

คุณลักษณะที่คงอยู่ และคุณลักษณะที่หายไปของ ครัวไทย

The Remaining and Missing Features of Thai Kitchen

ถิรวัดน์ พิมพ์เวิน¹ และณัฐกิตติ์ เพ็ชรสุริยา²

Tirawat Pimwern and Natthakit Phetsuriya

บทคัดย่อ

บทความเรื่อง “คุณลักษณะที่คงอยู่ และคุณลักษณะที่หายไปของครัวไทย” เกิดขึ้นจากการศึกษาข้อมูลเรื่อง ลักษณะครัวไทยและครัวสากล ในเรื่องของความสัมพันธ์ร่วมของครัวไทยกับครัวสากล เรื่องแนวคิดการจัดพื้นที่ สัดส่วน และการเลือกใช้วัสดุ เพื่อวิเคราะห์หาคุณลักษณะที่คงอยู่ และคุณลักษณะที่หายไปของครัวไทย ว่าสิ่งใดบ้างที่หายไป สิ่งใดที่คงอยู่ สิ่งใดบ้างที่มีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากการได้รับอิทธิพล และสิ่งใดบ้าง ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปเพราะวัฒนธรรมการทำอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่ออธิบายการถ่ายทอดวัฒนธรรม และการผสมผสานของครัวสากลสู่สังคมไทย

คำสำคัญ: คุณลักษณะ, การคงอยู่, การหายไป, ครัวไทย

1 สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Abstract

The paper “The Remaining and Missing Features of Thai Kitchen” was deducted from the study investigating Thai and western-style kitchens in terms of their relationships, concepts, spatial arrangement, proportions and material selection so as to identify which features remain, miss out and change due to culinary cultural transformation. The cultural exchanges and integration of western-style kitchens to Thai society will be explained.

Keywords: characteristics, remaining, missing, Thai kitchen

บทนำ

ครัว เป็นห้องที่มีการกำหนดลักษณะการใช้งานที่แตกต่างไปจากห้องอื่นๆ ซึ่งใช้เป็นที่ประกอบอาหาร และมีความสัมพันธ์กับส่วนรับประทานอาหาร ห้องครัวได้กลายเป็นห้องหนึ่งที่มีความสำคัญ เพราะเป็นห้องที่เราใช้เวลาอยู่ในนั้นนานพอสมควรเพื่อปรุงอาหาร อีกทั้งเป็นพื้นที่ที่ผสมผสานระหว่างศาสตร์และศิลป์ไว้ใน ผลพวงที่จะเกิดจากการประกอบอาหารโดยเฉพาะการปรุงอาหารไทย ซึ่งมีกลิ่นแรง ขณะปรุงอาหารก่อให้เกิดความร้อนและกลิ่น จึงมีความจำเป็นต้องมีเครื่องดูดควัน ศิลปะ คือ ความสวยงาม ถึงแม้ว่าห้องครัวจะไม่ใช่อะไรที่จะเอาใจไว้รับแขกโดยตรงก็ตาม ในห้องครัวควรมีความสว่างเพียงพอ แสงแดดส่องถึงเพื่อไล่ความชื้นออกไปและระบายอากาศได้ดี

ครัวไทย ถือได้ว่าเป็นครัวที่มีรูปแบบที่ค่อนข้างชัดเจน และมีความเป็นเอกลักษณ์ของตัวเองสูง ไม่ว่าจะเป็น การซ้อนทับของพื้นที่การใช้งาน ลักษณะการจัดพื้นที่ องค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมที่แตกต่าง เช่น มีลักษณะของพื้นและผนังที่ค่อนข้างโปร่ง เพื่อความสามารถในการระบายอากาศ และทำให้พื้นที่ภายในเกิดภาวนาสบายขึ้น แต่ปัจจุบันครัวไทยได้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย โดยมีหลายสาเหตุ ที่เข้ามาเป็นปัจจัยในการเปลี่ยนแปลงเหล่านั้น ทำให้เกิดการศึกษาในเรื่องของลักษณะของครัวไทยในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะพื้นที่ และรูปแบบการใช้งานของครัวไทยและครัวสากล เพื่อหาคุณลักษณะที่คงอยู่ และคุณลักษณะที่หายไปของครัวไทยว่ามีปัจจัยใดบ้างที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงเหล่านั้น

สมมติฐาน

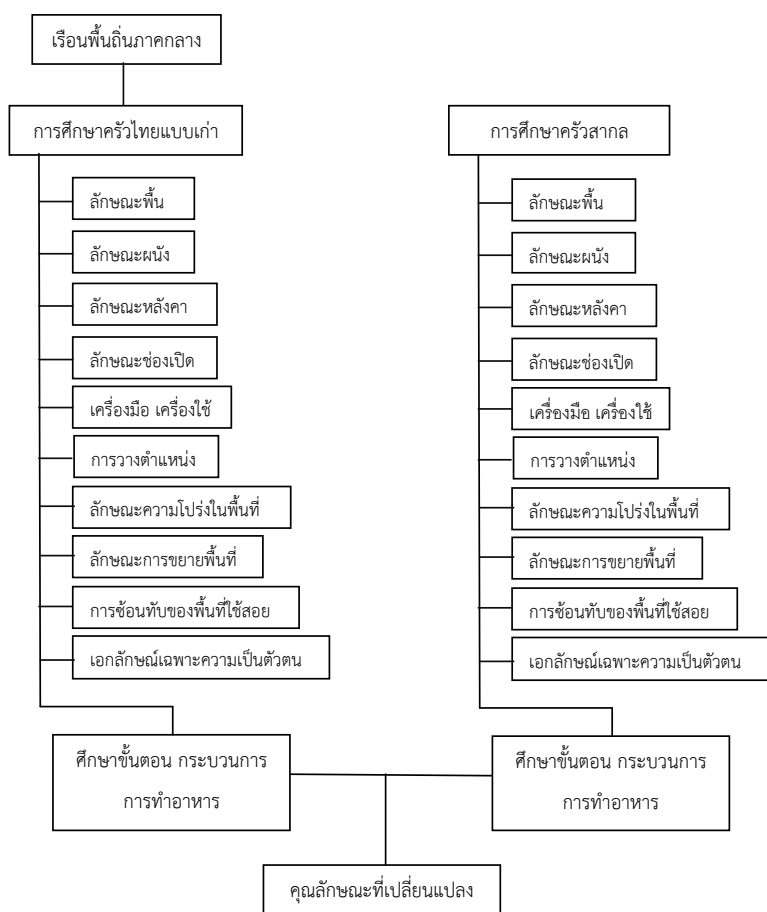
ถ้าครัวเป็นผลผลิตทางวัฒนธรรมแล้ว ครีวน่าจะสะท้อนการถ่ายทอด หรือการผสมผสานทางวัฒนธรรมได้

ขอบเขตการวิจัย

ศึกษาลักษณะทางกายภาพ ลักษณะพื้นที่ เฉพาะครัวไทยจากรูปแบบของเรือนพื้นถิ่นไทยภาคกลาง และศึกษาขั้นตอนการทำอาหารเฉพาะขั้นตอนหลักๆ ไม่รวมถึงการศึกษาขั้นตอนที่มีความเฉพาะของแต่ละรูปแบบ

การออกแบบกระบวนการและวิธีวิจัย

วิธีวิจัยใช้วิธีการเปรียบเทียบ โดยอ้างอิงจากข้อมูลเรือนพื้นถิ่นภาคกลางเป็นข้อมูลหลักในการเปรียบเทียบกับครัวสากล โดยครัวสากลใช้วิธีการเลือกตัวอย่างรูปแบบของครัวสากลซึ่งเป็นลักษณะของครัวในยุคปัจจุบัน



ภาพที่ 1 แสดงการออกแบบกระบวนการวิจัย

ทฤษฎีการผสมผสานทางวัฒนธรรม และกระแสวัฒนธรรมใหม่

พลวัตของวัฒนธรรมขับเคลื่อนโดยกระแสโลกาภิวัตน์ได้นำไปสู่การผสมผสานทางวัฒนธรรมรวมถึงการก่อเกิดกระแสวัฒนธรรมใหม่ ซึ่งมาจากกระบวนการทั้งการประสานรวม (hybridization) การกลืนทางวัฒนธรรม (homogenization) และการต่อต้าน (resistance) โดยมีการไหลเวียนเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (cultural flow) ผ่าน 5 มิติ (Appadurai, 1996) ซึ่งประกอบด้วย มิติชนชาติพันธุ์วรรณา (ethnoscapes) ได้แก่ การอพยพ การเดินทาง; มิติการสื่อสาร (mediascapes); มิติจินตภาพ (ideoscapes) ได้แก่ ความเชื่อ แนวคิดด้านการปกครอง มิติเศรษฐกิจและการเงิน (financescapes); และมิติการพัฒนาวัฒนธรรมและเทคโนโลยี (technoscapes)

ประการแรก โลกกำลังเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างจาก solid phase modernity ไปสู่ liquid phase modernity ให้เกิดการเชื่อมโยง (interconnectivity) มีปฏิสัมพันธ์ (interactivity) เป็นเครือข่ายที่มากขึ้น และเกิดการไปมาหาสู่ เคลื่อนย้ายระหว่างกัน (mobility) ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ที่ไม่มีพรมแดนหรือแบบแผนชัดเจน เกิดเครือข่ายทางสังคม (social networking) ในรูปแบบใหม่ๆ มากมายรวมถึงก่อให้เกิดภาวะสะท้อนกลับ (reflexivity) ส่งผลเป็นความไม่ชัดเจน (indeterminateness) หรือความไม่แน่นอน (uncertainty) เพิ่มขึ้นตามมา นอกจากนี้ เหตุการณ์หลายอย่างเกิดขึ้นพร้อมกัน (simultaneous) บางเรื่องซึ่งเป็นเรื่องภายในได้กลายเป็นเรื่องที่ถูกรับรู้ไปทั่วโลก (internal issues externalized) ในขณะที่เรื่องจากภายนอกที่เสมือนว่าไม่เกี่ยวข้องก็สามารถส่งผลกระทบอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ (external issues internalized) ผู้คนจึงอยู่ในสถานะที่ไม่สามารถคาดเดาอนาคตได้ (not knowing)

ประการที่สอง โลกกำลัง (พยายาม) ก้าวข้ามจากการ “แข่งขันและกอบโกย (divide and conquer)” ไปสู่การ “แบ่งปันและเกื้อกูล (unite and collaborate)” ทั้งนี้ ภายใต้เสรีภาพในด้านต่างๆ เนื่องจากความหวาดกลัวต่อภาวะสะท้อนกลับของสังคมความเสี่ยงได้หล่อหลอมให้แต่ละประเทศ(สังคม ชุมชน หรือบุคคล) ปรับเปลี่ยนตัวเองจากความเป็นอิสระ ไปสู่แนวโน้มการร่วมมือร่วมใจกันมากขึ้นทั้งในระดับโลก ทวิภาคี องค์กร ตลอดจนระดับบุคคล เพื่อเผชิญกับอุปสรรคหรือโอกาสที่ทุกคนต้องเผชิญร่วมกัน (global common) และนำไปสู่การสร้างสังคมสากล หรือสังคมพลเมืองของโลก (cosmopolitan society)

ประการสุดท้าย อุดมการณ์โลกาภิวัตน์ในหลากหลายรูปแบบ ผ่านกลไกของระบบทุนนิยมบริโภคนิยมแบบสุดโต่ง ได้ยึดครองช่องว่างทางจิตใจและจิตวิญญาณของมนุษย์ และส่งผลให้คนจำนวนมาก กลายเป็นคนที่ล่องลอย ไร้ราก ไร้สังกัด ดูภายนอกเหมือนจะเปี่ยมล้นด้วยเสรีภาพอิสรภาพ และความสุข แต่ลึกๆ แล้ว กลับรู้สึกตัวเองได้ว่า ข้างในเต็มไปด้วยความว่างเปล่า อ่อนแอ และอับจน นำไปสู่ภาวะการถดถอยตามหาบางสิ่งที่หล่นหายไปกับกาลเวลา ผ่านปรากฏการณ์โหยหาอดีต รวมถึงหันมาให้ความสำคัญกับปรัชญา ศาสนา เพื่อให้ความสำคัญกับด้านจิตใจ (mind) อารมณ์ความรู้สึก และจิตวิญญาณ (spiritual) มากขึ้น (กฤตินี ญัฐวุฒิสิริ และคณะ)

การเปลี่ยนแปลงครั้งหนึ่งเดียวกัน การได้รับอิทธิพลไม่ว่าจะเป็นด้านการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างจาก solid phase modernity ไปสู่ liquid phase modernity ให้เกิดการเชื่อมโยง (interconnectivity) มี

ปฏิสัมพันธ์ (interactivity) เป็นเครือข่ายที่มากขึ้น และเกิดการไปมาหาสู่ เคลื่อนย้ายระหว่างกัน (mobility) ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ที่ไม่มีพรมแดนหรือแบบแผนชัดเจน เกิดเครือข่ายทางสังคม (social networking) ในรูปแบบใหม่ๆ ทำให้สามารถได้เห็นข้อมูล ข่าวสาร รวมถึงวิวัฒนาการในเรื่องของการใช้ชีวิต ความล้ำสมัยของการก่อสร้าง การออกแบบเครื่องมือเครื่องใช้ในครัว ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของครัวไทยในปัจจุบัน ทำให้คุณลักษณะบางอย่างได้หายไป เพราะมีสิ่งใหม่มาแทนที่ รวมถึงสิ่งที่คงอยู่ก็ไม่ใช่สิ่งเดิมแต่เป็นสิ่งที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงมาแล้วทั้งสิ้น

ข้อมูลวิจัย (ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง)

1. ครัวไทย

1.1 ลักษณะทางกายภาพของครัวไทย

ครัวไทยพื้นถิ่นภาคกลางแบบดั้งเดิม มีขนาดเล็กประมาณ 2 ช่วงเสาในกรณีที่เป็นครอบครัวเดี่ยว ส่วนครอบครัวขยายอาจมีขนาดใหญ่ขึ้นกว่านี้ ครัวไทยพื้นถิ่นจะมีรูปร่างหน้าตาคล้ายคลึงกับตัวบ้าน เรียกว่า เรือนครัว โดยเรือนครัวจะแยกออกจากเรือนนอนเป็นส่วนใหญ่ สาเหตุที่ต้องแยกออกจากเรือนหลัก เนื่องจาก

1. เพื่อให้ไม่ถูกเขม่า ค้อนไฟ รวมถึงกลิ่นต่างๆที่เกิดจากเตาถ่านและอาหารจากครัว เพราะครัวไปใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิง
2. เพื่อป้องกันการเกิดอัคคีภัย
3. เพื่อจัดระเบียบ พื้นที่ใช้งานภายในตัวเรือน แยกส่วนเรือนพักอาศัย และส่วนทำอาหารอย่างชัดเจน
4. เพื่อสามารถระบายอากาศที่ดียิ่งขึ้น
5. มีการแบ่งบริเวณครัว ไว้สำหรับฝ่ายหญิงโดยเฉพาะ เพราะเป็นค่านิยมในสมัยนั้น (กุลกาญจน์ แยม่น, 2547)

1.2 การวิเคราะห์ครัวไทยตามองค์ประกอบสถาปัตยกรรม

โดยทั่วไปบ้านเรือนนั้น จะมีองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมที่สำคัญเพื่อประกอบเป็นครัวซึ่งได้แก่

1. **พื้นครัว** กรณีที่เป็นครอบครัวธรรมดา พื้นมักจะเป็นฟาก แต่พื้นของบ้านที่ค่อนข้างมีฐานะจะใช้พื้นไม้จริง หรือบางครั้งมีการใช้ทั้งสองแบบ โดยพื้นช่วงหนึ่งโปรง เป็นพื้นที่สำหรับประกอบอาหาร เพื่อสามารถระบายอากาศ และใช้สำหรับเทอาหาร เทน้ำทั้งจากครัวลงไปยังใต้ถุนด้วย ทำให้ใต้ถุนมักมีการขุดพื้นดินให้เป็นรางน้ำ สามารถถ่ายเทน้ำไปยังทางอื่นได้ เพื่อไม่ให้เกิดความสกปรกและเหม็น และพื้นที่ที่เป็นไม้จริงสำหรับนั่งรับประทานอาหาร (เสฐียร โกเศศ, 2539)



ภาพที่ 2 ลักษณะพื้นครัวไทย

ที่มา : <http://www.bloggang.com/data/chaiwat4u/picture/1277794622.jpg> และ
[http://amwoodhouse.com/wpimages/wpb6d29960_05_06.jpg](http://amwoodhouse.com/wpimages/wpimages/wpb6d29960_05_06.jpg)

2. **ผนังครัว** ฝาผนังครัวโดยมากมักใช้ฝาผนังโปร่งลม เช่น ฝาขัดแตะ ฝาสำหรับหวด บางพื้นที่อาจเจาะหับเผยเปิดปิดส่วนผนัง โดยมีความสูงตลอดผนังแล้วใช้ไม้ค้ำยันให้ฝาผนังเปิดออก ทำให้สามารถระบายอากาศได้ดียิ่งขึ้น



ภาพที่ 3 ลักษณะผนังของเรือนครัวไทย

ที่มา : http://www.oknation.net/blog/home/blog_data/350/4350/images/exit7001.jpg

3. **หลังคาครัว** ส่วนใหญ่มักสูงเหมือนกับเรือนหลัก แต่จะมักจะเป็นหน้าจั่วหัวท้าย เป็นจั่วพระอาทิตย์ (จั่วแสงอาทิตย์) เพื่อเป็นทางระบายอากาศได้อีกทาง ส่วนวัสดุหลังคาขึ้นอยู่กับฐานะของเจ้าของเรือนแต่ละหลัง มีตั้งแต่มุงแฝก มุงจาก จนกระทั่งมุงกระเบื้องดินเผา และมุงแผ่นไม้ บางหลังอาจมีการทำหับเผยบนหลังคา โดยจะเจาะหลังคาเพื่อสามารถเปิดปิดได้ขณะที่ทำการประกอบอาหาร (นุกุล ชมภูนิช, 2553)



ภาพที่ 4 ลักษณะหลังคาของครัวไทย

ที่มา : <http://webboard.edtguide.com/home.php?mod=space&uid=7271&do=blog&id=343>

4. ช่องเปิด ด้วยความโปร่งของผนัง ทำให้ไม่จำเป็นต้องมีหน้าต่าง เพราะควันไฟสามารถพัดไปได้ทุกทิศทาง แต่ถ้ามีหน้าต่าง มักจะอยู่บริเวณด้านข้าง หรือเหนือเตาไฟ รูปแบบคล้ายหน้าต่างในเรือนไทย

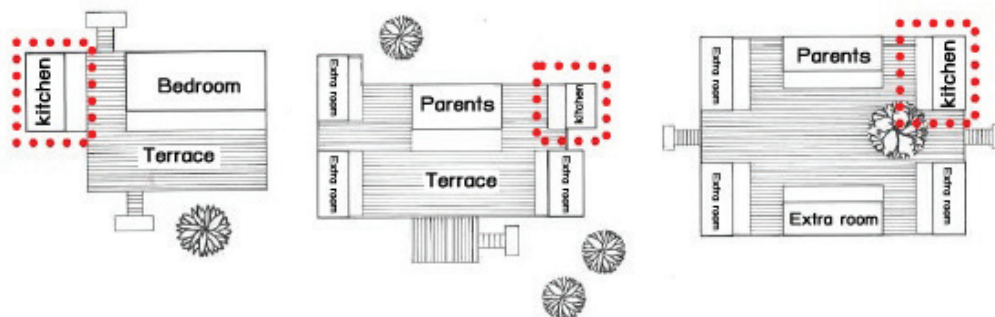


ภาพที่ 5 ลักษณะช่องเปิดของครัวไทย

ที่มา : <https://mahanakornphoto.wordpress.com/2011/04/22/thai-kitchen/>

1.3 ตำแหน่งที่ตั้งครัว

เรือนครัว มักแยกออกจากเรือนนอน โดยส่วนใหญ่มักวางขวางกับเรือนนอน แต่ทิศจะอยู่ที่ทิศใดก็ได้ แต่นิยมวางไว้ทิศตะวันตก ทำให้ต้องตั้งห้องนอนไว้ทางทิศตะวันออก เพื่อไม่ให้ควันไฟไปรบกวน ทำให้ห้องสกปรก

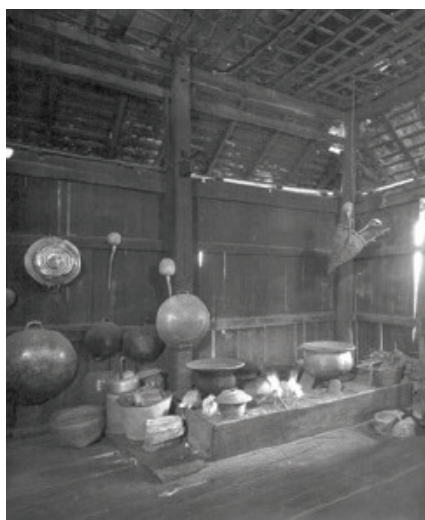


ภาพที่ 6 ภาพผังพื้นแสดงการวางตำแหน่งครัว
ที่มา : กุลกาญจน์ แยมุ่น, 2547

1.4 การใช้พื้นที่ครัวไทย

ครัวไทยส่วนใหญ่จะแบ่งพื้นที่การใช้งานออกเป็น 3 ส่วนหลัก คือ

1. ส่วนสำหรับตั้งเตาไฟ เป็นส่วนที่คนโบราณถือว่าเป็นส่วนที่สำคัญที่สุด จะมีการทำที่ตั้งเตาไฟ เรียกว่า “แม่เตาไฟ” นิยมหันหน้าเตาไปทางทิศตะวันตก ดังนั้นตำแหน่งเตา มักจะชิดไปทางตะวันออก เพื่อ กันฝนสาด และไม่ให้ความร้อนเข้าครัว เพราะลมประจำฤดูมักพัดมาจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ บนเตาอาจจะ ประกอบด้วย 2-3 เตา เตาที่ 1 ใช้สำหรับหุงข้าว เตาที่ 2 ใช้สำหรับต้มแกง เตาที่ 3 มีสำรองในกรณีที่มีงาน บุญ รอบๆ เตาจะมีพื้นที่สำหรับวางกองฟืน ที่สับแล้ว และไม่ดับ โดยจะมีทัพพีเสียบไว้ข้างฝา เหนือเตาจะมี พื้นที่สำหรับเก็บหอม กระเทียม และของแห้งต่างๆ เช่น ปลาแห้ง



ภาพที่ 7 ภาพส่วนสำหรับแม่เตาไฟ
ที่มา : กุลกาญจน์ แยมุ่น, 2547

2. พื้นที่สำหรับประกอบอาหาร แม่ครัวมักจะนั่งทำอาหาร ทำให้กิจกรรมทุกอย่างเกิดขึ้นบนพื้น ไม่ว่าจะเป็น ตำน้าพริก สับเนื้อ หั่นผัก ทำให้มีการจัดข้าวของในระยะที่สามารถเอื้อมถึงได้



ภาพที่ 8 ภาพส่วนพื้นที่สำหรับประกอบอาหาร
ที่มา : กุลกาญจน์ แยมุ่น, 2547

3. พื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร เป็นพื้นที่เปิดโล่ง เพราะลักษณะการรับประทานอาหาร ไม่ต้องมีอุปกรณ์ โดยการนำสำรับมาตั้งแล้วนั่งล้อมวง ในอดีตคนไทยใช้มือในการทาน ทำให้ต้องมีขามใส่น้ำซุมือ

1.5 การศึกษาคุณลักษณะของพื้นที่

1. ความโปร่ง ในครัวไทยจะพบว่า ประกอบด้วยลักษณะพื้นที่ที่มีความโปร่งเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นการโปร่งลม เพื่อให้เหมาะสมกับการระบายอากาศ

- การระบายอากาศมีประสิทธิภาพสูงสุด ความต้องการที่จะระบายเขม่าควันไฟออกจากครัวให้เร็วที่สุด เพราะเนื่องจากอดีตมีการใช้เชื้อเพลิงที่เป็นฟืน ซึ่งเกิดเขม่าควันมาก เช่น การใช้ผนังโปร่ง สามารถระบายอากาศได้เร็วประกอบกับอาหารไทยเป็นอาหารที่มีกลิ่นฉุน ทำให้ต้องมีลักษณะครัวที่โปร่งเพื่อระบายกลิ่นฉุนระหว่างประกอบอาหารให้ระบายออกไปภายนอกโดยเร็วที่สุด อีกทั้งภูมิอากาศประเทศไทยมีลักษณะร้อนชื้นตลอดทั้งปี ความโปร่งทำให้ ระบายความร้อนภายในครัวออกไปภายนอก และพัดลมเย็นเข้ามาภายในครัว ทำให้เกิดภาวะความน่าสบายเกิดขึ้นภายในครัวอีกด้วย

2. การขยายพื้นที่ ในกรณีเทศบาลงานบุญจะมีกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในครัวไทย มักจะมีการขยายไปยังพื้นที่อื่นๆ เสมอ ยิ่งในกรณีที่มีเทศกาล งานบุญ ทำให้ต้องไปใช้บริเวณพื้นที่อื่นๆ ซึ่งประกอบด้วยพื้นที่ ดังนี้

- พื้นที่สำหรับเตรียมของสด เช่นการนำวัตถุดิบมาปอก หั่น สับ โขลก ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร เนื่องด้วยคนไทยมีการทำกับข้าวหลายอย่างต่อมื้อ ทำให้ขั้นตอนนี้ใช้เวลา

เตรียมค่อนข้างนาน ดังนั้นกิจกรรมนี้จะมีคนที่มาร่วมทำมากที่สุด ซึ่งพื้นที่ที่จะมีการใช้งาน คือ พื้นที่บริเวณทางเข้าครัว และพื้นที่ชานบ้าน ซึ่งกิจกรรมนี้จะเกิดขึ้นพร้อมกับการพูดคุยกันของคนในบ้านเสมอ แต่การเตรียมของสดที่เป็นประเภทงานหนัก เช่น การปอกมะพร้าว โขลกน้ำพริก สับเนื้อ จะมีการใช้พื้นที่ที่ค่อนข้างมีความแข็งแรง เช่น กิจกรรมเกิดขึ้นบนพื้นดิน ซึ่งมักจะแยกกับพื้นที่การประกอบอาหารเสมอ

- พื้นที่ประกอบอาหาร คือพื้นที่ตั้งของเตาไฟ ซึ่งเป็นเตาที่มีการอัดดินแน่นในกระเบสสี่เหลี่ยม เรียก แม่เตาไฟ ซึ่งปัจจุบันไม่ค่อยพบเตาประเภทนี้แล้ว เพราะมีการใช้เตาถ่านแทน และพื้นที่การประกอบอาหาร มีการแยกตัวกับพื้นที่เตรียมอาหาร ตู้กับข้าว และพื้นที่เก็บของ โดยแยกพื้นที่ประกอบอาหารมาอยู่ระดับที่ต่ำกว่า บางครั้งอาจมีการแยกหลังคาส่วนนี้ออกจากส่วนเตรียมด้วย เพราะกันไม่ให้ควัน และกลิ่นที่เกิดจากการประกอบอาหารเข้าไปรบกวนพื้นที่อื่น ซึ่งพื้นที่นี้จะมีลักษณะความโปร่งเป็นพิเศษ เพื่อให้สามารถระบายอากาศได้เร็วขึ้น

- พื้นที่สำหรับทำความสะอาด พื้นที่ส่วนนี้ปกติกแล้วจะอยู่ติดกับครัวเสมอ แต่มีการแยกระดับพื้นที่ต่างกัน และลักษณะพื้นที่แตกต่างกับพื้นที่ครัว เพราะพื้นที่นี้ต้องมีการระบายได้อย่างรวดเร็ว ทำให้มีการเว้นร่องพื้นให้ห่างมากกว่าพื้นภายในครัว พื้นที่นี้อาจจะมีการไปใช้พื้นที่บริเวณทำน้ำ ในกรณีที่บ้านอยู่ใกล้กับแหล่งน้ำ

- พื้นที่สำหรับเก็บของ เนื่องด้วยในแต่ละวัน ครัวไทยจะมีการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารค่อนข้างหลากหลาย และมีการเก็บอุปกรณ์ สิ่งของอยู่ในทุกส่วนของครัวอยู่แล้ว เช่น จาน ชาม อยู่บริเวณที่เป็นตู้กับข้าวชั้นล่าง มีด ทัพพี ตะหลิว เสียบไว้บริเวณผนัง กระทะ หม้อ แวนอยู่บริเวณผนัง แต่ในกรณีที่มิงงานเทศการ งานบุญ ทำให้ต้องใช้อุปกรณ์มากกว่าปกติ ทำให้อุปกรณ์มักจะไปเก็บในพื้นที่อื่นของบ้านเช่นเดียวกัน ทำให้พื้นที่เก็บของมีการใช้ส่วนพื้นที่อื่นๆที่ไม่ใช่ครัวในการเก็บของที่ไม่ได้ใช้บ่อย

3. การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย เนื่องด้วยพื้นที่ครัว เป็นพื้นที่ที่มีการระบายอากาศได้ดี ทำให้เกิดภาวะน่าสบายสูง เมื่อเทียบกับพื้นที่อื่นๆภายในบ้าน แต่หลังจากการทำอาหารจะมีการเปลี่ยนพื้นที่นั้นเป็นพื้นที่ทำกิจกรรมอื่นๆ ได้แก่

- พื้นที่พักผ่อน นั่งคุยกันของคนในครอบครัว และเพื่อนบ้าน บางครั้งอาจจะมีการนอนพักผ่อนในบริเวณนี้อีกด้วย

- พื้นที่นอนหลับ พื้นที่ครัวจะกลายเป็นพื้นที่นอนของลูกสาวคนโต เมื่อลูกสาวคนโตเริ่มเป็นสาว และต้องการพื้นที่ส่วนตัว เพราะครัวถือเป็นพื้นที่ที่มิดชิด และด้วยลูกสาวคนโตมีหน้าที่เตรียมอาหารการกินภายในบ้านทั้งหมด

- พื้นที่ก่อกำเนิดชีวิต เป็นพื้นที่คลอดลูกของบ้าน เนื่องจากพื้นที่ครัวสามารถให้ความร้อน และสามารถต้มน้ำร้อนที่ใช้ในการอาบน้ำทารกหลังคลอด และยังเป็นพื้นที่อยู่ไฟสำหรับแม่หลังคลอดอีกด้วย

4. เอกลักษณะเฉพาะและความเป็นตัวตน ครัวแต่ละแห่งมีรูปแบบ และขนาดขึ้นอยู่กับเจ้าของ

ครัวเป็นหลัก โดยขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้งาน ซึ่งจะปรากฏในรูปแบบของครัว การวางตำแหน่งพื้นที่ใช้สอยภายในครัว ระยะการวางสิ่งของภายในครัว ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นความแตกต่างของครัวไทยในแต่ละครัวเรือน

2. ครัวสากล

2.1 ลักษณะทางกายภาพของครัวสากล

ครัวสากล มีขนาดแล้วแต่ความต้องการของผู้ใช้งาน โดยขนาดเล็กที่สุดของครัวสากลอยู่ที่ 2.00 x 1.50 เมตร เช่น ครัวของคอนโดมิเนียม ซึ่งครัวขนาดเล็กนี้ มีการใช้งานเพื่อการเตรียมอาหาร เป็นพื้นที่เก็บอาหาร และทำอาหารแบบง่ายๆที่ไม่มีกระบวนการที่ซับซ้อน โดยประกอบด้วย เตาแก๊ส ไมโครเวฟหรือเตาอบ ตู้เย็น และอ่างล้างจาน โดยครัวมาตรฐานสากลจะเป็นส่วนหนึ่งของบ้านที่อยู่อาศัย ซึ่งอาจจะเป็นพื้นที่ข้างเคียง หรืออาจจะมีการแบ่งเป็นห้องอย่างชัดเจน โดยหากเป็นครัวของร้านอาหาร หรือครอบครัวขนาดใหญ่ก็จะมีขนาดใหญ่ขึ้นไปด้วย โดยสาเหตุที่ส่วนของครัวติดกับส่วนอื่นๆ ของอาคาร เนื่องจาก

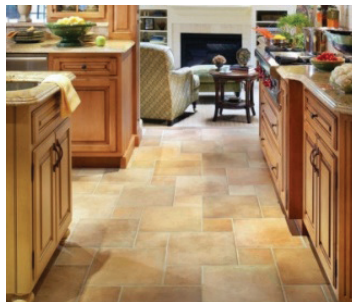
1. สามารถใช้งานได้สะดวกสบาย เพราะ มักจะมีการแยกพื้นที่รับประทานอาหาร และพื้นที่ของการประกอบอาหารออกจากกัน แต่ก็ยังมีการจัดการใช้งาน 2 อย่างนี้อยู่ด้วยกันเสมอ

2. ไม่ต้องกังวลเรื่องการระบายอากาศ เพราะครัวแบบสากลมักจะมีการติดเครื่องดูดควัน และพัดลมดูดอากาศอยู่เสมอ

3. ประเภทอาหารที่ปรุงในปัจจุบันมีความหลากหลาย อาหารมีหลายชนิดมากขึ้น การปรุงอาหารด้วยการใช้พื้นที่แบบครัวไทยอย่างเดียวนั้นไม่สามารถครอบคลุมในการปรุงอาหารที่มีความหลากหลายได้ อีกทั้งเทคโนโลยีที่เข้ามามีส่วนในการจัดการความสะดวกสบาย ทำให้ครัวสากลมีความสะดวกสบายมากกว่า

2.2 การวิเคราะห์ครัวสากลตามองค์ประกอบหลัก

1. **พื้นครัว** พื้นของครัวสากล จะเป็นวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น กระเบื้อง หินอ่อน หินแกรนิต ไม้ลามิเนต ซึ่งส่วนมากจะเลือกวัสดุที่กันลื่นมาไว้ในพื้นที่ที่เสี่ยงกึ่งแห้งแบบพื้นที่ครัว



ภาพที่ 9 ลักษณะพื้นครัวนานาชาติ

ที่มา : <https://www.pinterest.com/yakcitygirl/kitchen-floor-tile/>

2. **ผนังครัว** มักจะบุด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่ายเช่นเดียวกับพื้นครัว เพราะสามารถทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่เกิดจากคราบน้ำมันได้ง่าย นิยมใช้สแตนเลสแทนในกรณีของครัวที่มีขนาดใหญ่ เช่น ครัวของโรงแรม ภัตตาคาร



ภาพที่ 10 ลักษณะผนังครัวนานาชาติ

ที่มา : <http://www.quinl.com/en/international/Stainless+steel+kitchen+Freezer+Coolers+66651.html>

3. **หลังคาครัว** จะไม่มีการแยกอาคารของครัวอย่างชัดเจน ทำให้ เพดานของครัวสากลส่วนใหญ่ จะมีการใช้วัสดุเดียวกับส่วนอื่นๆของอาคาร เพราะคราบน้ำมัน ควันไฟ อาจจะไม่ทำให้เพดานสกปรกได้ เนื่องจากมีเครื่องดูดควัน และพัดลมดูดอากาศภายในครัวแล้ว



ภาพที่ 11 ลักษณะเพดานครัวนานาชาติ

ที่มา : <http://freshome.com/kitchen/>

4. **ช่องเปิด** ส่วนของช่องเปิดของครัวสากล จะอยู่บริเวณที่เป็นส่วนเตรียมเป็นส่วนใหญ่ เพราะไม่กระทบต่อการใช้งาน เหมือนกับบริเวณที่เป็นส่วนเตา และส่วนซักล้าง ช่องเปิดมีหน้าที่ในการให้แสงธรรมชาติ เข้ามาเป็นหลัก โดยไม่ใช่เพื่อการระบายอากาศเหมือนครัวไทย



ภาพที่ 12 ลักษณะช่องเปิดของครัวนานาชาติ

ที่มา : <http://www.banidea.com/kitchen-design-by-volodymyr-demtsiu/white-wood-kitchen4/>

2.3 ตำแหน่งที่ตั้งครัว

ครัวสากล มักจะเป็นส่วนหนึ่งของอาคาร ไม่มีการแยกอย่างชัดเจนเหมือนกับครัวไทย ที่มีลักษณะแยกส่วนครัวออกเป็นเรือนครัว และไม่มีการระบุตำแหน่งในการตั้งของครัวแต่อย่างใด ทั้งนี้การเลือกที่ตั้งของครัวขึ้นอยู่กับอาคารแต่ละหลัง และความสัมพันธ์กับบริบทข้างเคียงเป็นหลัก เช่น ครัวอยู่ใกล้พื้นที่ทานอาหาร เพื่อสะดวกในการเคลื่อนย้ายอาหารจากครัวไปยังส่วนรับประทานอาหาร หรือครัวอยู่ใกล้บริเวณที่จอดรถ (ทางบริการ) เพื่อให้สามารถนำวัตถุดิบต่างๆ เก็บได้ทันที

2.4 การใช้พื้นที่ครัวสากล

ครัวสากลส่วนใหญ่จะแบ่งพื้นที่การใช้งานออกเป็น 4 ส่วน คือ

1. ส่วนประกอบอาหาร เป็นพื้นที่ตั้งเตา โดยถือเป็นส่วนที่มีความสำคัญที่สุดของครัว นอกจากจะมีเตาแก๊สแล้ว อาจจะมีส่วนของเตาอบอยู่บริเวณเดียวกัน ทั้งนี้ส่วนประกอบอาหารมักจะมีเครื่องดูดควันอยู่บริเวณเหนือเตาเสมอ เพื่อช่วยในการระบายอากาศ
2. ส่วนเตรียมอาหาร เป็นพื้นที่เตรียมวัตถุดิบทุกอย่างก่อนการปรุง ไม่ว่าจะเป็นตัด หั่น แต่ง เพื่อให้เตรียมความพร้อมก่อนที่จะประกอบอาหาร พื้นที่นี้ยังใช้เป็นพื้นที่ในการพักวัตถุดิบที่ได้ซื้อมา ก่อนจะแยกไปเก็บแต่ละส่วน ซึ่งบริเวณนี้อาจจะรวมส่วนเก็บวัตถุดิบ และภาชนะต่างๆ
3. ส่วนซักล้างและทำลายเศษอาหาร เป็นส่วนทำความสะอาดไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ หรือภาชนะต่างๆทั้งก่อนทำและหลังทำอาหาร ทำให้ต้องมีพื้นที่สำหรับเศษอาหารทิ้ง รวมไปถึงในบางกลุ่มที่นิยมใช้เครื่องบดอาหารในการกำจัดซากอาหารด้วยเช่นกัน ประกอบกับพื้นที่สำหรับวางอุปกรณ์ในการทำอาหาร และพื้นที่สำหรับพักภาชนะหลังทำความสะอาด ก่อนที่จะนำไปเก็บ
4. ส่วนพื้นที่ที่มีการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า เป็นพื้นที่รวมของเครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร โดยพื้นที่นี้จะต้องมีการวางแผนเรื่องการวางระบบไฟฟ้าไว้ ซึ่งต่างจากพื้นที่อื่นๆ โดยเครื่องใช้ที่มักจะ

พบบริเวณนี้ได้แก่ ตู้เย็น เตาไมโครเวฟ เครื่องปั่นหรือบด กาต้มน้ำร้อน เตาอบ ถ้าห้องครัวที่มีขนาดใหญ่ขึ้น มาอาจจะมีเครื่องที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ เช่น เครื่องล้างจาน เป็นต้น

2.5 การศึกษาลักษณะของพื้นที่

1. **ความโปร่ง** ครัวสากล ไม่ได้ให้ความสำคัญกับความโปร่งของพื้นที่ห้องครัวเท่าใดนัก เพราะการระบายอากาศภายในครัวเกิดขึ้นบริเวณเพดานของครัวเป็นหลัก ซึ่งเพดานเหนือห้องครัวจะเป็นพื้นที่โล่ง เพื่อสามารถให้เขม่าควัน และกลิ่นระหว่างการทำอาหาร ลอยขึ้นที่สูงซึ่งคือพื้นที่ใต้หลังคา หรือเหนือเพดานก่อนที่จะระบายออกสู่นอกอาคารนั่นเอง แต่ปัจจุบันมีการนำเครื่องดูดอากาศเข้ามาใช้งาน ทำให้ลดการให้ความสำคัญกับรูปแบบของเพดานลงไป

- ด้วยสภาพภูมิอากาศที่ค่อนข้างหนาวเย็น ทำให้ไม่จำเป็นต้องมีความโปร่งของห้อง เพื่อให้เกิดการหมุนเวียนของอากาศภายใน แต่กลับมีความต้องการความทึบ เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในเพื่อให้เกิดภาวะน่าสบายมากกว่า

2. **การขยายพื้นที่** ครัวสากลมีการจัดพื้นที่ใช้สอยอย่างชัดเจน และเป็นอาหารที่มีขั้นตอนไม่ยุ่งยากเหมือนกับอาหารไทย ทำให้กิจกรรมการทำอาหารทั้งหมดเกิดขึ้นภายในบริเวณครัวทั้งหมด ทำให้ไม่เกิดการขยายพื้นที่แต่อย่างใด

3. **การซ้อนทับของพื้นที่ใช้สอย** ใช้ครัวเป็นพื้นที่นั่งเล่น ครัวสากลในอดีต มักจะวางตำแหน่งอยู่บริเวณเดียวกันกับพื้นที่ห้องนั่งเล่น เพราะบริเวณห้องครัวมีการใช้เตาไฟ ซึ่งสามารถให้ความอบอุ่นแก่พื้นที่โดยรอบได้ แต่ต่อมาได้มีการพัฒนาโดยแยกห้องนั่งเล่นออกจากห้องครัว แต่ยังคงวางตำแหน่งติดกันอยู่ ทั้งนี้เพราะลดปัญหาจากการถูกรบกวนจากควันไฟ และกลิ่นระหว่างประกอบอาหาร

4. **เอกลักษณ์เฉพาะและความเป็นตัวตน** ครัวสากลเกิดความต่างกันเนื่องจากลักษณะการใช้งานของเจ้าของครัวเช่นเดียวกับครัวไทย โดยจะเห็นความแตกต่างตั้งแต่รูปแบบ การจัดพื้นที่ใช้สอย รวมถึงระยะการวางสิ่งของภายในครัว ทำให้รู้ว่าเจ้าของครัวมีอิทธิพลต่อรูปแบบ และพื้นที่ภายในครัว

ตารางที่ 1 ตารางสรุปการวิเคราะห์

	ครัวไทย	ครัวสากล
1. ลักษณะทางกายภาพ	พื้น : ไม้ไผ่สับฟาก	พื้น : กระเบื้อง หินอ่อน หินแกรนิต
	ผนัง : ฝาสำหรับรด (ฝาขัดแตะ)	ผนัง : กระเบื้อง หินอ่อน สแตนเลส
	หลังคา : หลังคาจั่ว มีพื้นที่ใต้หลังค่อนข้างมาก	หลังคา : ไม่มีรูปแบบตายตัว เพดานระดับปกติ ประมาณ 3.00 – 3.50 เมตร
	ช่องเปิด : มีขนาดเล็ก มักตั้งอยู่บริเวณเหนือเตาไฟ	ช่องเปิด : มีหน้าต่างให้แสงเข้าภายในอาคาร
2. ตำแหน่งที่ตั้งครัว	แยกตำแหน่งออกจากตัวเรือนชัดเจน มักตั้งอยู่ทางทิศตะวันตก	ตั้งอยู่ติดกับพื้นที่อื่นๆในอาคาร ไม่มีการระบุตำแหน่งชัดเจน
3. การใช้พื้นที่ภายในครัว		
- ส่วนตั้งเตาไฟ	แม่เตาไฟ หันหน้าเตาไปทิศตะวันตก เป็นกระเบื้องอัดดินเผา มีพื้นที่วางพื้น มีเตาประมาณ 3-4 เตา	เตาแก๊ส มักจะมีเครื่องดูดควันอยู่ด้วยเสมอ
- ส่วนประกอบอาหาร	กิจกรรมทุกอย่างเกิดขึ้นบนพื้น	มีเคาน์เตอร์สำหรับเตรียม และประกอบอาหาร กิจกรรมเกิดขึ้นบนเคาน์เตอร์
- ส่วนรับประทานอาหาร	พื้นที่ชานบ้าน ไม่มีอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารมากนัก มีเพียงถาดยกสูงสำหรับวางสำหรับ	มีพื้นที่รับประทานอาหารอย่างชัดเจน ประกอบด้วยโต๊ะ เก้าอี้ และยังมีอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารค่อนข้างหลากหลาย
	ครัวไทย	ครัวสากล
- ส่วนซักล้าง	พื้นที่ติดกับครัว พื้นปูด้วยไม้ไผ่ห่าง เพื่อการระบายน้ำ มักมีการนำภาชนะไปล้างบริเวณ ตุ่มเก็บน้ำ และบริเวณทำน้ำ	มีเคาน์เตอร์สำหรับซักล้างชัดเจน มีพื้นที่สำหรับพักภาชนะ หลังจากการทำความสะอาด
-พื้นที่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า	-	ศูนย์รวมของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว เช่น หม้อหุงข้าว เตาอบ
4. ลักษณะพื้นที่		
- ความโปร่ง	เพื่อระบายอากาศได้อย่างสูงสุด เพื่อเพิ่มภาชนะนึ่งสลายภายในพื้นที่	มีลักษณะค่อนข้างทึบ เพราะต้องรักษาอุณหภูมิภายในอาคารไว้ ใช้เครื่องดูดควันในการดูดควันและระบายอากาศ
- การขยายพื้นที่	การประกอบอาหาร มีการใช้พื้นที่อื่นๆภายในบ้าน เช่น ใช้พื้นที่ชานบ้านในการเตรียม ใช้พื้นที่ทำน้ำในการซักล้าง ใช้พื้นที่ห้องนอนในการเก็บภาชนะในการประกอบอาหาร เพื่อใช้ในกรณีมีงานพิเศษเกิดขึ้น	กิจกรรมทุกอย่างเกิดขึ้นภายในครัวเท่านั้น
- เอกลักษณะความเป็นตัวตน	ระยะ ความสูง ระดับพื้นที่การใช้งาน ขึ้นอยู่กับสัดส่วนของผู้ใช้ เป็นหลัก	ระยะ ความสูง ระดับพื้นที่การใช้งาน ขึ้นอยู่กับสัดส่วนของผู้ใช้ เช่นเดียวกับครัวไทย

ตารางที่ 2 คุณลักษณะที่คงอยู่ และคุณลักษณะที่หายไปของครัวไทย

คุณลักษณะที่คงอยู่	คุณลักษณะที่หายไป	หมายเหตุ
วิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ	พื้นไม้ไผ่สับฟาก	ใช้วัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น กระเบื้อง หินอ่อน ไม้ลามิเนต
	ฝาสำหรับรด	ใช้การระบายอากาศจากช่องเปิด และเครื่องดูดควันเป็นหลัก เพราะสามารถดูดควันอย่างมีประสิทธิภาพ และรวดเร็วกว่าการใช้ลมธรรมชาติ
หลังคาจั่ว	-	ในบางพื้นที่ยังคงความเป็นหลังคาจั่ว เพื่อให้ครัวสามารถระบายขึ้นที่สูงได้ มีการใช้เครื่องดูดควันมาใช้ร่วมด้วย
ช่องเปิด	-	ครัวไทยยังคงการมีช่องเปิดบริเวณเตาอยู่ เพื่อเพิ่มการระบายอากาศ และทำให้แสงเข้าสู่พื้นที่
	ตำแหน่งครัว	ปัจจุบันไม่มีการวางตำแหน่งครัวทางทิศตะวันตกเหมือนอดีต แต่ครัววางตำแหน่งตามทิศทางลม เพื่อให้ครัวเข้าสู่พื้นที่ห้องนอน
คุณลักษณะที่คงอยู่	คุณลักษณะที่หายไป	หมายเหตุ
ส่วนตั้งเตาไฟ	-	ครัวไทย มักจะรักษาสวนของพื้นที่วางเตาไฟไว้ เพราะการประกอบอาหารบางอย่าง ยังคงต้องการเตาถ่านในการประกอบอาหาร เช่น การผัด
ส่วนประกอบอาหาร	-	ครัวไทยยังมีการใช้พื้นที่หลากหลายการเตรียม และการประกอบอาหาร ซึ่งปัจจุบันกิจกรรมก็ยังคงเกิดขึ้นบนพื้นบ้าง แต่ก็ไม่ใช่ทุกกิจกรรมเหมือนในอดีต
	ส่วนรับประทานอาหาร	พื้นที่รับประทานอาหาร คนไทยได้รับอิทธิพลจากทางตะวันตกมาก ทำให้พื้นที่สำหรับทานอาหารเป็นกิจจะลักษณะ คือต้องมี โต๊ะ เก้าอี้ รวมถึงต้องใช้อุปกรณ์ที่หลากหลายในการทานอาหาร เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ เป็นต้น
	ส่วนซักล้าง	พื้นที่นี้ก็ได้รับอิทธิพลมาจากตะวันตก ทำให้พื้นที่ซักล้างแบบเดิม คือ พื้นไม้ตีห่าง และการทำความสะอาดบริเวณท่อน้ำหมดไป และหาชมได้ยากในปัจจุบัน
วิเคราะห์ลักษณะพื้นที่		
ความโปร่ง	-	ครัวไทยยังคงความต้องการพื้นที่ที่มีความโปร่ง ซึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนจากการใช้ผ้าขัดแตะมาเป็นการใช้ช่องเปิดแทนก็ตาม
การขยายพื้นที่	-	การทำอาหาร ยังเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญของคนไทย ทำให้พื้นที่การใช้งานในการทำอาหารกระจายทั่วไปในบ้าน เช่น การเด็ดผักบริเวณห้องพักผ่อนขณะดูโทรทัศน์
เอกลักษณ์ความเป็นตัวตน	-	คนไทยยังคง ระยะเวลา ระดับของพื้นที่การใช้งาน ขึ้นอยู่กับสัดส่วนของผู้ใช้ เป็นหลัก เพื่อเกิดการใช้งานที่มีประสิทธิภาพ

อภิปรายเหตุผล

จากการรวบรวม ศึกษาข้อมูลจาก หนังสือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และกรณีศึกษา พบว่า ลักษณะครัวไทยปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลง ด้วยระยะเวลาที่เปลี่ยนไป ทำให้วัฒนธรรมการทำอาหารของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป และด้วยยุคสมัยที่เทคโนโลยีสมัยใหม่มีความสำคัญ และมีประโยชน์ในการช่วยในเรื่องของการผ่อนแรง รวมถึงการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งาน

ทำให้ปัจจุบันครัวไทยมีคุณลักษณะที่คงอยู่ค่อนข้างน้อยมาก ซึ่งการนำแนวคิดการจัดรูปแบบครัว การใช้วัสดุแบบครัวสากลมาใช้มากขึ้น เพื่อให้เหมาะกับการใช้ชีวิตของคนไทยในปัจจุบัน เพราะคุณลักษณะที่หายไปบางอย่าง ต้องมีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย เช่น การใช้วัสดุที่เป็นไม้ไผ่สานกัน เพื่อความสามารถในการระบายอากาศที่ดี แต่ในทางกลับกันวัสดุไม้ไผ่ ไม่มีความแข็งแรง คงทน ถ้าเทียบกับวัสดุอื่นที่มีในปัจจุบัน เช่น ไม้ลามิเนต เหล็ก ไม้จริง ทำให้คนสมัยใหม่หันมาใช้วัสดุที่มีความคงทนต่อการใช้งาน และง่ายกับการดูแลรักษามากกว่า จะเห็นได้ว่า อย่างไรก็ตามการออกแบบหรือการเกิดขึ้นของลักษณะครัวไทยในปัจจุบัน ยังคงขึ้นอยู่กับผู้ใช้งานเป็นหลัก พื้นที่ครัวจะเปลี่ยนแปลงไปมากเท่าไร เทคโนโลยีจะมีความล้ำสมัยมากเท่าใด วัฒนธรรมการประกอบอาหารแบบไทย ก็ยังคงอยู่กับครัวไทยตลอดไป

ข้อเสนอแนะ

การเลือกใช้รูปแบบของแนวคิด การจัดพื้นที่ สัดส่วน และการใช้วัสดุ ต้องขึ้นอยู่กับประเภทการใช้งานของพื้นที่ ว่ามีการใช้งานในรูปแบบของการทำอาหารไทย หรือการทำอาหารสากล เพราะในแต่ละรูปแบบมีเอกลักษณ์ และการออกแบบที่ค่อนข้างเฉพาะสำหรับแต่ละการใช้งาน รูปแบบของครัวสามารถเปลี่ยนแปลงไปได้ตลอด โดยขึ้นอยู่กับการใช้งานเป็นหลัก คุณลักษณะที่ยังคงอยู่ จะคงอยู่ต่อเมื่อยังสามารถตอบสนองการใช้งานได้ แต่หากมีวิธีการ หรือรูปแบบอื่นที่ดีกว่า สิ่งที่ยังคงอยู่นั้นอาจจะกลายเป็นสิ่งที่หายไปทีละเล็กละน้อย

บรรณานุกรม

- กฤตินี ณัฏฐวุฒิสวัสดิ์ และคณะ. “โครงการศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของโลกที่มีผลกระทบต่อวัฒนธรรม-สังคมไทย”. สถาบันบัณฑิต บริหารธุรกิจ ศศินทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
กุลกาญจน์ แยมุ่น. (2547). “ครัวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย”. วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
นุกูล ชมภูนิช. (2553). การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง. (กรุงเทพฯ :โอเดียน
สโตร์). หน้า 4.
เสฐียร โกเศศ. (2539). **ปลุกเรือน**, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพฯ :สยาม). หน้า 65.
โฮม โซลูชั่น เซ็นเตอร์. (2556). การจัดวางตำแหน่งห้องครัว ตามหลักฮวงจุ้ย. เข้าถึงเมื่อ 11 สิงหาคม. เข้าถึงได้
จาก http://www.scghomesolution.com/home_society_detail.php?ci=44
Anonymous. (2554). **A Brief History of kitchen Design, Gas & Water**. (Online). Available : http://www.core77.com/blog/object_culture/a_brief_history_of_kitchen_design_part_2_gas_water_19773.asp
Anonymous. (2554). **A Brief History of kitchen Design, Part 1: Pre-Standardization**. (Online).
Available : http://www.core77.com/blog/homeware/a_brief_history_of_kitchen_design_part_1_pre-standardization_19771.asp
Appadurai, A. (1996). **Modernity At Large: Cultural Dimensions of Globalization**. Minneapolis:
University of Minnesota Press.

เอกสารออนไลน์

- http://amwoodhouse.com/wpimages/wp6d29960_05_06.jpg
- <http://freshome.com/kitchen/>
- <http://webboard.edtguide.com/home.php?mod=space&uid=7271&do=blog&id=343>
- <http://www.banidea.com/kitchen-design-by-volodymyr-demtsiu/white-wood-kitchen4/>
- <http://www.bloggang.com/data/chaiwat4u/picture/1277794622.jpg>
- http://www.oknation.net/blog/home/blog_data/350/4350/images/exit7001.jpg
- <http://www.quinl.com/en/international/Stainless+steel+kitchen+Freezer+Coolers+66651.html>
- <https://mahanakornphoto.wordpress.com/2011/04/22/thai-kitchen/>
- <https://www.pinterest.com/yakcitygirl/kitchen-floor-tile/>

