

๒๑๔.๑๖๑๕๑๓

๙๙๑๑๓

๖.๒

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง
ระหว่าง พ.ศ. ๒๓๙๔ - ๒๕๓๔

บทคัดย่อ

ของ

เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล

๒๖ ก.ค. ๒๕๔๘

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์
พฤษภาคม ๒๕๔๘

เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. (2548). ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขต
เมืองหลวงระหว่าง พ.ศ.2394 – 2534. ปรินญาณพนธ์ศต.ม. (ประวัติศาสตร์).
กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม :
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมพูนุท นาศิริรักษ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทัศนียา สุปรีชากร.

ปรินญาณพนธ์ฉบับนี้มุ่งศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขต
เมืองหลวง พ.ศ.2394 – 2534 โดยศึกษาถึงปัจจัยต่างๆที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง พัฒนาการ
การบริโภคอาหาร และผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่มีต่อสังคมไทย

จากการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทย
โดยเฉพาะในเขตเมืองหลวง ได้แก่ การปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงทางด้านการเมือง เศรษฐกิจ
และสังคมในยุคปรับตัวให้ทันสมัย อิทธิพลการบริโภคอาหารของต่างชาติ ที่เด่นชัดคือ การรับ
วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากยุโรปและจีน นโยบายรัฐนิยมของจอมพลป. พิบูลสงครามและ
ผลกระทบจากสงครามโลกครั้งที่สอง อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาตั้งแต่ยุคสงครามเย็น และการ
ขยายตัวของชนชั้นกลางในสังคมไทยจนถึงสิ้นสุดสมัยรัฐบาลพลเอกชาติชาย ชุณหะวัณ ที่การ
ขยายตัวทางเศรษฐกิจได้รับความกระทบกระเทือนอย่างรุนแรง

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่เกิดขึ้นในช่วงเวลาดังกล่าว สามารถพิจารณาใน
ประเด็นสำคัญคือ การเปลี่ยนแปลงค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภค การเปลี่ยนแปลงการ
บริโภคอาหารของคนไทย ได้แก่ รูปแบบของอาหาร ประเภทของอาหาร ธรรมเนียมการบริโภค
การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในการบริโภคอาหาร ได้แก่ อุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหาร
เครื่องครัวและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องปรุงอาหาร รวมถึงสถานที่ประกอบอาหาร

ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่มีต่อสังคมไทย ทั้งใน
กรุงเทพมหานครและทั่วประเทศ ได้แก่ ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ เกิดการขยายตัวของร้าน
จำหน่ายอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น ภัตตาคาร ร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอย รถเข็น รวมทั้ง
ธุรกิจด้านอาหารต่างๆ เช่น โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป
อาหารแช่แข็ง สำหรับบริโภคภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ผลกระทบด้านสังคมได้แก่
การขยายตัวของการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ การขยายตัวด้านการประกอบอาชีพทั้งใน
กรุงเทพมหานครและส่วนภูมิภาค ทั้งในภาคการผลิต การจำหน่ายและการให้บริการ
นอกจากนี้ยังมีผลกระทบด้านคุณภาพชีวิตและสุขภาพอนามัย เช่น ปัญหาสารพิษตกค้างใน
อาหารในอาหารสำเร็จรูป อาหารสดและแห้ง รวมทั้งปัญหาสุขภาพ จากค่านิยมการบริโภคที่
เปลี่ยนไป ส่งผลให้ภาครัฐและภาคเอกชนหันมาตระหนักให้ประชาชนเห็นความสำคัญของ
สุขภาพและเกิดกระแสนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น

A STUDY OF THE CHANGING OF THE THAI DIETARY IN BANGKOK
DURING 1851-1991

AN ABSTRACT
BY
SAMUENTIP SIRIJARUKUL

Presented in partial fulfillment of the requirements
for the Master of Arts degree in History
at Srinakharinwirot University
May 2005

Samuentip Sirijarukul. (2005). *A Study of the Changing of the Thai Dietary in Bangkok during 1851-1991*. Master thesis, M.A. (History). Bangkok : Graduate School, Srinakharinwirot University. Advisor Committee : Asst.Prof. Chompoonutch Nakhirak, Asst.Prof. Tassaniya Suprichakorn.

This thesis studies changes in food consumption habits of Thai people in Bangkok's region during 1851-1991 A.D. by investigating several factors that have caused the changes, the development of food consumption, and the effects these changes have had on the Thai society.

It is found that there are many factors causing the changes in food consumption habits of Thai people, particularly in Bangkok's region. The first one is the political, economical and social change during the modernization of the country. The second factor is foreign influence, such as adoption of European and Chinese food culture. The other factors were General P. Pibulsongkram's nationalism policy, World War II, the United States' power since the Cold War, and finally, the expansion of the middle class before the economic crisis during General Chatchai Shunhawan's government.

The changes in food consumption during this period can be considered in the following aspects. The changes in food consumption concern food styles, food categories, and food customs. The changes in other factors of food consumption are in the use of kitchen utensils, tableware, cooking ingredients, and cooking places.

The effects that these changes have on the Thai society, both in Bangkok and around the country, are as follows. Economically, food selling has been expanded as seen in the rising number of restaurants, food stalls, food carts, and other food-related businesses like canned food, ready-to-eat food, semi-instant food, and frozen food for domestic consumption, as well as exporting. Socially, food and nutrition education has been growing. Gastronomical profession has also been expanding in Bangkok and all over the country in the aspects of production, sales, and services. Moreover, these changes have also affected quality of life and health. For example, they cause the problem of residual toxics in instant, fresh and dried food, and other health issues. As a result, both the government and private sector have come up with campaigns to raise awareness of good health, and healthy food trends have also become popular.

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง
ระหว่าง พ.ศ. 2394 -2534

ปริญญานิพนธ์
ของ
เสมือนทิพย์ ศิริจารกุล

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์
พฤษภาคม 2548
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ปริญญานิพนธ์

เรื่อง

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง

พ.ศ. 2394 -2534.

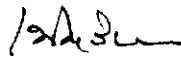
ของ

นางสาวเสมียนทิพย์ ศิริจารกุล

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

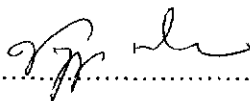


.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญสิริ จีระเดชากุล)

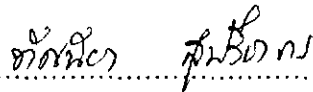
วันที่ 13 เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2548

คณะกรรมการสอบปริญญานิพนธ์



.....ประธาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชมพูนท์ นาคริรักษ์)



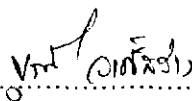
.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทศนียา สุปรีชากร)



.....กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม

(อาจารย์ ดร.ชลวิทย์ เจียรจิตต์)



.....กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ยุวดี วงศ์สว่าง)

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากบุคคลหลายท่าน ผู้เขียนขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชมพูนุท นาคริรักษ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทศนียา สุปรีชากร ที่กรุณารับเป็นกรรมการที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ ให้การอบรมสั่งสอน แนะนำและช่วยตรวจแก้ไขงานด้วยความอดทน ประคับประคองผู้เขียนให้ผ่านพ้นอุปสรรคนานัปการได้

ขอขอบพระคุณ อ.ดร. ชลวิทย์ เจียรจิตต์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ยุวดี วงศ์สว่างที่กรุณารับเป็นกรรมการสอบปริญญานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ณรงค์ พ่วงพิศ ที่กรุณาให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการทำปริญญานิพนธ์ รวมทั้งคณาจารย์ภาควิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒทุกท่านที่กรุณาเอาใจใส่สอบถามความคืบหน้าของงาน กระตุ้นให้ผู้เขียนเกิดกำลังใจในการศึกษา

ขอขอบพระคุณพี่จิม (คุณวรรณภ อนุสรณิตสาร) เจ้านายที่สนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ พร้อมทั้งคอยห่วงใย ให้กำลังใจ ให้คำแนะนำและข้อคิดที่เป็นประโยชน์ รวมทั้งให้ปรับเปลี่ยนเวลาทำงานได้ตลอดช่วงเวลาการศึกษา

ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่หอสมุดและห้องสมุดทุกแห่งที่ผู้เขียนใช้เป็นแหล่งข้อมูลในการศึกษาปริญญานิพนธ์ อาทิ สำนักหอสมุดแห่งชาติ สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ ศูนย์สารนิเทศมนุษยศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หอสมุดปรีดี พนมยงค์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ฯลฯ และเจ้าหน้าที่กลุ่มวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติ สำนักบริการข้อมูลธุรกิจ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ รวมทั้งศูนย์ข้อมูลบริษัทธุรกิจเอกชนที่ช่วยอนุเคราะห์ในการค้นคว้าข้อมูล

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่ให้ทุนอุดหนุนการวิจัย และที่จะขาดไม่ได้ ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงต่อ ป้าและแม่ ที่ให้การสนับสนุนการศึกษาของลูกทั้งในด้านกำลังใจและทุนทรัพย์มาโดยตลอด และรอคอยวันที่ลูกจะจบการศึกษาด้วยความอดทน ขอขอบใจน้องๆ บีม เบิ้ล ปุ ที่ให้ความช่วยเหลือและกำลังใจเสมอมา

ขอขอบคุณเพื่อนๆที่น่ารักทุกคนจากสายน้ำผึ้งและหอการค้าที่ให้กำลังใจมาโดยตลอด ขอขอบคุณรุ่นพี่ รุ่นน้อง ภาควิชาประวัติศาสตร์ สำหรับทุกความช่วยเหลือ ทุกกำลังใจที่ไม่สามารถกล่าวได้หมดในที่นี้ ขอขอบคุณเป็นพิเศษสำหรับเพื่อนร่วมรุ่นประวัติศาสตร์รหัส 43 สำหรับความช่วยเหลือและกำลังใจตลอดช่วงเวลาการศึกษา โดยเฉพาะช่วงสุดท้ายของการทำปริญญานิพนธ์ ขอขอบคุณประสบการณ์ทั้งสุข ทุกข์ ที่มีส่วนหล่อหลอมให้ผู้เขียนมีกำลังใจมาถึงจุดนี้ ความดีใดๆที่เกิดจากปริญญานิพนธ์ ผู้เขียนขออุทิศแด่ “คุณปู่เจริญ ศิริจารุกุล” ผู้จุดประกายความคิดและเป็นแรงผลักดันให้ผู้เขียนเห็นความสำคัญของการศึกษา

เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล

สารบัญ

บทที่	หน้า
บทนำ.....	ก
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา.....	จ
ความมุ่งหมายของการศึกษา.....	ฉ
ความสำคัญของการศึกษา.....	ฉ
ขอบเขตของการศึกษา.....	ช
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	ช
วิธีดำเนินการศึกษา.....	ช
แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า.....	ช
 1 การบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมของคนไทย.....	 1
วัฒนธรรมข้าว.....	1
การบริโภคข้าว.....	1
พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว.....	3
วิถีการบริโภคอาหารของคนไทย.....	6
พัฒนาการของการบริโภคอาหาร.....	7
ประเภทของอาหาร.....	9
วิธีการบริโภคอาหาร.....	18
อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร.....	18
อุปกรณ์ภาชนะประกอบอาหารแบบโบราณ.....	19
ภาชนะในสำหรับอาหาร.....	23

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
2	ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทย.....	27
	การปรับตัวให้ทันสมัย.....	27
	การปรับปรุงด้านการเมืองการปกครอง.....	28
	การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ.....	30
	การเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรม.....	31
	ปัญหาเศรษฐกิจ.....	34
	อิทธิพลการบริโภคอาหารของต่างชาติ.....	35
	อิทธิพลจากยุโรป.....	35
	อิทธิพลของชาวจีน.....	37
	นโยบายรัฐนิยมของจอมพล ป. พิบูลสงครามและสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2.....	39
	นโยบายรัฐนิยม.....	39
	ผลกระทบจากสงครามโลกครั้งที่ 2.....	40
	อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาในยุคสงครามเย็น (พ.ศ.2488 – 2534).....	42
	การขยายตัวของชนชั้นกลาง.....	44
3	การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร.....	47
	ค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภค.....	47
	การเปลี่ยนแปลงค่านิยม.....	47
	การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภค.....	54
	การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทย.....	58
	รูปแบบของอาหาร.....	58
	ประเภทของอาหาร.....	64
	เครื่องปรุงอาหาร.....	75
	องค์ประกอบในการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไป.....	78
	อุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารและบริโภคอาหาร.....	78
	สถานที่ประกอบอาหาร.....	82

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภค.....	90
ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ.....	90
การตั้งร้านอาหารในรูปแบบต่างๆ.....	90
การค้าแบบหาบเร่ แผงลอย.....	91
อาหารปรุงสำเร็จ.....	92
โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูป.....	94
โรงงานผลิตเครื่องถ้วยชามและอุปกรณ์การครัว.....	95
กิจการผลิตอาหารสดและผัก.....	96
การประกอบอาชีพ.....	97
ผลกระทบด้านสังคม.....	97
การเติบโตทางการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ.....	98
การขยายตัวของการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ.....	99
ผลกระทบด้านคุณภาพชีวิตและสุขภาพอนามัย.....	102
การหล่อหลอมของรูปแบบและรสชาติของอาหาร.....	104
5 บทสรุป.....	106
บรรณานุกรม.....	128
ภาคผนวก.....	150
ภาคผนวก ก.....	151
ภาคผนวก ข.....	154
ภาคผนวก ค.....	156
ภาคผนวก ง.....	158
ภาคผนวก จ.....	161
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	165

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 พัฒนาการของภาษาหูก้าว.....	85
2 พัฒนาการของอุปกรณ์ทำกับข้าว.....	87
3 พัฒนาการของอุปกรณ์เตรียมอาหารสด.....	88

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 เมนูอาหารโต๊ะจีน งานฉลองงานเสกสมรสของสมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ามหิตลดาอุบลเดช กรมขุนสงขลานครินทร์และหม่อมสรวงสวัณย์ ตระกัญญ์.....	109
2 ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารตะวันตกในงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการ.....	110
3 Siamese Ladies at Dinner.....	111
4 ห้องเครื่องต้นพระราชวังดุสิต สมัยรัชกาลที่ 5.....	112
5 ห้องเครื่อง พระราชวังดุสิต.....	112
6 พระราชวังดุสิต - พระที่นั่งวิมานเมฆ (การจัดโต๊ะงานเลี้ยงแบบฝรั่ง).....	113
7 ร้านขายเหล้า.....	114
8 ร้านค้าชาวต่างประเทศ (ภายในร้าน).....	114
9 ร้านจำหน่ายเหล้า บุหรี่ และนมกระป๋อง.....	115
10 แจกหีบอาหารขาย	116
11 โฆษณาขายอาหารและอุปกรณ์มีด ส้อมจากต่างประเทศ.....	117
12 โฆษณาสินค้าอุปโภค บริโภคจากต่างประเทศ.....	117
13 โฆษณาขายขนมของโอเรียนเต็ล เบเกอรี่.....	118
14 โฆษณาขายอุปกรณ์การรับประทานอาหารแบบตะวันตก.....	118
15 โฆษณาขายตู้น้ำแข็ง (ตู้เย็น).....	119
16 โฆษณาขายถังต้มน้ำไฟฟ้า.....	119
17 ไม่นิน.....	120
18 ครกตำข้าว.....	121
19 เตาเชิงกราน.....	122
20 กระทะทองเหลือง.....	123
21 กระทะเหล็ก.....	123
22 กระจำ.....	124
23 ครกหิน.....	125
24 น้ำพริกมะม่วงพร้อมผักจิ้ม.....	126
25 งานแกะสลักผักสดเครื่องจิ้มและโกฟักทองใส่หน้าพริก.....	127

บทนำ

อาหารการกินของคนไทยแต่ดั้งเดิมเป็นแบบเรียบง่ายเช่นเดียวกับกลุ่มชนทั่วไปในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่เป็นวัฒนธรรมน้ำ-วัฒนธรรมข้าว อาหารหลักจึงเป็นข้าวและสัตว์น้ำ¹ ศิลาคาริกพ่อขุนรามคำแหงได้กล่าวถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวสุโขทัยว่า “...เมืองสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว...”² แสดงให้เห็นว่าคนไทยกินข้าวกับปลาเป็นอาหารหลักมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย การกินในลักษณะนี้ยังคงสืบทอดต่อมาจนถึงสมัยอยุธยา ดังปรากฏหลักฐานในบันทึกของชาวต่างชาติที่เข้ามาในสมัยนี้ ได้กล่าวถึงการบริโภคอาหารของคนไทยว่า “คนไทยกินอาหารอย่างอดออม ส่วนใหญ่คนไทยจะกินอาหารพวกข้าวและปลาแห้ง และผัก ผลไม้เท่านั้น”³

ตามข้อเท็จจริงการบริโภคอาหารของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด อันเป็นผลจากการรับและผสมผสานวัฒนธรรมของท้องถิ่นต่างๆและจากต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมจีน และอินเดีย ซึ่งเข้ามากลมกลืนเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับวัฒนธรรมไทยทั้งรูปแบบของอาหารตลอดจนภาชนะเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร ตัวอย่างอาหารที่รับมาจากจีนเช่นแกงจืด ผัดผัก ของนึ่ง ขนมหุ้ง ส่วนอาหารประเภทแกงเผ็ดและอาหารที่ใช้เครื่องเทศเป็นวัฒนธรรมแบบอินเดีย ซึ่งคนไทยได้นำมาปรับปรุงดัดแปลงให้เข้ากับบรรณนิยมของไทย⁴ นอกจากวัฒนธรรมของทั้งสองชาติแล้ว ในสมัยอยุธยา ไทยยังได้มีการดัดแปลงขนมหวานจากโปรตุเกสด้วย เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ฯลฯ เป็นผลให้ชนชาวไทยรู้จักใช้ใช้เป็นส่วนประกอบ นอกเหนือจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ตามแบบเดิม⁵

วิถีการดำเนินชีวิตของสังคมไทยยังคงรูปแบบเดิมเรื่อยมาจนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ไทยจำเป็นต้องปรับปรุงประเทศให้ทันสมัยตามแบบตะวันตก เป็นผลให้การบริโภคอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในเขตเมืองหลวงนับแต่นั้นจึงเริ่มเปลี่ยนแปลงให้สอดคล้องกับสถานการณ์ ดังปรากฏหลักฐานจาก บันทึกของทูตปรัสเซีย ที่ได้เข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อ พ.ศ. 2405 ได้กล่าวถึงการต้อนรับคณะทูต

¹กรมศิลปากร. (2540). สรุปผลการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “วัฒนธรรมเอเชียอาคเนย์ : ความคล้ายคลึงในวิถีชีวิต”. หน้า 17-18.

²กรมศิลปากร. (2527). จารึกสุโขทัย. หน้า 9.

³วริยา ศิวะศรียานนท์ และ ทวีวัฒน์ ปุณทริกวินวัฒน์. (2523). บุคลิกภาพและลักษณะนิสัยของคนไทยในทศวรรษของชาวตะวันตก สมัยอยุธยา – พ.ศ. 2475. หน้า 15.

⁴สุกิจ นิมมานเหมินท์. (2519). “ไถ่ถามก็มาร แม่ศรีของหวาน,” ใน รวมเรื่องพูดและเขียน. หน้า 48.

⁵ขวัญใจ เอมใจ. (2533, ธันวาคม). “ขนมไทย ความหมายได้ปรากฏการณ์ความหวาน,” สารคดี.

ของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวไว้ว่า “...ทรงเทเหล้าเซ่อจากขวดบนภาชนะชูปทอง ใส่แก้วพระราชทานทุกคน หลังจากนั้น การเสิร์ฟก็เรียบร้อย...”¹

หนึ่งชาวต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทย ซึ่งประกอบไปด้วยกลุ่มมิชชันนารี พ่อค้า ทูต กงสุล และที่ปรึกษาหรือข้าราชการก็ได้มีส่วนในการนำวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบ ตะวันตกเข้ามาเผยแพร่ในสังคมไทย เห็นได้จากบันทึกรายวันของทูตอเมริกัน เทาเชนด์ แฮร์ริส ที่เข้ามาเป็นทูตในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้บันทึกไว้ว่า “...ข้าพเจ้านำแป้ง มาเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยง เพราะจะหาขนมปังและแป้งที่กรุงเทพฯไม่ได้...”²

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว วัฒนธรรมการบริโภคอาหารได้ เปลี่ยนแปลงรับอิทธิพลตะวันตกมากขึ้น โดยเฉพาะในราชสำนักและกลุ่มชนชั้นสูง ส่วนหนึ่ง เป็นผลจากการที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสดินแดนเพื่อนบ้านและ นานาประเทศในยุโรป จึงทรงสนพระทัยที่จะปรับปรุงวัฒนธรรมการบริโภคของไทยให้เป็นแบบสากล ดังหลักฐานในพระราชหัตถเลขาพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทาน สมเด็จพระเจ้าลูกเธอเจ้าฟ้านิศานภดลวิมลประภาวดี กรมขุนอุทองเขตขัตติยนารี โดยทรงเล่า ถึงการเสด็จไปเสวยพระกระยาหารยุโรปในสถานที่ต่างๆและการเสด็จไปซื้อเครื่องแก้วจาก เมืองเวนิส ประเทศอิตาลี³ พระราชนิพนธ์ดังกล่าวแสดงถึงความสนพระทัยที่จะศึกษาวิถีชีวิต ความเป็นอยู่และวิถีคิดของผู้คนชาวตะวันตก และได้ทรงพระราชนิพนธ์แปลเรื่องตำราทำกับข้าว ฝรั่งเศสไว้ด้วย⁴

กระแสนิยมวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกปรากฏเด่นชัดในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว อาจเนื่องจากพระราชวงศ์และข้าราชการส่วนหนึ่งเคยศึกษามาจาก ประเทศยุโรป การบริโภคแบบตะวันตกจึงมีเพิ่มมากขึ้นในครอบครัวชนชั้นสูงในเขตเมืองหลวง ดังเช่นที่สะท้อนให้เห็นในงานวรรณกรรมสำคัญๆ เช่น เรื่องสี่แผ่นดิน คุณเปรมได้ขอให้พลอย เปลี่ยนแปลงเรื่องการจัดสำรับอาหารในครอบครัว เพื่อเตรียมต้อนรับบุตรชายที่จะกลับมาจาก ต่างประเทศ⁵ หรือในหนังสือเกิดวังปารุสก์ ได้กล่าวถึงวังปารุสก์ของสมเด็จพระเจ้าฟ้าจักรพงษ์

¹เคลาส เวงค์ และเคลาส โรสเซ็นแบร์ก. (2520). “บันทึกของทูตปรัสเซีย เมื่อปี ค.ศ.1862 (พ.ศ.2405),” ใน เยอรมันมองไทย. หน้า 36.

²เทาเชนด์ แฮร์ริส. (2515). บันทึกรายวันของเทาเชนด์ แฮร์ริส. หน้า 21.

³พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2537). ไกลบ้าน เล่ม 1. หน้า 259-261.

⁴พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2545). ตำราทำกับข้าวฝรั่งเศส. หน้า คำนำ.

⁵คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2544). สี่แผ่นดิน เล่ม 2. หน้า 555.

ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถว่ามีห้องเสวยใหญ่ หรือห้องกินข้าวแบบบ้านผู้ดีอังกฤษ และมีห้องเครื่องอาหารฝรั่งพร้อมก๊กฝรั่ง¹

อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบจีนยังคงมีอิทธิพลกับคนไทยทั้งในหมู่ชนชั้นสูงและคนไทยทั่วไป อาหารที่ขึ้นโต๊ะในงานเลี้ยงระดับสูงจะมีอาหารจีนเป็นส่วนประกอบสำคัญ² สำหรับในกลุ่มชาวบ้านทั่วไปนั้น ยังไม่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตก การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของชาวบ้านจะเกิดจากพ่อค้าชาวจีนซึ่งมีบทบาทในฐานะพ่อค้าคนกลางและพ่อค้าเร่ค้าสินค้าอุปโภค บริโภคจากกรุงเทพฯ ไปขายตามหมู่บ้าน ระยะแรกเป็นการพายเรือค้าขายขึ้นล่องตามลำน้ำ ต่อมาจึงเข้าไปตั้งหลักแหล่งค้าขายในท้องถิ่น³ เป็นผลให้ประชาชนในท้องถิ่นที่อยู่ห่างไกลเริ่มปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภค

ปัจจัยอีกอย่างหนึ่งที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยก็คือ ชาวจีนที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งประกอบอาชีพในเมืองไทยได้นำพันธุ์พืชผักจากจีนเข้ามาปลูก ได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน⁴ นอกจากนี้ทางการยังได้ส่งเสริมด้านการเกษตร เพิ่มผลผลิตให้ได้ปริมาณเพียงพอกับความต้องการบริโภคและจำหน่าย มีการคัดเลือกและบำรุงพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ และจัดตั้งหน่วยงานรับผิดชอบโดยตรง

ช่วงสงครามโลกครั้งที่สองไทยได้รับผลกระทบด้านเศรษฐกิจ เกิดภาวะการขาดแคลนสินค้าอุปโภคบริโภค รัฐบาลซึ่งนำโดยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้ประกาศใช้นโยบายรัฐนิยมเป็นแบบแผนในการดำรงชีวิตของคนไทย เพื่อปลูกฝังความรักชาติ ความนิยมไทย และการสร้างตนเอง⁵ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคได้แก่ ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี ฉบับที่ 7 ซึ่งมีเนื้อหาว่าด้วยการสงวนอาชีพต่างๆไว้ให้คนไทย เช่น อาชีพขายก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งเผยแพร่วิธีการทำและวิธีการขายก๋วยเตี๋ยวไปทั่วประเทศ⁶ ความนิยมบริโภคก๋วยเตี๋ยวจึงเริ่มอย่างชัดเจนตั้งแต่สมัยนั้น

ต่อมา ทางราชการยังส่งเสริมให้คนไทยริเริ่มการผลิตอาหารกระป๋องโดยจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อสร.) ตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป

¹พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2531). เกิดวังปารุสก์ สมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์. หน้า 40-41, 45-47.

²ลาวัญย์ โชติามาระ. (2525). ผู้หญิงระดับยอด. หน้า 7.

³ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. (2540). เศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีต. หน้า 45-46.

⁴วรารมภ์ จิวชัยศักดิ์. (2539). อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน. หน้า 8.

⁵ไพฑูรย์ เจ๊ะแธ. (2522). นโยบายชาตินิยมของประเทศไทยระหว่าง พ.ศ. 2481 – 2488. หน้า 138.

⁶ประวิทย์ สุวณิษฐ์. (2534, กุมภาพันธ์). “วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว,” สารคดี. 6(72) : 166-167.

พ.ศ. 2498 มีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูปให้เพียงพอับความต้องการของทางราชการและประชาชน¹ การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงเริ่มแพร่หลายนับจากช่วงเวลาดังกล่าว

หนึ่งในช่วงระยะที่ไทยเริ่มใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจ นับแต่ พ.ศ. 2504 แผนพัฒนาเศรษฐกิจ 4 ฉบับแรกเน้นการพัฒนาอุตสาหกรรมเป็นหลัก² จึงมีการก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรมทั้งในกรุงเทพฯ และปริมณฑลประชาชนในต่างจังหวัดที่ประสบปัญหาเดือดร้อนเรื่องการประกอบอาชีพ จึงอพยพเข้าเมืองหลวง ทำให้มีแรงงานย้ายถิ่นมาทำงานในเขตกรุงเทพมหานครเป็นจำนวนมาก ผลการสำรวจการย้ายถิ่นของประชากรในกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2521 ปรากฏว่าในช่วงระหว่างเดือน พฤศจิกายน 2518 ถึงตุลาคม 2520 มีประชากรจากภาคต่างๆย้ายเข้ามาในกรุงเทพมหานครจำนวน 93,824 คน ส่วนใหญ่ร้อยละ 47.3 เป็นผู้ย้ายถิ่นมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ³ ประชากรเหล่านี้ได้นำวิถีการบริโภคอาหารแบบท้องถิ่นเดิมรวมทั้งกระแสมความนิยมอาหารพื้นบ้านจากภาคต่างๆมาเผยแพร่ มีผลให้เกิดการผสมผสานด้านการบริโภคอาหารในเขตเมืองหลวงขึ้น

ปัจจัยภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงการบริโภคของไทยคือ อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาที่มีมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่สอง โดยมีสาเหตุสำคัญจากสงครามเย็น เป็นผลให้สหรัฐอเมริกาเข้ามาตั้งฐานทัพในประเทศไทยในช่วงสงครามเวียดนาม ส่งผลให้การบริโภคอาหารแบบอเมริกันเริ่มเป็นที่รู้จักในหมู่คนไทยที่เกี่ยวข้อง หลังสงครามเวียดนาม จนถึง พ.ศ. 2534 เป็นช่วงที่ไทยมีการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว ธุรกิจจากต่างประเทศขยายตัวมาสู่ประเทศไทยเป็นจำนวนมาก รวมทั้งธุรกิจอาหารจานด่วนแบบอเมริกันซึ่งได้รับความนิยมในหมู่วัยรุ่นและคนทำงานในเมืองหลวงเนื่องจากสะดวกและประหยัดเวลา⁴ สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชาวกรุงเทพที่ต้องแข่งขันกับเวลาและมีชีวิตอยู่ภายใต้การจราจรที่ติดขัด

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยสะท้อนให้เห็นภาพการเปลี่ยนแปลงในวิถี ชีวิตของครอบครัวคนไทยในเขตเมืองหลวง คือ การปรับตัวของแม่บ้านซึ่งต้องออกมาทำงานนอกบ้าน ทำให้จำเป็นต้องซื้ออาหารสำเร็จรูปไปบริโภคแทนการจัดประกอบอาหารเองตามวิถีชีวิตแบบเดิม รวมทั้งการปรับตัวของหลายครอบครัวได้เปลี่ยนจากผลิตอาหาร

¹วิสิทธิ์ จินตวงศ์. (2523). พจนานุกรมอักษรย่อและคำย่อชื่อ. หน้า 197.

²ไผ่ลัด ปันเปี่ยมวัชรกุล (บรรณาธิการ). (2526). "การพัฒนาอุตสาหกรรมกับปัญหาการจ้างงาน," ใน คนกับงานในการพัฒนาประเทศ. หน้า 73.

³กรมแรงงาน. กองการจัดหางาน. (2523). การย้ายถิ่นของประชากรจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือและการเข้ามาหางานทำในเขตกรุงเทพมหานคร. หน้า 3.

⁴วรภรณ์ จิวชัยศักดิ์. (2539). อาหารการกิจกับวิถีชีวิตไทย ตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน. หน้า 32.

เพื่อการบริโภคในครอบครัวเป็นการผลิตอาหารเพื่อการจำหน่าย เช่นการขายข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว อาหารตามสั่ง ฯลฯ นอกจากนี้การศึกษาเรื่องเครื่องครัวและอุปกรณ์ ภาชนะ เครื่องครัวและสำหรับอาหารที่ใช้ในแต่ละยุคเป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการของเครื่องใช้ ในการประกอบอาหารและการรับประทานที่จะต้องปรับเปลี่ยนไปให้สอดคล้องกับชนิดของ อาหารและวิธีการบริโภค ขณะเดียวกันก็มีการประยุกต์ใช้สินค้าต่างประเทศที่ทันสมัยหรือใช้ สอยได้สะดวก เช่น หม้อหุงข้าว เตาไฟ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภค อาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ.2394 – 2534 เพื่อให้เกิดความเข้าใจปัจจัย และผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารในช่วงดังกล่าว ตลอดจนภูมิปัญญาของ คนไทยในการประยุกต์และปรับปรุงตน

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่องการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง ระหว่าง พ.ศ.2394- 2534 ปัจจุบันยังไม่ปรากฏว่ามีผู้ใดทำการศึกษาวิเคราะห์โดยตรง อย่างไรก็ตามมีเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาใช้เป็นประโยชน์ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ อันได้แก่

1. วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์. (2539). **อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่สงครามโลก ครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน**. กรุงเทพฯ : สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. จาก การศึกษาผู้วิจัยได้พบว่า อาหารการกินที่เกิดขึ้นในสังคมไทยในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน มีผลต่อวิถีชีวิตของคนในสังคมอย่างชัดเจน เช่นเดียวกันที่วิถีชีวิตของคน เปลี่ยนแปลงไปเป็นผลมาจากรูปแบบอาหารการกินและระบบการผลิตอาหารที่สังคมยอมรับและ พัฒนาตามสภาพแวดล้อมที่เกิดขึ้น ในอนาคตมีแนวโน้มที่เป็นไปได้ว่าอาหารของไทยบางชนิด หรือวิธีการปรุงแต่งอาหารบางอย่างที่เคยมีในอดีต อาจจะสูญหายไปจากสังคม อันเนื่องมาจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีของโลกยุคปัจจุบัน

2. วิไลลักษณ์ แดงไชยวัฒน์. (2531). **การเปลี่ยนแปลงในสังคมไทยระหว่าง พ.ศ. 2448-2475**. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. จากการศึกษา ผู้วิจัยได้พบว่า หลังพ.ศ. 2448 มีปัจจัยสำคัญ หลายประการที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและการเคลื่อนไหวในสังคมไทย เช่น การศึกษา สมัยใหม่ การยอมรับความเจริญตามแบบอย่างประเทศตะวันตก การปลูกฝังความรู้สึกรักชาติ ในส่วนที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารได้แก่ ผลจากการสร้างเส้นทางคมนาคมทางบก ส่งผล กระทบให้ทำให้สินค้าอุปโภคและบริโภคแพร่หลาย คนไทยจึงได้รับความสะดวกสบายในการ บริโภคมากขึ้น เช่น มีการสั่งปลาสดแช่แข็งจากหัวหินมากรุงเทพฯทางรถไฟ เป็นต้น

3. สาวิตรี ทัพพะสุด. (2526). ความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนชาวไทย จีน และ ตะวันตกใน กรุงเทพฯ พ.ศ. 2398-2453). วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต แผนกวิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จากการศึกษา ผู้วิจัยได้ ค้นพบผลการศึกษาค้นคว้า ความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนชาวไทย จีน และตะวันตกในกรุงเทพฯ แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะใหญ่ๆ คือ ความสัมพันธ์ทางด้านเศรษฐกิจ และความสัมพันธ์ทางด้าน สังคม ในส่วนที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจกับ ผู้บริโภคที่ได้นำสินค้าประเภทอาหารจากต่างประเทศเข้ามาวางขายในห้างร้านในเมืองไทย โดย จะมีห้างร้านที่ขายอาหารฝรั่งโดยเฉพาะ แสดงให้เห็นว่ามีความนิยมในการบริโภคอาหารแบบ ฝรั่งในช่วงเวลานั้น

4. สุนันท์ ไชยเมล์. (2523). สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในรัชสมัย พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร จากการศึกษา ผู้วิจัยได้พบว่า รัช สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นยุคที่เริ่มเข้าสู่ยุคใหม่ของไทย ซึ่งเริ่มมีการ ปรับปรุงเศรษฐกิจและสังคมให้มีความเจริญทันสมัย แรงผลักดันที่มีส่วนทำให้ไทยต้องปรับปรุง เศรษฐกิจ สังคม คือการคุกคามของจักรวรรดินิยมตะวันตก ประกอบกับผู้นำของประเทศก็มี แนวโน้มที่จะทำนุบำรุงประเทศให้เจริญก้าวหน้า ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการบริโภค อาหาร ได้แก่ การที่ พระมหากษัตริย์และชนชั้นสูงเริ่มนิยมประเพณีการจัดเลี้ยงและรับประทานอาหาร แบบตะวันตก เช่น ประเพณี จัดงานเลี้ยงในวันเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระ จอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีการสั่งซื้อสินค้าประเภทอาหารกระป๋องรวมทั้งอุปกรณ์การรับประทานอาหาร แบบตะวันตก การจัดโต๊ะแบบตะวันตกในงานเลี้ยงแขก

ความมุ่งหมายของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาเกี่ยวกับพัฒนาการการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง ระหว่าง พ.ศ. 2394 – 2534
2. เพื่อศึกษาปัจจัยต่างๆที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยใน เขตเมืองหลวงในช่วงเวลาดังกล่าว
3. เพื่อศึกษาถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่มีต่อสังคมไทย

ความสำคัญของการศึกษา

1. ทำให้ทราบเกี่ยวกับพัฒนาการการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง ระหว่าง พ.ศ. 2394 – 2534

2. ทำให้ทราบถึงปัจจัยต่างๆที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงในช่วงเวลาดังกล่าว

3. สามารถวิเคราะห์ถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่มีต่อสังคมไทย

ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาเรื่องการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394–2534 มีขอบเขตของการศึกษาถึงพัฒนาการของการบริโภคอาหารของคนไทยที่มีการปรับเปลี่ยนไปในแต่ละยุคสมัย โดยเริ่มจาก พ.ศ. 2394 ซึ่งเป็นปีที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวขึ้นครองราชย์และไทยเริ่มปรับเปลี่ยนประเทศให้เป็นแบบตะวันตก รวมทั้งการบริโภคอาหาร การศึกษาเรื่องนี้จะสิ้นสุดในพ.ศ. 2534 ซึ่งเป็นปีที่มีการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง โดยคณะกรรมการรักษาความสงบเรียบร้อยแห่งชาติ (รสช.) ได้ก่อการรัฐประหารเปลี่ยนแปลงรัฐบาล ทำให้การขยายตัวทางเศรษฐกิจได้รับความกระทบกระเทือนอย่างรุนแรง¹

นิยามศัพท์

การบริโภคอาหาร หมายถึง ประเภทของอาหาร วิธีการบริโภค รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคและการประกอบอาหาร

เมืองหลวง หมายถึง ท้องถิ่นในเขตกรุงเทพมหานคร

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้ได้ทำการศึกษาค้นคว้าตามกระบวนการวิจัยทางประวัติศาสตร์ (Historical Approach) โดยเน้นการวิจัยเอกสาร คือ เอกสารชั้นต้น (primary sources) และเอกสารชั้นรอง (secondary sources) และข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคล แล้วนำเสนอข้อมูลในรูปของการพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description)

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า

- ข้อมูลประเภทเอกสาร

1. ข้อมูลชั้นต้น (primary sources) ได้แก่ เอกสารร่วมสมัย เอกสารของชาวต่างชาติ พระราชพงศาวดาร ฯ

¹ พิสิฐ ลี้อาธรรม. (2537). จากยุ่งกลายเป็นรุ่ง บทเรียนเศรษฐกิจไทย = From crisis to double digit growth. หน้า 217.

2. ข้อมูลชั้นรอง (secondary sources) ได้แก่ หนังสือต่างๆ บทความ
วิทยานิพนธ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- ข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า

1. สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ
2. สำนักหอสมุดแห่งชาติ หอวาสุกรี
3. สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4. สำนักหอสมุดปรีดี พนมยงค์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
5. สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
6. ศูนย์สารนิเทศมนุษยศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
7. ศูนย์ข้อมูลสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8. ห้องสมุด สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโสตถิเวช
9. สำนักบริการข้อมูลธุรกิจ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
10. ศูนย์ข้อมูล บริษัทธุรกิจเอกชน

บทที่ 1

การบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมของคนไทย

การบริโภคแบบดั้งเดิมของคนไทยจะบริโภคข้าวกับปลาและผักเป็นหลัก ข้าวเป็นอาหารหลักสำคัญมาตั้งแต่โบราณเห็นได้จากคติความเชื่อ ตำนานเรื่องข้าวและหลักฐานทางโบราณคดีที่เกี่ยวกับการปลูกข้าวและการบริโภคข้าว

มนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่ดำรงชีวิตอยู่ในแถบพื้นที่ประเทศไทยปัจจุบัน มีการแสวงหาอาหารตามธรรมชาติ โดยรู้จักคิดประดิษฐ์เครื่องมือล่าสัตว์อย่างง่าย ๆ รวมทั้งสามารถประดิษฐ์เครื่องปั้นดินเผาเป็นภาชนะในการหุงต้ม อาหารที่บริโภคมีทั้งผลไม้และเนื้อสัตว์ สัตว์บกได้แก่ วัวป่า ควายป่า กวาง หมูป่า¹ ส่วนในบางพื้นที่ที่ติดทะเลเช่น แหล่งโบราณคดีหนองโน อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี มีการจับสัตว์น้ำมาบริโภคด้วย ต่อมาในยุคหินใหม่ มนุษย์ได้พัฒนาการแสวงหาอาหารคือ รู้จักปลูกข้าวและเลี้ยงสัตว์ เพื่อการบริโภค ใช้แรงงาน และเป็นสัตว์เลี้ยง เช่น วัว ควาย สุนัข ขณะเดียวกันก็ยังจับสัตว์ป่ามาเป็นอาหาร² ในยุคโลหะ มีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำด้วยสัมฤทธิ์และเหล็กเพื่อใช้ในการเกษตรเช่น มีดเคียวและหัวขวานไถ ทำให้การเพาะปลูกได้ผลดียิ่งขึ้น ต่อมาข้าวได้กลายเป็นอาหารหลักของคนไทยและมีความสำคัญเชื่อมโยงไปถึงความเชื่อและประเพณีของผู้คน จนอาจกล่าวได้ว่าข้าวเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมหลักแต่ดั้งเดิมของไทย

1. วัฒนธรรมข้าว

ความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหารในดินแดนประเทศไทย ซึ่งมีข้าวเป็นอาหารหลักมาตั้งแต่ดั้งเดิม ทำให้วิถีชีวิตของผู้คนในดินแดนประเทศไทยผูกพันกับความพยายามปลูกข้าวให้ประสบความสำเร็จ นับตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ การคิดค้นเทคนิค การประกอบพิธีกรรม ตลอดจนการนำข้าวไปประกอบอาหารนานาชนิด ประเด็นสำคัญที่ควรศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมข้าวของคนไทยได้แก่

1.1. การบริโภคข้าว

สันนิษฐานว่าบริเวณที่ราบลุ่มรอบๆทะเลสาบน้ำจืดดองตึง ทางตอนใต้ของแม่น้ำแยงซีเกียง เป็นจุดกำเนิดของการเริ่มเข้าสู่สังคมเกษตรกรรมโดยกลุ่มชนซึ่งเป็นบรรพบุรุษดั้งเดิม

¹ชาร์ล ไอแอม และรัชนี ทศรัตน์. (2542). สยามดึกดำบรรพ์. หน้า 35.

²แหล่งเดิม. หน้า 108,128.

ของกลุ่มมอญ เขมร และรวมถึงไทยด้วย¹ ซึ่งแนวความคิดนี้ตรงกับความเห็นของนักพฤกษศาสตร์ว่า บริเวณประเทศจีนตอนใต้และเอเชียอาคเนย์เป็นแหล่งกำเนิดของพันธุ์ข้าวปลูกเอเชีย คือ ข้าวชนิด โอริซา สาทิวา (*Oryza Sativa*)² ซึ่งเป็นพวกข้าวเมล็ดป้อม (Round Type) หรือจาปอนิกา หรือเป็นข้าวเหนียวซึ่งมีคุณสมบัติที่เจริญงอกงามได้ดีในที่ลุ่ม³

หลักฐานทางโบราณคดีเกี่ยวกับข้าวที่พบในแหล่งต่างๆทั่วประเทศได้แก่ การขุดพบรอยของแกลบข้าวผสมอยู่กับดินที่นำมาทำเป็นภาชนะดินเผาที่บ้านเชียง จ.อุดรธานี กำหนดอายุได้ราว 4,000 - 2,500 ปีก่อนพุทธกาล⁴ และที่แหล่งโบราณคดีบ้านกอก ต.เมืองเก่า อ.เมือง จ.ขอนแก่น มีการขุดพบภาชนะดินเผา ซึ่งมีส่วนผสมแกลบข้าวในดิน ภาชนะดินเผาดังกล่าวอายุราว 1,500 ปีก่อนพุทธกาล หลักฐานเรื่องข้าวยังปรากฏให้เห็นในภาพเขียนสีบนผนังหินที่ผาหมอนน้อย บ้านดงกุ่ม อ.โขงเจียม จ.อุบลราชธานี⁵ นอกจากนี้ที่โนนยาง บ้านเขาไค้ง จ.สุรินทร์ ยังมีการค้นพบอาคารติดพื้นดินที่มีภาชนะดินเผาภายในบรรจุข้าวอยู่ ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นยุ้งข้าว⁶ หลักฐานต่างๆที่กล่าวมานี้พอจะสรุปได้ว่า มนุษย์ในพื้นที่นี้ปลูกข้าวและบริโภคข้าวมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์

ข้าวที่พบในเขตประเทศไทยมีทั้งที่เป็นข้าวเจ้าและข้าวเหนียว แสดงให้เห็นว่า คนที่อาศัยอยู่ในดินแดนประเทศไทยสมัยก่อนประวัติศาสตร์มีการบริโภคข้าวทั้งสองชนิด สำหรับเมล็ดข้าวอายุเก่าแก่ที่สุดในประเทศไทยพบที่ถ้ำปุงสูง (Ban Yan Valley Cave) จ. แม่ฮ่องสอน อยู่ในยุคหินกลาง อายุประมาณ 4,000 - 3,500 ปี ก่อนพุทธกาล⁷ ข้าวที่พบนี้เป็นข้าวเหนียวเมล็ดใหญ่ อยู่ในพวกจาวานิกา (Javanica) และข้าวเจ้า อยู่ในพวกอินดิกา (Indica) นักวิทยาศาสตร์ชาวญี่ปุ่นได้ทำการวิจัยรอยของแกลบข้าวที่ผสมอยู่กับดินที่นำมาเป็นภาชนะดินเผาอายุราว 3,500 ปี ก่อนคริสตกาลที่โนนนกทา จ.ขอนแก่น เป็นแกลบข้าวชนิด โอริซา สาทิวา

¹ชาร์ล ไฮแอม และรัชนี ทศรัตน์. (2542). สยามดึกดำบรรพ์. หน้า 73.

²ลูเซียน เอ็ม แสง. (2527). ข้าวกับมนุษย์ : นิเวศวิทยาทางการเกษตรในเอเชียอาคเนย์ อ้างใน นคร สำเภากิพย์. (2531). "ข้าว : หลักฐานโบราณคดีเกี่ยวกับข้าวในประเทศไทย" ใน ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวสยาม. หน้า 53.

³ชิน อยู่ดี. (2517). "ข้าวจากหลักฐานโบราณคดี" ใน อดีต. หน้า 181.

⁴นคร สำเภากิพย์. (2531). "ข้าว : หลักฐานโบราณคดีเกี่ยวกับข้าวในประเทศไทย" ใน ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวสยาม. หน้า 53.

⁵พุ่ม บุตรรัตน์. (2529). "ข้าวกับพิธีกรรม ความเชื่อ จารีต ประเพณีและความสัมพันธ์ทางสังคมของหมู่บ้านภาคอีสาน," คันถ้อง. 2(3) : 82.

⁶ชาร์ล ไฮแอม และรัชนี ทศรัตน์. (2542). สยามดึกดำบรรพ์. หน้า 155.

⁷อำพัน กิจงาม. (2528, พฤษภาคม). "โมเดลสำหรับวิวัฒนาการของการเพาะปลูกข้าวในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้," ศิลปการ. 29(2) : 24.

(*Oryza sativa*)¹ ส่วนแกลบข้าวจากแผ่นอิฐโบราณที่ได้จากโบราณสถานทั่วประเทศไทย จัดแบ่งประเภทเป็นข้าวเมล็ดป้อม (ข้าวเหนียวซึ่งเจริญงอกงามในที่ลุ่ม) ข้าวเมล็ดใหญ่ (ข้าวเหนียวที่เจริญงอกงามในที่สูง) ข้าวเมล็ดเรียว (ข้าวเจ้า) ก่อนพุทธศตวรรษที่ 16 มีข้าวเมล็ดป้อมมากที่สุด รองลงมาเป็นข้าวเมล็ดใหญ่ และข้าวเมล็ดเรียว ซึ่งพบมากที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แต่ไม่พบในบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ระยะต่อมาข้าวเมล็ดเรียวเพิ่มจำนวนมากขึ้นทั่วประเทศ และได้เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากในบริเวณที่ราบภาคกลางระหว่างพุทธศตวรรษที่ 20-23 ส่วนข้าวเมล็ดป้อมและเมล็ดใหญ่ได้หายไปจากภาคกลาง คงนิยมปลูกเฉพาะที่ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ขณะที่ภาคใต้มีการปลูกข้าวเมล็ดเรียวมากกว่าข้าวเมล็ดป้อมและเมล็ดใหญ่² จำนวนเมล็ดข้าวที่พบนี้เกี่ยวข้องกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมกับข้าวแต่ละชนิด และมีผลโดยตรงกับวิถีการบริโภคของคนไทยคือ ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมบริโภคข้าวเหนียว ส่วนภาคกลางและภาคใต้นิยมบริโภคข้าวเจ้า

1.2. พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว

การที่คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลักมาตั้งแต่ดั้งเดิมถือว่าสังคมไทยมีวัฒนธรรมข้าวเป็นรากฐานสำคัญ นำไปสู่การประกอบพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าวโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้พืชผลอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากการเพาะปลูกยังต้องพึ่งพาอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก จนกลายเป็นประเพณีปฏิบัติสืบต่อกันมา ประเพณีเหล่านี้ปรากฏชัดเจนในสมัยสุโขทัยและอยุธยา จำแนกได้เป็นพิธีที่เกี่ยวกับการปลูกข้าว ความเชื่อเรื่องบูชาแม่โพสพ ประเพณีเกี่ยวกับการขอฝน ดังนี้

1.2.1. พิธีเกี่ยวกับการปลูกข้าว

พิธีเกี่ยวกับการปลูกข้าวมีตั้งแต่การประกอบพิธีของชนชั้นปกครองไปจนถึงความเชื่อและพิธีกรรมของชาวบ้านเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของผลผลิต ซึ่งจะเป็นผลต่อเสถียรภาพของบ้านเมือง พิธีกรรมที่สำคัญ อาทิ เช่น

ก. พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ

พระราชพิธีนี้เป็นพิธีหลวงจัดในช่วงก่อนฤดูการทำนาในแต่ละปี เป็นการผสมผสานความเชื่อที่ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนาพราหมณ์กับพุทธศาสนา ในสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยา เรียกว่า พระราชพิธีไฟสาขจรดพระนังคัล (ไฟสาข หมายถึง เดือน 6 จรดพระนังคัล หมายถึง การลงมือไถครั้งแรกในการทำนาปีนั้นๆ) ตามธรรมเนียมโบราณพระมหากษัตริย์ผู้เป็นใหญ่ในแผ่นดินทรงไถนาด้วยพระองค์เอง ส่วนพระมหาลีเลี้ยงตัวไหม เพื่อเป็นตัวอย่างแก่ราษฎรและ

¹ชิน อยู่ดี. (2517). "ข้าวจากหลักฐานโบราณคดี" ใน อดีต. หน้า 181.

²ชิน อยู่ดี. (2531). "ข้าว : จากหลักฐานโบราณคดีในไทย" ใน ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวสยาม. หน้า 39-43.

เพื่อบำรุงขวัญและกำลังใจให้ราษฎรในการทำนาปลูกข้าว ซึ่งเป็นเครื่องแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง¹ ในพิธีดังกล่าวยังมีการเสี่ยงทายทำนายถึงความอุดมสมบูรณ์ของธัญญาหารในปีนั้น

ข. พิธีแรกนา

ก่อนการลงมือทำนาในทุกปี ชาวนาไทยทุกภูมิภาคจะต้องประกอบพิธีบูชาเทวดา เจ้าที่ เจ้านา และแม่โพสพ ทั้งนี้เพื่อเป็นมงคลแก่การเพาะปลูก สำหรับในภาคกลางไม่ค่อยปรากฏรายละเอียดในการประกอบพิธีเฉพาะส่วนชาวบ้านเท่าใดนัก เนื่องจากยึดถือพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญเป็นหลัก

สำหรับทางล้านนามีพิธีแรกนา คือต้องเริ่มการหว่านกล้าและปักดำเป็นครั้งแรก ในพื้นที่ส่วนที่กำหนดให้เป็นบริเวณพิธีแรกนา ต้องปลูกประรำวงเครื่องเช่นสังเวกแก่ท้าวจตุโลกบาล นำเครื่องเช่นบางส่วนผูกปลายไม้รวกติดเฉลวบูชาแม่โพสพ ข้าวที่ดำในนาพิธีต้องมี 9 กอ นอกจากนี้ยังมีพิธีที่เกี่ยวข้องเช่น พิธีบูชาทุ่งนา พิธีสู่ขวัญควาย ฯลฯ

ส่วนภาคอีสานจะมีพิธีเลี้ยงตาแยก คือเทวดาผู้รักษาที่นาของแต่ละครัวเรือน ก่อนการเพาะปลูกเจ้าบ้านต้องนำเครื่องเช่นไปอธิษฐานที่ศาลตาแยก และลงมือปลูกข้าวในเขตนาเสี่ยงทาย คือ บริเวณที่ตั้งของศาลตาแยกนั่นเอง ถ้าข้าวในเขตนี้เติบโตแข็งแรง ก็แสดงว่าปีนั้นจะทำนาได้ดี

1.2.2. ความเชื่อเรื่องบูชาแม่โพสพ

“แม่โพสพ” เป็นเทวดาที่ทำหน้าที่ดูแลให้ข้าวแข็งแรงเจริญเติบโตได้ดี ความเชื่อเรื่องบูชาแม่โพสพนี้ ไม่มีหลักฐานยืนยันว่าเริ่มมาแต่สมัยใด ชาวนาถือว่าต้องประกอบพิธีเพื่อเป็นการแสดงความกตัญญูรู้คุณต่อแม่โพสพ ซึ่งคนไทยบางกลุ่มเชื่อว่าเป็นวิญญาณของข้าว²

พระยาอนุนามราชชนได้กล่าวถึงแม่โพสพว่า “แม่โพสพเป็นผีหรือเทวดาพื้นเมืองของเราเอง ถ้าเป็นผี หรือเทวดามาจากอินเดีย ก็จะต้องเป็นเทวี นางฟ้าและยืนเปลือยกายท่อนบนเพื่ออวดเนื้ออย่างในภาพเขียน รูปแม่โพสพเขาทำเป็นนั่งพับเพียบแพนงเชิงอย่างไทย”³ ดังนั้นความเชื่อเรื่องบูชาแม่โพสพจึงเป็นความเชื่อของคนไทยที่มาพร้อมกับวัฒนธรรมการบริโภคข้าวแต่โบราณ

ตามปกติในช่วงระหว่างการทำนา ชาวนาจะมีการทำพิธีไหว้แม่โพสพ แสดงความเคารพยำเกรงพร้อมทั้งเอาสิ่งของมาถวายเจ้าแม่โพสพ เพื่อหวังให้ข้าวในพื้นที่นาของตนเจริญงอกงามได้ดี โดยระยะเวลาในการทำพิธีต่างๆ จะทำตลอดช่วงของการเพาะปลูก

¹พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2494). พระราชพิธี 12 เดือน. หน้า 151-152.

²มล.เดิบ ชุมสาย. (2526). แม่โพสพ. หน้า 4.

³เสฐียรโกเศศ. (2492, มิถุนายน). “แม่โพสพ” ศิลปากร. 3(1) : 80.

ก. พิธีทำขวัญข้าว เป็นพิธีแสดงความขอบคุณแด่แม่โพสพที่เริ่มให้ผลิตผล พิธีนี้จะทำเมื่อข้าวเริ่มออกรวง โดยนำชะลอมบรรจุเครื่องเช่น ไตแก กล้วย อ้อย มะพร้าว หมากพลู ยาสูบ ไปบูชาต้นข้าวที่ออกรวงสมบูรณ์ และมีการแต่งตัวให้ต้นข้าวด้วยเครื่องหอมต่างๆ พร้อม หวี กระจก เจ้าบ้านกล่าวถ้อยคำไพเราะที่เป็นมงคล และมีการปักเจลารูปสี่เหลี่ยมเพื่อบอกให้รู้ทั่วกันว่าต้นข้าวในนาขึ้นตั้งท้องแล้ว¹

ข. พิธีรับขวัญข้าว พิธีนี้ทำหลังจากการเก็บเกี่ยว เพื่อรับแม่โพสพกลับเรือน และเพื่อเสริมมงคลแก่ข้าวเปลือก การประกอบพิธีภาคกลาง เจ้าของนาจะนำซึ่งข้าวมัดเป็นหุ่น สมมติเป็นแม่โพสพ มัดหุ่นและธงด้วยด้าย 3 สีปักไว้ที่นา นำกระทงเครื่องเช่นที่มีขนมต่างๆ ไข่ต้ม และกระบอกน้ำมาสังเวย เสร็จแล้วกล่าวคำอัญเชิญแม่โพสพและนำหุ่นกลับมายังลานนวดข้าว

ทางเหนือเรียกพิธีสู่ขวัญข้าว ซึ่งทำก่อนการนวดข้าว ที่ลานนวดข้าว และเมื่อจะนำข้าวขึ้นเก็บในยุ้ง ต้องทำพิธีบูชาขุนหลวงวิรังคะ เจ้าผู้ปกครองล้านนายุคโบราณก่อน

ทางอีสานมีพิธีทำบุญคุณลาน ซึ่งทำหลังการเก็บเกี่ยวก่อนการนำข้าวขึ้นยุ้ง โดยนิมนต์พระสงฆ์มาสดับที่ลานนวดข้าว รุ่งเช้าทำบุญตักบาตรถวายภัตตาหารเช้าแด่พระสงฆ์ หลังจากนั้นทำพิธีบายศรีสู่ขวัญข้าว แล้วจึงขนข้าวขึ้นยุ้งได้

1.2.3. ประเพณีเกี่ยวกับการขอฝน

ฝนเป็นสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับการทำนาที่ต้องอาศัยน้ำจากธรรมชาติ เพื่อให้ข้าวที่ปลูกเจริญงอกงามดี ชาวภาคต่างๆจะมีประเพณีขอฝน ซึ่งมีชื่อเรียกและพิธีกรรมแตกต่างกันไป ได้แก่

ภาคกลาง ประเพณีแห่หางแมวขอฝนมาจากความเชื่อที่ว่าแมวเป็นสัตว์เกลียดฝน ถ้าฝนตกลงมาเมื่อใดแมวจะร้องทันที ดังนั้นชาวนาซึ่งต้องอาศัยฝนในการทำนาโดยถือเคล็ดว่า ชาวบ้านต้องร่วมมือกันसान้ำและทำให้หางแม্বর้องมากที่สุดจึงจะเป็นผลดี แต่บางแห่งคนเชื่อว่า หางแมวมีอำนาจลึกลับศักดิ์สิทธิ์ สามารถเรียกฝนให้ตกลงมาได้ จึงได้ทำพิธีขอฝนโดยแห่หางแมว ซึ่งในท้องถิ่นชนบทบางแห่งยังคงมีพิธีนี้มาจนถึงปัจจุบัน²

ภาคเหนือ จะมีประเพณีที่เกี่ยวกับการขอฝนหลายประเพณีได้แก่ การแห่หางแมว การแห่ปลา การแห่พระเจ้าฝนแสนห่า

การแห่ปลา ชาวบ้านจะเอาขมิ้นส้มป่อยที่เอามารวมกัน เทลงในอ่างใหญ่หรือถึงเปล แล้วใส่พวกหอย ปู และดอกบัว รอบๆขามอ่างหรือถึงเปลวางรูปแกะสลักของพวกนกยาง

¹ เสฐียรโกเศศ. (2546). ประเพณีเบ็ดเตล็ด. หน้า 140.

² งามพิศ สัตย์สงวน. (2541). "ความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมและคติชาวบ้านเกี่ยวกับข้าว" ใน ข้าวกับวิถีชีวิตไทย. หน้า 80-81.

กบไว้ด้วย เพื่อความอุดมสมบูรณ์ การแห่ปลาถ้าจัดในเมืองจะแห่ไปรอบเมือง ถ้าจัดตามหมู่บ้านจะแห่ไปตามบ้านต่างๆ แล้ววกไปยังวัดหรือสถานที่ จัดไว้สำหรับพึ่งพิงที่ชาวเหนือเรียกว่า “พิธีกรรมปลาจ้อน”

การแห่พระเจ้าฝนแสนห่า หมายถึงการแห่องค์พระพุทธรูปปางมารวิชัยแบบ เชียงแสน เข้าใจว่าคงมีการสร้างพระเจ้าฝนแสนห่าไว้หลายแห่งเพื่อใช้ในพิธีขอฝน โดยการแห่พระพุทธรูปองค์นี้ไปตามที่ต่างๆ ตลอดทางชาวบ้านจะเอาขมิ้น ส้มป่อยมาส่งองค์พระ เมื่อแห่ไปรอบๆ แล้วจะนำกลับคืนมายังวัดและตั้งไว้ให้ประชาชนมาสรงน้ำตามประเพณี

ภาคอีสาน มีประเพณีสำคัญๆ เช่น ประเพณีบุญบั้งไฟ และพิธีเต้านางแมว

ประเพณีบุญบั้งไฟจัดขึ้นเพื่อขอฝนจากเทวดา มาจากความเชื่อของชาวอีสานที่ว่า เทพเจ้าหรือเทวดาจะบันดาลให้พืชผลตลอดจนข้าวปลาอาหารในนาของตนมีความอุดมสมบูรณ์ เทพเจ้าในที่นี้คือ พระยาแถน ซึ่งเป็นเทพยดาที่ชอบให้มีการบูชาด้วยไฟ จึงต้องมีการบูชาโดยการจุดบั้งไฟ เพื่อให้พระยาแถนพอใจ งานบุญบั้งไฟเป็นประเพณีที่ชาวบ้านร่วมแรงร่วมใจกันทำ ถือเป็นการทดสอบความสามัคคีของชาวบ้าน ชาวบ้านจะแบ่งออกเป็นกลุ่มๆ เพื่อแบ่งงานกันทำ เช่น ปลุกปะรำ ที่ปักสำหรับเพื่อนบ้านจากหมู่บ้านอื่นมาร่วมทำบุญ ตัดไม้เผาถ่านผสมกับดินประสิวและทำหัวไฟ ทำอาหารและร่วมแข่งในวันงาน ในวันที่ชาวบ้านนิยมนำลูกหลานมาบวช เพราะถือว่าเป็นงานบุญและประเพณีสำคัญ

พิธีเต้านางแมวคือ พิธีแห่หางแมวเพื่อขอฝนของชาวอีสาน การทำพิธีก็คล้ายๆ กับที่ทำกันในภาคอื่นๆ

จะเห็นได้ว่าจากประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ข้างต้น แสดงให้เห็นความสำคัญของข้าวในฐานะเป็นอาหารหลัก ซึ่งทั้งชนชั้นปกครองและชาวบ้านจะต้องทำพิธีเพื่อเป็นสิริมงคลและเป็นการกำลังใจในการเพาะปลูกเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร อันเป็นเครื่องรับประกันความบริบูรณ์มั่งคั่งของรัฐ นอกจากนี้ความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมืองดูได้จากอาหารที่รับประทานกับข้าว ขนม และวิธีการบริโภคของคนไทยในสมัยต่างๆ

2. วิธีการบริโภคอาหารของคนไทย

การบริโภคอาหารของคนไทยสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต ความคิดและจิตใจคนไทยอย่างชัดเจน¹ ซึ่งสามารถมองผ่านพัฒนาการการบริโภคอาหาร ประเภทอาหารและวิธีการบริโภคดังนี้

¹อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย. (2544). หน้า 8.

2.1. พัฒนาการของการบริโภคอาหาร

พัฒนาการของการบริโภคอาหารแสดงให้เห็นวิถีการบริโภคในแต่ละยุคสมัย เริ่มจากสมัยสุโขทัย อยุธยาและสมัยธนบุรีและสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

2.1.1. สมัยสุโขทัย

สุโขทัยมีสภาพภูมิศาสตร์ที่เอื้ออำนวยต่อการตั้งถิ่นฐาน เป็นศูนย์กลางในการรวบรวมผู้คนก่อตั้งเป็นอาณาจักร โดยเฉพาะเมืองสุโขทัยซึ่งเป็นเมืองหลวงของอาณาจักร มีภูมิประเทศทางด้านตะวันตกเป็นภูเขาและที่ราบเชิงเขา พ้นจากระดับน้ำท่วมถึง ที่ราบนี้จะลาดมาบรรจบกับที่ราบตะวันออกลงไปสู่แม่น้ำยม นอกจากนี้ทางด้านทิศเหนือและทิศตะวันออกนอกเขตกำแพงเมืองออกไปมีแม่น้ำสายเล็กๆ ที่เป็นสาขาของแม่น้ำยมคือ น้ำแม่รำพัน ทางทิศใต้นอกกำแพงเมืองมี คลองเสาหอ ไหลไปบรรจบกับน้ำแม่รำพันบริเวณทิศตะวันออกของตัวเมือง ในเมืองมีการสร้างตระพังหรือสระขนาดใหญ่ไว้สำหรับเก็บกักน้ำไว้ใช้ตลอดปี ด้วยเหตุนี้สุโขทัยจึงมีน้ำใช้เพียงพอกับการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ มีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์ ซึ่งเห็นได้จากศิลาจารึกหลักที่ 1 ที่ได้กล่าวไว้ว่า “..เมืองสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว..”² และ “..สร้างป่าหมากป่าพลูทั่วเมืองนี้ทุกแห่ง ป่าพร้าวก็หลายในเมืองนี้ ปาลางก็หลายในเมืองนี้ หมากม่วงก็หลายในเมืองนี้ หมากขามก็หลายในเมืองนี้ ใครสร้างได้ไว้แก่มัน..”³

วิถีชีวิตของชาวสุโขทัยสามารถที่จะประกอบอาชีพได้โดยเสรี ดังข้อความในศิลาจารึกที่ว่า “..เจ้าเมืองบ่เอาจกอบในไพร่ลูทาง เพื่อนจูงวัวไปค้า ขี่ม้าไปขาย ใครจักใครค้าม้าค้า ใครจักใครค้าเงินค้ำทองค้ำ..”⁴ การที่เจ้าเมืองไม่เก็บภาษีผ่านแดน (จกอบ) แสดงให้เห็นว่าชาวบ้านน่าจะมีชีวิตความเป็นอยู่ที่สุขสบายพอสมควร เมื่อเดินทางเข้า-ออกค้าขายระหว่างรัฐไม่ต้องเสียภาษีผ่านแดนให้แก่รัฐ

การบริโภคอาหารของคนไทยในสมัยสุโขทัย แม้ไม่มีหลักฐานระบุไว้อย่างชัดเจน แต่อาจวิเคราะห์ได้จากหลักฐานศิลาจารึกตอนที่กล่าวถึงแล้ว ชาวสุโขทัยน่าจะบริโภคอาหารอย่างเรียบง่าย โดยรับประทานข้าวกับปลาเป็นอาหารหลัก นอกจากนี้ก็เป็นพืชผักผลไม้ต่างๆ เช่น มะพร้าว มะม่วง มะขาม ฯ ข้อความในศิลาจารึกอีกตอนหนึ่งซึ่งแสดงให้เห็นวิถีการบริโภคได้แก่ “..เมื่อชั่วพ่อกู กูบ่าเรอแก่พ่อกู กูบ่าเรอแก่แม่กู กูได้ตัวเนื้อตัวปลา กูเอามาแก่พ่อกู กูได้

¹ สุวรรณี เลิศพานิชย์กุล. (2539). “เมืองสุโขทัยในฐานะเมืองหลวงเมื่อพิจารณาในแง่ภูมิศาสตร์” ใน *ข้อมูลและทัศนะใหม่ ด้านสุโขทัยศึกษา*. หน้า 12.

² กรมศิลปากร. (2527). *จารึกสมัยสุโขทัย*. หน้า 9.

³ แหล่งเดิม. หน้า 12.

⁴ แหล่งเดิม.

หมากส้มหมากหวาน อันใดกินอ้อยกินดี ภูเอามาแก้พอกู¹ คำว่าตัวเนื้อในที่นี้ อาจหมายถึงสัตว์ใหญ่ที่ได้มาเป็นอาหารในโอกาสพิเศษ ส่วนหมากส้ม หมากหวาน ก็หมายถึงผลไม้ต่างๆ ที่บริโภคกันทั่วไปในสมัยสุโขทัย

2.1.2. สมัยอยุธยา

อยุธยามีสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ เนื่องจากตั้งอยู่บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นบริเวณที่เหมาะสมสำหรับการเพาะปลูก จึงทำให้อยุธยาสามารถผลิตข้าวปลาอาหารได้อุดมสมบูรณ์ พอเลี้ยงประชากรจำนวนมากได้² นอกจากนี้อยุธยายังตั้งอยู่ใกล้ปากอ่าวสามารถติดต่อทางทะเลได้สะดวก ทำให้เป็นเมืองท่าที่มีความสำคัญในการติดต่อค้าขายกับต่างชาติ ทั้งตะวันออกและตะวันตก สินค้าสำคัญที่ทำการรายได้ให้แก่อยุธยาได้แก่ของป่า เช่น กฤษณา ฝาง ตะกั่ว ดีบุก ชะมด ครั่ง ฯลฯ จึงถูกกำหนดเป็นสินค้าต้องห้ามที่พ่อค้าต้องติดต่อค้าขายกับรัฐเท่านั้น³ การติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติทำให้เศรษฐกิจในสมัยอยุธยาเจริญรุ่งเรืองอย่างมาก เมื่อเศรษฐกิจดีย่อมส่งผลให้ชีวิตความเป็นอยู่รวมทั้งวิถีการบริโภคของประชาชนดีไปด้วย

ผู้คนในสมัยอยุธยายังคงบริโภคข้าว ปลาและผลไม้ เช่นเดียวกับสมัยสุโขทัย แต่การที่อยุธยาเป็นศูนย์กลางติดต่อค้าขายกับต่างชาติ ทำให้คนไทยในสมัยอยุธยามีโอกาสรับและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมรวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหารการกินจากชาวต่างชาติ เช่น อินเดีย จีน และตะวันตก

ขณะเดียวกันคติความเชื่อก็มีผลต่อการบริโภคอาหารของคนไทย การยึดมั่นและศรัทธาในพระพุทธศาสนาของคนไทยในสมัยอยุธยา ทำให้ชาวพุทธไม่นิยมฆ่าสัตว์ใหญ่ เพื่อนำมาบริโภค พระมหากษัตริย์หลายพระองค์ทรงบำเพ็ญพระราชกุศลโดยการประกาศห้ามฆ่าสัตว์เพื่อนำไปบริโภคเป็นอาหาร เช่นในสมัยพระมหาธรรมราชามีประกาศห้ามฆ่าสัตว์ในบริเวณพระนครศรีอยุธยา ทางทิศเหนือ ทิศใต้ ทิศตะวันตก ทิศตะวันออก ข้างละโยชน์⁴ และในสมัยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ โปรดเกล้าฯให้ตรากฎหมายห้ามไม่ให้ฆ่าเปิดไก่ขายแก่คนที่นับถือพุทธศาสนา⁵

¹ กรมศิลปากร. (2527). จารึกสมัยสุโขทัย. หน้า 12.

² ชาณุวิทย์ เกษตรศิริ. (2540). อารยธรรมไทย พื้นฐานทางประวัติศาสตร์. หน้า 89.

³ ชาณุวิทย์ เกษตรศิริ. (2542). อยุธยา: ประวัติศาสตร์และการเมือง. หน้า 129.

⁴ คำให้การชาวกรุงเก่า คำให้การขุนหลวงหาวัด และพระราชพงศาวดารกรุงเก่าฉบับหลวงประเสริฐอักษรนิติ์. (2515). หน้า 383-384.

⁵ "หวาน-คาวของชาวสยามสมัยกรุงศรีอยุธยา," (2535, ธันวาคม). ศิลปวัฒนธรรม. 14(2) : 89.

2.1.3. สมัยธนบุรีและสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

ในสมัยกรุงธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้น บ้านเมืองยังบอบช้ำจากภาวะสงครามกับพม่าเมื่อ พ.ศ.2310 เกิดภาวะขาดแคลนข้าวจนต้องซื้อข้าวจากต่างประเทศมาเลี้ยงชาวเมือง และบางครั้งต้องทำสงครามเพื่อหาอาหารมาเลี้ยงประชาชน¹ พระราชภารกิจสำคัญในแผ่นดินสมเด็จพระเจ้าตากสินและพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกคือ การสร้างและฟื้นฟูบ้านเมืองในทุกด้าน โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจและการแก้ปัญหาการขาดกำลังคน ดังนั้นทางการจึงเปิดโอกาสให้คนต่างชาติเข้ามาตั้งถิ่นฐานประกอบอาชีพในไทยได้เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะชาวจีนซึ่งเข้ามาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่ปลายสมัยอยุธยา คนจีนเหล่านี้ได้เข้ามาค้าขายและรับราชการ หลายคนเป็นเจ้าภาษีนายอากร มีบทบาททางเศรษฐกิจอย่างสูง² นอกจากนี้ยังมีคนชาติอื่นเข้ามาตั้งรกรากด้วย เช่น ลาว มอญ เขมร มลายู การที่คนหลายเชื้อชาติมาอยู่รวมกันทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารด้วย สำหรับอาหารของผู้คนในสมัยนี้ยังคงบริโภคข้าว ปลาและผลไม้ เช่นเดียวกับสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยา นอกจากนี้มีการบริโภคอาหารจีนเนื่องจากมีคนจีนเข้ามาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก

ชาวจีนที่เข้ามาในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นตัวแทนในการติดต่อค้าขายกับประเทศจีน โดยแต่งเรือสำเภาไปค้าขายในนามของพระมหากษัตริย์และขุนนางชั้นสูง การค้ากับจีนในระยะต่อมารุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยและพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ทำรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก นอกจากการค้าขายกับภายนอกแล้ว เศรษฐกิจภายในประเทศจะมีลักษณะผสมผสานระหว่างเศรษฐกิจแบบยังชีพกับเศรษฐกิจเพื่อการค้าหรือเศรษฐกิจแบบตลาด นิราศในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นแสดงให้เห็นความเป็นอยู่ของคนไทย ชนกลุ่มน้อยอื่นๆ และชาวจีนอพยพที่อาศัยอยู่ร่วมกัน โดยเกือบทุกแห่งจะมีคนจีนเข้ามาร่วมค้าขายอยู่ด้วย³ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าสังคมที่มีคนหลายเชื้อชาติอยู่ร่วมกันอย่างผสมกลมกลืน จึงเป็นเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตของสังคมช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น

2.2. ประเภทของอาหาร

ในสมัยสุโขทัยไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจนเกี่ยวกับประเภทของอาหาร จนถึงสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้มีหลักฐานปรากฏได้แก่บันทึกของชาวต่างชาติที่เข้ามารับราชการ ติดต่อค้าขาย หรือเข้ามาเผยแผ่ศาสนา นอกจากนี้ก็มีวรรณคดีต่างๆ ที่ผู้ประพันธ์ได้

¹ ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. (2540). อารยธรรมไทย พื้นฐานทางประวัติศาสตร์. หน้า 114.

² ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. (2544). หาดูหาถิ่น เพื่อค้าเพื่อขาย เศรษฐกิจไทยรัตนโกสินทร์ตอนต้น. หน้า 196.

³ แหล่งเดิม.

กล่าวถึงวิถีชีวิตของประชาชนในสยาม รวมทั้งวิธีการบริโภค โดยแบ่งตามประเภทของอาหาร ได้แก่อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

2.2.1. อาหารคาว

บันทึกของคนต่างชาติที่เข้ามาในสมัยอยุธยาส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่า คนไทยรับประทานอาหารอย่างอดออม อาหารส่วนใหญ่เป็นข้าวกับปลาเป็นหลัก นิโคลัส แชรแวง¹ ชาวฝรั่งเศสผู้อยู่ในคณะทูตของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศส ที่เข้ามาเจริญทางพระราชไมตรีในสมัยพระนารายณ์มหาราชและได้พำนักในกรุงศรีอยุธยาเป็นเวลา 4 ปี กล่าวว่า

....ไม่มีชนชาติใดที่จะบริโภคอาหารอดออมเท่าคนสยาม สามัญชนดื่มแค่น้ำเท่านั้น แล้วก็กินข้าวหุงผลไม้ ปลาแห้งบ้างเล็กน้อย แล้วยังกินไม่ค่อยอิ่มท้องเสียด้วย ชนชั้นสูงก็มีได้บริโภคดีไปกว่านี้ ทั้งที่สามารถจะซื้อหาบริโภคได้ตามปรารถนา ด้วยว่าในประเทศก็มีสัตว์ให้เนื้อมากล่าได้ทุกเวลาและทุกสถานที่ ที่ห้ามก็เฉพาะภายในบริเวณกำแพงเมืองกับในบริเวณวัดวาอารามเท่านั้น²

ลาลูแบร์ อัครราชทูตของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งเข้ามาเจริญทางพระราชไมตรีกับไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ก็มีความเห็นในทำนองเดียวกันว่า คนไทยรับประทานอาหารอย่างอดออม “..ชาวสยามคนหนึ่งจะอิ่มหนำสำราญด้วยข้าวซึ่งมีน้ำหนักรวันละ 1 ปอนด์ ราคาตกราว 1 ลีอาร์ต์ แล้วยังมีปลาแห้งอีกเล็กน้อย หรือไม่ก็ ปลาเค็ม ซึ่งราคาค่างวดไม่แพงไปกว่าราคาข้าวนัก..”³

ขณะที่ โยสต์ สเตาเติน ผู้จัดการบริษัทการค้าฮอลันดาในรัชกาลสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง ได้กล่าวว่าคนไทยรับประทานอาหารไม่กึ่งชนิด แต่เพิ่มเติมว่าคนไทยจะรับประทานอาหารอย่างฟุ่มเฟือยในวันหยุด “..อาหารของชาวสยามไม่ฟุ่มเฟือยและมีน้อยสิ่ง ตามปกติมี

¹นิโคลัส แชรแวง ชาวฝรั่งเศส เป็นหนึ่งในคณะทูตของเซอวาลิเอร์ เดอโซมองด์ ราชทูตของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศสเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับกรุงศรีอยุธยาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อ ปี พ.ศ. 2228 นิโคลัส แชรแวง พักอยู่ในประเทศไทยเป็นเวลา 4 ปี คือ ระหว่าง พ.ศ.2228 ถึง พ.ศ. 2232.

²นิโคลัส แชรแวง. (2506). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม. หน้า 95.

³ลาลูแบร์. (2510). จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์ เล่ม 1. หน้า 159.

ข้าว ปลาและผัก ส่วนเครื่องดื่มตามปกตินั้น เขาดื่มแต่น้ำอย่างเดียว แต่ในวันหยุดชาวสยามกินอาหารกันอย่างฟุ่มเฟือย และชาวบ้านก็ดื่มสุรารอย่างเมามายด้วย”¹

นอกจากชาวต่างชาติที่เป็นชาวตะวันตกแล้ว อาลักษณ์ (ผู้ที่ทำหน้าที่เสมียนจดบันทึกเหตุการณ์และเรื่องราวต่าง ๆ) ที่เดินทางมากรุงเทพฯ จากเปอร์เซีย (อิหร่าน) ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้บันทึกเรื่องอาหารการกินของชาวกรุงศรีอยุธยาไว้ว่า “ชาวสยามกินข้าวเป็นอาหารหลัก ไม่เติมเกลือ เนื้อหรือเครื่องเทศแต่ เขากินกับหัวปลาดัม แทบทุกชั้นมีอาหารเช่นนี้เป็นหลัก ถ้าพบสัตว์ที่ตายเอง ไม่ว่าจะเป็นชนิดใด แม้เป็นวัวแก่ตายแล้วหลายวัน เขาก็จะพากันแล่เนื้อเอาไปกิน เขาจะไม่ฆ่าสัตว์เพื่อปรุงอาหาร เพราะถือว่าเป็นบาปหนัก..”²

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า อาหารของคนไทยทั่วไปจะเป็นข้าวกับปลาเป็นหลัก และจะไม่ฆ่าสัตว์ใหญ่เพื่อนำมาเป็นอาหาร เนื่องจากเห็นว่าการฆ่าสัตว์เป็นบาปตามหลักพุทธศาสนา และน่าจะเกี่ยวกับความเชื่อว่า วัว ควายเป็นสัตว์มีพระคุณ ช่วยในการทำนาปลูกข้าวอันเป็นอาหารหลักของคนทั้งประเทศ นอกจากนี้อาลักษณ์ชาวเปอร์เซียยังเล่าไว้ในบันทึกว่าคนไทยรับประทานสัตว์เลื้อยคลาน สัตว์ทะเลและสัตว์ป่าบางชนิด ดังเช่น “แม้แต่เวลานี้ก็ยังกินแยบิ้งและงู จะเห็นมีวางขายตามตลาดแทนที่จะเห็นเนื้อแกะ อาหารอีกชนิดหนึ่งคือเนื้อเต่า ชาวสยามไม่เว้นกินสัตว์ทะเลหรือสัตว์ป่า มีชาวสยามพวกหนึ่งกินเนื้อช้างและหมาป่า”³ และลาลูแบร์ได้กล่าวว่า “..ในท้องตลาดสยามมีตัวแมลงต่าง ๆ ปิ้งย่างอย่างวางขาย”⁴

หลักฐานเรื่องอาหารในสมัยอยุธยา ยังได้หลักฐานด้านโบราณคดีจากเรือสินค้าสมัยอยุธยาที่จมอยู่แถบชายฝั่งภาคตะวันออกเช่น ในเรือสีซัง 3 พบไหบรรจุไขเป็ด เข้าใจว่าเป็นเสบียงที่เก็บตุนไว้กินระหว่างการเดินทาง⁵ หลักฐานนี้ช่วยเสริมว่าคนไทยมีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารมาแต่โบราณ

บันทึกของชาวต่างชาติยังทำให้ทราบถึงส่วนประกอบของอาหารไทยซึ่งมีเครื่องปรุงหลักที่ทำจากกุ้งและปลา ได้แก่ กะปิ ปลาร้า นอกจากนั้นก็ยังมีเครื่องเทศ แต่ส่วนประกอบเหล่านี้ไม่เป็นขึ้นชอบในรสชาติสำหรับฝรั่งต่างชาติ ดังปรากฏในบันทึกของนิโคลัส แชรแอส

... พ่อครัวคนสยามก็มักจะทำให้เสียด (แกง) ไปด้วยเครื่องแกงที่เขาปรุงขึ้น แกงทุกชนิด เขาจะใส่กุ้งเน่า คนสยามเรียกว่า กะปิ (Capi) เรียกกันสั้น ๆ ว่า Balachan มีกลิ่นเหม็นเน่าคลิ้นไส้สำหรับผู้ที่ได้กลิ่นเช่นนั้น พวกพ่อครัวอ้างว่ามันทำให้เนื้อมีรสชาติน่ากินขึ้น น้ำแกงทุกชนิดที่ว่าดี ๆ

¹โยสต์ สเคาเต็น. (2513). ประชุมพงศาวดารภาคที่ 76 : จดหมายเหตุของโยสต์ สเคาเต็น. หน้า 152.

²ดิเรก กุลสิริสวัสดิ์ (แปล). (2545). สำภาณัตริย์สุลัยมาน. หน้า 86

³แหล่งเดิม.

⁴ลาลูแบร์. (2510). จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์ เล่ม 1. หน้า 169.

⁵กรมศิลปากร. (2531). โบราณคดีสี่คราม. หน้า 13.

นั้น ประกอบด้วยเกลือ พริกไทย ขิง อบเชย กานพลู กระเทียม หอมขาว จันทน์เทศกับผักกาด
ฉุนๆอีกหลายชนิด พร้อมกับกุ้งปนเปื้อนอย่างที่ว่านั้น¹

ลาตูแบร์ก็ได้อ้างถึงปลาร้า และให้ความเห็นถึงวิธีการทำที่ไม่ถูกสุขลักษณะใน
วรรณคดีของเขาว่า

...ในกระบวนการน้ำจืดด้วยกันนั้น มีอยู่สองชนิดที่ควรจะได้ระบุไว้ ชาวสยามเรียกว่าปลาอุต (pla
out) และปลากระดี่ (pla cadi) มีบางคนยืนยันต่อข้าพเจ้าว่า เมื่อได้จับปลาเหล่านี้หมักเกลือไว้ด้วยกัน
ตามวิธีที่ชาวสยามเคยทำกันมาแล้ว ใส่รวมลงในตุ้มหรือไหดินเผาต้องไว้ ปลานั้นจะเน่าภายในไม่ช้า
เพราะการหมักเค็มของชาวสยามนั้นทำกันเลวมาก ครั้นปลาเน่าและค่อนข้างเป็นน้ำแล้ว น้ำปลาเน่า
หรือปลาร้านั้นจะเน่าฟุดขึ้นและบูดลงตรงกันกับเวลาที่กระแสน้ำทะเลขึ้นลง...²

อย่างไรก็ตามถึงแม้เครื่องปรุงหรืออาหารเหล่านี้จะไม่เป็นที่ชื่นชอบของชาวต่างชาติ
แต่ก็เป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่า คนไทยนิยมรับประทานอาหารประเภทปลาและวิธีถนอม
อาหาร เช่น การทำปลาเค็ม ไข่เค็ม ปลาร้า รวมทั้งรับประทานอาหารประเภทแกงเผ็ด ที่มี
ส่วนประกอบจากกะปิ และเครื่องเทศต่าง ๆ มาตั้งแต่สมัยอยุธยา

สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น นิราศหลายเรื่องได้แสดงถึงวิถีชีวิตและอาหารการกินของ
ชาวบ้าน แหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยซึ่งมีความสัมพันธ์กับแม่น้ำลำคลอง กล่าวถึงความอุดม
สมบูรณ์ของแม่น้ำลำคลอง มีการจับปลาน้ำจืดเป็นอาหาร ถ้ามีเหลือมากก็จะทำเป็นปลาเค็ม ซึ่ง
เป็นการถนอมอาหารไว้รับประทานได้นาน หรือนำไปขาย ดังปรากฏใน นิราศสุพรรณ ของ
สุนทรภู่ที่ว่า

นาวาคลาเคลื่อนคล้อย	ลอยลำ
ล่องย่านบ้านบางระกำ	ระกะไม้
สาวหนุ่มสุมซ่อนท่า	แทงพวง ฅมวกแอ
ปลาติดปลิดปลดได้	ดุกด้อนซ่อนชะโด ³

และ

¹นิโกลาส์ แชรแวส. (2506). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักร
สยาม. หน้า 97.

²ลาตูแบร์. (2510). จดหมายเหตุลาตูแบร์ฉบับสมบูรณ์ เล่ม 1. หน้า 157-158.

³สุนทรภู่. (2509). นิราศเมืองสุพรรณ. หน้า 36.

ปลาชุมกลุ่มเกลือหนอง	ธาวา
ลอยเล่นเห็นคนถลา	หลบสิ้น
สลัดสลาดสลับปลา	ซ่อนดุก พลุแก
กระตี่กระดิกกระเดือกตื่น	กระโดดเหลนเห็นตัว ¹
และ	
ชาวบ้านร้านเลือกตั้ง	ตากปลา
แต่ปากว่าตากฟ้า	เฟื่องฟุ้ง
กว้างขวางช่างวัดวา	ไว้อง คสองแฮ
ริมฝั่งพรั่งผกบัง	ยอดแยมแซมไสว ²
และจากนิราศวัดเจ้าฟ้า	
ถึงบ้านญวนล้วนแต่โรงแลสะพรั่ง	มีช่องซังกุ้งปลาไว้ค้าขาย
ตรงหน้าโรงโพงพางเขาวางราย	พวกหญิงชายพร้อมเพรียงมาเมี่ยงมอง ³

บันทึกของสังฆราชปาลเลกัวซ์* เป็นหลักฐานที่กล่าวถึงอาหารการกินและวิถีการบริโภคในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งได้กล่าวถึงอาหารการกินของบาทหลวงที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาและชาวบ้าน แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีอาหารการกินที่อุดมสมบูรณ์และรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีนเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย ดังนี้ "...อาหารการกินนั้นมีอยู่สองประเภทในบางกอก คือ อาหารจีนที่ไม่เผ็ดและจืดๆ กับอาหารไทยที่มีรสจัดและเผ็ดมาก ด้วยมักใส่พริกเป็นส่วนประกอบไปเสียทั้งนั้น เราอาจบริโภคได้ดีมากและราคาถูก ด้วยของกินทุกอย่างมีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์..."⁴

นอกจากนี้ปาลเลกัวซ์ยังชี้ให้เห็นภาพการบริโภคของคนไทยในชนบทที่ห่างไกลดังนี้

... แต่ถ้าเดินทางไปต่างจังหวัดแล้วเป็นอีกเรื่องหนึ่ง เมื่อเราออกเดินทางไปข้างไหนต้องหาเสบียงเป็นไข่เค็ม, ปลาแห้ง, พริก, และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง กะปิ (kapi-เครื่องเค็มประกอบด้วยกุ้งเคยตัวเล็ก

¹ สุนทรภู่. (2509). นิราศเมืองสุพรรณ. หน้า 38.

² แหล่งเดิม. หน้า 34.

³ สุนทรภู่. (2494). นิราศวัดเจ้าฟ้า. หน้า 24.

* ปาลเลกัวซ์ (Bishop Jean- Baptiste Pallegoix) เป็นบาทหลวงชาวฝรั่งเศส เข้ามาอยู่เมืองไทยตั้งแต่ พ.ศ.2372 ได้ดำรงตำแหน่งเป็นสังฆนายกคณะมิชชันโรมันคาทอลิกประจำประเทศไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ปาลเลกัวซ์ใช้ชีวิตอยู่ในเมืองไทยประมาณ 30 ปี.

⁴ ปาลเลกัวซ์. (2520). เล่าเรื่องกรุงสยาม. หน้า 818.

บดละเอียดส่งกลิ่นเหม็นมาก) บางครั้ง เมื่อปรากฏว่าเสียงขาดแคลนลง ก็จำเป็นต้องบริโภคทุกสิ่งที่หาได้ใกล้มือ เช่น หอยโข่ง, กบ, แมงดา, ไข่เหน, แพงพวย, มะขาม, ใบไม้อ่อน, ผลไม้ป่า, หน่อไม้ไผ่, เนื้อควาย, เนื้อแมว, เนื้อปลาน้ำจืด, เนื้อจระเข้, ปลาไหลเหลือง ซึ่งดูเป็นงูเอาเสียแท้ๆ, ค้างคาว, เนื้องูหลาม, เนื้อลิง, หนอนไหม, อีเก้ง, หนั่งแรด ฯลฯ ฯลฯ แต่ถ้าท่านมีปืนยาวก็จะไม่ขาดแคลนอะไร ภายในเวลาเพียงครึ่งชั่วโมงช่วงเวลาที่ท่านสวดมนต์แผ่กุศลอยู่นั้น คนของท่านที่ไปล่าสัตว์ตามท้องทุ่งหรือในป่า ก็จะกลับมาพร้อมด้วยแบกนกตัวใหญ่ๆ ติดมือมาด้วย เป็นต้น นกยูง นกกระสา นกกระทา ห่านป่า ฯลฯ ด้วยว่าเหยื่อที่ล่าที่ได้และโดยเฉพาะอย่างยิ่งนกน้ำนั้น มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ในประเทศนี้...¹

ส่วนอีกตอนหนึ่งได้กล่าวถึงอาหารที่ชาวบ้านนำมาต้อนรับบาทหลวงผู้เผยแผ่คริสต์ศาสนา ซึ่งแสดงให้เห็นอาหารการกินของคนสมัยนั้น "...เขาจะพากันแห่ห้อมท่านไปยังห้องโถงในโรงสวด แล้วต่างรุมล้อมกันเข้ามาต้อนรับ คนหนึ่งนำเนื้อหมูมาให้ อีกคนหนึ่งปลา คนนี้ไก่ คนโน้นเป็ด ในไม้ซ้าทั้งผัก ผลไม้ และขนมเนยก็จะมาวางสุมกันอยู่ท้ายกอง..."²

จะเห็นได้ว่าอาหารเช่นหมู เห็ด เป็ด ไก่ สำหรับคนในชนบท เป็นอาหารชั้นดีที่นำมาต้อนรับแขกสำคัญ ขณะที่โดยทั่วไปชาวบ้านในชนบทจะคุ้นเคยอาหารที่มาจากป่าทั้งเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้เป็นอย่างดี ซึ่งแสดงให้เห็นความอุดมสมบูรณ์ของอาหารการกินในธรรมชาติ

อย่างไรก็ตามภาพที่ได้จากหลักฐานเหล่านี้จะแสดงให้เห็นวิถีการบริโภคของชาวบ้าน ขณะที่พระราชนิพนธ์ภาพย์แห่งเรือชมเครื่องคาวหวาน จะให้ภาพอาหารชาววังและวิถีการบริโภคของคนชั้นสูงที่นิยมบริโภคสมัยนั้น ซึ่งมีการใช้เครื่องเทศมาประกอบอาหารมากขึ้น มีเทคนิคการปรุงที่ซับซ้อนกว่าเดิม และมีอิทธิพลของอาหารต่างชาติทั้งของจีน แขนก ญี่ปุ่น ฯลฯ อาหารไทยยุคนี้มีกรรมวิธีการปรุงอาหาร ที่พูดติดปากกันทั่วไปว่า ต้ม ยำ ตำ แกง

อาหารประเภทต้ม

ดับเหล็กหลวงหล่อนต้ม	เจื่อน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน	ไม่มีเทียบเปรียบมีนาง

อาหารประเภทยำ

ยำใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลือดรา
รสดีด้วยน้ำปลา	ยี่ปุ่นล้ำย่ายวนใจ
ข้าข้าพล่าเนื้อสด	ฟุ้งปรากฏรสขึ้นหอม
คิดความยามถนอม	สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์

¹ ปาลเลกซ์. (2520). เล่าเรื่องกรุงสยาม. หน้า 816.

² แหล่งเดิม.

อาหารประเภทแกง

แกงไก่มีศหมั่นเนื้อ	นพคุณ พี่เอ๋ย
หอมยี่ห่วยรสจุน	เจียบร้อน
ชายใดบริโภคนกยูง	พิศวาส หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ซ้อน	อกให้หวานแสง ๕
มีศหมั่นแกงแก้วตา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง	แรงอยากไฝผินหา
เหลือรูห์หมูป่าต้ม	แกงข้าวสับใส่ระกำ
รอยแจ้งแห่งความขำ	ข้าทรงเสร์เจ้าตราตรอม ¹

สำหรับอาหารประเภท “ตำ” นั้นแม้ไม่ได้ระบุไว้โดยตรง แต่สันนิษฐานว่า อาหารประเภทนี้ เช่น น้ำพริก น่าจะรับประทานกันมานานแล้วและคงจะเป็นเครื่องเสวยของพระมหากษัตริย์และเจ้านายด้วย เนื่องจากการขุดค้นของนักโบราณคดีในพระราชวังโบราณ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบชิ้นส่วนของครก และเครื่องมือบด แม้จะไม่มีหลักฐานจากเอกสารโบราณของไทยกล่าวถึงน้ำพริกโดยตรง แต่ปาลเลกัวซ์ได้บันทึกถึงเรื่องน้ำพริกไว้ตอนหนึ่งว่า คนไทยมีอาหารประเภทหนึ่งเป็นเครื่องจิ้ม เรียกว่า น้ำพริก พร้อมบอกวิธีทำน้ำพริกอย่างง่ายด้วย² เซอร์จอห์น เบาว์ริง เอกอัครราชทูตอังกฤษซึ่งเข้ามาเจริญทางพระราชไมตรีและการค้ากับไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้กล่าวถึงน้ำพริกโดยใช้ข้อมูลจากการอ่านบันทึกของปาลเลกัวซ์ ว่า “คนทุกชนชั้นในประเทศสยามใช้ซอสชนิดหนึ่งที่เรียกน้ำพริก เตรียมได้โดยการตำพริกไทยแดงในครก จากนั้นเติมกะปิ (แป้งเปียกที่ทำจากเคยหรือกุ้ง) พริกไทยดำ กระเทียมและหอม ผสมทุกสิ่งนี้ให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำมะนาว กับน้ำเกลือไปเล็กน้อย จะใช้ขิง มะขามเปียกและเมล็ดของน้ำเต้าด้วยก็ได้ น้ำพริกนี้เป็นหนึ่งในบรรดาเครื่องชูรสที่ทำให้เกิดความอยากอาหารมากที่สุด”³

หม่อมราชวงศ์คึกฤทธิ์ ปราโมช ผู้แต่งหนังสือ “น้ำพริก” ซึ่งรวบรวมเกร็ดความรู้ วิธีปรุง รวมทั้งวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทย ได้กล่าวว่าน้ำพริกเปรียบเป็นศูนย์กลางในสำรับ

¹ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. (2505). “เทศมเครื่องควา,” ใน ประชุมกาพย์เห่เรือ. หน้า 16-17.

² ปาลเลกัวซ์. (2520). เล่าเรื่องกรุงสยาม. หน้า 195.

³ เซอร์จอห์น เบาว์ริง. (2547). ราชอาณาจักรและราชรัฐสยาม. หน้า.124.

อาหารไทย น้ำพริกจะต้องโดดเด่นอยู่กลางสำหรับและอาหารอย่างอื่นที่ประกอบในสำรับนั้น จะต้องคำนึงก่อนว่าเข้ากับน้ำพริกนั้นหรือไม่¹

2.2.2. อาหารหวานหรือของหวาน

ขนมสำหรับชาวบ้านจะผูกพันกับงานประเพณีท้องถิ่น เช่น ข้าวเหนียวแดง กะละแม มีในงานตรุษสงกรานต์ ขนมต้มขาวต้มแดงมีในพิธีพราหมณ์ นอกนั้นก็เป็ขนมทั่วไปซึ่งใช้ผลไม้ท้องถิ่นมาประกอบกับเครื่องปรุงสำคัญคือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว²

ในสมัยอยุธยามีขนมหวานสำคัญที่ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ฯลฯ ขนมเหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบหลักของขนมไทยแต่เดิม โดยการเพิ่มไข่เข้ามา ขนมเหล่านี้แต่แรกเริ่มจากในวังโดยท้าวทองกีบม้าหรือคุณหญิงวชิรพรรณ ซึ่งได้เข้ารับราชการในตำแหน่งพนักงานควบคุมห้องเครื่องในสมัยสมเด็จพระเพทราชาและได้แพร่ขยายออกไปนอกวัง³ จนมีความนิยมกันทั่วไป

สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นมีหลักฐานจากภาพยี่ห่ขมเครื่องหวาน พระราชนิพนธ์ใน พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่กล่าวถึงขนมหวานที่บริโภคในสมัยนี้ ตัวอย่างเช่น

“สังขยาหน้าไข่คั้น	เคยมี
แกมกับเข้าเหนียวสี	โสภย้อม
เป็นนัยนำวาทิ	สมรแม่ มาแม่
แถลงว่าโสภเสมอพ้อม	เพียบแอ้อกรรฯ
สังขยาหน้าตั้งไข่	เข้าเหนียวใสสีโสภแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแถลง	แจ้งว่าเจ้าเศรำโสภเหลือ
ซาหริ่มลิมหวานล้ำ	แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห่งเครือ	ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย
ล้ำเจียกชื่อขนม	นึกโฉมฉมหอมชวยไชย
ไกลกลั่นดินแดโดย	โหยให้หาบุหงางาม
มัตกอดกอดอย่างไร	น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแถลง

¹ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2541). น้ำพริก. หน้าคำนำ.

²ขวัญใจ เอ็มใจ. (2533, ธันวาคม). “ขนมไทย ความหมายได้ปรากฏการณ์ความหวาน,” สารคดี. 6(70) : 95.

³สุกิจ นิมมานเหมินท์. (2519). “โद्यาก็มาร์ แม่ศรีของหวาน,” ใน รวมเรื่องพูดและเขียน. หน้า 80.

ลุดตีนี่นาชม	แผ่นแผ่นกลมเพียงแผ่นแฉะ
โอชาหน้าไก่แกง	แคลงของแขกแปลกกลืนอาย
ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามสมส่อประพิมประพาย
นีกน่องนึ่งจีบถวาย	ชายพกจีบกليبแนบเนียน..." ¹

พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานดังกล่าวแสดงให้เห็นเมนูอาหารชาววังของพระมหากษัตริย์และชนชั้นสูง ซึ่งมีส่วนประกอบและความประณีตบรรจงในการปรุงอาหารแต่ละชนิดรวมถึงการจัดสำรับให้สวยงามอันเป็นเอกลักษณ์ไทย นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นการรับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินจากต่างชาติ เช่นเครื่องเทศจากอินเดีย น้ำปลาจากญี่ปุ่น ของหวานเช่นลุดตี๋จากแขก ปัจจุบันขนมบางอย่างหายากและไม่เป็นที่รู้จักทั่วไป เช่น ลำเตี้ยง มัทกอด ขนมลำเจียก ขณะที่อีกหลายชนิดยังแพร่หลายมาจนปัจจุบัน

2.2.3. ผลไม้

หลักฐานจากศิลาจารึกสมัยสุโขทัยแสดงให้เห็นว่าเมืองไทยมีผลไม้อุดมสมบูรณ์ ในสมัยอยุธยา ลาลูแบร์ ได้กล่าวถึงการบริโภคผลไม้ของคนไทยว่า "ชาวสยามชอบบริโภคผลไม้ยิ่งกว่าสิ่งอื่นใด ถ้ามีอยู่แล้วก็กินกันไปได้ตลอดวันยันค่ำทีเดียว..."² ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ปาลเลกัวซ์ก็ได้กล่าวถึงผลไม้ที่มีมากมายในเมืองไทยได้แก่ ตาล มะพร้าว ทุเรียน มะม่วง ขนุน ชมพู่มะพร้าว ละคร ฯลฯ³ นอกจากนี้ยังมีมะเดื่อเมืองจีนที่คนจีนเก็บไว้รับประทานได้ตลอดปี และนำมาขายเพื่อต้มเป็นยา⁴ เซอร์จอห์น เบาวริงได้บันทึกไว้ด้วยว่า ผลไม้ในเมืองไทยที่รัฐบาลและประชาชนนำมาต้อนรับมีมากมายและอุดมสมบูรณ์⁵ หลักฐานเหล่านี้แสดงให้เห็นว่ามีผลไม้หลายชนิดในเมืองไทย และรับประทานได้ทุกฤดูกาลตลอดทั้งปี แต่ก็ยังมีผลไม้บางชนิดที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ

¹พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. (2505). "เห่ชมเครื่องหวาน," ใน ประชุมกาพย์เห่เรือ. หน้า 19-20.

²ลาลูแบร์. (2510). จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์ เล่ม 1. หน้า 99.

³ปาลเลกัวซ์. (2520). เล่าเรื่องกรุงสยาม. หน้า 119-129.

⁴แหล่งเดิม. หน้า 125.

⁵เซอร์จอห์น เบาวริง. (2547). ราชอาณาจักรและราษฎรสยาม. หน้า.129.

2.3. วิธีการบริโภคอาหาร

วิธีการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมของคนไทย เป็นการนั่งรับประทานกับพื้น มีสำรับอยู่ตรงกลางและใช้มือเปิบ ดังปรากฏอยู่ในภาพถ่ายเส้น Siamese Ladies at Dinner ของ Henri Mouhot¹ เป็นรูปสตรีชาววังนั่งล้อมวงรับประทานอาหารโดยใช้มือเปิบ

สำหรับการบริโภคอาหารในหมู่ชนชั้นสูงในสังคมไทย นิโคลาส แชรแอสได้กล่าวถึงการเลี้ยงรับรองแขกของชนชั้นสูงในสมัยอยุธยา ดังนี้

... ในการเลี้ยงอาหารแขกเหล่านั้น อาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ได้รับการเทียบมาอย่างไม่เป็นระเบียบ กล่าวคือ รวมกับผลไม้และข้าว ตักใส่จานชามทองคำ เงินหรือกระเบื้อง บรรจุมาในโตก ผู้รับเชิญนั่งบนพรมหรือเสื่อห่างจากกันเล็กน้อย บริโภคกันคนละสำรับและไม่จำเป็นต้องอาหารเนื้อของผู้อื่น นอกจากที่ตั้งอยู่ตรงหน้าของตนเท่านั้น ไม่มีการใช้ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าเช็ดปาก และไม่ใช้ส้อม จะใช้ส้อมเงินหรือช้อนทำด้วยเกล็ดปลารูปรางแปลกกว่าของเรามาก บ้างก็เพื่อตักแกง ซึ่งใช้ราดลงบนข้าว ก่อนที่จะบริโภคเข้าไปเท่านั้น²

บันทึกดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงภาพการจัดสำรับอาหารและภาชนะที่ใช้ในการบริโภคของชนชั้นสูงพร้อมวิธีการบริโภค รวมทั้งทรรศนะของผู้บันทึกที่แสดงให้เห็นความแตกต่างของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยและฝรั่งเศสตะวันตก

3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร

ในการประกอบอาหารของแต่ละชาติ ย่อมต้องมีอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหารนั้นให้สุกหรือเตรียมให้พร้อมเสิร์ฟ สำหรับอาหารไทยนั้นก็มีกรรมวิธีในการประกอบอาหารหลากหลายกรรมวิธี อาทิ ต้ม ผัด แกง ทอด ซึ่งได้รับการสั่งสมและถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษสู่รุ่นลูกหลาน อาหารไทยมีกรรมวิธีในการปรุงที่ละเอียดซับซ้อนในแต่ละขั้นตอน ซึ่งต้องอาศัยการฝึกฝนความชำนาญของแม่ครัว พ่อครัว รวมทั้งอุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ในการหุงต้มอาหารที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารประเภทนั้นๆ ดังนั้นภาชนะในการหุงต้มและจัดเตรียมอาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นคู่ครัวไทยมาทุกยุคสมัย และไม่ค่อยมีการดัดแปลงไปเท่าใดนัก

อาหารที่เป็นอาหารหลักของคนไทยคือ ข้าว การที่คนไทยบริโภคข้าวนั้น นิธิ เอียวศรีวงศ์ ให้ทัศนะว่า เหตุเพราะคนไปพบข้าวในป่าถูกเผาและลองชิมจึงพบว่ากินได้ จึงได้นำข้าวมา

¹ Henri Mouhot. (1989). *Travel in Siam, Cambodia, and Laos 1858-1860*. p 99.

² นิโคลาส แชรแอส. (2506). *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม*. หน้า 97.

ประกอบเป็นอาหาร¹ ในสมัยแรกเข้าใจกันว่าคนไทยหุงข้าวโดยใช้อุปกรณ์ในการหุงคือกระบอบกไม้ไผ่ ที่เรียกกันว่า หลามข้าว ต่อมาจึงได้วิวัฒนาการมาใช้หม้อดินในการหุงต้ม ซึ่งใช้มาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ แล้วจึงพัฒนามาใช้วัสดุอื่นๆ ในยุคต่อมา

3.1 อุปกรณ์ภาชนะประกอบอาหารแบบโบราณ

อุปกรณ์ประกอบอาหารประกอบด้วย ภาชนะหุงต้ม อุปกรณ์ประกอบภาชนะหุงต้ม และอุปกรณ์เตรียมอาหารสด ซึ่งเป็นอุปกรณ์ประกอบอาหารที่ใช้มาตั้งแต่สมัยโบราณ แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการนำวัสดุจากธรรมชาติมาผลิตเป็นภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหารดังนี้

3.1.1. ภาชนะหุงต้ม และอุปกรณ์ประกอบภาชนะหุงต้ม

ภาชนะหุงต้มและอุปกรณ์ประกอบภาชนะหุงต้มแบบดั้งเดิมทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ดิน ไม้ กะลา เปลือกหอย เหล็กฯ แยกตามประโยชน์การใช้สอยได้ดังนี้

หม้อข้าว ปั้นจากดินเหนียวแล้วนำไปเผา ลักษณะเป็นหม้อทรงสูง คอคอด ก้นป่อง ใช้สำหรับหุงข้าว หม้อหุงข้าวดินเผาจะมีเนื้อดินบางเป็นพิเศษกว่าภาชนะที่ทำด้วยดินอื่นๆ เพราะยิ่งบางความร้อนในการหุงต้มจะดีและไม่เปลืองเชื้อเพลิง การใช้ดินเผาเป็นหม้อหุงข้าวในสมัยโบราณ เพราะดินเผาเป็นวัสดุหาง่ายและการผลิตไม่ซับซ้อนเหมือนอย่างวัสดุอื่นสามารถทำด้วยมือได้ตลอด²

หม้อแกง ปั้นจากดินเหนียวแล้วนำไปเผา ลักษณะทรงกลม รูปร่างเตี้ยกว่าและปากกว้างกว่าหม้อข้าว มีฝาปิด ขอบปากเป็นเชิงยื่นออก มีฝาปิดเล็กกว่าขอบปาก เพื่อป้องกันเขม่าไฟที่จะเข้าหม้อแกง มีหูสำหรับถือ 2 ข้าง เพื่อสะดวกในการยก จับถือ ประโยชน์ใช้สำหรับต้มแกง ระยะแรกหม้อแกงจะทำจากดินเผา ใช้สำหรับต้ม ผัด ทอด ทำให้อาหารสุก หม้อข้าวและหม้อแกงมีก้นกลมมนต้องวางไว้บนเสวียน

กระทะ ทำจากดินเผา ลักษณะรูปทรงโค้งแบน ใช้ทำอาหารผัด ทอด คั่ว นึ่ง กวน ต้ม แกง ก่อนการใช้กระทะเหล็กชาวบ้านจะใช้กระทะที่ทำด้วยดิน คล้ายกับหม้อแกงดินเผา

หวด ปั้นด้วยดินเผา ทรงสูง ปากและก้นแคบ เจาะรูหลายแห่งที่ก้นหวด ให้ไอน้ำผ่านรูขึ้นไปได้ทำให้สิ่งที่อยู่ภายในหวดถูกไอน้ำความร้อนสุกพองๆ กับการต้มในน้ำเดือด แต่สามารถรักษารสชาติของสิ่งที่นึ่งไว้ได้ดีกว่าการต้ม เป็นภาชนะสำหรับนึ่งอาหาร เช่น ข้าวเหนียว ห่อหมก เมื่อเวลาใช้นึ่งจะต้องนำหวดไปตั้งสวมในปากหม้อหุงข้าว ซึ่งใส่น้ำต้มไว้จน

¹ นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536, มกราคม). "ทำไมคนไทยถึงกิน "ข้าว", " ศิลปวัฒนธรรม. 14(3) :166.

² นกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า

เดือด จะต้องใช้ผ้าคาดรอบ ๆ กันหวด ตรงรอยต่อระหว่างปากหม้อกับบริเวณกันหวดด้านข้าง เพื่อป้องกันมิให้อิหร่านระเหยออกไปข้างนอกเสียหมด เป็นการบังคับให้อิหร่านพุ่งขึ้นไปในหวด เท่านั้น จะทำให้ความร้อนภายในหวดมากขึ้น สิ่งของที่หนึ่งจะได้สุกเร็ว¹

กระจำ ทำด้วยกะโหลกมะพร้าว ดำทำด้วยไม้โมกมัน ไม้สัก หรือไม้เนื้อเหนียว อื่นๆ และใช้หวายถักเพื่อผูกตัวกระจำกับด้ามให้ติดกัน ในส่วนปลายด้ามบางคนจะสลักให้เป็น ลวดลาย กระจำมีสองชนิดคือ กระจำดักข้าว ใช้ดักข้าวและกระจำดักแกงใช้เป็นที่ตักอาหาร ประเภทน้ำๆหรือแกงต่างๆ กระจำดักแกงจะเป็นแอ่งลึกมากกว่ากระจำดักข้าว

ไม้คนข้าว ส่วนใหญ่ทำด้วยไม้ เช่น ไม้สักหรือโมก บางอันมีการแกะสลักที่ปลาย ด้าม ใช้คนข้าวในหม้อดินขณะที่ข้าวในหม้อจวนสุก เพื่อให้ข้าวได้รับความร้อนเท่าๆกัน

เสวียน ทำด้วยหวายหรือไม้ไผ่ถักให้เป็นวงกลมรูปก้นหม้อมีสายสี่สาย ยาวถึงฝา หม้อเพื่อสำหรับหิ้วหม้อข้าวในขณะร้อนๆ เวลารินน้ำข้าวออกจะต้องใช้เสวียนช่วยดันขัดไว้ ไม่ให้ฝาหม้อดินเคลื่อนที่หลุดออกมาทำให้ข้าวหก ตัวเสวียนใช้เป็นที่รองก้นหม้อดิน เนื่องจาก หม้อดินมีก้นกลม เนื้อบางในขณะที่ใช้ข้าวและน้ำลงไปในหม้อ จะทำให้น้ำหนักเพิ่ม ถ้าวางบน ไม้กระดานหรือพื้นแข็งๆ อาจจะทำให้ก้นหม้อแตกทะลุได้ง่าย

กระถางน้ำข้าว ทำด้วยดินเผาหรือไม้สักแผ่นเล็กๆประกอบเป็นรูปทรงกระบอก เรียกว่า ถังไม้ บางบ้านจะทำกรอบไม้รูปสี่เหลี่ยมมุมฉาก วางพาดบนปากกระถางเพื่อความ สะดวกในการวางตะแคงปากหม้อข้าวในการเช็ดน้ำข้าว เนื่องจากการหุงข้าวแบบดั้งเดิมของคน ไทยเป็นการหุงแบบเช็ดน้ำ จึงต้องมีกระถางน้ำข้าวเป็นภาชนะรองรับน้ำข้าวร้อนๆไว้กิน

3.1.2. อุปกรณ์เตรียมอาหารสด

อุปกรณ์เตรียมอาหารสด ทำจากวัสดุธรรมชาติ แสดงให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทย โบราณในการเลือกวัสดุต่างๆประดิษฐ์เป็นอุปกรณ์เตรียมอาหาร เช่นการเลือกไม้ที่มีเนื้อเหนียว และไม่แข็งแรงเกินไปมาทำเขียง หรือการใช้โลหะต่างๆมาทำมีดตามประโยชน์การใช้งาน เป็นต้น อุปกรณ์เตรียมอาหารสดได้แก่

เขียง ส่วนใหญ่จะใช้ต้นมะขามเป็นแฉ่นตามขวางของลำต้น เพราะมะขามไม่มีแก่น เนื้อเหนียวและไม่แข็งแรงเกินไป นอกจากนั้นเมื่อถูกน้ำแล้วไม่มียางทำให้เกิดกลิ่นเหม็นแก้อาหาร หรือพิษ ผักที่หั่นบนเขียง ไม่เหมือนไม้ชนิดอื่นซึ่งอาจจะมียางทำให้เกิดกลิ่น เช่น ไม้แดงและไม้ ยาง การทำเขียงของชาวบ้านดำเนินการโดยตัดต้นมะขามขนาดที่พอเหมาะเลื่อยออก เป็น แฉ่นๆใช้กบไสให้ผิวหน้าเรียบแล้วใช้เกลือโรยไปบนเนื้อไม้มนั้นเพื่อป้องกันมิให้เนื้อไม้แตกออก ในขณะที่กำลังจะแห้ง เขียงแต่ละชิ้นจะมีความสูง ประมาณ 2 ถึง 3 นิ้วขึ้นไปตามขนาดของ

¹ นกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า 99.

ต้นมะขามว่าเล็กหรือใหญ่ ถ้ามีขนาดใหญ่ความสูงของเขียงก็จะเพิ่มขึ้น บางต้นมีขนาดใหญ่ถึง 50 ซม.หรือกว่านั้น ชาวบ้านจะลอกเปลือกออกเอาแต่เนื้อลำต้นเท่านั้น ประโยชน์ของเขียงคือ เป็นที่รองเวลาหั่นผักหรือที่สับเนื้อหมู¹

มิดทำครัว มิดส่วนมากจะทำด้วยเหล็กกล้า เวลาจะทำให้มิดคมจะต้องนำมิดไปถูกับ หินทรายสีครีม เรียกว่า “การลับมิด” มิดเป็นเครื่องมือที่สำคัญชิ้นหนึ่งของครัว สำหรับใช้หั่นผัก ปอกเปลือก หั่นเนื้อ ฯลฯ มิดมีขนาดต่างๆ กันแล้วแต่การใช้งาน มิดที่มีขนาดใหญ่สุดคือมิดปังตอซึ่งเป็นมิดแบบจีนและมิดโต้ซึ่งเป็นมิดแบบไทย มิดทั้งสองชนิดนี้ใช้ประโยชน์ต่างกัน มิดปังตอ ใช้สับของแข็งๆ ได้ เช่น กระดุกหมู สับเนื้อหมูให้ละเอียด ฯลฯ ส่วนมิดโต้มักจะใช้ในการ ปอกมะพร้าวผ่าฝืน นอกจากนั้นมีมิดทองเล่มเล็กๆ สำหรับปอกผลไม้และแกะสลักผัก

โม เป็นเครื่องบดที่ใช้สำหรับบดลงด้วยน้ำหนักของตัวเองในขณะที่หมุน ทำด้วย หินแกรนิตมีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกเตี้ยวางซ้อนกับแท่นหินที่มีร่องสำหรับน้ำไหลรอบๆ แกนกลาง หน้าที่ดัดหินที่วางซ้อนกันนี้ทั้งก่อนบนและก่อนล่างสกัดเขาไว้เป็นร่องเล็กๆ ทั่วๆ ไป เพื่อเป็นช่องสำหรับเมล็ดพืชและวัสดุที่ต้องการบดติดร่องเหล่านั้นแล้วถูกครูดไปในขณะที่ไม่ หมุนเมล็ดพืช (ข้าวสาร) จะหลุดออกไปที่ละน้อย ๆ จนละเอียด ข้างหนึ่งของไม่ก่อนบนมีมือจับ สำหรับหมุนได้ เวลาหมุนจะหมุนเพียงก่อนบนเท่านั้นก่อนล่างจะไม่หมุนสิ่งที่ถูกไม่บดแล้วจะ ไหลไปรวมกันที่ปากโม แล้วใช้ภาชนะรองรับอีกต่อหนึ่ง²

ประโยชน์ของโมใช้บดเมล็ดพืชเช่นข้าวสารถั่วเขียวโดยแช่เมล็ดพืชในน้ำให้นิ่ม อาจ ใช้เวลาครึ่งวัน หรือ 1 คืนหรือแช่น้ำอุ่นจะใช้เวลาประมาณ 3 ถึง 4 ชม.เท่านั้นนำเมล็ดพืชที่แช่ แล้วปนกับน้ำหยดลงไปในรูของไม่ส่วนบนแล้วหมุนไม่ก่อนบนให้หมุนไปรอบๆ แท่นโม ให้น้ำ ไหลลงตามรางได้ตามต้องการ ถ้าบดแห้ง ๆ โดยไม่ใช้น้ำก็ได้ แต่ควรจะคั่วให้เมล็ดพืชแห้ง กรอบเสียก่อน ลักษณะที่ได้จะออกมาเป็นผงละเอียด

ครกและสาก เป็นเครื่องบดประจำครัวไทยที่สำคัญ ทำด้วยหินมีลักษณะเป็นแอ่งลึก รูปครึ่งวงกลมมีขอบและก้นหนา เพื่อมิให้แตกง่าย อีกแบบหนึ่งทำด้วยดินเผามีรูปร่างแตกต่าง จากครกหินคือ มีทรงสูงกว่า ครกทั้งสองแบบจะต้องมีสากสำหรับตำ ครกหินจะใช้สากหิน ครก ดินเผาจะใช้สากไม้ ไม้ที่ทำสากจะต้องใช้ไม้เนื้อเหนียวและหนัก เช่น ไม้เต็ง ไม้แดง ไม้ต้นตาล สากมีลักษณะปลายมนด้ามเล็กเหมาะกับการจับถือประโยชน์ของครก ใช้ตำเครื่องแกงต่างๆ ให้ ละเอียด เช่น พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ฯลฯ เพื่อให้เครื่องแกงแต่ละชนิดผสมกันได้ดี ยิ่งขึ้น สะดวกในการรับประทาน หนึ่งยังมีครกขนาดใหญ่ ใช้แรงงานคนหลายคนช่วยกันตำ คือ

¹ ญกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า 119.

² แหล่งเดิม. หน้า 120-121.

ครกกระเดื่อง สำหรับตำข้าวเปลือก ใช้หุงในแต่ละมื้อ ครกชนิดนี้หมดความจำเป็นเมื่อมีการตั้งโรงสีข้าว

กระต่ายขูดมะพร้าว เป็นอุปกรณ์ในการย่อยเนื้อมะพร้าวให้เป็นฝอย เพื่อคั้นเป็นกะทิ ซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญสำหรับอาหารคาว หวานของไทย กระต่ายขูดมะพร้าวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ แผ่นเหล็กที่ใช้สำหรับขูดมะพร้าวกับแผ่นไม้ที่ใช้สำหรับรองนั่ง กระต่ายขูดมะพร้าวมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันในแต่ละภาค เช่น ภาคเหนือตอนบนเรียกว่า *แมวขูด* ภาคกลาง ภาคอีสานและภาคเหนือตอนล่าง เรียก *กระต่ายขูด* ส่วนภาคใต้เรียก *แหล็กขูด* หรือ *เหล็กขูด*¹ ชื่อที่เรียกแตกต่างกันไปสะท้อนให้เห็นว่ากระต่ายขูดมะพร้าวเป็นอุปกรณ์ในครัวที่มีใช้กันทุกภาคและเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานในครัว กระต่ายขูดมะพร้าวสะท้อนให้เห็นว่า คนไทยผูกพันอยู่กับมะพร้าว จนต้องชวนขวยคิดค้นเครื่องมือมานำเนื้อมะพร้าวไปทำอาหาร รูปแบบของกระต่ายขูดมะพร้าวเริ่มจากการนำวัสดุง่ายตามธรรมชาติมาใช้ต่อมาเพื่อให้ใช้งานให้สะดวกจึงพัฒนารูปแบบให้ซับซ้อนขึ้น และประติตประดอยให้มีความสวยงาม กระต่ายขูดมะพร้าวสามารถแบ่งได้เป็น

-กระต่ายไทย ได้แก่ กระต่ายขูดมะพร้าวที่ประดิษฐ์เป็นรูปสัตว์นานาชนิด เช่น ตะกวด หมู ม้า เต่า เสือ หรือรูปคน

-กระต่ายจีน ได้แก่ กระต่ายขูดมะพร้าวที่ทำเป็นแผ่นไม้ แล้วเอาตะปูทองเหลืองดอกรเรียงเป็นแผงเข้ากับแผ่นไม้นั้นเป็นของที่คนจีนที่อยู่ในเมืองไทยเป็นผู้คิดประดิษฐ์ขึ้น มะพร้าวที่ขูดจากกระต่ายจีนจะขูดยากกว่ากระต่ายไทยแต่ใช้ทำขนมดีกว่ามะพร้าวที่ขูดจากกระต่ายไทย เพราะเส้นมะพร้าวจะเล็ก ฝอย ง่ายแก่การนำไปคั้นกะทิ กวน หรือคลุกโรยใส่ขนม

ครัวในสมัยก่อนมีทั้งกระต่ายไทยและกระต่ายจีนให้เลือกใช้ กระต่ายขูดมะพร้าวสะท้อนให้เห็นความเป็นคนช่างประติตประดอยของคนไทย โดยเฉพาะของทางภาคใต้ มีลักษณะโดดเด่นที่คิดประดิษฐ์เป็นรูปสัตว์ต่างๆ เช่น ตัวตะกวด หมู ม้า เต่า เสือ เป็ด นก หรือเป็นรูปคน มีทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ หรือสะท้อนอารมณ์ขันของคนใต้ที่ดกแต่งเป็นรูปอวัยวะเพศ รูปผู้หญิงนอนหงาย หรือกระต่ายรูปร่างงาม ที่บอกเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในสังคม หรือความสนใจต่อความเป็นไปของสังคมบางช่วง สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาในการถ่ายทอดความนึกคิดของชาวบ้านต่อสิ่งรอบๆ ตัว ในการประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เพราะทางภาคใต้ปลูกมะพร้าวและใช้เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารมาก ทุกบ้านจึงต้องมีใช้ อาจถือว่าเป็นการแสดงออกทางศิลปะ โดยผ่านทางข้าวของเครื่องใช้

¹สุตารา สุณายา. (2536, กันยายน). "กระต่ายขูดมะพร้าว คุณค่าในงานฝีมือชาวบ้าน," สารคดี .

ที่คั้นกะทิ (แบบหนึบ) ทำด้วยไม้ สำหรับบีบหรือคั้นกะทิจำนวนมากๆ เช่น ในเวลา มีงานบวช โดยนำมะพร้าวที่ขูดแล้วใส่ในตะกร้อหวายเป็นแล้วนำไปวางไว้ที่หนึบ เมื่อโยกคั้นหนึบๆ จะทำให้น้ำกะทิไหลออกมายังที่รองรับ จากนั้นจึงนำน้ำกะทิไปกรองด้วยผ้าขาวบางอีกทีหนึ่ง

3.2. ภาชนะในสำหรับอาหาร

คนไทยแต่เดิมใช้มือเปิบข้าวเข้าปาก ไม่มีอุปกรณ์เช่นช้อนส้อมในปัจจุบัน ในสำหรับของคนชั้นสูง อาจจะแตกต่างกับสำหรับของชาวบ้านตรงที่ภาชนะสำหรับใส่อาหารทำด้วยวัสดุมีค่าและประดับลวดลายสวยงาม มีคุณภาพดีกว่าของชาวบ้าน ดังที่นิโคลาส แชร์แวล ได้บันทึกเกี่ยวกับการจัดสำหรับอาหารในการต้อนรับทูตต่างชาติของคนไทยในสมัยอยุธยาว่าภาชนะที่ใส่อาหารเป็นจานชามทองคำ เงินหรือกระเบื้องและไม่ใช่ส้อมในการรับประทานอาหาร แต่จะใช้ส้อมเงินหรือช้อนทำด้วยเกล็ดปลาเพื่อตักแกงราดบนข้าวที่รับประทานเท่านั้น¹

อย่างไรก็ตามการจัดสำหรับแบบนี้เป็นสำหรับสำหรับรับรองแขกเมือง ในขณะที่โดยทั่วไป การรับประทานอาหารของคนไทยในครอบครัวส่วนใหญ่จะนั่งล้อมวงรับประทานกับข้าวจากสำหรับเดียวกันและใช้มือเปิบ ดังนั้นในสำหรับอาหารของไทยนั้นนอกจากจะมีข้าวและกับข้าวแล้วจะต้องมีชามที่ใส่น้ำสำหรับชุบมือ เพื่อไม่ให้ข้าวติดนิ้ว สำหรับกับข้าวประเภทแกง ก็จะมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะคือช้อนตักน้ำแกง จะเห็นได้ว่าสำหรับอาหารของคนไทยจะมีความเรียบง่าย มีเพียงถ้วยชามใส่อาหาร ไม่มีผ้าปูโต๊ะหรือผ้าเช็ดมือแบบตะวันตกตามทัศนะของ นิโคลาส แชร์แวล ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ผู้บันทึกนำวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนมาเปรียบเทียบกับการบริโภคอาหารของคนไทย

คนไทยรู้จักการผลิตเครื่องถ้วยชามมาตั้งแต่ก่อนสมัยสุโขทัย สมัยสุโขทัยและอยุธยา ตอนต้นมีการนำเทคโนโลยีจากจีนมาช่วยพัฒนาจนสามารถผลิตเครื่องถ้วยชามส่งคโลกส่งขายต่างประเทศได้ แหล่งเตาเผาเครื่องถ้วยสังคโลกที่สำคัญคือ แหล่งเตาที่อำเภอมืองสุโขทัย ลักษณะเป็นเตาเผาตั้งเรียงรายอยู่เป็นกลุ่มๆ บริเวณลำน้ำโจน ส่วนใหญ่เป็นเตาชนิดที่เรียกว่าเตาตะกรับหรือเตาระบายความร้อนผ่านในแนวตั้ง ผลิตเครื่องถ้วยสังคโลกประเภทเคลือบสีขาวและประเภทเขียนลายสีดำได้เคลือบ มักจะทารองพื้นผิวภาชนะด้วยน้ำดินชั้นสีขาว ก่อนข้างหนา ก่อนไปเขียนลายหรือเคลือบ มีเนื้อดินที่หยาบ สีเทา หรือ สีเทาดำ จึงขาดความสวยงาม แหล่งที่สองคือ แหล่งเตาที่อำเภอสรีสัชนาลัย ซึ่งเป็นแหล่งอุตสาหกรรมเครื่องสังคโลกที่สำคัญ ลักษณะเป็นเตาเผาจำนวนมากตั้งเรียงรายอยู่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำยม ส่วนใหญ่เป็นเตาประทุนหรือเตาชนิดระบายความร้อนผ่านในแนวนอน ซึ่งทำให้ได้เครื่องถ้วยที่มีคุณภาพสูงกว่า เครื่องถ้วยที่ได้มีหลายประเภทคือ ประเภทเคลือบสีเขียว หรือ เซลาดอน ประเภทเขียนลายสีดำได้

¹นิโคลาส แชร์แวล. (2506). ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม.

เคลือบ ประเภทเคลือบสีขาว ประเภทเคลือบสีน้ำตาล ประเภทเคลือบสองสี¹ เครื่องถ้วยเหล่านี้ส่งไปขายที่ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย บอร์เนียว² นอกจากนี้ยังพบภาชนะเนื้อแกร่งชนิดไม่เคลือบโดยผลิตจากกลุ่มเตาที่สำคัญคือ กลุ่มเตาบ่านเกาะน้อย และกลุ่มเตาบ่านปายาง³ ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นภาชนะที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในท้องถิ่น

ในสมัยอยุธยา เครื่องถ้วยสมัยนี้สั่งเข้ามาจากจีนเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนั้นก็มีของญี่ปุ่นและชาติตะวันตก แต่ที่แพร่หลายมากจะเป็นเครื่องถ้วยที่มาจากจีน ซึ่งมี 2 ประเภท คือ เป็นของที่ชาวจีนคิดทั้งรูปและลวดลายและส่งเข้ามาขายในเมืองไทยและประเภทที่คนไทยส่งลวดลายสั่งทำจากเมืองจีน ภาชนะที่ใส่อาหารที่สั่งทำ คือ ชาม จาน โถ และถ้วย⁴ ลักษณะเด่นของถ้วยชามสมัยนี้ คือ ลวดลายบนถ้วยชามจะเขียนเป็นลายไทย เช่น ลายเทพนมมรสิงห์ และเป็นชามที่มีฝาปิด แตกต่างกับชามจีนที่ไม่มีฝา แบ่งตามลักษณะได้ 3 ชนิดได้แก่ ชามลายคราม ชามลายสี เขียนบนพื้นขาว และชามเบญจรงค์ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ไทยได้สั่งทำเครื่องถ้วยลายน้ำทองเพิ่มอีกแบบหนึ่งด้วย

ภาชนะอีกชนิดหนึ่งที่มีความจำเป็นเมื่อมีการจัดอาหารเลี้ยงแขก คือ จานเชิง ซึ่งมีทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก จานเชิงขนาดใหญ่สำหรับใส่กับข้าวจำนวนมาก จานเชิงขนาดเล็กสำหรับใส่กับข้าว ของหวานเฉพาะบุคคล จัดบนโต๊ะเก้าอี้ (โต๊ะมีชาคล้ายตั้ง) คนโบราณเมื่อจะจัดสำรับเลี้ยงแขกจะจัดจานเชิงซ้อนกันขึ้นไป หลายๆ ชั้น อย่างไรก็ตามสมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงเห็นว่า ในสมัยของท่านนั้นในเขตกรุงเทพมหานครไม่นิยมจัดสำรับแบบตั้งซ้อนกันแบบนี้แล้ว และทรงวินิจฉัยว่าการจัดสำรับแบบนี้จะเลิกละ เนื่องจากมีการวางโถ น้ำเชื่อมและโถแกงเข้าไปในสำรับ โถที่ตั้งตรงกลางซึ่งเดิมเป็นฐานให้ซ้อนจึงดูเกะกะไป⁵ ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นไปได้ว่า แต่เดิมการจัดสำรับเลี้ยงแขกแบบโบราณนิยมจัดแบบตั้งซ้อน ครั้นต่อไปจึงปรับให้เหมาะสมและสะดวกในการต้อนรับประทาน ซึ่งตรงกับบันทึกของ นิโคลาส แชรแวง ข้างต้น ที่ไม่ได้กล่าวถึงการจัดสำรับแบบตั้งซ้อนกัน เป็นไปได้ว่าช่วงที่นิโคลาส แชรแวง เข้ามาราชสำนักสยามได้มีการปรับวิธีการจัดสำรับเลี้ยงอาคันตุกะต่างชาติให้สะดวกในการรับประทานมากขึ้น และได้มีการยึดเป็นธรรมเนียมต่อมาในสมัยหลัง

สำหรับโถที่ใส่แกงตั้งบนสำรับ มีรูปร่างเป็นทรงรูปแฉก หรือ ทรงโกศ มีฝาปิดเป็นทรงมันเป็นส่วนใหญ่ เครื่องถ้วยชามที่มีลวดลายสวยงามนี้มีใช้ในสมัยสมัยอยุธยาและต่อมาถึงสมัย

¹ปรีวรรต ธรรมาปริชากร และกฤษฎา พินศรี. (2533). ศิลปะเครื่องถ้วยในประเทศไทย. หน้า 36-38

²ทรงพันธ์ วรรณมาศ. (2530). เครื่องปั้นดินเผา. หน้า 9

³ปรีวรรต ธรรมาปริชากรและ กฤษฎา พินศรี. (2533). เล่มเดิม. หน้า 38.

⁴สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงราชานุภาพ. (2509). ตำนานเรื่องเครื่องโต๊ะและถ้วยปั้น. หน้า 39

⁵แหล่งเดิม. หน้า 41.

รัตนโกสินทร์ตอนต้น ระยะแรกคงเป็นช่างหลวงให้ตัวอย่างไปเมืองจีนเพื่อส่งเข้ามาใช้ในราชสำนัก หรือของเจ้านายชั้นสูงส่งเข้ามาใช้เองเป็นของส่วนพระองค์ เครื่องถ้วยของหลวงและของเจ้านายชั้นสูงที่มีคุณภาพดีและลวดลายสวยงามนั้น เนื่องจากการส่งคนไปควบคุมการผลิตถึงเมืองจีน¹ เมื่อมีคนชอบจึงเอาเป็นตัวอย่างส่งให้พ่อค้าสั่งทำมาขาย พ่อค้าคิดถึงกำไรจึงสั่งเอามาขายกันต่อมา ถ้าแบบไหนขายดีก็จะสั่งเข้ามาอีก ตามกลไกของการตลาด จนเป็นของที่ชาวบ้านสามารถหาซื้อได้ทั่วไป ข้อแตกต่างก็คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่ผลิตเครื่องถ้วยและลวดลายที่ผลิตเลียนแบบจะเลื่อนไปจากเดิม สันนิษฐานว่าคนที่มีความรู้ทั่วไปคงจะใช้ถ้วยแบบหลังนี้หรือเป็นถ้วยชาลวดลายแบบจีน ซึ่งพ่อค้าทั้งคนไทยและคนจีนสั่งเข้ามาขายในเมืองไทย เนื่องจากการผลิตทำได้ง่ายกว่า ราคาถูกกว่า และขายได้ง่ายกว่า

จาน จานเป็นภาชนะใส่อาหารแบบชาวตะวันตก เริ่มมีปรากฏในเมืองไทยในสมัยที่เริ่มค้าขายกับประเทศตะวันตกและสมัยอยุธยาตอนปลาย ก่อนหน้านั้นภาชนะในการใส่ข้าวคือชามขนาดใหญ่ จานเป็นสินค้าจากชาวยุโรปโดยเฉพาะ เนื่องจากสินค้าที่มาจากจีนเป็นถ้วย โถ และชาม แต่ไม่มีจาน ประเทศที่ส่งภาชนะประเภทจานและเครื่องปั้นดินเผามาขายให้ไทยมี อิตาลี ฮอลแลนด์ ในระยะแรกๆจานที่ทำจากยุโรปนั้นความชื้นผ่านเข้าไปในเนื้อจานได้เป็นผลให้มีราสีดำ ดำง ลวดลายที่เขียนมักจะเขียนด้วยมือไม่มีการใช้รูปลอก จานมีลักษณะแบนปากกลมผายออก ขอบปากจานจะเป็นแผ่นเรียบกว้างประมาณ 1-1.5 นิ้ว รอบลูกในส่วนี้จะมีลวดลายเขียนหรือรูปลอกเป็นลวดลายและสีต่างๆ บางชนิดก็เขียนลายเป็นเส้นเล็กๆ 2 เส้น สีน้ำเงินริมขอบจานรอบลูก ชาวบ้านเรียกว่าจานริมเขียว จานบางแบบปากจะเป็นเหลี่ยมหลายๆเหลี่ยม เรียกว่า จานปากจีบ ส่วนกันจานจะเป็นแอ่งลึกลงไปจากปากจานเล็กน้อย ส่วนนี้จะมีลวดลายเช่นเดียวกัน² ประโยชน์ของจานเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารทุกชนิด แต่คนสมัยก่อนนิยมใส่ข้าวสุกเพื่อรับประทาน

ช้อน คนไทยสมัยก่อนกินข้าวด้วยมือไม่ใช้ช้อนเรียกว่า "เปิบข้าว" การใช้มือหยิบข้าวเข้าปากจะทำโดยใช้นิ้วมือทั้ง 5 นิ้ว จุ่มน้ำให้เปียกนิดหน่อยแต่เพียงครั้งนิ้ว เพื่อมิให้ข้าวสุกติดมือมาก แล้วหยิบกับข้าวเช่น น้ำพริกผักจิ้ม คลุกกับข้าวโดยตะล่อมให้เป็นก้อนเดียวกันที่ปลายนิ้วทั้ง 5 ห่อประคองมิให้กองแตกออกจากกันยกขึ้นให้เสมอกปากแล้วใช้นิ้วหัวแม่มือที่เหลือดันกองข้าวที่ปลายนิ้วทั้ง 4 นั้นให้เลื่อนเข้าไปในปาก วิธีเช่นนี้เรียกว่าจิบนิ้ว การกินด้วยมือนี้จะไม่ทำให้ข้าวหกเลอะเทอะเลย เพราะมีน้ำไว้ออยซุบมือที่ดันข้าวสุก เมื่อจะกินน้ำแกงก็จะมีช้อนกลางสำหรับตักต่างหาก ในระยะแรกๆ ช้อนทำจากกะลา หรือ เปลือกหอยมุก คนไทยทั่วไปมักเรียกช้อนเหล่านั้นว่า "ช้อนหอย" อาจเนื่องจากเดิมใช้เปลือกหอยกาบ (หอยน้ำจืดที่มี

¹ สมเด็จพระกรมพระยาดำรงราชานุภาพ. (2509). ดำเนินเรื่องเครื่องโต๊ะและถ้วยปั้น. หน้า 4.

² นกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง หน้า 134-135.

บทที่ 2

ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทย

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2394-2411) การบริโภคอาหารของคนไทยส่วนใหญ่ยังเป็นแบบดั้งเดิม คือกินอาหารประเภทข้าว ปลา ผักเป็นหลัก แต่ในเขตกรุงเทพมหานครกลุ่มชนชั้นสูงและพ่อค้าที่ติดต่อกับต่างประเทศเริ่มรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติตะวันตก การปฏิรูปประเทศในด้านต่างๆ มีส่วนส่งเสริมให้วัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกเป็นที่นิยมมากขึ้น อย่างไรก็ตามการผสมผสานวัฒนธรรมด้านอาหารไม่ได้มีเพียงจากชาติตะวันตกเท่านั้น ยังได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมตะวันออกเช่น จีน มลายู มอญ ลาว ฯ ผ่านผู้คนชาติต่างๆ ที่ได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานและทำมาหากินในเขตเมืองหลวงตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดังนั้นการบริโภคอาหารของคนไทยในกรุงเทพมหานคร จึงเป็นการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่มีการผสมผสานจนมีลักษณะเฉพาะตัว

การเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง เกิดจากมูลเหตุอันหลากหลาย ซึ่งเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละช่วงเวลาตามสภาพเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละยุคสมัย

1. การปรับตัวให้ทันสมัย

การขยายตัวของลัทธิจักรวรรดินิยมในพุทธศตวรรษที่ 24 ประเทศมหาอำนาจตะวันตกโดยเฉพาะอังกฤษและฝรั่งเศส แข่งขันกันแสวงหาอาณานิคมตามส่วนต่างๆ ของโลก¹ รวมทั้งประเทศต่างๆ ในภูมิภาคเอเชีย จะเห็นได้จากกรณีอื่นที่เคยตกเป็นอาณานิคมของอังกฤษ หมู่เกาะอินเดียตะวันออกตกเป็นของเนเธอร์แลนด์ อังกฤษยึดสิงคโปร์ ปีนัง และคาบสมุทรมลายูตอนล่าง รวมทั้งบริเวณส่วนล่างของพม่า ขณะเดียวกันฝรั่งเศสก็เริ่มเข้ายึดครองเวียดนาม แต่ที่สำคัญคือ จีนพ่ายแพ้แก่อังกฤษในสงครามฝิ่นจนต้องยอมยกเกาะฮ่องกงให้อังกฤษเช่าในระยะยาว และยังต้องเปิดเมืองท่าให้แก่เรือสินค้าของชาติตะวันตก สถานการณ์ดังกล่าวเป็นที่รับรู้ของรัฐบาลสยาม ทั้งยังมีผลกระทบต่อไทยมาตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จขึ้นครองราชย์ใน พ.ศ. 2394 พระองค์ทรงเห็นความจำเป็นที่จะดำเนินนโยบายเปิดประเทศ โดยยอมมีสัมพันธไมตรีกับประเทศตะวันตก ทำสนธิสัญญาในลักษณะใหม่ และปรับปรุงบ้านเมืองให้ก้าวหน้าเยี่ยงอารยประเทศ²

¹ เพ็ญศรี ดุ๊ก. (2525). "การดำเนินนโยบายเพื่อความอยู่รอดและการต่อสู้เพื่ออำนาจอธิปไตยของไทยในการศาลและภาษีศุลกากร," ใน ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 – 2475. หน้า 87.

² แหล่งเดิม. หน้า 90.

เพื่อให้รอดพ้นจากการคุกคามของชาติตะวันตก การปรับปรุงประเทศในด้านต่างๆ เช่นการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ได้ส่งผลกระทบถึงสภาพการดำเนินชีวิตของผู้คน รวมทั้งวิถีการบริโภค

1.1 การปรับปรุงด้านการเมืองการปกครอง

พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเจ้าอยู่หัว ทรงศึกษาภาษาอังกฤษและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับชาวตะวันตกอยู่เสมอ ทำให้ทรงรับรู้ความเป็นไปต่างๆ ภายนอกประเทศมาตั้งแต่ครั้งยังทรงผนวช เมื่อเสด็จขึ้นครองราชสมบัติแล้ว พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเตรียมการจัดทำสนธิสัญญาลักษณะใหม่กับชาติตะวันตกให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย¹ ผ่อนผันกฎเกณฑ์การเข้าเฝ้า พร้อมทั้งต้อนรับคณะทูตอย่างดีระหว่างที่พำนักอยู่ในกรุงเทพฯ สร้างความประทับใจให้กับราชทูตเป็นอย่างยิ่ง การทำสนธิสัญญาเบาว์ริงกับอังกฤษเป็นก้าวแรกของสัญญาการค้ากับประเทศตะวันตก ในรัชสมัยนี้ได้ริเริ่มการปรับปรุงประเทศโดยว่าจ้างชาวต่างประเทศมาช่วยงานราชการบางส่วนที่ชาวไทยยังไม่มีประสบการณ์และความรู้ทางด้านเทคนิคเพียงพอ² เช่น การร่างจดหมายติดต่อกับต่างชาติ ครูสอนภาษาอังกฤษ กัปตันเรือ ครูฝึกทหาร นายช่างคุมเครื่องจักร ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงทางด้านวัฒนธรรม เช่น โปรดเกล้าฯ ให้ขุนนางสวมเสื้อและเปลี่ยนธรรมเนียมการเข้าเฝ้า³ รวมทั้งโปรดเกล้าฯ ให้ทูตจากประเทศราชที่มาถวายเครื่องราชบรรณาการและชาวตะวันตกที่มาค้าขายได้เข้าเฝ้าชมในงานพระราชพิธีบรมราชาภิเษกเป็นครั้งแรก⁴

การทำสัญญาการค้าและการปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย เป็นผลให้มีทูต พ่อค้าชาวต่างชาติ ฯลฯ เข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯ มากขึ้น เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้คนไทยเรียนรู้วัฒนธรรมตะวันตกด้านต่างๆ ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวของคนไทยในเวลาต่อมา เนื่องจากชาวต่างชาติเหล่านี้ได้นำลักษณะการดำเนินชีวิตตามแบบของตนเข้ามา ทำให้อาหารและวิถีการบริโภคแบบใหม่ขยายเข้าสู่ไทย

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2411-2453) การปฏิรูปการปกครองในระยะแรก ในพ.ศ.2417 ได้สร้างพื้นฐานความมั่นคงให้กับศูนย์กลางทางการเมือง⁵ โดยการตั้งสภาที่ปรึกษา 2 สภา คือ เสนาบดีออลฟสเตท หรือ สภาที่ปรึกษาราชการแผ่นดิน มี

¹ เฟิง พ.ป. บุณนาค (แปล). (2509). เซอร์ยอนโบว์ริงเข้ามาเมืองไทย. หน้า 1

² ดำเนียร เลขะกุล. (2525). "การปฏิรูปทางการเมืองการปกครอง," ใน ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 – 2475. หน้า 171.

³ เจ้าพระยาทิพากรวงศ์. (2504). พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 เล่ม 1. หน้า 6.

⁴ แหล่งเดิม. หน้า 17-18.

⁵ การ์ติ มหาพันธ์. (2524). รัตนโกสินทร์ยุคปรับปรุงประเทศ (พ.ศ.2394 -2475). หน้า 83.

หน้าที่ถวายคำปรึกษาและความคิดเห็นต่าง ๆ ถ้าที่ประชุมมีมติเห็นชอบต่อความคิดเห็นนั้น ก็ตราออกเป็นกฎหมายบังคับใช้ได้ อีกสภาคือ ปรีวี เคาน์ซิล หรือ สภาที่ปรึกษาในพระองค์ มีหน้าที่ถวายคำปรึกษาข้อราชการและข้อคิดเห็นต่าง ๆ ที่จะทรงนำเข้าสู่ที่ประชุมสภาเคาน์ซิลออฟสเตท เพื่อพิจารณาและปฏิบัติราชการต่าง ๆ ที่ตรัสสั่งเป็นพิเศษ¹ บทบาทของสภาที่ปรึกษาราชการแผ่นดินมีผลต่อการริเริ่มการปฏิรูปทั้งด้านสังคม การคลัง การปฏิรูปการปกครองระยะที่สองในพ.ศ. 2430-2435 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงดำเนินการปฏิรูปเป็นขั้นตอน คือ ปฏิรูปการบริหารส่วนกลาง โดยปรับปรุงหน่วยงานเดิม คือ มหาดไทย กลาโหม กรมท่า กรมวัง กรมเมือง กรมนา และจัดตั้งหน่วยงานบริหารเพิ่มขึ้น 6 หน่วย คือ กรมพระคลังมหาสมบัติ กรมยุติธรรม กรมยุทธนาธิการ กรมธรรมการ กรมโยธาธิการ และกรมมรุทธาธิการ ถึงพ.ศ. 2435 ยกฐานะกรมทั้งหมดขึ้นเป็นกระทรวง การปฏิรูปราชการบริหารส่วนภูมิภาค มีเนื้อหาโดยสังเขปคือ รวมการบังคับบัญชาหัวเมืองที่เคยแยกกัน 3 กรม คือ มหาดไทย กลาโหม และกรมท่า มาขึ้นอยู่กับกระทรวงมหาดไทย มีหน้าที่จัดระเบียบการปกครองส่วนภูมิภาค โดยใช้วิธีการปกครองแบบเทศาภิบาล เป็นลักษณะการรวมอำนาจเข้าสู่ศูนย์กลาง² นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงการปกครองส่วนท้องถิ่นในรูปของ “สุขาภิบาล” มีจุดมุ่งหมายเพื่อจัดระเบียบชุมชน ป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ การบริหารแบบสุขาภิบาล เป็นพื้นฐานของรูปแบบการบริหารแบบเทศบาลในเวลาต่อมา ซึ่งในเขตสุขาภิบาลจะมีเจ้าหน้าที่ซึ่งได้รับการเลือกจากประชาชน ให้เป็นผู้ดำเนินการบริหารกิจการสุขาภิบาล ภายใต้การควบคุมของรัฐบาล³

การปรับปรุงด้านการเมืองการปกครองแม้ไม่ได้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโศคโดยตรง แต่ก็ส่งผลทางอ้อมให้วิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากการปฏิรูปเป็นผลให้กรุงเทพฯ เป็นศูนย์กลางของประเทศทั้งด้านการเมืองการปกครอง การติดต่อธุรกิจ การศึกษา และวัฒนธรรม นอกจากนี้การปฏิรูปด้านคมนาคม เช่นการสร้างทางรถไฟส่งเสริมให้การเดินทางสะดวกคล่องตัวขึ้น สามารถขนส่งสินค้าจากภูมิภาคต่างๆ เข้าสู่กรุงเทพฯ ได้รวดเร็วขึ้นเป็นผลให้การบริโศคในกรุงเทพฯ มีความหลากหลายยิ่งขึ้น

¹ ดำเนียร เลขะกุล. (2525). "การปฏิรูปทางการเมืองการปกครอง," ใน ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 – 2475. หน้า 183-185.

² ดูรายละเอียดใน จักรกฤษณ์ นรนิติผดุงการ. (2506). สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพกับกระทรวงมหาดไทย. หน้า 170-176.

³ แหล่งเดิม. หน้า 208-209.

1.2 การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ

ระบบเศรษฐกิจของไทยเริ่มเปลี่ยนแปลงไปหลังจากการทำสนธิสัญญาเบาว์ริง ใน พ.ศ. 2398 และตามมด้วยสนธิสัญญาอื่นๆ ถือเป็นการเปิดประเทศรับระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม โดยเริ่มมีชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนทำกิจการต่างๆในประเทศ ที่สำคัญคือ กิจการที่เกี่ยวกับการค้าข้าวที่ไทยอนุญาตให้ส่งเป็นสินค้าออกได้ นับว่ามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคของคนไทยที่สำคัญอย่างหนึ่ง

นายทุนต่างชาติได้เริ่มเปิดกิจการโรงสีข้าว โดยใช้เครื่องจักรสีข้าวในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว แห่งแรก คือโรงสีจักรอเมริกัน สตีม ไรซ์ มิลล์ (American Steam Rice Mill) เปิดทำการสีข้าวเมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2401 ระยะแรกกิจการโรงสีทั้งหมดเป็นกิจการของชาวยุโรป¹ ส่วนชาวจีนเป็นเจ้าของโรงสีมือหรือเป็นกุลิตามโรงสี การขยายกิจการของโรงสีข้าวนี้มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพความเป็นอยู่ของคนไทย เพราะเศรษฐกิจแบบใช้เงินตราเป็นสื่อกลางได้เข้ามาแทนที่การแลกเปลี่ยนของเศรษฐกิจแบบพอเพียง เกิดระบบการจ้างแรงงาน การดำข้าวเพื่อบริโภคลดน้อยลงชาวนานิยมนำข้าวเปลือกไปให้โรงสีสีข้าว ต่อมาจึงเปลี่ยนเป็นนำข้าวเปลือกไปแลกข้าวสารจากโรงสีโดยคิดหักส่วนลดให้โรงสี และในไม่ช้าชาวนาก็ใช้วิธีขายข้าวเปลือกแก่พ่อค้าไปทั้งหมดแล้วซื้อข้าวสารจากพ่อค้ามาบริโภคแทน² การเปลี่ยนแปลงนี้ส่งผลให้วิถีชีวิตและวิถีการบริโภคแบบดั้งเดิมเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์แบบไทยดั้งเดิม เช่นประเพณีการลงแขกเกี่ยวข้าวซึ่งแสดงให้เห็นการช่วยเหลือเกื้อกูลกันเริ่มน้อยลง

การปฏิรูปด้านเศรษฐกิจในต้นรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว คือการปรับปรุงระบบการเก็บภาษี โดยจัดตั้งหอรัษฎากรพิพัฒน์ ในพ.ศ. 2416 เพื่อเป็นสำนักงานกลางรักษารายได้ของแผ่นดินเกี่ยวกับภาษีอากรและการใช้จ่ายเงินของรัฐบาล³ เนื่องจากการเก็บภาษีอากรแบบเก่ามีปัญหาทุกทั้งเรื่องหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการจัดเก็บภาษีอากร การตั้งเจ้าภาษีนายอากร และการควบคุมการปฏิบัติงานของเจ้าภาษีนายอากร⁴ การปรับปรุงระบบการเก็บภาษีทำให้การจัดเก็บรายได้ของประเทศดีขึ้น สามารถนำมาใช้จ่ายเพื่อประโยชน์ของ

¹ สุนันท์ ไชยเมส. (2523). สภาพเศรษฐกิจและสังคมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 83-84.

² สมชาย หลั่งหมอยา. (2521). ปัญหาชาวนาและนโยบายของรัฐบาลในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 80.

³ ดำเนียร เลขะกุล. (2525). "การปฏิรูปทางการปกครอง," ใน ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 – 2475. หน้า 183-185.

⁴ สมสวาท ขวนไชยสิทธิ. (2515). การปฏิรูปภาษีอากรในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 26.

บ้านเมืองได้เพิ่มขึ้น การมีเสถียรภาพทางเศรษฐกิจทำให้ชนชั้นสูงมีรายได้มากพอที่จะแสวงหาวัตถุดิบของการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนตามแบบตะวันตกมากขึ้น

การเสด็จประพาสต่างประเทศของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ถือเป็นการเปิดตัวประเทศสยามให้เป็นที่รู้จักในอารยประเทศ นับเป็นการส่งเสริมกิจการพาณิชย์ของไทยกับต่างชาติมากขึ้น หลังเสด็จประพาสต่างประเทศครั้งที่ 2* ได้มีชาวต่างประเทศเข้ามาประกอบกิจการธุรกิจหลายประเภทเช่น ขายเป็นเครื่องแต่งกายโดยได้เข้ามาตั้งห้างเว็กฟิลด์ ในกรุงเทพฯ ที่ถนนบำรุงเมือง และเริ่มมีเรือกลไฟรับส่งสินค้าและผู้โดยสารระหว่างกรุงเทพฯ กับฮ่องกงขึ้นเป็นครั้งแรก¹ ระยะต่อมาการขยายตัวทางเศรษฐกิจในประเทศเป็นปัจจัยที่สนับสนุนให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตกเป็นที่แพร่หลายทั่วไปโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร มีชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนดำเนินกิจการห้างร้านและบริษัทต่างๆ จำนวนมาก อาทิเช่น บริษัท บางกอกดอก จำกัด เป็นบริษัทจำหน่ายรถยนต์ที่ใหญ่ที่สุดและดำเนินกิจการตั้งอยู่ต่อเรือ² ห้างแบดแมน จำหน่ายเครื่องแบบข้าราชการ และสินค้าจากยุโรปและอเมริกา³ ห้างเอส.เอ.บี จำหน่ายนาฬิกา เครื่องเพชรพลอยและสินค้าทั่วไป⁴ และปรากฏว่ามีห้างที่ขายอาหารฝรั่งโดยเฉพาะคือ ห้างเคอร์คัมปนี⁵ การมีห้างขายอาหารฝรั่งแสดงว่ามีฝรั่งต่างชาติเข้ามาค้าขายรวมถึงมารับราชการพอสมควร และมีคนไทยส่วนหนึ่งสนใจบริโภคอาหารเหล่านี้ แสดงให้เห็นว่ารัฐบาลเปิดโอกาสให้ชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนโดยเสรี กรุงเทพฯกลายเป็นศูนย์กลางธุรกิจที่สำคัญ ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและวิถีการบริโภคของผู้ที่อาศัยในกรุงเทพมหานคร

1.3 การเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรม

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงอนุญาตให้คนไทยทำงานกับชาวยุโรปได้ เช่น เป็นครูสอนภาษาไทยให้กับชาวยุโรป ทำงานในเรือต่อเรือ งานรับเหมาก่อสร้าง งานในบริษัท ห้างร้าน หรือเป็นคนรับใช้ในบ้านฯ การที่คนไทยส่วนหนึ่งได้ทำงานกับชาวยุโรปทำให้ได้มี

* เสด็จประพาสอินเดีย พ.ศ.2514.

¹ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ. (2516). ความทรงจำ. หน้า 269.

² กรมศิลปากร. (2539). สังคมไทยสมัยรัชกาลที่ 5. หน้า 15.

³ อเนก นาวิกมูล. (2539). ตำนานห้างร้านสยาม. หน้า 137.

⁴ แหล่งเดิม. หน้า 136.

⁵ เสฐียรโกเศศ. (2510). พื้นความหลัง. หน้า 314.

โอกาสสนิทสนมกับชาวตะวันตกมากขึ้น สามารถเรียนรู้สภาพการดำรงชีวิตของชาวยุโรป แล้วนำมาปฏิบัติตาม เช่น วิธีการบริโภคอาหาร ที่ปรากฏชัดในสมัยต่อมา¹

การเสด็จประพาสต่างประเทศของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและเจ้านายในสมัยนี้ ทำให้เห็นแบบแผนและวิธีการบริโภคแบบตะวันตก ประกอบกับความสนพระทัยส่วนพระองค์มีผลต่อความนิยมการบริโภคอาหารตะวันตกต่อพระราชวงศ์และกลุ่มชนชั้นสูง

1.3.1 การปฏิรูปการศึกษา

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีนโยบายปฏิรูปการศึกษาเพื่อให้ราษฎรได้มีโอกาสรู้หนังสืออย่างเป็นระบบในโรงเรียน ต่างจากพื้นฐานการศึกษาของไทยแบบเดิมที่มีรากฐานที่วัด บ้านและวัง² นโยบายปฏิรูปการศึกษาแบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ก่อนพ.ศ. 2441 ยังไม่เป็นระบบแน่นอน ยังไม่มีหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องการศึกษาโดยตรง ส่วนระยะหลังพ.ศ. 2441 มีการเปลี่ยนแปลงในนโยบายและวิธีการดำเนินงานของกระทรวงธรรมการ จนนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงการจัดการศึกษาในระยะสุดท้ายในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งมีสาระโดยสังเขปคือ กระทรวงมหาดไทยเป็นผู้จัดให้วัดเป็นที่สอนหนังสือ และจะสอดส่องดูแลให้เด็กชายหญิงเข้าเรียน กระทรวงนครบาลเป็นผู้จัดการศึกษาในกรุงเทพฯ กระทรวงธรรมการจะจัดให้มีโรงเรียนรัฐบาลระดับประถมศึกษาเมืองละโรง และระดับมัธยมมณฑลละโรง³ ความสำเร็จในการปฏิรูปการศึกษา แม้ในระยะแรกจะอยู่ในกลุ่มชนชั้นสูงและลูกหลานข้าราชการ อย่างไรก็ตามการเปิดโอกาสให้คนสามารถอ่านออกเขียนได้ เป็นการเพิ่มจำนวนคนอ่านหนังสือได้มากขึ้น ทำให้มีคนไทยมีโอกาสแสวงหาความรู้ผ่านการอ่าน หนึ่งในนั้นคือการอ่านตำราอาหาร และการเรียนรู้มารยาทและการเข้าสังคมแบบตะวันตก ส่งผลให้ค่านิยมแบบตะวันตกแพร่หลายขึ้นในระยะต่อมา นอกจากนี้การที่คนไทยเรียนภาษาอังกฤษทำให้มีโอกาสทำงานกับชาวตะวันตกมากขึ้น ทำให้มีโอกาสเรียนรู้วิถีบริโภคแบบตะวันตกเพิ่มขึ้น

¹ สุนันท์ ไชยเมธ. (2523). สภาพเศรษฐกิจและสังคมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 168.

² วุฒิชัย มูลศิลป์. (2542). การปรับตัวของไทยและจีนในสมัยจักรวรรดินิยมใหม่. หน้า 120.

³ สำนักจดหมายเหตุแห่งชาติ หมายเลขเอกสาร ร.5 ศ 2/5, เรื่องโครงการศึกษา (21 มิถุนายน 117-29 กันยายน 129) อ้างใน วุฒิชัย มูลศิลป์. (2542). การปรับตัวของไทยและจีนในสมัยจักรวรรดินิยมใหม่. หน้า 138-139.

1.3.2 ความก้าวหน้าของสื่อสิ่งพิมพ์

การปฏิรูปการศึกษาและพัฒนาการของเทคนิคการพิมพ์สนับสนุนการเปลี่ยนแนวคิดของการเรียนรู้การบ้านการเรือน จากการเรียนรู้ของกุลสตรีในบ้าน หรือในวัง เป็นการเรียนรู้ผ่านตำราอาหาร ตำราอาหารระยะแรกที่มีชื่อเสียง คือ ตำราอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์* โดยได้เริ่มตีพิมพ์ครั้งแรกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ถือว่าเป็นสิ่งใหม่ในสังคม โดยเฉพาะในหมู่คนที่รู้หนังสือ ผลงานที่สำคัญ ได้แก่ นิตยสารรายเดือนประทีตินัฏร แล จดหมายเหตุ** และแม่ครัวหัวป่าก์*** โดยเล่มแรกนั้นได้ตีพิมพ์เป็นนิตยสารรายเดือน มีอายุประมาณ 6 เดือน จึงได้ปิดตัวลง ส่วนหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์นั้นได้ตีพิมพ์ออกมาเป็นชุด ประกอบด้วย 5 เล่ม มีเนื้อหาสอนการทำกับข้าว ดังข้อความในปกด้านในหน้าแรกว่า “แม่ครัวหัวป่าก์ เปนตำรากับเข้าของกินอย่างไทยและเทศของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ บุตรีของท่านเปนผู้เรียงเรื่อง แลสามีเป็นผู้ช่วยตรวจ...”¹ จะเห็นได้ว่าโฆษณาในหน้าปกด้านในกล่าวว่หนังสือเล่มนี้เป็นตำรากับเข้าของกินอย่างไทยและเทศ แสดงให้เห็นว่าในระยะนั้นนอกจากอาหารไทยแล้วอาหารต่างชาติหรืออาหารเทศตามคำของท่านผู้หญิง เป็นที่นิยมพอสมควร จนมีการเขียนตำราออกมาแนะวิธีการปรุงอาหารนั้นๆ

สื่อมวลชนที่มีความสำคัญในสมัยนี้ คือ หนังสือพิมพ์ ที่เริ่มมีจุดกำเนิดครั้งแรกในประเทศไทยตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยหมอบรัดเลย์ ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เทคโนโลยีสิ่งพิมพ์ได้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น มีหนังสือพิมพ์ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ หนังสือพิมพ์เหล่านั้นได้ลงโฆษณาสินค้าต่างๆทั้งเครื่องอุปโภคบริโภค ส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่มาจากต่างประเทศ โฆษณาเหล่านี้มีผลต่อการบริโภคอาหารของคนอ่านหนังสือพิมพ์ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชนชั้นสูงและชนชั้นกลางที่อ่านหนังสือได้และสนใจข่าวสารบ้านเมือง ความถี่ในการลงโฆษณามีส่วนเป็นแรงจูงใจให้ผู้อ่านสนใจซื้อสินค้าดังกล่าว²

* เป็นบุตรคนโตของนายสุดจินดา (พลอย ชูโต) กับคุณนึ่ง สวัสดิชูโต นับเนื่องเป็นราชินิกุลบางช้าง เกิดเมื่อวันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ.2390 เป็นภรรยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เสนาบดีกระทรวงธรรมการ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว.

** ตีพิมพ์ครั้งแรก พ.ศ.2432.

*** ตีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. 127 หรือ พ.ศ. 2451

¹ เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2545). แม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1. หน้าปกใน.

² หนังสือพิมพ์เหล่านี้ เช่น บางกอกกริเตอร์, เดอะบางกอกไทม์ เป็นต้น โดยโฆษณาเหล่านี้จะลงซ้ำๆ กัน เช่นในหนังสือพิมพ์เดอะบางกอกไทม์จะลงทุกฉบับที่หนังสือพิมพ์ออก ระยะแรก (ค.ศ 1888) ออกสัปดาห์ละ 2 ฉบับ

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวมีหนังสือพิมพ์มีจำนวนเพิ่มขึ้นในสังคมกรุงเทพมหานครอีกหลายฉบับ บทบาทหนึ่งนอกเหนือจากเสนอข่าวสารต่างๆแล้วคือ เป็นตัวกลางในการโฆษณาสินค้าและบริการต่างๆ ข้อมูลในภาพและข่าวโฆษณาที่ลงในหนังสือพิมพ์ในช่วงเวลานี้ แสดงให้เห็นปริมาณข่าวโฆษณาสินค้าของห้างร้านต่างๆเป็นจำนวนมาก และมีความถี่สูงในการลงโฆษณาขายสินค้าอุปโภคบริโภคและของใช้ต่างๆจากตะวันตก อาทิเช่น เสื้อผ้า หมวก เครื่องประดับ ฯลฯ รวมถึงสินค้าที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เช่น ชีส นมกระป๋อง น้ำผลไม้ เบียร์และอุปกรณ์เครื่องครัว¹ ซึ่งส่วนใหญ่สินค้าเหล่านี้ส่งเข้ามาเพื่อเสนอต่อกลุ่มชนชั้นสูงและชนชั้นกลางที่มีฐานะ

ภาพและข่าวโฆษณาสินค้าต่างๆนี้สะท้อนให้เห็นความแตกต่างในวิถีชีวิตประจำวันผ่านการบริโภคอาหารและการใช้สินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคต่างๆที่มีความหรูหรา และฟุ่มเฟือย

1.4. ปัญหาเศรษฐกิจ

หลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ประเทศไทยมีการผลิตเพื่อการส่งออกมากขึ้นตามความต้องการของตลาดโลก โดยเฉพาะความต้องการข้าว* ซึ่งเป็นผลมาจากความล้มเหลวของการผลิตข้าวในจีนส่งผลให้ความต้องการผลผลิตข้าวในประเทศไทยเพิ่มขึ้น มีกลุ่มนายทุนชาวจีนจำนวนมากประสบความสำเร็จในการซื้อข้าวจากชนบทส่งออกไปขายและนำสินค้าอุปโภคบริโภคต่างๆเข้าสู่ชนบท สินค้าเหล่านี้ได้แก่ น้ำมันก๊าด ตะเกียงเจ้าพายุ ไม้ขีดไฟ สบู่ ผ้า และเส้นด้าย (ในลอน) รวมถึงอาหารจำพวก บิสกิต ขนมปังกรอบ การเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตที่เน้นการส่งออกส่งผลให้วิถีชีวิตและค่านิยมของเกษตรกรในแถบชานเมืองกรุงเทพและในชนบทที่เป็นแหล่งผลิตข้าวเปลี่ยนไปในลักษณะบริโภคนิยมมากขึ้น นิยมซื้อสินค้า ไม่ผลิตเองอย่างแต่ก่อน ระบบการผลิตข้าว ได้เปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้บริโภคภายในครอบครัวเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายชัดเจนขึ้นส่งผลให้ไทยประสบปัญหาทางเศรษฐกิจอย่างรุนแรง เนื่องจากประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอรายจ่าย ราคาสินค้าในตลาดสูงขึ้น ทำให้ราษฎรประสบกับความเดือดร้อน รายจ่ายของประเทศสูงกว่ารายได้ติดต่อกันถึง 4 ปี ระหว่าง พ.ศ.2464-2467 รัฐบาล

¹ โฆษณาสินค้าต่างๆ พบได้ในหนังสือพิมพ์ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เช่น หนังสือพิมพ์ศรีกรุง รายวัน หนังสือพิมพ์เดอะบางกอกไทม์ (The Bangkok Times) เช่น ในหนังสือพิมพ์บางกอกไทม์ วันที่ 28 มกราคม 2431 (January 25th, 1888, No 86 Vol. III.) หน้า 1. ลงโฆษณาของห้างร้าน M. Fusco ว่ามีสินค้าที่เพิ่งมาจากต่างประเทศหลายอย่าง ที่เป็นอาหารได้แก่ Soup, Fish, Tinned meats, Preserved Tongues, Ham, Bacon ฯลฯ

* ประเทศสำคัญในภูมิภาคเอเชียที่เป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญได้แก่ จีน เวียดนาม ไทย

พยายามหาวิธีแก้ไขวิกฤติต่างๆในช่วงปลายรัฐบาลด้วยการประกาศตั้งสภาการค้าคลังของแผ่นดิน และได้จำกัดรายจ่ายด้านต่างๆ แต่ไม่ได้ผล¹

ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัฐบาลได้พยายามแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจโดยการลดจำนวนข้าราชการ ลดเงินเดือนข้าราชการและเงินส่วนพระองค์ แต่ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำทั่วโลก ทำให้ปัญหาเศรษฐกิจทวีความรุนแรงยิ่งขึ้น รัฐบาลต้องถอนค่าเงินออกจากมาตรฐานทองคำเพื่อให้ฐานะการเงินสมดุล และลดค่าใช้จ่ายในการซื้อสินค้าต่างๆด้วยการหันมาซื้อสินค้าที่ผลิตจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีราคาถูกกว่าสินค้าจากประเทศตะวันตก และสามารถเข้าถึงผู้ที่ระดับชาวบ้านได้มากกว่าสินค้าจากตะวันตก เพราะราคาและประโยชน์ใช้สอย ซึ่งตรงกับนโยบายการระบายสินค้าของญี่ปุ่นในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เนื่องมาจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมในประเทศญี่ปุ่นในช่วงเวลาดังกล่าวที่มีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตค่อนข้างมากนับจากช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 การขยายตัวของสินค้าญี่ปุ่นดังกล่าวเกิดขึ้นในช่วงที่มีช่องว่างระหว่างที่ประเทศยุโรปตะวันตกที่เป็นเจ้าของอาณานิคมในแถบเอเชียที่มีบทบาททางการค้ามาก่อนมีความจำเป็นต้องกลับไปบ้านเกิดเมืองนอนเนื่องจากปัญหามายในประเทศจากภาวะสงครามโลกครั้งที่ 1 การขยายตัวของกลุ่มทุนนิยมต่างๆ รวมทั้งกลุ่มนายทุนชาวจีนที่มีบทบาทจากการค้าข้าว ล้วนมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและการบริโภคของคนไทย โดยเฉพาะในระดับชาวบ้านมากกว่าสมัยที่ผ่านมา อาจกล่าวได้ว่าคนไทยได้เข้าสู่ระบบการผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างชัดเจนและมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตและความคิดต่อการเปลี่ยนแปลงบริโภค โดยการซื้ออาหารบริโภคมากกว่าการทำอาหารบริโภคเองภายในครอบครัว และส่งผลกระทบให้เกิดปัญหาต่างๆในระยะต่อมา

2. อิทธิพลการบริโภคอาหารของต่างชาติ

การปรับปรุงประเทศให้ทันสมัยใกล้เคียงกับประเทศตะวันตกดังกล่าว ทำให้ไทยได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารของชาติเหล่านั้น นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารของชาวจีนที่อพยพเข้ามาทำหามากินในเมืองไทยเป็นจำนวนมากในระยะนี้ด้วยประกอบกับคนจีนมีความผูกพันกับคนไทยอย่างใกล้ชิดมาช้านาน

2.1 อิทธิพลจากยุโรป

อิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกหลังการทำสนธิสัญญาเบาว์ริง เห็นได้ชัดจากการสั่งสินค้าและอาหารจากประเทศยุโรป โดยเฉพาะในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า

¹อุบล จิระสวัสดิ์. (2517). สภาวะทางการเมืองเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2. หน้า 23-24.

เจ้าอยู่หัว ดังได้กล่าวมาแล้วจากปัจจัยแรกและได้มีความต่อเนื่องของอิทธิพลวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกในสังคมไทยในสมัยต่อมา

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวต่อเนื่องมาถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นช่วงที่สังคมไทยโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครมีการปรับตัวยอมรับวัฒนธรรมตะวันตกมากยิ่งขึ้น สืบเนื่องมาจากในสมัยนี้มีเจ้านาย พระราชวงศ์และนักเรียนไทยที่กลับมาจากต่างประเทศจำนวนมาก นักเรียนไทยเหล่านี้ได้ไปศึกษาวิชาความรู้จากประเทศยุโรป รวมทั้งเรียนรู้ขนบธรรมเนียมประเพณีวิถีชีวิตรวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตก และเมื่อกลับมาก็นำวิถีการบริโภคเหล่านั้นมาปฏิบัติด้วยความเคยชินก่อให้เกิดค่านิยมขึ้นชมการบริโภคแบบตะวันตก โดยเฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูงและชนชั้นกลางที่ได้รับการศึกษาจากตะวันตก ตัวอย่างของอิทธิพลตะวันตกในด้านการบริโภคได้แก่การจัดห้องรับประทานอาหารในแบบตะวันตก ซึ่งพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงเล่าไว้ใน "เกิดวังปารุสก์" ว่า "...ถัดจากนั้นก็เป็นการจัดห้องสวยใหญ่ ซึ่งพอได้ออกเงินส่วนพระองค์มิใช่น้อย จัดทำฝาเป็นไม้ขัดมันและสลักอย่างงดงาม ทำตามแบบห้องกินข้าวอย่างบ้านผู้ดีอังกฤษ ดีกด้าบรพ..."¹ และ ยังเล่าว่ามีห้องเครื่องฝรั่ง "ห้องเครื่องอาหารฝรั่งนั้น พ่อเคยมีภัทท์ฝรั่งชาติรัสเซียสองคน ฝรั่งสองคนนี้มีเงินหนุ่มๆเป็นผู้ช่วยสองสามคน" และเล่าถึงอาหารที่สวยในวังว่า "...อาหารกลางวันตามธรรมดาเป็นอาหารฝรั่ง มีสักสองอย่างเท่านั้น พ่อมักจะเสวยเหล้าขาวถ้วยหนึ่ง ส่วนแม่นั้นดื่มเหล้าแดง"²

บันทึกตอนหนึ่งของพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ที่กล่าวถึงการเตรียมงานพระราชพิธีบรมราชาภิเษกสมโภชครั้งที่ 2 ใน พ.ศ.2454 สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ากรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้แทนพระองค์เสด็จไปประเทศอังกฤษ เพื่อร่วมงานบรมราชาภิเษกของพระเจ้าจอร์จที่ 5 และเพื่อกราบทูลเชิญเจ้านายพระราชวงศ์ในยุโรปให้มาร่วมในงานพระราชพิธีที่จะจัดขึ้นในเมืองไทย นอกจากนั้นยังมีภารกิจที่ได้รับมอบหมายอีกประการคือการไปซื้อเฟอร์นิเจอร์ เครื่องประดับตกแต่ง เครื่องครัว จาน ชาม เพื่อนำมาใช้ตกแต่งสถานที่พระราชวังต่างๆที่จะใช้เป็นที่พักประทับรับรองบรรดาตัวแทนจากต่างประเทศในขณะที่พำนักอยู่ในเมืองไทย³

นอกจากนี้ในกลุ่มชนชั้นกลางได้แก่ ข้าราชการก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภค ซึ่งเป็นความต่อเนื่องจากสมัยปรับปรุงประเทศและจะมีผลต่อเนื่องมาในสมัยต่อมา

¹ พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2531). เกิดวังปารุสก์. หน้า 40.

² แหล่งเดิม. หน้า 45.

³ พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2536). เจ้าชีวิต. หน้า 421.

2.2. อิทธิพลของชาวจีน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบจีนมีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตกรุงเทพมหานครเช่นเดียวกับคนจีนเข้ามาอยู่อาศัย และประกอบอาชีพในดินแดนประเทศไทยมาช้านานแล้ว ในสมัยอยุธยา ลาลูแบร์ได้บันทึกไว้ว่ามี คนจีนอาศัยอยู่ในอยุธยาประมาณ 3-4 พันคน¹ และในสมัยรัตนโกสินทร์ คาดว่าจะมีคนจีนอยู่ในกรุงเทพฯ มากกว่า 6,000 คน² ชาวจีนได้มีบทบาทต่างๆ โดยเฉพาะทางด้านเศรษฐกิจ เป็นตัวแทนการค้ากับประเทศจีนในสมัยการค้าทางสำเภาเจริญรุ่งเรือง นอกจากนี้ชาวจีนบางส่วนก็ได้เข้ารับราชการควบคู่ไปกับการทำการค้าขาย ชาวจีนกลุ่มหนึ่งได้มีบทบาทสำคัญในฐานะเจ้าภาษีนายอากร เป็นตัวแทนเก็บภาษีต่างๆ ทำรายได้ให้กับรัฐและตนเอง แต่เมื่อมีการปฏิรูปทางเศรษฐกิจ การเมืองและสังคมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวจีนเหล่านี้จึงได้เปลี่ยนบทบาทมาทำธุรกิจในระบบทุนนิยม

ส่วนชาวจีนที่อพยพเข้ามาเป็นกรรมกรขายแรงงาน ซึ่งเข้ามามากในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น³ ก็มีโอกาสมีบทบาททางเศรษฐกิจ เนื่องจากทางการไทยได้ยกเว้นการเกณฑ์แรงงานและไม่ต้องผูกติดอยู่กับมูลนายในวงราชการ และยังมีเสรีภาพในการเดินทางและตั้งหลักแหล่งที่ใดก็ได้⁴ ซึ่งแตกต่างจากฐานะของสามัญชนคนไทยหรือไพร่ที่ต้องสังกัดมูลนาย และมีกำหนดให้เข้ารับราชการเป็นไพร่หลวง ทำให้ชาวจีนมีอิสระในการประกอบอาชีพมากกว่า ประกอบกับในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัฐบาลนำเงินที่ไพร่ชำระแทนแรงงานมาจ้างคนจีนทำงานก่อสร้างต่างๆ ชาวจีนจึงมีอาชีพและรายได้เลี้ยงตัวเอง⁵ ด้วยโอกาสที่ได้รับในการประกอบอาชีพสร้างตัว ทำให้มีชาวจีนอพยพเข้ามาในไทยอย่างต่อเนื่องเป็นระลอกๆ

ในด้านความสัมพันธ์กับคนไทยทางเครือญาติและทางวัฒนธรรมนั้น คนจีนกับคนไทยมีความผูกพันกันในการแต่งงาน โดยชายชาวจีนทั่วไปเมื่อเข้ามาเสี่ยงโชคในเมืองไทย ก็มักจะมาแต่งงานมีภรรยาเป็นชาวไทย แม้แต่ในพระราชวงศ์และชนชั้นสูง ก็มีการแต่งงานระหว่างเชื้อสายจีน-ไทย ได้ แก่พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงมีพระชนนีเป็นบุตรของเศรษฐีจีน สมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมพระศรีสudarักษ์พระพี่นางเธอในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงมีพระภักศดาเป็นเศรษฐีจีน และมีพระธิดาคือเจ้าฟ้าหญิงบุญรอด (สมเด็จพระ

¹ ลาลูแบร์. (2510). จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์ เล่ม 1. หน้า 501.

² ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. (2531). "ส่วยและสำเภาในรัชกาลที่ 2," ใน คนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. หน้า 36.

³ แหล่งเดิม. หน้า 36.

⁴ วิลเลียม จี. สกินเนอร์. (2529). สังคมจีนในประเทศไทย : ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะห์. หน้า 99.

⁵ ณรงค์ พ่วงพิศ. (2531). "สายสัมพันธ์ระหว่างชาวจีนอพยพกับราชสำนักไทย," ใน คนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. หน้า 43.

พระศรีสุริเยนทราธิบดี) พระชนนีของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระบาทสมเด็จพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ก็ทรงมีพระสนมเป็นธิดาเศรษฐีจีน เช่นเจ้าจอมมารดาอำภา¹* สายสัมพันธ์ทางเครือญาตินี้ทำให้วัฒนธรรมจีนได้มีส่วนผสมกลมกลืนอยู่ในชีวิตความเป็นอยู่ของชนชั้นสูงและคนไทยโดยทั่วไป รวมถึงการบริโภคอาหารแบบจีน ซึ่งจะสอดแทรกอยู่ในเครื่องเสวยตลอดจนอาหารการกินของชาวบ้าน

การที่ชาวจีนเข้ามามีบทบาทในสังคมไทยจำนวนมากเป็นผลให้มีการผสมผสานวัฒนธรรมด้านอาหารจีนกับอาหารไทย พ่อค้าชาวจีนบางส่วนยังเป็นเจ้าของกิจการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค เช่น ร้านขายของชำ ร้านข้าวต้มกุ๊ย ร้านอาหารจีน กัดดาการ หรือเหลา เนื่องมาจากวัฒนธรรมจีนนิยมเปิดร้านอาหารอยู่แล้วประกอบกับเมื่อมีลูกค้ามากขึ้นรวมทั้งคนจีนมีโอกาสดำเนินการช่วยฝึกฝรั่งในวังเจ้านายหรือกัดดาการฝรั่ง คนจีนจึงได้เปิดร้านอาหารที่ขายทั้งอาหารจีนและอาหารฝรั่งที่ดัดแปลงให้ง่ายและราคาถูกลง

ชาวจีนผู้ร่วมก่อตั้งร้านอาหารและกัดดาการจีนเหล่านี้ล้วนมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนให้อาหารจีนเป็นที่แพร่หลาย หลักฐานที่สนับสนุนอีกอย่างหนึ่งได้แก่ ร้านค้าของชาวจีนเช่นร้านขายของชำของชาวจีน ได้สั่งซื้ออาหารแห้งที่เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารจากประเทศจีน ร้านชำเหล่านี้นอกจากเป็นสถานที่ที่ชาวจีนกวาดต้อนและลูกค้าอื่นๆ เข้ามาจับจ่ายซื้อของแล้วยังเป็นแหล่งพบปะพูดคุยของผู้คนเหล่านั้นด้วย² ภาพของร้านชำเหล่านี้เป็นภาพสะท้อนให้เห็นความหลากหลายของสังคมบริโภคในสังคมกรุงเทพฯ และการผสมผสานทางวัฒนธรรมและการปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง

นอกจากนี้ชาวจีนบางส่วนยังมีบทบาทในฐานะตัวกลางเชื่อมโยงและเผยแพร่การบริโภคอาหารตะวันตกในสังคมไทยไปสู่ประชาชนทั่วไปในกลุ่มชนชั้นกลางและชาวบ้าน เพราะพ่อครัวชาวจีนที่มีโอกาสได้ทำงานเป็นลูกมือในครัวอาหารฝรั่งในวังต่าง ๆ หรือในกัดดาการอาหารต่างชาติ เช่น ในห้องเครื่องอาหารฝรั่งในวังปารุสกของสมเด็จพระเจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ทำให้คนจีนเหล่านี้มีความรู้เรื่องอาหารฝรั่ง จึงได้ออกมาเป็นพ่อค้าตามร้านอาหารหรือเปิดกิจการเล็กๆ ของตนเอง รวมทั้งการนำเสนอต่อผู้บริโภคถึงบ้านในรูปแบบของหีบห่อ

¹ ณรงค์ พ่วงพิศ. (2531). "สายสัมพันธ์ระหว่างชาวจีนอพยพกับราชสำนักไทย." ใน *คนจีน 200 ปี* ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. หน้า 40-41.

* เป็นผู้ให้กำเนิดพระโอรส และพระธิดาหลายพระองค์ หนึ่งในนั้นคือพระองค์เจ้าชายปราโมช ต่อมาได้รับสถาปนาเป็นกรมขุนวรจักรธรานุภาพ ต้นราชสกุลปราโมช

² บุตรี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2545). "จากพ่อไผ่ ร้านชำกวาดต้อนแห่งกรุงสยาม," *สารคดี*. 18(206) : 95-98.

3. นโยบายรัฐนิยมของจอมพล ป. พิบูลสงครามและสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้เกิดปัญหาเศรษฐกิจสำคัญที่มีผลต่อการเมือง เศรษฐกิจและสังคมเป็นอย่างมาก ปัญหาเศรษฐกิจเป็นปัญหาสำคัญของประเทศ และเป็นปัจจัยหนึ่งที่คณะราษฎรใช้เป็นเหตุผลในการก่อการปฏิวัติ พ.ศ.2475 หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง รัฐบาลในสมัยต่อมายังคงประสบปัญหาเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง รัฐบาลพยายามจะแก้ไขโดยการนำเสนอเค้าโครงเศรษฐกิจของนายปรีดี พนมยงค์ ซึ่งกลายเป็นชนวนที่ก่อให้เกิดปัญหาความแตกร้างในกลุ่มคณะราษฎรเป็นสองฝ่าย คือ สายทหาร ซึ่งไม่เห็นชอบกับแนวคิดดังกล่าวและสายพลเรือนที่สนับสนุนนายปรีดี พนมยงค์ นอกจากนี้การที่รัฐบาลชุดหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองพยายามอย่างหนักที่จะแก้ไขปัญหาปากท้องของประชาชน รวมถึงปัญหาต่าง ๆ ด้านการเมือง เช่น การปราบปรามกลุ่มกบฏที่ยังภักดีต่อพระมหากษัตริย์และราชวงศ์ ทำให้ปัญหาด้านเศรษฐกิจยังไม่ได้รับการแก้ไขให้ลุล่วงไปได้

หลังการปฏิวัติ พ.ศ.2475 ประชาชนทั่วไปในกรุงเทพมหานครในขณะนั้นยังไม่ได้รับรู้หรือเข้าใจการปกครองในระบอบประชาธิปไตยมากนัก การเปลี่ยนแปลงในสังคมไทยนับว่ามีความสำคัญมากเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อชนชั้นกลางมาถึงชนชั้นผู้ใช้แรงงานหรือในส่วนของประชาชนโดยทั่วไปมากขึ้นหลายด้าน เช่น การศึกษา วัฒนธรรม เช่น การแต่งกาย รวมถึงค่านิยมการบริโภคอาหารของคนไทย ซึ่งมีสาเหตุปัจจัยมาจากการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจและอิทธิพลของกระแสโลกาภิวัตน์จากประเทศตะวันตก

ต่อมาเมื่อจอมพลป. พิบูลสงคราม ขึ้นดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีระหว่างพ.ศ.2481-2487* เป็นสมัยที่มีความสำคัญเนื่องจากเป็นช่วงที่รัฐบาลได้ดำเนินนโยบายรัฐนิยม เพื่อนำประเทศไปสู่ความเจริญ นอกจากนี้ยังเป็นช่วงที่เกิดเหตุการณ์สงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งมีผลกระทบต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนไทยอย่างมาก

3.1. นโยบายรัฐนิยม

ผลงานและนโยบายสำคัญของจอมพลป. พิบูลสงครามระหว่างดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีในช่วงนี้มีหลายประการ ที่สำคัญคือ นโยบายสร้างชาติที่เน้นความสำคัญให้ประชาชนให้ความร่วมมือกับรัฐในการนำพาประเทศไปสู่ความเจริญ และมีอารยธรรม

* จอมพลป. พิบูลสงคราม ดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีสองครั้ง คือ ครั้งที่ 1 ระหว่าง พ.ศ. 2481- 2487 และครั้งที่ 2 ระหว่าง พ.ศ. 2491-2500.

นอกจากนี้จอมพล ป.พิบูลสงครามยังได้ปลูกฝังให้ประชาชนเชื่อผู้นำ ดังคำขวัญที่ว่า “เชื่อผู้นำชาติพ้นภัย”

นโยบายที่เกี่ยวข้องกับความเป็อยู่ของประชาชน ปรากฏในรฐนิยมจำนวน 12 ฉบับ ซึ่งรัฐบาลประกาศให้คนไทยทั้งชาติใช้เป็นหลักให้ประพฤติเหมือนกัน เพื่อเป็นชนบธรรมเนียม ประเพณีที่เป็นประโยชน์และส่งเสริมวัฒนธรรมของชาติ¹ รฐนิยมที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารของคนไทย คือ รฐนิยมฉบับที่ 5 เรื่องให้ ชาวไทยพยายามใช้เครื่องอุปโภคบริโภคที่ผลิตขึ้นในประเทศไทย จอมพล ป. พิบูลสงครามได้มอบหมายให้หลวงวิจิตรวาทการเขียนรฐนิยมฉบับนี้ มีเนื้อหาให้คนไทยใช้ของไทยที่ผลิตจากคนไทยในประเทศ ทั้งอาหารการกินและเครื่องแต่งตัว แต่ถ้ามัวชาวต่างประเทศทำขึ้นในประเทศไทยก็พอจะอนุโลมให้ใช้ได้ ในส่วนที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารมีหลักว่าคนไทยทุกคนต้องพยายามบริโภคของที่ผลิตขึ้นในเมืองไทย และต้องพยายามซื้อของที่ทำโดยฝีมือของคนไทย นอกจากนี้นายปรีดี พนมยงค์ได้เติมหลักการลงไป ในรฐนิยมว่า คนไทยที่ทำของขายทั้งเครื่องอุปโภคและบริโภค ต้องพยายามปรับปรุงคุณภาพของสิ่งของและสินค้าให้ดียิ่งขึ้น รฐนิยมฉบับที่ 5 ได้รับการอนุมัติจากคณะรัฐมนตรีให้มีการประกาศใช้ เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2482² นอกจากนี้รัฐบาลยังมีนโยบายที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของคนไทยได้แก่ การออกพระราชบัญญัติการสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พุทธศักราช 2482 ซึ่งมีเนื้อหาให้ประชาชนทุกครัวเรือนปลูกผักสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ให้เพียงพอกับการบริโภคในครัวเรือน บ้านใดไม่ปฏิบัติตามให้เจ้าหน้าที่ตักเตือนและหากไม่ปฏิบัติตามคำเตือนในระยะเวลาที่กำหนดให้ปรับเป็นเงินเพื่อใช้นำรุงท้องที่ นอกจากนี้รัฐได้ให้อำนาจคณะกรรมการจังหวัดและคณะกรรมการอำเภอภายในเขตจังหวัดหรืออำเภอ มีอำนาจกำหนดชนิดของผัก พืชหรือสัตว์จากชนิดที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง³

3.2. ผลกระทบจากสงครามโลกครั้งที่ 2

เหตุการณ์ที่นับว่าเป็นจุดเปลี่ยนแปลงในสังคมไทยคือ สงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เกิดขึ้นในระหว่าง พ.ศ. 2484 – 2488 ตรงกับรัฐบาลไทยสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม สมัยแรก (พ.ศ. 2481 -2487) สงครามโลกครั้งนี้เป็นสงครามระหว่างฝ่ายสัมพันธมิตร ซึ่งนำโดยอังกฤษ ฝรั่งเศส สหภาพโซเวียตและสหรัฐอเมริกา ส่วนฝ่ายตรงกันข้ามคือฝ่ายอักษะ ประเทศกลุ่มผู้นำได้แก่

¹ไพฑูรย์ เจ๊ะแอ. (2522). นโยบายชาตินิยมของประเทศไทยระหว่าง พ.ศ. 2481-2488. หน้า138.

²ณรงค์ พ่วงพิศ. (2542). “การประกาศใช้ “รฐนิยม” ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2588),” วารสารประวัติศาสตร์. หน้า 28-29. อ้างจาก สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี. รายงานการประชุมคณะรัฐมนตรี ครั้งที่ 62/2482 วันที่ 1 พฤศจิกายน 2482.

³พระราชบัญญัติการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พุทธศักราช 2482,” (2482, 26 ตุลาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56. หน้า 1323-1328.

เยอรมัน อิตาลีและญี่ปุ่น ส่วนประเทศไทยนั้นในระยะแรกยังไม่เข้ากับฝ่ายใด จนกระทั่งญี่ปุ่นบุกประเทศไทย เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ.2484 รัฐบาลญี่ปุ่นได้เจรจาขอทำสัญญาเป็นพันธมิตรกับไทยและขอใช้เส้นทางเดินทัพผ่านไทยเข้าสู่พม่าและมลายู ซึ่งเป็นอาณานิคมของอังกฤษ ต่อมารัฐบาลญี่ปุ่นได้ชักชวนไทยให้เข้าร่วมสงครามเป็นมหามิตรของญี่ปุ่น รัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงครามจึงได้ประกาศสงครามกับอังกฤษและสหรัฐอเมริกา ในวันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2485¹

ในภาวะสงครามทำให้เกิดการขาดแคลนสิ่งของเครื่องใช้อุปโภคที่สำคัญหลายอย่าง อาทิ เช่น น้ำมัน ข้าว น้ำตาล เทียนไข ไม้ขีดไฟ ฯ รัฐบาลต้องใช้มาตรการปันส่วนสินค้า โดยใช้อำเภอเป็นผู้ออกบัตรปันส่วนให้ประชาชนซื้อสินค้าที่จำเป็นได้แก่ ข้าวสาร น้ำตาล เทียนไข และ ไม้ขีดไฟ ปริมาณสินค้าที่ซื้อด้วยบัตรปันส่วนจะขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกในบ้านตามสำมะโนครัว เช่น ถ้ามีสมาชิกไม่เกิน 5 คน จะซื้อข้าวสารได้ครั้งละ 5 ลิตร น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม เทียนไข 1 ห่อ ห่อละ 10 เล่ม และ ไม้ขีดไฟสองกลักเท่านั้น² สภาพชีวิตของผู้คนสมัยนี้โดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครอยู่ในสภาพที่ลำบากมากเพราะนอกจากจะเครียดกับความกลัวถูกระเบิดของฝ่ายสัมพันธมิตรที่ไม่รู้ว่าจะตกมาจุดไหนแล้วยังต้องเผชิญความเครียดกับภาวะอดอยากขาดแคลนอีกด้วย สรศัลย์ แห่งสภาได้เขียนเล่าถึงชีวิตคนกรุงเทพฯ ในสมัยสงครามว่า

เมื่อกรุงเทพฯ ถูกโจมตีทางอากาศแต่ละครั้ง อาคารบ้านเรือนย่อยยับ ผู้คนบาดเจ็บล้มตายไม่น้อย เจ้าหน้าที่ทหารตำรวจและหน่วยสนับสนุนเข้ารีดซากไม้ อิฐหักกากปูนเพื่อรับช่วยเหลือผู้บาดเจ็บ และค้นหาศพซึ่งเป็นที่น่าเวทนายิ่งนัก ...ท่ามกลางเสียงร่ำไห้ของผู้สูญเสียบุคคลอันเป็นที่รัก สูญเสียทรัพย์สมบัติแบบสิ้นเนื้อประดาตัว ผู้คนจากที่อื่นแห่กันไปดูบริเวณถูกระเบิดสั่นหลามตามประกาศบอกว่ายากเห็น ต่อมาชักจะมองหน้ากันด้วยสายตากังวล ว่าระเบิดฝรั่งอาจจะตกใส่หลังคาบ้านตัวเองเมื่อไรก็ได้ ตัวเราก็คงจะهلكเป็นผุยผงหรือจับพลัดจับผลูโดนกระสุนปืนกลอากาศเข้าก็ได้ สงครามไม่เคยปราณีใคร ไทยมุงและที่ไม่มามุงต่างเห็นเหมือนกันว่า กรุงเทพฯ สิ้นความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินเสียแล้ว...³

ในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารการกินสมัยสงครามนั้น เกิดภาวะขาดแคลนสินค้าอุปโภคบริโภค อาหารการกินที่เคยมีขายอย่างอุดมสมบูรณ์ก็แทบจะไม่มีหรือมีราคาแพงเนื่องจากภาวะสงครามทำให้การขนส่งสินค้าอุปโภคลำบากและสินค้าบริโภคขาดแคลนเนื่องจากเกิดภาวะน้ำท่วมใหญ่ในกรุงเทพฯเมื่อพ.ศ.2485 ทำให้พื้นที่เพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์เสียหาย รัฐบาล

¹ แกมสุข นุ่มนนท์. (2521). เมืองไทยสมัยสงครามโลกครั้งที่สอง. หน้า 11.

² ลาวัณย์ โชตามระ. (2528?). ชีวิตชาวกรุงเมื่อก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม. หน้า 196-197.

³ สรศัลย์ แห่งสภา. (2540). "หวน" ชีวิตไทยในไฟสงครามโลกครั้งที่ 2. หน้า 61-62.

พยายามรณรงค์ให้คนไทยกินของไทยที่มีประโยชน์ หาง่ายและไม่ยุ่งยากในการจัดทำ เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย และมีกล้วยแขก ข้าวเม่าทอดเป็นของหวาน¹ ตามแนวคิดของจอมพล ป. พิบูลสงครามที่ปลูกฝังความรักชาติ กระแสนิยมไทยและการสร้างตนเอง * ในรฐนิยมฉบับที่ 7 ประกาศเรื่องสงวนอาชีพต่างๆไว้ให้คนไทยเช่น อาชีพถีบสามล้อ ตัดผม และสนับสนุนให้ คนไทยค้าขาย เนื่องจากคนไทยโดยส่วนใหญ่ไม่ค่อยสนใจอาชีพค้าขาย หนึ่งในอาชีพค้าขายที่จอมพล ป.พิบูลสงครามแนะนำคนไทย คือ อาชีพขายก๋วยเตี๋ยว² รวมถึงการรณรงค์ให้เพาะถั่วงอก และการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวและเครื่องปรุงอื่นๆด้วย

4. อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาในยุคสงครามเย็น (พ.ศ.2488 – 2534)

สหรัฐอเมริกาเริ่มเข้ามาติดต่อกับไทยนับแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย แต่ยังไม่ได้พัฒนามากนัก จนถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว การค้าของภาคเอกชนชาวอเมริกันจึงเริ่มมีมากขึ้น รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวอเมริกันได้เข้ามามีบทบาทช่วยงานราชการของไทยโดยเฉพาะงานด้านการต่างประเทศ เช่น การแก้ไขปัญหาสถานีวิทยุโทรคมนาคม เขต ปัญหาอัตราภาษีศุลกากรและสนธิสัญญาที่ไม่เสมอภาคระหว่างไทยกับต่างชาติ³

ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 บทบาทของคณะเสรีไทยและความสัมพันธ์กับสหรัฐอเมริกา มีส่วนช่วยให้ไทยพ้นจากการเป็นประเทศผู้แพ้สงคราม ไทยจึงนิยมสหรัฐอเมริกา ประกอบกับเหตุการณ์โลกหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประเทศส่วนใหญ่มีการแบ่งขั้วอำนาจออกเป็น 2 ฝ่าย คือ ฝ่ายลัทธิสังคมนิยมคอมมิวนิสต์ เช่น ประเทศในยุโรปตะวันออก จีน เกาหลีเหนือ อินโดจีน ฯ โดยมีสหภาพโซเวียตเป็นแกนนำสนับสนุนทางการเมือง เศรษฐกิจและการทหาร อีกฝ่ายหนึ่ง คือ ฝ่ายอุดมการณ์เสรีประชาธิปไตย เช่น ประเทศในยุโรปตะวันตกและประเทศที่เคยอยู่ในอาณานิคมของประเทศตะวันตก⁴ โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นแกนนำ เป็นผลให้เกิดสงครามเย็น

¹ อัมพร หาญนภา. (2506). *ประกายพริก*. หน้า 40.

* ส่วนหนึ่งมาจากกระแสการต่อต้านตะวันตกในนโยบายเรียกร้องดินแดนในอินโดจีนคืนจากฝรั่งเศสที่รัฐบาลพยายามนำมาปฏิบัติให้สอดคล้องกับประโยชน์ของรัฐบาลและความรู้สึกของประชาชนในยุคนั้น ดูเพิ่มเติมใน ชาญวิทย์ เกษตรศิริ (2544). *ประวัติศาสตร์การเมืองไทย : 2475-2500*. หน้า 257-274.

² ประวิทย์ สุวณฺธิย์. (2534, กุมภาพันธ์). "วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว," *สารคดี*. 6(72) : 167.

³ ชมพูนุท นาควิรักษ์. (2513). *บทบาทของที่ปรึกษาชาวต่างประเทศในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พ.ศ. 2411 – 2453*. หน้า 2,139.

⁴ ปรัชญา เวสารัชช์. (2545). "ประเทศไทยในสังคมโลก พ.ศ.2475 – 2544," ใน *ประวัติศาสตร์ไทย*. หน้า 240.

สงครามเย็นทำให้ไทยจำเป็นต้องเลือกข้างและไทยได้เข้าร่วมมือและมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับสหรัฐอเมริกา ทำให้ไทยต้องให้สหรัฐเข้ามาลงทุนและร่วมมือในกิจการต่างๆ ได้แก่ ความร่วมมือด้านการค้า และการทหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อไทยทั้งด้านการเมือง เศรษฐกิจและสังคมในระยะต่อมา

ความร่วมมือด้านการค้า รัฐบาลสหรัฐได้ส่งทูตเข้ามาเจรจาเพื่อให้มีการค้าเสรีกับประเทศต่างๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รวมทั้งไทย¹ รัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงครามได้ออกกฎหมายส่งเสริมการลงทุนของเอกชนและการลงทุนของชาวต่างชาติใน พ.ศ.2497² นับเป็นการยอมรับระบบการค้าเสรีของสหรัฐอเมริกา หลังจากที่ไทยและสหรัฐอเมริกาได้มีการทำสัญญาความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิค³ อย่างไรก็ตามระบบการค้าเสรีระหว่างไทยและอเมริกายังไม่อาจพัฒนาได้เต็มที่เนื่องจากรัฐบาลไทยในขณะนั้นยังคงใช้ระบบเศรษฐกิจแบบชาตินิยมควบคุมไปด้วย⁴ การค้าและการลงทุนได้เจริญมากขึ้นในสมัยรัฐบาลจอมพล สฤษดิ์ ธนะรัชต์ ซึ่งได้ออกกฎหมายเพื่อส่งเสริมการลงทุนใน พ.ศ.2503 ให้สิทธิพิเศษแก่ผู้ลงทุนหลายอย่าง เช่น อนุญาตให้นำเงินออกนอกประเทศเป็นเงินตราต่างประเทศในรูปของกำไร การลดภาษี การออกกฎหมายดังกล่าวส่งผลให้การลงทุนของสหรัฐอเมริการะหว่าง 2503-2521 เพิ่มขึ้นถึง 532 ล้านบาท⁵

ความร่วมมือด้านการทหาร สหรัฐอเมริกาและไทยได้ทำสัญญาความตกลงว่าด้วยความช่วยเหลือทางทหาร ใน พ.ศ.2493⁶ ยิ่งกว่านั้นในช่วงสงครามเวียดนาม สหรัฐอเมริกาได้เข้ามาตั้งฐานทัพในไทย ส่งผลให้มีทหารอเมริกันเข้ามาปฏิบัติหน้าที่ในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก

การค้าระหว่างไทยและสหรัฐอเมริกายาวอย่างมากรับตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ชาวอเมริกันเข้ามาในประเทศไทยมากขึ้น ทั้งนักวิโยธินที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่และนักธุรกิจชาวอเมริกันที่เข้ามาประกอบธุรกิจในเมืองไทย วัฒนธรรมแบบอเมริกันได้แผ่ขยายตัวเข้ามาในประเทศไทยมากขึ้น คนไทยที่มีโอกาสใกล้ชิดกับคนอเมริกันนิยมและรับอิทธิพลของ

¹ทิพยวรรณ หอมกระหลบ. (2534). "ไทยกับความช่วยเหลือของต่างประเทศ : การศึกษาเฉพาะกรณีความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา," วารสารประวัติศาสตร์ 2534. หน้า 52.

²แหล่งเดิม.

³"สัญญาความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคระหว่างไทยและสหรัฐอเมริกา," (2493, 8 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 67 ตอนที่ 61 ฉบับพิเศษ. หน้า 838-846.

⁴รัฐบาลไทยในขณะนั้นอยู่ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นรัฐบาลช่วงที่สอง (พ.ศ. 2491- 2500)

⁵ทิพยวรรณ หอมกระหลบ. (2534). เล่มเดิม. หน้า 52-53.

⁶"สัญญาความตกลงว่าด้วยความช่วยเหลือทางทหาร," (2493, 20 ตุลาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 67 ตอนที่ 57 ฉบับพิเศษ. หน้า 818-825.

วัฒนธรรมอเมริกัน ทั้งด้านการแต่งกาย เครื่องใช้ต่างๆ ดนตรีอเมริกัน และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจานด่วนแบบอเมริกัน รวมทั้งการขยายตัวของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งจะเห็นชัดเจนขึ้นหลัง พ.ศ. 2500 ระยะแรกมีฝรั่งมาเปิดกิจการร้านอาหารขายให้กับชาวตะวันตกด้วยกันต่อมาคนไทยหรือคนจีนที่มีหัวการค้าจึงหันมาเปิดกิจการเลียนแบบ เพื่อรองรับลูกค้าชาวต่างชาติที่เข้ามามากขึ้น

ในสมัยนี้ผู้ที่มีบทบาทในสังคมคือ คนชั้นกลางที่ได้รับการศึกษาจากสหรัฐอเมริกา มีส่วนในการเผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคแบบอเมริกันหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 แทนที่วัฒนธรรมตะวันตกจากฝั่งประเทศยุโรปในสมัยก่อนหน้า ทำให้คนไทยได้รับอิทธิพลเกี่ยวกับการใช้ชีวิตแบบอเมริกันมากขึ้น

5. การขยายตัวของชนชั้นกลาง

หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ทำให้บทบาทของเจ้านาย และข้าราชการรุ่นเก๋าลดลงเป็นอย่างมาก ผู้ที่ขึ้นมามีบทบาทและมีอำนาจ คือกลุ่มเผด็จการทหาร ซึ่งเข้ามาบริหารประเทศ ได้พยายามหากลุ่มต่างๆ เข้ามาสนับสนุนการทำงานของรัฐบาล โดยเฉพาะในกลุ่มพ่อค้า ประชาชนทั่วไป ดังนั้นจึงเป็นการสนับสนุนให้คนชั้นกลางเข้ามามีบทบาทลงทุนในภาคธุรกิจ โดยอยู่ในความควบคุมของรัฐบาล

ความหมายของชนชั้นกลางนั้นมีนักวิชาการให้ความเห็นว่าเป็นกลุ่มคนที่อยู่ระหว่างนายทุน ผู้ใช้แรงงานและชาวนา¹ และมีผู้ให้ความเห็นว่ากลุ่มพ่อค้าและนักธุรกิจชาวจีนที่มีบทบาททางธุรกิจการค้าภายในประเทศตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นโดยเชื่อมโยงการค้าและการแลกเปลี่ยนระหว่างเมืองและชนบทเป็นกลุ่มชนชั้นกลางกลุ่มแรกในสังคมไทย² ขณะที่มีความเห็นแย้งว่ากลุ่มพ่อค้าและนักธุรกิจชาวจีนดังกล่าวประกอบด้วยการอุปถัมภ์และแบ่งประโยชน์ถวายผู้ปกครอง ไม่เป็นอิสระจากผู้ปกครองอย่างแท้จริง จึงไม่อาจเรียกคนกลุ่มนี้ว่าชนชั้นกลาง แต่ชนชั้นกลางได้ถือกำเนิดขึ้นในสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมาเนื่องจากการสร้างอิทธิพลของกลุ่มพ่อค้าและนักธุรกิจในส่วนภูมิภาคขึ้นมาคานอำนาจกับผู้ปกครอง จนฝ่ายผู้ปกครองต้องประนีประนอมด้านนโยบายกับกลุ่มดังกล่าว³ ต่อมากลุ่มชนชั้นกลางได้ขยายตัวมีบทบาทมากขึ้นหลังจากการใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

¹ สังคีต พิริยะรังสรรค์และผาสุก พงษ์ไพจิตร (บรรณาธิการ). (2536). *ชนชั้นกลางบนกระแสประชาธิปไตยไทย*. หน้า 17.

² จูรี วิจิตรวาทการ. (2536, กันยายน). "ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับชนชั้นกลางในสังคมไทย," *วัฒนธรรมไทย*. 30(12) : 20.

³ นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536). "วัฒนธรรมของคนชั้นกลางไทย," ใน *ชนชั้นกลางบนกระแสประชาธิปไตยไทย*. หน้า 51.

ในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ (พ.ศ. 2501-2506) รัฐบาลได้ประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติขึ้นเป็นครั้งแรก ในพ.ศ. 2504* แผนดังกล่าวมีสาระในการให้ความสำคัญกับการเพิ่มประสิทธิภาพและปริมาณของผลผลิตทางการเกษตร รวมถึงการอนุรักษ์ป่าไม้ ปรับปรุงด้านการขนส่งและการสื่อสาร ส่งเสริมอุตสาหกรรมโดยสนับสนุนการลงทุนของภาคเอกชน ขยายกิจการด้านพลังงานและสาธารณูปโภค ขยายมูลค่าสินค้าส่งออกให้สูงขึ้นตามการขยายตัวของผลิต และส่งเสริมการประกอบอาชีพของคนไทย¹ จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ได้กล่าวถึงหลักสองประการในการแก้ปัญหาเศรษฐกิจซึ่งเป็นปัญหาสำคัญของประเทศคือ การพัฒนาเศรษฐกิจควบคู่กับการพัฒนาการศึกษา และงานพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อแก้ปัญหาปัจจุบันและการวางแผนการสำหรับอนาคต² การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจที่ออกมาอย่างต่อเนื่อง หลังพุทธศักราช 2500 โดยเฉพาะส่วนที่ส่งเสริมการลงทุนจากต่างชาติและภาคเอกชนไทยทำให้ภาคธุรกิจและอุตสาหกรรมต่าง ๆ พัฒนาไปตามกระแสทุนนิยม เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2504 กระทรวงอุตสาหกรรมได้อนุญาตให้ตั้งโรงงานอุตสาหกรรมประเภทต่าง ๆ ขึ้นในจังหวัดพระนคร และธนบุรีถึง 29 โรง³ โรงงานอุตสาหกรรมเหล่านี้ส่งผลให้มีความต้องการแรงงานจำนวนมากเป็นจุดเริ่มต้นให้คนต่างจังหวัดโดยเฉพาะในภาคอีสานอพยพเข้ามาทำงานและตั้งหลักแหล่งในกรุงเทพฯ ทำให้มีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของผู้คนในเมืองหลวง เริ่มเกิดชุมชนแออัด การขายอาหารริมถนน รวมทั้งการผสมผสานลักษณะอาหารของท้องถิ่นเดิมในกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้การส่งเสริมการลงทุนทำให้เกิดการลงทุนและธุรกิจการประกอบการด้านอาหารจากต่างชาติและคนไทย

การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ทำให้เกิดกลุ่มชนชั้นกลางที่เป็นนักธุรกิจ เช่น นายธนาคาร เจ้าของธุรกิจส่งออก นายทุนข้ามชาติ ฯลฯ ซึ่งไม่ได้เป็นเบี้ยล่างของกลุ่มปกครองหรือข้าราชการ แต่อาจร่วมมือแลกเปลี่ยนผลประโยชน์กับกลุ่มผู้ปกครอง⁴ นอกจากนี้กลุ่มชนชั้นกลางในระยะต่อมาจนถึงปัจจุบัน ยังหมายถึงพนักงานบริษัทเอกชนของภาคธุรกิจในสาขาต่าง ๆ ซึ่งใช้ทักษะ และความชำนาญเฉพาะตัวในวิชาชีพทำ

* แผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (ยังไม่ระบุคำว่าสังคมลงไปในชื่อ) มีระยะ 6 ปี แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ระยะแรก พ.ศ.2504-2506 และระยะที่สอง พ.ศ.2507-2509.

¹ สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ. (2503). แผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติระหว่างระยะเวลาพ.ศ.2504 ถึง พ.ศ.2506 และถึงพ.ศ.2509. หน้า 3.

² แหล่งเดิม. หน้า ข.

³ "การอุตสาหกรรม : อย่าพอใจแต่ปริมาณ ควรคิดถึงคุณภาพไว้ด้วย" (2504, 2 กรกฎาคม). สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. หน้า 3.

⁴ นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536). "วัฒนธรรมของคนชั้นกลางไทย," ใน *ชนชั้นกลางบนกระแสประชาธิปไตย* ไทย. หน้า 51.

ให้สามารถต่อรองกับนายจ้างอย่างอิสระ ซึ่งทักษะวิชาชีพนี้มีความสัมพันธ์กับความต้องการของตลาด คนกลุ่มนี้มีลักษณะเด่นคือสามารถสืบทอดสถานะของตนเองได้ด้วยทุนหรือการศึกษาโดยไม่อาศัยชาติกำเนิด และมุ่งเติบโตขึ้นเพื่อเลื่อนสถานภาพของตนเองอยู่เสมอ จะเห็นได้จากการลงทุนทางด้านการศึกษาให้กับบุตรหลาน การมีส่วนร่วมทางการเมืองและสังคม การใช้ชีวิตแบบทันสมัยจากการแต่งกายหรือการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ทันสมัยภายในบ้านรวมถึงการบริโภคอาหารจานด่วนสมัยใหม่ที่มาจากตะวันตก การจับจ่ายซื้อสินค้าในศูนย์การค้าและซูเปอร์มาร์เก็ต การใช้โทรศัพท์มือถือ ฯลฯ ชนชั้นกลางกลุ่มใหม่นี้เป็นผู้นำและสะท้อนกระแสใหม่ๆทางสังคม เนื่องจากเป็นกลุ่มคนกลุ่มใหญ่ที่มีความทันสมัยและมีรายได้ดี จึงเป็นผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อและมีความพร้อมที่จะทดลองสิ่งใหม่ๆ จึงเป็นกลุ่มเป้าหมายของผู้ผลิตสินค้าและธุรกิจโฆษณาในการใช้ชนชั้นกลางเป็นรูปแบบและตัวอย่างโดยยั่วยุชนชั้นกลางให้ตกเป็นเหยื่อก่อนเพื่อให้กลุ่มอื่นๆในสังคมปฏิบัติตาม เพราะชนชั้นกลางเป็นรูปแบบที่คนอื่นในสังคม พอจะฝันให้ตนเองเป็นเหมือนได้¹

ชนชั้นกลางได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นตามพัฒนาการของเศรษฐกิจและสังคม ที่ก้าวเข้าสู่สังคมอุตสาหกรรม ชนชั้นกลางมีบทบาทในการใช้จ่ายสินค้าอุปโภคและบริโภคซึ่งมีผลให้เกิดกระแสการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหาร ทั้งในเรื่องค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภค ลักษณะการบริโภคอาหาร และองค์ประกอบในการบริโภคอาหาร ซึ่งจะกล่าวถึงในบทต่อไป

¹ จุรี วิจิตรวาทการ. (2536, กันยายน). "ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับชนชั้นกลางในสังคมไทย," วัฒนธรรมไทย. 30 (12) : 22-24.

บทที่ 3

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงเป็นผลสำคัญจากปัจจัยต่างๆดังกล่าวนำมาแล้ว ซึ่งทำให้มีการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านค่านิยม พฤติกรรมการบริโภค วิธีการบริโภค และองค์ประกอบในการบริโภคอาหาร ในลักษณะความสัมพันธ์ระหว่างชนชั้นต่างๆในสังคมไทย ซึ่งมีความสัมพันธ์ทั้งในลักษณะแนวดิ่งและแนวราบ เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารระหว่างชนเชื้อชาติต่างๆในเมืองหลวง

1. ค่านิยม* และพฤติกรรม** การบริโภค

ค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนในกรุงเทพฯได้เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ของแต่ละยุคสมัย นับจากช่วงเวลาการปรับปรุงประเทศให้ทันสมัยเป็นต้นมา โดยมีการเปลี่ยนแปลงแตกต่างกันไปในแต่ละชนชั้นที่คนผู้นั้นสังกัดทั้งชนชั้นสูง ชนชั้นกลางและชนชั้นผู้ใช้แรงงาน มีประเด็นที่ควรพิจารณาดังนี้

1.1 การเปลี่ยนแปลงค่านิยม

การเปลี่ยนค่านิยมและกระแสนิยมการบริโภคอาหารของชนชั้นสูงเป็นผลมาจากการเรียนรู้ที่จะปรับตัวและปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย ซึ่งริเริ่มมาตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอม

* ค่านิยม หมายถึง การยอมรับนับถือและพร้อมที่จะปฏิบัติตามคุณค่าที่คนหรือกลุ่มคนมีอยู่ต่อสิ่งต่างๆ ซึ่งอาจเป็นวัตถุ มนุษย์ สิ่งมีชีวิตอื่นๆ รวมทั้งการกระทำในด้านเศรษฐกิจ สังคม จริยธรรมและสุนทรียภาพ โดยได้ทำการประเมินค่าจากทัศนะต่างๆอย่างถี่ถ้วนและรอบคอบแล้ว ค่านิยมเป็นตัวกำหนดการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมว่าควรทำหรือไม่ควรทำ และช่วยทำหน้าที่ประเมินการปฏิบัติต่างๆทั้งของตัวเองและของผู้อื่น รวมทั้งทำหน้าที่เป็นตัวกำหนดเป้าหมายและสร้างแรงจูงใจผลักดันให้บุคคลมุ่งไปสู่เป้าหมายที่ต้องการ ค่านิยมเกิดจากประสบการณ์ที่แตกต่างกันของแต่ละบุคคล จึงทำให้ค่านิยมของแต่ละบุคคลแตกต่างกันไป ถึงแม้ว่าจะอยู่ในวัฒนธรรมหรือสังคมเดียวกัน ค่านิยมสามารถปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงไปได้เมื่อบุคคลนั้นมีประสบการณ์เพิ่มมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภคอาหาร จึงเกิดจากการเปลี่ยนแปลงค่านิยมก่อนแล้วมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภค อ้างจาก พันธ์ หันนาคินทร์. (2520). การสอนค่านิยม. หน้า 17-18. และ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2528). วิทยากรกับการปลูกฝังและสร้างเสริมค่านิยม. หน้า 4,8

** พฤติกรรม หมายถึง การกระทำหรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิดและความรู้สึกเพื่อตอบสนองสิ่งเร้า อ้างจาก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542. (2546). หน้า 768.

เกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ได้มีการศึกษา เรียนรู้ ทดลองวิทยาการแบบตะวันตกหลายประการ รวมทั้งรูปแบบการใช้ชีวิตของคนในสังคมตะวันตก เพื่อเป็นสะพานให้เกิดความเข้าใจในวัฒนธรรม รวมถึงวิธีคิดกระแสความเคลื่อนไหวในความเป็นไปของโลก การบริโภคอาหารในระยะแรกนั้น วิธีการบริโภคอาหารแบบตะวันตกมีอิทธิพลต่อพระมหากษัตริย์ พระราชวงศ์ ตลอดจนขุนนางชั้นสูงและพวกพ่อค้าที่ค้าขายกับต่างชาติเป็นหลัก เนื่องจากกลุ่มบุคคลดังกล่าวมีโอกาสได้สมาคมคบค้ากับชาวตะวันตกโดยตรง

การเรียนรู้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตกอย่างแท้จริง เกิดขึ้นเนื่องจากกลุ่มผู้นำของประเทศได้ตระหนักถึงความสำคัญของการปรับตัวเพื่อการติดต่อค้ากับอารยประเทศ และเพื่อแสดงให้เห็นว่าคนไทยมี "อารยะ" มิให้ชาติตะวันตกดูหมิ่น ขณะเดียวกันการทำตัวให้กลมกลืนทัดเทียมกับชาติตะวันตกยังเป็นการแสดงถึงสถานภาพในฐานะชนชั้นสูงที่มีรสนิยมเหนือชนชั้นอื่นๆในสังคม มีผู้เสนอว่าการเรียนรู้วิธีการบริโภคอาหารแบบตะวันตกจากยุโรปซึ่งเป็นศูนย์กลางอำนาจของโลกในขณะนั้น เป็นการสร้างวัฒนธรรมการบริโภคของชนชั้นสูงอันเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างบรรทัดฐานของความเป็นชนชั้นผู้ดีมีอำนาจแห่งยุคสมัย ซึ่งได้แพร่หลายไปถึงชนชั้นอื่นๆในระยะเวลาต่อมา¹

ค่านิยมและกระแสการบริโภคอาหารในกลุ่มชนชั้นสูง ส่วนหนึ่งเกิดจากความสนพระทัยส่วนพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่โปรดเสวยอาหารของชาติต่างๆรวมถึงความสนพระทัยศึกษาหาความรู้ ในการประกอบอาหารทั้งอาหารไทยและต่างชาติ พระราชนิพนธ์ "ไกลบ้าน" ซึ่งเป็นพระราชหัตถเลขาของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทานสมเด็จพระราชธิดา เจ้าฟ้านิภานภดล กรมขุนอุทัยทองเขตขัตติยนารี ทรงเล่าถึงการเสด็จไปเสวยเปิดภัตที่ร้านในประเทศฝรั่งเศส พร้อมทรงอธิบายกรรมวิธีการทำการทำไขเจียวแบบฝรั่งด้วย² พระราชหัตถเลขาดังกล่าวแสดงถึงความสนพระทัยเรื่องอาหารอย่างแท้จริง เนื่องจากทรงอธิบายวิธีการทำและเกร็ดความรู้อย่างละเอียด นอกจากนี้ในพระราชหัตถเลขาฉบับอื่นๆยังได้ เล่าประสบการณ์การเสด็จไปเสวยอาหารของพระองค์และเกร็ดความรู้เรื่องการรับประทานอาหารแบบตะวันตกอีกหลายตอน ได้แก่ เรื่องการดื่มเหล้าอิตาลี เปรียบเปรยของเหล้า³ วิธีรับประทานผักกะโรนีที่ถูกต้องซึ่งจะต้องถือส้อมมือขวา ถือช้อนมือซ้าย ใช้ส้อมหมุนมันเส้นผักกะโรนี พร้อมกับใช้ช้อนประคองจนเป็นคำ⁴ เป็นต้น จะสังเกตได้ว่าในพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเล่าด้วยความ

¹ กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). อาหาร : การสร้างมาตรฐานการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. หน้า 106.

² พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2537). ไกลบ้าน เล่ม 1. หน้า 208.

³ แหล่งเดิม. หน้า 115-116.

⁴ แหล่งเดิม. หน้า 116.

สนุกสนานและทรงสำราญพระทัยยิ่งนัก เหตุนี้จึงนับได้ว่าพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเป็นผู้หนึ่งที่ได้เผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคอาหารตะวันตกในสังคมไทย แม้ในช่วงแรกจะเป็นถ่ายทอดเล่าสู่กันฟังเป็นการส่วนพระองค์และกลุ่มชนชั้นสูงเท่านั้น แต่ในระยะต่อมาพระราชนิพนธ์ดังกล่าวก็ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในหลายโอกาสจนถึงปัจจุบัน เหตุผลที่สนับสนุนความสนพระทัยในการทำอาหารฝรั่งเห็นได้จากการที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระราชนิพนธ์แปล “ตำราทำกับข้าวฝรั่ง” จากภาษาอังกฤษและฝรั่งเศส พระราชนิพนธ์แปลเล่มนี้ได้รับการตีพิมพ์ครั้งแรกใน พ.ศ.2479 เป็นที่ระลึกเนื่องในการทำบุญอายุครบ 60 ปี ของเจ้าจอมหม่อมในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งได้ถวายการรับใช้ในการทรงทดลองทำกับข้าวเหล่านั้น¹

ค่านิยมแบบตะวันตกอีกประการหนึ่งในกลุ่มชนชั้นสูง ได้แก่ การจัดงานเลี้ยงวันเกิด ซึ่งเป็นประเพณีแบบตะวันตกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เช่น การจัดงานพระราชทานเลี้ยงแก่ชาวต่างชาติซึ่งมีทั้งมิชชันนารี กงสุลประเทศต่างๆ ในวันเฉลิมพระชนมพรรษากรมหลวงวงษาธิราชสนิทเมื่อพระชนมายุ 58 พรรษา²

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวต่อเนื่องมาถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว สังคมไทยในระบอบนี้โดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครมีการปรับตัวยอมรับวัฒนธรรมตะวันตกมากยิ่งขึ้น เนื่องมาจากทั้ง 2 พระองค์ ทรงได้รับการศึกษาและเรียนรู้การเข้าสู่สังคมจากประเทศยุโรปโดยตรง นอกจากนี้ยังมีเจ้านาย พระราชวงศ์และนักเรียนไทยที่สำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศอีกเป็นจำนวนมาก บุคคลเหล่านี้ได้เรียนรู้ขนบธรรมเนียมประเพณีรวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภคอาหารตะวันตกแบบยุโรป และเมื่อกลับมาก็นำวิถีการบริโภคเหล่านั้นมาปฏิบัติต่อด้วยความเคยชิน ก่อให้เกิดความนิยมชื่นชมการบริโภคแบบตะวันตกโดยเฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูง

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการจัดตั้ง “สโมสร” และ “สมาคม” ในลักษณะแบบยุโรป สำหรับสุภาพบุรุษชั้นสูงและชั้นกลางเป็นครั้งแรก³ เพื่อเป็นแหล่งพบปะสังสรรค์ และแหล่งบันเทิงของกลุ่มสมาชิก การเข้าสมาคมเป็นผลให้เกิดการเรียนรู้และปรับตัวให้เข้ากับรูปแบบและวิธีการบริโภคอาหารแบบตะวันตก นอกจากนี้ในกลุ่มชนชั้นสูงยังนิยมจัดงานรื่นเริงปาร์ตี้และลีลาศ ซึ่งเป็นรูปแบบหนึ่งของการดำเนินชีวิตที่หรูหราของชนชั้นสูง

¹ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2545). ตำราทำกับข้าวฝรั่ง. หน้าคำนำ.

² บางกอกกริโคเดอร์ 22 กรกฎาคม 2408 (July 22, 1865) Vol. I เล่ม 1. หน้า 72.

³ หนังสือที่ระลึกสยามรัฐพิพิธภัณฑสถานลุมพินี พระพุทธศักราช 2468. (2470) .พระนคร: โรงพิมพ์กรุงเทพมหานครเดลิเมล์. หน้า 139. อ้างใน เพชรสุภา ทศนพันธ์. (2542). แนวความคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” และผลกระทบต่อสตรีไทย พ.ศ. 2461 – 2475. หน้า 49.

ในสังคมไทย* ซึ่งเป็นอิทธิพลจากแนวคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” ของชนชั้นสูงในสมัยนั้น¹ แม้แต่ในการสร้างเมืองจำลองดุสิตธานี พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ยังโปรดเกล้าฯ ให้สร้างโฮเต็ลเมโทรโพลประกอบด้วยภัตตาคารที่มีพื้นที่สำหรับเต้นรำถึง 2 หลัง² ขึ้น อันเป็นการรับเอาวัฒนธรรมและวิถีพักผ่อนหย่อนใจแบบตะวันตกมาใช้จากประสบการณ์ที่ทรงได้รับเมื่อเสด็จไปศึกษาในต่างประเทศ

ถึงแม้ว่าความนิยมการบริโภคอาหารตะวันตกจะโดดเด่นและเป็นส่วนหนึ่งในรูปแบบการดำเนินชีวิตที่หรูหราของชนชั้นสูง แต่ขณะเดียวกันก็มีความนิยมบริโภคอาหารจีนและอาหารนานาชาติอีกด้วย อาหารจีนนั้นมีความสำคัญเป็นอาหารของชนชั้นสูงที่ได้รับเลือกให้จัดเลี้ยงในงานสำคัญๆ เช่น งานเลี้ยงฉลองงานเสกสมรสของสมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ามหิตลลิตยเดชม กรมขุนสงขลานครินทร์และหม่อมสรวงสวาลย์ ตละภักดิ์ มีเมื่องานเลี้ยงโต๊ะจีน ซึ่งประกอบด้วย หูฉลามน้ำ หมูหัน แอ้กั้น เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีไอศกรีมซึ่งเป็นของหวานแบบฝรั่งด้วย³ จะสังเกตได้ว่าในสังคมชั้นสูงนอกจากนิยมอาหารและผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงอาหารจากตะวันตกแล้ว อาหารจีนระดับเหล่ายังนับเป็นอาหารที่นิยมของชนชั้นสูงอีกด้วย

การเปลี่ยนแปลงค่านิยมของชนชั้นกลางเห็นชัดเจนขึ้นหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 มีผลให้ชนชั้นกลางได้ขึ้นมาปกครองประเทศ และกำหนดนโยบายบริหารประเทศในด้านต่างๆ รวมทั้งนโยบายที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของคนไทย การเปลี่ยนแปลงค่านิยมของชนชั้นกลางที่สำคัญอยู่ในสมัยรัฐบาลจอมพลป. พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2487) ซึ่งอยู่ในระยะคาบเกี่ยวที่ไทยเข้าร่วมในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลในช่วงนี้ถือว่าเป็นรัฐบาลที่มาจากชนชั้นกลาง มีการประกาศใช้นโยบายด้านต่างๆ ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เช่น การให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพอาหาร เน้นให้ประชาชนบริโภคอาหารที่ปรุงง่าย สะดวก และประหยัดและถูกสุขอนามัย

สมัยหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 สหรัฐอเมริกาได้มีบทบาทช่วยเหลือประเทศไทยในหลายด้าน ทั้งด้านการเมือง เศรษฐกิจ การทหารและการศึกษา ความช่วยเหลือและอิทธิพลของ

* นอกเหนือไปจากการนิยมไปพักผ่อนตากอากาศที่หัวหิน การนิยมเล่นกีฬาประเภทกอล์ฟและเทนนิส การชมภาพยนตร์ ฯ ดูรายละเอียดใน นครินทร์ เมฆไตรรัตน์. (2528). ประวัติศาสตร์ภูมิปัญญาของการเปลี่ยนระบอบการปกครองสยามระหว่าง พ.ศ. 2470-2480. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

¹ เพชรสุภา ทศนพันธ์. (2542). แนวความคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” และผลกระทบต่อสตรีไทย พ.ศ. 2461 – 2475. หน้า 49.

² สราญมิตร ประชาญสิทธิ์. (2541). กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478. หน้า 60 - 61.

³ ลาวัณย์ โชตามาระ. (2525). ผู้หญิงระดับยอด. หน้า 6-7. และดูรายละเอียดในภาพประกอบที่ 1. หน้า 109.

สหรัฐอเมริกาที่มีผลต่อเศรษฐกิจและสังคมไทย และส่งผลให้มีชาวอเมริกันเข้ามาในประเทศไทยเป็นระลอก ทำให้วัฒนธรรมแบบอเมริกันแผ่ขยายตัวเข้ามาในประเทศไทย รวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบอเมริกันที่ได้รับความนิยมว่าเป็นของทันสมัย¹ นอกจากนี้ชนชั้นกลางที่ได้รับการศึกษาจากสหรัฐอเมริกาก็มีส่วนในการเผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคแบบอเมริกัน หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 วัฒนธรรมจากอเมริกันได้เข้ามามีบทบาทต่อสังคมไทยมากขึ้น ทั้งมีอิทธิพลต่อแนวคิดด้านการศึกษา สังคมและเศรษฐกิจแทนที่วัฒนธรรมจากกลุ่มประเทศยุโรป คุณหญิงมณี สิริวิสารได้บันทึกเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ดังนี้

...ภายในเวลาไม่กี่ปีหลังสงคราม ครอบครัวคนไทยที่มีเงินและส่งบุตรหลานไปเรียนต่อ ณ ต่างประเทศ ต่างก็นิยมส่งบุตรหลานไปเรียนต่อที่สหรัฐอเมริกามากขึ้นทุกที และความนิยมส่งบุตรหลานไปเรียนต่อที่ประเทศอังกฤษหรือยุโรปก็ลดน้อยลงไปมาก หลังสงครามโลกครั้งที่สองผ่านพ้นไปแล้ว ประชาชนชาวไทยก็ “โปร” สินค้าอเมริกัน วัฒนธรรมการดำเนินชีวิตประจำวันแบบอเมริกันมากยิ่งขึ้น และพยายามเอาอย่างเลียนแบบของใช้ในชีวิตประจำวันตามแบบอเมริกันโดยสิ้นเชิง²

ค่านิยมอาหารแบบอเมริกันจึงได้ขยายตัวจากชาวตะวันตกมาสู่ชนชั้นสูงและชนชั้นกลาง ในระยะเวลาต่อมา เกิดการเลียนแบบการบริโภคอาหารเหล่านั้น โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่นที่มีทัศนคติว่าการบริโภคอาหารเหล่านั้นแล้วจะเป็นคนทันสมัย สามารถเข้ากับเพื่อนๆ ได้ ประกอบกับร้านประเภทดังกล่าวตั้งอยู่ใกล้แหล่งชุมชนที่มีกลุ่มวัยรุ่น นักเรียน นักศึกษา เช่น โรงเรียนกวดวิชา มหาวิทยาลัย หรือตามศูนย์การค้า ทำให้อาหารเหล่านี้ยังได้รับความนิยมจนถึงปัจจุบัน

สำหรับค่านิยมกระแสการบริโภคของสามัญชนมีการเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดเจนในช่วงหลังการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์เมื่อ พ.ศ.2504 เนื่องจากการส่งเสริมให้เพิ่มประสิทธิภาพและปริมาณของผลผลิตทางเกษตรกรรม การปรับปรุงการขนส่งและการสื่อสาร และการส่งเสริมการลงทุนโดยให้เอกชนดำเนินการและขยายตัวด้านพลังงานและสาธารณูปโภค³ การพัฒนาเหล่านี้มีผลให้ผู้ใช้แรงงานในต่างจังหวัดมีโอกาสเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ ส่วนหนึ่งได้นำวิถีการบริโภคของท้องถิ่นดั้งเดิมมาด้วย มีผลให้อาหารพื้นเมืองจากภาคต่างๆ ได้รับความนิยมในหมู่ประชาชนทั่วไป เช่น ข้าว

¹บรรจง นาคริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 10 ซ.ลาดหญ้า 10 ถ.ลาดหญ้า กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2547.

²มณี สิริวิสาร. (2533). ชีวิตเหมือนฝัน. หน้า 640.

³สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ. (2503). แผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติระหว่างระยะเวลา พ.ศ.2504 ถึง พ.ศ.2506 และถึง พ.ศ.2509. หน้า 3.

เหนียวไก่อ่าง ลาบส้มตำ ของภาคอีสาน ขนมนึ่งปักซี่ได้ แกงเหลือง แกงไตปลา ข้าวยาของภาคใต้ แหนม ใส่อั่ว แคนหมู น้ำพริกหนุ่มของภาคเหนือ ขนมนึ่ง-แกงของภาคกลาง ได้รับความนิยมอย่างมาก รวมไปถึงอาหารจีนราคาประหยัดอย่างข้าวต้มก๊วยด้วย

ค่านิยมอีกรูปแบบหนึ่งได้แก่การเลือกรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพอนามัยโดยมีการเปลี่ยนการรับประทานอาหารแบบเดิมมีข้าวกับปลาแห้ง น้ำพริก แกงเผ็ด เป็นการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพอนามัยมากขึ้นเช่น การรับประทานไข่ นม ผัก รวมทั้งอาหารเสริม และสมุนไพรต่างๆ

ในสมัยรัฐบาลจอมพลป. พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2487) มีนโยบายส่งเสริมให้ผลิตอาหาร เช่นการส่งเสริมการปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ เนื่องจากภาวะการขาดแคลนในช่วงสงคราม ได้มีการนำผักของชาวจีนจำนวนมากมาปลูกให้แพร่หลายขึ้นและได้รับความนิยมต่อมาถึงปัจจุบัน

1.2 การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภค

การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยเห็นได้จากการเปลี่ยนแปลงวิธีบริโภคอาหาร สถานที่บริโภคอาหาร และมารยาทในการเข้าสมาคมและการนั่งโต๊ะอาหาร

1.2.1 การเปลี่ยนแปลงวิธีการบริโภคอาหาร

การเปลี่ยนแปลงวิธีการบริโภค ได้แก่ การเปลี่ยนจากการเปิบข้าวด้วยมือเป็นใช้ช้อนส้อม การเปลี่ยนพฤติกรรมการนั่งรับประทานอาหารกับพื้นเป็นนั่งโต๊ะ

ก. การเปลี่ยนการเปิบด้วยมือเป็นการใช้ช้อนส้อม

ลักษณะของการเรียนรู้อาหารต่างชาติ ในระยะแรกจะเป็นการลอกเลียนแบบการบริโภคของชาติต้นแบบ เกิดการเปลี่ยนแปลงวิธีการบริโภค อุปกรณ์ที่ใช้การบริโภค เช่นอาหารจีนก็ใช้ตะเกียบ ส่วนอาหารฝรั่งก็ต้องจัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์ใหม่อีกหลายสิ่ง ได้ปรากฏหลักฐานว่าในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระยาศรีสุนทรโวหารได้มีจดหมายไปยังขุนศรีสยามกิจให้ซื้อช้อนส้อมและมีดจากต่างประเทศ¹

ในสมัยต่อมาเมื่อคนไทยทั่วไปได้รับการศึกษาและเข้าสมาคมในระดับกว้างขวางขึ้น ทำให้การเปิบข้าวด้วยมือลดลง หันมาใช้ช้อนส้อมแทน นอกจากนี้การรับประทานอาหารในบ้านได้ลดจำนวนมือลงเช่น มือกลางวัน เพราะคนกรุงเทพฯต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น

ข. การเปลี่ยนการนั่งรับประทานอาหารกับพื้นเป็นนั่งโต๊ะ

¹ หอสมุดแห่งชาติ เลขที่ 116 จดหมายเหตุรัชกาลที่ 4 จ.ศ.1225. อ้างใน สุนันท์ ไชยมล. (2524). สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 205.

การเปลี่ยนการนั่งรับประทานกับพื้นเป็นนั่งโต๊ะอาหาร เป็นการเปลี่ยนธรรมเนียมที่ปฏิบัติอยู่เป็นกิจวัตรประจำวัน เช่น การรับประทานอาหารในบ้าน

เดิมการรับประทานอาหารในบ้านของชนชั้นสูง หัวหน้าครอบครัวจะรับประทานอาหารเป็นสำหรับแยกกันกับสมาชิกในครอบครัว เพื่อเป็นเครื่องกำหนดหรือยืนยันสถานภาพการเป็นผู้นำครอบครัว ดังที่หม่อมเจ้าหญิงอุทัยวรรณได้ทรงเล่าว่า

“ในเวลารับประทานอาหารไม่ว่าจะเป็นอาหารกลางวันหรืออาหารเย็น เสด็จพ่อของฉันทันซึ่งขณะนั้นเป็นจักรีวงศ์เต็มขั้นแล้วเป็นผู้มีความสำคัญมากที่สุด เสด็จพ่อประทับเสวยเพียงลำพังผู้เดียวบนพื้นปูด้วยพรมทาบผ้าสีขาวซึ่งปูรองอยู่ด้านล่างชั้นหนึ่งก่อนแล้ว บรรดาหม่อมทั้งหลายจะนั่งพับเพียบเรียบร้อยหมอบตัวอยู่ข้างๆ เด็กโตต้องทำตามนั้นด้วยในขณะที่เด็กเล็กได้รับการผ่อนปรนให้นั่งตัวตรงได้ เสด็จพ่อมิได้ประทานอนุญาตให้พวกเราพูดในระหว่างที่เสด็จพ่อกำลังเสวยอยู่ ช่วงเวลานี้เสด็จพ่อซึ่งมีการศึกษาสูงจะทรงอบรมสั่งสอนพระโอรสพระธิดาทุกองค์ในวิชาต่างๆ เสด็จพ่อตรัสบอกพวกเราว่าความรู้รอบตัวที่ทรงให้สำคัญเท่าๆ กับการศึกษาที่พวกเราได้รับที่โรงเรียนทีเดียว..¹

การรับประทานอาหารเป็นสำหรับแยกกันกับสมาชิกในครอบครัวของหัวหน้าครอบครัวนั้นพบในกลุ่มข้าราชการชั้นสูงด้วยเช่นกัน ซึ่งคงรับแบบอย่างมาจากวังเจ้านาย²

ระยะเวลาต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงแนวคิดในการรับประทานอาหารในบ้าน โดยเริ่มในกลุ่มชนชั้นสูง ข้าราชการ โดยเริ่มให้นั่งรับประทานพร้อมกันที่โต๊ะอาหาร แทนการนั่งรับประทานอาหารกับพื้น หม่อมเจ้าหญิงอุทัยวรรณได้ทรงเล่าว่า “..หลายปีต่อมาที่วังของเราได้มีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องนี้ เราทุกคนนั่งเก้าอี้รับประทานอาหารพร้อมกันที่โต๊ะอาหาร เสด็จพ่อของฉันทันได้ชื่อว่าทันสมัยที่สุดในยุคนั้นทีเดียว..”³ และจะเห็นได้จาก ในนวนิยายเรื่องสี่แผ่นดินที่คุณประมวญให้ภริยา คือแม่พลอยเปลี่ยนจากการนั่งรับประทานข้าวกับพื้นเป็นขึ้นปอนั่งรับประทานข้าวที่โต๊ะแบบฝรั่ง และรับประทานอาหารพร้อมกันทั้งครอบครัวมิใช่เป็นสำหรับเฉพาะรายบุคคล⁴

นอกจากกลุ่มเจ้านายแล้ว ในกลุ่มชนชั้นนำทางความคิด เช่น กสร. กุหลาบก็มีห้องรับประทานอาหารส่วนตัวที่มีโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหารแบบตะวันตกไว้ที่บ้าน⁵

¹ แก้วสุวรรณ (แปล). (2544). บันทึกท่านหญิง – ม.จ.หญิงอุทัยวรรณ. หน้า 13.

² นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2539, 3 ธันวาคม). “หัวโต๊ะ – หางโต๊ะ,” มติชนสุดสัปดาห์. 17(850) : 47.

³ แก้วสุวรรณ (แปล). (2544). เล่มเดิม. หน้า 14.

⁴ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช (2544). สี่แผ่นดิน เล่ม 1. หน้า 555

⁵ มนัสนา ชัยภูมิ. (2539). ก.ส.ร. กุหลาบ. หน้า 11.

1.2.2 การเปลี่ยนแปลงสถานที่บริโภคอาหาร

การเปลี่ยนแปลงสถานที่บริโภคอาหารได้แก่ การเปลี่ยนมารับประทานในห้องอาหาร และการเปลี่ยนไปรับประทานอาหารนอกบ้าน

ก. การรับประทานอาหารในห้องอาหาร

การเปลี่ยนไปรับประทานอาหารในห้องอาหารเป็นผลเนื่องมาจากการเปลี่ยนจากการนั่งรับประทานอาหารกับพื้นเป็นการนั่งโต๊ะรับประทานอาหาร รวมทั้งการมีการสร้างตึกสมัยใหม่ซึ่งมีห้องใช้สอยต่างๆตามจุดมุ่งหมาย รวมทั้งห้องรับประทานอาหาร ซึ่งได้รับอิทธิพลจากตะวันตก หลังจากการเสด็จประพาสต่างประเทศครั้งแรกในสิงคโปร์และชวาใน พ.ศ. 2414 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯให้มีการเปลี่ยนแปลงสิ่งๆ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารในพระราชสำนักบางประการ เช่น ให้กันห้องต่อจากท้องพระโรงในพระที่นั่งไพศาลทักษิณสำหรับเป็นห้องเข้าเฝ้าพระเจ้าอยู่หัวในเวลากลางวันหรือบ่าย ประกอบไปด้วยส่วนที่ 1 ห้องทางทิศตะวันออก ตั้งโต๊ะและเก้าอี้เป็นห้องรับแขก ส่วนที่ 2 ห้องกลาง เป็นทางเดินสำหรับเดินออกไปสู่ท้องพระโรงส่วนหน้า ส่วนที่ 3 ห้องทางทิศตะวันตก จัดเป็นห้องเสวย มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับเลี้ยงแขกประมาณ 20 คน ในเวลาเข้าเฝ้าตอนกลางวันหรือบ่ายหรือค่ำก่อนเสวยพระกระยาหารเย็น ผู้เข้าเฝ้าจะต้องแต่งกายตามแบบสมัยใหม่และยืนในเวลาเข้าเฝ้าเหมือนประเพณีตะวันตก และในเวลาที่จะเสวยพระกระยาหารเย็น จะโปรดเกล้าฯให้เจ้านายและข้าราชการผู้ใหญ่ร่วมโต๊ะเสวยด้วย¹

ตัวอย่างของอิทธิพลตะวันตกในด้านการบริโภคอีกกรณีหนึ่ง ได้แก่การจัดห้องรับประทานอาหารในแบบตะวันตก ซึ่งพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงเล่าไว้ใน “เกิดวังปารุสก์” ว่า “...ถัดจากนั้นก็เป็นการจัดห้องเสวยใหญ่ ซึ่งพ่อได้ออกเงินส่วนพระองค์มิใช่น้อย จัดทำฝาเป็นไม้ขัดมันและสลักอย่างงดงาม ทำตามแบบห้องกินข้าวอย่างบ้านผู้ดีอังกฤษ ดึกดำบรรพ์...”²

รูปแบบดังกล่าวได้แพร่ไปตามชนชั้นจากองค์พระประมุขของชาติสู่เจ้านายตามวังต่างๆและกระจายไปยังข้าราชการระดับสูง การเปลี่ยนแปลงการบริโภคดังกล่าวจะมีผลต่อเนื่องมาในสมัยต่อมาถึงชนชั้นกลาง ซึ่งเพิ่มความนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารหรือภัตตาคาร

ข. การรับประทานอาหารนอกบ้าน

¹ประไพ รักษา. (2522). ผลของการเสด็จประพาสของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่มีต่อการปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย (พ.ศ.2411-2453). หน้า 111.

²พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2531). เกิดวังปารุสก์. หน้า 40.

การรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นผลมาจากการปรับตัวให้ทันสมัยในด้านต่างๆ เช่น ในกลุ่มเจ้านายที่ได้รับค่านิยมการเข้าสมาคมแบบตะวันตก โดยนิยมการพบปะสังสรรค์ รับประทานอาหารนอกบ้านตามภัตตาคารในโรงแรม หรือภัตตาคารต่างๆ เช่น การพบปะสังสรรค์ รับประทานอาหารและเล่นกีฬาในหมู่ชาวตะวันตก และ มีข้าราชการไทยเข้าไปใช้บ้างในบางครั้ง เช่น การพบกันที่ห้องโถงด้านหน้าของโรงแรมโอเรียนเต็ลระหว่างแม็กเวลล์กับเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ เสนาบดีกระทรวงธรรมการ¹

ความนิยมไปรับประทานอาหารในโรงแรมเห็นได้ชัดเพิ่มขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว พิจารณาได้จากประกาศโฆษณาเชิญชวนให้เข้าไปรับประทานอาหารกลางวัน (Lunch) หรือ อาหารเย็น (Dinner) ในโรงแรมพร้อมทั้งแสดงเมนูอาหารฝรั่ง ซึ่งประกอบด้วยอาหารจานหลัก ของหวาน เครื่องดื่ม เช่น การโฆษณา ของ Hotel Royal, Limited² ที่มีเป็นระยะๆ และมีการเปลี่ยนแปลงเมนูอยู่เสมอ แสดงให้เห็นว่ากระแสความนิยมไปรับประทานอาหารในโรงแรมมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง กลุ่มลูกค้าในระยะแรกน่าจะเป็นชาวต่างชาติและเจ้านาย ข้าราชการชั้นสูง ต่อมาโรงแรมของคนไทยที่ใช้มาตรฐานการบริหารและบริการแบบสากลมากขึ้น เช่น โรงแรมราชธานี (พ.ศ.2470) ที่สถานีรถไฟหัวลำโพง ซึ่งเป็นโรงแรมขนาดเล็กมีห้องพักเพียง 14 ห้อง สำหรับผู้โดยสารรถไฟ มีจุดเด่นที่ห้องอาหารแบบฝรั่งและบาร์ และยังมีราคาย่อมเยา ทำให้ลูกค้าที่มารับประทานอาหารในโรงแรมไม่จำกัดอยู่แต่ชนชั้นสูงแต่เริ่มมีกลุ่มชนชั้นกลางด้วย หลังการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้ปรากฏกิจการประเภทโรงแรมที่ประกอบกิจการขายอาหารเพิ่มมากขึ้น การรับประทานอาหารตามโรงแรมไม่เป็นสิ่งแปลกใหม่อีกต่อไป จากข้อมูลกระทรวงพาณิชย์พบว่า มีบริษัทมาจดทะเบียนในเขตกรุงเทพมหานครประกอบกิจการโรงแรมที่มีบริการภัตตาคารหรือร้านอาหารตั้งแต่พ.ศ.2455 ถึง พ.ศ.2534 จำนวน 716 บริษัท³

สำหรับชนชั้นผู้ใช้แรงงาน ความนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน เป็นเรื่องปกติเนื่องจากความสะดวกรวดเร็ว มีความจำเป็นต้องรีบไปทำงานต่อ เช่น พวกกรรมกร รับจ้าง หรือพวกกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า โดยเฉพาะที่มาจากต่างจังหวัดและอาศัยอยู่นอกเขตกรุงเทพฯ มีความจำเป็นที่จะต้องหาซื้ออาหารนอกบ้านรับประทานเพราะไม่สามารถกลับไปประกอบอาหารรับประทานได้ทันเวลา ตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีร้านขายอาหารตั้งอยู่ทั้งฝั่งพระนคร และธนบุรี เป็นจำนวนมากที่ขายอาหารประเภทจานเดียว เช่น ข้าวแกง ผัด

¹Maxwell Sommerville. (1897). Siam on the Meinam from the Gulf to Ayuthia. pp.21-29. อ้างใน สราญมิตร ประชาญสิทธิ์. (2541). กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478. หน้า 45.

²สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 3 (1932). The Bangkok Times, August 5th, 1932 (5 สิงหาคม 2475). หน้า 5.

³กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ(2455) – ปี 2534 หมวด 6 ขายอาหาร. หน้า 207-309.

หมี่ ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวต้มฯ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ที่ต้องรับประทานอาหารนอกบ้าน¹ อย่างไรก็ตามเหตุผลของการรับประทานอาหารนอกบ้านของชนชั้นผู้ใช้แรงงานและชนชั้นสูงยังแตกต่างกันเพราะฝ่ายหนึ่งไปเพื่อเข้าสมาคม แต่อีกฝ่ายนั้นเป็นเพราะความจำเป็นในการประกอบอาชีพ

1.2.3 การเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหาร

เมื่อมีการเข้าสมาคมตามแบบตะวันตก โดยเฉพาะการออกไปรับประทานอาหารตามห้องอาหารในโรงแรม หรือในภัตตาคาร สิ่งสำคัญที่ต้องเรียนรู้คือ มารยาทในโต๊ะอาหารตามแบบสากล ในยุคปรับปรุงประเทศชนชั้นสูงฝ่ายชายและพ่อค้าที่ติดต่อกับสมาคมกับชาวต่างชาติ จึงมีโอกาสเรียนรู้การเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหาร ระยะเวลาเมื่อมีเจ้านายและนักเรียนไทยสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศมากขึ้นทำให้คนไทยนำวิธีปฏิบัติในการเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหารมาปฏิบัติในสังคมไทยมากขึ้น ระยะเวลาสตรีจึงได้มีบทบาทในการเข้าสมาคมและเรียนรู้มารยาทในโต๊ะอาหาร เนื่องจากการจัดการต้อนรับแขกและดูแลจัดการเรื่องอาหารเลี้ยงแขกเป็นหน้าที่ของสตรีหรือแม่บ้านอยู่แล้ว สตรีไทยจึงจำเป็นต้องเรียนรู้และปรับตัวให้เข้ากับแนวคิดที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตก

สำหรับการเข้าสมาคมของสตรีไทยนั้นในช่วงปลายสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระองค์ทรงเริ่มให้สตรีฝ่ายในบางคนและเจ้านายรุ่นเยาว์มีโอกาสต้อนรับแขกเมืองบ้างแต่การกระทำดังกล่าวยังไม่เป็นที่ยอมรับในวงกว้าง เพราะขัดกับประเพณีที่สั่งสอนตามแบบจารีตที่สตรีฝ่ายในไม่สมควรออกมาพบปะสมาคมในวงกว้าง² ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว สตรีชั้นสูงที่เป็นภรรยาทูตเป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับประเพณี วัฒนธรรม ภาษาและมารยาทสังคมของประเทศตะวันตก เพราะมีโอกาสติดตามสามีไปรับราชการในต่างประเทศ จึงทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาในการเตรียมงานรับรองชาวต่างประเทศที่มาเยือนประเทศไทย เช่น คุณหญิงมเหศวร ภรรยาพระยามหิบาลบริรักษ์ ซึ่งเป็นเอกอัครราชทูตประจำกรุงเซนต์ปีเตอส์เบิร์ก ประเทศรัสเซีย³

การเรียนรู้การเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหารของสตรีมาจากการเรียนรู้จากชาวต่างชาติ เช่น สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินี โปรดเกล้าฯ ให้คณะครูโรงเรียนกุลสตรีวังหลังของหม่อมไคลล์มาร่วมในงานพระราชทานเลี้ยงอาหารค่ำที่มีการเลี้ยงดินเนอร์ใหญ่แบบ

¹ กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). อาหาร : การสร้างมาตรฐานการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. หน้า 86.

² เพชรสุภา ทศนพันธ์. (2542). แนวความคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” และผลกระทบต่อสตรีไทย พ.ศ. 2461 – 2475. หน้า 24.

³ หม่อมศรีพรหมา กฤดากร. (2522). อัครชีวิตประวัติ หม่อมศรีพรหมา กฤดากร. หน้า 137.

ตะวันตก (Banquet) ในงานรับเสด็จแกรนด์ดยุกนิโคลาสที่พระราชวังบางปะอิน เนื่องจากคณะครูเหล่านั้นมีความรู้ในการเข้าสมาคมและมารยาทในการรับประทานอาหารตะวันตกโดยมีหม่อมโคลล์เป็นผู้สอน แต่ในขณะที่เวลานั้นไม่มีสตรีชั้นสูงที่มีความรู้ในมารยาทสังคมตะวันตกเพียงพอ¹ ระยะเวลาข้าราชการ ขุนนาง คหบดี ได้เห็นความสำคัญกับการเรียนรู้การเข้าสมาคม ได้ส่งบุตรสาวเข้าศึกษาในโรงเรียนกุลสตรีวังหลังมากขึ้น² ดังได้ปรากฏว่าใน พ.ศ. 2448 ที่โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง “..มีนางสาวมาการัต ชี. เมคคอร์ด เข้ามาเป็นครูสอนวิชาการครัว มีการสอนการทำอาหารฝรั่งขึ้นเป็นครั้งแรก นอกจากนั้นยังอบรมกิริยามารยาท เพื่อปรับปรุงตัวให้เข้ากับความจริงของบ้านเมืองซึ่งเริ่มก้าวไปสู่อารยธรรมแผนใหม่...”³ ในระยะแรกผู้ที่มีโอกาสเรียนในโรงเรียนส่วนใหญ่เป็นลูกหลานชนชั้นสูง หรือคหบดี โดยได้เรียนรู้แบบแผนและวิธีการบริโภคแบบเดียวกับครูผู้สอนชาวต่างชาติ หม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุลได้เล่าถึงชีวิตความเป็นอยู่ในขณะเป็นนักเรียนประจำในโรงเรียนสุนันทาลัย พ.ศ. 2437 ในช่วงเวลารับประทานอาหารกลางวัน ซึ่งนักเรียนจะต้องเข้าไปร่วมโต๊ะรับประทานอาหารกับครูต่างชาติ ว่า

...เวลา 12 นาฬิกา หยุดรับประทานอาหารกลางวัน ต้องเดินแถวรอบห้องก่อนจึงจะเข้าห้องรับประทานอาหาร มีอาหารครบชุด แกงเผ็ด ผักจิ้ม ของหวานมีขนมแลผลไม้ เสริจแล้วนอนพักกลางวันราวครึ่งชั่วโมง นักเรียนที่พอพูดภาษาอังกฤษได้บ้างแล้วต้องผลัดเวรกันเข้าไปรับประทานอาหารกลางวันกับหม่อมครูอังกฤษวันละคน เพื่อหัดประเพณีรับประทานอาหารแบบอังกฤษแลหัดพูดภาษาอังกฤษกับครูด้วย...⁴

ม.จ. พูนพิศมัย ดิศกุลได้เล่าไว้ด้วยว่า สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพได้โปรดให้จ้างครูชาวต่างชาติมาสอนวิชาการเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหารแก่พระธิดาของท่าน (หม่อมเจ้าพิไลยเลขา หม่อมเจ้าพัฒนายุ หม่อมเจ้าพูนพิศมัย) ทั้งนี้เพื่อให้สามารถนำไปใช้ในการสมาคมกับชาวต่างชาติได้ วิธีสอนในเรื่องการจัดเลี้ยงอาหารตะวันตก ได้แก่

...บางวันครูให้ผลัดกันเป็นเจ้าของบ้านทีละคน นอกจากนั้นออกไปอยู่ข้างนอก แล้วเข้ามาเป็นแขกกินน้ำชา พอจบฉากของเราแล้วครูก็เข้ามาเป็นเจ้าของบ้าน ให้พวกเราเป็นแขกเข้ามาทีละคน ถ้าครูจะมีการเลี้ยงดูที่บ้าน ก็ให้พวกเราไปช่วยจัดและทำกับข้าวด้วย บางครั้งก็ให้อยู่กินด้วย บางครั้งก็ให้กลับ

¹WATTANA WITTAYA ACADEMY 1874-1994. หน้า 7. อ้างในเพชรสุภา ทศนพันธ์. (2545) แนวความคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” และผลกระทบต่อสตรีไทย พ.ศ. 2461 – 2475. หน้า 25.

²เพชรสุภา ทศนพันธ์. (2542). เล่มเดิม. หน้า 27.

³ขุนวิจิตรมาตรา (สง่า กาญจนาคพันธุ์). (2523). 80 ปีในชีวิตข้าพเจ้า. หน้า 432.

⁴ม.จ.หญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล. (2522). บันทึกความทรงจำของหม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุล. หน้า

ได้ ... เราเรียนกับ Mrs. Le May พร้อมกับทำงานรับแขกในการเลี้ยงดูได้ตอบด้วยจดหมาย การ์ดเชิญ จนถึงจัดที่นั่ง ทำเมนูและ plan โต๊ะไปด้วยตลอดเวลา...¹

ในสมัยนี้นับเป็นระยะแรกที่สตรีไทยได้รับการอบรมมารยาทการในการต้อนรับแขก และมารยาทในโต๊ะอาหาร พร้อมทั้งมีโอกาสออกงานและใช้อุปกรณ์การรับประทานอาหารแบบ ตะวันตก ระยะต่อมาเมื่อการศึกษาพัฒนาขึ้น การศึกษามารยาทในการนั่งโต๊ะอาหารจึงได้ แพร่หลายขึ้น โดยบรรจุอยู่ในแบบเรียนต่าง ๆ สำหรับนักเรียนทั้งชายและหญิง เช่น ในแบบเรียน สังคมศึกษา พ.ศ. 2503 ระดับประถมศึกษาที่เน้นให้นักเรียนปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามวัฒนธรรม ไทย ทั้งด้านการแต่งกาย การทักทายปราศรัย รวมทั้งการรับประทานอาหารด้วย²

นอกจากนี้การมารยาทการนั่งโต๊ะอาหารมีการเผยแพร่ผ่านในหนังสือตำราอาหาร ต่าง ๆ ด้วย

2. การเปลี่ยนแปลงลักษณะการบริโภคอาหารของคนไทย

การเปลี่ยนแปลงลักษณะการบริโภคอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในกรุงเทพฯ จะเห็น ได้จากการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหาร ประเภทของอาหารและเครื่องปรุงอาหาร

2.1 รูปแบบของอาหาร

รูปแบบของอาหารจะมีการปรับเปลี่ยนให้แตกต่างไปตามยุคสมัยและชนชั้นในสังคม จากเดิมเป็นการรับประทานอาหารเป็นสำรับที่บ้าน จนมีความนิยมอาหารจานเดียวมากขึ้น เพราะสะดวกและประหยัด และมีการเพิ่มการรับประทานอาหารว่างในช่วงเช้าหรือบ่าย นอกจากนี้ยังมีการรับประทานอาหารสำเร็จรูปเนื่องจากสะดวกและประหยัดเวลา รวมถึงการมี รูปแบบการรับประทานอาหารแบบใหม่ในสังคมไทย คืออาหารบุฟเฟต์

2.1.1 อาหารสำรับ

อาหารในสำรับของคนโบราณนิยมข้าวและปลารวมทั้งน้ำพริกเป็นอาหารหลัก สำหรับ ชนชั้นสูงได้มีการนำอาหารที่ดัดแปลงมาจากอาหารต่างชาติมาประกอบในสำรับด้วย แสดงให้ เห็นว่าในยุคปรับตัวให้ทันสมัยแม้จะมีการรับวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตกเข้ามาแต่ก็ยัง ไม่ทิ้งการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิม เช่นในกรณีของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดเสวยพระกระยาหารกลางวันด้วยวิธีใช้พระหัตถ์เปิบ ดังที่พระบำรุงราชบริพารได้เล่าไว้ว่า

¹ มจ.พูนพิศมัย ดิศกุล. (2545). สิ่งที่ข้าพเจ้าพบเห็น ภาคจบ. หน้า 47-49.

² รังสิมา ไชยศิริกุล. (2539). แนวความคิดเรื่องหน้าที่พลเมืองในแบบเรียนประถมศึกษา. หน้า

...เสวยกลางวันเสวยอย่างแบบไทย คือประทับนั่งบนพระยี่งูมีพนักพิงเป็นรูปสามเหลี่ยม ตั้งบนพระราชอาสน์ผืนเล็กๆ...พระกระยาเครื่องต้นก็เป็นเครื่องไทยล้วนๆจะมีบ้างบางอย่างที่ดัดแปลงของชาวต่างชาติมา เช่น เกาเหลา เป็นต้น ซึ่งมีจีนเองก็ถูก เครื่องหวานลูกน่องนายมัวร์เป็นผู้ปรุง ตัวนายมัวร์เองก็เป็นจีนเป็นลูกมีนายลอสส์ก็ถูก ชาวฝรั่งเศส... องค์พระเครื่องต้นนั้นบรรจุในพระสุพรรณภาชน์ 3 องค์...องค์กลางส่วนมากเป็นเครื่องทอดและผัด...องค์ข้างขวาเป็นแกงเผ็ดและแกงจืดกับหม้อเกาเหลา องค์ข้างซ้ายเป็นเครื่องจิ้มและเครื่องเคียง กระเพาะปลาทอดจิ้มน้ำพริกเผาปรุงรสกลมกล่อมต้องมีประจำเสมอทุกมื้อ...ขามพระกระยาเสวยนี้มีโต๊ะทองรองเป็นอีกชั้นหนึ่งและต้องมีฉลองพระหัตถ์ซ้อนล้อมเงินวางไว้ทั้งสองข้าง ถ้าวานไหนมีพระราชกิจจะเสด็จออกก็ทรงใช้ฉลองพระหัตถ์ซ้อนล้อม ไม่เสวยด้วยพระหัตถ์ ถ้าเป็นวันธรรมดามีได้มีพระราชกิจจะเสด็จออก ก็เสวยด้วยพระหัตถ์เป็นนิจ...¹

2.1.2 อาหารจานเดียว

อาหารจานเดียว คือ อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานในจานเดียว อาหารจานเดียวประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมเนื่องจากรับประทานง่าย สะดวก รวดเร็ว คือ ข้าวแกง

วัฒนธรรมการรับประทานข้าวแกงได้ขยายตัวขึ้นจากการขยายตัวของระบบราชการมีการจัดตั้งกระทรวง ทบวง กรม ข้าราชการต้องมาปฏิบัติหน้าที่ยังหน่วยงานของตน ร้านข้าวแกงจึงเกิดมากขึ้นรองรับความต้องการของข้าราชการที่ต้องออกมาทำงานนอกบ้าน และไม่สะดวกที่จะกลับไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้านในเวลาจำกัด นอกจากนี้เนื่องจากข้าราชการมีรายได้ประจำ จึงพอมีกำลังซื้ออาหารนอกบ้านรับประทานได้ รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีร้านข้าวแกงทั่วกรุงเทพฯ อยู่ทั้งหมด 57 ร้าน ตั้งอยู่ที่ถนนเจริญกรุง 19 ร้าน ถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหินไป 8 ร้าน ถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน ถนนสำเพ็ง 3 ร้าน และถนนอื่นๆทั่วทั้งฝั่งพระนครและธนบุรีอีกที่เหลือ 21 ร้าน² ภาณุอนาคพันธุ์ได้เล่าถึงร้านข้าวแกงช่วงประมาณสมัยรัชกาลที่ 6-รัชกาลที่ 7 ว่า ร้านข้าวแกงจะขายในเวลากลางวัน ตั้งอยู่ตามตึกแถว ถ้าเป็นร้านใหญ่จะมีสองห้อง อาหารที่มีขายมีข้าวสวย ข้าวต้ม น้ำชาและเครื่องดื่ม ในสมัยนั้นการซื้อข้าวแกง จะมีข้าวสวยกับแกงเผ็ดแยกกัน แกงเผ็ดเป็นแกงเนื้อน้ำใสๆ ไม่ใส่รวมกันอย่างปัจจุบันเป็นข้าวราดแกง อย่างไรก็ตามข้าวแกง

¹ พระบารุกราชบริวาร. (2515). "พระราชจริยาวัตรแบบผู้ดีอังกฤษ," ใน ประยุทธ์ สิทธิพันธ์. พระมหาธีรราชเจ้า. หน้า 338 -339.

² สารบัญชี่ ส่วนที่ 2 คือราษฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 เล่มที่ 2 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร. อ้างใน กมลทิพย์ จ่างมล. (2545). อาหาร : การสร้างมาตรฐานการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. หน้า 85-86.

ถือเป็นอาหารที่ชาวบ้าน คนจร นิยมซื้อบริโภค เพราะสะดวก ประหยัด เหมือนกับข้าวราดแกง ในยุคปัจจุบัน¹

ส่วนชนชั้นกลางและชนชั้นผู้ใช้แรงงานสามารถบริโภคอาหารจีนที่ราคาถูกกว่าเช่น ข้าวต้มก๊วย บะหมี่เกี๊ยว ก๋วยเตี๋ยวหับเร่ นับว่าเป็นอาหารหลักที่ทำให้อิ่มท้องได้ในราคาประหยัด สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นความแตกต่างในชีวิตความเป็นอยู่ของชนชั้นต่างๆ ได้ดี นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างคนเชื้อสายต่างๆ ผ่านวัฒนธรรมการกินอาหารจานเดียวแบบจีนแพร่หลายมากขึ้น

ในสมัยรัฐบาลจอมพลป. พิบูลสงครามเป็นรัฐบาลครั้งที่ 1 (พ.ศ.2481-2487) และอยู่ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐมีนโยบายสนับสนุนให้คนไทยนิยมหันมาบริโภคและขายก๋วยเตี๋ยว เนื่องจากเครื่องปรุงหาได้สะดวก ส่วนขั้นตอนการปรุงง่ายและประหยัดเวลา เหมาะกับสถานการณ์ของประเทศที่กำลังอยู่ในช่วงสงคราม ก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับความนิยมมีทั้ง ก๋วยเตี๋ยวหมู ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ และก๋วยเตี๋ยวผัดไทย สองประเภทหลังคนขายส่วนใหญ่จะเป็นคนไทย²

จอมพล ป. พิบูลสงครามได้กล่าวไว้ในการปราศรัยทางวิทยุ กระจ่ายเสียงเมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ.2485 ชักชวนให้ประชาชนกินก๋วยเตี๋ยว ดังความตอนหนึ่งว่า

...งานที่ยังเหลือคิดจะทำวันนี้ก็คือ อยากให้พี่น้องทุกคนกินก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วกัน เพราะก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารดีมาก มีอาหารทุกอย่างในก๋วยเตี๋ยว มีข้าว ถั่ว มัน เป็ดยาว เค็ม หวาน พร้อมทำได้เองในประเทศไทยทุกอย่าง... เราได้อาหารจากก๋วยเตี๋ยว เป็นประโยชน์แก่ร่างกายดียิ่ง ราคาถูก หาง่ายสะดวกและอร่อยด้วย ถ้าทุกซอกทุกมุมพี่น้องชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยว จะทำให้เป็นอาหารของชาติที่ขอแบ่งมาจากพี่น้องชาวจีน ทำให้เรามีกินเพิ่มขึ้น ชาวพิษไร่ ชาวประมงหาอาหารทะเลก็จะมีย่างมากขึ้น วิธีขายก๋วยเตี๋ยวให้เป็นกอบเป็นกำ เป็นล่ำเป็นสันทั่วไป สำเร็จได้ที่ทางราชการช่วย ฉันคิดว่ากระทรวงศึกษาควรจะช่วยกระทรวงสาธารณสุข กรมประชาสัมพันธ์ ด้วยเกณฑ์ให้ครูใหญ่ทุกโรงเรียนทั่วราชอาณาจักร จัดการขายก๋วยเตี๋ยวหนึ่งหาบและทางกระทรวงมหาดไทยช่วยขอแรงข้าหลวงทุกคน และนายอำเภอทุกคน รับจัดการขายก๋วยเตี๋ยวคณะหนึ่งหาบและทางกรมประชาสัมพันธ์ช่วยจัดการแนะนำวิธี เพาะถั่วงอกอย่างที่กรมเกษตรได้เขียนไว้ และแนะนำวิธีทำเส้นก๋วยเตี๋ยวและเครื่องประกอบ พูดคำเดียวก็คือ พิมพ์คำแนะนำวิธีขายก๋วยเตี๋ยวอย่างสมบูรณ์แจกให้ทั่วถึงกันทั่วราชอาณาจักรด้วยแล้ว ฉันคิดว่าทำดังนี้ในสามเดือน ทุกคนจะกินก๋วยเตี๋ยวที่สะอาด เป็นประโยชน์แก่ร่างกาย... ถ้าพี่น้องชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวคณะหนึ่งหาบทุกวัน คิดขามละห้าสตางค์ วันหนึ่งจะมีคนกินก๋วยเตี๋ยวสิบแปดล้านหาบ หาบหนึ่งราคาห้าสตางค์ ตกลงวันหนึ่งเงินค่าก๋วยเตี๋ยวของชาติไทยหนึ่งวันเท่ากับสิบแปดล้านสตางค์ เท่ากับเก้าแสนบาท เป็นจำนวนเงินหมุนเวียนมากพอใช้ เงินเก้าแสนบาททุกวันนี้

¹ กาญจนาคพันธุ์. (2545). กรุงเทพฯเมื่อวานนี้. หน้า 209.

² บรรจง นาคริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, เสมียนทิพย์ ศิริจารกุล เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 10 ซ.ลาดหญ้า 10 ถ.ลาดหญ้า กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2547.

ก็ไหลไปสู่มือชาวไร่ ชาวนา ชาวทะเลทั่วกัน ไม่ตกไปถึงมือใคร เงินบาทก็มีราคาหนึ่งบาท ซื้อ ก๋วยเตี๋ยวได้เสมอ ไม่ใช่ซื้ออะไรไม่ได้อย่างทุกวันนี้ ซึ่งเท่ากับไม่มีประโยชน์เต็มที่ในค่าของเงินมันเอง ที่สุด มีบางท่านคิดจะเปลี่ยนซื้อก๋วยเตี๋ยวเป็นคำอื่น ๆ อย่างไทย ๆ ฉันเห็นไม่ควรเปลี่ยน ทั้งก๋วยเตี๋ยวไว้ อย่างเดิม เพราะจีนเอาทองหยิบ ผอยทองไปขาย เขาก็ไม่เปลี่ยนชื่อให้เป็นคำจีนเลย ฉะนั้นเราเอาก๋วยเตี๋ยวของจีนมาขาย ก็ไม่มีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงชื่ออะไร ชื่อเสียงก็อยู่แล้วด้วย¹

รัฐบาลพยายามรณรงค์ให้ประชาชนกินก๋วยเตี๋ยวผ่านทางเพลงที่ออกอากาศตามวิทยุกระจายเสียง เพลงดังกล่าว ชื่อ “ก๋วยเตี๋ยว” มีเนื้อร้องดังนี้

“ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยว
ของไทยใช้ พืชผลที่เกิดในไทยรัฐทั้งสิ้น ทรัพย์ในดิน หาได้ทั่วไป
ช่วยซื้อขายให้มั่งมี เพราะไทยเรานี้ ช่วยกันตลอดไป
ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยว
ฉันชิมบ้างสิ อยากลองแห่งสักขาม
ก๋วยเตี๋ยว ไหนเอามาซิ อยากลองน้ำอีกขาม
ก๋วยเตี๋ยว ไทยปรุงรสอร่อย สะอาดงาม ขาดตามระเบียบดี
ก๋วยเตี๋ยว ของไทยใช้พืชผล เกิดในไทยรัฐทั้งสิ้น ทรัพย์ในดิน หาได้ทั่วไป
ช่วยซื้อขาย ให้มั่งมี เพราะไทยเรานี้ ช่วยกันตลอดไป
ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยว
เชิญเชิญเชิญ เชิญท่านชิม เชิญลิ้มคงดีใจ
ไทยช่วยไทย ไทยจะวัฒนา (ตามรัฐนิยม)”²

ในนวนิยายเรื่อง “สี่แผ่นดิน” หม่อมราชวงศ์ คึกฤทธิ์ ปราโมช ได้กล่าวถึงการรณรงค์ของรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม ให้ประชาชนหันมาเรียนรู้วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวและขายก๋วยเตี๋ยว ทำให้ข้าราชการต้องขายก๋วยเตี๋ยวกันทุกกรมกอง เพื่อสนับสนุนนโยบายรัฐบาล³

จะเห็นได้ว่าผู้นำประเทศสมัยนั้นมีการรณรงค์อย่างเอาใจจริงเอาใจเพื่อให้อาชีพขายก๋วยเตี๋ยวเป็นของคนไทย และแม้การรณรงค์ของรัฐในเรื่องการกินก๋วยเตี๋ยวจะทำให้คนไทยหันมากินก๋วยเตี๋ยวเพิ่มขึ้นจนเป็นแฟชั่น และเป็นผลให้ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจานเดียวที่สำคัญของคนไทยมาจนปัจจุบัน แต่ในด้านการผลิตและการค้าขายก๋วยเต๋ิวนั้นในระยะต่อมาหลังจากที่

¹กรมโฆษณาการ. (2485). คำปราศรัยทางวิทยุกระจายเสียง วันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ.2485. อ้างในประวิทย์ สุวณิชย์. (2534, กุมภาพันธ์). “วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว,” สารคดี. 6(72) : 167.

²เพลงก๋วยเตี๋ยว คำร้องโดย สกนธ์ มิตรานนท์ ทำนองโดย นารถ ถาวรบุตร อ้างใน ประวิทย์ สุวณิชย์. (2534, กุมภาพันธ์). เล่มเดิม.

³ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2544). สี่แผ่นดิน เล่ม 2. หน้า 856.

จอมพล ป. พิบูลสงครามสิ้นสุดอำนาจ การรณรงค์ต่างๆก็ยุติไป บทบาทอาชีพขายก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่ก็กลับมาเป็นของคนไทยเชื้อสายจีนเช่นเดิม

ระยะต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการขายก๋วยเตี๋ยว เช่นการขายก๋วยเตี๋ยวเรือจากเดิมขายในเรือโดยคนขายพายเรือขายตามแม่น้ำลำคลองได้เปลี่ยนมาขายบนบก โดยส่วนใหญ่ยังมีการจำลองเรือมาเป็นสัญลักษณ์ของร้าน หรือการขายก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนเช่น บะหมี่เกี๊ยว ที่เดิมขายโดยใช้หาบเร่ แผงลอย รถเข็น หรือร้านตึกแถว เมื่อกิจการเจริญเติบโตขึ้น ร้านก๋วยเตี๋ยวบางส่วนได้เข้ามาขายใน ศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้า โรงแรมต่างๆ แสดงให้เห็นว่าก๋วยเตี๋ยวซึ่งเป็นอาหารจานเดียวแบบจีนนั้นมีการปรับตัวในด้านคุณภาพและราคาให้สูงขึ้นสำหรับบริการลูกค้าหลากหลายระดับมากขึ้น

2.1.3 อาหารว่าง

อาหารว่างคือ อาหารที่รับประทานระหว่างมื้อหลัก ส่วนใหญ่รับประทานช่วงเช้าหรือบ่าย อาหารว่างเป็นธรรมเนียมของชาวตะวันตก การรับประทานอาหารว่างแต่เดิมจะอยู่ในกลุ่มชนชั้นสูง โดยการรับธรรมเนียมการรับประทานอาหารว่างจากตะวันตก ทำให้มีการรับประทานอาหารหลายมื้อ นอกจากนี้การรับประทานอาหารว่างของชนชั้นสูงสอดคล้องกับการที่ชนชั้นสูงรับประทานอาหารเช้าแต่ละมื้อไม่มากเหมือนชาวบ้านหรือชาวนาที่ต้องใช้แรงงานซึ่งจะรับประทานอาหารเพียงวันละสองมื้อ คือตอนสายและตอนเย็น¹ ที่ต้องรับประทานอาหารปริมาณเยอะเพื่อให้อิ่มและต้องรีบไปทำงาน ในหนังสือตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ได้ระบุการทำอาหารประเภทอาหารว่างไว้ต่างหาก ซึ่งประกอบด้วยอาหารทั้งคาวหวาน เช่น ขนมเบื้อง เข้าเกี๊ยบไส้กุ้ง ปลาหมอยนางรมสด ขนมไข่เต่า ฯลฯ² ตำราเล่มดังกล่าวตีพิมพ์ในพ.ศ. 2451 มีกลุ่มผู้อ่านไม่มากนักจำกัดเฉพาะในกลุ่มชนชั้นสูง อาหารว่างในระยะนี้จึงยังเป็นที่นิยมในกลุ่มชนชั้นสูง ม.ล.เตียบชุบสายได้ให้ความเห็นว่าผู้ที่คิดคำว่า อาหารว่าง อาจไม่ได้หมายถึง คนกิน แต่หมายถึงคนที่ทำได้ คือเป็นของกินที่คนคิดทำในยามว่างจากงานประจำอื่นๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเรื่องของผู้มีอันจะกิน³ ระยะต่อมาเมื่อการศึกษาได้ขยายตัวไปสู่ชนชั้นกลางมากขึ้น มีการเผยแพร่สูตรการทำอาหารว่างมากขึ้นผ่านตำราอาหาร ทำให้ธรรมเนียมการรับประทานของว่างแพร่หลายขึ้น โดยเฉพาะตำราอาหารที่ตีพิมพ์ช่วงหลัง พ.ศ. 2500 ได้แนะนำการทำอาหารว่างไว้แยกประเภทจากอาหารหลักมื้ออื่นๆ เช่น ในตำราอาหารทางวิทยุของม.ล. ตั้ว ชลมารคพิจารณ์ ได้รวบรวมรายการอาหารและบทความสอนเรื่องการทำอาหารที่ผู้เขียนเขียนให้สถานีวิทยุ อ.ส. โดยมีบัญญัติ

¹ กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). อาหาร : การสร้างมาตรฐานการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. หน้า 70.

² ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2545). ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 2. หน้า จ-ฉ.

³ ม.ล. เตียบชุบสาย. (2519). ตำรับอาหารทาง TV. หน้า 59.

อาหารประจำวันที่ออกอากาศ วันที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2496 ถึง 2 เมษายน พ.ศ. 2497 มีการกำหนดให้อาหารมื้อบ่ายเป็นอาหารว่างมีรายการอาหารทั้งแบบฝรั่งเช่นขนมปังสอดไส้ทอดรับประทานกับน้ำผึ้ง หรืออาหารว่างแบบไทยเช่น มะพร้าวแช่เย็น¹ ซึ่งของว่างเหล่านี้แนะนำให้รับประทานกับน้ำชาร้อนหรือชาเย็น ในตำราอาหารทางโทรทัศน์ได้แนะนำอาหารว่างที่นิยมรับประทานมีทั้งอาหารฝรั่ง จีน และไทย ทั้งหวานและขม เช่น แชนดิวชิ ขนมปังแบ่งกรอบต่างๆ ขนมเบื้อง ขนมจีบ ชาละเปา ฯ ซึ่งรับประทานตอนบ่ายเหมือนประเพณีการกินน้ำชาของฝรั่ง²

2.1.4. อาหารสำเร็จรูป

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลจอมพลป. พิบูลสงคราม (สมัยที่ 2 พ.ศ. 2491-2500) มีนโยบายในการจัดหาสินค้าเครื่องอุปโภคบริโภคไว้ให้พอใช้ในประเทศและได้มอบหมายให้กระทรวงพาณิชย์ดำเนินการ³ กระทรวงพาณิชย์ได้พิจารณาและเสนอจัดหาสำรองสินค้าเฉพาะอย่างที่มีความจำเป็นต่อความต้องการของประชาชนเพื่อควบคุมราคาไม่ให้สูงเกินไปหรือเกิดการขาดแคลนขึ้นเช่นเมื่อคราวสงคราม ได้แก่ ผ้า เข็มจักร เย็บผ้า ด้าย กระดาษตีพิมพ์ ยา สำเร็จรูป นมกระป๋องและนมผง กาแฟเมล็ด น้ำตาลทรายขาว ฯ นอกจากนี้กระทรวงยังมีมาตรการช่วยเหลือพ่อค้าที่ส่งสินค้าจำเป็นในการครองชีพให้นำเข้าโดยสะดวก⁴ นอกจากนี้ในระยะต่อมารัฐบาลได้ออกพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำอาหารสำเร็จรูปให้เพียงพอแก่ความต้องการของทางราชการทหารและประชาชน องค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อ.ส.ร.) ก่อตั้งขึ้นใน พ.ศ.2498 มีหลักการเบื้องต้นมาจากการผลิตอาหารกระป๋อง หรือการทำอาหารแห้ง (Dehydrated food) เพื่อให้เก็บได้นานสะดวกในการขนส่งเป็นเสบียงทัพในท้องที่กันดาร⁵ องค์การอาหารสำเร็จรูปนี้มีจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์เป็นประธานกรรมการ และมีบทบาทในการสนับสนุนให้อาหารสำเร็จรูปเป็นที่แพร่หลาย การก่อตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูปเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้คนไทยทั่วไปหันมารู้จักอาหารกระป๋องมากขึ้นจากเดิมที่จะจำกัดอยู่ในกลุ่มคนชั้นสูงหรือคนมีฐานะที่ซื้ออาหารกระป๋องที่เป็นสินค้ามาจากต่างประเทศเท่านั้น ดังเห็นได้จากโฆษณาของห้างร้านต่างที่ลงในหนังสือพิมพ์ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา

¹ ม.ล.ติว ชลมารคพิจารณา. (2508). อาหารทางวิทยุ. หน้า 95.

² ม.ล. เดิบ ชุมสาย. (2519). ตำรับอาหารทาง TV. หน้า 60-61.

³ สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร.0201.45.2/16 เอกสารสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี เรื่อง การจัดหาโภคภัณฑ์จำหน่ายแก่ประชาชน. หน้า 1.

⁴ แหล่งเดิม. หน้า 6-10.

⁵ พลเรือโทหลวงชลธารพฤติไกร.(2495). คำบรรยายเรื่องอาหารของทหาร. หน้า13,22.

ในสมัยต่อมาได้มีการขยายการลงทุนในอุตสาหกรรมด้านอาหาร ทั้งในภาครัฐและเอกชน รวมทั้งมีการโฆษณาและทำการตลาดทำให้อาหารกระป๋องจึงค่อยๆเข้ามาอยู่ในวิถีบริโภคของคนทั่วไป เช่นการผลิตผักและผลไม้กระป๋อง ปลากระป๋อง แกงกระป๋อง ข้าวสุกอัดกระป๋อง ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการถนอมอาหารให้สามารถนำไปบริโภคได้ทุกที่ทุกเวลา

2.1.5. อาหารบุฟเฟต์

อาหารบุฟเฟต์ คือ อาหารที่มีการจัดวางไว้ให้ผู้บริโภคเลือกตักมารับประทานเองตามความพอใจ อาหารบุฟเฟต์เริ่มมีในเมืองไทยหลังจากพัฒนาการของกิจการโรงแรม ซึ่งมีการดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ และเป็นทางเลือกสำหรับคนไทยที่ไม่ชอบรับประทานอาหารฝรั่ง โดยมีให้เลือกทั้งอาหารไทย เช่นข้าวแกง อาหารฝรั่งประเภทขนมปัง ไส้กรอก เนื้ออบ ไก่อบ และอาหารจีน ทั้งประเภทผัดและทอด นอกจากนี้โรงแรมยังมีพ่อครัวคอยให้บริการอาหารที่ต้องปรุงร้อนพร้อมเสิร์ฟตามความต้องการของผู้บริโภค เช่น ไข่ดาว ไข่เจียว ไข่คน หรืออาหารประเภทเส้น เช่น สเปกเก็ตตี ก๋วยเตี๋ยว ฯ ระยะเวลาต่อมาเมื่อมีการจัดงานต่างๆตามโรงแรม เช่น งานแต่งงาน งานสัมมนา งานประชาสัมพันธ์เปิดตัวสินค้า จึงนิยมสั่งอาหารบุฟเฟต์ไว้คอยให้บริการคนที่มาร่วมงานที่มีรสนิยมแตกต่างกันไป

อาหารบุฟเฟต์นอกจากมีการจัดตามโรงแรมแล้ว ยังมีการให้บริการรับจัดนอกสถานที่ด้วย โดยผู้ให้บริการมีทั้งโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร เหลา และบ้านผู้มีฝีมือการจัดอาหารประเภทนี้

2.2. ประเภทของอาหาร

ประเภทของอาหารได้แก่ อาหารของคนเชื้อสายต่างๆที่มีเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทย ทั้งอาหารไทย อาหารจีน อาหารตะวันตก อาหารนานาชาติ แสดงถึงความหลากหลายของอาหารที่มีในสังคมไทย อาหารหลายอย่างได้มีการผสมผสาน ปรับปรุงและดัดแปลงระหว่างวัฒนธรรมการบริโภคอาหารต่างๆ ทั้งเรื่องส่วนประกอบของอาหารและกรรมวิธีการปรุง

2.2.1 อาหารไทย

อาหารไทย ที่ได้รับความนิยมได้แก่ อาหารชาววัง จนถึงอาหารชาวบ้าน เช่นข้าวแกง อาหารไทยมีการปรุงแตกต่างกันไปตามชนชั้น เช่น อาหารชาววังได้รับความนิยมเนื่องจากเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง สถานภาพของเจ้านายเปลี่ยนไปจากเดิมอย่างมาก บางส่วนต้องดิ้นรนประกอบอาชีพ ผู้ที่เคยอยู่ในวังและมีความรู้การทำอาหารชาววังได้ออกมาทำอาหารเหล่านั้นขายเพื่อเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และได้มีการสืบทอดสูตรอาหารสู่รุ่นลูกหลาน เนื่องจากประชาชนให้ความนิยมเพราะถือว่าเป็นอาหารของชนชั้นสูง มีรสชาติอันเป็นเลิศและเป็นโอกาสแสดงความมีรสนิยม ลักษณะของอาหารชาววังมีรสค่อนข้างหวาน และมีการจัด

รูปทรงอย่างปราณีตและมีการแกะสลักผักผลไม้ประกอบอย่างสวยงาม จึงสามารถดึงดูดลูกค้าให้ซื้อมารับประทาน ขณะเดียวกันเมื่อมีการผลิตตำราอาหารชาววังออกมาขาย ทำให้อาหารชาววังได้รับความนิยมในหมู่คนทั่วไปเพิ่มขึ้นทั้งผู้บริโภคที่สนใจทดลองทำรับประทานเองและนำสูตรมาทำอาหารขาย การทำอาหารชาววังมีความพิถีพิถันในรสชาติรวมทั้งการประติตประดอยให้สวยงาม ซึ่งแตกต่างจากอาหารของชาวบ้านที่ไม่สนใจเรื่องดังกล่าว อาหารชาววังในสมัยปัจจุบันได้มีการดัดแปลงบ้างในส่วนประกอบของอาหารและกรรมวิธีบางอย่างที่ยุ่งยาก อาจารย์สมพร พ่วงพันธ์ อาจารย์ผู้สอนอาหารไทยโบราณ วิทยาลัยในวังได้ให้สัมภาษณ์ไว้ในศิลปวัฒนธรรมว่า ในหลักสูตรการสอนได้ดัดแปลงส่วนประกอบของอาหารบางอย่างเนื่องจากปัจจุบันหาไม่ได้ เช่น พริกบางช้าง จำเป็นต้องใช้พริกชนิดอื่น ขณะที่รสชาติของอาหารจะพยายามคงรสชาติตามของเดิม¹ การปรับรูปแบบของอาหารไทยบางอย่าง เช่น ข้าวแช่ แต่เดิมรับประทานกันในวังหรือในกลุ่มเจ้านายบางกลุ่ม ต่อมาจึงมีการทำออกขายโดยมีการปรับส่วนประกอบให้ทำขายได้ง่ายขึ้นแม้จะไม่ครบถ้วนเหมือนของเดิมทั้งหมด อาหารไทยหลายอย่างได้รับการเผยแพร่ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ฯ เนื่องจากอาหารไทยประกอบด้วยของสดและสมุนไพร จึงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพแตกต่างจากอาหารตะวันตกที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยแป้งและไขมัน ดังนั้นอาหารไทยจึงได้รับความนิยมเนื่องจากชาวตะวันตกหันมาใส่ใจและระวังเรื่องสุขภาพมากขึ้น

อาหารไทยหลายอย่างมีความเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการจัดสำรับและนำมาประกอบจับคู่กันจากเดิมเป็นอาหารเมนูใหม่ และได้รับความนิยมต่อมา ตัวอย่างเช่น น้ำพริกปลาทุ จากเดิมที่คนไทยส่วนใหญ่รับประทานปลาน้ำจืด เพราะคนไทยนิยมตั้งถิ่นฐานใกล้แม่น้ำลำคลอง ได้รับความนิยมบริโภคปลาทุมาพร้อมกับชาวจีนส่วนใหญ่ในประเทศไทยที่อพยพมาจากภาคตะวันออกเฉียงใต้ของจีน ซึ่งเป็นบริเวณที่อยู่ติดทะเล จึงเคยชินกับการบริโภคอาหารทะเล นอกจากนี้ปลาทุยังมีราคาถูกกว่าเมื่อเทียบกับปลาอื่นๆ และมีรสชาติอร่อย² ได้รับความนิยมบริโภคปลาทุเพิ่มขึ้นเมื่อมีการปฏิรูปการคมนาคมจากการขุดคลองเชื่อมไปยังหัวเมืองต่างๆ รอบกรุงเทพฯ ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวถึงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รวมทั้งการปฏิรูปการคมนาคมทางรถไฟในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ส่งเสริมให้มีการขยายตัวและการบริโภคปลาทุเข้ามาสู่พื้นที่ภาคกลางรวดเร็วขึ้น³ ชาวจีนนิยมการบริโภคโดยนำมาทอด กรรมวิธีดังกล่าวมีการถ่ายทอดมาสู่คนไทย

¹พนิดา สงวนเสรีวานิช. (2541, สิงหาคม). "อาหารชาววังเบื้องหลังโต๊ะเสวย," ศิลปวัฒนธรรม. 19(10) : 88.

²ธัญญรัตน์ สามัตถิยะ. (2545). ความสำคัญของปลาทุต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย พ.ศ.2397-2496. หน้า 33,42,47.

³แหล่งเดิม. หน้า 39.

มีหลักฐานว่าความนิยมบริโภคปลาทุทอดกับน้ำพริกในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว จนกลายเป็นอาหารยอดนิยมของไทย¹ แม้แต่ในหัวเมืองที่ห่างไกลการขนส่งปลาทุสดทำได้ลำบากก็จัดทำเป็นปลาทุเค็ม เป็นที่นิยมมากถึงกับมีผู้สมัครสมาชิกสภาผู้แทนราษฎรบางคนเอาไปใช้เป็นเครื่องมือหาเสียง ในระยะต่อมาความนิยมนำปลาทุมาดัดแปลงทำอาหารประเภทต่างๆมากขึ้น โดยเฉพาะหลัง พ.ศ.2500 เนื่องจากการเติบโตของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารซึ่งเป็นผลมาจากการประกวดแข่งขันการทำอาหาร การเกิดขึ้นของร้านอาหารต่างๆตลอดจนการแข่งขันของหนังสือตำราอาหาร เป็นผลให้เกิดความพยายาม คิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ เช่น ปลาทุทอดสอดไส้ ปลาทุทอดมันฝรั่ง²

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 อาหารที่ได้รับความนิยม ได้แก่อาหารสำเร็จรูป เช่น ข้าวแกง เนื่องจากผู้หญิงเริ่มออกมาทำงานนอกบ้านมากขึ้น ร้านข้าวแกงสมัยนี้จะมีห่อหมกเป็นอาหารจานเด่น³

ยุคพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการบริโภคอาหารหลากหลาย ที่โดดเด่นคือ จำนวนร้านอาหารที่มีมากขึ้น และอาหารจานด่วนแบบอเมริกันได้เริ่มเข้ามาเปิดกิจการมากขึ้น เนื่องจากการขยายการลงทุนภายในประเทศ อาหารที่เริ่มเป็นที่นิยมในช่วงนี้ได้แก่ อาหารอีสาน ประเภท ส้มตำ ไก่ย่าง ที่เข้ามาพร้อมกับ การอพยพเข้ามาหางานทำในกรุงเทพมหานครของคนจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสาน ส่งผลให้อาหารอีสานเป็นที่นิยมของคนไทยทั่วไปอย่างรวดเร็ว เพราะมีรสชาติอร่อย ถูกปากคนส่วนใหญ่ นอกจากนี้ยังมีอาหารเหนือ และอาหารปักษ์ใต้ ซึ่งเข้ามาในกรุงเทพฯ พร้อมกับการเข้ามาประกอบอาชีพ หรือเรียนหนังสือของคนจากภาคต่างๆเหล่านี้ การรับประทานอาหารท้องถิ่นเกิดจากการทำอาหารเหล่านั้นรับประทานเนื่องจากความเคยชิน ต่อมาจึงมีผู้ทำเพื่อจำหน่ายให้คนทั่วไปได้ซื้อมารับประทาน ทำให้แพร่หลายในวงกว้างมากขึ้น สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าอาหารการกินในเมืองหลวงมีการผสมผสานจากวิถีชีวิต และวัฒนธรรมระหว่างคนจากภูมิภาคต่างๆ อาหารคาวที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ข้าวแกง ส้มตำ ไก่ย่าง ฯ

¹ ธีธัญญรัตน์ สามัตถิยะ. (2545). ความสำคัญของปลาทุต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย พ.ศ.2397-2496. หน้า 51

² แหล่งเดิม. ตูรายละเอียดใน หน้า 58-64.

³ ลาวัลย์ โชตามะ (2536). มรดกไทย. หน้า 36.

2.2.2. อาหารจีน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบจีนได้เข้ามาผสมผสานและเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ชาวต่างชาติที่เข้ามาในเมืองไทยได้บันทึกถึงอาหารของคนไทยและรวมถึงอาหารจีนหรืออาหารของคนไทยเชื้อสายจีน แสดงให้เห็นว่าอาหารจีนได้เข้ามาผสมผสานอยู่ในเมนูอาหารไทย ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีชาวจีนเข้ามาทำการค้าขายและเป็นกรรมกร ลูกจ้างแรงงานจำนวนมาก ชาวจีนเหล่านี้ส่วนใหญ่เมื่อมาในระยะแรกยังมีรายได้น้อย อาหารที่นิยมรับประทานก็คือ ข้าวต้มกุ๊ย เพราะราคาประหยัดและอิ่มท้อง ข้าวต้มกุ๊ยใช้เครื่องปรุงราคาไม่แพงและไม่จำเป็นต้องพิถีพิถันในการปรุง ร้านข้าวต้มกุ๊ยเริ่มมีเมื่อใดไม่ปรากฏ เข้าใจว่าคนจีนเริ่มขายให้กรรมกรชาวจีนที่มาทำงานในเมืองไทย ต่อมาคนไทยก็ได้เป็นลูกค้าด้วย ในระยะแรกคนขายจะลากรถเข็นเร่ขาย โดยจะจอดในที่คนเรียกซื้อในรถจะตั้งหม้อข้าว และกับข้าว พวกไข่เค็ม ผักกาดดอง หมูย่าง เต้าหู้พะโล้ คนซื้อจะนั่งยองของชดกันใต้เท้า¹ นอกจากข้าวต้มกุ๊ยแล้ว ชาวจีนจำนวนมากนิยมงานหาบสินค้าเร่ขาย โดยหาบสินค้าไปตามถนนและตรอกซอกซอยต่างๆ เข้าไปขายตามบ้านและแหล่งชุมชน สินค้ามีหลายชนิดตามความถนัด ทั้งของกินของใช้ สำหรับของกิน คนกวางตั้งนิยมทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์แบบกวางดั่ง เช่น เป็ดย่าง หมูย่าง บะหมี่กวางดั่ง น้ำซมแก้วนร้อนใน ขนมแบบจีน กวางดั่ง ผลไม้และของหมักดอง ต่อมาอาศัยความขยันขันแข็ง อดทน และอดออม พ่อค้าที่ทำอาหารขายก็กลายมาเป็นเจ้าของร้านอาหาร ส่วนพ่อค้าที่ขายน้ำซมหรือสินค้าเบ็ดเตล็ดก็เป็นเจ้าของร้านชำ²

อาหารจีนชั้นสูงในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่เรียกว่า “เคียงเกาเหลา” ซึ่งหมายถึงอาหารจีนที่เป็นชุด ประกอบด้วยอาหารหลายๆจานเช่น แกงจืดรังนก ต้มแก้วนึ่งปลา ฯลฯ โดยถ้าเป็นอาหารประเภทน้ำจะจัดอยู่ในหม้อยวนโล้ว ในสมัยดังกล่าวมีไว้สำหรับต้อนรับเจ้านาย ชนชั้นสูง

หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 อาหารจีนชั้นสูงหลายรายการมีการเปลี่ยนแปลงจากการเป็นอาหารเหลามาเป็นอาหารที่คนทั่วไปบริโภคได้และซื้อหาได้ง่ายขึ้น เช่น ผัดเปรี้ยวหวาน ปีกไก่เหล้าแดง สำหรับอาหารประเภทใส่หม้อยวนโล้วนั้นไม่ได้รับความนิยมในภัตตาคารชั้นสูงในระยะต่อมา เนื่องจากพบได้ดาษดื่นทั่วไป และเครื่องเคียงเกาเหลาก็มักเปลี่ยนเป็นแกงจืดแบบจีน ไม่ใช้การกินเคียงเกาเหลาแบบเจ้านาย ประกอบกับหม้อยวนโล้วเมื่อใช้ไป

¹เพียงพลอย ไพลิน. (2531). “อาหารจีนที่เข้ามามีบทบาทต่อวัฒนธรรมการกินของไทย.” ใน *คนจีน 200 ปี* ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. หน้า 162.

²ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2545). “จวบฟอไมว ร้านชำกวางดั่งแห่งกรุงสยาม,” *สารคดี*. 18(206) : 94.

นานๆจะมีรอยคล้ำไม่สวยงาม ภัตตาคารจีนระดับสูงจึงเปลี่ยนมาใช้ซามกระเบื้องซึ่งดูสวยงามกว่า¹

อาหารจีนยังมีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงในเรื่องการจัดรูปลักษณะให้สวยงาม โดยนำการแกะสลักเข้ามาจัดตกแต่งจานอาหารจากการที่ภัตตาคารจีนจ้างพ่อครัวจากฮ่องกงเข้ามาทำอาหารในช่วงรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ (พ.ศ.2501-2506) นอกจากนี้อาหารสดในการปรุงอาหารก็มีการเปลี่ยนไปเนื่องจากมีการนำตู้เย็นมาใช้เก็บอาหารสดแทนการฆ่าสัตว์สดแบบเดิม เช่น เป็ดหรือไก่ อาหารที่กลับมีความสดมากกว่าคือ ปลาทะเลที่มีการนำมาเลี้ยงในตู้ให้ลูกค้าเลือก แบบที่มีในฮ่องกง โดยภัตตาคารที่มีบริการลักษณะนี้ขยายตัวในช่วงต้นทศวรรษ 1980 (พ.ศ.2523) ริเริ่มโดยชาวฮ่องกงที่เป็นเจ้าของกิจการภัตตาคารเทียน เทียน² ซึ่งแม้ในปัจจุบันภัตตาคารจำนวนมากได้นำวิธีการดังกล่าวมาเรียกลูกค้า

ในยุคหลัง พ.ศ.2500 เป็นต้นมา คนไทยนิยมรับประทานทั้งอาหารเหลา เช่น หูฉลาม น้ำ หมูหัน ต้มยำ สุกี้ จนถึง อาหารหาบเร่ แผงลอย เช่น บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้มกวย นอกจากนี้อาหารโต๊ะจีนยังได้รับความนิยมทั่วไปในงานเลี้ยงต่างๆ เช่น งานเลี้ยงแต่งงาน งานศพ งานบวช ฯลฯ

2.2.3 อาหารตะวันตก

วิธีรับประทานอาหารตะวันตกจะแตกต่างจากอาหารไทยและรับประทานเป็นชุดตามลำดับเช่น อาหารเรียกน้ำย่อย ได้แก่ ซุป หรือ สลัด อาหารจานหลัก อาหารหวาน เป็นต้น อาหารตะวันตกจะเสิร์ฟให้เป็นรายบุคคล ในขณะที่อาหารไทยรับประทานเป็นสำรับรวมกันและมีข้าวกับปลาเป็นส่วนประกอบหลัก

ก. อาหารคาวแบบตะวันตกเริ่มเป็นที่นิยมในสมัยปรับตัวให้ทันสมัย (พ.ศ. 2394-2453) และได้รับความนิยมแตกต่างและเปลี่ยนแปลงไปตามยุคตามปัจจัยที่ต่างกัน สำหรับอาหารคาวปรากฏว่าในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้มีการสั่งซื้อเนื้อกระป๋องจากยุโรป³ และปรากฏว่ามีห้างที่ขายอาหารฝรั่งโดยเฉพาะในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว คือ ห้างบริษัทยา (Kerr & Co.) หรือนิยมเรียกกันว่า ห้างเคอร์คัมปนี ขายอาหารฝรั่ง ประเภท หมูแฮม นมวัว เนยเหลว เนยแข็ง หรืออาหารฝรั่งอื่นๆ⁴ อย่างไรก็ตาม

¹ ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (2546, กุมภาพันธ์). "ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ," ศิลปวัฒนธรรม. 24 (4) :136-137.

² แหล่งเดิม. หน้า141-142.

³ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2514). พระราชหัตถเลขาภาษาอังกฤษในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. หน้า 21.

⁴ เสฐียรโกเศศ. (2510). พื้นความหลัง. หน้า 314.

เสฐียรโกเศศได้ให้ข้อสังเกตว่า คนไทยทั่วไปสมัยนั้นไม่ชอบกินนมเนยรวมทั้งไข่ไก่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนยแข็ง อ้างว่าเหม็นเหมือนของเน่า¹ แสดงให้เห็นว่าห้างที่ขายอาหารฝรั่งในระยะเริ่มต้นน่าจะมีลูกค้าเป็นชาวต่างชาติที่เข้ามาอยู่เมืองไทยและกลุ่มคนที่ชื่นชอบอาหารฝรั่ง ซึ่งเป็นกลุ่มคนชั้นสูงและกลุ่มหัวก้าวหน้าที่นิยมวัฒนธรรมตะวันตกเป็นหลัก อาหารฝรั่ง ที่เป็นที่นิยมสมัยนี้ ได้แก่ เนื้อกระป๋อง หมูแฮม เนย นม ฯ

สมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว อาหารฝรั่งเป็นที่นิยมและมีเมนูอาหารหลากหลายมากขึ้น แต่ส่วนใหญ่ยังเป็นที่นิยมในกลุ่มชนชั้นนำและกลุ่มนักเรียนนอกที่กลับมาจากต่างประเทศ อย่างไรก็ตามในสำหรับก็ยังมีความนิยมอาหารไทยรวมอยู่ด้วย ดังที่พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ทรงเล่าไว้ว่า “เวลาค่ำพ่อเสวยที่ห้องเสวยใหญ่ชั้นล่าง และมีคนมานั่งโต๊ะด้วยมากเสมอเกือบทุกวัน อาหารค่านั้นมีมากกว่าอาหารกลางวัน เริ่มด้วยอาหารฝรั่งก่อน มีซุ๊ป มีปลา มีเนื้อ เสร็จแล้วยังมีอาหารไทยอีกด้วย”²

ในกลุ่มชนชั้นสูงก็มีความนิยมอาหารฝรั่งด้วยได้แก่ อาหารเช้าที่หม่อมศรีพรหมากฤดากร เตรียมไว้เลี้ยงแขกที่ฟาร์มบางเบิด ซึ่งมีผู้เล่าว่า “...กับตันจะทิ้งเรือให้รอ และพาต้นเรือกระเชียงเรือโบตขึ้นไปรับประทานอาหารเข้ากับเรากับบ้านพัก ซึ่งหม่อมจะเลี้ยงเต็มที่ทั้งไข่สด เบคอน ไส้กรอก ขนมปัง ทุกอย่าง “home cooked”...”³

สมัยรัฐบาลจอมพลป. พิบูลสงคราม ครั้งที่ 1 (พ.ศ.2481-2488) อาหารฝรั่งที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ซุ๊ป สด็ก สลัด ฯ อาหารฝรั่งยุคนี้มีความโดดเด่นที่เห็นได้ชัดคือการปรับวิธีการทำอาหารฝรั่งโดยดัดแปลงส่วนผสมให้อาหารราคาถูกและรสชาติถูกปากคนไทยมากขึ้น โดยร้านอาหารจีนที่ส่วนใหญ่จะขายทั้งอาหารจีนและอาหารฝรั่ง (สไตล์จีน) เช่น ร้านห้อยเทียนเหลา เป็นต้น

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 คนไทยจึงได้รับอิทธิพลและเลียนแบบวิธีการบริโภคและการทำเมนูอาหารแบบอเมริกัน นอกจากนี้ตำราอาหารที่สอนการทำอาหารฝรั่งได้เริ่มแยกอาหารบางชนิดอยู่ในหมวดอาหารนานาชาติ แยกเป็นสูตรอาหารของหลายประเทศ เช่นในตำราอาหารและของแกล้มของม.จ.สืบทัดพรเสนาอ โสณกุล ตีพิมพ์ครั้งแรกในพ.ศ.2497 มีสูตรทำอาหารของประเทศเบลเยียม บราซิล เดนมาร์ก ฝรั่งเศส เยอรมัน⁴ ในส่วนของร้านอาหาร ะยะแรกมีฝรั่งมาเปิดกิจการขายอาหารให้กับชาวตะวันตกด้วยกันต่อมาคนไทยหรือคนจีนที่มีหัวการค้า จึงหันมาเปิดกิจการเลียนแบบ เพื่อรองรับลูกค้าชาวต่างชาติที่เข้ามามากขึ้น อาหารคาวที่ได้รับความนิยม

¹ เสฐียรโกเศศ. (2510). พื้นความหลัง. หน้า 314

² พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2531). เกิดวังปารุสก์. หน้า 45-46.

³ ทั้งบ้านและไร่นา ชีวิตพอเพียงที่ฟาร์มบางเบิด. (2547). หน้า 54-55.

⁴ ม.จ. สืบทัดพรเสนาอ โสณกุล.(2506). ตำราอาหารและของแกล้ม. หน้า 113-129.

นิยม ได้แก่ ซุป สด็ก สลัดแฮมเบอร์เกอร์ มันฝรั่งทอด สปาเก็ตตี้ มักกะโรนี พืชชา มันฝรั่งทอด รูทเบียร์ฯ ฯลฯ

ยุคพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (พ.ศ. 2504 –2534) อาหารฝรั่ง มีทั้งอาหารฝรั่งตามภัตตาคาร เช่น อาหารฝรั่งเศส อาหารอิตาลี ฯลฯ รวมทั้งอาหารจานด่วนแบบอเมริกัน เช่น แฮมเบอร์เกอร์ พืชชา

อาหารอิตาลี เป็นอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมอีกชนิดหนึ่งมีเปิดกิจการทั้งในโรงแรมชั้นหนึ่งและตามแหล่งศูนย์กลางธุรกิจต่างๆ อาหารอิตาลีได้รับความนิยมในกลุ่มนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ระยะเวลาได้มีการเปิดร้านอาหารสัญชาติอิตาลีอีกแบบหนึ่งคือ ร้านพืชชา ที่มีบริการให้รับประทานในร้านและบริการส่งตามบ้าน ร้านอาหารเหล่านี้ก่อตั้งในรูปบริษัทโดยคนไทยซื้อแฟรนไชส์จากต่างประเทศ หรือมีบริษัทต่างชาติเข้ามาดำเนินการเอง ทำการเปิดสาขาทั้งในกรุงเทพฯ และจังหวัดใหญ่ๆ ทั่วประเทศ

ข.อาหารหวานที่มาจากตะวันตกที่ได้รับความนิยมมีหลายชนิด ได้แก่ ไอศกรีม เค้ก ขนมปัง ฯลฯ อาหารหวานเหล่านี้มีความเป็นมาและพัฒนาการและความนิยมที่ขยายตัวจากชนชั้นสูงไปสู่ชนชั้นต่างๆ แตกต่างกันดังนี้

ไอศกรีม เป็นของหวานที่ได้รับความนิยมมากในกลุ่มชนชั้นสูงทั้งเด็กและผู้ใหญ่ในสมัยปรับตัวให้ทันสมัย พระเจ้าจอร์จที่หกพระองค์เจ้าจูลจักรพงษ์ทรงเล่าไว้ว่าไอศกรีมเป็นของหวานที่พระองค์โปรดปรานดังนี้ "...เมื่อเสร็จอาหารไทยแล้วก็มีไอศกรีมและผลไม้ บางวันข้าพเจ้าก็ได้รับอนุญาตให้ไปร่วมโต๊ะด้วย เมื่อถึงเวลาไอศกรีมและได้รับอนุญาตให้กินไอศกรีมด้วย ข้าพเจ้าชอบไปนั่งโต๊ะในตอนค่ำมาก"¹ ไอศกรีมระยะแรกคงจะหาทานยากเพราะเป็นของแปลกใหม่ มีเฉพาะในวังหรือตามโรงแรมชั้นหนึ่ง เนื่องจากการจ้างกัปตันฝรั่งเข้ามาทำอาหาร พ่อครัวเหล่านี้จึงทำไอศกรีมแบบตะวันตกด้วย ซึ่งเป็นระยะเดียวกับที่มีการนำเข้าน้ำแข็งมาจากต่างประเทศ ระยะต่อมาเมื่อมีการผลิตน้ำแข็งได้เองในประเทศไทย จึงมีผลทำให้มีการผลิตไอศกรีมออกจำหน่ายแพร่หลายขึ้น โดยเป็นไอศกรีมดัดแปลงที่มีคนจีนหาบขายประมาณรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งทำให้ชาวบ้านทั่วไปมีโอกาสรับประทานไอศกรีมด้วย การรับประทานไอศกรีมมีการขยายตัวเนื่องจากเมื่อรับประทานไอศกรีมแล้วผู้บริโภคจะรู้สึกสดชื่น เหมาะกับเมืองไทยที่เป็นเมืองร้อน ระยะต่อการผลิตไอศกรีมดัดแปลงได้ขยายใหญ่ขึ้นในรูปบริษัทจดทะเบียนมีตราสินค้าเพื่อส่งขายในตลาดที่กว้างขึ้น จนหลังพ.ศ. 2500 จึงมีบริษัทต่างชาติเข้ามาเปิดกิจการและผลิตไอศกรีมแบบฝรั่งในประเทศไทย รวมทั้งเปิดร้านจำหน่ายไอศกรีมที่มีการจัดร้านที่สวยงามดึงดูดใจผู้บริโภค โดยเฉพาะวัยรุ่นและคนรุ่นใหม่เข้าไปรับประทานในร้าน เช่น โฟร์โมส สเวนเซนส์ บาสกิน-โรบินสัน ฯ นอกจากนี้มีการจัด

¹พระเจ้าจอร์จที่หกพระองค์เจ้าจูลจักรพงษ์. (2531).เกิดวังปารุสก์. หน้า 45-46.

จำหน่ายไอศกรีมราคาย่อมเยาโดยรถสามล้อขนาดเล็กไปในชุมชนด้วย การที่ไอศกรีมมีรูปแบบให้เลือกรับประทานหลากหลายตามกำลังทรัพย์ของผู้บริโภคแสดงให้เห็นว่าไอศกรีมเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในสังคมไทย

เค้กและขนมปัง เป็นอาหารหวานแบบตะวันตกอีกชนิดหนึ่งที่มีความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน สำหรับในระยะแรกมีการลงโฆษณาขายขนมเค้กและขนมปังกรอบทางหน้าหนังสือพิมพ์ฝรั่ง ร่วมกับขนมหวานจากตะวันตกอื่นๆ เช่น ขนมปังกรอบ (Crackers), พุดดิ้ง (Puddings), ท็อฟฟี่รวมรส (Assorted Sweets), ช็อกโกแลต (Chocolates), เค้ก (Cakes)¹ ซึ่งเป็นขนมที่ผลิตและส่งมาขายจากต่างประเทศ ต่อมาเมื่อมีการผลิตขนมเค้กและขนมปังจำหน่ายตามโรงแรม เช่น โฆษณาขายขนมประเภทเบเกอรี่ของ โอเรียนเต็ลเบเกอรี่ (Oriental Bakery)² ระยะแรกคงขายให้ชาวต่างชาติที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรม ต่อมาจึงขยายตัวไปถึงชนชั้นสูงด้วย ระยะต่อมาเมื่อชาวจีนที่เป็นผู้ช่วยพ่อครัวฝรั่งในโรงแรมหรือตามวังเจ้านายมีโอกาสเรียนรู้การทำขนมแบบฝรั่ง จึงจำสูตรมาทำขาย โดยดัดแปลงส่วนผสมที่หาได้ง่ายในเมืองไทย และมีราคาถูกกว่าส่วนผสมที่มาจากตะวันตก เพื่อปรับราคาให้ถูกลง ทำให้สามารถขยายกลุ่มลูกค้าให้กว้างขึ้น โดยระยะแรกเป็นการหาบขนมขาย จนเมื่อมีลูกค้าประจำมากขึ้นจึงเปิดเป็นร้านขายขนมและทำขนมชนิดต่างๆเพิ่ม เช่นขนมปังไส้เผือก ไส้หมูหยอง ระยะต่อมาเมื่อมีการพัฒนาการเรียนการสอนทางด้านการทำอาหารตะวันตกรวมทั้งขนมและของว่างผ่านทางโรงเรียนสอนการทำอาหารทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งมีตำราอาหารต่างๆเผยแพร่สูตรขนมแบบตะวันตกที่มีมาตรฐานการชั่งตวงวัดอย่างละเอียด ร้านเบเกอรี่แบบสูตรฝรั่งจึงเกิดขึ้นและมีขนมหลากหลายชนิดมากขึ้น โดยมีความแตกต่างทั้งคุณภาพและราคาของขนมรวมทั้งสถานที่ตั้งของร้านก็ขยายตัวไปตามห้างสรรพสินค้าและแหล่งชุมชนต่างๆมากขึ้น โดยมีสถิติจำนวนมากขึ้นหลังยุคพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ พ.ศ. 2500 – 2534

ค. เครื่องดื่ม สำหรับการเปลี่ยนแปลงเครื่องดื่มของคนไทยนั้น แต่เดิมคนไทยนิยมดื่มน้ำเปล่า (น้ำฝน) เป็นหลัก นอกจากนั้นเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร เช่น น้ำขิง น้ำตะไคร้ น้ำพุทรา ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน รวมทั้งเครื่องดื่มที่คนจีนนิยมดื่ม เช่น น้ำชา น้ำจับเลี้ยง ฯ ต่อมาในสมัยปรับตัวให้ทันสมัย จึงมีเครื่องดื่มแปลกใหม่เข้ามา ได้แก่ น้ำโซดา น้ำอัดลม เหล้า เบียร์ ไวน์ นมสด และมีน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบในเครื่องดื่ม แยกเป็นประเภทได้ดังนี้

¹ สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1919). The Bangkok Times, January 4th, 1919 (4 มกราคม 2461). หน้า 2.

² สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 2 (1926). The Bangkok Times, April 10th, 1926 (10 เมษายน 2469). หน้า 1.

น้ำผลไม้ น้ำโซดาและน้ำอัดลม เครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมอีกชนิดหนึ่ง คือ น้ำผลไม้จากต่างประเทศ ดังจะเห็นได้จากโฆษณาในหนังสือพิมพ์ต่างๆ ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เช่น โฆษณาน้ำผลไม้ประเภท Pure Lime Fruit Juice และน้ำผลไม้รสอื่นๆ ของยี่ห้อ Montserrat โดย Agent: C. Thorne...Bangkok¹ และ โฆษณาน้ำองุ่น (Grape Juice) ที่นำเข้ามาขายพร้อมอาหารฝรั่งชนิดอื่นๆ² น้ำผลไม้เหล่านี้เป็นที่นิยมของชนชั้นสูงและชาวต่างชาติ นอกจากนี้ยังมีบริษัทต่างชาติ เช่น ห้างสิงคโปร์สเตทจำหน่ายโซดาน้ำหวานต่างๆ ซึ่งมีราคาถูกกว่าน้ำผลไม้ของต่างประเทศ จึงได้รับความนิยมจากคนไทยทั่วไป น้ำโซดาชนิดหนึ่งได้รับความนิยมขณะนั้นเรียกกันว่า น้ำมะเน็ต ได้รับความนิยมขายดีไปทั่วประเทศ³ ต่อมาระหว่างพ.ศ. 2455 – 2534 มีบริษัทต่างชาติรวมทั้งบริษัทของคนไทยเปิดกิจการขายเครื่องดื่ม น้ำหวานต่างๆ และน้ำอัดลม โดยการจดทะเบียนก่อตั้งบริษัทประกอบธุรกิจเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์จำนวนทั้งสิ้น 41 บริษัท โดยมีบริษัทที่จดทะเบียนหลังจากการที่รัฐบาลส่งเสริมการลงทุน ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (พ.ศ.2501-2534) ถึง 35 บริษัท⁴ ซึ่งแสดงถึงการขยายตัวของธุรกิจเครื่องดื่มและความต้องการบริโภคเครื่องดื่มของประชาชน

เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ จากเดิมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สำหรับชาวบ้านทั่วไปที่มีการผลิตมาแต่เดิมคือ กระแช่ เหล้าขาว รวมทั้งเหล้าจีน ต่อมาในสมัยปรับปรุงประเทศคนไทยเริ่มนิยมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์คือ เหล้านานาชาติที่ส่งมาจากประเทศตะวันตก เห็นได้จากโฆษณาในหนังสือพิมพ์ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและมีเป็นจำนวนมากในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นโฆษณาวิสกี้จากสก๊อตแลนด์ โดยตัวแทน The Eastern Commercial Company Limited⁵ โฆษณาไวน์ ของห้าง Buan Soon Lee & Co.⁶ ต่อมาความนิยมเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ได้ขยายตัวเพิ่มจำนวน

¹สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1891). The Bangkok Times, February 28th, 1891. (28 กุมภาพันธ์ 2434). หน้า 4.

²สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1919). The Bangkok Times, January 3rd, 1919 (3 มกราคม 2461). หน้า 2.

³คณะกรรมการบริษัท นายเลิศ จำกัด. 100 ปี พระยาภักดีนครเศรษฐ (เลิศ เศรษฐบุตร) 2 มิถุนายน 2415-2515. (กรุงเทพฯ: ยูเนียน พับลิชชิง), หน้า 23. (ป/3/343).

⁴กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ (2455) – ปี 2534 หมวด 6 ขายอาหาร. หน้า 181-184.

⁵สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 2 (1923) . The Bangkok Times, March 31st, 1923 (31 มีนาคม 2465). หน้า 8.

⁶สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ม.-สยามสมาคม ม้วนที่ 2 (1923) . The Bangkok Times, April 3rd, 1923 (3 เมษายน 2466). หน้า 8.

มากขึ้น ได้มีการผลิตเหล้าไทยให้มีรสชาติใกล้เคียงกับเหล้าจากต่างประเทศ จนเกิดเป็นกิจการที่มีชื่อเสียงเป็นเหล้าไทย 35 ดิกรี เช่น แม่โขง ที่ได้รับความนิยมทั่วไปเนื่องจากมีราคาถูกกว่าเหล้าต่างชาติ โดยมีบริษัทเอกชนขอจดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์ ทั้งประเภทบริษัทจำกัด ห้างหุ้นส่วน และห้างหุ้นส่วนจำกัด เพื่อประกอบกิจการค้าขายเครื่องดื่มประเภทเบียร์ เหล้าไวน์ และสุรานับตั้งแต่ พ.ศ. 2455 ถึง พ.ศ. 2534 และยังคงดำเนินกิจการอยู่ 246 บริษัท¹ นอกจากนี้ยังมีคนไทยที่ริเริ่มขออนุญาตผลิตเบียร์ในประเทศไทยเป็นบริษัทแรกใน พ.ศ. 2477 โดยพระยาภิรมย์ภักดี และส่งขายทั่วประเทศในเวลาต่อมา ส่งผลให้เครื่องดื่มดังกล่าวได้รับความนิยมจนถึงปัจจุบัน มีการก่อตั้งบริษัทผลิตเบียร์ในไทยเพิ่มขึ้นอีกหลายแห่ง

นมสด ในสมัยก่อน นมสดเป็นเครื่องดื่มที่ยังไม่ได้รับความนิยมในกลุ่มคนไทยทั่วไป แต่ได้รับความนิยมในคนบางกลุ่ม เช่นชาวต่างชาติ และชนชั้นสูง เช่น ความนิยมดื่มนมสดกระป๋องจากต่างประเทศของเจ้านายในวัง² ระยะต่อมามีแขกอินเดียเข้ามาทำอาชีพเลี้ยงวัวและรีดนมวัวส่งขายตามบ้าน ในสมัยจอมพลป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2488) ได้มีการออกพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารต่างๆ รวมทั้งนมโคที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ต้องมีธาตุอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ³ พร้อมกันนั้นในสมัยนี้ได้มีการริเริ่มเสนอโครงการบำรุงอุตสาหกรรมทำนม (กระป๋อง) หรือจัดตั้งบริษัทค่าน้ำนมและโครงการเลี้ยงโคนมให้เพียงพอ กับความต้องการในประเทศ โดยได้มีความร่วมมือกันระหว่างหน่วยงานของรัฐได้แก่ กระทรวงเกษตรธิการ กระทรวงเศรษฐกิจ กระทรวงกลาโหม และบริษัทเอกชนจากญี่ปุ่น⁴ ระยะต่อมา กระแสความนิยมการดื่มนมได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นจากการรณรงค์เรื่องสุขภาพ โดยหน่วยงานของรัฐ โดยเฉพาะในเด็กที่กำลังเจริญเติบโต การให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของการดื่มนมสดผ่านการศึกษาในโรงเรียน และสื่อมวลชนต่างๆ ทำให้นมสดเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในเขตเมืองหลวงและเมืองใหญ่ๆ และมีบริษัทและฟาร์มโคนมในประเทศที่ผลิตนมสดป้อนตลาดมากขึ้น มีการแข่งขันสูงขึ้น โดยผู้ผลิตเหล่านั้นมีการปรับปรุงและเพิ่มรสชาตินมสดใหม่ๆ เข้าไป เช่น รสช็อคโกแลต รสกาแฟ รสสตอเบอร์รี่ ๔ รวมถึงการออกผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากนม เช่น นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ซึ่งมีการโฆษณาให้เห็นว่ามีประโยชน์ต่อร่างกาย เหล่านี้แสดงให้เห็นความเปลี่ยนแปลงที่มาจากการดื่มนม

¹ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ(2455) – ปี 2534 หมวด 6 ขายอาหาร. หน้า 184 -197.

² มล. เนือง นิลรัตน์. (2539). ชีวิตในวัง เล่ม 1. หน้า 131.

³ "พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ.2484". (2484, 16 ธันวาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 58. หน้า 1798-1799.

⁴ สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.22.2.10/1 เอกสารสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี. เรื่องโครงการบำรุงอุตสาหกรรมทำนมหรือจัดตั้งบริษัทค่าน้ำนมและโครงการเลี้ยงโคนม (21 ต.ค. 2478 – 12 มี. ค. 2486).

ชาและกาแฟ การดื่มชาและกาแฟแบบตะวันตกในระยะแรกได้รับความนิยมในหมู่ชนชั้นสูง ดังมีหลักฐานที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทานเลี้ยงกาแฟอย่างดีแก่คณะทูตปรัสเซียที่ได้เข้าเฝ้าใน พ.ศ. 2405¹ หน้านั้นกาแฟที่ดื่มได้สั่งมาจากต่างประเทศ ระยะต่อมาไทยได้ประสบความสำเร็จในการปลูกกาแฟภายในประเทศ จนสามารถผลิตกาแฟสำเร็จรูปออกขายได้ เช่น กาแฟเขาช่อง รวมทั้งมีบริษัทผลิตกาแฟต่างชาติที่มาเปิดโรงงานผลิตในไทยหรือมีคนไทยเป็นหุ้นส่วน เช่น เนสกาแฟ มอคโคนา ฯ ได้รับความนิยมดื่มกาแฟยังเห็นได้จากการนำเข้าทั้งกาแฟสำเร็จรูปหลากหลายยี่ห้อจากต่างประเทศ สำหรับการดื่มชาแบบตะวันตกนั้น ในระยะแรกเป็นที่นิยมในกลุ่มชนชั้นสูงและชาวต่างชาติ เช่นการเลี้ยงน้ำชายามบ่ายของหม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุล² ซึ่งได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการดื่มชาจากยุโรป ต่อมาการดื่มชาเริ่มแพร่หลายขึ้นสู่คนชั้นกลางทั่วไป จะเห็นได้จากการจัดเลี้ยงสัมมนาต่างๆที่จะมีทั้งกาแฟและชาไว้คอยให้บริการ นอกจากการดื่มกาแฟและชาแบบฝรั่งแล้ว คนไทยยังนิยมกาแฟและชาที่ชาวจีนชงขาย ได้แก่ กาแฟร้อน กาแฟเย็น โอเลี้ยง ชาเย็นและชาดำเย็น ซึ่งแพร่หลายไปสู่คนไทยในวงกว้าง

น้ำแข็ง คนไทยนำน้ำแข็งมาใส่ในเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มความเย็น รวมทั้งใส่ในขนมหวาน เช่น ทับทิมกรอบ ฯ ทำน้ำแข็งใส โดยใช้น้ำแข็งก้อนใหญ่ใส่กับแผ่นไม้กระดานที่มีใบมีดในช่องตรงกลางสำหรับบดย่อยน้ำแข็งเป็นฝอยอัดเป็นแท่งเติมน้ำหวาน น้ำแข็งยังใช้สำหรับแช่ผลไม้ให้เย็น ใช้ทำไอศกรีมระยะแรกไทยยังไม่สามารถผลิตน้ำแข็งได้เองต้องนำเข้าจากสิงคโปร์ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ต่อมาเมื่อมีความนิยมเพิ่มขึ้นจึงมีการตั้งโรงงานผลิตน้ำแข็งขึ้นในเมืองไทย โรงน้ำแข็งขนาดใหญ่ที่มีชื่อเสียงในความทันสมัยในกรุงเทพฯในสมัยก่อน คือ โรงน้ำแข็งสยามของนายเลิศ ก่อตั้งขึ้นใน พ.ศ.2468³ นอกจากใส่ในเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มความเย็นแล้ว น้ำแข็งยังช่วยทำให้อาหารสดคงความสดได้นานขึ้น เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ อาหารทะเล เมื่อการค้าอาหารสดเจริญเติบโตขึ้น จึงเกิดโรงน้ำแข็งขึ้นเป็นจำนวนมาก

2.2.4 อาหารนานาชาติ

อาหารที่มีการบริโภคในกรุงเทพมหานครมีความหลากหลายตามเชื้อชาติของประชากรที่เข้ามาอาศัยในกรุงเทพมหานคร กลุ่มคนเชื้อชาติเหล่านี้ได้นำวัฒนธรรมการบริโภค

¹เคลาส เวงค์ และเคลาส โรสเซนแบร์ก. (2520). "บันทึกของทูตปรัสเซีย เมื่อปี ค.ศ. 1862 (พ.ศ. 2405)," ใน *เยอรมันมองไทย*. หน้า 36.

²ส. ศิวรักษ์. (2529). *สัมภาษณ์ ม.จ. จงจิตรถนอม ดิศกุล*. หน้า 190.

³คณะกรรมการบริษัท นายเลิศ จำกัด. *100 ปี พระยาภิรมย์ดิเรกเชษฐ (เลิศ เศรษฐบุตร) 2 มิถุนายน 2415 -2515*. (กรุงเทพฯ: ยูเนียน พับลิชิ่ง), หน้า 13. (ป/3/343).

แบบดั้งเดิมของตนเข้ามาผสมผสานในสังคมไทย เช่น อาหารมุสลิม อาหารอินเดีย อย่างไรก็ตามอาหารต่างๆ เหล่านี้แพร่หลายอยู่ในชุมชนที่มีคนกลุ่มนั้นอาศัยอยู่เป็นส่วนใหญ่ ระยะต่อมาเมื่อมีการขยายตัวของเศรษฐกิจการค้าเพิ่มขึ้น ตำราการทำอาหารฝรั่งได้แพร่หลายมาสู่คนชั้นกลางมากขึ้น จากเดิมที่ได้รับความนิยมในหมู่คนชั้นสูงที่มีความรู้ ระยะต่อมาหลังพ.ศ.2500 มีการเผยแพร่ความรู้อาหารชาติอื่น ได้แก่อาหารญี่ปุ่นของบุญช่วย กุศลศรี พิมพ์ในพ.ศ. 2507 โดยผู้เขียนได้ให้ความเห็นว่าอาหารญี่ปุ่นยังไม่ค่อยเป็นที่นิยมในสังคมขณะนั้น เพราะคนไทยนิยมอาหารรสจัด การเขียนตำราเล่มนี้ก็เพื่อเผยแพร่ให้คนไทยรู้จักอาหารญี่ปุ่นประเภทอื่นๆ เพิ่มขึ้นนอกเหนือไปจากความนิยมในสุกียากิ ที่ปรุงแบบญี่ปุ่นแต่มีการปรับเปลี่ยนรสชาติและกลิ่นแตกต่างไปแต่ละร้าน ผู้เขียนได้แนะนำให้ผู้อ่านปรุงรสชาติอาหารให้ถูกปากตามรสนิยมของผู้ปรุงเอง¹

อาหารญี่ปุ่น ได้รับความนิยมในสมัยหลังพร้อมกับพัฒนาการทางเศรษฐกิจที่มีชาวญี่ปุ่นเข้ามาลงทุนประกอบธุรกิจในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ทำให้มีร้านอาหารญี่ปุ่นเกิดขึ้นในกรุงเทพฯ เป็นจำนวนมากโดยมีชาวญี่ปุ่นเป็นเจ้าของต่อมาจึงมีชาวไทยสนใจเปิดร้านอาหารญี่ปุ่นและว่าจ้างพ่อครัวมาจากญี่ปุ่น มีคนไทยเป็นลูกมือ ภายหลังลูกมือชาวไทยได้แยกมาประกอบกิจการของตนเองด้วย

หลัง พ.ศ.2500 มีการพิมพ์ตำราอาหารนานาชาติเพิ่มขึ้น ได้แก่ ตำราอาหารทั่วโลก พิมพ์ในพ.ศ. 2508 มีสูตรอาหารจากประเทศต่างๆ 42 ประเทศ² และตำรับอาหารนานาชาติจากสถานทูตนานาชาติ พิมพ์ในพ.ศ 2516 รวบรวมอาหารจากประเทศต่างๆ 25 ประเทศ ตำราเหล่านี้แสดงให้เห็นการขยายตัวของพรมแดนความรู้ด้านการทำอาหารของชาติต่างๆ ในสังคมไทย พร้อมไปกับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและการศึกษา

2.3 เครื่องปรุงอาหาร

เครื่องปรุงอาหารมีความสำคัญทำให้รสชาติให้ดีขึ้น เครื่องปรุงอาหารของไทยแต่เดิมมีไม่กี่ชนิดต่อมาได้รับอิทธิพลจากอาหารชาติต่างๆ เช่น แวก จีน ฝรั่งเศส ทำให้มีเครื่องปรุงรสเพิ่มขึ้น รวมทั้งรูปแบบต่างๆ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค

เครื่องปรุงอาหารของไทยแต่เดิมประกอบด้วย เกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาร้า น้ำตาลเป็นหลัก เกลือเป็นเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม ผู้คนทั่วโลกยังใช้เกลือในการถนอมอาหาร ถือเป็นภูมิปัญญาที่แพร่หลายไปทั่วโลก ประเทศไทยและเพื่อนบ้านที่มีปลาและสัตว์น้ำอื่นชุกชุมได้นำปลามาหมักกับเกลือเป็นเครื่องปรุงรสเค็มที่สำคัญได้แก่ น้ำปลา ปลาร้า ปลาเจ่า ส่วนกุ้งและ

¹ บุญช่วย กุศลศรี. (2507). ตำรับอาหารญี่ปุ่น. หน้า คำนำ.

² กัลยาณี ยุทธศาสตร์สุนทรา. (2508). ตำราอาหารทั่วโลก. หน้า [1] – [16].

เคยทำเป็นกะปิ¹ สำหรับเครื่องปรุงรสหวานได้จากน้ำตาล ซึ่งมาจากพืชพรรณธรรมชาติของไทย ที่มีอยู่มากมาย เช่น น้ำตาลปึกหรือน้ำตาลจากตาลโตนดและมะพร้าว น้ำทรายจากอ้อย สำหรับการปรุงรสเปรี้ยวได้จากผลไม้เป็นหลัก ได้แก่ มะนาว มะขามเปียก มะกรูด ส้มบางชนิดที่มีรสเปรี้ยว และพืชชนิดที่ให้รสเปรี้ยวเช่น ใบมะขามอ่อน นอกจากนั้นอาจเป็นพืชผักที่ได้รับการหมักดอง เช่น หน่อไม้ดอง² จะเห็นว่าเครื่องปรุงรสดั้งเดิมของไทยได้มาจากพืชและสัตว์ที่มีในธรรมชาติที่มีทั้งของสดและผ่านกระบวนการหมักดองแบบง่ายๆด้วยเกลือ

ไทยยังรับเครื่องปรุงรสที่สำคัญจากแขกมาเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภท แกงเผ็ด ซึ่งมีผู้รู้ให้ความเห็นว่า “แกงเผ็ดใส่กะทิ เครื่องเทศ เช่น ลูกผักชี ยี่หระ กระวาน กานพลู พริกไทย เหล่านี้เป็นรสนิยมของแขกฮินดู แขกอาหรับเขา เรารับเอามาปรุงเป็นแกงเผ็ด เผลอๆ ไปก็เข้าใจว่าเป็นอาหารไทยไป”³ เช่นเดียวกับที่ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมชให้ความเห็นว่า “อาหารประเภทแกงเผ็ด ซึ่งมีการใช้เครื่องเทศในการปรุงรสนั้น คาดว่ามาจากอินเดีย แต่แรกก็คงใส่แต่ผงเครื่องเทศเท่านั้น ซึ่งต้องบดให้ละเอียดก่อน คนไทยรับเอาแกงผสมเครื่องเทศเหล่านี้แล้ว จึงดัดแปลงให้ถูกปากคนไทยด้วยการเติมพืชเครื่องเทศสด เช่น ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด หอม พริก ผสมกะปิเป็นเครื่องปรุงรส เกิดเป็นแกงเผ็ดแบบไทย”⁴

ในสมัยปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย สังคมไทยชั้นสูงได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารตะวันตก ทำให้มีการสั่งเครื่องปรุงใหม่ๆเข้ามาประกอบอาหารเหล่านั้น เช่น น้ำมันมะกอก เนย ชอสประเภทต่างๆ นอกจากนี้การที่มีชาวต่างชาติเข้ามาทำงานในเมืองไทยทั้งในภาครัฐและภาคธุรกิจเอกชนเป็นระลอก ทำให้คนไทยที่ได้ทำงานกับคนต่างชาติเหล่านั้นได้รู้จักเครื่องปรุงอาหารเหล่านั้นมากขึ้น ประกอบกับการขยายตัวของการสอนการทำอาหารในเมืองไทยซึ่งมีอาหารฝรั่งบรรจุในหลักสูตรด้วยทำให้เครื่องปรุงอาหารแบบตะวันตกเป็นที่รู้จักมากขึ้น

การที่มีคนจีนอพยพเข้ามาในเมืองไทยเพิ่มขึ้น ทำให้ไทยได้รับอิทธิพลจากเครื่องปรุงรสจากจีน ได้แก่ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ ซึ่งหมักจากถั่วเหลือง การขยายตัวของเครื่องปรุงรสอาหารแบบจีนในเมืองไทยมาจากคนจีนกวางตุ้งอพยพเข้ามาเมืองไทยและเริ่มกิจการร้านขายเครื่องกระป๋อง และเครื่องปรุงรสนำเข้าจากประเทศจีน ต่อมาเมื่อกิจการค้าเจริญก้าวหน้าขึ้น จึงได้คิดผลิต “ซีอิ๊วขาว” ขึ้นมาจำหน่ายเอง โรงงานซีอิ๊วขาวแห่งแรกเปิดกิจการในพ.ศ. 2455 ต่อมาเมื่ออาหารจีนได้รับความนิยมและมีการปรุงอาหารหลากหลายขึ้น จึงมีการผลิตเครื่องปรุงอาหารซีอิ๊วชนิดอื่น รวมทั้งน้ำมันหอยนางรมออกมาจำหน่าย⁵ เพื่อประกอบ

¹ วรรณิการ์ พรหมเสาร์และนันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). แกะรอยสำรับไทย. หน้า 93.

² แหล่งเดิม. หน้า 94.

³ ประยูร อุลุชาฎะ. (2543). อาหารรสพิเศษดำรงดั้งเดิม. หน้า 9.

⁴ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2522). คึกฤทธิ์ พ่อครัวหัวป่าก์. หน้า 38.

⁵ ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2543). จากอาสาร่างถึงหย่าฉ่า. หน้า 88-89.

อาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีน เช่น อาหารประเภทผัด ซึ่งต่อมาอาหารประเภทนี้ได้กลายเป็นอาหารที่คนไทยรับประทานกันทั่วไป

ในส่วนของการปรุงอาหารนั้นประชาชนได้มีสำนึกถึงอันตรายของน้ำมันหมูซึ่งอยู่คู่ครัวจีนตลอดมา จากเหตุผลเรื่องความปลอดภัยเรื่องสุขภาพซึ่งได้รับความสนใจจากพวกคนรุ่นใหม่ที่ได้รับการศึกษาแบบอเมริกันนับตั้งแต่สมัยจอมพลถนอม กิตติขจร จึงเริ่มมีการใช้น้ำมันพืชแทนน้ำมันหมูแม้ว่าระยะแรกจะมีราคาแพง ต่อมาน้ำมันพืชจึงแพร่หลายขึ้นเป็นส่วนสำคัญของการปรุงอาหารจีน แม้กลิ่นจะไม่หอมและมีความเงางามน้อยกว่าน้ำมันหมู ประกอบกับการใช้เครื่องปรับอากาศในภัตตาคารจีน ทำให้น้ำมันหมูหมดความนิยมลงไปเนื่องจากน้ำมันหมูจะจับตัวเป็นไขเมื่อนำมาวางในห้องปรับอากาศ¹

เครื่องปรุงรสอีกชนิดหนึ่งที่ได้แก่ เครื่องปรุงรสที่ประกอบบนโต๊ะอาหาร ใช้สำหรับปรุงอาหารสำเร็จ เป็นการปรุงรสให้เข้ากับรสปากของคนไทยที่ชอบอาหารรสจัด เช่น พริกตอง น้ำส้ม น้ำตาล พริกป่น น้ำปลา สำหรับปรุงก๋วยเตี๋ยวประเภทต่างๆ อาหารตามสั่งอื่นๆ ประเภทข้าวจะมีน้ำปลาพริก เป็นเครื่องปรุง นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรุงรสประเภทน้ำจิ้มประกอบอาหารของคนจีน เช่นอาหารบนโต๊ะจีน ที่จะวางน้ำจิ้มมาหลายชนิด แต่ละชนิดเหมาะกับอาหารแต่ละอย่างเป็นการเพิ่มรส หรือเสริมรสอาหาร² เช่น จิ๊กโฉ่ น้ำจิ้มบ๊วย เป็นต้น สำหรับเครื่องปรุงอาหารบนโต๊ะของฝรั่งในเมืองไทยนั้นที่เห็นได้ชัด ได้แก่ พริกไทยและเกลือ ส่วนอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ประเภทพิซซ่า ที่มีเครื่องปรุงรส เช่นซอสพริก ซอสมะเขือเทศ เครื่องเทศอิตาลีชีส เป็นเครื่องปรุงรส

รูปแบบของเครื่องปรุงมีการเปลี่ยนแปลงไปให้ผู้บริโภคประกอบอาหารได้สะดวกยิ่งขึ้น เช่น เครื่องแกงสำเร็จรูปที่มีขายตามตลาดสดที่ผู้ปรุงสามารถนำมาปรุงอาหารได้ทันทีไม่ต้องเสียเวลาตำเครื่องแกงเอง และเครื่องแกงสำเร็จรูปที่บรรจุของขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต ที่มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเก็บอาหารภายในได้นานยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องปรุงประเภทซูปก้อนสำเร็จรูปใช้ปรุงรสอาหารทั้งผัด ต้ม แกงเพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหารเนื่องจากแม่บ้านไม่มีเวลาต้มและเคี่ยวน้ำซุปรดุกไก่หรือหมูที่ต้องใช้เวลานาน เครื่องปรุงสำเร็จรูปเหล่านี้จะบอกวันเวลาที่ผลิตและหมดอายุเป็นการรักษาคุณภาพชีวิต อย่างไรก็ตามเครื่องปรุงสำเร็จรูปจะใส่ผงชูรส เพื่อเพิ่มรสชาติดังนั้นเมื่อรับประทานเป็นเวลานานติดต่อกันจะมีผลต่อเสียต่อสุขภาพ

¹ ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (2546, กุมภาพันธ์). "ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ," ศิลปวัฒนธรรม. 24(4) : 139.

² ยวดี ดันสกุลรุ่งเรือง. (2543). จากอาสมาถึงหย่าผัว. หน้า 87.

3. องค์ประกอบในการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไป

องค์ประกอบในการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไปศึกษาได้จากอุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารและบริโภคอาหาร เครื่องปรุงอาหารที่มีเพิ่มขึ้น และสถานที่ประกอบอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามการขยายตัวของธุรกิจการขายอาหาร

3.1 อุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารและบริโภคอาหาร

อุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารและบริโภคอาหารแบ่งเป็น เครื่องใช้ในครัวและเครื่องใช้ในโต๊ะอาหาร

3.1.1 เครื่องครัว

ภาชนะในการหุงต้มประกอบด้วย หม้อหุงข้าว หม้อแกง กระทะ หวด(เครื่องหนึ่ง) ภาชนะเหล่านี้ระยะแรกทำจากดินเผาหรือวัสดุจากธรรมชาติ ต่อมาได้พัฒนาไปใช้วัสดุต่างๆ ตามยุคสมัยเพื่อความสะดวกในการใช้งาน

หม้อข้าว

หม้อข้าวระยะแรกทำด้วยดินเผา ต่อมาหม้อข้าวของคนไทยพัฒนาจากการใช้หม้อดินมาเป็นหม้อทองเหลือง การนิยมใช้ทองเหลืองนำมาทำภาชนะในสมัยก่อนเพราะไม่เป็นสนิม นำความร้อนและเนื้อเหนียวไม่แตกง่ายดังนั้นการนำแผ่นทองเหลืองมาประกอบกันจนเป็นหม้อสำหรับหุงข้าวเป็นการแก้ปัญหาเรื่องหม้อดินแตกง่าย หม้อทองเหลืองนี้คนจีนเป็นผู้ออกแบบผลิต นิยมใช้สำหรับหุงข้าวเฉพาะในคนที่มีความฐานะดีซึ่งจะซื้อไปใช้หุงข้าวกับเตาถ่าน ดังนั้นหม้อแบบนี้เดี๋ยวนี้หายากไม่ค่อยมีใครรู้จักนักจะมีอยู่แต่เฉพาะบ้านผู้มีฐานะดีในสมัยก่อนเท่านั้น เช่น บ้านในตลาด และบ้านคหบดีในชนบทบางบ้าน ทั้งนี้เพราะมีราคาแพงกว่าหม้อดิน ข้อดีของหม้อแบบนี้คือ มีความทนทาน ร้อนเร็วจนบางครั้งทำให้ข้าวไหม้เวลาลดง ข้อเสียคือ การจับถือลำบากเวลารินน้ำข้าวออก ในระยะต่อมามีหม้ออะลูมิเนียมเกิดขึ้น หม้อทองเหลืองจึงเสื่อมความนิยมลง หม้อข้าวที่ผลิตจากอะลูมิเนียมนี้มีคุณภาพดีราคาถูกจึงมีผู้นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายมาจนทุกวันนี้ นอกจากนี้หม้ออะลูมิเนียมมีความสะดวกในการใช้หุงข้าว เนื่องจากมีหูทั้งตัวและฝาเวลารินน้ำข้าว จึงสะดวกกว่าหม้อดิน และหม้อทองเหลือง หม้ออะลูมิเนียม ไม่เหมาะใช้กับเตาฟืนเพราะการใช้กับเตาฟืนจะมีเขม่าซึ่งเขม่าไฟมีความเค็มทำให้อะลูมิเนียมเกิดขึ้นเกล็ดและกัดเนื้ออะลูมิเนียมทะลุได้ แต่เหมาะกับเตาถ่านและเตาชนิดอื่นมากกว่า¹

ระยะต่อมาเมื่อมีไฟฟ้าใช้ เครื่องใช้ไฟฟ้าจึงเริ่มมีบทบาทในครัวแต่เครื่องใช้ไฟฟ้าในยุคแรกนั้นเป็นสินค้าจากยุโรปที่มีราคาแพงและใช้กันในกลุ่มชนชั้นสูงและคนมีฐานะเป็นหลัก

¹ ญกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า 90-91.

ต่อมาหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ญี่ปุ่นได้ขยายตลาดสินค้าประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า เข้ามาในประเทศไทยในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งประเทศไทย สินค้าเหล่านี้มีราคาถูกกว่าสินค้าจากยุโรปหรือประเทศอาณานิคมยุโรปที่มีราคาแพง และยังสามารถตอบสนองความต้องการด้านการใช้งานของผู้ใช้ในระดับชาวบ้านทั่วไป สินค้าที่สำคัญที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของคนไทยคือ หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ซึ่งในระยะแรกเป็นสินค้าที่อาจถือว่าเป็นสินค้าฟุ่มเฟือย แต่นับจากช่วงปลายทศวรรษ 2520 หม้อหุงข้าวไฟฟ้ากลายเป็นสินค้าจำเป็นทุกครัวเรือน โดยมียอดขายรวมทุกยี่ห้อไม่ต่ำกว่า 400 ล้านบาทภายใน 1 ปี และบริษัทผู้ผลิตหลายบริษัทได้ขยายการผลิตโดยมาเข้ามาเปิดโรงงานในประเทศไทยและมีการแข่งขันในคุณภาพสินค้าและคุณสมบัติพิเศษเพื่อจูงใจลูกค้า เช่น หม้อหุงข้าวที่สามารถหุงข้าวเหนียว ต้มข้าวต้ม รวมทั้งทำอาหารประเภท แกง ผัด นึ่ง ต้ม ฯลฯ ได้อีกด้วย¹ การใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตที่มีความเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจและสังคมรวมทั้งเทคโนโลยีที่มาพร้อมกับการพัฒนาประเทศและกระแสโลกาภิวัตน์ นอกจากหม้อหุงข้าว เครื่องครัวไฟฟ้าอื่นๆจึงได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนเมืองอีกเป็นจำนวนมาก เช่น กระettleไฟฟ้า เตาไมโครเวฟ

นอกจากนี้อุปกรณ์ที่เดิมเคยใช้ประกอบการหุงข้าว เช่น ไม้คนข้าว เสวียน กระถางน้ำข้าว เมื่อเปลี่ยนมาใช้หม้อไฟฟ้าหุงข้าว จึงหมดบทบาทไปส่วน กระจาดักข้าว ได้พัฒนาเป็นทัพพีตักข้าว ทำจากหลายวัสดุที่ได้รับความนิยม เช่น ไม้ เขาสัตว์ เปลือกหอย อลูมิเนียม สแตนเลส พลาสติกแข็ง

เครื่องหนึ่ง ระยะแรกใช้หวดซึ่งมีลักษณะ บั่นด้วยดินเผา กันมีรูหลายรู เวลาใช้ต้องนำหวดไปตั้งสวมในปากหม้อหุงข้าว ต่อมาเมื่อมีการติดต่อค้าขายกับจีน จึงได้รับภาชนะในการนึ่งของชาวจีนเข้ามาใช้ เรียกว่า ลังถึง (ซึ่ง) เพราะหวดมีขนาดเล็ก และแตกง่าย จึงใช้ลังถึงมาดัดประกอบกันเป็นรูปทรงกระบอกซ้อนกันได้เป็นชั้น ๆ เช่นเดียวกับปิ่นโต แต่เจาะรูที่กันให้อิอน้ำเข้าไปได้ง่าย มีฝาปิดมิดชิด มีหูสำหรับยก 2 ข้าง เวลาจะใช้หนึ่งสิ่งของต่าง ๆ จะต้องนำลังนี้ไปตั้งบนกระทะน้ำเดือดให้อิอน้ำเดือดจากกระทะพุ่งขึ้นไปภายในลังถึงนั้น ทำให้อาหารที่นึ่งสุกเร็ว จึงมีผู้ประดิษฐ์ลังถึงเป็นอะลูมิเนียม โดยมีรูปทรงคล้ายคลึงกับแบบที่ทำด้วยลังถึง แต่ประกอบด้วยชั้นล่างสุด ใส่ไฟเดือดตั้งบนเตาได้เลย ไม่ต้องใช้กระทะ จึงเกิดความสะดวกมากขึ้น

อุปกรณ์ประกอบภาชนะหุงต้มเป็นเครื่องครัวที่สำคัญและจำเป็นที่จะต้องใช้คู่กับอุปกรณ์หุงต้ม ดังนี้

หม้อแกง ระยะแรกหม้อแกงจะเป็น หม้อแกงทำจากดินเผา หม้อแกงดินเมื่อใช้ไปนาน ๆ จะมีการร้าว ไม่คงทนต้องวางไว้บนเสวียนที่มีลักษณะกลม ทำด้วยหวายถัก หรือฟางมัดเป็นรูปวงแหวน ต่อมาหม้อแกงดินเผาได้พัฒนามาเป็นหม้อเคลือบที่มีการผลิตใช้ตั้งแต่ก่อน

¹“คู่มือการซื้อหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เรื่องยุ่งๆของหม้อหุงข้าว,” (2527, 25 กรกฎาคม – 25 สิงหาคม).
ผู้บริโภค. 1(5) :18 -19.

สงครามโลกครั้งที่ 2 หม้อเคลือบมีข้อดีคือ ทนความร้อน ป้องกันสนิม ทำความสะอาดได้ง่าย แต่มีข้อเสียคือ ส่วนที่เคลือบจะกะเทาะและหลุดได้เมื่อกระทบกับของแข็ง ทำให้เกิดเป็นสนิมและทะลุได้ ต่อมาหม้ออะลูมิเนียมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งมาขายจากประเทศจีน มีทั้งชนิด 2 หูและหูเดียวที่เรียกว่า “อวย” มีขนาดต่างๆ กัน ตั้งแต่ขนาดเล็กสุดถึงใหญ่สุด เช่น ขนาด 8 นิ้ว ถึง 24 นิ้ว ตั้งซ้อนกัน ตั้งแต่ขนาดใหญ่สุดถึงเล็กสุด เรียกว่า “เถา”¹

กระຈัดกแกง ได้พัฒนาเป็นจ๊วกสำหรับต้กแกง จ๊วกจะเป็นแอ่งลึกรูปกลม ที่ปลายด้ามมีลักษณะแบนกว้างออกมากกว่าตอนส่วนอื่น เพราะให้เหมาะกับการจับถือ และมักทำลวดลายในบริเวณตัวด้าม วัสดุที่ใช้ทำจ๊วกมีหลายชนิด เช่น ทำด้วยไม้ ทำด้วยเปลือกหอย มุก และด้ามทำด้วยเขาสัตว์ ทำด้วยกะลามะพร้าว ต่อมาจึงทำด้วยโลหะต่างๆ เช่น อลูมิเนียม สแตนเลส

กระทะ เดิมใช้กระทะที่ทำด้วยดินเผา ระยะเวลาต่อมาหลักฐานในจดหมายเหตุจีนว่าในสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี ไทยขอซื้อกระทะเหล็กจากเมืองจีน² การทำอาหารด้วยกระทะเหล็กทำให้มีการเปลี่ยนรูปแบบของอาหารไทย ให้มีอาหารประเภททอดและผัด (น้ำมัน) จำนวนมากตามมาจนถึงปัจจุบัน³ การนำอุปกรณ์การประกอบอาหารของจีนมาใช้แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างชาวไทยและจีนเมืองไทย ต่อมาจึงมีการผลิตกระทะด้วยโลหะอื่นๆ เช่น ทองเหลืองและอลูมิเนียม นอกจากนี้มีกระทะขนาดใหญ่ เส้นผ่าศูนย์กลางกว้างประมาณ 1 เมตร เรียกว่า กระทะใบบัว จะใช้สำหรับประกอบอาหารเลี้ยงคน จำนวนมากๆ เช่น ในงานบวชหรืองานเลี้ยงอื่นๆ⁴ ต่อมากะทะทำด้วยวัสดุอื่นๆ เช่น กระทะเทฟลอน ซึ่งมีคุณสมบัติทำให้อาหารไม่ติดกระทะ

ตะหลิว เป็นอุปกรณ์ทำอาหารของคนจีน ทำด้วยโลหะ ใช้คู่กับกระทะ เหมาะกับการทำอาหารประเภทผัดและทอดแบบคนจีน ตะหลิวยังคงได้รับความนิยมมาถึงปัจจุบัน

เตา เตาหุงต้มได้พัฒนาจากเตาฟืน เช่นเตาเชิงกรานซึ่งเป็นเตาที่ปั้นด้วยดินเผาที่มีอายุเก่าแก่ที่สุด ต่อมาเตาฟืนที่ปั้นด้วยดินดิบและฉาบด้วยปูนซีเมนต์เพื่อความแข็งแรง เตาฟืนมีเขม่าและควันไฟมาก ทำให้บ้านเรือนมีรอยดำของเขม่าไฟ ชาวบ้านจึงหันมาใช้เตาถ่านหรือเตาอั้งโล่ ซึ่งเข้าใจว่ามาจากความคิดของชาวจีน⁵ ได้รับความนิยมเตาถ่านมีมากขึ้นจนกระทั่งมีการพัฒนานำแก๊สหุงต้มมาใช้ในครัวเรือน และต่อมาจึงมีเตาไฟฟ้า และเตาอบ

¹ นกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า 91.

² ส. พลายน้อย. (2537). ครัวไทย. หน้า 37.

³ นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2547, มกราคม). “กิน” ต่างระดับ,” ศิลปวัฒนธรรม. 25(3) :137.

⁴ ส. พลายน้อย. (2537). เล่มเดิม. หน้า 36-37.

⁵ นกุล ชมภูนิช. เล่มเดิม. หน้า 64,66,70.

เชียง เดิมทำด้วยไม้ส่วนใหญ่ทำจากไม้ต้นมะขาม เพราะไม้เหนียวหรือแข็งแรงเกินไป และไม่มียางที่มีกลิ่นเหม็น ใช้หั่นเนื้อและผัก ระยะต่อมาพัฒนามาใช้เชียงพลาสติก

มิดทำครัว ตัวมิดทำด้วยเหล็กกล้า ด้ามไม้ มีหลายขนาดแล้วแต่การใช้งาน ใช้ปอกเปลือก และสับ ระยะต่อมาพัฒนามาเป็นมิดด้ามพลาสติก

โม เป็นเครื่องบดที่ใช้ให้น้ำหนักกดลงด้วยน้ำหนักตัวเองในขณะที่หมุน ทำด้วยหินแกรนิตเป็นรูปทรงกระบอกเตี้ยวางซ้อนกับแท่นหินที่มีร่องสำหรับน้ำไหลรอบๆ แกนกลาง ใช้บดข้าวหรือเมล็ดพืช ต่อมาพัฒนาเป็นเครื่องบดไฟฟ้า

ครกและสาก มี 2 แบบ คือครกหิน เป็นแอ่งสี่รูปทรงกลมมีขอบกั้นหนาใช้คู่กับสากหิน อีกแบบคือครกดินเผามีทรงสูงกว่า ใช้คู่กับสากไม้ ใช้เป็นเครื่องบดประจำครัวไทย ใช้ตำเครื่องแกงต่างๆ และตำน้ำพริก ต่อมาเมื่อมีเครื่องปั่นไฟฟ้า ครกบดครวสมัยในเมืองจึงนิยมใช้เครื่องปั่นมากขึ้น อย่างไรก็ตามครกก็นับมีความสำคัญ เนื่องจากยังมีบทบาทสำคัญในการทำอาหารหลักคนไทยคือ น้ำพริก

กระต่ายขูดมะพร้าว ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ แผ่นเหล็กที่ใช้ขูดมะพร้าวกับแผ่นไม้สำหรับรองนั่ง เป็นอุปกรณ์ย่อยเนื้อมะพร้าวให้เป็นฝอย เพื่อกั้นกะทิ ต่อมากระต่ายขูดมะพร้าวได้หมดความสำคัญลงไป เพราะแม่บ้านนิยมซื้อมะพร้าวขูดจากตลาดซึ่งใช้เครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้า หรือนิยมใช้กะทิสำเร็จรูปเป็นกล่อง

ที่คั้นกะทิ เป็นเครื่องหนีบทำด้วยไม้มีคันโยกสำหรับจะให้น้ำกะทิไหลออกมา ยังที่รองรับ ใช้บีบหรือคั้นกะทิจำนวนมาก

ตู้เย็น เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ช่วยเก็บอาหารสดได้นานขึ้น และสะดวกในการนำมาบริโภคได้ตลอดเวลาที่ต้องการ จากหลักฐานโฆษณาตู้เย็นหรือในระยะแรกเรียกว่า ตู้น้ำแข็ง พบโฆษณาที่ลงในหนังสือในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เช่นในหนังสือพิมพ์ศรีกรุง ในช่วงพ.ศ. 2484¹ แต่สันนิษฐานว่าในกลุ่มชนชั้นสูงและผู้มีฐานะน่าจะมีใช้มาตั้งแต่ก่อนสมัยเปลี่ยนแปลงการปกครอง

3.1.2 เครื่องโต๊ะ

การรับประทานอาหารของคนไทยดั้งเดิมจะรับประทานโดยนั่งกับพื้น วางอาหารบนตั่งสำหรับชนชั้นสูง หรือนั่งรับประทานโดยล้อมวงกับพื้น ต่อมาเมื่อได้รับอิทธิพลจากตะวันตก จึงมีการนั่งรับประทานอาหารที่โต๊ะอาหาร การจัดโต๊ะแบบตะวันตกจะใช้อุปกรณ์ต่างๆ หลายอย่างได้แก่ มิด ช้อน ส้อม และจะมีผ้าปูโต๊ะ การจัดช้อน มิด ส้อมจะแตกต่างกันไปขึ้นกับรายการอาหารที่จะเสิร์ฟ เช่น มิดสำหรับหั่นเนื้อ ปลาฯ ตัวอย่างการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการแบบหนึ่ง

¹ หอสมุดแห่งชาติ. ไมโครฟิล์ม มฟ. 35/011 ผนว. ศรีกรุงรายวัน, 25 พฤศจิกายน 2484. หน้า 2.
ดูภาพตัวอย่างในภาพประกอบ 15 หน้า 119.

เห็นได้จากภาพประกอบ 2¹ มีอาหารจานหลักหรือจานบริการ (service plate) วางไว้ข้างหน้า (B) วางถ้วยชุป (C) บนจานบริการ มีผ้าเช็ดปาก (A) วางด้านนอกสุดหรืออาจวางบนจานบริการ จานขนมปังพร้อมมีดปาดเนย(D) วางด้านบนซ้ายโดยวางมีดตามขวางให้คมมีดหันหน้าเข้าหาตัว หรืออาจวางจานขนมปังด้านซ้ายมือแทนผ้าเช็ดปากก็ได้ แก้วทั้งหลายที่ต้องการใช้จะวางด้านบนขวา มือ โดยวางแก้วน้ำ (E) ซ้ายมือสุด แก้วไวน์ขาวและไวน์แดง (F,G) วางถัดออกมา แก้วไวน์ทั้งสองชนิดนี้อาจมีขนาดต่างกันก็ได้ การจัดวางช้อน มีด ส้อมเริ่มที่ส้อมสลัด (H) ส้อมดินเนอร์ (I) ส้อมขนม (J) มีด (K) ซึ่งในภาพใช้ร่วมกับทั้งส้อมดินเนอร์และส้อมขนม โดยหันคมมีดเข้าด้านในเสมอ ช้อนชา(L) ใช้กับอาหารล้างปาก เช่น เซอร์เบตหรือไอศกรีมถ้วยเล็ก ช้อนตักชุป (M) ซึ่งเสิร์ฟเป็นรายการแรก²

ชาวยุโรปใช้ส้อมซึ่งมีลักษณะเป็นซี่ จำนวน 2-3 ซี่ จิ้มอาหารแห้งเข้าปาก ส่วนช้อนใช้สำหรับตักชุปเท่านั้น โดยจะไม่ใช้ช้อนและส้อมพร้อม ๆ กันเหมือนคนไทย ขณะที่คนไทยดัดแปลงเอาช้อนส้อมมาใช้เพราะการรับประทานอาหารไทยคือ ข้าวและแกงจะใช้เฉพาะส้อมอย่างเดียวไม่ได้ เพราะส้อมไม่สามารถตักแกงเข้าปากได้ ดังนั้นการใช้ทั้งช้อนและส้อมสะดวกกว่าการใช้อย่างใดอย่างหนึ่งเพียงอย่างเดียว โดยใช้ส้อมเขี่ยเมล็ดข้าวให้เข้าช้อน โดยเฉพาะเมื่อใช้จานลักษณะแบนใส่อาหาร ปัจจุบันช้อนและส้อมจึงเป็นอุปกรณ์สำคัญและจำเป็นบนโต๊ะอาหาร นอกจากนี้คนไทยยังได้รับอิทธิพลการตักน้ำจากแก้วจากตะวันตกด้วย จากเดิมที่จะตักน้ำจากขันน้ำใบใหญ่ด้วยกันทั้งวง หรือในกลุ่มชนชั้นสูงอาจมีจอกขนาดเล็กตักน้ำลอยดอกมะลิจากขันใบใหญ่ตัก ต่อมาก็เริ่มตักน้ำด้วยแก้ว และได้แพร่หลายเมื่อมีการเรียนรู้และให้ความสำคัญในเรื่องสุขอนามัย โดยมีแก้วน้ำสำหรับแต่ละบุคคลแยกกัน รวมทั้งเมื่อรับประทานอาหารร่วมกันจะมีการใช้ช้อนกลางตักแบ่งอาหารในสำรับมาสู่จานของแต่ละคนด้วย

3.2 สถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ประกอบอาหารจะมีการเปลี่ยนแปลงไปจากครัวในบ้าน สำหรับประกอบอาหารเลี้ยงคนในบ้าน ต่อมาเมื่อมีการขยายตัวของร้านอาหาร ภัตตาคาร หาบเร่ แผงลอยต่างๆ สถานที่ประกอบอาหารจึงเปลี่ยนตามไปด้วย

3.2.1 ครัว

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารสามารถดูได้จากการเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบอาหาร ได้แก่ ครัว สมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชทรงวินิจฉัยอธิบายคำว่า ครัว ว่าเดิมหมายถึง สถานที่ประกอบอาหารต่อมาก็มีความหมายว่าเป็นครอบครัว สำหรับครัวไทยเดิมจะ

¹ดูภาพประกอบ 2 หน้า 110.

²วินัย ดะห์ลัน. (2546). อาหารและโภชนาการตามรอยพระยุคลบาทพระปิยมหาราช. หน้า 121.

มีครัวเดียว เป็นครัวใหญ่สำหรับทำอาหารเลี้ยงคนทั้งหมดที่อยู่ในบริเวณเดียวกันและกินอาหารด้วยกัน ถือว่าเป็นสกุล Family เดียวกัน ไม่ว่าบริเวณนั้นจะมีเรือนหลังเดียวหรือหลายหลัง¹ แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของครัวและความรับผิดชอบของแม่ครัวในการทำอาหารปริมาณมากตลอดทั้งวันและแสดงความสัมพันธ์ในระบบอุปถัมภ์เช่นในวังเจ้านาย หรือบ้านคหบดี หรือข้าราชการชั้นสูง ที่มีผู้คนในสังกัดจำนวนมาก ม.จ.จงจิตรถนอม ดิศกุล พระธิดาในสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงเล่าว่า ในวังจะหุงข้าวด้วยกระทะเหล็กขนาดใหญ่เพื่อเลี้ยงคนทั้งวัง² นอกจากนี้ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ ผู้เคยเป็นข้าหลวงในวังสวนสุนันทาได้เล่าว่า ข้าหลวงในวังจะได้รับประทานอาหารทั้งคาว-หวานถึงวันละ 4 เวลา³ และได้เล่าถึงงานในครัวที่ต้องใช้เวลาเตรียมอาหาร การทำอาหารรวมถึงการกะปริมาณอาหารให้เพียงพอกับคนในสังกัดทั้งหมด โดยจะมีพนักงานจดบัญชีเครื่องหรือรายการอาหารที่จะทำในวันต่อไปมาให้แม่ครัวกะประมาณซื้อของสดและของแห้งให้เพียงพอ เพื่อส่งให้พนักงานที่มีหน้าที่ไปจ่ายตลาดอีกต่อหนึ่ง⁴

สถานที่ตั้งของครัวไทยจะปลูกแยกจากเรือนที่อยู่ โดยส่วนใหญ่จะอยู่ปลายสุดด้านนอกชานเรือนหรือด้านหลังเรือน เพราะครัวสมัยก่อนใช้ฟืนซึ่งจะทำให้มีควันไฟ⁵ การเปลี่ยนแปลงการจัดที่พักอาศัยที่ชนชั้นสูงได้รับอิทธิพลจากตะวันตกโดยแบ่งห้องต่างๆตามประโยชน์ใช้สอย มีห้องครัวแยกตามประเภทของอาหาร พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงเล่าว่ามีห้องเครื่องฝรั่ง "ห้องเครื่องอาหารฝรั่งนั้น พ่อเคยมีกุ๊กฝรั่งชาติรัสเซียสองคน ฝรั่งสองคนนี้มีเงินหมื่นๆเป็นผู้ช่วยสองสามคน"⁶

ระยะต่อมาหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองระบบอุปถัมภ์แบบครอบครัวใหญ่ได้ค่อยๆหมดไป ลักษณะครอบครัวในสังคมเมืองหลวงมีขนาดเล็กลงเนื่องจากจำนวนสมาชิกน้อยแบบสังคมเมือง ครัวไทยจึงมีขนาดเล็กลงด้วยเป็นสถานที่ประกอบอาหารให้สมาชิกในครอบครัวเท่านั้น นอกจากนี้จากความจำเป็นที่แม่บ้านต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้นทำให้มีการซื้ออาหารสำเร็จรูป เช่นอาหารกึ่งพาสติก ครัวจึงลดบทบาทลงเป็นแค่สถานที่ปรุงอาหารเป็นบางเวลา โดยทำอาหารง่ายๆ หรือแค่อุ่นอาหารเพื่อความสะดวกรวดเร็วในการบริโภค และมีการใช้เครื่องอำนวยความสะดวกเช่น เครื่องใช้ไฟฟ้าสมัยใหม่ช่วยทุ่นเวลา เช่น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระทะไฟฟ้า ไมโครเวฟ ฯลฯ และใช้เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าแทน ที่ตั้งของครัวสมัยใหม่จึงรวมอยู่

¹ "ลายพระหัตถ์สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ ฉบับวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2478,"ใน สารานุกรมไทย เล่ม 8 พ.ศ.2478 (ตุลาคม- มีนาคม). หน้า 191.

² ส. ศิวรักษ์. (2529). ม.จ.หญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล สัมภาษณ์โดย ส.ศิวรักษ์. หน้า 76.

³ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. (2529, มกราคม). "ชีวิตที่อยู่ร่วมกันในวังสุนันทา," ศิลปวัฒนธรรม. 7(3) : 52.

⁴ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. (2529, สิงหาคม). "รำลึกความหลังในวังสวนสุนันทา,"ใน ศิลปวัฒนธรรม. 7(10) : 81.

⁵ ส. พลายน้อย. (2537). ครัวไทย. หน้า คำนำ.

⁶ พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์. (2531). เกิดวังปารุสก. หน้า 45.

ในตัวบ้านภายใต้หลังคาเดียวกัน นอกจากนี้ครัวสมัยใหม่ยังมีการจัดตกแต่งอย่างสวยงามจนสามารถรับแขกได้ ถือเป็นการเปลี่ยนค่านิยมจากเดิมที่เจ้าของบ้านจะไม่อนุญาตให้คนที่ไม่คุ้นเคยเข้าไปถึงครัวได้ง่ายๆ เพราะเป็นสถานที่ที่มีการประกอบอาหารมีควันและเขม่าดำทำให้ไม่สวยงามเจริญตา ยกเว้นเฉพาะคนสนิทเท่านั้นที่สามารถเข้าไปถึงในครัวได้ ตามสำนวนที่ว่า เข้าได้ถึงกันครัว¹

3.2.2 ร้านอาหาร กัตตาการ หาบเร่ แผงลอย ศูนย์อาหาร

สถานที่ประกอบอาหารอื่นๆนอกจากครัวซึ่งเป็นสถานที่ประกอบอาหารแบบดั้งเดิมแล้ว ยังมีการประกอบอาหารตาม ร้านอาหาร กัตตาการ หาบเร่ แผงลอย และตามศูนย์อาหาร เนื่องจากการขยายตัวของธุรกิจขายอาหารที่มีเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะหลัง พ.ศ.2500 มีร้านขายอาหารประเภทต่างๆเกิดขึ้นเป็นจำนวนมากตั้งแต่ประเภทหาบเร่ แผงลอยริมถนน ร้านตึกแถว จนถึงกัตตาการในโรงแรม ทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่งเศส² ดังนั้นสถานที่ประกอบอาหารจึงปรับเปลี่ยนไปตามสถานที่ขายเหล่านั้น หาบเร่มักจะปรุงอาหารสุกมาแล้วแต่มีเตาสำหรับอุ่น แผงลอยจะมีเตาสำหรับหุงต้มแบบง่ายๆ เช่น แผงก๋วยเตี๋ยว มีเตาสำหรับต้มน้ำซุ๊ปและลวกเส้น สำหรับร้านอาหารและกัตตาการจะมีครัวอยู่หลังร้าน มีขนาดใหญ่หรือเล็กแล้วแต่ขนาดของร้าน และมีอุปกรณ์การทำอาหารและเครื่องปรุงทั้งสดและแห้งให้เพียงพอกับอาหารที่จะทำขาย ระยะต่อมาเมื่อมีห้างสรรพสินค้าเกิดขึ้น จึงได้มีศูนย์อาหารเกิดขึ้นตามมาด้วยเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้คนที่มาเลือกซื้อสินค้า ร้านขายอาหารในศูนย์อาหารส่วนใหญ่จะเป็นร้านย่อยๆ เป็นห้องเล็กๆมีพื้นที่น้อย อาหารส่วนใหญ่จะปรุงสำเร็จมาแล้ว เช่นข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวแกง เพียงแต่มีเตาสำหรับอุ่นให้ร้อนเท่านั้น ถ้าเป็นอาหารตามสั่งจะมีเตาแก๊สไว้ปรุงอาหารแบบรวดเร็ว และมีการติดตั้งเครื่องดูดควันไว้สำหรับระบายควันอาหารและกลิ่นของอาหารออกไปนอกตัวตึก มิฉะนั้นแล้วจะทำให้ระบายอากาศได้ยาก ศูนย์อาหารตามห้างสรรพสินค้าส่วนใหญ่มักจะเลือกร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมาเปิดสาขา เพื่อดึงดูดลูกค้าที่ไม่มีโอกาสไปรับประทานอาหารที่ร้านดั้งเดิม และมีการปรับครัวหรือสถานที่ประกอบอาหารกระทัดรัด ใช้งานง่าย สะดวกและรวดเร็วในการบริการลูกค้าที่ใช้บริการจำนวนมาก จะเห็นว่าการปรับตัวของสถานที่ประกอบอาหารจากครัวในบ้าน เป็นสถานที่ตั้งของร้านขายอาหารประเภทต่างๆเป็นธุรกิจที่มีการปรับตัวให้เข้ากับพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค

¹ ส. พลายน้อย. (2537). ครัวไทย. หน้า คำนำ.

² ถนัดคอ. (ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์). (2504, 17 กันยายน). "เชลล์ชวนชิม," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. หน้า 29.

ตาราง 1 พัฒนาการของภาชนะหุงข้าว

ชนิด	ลักษณะ	ประโยชน์ใช้สอย	พัฒนาเป็น
1.หม้อดิน(หุงข้าว)	เนื้อบาง คอคอด ก้นป่อง	หุงข้าว	หม้อทองเหลือง หม้อเคลือบสังกะสี และหม้ออะลูมิเนียม ตามลำดับ
2. ไม้คนข้าว	ทำด้วยไม้ เช่น ไม้สักหรือโมก	ใช้คนข้าวในหม้อดินเมื่อข้าวจวนสุกเพื่อให้ข้าวได้รับความร้อนเท่าๆกัน	หม้อดบบทบาทเมื่อใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
3. เสวียน	ทำด้วยหวายหรือไม้ไผ่ถักเป็นวงกลม มีซี่สาย ยาวถึงฝาหม้อ	ที่รองกันหม้อดินและมีสายเพื่อใช้หิ้วหม้อข้าวในขณะหม้อร้อนและช่วยดันขัดไม้ให้ฝาหม้อเลื่อนหลุดเวลารินน้ำข้าวออก	เมื่อไม่นิยมใช้หม้อดินเสวียนจึงหมดบทบาทไป
4. กระจ่างน้ำข้าว	มี 2 ชนิดเป็นภาชนะรองรับน้ำข้าวทำด้วยดินเผาหรือไม้สักแผ่นเล็กๆประกอบเป็นรูปทรงกระบอกเรียกว่าถังไม้ ซึ่งคนจีนจำหน่าย	รองรับน้ำข้าวร้อนๆที่รินออกจากหม้อ	หมดบทบาทเมื่อใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
5. กระจาดักข้าว	ทำด้วยกระโหลกมะพร้าว ด้ามทำด้วยไม้เนื้อเหนียว เช่น ไม้สัก หรือโมก ใช้หวายถักผูกตัวกระจาดักกับด้าม มีแอ่งตื้นกว่ากระจาดักแกง	ดักข้าว	ทัพพีตักข้าว ทำจากหลายวัสดุ เช่น ไม้ เปลือกหอยมุก เขาสัตว์

ตาราง 1 (ต่อ)

ชนิด	ลักษณะ	ประโยชน์ใช้สอย	พัฒนาเป็น
6. หวด (เครื่องหนึ่ง)	ทรงสูง ปากกว้าง ตรง กลางป่อง ก้นมีรู หลายรู เวลาใช้ต้อง นำหวดไปตั้งสวมใน ปากหม้อหุงข้าว	นึ่งข้าวเหนียว	ลังถึง(ซึ่ง)สังกะสีและ ลัง ถึง อะลูมิเนียม ตามลำดับ

ตาราง 2 พัฒนาการของอุปกรณ์ทำกับข้าว

ชนิด	ลักษณะ	ประโยชน์ใช้สอย	พัฒนาเป็น
1. หม้อแกง	ทรงกลม รูปร่างเตี้ยกว่าหม้อข้าวและปากกว้างกว่า มีฝาปิด มีหูสำหรับถือ 2 ข้าง	ต้มแกง ทำให้อาหารสุก	หม้อทองเหลือง หม้อเคลือบสังกะสี และหม้ออะลูมิเนียม ตามลำดับตามลำดับ
2. กระทะตักแกง	คล้ายกระทะตักข้าว แต่มีแอ่งลึกกว่ากระทะตักข้าว	ตักแกง	ทัพพีตักข้าว ทำจากหลายวัสดุเช่นเดียวกับจุก
3. กระทะ (ดิน)	รูปทรงโค้งแบน	ทำอาหารผัด ทอด ตั้ว นึ่ง กวน ต้มแกง	กระทะที่ทำด้วยโลหะต่าง ๆ เช่น เหล็ก ทองเหลือง และอะลูมิเนียม
4. ตะหลิว	ทำด้วยโลหะเป็นเครื่องใช้คู่กับกระทะ	ผัดหรือทอดกับข้าว	วัสดุที่ใช้ทำพัฒนาไปตามยุคเช่น ตะหลิว เหล็ก ทองเหลือง อะลูมิเนียม สแตนเลส

ตาราง 3 พัฒนาการของอุปกรณ์เตรียมอาหารสด

ชนิด	ลักษณะ	ประโยชน์ใช้สอย	พัฒนาเป็น
1.เขียง	เดิมทำด้วยไม้ส่วน ใหญ่ทำจากไม้ ต้นมะขาม เพราะไม้ เหนียวหรือแข็ง เกินไปและไม่มียางที่ มีกลิ่นเหม็น ตัวเขียง หนา 2-3 นิ้ว	รองรับเนื้อหรือผัก ขณะหั่น สับ	เขียงพลาสติก
2.มีดทำครัว	ตัวมีดทำด้วย เหล็กกล้า ด้ามไม้ มี หลายขนาดแล้วแต่ การใช้งาน	หั่นเนื้อและผัก ปอกเปลือก และสับ	มีดด้ามพลาสติก
3.ที่คั้นกะทิ	เป็นเครื่องหนีบทำ ด้วยไม้มีคั่นโยก สำหรับจะทำให้ น้ำกะทิไหลออกมายัง ที่รองรับ	ใช้บีบหรือคั้นกะทิ จำนวนมาก	
4.โม	เป็นเครื่องบดที่ใช้ น้ำหนักกดลงด้วย น้ำหนักตัวเองใน ขณะที่หมุนทำด้วย หินแกรนิตเป็นรูป ทรงกระบอกเตี้ยวาง ซ้อนกับแท่นหินที่มี ร่องสำหรับน้ำไหล รอบๆ แกนกลาง	บดข้าวหรือเมล็ดพืช	เครื่องบดไฟฟ้า

ตาราง 3 (ต่อ)

ชนิด	ลักษณะ	ประโยชน์ใช้สอย	พัฒนาเป็น
5.ครกและสาก	มี 2 แบบ คือครกหิน เป็นแอ่งลึกรูปครึ่ง วงกลมมีขอบกั้นหนา ใช้คู่กับสากหิน อีกแบบคือครกดินเผา มีทรงสูงกว่า ใช้คู่กับสากไม้	เป็นเครื่องบดประจำครัวไทย ใช้ตำเครื่องแกงต่างๆและตำน้ำพริก	เครื่องบดไฟฟ้า
6.กระต่ายขูดมะพร้าว	ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ แผ่นเหล็กที่ใช้ขูดมะพร้าวกับแผ่นไม้สำหรับรองนั่ง	เป็นอุปกรณ์ย่อยเนื้อมะพร้าวให้เป็นฝอยเพื่อคั้นกะทิ	เครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้า

บทที่ 4

ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภค

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534 มีผลกระทบต่อประชาชนทั่วไปทั้งในเขตกรุงเทพมหานครและในภาพรวมไปทั่วประเทศ ผลกระทบที่สำคัญมีทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสุขภาพอนามัย

1. ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหาร มีผลต่อการขยายตัวทางเศรษฐกิจไปทั่วประเทศ โดยเฉพาะในด้านธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการจำหน่ายอาหารเป็นจำนวนมาก

1.1 การตั้งร้านอาหารในรูปแบบต่าง ๆ

หลังจากการเปิดประเทศพร้อมการปฏิรูปประเทศในด้านต่าง ๆ ระบบเศรษฐกิจแบบพอเพียงได้เปลี่ยนเป็นระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม คนไทยออกมาทำงานนอกบ้านมากขึ้น ส่งผลให้มีร้านอาหารเกิดขึ้นจำนวนมาก เพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคในเขตเมืองหลวง ทั้งร้านอาหารไทย จีน ฝรั่งเศสและอาหารนานาชาติ จำนวนร้านอาหารในกรุงเทพฯ ที่จดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์ตั้งแต่ พ.ศ. 2455 -2534 ที่ยังดำเนินการมีถึง 1,947 แห่ง¹ ขณะที่ตัวเลขที่แท้จริงน่ามีจำนวนมากกว่านี้ กิจการร้านอาหารเหล่านี้มีกลุ่มลูกค้า เวลาเปิดทำการและมีบริการอาหารในระดับที่แตกต่างกัน ตั้งแต่อาหารเหลาจนถึงอาหารจานเดียว แสดงให้เห็นการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารที่พัฒนาไปตามความต้องการของผู้บริโภค การตั้งร้านอาหารรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภัตตาคาร ร้านอาหาร ภัตตาคารในโรงแรม คาเฟ่ สวนอาหาร ฯ ส่วนใหญ่เกิดขึ้นหลังจากการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ พ.ศ. 2504 ซึ่งรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการลงทุนจากต่างชาติทำให้มีนักลงทุนต่างชาติเข้ามาลงทุนประกอบธุรกิจในไทยมากขึ้น รวมทั้งธุรกิจที่เกี่ยวกับอาหาร ทำให้มีร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เข้ามาตั้งกิจการในเมืองไทย เช่น ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ รวมทั้งร้านอาหารนานาชาติ เช่น ร้านอาหารฝรั่งเศส อิตาลี เยอรมัน ญี่ปุ่น ฯลฯ ซึ่งต่อมาร้านอาหารเหล่านี้คนไทยบางกลุ่มได้ซื้อแฟรนไชส์มาประกอบกิจการเอง

¹ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ (2455) – ปี 2534 หมวด 6 (ขายอาหาร). หน้า 207-309.

ในยุคพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ การเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดได้แก่ การดำเนินกิจการของบริษัทธุรกิจอาหารต่างชาติหลังพ.ศ.2500 ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจากต่างชาติเข้ามาเปิดสาขาหรือมีเฟรนไชส์ในประเทศไทยเป็นระลอก ประเภทแฮมเบอร์เกอร์เจ้าแรกที่เข้ามาเปิดสาขาในเมืองไทย คือร้านวิมปี (Wimpy) ในพ.ศ.2508 ที่ศูนย์การค้าราชประสงค์ ตั้งแต่ พ.ศ.2520 เป็นต้นมา มีร้านจำหน่ายแฮมเบอร์เกอร์ ฮอทดอก ไก่ทอด พิซซ่า ไอศกรีม ที่ป็นสาขาจากสหรัฐอเมริกาเริ่มกิจการที่สยามสแควร์ ต่อมาได้ขยายสาขาไปเปิดตามศูนย์การค้าต่าง ๆ แหล่งบริษัทธุรกิจ และในพื้นที่ที่เป็นแหล่งชุมนุมของเยาวชนทั่วกรุงเทพฯและปริมณฑล

การขยายตัวของธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ดในกรุงเทพมหานครได้รับความนิยมนอย่างต่อเนื่อง ส่วนหนึ่งมาจากความสะดวก รับประทานง่าย เนื่องจากมีบรรจุกินที่สะดวกทำด้วยกระดาษ ใช้เสร็จแล้วทิ้งได้ทันที นอกจากนี้ยังมีภาพลักษณ์ของร้านที่ดูทันสมัยรวมถึงทำเลของร้านอยู่ในแหล่งชุมชนทำให้ร้านฟาสต์ฟู้ดเป็นที่นิยมในหมู่วัยรุ่น และคนทำงานที่ต้องความสะดวกรวดเร็ว ถึงแม้ว่าราคาของอาหารชนิดนี้จะมีราคาค่อนข้างสูง เมื่อเทียบกับอาหารจานเดียวของไทยที่มีมาก่อน เช่น ข้าวแกง หรือ ก๋วยเตี๋ยว อาหารฟาสต์ฟู้ดในเมืองหลวง มีแหล่งเป้าหมายที่กลุ่มทุกชนชั้น ไม่แบ่งกลุ่ม สะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตของคนเมืองหลวงหรือกรุงเทพมหานครที่มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและการขยายตัวของเมืองหลวงเช่นเดียวกับที่เกิดขึ้นในเมืองใหญ่ๆทั่วโลก

นอกจากนี้การเข้ามาของทหารอเมริกันที่เข้ามาตั้งฐานทัพในประเทศไทยตามสนธิสัญญาความร่วมมือทางทหารระหว่างไทยกับสหรัฐอเมริกาและสงครามเวียดนาม ทำให้มีกิจการร้านอาหารประเภทบาร์เบียร์ คอฟฟี่ช็อปเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างมาก เพื่อสนองความต้องการของทหารอเมริกันและคนไทยบางกลุ่ม

ร้านอาหารสมัยใหม่ได้มีการปรับรูปแบบการตกแต่งร้านให้สวยงาม มีสเนียมติ เพื่อเรียกลูกค้า เช่นร้านอาหารและบาร์ที่ตกแต่งแนวโมร็อกเกียน ร้านอาหารไทยอีสานโมเดิร์นรสแซบ ร้านอาหารที่มีดนตรีแสดงสด เป็นต้น¹ ซึ่งต่างจากเดิมที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ดึงดูดลูกค้าจากรสชาติของอาหารเป็นหลัก

1.2. การค้าแบบหาบเร่ แผงลอย

กลุ่มลูกค้าของอาหารหาบเร่แผงลอยส่วนใหญ่คือประชาชนทั่วไป ในสมัยก่อนคนขายอาหารหาบเร่ส่วนใหญ่จะเป็นคนจีน ซึ่งขายทั้งข้าวต้มกุ๊ย บะหมี่ เกี๊ยว กระเพาะปลา ขนมกุยช่าย ฯ คนขายจะเร่ขายไปตามตรอก ซอยต่าง ๆ หรือมีจะนั้นก็วางขายในบริเวณชุมชน เช่น

¹ Nunuj (นามแฝง). (2546, 1 พฤศจิกายน). "Let's Eat Out Hip Hip Places to Eat & Drink Around Town," แพรวสุดสัปดาห์. 21(498) : 124-128.

ตลาด หน้าโรงหนัง หน้าปากซอยฯ ขุนวิจิตรมาตรา (สง่า กาญจนาคพันธุ์) ผู้ที่ถือกำเนิดช่วงปลายสมัยรัชกาลที่ 5 ได้เล่าถึงอาหารการกินโดยทั่วไปไว้ว่าร้านอาหารหรือหาบเร่ส่วนใหญ่เป็นของคนจีน และมีกระจายอยู่ทั่วมือง อาหารพวกหาบเร่ก็มีก๋วยเตี๋ยวบะหมี่ แต่ไม่ใช่เครื่องมากเหมือนปัจจุบัน นอกจากนั้นก็มี ปอเปี๊ยะ ก๊วยจั๊บ ตีอว่น ขนมผักกาด ซาลาเปา เต้าทึง ปาท่องโก๋ ดังเม เกาลัด ฯลฯ หาบเร่เหล่านี้มีขายทั้งกลางวันและกลางคืน ชาวจีนนอกจากจะทำอาหารจีนขายแล้ว ยังขายอาหารอื่นๆที่ไม่ใช่อาหารดั้งเดิมของตนด้วย เช่น ข้าวแกง ไอศกรีม¹

ระยะเวลาต่อมามีผู้คนจากภูมิภาคต่าง ๆอพยพเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯเพิ่มมากขึ้น คนเหล่านี้ส่วนหนึ่งได้เข้ามาประกอบอาชีพขายอาหารประเภทหาบเร่ แผงลอย และรถเข็นขายอาหารตามแหล่งชุมชนต่างๆที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก ปัจจุบันอาหารหาบเร่แผงลอยก็ยังคงมีอยู่ส่วนใหญ่ยึดครองพื้นที่ริมถนนหรือหน้าปั้มน้ำมันต่างๆเป็นแหล่งประกอบธุรกิจ บางส่วนได้พัฒนาเป็นรถเข็น หรือรถเข็นประกอบจักรยานยนต์ เรขายอาหารไปตามบ้าน เช่น บะหมี่เกี๊ยว ข้าวเหนียว ไก่ย่าง ส้มตำ ลูกชิ้นทอด ขายผลไม้ ไอศกรีม เป็นต้น

คนขายอาหารรถเข็นส่วนใหญ่พัฒนามาจากหาบเร่ ซึ่งเป็นกลยุทธ์ของคนจนที่ต้องดิ้นรนเลี้ยงปากท้องตนเองและครอบครัว ส่วนใหญ่จะเป็นคนชนบทที่เข้ามาแสวงหาโอกาสในการทำงานในเมืองใหญ่ โดยเริ่มต้นอาชีพที่ไม่ต้องใช้ทุนรอนมาก จำหน่ายอาหารราคาเยาที่เจือจานชนชั้นกลางที่มีรายได้ต่ำ ตลอดจนเพื่อนพ้องที่มาจากชนบทให้ดำรงชีวิตอยู่ได้ในสังคมเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงไปตลอดเวลา² การค้าแบบหาบเร่ ยังได้มีการพัฒนาไปเป็นรถกระบะขายกับข้าวของสดตามหมู่บ้าน แสดงให้เห็นการบริการรูปแบบใหม่ที่เข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่อยู่ในบ้าน โดยลูกค้าไม่ต้องไปจ่ายตลาดตามวิถีชีวิตแบบเดิม

1.3. อาหารปรุงสำเร็จ

ร้านที่ขายอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมรับประทานมีการนำเสนอให้ลูกค้าหลายทาง ทั้งอาหารถุง อาหารปิ่นโต อาหารพร้อมส่ง (Delivery) และอาหารพร้อมปรุง

ก. อาหารปิ่นโต ระยะเวลาอาหารปิ่นโตได้รับความนิยมมาก่อนเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม เกิดการขยายตัวทางธุรกิจและการลงทุน ทำให้ค่าครองชีพในสังคมเมืองหลวงสูงขึ้น สตรีต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหารให้ครอบครัวเหมือนในยุคก่อน ความนิยมในอาหารปิ่นโตจึงเกิดขึ้น ให้บริการทั้งกับบ้านที่มีสมาชิกในครอบครัวหลายคน เพื่อเป็นหลักประกันว่าทุกคนในบ้านมีอาหารรับประทาน ส่วนคนโสดก็ได้รับความสะดวกที่ไม่ต้องทำอาหารรับประทานเอง ข้อดีของอาหารปิ่นโตคือมีคนมา

¹ กาญจนาคพันธุ์. (2545). กรุงเทพฯ เมื่อวานนี้. หน้า 209-211.

² กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). แกะรอยสำรับไทย. หน้า166.

ส่งให้ถึงบ้านตามเวลาที่นัดหมายทุกวัน แต่เนื่องจากอาหารปิ่นโตนั้นจะต้องเลือกกับข้าวเป็นรายอาทิตย์หรือรายเดือน และต้องรับประทานตามเมนูที่เลือกไว้ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นรายวัน ผู้บริโภคจึงเกิดความเบื่อหน่าย ภายหลังผู้บริโภคได้หันไปนิยมอาหารถุงพลาสติกมากขึ้น

ข. อาหารถุงพลาสติก อาหารถุงพลาสติกเริ่มเป็นที่นิยมมากประมาณหลังพ.ศ. 2500¹ อาหารสำเร็จรูปบรรจุถุงพลาสติกยังคงได้รับความนิยมตลอดมา ข้อดีของอาหารถุงพลาสติกคือลูกค้าสามารถเลือกซื้อชนิดอาหารที่ต้องการรับประทานได้ เช่น กับข้าวถุง แกงถุง อาหารถุงยังรวมถึงอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ต่างๆ ซึ่งถุงพลาสติกทำให้สามารถเลือกซื้ออาหารที่เป็นน้ำได้ ไม่เหมือนสมัยก่อนที่มีแต่อาหารแห้งๆ เพราะใช้ใบตองห่อ แต่ถุงพลาสติกที่ใส่ของร้อนก็อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้รวมทั้งยังเกิดปัญหาต่อระบบนิเวศด้วยโดยเฉพาะเมื่อมีการนำโฟมมาเป็นบรรจุภัณฑ์

ค. อาหารพร้อมส่ง สำหรับอาหารพร้อมส่งเกิดขึ้นมาในระยะหลังเนื่องจากการขยายตัวของธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ดส์จากต่างชาติและการเปลี่ยนแปลงค่านิยมของชนชั้นกลางที่มีรายได้ดี และไม่มีเวลาไปเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จด้วยตัวเอง ประกอบกับร้านอาหารต่างๆ มีการแข่งขันในระดับสูง จึงเกิดความนิยมสั่งอาหารทางโทรศัพท์ อาหารพร้อมส่งที่ได้รับความนิยมเริ่มมาจากอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ประเภทต่างๆ เช่น พิซซ่า ไก่ทอด ไอศกรีม ปัจจุบันอาหารพร้อมส่งได้กลายเป็นสัญลักษณ์ของการเจริญเติบโตของธุรกิจด้านอาหารที่มีเป้าหมายใหม่ในกลุ่มบริโภคนิยม ได้แก่กลุ่มชนชั้นกลาง พนักงานออฟฟิศ รวมไปถึงการสร้างค่านิยมความทันสมัยในกลุ่มวัยรุ่น นักเรียน นักศึกษา ทั้งที่อาหารประเภทนี้มีราคาสูง เพราะต้องมีการลงทุน การโฆษณาประชาสัมพันธ์และทำการตลาดด้วยงบประมาณสูงทั้งทางสื่อมวลชนต่างๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์ รวมทั้งมีการแจกโบรชัวร์ตามบ้าน และสถานที่ทำงาน ห้างสรรพสินค้าที่มีกลุ่มเป้าหมาย

ง. อาหารพร้อมปรุง หลังจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงรัฐบาลพลเอกชาติชาย ชุณหะวัณ ทางผู้ผลิตได้เริ่มจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงตามซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ อาหารพร้อมปรุงประกอบด้วยเครื่องปรุงอาหารที่มีครบ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ส่วนใหญ่บรรจุในภาชนะโฟมมีพลาสติกสปีดไว้ให้เห็นส่วนประกอบข้างใน วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตที่มีตู้ทำความเย็นให้อาหารสดอยู่เสมอ อาหารพร้อมปรุงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ผู้ขายให้บริการกับผู้บริโภคที่ไม่ชอบอาหารถุงพลาสติกที่ปรุงมาแล้วเป็นเวลานานและต้องการปรุงอาหารเองในเวลาอันรวดเร็ว ไม่ต้องไปเลือกส่วนประกอบอาหารทีละอย่าง

¹ วิจารณ์ ไทยสม. (2542). ร้านข้าวแกง. หน้า 21.

1.4. โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง อาหารสำเร็จรูป

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารสมัยนี้สะท้อนให้เห็นอิทธิพลจากวัฒนธรรมการบริโภคแบบอเมริกัน ค่านิยมการใช้ชีวิตแบบอเมริกันได้เข้ามามีผลต่อเศรษฐกิจและสังคมไทย ในระยะนี้และต่อมา เนื่องจากความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกาทั้งทางด้านการเมือง การทหาร เศรษฐกิจและวิชาการ ดังนั้นอิทธิพลของสหรัฐอเมริกาจึงเข้ามาแทรกแซงการดำเนินนโยบายของไทยทั้งทางด้านการเมือง เศรษฐกิจและการทหาร¹ โดยเฉพาะในด้านเศรษฐกิจได้เกิดการขยายตัวของการลงทุนในด้านอุตสาหกรรม ซึ่งนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงและปรับวิถีชีวิตของคนในเมืองหลวง ผลกระทบของการบริโภคที่เกิดขึ้นในสมัยนี้ประการหนึ่งได้แก่ การขยายตัวเพิ่มขึ้นของอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป เช่น โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง อาหารกึ่งสำเร็จรูปและน้ำอัดลม ซึ่งขยายตัวอย่างมากในสมัยสงครามเย็น ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของประชาชนในปัจจุบัน โดยเฉพาะอาหารกระป๋องและบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่กลายเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องมีติดไว้ในแทบทุกครัวเรือน มีการก่อตั้งโรงงานผลิตอาหารกระป๋อง ทั้งประเภทเนื้อกระป๋อง ปลากระป๋อง และผักผลไม้กระป๋องในกรุงเทพมหานคร 62 แห่ง² โรงงานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 5 แห่ง³ และส่งผลให้เกิดร้านขายของชำขายสินค้าอุปโภคบริโภค 1,041 แห่ง⁴

ก. อุตสาหกรรมอาหารกระป๋องนั้นเริ่มจากการผลิตอาหารสำเร็จรูปเพื่อใช้ในกิจการทหาร ต่อมารัฐบาลได้จัดตั้งองค์การผลิตอาหารสำเร็จรูป (อ.ส.ร.) ในพ.ศ. 2498 เพื่อผลิตอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของทางราชการและประชาชน และยังส่งเสริมให้ภาคเอกชนผลิตอาหารกระป๋องด้วย การผลิตของภาคเอกชนไม่เพียงแต่การผลิตเพื่อบริโภคภายในประเทศ แต่ยังพัฒนาเป็นการผลิตเพื่อการส่งออกอันเป็นผลมาจากการขยายตัวของการลงทุนและการนำเอาเทคโนโลยีการผลิตเข้ามาใช้หลัง พ.ศ.2500

ข. อาหารประเภทบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เข้ามาเมืองไทยครั้งแรกโดยการร่วมทุนระหว่างบริษัทจากไต้หวันและบริษัทชนวนาอินดัสเตรียล แต่ยังไม่ประสบความสำเร็จ ต่อมาใน พ.ศ.2515 บริษัทวันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด ภายใต้การบริหารของชาวไต้หวัน ได้เข้ามาบุกเบิกตลาดอีกครั้งด้วยการออกบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตรา “ยำยำ” ในเวลาไ้เรียกว่า “ไวไว” ซึ่งเดิมผลิต

¹ทิพย์วรรณ หอมกระหลบ. (2534). ไทยกับความช่วยเหลือของต่างประเทศ : การศึกษาเฉพาะกรณีความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ.2493-2519. หน้า 137.

²กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). สถิติจำนวนนิติบุคคลจดทะเบียนระหว่างปี 2455 – ปี 2534 นิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ กรุงเทพมหานคร. หน้า 4.

³กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ (2455) – ปี 2534 หมวด 3 (ผลิตอาหาร). หน้า 27-29.

⁴กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548). สถิติจำนวนนิติบุคคลจดทะเบียนระหว่างปี 2455 – ปี 2534 นิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ กรุงเทพมหานคร. หน้า 12.

1.6. กิจกรรมผลิตอาหารสดและผัก

ผลจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารทำให้มีการขยายตัวของการผลิตอาหารสด ได้แก่การทำฟาร์มปศุสัตว์ในทุกภูมิภาคทั่วประเทศ เพื่อรองรับความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ เช่นการทำฟาร์มเลี้ยงไก่ หมู วัว กิจกรรมประมงน้ำจืดและน้ำเค็ม นอกจากนี้ผักผลไม้พันธุ์ต่างๆ ที่เคยการสั่งซื้อจากต่างประเทศ ก็มีผู้นำเมล็ดผักเมืองหนาวมาปลูกเองในประเทศไทย เช่น บริษัทเจียไต๋ของเครือเจริญโภคภัณฑ์ที่มีสวนขนาดใหญ่ที่กาญจนบุรี และโครงการหลวงในพื้นที่สูงของภาคเหนือ เป็นต้น ทำให้ผัก ผลไม้เมืองหนาวหลายชนิดมีจำหน่ายตลอดทั้งปีและบางชนิดมีจำหน่ายตามฤดูกาลต่างๆ ได้แก่ ผักกาดหอม กระเทียมต้น เซเลอรี่ ชู กินี พาร์เลส ฯลฯ ประเภทผลไม้ได้แก่ บ๊วย ท้อ เสาวรส แอปเปิ้ล โอโวกาโด ฯลฯ¹ การปลูกผักเมืองหนาวในประเทศไทยนี้ทำให้ผักผลไม้แปลกใหม่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายขึ้นและเป็นทางเลือกที่หลากหลายสำหรับผู้บริโภคในราคาไม่แพงเหมือนสมัยก่อน

การขยายการผลิตผักสด ยังรวมถึงการทำธุรกิจการนำเข้าและส่งออกเมล็ดพันธุ์พืช โดยเริ่มมาจากการนำเข้าเมล็ดพันธุ์จากจีนแล้วนำมาบรรจุของขายในพ.ศ. 2464 มีร้านขายเมล็ดพันธุ์ผักในประเทศไทยอยู่ 3 ร้าน หนึ่งในนั้นคือ ร้านเจียไต๋จึง ซึ่งก็คือบริษัทเจียไต๋ในปัจจุบัน ระยะต่อมาก็จะมีการปรับปรุงพันธุ์โดยมีความร่วมมือระหว่างรัฐบาลไทยกับมูลนิธิร็อกกีเฟลเลอร์ เมื่อพ.ศ. 2512 มีการตั้งศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ ต่อมาก็ได้มีบริษัทเอกชนสนใจลงทุนผลิตเมล็ดพันธุ์เพื่อการค้า โดยบริษัทเจริญโภคภัณฑ์เป็นบริษัทแรกที่ลงทุนร่วมกับบริษัท De Kalb ของสหรัฐอเมริกา ตั้งเป็นบริษัทเจริญธัญพืชขึ้นใน พ.ศ. 2523²

ปัจจุบันประเทศไทยมีบริษัทที่ทำธุรกิจดังกล่าวประมาณ 70 บริษัทและประมาณครึ่งหนึ่งเป็นบริษัทที่ส่งออกเมล็ดพันธุ์ไปยังประเทศต่างๆ เช่นสหรัฐอเมริกา เวียดนาม เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น เมล็ดพันธุ์ที่ส่งออกได้แก่ มะเขือเทศ แดงกว่า พริก ข้าวโพด ฯลฯ การขยายตัวของการส่งออกเมล็ดพันธุ์เป็นการสนับสนุนอาชีพการผลิตเมล็ดพันธุ์พืชซึ่งเป็นอาชีพเสริมหลังการเก็บเกี่ยวของเกษตรกรทำให้เกษตรกรจะมีรายได้เพิ่มขึ้น 10,000- 30,000 บาท ภายในระยะเวลา 3 เดือน โดยมีต้นทุนการผลิตประมาณร้อยละ 50 ของรายได้ และใช้พื้นที่น้อย เหมาะกับเกษตรกรรายย่อย แต่เนื่องจากการผลิตเมล็ดพันธุ์เป็นการทำการเกษตรแบบประณีต ดังนั้นแต่ละครอบครัวจึงไม่สามารถผลิตในพื้นที่กว้างๆ เมื่อเปรียบเทียบกับปลูกพืชเพื่อการ

¹ ผลผลิตของโครงการหลวง. (ออนไลน์). (2548). [http:// www. doikham.com/general/product/product-main.htm](http://www.doikham.com/general/product/product-main.htm). หน้า 1-3.

² สภาพการผลิต/การค้าและความต้องการทางเทคโนโลยีของธุรกิจเมล็ดพันธุ์ในประเทศไทย : กรณีศึกษาในกลุ่มเมล็ดพันธุ์พืชไร่และเมล็ดพันธุ์ผัก.(ออนไลน์). (2547). [http:// www. seed.or.th/SeedNews/Vol111/11-106.htm](http://www.seed.or.th/SeedNews/Vol111/11-106.htm). หน้า 4.

จำหน่ายผล ผักหรือต้นสด¹ อย่างไรก็ตามนับเป็นขยายการผลิตพืชผักในรูปแบบใหม่ที่ทราบดีให้กับคนไทยเพิ่มขึ้น

1.7. การประกอบอาชีพ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารมีผลให้เกิดการปรับตัวด้านอาชีพของคนในท้องถิ่น ด้านการเลี้ยงสัตว์ และการทำสวนผักผลไม้ ดอกไม้ สถิติจำนวนนิติบุคคลที่จดทะเบียนระหว่างพ.ศ.2455-พ.ศ. 2534 พบว่ามีนิติบุคคลในกรุงเทพมหานครที่จดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์เป็นห้างหุ้นส่วน ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ในหมวดการเลี้ยงปศุสัตว์ 81 แห่ง การเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ 75 แห่ง การประมงทั้งในมหาสมุทร ชายฝั่งทะเลและการประมงประเภทอื่นๆ 49 แห่ง การทำสวนผลไม้และสวนผัก 76 แห่ง² นอกจากนี้ยังมีเกษตรกรที่หันมาประกอบอาชีพการเกษตรจำนวนมาก เนื่องจากความต้องการด้านอาหารในกรุงเทพมหานครขยายตัว ประกอบกับความสนใจด้านสุขภาพของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น การปลูกพืชผักปลอดสารพิษจึงได้รับความนิยมสำหรับประชาชนที่ใส่ใจในสุขภาพแม้ว่าจะมีราคาแพงกว่าผักผลไม้ที่ปลูกโดยใช้สารเคมี

ส่วนอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารและการบริการได้มีการขยายตัวอย่างมากเช่นกัน ได้แก่ อาชีพก๊วก ซึ่งแต่เดิมเป็นคนจีน เมื่อชาวอีสานอพยพมาทำงานในกรุงเทพฯ บางส่วนได้เข้าไปเป็นลูกมือหรือผู้ช่วยก๊วกตามร้านอาหารจนกระทั่งเกิดความชำนาญ จึงได้ออกมาเปิดร้านขายอาหารเอง ตั้งแต่ร้านแผงลอย รถเข็น จนกระทั่งร้านตึกแถว ขณะเดียวกันก็เกิดอาชีพการบริการในร้านอาหาร เช่น ผู้จัดการร้านอาหาร พนักงานเสิร์ฟ พนักงานต้อนรับ พนักงานล้างจาน พนักงานคิดเงิน ขยายจำนวนตามร้านอาหาร ภัตตาคารต่างๆที่เปิดบริการเพิ่มมากขึ้นด้วย

2. ผลกระทบทางด้านสังคม

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารมีผลทางสังคม ในด้าน การขยายตัวด้านการศึกษา วิชาการทำอาหารและโภชนาการ ความใส่ใจเรื่องโภชนาการของประชาชน และการหล่อหลอมของรูปแบบและรสชาติของอาหาร

¹ สภาพการผลิต/การค้าและความต้องการทางเทคโนโลยีของธุรกิจเมล็ดพันธุ์ในประเทศไทย : กรณีศึกษาในกลุ่มเมล็ดพันธุ์พืชไร่และเมล็ดพันธุ์ผัก. (ออนไลน์). (2547). <http://www.seed.or.th/SeedNews/Vol112/11-204.htm>. หน้า 1-2.

² กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2548).สถิติจำนวนนิติบุคคลจดทะเบียนระหว่างปี 2455 – ปี 2534 นิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ กรุงเทพมหานคร. หน้า 2.

2.1. การเติบโตทางการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารในเมืองไทยหลังสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ ส่วนหนึ่งได้เกิดจากพัฒนาการขององค์ความรู้ด้านการประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านการเมือง เศรษฐกิจและสังคม ตามลำดับตั้งแต่สมัยปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย จนถึงการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 ทำให้ผู้หญิงโดยเฉพาะชนชั้นกลางมีโอกาสเรียนออกมาเรียนหนังสือและทำงานนอกบ้านมากขึ้น

ผู้หญิงไทยสมัยก่อนเรียนงานบ้านงานเรือน รวมทั้งการทำอาหารจากผู้ใหญ่รุ่นแม่หรือยาย ถ่ายทอดกันต่อมานับหลายชั่วอายุคน สำหรับลูกหลานเจ้านายหรือข้าราชการนิยมส่งบุตรลูกสาวเข้ามาศึกษาหาความรู้เรื่องงานบ้านงานเรือนต่างๆตามวังเจ้านาย รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีสตรีเข้ามาศึกษาความรู้ในราชสำนักมากที่สุด เพราะเป็นยุคเฟื่องฟูของราชสำนักฝ่ายใน ส่วนใหญ่เป็นลูกหลานเจ้านายและข้าราชการ นอกจากนี้ในสมัยนี้มีโรงเรียนประจำของมิชชันนารีที่รับนักเรียนประจำ สอนวิชาความรู้ต่างๆ รวมทั้งการทำอาหารตะวันตกและมารยาทการเข้าสังคม มารยาทในการนั่งโต๊ะอาหารแบบตะวันตก ได้แก่ โรงเรียนกุลสตรีวังหลังของหม่อมโคลล์ เป็นต้น สมัยต่อมาเกิดโรงเรียนการเรือนที่มีลักษณะเป็นระบบขึ้น* โดยมีชื่อว่า โรงเรียนการเรือนพระนคร** (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต) สอบคัดเลือกนักเรียนรุ่นแรกและเปิดเรียนในวันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2477 มีคุณหญิงเพชรดา ณ ป้อมเพชร์ เป็นอาจารย์ใหญ่ท่านแรก¹ ปีแรกมีนักเรียนทั้งหมด 35 คน มีภูมิสำเนาในกรุงเทพฯ 17 คน ต่างจังหวัด 17 คน² ต่อมาได้ย้ายสถานที่เรียนมาที่สวนสุนันทาระหว่างพ.ศ. 2477 – 2504 และได้เปลี่ยนชื่อใหม่เป็น “สวนดุสิต” เนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการประกาศยกฐานะโรงเรียนการเรือนพระนคร เป็น “วิทยาลัยครูสวนดุสิต” ในพ.ศ. 2504 หลักสูตรการเรียนของวิทยาลัย นอกจากการเรียนวิชาพื้นฐานและวิชาจัดการบ้านเรือนต่างๆทางภาคทฤษฎีแล้วยังมีภาคปฏิบัติ ซึ่งมีวิชาการครัวรวมอยู่ด้วยในทุกยุคสมัย แสดงให้เห็นความสำคัญของการสอนการทำอาหารและการจัดการในครัว ต่อมาในหลักสูตรประโยคครูมัธยมศึกษาการเรือน (ป.ม. การเรือน) ซึ่งเริ่มใน พ.ศ.2497 ได้เริ่มสอนวิชาโภชนาการ ในหมวดวิชาการ

* เนื่องจากมีการสอบคัดเลือกผู้เรียน และมีนักเรียนทั้งจากกรุงเทพฯและต่างจังหวัด ไม่จำกัดแต่ลูกหลานเจ้านายและข้าราชการในกรุงเทพฯเท่านั้น.

** เริ่มแรกตั้งอยู่ที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ วังจันทร์เกษม ใน พ.ศ. 2477 ชื่อในสมัยแรกคือ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน”

¹ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยครูสวนดุสิต. (2527). 50ปี วิทยาลัยครูสวนดุสิต. หน้า 9.

² อาหารการเรือน “โอซารสปรูท” ที่สวนดุสิต. (2546). หน้า 8.

เรือน นอกจากวิชาการครัว¹ ความสนใจในด้านโภชนาการตามหลักวิชาการจึงนับว่าได้เริ่มจากช่วงเวลานี้

ในระยะเวลาต่อมาได้มีสถาบันการศึกษาหลายแห่งเปิดสอนสาขาการเรือนหรือต่อมาเรียกคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา เช่น สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตต่าง ๆ* นอกจากนี้ยังมีการเปิดสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามมหาวิทยาลัย เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เป็นต้น

พ.ศ.2529 สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระดำริที่จะอนุรักษ์งานช่างประดิษฐ์สตรี ซึ่งเป็นงานศิลปะของชาววังแต่โบราณ จึงทรงโปรดให้สำนักพระราชวังติดต่อกรมการศึกษานอกโรงเรียนจัดตั้งโรงเรียนในเขตพระราชฐานชั้นใน คือ วิทยาลัยในวัง (หญิง) หรือ โรงเรียนผู้ใหญ่พระตำหนักสวนกุหลาบ เปิดสอน 3 แผนกวิชา คือ อาหารและขนม วิชาช่างปักสะตึงและวิชาช่างประดิษฐ์ สำหรับวิชาการทำอาหารนอกจากจะสอนตามหลักเดิมที่เป็นความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดต่อกันมากจากโบราณ ยังได้มีการดัดแปลงสูตรอาหารบางอย่างให้เหมาะกับยุคสมัยเนื่องจากเครื่องปรุงบางอย่างหาไม่ได้ในปัจจุบัน² การถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านอาหารนับจากอดีตจนถึงปัจจุบันสะท้อนให้เห็นความพยายามที่จะรักษาคุณค่าของศิลปะการทำอาหาร ซึ่งเป็นภูมิปัญญาไทย รวมทั้งความพยายามรักษาและปรับตัวต่อกระแสความเปลี่ยนแปลงในสังคม

2.2 การขยายตัวของการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารส่งผลให้มีการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการแก่บุคคลทั่วไปเพิ่มขึ้นเป็นลำดับทั้งภาครัฐและเอกชน

2.2.1 ภาครัฐ

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมและวิถีการบริโภคอาหาร ภาครัฐดำเนินการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพิ่มมากขึ้น สถาบันการศึกษาหลายแห่งได้เปิดหลักสูตรการสอนทำอาหารในระดับมหาวิทยาลัย วิทยาลัย และอาชีวศึกษา นอกจากนี้ สถาบันการศึกษาเหล่านี้ยังได้เปิดหลักสูตรการสอนทำอาหารให้บุคคลทั่วไปที่สนใจด้วย เช่น สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช ซึ่งจะเปิดหลักสูตรระยะสั้นปีละ 3 ครั้ง ในเดือนมีนาคม มิถุนายนและ

¹ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยครูสวนดุสิต. (2527). 50 ปี วิทยาลัยครูสวนดุสิต. หน้า 115-116.

* ที่มีชื่อเสียงเรื่องการสอนทำอาหารเป็นที่รู้จักทั่วไป คือ วิทยาเขตโชติเวช

² พนิดา สงวนเสรีวานิช. (2541, สิงหาคม). "อาหารชาววัง เบื้องหลังโต๊ะเสวย," ศิลปวัฒนธรรม. 19(10) : 87-88.

พฤศจิกายน สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ เปิดหลักสูตรสอนทำอาหารไทย ขนมไทย เบเกอรี่ อาหารจานเดียว เรียนทุกวันเสาร์ นอกจากนี้มีสถาบันของรัฐที่เปิดหลักสูตร ในราคาถูก เสียค่าใช้จ่ายราคาถูกไม่เกินร้อยบาท เช่น วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี สอนอาหาร ไทยและเบเกอรี่ รับสมัครทุกต้นเดือนมีนาคม กรกฎาคม กันยายนและธันวาคม¹ นอกจากนี้ สถาบันการศึกษาดังกล่าวในปัจจุบันสำนักกองทุนเพื่อการพัฒนาฝีมือแรงงานกรมพัฒนาฝีมือ แรงงาน กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม ยังได้เปิดหลักสูตรพัฒนาฝีมือแรงงานทางด้านการ ทำอาหารด้วย² การเปิดหลักสูตรเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความสนใจการเรียนรู้ด้านการ ทำอาหารที่ถูกวิธีและถูกต้องตามหลักโภชนาการของบุคคลทั่วไปเพื่อไปใช้ในการประกอบ อาชีพและใช้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน

สำหรับการให้การศึกษาเรื่องโภชนาการของรัฐ เริ่มมีความชัดเจนมากขึ้นเมื่อรัฐบาล ได้เริ่มให้ความสำคัญของโภชนาการและโภชนาการศึกษาในพ.ศ.2513 เนื่องจากมีการเริ่ม นโยบายเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการแห่งชาติและมีการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและ สังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ.2519 – 2524) ซึ่งขณะนั้นคนไทยเป็นโรคขาดสารอาหารหลาย ประการ ได้แก่การขาดโปรตีนและแคลอรี โรคขาดวิตามินเอ ปี1 ปี 2 โรคคอกพอก โรคโลหิตจาง และโรคผิวหนังในกระเพาะปัสสาวะ ได้มีการวางแผนแก้ปัญหาให้ประชาชนทุกระดับมีความรู้ความ เข้าใจในเรื่องราวของอาหารและโภชนาการเพียงพอที่จะส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์ มีการ เผยแพร่ความรู้และจัดการศึกษาทางโภชนาการให้มีขึ้นในระดับต่างๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการกินอาหารที่ถูกต้อง โดยร่วมมือกับสื่อสารมวลชนในการ เผยแพร่และร่วมมือกับกระทรวงศึกษาในการจัดมีหลักสูตรวิชาอาหารและโภชนาการในทุก ระดับ เช่นระดับประถม มัธยม อาชีวศึกษา รวมทั้งขยายงานด้านโภชนาการการศึกษาสำหรับ แม่และเด็ก มุ่งส่งเสริมการให้อาหารที่ถูกต้องแก่ทารกและเด็ก และเน้นให้ความสำคัญของการ ใช้นมมารดาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงทารก งานต่างๆนี้ได้ร่วมมือกันระหว่างหน่วยงานต่างๆ ได้แก่กรมอนามัย กรมพัฒนาชุมชน กรมสามัญศึกษา เทศบาลกรุงเทพมหานคร คลินิกและ โรงพยาบาล³

ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 5 (พ.ศ.2525-2529) ยังให้ ความสำคัญในการดำเนินการด้านอาหารและโภชนาการ โดยให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ ประชาชนทั่วไปและการให้บุตรแก่หญิงมีครรภ์โดยวิธีการต่างๆ ได้แก่ การให้ความรู้เป็น

¹ Dadgummit (นามแฝง). (2546, 1 พฤศจิกายน). "ทำ (มหา) กินเอง," แพร่สุดสัปดาห์. 21(498) : 59.

² แหล่งเดิม.

³ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาเกษตรศาสตร์. (2527). โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน หน่วย 1-7. หน้า 8-10.

รายบุคคลโดยเจ้าหน้าที่เยี่ยมตามบ้านและให้คำปรึกษา การให้ความรู้เป็นกลุ่มโดยการสาธิต การให้ความรู้โดยผ่านทางสื่อสารมวลชน การรณรงค์เกี่ยวกับการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ การจัดสัมมนาผู้บริหารระดับสูง การจัดศูนย์ข้อมูลข่าวสารด้านโภชนาการ¹

2.2.2 ภาคเอกชน

ผลจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารทำให้มีเอกชนเปิดโรงเรียนสอนทำอาหารและโภชนาการเพิ่มขึ้น จากสถิติจำนวนโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษา ปีการศึกษา 2534 มีโรงเรียนขออนุญาตเปิดสอนสาขาวิชาคหกรรม (Home Economics) ในกรุงเทพมหานคร 9 แห่ง ภูมิภาค 2 แห่ง รวม 11 แห่ง² และมีนักเรียนในโรงเรียนในสาขาคหกรรม ในกรุงเทพมหานคร 3,338 คน ในภูมิภาค 216 คน รวม 3,554 คน³ โรงเรียนเอกชนเหล่านี้เปิดหลักสูตรการสอนที่หลากหลาย มีค่าใช้จ่ายในการเรียนแตกต่างกันหลายระดับและมีกลุ่มเป้าหมายที่แตกต่างกัน โรงเรียนที่มีค่าใช้จ่ายในการเรียนระดับสูงได้แก่ โรงเรียนวิชาการ โรงแรมแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล ได้รับการอนุมัติจากกระทรวงศึกษาธิการ มีการเรียนการสอนแบบโรงเรียนปกติ นักเรียนต้องสอบเข้าและมีการกำหนดคุณสมบัติผู้เรียน มีหลักสูตร 1 ปีและ 3 เดือน สอนทำอาหารจนถึงการดูแลต้นทุน สุขอนามัย และความปลอดภัย มีสาขาการปรุงอาหารนานาชาติ การครัวไทย การทำขนมและขนมปัง การปฏิบัติการห้องอาหารและการผสมเครื่องดื่ม วิทยาลัยดุสิตธานี มีหลักสูตรตั้งแต่ 6 สัปดาห์ถึง 3 เดือน และหลักสูตรระยะสั้นหนึ่งถึงสองวัน สอนการประกอบอาหารไทยมืออาชีพ การประกอบอาหารตะวันตก-ไทย หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้มีโรงเรียนที่เปิดหลักสูตรการทำอาหารไทยแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป ได้แก่ Blue Elephant Cooking School and Restaurant มีหลักสูตรระยะเวลา 7 วัน, โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มีหลักสูตรเด่นคือ หลักสูตรอาหารไทยเพื่อการประกอบอาชีพในต่างประเทศ ระยะเวลา 240 ชั่วโมง และหลักสูตรระยะสั้น โรงเรียนเอกชนอื่นๆ ที่ราคาค่าใช้จ่ายในการเรียนถูกลงเช่น โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐานบริษัทยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด ซึ่งจะเน้นไปทางขนมประเภทเบเกอรี่ต่างๆ เช่นขนมปัง พาย คุกกี้ และมีอาหารไทยทั้งชาววังและพื้นบ้าน หรือสถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร ของอาจารย์ยังศักดิ์ สอนทั้งอาหารไทย เวียดนาม ยุโรปและเบเกอรี่ หรือสถาบันแม่บ้าน

¹ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาคหกรรมศาสตร์. (2527). โภชนาการศึกษเพื่อชุมชน หน่วย 1-7. หน้า 10-11.

² ฝ่ายสารสนเทศ กองนโยบายและแผน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน. (2534). สถิติการศึกษาเอกชนปีการศึกษา 2534. หน้า 79.

³ แหล่งเดิม. หน้า 82.

ทันสมัย สอนทำอาหารไทย จีน ยุโรป เบเกอรี่¹ ฯ โรงเรียนสอนทำอาหารเหล่านี้มีส่วนทำให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้น

2.3 ผลกระทบด้านคุณภาพชีวิตและสุขภาพอนามัย

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารสะท้อนให้เห็นปัญหาสุขภาพและอนามัยของประชาชน เนื่องจากการขยายตัวและการแข่งขันของการธุรกิจและอุตสาหกรรมด้านอาหารจำนวนมาก ทำให้เกิดปัญหาที่ส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น ปัญหาสารพิษตกค้างคือมีสารตะกั่วตกค้างในอาหารกระป๋อง มีสารพิษตกค้างจากยาฆ่าแมลงในพืชผักและผลไม้ แม้แต่อาหารประเภทเนื้อสัตว์ทั้งสดและแห้ง เช่นการใช้สารเร่งเนื้อแดงในหมู การฉีดยาฆ่าแมลงต่างๆ เช่น ดีดีที เพื่อไม่ให้พวกแมลงวันบินเข้ามาตอมอาหาร² เมื่อผู้บริโภครับประทานเข้าไปสารพิษจะสะสมอยู่ในร่างกาย และเป็นอันตรายต่อร่างกายในระยะยาวจนอาจก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้ นอกจากนี้การใช้ชีวิตของคนสมัยใหม่ที่เน้นความสะดวกสบายและรวดเร็วทำให้ขาดความรอบคอบในการเลือกรับประทานอาหาร โดยรับประทานอาหารประเภทแป้งและไขมันสูง ทำให้มีคนเป็นโรคอ้วนมากขึ้น ผู้เชี่ยวชาญจากองค์การอนามัยโลกให้ความเห็นว่าจำนวนคนอ้วนมีเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วทั่วเอเชีย ซึ่งเป็นผลมาจากโลกาภิวัตน์และวิถีชีวิตสมัยใหม่ การทำงานนั่งโต๊ะตลอดทั้งวันไม่ได้ออกกำลังกาย ความนิยมกินอาหารฟาสต์ฟู้ด และนั่งรถยนต์แทนที่จะเดินหรือปั่นจักรยาน³ ปัญหาของคนอ้วนจะทำให้เกิดโรคต่างๆ ตามมา เช่น โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เป็นต้น นอกจากนี้แม้แต่เด็กเล็กในปัจจุบันยังมีปัญหาโรคอ้วนซึ่งเป็นผลจากค่านิยมการบริโภคที่เปลี่ยนไปด้วย

จากการศึกษาปริมาณสารอาหารที่คนไทยบริโภคนั้นจะมีการศึกษาอยู่เสมอเป็นระยะๆ ครั้งแรกที่มีการสำรวจทั่วประเทศคือ ใน พ.ศ.2503 โดยคณะสำรวจไทยอเมริกันพบว่าคนไทยบริโภคอาหาร 2,947 แคลอรีต่อคนต่อวัน มีการกระจายตัวของพลังงาน โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต เท่ากับ 11 : 11 : 78 ซึ่งสรุปว่าคนไทยบริโภคไขมันต่ำไป จากนั้นในพ.ศ.2518 มีการสำรวจโดยสุ่มจากประชากร 5 จังหวัดจาก 5 ภาคทั่วประเทศ ผลปรากฏว่าคนไทยได้รับพลังงาน 1,749 แคลอรีต่อคนต่อวัน สรุปว่าคนไทยได้รับอาหารโปรตีนในปริมาณที่เพียงพอในทุกจังหวัด แต่โดยเฉลี่ยแล้วทั่วประเทศยังขาดแคลเซียม วิตามินบี 1 และ บี 2 นอกจากนั้นยังมีการบริโภคอาหารโปรตีนจากสัตว์ประมาณ 1 ใน 3 ของโปรตีนทั้งหมด ต่อมาในพ.ศ. 2529 พบว่าคนไทยบริโภคอาหาร 1,766 แคลอรีต่อคนต่อวัน โดยในเขตเมืองได้รับ 1,735 แคลอรีต่อ

¹ Dadgummit (นามแฝง). (2546, 1 พฤศจิกายน). "ทำ (มหา) กินเอง," แพรวสุดสัปดาห์. 21(498) : 58-59.

² "เตือนภัย พิษตกค้าง ยาฆ่าแมลงในอาหาร," (2527, พฤศจิกายน). ผู้บริโภค. 1(8) : 88.

³ "คนอ้วนและสงครามกับความอ้วนในเอเชีย," (2547, กรกฎาคม). สารคดี. 20(233) : 32.

คนต่อวัน และเขตชนบทได้รับ 1,785 แคลอรีต่อคนต่อวัน ในเขตชนบทได้รับพลังงานสูงกว่าในเขตเมือง โดยเฉลี่ยทั่วประเทศมีการกระจายตัวของพลังงาน โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต เท่ากับ 11 : 22 : 67 จะเห็นว่าการบริโภคไขมันเพิ่มมากขึ้นกว่าที่ผ่านมาอย่างมาก รวมทั้งประชาชนในเขตเมืองก็มีการบริโภคไขมันมากกว่าประชาชนในเขตชนบทด้วย ตามตัวเลข 12 : 27 : 61 และ 11 : 19 : 70 ตามลำดับและมีการบริโภคโปรตีนจากสัตว์ประมาณ 1 ใน 2 ของโปรตีนทั้งหมด ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในระยะประมาณ 10 ปีที่ผ่านมาคนไทยบริโภคโปรตีนจากสัตว์เพิ่มมากขึ้น ในการสำรวจทั่วประเทศ ในพ.ศ. 2538 โดยกองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข แสดงให้เห็นผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคหลัง พ.ศ.2534 โดยคนไทยได้รับพลังงาน 1,773 แคลอรีต่อคนต่อวัน ประชาชนในเขตชนบทยังคงได้รับพลังงานสูงกว่าประชาชนในเขตเมือง คือ 1,781 และ 1,741 แคลอรีต่อคนต่อวัน มีการกระจายตัวของพลังงานโปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต เปรียบเทียบระหว่างเขตเมืองกับเขตชนบท 14 : 24 : 62 และ 13 : 21 : 65 ตามลำดับ แนวโน้มของการบริโภคไขมันของประชาชนในเขตชนบทจึงเพิ่มมากขึ้นใกล้เคียงกับในเขตเมือง¹ นอกจากนี้แนวโน้มของการศึกษาสถานการณ์การบริโภคอาหารของคนไทยส่วนใหญ่ในปัจจุบันพบว่า มีภาวะการขาดสารอาหารโปรตีนในเนื้อสัตว์ ไข่ และนมในกลุ่มผู้ด้อยโอกาสทั้งหลายหรือกลุ่มคนยากจน และพบภาวะโภชนาการเกินในกลุ่มคนที่มีฐานะดีในอาหารประเภทไขมันและน้ำตาล ซึ่งพบในอาหารตะวันตก พร้อมๆกับการบริโภคผักหรือผลไม้ น้อยลงของคนไทยในปัจจุบัน²

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารและปัญหาทางสุขภาพของประชาชน ทำให้หน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลด้านสุขภาพอนามัยของประชาชน ได้แก่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข³ ได้รณรงค์ให้คนไทยหันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพและอนามัยมากขึ้น โดยได้ออกสื่อเผยแพร่เกี่ยวกับการบริโภคที่ถูกวิธี โดยได้มีผลกระทบต่อมาหลัง พ.ศ.2534 จนถึงปัจจุบัน เช่นโปสเตอร์และโบรชัวร์ (Factsheet) เผยแพร่ในปี 2535 ได้แก่อาหาร...ปฏิบัติตนอย่างไรให้มีพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้อง, วิธีการล้างมือ 7 ขั้นตอน, โครงการอาหารปลอดภัย กินอย่างไร ห่างไกลโรค: อาหารประเภทสัตว์น้ำ, อาหารปลอดภัย ชีวีตปลอดภัย : อาหารปรุง

¹ วัฒนา วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. (2541). พฤติกรรมการบริโภคอาหาร : ทบทวนองค์ความรู้สถานการณ์ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องภายใต้โครงการสืบสานวัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืน. หน้า 14-16.

² แหล่งเดิม. หน้า 88-89.

³ สถาปนาเป็นกรมอนามัย วันที่ 12 มีนาคม 2495 อ้างจาก กรมอนามัย (2548). ประวัติกรมอนามัย. (ออนไลน์) . [http:// www. anamai.moph.go.th/history/history.htm](http://www.anamai.moph.go.th/history/history.htm). หน้า 1.

สำเร็จ , อาหารปลอดภัย ชีวิตปลอดภัย : สารฟอกขาว¹ นอกจากนี้รัฐบาลได้ออกพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพและปกป้องสิทธิของผู้บริโภค รวมทั้งแสดงหน้าที่พึงปฏิบัติร่วมกันของชุมชน² ในระยะต่อมากรมอนามัยได้ออกสำรวจประเภทและสภาพสุขาภิบาลของตลาดสด และได้ผลักดันให้มีการออกกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ว่าด้วยเรื่องตลาด เพื่อควบคุมดูแล กำกับให้เกิดการพัฒนาตลาดให้ถูกสุขลักษณะ มีจุดประสงค์เพื่อให้ตลาดเป็นสถานที่ที่สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ไม่เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคทั้งส่วนของผู้บริโภคและผู้เกี่ยวข้อง³ รวมทั้งโครงการรณรงค์อื่นๆ เพื่อสุขภาพอนามัยของประชาชนที่สำคัญในปัจจุบัน ได้แก่ โครงการดำเนินการสุขาภิบาลอาหาร ในร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ได้มาตรฐานท้องถิ่น (ปีงบประมาณ 2548) และโครงการดำเนินการสุขาภิบาลอาหาร ให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐาน 8 ข้อ สำหรับร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหาร (2547)⁴

สำหรับในภาคเอกชนได้มีการให้ความร่วมมือกับภาครัฐโดยมีส่วนร่วมในการส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ได้แก่ การออกผลิตภัณฑ์ส่งเสริมสุขภาพต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากธรรมชาติ อาหารเสริมวิตามิน อาหารที่ประกอบด้วยเส้นใยสูง นอกจากนี้ยังสนับสนุนภาครัฐโดยการเป็นสปอนเซอร์ในงานนิทรรศการแสดงความรู้ต่างๆ ด้วย ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ของบริษัทภาคเอกชนเหล่านั้นด้วย

2.4 การหล่อหลอมของรูปแบบและรสชาติของอาหาร

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารก่อให้เกิดการหล่อหลอมของรูปแบบและรสชาติของอาหาร ได้แก่ การดัดแปลงอาหารให้เข้ากับรสนิยมของคนไทยโดยผสมผสานส่วนประกอบและเครื่องปรุงรสของอาหารไทยและอาหารที่รับมาจากต่างชาติ เช่น ดมยำกุ้งใส่เนยสด และได้มีการปรับปรุงเมนูอาหารมาจนถึงปัจจุบัน เช่น สเปกเก็ตตี้ผัดซีเม่า แฮมเบอร์เกอร์ กระเพราหมู ขนมหั้วใส่ไก่ผัดเห็ดหอม หอยนางรมผัดขี้เมา การดัดแปลงสูตรเหล่านี้เป็นกลยุทธ์ของผู้ผลิตเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากการแข่งขันกันในภาคธุรกิจเพื่อผลกำไรสูงสุด ขณะเดียวกันก็เป็นทางเลือกให้กับผู้ที่ไม่ชอบอาหารต่างชาติรสดั้งเดิม นอกจากนี้การ

¹ ประชาสัมพันธ์กรมอนามัย. (2548). สื่อเผยแพร่. (ออนไลน์). http://www.pr.anamai.moph.go.th/media_detail.asp?id=80,92,93,100,101. หน้า 1.

² ประชาสัมพันธ์กรมอนามัย. (2548). สื่อเผยแพร่. (ออนไลน์). http://www.pr.anamai.moph.go.th/media_detail.asp?id=162. หน้า 1.

³ กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.(2548). กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร. (ออนไลน์) http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/thai/aboutanamai/law_1.html. หน้า 1-8.

⁴ กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.(2548). โครงการพัฒนาสถานที่ผลิตภัณ์อาหาร. (ออนไลน์). <http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/thai/project/project.php>. หน้า 1.

ปรับเปลี่ยนของอาหารไทยยังเป็นไปอีกลักษณะหนึ่งได้แก่ การประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของคนในท้องถิ่นที่ร้านอาหารไทยไปตั้งอยู่ ซึ่งแตกต่างกันทั้งทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม เช่น ร้านอาหารไทยที่ไปเปิดกิจการในประเทศทั่วโลก อาหารไทยประยุกต์ดังกล่าวอาจมีลักษณะและรสชาติที่ด้อยลงสำหรับคนไทยแต่ได้ทำให้อาหารไทยเป็นที่ยอมรับได้ในหมู่ผู้คนต่างวัฒนธรรม¹

¹ กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). แกะรอยสำรับไทย. หน้า166.

บทที่ 5

สรุป

การบริโภคอาหารของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด ซึ่งเป็นผลมาจากการรับและผสมผสานวัฒนธรรมของท้องถิ่นและจากต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมจีน และอินเดีย ซึ่งเข้ามาผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมไทยทั้งรูปแบบของอาหารตลอดจนเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร

จนมาถึงตั้งแต่ยุคปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยเป็นต้นมา การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพฯ เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในประเทศ เริ่มจาก การปฏิรูปประเทศให้ทันสมัย ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ปัจจัยต่อเนื่องที่สำคัญได้แก่ อิทธิพลการบริโภคอาหารของต่างชาติที่สำคัญคือ ยุโรป และจีน นโยบายรัฐนิยมของจอมพล ป. พิบูลสงครามและสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 อิทธิพลของสหรัฐอเมริกาในยุคสงครามเย็น และการขยายตัวของชนชั้นกลาง

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารที่สำคัญในช่วงเวลาดังกล่าวได้แก่ การเปลี่ยนแปลงด้านค่านิยมและพฤติกรรมการบริโภคเริ่มจากกลุ่มชนชั้นสูง เรียนรู้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตก การจัดงานเลี้ยงวันเกิด การเปลี่ยนแปลงเห็นได้ชัดเจนมากขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่มีเจ้านายและนักเรียนไทยสำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศ คนเหล่านั้นได้นำค่านิยมและการใช้ชีวิตรวมทั้งวิถีบริโภคแบบตะวันตกเข้ามาในสังคมไทย ขณะเดียวกันก็มีความนิยมการบริโภคอาหารจีนในสังคมไทยด้วย

การเปลี่ยนแปลงค่านิยมการบริโภคอาหารของชนชั้นกลางมีบทบาทมากขึ้นหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 โดยเฉพาะเมื่อชนชั้นกลางมีโอกาสดำเนินการศึกษามากขึ้น ความรู้ด้านโภชนาการและการทำอาหารขยายตัวเข้าไปในสถาบันการศึกษาทั้งของรัฐและเอกชน ทำให้นักเรียนมีโอกาสรู้วิธีการทำอาหารแบบสากลและมีการใช้มาตรฐานวัดตามแบบแผนตะวันตก การเปลี่ยนแปลงค่านิยมการบริโภคอีกข้อหนึ่งเกิดขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่สองหรือยุคสงครามเย็น เนื่องจากสหรัฐอเมริกาได้เข้ามามีบทบาทในประเทศไทยทั้งด้านการเมือง เศรษฐกิจและการทหาร ส่งผลให้ค่านิยมอาหารแบบอเมริกัน เช่น แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด น้ำอัดลม และขนมในร้านฟาสต์ฟู้ดส์ เช่น โดนัท พาย รวมทั้งร้านกาแฟแบบอเมริกัน เข้ามามีอิทธิพลในสังคมไทย การเปลี่ยนแปลงค่านิยมและกระแสนิยมการบริโภคอาหารเริ่มเห็นชัดเจนตั้งแต่หลังพ.ศ.2500 เมื่อมีการปฏิรูปประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ทำให้มีการส่งเสริมการลงทุนและอุตสาหกรรมต่าง ๆ มีชาวต่างจังหวัดอพยพเข้ามาในกรุงเทพมหานครเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากท้องถิ่นมาสู่เมือง

สำหรับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคได้แก่ การเปลี่ยนแปลงวิธีการบริโภค เช่น การนั่งโต๊ะรับประทานอาหาร การใช้มีดและช้อนส้อม การเปลี่ยนแปลงสถานที่บริโภคอาหารในบ้านจากชานเรือนเป็นรับประทานในห้องรับประทานอาหารและการเปลี่ยนไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภครวมถึงการเรียนรู้ การเข้าสมาคมและมารยาทในโต๊ะอาหารแบบตะวันตก

นอกจากค่านิยมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคแล้ว ยังมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหาร เช่นการรับประทานอาหารร่วมกันทั้งครอบครัว อาหารจานเดียว อาหารว่าง และอาหารสำเร็จรูป อาหารบุฟเฟต์ ประเภทของอาหารเช่น อาหารไทย จีน ตะวันตกและอาหารนานาชาติ มีการปรับรูปแบบการปรุงให้ง่ายและเหมาะกับคนทั่วไปมากขึ้น พร้อมทั้งกระจายไปสู่กลุ่มลูกค้าในวงกว้างขึ้น การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารยังเห็นได้จากการเพิ่มชนิดและรูปแบบของเครื่องปรุงอาหาร รวมทั้งมีการพัฒนาภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารจากแบบดั้งเดิมเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทต่างๆ

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคมีผลกระทบต่อการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ และสังคม ด้านเศรษฐกิจ เกิดการขยายตัวของธุรกิจด้านอาหารทั้งภาคการผลิตและการจำหน่ายได้แก่ การก่อตั้งร้านอาหารในรูปแบบต่างๆ การค้าแบบหาบเร่แผงลอย การขายอาหารปรุงสำเร็จ โรงงานผลิตอาหารกระป๋องและอาหารสำเร็จรูป นอกจากนี้ยังส่งผลให้เกิด การประกอบอาชีพใหม่ๆของคนที่ต้องกิน เช่น การปลูกผักปลอดสารพิษและการปลูกผลไม้เมืองหนาว การปรับปรุงพันธุ์สัตว์เพื่อเพิ่มผลผลิต เช่น การเลี้ยงไก่ เป็ด หมู การประมง นอกจากการขยายตัวของธุรกิจด้านอาหารในประเทศแล้ว ยังมีการขยายตัวของอาหารส่งออกไปต่างประเทศ เช่น อาหารกระป๋อง อาหารสดแช่แข็ง เป็นต้น

ด้านสังคม มีการขยายตัวทางด้านการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการในสถาบันการศึกษาทั้งของรัฐและเอกชน ซึ่งสนับสนุนให้เกิดอาชีพต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารมากขึ้น เช่น การค้าขายอาหาร นักโภชนาการ เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงการบริโภคยังมีผลต่อสุขภาพอนามัย การบริโภคอาหารประเภทแป้ง เนื้อสัตว์และไขมันในปริมาณที่มากขึ้น การขาดการออกกำลังกาย ทำให้มีความเสี่ยงในการมีโรคต่างๆ เช่น โรคอ้วน โรคหัวใจ โรคความดันโลหิต ฯลฯ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ใหญ่และผู้สูงอายุเท่านั้น แต่ในปัจจุบันยังพบปัญหาของโรคต่างๆเหล่านี้ในเด็กด้วย จึงมีการณรงค์ให้คนไทยหันมาบริโภคผักและผลไม้และใส่ใจสุขภาพด้วยการออกกำลังกายมากขึ้น

การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงสะท้อนให้เห็นภาพของเมืองที่พัฒนาอย่างรวดเร็วเปลี่ยนแปลงจากระบบเศรษฐกิจแบบพึ่งพาตนเองไปสู่ระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมที่มีการแข่งขันสูงในด้านการลงทุน การผลิตและการตลาด เพื่อความมั่งคั่งและสนองความต้องการทางวัตถุ มีการนำเข้าสินค้าฟุ่มเฟือยจากต่างประเทศ เกิดความนิยมของนอก ทำให้ประเทศเกิดปัญหาวิกฤติเศรษฐกิจเป็นระยะๆจนถึงขั้นวิกฤติอย่างรุนแรงในพ.ศ.

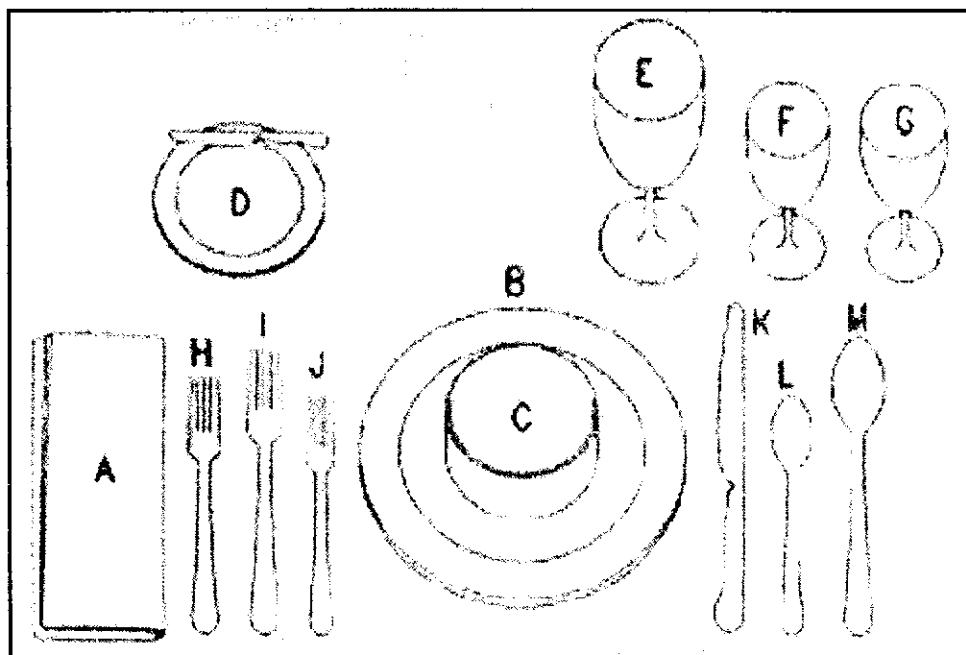
2540 เนื่องจากประเทศไทยให้ความสำคัญการพัฒนา โดยเน้นการพัฒนาด้านการอุตสาหกรรมและบริการมากกว่าการพัฒนาด้านการเกษตร ซึ่งเป็นพื้นฐานวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ในพ.ศ.2504 ผลผลิตของประเทศมาจากภาคเกษตร อุตสาหกรรม และบริการ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 38, 20 และ 42 ตามลำดับ ในพ.ศ.2538 สัดส่วนดังกล่าวเปลี่ยนไปเป็นร้อยละ 12, 37 และ 51 ตามลำดับ ทางด้านการจ้างแรงงาน สัดส่วนแรงงานในภาคเกษตร ซึ่งเคยมีสัดส่วนร้อยละ 83 ของกำลังแรงงานในพ.ศ. 2504 ได้ลดลงเหลือร้อยละ 58 ในพ.ศ. 2537¹ การพัฒนาไปสู่ อุตสาหกรรมของไทยได้ทำโดยการพึ่งพาเครื่องจักรเงินกู้ เทคโนโลยีและผู้บริหารจาก ต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ประเทศไทยถูกเอาเปรียบด้วยค่าเครื่องจักรราคาแพง อันเป็น ผลให้เป็นหนี้ต่างชาติมูลค่าสูง ในขณะที่มีการละเลยด้านการเกษตรทั้งที่การลงทุนในด้าน ปัจจัยพื้นฐานน้อยมาก การละเลยการพัฒนาด้านการเกษตรยังส่งผลต่อการทำลายโครงสร้าง ครอบครัวยุทธศาสตร์ และองค์การชุมชนทางการเกษตร เพราะมีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากภาค เกษตรไปสู่ภาคการผลิตอื่นเป็นอันมาก²

ปัจจุบันได้มีความพยายามหาแนวทางแก้ปัญหา แนวทางหนึ่งคือระบบเศรษฐกิจแบบ พอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่แนะนำให้ประชาชนหันมา ผลิต ออกดอกและนำทรัพยากรที่มีอยู่ในประเทศมาทำประโยชน์สูงสุด อย่างไรก็ตาม ประชาชนส่วนใหญ่ในเมืองหลวงยังคงติดอยู่กับการแข่งขันทั้งในการประกอบอาชีพและการ บริโภคสินค้า ซึ่งมีผลให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองใหญ่ที่มีการบริโภคน้ำมันรวมทั้งทรัพยากร สูงสุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นอกจากนี้จากการเปลี่ยนแปลงด้านการเมือง เศรษฐกิจและสังคมทำให้รัฐบาลมีแนวคิดที่ต้องการให้ประเทศไทยเป็นครัวโลก โดยการส่งเสริม การผลิตอาหารทั้งภาคเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม เพื่อแข่งขันในตลาดโลก

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงรูปแบบลักษณะและวิธีการบริโภคของคนไทย จะก่อให้เกิดผลดีในภาพรวมของการปรับตัวให้สอดคล้องกับลักษณะการบริโภคอาหารแบบ สากล มีการจัดการและใส่ใจด้านโภชนาการ ตลอดจนการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจในธุรกิจที่ เกี่ยวกับอาหารอย่างกว้างขวาง แต่การเปลี่ยนแปลงในกระแสนิยมที่มีการแข่งขันในระดับสูง ทั้งยังมีข้อจำกัดด้านเวลา ก็ได้ส่งผลให้การประกอบอาหารจำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนที่ลด ความประณีตในบางส่วนลงไป ทั้งยังมีผลทางอ้อมที่ทำให้ผู้หญิงไทยบางส่วนไม่มีโอกาสได้ ฝึกฝนและสืบทอดการประกอบอาหารจากญาติผู้ใหญ่ดังเช่นในสมัยก่อน

¹สุรศักดิ์ นานานุกุล. (2542). ฟองสบู่แตก ยึดทรัพย์สิน ขยายชาติ ขยายแผ่นดิน. หน้า 77.

²แหล่งเดิม. หน้า 78.



ภาพประกอบ 2 ภาพตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหารตะวันตกในงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการ

ที่มา : วินัย ตะหุลัน. (2546). อาหารและโภชนาการตามรอยพระยุคลบาท
พระปิยมหาราช. หน้า 121.



ภาพประกอบ 3 Siamese Ladies at Dinner

ที่มา : Henri Mouhot. (1989). Travel in Siam, Cambodia, and Laos
1858 – 1860. p 99.



ห้องเครื่องต้นพระราชนิเวศน์ สมัย ร. 5 ภาพจากหนังสือ 4 Siamese Life
A color edition (Singapore, 1996) from the collection of the National Archives.

ภาพประกอบ 4 ห้องเครื่องต้นพระราชนิเวศน์ สมัยรัชกาลที่ 5

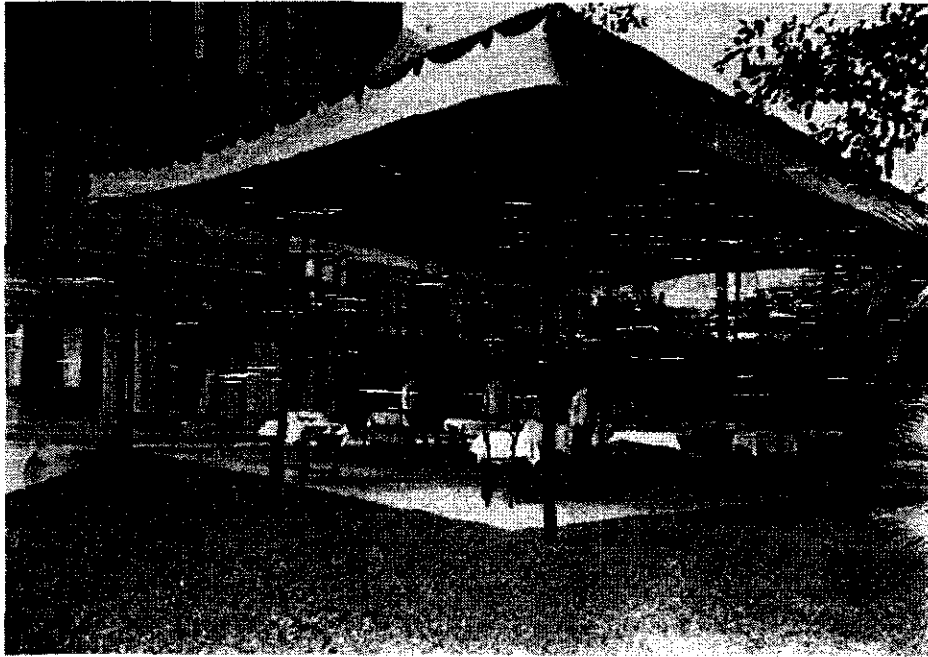
ที่มา : เอนก นาวิกมูล. (2542). Thailand in the Past I : 4 Siamese Life

(โปสการ์ด) ถ่ายสำเนาจากสำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ.



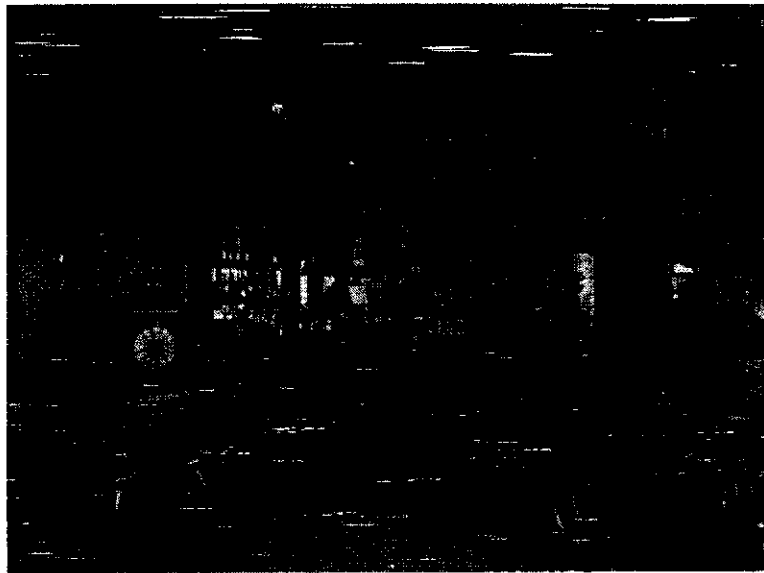
ภาพประกอบ 5 ห้องเครื่อง พระราชนิเวศน์

ที่มา : สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กจช. (ส) 2719.



ภาพประกอบ 6 พระราชวังดุสิต – พระที่นั่งวิมานเมฆ
(การจัดโต๊ะงานเลี้ยงแบบตะวันตก)

ที่มา : สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ.



ภาพประกอบ 7 ร้านขายเหล้า

ที่มา : สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กจช. (ส) 2059.



ภาพประกอบ 8 ร้านค้าชาวต่างประเทศ (ภายในร้าน – ขายอาหาร)

ที่มา : สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กจช. (ส 715).



ภาพประกอบ 9 ร้านจำหน่ายเห็ด บัหรี และนมกระป๋อง

ที่มา : สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กจช. (ส) 2133.

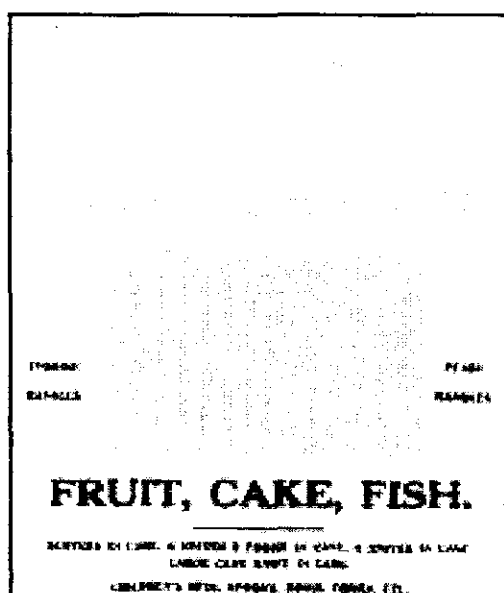


ภาพประกอบ 10 เจ๊กหาบอาหารขาย ถ่ายก่อน พ.ศ.2451

ที่มา : เอนก นาวิกมูล. (2542). Thailand in the Past I : 4 Siamese Life

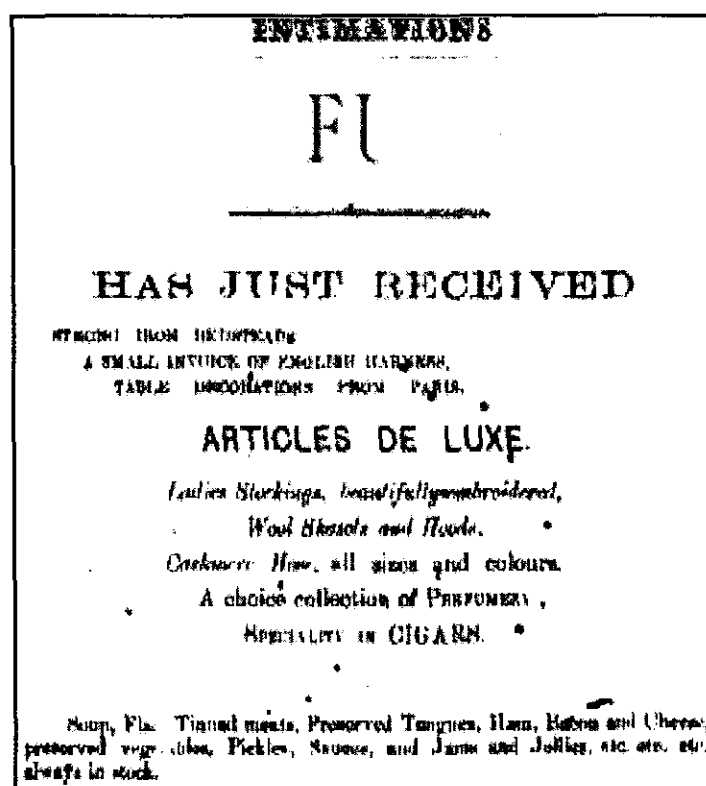
(โปสการ์ด) ถ่ายสำเนาจากสำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ.

หรือ สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. CD 0013/48 (ชายเงินหาบเร่).



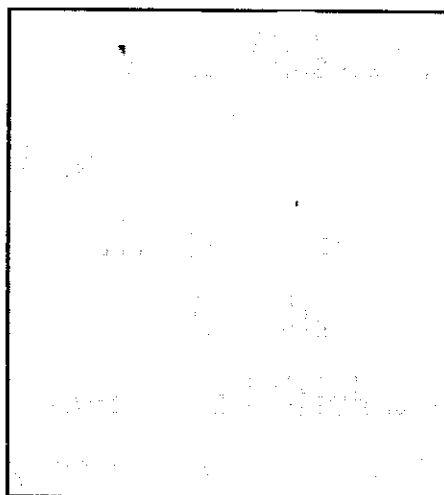
ภาพประกอบ 11 โฆษณาขายอาหารและอุปกรณ์มีด ส้อมจากต่างประเทศ

ที่มา : หนังสือพิมพ์บางกอกไทมส์ วันที่ 2 กรกฎาคม 2432. หน้า 7.



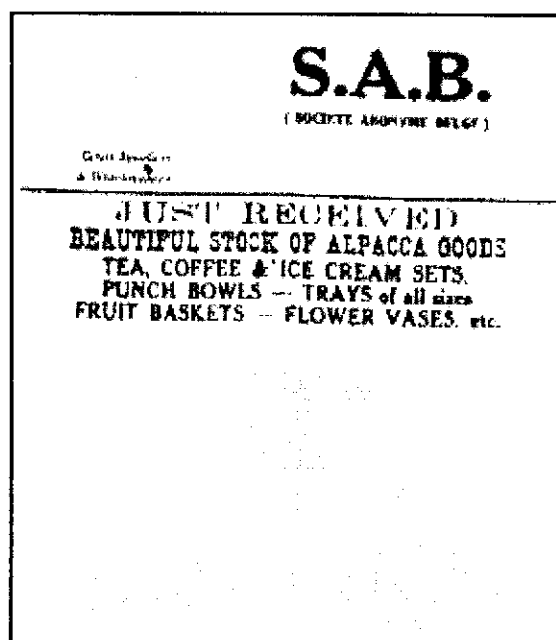
ภาพประกอบ 12 โฆษณาสินค้าอุปโภค บริโภคจากต่างประเทศ

ที่มา : หนังสือพิมพ์บางกอกไทมส์ วันที่ 25 มกราคม 2431. หน้า 1.



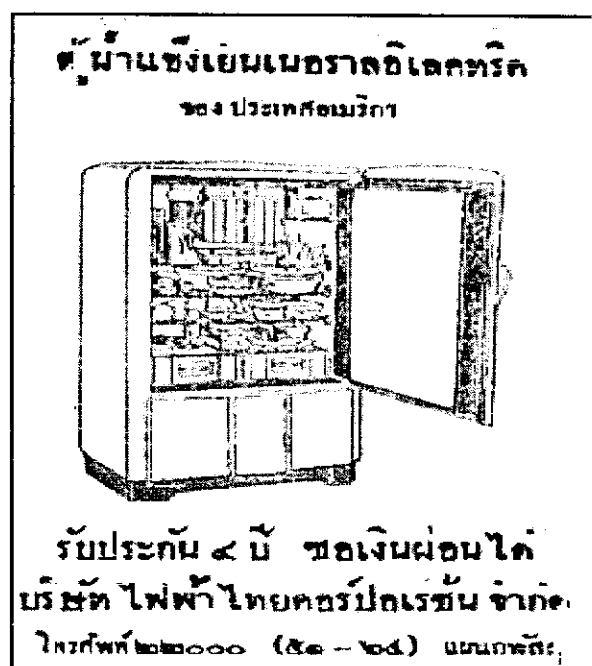
ภาพประกอบ 13 โฆษณายาขนมของโอเรียลเต็ล เบเกอร์

ที่มา : หนังสือพิมพ์บางกอกไทมส์ วันที่ 7 เมษายน 2466. หน้า 2.



ภาพประกอบ 14 โฆษณายาอุปกรณ์การรับประทานอาหารแบบตะวันตก

ที่มา : หนังสือพิมพ์บางกอกไทมส์ วันที่ 7 พฤษภาคม 2469. หน้า 5.



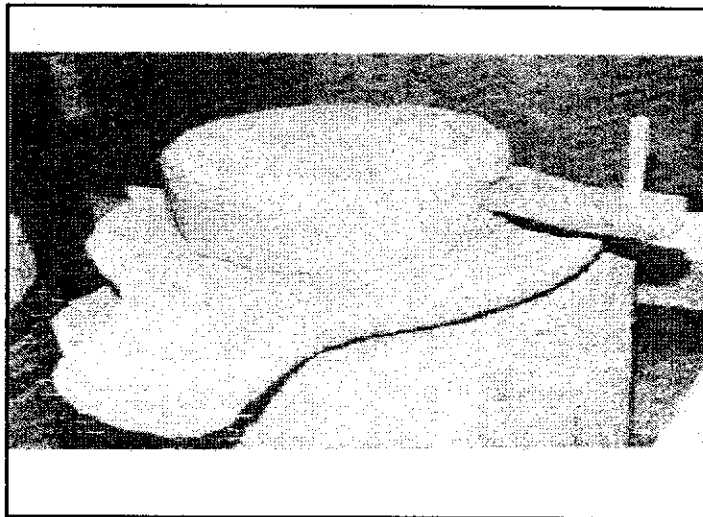
ภาพประกอบ 15 โฆษณายตู้แช่แข็ง (ตู้เย็น)

ที่มา : หนังสือพิมพ์ศรีกรุง วันที่ 11 ธันวาคม 2484. หน้า 11.



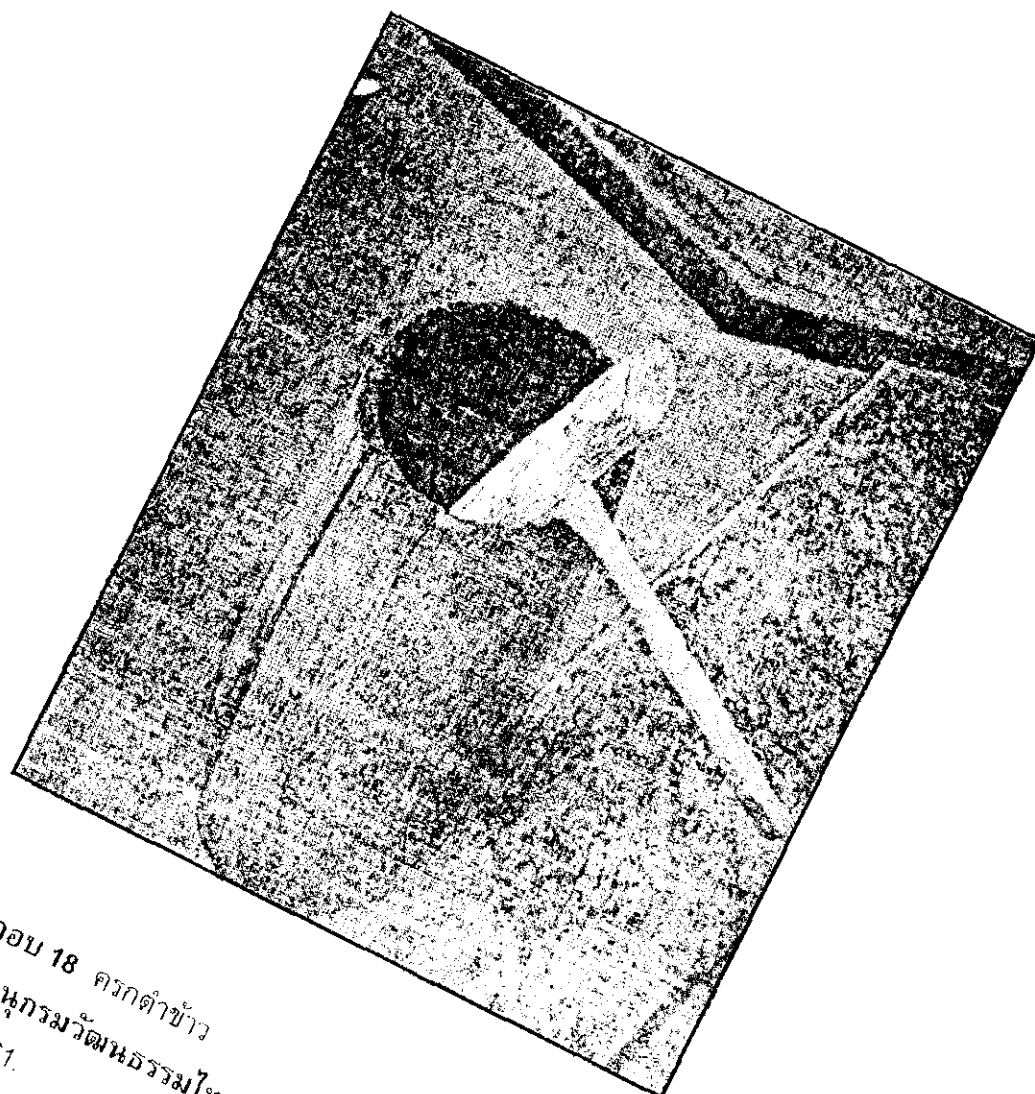
ภาพประกอบ 16 โฆษณายถังคัมไฟฟ้า

ที่มา : หนังสือพิมพ์ศรีกรุง วันที่ 27 ธันวาคม 2484. หน้า 2.

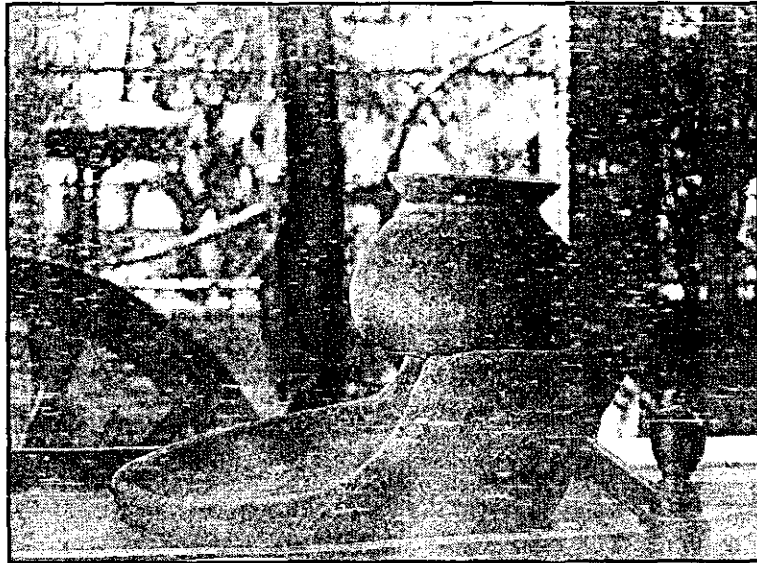


ภาพประกอบ 17 โม่หิน

ที่มา : นฤกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของ
คนไทยชนบทภาคกลาง. หน้า 120.



ภาพประกอบ 18 คกรดำขาว
ที่มา: สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 2. (2542).
หน้า 861.



ภาพประกอบ 19 เตาชิงกราน

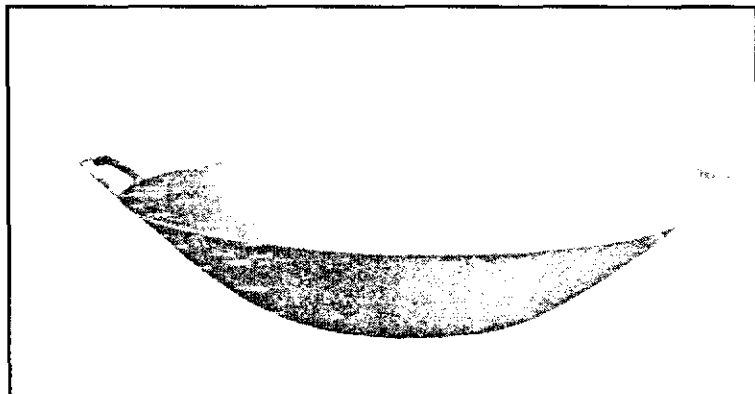
ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 5. (2542).

หน้า 2360.



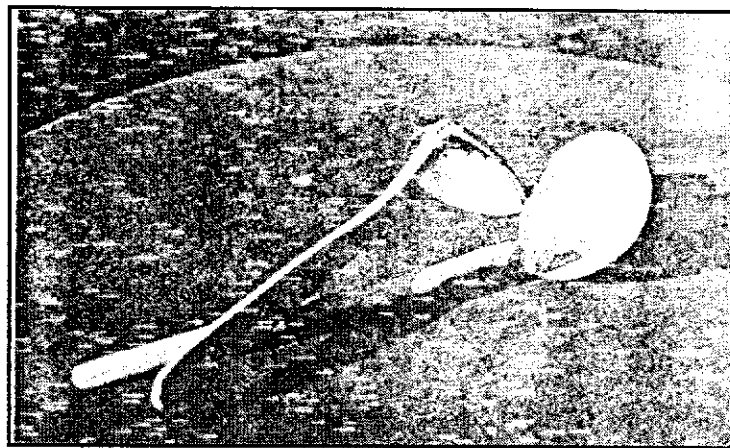
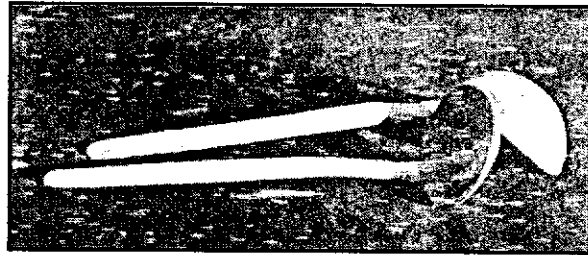
ภาพประกอบ 20 กระทะทองเหลือง

ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1. (2542). หน้า 95.



ภาพประกอบ 21 กระทะเหล็ก

ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1. (2542).
หน้า 95.



ภาพประกอบ 22 กระช้ำ

ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1. (2542).

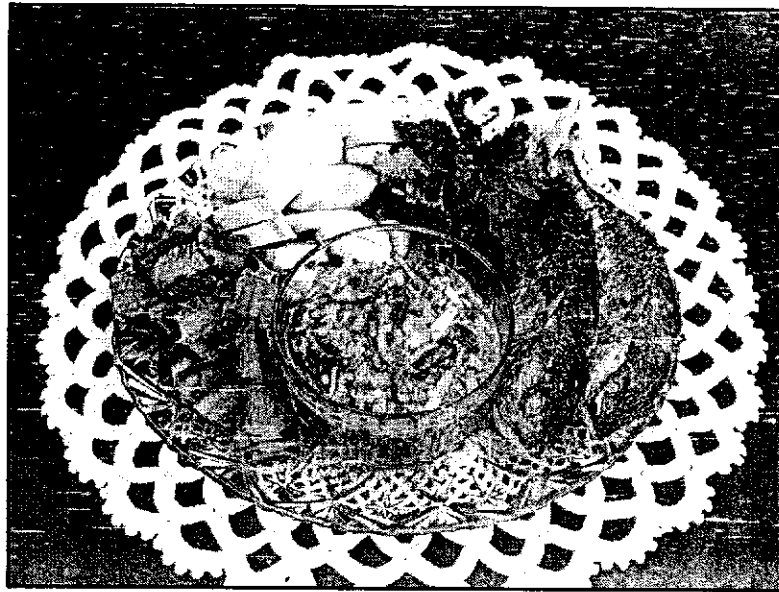
หน้า 54.



ภาพประกอบ 23 ครกหิน

ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 1. (2542).

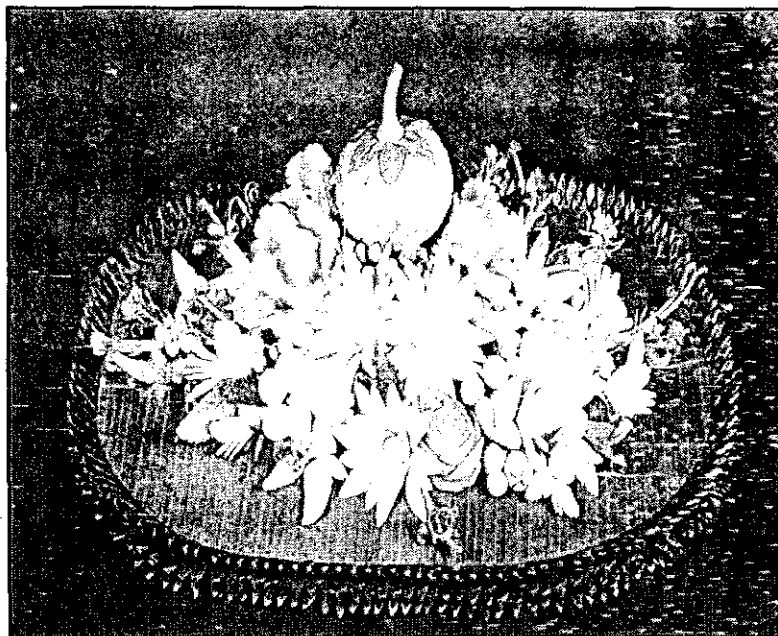
หน้า 478.



ภาพประกอบ 24 น้ำพริกมะม่วงพร้อมผักจิ้ม.

ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 3. (2542).

หน้า 1069.



ภาพประกอบ 25 งานแกะสลักผักสดเครื่องจิ้ม และโตพักทองใส่น้ำพริก
ที่มา : สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 3. (2542).
หน้า 1238.

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

เอกสารและข้อมูลชั้นต้น

เอกสารที่ยังไม่ได้ตีพิมพ์

สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกรมราชเลขาธิการ รัชกาลที่ 5. ไมโครฟิล์ม แผ่น 2 เลขที่ 9/201 ก-ร.5 รล/12. พระราชทานขนมต่างๆ. (กันยายน ร.ศ.129).

_____. เอกสารกรมราชเลขาธิการ รัชกาลที่ 5. ไมโครฟิล์ม แผ่น 2 เลขที่ 1/32 ก - ร.5 รล/12. พระราชทานเครื่องแก้วใส่แยมแก่กรมหมื่นประจักษ์ศิลปาคม. (28 กรกฎาคม ร.ศ.114).

_____. เอกสารกรมราชเลขาธิการ รัชกาลที่ 5. ไมโครฟิล์มแผ่น 35 เลขที่ ก-ร.5 รล/11. พระราชทานผลไม้. (7 มิถุนายน ร.ศ.121 –10 มิถุนายน ร.ศ.128).

_____. เอกสารกรมราชเลขาธิการ รัชกาลที่ 5. ไมโครฟิล์มแผ่น 50 เลขที่ 3/32 ก-ร.5 รล/12. พระราชทานเลี้ยงดินเนอร์. (26 - 30 มีนาคม ร.ศ.122).

_____. เอกสารกรมราชเลขาธิการ รัชกาลที่ 5. ไมโครฟิล์มแผ่น 6 เลขที่ 9/201 ก-ร.5 รล/12. พระราชทานอาหารคาว. (10 ตุลาคม - 31มกราคม ร.ศ.123).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1888). The Bangkok Times. (January, 1888).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1891). The Bangkok Times. (January 3rd 1891 – December 28th, 1891).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 1 (1919). The Bangkok Times. (January 2nd, 1919 – April 4th, 1919).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 2 (1923). The Bangkok Times. (March 29th, 1923 – July 4th, 1923).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 2 (1926). The Bangkok Times. (April 8th, 1926 – June 30th, 1926).

_____. ไมโครฟิล์ม ม.- สยามสมาคม ม้วนที่ 3 (1932). The Bangkok Times. (June 29th, 1932 – September 30th, 1932).

_____. (3) สร.0201.45.2/16 เอกสารสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี เรื่อง การจัดหา โภคภัณฑ์จำหน่ายแก่ประชาชน.

สำนักหอสมุดแห่งชาติ. ไมโครฟิล์ม มฟ. 35/011 ฝบว. ศรีกรุงรายวัน (25 พฤศจิกายน 2484).

เอกสารที่ตีพิมพ์แล้ว

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2548ก). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ (2455) – ปี 2534 หมวด 3 (ผลิตอาหาร). กรุงเทพฯ : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์.

_____. (2548ข). ข้อมูลนิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ (กรุงเทพมหานคร) ตั้งแต่ตั้งหอ (2455) – ปี 2534 หมวด 6 ขายอาหาร. กรุงเทพฯ : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์.

_____. (2548ค). สถิติจำนวนนิติบุคคลจดทะเบียนระหว่างปี 2455 – ปี 2534 นิติบุคคลยังดำเนินกิจการอยู่ กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์.

กรมศิลปากร. (2506). ประชุมพงศาวดารภาคที่ 62 ทูตฝรั่งในสมัยรัตนโกสินทร์. พระนคร : กรมศิลปากร.

จอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2504). ประชุมประกาศรัชกาลที่ 4 พ.ศ. 2408 - 2411. พระนคร : ศุภสภา.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2511). พระราชพิธีสิบสองเดือน. กรุงเทพฯ : ศิลปบรรณาการ.

_____. (2512). ประชุมพระราชหัตถเลขาพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่ทรงบริหารราชการแผ่นดิน ภาคที่ 4. พระนคร : คณะกรรมการจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและโบราณคดี สำนักนายกรัฐมนตรี.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2537). ไกลบ้าน. 2 เล่ม. จัดพิมพ์พระราชทานเนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพพลเรือเอกสันติภาพ หม่อมมิ่ง. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง.

_____. (2542). ดำรงทำกับข้าวฝรั่ง. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์ พรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง.

ทิพากรวงศ์, เจ้าพระยา. (2504). พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 4 เล่ม 1 - 2. พระนคร : องค์การค้าคุรุสภา.

_____. (2538). พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลที่ 3. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

"พระราชกรณียกิจควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่นๆ," (2485, 23 มิถุนายน). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 59 ตอนที่ 41. หน้า 1259 - 1263.

"พระราชบัญญัติการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พุทธศักราช 2482," (2482, 26 ตุลาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56. หน้า 1323 - 1328.

"พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน," (2584, 6 ธันวาคม). ราชกิจจานุเบกษา

เล่ม 58. หน้า 1748-1750.

“พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน (ฉบับที่ 2),” (2485, 28 เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 59 ตอนที่ 29. หน้า 898-900.

“พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร,” (2484, 16 ธันวาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 58. หน้า 1794-1803.

“สัญญาความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคระหว่างไทยและสหรัฐอเมริกา,” (2493, 8 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 67 ตอนที่ 61 ฉบับพิเศษ. หน้า 838-846.

“สัญญาความตกลงว่าด้วยความช่วยเหลือทางทหาร,” (2493, 20 ตุลาคม). ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 67 ตอนที่ 57 ฉบับพิเศษ. หน้า 818-825.

เอกสารและข้อมูลชั้นรอง

หนังสือภาษาไทย

กรมศิลปากร. (2514). *ชีวประวัติเซอร์เจมส์ บรีด*. นันทา วรเนติวงศ์ แปลและเรียบเรียง.

กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

_____. (2527). *จารึกสุโขทัย*. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

_____. (2531). *โบราณคดีสี่ศราม*. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

_____. (2539). *สังคมไทยสมัยรัชกาลที่ 5*. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

_____. (2540ก). *สรุปผลการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “วัฒนธรรมเอเชียอาคเนย์ : ความคล้ายคลึงในวิถีชีวิต”*. กรุงเทพฯ : กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

_____. (2540ข). *อภิธานศัพท์คำไทยที่มีต้นเค้าจากภาษาต่างประเทศ*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สุวรรณภูมิ.

_____. (2541). *เอกสารของฮอลันดาสมัยกรุงศรีอยุธยา*. นันทา วรเนติวงศ์ แปล. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจติลาภิรักษ์. (2542). *แกะรอยสำรับไทย*. กรุงเทพฯ : วรรณรักษ์.

กุ่มท จันทรเรือง. (2539). *สยามในอดีต กับชีวิตวัยเยาว์ของข้าพเจ้า = My boyhood in Siam*. แปลโดย ยอดแก้ว อักษรา. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

กาญจนาคนพันธุ์. (2545). *กรุงเทพฯ เมื่อวานนี้*. กรุงเทพฯ : สารคดี.

กัลยาณี ยุทธศาสตร์สุนทรา. (2508). *ตำราอาหารทั่วโลก*. กรุงเทพฯ : เกษมบรรณกิจ.

- ขวัญแก้ว วัชรโรทัย. (2538). **วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และ
เมนูอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท อมรินทร์ พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- ขุนช้างขุนแผน ฉบับหอสมุดแห่งชาติ. (2506). พระนคร : คลังวิทยา.
- คณะกรรมการบริษัท นายเลิศ จำกัด. (2515). **100 ปี พระยาภักดีนรเศรษฐ (เลิศ เศรษฐ
บุตร) 2 มิถุนายน 2415 -2515**. กรุงเทพฯ : ยูเนี่ยน พับลิชชิ่ง. (ป/3/343).
- คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยครูสวนดุสิต. (2527). **50ปี วิทยาลัยครูสวน
ดุสิต**. กรุงเทพฯ : วิทยาลัยครูสวนดุสิต.
- คำให้การชาวกรุงเก่า คำให้การขุนหลวงหาวัด และพระราชพงศาวดารกรุงเก่าฉบับ
หลวงประเสริฐอักษรนิติ์. (2515). พระนคร : คลังวิทยา.
- ครอว์ฟอร์ด, จอห์น. (2515). **เอกสารของครอว์ฟอร์ด**. ไพโรจน์ เกษแม่นกิจ แปล.
กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว.. (2522). **คึกฤทธิ์พ่อครัวหัวป่าก์**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สยามรัฐ.
_____. (2541). **น้ำพริก**. กรุงเทพฯ : ครีบ้านและสวน.
_____. (2544). **สี่แผ่นดิน**. 2 เล่ม. กรุงเทพฯ : ดอกหญ้า 2000.
- เคลาส เวงค์ และ เคลาส โรสเซนแบร์ก. (2520). **เยอรมันมองไทย**. กรุงเทพฯ : เคล็ดไทย.
- งามพิศ สัตย์สงวน. (2541). “ความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมและคติชาวบ้านเกี่ยวกับข้าว,” ใน
ข้าวกับวิถีชีวิตไทย. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- จงจิตรถนอม ดิศกุล, หม่อมเจ้า. (2522). **บันทึกความทรงจำของหม่อมเจ้าจงจิตรถนอม
ดิศกุล**. ที่ระลึกในการพระราชทานเพลิงศพ หม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุล ณ เมรุ
หน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์วัดเทพศิรินทราวาส 2 พฤศจิกายน 2522. กรุงเทพฯ :
วัชรินทร์การพิมพ์.
- จอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2514). **พระราชหัตถเลขาภาษาอังกฤษใน
พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. พิมพ์เป็นอนุสรณ์งานพระราชทานเพลิง
ศพ หลวงประกอบนิติสาร (ประกอบ บุญยั้งจิตติ). กรุงเทพฯ : มูลนิธิจุลจักรพงษ์บุญ
นิธิ.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2494). **พระราชพิธี 12 เดือน**. กรุงเทพฯ : โรง
พิมพ์คุรุสภา.
_____. (2511). **พระราชพิธีสิบสองเดือน**. กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ.
- จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. (2531). **เกิดวังปารุสก์ สมบูรณาญาสิทธิ
ราชย์**. กรุงเทพฯ : พิษณุโลกการพิมพ์.
- จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. (2536). **เจ้าชีวิต**. กรุงเทพฯ : ริเวอร์ บุคส์.
_____. (2540). **เกิดวังปารุสก์ ฉบับสมบูรณ**. กรุงเทพฯ : ริเวอร์ บุคส์.

จุลทัศน์ พยาฆรานนท์. (2543). **สาระไทย : รวมบทความเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย.**

กรุงเทพฯ : สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จิตรทิพย์ นาถสุภา. (2540). **เศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีต.** กรุงเทพฯ : สร้างสรรค์.

จิตรทิพย์ นาถสุภา และ พรพิไล เลิศวิชา. (2537). **วัฒนธรรมหมู่บ้านไทย.** กรุงเทพฯ : สร้างสรรค์.

ชลธารพฤติไกร, พลเรือโทหลวง. (2495). **คำบรรยายเรื่องอาหารของทหาร.** พระนคร: มพพ

ชัย เรื่องศิลป์. (2517). **ประวัติศาสตร์ไทยสมัย พ.ศ. 2352 – 2453 ด้านสังคม.** กรุงเทพฯ : เรื่องศิลป์.

_____. (2523). **ประวัติสังคมไทยสมัยโบราณก่อนศตวรรษที่ 25.** กรุงเทพฯ : เรื่องศิลป์.

_____. (2527). **ประวัติศาสตร์ไทยสมัย พ.ศ. 2352 – 2453 ด้านเศรษฐกิจ.** กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

ชาลี เอี่ยมกระสินธุ์. (2520). **สยามยุคเก่า.** กรุงเทพฯ : ประพันธ์สาส์น.

_____. (2519). **เมืองไทยสมัยก่อน.** กรุงเทพฯ : เรื่องศิลป์.

ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. (2531?). **“ส่วยและสำเภาในรัชกาลที่ 2,” ใน คนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. เส้นทางเศรษฐกิจฉบับพิเศษ.** กรุงเทพฯ : สหมิตรการพิมพ์.

_____. (2540). **อารยธรรมไทย พื้นฐานทางประวัติศาสตร์.** กรุงเทพฯ : บ. ดันอ้อแกรมมี จำกัด

_____. (2542). **อยุธยา: ประวัติศาสตร์และการเมือง.** กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

ชาร์ล ไฮแอม และรัชนี ทศรัตน์. (2542). **สยามดึกดำบรรพ์.** กรุงเทพฯ : บ.ริเวอร์บุ๊ค จำกัด.

ชิน อยู่ดี. (2517). **“ข้าวจากหลักฐานโบราณคดี” ใน อดีต.** กรุงเทพฯ: ฝ่ายวิชาการ นักศึกษา คณะโบราณคดี.

แซรวาส, นิโกลาส์. (2506). **ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม.** กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า.

ณรงค์ พ่วงพิศ. (2531). **“สายสัมพันธ์ระหว่างชาวจีนอพยพกับราชสำนักไทย,” ใน คนจีน 200 ปีภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2.** กรุงเทพฯ : สหมิตรการพิมพ์.

ณรงค์ พ่วงพิศ และพลศักดิ์ จิรไกรศิริ (บรรณาธิการ). (2526). **สังคมไทยใน 200 ปี.** กรุงเทพฯ : งานตำราและคำสอน กองบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

ดิเรก กุลสิริสวัสดิ์. (2545). ความสัมพันธ์ของมุสลิมทางประวัติศาสตร์และวรรณคดีไทย.
กรุงเทพฯ : มติชน.

_____. (2545). สำนึกษัตริย์สุลัยมาน (ฉบับย่อ). ศิลปวัฒนธรรมฉบับพิเศษ.
กรุงเทพฯ : มติชน.

ดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระ กรมพระยา. (2509). ตำนานเรื่องเครื่องโต๊ะและถ้วยปั้น. พิมพ์
เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพร้อยตำรวจเอก หลวงพิสุทธิธรรมากร (จัน ริมพา
นนท์) ณ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส 17 พฤศจิกายน 2509. กรุงเทพฯ : โรงเรียนช่าง
พิมพ์เพชรรัตน์.

_____. (2516). ความทรงจำ. กรุงเทพฯ : ศิลปบรรณาการ.

_____. และสมเด็จพระเจ้าฟ้าฯ กรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์. (2541). สารานุกรมสมเด็จพระ
8. (ตุลาคม-มีนาคม พ.ศ.2478). กรุงเทพฯ : มูลนิธิสมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมพระยานริศ
รานุวัดติวงศ์ มูลนิธิสมเด็จพระ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ และองค์การคำของคุรุสภา.
(พิมพ์ฉลองอายุสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สยามบรมราชกุมารี ครบ 3 รอบ
พุทธศักราช 2534).

ดรูแปง, ฟรังซัวส์ อังรี. (2539). ประวัติศาสตร์แห่งพระราชอาณาจักรสยาม = *Histoire du
Royaume de Siam, tome premier*. ปอล ชาเวียร์ แบล. กรุงเทพฯ : กอง
วรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

ด้วง ชลมารคพิจารณา, ม.ล. (2508). อาหารทางวิทยุ. ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์
พระราชทานในงานพระราชทานเพลิงศพ หม่อมด้วง ชลมารคพิจารณา ท.จ. ณ เมรุวัด
เทพศิรินทราวาส วันที่ 15 พฤศจิกายน 2508. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

_____. (2515). ดันตำรับอาหาร พิมพ์ในอนุสรณ์วันพระราชทาน เพลิงศพของ สืบ
นิตต์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง นครหลวง, วันที่ 22
มิถุนายน 2515. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

เดิบ ชุมสาย, มล. (2513). ดันตำรับอาหารประจำวัน. พระนคร : โอเดียนสโตร์.

_____. (2519). ตำรับอาหารทาง TV. กรุงเทพฯ : อินทราสาส์น.

_____. (2526). แม่โพสพ. กรุงเทพฯ : องค์การคำคุรุสภา.

เดื่อง สนิทวงศ์, ม.ร.ว. (2511). ดันตำรับอาหาร. พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ ม.ร.ว.
หญิง เดื่อง สนิทวงศ์ ณ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 14 มีนาคม 2511.
กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว. (2545). กินอร่อยตามรอยถนัดศรี. กรุงเทพฯ : ครั้วบ้าน
และสวน.

แถมสุข นุ่มนนท์. (2521). เมืองไทยสมัยสงครามโลกครั้งที่สอง. กรุงเทพฯ : ดวงกมล.

- ทรงพันธ์ วรรณมาศ. (2530). **เครื่องปั้นดินเผา**. กรุงเทพฯ : ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิตยเทศก์ กรมการฝึกหัดครู.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2542). **รู้ที่มา อาหารอร่อย**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ทิพย์วาณี สนิทวงศ์. (2541). **เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก เล่ม 1**. กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ.
- _____. (2542). **เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก เล่ม 2**. กรุงเทพฯ : ศิลปาบรรณาการ.
- เทพชู ทับทอง. (2535). **เล่าเรื่องไทย ๆ เล่ม 1, 2**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สองเรา.
- ทั้งบ้านและไร่นา **ชีวิตพอเพียงที่ฟาร์มบางเบิด**. (2547). พิมพ์ครั้งที่ 2 ที่ระลึกเนื่องในพิธีเปิดอาคารตำหนักจำลอง พิพิธภัณฑน์หม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร ณ สถานีวิจัยสิทธิพร กฤดากร อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันอังคารที่ 22 มิถุนายน พ.ศ.2527. กรุงเทพฯ : กองทุน ม.จ.สิทธิพร กฤดากร.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (2546, กุมภาพันธ์). "ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ," ใน **ศิลปวัฒนธรรม**. 24(4) : 132 -145.
- นรุตม์ (เรียบเรียง). (2536). **ในวังแก้ว**. ชีวิตประวัติหม่อมเจ้ามารยาตภิญญา ดิศกุล. กรุงเทพฯ : แพรว.
- นลิน คูอมรพัฒนะ (บรรณาธิการ). (2535). **ขนมไทย 2**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- _____. (2536). **ข้าวผัด**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- _____. (2534). **อาหารจานเดียว**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- _____. (2534). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- นันทนา ตันติเวสสและคณะ (แปลและเรียบเรียง). (2539). **รวมเรื่องแปลหนังสือและเอกสารทางประวัติศาสตร์ ชุดที่ 1**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.
- นายหนวย (นามแฝง). (2508). **หมอบลัดเลกับกรุงสยามและมริกันหนแรก**. กรุงเทพฯ : รัชดารมภ์การพิมพ์.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2534). **เครื่องเทศ**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเภสัชเวท คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536). "วัฒนธรรมของคนชั้นกลางไทย," ใน **ชนชั้นกลางบนกระแสประชาธิปไตยไทย**. กรุงเทพฯ : ศูนย์ศึกษาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- _____. (2539). **สังคมไทยในกระแสการเปลี่ยนแปลง**. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการเผยแพร่และส่งเสริมงานพัฒนา.
- _____. (2543). **ปากไก่และใบเรือ : ว่าด้วยการศึกษาประวัติศาสตร์ – วรรณกรรม ดันรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : แพรว.

- นกุล ชมภูนิช. (2533). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- เนื่อง นิลรัตน์,ม.ล. (2539). ชีวิตในวัง 1, 2. กรุงเทพฯ : ศรีสรา.
- บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. (2528). เครื่องปั้นดินเผาและเครื่องเคลือบกับพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของสยาม. กรุงเทพฯ : รุ่งเรืองรัตน์.
- บางกอกเรคคอร์ด 22 กรกฎาคม 2408 (July 22, 1865) Vol. I. ใน หนังสือจดหมายเหตุ The Bangkok Recorder. (2536). ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้พิมพ์พระราชทานในงานพระราชทานเพลิงศพ นายสมหมาย อุนตระกูล ป.จ.,ป.ม., ม.ว.ม. ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันเสาร์ที่ 25 ธันวาคม พ.ศ.2536.
- บุญช่วย กุศลศรี. (2507). ตำรับอาหารญี่ปุ่น. กรุงเทพฯ : เกษมบรรณกิจ.
- บัว ศศิเสวี. (2524). วังบางขุนพรหม. กรุงเทพฯ : บรรณกิจ.
- เบญจมาศ พลอินทร์. (2523). วรรณคดีชนบประเพณี พระราชพิธีสิบสองเดือน. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- เบาริง, จอห์น, เซอร์. (2509). เซอร์ยอนโบว์ริงเข้ามาเมืองไทย. เพ่ง พ.ป. บุญนาค แปล. พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพหม่อมมุนัฏ วัฒนวงศ์ ณ อยุธยา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 5 กันยายน 2509. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- _____. (2547). ราชอาณาจักรและราชรัฐสยาม. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย.
- ประกิต (จิตกร) บัวบุศย์. (2521). อารยธรรมสยาม ศูนย์กลางอารยธรรมโลก. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงสยามการพิมพ์.
- ประทีป คล่องตรวโจ. (2515). สารนิยายแห่งชีวิต 55 ปีของข้าพเจ้า. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาพระเมรุ.
- ประชุมกาพย์เห่เรือ. (2505). พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพ นางสาวประภา พยัคฆพันธ์ ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม 27 พฤษภาคม 2505. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม.
- ประติทินบัตร แลจดหมายเหตุ. (2540). กรุงเทพฯ : ต้นฉบับ.
- ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ เล่ม 1 รัชกาลที่ 1 – รัชกาลที่ 3 พ.ศ. 2325 – 2394. (2525). กรุงเทพฯ : คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี.
- ประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ เล่ม 2 รัชกาลที่ 4 – พ.ศ. 2475. (2525). กรุงเทพฯ : คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี.
- ประยูรธ สิทธิพันธ์. (2515). พระมหาธีรราชเจ้า. กรุงเทพฯ : สยาม.

- ประยูร อุลุชาฎะ. (2535). **อาหารรสพิเศษของคนโบราณ**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- _____. (2543). **อาหารรสพิเศษตำรับดั้งเดิม**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ปรีญา เวสารัชช์. (2545). "ประเทศไทยในสังคมโลก พ.ศ.2475 – 2544," ใน **ประวัติศาสตร์ไทย หน่วยที่ 8 – 15 (ฉบับปรับปรุง)**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ปวีรรต ธรรมาปริชากร และกฤษฎา พิณศรี. (2533). **ศิลปะเครื่องถ้วยในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : บริษัทแอดมิพรินติ้ง จำกัด.
- ปรีชา แดงโรจน์. (2542). **พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ : บริษัท ไฟว์ แอนท์ โพรพรินติ้ง กรุป.
- ปาลเลกัวซ์, ฌอง แบปติสต์. (2520). **เล่าเรื่องกรุงสยาม = Description du royaume Thai ou Siam**. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2545). **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์**. กรุงเทพฯ : สมาคมกิจวัฒนธรรม.
- ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. (2542). **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏภูเก็ต.
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร และ เบเคอร์, คริส. (2539). **เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ = Thailand : Economy and Politics**. เชียงใหม่ : ดัรสวิน (ซิลด์เวอร์มบุดส์).
- ฝ่ายสารสนเทศ กองนโยบายและแผน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน. (2534). **สถิติการศึกษาเอกชนปีการศึกษา 2534**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน.
- พรรณี บัวเล็ก. (2545). **ลักษณะของนายทุนไทยในช่วงระหว่าง พ.ศ. 2457 – 2482 : บทเรียนจากความรุ่งโรจน์สู่โศกนาฏกรรม**. กรุงเทพฯ : พันธกิจ.
- _____. (2546). **กุลีลากรกับประวัติศาสตร์แรงงานไทย**. กรุงเทพฯ : พันธกิจ.
- พิพาดา ยังเจริญ และสุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา. (2529). **การศึกษาและผลกระทบต่อสังคมไทยสมัยต้นรัตนโกสินทร์ (พ.ศ.2325 - 2394)**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พูนพิศมัย ดิสกุล, หม่อมเจ้า. (2545). **สิ่งที่ข้าพเจ้าพบเห็น ภาคจบ**. กรุงเทพฯ : ศิลปวัฒนธรรม.
- เพียงพลอย ไพลิน. (2531). "อาหารจีนที่เข้ามามีบทบาทต่อวัฒนธรรมการกินของไทย." ใน **คนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. เส้นทางเศรษฐกิจฉบับพิเศษ**. กรุงเทพฯ : สหมิตรการพิมพ์.

- เฟรเดอริก อาร์เธอร์ นีล. (2525). **ชีวิตความเป็นอยู่ในกรุงสยามในทัศนะของชาวต่างประเทศระหว่าง พ.ศ. 2383-2384 (ค.ศ. 1840 – 1841) = Narrative of a Residence in Siam.** แปลและเรียบเรียงโดย ร้อยเอกหญิงลินจง สุวรรณโกดิน. กรุงเทพฯ : กองวรรณคดีและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- ภารตี มหาจันทร์. (2524). **รัตนโกสินทร์ยุคปรับปรุงประเทศ (พ.ศ.2394 -2475).** กรุงเทพฯ : ภาควิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.
- มณี สิริวรสาร. (2533). **ชีวิตเหมือนฝัน เล่ม1, 2.** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- มหาวชิรุณหิศ, สมเด็จพระบรมราชปิตุลาธิบดินทร์ เจ้าฟ้า. (2533). **จดหมายเหตุรายวัน.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาศึกษาศาสตร์. (2527). **โภชนาการศึกษเพื่อชุมชน** หน่วย 1-7. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มอฟเฟ็ต, แอ็บบ็อต โลว์. (2520). **แผ่นดินพระจอมเกล้า. นิจ ทองโสภิต แปล.** กรุงเทพฯ : สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย.
- มนันยา ชัยภูมิ. (2539). **ก.ส.ร. กุหลาบ.** กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มัลคอล์ม, สมิธ. (2542). **หมอฝรั่งในวังสยาม = A Physician at the Court of Siam.** พินาน แจ่มจรัส แปล. กรุงเทพฯ : รวมทรงคน.
- แมคกิลวารี แดเนียล. (2525). **เมืองไทยที่ข้าพเจ้ารู้จัก.** กรุงเทพฯ : สิริยบรรณ.
- ยุวดี ดันสกุลรุ่งเรือง. (2543). **จากอสาถึงหย่า.** กรุงเทพฯ : ร้านนายอินทร์.
- โยสต์ สเคาเติน. (2513). **ประชุมพงศาวดารภาคที่ 76 : จดหมายเหตุของโยสต์ สเคาเติน.** กรุงเทพฯ : องค์การคำครุสภา.
- วินัย สัจจพันธุ์. (2544). **ศาสตร์และศิลป์แห่งวรรณคดี.** กรุงเทพฯ : ประพันธ์สาส์น.
- เรโนลด์ส, เคริก เจ. (2527). **ประวัติศาสตร์สังคมคืออะไร.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เรื่องคน 60 ปี.** (2523). กรุงเทพฯ : ห.จ.ก. เซ็นทรัลเอ็กซ์เพรสศึกษาการพิมพ์. (พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ ร.ด. เนตร พูนวิวัฒน์ ณ ฌาปนสถานวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร 21 ธันวาคม 2423).
- ฤดีวรรณ, ม.จ. หญิง. (2544). **บันทึกท่านหญิง ม.จ. หญิงฤดีวรรณ = The Treasures One : The Story of Rudivoravan Princess of Siam.** แปลโดย "แก้วสุวรรณ" (นามแฝง). กรุงเทพฯ : ดับเบิลยู.
- ลาลูแบร์,เดอ. (2505). **จดหมายเหตุลาลูแบร์ เล่ม 1. พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระนราธิปประพันธ์พงศ์ (แปลและเรียบเรียง).** กรุงเทพฯ : องค์การคำครุสภา.

ลาอุแบร์,เดอ. (2510). ราชอาณาจักรสยาม (จดหมายเหตุลาอุแบร์ฉบับสมบูรณ์เล่ม 1-2).

สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พระนคร : ก้าวหน้า.

ลาวัญย์ โชติามระ. (2524). รักแรกของรัชกาลที่ 6. กรุงเทพฯ : ดวงกมล.

_____. (2525). ผู้หญิงระดับยอด. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

_____. (2527). ชีวิตชาวกรุงเมื่อก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัย
สงคราม. กรุงเทพฯ : แพรวพิทยา.

_____. (2529). ในรั้ว – ในวัง. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

_____. (2536). มรดกไทย. กรุงเทพฯ : ราชาวดี.

โลว์, เจม. (2519). จดหมายเหตุเจมโลว์. นันทา วรเนติวงศ์ แปล. กรุงเทพฯ : กรม
ศิลปากร.

วิจิตรมาตรา,ขุน. (2516). ประวัติการค้าไทย. กรุงเทพฯ : บำรุงสาส์น.

วีณา วีระไวทยะ และ สง่า ดามาพงษ์. (2541). พฤติกรรมการบริโภคอาหาร : ทบทวน
องค์ความรู้ สถานการณ์ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องภายใต้โครงการสืบสาน
วัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืน. นนทบุรี : สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการ
แพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.

วินัย ดะห์ลัน. (2546). อาหารและโภชนาการตามรอยพระยุคลบาทสมเด็จพระปิยะ
มหาราช. กรุงเทพฯ : ฝ่ายเอกสารและตำรา คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.

วิลเลียม จี. สกินเนอร์. (2529). สังคมจีนในประเทศไทย : ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะห์.
กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

วิวัฒนา ไทยสม. (2542?). อาชีพแก๊ง ข้าวแกง - ขนมจีน. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

วิสิทธิ์ จินตวงศ์. (2523). พจนานุกรมอักษรย่อและคำย่อชื่อ. กรุงเทพฯ : บรรณกิจ.

วุฒิชัย มูลศิลป์. (2542). การปรับตัวของไทยและจีนในสมัยจักรวรรดินิยมใหม่. กรุงเทพฯ
: ดันอ้อ.

เวนนิสา เสนิงค์. (2541). เรื่องข้าวกับเจ้านาย. กรุงเทพฯ : บางกอกมู๊ด.

ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. (2544). หาอยู่หากิน เพื่อค้าเพื่อขาย เศรษฐกิจไทยรัตนโกสินทร์
ตอนต้น. กรุงเทพฯ : มติชน.

_____. (2539). “เมืองสุโขทัยในฐานะเมืองหลวงเมื่อพิจารณาในแง่ ภูมิศาสตร์,” ใน
ข้อมูลและทัศนะใหม่ ด้านสุโขทัยศึกษา. กรุงเทพฯ : โครงการศูนย์สุโขทัยศึกษา.

ศรีพรหมา กฤดากร, หม่อม. (2522). อัฐชีวประวัติของหม่อมศรีพรหมา กฤดากร.
พระนคร : มูลนิธิจิมทอมป์สัน.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2535). อาหารเหนือ. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

- ส. พลายน้อย. (2527). *ขนมแม่เอี้ย*. กรุงเทพฯ : บำรุงสาส์น.
- _____. (2541). *กระยานิยาย*. กรุงเทพฯ : มติชน.
- _____. (2537). *ครัวไทย*. กรุงเทพฯ : บริษัทต้นอ้อ 1999 จำกัด.
- ส. ศิวรักษ์. (2529). *ม.จ. หยุ่งจงจิตรถนอม ดิศกุล สัมภาษณ์โดย ส. ศิวรักษ์*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเสถียรโกเศศนาคะประทีป.
- สง่า กาญจนาคพันธุ์. (2523). *80 ปีในชีวิตข้าพเจ้า*. (อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ ขุนวิจิตรมาตรา (สง่า กาญจนาคพันธุ์) ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม 9 ตุลาคม 2523). กรุงเทพฯ : บัณฑิตการพิมพ์.
- สตัป, เจ้าจอม ม.ร.ว. และ ม.ร.ว. แสงสุรีย์ สดากุลย์. (2526). *ครุदानุสรณ์*. (พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชฯ สยามินทราธิราช บรมนาถบพิตร ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์พระราชทานในงานพระราชทานเพลิงศพ เจ้าจอม หม่อมราชวงศ์สตัปในรัชกาลที่ 5 ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 24 ธันวาคม พุทธศักราช 2526). กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์.
- สรศัลย์ แผงสภา. (2540). *“หวอ” ชีวิตไทยในไฟสงครามโลกครั้งที่ 2*. กรุงเทพฯ : สารคดี.
- สารบาญชี ส่วนที่ 2 คือราษฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 เล่มที่ 2 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร. (2541). กรุงเทพฯ : ดันฉบับ.
- สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่มที่ 1, 2, 3, 5. (2542). กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- สุนทรภู่. (2494). *นิราศวัดเจ้าฟ้า*. กรุงเทพฯ : ราษฎร์เจริญ.
- _____. (2509). *นิราศเมืองสุพรรณ*. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- สุนทรี อาสะไวย์. (2533). *วิกฤตการณ์เศรษฐกิจหลังสงครามโลกครั้งที่ 1*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุรศักดิ์ นานานุกุล. (2542). *ฟองสบู่แตก บิดทรัพย์สิน ขยายชาติ ขยายแผ่นดิน : ปัญหาเศรษฐกิจของไทยตลอดช่วง 6 รัฐบาล*. กรุงเทพฯ : บ.ฟองทองเอนเตอร์ไพรส์ จำกัด.
- สุเชษฐ สมิตินันท์. (2515). *ศิลปเครื่องถ้วยและดินเผาในสมัยอยุธยา*. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.
- สมศรี สุกุมลนันทน์. (2539). *กิน: กินดี กินเป็น*. กรุงเทพฯ : แม่คำผาง.
- _____. (2541). *สารคดีชีวประวัติ สมศรี สุกุมลนันทน์*. กรุงเทพฯ : สารคดี.
- สมสุข มัจฉาชีพ. (2537). *ผลไม้เมืองไทย*. กรุงเทพฯ : แพรวพิทยา.
- สรศัลย์ แผงสภา. (2545). *บ้านย่าไผ่*. กรุงเทพฯ : สารคดี.
- สิปปันพารเสนอ โสณกุล, ม.จ. (2506). *ตำราอาหารและของแกล้ม*. พระนคร: แพรวพิทยา.

- สิบพันพารเสนอ โสณกุล, ม.จ. (2522). ตำราอาหารและของแกล้ม. พระนคร: แพร์พิทยา.
- สีหศักดิ์สินทวงศ์, พระยา. (2482). เล่าเรื่องขนมเบื่องไทย. ม.ป.พ.
- สันต์ ท. โกมลบุตร. (แปล). (2541). จดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยามของ
บาทหลวงดาซาร์ดี. กรุงเทพฯ : บรรณกิจ.
- สิริลักษณ์ ศักดิ์เกรียงไกร. (2523). ต้นกำเนิดของชนชั้นนายทุนในประเทศไทย
พ.ศ. 2398 – 2453. กรุงเทพฯ : สร้างสรรค์.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ). (2531). ข้าวไพร่ - ข้าวเจ้าของชาวสยาม. ศิลปวัฒนธรรม
ฉบับพิเศษ. กรุงเทพฯ : ศิลปวัฒนธรรม.
- สังิต พิริยะรังสรรค์และผาสุก พงษ์ไพจิตร (บรรณาธิการ). (2536). ชนชั้นกลางบนกระแส
ประชาธิปไตยไทย. กรุงเทพฯ : ศูนย์ศึกษาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะ
เศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ. (2503). แผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ
ระหว่างระยะเวลา พ.ศ. 2504 ถึง พ.ศ. 2506 และถึง พ.ศ. 2509. กรุงเทพฯ :
สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ.
- สำรวย สุขุมาลัย (2531?). " "ห้อยเทียนเหลา" สูดยอดภัตตาหารอาหารจีนในเมืองไทย " ใน
คนจีน 200 ปี ภายใต้พระบรมโพธิสมภาร ภาค 2. เส้นทางเศรษฐกิจฉบับพิเศษ.
กรุงเทพฯ : สหมิตรการพิมพ์.
- เสรีโยโกเศศ. (2510). พื้นความหลัง. กรุงเทพฯ : ศึกษิตสยาม.
- _____. (2546). ประเพณีเบ็ดเตล็ด. กรุงเทพฯ : ศยาม.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย (บรรณาธิการ). (2531). พิพิธภัณฑวัฒนธรรมพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ :
เมืองโบราณ.
- อดิน รพีพัฒน์, ม.ร.ว. (2518). สังคมไทยในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ พ.ศ.2325-2416.
ม.ร.ว. ประกายทอง สิริสุข และ พรรณี สรุงบุญมี แปล. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการ
ตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- อัมพร หาญนภา. (2506). ประกายพริก. พระนคร : คลังวิทยา.
- อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์. (2538). การเปลี่ยนแปลงโลกทัศน์ของชนชั้นผู้นำไทย ตั้งแต่
รัชกาลที่ 4 – พ.ศ.2475. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เอนก นาวิกมูล. (2539). ดำนันท้างร้านสยาม. กรุงเทพฯ : ดันอ้อ.
- เอี่ยม ทองดี. (2538). ข้าว วัฒนธรรมและการเปลี่ยนแปลง. กรุงเทพฯ : มติชน.
- อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย. (2544). กรุงเทพฯ : แปลน โมทีฟ.

อาหารการเรือน “โอซารสปฏิ” ที่สวนดุสิต. (2546). หนังสือที่ระลึกในวาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต. กรุงเทพฯ : กองบรรณาธิการวารสารสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

วิทยานิพนธ์และงานวิจัย

กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (มานุษยวิทยา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร. ถ่ายเอกสาร.

กฤษณา รังสิยนันท์. (2525). การขยายตัวขององค์การคริสเตียนและผลที่มีต่อสังคมไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2371 - 2500. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.

จักรกฤษณ์ นรนิติผดุงการ. (2506). สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพกับกระทรวงมหาดไทย. วิทยานิพนธ์ร.ม. (รัฐศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. อัดสำเนา.

จันทร์รัตน์ ประมวลปัทม์. (2520). การศึกษาเปรียบเทียบราชสำนักในสมัยรัชกาลที่ 5 และรัชกาลที่ 6. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.

ชมพูนุท นาศิริรักษ์. (2513). บทบาทของที่ปรึกษาชาวต่างประเทศในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พ.ศ. 2411 – 2453. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.

ทิพย์วรรณ หอมกระหลบ. (2533). ไทยกับความช่วยเหลือของต่างประเทศ : การศึกษาเฉพาะกรณีความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. 2493 – 2519. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

ธัญญารัตน์ สามัตถิยะ. (2545). ความสำคัญของปลาทุต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย พ.ศ. 2397-2496. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

นครินทร์ เมฆไตรรัตน์. (2528). ประวัติศาสตร์ภูมิปัญญาของการเปลี่ยนระบอบการปกครองสยามระหว่าง พ.ศ. 2470-2480. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

ประไพ รักษา. (2521). ผลของการเสด็จประพาสของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่มีต่อการปรับปรุงประเทศให้ทันสมัย (พ.ศ. 2411-2453). วิทยานิพนธ์

- นิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. อุดมศึกษา.
- ผาณิต รวมศิลป์. (2520). นโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ตั้งแต่ พ.ศ.2481 ถึง พ.ศ.2487. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อุดมศึกษา.
- พาชื่น สมคำเน้ง. (2520). ความสำคัญของการศึกษาของพระราชโอรสในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวในการปรับปรุงบ้านเมืองตามแบบตะวันตก. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อุดมศึกษา.
- พูนเกศ จันทกานนท์. (2527). ประวัติความเป็นมาและการขยายตัวทางการค้าของชาวจีนในกรุงเทพมหานครระหว่าง พ.ศ. 2398 – 2475. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อุดมศึกษา.
- เพชรสุภา ทศนพันธ์. (2542). แนวความคิดเรื่อง “การเข้าสมาคม” และผลกระทบต่อสตรีไทย พ.ศ. 2461 – 2475. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ไพฑูรย์ เจ๊ะแอ. (2522). นโยบายชาตินิยมของประเทศไทยระหว่าง พ.ศ. 2481-2488. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อุดมศึกษา.
- ภาวิวรรณ นรพัลลภ. (2536). วัฒนธรรมอาหารของคนไทย : ศึกษากรณีระบบอาหารของชุมชนท่าพระจันทร์. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (มานุษยวิทยา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- ละออทอง อัมรินทร์รัตน์. (2522). การส่งนักเรียนไปศึกษาต่อต่างประเทศ ตั้งแต่ พ.ศ. 2411 – 2475. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อุดมศึกษา.
- วงเดือน นาราสัจจ์. (2518). การดำเนินนโยบายต่างประเทศของไทยต่อมหาอำนาจตะวันตกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ.2367-2394). วิทยานิพนธ์ (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อุดมศึกษา.
- วรารัตนา นิพัทธ์สุขจิต. (2535). ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับประเทศอินเดีย พ.ศ. 2493 – 2529. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

- วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์. (2534). **อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่สงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน**. กรุงเทพฯ : สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- วิมล บัวสุวรรณ. (2497). **ประเทศไทยเริ่มเปลี่ยนโฉมหน้าตามแบบอารยประเทศในสมัยใด**. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ:บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.
- วิไลลักษณ์ แดงไชยวัฒน์. (2530). **การเปลี่ยนแปลงในสังคมไทยระหว่าง พ.ศ. 2448-2475**. ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.
- รังสิมา โฆสิตดงกูร. (2539). **แนวความคิดเรื่องหน้าที่พลเมืองในแบบเรียนประถมศึกษา (พ.ศ.2435 – 2433)**. วิทยานิพนธ์ (ศศ.ม.ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- รัศมี ยนต์นิยม. (2530). **ทัศนคติของนักศึกษาที่มีต่องิการร้านฟาสต์ฟู้ดในเขตกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (บริหารธุรกิจ). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สมชาย บุลสุข. (2533). **อุตสาหกรรมน้ำอัดลมช่วยรัฐพัฒนาเศรษฐกิจอย่างไร**. กรุงเทพฯ : วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร.
- สมชาย หลั่งหมอยา. (2521). **ปัญหาชาวนาและนโยบายของรัฐบาลในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. วิทยานิพนธ์ อ.ม.(ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ:บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.
- สมสวาท ขวนไชยสิทธิ. (2515). **การปฏิรูปภาษีอากรในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อัดสำเนา.
- สรายุมิตร ประชาญสิทธิ. (2541). **กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478**. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สาวิตรี ทัพพะสุต. (2526). **ความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนชาวไทย จีน และตะวันตกในกรุงเทพฯ พ.ศ. 2398-2453**. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.
- สุนันท์ ไชยเมล์. (2523). **สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. ปริญญาานิพนธ์ กศ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อัดสำเนา.

- สุพรรณิ กาญจนันท์. (2507). บทบาทของมิชชันนารีในประเทศไทยตั้งแต่รัชกาลที่ 3 ถึง รัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.
- อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์. (2530). ความเปลี่ยนแปลงของสำนักทางประวัติศาสตร์และการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยตั้งแต่รัชกาลที่ 4 ถึง พ.ศ. 2475. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- อัมพร ตั้งเสรี. (2522). วิเคราะห์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่มีต่อมหาอำนาจยุโรป. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.
- อัมพวัลย์ วิศวกรรม. (2541). วิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ : ศึกษากรณีพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร. ภาคนิพนธ์ พัฒนบริหารศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนสังคม). กรุงเทพฯ : คณะพัฒนสังคม สถาบันบัณฑิตพัฒนาบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- อุบล จิระสวัสดิ์. (2517). สภาพทางการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมของประเทศไทยในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2. วิทยานิพนธ์ อ.ม. (ประวัติศาสตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. อัดสำเนา.

บทความและวารสาร

- "การอุตสาหกรรม : อย่าพอใจแต่ปริมาณ ควรคิดถึงคุณภาพไว้ด้วย," (2504, 2 กรกฎาคม สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. หน้า 3.
- กุศล เอี่ยมอรุณ. (2534, พฤศจิกายน). "เครื่องเทศ ต้นไม้เงินตรา อาณาภแห่งพืชพันธุ์," สารคดี. 7(81) : 118 - 130.
- ขวัญใจ เอมใจ. (2533, ธันวาคม). "ขนมไทย ความหมายได้ปรากฏการณ์ความหวาน," สารคดี. 6(70) : 86 - 108.
- "ข้าวไทย ข้าวสยาม" (2539, ธันวาคม). ศิลปวัฒนธรรม. 18(2) : 100 - 105.
- "ข้าวไทย สายใยชีวิต พุทธ พราหมณ์ ฝั พิธีกรรม" (2539, ธันวาคม). ศิลปวัฒนธรรม. 18(2) : 84 - 99.
- "ข้าว สารอาหารมากกว่า 15 ชนิด" (2538, กันยายน). หมอชาวบ้าน. 17(197) : 12-16.
- "ข้าวจานเด็ด" (2538, มิถุนายน). ครีว. 1(12) : 64-68.
- "คนอ้วนและสงครามกับความอ้วนในเอเชีย," (2547, กรกฎาคม). สารคดี. 20(233) : 32.
- กึกฤทธิ์ ปราโมช, มรว. (2531?). "ปลาร้าทอด-ข้าวต้มปลาร้า," เครื่องต้นกันครัว ครว

- จิตรลดา. หน้า 38-40. กรุงเทพฯ : สมาคมนักข่าวแห่งประเทศไทย.
- “คู่มือการซื้อขายหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เรื่องยุ่ง ๆ ของหม้อหุงข้าว,” (2527, 25 กรกฎาคม – 25 สิงหาคม). ผู้บริโภค. 1(5) 18 -24.
- จรี วิจิตรวาทการ. (2536, กันยายน). “ข้อสังเกตบางประการเกี่ยวกับชนชั้นกลางในสังคมไทย,” วัฒนธรรมไทย. 30(12) : 19 – 24.
- เจตนา พิสุทธิ. (2538, กรกฎาคม). “น้ำปลาไทย,” ครัว. 2(13) : 52-57.
- _____. (2538, มิถุนายน). “ข้าวหลามเมืองไทย ไปไกลถึงต่างแดน,” ครัว. 1(12) : 69-72.
- เจริญ ตันมหาพราน. (2532, กรกฎาคม). “แมลง อาหารจานเด็ดจากบรรพชน,” สารคดี. 5(53) : 104 - 114.
- “แจ้งความเรื่องการเปิดสถานกาแฟรสิงห์,”. (2465, 28 กันยายน). จินโนสยามวารศัพท์. หน้า 3.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. (2534, มิถุนายน). “เนื่องมาแต่ ห่อ มัด รัด ร้อย,” สารคดี. 7(76) : 86 - 90.
- ชนัญ วงศ์วิภาค. (2530, เมษายน). “จากรวงเป็นเม็ดพราว สู่วัฒนธรรมข้าว,” สารคดี. 3(26) : 66 - 79.
- ชุมพล แนวจำปา. (2535, ตุลาคม). “ปลาแดก กับความมั่นคงในชีวิตของชาวอีสาน,” ศิลปวัฒนธรรม. 13(4) : 92-96.
- ณรงค์ พ่วงพิศ. (2542). “การประกาศใช้ “รัฐธรรมนูญ” ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2588),” วารสารประวัติศาสตร์. หน้า 20-44.
- “เตือนภัย พืชดกค้าง ยาฆ่าแมลงในอาหาร,” (2527, พฤศจิกายน). ผู้บริโภค. 1(8) : 88.
- ถนัดคอ. (ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์). (2504, 17 กันยายน). “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐ สัปดาห์วิจารณ์. หน้า 29.
- ท้าวทอง เสียมหล่อ. (นามแฝง). “ข้าว ในอีกแง่มุมหนึ่ง,” ศิลปวัฒนธรรม. 13(12) : 62 - 64.
- ทิพย์วรรณ หอมกระหลบ. (2534). “ไทยกับความช่วยเหลือของต่างประเทศ : การศึกษาเฉพาะกรณีความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา,” วารสารประวัติศาสตร์ 2534. หน้า 51-63.
- ธงชัย วินิจจะกุล. (2546). “ภาวะอย่างไหนหนอที่เรียกว่าคิวไลซ์ เมื่อชนชั้นนำสยามสมัย รัชกาลที่ 5 แสวงหาสถานะของตนเองผ่านการเดินทางและพิธีกรรมทั้งในและนอกประเทศ,” รัฐศาสตร์สาร. 24(2) : 1 – 66.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. (2546, กุมภาพันธ์). “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ : การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชาธิปไตย,” ศิลปวัฒนธรรม. 24(4) : 132-145.

นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536, มกราคม). "ข้าว ทำไมคนไทยถึงกินข้าว," ศิลปวัฒนธรรม. 14(3) : 166 - 167.

_____. (2539, 3 ธันวาคม). "หัวโตะ-หางโตะ," มติชนสุดสัปดาห์. 17(850) : 47.

_____. (2547, มกราคม). "กิน" ต่างระดับ," ศิลปวัฒนธรรม. 25(3) : 136 - 140.

_____. (2547, 4-10 มิถุนายน). "วัฒนธรรมฟ้าสูง," มติชนสุดสัปดาห์. 24(1242) : 39.

นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว. (2537, กุมภาพันธ์). "ต้นตาล วิญญาณของเพชรบุรี," สารคดี. 9(108) : 136 - 146.

เนื่อง นิรัตน์,ม.ล. (2529,มกราคม). "ชีวิตที่อยู่ร่วมกันในวังสนั่นหา," ศิลปวัฒนธรรม. 7(3) : 48 - 60.

_____. (2529, สิงหาคม). "รำลึกความหลังในวังสวนสนั่นหา," ศิลปวัฒนธรรม. 7(10) : 78 - 93.

"บุกโรงงาน มาฆ่า..ยำยำ..ไวไว..แม็กกี้...แฉเบื้องหลังการผลิตทุกชั้นตอน ดีแม่ประโยชน์และโทษ,". (25 มิถุนายน - 2527, กรกฎาคม). ผู้บริโภค. 1(3) : 33 - 46.

ประวิทย์ สุวณิชย์. (2535, มีนาคม). "ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้," สารคดี. 8(85) : 154 - 167.

_____. (2534, กุมภาพันธ์). "วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว," สารคดี. 6(72) : 160 - 169.

พจน์ สัจจะ. (2539, มิถุนายน). "วัฒนธรรมปลาร้า," ครีว. 2(24) : 68-73.

_____. (2539, มีนาคม). "ร้องแรงแอย่างแรงแผ่," ครีว. 2(21) 52-59.

พนิดา สงวนเสรีวานิช. (2541, สิงหาคม). "อาหารชาววังเบื้องหลังโตะเสวย," ศิลปวัฒนธรรม. 19(10) : 78 - 90.

พิชัย วาศนาส่ง. (2543, กันยายน). "ของกินเมื่อยังเด็ก," สารคดี. 16 (187) : 108 - 110.

พุ่ม บุตรรัตน์. (2529). "ข้าวกับพิธีกรรม ความเชื่อ จารีต ประเพณีและความสัมพันธ์ทางสังคมของหมู่บ้านภาคอีสาน," คันฉ่อง. 2(3) : 82-85.

ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2545). "จากฟอโรว์ ร้านข้าวแกงต่งแห่งกรุงสยาม," สารคดี. 18 (206) : 88-105.

วิวัฒน์ พันธวิธานนท์. (2534, พฤศจิกายน). "ชีวิตคนหาปลา ชีวิตที่เป็นหนึ่งเดียวกับป่าไม้ ทะเลและฝูงปลา," สารคดี. 7(81) : 136 - 148.

คันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. (2535, มิถุนายน). "ท้าวทองกีบม้า ต้นตำรับทองหยิบ ฝอยทอง สังขยา ฯลฯ," ศิลปวัฒนธรรม. 13(8) : 76 - 83.

สุลักษณ์ ศิวรักษ์. (2547, กุมภาพันธ์). "กินอยู่อย่างฝรั่ง," ครีว. 10(116) : 108 - 110.

สนมอินทร์ (นามแฝง). (2533, 6 กุมภาพันธ์). "ผลไม้ต่างประเทศในเมืองไทย," สกุลไทย. 36(1842) : 45.

- สมชาย พุ่มสอาด. (2527, มีนาคม). "เรื่องของน้ำปลา," *ศิลปวัฒนธรรม*. 5(5) : 88 - 93.
- สมสุข หินวิมาน. (2545). "ครัว : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน," *รัฐศาสตร์สาร*. 23(2) : 171 - 215.
- สุกัญญา ภัทรราชย์. (2537, มีนาคม). "ขนมฝรั่งกุฎีจีน," *สารคดี*. 10(109) : 80 - 83.
- สุกิจ นิมมานเหมินท์. (2519). "โตงกิมาร์ แม่ศรีของหวาน," ใน *รวมเรื่องพูดและเขียน*. ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นายสุกิจ นิมมานเหมินท์ ณ เมรุวัดธาตุทอง กรุงเทพมหานคร วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2519. หน้า 44-81. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- สุดารา สุธงษา. (2536, กันยายน). "กระต่ายขูดมะพร้าว คุณค่าในงานฝีมือชาวบ้าน," *สารคดี*. 10(9) : 114 - 128.
- สุรีย์ ภูมิภมร. (2535, กุมภาพันธ์). "พริก ไม่ใช่ของไทย มันมีกำเนิดในอเมริกา," *ศิลปวัฒนธรรม*. 13(4) : 72 - 81.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2534, มิถุนายน). "ห่อ มัด รัด ร้อย : วิถีชาวบ้าน วิถีธรรมชาติ," *สารคดี*. 7(76) : 83 - 85.
- เสฐียรโกเศศ. (2492, มิถุนายน). "แม่โพสพ," *ศิลปากร*. 3(1) : 76 - 84.
- "หวาน-คาวของชาวสยามสมัยกรุงศรีอยุธยา," (2535, ธันวาคม). *ศิลปวัฒนธรรม*. 14(2) : 88 - 89.
- อเนก นาวิกมูล. (2545, มิถุนายน). "กำเนิดศัพท์ แม่ครัวหัวป่า," *ศิลปวัฒนธรรม*. 23(8) : 126 - 131.
- อำพัน กิจงาม. (2528, พฤษภาคม). "โมเดลสำหรับวิวัฒนาการของการเพาะปลูกข้าวในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้," *ศิลปากร*. 29 (2) : 17-26.
- Nunuj (นามแฝง). (2546, 1 พฤศจิกายน). "Let's Eat Out Hip Hip Places to Eat & Drink Around Town," ใน *แพรวสุดสัปดาห์*. 21(498) : 124 - 128.
- Dadgummit (นามแฝง). (2546, 1 พฤศจิกายน). "ทำ (มหา) กินเอง," ใน *แพรวสุดสัปดาห์*. 21(498) : 58 - 59.

หนังสือภาษาอังกฤษ

- Barthes, Roland. (1997). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption," in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.). **Food and Culture : A Reader**. pp 20 - 27. New York : Routledge.
- Goody, Jack. **Cooking, Cuisine and Class**. London : Cambridge University Press.

- Neale, Frederick A. (n.d.). **Narrative of a residence at the capital of the Kingdom of Siam**. Bangkok : White Lotus.
- Mouhot, Henri. (1989). **Travel in Siam, Cambodia, and Laos 1858 – 1860**. Singapore : Oxford University Press.
- Van Esterik, Penny. (1991) "From Marco Polo to McDonald's : Thai Cuisine in Transition," **Food and Foodway**. 5(2) : 1 – 17.

ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

- กรมอนามัย. (2548). **ประวัติกรมอนามัย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ <http://www.anamai.moph.go.th/history/history.htm>.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2548). **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/thai/aboutanamai/law_1.html.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2548). **โครงการพัฒนาสถานที่ผลิตภัณฑอาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ <http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/thai/project/project.php>.
- ประชาสัมพันธ์กรมอนามัย. (2548). **สื่อเผยแพร่**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ http://www.pr.anamai.moph.go.th/media_detail.asp?id=80,92,93,100,101.
- ผลผลิตของโครงการหลวง. (ออนไลน์). (2548). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ <http://www.doikham.com/general/product/product-main.htm>.
- สภาพการผลิต/การค้าและความต้องการทางเทคโนโลยีของธุรกิจเมล็ดพันธุ์ในประเทศไทย : กรณีศึกษาในกลุ่มเมล็ดพันธุ์พืชไร่และเมล็ดพันธุ์ผัก. (ออนไลน์). (2547). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ <http://www.seed.or.th/SeedNews/Vol112/11-204.htm>.
- สภาพการผลิต/การค้าและความต้องการทางเทคโนโลยีของธุรกิจเมล็ดพันธุ์ในประเทศไทย : กรณีศึกษาในกลุ่มเมล็ดพันธุ์พืชไร่และเมล็ดพันธุ์ผัก. (ออนไลน์). (2547). แหล่งที่มา : ข้อมูลออนไลน์ <http://www.seed.or.th/SeedNews/Vol111/11-106.htm>.

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์

- บรรจง นาศิริรักษ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 10 ซ.ลาดหญ้า 10 ถ.ลาดหญ้า กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2547.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

พระราชบัญญัติการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน
พุทธศักราช ๒๕๘๒

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล
คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์
(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๘๐)
อาทิตยทิพอาภา
พล.อ. พิชยนทร โยธิน
ตราไว้ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๘๒
เป็นปีที่ ๖ ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่สภาผู้แทนราษฎรลงมติว่า สมควรส่งเสริมการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน จึงมีพระบรมราชโองการให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภาผู้แทนราษฎร ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้ให้เรียกว่า “พระราชบัญญัติการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พุทธศักราช ๒๕๘๒”

มาตรา ๒ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ในพระราชบัญญัตินี้

“เจ้าบ้าน” หมายความว่า ผู้รับผิดชอบในการครอบครองที่ดินในฐานะเป็นเจ้าของ ผู้เช่า หรือในฐานะอื่นใด

เมื่อเจ้าบ้านไม่อยู่ ให้ผู้ที่ดูแลรักษาที่ดินอยู่ตามความจริงมีหน้าที่ของเจ้าบ้านตามพระราชบัญญัตินี้

“ที่ดิน” หมายความว่า ที่ดินที่อยู่นอกเขตเทศบาลนคร หรือเทศบาลเมืองซึ่งเป็นที่ดินของเอกชน

“สวนครัว” หมายความว่า สวนผักต่าง ๆ หรือพืชผลบางชนิดที่ใช้ในการทำครัว และบริโภคในครัวเรือนตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

“การเลี้ยงสัตว์” หมายความว่า การเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับการบริโภค หรือขายเป็นรายได้เพิ่มเติมตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า กรมการจังหวัด กรมการอำเภอ และบุคคลซึ่งรัฐมนตรีหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากรัฐมนตรีแต่งตั้งขึ้น

มาตรา ๔ เจ้าบ้านมีหน้าที่จัดทำการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ บนที่ดินที่ตนอาศัยอยู่ตามชนิดที่กรมการอำเภอในเขตนั้นกำหนดไว้ และให้มีปริมาณพอเพียงแก่การช่วยเหลือการใช้จ่ายในครัวเรือน

มาตรา ๕ ให้คณะกรรมการจังหวัด และคณะกรรมการอำเภอภายในเขตจังหวัด หรือเขตอำเภอ แล้วแต่กรณี มีอำนาจกำหนดชนิดของผัก พืชผล หรือสัตว์ จากชนิดที่ระบุไว้ในกฎกระทรวง เพื่อให้เจ้าบ้านในเขตจังหวัดหรืออำเภอนั้น ๆ มีหน้าที่จัดการปลูกหรือเลี้ยง

มาตรา ๖ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่ง ประกอบด้วยประธานและกรรมการไม่น้อยกว่า ๕ นาย ซึ่งรัฐมนตรีจะได้แต่งตั้งขึ้นและประกาศในราชกิจจานุเบกษา คณะกรรมการนี้มีหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษาแก่รัฐมนตรีในเรื่องการสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์ และเพื่อปฏิบัติตามหน้าที่นี้ คณะกรรมการมีอำนาจที่จะเชิญบุคคลใด ๆ มาแสดงความเห็นได้ และจะตั้งอนุกรรมการเพื่อพิจารณากิจการอันใดเป็นการเฉพาะก็ได้

มาตรา ๗ ในการสั่งให้เจ้าบ้านปฏิบัติการใด ๆ ให้ผู้ดำเนินการ หรือผู้สั่งการตามพระราชบัญญัตินี้คำนึงถึงภาวะของเจ้าบ้าน จำนวนบุคคลที่อยู่ในครัวเรือน ตลอดจนสภาพของที่ดิน และเหตุอย่างอื่นอันสมควรจะได้รับการพิจารณา

มาตรา ๘ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจภายในเขตที่กล่าวไว้ในมาตรา ๕ สอดส่องและตรวจตรา ให้เจ้าบ้านปฏิบัติตามคำสั่ง และให้มีอำนาจให้คำแนะนำตามสมควร ถ้าปรากฏว่าเจ้าบ้านไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง ให้ตักเตือนเป็นหนังสือพร้อมทั้งกำหนดเวลาอันสมควรที่จะให้เจ้าบ้านปฏิบัติตามคำสั่งนั้นภายในเวลาเช่นนั้น

มาตรา ๙ เจ้าบ้านผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำตักเตือนของพนักงานเจ้าหน้าที่ภายในกำหนดระยะเวลา มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสิบสองบาท อนึ่งให้เจ้าบ้านผู้ฝ่าฝืนทำคำรับรองไว้ด้วยว่า จะปฏิบัติตามคำสั่งนั้นภายในกำหนดระยะเวลาซึ่งไม่ต่ำกว่าสามเดือน แต่ไม่เกินหกเดือน ตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่จะได้กำหนดโดยคำนึงถึงสภาพของสิ่งที่ให้เจ้าบ้านนั้นจัดทำ

ถ้าเวลาดังกล่าวมานี้ล่วงพ้นไป เจ้าบ้านยังไม่ปฏิบัติตามคำสั่งนั้นอีก ให้ถือว่าเจ้าบ้านนั้นมีความผิด และให้นำความในวรรคก่อนมาบังคับแก่เจ้าบ้านผู้มีความผิดนั้น

เงินที่ได้จากค่าปรับเช่นว่านี้ ให้ถือเป็นเงินช่วยบำรุงท้องที่ตามความหมายของประมวลรัษฎากร

มาตรา ๑๐ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยมีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ ให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา และมีอำนาจออกกฎกระทรวงเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ
พิบูลสงคราม
นายกรัฐมนตรี

คัดจาก ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 56.หน้า 1323.

ภาคผนวก ข.

พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๕๘๔

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล

คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์

(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๘๐)

อาทิตย์ ทิพอาภา

พล.อ. พิชยนทร โยธิน

ตราไว้ ณ วันที่ ๖ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๘๔

เป็นปีที่ ๘ ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่สภาผู้แทนราษฎรลงมติว่า สมควรมอบอำนาจบางประการให้รัฐบาลปฏิบัติในภาวะคับขัน

จึงมีพระบรมราชโองการให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภาผู้แทนราษฎร ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้ให้เรียกว่า “พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๕๘๔”

มาตรา ๒ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไปเป็นกำหนดเวลาไม่เกินหนึ่งปี

มาตรา ๓ ให้รัฐบาลมีอำนาจประกาศพระราชกฤษฎีกาออกใช้เป็นกฎหมายเพื่อปฏิบัติในภาวะคับขันได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๑. การปฏิบัติและเว้นการปฏิบัติบางอย่าง เพื่อประโยชน์แห่งความกลมเกลียวเป็นอันหนึ่งอันเดียวของชาติ

๒. การป้องกันและปราบปราม

๓. การรักษาสัมพันธไมตรีกับต่างประเทศ

๔. การปฏิบัติเพื่อประโยชน์แก่การดำเนินการรบในกรณีที่ประเทศไทยมีความจำเป็นต้องทำ

๕. การปฏิบัติเพื่อให้มีเครื่องอุปโภคบริโภคเพียงพอแก่ความต้องการของประเทศ

๖. การรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับการคมนาคมและการสื่อสาร

๗. การรักษาความสงบเรียบร้อยและศีลธรรมของประชาชนและความปลอดภัย
สาธารณะ

มาตรา ๔ ผู้ใดฝ่าฝืนบทพระราชกฤษฎีกาซึ่งประกาศโดยอาศัยอำนาจตามความใน
พระราชบัญญัตินี้มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทหรือจำคุกไม่เกินห้าปี หรือ
ทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕ ให้นายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีซึ่งได้รับมอบหมายจากนายกรัฐมนตรี
รักษาการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกฎกระทรวง แต่งตั้งเจ้าหน้าที่
และกำหนดกิจการอื่น เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ หรือตามพระราชกฤษฎีกา ซึ่ง
ประกาศโดยอาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

อ. อุดมเดชจรัส

รัฐมนตรี

คัดจาก ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 58. หน้า 1748.

ภาคผนวก ค.

พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน (ฉบับที่ ๒)
พุทธศักราช ๒๕๕๕

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล
คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์
(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๕๐
และวันที่ ๑๖ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๕๔)
อาทิตย์ ทิพอภา
ปรีดี พนมยงค์

ตราไว้ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พุทธศักราช ๒๕๕๕
เป็นปีที่ ๙ ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่สภาผู้แทนราษฎรลงมติว่า สมควรแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติมอบอำนาจให้
รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๕๕๔

จึงมีพระบรมราชโองการให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของ
สภาผู้แทนราษฎร ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้ให้เรียกว่า “พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะ
คับขัน (ฉบับที่ ๒) พุทธศักราช ๒๕๕๕”

มาตรา ๒ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิกความใน ๕ ของมาตรา ๓ แห่งพระราชบัญญัติมอบอำนาจให้
รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๕๕๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๕. การปฏิบัติเพื่อให้มีเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ เพียงพอแก่ความต้องการ
ของประเทศ”

มาตรา ๔ ให้นายกรัฐมนตรีรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

จอมพล ป. พิบูลสงคราม

นายกรัฐมนตรี

พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พ.ศ. ๒๔๘๔ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๕๘ ตอนที่ ๘๖ หน้า ๑๗๔๘ วันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๘๔

คัดจาก ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 59. หน้า 898.

ภาคผนวก ง.

พระราชกฤษฎีกาควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ
พุทธศักราช ๒๕๘๕

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล
คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์
(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๘๐ และ
วันที่ ๑๖ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๘๔)
อาทิตย์ ทิพอาภา
พล อ. อุ่ม พิษยนทรโยธิน
ปรีดี พนมยงค์
ตราไว้ ณ วันที่ ๑๒ มิถุนายน พุทธศักราช ๒๕๘๕
เป็นปีที่ ๔ ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่เห็นสมควรควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ บางอย่างเพื่อให้มี
เพียงพอแก่ความต้องการของประเทศ

คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์ ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว อาศัย
อำนาจตามความในมาตรา ๓ แห่งพระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๕๘๔ จึงให้ตราพระราชกฤษฎีกาขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชกฤษฎีกานี้ให้เรียกว่า “พระราชกฤษฎีกา ควบคุมเครื่องอุปโภค
บริโภค และของอื่น ๆ พุทธศักราช ๒๕๘๕”

มาตรา ๒ ให้ใช้พระราชกฤษฎีกานี้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิกพระราชกฤษฎีกาควบคุมเครื่องอุปโภคและบริโภคให้เพียงพอแก่
ความต้องการ พุทธศักราช ๒๕๘๕

มาตรา ๔ เครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ชนิดใดในท้องที่ใดจะให้อยู่ในความ
ควบคุมเพื่อให้มีเพียงพอแก่ความต้องการเมื่อใด ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์และรัถ
มนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยออกประกาศเป็นคราว ๆ ไป

มาตรา ๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์และรัถมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย
ตั้งกรรมการขึ้นคนหนึ่ง มีจำนวนไม่น้อยกว่าห้านาย เพื่อควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภค และของ
อื่น ๆ ตามความในพระราชกฤษฎีกานี้

มาตรา ๖ ให้คณะกรรมการมีอำนาจ

(๑) จัดการปันส่วนในการซื้อการขายเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้ประกาศควบคุม

(๒) สั่งให้ขายตามปริมาณหรือราคาที่คณะกรรมการกำหนด หรือให้ขายแก่คณะกรรมการหรือผู้หนึ่งผู้ใดที่คณะกรรมการเห็นควน หรือห้ามจำหน่ายหรือห้ามใช้ซึ่งเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุม

(๓) สั่งให้แจ้งปริมาณ หรือสถานที่เก็บ หรือห้ามยกย้าย เครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุม

(๔) ห้ามส่งออกนอกหรือนำเข้ามาในท้องที่ใด ซึ่งเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุม

(๕) เข้าควบคุมหรือดำเนินกิจการอันเกี่ยวกับการผลิตหรือการจำหน่ายเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุม

(๖) แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่และกำหนดเงื่อนไขกับวิธีการเพื่อดำเนินการ

มาตรา ๗ เมื่อได้มีการจัดการปันส่วนในการซื้อการขายเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุมแล้ว คณะกรรมการหรือรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์หรือผู้ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์มอบหมาย มีอำนาจยกเว้นโดยขยายปริมาณกำหนดหรือไม่มีปริมาณกำหนดให้เป็นอะเพาะรายได้

มาตรา ๘ ให้กรรมการหรือพนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจเข้าไปในสถานที่ หรือบ้านเรือนของบุคคลใด ๆ เพื่อตรวจตราเครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ที่ได้มีประกาศควบคุมในเวลางานตามปกติ และมีอำนาจส่งบุคคลใด ๆ มาให้ถ้อยคำในเรื่องราวอันเกี่ยวกับการนั้นได้

มาตรา ๙ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งคณะกรรมการซึ่งได้ออกตามความในพระราชกฤษฎีกา นี้ มีความผิดต้องระวางโทษดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พุทธศักราช ๒๔๘๔

มาตรา ๑๐ เครื่องอุปโภคบริโภคและของอื่น ๆ ของราชการ ไม่อยู่ในบังคับแห่งพระราชกฤษฎีกา นี้

มาตรา ๑๑ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย รักษาการตามพระราชกฤษฎีกา นี้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

จอมพล ป. พิบูลสงคราม

นายกรัฐมนตรี

พระราชบัญญัติมอบอำนาจให้รัฐบาลในภาวะคับขัน พ.ศ. ๒๔๘๔ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๕๘ ตอนที่ ๘๖ หน้า ๑๗๔๘ วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๔๘๔

คัดจาก ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 59. หน้า 1259.

ภาคผนวก จ.

พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พุทธศักราช ๒๕๘๔

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล
คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์
(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๘๐)
อาทิตย์ ทิพอามา
พล. อ. พิษยนทรโยธิน
ตราไว้ ณ วันที่ ๖ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๘๔
เป็นปีที่ ๘ ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่สภาผู้แทนราษฎรลงมติว่า สมควรควบคุมคุณภาพอาหาร
จึงมีพระบรมราชโองการให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของ
สภาผู้แทนราษฎร ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้ให้เรียกว่า "พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร
พุทธศักราช ๒๕๘๔"

มาตรา ๒ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้ตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิกพระราชบัญญัติทางด้านนม พุทธศักราช ๒๕๗๐ และบรรดา
กฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่นในส่วนที่บัญญัติไว้แล้วในพระราชบัญญัตินี้ หรือซึ่งแย้งกับบท
แห่งพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

"รัฐมนตรี" หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

"เจ้าพนักงาน" หมายความว่า เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือบุคคลอื่น ซึ่งรัฐมนตรี
แต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

"อาหาร" หมายความว่า รวบรวมตลอดถึง

(๑) วัตถุทุกชนิด ซึ่งคนกินหรือดื่มเป็นอาหาร และวัตถุทุกชนิดซึ่งตามปกติเป็น
ส่วนผสมหรือใช้ในการปรุงอาหารสำหรับคน รวมทั้งเครื่องชุกลิ่นและรส แต่ไม่รวมถึงน้ำ

(๒) วัตถุใดซึ่งคนใช้เป็นของขบเคี้ยวหรืออมตามที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้มีการควบคุมตามพระราชบัญญัตินี้

"ฉลาก" หมายความว่า รวบรวมตลอดถึงข้อความหรือรูปรอยใดซึ่งแสดงไว้ที่อาหาร หีบ ห่อ
หรือที่ใส่อาหาร

“ขาย” หมายความว่ารวมทั้งแลกเปลี่ยน เสนอขาย หรือเสนอแลกเปลี่ยน มีไว้เพื่อขาย หรือเพื่อแลกเปลี่ยน

“ทำ” หมายความว่า ทำเพื่อขาย ไม่ว่าจะเป็นการผลิต ทำหัตถกรรม ผะสม เปลี่ยนรูป หรือแบ่งออก

มาตรา ๕ อาหารต่อไปนี้ ให้ถือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

(๑) อาหารซึ่งมีวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่
(๒) อาหารซึ่งมีวัตถุเจือปนอยู่ด้วย อันจะเป็นเหตุทำให้คุณภาพของอาหารนั้นเสื่อมถอย หรือทำให้คุณประโยชน์ในทางบำรุงเลี้ยงร่างกายลดน้อยลง

(๓) อาหารซึ่งได้สับเปลี่ยนวัตถุอื่นแทนบางส่วน

(๔) อาหารซึ่งได้คัดแยกวัตถุดิบมีค่าออกเสียทั้งหมด หรือแต่บางส่วน

(๕) อาหารซึ่งได้ผสมเคลือบ โรยฝุ่นหรือแป้งย้อมสี หรือปรุงด้วยวิธีอื่นใด โดยประสงค์จะปกปิดความชำรุดบกพร่อง หรือคุณภาพเลวทรามของอาหารนั้น

(๖) อาหารซึ่งไม่ได้ลักษณะ คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงออกตามมาตรา ๑๙ (๒) หรือซึ่งทำโดยฝ่าฝืนกฎหมายกระทรวงออกตามมาตรา ๑๙ (๓)

(๗) อาหารซึ่งได้นำเข้าในราชอาณาจักรโดยฝ่าฝืนมาตรา ๘ (๑) หรือประกาศของรัฐมนตรีออกตามมาตรา ๘ (๒)

มาตรา ๖ อาหารต่อไปนี้ ถ้าไม่มีวัตถุมีพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย มิให้ถือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามความในมาตรา ๕

(๑) อาหารซึ่งมีฉลากภาษาไทยกำกับไว้แสดงให้เห็นโดยชัดเจนว่า ได้แยกวัตถุดิบมีค่าอย่างใดออกมาน้อยเท่าใด หรือได้ผสมด้วยอะไร หรือไม่บริสุทธิ์ด้วยประการอื่นใด

(๒) อาหารซึ่งปรุงหรือผสมด้วยวัตถุหลายอย่างสำหรับขายเป็นอาหารปรุงเรียกชื่อพิเศษ และมีฉลากภาษาไทยกำกับไว้แสดงให้เห็นโดยชัดเจนว่า อาหารนั้นเป็นอาหารซึ่งได้ทำ ณ ที่แห่งใด พร้อมทั้งนามบุคคลผู้ทำ

มาตรา ๗ อาหารต่อไปนี้ ให้ถือเป็นอาหารปลอม

(๑) วัตถุหรืออาหารซึ่งทำขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และขายเป็นอาหารแท้ อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท้นั้น

(๒) อาหารซึ่งมีฉลากเพื่อลงหรือพยายามลงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องถิ่นที่หรือประเทศที่ทำ

มาตรา ๘ ห้ามนำเข้าในราชอาณาจักร ซึ่งอาหารต่อไปนี้

(๑) น้านมโคตั้งต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีฉลากอักษรไทยขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่าเจ็ด มิลลิเมตรที่หีบห่อหรือที่ใส่ให้เห็นชัดเจนว่า “หางน้ำนม อย่าใช้เลี้ยงทารก”

น้านมโคสด ซึ่งมีมันเนยน้อยกว่าร้อยละ ๓.๒๕ หรือมีธาตุน้านมธรรมชาติมีมันเนยน้อยกว่าร้อยละ ๑๑.๗๗

น้ำมันโคชันชนิดไม่หวาน ซึ่งมีมันเนยน้อยกว่าร้อยละ ๗.๘ หรือมีธาตุน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ ๒๕.๕

น้ำมันโคชันชนิดหวาน ซึ่งมีมันเนยน้อยกว่าร้อยละ ๘ หรือมีธาตุน้ำมันธรรมชาติมากกว่าร้อยละ ๒๘

น้ำมันโคผง ซึ่งมีมันเนยน้อยกว่าร้อยละ ๒๖ หรือมีความชื้นมากกว่าร้อยละ ๕

(๒) อาหารซึ่งรัฐมนตรีได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาล่วงหน้าไม่น้อยกว่าสามเดือน ห้ามนำเข้าในราชอาณาจักรโดยระบุชื่อหรือลักษณะอาหาร เว้นแต่จะได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่รัฐมนตรีกำหนดไว้ในประกาศนั้น

มาตรา ๙ ห้ามผู้ใดทำ หรือขายอาหารไม่บริสุทธิ์ หรืออาหารปลอมสำหรับคนบริโภค เมื่อปรากฏว่า ผู้ใดทำหรือขายอาหารและกรณีเป็นที่สงสัยว่า อาหารนั้นไม่บริสุทธิ์ หรือเป็นอาหารปลอม ให้สันนิษฐานไว้ก่อนว่าผู้นั้นทำหรือขายสำหรับคนบริโภค

มาตรา ๑๐ เหตุที่ไม่รู้ว่าอาหารที่ขาย เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ หรืออาหารปลอม ไม่เป็นข้อแก้ตัวให้ผู้ขายพ้นผิด เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ด้วยว่าตนมีเหตุสมควรเชื่อว่าอาหารที่ขายนั้นไม่เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์หรืออาหารปลอม

มาตรา ๑๑ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานมีอำนาจ

(๑) เข้าไปในสถานที่ หรือยานพาหนะใดระหว่างเวลาทงนาฬิกาถึงเวลาสิบแปดนาฬิกา ในเมื่อมีเหตุสมควรเชื่อว่าการขายอาหารในที่นั้น

(๒) ตรวจอาหารที่ขาย ไม่ว่าสถานที่ใด ตลอดจนเอกสารและบัญชีอันเกี่ยวกับการทำรับไว้ ชื่อและหรือขายอาหาร

(๓) ยึด นับ ชั่ง ตวง ตีตรา และทำเครื่องหมายไว้ที่อาหาร หีบ ห่อ หรือที่ใส่อาหาร ในเมื่อมีเหตุสมควรเชื่อว่าอาหารนั้นเป็นวัตถุของการกระทำความผิดพระราชบัญญัตินี้

(๔) เอาอาหารโดยปริมาณพอควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อทำการตรวจทางวิชาการ โดยจะไ้ราคาหรือไม่ก็ได้ ถ้าจำเป็น เพื่อการตรวจก็ให้มีอำนาจที่จะเอาภาชนะเครื่องใช้ไปได้ด้วย

มาตรา ๑๒ ห้ามผู้ใดนำข้อความในรายงานการของวิเคราะห์อาหารซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำขึ้นเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ไปโฆษณาเพื่อประโยชน์ในการค้า

มาตรา ๑๓ บทกฎหมายว่าด้วยการศุลกากรในเรื่องการห้ามนำเข้าและอำนาจของพนักงานศุลกากรเกี่ยวแก่การนั้น ให้ใช้บังคับแก่ของต้องห้ามนำเข้าตามพระราชบัญญัตินี้ด้วย

มาตรา ๑๔ การกระทำความผิดต่อพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งตัวแทนหรือลูกจ้างผู้ปฏิบัติหน้าที่ในทางการของตัวการหรือนายจ้างนั้น หากตัวการหรือนายจ้างได้รู้หรือมีเหตุสมควรจะได้รู้ด้วยแล้ว ให้ถือว่าตัวการหรือนายจ้างเป็นผู้กระทำความผิดนั้นด้วย

มาตรา ๑๕ ผู้ใดนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งอาหารโดยฝ่าฝืนมาตรา ๘ (๑) หรือประกาศของรัฐมนตรีที่ออกตามมาตรา ๘ (๒) หรือทำหรือขายอาหารฝ่าฝืนมาตรา ๙ มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

อาหารซึ่งเป็นวัตถุของการกระทำผิดต่อมาตรานี้รวมทั้งหีบห่อและที่ใส่อาหารนั้นจะริบเสียทั้งสิ้นก็ได้ เมื่อริบแล้ว ให้จำหน่ายหรือทำลายเสียตามที่อธิบดีกรมสาธารณสุขจะเห็นสมควร

มาตรา ๑๖ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๒ มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองร้อยบาท

มาตรา ๑๗ ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงออกตามมาตรา ๑๙ (๔) มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งร้อยบาท

มาตรา ๑๘ การกระทำอันเป็นความผิดต่อพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานสอบสวนผู้มีอำนาจทำการสอบสวนคดีนั้นเปรียบเทียบได้ตามความในประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

มาตรา ๑๙ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังรักษาการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ เพียงเท่าที่เกี่ยวกับอำนาจหน้าที่ของกระทรวงนั้น กับให้มีอำนาจแต่งตั้งเจ้าพนักงานและออกกฎกระทรวงในเรื่องต่อไปนี้

- (๑) กำหนดประเภท ชนิด และชื่ออาหาร
- (๒) กำหนดลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานของอาหารบางชนิดที่ทำหรือขาย
- (๓) กำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับการทำอาหาร รวมทั้งการใช้วัตถุกันเสีย และวิธีกันเสีย การเจือสี การใช้หีบห่อ และที่ใส่อาหารนั้น ซึ่งผู้ทำจะต้องปฏิบัติตาม เพื่อให้อาหารนั้นมีคุณภาพดี
- (๔) กำหนดลักษณะของฉลากและการแสดงฉลาก
- (๕) วางระเบียบการตรวจ การยึด และการตรวจทางวิชาการซึ่งอาหาร
- (๖) วางระเบียบการอื่น ๆ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

จอมพล ป. พิบูลสงคราม

นายกรัฐมนตรี

ประวัติย่อผู้วิจัย

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ	นางสาวเสมือนทิพย์ ศิริจารกุล
วันเดือนปีเกิด	3 เมษายน 2516
สถานที่เกิด	อำเภอเมือง จังหวัดตรัง
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	1359 ซ.พานิชการธนบุรี 21 ถ.จรัญสนิทวงศ์ 13 บางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ
ตำแหน่งหน้าที่การงาน	พนักงานบริษัท
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	Plearn English Language Centre
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2531	มัธยมศึกษาปีที่ 3 จากโรงเรียนสภาราชินี
พ.ศ. 2534	มัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนสายน้ำผึ้ง
พ.ศ. 2538	ศศ.บ.(ภาษาอังกฤษ) จาก มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย
พ.ศ. 2548	ศศ.ม.(ประวัติศาสตร์) จาก มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ