

การเมืองวัฒนธรรมใน ตำราอาหารสมัยแรกของสยาม

โคม ทรุปรัง*

งานศึกษาของนักวิชาการด้านสังคมศาสตร์หลายท่านได้ชี้ว่า ตำราอาหารที่ผลิตในยุคสมัยใหม่มีส่วนสำคัญในการกำหนดความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างคนในสังคม ดังที่บทความของแพทริเซีย อี คลาร์ค (Patricia E. Clark) เรื่อง *Cookbook, Cuisine, Nation Building, and Gender Formation Through Black Nationalist Discourse* ได้แสดงให้เห็นว่า ในช่วงคริสต์ทศวรรษ ๑๙๖๐-๑๙๗๐ ตำราอาหารมีบทบาทสำคัญในการนิยามอัตลักษณ์ของชาติและอัตลักษณ์ของเพศสภาวะ (Gender Identity) ภายในหมู่ชาวอเมริกันผิวดำ โดยตำราอาหารที่ผลิตขึ้นในช่วงเวลานี้ได้ปลูกจิตสำนึกเกี่ยวกับ “อาหารแห่งจิตวิญญาณ” (soul food) ตามแบบฉบับของชาวอเมริกันผิวดำที่เชื่อมโยงไปถึงเครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงอาหารของชาวแอฟริกันซึ่งเป็นบรรพบุรุษของพวกเขา ขณะเดียวกันก็แสดงให้เห็นถึงข้อแตกต่างระหว่างชาวอเมริกันผิวดำกับชาวแอฟริกันที่เห็นได้จากกรรมวิธีการปรุงอาหารหรือจำนวนมืออาหารที่บริโภคต่อวัน ซึ่งลักษณะการบริโภคของชาวอเมริกันผิวดำจะแสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตก^๑

หรือที่บทความของ ธเนศ วงศ์ยานนาวา เรื่อง *การ “ครอบ”, “ครัว” “ไฟ”: จากตะวันตกสู่ตะวันออก* ก็ชี้ว่าตำราอาหาร *The Book of Household Management* ของนางอิสซาเบลล่า บีตัน (Isabella Beeton) ที่ตีพิมพ์จำหน่ายเมื่อปี ค.ศ. ๑๘๖๑ ได้ส่งผลให้เกิดสูตรและวิธีการทำอาหารที่มีลักษณะคงที่ตายตัว กลายเป็นมาตรฐานให้คนปรุงอาหารหรือคนทำครัวยึดถือ ไม่ทำอาหารตามอำเภอใจของตนเอง โดยตำราอาหารมาตรฐานมีส่วนเกี่ยวข้องอย่างมากกับลำดับชั้นของคนในสังคม และความสัมพันธ์เชิงอำนาจภายในครอบครัวระหว่างสามี-ภรรยา หรือพ่อแม่-ลูก^๒

* อาจารย์ประจำภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ; ผู้เขียนขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่พิจารณาประเมินบทความและให้คำแนะนำในการปรับปรุงอย่างละเอียด แต่ด้วยข้อจำกัดหลายประการ ผู้เขียนทำได้เพียงปรับปรุงบางส่วน ไม่สามารถปรับปรุงได้ตามคำแนะนำทั้งหมด

^๑ Patricia E. Clark, (2009), “Cookbook, Cuisine, Nation Building, and Gender Formation Through Black Nationalist Discourse,” in *Gendering Global Transformations Gender, Culture, Race, and Identity*, Edited by Chima J. Koriehe and Philomina Okeke-Ihejirika (New York and London: Routledge), pp. 41-67.

^๒ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, (๒๕๔๔), “การ “ครอบ”, “ครัว” “ไฟ” : จากตะวันตกสู่ตะวันออก. ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา (บรรณาธิการ). *จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแด่ นิธิ เอียวศรีวงศ์* (กรุงเทพฯ: มติชน), หน้า ๒๕๑-๒๖๕.

จากงานที่ยกมานี้ เมื่อพิจารณาถึงงานศึกษาทางประวัติศาสตร์ที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหารการกินและตำราอาหารในสังคมไทยพบว่า งานศึกษาจำนวนหนึ่งอธิบายให้เห็นประเด็นการกำหนดความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างผู้คนผ่านอาหารการกิน เช่น บทความของตินาร์ บุญธรรม เรื่อง บทบาทและความสำคัญของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. ๒๓๒๕-ปัจจุบัน) ซึ่งชี้ว่า อาหารและเครื่องประกอบารกิน (ภาชนะใส่อาหาร ชันใส่น้ำ ถาดช้อนน้ำชา ฯลฯ) ถือเป็นส่วนหนึ่งของราชประเพณีสำหรับพระมหากษัตริย์สมัยรัตนโกสินทร์ โดยราชประเพณีการเสวยพระกระยาหารของพระมหากษัตริย์มีการใช้เครื่องราชูปโภคสำหรับเสวยพระกระยาหารทำด้วยทองคำทั้งชุดที่เรียกว่า “พระสุพรรณภาชน์” เพื่อแสดงถึงสถานะความเป็นกษัตริย์ (ราชประเพณีนี้ พระมหากษัตริย์ทรงปฏิบัติกันมาจนถึงสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจึงเริ่มมีการปรับเปลี่ยน เนื่องจากพระองค์ทรงรับธรรมเนียมการประทับโต๊ะเสวยแบบตะวันตกเข้ามาในราชสำนัก) นอกจากนี้ราชประเพณีเกี่ยวกับอาหารการกินยังมีบทบาทในการแปลงคติความเชื่อเรื่องบุญบารมีของพระมหากษัตริย์ให้เห็นเป็นรูปธรรมและเป็นสื่อที่พระมหากษัตริย์ทรงใช้ในการแสดงถึงการปฏิบัติธรรมตามความเชื่อของศาสนาพราหมณ์และพุทธศาสนา รวมทั้งการบำเพ็ญพระราชกุศลเพื่อบูชาบูรพกษัตริย์หรือบรรพบุรุษของพระองค์^๓

เช่นเดียวกับที่บทบาทของสุนทรีย อาสะไวย์ เรื่อง กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อนพ.ศ. ๒๔๗๕ ได้แสดงให้เห็นว่า นับตั้งแต่เริ่มสมัยรัตนโกสินทร์ เจ้านายและสตรีชั้นสูงได้ประดิษฐ์คิดค้น “อาหารชาววัง” ที่มีลักษณะพิเศษต่างจากอาหารของชาวบ้านคือ ใช้วัตถุดิบที่หลากหลายและสดใหม่ มีกรรมวิธีการทำที่ประณีตซับซ้อน ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนจำนวนมากในการทำ ตลอดจนอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจะมีรสชาติที่นุ่มนวล กลมกล่อม ไม่เผ็ดมาก โดยเจ้านายและสตรีชั้นสูงในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้มีบทบาทสำคัญในการคิดค้นอาหารชาววังสูตรใหม่ๆ และรวบรวมสูตรอาหารชาววังที่มีอยู่เดิมแล้วผลิตขึ้นเป็นตำรับอาหารซึ่งมีสูตรเฉพาะตัวและส่วนใหญ่จะเผยแพร่เฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูง จนกระทั่งท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้ผลิตตำราแม่ครัวหัวป่าก์ที่รับอิทธิพลจากตะวันตก เช่น มีการใช้วิธีการซั้ง ตวง เครื่องปรุงโดยเทียบเคียงกับตำราอาหารของยุโรปเพื่อให้ได้อาหารที่มีมาตรฐานรสชาติคงที่และมีการตีพิมพ์เผยแพร่ ตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนจึงมีความสำคัญเพราะเป็นการผลิตและเผยแพร่ตำรับอาหารประจำชาติ ซึ่งยกระดับฐานะประเทศให้ทันสมัยเท่าเทียมกับประเทศตะวันตก^๔

^๓ ตินาร์ บุญธรรม, (๒๕๕๒-๒๕๕๓), “ความสำคัญของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. ๒๓๒๕-ปัจจุบัน).” วารสารไทยศึกษา ปีที่ ๕ ฉบับที่ ๒ (สิงหาคม-มกราคม): ๑๗-๖๖.

^๔ สุนทรีย อาสะไวย์, (๒๕๕๔), “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อนพ.ศ. ๒๔๗๕.” ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ ๓๒ ฉบับที่ ๗ (พฤษภาคม): ๘๐-๑๐๑.

กล่าวได้ว่างานศึกษาที่กล่าวมาในส่วนแรก คือ งานของ Clark และงานของธเนศ วงศ์ยานนาวาแสดงให้เห็นว่า อาหารการกินไม่ได้เป็นเพียงเรื่องของการบริโภคให้อิ่มท้องแต่มีบทบาทในการบอกถึงสถานะของผู้บริโภคและตำราอาหารไม่ได้เป็นเพียงคู่มือบอกกรรมวิธีการปรุงอาหาร แต่เป็นตัวบท (Text) ที่มีมิติของการเมืองวัฒนธรรมคือ การสร้างอัตลักษณ์และความสัมพันธ์เชิงอำนาจของผู้คนผ่านความรู้ชุดหนึ่ง ๆ ที่กำหนดให้คนพวกหนึ่งมีสถานะเหนือกว่าคนอื่นอีกพวกหนึ่ง เช่น ชนชั้นนำหรือชนชั้นสูงมีสถานะเหนือกว่าไพร่ ผู้ชายมีสถานะเหนือกว่า เพศหญิง^๕ ส่วนบทความของ ดินาร์ บุญธรรมและบทความของสุนทรী อาสะไวย์ ได้ชี้ให้เห็นว่า อาหารการกินและตำราอาหารในสังคมไทยมีลักษณะที่สอดคล้องกับอาหารการกินและตำราอาหารในสังคมตะวันตก

บทความชิ้นนี้เป็นความพยายามของผู้เขียนที่จะทดลองศึกษาดำราอาหารสมัยแรกของสยามสมัยแรกโดยอาศัยแนวทางที่งานศึกษาที่ยกมาทั้งหมดได้เปิดประเด็นและชี้แนวทางไว้

ตำราอาหารของสยามสมัยแรกเริ่ม

ก่อนจะกล่าวถึงตำราอาหารสมัยแรกๆ ของสยาม ผู้เขียนขอทำความเข้าใจเกี่ยวกับจารีตการเขียน “ตำรา” ของสังคมไทยสักเล็กน้อย จากการศึกษาของวิกโก้ บรุน (Viggo Brun) เรื่อง *Some Remarks on the Tamraa Tradition in Thailand* ที่นำเสนอในการประชุมวิชาการด้านไทยศึกษาจัดโดยมหาวิทยาลัยลอนดอน เมื่อปีค.ศ. ๑๙๘๘ บรุนได้ชี้ว่า ตำราความรู้ไทยโบราณเป็นการบันทึกความรู้ที่มาจากการที่ผู้คนได้ปฏิบัติสิ่งหนึ่ง ๆ ซ้ำแล้วซ้ำเล่าจนกลายเป็นบรรทัดฐานและแบบอย่างที่คนในสังคมเชื่อถือและปฏิบัติตาม ดังนั้นความรู้ในตำราไทยมักจะเปลี่ยนแปลงได้ยากและถูกถ่ายทอดสืบต่อกันมาอย่างยาวนาน^๖

^๕ การกล่าวถึง “การเมืองวัฒนธรรม” ในที่นี้ผู้เขียนเก็บความจาก ประจักษ์ ก้องกีรติ.(๒๕๔๘), และแล้วความเคลื่อนไหวก็ปรากฏ: การเมืองวัฒนธรรมของนักศึกษาและปัญญาชนก่อน ๑๔ ตุลา. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์), หน้า ๓๒-๓๕ ทั้งนี้ความบกพร่องผิดพลาดในการอธิบายเก็บความเป็นความรับผิดชอบของผู้อ้างแต่เพียงผู้เดียว; ในแง่มุมที่เกี่ยวกับอาหารการกิน ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดของกรวิเคราะห์ประเด็นอาหารการกินกับความสัมพันธ์เชิงอำนาจของคนในสังคมได้ใน Peter Scholliers (editor).(๒๐๐๑), *Food, Drink and Identity Cooking, Eating and Drinking in Europe Since The Middle Ages*. (Oxford and New York: Berg).

^๖ ปัทมากร บุลสถาพร, (๒๕๓๙), *ความรู้ในตำราพรหมชาติ*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่), หน้า ๘.

เมื่อพิจารณาเนื้อหาของตำราโบราณหลายประเภทจะเห็นได้ว่า ความรู้ในตำราไทยโบราณส่วนใหญ่จะเป็นการบอกถึงกรรมวิธีการทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งโดยละเอียด เช่น ตำรายาโบราณจะบอกถึงสรรพคุณของสมุนไพรที่ใช้ทำยาและวิธีการผสมยาเพื่อรักษาอาการเจ็บป่วย^๗ หรือตำราพระราชพิธีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น (อาจย้อนไปถึงสมัยอยุธยา) ส่วนใหญ่จะอธิบายสาระของพระราชพิธีอย่างละเอียดว่าพิธีนั้นๆ ทำอย่างไร ใครเป็นผู้ทำพิธีและผู้ร่วมพิธี^๘

อย่างไรก็ตามเป็นที่น่าสังเกตว่าในช่วงรัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวซึ่งเป็นช่วงที่เศรษฐกิจเพื่อการค้ากับจีนและบรรดาอาณานิคมของอังกฤษในแหลมมลายูเริ่มขยายตัวและชนชั้นนำสยามส่วนหนึ่งมีทัศนคติในการมองและอธิบายโลกแบบประจักษ์นิยมและมนุษยนิยมได้ปรากฏว่า จารีตการผลิตตำราความรู้ของสยามเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงทั้งในเชิงรูปแบบและเชิงตัวความรู้ ดังเห็นได้จากที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดเกล้าฯ ให้มีการจารึกความรู้ด้านต่างๆ ของสยามบนแผ่นศิลาที่วัดพระเชตุพนเพื่อให้ราษฎรได้เรียนรู้ความรู้เหล่านั้นและตัวความรู้บางส่วน เช่น ความรู้เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรมได้มีการเพิ่มเติมเนื้อหาส่วนที่ว่าด้วยที่มาของประเพณีที่สัมพันธ์กับพระราชพิธีว่ามีที่มาจากไหนอย่างไร ต่างจากความรู้ชุดเดิมที่กล่าวเฉพาะขั้นตอนพิธีกรรม^๙

จากที่กล่าวมาเมื่อพิจารณาถึงตำราอาหารในสังคมสยามเป็นที่น่าประหลาดใจว่าตำราอาหารเป็นสิ่งใหม่ที่เพิ่งมีขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ดังปรากฏว่า ส. พลายน้อย ได้กล่าวไว้ในส่วนนำของหนังสือ *ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม* ของนักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลังว่า ปะทานุกรมฯ น่าจะเป็นตำราเกี่ยวกับการทำอาหารโดยตรงเล่มแรกที่มีการพิมพ์เผยแพร่ในสังคมไทยเมื่อปีพ.ศ. ๒๔๕๑^{๑๐} ในขณะที่ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ ได้กล่าวในถ้อยแถลงของผู้จัดพิมพ์ในหนังสือ “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ว่าตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ถือเป็นตำรากับข้าวฉบับ

^๗ ดูตัวอย่างใน สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาปวเรศวริยาลงกรณ์, (๒๕๔๘), *ตำราพระโอสถพระนารายณ์ฉบับโบราณ*. (กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย)

^๘ โคม ไกรปกรณ์, (๒๕๔๒), *ตำราพระราชพิธีสมัยรัชกาลที่ ๔-๕* (พ.ศ. ๒๓๙๔-๒๔๕๓). (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์), หน้า ๑๒-๑๙.

^๙ โคม ไกรปกรณ์, เรื่องเดิม, หน้า ๒๐-๒๑; โปรดดูรายละเอียดเกี่ยวกับโลกทัศน์แบบประจักษ์นิยมและมนุษยนิยมของชนชั้นนำสมัยรัตนโกสินทร์ ใน นิธิ เอียวศรีวงศ์, (๒๕๓๘), *ปากไก่และใบเรือ ว่าด้วยการศึกษาประวัติศาสตร์-วรรณกรรมรัตนโกสินทร์*, พิมพ์ครั้งที่ ๒ (กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์), ส่วนรายละเอียดเกี่ยวกับการผลิตความรู้บนจารึกวัดพระเชตุพน โปรดดู บัณฑิต ลิ่วชัยชาญ. (๒๕๔๖). *บทบาทของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวในการวางรากฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมไทยในยุคเปลี่ยนผ่าน* (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย), หน้า ๙๖-๑๐๒.

^{๑๐} นักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง (แปลและเรียบเรียง), (๒๕๕๖), *ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม*, พิมพ์ครั้งที่ ๒ (นนทบุรี: ศรีปัญญา), นำเรื่อง.

เก่าที่สุดที่มีการพิมพ์เผยแพร่ในสังคมไทยเมื่อปีพ.ศ.๒๔๕๒^{๑๑} (แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าในคำนำของตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๖ โดยสำนักพิมพ์ต้นฉบับเมื่อปีพ.ศ. ๒๕๔๕ ระบุว่าตำราแม่ครัวหัวป่าก์ตีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ.๒๔๕๑ ซึ่งความคลุมเครือว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ พิมพ์ครั้งแรกในปีพ.ศ.๒๔๕๑หรือพ.ศ. ๒๔๕๒ แต่บทความของสุนทรีย อาสะไวย์ ได้ช่วยให้เข้าใจเรื่องนี้ได้ชัดเจนขึ้นโดย สุนทรีย ระบุว่า ในช่วงปีพ.ศ.๒๔๕๑-๒๔๕๒ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้รวบรวมต้นฉบับที่เคยลงพิมพ์ในหนังสือประติทินบัตรฯ ขึ้นเป็นเล่ม จำนวน ๕ เล่ม ในชื่อตำราแม่ครัวหัวป่าก์^{๑๒} ดังนั้นถ้านับที่การรวบรวมเสร็จเป็นเล่มเพื่อตีพิมพ์น่าจะเป็นในปีพ.ศ. ๒๔๕๒)

จากข้อเท็จจริงที่กล่าวมา หากนับที่การตีพิมพ์ในรูปแบบที่ไม่ใช่หนังสือทำอาหารโดยตรงกล่าวได้ว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ตีพิมพ์เผยแพร่ก่อน ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ดังเห็นได้จากข้อเท็จจริงที่ว่า ข้อเขียนเกี่ยวกับการปรุงอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้พิมพ์เผยแพร่ในนิตยสาร จำนวน ๖ ฉบับเมื่อปีพ.ศ.๒๔๓๒^{๑๓} (๙ ปีก่อนหน้าหนังสือ ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ของนักเรียนตรีณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลังจะตีพิมพ์) หลังจากนั้นอีก ๑๙ ปี ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้จัดพิมพ์ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เพื่อแจกเป็นของขวัญในงานทำบุญฉลองอายุครบ ๖๑ ปีและในวาระสมรส ๔๐ ปี ตามด้วยการจัดพิมพ์เพื่อจำหน่ายแก่ผู้สนใจเมื่อปีพ.ศ. ๒๔๕๒^{๑๔}



ภาพที่ ๑ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
(www.redcross.or.th/article/7028)



ภาพที่ ๒ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์

ที่มา: <http://www.gotoknow.org/blog/seed/๓๐๘๑๐๖>

^{๑๑} เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ก), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑. พิมพ์ครั้งที่ ๗ (นนทบุรี: ต้นฉบับ), หน้า ๑๑-๑๘.

^{๑๒} สุนทรีย อาสะไวย์, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อนพ.ศ. ๒๔๗๕.” หน้า ๙๒.

^{๑๓} ประติทินบัตรแลจดหมายเทศ. (๒๕๔๐), พิมพ์ครั้งที่ ๒ (นนทบุรี: ต้นฉบับ).

^{๑๔} เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ก), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑. หน้า ๑๘-๑๙.

ในขั้นนี้กล่าวได้ว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และ ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ของนักเรียนตรีภูมุตตริ่วงหลัง เป็นตำราอาหารเล่มแรกๆ ของสังคมไทย (ที่จริงแล้วตำราอาหารที่ผลิตขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวยังมีอีกอย่างน้อย ๒ เล่ม ได้แก่ ๑) ตำรับอาหารของหม่อมส้มจิ้น ราชานุประพันธ์ (บุณาค) ซึ่งตีพิมพ์ในรูปแบบหนังสือครั้งแรกใน ปีพ.ศ. ๒๔๔๑ โดยใช้ชื่อว่า ตำรากับเข้า (๙ ปีหลังจากที่ชื่อเขียนของท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้ตีพิมพ์ในหนังสือ ประดิทินบัตร แลจดหมายเหตุ) ซึ่งเนื้อหาของตำรากับเข้าของหม่อมส้มจิ้นใกล้เคียงกับตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยน เนื่องจากทั้งท่านผู้หญิงเปลี่ยนและหม่อมส้มจิ้นต่างเป็นสะใภ้ของสกุลบุณาค แต่ตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนมีเนื้อหาที่ค่อนข้างสมบูรณ์ครบถ้วนกว่า เพราะอธิบายถึงการทำอาหารครบทุกประเภทที่ประกอบกันเข้าเป็นสำรับอาหาร ส่วนตำราของหม่อมส้มจิ้นเน้นเฉพาะอาหารประเภทแกงและกับข้าวจานหลัก^{๙๕} ด้วยเหตุที่ตำราของหม่อมส้มจิ้นมีความคล้ายคลึงกับตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนและเหตุที่ผู้เขียนบทความไม่สามารถหาตัวเล่มได้จึงขอละที่จะกล่าวถึงตำราของหม่อมส้มจิ้น ๒) ตำรากับเข้าฝรั่ง พระราชนิพนธ์แปลของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งทรงแปลจากตำรากับเข้าชาวภาษาอังกฤษและภาษาฝรั่งเศส ประกอบกับสูตรอาหารที่ทรงสอบถามจากชาวยุโรปที่ทรงรู้จัก โดยพระองค์ทรงบอกให้มีการจดไว้และเมื่อทรงแปลเสร็จได้พระราชทานให้พระราชธิดาพระองค์ใดพระองค์หนึ่ง ๑ ชุด และพระราชทานแก่มหาเสวกโท พระยาศรธรรมจรรยาอนุกรมมนตรี ๑ ชุด แต่ตำราอาหารที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงแปลนี้กว่าจะได้มีการพิมพ์เผยแพร่ก็หลังจากที่ทรงเสด็จสวรรคตแล้ว ๒๖ ปี คือ ตีพิมพ์ครั้งแรกในปีพ.ศ. ๒๔๗๔ เพื่อเป็นที่ระลึกเนื่องในการทำบุญ ๖๐ ปีของเจ้าจอมหม่อมซึ่งเป็นเจ้าจอมในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและเป็นผู้ที่ถวายการรับใช้ในการทรงทำกับข้าวที่มีในตำราเล่มนี้^{๙๖} ด้วยเหตุที่พระราชนิพนธ์ ตำรากับเข้าฝรั่ง ตีพิมพ์หลังสิ้นรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวนานกว่า ๒๐ ปี และเผยแพร่หลังตำราของท่านผู้หญิงเปลี่ยนนานถึง ๔๗ ปี และหลังหนังสือของนักเรียนตรีภูมุตตริ่วงหลังนานถึง ๓๕ ปี บทความนี้จึงขอละที่จะกล่าวถึงพระราชนิพนธ์ ตำรากับเข้าฝรั่ง)

เป็นที่น่าสนใจว่า เมื่อเปรียบเทียบเนื้อหาในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนกับหนังสือปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยามของนักเรียนตรีภูมุตตริ่วงหลัง

^{๙๕} สุนทรื อาสวโษย์, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อนพ.ศ. ๒๔๗๔,” หน้า ๙๗-๙๘.

^{๙๖} พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (แปล), (๒๔๔๕), ตำรากับเข้าฝรั่ง. พิมพ์ครั้งที่ ๓ (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง), หน้า คำนำ.

ต่างประเทศ ทำให้บรรดาข้าราชการชั้นสูง(ชนชั้นนำ)และพ่อค้าคหบดี(ชนชั้นกลาง)* เริ่มส่ง บุตรีเข้ามาเรียนที่โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง^{๒๐}

การเมืองวัฒนธรรมในตำราอาหารสมัยแรกของสยาม

ผู้เขียนอยากจะเปิดประเด็นนี้ด้วยข้อสังเกตว่าการผลิตตำราอาหารในสมัยพระบาท สมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมีนัยสำคัญบางอย่าง ดังที่เอกสารทางประวัติศาสตร์อย่าง จดหมายเหตุลาลูแบร์ได้กล่าวว่ราษฎรส่วนใหญ่ของสยามปรุงอาหารอย่างง่าย ๆ โดยอาหาร หลักของชาวสยามคือข้าวกับปลา, หอยนางรมตัวเล็ก ๆ และมีการเอาปลาที่จับได้มาหมักเกลือ ทำปลาร้าหรือน้ำปลา รวมทั้งทำน้ำพริกกะปิจากกุ้งเคี้ยวที่หมักไว้ ตำรวมกับเครื่องเทศ กระเทียม หัวหอม กะเพรา^{๒๑} หรือที่นิโกลาส์ แชรแวส ได้กล่าวว่ สามัญชนชาวสยาม “ต้มแต่น้ำ เทานั้นแล้วก็กินข้าวหุง, ผลไม้, ปลาแห้งบ้างเล็กน้อย”^{๒๒} ในทางตรงกันข้าม อาหารของ ชาววังเป็นอาหารที่ทำอย่างประดิษฐ์ประดอยและใช้เครื่องปรุงให้มีกลิ่นและรสชาติชวนกิน ดังที่ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้ กล่าวถึง “มีคัมน์แกงแก้วตา หอมยี่ห่อรศรอันแรง” หรือ “ดับเหล็กกลวกล่อนต้ม เจื่อน้ำส้ม รอยพริกไทย”^{๒๓}

รวมถึงข้อเท็จจริงที่ว่า ชนชั้นนำสมัยอยุธยาและสมัยต้นรัตนโกสินทร์มีการแสดงถึง สถานะที่สูงกว่าไพร่ด้วยรูปแบบการบริโภคอาหารที่วิจิตรกว่าไพร่ อันเห็นได้ชัดจากการที่พระ มหากษัตริย์ทรงเสวยพระกระยาหารด้วยสำรับพระกระยาหารทำด้วยทองคำทั้งชุดที่เรียกว่า

* นครินทร์ เมฆไตรรัตน์ ได้ศึกษาเกี่ยวกับสังคม-การเมืองของสยามตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวถึง เหตุการณ์การปฏิวัติ พ.ศ. ๒๔๗๕ โดยมีการจำแนกชนชั้นของคนในสังคมออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ คนชั้นสูง คนชั้นกลาง และคนชั้นล่าง ซึ่งนครินทร์ได้นิยาม “คนชั้นกลาง” ว่าหมายถึง กลุ่มคนที่มีประสบการณ์ร่วมกันเกี่ยวกับธุรกิจการค้าใน ระบบเศรษฐกิจแบบเงินตรา มุ่งแสวงหาการทำงานที่เป็นอาชีพอิสระและมุ่งประกอบการอุตสาหกรรมหรือการลงทุน โปรตุเกสรายละเอียดใน นครินทร์ เมฆไตรรัตน์, (๒๕๕๓), *การปฏิวัติสยาม พ.ศ.๒๔๗๕*, พิมพ์ครั้งที่ ๕ (กรุงเทพฯ:ฟ้า เตียวกัน)

^{๒๐} ยูพากรณ์ แจ้งเจนกิจ, (๒๕๓๐), *การศึกษาของสตรีไทย: ศึกษากรณีเฉพาะของโรงเรียนราชินี (พ.ศ. ๒๔๔๗-๒๕๐๓)*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, หน้า ๑๘-๒๐; สุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา, (๒๕๕๓), “กว่าจะถึงอุดมศึกษา: การศึกษาของสตรีไทยสมัยปฏิรูป,” *วารสารอักษรศาสตร์*. ปีที่ ๓๙ ฉบับที่ ๑ (มกราคม-มิถุนายน) : ๓๐๗-๓๐๘.

^{๒๑} ลาลูแบร์, (๒๕๕๒), *จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล), พิมพ์ครั้งที่ ๓ (นนทบุรี:ศรี ปัญญา). หน้า ๑๑๙-๑๒๑.

^{๒๒} นิโกลาส์ แชรแวส, (๒๕๕๐), *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม (ในแผ่นดินสมเด็จพระ นารายณ์มหาราช)*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล), พิมพ์ครั้งที่ ๒ (นนทบุรี:ศรีปัญญา), หน้า ๙๙-๑๐๐.

^{๒๓} โปรตุเกส กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ใน *กาพย์เห่เรือสมัยกรุงศรีอยุธยาและ รัตนโกสินทร์*. (๒๕๐๔). (กรุงเทพฯ:องค์การค้าของคุรุสภา).

“พระสุพรรณภาชน์” หรือการประดิษฐ์ประดอยอาหารของชนชั้นมูลนายให้มีรูปแบบที่สวยงาม ประณีตกว่าอาหารของไพร่ เช่น การริ้วมะพร้าวใส่โถแก้ว การปกน้อยหน้าโดยเอาเมล็ดออก แต่ให้คงรูปร่างเดิมเหมือนตอนมีเมล็ด ฯลฯ^{๒๔} ซึ่งชนชั้นนำสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้รักษาบางส่วนของวัฒนธรรมเหล่านี้ไว้^{๒๕}

ตลอดจนข้อเท็จจริงอีกประการหนึ่ง คือ ชนชั้นนำสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พยายามสร้างอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากราชกรโดยเรียนรู้วิธีการปฏิบัติตัวในการกินอาหารแบบตะวันตก มีการใช้ช้อน ส้อม และมีดในการรับประทานอาหาร มีการจัดห้องรับประทานอาหารแบบตะวันตก รวมทั้งการที่พระมหากษัตริย์ทรงอนุญาตให้เจ้านายและข้าราชการผู้ใหญ่ร่วมโต๊ะเสวยโดยสวมเสื้อแจ็กเก็ตขาวเปิดคอ ใส่ถุงเท้าและรองเท้าวางตามแบบตะวันตก^{๒๖}



ภาพที่ ๓ การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตกของชนชั้นปกครองสมัยใหม่ที่มา: หอจดหมายเหตุแห่งชาติ

^{๒๔} โตม โกรปรณ์, (๒๕๕๔), *วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน: มติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม*. (รายงานการวิจัยทุนสนับสนุนจากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์), หน้า ๔๔-๔๗; ประเด็นการเมืองวัฒนธรรมของอาหารการกินในสมัยอยุธยาและสมัยรัตนโกสินทร์ ผู้สนใจดูรายละเอียดได้ใน โตม โกรปรณ์, (๒๕๕๔), “วัฒนธรรมและการเมืองว่าด้วยอาหารการกินของคนในดินแดนไทยตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์-รัตนโกสินทร์: ข้อสังเกตบางประการ,” *วารสารปัญญาภิวัฒน์*. ปีที่ ๒ ฉบับที่ ๒ (มกราคม-มิถุนายน): ๗๒-๗๔.

^{๒๕} ไพร่ตดู ดินาร์ บุญธรรม, (๒๕๕๒-๒๕๕๓), “ความสำคัญของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. ๒๓๒๕-ปัจจุบัน).” : ๑๗-๖๖.

^{๒๖} กมลทิพย์ จ่างกมล, (๒๕๕๔), *อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร), หน้า ๑๓๕-๑๔๔.

สำหรับเรื่องการทำอาหารพบว่า จนถึงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เรื่องการทำอาหารมักจะไม่มีการสอนให้กันโดยตรง ดังที่หม่อมหลวงเนื่อง นิรรัตน ซึ่งอยู่ในวังสวนสุนันทาตั้งแต่เด็กจนสาวได้เล่าว่า ไม่มีการสอนเรื่องทำอาหารให้ ท่าน(หม่อมหลวงเนื่อง) อาศัยจดจำจากการเข้าไปช่วยหม่อมเจ้าหญิงแย้มเยื้อน สิงหรา ท่านอาของท่านทำอาหารในห้องเครื่องจึงทำอาหารเป็น^{๒๗} ยิ่งไปกว่านั้นผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารรสชาติดีมักจะปิดบังความรู้นั้นเก็บไว้กับตัวมากกว่าที่จะถ่ายทอดให้ผู้อื่น ดังเห็นได้จากกรณีของหม่อมเจ้าบัวและหม่อมเจ้าปวี พระธิดาในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหมื่นภูมินทรภักดี พระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งหม่อมเจ้าหญิงทั้งสองพระองค์มีพระประสงค์ที่จะได้วิชาทำเมืงดับทิมลอยแก้วจากยายฉนวน แต่ยายฉนวนปิดบังวิชา หม่อมเจ้าหญิงทั้ง ๒ พระองค์จึงต้องใช้กุศโลบายส่งหม่อมเจ้าสาย พระชนิษฐาองค์เล็กวัย ๙ ชันษาไปเป็นลูกมือของยายฉนวนเพื่อจดจำวิธีการทำเมืงดับทิมลอยแก้วมาถ่ายทอดต่อให้พระพี่นางทั้ง ๒ พระองค์อีกทอดหนึ่ง^{๒๘}

ดังนั้นจึงเป็นที่น่าแปลกใจว่า “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเป็ลเลียน ภาสกรวงศ์กลับอธิบายวิธีการทำอาหารอย่างละเอียด เป็นขั้นเป็นตอน ดังตัวอย่างการกล่าวถึงการทำข้าวผัดปลาหมึกแห้ง

“เอาปลาหมึก เนื้อไก่ เนื้อกุ้ง เนื้อหมู กุ้งพัดตัวใหญ่ ลงในลังถึงหนึ่งไปจนสุกแล้วฉีกเนื้อไก่ เนื้อ หมู ปลาหมึกให้เป่นฝอย กุ้งพัดผ่า ๒ ซีก หั่นยาว ๆ ให้ละเอียด แล้วตั้งกระทะน้ำมันหมูเทลงพอร้อน เอากระเทียมปอกเปลือกทุบเจียวจนเหลืองหอม เทเข้าสุกลงผัดให้ทั่ว แต่อย่าให้น้ำมันมากนัก ถ้าแห้งจึงค่อยเติมน้ำมันอีกเล็กน้อย แล้วเอาปลาหมึก หมูไก่ที่ฉีกไว้เทลงน้ำปลาดี น้ำปลายี่ปุ่นแต่น้อย”^{๒๙}

เช่นเดียวกับที่พบว่าหนังสือ “ปะทานุกรมการทำของคาวและของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม” ของนักเรียนดุริยางค์โรงเรียนกุลสตรีวังหลังได้อธิบายกรรมวิธีการปรุงอาหารอย่างละเอียด เป็นขั้นตอน ดังตัวอย่างการอธิบายวิธีการต้มซุ๊ป

“การที่จะต้มซุ๊ปนั้น จะเอาเนื้อไก่หรือเนื้อวัวหรือเนื้อแกะก็ได้ หรือจะเอากระดูกก็ได้ แต่ต้องให้มีเนื้อติดกระดูกอยู่บ้างจึงจะดี หรือจะเอาเนื้อทั้งหมด

^{๒๗} เนื่อง นิรรัตน, (๒๕๔๙), ตำรับกับข้าวในวังของหม่อมหลวงเนื่อง นิรรัตน. (กรุงเทพฯ: บั๊วสรวง), หน้า ๑๐, ๑๓-๑๕.

^{๒๘} ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย, (๒๕๕๒), ลูกแก้วเม็ยขวัญ. พิมพ์ครั้งที่ ๕ (กรุงเทพฯ:มติชน), หน้า ๒๖๗-๒๖๙.

^{๒๙} เป็ลเลียน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ง), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๕. พิมพ์ครั้งที่ ๗ (นนทบุรี: ต้นฉบับ), หน้า ๒๖๗-๒๖๙.

ไม่ใช่กระดูกเลยที่เดียวก็ได้ แต่ต้องหั่นเนื้อให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ถ้าจะเอากระดูกต้องล้างน้ำให้หมดจดดี แล้วสับหรือทุบให้กระดูกแตก มันในกระดูกจะได้ไหลออกมาได้ แล้วเอากระดูกกับน้ำใส่ในหม้อยกขึ้นตั้งบนเตาไฟเคี่ยวไปนาน ๆ หน่อย... เมื่อต้มเปื่อยแล้วเอาผ้าขาวบางกรองเอาน้ำซूपไว้ กระดูกแลเนื้อนั้นทิ้งเสียเพราะหมดรสแล้ว”^{๓๐}

การที่ตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามอธิบายขั้นตอนการปรุงอาหารอย่างละเอียดต่างจากจารีตการปรุงอาหารของชาวสยามที่ผู้มีฝีมือมักจะปกปิดความรู้ของตนเอาไว้กับตัว เป็นสิ่งที่เข้าใจได้เมื่อพิจารณาถึงวัตถุประสงค์ของการผลิตตำราอาหารที่ระบุไว้ในตัวตำราอาหารเล่มนั้นๆ โดยปรากฏว่าท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ได้ระบุในข้อเขียนที่พิมพ์ในใบเติมของหนังสือประติทินบัตรแลจดหมายเหตุ (ต่อมาภายหลังท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้รวบรวมข้อเขียนที่ดีพิมพ์ในหนังสือประติทินบัตรฯ และเพิ่มเติมเนื้อหาจัดทำเป็น “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์”) ว่า การที่ท่านเขียนและถ่ายทอดความรู้ด้านการปรุงอาหารให้แก่คนทั่วไปที่อ่านหนังสือได้เรียนรู้วิชาของผู้ที่เจริญแล้ว

“วิชาทำกับข้าวของกิน ที่เราเรียกว่าปากะวิชานี้ก็เป็นที่ยี่ความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ที่หลุดพ้นจากจารีตอันเปนเถื่อนร้าย ให้ถึงซึ่งความเป็นสิทธิชาติ มีจารีตความประพฤติ อันเรียบร้อยหมดจดดีแล้ว”^{๓๑}

เช่นเดียวกับที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้เขียนคำนำของตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑ ในทำนองเดียวกัน

“วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจโดยสามัญว่า การหุงต้มทำกับข้าวของกินที่ฉันให้ชื่อตำรานี้ว่า แม่ครัวหัวป่าก์คือ ปากะศิลปะ คุฤหะวิทยาก็เป็นสิ่งที่ว่าซึ่งความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ที่พ้นจากจารีตอันเปนป่าร้ายให้ถึงซึ่งความเป็นสิทธิชาติมีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้น”^{๓๒}

^{๓๐} นักเรียนตรีณโรจน์เรียนกุลสตรีวังหลัง (แปลและเรียบเรียง), (๒๕๔๖), ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม, หน้า ๕-๖.

^{๓๑} ประติทินบัตรแลจดหมายเหตุ, (๒๕๔๐), พิมพ์ครั้งที่ ๒ (นนทบุรี: ต้นฉบับ).

^{๓๒} เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ก), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑, หน้า ๔.

ส่วนวัตถุประสงค์ที่นักเรียนครูณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลังจัดทำหนังสือ **ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม** นั้นมีการกล่าวถึงตำราอาหารในแง่ของการช่วยฝึกหัดให้ผู้อ่านมีความเจริญก้าวหน้า (ศิริไลซ์)

“ข้าพเจ้านักเรียนครูณี โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง ได้แปลแลเรียบเรียงตำราทำของควาหวานอย่างสยามแลฝรั่งอันประณีตบรรจง ไว้สำหรับแม่หนูครูณีจะได้ฝึกหัด ทำให้สมแก่สิทธิชาติซึ่งได้ดำเนินตามความงาม ความเจริญของประเทศสยาม แลปรารถนาจะให้เปนประโยชน์สาธารณะทั่วไปแก่ประชาชนซึ่งสามารถบำรุงหัตถกิจโกศลให้ดียิ่งขึ้นโดยลำดับ”^{๓๓}

เป็นที่น่าสังเกตว่า ความเจริญก้าวหน้าหรือความคิดวิไลซ์ในการปรุงอาหารตามตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามที่เห็นได้ชัดอย่างหนึ่ง ได้แก่ การควบคุมสัดส่วนเครื่องปรุงด้วยการชั่ง/ตวง/วัดแบบสมัยใหม่ตามแบบมาตรฐานของชาวตะวันตกหรือใกล้เคียงกับแบบมาตรฐานของชาวตะวันตกซึ่งเป็นผู้ที่มีความเจริญก้าวหน้าแล้ว ดังเห็นได้จากที่ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ พบว่า มีการเทียบขนาดภาชนะที่ใช้ในการชั่ง/ตวง/วัดกับสัดส่วนน้ำหนักของอังกฤษ อเมริกัน และมาตราของไทย เช่น การตวงน้ำหรือนมด้วยถ้วยขนาดใหญ่สำหรับรับประทานอาหารเข้าเต็มถ้วย ๑ ถ้วย มีสัดส่วนเท่ากับครึ่งโพนต์ตามมาตราของอังกฤษ หรือ ๑๕ บาทเศษตามมาตราของไทย หรือการตวงของแห้งและของเหลวด้วยเครื่องตวงของอเมริกันนั้น ของปริมาณ ๑ แกลลอนมีน้ำหนักประมาณ ๒ ชั่ง ๑๕ ตำลึงเศษตามมาตราไทย ฯลฯ^{๓๔}

นัยสำคัญของการกล่าวถึงการเรียนรู้อาหารการทำอาหารแบบผู้คนและชาติที่เจริญและพ้นจากแบบแผนการปฏิบัติตนอย่างผู้ป่าเถื่อนโหดร้ายในตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามสามารถเชื่อมโยงได้กับการที่ชนชั้นนำในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพยายามสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่บ่งชี้ว่าพวกตนต่างจากราษฎรใต้ปกครองด้วยการแสดงว่า ชนชั้นนำมีความเจริญก้าวหน้า(ศิริไลซ์) ต่างจากราษฎรในชนบทที่ล้าหลัง(แต่สามารถทำให้ศิริไลซ์ได้)และชาวป่าชาวเขาที่ป่าเถื่อนล้าหลัง(ไม่สามารถทำให้ศิริไลซ์)ได้ ซึ่งเป็นหลักคิดแบบเดียวกับที่ชาติมหาอำนาจตะวันตกในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ ๑๙ ใช้ในการจำแนกคนในโลกตะวันออกและเข้ายึดครองดินแดนของคนป่าเถื่อนล้าหลังเป็นอาณานิคมของตน^{๓๕}

^{๓๓} นักเรียนครูณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง (แปลและเรียบเรียง), (๒๕๔๖), *ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม*. หน้า ๓.

^{๓๔} เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ข), *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๓*. พิมพ์ครั้งที่ ๗ (นนทบุรี: ต้นฉบับ), หน้า ๖-๑๐.

^{๓๕} Thongchai Winichakul. (2000). "The Other Within: Travel and Ethno-Spatial Differentiation of Siamese Subjects 1885-1910." In Turton, Andrew (Editor). *Civility and Savagery: Social Identity in Tai States*. (London: Curzon Press), pp.38-62; ธงชัย วินิจจะกุล, (๒๕๔๖). "ภาวะอย่างไรหนอที่เรียกว่าศิริไลซ์ เมื่อชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ ๕ แสวงหาสถานะของตนเองผ่านการเดินทางและพิธีภัณฑ์ทั้งในและนอกประเทศ". *รัฐศาสตร์สาร*. ปีที่ ๒๔ ฉบับที่ ๒ : ๑-๖๖.

กล่าวอย่างรวบรัดได้ว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์และหนังสือปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม เป็นตัวบทที่ใช้ในการผลิต (Production) และผลิตซ้ำ (Reproduction) ตัวตนของชนชั้นนำที่เหนือกว่าราษฎรทั่วไปเนื่องจากมีวิถีชีวิตตามมาตรฐานของชาวตะวันตกหรือใกล้เคียงกับมาตรฐานของชาวตะวันตกซึ่งเป็นผู้ที่ศิวิไลซ์แล้ว นอกจากนี้แล้วตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามยังมีการผลิตและผลิตซ้ำตัวตนที่เหนือกว่าราษฎรทั่วไปบนพื้นฐานความคิดทางศาสนาและสังคมแบบดั้งเดิมของสยามด้วย ดังเห็นได้จากการที่ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑ ได้ระบุถึงการเตรียมอาหารสำหรับพิธีกรรมและงานบุญต่างๆ โดยแยกประเภทอาหารที่ถวายเทวดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์กับอาหารสำหรับมนุษย์ตามสถานะของผู้กิน พร้อมทั้งชี้ว่ามีเฉพาะชนชั้นนำระดับเจ้านายขึ้นไปและพวกพระสงฆ์เท่านั้นที่สามารถกินอาหารที่ถวายเทวดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ได้^{๓๖} ซึ่งการผลิตและผลิตซ้ำตัวตนของชนชั้นนำบนพื้นฐานความคิดแบบดั้งเดิมของสยามแสดงให้เห็นว่า การสร้างอัตลักษณ์ของชนชั้นนำสยามผ่านตำราอาหารที่ผลิตขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นไปในลักษณะของการปะทะประสานความรู้แบบดั้งเดิมของสยามเข้ากับความรู้แบบตะวันตก ในลักษณะเดียวกับการรับความรู้และวัฒนธรรมตะวันตกในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมากกว่าการละทิ้งความรู้แบบดั้งเดิมทั้งหมดแล้วหันไปหาความรู้แบบตะวันตก^{๓๗}

การนิยามตัวตนทางวัฒนธรรมของชนชั้นนำในฐานะผู้ที่ศิวิไลซ์ ซึ่งปรากฏในตำราแม่ครัวหัวป่าก์และหนังสือปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม เป็นสิ่งที่เข้าใจได้เมื่อเราพิจารณาถึงสถานะทางสังคมและภูมิหลังของตัวผู้เขียนตำราอาหารทั้ง ๒ เล่มนี้ ซึ่งปรากฏว่าผู้เขียนตำราทั้ง ๒ เล่มมีสถานะเป็นชนชั้นนำ โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ผู้เขียนตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เป็นธิดาของนายสุตจินดา (พลอย ชูโต) บุตรจมนั้นศรีสรักษ์ กับคุณเปี่ยม ธิดาของสมเด็จพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ (ดิศ บุนนาค) และท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้แต่งงานกับเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) ที่สำคัญคือ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นชนชั้นนำสตรีที่มีบทบาทในการปฏิรูปสยามให้เป็นสมัยใหม่ เช่น เป็นผู้ก่อตั้ง “สภาอุณาโลมแดง” (ปัจจุบันเรียกว่า “สภาภาษาชาติ”) ในปีพ.ศ. ๒๔๓๖, เป็นผู้อำนวยการโรงเรียนแพทย์ผดุงครรภ์ และหญิงพยาบาลในปีพ.ศ. ๒๔๓๙^{๓๘}

^{๓๖} ธเนศ วงศ์ยานนาวา, (๒๕๔๔), “การ“ครอบ”, “ครัว” “ไฟ” : จากตะวันตกสู่ตะวันออก,” หน้า ๒๕๔.

^{๓๗} งานศึกษาของทวีศักดิ์ เมือกสม ได้ชี้ให้เห็นว่า การรับความรู้และวัฒนธรรมแบบตะวันตกของชนชั้นนำสยามตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมีลักษณะของการปะทะประสานความรู้และวัฒนธรรม ๒ ชนิด มากกว่าที่จะทิ้งความรู้แบบหนึ่งไปหาความรู้อีกแบบหนึ่ง โปรดดู ทวีศักดิ์ เมือกสม, (๒๕๔๐). *การปรับตัวทางความรู้ ความจริง และอำนาจของชนชั้นนำสยาม พ.ศ. ๒๓๒๕-๒๕๑๑*. (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย).

^{๓๘} องค์ บรรจุน, (๒๕๕๐), *หญิงมอญ, อำนาจและราชสำนัก*. (กรุงเทพฯ:มติชน), หน้า ๔๕-๔๙.

ส่วนนักเรียนตรีภูมุตตรีวังหลัง เนื่องจากโรงเรียนตั้งขึ้นโดยคณะมิชชันนารีที่เข้ามาเผยแผ่คริสต์ศาสนาในลักษณะของโรงเรียนประจำและในระยะแรกๆ ชาวสยามไม่เข้าใจวัตถุประสงค์ที่มิชชันนารีก่อตั้งโรงเรียนขึ้นเพื่อให้การศึกษาแก่สตรีได้รู้หนังสือ สามารถค้นคว้าหาความรู้ทางจริยธรรมและวิทยาการสมัยใหม่ ควบคู่ไปกับการเป็นแม่ศรีเรือนที่มีคุณธรรมและมีกิริยามารยาทที่งดงาม แต่มองว่ามิชชันนารีจะสั่งสอนให้นักเรียนเกลียดพุทธศาสนาและการให้เด็กผู้หญิงเรียนหนังสือที่โรงเรียนเป็นการขัดต่อประเพณีดั้งเดิมของสยามที่ให้เด็กผู้หญิงอยู่กับเหย้าเฝ้ากับเรือน ดังนั้นนักเรียนของโรงเรียนในระยะแรกๆ จึงมีเฉพาะเด็กๆ ลูกคนงานที่เคยเรียนหนังสือกับมิชชันนารีมาก่อนแล้ว แต่นับจากปีพ.ศ. ๒๔๒๑ ที่นางเอดนา โคลล์ (Edna S. Cole) มาดำรงตำแหน่งอาจารย์ใหญ่ โรงเรียนกุลสตรีวังหลังเริ่มมีชื่อเสียงมากขึ้น ดังปรากฏว่า พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดเกล้าฯ ให้นักเรียนโรงเรียนกุลสตรีวังหลังมาช่วยงานในงานเลี้ยงรับรองแขกเมืองจากประเทศตะวันตกในบางโอกาสโดยการช่วยงานของนักเรียนโรงเรียนกุลสตรีวังหลังเป็นที่พอพระราชหฤทัย ประกอบกับข้อเท็จจริงที่กล่าวข้างต้นแล้วว่า นับตั้งแต่ปีพ.ศ. ๒๔๓๓ นักเรียนที่ที่โรงเรียนกุลสตรีวังหลังส่วนใหญ่เป็นลูกหลานของชนชั้นนำและคนชั้นกลาง โดยนัยนี้นักเรียนตรีภูมุตตรีโรงเรียนกุลสตรีวังหลังผู้แปลและเรียบเรียงหนังสือ ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยามเมื่อปีพ.ศ. ๒๔๔๑ ส่วนหนึ่งคือลูกหลานของชนชั้นนำ

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า ตำราอาหารในสมัยแรกเริ่มของสยามมีบทบาทในการนิยามอัตลักษณ์ทางชนชั้นของคนในสังคมโดยยกอัตลักษณ์ของชนชั้นนำที่ “คิวิไลซ์” ต่างจากราชฎา อีกประเด็นหนึ่งที่น่าสนใจคือ ตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามมีบทบาทในการนิยามอัตลักษณ์ทางเพศสภาวะ (Gender Identity) ของผู้หญิง โดยตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ ได้สร้างอัตลักษณ์ของผู้หญิงที่เป็นแม่ศรีเรือนผู้รอบรู้ในการทำอาหารและจัดการครัวเรือนด้วยความรู้แบบคิวิไลซ์ ดังเห็นได้จากการที่ตำราแม่ครัวหัวป่าก์เล่ม ๔ ได้อธิบายเรื่องความสะอาดของสิ่งที่บริโภค

“โภชนาหารที่รักษา ไว้ในที่อันควรนั้นอย่าไว้ที่บถมเก่าปนใหม่ใหม่ปนเก่า มักเกิดปนรังแลมีกลิ่นสาบ เมื่อหุงถึงจะชานน้ำให้สะอาดกลิ่นนั้นก็ไม่มีใครจะหาย ควรต้องมีสำหรับที่ไว้ส่วนเก่าที่ ๑ ส่วนใหม่ที่ ๑ ถึงกระนั้นก็ต้องระวังอยู่เพนินิตย์ อันตรายที่จะบังเกิดดังกล่าวมาแล้วข้างบนจึงจะไม่เพนได้ นี้ก็ความสะอาดอย่างหนึ่ง”^{๓๔}

^{๓๔} เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ค), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๔. พิมพ์ครั้งที่ ๗ (นนทบุรี: ต้นฉบับ), หน้า ๑๕-๑๖.

หรือที่ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๕ ได้อธิบายเรื่องการจ่ายตลาด

“ในการทำครัวทำกับข้าวของกินนี่ที่เป็นสิ่งสำคัญก็การไปตลาดซื้อ
สิ่งของที่จะมาทำเครื่องคาวหวานนั้น ผู้ไปซื้อสิ่งของควรต้องเป็นผู้ที่ชำนาญรู้
เทศะรู้จัก รู้ฤดูรู้วัดฤดูชนิดของดีแลเลวทรามที่จะได้สิ่งที่เป็นอาหาร มาประกอบ
สำหรับให้เป็นที่โอชารส เมื่อชำนาญในการรู้ถิ่นที่อาหารแล้วก็จะได้ของดีราคา
ย่อมเยาเบาลงด้วย วัตถุที่เป็นอาหารในเวลาบัดยุคันนี้เป็นที่บ่นอยู่ด้วยกัน
แทบทุกครอบครัวว่า อาหารแพงเต็มที่ยิ่งกว่าก่อนเก่าหลายเท่าหลายทิว
เพราะสินค้าที่เป็นเครื่องปรุงอาหารการกินนี้ ในท้องตลาดจำหน่ายซื้อขาย
กันโดยความอึดสรชอบใจของผู้ขายอย่างเดียว”^{๔๐}

อัตลักษณ์ดังกล่าวนี้ด้านหนึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่ถูกกำหนดโดยจารีตประเพณีแต่โบราณ
ให้ผู้หญิงร่ำเรียนเกี่ยวกับศีลธรรม มารยาทและการเรือน ขณะที่ผู้ชายได้ร่ำเรียนวิชาที่
สามารถใช้ประกอบอาชีพรับราชการได้ ดังที่สมเด็จพระบรมราชาที่ ๓ ทรงพระราชทาน
ไว้ในหนังสือ “ความทรงจำ” ว่า การศึกษาของเจ้านายพระองค์ชายกับเจ้านายพระองค์หญิง
ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกถึงช่วงที่สมเด็จพระบรมราชาที่ ๓
เริ่มเรียนหนังสือจนกระทั่งผนวชเป็นสามเณรเมื่อพระชนมายุ ๑๓ พรรษานั้น ในชั้นปฐมศึกษา
ทั้งพระองค์ชายและพระองค์หญิงจะศึกษากับครูผู้หญิงที่ในพระราชวังเหมือนๆ กัน จนกระทั่ง
พระชนมายุได้ ๗ พรรษา การศึกษาของเจ้านายจะเริ่มแยกจากกันโดยเจ้านายพระองค์ชายจะ
แยกไปเรียนภาษามคธกับครูผู้ชาย ส่วนเจ้านายพระองค์หญิงเริ่มฝึกหัดวิชาการเรือนกับครู
ผู้หญิง พอเรียนชั้นมัธยมศึกษาภาคปลาย เจ้านายพระองค์ชายจะผนวชเป็นสามเณรเพื่อ
ศึกษาพระธรรมและเริ่มเรียนวิชาเฉพาะอย่างที่ชอบพระอัยยาคัย แล้วลาผนวชออกมาเรียน
วิชาเฉพาะอย่างที่นอกพระราชวังจนอายุครบ ๒๑ พรรษา เจ้านายพระองค์ชายจะผนวชเป็น
ภิกษุเพื่อศึกษาพระธรรมกับวิชาอาคมชั้นสูง เมื่อลาผนวชแล้วถือว่าพร้อมรับราชการ ส่วน
เจ้านายฝ่ายหญิงหลังจากโสกันต์(โกนจุก)แล้วจะศึกษาศีลธรรม วิชาการเรือน และเริ่มเรียน
วิชาเฉพาะอย่างตามพระอัยยาคัย ตลอดจนศึกษาราชประเพณีและระเบียบวินัยของราชสำนัก
ฝ่ายในจนสามารถรับราชการฝ่ายในและฝึกสอนผู้อื่นต่อไป^{๔๑}

อัตลักษณ์ที่ถูกกำหนดโดยประเพณีแต่โบราณกล่าวได้ว่าเป็นอัตลักษณ์ที่กำหนดขึ้น
ภายใต้โครงสร้างอำนาจความสัมพันธ์ระหว่างผู้ชายกับผู้หญิงในแนวคิดที่ผู้ชายมีอำนาจมาก

^{๔๐} เปลี๊ยน ภาสกรวงศ์, (๒๕๕๔ ง), ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๕, หน้า ๑๕๐-๑๕๑.

^{๔๑} สมเด็จพระบรมราชาที่ ๓, (๒๕๔๖), ความทรงจำ, (กรุงเทพฯ: มติชน), หน้า ๑๗-๑๘.

และทำหน้าที่บริหารบ้านเมือง ส่วนผู้หญิงเป็นกลุ่มที่ถูกขออนุญาตอำนาจของผู้ชายและถูกตีกรอบให้มีชีวิตภายใต้โครงสร้างครอบครัวแบบผู้ชายเป็นใหญ่ ในขณะที่ถ้ามองความสัมพันธ์ระหว่างผู้ชายกับผู้หญิงในโครงสร้างอำนาจแนวระนาบแล้ว อัตลักษณ์ที่ถูกกำหนดโดยจารีตประเพณีทำให้ผู้หญิงมีบทบาทในพื้นที่ส่วนตัว<ราชสำนักฝ่ายใน> ทำงานบ้านและสนับสนุนโครงสร้างครอบครัวแบบชายเป็นใหญ่ ส่วนผู้ชายมีบทบาทในพื้นที่สาธารณะคือบทบาทด้านการเมืองการปกครอง^{๕๒}

อีกด้านหนึ่งของอัตลักษณ์ทางเพศสภาวะในตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามเป็นอัตลักษณ์ที่ถูกกำหนดโดยความคาดหวังของชนชั้นนำเพศชายในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวอันเป็นยุคสมัยของการปฏิรูปสยามให้ทันสมัยแบบตะวันตก ดังปรากฏว่า พระบาทสมเด็จพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงให้ความสำคัญกับเครื่องเสวยที่เป็นอาหารฝรั่งและการสร้างห้องเครื่องเสวย(ห้องครัว)แบบฝรั่ง ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณีแบบฝรั่ง เช่น การแต่งกาย การจัดวางข้าวของเครื่องใช้ในตำหนัก ทำให้เจ้านายสตรีฝ่ายในต้องเรียนรู้การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร มารยาทบนโต๊ะอาหาร รวมไปถึงปรับเปลี่ยนการแต่งกายและเรียนรู้วัฒนธรรมแบบตะวันตกเพื่อตอบสนองต่อพระราชานิยมของพระบาทสมเด็จพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว^{๕๓}

หรือที่ปรากฏว่า สมเด็จพระยุพราชอนุภามพิพระประสงค์ให้หญิงไทยมีความเป็นผู้หญิงแบบไทยคือ คอยรับผิดชอบดูแลกิจการภายในครอบครัวที่เป็นเรื่องผลประโยชน์ส่วนตัวของผู้ชายให้ผู้ชายได้รับความสุขสบายในทุกด้าน ควบคุมไปกับมีความเป็นผู้หญิงแบบผู้ดี<แบบตะวันตก>คือ ต้องรักษาชื่อเสียงและความบริสุทธิ์ของตนไว้มอบให้แก่สามีเพียงผู้เดียว ตลอดจนเป็นภรรยาที่คอยดูแลกิจการที่สามีเคยทำ แม้นิยามที่สามีถึงแก่กรรมไปแล้ว และเป็นแม่ที่เลี้ยงดูบุตรธิดาให้ได้รับการศึกษาเล่าเรียนจนเติบโตมีงานทำ^{๕๔}

ส่งท้าย

ด้วยข้อจำกัดหลายประการ บทความนี้เป็นเพียงการทดลองศึกษาตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามทั้ง “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และ “ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม” ของนักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง

^{๕๒} ดารณี ศรีหทัย, (๒๕๕๔), สมเด็จพระยุพราชอนุภามพิพระประสงค์ (กรุงเทพฯ: มติชน) หน้า ๑๖๑-๑๖๔.

^{๕๓} วรณพร บุญญาสถิตย์, (๒๕๕๑), จอมนางแห่งสยามในสมัยรัชกาลที่ ๔ ถึงรัชกาลที่ ๖ กับกระแสวัฒนธรรมตะวันตก. พิมพ์ครั้งที่ ๓ (กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์บุ๊คส์), หน้า ๕๕-๕๖.

^{๕๔} สายชล สัตยานุรักษ์, (๒๕๔๖), สมเด็จพระยุพราชอนุภามพิพระประสงค์ การสร้างอัตลักษณ์ “เมืองไทย” และ “ชั้น” ของชาวสยาม. (กรุงเทพฯ: มติชน), หน้า ๒๖๕-๒๘๓.

ซึ่งเป็นตำราอาหารสมัยแรกที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ โดยพิจารณาถึงประเด็นการเมืองวัฒนธรรมว่าด้วยการกำหนดสร้างอัตลักษณ์ของชนชั้นนำในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่ปรากฏในตำราอาหารสมัยแรกเริ่มของสยามทั้ง ๒ เล่มนี้ ผู้เขียนเห็นว่ายังคงมีรายละเอียดอีกจำนวนมากไม่น้อยที่ควรจะมีการศึกษาและอธิบายต่อไป ไม่ว่าจะเป็นการขยายความต่อหรือการถกเถียงโดยผู้อ่านที่มีความสนใจ ซึ่งหวังว่าการโยนหินถามทางของผู้เขียนจะเปิดช่องให้มีการศึกษาและอธิบายเกี่ยวกับตำราอาหารของไทยในมิติที่ลุ่มลึกยิ่งขึ้นในโอกาสต่อไป

บรรณานุกรม

- กมลทิพย์ จ่างกมล. (๒๕๔๕). *อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ (แปล). (๒๕๔๕). *ตำราทำกับข้าวฝรั่ง*. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- แซรวาส, นิโกลาส์. (๒๕๕๐). *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม (ในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช)*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พิมพ์ครั้งที่ ๒. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- ดารณี ศรีหทัย. (๒๕๕๔). *สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี เสด็จฯ เยือนต่างประเทศ*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี เสด็จฯ เยือนต่างประเทศ. (๒๕๕๖). *ความทรงจำ*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ตินาร์ บุญธรรม, (๒๕๕๒-๒๕๕๓), “ความสำคัญของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. ๒๓๒๕-ปัจจุบัน).” *วารสารไทยศึกษา*. ปีที่ ๕ ฉบับที่ ๒ (สิงหาคม-มกราคม): ๑๗-๖๖.
- โดม ไกรปรณ์. (๒๕๕๒). *ตำราพระราชพิธีสมัยรัชกาลที่ ๔-๕ (พ.ศ. ๒๓๔๔-๒๔๕๓)*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- โดม ไกรปรณ์. (๒๕๕๔). *วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน: มิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม*. รายงานการวิจัยทุนสนับสนุนจากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์.
- ธงชัย วินิจจะกุล. (๒๕๕๖). *ภาวะอย่างไรหนอที่เรียกว่าศิริไลซ์ เมื่อชนชั้นนำสยามสมัยรัชกาลที่ ๕ แสวงหาสถานะของตนเองผ่านการเดินทางและพิธีกรรมทั้งในและนอกประเทศ*. *รัฐศาสตร์สาร*. ปีที่ ๒๔ ฉบับที่ ๒. หน้า ๑-๖๖

- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (๒๕๔๙). “การ“ครอบ”, “ครัว” “ไฟ”: จากตะวันตกสู่ตะวันออก. ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา (บรรณาธิการ). *จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแด่นิติ เอียวศรีวงศ์*. หน้า ๒๔๑-๒๖๕. กรุงเทพฯ: มติชน.
- นครินทร์ เมฆไตรรัตน์. (๒๕๕๓). *การปฏิวัติสยาม พ.ศ. ๒๔๗๕*. พิมพ์ครั้งที่ ๕. กรุงเทพฯ: ฟ้าเดียวกัน.
- นักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง (แปลและเรียบเรียง). (๒๕๔๖). *ปะทานุกรมการทำของควาแลของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม*. พิมพ์ครั้งที่ ๒. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- นิติ เอียวศรีวงศ์. (๒๕๓๘). *ปากไก่และใบเรือ ว่าด้วยการศึกษาประวัติศาสตร์-วรรณกรรมต้นรัตนโกสินทร์*. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: แพรวล้านกพิมพ์.
- เนื่อง นิลรัตน์. (๒๕๔๙). *ตำรับกับข้าวในวังของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์*. กรุงเทพฯ: บั้วรวง.
- บัณฑิต ลีชัยชาญ. (๒๕๔๖). *บทบาทของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวในการวางรากฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมไทยในยุคเปลี่ยนผ่าน*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประจักษ์ ก้องกีรติ. (๒๕๔๘). *และแล้วความเคลื่อนไหวก็ปรากฏ: การเมืองวัฒนธรรมของนักศึกษาและปัญญาชนก่อน ๑๔ ตุลา*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ประทีป นัฏฐกุล. (๒๕๔๐). *พิมพ์ครั้งที่ ๒*. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- ปัทมากร บุลสถาพร. (๒๕๓๙). *ความรู้ในตำราพรหมชาติ*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (๒๕๕๔ ก). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๑*. พิมพ์ครั้งที่ ๗. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (๒๕๕๔ ข). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๓*. พิมพ์ครั้งที่ ๗. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (๒๕๕๔ ค). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๔*. พิมพ์ครั้งที่ ๗. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (๒๕๕๔ ง). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม ๕*. พิมพ์ครั้งที่ ๗. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- ยุพาภรณ์ แจ้งเจนกิจ. (๒๕๓๐). *การศึกษาของสตรีไทย: ศึกษากรณีเฉพาะของโรงเรียนราชินี (พ.ศ. ๒๔๔๗-๒๕๐๓)*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ลาลูแบร์, มองซีเออร์ เดอ. (๒๕๕๒). *จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พิมพ์ครั้งที่ ๓. นนทบุรี: ศรีปัญญา.

- วรรณพร บุญญาสถิตย์. (๒๕๕๑). *จอมนางแห่งสยามในสมัยรัชกาลที่ ๔ ถึงรัชกาลที่ ๖ กับกระแสวัฒนธรรมตะวันตก*. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์บุ๊คส์.
- คันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. (๒๕๕๒). *ลูกแก้วเมียขวัญ*. พิมพ์ครั้งที่ ๕. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สายชล สัตยานุรักษ์. (๒๕๕๖). *สมเด็จพระกรมพระยาดำรงราชานุภาพ การสร้างอัตลักษณ์ “เมืองไทย” และ “ชน” ของชาวสยาม*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สุนทรী อาสะไวย์, (๒๕๕๔), “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อนพ.ศ. ๒๔๗๕.” *ศิลปวัฒนธรรม*. ปีที่ ๓๒ ฉบับที่ ๗ (พฤษภาคม): ๘๐-๑๐๑.
- สุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา. (๒๕๕๓). “กว่าจะถึงอุดมศึกษา: การศึกษาของสตรีไทยสมัยปฏิรูป.” *วารสารอักษรศาสตร์*. ปีที่ ๓๙ ฉบับที่ ๑ (มกราคม-มิถุนายน) : ๓๐๒-๓๓๗.
- องค์ บรรจุน. (๒๕๕๐), *หญิงมอญ, อำนาจและราชสำนัก*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- Clark, Patricia E. (2009). “Cookbook, Cuisine, Nation Building, and Gender Formation Through Black Nationalist Discourse,” in *Gendering Global Transformations Gender, Culture, Race, and Identity*. Edited by Chima J. Korie and Philomina Okeke-Ihejirika), pp. 41-67 . New York and London: Routledge.
- Thongchai Winichakul. (2000). “The Other Within: Travel and Ethno-Spatial Differentiation of Siamese Subjects 1885-1910.” In Turton, Andrew (Editor). *Civility and Savagery: Social Identity in Tai States*. p.38-62. London: Curzon Press.