

คำศัพท์ประกอบอาหารและวัฒนธรรมการบริโภคในตำราอาหารไทย : ศึกษาจาก
ตำรับสายเยาวภาของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท
Cooking Terms and Culture of Consumption in Thai Cookbook :
A Case Study of H. R. H. Princess Yaowaphaphongsanit's
“Saiyaowapha Recipes”

ภาสพงศ์ ผิวพอใช้¹ และ นิกร สระครบุรี²

Passapong PEWPORCHAI, Nigorn SAKONBUREE

E-mail: bhasabong@gmail.com, sarkonburee07@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาตำรับสายเยาวภา ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท 2 ประการ ประการแรก คือ เพื่อศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา ประการที่สอง เพื่อศึกษาวัฒนธรรมจากคำศัพท์ประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา ผลการศึกษาพบว่า ตำรับสายเยาวภาของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ปรากฏคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร 5 ประเภท ได้แก่ คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับชื่ออาหาร คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับเครื่องปรุง คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับลักษณะการประกอบอาหารให้สุก และคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์การทำครัว ซึ่งคำศัพท์ประกอบอาหารเหล่านี้ยังสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมไทย ด้านการบริโภคอาหารอีกด้วย

คำสำคัญ: คำศัพท์ประกอบอาหาร, วัฒนธรรมการบริโภค, ตำรับสายเยาวภา, พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

² ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทยและการสื่อสาร คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

Abstract

This article purports to study H. R. H. Princess Yaowaphaphongsanit's cookbook for two purposes. The first aim was to analyze cooking terms in the *Saiyaowapha Recipes*. The second aim was to study culture of consumption realized through cooking terms from the H. R. H. Princess Yaowaphaphongsanit's cookbook. Results of the study revealed that the *Saiyaowapha Recipes* displayed five types of cooking terms. Those of which included names of dish, seasonings, ingredients, cooking methods, and cooking tools. Those cooking terms reflected four aspects of Thai culture of consumption which were food consumption, wisdom, nutrition, as well as trade and economy.

Keywords: cooking terms, culture of consumption, Saiyaowapha Recipes, H. R. H. Princess Yaowaphaphongsanit

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญและเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ จึงอาจกล่าวได้ว่าอาหารมีความสำคัญต่อร่างกาย มนุษย์ประกอบอาหารขึ้นเพื่อการดำรงชีวิต อาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ร่างกายของมนุษย์สามารถเจริญเติบโตได้อย่างไร้ดีการประกอบอาหารจะมีความแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับกรรมวิธีและวัตถุดิบตามท้องถิ่นนั้น อันสะท้อนให้เห็นถึง ค่านิยม วัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น

อาหารไทย เป็นอาหารประจำชาติที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมในด้านการกิน โดยอภิลักขณ์ เกษมผลกุล (2560: 358) กล่าวว่า ตำรับในราชสำนักเหล่านี้ได้รับการสืบทอดต่อมาโดยวิธีมุขปาฐะจากรุ่นสู่รุ่นมิได้บันทึกเป็นตำราดังเช่นปัจจุบัน กระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงได้เริ่มมีการเขียนตำรากับข้าวขึ้นเพื่อบันทึกองค์ความรู้ อาหารไทยไม่ให้อายุหาย ซึ่งสอดคล้องกับพระราโชบายในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่จะทรงพัฒนาประเทศไทยให้เป็นอารยะสืบต่อจากสมเด็จพระบรมราชาธิราชที่ 5 เพื่อมิให้เป็นข้ออ้างในการยึดครองสยามของชาติตะวันตกที่ล่าอาณานิคมโดยการให้เหตุผลในการพัฒนาปรับปรุงประเทศเหล่านั้นให้เป็นอารยะ ต่อมานักบันทึกตำรากับข้าวเหล่านี้ได้ปลุกกระแสตำรากันขึ้นมาเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะในหมู่ชาววังและชนชั้นสูงต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับบทความของ เปรม สอนสมุทร (2560: 159) เกี่ยวกับตำรับชาววังที่บันทึกว่า เป็นอาหารไทยที่อาจจะไม่ได้มีต้นกำเนิดจากคนไทย หรือเป็นอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม แต่อาหารไทยก็เป็นอาหารที่ผ่านการคิดสร้างสรรค์แบบคนไทย อาหารไทยจึงถือได้ว่าเป็นนวัตกรรมในการใช้ชีวิตของคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และยังมีเอกลักษณ์แตกต่างจากชาติอื่น อันจะมีการปรากฏการบันทึกตำราอาหาร อาทิ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิง เป็ลียน ภาสกรวงศ์ ตำรากับข้าว ของหม่อมสัสมจิน ราชานุประพันธ์ จนมาถึงตำรับสายยาวภา ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท

ตำรับสายยาวภา เป็นตำราอาหารเล่มหนึ่งที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อเป็นหนังสือแจกในงานพระราชทานเพลิงพระศพ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และเจ้าจอมมารดา หม่อมราชวงศ์เนื่อง สนิทวงศ์ โดยพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิทนั้น ได้เข้ารับการศึกษการทำอาหารจากสำนักของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ และยังได้รับหน้าที่ในการจัดทำเครื่องเสวยถวายสมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้าอีกด้วย

หนังสือตำรับสายยาวภาเป็นหนังสือที่รวบรวมวิธีประกอบอาหารทั้งไทยและเทศ จากบรรดาพระประยูรญาติ ข้าหลวง และคณะครูโรงเรียนสายปัญญา จัดพิมพ์

ขึ้นเพื่อเป็นอนุสรณ์ให้แก่พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท อันจะสอดคล้องกับบทความของ อภิลักษณ์ เกษมผลกูล (2560: 368-369) ที่กล่าวเกี่ยวกับการบันทึกตำรับสายเยาวภา ไว้ว่า ในหนังสือตำรับสายเยาวภาได้บันทึกวิธีการประกอบอาหารทั้งคาว และหวาน วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และวิธีการเลือกวัตถุดิบ หนังสือตำรับสายเยาวภา ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท สามารถแบ่งเนื้อหาได้ 2 กลุ่ม คือ 1.) ตำรับอาหาร ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท เป็นตำรับส่วนพระองค์ที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารฝรั่ง และจีนหลายตำรับ แต่ทรงดัดแปลงให้เป็นอาหารไทย เช่น ซุปผักโหมหรือซุปผักโขม ซุปสาครู แกงจืดจากผลไม้ไทย 2.) ตำรับอาหารในสายราชวงศ์สนธิวงศ์และผู้ใกล้ชิด ได้รับรวบรวมตำรับอาหารดั้งเดิมที่เป็นของราชสกุลสนธิวงศ์ เครื่องญาติและผู้ใกล้ชิดเข้ามาไว้ในหนังสือตำรับสายเยาวภา

หนังสือตำรับสายเยาวภา เป็นตำราอาหารที่ทรงคุณค่าทั้งด้านรสชาติ และ โภชนาการ เนื้อหาในหนังสือมีการบันทึกรายการอาหารที่สามารถรักษาอาการป่วยได้ด้วย ดังที่ครั้งหนึ่ง พระองค์เจ้าสายสนธิวงศ์ เคยทรงใช้กระเพาะหมูต้มกับหัวผักกาดเค็ม เป็นยาสำหรับผู้รับประทานอาหารอะไรไม่ได้ โดยทั้งนี้เพราะผิวยภายในกระเพาะหมูเป็น ยา ดังนั้นอาหารไม่เพียงแต่จะให้ประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ยังเป็นยาสามารถรักษาโรคบาง ชนิดได้ สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการดัดแปลงวัตถุดิบเป็นอาหารมีสรรพคุณสามารถรักษาผู้ป่วยได้ด้วย โดยเฉพาะอาหารที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภาเล่มนี้ นอกจากนั้น หนังสือตำรับสายเยาวภายังเป็นตำราอาหารไทยที่มีการใช้ภาษาที่ แสดงถึงความเป็นไทย เช่น คำศัพท์ในการประกอบอาหาร

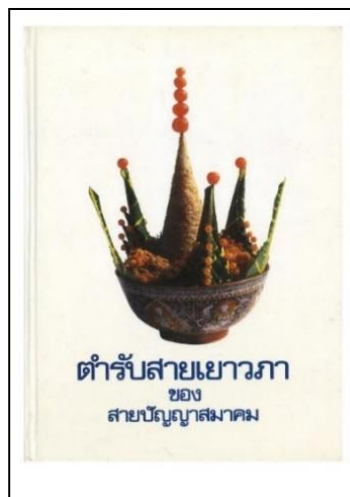
ยกตัวอย่างเช่น

ต้ม หมายถึง การนำวัตถุดิบที่ต้องการใส่หม้อ พร้อมกับน้ำ
พร้อมอย่างใดอย่างหนึ่ง ตั้งไฟให้เดือดตามประสงค์
(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์, 2523: 25)

ทอด หมายถึง ทำให้วัตถุดิบใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งต้องการให้สุก
ด้วยน้ำมันโดยการตักน้ำมันใส่ในกระทะตั้งไฟให้ร้อน แล้วใส่วัตถุดิบนั้นลงไป พอเหลืองหรือสุกใช้ได้
(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์, 2523: 26)

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าตำรับสายยาวภา เป็นตำรับอาหารที่ทรงคุณค่าสะท้อนให้เห็นถึงค่านิยม เอกลักษณ์ความเป็นไทย อันสังเกตได้จากกรรมวิธีการทำอาหาร เครื่องมือในการประกอบอาหาร ภาษาในการบันทึก มีความสอดคล้องกับ คำกล่าวของ กาญจนา แก้วเทพ (กาญจนา แก้วเทพ, 2545 อ้างถึงใน วุฒินันท์ สุนทรขจิต, 2551: 34) ได้อธิบายว่า การที่คนเราได้บริโภค ประกอบสร้างและเน้นย้ำ อัตลักษณ์ หรือตัวตน ขึ้นมาได้นั้น มาจากการที่สถาบันต่าง ๆ ทางสังคมได้ เรียก ตัวเรา ให้กลายเป็น ตัวตน ขึ้นมา

ตำรับสายยาวภาจึงจัดเป็นตำราอาหารไทยที่ปรากฏวิธีการทำอาหารอย่าง ประณีต สวยงาม น่ารับประทาน และมีคุณค่าด้านโภชนาการ จึงอาจเป็นที่น่าสนใจต่อ การศึกษาในด้านของคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารซึ่งจะสะท้อนให้เห็นถึง เอกลักษณ์ และวัฒนธรรมในการประกอบอาหารของคนไทยอีกด้วย



ภาพประกอบที่ 1 : หนังสือตำรับสายยาวภา



ภาพประกอบที่ 2 : พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท

คำศัพท์ประกอบอาหารที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภา ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท

หนังสือตำรับสายเยาวภา นับว่าเป็นตำราอาหารที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อเป็นอนุสรณ์ให้แด่ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 กับเจ้าจอมมารดา หม่อมราชวงศ์เนื่อง สนิทวงศ์ โดยตำรับสายเยาวภาเป็นตำราอาหารที่จัดพิมพ์ขึ้นครั้งแรก เมื่อปี พ.ศ. 2478 โดยพระประยูรญาติในสายราชสกุลสนิทวงศ์ คณะครูโรงเรียนสายปัญญา อีกทั้งยังมีอิทธิพลในการเขียนตำราอาหารที่รับเข้ามาจากต่างประเทศเป็นสาเหตุสำคัญที่ส่งผลทำให้ภาษาที่ใช้ในการบันทึกมีความแตกต่างและเปลี่ยนแปลงกันออกไป อันสังเกตได้จากการอธิบายกรรมวิธีในการทำ วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ และเครื่องปรุง เป็นต้น โดยการศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารจากตำรับสายเยาวภาสามารถจำแนกได้ 5 ประเภท ได้แก่

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับชื่ออาหาร

การประกอบอาหารจำเป็นต้องมีชื่อเพื่อบ่งบอกถึงรายการอาหารอันจะใช้เป็นคำเรียกชื่ออาหาร โดยคำศัพท์ประกอบอาหารที่ปรากฏในหนังสือตำรับสายเยาวภาแต่ละ

ประเภทสามารถจำแนกได้ทั้งหมด 12 ประเภท ได้แก่ ชื่อของอาหารที่ประกอบขึ้นจากข้าว ชื่อของอาหารประเภทต้มและประเภทแกง ชื่ออาหารประเภทอบ ชื่ออาหารประเภททอด ชื่ออาหารประเภทผัด ชื่ออาหารประเภทหมก ชื่ออาหารประเภทยำ ชื่ออาหารประเภทตุ๋น ชื่ออาหารประเภทอื่น ๆ ชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้ม ชื่ออาหารประเภทของหวาน และชื่ออาหารประเภทอาหารว่าง สามารถอธิบายได้ ดังนี้

1) ชื่อของอาหารที่ประกอบขึ้นจากข้าวที่พบในตำรับสายยาวภา ได้แก่ 1)ประเภทข้าวหุงทั่วไป มีส่วนผสมหรือวัตถุดิบเพิ่ม ที่ปรากฏในรายการอาหารของตำรับสายยาวภา ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ หุงข้าวมัน และข้าวบุหรีทรงเครื่อง เป็นต้น 2)ประเภทข้าวต้ม ที่ปรากฏในรายการอาหารของตำรับสายยาวภา ได้แก่ ข้าวแชก และต้มข้าวต้ม เป็นต้น 3)ประเภทข้าวคลุก ลักษณะของการนำข้าวที่สุกแล้วมารวมกับวัตถุดิบอื่น ๆ โดยไม่ต้องใช้ไฟ ได้แก่ ข้าวขวัญ ข้าวคลุกน้ำพริกผักบุงตอง และข้าวเสฉวน เป็นต้น 4)ประเภทข้าวผัด ที่ปรากฏในรายการอาหารของตำรับสายยาวภา ได้แก่ พริกหยวกบรรจุไส้ข้าว ข้าวหยาวย และข้าวผัดสามสี เป็นต้น และ5) ประเภทการประกอบอาหารจากข้าวด้วยกรรมวิธีอื่น ๆ ได้แก่ ข้าวประดับ แจงลอนข้าวปิ้ง ข้าวบรรจุผลแอปเปิ้ล และไส้กรอกข้าว เป็นต้น

2) ชื่อของอาหารประเภทต้มและประเภทแกง ที่พบในตำรับสายยาวภา ได้แก่ 1)ชื่ออาหารประเภทต้ม พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 319) ได้ให้ความหมายคำว่าต้ม ไว้ว่า กิริยาที่เอาของเหลวเช่นน้ำใส่ภาชนะแล้วทำให้ร้อนให้เดือดหรือให้สุก ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภา ได้แก่ ต้มขาหมู ขาหมูต้มเค็ม และสันในโคต้มกะหล่ำปลีสีม่วง เป็นต้น 2)ชื่ออาหารประเภทแกง พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 116) ได้ให้ความหมายคำว่าแกง ไว้ว่า กับข้าวประเภทที่เป็นน้ำ มีชื่อต่าง ๆ ตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภา ได้แก่ แกงกระเพาะหมู แกงต้มจิ๋ว แกงจืดกระเทียมตอง และแกงถั่วโอสถ เป็นต้น

3) ชื่ออาหารประเภทอบ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 894) ได้ให้ความหมายคำว่าอบ ไว้ว่า ปรุงกลั่นด้วยควันหรือรมด้วยกลิ่นกระจายออกไปไม่ได้ ทำให้ร้อนหรือสุกด้วยไอน้ำหรือไอไฟในที่ที่ความร้อนออกไปไม่ได้ อากาศถ่ายเทไม่ได้ ดังปรากฏในชื่อต่าง ๆ ได้แก่ ห่านหรือเป็ดอบ ดอกคอกลีเข้าเตาอบ เนื้ออบ และไก่อบจิม น้ำปลาเห็ด เป็นต้น

4) ชื่ออาหารประเภททอด พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 389) ได้ให้ความหมายคำว่าทอด ไว้ว่า ทำให้สุกด้วยน้ำมัน เป็นต้น ดังปรากฏในชื่อต่าง ๆ ได้แก่

นกพิราบทอด ปลาเทโพทอดจิ้มน้ำพริกแมงดา กะหล่ำปลีห่อหมูทอด และดอกแคบรรจู้
ใส่ซุบแบ่งทอด เป็นต้น

5) ชื่ออาหารประเภทผัด พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 555)
ได้ให้ความหมายคำว่าผัด ไว้ว่าเอาสิ่งที่ใช้เป็นอาหารลงใส่ในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟ และพลิกกลับไปมาจนสุก ดังปรากฏในชื่อต่าง ๆ ได้แก่ ผัดบุหะเลนสม ผัดตับหมูกับเห็ด และเปิดผัดซิงกับพริกสด เป็นต้น

6) ชื่ออาหารประเภทหมก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 850)
ได้ให้ความหมายคำว่าหมกไว้ว่า เรียกวิธีการทำอาหารบางอย่างให้สุกด้วยการหมกไฟ ดังปรากฏในตำรับสายยาวภาเพียง 1 ชื่อ คือ ห่อหมกกล้วยเสวย

7) ชื่ออาหารประเภทยำ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 356)
ได้ให้ความหมายคำว่ายำ ไว้ว่า ชื่อกับข้าวส่วนหนึ่งที่ปรุงด้วยผักเป็นส่วนใหญ่เคล้ากันหลาย ๆ อย่าง ในประเภทของยำเป็นการรวบรวมชื่ออาหารที่มีชื่อระบุคำว่า ยำ ในชื่อที่พบในตำรับสายยาวภา ได้แก่ ยำมะม่วงกับปลาตุ๋น ยำหอยแครง ยำเนื้อย่าง ยำทวาย และยำผิ้วส้มซ่ากับปลากะโหลก เป็นต้น

8) ชื่ออาหารประเภทตุ๋น พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 356)
ได้ให้ความหมายการตุ๋นว่า ทำให้สุกด้วยวิธีเอาของใส่ภาชนะวางในภาชนะที่มีน้ำแล้วเอาฝาครอบ ตั้งไฟให้เดือด ที่พบในตำรับสายยาวภาได้แก่ หูปลาลาตุ๋นและนกพิราบตุ๋น เป็นต้น

9) ชื่ออาหารประเภทอื่น ๆ ที่พบในตำรับสายยาวภาเช่น เยลลี่ไข่ เยลลี่ตับ ห่านสด ฉู่ฉี่ปลาสาวย ปลาบรรจู้ใส่ มะปริงดองจิ้มน้ำปลาหวานกับปลาตุ๋น ก้อยกุ้ง ปลาเทโพราดซอส เนื้อเสียบอ้อย สะเต๊ะไก่ ส้มพริกสด แหนมสด มันลื้มกลืน ซาเซียน ไส้กรอกต้ม ไส้กรอกฝรั่ง สตูลิ้นวัว เนื้อโอซารส ไข่ฟูเจีย น้อย ไข่เจียวทรงเครื่อง หมูหวาน

10) ชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่พบในตำรับสายยาวภาสามารถจำแนกได้ 4 ประเภท ได้แก่ เครื่องจิ้มประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้มประเภทหลน เครื่องจิ้มประเภทปล่า และเครื่องจิ้มประเภทอื่น ๆ ดังต่อไปนี้ 1)เครื่องจิ้มประเภทน้ำพริก เช่น น้ำพริกมะเขือพวง น้ำพริกซีก้า น้ำพริกเผเสวย 2)เครื่องจิ้มประเภทหลน เช่น หลนพริกมูลหนู หลนหมูแสม และหลนกุ้ง เป็นต้น 3)เครื่องจิ้มประเภทปล่า ได้แก่ ปล่าปลาไหล และปล่าปลาตุ๋น เป็นต้น 4)เครื่องจิ้มประเภทอื่น ๆ เช่น น้ำปลาอร่อย อาจาดติ่มม

11) ชื่ออาหารประเภทของหวานตำรับสายยาวภาสามารถจำแนกประเภทของหวานได้เป็น 4 ประเภทได้แก่ 1)ของหวานที่มีชื่อระบุว่าเป็น ขนม เช่น ขนมฟองน้ำ ขนม

สาเก ขนมะโกสรวรค์ 2)ของหวานที่มีชื่อระบุว่า ทอง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด และ ฝอยทอง 3)ของหวานประเภทชื่อผลไม้และดอกไม้ เช่น กล้วยน้ำว่านทองเครื่อง ใศกริม มะปรางสุก และดอกลำตวน และ 4)ของหวานประเภทอื่น ๆ เช่น บุงัดจินเจือเบิร์ดนัท ทางจระเข้ดมน้ำตาล และข้าวเหนียวดัด

12) ชื่ออาหารประเภทอาหารว่างที่พบในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ เมี่ยงผืน เมี่ยงสะท้อน ขนมหินทรงเครื่อง ขนมหินขาวน้ำ เมี่ยงหมู ขนมหีบปูทะเล ขนมหีบหมูสับ เปาะเปี๊ยะสด 3 แซ่ เมี่ยงไก่ใส่กระทงกรอบ และขนมหินแขก เป็นต้น

จากการศึกษากลุ่มคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับชื่ออาหาร พบว่าชื่ออาหารที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภามีการตั้งชื่ออาหาร ได้แก่ ชื่อของอาหารที่ประกอบขึ้นจากข้าว ชื่อของอาหารประเภทต้มและประเภทแกง ชื่ออาหารประเภทอบ ชื่ออาหารประเภททอด ชื่ออาหารประเภทผัด ชื่ออาหารประเภทหมก ชื่ออาหารประเภทยำ ชื่ออาหารประเภทตุ๋น ชื่ออาหารประเภทอื่น ๆ ชื่ออาหารประเภทเครื่องจิ้ม ชื่ออาหารประเภทของหวาน และชื่ออาหารประเภทอาหารว่าง เป็นต้น อันจะสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ วัฒนธรรมความเป็นไทย ที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ถึงแม้จะมีการรับเอาวัฒนธรรมจากต่างประเทศเข้ามาก็สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบของอาหาร และรสชาติให้เข้ากับอาหารของไทยและการบริโภคของคนไทยได้เป็นอย่างดี

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับเครื่องปรุงอาหาร

เครื่องปรุงนับว่าเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ทำให้อาหารมีรสชาติที่ดี นำรับประทาน ในหนังสือตำรับสายเยาวภาสามารถจำแนกเครื่องปรุงได้ทั้งหมด 4 ประเภท ได้แก่ เครื่องปรุงประเภทสมุนไพรหรือเครื่องเทศ เครื่องปรุงที่เกิดรสอาหาร เครื่องปรุงน้ำพริก เครื่องปรุงแกง

1 เครื่องปรุงประเภทสมุนไพรหรือเครื่องเทศ ได้แก่ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ผิวมะกรูด ใบมะกรูด ขิง ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี ยี่ห่วย หอม

2 เครื่องปรุงที่เกิดรสอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

2.1) เครื่องปรุงรสอาหารคาว สามารถแบ่งได้ 5 ชนิด ได้แก่ 1)เครื่องปรุงรสเค็ม เช่น น้ำปลาดี น้ำปลาญี่ปุ่น น้ำเคยดี น้ำซีอิ้ว (น้ำปลาถ้วยอย่างจีน) เยื่อเคยดี 2)เครื่องปรุงรสเผ็ด เช่น พริกแห้ง พริกสด พริกหยวก พริกมุลหนู พริกเหลือง พริกชี้ฟ้า 3)เครื่องปรุงรสเปรี้ยว ได้แก่ มะนาว น้ำส้ม ส้มเหม็น ส้มมะขามเปียก 4)เครื่องปรุงรส

หวานในอาหารคาว ได้แก่ น้ำตาลปึก น้ำตาลหม้อ น้ำตาล น้ำตาลทราย 5) เครื่องปรุงรสอื่น ๆ ได้แก่ आयोโอะโมะโตะ

2.2) เครื่องปรุงรสอาหารหวาน ตำรับสายเยาวภาเป็นตำรับอาหารที่รับเอาวัฒนธรรมทางตะวันตกเข้ามาทำให้อาหารหวานมีเครื่องปรุงที่เพิ่มเข้ามานอกจากน้ำตาลชนิดต่าง ๆ ได้แก่ 1) เครื่องปรุงอาหารรสหวานในขนมไทย ได้แก่ น้ำตาลทรายเม็ดใหญ่ น้ำตาล น้ำตาลปึก น้ำตาลทรายขาว น้ำเชื่อม น้ำตาลทรายขาวอย่างเม็ด น้ำตาลละเอียด 2) เครื่องปรุงอาหารรสหวานในขนมต่างประเทศ ได้แก่ เบ็คคิงเพาเดอร์ ครีม เนย และ 3) เครื่องปรุงรสอาหารหวานให้กลิ่นหอมและสี ได้แก่ น้ำวานิลลา น้ำดอกอัญชัน น้ำดอกไม้สด ชิงผง ดอกไม้

2.3 เครื่องปรุงน้ำพริก ที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ เครื่องปรุงน้ำพริกพะแนง เครื่องปรุงน้ำพริกมัสมั่น เครื่องปรุงน้ำพริกแกงคั่ว เครื่องปรุงน้ำพริกแกงกะหรี่ เครื่องปรุงน้ำพริกแกง ฉูฉี เครื่องปรุงน้ำพริกผัด และเครื่องปรุงน้ำพริกแกงเผ็ด เป็นต้น

2.4 เครื่องปรุงแกง ที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ เครื่องปรุงแกงส้มได้จากชาวเรือแลกลำข้าว เครื่องปรุงแกงส้มของชาวเหนือ เครื่องปรุงแกงส้มของชาวปักษ์ใต้ ซึ่งลักษณะของเครื่องปรุงแกงแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันที่ปริมาณของวัตถุดิบ และการใช้วัตถุดิบที่เพิ่มเข้ามาเช่น แกงของชาวเหนือจะเพิ่มรากกระชาย ส่วนเครื่องแกงของชาวปักษ์ใต้จะใช้พริกขี้หนู ขมิ้น และใบมะดัน เป็นต้น เครื่องปรุงแกงต้มส้ม เครื่องปรุงแกงต้มปลาร้า เครื่องปรุงแกงหมูเทโพ เครื่องปรุงแกงตะพาบน้ำ และเครื่องปรุงแกงคั่วตะพาบน้ำ เป็นต้น

จากการศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับเครื่องปรุง พบว่า หนังสือตำรับสายเยาวภามีการรับเอาวัฒนธรรมจากภูมิภาคต่าง ๆ ในประเทศ อันจะปรากฏในชื่อของเครื่องปรุงแกงเช่น เครื่องปรุงแกงส้มอย่าง ที่ 6 (ของชาวปักษ์ใต้) เครื่องปรุงแกงส้มอย่าง ที่ 4 (ของชาวเหนือ) และเครื่องปรุงแกงส้มอย่าง ที่ 3 (ได้จากชาวเรือแลกลำข้าว) จากที่ได้กล่าวมานี้เป็นตัวอย่างที่สะท้อนให้เห็นว่าเครื่องปรุงบางส่วนในตำรับสายเยาวภามีการรับเอาวัฒนธรรมจากภูมิภาคเป็นการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรม และการสร้างความสัมพันธ์ของอาหารให้มีความสมบูรณ์

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับวัตถุดิบ

ตำรับสายเยาวภามีคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับวัตถุดิบสามารถจำแนกได้ 2 ประเภท ดังนี้

1 ประเภทเนื้อสัตว์ ในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ 1) สัตว์บก ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ หมู วัว แพะ แกะ กระต่าย เป็นต้น 2) สัตว์น้ำ ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา สามารถยกตัวอย่างได้อีกสามรูปแบบตามลักษณะของเนื้อสัตว์น้ำแต่ละชนิด ได้แก่ สัตว์จำพวกปลาชนิดที่เนื้อขาว ได้แก่ ปลาช่อน สัตว์จำพวกปลาชนิดมีมันมาก ได้แก่ ปลาเทโพ สัตว์น้ำชนิดที่มีผิวกายแข็ง ได้แก่ กุ้ง หอย และปู เป็นต้น และ 3) สัตว์ปีก ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา ได้แก่ นกพิราบ น่าน เป็ด ไก่ ไก่ป่า และไก่ทรง เป็นต้น

2 ประเภทผัก ในตำรับสายเยาวภาสามารถจำแนกได้ 6 ชนิด ได้แก่ 1) ชนิดของผักใบและยอด 2) ชนิดของผักหัวและราก 3) ชนิดของผักดอก 4) ชนิดของผักที่เป็นฝัก 5) ชนิดของผักที่ใช้ผล และ 6) ชนิดของผักที่ใช้แบบต่างประเทศ คือประเทศจีน ได้แก่ ต้นหอม ผักชี ผักกาดขาว ผักกาดปลี กะหล่ำปลี ใบคะน้า ใบกุยช่าย ผักกาดหอมจีน ผักตั้งโอ๋ ผักปวยเล้ง ต้นกระเทียม ต้นขึ้นฉ่าย ต้นเกาฮ่อน ผักโหมจีน ผักชุนช่าย ผักกาดเขียว เป็นต้น

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับวัตถุดิบในหนังสือตำรับสายเยาวภาจะมีการแบ่งอธิบายลักษณะที่บริโภคนั้นในอดีต เช่น สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ และผัก เป็นต้น ซึ่งจะให้ความสำคัญกับวัตถุดิบ คือ ต้องมีความสดใหม่และสะอาด ทั้งนี้ยังพบการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคจากต่างประเทศ นั่นคือ การบริโภคผักแบบจีน สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการบริโภคของคนไทยที่ปรากฏการเปลี่ยนแปลงด้านอาหาร การใช้วัตถุดิบ

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับลักษณะการประกอบอาหารให้สุก

คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับลักษณะการประกอบอาหารให้สุกในตำรับสายเยาวภา สามารถจำแนกได้ 2 ลักษณะคือ คำศัพท์ประกอบอาหารที่ใช้ไฟและคำศัพท์ประกอบอาหารที่ใช้ความร้อน ดังปรากฏต่อไปนี้

1 คำศัพท์ประกอบอาหารที่ใช้ไฟ การประกอบอาหารในตำรับสายเยาวภา นับว่าเป็นการประกอบอาหารที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ อันจะเห็นได้จากรายการอาหารส่วนใหญ่ในตำรับสายเยาวภา มีการประกอบอาหารที่ใช้ไฟเป็นส่วนมาก เช่น การต้ม การนึ่ง การอบ การแกง การยำ การปิ้ง การพล่า และการหลน ดังตัวอย่างที่พบในรายการอาหารของตำรับสายเยาวภาดังต่อไปนี้

1.1) การต้ม ในหนังสือตำรับสายเยาวภาให้ความหมายคำว่า ต้ม คือ การนำวัตถุที่ต้องการใส่หม้อ พร้อมกับน้ำอย่างใดอย่างหนึ่ง ตั้งไฟให้เดือดตามประสงค์

ยกตัวอย่าง การต้มข้าวต้ม ใส่ น้ำลงทั้ง 4 ลิตร แยกขึ้นตั้งไฟแรง ๆ พอเดือดช้อนฟองทิ้ง คนให้ทั่วปล่อยให้เดือด

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 65)

1.2) การนึ่ง ในหนังสือตำรับสายเยาวภาให้ความหมายคำว่า นึ่ง คือ ทำวัตถุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้สุกโดยไม่ต้องใส่น้ำด้วย

ยกตัวอย่าง วิธีทำไข่เนียง (มี 2 วิธี) ต่อยไข่ระวังอย่าให้ไข่แดงแตก ใส่ลงในกระทะหรือถ้วย ที่พอดีกับไข่ 1 ฟอง ก่อนจะใส่ไข่ลงไปให้ทาน้ำมันเสียก่อน แล้ววางลงในหม้อหรือกระทะ สำหรับนี้

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 64)

1.3) การอบ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 894) ได้ให้ความหมายคำว่าอบ ไว้ว่าปรุงกลิ่นด้วยควันหรือร้อมด้วยกลิ่นกระจายออกไปไม่ได้ ทำให้ร้อนหรือสุกด้วยไอน้ำหรือไอในที่ที่ความร้อนออกไม่ได้อากาศถ่ายเทไม่ได้

ยกตัวอย่าง สับประตบบรรจุใส่ เลือกเนื้อสับประตบหั่นเป็นเนื้อสี่เหลี่ยมชิ้นเล็ก ๆ คลุกข้าว กับแกง, เนื้อ และสับประตบ แล้วบรรจุในผลสับประตบ เมื่อเต็มแล้วปิดให้สนิท รัดด้วยลวด ตะกั่วแล้วนำเข้าเตาอบคะเนนพอมักกลิ่นหอมและสุกทั่วดีแล้วใช้ได้

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 6)

1.4) การแกง พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 116) ได้ให้ความหมายคำว่าแกงไว้ว่ากับข้าวประเภทที่เป็นน้ำมีชื่อต่าง ๆ ตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง ยกตัวอย่าง แกงต้มจิ๋ว ใส่ในหม้อเนื้อต้มไปจนเปื่อย ใส่มะขามเปียกนิดหน่อย ซอยหอมใส่ลงพอหอมสุกเด็ดใบโหระพาใบกระเพราล้างน้ำและใส่ลงในหม้อ ยกลงใส่พริกมูลหนูบุบพอแตก ๆ ปีบมะนาวใส่น้ำเคยดี

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 10)

1.5) การยำ พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 356) ได้ให้ความหมายคำว่ายำ ไว้ว่า ช็อกกับข้าวส่วนหนึ่งที่ปรุงด้วยผักเป็นส่วนใหญ่เคล้ากันหลาย ๆ อย่าง

ยกตัวอย่าง ยำผักกะสัง

เมื่อครบเครื่องแล้ว หยิบพริกแดงกับหอมเจียวอย่างละเล็กน้อยไว้โรยหน้า เมื่อจัดใส่จาน แล้วจึงลงมือคลุก หมู กุ้ง หนั๋งหมู ถั่วลิสง และหอมเจียว กระเทียมเจียวเข้าด้วยกันกับ น้ำตาล น้ำปลาและมะนาว

(สายปณฺญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 95)

1.6) การบั้ง ตำรับสายยาวภาใต้ให้ความหมายคำว่า บั้ง คือ ทำวัตถุสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งต้องการให้สุกโดยวางสิ่งนั้นไว้เหนือไฟไม่สู้นักจนผิวสุกเกรียมหรือกรอบ

ยกตัวอย่าง แจงลอนข้าวบั้ง คือ การนำข้าวไปคลุกกับส่วนผสมต่าง ๆ ปั้นเป็นก้อน ๆ เสียบไม้ บั้งลักษณะคล้าย ๆ ลูกชิ้นในปัจจุบัน

เสียบไม้ (ใช้ไม้ไผ่สด ๆ ตัดใหม่เหลาโต 2 ม.ม. ยาว 15 ซม.) ต่อยไขคนพอไข่ขาวไข่แดงเข้ากันแล้วตาก่อนข้าว บั้งไฟพ้อหอมและผิวนอกสีน้ำตาล

(สายปณฺญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 3)

1.7) การปล่า พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 482) ได้ให้ความหมายไว้ว่า เครื่องกับข้าวชนิดหนึ่ง คล้ายยำ แต่ใช้เนื้อดิบ

ยกตัวอย่าง ปล่าปลาไหล

ใส่ปลาไหลลงไปผัดในกะทิจนสุก ตักขึ้นใส่จานไว้ ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบสาระแหน่ มะม่วงซอย น้ำพริกที่โขลกไว้ คลุกกับปลาไหลให้เข้ากัน หยดหั่วกะทิที่แบ่งไว้เคล้าให้ทั่ว (สายปณฺญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 12)

1.8) การหลน พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 858) ได้ให้ความหมายไว้ว่า เคี้ยวของบางอย่าง เช่นปลาร้าปลาเจ้า ให้ละลายและงวด

ยกตัวอย่าง หลนกุ้ง

ใส่ลงต้มในกะทิพอสุกตักขึ้นยีเอาแต่เนื้อ เคี้ยวกะทิต่อไปพ้อแตกมัน ล้างกุ้งให้สะอาด ปลอกเปลือกซีกใส่ตำและกระเพาะบนหัวออก แล้วสับเนื้อกุ้งให้ละเอียดหัวส่วนที่อ่อน ๆ สับปนไปกับเนื้อด้วย มันหมูหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ทั้งสองอย่างใส่ลงในขาม ตักกะทิที่กำลังเดือดใส่ลงคนให้กุ้งกระจาย อย่าให้เป็นก้อนโต ๆ ใส่ลงในหม้อกะทิคนให้ทั่ว ใส่เกลือ น้ำตาล มะดัน คนให้ทั่วแล้วชิมดูให้แกรสทั้งสามอย่าง ใส่หอมซอย พริกเด็ดก้านล้างน้ำพอเดือดถ้วยกลอง

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 99)

2 คำศัพท์ประกอบอาหารที่ใช้น้ำมัน การประกอบอาหารในตำรับสายยาวภาพบการใช้น้ำมันอยู่ 2 ชนิด คือการ ทอดและผัด ดังปรากฏต่อไปนี้

2.1) การทอด ตำรับสายยาวภาพได้ให้ความหมายคำว่า ทอด คือ ทำให้อัตถุสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมันโดยการตักน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนแล้วใส่วัตถุสิ่งนั้นลงไป พอเหลืองหรือสุกใช้ได้

ยกตัวอย่าง นกพิราบทอด

ทำนกพิราบให้สะอาด ขัดปีกขัดขาให้งามใช้น้ำมันหมูปั่นแล้วรัดด้วยเชือกให้แน่น ตักเนยใส่กระทะพอร้อนใส่เนยกลึงปิดฝาไว้สัก 1 ชั่วโมง (ไฟอย่าให้แรง)

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 11)

2.2) การผัด ตำรับสายยาวภาพได้ให้ความหมายคำว่า ผัด คือ ทำวัตถุสิ่งเดียวหรือหลายสิ่ง ซึ่งต้องการให้สุกสำเร็จเป็นอาหารสิ่งเดียวและมีรสอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยการใช้ น้ำมันหมูหรือกะทิ ฯลฯ ใส่ในกระทะแล้วรวมกับวัตถุที่ต้องการใส่ลงคนให้สุกทั่วและปรุงรสตามชอบ

ยกตัวอย่าง ผัดตับหมูกับเห็ด

น้ำมันหมูใส่กระทะพอร้อนดีแล้ว กระเทียมปอกเปลือกทุบแล้วใส่กระทะเจียวจนเหลืองใส่ ตับหมู หิง เกลือ น้ำตาล และเห็ดสักครึ่งถ้วยชา น้ำนิดหน่อยและปิดกระทะไว้ พอเดือดพล่านตับหมูสุกใช้ได้

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 84)

จากการศึกษาพบว่า การประกอบอาหารให้สุกในตำรับสายยาวภาพเป็นการประกอบอาหารที่มุ่งเน้นให้อาหารอยู่ในสภาพที่สุกและใช้น้ำมันหมู อันเป็นประโยชน์ที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ ทั้งนี้การประกอบอาหารของตำรับสายยาวภาพยังเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการประกอบอาหารของคนไทยอันเป็นแบบอย่างที่ดีส่งผลต่อผู้บริโภค

คำศัพท์ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหารในครัว

ตำรับสายยาวภาพปรากฏคำศัพท์ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหารในครัวพร้อมกับกลุ่มคำกริยาเพื่อให้มีความสอดคล้องกับรายการอาหารที่ทำ โดยสามารถแยกได้เป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มคำศัพท์ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหารประเภทอาหารคาว ในตำรับสายยาวภา
ยกตัวอย่างเช่น

อั้งโล่ อุปกรณ์ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภาโดยการประดิษฐ์ขึ้น คือ เปิดฝา และกันออกหมดสัก 3-4 ใบ บัดกรีต่อกันเป็นปล้องขึ้นไปไปสูงสุดนั้น ต้องเจาะรูสองด้าน ตรงกันด้านละ 3 รู สำหรับสอดเหล็ก ขนาดครึ่งเซนติเมตร แขนงของรมคว้นมีฝาปิด ด้านบน เจาะรูให้โตกว่ารูสอดเหล็ก ด้านละ 3 รู ทั้ง 4 ด้าน ข้างใต้เจาะของมีบานปิด เปิด ได้ไว้ด้านหนึ่งสำหรับมือลอดเขาไปได้ เมื่อรมคว้นใช้อั้งโล่เล็กใส่ไว้จะได้หยิบเชื้อทำคว้นเข้าไปโรยได้

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 78)

กรวย อุปกรณ์ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภาโดยการประดิษฐ์ขึ้น คือ กรวย สำหรับบรรจุไม้ ปากกรวยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 ซม. ลึกจากปากถึงก้นกรวย 7 ซม. ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.05 ซม. ส่วนยาวของปลายกรวย 10 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางปลายกรวย 1.07 ซม.

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 2)

2 กลุ่มคำศัพท์ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหารประเภทอาหารหวานในตำรับสายยาวภา
ยกตัวอย่างเช่น

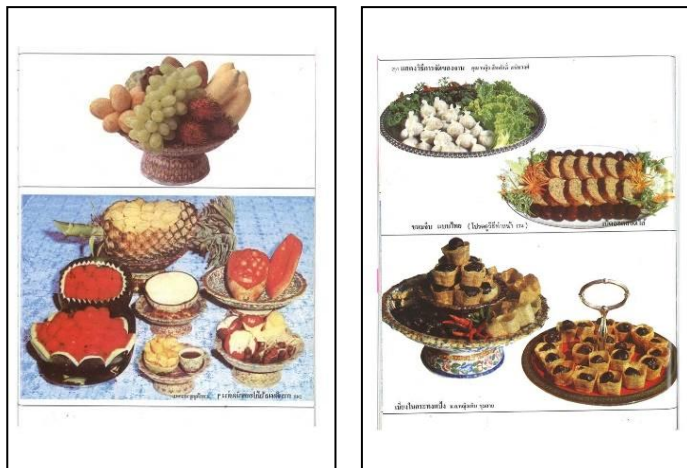
พิมพ์ตัดวัน อุปกรณ์ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภา คือใช้พิมพ์ตัดวันรูปต่าง ๆ ขนาดเล็ก ตัดจนหมดแบ่งทุกสี

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 118)

ถ้วยตะไล อุปกรณ์ที่ปรากฏในตำรับสายยาวภา คือวางลงในถ้วยตะไล (ถ้วยเล็ก ๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 ซม.) แล้วใช้ไม้ปาดเล็กน้อย

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 121)

จากการศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหารในครัวหนังสือตำรับสายยาวภาพบว่า มีการใช้อุปกรณ์ที่ประดิษฐ์ขึ้นเอง เช่น อั้งโล่และกรวย อันเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการประยุกต์นำวัสดุอุปกรณ์มาประดิษฐ์เป็นอุปกรณ์ในการทำครัวสามารถสร้างสรรค์รายการอาหารให้มีความแปลกใหม่และเป็นต้นแบบในการทำอาหาร



ภาพประกอบที่ 3 : รูปการจัดสำหรับผลไม้ในตำรับสายยาวภา

ภาพประกอบที่ 4 : รูปการจัดสำหรับอาหารในตำรับสายยาวภา

วัฒนธรรมด้านการบริโภคจากการศึกษาตำรับสายยาวภา ของพระองค์เจ้าเยาวภา พงศ์สนิท

การศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารที่ปรากฏในตำรับสายยาวภาของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พบว่า มีการสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านการบริโภคของคนไทยในอดีต

จากการศึกษาตำรับสายยาวภาของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พบว่ามีวัฒนธรรมด้านการบริโภคอันเป็นการสร้างตัวตน เกิดจากการประกอบสร้างของคนในสังคม อันจะสอดคล้องกับคำกล่าวของ กาญจนา แก้วเทพ (กาญจนา แก้วเทพ, 2545 อ้างถึงใน วุฒินันท์ สุนทรขจิต, 2551: 34) ได้อธิบายว่า การที่คนเราได้บริโภค ประกอบสร้างและเน้นย้ำอัตลักษณ์ หรือตัวตน ขึ้นมาได้นั้น มาจากการที่บรรดาสถาบันต่าง ๆ ทางสังคมได้ เรียก ตัวเรา ให้กลายเป็น ตัวตน ขึ้นมา เช่น หนังสือตำรับสายยาวภาเป็นตำราอาหารที่ประกอบไปด้วยศาสตร์ด้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็น วัตถุดิบ ชื่ออาหาร วิธีการทำอาหาร รวมทั้งเนื้อหาที่เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ และการจัดงานอาหาร

สิ่งเหล่านี้นับได้ว่าเป็นการสร้างอัตลักษณ์ภายใต้กรอบของสังคมอันเป็นแนวทางให้คนในสังคมได้ปฏิบัติและสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบันอันจะปรากฏในหนังสือตำรับสายเยาวภา ดังนี้

1 การบริโภคอาหารแบบไทย

จากการศึกษาหนังสือตำรับสายเยาวภา ปรากฏการบริโภคอาหารแบบไทย ได้แก่ การบริโภคข้าวเป็นหลัก การบริโภคอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน การบริโภคผักผลไม้ และการบริโภคอาหารที่ประกอบขึ้นจากสมุนไพร ดังนี้

1.1 การบริโภคข้าวเป็นหลัก

การบริโภคข้าวเป็นหลักที่ปรากฏในหนังสือตำรับสายเยาวภา อันเป็นการปรากฏจากคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับชื่ออาหารที่ประกอบขึ้นจากข้าว เป็นจำนวนมากสามารถจำแนกได้ 5 ประเภท ได้แก่ 1) ประเภทข้าวหุงทั่วไป 2) ประเภทข้าวต้ม 3) ประเภทข้าวคลุก 4) ประเภทข้าวผัด 5) ประเภทการประกอบอาหารจากข้าว ด้วยกรรมวิธีอื่น ๆ

1.2 การบริโภคอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน

การบริโภคอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน เป็นการประกอบอาหารที่ใช้น้ำเป็นส่วนสำคัญ ในตำรับสายเยาวภา มีการประกอบอาหารที่ไม่ใช้น้ำมันเป็นจำนวนมาก เช่น การต้ม การนึ่ง การอบ การแกง การยำ การปิ้ง การพล่า และการหลน เป็นต้น การประกอบอาหารที่ไม่ใช้น้ำมันในหนังสือตำรับสายเยาวภาจึงสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในอดีต อันจะเห็นถึงสุขภาพเป็นสำคัญ และปราศจากโรคที่พบในปัจจุบันเช่น โรคอ้วน โรคไขมันอุดตัน

1.3 การบริโภคผักและผลไม้

จากการวิจัยตำรับสายเยาวภา ปรากฏการบริโภคผักและผลไม้ ดังนี้

1) การจัดจำแนกชื่อผักในหนังสือตำรับสายเยาวภา มีทั้งหมด 6 หมวด ได้แก่ 1)หมวดใบและยอด คือผักที่ใช้ส่วนที่เป็นใบและยอดมาประกอบอาหาร 2)หมวดหัวและราก คือผักที่ใช้ส่วนที่เป็นหัวและรากมาประกอบ 3)หมวดดอก คือผักที่ใช้ส่วนที่เป็นดอกมาประกอบอาหาร 4)หมวดฝัก คือผักส่วนที่เป็นฝักมาประกอบอาหาร 5)หมวดผล คือผักที่ใช้ส่วนที่เป็นผลมาประกอบอาหาร 6)ผักจีน คือผักที่นำเข้ามาจากประเทศจีน การจำแนกผักของหนังสือตำรับสายเยาวภาแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมของ

การบริโภคผักและลักษณะของการบริโภค จำกัดว่าจะรับประทานแบบไหนเช่น แบบสุกหรือแบบดิบ

2) การนำผลไม้มาประกอบอาหารในหนังสือตำรับสายเยาวภา ที่ปรากฏผลไม้ มาประกอบอาหาร ได้แก่ เปิดกับผลแอปเปิ้ล แกงเป็ดย่างกับผลไม้ปรุงรสสุก แกงสะท้อนสับประตบรจู้ไส้ ยำมะตูมมะม่วงกับปลาชุกฟู มะปริงดองจิ้มน้ำปลาหวานกับปลาชุกฟู จะเห็นได้ว่าผลไม้ส่วนใหญ่ที่นำมาประกอบอาหาร จะมีรสเปรี้ยวและหวาน การนำผลไม้มาประกอบอาหารของตำรับสายเยาวภาเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการสร้างเอกลักษณ์ สร้างรายการอาหารให้มีความน่ารับประทาน และเป็นการสร้างความคุณค่าของอาหาร คือเพิ่มคุณประโยชน์จากผลไม้อันประกอบไปด้วยวิตามินมาผสมเข้ากับกรรมวิธีการทำอาหารปกติ

1.4 การบริโภคอาหารที่ประกอบขึ้นจากสมุนไพร

ตำรับสายเยาวภาฉบับว่าเป็นตำราอาหารไทยชุดแรก ๆ วัตถุดิบในประกอบอาหารของคนไทยในอดีตที่ปรากฏในรายการอาหารของตำรับสายเยาวภาบางส่วนใช้วัตถุดิบที่มีสรรพคุณทางยาหรือสมุนไพร ได้แก่ แกงถั่วโสม ถั่วหมกถั่วเสวย ยำมะตูม หางจะเข้ต้มน้ำตาล และผัดยาประจำบ้าน เป็นต้น สามารถอธิบายกรรมวิธีการทำ ดังนี้

ยกตัวอย่างเช่น

ผัดยาประจำบ้าน คือ การนำผักโหมจีนมาผ่านกรรมวิธีการผัดใส่ส่วนผสมต่าง ๆ เช่น เนื้อกุ้ง กระเทียม และเครื่องปรุง น้ำซีอิ๊วอย่างใส น้ำมันหมู พริกไทยป่น เป็นต้น สรรพคุณของอาหารชนิดนี้เจ้าของรายการอาหารยังกล่าวอธิบายสรรพคุณของผักโหมจีนไว้ว่า

“อันผักโหมจีนนี้แม้จะมีแต่สิ่งเดียว ก็จงแข็งใจรับประทานท่านจะได้สอร้อยเป็นพิเศษ และทั้งจะเป็นยาที่ป้องกันโรคเบาหวานได้เป็นอย่างดีจริง และได้ทดลองเห็นผลมาแล้ว ทั้งผู้เขียนตำรานี้ก็ได้ใช้เป็นยาประจำบ้านอยู่เสมอ”

(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2555: 84)

การบริโภคอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ

หนังสือตำรับสายเยาวภาเป็นหนังสือตำราอาหารของไทยที่ปรากฏรายการอาหารจากต่างประเทศ อันจะเป็นการปรับและประยุกต์รสชาติ สร้างเอกลักษณ์ให้เข้ากับ

การบริโภคของคนไทย แต่ถึงอย่างไรการนำเข้าซึ่งวัฒนธรรมจากต่างประเทศก็ไม่สามารถที่จะปรับและประยุกต์ให้เป็นของไทยได้ทั้งหมด อาหารของต่างประเทศก็ยังคงปรากฏลักษณะเฉพาะ เช่น การใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุงจากต่างประเทศ ดังต่อไปนี้

1 การใช้วัตถุดิบแบบต่างประเทศ ที่ปรากฏจากการศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในหนังสือตำรับสายยาวภา เช่น ซุปอเมริกัน ซุปอย่างเปอร์เซีย ยำเขมร ขนมปังแอม และมันฝรั่ง ประกอบเป็นอาหาร ได้แก่ แซนวิชกุ้ง แซนวิชหอยนางรม แซนวิชเห็ดโคน รายการอาหารที่กล่าวมา จะสังเกตได้ว่าการปรับประยุกต์ให้เป็นแบบไทยคือการนำเอาวัตถุดิบที่พบในประเทศ เช่น กุ้ง ปูทะเล ปลาซาร์ดีน เนื้อ หอยนางรม และเห็ดโคนเป็นต้น แต่สิ่งที่ยังคงไว้แบบต่างประเทศคือ กรรมวิธีในการประกอบอาหาร

2 การใช้เครื่องปรุงแบบต่างประเทศ ที่ปรากฏจากการศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในหนังสือตำรับสายยาวภาพเครื่องปรุงแบบต่างประเทศทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน อาหารคาว เช่น มายองเนส เนย มัสตาร์ด เป็นต้น ส่วนอาหารหวาน เช่น เบคคิงเพาเดอร์ ครีม เนย

สรุป

หนังสือตำรับสายยาวภา เป็นตำราอาหารที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อเป็นอนุสรณ์ให้แด่พระองค์เจ้ายาวภาพงศธรธิดา พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 กับเจ้าจอมมารดา หม่อมราชวงศ์เนื่อง สนิทวงศ์ โดยตำรับสายยาวภาเป็นตำราอาหารที่จัดพิมพ์ขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 2478 เป็นตำราอาหารที่รวบรวมรายการอาหารไทยและอาหารต่างประเทศ อันปรากฏในหน้า คำปรารภ ว่า

ตำรับสายยาวภาแตกต่างจากตำรับอาหารอื่นที่มี
จำหน่ายอยู่ทั่วไป เนื่องจากเป็นตำรับที่รวบรวมตำรับอาหารทั้ง
ไทยและเทศ ที่มีเจ้าของตำรับเป็นเจ้านายชั้นสูงในวัง ซึ่งได้ทรงใช้
ตำรับเหล่านี้ประกอบเครื่องเสวยภายในพระราชวังจนเป็นที่
แพร่หลาย มีทั้งตำรับคาวและหวาน รวมทั้งตำรับอาหารมากมาย
หลายชนิดที่ได้รับวัฒนธรรมมาจากต่างชาติ ซึ่งได้นำมา
ปรับเปลี่ยนรูป-รสให้เข้ากันกับอุปนิสัยการบริโภคของคนไทยจน
กลายเป็นอาหารประจำชาติไทยได้อย่างงดงาม
(สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2523: คำปรารภ)

จากข้อความข้างต้นกล่าวได้ว่า ตำรับสายเยาวภามีความแตกต่างจากตำราอาหารเล่มอื่นโดยในเนื้อหาของตำรามีรายการอาหารจากต่างประเทศเข้ามาสะท้อนให้เห็นว่า การที่คนไทยรับวัฒนธรรมจากต่างประเทศส่งผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของการประกอบอาหาร ภาษาที่ใช้เรียกหรือคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น โดยคำศัพท์ประกอบอาหารของตำรับสายเยาวภาสามารถจำแนกได้ 5 กลุ่ม คือ คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับชื่ออาหาร คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับเครื่องปรุงอาหาร คำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับวัตถุดิบคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับลักษณะการประกอบอาหารให้สุก และคำศัพท์ประกอบอาหารที่เกี่ยวกับอุปกรณ์การทำครัว คำศัพท์ประกอบอาหารของตำรับสายเยาวภาแต่ละกลุ่มสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมของคนไทยในการประกอบอาหาร อันจะปรากฏการรวบรวมวิธีการทำอาหาร การจัดสำรับ การจัดเตรียมคัดเลือกวัตถุดิบการทำอาหาร และการประกอบอาหารขึ้นจากสมุนไพร

นอกจากนี้การศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารที่ปรากฏในตำรับสายเยาวภาของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พบว่ามีการสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมของคนไทยในอดีต คือ ปรากฏวัฒนธรรมด้านการบริโภคอันเป็นการสร้างตัวตนเกิดจากการประกอบสร้างของคนในสังคม อันจะสอดคล้องกับคำกล่าวของ กาญจนา แก้วเทพ (กาญจนา แก้วเทพ: 2545 อ้างถึงใน วุฒินันท์ สุนทรขจิต, 2551: 34) ได้อธิบายว่า การที่คนเราได้บริโภคประกอบสร้างและเน้นย้ำอัตลักษณ์ หรือตัวตน ขึ้นมาได้นั้น มาจากการที่บรรดาสถาบันต่าง ๆ ทางสังคมได้ เรียก ตัวเรา ให้กลายเป็น ตัวตน ขึ้นมา เช่น หนังสือตำรับสายเยาวภา เป็นตำราอาหารที่ประกอบไปด้วยศาสตร์ด้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ ชื่ออาหาร วิธีการทำอาหาร รวมทั้งเนื้อหาที่เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ และการจัดจานอาหาร สิ่งเหล่านี้นับได้ว่าเป็นการสร้างอัตลักษณ์ภายใต้กรอบของสังคมอันเป็นแนวทางให้คนในสังคมได้ปฏิบัติและสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบันอันจะปรากฏในหนังสือตำรับสายเยาวภา 2 กลุ่ม คือการบริโภคอาหารแบบไทย การบริโภคอาหารแบบต่างชาติ เป็นต้น

จากผลการศึกษาตำรับสายเยาวภาของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ผู้ศึกษาพบว่า การรับเอาวัฒนธรรมจากต่างประเทศเข้ามาส่งผลทำให้การประกอบอาหารของตำรับสายเยาวภาเกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านภาษา อาทิ การใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวกับชื่ออาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอันจะเป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้มีความโดดเด่นและเป็นที่ยอมรับต่อการบริโภค รวมถึงมีการปรับเปลี่ยนรูปและรสของอาหารให้เข้ากับ การบริโภคของคนไทย ทั้งนี้การรับเอาวัฒนธรรมจากต่างประเทศเข้ามายังปรากฏให้

ทราบถึงความสามารถของคนไทย กล่าวคือ การปรับเปลี่ยนรูปและรสของอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติให้มีความสอดคล้องต่อบริบทของสังคมไทย แสดงให้เห็นถึงการสร้างเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของคนไทยอันจะเป็นการบันทึกศาสตร์ด้านอาหารและสภาพแวดล้อมบริบทของคนไทยในอดีต

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา แก้วเทพ. สื่อและวัฒนาธรรมศึกษา, รัฐศาสตร์สาร 23 (2545) : 25-30.
- โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาถิ่นเหนือตาม
แนวภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชา
ภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- เปรม สวนสมุทร. ตำราอาหารชาววัง : นวัตกรรมโภชนาการประณีต, นวัตกรรมสื่อสารมวลชน
10 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2560) : 150-159.
- พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท, พระเจ้าบรมวงศ์เธอและคนอื่น ๆ . (2478). ตำรับสายยาวภา.
กรุงเทพฯ : สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์จัดพิมพ์เป็นอนุสรณ์ใน
งานพระราชทานเพลิงพระศพ พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท.
- พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท, พระเจ้าบรมวงศ์เธอและคนอื่น ๆ . (2555). ตำรับสายยาวภา.
พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์จัดพิมพ์
เป็นอนุสรณ์ใน งานพระราชทานเพลิงพระศพ พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์
เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้. (2559). คำแสดงโภชนลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิง
เปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตคนไทย. งานวิจัยคณะ
ศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- วุฒินันท์ สุนทรขจิต. (2551). ร้านอาหารญี่ปุ่นสมัยใหม่ : พื้นที่การสื่อสารความหมาย
อัตลักษณ์ และความเป็นญี่ปุ่น. วิทยานิพนธ์วารสารศาสตรมหาบัณฑิต,
สาขาวิชาวารสารศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- สุนันท์ อัญชลีกุล. (2550). คำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารของ ม.ล.เติบ ชุมสาย
และในตำราอาหารเว็บไซต์ปลาแดกดอกท้อ. ในรวมบทความวิจัย ย่าใหญ่ใส่
สารพัด : วัฒนธรรม อาหารไทย-เทศ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- อภิลักษณ์ เกษมผลกุล. (2560). เมื่อ “ตำรากับข้าวชาววัง” ออกสู่โลกกว้าง : กำเนิด
และพัฒนาการของ “ตำรากับข้าวชาววัง” ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการจัด
โรงเรียนสตรี. วรณวิทัศน์, 2560 (ฉบับที่ 1), 353-384.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม. (2548). *ความหมาย แนวคิดและ ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ “วัฒนธรรม”*. <http://www.openbase.in.th> เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2561.