือผู้ครอบครอง ดังกรณีของรังนก ซึ่งถือเป็นของดี เพราะมีคุณค่าโภชนาการสูง มีรสชาติดี ชาวไทยบริโภครังนกและกำหนดเป็นสินค้าผูกขาดที่ทำรายได้ดีมาแต่สมัยอยุธยา ทั้งยังจัดเป็นของหายากและราคาแพง (พรพรรณ ทองตัน, 2556: 26-32) และ ขนมห่ง ถือเป็นของดีคนมีฐานะดีนิยมซื้อ ดังปรากฏในเพลงยาวตำนานนายพล นายกล้า แต่งขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 ความว่า “*ขนมห่งของดีดีทักย ใครถูกรวยแล้วซื้อกันอ้ออิง*”

การดื่มชา และการรับแขกด้วยน้ำชา ก็ถือเป็นเครื่องแสดงสถานภาพและความมั่งคั่ง ชาจุหลัน ถือเป็นชาชั้นดี ซึ่ง รัตนฤทัย สัจจพันธุ์ (2556: 76) กล่าวว่าน่าจะมาจากชื่อ ชาจุหลานเชียง ชาชั้นดีชนิดหนึ่งของจีน ชาที่มาจากจีนนั้นล้วนมีราคาแพง ผู้ที่มีฐานะทางการเงินไม่ดีจึงแทบไม่มีโอกาสซื้อชาจีนชั้นดี ดังที่สุนทรภู่ (2557: 301) กล่าวใน *รำพันพิลาป* ว่า “*จะซื้อหาชาจีนทรัพย์สินจน*” นอกจากนี้ธรรมเนียมการต้อนรับแขกด้วยน้ำชาจีน ถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติของ “ผู้ดี” ดังบาทหลวงปาลเลอกัวซ์ (2549: 160) บันทึกว่า “*เมื่อมีการต้อนรับแขกหรือ...ในบ้านผู้ดี หลังจากเคี้ยวหมากแล้วก็จะเชิญไปดื่มชาจีน กล่าวคือดื่มในถ้วยเล็กๆ โดยไม่ต้องเติมน้ำตาล*” ตัวอย่างที่เห็นชัดเจน เช่น ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีการเลี้ยงรับรองจอห์น ครอว์เฟิร์ด และผู้ติดตาม ด้วยชาจีน และขนมห่างจีน ความว่า “*ฝ่ายสยามได้รับรองแขกทั้งสองด้วยน้ำชา ผลไม้สด และผลไม้กวนและฉาบน้ำตาลแบบจีน*” (เบาร์ริง, 2547, เล่ม 2: 134)

นอกจากนี้ยังรวมไปถึงวัสดุอุปกรณ์ในวัฒนธรรมอาหารจีน ก็เป็นเครื่องแสดงสถานภาพหรืออวดความมั่งคั่งได้ ดังที่บาทหลวงปาลเลอกัวซ์ บันทึกว่า สิ่งหนึ่งที่ต้องมีในครัวของชนชั้นปกครองหรือผู้ดีในสมัยนั้น คือ ตะเกียบ กระทะ ถ้ำชาและเครื่องชงชา เป็นต้น (ปาลเลอกัวซ์, 2549: 145)

การใช้วัฒนธรรมอาหารจีนมาเป็นสิ่งแสดงสถานภาพและความมั่งคั่ง คงสืบเนื่องมาจากหลายปัจจัย เช่น ความสำคัญของการค้าสำเภากับจีน ซึ่งช่วยสร้างรายได้ให้แก่ท้องพระคลัง และชนชั้นสูงของไทย ทำให้ในสมัยนั้นนิยมแต่งสำเภาค้าขาย มีทั้งสำเภาของหลวง สำเภาส่วนพระองค์ของพระบรมวงศานุวงศ์ ตลอดจนสำเภาของขุนนางและเศรษฐีด้วย ดังที่

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระราชนิพนธ์ว่า ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีการแต่งสำเภากลวงไปค้าขายกับจีน ได้กำไรมาใช้ประโยชน์สำหรับราชการ บ้านเมือง แต่ก็ไม่เพียงพอ ผู้รับผิดชอบการค้าสำเภากลวง คือ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งขณะนั้นดำรงพระอิสริยยศเป็นพระเจ้าลูกเธอ กรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ จึง “ทรงแต่งสำเภากลวงไปค้าขายในส่วนของพระองค์อีกส่วนหนึ่งต่างหาก จึงถึงซึ่งความบริบูรณ์ด้วยทรัพย์พอที่จะฉลองพระเดชพระคุณ... เปนเหตุให้สมเด็จพระบรมชนกนาถทรงพระมหากรุณา แล้วตรัสประกาศออกพระนามพระองค์ว่าเจ้าสัวเสมอมา” นอกจากนี้ยังมี “เจ้านายและข้าราชการ ที่มีทุนรอนพอจะแต่งสำเภากลวงไปค้าเมืองจีนได้ ก็ได้แต่งสำเภากลวงไปค้าขายอยู่ด้วยกันมาก” ทำให้คนเหล่านี้มีฐานะดียิ่งขึ้น (บูรพภาคพระธรรมเทศนาเฉลิมพระเกียรติฯ, 2547: 37-38)

การค้าสำเภาทำให้เกิดการรับสินค้าฟุ่มเฟือยเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมราชสำนัก หรือบ้านของผู้มีฐานะดีมาแต่สมัยอยุธยา เช่น การกินน้ำชา การกินผลไม้ และผลไม้กวน น้ำตาลแบบจีน เป็นต้น สืบมาถึงสมัยรัตนโกสินทร์ก็ยังคงมีค่านิยมดังกล่าว ดังที่พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงกล่าวถึงถ้าชาจุฬาลงกรณ์จากการค้าสำเภาในเดือนสาม ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พร้อมกับประเพณีพิธีกรรมต่างๆ แสดงให้เห็นว่า การค้าขาย ทำให้มีสินค้าชั้นดีเข้ามาในราชสำนักและเป็นเครื่องแสดงความเจริญรุ่งเรืองของแผ่นดินเช่นเดียวกับประเพณีพิธีกรรมต่างๆ ในสังคมไทย ดังความว่า

๑ เดือนสามสำเภามา
ถ้าคู่อยู่เคียงกัน

มีใบชาชาติจุฬาลง
กลับให้เห็นเป็นปฤษฎางค์

(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 20)

นอกจากนี้ยังน่าจะสัมพันธ์กับสาเหตุที่ชาวจีนได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย กระจายไปในโครงสร้างสังคมระดับต่างๆ โดยเฉพาะชนชั้นสูง ซึ่งสืบเนื่องกับผลประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจ เช่น พระยาโชฎีการาชเศรษฐี (ทองจีน แซ่หลิม) ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นบุตรของพระยาไกรโกษา (เริก) ชาวจีนฮกเกี้ยน ต้นสกุลไกรฤกษ์ ซึ่งพระยาไกรโกษาท่านนี้ ได้สร้างความสัมพันธ์ทางเครือญาติกับพระมหากษัตริย์ด้วยการถวายบุตรสาวให้เป็นบาทบริจาริกา คือ เจ้าจอมยี่สุนในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 เป็นต้น (พิมพ์ประไพ พิศาลบุตร, 2544: 59-61) ลักษณะเช่นนี้เอื้อให้วัฒนธรรมจีนเข้ามาผสมกลมกลืนในราชสำนักไทย เช่น การริเริ่มมีพระราชพิธีตรุษจีน ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2542: 102) เป็นต้น

การนำเสนอชาติพันธุ์จีนผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นอีกประการหนึ่ง คือ การกล่าวถึงบทบาทของชาวจีนที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย และประกอบอาชีพต่างๆ เกี่ยวกับอาหาร ดังตัวอย่างจากวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น

คนจีนต้มเหล้าในบทธละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

พวกเจ๊กเจ้ากระทรวงตวงสุรา	หามาท้องสนามตามหมาย
กรมวังตั้งต้มสุราราย	คอยแจกจ่ายโยธาบาดาลฯ
	(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ , 2544: 544)

คนจีนขายบะหมี่ และเหล้า ในบทธละครเรื่อง**คาวี** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

๑ เที้ยวสืบทาหมอสเน่ห์เล่ห์กล	ทุกถนนในนครจนอ่อนหู
วัดวาอารามเที่ยวถามดู	ไม่มีผู้รู้ทำล้าลึกซึ้ง
แสบท้องแทบตายสายเต็มที	เข้าซื้อหมี่เจ๊กกินสิ้นสองสลึง
แล้วใส่เอาเหล้าเข็มพอเต็มตัง	หยุดอยู่ครู่หนึ่งจึงจะไป
	(บทละครนอกกรม 6 เรื่อง , 2540: 466)

คนจีนขายอาหารผักสดและผักดอง ใน**นิราศเมืองแกลง** ของสุนทรภู่

ขายหอยแครงแมงกู่กับปูม้า	หมึกแมงดาหอยดองรองกระถาง
พวกเจ๊กเงินสินค้าเอามาวาง	มะเขือคางแพะเผือกผักกาดดอง
	(นิราศเมืองแกลง , 2557: 88)

จากตัวอย่างต่างๆ สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยมองคนจีนในฐานะกลุ่มชาติพันธุ์อื่นที่เข้ามามีบทบาทหลากหลายและเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย ชาวจีนเหล่านี้เข้ามาประกอบอาชีพต่างๆ ขึ้นกับความสามารถของแต่ละคน โดยชาวจีนเหล่านี้ได้นำความรู้ตามวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนมาใช้ในการประกอบอาชีพ ทั้งการต้มเหล้าขาย การขายบะหมี่ และการเพาะปลูกพืชผัก เป็นต้น วิลเลียม จี สกินเนอร์ กล่าวว่าเหตุที่ชาวจีนสามารถประกอบอาชีพได้อิสระ เพราะไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของระบบไพร่ (สกินเนอร์, 2548: 99) ชาวจีนจึงมีโอกาสในการความร่ำรวยได้มากกว่าคนไทย ดังกรณีของจีน

ต้มเหล้า ซึ่งรัฐบาลมอบสิทธิขาดแก่จีนเป็นผู้กลั่นและขายสุรา ทำให้ได้ภาษีเป็นรายได้เข้าท้องพระคลัง และได้ผลกำไรไปพร้อมกัน (สกินเนอร์, 2548: 122)

ผู้วิจัยสังเกตเห็นว่า การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารจีนในวรรณคดีไทยในช่วงต้น ได้สะท้อนให้เห็นมิติความแตกต่างทางวัฒนธรรม จากการใช้คำเรียกกลุ่มคนจีนในสังคมไทยว่า “เจ๊ก” หรือ “จีน” และการประกอบอาชีพค้าขายตามวัฒนธรรมของตน เช่นการขายหมี่ และผักดอง นอกจากนี้ยังสะท้อนได้จากการนำเสนอการกินอาหารด้วยตะเกียบ ซึ่งโดยมากมักจะนำเสนอผ่านการกินอาหารของตัวละครปฎิบัติ เช่น ในบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** และบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** ตอนพิราพ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย หรือนำเสนอผ่านตัวละครเอก เพื่อนำเสนอความเปลี่ยนแปลงของตัวละคร เช่น ในนิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ เป็นต้น ซึ่งคงสืบเนื่องมาจากการกินด้วยตะเกียบ แตกต่างจากการกินอาหารด้วยการเปิบมือแบบไทย

ภาพของชาติพันธุ์จีนที่สะท้อนจากวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี ทำให้เห็นว่าคนจีนและวัฒนธรรมจีน ได้เข้ามาผสมผสาน เป็นส่วนหนึ่งในสังคมวัฒนธรรมไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยอาหารและการกินแบบจีนมีความหมายพิเศษในฐานะเป็นสิ่งแสดงสถานภาพ ความมั่งคั่งของผู้กิน หรือผู้ครอบครอง แต่ก็ยังมีนัยของความแตกต่างทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะวิธีการกินด้วยตะเกียบ ส่วนชาวจีนก็มักนำเสนอภาพของคนจีนที่เป็นผู้ประกอบการอาชีพต่างๆ ในสังคมไทย ซึ่งมักเป็นอาชีพค้าขาย สะท้อนภาพของชาติพันธุ์จีนที่เข้ามามีบทบาทต่างๆ ในสังคมไทย ทั้งด้านวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ

3.3.2.3 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์มอญ

มอญ คือ กลุ่มชนที่เคยมีดินแดนอาศัยอยู่ในตอนล่างของประเทศพม่าในปัจจุบัน ซึ่งถูกพม่ายึดครองดินแดนและกลืนชาวมอญเข้าเป็นส่วนหนึ่งของพม่า ลักษณะที่ตั้งของหัวเมืองมอญคืออยู่ระหว่างไทยกับพม่า ภายหลังจากที่ถูกพม่ายึดครองอย่างสมบูรณ์ ชาวมอญต้องถูกเกณฑ์ทัพเป็นแรงงานมาทำสงครามกับสยามทุกครั้งที่มาแย่งพม่า ทั้งในสมัยกรุงธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในระหว่างนี้ปรากฏว่ามีชาวมอญส่วนมากอพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารพระมหากษัตริย์ไทย เพื่อหลบหนีจากการปกครองของพม่า และถูกกวาดต้อนมาหลายคราว

วัฒนธรรมอาหารมอญ ได้เข้ามาผสมกลมกลืนในสังคมวัฒนธรรมไทย คึกฤทธิ์ ปราโมช (2541: 48) อธิบายเกี่ยวกับการใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญของแกงในวัฒนธรรมอาหารมอญ บริเวณที่มีชาวมอญอาศัยอยู่ ความว่า “แฉะๆ อำเภอู้นอกของสุพรรณฯ และตามอำเภอู้อะไรที่ใกล้กับสุพรรณฯ คนไทยก็ยังใช้ปลาร้าทำกับข้าว... เพราะสุพรรณฯ นั้นได้ตกอยู่ใต้อิทธิพลวัฒนธรรมของมอญที่เรียกว่าทวารวดีนั้นมาก แกงบอน แกงบวน แกงซี่เหล็ก เป็นกับข้าวมอญ

เพราะปลาร้าทั้งนั้น” น่าสนใจว่ารายชื่ออาหารเหล่านี้ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น แต่กวีไม่ได้ระบุชัดว่าเป็นอาหารมอญ ทำให้เห็นภาพของวัฒนธรรมอาหารมอญที่เข้ามาผสมกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมไทยอย่างชัดเจน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ใน**นิราศสุพรรณ** ของสุนทรภู่ กล่าวถึงแกงซี่เหล็ก เมื่อเดินทางไปถึงสุพรรณบุรี กวีกล่าวว่า ไบซี่เหล็กนั้นมีรสขม แต่ภูมิปัญญาการปรุงแกงซี่เหล็กทำให้รสขมจางหายไป และทำให้แกงซี่เหล็กมีรสชาติอร่อย ดังความว่า

๑ ทับคีโลกเดกว่าต้ม	ขมเหลือ
ครั้นแต่งแกงต้มเกลือ	กลบคั้น
พริกขิงใส่ใส้เจือ	จิบอร่อย น้อยฤ
ขมขึ้นคลิ่นไสนั้น	แต่น้ำคำขม ๆ

(**นิราศสุพรรณ**, 2557: 202)

จากตัวอย่างนี้ ทำให้เห็นได้ว่า แกงซี่เหล็กที่กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนำเสนอ นั้นอาจจะยังไม่ได้เป็นแกงเข้ากะทิแบบในปัจจุบัน แกงซี่เหล็กที่ไม่ได้ใส่กะทิ เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของวัฒนธรรมมอญที่เมืองมอญ ดังที่ องค์กร บรรจุน กล่าวถึงแกงซี่เหล็กที่รับดั้งเดิม ว่า มีสี สันหน้าตาเหมือนซุบใสๆ วิธีการปรุงไม่ซับซ้อน เริ่มจากตำกะปิกับหอมแดง ขมิ้น และพริกแห้งเล็กน้อย ละลายน้ำตั้งไฟ อาจใส่ปลาแห้งหรือปลาสดตามไปก็ได้ แล้วใส่ไบซี่เหล็ก ปรุงรสด้วยเกลือ (องค์กร บรรจุน, 2557: 178) วิธีการปรุงดังกล่าวคล้ายคลึงกับการปรุงที่สุนทรภู่กล่าวถึงใน**นิราศสุพรรณ** สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยก็คงมีความรู้เรื่องอาหารมอญ และกินอาหารมอญโดยไม่ได้รู้สึกถึงว่าเป็นความแตกต่างทางวัฒนธรรม

ในวรรณคดีเรื่องเดียวกันนี้ กวีได้กล่าวถึง แกงบอน เช่นกัน กวีกล่าวว่าแกงบอนของชาวสุพรรณบุรีนั้นมีรสอร่อยอย่างยิ่ง ดังความว่า

๑ ชุมนักผักตบช้อน	บอนแซง
<u>บอนสุพรรณหันแกง</u>	<u>อร่อยแท้</u>
บอนบางกอกดอกแสง	เหลือแหล่ แม่เอย
บอนปากยาจกแก้	ไม่สรินล้นบอน ๆ

(**นิราศสุพรรณ**, 2557: 193)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า บอน เป็นพืชในท้องถิ่นที่ชาวมอญรู้จักนำมาปรุงอาหารเป็นแกงบอน ชาวมอญนิยมปรุงแกงบอนในงานทำบุญ และงานเทศกาลต่างๆ รสชาติของแกงบอน คือ รสหวาน เปรี้ยว และเค็ม สอดคล้องกับรสนิยมของคนไทยที่ชอบกินอาหารหลากหลาย จึงน่าจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่แกงบอนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสำรับอาหารของชาวไทย (ศรุดา นิตวิธการ, 2557: 53)

นอกจากชาวบ้านแล้ว ชาววังหรือชนชั้นสูงก็รับวัฒนธรรมอาหารมอญเช่นกัน ดังตัวอย่าง ของ ข้าวแช่ ใน **รำพันพิลาป** ของสุนทรภู่ ความบางตอนว่า

ฤดูร้อนก่อนเก่าทำ <u>ข้าวแช่</u>	นำชมแต่เครื่องกับสำรับฉัน
ช่างทำเป็นเช่นดอกจอกเป็นดอกจันทน์	งามจนชั้นกระชายทำเหมือนจำปา
	(รำพันพิลาป , 2557: 301)

ความข้างต้น สะท้อนให้เห็นเด่นชัดว่าคนไทยรับวัฒนธรรมการกินข้าวแช่ของมอญเข้ามาในวิถีชีวิตไทย ทั้งนี้เพราะข้าวแช่ เป็นอาหารมอญ ที่จะปรุงเฉพาะในงานบุญวันสงกรานต์ ซึ่งเป็นช่วงฤดูร้อน โดยจะปรุงอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน ทั้งการปรุงข้าว และการปรุงเครื่องเคียงข้าวแช่ เพราะถือเป็นอาหารศักดิ์สิทธิ์ที่ใช้สำหรับถวายแด่เทวดาในวันสงกรานต์ก่อน แล้วจึงนำมาถวายพระและผู้ใหญ่ที่นับถือ หากยังมีเหลืออยู่จึงจะกินร่วมกันในครอบครัว (องค์ บรรจุน, 2557: 96) ลักษณะเช่นนี้ทำให้เห็นว่า การรับข้าวแช่มาในวัฒนธรรมของชนชั้นสูง น่าจะสอดคล้องกับทั้งวิธีการปรุงข้าวแช่ที่ต้องทำอย่างประณีตทุกขั้นตอน และยังเป็นอาหารที่ใช้สำหรับถวายสิ่งศักดิ์สิทธิ์และมอบแด่ผู้ที่ยกย่องนับถือ เมื่อชาววังรับข้าวแช่เข้ามาแล้วก็มีวิธีปรุงและตกแต่งเครื่องเคียงข้าวแช่ให้ประณีต งดงาม ยิ่งขึ้นไปอีก

อาหารในวัฒนธรรมมอญที่ปรากฏในวรรณคดีมากที่สุด และปรากฏร่วมกันทั้งในกลุ่มชาววังและชาวบ้าน คือ ขนมจีนน้ำยา และแกงขม¹⁸ ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก กล่าวถึงขนมจีนน้ำยา และแกงขมเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในงานเลี้ยงที่ท้าวโกยเกษจัดเลี้ยงแก่เสนาไพร่พลยักษ์และลิง ความว่า

บ้างคั่ววุ้นปิ้งจีทอดมัน	ครบสิ่งสารพันยาปล่า
<u>แกงขมขนมจีนน้ำยา</u>	โภชนาเมรียชัยบาน
	(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ , 2540, เล่ม 4: 574)

¹⁸ ผู้วิจัยอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างน้ำยา และแกงขมไปแล้วในหน้าที่ 72 ของงานวิจัยเรื่องนี้

ในเสภาขุนช้างขุนแผน กล่าวถึงการถวายขนมจีนน้ำยา แต่พระภิกษุ เนื่องในการทำบุญ ในพิธีสมรสระหว่างขุนช้างและนางวันทอง ความว่า

พระสวดจบสำเร็จเสร็จสรรพ

เจ้าเณรยกสำรับมาสับสน

ขนมจีนน้ำยาห้าคะนน

ชิตันฉันได้ใส่เต็มที

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน, 2558, เล่ม 1: 227)

คนไทยรับขนมจีนมาจากวัฒนธรรมมอญ แต่มีการเปลี่ยนชื่อเรียกอาหารตามที่คนไทย โดยอาหารชนิดนี้มีชื่อภาษามอญว่า “ปิณฑะปัตตะเหล็ญย” แปลว่าอาหารเส้นยาว ภาษาชาวบ้านเรียก “คะนอม” หมายถึงเส้นสีขาวที่ทำจากแป้ง คำเรียกว่า “ขนมจีน” ในภาษาไทย น่าจะมาจากคำพูดในภาษามอญว่า “คะนอม-จิน-ระฮา” แปลว่า เส้นสีขาวที่ทำจากแป้งนั้นสุกหรือยัง แยกที่มาร่วมงานในบุญต่างหิวแล้ว (องค์ บรรจุน, 2557: 196)



ภาพที่ 12 ชาวมอญในเมืองไทย ทำเส้นขนมจีน

(แหล่งที่มา: www.khaosod.co.th)

จากตัวอย่างข้างต้นนี้ จะเห็นได้ว่า ขนมจีนน้ำยา และแกงخم นิยมกินในช่วงเวลาพิเศษ เช่น ในงานเลี้ยง หรือในการทำบุญ ถวายภัตตาหาร สอดคล้องกับการกินขนมจีนในวัฒนธรรม

ดั้งเดิมของมอญ ที่จะนิยมทำขนมจีนและกินขนมจีนในช่วงงานบุญเท่านั้น เพราะต้องใช้เครื่องปรุงชั้นดี ใช้เวลาในการทำเส้นค่อนข้างนาน และต้องใช้กำลังคนจำนวนมาก เมื่อทำมักจะทำในปริมาณมาก เพื่อแบ่งปันกันกินอย่างทั่วถึง (องค์ บรรจุน, 2557: 195)

กรณีการเลี้ยงพระด้วยขนมจีนน้ำยา ยังสอดคล้องกับหลักฐานทางประวัติศาสตร์ คือ ในหมายรับสั่งสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นทั้งสามรัชสมัย มักกล่าวถึงขนมจีนน้ำยาเป็นส่วนหนึ่งในสำหรับอาหารถวายพระทั้งสิ้น เช่น ใน**หมายกำหนดการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. 1171 (พ.ศ. 2352)** ครั้งที่ 2 ในสมัยรัชกาลที่ 1 กล่าวว่า “**น้ำยาเจ้าคุณข้างในทำ เจ้าตลาดเบิกข้าวทำขนมจีน วันละเกวียน กระจายซึ่งใส่ขนมจีน พันพุ่ม พันเทพราชเกณฑ์**” (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 312) และใน**หมายรับสั่ง เรื่อง พระราชพิธีมหาปราบดาภิเษก และพระราชพิธีเฉลิมพระราชมณเฑียร รัชกาลที่ 2 ปีมะเส็ง เอกศก จ.ศ. 1171** กล่าวว่า “**ให้มีสำหรับข้าวพระ และน้ำยา ด้วยทั้ง 3 วัน**” (ยิ้ม ปันทยางกูร และคณะ, 2528: 59) เป็นต้น

การนำเสนอรายการอาหารที่คนไทยรับมาจากวัฒนธรรมมอญ โดยไม่ได้ระบุชื่อว่าเป็นอาหารมอญอย่างชัดเจน สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมมอญได้เข้ามาผสมกลมกลืนในวัฒนธรรมไทย จนทำให้อาหารดังกล่าวกลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในวัฒนธรรมไทยไปโดยปริยาย

เหตุที่วัฒนธรรมมอญเข้ามาผสมกลมกลืนในวัฒนธรรมไทยทั้งชาววังและชาวบ้านนี้ คงเนื่องมาจากชาวมอญเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทยทุกระดับชั้น ในแง่ชาวบ้านชาวมอญได้ตั้งถิ่นฐานตามแหล่งต่างๆ ทั้งในกรุงเทพมหานคร และในเมืองอื่นๆ เช่น นนทบุรี ปทุมธานี ส่วนในราชสำนัก ก็มีเจ้านายเชื้อสายมอญจำนวนมาก เช่น สมเด็จพระอมรินทราบรมราชินี พระอัครมเหสีในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และพระบรมราชชนนีในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงมีเชื้อสายมอญบางข้าง องค์ บรรจุน กล่าวว่า สตรีมอญในราชสำนักมีบทบาทในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมมอญสู่ราชสำนัก เช่น เจ้าจอมมารดาชอนกลิ่น ในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งมีฝีมือในการปรุงข้าวแช่ถวายเป็นเครื่องต้น จนมีชื่อเสียงเลื่องลือ เป็นต้น (องค์ บรรจุน, 2552: 35-40, 73) ปัจจัยเหล่านี้จึงเอื้อให้วัฒนธรรมมอญเข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดี

3.3.2.4 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ฝรั่ง

ฝรั่ง เป็นคำที่คนไทยใช้เรียกชนผิวขาวจากทวีปยุโรป อเมริกา และออสเตรเลีย ซึ่งสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ กล่าวว่า มาจากคำ “ฝรั่งสี” ที่ชาวอินเดียใช้เรียกชาวยุโรปทุกชนชาติ (ศุภรัตน์ ธาราคักดี, 2540: 154) วัฒนธรรมอาหารฝรั่งที่เข้ามาผสมผสานในวัฒนธรรมไทย คือ วัฒนธรรมอาหารของโปรตุเกส คือ ขนมเครื่องทองต่างๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง

พบในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** และ ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขนมห่อนี้รับจากโปรตุเกสมาแต่สมัยอยุธยา เนื่องจากโปรตุเกสเคยมีบทบาทสำคัญในสมัยอยุธยา

ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่เลือกมาศึกษา พบวรรณคดีที่นำเสนอวัฒนธรรมอาหารฝรั่งอย่างเด่นชัด คือ นิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ เมืองฝรั่งที่สุนทรภู่ให้ความสำคัญและกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหาร คือ “เมืองลังกา” หรือประเทศศรีลังกา เมืองนี้เคยตกเป็นอาณานิคมของอังกฤษในรัชสมัยสมเด็จพระราชินีวิกตอเรีย และคาดว่าสุนทรภู่คงรับรู้เรื่องราวดังกล่าวแล้วกำหนดให้นางละเวงเป็นกษัตริย์เมืองลังกา การเลี้ยงอาหาร จึงเป็นการเลี้ยงตามอย่างข้างฝรั่ง ดังความว่า “จะแต่งโต๊ะตามอย่างข้างฝรั่ง” (สุนทรภู่, 2553: 526)

กวีนำเสนอวัฒนธรรมอาหารแบบ “ตามอย่างข้างฝรั่ง” ในฐานะเรื่องแปลกและน่าตื่นตาตื่นใจ ดังจะเห็นจากงานเลี้ยงของฝรั่งลังกา ทั้งชนิดอาหารและการกินอาหาร ในตอนที่พระอภัยมณี เข้าเมืองลังกาครั้งแรก ความว่า

มีตะเกียบเทียบทำไว้สำเร็จ	ทั้งไก่เปิดขนมปังเครื่องมังสา
ฝ่ายบุตรีพี่น้องสองสุดา	รินสุราคอยประคองให้สององค์ ฯ
.....
ค่อยค่อยคืบหนีบพลัดให้ขัดข้อง	นางยิ้มย่องหยิบช้อนช่วยป้อนเสวย
สุกรไก่อหุ้มหันขึ้นมันเนย	น้ำส้มเขยดับแพะลิ้นแกะแกม
	(สุนทรภู่, 2552: 506)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า กวีกล่าวถึงอาหารหลายชนิด ทั้งขนมปัง ไก่ เปิด หมูหันมันเนย และดับแพะลิ้นแกะจิ้มน้ำส้มสายชู รวมทั้งสุรา ส่วนอุปกรณ์การกินนั้น มีทั้งมีดและตะเกียบอาหารและวิธีการกินเหล่านี้แสดงนัยของความแปลกไปจากวัฒนธรรมแทบทั้งสิ้น

น่าสังเกตว่า สุนทรภู่ได้นำวัฒนธรรมอาหารจากชาติต่างๆ มาผสมผสานกัน เพื่อขับเน้นความแตกต่างทางวัฒนธรรมของ “ฝรั่งลังกา” ให้เด่นชัดเจนนมากขึ้น ได้แก่ ขนมปังและมันเนยเป็นอาหารของชาวศรีลังกามาแต่เดิม และเป็นอาหารของฝรั่งด้วยเช่นกัน หมูหันและตะเกียบเป็นวัฒนธรรมแบบจีน ส่วนดับแพะ ลิ้นแกะจิ้มน้ำส้มสายชู เป็นอาหารตะวันตก (Philip, 2003: 258) สะท้อนให้เห็นว่าสำหรับกวีหรือคนไทยแล้ว ฝรั่งเป็นชาติพันธุ์อื่น ที่มีวัฒนธรรมแตกต่างไปจากคนไทย และถือเป็นเรื่องแปลกที่นำตื่นตาตื่นใจ การนำลักษณะที่แปลกตาจากวัฒนธรรมต่างๆ มาช่วยเสริมสร้างภาพวัฒนธรรมอาหารของฝรั่ง จึงสะท้อนวิธีการอธิบายความแตกต่างทางวัฒนธรรม ตามมุมมอง ความคิด และประสบการณ์ของคนไทยในยุคนี้มากกว่าจะเป็นการกล่าวในเชิงข้อเท็จจริง

นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารฝรั่งที่เป็นเรื่องแปลกตา ยังเป็นสิ่งแสดงสถานภาพของผู้กินด้วยเช่นกัน ดังที่สุนทรภู่ มักกล่าวถึง การกินอาหารฝรั่ง หรือการกินอาหารด้วยมีด เป็นส่วนหนึ่ง ในสำหรับเครื่องเสวยของตัวละครที่เป็นพระมหากษัตริย์หรือพระราชวงศ์ทั้งสิ้น เช่น ในเหตุการณ์ที่สหายเสวยอาหารร่วมกับนางสร้อยสุวรรณจันทร์สุดา กวีกล่าวถึงการเตรียมมีดส้อมสำหรับเสวย

แล้วลีลามานั่งที่ตั้งเครื่อง	แลชำเลื่องเหลี่ยมหลังคู้ทั้งสอง
นางเรียงเรียบเทียบสุวรรณภาชนะทอง	ส้อมฉลองพระหัตถ์จัดประจง
	(สุนทรภู่, 2553: 800-801)

ในงานเลี้ยงหลังเสร็จสิ้นศึกมังกลา ตัวละครต่างๆ ได้เสวยอาหารร่วมกันที่เมืองลังกา กวีกล่าวถึง อาหาร คือเหล้าบรันตี และอุปกรณ์ในการกิน คือ ส้อมและมีดพับ พร้อมกับอาหารอื่นๆ ที่เป็นอาหารไทยและอาหารจีน ดังความว่า

กับข้าวไขไก่พะแนงแกงเป็ดต้ม	จอกน้ำส้มสายชูจิ้มหมูหัน
ส้อมมีดพับสำหรับทรงองค์ละคัน	เหล้าบรันตีน้ำองุ่นเฉียวฉุนตี
	(สุนทรภู่, 2553: 935)

จากตัวอย่างสะท้อนให้เห็นว่ากวีไม่ได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหารแบบฝรั่ง ในทัศนคติเชิงลบ แต่เห็นว่าเป็นวัฒนธรรมที่แปลกไปจากวัฒนธรรมไทย และเป็นสิ่งที่สามารถใช้แสดงสถานภาพของผู้กินได้ เป็นได้ว่าสุนทรภู่ได้เห็นการใช้มีดส้อมมาจากการเลี้ยวรับรองราชทูตฝรั่งในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น หรือเนื่องมาจากเจ้านายในช่วงเวลานั้นเริ่มรู้จักการใช้มีดส้อมแบบอังกฤษแล้ว ดังตัวอย่างจากเหตุการณ์ที่เจ้าฟ้ามงกุฎ ซึ่งภายหลังเสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติเป็นพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้จัดอาหารรับรองแขกชาวตะวันตก คือ หมอแฮสส์ หรือหมอเหาที่คนไทยเรียกกัน โดยมีอุปกรณ์ในการกินคือมีดและส้อมสามแฉก (เฟลตัส, 2525: 24) สะท้อนให้เห็นว่าในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นก็รู้จักการใช้มีดส้อมแบบตะวันตกแล้ว

จากหลักฐานสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบว่า คนในยุคสมัยนั้นมองวัฒนธรรมและคนฝรั่งเป็น “ของแปลก” ที่น่าตื่นตาตื่นใจเช่นกัน ดังตัวอย่างจากเหตุการณ์ที่หมอบรัดเลย์เข้าถวายการรักษาพระอาการประชวรของเจ้าฟ้ามงกุฎ แล้วมีการเลี้ยงอาหารแก่หมอบรัดเลย์ ผู้คนจำนวนมากไปลอบแอบดูการกินอาหารของ “ฝรั่ง” ด้วยความตื่นตาตื่นใจเพราะไม่เคยเห็นมาก่อน ดังความว่า

ในเวลาที่เหมาะสมหลังจากที่เฝ้าแล้ว มีคนนำไปพักยังตึกเล็กๆ หลังหนึ่ง ซึ่งมีหน้าต่างเปิดไว้รอบ มีพรมปูพื้นและเครื่องประดับห้องอย่างธรรมเนียมอเมริกัน และมีอาหารลูกไม้ขนมจัดไว้เรียบร้อย สำหรับรับรองหมอบรัดเลด้วย ในระหว่างที่หมอบรัดเลรับประทานอาหารอยู่นั้น มีคนไปล้อมดูกันมากเพราะยังไม่เคยเห็นฝรั่งชาวอเมริกันกินอาหารเลย

(บริดเล, 2508: 34)

นอกจากนี้ มุมมองของสุนทรภู่ยังสะท้อนให้เห็นว่า สุนทรภู่เป็นคนกลุ่มหนึ่งที่ไม่ได้ปฏิเสธวัฒนธรรมและวิทยาการตะวันตก ทั้งนี้เพราะในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว กลุ่มฝรั่งที่เข้ามามีหลายกลุ่ม ทั้งมิชชันนารีอังกฤษ และมิชชันนารีอเมริกา กลุ่มที่ได้รับความสนใจมากคือ มิชชันนารีชาวอเมริกันที่นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ซึ่งนำศิลปวิทยาการต่างๆ มาเผยแพร่ ทำให้ชนชั้นปกครองสมัยรัชกาลที่ 3 บางส่วนรู้สึกมหัศจรรย์ใจ และเล็งเห็นความสำคัญของวิทยาการเหล่านั้นจนมีการศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิทยาการตะวันตก ขณะเดียวกันก็มีกลุ่มอนุรักษนิยม ซึ่งมีท่าทียอมรับวิทยาการตะวันตกในขอบเขตที่จำกัดระมัดระวัง (วิไลเสธา ถาวรธนสาร, 2545: 27-29,38) เจ้านายกลุ่มที่สนใจศึกษาวัฒนธรรม ศิลปวิทยาการตะวันตกในรัชสมัยนั้นมีเจ้าฟ้ามงกุฎและกรมขุนอิศเรศรังสรรค์เป็นผู้นำ การที่สุนทรภู่ได้รับการอุปการะจากกรมขุนอิศเรศรังสรรค์ และต่อมาเมื่อกรมขุนพระองค์นั้นได้รับบรรราชภิเษกเป็นพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัว สุนทรภู่ยังได้เข้ารับราชการเป็นเจ้ากรมพระอาลักษณ์ฝ่ายพระบวรราชวังด้วย จึงคงเป็นสาเหตุประการหนึ่งที่ทำให้สุนทรภู่มีได้มีทัศนคติเชิงลบต่อวัฒนธรรมอาหารแบบฝรั่ง

อย่างไรก็ตาม สุนทรภู่ก็ไม่ได้ยกย่องฝรั่งไปทุกกรณี และสร้างความเป็นอื่นให้แก่คนตลอดจนวัฒนธรรมฝรั่งด้วย เช่น กรณีโจรสลัดสุนทรภู่กล่าวว่าโจรสลัดซึ่งเป็นชาวอังกฤษ มีเรือกำปั่นที่มีขนาดมหึมา สามารถเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ไว้เป็นอาหารได้เพียงพอล้นเหลือ สะท้อนความน่าตื่นตาตื่นใจของเรือที่มีวิทยาการล้ำยุค ขณะเดียวกันก็ใช้คำเรียกกลุ่มโจรสลัดชาวอังกฤษที่แสดงถึงทัศนคติเชิงลบ ความว่า

๑ จะกล่าวฝ่ายนายโจรใจฉกาจ	<u>เป็นเชื้อชาติอังกฤษริษยา</u>
คุมสลัดอัศตันวิลันดา	เป็นโจรห้าหมื่นพันทัพ
มีกำปั่นนั้นยาวยี่สิบเส้น	กระทำเป็นตึกกว่านสถานถิ่น
หมากมะพร้าวสัมสุกปลูกไว้กิน	ไม่รู้สิ้นเอมโอชโภชนา
เลี้ยงทั้งแพะแกะไก่สุกรห่าน	คชสารม้ามิ่งมิ่งหงสา

มีกำปั่นห้าร้อยลอยล่อมมา

เครื่องศัสตราสำหรับรบครบทุกลำ

(สุนทรภู่, 2553: 163)

นอกจากนี้ยังน่าสังเกตว่า ในงานเลี้ยงฉากสุดท้ายของเรื่อง ซึ่งจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลอง การสมรสและขึ้นครองเมืองของตัวละครรุ่นลูก หลังจากปมปัญหาระหว่างเมืองต่างๆ สิ้นสุดลง กวีกล่าวถึงอาหารของชาติพันธุ์ต่างๆ 3 กลุ่ม ปรากฏรวมกันบนโต๊ะอาหาร คือ แยก ไทย และจีน แต่ปรากฏอาหารฝรั่งเพียงอย่างเดียวคือเหล้าบริันดี และกำหนดให้ชาวฝรั่งเป็นผู้บริการอาหาร นัยนี้ น่าจะสะท้อนให้เห็นการนำเสนอความเป็นหนึ่งเดียวในกลุ่มชนชาวเอเชีย บนโต๊ะอาหาร ของ “ฝรั่งลึงกา” ดังความว่า

๑ ฝ่ายลูกสาวเจ้าลึงกา <u>เกณฑ์ฝรั่ง</u>	แต่งโต๊ะตั้งเลี้ยงกษัตริย์ล้วนจัดสรร
กับข้าวแขกแทรกเนื้อแพะผัดน้ำมัน	มีสมันข้าวบุหรือลูตีโต
กับข้าวไทยใส่ต้มส้มแกงต้มขิง	นกคว้างยามะม่วงดั่งวงโสน
แกงปลาไหลไก่พะเนางแกงเทโพ	ผัดปลาแห้งแดงโม่อู่อี่มี
รมจักรนักรบ <u>ศรีวิเสทเจ๊ก</u>	ต้มดับเหล็กเกาเหลาเหล้าอาหนี
เป็ดไก่ทอดทอดม้าอ้วนแต่ล้วนดี	แกงร้อนหมี่หมี่ต้มเค็มใส่เต็มจาน
	(สุนทรภู่, 2553: 947-948)

การกล่าวถึงแสนยานุภาพของโจรชาวอังกฤษผ่านการบรรยายเรือกำปั่น และการใช้อาหารเป็นสื่อแสดงการรวมกันของชาวเอเชียเหนือโต๊ะอาหารในดินแดนที่ฝรั่งเป็นเจ้าของ สะท้อนให้เห็นมุมมองที่คนยุคนั้นมีต่อคนชาติฝรั่งในฐานะ “เป็นอื่น” และเป็นชาติพันธุ์ที่น่าหวาดหวั่น สุนทรภู่คงรู้สึกกังวลใจต่อการแผ่ขยายอิทธิพลของชาติตะวันตกเข้ามาในดินแดนเอเชียไม่ต่างกับคนไทยในสมัยนั้น เพราะชาวตะวันตกโดยเฉพาะอังกฤษและอเมริกาได้พยายามยึดครองดินแดนหรือแสวงหาผลประโยชน์ในเอเชีย เหตุการณ์สำคัญคืออังกฤษยึดครองเกาะลังกาได้สำเร็จในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งในรัชสมัยเดียวกันนี้อังกฤษพยายามเข้ามาติดต่อกับไทย แต่สร้างความขุนเคืองพระทัยแต่พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ความว่า “ทรงขัดเคืองมีพระราชดำรัสว่ามันจะไม่มาทำหนังสือสัญญาโดยสุจริต จึงว่ากล่าวเตือนบ้านเมืองหยั่งนำทำแผนที่จะเปนไมตรีด้วยกันได้อย่างไร” (เจ้าพระยาทิพากรวงศ์, 2548: 106) ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว อังกฤษยังพยายามส่งคนเข้ามาทำสนธิสัญญาเพื่อประโยชน์ของตนเองด้วยกันเช่นกัน จนเกิดการทำสนธิสัญญาฉบับแรก คือ สนธิสัญญาเบอร์นีย์ ซึ่งพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวมีพระราชประสงค์จะไม่ทำสนธิสัญญา แต่ที่ทรงคำนึงถึงอิทธิพลของอังกฤษตามคำ

กราบบังคมทูลแนะนำของเจ้านายและขุนนาง เหตุการณ์เหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าชาติตะวันตก โดยเฉพาะอังกฤษได้พยายามทุกวิถีทางที่จะแผ่อิทธิพลเข้ามาในอาณาจักรไทย และสร้างความหวังเกรงแก่คนไทยสมัยนั้นต่ออิทธิพลของฝรั่งได้เป็นอย่างดี

ภาพสะท้อนของชาติพันธุ์ฝรั่งที่ปรากฏผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีเรื่อง **พระอภัยมณี** จึงสะท้อนให้เห็นนัยของความแตกต่างทางวัฒนธรรม จากมุมมองของคนไทยในสมัยนั้น ที่มีต่อฝรั่ง แม้กวีจะมองว่าวัฒนธรรมอาหารตลอดจนวิทยาการของฝรั่งเป็นสิ่งที่แปลกตา และน่าตื่นตาตื่นใจ กวีก็นำเสนอนัยความเป็นอื่นทั้งมิติด้านคนและวัฒนธรรมฝรั่ง อย่างสัมพันธ์กับบทบาทและพฤติกรรมของฝรั่งที่เข้ามาในดินแดนไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

3.3.2.5 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ลาว

“ลาว” เป็นคำที่คนไทยในภาคกลางเรียกกลุ่มชาติพันธุ์ที่อยู่ทางเหนืออย่างเหมารวม ไม่ว่าจะอยู่ในเขตหัวเมืองทางภาคเหนือหรือทางตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น เชียงใหม่-เชียงราย, หลวงพระบาง, เวียงจันทน์, จำปาศักดิ์ จนกระทั่งถึงสิบสองจุไทยส่วนที่ต่อกับเวียดนามตอนเหนือ, จีน และลาวที่เป็นกลุ่มไตดำ และหัวเมืองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เมื่อกล่าวถึงบ้านเมืองหรือกลุ่มลาวที่ถูกกวาดต้อนเข้ามา ก็จะกำกับด้วยชื่อเฉพาะของกลุ่ม เช่น ลาวเชียงใหม่ ลาวเวียงจันทน์ ลาวพวน เป็นต้น ดังนั้น “ลาว” ในความรับรู้ของสยามจึงมีหลากหลายกลุ่มขึ้นอยู่กับเมืองที่อาศัย

การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยนั้น พบการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารของลาวในมิติการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่เด่นชัดเพียงเรื่องเดียว คือ **ภาพยนต์ห่มเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงอาหารประเภทเครื่องจิ้ม คือ ก้อยกุ้ง ดังความบางตอนว่า “ก้อยกุ้งปรุงประทีน วางถึงลิ้นดินแดโดย” (**ประชุมภาพยนต์ห่มเรือ**, 2553: 15)

ก้อย เป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง เป็นภูมิปัญญาด้านอาหารของชาวอีสาน โดยจะนำกุ้ง ปลาขนาดเล็ก และดิบ มาสับกับเครื่องปรุงต่างๆ แล้วกินกับผักเคียง (คึกฤทธิ์ ปราโมช, 2553: 147) อย่างไรก็ตามเมื่อชาววังรับก้อยกุ้งมาจากวัฒนธรรมลาว ได้ปรับให้กลายเป็นอาหารสุก แต่ก็ยังคงกลิ่นอายแบบวัฒนธรรมลาวไว้ เช่น การทำให้กุ้งสุกด้วยการใช้กรรมธมนาวคั้นให้สุก หรือการใช้น้ำพริกลาวเป็นส่วนประกอบในการปรุง (ท่านผู้หญิงเปลื้อง ภาสกรวงศ์, 2554, เล่ม 2: 67) ลักษณะเช่นนี้สะท้อนว่าราชสำนักได้รับวัฒนธรรมอาหารจากลาวหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยเข้าไปด้วย ซึ่งน่าจะสัมพันธ์กับกรณีที่มีเจ้านายในวังเป็นชาวลาว และเข้ามาสู่ราชสำนักด้วยเหตุผลทางการเมืองการปกครองต่อหัวเมืองประเทศราช เช่น เจ้าจอมมารดาทองสุกในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก รัชกาลที่ 1 หรือกรณีของเจ้าจอมแว่น ในรัชกาลที่ 1 เจ้าจอมแว่นเป็นผู้มีชื่อเสียงในด้าน

การปรุงน้ำยา แกงร้อน ทั้งยังมีประวัติศาสตร์บอกเล่าว่าเป็นผู้ประดิษฐ์ขนมไข่เหี้ยขึ้นถวาย พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกด้วย การมีเจ้านายเชื้อสายลาวในราชสำนักจึงเอื้อต่อการรับ วัฒนธรรมอาหารของคนกลุ่มนี้ แต่เมื่อรับเข้ามาแล้วก็มี การปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับรสนิยมราช สำนักไทย

อย่างไรก็ตาม การนำเสนอภาพของชาวลาวและวัฒนธรรมอาหารของลาวใน วรรณคดี มักเป็นการขบขันมิติด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมมากกว่า โดยใช้อาหารเป็นสื่อแสดง ความแตกต่างตามทัศนะของคนไทยสมัยนั้น ดังตัวอย่างของ “ลาวเชียงใหม่” ใน**เสภาเรื่องขุนช้าง ขุนแผน** และบทละครเรื่อง**ขุนช้างขุนแผน** พระราชนิพนธ์สมเด็จพระบรมราชเจ้ามหาศักดิพลเสพ วรรณคดีทั้งสองเรื่องกล่าวถึงลาวเชียงใหม่ในฐานะ “ชาวป่า” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ในเสภาขุนช้าง ขุนแผน กวีบรรยายลักษณะขนมเบื้องที่นางสร้อยฟ้า ชาวเชียงใหม่ เป็นผู้ปรุง เพื่อสร้างความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมไทยและลาวด้วยคำล้อเลียน เมื่อนางสร้อยฟ้า ไม่พอใจที่ถูกล้อเลียนและแสดงกริยาไม่เหมาะสม ก็ถูกนางทองประศรีตำหนิด้วยถ้อยคำดูหมิ่น ถึงชาติพันธุ์ของนาง ดังความว่า

ลาวทำขนมเบื้องผัดเมืองไทย	แผ่นผ้อยมันกระไรดังต้มกบ
ชะม่วนเข้ามาเท่าขาทบ	พลายชุมพลตื่นหรบหัวร่อไป
.....
ทองประศรีร้องว่าอิห่าลาว	ทำฉาวเจียวอิห่ามาชี้เรื้อนเปื้อน
เทแบ่งแกลั้งให้เปรอะเลอะทั้งเรื้อน	กระทะกระท่อยต้อยเกลื่อนลาวจัญไร

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 2, 2558: 770)

การปรุงขนมเบื้องเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก แม้สำหรับผู้หญิงในวัฒนธรรมไทยเองก็มีใช้ว่า ทุกคนจะสามารถทำขนมเบื้องได้สวยงาม การกำหนดให้นางสร้อยฟ้าที่เป็นชาวเชียงใหม่ ไม่สามารถปรุงขนมเบื้องได้นั้น หากพิจารณาจากสายตาคนในปัจจุบันก็มองได้ว่าเป็นเรื่อง ความไม่ยุติธรรมที่กำหนดให้ชาวเชียงใหม่ต้องมาแข่งขันปรุงขนมเบื้องกับคนไทย แต่ทัศนะที่ปรากฏ ในวรรณคดี เป็นทัศนะของคนในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น กวีจึงนำเสนอเหตุการณ์ดังกล่าว เพื่อขบขันความต่างระหว่างไทยและลาวเชียงใหม่ให้เด่นชัดขึ้น ทั้งการแข่งขันปรุงขนมเบื้องที่ทำได้ยาก และการสร้างความขบขันต่อพฤติกรรมของชาวลาว ส่วนหนึ่งคือการใช้ต้มกบมาเทียบเคียงกับลักษณะ ขนมเบื้องที่ตัวละครชาวลาวเป็นผู้ปรุง ต้มกบไม่เพียงสะท้อนภาพของแผ่นแป้งขนมเบื้องที่หนาบวม เหมือนตัวกบในแกง แต่สะท้อนความเป็นลาวชาวป่าที่กินกบเป็นอาหาร ซึ่งต่างไปจากการกิน ของคนไทยด้วย

ในวรรณคดีเรื่องเดียวกัน ยังกล่าวถึงอาหารของนางลาวทองด้วย ที่สื่อถึงความเป็นลาวชาวป่า ว่า “อีลาวชาวดอนก่อนเจรจา อีกินกึ่งก่ากบจะตบมัน” (เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 240) ซึ่งลักษณะเช่นนี้ยังพบได้ในวรรณคดีเรื่องอื่น เช่น ในบทละครเรื่อง **ขุนช้างขุนแผน** พระราชนิพนธ์สมเด็จพระบรมราชเจ้ามหาศักดิพลเสพ กวีกล่าวถึงอาหารของนางลาวทอง ทั้งอั้งตะกวด ตูตตู งูเจี้ยว ซึ่งเป็นอาหารที่คนไทยในเมืองหลวงไม่นิยมกิน เพื่อขบเน้นความเป็น “ลาวชาวพนา” ดังความบางตอนว่า

อั้งตะกวดตูตตูงูเจี้ยว	ช่างกระไรเลยเคี้ยวกินเสียสิ้น
อาหารหยาบคายเป็นอาจิณ	มลทินรังเกียจเกลียดระอา
พิมเอ๋ยพียงอาลัยอยู่	การกินรู้สารพัดจัดหา
ไม่เปรอะเปื้อนเหมือนลาวชาวพนา	น้ำมือโอชาอร่อยรส

(พระบรมราชนิพนธ์ เล่ม 1, 2545: 254-255)

การนำเสนอสัตว์แปลกๆ ที่คนกรุงเทพฯ ไม่กิน มานำเสนอภาพความเป็นชาวลาวยุคก่อนทัศนคติของคนสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมีต่อชาวลาวในมิติความแตกต่างทางวัฒนธรรมอย่างชัดเจน การใช้อาหารเป็นสิ่งที่แสดงความเป็นอื่นของชาวลาว สอดคล้องกับที่ จิตร ภูมิศักดิ์ ได้ศึกษาเพลงยาวว่า **จมีนราชามาตย์** ของ พระมหามนตรี (ทรัพย์) ก็พบการนำเสนออาหารของชาวลาวในลักษณะใกล้เคียงกับตัวอย่างข้างต้น กวีกล่าวตำหนิ **จมีนราชามาตย์** ว่านำเอาหญิงสาวชาติพันธุ์ต่างๆ มาเป็นภรรยา โดยใช้อาหารเป็นตัวแทนชาวลาว ความว่า “รอดด้วยยาเข้าอั้งกับกึ่งกือ” จิตร ภูมิศักดิ์ เห็นว่า เพราะอิทธิพลของสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นทำให้กวีนำเสนอความคิดเช่นนี้ในวรรณคดี (จิตร ภูมิศักดิ์, 2537: 64-65)

การมองชาวลาวด้วยทัศนคติดังกล่าว อาจสัมพันธ์กับบทบาทและสถานภาพของชาวลาวในสังคมไทย ที่มีถูกกวาดต้อนเข้ามาดินแดนไทยในฐานะเชลยศึก และถูกนำมาใช้เป็นแรงงานของบ้านเมือง เช่น การสร้างกรุงรัตนโกสินทร์ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกโปรดให้เกณฑ์ลาวเมืองเวียงจันทน์ จำนวน 5,000 คน พร้อมทั้งให้ผู้ว่าราชการหัวเมือง และหัวเมืองลาวริมฝั่งแม่น้ำโขงปากตะวันตกให้คุมไพร่ชาวลาวสร้างกำแพงรอบพระนครและป้อมปราการต่างๆ หรือ การส่งชาวลาวหลายกลุ่มไปอาศัยที่จังหวัดสระบุรี นับแต่สมัยกรุงธนบุรี มาถึงสมัยรัตนโกสินทร์ เพื่อให้เป็นแรงงานขนส่งส่วยของหัวเมืองลาวต่างๆ เข้ามายังกรุงเทพมหานคร เป็นต้น (บังอร ปิยะพันธุ์, 2529: 74)

3.3.2.6 วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่อาศัยในป่า

ความหลากหลายทางชาติพันธุ์กลุ่มสุดท้ายที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหาร ในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือ กลุ่มชนที่อาศัยอยู่ในป่า การนำเสนอกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัย ในป่านี้ พบในวรรณคดีบางเรื่อง โดยกลุ่มชนที่พบ ได้แก่ ละว้า กะเหรี่ยง และเงาะป่าคูลา

ละว้า เป็นชาติพันธุ์ที่อาศัยในป่าบริเวณภาคเหนือและภาคอื่นๆ ของไทย (ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ และคณะ, 2555: 35) ชนกลุ่มนี้มีบทบาทในสังคมใกล้เคียงกับลาว คือ เป็นชาวป่า และเป็นแรงงานเช่นเดียวกัน การนำเสนอภาพของชาวละว้าในวรรณคดีบางเรื่อง จึงเป็นการขบขัน ความแตกต่างทางวัฒนธรรม เช่น ใน**สุบิน ก กา** ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี) ก็กล่าวเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างไทยกับละว้าจากภูมิปัญญาการปรุงอาหาร กล่าวคือ ชาวละว้ามีภูมิปัญญาในการปรุง ตามวิถีชีวิตแบบคนที่อาศัยในป่า ดังนั้นจึงรู้จักเฉพาะการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ ต่างจากคนไทยที่มีความสามารถในการปรุงขนมหวานหลายชนิด ดังความบางตอนว่า

๑ เทโพหามีไม้	ที่อะไรในป่าดำ
เขาไพรไม่รู้ทำ	มีได้รำในคำไป
๑ ปลาช่าปลากระดี	นี้พ้อมีเอาจีใส่
ปูป่าพอหาได้	เอาใส่ไปถือว่าดี
๑ เขาป่าภาษาไทย	ทำซ้ำใส่ให้ทะวี
เข้าปลาซ้ำจะดี	กว่าเขาที่ละว้ามา
๑ ยาคุเข้ากะทิ	อุตะหรีไปได้กว่า
สาคุเข้าเม่าซ่า	สำปะงาเหลืออะไร
.....
๑ รำรื้อไปให้ใหญ่	จะกว่าไปในโอเถา
ว่าไว้แต่พอเพรา	เข้าใจเอาว่าเขาไพร

(**สุบิน ก กา**, 2559: 63-64)

จากตัวอย่าง จะเห็นว่ากวีได้นำเสนอภูมิปัญญาของชาวละว้า ในฐานะคนที่อาศัย ในป่า โดยซ้ำคำว่าชาวไพร และชาวป่าหลายแห่ง กวีกล่าวถึงข้อจำกัดของทรัพยากรธรรมชาติที่มี ในป่าทำให้ชาวละว้าไม่รู้จักวัตถุดิบอื่น และกวียังเทียบเคียงคนละว้ากับคนไทยว่าคนไทย มีความสามารถในการปรุงขนมหวานได้ การปรุงขนมหวานต้องใช้ทั้งความรู้ วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์

และความประณีตในการปรุง ในมิตินี้สะท้อนว่ากวีได้นำเสนอทัศนคติที่มีต่อคนต่างชาติพันธุ์ โดยใช้ความหลากหลายและความประณีตของอาหารมาขบขันความแตกต่างทางวัฒนธรรม

กลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ปรากฏในนิราศ**สุพรรณ** ของสุนทรภู่ กวีนำเสนอภาพความแตกต่างทางวัฒนธรรมผ่านเนื้อสัตว์ที่ชาวกะเหรี่ยงใช้เป็นอาหาร เช่น คาง อั้ง แอ้ ซึ่งคล้ายกับภาพของอาหารชาวลาวดั่งที่กล่าวในข้างต้น ความไม่คุ้นชินกับอาหารของชาวกะเหรี่ยง ทำให้กวีและคณะผู้ติดตามไม่สามารถกินอาหารได้จนต้องแอบเททิ้ง ดังความว่า

๑ รุ่งเช้าเข้าบ้านเกรียง	เลี้ยงเหลือ
แกงผักผักพริกมเชื้อ	ค่างปิ้ง
อั้งแอ้แช่ขมเกลือ	เกลียดชะย่น กลั่นแฮ
เติกบ่อชอบลอบทิ้ง	ท่วยขัวซ้ำแสยง ฯ

(นิราศสุพรรณ, 2557: 236)

ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับการกล่าวถึงชาติพันธุ์อื่นๆ ด้วย เช่น ชาติพันธุ์เงาะป่า หรือมานิ ที่อาศัยทางภาคใต้ของไทย และชาติพันธุ์คุลา ซึ่งเป็นชนกลุ่มน้อยในพม่า สองชาติพันธุ์นี้ปรากฏพร้อมกันในนิราศ**อิเหนา** สุนทรภู่กล่าวถึงกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่อาศัยในป่าพร้อมกับสัตว์ป่าหลายชนิด โดยกล่าวว่ากลุ่มเงาะป่า และคุลา กำลังหาอาหารในป่า ความว่า

เหล่าละเมาะเงาะป่าคุลาอยู่	เที่ยวกินปูเปี้ยวป่าผลาผล
สิงโตต้นยี่นหยัดสะบัดตน	เห็นผู้คนโผนข้ามลำเนาเนิน

(นิราศอิเหนา, 2557: 171)

การกล่าวถึงคนสองชาติพันธุ์ที่มีถิ่นที่อยู่ต่างถิ่นนี้สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยในสมัยนั้นแม้จะรู้จักกลุ่มคนชาติพันธุ์หลายกลุ่ม แต่ก็มองกลุ่มคนเหล่านี้เหมือนกัน คือเป็น “คนป่า” ดังเช่นการเรียกจีนหลายกลุ่มด้วยคำว่าจีนเหมือนกัน หรือใช้คำว่าฝรั่งเรียกชาวตะวันตกทั้งหมด เป็นต้น ดังนั้นภาพของคนป่าในทัศนะและความเป็นจริงที่กวีพบเจอจึงเป็นผู้ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมจากคนไทย โดยเฉพาะการกินเนื้อสัตว์ที่คนไทยในกรุงเทพมหานครไม่กิน

อนึ่ง สุนทรภู่ ได้บันทึกในนิราศ**สุพรรณ** เกี่ยวกับชาวละว้าและกะเหรี่ยงที่เป็นพันธมิตรกัน สุนทรภู่แสดงให้เห็นว่าคนกะเหรี่ยงและคนละว้าก็มีวัฒนธรรม กล่าวคือ คนละว้ามีภูมิปัญญาในการปรุงแต่งแกงเผ็ด ส่วนชาวกะเหรี่ยง ก็รอให้สุนทรภู่ ซึ่งเป็นแขกผู้มาเยือนได้กินข้าวก่อน จากนั้นจึงกินอาหาร หลังกินอาหารเสร็จก็แสดงความขอบคุณต่อชาวละว้าที่ปรุงอาหารให้ ดังความว่า

๑ ลว้าเถื่อนี่สดให้	ใส่กระบุง
หนุ่มแต่งแกงเผ็ดปรุง	เปราะพร้อม
กินเค่าเหล่าเกรียงมุง	มองปาก อยากแฮ
เสจสับกับเกรียงล้อม	กทะลิมชิมแกง ฯ
.....
๑ วานแกงแต่งพริกพร้อม	ล้อมดู
ครกใหญ่ใส่โขลกครุ	ครอบให้
กวางป่าฮ่ากระทะหุ	ห้อมชด หมดแฮ
อ้อมอกยกมือไหว้	แวดล้อมพร้อมเพรียง ฯ
	(นิราศสุพรรณ, 2557: 242-243)

ลักษณะดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า วรรณคดีนิราศเรื่องโคลง **นิราศสุพรรณ** ไม่เพียงบันทึกลักษณะความแตกต่างทางวัฒนธรรมระหว่างไทยกับชาติพันธุ์ที่อาศัยในป่าเขา แต่ยังช่วยถ่ายทอดให้เห็นภาพของชาติพันธุ์อื่นอย่างรอบด้านมากกว่าความเป็นคนป่าที่กินอาหารไม่เหมือนคนไทยด้วย

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นทั้งด้านชนชั้นและชาติพันธุ์ แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มคนกับกลุ่มคน และกลุ่มคนกับอาหาร ความสัมพันธ์ดังกล่าวสะท้อนเห็นได้จากการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารของต่างกลุ่มชนเข้ามาผสมผสาน การใช้อาหารเป็นสิ่งแสดงหรือขบเน้นความแตกต่างทางวัฒนธรรม รวมทั้งการมีอาหารที่ปรากฏเหมือนกันในคนต่างกลุ่ม ซึ่งเกิดขึ้นอย่างสัมพันธ์กับสถานภาพหรือบทบาทของคนกลุ่มนั้นๆ

สิ่งที่สะท้อนให้เห็นจากภาพสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรม คือ ความไม่หยุดนิ่งตายตัวของความหมายเกี่ยวกับอาหาร เช่น ในมิติความหลากหลายทางชนชั้น ไม่จำเป็นว่าอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งจะเป็นเครื่องแสดงความเป็นชนชั้นสูง เพราะเราอาจพบอาหารชนิดเดียวกันในสำหรับชาวบ้านได้ แต่อาหารของชนชั้นสูงอาจมีความประณีตมากกว่า และในมิติความหลากหลายทางชาติพันธุ์ กวีได้สะท้อนให้เห็นว่าทัศนคติที่มีต่อกลุ่มคนชาติพันธุ์หนึ่งๆ นั้น ไม่ได้มีมุมมองเดียว เช่น การมองแขกกลุ่มหนึ่งต่างจากแขกกลุ่มหนึ่งเพราะสถานภาพและภาพจำที่แตกต่างกัน หรือกรณีฝรั่งที่มีทั้งการแสดงความน่าตื่นตาตื่นใจไปพร้อมกับการสร้างความเป็นอื่นเพราะความหวาดหวั่นต่ออิทธิพลและแสนยานุภาพของฝรั่ง เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้สะท้อนบทบาทสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในสังคมวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี

ผลการศึกษาในบทนี้แสดงให้เห็นว่าวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมีความสำคัญในฐานะ “บันทึกวัฒนธรรมอาหาร” ที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

ประการแรก วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้นำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารไว้ครบถ้วน ได้แก่ อาหารและประเภทอาหาร การแสวงหาและผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร วรรณคดีจึงมีคุณค่าในการนำเสนอ และบันทึกความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างครอบคลุมทุกองค์ประกอบ ลักษณะเช่นนี้แตกต่างจากการบันทึกเรื่องอาหารในหลักฐานของไทยสมัยก่อนหน้า ดังผลการศึกษาในบทที่ 2 ซึ่งพบว่าคนไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ ไม่นิยมให้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหาร มากไปกว่าชื่อชนิดอาหาร นอกจากนี้ยังแตกต่างจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีลักษณะคล้ายกับหลักฐานยุคก่อนหน้า คือ นิยมกล่าวถึงชื่อชนิดอาหารมากกว่าองค์ประกอบอื่นๆ

ประการที่สอง คือ องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีทำให้เห็นภาพสะท้อน “วัฒนธรรมอาหาร” สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ตามมุมมองของกวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงชนชั้นสูง ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏเด่นประกอบด้วย 3 ประเด็น ได้แก่ วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต และวัฒนธรรมอาหารสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรม

ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ทำให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรม กล่าวคือ ภูมิปัญญาของคนไทยจากวัฒนธรรมอาหารประกอบด้วยภูมิปัญญาการปรุง การถนอมอาหาร และการจัดสำรับอาหาร สะท้อนว่าคนไทยมีความรู้เกี่ยวกับอาหารจนทำให้เกิดอาหารหลากหลายประเภท หลายชนิด ทำให้อาหารมีรสชาติดี น่ากิน และสามารถใช้ประโยชน์ตามวาระโอกาสทั้งในชีวิตประจำวันและในโอกาสพิเศษ เช่น อาหารในประเพณี และอาหารในงานเลี้ยง ภูมิปัญญาบางส่วนมีหลักฐานยืนยันได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่รับสืบทอดมาจากสมัยอยุธยา และภูมิปัญญาส่วนหนึ่งได้จากการผสมผสานทางวัฒนธรรม หรือการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ากับกลุ่มชนอื่นๆ

การสะท้อนภาพความเป็นศิลปะอันประณีตของวัฒนธรรมอาหาร สะท้อนว่าคนไทยมีความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับอาหารมากจนถึงขั้นที่สามารถทำให้องค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะที่กระทบใจได้ทั้งรูป รส กลิ่น เสียง นำมาสู่ความอึดท้องและอึดใจ ภาพสะท้อนนี้ค่อนข้างสัมพันธ์กับสถานภาพของบุคคลในสังคม เพราะอาหารการกินที่ประณีตมักเป็นเรื่องของชนชั้นสูง และการมองอาหารเป็นศิลปะยังส่งผลให้ผู้ปรุงอาหารมีสถานภาพเป็นศิลปินไปโดยปริยาย สถานภาพและบทบาทของบุคคลกลุ่มนี้จึงผูกโยงกับความรู้ ความเชี่ยวชาญ ทำให้เกิดการยกย่อง

และความคาดหวังที่สังคมมีต่อคนกลุ่มนี้ทั้งผู้หญิง และผู้ชาย ซึ่งการมีผู้ชายเป็นพ่อครัวในราชสำนัก ก็เป็นวัฒนธรรมต่างชาติที่มาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมเช่นกัน

ภาพสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งความหลากหลายทางชนชั้น และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ทำให้เห็นว่าคนไทยมีความรู้เกี่ยวกับอาหารของ “คนอื่น” ในสังคม แล้วมีการเลือกรับอาหารของวัฒนธรรมอื่นเข้ามาจนเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ทั้งวัฒนธรรมระหว่างชนชั้นที่มีชนิดอาหารเหมือนกัน หรือการรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติพันธุ์ ที่ทำให้คนไทยมีอาหารมากขึ้นและสามารถนำมาใช้แสดงสถานภาพ ความมั่งคั่งของเจ้าของอาหารได้ ในขณะเดียวกันก็แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมทั้งระหว่างคนต่างชนชั้น ซึ่งชนชั้นสูง หรือชาววังมีวัฒนธรรมอาหารมีประณีต มีระเบียบกฎเกณฑ์และขั้นตอนมากกว่าชาวบ้าน ส่วนกรณี ความแตกต่างระหว่างชาติพันธุ์ อาหารเป็นเครื่องมือในการแสดงทัศนคติเชิงลบและสร้างความเป็นอื่น แก่คนต่างวัฒนธรรม ซึ่งกระบวนการเหล่านี้เกิดขึ้นอย่างสัมพันธ์กับสถานภาพและบทบาทของบุคคล กลุ่มต่างๆ ในสังคมไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

การนำเสนอภาพสะท้อนของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงสัมพันธ์สืบเนื่องกับบริบทของสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ผู้วิจัยเห็นว่าปัจจัยด้านบริบทสังคม วัฒนธรรมที่มีผลต่อการนำเสนอภาพสะท้อนดังกล่าว ล้วนเกิดจากการสร้างบ้านเมืองขึ้นใหม่ให้เจริญ มั่นคง เช่น

การฟื้นฟูวัฒนธรรมสมัยอยุธยาและการสร้างวัฒนธรรมใหม่ ทำให้เกิดการรับวัฒนธรรม อาหารทั้งของอยุธยาและของชนกลุ่มต่างๆ ที่เข้ามามีบทบาทในสังคม การปกครอง และเศรษฐกิจ ทำให้เกิดมีอาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ตลอดจนการบันทึก รายละเอียดวัฒนธรรมอาหารเป็นลายลักษณ์อักษร โดยเฉพาะรายละเอียดการปรุงอาหาร ซึ่งไม่เคย พบว่าปรากฏในหลักฐานของไทยก่อนสมัยรัตนโกสินทร์

ด้านเศรษฐกิจการค้า ที่เจริญเติบโตทั้งในระดับการค้าภายในราชอาณาจักร และการค้า ระหว่างราชอาณาจักรส่งผลให้มีวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการปรุง ตลอดจนอาหารที่เป็นสินค้าราคา แพงเข้ามาในราชอาณาจักรมากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่าง **ร่างสารตราถึงพระยาไชยนาทนันทังอำแดงเอี่ยม เป็นกำนันตลาด** ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ปรากฏรายชื่อสินค้าต่างๆ เช่น ข้าวสาร กระทะ เครื่องทองเหลือง น้ำมัน หอมกระเทียม เครื่องจันทับ เหล้า เต้าเหล็กลี และมิเรือ ขายแดง เรือขายมะเขือมาจากทางเหนือ เรือขายขนมจีน น้ำมันมะพร้าว ปลาแห้ง ปลาสด กะปิ หอย แมงดา ขนมเป็อง ทุเรียน มังคุด เป็นต้น (จ.ร. 3 จ.ศ. 1191 เล่ม 3 อ้างถึงใน นิธิ เอียวศรีวงศ์, 2560: 112-113) สะท้อนถึงความรุ่มรวยทางอาหารจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ในราชอาณาจักร และการติดต่อสัมพันธ์กับต่างประเทศจนมีการรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ ทำให้ คนไทยมีวัตถุดิบจำนวนมากและสามารถสร้างสรรค์อาหารได้หลากหลาย นอกจากนี้ยังส่งผลให้อาหาร

ที่มีราคาแพง หรือหาได้ยาก กลายเป็นอาหารที่ใช้แสดงสถานภาพและความมั่งคั่งของผู้กิน หรือผู้ครอบครองอาหารได้

ส่วนด้านความเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่มีกลุ่มชนต่างวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยทำกิน หรือเป็นแรงงานในราชอาณาจักรไทย โดยเฉพาะในเมืองหลวง ที่มีคนหลากหลายวัฒนธรรมกระจายตัวอยู่ในชนชั้นต่างๆ ก็ทำให้เกิดการเรียนรู้ การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างคนไทยกับคนกลุ่มอื่น นำมาสู่การผสมผสานทางวัฒนธรรม หรือการแสดงความแตกต่างทางวัฒนธรรมระหว่างคนต่างกลุ่มชนให้เห็นเด่นชัดขึ้น ทั้งชาวตะวันออกและชาวตะวันตก โดยเฉพาะชาวตะวันตก ที่จะสะท้อนนัยของความเป็นอื่นได้ค่อนข้างเด่นชัด

จากบริบทของยุคสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นดังที่กล่าวมานี้ ทำให้เห็นว่าภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดี ได้รับอิทธิพลทั้งจากสังคมตามบริบทของยุคสมัยที่มีการสร้างบ้านเมืองขึ้นใหม่ให้เจริญรุ่งเรือง และอิทธิพลจากกวีชนชั้นสูงไปพร้อมกัน ทำให้ได้เห็นภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารตามมุมมองของกวีชนชั้นสูงที่สัมพันธ์กับบริบทของสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น การนำวัฒนธรรมอาหารในสังคมมาเป็นวัตถุดิบในการสร้างสรรค์วรรณคดี ไม่ได้ทำให้เห็นภาพสะท้อนสังคมในวรรณคดีเท่านั้น แต่วัตถุดิบจากสังคม คือ วัฒนธรรมอาหาร ยังมีบทบาทในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีด้วยเช่นกัน ดังจะแสดงให้เห็นในบทถัดไป

บทที่ 4

บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์

ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

วรรณคดีเป็นเครื่องสะท้อนสังคมวัฒนธรรม กระนั้นก็มีใช้สื่อบันทึกวัฒนธรรมโดยตรง และไม่ได้สร้างขึ้นเพื่อมุ่งสื่อความคิดเพียงอย่างเดียว วรรณคดีเป็นสื่อที่สร้างขึ้นโดยเน้นประสบการณ์ทางสุนทรียะอันเป็นพันธกิจสำคัญควบคู่ไปกับประสบการณ์ทางความคิด ทำให้องค์ประกอบทางด้านความคิดหรือวัฒนธรรม เป็นทั้งส่วนหนึ่งของการสร้างวรรณคดี และเป็นส่วนหนึ่งของสารที่กวีต้องการสื่อ (ดวงมน จิตต์จำนงค์, 2544: 11)

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในบทที่ผ่านมา ได้ชี้ให้เห็นว่ากวีมองอาหารเป็น “วัฒนธรรม” และได้ใช้วรรณคดีเป็นสื่อสะท้อนภาพวัฒนธรรมอาหาร การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารผ่าน “วรรณคดี” กวีได้คำนึงถึงความเป็นศิลปกรรมของวรรณคดี และใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยจำแนกได้เป็น 4 บทบาท ได้แก่ บทบาทในการดำเนินเรื่อง บทบาทในการแสดงลักษณะนิสัยตัวละคร บทบาทในฐานะฉาก และบทบาทในการใช้เป็นความเปรียบ สะท้อนความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดี ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการดำเนินเรื่อง

วรรณคดีนิทานเป็นวรรณคดีที่มีโครงเรื่อง ร้อยเรียงเหตุการณ์ต่างๆ ต่อเนื่องกันไปอย่างเป็นเหตุเป็นผล ซึ่ง อี. เอ็ม. พอร์สเตอร์ กล่าวว่า ความเป็นเหตุเป็นผลเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในการสร้างเอกภาพในโครงเรื่อง ดังนั้นเรื่องที่มีโครงเรื่องที่ดีจึงเกิดจากเหตุการณ์ต่างๆ ที่ร้อยเรียงเข้ากันอย่างเป็นเหตุเป็นผล (อ้างถึงใน สรณัฐ ไตลังคะ, 2560: 23)

กุลस्ताฟ ไพรทาก กล่าวว่าโครงเรื่องประกอบด้วย 5 ส่วนสำคัญที่จะนำไปสู่การปิดเรื่อง ได้แก่ การเปิดเรื่อง การเริ่มต้นของความขัดแย้ง การพัฒนาความขัดแย้ง จุดสุดยอด และการคลี่คลายเรื่อง ในแต่ละส่วนนี้ สิ่งสำคัญที่สุด คือความขัดแย้ง ซึ่งเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นระหว่างการผูกปมปัญหาต่างๆ ที่จะนำไปสู่จุดสุดยอด (climax) (สรณัฐ ไตลังคะ, 2560: 22) โดยความขัดแย้งแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ ความขัดแย้งภายใน คือ ความขัดแย้งภายในใจของตัวละคร และความขัดแย้งภายนอก

ซึ่งแบ่งได้เป็น 3 ประการ คือ ความขัดแย้งระหว่างมนุษย์กับชะตากรรม ระหว่างมนุษย์กับสังคมหรือสภาพแวดล้อม และระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ด้วยกัน (สรณัฐ ไตลังคะ, 2560: 22-23)

จากการพิจารณาวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นพบว่าวัฒนธรรมอาหาร เป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งที่ผู้ใช้สร้างความเป็นเหตุเป็นผลแก่เรื่องทั้งการสร้างปมปัญหา และการคลี่คลายปมปัญหา ซึ่งโดยมากมักสัมพันธ์กับบทบาทหน้าที่ของตัวละครหญิงที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างผู้หญิงกับอาหารในมิติทางสังคมวัฒนธรรม จึงเป็นวัสดุสำคัญที่กวีนำมาปรุงเรื่องให้มีความสมเหตุสมผลและชวนให้ติดตามมากยิ่งขึ้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1.1 บทบาทในการสร้างปมปัญหาของเรื่อง

อาหารมีบทบาทต่อการสร้างปมปัญหาของเรื่อง เรื่องที่ปรากฏเด่น คือ บทละครเรื่อง **ระเด่นลันได** ของพระมหามนตรี (ทรัพย์) ระเด่นลันไดมักสืขอร้องขออาหารเป็นทาน นางประแดะ ภรรยาของท้าวประตู่ได้นำข้าว และปลาสด อาหารของท้าวประตู่ มอบให้แก่ระเด่นลันไดด้วยความเสน่หามีได้ให้ด้วยความบริสุทธิ์ใจ สะท้อนถึงความไม่ซื่อสัตย์ของนางประแดะ ดังความบางตอนว่า

ยิ่งคิดพิศวงพระทรงศักดิ์	ลืมนึกท้าวประตู่ผู้ผัวขี้ขี้
ทำไฉนจะได้พระทรงธรรม	มาเคียงพิศตรัสวันด้วยรักแรง
คิดพลางทางเข้าไปในห้อง	แล้วดักเอาข้าวกล้องมาสองแฉ่ง
ค่อยประจงลงใส่กระบะแดง	กับปลาสดแห้งห้าหกตัว
แล้วลงจากบันไดมิได้ซ้ำ	เข้ามาอบบนบวบเหนื่อหัว
เอาปลาใส่ยามด้วยความกลัว	แล้วยอบตัวลงบังคมกัมพิศตรา

(ระเด่นลันได, 2545: 167-168)

เมื่อท้าวประตู่กลับมาถึงบ้าน และพบว่าข้าวในกระบุงพร่องไป และปลาสดในกระบุงหายไปหมดก็ถามนางประแดะ แต่นางโกหก ภายหลังจึงเล่าว่าเป็นทานแก่ระเด่นลันได เหตุการณ์นี้สร้างความขัดแย้งและปมปัญหาระหว่างท้าวประตู่กับนางประแดะ จนถึงขั้นไล่นางออกจากบ้าน นำไปสู่เหตุการณ์ที่นางประแดะได้ไปอาศัยกับระเด่นลันได ดังความบางตอนว่า

ยूरยাত্রเยื้องย่างมาข้างมุ้ง	เห็นกระบุงข้าวกล้องนั้นพร่องไป
ปลาสดในกระบายก็หายหมด	พระทรงยศแสนเสียดายน้ำลายไหล
กำลังหิวข้าวเศร้าเสียใจ	ก็เอนองค์ลงในที่ไสยา

กวั๊กพระหัตถ์ตรีสรเรียกมเหสี	เข้ามานี่พุ่มพวงดวงยี่หว่า
วันนี้มีใครไปมา	ยังพาราเราบังถุอย่างไร
.....
เห็นจะเป็นอ้ายระเด่นลันได	ที่ครอบครองกรุงไถ่ท้าวฐาน
มันเสแสร้งแก้งทำมาขอทาน	จะคิดอ่านตัดเสปียงเอาเวียงชัย
จึงชี้หน้าว่าเหม่อมเหสี	มิงนี่เหมือนหนอนที่บ่อนไส้
ขนเอาปลาข้าวให้เขาไป	วันนี้จะได้อะไรกิน
ถ้ามั่งมีศรีสุขก็ไม่ว่า	นี่สำเภาเลากากก็แตกสิ้น
แล้วมีหน้าซ้ำตัวเป็นมลทิน	จะอยู่กินต่อไปให้กลางแคลง
	(ระเด่นลันได, 2545: 175-176)

การมอบอาหารให้แก่ระเด่นลันได จึงสร้างปมขัดแย้งระหว่างตัวละครท้าวประคู้กับนางประแดง การสูญเสียและไม่ได้กินอาหารทำให้ท้าวประคู้รู้สึกเสียใจและเสียศักดิ์ศรีเพราะข้าวและปลาเป็นอาหารหลักและมีความสำคัญในฐานะ “เสปียง” ของครอบครัว การที่นางประแดงซึ่งควรทำหน้าที่ดูแลเสปียงของครอบครัว กลับนำข้าวปลาให้แก่ระเด่นลันได จึงเป็นการทรยศต่อท้าวประคู้ และแสดงถึงความไม่ซื่อสัตย์ต่อสามี การไม่ปฏิบัติหน้าที่ของแม่ศรีเรือนที่ดีจึงทำให้นางประแดงมี “มลทิน” ภายหลังเมื่ออาศัยอยู่กับระเด่นลันได ก็ถูกนางกระแอไล่ตีจนต้องระหกระเหินออกจากบ้านของระเด่นลันไดด้วย นับเป็นบทบาทสำคัญของอาหารต่อการสร้างปมขัดแย้ง และการตอกย้ำคุณสมบัติของความเป็นแม่ศรีเรือนและภรรยาที่ดีไปพร้อมกัน

4.1.2 บทบาทในการคลี่คลายปมปัญหาของเรื่อง

วัฒนธรรมอาหารที่มีบทบาทต่อการคลี่คลายปมปัญหา เช่น บทละครเรื่อง **สังข์ทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ปมปัญหาสำคัญ คือความพลัดพรากของตัวละครเอกจากบ้านเมืองและมารดา อาหารที่ช่วยคลี่คลายปมปัญหา คือ แกงฟักในสำหรับเครื่องต้นที่พระนางจันท์เทวีปรุงให้พระโอรส คือ พระสังข์ได้เสวย หลังจากพระนางปลอมตัวเข้ามาเป็นนางวิเสทเพื่อจะได้พบกับพระโอรสที่พลัดพรากจากกันมานาน นางได้แกะสลักชิ้นฟักเป็นเรื่องราวระหว่างพระมารดาและโอรสนับแต่ประสูติจนถึงเหตุการณ์ที่พระสังข์ถูกนำตัวไปประหาร เมื่อพระสังข์เห็นเรื่องราวบนชิ้นฟักจึงทำให้รู้ว่าพระมารดามาตามหา ปมปัญหาการพลัดพรากระหว่างแม่กับลูกสิ้นสุดลง อาหารจึงเป็นสื่อที่ช่วยให้ปมปัญหาของเรื่องคลี่คลายผ่านเรื่องราวที่แกะสลักบนชิ้นฟัก ดังความว่า

จึงหยิบยกมาตั้งนั่งฝาน	เอาวางไว้ในจานแล้วเจียนจัก
แกะเป็นรูปขององค์นงลักษณ์	เมื่ออยู่กับผัวรักทีในวัง
๑ ชั้นหนึ่งทรงครรภ์กัลยา	คลอดลูกออกมาเป็นหอยสังข์
ชั้นสองต้องขับเที่ยวเซซัง	อุ้มลูกไปยังพนาลัย
ชั้นสามเมื่ออยู่ด้วยยายตา	ลูกยาออกช่วยขับไก่
ชั้นสี่กัลยามาแต่ไพร	ทุบสังข์ปนไปกับนอชาน
ชั้นห้าบิตรงค์ทรงศักดิ์	ให้จับตัวลูกรักมาจากบ้าน
ชั้นหกจงจำทำประจาน	ให้ประหารฆ่าฟันไม่บรรลัย
ชั้นเจ็ดเพชฌฆาตเอาลูกยา	ไปถ่วงลงคางคาน้ำไหล
เป็นเจ็ดชั้นสิ้นเรื่องอรไท	ใครใครไม่ทันจะสงกา
.....
๑ เมื่อนั้น	พระสังข์สุริยวงศ์พงศา
เสวยเครื่องเอมโอชโภชนา	อร่อยรสโอชาขอบพระทัย
เอาช้อนทองลงตักแกงฟัก	เห็นชั้นสลักก็สงสัย
พระพินิจดูพลางเอาวางไว้	แล้วตักขึ้นมาใหม่ก็เหมือนกัน
.....
ไม่เสวยเลยอิมโภชนา	จะกลืนกลืนน้ำตามิใครได้
หยิบเอาชิ้นฟักนั้นถือไว้	สะอื้นให้ถึงพระชนนี

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 234-235)

ในมิตินี้วัฒนธรรมอาหารจึงมีบทบาทสำคัญในการคลี่คลายปมปัญหา ทั้งชนิดอาหาร การปรุง การตกแต่งอาหาร และการกินอาหาร กล่าวคือ ตัวละครพระนางจันท์เทวีมีคุณสมบัติของความเป็นแม่ศรีเรือนและหญิงชาววัง ทั้งการปรุงอาหารอย่าง “อร่อยรสโอชา” และความสามารถในการตกแต่งอาหารอย่างประณีต สอดคล้องกับความที่นางเคยอ้างว่า “แต่ก่อนข้าก็ชาวกรุงศรี เป็นวิเสทบุราณ บ้านเมืองดี” (บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 233) การปรุงอาหารให้มีรสอร่อย ทำให้พระสังข์โปรดอาหารที่แม่ปรุง เมื่อนางมั่นใจว่าโอรสขึ้นขอบรสอาหาร นางจึงใช้แกงฟักเป็นสื่อ ชื่นฟักเป็นวัตถุดิบที่เอื้อให้แกะสลักได้ ประกอบกับฝีมืออันประณีตของพระนางจันท์เทวีจึงทำให้ชิ้นฟักกลายเป็นสื่อที่บรรจุน้ำใจระหว่างแม่กับลูกได้อย่างประณีตและสมบูรณ์แบบ การได้เห็นเรื่องราวบนชิ้นฟักจึงนำไปสู่การคลี่คลายปมการพลัดพรากระหว่างแม่กับลูก ทั้งยังเชื่อมไปสู่การคลี่คลายปมทั้งหมดของเรื่องด้วย วัฒนธรรมอาหารจึงมีบทบาทอย่างมากต่อการคลี่คลายปมและนำไปสู่การปิดเรื่อง

นอกจากนี้ ชื่นพักยังเป็นกลวิธีในการเล่าย้อนเหตุการณ์ และสร้างอารมณ์สะท้อนใจด้วย กล่าวคือ ชื่นพักแกะสลักเป็นสิ่งสะท้อนความรักความผูกพัน และเป็นเครื่องบันทึกความทรงจำร่วมระหว่างแม่กับลูก การได้เห็นอดีตผ่านชื่นพัก จึงเป็นกลวิธีที่กวีใช้ในการเล่าย้อนเหตุการณ์ เพื่อทวนความจำของผู้เสวยวรรณคดี รวมทั้งสร้างอารมณ์สะท้อนใจด้วยการต่อยอดความทุกข์ยากที่ตัวละครเคยประสบพบเจอ และแสดงให้เห็นว่าความพลัดพรากกำลังจะจบลง (ธานีรัตน์ จิตุหะศรี, 2559: 126) ชื่นพักในวรรณคดีเรื่อง **สังข์ทองฉบับนี้** จึงสะท้อนบทบาทของวัฒนธรรมอาหารอันประณีต ที่มีผลต่อการดำเนินเรื่อง และยังช่วยสร้างอารมณ์สะท้อนใจได้ในอีกทางหนึ่ง

4.2 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงลักษณะนิสัยตัวละคร

ตัวละครเป็นองค์ประกอบหนึ่งในวรรณคดี ที่มีบทบาทต่อเรื่อง ทั้งตัวละครที่มีบทบาทและแสดงพฤติกรรม ความรู้สึกนึกคิดต่างๆ ตามท้องเรื่อง ทำให้เรื่องดำเนินไปได้อย่างเป็นเหตุเป็นผลในวรรณคดีนิทาน และตัวละครที่มีบทบาท มีการแสดงอารมณ์ความรู้สึก โดยไม่มีพฤติกรรมตามท้องเรื่อง เช่น วรรณคดีนิราศ วรรณคดีคำสอน เป็นต้น (รินฤทัย สัจจพันธุ์, 2534: 1, 426)

การสร้างตัวละครในวรรณคดีไทย มีขนบการสร้างที่สัมพันธ์กับประเภทวรรณคดีหรือวัตถุประสงค์ในการแต่ง เช่น รินฤทัย สัจจพันธุ์ (2534: 1-2) กล่าวว่า วรรณคดีคำสอนที่มุ่งสอนผู้หญิง ตัวละครหญิงจะมีลักษณะเป็นอุดมคติจากขนบจารีตและวัฒนธรรมไทย เป็นตัวแบบที่ช่วยปลูกฝัง เน้นย่ำสาระอันเป็นแก่นของวรรณคดีคำสอน ส่วนตัวละครหญิงในนิราศ อาจเป็นบุคคลจริงหรือเป็นบุคคลสมมติที่ปรากฏผ่านการคร่ำครวญของกวี ตัวละครหญิงในนิราศจึงเป็นจินตภาพที่เกิดจากอารมณ์ความรู้สึกของกวี ซึ่งทำให้ตัวละครหญิงมีชีวิตชีวาและมีความสำคัญต่อแก่นของนิราศ

ส่วนตัวละครในวรรณคดีนิทาน สุกัญญา สุฉฉายา (2555: 150-151) กล่าวถึง ลักษณะของตัวละครเอกในวรรณคดีนิทานไทย ที่จำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1. ตัวละครแบบอุดมคติ เป็นตัวละครตามแบบฉบับ ตัวละครเอกฝ่ายชาย ซึ่งมักมีบุญบารมี และมีของวิเศษ มีรูปงาม มีความเชี่ยวชาญในการรบ บางเรื่องจะใช้ธรรมเป็นโอวาทสั่งสอนศัตรู ส่วนตัวละครหญิงที่เป็นนางเอกแบบอุดมคติ มักมีรูปโฉมงาม ชื่อสัตย์ เป็นต้น

2. ตัวละครแบบสมจริง คือ ตัวละครที่เหมือนมนุษย์จริงๆ มีทั้งส่วนที่ดีและไม่ดี ซึ่งอาจแสดงออกตามวาระโอกาสและการปฏิสัมพันธ์กับตัวละครอื่นๆ ดังนั้นตัวละครเช่นนี้จึงมีความซับซ้อนทางอารมณ์ มีพฤติกรรมบางอย่างที่ไม่พึงประสงค์ และมีความขัดแย้งในใจ ซึ่งทำให้จับจืดจับใจผู้เสวยวรรณคดีได้มากที่สุด

ดังนั้นตัวละครเอก จึงมักมีลักษณะตามแบบอุดมคติ โดยรวมเอาความดี ความงาม มาสร้างสรรค์ตัวละครเอก และนำสิ่งที่ตรงกันข้ามมาสร้างสรรค์ตัวละครฝ่ายปฏิกิริยา ซึ่งไม่สมจริง เพราะห่างไกลจากความเป็นมนุษย์ปกติที่ต้องมีทั้งด้านดีและไม่ดี (เอมอร์ ชิตตะโสภณ, 2539: 48)

ไม่ว่าจะเป็นตัวละครในวรรณคดีประเภทใด สิ่งสำคัญของการนำเสนอตัวละคร คือ การนำเสนอลักษณะนิสัยของตัวละคร ประกอบด้วยบุคลิกลักษณะภายนอก เช่น รูปลักษณ์ กริยาท่าทาง และบุคลิกลักษณะภายใน เช่น ความมีคุณธรรม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ เป็นต้น การรู้ลักษณะนิสัยของตัวละคร มีผลต่ออารมณ์ความรู้สึก และการรับสารของผู้เสพวรรณคดี ดังที่สรณัฐ ไตลังคะ (2560: 89) อธิบายว่า ผู้เสพจะรู้สึกเข้าใจตัวละคร เพราะมีลักษณะหน้าตา นิสัยใจคอ พฤติกรรมคล้ายตัวผู้เสพหรือคนที่รู้จัก หรือผู้เสพอาจเห็นอกเห็นใจ เข้าถึงปัญหา หรือมีอารมณ์ร่วมไปกับตัวละครนั้น

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบว่า วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทต่อการแสดงลักษณะนิสัยของตัวละครในวรรณคดีเรื่องต่างๆ แบ่งได้เป็น 3 บทบาท คือ การแสดงลักษณะด้านลบของตัวละคร การแสดงความเป็นอื่น และการแสดงคุณลักษณะของผู้หญิง

4.2.1 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงลักษณะด้านลบของตัวละคร

วัฒนธรรมอาหารทั้งชนิดอาหาร และการกินอาหารมีบทบาทในการแสดงลักษณะด้านลบของตัวละคร เช่น กินอาหารแปลกๆ กินอาหารดิบ กินเหล้า กินอาหารปริมาณมาก กินมูมมาม ส่งเสียงดังระหว่างกิน และลุ่มหลงในรสชาติของอาหาร หรือรูป รส กลิ่น เสียง สัมผัสอื่นๆ ระหว่างกินอาหาร บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการแสดงพฤติกรรมของตัวละครในลักษณะนี้ปรากฏผ่านตัวละครที่มีสถานภาพหลากหลาย โดยมากมักปรากฏกับตัวละครปฏิกิริยา หรือตัวละครประกอบที่จะช่วยขับเน้นคุณงามความดีของตัวละครเอกให้เด่นชัดขึ้น ลักษณะด้านลบของตัวละครแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ การกินอย่างไม่รู้จักพอประมาณ และการกินเหล้าและอาหารจำนวนมากในงานเลี้ยงอย่างขาดสติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

การกินอย่างไม่รู้จักพอประมาณ ตัวอย่างเช่น ตัวละครกษัตริย์ ในบทละครเรื่องสังข์ศิลป์ชัย พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ตัวละครท้าวเสนาภูม บิดาของตัวละครเอก คือ สังข์ศิลป์ชัย มีลักษณะนิสัยที่ตรงข้ามกับโอรส กล่าวคือ ท้าวเสนาภูมมักลุ่มหลงสิ่งต่างๆ ได้ง่าย โดยไม่ใช้ปัญญาไตร่ตรอง ส่วนหนึ่งสะท้อนให้เห็นจากการกินอาหารด้วยความลุ่มหลง ความโลภ และการแสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมต่างๆ ซึ่งทำให้เกิดความขบขัน ดังความว่า

ชมว่าอร่อยดีมีรสมีเอ
 ยิ่งกินยิ่งอยากมากไป
 นึกสงสัยจิตผิดประหลาด
 จนก้มไม่ลงทรงกายา

๑ เมื่อนั้น

แต่เบาเบาเท่านั้นเกิดเป็นไร
 ยังไม่เคยเสวยของเช่นนี้
 พูลพลงทางยกเอาเครื่องมา
 หยิบของใส่โอษฐ์ไกรธลูกน้อย
 ดูเถิดยิ่งว่ายิ่งคร่าไป

เจ้าประทุมทำหรือใครทำให้
 ช่างกระไรข้าวของไม่พร่องตา
 ชัดสมาธิเสวยไม่เงยหน้า
 ท้าวยังบ่นว่าไม่อึ้งใจ
 พระสังข์เตือนว่าอชฌาสัย
 อย่าให้เหลือขนาดมาตรา
 พระนางก็จะฟังฟังลูกว่า
 พระบิดาฉวยฉุดยุดแย่งไว้
 ยังไม่อึ้งสักหน่อยเอาไปไหน
 พ่อไหวแล้ววางลงดีดี

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 623)

นอกจากภาพของการแย่งชิงสำหรับอาหารระหว่างพ่อกับลูกที่ช่วยสร้างความขบขันผ่านความโลภของท้าวเสนาภูกุแล้ว กวียังทรงแสดงให้เห็นว่าพฤติกรรมดังกล่าวเป็นพฤติกรรมที่ไม่ดีและเป็นเรื่องน่าอับอาย ด้วยคำพูดเชิงวิพากษ์ของตัวละครพระมเหสีของท้าวเสนาภูกุ ความว่า

๑ เมื่อนั้น

ไกรสรเอ๋ยจงดูพระภูมิ
 เวียนวังชิงลูกกินข้าวของ
 ลูกผิวเช่นนี้ขำมิเคย

นางประทุมร้องว่าน่าบัดสี
 กิริยาพาทีกระไรเลย
 เดียวนี้ท้องจะแตกแล้วกรรมเอ๋ย
 เขาเยาะเย้ยพลอยอายชายหน้าตา

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 623)

ตัวละครนักบวช ปรากฏเด่นในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** และบทละครเรื่อง**ไกรทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีทรงนำเสนอพฤติกรรมของนักบวชโลกอาหารที่ชวนให้ขบขัน ดังตัวอย่างเช่นในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** เหตุการณ์พระราชพิธีบรมราชาภิเษกพระราม นักบวชมีความโลภอาหาร และฉ้อฉลอาหารด้วยความไม่สำรวมเรียบร้อย นับแต่ตอนที่สังฆการีไปนิมนต์ เมื่อนักบวชได้ยื่นชื้ออาหารแล้วน้ำลายไหลยืดเพราะความโลภ มีการสั่งสอนลูกศิษย์ว่าให้ฉันอย่างรู้ประมาณ ทำให้เกิดความขบขันดังความว่า

๑ บัดนั้น

นิมนต์สวดพิธีที่ในวัง

สังฆการีแจ้งความตามรับสั่ง
 สิ้นทั้งคณะพระสิทธิธา

อันสำรับกับข้าวของฉัน
 ไก่พะเนงแกงต้มยำน้ำยา
 ๑ เมื่อนั้น
 ของฉันขยันยิ่งทุกสิ่งไป
 อันสืมเสีงรูปทุกวันพานขัด
 แต่นิมนต์แล้วก็ต้องไปลองดู
 แล้วสอนศิษย์ฤๅษีที่พึ่งบวช
 เมื่อขบฉันผ่นผ่อนพอประมาณ

มีสมันข้าวบุหรีมีหนักหนา
 สังขยาฝอยทองของชอบใจฯ
 พระดาบสฟังเล่าน้ำลายไหล
 แต่กระจาตมิหรือไม่ว่าใครรู้
 เพราะเครื่องครัดมิได้ฉันน้ำมันหมู
 พอนั่งอยู่ให้เห็นเป็นประธาน
 จะไปสวดในปราสาทราชฐาน
 จักขายหน้าอาจารย์เจ้าวัดวาฯ
 (บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2543: 560)



ภาพที่ 13 พระกำลังฉันภัตตาหารในสำรับ

(ที่มา: หนูมรัตน์ะพันทิป ณฑล, เฟซบุ๊ก, 19 มิถุนายน 2560)

เมื่อคณะพระดาบสสวดเจริญพระพุทธมนต์เสร็จสิ้นแล้ว พระรามและขุนนางชั้นผู้ใหญ่ก็เข้าประเคนภัตตาหารแด่นักบวช กวีบรรยายภาพการฉันอาหารของนักบวชที่เลือกหยิบอาหารที่อยากฉัน ฉันจุ ฉันอาหารในปริมาณมาก และฉันอาหารค่าใหญ่ ซึ่งสอดคล้องกับพฤติกรรม “น้ำลายไหล” ในข้างต้น ดังความว่า

๑ บัดนั้น
 กำลังอยากหยิบของที่ต้องใจ
 บ้างฉันเปิดเจ็ดตัวเหลือแต่ปีก
 บ้างฉันไก่พะเนงแกงเทโพ

เหล่าคณะนักรรรมฉันได้
 หมูไก่แกงต้มยาคำโตโต
 ยังข้า้วนได้อีกเป็นสองโล
 น้ำยาโอดันเถาแถมทุกองค์

พวกเสนีนีที่นั้งอยู่ทั้งนั้น	เห็นขบฉันพานจุกี้สูง
คอยประเคนของเดิมเพิ่มลง	ต่างองค์ฉันนอร่อยเรียกบ่อยไปๆ
๑ ครั้นเสร็จพระสัทธาอาจารย์	จะรอร้งนั้งนานเห็นไม่ได้
จึงถวายพระพรลาคลาไคล	กลับไปหิมวาพนาวัน ๆ
	(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2543: 563)

ลักษณะเช่นนี้สะท้อนให้เห็นพฤติกรรมที่ไม่ดีของตัวละครนักบวชที่ฉันอาหารด้วยความโลภ ความลุ่มหลงในรสชาติ และไม่รู้จักสำรวมกริยา วาจา ซึ่งเป็นสิ่งที่นักบวชไม่พึงกระทำ ตามศีลของพระภิกษุ ที่ปรากฏใน**พระวินัยปิฎก** โดยเฉพาะส่วนที่ว่าด้วย เสขิยวัตร ลำดับที่ 2 โภชนปฏิสังยุต 30 สิกขาบท ว่าด้วยการรับบาตร การฉันอาหาร และการล้างบาตร เช่น การไม่กินข้าวเสียงดัง การไม่กินมูมมาม และการไม่กัดคำข้าว เป็นต้น ความผิดไปจากสิ่งที่พึงกระทำตามสถานภาพจึงก่อให้เกิดความขบขัน นอกจากนี้ก็เห็นว่าจะนำมาจากเหตุการณ์จริงในสังคม เพราะปรากฏว่ามีการเลี้ยงภัตตาหารแต่ “พระฉันจุ” เช่น ใน**พระราชพงศาวดารรัชกาลที่ 2** กล่าวว่า พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยโปรดให้เลี้ยงพระฉลองในราชอุทยาน มีการเลี้ยงพระฉันจุ ความบางตอนว่า “เวลาเช้า นิมนต์พระสงฆ์ที่ฉันจุเข้าไป พระธรรมไตรโลกย์ทองดี ภายหลังเลื่อนที่เปนสมเด็จพระวันรัต วัดระฆังฉันจุนักทุกสิ่ง ทรงพระกรุณาโปรดมาก พระราชทานสำหรับหลวงให้ฉันบนพระที่นั่งเกล้า” (เจ้าพระยาทิพากรวงศ์, 2548: 77) เป็นต้น

ตัวละครขุนนางหรือเศรษฐี ดังตัวอย่างเช่น ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ขุนช้าง เป็นตัวละครปฎิบัติที่มีความอปลักษณ์ทั้งรูปร่างหน้าตาและลักษณะนิสัย (สุกัญญา สุจฉายา, 2558: 207) กวีได้ใช้วัฒนธรรมอาหารมาเสริมสร้างลักษณะนิสัยตัวละครให้เด่นชัดขึ้น ดังตัวอย่างตอนที่ 33 แต่งงานพระไวย ซึ่งเปลื้อง ณ นคร สันนิษฐานว่า สมเด็จพระบวรราชเจ้ามหาศักดิพลเสพ ทรงพระราชนิพนธ์ ความว่า

๑ ขุนช้างวางขึ้นบนหอกกลาง	พร้อมหน้าขุนนางอยู่ที่นั่น
.....
วางใหญ่ใส่ข้าล้วนสามทับ	จับตาซ่า่านทุกเส้นขน
ปะหมุ่ไก่ใส่สิ้นกินออกชน	กระตูดกระเตี้ยวเคี้ยวปนเป็นแบ่งไป
พวกขุนนางเขาเยว่าจันจ้าน	ยิงทะยานงโยยกโถใส่
ฉวยกระโถนปากแตรแระออกไป	ครอบหัวเข้าไว้เดินแก๊ง
มือปิดกันป้องหน้าทำตาปรีอ	เฮ้ยใครดูคือท้าวภูมู้ง
พระนายอายหน้าว่าไม่พึง	ลุกขึ้นชดเชซังสิ้นสมประดี ๆ

๑ วันทองได้ยืมฮาออกมาดู แसनอดสูตังจะแทรกแผ่นดินหนี
 ออกจากห้องร้องตวาดชาติอัปรีย์ ช่างทำได้ไม่มีละอายใจ ๆ
 (เสภาขุนช้าง - ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 685-686)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า ขุนช้างแสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ทั้งการกินเหล้าจนขาดสติ กินหมูกไ้ในปริมาณมาก กินด้วยความโลภแม้กระทั่งกระดุกก็เคี้ยวกินจนหมด แล้วยกโภอาหารขึ้นชด จากนั้นก็ยกกระโถนปากเตรมมาครอบหัว ร้องรำละคร สมมติตนเองว่าเป็น “ท้าวภูถั้ง” เป็นคำบาลี หมายถึง โรคเรื้อน นิ้วเท้านิ้วมืองอหรือกุด (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1022) พฤติกรรมไม่ดีจึงสร้างความอับอายแก่ผู้อื่น โดยเฉพาะนางวันทองผู้เป็นภรรยา จนนางตำหนิว่า “ชาติอัปรีย์” พฤติกรรมดังกล่าวนี้นอกจากจะสร้างความขบขัน และยังช่วยเสริมเน้นบุคลิกลักษณะที่อัปลักษณ์ของขุนช้างให้เด่นชัดมากยิ่งขึ้น

กวียังใช้อาหารเป็นกลวิธีแสดงความเป็นตัวละครคู่เปรียบระหว่างขุนช้างกับขุนแผน ดังเช่นตอนที่แม่ของตัวละครทั้งสองตั้งครรภ์ กวียังใช้ลักษณะของอาหารและพฤติกรรมการกินของแม่มาบ่งบอกบุคลิกลักษณะของตัวละครที่แตกต่างกัน เมื่อนางเทพทองแพ้ท้องขุนช้างนั้น นางเทพทองกินอาหารแปลกๆ ทั้งเนื้อสัตว์หลายชนิด กินอาหารดิบ กินอาหารคำโต และกินเหล้า ทำให้คลอดลำบาก ดังความบางตอนว่า

๑ จะกล่าวถึงนางเทพทอง	ท้องนั้นโตใหญ่ขึ้นค้ำหน้า
ลูกนั่งอึดอึดถัดไปมา	ให้อยากเหล้าเนื้อปลาตัวสั้นร้ว
น้ำลายไหลรดตั้งฝึกระสือ	ร้องให้ครางฮืออ้อนวนผัว
เหมือนหนึ่งตาหลวงเข้าประจำตัว	ยิ่งให้กินตลวย้วยยิ่งเป็นไป
ปลาไหลไ้ก่กบทั้งเต่าฝา	แย้บั้งอิงนาไม่พอไ้
หยิบคำโตๆ ไ้เข้าไป	ประเดี้ยวเหล้าสิ้นไ้ไม่ซื้อทัน

(เสภาขุนช้าง - ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 8)

ลักษณะดังกล่าวต่างจากขุนแผน เพราะนางทองประศรีสวดมนต์ไหว้พระ ถวายดอกบัว และปฏิบัติภาวนาอย่างสม่ำเสมอ ทำให้คลอดออกมาได้อย่างง่ายดาย ขุนแผนเองก็มีรูปลักษณะงดงาม และไม่มีพฤติกรรมการกินไม่ดีเหมือนขุนช้าง การกินอาหารของนางเทพทองสะท้อนความเชื่อเรื่องอาหารของคนแพ้ท้อง ดังปรากฏใน **คัมภีร์พรหมจินดา** ความบางตอนว่า “ถ้ามารดาอยากกิน มัจฉมังสา เนื้อ ปลา และสิ่งของสดคาว ท่านว่าลั้ตัวนรกมาปฏิสนธิ” (เสฐียรโกเศศ, 2539: 14)

จึงเป็นไปได้มากกว่าวีจึงนำความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของหญิงแพ้ท้องดังกล่าวมาเสริมสร้างบุคลิกลักษณะอันอัปลักษณ์ของขุนช้างให้เห็นเด่นชัดมากยิ่งขึ้นนับตั้งแต่ยังอยู่ในท้องแม่ จนเติบโตใหญ่

ในวรรณคดีบันทึกก็ยังมีลักษณะการกินอาหารที่ไม่ดีมาแสดงลักษณะนิสัยของตัวละครชาววังที่มีตัวตนอยู่จริง ดังกรณีของเพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์ ของคุณสุวรรณ เพลงยาวเรื่องนี้แต่งขึ้นเพื่อมุ่งวิพากษ์หม่อมเปิด หรือหม่อมขำ ซึ่งเดิมเคยเป็นหม่อมห้ามในสมเด็จพระบวรราชเจ้ามหาศักดิพลเสพ ต่อมาได้ตามหม่อมสุด หรือคุณโม่เข้ามารับราชการในตำหนักพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ พระราชธิดาของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ลักษณะเด่นประการหนึ่งของวรรณคดีเรื่องนี้คือการใช้อาหารเพื่อสร้างความขบขันจากลักษณะนิสัยของตัวละครหม่อมเปิดที่เป็นคนตะกละ และเห็นแก่กิน นับตั้งแต่ช่วงต้นจนถึงช่วงท้ายของวรรณคดี ดังเช่นในช่วงต้นกวีนำเสนอพฤติกรรมการกินอาหารอย่างไม่รู้จักพอประมาณจนทำให้อาหารย่อยไม่ทัน และทำให้ถ่ายท้องอย่างกะทันหัน เป็นภาพที่ตลกขบขัน ดังความว่า

เพลานึ่งหม่อมเปิดเห็นเสด็จประพรม	ชวนข้าในกรมลงตำหนักแพใหญ่
ลงอาบน้ำคำว่ายสบายใจ	แล้วสั่งให้เรียกเรือหนมเงินมา
ทั้งห่อหมกนกกั่วใบบัวอ่อน	ทอดมันจันลอนไว้นักหนา
ซื้อรับพระราชทานชานชลา	ยิ่งโอซารสร้าข้าหนักไป
สิ้นหลายขวบจวบสลึงถึงขนาด	เตโชธาตุดุหาทันผลาญอาหารไม่
ในท้องปวดนวนดิ่งอยู่ในใจ	จะบอกใครก็อดสูดูไม่ได้
ครั้นปวดท้องเต็มทนจนสิ้นอายุ	ลูกวิ่งจะไปถ่ายให้ถึงที่
ด้วยเหลือทนพันกระสันพันทวี	ก็ราดเรียเสี่ยที่มาตามทาง
ก็ซื้อขนมให้ตาเฒ่าเฝ้าตำหนัก	ให้ตักน้ำชำระสะสาง
ให้หมดสิ้นกลิ่นอายระคายคาง	ช่วยอำพรางเสี่ยให้มิดช่วยปิดบัง

(เพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์, 2545: 70-71)

นอกจากการถ่ายท้องและการกินจนจุกท้องแล้ว การผายลมก็เป็นพฤติกรรมที่ถูกนำมาเชื่อมโยงกับการกินอาหารด้วยความตะกละของหม่อมเปิด ทำให้เกิดความขบขัน ดังตัวอย่างในเหตุการณ์ที่หม่อมเปิดให้หญิงในตำหนักชื้อปาน ไปซื้อข้าวเหนียวสังขยา เมื่อนางปานมาถึงหม่อมเปิดรับสังขยามากินด้วยความอยาก ขณะกำลังนั่งลงกินคนเดียว การผายลมผสมกับการทิ้งตัวลงบนเตียงทำให้เตียงไม้สั่นไหว เป็นที่เลื่องลือและสร้างความขบขันแก่ตัวละครอื่นๆ ในเรื่อง ความว่า

ฝ่ายหม่อมหนึ่งไปคอยหา	เห็นปานมาผูกผูกขึ้นจากหมอน
กำลังอยากสั่งยาให้อาภรณ์	ถึงเตียงหย่อนกันกักเตียงทักปล้น
พื้นพั่งดังสวบเสียงกรวบกราบ	เสียงก้องกาทาบเหมือนเปิดขัน
กับหม่อมระบายผายลมผสมกัน	เหมือนเปิดสวรรค์ที่ฉันทิ้งไว้วัตรระฆัง
ยายปานลูกช่วยกันผูกเตียงเสียใหม่	ครั้นหม่อมสิ้นตกใจก็ไปนั่ง
เปิบข้าวเหนียวมูนมูมสุ่มตระรัง	หมดทั้งถ้วยโคมไม้ใคร่พอ
ครั้นรับประทานแล้วขึ้นไปในพระตำหนัก	หลวงนายศักดิ์พิบตัวก็หัวร่อ
ว่าหม่อมกินสังขยาไม่รารอ	เตียงเขาต่อด้วยไม้สักยังหักไป

(เพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์, 2545: 90-91)

ลักษณะที่ใกล้เคียงกับตัวอย่างในข้างต้น ยังปรากฏในเพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรของกรมหมื่นอัครสุตาเทพ ของกวีท่านเดียวกัน ซึ่งเพลงยาวเรื่องนี้มีจุดประสงค์สำคัญคือการบันทึกพระอาการและเหตุการณ์ที่กรมหมื่นอัครสุตาเทพทรงพระประชวร กวีได้สอดแทรกเรื่องราวต่างๆ ในตำหนักไว้ด้วย ความตอนหนึ่งกล่าวถึงคุณยายกึ่ง ที่ชอบเข้าเฝ้าฯ เพื่อต้องการเครื่องเสวยที่เหลือ จากนั้นยายกึ่งจะอวดผู้อื่น กวีนำลักษณะดังกล่าวมาเสียดสี โดยใช้เรื่องการผายลมมาเป็นกริยาที่สร้างความขบขันควบคู่กับความเห็นแก่กิน ดังความว่า

คุณยายกึ่งพริ้งเพราเจ้าจรีต	เฝ้าเปนนิจเมื่อเสวยแกเคยหมั่น
หมายได้กินเปนนิจคิดทุกวัน	ทั้งแกงมันแกงสายบัวไม่กลัวใคร
เที่ยวอวดก้อไม่ยก้อใครกินเข้า	เพลาเฝ้าแล้วได้กินเปนไหนไหน
พูดข้างบนกันขย่อนสท่อนใน	ลมก็ไล่อกไม่สิ้นลมกลืนเลย

(เพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรฯ, 2545: 128)

จากตัวอย่างในวรรณคดีเรื่องต่างๆ จะเห็นว่าการใช้อาหารและการกินอาหารมาแสดงนิสัยด้านลบของตัวละคร ช่วยสร้างความขบขันให้แก่ผู้เสพวรรณคดี ความขบขันนี้เกิดจากพฤติกรรมที่ผิดไปจากความเป็นปกติ หรือเป็นพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมสำหรับคนที่มีสถานภาพสูง ซึ่งน่าสนใจว่า อารมณ์ขัน เป็นอารมณ์ที่ไม่ปรากฏมากในวรรณคดีไทย การนำวัฒนธรรมอาหารใช้เสริมสร้างลักษณะนิสัยของตัวละคร จึงเป็นกลวิธีในการสร้างความขบขันได้หลายวิธียิ่งขึ้น นับเป็นบทบาทเด่นของการใช้วัฒนธรรมอาหารเพื่อแสดงลักษณะนิสัยของตัวละครในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

การนำเสนอเรื่องการกินที่รู้พอประมาณและไม่รู้พอประมาณสอดคล้องกับที่ปรากฏในวรรณคดีคำสอน เช่นใน **โคลงธรรมสุภาษิต** ของพระอลักษณ์บุญจัน สมัยรัชกาลที่ 1 มุ่งสอน

บุคคลทั่วไปไม่จำกัดเพศ และกฤษฎาสอนน้องคำฉันท์ พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรส มุ่งสอนผู้หญิงชาววัง สะท้อนว่าความพอประมาณในการกินเป็นเรื่องสำคัญ ในชีวิตของบุคคลทุกสถานภาพ ดังตารางต่อไปนี้

โคลงธรรมสุภาษิต	กฤษฎาสอนน้องคำฉันท์
<p>๑ ผู้ใดโลภล่วงล้น อาหาร ภูลเพิ่มเหลือประมาณ มากไซ้ มักเกียจจิตวิจารณ์ ในที่ บุญนา ยังชมชีวิตรให้ หตสิ้นสูญเสีย</p> <p>(ประชุมหนังสือเก่า ภาค 1, 2459: 67)</p>	<p>๑ น้อยภักซ์ก็ผอมชুবผอม สรรีรูปก็บันดาล มากภักซ์ก็พีพาน จะหนักเนื้อแลเทื่องค์</p> <p>๑ พึงภักซ์พอประมาณ บวการวิกลทรง โสภาคยรยง ทุกสิ่งสิ้นทั้งอินทรีย์</p> <p>(กฤษฎาสอนน้องคำฉันท์, 2552: 18)</p>

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบความแตกต่างด้านเหตุผลที่กวีใช้ในการสื่อคำสอนเรื่องความโลภ

การกินเหล้าและอาหารจำนวนมากในงานเลี้ยงอย่างขาดสติ เป็นลักษณะด้านลบ อีกประการหนึ่ง การกินเหล้า มักถูกเชื่อมโยงเข้ากับควมมีกิเลสคลุมหลง ขาดความรู้สึกผิดชอบชั่วดี และการกินที่ไม่เรียบร้อย เช่น การส่งเสียงดังระหว่างกินอาหาร การเรอหรืออาเจียน นอกจากนี้ การกินเหล้ายังเป็นกลวิธีการบอกเป็นนัยให้ผู้เสพวรรณคดีทราบว่าจะเกิดเหตุการณ์ที่ไม่ดีขึ้นหลังจาก ตัวละครกินเหล้า ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนพิราพ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีแสดงให้เห็นพฤติกรรมต่างๆ ที่ไม่เหมาะสม ทั้งการกินอาหารและเหล้าอย่างขาดสติ การไม่รู้จักพอประมาณ ทั้งการกินอาหารปริมาณมาก การตั้งใจในรสชาติของอาหาร การกินอาหารคำใหญ่ การกินเหล้าเข้มข้นอย่างต่อเนื่อง แม้แต่ตัวละครไพร่พล เมื่อกินเหล้าแสดง ความไม่มีสติด้วยพฤติกรรมต่างๆ เช่น การโอ้อวดว่ายังไม่เมา การเมาจนลุกไม่ขึ้น ดังความว่า

ชิมเนื้อข้างลองสิ้นสองฮา	เทศราตี้มพลงทางพูดไอ้
เรียกบ่าวช่วยฉีกซีกโครงโค	เคี้ยวคำโตโตยั้งติดใจ
เอาไม้ลำทำตะเกียบหยิบแก้ม	ซ้าแถมเหล้าเข้มอีกเต็มไห
แล้วรินใส่ถ้วยลงส่งไป	บ่าวไพร่พร้อมพรั่งนั่งทำที่ ฯ
๑ บัดนั้น	พวกอสุรินเหล้าเมาอึ้งมี
บั้งอวดว่าซ้าเองสติดี	ซ้าอะหนีกสีกไหก็ไม่เมา
लगคนกลอกหัวมัวมีน	ลุกขึ้นไม่รอดกอดไหเหล้า

บ้างว่ากุสุมิตายกับนายเรา

ขยับเข้านั่งชิดชวนเปนเกลอ

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนพิราพ, 2458: 30-31)

การกินเลี้ยงอาหารด้วยความโลภเป็นกลวิธีในการเปิดเรื่องเพื่อแสดงลักษณะนิสัยของตัวละครพิราพ ผู้มีความโลภให้เด่นชัด ลักษณะนิสัยเช่นนี้ สัมพันธ์กับความลุ่มหลงของพิราพต่อนางสีดาในเหตุการณ์ต่อมา จนต้องตามไปเพื่อสังหารพระรามและชิงนางสีดา ความโลภของพิราพจึงนำไปสู่ความตายในตอนท้ายเรื่อง ซึ่งลักษณะเช่นนี้ไม่ปรากฏในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ซึ่งกล่าวถึงเรื่องราวของพิราพเช่นกัน ทำให้เห็นว่าวิหิงสการเหตุการณ์กินเลี้ยงเข้ามาเพื่อสื่อลักษณะนิสัยของตัวละครพิราพที่จะนำไปสู่ความหายนะอย่างชัดเจนเป็นเหตุเป็นผล และช่วยสร้างความซับซ้อนจากพฤติกรรมของพิราพและไพร่ไปพร้อมกัน

ในโคลงภาพเรื่องรามเกียรติ์ ผลงานของกวีสมัยรัชกาลที่ 3 กวีกล่าวถึงการกินเหล้าในศึกสหัสเดชะ แสดงให้เห็นพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมของตัวละคร 3 กลุ่ม แบ่งเป็นกลุ่มกษัตริย์ กลุ่มขุนนาง และกลุ่มไพร่ การกินเหล้าของตัวละครต่างกลุ่ม ยิ่งทำให้เห็นระดับของพฤติกรรมไม่ดีที่เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะความรู้สึกของตัวละครทุกสถานภาพ คือ การไม่เกรงกลัว กำเริบใจ นำไปสู่ความพ่ายแพ้ และความตายในภายหลัง ดังความในโคลงทั้ง 3 บท ต่อไปนี้

การเสวยเหล้าและอาหารของยักษ์กษัตริย์

มูลพลัมทศพัคตร์เจ้า	ปางตาล
สามกษัตริย์เสวยชัยบาน	ผ่องแผ้ว
ดำริราชการราญ	อรินราช
กำเริบหลุทัยแก้ว	กล่าวอ้างอวดหาญ

(นิยะดา เหล่าสุนทร, 2539: 293)

การกินเหล้าและอาหารของยักษ์ขุนนาง

ปางตาลมารมาตย์พร้อม	โดยดับ กันนา
วางจอกสุราจับ	คืบเกล้า
เมามัวทั่วทั้งทัพ	อวดอวด
อำมาตย์ลงกาแย้ม	ยั่วให้ใจเหิม

(นิยะดา เหล่าสุนทร, 2539: 295)

การกินเหล้าและอาหารของยักษ์ไพร่พล

ปางตาลมารไพร่บ้า	บึกบึน
เหล้าเค็มเต็มเมามีน	โกรธเกรี้ยว

ทำเพลงครึกครื้น
ทิ้งถ้วยฉวยขามเคี้ยว

ลูกโลด

อวดไอ้โวหาร

(นิยะดา เหล่าสุนทร, 2539: 297)

นอกจากนี้ยังมีการกินเหล้าเพื่อย้อมใจเมื่อจะต้องออกศึกสงคราม แต่ไม่มีการเลี้ยงอาหาร ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่อง **คาวี** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในเหตุการณ์ที่ไวทิตจะสู้รบเพื่อชิงราชสมบัติกับพระคาวี ซึ่งเท่ากับเป็นการก่อกบฏ ดังนั้นหลังจากหวานล้อมไพร่พลที่ได้ ก็ให้เลี้ยงเหล้าเพื่อย้อมใจให้กล้าหาญ สุดท้ายไวทิตก็พ่ายแพ้และได้รับโทษ ในตอนเลี้ยงเหล้านั้น กวีแสดงให้เห็นพฤติกรรมของตัวละครไพร่ที่คล้ายคลึงกับที่ปรากฏในบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** ตอนพิราพ และโคลงภาพเรื่อง **รามเกียรติ์** ดังความว่า

๑ เมื่อนั้น

ได้ผู้คนพลไพร่มากมาย

ทวนง้าวหลาวแหลนพร้อมพรัง

แล้วให้เลี้ยงเหล้าเหล่าโยธา

๑ บัดนั้น

ต่างคนโคลงหัวมัวเมา

ต่างคนประกวอดอวดรู้

บ้างหลับตาอ้าปากพูดเพ้อ

ไวทิตชื่นชมสมหมาย

จึงให้แจกจ่ายเครื่องสาตรา

อีกทั้งหอกดาบปืนผา

จะได้กล้าห้ำหั่นทำการเรา

พวกไพร่ใจทมิฬกินเหล้า

บ้างเข้าสับสนเป็นเกลอ

การกูแล้วใครไม่เสมอ

เสียงเอะอะคะเอออีกทีก

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 531-532)

จากตัวอย่างทั้งหมด จะเห็นว่า การกินเหล้าโดยมากนั้นมักนำเสนอผ่านตัวละครปฎิปกษ และการกินเหล้ามักส่งผลเสีย กล่าวคือ นอกจากแสดงพฤติกรรมไม่ดีระหว่างกินเหล้า เช่น การกินอาหารมาก การอวดตัวไม่เกรงกลัวใคร การเมาจนไม่ได้สติและมึนงง การสาบานเป็นเพื่อนกัน หรือการร้องรำทำเพลงส่งเสียงดังระหว่างกินอาหาร ยังแสดงว่าจะเกิดเหตุการณ์ที่ไม่ดี หรือผลเสีย ต่อตัวละครนั้นๆ ในภายหน้า สะท้อนให้เห็นทัศนคติต่อเหล้าว่าเป็นสิ่งที่ไม่ดี ผู้ที่กินเหล้าจึงเป็นผู้ลุ่มหลง ไม่มีสติ มีกิเลส ไม่รู้จักความพอประมาณ

อย่างไรก็ตาม ในวรรณคดีบางเรื่องก็พบว่ามีกรนำเสนอการกินเหล้าของตัวละครเอกด้วย ปรากฏในวรรณคดีสองเรื่อง ได้แก่ **เสภาขุนช้างขุนแผน** และนิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ ซึ่งการใช้เหล้ามานำเสนอลักษณะนิสัยและพฤติกรรมของตัวละครเอกทั้งสองเรื่อง ยังคงเน้นย้ำถึงผลเสียหรือความผิดแปลกจากความเป็นปกติ ดังนี้

ในเสภาขุนช้างขุนแผน ปรากฏเหตุการณ์ที่ตัวละครเอกและตัวละครปฏิปักษ์ คือขุนแผน และขุนช้าง กินเหล้าร่วมกัน 3 เหตุการณ์ แบ่งเป็นการกินเหล้าสาบาน 2 เหตุการณ์ คือ เหตุการณ์ที่ตัวละครทั้งสองยังเป็นเด็ก และเหตุการณ์กินเหล้าที่บ้านจมีนศรี ส่วนอีกเหตุการณ์หนึ่งเป็นการกินเหล้าในงานแต่งงานของพลายแก้วและนางพิม ซึ่งแต่ละครั้งจะเชื่อมโยงกับเหตุการณ์ที่ไม่ดีในอนาคตทั้งสิ้น เช่น ในตอนที่กินเหล้าร่วมสาบานกันที่บ้านจมีนศรี มีการกินเหล้าเพื่อร่วมสาบาน ดังความว่า

๑ ฝ่ายขุนเพชรขุนรามอินทรานั้น	วันหนึ่งพากันมาพร้อมหน้า
ที่เรือนพระหมื่นศรีผู้ปรีชา	จัดเหล้าข้าวปลามาเลี้ยงกัน
พระหมื่นศรีขุนเพชรขุนรามมา	เป็นห้าทั้งขุนแผนขุนช้างนั้น
กินเหล้าเมหาหรรดาเป็นมัน	รินเหล้าเกลือรันลงสาบาน
สารพัดสัตย์ซื่อต่อกันสิ้น	กินเมาพูดโธ่ด้วยโวหาร
สร้างเมาเหล้าหมดก็สำราญ	ต่างคนไปบ้านด้วยฉับพลัน ฯ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 274-275)

ต่อมาขุนแผนฝากเวรให้ขุนช้างเพราะเป็นห่วงนางลาวทอง และเชื่อว่าขุนช้างจะเป็น “กลอ” แต่ขุนช้างทรยศขุนแผนด้วยการกราบทุกห้องสมเด็จพระพันวษา ทำให้ขุนแผนถูกลงโทษ สะท้อนว่าการกินเหล้าแล้วสาบานเป็นเพื่อนกันนั้น เป็นสิ่งที่ “พูดโธ่ด้วยโวหาร” และเป็นไปไม่ได้ที่ความสัมพันธ์อันยั่งยืนจะเกิดขึ้นเพราะการกินเหล้าร่วมสาบาน ดังความว่า

กลอเอ๋ยเมียข้าเป็นไซ้เหนื่อ	ลั่นเหลือบ่าวบอกเห็นสุดอย่าง
จะขอฝากเวรไว้กับกลอพลาญ	รับราชการต่างได้เอ็นดู
นานไปเบื้องหน้าถ้ามีตาย	เราก็ถูกผู้ชายเห็นกันอยู่
กลอมีที่ไปจึงใช้ตุ	รู้จักคุณกันจนวันตาย ฯ
๑ ขุนช้างรับว่าเธอจะเป็นไร	พอทำแทนกันได้ไม่ยากง่าย
ตามใจไปเถิดอย่าวุ่นวาย	ขุนแผนบ่าวนายก็ออกมา

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 275-276)

ในกรณีนี้การกินเหล้าร่วมกันระหว่างตัวละครเอกกับตัวละครปฏิปักษ์ จึงมีบทบาทต่อการนำเสนอเรื่อง พร้อมกับการสะท้อนพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมทั้งของตัวละครเอก คือ ขุนแผน และตัวละครฝ่ายปฏิปักษ์ คือ ขุนช้าง ที่ทำลายได้กระทั่งมิตรของตน

ส่วนในกรณีของนิทานค่างลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ การกินเหล้าแสดงให้เห็นความเปลี่ยนแปลงทั้งลักษณะนิสัยและพฤติกรรมของตัวละครเอก เมื่อพระอภัยมณีหลงรักนางละเวงและเข้าไปอยู่กับนางละเวงที่เมืองลังกา พระอภัยมณีได้กินอาหารที่ผิดแปลกไปจากสิ่งที่เคยกินทั้งเหล้า เนื้อและเครื่องในสัตว์ต่างๆ กวีกล่าวว่า การกินดังกล่าว คือ ความลุ่มหลงอันเนื่องมาจากความรัก ทำให้ยอมกินสิ่งที่ไม่เคยกิน และลุ่มหลงในรสชาติของอาหารและเหล้า ดังความบางตอนว่า

<p>๑ พระอภัยไม่เคยเสวยเหล้า พระอภัย<u>ไม่อึ้งย้งยี้มแย้ม</u> แล้วหยิบช้อนป้อนบ้างนางไม่รับ <u>ทั้งเมาเหล้าเมาเล่ห์เสน่หีน</u></p>	<p>แต่รักเขาก็ต้องตามด้วย<u>ความหลง</u> นางป้อนแก้มกล่ำกลืนยิ่ง<u>ชื่นใจ</u> ใ้หานงกลับป้อนพระองค์ด้วย<u>หลงไหล</u> แล้วลุ่มปลื้มเลี้ยวพูด<u>เกี้ยวพาน</u> ฯ (สุนทรภู่, 2553: 506)</p>
---	--

ในกรณีของศรีสุวรรณก็ปรากฏคล้ายคลึงกับพระอภัยมณี เพราะแม่เดิมศรีสุวรรณจะเคยเป็นผู้เตือนพระอภัยมณี ให้ระมัดระวังกายและใจไม่ให้หลงรักนางละเวง แต่เมื่อต้องมนต์เสน่ห์นางรำภาแล้ว ศรีสุวรรณก็เปลี่ยนไปเป็นคนละคน (สุนทรภู่, 2553: 531) กวีได้ใช้การกินเหล้ามาขับเน้นความเปลี่ยนแปลงของตัวละครในทางที่ไม่ดีให้เด่นชัดขึ้น ดังความว่า

<p>๑ พระว่าพินี่ไม่เคยกิน<u>เลยนะน้อง</u> พลงจิบช้ำน้ำจืดยั้ง<u>พ่นเพื่อน</u> จนสำเร็จเสร็จเสวย<u>ไม่เงยพักตร์</u> ไม่เคยเมาเหล้า<u>เข้มเต็มประดา</u></p>	<p>แต่ว่าต้องตาม<u>น้ำใจใครจะเหมือน</u> นางยิ่งเตือนเดิม<u>แก้มแกมสุรา</u> ละล่ำละลัก<u>เนตรพรายทั้งชายขวา</u> เรียกรำภา<u>อิงเขนยเลยหลับไป</u> ฯ (สุนทรภู่, 2553: 542)</p>
---	---

จากตัวอย่างข้างต้น แสดงให้เห็นว่าการกินเหล้า มีบทบาทในการสะท้อนความเปลี่ยนแปลงด้านลักษณะนิสัยของตัวละครจากเดิมที่มีสติ และไม่ลุ่มหลง แต่เมื่อต้องมนต์เสน่ห์ของหญิงลังกา ก็ทำให้มีนิสัยและพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไป จนกระทั่งกินในสิ่งที่ไม่เคยกิน และยังลุ่มหลงมัวเมาทั้งรสเหล้าและรสรัก ซึ่งเมื่อพิจารณาจากเหตุการณ์งานเลี้ยงหลังจากพระฤๅษีเทศนาห้ามทัพแล้ว ตัวละครพระอภัยมณี ศรีสุวรรณ รวมทั้งสินสมุทร สุดสาครก็ไม่ได้กินเหล้าอีก (สุนทรภู่, 2553: 684) แสดงถึงความเปลี่ยนแปลงของตัวละครที่ไม่ลุ่มหลงในรสเหล้าและรสรักอีกต่อไป

จากตัวอย่างในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลากหลายเรื่อง โดยเฉพาะในวรรณคดีนิทาน จะเห็นได้ว่า กวีมักใช้เหล่าเป็นสิ่งแสดงลักษณะนิสัยและพฤติกรรมที่ไม่ดีของตัวละคร โดยมากมักปรากฏกับตัวละครฝ่ายปฏิปักษ์ แต่บางเรื่องก็ปรากฏกับตัวละครเอก ในมิตินี้สะท้อนให้เห็นความเป็นตัวละครที่สมจริงมากขึ้น เพราะตัวละครเอกแต่เดิมมักจะต้องมีลักษณะตามแบบอุดมคติ

นอกจากนี้ลักษณะของความเปลี่ยนแปลงของตัวละครจากตัวอย่างในเรื่อง **พระอภัยมณี** ที่ตอนหลังตัวละครเอกไม่กินเหล้าอีก ยังสะท้อนลักษณะสำคัญ คือ การแสดงศักยภาพทางปัญญาของตัวละครที่มีทั้งข้อดีและข้อด้อยในตนเอง และสามารถเอาชนะข้อด้อยนั้นได้ด้วยปัญญา ซึ่งพระอภัยมณีได้เรียนรู้และเกิดปัญญาจากคำเทศนาของพระฤๅษีแห่งเกาะแก้วพิสดาร ความบางส่วนว่า “เพราะโลกีย์ตัดมหาพาลิภัย” ดังนั้นการกินเหล้า ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ความมีกิเลสตัณหา จึงสะท้อนให้เห็นว่าพระอภัยมณีเกิดการเรียนรู้และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมโดยมีกรอบของพุทธศาสนาเป็นปัจจัยสำคัญ ทั้งนี้เพราะไม่เพียงคำว่า โลกีย์ และตัณหา ที่กวีใช้จะเป็นคำศัพท์ในพุทธศาสนาเท่านั้น แต่เรื่องการกินเหล้า ยังเป็นข้อห้ามในพุทธศาสนาทั้งในระดับฆราวาส และระดับบรรพชิตด้วย

อย่างไรก็ตาม บางครั้งการกินเหล้า ก็ไม่ได้สื่อถึงความชั่วร้าย ความไม่ดีไม่งามเท่านั้น แต่พบว่าบางเหตุการณ์นั้น มีการกินเหล้าเพื่อเฉลิมฉลอง หรือเพื่อสานสัมพันธ์ไมตรีด้วย ซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อที่ว่าด้วยบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการเป็นฉากในวรรณคดีต่อไป

การศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการแสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมของตัวละคร ทำให้เห็นว่า “อาหาร” และ “วิธีการกิน” ที่ไม่เหมาะสม คือ การกินเหล้า การไม่มีสติรู้ตัวและการกินอาหารอย่างไม่รู้จักพอประมาณ ซึ่งโดยมากมักเป็นลักษณะของตัวละครปฏิปักษ์ หรือตัวละครประกอบ สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยนำอาหารมาผูกโยงเข้ากับความประพฤติปฏิบัติและลักษณะนิสัยของคน แสดงถึงความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยได้เด่นชัดขึ้น

อนึ่ง การศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการแสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ยังแสดงถึงลักษณะเฉพาะของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้ ทั้งการสร้างอารมณ์ขันแก่ผู้อ่านด้วยการเสียดสีตัวละครชั้นสูงที่ไม่รู้จักพอประมาณ และการแสดงความมีปัญญาของตัวละครเอก ในการเรียนรู้จากความผิดพลาดของตน ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับที่ดวงมน จิตรจางค์ (2544: 174-175) อธิบายลักษณะเฉพาะของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นว่าวิสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้แสดงความเชื่อมั่นต่อศักยภาพของมนุษย์ในการเรียนรู้ การใช้เหตุผล และสติปัญญา โดยมีกรอบของพุทธศาสนาเป็นโลกทรรศน์สำคัญ และกวียุคสมัยนี้ยังลดลีลาเชิงอุดมคติลง ด้วยอารมณ์ขันซึ่งมีลักษณะเชิงวิพากษ์วิจารณ์สูงขึ้น จนสามารถย่อล้อเสียดสีความบกพร่องของตัวละครเอกที่มีสถานภาพสูง

4.2.2 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงความเป็นอื่น

ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นประเภทต่างๆ ประกอบด้วยตัวละครหลากหลายกลุ่ม ลักษณะเด่นอีกประการหนึ่งคือการนำวัฒนธรรมอาหารมาใช้ในการเสริมสร้างความแตกต่างระหว่างตัวละครต่างกลุ่มเพื่อขบเน้นความเป็นอื่นให้เด่นชัดขึ้น ปรากฏเด่นใน 3 ลักษณะ ได้แก่ 1) ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างเผ่าพันธุ์ 2) ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างชนชั้น และ 3) ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเมืองกับชนบทเมือง ดังนี้

4.2.2.1 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างเผ่าพันธุ์

กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้ใช้วัฒนธรรมอาหารมาแสดงความแตกต่างของตัวละครต่างชาติพันธุ์ใน 2 ประการ คือ มิติความเป็นอื่นระหว่างเผ่าพันธุ์มนุษย์กับอมนุษย์ และมิติความเป็นอื่นระหว่างชาติพันธุ์ไทยกับชาติพันธุ์อื่น

ก. ความเป็นอื่นของตัวละครอมนุษย์

การใช้วัฒนธรรมอาหารเพื่อสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครอมนุษย์ พบทั้งสิ้น 3 กลุ่ม ได้แก่ ตัวละครยักษ์หรืออสูร ตัวละครมนุษย์กลายพันธุ์ และตัวละครผีกับเทวดา กลุ่มตัวละครเหล่านี้มักกินเนื้อสัตว์ ซึ่งโดยมากจะเป็นอาหารดิบ และบางกลุ่มมีการกินเหล้า แสดงให้เห็นการใช้ลักษณะของอาหารเพื่อแสดงความเป็นอื่นระหว่างตัวละครมนุษย์และตัวละครอมนุษย์อย่างเด่นชัด

ตัวละครยักษ์หรืออสูร ตามขนบของการสร้างตัวละครกลุ่มนี้นับแต่ตัวละครในวรรณคดีชาดก ตัวละครยักษ์มักจะต้องกินเนื้อดิบซึ่งแตกต่างจากตัวละครมนุษย์ ซึ่งยังคงปรากฏในวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น ในบทละครเรื่อง **อุณรุท** และบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก บทละครเรื่อง **สังข์ทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย หรือนิทานคำกลอนเรื่อง **สิงห์ไกรภพ** และ **พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ เป็นต้น

ลักษณะเด่นที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือกวีได้ใช้วัฒนธรรมอาหารมาเป็นสิ่งแสดงความแตกต่างระหว่างตัวละครเผ่าพันธุ์ยักษ์ในเมืองกับมนุษย์ในเมือง ซึ่งเป็นการคำนึงถึงมิติด้านเผ่าพันธุ์ตัวละครควบคู่กับพื้นที่ กล่าวคือ แม้ตัวละครยักษ์ในเมืองจะกินอาหารสุกแบบตัวละครมนุษย์ในเมือง แต่มีการใช้เนื้อสัตว์ที่ต่างกันไปเพื่อขบเน้นความเป็นอมนุษย์ให้เด่นชัดขึ้น ดังตัวอย่างจาก **บทละครเรื่องรามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก อาหารในเมืองยักษ์จะต้องประกอบด้วยเนื้อสัตว์แปลกๆ เช่น เสือ ช้าง ม้า ลา วัว

ควาย และกระทิง เป็นต้น ดังตัวอย่างจากตอนศึกท้าวจักรวรรดิ ได้เชิญสหายคือท้าวไวตาลมาช่วยรบ กวีกล่าวถึงอาหารที่ใช้จัดเลี้ยงตัวละครยักษ์ ความบางตอนว่า

๑ ตั้งไว้งที่หน้าพระลาน เปิดห่านควายปิ้งกระทิงหัน
 ช้างพล่าช้างแกงช้างทอดมัน เหล้ากลั่นใส่ตุ้มเต็มไป ๆ
 (บทละครเรื่องรามเกียรติ์ เล่ม 4, 2540: 200)



ภาพที่ 15 สัตว์ขนาดใหญ่เป็นอาหารของตัวละครยักษ์
 ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม

หากเป็นงานเลี้ยงที่จัดขึ้นในเมืองของมนุษย์ ทั้งงานเลี้ยงที่พระรามโปรดให้จัดเลี้ยงพระราชทานกองทัพ ยักษ์ ลิง และนายพราน หลังเสร็จสิ้นศึกลงกา และงานเลี้ยงที่ท้าวไภยเกษโปรดให้จัดเลี้ยงกองทัพยักษ์ลิงที่มาช่วยรบกับท้าวคนธรรพ์ มักเป็นเนื้อไก่ และเป็ด ซึ่งเป็นอาหารที่คนไทยนิยมกินเนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ เพราะในชีวิตประจำวัน การใช้เนื้อไก่ และเป็ด ในวรรณคดีได้แสดงถึงความเป็น “มนุษย์” ที่แตกต่างกับ “ยักษ์” ดังตัวอย่างจากงานเลี้ยงที่เมืองไภยเกษ ความว่า

บ้างคั่ววุ้นปิ้งจืดทอดมัน ครบสิ่งสารพันยาพล่า
 แกงขมขมนมจิ้นน้ำยา โภชนาเมรยชัยบาน
 ผลไม้เป็ดไก่แกลัมกับ สรรพทั้งของควาแลของหวาน

จัดแจงแต่งใส่โต๊ะพาน

แล้วให้พนักงานยกไป

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ เล่ม 4, 2540: 574)

ตัวละครมนุษย์กลายเป็นพันธุ คือตัวละครที่เดิมเป็นมนุษย์ แต่ภายหลังกลายเป็นอมมนุษย์ ได้แก่ ย่องตอด ในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ตัวละครนี้เดิมเป็นมนุษย์ ภายหลังหลบหนีไปอาศัยอยู่ในถ้ำ และได้รับความรู้จากปีศาจจนกลายเป็นอมมนุษย์ พฤติกรรมที่แสดงถึงความ เป็นอมมนุษย์อย่างเด่นชัดประการหนึ่ง คือ การกินเนื้อดิบ และการดูดเลือดสัตว์ ดังความบางตอนว่า

แล้วนีกายชายหญิงวิ่งเข้าป่า

ไม่รู้ว่าจะไปหนตำบลไหน

มาถึงถ้ำถ้ำพันมันเข้าไป

ปีศาจให้ความรู้อยู่ด้วยกัน

เที่ยวกินเนื้อเสือสีห์เหมือนผีดิบ

ตาไม่พริบเปรียบเหมือนยักษ์มักกะสัน

สัตว์จึงสิ้นถิ่นป่ากาลวัน

คืนวันนั้นอายย่องตอดตอดออกมา

.....

.....

ให้เที่ยวหาสารพัดสัตว์มีเลือด

เอาไปเชือดสุบกินกลิ่นโลหิต

เข้ากินเนื้อเสือเหลืองเป็นเนืองนิตย์

ใครฆ่าตีชีวิตไม่รอดวาย

(สุนทรภู่, 2553: 431-432)

ตัวละครเทวดากับผี เป็นกลุ่มตัวละครตามความเชื่อเรื่องอำนาจเหนือธรรมชาติในสังคมไทยว่าเทวดาและผีมีอำนาจในการให้คุณและโทษ จึงต้องมีพิธีบวงสรวงเช่นไหว้ด้วยอาหารเพื่อสร้างความพึงพอใจ อาหารที่ใช้แสดงลักษณะของตัวละครกลุ่มนี้ คือ การกินเนื้อสัตว์ดิบ กิ่งดิบกิ่งสุกรรวมทั้งเหล่า แต่เนื้อสัตว์ที่กินนั้นใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ที่มนุษย์กิน โดยเฉพาะอาหารบวงสรวงตัวละครเทวดา ที่มีทั้งอาหารคาวหวานแบบที่มนุษย์กิน ดังเช่นในบทละครเรื่อง**อุณรุท** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก กล่าวถึงการบวงสรวงพระไทร ความว่า

๑ จัดเครื่องบายศรีพลีกรรม

พานทองสามชั้นประดับใส่

สอดแซมบุปผามาลัย

ผลไม้มีรสอันตระการ

อีกสุรามะรียกไก่อเปิด

เสร็จทั้งของคาวของหวาน

รูปเทียนจุนจันทน์สุคันธธาร

แล้วปลุกศาลตั้งไว้เพียงตา

(บทละครเรื่องอุณรุท, 2545: 152)

ลักษณะของอาหารที่จัดอย่างประณีต ครบถ้วนทั้งคาวหวานข้างต้นนี้เป็นสิ่งบ่งบอก ภาวะความเป็นเทวดา ซึ่งแตกต่างจากตัวละครผี ที่มีแก่นย้าลักษณะของอาหารดิบ หรืออาหารที่ไม่ได้ปรุงสุกด้วยไฟมากกว่า ดังตัวอย่างการเช่นไหว้ผีใน เสภา **ขุนช้างขุนแผน** เมื่อขุนแผนปลุกผีในป่า เข้าไปช่วยรบ อาหารมีบทบาทสำคัญในการเป็นเครื่องมือต่อรองกับผี ทำให้ผียินยอมพร้อมใจไปร่วมรบ ศึกเชียงใหม่ อาหารที่ใช้เช่นผี ประกอบด้วยเหล้า ข้าว และอาหารที่ไม่ได้ปรุงสุกด้วยไฟ คือ ปลา ยำ นอกจากนี้พฤติกรรมการกินของผีก็จะแตกต่างจากการกินของเทวดา ดังความบางตอนว่า

พलयามขุนแผนแสนสำราญ	<u>เอาเหล้าข้าวใส่กระบานออกเช่นวัก</u>
<u>เนื้อปลาปลาทำตามมี</u>	ฝูงผีเข้ามากินหนักกว่าหนัก
ข้างนอกยังนั่งล้อมอยู่พร้อมพริก	ชักชวนกันกินสิ้นทั้งปวง
ที่อดหยากปากใหม่ใส่ขม	ต่างชื่นชมรับเอาเครื่องบวงสรวง
ล้อมกินปลิ้นตาอำปากกลวง	ดวงเหล้าเต็มบ่อยอร้อยครัน

(เสภา **ขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 529-530)

นอกจากนี้ในเหตุการณ์อื่น หรือวรรณคดีเรื่องอื่นๆ เมื่อกล่าวถึงการทรงเจ้าเข้าผี หรือการเป็นโรคที่เกิดจากผี ก็มักจะต้องกินอาหารดิบ และมีพฤติกรรมการกินที่ไม่เหมาะสมทั้งสิ้น เช่น ในนิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ซึ่งตัวละครเจ้าขรรค์เทพารักษ์เข้าสิงร่าง และความเจ็บป่วยของพันศรโยธาในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** เป็นต้น ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่าพฤติกรรมการกินที่ไม่เรียบร้อยของผี ก็คล้ายคลึงกับพฤติกรรมของคนเช่นกัน จึงเป็นไปได้ว่านอกจากจะเป็นการใช้อาหาร และการกินเพื่อสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครกลุ่มนี้อย่างเด่นชัดแล้ว กวียังอาจใช้พฤติกรรมการกินของผีล้อเลียนการกระทำของมนุษย์ที่กินไม่เรียบร้อยด้วย

ข. ความเป็นอื่นของตัวละครต่างชาติพันธุ์

วัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกันมีส่วนในการสร้างความเป็นอื่นให้แก่ตัวละครต่างกลุ่ม ชาติพันธุ์ที่ไม่ได้เป็นคนไทย เช่น แขก ลาว เป็นต้น นอกจากนี้ยังทำให้เห็นบทบาทอันหลากหลาย ของการใช้อาหารสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครต่างชาติพันธุ์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

การใช้วัฒนธรรมอาหารเพื่อสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครต่างชาติพันธุ์ และมีบทบาทต่อเรื่องไปพร้อมๆ กัน ปรากฏเด่น ในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** กวีนำวัฒนธรรมอาหารมา สร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครอย่างสัมพันธ์กับแก่นเรื่องและการดำเนินเรื่อง กล่าวคือ วรรณคดีเรื่องนี้ มีแก่นเรื่อง คือ รักสามเส้าระหว่างตัวละครชายหญิง ทั้งระหว่างตัวละครรุ่นพ่อแม่ คือ ขุนแผน ขุนช้าง และนางวันทอง และตัวละครรุ่นลูก คือ พระไวย ศรีมาลา และสร้อยฟ้า วัฒนธรรมอาหารมีบทบาท สำคัญคือในช่วงของตัวละครรุ่นลูก โดยเกิดจากเหตุการณ์ที่พระไวยให้ภรรยาสองคน คือ ศรีมาลา

และสร้อยฟ้าปรุง “ขนมเบื้อง” เหตุการณ์ดังกล่าวแสดงลักษณะนิสัยของตัวละครหญิงต่างชาติพันธุ์ และสร้างความขัดแย้งระหว่างตัวละคร ระหว่าง สร้อยฟ้า ซึ่งเป็นตัวละครชาติพันธุ์ลาวเชียงใหม่ กับพระไวย ศรีมาลา นางทองประศรี และพลายชุมพล ซึ่งเป็นตัวละครไทย ดังความบางตอนว่า

ฝ่ายนางศรีมาลาชายตาดู	ทั้งข้าไทย้มอยู่ไม่นิ่งได้
อีหมร้องว้ายซ้อยอายใจ	ลืมนึกคิดว่าทำขนมครก
ชุมพลร้องแซ่แก่ไม่รู้สิ้น	นานไปก็จะปลิ้นเป็นห่อหมก
สร้อยฟ้าตัวสั้นอยู่งังก	หกแป้งต่อยกระทะผละเข้าเรือน
ทองประศรีร้องว่าอีห่าลาว	ทำฉาวเจียวอีหมาขี้เรือนเปื้อน
เทแป้งแกลั้งให้เปราะเลอะทั้งเรือน	กระทะกระทะท่อยต่อยเกลือลาวจัญไร
นางสร้อยฟ้าได้ยืนท่านยายดำ	ขัดใจแทบน้ำตาจะเล็ดไหล
ศรีมาลาเลิกเตาเข้าข้างใน	ชุมพลไปเรือนยามิได้เข้า ฯ

(เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 2, 2558: 770)



ภาพที่ 16 ศิลปะการละเล่นขนมเบื้อง
(แหล่งที่มา: ศรีสมร คงพันธ์, 2561: 119)

จากตัวอย่าง จะเห็นชัดเจนว่า ความขัดแย้งทางชาติพันธุ์เป็นความขัดแย้งที่สำคัญของรักสามเส้าระหว่างพระไวย กับภรรยาสองคนที่มาจากสองชาติพันธุ์ อาหารมีบทบาทสำคัญต่อการ

สร้างความขัดแย้งให้รุนแรงมากยิ่งขึ้น กวีใช้วัฒนธรรมอาหารมาสร้างความเป็นอื่นให้แก่ตัวละครนางสร้อยฟ้า โดยผสมทั้งมิติด้านชาติพันธุ์และเรื่องเพศเข้าด้วยกัน ทั้งนี้เพราะความรู้ความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะการปรุงขนมเบื้องได้ เป็นสิ่งแสดงคุณค่าของผู้หญิง ตามค่านิยมของสังคมไทย แต่นางสร้อยฟ้า ซึ่งเป็นตัวละครหญิงต่างชาติพันธุ์ ไม่สามารถปรุงขนมเบื้องแบบไทยได้ นางสร้อยฟ้าจึงโดนหัวเราะเยาะ และถูกตำหนิ โดยเปรียบขนมเบื้องที่นางปรุงกับอาหารต่างชนิด เพื่อให้ผู้เสพวรรณคดีเห็นภาพความหนาและความผิดปกติของขนมเบื้องที่ตัวละครชาติพันธุ์ลาวเป็นผู้ปรุง สะท้อนว่าคนไทยมีมโนทัศน์เกี่ยวกับมาตรฐานในการปรุงอาหาร และนำมาใช้ในการเสริมเน้นความเป็นอื่นของตัวละครหญิงต่างชาติพันธุ์ให้เด่นชัดขึ้น

การเสริมสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครนางสร้อยฟ้าในข้างต้น มีบทบาทสำคัญต่อการดำเนินเรื่อง เพราะเหตุการณ์การปรุงขนมเบื้องในข้างต้นสร้างความอับอายและแค้นเคืองแก่นางสร้อยฟ้าอย่างรุนแรง หลังจากเหตุการณ์ปรุงขนมเบื้องจบสิ้นลง ตัวละครต่างๆ ก็แยกย้ายไปตามห้องนอน ซึ่งจะเห็นว่านางสร้อยฟ้าเป็นตัวละครที่ถูกทำให้โดดเดี่ยว วันรุ่งขึ้นก็เกิดเหตุการณ์รุนแรง คือ สร้อยฟ้าทะเลาะตบตีกับศรีมาลา จนทำให้พลายชุมพลบาดเจ็บ และนางสร้อยฟ้ายังโต้เถียงนางทองประศรีกับพระไวยจนถูกทำร้ายร่างกาย เหตุการณ์ความขัดแย้งรุนแรงระหว่างตัวละครชาติพันธุ์ลาว กับไทยนี้จึงเกิดขึ้นมาจาก “การปรุงขนมเบื้อง” เป็นต้นเหตุสำคัญ ดังความว่า

เกิดเหตุเพราะขนมเมื่อเย็นวาน

จึงปลั่งปล่านอีกทีกจนตึกตื่น

มีลาว่าวุ่นจนดุนฟัน

น้ำน้อยพลอยเป็นคลื่นช่างเย็นยัด

(เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 2, 2558: 776)

ลักษณะดังกล่าวนี้ สะท้อนให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่อการสร้างเรื่องราวในเสภาขุนช้างขุนแผนในช่วงรุ่นลูก เพราะการปรุงขนมเบื้องนำไปสู่เหตุการณ์สำคัญที่สุดคือ นางสร้อยฟ้าทำเสน่ห์ โดยเหตุการณ์ปรุงขนมเบื้องเป็นชนวนสำคัญที่ทำให้นางสร้อยฟ้าคิดว่าตนต้องเผชิญชะตากรรมที่เลวร้ายเพียงลำพัง ชาดที่ฟัง จึงนำไปสู่การให้เถรขวาดมาช่วยทำเสน่ห์ใส่พระไวย นับว่าการสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครด้วยวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญต่อการสร้างวรรณคดีเรื่องนี้ได้อย่างเด่นชัด ดังความตอนหนึ่งว่า

๑ โอ้วว่าอนิจจาตัวกู้อ่อย

ไม่คิดเลยเมื่อพ่อพามาถวาย

จะถูกทั้งตีตำประดาตาย

แสนอายุสุดอย่างแล้วครั้งนี้

พ่อแม่อยู่ไกลไม่เห็นเหลียวเห็น

จะได้ใครผ่อนเชิญให้กูนี้

จะฟังพี่ดังเอาตัวทุ่มอัคคี

เขายี้ยเหยียบยับดังสับปลา

.....
 พอดึกนี้ก็ได้ในทันที
 นานแล้วมิได้จะไปมา

.....
 ขรัวครูของเรามีดีหนักหนา
 จะยังอยู่หรือว่าเที่ยวเชื่อนแห

(เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 2, 2558: 780-781)

นอกจากนี้ในเรื่องเดียวกัน ยังปรากฏว่ามีการใช้อาหารมาสร้างความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเชียงใหม่กับไทย เพื่อสื่ออารมณ์สะท้อนใจ ดังความในตอนที่ 31 หลังจากขุนแผนและพลายงามมีชัยชนะเหนือเมืองเชียงใหม่และเตรียมยกทัพกลับกรุงศรีอยุธยา ได้กวาดต้อนเชลยศึกเมืองเชียงใหม่ลงมายังกรุงศรีอยุธยา กวีกล่าวถึงอาหารของตัวละครเชียงใหม่ ทั้งลักษณะของเนื้อสัตว์ที่กิน วิธีการแสวงหาอาหารแบบชาวบ้าน และรสชาติอาหารที่นิยมกินแตกต่างกันระหว่างสองชาติพันธุ์ น่าสนใจว่าแม้จะเป็นการนำเสนอผ่านคำพูดของตัวละครชาวเชียงใหม่เพื่อสื่ออารมณ์ทุกขโศกให้เด่นชัด¹⁹ แต่ก็ยังมีน้ำเสียงของกวีที่แสดงถึงความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเชียงใหม่ ดังความต่อไปนี้

แอ้ว

๑ โอหนออกกุ	เมื่ออยู่เมืองเรา	กินค่ากินเช้า	กับข้าวบขัด
สาวแกแอ้อัด	นัดกันออกทุ่ง	เที่ยวเก็บผักบุง	จับกุ้งจับปลา
หอยโข่งหอยขม	งมใส่ตะกร้า	ขึ้นบนคันทนา	มองหารูปู
ชุดตุ่นชุดหนู	ชุดรูดักแย้	ฉวยด้วงดักแต่	เที่ยวแห่รูบั้ง
จับกบขาเหยียด	จับเขียดจับอึ่ง	ลั่นไต้ใบหนึ่ง	เป็นครึ่งค่อนคอง
เอามาแจ้วมาปล่า	แจ้วห้ำแจ้วบ่อง	จะไปเวียงใต้	ของไม่เคยต้อง
กินเผ็ดกินจืด	ท้องปืดท้องป่อง	ท้องขึ้นท้องพอง	จะลงท้องตายเออ ๗

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 638)

ในบทละครเรื่อง**ไกรทอง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีการสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครมนุษย์ด้วยการเปรียบเทียบระหว่างชาติพันธุ์ไทยและลาว กล่าวคือ เมื่อนางตะเภาแก้วตะเภาทอง พุดเสียดสีไกรทองที่ต้องการจะกลับไปหานางวิมาลา ผู้เป็นจระเข้

¹⁹ น่าสังเกตว่า กวีใช้ฉันทลักษณ์มาช่วยในการสื่ออารมณ์ความรู้สึกของชาวเชียงใหม่ที่กำลังจะพลัดพรากบ้านเมือง โดยใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นเนื้อหาหลักในการสร้างบทแอ้ว เอื้อต่อการสื่ออารมณ์ทุกขโศกของชาวลาวล้านนาได้มากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตามมีผู้ตั้งข้อสังเกตว่า การแอ้วลาวนี้เป็นวัฒนธรรมลาวล้านช้าง โดย “คำแอ้วนี้ยังมีลีลาและเนื้อหาแบบเดียวกับเนื้อเพลงลาวแพน ซึ่งเป็นคำแอ้วของลาวเวียงจันทน์ในรัชกาลที่ 3 เมื่อคราวศึกเจ้าอนุวงศ์ อย่างแทบไม่ผิดเพี้ยน” (อดิภพ ภัทรเดชไพศาล, 2561) กระนั้นก็สะท้อนให้เห็นความพยายามของกวีในการใช้ประโยชน์จากฉันทลักษณ์เพื่อขับเน้นเนื้อหาและอารมณ์ที่กวีต้องการสื่อ

นางทั้งสองเปรียบตนเองเป็น “แกงหมูปุทะเล” ซึ่งเป็นอาหารของคนไทยในเมือง และเปรียบนางวิมาลา กับ “กบเขียด” ซึ่งระบุว่าเป็นอาหารของ “ลาวชาวอัตปือ” หรือลาวจากเมืองจำปาศักดิ์ สะท้อนการใช้อาหารลาวเพื่อแสดงความเป็นอื่นแก่ตัวละครนางวิมาลา ความว่า

แกงหมูปุทะเลเทเสียน	มางมกินกบเขียดไม่เกลียดหรือ
ช่างไม่อายพวกลาวชาวอัตปือ	ตบมือหัวเราะเฮฮา

(บทละครกรวม 6 เรื่อง, 2540: 371)

ในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** สุนทรภู่กล่าวถึงอาหารของตัวละครกลุ่มหมิงหรือยักษ์มักกะสัน ทั้งตัวละครเจ้าละมาน และท้าววาหุโลม แม้จะใช้คำเรียกตัวละครเหมือนกัน แต่ก็ใช้วัฒนธรรมอาหารมาเป็นเครื่องบ่งความแตกต่างของตัวละครต่างชาติพันธุ์ ที่มีถิ่นฐานแตกต่างกัน โดยกลุ่มของเจ้าละมาน นิยมกินอาหารดิบปรุงรสด้วยน้ำส้มและพริกไทย ความว่า

ฝ่ายพ่อครัวหัวป่าก์หาแก้มเหล้า	จะเลี้ยงเหล่าพวกยักษ์มักกะสัน
สังหารแพะแกะควายลงหลายพัน	เอาแม่ขันรองเชือดเลือดเอาไว้
บ้างแล่เนื้อสดรดน้ำส้ม	ไม่แกงต้มต้บดิบพอหิยได้
ปรุงผักชีหว่าโรยพริกไทย	ทำเตรียมไว้พร้อมเสร็จสำเร็จการ ฯ

(สุนทรภู่, 2553: 335)

ส่วนท้าววาหุโลม ซึ่งเป็นยักษ์มักกะสันเช่นกันกลับนิยมกินเนื้อสัตว์ปิ้ง ดังความว่า

๑ นายด่านเล่าว่าเจ้าวาหุโลมราช	กษัตริย์ชาติเชื้อยักษ์มักกะสัน
เลี้ยงนกไก่วัวกินสิ้นทั้งนั้น	สารพันสัตว์ที่มีปีกบิน

(สุนทรภู่, 2553: 748)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า วัฒนธรรมอาหารช่วยจำแนกความแตกต่างของกลุ่มตัวละครต่างชาติพันธุ์ ที่อาศัยอยู่ต่างถิ่นกัน ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกันไปด้วย ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับการนำเสนอภาพของตัวละครต่างชาติต่างวัฒนธรรม ใน**โคลงภาพคนต่างภาษา** ของกวีราชสำนักสมัยรัชกาลที่ 3 ปรากฏว่ากวีใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการจำแนกความต่างระหว่างชาติพันธุ์ ต่างถิ่นที่อยู่อาศัย ซึ่งอาหารมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม ดังตัวอย่างของโคลงประกอบ

ภาพ “เงี้ยว” ผลงานของขุนมหาสิทธิโวหาร กวีเชื่อมโยงความเป็นเงี้ยวกับจีนทั้งเสื้อผ้าและอาหาร การกินที่คล้ายกับคนจีน ส่วนโคลงประกอบภาพ “ญวน” พระนิพนธ์กรมขุนเดโชดิศร กล่าวถึงความชอบกินจระเข้ เงี้ยวกับญวนซึ่งเป็นคนต่างชาติพันธุ์ อยู่ในสภาพแวดล้อมต่างกัน จึงมีเอกลักษณ์และรสนิยมด้านอาหารที่ต่างกันด้วย ดังตัวอย่างโคลงตามลำดับดังนี้

แต่งตนใส่เสื้ออย่าง	เดียวกับ จีนแฮ
<u>เปิดไก่อ้มเค็มของ</u>	<u>ชอบเคี้ยว</u>
มวยมุ่นรัดพัตรทับ	โปกเกศ
แสดงชื่อชาตินี้เงี้ยว	ด้านดร ฯ
มายาเหลือแหล่ล้น	หลายลบอง
ชมแต่ฝีมือชาญ	ช่างไม้
<u>เสพยสัตว์จรเข้ของ</u>	<u>เขาชอบ ใจนา</u>
เมืองเรียกริมน้ำใช้	เชี้ยวเรือ ฯ

(ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน, 2554: 694, 698)

อาหารโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ จึงมีบทบาทในการช่วยจำแนกความแตกต่างของตัวละครหลากหลายกลุ่มในวรรณคดี ช่วยให้ตัวละครแต่ละกลุ่มมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และจดจำได้ง่ายขึ้น

จากลักษณะต่างๆ ที่กล่าวมาในข้างต้นจึงทำให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครต่างชาติพันธุ์ และมีบทบาทหลากหลาย เช่น บทบาทต่อการดำเนินเรื่อง การสื่ออารมณ์ความรู้สึก หรือการสร้างเอกลักษณ์แก่ตัวละครเพื่อให้จดจำได้ง่ายขึ้น เป็นต้น

4.2.2.2 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครต่างชนชั้น

วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ การสร้างความเป็นอื่นแก่ตัวละครต่างชนชั้นอย่างเด่นชัด กวีได้ใช้วัฒนธรรมอาหารมานำเสนอความแตกต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้น โดยเฉพาะฉากงานเลี้ยงอาหาร กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมักจะใช้กลวิธีการนำเสนอฉากงานเลี้ยงด้วยการแบ่งตัวละครต่างชนชั้นออกจากกันอย่างชัดเจน ซึ่งนอกจากจะสอดคล้องกับความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยแล้ว ยังทำให้ผู้เสพวรรณคดีไม่เกิดความสับสน ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจน คือ บทละครพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ที่มีการปรับเปลี่ยนบทงานเลี้ยงให้เป็นสัดส่วน แบ่งแยกตัวละครต่างชนชั้นอย่างเด่นชัด และมีการให้รายละเอียดแก่ตัวละคร

ชนชั้นสูงเพื่อขบขันความต่างทางชนชั้นให้เด่นชัดขึ้น ลักษณะเช่นนี้ต่างไปจากบทละครสมัยก่อนหน้า ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** ตอน สึกสัทธาสูร วิชาญจำบัง ทั้งฉบับพระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี และฉบับพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกัน ดังตารางแสดงลำดับการดำเนินความในรามเกียรติ์ฉบับสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ต่อไปนี้

ลำดับการดำเนินความ	ตัวบทรามเกียรติ์ ฉบับสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี
มีรับสั่งให้จัดเลี้ยงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ทศกรรฐ์จึงมีสุนทร เจ้าหนนท้พปราบไพร่ เร่งเร็วมโหธรสั่งไป เลี้ยงสองนครโยธา หนึ่งให้ขับไม้คนรำ กับหลานรักร่วมชีวิต <ul style="list-style-type: none"> ดูกรนัดดาเรื่องศรี ตามวาที่ทางบัญชา ให้จัดสุรามังสา นัดดาสหายุบัดนี้ บำเรอท่านท้าวยักษี อสุรีสั่งไปอย่าช้า
มโหธรรับรับสั่งไปถ่ายทอดต่อนางพิโรธามาตย์	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น รับสั่งสั่งไปหมีได้เข้า อิกทั้งกึ่งพลาปลาตัว เร่งเร็วหมุมารพนักงาน หนึ่งให้พิโรธามาตย์ แต่งเครื่องเรื่องสรูจี หนึ่งให้ระเบ็งระบำใน เอาใจให้ชื่นวิญญา <ul style="list-style-type: none"> มารหม่มโหธรช้ายขวา ให้จัดมั่งสาสุราบาน หมุ่ค้วหมุ่อ้วของหวาน จัดการรับรับบัดนี้ นางนาฏวิเสทสาวศรี ถวายเป็นท้าวยักษีสองรา ไปบำเรอท้าวยักษี จะได้กรีธาทัพบัดนี้
นางวิเสทปรุงอาหารของไพร่พล และยกไปบริการ	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น ทั้งพิโรธามาตย์อสุรี ต่างต่างบ้างไปจัดแจง บั้งจิม้ทั้งสุรา อิกทั้งหมุ่เงินไก่อ้ว ก็เอาไปเลี้ยงกุมภกันท์ <ul style="list-style-type: none"> มารหม่มพนักงานยักษี สาวศรีวิเสทแจ่งกิจจา ตักแต่งล้วนมั่งมังสา พลาโคกระเบือครบครัน ค้วอ้วพะเนงบั้งหมุ่หัน พลชั้นธสองราชพารา
นางวิเสทปรุงเครื่องเสวย	<ul style="list-style-type: none"> ๑ เครื่องท้าวยักษีสององค์ ต้มแกงแต่งตามตำรา <ul style="list-style-type: none"> บรรจงเนื้อละมั่งมังสา โอชารสล้ำละลานใจ
นางกำนัลแต่งองค์ทรงเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ฝ่ายนางบำเรอกั้แต่งองค์ แอร่มแจ่มจัดวิไล ตั้งอัปสรองค์ทรงเครื่อง ยิ่งอรุณแสงสุนทรา เหมือนบาทบงส์ทรงพักตร์ เพริศพร้งยิ่งยศวิไล <ul style="list-style-type: none"> บรรจงผ่องแผ้วพิสมัย อำไพศย็กัญญา เรื่องคุดจไขเลขา เจษฎารสปลื้มปลุกใจ องค์อัครลักษณ์มีศรีใส ก็ไปบำเรอหมิชา
พนักงานเชิญเครื่องเสวยไปถวาย	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ฝ่ายพนักงานเห็นจวน จึงเชิญภาชนะโภชนา <ul style="list-style-type: none"> ควรเวลาท้าวยักษี ทั้งสุราถวายเป็นอสุรี
ทศกัณฐ์ตรวจตรางานเลี้ยง กล่าวเชิญไพร่พลกินอาหาร และชวนท้าวสัทธาสูร วิชาญจำบังเสวยอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ทศกรรฐ์จึงมีสุนทร กับสหยารักร่วมชีวิต ว่าพลาทางไปตรวจเลี้ยง เข้าคอยบำเรอท่านไท ถึงจึงปราศรัยโยธา ช่วยกู้เนิเวศเขตคั่น <ul style="list-style-type: none"> ดูกรนัดดาเรื่องศรี สองศรีสำราญบานใจ สั่งนางจำเรียงเสียงใส ภูจะเอาใจกุมภกันท์ ท่านผู้กล้าแห่งแข็งขัน ชวนกันกินเลี้ยงตามมี

ลำดับการดำเนินความ	ตัวบทรามเกียรติ์ ฉบับสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี
	<ul style="list-style-type: none"> ๑ แล้วยกกลับจุมพิตพระสหาย เพื่อนตายกับหลานเกษมศรี ชวนเชิญเสวยตามมี ติดสีกี่ทำบำเรอไป
การปรนนิบัติและสามกษัตริย์เสวยอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ลางนางหมายมุ่งเมียงพักตร์ เยื้องยักย้วยวนครวญไคร่ บ้างเข้ารินเทถวายไท เชื้อเชิญให้เสวยสุรา ๑ ฝ่ายว่าท่านท้าวสัทธาสุร ทั้งวิรุญจำบังยักขา ชวนกันรับรินกินสุรา เชื้อเชิญพญาทศกรรฐ์ สามกษัตริย์ตรัสสนอมสุนทร สโมสรรปรีดีเปรมกระเซมสันต์ สัพยอกหยอกเข้ายวนกัน บัญชาแจ้งราชกิจการ ถ้าเราเสวยสรรพเสร็จ จะเสด็จยกพลทวยหาญ มาไปเอาใจหม่อมมาร ท่านจงสำราญบานใจ
ทศกัณฐ์กล่าวเอาใจไพร่พลสองเมือง	<ul style="list-style-type: none"> ๑ แกล้วหาญทั้งปวงรับสุนทร ยอกรปรนนมถลงไช กินสุราแล้วทูลไป ข้าไสร้ขอร้องพระบาท อันซึ่งข้าศึกเหล่านี้ สองบุรีจะขออาสา ถวายชีพพลองบาทา ไว้ข้าจะเข้าต่อตี ลางบ้างก็ทูลเฉลย ไม่เกรงเลยแก่หมู่กระบี่ศรี จะคาเขี้ยวเคี้ยวให้รู้ลี หมี่ให้เหลือเลยอย่าสงกา
สามกษัตริย์เสวยอีกครั้ง จนถึงเสวยเสร็จสิ้น	<ul style="list-style-type: none"> ๑ สามกษัตริย์กลับคืนเสวย เฮียงนางบำเรอช้ายขวา กุนนี้จะออกเช่นฆ่า มานี้จวบอื้อคนรำ ๑ อุดคร่ามากินสุราหาร เบิกบานผ่องพักตร์พิศก่า เข้มแข็งแรงฤทธิ์เลิศล้ำ ทำหยาบหยาบเร่งบันเทิงใจ ๑ ครั้นว่าสำเร็จเสร็จเสวย สอท้าวเฉลยถลงไช แก่ท่านท้าวทศกรรฐ์ไป จะได้ยกทัพไชยบัดนี้

**ตารางที่ 5 การแบ่งส่วนเนื้อหา “บทนางเลี้ยง” ตอนศึกสัทธาสุร และวิรุญจำบัง
บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี**

จากตารางข้างต้น จะเห็นได้ว่าหลายเหตุการณ์ได้กล่าวถึงตัวละครไพร่พลก่อนตัวละครกษัตริย์ ทั้งการกล่าวถึงการปรุงอาหารและการยกอาหารไปบริการแก่เหล่าไพร่พลก่อนการปรุงอาหารของกษัตริย์ และทศกัณฐ์กล่าวเชิญให้ไพร่พลสองเมืองที่มาช่วยรบกินอาหารก่อนที่จะเชิญพระสหายและพระนัดดาเสวยอาหาร นอกจากนี้ยังมีความสับสนระหว่างการนำเสนอการกินอาหารของตัวละครกษัตริย์กับไพร่ เช่น ขณะที่กำลังเสวยอยู่ ทศกัณฐ์ต้องไปกล่าวกับทหารทั้งปวง เพื่อ “เอาใจหม่อมมาร” ที่ให้คำสัญญาว่าจะช่วยราชการทัพ หรือทศกัณฐ์เป็นผู้เดินตรวจตราอาหารที่จะเลี้ยงพร้อมบอกอุบายให้นางผู้บำเรอทราบว่าจะทำอะไรบ้าง เป็นต้น

ลักษณะที่กล่าวในข้างต้น ไม่พบในตอนที่ศึกสัทธาสุร วิรุญจำบัง ในบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ซึ่งมีการจัดลำดับเนื้อหาเพื่อแตกต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้นอย่างเด่นชัด ดังตารางต่อไปนี้

ตัวละคร	ลำดับการดำเนินงาน	ตัวบทกรมเกียรติ ฉบับรัชกาลที่ 1
อาหารและลักษณะการกินของกษัตริย์	ปรุงพระกระยาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น ฝ่ายนางวิเสทสาวศรี แจ้งหมายจ่ายของเป็นโกลี มาทำตามที่พนักงาน บ้างคั่วแกงพะเนงทอดมัน ครบครันสำเริงทั้งของหวาน จัดแจงแต่งใส่เครื่องอัน เทียบทานแต่ล้วนโอชา ฯ
	การนำอาหารมาถวาย	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น ฝ่ายนางพระกำนัลซ้ายขวา ยุพเยาว์เสาวภาคย์จำเรียดา แนน้อยโสภากวิลาวัลย์ บ้างแต่งตัวประกวดอดโฉม ประโลมรักนำชมภิรมย์ขวัญ หรีหัวกันไรใส่น้ำมัน ผัดพักร์เพียงจันทรี่ไม่ราศี สีขี้ผึ้งวาดกรายพรายพริ้ม จิมลิ้มโอษฐ์เอี่ยมทุกสาวศรี นุ่งห่มต่างต่างอย่างดี ท่วงทีมารยาทสะอาดตา พร้อมทั้งสิบสองกำนัลใน จัดไว้โดยซ้ายฝ่ายขวา ยกเครื่องเนื่องเป็นอันดับมา ถวายองค์พญาภิรมย์ ฯ
	การเสวยอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ เมื่อนั้น ทศเคียรสุริย์วงศ์รังสรรค์ จึงเชิญพระสหายร่วมชีวิต กับหลานขวัญเสวยสำราญใจ ฯ
	การดูแลปรนนิบัติ	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น ฝ่ายนางกำนัลน้อยใหญ่ ล้วนทรงโฉมเลิศลักษณ์อำไพ เข้ามาหมอบใช้้อย่างาน นางนงกักรินสุรา ใส่ใจกรัดนามุกดาหาร ถวายสามองค์พญา มาร กราบกรานโบกปิดพัดวี ฯ
	การขับถวาย	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ฝ่ายนางบำเรอก็ครวญขับ ร้องรับจำเริญเรื่อยรี่ โหยหวานโอดพันไปโนที่ จับปี่สีซอนั้น รามะนาทำทับสลบเสียง สำเนียงตั้งหนึ่งเพลงสวรรค์ ฉิ่งกรับขับขานประสานกัน เสนาะสนั้นเป็นที่ภิรมยา ฯ
	การรำถวาย	<ul style="list-style-type: none"> ๑ ฝ่ายนางระบำก็กรายกร พ่ายพ็อนรำรำทำท่า แทรกเปลี่ยนวงเวียนไปมา เคล้าคลอหน้าพญาภิรมย์ แล้วรำรอนอ่อนแอันกริดกราย ย้ายเป็นนารายณ์ขวางจักร ขม้ายชายเนตรนงลักษณ์ ใส่จรีดค้อนควักเป็นที่ แล้วยกบาทนาตล์พร้อมกัน ผินผันเมียงมายชายหนี งามเพียงนางเทพกนิรี เป็นที่จำเรียดนัยนา ฯ
	พฤติกรรมระหว่างกินอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ๑ เมื่อนั้น ท้าวสีทาสูรย์รักษา กับวิรุณจำบังอสุรา เสวยพลาทังศนาระบำบัน กล้องแก่งนงน้อยทุกนารี สูงศรีเพียงอัปสรสวรรค์ ทั้งน้ำเสียงสำเนียงโอดพัน ชาบกรรมเสนาะจับใจ ให้เพลิงเพลิงจำเรียดในสรัก พญาภิรมย์ครวญคิดพิศมัย ยิ่งดุษฎีเคลิ้มสติไป ที่ในรูปทรงกัลยา ฯ
อาหารและลักษณะการกินของไพร่พล	การปรุงและนำอาหารมาบริการ	<ul style="list-style-type: none"> ๑ บัดนั้น ฝ่ายนางวิเสทนอกซ้ายขวา เสร็จแต่งเครื่องเลี้ยงโยธา ก็หาบหามเข้ามาตามกัน ฯ ๑ ตั้งไว้ที่หน้าพระลาน ทั้งเปิดผ่านควายปึงกระทิงหัน ข้างพล่าข้างแกงข้างทอดมัน เหล้ากลั่นใส่ตุ้มเต็มไป ฯ

ตัวละคร	ลำดับการดำเนินความ	ตัวบทรามเกียรติ์ ฉบับรัชกาลที่ 1
	การกินอาหาร	<p>๑ บัดนั้น ฝ่ายพลทหารน้อยใหญ่ ซึ่งมาแต่สองกรุงไกร นายไพร่ชื่นชมยินดี เป็นหมู่หมู่เหล่าเหล่าเข้าล้อมกิน เทรินสุราอึ่งมี ขึ้นเสียงเถียงกันเป็นโกลี พาทิวอดฮึกทุกคน บ้างลุกขึ้นโลดเต้นเล่นหน้า ไชวคว้าวีเสทสับสน ล้างพวกกินมากก็รากทัน นั่งบ่นพึมพำเพื่อไป บ้างร้องล่านำรำชุย กรายกรุยอุยสายส่ายไหล ตบมือเฮฮาสำราญใจ นายไพร่เกษมเปรมปรีดี ฯ</p>
อาหารและลักษณะการกิน ของกษัตริย์	สนทนากันหลังเสร็จสิ้นงานเลี้ยง	<p>๑ เมื่อนั้น ท้าวราพณาสูรย์กษี กับพระสหายร่วมชีวิต หลานรักผู้มีศักดิ์ดา เสร็จเสวยโภชนากระยาหาร ต่างสำราญแสนโสมนัสสา สามกษัตริย์ปราศรัยกันไปมา จนเวลาล่วงเข้ายามปลาย จึงพากันเข้ายังปราสาท อันโสภาสัชชาลฉานฉาย เสด็จเหนือแท่นที่สุพรรณพราย เอนกายไสยาในราตรี ฯ</p>

ตารางที่ 6 การแบ่งส่วนเนื้อหา “บทงานเลี้ยง” ตอนศึกภัทธานุส และวิรุณจำบัง
บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก

จากตารางข้างต้น จะเห็นว่ากวีทรงจำแนกชั้นทางสังคมของตัวละครต่างสถานภาพ ออกจากกันอย่างชัดเจน โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ ตัวละครกษัตริย์ และตัวละครเสนากับไพร่พล การแบ่งลักษณะนี้ทำให้เห็นชัดเจนว่า กวีให้ความสำคัญกับตัวละครสถานภาพกษัตริย์มากกว่า และจัด เสนากับไพร่พลไว้ด้วยกัน ทั้งยังนำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับการกินของตัวละครกษัตริย์ และราชวงศ์ มากกว่าการกินของตัวละครเสนาและไพร่พล ดังจะเห็นว่า รายละเอียดเกี่ยวกับการกินอาหารของตัวละครกษัตริย์ แบ่งได้เป็น 7 ส่วนตามขั้นตอน ได้แก่ การปรุงอาหาร การนำอาหาร มาถวาย การเชิญให้ร่วมเสวย การปรนนิบัติระหว่างเสวย การขับร้องถวาย การระบำถวาย และพฤติกรรมระหว่างเสวยอาหาร ส่วนของเสนาและไพร่พลมีเพียง 2 ส่วน คือ การปรุงอาหาร กับการนำมาบริการ และการกินอาหาร ในแง่นี้จึงถือได้ว่าการจัดลำดับความ และปริมาณ ของรายละเอียดมีส่วนในการขบเน้นสถานภาพของตัวละครกษัตริย์หรือราชวงศ์ให้แตกต่างจากเสนา และไพร่อย่างชัดเจน

ด้านรายละเอียดของอาหารและลักษณะการกินอาหารตามลำดับความแต่ละส่วน จะเห็นได้ว่ากวีได้นำเสนอให้เห็นความแตกต่างระหว่างตัวละครต่างสถานภาพเช่นกัน อาจสรุปได้เป็น ตารางเทียบความต่างระหว่างตัวละครสองกลุ่ม ดังนี้

รายละเอียด	ตัวละครกษัตริย์และราชวงศ์	ตัวละครเสนาและไพร่พล
ผู้ปรุงอาหาร	วิเสทไน	วิเสทนอก
รายการอาหาร	มีครบทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และ เหล้า, มีรายการอาหารน้อยกว่า	กล่าวถึงชนิดอาหารหลากหลาย ไม่มีอาหารหวาน
รสชาติอาหาร	ล้วนโอชา	-
ภาชนะบรรจุอาหาร	เครื่องอาน, จอกแก้ว	ตุ้มใส่เหล้า
คำแสดงการจัดอาหาร	เทียบทานสำหรับอาหาร	-
ผู้ยกอาหารมาบริการ	นางสิบสองพระกำนัลที่รูปร่างงดงาม	วิเสทนอก
การปรนนิบัติระหว่างกิน	นางพระกำนัลทั้งงดงาม, รินสุราถวาย, โบกพัดพัควี	-
การขับบำเรอ	มีการขับและเล่นดนตรี	-
การรำถวาย	มีการรำถวายด้วยความงดงาม	-
สถานที่กิน	ห้องพระโรง	ลานนอกปราสาท
พฤติกรรมผู้กิน	เคลิ้มสติ ไม่ส่งเสียงดังหรือทำพฤติกรรมอื่นๆ ที่แสดงความไม่เรียบร้อย	แบ่งเป็นหมู่ในการกิน, ส่งเสียงดัง ทั้งการเถียงกัน อวดสรรพคุณตนเอง ลูกขึ้นเต็นรำ ร้องเพลง ยักย้ายสายไหล่ ตบมือ, การกินมากจนอาเจียนออกมา, การนั่งบนพิมพ์, ไล่จับนางวิเสทนอก

ตารางที่ 7 รายละเอียดย่อยในบทงานเลี้ยง ตอนศึกสังฆาสูร และวิรุญจำบัง
ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก
จำแนกตามสถานภาพของตัวละคร

จากการเปรียบเทียบระหว่างฉากงานเลี้ยงในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนเดียวกัน คือ ศีกสังฆาสูร วิรุญจำบัง แต่แต่งต่างสมัยคือ ฉบับสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี และฉบับพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทำให้เห็นว่าพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงปรับเปลี่ยนการบรรยายบทงานเลี้ยงให้เป็นสัดส่วน ทำให้เห็นความแตกต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้นอย่างชัดเจนในทุกองค์ประกอบของฉากงานเลี้ยง ซึ่งลักษณะเช่นนี้ปรากฏนับแต่ในบทละครเรื่องอุณรุท ที่ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้นก่อนบทละครเรื่องรามเกียรติ์ นอกจากนี้ในฉากงานเลี้ยงในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ที่มีถึง 11 เหตุการณ์ ก็ทรงยึดถือวิธีการนำเสนอเช่นนี้และทรงใช้อย่างสม่ำเสมอตลอดทั้งเรื่อง ทำให้เห็นความสำคัญของฉากการกินเลี้ยงอาหารที่มีต่อการจำแนกความแตกต่างของตัวละครและความสำคัญต่อการเสพวรรณคดี ซึ่งจะช่วยให้ผู้ชมหรือผู้อ่านไม่สับสน

จากตัวบททั้งสมัยกรุงธนบุรี และสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ทำให้ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า บทงานเลี้ยงในสมัยก่อนรัตนโกสินทร์ คงจะยังไม่ได้มีแบบแผนชัดเจน และต่อมามีการปรับเปลี่ยน

บทงานเลี้ยงในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นให้เป็นสัดส่วน และมีรายละเอียดที่บ่งความแตกต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้นอย่างเด่นชัด โดยเฉพาะบทละครเรื่อง **อุณรุท** และ **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ซึ่งคงเนื่องจากวัตถุประสงค์ในการแต่งให้เป็นฉบับสำหรับพระนคร จึงทรงปรับบทงานเลี้ยงให้เอื้อต่อการเป็นบทสำหรับแสดงมากยิ่งขึ้น เช่น การแบ่งเนื้อความเป็นสัดส่วน ทำให้ผู้เสพวรรณคดีไม่สับสน และการใส่รายละเอียดของดนตรีและท่ารำ ซึ่งนอกจากจะช่วยขบเน้นความต่างด้านชนชั้นของตัวละครแล้ว ยังทำให้บทงานเลี้ยงมีความยิ่งใหญ่ น่าตื่นตาตื่นใจยิ่งขึ้น และเอื้อต่อการนำไปตีท่ารำได้จริง ลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้อนุมานได้ว่าพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชทรงริเริ่มทดลองสร้างแบบแผนการบรรยาย “บทงานเลี้ยง” ขึ้น



ภาพที่ 17 ตัวละครต่างชนชั้นกำลังกินอาหารในงานเลี้ยง
ภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่อง **รามเกียรติ์** วัดพระศรีรัตนศาสดาราม

โครงสร้างบทงานเลี้ยงในพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ยังได้รับการสืบทอดในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย แต่ได้ทรงปรับเปลี่ยนรายละเอียดเกี่ยวกับการนำเสนอชนิดและปริมาณอาหาร เพื่อเน้นความต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้นให้ชัดมากขึ้น โดยนำเสนอชนิดอาหารที่หลากหลาย มีการปรุงที่ประณีตและมีราคาแพงในเครื่องเสวยของตัวละครกษัตริย์ ส่วนตัวละครไพร่พลนั้นทรงกล่าวเพียงว่ามีอาหารจำนวนมากโดยไม่ระบุชนิดอาหาร ดังตัวอย่างจากศึกท้าวสัทธาสูร และวิรุญจำบัง ดังต่อไปนี้

อาหารของตัวละครพระมหากษัตริย์		อาหารของเสนาและไพร่พล	
๑ บัดนั้น	วิเสทในใหญ่น้อยถ้วนหน้า	๑ บัดนั้น	วิเสทนอกนึ่งทำยาพล่า
แต่งเครื่องเฒโฆชโฆชนา	เนื้อปล่าปลาไหลไก่พะแนง	ทั้งของกินแก้มเหล้าข้าวปลา	ครั้นเสร็จแล้วยกมาหน้าพระลาน
เป็ดผัดกับหมูหลาม	ใส่ขามตั้งโต๊ะตักแต่ง	พวกจิ้นเหล่าเตาสุราโรงใหญ่	ก็ห้ามไหเหล้ามาอลหม่าน
เอาเหล้าวิรินดาราคาแพง	จัดแจงใส่ขวดแล้วตรวจตราฯ	ส่งให้พวกยักษ์พนักงาน	เลี้ยงดูหมู่ทหารโยธาฯ

ตารางที่ 8 รายละเอียดของชนิดอาหารที่ต่างกัน ใน ตอนศึกสัทธาสูร และวิรุญจำบัง ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากตัวอย่างของบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** ตอนศึกสัทธาสูร วิรุญจำบัง ต่างสมัย ทั้งฉบับพระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ฉบับพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และฉบับพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้แสดงให้เห็นว่า มีการทดลองสร้างแบบแผนการนำเสนอบทงานเลี้ยงขึ้นใหม่ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งช่วยจำแนกความต่างระหว่างตัวละครต่างชนชั้นให้เห็นเด่นชัดผ่านองค์ประกอบต่างๆ ในงานเลี้ยง นอกจากนี้ยังสะท้อนลักษณะเฉพาะของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ต่างจากวรรณคดียุคสมัยก่อนหน้าด้วย

4.2.2.3 ความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเมืองกับชนบท

วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทในการแสดงความเป็นอื่นของตัวละครที่ไม่ได้อาศัยในเมือง ดังตัวอย่างของตัวละครนายพราน เช่น ในบทละครเรื่อง**อุณรุท** และบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และนิทานคำกลอนเรื่อง**สิงห์ไกรภพ** ของสุนทรภู่ เป็นต้น ตัวละครนายพรานมักอาศัยในป่า หรือชนบท และมักล่าสัตว์มาเป็นอาหาร ดังนั้นวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มตัวละครเหล่านี้จึงสัมพันธ์กับถิ่นที่อยู่อาศัย และวิถีชีวิตที่แสดงให้เห็นความแตกต่างกับตัวละครเมือง เช่น ในบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เมื่อกกล่าวถึงอาหารชั้นดีของตัวละครนายพรานที่เป็นมนุษย์ ไม่ปรากฏว่ามี

อาหารประเภทแกงหรือต้ม แต่พบอาหารประเภทย่าง ในเหตุการณ์ที่พรานกู่ขนถวายเป็นอาหาร
แก่พระราม

จึงเข้าไปน้อมเศียรอัญชูลิต

ด้วยจิตรักองค์พระทรงชัย

แล้วถวายน้ำผึ้งกับเนื้อทราย

ทั้งปลากรายย่างตัวใหญ่

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์, 2540 เล่ม 1: 393)

จากตัวอย่าง จะเห็นว่ามียาอาหารที่ปรุงสุกด้วยไฟอย่างเดียว คือ ปลากรายย่าง
ลักษณะเช่นนี้แตกต่างไปจากอาหารของตัวละครในเมืองที่มีอาหารหลากหลายชนิดเช่น แกง ต้ม ปลา
ยำ ปิ้ง จี่ โดยเฉพาะอาหารประเภทแกงที่ต้องใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการปรุง ทั้งยังมีวิธีการปรุง
ที่ซับซ้อนไปกว่าการปรุงสุกด้วยไฟธรรมดาทั่วไป อาหารที่ปรุงอย่างไม่ซับซ้อนจึงเป็นเครื่องจำแนก
ความแตกต่างระหว่างตัวละครที่อาศัยอยู่ในป่าและเมือง ลักษณะเช่นนี้ไม่ได้ปรากฏเฉพาะ
ในวัฒนธรรมไทย แต่มีความเป็นสากล ดังที่โคลต์ เลวี สเตราส์ ได้กล่าวถึงความเป็นคู่ตรงข้ามระหว่าง
อาหารประเภทต้ม และย่าง ซึ่งแสดงถึงความมีอารยะที่แตกต่างกัน เพราะอาหารประเภทต้มแกง
ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์มาก ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงหลากหลาย และต้องใช้ภูมิปัญญาในการปรุงแกง
ให้อร่อย (Levi-Strauss, cited in Montanari, 2006: 47-48) ในมิตินี้จึงทำให้อาหารต่างประเภท
มีความหมายทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน และสามารถชี้แสดงความเป็นอื่นของตัวละครต่างถิ่นที่อยู่
อาศัยที่ช่วยให้เห็นความเป็นเมืองและป่าที่แตกต่างกันได้ชัดเจนขึ้น

นอกจากในวรรณคดีนิทานแล้วก็พบในวรรณคดีนิราศด้วย โดยเฉพาะนิราศ
ของสุนทรภู่ กวีมักใช้วัฒนธรรมอาหารเพื่อสร้างความเป็นอื่นแก่ชาวชนบท ด้วยการกล่าวถึงลักษณะ
ของเนื้อสัตว์ในมืออาหารที่แปลกประหลาดไปจากอาหารของชาวกรุงเทพฯ ตลอดจนมักเปรียบเทียบ
กับวัฒนธรรมอาหารของชาวเมืองหลวงเพื่อขับเน้นความเป็นอื่นของตัวละครชนบทให้เด่นชัดขึ้น
เช่น ในนิราศเมืองแกลง กวีพรรณนาอาหารชาวบ้านที่เมืองแกลง ลักษณะของเนื้อสัตว์ที่ผิดแปลกไป
จากความคุ้นชินของคนเมืองหลวง ทำให้กวีรู้สึกทุกข์ใจที่กินอาหารไม่ได้ กวีเทียบเคียงอาหารที่บ้าน
แกลง และอาหารในเมืองหลวงเพื่อขับเน้นความลำบากของกวี ตามขนบการครวญของวรรณคดี
ประเภทนิราศ ดังความว่า

พอเวลาสายอันหวั่นตะวันชาย

ได้กระต่ายตะกวดควางมาอย่างแกง

ทั้งแย้บั้งอ่อง่างเนื้อค่างคั่ว

เขาทำครวครื้นไปปะชยะแขยง

ต้องอดสิ้นกินแต่ข้าวกับเต้าแดง

จนเรี่ยวแรงโรยไปมิใคร่มี

อยู่บุรินกินสำราญทั้งหวานเปรี้ยว

ตั้งแต่เที้ยวยากไรรมาไพรศรี

แต่น้ำตาลมิได้พานในนาถิ

ปลิววโยก็หย่อนลง

(นิราศเมืองแกลง, 2557: 97)

ในนิราศพระบาท สุนทรภู่ กล่าวถึงขนมจีนน้ำยาที่ปรุงจากกึ่งกือ แทนเนื้อกุ้งสดแบบที่ชาวเมืองกิน เพื่อภาพความเป็นชนบท หรือป่า ให้เด่นชัดขึ้น พร้อมทั้งแสดงทัศนคติ ต่ออาหารและการกินอาหารดังกล่าว ด้วยความ “คลีนไสล่” ดังความว่า

บ้างขายของสองข้างตามทางป่า

จำรรจาจอแจออกแช่เสียง

พี่แกล้งไสให้คชสารเคียง

เห็นของเรียงอยู่บนร้านทั้งหวานคาว

แต่น้ำยานั้นเขวากึ่งกือกึ่ง

เห็นชาวกรุงกินกลุ่มทั้งหนุ่มสาว

พี่คลีนไสล่ไสข้างในอย่างยาว

มาตามราวมรคาพนาวัน

(นิราศพระบาท, 2557: 115-116)

ในมิตินี้วัฒนธรรมอาหารจึงช่วยให้เห็นลักษณะที่แตกต่างระหว่างตัวละครชาวบ้านหรือคนที่อาศัยในชนบทกับตัวละครในเมืองหลวง พร้อมกับทัศนคติของกวีเมืองหลวงที่มีต่อวัฒนธรรมของคนต่างถิ่น

4.2.3 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการแสดงคุณลักษณะของผู้หญิง

ผู้หญิงกับอาหารมีความผูกพันกันอย่างแนบแน่น อันเนื่องมาจากสังคมวัฒนธรรมไทย ดังจะเห็นในบทที่ 3 ว่ามีการแสดงคุณค่าของผู้หญิงที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ด้านอาหาร หรือมีเสน่ห์ปลายจวัก ในหัวข้อนี้จะว่าด้วยการใช้วัฒนธรรมอาหารมาแสดงคุณลักษณะของผู้หญิง โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเด็น คือ วัฒนธรรมอาหารกับการแสดงคุณลักษณะความเป็นแม่ศรีเรือน และวัฒนธรรมอาหารกับการแสดงคุณลักษณะของหญิงสาววัง

4.2.3.1 วัฒนธรรมอาหารแสดงความเป็นแม่ศรีเรือน

ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยเลือกศึกษาจากกรณีตัวอย่าง คือ นางวันทองในเสภาขุนช้างขุนแผน พบว่ามีการใช้วัฒนธรรมอาหารมาแสดงคุณลักษณะของตัวละครได้อย่างครอบคลุมหลายมิติ ซึ่งแสดงให้เห็นความเป็นแม่ศรีเรือนและความเป็นกุลสตรีของนางวันทองได้อย่างสอดคล้องกันทั้งเรื่อง

คุณลักษณะประการแรก คือ ความสามารถในการปรุงอาหารและตกแต่งอาหารของตัวละคร เช่น ความสามารถในการแกะสลักผลไม้เพื่อประดับเป็นเครื่องกัณฑ์เทศน์ในงานเทศน์มหาชาติ นางวันทองมีฝีมือการแกะสลักที่งดงามประณีต ดังความว่า

๑ ครานั้นนางพิมพิลาไลย	เรียกหาข้าไทให้มานี้
ทำหมากประจำกัณฑ์ให้ฉันที	หมากพลูสลั้ไปหาหมา
บ้างเอามะละกอมาร่วมจัก	ช่วยกันแกะสลักเป็นนกหอนา
แล้วย้อมสีสดงามอร่ามตา	ประดับประดาเป็นที่ศิขรินทร์
แกะเป็นราชสีห์สิ่งหัตถ์	เหยียบหยัดยืนอยู่ดูเจ็ดฉิน
แกะเป็นเทพนมพรหมินทร์	พระอินทร์ถือแก้วแล้วเหาะมา
แกะรูปนารายณ์ทรงสุบรรณ	ผาดผันแผ่นผยองล่องเวหา
ยกไปให้เขาโมทนา	ฝูงข้าก็รับไปทันที

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 52)

ฝีมือการแกะสลักของนางวันทอง ทำให้ได้รับความชื่นชมจากคนต่างๆ ในศาลาการเปรียญ ดังความว่า

ครั้นถึงศาลามาตั้งไว้	สัปบุรุษสุดใจไปดูมี
เออเขาทำหมากดงดงมดี	ไม่เสียทีที่ลำบากพากเพียร
รูปสัตว์หัตถ์ย่องตระเป็น	ดูเด่นเห็นสะอาดดั่งวาดเขียน
เขาช่างแกะสลักจักเจียน	ทั้งการเปรียญต่างชมชมไป ๆ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 52)

ความสามารถในการแกะสลักอาหารได้อย่างประณีต งดงาม แสดงให้เห็นคุณลักษณะของความเป็นกุลสตรี และความเป็นแม่ศรีเรือนของนางวันทอง สอดคล้องกับฝีมือการปักม่านของนางวันทอง ที่มีความประณีตงดงามเช่นเดียวกัน จนขุนแผนยังกล่าวว่าฝีมือนางนี้ถือเป็นที่สุด ไม่มีใครเทียมเท่า ดังความว่า

มานี้ฝีมือวันทองทำ	จำได้ไม่ผิดนัยน์ตาพี่
เส้นไหมมันเขียนแนบเนียนดี	ลื่นฝีมือแล้วแต่นางเดียว

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 322)

คุณลักษณะประการที่สอง คือ การเอาใจใส่การกินอยู่ของสามี ไม่ว่าจะเป็ นพลายแก้ว หรือขุนช้าง นางวันทองก็ทำหน้าที่ของศรีภรรยาในการดูแลเรื่องอาหารการกินของสามี เป็นอย่างดี ซึ่งถือว่านางได้ใช้อาหารเป็นสื่อแสดงความรัก ความห่วงใยต่อสามี ดังเช่นในตอน ที่พลายแก้วถูกเกณฑ์ทัพ และต้องไปรบที่เชียงใหม่หลังจากแต่งงานกันได้ไม่นาน นางพิมครวญ แสดงความรู้สึกที่ต้องพลัดพรากจากพลายแก้ว โดยแสดงถึงความรักความห่วงใยต่อสามีผ่านอาหาร การกิน ความว่า

อกเอ๋ยเมียเคยทำกับข้าว	เย็นเข้าตักแต่งบำรุงหา
พอกินได้เหมือนใครเมื่อไรนา	ผักปลากินสิ่งละน้อยน้อย
ควรวานวันละสามเวลาเหลือ	ยังไม่ใครมีเนื้อขึ้นสักหน้อย
จะไปกินดิบสุกทั้งบุกกกลอย	ไม่ร่อยรสชาตินี้จืดจาง
จะอืมซาบอบอกมาแต่ไหน	คิดไปสงสารพอนี้สุดอย่าง
จะหิวโหยระหวยด้วยแบบบาง	พอร่างน้อยของเมียนี้คนเดียว

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 157)

ภายหลังเมื่อนางต้องมาใช้ชีวิตคู่ร่วมกับขุนช้าง แม้นางวันทองอาจไม่ได้รับรักขุนช้าง เหมือนความรักที่มีต่อขุนแผน แต่ความบางตอนก็แสดงให้เห็นว่านางซาบซึ้งในความรักที่ขุนช้าง มีต่อนาง เช่น ในตอนที่นางครวญหลังจากขุนช้างถูกทำร้ายในงานแต่งพระไวย ความบางตอนว่า “อันชายใดในพื้นที่ การรักเมียแล้วไม่มีเสมอเหมือน” นอกจากนี้นางยังปฏิบัติหน้าที่ของภรรยา เพื่อตอบแทนความรักที่ขุนช้างมีให้ ดังตัวอย่างในตอนนี้นางวันทองไปเยี่ยมขุนช้างในคุก หลังจาก ขุนช้างถูกทำร้ายในงานแต่งพระไวยแล้วไปเพ็ดทูลฟ้อง แต่แพศย์ทำให้ต้องพระราชอาญา นางวันทอง ใช้อาหารเป็นเครื่องแสดงความห่วงใย ความเอาใจใส่ต่อขุนช้างผู้เป็นสามี ดังความว่า

จะกินได้แต่ละคำเอาน้ำกลั้ว	คิดถึงตัววางขามข้าวเฝ้าสะอื้น
วันทองปลอบว่าอุตส่าห์กลืน	ชื่นใจกินเถิดพอพอมิแรง
เห็นผัวยังนั่งครางนางช่วยป้อน	เอาช้อนตักแกงแยมั้แก้อแห่ง
ทั้งเนื้อปลาปลาไหลไก่พะเนาง	ขุนช้างแข็งใจกินสิ้นขามโคม

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 707)

จากตัวอย่างจะเห็นว่านางเอาใจใส่เรื่องอาหารการกินของสามี โดยเตรียมอาหาร หลากหลายชนิดมาให้สามีที่ต้องโทษติดคุก เมื่อเห็นว่าสามียังคงโศกเศร้ากังวลใจ ก็ป้อนอาหารแก่สามี

จนขุนช้างสามารถกินได้จน “สิ้นขามโคม” อาหารและการป้อนอาหารจึงสะท้อนถึงความเอาใจใส่ ความห่วงใยที่นางวันทองมีต่อสามี

คุณลักษณะประการที่สาม คือ การแสดงถึงความเป็นแม่ที่เอาใจใส่ความเป็นอยู่ ของลูกด้วย เช่นในตอนที่ 24 กำเนิดพลายงาม ของสุนทรภู่ กวีได้แสดงให้ความรักระหว่างแม่กับลูก ในยามที่นางจะส่งพลายงามไปอยู่กับย่าที่กาญจนบุรี นางวันทองได้จัดเตรียมเสบียงอย่างดี ประกอบด้วยเสบียงกรัง ทั้งส้มลิ้ม หรือมะม่วงกวน ผลไม้แช่อิ่ม และผลไม้อื่นทั้งลูกอิน ลูกจัน และลูกพลับหวาน โดยเย็บใส่ใ้ไปพร้อมกับทรัพย์สินมีค่า เพื่อให้ลูกไม่ลำบากในอนาคต ดังความว่า

๑ นวลนางวันทองค่อยอย่าง	เห็นขุนช้างหลับสมอารมณ์หมาย
สะอื้นอันพันผูกถึงลูกชาย	จนพลัดพรายเพราะผ้าเป็นตัวมาร
จึงเย็บใ้ใส่ขนมกับส้มลิ้ม	ทั้งแช่อิ่มจัน अबลูกพลับหวาน
แหวนราคาห้าซ้งทองบางตะพาน	ล้วนต้องการเก็บใส่ในใ้น้อย
ไปอยู่บ้านท่านย่าจะหายาก	เมื่ออดอยากอย่างไรใ้ใช้สอย
แล้วนั่งนึกตรึกตราน้ำตาข้อย	รำคาญคอยสุรียาจะคลาไคล ฯ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 444)

ในมิตินี้อาหารจึงเป็นสื่อแห่งความรักความผูกพันระหว่างแม่กับลูก สอดคล้องกับบท ลาระหว่างนางวันทองกับพลายงามที่กวียังคงกล่าวถึงขนมที่นางเตรียมมาแก่ลูกรัก ดังความว่า “ให้ขนมลิ้มลูกแก่ลูกรัก สงสารนักจะร้างไปห่างแม่” (เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 445)

จากตัวอย่างที่กล่าวมาข้างต้นนี้ จะเห็นว่า วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญ ในการสะท้อนคุณลักษณะความเป็นแม่ศรีเรือนของนางวันทอง นับแต่ความสามารถในการปรุงและการตกแต่งอาหาร คุณลักษณะความเป็นภรรยาที่เอาใจใส่สามี และความเป็นแม่ที่รักและเอาใจใส่ลูก แม้ว่าจะมีผู้แต่งต่างกันในแต่ละตอนก็ตาม แต่วัฒนธรรมอาหารได้ช่วยสร้างเอกภาพด้านคุณลักษณะ ของตัวละครในฐานะแม่ศรีเรือนอย่างสอดคล้องกับองค์ประกอบอื่นๆ ที่ช่วยแสดงความเป็นแม่ศรีเรือน ของนางวันทองด้วย เช่น การปักม่านอย่างประณีต งดงาม เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม มีบางเหตุการณ์เท่านั้นที่นางถูกตำหนิด้านการดูแลอาหารการกิน ของสามี คือ ในเหตุการณ์การเตรียมเสบียงกรังให้พลายแก้วสำหรับไปรบที่เชียงใหม่ นางโศกเศร้า เสียใจมากเพราะต้องพลัดพรากจากสามีหลังจากแต่งงานกันได้ไม่นาน ทำให้นางศรีประจันต์ต้องรับ หน้าที่ดูแลเรื่องการเตรียมเสบียงแทน นางศรีประจันต์จึงตำหนินางวันทองว่า

๑ ศรีประจันมารดาจึงว่าไป	แม่พินนี้เป็นกะไรเข้าเรือนนี้
ฝ่ามือที่ไปไม่ไหวตึง	ช่วยกันวิ่งกันเดินบ้างเป็นไร
หมากพลูหยูกยาไม่จัดแจง	จะเฝ้าทรงพระกันแสงไปถึงไหน
เป็นแพงพวยทอดยอคอดออกไป	ผ้าผ่อนท่อนสไบไม่นำพา
อย่างนี้ฤๅขึ้นชื่อว่ารักผ้า	มัวแต่จะร้องไห้ไม่เงยหน้า
แม้ไม่มีกุศูเถิดนา	ปลาขึ้นหนึ่งจะกินก็ไม่มี
จะลงกั๊กก่อนเกลืออยู่กรอดกรอด	นั่งกอดหัวเข่าอยู่กับที่
แม่อายตะกายเป็นตัวดี	ยังกะว่ากูนี้เป็นเมียน้อย
ส่งแต่เสียงโลโล่พุทโธเอ๊ย	ไม่หิบบ้างเลยนางยอดสร้อย
ยิ่งว่าดูตาเล่นปรอยปรอย	กูจะต้อยให้ร้องก้องสุพรรณ ฯ

(เสภาขุนช้าง - ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 162)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า คำบริภาษของนางศรีประจันต์นั้นช่วยสร้างความขบขันเพื่อลดน้ำหนักคำตำหนิไปพร้อมกับการตอกย้ำเรื่องบทบาทหน้าที่ที่ภรรยาพึงกระทำ เป็นการสร้างความหลากหลายแก่เรื่องขณะที่กำลังเน้นอารมณ์โศกของตัวละครเอกที่ต้องพลัดพรากจากกัน และเปิดโอกาสให้มีการตอกย้ำคุณสมบัติสำคัญของแม่ศรีเรือน ในการดูแลความเป็นอยู่ของสามีในช่วงเวลาที่มีศึกสงคราม เพราะผู้หญิงไม่ได้มีหน้าที่ร่วมรบ แต่มีหน้าที่ช่วยรบด้วยการเตรียมเสบียง

วัฒนธรรมอาหารจึงช่วยให้เห็นภาพความเป็นแม่ศรีเรือนของผู้หญิงในวรรณคดีได้อย่างครอบคลุมทุกมิติ เช่นเดียวกับในวรรณคดีนิราศ กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้ใช้วัฒนธรรมอาหารมาเสริมสร้างความเป็นแม่ศรีเรือนของตัวละครให้เด่นชัดขึ้น โดยนอกจากจะมีการครวญถึงผลไม้ที่นางผานคล้ายคลึงกับที่ปรากฏในวรรณคดีนิราศสมัยอยุธยาแล้ว ยังกล่าวถึงการปรุงรสอาหารหรือเสน่ห์ปลายจวัก เพื่อเสริมความเป็นแม่ศรีเรือนของตัวละครหญิงที่ครวญถึง เช่น โคลงนิราศพระยาตรัง กวีเชื่อมโยงเกลือในฉางกับเสน่ห์ปลายจวักของนางในการใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงรสแกงร่วมกับเครื่องปรุงรสอื่นได้อย่างประทับใจกวี ผู้อ่านจึงมองเห็นคุณลักษณะของตัวละครหญิงได้อย่างเป็นรูปธรรม พร้อมกับบริสนิยมของคนไทยที่นิยมกินแกงหลากหลาย ดังความว่า

๑ มาถึงถิ่นท่าตั้ง	ฉางเกลือ
ปากพีจางใจเฟื่อ	ลิ้วลิ้ม
เคลิ้มคิดภาชนะเจือ	จงเสพ รสแฮ
หวานว่าเกลือเจือสร้ม	ม่อน้อยนางแกง ฯ

(พระยาตรัง, 2547: 128)

การใช้วัฒนธรรมอาหารมาแสดงคุณลักษณะความเป็นแม่ศรีเรือนของตัวละครหญิง ในวรรณคดีจึงปรากฏสอดคล้องกันทั้งในวรรณคดีนิทานและวรรณคดีนิราศ ทำให้เห็นบทบาทสำคัญของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีได้ชัดเจน และทำให้เห็นภาพของตัวละครหญิงได้อย่างครอบคลุมหลากหลายมิติยิ่งขึ้น

4.2.3.2 วัฒนธรรมอาหารแสดงคุณลักษณะของหญิงชาววัง

ในประเด็นนี้ ผู้วิจัยเลือกศึกษาจากภาพย์แห่งเครื่องควาหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เพราะแม้ว่าจะมีการศึกษาภาพย์แห่งเครื่องควาหวานไปในประเด็นต่างๆ แล้ว แต่ยังไม่มีการศึกษาในประเด็นนี้

ภาพย์แห่งเครื่องควาหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นวรรณคดีนิราศเรื่องแรกที่มีการนำชื่ออาหารชาววังชนิดต่างๆ ทั้งควาและหวานมาร้อยเรียงกัน เพื่อชมฝีมือการปรุงและการตกแต่งอาหารของหญิงคนรัก และใช้เป็นกลวิธีเพื่อถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกต่อหญิงคนรัก สุกิจตรา จงสถิตย์วัฒนา (2550: 115) กล่าวไว้ว่าลักษณะดังกล่าว “เป็นการใช้ขนบนิราศในปริบทใหม่ คือให้อาหาร เป็นตัวแทนของนางอันเป็นที่รัก และเป็นสื่อแสดงความรักระหว่างกวีกับนางที่รักด้วย”

เนื้อหาที่กล่าวถึงคุณสมบัติของหญิงคนรักด้านการปรุงและการตกแต่งอาหารเป็นสิ่งที่กวีเน้นย้ำมากที่สุด และมีความสำคัญมากที่สุดเช่นเดียวกัน (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 284) แม้วรรณคดีนิราศจะมีแก่นสำคัญอยู่ที่การพรรณนาคร่ำครวญ แต่การพรรณนาอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับหญิงคนรักในภาพย์แห่งเครื่องควาหวานนั้นก็ไม่ได้พบเฉพาะการพรรณนาอารมณ์โศก ยังพบอารมณ์อื่นๆ ประกอบกันไปด้วยทั้งอารมณ์โศก อารมณ์รัก อารมณ์ปีติยินดี (สุกิจตรา จงสถิตย์วัฒนา, 2550: 119; ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 119) ในมิตินี้ผู้วิจัยเห็นว่ามีความสำคัญมาก เพราะทำให้เห็นภาพของหญิงคนรักที่กวีกล่าวถึงได้อย่างเป็นรูปธรรมชัดเจน พร้อมกับภาพของอาหารอันประณีต

การเชื่อมโยงระหว่างหญิงคนรัก ซึ่งเป็นหญิงชาววังกับอาหารอันประณีตหลายชนิด ช่วยสะท้อนภาพอุดมคติของผู้หญิงชาววังให้เป็นรูปธรรมผ่านรูปสมบัติ ทรัพย์สินสมบัติ และคุณสมบัติของหญิงชาววัง ดังนี้

อาหารอันประณีตสัมพันธ์กับรูปสมบัติของหญิงชาววัง เช่น

ข้าข้าพลาเนื้อสด

คิดความยามถนอม

ฟุ้งปรากฏรสที่หอม

สนิทเนื้อเจ้าเสาวคนธ์

(ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 16)

จากตัวอย่าง จะเห็นว่าการปรุงพลาเนื้อสดอย่างประณีต ทำให้พลาเนื้อนั้นมีกลิ่นหอม ซึ่งเป็นคุณสมบัติสำคัญของพลา ทั้งนี้เพราะพลาไม่ได้ปรุงเนื้อให้สุกด้วยไฟ แต่ใช้กรดจากมะนาวในการคั้นเนื้อให้สุก ดังนั้นจึงต้องใช้วัตถุดิบในการปรุงรสที่หลากหลายเพื่อให้สามารถกลบกลิ่นคาวเนื้อได้อย่างสนิทด้วยกลิ่นหอมของวัตถุดิบต่างๆ ทั้งที่เป็นพืชสมุนไพรและเครื่องปรุงรส กวีจึงเชื่อมโยงคุณลักษณะของพลาที่มีกลิ่นหอม เพื่อสื่อถึงกลิ่นกายอัน “เสาวคนธ์” ของหญิงชาววัง ยามเมื่อได้ใกล้ชิด กลิ่นกายที่หอม เย้ายวนใจ ความประณีตของอาหารจึงเชื่อมโยงกับความประณีตในการเสริมความงามของหญิงชาววัง



ภาพที่ 18 พลาเนื้อ

(แหล่งที่มา: ศรีสมร คงพันธุ์, 2555: 22)

อาหารอันประณีตสัมพันธ์กับทรัพย์สินสมบัติของหญิงชาววัง เช่น

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง

ลดหลั่นชั้นชอบกล

นอนเตียงทองท่าเมืองบน

ยลอยากนิทร์คิดแนบนอน

(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 16)

กวีกล่าวเทียบล่าเตียง ซึ่งมีรูปลักษณ์เป็นสี่เหลี่ยม เกิดจากปรุงและตกแต่งด้วยการห่อแพะไขไว้ด้านนอกและมองเห็นไส้ข้างใน คุณลักษณะของล่าเตียงจึงมีชั้นเชิงลดหลั่นสวยงาม กวีนำลักษณะภายนอกของล่าเตียง และชื่อของล่าเตียง มาเชื่อมโยงเข้ากับเตียงของนาง ซึ่งมีความประณีต

งดงามเป็นเชิงชั้น จนกวีเชื่อมโยงกับเตียงที่สวยงาม ควรค่าแก่การนอน ภาพอาหารที่ประณีต จึงเชื่อมโยงกับเครื่องใช้อันประณีตของหญิงชาววังเช่นกัน

ทับทิมพริ้มตาตรู สุกแสงแดงจกั้ย้อย	ใส่จานดูจุ่มเม็ดพลอย อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย (ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 18)
---------------------------------------	--

กวีเทียบทับทิม ที่นางบรรจงแกะและจัดเรียงใส่จานอย่างประณีต ว่าเปล่งประกายราวกับพลอยหัวแหวนของนาง แหวนพลอยสีแดงอันเป็นทรัพย์สินสมบัติของนางจึงช่วยเพิ่มความมั่งคั่ง ความน่าประทับใจให้แก่หญิงชาววัง ทั้งยังแสดงความประณีตในการประดับตกแต่งร่างกาย แม้เพียงรายละเอียดเล็กน้อยก็ทำให้หญิงชาววังมีความมั่งคั่งและมีเสน่ห์เป็นที่จดจำได้

อาหารอันประณีตสัมพันธ์กับคุณสมบัติของหญิงชาววัง เช่น

เข้าหุงปรุงอย่างเทศ ใครหุงปรุงไม่เป็น	รสพิเศษใส่ลูกเอ็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ท่า (ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 16)
--	--

จากตัวอย่าง จะเห็นว่ากวีทรงชื่นชมความรู้ ความสามารถในการหุง “ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ” ของนาง เพราะการหุงข้าวชนิดนี้ได้แสดงว่านางต้องความรู้เสมอด้วยเจ้าของวัฒนธรรม คือ แหกเปอร์เซีย ที่เป็นเจ้าของวัฒนธรรม การที่นางสามารถทำอาหารที่ยากได้อย่างประณีตจนไม่มีใครสามารถเทียบเทียมได้นั้น จึงเป็นคุณสมบัติสำคัญของหญิงชาววัง

ลีนจิมี่ครุ่นครุ่น หวนถวิลลีนลมงอน	เรียกสัมฉุนใช้นามกร ชะอันถ้อยร้อยกระบวน (ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 17)
---------------------------------------	--

กวีใช้ชื่ออาหารมาเทียบกับคุณสมบัติ เพื่อสื่อถึงเสน่ห์ของหญิงชาววัง กล่าวคือ กวีทรงเทียบลีนจิมี่ หรือสัมฉุนเข้ากับความช่างพูด ช่างเจรจาของนาง สะท้อนว่าเสน่ห์ของหญิงชาววังประการหนึ่ง คือ ศิลปะในการพูด หรือการรู้จักพูดอย่างมีชั้นเชิง

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ
นิกน่องนุ่งฉีกทวย

งามสมส่อประพิมประพาย
ชายพกจีบกลีบแนบเนียน
(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 19)

ในบทนี้ ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต (2552: 75) ได้ศึกษาด้านฉบับตัวเขียนในสมุดไทย และเสนอว่าคำที่ถูกต้องควรยึดตามคำที่ปรากฏในสมุดไทย คือ “นิกน่องนุ่งฉีกทวย” จึงตีความได้ว่า ขนมจีบที่นางบรรจงตกแต่งจีบแปงอย่างประณีต งดงาม ทำให้กวีนึกถึงความสามารถในการนุ่งผ้าแบบ “ฉีกทวย” ที่มีชายพกจีบซ้อนทับกันอย่างประณีตงดงาม สะท้อนคุณสมบัติด้านการแต่งกายอย่างประณีตของเจ้านายฝ่ายในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 344)

จากตัวอย่างต่างๆ ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน จะเห็นว่ากวีนำชนิดอาหารที่หลากหลายและประณีต งดงามมากแล้วควบคู่ไปกับลักษณะต่างๆ ของหญิงคนรัก สะท้อนให้เห็นภาพของผู้หญิงชาววัง โดยเฉพาะเจ้านายฝ่ายในที่มีความงดงาม ความประณีตในทุกๆ ด้าน นับแต่รูปลักษณ์ภายนอก ทรัพย์สินสมบัติมีค่าต่างๆ ที่นางใช้ หรือคุณสมบัติที่พึงประสงค์ นอกจากนี้ยังสะท้อนว่า ไม่ว่าจะหญิงชาววังจะหยิบจับ ประดิษฐ์ตกแต่งสิ่งใด ก็ล้วนแสดงถึงความความประณีต ละเมียดละไม ทั้งสิ้น อาหารจึงสะท้อนภาพอุดมคติของหญิงชาววัง อย่างครอบคลุมรอบด้าน เป็นรูปธรรมชัดเจน

นอกจากนี้การเชื่อมโยงอาหารต่างๆ ที่ปรุงหรือตกแต่งอย่างประณีต กับหญิงคนรัก อารมณ์ความรู้สึกนึกคิดที่มีต่อผู้หญิง ยังแสดงถึงภาพของหญิงชาววังผู้มีคุณสมบัติที่ควรค่าให้กวีรักยกย่อง และคะเนยามที่ต้องพลัดพรากจากกัน การใช้อาหารเป็นตัวแทนของนางในลักษณะนี้น่าจะช่วยตอกย้ำถึงความสำคัญของ “เสน่ห์ปลายจวัก” ของ “แม่ศรีเรือน” ตามที่สังคมคาดหวังได้ในทางหนึ่งด้วย

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารที่มีบทบาทต่อการแสดงคุณลักษณะของตัวละครหญิง ทั้งความเป็นแม่ศรีเรือน และความเป็นหญิงชาววังในข้างต้น สะท้อนค่านิยมเรื่องเสน่ห์ปลายจวัก อาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงสิ่งแสดงตัวตนของผู้กิน ดังที่ปรากฏในการแสดงลักษณะนิสัยของผู้กินเท่านั้น แต่ยังช่วยแสดงตัวตนของผู้หญิง ที่มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการปรุงและตกแต่งอาหาร ตลอดจนบริการอาหารด้วยเช่นกัน สะท้อนให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยได้อย่างครอบคลุมทั้งผู้ปรุงและผู้กิน

4.3 บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในฐานะฉาก

ราชบัณฑิตยสถาน (2545: 396) ให้ความหมายของฉาก (setting) ว่าหมายถึง ภูมิหลังทางกายภาพหรือจิตใจที่ปรากฏในเหตุการณ์ในบันเทิงคดี องค์ประกอบของ “ฉาก” แบ่งได้เป็น 4 องค์ประกอบ ได้แก่

1. สถานที่ เช่น สถานที่จริงๆ ทางภูมิศาสตร์ ลักษณะภูมิประเทศของท้องถิ่น ทัศนียภาพต่างๆ และองค์ประกอบของสถานที่ เช่น ตำแหน่งของหน้าต่างและประตูในห้อง
2. อาชีพและการดำเนินชีวิตของตัวละคร
3. เวลา ฤดูกาล หรือยุคสมัยที่เหตุการณ์เกิดขึ้น
4. ภาวะแวดล้อม เช่น ศีลธรรม สังคม ตลอดจนภาวะจิตใจและอารมณ์ของตัวละคร

ส่วนบรรยากาศ (atmosphere) เป็นส่วนหนึ่งของการนำเสนอฉาก โดยหมายถึงอารมณ์และความรู้สึกประทับใจที่ผู้แต่งสร้างขึ้นในงานประพันธ์ เช่น บรรยากาศความหวาดกลัวว่าจะเกิดเหตุร้าย ภายหน้า หรือความสนุกสนานรื่นเริง ที่สัมพันธ์กับการจบเรื่องอย่างมีความสุข โดยองค์ประกอบต่างๆ ของ ฉาก เช่น สถานที่ เวลา ฤดูกาล และสภาพแวดล้อมต่างๆ จะช่วยกำหนดลักษณะของบรรยากาศแบบใดแบบหนึ่ง (ราชบัณฑิตยสถาน, 2545: 44)

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พบว่ากวีนำวัฒนธรรมอาหารมาใช้เป็นฉากในวรรณคดีใน 4 บทบาท ได้แก่ การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร การสร้างบรรยากาศแห่งความสุข การแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง และการแสดงวิถีชีวิตแบบไทย ดังต่อไปนี้

4.3.1 วัฒนธรรมอาหารเป็นพื้นที่แสดงปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร

ฉากการกินอาหารเป็นฉากที่กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนำมาใช้ในการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละครในวรรณคดีนิทานหลายเรื่อง ทั้งการกินอาหารในชีวิตประจำวัน และในงานเลี้ยง ถือเป็นลักษณะเด่นประการหนึ่งของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.3.1.1 ฉากการกินอาหารในชีวิตประจำวัน

ฉากการกินอาหารในชีวิตประจำวันที่ช่วยสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร พบในวรรณคดีบางเรื่อง เช่น ใน นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ของสุนทรภู่ ในเหตุการณ์ที่หัสไชยไม่ยอมเสวยอาหาร เพราะรอคอยให้นางสร้อยสุวรรณ จันทร์สุดา พระธิดาของพระอภัยมณีและนาง

สุวรรณมาลีมาร่วมเสวยด้วย การเสวยพร้อมนางมีความสำคัญ เพราะหัสไชยมีโอกาสน้อยมากในการได้อยู่ใกล้ชิดหรือสานสัมพันธ์กับนางสร้อยสุวรรณ และนางจันทร์สุดา การกินอาหารร่วมกันในห้อง จึงเป็นโอกาสสำคัญที่จะทำให้ตัวละครได้สานสัมพันธ์ ตลอดจนสัมผัสและเนื้อต้องตัวกันได้ เนื่องจากการกินอาหารแบบไทยนั้น เป็นกินด้วยการใช้มือเปิบอาหารเข้าปาก ดังความว่า

๑ นางฟังคำร่ำตรีสุสุดซัดซ้อง	ยกชามทองมาตั้งทั้งซ้ายขวา
พระแย้มสรวลชวนน้องสองสุดา	เสวยเครื่องพระกระยาภักกับนารี
นางหยิบลงตรงไหนพระหยิบมั่ง	นางหยุดยั้งยิ้มพรายชม้ายหนี
พระซึกถามนามกับข้าวแกล้งเข้าชี้	นางทูลชี้ถวายเป็นต่างต่างกัน
ไก่พะแนงแกงเผ็ดกับเป็ดหัน	ห่อหมกมันจันลอนสุกรหัน
ทั้งแกงส้มต้มขิงทุกสิ่งอัน	กุ้งทอดมันม้าอ้วนแกงบวนเนื้อ
พระฟังนางช่างฉลองของเล็กน้อย	พลอยอร่อยรสชาติประหลาดเหลือ
จนอิมหน้าซ้าเสวยของหวานเจือ	ค่อยชิตเชื้อชอบชื่นระรื่นใจ ฯ
๑ ครั้นสำเร็จเสร็จเสวยเหมือนเคยรัก	ต่างแย้มพักตร์พจนอำชฌาสัย
แล้วพี่น้องสองสุดาทูลลาไป	พระหัสไชยสร้อยเศร้าเปล่าอุรา
	(สุนทรภู่, 2553: 801)

มิตินี้การกินอาหารในชีวิตประจำวันจึงเป็นพื้นที่ที่ช่วยสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร โดยทำให้ตัวละครที่เป็นคู่รักได้สานความสัมพันธ์ระหว่างกัน และเมื่อตัวละครทั้งสองต้องจากกันอีกครั้ง ก็ทำให้หัสไชยเศร้าโศกเสียใจ แสดงถึงความรักที่หัสไชยมีต่อนางทั้งสองได้เป็นอย่างดี

4.3.1.2 ฉากงานเลี้ยง

ฉากงานเลี้ยงปรากฏในวรรณคดีนิทานสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลากหลายเรื่อง ฉากนี้มีความสำคัญในฐานะเป็นพื้นที่ที่เปิดโอกาสให้ตัวละครมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน แบ่งเป็นสองลักษณะ คือ การปฏิสัมพันธ์โดยมุ่งผลประโยชน์ และการปฏิสัมพันธ์เพื่อสร้างความสุขและความเป็นหนึ่งเดียวกัน

การปฏิสัมพันธ์โดยมุ่งผลประโยชน์ เป็นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละครเพื่อมุ่งให้เกิดผลประโยชน์อย่างใดอย่างหนึ่งในเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นหลังจากการกินเลี้ยง โดยมากมักเป็นการเสริมสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละครที่รู้จักกันดีอยู่แล้ว เช่น การกินเลี้ยงในบทละครเรื่อง **อุณรุท**

พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก บทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในนิทานคำกลอนเรื่อง **สิงห์ไกรภพ** ของสุนทรภู่ เป็นต้น และกรณีที่ว่าละครไม่เคยรู้จักกันมาก่อน เช่น นิทานคำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ตอนที่นางละเวงเลี้ยงอาหารเจ้าละมาน เป็นต้น การเลี้ยงอาหารนี้เป็นการสร้างพันธะที่ต้องมีการช่วยเหลือตอบแทนระหว่างกันในภายหลัง ดังตัวอย่าง ในบทละครเรื่อง **อุณรุท** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ในตอนต้นเรื่องปรากฏเหตุการณ์ที่ท้าวกำพลนาคมาเยี่ยมเยียนท้าวกรุงพานในฐานะสหายรัก ท้าวกรุงพานจึงเลี้ยงอาหารอย่างดีแต่ท้าวกำพลนาคและไพร่พล ดังความบางตอนว่า

๑ มาจะกล่าวบทไป	ถึงท้าวกำพลนาคเรื่องศรี
ทรงศักดาเดชฤทธิ	อยู่มหาธานีบาดาล
.....
เป็นสหายกับท้าวกรุงพาน	ผู้ผ่านรัตนาบุรีศรี
ไปมาหากันทุกปี	เป็นที่รกร่วมชีวา
.....
๑ เมื่อนั้น	ท้าวพานาสुरยักชี
เจรจาด้วยพญานาคี	เป็นที่รื่นเริงบันเทิงใจ
จึงมีมธุรสพจนารถ	แก่มหาอำมาตย์ผู้ใหญ่
จงสั่งวิเสทนอกใน	ให้แต่งเอมโศกโภชนา
อีกทั้งเมรัยชัยบาน	ตระการด้วยมัจฉะมังสา
มาถวายพระสหายร่วมชีวา	เลี้ยงทั้งโยธานาคี
	(บทละครเรื่อง อุณรุท , 2545: 15,18)

การกินเลี้ยงนี้จึงเป็นพื้นที่ให้ตัวละครที่เป็นมิตรสหายสนิทได้มีปฏิสัมพันธ์สนิทสนมกันมากยิ่งขึ้น เพราะในตอนท้ายหลังจากกินอาหารแล้ว ตัวละครทั้งสองเจรจากันเรื่องที่จะไปก่อความวุ่นวายรุกรานผู้อื่น หลังจากนั้นก็ไม่ปรากฏบทบาทของท้าวกำพลนาคอีกจนกระทั่งในเหตุการณ์ที่ท้าวกรุงพานจะลักพาตัวพระอุณรุทมาจากปราสาทนางอุษา ท้าวกรุงพานให้ท้าวกำพลนาคมาช่วยในการจับตัวพระอุณรุทไปไว้บนยอดปราสาท ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่าการกินเลี้ยงนับแต่ตอนต้นเรื่องนี้มีความสำคัญเพราะเป็นกลวิธีการเกริ่นเรื่องให้ผู้อ่านทราบถึงความสัมพันธ์ที่ตระหว่งตัวละครฝ่ายปฏิบัติทั้งสอง เมื่อท้าวกำพลนาคมาช่วยจับตัวพระอุณรุท จึงเป็นเหตุการณ์ที่สัมพันธ์สืบเนื่องกันอย่างเป็นเหตุเป็นผล จากการสอบถามกับบทละครเรื่อง **อุณรุท** ฉบับความทรงตัดที่เชื่อกันว่า

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ขณะดำรงพระอิสริยยศเป็นสมเด็จพระเจ้าลูกเธอ ทรงตัดความจากฉบับอยุธยา โดยชลดา เรื่องรักซ์ลิขิต (2535) ได้ปริวรรตจากต้นฉบับสมุดไทยไว้ ก็ไม่พบเหตุการณ์ที่ท้าวกำพลนาคมาเยี่ยมเยียนและกินอาหารร่วมกัน แต่ปรากฏบทบาทท้าวกำพลในตอนที่จับตัวพระอนุรุธตอนท้ายเรื่องเท่านั้น จึงทำให้เห็นว่าวีเพิ่มเติมเหตุการณ์กินเลี้ยงระหว่างตัวละครเพื่อสร้างพื้นที่ให้ตัวละครได้มีปฏิสัมพันธ์กัน และสร้างความสมเหตุสมผลให้แก่เรื่องมากขึ้น

อีกตัวอย่างหนึ่ง เช่น นิทานคำกลอนเรื่อง**สิงห์ไกรภพ** ของสุนทรภู่ เมื่อท้าวเทพาสูรเดินทางไปหาท้าวประลัยกัลป์ผู้เป็นสหาย เพื่อขอความช่วยเหลือหลังจากถูกสิงห์ไกรภพตัดแขน ท้าวประลัยกัลป์ได้เลี้ยงต้อนรับท้าวเทพาสูร เป็นการกระชับสัมพันธ์ไมตรีระหว่างกัน และรับรองว่าจะช่วยเหลือท้าวประลัยกัลป์รบกับสิงห์ไกรภพ ดังความว่า

แลเขม้นเห็นเทพาสูรายักษ์	เป็นเพื่อนรักร่วมใจออกไปหา
เชิญให้นั่งเหนือบัลลังก์อลงการ	เห็นพาหาหายขาดประหลาดใจ
.....
ประลัยกัลป์หันหุ้ให้ฉุนแค้น	กระเทียบแทนแผ่นผาสุธาไหว
น้อยหรือชะมมนุษย์มันสุดใจ	มาทำให้พระสหายกุชายพักตร์
จะไปจับสับเสียงทำเมียงเคี้ยว	กระดุกกระเดี้ยมันจะมันขยันทัก
แต่เกลอมาล้าเลื่อยเหน็ดเหนื่อยนัก	จงหยุดหย่อนผ่อนพักเสียดักวัน
แล้วสั่งเหล่าชาวครัวให้คั่วข้าง	แรดกับกวางควายผัดมีสมัน
ทั้งหมูหมีม้าลาพล่าด้วยกัน	เสื่อทอดมันหลายตัววัวต้มยำ
ทั้งเหล่าเข็มเต็มตุ้มตั้งถวายเป็น	ชวนสหายกินพลางต่างพูดพรา
หยิบแรดทรายควายวัวตัวละครคำ	เคี้ยวผย้าผยอกลื่นด้วยขึ้นบาน

(นิทานคำกลอนเรื่อง**สิงห์ไกรภพ**, 2558: 213)

การกินอาหารร่วมกันในเหตุการณ์นี้ เป็นเสมือนเครื่องเน้นย้ำให้ผู้อ่านเห็นความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นของตัวละครทั้งสอง เพราะก่อนหน้านี้ไม่ได้มีการปูพื้นเหตุการณ์ที่แสดงให้เห็นความเป็นสหายสนิทของตัวละครทั้งสองมาก่อน การกินอาหารร่วมกันจึงเป็นเครื่องแสดงความเป็นสหาย ซึ่งเชื่อมโยงไปสู่เหตุการณ์ที่ท้าวประลัยกัลป์จะไปช่วยท้าวเทพาสูร

จากลักษณะของการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละครผ่านการกินเลี้ยง และกินเหล้าระหว่างตัวละครที่เป็นมิตรสหายกัน โดยมากจึงมักเป็นตัวละครฝ่ายปฏิปักษ์ และเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้นหลังจากการกินเลี้ยง มักเป็นเหตุการณ์ที่ไม่ดีทั้งสิ้น จึงถือได้ว่าการเสริมสร้างสัมพันธ์ไมตรี

ระหว่างตัวละครที่เป็นมิตรสหายเพื่อประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นในเหตุการณ์ต่อไป การนำเสนอฉากการกินเลี้ยงในลักษณะนี้มีส่วนในการนำเสนอเรื่องให้เป็นเหตุเป็นผลมากยิ่งขึ้น

การมีปฏิสัมพันธ์เพื่อสร้างความสุขและความเป็นหนึ่งเดียวกัน เป็นการให้การกินเลี้ยงมาสร้างพื้นที่ให้ตัวละครต่างกลุ่มได้มาปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน แสดงถึงความเป็นหนึ่งเดียวของตัวละครต่างกลุ่ม รวมทั้งบรรยากาศแห่งความสุขสำราญ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ในบทละครเรื่อง*อิเหนา* พระราชินีพราหมณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมื่อป็นหียได้พบอุณการณ ป็นหียก็เกิดความพึงใจ เพราะอุณการณมีลักษณะคล้ายกับบุษบา ต่อมา ป็นหียจึงชวนอุณการณมากินเลี้ยง ก่อนกินเลี้ยงมีเหตุการณ์ชนไก่ ซึ่งมีการแบ่งเป็น 2 ฝ่าย คือ ฝ่าย ป็นหียและอุณการณ เสนาและเชลยของฝ่ายป็นหียและอุณการณต่างเอาชนะกันระหว่างสองฝ่าย ทำให้เห็นถึงความไม่ใช่ว่าพวกเขาเหมือนกันอย่างชัดเจน ดังที่ประสันตาฝ่ายป็นหีย กับตำมะหงงฝ่ายอุณการณโต้คารมกัน ความว่า

<p>๑ บัดนั้น เห็นไก่เป็นต่อแต่ต้นอัน ที่จะรอดตัวไปอย่าพึงคิด ไหนจะทนไปถึงครึ่งนาฬิกา</p>	<p>ประสันตาลิ้นลมคมสัน ก็เปรียบเปรยเหยยหันไปมา หมายชนะสนิทไม่ผิดว่า กลัวแต่จะลาไปกลางทาง ฯ</p>
<p>๑ บัดนั้น อย่าประมาทชาติไก่ทำคาง ยังไม่ถึงที่เธออย่าเพ้อหมาย พอดตกคำมาลำให้เหมือนคิด</p>	<p>ตำมะหงงว่าดีแต่ถากถาง ชนข้างเหี่ยวแห้งแข่งมีพิช ไม่มีลายพ่ายแพ้แต่สักหนิด จิกติดโปรยปะฉะแทง</p>

(บทละครเรื่อง*อิเหนา*, 2543 : 648)

บรรยากาศในเหตุการณ์ชนไก่ จึงเป็นไปอย่างแบ่งฝ่ายแบ่งพวกเพราะ “ทั้งสองข้างต่างคนจะเอาชัย ถ้อยทีมิให้เสียเปรียบกัน” (บทละครเรื่อง*อิเหนา*, 2543 : 646) และมีการปะทะคารมระหว่างประสันตากับตำมะหงง แต่เมื่อไก่ฝ่ายป็นหียแพ้ถึงสองครั้ง สังคามาระตาก็ให้ไพร่พลของฝ่ายป็นหียให้เอาชัยขึ้นตามฝ่ายอุณการณที่ได้รับชัยชนะ สร้างเสียงหัวเราะและบรรยากาศที่ผ่อนคลายระหว่างสองฝ่ายมากยิ่งขึ้น นำไปสู่การกินเลี้ยงร่วมกัน ความว่า

<p>๑ เมื่อนั้น เสนาข้าเฝ้าทั้งนั้น</p>	<p>ป็นหียสำรวจสรवलสันต์ ก็สรवलขึ้นพร้อมกันสนั่นไป</p>
--	---

แล้วจึงให้จัดสิ่งของ
บรรดาเสื้อผ้าทั้งนี้ไซ้

.....

๑ เมื่อนั้น

จึงสั่งบาหยันทันใด

.....

๑ เมื่อนั้น

จึงชวนมิสาอุณากรรม

อันเหล่าเฉลยทั้งสองฝ่าย

กินเลี้ยงเคียงกันเป็นหลั่นมา

๑ เสริจเสวยโภชนาสาลี

จึงชวนอุณากรรมทันใด

รื้อทองตามโหมดล่วนใหม่ใหม่

ไก่อแพ้วให้อนุชา

.....

มิสาระปันหทัยศรีใส

เร่งให้ยกเครื่องเลี้ยงมา

.....

ปันหทัยเพราะเพริศเฉิดฉั่น

เกษมสันต์เสวยโภชนา

กับเสนาตัวนายถ้วนหน้า

พุดเล่นเจรจาสำราญใจ ฯ

ปันหทัยยิ้มแยมแจ่มใส

จะขับรำเล่นให้สำราญ ฯ

(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543 : 652)

จากตัวอย่างจะเห็นว่าฉากกินเลี้ยง เป็นพื้นที่สำคัญที่ตัวละครต่างกลุ่มได้มาปฏิบัติสัมพันธ์กัน ตัวละครทั้งสองฝ่ายต่าง “พุดเล่นเจรจาสำราญใจ” ซึ่งผิดกับเหตุการณ์ก่อนหน้านี้ที่ตัวละครทั้งสองฝ่ายยังแบ่งฝ่ายกัน การกินเลี้ยงร่วมกันระหว่างฝ่ายปันหทัยและฝ่ายอุณากรรมจึงเป็นการเชื่อมโยงสัมพันธ์ไมตรีอันดีระหว่างตัวละครสองกลุ่ม และสร้างบรรยากาศแห่งความสุข ความเป็นหนึ่งเดียวระหว่างตัวละครสองฝ่าย การกินข้าวอย่างอิมหนาสำราญ และยิ้มแยมแจ่มใส นับว่าเป็นการใช้ฉากอาหารเป็นกลวิธีในการเชื่อมโยงเหตุการณ์จากการชนไก่ ไปสู่การขับลำระหว่างปันหทัยและอุณากรรมได้อย่างสมเหตุสมผล

ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ปรากฏการเลี้ยงอาหารหลังจากปมปัญหาความขัดแย้งระหว่างตัวละครที่สะท้อนผ่านการทำศึกสงครามได้คลี่คลายและยุติลง มีทั้งสิ้น 2 เหตุการณ์ คือ การเลี้ยงอาหารหลังจากเสร็จสิ้นศึกลงกา และศึกเมืองไถยเกษ ดังตัวอย่างการเลี้ยงอาหารหลังจากเสร็จสิ้นศึกลงกา เป็นงานเลี้ยงที่พระรามพระราชทานเลี้ยงแก่ตัวละครยักษ์ ลิง พราน หลังจากเสด็จกลับถึงเมืองอโยธยา กวีนำเสนอภาพของงานเลี้ยงที่ตัวละคร 3 กลุ่ม ที่ไม่เคยได้ผูกมิตรกัน มากินอาหารร่วมกัน ดังความว่า

๑ บ้างแบกบ้างหามตามกัน

ตั้งไว้ที่หน้าพระลานชัย

๑ บัดนั้น

จินหามเหล่ากลิ่นตุ่มใหญ่

เคลื่อนไปล่วนของอันโอชา ฯ

หมู่กระบี่พลยักษ์

ทั้งพวกพรานไพรบรรดามา	พร้อมหน้ากินเลี้ยงด้วยกัน
พรานรินใส่จอกส่งให้	ลึงกลืนใจดื่มหัวสั้น
แล้วเวียนไปให้กุมภภัณฑ์	บ้างลงนิ้วกันทำที
พวกลึงยิงกินก็ยิงเมา	เข้าหยอกหลอกเหล่ายักษ์
ทั้งหมดพรานป่าพนาลี	เต้นรำอ้อมม้วนไป

(บทละครเรื่องรามเกียรติ์ เล่ม 3, 2540: 505)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า ตัวละครยักษ์จากเมืองลงกา ลิงจากเมืองขีดขินและเมืองชมพู และพรานจากเมืองบุรีรัมย์ กินอาหารร่วมกันอย่างมีความสุข ซึ่งเหตุการณ์นี้เกิดขึ้นหลังจากพระรามรบชนะทศกัณฐ์ แล้วเสด็จกลับถึงเมืองอยุธยาเพื่อเตรียมขึ้นครองราชย์ ฉากงานเลี้ยงข้างต้นจึงช่วยเสริมเน้นภาพของความคลี่คลายของปมปัญหาต่างๆ โดยเฉพาะความขัดแย้งระหว่างลิง ยักษ์ และพราน ซึ่งแต่เดิมลิงและยักษ์เป็นศัตรูกัน ส่วนพรานก็ไม่เคยรู้จักคุ้นเคยกับลิงและยักษ์ การ “พร้อมหน้ากินเลี้ยงด้วยกัน” จึงเป็นภาพการเฉลิมฉลองร่วมกันอย่างมีความสุข และทำให้ตัวละครต่างเผ่าพันธุ์ได้มาผูกสัมพันธ์ไมตรีต่อกัน ในลักษณะนี้น่าสังเกตได้ว่าแม้จะมีการกินเหล้าแต่ก็เน้นนัยของการเฉลิมฉลองและเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างตัวละครมากกว่านัยที่สื่อถึงทัศนคติเชิงลบ ทำให้เหล้าในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมีความหมายมากกว่าการเป็นสิ่งที่ไม่ดีเพียงความหมายเดียว

จากตัวอย่างทั้งหมดจะเห็นได้ว่า ฉากการกินเลี้ยงมีบทบาทสำคัญในการเป็นพื้นที่ให้ตัวละครสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน ทั้งการปฏิสัมพันธ์เพื่อผลประโยชน์ที่และการเสริมสร้างสัมพันธ์ไมตรีระหว่างตัวละครต่างกลุ่ม ซึ่งยังไม่เคยพบลักษณะเช่นนี้ในวรรณคดีสมัยก่อนหน้า ฉากการกินเลี้ยงจึงเป็นฉากที่มีความสำคัญและเป็นลักษณะเฉพาะประการหนึ่งของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

4.3.2 วัฒนธรรมอาหารแสดงบรรยากาศแห่งความสุข

การใช้งานเลี้ยงอาหารเป็นเครื่องสร้างบรรยากาศแห่งความสุข คือ การใช้วัฒนธรรมอาหารมาเสริมสร้างบรรยากาศแห่งความสุข สนุกสนาน หรือความสมัครสมานสามัคคี หลังจากปมปัญหาคลี่คลาย ซึ่งอาจเป็นปมปัญหาหายย่อย หรือเป็นปมปัญหาหลักของเรื่อง พบในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น

ในบทละครเรื่องอิเหนา พระราชินิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ปรากฏการกินเลี้ยงหลังจากปมปัญหาคลี่คลายใน 2 เหตุการณ์ โดยเป็นส่วนหนึ่งของพิธีใช้บนที่เขาวิลิตมาหราชอาณาจักร เมืองดาหา หลังจากปมปัญหาในศึกท้าวกะหมังกุหนิงยุติลง และพิธีใช้บนที่เขापันจะหระ เมืองกาหลัง

หลังจากปมปัญหาสำคัญของเรื่อง คือ ความพลัดพรากระหว่างตัวละครได้ยุติลง ดังตัวอย่างจากงาน เลี้ยงในพิธีใช้บนที่เขাপันจะหระ ความว่า

๑ เมื่อนั้น	สี่พระองค์วงศ์อัญญาแดหวา
ชวนโอรสราชันดาดา	ทั้งระตูหมันหยยาประมอดัน
ให้เสวยเอมโอบโอบชานา	<u>ต่างภิรมย์หรรษาเกษมสันต์</u>
พวกพ่อครัวคั่วผัดจัดที่มัน	ร้อนร้อนผ่องกันมาตั้งเคียง ๆ
๑ บัดนั้น	เหล่าทหารเกณฑ์แห่แซ่เสียง
สิ้นครฟ่อนกันมากินเลี้ยง	บ้างถุ้งเลี้ยงทะเลาะเกาะแคะกัน
.....
เสนาพากันกินเป็นแถว	ครั้นแล้วเลี้ยงลงไปจนไพร่สม
อิมหมี่พื้มันกันทุกกรม	<u>ต่างภิรมย์ยินดีปรีดา</u> ๆ
	(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543: 1069)

จากตัวอย่างจะเห็นว่าตัวละครต่างๆ กินอาหารในงานเลี้ยงร่วมกันอย่างมีความสุขพร้อมหน้าพร้อมตาวางศานาญาติประกอบด้วยกษัตริย์และพระราชวงศ์อัญญาแดหวา 4 เมือง ทั้งกูเรปัน ดาหากาหลัง และสิงหัดสาหรี รวมทั้งเมืองอื่นๆ ที่ไม่ใช่วงศ์อัญญาแดหวาแต่มีความเกี่ยวข้องกัน เช่น ระตูหมันหยยา และระตูประมอดัน และพระราชโอรส พระราชธิดาเมืองต่างๆ นอกจากนี้ยังมีเสนากับไพร่พลจากแต่ละเมืองด้วย แสดงให้เห็นถึงความ “ภิรมย์หรรษาเกษมสันต์” และ “ภิรมย์ยินดีปรีดา” หลังจากปมปัญหาสำคัญของเรื่องคลี่คลายลง

ในบทละครเรื่องสังข์ทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีปรากฏการกินเลี้ยงของตัวละครไพร่พลในช่วงท้ายเรื่อง หลังจากที่ตัวละครเอกได้พบกัน และอยู่ร่วมกันอย่างพร้อมหน้า พระสังข์ได้โปรดให้จัดเลี้ยงอาหารแก่เสนาและไพร่พลของท้าวศวมิลที่ตามเสด็จมา ถือได้ว่าเป็นการจัดงานเลี้ยงที่แสดงถึงความคลี่คลายของปมปัญหา และช่วยสร้างบรรยากาศแห่งความสุขสำราญแก่เรื่อง ดังความบางตอนว่า

๑ เมื่อนั้น	พระสังข์ยินดีจะมีไทน
จึงตรัสสั่งมหาเสนาใน	เราจะให้เลี้ยงดูหมูโยยี่
ท่านจงบัตรมายไปบอก	พวกวิเสทนอกให้ถ้วนถึ
แต่งสำหรับกับข้าวคราวนี้	แต่ของที่ดีดีจึงเอามา
ใครเป็นนายเป็นไพร่ก็ให้รู้	เลี้ยงดูเขาตามวาสนา

ทั้งของหวานของคาวเหล่านี้

จัดแจงแต่งมาให้ครบครัน

(บทละครนอก 6 เรื่อง, 2540: 244)

ในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** หลังจากศึกล้างกระหว่างฝ่ายลังกา นำโดยพระอภัยมณี นางละเวง กับฝ่ายเมืองผลึก และเมืองพันธมิตร นำโดยนางสุวรรณมาลี สิ้นสุดลง กวีนำเสนอฉากงานเลี้ยงเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างบรรยากาศแห่งความสุขหลังจากปมปัญหาระหว่างตัวละครคลี่คลายลง ดังความบางตอนว่า

นางวิณฬาพวงค์พระทรงศักดิ์	มาหยุดพักพุ่มพฤกษ์เป็นตึกโถง
นั่งเก้าอี้ที่ห้องห้องพระโรง	ข้างนอกโล่งเลี้ยงรื่นพื้นสุธา
ต้นไม้ม่อมมเรื่อยเฉื่อยเฉื่อยพัด	โตะเขาจัดแต่งไว้ทั้งซ้ายขวา
พอพร้อมกันลั่นระฆังสั่งสัญญา	โตะก็มาเคลื่อนกล่นด้วยกลไก
ลูกล้อกลิ้งวิ่งเวียนเหมือนเกวียนขับ	พร้อมสำหรับหวานคาวขวดเหล้าใส่
เสียงกริ่งกร่างต่างเขม่นไม่เห็นใคร	แต่โตะใหญ่ไปถึงทั่วทุกตัวคน
นางเชิญองค์พงศาบรรดากษัตริย์	เสวยมัจฉะมังสาผลาผล

(สุนทรภู่, 2553: 684)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า กวีให้รายละเอียดฉากงานเลี้ยง เพื่อสื่อถึงบรรยากาศแห่งความสุขสำราญร่วมกันของตัวละครต่างๆ ทั้งการมีอาหารหลายชนิด การกินอาหารร่วมกันของตัวละครต่างชาติต่างภาษาที่เคยเป็นคู่ขัดแย้งกัน และการเสริมสร้างบรรยากาศระหว่างกินอาหาร ทั้งเสียงดนตรี และสถานที่กินซึ่งเป็นห้องพระโรงเปิด มองเห็นด้านนอกเป็นฉากธรรมชาติที่มีต้นไม้ม่อมรื่นเขียวขจี และมีลมชายพัดอยู่ตลอดเวลา องค์ประกอบเหล่านี้จึงมีส่วนสำคัญในการสร้างบรรยากาศแห่งความ “เสน่ห์สนุกสุขเกษม” ให้เด่นชัดขึ้น เพื่อสื่อถึงความคลี่คลายของปมปัญหา

จากตัวอย่างในวรรณคดีเรื่องต่างๆ ทำให้เห็นว่ากวีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลายท่าน ได้ใช้ฉากงานเลี้ยงอาหาร เป็นกลวิธีในการสร้างบรรยากาศแห่งความสุขสำราญหลังจากปมปัญหาคลี่คลาย สะท้อนความสำคัญของฉากงานเลี้ยงในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจนกล่าวได้ว่า ลักษณะเช่นนี้ถือเป็น “ลักษณะร่วม” ในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งยังไม่พบในวรรณคดียุคก่อนหน้าเท่าที่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ในปัจจุบัน

4.3.3 วัฒนธรรมอาหารแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง

บทบาทสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในฐานะฉากอีกประการหนึ่ง คือการเป็นสิ่งแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง หรือถิ่นที่อยู่อาศัย ซึ่งมักเป็นความอุดมสมบูรณ์ที่เกิดขึ้นจากฝีมือและภูมิปัญญาของมนุษย์ พบทั้งฉากไร่นาจาที่มีพืชพรรณธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ และฉากตลาดที่มีอาหารขายเป็นจำนวนมาก กวีมักถ่ายทอดภาพแห่งความอุดมสมบูรณ์ไปพร้อมกับการแสดงอารมณ์ปีติสุข หรือแสดงทัศนคติที่ดีต่อความหลากหลายของทรัพยากรอาหาร ลักษณะเช่นนี้ปรากฏทั้งในวรรณคดีนิทานและวรรณคดีนิราศ ดังต่อไปนี้

การเพาะปลูกพืชพรรณธัญญาหาร และผลไม้ต่างๆ คือ ภาพแห่งความอุดมสมบูรณ์ที่เกิดขึ้นจากฝีมือของมนุษย์ ในการรู้จักปลูกพืชพรรณผลไม้ต่างๆ ไว้เป็นจำนวนมากพอต่อความต้องการ ซึ่งสำหรับชาวบ้านแล้ว เป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารสำหรับ “บ้าน” ในความหมายดั้งเดิมคือหมู่บ้านที่อาศัยอยู่ร่วมกัน กวีนำเสนอภาพความหลากหลายของอาหาร ไปพร้อมกับการแสดงความชื่นชมต่อความมั่งคั่งอันเกิดจากความอุดมสมบูรณ์ ปรากฏทั้งในวรรณคดีนิทาน และวรรณคดีนิราศหลายเรื่อง เช่น **เสภาขุนช้างขุนแผน** นิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี โคลงนิราศสุพรรณ** และ**นิราศเมืองเพชร**ของสุนทรภู่ รวมทั้ง**นิราศกลาง** และ**นิราศสุพรรณ** ของหมื่นพรหมสมพัตร ดังตัวอย่างจากวรรณคดีบางเรื่องต่อไปนี้

ใน**เสภาขุนช้างขุนแผน** ตอนที่ 26 เจ้าเชียงใหม่ซึ่งนางสร้อยทอง ในเหตุการณ์ที่นางสร้อยทองเดินทางออกจากเวียงจันทน์ พี่เลี้ยงชี้ชวนให้นางสร้อยทองชมผลไม้ที่ชาวละว้าเพาะปลูกไว้เพื่อเลี้ยงชีพ กวีได้พรรณนาฉากบ้านเรือนที่มีการเพาะปลูกอาหารไว้อย่างบริบูรณ์ พูนพร้อม ภาพของทิวไม้ผลในเรื่องชวนจึสร้างภาพที่ก่อให้เกิดความประทับใจ ดังความว่า

ประเดี้ยวหนึ่งจะถึงที่ปากดง	แม่จางคอยชมพมไม้ไพร
ที่ชายป่าตอนนี้ยังมีบ้าน	เพราะใกล้ด่านพวกละว้ามาทำไร่
ปลูกกล้วยอ้อยน้อยหน้าฆ่าตะไคร้	ตรงกอไผ่โน่นแน่แลเห็นเรือน
ลูกเล็กเล็กยืนดูอยู่เป็นกลุ่ม	ที่ตรงซุ้มยายตามากันเคลื่อน
ตักน้ำท่ามาให้ไม่ต้องเตือน	อยู่กลางเถื่อนช่างกะไรใจชาติ
ทางริมบ้านชานรอบถึงขอบไร่	ดูเป็นเรือนสวนไสวไปจากนี้
ปลูกมะพร้าวหมากม่วงเป็นท่งที่	ต้นลิ้นจี่ส้มสุกลูกลำไย
สวนพลูด่างสล้างสลอน	ที่ริมรั้วปลูกหมอนไว้เลี้ยงไหม
ด้วยเป็นบ้านชาวป่าพนาลัย	<u>ต้องปลูกให้พอเพียงเลี้ยงชีวา</u>

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 493)

ใน**นิราศสุพรรณ** ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี) กล่าวถึงความอุดมสมบูรณ์ของบางใหญ่ที่เพียบพร้อมไปด้วยผลไม้ นานาชนิด อันเกิดจากภูมิปัญญาในการเลือกพรรณผลไม้มาปลูกเป็นจำนวนมาก เพื่อให้มีผลตามฤดูกาลต่อเนื่องกันไป ในฤดูต่างๆ สวนจึงถือเป็นแหล่งเลี้ยงปากท้องสำหรับผู้คน แม้ในยามที่ข้าวยากมากแพง หรือมีข้าศึกบุกกรุกเข้ามาก็ยังได้อาศัยผลไม้ในสวนได้เป็นอย่างดี กวีกล่าวว่าสิ่งเหล่านี้คือตัวแทนส่วนหนึ่งที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดิน “อยุธยา” ซึ่งเป็นชื่อเรียกกรุงเทพฯ ของคนสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในมิตินี้ความมั่นคงทางอาหารจึงสัมพันธ์กับความมั่นคงของบ้านเมือง ดังความว่า

รำพันพลางทางมาถึงบางใหญ่	พิศดูหมู่ไม้ในสวนศรี
ม่วงทุเรียนมังคุดละมุดมี	ทั้งลิ้นจี่ลำไยมะไฟเฟื่อง
มะปรางปริงกิ่งกล้วยแต่ละต้น	เป็นพวงผลสุกงามอร่ามเหลือง
ลูกไม้สวนสารพัดไม่ขัดเคือง	เป็นผลเนื่องตามฤดูไม่รู้วาย
แต่มะโรงฉอกนี้ตักแล้ง	ข้าวก็แพงถึงละบาทพวกราษฎร์ขาย
ระคนปนเผือกมันพอกันตาย	ค่อยสบายเป็นเสบียงเลี้ยงแผ่นดิน
อยุธยาธานีไม่มีอด	ถึงข้าวหมดผลไม้ยังไม่สิ้น
จะร้อนตัวกลัวอะไรกับไพริน	อย่าดูหมิ่นลวงเลียบเข้าเหยียบแดน
	(นายมี (เสมียนมี)๑, 2555: 147)

ส่วนการเพาะปลูกสำหรับชาววังนั้น ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณผลไม้ในสวน คือ สิ่งแสดงสถานภาพของตัวละครและสร้างความพึงพอใจเมื่อยามได้ชมความงดงามในสวนที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยผลไม้ นานาชนิด เช่น ในบทละครเรื่อง**พระศรีเมือง** พระราชนิพนธ์สมเด็จพระราชวังบวรสถานพิมุข กวีทรงนำเสนอภาพความหลากหลายของผลไม้ในราชอุทยานเมืองยโสธร ซึ่งล้วนเป็นพรรณไม้ที่คัดสรรพันธุ์มาปลูก ภาพอันสวยงามจับตาจับใจของผลไม้ทั้งที่อยู่บนต้น และที่ร่วงหล่นบนพื้น สร้างความพึงใจแก่ตัวละครและผู้เสวยวรรณคดีได้เป็นอย่างดี ดังความบางตอนว่า

๑ พระชมพรรณรุกขชาติดาษดวง	ทรงผลพุ่มพวงงามไสว
<u>แกลิ่งกลั่นสรรเอามาปลูกไว้</u>	ล้วนไม้ทรงผลอันมีพรรณ
.....
ที่สุกหอมห่ามงามอม	ข้าวค้อมน้อมลงพอเด็ดได้
ดอกดวงพวงห้อยแกว่งไกว	ใต้ต้นหล่นกลาดอยู่เรียราย
ปริงปรางนางคะนึ่งนานา	จากรุโไฟกาหว่าหวาย
มังคุดละมุดมังเรราย	สวายสอลออผลงามขจี

ที่สุกแดงดั่งแสงสีชาด	ที่ติบดาซดั่งเนียรกัณฐี
พิศพรรณหลายหลากมากมี	พระชวนชื่นพลางทางเต็ดมา
ยื่นให้พระน้องทั้งสองชม	<u>เป็นบรมสุขहरษา</u>
ลดเลี้ยวเที่ยวเก็บมาลา	ใส่ชายภูษาดำเนินไป

(บทละครเรื่อง**พระศรีเมือง**, 2552: 246)

นอกจากการเพาะปลูกแล้ว แหล่งศูนย์รวมของอาหารอย่างฉาก “ตลาด” ก็เป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการเสริมสร้างภาพแห่งความอุดมสมบูรณ์ ให้แก่ฉากชุมชนหรือบ้านเมือง พบทั้งในวรรณคดีนิทานและวรรณคดีนิราศ ดังเช่นในนิทานคำกลอนเรื่อง**สิงห์ไกรภพ** ของสุนทรภู่ กวีบรรยายตลาดขายอาหาร การกินอาหารของตัวละครในตลาด และปริมาณผู้คนในตลาด เพื่อเสริมสร้างความ เป็น “เมือง” ทำให้เห็นภาพความมั่งคั่งบริบูรณ์ของฉากเมืองกาลเนตรได้เป็นอย่างดี ดังความว่า

ตลาดแลแต่ล้วนคึกคักคั่ง	แม่ค้ำนั่งเรียงรายทั้งซ้ายขวา
ขายเนื้อเปื้อเสือกวางเชือดข้างม้า	เต่าจระเข้เหราทั้งปลาวาฬ
พวกหญิงขายขายซื้อบ้างถือกั๊ด	กินเนื้อสัตว์สดสดว่ารสหวาน
ดูเวียงไชยใหญ่โตมโหฬาร	ตั้งตึกกว่านบ้านถิ่นล้วนศิลา
บรรดาเหล่าชาวเมืองเดินเนืองแน่น	นับหมื่นแสนสาวแก่แซ่ซ้ายขวา

(นิทานคำกลอนเรื่อง**สิงห์ไกรภพ**, 2558: 306)

ความเป็น “เมือง” ที่ “ใหญ่โตมโหฬาร” ในทัศนะของกวีจึงไม่ใช่เพียงมีสถาปัตยกรรมขนาดใหญ่ แต่ต้องมี “ตลาด” ซึ่งเป็นแหล่งรวมความมั่งคั่งบริบูรณ์ของอาหารนานาชนิด และเป็นพื้นที่ที่คนจำนวนมากมารวมตัวกัน สอดคล้องกับสถาปัตยกรรมของบ้านเมืองที่มีตึกกว่านบ้านเรือนจำนวนมาก ล้วนสร้างด้วยศิลา แสดงถึงฐานะความเป็น “เวียงไชยใหญ่โต” อย่างเด่นชัด นอกจากนี้ชนิดของอาหารและวิธีการกินอาหารก็บ่งบอกถึงความเป็นเผ่าพันธุ์ยัักษ์ของตัวละครชาวเมืองด้วย

ลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับความที่ปรากฏในบทละครเรื่อง**อิเหนา** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมื่ออุณการณจะเข้าเมืองกาหลัง เหล่าเสนาและนายอำเภอป่าวประกาศให้ชาวบ้านออกมาค้าขาย ตกแต่งร้านให้สวยงาม เพื่อรับ “แขกเมือง” ดังความว่า

๑ บัดนั้น	ฝ่ายเจ้าพนักงานล้วนหน้า
เร่งรัดจัดกันเป็นโกลา	วิ่งหาบ่าวไพร่อลวน
พวกนายอำเภอป่าว	บรรดาชาวร้านเรือนริมถนน

ให้แม่ค้าขายของจงทุกคน

แล้วจัดแจงแต่งตนให้สะคราญ ฯ

(บทละครเรื่องอิเหนา, 2543: 610)

ส่วนตัวอย่างจากวรรณคดีนิราศ เช่น **นิราศกลาง** ของหมื่นพรหมสมพัตสร กวีกล่าวถึง ฉากตลาดที่เมืองไชยา ตลาดแห่งนี้มีอาหารขายเป็นจำนวนมาก และมีผู้คนทั้งชายหญิงมาเลือกซื้ออาหารและสินค้าต่างๆ แสดงถึงความเป็น “เมืองบ้านใหญ่โตสโมสร” อย่างเด่นชัด ดังความว่า

ถึงไชยาธานีบุรีสถาน	เห็นเมืองบ้านใหญ่โตสโมสร
สะพริบพร้อมไฟระฟ้าประชากร	สถาพรพูนสุขสนุกสบาย
ตั้งตลาดสองแถวแนวถนน	ล้วนผู้คนอิงอ้อมมาซื้อขาย
เสียงกระหุงหนิงทั้งหญิงชาย	บ้างร้องขายลูกพะเนียงเถียงกันอิง
บ้างก็ขายมะปริงปรางมะทรางสด	ทุเรียนรสชื่นใจลิบใบสลึง
ชมตลาดลานจิตคิดรำพึง	นึกคะนึ่งทัศนาล้วนคลาไคล

(นายมี (เสมียนมี) ฯ, 2555: 51)

จากตัวอย่างจะเห็นได้ว่าฉากไร่นาและตลาดมีความสำคัญต่อการแสดงความอุดมสมบูรณ์ สอดคล้องกันทั้งในวรรณคดีนิทานและวรรณคดีนิราศ กวีได้นำองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร คือการผลิตและกระจายอาหาร มาเป็นวัสดุสำคัญในการแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของฉากบ้านเมือง เป็นวัสดุในการสื่ออารมณ์ปิติสุขอันเกิดจากความหลากหลายหรือความสวยงามของอาหาร ตลอดจน เป็นวัสดุในการสะท้อนความสำคัญของอาหารที่มีต่อความมั่นคงของบ้านเมือง ลักษณะเช่นนี้ทำให้ เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดี

ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตเพิ่มเติมว่าการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในฐานะสิ่งแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมืองนี้ ยังน่าจะสะท้อนให้เห็นจากลักษณะอื่นๆ ด้วย ทั้งการนำเสนออาหารหลากประเภท หลายชนิดในฉากงานเลี้ยงในวรรณคดีนิทาน เช่น งานเลี้ยง ในบทละครเรื่อง **อุณรุท** และบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก บทละครเรื่อง **พระศรีเมือง** พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาเทวะวงศ์วโรปการ บทละครเรื่อง **อิเหนา** และบทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และนิทาน คำกลอนเรื่อง **พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ เป็นต้น ความหลากหลายของอาหารและวัตถุดิบในงานอาหาร มีความสัมพันธ์กับฉากบ้านเมืองค่อนข้างเด่นชัด ดังที่กล่าวไว้ในหัวข้อการสร้างความเป็นอื่นระหว่างตัวละครเมืองกับตัวละครชนบท ตลอดจนการนำเสนอความหลากหลายและความประณีตของอาหารในกาพย์ **เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารกับ “วัฒนธรรม” ประการอื่นๆ ในบทเห่ครวญเข้ากับนักชดถุกษ์

และบทเห่เจ้าเซ็น โดยใช้เป็นสิ่งสื่ออารมณ์ความรู้สึกของกวีที่มีต่อนางเช่นกัน สะท้อนถึงความหลากหลายของทรัพยากรที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร และความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่เข้ามาผสมผสานในสังคมวัฒนธรรมไทยจนเกิดเป็นอาหารหลากหลายชนิด หลากประเภท ช่วยสะท้อนภาพอุดมคติของคนไทยเกี่ยวกับแห่งความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมืองได้อย่างน่าสนใจ

4.3.4 วัฒนธรรมอาหารแสดงวิถีชีวิตแบบไทย

ฉากที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร มีบทบาทในการแสดงวิถีชีวิตแบบไทย เช่น ประเพณีสงกรานต์ ในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** กวีนำเสนอฉากประเพณีสงกรานต์ในฐานะงานบุญใหญ่ที่คนทั้งท้องถิ่นมาร่วมบุญกัน น่าสนใจว่า กวีได้ให้รายละเอียดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในประเพณีสงกรานต์ในแต่ละขั้นตอน นับแต่การแสดงถึงความตั้งใจของชาวบ้านซึ่งเริ่มคิดรายการอาหารที่จะปรุงมาทำบุญ เมื่อเสร็จสิ้นพิธีชนทรายเข้าวัดแล้ว แต่ละบ้านต่างตั้งใจเตรียมอาหารหลากหลายชนิดจนมีคั่ว รุ่งเช้าก็พร้อมใจกันนำอาหารมาที่วัดป่าเลไลยก์ ร่วมกันจัดสำหรับสำหรับถวายพระ ดูแลประเคนภัตตาหารแด่พระภิกษุ มีการปรนนิบัติพระด้วยการ “สำรวจตรวจตรา น้ำยาพร้อมต้องตักเอาเติมไป” จากนั้นเมื่อพระสงฆ์ฉันเสร็จ จึงสวดอนุโมทนา ชาวบ้านกรวดน้ำ และมีการเล่นรื่นเริงเพื่อ “ฉลองทานสำราญครัน” (**เสภาขุนช้างขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 49)

กวีให้รายละเอียดของชนิดอาหารจำนวนมาก ประกอบด้วย อาหารคาว 10 ชนิด ได้แก่ แกง ซึ่งมีหลากหลายทั้งแกงผัก แกงบวน พะแนงไก่ และน้ำยาแกงขมซึ่งไว้สำหรับกินกับขนมจีน และปิ้ง จี๋ ห่อหมก ไข่ต้ม และผัดปลาแห้ง การเน้นอาหารประเภทแกง จึงเป็นจุดเด่นของการกินในโอกาสพิเศษ ส่วนอาหารหวาน มีทั้งขนมและผลไม้ ปรากฏขนม 7 ชนิด ได้แก่ วุ้น ซา สาคุ²⁰ ข้าวเหนียวหน้าหมูล่าเตียง เลียงเล็ด และข้าวเม่ากวน ส่วนผลไม้มี 8 ชนิด ได้แก่ ส้ม มะปราง ลางสาต ลูกหวาย ลูกหว่า ส้มโอ ส้มซ่า และกล้วยไข่²¹ รวมอาหารทั้งหมด 25 ชนิด ดังความว่า

๑) ทีนี้จะกล่าวเรื่องเมืองสุพรรณ ยามสงกรานต์คนนั้นก็พร้อมหน้า
จะทำบุญให้ทานการศรัทธา ต่างมาที่วัดป่าเลไลยก์

²⁰ “วุ้นซาสาคุ” ปรากฏใน บัญชีขนมต่างๆ จากงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425 (2543: 8) ปรากฏความว่าเป็น 3 ใน 4 ของอาหาร “กินสี่ถ้วย” ซึ่งประกอบด้วยวุ้น ซา สาคุ และสริ่ม หรือซ่าหริ่ม เป็นขนมที่ราษฎรปรุงเลี้ยงในโอกาสพิเศษต่างๆ ส่วนการกินสี่ถ้วย ตามที่เชื่อกันว่าพบในจารึกหลักหนึ่ง ประกอบด้วย ไข่กบ คือ สาคุหรือเมล็ดแมงลัก นกปล่อย คือ ลอดช่อง มะลิลอย หรือ บัวลอย คือข้าวตอก และอ้ายต้อ คือ ข้าวเหนียวดำนัน จากการค้นคว้ายังไม่พบหลักฐาน “จารึก” ดังที่กล่าวอ้าง

²¹ ในเสภา **ขุนช้างขุนแผน** ฉบับวัดเกาะ ตอนเดียวกันนี้ พบอาหารบางส่วนของไม่พบในฉบับหอพระสมุดวชิรญาณ ได้แก่ เนื้อหมูปลาย่าง น้อยหน้า แต่งไทย (คริส เบเคอร์ และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร, บรรณาธิการ, 2556: 46) ซึ่งน่าจะสัมพันธ์กับการชำระตัวบทของหอพระสมุดวชิรญาณ ที่มีการตัดแต่งความให้กระชับและไม่ซ้ำซ้อน

.....
 แล้วกลับบ้านเตรียมการเลี้ยงเจ้าชี่
 ทำน้ำยาแกงขมต้มแกง
 บ้างทำห่อหมกปกปิดไว้
 บ้างก็ทำวันชาศาคู
 ล่าเตียงเรียงเส็ดข้าวเม่ากวน
 มะพร้าวกลางสาดลูกหวายหว่า
 ทุกบ้านอลหม่านกันทั่วไป

.....
 ปิ้งจี่สารพัดจัดแจงไว้
 ผ่าฟักจักแพงพะเนงไก่
 ต้มไข่ผัดปลาแห้งทั้งแกงบวน
 ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถั่ว
 ของสวนส้มสุกทั้งลูกไม้
 ส้มโอส้มซ่าทั้งกล้วยไข่
 จนตักดินหลับไหลไปฉับพลัน

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม1, 2558: 48)

การให้รายละเอียดของอาหารในประเพณีสงกรานต์ในข้างต้น ทำให้เห็นว่าอาหารเป็นส่วนสำคัญในประเพณีดังกล่าว ซึ่งไม่ได้เป็นเพียงการบันทึกอาหารสำหรับทำบุญในประเพณีสงกรานต์เท่านั้น แต่ได้สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตแบบไทย และสะท้อนมโนทัศน์ของคนไทยที่ให้ความสำคัญกับการทำบุญด้วยความศรัทธาแรงกล้า ดังจะเห็นว่าตัวละครทั้งเมืองสุพรรณบุรีต่างให้ความสำคัญกับการ “เตรียมการเลี้ยงเจ้าชี่” โดยทุกบ้านต่างตั้งใจปรุงอาหารในปริมาณมาก และอุทิศแรงกายแรงใจร่วมด้วยช่วยกันทำจนถึง “ตักดิน” เพื่อให้ได้อาหารที่ดีสำหรับทำบุญ วัฒนธรรมอาหารในประเพณีสงกรานต์จึงสะท้อนให้เห็นวิถีแห่งความร่วมมือร่วมใจ และร่วมบุญกันผ่านอาหารเลี้ยงพระของไทย

ลักษณะดังกล่าวนี้ยังปรากฏในวรรณคดีนิราศ เช่น ใน **นิราศเดือน** ของหมื่นพรหมสมพัตร (มี) กล่าวถึง การร่วมบุญร่วมใจของผู้คนในเทศกาลสารท ในเดือนสิบ กวีบันทึกอาหารที่ใช้ทำบุญในเทศกาลสารท ได้แก่ กระจยาสารทและกล้วยไข่ ไปพร้อมกับการแสดงศรัทธาของศาสนิกชน ที่ทุกคนต่างพร้อมใจกันไปบำเพ็ญกุศลโดยไม่จำเพาะเจาะจงพระภิกษุสงฆ์รูปใดรูปหนึ่ง เชื่อว่าทำให้ได้กุศลมากกว่าการปาฏิบุคลิกทาน หรือการให้โดยจำเพาะเจาะจงภิกษุรูปใดรูปหนึ่ง (พระพรหมคุณาภรณ์ (ป.อ. ปยุตโต), 2558: 62) วัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับความเชื่อและประเพณีจึงสะท้อนถึงวิถีชีวิตแบบไทยได้อย่างเด่นชัด ดังความว่า

ถึงเดือนสิบเห็นกันเมื่อวันสารท
 กระจยาสารทกล้วยไข่ใส่โตกพาน
 เจ้างามคมหม่มสีสุลินข
 หยิบข้าวของกระจยาสารทใส่บาตรพระ

ใส่อังคาสโภชนาการะยาหาร
 พวกเขาบ้านถั่วหน้ามาธารณะ
 แล้วจับจบบัทพ์พิน้อมศึระชะ
 ธารณะเสร็จจรรพกลับมาเรือน
 (นายมี (เสมียนมี)ฯ, 2555: 81)

การแสดงวิถีชีวิตแบบไทย ผ่านการทำบุญด้วยอาหาร ด้วยความร่วมมือร่วมใจกันนี้ สัมพันธ์กับหลักฐานทางประวัติศาสตร์สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น ใน**หมายเหตุการเดินทางของ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. 1171 ครั้งที่ 2** (พ.ศ. 2352) สมัยรัชกาลที่ 1 มีการเกณฑ์บุญจากเจ้านาย และขุนนางร่วมกันทำกระเจดาคาวหวานใส่กระทง และทำอาหารพิเศษขึ้นอีกสามชนิด คือ แกงร้อน ขนมจีนน้ำยา และข้าวหุงอย่างเทศ เพื่อถวายพระสงฆ์กว่าสองพันรูป (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560: 309) สะท้อนว่าวัฒนธรรมอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยมีบทบาทในการสร้างบรรยากาศและสีสันวิถีชีวิตแบบไทยในวรรณคดี ซึ่งมีบทบาททำให้เกิดความสมจริงในวรรณคดีนิทาน และมีบทบาทในการเสริมความสมบูรณ์แก่การครวญตามลำดับและการเคลื่อนที่ของเวลาในวรรณคดีนิราศ

4.4 บทบาทของอาหารในการใช้เป็นความเปรียบ

บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ ที่ถือเป็นลักษณะเด่นอีกประการหนึ่งของวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือ การใช้อาหารและรสชาติของอาหารเป็นความเปรียบจากข้อมูลวรรณคดีที่เลือกมาศึกษา พบการใช้เป็นความเปรียบ 3 ลักษณะ ได้แก่ การเปรียบอาหารกับผู้หญิง การเปรียบอาหารกับความสุสบายของชีวิต และการใช้อาหารเป็นความเปรียบเพื่อสื่อสัญลักษณ์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.4.1 การใช้อาหารเป็นความเปรียบกับผู้หญิง

การใช้อาหารมาเปรียบกับผู้หญิง เป็นความเปรียบที่ปรากฏเด่น และพบในวรรณคดีหลายเรื่อง ลักษณะที่พบมี 3 ประการ ได้แก่ การใช้ความเปรียบเกี่ยวกับอาหารเพื่อสื่อบุคลิกลักษณะของตัวละครหญิง การเปรียบเพื่อแสดงชาติพันธุ์ของตัวละครหญิง และการเปรียบผู้หญิงกับอาหารเพื่อสื่ออารมณ์ปรารถนาทางกามและเพศรส ดังนี้

4.4.1.1 การใช้ความเปรียบเกี่ยวกับอาหารเพื่อสื่อลักษณะของตัวละครหญิง

ตัวอย่างเช่นในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ มีการใช้ทุเรียน และลิ้นจี่มาแสดงบุคลิกภายนอกของตัวละครหญิง โดยเปรียบบุคลิกภายนอกและความเป็นผู้มีความรู้ของนางวาสิ กับทุเรียน ดังความว่า

พระยัมพลาทางคูผู้รับสั่ง
เหมือนทุเรียนเสียนนอกเนื้อในดี

เห็นเนื้อหนังจ้ามดำมิดหมี
ได้เป็นที่พระสนมก็สมยศ
(สุนทรภู่, 2553: 273)

การเปรียบนางวาลีเป็นทุเรียนนี้ นับว่าเป็นความชาญฉลาดของกวีเป็นอย่างดี เพราะไม่เคยพบว่ามีกวีนำทุเรียนมาเปรียบเทียบกับบุคลิกลักษณะของผู้หญิงในวรรณคดี (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, ม.ป.ป.: 128) นอกจากนี้สุนทรภู่ยังมองทั้งลักษณะภายนอกและภายในของทุเรียน แล้วเลือกนำมาใช้เปรียบกับตัวละครนางวาลีได้อย่างเหมาะสม กล่าวคือ นางวาลีนั้นมีรูปลักษณ์ภายนอกไม่ดีทั้งตัวดำ ลำสัน เป็นต้น แต่นางมีความงดงามอยู่ภายใน คือ ปัญญาความสามารถของนาง เช่นเดียวกับทุเรียนที่ภายนอกมีหนามแหลม แต่เมื่อแกะเปลือกออกจะพบเนื้อในดีที่ดี มีรสชาติอร่อย ทั้งยังมีคุณค่าทางยา การเปรียบนางวาลีเข้ากับทุเรียน จึงไม่เพียงเป็นความเปรียบเทียบที่แปลกใหม่ แต่ยังช่วยให้ผู้อ่านเห็นภาพของนางวาลีได้ชัดเจนยิ่งขึ้นด้วย

การใช้ลึนจีมาเปรียบเพื่อเสริมเน้นรูปลักษณ์ภายนอก พบการเปรียบเทียบลึนจีกับสิริมฝีปากของตัวละครหญิง ดังตัวอย่างตอนที่เจ้าละมานชมโฉมนางละเวง ว่า

พระโอษฐ์นางอย่างลึนจีจิ้ม
เพลินอารมณ์ชมรูปจนงุบลง

ดูไม่อ้อมอกใจให้ไหลหลง
กลับร้องค้อายใจอาลัยลาน
(สุนทรภู่, 2553: 337)

การเปรียบริมฝีปากของนางละเวงกับลึนจีนี้ สันนิษฐานได้เป็นสองประเด็น กล่าวคือ กวีการเลือกใช้รูปลักษณ์ของลึนจี มาเปรียบกับริมฝีปากของนางได้อย่างชาญฉลาด เพราะจะเห็นว่าลึนจินั้นภายนอกเป็นสีแดงสวยงาม และมีกลิ่นหอม การนำลึนจีมาเปรียบเทียบกับริมฝีปากของนางจึงทำให้อ่านเกิดมโนภาพด้านความงามของริมฝีปากนางละเวงทั้งด้านสีและกลิ่น นอกจากนี้ยังเหมาะสมด้วยการใช้ลึนจีเปรียบกับตัวละครต่างชาติ ทั้งนี้เพราะลึนจีเป็นผลไม้จากจีน การเปรียบลึนจีกับสีของริมฝีปากผู้หญิงจีน พบในนิราศกวางตุ้ง สมัยธนบุรีเช่นกัน (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, ม.ป.ป.: 75) ส่วนอีกประเด็นหนึ่งอาจเนื่องมาจากการเสริมความงามของผู้หญิงในอดีตด้วย “ลึนจี” คือกระดาดบางสีแดง เป็นรูปสี่เหลี่ยมขนาดราวครึ่งฝ่ามือ เมื่อใช้จะต้องฉีกกระดาดออกมาเล็กน้อย แล้วนำมาทำริมฝีปากเป็นสีแดง (กาญจนาศพนธ์, 2540: 46) จึงเป็นไปได้ว่าการเปรียบริมฝีปากผู้หญิงกับลึนจีอาจเนื่องมาจากปัจจัยดังกล่าว

4.4.1.2 การเปรียบเทียบเพื่อแสดงชาติพันธุ์ของตัวละครหญิง

พบในวรรณคดีเรื่องต่างๆ เช่น นิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ กวีใช้ “ผลไม้” เป็นความเปรียบแทนผู้หญิงต่างชาติพันธุ์ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

มะม่วงมันจันทน์อินลูกลิ้นจี่

จะกินดีกว่าฝรั่งกระมังหนา

แม่ซิ่นจิตติดพันนางวิณฑา

จะต้องฆ่าคนตายลงกายกัน

(สุนทรภู่, 2553: 439)

คำพูดที่ศรีสุวรรณพุดเตือนสติพระอภัยมณีที่กำลังหลงรักนางละเวง ศรีสุวรรณยกผลไม้ต่างๆ มาใช้เป็นการเปรียบเทียบระหว่างผู้หญิงฝ่ายเมืองผลึก ได้แก่ มะม่วงมัน ลูกจันทน์ ลูกอิน และลูกลิ้นจี่ และเปรียบผู้หญิงลังกากับลูกฝรั่ง ซึ่งเป็นคำที่ใช้เรียกชนในดินแดนลังกา

ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต (ม.ป.ป.: 74) กล่าวว่าการใช้การเปรียบเทียบในลักษณะดังกล่าวเป็นการใช้การเปรียบเทียบในบริบทใหม่ที่ยังไม่ค่อยพบในวรรณคดีเรื่องอื่น ซึ่งการเปรียบผู้หญิงลังกากับ “ฝรั่ง” เนื่องจากสุนทรภู่เข้าใจว่าชาวลังกา คือชาวฝรั่งตะวันตก เนื่องจากอังกฤษได้ยึดครองเกาะลังกามาแต่สมัยรัชกาลที่ 2 ส่วนการเปรียบลูกลิ้นจี่ ใช้กับหญิงชาวเมืองผลึกและเมืองรมจักร

นอกจากนี้ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตเพิ่มเติมว่า มะม่วง ลูกจันทน์ ลูกอิน และลูกลิ้นจี่ ในข้างต้นน่าจะหมายถึงทั้งผู้หญิงไทยและจีน เพราะ มะม่วง ลูกอิน ลูกจันทน์ เป็นพืชพรรณไม้ในท้องถิ่นไทย ส่วนลิ้นจี่นั้น ไทยรับมาจากจีน ดังปรากฏหลักฐานจากบันทึกชาวต่างชาติในสมัยรัชกาลที่ 4 ว่าลิ้นจี่เป็นผลไม้ที่ไทยมักนำเข้าจากจีน ผ่านการค้าทางสำเภา (Malloch, 2555: 124) นอกจากนี้ยังมีตำนานลิ้นจี่ที่เกี่ยวกับพระสนมหยางกู่เหยงของฮ่องเต้ถังเสวียนจง (ค.ศ. 685 - 762) ซึ่งเป็น 1 ใน 4 ยอดหญิงงามของจีน เพราะนางชอบกินลิ้นจี่มาก ทำให้ลิ้นจี่ถูกยกเป็นผลไม้เลิศรสของจีน และกลายเป็นสัญลักษณ์แทนความรักระหว่างฮ่องเต้กับนางสนมพระองค์นั้น (MGR Online, 2551) ดังนั้น ลิ้นจี่และผู้หญิงจึงเกี่ยวข้องสัมพันธ์กันนับแต่ในประวัติศาสตร์จีน นอกจากนี้เมื่อสุนทรภู่กล่าวถึงพ่อครัวเมืองรมจักร ก็กล่าวว่าเป็น “วิเสทเจ๊ก” คือชาวจีน ดังนั้น ผลไม้ทั้งสี่ชนิดจึงน่าจะเป็นเครื่องเปรียบกับของผู้หญิงทั้งไทยและจีน ทั้งนี้คงเนื่องมาจากบริบททางประวัติศาสตร์สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นซึ่งมีคนจีนเข้ามาผสานกลมกลืนด้วยการกระจายตัวไปอยู่ในชนชั้นต่างๆ และแต่งงานกับคนไทย

ใน**โคลงนิราศสุพรรณ** ของสุนทรภู่ พบการกล่าวเปรียบข้าวเหนียวกับหญิงชาวลาว ซึ่งการเปรียบเช่นนี้เนื่องมาจากข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักในวัฒนธรรมชาวลาวซึ่งต่างจากวัฒนธรรมไทยภาคกลางที่นิยมกินข้าวเจ้าหรือข้าวสวย ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑ หนูพัดพลัดพลอดพ้อ	เลียนลาว
มีหมากหยากสู่สาว	ขึ้นแล้ว
บ้านเจ้าเค่าเหนียวขาว	ขายมั่ง กระทบแม่
ตาบฮ่ามถามหาแห้ว	แห่งนี้มีฤ ๆ
	(นิราศสุพรรณ, 2557: 211)

การเปรียบเทียบอาหารกับผู้หญิงในชาติพันธุ์ต่างๆ จึงสะท้อนให้เห็นความสำคัญของอาหารในสังคมวัฒนธรรมที่ช่วยจำแนกความแตกต่างทางวัฒนธรรมของกลุ่มคน และกวีได้นำมาสร้างวรรณศิลป์ในการเปรียบกับหญิงในวรรณคดี ทำให้เห็นภาพของตัวละครหญิงต่างชาติพันธุ์ได้ชัดเจนและสะท้อนความรอบรู้ของกวีด้วย

4.4.1.3 การเปรียบผู้หญิงกับอาหารเพื่อสื่ออารมณ์ปรารถนาทางกาม

กวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนำอาหารมาเชื่อมโยงกับอารมณ์ปรารถนาทางกาม ซึ่งแม้วรรณคดียุคก่อนหน้าจะมีการใช้คำแสดงพฤติกรรมการกินเพื่อเปรียบกับการสังวาส เช่น คำ “เสวย” ใน **ลิลิตพระลอ** มาก่อนแล้ว (ปัทมา คำประสิทธิ์, 2557: 169) แต่การนำชื่ออาหารหรือรสชาติอาหารมาใช้เป็นความเปรียบกับผู้หญิงและเรื่องเพศ เช่น การใช้ชื่ออาหารและรสชาติอาหารมาเชื่อมโยงกับอารมณ์ปีติสุขในบทอัครจรย์ เป็นลักษณะที่เกิดขึ้นในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น (การุญญา พนมสุข, 2549: 63)

จากการศึกษาพบว่ากวีได้นำชื่ออาหาร หรือรสชาติอาหารมาเชื่อมโยงกับผู้หญิง และอารมณ์ปรารถนาทางกาม ทั้งการใช้ชื่ออาหารเป็นอุปลักษณ์ (Metaphor) แทนผู้หญิง การใช้คำแสดงพฤติกรรมการกินเป็นอุปลักษณ์ถึงพฤติกรรมการสังวาส และการใช้ชื่ออาหารหรือรสชาติอาหารเพื่อเปรียบเทียบกับอารมณ์ความรู้สึกปีติสุขที่เกิดขึ้นจากการสังวาส พบทั้งในวรรณคดีนิทานและวรรณคดีนิราศ ดังตัวอย่างจากวรรณคดีนิทานเรื่องต่างๆ เช่น

ใน **เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน** กวีนำอาหารมาเปรียบเทียบกับนาง อารมณ์ปรารถนาทางกาม และอารมณ์จากการสังวาส เช่น เหตุการณ์ที่ขุนช้างกับอ้ายโห่งร้องเพลงยาวแฉวนางพิม โดยเปรียบนางเป็นของหวาน และเปรียบถันนางกับตาลเชื่อม ความเป็น

อ้ายโห่งโห่งคอดอกลอนนาย	พี่เห็นเจ้าเข้าหมายว่าของหวาน
ดูกระเพื่อมทะเลเชื่อมซึ่งเต้าตาล	ขุนช้างเดินผ่านพันนางไป
	(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 95)

ในคืนวันที่ขุนช้างประกอบพิธีแต่งงานกับนางวันทอง ขุนช้างผูกผูกผูกมัด และละเมอ ขับเสภาเพราะแรงปรารถนาทางกาม ขุนช้างใช้ชื่ออาหารทั้งคาวหวานเป็นอุปสรรคณ์แทนตัวนาง เช่น ปลาหมอต้มเค็ม เต่านา ปลากริมไข่เต่า และใช้คำแสดงพฤติกรรมการกิน คือ “เซยชิม” “ซด” และ “กิน” มาเปรียบกับพฤติกรรมการสังวาส แสดงให้เห็นความ “หิวกระหาย” อันรุนแรงของ ขุนช้าง ความว่า

ลูกขึ้นนั่งตีรับขับเสภา	โอ้อ่าเจ้าสาวแท้แม่ฉิม
เมื่อไรจะให้มาเซยชิม	เจ้าขนมปลากริมของพี่อา
แม่นปะแล้วจะซดให้หมดหม้อ	แม่ปลาหมอต้มเค็มพี่เต็มหา
อยากจะใคร่กินเหล้ากับเต่านา	คุณแม่ส่งตัวมาให้ข้าเออ ๗

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 228)

หลังขุนช้างเฝ้าอรวันส่งตัวเข้าหอ 15 วัน ขุนช้างยังทิวอารมณ์ใคร่มากขึ้น จนละเมอ “ลูกขึ้นทั้งหลับกลับตาชั้น” และ “ลูกขึ้นอ่านเพลงยาวกล่าวกลอน” แสดงแรงปรารถนาทางเพศ โดยใช้ชื่ออาหาร คือ “ข้าวเม่าน้ำตาลสด” ให้ความหมายโดยนัย เป็นอุปสรรคณ์แทนตัวนาง และรสจากการสังวาส และใช้คำ “กิน” แทนพฤติกรรมการสังวาส ความว่า

ลูกขึ้นอ่านเพลงยาวกล่าวกลอน	ไอ้สมรที่นอนเย็นเป็นน้ำรด
จะทำอย่างไรที่ไหนเล่า	จะได้กินข้าวเม่าน้ำตาลสด

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 245)

การกล่าวถึงความปรารถนาของขุนช้าง โดยนำชื่ออาหารมาเปรียบกับนางทำให้เห็นว่าการคิดคำนึงถึงนางกระตุ้นให้ขุนช้างทิวความปรารถนาทางเพศอันแรงกล้า และทุกข์เพราะไม่สมปรารถนา การได้ “กิน” นาง จึงจะช่วยเติมเต็มความปรารถนาให้ขุนช้างได้รับรสชาติ “หวาน” “เค็ม” “มัน” เสมือนได้ลิ้มรสอาหารเหล่านั้น นับเป็นการสร้างจินตภาพแก่ผู้เสพวรรณคดีให้เข้าใจความอึดอัดจากการเสพสังวาสกับนางอย่างเป็นรูปธรรมยิ่งขึ้น

น่าสังเกตว่าอาหารที่กวีใช้ มีลักษณะร่วมกันในด้านรสชาติ โดยมากมักหวาน มัน หรือเค็ม เช่น อาหารคาวได้แก่ ปลาหมอต้มเค็ม และเต่านา รายการปลาหมอต้มเค็มนั้นมีรสชาติเค็ม นำ ตามด้วยรสหวานจากการต้มอ้อย (แดนพิช แบรดเลย์, 2514: 255) และปลาหมอเป็นที่นิยมบริโภคเพราะมีตลอดปี (ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2557: 346) ส่วนเต่านา คงหมายถึง การกินเต่านาแก้มเหล้าซึ่งเนื้อเต่านั้นมีรสอร่อยหวานมัน ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ขนมปลากริม และข้าวเม่า

น้ำตาลสด เช่น “ขนมปลากริม” ต้องเคี้ยวจนกะทิแตกมัน ทำให้อาหารมีรสชาติหวาน มัน เค็ม (ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2557: 182)

ลักษณะดังกล่าว ยังใกล้เคียงกับบทอรรถาธิบาย ในนิทานคำกลอนเรื่อง**พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ ซึ่งกล่าวถึงอารมณ์จากการสังวาสระหว่างพระอภัยมณีกับนางวาลี โดยเปรียบรสชาติจากการสังวาสว่าเหมือนกับการกิน “น้ำตาล” ดังความว่า

ถนอมแนบแอบอ่อนค้อยอุยชื่น	สำราญรื่นร่วมประหม่อมภิรมย์ขวัญ
ถึงขาวขำน้ำตาลย้อมหวานมัน	ด้วยเชิงชั้นแนบชิดสนิทนาง
เหมือนมำดีซึ่ซั้สำหรับรบ	ทั้งดีดขบโขกกัดสะบัดอย่าง
ทั้งเรียบร้อยน้อยใหญ่ที่ไว้วาง	สันทันททางถูกต้องคล่องอารมณ์
	(สุนทรภู่, 2553: 273)

จากการเปรียบในข้างต้น จะเห็นว่ากวีนำน้ำตาลซึ่งมีรสชาติหวานมาเปรียบเทียบกับผู้หญิง และรสชาติจากการสังวาส ซึ่งคำ “ถึงขาวขำน้ำตาล” ในที่นี้อาจเป็นการใช้ลักษณะน้ำตาลที่มีทั้งสีเข้มคล้ำ และสีขาว มาสื่อถึงสีผิวของผู้หญิง กล่าวคือ ไม่ว่าจะสีผิวแบบใดก็ย่อม “หวานมัน” ซึ่งหากชายใดมีเชิงชั้นเช่นเดียวกับพระอภัยมณี ก็จะได้ลิ้มรสความหวานดังกล่าว

นอกจากนี้ยังพบการเปรียบเทียบความต้องการกินอาหารหลากหลายชนิดกับความปรารถนาของผู้ชาย และเปรียบอาหารหลัก คือ ข้าว กับผู้หญิงที่ผู้ชายต้องการยกย่องให้เป็นภรรยาเอก ดังที่ปรากฏในเสภา**ขุนช้างขุนแผน** เมื่อพลายแก้วลอบมาหานางพิมที่ไร้ฝ่าย พลายแก้วพยายามจะล่องเียนาง นางพิมและพลายแก้วได้โต้ตอบกัน โดยนางพิมเปรียบเทียบความต้องการของพลายแก้วในฐานะผู้ชายว่า แม้วันนี้พลายแก้วจะได้สังวาสกับนาง แต่พลายแก้วก็คงมีอารมณ์ปรารถนาไม่หยุด และมีความสัมพันธ์กับผู้หญิงคนอื่นๆ ได้อีก ไม่หยุดอยู่ที่นางพิมคนเดียว ดังความว่า

อันมนุษย์แสนสุดที่โลกเหลือ	ไม่ควรเชื่อตามความปรารถนา
เหมือนของกินสิ้นไปทุกเวลา	ต้องหาเปรี้ยวหาเกลือมาเจือจาน
ต้มแกงแต่งเจียวทั้งปั้งจี	เข้าซึ่สารพันที่มันหวาน
เลือกดิบเลือกสุกทุกประการ	ถ้าซ้าสิ่งใดนานก็เบื่อไป
คิดดูเถิดนะเจ้าแต่เท่านั้น	ยังไม่กลั่นกลืนเคี้ยวสิ่งเดียวได้
ประเวณีเป็นที่กำเริบใจ	แต่ใหม่ใหม่มุ่งมอบชีวิตกัน

(เสภา**ขุนช้าง-ขุนแผน** เล่ม 1, 2558: 77)

พลาญแก้วจึงได้ว่า แม่จะ “ไม่กลั่นกลืนเคี้ยวสิ่งเดียวได้” แต่ก็ยกย่องให้นางพิมเป็นภรรยาเอกคือ เป็นข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักที่สำคัญกว่ากับข้าวอื่นๆ ทั้งปวง ดังความว่า

ซึ่งเจ้าเปรียบเทียบคิดจิตมนุษย์	หาสิ้นสุดความโลภลงได้ไม่
เหมือนของกินหารู้สิ้นไปเมื่อไร	เป็นวิสัยสังเกตแก่ผู้คน
ถึงนั้นหนอยนี้หนอยอร่อยรส	ปรากฏก็แต่ข้าวแลเป็นต้น
ดูความเสน่หาจลาจล	เกิดร้อนรอนก็เพราะรักกำเริบใจ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 79)

อย่างไรก็ตามนางพิมก็ใช้วาทศิลป์ในการเปรียบเทียบการรู้จักหักห้ามความปรารถนาทางกามว่าแตกต่างจากความปรารถนาต่ออาหาร เพราะการไม่กินอาหารจะนำไปสู่ความตาย แต่การรู้จักหักห้ามความปรารถนาทางกามนั้นเป็นสิ่งที่ดี ทำให้พลาญแก้วไม่อาจโต้เถียงได้อีก ดังความว่า

อดข้าวดอกกะเจ้าชีวิตวาย	ไม่ตายดอกเพราะอดเสนาหา
นางก้มอยู่กับตักชบพักตรา	เผ่าวอนว่าไหว้พลาญพ่อวางพิม ฯ

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 80)

การเปรียบเทียบอาหารกับผู้หญิงและความปรารถนาในข้างต้นนี้ สะท้อนให้เห็นมุมมองความคิดเรื่องความรักที่แตกต่างกันของตัวละครชายและหญิง สะท้อนให้เห็นไหวพริบปฏิภาณของตัวละครทั้งคู่ โดยเฉพาะตัวละครนางพิม ที่รู้จักเลือกสรรความเปรียบมาใช้เพื่อทำให้เหตุผลของตนเองมีความหนักแน่นยิ่งขึ้น จนพลาญแก้วล้มเลิกความตั้งใจที่จะล่วงเกินนาง นอกจากนี้ยังสะท้อนภาพของผู้หญิงที่ตกเป็นฝ่ายถูกกระทำ หรือกลายเป็นสิ่งของที่ผู้ชายสามารถเลือกกินได้ตามความปรารถนา และภาพของผู้หญิงที่ไม่ปล่อยตัวปล่อยใจไปตามกิเลสของผู้ชายเช่นกัน

ในวรรณคดีนิราศหลายเรื่อง ยังมีการเปรียบเทียบผู้หญิงกับอาหาร ที่แสดงถึงความปรารถนาทางกามารมณ์ เช่น **โคลงต้นนิราศตามเสด็จทัพลำน่าน้อย** ของพระยาตรัง กล่าวเปรียบรูปทรงของผลไม้หลายชนิดว่าไม่น่าพึงใจเหมือนรูปทรงของหน้าอกของหญิงคนรัก (พระยาตรัง, 2547: 72) หรือใน**นิราศเดือน** ของหมื่นพรหมสมพัตสร กล่าวเปรียบผู้หญิงที่ปรารถนาว่าเป็นเหมือนวุ้นหวานที่ต้องการลิ้มรส ส่วนหญิงอื่นเป็นเสมือนกินข้าวตาก หรือการกินมันแทนข้าว ซึ่งไม่อร่อยรส และหวานละมุนเหมือนการได้กิน “วุ้น” (นายมี (เสมียนมี)ฯ, 2555: 86) ทำให้เห็นได้ว่ากวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ค่อนข้างนิยมเปรียบผู้หญิงและอารมณ์ปรารถนาทางกามเข้ากับอาหารที่มีรสหวานทั้งขนมหวานและผลไม้เป็นสำคัญสอดคล้องกับที่ปรากฏในวรรณคดีนิทาน

นอกจากอาหารชาวบ้านในวรรณคดีเรื่องต่างๆ ข้างต้นแล้ว ยังปรากฏการเชื่อมโยงอาหารกับเพชรส ทั้งการเชื่อมโยงอาหารกับผู้หญิง และการเชื่อมโยงกับอารมณ์ที่เนื่องกับความปรารถนาใน **ภาพย์เห่ชมเครื่องควหาวน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้หญิงในมิติเรื่องเพชรสในวรรณคดีเรื่องนี้ มีมาแล้วในงานวิจัยและบทความต่างๆ เช่น บทความวิจัย เรื่อง “ภาพย์เห่ชมเครื่องควหาวน ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย: อาหารกับอารมณ์สะเทือนใจ” ของสุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (2550) บทความเรื่อง “อาหารการกินกับวรรณกรรม” ของนพพร ประชากุล (2552) และงานวิจัยเรื่อง “ภาพย์เห่ชมเครื่องควหาวน ภาพย์เห่นิราศแรมรสร้าง” ของชลดา เรืองรักษ์ลิขิต (2552) ในประเด็นนี้ผู้วิจัยจึงจะนำเสนอข้อสังเกตที่ต่อยอดมาจากงานวิจัยต่างๆ ในข้างต้น

ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า การเชื่อมโยงอาหารกับเพชรสในวรรณคดีเรื่องนี้ มีลักษณะที่น่าสนใจ คือ การเชื่อมอารมณ์ความรู้สึกของกวีที่มีต่ออาหารเข้ากับอารมณ์ความรู้สึกของกวีที่มีต่อนาง ดังนั้นในมิตินี้ อาหารจึงมิได้เป็นเพียงวัสดุที่กวีนำมาใช้เพื่อสื่ออารมณ์ความรู้สึกเพียงธรรมดา แต่เป็นการสกัด และเลือกสรรเอาลักษณะเด่น หรือเสน่ห์ของอาหารแต่ละชนิด มาใช้เปรียบเทียบกับเพชรสได้อย่างมีวรรณศิลป์ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

แกงไก่มีสมันเนื้อ	นพคุณ พี่เอย
หอมยี่ห่วยรสรุ่น	เฉียบร้อน
ชายใดบริโภคมฤช	พิศวาส หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ซ้อน	อกให้หวนแสวง

(ประชุมภาพย์เห่เรือ, 2553: 15)

จากตัวอย่างจะเห็นว่ากวีได้แสดงความรู้สึกนึกคิดของกวีที่มีต่อแกงมีสมัน กล่าวคือ กวีเห็นว่าแกงมีสมันไก่ที่นางปรุงมีเสน่ห์ตรึงใจอันเกิดจากกลิ่นหอม และรสร้อนแรงของเครื่องเทศ คือ ยี่ห่วย แกงชนิดนี้มีจุดเด่นคือ การใช้เครื่องเทศสำหรับปรุงรสควบคู่ไปกับเครื่องแกงสดต่างๆ และกะทิ เพราะเป็นแกงที่รับมาจากวัฒนธรรมแขกมุสลิม สะท้อนว่ากวีทรงเข้าใจลักษณะเด่นของแกงมีสมัน และทรงเชื่อมโยงความประทับใจต่อแกงมีสมันเข้ากับอารมณ์ความรู้สึกที่มีต่อนาง กล่าวคือ รสร้อนแรงของเครื่องเทศในแกงส่งผลให้กวีเกิดอารมณ์ปรารถนาอันรุนแรงตามไปด้วย เสน่ห์ของแกงมีสมันจึงส่งผลให้กวีต้องมนต์เสน่ห์ของหญิงคนรักไปพร้อมกัน

หวนห้วงม่วงหมอนทอง

คิดความยามนิทรา

อีกกร่องรสโอชา

อุราแนบแอบอกอร

(ประชุมกาพย์เห่เรือ, 2553: 17)

จากตัวอย่างนี้จะเห็นว่ากวีทรงประทับใจในเสน่ห์ด้าน “รสโอชา” ของมะม่วง ทำให้กวีรู้สึก “หวนห้วง” กวีได้แสดงให้เห็นว่ามะม่วงเป็นผลไม้ที่มีหลากหลายพันธุ์ ซึ่งแต่ละพันธุ์ก็มีความโดดเด่นด้านรสสัมผัสแตกต่างกันไป โดยกวีทรงนำเสนอชื่อพันธุ์ “หมอนทอง” และ “อกร่อง” เพื่อใช้ชื่อพันธุ์มะม่วงที่มีรสอร่อยมาเปรียบเทียบกับสิ่งต่างๆ ที่เกี่ยวกับนาง รสอร่อยของมะม่วงหมอนทองทำให้กวีคิดถึงหมอนที่กวีนอนในยามที่นิทราร่วมกับนาง ส่วนรสอร่อยของพันธุ์อกร่องทำให้กวีคิดถึงอกของนาง รสอร่อยของมะม่วงต่างสายพันธุ์ที่มีชื่อต่างกันจึงเทียบได้กับรสแห่งความภริมย์ใจในยามที่ได้นิทราแนบชิดกับนาง

จากตัวอย่างในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ทำให้เห็นชุดความเปรียบเทียบอาหารเกี่ยวกับผู้หญิงในหลากหลายมิติทั้งรูปลักษณ์ภายนอก ชาติพันธุ์ และการเปรียบในเชิงสังวาส ในมิติหนึ่งสะท้อนว่าผู้หญิงกับอาหารมีความเกี่ยวเนื่องกันอย่างแนบแน่น เพราะผู้หญิงเป็นผู้ที่มีบทบาทหน้าที่สำคัญเกี่ยวกับอาหาร และเป็นเพศที่สังคมกำหนดคุณค่าว่าควรจะมีรู้ความสามารถในด้านอาหาร ดังนั้นเสน่ห์เย้ายวนใจของผู้หญิง จึงผูกพันกับบทบาทหน้าที่ตามที่สังคมมอบหมายให้

ในอีกมิติหนึ่งยังแสดงนัยยะเกี่ยวกับเรื่องทางเพศอย่างชัดเจนไม่เพียงการเปรียบเทียบสื่ออารมณ์ปรารถนาทางกามเท่านั้น แต่การเปรียบนางเป็นของกินทั้งในด้านรูปลักษณ์ภายนอก และชาติพันธุ์ด้วย ทั้งนี้เพราะอาหารและการสังวาส มีความสำคัญต่อชีวิตของมนุษย์ ทั้งในด้านชีววิทยา อาหารช่วยทำให้ชีวิตดำรงอยู่ต่อไปได้ ส่วนการสังวาสช่วยดำรงเผ่าพันธุ์ของสิ่งมีชีวิตให้ดำรงสืบต่อไปได้ และในเชิงจิตใจ ทั้งอาหารและการสังวาสจึงถือเป็นความปิติอันสูงสุดของชีวิต (Berzok, 2003: 264) ดังนั้นอาหารกับการสังวาสจึงสัมพันธ์กันในฐานะ “ความปรารถนา” ทั้งการกระตุ้นให้เกิดความปรารถนา และช่วยสนองความปรารถนา เติมสิ่งที่ขาดหายไปเต็มบริบูรณ์ (Visser, 1991:18 cited in Berzok, 2003: 264) ซึ่งอาหารและการสังวาสล้วนแต่เป็นบทบาทที่สัมพันธ์กับเพศหญิงทั้งสิ้น ในมิตินี้ผู้หญิงจึงเป็นผู้เติมเต็มความปรารถนาแก่ชายทั้งความอึดท้อง อึดกาย และอึดใจ

นอกจากนี้ยังพบว่าการใช้อาหารและรสชาติอาหารมาเปรียบเข้ากับ “เพศรส” ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นลักษณะที่ยังไม่พบในวรรณคดียุคสมัยก่อนหน้า และน่าจะแสดงถึงอุดมคติเรื่องความสมบูรณ์พูนสุขได้ในทางหนึ่ง ดังที่ นพพร ประชากุล เห็นว่าการ

เชื่อมโยงอาหารหลายชนิดกับเรื่องเพศรสใน**ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** สะท้อนโลกทัศน์ใหม่ของกวีราชสำนักสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นต่อ “ความสมบูรณ์พูนสุขทางโลก” อย่างที่ไม่เคยปรากฏ ความว่า

การเชื่อมโยงสิ่งใดสิ่งหนึ่งเข้ากับเพศรสนั้นมิใช่ของแปลกใหม่ในวรรณคดีไทย เพราะเป็นชนบทที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา แต่สิ่งที่นับได้ว่าแปลกใหม่ คือ การใช้อาหารเป็นตัวตั้งในการเชื่อมโยง วรรณกรรมชิ้นนี้ (**ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน – ผู้วิจัย**) จึงสะท้อนให้เห็นทัศนคติใหม่ของราชสำนักรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยสื่อถึงความสมบูรณ์พูนสุขทางโลกอย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อน

(นพพร ประชากุล, 2552: 296)

4.4.2 การใช้อาหารเป็นความเปรียบกับความสุขสบายของชีวิต

การเปรียบอาหารกับความสุขสบายของชีวิต พบในวรรณคดีนิราศเรื่องต่างๆ เช่น **รำพันพิลาป** ของสุนทรภู่ กวีนำฝอยทอง และทองหยิบมาเป็นอุปลักษณ์แทนความสุขสบายของชีวิต ดังความว่า

อยู่มาพระสิงหะไตรภพโลก	เห็นเศรำโศกแสนแค้นสุดแสนเข็ญ
ทุกคำคืนผืนหน้าน้ำตากระเด็น	พระโปรดเป็นที่พึงเหมือนหนึ่งนิก
ตั้งไขหนักรักษาวางยาพิทย์	ฉันทองหยิบฝอยทองไม่ต้องสีก
ค่อยฝ่าฝืนขึ้นฉำฉำอามฤก	แต่ตกลึกเหลือที่จะได้สบาย ๆ

(**รำพันพิลาป**, 2557: 287)

จากตัวอย่างจะเห็นว่ากวีครวญถึงความยากลำบากที่เคยได้รับ และภายหลังได้รับการอุปการะจากเจ้าฟ้าอาภรณ์ พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (เชิงอรธ **รำพันพิลาป**, 2557: 287) กวีนำอาหารหวานคือทองหยิบและฝอยทองมาแสดงถึงความสุขสบายของชีวิต ทั้งนี้เพราะทองหยิบและฝอยทอง ถือเป็นอาหารมงคลที่มักใช้ถวายพระในพิธีทำบุญต่างๆ นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่ปรุงได้ยาก และต้องใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ดังนั้นผู้ที่ปรุงได้จึงเป็นผู้ที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี หรือมีสถานภาพทางสังคมสูง การใช้ทองหยิบฝอยทองมาสื่อถึงความสุขสบายของชีวิตในมิตินี้สื่อถึงการได้รับอุปการะคุณจากเจ้านายทำให้ชีวิตสุขสบายขึ้นกว่าเดิม

ส่วนอีกบทหนึ่ง กล่าวถึงการกินเนื้อสัตว์หลายชนิด ในฐานะตัวแทนของความสุขสำราญของชีวิต เนื้อสัตว์เหล่านี้ ล้วนไม่ใช่อาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านทั่วไป แต่เป็นเนื้อสัตว์ที่ผู้มีฐานะดี

มีโอกาสได้กินในชีวิตประจำวันหรือในโอกาสพิเศษ การได้กินเนื้อสัตว์ชั้นดีจำนวนมากจึงเปรียบได้กับชีวิตที่สุขสบาย ดังความว่า

จะผาสุกทุกสิ่งนอนกลิ้งพุง

กินหมูกึ่งไก่เปิดจนเข็ดฟัน

(รำพันพิลาป, 2557: 290)

การใช้เนื้อสัตว์เป็นการเปรียบเทียบระหว่างชีวิตที่สุขสบายและลำบากยังพบได้ในวรรณคดีนิราศเรื่องอื่นๆ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ใน**นิราศวัดเจ้าฟ้า** ของสุนทรภู่ กล่าวเปรียบเทียบการกินหมูกับชีวิตที่สุขสบาย และเปรียบเทียบการกัดก้อนเกลือกินกับชีวิตที่ยากลำบาก ดังความว่า

ถึงบ้านบางธรณีแล้วพี่จำ

แผ่นสุราก็ไม่ไร้มีมะเขือ

เขากินหมูหนูปัดจะกัดเกลือ

ไม่ถ่อเรือแหหาปลาตำแบ

(นิราศวัดเจ้าฟ้า, 2557: 146)

ใน**นิราศสุพรรณ** ของหมื่นพรหมสมพัตสร (มี) กล่าวเปรียบเทียบความสุขสบายและความร่ำรวยกับการกินหมู และความลำบากหรือความยากจนกับการกินปลาร้า ดังความว่า

มาถึงบางปลาม้าหามะเขือ

จะจิ้มเจ็จจุกจิกกับพริกขิง

ถึงเป็นหนอนพลอนไต่ก็ไม่ทิ้ง

จะปิดนึ่งเนื้อความไวยามจน

ต่อเปื้อนหมูดูปลาร้าน่าอร่อย

จึงจะค่อยเหลียวหาปลาร้าหลน

ถึงเนาหมื่นเป็นหนอนจะผ่อนปรน

ดีกว่าทนอดอยากลำบากกาย

(นายมี (เสมียนมี)๑, 2555: 151)

การเปรียบเทียบอาหารกับชีวิตที่สุขสบายและชีวิตที่ยากลำบาก จึงสะท้อนให้เห็นถึงการเชื่อมโยงอาหารในสังคมวัฒนธรรมเข้ากับค่านิยมในสังคมไทย ทั้งด้านสถานภาพทางสังคม ที่คนผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจและสถานภาพทางสังคมในระดับสูง จะมีโอกาสได้กินที่อยู่ดีมากกว่าชีวิตของชาวบ้านทั่วไป โดยจะเห็นว่า เนื้อสัตว์ที่นิยมเปรียบกับความสุขสบายก็คือ “หมู” ทั้งนี้คงเพราะหมูเป็นเนื้อสัตว์ที่คนจีนเลี้ยงและขาย นิยมกินเฉพาะกลุ่มผู้ที่มีฐานะดีมาแต่สมัยอยุธยา ค่านิยมนี้คงสืบทอดมาถึงสมัยรัตนโกสินทร์

4.4.3 การใช้อาหารเป็นความเปรียบเพื่อสื่อสัญลักษณ์

ลักษณะนี้ปรากฏในวรรณคดีนิทาน **เสภาขุนช้างขุนแผน** เมื่อนางพิมพิลาไลยต้องการตายาย กลอยยายสายที่เป็นแม่สื่อให้ขุนช้าง ตลอดจนค่ากระตบขุนช้าง นางพิมจึงบริภาษโดยใช้อาหารเป็นตัวเปรียบให้เห็นรูปลักษณ์ของขุนช้างกับยายกลอยยายสาย เพื่อสื่ออารมณ์โกรธเคือง ดังความว่า

ลิ้นลมมิ่งดีอีซ้า	<u>หัวหูดังกะลามะพร้าวขูด</u>
ชาติอีโกหกนทึงทุต	<u>อีผักกูดต้มกะทิดูตรีดี</u>
ยายกลอยยายสายนายขุนช้าง	ลูกจากหอกกลางเดินเร็วรี
รีบลงจากบันไดในทันที	ออกจากบ้านท่านศรีประจันไป

(เสภาขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1, 2558: 205)

จากตัวอย่างจะเห็นว่า นางพิมเปรียบรูปลักษณ์ของหญิงชราและหัวล้านของขุนช้างว่า เหมือนกับกะลาที่ถูกขูดเนื้อมะพร้าวออกไปแล้ว และการทำหน้าที่เป็นแม่สื่อแม่ชักของหญิงทั้งสองนั้น เปรียบเหมือนการนำผักกูดมาต้มกับกะทิ ซึ่งหมายถึง ทำอะไรเกินเลย และไม่สมควรที่จะทำ เพราะผักกูดนั้นควรต้มกินโดยไม่ใส่กะทิ การต้มกินกับกะทิจะทำให้เสียรสชาติอาหาร ทำให้เสียของและไม่พึงกิน (คริส เบเคอร์ และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร, 2556: 172) นอกจากนี้ยังสะท้อนถึงมนทัศน์เรื่อง ภูมิปัญญาการปรุงอาหาร ที่จะต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของวิธีการปรุงกับการเลือกใช้วัตถุดิบด้วย

การศึกษาบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นเรื่องต่างๆ ทำให้เห็นความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่อการสร้างสรรค์วรรณศิลป์ใน วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอย่างชัดเจน ทั้งบทบาทต่อการสร้างเรื่องราว การแสดง ลักษณะนิสัยของตัวละคร การเป็นฉาก และการใช้เป็นความเปรียบ ดังนั้นวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏ ในวรรณคดีจึงไม่ได้เป็นเพียงบันทึก แต่ได้เข้ามาผสมผสานกลมกลืนในองค์ประกอบต่างๆ ของวรรณคดี หลายประเภท ซึ่งจะเห็นได้ชัดเจนว่าการนำมาใช้สร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดียังช่วยสะท้อนให้เห็นมิติ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรมด้วย

อนึ่ง บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างสรรค์วรรณคดี ล้วนปรากฏร่วมกันในวรรณคดี หลายเรื่องจนอาจนับว่าเป็นลักษณะร่วมของวรรณคดีในยุคสมัย และยังเป็นลักษณะที่แตกต่างไปจาก วรรณคดียุคก่อนหน้า การนำวัฒนธรรมอาหาร หรือองค์ประกอบบางส่วนของวัฒนธรรมอาหารมาใช้ ในการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดี จึงถือเป็นลักษณะเด่นประการหนึ่งของวรรณคดีไทยสมัย รัตนโกสินทร์ตอนต้น

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

วิทยานิพนธ์เรื่อง “วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น” มุ่งศึกษา วัฒนธรรมอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรมที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัย รัตนโกสินทร์ตอนต้น ผู้วิจัยศึกษาจากวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์จำนวน 40 เรื่อง และ ตั้งสมมติฐานเบื้องต้นว่าวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารหลายเรื่อง เช่น **รามเกียรติ์** **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** **ขุนช้างขุนแผน** **พระอภัยมณี** และ **อาวาสโฆหาร** การ กล่าวถึงอาหารในวรรณคดีเหล่านี้แสดงให้เห็นวัฒนธรรมอาหาร วิถีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร และ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคมวัฒนธรรม เช่น อาหารกับสถานภาพของคนในสังคม อาหารกับ ความเชื่อและประเพณี ตลอดจนอาหารกับความแตกต่างและการผสมผสานทางวัฒนธรรม การวิจัย ในหัวข้อนี้ได้ข้อค้นพบว่า วรรณคดีมีความสำคัญในฐานะบันทึกวัฒนธรรมอาหาร และวัฒนธรรม อาหารก็มีความสำคัญต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดี ซึ่งบทบาทที่วัฒนธรรมอาหารและวรรณคดี มีต่อกันนี้สืบเนื่องจากความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น ดังผลสรุปการวิจัยดังต่อไปนี้

ผลการวิเคราะห์ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ใน บทที่ 3 พบว่าวรรณคดียุคสมัยดังกล่าวได้นำเสนอรายละเอียดเกี่ยวกับองค์ประกอบต่างๆ ของ วัฒนธรรมอาหารไว้ครบถ้วน ได้แก่ อาหารและประเภทอาหาร การแสวงหาและผลิตอาหาร การแปร รูปอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร ตลอดจนการกินอาหาร วรรณคดีจึงมี คุณค่าในการนำเสนอ และบันทึกความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างครอบคลุม ทุกองค์ประกอบ เช่น ใน **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศ หล้านภาลัย กวีทรงกล่าวถึงประเภทอาหาร และอาหารหลากชนิด การปรุงและการตกแต่งอาหาร ใน บทละครเรื่อง **รามเกียรติ์** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และนิทานคำกลอน เรื่อง **พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ กล่าวถึงองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารไว้อย่างครอบคลุมนับแต่ อาหาร ไปจนถึงการกินอาหาร เป็นต้น ลักษณะเช่นนี้แตกต่างไปจากหลักฐานก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น ดังผลการศึกษาในบทที่ 2 และต่างจากหลักฐานลายลักษณ์อักษรสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นในช่วง ต้นของบทที่ 3 ซึ่งหลักฐานเหล่านี้โดยมากมักกล่าวถึงชนิดอาหารเป็นสำคัญ

องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ไม่เพียงทำ ให้ผู้เสพวรรณคดีเห็นว่ามีอาหารชนิดใดบ้าง หรือมีการปรุงอย่างไรเท่านั้น แต่สิ่งที่ยังสำคัญยิ่ง คือ การ

สะท้อนภาพของ “วัฒนธรรมอาหาร” ที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในสังคมไทย ผ่านสายตาของกวีราชสำนักหรือกวีในแวดวงชนชั้นสูง กล่าวคือ วรรณคดีเรื่องต่างๆ ที่เลือกมาเป็นขอบเขตข้อมูลในการศึกษานั้น ล้วนเป็นกวีในราชสำนัก หรือกวีที่มีสถานภาพและบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับสังคมชนชั้นสูง ผู้วิจัยเห็นว่า การนำเสนอภาพสะท้อนของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีจึงเป็นภาพสะท้อนจากมุมมอง ความคิด และประสบการณ์ของกวีกลุ่มดังกล่าว กระนั้นวรรณคดีเหล่านี้ก็แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารกับวิถีชีวิตของคนหลากหลายกลุ่มทั้งชาววัง ชาวบ้าน และชนชาติพันธุ์ต่างๆ อาหารจึงไม่ได้เป็นเพียง “อาหาร” แต่เป็น “วัฒนธรรม” ที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนในสังคม ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏเด่นในวรรณคดีมี 3 ประการ ได้แก่ วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต และวัฒนธรรมอาหารสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรม

วัฒนธรรมอาหารแสดงให้เห็น “ภูมิปัญญาไทย” ประกอบด้วยภูมิปัญญาการปรุง การถนอมอาหาร และการจัดสำรับอาหารทั้งของชาววังและชาวบ้าน วรรณคดีได้ขยายให้เห็นความน่าสนใจของการปรุงอาหารที่ไม่ได้เป็นเพียงการนำวัตถุดิบมาปรุงเข้ากันเท่านั้น แต่สะท้อนว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์อาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารคาวที่เป็นกับข้าว ผลไม้ และการแปรรูปผลไม้ขนมหวานหลายชนิดที่มีวิธีการปรุงต่างๆ กันไป ตลอดจนการผสมผสานอาหารจนเกิดเป็นอาหารว่าง นอกจากนี้คนไทยยังมีความรู้ในการเลือกสรรวัตถุดิบ และการผสมวัตถุดิบต่างๆ เข้ากัน ซึ่งทำให้อาหารมีรูปลักษณ์ รสชาติดี วรรณคดียังสะท้อนให้เห็นความซับซ้อนของภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่ไม่ได้เป็นเพียงการแปรรูปอาหารบางชนิดให้เก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น แต่เป็นการบรรจบกันระหว่างภูมิปัญญาการถนอมอาหารและการปรุงอาหาร ทำให้เกิดอาหารหลากชนิด โดยเฉพาะอาหารหวานที่เก็บสะสมไว้กินได้นาน และมีรสอร่อย จนเกิดการนำเสนอขั้นตอนการปรุงอาหารหวานบางชนิดที่มีคุณลักษณะดังกล่าว ผ่านหลักฐานลายลักษณ์เป็นครั้งแรกๆ ในวัฒนธรรมอาหารไทย นอกจากนี้คนไทยยังมีภูมิปัญญาในการจัดสำรับ จากความหลากหลายของชนิดอาหารให้ตอบสนองต่อความต้องการทั้งด้านความอึดท้อง ความเหมาะสมกับสถานการณ์ และมีคุณค่าทั้งต่อร่างกายและจิตใจของผู้กิน ภูมิปัญญานี้จึงสะท้อนว่าคนไทยมีความรู้ ความสามารถจนทำให้เกิดอาหารหลากหลายประเภท หลายชนิด ทำให้อาหารมีรสชาติดี ชวนกิน และสามารถใช้ประโยชน์ตามวาระโอกาสทั้งในชีวิตประจำวัน และในโอกาสพิเศษ เช่น อาหารในประเพณี และอาหารในงานเลี้ยง ผู้วิจัยเห็นว่าภูมิปัญญาบางส่วนมีหลักฐานยืนยันได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่รับสืบทอดมาจากสมัยอยุธยา เช่น อาหารบางชนิด หรือการจัดสำรับในรูปแบบข้าวกระหนกที่ปรากฏมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เป็นต้น และภูมิปัญญาส่วนหนึ่งได้จากการผสมผสานทางวัฒนธรรม หรือการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ากับกลุ่มชนอื่นๆ เช่น การสร้างสรรค์อาหารว่าง หรือการเลือกสรรวัตถุดิบจากต่างชาติ

วัฒนธรรมอาหารยังมีความหมายในฐานะ “ศิลปะอันประณีต” วรรณคดีขบเน้นมิติ ความสำคัญของอาหารที่บรรจงสร้าง หรือเลือกสรรอย่างประณีต ละเมียดละไม ทั้งรูปลักษณ์และสีสันท ของอาหาร รสชาติอาหาร และการตกแต่งจัดวางอาหาร ตลอดจนถึงภาชนะที่บรรจุอาหาร และการ บริการอาหาร องค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารจึงกลายเป็นศิลปะที่กระทบใจได้ทั้งรูป รส กลิ่น เสียง นำมาสู่ความอึดท้อง อึดตา อึดหู และอึดใจไปพร้อมๆ กัน ความเป็นศิลปะอันประณีตของ วัฒนธรรมอาหารจึงชี้ให้เห็นว่าคนไทยไม่เพียงมีภูมิปัญญาที่หลากหลาย แต่มีศักยภาพมากถึงขั้นใช้ภูมิ ปัญญา ทั้งความรู้ ความชำนาญ และทักษะในการสร้างสรรค์รสชาติอาหารและการกินได้น่าสนใจว่า ภาพสะท้อนในด้านนี้ค่อนข้างสัมพันธ์กับสถานภาพของบุคคลในสังคมทั้งมิติของผู้กินและผู้ปรุง กล่าวคือ อาหารการกินที่ประณีตดังกล่าวสะท้อนวัฒนธรรมราชสำนัก ส่วนการมองอาหารเป็นศิลปะ ได้ส่งผลให้ผู้ปรุงอาหารมีสถานภาพเป็นศิลปินไปโดยปริยาย สถานภาพและบทบาทของบุคคลกลุ่มนี้ จึงผูกโยงกับการให้คุณค่าต่อความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหาร ทำให้เกิดการยกย่องและความ คาดหวังที่สังคมมีต่อผู้ปรุงอาหารทั้งผู้หญิงและผู้ชาย การมองอาหารเป็นศิลปะอันประณีต สะท้อนถึง ความเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมอาหารไทย อันเกิดจากปัจจัยต่างๆ เช่น การรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้า มาผสมผสาน ทำให้เกิดมีพ่อครัวเข้ามารับผิดชอบเกี่ยวกับเรื่องอาหารบางส่วนในราชสำนัก เป็นต้น

ส่วนภาพสะท้อนอีกประการหนึ่ง คือ วัฒนธรรมอาหารสะท้อน “ความหลากหลายทาง วัฒนธรรม” ทั้งในมิติด้านชนชั้น และชาติพันธุ์ มิติด้านชนชั้นนั้น วรรณคดีได้แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรม อาหาร ทั้งประเภทอาหาร การผลิตและการครอบครองอาหาร การปรุงและตกแต่งอาหาร การบริการ อาหาร ตลอดจนการกินอาหาร เป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกความแตกต่างทางวัฒนธรรมระหว่างชนชั้นได้ ซึ่งชนชั้นสูงหรือชาววังย่อมมีวัฒนธรรมอาหารที่ประณีต หรือมีระเบียบกฎเกณฑ์และขั้นตอน เกี่ยวกับการกินอาหารมากกว่าชาวบ้าน กระนั้นชาววังหรือชาวบ้าน ก็มีวัฒนธรรมร่วมกันดังจะเห็นได้ จากอาหารหลายชนิดที่พบทั้งในกลุ่มตัวละครชาววัง และตัวละครชาวบ้าน ดังนั้นกวีจึงอาศัยทุก องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารมาแสดงความต่างทางชนชั้นให้เด่นชัดขึ้น ส่วนในมิติด้านชาติพันธุ์ วัฒนธรรมอาหารสะท้อนความหลากหลายของชาติพันธุ์ต่างๆ ในสังคมไทย ทั้งกลุ่มแขก จีน มอญ ฝรั่งเศส ลาว และชาติพันธุ์อื่นๆ ที่อาศัยในป่าเขา โดยปรากฏทั้งการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติพันธุ์เข้า มาผสมผสานในสำรับไทย เช่น อาหารแขกเปอร์เซีย อาหารจีน อาหารมอญ อาหารลาวบางชนิด และ การใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงหรือขบเน้นความแตกต่างทางวัฒนธรรม เช่น การขบเน้นความ ต่างระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมลาว และการนำเสนอความแตกต่างของฝรั่ง ด้วยการเสนอ วัฒนธรรมเอเชียทั้งไทย แขก จีน รวมกัน เป็นต้น ภาพสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมจาก อาหารในวรรณคดี จึงแสดงถึงความไม่หยุดนิ่งตายตัวของความหมายเกี่ยวกับอาหาร เช่น ไม่จำเป็นว่า อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งจะเป็นเครื่องแสดงความเป็นชนชั้นสูง หรือทัศนคติที่มีต่อกลุ่มคนชาติพันธุ์ หนึ่งๆ นั้น ไม่ได้มีมุมมองเดียว ดังกรณีของกลุ่มแขก วรรณคดีนำเสนอปรากฏอาหารแขกเปอร์เซีย

ค่อนข้างมาก โดยเฉพาะในสำหรับชาววัง ลักษณะนี้สอดคล้องกับบทบาทด้านเศรษฐกิจ และการปกครองที่ทำให้แขกกลุ่มนี้สามารถเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมเข้าสู่ราชสำนักและสังคมไทยได้มาก สะท้อนมุมมองที่คนไทยมองแขกเปอร์เซียในเชิงให้คุณค่าต่างไปจากทัศนคติเชิงลบต่อแขกบางกลุ่ม เช่น แขกทมิฬ แขกมกกะสัน อันเนื่องมาจากประสบการณ์หรือภาพจำที่คนไทยมีต่อแขกทั้งสองกลุ่ม สถานภาพและบทบาทของบุคคลกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ในสังคมไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงเป็นปัจจัยให้มีมุมมองต่อคนชาติพันธุ์อื่นต่างกันไปด้วย

ผู้วิจัยเห็นว่าภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในข้างต้นมีความสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ด้วยปัจจัยสองประการ ได้แก่ การมีรายละเอียดที่สอดคล้องกับหลักฐานลายลักษณ์อื่นๆ ทั้งหลักฐานทางประวัติศาสตร์และวรรณคดี เช่น การจัดสำรับอาหารถวายพระที่ต้องมีอาหารครบประเภทคาวหวาน มีการเกณฑ์บุญขอแรงช่วยกันทำ ซึ่งปรากฏในหมายรับสั่ง และกรณีการซื้ออาหารเพื่อแสดงสถานภาพ และอวดความมั่งคั่ง ที่ปรากฏในพระราชพงศาวดาร เป็นต้น ประการต่อมา ภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารยังสัมพันธ์กับบริบทของสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น มิติความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ การติดต่อสัมพันธ์กับคนต่างชาติ และความอุดมสมบูรณ์ของอาณาจักรที่มีอยู่เดิมทำให้มีชนิดอาหาร วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการปรุงหรือกินอาหารในสังคมวัฒนธรรมไทยเพิ่มมากขึ้น อาหารบางชนิดที่ต้องแลกเปลี่ยนด้วยมูลค่าสูง หรือเป็นของหายากจากต่างแดน ถือเป็นสิ่งแสดงสถานภาพของผู้กินหรือผู้ครอบครอง หรือปัจจัยด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เอื้อให้เกิดการรับรู้ และแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม นำมาสู่การผสมผสานทางวัฒนธรรม หรือการแสดงความแตกต่างทางวัฒนธรรมให้เห็นเด่นชัดขึ้น เป็นต้น

ผลการวิเคราะห์บทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดี ในบทที่ 4 ผู้วิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น บทบาทที่ปรากฏเด่นมี 4 บทบาท ได้แก่ 1) บทบาทในการดำเนินเรื่อง ทั้งการผูกปมปัญหา และการคลี่คลายปมปัญหาของเรื่อง ช่วยทำให้การดำเนินเรื่องมีความสมเหตุสมผล 2) บทบาทต่อการแสดงลักษณะนิสัยของตัวละคร แบ่งเป็น 3 บทบาท คือ การแสดงคุณธรรมของตัวละคร ซึ่งทำให้เห็นว่าอาหารและการกินอาหารช่วยจำแนกตัวละครฝ่ายดีและฝ่ายปฏิบัติ และแสดงพัฒนาการของตัวละครเอกที่ทำให้เห็นภาพของตัวละครที่มีความสมจริงมากขึ้น การแสดงความเป็นอื่นของตัวละคร ทั้งความเป็นอื่นในด้านชาติพันธุ์ ด้านชนชั้น และถิ่นฐานที่อาศัย ช่วยให้ผู้เสพวรรณคดีจดจำลักษณะของตัวละครในวรรณคดีที่แตกต่างกันได้ และไม่เกิดความสับสน ส่วนการแสดงคุณลักษณะของตัวละครหญิง ก็ทำให้เห็นว่าอาหารสามารถสะท้อนตัวตนของตัวละครหญิงทั้งชาวบ้านและชาววังที่มีบทบาทหน้าที่เกี่ยวกับอาหารได้อย่างมีเอกภาพ 3) บทบาทในการเป็นฉาก พบทั้งบทบาทในการเป็นพื้นที่แสดงปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร การแสดงบรรยากาศแห่งความสุข การแสดงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง และการแสดงวิถีชีวิตแบบไทย ซึ่งบทบาทสองประการแรกสัมพันธ์กับการดำเนินเรื่อง

ทำให้เรื่องสมเหตุสมผล และสร้างบรรยากาศแห่งความสุขในตอนปิดเรื่อง และบทบาทสองประการหลัง ช่วยสร้างความสมจริง และความน่าตื่นตาตื่นใจได้ ส่วนบทบาทประการสุดท้าย คือ 4) บทบาทของอาหารต่อการสร้างความเปรียบ ช่วยสร้างโนภาพ และสามารถสื่อความคิดความรู้สึกของตัวละคร หรือกวีออกมาได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งความเปรียบที่ปรากฏเด่น คือ การเปรียบอาหารกับผู้หญิงในหลากหลายมิติ เป็นต้น

ผู้วิจัยเห็นว่าความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมเกี่ยวเนื่องกับบทบาทของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดี เช่น บทบาทต่อการดำเนินเรื่อง ทั้งการผูกปมและการคลี่คลายปมปัญหา การแสดงคุณลักษณะของตัวละครหญิง หรือการเปรียบอาหารกับผู้หญิง ล้วนสัมพันธ์กับบทบาทของผู้หญิงตามที่สังคมคาดหวังให้ต้องรับหน้าที่ และมีความรู้ในด้านอาหาร การแสดงบุคลิกลักษณะของตัวละครปักษีบางตัว และการแสดงความเป็นอื่นของตัวละครบางกลุ่มที่สะท้อนคติความเชื่อในสังคมไทย หรือบทบาทในการเป็นฉากแสดงวิถีชีวิตแบบไทย ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิตแบบไทยในการร่วมมือกันปรุงอาหารในประเพณีสำคัญ เป็นต้น

ผลการวิเคราะห์ข้างต้นนี้จึงสามารถพิสูจน์สมมติฐานได้อย่างชัดเจนว่าวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีบทบาทสำคัญในฐานะ “บันทึกวัฒนธรรมอาหาร” ที่นำเสนอองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารทุกองค์ประกอบ และสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับสังคมวัฒนธรรมทั้งด้านสถานภาพ ด้านความเชื่อและประเพณี ตลอดจนการผสมผสานทางวัฒนธรรมและความแตกต่างทางวัฒนธรรม ปรากฏทั้งในภาพสะท้อนวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี และผสมผสานกลมกลืนในองค์ประกอบต่างๆ ของวรรณคดีอย่างมีศิลปะ ทำให้เห็นภาพของวัฒนธรรมอาหารอย่างครอบคลุมรอบด้านตามที่ตั้งสมมติฐานไว้ทุกประการ

นอกจากนี้ยังชี้ให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารและวรรณคดีต่างมีคุณค่าต่อกันและกัน กล่าวคือ วรรณคดีช่วยบันทึกและทำให้เข้าใจวัฒนธรรมอาหาร และวัฒนธรรมอาหารก็เป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการสร้างวรรณคดีอย่างมีวรรณศิลป์ ซึ่งก็เป็นไปเพื่อสื่อความคิด ความรู้สึกของกวีในเรื่องวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ประมวลข้อค้นพบและพิสูจน์สมมติฐานการวิจัยในหัวข้อที่ผ่านมา ในหัวข้อนี้จะมุ่งอภิปรายผลการศึกษาในประเด็นเรื่องความสำคัญของการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งจะให้เห็นความสำคัญของวรรณคดีในฐานะผลผลิตทางปัญญาที่สัมพันธ์กับบริบทของยุคสมัย ดังนี้

ประการแรก ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า วรรณคดีไม่เพียงการบันทึกวัฒนธรรมอาหาร แต่ยังเป็นสื่อที่กวีชนชั้นสูงใช้เพื่อสร้างวัฒนธรรมอาหารขึ้นเป็นรูปธรรมอย่างที่ไม่เคยปรากฏในสมัยก่อนหน้า ซึ่งสะท้อนอิทธิพลของวรรณคดีต่อสังคมควบคู่ไปกับความเข้าใจในมิติด้านอิทธิพลของสังคมที่มีต่อวรรณคดี

วรรณคดีและอาหารจัดเป็นวัฒนธรรมประการหนึ่ง วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นด้วยความคิดและประสบการณ์ เพื่อประโยชน์อย่างใดอย่างหนึ่งในการอยู่ร่วมกันในสังคม วัฒนธรรมจึงประกอบด้วยแบบแผนทางคุณค่า ที่เป็นสิ่งกำกับควบคุมพฤติกรรมและการกระทำต่อกันของบุคคล ที่มีปัจจัยด้านบริบทของช่วงเวลาและสถานที่มากำกับการสร้าง คัดสรร เลือกรับ และความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอยู่เสมอ

หากพิจารณาบริบทของสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จะเห็นว่ายุคสมัยที่สังคมมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม และมีความเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลให้เกิดการกำหนดกรอบเกณฑ์ขึ้นเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยและบรรเทาปัญหาต่างๆ ดังที่วิกัลย์ พงศ์พนิตานนท์ ได้อธิบายว่า ขณะที่ราชสำนักสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกได้ฟื้นฟูขนบธรรมเนียมปฏิบัติในสมัยอยุธยาขึ้นใหม่ ปรากฏว่าเจ้านายในราชสำนัก ขุนนาง ข้าราชการ มหาดเล็ก ต่างคุ้นชินกับวิถีปฏิบัติตามสถานภาพดั้งเดิมและไม่มีความรู้หรือไม่ปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมที่พึงปฏิบัติ ดังกรณีของมหาดเล็กที่ไม่รู้ขนบธรรมเนียม โดยมากมหาดเล็กเหล่านั้นไม่ได้เป็นลูกหลานเชื้อสายขุนนางอยุธยาแต่เดิม และส่วนใหญ่เป็นลูกชาวจีนที่มีบทบาททางเศรษฐกิจ และพยายามสร้างฐานอำนาจด้วยการถวายบุตรชายและหญิงเข้ารับราชการ ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในกรุงเทพฯ สมัยนั้นที่เกิดจากการมีกลุ่มคนต่างวัฒนธรรม ต่างโลกทัศน์ ภาษาและศาสนา มาอยู่ร่วมกันในสังคม จึงมีผลอย่างมากต่อการวางแนวทางปฏิบัติให้เป็นไปในทิศทางที่รัฐต้องการทั้งการสร้างสรรคความรู้ การสถาปนาความคิดตลอดจนการกำหนดกรอบทางวัฒนธรรม เพื่อควบคุมสังคม สร้างเอกภาพให้กับสังคม และเป็นแรงยึดเหนี่ยวให้สังคมเคลื่อนไหวไปในทิศทางเดียวกัน (วิกัลย์ พงศ์พนิตานนท์, 2532: 149-151)

ผู้วิจัยเห็นว่า การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ก็มีลักษณะที่เป็นไปเพื่อแสดงแนวทางการปฏิบัติ หรือการสร้างวัฒนธรรมอาหารอย่างเป็นรูปธรรมด้วย โดยกวีอาศัยพันธกิจของวรรณคดีในการสร้างวัฒนธรรมอาหาร ทั้งการให้รายละเอียดวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม และการใช้วัฒนธรรมอาหารมาช่วยสร้างวรรณศิลป์ในวรรณคดีสะท้อนให้เห็นทัศนคติของกวีในเชิงการประเมินค่าต่อความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับวิถีชีวิต และความสัมพันธ์ของมนุษย์ เช่น

การสะท้อนภาพของวัฒนธรรมอาหารชาววัง หรือวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูง กวีนำเสนอองค์ประกอบต่างๆ เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร เช่น ประเภทอาหาร การผลิตอาหาร การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการกินอาหาร ที่ช่วยสื่อให้เห็นความประณีต ความหรูหรา

หรือความน่าตื่นตาตื่นใจในองค์ประกอบต่างๆ เช่น การมีอาหารชาวต่างชาตินำสำหรับ ซึ่งเป็นอาหารที่ปรุงได้ยาก ต้องใช้วัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ตลอดจนมีรูปลักษณ์ และรสชาติที่น่าพิงใจ อาทิ กรรมของอาหารแขก ซึ่งพบมากในสำหรับอาหารชาววัง และมีการปรุงด้วยเครื่องเทศชนิดต่างๆ หรือการใช้กะทิในการปรุง ลักษณะเช่นนี้เป็นการตกแต่งอาหารให้ประณีต และชวนกิน หรือการกล่าวถึงอาหารจีนหลากชนิดในวิถีชีวิตของกวีหรือตัวละครชนชั้นสูง เช่น พลับจิ้นกวนน้ำตาล หรือซาจูลั่น เหล่านี้ล้วนเป็นของนำเข้ามาจากการค้าสำเภาทั้งสิ้น ในมิตินี้การสร้างวัฒนธรรมอาหารจึงผูกโยงกับความเคลื่อนไหวทางเศรษฐกิจการค้ากับต่างประเทศ ที่นำรายได้ และความมั่งคั่งมาสู่กลุ่มผู้ค้าทั้งที่เป็นพระราชวงศ์และขุนนาง ความเคลื่อนไหวทางเศรษฐกิจนี้ยังสัมพันธ์กับความเคลื่อนไหวของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่เข้ามาอาศัยในสังคมไทย และเข้ามามีบทบาทในราชสำนัก ในการเมืองการปกครอง หรือด้านการค้าและการต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือกลุ่มชาติพันธุ์แขกเปอร์เซีย และชาติพันธุ์จีน เหล่านี้เป็นปัจจัยสำคัญยิ่งในการสร้างวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูง ด้วยการรับเอาวัฒนธรรมของกลุ่มชนต่างๆ และของฟุ่มเฟือย มีราคา หรือหาได้ยาก มาใช้เป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตของชนชั้นสูง หรือผู้มีฐานะดี

การสร้างวัฒนธรรมอาหารสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ตามแบบวิถีชีวิตของชนชั้นสูง ยังสะท้อนได้จากการแสดงความเป็นวัฒนธรรมอันประณีตของวัฒนธรรมอาหารชนชั้นดังกล่าว ดังจะเห็นว่า วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหลายเรื่อง ล้วนแต่นำเสนอความเป็นศิลปะอันประณีตขององค์ประกอบต่างๆ ในวัฒนธรรมอาหาร ที่อยู่ในวิถีชีวิตของกวีหรือตัวละครชนชั้นสูง เช่น ความประณีตในการปรุงอาหาร ให้มีรูปลักษณ์ที่งดงาม จับตาจับใจ ไปพร้อมกับรสชาติที่อร่อย ความประณีตของการแกะสลัก คั่วานเมล็ดผลไม้ การจีบรีวขนมจีบ หรือการละเลงขนมเบื้อง การเลือกสรรภาชนะที่มีราคา และมีรูปลักษณ์งดงามมาบรรจุอาหาร ตลอดจนการนำเสนอคุณสมบัติของผู้ปรุงอาหาร ทั้งผู้หญิงชาววัง และผู้ชายที่เป็นพ่อครัว สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคนั้น ไม่ได้เป็นการกินเพียงเพื่อประทังชีวิตเท่านั้น แต่เป็นการเสพงานศิลป์ที่สร้างสุนทรียะทั้งทางลิ้น ทางตา ทางจมูก วัฒนธรรมอาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยเฉพาะวัฒนธรรมของ “ผู้ดี” จึงเป็นวัฒนธรรมแห่งความประณีต การที่กวีชนชั้นสูงหลายท่านนำเสนอภาพของอาหารการกินที่ประณีต หรือการถ่ายทอดความรู้สึกประทับใจของกวีหรือตัวละคร อันเกิดจากการเสพอาหารที่ประณีต ย่อมทำให้ผู้เสพวรรณคดี เกิดมโนภาพตามและซึมซับความดีความงามของวัฒนธรรมอาหารที่กวีนำเสนอ ในมิตินี้ผู้เสพวรรณคดี จึงจะได้เสพสุนทรียภาพของอาหารซึ่งเป็นศิลปะอันประณีตไปพร้อมกับการเสพงานวรรณคดีที่ปรุงแต่งอย่างมีวรรณศิลป์

การสร้างวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นสูงในลักษณะที่กล่าวไปในข้างต้นนี้ สะท้อนให้เห็นมโนทัศน์สำคัญ คือ มโนทัศน์เรื่องความอุดมสมบูรณ์ ที่ดำรงอยู่ในสังคมไทยมาช้านาน ดังหลักฐานสมัยสุโขทัยที่กล่าวไปในบทที่ 2 อย่างไรก็ตามภายหลังจากในสมัยอยุธยา มโนทัศน์เรื่องความอุดมสมบูรณ์

ได้ขยายขอบเขตมากไปกว่าเพียงข้าวปลา เพราะบ้านเมืองสมัยกรุงศรีอยุธยา มีความมั่งคั่งมากยิ่งขึ้น จากการค้าสำเภากับต่างประเทศ ลักษณะเช่นนี้ส่งผลต่ออุดมคติเรื่องความอุดมสมบูรณ์ ที่ขยายขอบเขตจากการมีข้าวปลาอุดมสมบูรณ์ ไปเป็นการแสดงความมั่งคั่งอันเกิดจากการมีสำเภาเข้ามาค้าขาย มีอาหารจากต่างชาติเข้ามาหลากหลายชนิด ดังที่ เสาวณิต วิงวอน (2530: 381-382) กล่าวว่า **ในโคลงเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนารายณ์มหาราช** สมัยอยุธยาตอนกลาง ได้เริ่มชมพระบารมีของพระมหากษัตริย์ที่ไม่ใช่การชมบุญญาบารมีที่ทำให้ข้าวปลาอุดมสมบูรณ์ แต่เป็นชม บ้านเมืองที่มีชาวต่างชาติเข้ามาค้าขาย มโนทัศน์นี้ได้สืบทอดต่อมาอย่างสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อันเป็นยุคสมัยแห่งการสร้างบ้านเมืองใหม่ให้เจริญรุ่งเรืองทัดเทียมครั้ง “บ้านเมืองดี” การสร้างวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจึงช่วยสะท้อนให้เห็นมโนทัศน์เรื่องความอุดมสมบูรณ์ที่มากไปกว่าข้าวปลา

นอกจากนี้ยังมีการการนำเสนอพฤติกรรมการกินที่ไม่เหมาะสมของตัวละครชาววัง หรือตัวละครที่มีฐานะดี ที่ทำให้ผู้เสพวรรณคดีเกิดอารมณ์ขัน เป็นการถ่ายทอดและตอกย้ำแบบอย่างให้เห็นว่าพฤติกรรมการกินดังกล่าวเป็นสิ่งที่ไม่พึงกระทำ

ลักษณะเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่ากวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นกำลังสร้างวัฒนธรรมอาหารโดยสื่อประสบการณ์ทางอารมณ์และทัศนคติต่ออาหารในหลากหลายแง่มุมผ่านวรรณคดี โดยมุ่งหวังให้ผู้เสพชิมซึบซับเอาความคิดดังกล่าวไปได้ ในมิตินี้จึงสะท้อนให้เห็นอิทธิพลของวรรณคดีที่มีต่อสังคม ดังที่ ดวงมน จิตรจำนงค์ กล่าวว่า การสื่อประสบการณ์ทางอารมณ์ และความคิดของกวีเป็นผลผลิตทางปัญญาของกวีที่มีสายตาเฉียบคม และมองเห็นความหมายของสรรพสิ่งได้หลากหลายแง่มุม ซึ่งความเจริญทางปัญญาของกวีที่ปรากฏในวรรณคดีนี้ อาจส่งผลเป็นทัศนคติร่วมในสังคมต่อไปอีกด้วย (ดวงมน จิตรจำนงค์, 2556: 25) เนื้อหาหรือบทบาททางวรรณศิลป์ของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีที่ปรากฏร่วมกันในวรรณคดีหลายเรื่อง จึงน่าจะเป็นสิ่งแสดงถึงการมีทัศนคติร่วมกันระหว่างผู้สร้างและผู้เสพวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้ ผลการศึกษาจึงแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับสังคม ในแง่ที่วรรณคดีและสังคมต่างส่งอิทธิพลระหว่างกัน

อย่างไรก็ตาม จากผลการศึกษาได้ชี้ให้เห็นว่าการสร้างวัฒนธรรมอาหารขึ้นด้วยการนำเสนอองค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี ไม่ได้หมายความว่าวัฒนธรรมเหล่านี้เกิดขึ้นใหม่ในสมัยรัตนโกสินทร์ทั้งหมด เพราะภูมิปัญญาบางประการมีหลักฐานยืนยันได้ว่าเป็นสิ่งที่มีมาแล้วในสมัยอยุธยา หากแต่บริบทของยุคสมัยน่าจะเป็นปัจจัยที่ทำให้มีการเริ่มบันทึกและสร้างวัฒนธรรมอาหารขึ้นอย่างครอบคลุมรอบด้านเป็นครั้งแรกในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น การฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรม โดยนิยมบันทึกความรู้เป็นลายลักษณ์มากขึ้น หรือความเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่มีผลต่อสร้างกฎเกณฑ์ หรือแนวทางการปฏิบัติเพื่อความเรียบร้อยของสังคม เป็นต้น การสร้างวัฒนธรรมอาหารผ่านวรรณคดีจึงถือเป็นผลผลิตทางปัญญาที่กวีชนชั้นสูงสร้างขึ้นท่ามกลางบริบทของยุคสมัย

ประการที่สอง วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสะท้อนปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ของกวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จากผลการศึกษายังทำให้เห็นลักษณะของวรรณคดีรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่แตกต่างไปจากวรรณคดียุคสมัยก่อนหน้า เช่น การใช้พฤติกรรมการกินอย่างไม่รู้จักพอประมาณของตัวละครชนชั้นสูง มาสร้างอารมณ์ขันแก่ผู้อ่าน การนำเสนอฉากงานเลี้ยงเพื่อแสดงถึงความสุขสำราญ และความเป็นหนึ่งเดียวกันของตัวละครหลังจากคลี่คลายปมปัญหาต่างๆ การทดลองสร้างแบบแผนของ “บทงานเลี้ยง” ในวรรณคดีบทละคร พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ซึ่งมีการสืบทอดต่อมาในวรรณคดีพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และการใช้อาหารสร้างชุดความเปรียบเกี่ยวกับผู้หญิงและความปรารถนาทางกาม เป็นต้น

ลักษณะเช่นนี้สะท้อนการสร้างวรรณคดีของกวีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ที่มีทั้งการรับสืบทอดขนบจากวรรณคดียุคก่อนหน้า แล้วมาปรับเปลี่ยนใหม่ หรือการสร้างสรรค์ขึ้นใหม่ตามทัศนะและประสบการณ์ของตนเอง เช่น กรณีของ**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** ซึ่งรับขนบสืบทอดมาจาก**กาพย์เห่เรือของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์** ก็ได้รับขนบมาทั้งหมด แต่มีการปรับเปลี่ยนตามความคิดสร้างสรรค์และโลกทัศน์ของกวี ดังจะเห็นได้ว่า พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพรรณนาวัฒนธรรมอาหารในฐานะเป็นส่วนหนึ่ง “วัฒนธรรม” เพื่อสื่ออารมณ์ความรู้สึกที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารและความรู้สึกต่อหญิงคนรักไปพร้อมกัน ต่างไปจากกาพย์เห่เรือของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ที่เน้นพรรณนาธรรมชาติเป็นสำคัญ กรณีของฉากงานเลี้ยง ที่มีปรากฏมาแล้วในวรรณคดีก่อนสมัยรัตนโกสินทร์ และยังไม่มีแบบแผนการบรรยายฉากที่แน่นอนชัดเจน พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงริเริ่มทดลองสร้างแบบแผนการบรรยาย “บทงานเลี้ยง” และทรงใช้อย่างสม่ำเสมอทั้งในบทละครเรื่อง**อุณรุฑ** และบทละครเรื่อง**รามเกียรติ์** หรือกรณีของการใช้เหล้า เพื่อสื่อถึงบรรยากาศแห่งการเฉลิมฉลองหรือการกินเหล้าที่สื่อถึงพัฒนาการของตัวละครเอก นับเป็นลักษณะที่ไม่เคยพบในวรรณคดียุคก่อนหน้า ซึ่งลักษณะต่างๆ ที่กล่าวในข้างต้นนี้ปรากฏในวรรณคดีหลายเรื่องจนทำให้เห็นลักษณะร่วม และลักษณะเด่นของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

ลักษณะเด่นดังกล่าวจึงเป็นผลผลิตจากความคิดสร้างสรรค์ของกวี ในการ “ปรุง” วรรณคดีด้วยข้อมูลวัฒนธรรม หรือความคิดที่แปลกใหม่ในงานประพันธ์ของตนเอง วัฒนธรรมอาหารจึงมีความสำคัญในฐานะ “วัตถุดิบ” ใหม่ที่กวีเลือกสรรนำมาใช้ และเป็นพื้นที่ที่เปิดโอกาสให้กวีได้แสดงอัจฉริยภาพในการริเริ่มทดลองสร้างสรรค์สิ่งใหม่ในวรรณคดี และนำเสนออย่างมีวรรณศิลป์

นอกจากนี้ลักษณะที่แปลกใหม่หลายประการยังได้รับการสืบทอด และต่อยอดไปด้วย เช่น **กาพย์เห่ชมเครื่องว่าง** พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งรับอิทธิพลจาก**กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน** หรือการบรรยายบทงานเลี้ยงของพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ที่ได้รับการสืบทอดต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นต้น

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จึงแสดงให้เห็น ความสำคัญของวรรณคดีในฐานะผลผลิตของยุคสมัย ที่เกิดขึ้นจากการปรุงแต่งวัตถุดิบต่างๆ ประกอบ เข้ากันอย่างมีความหมาย และการศึกษา “วัตถุดิบ” ทางสังคมวัฒนธรรมที่กวีนนำมาแปรรูปเป็นเนื้อหา หรือแปรรูปเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อการสร้างวรรณศิลป์ เหล่านี้ยิ่งสะท้อนให้เห็นคุณค่า ของวรรณคดีต่อการบันทึกเรื่องราว ความเป็นไปในสังคม ตลอดจนความคิดของคนในยุคสมัยนั้นๆ ที่ ไม่อาจศึกษาได้จากหลักฐานอื่น

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีหลังสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งอาจศึกษาเฉพาะยุค สมัย เช่น ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารต่อการสร้างวรรณกรรมสมัยพระบาทสมเด็จพระ จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว หรือศึกษานับแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงปัจจุบัน เพื่อหาคำตอบว่าบริบทของยุค สมัยที่เปลี่ยนแปลงมีผลต่อการนำเสนอหรือสร้างความหมายของวัฒนธรรมอาหารอย่างไร เพื่อให้เห็น ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารต่อวัฒนธรรมทางวรรณศิลป์ของไทยได้อย่างครอบคลุมยิ่งขึ้น

2. จากการสำรวจข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ พบว่ามีวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีลาย ลักษณะ หรือวรรณคดีมุขปาฐะของท้องถิ่น ซึ่งอาจศึกษาโดยจำแนกตามแต่ละภูมิภาค เพื่อเป็นการ รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละท้องถิ่นที่ปรากฏผ่านวรรณคดี และศึกษาความสัมพันธ์ ระหว่างอาหารกับวิถีชีวิตของคนแต่ละท้องถิ่น เพื่อให้เห็นคุณค่าและความสำคัญของวัฒนธรรม อาหารและวรรณคดีท้องถิ่น ตลอดจนเป็นการสร้างฐานข้อมูลอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นประโยชน์ต่อ การศึกษา หรือนำมาใช้เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นต่อไป

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

เอกสารชิ้นต้น

ตำรับปัญจราชาภิเษก, สมุดไทยดำ เส้นรง จ.ศ. 1144.

เอกสารชิ้นรอง

กฎมณเฑียรบาล ฉบับเฉลิมพระเกียรติ. กรุงเทพฯ: โครงการวิจัยเมธีวิจัยอาวุโส สกว. “กฎหมายตราสามดวง: ประมวลกฎหมายไทยในฐานะมรดกโลก”, 2548.

กฎหมายตราสามดวง ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. 2 เล่ม. กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน, 2550.

กมลทิพย์ จ่างกมล. อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลาธิรักษ์. แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: วรรณรักษ์, 2542.

กฤษณา สอนน้องคำฉันทน์ พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรส. กรุงเทพฯ: คณะสงฆ์วัดพระเชตุพน, 2552.

กอบแก้ว นางพินิจ. อาหารไทย. กรุงเทพฯ: โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2542.

กาญจนา คัพันธ์. ภูมิศาสตร์สุนทรภู่. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ต้นอ้อ แกรมมี่, 2540.

การุญญ์ พนมสุข. การวิเคราะห์เปรียบเทียบอุปสรรคในบทธอศจรรย์ของวรรณกรรมไทย. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549.

กำพล จำปาพันธ์. ออยุธยา จากสังคมเมืองทำนนานาชาติ สู่มรดกโลก. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มิวเซียมเพลส, 2559.

คริส เบเคอร์ และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร, บรรณาธิการ. ขุนช้างขุนแผน ฉบับวัดเกาะ. เชียงใหม่ : ซิลค์เวิร์ม, 2556.

คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว.. คึกฤทธิ์ พ่อครัวหัวป่าก์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ครัวบ้านและสวน, 2541.

คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว.. น้ำพริก : ตำราตำน้ำพริก ศูนย์กลางสำหรับกับข้าวไทย แบบฉบับหม่อมราชวงศ์ คึกฤทธิ์ ปราโมช. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า, 2553.

งานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทย ในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425.

พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ต้นฉบับ, 2543.

จดหมายเหตุของโยสต์ สเคาเต็น. ใน **ประชุมพงศาวดารฉบับกาญจนาภิเษก เล่ม 1**. กรุงเทพฯ : กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2542.

จดหมายเหตุ รัชกาลที่ 2 จ.ศ. 1171-1173. กรุงเทพฯ: มุลินีพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2513.

จิตร ภูมิศักดิ์. **บทวิเคราะห์มรดกวรรณคดีไทย**. กรุงเทพฯ : ศยาม, 2537.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. **จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี พิมพ์พร้อมกับฉบับเพิ่มเติม (พ.ศ. 2310- 2381) และพระราชวิจารณ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (เฉพาะตอน พ.ศ. 2310 – 2363)**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2560.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. **พระราชพิธีสิบสองเดือน**. พิมพ์ครั้งที่ 18. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บรรณาคาร, 2542.

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์. มุสลิมเชื้อสายอินโด-อิหร่านนิกายชีอะฮ์ในประเทศไทย. ใน **หลากหลายมุมมอง: มุสลิมในแผ่นดินไทย**, หน้า 182 – 208. กรุงเทพฯ: ศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2555.

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์. เรื่องเล่าจากกะหมาด: ศาสนาและความเชื่อเกี่ยวกับการกินการอยู่ของเจ้าเซ็น. ใน **รวมบทความวิจัย ย่าใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ**, หน้า 51 – 84. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.

เจนจันอักษร, พระ. **จดหมายเหตุเรื่องพระราชไมตรีในระหว่างกรุงสยามกับกรุงจีน**. ธนบุรี: โรงพิมพ์ดำรงธรรม, 2511.

ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ และคณะ. **ปริศนาวงศาอาณาตติ ลัวะ**. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2555.

ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. **ภาพย์เห็นชมเครื่องควาวหวาน ภาพย์เห็นราศแรมรสร้าง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.

ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. **บทความวิจัยเรื่อง ความเปรียบและบทบาทของความเปรียบในพระอภัยมณี นิทานคำกลอนของสุนทรภู่**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ม.ป.ป..

- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. **วรรณคดีไทยเรื่องอนิรุทธ์ : การศึกษาวิเคราะห์**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, ภาควิชาภาษาไทย บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2535.
- ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. **อยุธยา : ประวัติศาสตร์และการเมือง**. พิมพ์ครั้งที่ 4 ฉบับปรับปรุง. กรุงเทพฯ : มุลนิธิโตโยต้าประเทศไทย, 2548.
- ชาติชาย มุกสง. **รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.
- ชีวิตและงานของสุนทรภู่**. กรุงเทพฯ : แสงดาว, 2557.
- ขุมนุมเรื่องพระลอ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2547.
- ชูชาติ คุ่มขำ. ภาพยนตร์เข็มเครื่องควาหวานถึงภาพยนตร์เข็มเครื่องว่าง: แรงแบบดาลใจและความคิดสร้างสรรค์. ใน **ของสวรรค์เสวยรมย์: ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินในภาษาและวรรณกรรมไทย**. นครสวรรค์: สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, 2558.
- แฮรวาส, นิโกลาส์. **ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม : ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช**. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2550.
- ซ่มจิ้น ราชานุประพันธ์, หม่อม. **ตำรากับเข้า**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์วชิรรินทร์, 2434.
- ดวงมน จิตรจำนงค์. **คุณค่าและลักษณะเด่นของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544.
- ตินาร์ บุญธรรม. ความสำคัญและบทบาทของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. 2325-ปัจจุบัน). ใน **วารสารไทยศึกษา** 5 (2) (สิงหาคม 2552 – มกราคม 2553): 17-66.
- ดิเรก กุลศิริสวัสดิ์. **สำเนาษัตริย์สุลัยมาน : บันทึกของคณะราชทูตเปอร์เซียเข้ามากรุงศรีอยุธยา**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มติชน, 2545.
- ดี.อี. มัลโลก. ประเทศสยาม: ข้อสังเกตทั่วไปในเรื่องผลผลิต โดยเฉพาะเรื่องสินค้าเข้าและสินค้าออกรวมทั้งแนวทางดำเนินธุรกิจการค้ากับชาวสยาม. แปลโดย เสาวลักษณ์ กิจานนท์, ใน **รวมเรื่องแปลหนังสือและเอกสารทางประวัติศาสตร์ชุดที่ 2**. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย นันทนา ตันติเวสส และคณะ. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2555.
- เดอ ชัวซีย์. **จดหมายเหตุรายวันการเดินทางไปสู่ประเทศสยาม ในปี ค.ศ.1685 และ 1686 ฉบับสมบูรณ์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2550.

- โตม ไกรปกรณ์. รายงานการวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน: **มิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม**. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2554.
- ตาซาร์ด, กวีย์. **จดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยาม ครั้งที่ 1 และจดหมายเหตุการเดินทางครั้งที่ 2 ของบาทหลวงตาซาร์ด**. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2551.
- ตุรแปง, ฟรังซัวส์ อังรี. **ประวัติศาสตร์แห่งพระราชอาณาจักรสยามและประวัติศาสตร์ไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา ฉบับตุรแปง**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2560.
- ถนัดศรี สวัสดิวัตน์. ปาฐกถา "วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย" ใน อภิลักษณ์ เกษมผลกุล และชนกพร พัวพัฒนกุล, บรรณาธิการ. **เปิดตำรับ สำหรับศาลายา : ขวนชิมสารพัดอาหาร ในถิ่นย่านบ้านเรา**. นครปฐม: สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553.
- ทวาทศมาส โคลงตัน : **พร้อมทั้งพระวิจารณ์ของ พระวรวงศ์เธอกรมหมื่นพิทยาลาภฤทธิยากร**. กรุงเทพฯ: ศิริมิตรการพิมพ์, 2512.
- ทิพากรวงศ์ (ชำ บุนนาค), เจ้าพระยา. **พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 1 ฉบับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ ฉบับตัวเขียน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์, 2539.
- ทิพากรวงศ์ (ชำ บุนนาค), เจ้าพระยา. **พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 2 ฉบับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ ฉบับตัวเขียน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์, 2548.
- ทิพากรวงศ์ (ชำ บุนนาค), เจ้าพระยา. **พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 3**. กรุงเทพฯ: ไทยควอลิตี้บุ๊กส์ (2006), 2560.
- ธานีรัตน์ จิตุหะศรี. ความสำคัญของ “สหศิลป์” ในวรรณคดีพระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2. ใน รัตนพล ชื่นคำ, บรรณาธิการ. **สหวิทยาการวิศาลศิลป์**, หน้า 83-139. กรุงเทพฯ : ภาควิชาวรรณคดีและคณะกรรมการฝ่ายวิจัย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2559.
- ธานีรัตน์ จิตุหะศรี. **พระราชนิพนธ์อิเหนาในรัชกาลที่ 2: การสร้างนิทานปันทิให้เป็นยอดแห่งวรรณคดีบทละครใน**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.
- ธิดา สาระยา. การปลูกข้าวและการเมืองในประวัติศาสตร์สุโขทัย. ใน **ศิลปวัฒนธรรม 5 (1) (พฤศจิกายน 2526): 32-39**.
- ธีรนนท์ ช่วงพิชิต. ตามรอยสำรับแขกคลองบางหลวง. ใน **สารคดี 194 (2544): 139-151**.
- ธีรนนท์ ช่วงพิชิต. **พิธีเจ้าเซ็น (อาชुरอ): อัตลักษณ์และการอ้างชาติพันธุ์ของมุสลิมนิกายชีอะห์ในสังคมไทย**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชามนุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2551.

- นงลักษณ์ หงษ์คำ. **วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทยลื้อ : อดีตและปัจจุบัน**. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2557.
- นพพร ประชากุล. อาหารการกินกับวรรณกรรม. ใน **ยกอักษรรย่อนความคิด เล่ม 1**. หน้า 291 – 297. กรุงเทพฯ: อ่าน, 2552.
- นवलนภา สุขหมื่น. อาหารไทยในรามเกียรติ์. ใน **จุลสารลายไทยฉบับพิเศษ วันภาษาไทยแห่งชาติ 29 กรกฎาคม 2549** (กรกฎาคม 2549): 39-46.
- นายทองพับ, นามแฝง. **พาชิมอาหารอร่อย ตามรอยตำนานเก่า เล่าเรื่องเงินในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : ธนาคารกรุงเทพ, 2555.
- นิจศิริ เรืองรังษี. **เครื่องเทศ**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- นิทานคำกลอนสุนทรภู่ เรื่อง สิงห์ไกรภพ**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2558.
- นินิ เอียวศรีวงศ์. **ปากไก่และใบเรือ**. นนทบุรี : ฟ้าเดียวกัน, 2555.
- นियะดา เหล่าสุนทร. **ศิลาจำหลักเรื่องรามเกียรติ์ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม**. กรุงเทพฯ : มูลนิธิ “ทุนพระพุทธรูปยอผ้า” ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2539.
- บทละครชุดเบ็ดเตล็ด ในเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 1 ที่ 2 ที่ 4 ที่ 5 และพระราชนิพนธ์ กรมพระราชวังบวรมหาคักดิพลเทพ กับบาญชีรายชื่อพระยายินชิงช้า**. พระนคร : หอพระสมุดวชิรญาณ, 2458.
- บทละครเรื่องพระมะเหลเถไถ บทละครเรื่องอุณรุทร้อยเรื่อง กลอนเพลงยาวเรื่องหม่อมเป็ดสวรรค์ กลอนเพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรของกรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ และบทละครเรื่องระเด่นลันได**. พิมพ์ครั้งที่ 10 กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ, 2545.
- บทละครเรื่อง พระศรีเมือง พระราชนิพนธ์ กรมพระราชวังบวรสถานพิมุข**. พิมพ์ครั้งที่ 2. นครปฐม: สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.
- บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และ บ่อเกิดรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว**. พิมพ์ครั้งที่ 7 กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ, 2544.
- บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 1. 4 เล่ม**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2540.
- บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี**. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2561.
- บทละครเรื่องอิเหนา พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย**. พิมพ์ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ : บรรณาการ, 2543.

- บริดแล., ดี.พี. จดหมายเหตุเรื่องมิชชันนารีอเมริกันเข้ามาประเทศไทย. ใน **ประชุมพงศาวดารเล่มที่ 18 (ภาคที่ 31)**. แปลโดย ป่วน อินทวงศ์ เปรียญ. กรุงเทพฯ : องค์การค้าของคุรุสภา, 2508.
- บังอร ปิยะพันธุ์. **ประวัติศาสตร์ของชุมชนชาวลาวในหัวเมืองชั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2529.
- บุรพภาคพระธรรมเทศนาเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พระราชานิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เลี้ยงเซียง, 2547.
- เบาวิริง, จอห์น, เซอร์. **ราชอาณาจักรและราษฎรสยาม**. 2 เล่ม. แปลโดย นันทนา ตันติเวสส และคนอื่นๆ. กรุงเทพฯ : มุลนิธิโตโยต้าประเทศไทย : มุลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2547.
- แบรดเลย์, แดนบิช. **หนังสืออักษรภิธานศรีบท**. พระนคร : องค์การค้าของคุรุสภา, 2514.
- ปรมินท์ จารุวรรณ. **กาญจนนิมิต : คติชนเนื่องด้วยความเชื่อและประเพณีสวดพระมาลัยที่บ้านหนองขาว**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554.
- ประชุมภาพยนต์เรื่อง**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: องค์การค้าของ สกสค., 2553.
- ประชุมคำพากย์รามเกียรติ์ เล่ม 2**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2546.
- ประชุมจารึกภาคที่ 8 จารึกสุโขทัย**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2548.
- ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : คณะสงฆ์วัดพระเชตุพน, 2554.
- ประชุมนิราศต่างประเทศ. เล่ม 1**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2557.
- ประชุมพงศาวดาร เล่ม 28 เรื่องจดหมายเหตุของราชทูตฝรั่งเศส ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราชและตำนานเมืองระนอง**. กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา, 2511.
- ประชุมสุภาชิตสอนหญิง**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2555.
- ประชุมหนังสือเก่าภาคที่ 1**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โสภณพิพรรฒธนากร, 2459.
- ประชุมหมายรับสั่งภาคที่ 4 เล่ม 1, สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว**. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ไทย และจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี สำนักนายกรัฐมนตรี, 2536.
- ประวัติเจ้าจอมมารดาทับทิม รัชกาลที่ 5 กับสุภาสิตทุกคะสอนบุตร**. (พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ เจ้าจอมมารดาทับทิม รัชกาลที่ 5 ที่พระเมรุ ณ สุสานหลวงวัดเทพศิรินทราวาส เมื่อวันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2481).
- ปรีชา ช่างขวัญยืน. **มนต์ศน์วัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2560.

- ปรีดี พิศภูมิวิถี. **ประชุมจดหมายเหตุออกพระวิสุทสุนทร (โกษาปาน)**. กรุงเทพฯ: สถาบันพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ, 2555.
- ปัทมา ตำประสิทธิ์. อุปัถกษณ์อาหารการกินในบพทศจรรย. ใน **วารสารวิชาการ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์**. 1 (2) (กรกฎาคม – ธันวาคม 2557): 145-172.
- पालเลกัวซ, ฌัง-บัพตีสดี. **เล่าเรื่องกรุงสยาม**. พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2549.
- เปลียน ภาสกรวงศ, ทานผู้หญิง. **ตำราแม่ครัวหัวป่าก**. 5 เล่ม. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: ต้นฉบับ, 2554.
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์. **เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ**. พิมพ์ครั้งที่ 3 (ปรับปรุงเพิ่มเติม). กรุงเทพฯ : ซิลค์เวิร์มบุ๊ก, 2546.
- พจนานุกรม ฉบับมติชน**. กรุงเทพฯ : มติชน, 2547.
- พรพรรณ ทองตัน. เล่าเรื่องรังนกนางแอ่นในสยาม ใน **นานาสารประวัติศาสตร์จากเอกสารต่างประเทศ เล่ม 2**. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2556.
- พัชรา สายวิเชียร. **วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น**. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550.
- พัทยา สายหุ. ลักษณะของชุมชนกับวัฒนธรรมอาหาร. ใน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. **เอกสารการสอนชุดวิชา โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน (Community Nutrition)**. พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี : ฝ่ายการพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2528.
- พุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช, พระบาทสมเด็จพระ. **บทละครเรื่องอุณรุท**. กรุงเทพฯ : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2545.
- พุทธเลิศหล้านภาลัย, พระบาทสมเด็จพระ. **บทละครนอกรวม 6 เรื่อง**. กรุงเทพฯ : นครสาสน, 2540.
- พระพรหมคุณาภรณ์ (ป. อ. ปยุตโต). **พจนานุกรมพุทธศาสตร์ฉบับประมวลธรรม**. พิมพ์ครั้งที่ 31. นครปฐม : วัดญาณเวศกวัน, 2558.
- พระบวรราชนิพนธ์ เล่ม 1**. กรุงเทพฯ : กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2545.
- พระราชพงศาวดารกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) : จดหมายรายวันทัพ, อภินิหารบรรพบุรุษและเอกสารอื่น**. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2551.
- พระอุตรคณาธิการ (ชวินทร์ สระคำ) และ จำลอง สารพัดนึก. **พจนานุกรมบาลี-ไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: บริษัท ธรรมสาร จำกัด, 2548.

- พิมพ์ประไพ พิศาลบุตร. **สำเภาสยาม : ตำนานแจ้บางกอก**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์, 2544.
- เฟลตัส, ยอร์ช ฮอล. **ดร. เรโนลด์ เฮาส์ หมอฝรั่งสามรัชกาล**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สุริยบรรณ, 2525.
- มหาธรรมราชาที่ 1 สีไทย, พระ. **ไตรภูมิภคา หรือไตรภูมิพระร่วง**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: องค์การ
ค้ำของสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมสวัสดิการและสวัสดิภาพครูและบุคลากรทางการ
ศึกษา, 2555.
- มหาเวสสันดรชาดก ลำนวนเทศนา 13 กัณฑ์**. พระนคร: กรมศิลปากร, 2514.
- มาลีทัต พรหมทัตตเวที. **อาหารการกินในวรรณกรรมเรื่องพระอภัยมณี**. ใน **วารสาร
ราชบัณฑิตยสถาน**. 37 (2) (เมษายน-มิถุนายน 2555): 124-145.
- ยศ สันตสมบัติ. **มนุษย์กับวัฒนธรรม**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
2556.
- ยิ้ม ปันตยางกูร และคณะ, รวบรวม. **ประชุมหมายรับสั่งภาคที่ 3 สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาล
พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย**. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการพิจารณาและจัดพิมพ์
เอกสารทางประวัติศาสตร์ สำนักนายกรัฐมนตรี, 2528.
- เยาวนุช อินทรเดโชกุล. **อาหาร-สตรี-วรรณคดี-สังคม**. ใน **อาหารในวรรณคดีจากภาพยนต์แห่งเครื่อง
ควาหวาน พระราชานิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย**. พิมพ์ครั้งที่ 2.
กรุงเทพฯ: วังวรรณกรรม, 2521.
- รติวัลย์ วัฒนสิน. **รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการ วัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหาร
ของคนไทยภาคกลางก่อนปี พ.ศ. 2498**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2559.
- รวมบันทึกประวัติศาสตร์อยุธยาของฟานฟลิต (วันวลิต)**. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย, นันทา วรเนติ
วงศ์. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2547.
- ระดม พบประเสริฐ. **ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหา
บัณฑิต, สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2549.
- รัชนิกร รัชตกรตระกูล. **ความเปรียบเกี่ยวกับอาหารในอรรถกถาชาดก: เหตุแห่งทุกข์และหนทาง
ดับทุกข์**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย ภาควิชาภาษาไทย
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.
- ราชบัณฑิตยสถาน. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2544**. กรุงเทพฯ ราชบัณฑิตยสถาน,
2556.

- ราชบัณฑิตยสถาน. **พจนานุกรมศัพท์วรรณกรรม อังกฤษ-ไทย**. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน, 2545.
- รื่นฤทัย สัจจพันธุ์, (บรรณาธิการ). **ภาพยนต์เหวเรือ จากสมัยอยุธยาถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช**. กรุงเทพฯ: แสงดาว, 2556.
- รื่นฤทัย สัจจพันธุ์. **ตัวละครหญิงในวรรณคดีไทยสมัยอยุธยาและสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น (พ.ศ. 1893-2394)**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, ภาควิชาภาษาไทย บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- เรื่องกรุงเก่า**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2561.
- แรงแฮม, ริชาร์ด. **ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์**. แปลโดย ศิริรัตน์ ณ ระนอง, ผู้แปล. กรุงเทพฯ: มติชน, 2555.
- ลัทธิธรรมนิยมต่างๆ ภาคที่ 15. ใน **ลัทธิธรรมนิยมต่างๆ 26 ภาค เล่ม 2 ภาคที่ 14-26**. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ, 2558.
- ลัทธิธรรมนิยมต่างๆ ภาคที่ 19. ใน **ลัทธิธรรมนิยมต่างๆ 26 ภาค เล่ม 2 ภาคที่ 14-26**. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ, 2558.
- ลาลูแบร์, ซีมอง เดอ. **จดหมายเหตุ ลา ลูแบร์ : ราชอาณาจักรสยาม**. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. นนทบุรี : ศรีปัญญา, 2548.
- วรรณกรรมพระยาตรัง**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร , 2547.
- วัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญา**. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559.
- วัชรภรณ์ ดิษฐปาน. **แบบเรื่องนิทานสังข์ทอง : การแพร่กระจายและความหลากหลาย**. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- วันวิสาข์ รัฐกิจวิจารณ์ ณ นคร. **การศึกษาผลกระทบของการท่องเที่ยวที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นการศึกษา : เขตเทศบาลปาย ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2556.
- วิกัลย์ พงศ์พินิตานนท์. **การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมใน "กรุงเทพ" สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พ.ศ. 2325-2411**. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532.
- วิทย์ ศิวะศรียานนท์. **วรรณคดีและวรรณคดีวิจารณ์**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: ธรรมชาติ, 2544.
- วิทยา บุญวรพัฒน์. **สารานุกรมสมุนไพรไทย-จีน ที่ใช้บ่อยในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : สมาคมศาสตร์การแพทย์แผนจีนในประเทศไทย, 2554.

- วินัย พงศ์ศรีเพียร. 100 เอกสารสำคัญ : สรรพสาระประวัติศาสตร์ไทย ลำดับที่ 4 : วรรณกรรม และประวัติศาสตร์ : กำสรวลสมุทร สูดยอดกำสรวลศิลป์. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2553.
- วิบูล วิจิตรวาทการ. แผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์. กรุงเทพฯ: แสงดาว, 2561.
- วิไล เล่าแฉ่ง. วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบัน. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550.
- วิไลเลขา ถาวรธนสาร. ขนชั้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ, 2545.
- ศรุดา นิติวรการ. สำหรับอาหารมอญ. วารสารกระแสวัฒนธรรม, 15 (28), 39-58, 2557.
- ศรีมาลา, นามแฝง. ตำรับอาหารพิเศษ. ใน ราตรีตราตรึงจิต เพลินพิณจกาทย์เห่เรือ สมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า, หน้า 33-95. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร และธนาคารออมสิน, 2555.
- ศรีสมร คงพันธุ์. ขนมไทยกับประวัติศาสตร์. ใน เครื่องปรุงในอาหารไทย, หน้า 24 – 53. กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย, 2548.
- ศุภรัตน์ ธาราคักดิ์. ฝรั่ง ใน อภิธานศัพท์คำไทยที่มีต้นเค้ามาจากภาษาต่างประเทศ. กรุงเทพฯ กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2540.
- ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. ป่าหมาก ป่าพลู ป่าพร้าว ป่าลาง ป่าม่วง ป่าขาม. ใน สารานุกรมสุโขทัย ศึกษา เล่ม 1, หน้า 332-333. นนทบุรี: โครงการศูนย์สุโขทัยศึกษา สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2539.
- ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. ความนำ พื้นฐานทางประวัติศาสตร์รัชกาลที่ 1 – รัชกาลที่ 3. ใน แนวพระราชดำริเกียรติกาล, หน้า 3-5. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2528.
- ส.พลายน้อย. เรื่องข้างสำหรับ. กรุงเทพฯ: พิมพ์คำ, 2559.
- สกินเนอร์, จอร์จ วิลเลียม. สังคมจีนในประเทศไทย : ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะห์. พิมพ์ครั้งที่ 2. แปลโดย, พรรณี ฉัตรพลรักษ์ และคณะ. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2548.
- สมพิศ วีระณะ. ตามรอยพระราชนิพนธ์ ภาพยนตร์แห่งเครื่องควาหวาน. กรุงเทพฯ: บริษัท รวมสาส์น (1977) จำกัด, 2555.
- สรณัฐ ไตลังคะ. ศาสตร์และศิลป์แห่งการเล่าเรื่อง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2560.
- สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน เล่ม 4. พระนคร: ราชบัณฑิตยสถาน, 2503-2504.
- สิทธิรา พรรณสมบูรณ์. ข้าวของเรา. กรุงเทพฯ: มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2552.

- สิรินัดดา สุขทัพพ์. ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมจากอาหารการกินในวรรณคดี เรื่องขุนช้างขุนแผน. ใน **จตุลสารลายไทยฉบับพิเศษวันภาษาไทยแห่งชาติ** (29 ก.ค. 2553): 37-46.
- สุกัญญา ภัทราชัย. การแปรสภาพข้าวเป็นอาหารของคนไทย, ใน **สิ่งดีในวิถีชีวิตไทย-จีน**, หน้า 105 – 116. กรุงเทพฯ: กรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ร่วมกับ บ.ซีพี เซเว่นอีเลฟเว่น, 2539.
- สุกัญญา สุจฉายา. ภาษากับอาหาร. ใน **อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์**, หน้า 51 – 63. กรุงเทพฯ: หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- สุกัญญา สุจฉายา. มุสลิมกับตำรับอาหารไทย. ใน **หลากหลายมุมมอง: มุสลิมในแผ่นดินไทย**, หน้า 182 – 208. กรุงเทพฯ: ศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2555.
- สุกัญญา สุจฉายา. **วรรณคดีนิทานไทย**. กรุงเทพฯ: บริษัท คอมเมอร์เชียล เวิลด์ มีเดีย จำกัด, 2555.
- สุกัญญา สุจฉายา. อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา. ใน **สุกัญญา สุจฉายา, บรรณาธิการ. สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง**. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2561.
- สุกัญญา สุจฉายา. อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น: การผสมผสานอาหารของคนหลายกลุ่มในสำหรับอาหารชาววัง. ใน **สุกัญญา สุจฉายา, บรรณาธิการ. สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง**. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2561.
- สุกัญญา สุจฉายา และคณะ. **รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม “มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย”**. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2561.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. **อาหารไทย มาจากไหน?** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: นานาแอก, 2560.
- สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา. ภาพยนตร์แห่งเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย: อาหารกับอารมณ์สะเทือนใจ. ใน **รวมบทความวิจัย ยำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ**, หน้า 111 – 130. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.
- สุชาติ พงษ์พานิช. อาหารบนจานยักษ์ ใน **ของสวรรค์เสวยรมย์: ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินในภาษาและวรรณกรรมไทย**. นครสวรรค์: สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, 2558.
- สุนทรภู่. **พระอภัยมณี**. พิมพ์ครั้งที่ 19. กรุงเทพฯ : องค์การค้ำของ สกสค., 2553.
- สุนันท์ อัญชลินกุล. สมเด็จพระปิยมหาราชกับอาหาร: ภาพสะท้อนจากพระราชนิพนธ์. ใน **วารสารไทยศึกษา 5 (2) (สิงหาคม 2552 – มกราคม 2553): 87-114.**

- สุบิน ก กา และศรีสวัสดิ์วัด. กรุงเทพฯ : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2559.
- สุวรรณมา เกรียงไกรเพ็ชร์. พระอภัยไม่เคยเสียเวลา อาหารการกินกับมิติทางสังคมวัฒนธรรม. ใน **สุนทรภู่ อาลักษณ์นักเลงทำเพลงยาว**, หน้า 285 – 317. กรุงเทพฯ: สมาคมภาษาและหนังสือแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์, 2557.
- เสฐียรโกเศศ. **การศึกษาวรรณคดีแห่งวรรณศิลป์**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: ศยาม, 2546.
- เสฐียรโกเศศ. **ขวัญและประเพณีการทำขวัญ**. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506.
- เสฐียรโกเศศ. **ประเพณีเนื่องในการเกิด**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: ศยาม, 2539.
- เสฐียรโกเศศ. **รู้ไว้**. กรุงเทพฯ: คลังวิทยา, 2509.
- เสภาเรื่อง **ขุนช้าง-ขุนแผน.ฉบับสมบูรณสามภาคและฉบับต่างสำนวน**. 2 เล่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท ซี พี ออลล์ จำกัด (มหาชน), 2558.
- เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. **ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.
- เสื่อโค ก กา**. กรุงเทพฯ : สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร, 2557.
- เสาวณิต วิงวอน. **การศึกษาวิเคราะห์วรรณกรรมยอพระเกียรติ**. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, ภาควิชาภาษาไทย บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530.
- เสาวณิต วิงวอน. **วรรณคดีการแสดง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวรรณคดี และคณะกรรมการฝ่ายวิจัย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555.
- เสาวณิต วิงวอน. **วรรณคดีที่เกี่ยวกับน้ำตาลและอ้อยในประเทศไทย**. ใน **อักษรสวรรค์** หน้า 92-112 กรุงเทพฯ: ภาควิชาวรรณคดี คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. **วัฒนธรรมในสังคมไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- องค์ บรรจุน. **ข้างสารับมอญ**. กรุงเทพฯ : มติชน, 2557.
- องค์ บรรจุน. **สตรีมอญในราชสำนักสยาม**. ใน **มนธिरา ราโท และ ขนิษฐา คันธะวิชัย**, บรรณาธิการ. **มอญในแผ่นดินสยาม**, หน้า 35-93. กรุงเทพฯ : สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.
- อนงค์ศรี พวงเพชร และ จุลทัศน์ พยาฆรานนท์. แกง. ใน **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคกลาง 1** (2542): 446-455.

- อคิน รพีพัฒน์. **พระมหากษัตริย์ – ขุนนาง: นาย – ไพร่ ในโครงสร้างสังคมไทยยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ: มุลินีเพื่อการศึกษาประชาธิปไตยและการพัฒนา (โครงการจัดพิมพ์คบไฟ), 2560.
- อดุลย์ รัตนมันเฑษม. **กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย**. กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2551.
- อภิรักษ์ณัฏฐ์ เกษมผลกุล และสุมน อมรวิวัฒน์. เทวสถานโบสถ์พราหมณ์. ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่ม 34**. กรุงเทพฯ: สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2552.
- อาทิตย์ ดรณัยธร. ปลาทุสุริยวงษ์: จากจานอาหารสู่ (การลือ) นิทานจักรๆ วงศ์ๆ ใน **ของสวรรค์เสวยรมย์: ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินในภาษาและวรรณกรรมไทย**. นครสวรรค์: สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, 2558.
- อารดา สุมิตร. **ละครในของหลวงในสมัยรัชกาลที่ 2**. วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, แผนกวิชาภาษาไทย บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2516.
- เอมอร ชิตะโสภณ. **จารีตนิยมทางวรรณกรรมไทย: การศึกษาเชิงวิเคราะห์**. กรุงเทพฯ: บริษัท ดันอ้อ แกรมมี จำกัด, 2539.
- เอื้องอริน สายจันทร์. **บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาสื่อสารมวลชน คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553.
- ฮ. ศุภวุฒิ จันทสโร, นามแฝง. **หอยเจี้ยะตั้ง: ตำนานอาหารจีน**. กรุงเทพฯ : ยิปซี กรุ๊ป, 2560.

ภาษาอังกฤษ

- Berzok, Linda Murray. sex and food. Katz, Solomon H., editor. **Encyclopedia of food and culture v.3**. Farmington Hills, MI: Thomson/Gale, 2003: 264-267.
- Crawford, John. **Journal of an Embassy to the Courts of Siam and Cochin China**. Singapore: Oxford University Press, 1987.
- Guptill, Amy E.; Copelton, Denise A. and Lucal, Betsy. **Food & Society**, (Second edition). Cambridge; Malden, MA: Polity Press, 2017.
- Kittler, Pamela Goyan; Sucher, Kathryn P. and Nelms, Marcia Nahikian. **Food and Culture**, (Sixth edition). Belmont: Wadsworth Cengage learning, 2012.

- Ladapha Pullphothong. **Civilized and cosmopolitan: the royal cuisine and culinary culture in the court of king rama the fifth**. Doctoral dissertation, Philosophy Program in Thai Studies, Faculty of Arts Chulalongkorn University, 2013.
- Montanari, Massimo, **Food Is Culture**. New York: Columbia University Press, 2006.
- Panu Wongcha-um. **What is Thai Cuisine? Thai Culinary Identity construction from the rise of the Bangkok Dynasty to its revival**. Master's Thesis. Department of History, National University of Singapore, 2010.
- Philip, Thangam. Southern India. In Solomon H. Katz, editor. **Encyclopedia of food and culture v.2**. Farmington Hills, MI : Thomson/Gale, 2003: 258-267.
- Walker, Marilyn Diana. **Thai Elites and the construction of socio-cultural Identity through food consumption**. Doctoral dissertation, York University, 1992.

ออนไลน์

- อดิภพ ภัทรเดชไพศาล. **ความคลาดเคลื่อนในบทเสภาขุนช้างขุนแผน เรื่องลาวล้านนาหรือลาว ล้านช้าง** [ออนไลน์]. 2561. เข้าถึงจาก <https://siamrath.co.th/n/48047> [23 เมษายน 2562]
- Long, Lucy. **Food culture** [online]. n.d.. Available from: www.lexiconoffood.com [2017, May 7]
- MGR Online. **ตำนานรักผลลิ้นจี่** [ออนไลน์]. 2551. เข้าถึงจาก <https://mgronline.com/china/detail/9510000128150> [6 พฤษภาคม 2562]
- Fox, Robin. **Food and Eating: An Anthropological Perspective**. [online]. 2014. เข้าถึงจาก <http://www.sirc.org/publik/> [2017, May 7]

ภาคผนวก

รายชื่ออาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

รายชื่ออาหารที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ที่รวบรวมจากวรรณคดีเรื่องต่างๆ นี้ นำเสนอชื่ออาหาร และรายชื่อวรรณคดีที่พบ เรียงตามลำดับพยัญชนะ โดยจะกำหนดคำเรียกวรรณคดีเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

ชื่อที่กำหนดขึ้นใช้ในการนำเสนอรายชื่ออาหาร	ชื่อวรรณคดี/กวี
ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
ไกรทอง (ร.2)	บทละครเรื่องไกรทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
ขุนช้างขุนแผน	เสภาขุนช้าง ขุนแผน ฉบับหอสมุดแห่งชาติ
ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)	เสภาขุนช้าง ขุนแผน ฉบับวัดเกาะ
คาวี (ร.2)	บทละครนอกเรื่องคาวี พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
โคบุตร	นิทานคำกลอนเรื่องโคบุตร ของสุนทรภู่
โคลงนิราศพระประธม	โคลงนิราศพระประธมประโทน พระนิพนธ์กรมหลวงวงศาธิราชสนิท
โคลงภาพคนต่างภาษา	โคลงภาพคนต่างภาษา ของกวีราชสำนักสมัยรัชกาลที่ 3
ทศมูลเสื่อโค	ทศมูลเสื่อโค ของ หมื่นพรหมสมพัตร (นายมี)
นิราศฉะเชิงเทรา	โคลงนิราศฉะเชิงเทรา พระนิพนธ์กรมหลวงภูวเนตรนรินทรฤทธิ์
นิราศเดือน	นิราศเดือน ของ หมื่นพรหมสมพัตร (นายมี)
นิราศตามเสด็จทัพลำน่าน้อย	โคลงต้นนิราศตามเสด็จทัพลำน่าน้อย ของพระยาตรัง
นิราศกลาง	นิราศกลาง ของ หมื่นพรหมสมพัตร (นายมี)
นิราศพระแท่นดงรัง (มี)	นิราศพระแท่นดงรัง ของ หมื่นพรหมสมพัตร (นายมี)
นิราศพระบาท	นิราศพระบาท ของสุนทรภู่
นิราศพระประธม	นิราศพระประธม ของสุนทรภู่

ชื่อที่กำหนดขึ้นใช้ในการ นำเสนอรายชื่ออาหาร	ชื่อวรรณคดี/กวี
นิราศพระยาตรัง	โคลงนิราศพระยาตรัง ของพระยาตรัง
นิราศภูเขาทอง	นิราศภูเขาทอง ของสุนทรภู่
นิราศเมืองแกลง	นิราศเมืองแกลง ของสุนทรภู่
นิราศเมืองเทศ	นิราศเมืองเทศ
นิราศเมืองเพชร	นิราศเมืองเพชร ของสุนทรภู่
นิราศวัดเจ้าฟ้า	นิราศวัดเจ้าฟ้า ของสุนทรภู่
นิราศสุพรรณ	โคลงนิราศสุพรรณ ของสุนทรภู่
นิราศสุพรรณ (มี)	นิราศสุพรรณ ของ หมื่นพรหมสมพัตสร (นายมี)
นิราศเสด็จทัพเวียงจันทน์	โคลงนิราศสมเด็จพระยาเดชาดิศรเสด็จไปทัพเมือง เวียงจันทน์
นิราศอิเหนา	นิราศอิเหนา ของสุนทรภู่
พระศรีเมือง	บทละครเรื่องพระศรีเมือง พระนิพนธ์สมเด็จพระราชวัง บวรสถานพิมุข
พระอภัยมณี	นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ของสุนทรภู่
พิราพ	บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอน พิราพ พระราชนิพนธ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3	เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว
เพลงยาวตำนานหอย	เพลงยาวตำนานหอย ของนายกล้า
เพลงยาวพระอาการประชวรฯ	เพลงยาวเรื่องพระอาการประชวรของกรมหมื่นอัปสรสุดาเทพ ของคุณสุวรรณ
เพลงยาวหม่อมเปิดสวรรค์	กลอนเพลงยาวเรื่องหม่อมเปิดสวรรค์ ของคุณสุวรรณ
มหาเวสสันดรชาดก ชูชก	มหาเวสสันดรชาดกสำนวนเทศนา 13 กัณฑ์
ระเด่นลันได	บทละครเรื่องระเด่นลันได ของพระมหามนตรี (ทรัพย์)
รามเกียรติ์ (ร.1)	บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ พระบาทสมเด็จพระ พุทธยอดฟ้าจุฬาโลก
รามเกียรติ์ (ร.2)	บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ พระบาทสมเด็จพระ พุทธเลิศหล้านภาลัย
รำพันพิลาป	รำพันพิลาป ของสุนทรภู่

ชื่อที่กำหนดขึ้นใช้ในการ นำเสนอรายชื่ออาหาร	ชื่อวรรณคดี/กวี
ลักษณะวงศ์	นิทานคำกลอนเรื่องลักษณะวงศ์ ของสุนทรภู่
สังข์ทอง (ร.2)	บทละครเรื่องสังข์ทอง พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
สุบิน ก กา	สุบิน ก กา ของ หมื่นพรหมสมพัตสร (นายมี)
เสภาพระราชพงศาวดาร	เสภาพระราชพงศาวดาร ของสุนทรภู่
อภัยนุราช	บทละครเรื่องอภัยนุราช ของสุนทรภู่
อิเหนา (ร.2)	บทละครเรื่อง อิเหนา พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
อุณรุท (ทรงตัด)	บทละครเรื่องอุณรุท ฉบับความทรงตัด
อุณรุท (ร.1)	บทละครเรื่องอุณรุท พระราชนิพนธ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก

ก

กระจับ	เพลงยาวพระอาการประชวรฯ, รามเกียรติ์ (ร.1)
กระจับฝั่งร้าง	รามเกียรติ์ (ร.1)
กระดุกผี (ขนมของจีน)	เพลงยาวตำนานหวย
กระทือ	สุบิน ก กา
กระเทียม	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเทศ
กระเทียมดอง	นิราศสุพรรณ
กระยาสารท	นิราศเดือน, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3
กระเบน	นิราศเมืองเพชร
กล้วย	ขุนช้างขุนแผน, นิราศพระบาท, นิราศพระประธม, นิราศเมืองเทศ นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, ระเด่นลันได, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), สิงห์ไกรภพ, อิเหนา (ร.2)
กล้วยไข่	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเดือน, นิราศ สุพรรณ
กล้วยตะนิ	รามเกียรติ์ (ร.2)

กล้วยน้ำสุก	โคบุตร
กล้วยหักมุก	นิราศพระประธม, รามเกียรติ์ (ร.2)
กัทลี	นิราศทัพเวียงจันทน์
กลอย	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, รามเกียรติ์ (ร.2)
กล้วย	นิราศพระประธม, นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
กล้วยถอ	เพลงยาวตำนานหวย
กล้วยเดี่ยวกุ่มต้ม	เพลงยาวตำนานหวย
ก้อยกุ่ม	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
กะทิ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเพชร, เพลงยาวหม่อมเป็ดสวรรค์, สุบิน ก กา, อภัยนุราช
กะปิ	นิราศกลาง
กะละแม	ขุนช้างขุนแผน, สุบิน ก กา
กะหลอจี	เพลงยาวตำนานหวย
กุ่ม	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป
กุ่มแห้ง	นิราศวัดเจ้าฟ้า
เกลือ	นิราศกลาง, นิราศพระยาตรัง, นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, รำพันพิลาป, สิงห์ไกรภพ
เกาเหลา	พระอภัยมณี
แกง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศพระยาตรัง, นิราศเมืองเพชร, พิราพ, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ร.1)
แกงไก่	ขุนช้างขุนแผน
แกงเทโพ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2)
แกงปลาบ้า	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
แกงปลาไหล	พระอภัยมณี
แกงตะพาบน้ำ	ขุนช้างขุนแผน
แกงแย้	ขุนช้างขุนแผน
แกงหมู	ขุนช้างขุนแผน
แกงหมู,เครื่องใน	นิราศสุพรรณ
แกงหอยจู้บแจง	ไกรทอง (ร.2)

แกงขม	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), รามเกียรติ์ (ร.1)
แกงขี้เหล็ก	นิราศสุพรรณ
แกงคั่ว	ขุนช้างขุนแผน, นิราศภูเขาทอง
แกงคั่วสมัน	อิเหนา (ร.2)
แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
แกงบวน	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
แกงบวนเนื้อ	พระอภัยมณี
แกงบอน	นิราศสุพรรณ
แกงฟัก	นิราศสุพรรณ, สังข์ทอง (ร.2)
แกงมัน	เพลงยาวพระอาการประชวรฯ
แกงร้อนหมี	พระอภัยมณี
แกงส้ม	พระอภัยมณี
แกงสายบัว	เพลงยาวพระอาการประชวรฯ
แกงอ่อม	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, พระศรีเมือง, อิเหนา (ร.2)
แกงเผ็ด	พระอภัยมณี
แกงเผ็ดเปิดไก่	รามเกียรติ์ (ร.2)
แกงเผ็ดเนื้อสด	นิราศสุพรรณ
ไก่	ขุนช้างขุนแผน, โคบุตร, โคลงภาพคนต่างภาษา, นิราศเมืองเพชร, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1)
ข	
ขนม	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, ระเด่นลันได, สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2)
ขนมกง,ขนมกงเกวียน	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมกรอบ	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมกรูป	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมครก	ขุนช้างขุนแผน

ขนมปลากริม	ขุนช้างขุนแผน, เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์
ขนมท้อใบจาก	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมโก้	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, เพลงยาวตำนานหวย
ขนมแข่ง, ติ๊กวย	เพลงยาวตำนานหวย, สังข์ทอง (ร.2)
ขนมจิ้นน้ำยา	ขุนช้างขุนแผน, นิราศสุพรรณ (มี), เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์, รามเกียรติ์ (ร.1)
ขนมจีบ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ขนมขมด	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมทอง	เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์
ขนมเทียน	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, มหาเวสสันดรชาดก ชุชก
ขนมเทียนไส้หมู	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมเบื้องหน้ากุ้ง	ขุนช้างขุนแผน
ขนมปัง	พระอภัยมณี
ขนมเปียะ	เพลงยาวตำนานหวย
ขนมผิง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, มหาเวสสันดรชาดก ชุชก
ขนมมุกกลม	ขุนช้างขุนแผน
ขนมมุกเหลี่ยม	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ขนมลำเจียก	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ขนมอี	เพลงยาวตำนานหวย
ขนมั้น	รามเกียรติ์ (ร.2)
ขนมุน	โคลงนิราศพระประธม, นิราศตามเสด็จทัพล้านน้ำน้อย, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งทไกรภพ
ขนมุนกวน	นิราศพระประธม
ขนม่า	ขุนช้างขุนแผน, สุบิน ก กา
ขนม้าว	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (บทละคร), โคบุตร, นิราศสุพรรณ พระอภัยมณี, ระเด่นลันได, รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), สิ่งทไกรภพ, สุบิน ก กา, อิเหนา (ร.2)
ขนม้าวทางข้าง	พระอภัยมณี
ขนม้าวฟาง	พระอภัยมณี, มหาเวสสันดรชาดก ชุชก
ขนม้าวเจ้า	นิราศพระประธม, นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, มหาเวสสันดรชาดก ชุชก

ข้าวเหนียว	นิราศพระประธม, นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, มหาเวสสันดร ชาดก ชูชก, เสภาพระราชพงศาวดาร
ข้าวโพด	พระอภัยมณี
ข้าวกระตัง	อิเหนา (ร.2)
ข้าวคลุกเนย	โคลงภาพคนต่างภาษา
ข้าวแช่	เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, รำพันพิลาป
ข้าวต้ม	ขุนช้างขุนแผน
ม้วย	เพลงยาวตำนานหวย
ข้าวตอก	รามเกียรติ์ (ร.1)
ข้าวตอกคั่ว	มหาเวสสันดรชาดก ชูชก
ข้าวตาก	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเดือน, มหา เวสสันดรชาดก ชูชก
ข้าวตัง	ขุนช้างขุนแผน
ข้าวตู	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), มหาเวสสันดรชาดก ชูชก
ข้าวทิพย์	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3
ข้าวปายาส	เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3
ข้าวพอง	เพลงยาวตำนานหวย, มหาเวสสันดรชาดก ชูชก
ข้าวเม่า	นิราศเมืองเพชร, มหาเวสสันดรชาดก ชูชก, สุนิ ก กา
ข้าวเม่าทอดใส่ใส่น้ำตาล	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ข้าวเม่าจี่มีไส้ไก่	สุนิ ก กา
ข้าวยาคุ	นิราศฉะเชิงเทรา, นิราศตามเสด็จทัพล้านน่าน้อย, เพลงยาวเฉลิม พระเกียรติ ร.3, สุนิ ก กา
ข้าวสาร	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, สังข์ทอง (ร.2)
ข้าวเหนียวหน้าหมู	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ข้าวเหนียวแดง	ขุนช้างขุนแผน
ข้าวเหนียวสังขยา	เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์
ข้าวเหนียวสีโศก	
หน้าสังขยา	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง	เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์, ระเด่นลันได
ข้าวหมกหมู	ลักษณะวงศ์

ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ข้าวบุหรี	พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), อิเหนา (ร.2)
ชิง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี)
ชี้หู (ขนม)	สุบิน ก กา
ไข่	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, โคบุตร, นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, สุบิน ก กา
ไข่เจียว	เพลงยาวตำนานหอย
ไข่เต่า (ขนม)	สุบิน ก กา
ไข่เน่า (ผลไม้)	พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2)
ไข่พอก	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเพชร

ค

ครองแครง	ขุนช้างขุนแผน
คั่ว	ขุนช้างขุนแผน, รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), สิงห์ไกรภพ, อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1), อิเหนา (ร.2)
คั่วกระท่าย	รามเกียรติ์ (ร.2)
คั่วแห้ง	พระศรีเมือง
นกคั่ว	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี
นกคั่วใบบัวอ่อน	เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์
ผลบัวคั่ว	เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์
แยบั้งอึ่งอ่างเนื้อค่างคั่ว	นิราศเมืองแกลง

ง

งา	นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, มหาเวสสันดรชาดก ชูชก, สังข์ทอง (ร.2)
งาตัด	มหาเวสสันดรชาดก ชูชก
เงาะ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศตามเสด็จทัพล้านน้าน้อย, นิราศสุพรรณ, สิงห์ไกรภพ

จ

จัน, ลูกจัน	ทศมูลเสื่อโค, นิราศพระบาท, นิราศสุพรรณ, พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), รำพันพิลาป, สิ่งทไกรภพ
จันลอน	พระอภัยมณี, เพลงยาวหม่อมเปิดสวรรค์
จันอับ	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศพระประธม
จาก	นิราศทัพเวียงจันทน์
จำมงกุฏ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
จี่	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), สุนิบ ก กา, อิเหนา (ร.2)
ไก่อจี่	พระศรีเมือง
เจียว	ขุนช้างขุนแผน, เพลงยาวตำนานหอย, รามเกียรติ์ (ร.1)
แจ้ว	ขุนช้างขุนแผน
แจ้วห้า	ขุนช้างขุนแผน
แจ้วบอง	ขุนช้างขุนแผน

ฉ

ฉู่ฉี่	ขุนช้างขุนแผน, พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ร.1)
หมูฉู่ฉี่	สุนิบ ก กา

ช

ชมพู	ขุนช้างขุนแผน, รำพันพิลาป
ชมพูพะวาทอง	รามเกียรติ์ (ร.1)
ชมพูพะวาทอง, พะวาทอง	พิราพ
ชา (ขนม)	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ชา (เครื่องดื่ม)	ทศมูลเสื่อโค, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2)
ชาจุหลัน	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, รามเกียรติ์ (ร.2)
แช่อิ่ม	ขุนช้างขุนแผน

เปลือกส้มโอแช่อิ่ม	พระอภัยมณี
ผลชิดแช่อิ่ม	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศพระประธม
พลับแช่อิ่ม	นิราศพระประธม

ช

ชมตำ	นิราศสุพรรณ
ชालาเปา	เพลงยาวตำนานหอย
ชำหริ่ม	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ด

แดกगा	มหาเวสสันดรชาดก ชูชก
-------	----------------------

ด

ดัม	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2)
ไก่อัดปลาร้า	ขุนช้างขุนแผน, ระเด่นลันได
ดัมกบ	ขุนช้างขุนแผน
ดัมไข่	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
บวบดัม	ระเด่นลันได
เปิดดัม	พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2)
ดัมกะทิก	ขุนช้างขุนแผน
ดัมชิง	พระอภัยมณี
ดัมดับเหล็ก	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, พระอภัยมณี
ดัมยำ	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
ดัมส้ม	พระอภัยมณี
ดัมเค็ม	
ปลาหมอดัมเค็ม	ขุนช้างขุนแผน
หมูดัมเค็ม	พระอภัยมณี
ดลิงปลิง	โคลงนิราศพระประธม

ต้อบะ	เพลงยาวตำนานหอย
ตะโก	นิราศตามเสด็จทัพลำนํ้าน้อย, นิราศวัดเจ้าฟ้า, รามเกียรติ์ (ร.2), สุบิน ก กา
ตะไคร้	ขุนช้างขุนแผน, สุบิน ก กา
ตั้งเม	เพลงยาวตำนานหอย, รามเกียรติ์ (ร.2)
ตาล	พระอภัยมณี, สิงหไกรภพ
จาวตาล	ขุนช้างขุนแผน
ตาลเฉาะ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน
ตามเชื่อม	ขุนช้างขุนแผน
เตาเหลียว	เพลงยาวตำนานหอย
เต่านา	ขุนช้างขุนแผน
เต้า	รามเกียรติ์ (ร.2), สิงหไกรภพ
เต้าทึง	เพลงยาวตำนานหอย
แดง	ขุนช้างขุนแผน, นิราศวัดเจ้าฟ้า, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สิงหไกรภพ
แดงกวา	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเทศ, สังข์ทอง (ร.2)
แดงร้าน	ขุนช้างขุนแผน, สังข์ทอง (ร.2)
แดงโม	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศเมืองแกลง, รามเกียรติ์ (ร.1)
แดงไทย	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), รามเกียรติ์ (ร.1)
โตโหล	เพลงยาวตำนานหอย
โตปลา	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ถ	
ถั่ว	นิราศทัพเวียงจันทน์, นิราศเมืองเทศ, นิราศสุพรรณ (มี), พระอภัยมณี สังข์ทอง (ร.2)
ถั่วเขียว	เพลงยาวตำนานหอย
ถั่วแปบ	นิราศทัพเวียงจันทน์
ถั่วพู	นิราศทัพเวียงจันทน์, สังข์ทอง (ร.2)
ถั่วลิสง	อิเหนา (ร.2)

ท

ทองม้วน	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ทองหยิบ	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, รำพันพิลาป
ทองหยอด	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ทอด	
เปิดไถ่ถอดกระดูกทอด	พระอภัยมณี
ปรังซุบแป้งทอด	นิราศฉะเชิงเทรา
ทอดมัน	ขุนช้างขุนแผน, พิราพ, เพลงยาวตำนานหวย, เพลงยาวหม่อมแป๊ะ สุวรรณค์, รามเกียรติ์ (ร.1), สิงห์ไกรภพ
ทอดมันกุ้ง	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี
ปลาทอดมัน	รามเกียรติ์ (ร.2)
ทับทิม	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศเมืองเพชร, นิราศอิเหนา, พระอภัยมณี
ทุเรียน	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ (มี), เพลง ยาวหม่อมแป๊ะสุวรรณค์, รามเกียรติ์ (ร.2)

น

นม	ขุนช้างขุนแผน, โคลงภาพคนต่างภาษา, นิราศเมืองเทศ, นิราศ สุพรรณ, พระอภัยมณี, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, ระเด่น ลันได, รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), สิงห์ไกรภพ, อุณรุท (ร.1)
น้อยหน้า	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัด เกาะ), สังข์ทอง (ร.2), สิงห์ไกรภพ
นาฬิกา	นิราศทัพเวียงจันทน์
น้ำเตย	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
น้ำตาล	ขุนช้างขุนแผน, โคบุตร, โคลงนิราศพระปฐม, นิราศเมืองแกลง, นิราศเมืองเพชร, นิราศวัดเจ้าฟ้า, พระอภัยมณี, เพลงยาวตำนาน หวย, เพลงยาวหม่อมแป๊ะสุวรรณค์, มหาเวสสันดรชาดก ชุขก, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2)
น้ำตาลบ	ขุนช้างขุนแผน
น้ำตาลโตนด	นิราศเมืองแกลง, นิราศเมืองเพชร

น้ำตาลพริบพรี	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
น้ำปลา	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี สุนิ ก กา
น้ำปลาญี่ปุ่น	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
น้ำผึ้ง	ขุนช้างขุนแผน, โคบุตร, นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, มหาเวสสันดรชาดก ชูชก, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), นิราศเมืองเพชร
น้ำพริก	
น้ำมัน	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
น้ำยา (ขนมจีน)	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัด เกาะ), นิราศพระบาท, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), สุนิ ก กา
น้ำส้ม (เครื่องปรุงรสเปรี้ยว)	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, พระอภัยมณี
น้ำอ้อย	ขุนช้างขุนแผน, ทศมุลเสื่อโค, นิราศสุพรรณ (มี), มหาเวสสันดร ชาดก ชูชก, ระเด่นลันได
น้ำสายชู	พระอภัยมณี
น้ำเต้า	ขุนช้างขุนแผน, นิราศพระปฐม
เนย	ขุนช้างขุนแผน, โคลงภาพคนต่างภาษา, นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, สังข์ทอง (ร.2), สิ่งหไกรภาพ

บ

บัวลอย	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
บุก	ขุนช้างขุนแผน
ใบทองหลาง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ใบโศก	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ป

ปลา	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองแกลง, นิราศเมืองเทศ, นิราศสุพรรณ, สิ่งหไกรภาพ สุนิ ก กา
ปลากระตี่	สุนิ ก กา
ปลากระบอก	นิราศเมืองเพชร

ปลาชะโด	ขุนช้างขุนแผน
ปลาชิว	สังข์ทอง (ร.2)
ปลาซ่า	สุบิน ก กา
ปลาทุ	นิราศเมืองเพชร, ระเด่นลันได
ปลาเทโพ	ขุนช้างขุนแผน, สุบิน ก กา
ปลาไหล	ขุนช้างขุนแผน, รามเกียรติ์ (ร.2), สุบิน ก กา
ปลาเค็ม	นิราศเมืองเพชร
ปลาแดก	ขุนช้างขุนแผน
ปลาอย่าง	ขุนช้างขุนแผน
ปลาร้า	ขุนช้างขุนแผน, นิราศสุพรรณ, รำพันพิลาป, สิงห์ไกรภพ, สุบิน ก กา
ปลาร้ากับใบรัก	นิราศพระประธม
ปลาร้าหลน	นิราศสุพรรณ (มี), สิงห์ไกรภพ
ปลาแห้ง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), ระเด่นลันได
ปลาสลิดแห้ง	ระเด่นลันได
ปิ้ง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเมืองเพชร, พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1)
ค่างปิ้ง	นิราศสุพรรณ
ปู	นิราศเมืองเพชร
ปูป่า	สุบิน ก กา
ปูเปี้ยวป่า	นิราศอิเหนา
ปูม้า	นิราศเมืองแกลง
เปิด	โคบุตร, โคลงภาพคนต่างภาษา, นิราศเมืองแกลง, นิราศเมือง เพชร, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1)
เปิดจิ้ม	พระศรีเมือง
แป้ง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน
แป้งจี่	ขุนช้างขุนแผน

ผ

ผลเกิด	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ผลจากลอยแก้ว	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ผลไม้	พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), สิ่งทไกรภพ, อุณรุท (ร.1)
ผัก	ขุนช้างขุนแผน (บทละคร), นิราศกลาง, นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), พระอภัยมณี, สังข์ทอง (ร.2), สิ่งทไกรภพ
ผักกาดดอง	นิราศเมืองแกลง
ผักโถม	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ผักชี	นิราศภูเขาทอง, พระอภัยมณี, เพลงยาวหม่อมเปิดสวรรค์
ผักบุ้ง	ขุนช้างขุนแผน, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี)
ผักหวาน	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ผักโหม	นิราศวัดเจ้าฟ้า
ผัก	สิ่งทไกรภพ, อิเหนา (ร.2)
ผัดน้ำมัน	พระอภัยมณี, อิเหนา
ผัดปลาแห้ง	ขุนช้างขุนแผน
ผัดปลาแห้งแดงโม่	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี
เปิดผัด	รามเกียรติ์ (ร.2)
เปิดผัดกับหมู	รามเกียรติ์ (ร.2)
เผือก	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศเมืองแกลง, นิราศเมืองเทศ, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), สิ่งทไกรภพ

ฝ

ฝรัง	โคบุตร, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งทไกรภพ
ฝอยทอง	ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป
ฝักบัว	ขุนช้างขุนแผน, รามเกียรติ์ (ร.1)

พ

พลอง	นิราศเมืองแกลง, พระศรีเมือง
พริก	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศกลาง, นิราศพระประชม, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี)
พริกกับเกลือ	ขุนช้างขุนแผน, นิราศวัดเจ้าฟ้า, รำพันพิลาป
พริกเทศ	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเมืองเทศ, นิราศสุพรรณ, สิ่งทไกรภพ
พริกไทย	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศภูเขาทอง, นิราศเมืองเทศ, พระอภัยมณี, เพลงยาวหม่อมเปิดสวรรค์
พริกสด	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
พริกแห้ง	ขุนช้างขุนแผน
ปลั้บ	ขุนช้างขุนแผน, นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย, นิราศสุพรรณ, นิราศอิเหนา, พระอภัยมณี, สิ่งทไกรภพ
ปลีบจันทน์	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ปล่า	ขุนช้างขุนแผน, พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1) รามเกียรติ์ (ร.2), สังข์ทอง (ร.2), สิ่งทไกรภพ, สุนิ ก กา, อิเหนา (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1)
ปล่าเนื้อ, เนื้อปล่า	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, รามเกียรติ์ (ร.2), อิเหนา (ร.2)
เต่าปล่า	ขุนช้างขุนแผน
พะแนง	ขุนช้างขุนแผน, นิราศภูเขาทอง, พระศรีเมือง, พิราพ, รามเกียรติ์ (ร.1), สังข์ทอง (ร.2), อุณรุท (ทรงตัด), อุณรุท (ร.1)
ไก่พะแนง	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), อิเหนา (ร.2)
พะแนงห่าน	รามเกียรติ์ (ร.2)
พะวา	นิราศสุพรรณ, พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2)
พิมเสน	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
พุทรา	พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งทไกรภพ

ฟ

ฟัก	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศกลาง, นิราศเมืองเพชร, นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศสุพรรณ, สังข์ทอง (ร.2), รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2)
ฟัก (ขนม)	นิราศพระปฐม
ฟักทอง	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเพชร, สังข์ทอง (ร.2)
แพง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศกลาง, นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศสุพรรณ, สังข์ทอง (ร.2), รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2)
ม	
มะกรูด	ขุนช้างขุนแผน
มะขาม	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
มะเขือ	นิราศพระปฐม, นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), รำพันพิลาป
มะเขือคางแพะ	นิราศเมืองแกลง
มะขาง	พระอภัยมณี
มะดูก	ขุนช้างขุนแผน
มะต้อง	นิราศสุพรรณ
มะตาด	นิราศสุพรรณ
ตาด	พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2)
มะตูม	นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งไรกรภาพ
ตูม	นิราศตามเสด็จทัพลำน่าน้อย
มะทราง	นิราศกลาง, รามเกียรติ์ (ร.2)
มะปราง	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ (มี), นิราศอิเหนา, รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งไรกรภาพ
ปราง	ทศมูลเสื่อโค, นิราศตามเสด็จทัพลำน่าน้อย, นิราศสุพรรณ (มี), พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2)
หมากปราง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
มะปริง	นิราศกลาง, สิ่งไรกรภาพ
ปริง	นิราศสุพรรณ (มี), พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2)

มะพร้าว	ขุนช้างขุนแผน, นิราศฉะเชิงเทรา, นิราศกลาง, นิราศเมืองเพชร, พระอภัยมณี, สิงห์ไกรภพ, อิเหนา (ร.2)
พร้าว	นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย
มะพร้าวอ่อน	นิราศสุพรรณ, รำพันพิลาป
มะม่วง	นิราศพระแท่นดงรัง (มี), นิราศเมืองแกลง, พระอภัยมณี, พิราพ, รามเกียรติ์ (ร.2)
ม่วง	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), โคลงนิราศพระประธม, ทศมูลเสื่อโค, นิราศพระยาตรัง, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
มะม่วงแก้ว	รามเกียรติ์ (ร.2)
มะม่วงแหมะ	รามเกียรติ์ (ร.2)
มะม่วงหอมทอง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
มะม่วงอกร่อง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
หมากม่วง	ขุนช้างขุนแผน, นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย
มะยง	พระอภัยมณี
มะยม	นิราศสุพรรณ
มะเฟือง	นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
เฟือง	นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
มะไฟ	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2), สุนิบ ก กา, สิงห์ไกรภพ
ไฟ	รามเกียรติ์ (ร.2), พระอภัยมณี
มะหาด	นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย
มะหาด	นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย
มะละกอ	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศวัดเจ้าฟ้า
มัน	ขุนช้างขุนแผน, นิราศเมืองเทศ, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), สิงห์ไกรภพ
มันคุด	โคบุตร, นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
มันคอกอด	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

มัสมัน	พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.2), สิงห์ไกรภพ
มัสมันไก่	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ม้าอ้วน	พระอภัยมณี
เมียง	นิราศฉะเชิงเทรา, สิงห์ไกรภพ
แมงดา	นิราศเมืองแกลง
ย	
ยอดหวาย	สิงห์ไกรภพ
ย่าง	
เนื้อย่าง	นิราศสุพรรณ, สิงห์ไกรภพ
เนื้อกวาย่าง	ขุนช้างขุนแผน
เนื้อทรายย่าง	รามเกียรติ์ (ร.1)
ปลาย่าง	นิราศเมืองเพชร
ปลากรายย่าง	รามเกียรติ์ (ร.1)
ปลาช่อนย่าง	นิราศพระปฐม
ยำ	ขุนช้างขุนแผน, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), อิเหนา (ร.2)
ปลายำ	ขุนช้างขุนแผน, อิเหนา (ร.2)
ยำมะม่วงดั่งโสม	พระอภัยมณี
ยำเต่า	รามเกียรติ์ (ร.2)
ยำเต้านา	สุบิน ก กา
ยำแย้	ขุนช้างขุนแผน, สุบิน ก กา
ยำใหญ่	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ยี่ห่า	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศอิเหนา, พระอภัยมณี
ร	
ร้อยลั่น	พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2)
ระกำ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศทัพเวียงจันทน์, นิราศพระบาท, สุบิน ก กา
รังนกนึ่ง	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
รังไร	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
รำเร	มหาเวสสันดรชาดก ชุชก

เรียงเล็ด

ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)

ล

ละมุด

นิราศกลาง, นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งทไกรภพ

ละมุดสีดา

นิราศสุพรรณ, สิ่งทไกรภพ

ลั้งเล็ด

เพลงยาวหม่อมแปดสวรรค์

ลั้งสาด

นิราศตามเสด็จทัพล้านน้าน้อย

กลางสาด

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศสุพรรณ (มี), รามเกียรติ์ (ร.2)

ล่าเตียง

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน

ลำไย

ขุนช้างขุนแผน, นิราศตามเสด็จทัพล้านน้าน้อย, นิราศสุพรรณ (มี), พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.2), สิ่งทไกรภพ, สุนิ ก กา

ลั่นจี่

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, ขุนช้างขุนแผน, ทศมูลเสื่อโค, นิราศสุพรรณ (มี), พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, พิราพ, รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สิ่งทไกรภพ, อิเหนา (ร.2)

ลุดตีแกงไก่

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ลูตี

พระอภัยมณี

ลูกขีด

นิราศเมืองเพชร

ลูกเด็ย

มหาเวสสันดรชาดก ชูชก

ลูกบัว

เพลงยาวพระอาการประชวรฯ, อิเหนา (ร.2)

ลูกพะเนียง

นิราศกลาง

ลูกยอ

ระเด่นลันได

ลูกเฮ็ด

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ว

วุ้น

ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเดือน, รามเกียรติ์ (ร.2)

วุ้นแพ่ง

นิราศพระปฐม

วุ้นเส้น

เพลงยาวตำนานหวย

ส

ส้ม	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศพระแท่นดงรัง (มี), นิราศวัดเจ้าฟ้า, พระอภัยมณี, เพลงยาวเฉลิมพระเกียรติ ร.3, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2), รำพันพิลาป, สิ่งทไกรภพ, อิเหนา (ร.2)
ส้มจีน	พระอภัยมณี
ส้มฉุน	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ส้มซ่า	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ส้มป่อย	ขุนช้างขุนแผน
ส้มทับ	ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
ส้มโอ	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ)
สมัน	สิ่งทไกรภพ
สละ	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
สะตอ	นิราศกลาง
สะท้อน, กระท้อน	นิราศตามเสด็จทัพลำน้ำน้อย, นิราศกลาง, นิราศเมืองแกลง
สังขยา	รามเกียรติ์ (ร.2)
สาकु	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), พระอภัยมณี, มหาเวสสันดรชาดก ขุชก, สุบิน ก กา
สาลี	พระอภัยมณี
สาลี	พิราพ, รามเกียรติ์ (ร.2)
สำปะงา	สุบิน ก กา
แสร้างว่า	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
ใส่ใส่ (ขนม)	สุบิน ก กา
ใส่กรอก	ขุนช้างขุนแผน

ห

หญ้าฝรั่ง	นิราศอิเหนา
หน้าตะไล (ขนม)	สุบิน ก กา
หมี	ขุนช้างขุนแผน, เพลงยาวตำนานหอย
หมีขั้ว	เพลงยาวตำนานหอย

หมึก	นิราศเมืองแกลง
หมู	ขุนช้างขุนแผน, โคบุตร, โคลงภาพคนต่างภาษา, นิราศเมืองแกลง, นิราศวัดเจ้าฟ้า, พระอภัยมณี, เพลงยาวตำนานหอย, รำพันพิลาป, อิเหนา (ร.2)
หมูเค็ม	โคลงภาพคนต่างภาษา
หมูแถมญวน	ขุนช้างขุนแผน
หมูแหม่ม, หมูแหม่ม	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน, นิราศเมืองเพชร, รามเกียรติ์ (ร.2)
หมูหัน	พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), รามเกียรติ์ (ร.2)
หมู่ม	กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
หอย	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศสุพรรณ
หว่า	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), นิราศเมืองแกลง, นิราศสุพรรณ, พระศรีเมือง
ห่อหมก	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), พระอภัยมณี, เพลงยาวหม่อมเป็ดสวรรค์, รามเกียรติ์ (ร.2)
หอม (หัวหอม)	ขุนช้างขุนแผน, นิราศกลาง, นิราศเมืองเทศ
หอย	นิราศเมืองเพชร
หอยขม	ขุนช้างขุนแผน
หอยโข่ง	ขุนช้างขุนแผน
หอยแครง	นิราศเมืองแกลง
หอยแมงภู่	นิราศเมืองแกลง
หอยดอง	นิราศเมืองแกลง
หัวหมู	คาวี (ร.2)
หินฝนทอง (ขนม)	ขุนช้างขุนแผน, ขุนช้างขุนแผน (วัดเกาะ), มหาเวสสันดรชาดก
ชูชก	
หูลลาม	รามเกียรติ์ (ร.2)
เหล้ากลั่นเข้ม, เหล้าเข้ม	รามเกียรติ์ (ร.2)
เหล้าบรื้นน้ำองุ่น	พระอภัยมณี
เหล้าวิรินดา	รามเกียรติ์ (ร.2)

อ

อ่งุ่น	นิราศอิเหนา
อ้อย	นิราศกลาง, นิราศพระแท่นดงรัง (มี), นิราศวัดเจ้าฟ้า, นิราศ สุพรรณ, นิราศสุพรรณ (มี), พระอภัยมณี, รำพันพิลาป, สังข์ทอง (ร.2), สิ่งทไกรภพ
อ้อยขาว	ขุนช้างขุนแผน
อ้อยแดง	ขุนช้างขุนแผน
อ้อยอบปรง	โคลงนิราศพระประธม
อัมพา	นิราศพระบาท
อ้าว	พระศรีเมือง, รามเกียรติ์ (ร.1), อิเหนา (ร.2)
อาหนี	พระอภัยมณี, พिरาพ
อิน (ผลไม้)	ทศมุลเสื่อโค, พระศรีเมือง, พระอภัยมณี, รามเกียรติ์ (ร.1), สิ่งทไกรภพ, อิเหนา (ร.2)
อินทะผาลัม	นิราศอิเหนา, รำพันพิลาป
อีไร (ขนม)	สุบิน ก กา
อึ้งแ้แซ่เค็ม	นิราศสุพรรณ
เอี้ยวตุย	เพลงยาวตำนานหวย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายธนภัทร พิริโยธินกุล เกิดเมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2532 ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาจากโรงเรียน ภ.ป.ร. ราชวิทยาลัย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ระดับปริญญาตรี สำเร็จการศึกษาปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาไทย) จากคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ปีการศึกษา 2555 และได้เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต (ภาษาไทย) คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2558