

คำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับ
อาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร
**Cooking Vocabulary and Thai's Consumption Cultural: Incasing Gleep
Mahithorn's Recipes**

ภาสพงศ์ ผิวพอใช้ และ จุฬารัตน์ ดวงศรี

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

Passapong Pewporchai and Jularat Duangsri

Ubon Ratchathani University, Thailand.

Corresponding Author, E-mail : pasapong.p@ubu.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (ไกรฤกษ์) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ว่าการเปลี่ยนแปลงทางด้านภาษาและด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรากฏในตำรับอย่างไรบ้าง โดยผู้วิจัยได้ศึกษาภาษาที่ใช้ในการประกอบอาหารในตำรับและจัดหมวดหมู่คำศัพท์ แล้ววิเคราะห์คำศัพท์และกลุ่มคำศัพท์ที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภค

ผลการศึกษาที่พบจากการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านคำศัพท์การประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการใช้ภาษา และด้านการเรียบเรียงเนื้อหา ส่วนวัฒนธรรมการบริโภคนั้นพบดังนี้ วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญา วัฒนธรรมโภชนาการด้านการจัดสำรับ และวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

คำสำคัญ : คำศัพท์ประกอบอาหาร; วัฒนธรรมการบริโภค; ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร

Abstracts

This research explores terms referring to cooking methods and preparation, and, eating culture of Thai People, appearing in Klee Mahithorn's cookbook and food preparation recipes for traditional Thai fruits, appetizers and snacks. It aims at studying the development, evolution and changes of the use of the terms involving in the food consumption culture in the book. The researcher collected all relevant terms in the book, categorized and analysed them to see how the book and the terms have reflected Thais' eating habits and culture. The results of the study revealed that the cookbook presented terms referring to cooking and food preparation methods and was worth investigating its language use, narrative style, and content presentation. It was also found that the book reflected different forms of Thai culture, namely, consumption culture

* วันที่รับบทความ: 9 มิถุนายน 2564; วันที่แก้ไขบทความ 19 มิถุนายน 2564; วันที่ตอบรับบทความ: 20 มิถุนายน 2564

Received: June 9, 2021; Revised: June 19, 2021; Accepted: June 20, 2021

and eating habits, local wisdom and indigenous knowledge dissemination, diet and meal setting culture, and economic culture.

Keywords: Cooking Vocabulary; Consumption Culture; Klee Mahidhorn

บทนำ

อาหาร คือ สิ่งที่มีมนุษย์รับเข้าไปสู่ร่างกายด้วยวิธีการกินการดื่มเข้าไปในร่างกายเพื่อหล่อเลี้ยงชีวิตทำให้ร่างกายของมนุษย์สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ พื้นฐานการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกคนประกอบไปด้วยปัจจัย 4 ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค อาหารจึงเป็นปัจจัยแรกที่สำคัญที่สุดของการดำรงชีวิตของมนุษย์ที่จะทำให้มนุษย์สามารถดำเนินชีวิตอยู่รอดได้และสามารถทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ในแต่ละวัน มนุษย์คัดสรรหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดมาประกอบอาหารให้ตนเองและครอบครัว โดยการประกอบอาหารรวมไปถึงรสชาติของอาหารอาจมีความแตกต่างกันออกไปตามแต่วัตถุดิบของแต่ละพื้นที่และรสนิยมการกินของแต่ละคน ซึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมที่หลากหลายและแตกต่างกันออกไปรวมถึง ค่านิยม ความคิด ในการบริโภคอาหารของคนไทยที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่

อาหารไทย ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยอีกอย่างหนึ่งที่สำคัญก็ว่าได้ ที่มีการส่งสมถายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันซึ่งจุดเด่นของอาหารไทยได้แก่ รสชาติ สมุนไพร เครื่องเทศต่าง ๆ ที่นำมาสร้างสรรค์ประกอบขึ้นเป็นอาหารที่มีรสชาติครบรส เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ที่สำคัญอาหารไทยทุกชนิดวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบอาหารล้วนเป็นสมุนไพรล้วนแต่ให้คุณค่าทางโภชนาการแก่ผู้บริโภค อาหารชาวจีนนั้นถือว่าเป็นอาหารที่มีความประณีต ไม่ว่าจะเป็นการจัดจาน รสชาติกลมกล่อม โดยเฉพาะวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนผสมต้องดี มีความสดใหม่ จัดเตรียมไว้อย่างดีก่อนนำมาประกอบเป็นอาหาร มีเคล็ดลับการปรุงอย่างพิถีพิถัน แตกต่างกับอาหารที่ปรุงบริโภคในครัวเรือน ดังในบทความ ตำรับชาวจีน : นวัตกรรมแห่งโภชนียประณีต ของ เปรม สอนสมุทร (2560 : 155) ได้กล่าวว่า อาหารชาวจีนหรือตำรับชาวจีนนั้นหากจะมีความแตกต่างจากอาหารที่ปรุงและบริโภคในครัวเรือนของสามัญชนทั่วไปก็คงจะไม่ใช้ตำรับอาหาร หากแต่เป็นรูปแบบและกรรมวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่พิถีพิถันกว่าของคนทั่วไป ทั้งนี้อาจพิจารณาได้ว่าความพิถีพิถันเหล่านั้นเป็นส่วนหนึ่งเป็นเพราะขนบธรรมเนียมของชาวจีนที่ต้องรักษาการียมารยาทในการกิน การกัดคำข้าว หรือการตัดแบ่งอาหารชิ้นใหญ่เมื่ออยู่ในงานจึงไม่มีใครจะเป็นกิริยาที่งาม การหันหรือทำอาหารให้พอดีคำจึงมีความจำเป็นอย่างมากในการทำให้การรับประทานอาหารสะดวก ในการเตรียมอาหารให้ขึ้นพอด้านนั้นยังส่งผลให้อาหารดูประณีตและน่ากิน นอกจากนั้นชาวจีนมีเวลามากในที่นี่มีได้ว่าชาวจีนไม่ได้ทำงานจึงมีเวลามาก หากแต่ชาวจีนมีหน้าที่ประจำบุคคลพนักงานหรือข้าราชการที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารก็มีหน้าที่จำเพาะการเตรียมอาหาร การเตรียมอาหารจึงถือเป็นงานสำคัญที่อยู่ในหน้าที่ต่างกับสามัญชนทั่วไปที่ต้องทำมาหากินเพื่อหาเลี้ยงชีพ การเตรียมอาหารจึงมีเวลาจำกัดทำให้อาหารชาวจีนกลายเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยอีกทั้งคุณค่าทางปัญญาและวัฒนธรรมและการส่งสมความรู้ที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และกลายมาเป็นตำราอาหารให้แก่คนรุ่นหลังที่สนใจได้ศึกษาเรียนรู้การทำอาหาร

ตำรับอาหาร เป็นหนังสือที่รวบรวมวิธีการประกอบอาหารที่มุ่งเน้นสอนเกี่ยวกับวิธี การทำอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงมารวบรวมไว้ในตำราเพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ประสบการณ์การทำอาหาร นำมาเขียนเป็นตำรับอาหารที่สั่งสมจากบรรพบุรุษมาถึงปัจจุบัน ทำให้อาหารไทยกลายเป็นที่รู้จักของคนไปทั่วโลก และเกิดการผสมผสาน ดังคำกล่าวในบทความ อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ ของ ศรุดา นิตวีรการ (2557 : 171-179) เดิมอาหารไทยมีวิธีการปรุงไม่ยุ่งยากวัตถุดิบที่นำมาใช้มักหาได้ง่ายจากท้องถิ่นนั้น ๆ แต่อาหารไทยจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ต่อมาเมื่อสังคมไทยมีการติดต่อกับชาวต่างประเทศทั้งในกลุ่มประเทศเอเชียและกลุ่มประเทศตะวันตก ส่งผลให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอย่างช้า ๆ วิวัฒนาการสั่งสมจนเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาที่โดดเด่นส่งผ่านเป็นมรดกทางวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับนานาชาติของอาหารที่มีเอกลักษณ์ ทำให้อาหารไทยกลายเป็นอาหารยอดนิยมของโลก จะเห็นได้ว่าตำรับอาหารข้าวขาววังที่มีความโดดเด่น อาทิ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ตำรากับข้าว ของหม่อมข่มจีน ราชานุประพันธ์และตำรากับข้าวในวัง ของ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ มาจนถึงหนังสือกับข้าวสอนลูกหลานกับผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร

ลักษณะเด่นในตำราอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธรมีลักษณะเป็นตำราอาหารข้าววัง แต่มีกลิ่นอายความเป็นจีนที่ถูกปรับให้เป็นอาหารไทย นั่นเป็นเพราะตระกูลไกรฤกษ์สืบเชื้อสายมาจากชาวจีน ตำราอาหารของท่านผู้หญิงกลีบจึงมีกลิ่นอายของอาหารจีนค่อนข้างสูง เช่น ข้าวต้มโจ๊ก ข้าวผัดเต้าหู้ยี้ ข้าวผัดหน้าเลียบหรือหน้าพวย ประกอบกับท่านผู้หญิงกลีบเติบโตมาในสังคมไทยช่วงที่อิทธิพลตะวันตกเข้ามาอย่างเด่นชัดแล้ว ทำให้อาหารของท่านผู้หญิงได้รับอิทธิพลของตะวันตกอยู่ด้วยเช่นกัน เช่น ข้าวต้มฝรั่ง เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารบางประเภทยังมีการผสมผสานกันของหลายเชื้อชาติคือ ทั้งจีน แขกและไทย เช่น แกงจืดวุ้นซึ่งเป็นแกงกะทิใส่ไก่ ใส่เครื่องแกงแดง โป๊ยกั๊ก ขมิ้นผง ส้มซ่าและพริกหยวก

ก่อนจะมาเป็นตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธรนั้น หนังสือนี้เป็นตำรับที่มีชื่อเรียกว่า หนังสือกับข้าวสอนลูกหลานซึ่งเป็นตำรับอาหารโบราณในลักษณะของอาหารข้าววัง ตำรับเล่มนี้ถูกเขียนขึ้นในระหว่างช่วงรอยต่อรัชกาลที่ 8 กับรัชกาลที่ 9 หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากท่านผู้หญิงเห็นว่าลูกหลานหาแม่ครัวยากนัก ท่านจึงได้เรียบเรียงหนังสือกับข้าวสอนลูกหลานขึ้น โดยบอกคำให้หลานเขียนและพิมพ์แจกผู้ที่มีมารดน้ำท่านในการทำบุญอายุครบรอบ 72 ปี ในปี 2492 ต่อมาท่านได้พิมพ์หนังสือว่าด้วยการปลูกผลไม้ทำของว่างและขนมขึ้นอีกหนึ่งเล่ม โดยวิธีบอกคำบอกให้หลานจดเช่นเดียวกัน ตำรับทั้ง 2 เล่มนี้มีลักษณะแตกต่างจากอาหารไทยทั่วไปทั้งความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายของวัตถุดิบ กรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อน ประณีต และบรรจง รสชาติกลมกล่อม นุ่มนวล ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคอาหารข้าววังในสมัยนั้น

ในเวลาต่อมาตำรับทั้ง 2 เล่ม ได้รวบรวมเข้าเป็นเล่มเดียวกัน โดยลูกหลานของท่านได้พิมพ์เผยแพร่ตำรับอาหารของท่านเป็นครั้งที่ 2 ในการพิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพของท่านผู้หญิงในเดือนกรกฎาคม ในปี 2504 จนกลายมาเป็นตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลานกับผลไม้ ของว่าง และขนม ได้รวมเฉพาะอาหารคาวไว้ประมาณ 160 ตำรับโดยในจำนวนนี้ได้เลือกอาหารที่ลูกหลานชื่นชอบมาเผยแพร่ และมีของหวานเพิ่มอีก 60 รายการ หลังจากนั้นได้มีการคัดสรรบางเมนูมาจัดพิมพ์ใหม่อีกครั้งในชื่อ “ตำรับมรดก” เมื่อปี พ.ศ. 2555 โดยในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยข้อมูลจากตำราหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่างและขนมเป็นหลัก เพราะเป็นตำราอาหารที่สมบูรณ์ที่สุดของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร

นอกจากนี้ ตำราหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่างและขนม ยังมีความหลากหลายของอาหารไว้ เนื้อหาในหนังสือแบ่งออกเป็น อาหารคาว และ ผลไม้,ของว่าง,และขนม จะแบ่งออกเป็นอาหารคาว 17 ประเภท ได้แก่ ขนมจีน หมี่และมักกะโรนี ข้าว(ข้าวผัด,ข้าวมัน,ข้าวแช่ ฯลฯ) ข้าวต้ม ห่อหมก ทอดมัน เนื้อหมู ปลา ยำ แกง เป็ดนึ่ง ผัด เมี่ยง ไข่ เครื่องจิ้ม สลัดมรุมพ์ศ์ ในส่วน ผลไม้,ของว่าง,และขนมหวานจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ผลไม้ ของว่างและขนม และมีการจัดสำหรับอาหาร 1 สัปดาห์ การจัดของว่าง และเครื่องกระยาบวช (เครื่องไหว้พระภูมิ) ซึ่งในหมวดอาหารแต่ละประเภทนั้นก็จะมีอาหารที่เป็นชนิดเดียวกัน

ตำราหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนมได้รวบรวมวิธีการทำ การปรุงอาหาร และสัดส่วนของเครื่องปรุงอัตราปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารตำรับของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร โดยสอดแทรกอิทธิพลของอาหารจีน อาหารแขก อาหารลาว อาหารฝรั่ง ถือเป็นหนังสือที่ให้สาระความรู้ด้านการประกอบอาหารและความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตลอดจนภาษาและสะท้อนถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในสมัยนั้น ยกตัวอย่างคำศัพท์ประกอบอาหาร เช่น

เมี่ยง พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554) ได้ให้ความหมายว่า
ของกินเล่นที่ใช้ใบไม้บางชนิด เช่น ใบชาหมัก ใบชะพลู ใบทองหลาง ห่อเครื่อง มี
ถั่วลิสง มะพร้าว กุ้งแห้ง หัวหอม ชিং เป็นต้น มีหลายชนิด เรียกชื่อต่าง ๆ กัน เช่น
วิธีทำเมี่ยงลาว

วิธีทำ หั่นหมูเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือสับละเอียด กุ้งแห้งป่น ถั่วลิสงคั่วป่น หอม
เจียว กระเทียมเจียวเยาะ ๆ ให้เท่ากับครึ่งหนึ่งของหมู ผัดหมูให้สุกแล้วคลุกกับ
เครื่อง ใส่น้ำตาล ส้มมะขาม ชিংหั่นฝอยนิดหน่อย ชิมดูแล้วดี ไข่ใบเมี่ยงหรือใบ
ผักกาดดองห่อเป็นกลม ๆ รับประทานกับข้าวตังทอดหรือหนังหมูทอด

(ท่านผู้หญิงกลีบ, 2504 : 90-91)

แป๊ะชะ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554) ชื่ออาหารใช้ปลาหนึ่ง
จมน้ำสัมนกับผัก เช่น วิธีทำแป๊ะชะน้ำ

วิธีทำ ทำปลาให้สะอาดทั้งตัว โขลกกระเทียม รากผักชี พริกไทยทาตัว
ปลาจนทั่ว ใส่น้ำปลา มะนาว น้ำตาล น้ำเล็กน้อย ต้มหอมทั้งต้นคลุกตัวปลา นึ่งให้
สุก โรยกระเทียมดองหั่น พริกชี้ฟ้า ผักชี จมน้ำจิ้มตามชอบ

(ท่านผู้หญิงกลีบ, 2504 : 45)

ฮื้อแซ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554) ชื่ออาหารแบบจีนชนิด
หนึ่ง ยำปลาดิบ ๆ ด้วยน้ำส้มและผัก เช่น วิธีทำฮื้อแซ

วิธีทำ แล่ปลาเอากระดูกกลางออกล้างให้สะอาด หั่นตามขวางเป็นชิ้นบาง
ๆ ให้ติดหนังด้วย ใส่ตะปกรงพักไว้ จักแตงกวา มะเฟืองเป็นแว่น ตัดใบผักกาดหอม
เป็นชิ้น ๆ เด็ดใบคั้นซ่าย ตังโอเป็นใบ ๆ หั่นหัวผักกาดเค็มเป็นฝอยขย้าน้ำให้จืด
ซอยหัวผักกาดขาวเป็นฝอย จัดผักวางเป็นพวก ๆ เอาปลาวางตรงกลาง รับประทาน
กับน้ำจิ้ม

(ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร, 2504 : 46-47)

ตำราเล่มนี้ถือได้ว่าเป็นประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหารและความรู้ในด้านอาหารของท่าน
ผู้หญิงกลีบ มหิธรจึงมีความหลากหลายมิติผสมผสานกัน ทั้งอาหารชาววังที่ซึมซับมาแต่เยาว์วัย อาหารลาวจาก
ญาติสายเวียงจันทน์ อาหารจีนซึ่งมีอิทธิพลจากครอบครัวของสามี และอาหารฝรั่งที่ท่านฝึกฝนร่ำเรียนมา
ประกอบกับความสนใจที่จะทดลองทำอาหารใหม่ ๆ และความสามารถในการสร้างสรรค์ออกมาในตำรับของ
ท่านจะมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเอาไว้

อนึ่ง คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารของไทยนั้นมีบทบาทสำคัญในการแสดงถึงวัฒนธรรมและ
ค่านิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของคนในชาติด้วยกันทั้งสิ้น ความคิดเห็นนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของสุนันท์
อัญชลีบุญ (2550 : 45-57) ที่ศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารในตำราอาหารไทยของหม่อมหลวงเดิบ
ชุมสายและเว็บไซต์ปลาแดก และงานวิจัยของภาสพงศ์ ฝิวพอใช้ (2560 : 1-50) ศึกษาคำศัพท์การประกอบ
อาหารในตำราแม่ครัวหัวป่าของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ที่ศึกษาพบว่าคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการประกอบ
อาหารมีบทบาทสำคัญในการสะท้อนให้เห็นศิลปะวัฒนธรรมและค่านิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของคนไทย
ด้วยกันทั้งสิ้น

ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ปรากฏในตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร ซึ่ง
สะท้อนให้เห็นทั้งทางด้านภาษา ซึ่งจะศึกษาจากคำศัพท์ กลุ่มคำศัพท์ ความหมายของกลุ่มคำศัพท์ที่มีการ
เปลี่ยนแปลงไป รวมไปถึง วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การใช้ภาษา และ

การจัดสำรับ รวมไปถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยและการรับเอาวัฒนธรรมอื่นเข้ามาผสมผสานก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้างต่อวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยในสมัยนั้น

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร ในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร
2. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร

ระเบียบวิธีวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย 1) ค้นคว้าและศึกษาเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2) ค้นคว้าและศึกษาเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและงานวิจัยเกี่ยวกับคำศัพท์การประกอบอาหาร และวัฒนธรรมจากคำศัพท์การประกอบอาหาร 3) กำหนดกลุ่มข้อมูลในการศึกษา โดยจะศึกษาตัวบทจากตำราหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร พ.ศ.2504 4.)การวิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์คำศัพท์จากตัวบท รวบรวมคำศัพท์และตัวอย่าง เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและการใช้ภาษา ต่อมาวิเคราะห์ตัวบท เนื้อหาการประกอบอาหารเพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร โดยศึกษาจากแนวคิดงานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรม 5) เรียบเรียงและรายงานผลงานวิจัยที่ศึกษา 6)สรุปผลการวิจัย อภิปราย และให้ข้อเสนอแนะ

กรอบแนวคิดในการวิจัย

1. แนวคิดเกี่ยวกับการทำอาหารในทางมานุษยวิทยา สเตรสส์ (struss, 1964 อ้างถึงใน ภาสพงศ์ ผิวนพ 2559 : 5-7) ได้อธิบายว่านักมานุษยวิทยาชาวฝรั่งเศสได้ศึกษาและให้ข้อเสนอทฤษฎีคลาสสิก เรื่องสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหาร(Culinary Triangle) สเตรสส์ได้ให้คำอธิบายว่า การประกอบอาหารแบ่งออกเป็น 2 ขั้ว ขั้วแรก คือ เป็นธรรมชาติ (nature) และขั้วที่ 2 คือ เป็นวัฒนธรรม (culture) โดยทั้งสองมีความแตกต่างกัน คือ ถูกตกแต่งและไม่ถูกตกแต่งตามลำดับ สเตรสส์จะเน้นเรื่องการประกอบอาหารให้สุกเป็นหลัก โดยแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ การต้ม การย่าง และการรมควัน สเตรสส์กล่าวว่าการทำอาหารมีคุณลักษณะคล้ายภาษา เนื่องจากเขาได้งานทางภาษาศาสตร์เป็นแรงบันดาลใจเกี่ยวกับการแยกหน่วยเสียง (phoneme) แบบภาษาศาสตร์โครงสร้าง สเตรสส์ เห็นว่า ทุกชาติพันธุ์เมื่อมีภาษาต้องมีการประกอบอาหาร การทำอาหารสามารถแบ่งได้ออกเป็น 3 ส่วน คือ การต้ม การรมควัน และการย่าง เป็นการประกอบอาหารที่

ทุกวัฒนธรรมมีอยู่โดยได้อาศัยข้อมูลสนับสนุนจากงานวิจัยในรูปแบบภาษาและวัฒนธรรมจากต่างประเทศ ส่วนธิดา ธนารักษ์ และกาญจน์ย์ ผลวงศ์ (2547 : 106-114) ได้กล่าวเกี่ยวกับประเภทกรรมวิธีการประกอบอาหารที่ทำให้อาหารสุก แบ่งออกเป็น 2 ประเภทหลัก ได้แก่ อาหารคาว และ อาหารหวาน มีลักษณะเฉพาะตัว ส่วนของอาหารคาวที่รับประทานคู่กับข้าวเรียกว่า “กับข้าว” มีทั้งรส เค็ม หวาน เปรี้ยว และเผ็ด จากแนวความคิดดังกล่าว เกี่ยวกับประเภทของการประกอบอาหารให้สุก แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของการประกอบอาหารไทย ถึงแม้ว่าจะสะท้อนเห็นถึงภูมิปัญญาระบบความคิด วัฒนธรรมของคนไทย แต่การประกอบอาหารของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นก็มีความแตกต่างกันออกไป และอาจจะมีหลายวิธีการประกอบอาหารที่ทำให้สุกมากกว่าวิธีการข้างต้นที่กล่าวไว้

2. แนวคิดเกี่ยวกับกับคำศัพท์ประกอบอาหารและวัฒนธรรมการประกอบอาหาร ลฎาภา มอร์เตโร (2554 : 84) ได้ศึกษานิยามคำศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิธีการครัวไทย โดยมุ่งเน้นศึกษาคำศัพท์ชื่ออาหารไทยภาคกลาง คำศัพท์วัตถุดิบ ด้านศิลปะการปรุงแต่งอาหารไทยและตำรับอาหาร และเพื่อรวบรวมความรู้เชิงวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารไทย อาหารประจำของชนชาติไทยที่ประกอบไปด้วย อาหารคาวอาหารหวาน และเครื่องเคียงผลไม้หรือสมุนไพร ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดวิธีการปรุงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติที่เกิดจากภูมิปัญญาไทย ด้วยภูมิปัญญาไทยนับแต่ในอดีต แสดงให้เห็นถึงวิวัฒนาการของอาหารไทยภาคกลาง โดยนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในธรรมชาติมาปรับใช้ผสมผสานจนเกินเป็นวัฒนธรรมอาหารในที่สุด ดังนั้นอาหารไทยกลางที่เสนอในงานวิจัยคำนิยามศัพท์นี้ได้รวบรวมเกี่ยวกับอาหารไทยกลางและวิธีการครัวไทย ในส่วนวัฒนธรรมการประกอบอาหาร ศรุตา นิติวรการ (2557 : 171-179) กล่าวว่าอาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติไทย ผลการศึกษาพบว่า อาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงาม อาหารไทยสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทคือ อาหารคาวอาหารหวาน จากสถานการณ์ในปัจจุบันพบว่า อาหารไทยกำลังตกอยู่ในช่วงวิกฤต คือ การผสมผสานของวัฒนธรรมที่เกิดอย่างรวดเร็ว อาหารขาดแคลน พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยที่ลดลง และการเปลี่ยนจากสังคมเกษตรมาเป็นสังคมเมือง ที่สำคัญอาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศ ที่มีการสั่งสมสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษนับว่าเป็นภูมิปัญญาที่แท้จริงและน่าหวงแหนอย่างยิ่ง

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง คำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ในตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร การศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม

ของท่านผู้หญิงกลับ มหิธร เป็นตำรับอาหารที่จัดพิมพ์ขึ้นใหม่โดยลูกหลานของท่านผู้หญิงเมื่อ พ.ศ. 2504 ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช นับมาถึงปัจจุบันก็เป็นเวลากว่า 59 ปีแล้ว จึงทำให้มีความสนใจทางด้านภาษา แสดงให้เห็นถึงการใช้ภาษาในการประกอบอาหารที่มีความแตกต่างและเปลี่ยนแปลงไป โดยจะศึกษาจากคำศัพท์ต่าง ๆ และกลุ่มคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ได้อธิบายเนื้อหาการประกอบอาหารและของว่างไว้ 6 กลุ่มคำศัพท์ ได้แก่ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องปรุงการประกอบอาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบการประกอบอาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหาร และกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร ในส่วนของ ผลไม้ ของว่าง และขนม นั้น ได้อธิบายเนื้อหาไว้ 3 กลุ่มคำศัพท์ คือ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่อผลไม้ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การปอกผลไม้ และกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการปอกผลไม้

คำศัพท์การประกอบอาหาร

1. กลุ่มคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

1.1 กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหาร ประกอบไปด้วย กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทขนมจีนกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทข้าว กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทแกง กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารประเภทต้ม กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทนึ่ง กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทผัด กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภททอด กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทย่าง กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทยำ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้ม ในส่วนกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหารประเภทของว่าง ประกอบไปด้วย ชื่อประเภทผลไม้ ชื่อประเภทขนม

1.2 กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องปรุงการประกอบอาหาร

1.2.1 เครื่องปรุงประเภทที่ทำให้เกิด รสเค็ม รสเผ็ด รสเปรี้ยว และรสหวาน

1.2.1.1 เครื่องปรุงที่ทำให้เกิดรสเค็ม ได้แก่ น้ำปลา น้ำปลาดี น้ำปลาญี่ปุ่น ซอสซีอิ๊วขาว ปลาร้า กะปิ เกลือ เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ เนย

1.2.1.2 เครื่องปรุงรสเผ็ด ได้แก่ พริกสด พริกป่น พริกเผา พริกไทย พริกไทยป่น ขิง

1.2.1.3 เครื่องปรุงรสเปรี้ยว ได้แก่ ส้ม มะนาว มะขามเปียก น้ำส้ม มะกรูด ส้มเหม็น น้ำส้มซ่า น้ำส้มมะกรูด มะม่วง มะกอก สมอ

1.2.1.4 เครื่องปรุงรสหวาน ได้แก่ น้ำตาลหม้อ น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำตาลเมืองเพชร นมข้น ซีอิ๊วดำ น้ำกระเทียมดอง

1.2.2. เครื่องปรุงประเภทที่ให้กลิ่นและสี ได้แก่ กระดังงา มะลิ กุหลาบ อัญชัน มะพร้าว

1.3 กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหารก็เป็นอีกหนึ่งส่วนประกอบที่สำคัญ วัตถุดิบส่วนมากที่คนไทยใช้ประกอบอาหารนั้นก็คือ วัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ แป้ง ผัก ผลไม้ต่าง ๆ ที่มีสารอาหารครบตามหลักโภชนาการทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารครบถ้วนและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนมนั้นล้วนเป็นอาหารชาววังการคัดสรรวัตถุดิบจึงเป็นสิ่งที่สำคัญก่อนที่จะนำมาประกอบอาหาร ดังนั้นวัตถุดิบที่ปรากฏในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร จำแนกออกเป็น 3 ประเภทดังนี้ ได้แก่ 1.) วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ ประเภทเนื้อสัตว์บก ประเภทเนื้อสัตว์น้ำ 2.) วัตถุดิบประเภทแป้ง 3.) วัตถุดิบประเภทผักและผลไม้ แบ่งตามการใช้ประโยชน์ ได้แก่ หัวและราก ลำต้น ใบ ดอก และผล จะเห็นได้ว่าการคัดสรรวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารนั้นต้องให้ความสำคัญ ตำรับเล่มนี้ยังเป็นตำรับกับข้าวชาววัง ฉะนั้นการเลือกสรรวัตถุดิบต้องมีความพิถีพิถันในการเลือก เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ดีที่สุดมาประกอบอาหารให้กับผู้บริโภคได้รับประทานและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย

1.4 กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหาร พบว่า มีกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหาร อยู่ 3 ประเภท ได้แก่ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การหุง ต้ม และผัดข้าว กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหารคาวและของว่าง และกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในทำขนมและผลไม้ โดยอุปกรณ์แต่ละประเภทจะมีคำกริยาบ่งบอกการใช้อุปกรณ์ เพื่อให้ผู้ที่ทำการประกอบอาหารใช้อุปกรณ์แต่ละประเภทได้ถูกต้อง

1.5 กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร จากการศึกษาวิธีการประกอบอาหารพบกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ กลุ่มคำศัพท์วิธีการประกอบอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน กลุ่มคำศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้น้ำมัน และกลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการปอกผลไม้และการทำผลไม้แปรรูป ส่วนที่ไม่ใช้น้ำมันจะพบลักษณะวิธีการประกอบอาหาร 6 ประเภท ได้แก่ ได้แก่ การต้ม การแกง การนึ่ง การยำ การหลน การย่าง การอบ ส่วนที่ใช้น้ำมันพบลักษณะวิธีการประกอบอาหาร 2 ประเภท ได้แก่ ผัด ทอด และในส่วนวิธีการปอกผลไม้และการทำผลไม้แปรรูป 1.) วิธีการปอกผลไม้พบ 4 ประเภท ได้แก่ ปอก แกะ ผ่า และคว้าน 2.) วิธีการแปรรูปผลไม้พบ 1 ประเภท ได้แก่ การเชื่อม กล่าวได้ว่าลักษณะวิธีการประกอบอาหารในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม เป็นวิธีการประกอบอาหารที่ไม่ใช้น้ำมันในการประกอบมากที่สุดและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ในวิธีการปอกผลไม้มีวิธีการปอกปะปนกันไป และการแปรรูปผลไม้ส่วนมากจะเป็นการเชื่อมหรือต้มผลไม้มากที่สุด

2. รูปแบบด้านการใช้ภาษา

จากการศึกษารูปแบบด้านการใช้ภาษาในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม นั้น พบว่าการใช้ภาษานั้นแตกต่างและเหมือนกับอดีตและปัจจุบัน เช่น การใช้ลักษณะนาม การเปลี่ยนแปลงในการใช้คำ การเปลี่ยนแปลงการใช้วรรณยุกต์ การเปลี่ยนแปลงการใช้พยัญชนะ การ

เปลี่ยนแปลงด้านสระ และการใช้คำทับศัพท์ กล่าวได้ว่าการศึกษาศึกษาการเรียบเรียงตำรับวิธีการประกอบอาหารของท่านผู้หญิงนั้นสะท้อนให้เห็นถึงการใช้คำศัพท์ กลุ่มคำศัพท์ ที่แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของภาษาอย่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น

3. ด้านการเรียบเรียงเนื้อหาในตำรับ

การเรียบเรียงตำรับอาหารของท่านผู้หญิงในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม นั้น ปรากฏว่าพบลักษณะการเรียบเรียงเนื้อหาอยู่ 4 ส่วน ได้แก่ ปกนอกและปกใน การกล่าวถึงพระมหากษัตริย์คุณของท่านผู้หญิงได้รับ รวมไปถึง คำนำ สารบัญ ส่วนประวัติของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร และส่วนของเนื้อหาวิธีการประกอบอาหารในตำรับ แสดงให้เห็นว่าลูกหลานของท่านผู้หญิงต้องการให้ผู้ที่จะศึกษาวิธีการประกอบอาหารจากตำรับเล่มนี้นั้น ยกย่อง ให้เกียรติ และเข้าใจในปณิธานของท่านผู้หญิง ที่ท่านได้เรียบเรียงเนื้อหาวิธีการประกอบอาหารมาไว้ให้แก่คนรุ่นหลังได้ศึกษาและใช้ประโยชน์จากตำรับเล่มนี้



ภาพหน้าปกและรูปของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร

(ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร)

ตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของ ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร เป็นตำรับอาหารที่ท่านผู้หญิงได้เรียบเรียงเนื้อหาในตำรับขึ้นเอง ตำรับเล่มนี้มีมาตั้งแต่ พ.ศ. 2504 เนื้อหาในตำรับนี้ล้วนเป็นตำรับอาหารชาววังทั้งสิ้นจะมีทั้งวิธีการประกอบอาหาร เครื่องปรุง การจัดสำรับ ของอาหารชาววังที่ท่านผู้หญิงชิมซบมาตั้งแต่เยาว์วัย และมีอาหารที่หลากหลายประเภทโดยสอดแทรกอิทธิพล อาหารจีนที่ได้รับอิทธิพลจากครอบครัวสามี อาหารลาวจากญาติสายเวียงจันทน์ อาหารฝรั่งที่ท่านศึกษาเรียนมา และอาหารอาหารแขก ถือได้ว่าเป็นตำรับอาหารที่สามารถสะท้อนถึงวัฒนธรรมวิธีการทำอาหารและการบริโภคอาหารในยุคสมัยนั้น

ในส่วนการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของ ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร พบว่าวิธีการประกอบอาหารในตำรับสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยด้านต่าง ๆ ในตำรับเล่มนี้ ได้แก่

วัฒนธรรมด้านการบริโภคของคนไทย

1. วัฒนธรรมด้านการบริโภค

1.1) การบริโภคอาหารแบบไทยนั้น สามารถแบ่งได้ดังนี้ การบริโภคอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน การบริโภคที่ใช้น้ำมัน การบริโภคอาหารประเภทเครื่องจิ้ม การบริโภคอาหารว่าง การบริโภคผลไม้และขนม และการบริโภคอาหารที่มีวัตถุดิบจากพืช 1.2) การบริโภคอาหารได้รับมาจากวัฒนธรรมจีน และ 1.3) การบริโภคอาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมอื่น ดังนั้น อาหารคาวส่วนใหญ่ที่ได้ประกอบขึ้นส่วนมากเป็นกับข้าวเอาไว้ทานคู่กับข้าว อาหารว่างจะรับประทานระหว่างรออาหารจานหลัก และในส่วนผลไม้และของหวานนั้นจะรับประทานหลังจากทานอาหารมื้อหลัก ซึ่งที่ได้กล่าวมานั้นสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยในยุคสมัยนั้นที่เป็นเช่นนั้นเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

2. วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร

2.1) จากการศึกษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำครัว ในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ที่พบการนำเอาวัสดุจากสิ่งรอบตัวและทำธรรมชาติมาใช้เป็นอุปกรณ์การประกอบอาหาร เช่น วัสดุที่ทำจากไม้ที่ที่พบ ได้แก่ พาย ไม้ กระบุง(ตะกร้า) ไม้ทามะพร้าว ไม้ค้ำลิ้ง ตะเกียบ และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีอยู่ในบ้านแล้วสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ เข็ม เทียน กระดาษ พาง ถุงผ้าดิบ เป็นต้น จึงสะท้อนให้เห็นว่าในสมัยก่อนที่ยังไม่มีความเจริญทางเทคโนโลยีด้านต่าง ๆ เท่ากับสมัยปัจจุบัน ในด้านการประกอบอาหารก็เช่นเดียวกันที่ปัจจุบันนี้มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ทันสมัยสามารถประกอบอาหารได้อย่างง่ายดาย ดังนั้นจึงแสดงให้เห็นว่าคนไทยในสมัยก่อนได้มีการเรียนรู้และการนำเอาสิ่งรอบตัวที่มีอยู่ และมีอยู่ในธรรมชาตินำมาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นอุปกรณ์การประกอบอาหาร 2.2) จากการศึกษาการนำภูมิปัญญาด้านสมุนไพรมาใช้ในการประกอบอาหารนั้น พบว่า ในการประกอบอาหารคาวและของว่าง และการทำขนม นั้น พบว่า ได้มีการนำเอาสมุนไพรมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อให้อาหารมีรสชาติที่ดีและเป็นยารักษาโรค และบำรุงร่างกาย ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ ยิ่งไปกว่านั้นอาหารตำรับนี้ล้วนแต่เป็นอาหารชาววังดังนั้นในการคัดสรรวัตถุดิบมาใช้ในการประกอบอาหารยังต้องมีความพิถีพิถันมากยิ่งขึ้น 2.3) ภูมิปัญญาด้านการนำวัตถุดิบอื่นใช้แทนในอาหารไทย พบว่าในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ในการประกอบอาหารบางชนิดนั้นสามารถนำวัตถุดิบอย่างอื่นที่มีในท้องถิ่นมาใช้แทนกันได้ ซึ่งก็จะยังคงรสชาติเดิมของอาหารเพียงแค่เปลี่ยนวัตถุดิบเท่านั้น 2.4) ภูมิปัญญาด้านความสะอาดจากการศึกษาด้านภูมิปัญญาในการประกอบอาหารในตำรับเล่มนี้นั้น พบว่า ได้มีการนำเอาภูมิปัญญามาใช้ร่วมในการประกอบอาหารดังนี้ 1.) ภูมิปัญญาด้านการใช้อุปกรณ์ 2.) ภูมิปัญญาด้านการนำเอาสมุนไพรมาใช้ในการ

ประกอบอาหาร 3.) ภูมิปัญญาด้านการนำวัตถุดิบอื่นใช้แทนในอาหารไทย และ 4.) ภูมิปัญญาด้านความสะอาด ดังนั้นในตำรับเล่มนี้คือการที่นำเอาภูมิปัญญาเข้ามาผสมผสานในการประกอบอาหาร แสดงให้เห็นว่าภูมิปัญญานั้นมีมายาวนานแล้ว เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนสมัยก่อน จนเกิดเป็นองค์ความรู้ไว้ให้คนรุ่นหลังได้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และก่อนให้เกิดเป็นวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาของไทย

3. วัฒนธรรมโภชนาการด้านการจัดสำรับ

จากการศึกษาการจัดสำรับอาหารข้างต้น พบว่า การจัดสำรับแบบไทยสามารถแบ่งได้ดังนี้ ด้านการจัดสำรับในอาหารคาวและของว่าง ด้านการจัดสำรับผลไม้ และขนม การจัดสำรับอาหารใน 1 สัปดาห์ การจัดสำรับของว่างไทย การจัดสำรับเครื่องกระยาบวช และการจัดสำรับของว่างน้ำชาฝรั่ง จากข้างต้นที่กล่าวมานั้นท่านผู้หญิงได้บอกขั้นตอนการจัดสำรับอาหารชาววังแต่ละประเภทไว้อย่างละเอียด ดังนั้นสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของคนไทยในการจัดสำรับอาหารแต่ละประเภทนั้นล้วนจะต้องมีความประณีต สะอาด เรียบร้อย และสวยงามในแต่ละสำรับ เพื่อที่จะให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารรสชาติที่อร่อยและน่ารับประทาน

4. วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

จากการศึกษาในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม นั้นพบว่า วัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจสามารถแบ่งออกได้ 2 ส่วน คือ 1) การค้าขายระหว่างประเทศ พบการนำเข้าวัตถุดิบจาก ตะวันตก จีน ญี่ปุ่น อินเดียและอาหรับ สะท้อนให้เห็นว่าการค้าขายแลกเปลี่ยนนั้นมีมายาวนานจนเกิดเป็นการแลกเปลี่ยนรับเอาวัฒนธรรมจากต่างชาติเข้ามาเรียนรู้และปรับใช้ในชีวิตรูปแบบไปในทางที่ดีขึ้น และ ส่วนที่ 2) การค้าขายในประเทศ ถึงแม้ว่าจะไม่กล่าวถึงการค้าขายภายในประเทศมากสักเท่าไร แต่ก็สามารถรู้ได้ว่าภายในประเทศก็ย่อมมีการค้าขายกันอยู่เหมือนกัน เช่น ร้านขายเครื่องยา ที่พบในตัวอย่าง ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมการค้าภายนอกประเทศและภายในประเทศนั้น มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นับได้ว่าเป็นเวลายาวนานพอสมควร คนไทยสามารถรับและปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่ ๆ ได้เสมอ พร้อมนำมาปรับปรุงเติมแต่งในวัฒนธรรมเดิมที่ดีอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้นไป

งานวิจัยนี้ศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับอาหารท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (ไกรฤกษ์) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ว่าการเปลี่ยนแปลงทางด้านภาษาและด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรากฏในตำรับอย่างไรบ้าง โดยผู้วิจัยได้ศึกษาภาษาที่ใช้ในการประกอบอาหารในตำรับและจัดหมวดหมู่คำศัพท์ แล้ววิเคราะห์คำศัพท์และกลุ่มคำศัพท์ที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภค

ผลการศึกษาที่พบจากการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านคำศัพท์การประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการใช้ภาษา และด้านการเรียบเรียงเนื้อหา ส่วนวัฒนธรรมการบริโภคนั้นพบดังนี้ วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญา วัฒนธรรมโภชนาการด้านการจัดสำรับ และวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

อภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับอาหารท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (ไกรฤกษ์) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย โดยผู้วิจัยได้ศึกษาภาษาที่ใช้ในการประกอบอาหารในตำรับและจัดหมวดหมู่คำศัพท์ แล้ววิเคราะห์คำศัพท์และกลุ่มคำศัพท์ที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภค

ผลการศึกษาที่พบจากการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหาร ได้แก่ ด้านคำศัพท์การประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการใช้ภาษา และด้านการเรียบเรียงเนื้อหา ส่วนวัฒนธรรมการบริโภคนั้นพบว่าตำราอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญา วัฒนธรรมโภชนาการด้านการจัดสำรับ และวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ นั่นคือการรับเข้าของอิทธิพลของวัฒนธรรมการบริโภคของต่างชาติ เช่น ในสำรับอาหารมีการผสมผสานอาหารไทยกับอาหารหลาย ๆ ชาติ โดยเฉพาะอาหารจีน ตำราของท่านผู้หญิงกลีบจะโดดเด่นมาก ๆ นั่นอาจเป็นเพราะประสบการณ์และภูมิหลังของผู้เขียนตำราเอง และสภาพสังคมค่านิยมในสมัยดังกล่าวประกอบกัน

จากผลการวิจัยข้างต้น กล่าวได้ว่า ตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม นอกจากจะให้ความรู้ในด้านการประกอบอาหารชาววังแล้ว ยังน่าสนใจในด้านการใช้ภาษา วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญา วัฒนธรรมด้านการจัดสำรับ และวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

1. ในด้านการใช้ภาษาในตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง ภาษาที่ใช้บันทึกในตำรับนั้นเปลี่ยนไปตามกาลเวลาจึงทำให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านรูปแบบการใช้ภาษาอย่างเห็นได้ชัดจากการศึกษาคำศัพท์ในการประกอบอาหาร เช่น จาก คำ กลุ่มคำ การใช้คำทับศัพท์ ยกตัวอย่าง คำว่า องคฺลี ปัจจุบันใช้คำว่า ขอนี้ คำว่า ต่อยไข่ ปัจจุบันใช้ คำว่า ตอกไข่ และ คำว่า สลัด เป็นคำทับศัพท์ ปัจจุบันก็ยังใช้ คำว่า สลัด เช่นเดิม เป็นต้น จะเห็นได้ว่าภาษามีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและวัฒนธรรมอื่นเข้ามา ดังจะสอดคล้องกับคำกล่าวของ ภาสพงศ์ ผิวนพโพธิ์ (2560 : 30) กล่าวว่า ภาษาย่อมมีการเปลี่ยนแปลงเป็นปกติตามธรรมชาติของภาษาที่ยังมีผู้ใช้หรือที่เรียกว่าภาษามีชีวิต

2. วัฒนธรรมด้านการบริโภค การบริโภคเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต่อมนุษย์ทุก ๆ คนบนโลกการบริโภคหรือการกินนั้นเป็นพฤติกรรมที่มนุษย์ปฏิบัติเป็นประจำเพื่อดำรงชีวิตให้อยู่รอด การบริโภคนั้นควรเลือกบริโภคอาหารที่กินแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกายและรสชาติอร่อย ในการบริโภคของคนไทยในยุคสมัยนั้นที่ปรากฏในตำรับจะเป็นการบริโภคอาหารชาววังและอาหารชาวบ้านอาหารชาววังและอาหารชาวบ้านจะมีความแตกต่างในด้านกรรมวิธีการปรุง การคัดสรรวัตถุดิบ ที่นำมาใช้ประกอบอาหาร ถือได้ว่าเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญที่สร้างเอกลักษณ์ให้แต่ละท้องถิ่นและประเทศชาติ เกิดเป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละสังคม ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เพิ่มเติมวัฒนธรรมสิ่งใหม่ ๆ เข้ามาแต่ก็ยังคงรักษาสืบเดิมที่มีอยู่แล้วไว้เป็นอย่างดี การบริโภคก็ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมอีกอย่างหนึ่ง เพราะการบริโภคนั้นย่อมมีความแตกต่างกัน

ออกไปตามแต่ละสังคมหรือพื้นที่ ดังคำกล่าวของ ศรุตา นิติวรรการ (2557 : 171-179) กล่าวว่าอาหารไทย นับว่าเป็นอาหารที่มีความหลากหลายของชนิดอาหารมากกลุ่มหนึ่ง อันเกิดจากกรรมวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน ปัจจุบันอาหารไทยแบ่งออกเป็น 2 ประเภทหลัก ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน

จะเห็นได้ว่า ตำราอาหารเป็นเสมือนเครื่องมือหนึ่งในการบันทึกความเป็นไปของสังคม สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต การติดต่อสื่อสาร การดำรงคงอยู่ของผู้คนในยุคสมัยนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนันท์ อัญชลีกุล (2550:45-57) ภาสพงศ์ ผิวพอใช้ (2560 : 1-50) ที่กล่าวว่า คำศัพท์การประกอบอาหารทั้งหลายนั้นล้วนแสดงให้เห็นค่านิยม ความเป็นไปของสังคมที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับการบริโภคอาหารของคนในชนชาตินั้น ๆ ด้วยกันทั้งสิ้น

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง คำศัพท์การประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย : ศึกษาจากตำรับหนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม ของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารและศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ในตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร ผลจากการวิจัยพบดังนี้

1. คำศัพท์การประกอบอาหาร ได้แก่ กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับชื่ออาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องปรุงการประกอบอาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบการประกอบอาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหาร กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร ในส่วนวิธีการปอกผลไม้ไม่มีวิธีการปอกที่หลากหลายปะปนกันไปและการแปรรูปผลไม้ส่วนมากจะเป็นการเชื่อมหรือต้มผลไม้มากที่สุด ด้านรูปแบบการใช้ภาษา และด้านการเรียบเรียงเนื้อหา

2. ด้านวัฒนธรรมการบริโภค ได้แก่ วัฒนธรรมด้านการบริโภค วัฒนธรรมด้านภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร วัฒนธรรมโภชนาการด้านการจัดสำรับ และวัฒนธรรมด้านเศรษฐกิจ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไปคือควรมีการศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารจากตำรับเล่มอื่น ๆ ในแต่ละยุคสมัยเพื่อให้เห็นสภาพสังคมและวัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละยุคในสังคมไทย หรืออาจเปรียบเทียบกับตำราอาหารไทยกับตำราอาหารในชาติอื่น ๆ เพื่อให้เห็นความแตกต่างหลากหลายและการผสมผสานของวัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละชาติว่ามีความเหมือนต่างกันอย่างไร

เอกสารอ้างอิง

- กลีบ มหิธร,ท่านผู้หญิง. (2504). *หนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์คุรุสภา.
- ธิดา ธนารักษ์ และกัญญณี ผลิตวงศ์. (2547). ความรู้เรื่องอาหารไทย. *วารสารวิชาการ สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์* 4, 106-114.
- เปรม สอนสมุทร. (2560). ตำรับชาววัง : นวัตกรรมแห่งโภชนาประโยชน์. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม* 2, 150-155.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้. (2560). *คำแสดงโภชนลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตคนไทย*. ภัคดีวิทยาลัย:งานวิจัยคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- ลฎาภา มอร์เตโร. (2554). *ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต: ม.ป.ท.
- ศรุดา นิตวีรการ. (2557). อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร* 5 (1), 171-179
- สุนันท์ อัญชลีบุญกุล. (2550). “คำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารของม.ล.เตียบ ชุมสาย และในตำราอาหารเว็บไซต์ปลาแดกคอตคอม”. ใน *รวมบทความวิจัย ยำใหญ่ใส่สารพัด*. วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ คณะอักษรศาสตร์. ภัคดีวิทยาลัย: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย