

บทที่ 2

ประวัติศาสตร์ผู้หญิงกับอาหารในสังคมไทย:

ข้าวแกง อาหารหญิง ในฐานะเครื่องมือปลดปล่อยผู้หญิงออกจากครัว

การ “กินข้าว” เป็นวัฒนธรรมหลักในสังคมไทย ซึ่ง “ข้าว” นอกจากจะหมายถึงข้าวที่เป็นเมล็ดแล้ว ยังหมายถึงอาหารการกินแต่ละมื้อเพื่อยังชีวิตด้วย หากสังเกตในชีวิตประจำวัน เช่น กินอาหารเช้าก็พูดว่า กินข้าวเช้า กินอาหารเย็นก็พูดว่า กินข้าวเย็น จะทักทายกันว่ากินอาหารหรือยังก็ถามว่า กินข้าวหรือยัง หากจะเปรียบเทียบเปรียบเทียบความเป็นชาย-หญิง ที่แสดงถึงระดับสูงต่ำทางเพศในวัฒนธรรม ก็ยังมีสำนวน “ชายข้าวเปลือก หญิงข้าวสาร” ที่มีความหมายถึงผู้ชายสืบพันธุ์ได้ทั่วไป เหมือนข้าวเปลือกตกที่ไหนก็ออกเงย ต่างกับผู้หญิงหากผิดพลาดก็เสียหายเหมือนข้าวสารตกที่ไหนก็เน่า แม้การแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ทางอำนาจระหว่างผู้ให้กับผู้รับก็ยังมีสำนวนที่ว่า บุญคุณจาก “ข้าวแดงแกงร้อน”

จะเห็นได้ว่า “การกินข้าว” ผูกพันกับสังคมไทยและแสดงออกผ่านวัฒนธรรมในชีวิตประจำวัน จนเราต่างก็คุ้นชินและไม่เคยตั้งคำถามกับสิ่งเหล่านี้ เพราะอาจเห็นเป็นเรื่อง “ไม่สำคัญ” ทั้งที่ การกินเป็นรูปแบบหนึ่งของความสัมพันธ์ทางสังคมที่ผู้คนร่วมกันสร้างและให้ความหมายกับกิจกรรมนี้ ผ่านปฏิสัมพันธ์ที่เปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงเวลา และเกี่ยวพันกับสภาพทางสังคมการเมืองและเศรษฐกิจอย่างมาก ดังนั้น ในบทนี้จะแสดงให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ว่าด้วยผู้หญิง เพศสภาพ และอาหาร กับการปรากฏตัวของ “ข้าวแกง” “อาหารหญิงสำเร็จรูป” มีความสัมพันธ์ต่อ “ความเป็นหญิง” ในสังคมไทยอย่างไร

ในบทนี้ จะได้นำเสนอทั้งหมด 4 ประเด็นสำคัญร้อยเรียงและเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน เริ่มต้นจาก “เสน่ห์ปลายจวัก: เมื่ออาหารถูกทำให้เป็นเรื่องของผู้หญิง” ที่แสดงให้เห็นว่าปัจจัยและกรอบคิดทางสังคมแบบใดบ้างที่มีอำนาจชี้้นำทางสังคมจนสามารถผูกโยงเรื่องอาหารให้กลายเป็นบทบาทหน้าที่ของผู้หญิงไทย จากนั้นเข้าสู่ประเด็นที่สอง “อาหารไทย: การสร้างและการถ่ายทอดประวัติศาสตร์ชาติจากมือผู้หญิง” เมื่อการทำอาหารกลายเป็นหน้าที่ทางสังคมของหญิงไทย ไม่ว่าจะปรารถนาหรือไม่ก็ตาม การทำอาหารในชีวิตประจำวัน การสร้างสรรค์การประดิษฐ์อาหาร การธำรงลักษณะวิถีคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการกิน การทำอาหาร และกฎกติการะหว่างกันได้ นำไปสู่อัตลักษณ์ของชุมชน ดังนั้นแล้ว อาหารไทยก็กลายเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นชาติ และการเขียนประวัติศาสตร์ชาติอีกมุมหนึ่งผ่านมือของผู้หญิงนั่นเอง ทั้งนี้ “โรงเรียนการเรือน: ยกระดับ

ความรู้เรื่องอาหารจากครัวเรือนเป็นแม่ครัว ‘มืออาชีพ’” ซึ่งเป็นประเด็นที่สาม จะแสดงให้เห็นว่า เมื่ออาหารไทยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์ชาติไทยแล้ว กระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดของผู้หญิงจากสังคมดั้งเดิม จนถึงสังคมสมัยใหม่ที่มีโรงเรียนหญิง และโรงเรียนการเรือน เป็นส่วนหนึ่งของกลไกรัฐประชาชาตินั้น ทำให้ความรู้เรื่องอาหารที่มีลำดับชั้นสูงต่ำทางวัฒนธรรม ถูกทำให้เป็นมาตรฐานสากลและแพร่หลายในสังคมไทยได้อย่างไร และประเด็นท้ายที่สุดเมื่อ “การปรากฏขึ้นของ ‘ข้าวแกง’ สัมพันธ์กับความเป็นหญิงในสังคมไทย” นั้น ก็แสดงให้เห็นว่า “ข้าวแกง” อันเป็นผลผลิตหนึ่งของ “ความเป็นอาหารไทย” เมื่อรูปแบบของการกินและการทำอาหารปรับเปลี่ยนไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การกินที่เคยเป็นเรื่องเฉพาะครัวเรือนก็สามารถเคลื่อนย้ายและมีบทบาทในพื้นที่สาธารณะได้ ซึ่งสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรกินของคนในสังคม และแน่นอน “วัฒนธรรมข้าวแกงถูก” ย่อมสัมพันธ์กับคุณสมบัติแม่ศรีเรือนให้เป็น “แม่บ้านอาหารถูก” จนกลายเป็นความกังวลของสังคมว่าจะสิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวักแล้วหรือ

ให้บทนี้ เป็นปฐมบทประวัติศาสตร์ว่าด้วยผู้หญิง เพศสภาวะ และอาหารของสังคมไทย ก่อนที่จะไปถึงประวัติศาสตร์บอกเล่าของ “แม่ค้า” และประวัติศาสตร์ครอบครัวของ “แม่” คนหนึ่ง ที่ต้องตัดสินใจออกมาเป็น “แม่-ค้าข้าวแกง” เพื่อเชื่อม ประติดประต่อ และคลี่ให้เห็นภาพการแบ่งงานกันทำระหว่างผู้หญิงในสังคมทุนอุตสาหกรรม ที่ทำให้ผู้หญิงต้องต่อสู้และมีชีวิตอยู่ในวังวนของการทำอาหารตามที่โครงสร้างทางสังคมแบ่งบทบาทหน้าที่ให้พวกเธอทำ

เสน่ห์ปลายจวัก: เมื่ออาหารถูกทำให้เป็นเรื่องของผู้หญิง

สังคมไทยก็ไม่ต่างจากสังคมอื่นๆ ที่มีวัฒนธรรมการทำและกินอาหาร อีกทั้งยังทอดภาระให้เป็นเรื่องของผู้หญิง อันเป็นผลจากโครงสร้างทางสังคมที่เข้ามามีส่วนในการแบ่งบทบาททางเพศดังกล่าว ว่ากันตั้งแต่สังคมดั้งเดิมคือตั้งแต่สุโขทัย อยุธยา และรัตนโกสินทร์ตอนต้น และการที่บทบาทของผู้หญิงต้องผูกโยงกับเรื่องอาหารนั้น นักวิชาการไทยจำนวนหนึ่งมักระบุว่าเพราะผู้หญิงไทยได้ถูกกำหนดให้มีสถานภาพต่ำว่าผู้ชายเป็นอันมาก ทั้งผู้หญิงชนชั้นสูงหรือผู้หญิงสามัญจากปัจจัยสำคัญ 3 สามประการคือ¹

¹ นันทิรา ขำภิบาล, “นโยบายเกี่ยวกับผู้หญิงไทยในสมัยสร้างชาติจอมพล ป.พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2487),” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530)

ประการแรก โครงสร้างทางสังคมที่แบ่งคนออกเป็น 2 ระดับ โดยอาศัยศักดินาเป็นตัวกำหนด ทำให้เกิดชนชั้นผู้ปกครองในการมีอำนาจควบคุมกำลังคนที่เป็นชนชั้นใต้ปกครองคือไพร่ทาส สังคมทั้งสองระดับถือเพศหญิงเป็นทรัพย์สินอย่างหนึ่งของเพศชายผู้เป็นสามีและพ่อ สตรีชนชั้นปกครองจะต้องปรนนิบัติรับใช้และเชื่อฟังสามีทุกประการเปรียบประหนึ่งทาสของสามี ในลักษณะของ “นางแก้ว” ที่ปรากฏในวรรณคดีเรื่องไตรภูมิพระร่วง ขณะเดียวกันสังคมอนุญาตให้ผู้ชายก็สามารถมีภรรยาได้หลายคน เพื่อเป็นการแสดงฐานะทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และฐานะทางการเมือง ขณะที่ชนชั้นสามัญ เนื่องจากผู้ชายถูกกำหนดให้มีหน้าที่ต้องรับราชการหรือต้องเกณฑ์แรงงาน ไพร่ชายจึงมีบทบาทในการทำงานประกอบอาชีพเลี้ยงดูครอบครัว เรื่องของการ “ดูแลครอบครัว” จึงตกเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิง

ประการที่สอง การได้รับอิทธิพลของคติทางพุทธศาสนาและลัทธิฮินดูมาจากอินเดียเข้ามาผสมผสานกับความเชื่อเรื่องผีสังเทวดา โดยคติทางพุทธศาสนาทำให้ผู้คนยึดถือเป็นหลักคิดว่าการสร้างมหากุศลโดยการอุปสมบทนั้นกำหนดให้บุรุษเท่านั้นที่ทำได้ ซึ่งสามารถแผ่อาณิสย์แก่บิดา มารดา บุตร ภรรยา ให้ได้รับบุญกุศลไปด้วย ผู้หญิงส่วนมากจึงคงบทบาทเป็นอุบาสิกา ทำอาหาร ตักบาตร ทำบุญ ถวายพระสงฆ์เพื่อสะสมบุญไว้ชาติหน้าให้เกิดมาเป็นชาย

ประการที่สาม ขนบธรรมเนียมประเพณีในสังคมไทย ก็จะมีพิธีกรรมแสดงให้เห็นถึงการกำหนดบทบาทและความแตกต่างระหว่างความเป็นเพศชายและหญิงชัดเจน เช่นหากทารกเกิดใหม่เป็นเพศชาย ผู้ใหญ่จะจัดสมุดดินสอวางไว้ข้างตัวเด็ก โตขึ้นเด็กชายจะได้รู้จักเขียนอ่าน หากเป็นเด็กหญิงก็จะมีเข็มด้ายวางไว้ให้ เพื่อเป็นเคล็ดว่าเด็กผู้หญิงจะถนัดในการเย็บปักถักร้อย ดูแลบ้านเรือน เมื่อเติบโตขึ้นผู้ชายก็จะมีโอกาสได้บวชเรียนเข้าถึงความรู้ ขณะที่ผู้หญิงส่วนใหญ่จะไม่รู้หนังสือและไม่มีโอกาสได้เล่าเรียนอย่างชาย จะมีเพียงการอบรมสืบต่อจากผู้ใหญ่ในเรื่องการเย็บปักถักร้อย และเรื่องการประกอบอาหารที่เป็นสิ่งสำคัญที่สตรีต้องมีไว้

โดยเฉพาะในสมัยรัตนโกสินทร์ ที่สังคมไทยสมาทานความคิด ความรู้ และความเชื่อจากตะวันตกตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 สืบต่อกันว่าผู้หญิงคือผู้ชายที่ไม่สมบูรณ์ และคำอธิบายแบบชีววิทยาว่าผู้หญิงอ่อนแอกว่าและเป็นแหล่งผลิตชีวิตมนุษย์จึงทำให้ผู้ชายเท่านั้นที่สามารถใช้ชีวิตอยู่นอกบ้านและสามารถประกอบกิจกรรมต่างๆ ในพื้นที่สาธารณะนอกบ้านได้โดยอิสระ รวมทั้งเรื่องการเมือง การปกครอง ผลของกรอบความคิดนี้ได้ต้อนผู้หญิงให้อยู่แต่ในบ้านที่ถูกบอกว่าเป็นพื้นที่ส่วนตัว มีหน้าที่หุงหาอาหาร เลี้ยงดูเด็ก และทำความสะอาดบ้านเรือน รับผิดชอบกิจกรรมในครัวเรือนทั้งหมด อันเป็นรากฐานแนวคิดของความไม่เท่าเทียมกันระหว่างหญิงชายขึ้นมาจากจุดเริ่มต้นที่มองมาจากความแตกต่างของความเป็นเพศ

ดังนั้น ทั้งแนวคิดความแตกต่างระหว่างเพศและการแบ่งบทบาทหน้าที่ที่มี “พื้นที่” มา กำกับ จึงทำให้ “ครัว” รวมทั้ง “กิจกรรมและพื้นที่ที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร” ทั้งหมด (food space) ถูกกำหนดให้เป็นของเพศหญิงเสมอมา และความคิดความเชื่อนี้ก็ถูกทำให้กลายเป็น คุณค่าหลัก เป็นสิ่งที่เชื่อมโยงและแสดงตัวตน หรือ “คุณสมบัติที่ดีของผู้หญิง” ในทุกสังคม ด้วย เหตุที่กล่าวมาข้างต้น มีผลให้ “การทำอาหาร” กลายเป็นคุณสมบัติหลักของความเป็นผู้หญิงไทย โดยมีร่องรอยการถูกผูกโยงไว้กับวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน เช่น ที่เห็นเด่นชัดคือใน “ภาพย์แห่งเครื่องคาวหวาน” ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาล ที่ 2 ได้สะท้อนภาพของสังคมกรุงรัตนโกสินทร์ในยุคต้น ที่มีลักษณะเป็นสังคมเฉพาะกลุ่ม ความ เป็นไปของบ้านเมืองถูกกำหนดจากบุคคลในแวดวงของชนชั้นสูง อาหารหลายชนิดถูกปรุง ประดิษฐ์ด้วยความประณีต พิถีพิถัน ซึ่งแสดงออกในรูปของมะพร้าวจืดและลูกพลับจีนที่ “จัดด้วย มีด ทำประณีตน้ำตาลกวน” หรือแม้กระทั่งน้อยหน้าที่ “นำเมล็ดดอก ปล้องเปลือกปอกปอกเป็น อัศจรรย์” เมื่อพิจารณาลึกลงไปก็พบว่า เบื้องหลังความประณีตซับซ้อนดังกล่าว มีรากฐานมาจาก สภาพการดำรงชีวิตของสตรีในราชสำนัก ที่เต็มไปด้วยความสะดวกสบายและมีเวลาว่างมาก พอที่จะประดิษฐ์สิ่งเหล่านี้ แง่นี้แล้ว ความ “โอชาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมีนาง” จึงจะเป็น หนทางสำคัญในการสร้างหลักประกันความสุขและความมั่นคงในชีวิตที่จะผูกจิตใจของสามีซึ่ง สามารถมีภรรยาได้หลายคนไว้ให้มากที่สุด จนกลายเป็นตำราของ “เสน่ห์ปลายจวัก” ที่ระบบ การศึกษาสมัยใหม่ช่วยส่งผ่านต่อผู้หญิงไทยในรุ่นต่อๆ มา

หรือในสุภาวชิตสอนหญิงของสุนทรภู่ มีคำกลอนตอนหนึ่งกล่าวไว้ “จงรีบตื่นก่อนภัสดา น้ำล้างหน้าหาไว้ให้เสร็จสรรพ จึ่งหุงข้าวต้มแกงแต่งสำหรับ จัดประทับเทียบทำให้น้ำนวล ...” อีก ตัวอย่างในเสภาเรื่องขุนช้างขุนแผน สำนวนของครูแจ้ง มีความตอนหนึ่งที่ปรากฏอยู่ในตอนที่นาง ศรีมาลา แต่งงานว่า “อันลูกผัวเจ้าอย่ากลัวจะพลัดพราก ถ้าอ้อมปากอ้อมท้องหาหึงไม่เปรี้ยวหวาน จานเจือให้เหลือใจ ถึงจะใสคอส่งไม่ลงเรือน...” หรือในโครงโลกนิติสำนวนเก่า ได้กล่าวถึงลักษณะ ของภรรยาที่ดีตอนหนึ่งไว้ “ตื่นก่อนผัวแม่เช้า ทุกวัน ชันน้ำยาสีฟัน ยื่นให้ จับหมากพลุกผัน ผัว กวาด เรือนนา ข้าวแกงแต่งเต็มไว้ ค่อยเชื่อเชิญกิน” เป็นต้น

เนื้อหาในวรรณกรรมสมัยก่อนของไทยเหล่านี้ แสดงให้เห็นว่าวิถีคิดเรื่องการแบ่งพื้นที่ ครัวหรือบทบาทหน้าที่เกี่ยวกับการทำอาหารกลายเป็น “เสน่ห์ปลายจวัก” ที่จะดึงดูดให้ “ผัวรักผัว

²ยิวานุช อินทรเดโช, “อาหาร-สตรี-วรรณคดี-สังคม,” ใน อาหารในวรรณคดีจากภาพย์ เหมเครื่องคาวหวาน, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วรรณกรรม, 2521), น 65-72.

หลง” อันเป็นคุณสมบัติสำคัญของลูกผู้หญิง และแม่ศรีเรือนของหญิงไทย มากกว่านั้นการสืบทอดทางวัฒนธรรมเช่นนี้ ยังเป็นกระบวนการทำให้งานครัวเป็น “สิ่งจำเป็น” และ “สิ่งที่ต้องทำ” ดังนั้น จะ “ต้องมีใครสักคนเสียสละที่จะทำ” ไม่ว่าผู้หญิงจะปรารถนาหรือไม่ก็ตาม สิ่งเหล่านี้ก็ได้เข้ามา “ทำหน้าที่” ติกรอบและจอบจำบทยาทหน้าที่ของผู้หญิงไว้อย่างช้านาน จนกลายเป็น “จริยธรรมของผู้หญิง” ตามที่ลาวัลย์ โชตามระ ได้บันทึกไว้ในเมืองไทยสมัยก่อน ความตอนหนึ่งว่า

สมัยก่อนผู้หญิงยังไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้านมากมายเหมือนปัจจุบันนี้ หน้าที่ทำงานหาเงินเป็นของผู้ชาย ส่วนหน้าที่หาอาหารเป็นของผู้หญิง คนที่มีบ้านช่องลูกเมียแล้วก็มีหน้าที่กลับมากินข้าวที่บ้าน เพราะจริยธรรมของผู้หญิงไทยถือว่า “ถึงเป็นเมียมนตรีหรือย่าหนีครัว” ผู้ชายคนไทยเลิกงานแล้วต้องหอบหิ้วอาหารสุกกลับบ้านก็แปลว่าผู้ชายคนนั้นยังไม่มีเมีย หรือมีแล้วก็เป็นชนิดเมียบังเกิดเกล้า มีผิวเป็นป่าวคอยหาข้าวปลาอาหารมากราบทำอัญญาให้บริโภค³

แม้การทำอาหารหรือการทำครัวมีลักษณะที่ชุกช่อนการกตชืทางเพศดังที่กล่าวอย่างเป็นลำดับ แต่ก็มีด้านกลับที่เสริมพลังของผู้หญิงมากกว่าการมุ่งมองว่าเป็น “การกตชื” ผู้หญิงเพียงด้านเดียวก็คือ หากผู้หญิงมีบทบาทหน้าที่ประกอบอาหารให้แก่ครอบครัว อาหารก็ย่อมเป็นสิ่งที่ครัวเรือนใช้เชื่อมต่อกับสังคมภายนอก (เช่น “ใครมาถึงเรือนชานต้องต้อนรับ” ด้วยการเชิญ “กินข้าวร่วมโต๊ะ”) ดังนั้น ผู้หญิงจึงเป็นเพศที่ค้ำจุนรักษาสถาบันครอบครัวและโครงสร้างทางสังคมในระดับที่กว้างออกไป เพราะเธอคือแรงงานสำคัญในการผลิตความสัมพันธ์ทางสังคมนั้นเอง⁴ ขณะเดียวกันการกินอาหารก็เป็นกระบวนการที่หล่อหลอมมาจากความทรงจำตั้งแต่วัยเยาว์ เช่นเรากินในสิ่งที่แม่สอนให้กิน ฉะนั้นเมื่อเรากินอาหาร เราก็จะซึมซับความทรงจำต่างๆ ในอดีตที่สังคมพยายามสืบทอดรักษาไว้ การกินของเราจึงมิใช่แค่การย่อยตัวอาหารที่เป็นรูปธรรมเท่านั้น หากแต่ยังเป็นการอ้อมอ้อมกับความรู้สึกนึกคิดทางสังคมเอาไว้⁵

³ ลาวัลย์ โชตามระ, “กับข้าวสำเร็จสมัยก่อน,” ใน เมืองไทยสมัยก่อน, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์กราฟิคอาร์ต, 2522), น. 77-83.

⁴ สมสุข หินวิมาน, “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน, น 194.

⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 175.

อาหารไทย: การสร้างและถ่ายทอดประวัติศาสตร์ชาติจากมือผู้หญิง

การกินหรือการดื่มร่วมกันกับใครสักคนถือเป็นสัญลักษณ์และการต่อยอดลักษณะชุมชน และดำรงลักษณะวิถีคิดพื้นฐานเกี่ยวกับกฎกติกา มารยาทระหว่างกันและกัน และด้วยเหตุนี้ชาติต่างๆ ทั่วโลกมักใช้อาหารเป็นสัญลักษณ์แห่ง “ความเป็นชาติ” หรือ “ความเป็นกลุ่มสังคมร่วมกัน” เช่น ใช้ต้มยำกุ้งเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นไทย⁶ เพื่อแสดง “อัตลักษณ์ของชุมชน” เหมือนกับที่สุจิตต์ วงษ์เทศ เคยตั้งคำถามว่า “อาหารไทยแท้มีไหม?” ก็ต้องหาคนไทยให้ได้เสียก่อน⁷ หรือตอนที่สุจิตต์ เขียนถึงวัฒนธรรมข้าวว่า

“...การปลูกและการกินข้าวเหนียวเป็นวัฒนธรรมของคนตระกูลไท-ลาวมาตั้งแต่ก่อนสมัยทวารวดี ไม่ว่าจะเป็นคนไทยสิบสองปันนา ไทใหญ่ในรัฐฉาน และกลุ่มผู้ไทดั้งเดิมในลาว อีกทั้งนักวิชาการในลาวยังพบว่าข้าวเหนียวเป็นพันธุ์พืชพื้นเมืองของภูมิภาคนี้ มีแหล่งกำเนิดอยู่บริเวณสองฟากของแม่น้ำโขงตอนบน

ข้าวเจ้าหรือ “ข้าวเมล็ดเรียง” นั้นเป็นแหล่งกำเนิดในแถบเบงกอลของอินเดียแพร่ขยายเข้ามาในอาณาบริเวณที่เป็นประเทศไทยในปัจจุบันนี้พร้อมกับอารยธรรมอินเดียเมื่อราวพันกว่าปีก่อน ด้วยเหตุที่เป็นของต่างประเทศจึงแพร่กระจายอยู่ในหมู่ชนชั้นสูง อันเป็นที่มาของคำว่า “ข้าวเจ้า” หรือข้าวสำหรับเจ้านายในสมัยนั้น เพราะชาวบ้านทั่วไปยังบริโภคข้าวเหนียวอยู่...”⁸

และกว่าจะมาเป็นอาหารไทยจนทุกวันนี้ได้นั้น ประยูร อุลุชาฎะ ศิลปินและผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์และโบราณคดี เองก็ได้เขียนในลักษณะเดียวกันว่า “...แกงเผ็ดใส่กะทิ เครื่องเทศ เช่น ยี่ห่วย กระวาน กานพลู พริกไทยเหล่านี้ เป็นรสนิยมของแขกฮินดูแขกอาหรับเขาเรารับเอามาปรุงเป็นแกงเผ็ด ผลอูๆ ไปก็เข้าใจว่าเป็นอาหารไทยไป...” สอดคล้องกับ ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช เขียนไว้ว่า อาหารประเภทแกงเผ็ดซึ่งมีการใช้เครื่องเทศในการปรุงรสนั้น คาดว่ามาจากอินเดีย แต่แรกก็คงจะใส่แต่ผงเครื่องเทศเท่านั้น ซึ่งต้องบดให้ละเอียดก่อน คนไทยรับเอามาผสมเครื่องเทศแห้งมากขึ้น แล้วจึงดัดแปลงให้ถูกปากคนไทย ด้วยการเติมเครื่องเทศสด เช่น ข่า

⁶ เรื่องเดียวกัน.

⁷ สุจิตต์ วงษ์เทศ, “อาหารไทยแท้มีไหม?” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*, (กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ศิลปวัฒนธรรม, 2541), น. 70.

⁸ สุจิตต์ วงษ์เทศ, “ข้าวโพ่-ข้าวเจ้าของชาวสยาม.” ใน *ศิลปวัฒนธรรมฉบับพิเศษ* (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศิลปวัฒนธรรม, 2531), น. 26.

ตะไคร้ ผิวมะกรูด หอม พริก ผสมกะปิเป็นเครื่องปรุงรส เกิดเป็นแกงเผ็ดแบบไทยๆ ...”⁹ เห็นได้ว่าทั้งประยูร และม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ต่างสร้าง “อัตลักษณ์” ให้กับอาหารไทย โดยพยายามบอกว่าต่างชาติ (the other) นั้นเป็นอย่างไร เพื่อที่จะบอกความเป็นไทย (self) นั้นเอง

หรือในกรณีที่รัฐจำเป็นต้อง “สร้างชาติ” และเพื่อนำไปสู่สำนึกร่วมกันของความเป็นชาตินิยม “อาหาร” ก็เป็นหนึ่งในกระบวนการนั้น ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง รัฐบาลของจอมพล ป. มีนโยบายปลุกระดมลัทธิชาตินิยมในหมู่ข้าราชการและประชาชนอย่างกว้างขวาง ให้คนไทย “รักเมืองไทย ชูชาติไทย” “ไทยทำ ไทยใช้ ไทยเจริญ” ทั้งผลักดันและชักจูงให้บรรดาแม่บ้าน และภริยาของข้าราชการรู้จักทำการค้า และการทำมาหากิน (แข่งกับคนจีน) มีการส่งเสริมการปลูกผัก เช่น ปลูกถั่วงอก แต่งกายแบบสากล ร้องเพลงชาติ และด้วยนโยบายดังกล่าวก็นำมาซึ่งการคิดค้น “สูตรปรุงก๋วยเตี๋ยวผัด” ขึ้นใหม่ ให้ดูมีความเป็นไทย และก็จะต้องมีลักษณะผัดให้ต่างจากจีน นั่นคือแทนที่จะใส่หมูใส่ไก่ใส่กุ้งแห้งแทน และผักก็จะเป็นถั่วงอก เป็นหัวปลี มะนาว (แทนน้ำส้ม) และใบกระเทียม เป็นต้น¹⁰ ดังนั้นจึงมีผัดไทยเกิดขึ้นและกลายเป็นอาหารสำคัญประจำชาตินับแต่นั้น

เป็นที่น่าสังเกตว่า การกล่าวถึง “อาหารไทย” ข้างต้นละเลยที่จะตั้งคำถามว่า “ใคร” เป็นคนปรุง ประดิษฐ์ รวมทั้งประกอบสร้างให้อาหารกลายเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนและถูกใช้เป็นสัญลักษณ์แห่ง “ความเป็นชาติ” หากสังคมกำหนดบทบาทหน้าที่ให้งานครัวและการทำอาหารเป็นเรื่องของผู้หญิง ก็ยากจะปฏิเสธว่า ผู้หญิงเป็นผู้ประดิษฐ์ และเริ่มต้นสร้างประวัติศาสตร์ “อาหารไทย” ขึ้นมา ทั้งมีการถ่ายทอดประวัติศาสตร์ดังกล่าวผ่าน “กิจกรรม” “รูป” “รส” และ “กลิ่น” ของอาหาร ซึ่งแตกต่างจากการเขียนประวัติศาสตร์แบบผู้ชายที่ใช้เพียงลายลักษณ์อักษรเท่านั้น

ทั้งนี้ หากแบ่งยุคทองของ “อาหารไทย” ที่มีความสัมพันธ์กับผู้หญิงก็แบ่งออกเป็น 3 ยุคใหญ่ คือ ยุคแรก สมัยอยุธยา ที่ถือยุคนี้เป็นยุคทองของไทยเพราะได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้นทั้งชาวตะวันตกและตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่าคนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลักมีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์ คนไทยสมัยนี้มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็น

⁹กรรณิการ์ พรมเสาร์ และคณะ, “เครื่องเทศ,” ใน *แกะรอยสำรับไทย*, (เชียงใหม่: วรณรักษ์, 2542), น. 36-40.

¹⁰ชาญวิทย์ เกษตรศิริ, “วาทะวัฒนธรรม,” *กรุงเทพธุรกิจ* (5 มกราคม 2549): 18.

อาหาร ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น แกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพร หวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติที่แสดงให้เห็นว่าอาหารของชาติต่างๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์ เช่น ญี่ปุ่น โปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปน เปอร์เซียและฝรั่งเศส เป็นต้น

เราจึงมักจะคุ้นชื่อข้าวทองกิบม้า หรือดอกญา มารี กีมาร์ (Dona Marie Guimar) ผู้ได้ชื่อว่าเป็นต้นตำรับทำขนมไทย ประเภททองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าวิเสท (หัวหน้าห้องเครื่องต้น) ข้าวทองกิบม้าได้ประดิษฐ์ขึ้นมาใหม่ตลอดเวลา โดยดัดแปลงตำรับเดิมโปรตุเกส และเอาวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีในสยามเข้ามาผสมผสาน ซึ่งหลักๆ ได้แก่ มะพร้าว แป้งและน้ำตาล จนทำให้เกิดขนมใหม่ที่มีรสชาติอร่อย จนมีผู้ยกย่องว่าข้าวทองกิบม้าเป็น "ราชินีแห่งขนมไทย"

ยุคที่สอง คือยุคต้นรัตนโกสินทร์ นับเป็นยุคที่มีการจดบันทึกการรับเอาอาหารนานาชาติ เข้ามาดัดแปลงเป็น "อาหารไทย" อย่างเป็นระบบระเบียบมากที่สุด ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือ บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงกล่าวถึงอาหารคาวและอาหารหวานหลายชนิด ซึ่งได้สะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ชัดเจนที่สุด ซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่น และรสชาติอร่อยประณีต และให้ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ และถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการประกอบอาหารที่ค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด ทั้งรส กลิ่นสี และการตกแต่งให้สวยงามรวมทั้งมีการพัฒนาอาหารนานาชาติให้เป็นอาหารไทย ในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงได้จารึกถึงพระนามของอัจฉริยนาารีพระองค์หนึ่ง ผู้ซึ่งมีปากศิลป์วิจิตรทำ "กับข้าวไทย" รวมทั้งการประยุกต์อาหารเทศได้อย่างยากจะหาใครเทียม ผู้นั้นคือ สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี หรือพระพันพรรษา ดังปรากฏในแม่ครัวหัวป่าก์ ความว่า

"ได้ทรงประดิษฐ์แต่งวิธีทำกับข้าวของกินหลายอย่างต่างประการ ทั้งชักนำปากศิลป์กับข้าวของกินต่างประเทศ ที่จะสืบเสาะได้ในสมัยนั้นมาดัดแปลงให้ดีพิเศษขึ้นหลายอย่าง ตกลงปนกับข้าวของกินสำหรับบ้านเมือง ข้าหลวงของพระองค์ท่านที่ออกจากสำนักแล้วก็ชำนาญในการบ้านเรือนทำกับข้าวของกิน ได้เป็นท่านผู้หญิงแลภรรยาท่านผู้มีบรรดาศักดิ์ก็มากมายในรัชกาลที่ ๑

...ในปลายรัชกาลที่ ๒ นั้น มีพระวิศัลยาไสยห่างเหินไปจากพระราชสวามี จึงไม่ได้ทรงทอดพระเนตรการเครื่องอาณ ครั้นเข้าต้นดังแต่ก่อน มีค่าเล่าสืบกันมาว่า พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยเสวยพระกระยาหารไม่ถูกพระโขนงอยู่

ช้านาน จนได้มีการชักนำทำเครื่องอย่างมลาวะประเทศเข้ามาในเครื่องเข้าต้น
หลายสิ่งหลายอย่าง ถึงดั่งนั้นก็เสวยไม่ได้เหมือนอย่างสมเด็จพระพันพรรษาทรง
ตรวจตราครัวเข้าต้นเครื่องอยู่ตั้งแต่ก่อนนั้นจนสิ้นรัชกาลที่ ๒”¹¹

รวมทั้ง การเกิดขึ้นของตำราอาหารไทยเล่มแรกของประเทศไทย ในรัชกาลที่ 5 คือแม่
ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งได้รับอิทธิพลอิทธิพลตำรากับข้าวและการ
จัดการครัว ผ่านหนังสือ The Book of Household Management ของนางอิสซาเบลล่า บีตัน
(Isabella Beeton) เป็นต้นแบบ เพราะมียอดขายประสบความสำเร็จมากในประวัติศาสตร์การ
บริโภคหนังสือของอังกฤษในศตวรรษที่ 19 ทั้งมีคนนำมาลอกเลียนแบบจนถึงปัจจุบัน ท่านผู้หญิง
เปลี่ยนนับเป็นบุคคลแรกที่ทดลองใช้วิธีการซึ่งดวงวัดเป็นครั้งแรกในการประกอบอาหาร และจด
บันทึกไว้เป็นสูตรตำรับ ธเนศ วงศ์ยานนาวากวีพากษ์ตำราอาหารนี้ เป็นจุดเริ่มต้นของการละทิ้ง
วัฒนธรรมการปรุงอาหารแบบในอดีตที่ต้องพึ่งพาวัฒนธรรมการบอกเล่าด้วยวาจาหรือจะเป็นใน
ลักษณะครูพักลักจำก็ตาม ให้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการอ่านการเขียน อันถือได้ว่า
เป็นการสร้างมาตรฐานที่ตายตัว และนี่คือการสร้างมาตรฐานให้กับสถานะสมัยใหม่และกลไก
สำคัญของรัฐประชาชาติ เพราะมาตรฐานจะช่วยในการกำหนดอัตลักษณ์ว่าอะไรคือสิ่งที่ถูกต้อง
อะไรคือของแท้

นอกจากนี้ ตำราดังกล่าว ยังได้แบ่งประเภทอาหารเป็นอาหารพิธีกรรมและงานบุญ
อาหารสำหรับมนุษย์ เทวดา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ พระสงฆ์ และชนชั้นระดับเจ้านายเท่านั้น คน
ธรรมดาคงทำตามอย่างตำราดังกล่าวหรือมีโอกาสได้กินนั้นยาก กอปรกับการเล่าเรื่องความ
เป็นอยู่ของบ้านเมืองสมัยนั้น ที่มาของอาหาร ทำให้สถานะของตำราแม่ครัวหัวป่าก์กลายเป็น
ประวัติศาสตร์มากกว่าที่จะเป็นส่วนสำคัญสำหรับชีวิตประจำวัน ท่านผู้หญิงจึงเปลี่ยนได้รับการยก
ย่องว่าเป็นผู้พิทักษ์ “อาหารไทย” ทั้งที่ สูตรอาหารจำนวนมากรับเอาวัฒนธรรมการกินแบบอื่นๆ
ทั้งจีน อินเดีย ตะวันตกเข้ามาผสมผสานกัน

และยุคที่สาม คือยุคของการปฏิรูประบบการศึกษาสมัยใหม่ ตั้งแต่รัชกาลที่ 5 เป็นต้น
ไป ที่ผู้หญิงต้องได้รับการศึกษาจากระบบโรงเรียน เพื่อเป็นการยกระดับผู้หญิงไทยให้มี
ภาพลักษณ์ทัดเทียมกับประเทศอารยะ แม้จะเปิดโอกาสให้ผู้หญิงได้เรียนหนังสือสายสามัญ
เทียบเท่ากับผู้ชาย ด้านหนึ่งโรงเรียนสายสามัญและโรงเรียนสตรีทั้งโรงเรียนราษฎร์และโรงเรียนรัฐ

¹¹พินดา สงวนเสวีวานิช, “อาหารชาววัง เบื้องหลังโต๊ะเสวย,” ใน *ศิลปวัฒนธรรม*, 19
(สิงหาคม 2541): 79-90.

ก็เป็นกลไกของรัฐประชาชาติหรือ “รัฐสมัยใหม่” ในการแช่แข็ง (fix) คตินิยมและจริยธรรม “แม่บ้านแม่เรือนยุคใหม่”

ดังนั้น วัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงในช่วงศตวรรษที่ผ่านมา ที่เริ่มแรกเกิดขึ้นในหมูชนชั้นสูงที่มีการสรรค์สร้างให้มีรสนิยมหลายอย่างตามแบบที่เลียนมาจาก ตะวันตก ซึ่งก็ไม่ได้ทำให้ราษฎรทั่วไปมองว่าเสียหาย เนื่องจากอุดมการณ์เรื่องความเป็นแม่แบบ ทางวัฒนธรรมที่ครอบงำในสำนักของราษฎรทั่วไป ด้วยเหตุนี้ รูปแบบที่ชนชั้นสูงกระทำกันจึง กลายเป็นมาตรฐานที่คนทั่วไปคล้อยตาม ทั้งด้านกริยามารยาท การแต่งกาย การแต่งบ้าน แบบ การรับประทานอาหาร การดื่ม และสุขภาพชิคาแรด ฯลฯ ซึ่งเริ่มขึ้นในวัง แล้วจึงแผ่ขยายไปสู่ส่วนอื่น ของสังคมโดยเฉพาะในเมืองต่อไป¹² ผ่านระบบการศึกษาสมัยใหม่คือโรงเรียน

และยังเกิดจากการแพร่หลายของตำรับอาหารจากในวังของชนชั้นสูง ที่ติดตัวพ่อครัว แม่ครัว ที่ต้องออกจากวังมาเปิดร้านขายอาหารเลี้ยงชีพหลังความตกต่ำของระบบการชูปเลี้ยงใน ระบบศักดินาล่มสลายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง¹³ หรือคนที่เคยใช้ชีวิตในวังอันเป็นแหล่ง ฝึกฝนวิชาการครัวสำหรับสตรีมาแต่ก่อน ซึ่งในตอนหลังก็มีชนชั้นผู้ดีเติมด้วย ต่อมาเมื่อได้มามี ชีวิต “นอกวัง” ก็ได้เผยแพร่ตำรับอาหารและการกินอาหารอย่างชาววังออกสู่ตลาดที่มีชนชั้นกลาง เป็นลูกค้าสำคัญ และเมื่อชนชั้นกลางได้เรียนรู้และยอมรับเอาวัฒนธรรมมา “อาหารไทย” เป็นของ ตนเองแล้ว ก็ขยายวัฒนธรรมนั้นไปสู่สังคม โดยผ่านสื่อสารมวลชนสถาบันที่ชนชั้นกลางเป็น เจ้าของและควบคุมอยู่ ผ่านการเขียนตำราการทำกับข้าว รายการทำอาหารในโทรทัศน์และวิทยุ การเปิดร้านอาหาร เป็นต้น¹⁴

¹²สมรักษ์ ชัยสิงห์กานนท์, “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภค,” (วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัย สาขาวิชามานุษยวิทยา คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ , 2538), น. 67.

¹³ เรื่องเดียวกัน, น. 92.

¹⁴ชาติชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504 - 2539,” (วิทยานิพนธ์มหาวิทยาลัย สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548), น. 95.

โรงเรียนการเรือน: ยกระดับความรู้เรื่องอาหารจากครัวเรือนเป็นแม่ครัว “มืออาชีพ”

จากวิธีคิดและโครงสร้างทางสังคมที่กรอบบทบาททางเพศในการทำอาหารให้เป็นเรื่องของผู้หญิง และสามารถประดิษฐ์ ประกอบสร้างอาหารให้เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน ทั้งมีการสร้างประวัติศาสตร์ของอาหารด้วยลักษณะจำเพาะจาก “กิจกรรม” “รูป” “รส” และ “กลิ่น” ของอาหาร ผู้หญิงยังมีวิธีการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารระหว่างผู้หญิงในแต่ละรุ่นของสังคมไทยซึ่งสะท้อนผ่านคติความเชื่อคำเปรียบเปรย อาทิ ที่ “ดูช่างให้ดูหาง ดูนางให้ดูแม่ ดูให้แน่ต้องดูที่ครัว” ซึ่งข้อเท็จจริงประการหนึ่งก็คือ กิจกรรมเกี่ยวกับการประกอบอาหารของผู้หญิงสะสมมาจากความทรงจำตั้งแต่วัยเยาว์ เช่น การละเล่นหม้อข้าวหม้อแกงของเด็กหญิง การละเล่นโดยสมมติบทบาทพ่อแม่ลูก ที่น่าสนใจยิ่งกว่านั้นกระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมครัวที่ยืนอยู่บนหลักการจากผู้หญิงรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่งนั้น ได้เปลี่ยนแปลงโดยสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และประเด็นสถานะภาพของสตรีในแต่ละยุคสมัยด้วย

กล่าวอย่างกระชับคือ แต่เดิมการสืบทอดวัฒนธรรมการทำอาหารเป็นไปในลักษณะบอกเล่าแบบปากต่อปาก (oral tradition) ด้วยหลักการพื้นฐานว่า ในการทำอาหารนั้น ผู้ทำจะต้องสังเกตให้เป็นก่อนที่จะเริ่มเรียนรู้และเลียนแบบได้ภายหลัง เหมือนที่พินดา สงวนเสวีวานิชได้บันทึกไว้ “อาหารไทยแท้แต่เดิมนั้นเป็นเรื่องของรสมือโดยแท้ ผู้ที่สามารถในทางการครัวนอกจากมีพรสวรรค์ ช่างจดช่างจำแล้วยังต้องอาศัยความขยันในการฝึกปรืออย่างสม่ำเสมอจนได้รสชาติตามต้นแบบ เนื่องจากสมัยโบราณจะบอกเพียงว่าอาหารนี้มีรสอะไรบ้าง มีอะไรปรุงรส แต่ไม่มีการบอกสัดส่วนที่แน่นอน”¹⁵ ด้วยเหตุนี้ ผู้หญิงสมัยก่อนต้องเริ่มต้นจากการเป็น “ลูกมือ” ก่อนที่จะเขยิบขึ้นไปเป็น “แม่ครัว” ซึ่งจุดแข็งของการถ่ายทอดความรู้ลักษณะนี้ ทำให้ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว และผู้เรียนกับผู้สอนสามารถแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดได้โดยตรงทันที และ “เคล็ดลับ” หรือสูตรอาหารเฉพาะตัวที่เป็นทั้ง “ความรู้” และ “ความลับ” ก็จะถูกถ่ายทอดและเปิดเผยไปพร้อมกัน

กรณีตะวันตก การเรียนรู้วัฒนธรรมการทำอาหารแต่เดิมก็เลียนแบบบอกเล่าปากต่อปากไม่ต่างจากสังคมไทย จนราวปลายศตวรรษที่ 19 เริ่มมีการจัดตั้งโรงเรียนการครัวขึ้นในทั้งยุโรปและอเมริกา โดยในระยะแรกกลุ่มผู้มาเรียนจะเป็นพวกผู้หญิงชนชั้นกลาง แต่ต่อมาก็ขยายไปสู่ผู้หญิงชนชั้นล่างมากขึ้น ด้วยเหตุผลที่สังคมต้องการให้ผู้หญิงชนชั้นล่างมี “เสน่ห์ปลาย

¹⁵พินดา สงวนเสวีวานิช, “อาหารชาววัง เบื้องหลังโต๊ะเสวย,” น.79-90.

จวก” เอาไว้กักสามี่ของเธอออกจากร้านขายเหล้า และเพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนแรงงานสาว
ใช้ในบ้านอีกด้วย

สำหรับสังคมไทยนั้น แบบแผนการถ่าย “ความรู้ของผู้หญิง” ก็เลียนแบบจากประเทศ
ตะวันตกเช่นเดียวกัน กล่าวคือ แต่เดิมนั้นการศึกษาแบบจารีตของสตรีไทยถูกกำหนดด้วยค่านิยม
ความคาดหวังสถานภาพทางสังคม ตามหลักพุทธศาสนาและกฎหมายคือ บทบาทการเป็นแม่และ
ภรรยาที่ดี การศึกษาแนวจารีตความรู้เกี่ยวกับการเป็นแม่บ้านและภรรยาที่ดี ศูนย์กลางการศึกษา
สำหรับสตรีชั้นสูงคือ ราชสำนัก ในขณะที่สตรีชาวบ้านก็เป็นการเรียนรู้ภายในครอบครัว จนราว
รัชกาลที่ 3 สตรีชนชั้นสูงถึงได้รับการสนับสนุนให้เรียนวิชาหนังสือ แต่ค่านิยมของสังคมก็ยังคงเน้น
ความเป็นแม่บ้านแม่เรือน ในช่วงเวลาเดียวกันที่คณะมิชชันนารีอเมริกันได้นำแบบแผนการศึกษา
ระบบโรงเรียนและการเรียนวิชาหนังสือเข้าสู่สตรีในสังคมไทย ซึ่งเป็นผลจากการปฏิบัติการศึกษา
ของผู้ชายในรัชกาลที่ 5 โดยสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ที่มองเห็นความจำเป็นเพื่อให้
ผู้หญิงทำหน้าที่ “แม่บ้านสมัยใหม่” สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตแบบตะวันตก ทรงจัดตั้งโรงเรียน
สตรีชนชั้นสูงและสามัญชนในหัวเมืองต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นโรงเรียนสุนันทาลัย โรงเรียนราชกุมารี
โรงเรียนราชินี สำหรับสตรีชนชั้นสูง โรงเรียนเหล่านี้จัดหลักสูตรผสมระหว่างการศึกษาราชสำนัก
แบบจารีต และการเป็นแม่บ้านแม่เรือน อดเนื้อหาวิชาสามัญอย่างภาษาและเลข ส่วนวิชาจรรยา
ก็เน้นคตินิยม การฝึกจิตใจให้เป็นแม่บ้านแม่เรือน ที่เน้นเรื่องการคหกรรมหรือการทำอาหารและดูแล
ครัวเรือนเป็นหลัก¹⁶

นอกจากการจัดการศึกษาเพื่อหญิงชนชั้นสูงแล้ว โรงเรียนที่เปิดขึ้นเพื่อมุ่งสอน
คุณสมบัติของหญิงระดับสามัญโดยตรงนั้น ก็เริ่มในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นเดียวกัน โดยกระทรวง
ธรรมการได้เริ่มจัดโครงการการศึกษาสำหรับเด็กผู้หญิง ด้วยเห็นว่า “การศึกษาเล่าเรียนส่วนเพศ
หญิงนั้น เมื่อถึงเวลาที่จะต้องจัดอนุวัติตามเด็กชาย คือมีโรงเรียนบูรพบทและโรงเรียนเบื้องต้น
เบื้องต้น ทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเพิ่มหลักเรียนในการเย็บปักถักร้อย และการรักษา

¹⁶ธนวดี ประสิทธิพัฒนา, “การศึกษาของสตรีไทย พ.ศ. 2411-2475 รายงานฉบับย่อ
เสนอในที่ประชุมสัมมนาเรื่อง ความสืบเนื่องและความเปลี่ยนแปลงในสังคมไทย : 2411-2519 ณ
ห้องประชุมสารนิเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 21 สิงหาคม 2517 อ้างถึง วารุณี ไชยธรรมย์,
“งานเขียนประวัติศาสตร์ผู้หญิงในสังคมไทย,” วารสารรวมบทความประวัติศาสตร์,
(กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546), น. 81-138.

เห่าเรือตามสมัยที่ต้องการ ซึ่งจะจัดขึ้นได้...”¹⁷ จากแนวคิดดังกล่าวเป็นจุดเอาจริงเอาจังในการฝึกหัดครูหญิง จึงให้โรงเรียนสุนันทาลัยจัดฝึกหัดหญิงที่จบเป็นอาจารย์ด้วย เพื่อที่จะได้เป็นครูในโรงเรียนสตรีที่จะจัดตั้งขึ้น กรมศึกษาธิการได้นำความเห็นดังกล่าวขึ้นกราบบังคมทูลสมเด็จพระนางเจ้าเสาวภาผ่องศรี พระบรมราชินีนาถ ผู้สำเร็จราชการแผ่นดิน ซึ่งทรงเห็นชอบด้วยกับการที่จะจัดการศึกษาสำหรับหญิงสามัญ จึงได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งโรงเรียนหญิงเข้ามาเป็นลำดับขึ้น ในนามว่า “โรงเรียนเสาวภา” เพื่อสอนวิชาการฝีมือ การเรือน ตลอดจนการช่างต่างๆ ซึ่งเป็นคุณสมบัติของหญิงอย่างครบถ้วน หากได้รับการฝึกฝนก็จะยึดเป็นอาชีพได้และถ้าหญิงมีความรู้ความสามารถทำกิจการของหญิงได้เองจะเป็นที่สรรเสริญ

และในรัชกาลที่ 6 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงปรารถนายกฐานะสตรีไทยให้สูงทัดเทียมกับอารายะประเทศ ให้สตรีมีบทบาทในสังคมมากขึ้น มีการศึกษาที่ดี ถือว่าสตรีเป็นหน่วยหนึ่งของสังคม เป็นกำลังของชาติ ควรได้รับการยกย่องให้มีสิทธิศักดิ์ศรีเสมอภาคกับบุรุษ ตามที่ทรงแสดงทัศนะไว้ในบทความเรื่อง “เครื่องหมายแห่งความรุ่งเรืองคือสภาพแห่งสตรี” แต่ก็ยังเรียกร้องให้ต้องเพียบพร้อมด้วยคุณสมบัติของสตรีไทยตามคติโบราณ คือ มีกิริยามารยาทเรียบร้อย ระมัดระวังชื่อเสียงเกียรติยศของตนเอง ดูแลการบ้านการเรือนไม่ให้บกพร่อง เก่งการครัว รู้จักแต่งกายพองามไม่มากเกินไป ในรัชสมัยนี้ จึงได้จัดตั้ง “โรงเรียนเบญจมราชาลัย” ขึ้นเป็นโรงเรียนฝึกหัดครูสตรีแห่งแรกของประเทศไทย เพื่อให้นักเรียนสตรีจากมณฑลต่างๆ มาเรียนและกลับไปตั้งโรงเรียนสตรีขึ้นตามหัวเมืองมณฑลต่างๆ ให้การศึกษาของผู้หญิงกว้างขวางมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังได้ประกาศพระราชบัญญัติประถมศึกษา พ.ศ. 2464 บังคับให้ราษฎรส่งเด็กเข้าศึกษาเล่าเรียนตั้งแต่อายุ 7-14 ปี โดยไม่ต้องเสียค่าเล่าเรียนในโรงเรียนรัฐบาลและประชาบาลด้วย¹⁸

จนถึงสมัยการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์มาเป็นระบอบประชาธิปไตย เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2475 เป็นอีกจุดเปลี่ยนสถานภาพผู้หญิงไทยครั้งสำคัญ กล่าวคือ นอกจากรัฐธรรมนูญซึ่งพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว พระราชทานให้ นั้นได้ประกาศสิทธิเสมอภาคของบุคคลทั้งชายหญิงในการออกเสียงเลือกตั้งแล้ว ด้านการศึกษานั้น

¹⁷ หจข.ศ.5/17 (ศ.อ), “โรงเรียนสุนันทาลัย 27 ก.ย. ร.ศ.121, อ้างถึงใน นันทิรา ขำภิบาล, “นโยบายเกี่ยวกับผู้หญิงไทยในสมัยสร้างชาติจอมพล ป.พิบูลสงคราม (พ.ศ.2481-2487),” น. 32.

¹⁸ เรื่องเดียวกัน.

ก็ยังดำรงนโยบายขยายการศึกษามากขึ้น โดยเปิดโรงเรียนฝึกหัดครูขึ้นอีก 2 แห่งคือ โรงเรียนฝึกหัดครูสวนสุนันทา และโรงเรียนฝึกหัดครูเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์ มีการจัดตั้งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์และการเมือง เปิดโอกาสให้สตรีได้เข้ารับการศึกษาระดับสูงขึ้นไปทุกระดับ แต่อย่างไรก็ตาม ทิศนะของชนชั้นปกครองก็ยังไม่ยอมรับต่อการเปลี่ยนแปลงในสถานภาพของสตรีไทยมากนัก ยังคงค่านิยมที่ว่าสตรียังไม่มีความจำเป็นต้องประกอบอาชีพ เพราะเป็นหน้าที่ของสามีต้องเลี้ยงดูภรรยาตน

ในปลายรัชสมัยของรัชกาลที่ 7 นี้เอง โรงเรียนการเรือนแห่งแรกก็ถือกำเนิดขึ้น ภายใต้ชื่อว่า “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” เป็นโรงเรียนสำหรับให้เป็นแม่เรือนที่ดี สอน 2 รายวิชา คือ คหกรรมศาสตร์ ซึ่งส่วนนี้จะเป็นงานอาหาร งานแม่บ้าน อีกวิชาหนึ่งคือด้านอนุบาล สอนเทคนิคดูแลเด็ก เริ่มเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 ที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ โดยดำริของเจ้าพระยาธรรมศักดิ์มนตรีหรืออดีตเสนาบดีกระทรวงธรรมการ ด้วยเหตุเพราะเป็นยุคของการเปลี่ยนแปลงการปกครองและที่ผ่านมาก็มีการส่งเสริมให้ผู้หญิงได้รับการศึกษาเท่าเทียมกับชายมาโดยตลอด การเปิดโรงเรียนการเรือนเช่นนี้ก็เชื่อว่าจจะราบรื่นนัก จึงมีเสียงวิพากษ์วิจารณ์ “เมื่อแรกตั้งนั้นหนังสือพิมพ์ประโคนชาวนำมาทำนองว่าเป็นโรงเรียนสำหรับหญิงหาคู่ครอง บ้างก็ว่าเป็นโรงเรียนฝึกฝนให้เป็นคุณหญิงคุณนาย เนื่องจากเป็นของใหม่ และคนเข้าใจว่าโรงเรียนการเรือนเป็นเรื่องของการครัว เรื่องของการฝีมือ เย็บปักถักร้อย”¹⁹ ดังนั้น ในระยะต้นๆ ของการเปิดเรียนมีนักเรียนไม่มากนัก บางปีรวมนักเรียนทุกระดับชั้นแล้วไม่ถึงร้อยคน นักเรียนที่จบการศึกษารุ่นแรกๆ จะเอาวุฒิไปสมัครงานไม่ได้ อย่างไรก็ตามนักเรียนรุ่นแรกๆ ก็ประสบความสำเร็จในชีวิตส่วนตัวเป็นส่วนใหญ่²⁰

จนมาถึงยุคของจอมพล ป. พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรี ที่ถือว่าเป็นยุคแห่งการสร้างชาติที่เปลี่ยนชื่อประเทศจาก “สยาม” มาเป็น “ไทย” นั้น ผู้หญิงก็เป็นหนึ่งในเครื่องมือในการสร้างชาติด้วย จึงมีการออกนโยบายเกี่ยวกับผู้หญิง 2 ประการคือ เพื่อยกฐานะของผู้หญิงไทยให้เจริญทัดเทียมอารยะประเทศ และสนับสนุนให้ผู้หญิงไทยออกมามีส่วนร่วมในทางเศรษฐกิจ สังคม และการป้องกันประเทศ ทำให้มีการจัดตั้งสภาวัฒนธรรมหญิง มีการจัดงานวันแม่แห่งชาติ เพื่อเผยแพร่ความรู้เรื่องการอนามัยแม่และเด็ก เป็นต้น กอปรกับประเทศไทยต้องเผชิญหน้ากับสงครามโลกครั้งที่ 2 ทำให้รัฐบาลจอมพล ป. ต้องใช้นโยบายเศรษฐกิจแบบชาตินิยม ประชาชนทุก

¹⁹พินดา สงวนเสรีวานิช, “อาหารชาววัง เบื้องหลังโต๊ะเสวย,” น.79-90.

²⁰เรื่องเดียวกัน.

คนต้องพึ่งตนเอง จึงได้ส่งเสริมให้มีการสอนวิชาชีพขึ้นในโรงเรียนต่างๆ ทั้งของโรงเรียนรัฐบาลและในโรงเรียนราษฎร์ เช่น การจัดตั้งโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้ โรงเรียนช่างสตรีวัดเทพราชกุญชร รวมทั้งการจัดตั้งแผนกการช่าง การครัวขึ้นในโรงเรียนผู้หญิง เพื่อให้เด็กผู้หญิงได้ฝึกหัดงานฝีมือออกไปประกอบอาชีพได้ เช่น โรงเรียนเซนต์ยอห์นสตรีวิทยาลัย จัดตั้งแผนกการครัวและการเรือนขึ้น

และในปี พ.ศ.2480 ได้ย้าย “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” มาอยู่ที่วังจันทร์เกษม (กระทรวงศึกษาธิการปัจจุบัน) และเปลี่ยนชื่อจากโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนมาเป็น “โรงเรียนการเรือนวังจันทร์เกษม” โดยสังกัดกองและกรมเดิม ต่อมาในปี พ.ศ.2483 ได้ย้ายจากวังจันทร์เกษมมาตั้งอยู่ในบริเวณวังสุนันทา และเปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนการเรือนพระนคร” และได้ย้ายไปสังกัดกองฝึกหัดครู กรมสามัญศึกษา (จนกระทั่งปี พ.ศ. 2504 กระทรวงศึกษาธิการประกาศยกฐานะโรงเรียนการเรือนพระนครเป็นวิทยาลัยครูและเปลี่ยนชื่อเป็น “วิทยาลัยครูสวนดุสิต”) โดยที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อ “อบรมสตรีที่จะออกไปเป็นแม่บ้านแม่เรือนหรือเพื่อไปประกอบอาชีพตามที่ตนถนัดและเพื่อประกอบภาคปฏิบัติให้ทำด้วยมือจริงๆ”²¹ รวมทั้งได้ส่งเสริมการอุตสาหกรรม งานหัตถกรรมเพื่อสนับสนุนให้ผู้หญิงมีบทบาททางเศรษฐกิจมากขึ้น

ในปี พ.ศ. 2481 มีการออกประกาศห้ามชาวจีนจำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ มีการออกกฎหมายเพื่อสงวนอาชีพไว้สำหรับชาวไทย ส่งเสริมความนิยมไทย กระตุ้นให้ผู้หญิงไทยเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ เช่น งานในโรงงานอุตสาหกรรมเบา การทำของเล่น การทำอุตสาหกรรมอาหาร และการทำอาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น นอกจากนี้ ยุคนี้ยังมีนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยว และขยายอาชีพด้านบริการขึ้น มีการจัดตั้งโรงแรมขึ้นหนึ่งจำนวน 2 แห่งคือ โรงแรมสุริยานนท์และโรงแรมรัตนโกสินทร์ บนถนนราชดำเนินในปี พ.ศ. 2486 โดยมอบหมายให้สำนักวัฒนธรรมฝ่ายหญิงเป็นผู้ดูแลโรงแรมทั้งสองแห่งนี้ ส่งผลให้ผู้หญิงไทยเข้ามาประกอบอาชีพด้านนี้มากขึ้นเห็นได้จากประกาศของโรงเรียนการช่างสตรีต่างๆ ที่เพิ่มจำนวนนักเรียนหญิง และมีการเปิดโรงเรียนการช่างสตรีนี้ในจังหวัดต่างๆ ทั่วประเทศ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารหลายๆ ชนิดที่เคยถือได้ว่าเป็น “อาหารชาววัง” ที่สงวนไว้สำหรับคนเฉพาะกลุ่ม กลายมาเป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพของผู้หญิงเช่น ข้าวสับปะรด ซึ่งหมายถึง ข้าวคลุกแกงเผ็ดเนื้อ ไข่ นำไปใส่ใน

²¹ เกียรติประวัติศาสตรสตรีไทยในอดีต, (กรุงเทพฯมหานคร, กิจสยามการพิมพ์, 2518) อ้างถึงใน นันทิรา ขำภิบาล, “นโยบายเกี่ยวกับผู้หญิงไทยในสมัยสร้างชาติจอมพล ป.พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487),” น.101-124.

สับปะรดแล้วจึงนำไปย่างไฟให้หอม หรือน้ำพริกขิงเรือ ซึ่งอาหารเหล่านี้เป็นอาหารตำรับของวัง
 สุนันทาของพระองค์เจ้าสายเสาวลีภริมย์ กรมขุนสุทธาสินีนาถ ซึ่งจัดเป็น “แม่ครัว” ของรัชกาลที่ 5
 โดยโรงแรมหรืออุตสาหกรรมบริการในยุคนี้ ได้ดัดแปลงจากอาหารชุดใหญ่ ที่ยังคงรสชาติ
 ส่วนประกอบครบครัน ย่อส่วนลงเพื่อให้เหมาะแก่การกิน “นอกวัง” จนกลายเป็นที่นิยมของผู้มาใช้
 บริการโรงแรมภัตตาคารทั่วไป²²

อาจกล่าวได้ว่าโรงเรียนในระบบการศึกษาสมัยใหม่และโรงเรียนการช่างสตรี หรือ
 “โรงเรียนการเรือน” ถือเป็นกลไกสำคัญของรัฐประชาชาติ ในการกล่อมเกลา “จริยธรรมและ
 คุณสมบัติของลูกผู้หญิง” ให้มีมาตรฐานเดียวกัน โดยใช้ “ต้นแบบ” ของสตรีในราชสำนักเป็น
 แม่พิมพ์ของสตรีชนชั้นสามัญ อันมีผลทำให้ “อาหารชาววัง” ก็สามารถกลายเป็น “อาหาร
 ชาวบ้าน” ได้ ขณะเดียวกัน การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม การเมืองมีนัยยะสำคัญต่อ
 บทบาทและ “ความเป็นหญิง” ในสังคมไทย โดยเฉพาะคตินิยมเรื่อง “เสน่ห์ปลายจวัก” แต่เดิมที่
 มุ่งเน้นรับใช้ “ผู้ชาย” ให้ผัวรัก ผัวหลงนั้น ก็ได้เคลื่อนย้ายไปสู่การ “สร้างอาชีพ” เธอได้พัฒนาและ
 ยกระดับเป็น “แม่ครัวมืออาชีพ” ได้เช่นกัน

การปรากฏขึ้นของ “ข้าวแกง” สัมพันธ์กับความเป็นหญิงในสังคมไทย

กล่าวแต่ต้นว่า การกินและการทำอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของความสัมพันธ์ทางสังคมที่
 ผู้คนร่วมกันสร้างและให้ความหมายกับกิจกรรมนี้ซึ่ง “รูปแบบของการกินและการทำอาหาร” ย่อม
 ปรับเปลี่ยนไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การกินที่เคยเป็นเรื่องเฉพาะครัวเรือนก็
 สามารถเคลื่อนย้ายและมีบทบาทในพื้นที่สาธารณะได้ ซึ่งสัมพันธ์กับพฤติกรรมการกินของคนใน
 สังคมนั้นเอง ทั้งนี้มีนักวิชาการจำนวนหนึ่งปักหมุดหมายว่า “ร้านข้าวแกง” มีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย
 ที่ตั้งขายในตลาดรอบเวียงเพื่อให้คนเดินทางและพ่อค้าเร่ซื้อกินนั้น ดังที่สมบัติ พลายน้อยบันทึกไว้
 ว่า

คนที่กินข้าวนอกบ้านในสมัยก่อนมีแต่พวกเดินทางและพวกข้าราชการ มีหลักฐาน
 กล่าวชัดเจนทีเดียวว่า ในสมัยกรุงศรีอยุธยา มีร้านข้าวขายข้าวแกง “ร้านข้าหญิงข้าว
 แกงชายคนราชการ” มีเฉพาะบริเวณใกล้ๆ พระราชวังเท่านั้น เห็นจะไม่มีทั่วไป
 เพราะมีค้ำกล่าวไว้แห่งเดียว ถ้าว่าตามจุดหมายเหตุโบราณที่กล่าวมา “ข้าวแกง”

²² เรื่องเดียวกัน.

ก็กินกันเฉพาะข้าราชการที่ออกจากบ้านมาทำงานหลวงจะกลับไปกินข้าวที่บ้าน คงไกลหรือกลับไม่ได้ ก็จำต้องซื้อข้าวแกงกินใกล้ๆ ส่วนชาวบ้านธรรมดาที่มีครัว คงไม่มีใครซื้อข้าวแกงกินเป็นแน่

สมบัติ พลายน้อย ยังบันทึกต่ออีกว่า ร้านข้าวแกงคงจะมีมากขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้มีผู้เขียนเล่าไว้ในหนังสือพิมพ์ยุคนั้นว่า บางคนขายข้าวแกงจนร่ำรวย เช่น ตาเพ็งขายข้าวแกงจนมีเงินสร้างวัดไว้ที่บ้านบ่อโพงจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เรียกว่า “วัดราษฎร์บำรุง” ตามเรื่องว่า ในครั้งนั้นมีแต่ตาเพ็งกับแม่พุก 2 คนเท่านั้นที่ตั้งร้านข้าวแกงอยู่ที่สี่แยกบ้านหม้อ เป็นร้านข้าวแกงที่มีชื่อดังของบ้านหม้อทีเดียว²³ การขายข้าวแกงแต่ก่อนนั้นไม่เป็นเช่นร้านข้าวแกงอย่างที่ชาวจีนหรือชาวไทยขายกันในสมัยนี้ ที่ขายโดยเอาแกงราดข้าวแต่เขาทำเป็นสำหรับจัดของใส่จานชามตั้งบนโต๊ะไม้ ซึ่งเรียกกันว่าโต๊ะลาวทาชาดสีแดงๆ ดังกล่าว บ้างก็เป็นโต๊ะทองเหลืองซึ่งมีรูปร่างคล้ายพานแต่ใหญ่มาก

“ราคาอาหารสมัยนั้น เขาคิดสำหรับคาวราคาหนึ่งสลึง สำหรับหวานก็ราคาเดียวกัน อาหารสำหรับหนึ่งจะกินได้ 2-3 คนพออิ่ม นี่เป็นราคาอาหารสำหรับชนิดโต๊ะไม้ ถ้าเป็นอย่างโต๊ะทองเหลืองราคาก็สูงขึ้นเป็นสำหรับละสองสลึง คือคาวสองสลึง หวานสองสลึง ทั้งนี้ไม่ใช่คิดค่าโต๊ะทองเหลืองบวกเข้าไปด้วย แต่เป็นด้วยโต๊ะทองเหลืองมีกับข้าวมากสิ่งกว่าโต๊ะไม้ ใครกินโต๊ะทองเหลืองก็ออกจะโก้สักหน่อย แสดงว่าเป็นคนที่ค่อนข้างมีรับประทาน ไม่ใช่คนประเภทหาเช้ากินค่ำ รายการอาหารก็มีต่างๆ กัน อย่างเช่น อาหารสำหรับโต๊ะไม้ราคาหนึ่งสลึงก็มีแกง 1 ถ้วย ผัด 1 จาน น้ำพริก 1 ถ้วย ผัก 1 จาน ปลาอย่าง 1 จาน ส่วนอาหารสำหรับละสองสลึงก็มีแกงเผ็ด แกงจืดเพิ่มขึ้น คนไหนกินโต๊ะทองเหลืองจึงออกเขื่องเป็นคนภูมิฐานอยู่มาก”²⁴

สำหรับ “ที่ตั้ง” ร้านข้าวแกงนั้น ชาติชาย มุกสงระบุว่าหลักฐานที่พอจะใช้ยืนยันถึงการมีร้านข้าวแกงได้เป็นมั่นเหมาะก็คือ เอกสารเรื่อง สาราบาญชีส่วนที่ 2 คือราชฎารในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 เล่มที่ 2 อันเป็นบัญชีบ้านเลขที่ในเขตกรุงเทพฯ ที่เจ้าหน้าที่กรมไปรษณีย์โทรเลข

²³ ส.พลายน้อย, “ข้าวแกง” ใน กระยานิยาย, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มติชน, 2541), น.49-52.

²⁴ ส.พลายน้อย, “สำรับกับข้าว,” ใน ครัวไทย, บรรณาธิการโดย ถวิล มนัสน์อม, (กรุงเทพมหานคร: องค์การคำครุสภา, 2542), น.64-65.

ได้ดำเนินการติดป้ายเลขที่บ้านและทำบัญชีเอาไว้ ซึ่งปรากฏว่ามีผู้ประกอบการอาชีพขายข้าวแกงอยู่ด้วยแม้ว่าไม่มากเท่าร้านขายสุรา ผีน และขายหอยก็ตาม ดังที่ถนนเจริญกรุงชั้นในพระนครเลขที่ “๑๑๓ นายพึ้ง ซายันต์ กรมทหารมหาดเล็กไทย บุตรนายเทศ ตั้งร้านขายข้าวแกง ขายสุรา เข้าตึกหลวง” ถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนครเลขที่ “๒๐๕ อำแดงบัวอยู่คุณนายเอมขายสุราร้าข้าวแกง เข้าโรงเจ้านิล ฝาน่าถึง หลังคาจาก” และร้านที่มีเจ้าของเป็นคนจีนผูกปี่ไม่ต้องสังกัดมูลนายบนถนนเดียวกันคือ “เลขที่ ๓๒๖ จีนชั้นแซ่หล้อผูกปี่ขายข้าวแกง เข้าโรงนายปลอด” เป็นต้น²⁵ ซึ่งเห็นได้ว่าการร้านข้าวแกงมีอยู่พอสมควรในย่านการค้าทั้งช่วงในพระนครและนอกพระนคร ซึ่งมีทั้งหมด 57 ร้าน ตั้งอยู่ถนนเจริญกรุงฯ 19 ร้าน รอบพระนครชั้นในกำแพงตั้งแต่ประตูสะพานหันไป 8 ร้าน ถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน ถนนลำเพ็ง 3 ร้าน และถนนอื่นทั่วทั้งฝั่งพระนครและธนบุรีมี 21 ร้านและคงมีลูกค้าในย่านนั้นพอสมควร แต่เราไม่ทราบว่ามีใครเป็นใครบ้างและกินตอนไหน อย่างไร แต่อย่างน้อยก็พอทราบอย่างมีหลักฐานชัดเจนว่ามีการกินอาหารนอกบ้านที่ทำขายได้เกิดขึ้นแล้วในต้นรัชกาลที่ 5

แต่สำหรับ ลาวัญ โขตามระ ได้ระบุว่าหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 มีร้านข้าวแกงดกขึ้นตามตลาดและย่านชุมชน แต่คนที่ไม่ไปกินข้าวแกงตามตลาดนั้น จะได้รับการดูถูกดูหมิ่น “คนไทยสมัยก่อนถือว่าพรพลสิ้นดี ถึงกับตำราเศษของพระจอมเกล้าฯ มีพยากรณ์ชีวิตคนที่ตกเศษเกล้าฯ ‘ต้องกินข้าวกลางตลาดเหมือนเชื้อชาติสุนัขฯ’ นั่นทีเดียว เพราะว่าข้าวแกงนั้น สำหรับขายพวกพ่อค้าแม่ค้าตามตลาดเท่านั้น ยิ่งใครไปซื้อข้าวแกงหอบหิ้วมากินที่บ้านแล้วยิ่งอาการหนักใหญ่”²⁶ ยิ่งสมัยก่อนผู้หญิงยังไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้านมากมายเหมือนปัจจุบันนี้ หน้าที่ทำงานหาเงินเป็นของผู้ชาย ส่วนหน้าที่หาอาหารเป็นของผู้หญิง คนที่มีบ้านช่องลูกเมียแล้วก็ยังมีหน้าที่กลับมากินข้าวที่บ้าน เพราะจริยธรรมของผู้หญิงไทยถือว่า “ถึงเป็นเมียมนตร์อย่าหนีครัว” ผู้ชายคนไหนเลิกงานแล้วต้องหอบหิ้วอาหารสุกกลับบ้านก็แปลว่าผู้ชายคนนั้นยังไม่มีเมีย หรือมีแล้วก็เป็นชนิดเมียบังเกิดเกล้า มีผัวเป็นบ่าวคอยหาข้าวปลาอาหารมากราบเท้าอัญเชิญให้บริโภค²⁷ และผู้ที่ซื้อข้าวสำเร็จรูปจะถูกลองทางลบว่าเป็นคนเกียจคร้านหรืออาจจะหมกมุ่นกับการพนันมากจนไม่มีเวลา

²⁵ชาติชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสุรานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539,” น. 125.

²⁶ลาวัญ โขตามระ, “กับข้าวสำเร็จสมัยก่อน,” ใน เมืองไทยสมัยก่อน, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์กราฟิคอาร์ต, 2522), น. 71-92.

²⁷เรื่องเดียวกัน.

หุงหาอาหารให้ผิวกิน ถึงกับมีผู้ตั้งฉายาเรียกว่า “กับข้าวเมียเล่นไฟ” ด้วยเพราะการกินอยู่ในสมัยนั้น ยังพึงครวที่บ้านเป็นหลักและต้องทำกินเองทุกมื้อ

อย่างไรก็ตาม ร้านข้าวแกงกลายเป็นศูนย์กลางชีวิต เป็นพื้นที่ที่ปรับเปลี่ยนความคิด ระหว่างการกินอาหารในพื้นที่ส่วนตัวและพื้นที่สาธารณะ มีการนำอาหารไปผูกโยงกับสังคมหน้าที่ใน “บ้าน” ของผู้หญิงและการเติบโตของชนชั้นข้าราชการ และชนชั้นล่างที่มีค่าจ้างแรงงานต่ำ ซึ่งเกี่ยวข้องกับมิติเรื่องเวลา (time) และมิติของพื้นที่ (space) ก็มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเติบโตของร้านข้าวแกง

ทั้งนี้ “เวลากิน” หรือมื้ออาหารของสังคมไทย ตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์ถูกกำหนดชัดเจนจาก “เวลาทำการของระบบราชการ” ในสมัยรัชกาลที่ 5 การปฏิรูประบบบริหารราชการแผ่นดินที่เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2435 การมีสถานที่ทำการแน่นอน เช่น กระทรวงการคลัง กระทรวงวัง และกระทรวงกลาโหม จึงส่งผลให้ต้องมีเวลาทำการที่แน่นอนเกิดขึ้นตาม รวมทั้งการมีคนทำงานประจำสำนักงานในตำแหน่งหน้าที่การงานที่เพิ่มขึ้นใหม่จำนวนมาก จากการขยายระบบราชการของแต่ละกระทรวงเกิดขึ้นด้วย นั่นก็คือ “ข้าราชการ” ซึ่งเป็นชนชั้นใหม่ที่เกิดขึ้น พร้อมกับขยายตัวของการศึกษาสำหรับสามัญชนที่เพิ่มมากขึ้น ซึ่งคนกลุ่มนี้ก็เพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อยๆ ฉะนั้นการเกิดขึ้นและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมข้าราชการโดยเฉพาะเรื่องเวลาทำงานนี้ แน่นอมน้อยมส่งผลถึงสังคมไทยไม่น้อย กอปรกับสมัยนั้นได้เกิดอาชีพเสมียนห้างฝรั่งสำหรับผู้มีการศึกษาที่ไม่ทำราชการก็ต้องทำงานเป็นเวลาเช่นเดียวกับข้าราชการ จึงทำให้เวลาการทำงานของคนเมืองต้องปรับเปลี่ยนตามเวลาของการทำการของสถานที่ราชการและบริษัทเอกชนอยู่ไม่น้อย ในเรื่องการกินที่มีเวลาแน่นอนโดยเฉพาะเวลาช่วงพักเที่ยงซึ่งก็สามารถทำให้เกิดการขายอาหารกลางวันสำหรับผู้ทำงานเป็นเวลาชัดเจนขึ้น

การกำหนด “เวลาทำการ” ที่แน่นอนอันส่งผลต่อ “เวลาของการกิน” เริ่มเมื่อปฏิรูประบบราชการข้าราชการชั้นผู้น้อยและเสมียนจะมาทำงานกันประมาณ 10 นาฬิกา ต่อมาสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ในปี พ.ศ. 2483 โดยการออกประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ ลงวันที่ 17 กันยายน 2483 โดยมีใจความสำคัญให้ เวลาทำงานราชการเริ่ม 09.00-16.00 น. หยุดกินอาหารกลางวันเวลา 12.00-13.00 น. วันเสาร์นั้นหยุดครึ่งวันโดยทำงานตั้งแต่เวลา 09.00-12.00 น. และให้วันอาทิตย์เป็นวันหยุดประจำสัปดาห์ และในกระบวนการ “สร้างชาติ” ของจอมพลท่านนี้ก็ได้ออกกติกัจวัตรประจำวันของคนไทย รวมทั้งเรื่อง การกินเอาไว้ด้วยในรัฐธรรมนูญฉบับที่ 11 ลงวันที่ 8 กันยายน พ.ศ. 2484 ให้ “... 2. ประชาชาติไทยพึงปฏิบัติกิจวัตรประจำวันตามปกติดังต่อไปนี้ ก.บริโภคอาหารให้ตรงตามเวลา ไม่เกิน 4 มื้อ ข.นอน

ระหว่าง 6-8 ชั่วโมง 3.คนไทยพึงตั้งใจปฏิบัติหน้าที่ประกอบกิจการงานของตนโดยไม่ทอดทิ้ง และหลีกเลี่ยง กับควรหยุดเพื่อรับประทานอาหารพักกลางวันไม่เกิน 1 ชั่วโมง ...” จนกระทั่งใน สมัยการพัฒนาประเทศของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ เห็นว่าข้าราชการส่วนมากมักมีพฤติกรรมการทำงานสาย จึงได้มีคำสั่งในการประชุมคณะรัฐมนตรีให้กวดขันข้าราชการ ทหารตำรวจ และพลเรือนให้มาปฏิบัติหน้าที่ตามเวลาราชการ คือตอนเช้าตั้งแต่ 08.30-12.00 น. และตอนบ่าย 13.00-16.30 น. และต้องมาทำงานตามเวลาทำการอย่างเคร่งครัดและให้ข้าราชการถือเป็นสิ่งสำคัญด้วย ซึ่งผลที่เกิดตามมาจากการขยายตัวของระบบราชการก็คือการเกิดขึ้นของร้านอาหารและร้านข้าวแกงเป็นเงาตามตัว

การกำหนด “เวลาทำการ” ไม่ได้ส่งผลแค่ชนชั้นราชการเท่านั้น ลาวัณย์ โขตามระ ได้ รำลึกถึงชีวิตสมัยรัชกาลที่ 6-7 ว่าสมัยนั้นเด็กนักเรียนเข้าเรียนประมาณ 08.30-09.00 น. แล้วแต่ โรงเรียน คนที่ทำการราชการเข้างาน 10.00 น. ถ้างานบริษัทห้างร้านของเอกชนอาจเริ่มก่อนหลังไม่ เหมือนกันแต่ไม่เกิน 09.00 น.²⁸ ทำให้เวลากินอาหารของคนที่ต้องทำงานอยู่ในเมืองมีความชัดเจน เป็นเวลาที่แน่นอนขึ้น เช่น มื้อเช้าต้องกินก่อนเข้าทำงาน มื้อกลางวันกินตอนพักเที่ยง และมื้อเย็น ต้องกินหลังเลิกงาน ดังนั้น เวลาที่เริ่มเข้าทำงานเร็วเข้าก็ส่งผลต่อการกินอาหารของคนในเมือง อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เพราะมีเวลาเตรียมอาหารช้าน้อยลงและเวลาในการเดินทางไปทำงานก็ต้อง กระชั้นลง เลยทำให้อาหารมื้อเช้าถูกกระทบเป็นมื้อแรกจากการเปลี่ยนแปลงเวลาทำการดังกล่าว

เมื่อรูปแบบการกินอาหารเป็นมื้อที่เปลี่ยนแปลงไปตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เนื่องจากในแต่ละครอบครัวไม่มีความจำเป็นต้องพึ่งพาอาหารการกินที่ต้องทำขึ้นเองในบ้านอีกแล้ว และครัวในบ้านเองก็ลดบทบาทลง เพราะแม่บ้านที่เป็นแม่ครัวต้องออกไปทำงานนอกบ้านเป็นส่วนมาก การกินอาหารนอกบ้านนั้นก็แสนสะดวก เนื่องจากร้านอาหารมีอยู่ทุกหัวระแหง การออกไปกินอาหารนอกบ้านอย่างน้อยวันละมื้อกลายเป็นเรื่องธรรมดาแล้วในยุคนี้บางบ้านถือความสะดวกเป็นใหญ่ สมาชิกในครอบครัวหากินเอง ต่างคนต่างกิน หิวเมื่อไรก็กินเมื่อนั้น หิวที่ไหนก็หากินแถวนั้น บางทีพึ่งอาหารนอกบ้านทั้งสามมื้อ อิ่มปากอึดท้องแล้วจึงเข้าบ้าน บางครั้งมานั่งกินรวมกันในบ้านก็จริง แต่เป็นอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จ และซื้อมาจากนอกบ้าน แต่ที่นำมาเร่ขายถึงบ้านก็มีไม่น้อย ถ้ากินไม่ยากหรือไม่เลือกมาก ว่าจ้างให้เขาจัด “ข้าวแกง” ไล่ปีนโตมาส่งถึงประตูบ้านทุกวันก็ยังได้

²⁸ ลาวัณย์ โขตามระ, *ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและวิถีชาวกรุงสมัยสงคราม*, (กรุงเทพมหานคร: แพร์พิทยา, 2527), น. 54.

หรือถ้าจะทำอาหารด้วยตนเองก็ต้องพึ่งตำราที่เขียนเอาไว้ ตำราอาหารเป็นที่นิยม ทั้งอาหารไทยเทศมีให้เลือกมากในนิตยสารสำหรับสตรีมีตำรับอาหารลงเป็นประจำ ที่พิมพ์เป็นเล่มสอดสีสดสวย สนนราคาต่างๆ กัน ตั้งแต่ไม่กี่บาทจนเกินร้อย²⁹ เพราะการครัวสำหรับผู้หญิงยุคใหม่ที่ต้องออกทำงานนอกบ้าน ก็ไม่ใช่วิชาที่ต้องได้รับการถ่ายทอดจากแม่สู่ลูกสาวเหมือนสมัยก่อนแล้ว

การกิน “ข้าวแกง” จึงพัฒนาเป็น “การผูกปิ่นโต” แม้จะมีจุดเริ่มต้นราวทศวรรษ 2490 ดังที่สมศรี สุกุมลนันทน์ย้อนอดีตให้ฟังถึงการรับอาหารปิ่นโตที่เพิ่งเริ่มเกิดขึ้นในกรุงเทพฯ ว่า “เมื่อ 50 ปีที่แล้ว แม่ลูกสามคนหนึ่ง ทำงานเป็นครูเต็มเวลา นอกเวลาสอนพิเศษ สามีไปอยู่กับเมีย น้อย แม่รับหน้าที่ทุกอย่างตามลำพัง สมัยนั้นการผูกปิ่นโตกำลังเริ่มมี ปิ่นโตมาตั้งคอยอยู่หน้าบ้าน คนยังไม่ขโมย ลูกคนไหนกลับไปถึงบ้านก่อน ก็นำปิ่นโตเข้าไปในบ้านตั้งโต๊ะไว้ ใครจะกินก่อนกิน หลังสุดแล้วแต่ คนล้างปิ่นโตคือแม่ เพราะกินหลังเพื่อน”³⁰ ทั้งนี้ ชาติชาย มุกสง ซึ่งจุดเริ่มตั้งแต่ ศตวรรษ 2500 เป็นต้นมา เกิดการเปลี่ยนแปลงการปรุงอาหารและการกินอาหารในครัวเรือนไทย เป็นอย่างมาก ส่วนหนึ่งเป็นเพราะสามีและภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านทั้งคู่ จากเดิมที่ฝ่าย ภรรยา ในฐานะแม่บ้านจะเป็นผู้จัดแจงเรื่องอาหารด้วยการทำกินกันเองระหว่างสมาชิกใน ครอบครัว ก็เปลี่ยนไปซื้ออาหารที่มีปรุงขายสำเร็จรูปที่ทำขึ้นมาสดๆ อย่างกับข้าวและก๋วยเตี๋ยว มากขึ้น และบางอย่างก็ต้องพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง ดังที่มีผู้ตั้งข้อสังเกตว่า ปัจจุบันนี้ กำลัง “เข้าสู่ยุคของการประกอบการอุตสาหกรรมการถนอมอาหาร ประชาชนโดยเฉพาะคนชั้นกลาง ต่างต้องประกอบอาชีพทั้งสามีภรรยา ทำให้มีเวลาที่จะใช้การหุงหານ้อยเข้า และทุกสิ่งทุกอย่างจะ ปีบตัวของมันเองให้ทุกคนต้องทำงานแข่งกับเวลาอยู่เสมอ”³¹ การแบ่งงานกันทำตามแบบสังคม อุตสาหกรรมจึงเกิดขึ้น อาชีพการขายอาหารก็เลยเฟื่องฟูอย่างมากด้วย

ในขณะที่ “ถนัดศอ” ได้พูดเรื่องการเปลี่ยนวิถีการบริโภคไว้ในคอลัมน์แนะนำอาหาร ของตนเองในหนังสือพิมพ์ เมื่อเห็นว่าสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไปการกินอยู่ของคนก็เกิด การเปลี่ยนแปลงตามไปด้วยโดยให้รายละเอียดไว้ “พูดถึงอาหารไทยที่เป็นอาหารหลักประจำ ครอบครัวของคนไทยเรานี้ ไม่ว่าบ้านไหนเรือนไหนก็ต้องหุงหากินกันทั้งนั้น แต่พอบ้านเมืองของเรา เจริญขึ้นอะไรต่ออะไรก็เลยเจริญตาม แม้กระทั่งแม่บ้านก็เจริญจนซักจะไม่มีเวลาทำกับข้าวให้กิน

²⁹ “ทำอาหารตามตำรา,” สตรีสาร 37 (27 มกราคม 2528) : 111-112.

³⁰ สมศรี สุกุมลนันทน์, “อยู่กิน-กินอยู่,” สตรีสาร 48 (4 กุมภาพันธ์ 2539): 107-108.

³¹ เสริมศรี คงศักดิ์, “อาหารกระป๋องและสุขภาพของประชาชน,” อุตสาหกรรม 12 (กรกฎาคม 2501): 59.

กันแล้ว หันมาหาปิ่นโตกันขนานใหญ่³² และหน้าที่อย่างหนึ่งของคอลัมน์แนะนำแหล่งอาหารการกินอย่างเชลล์ชวนชิม จึงเลี้ยงไม่ได้ที่จะแนะนำร้านอาหารไทยที่ขายอาหารสำเร็จรูปสำหรับแม่บ้านไว้ด้วย “วันนี้พ่อบ้านและแม่บ้านมักจะออกทำงานด้วยกันทั้งสองคน มิฉะนั้นรายได้ก็จะไม่พอกับรายจ่าย เมื่อแม่บ้านออกไปทำงานเสียแล้ว ภาระในการหุงหาก็ก็น่าต้องย่อหย่อนลงเป็นธรรมดา ดังนั้นการฝากท้องไว้กับร้านข้าวแกง หาบก๋วยเตี๋ยว หรือกินปิ่นโต จึงเป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันอยู่ทั่วไป ... ทุกวันนี้มีครอบครัวที่ต้องออกไปทำงานทั้งพ่อบ้านและแม่บ้าน ทำครัวด้วยการหาซื้อกับข้าวสำเร็จรูปอย่างนี้ไม่รู้กี่ร้อยกี่พันครอบครัว อยากกินอะไรก็ซื้อๆ เอาแล้วกลับไปหุงข้าวเข้าหม้อหนึ่งก็เป็นอันเสร็จกิจตกถึง ทุ่มทั้งเวลาทุ่มทั้งแรง เก็บแรงกายแรงใจไว้สู้กับความลำบากอื่นๆ ที่จะมีมาได้ อีกพอแรงทีเดียว”³³ ซึ่งก็ให้ภาพวิถีชีวิตของคนในทศวรรษ 2510 เป็นอย่างดี ส่วนรูปแบบและค่านิยมอาหารปิ่นโตเป็นอย่างไรก็พอจะเห็นภาพได้จากงานเขียนชิ้นหนึ่งของ “ถนัดศอ” ที่พูดถึงอาหารปิ่นโตว่า

ยุคนี้เป็นยุคที่ชาวบ้านรับปิ่นโตมากกว่าทำครัวเอง และแม่บ้านสมัยนี้ไม่จำเป็นจะต้องมีเสนหีบปลายจวักเพียงแต่รู้จักเจ้าปิ่นโตรสดีๆ อุณหภูมิข้าวไม่ไหม้ สามีก็หลงแพชชั่นดินซังกออยู่แล้วเขามิรถส่งได้เกือบถ้วนครหลวง ไม่ไกลจนสุดห้ำฟ้าเขียวแล้วเป็นส่งถึงทุกราย ปิ่นโตเจ้านี้ชื่อ ‘นายดำรง คงครวญ’ ส่วนมือกลางวันไปหา กินเอานอกบ้าน”³⁴

นอกจากนั้นแล้ว การซื้อหาอาหารสำเร็จรูปแทนการหารับประทานเองในบ้านยังถูกมองว่าเป็นการประหยัดอีกด้วย โดยเฉพาะในช่วงที่ข้าวของแพง ดังเช่นจากการที่น้ำมันขึ้นราคาในปี 2517 ซึ่งทำให้ของแพงขึ้นในตลาด “ถนัดศอ” ให้เหตุผลว่าการทำอาหารกินเองที่บ้านจะคุ้มก็ต่อเมื่อมีสมาชิกหลายคนและทำอาหารพื้นๆ ในขณะที่มีสมาชิกน้อยคนแค่สองสามคน การซื้อ “กับข้าวใส่ถุงพลาสติก” กลับมากินกับข้าวหุงที่บ้านจะถูกกว่าแน่ๆ เพราะยุคนี้การเป็น “แม่บ้านพลาสติก” ได้กลายเป็นวิถีชีวิตปกติของผู้คนในกรุงเทพฯ ไปแล้ว

³² ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14 (27 สิงหาคม 2510): 50.

³³ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14 (มกราคม 2511): 50.

³⁴ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 19 (ตุลาคม 2515): 46.

ชาติชาย มุกสงระบุนึกว่า “กับข้าวถุง” หรือการใช้พลาสติกมาห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารก็นับเป็นประดิษฐ์กรรมที่รองรับเรื่องความสะดวกในการกินของคนไทยที่เพิ่งเกิดขึ้นได้ไม่นานในราวทศวรรษ 2500 ก็เป็นที่มาของ”แม่บ้านถุงพลาสติก” นั่นเอง ดังนั้น ปลายทศวรรษ 2510 แม่บ้านหลายคนที่ต้องทำงานนอกบ้านไม่เข้าครัว “ไม่ยกหน้าเป็นมัน ฟันเป็นยางอยู่หน้าเตาไฟ เลยซื้ออาหารสำเร็จรูปใส่ถุงมากินที่บ้าน”³⁵ และยังมีผู้เรียกการกินอาหารสำเร็จรูปนี้ว่า “ภัตตาคารข้างทาง” หรือครัวเคลื่อนที่ของแม่บ้านสมัยใหม่นั้นเอง

โดย “ภัตตาคารข้างทาง” หรือร้านข้าวแกง-อาหารสำเร็จรูปนี้ ปรากฏให้เห็นอย่างหนาตาในช่วงต้นทศวรรษ 2520 ทั้งในบริเวณตลาดและชอกชอยเกือบทุกย่านชุมชนของกรุงเทพฯ ซึ่งร้านอาหารเหล่านั้นนอกจากขายปลีกแล้วยังทำจัดส่งปิ่นโตตามบ้านด้วย วิถีของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลต่อรูปแบบการใช้ชีวิตที่เร่งรัดของคนเมือง ย่อมกระทบถึงวิถีการบริโภค ดังนั้น แม่บ้านที่เหนื่อยจากการทำงานมาแล้วทั้งวัน หากต้องทำอาหารกินเองกว่าจะสำเร็จคงเปลี่ยเพิ่มขึ้นอีกหลายเท่า หลายครอบครัวต้องตัดปัญหาเรื่องการทำกินเปลี่ยนเป็นซื้อกิน จนมีผู้แสดงทัศนะไว้ในนิตยสารสตรีสารถึงชีวิตแม่บ้านในช่วงนี้ว่าใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวักแล้ว³⁶ ที่ไม่ต้องลงมือปรุงเองแต่หันมาบริหารเรื่องอาหารการกิน ที่ต้องเลือกซื้อให้เป็นทีพอใจของสมาชิกในครอบครัวอีกด้วย เพียงแต่ “ใช้หัวคิดก่อนซื้อ เพียงใช้นิ้วชี้เพียงนิ้วเดียวให้เขาตัดใส่ถุงพลาสติกให้ก็ได้กิน แต่มายากตรงตัดสินใจว่า ควรเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปจากร้านไหนดี”³⁷

ดังนั้น “ข้าวแกง” ได้เข้ามาทำหน้าที่ปรับเปลี่ยนการกินในสังคมไทยระหว่างพื้นที่ในครัวเรือนและการกินในที่สาธารณะ และยังมีความสัมพันธ์กับ “ความเป็นหญิง” ด้านหนึ่ง “ข้าวแกง” อาจทำให้ผู้หญิงรู้สึกผิดว่าตนเองขาดเสน่ห์ปลายจวัก บกพร่องต่อหน้าที่แม่ศรีเรือน แต่ข้าวแกงก็ได้เข้ามาประนีประนอมให้ผู้หญิงยุคใหม่เป็น “แม่บ้านถุงปรุงสำเร็จ” เธอต้องฉลาดทำงานนอกบ้าน และต้องฉลาดเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปด้วย อันเป็นการช่อมแซม ปะชุน “คุณสมบัติแม่ศรีเรือน” ของผู้หญิงยุคใหม่สามารถดำรงสถาบันครอบครัวไว้ไม่ให้เจือจางลง และครอบครัวอบอุ่นต่อไป

³⁵ “เพลินใจในครัว,” ขวัญเรือน 6 (พฤษภาคม 2517): 42.

³⁶ เขียว เขิงคำ, “ใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 32 (มกราคม 2533): 47.

³⁷ โทรกิจต์ (นามแฝง-อรวิณี ทรอภิ), “ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 33 (พฤษภาคม 2523): 141-142.