

“วัฒนธรรมอาหาร”: ประจักษ์ “ความเป็นอื่น” ในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์¹

ธนภัทร พิริยโยธินกุล

น้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล

รับบทความ: 25 กุมภาพันธ์ 2562

แก้ไขบทความ: 6 มิถุนายน 2562

ตอบรับ: 20 มิถุนายน 2562

ออนไลน์: 29 พฤศจิกายน 2562

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ที่แสดงให้เห็นทัศนคติต่อวัฒนธรรมอื่นๆ ผลการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมอาหารสะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมประกอบด้วยวัฒนธรรมแขก จีน ฝรั่งเศส และลาว ละว้า ซึ่งวัฒนธรรมอาหารได้สะท้อนมโนทัศน์ของคนไทยต่อกลุ่มคนดังกล่าวแตกต่างกัน ทั้งการให้คุณค่าและลดทอนคุณค่า เช่น การมองวัฒนธรรมแขกแยกเป็นสองกลุ่มคือ แขกชาวผู้เป็นอารยชนและแขกดำผู้เป็นอนารยชน และการมองลาว ละว้า ในฐานะคนป่า เป็นต้น มโนทัศน์ดังกล่าวทำให้เข้าใจความคิดของ “เรา” ที่มีต่อ “เขา” ต่างๆ ในหลายมิติ วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีจึงไม่เพียงบันทึกวัฒนธรรม หากแต่ยังสะท้อนให้เห็นความคิดเบื้องหลังในการสร้างสรรค์วรรณคดีอย่างสัมพันธ์กับบริบททางสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์

คำสำคัญ วัฒนธรรมอาหาร ความเป็นอื่น ความหลากหลายทางวัฒนธรรม
วรรณคดีรัตนโกสินทร์

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิตเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

“Food Culture”: Construction of “Otherness” in Early Rattanakosin Literature

Thanapat Piriyotinkul
Namphueng Padamalangula

Received: February 25, 2019

Revised: June 6, 2019

Accepted: June 20, 2019

Online: November 29, 2019

Abstract

This article aims to study food culture in Thai literature in the early Rattanakosin period that shows the concept of other cultures. The results of the study found that food culture reflects cultural diversity, consisting of Indo-Iranian, Chinese, Western, and Lao Lawa culture, which the food culture reflects the different concepts of Thai people towards such groups. Both giving value and reducing value, such as looking at the Indo-Iranian culture into two groups: White people who are civilized and black guests who are barbaric, and looking at Lao Lawa as a wild person. Such an idea makes it possible to understand the thoughts of “us” towards various “others” in many dimensions. Food culture in literature, therefore, is not just a culture record but also reflects the idea behind the creation of literature in relation to the social and cultural context of the early Rattanakosin period.

Keywords: food culture, otherness, cultural diversity, Early Rattanakosin Literature

บทนำ

วัฒนธรรมเป็นข้อมูลที่กวีเลือกนำมาใช้ในการปรุงแต่งวรรณคดี ทั้งนี้ เพราะวรรณคดีเป็นเรื่องของชีวิต และกวีก็เป็นส่วนหนึ่งของสังคมในยุคสมัยนั้น ๆ กวีจึงไม่อาจหลีกเลี่ยงหรือละทิ้งจะกล่าวถึงชีวิตอันปราศจากบริบททางวัฒนธรรมได้ (ดวงมน จิตรจำนงค์, 2544, น. 13) วัดฤทธิบทหนึ่งจากสังคมวัฒนธรรมที่กวี ตันรัตนโกสินทร์นำมาใช้ในการปรุงแต่ง คือ “วัฒนธรรมอาหาร” ทำให้วรรณคดี มีความสำคัญในฐานะบันทึกอาหาร ดังที่สามารถพบคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและการรับประทานอาหารหรือค่านิยมเกี่ยวกับอาหารและพฤติกรรมการรับประทาน อาหารของคนต่างกลุ่มและคนต่างยุคสมัยได้ (สุกัญญา สุขฉายา, 2548, น. 58) และมีการศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทยในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น ตำราเรียนเรื่อง *อาหารไทย* ของกอบแก้ว นาคพินิจ (2542) ที่กล่าวถึงพัฒนาการ ของอาหารไทยต่างสมัย ช่วยให้เห็นลักษณะเด่นของการบันทึกวัฒนธรรมอาหาร ในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ที่ปรากฏอาหารหลากหลายชาติ หรือรายงานการวิจัยเรื่อง *ภาพย้ให้ชมเครื่องคาวหวาน ภาพย้เห็นราคาแรมรสร้าง* ของชลดา เรืองรักษ์ลิขิต (2552) ที่เสนอว่าภาพย้ให้ชมเครื่องคาวหวานมีคุณค่าทางสังคมวัฒนธรรมในการ สะท้อนความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคมไทยสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ทำให้ เห็นว่าการนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยต้นรัตนโกสินทร์มี ความน่าสนใจ โดยเฉพาะประเด็นเรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรม

ตามกรอบคิดในการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับวัฒนธรรม วัฒนธรรมอาหาร (food culture) คือเครื่องมือในการจำแนกความแตกต่างทาง วัฒนธรรมของกลุ่มชน และแสดงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรม (Kittler, Sucher, and Nelms, 2012, p. 1, 4) ทำให้มีงานวิจัยหลายเรื่องที่ศึกษาบทบาทของอาหาร ในวรรณคดีสมัยต้นรัตนโกสินทร์ที่สอดคล้องกับกรอบคิดดังกล่าว เช่น บทความวิจัย เรื่อง “พระอภัยไม่เคยเสวยเหล้า อาหารการกินกับมิติทางสังคมและวัฒนธรรม” ของสุวรรณา เกรียงไกรพิษฐ์ (2557) และวิทยานิพนธ์เรื่อง *What is Thai Cuisine? Thai Culinary Identity Construction from the Rise of the Bangkok Dynasty to its Revival* ของ Panu Wongcha-Um (2010) ซึ่งล้วนเป็นการศึกษาวรรณคดี

เฉพาะเรื่อง อย่างไรก็ตามยังไม่เคยมีการศึกษาความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ในภาพรวม บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามโนทัศน์ของคนไทยต่อกลุ่มชนต่างวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

สมมติฐาน

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์แสดงมโนทัศน์ของคนไทยต่อกลุ่มชนต่างวัฒนธรรม ทั้งแขก จีน ฝรั่ง และลาวละว้า ทั้งในเชิงให้คุณค่าและลดทอนคุณค่าแตกต่างกันไปตามแต่ละกลุ่มชน อย่างสัมพันธ์กับบริบททางสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์

ขอบเขตการศึกษา

ผู้วิจัยศึกษาจากวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ที่ปรากฏวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ บทละครเรื่องอุณรุท และบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก บทละครเรื่องอิเหนา บทละครเรื่องรามเกียรติ์และกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย บทละครเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน พระนิพนธ์สมเด็จพระบวรราชเจ้ามหาศักดิพลเสพ เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน นิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี ของสุนทรภู่ และสุบิน ก กา ของหมื่นพรหมสมพัตร (มี)

นิยาม

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วยชนิดอาหาร คุณลักษณะของอาหาร การแสวงหาอาหาร การผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร วิธีการดูแลรักษาอาหาร การปรุงอาหาร และจัดตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร จนถึงการรับประทานอาหาร ทั้งพฤติกรรมในการรับประทาน การบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร และวาระโอกาสที่เกี่ยวกับอาหาร

1. บริบทด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์

สมัยรัตนโกสินทร์กล่าวได้ว่าเป็นช่วงที่สยามมีลักษณะเป็นสากล คือ มีประชากรหลายเชื้อชาติเข้ามาอาศัยทำมาหากินในพระราชอาณาจักร (ผาสูก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์, 2546, น. 12) ซึ่งเกิดขึ้นสืบเนื่องมานับแต่สมัย กรุงศรีอยุธยา เนื่องจากกรุงศรีอยุธยาเป็นเมืองท่าสำคัญในการรับและกระจาย สินค้าสู่พ่อค้าเมืองอื่นๆ จวบจนสมัยรัตนโกสินทร์ พระมหากษัตริย์จึงต้องให้กลุ่ม คนต่างชาติโดยเฉพาะกลุ่มที่จะเป็นประโยชน์ต่อการปกครองและเศรษฐกิจเข้ามา อาศัยทำกินในพระราชอาณาจักร เพื่อให้ได้กำลังคนและผลผลิตมากขึ้น

จอห์น ครอว์เฟิร์ดได้คาดคะเนจำนวนประชากรในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยว่าประกอบไปด้วยกลุ่มชนต่างๆ ตามลำดับปริมาณ มากไปน้อย ได้แก่ ไทย ลาว จีน มลายู มอญ กัมพูชา ชาวตะวันตกของบริษัท อินเดียตะวันตก และชาวโปรตุเกส แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของชนชาติ และวัฒนธรรมในสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ได้เป็นอย่างดี (Crawford, 1987, pp. 451-452)

กลุ่มคนต่างชาติเหล่านี้กระจายตัวอยู่ในภูมิภาคต่างๆ บางกลุ่มได้เข้าสู่ ระบบศักดินา บ้างเป็นชนชั้นเจ้านาย ชนชั้นขุนนาง และชนชั้นไพร่ บ้างเข้ามา ประกอบอาชีพเป็นพ่อค้าหรือรับจ้างแตกต่างกันไป เช่น

กลุ่มชาวจีนมีบทบาทการค้าและความสัมพันธ์กับไทยมาก่อนสมัย รัตนโกสินทร์ ชาวจีนในไทยมีหลายกลุ่ม เช่น แต้จิ๋ว กวางตุ้ง ฮกเกี้ยน ซึ่งอาจ ประกอบอาชีพการค้า กรรมกรในโรงสี ไร่อ้อย โรงงานน้ำตาล หรือ ขุดคลอง ขึ้นกับความสามารถแต่ละคน ซึ่งการไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของระบบไพร่ ทำให้มีอิสระ ในการประกอบอาชีพและเป็นเจ้าของกิจการ (สกินเนอร์, 2548, น. 99) นอกจากนี้ ยังมีชาวจีนที่รับราชการในตำแหน่งสำคัญ เช่น พระยาโชฎิกราชเศรษฐี (ทองจีน แซ่หลิม) ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นบุตรของพระยาไกรโกษา (เริก) ชาวจีนฮกเกี้ยน ต้นสกุลไกรฤกษ์ พระยาไกรโกษาท่านนี้ยังสร้างความสัมพันธ์ทางเครือญาติกับกษัตริย์ด้วยการถวายบุตรสาวให้เป็นบาทบริจาริกา คือ

เจ้าจอมยี่สุนในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 (พิมพ์ประไพ พิศาลบุตร, 2544, น. 59-61)

ส่วนกลุ่มแขกในสังคมไทยอาจจำแนกได้เป็น 2 กลุ่ม ตามศาสนา คือ กลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลาม เช่น แขกมลายู แขกจาม แขกยะวาหรือแขกชวา แขกมกกะสัน และแขกเจ้าเซ็น หรือแขกมะหังง์ และกลุ่มที่นับถือศาสนาอื่น เช่น แขกพราหมณ์ หรือแขกฮินดู และแขกซิกข์ (สารานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน 4 อ่างถึงใน จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, 2555, น. 66-67) แขกเจ้าเซ็นมักเข้ามามีบทบาทด้านเศรษฐกิจและการเมืองการปกครองของไทยนับแต่สมัยอยุธยา และเป็นขุนนางใหญ่ในตำแหน่งกรมท่าขวา คู่กับขุนนางจีนซึ่งเป็นกรมท่าซ้ายสืบมาถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ทั้งยังได้นำศิลปวิทยาการและวัฒนธรรมแขกเข้ามาเผยแพร่ในราชสำนัก นอกจากนี้ยังมีกลุ่มแขกจากดินแดนทางทิศใต้ของประเทศไทย เช่น แขกมลายู แขกมกกะสัน ต่อมาในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นก็มี “กลุ่มแขกใหม่” หลายกลุ่มเข้ามาทำการค้าหรือถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งบ้านเรือนอยู่ในเขตกำแพงเมืองและรอบกำแพงเมืองเป็นจำนวนมาก

ชาวลาวถูกสยามปกครองในฐานะเมืองประเทศราช มีการกวาดต้อนชาวลาวจำนวนมากในฐานะเชลย ทำให้กลายเป็นไพร่หรือทาสในโครงสร้างสังคมเป็นแรงงานของบ้านเมือง เช่น การส่งชาวลาวไปอยู่ตามหัวเมืองชั้นในเพื่อเป็นกำลังในการป้องกันข้าศึก และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจ ด้วยการเพิ่มผลิตและส่งส่วย เป็นต้น (บังอร ปิยะพันธุ์, 2529, น. 74) ในราชสำนักก็มีเจ้านายชาวลาวเช่นกัน โดยมากเป็นชาวเวียงจันทน์ และเข้ามาสู่ราชสำนักด้วยเหตุผลทางการเมืองการปกครองต่อหัวเมืองประเทศราช ดังกรณีของเจ้าจอมมารดาทองสุขในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก รัชกาลที่ 1 เป็นต้น

ฝรั่ง เข้ามาในสยามโดยมุ่งเผยแผ่ศาสนาและวิทยาการเช่นเดียวกับยุคสมัยอยุธยาและธนบุรี อย่างไรก็ตาม นับแต่ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยเป็นต้นมา อังกฤษและอเมริกาได้พยายามแผ่ขยายอิทธิพลมาในดินแดนสยาม และเกิดความไม่พอใจชาวอังกฤษสืบมาถึงพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งไม่พอพระราชหฤทัยที่อังกฤษส่งเฮนรี เบอร์นีรี่ เข้ามาทำหนังสือสัญญา

แม้ไทยจะยินยอม แต่ก็มิได้ปฏิบัติตามสัญญาอย่างเคร่งครัด ส่วนกลุ่มมิชชันนารีของทั้งสองชาตินั้น กลุ่มที่ได้รับความสนใจมากคือ มิชชันนารีชาวอเมริกันที่นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ซึ่งนำศิลปะวิทยาการต่าง ๆ มาเผยแพร่ ทำให้ชนชั้นปกครองในสมัยรัชกาลที่ 3 บางส่วนรู้สึกมหัศจรรย์ใจ และเล็งเห็นความสำคัญของวิทยาการเหล่านั้นจนมีการศึกษาค้นคว้าเรียนรู้วิทยาการตะวันตก ขณะเดียวกันก็มีกลุ่มอนุรักษนิยมซึ่งมีท่าทียอมรับวิทยาการตะวันตกในขอบเขตที่จำกัดระมัดระวัง (วิไลเลขา ถาวรธนากร, 2545, น. 27-29, 38)

2. มโนทัศน์ของคนไทยต่อ “คนอื่น(ๆ)” จากวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดี

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นได้สะท้อนให้เห็นมโนทัศน์ของคนไทยที่มีต่อคนต่างวัฒนธรรมหลากหลายกลุ่ม จำแนกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแขก กลุ่มจีน กลุ่มฝรั่ง และกลุ่มลาว ละว้า โดยกวีชนชั้นปกครองได้นำเสนอลักษณะเฉพาะของแต่ละกลุ่มวัฒนธรรมเพื่อถ่ายทอดมโนทัศน์ที่มีต่อคนกลุ่มต่าง ๆ ทั้งในด้านการให้คุณค่าและการลดทอนคุณค่าอย่างสอดคล้องต่อกลุ่มชนและบริบททางสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดังต่อไปนี้

2.1 มโนทัศน์เกี่ยวกับ “แขก”: “แขกผู้เป็นอารยชน” และ “แขกผู้เป็นอนารยชน”

วรรณคดีสมัยต้นรัตนโกสินทร์บันทึกวัฒนธรรมอาหารแขก เช่น *โคลงภาพคนต่างภาษา* กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น “แขกหุ้มโต๊ะเกี” (Turk) ชอบกินนมและเนยจากวัว ไม่กินหมู “แขกจุเหลียว” ประกอบอาชีพรีดนมวัวขาย กินข้าวสาลีคลุกเคล้าด้วยเนยเป็นอาหาร (*ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน*, 2554, น. 691-692) วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นเครื่องมือสำหรับระบุลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมได้

น่าสนใจว่าคนไทยคงจะจดจำลักษณะเฉพาะของคนกลุ่มแขกในฐานะคนต่างวัฒนธรรม ผ่านเนื้อสัตว์ที่สัมพันธ์กับแขกแต่ละกลุ่ม เช่น ในบทละครเรื่อง *อุณรุท* พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 1 ปรากฏรายการอาหารยักษ์ แง่หนึ่งอาจถือว่า

เป็นอาหารในจินตนาการ เนื้อที่ยกษณกินจึงต้องแปลกประหลาด แต่อีกแง่หนึ่ง
แสดงนัยที่อาจสื่อถึงความแตกต่างวัฒนธรรมได้ ดังความบางตอนว่า

๑ ตั้งเรียงเคียงไว้เป็นเหล่าเหล่า แกลัมเหล่าควยบึงกระทิงพล่า
ข้างพะเนงแกงอุฐโคลา ตุ่มใหญ่ใส่สุราเรียงราย
(พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก, 2545, น. 19)

จากตัวอย่างข้างต้น จะเห็นว่า มีสัตว์ชนิดต่าง ๆ คือ ควย กระทิง
ข้าง อุฐ โค และ ลา อาหารเหล่านี้มีนัยของความ “แปลก” คือ ไม่ใช่เนื้อสัตว์
ที่คนไทยนิยมกิน กรณีของ อุฐ โค ลา น่าจะเกี่ยวข้องกับ “แขก” หลายกลุ่มใน
ความรู้ของคนไทย “กลุ่มผู้ที่เลี้ยงและกินเนื้ออุฐ” คือกลุ่มแขกในแถบเอเชียกลาง
และมักเป็นแหล่งที่มีทะเลทราย เช่น ตุรกี อาหรับ ใน*โคลงภาพคนต่างภาษา*
ยังระบุว่า กลุ่ม “แขกปะถ่าน” หรือแขกปาธาน เป็นกลุ่มที่ชอบแต่งอุฐเพื่อมารับจ้าง
ต่าง ๆ “กลุ่มผู้เลี้ยงโค” ก็คือ แขกพราหมณ์และแขกมุสลิมจากอินเดียหรือแหล่งอื่น
ต่างกันว่าแขกพราหมณ์ไม่กินเนื้อวัว ส่วน “ลา” เป็นสัตว์ที่นิยมนำมาใช้งานใน
แถบอียิปต์และเมโสโปเตเมีย ซึ่งเป็นกลุ่มแขกในเอเชียกลางเช่นกัน เนื้อสัตว์ใน
อาหารยกยศจึงเป็นเครื่องบ่งบอกความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่สังคมไทยพบเห็น
หรือรับรู้ แม้ไม่ทราบได้ว่ากวีจงใจนำเสนอแขกกลุ่มต่าง ๆ ผ่านเนื้อสัตว์หลายชนิด
หรือไม่ แต่จากการปฏิสัมพันธ์กับคนต่างวัฒนธรรมคงทำให้สัตว์เหล่านี้กลายเป็น
ตัวแทนของแขกกลุ่มต่าง ๆ ในความรู้ของคนไทย และแสดงออกในรูปแบบ
อาหาร “ยกยจ” อันเป็นตัวละครปฏิบัติ

วัฒนธรรมแขกที่ปรากฏผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดียังแสดงถึง
มโนทัศน์ของคนไทยที่มีต่อแขกต่างกลุ่ม จำแนกได้เป็น 2 กลุ่มกว้าง ๆ ได้แก่
“แขกผู้เป็นอารยชน” คือกลุ่มแขกผิวขาว กับ “แขกผู้เป็นอนารยชน” คือกลุ่มแขก
ผิวดำ แขกชาวอาศัยในภูมิภาคตะวันออกกลาง มีสีผิวขาว รูปร่างสูง โดยเฉพาะ
กลุ่มแขกเปอร์เซีย ส่วนแขกดำมีทั้งกลุ่มที่อาศัยอินเดียตอนใต้และดินแดนทางทิศใต้
ของไทย เช่น มลายู เป็นต้น

ในวรรณคดีไม่ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่าง “แขกขาว” กับ “อาหาร” โดยตรง แต่สะท้อนผ่านชนิดอาหารอันหลากหลายที่ปรากฏอยู่ในสำหรับอาหารไทย โดยเฉพาะสำหรับของชนชั้นปกครอง แสดงให้เห็นว่าอาหารกลุ่มแขกขาวได้เข้ามาผสมผสานในสำหรับอาหารไทยหลายชนิดซึ่งบ่งนัยของการยอมรับวัฒนธรรมแขกกลุ่มนี้ เช่น *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* ปรากฏอาหารแขกเปอร์เซีย มีส่วนผสมไก่ ข้าวหุง ลำเตี้ยง ผลเกต มัศกอด ลูตตีหน้าแกงไก่ (ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต, 2552, น. 340) นอกจากนี้ยังมีหุ้มและสลิมซึ่งน่าจะรับมาจากกลุ่มแขกเปอร์เซีย รวมทั้งข้าวเหนียวสีโคกหน้าสังขยาซึ่งแขกยะวาเรียกว่า “ปู้ตีซีลัด” คล้ายกับขนมตะลุ่มในกลุ่มแขกเจ้าเซ็น (สุกัญญา สุจฉายา, 2555, น. 197, 205)

การนำเสนอลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของอาหารแขกเปอร์เซียยังแสดงผ่านการพรรณนาคุณลักษณะของอาหารที่มีกลิ่นและรสชาติพิเศษจากเครื่องเทศที่แตกต่างไปจากอาหารไทย เช่น ยี่หว่าในแกงมัสมั่นไก่ ลูกเฮลหรือกระวานที่ทำให้ “ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ” มีรสพิเศษ และกลิ่นเครื่องเทศจากแกงไก่อ้นกับแบ่งลูตตี

ในทัศนะของกวีอาหารเหล่านี้มิใช่อาหารที่จะปรุงได้ง่าย แต่ต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการปรุงเพื่อให้ได้รสและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารนั้นๆ กวีจึงชมฝีมือการปรุงของหญิงคนรักว่า “ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่น เชิงมิตรประดิษฐ์ทำ” (ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต, 2552, น. 40, 43) การปรุงอาหารแขกจึงต้องอาศัยความชำนาญซึ่งสัมพันธ์กับหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ในหมายรับสั่งงานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามครั้งที่ 2 พ.ศ. 2352 ที่กำหนดให้ “แขก” ผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรมเป็นผู้รับผิดชอบหุง “ข้าวอย่างเทศ” สำหรับถวายพระภิกษุ โดยระบุว่า มี “พระยาจุฬา” หัวหน้าฝ่ายแขกในกรมท่าขวาเป็นผู้รับผิดชอบร่วมกับขุนนางแขกทั้งจากวังหลวงและวังหน้า (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2560, น. 310)

ในวรรณคดีเรื่องอื่นก็แสดงให้เห็นว่าอาหารแขกเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสำหรับอาหารไทย เช่น *เสภาขุนช้างขุนแผน* กล่าวถึงอาหารในงานประเพณีสงกรานต์ มี “พะแนงไก่” และ “หน้าเตี้ยง” หรือลำเตี้ยง (เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน เล่ม 1,

2558, น. 49) ในนิทานคำกลอนเรื่อง*พระอภัยมณี* สุนทรภู่ยังกล่าวว่า “พะแนง” เป็นตัวแทนของ “กับข้าวไทย” ในเครื่องเสวยของตัวละครกษัตริย์ด้วย (สุนทรภู่, 2553, น. 947) ซึ่งพะแนงก็เป็นแกงน้ำลูกขลิบที่ปรุงด้วยกะทิและเครื่องเทศเช่นกัน จากตัวอย่างเหล่านี้แสดงว่าเครื่องเทศน่าจะเป็นปัจจัยสำคัญให้อาหารแขกเปอร์เซีย กลายเป็น “ของดีของแปลกของราชสำนักสยาม” (จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, 2550, น. 71)

การกล่าวถึงอาหารแขกเปอร์เซียในแง่การยอมรับมาผสมผสานในสำรับไทย และในแง่ความชื่นชมต่อรสชาติและรูปลักษณะอาจเนื่องมาจากวัฒนธรรมแขก คล้ายคลึงกับไทย คือกินข้าวหรืออาหารประเภทแป้งร่วมกับกับข้าว และกลิ่นรส เครื่องเทศบางอย่างก็สอดคล้องกับรสนิยมของคนไทยที่ชื่นชอบอาหารรสจัด มีกลิ่นหอม ดังจะเห็นจากน้ำพริกซึ่งเป็นอาหารหลักมาแต่สมัยอยุธยา นอกจากนี้ หากพิจารณาจากประวัติศาสตร์ แขกเปอร์เซียเป็นกลุ่มพ่อค้าที่ค้าขายสินค้าฟุ่มเฟือย แก่ราชสำนัก และมีบทบาทสำคัญนับแต่สมัยอยุธยา โดยเฉพาะกลุ่มชีอะห์เชื้อสาย ทานเจอะหมัด ต้นตระกูลขุนนาง “ขุนนาค” ซึ่งเผยแพร่และผสมวัฒนธรรมแขก เข้าสู่สังคมวัฒนธรรมไทยจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์ไทยมากกว่า 4 ศตวรรษ (จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, 2555, น. 67) ปัจจัยดังกล่าวจึงเอื้อให้เกิดรสนิยม การรับประทานอาหารแขกเพื่อแสดงสถานภาพทางชนชั้น

ส่วนในทัศนะ “แขกผู้เป็นอนารยชน” เห็นได้จากวรรณคดีหลายเรื่อง เช่น บทละครเรื่อง*รามเกียรติ์* ซึ่งนำเสนอการต่อสู้ระหว่างพระรามกับทศกัณฐ์ มีเค้าเรื่อง มาจากมหากาพย์*รามายณะ* พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงอธิบายว่า *รามายณะ* เป็นหนังสือประเภทอิติहाสที่แสดงตำนานวีรบุรุษคือกษัตริย์นักรบ ซึ่งน่าจะเป็นเรื่องจริง แต่ภายหลังได้เปลี่ยนเป็นตำนานเทพอวตาร (พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2544, น. 800) “เรื่องจริง” ที่อยู่เบื้องหลังเรื่อง*รามายณะ* คือสงครามระหว่างชาติอารยัน ชนกลุ่มใหม่ที่ขยายอำนาจลงไปสู่ภาคใต้ของ อินเดียคือฝ่ายพระรามกับพวกทราวิชหรือทมิฬชนพื้นเมืองเดิมทางภาคใต้ของ อินเดียคือฝ่ายทศกัณฐ์ (สมพร สิงห์โต, 2518, น. 7) วรรณคดีเรื่องนี้จึงแสดงถึง ร่องรอยความขัดแย้งระหว่างแขกขาวกับแขกดำ

บทละครเรื่อง*รามเกียรติ์* ฉบับพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก และฉบับพระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยที่แสดงถึงความขัดแย้งระหว่างพระรามและทศกัณฐ์ แสดงให้เห็นความต่างระหว่างแขกชาวอารยันคือพระรามกับแขกทมิฬคือทศกัณฐ์ ความแตกต่างนี้แสดงผ่านวัฒนธรรมอาหารโดยตัวละครที่เป็นแขกทมิฬคือกลุ่มยักษ์ ทั้งทศกัณฐ์ ญาตีวงศ์ และไพร่พลยักษ์ ล้วนกินอาหารแปลกประหลาด แสดงพฤติกรรมการกินที่ไม่เหมาะสม ทั้งเป็นผู้มีความโลภ กินไม่สำรวม

ตัวละครที่เป็นกลุ่มแขกดำปรากฏในนิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี เป็นตัวละครสองคนคือท้าววาหุโลมและเจ้าละมาน ตัวละครทั้งสองมีลักษณะร่วมกันดังจะเห็นจากการใช้คำเรียกตัวละคร ได้แก่ “ทมิฬ” “ยักษ์” และ “มักกะสัน” หรือ “ยักษ์มักกะสัน” ซึ่งคำทมิฬหมายถึงกลุ่มแขกอินเดียนทางใต้และลังกาทางเหนือ ซึ่งมีผิวดำ รวมทั้งความหมายในเชิงลบคือดูร้ายร้ายกาจ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 540) เสฐียรโกเศศกล่าวว่ามีมอมงเชิงลบที่มีต่อชาวทมิฬนี้น่าจะรับผ่านทางลังกาเพราะมักพิพาทกับชาวทมิฬ ไทยซึ่งติดต่อกับลังกาคงจะได้รับความคิดในเชิงลบต่อชาวทมิฬตามความคิดของลังกามาด้วย (เสฐียรโกเศศ, 2509, น. 183-184) เช่นเดียวกับมักกะสันซึ่งเป็นคำเรียกแขกจากเมืองมาคัสซาร์ (Makassar) ประเทศอินโดนีเซีย เคยก่อกบฏอย่างโหดเหี้ยมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ จนเกิดสำนวนเรียกคนโหดเหี้ยม รูปร่างน่ากลัวว่า “ยักษ์มักกะสัน” สุนทรภู่คงจะนำเอาเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์มาเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างตัวละครท้าววาหุโลม

สุนทรภู่กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารของท้าววาหุโลม และชาวเมืองว่า “เลี้ยงนกไก่ไว้กินลิ้นทั้งนั้น สรวพันสัตว์ที่มีปีกบิน” และไม่กินสัตว์น้ำเพราะถือว่าเป็น “หนอนน้ำ” (สุนทรภู่, 2553, น. 748) ลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับความนิยมกินสัตว์ปีกในอินโดนีเซีย ทั้งไก่ เป็ด เนื่อนกกระจกเทศ นกกระทา และนกพิราบ (ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์, 2558, น. 173)

ส่วนตัวละครเจ้าละมานและชาวเมืองละมาน กวีกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารว่า “ไม่กินข้าวขาวบริสุทธิ์กินแต่ปลา กินช้างม้าสารพัดสัตว์นกเนื้อ” และกินเนื้อดิบ

(สุนทรภู์, 2553, น. 331) ลักษณะอาหารสอดคล้องกับรูปลักษณะของเจ้าละมาน ซึ่ง “พินเสียม” คือ พินแหลม ใช้เคี้ยวเนื้อสดและเหนียวได้ ดังความว่า

ถึงเวลาฆ่าชีวิตเอามิดเชือด
ทั้งน้ำสั้มพรมพล่าน้ำปลาเจือ

แล้วคลุกเลือดด้วยสักหน้อยอ้อยเหลือ
ล้วนเถื่อนเนื้อดิบกินสิ้นทุกคน

(สุนทรภู์, 2553, น. 331)

จากวัฒนธรรมอาหารของตัวละครแขกดำ ทั้งท้าววาหุโลมและเจ้าละมาน สะท้อนว่าคนไทยมองกลุ่มแขกดำเป็นกลุ่มแปลกประหลาดและไม่มีอารยะ เพราะลักษณะของอาหารล้วนแต่ผิดแปลกไปจากวัฒนธรรมไทย กล่าวคือคนไทยโดยเฉพาะคนในเมืองหลวงไม่นิยมกินสัตว์ปีก ซึ่งตรงข้ามกับท้าววาหุโลม และไม่นิยมกินเนื้อดิบแบบที่เจ้าละมานกิน การนำอาหารลักษณะดังกล่าวมาสร้างบุคลิกลักษณะให้แก่ตัวละครแขกดำซึ่งมีบทบาทเป็นฝ่ายปฏิกษณ์ในเรื่องจึงสะท้อนมิติทัศนต่อกลุ่มแขกดำหรือชาวทมิฬว่าเป็นกลุ่มคนไม่มีอารยะ แตกต่างจากกลุ่มแขกขาวซึ่งไทยเห็นว่าเป็นกลุ่มที่มีอารยะ จึงเลือกรับวัฒนธรรมอาหารจากแขกขาวมาผสมผสานในสำรับไทย เนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีบทบาททางการเมืองการปกครองและเศรษฐกิจค่อนข้างมาก

2.2 มิโนทัศน์เกี่ยวกับ “จีน”: “ตัวแทนความมั่งคั่ง” และ “ชนชั้นล่างผู้มีบทบาทหลากหลาย”

“จีน” เป็นคำเรียกชนชาติทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของดินแดนไทย กลุ่มชาวจีนเป็นกลุ่มชนที่ติดต่อกับชาวไทยมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และเป็นชนชาติที่ประสานกลมกลืนในสังคมวัฒนธรรมไทยอย่างราบรื่น เพราะการค้าขายระหว่างกัน (สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ อ้างถึงใน เสาวลักษณ์ กิจานนท์, 2556, น. 338)

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีแสดงให้เห็นว่า “วัฒนธรรมอาหารจีน” เป็นเครื่องแสดงถึงความมั่งคั่ง หรือใช้เป็นเครื่องแสดงสถานภาพของผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจดี นับแต่ในระดับราชสำนักจนถึงชาวบ้าน ดังจะเห็นได้ชัดเจนจาก

ภาพยี่ห้อเครื่องควหาวน ปรากฏว่ามีการรับอาหารจีนเข้ามาผสมผสานในสำรับไทย เช่น ต้มเซ่งจี้ต๊ับเหล็ก รังนกนึ่ง ลิ้นจี่ และพลับจีนกวน (ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552, น. 340) อาหารเหล่านี้ถือเป็น “ของดี” เช่น รังนกมีคุณค่าโภชนาการสูงและมีรสชาติดี ชาวไทยบริโภครังนกและกำหนดเป็นสินค้าผูกขาดที่ทำรายได้ดีมาแต่สมัยอยุธยา ทั้งยังเป็นของหายากและราคาแพง (พรพรรณ ทองตัน, 2556, น. 26-32) ส่วนเหตุที่กวีทรงจัดให้รังนกนึ่งอยู่ในอาหารควหาเพราะสามารถต้มกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น ไก่ หรือทำซุบเส้นหมี่ เป็นภูมิปัญญาอาหารจีนเพื่อบำรุงกำลังสำหรับคนฟื้นไข้ (ฟรังค์ส์ อังรี ตูรแปง, 2539, น. 127) รังนกจึงแสดงถึงภูมิปัญญาการเลือกรับอาหารเพื่อประโยชน์ต่อร่างกายและเป็นเครื่องบ่งบอกความเป็นชนชั้นปกครอง

ในวรรณคดีนิทานได้สะท้อนว่ามีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจีนทั้งอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้มีฐานะดี เช่น ในบทละครเรื่องอิเหนา พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 (2543, น. 1069) เหตุการณ์พิถีไชบนที่เขাপันจะหระ มีพ่อครัวปรุงเครื่องเสวยเป็นอาหารจีนคือ “คั่วผัดจืดที่มัน” แยกจากการปรุงสำหรับหลักที่เป็นหน้าที่ของวิเศษไน ด้วยกมาถววยภายหลัง เป็นเครื่อง “ตั้งเคียง” กับสำหรับเครื่องเสวยหลัก ส่วนในนิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี สุนทรภู่ (2553, น. 947) ระบุรายการอาหารจีนในเครื่องเสวยที่มี “รมจักรนัครเศวตวิเศทเจ็ก” เป็นผู้ปรุง ประกอบด้วยต้มต๊ับเหล็ก เกาเหลา เป็ดไก่ ถอดกระดูกทอด ม้าอ้วน แกงร้อนหมี่ หมูต้มเค็ม และเหล้าอาหานี

จากชนิดอาหารต่าง ๆ เชื่อว่าน่าจะรับมาจากจีนหลายกลุ่มผสมผสานกัน โดยมีได้มุ่งจำแนกว่ารับมาจากจีนกลุ่มใด เช่น อาหารประเภท “คั่ว” “ผัด” “ทอด” “ตุ๋น” เป็นการทำให้สุกเพื่อให้มีกลิ่นหอม และใช้เนื้อสัตว์หลากหลาย เป็นวัฒนธรรมการปรุงแบบกวางตุ้ง (อดุลย์ รัตนมันเกษม, 2551, น. 53-54) เกาเหลาเป็นอาหารขึ้นชื่อของจีนฮกเกี้ยน (นายทองพับ, 2555, น. 128) ส่วนแกงร้อนหมี่ในที่นี้น่าจะหมายถึงอาหารแต้จิ๋ว เพราะไม่เพียงเส้นหมี่เปาะหรือหมี่เปาะจะเป็นอาหารท้องถิ่นแต้จิ๋วแท้ๆ เท่านั้น แต่คำว่า “หมี่” เช่น หมี่เตี้ยว หมี่ซั่ว ยังเป็นคำเรียกตามสำเนียงแต้จิ๋วด้วย (ฮ. ศุภวุฒิ จันทลาโร, 2560, น. 245) ลักษณะเช่นนี้

สอดคล้องกับสังคมไทยในยุครัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีจีนหลายกลุ่มเข้ามาเข้ามา มีบทบาทต่อสังคม การปกครอง และเศรษฐกิจ ทั้งยังแต่งงานกับชาวไทยนับแต่ในระดับราชสำนักมาจนถึงชาวบ้านจึงเอื้อให้เกิดการรับและผสมผสานทางวัฒนธรรม

เครื่องดื่มประเภท “ชาจีน” ก็เป็นเครื่องแสดงฐานะที่มั่งคั่งเช่นกัน ดังจะเห็นว่าในภาพยนต์เรื่อง *เครื่องครัวหวาน* กวีพรรณนาถึงถ้ำชาจุหลินที่มาจากการค้าสำเภ หรือในวรรณคดีนิทานเรื่องต่างๆ ก็ปรากฏว่าตัวละครที่เป็นหัวหน้ากบวชหรือผู้มีฐานะดีจะดื่มชาจุหลินใส่น้ำตาลหรือใช้ชาเป็นอาหารรับแขก ดังที่ปรากฏในบทละครเรื่อง *รามเกียรติ์* พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งสอดคล้องกับบันทึกของสังฆนายกपालเลอกัณฑ์ที่กล่าวว่าในบ้านของผู้ดีสมัยต้นรัตนโกสินทร์นิยมดื่มชาชั้นดีและใช้ชาชั้นดีในการรับแขก (पालเลอกัณฑ์, 2549, น. 160)

นอกจากอาหารแล้ว “ตะเกียบ” ที่เป็นอุปกรณ์การกินในวัฒนธรรมจีน ก็เข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้มีฐานะดี เช่นกัน ดังจะเห็นว่าในวรรณคดีนิทานหลายเรื่อง มักนำเสนอการใช้ “ตะเกียบ” คู่กับตัวละครชนชั้นปกครอง เช่น ตัวละครทศกัณฐ์ในบทละครเรื่อง *รามเกียรติ์* ใช้ตะเกียบคีบอาหารต่างๆ เช่น หูลาม เป็ดผัดกับหมู ซึ่งล้วนเป็นอาหารจีนชั้นดี ตัวละครพิราพในบทละครเรื่อง *รามเกียรติ์ ตอนพิราพ* พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และตัวละครพระอภัยมณี ในเรื่อง *พระอภัยมณี* เป็นต้น ในมิตินี้ตะเกียบจึงเป็นเครื่องแสดงถึงความเป็นผู้มีฐานะดี ทั้งในลักษณะการมีความรู้ในการใช้ตะเกียบเป็น หรือเป็นผู้ได้ครอบครอง “ตะเกียบ” สอดคล้องกับข้อมูลที่สังฆนายกपालเลอกัณฑ์บันทึกว่าสิ่งหนึ่งที่ต้องมีในครัวของชนชั้นปกครองหรือผู้ดีในสมัยนั้น คือ “ตะเกียบ” รวมทั้งสิ่งอื่นๆ ที่รับมาจากวัฒนธรรมจีน เช่น กระดาษ ถ้ำชาและเครื่องชงชา เป็นต้น (पालเลอกัณฑ์, 2549, น. 145)

วัฒนธรรมอาหารจีนที่ปรากฏในวรรณคดีจึงสะท้อนมโนทัศน์ของคนไทยที่มีต่อวัฒนธรรมจีนว่าเป็นเครื่องแสดงความมั่งคั่ง อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยสังเกตว่าการกล่าวถึงตะเกียบมักนำเสนอผ่านเหตุการณ์ที่ตัวละครชนชั้นปกครองกินอาหารแบบไม่เรียบร้อยดังกรณีของทศกัณฐ์และพิราพ หรือใช้ตะเกียบคีบอาหารไม่เป็น

ดังกรณีของพระอภัยมณี จึงเป็นไปได้ว่ากวีอาจต้องการล้อเลียนวิถีชีวิตของผู้มีฐานะดีในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่นิยมใช้ชีวิตหรูหราโดยใช้วัฒนธรรมอาหารจีนเป็นเครื่องแสดงความมั่งคั่งด้วย ดังตัวอย่างจากบทละครเรื่อง*รวมเกียรติ* พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กวีกล่าวถึงอาหารและพฤติกรรมการกินของทศกัณฐ์ที่มีการพยานวัฒนธรรมจีนเข้ามาใช้กับตัวละครชนชั้นปกครอง ความว่า

เปิดผัดกับหมูหนูลาม

เอาเหล้าวันดาราคาแพง

ใส่ชามตั้งโต๊ะตกแต่ง

จัดแจงใส่ขวดแล้วตรวจตราฯ

...

ทรงตะเกียบหยิบแก้มแก้มกับเหล้า

เสียงอะอะอวดอิทธิฤทธิ์ไกร

มัวเมาเมื่อนงค์หลงไหล

ชอบพระทัยสรวลเสเฮฮาฯ

(พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย, 2544, น. 358)

นอกจาก “วัฒนธรรมอาหาร” แล้ว ในวรรณคดีก็กล่าวถึงกลุ่มคนจีนที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารด้วย ทั้งชาวจีนที่มีหน้าที่ทำอาหาร เช่น “พ่อครัว” ในบทละครเรื่อง*อิเหนา* หรือ “วิเศษเจ๊ก” ในนิทานคำกลอนเรื่อง*พระอภัยมณี* หรือเป็นพ่อค้าขายเบะหมี่ในบทละครเรื่อง*ควาวิ* พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ตลอดจน “พวกจีนเหล่าเตาสุราโรงใหญ่” เป็นผู้ต้มเหล้าและยกเหล้ามาบริการแก่ไพร่พลในบทละครเรื่อง*รวมเกียรติ* พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 1 (2540, น. 358)

บทบาทของชาวจีนที่ปรากฏผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีดังกล่าวข้างต้นจึงสะท้อนมิติทัศน์ของคนไทยว่าคนจีนที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทยนั้นเป็นชนชั้นล่างที่มีบทบาทหลากหลาย ทั้งเป็นพ่อครัว เป็นพ่อค้า และเป็นคนต้มเหล้า ลักษณะเช่นนี้สอดคล้องกับสังคมวัฒนธรรมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นซึ่งมีชาวจีนเข้ามาในสังคมไทย และประกอบอาชีพต่างๆ ได้สะดวกเพราะไม่ได้อยู่ในระบบไพร่ที่ต้องเข้าเวรออกเวรตามกำหนด เช่น จีนต้มเหล้า ซึ่งรัฐบาลมอบสิทธิขาดแก่จีนเป็นผู้กลั่นและขายสุรา ทำให้ได้ภาษีเป็นรายได้เข้าท้องพระคลัง (สกินเนอร์, 2548,

น. 122) หรือจีนที่เป็นพ่อครัวในราชสำนัก ปรากฏในหมายรับสั่งสมัยรัชกาลที่ 3 ในตำแหน่ง “หัวปากพ่อครัว” (ประชุมหมายรับสั่งภาคที่ 4 เล่ม 1, 2536, น. 84)

เหล่านี้จึงอาจสรุปได้ว่าคนไทยมอง “จีน” ในหลายมิติ ทั้งมิติของ “วัฒนธรรม” ที่สามารถใช้เป็นเครื่องแสดงความมั่งคั่งได้ เนื่องจากชาวจีนได้เข้ามามีบทบาททั้งในราชสำนักและในการปกครอง นอกจากนี้เชื้อพระวงศ์ก็มีเชื้อสายจีน ดังจะเห็นได้จากกรณีของสมเด็จพระบรมราชชนนีของพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เป็นต้น ซึ่งเชื้อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมได้ง่าย ส่วนในมิติของ “คนจีน” มักนำเสนอภาพกลุ่มคนที่เป็นผู้ใช้แรงงานหรือเป็นพ่อค้า ดังนั้นแม้ไทยจะยอมรับวัฒนธรรมจีนเข้ามาผสมกลมกลืนในวัฒนธรรมไทย และไม่ได้มีทัศนคติเชิงลบ แต่ก็มีการสร้างความเป็นอื่นให้แก่ “คนจีน” อย่างสอดคล้องกับสถานการณ์และบทบาทหน้าที่ของคนจีนบางกลุ่มที่มีต่อราชสำนักหรือเศรษฐกิจไทย

2.3 มโนทัศน์เกี่ยวกับ “ฝรั่ง”: ชนผู้มีวัฒนธรรมและศิลปวิทยาการที่นำต้นตอต้นใจ

“ฝรั่ง” เป็นคำที่คนไทยใช้เรียกชนผิวขาวจากทวีปยุโรป อเมริกา และออสเตรเลียซึ่งสมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพทรงกล่าวว่ามีที่มาจากคำ “ฝรั่งคัส” ที่ชาวอินเดียนใช้เรียกชาวยุโรปทุกชนชาติ (ศุกลรัตน์ ธรรมาศศักดิ์, 2540, น. 154) วัฒนธรรมอาหารฝรั่งที่ชนชั้นปกครองยอมรับเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมไทย คือวัฒนธรรมอาหารของโปรตุเกสปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง และใช้เป็นอาหารในงานบุญสำหรับถวายพระ อาทิ พิธีบำเพ็ญกุศลในพระราชพิธีบรมราชาภิเษกของพระรามาธิบดี ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ 2 ขนมห่อหุ้มเนื้อเป็นอาหารชั้นดี และคงเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมไทยตั้งแต่เดิม เนื่องจากโปรตุเกสเคยมีอิทธิพลต่อการเมือง การปกครองและราชสำนักอยุธยา

ส่วน “ฝรั่ง” จากนิทานคำกลอนเรื่องพระอภัยมณี มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นและปรากฏเด่นกว่าวรรณคดีเรื่องอื่น เช่น ฝรั่งเมืองลังกา เมืองวิลาค และเมืองมลิกัน ซึ่งขุนวิจิตรมาตราเห็นว่า “วิลาค” คงหมายถึงเมืองอังกฤษ และ “มลิกัน” คงเป็นเมืองอเมริกา (กาญจนาศุภพพันธุ์, 2540, น. 89, 96) ส่วนเมืองฝรั่ง

ที่สุนทรภู่ให้ความสำคัญและกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหาร คือ “เมืองลัγκα” หรือประเทศศรีลังกา ตกเป็นอาณานิคมของอังกฤษในรัชสมัยสมเด็จพระราชินีวิกตอเรีย สุนทรภู่มองรับรู้เรื่องราวดังกล่าวจึงกำหนดให้นางละเวงเป็นกษัตริย์เมืองลัγκα และเรียกเมืองนี้โดยใช้คำว่า “ฝรั่ง” เช่น เมื่อจะเลี้ยงอาหาร นางละเวงกล่าวว่า “จะแต่งโต๊ะตามอย่างข้างฝรั่ง” เป็นต้น

จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหาร “ตามอย่างข้างฝรั่ง” ที่ปรากฏในเรื่อง *พระอภัยมณี* ผู้วิจัยพบว่า สุนทรภู่ได้แสดงมโนทัศน์ต่อฝรั่งในฐานะชนผู้มีวัฒนธรรมและศิลปวิทยาการที่น่าตื่นตาตื่นใจ ดังจะเห็นจากงานเลี้ยงของฝรั่งลัγκα ชนิดอาหารต่างๆ แสดงถึงความแตกต่างจากวัฒนธรรมอาหารไทย และทั้งหมดล้วนเป็น “เครื่องเสวย” ของตัวละครกษัตริย์และราชวงศ์ เช่น การกิน “เนยนมขนมปัง” “สุกรไก่อหุ้มหนังชั้นมันเนย น้ำส้มเชยดับพะลั่นแกะแกม” หรือ “เหล้าบรัน” และมีอุปการณในการกิน คือ “มิดตะเกียบ” “ส้อมมิดพับ” เพราะไทยไม่กินนมเนย ขนมปัง เนื้อพะ และ เนื้อแกะ และนิยมเปิบมือ ดังความบางตอนว่า

มิดตะเกียบเทียบทำไว้สำเร็จ

ฝ่ายบุตรพี่น้องสองสุตา

ทั้งไก่อเปิดขนมปังเครื่องมังสา

รินสุราคอยประคองให้สององค์ ฯ

...

ค้อยค้อยสืบหนีบพลัดให้ขัดข้อง

สุกรไก่อหุ้มหนังชั้นมันเนย

นางยืมย่องหยิบซ่อนช่วยป้อนเสวย

น้ำส้มเชยดับพะลั่นแกะแกม

(สุนทรภู่, 2552, น. 506)

น่าสังเกตว่า กวีได้กล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารต่างๆ ผสมผสานกันเพื่อแสดงความเป็นฝรั่งลัγκα ทั้งนมเนย และขนมปังเป็นอาหารของชาวลังกาอยู่แล้ว ส่วนดับพะ ลั่นแกะจึมน้ำส้มสายชู เป็นอาหารตะวันตก (Thangam Philip, 2003, p. 258) เช่นเดียวกันกับเหล้าบรันดีและส้อมกับมิด สอดคล้องกับประวัติศาสตร์ ซึ่งขณะนั้นอังกฤษเข้ายึดครองลังกาเป็นอาณานิคมตรงกับรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งไทยในสมัยนั้นก็รับรู้ว่าลังกาตกอยู่ใต้อำนาจของอังกฤษแล้ว

ขนมปังและนมเนยเป็นอาหารที่สุนทรภู่ใช้เพื่อนำความ เป็น “ฝรั่งลัγκα” ให้เห็นเด่นชัดในหลายเหตุการณ์ ทั้งการกินอาหารของตัวละครมนุษย์ในเมืองลังกา และการเช่นให้บัววงสรวงในเมืองลังกา ในแง่นี้จึงถือได้ว่าขนมปังและนมเนยถือเป็น ลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของฝรั่งลัγκαในเรื่อง *พระอภัยมณี* และสุนทรภู่อยังนิยมนำนมเนยมาใช้เพื่อแสดงรสชาติอันน่ารื่นรมย์ของอาหาร เช่น ในเหตุการณ์ที่ พระอภัยมณีและศรีสุวรรณเสวยมะม่วงระหว่างเดินทางไปศึกษาวิชา และเหตุการณ์ ที่พระอภัยมณีกลับมาเป็นปกติหลังสุดสาครทำลายรูปนางละเวง ดังความบางตอน ว่า “รสระรื่นชื่นอารมณ์ด้วยนมเนย เหมือนอย่างเคียวหวานล้ำาญใจ” (สุนทรภู่, 2552, น. 381) ในแง่นี้ “นมเนย” จึงถือว่าเป็นอาหารต่างวัฒนธรรมที่สร้างความ ตื่นตาตื่นใจได้ไม่น้อย อย่างไรก็ตามการจะสรุปว่านมเนยและขนมปังที่สุนทรภู่ กล่าวถึงในเรื่อง *พระอภัยมณี* ว่ามาจากวัฒนธรรมอาหารฝรั่ง อาจไม่มีหลักฐาน ชัดเจน เพราะชนในลังกาก็นิยมกินนมเนยมาแต่เดิมก่อนที่จะฝรั่งจะเข้ามาปกครอง ขนมปังและนมเนยอันเป็นตัวแทนของ “ฝรั่ง” กับ “ลังกา” มากกว่าจะระบุลงไปได้ชัดว่ามาจาก วัฒนธรรมใด

ลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของ “ฝรั่ง” ในเมือง “ฝรั่งลัγκα” ที่ค่อนข้าง เด่นชัด และปรากฏในหลายเหตุการณ์คือเหล้าบรันดีและส้มมิด การกินเหล้า ในเมืองฝรั่งลัγκαถือเป็นเรื่องปกติ ดังจะเห็นจากตัวละครบาทหลวงปีโป้ มังคลา หากแต่เมื่อกล่าวถึง “เหล้าบรันดี” จะปรากฏในงานเลี้ยงที่ตัวละครเอกมากิน ร่วมกันที่เมืองลังกาทั้งสองเหตุการณ์ นอกจากนี้ยังต้องมี “มิดส้ม” เป็นเครื่องมือ ในการกิน ดังตัวอย่างจากเหตุการณ์เลี้ยงฉลองหลังเสร็จสิ้นศึกมังคลา ความ บางตอนว่า “ส้มมิดพิบสำหรับทรงองค์ละคัน เหล้าบรันดีน้ำองุ่นเฉียวฉุนดี” (สุนทรภู่, 2552, น. 935)

เหล้าบรันดีเป็นเหล้ากลั่นชั้นดีที่เชื่อกันว่ากำเนิดที่ประเทศอิตาลี ใน ศตวรรษที่ 13 หากแต่ฝรั่งเศสที่เริ่มผลิตในศตวรรษที่ 14 สามารถผลิตได้อย่าง ละเมียดละไมจนทำให้บรันดีฝรั่งเศสมีชื่อเสียง ซึ่งมีลูกค้าคนสำคัญคือ “อังกฤษ” (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม, 2532, น. 19) นอกจากนี้ยังนิยมใช้องุ่นเป็นวัตถุดิบหลัก

เพราะให้กลิ่นและรสที่พึงใจ (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม, 2532, น. 17) การใช้เหล้าบรันตีที่มีรสและกลิ่นหอมฉุนเป็นเครื่องแสดงลักษณะเฉพาะของ “ฝรั่งลัγκα” ในวรรณคดีจึงสอดคล้องกับความนิยมดื่มเหล้าบรันตีของชาวอังกฤษ และการใช้เหล้าบรันตีในการเฉลิมฉลองในวรรณคดียังช่วยเสริมเน้นความพิเศษ ความน่าตื่นตาตื่นใจแก่เหล้าบรันตีในฐานะอาหารแทนความเป็นฝรั่ง ตลอดจนการใช้เป็นเครื่องบ่งสถานภาพทางชนชั้นของผู้กินได้เด่นชัดขึ้นด้วย

ส่วน “มิดส้อม” ก็ถือเป็นของต่างวัฒนธรรมที่ตัวละครฝ่ายไทยจีนคือ เมืองพลิกเมืองรมจักรได้เรียนรู้และมีทักษะในการใช้อุปกรณ์ดังกล่าวในการกิน ซึ่งผู้วิจัยสังเกตว่ามิดส้อมคงจะมีความหมายเหมือนตะเกียบของจีน ทั้งนี้เพราะการใช้หรือการครอบครอง “ส้อมและมิด” กลายเป็นสัญลักษณ์แสดงความเป็นผู้มีฐานะดีเช่นกัน เพราะในการกินอาหารประจำวันของตัวละครที่เป็นเชื้อพระวงศ์ แม้ไม่ได้กินอาหารในเมืองลังกาก็ปรากฏว่าใช้ส้อมมิด เช่น ที่เมืองพลิก นางสร้อยสุวรรณ จันทรสุดาเตรียมเครื่องใช้ในการกินของทาสไทย คือ “นางเรียงเรียบเทียบสุวรรณภาชนะทอง ส้อมฉลองพระหัตถ์จัดประจง” แต่เมื่อกินก็ไม่ได้กล่าวว่าใช้ส้อมแต่ใช้มือ “หยิบ” (สุนทรภู่, 2553, น. 800-801)

นอกจากนี้ยังมีหลายตอนที่สุนทรภู่แสดงถึงความก้าวหน้าทางวิทยาการของฝรั่งที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น โต๊ะกลิ้งงานกินเลี้ยงหลังจากเสาวคนธ์ชุดโคตรเพชรที่เมืองลังกาซึ่งสามารถเคลื่อนที่ได้เอง หรือเรือกำปั่นของโจรสลัดซึ่งระบุว่าเป็น “เชื้อชาติอังกฤษ” สุนทรภู่ (2553, น. 163) ได้แสดงความก้าวหน้าทางวิทยาการของเรือกำปั่นในจินตนาการที่มีขนาดใหญ่โตถึง “ยี่สิบเส้น” สามารถเพาะปลูกพืช เช่น หมาก มะพร้าว ส้ม และเลี้ยงสัตว์ไว้กินเป็นอาหารได้จำนวนมาก เป็นการชื่นชมวิทยาการอันก้าวหน้าในการเก็บสะสมเสบียงอาหารของชาวตะวันตกที่น่าตื่นตาตื่นใจ

อย่างไรก็ตาม แม้สุนทรภู่จะชื่นชมวัฒนธรรมและศิลปวิทยาการฝรั่ง แต่สุนทรภู่ก็ยังคงให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมไทย และยังได้สร้างความเป็นอื่นแก่ “คนฝรั่ง” ในลักษณะที่ใกล้เคียงกับ “คนจีน” กล่าวคือคนฝรั่งในฉากงานเลี้ยงอาหารมีหน้าที่ปรุงอาหารและยกมาบริการคล้ายกับคนจีน หากแต่บนโต๊ะอาหารที่ตัวละคร

เอกกีนเลียงร่วมกันนั้นกลับไม่มีอาหารฝรั่ง อาหารที่ปรากฏเด่นคืออาหารไทย แหก และจีน ดังตัวอย่างในงานเลียงครั้งสุดท้ายก่อนปิดเรื่อง เมื่อปมปัญหาทั้งหมด คลี่คลาย ตัวละครมาากินเลียงร่วมกันที่เมืองล้งกาگونงานอภิเษกของตัวละครรุ่นลูก ความว่า

๑ ฝ่ายลูกสาวเจ้าล้งกาเกณฑ์ฝรั่ง กับข้าวแขกแทรกเนื้อพะผัดน้ำมัน กับข้าวไทยใส่ต้มส้มแกงต้มขิง แกงปลาไหลไก่พะแนงแกงเทโพ รมจักรนัครศรีเสกแจ็ก เปิดไถ่ถอดทอดม้าอ้วนแต่ล้วนดี	แต่งโต๊ะตั้งเลียงกษัตริย์ล้วนจัดสรร มีส้มข้าวบุหรี่ยี่สิบโต นกคุ้มบั้งยามะม่วงดั่งวงโสน ผัดปลาแห้งแดงโม้ฉู่ฉี่มี ต้มดับเหล็กเกาเหลาเหล้าอาห็น แกงร้อนหมี่หมูต้มเค็มใส่เติมจาน (สุนทรภู่, 2553, น. 947-948)
--	---

ลักษณะดังกล่าวสะท้อนว่าในทัศนะของสุนทรภู่แล้ว วัฒนธรรมอาหารของ “เอเชีย” ซึ่งประกอบด้วย “แขก” “ไทย” และ “จีน” เป็นวัฒนธรรมประเพณีที่ผ่านการ “จัดสรร” “แต่ล้วนดี” และควรค่าแก่การเป็นอาหารในงานเลียง ทั้งยังเป็นครั้งแรกที่มีการเลือกสรรอาหารมาเป็นเครื่องแสดงเอกลักษณ์ของ “วัฒนธรรมอาหารไทย” รวมทั้งแขกและจีนโดยระบุชัดว่าเป็นอาหารกลุ่มชนใด เพื่อเน้นย้ำถึงความเป็นอื่นของ “ฝรั่ง” ให้เด่นชัด สอดคล้องกับภาพของคนฝรั่งหลายชาติในเรื่องซึ่งมักเป็น ตัวละครปฏิปักษ์ และหากพิจารณาประกอบกับบริบททางประวัติศาสตร์ ก็จะ เห็นว่าสอดคล้องกันเพราะฝรั่งที่เข้ามาในยุคนั้นต้องการแผ่ขยายอิทธิพลทั้งความรู้ การค้าและศาสนา สร้างความหวาดหวั่นแก่คนไทยในยุคนั้นค่อนข้างมาก

2.4 มโนทัศน์เกี่ยวกับ “ลาว” “ละว้า”: คนป่าที่ไม่มีศิลปวัฒนธรรมเหมือนคนไทย

กลุ่มชนที่เป็นเชลยศึกในสยาม และเข้ามาอยู่ในสยามในฐานะไพร่พล ของบ้านเมือง หรือเป็นชาติพันธุ์ที่อาศัยในป่าเขา มักถูกมองในเชิงลดทอนคุณค่า และแปลกแยกจากวัฒนธรรมไทย เช่น “ลาว” คำนี้ใช้คำเรียกลาวหลายกลุ่มชาติพันธุ์

ในวรรณคดีกล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มลาว แสดงนัยของความเป็นอื่นและการลดทอนคุณค่า ได้แก่ “ลาวเชียงใหม่” ซึ่งไทยมองว่าเป็นคนป่า ดังปรากฏทั้งในเสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผนและบทละครเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน โดยใช้คำเรียกและใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นเครื่องแบ่งความเป็นชาวป่า เช่น บทละครเรื่องขุนช้าง ขุนแผนเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารไทยในการครวญถึงนางวันทองกับวัฒนธรรมอาหารแบบ “ลาวชาวป่า” ของนางลาวทองคือกิน “อึ่งตะกวดตุ๋นตุงเจียว” (พระบรมราชินิพนธ์ เล่ม 1, 2545, น. 214) สัตว์เหล่านี้ล้วนเป็นสัตว์ที่คนไทยโดยเฉพาะคนในราชสำนักไม่นิยมกิน แต่ชาวลาวนิยมกินดังที่สังฆนายกपालเลอแก้วขันทีถึงอาหารของชาวลาวว่า “สัตว์จำพวกงู แะ ค้าวคาว หนู กบ ก็ใช้ประกอบอาหารอันโอชะได้” (पालเลอแก้ว, 2549, น. 46) กวีจึงให้ตัวละครขุนแผนซึ่งเป็นขุนนางไทยมีภรรยาทั้งชาวไทยและชาวลาวเชียงใหม่ แสดงความเห็นต่อ “ลาว” ผ่านลักษณะอาหารที่ผิดแปลกจากวัฒนธรรมไทยว่า “ทรลักษณ์ด้วยการกิน” และ “อาหารหยาบคายเป็นอาจิณ มลทินรังเกียจเกลียดระอา” ทั้งยังเปรียบเทียบกับอาหารที่วันทองเคยปรุงให้กินนั้น “ไม่เปื้อนเปรอะเหมือนลาวชาวพนา น้ำมือโอชะอร่อยรส” (พระบรมราชินิพนธ์ เล่ม 1, 2545, น. 214–215) สะท้อนมโนทัศน์ต่อชาวลาวว่าเป็น “คนป่า” หรืออนารยชนที่กินอาหารผิดแปลกจากวัฒนธรรมไทย

นอกจากเนื้อสัตว์แล้ว ภูมิปัญญาการปรุงอาหารโดยเฉพาะอาหารหวานซึ่งเป็นสัญลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่ประณีตก็ถูกนำมาใช้ในการแสดงความเป็น “ลาวชาวป่า” เช่นกัน ในเสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน กวีบรรยายลักษณะขนมเบี๊องที่นางสร้อยฟ้าปรุงเพื่อสร้างความผิดแปลกระหว่างวัฒนธรรมไทยและลาวด้วยการล้อเลียนเพื่อสร้างความขบขัน เมื่อนางสร้อยฟ้าไม่พอใจที่ถูกล้อเลียนเช่นนั้นก็แสดงกิริยาก้าวร้าว นางทองประศรีด่าว่า “อิหาลาว” เป็นการเหยียดชาติพันธุ์ชัดเจน

ลาวทำขนมเบี๊องผิดเมืองไทย

ชะม่วนเข้ามาเท่าขาพบ

แผ่นผ้อยมันกระไรดั่งต้มกบ

พลายชุมพลดินหรบหัวรอไป

(เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน ฉบับสมบูรณสามภาคและฉบับต่างสำนวนเล่ม 2, 2558, น. 770)

จากตัวอย่าง แสดงให้เห็นว่าวิมองไทยเป็นกลุ่มคนที่มี “ศิลปวัฒนธรรม” โดยใช้ขนมเบื้องเป็นตัวแทนความมีศิลปะและวัฒนธรรมอันประณีตของไทย และลดคุณค่าของวัฒนธรรมเชียงใหม่ในฐานะ “ลาว” นอกจากนี้ยังเปรียบเทียบขนมที่ “ลาว” ละเลงว่าเหมือนกับ “ต้มกบ” ซึ่งไม่เพียงเพื่อให้เห็นภาพของแผ่นแป้งที่หนาบวมเหมือนตัวกบในแกงเท่านั้น แต่ยังสะท้อนความเป็น “ลาวชาวป่า” ที่กินกบเป็นอาหารด้วย

นอกจากนี้ “ละว้า” ก็ถูกนำเสนอในฐานะคนป่าเช่นกัน ดังปรากฏในสุบิน ก กา ซึ่งเป็นตำราฝึกออกเสียงก็สะท้อนทัศนคติต่อละว้าชาติพันธุ์ที่อาศัยในป่าบริเวณภาคเหนือของไทย (จิวิวรรณ ประจวบเหมาะ และคณะ, 2555, น. 35) โดยกล่าวเปรียบวัฒนธรรมอาหารไทยกับละว้าเพื่อแสดงว่าวัฒนธรรมไทยมีความประณีตหลากหลายมากกว่าโดยเฉพาะการปรุงขนมหวาน ซึ่งความตอนนี้ไม่มีผลต่อเรื่อง แต่กวีจึงใจแทรกเพื่อถ่ายทอดภาพและทัศนคติต่อ “ชาวป่า” ไปสู่เยาวชนชนชั้นปกครองในยุคนั้น ดังความบางตอนว่า

๑ <u>เทพโหมมีไม้</u>	ที่ละไรในป่าดำ
<u>เขาไพรไม่รู้ทำ</u>	มิได้รำในคำไป
๑ <u>ปลาช้ำปลากะดี</u>	นี้พอมิเอาจีไผ่
<u>ปูป่าพอหาได้</u>	<u>เอาใส่ไปถือว่าดี</u>
๑ <u>เขาป่าภาษาไทย</u>	<u>ทำซ้ำใส่ให้ทะวิ</u>
<u>เข้าปลาช้ำจะดี</u>	<u>กว่าเขาที่ละว้ามา</u>
๑ <u>ยาคุเข้ากะทิ</u>	อุตะหรีไปได้กว่า
<u>สาคุเข้าเมาซ่า</u>	สำปะงาแหล่ฮีไร

(สุบิน ก กา, 2559, น. 63)

กรณีนี้แสดงให้เห็น “ความเป็นอื่น” ของชาวละว้าในฐานะ “คนป่า” ที่มีวัฒนธรรมไม่ประณีต ทั้งชนิดอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง และความรู้เกี่ยวกับวิธีการปรุง

หากพิจารณาด้านวัตถุดิบ เช่น ปลาเทโพ มีขนาดใหญ่กว่าปลาช่อนและปลากะตักมาก เพราะมีขนาดถึง 80-120 เซนติเมตร ขณะที่ปลาช่อนปลากะตักมีขนาดไม่เกิน 15 เซนติเมตร นอกจากนี้ปลาเทโพยังถือเป็น “ของดี” ที่มีชุกชุมในแม่น้ำเจ้าพระยา เพราะมีรสชาติมัน อร่อย (วัชร กาชัย และคนอื่น, 2552, น. 10, 63, 95) ซึ่งใน*ภาพยัชมเครื่องคาวหวาน* ยังปรากฏว่า “เทโพพื้นเนื้อท้อง เป็นมันย่องล่องลอยมัน” ส่วนด้านความรู้วิธีปรุง และชนิดอาหาร จะเห็นว่า “จี่” เป็นวิธีการทำให้สุกอย่างง่าย ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส ขณะที่การปรุงขนมหวานนั้นต้องใช้ความรู้ ทักษะ วัตถุดิบ และเครื่องปรุงแต่งรสหลากหลาย เช่น การปรุงข้าวยาคุต้องคัดเลือกรวงข้าวอ่อนที่ยังไม่เป็นเมล็ด นำมาล้าง แล้วโขลกให้ละเอียด จะได้ น้ำนมข้าว กรองเปลือกและกาก ใส่ น้ำหรือน้ำใบเตย นำไปตั้งไฟอ่อนจนวนจนสุก โดยอาจเติมกะทิขณะวน จะทำให้ได้อาหารเปียกเนื้อนุ่ม ปรุงรสด้วยน้ำตาล (กรมศิลปากร, 2558, น. 47) การปรุงอาหารหวานจึงกลายเป็นเครื่องบ่งความแตกต่างทางวัฒนธรรม เพื่อลดทอนคุณค่าของวัฒนธรรมอื่น และยกระดับคุณค่าของวัฒนธรรมไทยให้เหนือกว่า ทั้งนี้คงเพราะในความเป็นจริง กลุ่มลาวจะว่าเป็นกลุ่มเชลยหรือกลุ่มชาติพันธุ์ที่เป็นแรงงาน ที่ต้องส่งส่วยให้กรุงเทพมหานคร วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีจึงกลายเป็นสิ่งที่ตอกย้ำสถานภาพของลาวและจะว่าไปในสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และสร้างภาพของความเป็น “คนป่า” ให้แก่คนลาว คนละว่าอย่างชัดเจน

บทสรุป

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ไม่ได้เป็นเพียงข้อมูลที่มาประดับเสริมแต่งเรื่อง หากแต่มีคุณค่าในการบันทึกและฉายภาพความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์ พร้อมๆ กับถ่ายทอดมโนทัศน์ของคนไทยที่มีต่อกลุ่มชนต่างวัฒนธรรมทั้งแขก จีน ฝรั่ง และลาว ละว้า แสดงให้เห็นว่าอาหารไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องเติมเต็มความหิว แต่กลายเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมในการแสดงความเป็น “เขา” หลากหลายกลุ่มให้เด่นชัดขึ้น ซึ่งแต่ละกลุ่มมีทั้งส่วนที่คนไทยให้คุณค่าและลดทอนคุณค่า หรือบางชนชาติ

มุ่งลดทอนคุณค่าเป็นสำคัญเนื่องจากปัจจัยทางสังคม การปกครอง และเศรษฐกิจสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่ชนต่างชาติเหล่านั้นเข้ามามีบทบาทและเป็นส่วนหนึ่งในสังคมไทย

น่าสังเกตว่าคนไทยมอง “เขา” ในแต่ละกลุ่มย่อยก็มีมิติแตกต่างกัน อาทิ การมองแขกขาวและแขกดำไม่เหมือนกัน และการปรุงความเป็นอื่น บางครั้งก็มองหลายกลุ่มรวมกันโดยไม่ได้แบ่งแยก บางครั้งมีการแบ่งแยกเขาออกเป็นกลุ่มต่างๆ อย่างเด่นชัด ดังนั้น “ความเป็นอื่น” ที่ทวีปรุ่งผ่านวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีจึงมีหลากหลายมิติ และเลื่อนไหลได้ตามบริบทการนำเสนอและการตีความของกวี ดังตัวอย่างจากเรื่อง*พระอภัยมณี* เมื่อมี “ฝรั่ง” เข้ามา ไทยก็สร้างความเป็นอื่นแก่ฝรั่งด้วยการรวมเอา “เขา” คือ แขกและจีนมาเป็นส่วนหนึ่งของ “เรา” ในฐานะชาติเอเชียด้วยกันเพื่อสร้างความเป็นอื่นแก่ฝรั่งให้เด่นชัดขึ้น

วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีจึงช่วยสะท้อน “เรา” ในฐานะศูนย์กลางของความสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ ระหว่าง “เรา” กับ “เขา เช่น เป็นชนชาติคู่ค้า เป็นชนชั้นปกครอง-ใต้ปกครอง เป็นเจ้าประเทศราช-เมืองประเทศราช โดยมีความประณีตของวัฒนธรรมอาหารเป็นเกณฑ์ในการสร้างคุณค่าให้แก่วัฒนธรรมของตนเองและสร้างความเป็นอื่นทั้งในรูปแบบการเลือกผสมผสานทางวัฒนธรรม และการเน้นย้ำความแตกต่างทางวัฒนธรรมแก่ชนบางกลุ่ม ปรากฏการณ์เช่นนี้สะท้อนมโนทัศน์ที่ “เรา” มีต่อตนเองในฐานะอารยชนที่มีวัฒนธรรมอาหารอันประณีตท่ามกลางบริบทความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น

บรรณานุกรม

หนังสือ

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2532). *บรันดี และ 6 ตระกูลเหล้ากลั่นชั้นยอดของโลก*

(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: น้ำค้าง.

กรมศิลปากร. (2545). *พระบรมราชนิพนธ์ เล่ม 1* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

กอบแก้ว นาจพินิจ. (2542). *อาหารไทย*. กรุงเทพฯ: โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

กาญจนาคนพันธุ์. (2540). *ภูมิศาสตร์สุนทรภู่* (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: ต้นอ้อ แกรมมี.

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2560). *จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี พิมพ์พร้อมฉบับเพิ่มเติม (พ.ศ. 2310-2381) และพระราชวิจารณ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (เฉพาะตอน พ.ศ. 2310-2363)* (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์. (2550). เรื่องเล่าจากกะหมาด: ศาสนาและความเชื่อเกี่ยวกับการกินการอยู่ของเจ้าเซ็น. ใน *รวมบทความวิจัย ย้ำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ*. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์. (2555). มุสลิมเชื้อสายอินโด-อิหร่านนิกายชีอะฮ์ในประเทศไทย พัฒนาการทางประวัติศาสตร์และบทบาทในสังคมไทย. ใน *หลากหลายมิติของมุสลิมในแผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ และคณะ. (2555). *ปริศนาวงศาอาณาาติ ลัวะ*.

กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).

ชลดา เรืองรัชลิขิต. (2552). *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน กาพย์เห่เรือราชมรรสร้าง*.

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ดวงมน จิตรจันทน์. (2544). *คุณค่าและลักษณะเด่นของวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ถาวร ลิกขโกศล (บรรณาธิการ). *เสภาเรื่องขุนช้าง-ขุนแผน ฉบับสมบูรณ์ตามภาคและฉบับต่างสำนวน 2 เล่ม*. (2558). กรุงเทพฯ: บริษัท ซี.พี.อี.แอล จำกัด (มหาชน).

นายทองพับ, นามแฝง. (2555). *พาชิมอาหารอร่อย ตามรอยตำนานเก่า เล่าเรื่องเงินในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ธนาคารกรุงเทพ.

- บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก เล่ม 1-4 (พิมพ์ครั้งที่ 9). (2540). กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และ บ่อเกิดรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2544). กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาการ.
- บทละครเรื่องอิเหนา พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (พิมพ์ครั้งที่ 14). (2543). กรุงเทพฯ: บรรณาการ.
- บังอร ปิยะพันธุ์. (2529). ประวัติศาสตร์ของชุมชนชาวลาวในหัวเมืองชั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาประวัติศาสตร์). มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.
- ประชุมจารึกวัดพระเชตุพน (พิมพ์ครั้งที่ 7). (2554). กรุงเทพฯ: คณะสงฆ์วัดพระเชตุพน.
- ประชุมหมายเหตุรับสั่งภาคที่ 4 เล่ม 1 สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว. (2536). กรุงเทพฯ: คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ไทย และจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี.
- ปาลเลอแก้ว, ฌอง แบปติสต์. (2549). เล่าเรื่องกรุงสยาม (พิมพ์ครั้งที่ 3). นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร และเบเคอร์, คริส. (2546). เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ (พิมพ์ครั้งที่ 3 (ปรับปรุงเพิ่มเติม)). กรุงเทพฯ: Silkworm Books.
- ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์. (2558). อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน. กรุงเทพฯ: สถาพรบุ๊คส์.
- พรพรรณ ทองตัน. (2556). เล่าเรื่องวังนกนางแอ่นในสยาม ใน นานาสารประวัติศาสตร์ จากเอกสารต่างประเทศ เล่ม 2. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- พิมพ์ประไพ พิศาลบุตร. สำนวนสยาม: ตำนานเจ้าบางกอก (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- พุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช, พระบาทสมเด็จพระ. (2545). บทละครเรื่องอุณรุท. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.
- รวมเรื่องแปลหนังสือและเอกสารทางประวัติศาสตร์ ชุดที่ 3. (2539). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2544. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- วัชร กาชัย และคนอื่น. (2553). ปลาในวรรณคดีไทย (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: ปันรุ.
- วิลเลียม ดาวรรณสาร. (2545). ชนชั้นนำไทยกับการรับวัฒนธรรมตะวันตก. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.

ศุกลรัตน์ ธาราคักดี. (2540). ฝรั่ง ใน *อภิธานศัพท์คำไทยที่มีต้นเค้ามาจากภาษาต่างประเทศ*.

กรุงเทพฯ: กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

สกินเนอร์, จอร์จ วิลเลียม. (2548). *สังคมจีนในประเทศไทย: ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะห์* (พิมพ์ครั้งที่ 2). (พรณี จัตรพลรักษ์ และคณะ, ผู้แปล). กรุงเทพฯ: มูลนิธิโตโยต้า ประเทศไทย มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.

สมพร สิงห์โต. (2517). *ความสัมพันธ์ระหว่างรามายณะของวาลมิกิ และรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 1*. (วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, แผนกวิชาภาษาไทย). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

สุกัญญา สุจฉายา. (2548). ภาษากับอาหาร. ใน *อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์*.

กรุงเทพฯ: หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุกัญญา สุจฉายา. (2555). มุสลิมกับตำรับอาหารไทย. ใน *หลากหลายมุมมอง มุสลิมในแผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์มุสลิมศึกษา สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุนทรภู่. (2553). *พระอภัยมณี* (พิมพ์ครั้งที่ 19). กรุงเทพฯ: องค์การค้าคุรุสภา.

สุบิน ก กา และศรีสวัสดิ์วัด. (2559). กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

สุวรรณา เกรียงไกรเพ็ชร. (2557). พระอภัยไม่เคยเสวยเหล้า อาหารการกินกับมิติทางสังคม วัฒนธรรม. ใน *สุนทรภู่ อาลักษณ์นักเลงทำเพลงยาว*. กรุงเทพฯ: สมาคมภาษา และหนังสือแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์.

เสฐียรโกเศศ. (2509). *รู้ไว้*. กรุงเทพฯ: คลังวิทยา.

เสวตลักษณ์ กิซานนท์. (2556). คนจีนในไทย: ต่างด้าวที่มีเชื้อต่างชาติ ใน *นานาสาระประวัติศาสตร์จากเอกสารต่างประเทศ เล่ม 2*.

กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2551). *กินข้าวกับอาม่า*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

อ.ศุภวุฒิ จันทสาโร. (2560). *หอยเจี๊ยบตั้ง: ตำนานอาหารจีน*. กรุงเทพฯ: ยิปซี กรุ๊ป.

ภาษาอังกฤษ

Crawford, John. (1987). *Journal of an Embassy to the Courts of Siam and Cochin China*. Singapore: Oxford University Press.

Kittler, Pamela Goyan, Sucher, Kathryn P. and Nelms, Marcia Nahikian. (2012). *Food and Culture*, (Sixth edition). Belmont: Wadsworth Cengage learning.

Panu Wongcha-um. (2010). *What is Thai Cuisine? Thai Culinary Identity construction from the rise of the Bangkok Dynasty to its revival*. (Master's Thesis, Department of History). National University of Singapore.

Philip, Thangam. (2003). Southern India. In Solomon H. Katz, editor. *Encyclopedia of food and culture v. 2* (p.258–267). Farmington Hills, MI: Thomson/Gale.