

ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

BACKGROUND AND DYNAMIC OF THAI ROYAL CUISINE

ศุภวัฒน์ นามคำ¹ และซิริกกา วรณจันทร²
Supawat Namkham¹ and Sisikka Wannajun²

¹ นิสิตหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำคณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

¹ Ph.D. Candidate in Cultural Science, Faculty of Cultural Science, Mahasarakham University

² Asst. Prof. Dr., Faculty of Cultural Science, Mahasarakham University

E-mail: supawatt@hotmail.com

Received: May 8, 2020
Revised: August 22, 2020
Accepted: August 24, 2020

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา “การประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมอาหารชาววังในบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ภายใต้กรอบแนวคิดการประดิษฐ์สร้างและแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างด้วยการคัดเลือกแบบเจาะจงจากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบอาหาร และผู้ที่เกี่ยวข้องจากพื้นที่วิจัย จำนวน 37 คน เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากเอกสาร ใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์เพื่อตีความสร้างข้อสรุป

ผลการวิจัยพบว่า (1) อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทางวัฒนธรรม คือ ความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม (2) การเลือกรับและปรับใช้วัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติ ได้ส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง และ (3) การจัดอาหารเข้าสำรับเป็นแบบแผนทางวัฒนธรรมอาหารที่สำคัญ นอกจากนี้ แม้ว่าทั้งอาหารชาววังและชาวบ้านมีความคล้ายคลึงกัน แต่แตกต่างกันในความประณีต พิถีพิถัน และธรรมเนียมการรับประทานอาหารบางประการ

คำสำคัญ

อาหารชาววัง การประดิษฐ์สร้าง เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ABSTRACT

This article aims to study the background and dynamic of Thai royal cuisine, which is part of the study “The Cultural Invention of Thai Royal Cuisine in Creative Economy” by qualitative research methods. Under the conceptual framework of invented and creative economy. Collect data by interviewing a group of purpose sampling with researcher and expert on food culture, entrepreneur, chef and related people in the research area were 37 samples. The research tools used were the semi-structured interviews together with analyzing the information obtained from the document. Use description analysis methods to interpret, create conclusions.

The results of the research showed that (1) Traditional Thai royal cuisine that still shows the cultural layout is the variety of ingredients, cooking, food containers and balance of the mellow taste. (2) Selection of accepting and adjusting food culture from foreign countries delivering both direct and indirect effects to the Thai royal cuisine, and (3) the food set is an important in cultural pattern. Another finding is that, although both of the Thai royal cuisine and villager cuisine are similar, but different in meticulousness and certain eating traditions.

Keywords

Thai Royal Cuisine, Invention, Creative Economy

ความสำคัญของปัญหา

การใช้ทุนทางวัฒนธรรมสร้างประโยชน์เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์หลายครั้งดำเนินไปโดยขาดการคำนึงถึงความเหมาะสม ซึ่งบั่นทอนคุณค่าของวัฒนธรรมดั้งเดิมและสร้างการรับรู้ที่ผิดในวงกว้าง ดังนั้นการสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมบนพื้นฐานวิชาการจะช่วยสร้างความเข้าใจทางวัฒนธรรมเพื่อประโยชน์ในการอนุรักษ์และพัฒนาต่อยอดที่สร้างสรรค์ในคราวเดียวกัน (Yodavudh, 2011) โดยวัฒนธรรมอาหารในมิติด้านประวัติศาสตร์ได้สะท้อนให้เห็นว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงเลื่อนไหลเสมอตามบริบทของสังคม เป็นวิวัฒนาการสำคัญประการหนึ่งของมนุษยชาติ ดังเช่นที่ สุกัญญา สุจฉายา (Sujachaya, 2017) ได้กล่าวไว้ความบางตอนว่า “... ความกลัวจากความอดอยากขาดแคลนอาหาร ได้เปลี่ยนมาเป็นการให้ความสนใจกับเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก จนอาหารกลายเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องกล่าวถึง เมื่อพรรณนาถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง รวมถึงบารมีของพระมหากษัตริย์ ...”

เมื่อพิจารณาถึงวัฒนธรรมอาหารในภาคกลางของประเทศไทย ซึ่งพ้องกับความสำคัญในการเป็นที่ตั้งของราชธานีอันเป็นศูนย์กลางการปกครองอย่างยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้พื้นที่ราบลุ่มภาคกลางปรากฏวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นมรดกภูมิปัญญาอาหารที่สำคัญประการหนึ่ง เป็นปัจจัยที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศของภาคอุตสาหกรรมบริการ อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังก็เป็นดังเช่นวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคมในแต่ละยุคสมัย แต่ทั้งนี้คุณค่า

ของอาหารชาววังก็ยังคงดำรงอยู่ ได้สะท้อนถึงความประณีตวิจิตรบรรจงของการประดิษฐ์สร้างของกลุ่มสตรีชั้นสูงในอดีต (Kanokpongchai, Youngrod, Ongvudhivet, Udommangala & Sakotwatmakin, 2003) ดังเช่นที่ ศรีสมร คงพันธุ์ (Kongpan, 2016) ได้อธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววังไว้ความบางตอนว่า “สมัยก่อนชาววังส่วนใหญ่ คือ แหล่งของวิชาความรู้ด้านงานบ้านงานเรือน ชาววังมักเป็นผู้นำเอาอาหารต่าง ๆ ไม่ว่าจะ เป็นอาหารพื้นถิ่น อาหารภูมิภาค หรือแม้แต่อาหารของชาวต่างชาติ ... นำมาปรับเปลี่ยนวิธีการทำให้มีความประณีต มีศิลปะ มีเอกลักษณ์สวยงาม น่ากิน รวมถึงการปรับปรุงรสชาติจนเป็นที่ถูกปากถูกใจ ...”

วัฒนธรรมอาหารชาววังได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ ในสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม สะท้อนถึงอาหารและวิธีการรับประทานอาหารของคนไทยที่ได้รับการสั่งสมอบรมเฉพาะในพระราชวังและวังที่ประทับ แต่เป็นที่น่ากังวลใจว่ามีความสูญเสี่ยงจากสถานการณ์ในปัจจุบัน เช่น พฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ทรัพยากรธรรมชาติที่ลดน้อยลง และการขาดการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ อาจทำให้วัฒนธรรมอาหารชาววังสูญหายหรือถูกบิดเบือนไป ซึ่งอาหารหลายรายการได้สูญหายไปจากสังคมไทยแล้ว (Nitiworakarn, 2014) อย่างไรก็ตาม การศึกษาประวัติศาสตร์ของวัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่ทำได้ยาก เนื่องจากเอกสารบันทึกหลักฐานต่าง ๆ ในช่วงก่อนสมัยรัตนโกสินทร์คงถูกทำลายไปคราวเสียกรุงศรีอยุธยา ครั้งที่ 2 ประกอบกับการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารในอดีตเป็นการฝึกปฏิบัติโดยไม่นิยมจดบันทึก ทั้งยังเป็นความรู้ที่หวงแหนเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะกลุ่ม อีกทั้งในอดีตคนรู้หนังสือที่อ่านออกเขียนได้ก็มีอยู่ในวงจำกัด การศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง จึงต้องอาศัยการสืบค้นข้อมูลมาตีความสร้างข้อสรุปเพื่อตอบปัญหาการวิจัย โดยข้อค้นพบจากงานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ในการส่งเสริมการตระหนักรู้คุณค่าและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และเป็นการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววัง อันเป็นการยืนยันคุณค่าความสำคัญของอาหารชาววังที่ได้กลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยในปัจจุบัน

โจทย์วิจัย/ปัญหาวิจัย

ความหมายและประเภทของอาหารชาววังมีลักษณะเป็นอย่างไร

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารและข้อมูลภาคสนาม เพื่อนำไปสู่การหาคำตอบตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย นำเสนอด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (description analysis) โดยการตีความสร้างข้อสรุปตามประเด็นที่ศึกษา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ใช้การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) ประชากรในครั้งนี้ คือ ผู้ให้ข้อมูลหลักเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง จากกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นตัวแทนนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารจำนวน 5 คน จากสถาบันอุดมศึกษาและนักวิชาการอิสระ รวมทั้งผู้ประกอบการ ผู้ประกอบอาหาร และผู้ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 32 คน จากพื้นที่วิจัย ได้แก่ จักรพงษ์วิลลา ร้านอาหารกัลปพฤกษ์ ร้านอาหารท่าหนิง ร้านอาหารครัวซุ่มสาย ร้านอาหารไทยครัวชาววังบ้าน ม.ล. เนื่อง ร้านอาหารโกชน์สภาคาร์ และร้านอาหารหลายรส รวม 37 คน

เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล

ใช้แบบสัมภาษณ์ (interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเพื่อนำมาวิเคราะห์ และตอบปัญหาการวิจัย ด้วยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi-structured interviews) ซึ่งมีสาระสำคัญในการเก็บข้อมูลตามประเด็นคำถามโดยสังเขป ได้แก่ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อาหารชาววังที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ และอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน

ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย มีขั้นตอนตามลำดับ ดังนี้

1) ศึกษาเอกสารขั้นต้นและเอกสารชั้นรอง เพื่อให้ได้ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับประเด็นที่จะศึกษา ทั้งกรอบแนวคิดในการวิจัยที่เหมาะสมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนแนวทางการศึกษาภาคสนาม

2) ศึกษาข้อมูลที่ได้จากเอกสารด้วยการวิพากษ์และการตีความข้อมูล โดยการวิพากษ์ข้อมูลเป็นการพิจารณาเนื้อหาหรือความหมายที่แสดงเป็นหลักฐานตามที่ปรากฏในเอกสาร เพื่อประเมินความน่าเชื่อถือโดยเน้นความถูกต้องและคุณค่าของข้อมูล ส่วนการตีความข้อมูลเป็นการถอดความหมายจากที่มับันทึกไว้ในเอกสาร เพื่อให้ทราบถึงจุดมุ่งหมายและความหมายที่แท้จริงของผู้บันทึกไว้ในเอกสาร

3) กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยและแนวคิดที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการศึกษา โดยพิจารณาถึงความเหมาะสมกับเนื้อหาและข้อมูลที่ได้ โดยแนวทางสำหรับการวิจัยในครั้งนี้ คือ การตั้งประเด็นปัญหาเพื่อกำหนดขอบเขต และแนวทางการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย แล้วสรุปผลจากหลักฐานที่ค้นพบ ภายใต้กรอบแนวคิดการประดิษฐ์สร้างและแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

4) กำหนดแนวทางการสัมภาษณ์ เป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย โดยตั้งเป็นคำถามให้กลุ่มตัวอย่างได้บอกเล่าเพื่อแสดงความคิดเห็นและเปิดเผยข้อมูลอย่างเต็มที่

5) สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก

6) จัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นขั้นตอนภายหลังจากที่ได้ข้อเท็จจริงแล้ว โดยนำข้อมูลผ่านกระบวนการตรวจสอบความถูกต้องด้วยวิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า และการวิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดที่กำหนดไว้ เพื่อสังเคราะห์ข้อมูลหาความเชื่อมโยงกันจนสามารถตอบปัญหาการวิจัยได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล

7) เขียนรายงานนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการเรียบเรียง วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล เพื่ออธิบายความจากการศึกษาค้นคว้าด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การวิจัย

ผลการวิจัย

1. ความหมายของอาหารชาววัง กล่าวโดยสรุปได้ว่าหมายถึง (1) อาหารและวิธีการรับประทานอาหารที่ได้รับการสั่งสมอบรมเฉพาะในเขตที่ประทับ (2) ทำขึ้นเพื่อถวายการรับใช้เจ้านายแต่ละวัง ทำให้อาหารชาววังมีรายละเอียดของรสชาติและรูปลักษณะแตกต่างกันไปตามความพอใจของเจ้านายวังนั้น ๆ (3) อาหารชาววังกับอาหารชาวบ้านมีความคล้ายคลึงกันด้วยชนิดของวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร แต่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง และการจัดอาหารอย่างที่กินเป็นสำหรับมากกว่า รวมทั้งอาหารที่ใช้กินแกล้มกันในสำหรับเพื่อช่วยชูรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น (4) การจัดตกแต่งอาหารที่สวยงามด้วยตัวอาหารเองและภาชนะที่ใช้บรรจุ และการปรุงอาหารให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อจัดเข้าสำหรับจะประกอบด้วยรสชาติหลักคือ รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน

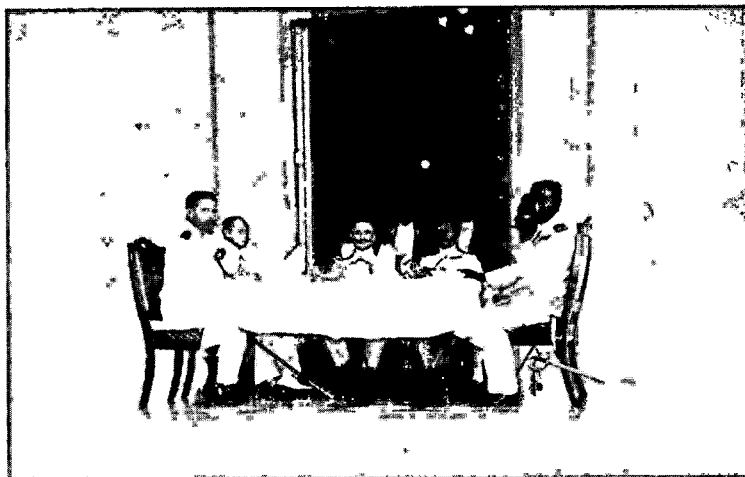
2. ประเภทของอาหารชาววัง ประกอบด้วย 3 ประเภทตามที่มาของอาหาร ดังนี้

2.1 อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม มีการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย มีวิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แม้ว่าโดยส่วนใหญ่อาหารชาววังจะไม่แตกต่างกับอาหารชาวบ้านมากนักในประเภทของวัตถุดิบที่ใช้และวิธีการปรุง แต่มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววัง ได้แก่ ส่วนประกอบในอาหารจะต้องไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังในวังต่าง ๆ อาจแตกต่างกันตามรสนิยมของเจ้านายและผู้ปรุงอาหาร ทั้งนี้ อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมหรือที่เรียกว่า “เครื่องเจ้านาย” จะมีลักษณะที่เป็นไปตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมในราชสำนัก โดยการตั้งเครื่องเจ้านาย 1 สำหรับประกอบด้วย ข้าวสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เคียงเครื่องจิ้ม เคียงเกาเหลา เครื่องหวาน เคียงหวาน และเคียงผลไม้ ซึ่งแสดงถึงวัฒนธรรมอาหารชาววังที่มีความเพื่องฟูเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 2 จาก “ภาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน” ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง รวมทั้งสิ้นจำนวน 48 รายการ โดยลักษณะการตั้งเครื่องเจ้านายตามแบบอย่างดั้งเดิมที่ปรากฏหลักฐานภาพถ่ายในสมัยรัชกาลที่ 9 ได้แสดงถึงความหลากหลายและความประณีตของการจัดอาหาร รวมถึงถึงภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร ซึ่งพิถีพิถันในการตั้งเครื่องสำหรับเจ้านาย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แสดงการตั้งเครื่องเจ้านายตามแบบอย่างดั้งเดิมในสมัยรัชกาลที่ 9
ที่มา: Sonakul (1959)

2.2 อาหารชาววังที่รับอิทธิพลจากต่างชาติ มีสาเหตุสำคัญจากการเปลี่ยนแปลงประเทศให้ทันสมัยเพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก โดยวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นนำในช่วงรัชกาลที่ 4 - 5 มีการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอยู่ 2 ลักษณะ คือ (1) การเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร มีการใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร คือ มีด ช้อน และส้อม เพิ่มเติมแทนการเปิบด้วยมือแบบดั้งเดิม และ (2) การปรุงอาหาร ที่นำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในสำหรับอาหารชาววัง ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารของชาววังเกิดการเปลี่ยนแปลง เช่น การผ่อนปรนรายละเอียดบางประการเพื่อให้สะดวกกับการเดินทางไกล โดยลักษณะการเสวยพระกระยาหารแบบตะวันตกที่ปรากฏหลักฐานภาพถ่ายในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้แสดงถึงการตั้งเครื่องเจ้านายในรูปแบบซึ่งแตกต่างกับเครื่องเจ้านายตามแบบอย่างดั้งเดิม ที่ได้ปรับเปลี่ยนธรรมเนียมการรับประทานอาหารมาเป็นการนั่งโต๊ะและการใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารตามธรรมเนียมของชาติตะวันตก ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แสดงการเสวยพระกระยาหารแบบตะวันตกในสมัยรัชกาลที่ 5
ที่มา: Chulalongkorn, King of Siam (2002)

2.3 อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน เกิดจากพระราชนิยมในการเสด็จประพาสตัวยังต่างจังหวัดสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งได้ทำให้วัฒนธรรมอาหารชาวบ้านมีบทบาทต่อวัฒนธรรมอาหารชาววัง ทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับ โดยสำหรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 - 7 ประเภท ยกเว้นในกรณีที่อาหารมีปริมาณมาก อาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำหรับด้วยต่างหาก เมื่อพิจารณาจากหลักฐานที่ปรากฏสันนิษฐานได้ว่า สำหรับเจ้านายที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชการเป็นผู้ปรุงอาหารก็อาจเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่มีการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน ดังนั้นอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านจึงเป็นประเภทของวัฒนธรรมอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววัง โดยลักษณะการเสวยพระกระยาหารในการเสด็จประพาสต้นที่ปรากฏหลักฐานภาพถ่ายในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้แสดงถึงการผ่อนปรนรายละเอียดบางประการของธรรมเนียมการตั้งเครื่องเจ้านายเพื่อให้สะดวกกับการเดินทาง โดยเฉพาะการตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 แสดงการเสวยพระกระยาหารบริเวณตลิ่งสูงในป่าไผ่วังนางรำ
ที่มา: Chulalongkorn, King of Siam (2004)

3. ความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง การสถาปนากรุงรัตนโกสินทร์เป็นราชธานี เป็นการสถาปนาแหล่งสั่งสมอบรมมเพาะของวัฒนธรรมอาหารชาววังของราชสำนักฝ่ายใน โดยยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงทั้งความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม ตามแบบอย่างอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม อย่างไรก็ตาม ทั้งสำหรับเจ้านายและสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำรับ แต่อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้านอาจมีข้อแตกต่างกันในความประณีต พิถีพิถัน การตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้าน และอาจเป็นอาหารแบบชาวบ้าน แต่ส่วนประกอบจะไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก รวมทั้งการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศสู่ความศิวิไลซ์เพื่อสร้างความทัดเทียมกับอารยประเทศ โดยการเปลี่ยนแปลงธรรมเนียมการรับประทานอาหาร ด้วยการเพิ่มมีด ช้อน และส้อม บนโต๊ะอาหารแทนการเปิบด้วยมือ และการนำวัฒนธรรมอาหารของตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารชาววัง และการใช้มาตราชั่ง ตวง วัดเพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก ซึ่งความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังได้กลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน ย่อมเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีตด้วยเช่นกัน

อภิปรายผล

งานวิจัยนี้พบว่าอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ปรากฏในปัจจุบันแสดงคุณลักษณะที่สำคัญ คือ ความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม สอดคล้องกับงานวิจัยของวิณา เอี่ยมประไพ (Eiamprapai, 2010) ที่ได้กล่าวถึงอาหารชาววังไว้ว่า “อาหารชาววังมีลักษณะโดยทั่วไปเช่นเดียวกับอาหารที่ชาวบ้านรับประทาน แต่ก็มีส่วนที่

แตกต่างกันในรายละเอียดทั้งวัตถุดิบที่ใช้และวิธีการปรุง ทำให้อาหารชาววังมีความเลิศรสกว่า โดยจุดเด่นของรสชาติอาหารชาววัง คือ ความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิด ต้องคำนึงว่าอาหารนั้นควรมีรสใดนำ คือ รสเปรี้ยวนำ รสเค็มนำ หรือรสหวานนำ นอกจากเรื่องรสชาติอาหารแล้ว อาหารชาววังยังเน้นเรื่องการจัดแต่งสำหรับอาหาร โดยเฉพาะการแกะสลักผัก ผลไม้ และอาหารที่เป็นเครื่องเคียง ซึ่งมีเป็นประจำในแต่ละมื้ออาหาร เนื่องจากเจ้านายฝ่ายในทรงโปรดเสวยอาหารประเภทเครื่องจิ้ม จึงมีผักสดและอาหารที่รับประทาน” และงานวิจัยของเกศสิริ ปันธูระ (Panthura, 2007) ที่อธิบายว่า “อาหารไทยชาววังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดภาชนะตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม โดยเอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังในด้านคุณลักษณะพบว่า อาหารของสวนสุนันทาเป็นที่รู้จักแพร่หลายเป็นประเภทเครื่องจิ้ม มีรสชาติที่กลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และขม การปรุงที่พิถีพิถันมากโดยผู้ปรุงต้องมีศาสตร์และศิลป์ตัดแปลงได้ ซึ่งการตกแต่งมักมีการแกะสลัก ส่วนด้านคุณประโยชน์พบว่า มีเส้นที่จากถั่วลิสงและรสของเครื่องเทศและสมุนไพร มีการจัดสำหรับเป็นชุดให้สามารถรับประทานได้หลายอย่างร่วมกันตามวิถีไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน นอกจากนี้ ในด้านคุณค่าพบว่า มีคุณค่าทางสุนทรียภาพทางสายตาและทางจิตใจ มีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สอดแทรกรูปแบบการกินแบบวิถีไทยที่กินตามฤดูกาล และมีในการเลือกใช้ภาชนะที่สวยงาม” ดังนั้นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ยังปรากฏร่องรอยเค้าโครงอยู่ จึงเป็นอัตลักษณ์สำคัญและเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ ซึ่งสะท้อนถึงความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยในอดีต อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมจึงเป็นประเภทของอาหารชาววังที่ดำรงคุณค่าและความแท้มากที่สุด ทั้งด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเน้นสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม แต่ก็มีรายละเอียดบางประการที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะของอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม

ดังนั้นอาหารชาววังจึงเป็นพัฒนาการสำคัญของวัฒนธรรมอาหารในไทย จากการเลือกรับและปรับใช้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติให้สอดคล้องกับบริบทของคนไทย ทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบและการปรุง ตลอดจนค่านิยม รสนิยม และความเชื่อของผู้ปรุงอาหาร รวมถึงการจัดอาหารเข้าสำหรับที่เป็นแบบแผนทางวัฒนธรรมอาหารที่สำคัญ สอดคล้องกับของแสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (Kanokpongchai, Youngrod, Ongvudhivet, Udommangala & Sakotwatmakin, 2003) ที่ได้กล่าวไว้ว่า “ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว อาจกล่าวได้ว่าเป็นยุคสมัยแห่งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างราชสำนักกับชาวบ้านในหลายถิ่น จากการเสด็จประพาสต้นและการเสด็จตรวจราชการตามหัวเมืองต่าง ๆ ส่วนพระองค์เองก็โปรดและมีพระปรีชาสามารถด้านโภชนาการ” ดังนั้นอาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน จึงเป็นประเภทของอาหารชาววังที่ได้นำวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาปรับประยุกต์ให้มีรสชาติและรสสัมผัสของอาหารถูกกับรสนิยมของชาววัง อย่างไรก็ตาม อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน ประการหนึ่งเกิดจากพระราชานิยมการเสด็จประพาสต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งทำให้วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารชาววัง โดยทั้งสำหรับเจ้านายหรือสำหรับชาวบ้านต่างมีระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรม คือ การจัดอาหารเข้าสำหรับ โดยสำหรับอาหารแบบชาวบ้านจะประกอบด้วยอาหาร 5 - 7 ประเภท ยกเว้นกรณีที่อาหารมีปริมาณมากอาจวางภาชนะที่บรรจุอาหารแยกไว้ข้างสำหรับด้วยต่างหาก เมื่อพิจารณาจากหลักฐานที่ปรากฏสันนิษฐานได้ว่า สำหรับเจ้านาย

ที่ชาวบ้านเป็นผู้ปรุงอาหารจะเป็นแบบเดียวกันกับที่ชาวบ้านใช้รับประทาน แต่หากข้าราชการเป็นผู้ปรุงอาหารก็มีความเป็นไปได้ว่าเป็นอาหารชาววังแบบดั้งเดิมที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำขึ้น แต่ตั้งเครื่องในบรรยากาศแบบชาวบ้านเท่านั้นเอง อย่างไรก็ตาม ทัศนคติของวัตถุดิบและวิธีการที่ใช้ปรุงอาหาร ซึ่งอาจจะแตกต่างกันในรายละเอียด โดยที่อาหารชาววังจะมีความพิถีพิถันทั้งในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ วิธีปรุง การจัดตกแต่งอาหารอย่างที่กินเป็นสำรับมากกว่าของชาวบ้านและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารชาววัง คือ การปรุงอาหารให้มีรสชาติที่กลมกล่อม เมื่อจัดเข้าสำรับจะประกอบด้วยรสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน

อย่างไรก็ดี วัฒนธรรมอาหารชาววังในแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นเช่นเดียวกับศิลปวัฒนธรรมทั้งหลายที่ล้วนจัดให้เป็นงานสร้างสรรค์ทั้งสิ้น ซึ่งได้สืบทอดและพัฒนาเปลี่ยนแปลงตามบริบทของสังคมในแต่ละช่วงเวลา โดยการสืบทอดวัฒนธรรมที่ยั่งยืนนั้นต้องมีการทำซ้ำและการทำใหม่ โดยเฉพาะการทำใหม่เป็นการกระทำที่ผ่านกระบวนการคัดเลือกและผนวกรวมสิ่งใหม่ ๆ เข้าด้วยกันในลักษณะของการคิดใหม่ (Lavia, Narayan & Rosaldo, 1983 as cited in Na Thalang, 2016) ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าแนวคิดดังกล่าวข้างต้นได้สะท้อนถึงความหมายในการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววังจากสาเหตุปัจจัยต่าง ๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้กำหนดประเภทของอาหารชาววังที่มีรูปแบบและทิศทางที่ชัดเจนตามการคงอยู่และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง ดังภาพที่ 4

ผลการวิจัยนำไปสู่ข้อสรุปที่ว่า วัฒนธรรมอาหารชาววังในปัจจุบันดำรงคุณลักษณะของความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร การเลือกภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และความสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม ตามแบบอย่างอาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิมแม้ว่าอาหารชาววังจะมีการจัดอาหารเข้าสำรับเช่นเดียวกับอาหารของชาวบ้าน รวมถึงการใช้วัฒนธรรมอาหารชาววังเปลี่ยนแปลงประเทศให้ทันสมัยเพื่อสร้างความทัดเทียมทางวัฒนธรรมกับชาติตะวันตก ธรรมเนียมการรับประทานอาหาร และการนำวัฒนธรรมอาหารตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในอาหารของชาววัง โดยการที่ชาววังได้รับเอาวัฒนธรรมอาหารของชนชาติอื่นเข้ามาปรับใช้ในวัฒนธรรมของตนเอง เพื่อยกสถานะของวัฒนธรรมให้ทัดเทียมอารยประเทศ และแพร่หลายออกสู่ภายนอกจนกลายเป็นบรรทัดฐานของวัฒนธรรมอาหารของไทยในปัจจุบันอย่างกลมกลืน

<p>อาหารชาววังที่รับอิทธิพลจากต่างชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> • การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร • การผ่อนปรนรายละเอียดของอาหารเพื่อให้สะดวกกับการเดินทาง • การใช้มาตราชั่ง ตวง วัด เพื่อกำหนดมาตรฐานในการปรุงอาหาร 	
<p>อาหารชาววังที่มีมาแต่ดั้งเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> • ความหลากหลายของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร และเนนสมดุลของรสชาติที่กลมกล่อม • ส่วนประกอบของอาหารที่ไม่มีเปลือก ไม่มีก้าง และไม่มีกระดูก • การจัดสำรับที่ประกอบด้วยข้าวสวย เครื่องเคียง เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแซก เครื่องเคียงจิ้ม เคียงเกาเหลา เครื่องหวาน เคียงหวาน และเคียงผลไม้ 	<p>อาหารชาววังที่มาจากชาวบ้าน</p> <ul style="list-style-type: none"> • การใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่น • การตั้งสำรับในบรรยากาศแบบชาวบ้าน • การจัดสำรับอาหารแบบชาวบ้านที่ประกอบด้วยอาหาร 5 – 7 ประเภท • อาหารชาววังคล้ายคลึงกันกับอาหารชาวบ้านในการจัดอาหารเป็นสำรับ • อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านในความประณีตพิถีพิถันและธรรมเนียมการรับประทานอาหารบางประการ

ภาพที่ 4 แผนภูมิแสดงการคงอยู่และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารชาววัง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ชุมชนท้องถิ่น องค์กร หน่วยงานของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง นำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ส่งเสริมการเคารพและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติให้แก่เยาวชนและบุคคลทั่วไป เพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารให้ดำรงอยู่ต่อไปในอนาคต

2. การพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารชาววังเป็นการยืนยันคุณค่าความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารและสามารถใช้เป็นกรณีศึกษาในการนำทรัพยากรทุนทางวัฒนธรรมด้านวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นมาประยุกต์ให้เหมาะสมกับบริบทในพื้นที่อื่น ๆ ทั้งเชิงวิชาการและพาณิชย์

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยเกี่ยวกับความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหาร ที่เป็นการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในมิติประวัติศาสตร์นั้น ควรใช้การศึกษาค้นคว้าตามระเบียบวิธีทางประวัติศาสตร์ (historical methods) ในบางขั้นตอนของวิธีดำเนินการวิจัยเพื่อให้ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น เนื่องจากปรากฏการณ์ (phenomenal) ที่เกิดจากพฤติกรรมและความรู้สึกนึกคิดของผู้คนในอดีตนั้นมีเพียงหลักฐานที่เป็นร่องรอยเค้าโครงให้สืบค้น

References

- Chulalongkorn, King of Siam, Trans. (2002). *tamrā tham kapkhāo farang* [Western cook book] (3rd ed.). Bangkok: Amarin Printing & Publishing.
- Chulalongkorn, King of Siam, Trans. (2004). *sadet praphatton rattanakosin sok nungrojyisipha* [King Chulalongkorn's second travels to Siam in 1906]. Bangkok: Amarin Printing & Publishing.
- Eiamprapai, W. (2010). *watthanatham chārit khōng chaōwang suānsunantha nai bōribot kān plianplāng bāp tawantok* [Traditional Culture of Suan Sunandha Residents in Westernization Contexts]. Research report, Suan Sunandha Rajabhat University.
- Kanokpongchai, S., Youngrod, W., Ongvudhivet, T., Udommangala, J., & Sakotwatmakim, P. (2003). *‘āhān: sap læ sin phændin Thai* [The food : Property and Fine arts of Thailand] (2nd ed.). Bangkok: V. Print.
- Kongpan, S. (2016). *‘āhān thī hāi pai kapkhāo kæng Thai* [The lost recipe, side dish Thai curry]. Bangkok: S.S.S.S.
- Na Thalang, S. (2016). “*khati chon sāngsan*”: *bot sangkhro læ thritsadi* [“Creative folklore” : synthesis and theory]. Bangkok: Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre (Public Organisation).
- Nitiworakarn, S. (2014). *‘āhān Thai: mōradok thāng watthanatham khōng chat* [Thai Food: Cultural Heritage of the Nation]. *Academic Journal Phranakhon Rajabhat University*, 5(1), 171-179.
- Panthura, G. (2007). *‘ēkkalak khōng ‘āhān Thai chaōwang: kān khong yū læ kān songsoem khunkhā* [The Identity of Royal Thai Cuisine: Persistence and Promoting Value]. Research report, Suan Sunandha Rajabhat University.
- Sonakul, S. M. C. (1959). *Everyday Siamese Dishes*. Bangkok: Prachandra Press.
- Sujachaya, S. (2017, July-December). *‘āhān Thai samai krung siyutthaya* [Thai cuisine during the Ayutthaya period]. *Humanities journal*, 24(2), 1-29.
- Sujachaya, S. (2017, July-December). *‘āhān Thai samai krung siyutthaya* [Thai cuisine during the Ayutthaya period]. *Humanities journal*, 24(2), 1-29.
- Yodavudh, L. (2011). *Krung Thēp bon fang thān hæng watthanatham* [Bangkok on the cultural side]. Bangkok: National Office of Buddhism.