



วัฒนธรรมและการเมืองว่าด้วยอาหารการกินของ คนในดินแดนไทยตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์– ต้นรัตนโกสินทร์: ข้อสังเกตบางประการ¹

Cultural and Political of Dietary in Thailand from Prehistoric to Early Rattanakosin Period

ดร.โดม ไกรปรกรณ์

อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

E-mail: domekra@pim.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งที่จะให้ภาพความเปลี่ยนแปลงของอาหารการกินของผู้คนในดินแดนประเทศไทยในช่วงประวัติศาสตร์ที่ยาวนานตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์-ต้นรัตนโกสินทร์ และเสนอแง่มุมด้านการเมืองของอาหารที่ผู้คนในช่วงเวลาดังกล่าวบริโภค โดยชี้ให้เห็นว่า อาหารการกินของผู้คนในดินแดนไทย ช่วงเวลาดังกล่าวเป็นไปในทิศทางที่สลับซับซ้อนเพิ่มขึ้นตามสภาพความเปลี่ยนแปลงของสังคม และเป็นปัจจัยประการหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์เชิงอำนาจของคนในสังคม

คำสำคัญ: อาหารการกิน ประวัติศาสตร์วัฒนธรรม สมัยก่อนประวัติศาสตร์ - สมัยต้นรัตนโกสินทร์

Abstract

This article aims to portrait the change of Thai dietary habits from prehistoric period to early Rattanakosin era. Additionally, it presents the relationship between politics and food in which the people living in that period had experienced. It also points out that Thai dietary habits had become more complicate as a result of dynamic social development and became a factor related to the structure of power of the Thai society.

Keywords: Dietary, Cultural History, Prehistoric- Early Rattanakosin Period

¹ บทความนี้ดัดทอนและดัดแปลงจากงานวิจัยของผู้เขียนเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน: มิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม” ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยพื้นฐาน 4 ประการที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโลกยุคปัจจุบันที่ผู้คนให้ความสำคัญกับเรื่องอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ภายใต้บริบทที่สังคมโลกโดยรวมอยู่ในยุควัฒนธรรมมวลชน (Age of Popular Culture) ที่การผลิตสินค้าเป็นการผลิตสินค้าเพื่อมวลชนจำนวนมาก ตัวสินค้าที่ถูกผลิตและจำหน่ายในตลาดถูกทำให้เหมือนกัน มีมาตรฐานเดียวกัน เพื่อตอบสนองรสนิยมของมวลชน ซึ่งใช้ชีวิตอยู่ในสังคมเมืองและมีวิถีชีวิตแบบบริโภคนิยม โดยวัฒนธรรมมวลชนได้ขยายตัวมาถึงเรื่องของอาหาร การกินในรูปแบบของร้าน “อาหารจานด่วน” (Fast Food) ภายใต้ตราสินค้า (Brand) ที่แพร่ขยายและเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก เช่น แฮมเบอร์เกอร์ แม็คโดนัลด์ ไก่ทอดเคเอฟซี ฯลฯ ในขณะที่ผู้คนในดินแดนที่เรียกว่า “ประเทศกำลังพัฒนา” กำลังเผชิญกับภาวะที่อาหารที่ใช้ในการเลี้ยงชีพ ลดลง (วันทนา ศิวะ, 2551) อันเป็นปรากฏการณ์ที่แสดงให้เห็นถึงปัญหาเศรษฐศาสตร์การเมืองว่าด้วยการขาดแคลนอาหารและการลดลงของความหลากหลายทางอาหารภายในสังคมของกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา

ไม่เฉพาะแต่มิติทางเศรษฐศาสตร์การเมืองเท่านั้น งานศึกษาทางด้านสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์หลายชิ้นได้อธิบายเกี่ยวกับอาหารการกินของมนุษย์ ในมิติทางสังคมวัฒนธรรมไว้อย่างน่าสนใจ เช่น งานของ บ็อบ แอชลีย์ และคณะ (Ashley, Bob, et.al., 2004: 1-25) ได้ชี้ว่า อาหารและวัฒนธรรมการกินเป็นสิ่งที่สร้างความแตกต่างทางชนชั้นของคนในสังคม รวมทั้งการที่คนบางกลุ่มมีอำนาจนำ (Hegemony)เหนือคนกลุ่มอื่นๆ สอดคล้องกับที่งานศึกษาของกมลทิพย์ จ่างมล (2545) ได้ชี้ให้เห็นว่า ในสังคมไทยสมัยรัชกาลที่ 4-5 นั้นชนชั้นนำสยามได้ใช้วัฒนธรรมการกินอาหารแบบสมัยใหม่หรือแบบตะวันตก เช่น การกินอาหารด้วยช้อนส้อม มารยาทการกินที่เป็นระเบียบเรียบร้อย ฯลฯ ในการสร้างอัตลักษณ์ทางชนชั้น (Class Identity) ที่แสดงว่า ชนชั้นนำเป็นกลุ่มคนที่ “ศิวิไลซ์” หรือมี

อารยธรรมเพื่อแบ่งแยกชนชั้นนำออกจากชนชั้นอื่นในสยาม หรืองานศึกษาของชาติชาย มุกสง (2548) ที่แสดงให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคน้ำตาลและรสหวานในสังคมไทยช่วงทศวรรษ 2500 - ทศวรรษ 2530 ว่ามีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติต่อน้ำตาลจากสารอาหารให้พลังงานเป็นสารอาหารที่มีอันตรายต่อสุขภาพและความสวยงามของรูปร่าง ซึ่งความเปลี่ยนแปลงนี้ส่งผลต่อรูปแบบการบริโภคน้ำตาลของคนในสังคมไทย

บทความนี้พยายามที่จะศึกษาความเปลี่ยนแปลงรูปแบบอาหารและวัฒนธรรมการกิน (ซึ่งผู้เขียนขอเรียกรวมๆ ว่า “วัฒนธรรมอาหาร”) ของผู้คนในช่วงสมัยก่อนประวัติศาสตร์ - สมัยต้นรัตนโกสินทร์ ในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมโดยหยิบยืมแนวคิดของนักประวัติศาสตร์รุ่นแรกของสำนัก Annales อย่าง มาร์ค บล็อก (Marc Bloch) และเฟร์นันด์ โบรเดล (Fernand Braudel) ที่มีการนำเอาแนวคิดทฤษฎีทางสังคมศาสตร์มาช่วยในการตีความข้อมูลทางประวัติศาสตร์ที่ผ่านการวิเคราะห์ด้วยวิธีวิภาษวิธีทางประวัติศาสตร์และการอธิบายประวัติศาสตร์ในช่วงระยะเวลาที่ยาวนาน (long duration) และมุมมองการศึกษาประวัติศาสตร์แบบ Post Modern ในประเด็นการเมืองวัฒนธรรม คือการจัดความสัมพันธ์เชิงอำนาจของผู้คนผ่านกิจกรรมทางวัฒนธรรม² มาใช้ในการอธิบายโดยจำกัดขอบเขตการอธิบายความเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์ในช่วงก่อนที่สังคมไทยจะ (ถูก) เปลี่ยนแปลงสู่ภาวะสมัยใหม่และค่อยๆ ก้าวสู่ยุควัฒนธรรมมวลชนดังที่เป็นในปัจจุบัน (ผู้เขียนจะกล่าวเรื่องวัฒนธรรมอาหารยุคสมัยใหม่ในวาระอื่น)

² บทความนี้ดัดทอนและดัดแปลงจากงานวิจัยของผู้เขียนเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน: มิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม” ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสถาบันการจัดการปัญญาภิวัตน์

วัฒนธรรมอาหารของผู้คนในดินแดนไทยสมัยก่อนประวัติศาสตร์

จากการค้นพบชิ้นส่วนกระดูกของมนุษย์ โฮโมอีเรกตัสในบริเวณตอนเหนือของประเทศจีนไล่ลงมาถึงบริเวณเกาะชวา ประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งจากการศึกษาของนักโบราณคดีพบว่าชิ้นส่วนกระดูกเหล่านี้มีอายุประมาณ 1,000,000-500,000 ปี โดยแสดงให้เห็นถึงการเดินทางเคลื่อนย้ายที่อยู่ของโฮโมอีเรกตัสจากทวีปแอฟริกาเข้ามาในทวีปเอเชียและการเคลื่อนย้ายที่อยู่ภายในบริเวณทวีปเอเชียเอง (ไฮแอม, ชาร์ล และรัชนี ทศรัตน์, 2542: 23-26; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2549: 30-33) อายุของชิ้นส่วนกระดูกโฮโมอีเรกตัสในบริเวณทวีปเอเชียชี้ให้เห็นว่า เมื่อประมาณ 1,000,000-500,000 ปีก่อน ได้มีมนุษย์ที่เดินทางเข้ามาในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แล้ว โดยถือได้ว่าเป็นช่วงระยะเริ่มต้นของ “ยุคก่อนประวัติศาสตร์” ในภูมิภาคนี้ ซึ่งจากการศึกษาของนักโบราณคดีและนักมานุษยวิทยาได้มีการกำหนดช่วงเวลาที่ยชัดเจนของ “ยุคก่อนประวัติศาสตร์” ในดินแดนประเทศไทยไว้ที่ช่วงระหว่าง 500,000-1,500 ปีก่อน พร้อมทั้งมีการแบ่งย่อยวัฒนธรรมของมนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ในดินแดนประเทศไทยตามลักษณะพัฒนาการของเทคโนโลยีและวัสดุที่มนุษย์ใช้ทำเครื่องมือใช้สอยในการดำรงชีพ รวมไปถึงพัฒนาการของแบบแผนการดำเนินชีวิตและลักษณะทางสังคมออกเป็น 3 ช่วงใหญ่ๆ คือ สมัยหิน (500,000-4,000 ปีก่อน) สมัยสำริด (4,000-2,500 ปีก่อน) และสมัยเหล็ก (2,500-1,500 ปีก่อน) (สุรพล นาถะพินธุ, 2550: 4-190; ศรีศักร วัลลิโภดม, 2539: 5-60; ศรีศักร วัลลิโภดม, 2548: 105-134; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2549: 30-43, 114-125)

เนื่องจากมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ยังไม่มีตัวอักษรใช้ การศึกษาวัฒนธรรมอาหารของผู้คนก่อนประวัติศาสตร์ในนี้จึงอาศัยผลการศึกษาทางโบราณคดีในไทย ซึ่งพบว่ามนุษย์ในสมัยหินดำรงชีพด้วยการกินพืชและเนื้อสัตว์ที่ได้จากการเก็บของป่าและล่าสัตว์ด้วยเครื่องมือหินกะเทาะ (สุรพล นาถะพินธุ, 2550: 36-41;

สุดสวาท ดิศจิโรจน์, 2552: 207-226) โดยลักษณะการดำรงชีพเช่นนี้สอดคล้องกับสภาพภูมิศาสตร์ของดินแดนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าเขตร้อน จึงมีพืชพื้นเมืองหลายชนิดที่สามารถนำมาบริโภคหรือใช้ประกอบอาหารได้ เช่น ขิง หนากา กานพลู ลูกจันทน์เทศ อบเชย ฯลฯ (Ho, Alice Yen, 1995: 21-23, 28-30) และเต็มไปด้วยสัตว์ป่าหลายชนิดที่ผู้คนในภูมิภาคนี้สามารถนำมาบริโภคได้ เช่น ช้างโบราณ ปลาโบราณ เต่าโบราณ กระรอกบิน หมู ฯลฯ ดังเห็นได้จากหลักฐานทางโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่พบในบริเวณภาคอีสานของไทย มีการพบกระดูกสัตว์ที่แสดงถึงอาหารการกินของผู้คนในสมัยนั้น เช่น กระดูกกวางพันธุ์ต่างๆ กระดูกปลา กบ เต่า และเปลือกหอย (ไฮแอม, ชาร์ล และรัชนี ทศรัตน์, 2542: 25-32, 48-59; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2551: 92-98)

ต่อมาในสมัยสำริด มนุษย์ได้มีพัฒนาการในการแสวงหาอาหารในระดับที่สูงขึ้น คือ เริ่มทำการเพาะปลูกข้าวและเลี้ยงสัตว์บางชนิด เช่น วัว หมู ไก่ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตจากการล่าสัตว์ หมาของป่ามาเป็นการล่าสัตว์ หมาของป่า ควบคู่กับการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ โดยใช้เครื่องมือหินขัดที่ประณีตกว่าเครื่องมือหินกะเทาะและเครื่องมือที่ทำด้วยโลหะสำริดที่เกิดจากการผสมแร่ทองแดงกับแร่ดีบุก (สุรพล นาถะพินธุ, 2550: 42-97; สุดสวาท ดิศจิโรจน์, 2552: 211-244)

ส่วนมนุษย์ในสมัยเหล็กซึ่งเป็นช่วงสุดท้ายของสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ได้มีพัฒนาการของการดำรงชีพที่สูงขึ้นจากสมัยสำริด คือ เริ่มมีการเลี้ยงควายและใช้ควายเป็นสัตว์แรงงานในการเพาะปลูก ควบคู่ไปกับการนำแร่เหล็กมาใช้สร้างเครื่องมือเครื่องใช้และอาวุธ เช่น หัวขวาน ใบหอก มีด ฯลฯ ที่มีความแข็งแรงทนทาน (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2548: 105-134; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2549: 40-43, 122-125; สุรพล นาถะพินธุ, 2550: 80-135)

เป็นที่น่าสังเกตว่า การบริโภคอาหารของผู้คนในดินแดนไทยสมัยก่อนประวัติศาสตร์คงเริ่มจากการบริโภค

พืชและเนื้อสัตว์แบบดิบๆ ไม่ได้ปรุงให้สุกมาตั้งแต่แรก โดยพิจารณาได้จากข้อเท็จจริงที่ว่า ยุคก่อนประวัติศาสตร์ ในดินแดนประเทศไทยเริ่มต้นเมื่อราว 500,000 ปีก่อน แต่มนุษย์ในดินแดนนี้เพิ่งรู้จักใช้ไฟปรุงอาหารให้สุก ในช่วงปลายๆ สมัยหิน คือ ไม่เกิน 38,000 ปีที่ผ่านมา ดังที่ชาร์ล ไฮแอม และรัชนี ทศรัตน์ ได้กล่าวถึงการ ขุดค้นทางโบราณคดีที่ถ้ำหลังโรงเรียน จังหวัดกระบี่ ซึ่งพบว่ามนุษย์โบราณที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้เมื่อประมาณ 38,000-27,000 ปีก่อนมีการก่อกองไฟ (ดูจากกอง ถ่าน) และมีเศษกระดูกสัตว์ไหม้ไฟอยู่ในบริเวณนั้น ด้วย (ไฮแอม, ชาร์ล และรัชนี ทศรัตน์, 2542: 25-26) เช่นเดียวกับที่ผลการขุดค้นทางโบราณคดีที่เพิงผาบ้านไร่ และเพิงผาล้อด อำเภอบางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่ามนุษย์โบราณที่ใช้พื้นที่บริเวณเพิงผาทั้ง 2 แห่งนี้ เมื่อประมาณ 30,000-7,500 ปีที่ผ่านมา มีการปรุงอาหาร ให้สุกก่อนกินด้วยวิธีการเผาไฟ โดยมีหลักฐานคือ กระดูกสัตว์ไหม้ไฟที่พบในบริเวณดังกล่าว (อนุสรณ์ อำพันศรี, 2553: 168-181)

รวมไปถึงผลการขุดค้นทางโบราณคดีที่ถ้ำบนเทือกเขา ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งพบภาชนะดินเผาเก่าแก่ที่สุดในดินแดนไทย อายุไม่น้อยกว่า 8,000 ปีแสดงให้เห็นว่า มนุษย์ในดินแดนไทยรู้จักใช้ไฟและทำเครื่องปั้นดินเผา ที่ใช้ความร้อนจากไฟในการผลิต (อย่างไรก็ตาม ผู้คน ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ยังไม่สามารถใช้หม้อดินเผาที่ ผลิตได้มาใช้ในการต้มอาหารให้สุกได้ ดังที่สุจิตต์ วงษ์เทศ ได้ชี้ว่าหม้อของมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ในไทยมี ข้อจำกัดทางเทคโนโลยีในการผลิตทำให้เครื่องปั้นดินเผา สมัยก่อนประวัติศาสตร์มีน้ำรั่วซึมออกจากภาชนะจึงยัง ไม่สามารถนำมาปรุงอาหารให้สุกด้วยวิธีการต้มซึ่งเป็น กรรมวิธีที่ต้องใช้เวลานาน โดยมนุษย์ในสมัยโบราณรู้จัก หุงต้มอาหารบางชนิดด้วยวิธีสุกธรรมชาติ เช่น การหุงต้ม ข้าวในกระบอกไม้ไผ่ ก่อนที่เทคนิคการหุงต้มด้วย หม้อดินเผาจะได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในสมัยรัฐและ

อาณาจักร เมื่อมนุษย์ได้พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตหม้อ แบบ “เผาแกร่ง” ที่ทำให้ภาชนะไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ในขณะที่ต้มอาหาร) (สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), 2550: 3-59; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2551: 83-88)



ที่มา: www.vcharkarn.com/vcafe/153084/1

รูปที่ 1: ภาชนะดินเผาบ้านเชียง

ทั้งนี้การกล่าวว่าผู้คนในดินแดนไทยสมัยก่อน ประวัติศาสตร์เริ่มบริโภคอาหารดิบก่อนอาหารสุกยัง สอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีของ โคลด เลวี-สเตราส์ (Claude Levi-Strauss) นักมานุษยวิทยาผู้ใช้แนวคิด ทางภาษาศาสตร์เชิงโครงสร้างในการศึกษาแก่นของ ความจริงที่เป็นสากลและมีคุณค่าต่อมนุษยชาติ ซึ่งใน ส่วนที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหารการกินของมนุษย์นั้น เลวี- สเตราส์ได้ชี้ให้เห็นว่า สภาวะดั้งเดิมของอาหารที่มนุษย์ บริโภคคือ อาหารดิบที่เน่าเสียได้ตามกาลเวลา และ มนุษย์ได้แปรของดิบให้เป็นของสุกที่เก็บไว้บริโภคได้ นานกว่าโดยกรรมวิธีการปิ้งหรือย่างเป็นกรรมวิธีที่ทำให้ อาหารมีรูปลักษณ์และรสชาติใกล้เคียงกับสภาพดั้งเดิม ของอาหารดิบมากกว่ากรรมวิธีการต้มและการต้ม (Levi-Strauss, Claude, 1997: 28-35; กมลทิพย์ จ่างกมล, 2545: 19-22)

วัฒนธรรมอาหารของผู้คนในดินแดนไทยสมัยรัฐและอาณาจักร³

หลังจากมนุษย์ในดินแดนไทยสมัยเหล็กรู้จักทำการเกษตรและสร้างเครื่องมือจากโลหะ ทำให้เกิดการตั้งชุมชนถาวรระดับหมู่บ้านและเมืองขนาดใหญ่ในเกือบทุกภาคของประเทศ เช่น กลุ่มชุมชนวัฒนธรรมบ้านเชียงในบริเวณจังหวัดอุดรธานี และจังหวัดสกลนคร เมืองอุทองในเขตจังหวัดสุพรรณบุรี ฯลฯ ได้ระยะหนึ่งด้วยปัจจัยด้านทำเลที่ตั้งที่เป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติซึ่งจำเป็นต่อการดำรงชีพ เช่น แร่ทองแดง แร่เหล็ก ฯลฯ หรืออยู่บนเส้นทางการค้าทางทะเล/ทางบกที่ติดต่อกับต่างชาติได้สะดวก ทำให้บ้านเมืองจำนวนหนึ่งได้ขยายตัวขึ้นมาเป็นรัฐที่มีโครงสร้างทางการเมือง เศรษฐกิจและสังคมที่ทวีความซับซ้อนเพิ่มขึ้นตามลำดับ คือ มีการแบ่งแยกชนชั้นของคนในสังคมโดยนำเอาความเชื่อทางศาสนาจากต่างแดน (ศาสนาพราหมณ์และพุทธศาสนา) มายกระดับผู้ปกครองและชนชั้นปกครองให้สูงเด่นเหนือสมาชิกคนอื่นๆ ในสังคม ดังเช่น รัฐทวารวดีในแถบลุ่มน้ำเจ้าพระยา รัฐศรีวิชัยในเขตจังหวัดลำพูน รัฐศรีวิชัยในบริเวณภาคใต้ ฯลฯ โดยเฉพาะรัฐและอาณาจักร <รัฐที่มีขนาดใหญ่หลายๆ และมีการรวมศูนย์อำนาจที่พระมหากษัตริย์> ของชาวสยาม อย่างรัฐสุโขทัยในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำยม รัฐล้านนาในบริเวณภาคเหนือ อาณาจักรอยุธยา <และอาณาจักรรัตนโกสินทร์> ในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา

การทำความเข้าใจวัฒนธรรมอาหารของผู้คนในดินแดนไทยสมัยรัฐและอาณาจักรในบทความนี้จะเน้นที่รัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์เป็นหลัก เนื่องจากข้อจำกัดของพื้นที่และเวลา ในที่นี้

จึงขอละเว้นการอธิบายเรื่องวัฒนธรรมอาหารของผู้คนในดินแดนรัฐล้านนา

จากข้อเท็จจริงทางประวัติศาสตร์ที่พอมีอยู่ กล่าวได้ว่า ลักษณะเด่นซึ่งเป็นลักษณะร่วมกันของผู้คนในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ (ช่วง 69 ปีแรก) มีด้วยกัน 3 ประการหลัก คือ

1. มีการผสมผสานความเชื่อผีของท้องถิ่นเข้ากับ ความเชื่อทางศาสนาพราหมณ์-ฮินดูและพุทธศาสนาของ ชุมพูนวิป เพื่อยกสถานะภาพของผู้นำรัฐหรืออาณาจักร ให้มีความโดดเด่นเหนือคนอื่นๆ ในรัฐหรืออาณาจักร เช่น การที่พระมหากษัตริย์ซึ่งเป็นผู้นำของรัฐหรือ อาณาจักรถูกยกให้มีสถานะภาพเป็น “สมมติเทพ” ตามคติความเชื่อของศาสนาพราหมณ์-ฮินดู เป็น พระโพธิสัตว์หรือจักรพรรดิราชตามคติความเชื่อทาง พุทธศาสนา (สมบัติ จันทรวงศ์ และชัยอนันต์ สมุทวณิช, 2523; วีระ สมบูรณ์, 2551; โดม ไกรปรกรณ์, 2542: 39-85)

2. มีการจัดลำดับชนชั้นของคนในสังคมด้วยระบบ ศักดินาหรือระบบไพร่ ที่แบ่งคนออกเป็น 2 ชนชั้นใหญ่ๆ คือ ชนชั้นปกครองหรือชนชั้นมูลนาย ซึ่งประกอบด้วย พระมหากษัตริย์ เชื้อพระวงศ์ และขุนนาง และชนชั้น ใต้ปกครอง ซึ่งประกอบไปด้วย สามัญชนที่เรียกว่า “ไพร่” และ “ทาส” โดยกำหนดให้ชนชั้นปกครองเป็น ผู้มีอำนาจในการควบคุมไพร่ทาสและผลประโยชน์ที่ได้ จากการดำเนินงานของไพร่ทาส โดยชนชั้นปกครองจะให้ความคุ้มครองให้ไพร่ทาสมีความปลอดภัยในชีวิตและ ทรัพย์สิน รวมทั้งให้ความช่วยเหลืออุปถัมภ์ในบางเรื่อง แก่ไพร่ทาสในสังกัด ขณะที่ชนชั้นใต้ปกครองทำหน้าที่ เป็นแรงงาน ทางการผลิตทางการเกษตรและกิจกรรม อื่นๆ เช่น การก่อสร้าง การป้องกันการรุกรานของศัตรู ฯลฯ (อคิน รพีพัฒน์, ม.ร.ว., 2527; อัญชลี สุสายัณห์, 2552: 7-46)

3. การรับวัฒนธรรมต่างชาติ และการผสมผสาน วัฒนธรรมท้องถิ่นเข้ากับวัฒนธรรมต่างชาติ

³ เนื้อหาส่วนไม่ได้อ้างอิงบรรณานุกรมในฉบับโดยตรง ผู้เขียน ประมวลจากศรีศักร วัลลิโภดม, 2539; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2549: 44-91; สุชาติ หงษา, 2550: 31-32, 118-132; ฮอลส์บี.จี.อี., 2549: 209-223; จิตร ภูมิศักดิ์, 2547; ธิดา สารยา, 2552: 310-338; อาคม พัตยยะ และนิธิ เอียวศรีวงศ์, 2527; จิตร ภูมิศักดิ์, 2550; นิธิ เอียวศรีวงศ์, 2538; วรพร กุพงษ์พันธ์, 2542; แพรแสวง, นิโกลาส, 2550: 36-42;

วัฒนธรรมอาหารของผู้คนในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และช่วงต้นของอาณาจักรรัตนโกสินทร์⁴

หลักฐานประวัติศาสตร์ เช่น บันทึกของ แชรแวส (แชร์แวส, นิโกลาส, 2550: 36-42) และบันทึกของ ลาตูแบร์ (ลาตูแบร์, ซิมอง เดอ, 2548: 119-128) ที่เดินทางเข้ามาในกรุงศรีอยุธยาสมัยพระนารายณ์ บันทึกของมงเซญอร์ ปาลเลกัวซ์ (ปาลเลกัวซ์, มงเซญอร์, 2549: 96-106) ที่เข้ามาอยู่ในกรุงรัตนโกสินทร์ตั้งแต่ช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ฯลฯ ประกอบกับเอกสารร่วมสมัยที่เขียนโดยชนชั้นมูลนาย เช่น คำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม บทเห่ชมเครื่องคาวหวานในกาพย์เห่เรือพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (ประชุมกาพย์เห่เรือสมัยกรุงศรีอยุธยาและรัตนโกสินทร์, 2504) ตลอดจนงานศึกษาทางประวัติศาสตร์-โบราณคดีของ ไฮแอม และรัชนี ทศรัตน์ (ไฮแอม, ชาร์ล และรัชนี ทศรัตน์, 2542: 55-56) และงานของสุจิตต์ วงษ์เทศ (2549: 34-35; สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2551: 12-65; สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), 2531: 26-80) ได้แสดงให้เห็นว่า ผู้คนในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ (ช่วง 69 ปีแรก) มีการบริโภคพืชและสัตว์จากแหล่งธรรมชาติ เช่น หน่ออ่อนของต้นไผ่ (หน่อไม้) กล้วย มะม่วง หนุ่ยป่า ปลา น้ำจืด หอยนางรม เต่า กุ้ง ตั๊กแตน หนู (พุท) แอ้ ตัวด้วงตัวแมลง ฯลฯ และอาหารที่มนุษย์ลงแรงผลิตทั้งที่เป็น เช่น ข้าว มันเทศ หอมหัวเล็ก กระเทียม หัวผักกาดขาว แตงกวา หนาก พลู ฯลฯ และที่เป็นสัตว์ เช่น ควาย เป็ด ไก่ ฯลฯ รวมถึงอาหารที่มีการนำเข้าจากต่างแดน เช่น สุนัข

ด้านกรรมวิธีการบริโภคอาหารของผู้คนในช่วงเวลานี้มีความหลากหลายกว่าคนในยุคก่อนประวัติศาสตร์

ดังปรากฏว่า ผู้คนในดินแดนไทยมีการถนอมอาหารด้วยการหมักเกลือให้เก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น เช่น การหมักปลาร้า-ปลาแดก การหมัก(กุ้ง)เคยทำกะปิ ฯลฯ รวมทั้งการบริโภคผักหรือเนื้อสัตว์ดิบ เช่น อาหารประเภท “ยำ” ที่นำเอาผักหรือเนื้อสัตว์ดิบมาสับซอยเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วปรุงรสด้วยเครื่องปรุง

ตลอดจนการปรุงอาหารให้สุกด้วยวิธีการปิ้งหรือย่าง และวิธีการต้ม ด้วยหม้อที่มีความแกร่งกว่าในยุคก่อนประวัติศาสตร์ รวมทั้งวิธีการนึ่งซึ่งเป็นวิธีการที่พัฒนาต่อจากวิธีการต้ม โดยการใช้อุปกรณ์คือ ซึ้งหรือลังถึง คุ้ไปกับหม้อที่ตั้งไฟต้มน้ำให้เดือดเพื่อใช้ความร้อนจากไอน้ำที่กักเก็บไว้ในภาชนะเป็นตัวทำให้อาหารสุก และวิธีการทอดอาหารให้สุกด้วยกะทะ ซึ่งเป็นกรรมวิธีลำดับท้ายๆ ที่ผู้คนในดินแดนไทยรู้จัก เนื่องจากอุปกรณ์และวัสดุสำคัญที่ใช้ในการทอดอย่าง กะทะ และน้ำมันเป็นวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่ชาวจีนซึ่งเข้ามาตั้งถิ่นฐานทำกินหรือเข้ามาค้าขายกับสยามเป็นผู้นำเข้ามาในสังคมไทย โดยการขุดค้นโบราณคดีใต้น้ำที่บริเวณเกาะคราม อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ได้พบซากกระดูกของสัตว์ปีกจำนวนมากในซากสำเภาจมอายุราว พ.ศ. 1900 ซึ่งเป็นหลักฐานเก่าที่สุดที่แสดงว่าชาวจีนนำกะทะเหล็กเข้ามาดินแดนสยามในยุคต้นของอาณาจักรอยุธยา (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2551: 122-126)

วัฒนธรรมอาหารของผู้คนในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ช่วงต้นที่เปลี่ยนแปลงจากวัฒนธรรมของผู้คนสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ได้แก่ การบริโภคอาหารที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมของผู้คนในดินแดนไทยกับวัฒนธรรมต่างประเทศ ดังเห็นได้จากการบริโภคเนื้อหมู รังนก น้ำชา ขนมันจันอับ ฯลฯ ของชาวสยาม ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นอาหารในวัฒนธรรมของชาวจีนที่ผู้คนในดินแดนไทยไม่เคยบริโภคมาก่อน หรือ การบริโภคอาหารแบบแขก เช่น แกงใส่กะทิ ขนมันคอกอด แผ่นลุดตี (แผ่นโรตีส) ฯลฯ โดยประเด็นที่จำเป็นต้องเน้น คือ อาหารเหล่านี้เกิดขึ้น

⁴ เนื้อหาส่วนที่ไม่ได้ระบุเชิงอรรถในฉบับบทความโดยตรง ผู้เขียนประมวลจาก กมลทิพย์ จำกมล, 2545:21-22; สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), 2539: 99-100; ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว., 2553: 33-34.

จากการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมของผู้คนในไทยกับวัฒนธรรมต่างประเทศ เราไม่สามารถที่จะหาอาหารที่เกิดจากการผสมผสานนี้ได้ในแต่ละที่เป็นต้นตำรับของอาหารชนิดนั้นๆ ดังตัวอย่างของอาหารแบบแขกที่เรียกว่า “ข้าวยาคุ” ซึ่งจากรวรรณกรรมเรื่องนางนพมาศหรือตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ซึ่งแต่งในสมัยต้นรัตนโกสินทร์และพระราชนิพนธ์เรื่องพระราชพิธีสิบสองเดือน ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทำให้ทราบว่า ข้าวยาคุของอินเดียกับข้าวยาคุของไทยที่รับแบบอย่างมาจากอินเดียมีข้อแตกต่างกัน คือ ข้าวยาคุชนิดหวานของอินเดียต้องต้มด้วยน้ำนมสด เจือเนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลกรวด และข้าวยาคุชนิดเค็มจะผสมขิง ใบกะเพรา และเกลือลงไปต้มด้วย ขณะที่ข้าวยาคุของชาวสยามคล้ายกับข้าวยาคุหวาน ของอินเดีย แต่มีเพิ่มส่วนผสมใหม่ลงไป คือ ถั่วและงา (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ, 2516: 612-617; สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), 2539: 97-101)

วัฒนธรรมอาหารกับความสัมพันธ์เชิงอำนาจของผู้คนในดินแดนไทยสมัยก่อนประวัติศาสตร์-ต้นรัตนโกสินทร์

การศึกษาทางโบราณคดีและการศึกษาวัฒนธรรมของคนพื้นเมืองในพื้นที่ต่างๆ ของโลกซึ่งยังดำรงชีวิตด้วยการล่าสัตว์และเก็บอาหารจากป่าในลักษณะที่นักมานุษยวิทยาเชื่อว่าเป็นรูปแบบชีวิตที่ใกล้เคียงกับมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ได้ชี้ให้เห็นว่า ในระยะแรกๆ นั้นมนุษย์อยู่รวมกันเป็นกลุ่มเล็กๆ ช่วยกันล่าสัตว์และเก็บอาหารจากป่าเพื่อเลี้ยงชีพโดยสมาชิกภายในกลุ่มมีสถานภาพที่ค่อนข้างเท่าเทียมกัน ไม่มีการแบ่งแยกชนชั้น ไม่มีกลุ่มผู้นำที่เป็นทางการ จนกระทั่งมนุษย์สามารถผลิตอาหารเองด้วยการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์จึงปรากฏว่าสังคมมนุษย์มีความซับซ้อนมากขึ้น เนื่องจากผู้คนมีการตั้งถิ่นฐานถาวรและชุมชนแต่ละแห่งค่อยๆ มีประชากรเพิ่มขึ้น ความสัมพันธ์ของสมาชิกในชุมชนเริ่มเปลี่ยนไป คือ มีบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่ทำหน้าที่เป็น

ผู้นำชุมชน โดยในส่วนของเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารนั้น ผู้นำหรือกลุ่มผู้นำจะเป็นผู้ควบคุมอาหารส่วนเกิน (Surplus) ที่ชุมชนผลิตได้เกินความต้องการบริโภคของคนในชุมชน ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ผู้นำ/กลุ่มผู้นำมีสถานะที่เหนือกว่าคนอื่นๆ ในชุมชน (ยศ สันตสมบัติ, 2544: 50-69)

กล่าวได้ว่า สังคมของผู้คนในดินแดนไทยสมัยก่อนประวัติศาสตร์มีลักษณะใกล้เคียงกับคำอธิบายสภาพสังคมก่อนประวัติศาสตร์และสังคมบุพกาลของนักโบราณคดีและนักมานุษยวิทยา ดังพิจารณาได้จากเรื่องเล่าว่าด้วยกำเนิดสังคมมนุษย์ในอัครคัมภีร์ที่แสดงถึงทักษะเกี่ยวกับสภาพสังคมในสมัยบรรพบุรุษของผู้คนสมัยรัฐและอาณาจักร โดยกล่าวว่า นับจากที่มนุษย์รู้จักเก็บตุนข้าวสาลีไว้บริโภค ได้มีการกั้นพื้นที่เก็บข้าวสาลีของแต่ละคนและเกิดการลักขโมยข้าวสาลีของผู้อื่น อันเป็นเหตุให้ผู้คนประชุมรวมกันและตกลงให้เชิญมนุษย์ที่รูปร่างงดงาม คุน่าเลื่อมใสและน่าเกรงขามกว่าคนอื่นๆ ขึ้นมาเป็นผู้นำที่มีสถานะเหนือกว่าผู้อื่นโดยคนอื่นๆ ยินยอมแบ่งข้าวสาลีส่วนหนึ่งของตนให้แก่ผู้นำ (วีระ สมบูรณ์, 2551: 25-35; สมบัติ จันทรวงศ์ และชัยอนันต์ สมุทวณิช, 2523: 25-33)

ความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ไม่เสมอกันระหว่างผู้นำกับสมาชิกของชุมชนยังดำเนินไปในทิศทางที่ซับซ้อนยิ่งขึ้นเมื่อชุมชนของผู้คนได้ขยายตัวขึ้นมาเป็นรัฐหรืออาณาจักร ดังที่อัครคัมภีร์ได้กล่าวว่า การเกิดขึ้นของผู้นำที่โดดเด่นเหนือกว่าผู้อื่น ซึ่งเรียกว่า “ราชา” ยังมีผลให้ลูกหลานของผู้นำคนแรกได้สืบทอดตำแหน่งต่อกันมา และมีการแบ่งแยกวรรณะของคนออกเป็น พราหมณ์ กษัตริย์ แพศย์ ศูทร ตามหน้าที่ที่คนแต่ละกลุ่มมีต่อสังคม (วีระ สมบูรณ์, 2551: 33-37; สมบัติ จันทรวงศ์ และ ชัยอนันต์ สมุทวณิช, 2523: 33-35) อย่างไรก็ตามจากข้อเท็จจริงทางประวัติศาสตร์ที่ทราบกันการจำแนกชนชั้นของผู้คนในรัฐหรืออาณาจักรภายในดินแดนประเทศไทยสมัยโบราณไม่ได้ใช้การจำแนก “วรรณะ”

แต่จำแนกคนออกเป็น 4 ชั้น ได้แก่ กษัตริย์ มุลนาย ไพร่ และทาส⁵

ผู้เขียนขอล่าวอย่างรวบรัดว่า การปรากฏขึ้นของ กษัตริย์และชนชั้นมุลนาย (เชื้อพระวงศ์และขุนนาง) ไพร่ และทาส ภายในรัฐหรืออาณาจักรในดินแดนไทย ส่วนใหญ่มีขึ้นเพื่อการจัดระเบียบสังคมและกำหนดสถานะของผู้คน ซึ่งเห็นได้อย่างชัดเจนเมื่อพิจารณาจาก มุมมองทางเศรษฐศาสตร์การเมืองและด้านการเมือง วัฒนธรรมของอาหารการกินของผู้คน

สัมพันธภาพเชิงอำนาจระหว่างชนชั้นมุลนายและชนชั้นไพร่ (และทาส) ที่มองผ่านมิติทางเศรษฐศาสตร์ การเมืองของอาหารการกินของผู้คน เห็นได้จาก การที่ชนชั้นมุลนายของอาณาจักรอยุธยาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มีการเรียกเก็บอากรหัวเงินจากเครื่องมือที่ไพร่ใช้ในการผลิตหรือปรุงอาหาร เช่น อากรค่านา อากรค่าน้ำ (เก็บตามเครื่องมือที่ไพร่ใช้ในการจับสัตว์น้ำ) อากรเครื่องจันอับ (อากรที่เก็บจากน้ำตาลกรวด ฟัก ถั่วตัด งาดัด ตังเมหลอด) ภาษีเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ (ประภัศร บุญประเสริฐ, 2548: 217-222; ริงสรค์ ณะพรพันธุ์, 2528: 142,187-197)

ส่วนสัมพันธภาพเชิงอำนาจระหว่างชนชั้น มุลนาย กับไพร่ (และทาส) ที่มองผ่านมิติทางการเมืองวัฒนธรรม เห็นได้จากการที่สัมพันธภาพเชิงอำนาจของผู้คนในดินแดนไทยถูกสร้างขึ้นผ่านกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในทางใดทางหนึ่ง ดังปรากฏว่าสังคมของผู้คนในดินแดนไทยได้เปลี่ยนจากสมัยก่อน

ประวัติศาสตร์ที่ผู้นำของชุมชนหรือผู้นำครอบครัวมีสถานะที่ไม่แตกต่างจากสมาชิกในครอบครัวหรือสมาชิกของกลุ่มเท่าไรนัก มาสู่การที่สัมพันธภาพระหว่างผู้คนในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ ช่วงต้น ถูกทำให้มีความแตกต่างระหว่างชนชั้นมุลนายกับชนชั้นไพร่ ผ่านกลไกของระบบศักดินา เช่น บทบัญญัติทางกฎหมายที่กำหนดจำนวนศักดินาของคนโดยกำหนดให้ชนชั้นมุลนายมีศักดินาสูงกว่าและมีสิทธิอำนาจในการควบคุมชนชั้น รวมทั้งการสักหมายหมู่ที่ข้อมือ คอ แขน ขา หรือรักแร้ของไพร่เพื่อเป็นเครื่องแสดงถึงการเป็นคนควบคุมของพระมหากษัตริย์หรือมุลนายอื่นๆ (อัญชลี สุสัยณห์, 2552: ขจร สุขพานิช, 2525: 1-74) และกลไกทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงรูปแบบการใช้ชีวิตที่แตกต่างกันระหว่างชนชั้นมุลนายกับชนชั้นไพร่ เช่น การที่พระมหากษัตริย์และเจ้านายของอาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ช่วง 69 ปีแรกได้สร้างวัฒนธรรมการขับถ่ายใน “ที่ลงบังคน” หรือส้วมที่สร้างแยกเป็นพิเศษในบริเวณที่ประทับ และห้ามไม่ให้ไพร่สร้างส้วมในบริเวณบ้านตามอย่างกษัตริย์และเจ้านาย โดยกำหนดบทลงโทษร้ายแรงสำหรับไพร่ที่มีส้วมในบ้าน เพื่อให้วัฒนธรรมการขับถ่ายของพระมหากษัตริย์และเจ้านายแตกต่างจากวัฒนธรรมการขับถ่ายของไพร่ที่นิยมขับถ่ายตามทุ่ง ป่าละเมาะ แม่น้ำลำคลอง (มนฤทัย ไชยวิเศษ, 2542: 14-108)

การสร้าง ความแตกต่างด้านวัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการที่ชนชั้นมุลนายใช้ในการสร้างความโดดเด่นแตกต่างกว่าชนชั้นไพร่ ดังปรากฏว่าพระมหากษัตริย์ของอาณาจักรอยุธยา และอาณาจักรรัตนโกสินทร์ช่วงต้นมีราชประเพณีการเสวยพระกระยาหารด้วยส้อมรับพระกระยาหารทำด้วยทองคำ ทั้งชุดที่เรียกว่า “พระสุพรรณภาชน์” และมีการประกอบพระราชพิธีและการพระราชกุศลหลายพิธีที่มีการใช้อาหารเป็น “วัตถุพิธี” ตามความเชื่อทางศาสนาและประเพณีที่ปฏิบัติสืบต่อกัน โดยพิธีกรรมต่างๆ ที่พระมหากษัตริย์ทรงปฏิบัติเป็นการเสริมสร้างพระบารมี

⁵ แม้ว่ารัฐและอาณาจักรในดินแดนประเทศไทยไม่ได้ใช้ระบบวรรณะในการจำแนกชนชั้นของคนตามแบบอินเดีย แต่โดยพื้นฐานแล้วชนชั้นมุลนายโดยเฉพาะพระมหากษัตริย์ของรัฐและอาณาจักรในดินแดนประเทศไทยได้อาศัยความเชื่อและพิธีกรรมของศาสนาพราหมณ์ในการอ้างสถานะอันสูงส่งของตนโดยชี้ว่า พระมหากษัตริย์ทรงมีสถานะเป็นสมมติเทพหรือสืบเชื้อสายมาจากเทพเจ้า ในแง่นี้การจัดชนชั้นของคนตามระบบศักดินาในสังคมสยามจึงมีลักษณะกับการจัดชนชั้นตามระบบวรรณะในสังคมอินเดียที่แบ่งวรรณะของคนจากสีผิวโดยใช้ความเชื่อทางศาสนาเป็นตัวรองรับการแบ่งสถานะสูงต่ำของคน

ให้เห็นเป็นที่ประจักษ์ (ดิณาร์ บุญธรรม, 2552-2553: 20-22, 29-39)

ตลอดจนจากการที่ชนชั้นปกครองพยายามที่จะทำให้อาหารของพวกเขาตนมีลักษณะที่เหนือกว่าอาหารของไพร่ เช่น การประดิษฐ์ประดอยให้อาหารของชนชั้นมูลนายมีรูปแบบที่สวยงามประณีตกว่าอาหารของไพร่ อาทิ การรื้อมะพร้าวใส่ไก่แก้ว การปอกน้อยหน่าโดยเอาเมล็ดออกแต่ให้คงรูปร่างเดิมเหมือนตอนมีเมล็ด การทำของแฉะหลายชนิดไว้รับประทานกับน้ำพริก ฯลฯ (ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว., 2553: 29) ทั้งที่โดยพื้นฐานแล้วอาหารของมูลนายไม่ได้แตกต่างจากอาหารของไพร่ดังตัวอย่างเหตุการณ์สมัยพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระแห่งกรุงศรีอยุธยาที่ทรงโปรดเสวยปลาตะเพียนจนถึงกับมีพระราชกำหนดห้ามไม่ให้ราษฎรจับปลาตะเพียนมากิน พร้อมทั้งกำหนดโทษปรับเบี้ยราษฎรที่ฝ่าฝืนพระราชกำหนดไปจับปลามากิน (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2545: 159-160)



ที่มา: topicstock.pantip.com/library/to...295.html

รูปที่ 2: พระสุพรรณภาชน์

นัยสำคัญของการสร้างความแตกต่างด้านวัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมอาหารของกษัตริย์ และชนชั้นมูลนายกับวัฒนธรรมอาหารของไพร่ (และทาส) เป็นสิ่งที่เราสามารถเข้าใจได้เมื่อมองผ่านแนวคิดเรื่องรสนิยม (Taste) ของนักมานุษยวิทยาหลายท่านที่ได้ชี้ว่า การที่ชนชั้นสูง

ถือครองหรือมีสิ่งซึ่งงดงามไว้กับตัวเป็นปัจจัยหนึ่งในการสร้างสถานะที่สูงกว่าคนอื่น ๆ ให้แก่ชนชั้นสูงที่เป็นผู้ถือครองสิ่งนั้นไว้ (สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, 2544: 10-24, 66-85)

รวมถึงคำอธิบายสังคมการเมืองของมนุษย์ที่นักคิดแนวมาร์กซิสต์ใหม่อย่าง อันโตนิโอ กรัมสกี (Antonio Gramsci) ได้อธิบายไว้ว่า การควบคุมผู้คนในสังคมของชนชั้นปกครองมักดำเนินไปในลักษณะของการใช้อำนาจบังคับ (Coercion) ควบคู่ไปกับการทำให้ผู้ที่อยู่ใต้ปกครองมีความยินยอมพร้อมใจ (Consent) ผ่านกลไกทางวัฒนธรรม (กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน, 2551: 182-183)

ผู้เขียนเห็นว่าลักษณะเหล่านี้สามารถตีความได้จากสิ่งที่ปรากฏอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของกษัตริย์และชนชั้นมูลนาย โดยการใช้อำนาจบังคับที่เกี่ยวข้องกับการกินของผู้คนในรัฐหรืออาณาจักรเป็นสิ่งที่เห็นได้จากการเรียกเก็บส่วยและอากรจากไพร่ ส่วนการทำให้ไพร่ (และทาส) มีความยินยอมพร้อมใจที่จะอยู่ภายใต้การปกครองของกษัตริย์และชนชั้นมูลนายผ่านกลไกทางวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่แฝงเร้นอยู่ในวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นปกครองที่มีความงดงามต่างจากอาหารการกินของไพร่ อันเป็นการแสดงความเหนือกว่าทางวัฒนธรรมซึ่งนำไปสู่การที่ชนชั้นได้ปกครองเกิดความรู้สึกว่าตนด้อยกว่าและยอมรับความเหนือกว่าของชนชั้นปกครอง

บทส่งท้าย

บทความนี้พยายามแสดงให้เห็นถึงประเด็นหลัก 2 ประเด็นซึ่งสัมพันธ์กัน คือ แสดงให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการผลิต และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของผู้คนในดินแดนไทยตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่เริ่มจากการที่ผู้คนบริโภคอาหารดิบที่ได้จากการเก็บพืชและล่าสัตว์ในแหล่งธรรมชาติ จนในช่วงปลายยุคก่อนประวัติศาสตร์จึงมีการเพาะปลูกพืช และเลี้ยงสัตว์เป็นอาหารควบคู่ไปกับการล่าสัตว์ หาชของป่า โดยอาหารที่ผู้คนบริโภคจะปรุงให้สุกด้วยกรรมวิธี

การปิ้ง/ย่าง ซึ่งรูปลักษณ์และรสชาติของอาหารที่ได้ มีสภาพใกล้เคียงกับอาหารดิบ

เมื่อมนุษย์มีวิวัฒนาการทางสังคมคือ มีเทคโนโลยี ในการดำรงชีวิตมากขึ้นและการรวมกลุ่มกันตั้งเป็นรัฐ และอาณาจักร เช่น รัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา อาณาจักรรัตนโกสินทร์ ที่มีบริบททางสังคมที่ซับซ้อนขึ้น คือ มีการจัดระเบียบสังคมที่จัดลำดับคนในสังคมแยกกัน อย่างเด่นชัดระหว่าง ชนชั้นปกครองและชนชั้นใต้ปกครอง มีการติดต่อกับต่างแดนโดยรับเอาวัฒนธรรมต่างแดน มาผสมผสานกับวัฒนธรรมท้องถิ่น อันส่งผลให้วัฒนธรรม อาหารของผู้คนมีความซับซ้อนมากขึ้น เช่น ประเภทของ อาหารที่มีอาหารที่มนุษย์ผลิตขึ้นเองเพิ่มจากอาหารที่ได้ จากธรรมชาติ เกิดอาหารที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม ต่างชาติเข้ากับวัฒนธรรมท้องถิ่น กรรมวิธีการปรุงอาหาร ให้สุกที่เพิ่มวิธีการต้ม นึ่ง ทอด

อีกประเด็นหนึ่งที่พยายามชี้ให้เห็นคือ ความสัมพันธ์ ระหว่างวัฒนธรรมอาหารกับการจัดความสัมพันธ์เชิง อำนาจของคนในสังคมยุครัฐ และอาณาจักรที่เปลี่ยน จากสมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่ผู้คนยังไม่มีสถานะทาง สังคม-การเมืองที่แตกต่างกันเท่าไรนัก มาถึงการที่ผู้นำ ชุมชนเริ่มมีสถานะที่เหนือกว่าสมาชิกคนอื่น ๆ โดยอาศัย ปัจจัยประการหนึ่งคือ การรวบรวมและควบคุมอาหาร ส่วนเกินที่สมาชิกของชุมชนผลิตได้มากกว่าความต้องการ บริโภค

ความแตกต่างทางสังคม-การเมืองของผู้คนจะเพิ่ม ความซับซ้อนมากขึ้นในยุครัฐและอาณาจักรซึ่งชนชั้น ปกครองเน้นสร้างสถานะที่เหนือกว่าชนชั้นใต้ปกครอง (ไพร่) โดยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินนั้นพบว่า ชนชั้นปกครองในรัฐสุโขทัย อาณาจักรอยุธยา และ อาณาจักรรัตนโกสินทร์ช่วง 69 ปีแรก ได้สถาปนาอำนาจ เหนือชนชั้นไพร่ผ่านการเรียกเก็บผลประโยชน์จาก การผลิตอาหารของไพร่ในรูปของ “อากร” ตลอดจน การสร้างวัฒนธรรมอาหารของชนชั้นปกครองให้สวยงาม โดดเด่นกว่าวัฒนธรรมอาหารของไพร่ที่อยู่ใต้ปกครอง อันเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการสร้างความแตกต่างทาง

ชนชั้นระหว่างชนชั้นปกครองกับไพร่เพื่อให้ไพร่รู้สึกถึง สถานะที่ด้อยกว่าของตนในหลายรูปแบบ เช่น การตรา กฎหมายศักดินา และการสัการะหมู่มุ่ไพร่ หรือการห้าม ไม่ให้ไพร่ทำตัวเสมอชนชั้นปกครองโดยสร้างส้วมใน บริเวณบ้านตามแบบที่พำนักของชนชั้นปกครอง

บรรณานุกรม

- กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). *อาหาร: การสร้างมาตรฐาน ในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น*. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัย ศิลปากร.
- กาญจนา แก้วเทพ และสมสุข หินวิมาน. (2551). *สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับ สื่อสารศึกษา*. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- ขจร สุขพานิช. (2525). *ฐานันดรไพร่*. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- บลอค, มาร์ค. (2527). *ความคิดทางประวัติศาสตร์ของ มาร์ค บลอค (Marc Bloch)*. นพพร ประชากุล (แปล). *รวมบทความประวัติศาสตร์ ปีที่ 6*, 49-58.
- จิตร ภูมิศักดิ์. (2547). *โองการแข่งน้ำและข้อคิดใหม่ ในประวัติศาสตร์ไทยลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ฟาติกัน.
- จิตร ภูมิศักดิ์. (2550). *โฉมหน้าศักดินาไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 9. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2516). *พระราชพิธีสิบสองเดือน*. พิมพ์ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ: ศิลปบรรณาการ.
- แซนแอส, นิโกลาส. (2550). *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติ และการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม (ในแผ่นดิน สมเด็จพระนารายณ์มหาราช)*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- ตินาร์ บุญธรรม. (2553). *ความสำคัญและบทบาทของ “อาหาร” ในราชประเพณีสมัยรัตนโกสินทร์ (พ.ศ. ๒๓๒๕ - ปัจจุบัน)*. *วารสารไทยศึกษา*, 5(2), 17-66.

- โดม ไกรปกรณ์. (2542). *ตำราพระราชพิธีสมัยรัชกาลที่ 4-5 (พ.ศ.2394-2453)*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว. (2553). ปาฐกถานำเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในสังคมไทย. ใน *อภิรักษ์ณ เกษมผลกุล และชนกพร พัวพัฒนกุล (บรรณาธิการ), เปิดตำราสำหรับศาลา, 13-58*. นครปฐม: สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ธงชัย วินิจจะกุล. (2534). *วิธีการศึกษาประวัติศาสตร์แบบวงศาวิทยา*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- ธงชัย วินิจจะกุล. (2544). การศึกษาประวัติศาสตร์แบบ Postmodern. ใน กาญจน์ ละออศรี และธนศ อารณสุวรรณ (บรรณาธิการ), *ลิมโคตรเหง้าก็เผาแผ่นดิน*, 351-390. กรุงเทพฯ: มติชน, 2544.
- ธิดา สารยา. (2552). *อารยธรรมไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.
- ธีระ นุชเปี่ยม. (2545). 'POSTMODERNIST HISTORY' วิฤตหรือความก้าวหน้าของประวัติศาสตร์. *จุลสารไทยคดีศึกษา*, 18(4), 38-54.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2538). *ปากไก่และใบเรือ ว่าด้วยการศึกษาประวัติศาสตร์-วรรณกรรมต้นรัตนโกสินทร์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์.
- ประชุมกาพย์เห่เรือสมัยกรุงศรีอยุธยาและรัตนโกสินทร์. (2504). กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา.
- ประภัสสร บุญประเสริฐ. (2548). *ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย HI 322*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ปาลเลกัวซ์, มงเซญอร์. (2549). *เล่าเรื่องกรุงสยาม*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2545). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม.
- มนฤทัย ไชยวิเศษ. (2542). *ประวัติศาสตร์สังคม: ลัทธิและเครื่องสัญลักษณ์ในประเทศไทย (พ.ศ.2440-2540)*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ยศ สันตสมบัติ. (2544). *มนุษย์กับวัฒนธรรม*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- รังสรรค์ ธนะพรพันธุ์. (2528). *ภาษีอากรในประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย : คลังข้อมูลและบทสำรวจสถานะทางวิชาการ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ลาอุแบร์, มงซิเออร์ เดอ. (2548). *จดหมายเหตุลาอุแบร์ราชอาณาจักรสยาม*. สันต์ ท. โกมลบุตร (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- วรพร ภู่งศ์พันธุ์. (2542). *ความเป็นสังคมนานาชาติของพระนครศรีอยุธยา ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 ถึง ค.ศ. 1767*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วันทนา ศิวะ. (2551). *ปล้นผลผลิต! ปฏิบัติการจี๊ดเสบียงอาหารโลก*. ไพโรจน์ ภูมิประดิษฐ์ (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สานเงินมีมา.
- วีระ สมบูรณ์. (2551). *รัฐธรรมนูญในอดีต*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: openbooks.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (2539). *สยามประเทศ ภูมิหลังของประเทศไทยตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์จนถึงสมัยกรุงศรีอยุธยาอาณาจักรสยาม*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สมบัติ จันทรวงศ์ และชัยอนันต์ สมุทวณิช. (2523). *ความคิดทางการเมืองและสังคมไทย*. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. (2544). *รสนิยม ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม*. กรุงเทพฯ: โครงการหนังสือเล่ม สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2549). *สุวรรณภูมิ ต้นกระแสประวัติศาสตร์ไทย*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2551). *ข้าวปลาอาหารไทย ทำไม? มาจากไหน*. กรุงเทพฯ: กองทุนเผยแพร่วรรณกรรมสู่สาธารณะ.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ). (2531). *ข้าวไพร่-ข้าวเจ้าของชาวยุคสมัย*. กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ). (2539). *ไม่มีนางพมามา ไม่มีลอยกระทงสมัยสุโขทัย*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ). (2550). *เครื่องปั้นดินเผาและเครื่องเคลือบกับพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมของสยาม*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- สุชาติ หงษา. (2550). *ประวัติศาสตร์พระพุทธศาสนา*. กรุงเทพฯ: ศยาม.
- สุดสวาท ดิศจันทร์. (2552). *ประชากรและการตั้งถิ่นฐานบนผืนแผ่นดินไทย ยุคดึกดำบรรพ์ถึงยุคประวัติศาสตร์: ส่วนเสี้ยวหนึ่งของประวัติศาสตร์มนุษยชาติ*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุพล นาถะพินธุ์. (2550). *รากเหง้าบรรพชนคนไทย: พัฒนาการทางวัฒนธรรมก่อนประวัติศาสตร์*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- อคิน รพีพัฒน์, ม.ร.ว. (2527). *สังคมไทยในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์*. ม.ร.ว. ประกายทอง สิริสุข และพรณี ฉัตรพลรักษ์ (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- อนุสรณ์ อำพันธ์ศรี. (2553). *กินอยู่อย่างคนก่อนประวัติศาสตร์บนพื้นที่สูง: การตีความหลักฐานทางโบราณคดีเกี่ยวกับกระบวนการเข้าถึงทรัพยากรอาหารของกลุ่มคนล่าสัตว์-เก็บหาอาหารในสมัยก่อนประวัติศาสตร์*. ใน *เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9 ปาก-ท้อง และของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน เล่ม 1*, 168-195 .กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.
- อัญชลี สุสายัณห์. (2552). *ความเปลี่ยนแปลงของระบบไพร่และผลกระทบต่อสังคมไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สร้างสรรค์บุ๊คส์.
- อาคม พัตถิยะ และนิธิ เอียวศรีวงศ์. (2527). *ศรีธรรมเทพนคร รวมความเรียงว่าด้วยประวัติศาสตร์อยุธยาตอนต้น*. กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม.
- อานันท์ กาญจนพันธุ์. (2543). *ความคิดทางประวัติศาสตร์และศาสตร์ของวิถีคิด*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- ฮอลล์, ดี.จี.อี. (2549). *ประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้: สุวรรณภูมิ-อุษาคเนย์ภาคพิสดาร เล่ม 1*, ท่านผู้หญิงวรณฎา สนทวงศ์ ณ อยุธยา และคณะ (แปล). พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- ไฮแอม, ชาร์ล และรัชนี ทศรัตน์. (2542). *สยามดึกดำบรรพ์ ยุคก่อนประวัติศาสตร์ถึงสมัยสุโขทัย*. กรุงเทพฯ: ริเวอร์ บุ๊คส์.
- Ashley, Bob, et.al. (2004). *Food and Cultural Studies*. London: Routledge.
- Braudel, Fernand. (1980). *On History*. Translated by Sarah Matthews. Chicago: University of Chicago Press.
- Levi-Strauss, Claude. (1997). "The Culinary Triangle," in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture A Reader*, p.28-35 .New York: Routledge.
- Roberts, Michael. (2004). *The Annales school and historical writing*. in Lambert, Petert and Schofield, Phillipp (editors) *Making History An Introduction to the history and practices of a discipline*, p.78-92. London: Routledge.



Dr. Dome Kraipakorn received his Doctoral Degree in History from Chulalongkorn University, and Master of History from Thammasat University. He is currently Lecturer in Faculty of Liberal Arts, Panyapiwat Institute of Technology.