

เมื่อ “ตำรากับข้าวขาววัง” ออกสู่โลกกว้าง: กำเนิดและพัฒนาการของ “ตำรากับข้าว ขาววัง” ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึง การตั้งโรงเรียนสตรี

อภิรักษ์ณ์ เกษมผลกุล

บทคัดย่อ

ตำรากับข้าวขาววังที่บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรถือเป็นของใหม่ที่เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ตำรากับข้าวเหล่านี้ได้บันทึกขั้นตอนและวิธีการทำกับข้าวขาววังไว้อย่างละเอียด เมื่อมีการพิมพ์จำหน่ายจึงได้รับความนิยมมากเพราะกับข้าวขาววังมีการสร้างสรรค์รายการอาหารที่วิจิตร ประณีตกว่าอาหารทั่วไป และภายหลังได้ถ่ายทอดออกมาสู่ชนออกวังดังที่เห็นในปัจจุบัน บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจะศึกษากำเนิดและพัฒนาการของตำรากับข้าวขาววัง และการถ่ายทอดองค์ความรู้กับข้าวขาววังไปสู่ชนออกวัง ผลการศึกษาพบว่า “ตำรากับข้าวขาววัง” เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการสร้างความเป็น “อารยะ” ให้ทัดเทียมชาติตะวันตก สอดคล้องกับพระราโชบายของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่จะทรงปรับปรุงและพัฒนาประเทศทุกด้านให้ทัดเทียมชาติตะวันตก รวมถึงในด้านวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่าในช่วงต้นมีการบันทึกตำรากับข้าวขาววังอยู่จำนวนหนึ่ง ต่อมาได้กลายเป็นต้นแบบการเขียนตำรากับข้าวของวังและบ้านขุนนางต่างๆ ทำให้เห็นพัฒนาการการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องกับข้าวขาววังในรูปแบบตำราสมัยรัชกาลที่ 5 นอกจากนี้ยังพบว่าปัจจัยสำคัญประการหนึ่งของการขยายพรมแดนของกับข้าวขาววังไปสู่ชนออกวังคือการตั้งโรงเรียนสตรีต่างๆ ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการเปิดวิชาการเรียนและเชิญเจ้านายสตรีรวมถึงชาววังมาเป็น

ครูผู้สอน ส่งผลให้ความรู้เรื่องกับข้าวชาววังขยายพรมแดนออกมาสู่นอกวังดังที่ปรากฏในปัจจุบัน

คำสำคัญ: ตำรากับข้าวชาววัง อาหารชาววัง การสร้างความเป็นอารยะ

When “Royal Recipes” Became More Widely Known: Origin and Development of “Royal Cookbooks” in King Rama V’s Reign to Girls’ Schools’ Establishment

Aphilak Kasempolkoon

Abstract

Royal Cookbooks were first originated in the reign of King Rama V but they did not record steps and cooking instruction in detail. Once the royal recipes were published, they became more popular because the dishes were more elaborately created than those of the commoners. After that, the cookbook became more widespread. This article aims at examining the origin and the development of royal cookbooks together with observing how the recipes have been widely spread to those outside the palace precincts. “Royal cookbooks” were a part of “becoming civilized” like western countries corresponding with King Rama V’s policy to improve and develop the whole of Siam, including culinary culture. Originally there were some cookbooks which became a model for subsequent cookbooks among royal and noble families. All manifest the development of collecting and transmitting how the royal recipes were cooked and recorded during King Rama V’s period. It is also found that a factor that helped make known royal recipes was the establishment of girl schools where female royal members or court ladies were invited to

teach housekeeping subjects so that royal recipes would become known “outside the court” as we see today.

Keywords: Royal Recipes, Royal Cookbooks, the Process of “Becoming Civilized”

บทนำ

ท่ามกลางบรรยากาศการปรับปรุงประเทศสยามให้ทัดเทียมกับประเทศข้างฝ่ายตะวันตกของฝ่ายบุรุษ การปรับตัวเรื่อง “อาหารและองค์ความรู้เรื่องอาหาร” อันเป็นหน้าที่ของฝ่ายสตรีจึงเกิดขึ้นไปพร้อมกันด้วย เพราะเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างวิถีอารยะหรือวัฒนธรรมของ “ชาวศรีวิไล หรือ ศิวีไลซ์” (Civilization) เพื่อให้สยามเป็นอารยะในทุกมิติอย่างสมบูรณ์

หลักฐานการบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในยุคก่อนสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา (ดูเพิ่มเติมใน สุกัญญา สุขฉายา, 2560) ในสมัยรัตนโกสินทร์มักปรากฏอยู่ในบันทึกของชาวต่างชาติ เช่น *เล่าเรื่องกรุงสยาม (Description du Royaume Thai ou Siam)* ของบาทหลวงปาลเลอกัวซ์ในสมัยรัชกาลที่ 3 ซึ่งโดยมากเน้นภาพรวมและวิธีการรับประทานมากกว่าการพรรณนาชนิดของอาหาร ส่วนในหลักฐานของไทยปรากฏอยู่ในหมายรับสั่งในการจัดการพระราชพิธีต่างๆ ดังปรากฏใน *จดหมายเหตุความทรงจำกรมหลวงนรินทรเทวี* ถึงอาหารที่เรียกว่า “กับข้าวชาววัง” ด้วยแล้วเริ่มมีปรากฏชัดใน *ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยพรรณนาชื่อของอาหารชาววังที่ปรุงโดยพระอัศรมเหสีและบรรดาเจ้าจอมพระสนมต่างๆ ในทำนองนิราศ เน้นการชมความงามของอาหารและนางอันเป็นที่รักในเชิงสุนทรียะมากกว่าจะกล่าวถึงในลักษณะของการบันทึกองค์ความรู้อาหารชาววังโดยตรง

กับข้าวชาววังหรือกับข้าวเจ้านายเป็นอาหารที่เกิดจากการสร้างสรรค์ผสมผสานและประดิษฐ์ประดอยอย่างประณีตโดยฝีมือชาววังซึ่งหมายรวมทั้งของเจ้านายสตรีและสตรีที่ปรุงอาหาร กับข้าวชาววังนี้ไม่ได้จำกัดขอบเขตการทำอยู่เพียงพระบรมมหาราชวังแต่ยังรวมไปถึงวังเจ้านายจนถึงผู้หญิงในบ้านขุนนางข้าราชการชั้นสูงที่มีสายสัมพันธ์กับวัง โดยมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญก็คือเพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคนั้นอยู่ในระดับสูงสุดตั้งแต่พระมหากษัตริย์ พระบรมวงศานุวงศ์ และขุนนางชั้นสูงที่เป็นพระญาติ

กับข้าวชาววังมีความพิเศษที่แตกต่างไปจากกับข้าวชาวบ้าน หรือกับข้าวทั่วไป คือการใช้ของดีชิ้นชื่อของหัวเมืองต่าง ๆ เช่น พริกมันบางช้างที่สมุทรสงคราม น้ำตาลทรายขาวที่นครชัยศรี รวมทั้งมีกรรมวิธีในการทำที่ซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวล ไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมครบรสเป็นหลัก กล่าวคือกับข้าวชาววังต้องใช้ความสามารถทั้งในแง่ของการทำอาหารปากและอาหารตา ซึ่งในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ได้กล่าวถึงสำหรับที่เรียกว่า “เครื่องเจ้านาย” อธิบายว่าในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยประเภทของอาหารที่มีความหลากหลาย มีประเภทของอาหารอย่างน้อยที่สุด 7 ประเภท คือ 1. ข้าวสวย 2. เครื่องคาว 3. เครื่องเคียงแกง 4. เครื่องเคียงแขก 5. เครื่องเคียงจิ้ม 6. เครื่องเคียงเกาเหลา และ 7. เครื่องหวาน

กับข้าวชาววังเหล่านี้ได้รับการสืบทอดต่อมาโดยวิธีมุขปาฐะจากรุ่นสู่รุ่น มิได้มีการบันทึกเป็นตำราดังเช่นในปัจจุบัน กระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงได้เริ่มมีการเขียน “ตำรากับข้าว” ขึ้นเพื่อบันทึกองค์ความรู้อาหารไทยไม่ให้สูญญ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชโองบายในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่จะทรงพัฒนาประเทศให้เป็นอารยะสืบต่อจากสมเด็จพระบรมราชาบุพการี เพื่อมิให้เป็นข้ออ้างในการยึดครองสยามของชาติตะวันตกที่ล่าอาณานิคมโดยให้เหตุผลในการพัฒนาปรับปรุงประเทศเหล่านั้นให้เป็นอารยะ ต่อมาบันทึกตำรากับข้าวเหล่านี้ได้ปลุกกระแสการเขียนตำรากับข้าวขึ้นมาจำนวนมาก โดยเฉพาะในหมู่ชาววังและชนชั้นสูงต่าง ๆ และจำหน่ายในวงกว้างจนเป็นที่แพร่หลายจนถึงปัจจุบัน บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจะศึกษากำเนิดและพัฒนาการของตำรากับข้าวชาววัง และการถ่ายทอดองค์ความรู้กับข้าวชาววังไปสู่คนอกวัง โดยนำเสนอเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

1. “ตำรากับข้าวชาววัง”: ส่วนหนึ่งของกระบวนการสร้างความเป็น “อารยะ” ให้ทัดเทียมชาติตะวันตก

นับแต่รัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวเป็นต้นมา ประเทศมหาอำนาจฝ่ายตะวันตกเริ่มจะเข้ามามีบทบาทในฝั่งเอเชียมากขึ้น ด้วยเพราะเป็นช่วงเวลาที่ประเทศฝั่งตะวันตกเริ่มมีการดำเนินการทางการทูตเพื่อเจรจาประโยชน์ทางเศรษฐกิจและหากพลาดพลั้งก็จะตกเป็นอาณานิคมไปในที่สุด ขณะที่พระเจ้าอยู่หัวก็ไม่โปรดติดต่อกับประเทศฝั่งตะวันตก ทำให้การเจรจาระหว่างสยามกับอังกฤษไม่สำเร็จ ครั้นสืบต่อมาในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงตระหนักถึงอันตรายจากการที่ไทยไม่ยอมประนีประนอมกับชาติตะวันตก โดยทรงดูจากจีนและพม่าที่ตกเป็นเมืองขึ้นของต่างชาติ (โกวิท วงศ์สุรวัฒน์, ม.ป.ป., น.17) ตลอดจนทรงตระหนักถึงความจำเป็นของวิทยาการสมัยใหม่สำหรับอนาคตของชาติ (दनัย ไชยโยธา, 2546, น. 150) จึงได้ทรงประกาศเจตนาว่ายินดีจะทำสนธิสัญญาฉบับใหม่กับอังกฤษและสหรัฐอเมริกา

1.1 สนธิสัญญาเบาว์ริง: จุดเปลี่ยนของการปรับปรุงสยามให้เป็น “อารยะ”

เมื่ออังกฤษทราบว่าพระเจ้าแผ่นดินพระองค์ใหม่ทรงต้องการจะทำสนธิสัญญาด้วย รัฐบาลอังกฤษจึงส่งจอห์น เบาว์ริงเข้ามาทำสนธิสัญญาฉบับใหม่ใน พ.ศ. 2398 (ชัย เรื่องศิลป์, 2541 น. 179) สรุปสาระสำคัญของสนธิสัญญาเบาว์ริง มีดังนี้

- คนในบังคับอังกฤษจะอยู่ภายใต้อำนาจควบคุมของกงสุลอังกฤษ นับเป็นครั้งแรกที่สยามมอบสิทธิสภาพนอกอาณาเขตแก่ประชากรต่างด้าว
- คนในบังคับอังกฤษได้รับสิทธิในการค้าขายอย่างเสรีในเมืองท่าทุกแห่งของสยาม และสามารถพำนักอาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครเป็นการถาวรได้ ภายในอาณาเขตสี่ไมล์ (สองร้อยเส้น) แต่ไม่เกินกำลังเรือแจวเดินทางในสี่สิบสี่ชั่วโมงจากกำแพงพระนคร คนในบังคับอังกฤษสามารถซื้อหรือเช่าอสังหาริมทรัพย์ในบริเวณดังกล่าวได้ คนในบังคับอังกฤษ

ยังได้รับอนุญาตให้เดินทางได้อย่างเสรีในสยามโดยมีหนังสือที่ได้รับการรับรองจากกงสุล

- ยกเลิกค่าธรรมเนียมปากเรือและกำหนดอัตราภาษีขาเข้าและขาออกชัดเจน
- อัตราภาษีขาเข้าของสินค้าทุกชนิดกำหนดไว้ที่ร้อยละ 3 ยกเว้นสินค้าที่ไม่ต้องเสียภาษี แต่ต้องขายให้แก่เจ้าภาษี ส่วนเงินทองและข้าวของเครื่องใช้ของพ่อค้าไม่ต้องเสียภาษีเช่นกัน
- สินค้าส่งออกให้มีการเก็บภาษีชั้นเดียว โดยเลือกที่จะเก็บภาษีชั้นใน (จังกอบ ภาษีป่า ภาษีปากเรือ) หรือภาษีส่งออก
- พ่อค้าอังกฤษได้รับอนุญาตให้ซื้อขายโดยตรงกับเอกชนสยามได้โดยไม่มีผู้ใดผู้หนึ่งขัดขวาง
- รัฐบาลสยามสงวนสิทธิ์ในการห้ามส่งออกข้าว เกลือและปลา เมื่อสินค้าดังกล่าวมีที่ท่าว่าจะขาดแคลนในประเทศ (Ingram, 1971, p. 34)

ผลจากการทำสนธิสัญญา ฝ่ายอังกฤษประสบความสำเร็จอย่างมาก โดยรัฐบาลสยามยอมให้อังกฤษเข้ามาตั้งกงสุล มีอำนาจพิจารณาคดีที่คนอังกฤษมีคดีความกัน และร่วมพิจารณาคดีที่คนไทยกับอังกฤษมีคดีความกัน ข้าว เกลือ และปลาไม่เป็นสินค้าต้องห้ามอีกต่อไป (ชัย เรื่องศิลป์, 2541, น. 179) นอกจากนี้ยังเป็นการรับเอาวิทยาการตะวันตกสมัยใหม่เข้าสู่ประเทศซึ่งทำให้ชาวต่างประเทศยอมรับมากขึ้น (ชัย เรื่องศิลป์, 2541, น. 151)

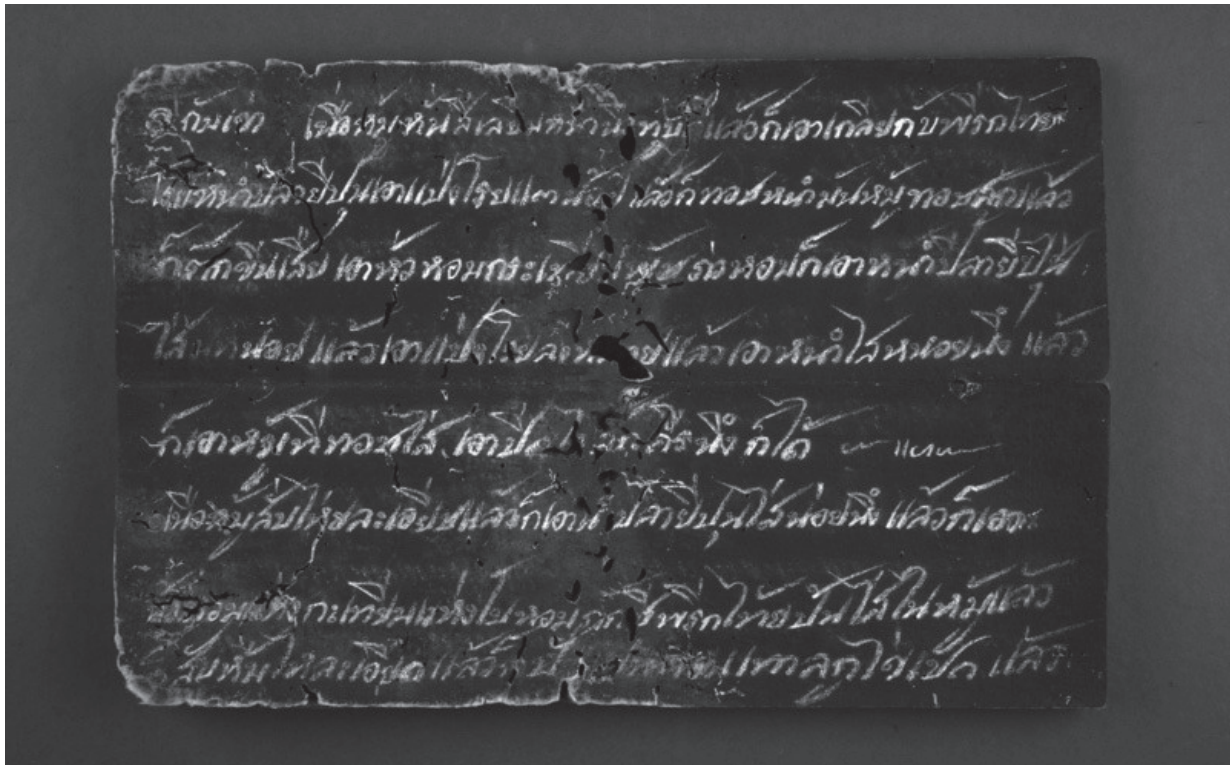
ต่อมาเมื่อสยามได้ทำสนธิสัญญากับอังกฤษแล้ว ก็ต้องการจะทำหนังสือสัญญาแบบเดียวกันกับประเทศอื่นต่อไป เพื่อให้มีการแข่งขันทางการค้า และเป็นโอกาสให้สินค้าในสยามมีราคาสูงขึ้น และสินค้าต่างประเทศมีราคาต่ำ (ชัย เรื่องศิลป์, 2541 น. 181) ในการนี้รัฐบาลสยามจึงแต่งตั้งจอห์น เบาว์ริงเป็นพระยาสยามานุกุลกิจสยามมิตรมหายศ ให้ทำหนังสือสัญญาต่างๆ แทน

ในปลายสมัยรัชกาลที่ 4 ชาติฝรั่งต่างเข้ามาตั้งโรงงานในสยามเป็นจำนวนมาก ตั้งแต่โรงสีข้าว โรงงานน้ำตาลทราย อุ้ต้อเรือ โรงเลื่อยไม้ เป็นต้น การที่สยามรับเอาวิทยาการสมัยใหม่เข้ามาใช้หลายอย่างนี้ทำให้ฝรั่งเรียกขานว่าเป็น “เมืองไทยยุคใหม่” (ชัย เรื่องศิลป์, 2541, น.215) ครั้นล่วงมาในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงสืบต่อพระราชโอรสของสมเด็จพระบรมชนกนาถ ทรงปรับปรุงและพัฒนาประเทศครั้งใหญ่ ทรงวางรากฐานทั้งระบบสาธารณูปโภค เช่น การคมนาคม โทรเลข ระบบการสาธารณสุข ระบบการศึกษา ระบบเศรษฐกิจ รวมถึงการปรับปรุงวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีบางประการ เพื่อให้ให้นานาอารยประเทศยอมรับสยามมากขึ้น รวมทั้งวัฒนธรรมอาหารที่มีการปรับปรุงเพื่อให้เกิดความ “ศิวิไลซ์” เช่นเดียวกับอารยประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการริเริ่มสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้อาหารที่เรียกว่า “ตำรากับข้าวชาววัง”

1.2 กำเนิด “ตำรากับข้าว” ของชาวสยาม: เครื่องแสดงอารยะแบบชาวศิวิไลซ์

“ตำรากับข้าว” ที่เขียนโดยชาววังในยุคแรกนี้ ไม่อาจจะระบุได้ว่าตำราเล่มใดเป็นตำราเล่มแรกได้อย่างแท้จริง ในบทความของ พิระ พนารัตน์ (2557) เรื่อง “ตำราปรุงอาหารต่าง ๆ : เอกสารตัวเขียนว่าด้วยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการถนอมอาหาร” กล่าวว่ามีเอกสารสมุดไทยตำราเบ็ดเตล็ด ตำราปรุงอาหารต่าง ๆ เลขที่ 58 เขียนอธิบายว่าด้วยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการถนอมอาหารต่าง ๆ ไม่ระบุผู้เขียนและปีที่แต่ง ซึ่งนับเป็นหลักฐานเอกสารตัวเขียนสำคัญที่แสดงถึงตำรากับข้าวในยุคแรก นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบสมุดไทยที่มีลักษณะเป็น “ตำรากับข้าว” เพิ่มเติมอีก 3 ฉบับ ได้แก่ ตำราเบ็ดเตล็ด บัญชีผลไม้ เลขที่ 46 ตำราทำของหวาน เลขที่ 66 ตำราทำกับข้าว เลขที่ 67 เอกสารตัวเขียนชุด “ตำรากับข้าว” ซึ่งเป็นสมบัติของหอพระสมุดมีมาแต่เดิมของกรมเลขาธิการคณะรัฐมนตรี และส่วนที่นางทองอยู่ จรรยากุลเป็นผู้มอบเอกสารชุดนี้สันนิษฐานว่าน่าจะเขียนขึ้นในราวรัชกาลที่ 4-5 นี้เอง เนื่องจากเป็นยุคที่เริ่มมีการบันทึกความรู้เชิงช่างและในตำรากับข้าวเหล่านี้มีการเขียนอธิบายอย่างเป็นระบบเช่นเดียวกับตำราในยุคเดียวกัน

ตำราทำกับข้าว เลขที่ 67 สำนักหอสมุดแห่งชาติ



อย่างไรก็ตาม “ตำรากับข้าว” ข้างต้นก็มิได้มีการนำมาพิมพ์เผยแพร่แต่อย่างใด ขณะที่ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการตีพิมพ์ตำรากับข้าวเป็นจำนวนมาก นับแต่การพิมพ์วารสาร *ประดิดินบัตร แลจดหมายเหตุ* เมื่อ พ.ศ. 2431 ซึ่งลงพิมพ์คอลัมน์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับตำรากับข้าว ได้แก่ คอลัมน์ “ปากะวิชา ตำราทำกับข้าวของกินอย่างไทย อย่างฝรั่งและตำราเตร็ดต่าง ๆ” มีนายนิล เปรียญ เป็นบรรณาธิการ คอลัมน์ “ปากะวิชา คือตำราหุงต้มกับข้าวของกินอย่างไทย” มีท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์เป็นผู้แต่ง และคอลัมน์ “ประธานุกรมในการหุงต้มกับข้าวของหวานอย่างฝรั่ง” ไม่ระบุผู้แต่ง ภายหลังท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ได้รวบรวมข้อเขียนที่ลงในคอลัมน์ดังกล่าวและนำมาเรียบเรียงเป็นตำรากับข้าวไว้โดยเฉพาะชื่อว่า “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” พิมพ์ในคราวที่ท่านผู้หญิงทำบุญฉลองอายุครบ 61 ปีและฉลองวาระสมรส 40 ปี เมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม ร.ศ. 127 (พ.ศ. 2451) แจกเป็นของชำร่วย จำนวน 400 ฉบับ ซึ่งก็เป็นที่เลื่องลือกันทั่วไปจนต้องจัดพิมพ์ขึ้นใหม่อีกหลายครั้ง

ต่อมาหม่อมส้มจีน ราชานุประพันธ์ภริยาพระยาราชานุประพันธ์ (สุดใจ) ได้เรียบเรียงหนังสือ “ตำรากับข้าว” เมื่อ ร.ศ. 109 (พ.ศ. 2433) ตำรานี้มี 2 ภาค ภาคแรกเป็นตำราอาหารคาวว่าด้วยการหุงต้มในครัวไทย เริ่มจากสูตรแกงเผ็ดชนิดต่างๆ เช่น แกงเผ็ดปลาไหล แกงเผ็ดปลาดุก แกงข้าวส้มตะพาบน้ำ แกงบวบ ต่อมาเป็นต้มชนิดต่างๆ เช่น ต้มข่า ต้มยำเห็ดโคน ชูฉี่ จากนั้นเป็นอาหารจำพวกหนึ่ง เช่น ห่อหมก ยำ และปล่าชนิดต่างๆ จากนั้นเป็นผัดต่างๆ ภาคที่ 2 ว่าด้วยตำราอาหารหวาน เป็นอาหารหวานของไทยจำนวนพอสมควร (สยามบรรณาคม, 2560)

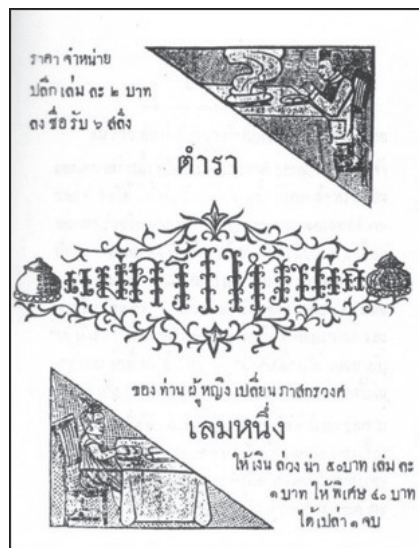
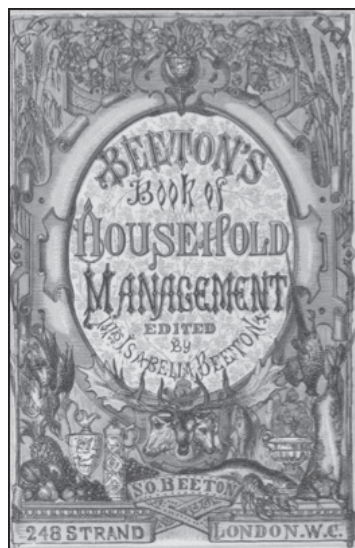
หลังจากนั้นอีกราว 8 ปีได้มีการจัดพิมพ์หนังสือ “ปะทานุกรม การทำของคาวของหวาน อย่างฝรั่งแลสยาม” แปลและเรียบเรียงโดยนักเรียนดรุณี โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง นับว่าเป็นตำราอาหารที่เก่าแก่เล่มหนึ่งของไทยตีพิมพ์ครั้งแรกที่โรงพิมพ์พวกครุฑอเมริกัน เมื่อ ค.ศ. 1898 ตรงกับ พ.ศ. 2441 เนื้อหาภายในเล่มประกอบด้วย อาหารฝรั่งและอาหารไทย อาหารฝรั่งนั้นจะใช้มาตราซัง ตวง แบบยุโรปส่วนอาหารไทยจะใช้มาตราซัง ตวง วัด แบบไทย

อย่างไรก็ตามในบรรดา “ตำรากับข้าว” ของชาววังในยุคแรกนั้น ยังมีหนังสือเล่มสำคัญอีกเล่มหนึ่งคือ พระราชนิพนธ์แปลเรื่อง “ตำราทำกับข้าวฝรั่ง” พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงแปลตำราทำกับข้าวภาษาอังกฤษและฝรั่งเศสมาเป็นภาษาไทยและทรงรวบรวมมาจากคำกราบบังคมทูลของบุคคลที่ทรงรู้จัก ไม่ปรากฏหลักฐานว่าทรงพระราชนิพนธ์เมื่อใด กับข้าวในตำรานี้ได้ทรงทดลองทำเองอยู่หลายอย่าง ในครั้งนั้นมีผู้ถวายการรับใช้คือเจ้าจอมเชื้อ และเจ้าจอม ม.ร.ว. จรวัย เมื่อทรงแปลเสร็จแล้ว พระราชทานมหาเสวกโท พระยาธรรมจรรยาอนุกรมมนตรี 1 ชุด ต่อมาพระราชนิพนธ์ตำรากับข้าวฝรั่งชุดนี้จัดพิมพ์ครั้งแรกในงานฉลองชนมายุ 60 ทศ (หรือ 60 ปี) ของเจ้าจอมน้อยในรัชกาลที่ 5 พิมพ์ขึ้นในปี พ.ศ. 2480 โดยคุณนิത്യ ไซติกเสถียร น้องสาวเป็นผู้นำมาพิมพ์มีกับข้าวกว่า 200 อย่าง (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ, 2545)

หนังสือชุด “ตำรากับข้าว” ดังกล่าวมานี้เป็นเครื่องแสดงความมีอารยะของสยาม เจ้านายและสตรีชั้นนำของประเทศต่างช่วยกันรวบรวมและเรียบเรียง

องค์ความรู้ด้านอาหารชั้นสูงไว้ไม่ให้สูญ ทั้งนี้งานเขียนตำรากับข้าวดังกล่าว โดยเฉพาะ “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นตำรากับข้าวที่ได้รับความนิยมและเป็นที่แพร่หลายมากที่สุดนั้น น่าจะได้อิทธิพลการเขียนตำรากับข้าวมาจากหนังสือ *The Book of Household Management* ของอิซาเบลล่า บีตัน (Isabella Beeton) พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกในประเทศอังกฤษ เมื่อ พ.ศ. 2404 ซึ่งส่งอิทธิพลต่องานเขียนตำรากับข้าวในหลายประเทศ

Mrs. Beeton's Book of Household Management (ซ้าย) ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (ขวา)



วัตถุประสงค์ของ *The Book of Household Management* ต้องการให้เป็นหนังสือคู่มือสำหรับแม่บ้านชาวอังกฤษในขณะนั้น ซึ่งได้แก่ผู้หญิงชนชั้นกลางอันเป็นผลผลิตของการปฏิวัติอุตสาหกรรมของอังกฤษ ขณะที่หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเป็ลียนที่เกิดขึ้นตามมาน่าจะเป็นสิ่งที่มาก่อนกาล ถือเป็นเรื่องใหม่ในสังคมไทย อย่างไรก็ตามหนังสือของบีตันได้ส่งอิทธิพลต่อสังคมไทยเนื่องจากทำให้อาหารไทยและอาหารอื่นๆ ได้รับการบันทึกเอาไว้จนกลายเป็นเสาหลักของตำราอาหาร แม้ว่าท่านผู้หญิงเป็ลียนจะไม่ได้ให้ความสำคัญแก่เรื่อง

การจัดการครัวเรือนเท่ากับงานของบีตัน และในขณะที่ผลงานของบีตันถูกมองว่า ได้สร้างความเสื่อมเสียให้แก่อาหารอังกฤษ แต่ผลงานของท่านผู้หญิงเปลี่ยนกลับ เป็นการสร้างประวัติศาสตร์และจุดเริ่มต้นให้แก่อาหารไทย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ สถานภาพของผู้เขียนที่ต่างกัน เพราะนางบีตันเป็นภรรยาของนักหนังสือพิมพ์ ขณะที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นภริยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เสนาบดี กระทรวงธรรมการ และยังเป็นมารดาของเจ้าจอมพิศว์ในรัชกาลที่ 5 อีกด้วย นอกจากนี้ตำรับกับข้าวต่างๆ ที่นำมาเรียบเรียง ส่วนใหญ่เป็นตำรับของเจ้านาย ชั้นสูงซึ่งทรงคุ้นเคยกับท่านผู้หญิงเปลี่ยน และมีการอ้างอิงที่น่าชัดเจน จึงไม่มี ปัญหาเรื่องการอ้างสิทธิ์สูตรอาหารเหมือนกับบีตัน อีกทั้งตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ยังเน้นบันทึกอาหารของชนชั้นสูงเพื่อมุ่งให้ตำรากับข้าวอยู่ในฐานะตัวแทนหรือ “อาหารประจำชาติ” ขณะที่บีตันเขียนตำราอาหารเพื่อชนชั้นกลางและคนยากจน

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ในฐานะตำรากับข้าวรุ่นแรกของสยามจึงนับเป็น จุดเริ่มต้นในการบันทึกตำรากับข้าว สร้างพื้นที่ของ “กับข้าว” หรือ “ยกระดับ ความสำคัญของงานบ้าน” ของผู้หญิงไว้ในหน้าประวัติศาสตร์ด้วย

ผู้ที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จในงานเขียน “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์คือเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ผู้เป็นสามี เป็นขุนนาง นักเรียนนอกที่ไปศึกษาต่อที่กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ จากนั้นได้ไปเป็นล่าม ประจำตัวของเจ้าพระยาสุรวงค์ไวยวัฒน์ (วร บุนนาค) ซึ่งได้รับแต่งตั้งให้เป็น ทูตประจำทวีปยุโรป เจ้าพระยาภาสกรวงศ์เป็นผู้มีความรู้ด้านการต่างประเทศ ไปรอดเกล้าฯ ให้เป็นราชทูตพิเศษไปเจรจากับประเทศอังกฤษเมื่อ พ.ศ. 2422 นอกจากนั้นยังเป็นราชทูตพิเศษออกไปเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศเยอรมนีและ ประเทศอื่นๆ ในยุโรป และตำแหน่งสุดท้ายของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์คือดำรง ตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงธรรมการ (พ.ศ. 2435-2445) เหตุนี้จึงมีความเป็นไปได้ ที่เจ้าพระยาภาสกรวงศ์จะแสดงให้เห็นว่าชายหรือหญิงต่างใช้วิชาความรู้ที่ตนถนัด มายกระดับสิ่งที่มีอยู่ให้เป็นอารยะสากลอย่างชาติตะวันตกได้ จึงชวนให้ท่านผู้หญิง เขียนตำรากับข้าวนี้ขึ้นโดยอาศัยแบบจากหนังสือ *The Book of Household*

Management ซึ่งบนหน้าปกหนังสือมีข้อความระบุชัดเจนว่า “แม่ครัวหัวป่าก์ เป็นตำราเกี่ยวกับข้าวของกินของไทยและต่างประเทศ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ บุตรีของท่านเป็นผู้เรียบเรียงเรื่อง และสามีเป็นผู้ช่วยตรวจ”

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้ทำหน้าที่ในการสร้างความ เป็นอารยะผ่านองค์ความรู้เรื่องกับข้าวชาววังจนเกิดเป็นศาสตร์ที่เป็นรูปธรรม ทั้งยัง ได้สร้างพื้นที่ของผู้หญิงให้มีเสรีภาพทางความคิดมากขึ้น เปิดพื้นที่ของอาหารและ ผู้หญิงให้เป็นที่เชิดหน้าชูตาที่ “หน้าบ้าน” ที่ไม่ใช่จำกัดให้อยู่เพียงกันครัวหรือ “หลังบ้าน” เหมือนในอดีต เกิดการยกย่อง “ความรู้เรื่องกับข้าว” ให้เป็นศาสตร์ที่ ต้องบันทึก เรียนรู้ และถ่ายทอดกันไม่ต่างจากวิชาของชาย

ตำราเกี่ยวกับข้าวของท่านผู้หญิงเปลี่ยนจึงมีความหมายต่อสยามในขณะนั้น มาก เพราะมีสถานภาพของการเป็น “ตำราอาหารประจำชาติ” อีกด้วย เพื่อให้ ทัดเทียมกับประเทศฝ่ายตะวันตกที่กำลังเข้ามาเจรจาผลประโยชน์ ผู้วิจัยพบว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ได้ใช้กลวิธีต่าง ๆ ในการยกระดับความรู้เรื่องกับข้าวชาววังสู่ การเป็น “อารยะ” ดังนี้

ก. การใช้วิธีการชั่ง ตวง เครื่องปรุงในการประกอบอาหาร โดยอาศัย การเทียบเคียงกับตำรายุโรปเพื่อให้ได้อาหารที่มีรสชาติคงที่โดยระบุอัตราส่วน ชั่ง ตวง วัด ที่เป็นมาตรฐานวัดของไทย คือ บาท สลึง เฟื้อง ไพ ไว้ในหัวข้อเครื่องชั่งตวง วัดไว้เป็นการเฉพาะ พร้อมกับเทียบกับการชั่งตวงวัดแบบสากล เพื่อให้ความรู้ “อย่างใหม่” แก่ผู้อ่านอีกด้วย เช่น 1 ช้อนเกลือหนักประมาณ 1 เฟื้อง 2 ช้อน เกลือเป็น 1 ช้อนกาแฟ หนักราว 1 สลึง

ข. การลำดับการเล่าเรื่องแบบตำรา คือการนิยามความหมายต่าง ๆ การ บอกขอบเขตเนื้อหา การมีบทนำเล่าพัฒนาการของการหุงต้มและประกอบอาหาร การแบ่งประเภท และการจัดกลุ่มอาหาร ดังเช่น การแบ่งบทเป็น การจัดสำหรับ แก่บุคคลในสถานภาพต่าง ๆ (สำหรับพระ เครื่องกระยาบวชพระภุมิ เครื่องสังเว ยเทวดา ของเช่นผีเหี้ยทำวเรือ่น สำหรับครู เครื่องเจ้านาย) การหุงต้มข้าว ต้มแกง กับข้าวของจาน เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม ของหวาน ขนม ผลไม้ และเครื่องหวาน

ค. การยกวรรณคดีเก่ามาอ้างอิง เพื่อแสดงที่มาและความเก่าแก่ของ วัฒนธรรม โดยคัดตอนที่เกี่ยวกับกับข้าวและการทำกับข้าว ดังเช่น การคัด พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน และบทพระราชนิพนธ์ละครนอกเรื่อง สังข์ทอง ในรัชกาลที่ 2 เสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน ของครูแจ้มาไว้ต้นบท

สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นความพยายามในการที่จะให้วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการแสดงความมีอารยะของสยามในขณะนั้นด้วย ความตั้งใจนี้ปรากฏ ในคำนำของหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ด้วยความว่า

วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจโดยสามัญว่า การหุงต้มทำกับข้าวของกิน ที่ฉันให้ชื่อตำราว่า แม่ครัวหัวป่าก์ คือ ปากศิลปะคฤหาวิทยา ก็เป็นสิ่งที่ชี้ความสว่าง ในทางเจริญของชาติมนุษย์ ที่พ้นจากจารีตอันเป็นป่าช้าให้ถึงซึ่งความเป็นสิทธิชาติ มีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้น ประดุจดั่งศิลปการวิชาช่างฝีมือ นั้น ก็เหมือนกัน ก็เป็นของที่ปรับดีขึ้นทีละขั้นตามลำดับมา ตั้งแต่อดีตอันหยาบคายที่เป็น ของธรรมดา มาจนใช้วัสดุสิ่งของที่ประกอบด้วยศิลปการโกศล มีฝีมืออันประณีต และบรรจงอย่างพิเศษที่เราใช้อยู่ในปัจจุบันนี้

2. พัฒนาการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารชาววังใน รูปแบบตำราสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการตั้งโรงเรียนการเรือน

อาจกล่าวได้ว่ากับข้าวชาววังหรืออาหารชาววังมีตำรับสูตรอาหารที่ ใกล้เคียงกันในระหว่างวังต่างๆ กล่าวคือศูนย์กลางของตำรับอาหารชาววังน่าจะ มาจากพระบรมมหาราชวัง อย่างไรก็ตามเมื่อมีการขยายตัวของวังเจ้านายออกไป ภายนอกได้ก่อให้เกิดการสร้างสรรค์ตำรับอาหารของวังต่างๆ ที่อาจมีความแตกต่าง หรือมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว อันอาจเกิดจากรสนิยมของเจ้านายรวมถึงผู้ปรุงอาหาร รวมถึงการพัฒนาเทคนิคหรือสูตรเด็ดเคล็ดลับที่เป็นลักษณะเฉพาะของวังต่างๆ รวมถึงมีการขยายตัวของการทำอาหารออกไปยังบ้านของขุนนางข้าราชการที่มี สายสัมพันธ์ทางเครือญาติใกล้ชิดกับวัง ทำให้วังบางวังมีชื่อเสียงว่ามีความสามารถ ในตำรับอาหารที่เป็นพิเศษเป็นการเฉพาะ (สุนทรี อาสะไวย์, 2554, น. 80-101)

ภายหลังจากที่ตำราแม่ครัวหัวป่ากัได้รับการเผยแพร่ในวงกว้าง จึงเกิดปรากฏการณ์การเขียนตำรากับข้าวประจำวังขึ้นเป็นจำนวนมาก เกิดความตื่นตัวในการรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารการกินเพื่อพิมพ์แจกเป็นที่ระลึกในโอกาสสำคัญและการพิมพ์จำหน่าย วิธีการเขียนตำราก็ล้วนดำเนินรอยตามอย่างหนังสือของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ มีท่วงทำนองการเขียนใกล้เคียงกัน มีการใช้ระบบชั่ง ตวง วัด เข้ามาประกอบการอธิบาย ดังจะได้นำเสนอตำรากับข้าวชาววังเล่มสำคัญที่ต่าง แปล หรือเรียบเรียงโดยเจ้านาย พระญาติ และข้าหลวงในวังต่าง ๆ เพื่อให้เห็นพัฒนาการการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้ตำรากับข้าวชาววัง ดังนี้

2.1 ตำรับสายเยาวภา (พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรก พ.ศ. 2478)

ตำรับของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิทหรือตำรับสายเยาวภา คำว่า “สายเยาวภา” มีที่มาจากพระนามของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภา พงศ์สนิท พระธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวกับเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์เนื่อง สนิทวงศ์ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิทได้เข้าฝึกหัดการทำอาหารในสำนักของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ จันทรงเชี่ยวชาญในด้าน การทำอาหาร และทรงเป็นต้นเครื่องให้กับพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ มีหน้าที่ทำเครื่องต้นถวายรัชกาลที่ 5 ได้เป็นผู้ทำเครื่องถวายพระวิมาดาเธอเมื่อ ทรงพระประสูติ และยังทรงเป็นธุระในการจัดทำเครื่องเสวยถวายสมเด็จพระ พันวัสสาอัยยิกาเจ้า ในเวลาต่อมาพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิททรงเป็นองค์อุปถัมภ์ องค์แรกของโรงเรียนสายปัญญาและสายปัญญาสมาคม

หนังสือ “ตำรับสายเยาวภา” นี้พระประยูรญาติ ข้าหลวง และคณะครู โรงเรียนสายปัญญาได้ร่วมกันบันทึกและรวบรวมตำรับอาหารส่วนพระองค์ของ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท โดยกล่าวถึงวิธีทำอาหารและสูตรอาหารคาวหวาน ตำรับสายเยาวภาตีพิมพ์ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2478 โดยสายปัญญาสมาคม เพื่อ เป็นหนังสือแจกในงานพระราชทานเพลิงศพ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท เนื้อหา ของตำรับสายเยาวภาแบ่งได้กว้างๆ เป็น 2 กลุ่ม คือ

ก. ตำรับอาหารของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท เป็นตำรับส่วนพระองค์ที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารฝรั่งและจีนหลายตำรับ แต่ทรงดัดแปลงให้เป็นไทย เช่น ชุปผักไหมหรือชุบผักโขม ชุปสาครู แกงจืดจากผลไม้ไทย

ข. ตำรับอาหารในสายราชสกุลสนิทวงศ์และผู้ใกล้ชิด ได้รวบรวมตำรับอาหารดั้งเดิมที่เป็นของราชสกุลสนิทวงศ์ เครือญาติ และผู้ใกล้ชิดเข้ามาไว้ ส่วนนี้สืบเนื่องจากตำรับอาหารที่มีความเก่าแก่ตั้งแต่ครั้งรัชกาลที่ 2 และยังได้พัฒนาต่อมาจนเกิดความหลากหลายตามความชอบ ความถนัด และรสนิยมของเจ้านายในราชสกุลสนิทวงศ์ อาหารในตำรับสายเยาวภาพหลายสูตร เช่น อาหารฝรั่งมักมีวิธีการทำที่ไม่ซับซ้อน และอาหารไทยบางตำรับก็ตัดความซับซ้อนต่างๆ ลง เพื่อจะได้ไม่ต้องใช้ผู้คนจำนวนมากในการจัดเตรียมอาหาร ซึ่งเป็นการปรับตามสภาพสังคมในยุคนั้น

2.2 กฎแจห่องเครื่อง

ผ. ถ้วยทอง (นามแฝง) (2477) เป็นผู้แปลและเรียบเรียง ระบุว่า เป็นตำราอาหารคาวหวานสำหรับแม่บ้านแม่เรือน แม่ครัวควรรู้ เป็นตำราที่เคยทำถวายเจ้านายมาแล้ว ผู้เขียนระบุว่า

ในสมัยนี้มีผู้นิยมชอบรับประทานอาหารต่างประเทศกันเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะมิงงานการอะไรที่ไหน อาหารในจำพวกเหล่านี้จะต้องมีประจำอยู่เสมอ ข้าพเจ้าจึงเห็นว่าถึงเวลาอันควรแล้วที่ข้าพเจ้าจะไขความรู้อันเรื่องการปรุงอาหาร ข้าพเจ้าจึงได้พยายามหาต้นฉบับมาแปลจนเป็นผลสำเร็จ ถึงแม้จะมีราคาสูงสักหน่อยก็จริง เป็นกฎธรรมดา ของดีย่อมจะมีราคาสูง เพราะตำราปรุงอาหารเล่มนี้ จะเป็นครูสอนให้ท่านรู้อย่างแจ่มแจ้ง เมื่อท่านพบปะของที่มีค่า ควรรีบซื้อโดยเร็ว มิฉะนั้นท่านจะต้องเสียใจต่อภายหลัง

เนื้อหาภายในเล่มประกอบไปด้วยแผนกอาหารจีน เช่น แกงมะฝ้าไก่ ไส้ตลกอกอกสฟอส ก๊อกเขียนปี เกาเหลาเพดานปลา แผนกอาหารไทย เช่น แกงลาว แกงซั้ง หมูชมวงค์ แกงมะชะแมนไก่อวง นกนอกรัง ทอดรองทรง น้ำพริก

มหาดไทย แผนกอาหารฝรั่ง เช่น เนื้อวัวลูกกาน้ำ ไก่โสดา คิวนาเบ้ (ญี่ปุ่น) เพศตรีข้าว พริกาเซนกพิลาบ หมูทอดกับผลแอ๊ปเปิ้ล แผนกเครื่องว่าง เช่น น้ำพริกผสมกับน้ำยาแขก ขนมจินครามแดง ข้าวเม่าเขาย้อย สีดาคมสวน แผนกของจาน เช่น พล่าดอกลัดดา ปลาทุทรงครรภ์ ยำขโมย สิงโตคาบแก้ว หมูสिला แผนกเครื่องดอง เช่น ผักเจ็ดราตรี ผลสลัดดองกับมัสดาด ผลมะพูด ต้มน้ำตาล แผนกของหวาน เช่น เลอโดะแพ่ง ซ็อกโกเลตฟองน้ำ ขนมหิมมาลัย บรเพิร์ชแช่อิ่ม ขนมถ้วยฟูวังหลัง แผนกเกร็ดความรู้ เช่น เรื่องมะนาว หมูสด การเก็บไข่ ก้างติดคอ

2.3 ตำรับอาหารคาวและอาหารพิเศษของศรีมาลา (หม่อมหลวงปอง มาลากุล) (พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกปี พ.ศ. 2491)

หม่อมหลวงปอง มาลากุลแห่งโรงเรียนสตรีวิสุทธคาม แผนกการช่าง และการเรือนเป็นผู้แต่งตำราเล่มนี้ หม่อมหลวงปองเป็นน้องของหม่อมหลวงปิ่น มาลากุล สมรสกับหม่อมเจ้าสุรวิภาประวัติ เทวกุล ตำรานี้ใช้เครื่องปรุงจากต่างประเทศหลายอย่าง เช่น เล็มโคเป็นหัวน้ำเชื้อ ขัน สีด้า ในคำนำได้ระบุไว้ว่า “ถ้าจะคิดดูให้ถ่องแท้ก็จะเห็นได้ว่า กับข้าวไทยมีอะไรดี ๆ มากอยู่ และจะหาผู้ที่รวบรวมตำรับให้เป็นแบบอย่างตามหลักวิชาและละเอียดถี่ถ้วนอย่างแท้จริงมาเผยแพร่ก็ไม่่ง่ายนัก” หนังสือมีอาหารน่าสนใจหลายชนิด เช่น “ข้าวคลุกรัชกาลที่ 6” เป็นอาหารที่รัชกาลที่ 6 โปรดเสวย “หน้าแทน” คล้ายไข่ม้วนหรือห่อในตำราอื่น ๆ เมื่อจะตั้งสำรับให้เรียงขึ้นหน้าแทนเป็นชั้น ๆ ให้สูง 3-4 ชั้น ตามแบบจัดจานเชิงของไทย เปิดถอดสอดไส้เม็ดบัว

2.4 ตำรากับข้าวสอนลูกหลาน (พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรก พ.ศ. 2492)

ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธรเป็นผู้แต่ง ในวัยเยาว์ท่านผู้หญิงได้รับการอุปการะจากพระองค์เจ้าจามรีที่ประสูติแต่เจ้าจอมมารดาปุ๊ก (สนธิรัตน์) ในรัชกาลที่ 3 แต่หลังการสิ้นพระชนม์ของพระองค์เจ้าจามรี ท่านผู้หญิงจึงตกอยู่ในการอุปการะของพระองค์เจ้าประดิษฐาสารี ท่านผู้หญิงกลีบได้สมรสกับเจ้าพระยามหิธร (ลออ ไกรฤกษ์) ซึ่งมีเชื้อสายจีน บรรพบุรุษแซ่หลิมเป็นชาวฮกเกี้ยน ตำรับของท่านผู้หญิง

กลีบจึงได้รับอิทธิพลอาหารจีนดังปรากฏในอาหารชาววังตำรับนี้ ท่านผู้หญิงกลีบมีความสามารถเป็นที่เลื่องลือในการทำอาหาร และต้องการถ่ายทอดความรู้ดังกล่าวให้แก่ลูกหลาน จึงได้เขียนตำราอาหารขึ้นมีชื่อว่า *หนังสือกับข้าวสอนลูกหลานของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร* ซึ่งมีวัตถุประสงค์โดยตรงคือเพื่อถ่ายทอดสู่ลูกหลานโดยตำรับอาหารดังกล่าวถือเป็นมรดกตกทอดของสกุลไกรฤกษ์และสกุลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

อาหารในตำราของท่านผู้หญิงกลีบเป็นอาหารประเภทข้าวหลายชนิดที่มีกลิ่นอายของอาหารจีนที่ถูกปรับใช้เป็นอาหารไทยมากมายหลายชนิด เช่น ข้าวต้มกุ้ง ข้าวต้มปลา ข้าวผัดเต้าหู้ยี้ ทั้งมีการบันทึกอาหารขึ้นชื่อประจำตระกูลไกรฤกษ์ คือ แกงบวน และยังมีอาหารพิเศษ ที่ผสมผสานความเป็นไทย จีน และแขกด้วยกันคือแกงจืดวุ้นซึ่งเป็นแกงกะทิใส่ไก่มีเครื่องแกงแดง แต่ใส่ใบยี่เก้ของจีน ขมิ้นผงของแขก ส้มซ่าของไทย และพริกหยวก

อย่างไรก็ตามตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบได้แสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของอาหารจีนในอาหารไทยที่ปรากฏในอาหารทั้งคาวและหวาน แต่อาหารตะวันตกก็มีอิทธิพลในตำราของท่านด้วยเช่นกันแม้จะไม่มากเท่าอิทธิพลของจีน อิทธิพลอาหารจีนนี้ถือเป็นอิทธิพลเฉพาะที่มาจากสายตระกูลไกรฤกษ์ที่สืบเชื้อสายมาแต่ประเทศจีน

2.5 ตำรากับข้าวพรทิพย์

หม่อมหญิงอุบลรัตนราชกัญญา (นามแฝง) (2542) เป็นผู้รวบรวมและเรียบเรียง ตำราเล่มนี้รวบรวมอาหารชาววังไว้หลากหลายโดยระบุไว้ว่า “เพนตำหรับจากห้องเจ้านายเสวยสภพระทัยมาแล้ว” นอกจากนี้ยังมีการตั้งชื่ออาหารให้วิจิตรไพเราะอีกด้วย เนื้อหาภายในเล่มประกอบด้วยประเภทปรุงอาหารเผ็ด เช่น แกงกะหรี่ วรรหะ แกงมัจฉาอาวรณ์ ประเภทปรุงอาหารเครื่องเคี้ยว เช่น เครื่องเคี้ยวไข่ดวงเดือน เครื่องเคี้ยวปลาแห้งราชินิกุล ประเภทปรุงเครื่องจิ้ม เช่น เครื่องจิ้มปลาต้มมอนหลน เครื่องจิ้มมะขามแมงดา ทั้งนี้ผู้แต่งได้กล่าวถึงการทำอาหารโดยกลับไปใช้วิธีการทำอาหารอย่างเก่า คือไม่ซั้ง ตวง วัด ให้ใช้คะเนตามความเหมาะสมและขึ้นอยู่กับความชำนาญ ดังนี้

การปรุงอาหารของคนไทยหรือของอังกฤษ ฝรั่งเศส อเมริกาก็ดี โดยมากมักจะใช้มาตรฐานแห่งการชั่งตวง คุ่มือเล่มน้อยของข้าพเจ้านี้ มิได้ตั้งมาตรฐานไว้เช่นนั้น เพราะเห็นว่าอาศัยการคะเนในสิ่งของแห่งการปรุงก็พอแล้ว เข้าใจว่าเมื่อไม่ใช้ความนิยมในเครื่องชั่งตวง แต่หาความชำนาญแลรู้จักโอชาจากรสมือของผู้ทำการปรุง ใช้ความคิด ใช้ปากชิม และลดหย่อนเพิ่มเติมเครื่องปรุงนั้นตามชอบใจ ก็จะได้ความชำนาญ ได้อาหารดีถูกปากถูกใจผู้รับประทาน

อันการปรุงอาหารไทยพื้นเมืองเป็นของง่าย ทั้งเป็นสมบัติสืบเนื่อง และเป็นสัญชาตญาณที่เราท่านจะรู้ได้โดยไม่ต้องศึกษาหาความรู้จากตำหรับตำราก็ได้ แต่บางท่านจะรับรองได้หรือไม่ว่าผู้ที่ไม่เคยกับธุรกิจกับข้าวเลยจะปรุงอาหารได้ดีตามความนิยมได้ บางทีการปรุงอาหารโดยใช้ส่วนผสมประกอบเพียง 2-3 สิ่ง แต่ผู้ที่ไม่ทราบอาจบกพร่องในสิ่งหนึ่งสิ่งใดมิได้ให้นำรวมในการปรุงด้วย อาหารในรสนั้นนี้อาจไม่ได้ผล ไม่ได้รสนิยม และบางทีรับประทานไม่ได้

นอกจากส่วนผสมประกอบปรุงแล้ว วิธีทำและรสมือก็เป็นของสำคัญเช่นกัน การปรุงบางอย่างมีส่วนประกอบ มีมาตรฐานสมบูรณ์ แต่ความชำนาญในวิธีทำไม่มี ก็จะทำให้อาหารนั้นรสแปรปรวนไป เช่นในอาหารเนื้อสัตว์ บางอย่างปรุงแล้วเหม็นคาวรับประทานไม่ได้ ดังนี้ เป็นต้น

เกี่ยวแกรสมือ รสมือก็เป็นของสำคัญเหมือนกัน บางคนมีความชำนาญในการปรุงอาหาร รอบรู้ในส่วนประกอบทั้งปวง แต่ผู้นั้นไม่มีเสน่ห์ในรสมือ การปรุงก็ขาดความเอร็ดอร่อย ขาดความติดอกติดใจและขาดความนิยมชมชอบในครอบครัว และสังคมการปรุงอาหารไทยเป็นของไม่ยากนัก แต่ก็ไม่ง่ายจนเกินไป เกี่ยวแกรสมือดี และความชำนาญนี้ก็เป็นของสำคัญ

2.6 ตำรากับข้าวชาววัง โดยนางเจ้าเนตร แห่งวังสวนสุนันทา

นางเจ้าเนตรแห่งวังสุนันทา (นามแฝง) (2506) เป็นผู้แต่ง ผู้แต่งได้กล่าวว่าหนังสือเล่มนี้ “รวมวิธีปรุงอาหารชนิดพิเศษเลิศรสซึ่งเจ้านายและผู้ดีมีเงินนิยมยกย่อง ไม่เคยมีผู้ได้นำออกเผยแพร่มาก่อน แปลกและใหม่สำหรับผู้อยู่นอกวัง บอกลสูตร และวิธีปรุงอย่างง่าย ให้รสอร่อย ชวนชิมหลายร้อยชนิด” เช่น เนื้อหอย ยอยโย ชื่นชลาหลวง ชื่นมัสยาวดี ภูมรินบินเกาะ เป็นต้น นอกจากนี้ผู้แต่งยังได้เล่าชีวิตเมื่อครั้งยังอยู่ในวังสวนสุนันทา ใน “คำนำ” ไว้ว่า

ในสมัยราชาธิปไตย ซึ่งมีเจ้านายประทับในวังสุนันทานั้น ดิฉันก็ได้มีชีวิตอยู่ที่นั่นเป็นเวลาเกือบยี่สิบปี เป็นชีวิตที่แสนสุขสบาย ไม่มีความจำเป็นที่จะต้องทำอะไรในเรื่องการครัวแม้แต่น้อย แต่ดิฉันก็เป็นคนชอบการครัวโดยนิสัยพอใจเข้าไปยุ่งในครัวตั้งแต่เล็กแต่น้อย ตลอดเวลาที่ชีวิตอยู่ในวังนั้น ครั้นออกจากวังมาอยู่บ้าน ดิฉันก็ได้รู้สึกว่าคุณเองมีความรู้ความเข้าใจอะไรในเรื่องทำอาหาร เพราะเห็นเป็นเรื่องธรรมดาของลูกผู้หญิงทั่วไป

แต่สหายของดิฉัน บรรดาที่เคยรับประทานอาหารที่ดิฉันทำ ทุกคนก็แนะนำว่า ดิฉันน่าจะเขียนวิธีทำอาหาร ซึ่งดิฉันได้รับความรู้มาจากในวังทุกอย่างที่ดิฉันทำได้ ดิฉันก็บอกสหายไว้ว่า วันหนึ่ง ดิฉันจะเขียนและวันหนึ่ง ดิฉันก็ได้เขียนจริง ๆ ได้เขียนแล้วตามที่ปรากฏอยู่ในหนังสือเล่มนี้ ดิฉันหวังว่าอาหารชาววังของดิฉันนี้ คงเป็นที่พอใจของเพื่อนร่วมเพศทั้งหลายไม่มากนักน้อย

นับได้ว่าเป็นตำรากับข้าวชาววังที่ชาววังสวนสุนันทารวบรวมและแต่งขึ้นเพื่อบันทึกองค์ความรู้กับข้าวชาววังสวนสุนันทาไว้ไม่ให้สูญ

2.7 ตำรากับข้าวคาว-หวาน ทิพรส (หลานแม่ครัวหัวป่าก์ จ.จ.ร., 2521)

แต่งโดยหลานแม่ครัวหัวป่าก์ จ.จ.ร. คือนามแฝงของหม่อมเจ้าหญิงจันทร์ เจริญศิริ รัชนี้ซึ่งมีศักดิ์เป็นหลานยายของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ บุณนาค ผู้แต่งหนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” เนื่องจากหม่อมพัฒน์ (คุณพัฒน์ บุณนาค) หม่อมในพระราชวรวงศ์เธอพระองค์เจ้ารัชนี้แจ่มจรัส กรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ ซึ่งเป็นหม่อมมารดานั้น เป็นบุตรเจ้าพระยาภาสกรวงศ์และท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

เนื้อหาภายในเล่มประกอบด้วยความรู้ในการประกอบอาหาร วิธีตวงอาหาร วิธีชั่งอาหาร วิธีเก็บถนอมอาหาร วิธีปรุงให้เป็นไปตามขั้น ๆ ปริมาณอาหารกับจำนวนผู้บริโภค นอกจากนี้ยังได้นำเสนอรายการอาหารคาวประเภทผัด-ทอด-ย่าง-อบ ประเภทแกง-ต้มจืด-ซุบ-ตุ๋น ประเภทยำ-สลัด-พล่า-ลาบ วิธีทำน้ำสลัดประเภทน้ำพริก-หลน-แจ่ว และของหวาน

2.8 ตำราอาหารวังนางเลิ้ง (พิมพ์เผยแพร่ราว พ.ศ. 2539)

ตำรับนี้ถ่ายทอดโดยนางคมขำ โกมลวาทีน ข้าหลวงเจ้าจอมมารดาโหมด ในรัชกาลที่ 5 พระชนนีในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภากรเกียรติวงศ์ กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ ต้นราชสกุลอาภากร

ในสมัยรัชกาลที่ 5 เจ้าจอมจากสกุลบุรณาคหลายท่านได้มีบทบาทในราชสำนักฝ่ายใน เฉพาะที่มีบทบาทและชื่อเสียงในการทำอาหารในวัง ได้แก่ เจ้าจอมมารดาโหมดธิดาของเจ้าพระยาสุรวงศ์ไวยวัฒน์ (วร บุรณาค) และท่านผู้หญิง อิมผู้เป็นน้องสาวของเจ้าคุณจอมมารดาแพหรือเจ้าคุณพระประยูรวงศ์พระสนมเอก มีฝีมือเป็นเลิศในการปรุงอาหาร เจ้าจอมมารดาโหมดได้หุงข้าวมันผสมดอกอัญชัน ถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 เกิดเป็นข้าวมันชั้นเลิศสูตรใหม่ ปรากฏว่าข้าวมันนั้นเริ่ดอร่อยเป็นที่พอพระราชหฤทัย และสมเด็จพระเจ้าฟ้านิมิตหมาย กรมขุนอุทงเขตขัตติยนารีก็ทรงชื่นชมในรสข้าวมันของเจ้าจอมมารดาโหมด ผลจากการปรุงข้าวมันครั้งนั้นทำให้เจ้าจอมมารดาโหมดได้รับพระราชทานรางวัลเป็นเงินพิเศษหลายชั่ง และยังได้ชื่อเสียงไปทั่วทั้งวังหลวง นอกจากข้าวมันแล้ว เจ้าจอมมารดาโหมดยังมีฝีมือเลิศในการปรุงข้าวแช่ตำรับเด็ด ซึ่งอาจเป็นเพราะที่ตั้งวังนางเลิ้งอยู่ในย่านชุมชนมอญ ข้าวแช่ของเจ้าจอมมารดาโหมดนั้นปรุงอย่างดีด้วยการหุงข้าวอบแช่กับน้ำดอกไม้หอมหวานเย็นเป็นพิเศษกว่าข้าวแช่ตำรับใด ๆ บรรดาข้าหลวงชาววังและเจ้านายในพระราชวังล้วนเอ่ยขานถึงฝีมือของเจ้าจอมมารดาโหมดว่า “ข้าวแช่ท่านที่ मुख” เป็นการยืนยันฝีมือที่เลอเลิศของท่าน ตำรับอาหารวังนางเลิ้งประกอบด้วยข้าวแช่และเครื่องเคียงพร้อมด้วยอาหารคาว 68 ชนิด

2.9 ตำรับอาหารวังมหานาค (ไม่ระบุปีที่พิมพ์)

วังมหานาคตั้งอยู่ริมคลองมหานาค บริเวณสะพานกษัตริย์ศึก รัชกาลที่ 5 โปรดฯ ให้สร้างพระราชทานแก่ พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจิรประวดีวรเดช กรมหลวงนครไชยศรีสุรเดช (ต้นราชสกุลจิรประวดี) พระโอรสประสูติแต่เจ้าจอมมารดาทับทิม

ตำรับอาหารวังมหานาคนี้มีผู้เขียนหลายท่านทั้งผู้เป็นทนายทโดยตรงคือ หม่อมเจ้าหญิงวิมลปีทมราช จิตรประวัติ ทั้งที่เป็นพระญาติได้แก่ตำรับอาหารของ หม่อมเจ้าหญิงสิบลักษณ์พารเสนอ โสณกุล ตำรับอาหารกับข้าวต่าง ๆ ของหม่อมหลวง ปอง มาลากุล รวมถึงงานเขียนของมิตรสหายและข้าหลวง เช่น รายการอาหารของ สมาคมสตรีไทย ตำรับอาหารและขนมไทยของอาจารย์สมฤทธิ สุวรรณกุล ตำรับ กับข้าวของคุณสมบุรณ์ บุณศิริ ตำรับอาหารของคุณมยุรพันธ์ อิศรางกูร ณ อยุธยา ตำรับอาหารของนางสินคนเครื่องหม่อมเจ้านิवासวัสดิ์

ตำรับกับข้าวดังประมวลมาแสดงให้เห็นความตื่นตัวในการบันทึกองค์ความรู้ ด้านอาหารของไทยของวัง และของครอบครัว นับแต่ตำรับในยุคแรกที่มีตำรับ แม่ครัวหัวป่าก์เป็นอาทิ มักมีอาหารไทยและอาหารจีนเป็นพื้น ต่อมาตำรับกับข้าว ชาววังเริ่มนิยมทำอาหารฝรั่งและชาติอื่น ๆ ซึ่งเป็นผลมาจากการสมาคมกับ ชาวต่างประเทศ จากการเสด็จพระราชดำเนินเยือนต่างประเทศและการส่ง พระราชโอรสและขุนนางไปเรียนต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้จึงปรากฏตำรับกับข้าวชาติ ต่าง ๆ เพิ่มเข้าในกับข้าวชาววังด้วย นอกจากนี้ยังพบว่ามีการประดิษฐ์ชื่อรายการ อาหารที่น่าสนใจเพื่อแสดงความพิถีพิถันของอาหารในทุกมิติอีกด้วย ส่วนในด้านการ จัดสำรับอาหาร กับข้าวชาววังต้องมีการจัดสำรับให้งดงามพิถีพิถันตั้งแต่อาหาร ไปจนถึงภาชนะ ดังที่ ม.ล. เตียบ ชุมสาย (ม.ป.ป.) ได้กล่าวไว้ในตำรับอาหารไทย ว่า

ตามความนิยมนั้นของหวานมีจำนวนสิ่งพอ ๆ กับของคาว เช่น หกสิ่ง ขึ้นไป มักประกอบด้วย ขนมแห้ง ขนมน้ำ ของเชื่อม เช่น จาวตาล พุทราจีน ขนมไข่ขัณฑ์ มี ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ผลไม้สด ในต่างประเทศพูดง่าย ๆ ว่า ฝรั่ง แต่ก่อนก็นิยมแบบนี้ คือ มีของหวานมากสิ่งและเป็นเรื่องประกวดประชันกัน ภาชนะที่จัดของหวานก็ต้องเลือกเฟ้นหาของดีมีค่า มีประวัติ คือ เป็นเรื่องเข้าวงสนทนา ในวันนั้น ๆ ทีเดียว มักจะจัดไว้โต๊ะหนึ่งต่างหาก พยายามให้หรูหราที่สุด แยกที่มา พอถึงก็จะตรงเข้าไปเซยชมเสียก่อน สมัยนี้ในบ้านเมืองเราก็นิยมทำอยู่ (ถ้าทำได้)

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารชาววังสู่โรงเรียนสตรี: การขยาย พรมแดนของอาหารชาววัง

กับข้าวชาววังเป็นองค์ความรู้ที่เดิมจำกัดอยู่เฉพาะแต่ในวัง ภายหลังเมื่อบ้านเมืองเจริญก้าวหน้าขึ้นทั้งระบบการพิมพ์และระบบการศึกษา ความรู้ที่มีอยู่ก็แพร่หลายขยายพรมแดนออกสู่นอกวัง ความรู้เรื่องการทำกับข้าวชาววังนี้ได้ถ่ายทอดสู่โลกภายนอกด้วย 2 รูปแบบกว้างๆ คือ การถ่ายทอดองค์ความรู้นอกระบบโรงเรียน และการถ่ายทอดองค์ความรู้ในระบบโรงเรียน

3.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้นอกระบบโรงเรียน

การถ่ายทอดองค์ความรู้กับข้าวชาววังนอกระบบโรงเรียนเป็นการศึกษาตามอัธยาศัย ทั้งการสั่งสอนความรู้ในราชสกุล ในห้องเครื่อง การสอนในหมู่พระญาติ การสอนข้าหลวงและบ่าวไพร่ เนื่องจากการทำอาหารเป็นหนึ่งในวิชาการเรือนที่สตรีไทยต้องเรียนรู้ เป็นอุดมคติของสตรีไทยที่เพียบพร้อม นอกจากนี้ยังมีการเชิญผู้รู้ในด้านต่างๆ ของกับข้าวชาววังมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันอีกด้วย เพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารแปลกใหม่แต่ยังคงวิจิตรประณีตอย่างอาหารชาววังดังที่ในประวัติท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร ที่ปรากฏในหนังสือตำรากับข้าวสอนลูกหลานของท่านผู้หญิงกลีบ (2492, ม.ป.ป.) พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพของท่านผู้หญิง ได้เล่าไว้ถึงการเรียนรู้การทำกับข้าวชาววังไว้ ดังนี้

ส่วนในการประกอบอาหารนั้น เมื่อแรกแต่งงาน ท่านต้องรับหน้าที่จัดเลี้ยงรับรองมิตรสหายและศิษย์ของสามีคราวละหลาย ๆ คน โดยมีได้ว่างเว้น ต่อมาถึงแม้ท่านจะไม่ต้องประกอบอาหารด้วยตนเอง ก็ยังสนใจทดลองประกอบอาหารแปลก ๆ และได้เสาะหาผู้มีคุณวุฒิพิเศษในด้านการประกอบอาหารคาวหวาน การปอกจักผักและผลไม้ ให้มาสอนอยู่เสมอ สำหรับอาหารฝรั่งนั้น ท่านผู้หญิงจ้างก๊กฝีมือดีซึ่งได้รับการฝึกจากวังกรมหลวงราชบุรี มาเป็นพ่อครัวในโรงครัวฝรั่งประจำบ้าน และได้เรียนวิชาทำอาหารฝรั่งจากก๊กผู้นี้จนชำนาญ นอกจากนั้น ในฐานะภรรยาของเสนาบดีอาวุโส ท่านยังได้มีโอกาสเข้าร่วมโต๊ะเสวย ในงานพระราชทานเลี้ยงอาหารแก่ราชทูตและราชอาคันตุกะชาวต่างประเทศอยู่เนืองนิจ

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหารและความรู้ในด้านอาหารของท่านผู้หญิงกลับ จึงมีหลายมิติผสมผสานกัน ทั้งอาหารชาววังที่ได้ชิมชิมมาแต่เยาว์วัย อาหารลาวจากญาติสายเวียงจันทน์ อาหารจีนซึ่งมีอิทธิพลจากครอบครัวของสามี และอาหารฝรั่งซึ่งท่านชวนชววยเรียนมา ประกอบกับความสนใจที่จะทดลองอาหารแปลกๆ และความสามารถในการสร้างสรรค์ของท่านเอง เป็นมรดกของสกุลไกรฤกษ์ ที่สมควรจะรักษาและนำมาเผยแพร่ ในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอันดีงามของไทยสืบต่อไป

ในกรณีหลานแม่ครัวหัวป่าก์หรือนางจิบ สมรรคนันทพล (บุญนาถ) นั้น คุณหญิงชิต โภชากรซึ่งเป็นผู้ที่คุ้นเคยกันมาแต่เยาว์วัยได้เรียบเรียงเรื่องการเรียนทำกับข้าวของคุณจิบไว้ในหนังสืออนุสรณ์งานฌาปนกิจศพของท่านไว้ว่า “ได้เล่าเรียนเขียนอ่านที่บ้านจนอายุได้ 11 ปี จึงได้เข้าเรียนที่โรงเรียนกุลสตรีวังหลังจนจบชั้นมัธยม 4 ท่านผู้ใหญ่เห็นว่าบุตรผู้หญิงไม่ควรให้เรียนมาก ควรมีวิชาการเรือนก็เลยเอาออกจากโรงเรียนแล้วให้หัดทำกับข้าว ขนม และการช่างอื่นๆ ที่บ้านเจ้าพระยาภาษากรวงษ์บ้าง ในวังบ้าง”

นอกจากการเรียนการสอนภายในวังแล้ว เมื่อเจ้านายสตรีได้ออกเรือนหรือข้าหลวงในวังกราบถวายบังคมลาออกมาใช้ชีวิตนอกวัง ตลอดจนบุตรีขุนนางมีสกุลที่เคยไปเรียนวิชาทำกับข้าวจากชาววัง ก็ใช้ความรู้ที่ติดตัวมาในการแต่งตำรากับข้าวขาย เช่น หลานแม่ครัวหัวป่าก์ นางจาเนตรแห่งวังสวนสุนันทา

ปรากฏการณ์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของการถ่ายทอดองค์ความรู้มาสู่นอกวัง คือ “การขายกับข้าวชาววัง” ซึ่งเดิมถือกันว่าเป็นเรื่องไม่สมควรเนื่องจากจะเป็นการเสื่อมเสียพระเกียรติยศของพระราชวงศ์ โดยเฉพาะเจ้านายสตรีชั้นหม่อมเจ้าขึ้นไป แต่ภายหลังเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ประกอบกับภาวะเศรษฐกิจอันเนื่องมาจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ทำให้เจ้านายสตรีและชาววังต่างๆ ต้องหารายได้เพิ่มเติม และกฎระเบียบในราชสำนักเริ่มผ่อนคลายลง (วิระยุทธ ปีสาตี, 2558, น. 85) ปรากฏการณ์นี้เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ “กับข้าวชาววัง” ที่เคยจำกัดอยู่ในราชสำนักแพร่ลงมาสู่สามัญชน กับข้าวชาววังกลายเป็นสินค้าทาง

วัฒนธรรมที่เจ้านายผู้หญิงใช้ในการเลี้ยงชีพ และยังสามารถส่งต่อสู่ทายาทในราชสกุลซึ่งการขายกับข้าวชาววังที่วิระยุทธ ปีสาลี เรียกว่า “แม่ค้าคักดินา” นี้สะท้อนสถานะและบทบาทของเจ้านายผู้หญิงที่ปรับเปลี่ยนไปในโลกยุคใหม่ เป็นการเปิดโอกาสให้เจ้านายผู้หญิงมีพื้นที่ในการเลือกประกอบอาชีพที่หลากหลายมากขึ้น ไม่ต้องยึดติดอยู่ในขนบจารีตเดิม แม้เหตุการณ์การเปลี่ยนแปลงการปกครอง เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2475 ได้นำความตกต่ำมาสู่ชนชั้นเจ้านาย แต่หากพิจารณาในมุมกว้างแล้ว ยังเป็นการปลดปล่อยและเปิดกว้างให้เจ้านายได้ดำรงชีพอย่างอิสระ คลายจากพันธะของระบบเก่า (วิระยุทธ ปีสาลี, 2558, น. 88) เจ้านายสตรีที่ขายกับข้าวชาววังพระองค์สำคัญๆ ได้แก่

พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน ทรงดำเนินกิจการขายอาหารและต่อมาทรงเปิดร้านอาหารไทยในกรุงลอนดอนประเทศอังกฤษขึ้นเป็นร้านแรก และร้านเดียวในทวีปยุโรปขณะนั้น หลายคนเรียกพระองค์ว่าทรงเป็น “แม่ค้าคักดินา” เนื่องจากทรงเป็นทั้งเจ้านายและแม่ค้าในเวลาเดียวกัน ซึ่งเป็นผลสะท้อนจากการเปลี่ยนแปลงการปกครองอันกระทบต่อความเป็นอยู่ของเจ้านายฝ่ายในหรือเจ้านายผู้หญิง (วิระยุทธ ปีสาลี, 2558, น. 85)

หม่อมเจ้าหญิงเรวดีนาหวดี ดิศกุล หรือ *ท่านหญิงเป้า* ทรงเป็นพระธิดาในสมเด็จฯ กรมพระยาดำรงราชานุภาพกับหม่อมแสง ทรงเปิดร้านขายเค้กอยู่ที่ย่านถนนเพชรบุรีตัดใหม่ เด็กไทยในยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จะรู้จักแต่เค้กของ “ท่านหญิงเป้า” ภายหลังได้เปลี่ยนชื่อเป็น “ขนมเค้กสิบพัน” อันเป็นชื่อที่ท่านหญิงเป้าประทานให้ขนมเค้กตำรับนี้ ที่เจ้าของตำราขนมคือหม่อมเจ้าหญิงสิบพันพารเสนอกโสณกุล พระชนิษฐาในพระเจ้าวรวงศ์เธอกรมหมื่นพิทยาลาภฤทธิยากรได้ทรงคิดขึ้น

การขายกับข้าวชาววังนี้เป็นอีกช่องทางหนึ่งในการถ่ายทอดความรู้สู่คนทั่วไป เพราะผู้ซื้อย่อมจะได้เห็นและได้ลิ้มรสอาหารชาววัง ทำให้เกิดทักษะการเรียนรู้และทำตามอย่างได้ในที่สุด

3.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ในระบบโรงเรียน

การศึกษาของคนไทยก่อนรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระสงฆ์ถือว่ามีบทบาทในการให้การศึกษาเล่าเรียนแก่ประชาชนทั่วไปโดยเฉพาะ เด็กผู้ชาย พระสงฆ์จะทำหน้าที่เป็นครูให้ความรู้แก่เด็กผู้ชายที่มาเล่าเรียน ส่วน เด็กผู้หญิงนั้นมีโอกาสน้อยมากในการศึกษาเล่าเรียนยกเว้นสตรีชั้นสูง ได้แก่ เชื้อพระวงศ์ หรือลูกขุนนางที่มีฐานะดีก็จะส่งบุตรหลานของตนไปศึกษาใน พระบรมมหาราชวังตามสำนักต่าง ๆ ส่วนสตรีสามัญนั้นจะได้รับการอบรมงานบ้าน งานเรือนจากมารดา หลังจากการเข้ามาของชาติตะวันตก สถานภาพและบทบาท ของสตรีไทยเริ่มเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้า เจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้มิชชันนารีเข้าไปสอนหนังสือให้แก่พระราชโอรสและ พระราชธิดาในพระบรมมหาราชวัง ขณะเดียวกันทรงอนุญาตให้มิชชันนารีเปิด โรงเรียนสอนสตรีสามัญทั้งในพระนครและนอกพระนคร พร้อมทั้งยังมีการปฏิรูป กฎหมายเกี่ยวกับสตรีเพื่อให้มีโอกาสทางสังคมและการศึกษามากยิ่งขึ้น (มานิชญ์ มูลทรัพย์, 2555, น. 46) เหตุนี้เองจึงมีการจัดหลักสูตรการเรียนไว้ในโรงเรียนสตรี บางแห่ง ตั้งเป็นโรงเรียนการเรือน โดยเฉพาะการสอนงานช่างฝีมือของสตรีต่าง ๆ เช่น การทำกับข้าว เย็บปักถักร้อย ในโรงเรียนสตรีและโรงเรียนการเรือนบางแห่ง มีผู้อุปถัมภ์เป็นชาววังหรือสัมพันธ์กับชาววังจึงทำให้มีการเรียนการสอน การทำกับข้าวชาววังในโรงเรียนสตรีต่าง ๆ ขึ้นจำนวนมาก ส่งผลให้องค์ความรู้เรื่อง กับข้าวชาววังแพร่หลายมากขึ้น

ดังปรากฏว่าในการตั้ง “โรงเรียนสุนันทาลัย” เมื่อ พ.ศ. 2423 มีพระราชประสงค์ จะให้เป็นการบำรุงสาธารณศึกษาและทดลองการจัดการศึกษาให้แก่สตรี หากสำเร็จ จะได้ขยายการดำเนินงานต่อไปสู่ภูมิภาค หลักสูตรในครั้งนั้นกำหนดวิชาไว้ได้แก่ การอ่าน เขียน เลข ภาษาไทย ภูมิศาสตร์ พงศาวดาร เรียงความ วิชาแม่บ้านแม่ เรือน การเรียนปนเล่น (Kindergarten Game) พลศึกษา วาดเขียน และการ เข้าสมาคมแบบตะวันตก โดยเน้นการรับประทานอาหารแบบตะวันตก เพราะให้ นักเรียนต้องผลัดเวรมาฝึกรับประทานอาหารกับครูตะวันตกทีละ 1 คน (มานิชญ์ มูลทรัพย์, 2555, น. 47) หรือในการจัดตั้ง “โรงเรียนราชินี” เมื่อ พ.ศ. 2447 ที่

สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถทรงก่อตั้งขึ้น โดยมีพระราชประสงค์จะให้สตรีไทยได้รับความรู้เรื่องการสมาคมและมารยาทอย่างใหม่ที่เหมาะสมกับสังคมไทย ในการสมาคมกับตะวันตก รวมถึงฝึกหัดให้นักเรียนมีมารยาทอย่างไทย เรียนรู้งานบ้านการเรือน และให้นักเรียนได้มีโอกาสทดลองปฏิบัติการเข้าสมาคมเพื่อต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมโรงเรียน นับแต่การทำของว่าง เสิร์ฟน้ำชา และดูแลแขก (มานิชญ์ มูลทรัพย์, 2555, น. 57)

จากทิศทางการนำ “วิชาการเรือน” ซึ่งรวมวิชากับข้าวชาววังเข้าไปในหลักสูตรของโรงเรียนสตรีต่างๆ ด้วยนั้น ทำให้เห็นว่าการเรียนการสอนกับข้าวชาววังในโรงเรียน นักเรียนจะได้เรียนรู้ “บริบทของอาหาร” ในฐานะที่เป็นส่วนประกอบของการสมาคมแบบใหม่หรือแบบตะวันตก นอกจากเรียนรู้การทำกับข้าวแล้ว ต้องรู้วิธีการนำเสนอกับข้าว การจัดจาน การเสิร์ฟอาหาร การรับประทานอาหาร ฯลฯ เพื่อรับกับความเปลี่ยนแปลงของบ้านเมืองที่พัฒนาไปตามกระแสของตะวันตก ซึ่งเป็นสิ่งทีนอกเหนือไปจากตำรากับข้าว

ตัวอย่างโรงเรียนสตรีและผู้อุปถัมภ์ มีดังนี้

พุทธศักราช	ชื่อสถานศึกษาที่ก่อตั้ง	ผู้อุปถัมภ์
2417	โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง	คณะมิชชันนารีนิกายโปรเตสแตนต์ และสถานทูตสหรัฐอเมริกา ซึ่งต้องช่วยรับรองทูตให้ในวัง
2423	โรงเรียนสตรีสุนันทาลัย	รัชกาลที่ 5
2435	โรงเรียนเสาวภา	สมเด็จพระพันปีหลวง
2439	โรงเรียนหญิงแพทย์ผดุงครรภ์ และการพยาบาลคนไข้	สมเด็จพระพันปีหลวง ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
2442	โรงเรียนสตรีวิทยา	ครูทิม กาญจนโอวาท ศิษย์เก่ากุลสตรีวังหลัง
2444	โรงเรียนศึกษานารี	ครูทิม กาญจนโอวาท ศิษย์เก่ากุลสตรีวังหลัง

พุทธศักราช	ชื่อสถานศึกษาที่ก่อตั้ง	ผู้อุปถัมภ์
2447	โรงเรียนราชินี	สมเด็จพระพันปีหลวง
2455	โรงเรียนสายปัญญาสมามคม	ราชสกุลสนิทวงศ์ หม่อมราชวงศ์เตื้อง สนิทวงศ์ (ตำรับสายเยาวภา)
2456	โรงเรียนเบญจมราชาลัย	ราชสกุลวัฒนวงศ์ ราชสกุลเทวกุล
2467	โรงเรียนนิภาคาร	พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวัตดา
2475	โรงเรียนชมะสิริอนุสรณ์	ราชสกุลเกษมศรี
2480	โรงเรียนวิสุทธิคาม	ราชสกุลมาลากุล

การเรียนการสอนวิชาชาววังในโรงเรียนสตรีนั้นได้ให้ชาววังมาเป็นผู้ถ่ายทอดโดยตรง ซึ่งโดยมากเป็นเจ้านายหรือข้าหลวงที่สัมพันธ์กับผู้อุปถัมภ์โรงเรียน ตัวอย่างที่โรงเรียนสายปัญญาซึ่งเป็นที่มาของ ตำรับสายเยาวภา หม่อมเจ้าปิยะรังสิต รังสิต บันทึกไว้ว่า

การสิ้นชีวิตของคุณย่าข้าพเจ้าในวันนั้น มีความเกี่ยวกับชีวิตของ ม.ร.ว. เตื้อง สนิทวงศ์ด้วย เพราะต่อมาไม่ช้าพระบิดาของท่านคือพระวรวงศ์เธอพระองค์เจ้า สายสนิทวงศ์ ก็ได้ถวายตัว ม.ร.ว. เตื้อง แต่สมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้า ซึ่งโปรดให้เป็นข้าหลวงของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้าวลัยอลงกรณ์ กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินทร ทั้งนี้ก็เป็นเพราะพระบิดาของ ม.ร.ว. เตื้องต้องพระประสงค์จะให้ ม.ร.ว. เตื้องได้อยู่ใกล้ชิดกับเสด็จป้าของข้าพเจ้า ซึ่งประทับอยู่ร่วมกับสมเด็จพระเจ้าฟ้าพระองค์นั้น ถึงแม้ว่า ม.ร.ว. เตื้องจะนับเป็นชั้นน้ำของเสด็จป้าแต่ท่านก็เกิดปีเดียวกับเสด็จป้า และยังอ่อนเดือนกว่าเสด็จป้าประมาณ 7 เดือน ความใกล้ชิดสนิทสนมที่เกิดขึ้นระหว่างเสด็จป้ากับ ม.ร.ว. เตื้อง ก็คงเป็นอยู่ตลอดมาตั้งแต่ครั้งนั้น จริงอยู่ ม.ร.ว. เตื้องไม่ได้อยู่ในวังหน้านานนักเพราะท่านสมัครออกมาศึกษาเล่าเรียนที่โรงเรียนวังหลังจนจบการเรียน และกลับไปอยู่ที่วังที่เป็นโรงเรียนสายปัญญาเดี๋ยวนี้ และต่อมาก็ได้ใช้วิชาที่เรียนมาให้เป็นประโยชน์แก่การศึกษาของกุลสตรีตลอดมาจนถึง

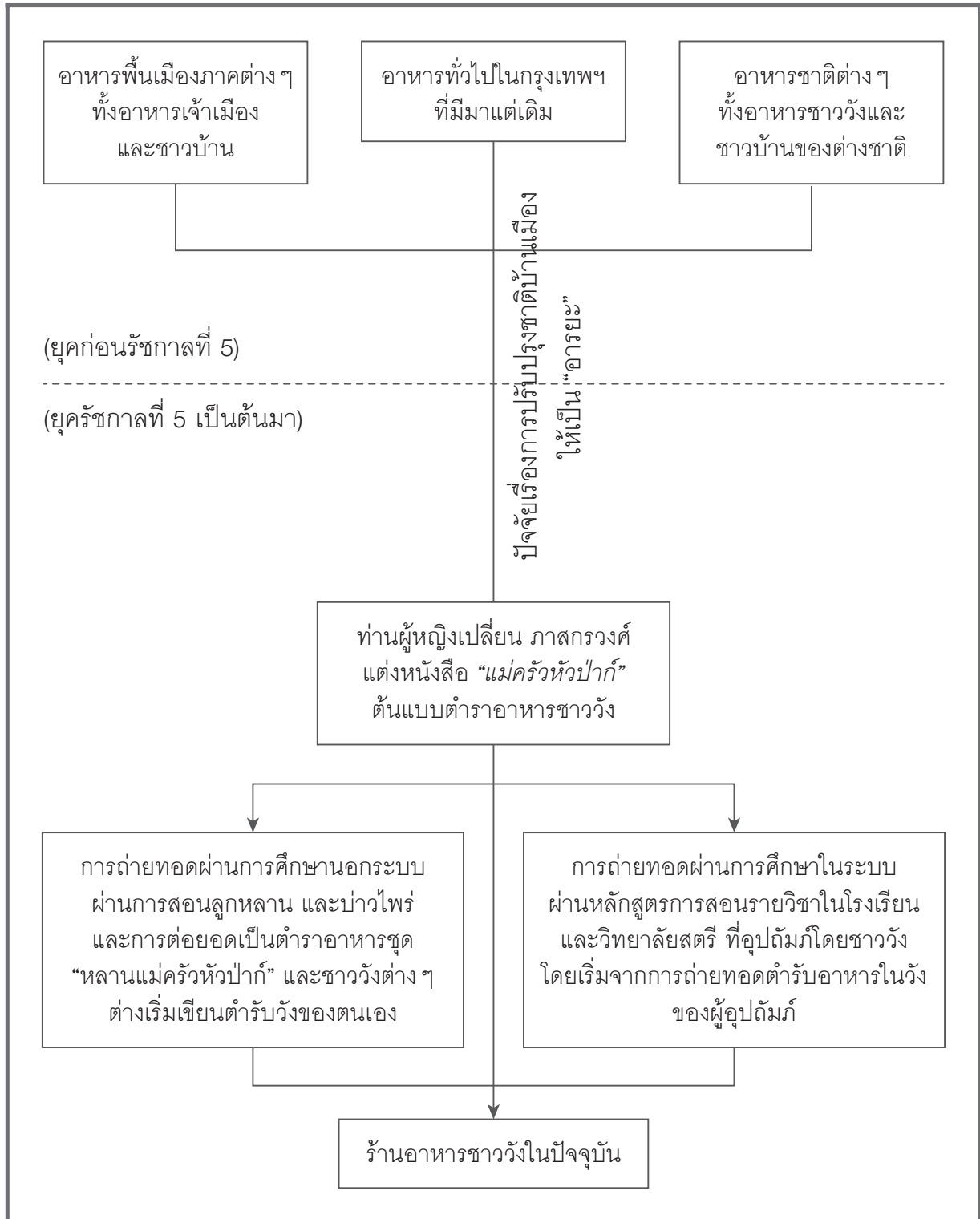
วัยชรา ถึงกระนั้นก็ยังใกล้ชิดกับเสด็จป่าโดยไม่ขาดซึ่งส่วนหนึ่ง อาจจะเป็นเพราะเสด็จป่าโปรดทำกับข้าวเช่นเดียวกันกับ ม.ร.ว. เต๋อง ดังจะเห็นได้จากหนังสือ*ตำรับสายเสาวภา*อันเป็นหนังสือซึ่งมีตำรับกับข้าวของ ม.ร.ว. เต๋องอยู่เป็นอันมาก

การถ่ายทอดทอดองค์ความรู้ตำรับกับข้าวชาววังทั้งในระบบและนอกระบบโรงเรียนแสดงให้เห็นถึงความนิยมและความสำคัญขององค์ความรู้กับข้าวชาววังเป็นอย่างยิ่ง การถ่ายทอดความรู้ดังกล่าวจึงทำให้กับข้าวชาววังแพร่กระจายไปทั่วประเทศ ด้วยจุดเปลี่ยนอันเกิดจากการบันทึกองค์ความรู้ตำรับกับข้าวชาววังในสมัยรัชกาลที่ 5 นี้เอง จึงส่งผลให้กับข้าวชาววังไม่สูญ และเป็นที่รับรู้แพร่หลายจนถึงปัจจุบัน

บทสรุป

อาหารชาววังเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการสร้างชาติให้เป็นอารยะ อันเป็นผลมาจากวิกฤตกาลในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยมี*ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* เป็นตำราและแม่แบบเล่มสำคัญ ต่อมา*ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* ได้ส่งอิทธิพลถึงการเขียนตำราอาหาร โดยเฉพาะอาหารชาววังในสมัยต่อมา ก่อให้เกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งในและนอกระบบการศึกษา ภายหลังศิษย์ที่เป็นผลผลิตจากการถ่ายทอดทั้งจากในระบบและนอกระบบต่างได้นำองค์ความรู้มาเปิดเป็นร้านอาหารสำหรับคนทั่วไป นับว่าเป็นการขยายพรมแดนของอาหารชาววังให้กว้างขวางมากขึ้นจนเป็นที่แพร่หลายในปัจจุบัน สามารถสรุปเป็นแผนภูมิได้ดังนี้

ผังแสดงพัฒนาการการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารชาววัง ในรูปแบบตำรา ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการตั้งโรงเรียนการเรือน



กับข้าวชาววังหรืออาหารชาววังจึงนับเป็นมรดกภูมิปัญญาชั้นสูงที่เป็นงานช่างฝีมืออีกแขนงหนึ่งที่มีการสืบทอดมาแต่โบราณ ภายหลังจากเมื่อสยามได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตกในด้านต่างๆ โดยเฉพาะด้านการศึกษา กับข้าวชาววังจึงได้เริ่มมีการบันทึกองค์ความรู้ในรูปแบบตำรา และได้เริ่มเผยแพร่ไปในวงกว้างไปสู่โรงเรียนสตรีต่างๆ และไปสู่คนทั่วไปในที่สุด ตำราและโรงเรียนที่สอน “กับข้าวชาววัง” ไม่เพียงเป็นส่วนหนึ่งในการเป็นเครื่องสำอางค์ความเป็น “อารยะ” ที่สตรีมีส่วนสร้างเท่านั้น หากแต่ยังเป็นพื้นที่ของสตรีในการแสดงความสามารถได้ทัดเทียมบุรุษในการ “ครอบครองชุดความรู้‘อาหาร’” เป็นการยกระดับขององค์ความรู้กับข้าวชาววัง และยกระดับสถานภาพของเจ้าของความรู้ไปสู่สถานภาพการเป็น “ครู” ไปพร้อมกันด้วย ขณะเดียวกันก็เกิดกระบวนการทำองค์ความรู้กับข้าวชาววังให้เป็น “มาตรฐาน” มากขึ้น โดยเห็นได้จากการเปลี่ยนแปลงการคณะเครื่องปรุงตามความเคยชินที่เป็น “รสมือ” ของแต่ละคนสู่การชั่ง ตวง วัด ที่เป็นมาตรฐานของการปรุงรสมากขึ้น เพื่อจะรักษารสชาติของผู้เป็นเจ้าของตำรับไว้ สิ่งเหล่านี้จึงนับเป็นหลักฐานสำคัญที่ช่วยอธิบายว่าเหตุใดกับข้าวชาววังจึง “เดินทาง” มาสู่นอกวังดังที่เห็นในร้านอาหารต่างๆ ในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี

บรรณานุกรม

- กลีบ มหิธร, ท่านผู้หญิง. (2492). *หนังสือกับข้าวสอนลูกหลาน กับ ผลไม้ ของว่าง และขนม*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ, ผู้แปล (2545). *ตำราทำกับข้าวฝรั่ง* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ชัย เรื่องศิลป์. (2541). *ประวัติศาสตร์ไทยสมัย พ.ศ. 2352-2453 ด้านเศรษฐกิจ*. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- दनัย ไชยโยธา. (2546). *ประวัติศาสตร์ไทย: ยุคกรุงธนบุรีถึงกรุงรัตนโกสินทร์*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ตำรับอาหารจากวังมหานาค*. (ม.ป.ป.). ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- ตำรับอาหารจากวังนางเลิ้ง*. (ม.ป.ป.). ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- นักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง. (2446). *ปะทานุกรมการทำของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : ศรีปัญญา.

นางจำเนตร (2506). *ตำรากับข้าวชาววัง*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เจริญธรรม.

นายทองพับ. (2557). *พาสิมอาหารอร่อยตามรอยตำนานเก่า เล่าเรื่องจีนในไทย*. กรุงเทพฯ : อนาคตการกรุงเทพฯ.

เป็เลียน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง (2557). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ : ต้นฉบับ.

ผ.ถ้วยทอง. (2477). *กฎแจห้งเครื่อง พ.ศ. 2474* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : กรุงเทพมหานคร.
 พีระ พนารัตน์ (ธันวาคม 2557). “ตำราปรุงอาหารต่างๆ : เอกสารตัวเขียนว่าด้วยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และการถนอมอาหาร” *วารสารภาษาและวรรณคดีไทย*, 31(2).

มาโนชญ์ มุลทรัพย์. (2555). *การเปลี่ยนแปลงด้านการศึกษาของสตรีไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2411-2453)*. สารนิพนธ์หลักสูตรการศึกษามหาบัณฑิต (ประวัติศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

วิระยุทธ ปีสาลี. (สิงหาคม 2558). แม่ค้าศักดิ์นา: การปรับตัวสู่การประกอบอาชีพของเจ้านายสตรี หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475. *ศิลปวัฒนธรรม*, 36(11).

สยามบรรณาคม. (2560). ค้นพบตำราอาหารของไทยที่เก่าแก่ที่สุด !!! ** ฉบับเพิ่มเติม จากตำรากับข้าวของหม่อมส้มจีน ร.ศ. 109. (30 กันยายน 2560). สืบค้นจาก <http://www.digitalrarebook.com>

สุกัญญา สุจฉายา. (กรกฎาคม-ธันวาคม 2560). *อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา. วารสารมนุษยศาสตร์*, 24(2).

สุนทรี อาสะไวย์. (2554). กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววัง ก่อน พ.ศ. 2475. *ศิลปวัฒนธรรม*, 32(7).

หม่อมหญิงอุบลรัตนราชกัญญา. (2492). *กับข้าวพรทิพย์ เปนตำหรับจากห้องเจ้านายเสวยสบพระทัยมาแล้ว* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : จำเริญศึกษา.

หลานแม่ครัวหัวป่าก์ (จีบ บุนนาค). (2504). *เทพพิพิทยาเป็นตำราดอกไม้ขี้ผึ้ง เครื่องอบ ร้า และอาหาร*. กรุงเทพฯ : บริษัท ชุมชุมช่าง จำกัด.

หลานแม่ครัวหัวป่าก์ จ.จ.ร.. (2521). *ตำรากับข้าวดาว-หวาน ทิพรส* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : เจริญกิจ.

Ingram, James C. (1971). *Economic Change in Thailand 1850-1970*. California: Stanford University Press.