

กว่าจะเป็นข้าวแกง: เรื่องเล่าว่าด้วยความรู้เรื่องอาหารจากประสบการณ์ “แม่-ค้าข้าวแกง”

“การกินข้าว” ผูกพันกับสังคมไทยและแสดงออกผ่านวัฒนธรรมในชีวิตประจำวัน จนเราต่างก็คุ้นชินและไม่เคยตั้งคำถามกับสิ่งเหล่านี้ เพราะอาจเห็นเป็นเรื่อง “ไม่สำคัญ” บทนี้จะแสดงให้เห็นถึงวิธีการดำเนินการศึกษา “เรื่องเล่าประสบการณ์ชีวิต” ของผู้หญิงสามัญธรรมดา “แม่-ค้าข้าวแกง” หรือ “นางพนิดา” ซึ่งต้อง “ทำกับข้าว” หล่อเลี้ยง บำรุงดูแลคนในครอบครัวและ “ขายข้าวแกง” ในร้านแผงลอยจนเป็นแม่ค้ามืออาชีพ เรื่องเล่าในบทนี้จะย้อนรอยและคลี่ให้เห็นการเรียนรู้ ความสัมพันธ์ทางอำนาจการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารระหว่างผู้หญิงในแต่ละรุ่นในสังคมไทย โดยชีวิตที่ผ่าน “ข้าวแดงแกงร้อน” ของนางพนิดาในที่นี้ จึงมีนัยยะการเรียนรู้ด้วยวัฒนธรรมดั้งเดิม คือการถ่ายทอดด้วยวาจาในลักษณะบอกเล่า ครูพักลักจำ โดยเริ่มจากการเป็น “ลูกมือ” ก่อนเป็น “แม่ครัว” ตามสำนวนไทย “ดูข้างให้ดูหาง ดูนางให้ดูแม่ ดูให้แน่ดูที่ครัว” จากนั้นเธอก็ได้รับความรู้ในลักษณะ “แม่บ้านทันสมัย” จากโรงเรียนการเรือนเข้ามายกระดับให้เป็นแม่ค้ามืออาชีพ นี่คือสาระหลักของ “กว่าจะเป็นข้าวแกง: เรื่องเล่าว่าด้วยความรู้เรื่องอาหารจากประสบการณ์ ‘แม่-ค้าข้าวแกง’”

และต่อเรื่องในบทที่ 4 “เมื่อผู้หญิงขายข้าวแกง: การแบ่งงานกันทำระหว่าง ‘แม่ค้า’ กับ ‘แม่บ้านอาหารถุง’” จะฉายให้ภาพการตัดสินใจของผู้หญิงที่เคยเป็นแม่บ้านคนหนึ่ง ต้องตัดสินใจใช้ “การปรุงอาหาร” ให้เป็นรายได้จุนเจือครอบครัวกลายเป็น “แม่-ค้าข้าวแกง” ด้านหนึ่งเธอทำ “ข้าวแกง” เลี้ยงดูคนในบ้าน อีกด้านหนึ่งเธอก็สามารถช่วยให้ผู้หญิงยุคใหม่เป็น “แม่บ้านอาหารถุงสำเร็จรูป” ที่กลับไปซุ่มซ่ามไม่ให้ความสัมพันธ์ในสถาบันครอบครัวเจือจางลง ทำให้ครอบครัวอบอุ่น และผู้หญิงยังดำรงคุณสมบัติแม่ศรีเรือนอยู่ได้ แง่นี้แล้ว ผู้หญิงก็ได้แบ่งบทบาทหน้าที่กันตั้งสายพานตามยุคเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

โดย “เรื่องเล่า” ทั้งสองส่วนนี้ ได้กลายเป็น “ประวัติศาสตร์ครอบครัว” ที่ต่อเชื่อมกับประวัติศาสตร์สังคม โดยผู้หญิงคนหนึ่งสามารถถ่ายทอดความรู้ ความรัก การต่อสู้ในชีวิตประจำวัน และความภาคภูมิใจของบรรพบุรุษไว้ ซึ่งเราไม่สามารถพบได้ในประวัติศาสตร์ชาติหรือประวัติศาสตร์แบบทางการ ดังที่ทีนภรณ์ หะวานนท์ เขียนไว้ในหนังสือแม่ของบ้านตอนหนึ่งว่า

[...]มนุษย์มีชีวิต มีจิตใจ และมีความรู้สึกของตัวเอง ประสบการณ์ชีวิตจึงไม่เพียงแต่สะท้อนสิ่งที่มนุษย์ถูกสังคมกำหนดให้เท่านั้น แต่ยังเป็นส่วนที่เป็นเจตจำนงของบุคคลด้วย ดังนั้น สิ่งที่บุคคลกระทำในปัจจุบันจึงมีส่วนสำคัญในการกำหนดความเป็นไปของชีวิตมนุษย์ในอนาคต การสร้างความรู้จากประสบการณ์ของบุคคลซึ่งเคยถูกละเลยจากแวดวงวิชาการ เพื่อเปิดพื้นที่ให้กับความรู้ที่เคยถูกกดทับหรือกีดกันเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของระบบความรู้ของสังคมอย่างเสมอภาค เมื่อความรู้ถูกสร้างมาจากประสบการณ์อันหลากหลายของมนุษย์ เป้าหมายของการสร้างความรู้จึงไม่คับแคบและมีขอบเขตจำกัดเพียงเพื่อตอบสนองต่อความสนใจของศาสตร์ต่างๆ เท่านั้น แต่เป็นความรู้ที่ตอบสนองต่อชีวิตที่มีความหลากหลายมากขึ้น¹

ประวัติศาสตร์ความรู้ลึก: วิธีการดำเนินการศึกษา

“ฮื่อ...กลิ่นปลาเค็ม หอมจัง” คนอื่นอาจจะมีเสียงนาฬิกาปลุก เสียงคนปลุก หรือเสียงไก่ขัน ช่วยให้ตื่นตอนเช้า แต่สำหรับฉัน มี “กลิ่น” ของอาหารเป็นแรงกระตุ้นให้ตื่นแต่ละวัน

“แจง แจง ตื่นได้แล้วลูก กินข้าวได้แล้ว”

เสียงแม่ตะโกนปลุกแต่เช้าซ้ำอีก เป็นประจำทุกวันหยุด ที่ฉันไม่ได้ไปทำงาน และแม้กับน้องก็ไม่ได้ออกไปขายข้างแกง อันเป็นอาชีพหลักของครอบครัวเรา

“รีบไปอาบน้ำ แล้วมากินข้าว แม่ตั้งข้าวต้มไว้ เดี่ยวเย็นหมด”

เป็นวิธีที่แม่พยายามแซะฉันกับน้องให้ลุกจากที่นอนเร็วๆ เพราะพวกเรารู้กันดี คำว่า “เดี๋ยวเย็นหมด” ของแม่ หมายความว่าเมื่อแม่ตั้งข้าวต้มแล้ว และหากเราไม่รีบจัดการตัวเองโดยรีบล้างหน้า แปรงฟัน รวมทั้งอาบน้ำเพื่อไปกินข้าวให้ทันก่อนที่ข้าวต้มจะหายร้อน รับรองว่ามือนั้นจะต้องฟังเสียงแม่บ่นถึงคุณสมบัติของลูกผู้หญิงที่ควรจะเป็นต่ออีกนานแน่

ฉันสังเกตเห็นว่าระหว่างมื้ออาหาร แม่จะ “แบ่ง” หน้าที่ให้ลูกๆ แต่ละคน คนหนึ่งคอยจัดวงข้าว หยิบจานช้อนล้อมมาวางให้ครบคน แก้วน้ำ ขวดน้ำดื่ม ถ้าลูกคนไหนช้าไม่ทันช่วยหยิบจับตั้งแต่ต้น ก็เป็นที่รู้กันว่าต้อง “เก็บ” วงข้าวอาจรวมไปถึงต้องล้างจานด้วย

¹ นภาพกรณ์ หะวานนท์, “ชีวิตกับความรู้,” น.183-191.

หลังจากกินข้าว ทั้งแม่และเราจะแยกย้ายกันไปทำกิจกรรมของตัวเอง พอใกล้เที่ยง แม่จะลงมือ “ปรุง” มื้อกลางวัน ถ้าเป็นวันหยุดที่ลูกๆ อยู่บ้านพร้อมกัน แม่มักถามเสมอว่าใครอยากกินอะไร จากนั้นก็สำรวจตู้เย็นว่ามีของสดอะไรบ้าง แต่ส่วนใหญ่แม่มักทำเป็นอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ราดหน้าเนื้อสับ/หมูสับ ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวลี้นวมผักกาด ฯ มื้อนี้พวกเราจะสนุกสนานกันมากที่ได้ออกแบบอาหารของใครของมัน โดยมีแม่ “เนรมิต” ให้ทุกมื้อเชียว กินมื้อกลางวันยังไม่ทันหมดจาน แม่ก็มักจะถามว่า “ตอนเย็นจะกินอะไรกัน?” จำได้ว่าตอนเด็กๆ ฉันกับแม่และน้องจะแย่งกันบอกรายการอาหารเสียงดังแข่งกัน แต่แม่ก็จะตัดสินจากของสดในตู้เย็นเช่นเดิม

สรุปแล้ว แม่เป็นเหมือนนาฬิกาชีวิตที่คอยกระตุ้นบอกเวลาที่ร่างกายต้องการ “อาหาร” สิ่งจำเป็นในชีวิตของเรา ที่ซับซ้อนกว่านั้น แม่เป็นเหมือนผู้ฝึกวินัยให้ลูกกินข้าวตรงมื้อ ตรงเวลา และรู้จักรับผิดชอบในหน้าที่ของตน ซึ่งซึมฝังในตัวลูกอย่างไม่รู้ตัว ดังนั้น เหตุผลที่ฉันชอบกลับมากินข้าวที่บ้านอย่างหนึ่ง “ก็เพราะมันเป็นช่วงเวลาที่ทำให้ฉันได้คุยกับแม่ คุยกับน้อง และคนในบ้าน เรื่องแล้วเรื่องเล่า ในวันหนึ่งๆ แต่ละคนได้เจออะไรมา ก็จะมาถ่ายทอดและวิเคราะห์กันอย่างสนุกสนานกันกลางวงข้าวนี้แหละ”

เรื่องเล่าข้างต้น คือหัวใจของวิธีการศึกษา “เรื่องเล่าประสบการณ์ชีวิต” และการเขียนแบบอัตชีวประวัติ (autoethnography) ซึ่งเป็นตัวอย่างส่วนหนึ่งที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และเมื่อไหร่ที่เราตั้งคำถามกับ “สิ่งที่คุ้นชิน” ก็จะทำให้เราได้เรียนรู้ทั้งคนอื่น และสังเกตตัวเราเองไปด้วยพร้อมกัน อย่างไรก็ตาม การดำเนินการศึกษาวิจัย “ข้าวแกง”: เรื่องเล่าความสัมพันธ์ระหว่างผู้หญิง อาหาร และชุมชนนี้ “ฉัน” อาศัยการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลคือ “แม่”-นางพนิดา (informant) ถ่ายทอดเรื่องเล่าของตนเอง เมื่อเรื่องเล่าคือสิ่งที่นำเสนอเหตุการณ์ต่างๆ ซึ่งเชื่อมโยงกัน อันถูกกำหนดขึ้นในห้วงเวลาและพื้นที่ การเล่าเรื่องจะทำให้ปัจเจกรำลึกถึงประสบการณ์ ความทรงจำหรืออดีตที่มีชีวิต ที่สัมพันธ์กับช่วงเวลาในชีวิต อันจะนำไปสู่การทำความเข้าใจตัวตนระหว่างผู้ร่วมสร้างความรู้ คือระหว่างผู้ศึกษาและผู้ถูกศึกษา สิ่งนี้คือส่วนสำคัญต่อประเด็นหลักในการวิจัย

ดังนั้น กระบวนการสัมภาษณ์จึงเป็นกระบวนการเล่าเรื่อง ที่มีการนำเอาประสบการณ์มาคัดสรร และสร้างเป็นเรื่อง ผ่านการใช้โครงเรื่องซึ่งเป็นที่คุ้นเคยในสังคม หากพิจารณาตามบริบทการเล่าเรื่องในการสัมภาษณ์ ผู้เล่าเรื่อง ในการสัมภาษณ์ ผู้ร่วมสร้างเรื่องเล่าจึงหมายถึงผู้ให้ข้อมูล ผู้เลือกประสบการณ์ส่วนที่ตนเองต้องการถ่ายทอดตามจุดยืนทางมุมมองในปัจจุบันมาเสนอ และผู้ศึกษาเป็นผู้ทำหน้าที่กำหนดประเด็นของเรื่องที่จะเล่า ผ่านการตั้งคำถามต่างๆ แต่

หากพิจารณาเฉพาะบริบทการเล่าเรื่อง “ผู้สร้างเรื่อง” ก็ได้แก่ตัวผู้ให้ข้อมูล² อย่างไรก็ตามในกระบวนการแสวงหาความรู้ และกระบวนการเรียนรู้ รวมทั้งกระบวนการนำเสนอข้อมูลด้วยแนวทางแบบอัตชีวประวัติพรรณาน่าสนใจยังให้ความสำคัญต่อมิติการสังเกตการณ์ตัวผู้สังเกตการณ์ด้วยในลักษณะการย้อนทบทวนเกี่ยวกับ “ฉัน” หรือตัวผู้สังเกตการณ์เอง

ด้วยเหตุดังกล่าว “ฉัน” ผู้ทำหน้าที่ดำเนินการศึกษาวิจัยถือได้ว่ามีได้เป็นเพียงผู้ศึกษา แต่เป็นผู้ถูกศึกษาด้วยในขณะเดียวกัน จึงพยายามสร้างบรรยากาศการแสวงหาความรู้ที่ก่อให้เกิดความเหลื่อมล้ำระหว่างอำนาจของผู้ศึกษาและผู้ถูกศึกษาให้น้อยที่สุด เพื่อให้การทำงานวิจัยครั้งนี้เป็นไปในลักษณะร่วมมือกันทำงานระหว่าง “แม่-ค้าข้าวแกง”-ผู้ถูกศึกษา และ “ฉัน” -ผู้ศึกษา

ในกระบวนการสร้างความรู้ร่วมกันดังกล่าว ฉันเริ่มต้นด้วยการเป็นลูกมือของแม่ในร้านข้าวแกงอยู่หลายเดือน เพื่อศึกษาชีวิตประจำวันของแม่ตลอดเวลา โดยไม่ได้ไปประกอบอาชีพอื่นใดเป็นการชั่วคราว แต่ “แม่”- ผู้ให้ข้อมูลกลับไม่ใส่ใจว่าฉันกำลังเป็นผู้ศึกษา ณ ขณะนั้นกลับเห็น “ฉัน” เป็นแค่ลูกจ้างคนหนึ่งในร้าน มอบหมายงานให้เป็นผู้ดูแลลูกค้าหน้าร้านข้าวแกงเป็นหลัก ที่จะต้องมาถึงร้านตั้งแต่ตีห้า ห้ามเกินตีห้าครึ่ง งานแรกที่จะต้องทำคือจัดร้านให้เรียบร้อย จัดโต๊ะเก้าอี้ให้เข้าที่เข้าทาง ทำน้ำปลาพริกใส่ถ้วยวางตามโต๊ะ นำช้อนส้อมที่ใส่กล่องปิดฝาสนิทแล้วรวมทั้งกรอกน้ำจากเครื่องกรองน้ำใส่เหยือกน้ำไปวางให้ครบทุกโต๊ะ คอยเอากระดาษทิชชูใส่กระบอกลงตามโต๊ะด้วย จากนั้นจะต้องตักขนมหวานซึ่งแม่ทำวันละชนิดใส่ถุง ขนมนี้แม่จะทำวันละอย่างเท่านั้น สำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการใส่บาตรเป็นประจำ ดังนั้น ฉันจะต้องตักให้เสร็จ (ประมาณ 30 ถุง) ก่อนที่ลูกค้าคนแรกจะเข้าร้าน เมื่อเสร็จแล้วให้คอยตักข้าวเปล่าใส่จาน ใส่กล่องโฟมเรียงไว้ให้ “มือตัก” หรือคนขาย 3 คน คือ จอม-น้องสาว สมโภชน์-แฟนของน้องสาว และพี่เจี๊ยบ-พี่ชาย คอยตักรดกับข้าวส่งให้ลูกค้า สลับกับตักข้าวเปล่าใส่ถุงสองขนาดคือขนาดเล็กไว้ให้ลูกค้าใส่บาตร และขนาดใหญ่สำหรับลูกค้าที่ซื้ออาหารกลับไปกินที่บ้าน คอยจัดชุดใส่บาตรที่มีทั้งอาหารคาวหวานและน้ำดื่มให้แม่ก่อนที่หลวงพ่อ (ท่านเจ้าอาวาส) จะมาถึงร้าน ประมาณ 07.00 น. ยังมีหน้าที่คอยตักน้ำเสิร์ฟ เสิร์ฟอาหารตามโต๊ะ เก็บโต๊ะ เช็ดโต๊ะ เก็บจานไปไว้ที่ล้าง คอยวิ่งซื้อของที่ขาดในแต่ละวัน และ “รับบิล” หรือรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งลงในกระดาษเพื่อส่งต่อให้คนขายไปตักตามรายการอีกทีหนึ่ง รวมทั้งคอยคิดเงินทอนเงินกับลูกค้าที่ส่งไปนั่งกินตามโต๊ะด้วย งานที่แม่มอบหมายให้ฉัน จะเสร็จสิ้นก็ต่อเมื่ออาหารถาดสุดท้ายถูกยกออกจากตู้ไป

² จตุพร บุญหลง, “ชีวิตติดเบอร์: ตัวตนและเพศวิถีของเกย์ ‘ควิง’ ในเซานา M,” น. 24-25.

เก็บล้าง ก็ประมาณ 08.30-09.00 น. ฉันถึงจะกินข้าวเช้าได้ และเดินเข้าไปนอนต่อที่บ้าน งานในความรับผิดชอบนี้ แม่จ่ายค่าแรงฉันวันละ 300 บาท จ่ายวันต่อวัน

แม่บอกว่า “เพราะอยู่บ้านเฉยๆ ก็มีต้นทุนแล้ว ไหนจะค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์มือถือ ค่าอินเทอร์เน็ตในบ้าน ค่าผ้าอนามัย โน่นนี่นั่น จะเอาไหม” เป็นอันว่า ฉันเป็นผู้ศึกษาที่ได้รับค่าจ้างวันละ 300 บาทอยู่หลายเดือน เพราะช่วงนั้นที่ร้านขาดเด็กเสิร์ฟพอดี

ระหว่างที่ฉันรับหน้าที่ดังกล่าวก็จะคอยสังเกต “รายการอาหาร” ของข้าวแกงว่าแต่ละวันแม่ปรุงอะไรขึ้นมาบ้าง อาหารแต่ละอย่างมีส่วนประกอบอะไรบ้าง และอาหารอะไรต้องกินคู่กับอะไร สังเกตดูพฤติกรรมกรรมการลูกค้าในการสั่งอาหาร โดยการสังเกตนี้ เพื่อนำไปสู่กระบวนการตั้งคำถามและสร้างชุดคำถามถึงที่มาและการจัดการของแม่ค้าข้าวแกงนั่นเอง ซึ่งหลังจากแม่ทำ “กับข้าว” ขึ้นมาจนครบแล้ว แม่จะมาช่วยลูกๆ ตักข้าวเปล่าเรียงแทนฉัน พร้อมกับชักชวนลูกค้าคุยสารทุกข์สุขดิบกันไป และฉันก็จะออกไปเสิร์ฟน้ำและเก็บจาน ทำความสะอาดโต๊ะให้ทันกับลูกค้าที่เข้ามาอย่างไม่ขาดสายจนเสร็จภารกิจ

อาหารมือเช้าที่ร้านข้าวแกงนี้ “กินอะไรก็อร่อย” เพราะสิ่งที่พวกเราแม่ๆ ลูกๆ กินคือน้ำแกงก้นหม้อบ้าง เศษผัดต่างๆ ที่เหลือกันถาด พวกเราจะตักใส่ถ้วยเล็ก ถ้วยน้อยเรียงแล้วแย่งกันกิน ช่วงเวลานี้ ที่ฉันจะถือโอกาสถามแม่ ถึงรายการอาหารแต่ละวันมีที่มาอย่างไร หรือบางครั้งให้แม่เล่าเรื่องนั้น เรื่องนี้ ตามประเด็นที่ฉันได้ตั้งไว้ แต่ช่วงเวลานี้แม่มักไม่ค่อยได้ให้รายละเอียดเท่าใดนัก เพราะจะมีคนนอก คนข้างร้าน พ่อค้าแม่ค้าหาบเร่แผงลอยหน้าร้านมาแวะทักทาย เข้ามาชวนคุยอยู่เป็นระยะ ขณะที่แม่ก็จะถามฉันกลับบ้างว่า “กลางวันกินอะไร” และ “เย็นนี้จะกินอะไร” “จะได้ให้น้องซื้อมาเลยจากตลาด” และแม่ก็จะถามแบบนี้ทุกวัน จากนั้นแม่ก็จะเดินเข้าบ้านพร้อมฉัน

ถึงบ้านแล้ว ฉันแยกไปเข้านอนต่อเพื่อตื่นอีกที่ตอนบ่าย อันนี้เป็นเป็นช่วงเวลาที่ของการบันทึก “สิ่งที่ได้เรียนรู้” ในแต่ละวัน รวมทั้งการอ่านหนังสือ และเขียนหนังสือต่างๆ นานา ขณะที่แม่ไปอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าชุดใหม่ และออกไปร้านอีกรอบเพื่อ “เตรียมของ” ของวันต่อไป

กระบวนการเตรียมของของแม่คือ หลังจากที่แม่จดรายการอาหารให้สมโภชน์ไปตลาด เมื่อแม่อาบน้ำเสร็จและกลับมาที่ร้านอีกครั้ง สมโภชน์ก็จะกลับจากตลาดพอดี ช่วงนี้ทุกคนก็จะช่วยกันล้าง หั่นเนื้อสัตว์ และซอย หรือเด็ดผัก ใส่น้ำ ใส่ตะกร้าแยกเป็นของสด ของอาหารแต่ละชนิด จะเอาผักที่กินกับน้ำพริกของวันรุ่งขึ้น เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ ใส่น้ำแยกเป็นชุดๆ พร้อมขาย ใส่น้ำเย็น ขณะที่จอบกับพีเจียบ จะคอยดูแลล้างและทำความสะอาดร้านจนเรียบร้อย แล้วมา

ช่วยกันเตรียมของอีกแรงหนึ่ง “ร้านข้าวแกงนิดา” ก็จะปิดช่วงบ่ายโมงหรือเกือบบ่ายสอง และทุกคนก็จะแยกกันไปพักผ่อน จนกระทั่งค่ำถึงมารวมตัวกันอีกครั้ง

สำหรับช่วงอาหารค่ำ หลังจากแม่หรือน้องสาวทำ “กับข้าว” เสร็จเรียบร้อย พวกเราจะตั้งวงกินข้าวที่ระเบียงเรือน ทุกวันแม่และน้องต้องตะโกนให้ฉันออกจากห้องทำงานบ้าง หรือบ้างครั้งก็เคาะห้องนอน (กรณีที่ฉันเองงานเข้าไปทำในห้องนอน) ให้ออกมากินข้าวได้แล้ว ดังนั้นหน้าที่ฉันในมือเย็นนี้ก็แค่เตรียมจาน ช้อนส้อม และน้ำดื่มสำหรับทุกคน

หลังกินอาหารมื้อค่ำเสร็จแล้ว จะเป็นเวลาที่ฉันสัมภาษณ์แม่อย่างเป็นเรื่องเป็นราวมากขึ้น เกือบทุกวัน จนกลายเป็นสิ่งคุ้นชินของสมาชิกในบ้าน โดยมีพี่ๆ และน้อง ร่วมฟังและบ้างครั้งใครสนใจประเด็นไหนก็จะร่วมซักถามด้วย ส่วน “ฉัน” ในฐานะผู้ศึกษาก็ทำหน้าที่กำหนดประเด็นของเรื่องที่ต้องการให้ “แม่” ผู้ถูกศึกษาเล่าเรื่องและตีความตามมุมมองปัจจุบันของผู้เล่าเรื่อง โดย “ฉัน” ขอให้แม่เล่าย้อนตั้งแต่การเข้ามาอยู่ในชุมชนวัดราชาธิวาส ความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัวของเรา กับวัด และชุมชนตามช่วงเวลา การทำอาหารกินในบ้านต่างกับการทำอาหารที่ขายในแต่ละวันอย่างไร เมื่อแม่ขายข้าวแกงแล้วความสัมพันธ์กับชุมชนต่างจากอดีตอย่างไร การถ่ายทอดความรู้เรื่องกับข้าว จากรุ่นคุณยายถึงแม่ และจากรุ่นแม่สู่รุ่นลูกมีความแตกต่างและพัฒนาขึ้นอย่างไร รวมทั้งแม่มองตัวเองผ่านอาหารและมีวิธีการจัดการอย่างไร ที่ต้องเลี้ยงลูกไปด้วยและค้าขายไปพร้อมกัน ระหว่างการสัมภาษณ์นี้ก็จะมีการบันทึกเทป ถ่ายรูป (เป็นบางครั้ง) เพื่อเก็บรายละเอียดของสาระ อารมณ์ ความรู้สึกมาด้วย

สำหรับ “ฉัน” นอกจากทำหน้าที่กำหนดประเด็นเรื่องเล่าแล้ว ก็จะสังเกตการณ์ตัวเองและแม่ไปในกระบวนการสร้างความรู้นี้ โดยประเด็นหลักคือ “ความเป็นผู้หญิง” ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในมิติต่างๆ ที่สำคัญคือ “ความเป็นผู้หญิง” ของฉันกับแม่ที่เกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับอาหารนั้น เหมือนกัน ต่างกัน หรือแบ่งบทบาทหน้าที่ทางสังคมอย่างไร

กระบวนการเก็บข้อมูลและดำเนินการศึกษาทั้งหมดนี้ “ฉัน” ได้นำมาประติประต่อเชื่อมโยง คัดสรร ตัดทอน เรียบเรียง และเล่าใหม่ผ่านการใช้โครงเรื่อง (plot) ซึ่งเป็นที่คุ้นเคยทางสังคม ให้เป็นความรู้ที่ผู้หญิงร่วมกันสร้าง จนกลายเป็น “ข้าวแกง: เรื่องเล่าความสัมพันธ์ระหว่างผู้หญิง อาหาร และชุมชน” ดังที่เสนอเป็นลำดับต่อไป

อาหารเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ระหว่างบ้าน วัด และชุมชน

ปี 2551 นี้ “แม่เล็ก” พนิดา แม่ของฉันอายุ 61 ปี เป็นแม่ค้าขายข้าวแกงในชุมชนวัดราชาธิวาสเท่ากับอายุลูกชายคนโต ก่อนที่จะเข้าสู่ประเด็นต่างๆ หลายคนคงนึกไม่ออกว่าชุมชนวัดราชาธิวาสอยู่ที่ไหน แต่ถ้าบอกกว่า วัดนี้ เดิมชื่อ “วัดสมอราย” คู่กับวัดสมอแครง (หรือวัดเทวราชกุญชร) อันอยู่ใกล้กันในปัจจุบันนี้ เป็นวัดโบราณมาก สันนิษฐานกันว่าสร้างสมัยกรุงละโว้ หรือก่อนกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ไม่ปรากฏนามผู้สร้าง แต่หลักฐานจากกองพุทธสถาน สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติระบุว่า วัดนี้สร้างเมื่อ พ.ศ.1820 และผูกพัทธสีมา เมื่อ พ.ศ. 2310 นั้น หมายถึงว่ามีวัดนี้ก่อนยุครัตนโกสินทร์ ที่เราเริ่มต้นนับกันตั้งแต่ปี พ.ศ. 2325 เป็นต้นมา ดังนั้นชุมชนวัดราชาธิวาส จึงถือเป็นชุมชนเก่าแก่ จากนิราศกำสรวลสมุทรหรือกำสรวลศรีปราชญ์วรรณกรรมที่แต่งขึ้นในสมัยอยุธยาตอนต้น ได้กล่าวถึงการเดินทางจากกรุงศรีอยุธยา ลงมาตามแม่น้ำเจ้าพระยาถึงเมืองบางกอกผ่านบริเวณวัด “ฉมังราย” ซึ่งก็คือ วัดสมอราย นามเดิมของวัดราชาธิวาสนั่นเอง³ กล่าวไว้ว่า

เรือมาเจียรเจียดใกล้ ฉมังราย
 ฉมังนอกฉมังในโน ออกช้า
 ชาวขุนสมุทรหลาย เหลือย่าน
 อวนหย่อนหยั่งน้ำถ้ำ ถูกปลา

นอกจากนี้ ในบริเวณใกล้เคียงยังมีชุมชนเก่าแก่อีกหลายชุมชน คือ ชุมชนสามเสน ซึ่งเป็นชุมชนเก่าแก่สมัยอยุธยาเช่นกัน มีหลักฐานกล่าวว่าพระนารายณ์มหาราช โปรดเกล้าฯ พระราชทานที่ดินแก่ชาวโปรตุเกส สำหรับสร้างวัดและที่อยู่อาศัย ราว 60-70 ครอบครั้ว ปัจจุบันเป็นโรงเรียนเซนต์คาเบรียลและสุสาน เมื่อครั้งที่เจ้าฟ้ามงกุฎ (พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) ทรงจำพรรษา ณ วัดราชาธิวาส ทรงแลกเปลี่ยนความรู้ด้านต่างๆ กับสังฆราชปาเลอกัวซ์ แห่งวัดคอนเซ็ปชันอยู่เสมอ รวมทั้งชุมชนบ้านญวน ซึ่งอพยพเข้ามาอยู่ตั้งแต่ครั้งรัชกาลที่ 1 และสมัยรัชกาลที่ 3 ยังมีชุมชนบ้านเขมร ที่อพยพเข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 1 และยังมีชุมชนชาวจีน อยู่ระหว่างบ้านญวนกับวัดราชผาติการาม มีศาลเจ้าประจำชุมชน คือศาลเจ้าแม่ทับทิม

³ พลวัฒน์ ประพัฒน์ทอง, “ชุมชนวัดราชาธิวาสวิหาร,” ในศิลปกรรมวัดราชาธิวาส, (กรุงเทพมหานคร: บริษัท ศิวกรณ์ การพิมพ์ จำกัด, 2546), น. 247. (สมาคมนักเรียนเก่าราชาธิวาส จัดพิมพ์เนื่องในโอกาสครบรอบ 100 ปี โรงเรียนวัดราชาธิวาส ในวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2546).

(ตุ้ยบัวเตงเหนียง) สร้างขึ้นเมื่อราว พ.ศ. 2388 เป็นศาลเจ้าที่เก่าแก่ที่สุดของชาวจีนไหหลำในประเทศไทย แต่ปัจจุบันชุมชนชาวจีนในบริเวณนี้ไม่ค่อยเด่นชัด ส.พลายน้อย ได้กล่าวถึงศาลเจ้าแม่ทับทิมแห่งนี้ไว้ว่า “สมัยเมื่อ 30 ปีมาแล้ว (พ.ศ. 2497) ผมอยู่แถวเทเวศร์ เวลาเย็นๆ ชอบเดินเล่นไปจนถึง

ภาพที่ 1

แผนที่แสดงชุมชนโดยรอบเขตวัดราชาธิวาส
จัดทำโดยกรมแผนที่ทหาร เมื่อวันที่ 30 ธันวาคม พ.ศ. 2450



ช่วงปลายรัชกาลที่ 5 บริเวณชุมชนซอยวัดราชาธิวาส เป็นเรือกสวนยกร่องมีบ้านเพียงไม่กี่หลัง คลองท่อที่เชื่อมแม่น้ำเจ้าพระยากับวังสวนสุนันทายังไม่ได้ขุดเป็นเช่นปัจจุบัน ที่มา: ภาพจาก ศิลปกรรมวัดราชาธิวาส, (กรุงเทพมหานคร: บริษัท ศิววัฒน์ การพิมพ์ จำกัด, 2546), น. 250.

(สมาคมนักเรียนเก่าราชาธิวาสจัดพิมพ์เนื่องในโอกาสครบรอบ 100 ปี โรงเรียนวัดราชาธิวาส ในวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2546)

สะพานซังฮี้ เพราะที่นั่นมีเรือของคนจีนมาจอดกันมากเหมือนบ้านเกิดที่อยู่ชยา และที่นั่นมีศาลเจ้าหลังหนึ่งเรียกในหมู่คนไทยว่า ‘ศาลเจ้าแม่ทับทิม’⁴

ที่มาของชุมชนในบริเวณนี้ ลาวัลย์ โชตามระ ระบุว่า กรุงเทพฯ ในสมัยยุคต้นรัตนโกสินทร์ แบ่งออกเป็นในกำแพงเมืองและนอกกำแพงเมือง ที่เรียกว่าในกำแพงเมืองก็ถือเอาอาณาบริเวณในกำแพงพระนครถัดคลองโอร่งอ่างเข้ามา เลียบไปตามคลองต่างๆ เช่นคลองบางลำพู ที่มีป้อมต่างๆ ยังหลงเหลืออยู่ ผู้ที่อยู่ในกำแพงเมืองก็คือ เจ้านายและขุนนางซึ่งต้องรับราชการในพระบรมมหาราชวัง เพราะกระทรวง ทบวง กรม ยังไม่มีที่ทำงานกันอย่างสมัยนี้ นอกกำแพงเมืองไปก็เป็นถิ่นที่อยู่ของคนต่างชาติ คือพวกครัวเขลยที่กวาดต้อนมาจากการรบทัพจับศึก ครั้งแล้วครั้งเล่าในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ถิ่นที่อยู่ของคนชาติไหน ก็เรียกว่าบ้านของพวกนั้นพวกนี้ เช่น บ้านญวนสามเสน บ้านญวนนางเลิ้ง บ้านทวายวัดดอนยานนาวา บ้านทวายสะพานดำ ถ้าเป็นพวกที่ติดตามมากับเจ้าประเทศราช หรือพระยาเมืองที่มาพึ่งพระบรมโพธิสมภารก็อยู่ใกล้กำแพงเมืองหรือในกำแพงเมือง เช่น บ้านเขมรที่วรจักร บ้านลาวที่พาดูร์ด เป็นต้น⁵

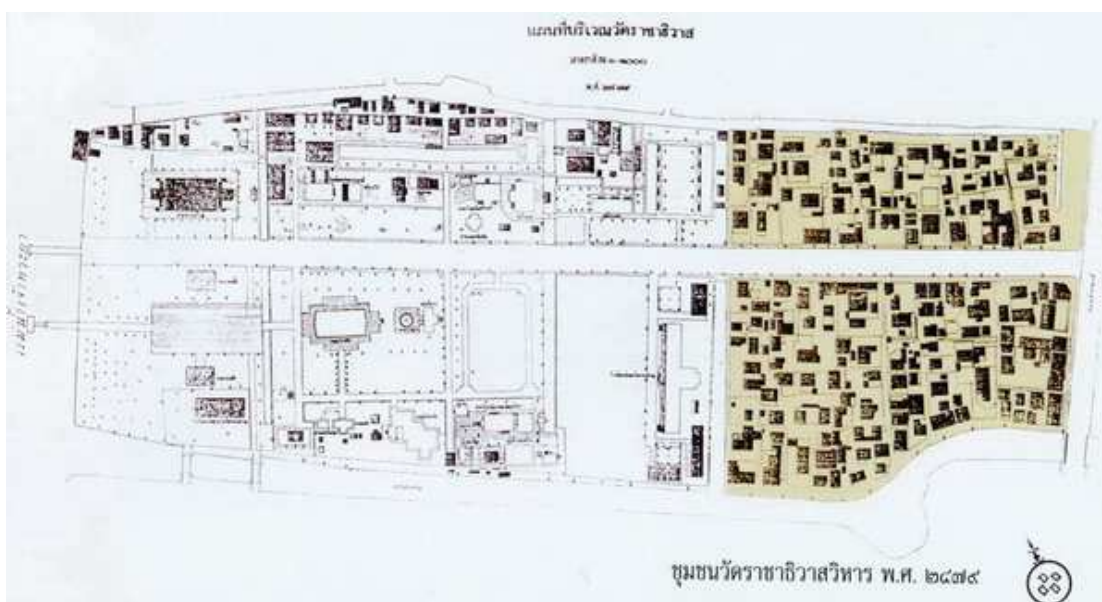
ด้านหนึ่ง “วัดราชาธิวาส” นี้ โดยหลักฐานของทางการและชนชั้นนำมาภักระบุว่า พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 เคยทรงผนวชมาก่อน ครั้นเมื่อเสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติแล้วก็ปรารถนา วัดสมอรายเป็นที่ประทับระหว่างทรงผนวชของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พระบรมชนกนาถของพระองค์ พร้อมด้วยกรมพระราชวังบวรมหาเสนานุรักษ์ จึงพระราชทานนามเสียใหม่ว่า “วัดราชาธิวาสวิหาร” เมื่อ พ.ศ. 2394 และยกสถานะกลายเป็น “วัดหลวง” (ที่เปิดโอกาสให้ประชาชนเข้าทำนุบำรุงศาสนาได้ แต่ยกเว้นการทำพิธีกรรมเกี่ยวกับงานศพ กล่าวคือ ห้ามตั้งสวดอภิธรรม รวมทั้งฌาปนกิจศพด้วย) ต่อมาได้มีการสร้างโรงเรียนวัดราชาธิวาสขึ้น ในรัชกาลที่ 5 เมื่อพ.ศ. 2446 โดยทุนทรัพย์ของกรมหมื่นมหิศรราชหฤทัย (พระองค์เจ้า ไชยันต์มิ่งคลพระโอรสของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) และหม่อมเจ้าหญิงสุภาวงศ์พัทธร์ไชยันต์ สมัยก่อนรับสอนแต่นักเรียนชายเพิ่งเปลี่ยนนโยบายเป็นโรงเรียนสหศึกษาได้ไม่นานนี้

⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 249.

⁵ ลาวัลย์ โชตามระ, ชีวิตชาวกรุงสมัยก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม, น.4.

ภาพที่ 2

ภาพชุมชนวัดราชาธิวาสวิหาร ในปี พ.ศ. 2479



ที่มา: ภาพจากศิลปกรรมวัดราชาธิวาส, (กรุงเทพมหานคร: บริษัท ศิววัฒน์ การพิมพ์ จำกัด, 2546), น. 253. (สมาคมนักเรียนเก่าราชาธิวาสจัดพิมพ์เนื่องในโอกาสครบรอบ 100 ปี โรงเรียนวัดราชาธิวาส ในวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2546)

ชุมชนวัดราชาธิวาสในปัจจุบัน ตั้งแต่บริเวณปากทางเข้าวัดจากถนนสามเสน มีพื้นที่ประมาณ 17 ไร่ 25 ตารางวา มีอาณาบริเวณทิศเหนือจรดคลองวัดราชาธิวาส ทิศใต้จรดคลองท่อ (คลองเชื่อมระหว่างวังสวนสุนันทา พระราชวังดุสิตกับแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นทางเข้าออกของพระราชวังดุสิตทางน้ำ) แต่เดิมนั้นชุมชนนี้เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่บริเวณหลังวัด เพราะวัดนี้ใช้การสัญจรทางแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อเมื่อมีการตัดถนนสามเสนแล้ว ชุมชนแห่งนี้จึงอยู่บริเวณด้านหน้าทางเข้าของวัดไปโดยปริยาย

จากคำบอกเล่าของคนเก่าแก่ที่อาศัยอยู่ในชุมชนนี้มาช้านาน เล่าให้ฟังว่า ถนนที่ตัดเข้าวัดผ่ากลางชุมชนไปด้วยอิฐแดง มีต้นสะตือปลูกร่มรื่นอยู่ทั้งสองข้างทางเข้าวัด เป็นสวนยกท้องร่อง จากแผนที่เก่าในสมัยรัชกาลที่ 5 ปรากฏที่พักอาศัยไม่กี่หลัง มีเพียงเครื่องหมายสิ่งก่อสร้าง ซึ่งเป็นบ้านหลังใหญ่ริมถนนสามเสน เป็นบ้านของคนเฝ้าหูลุมศพ เนื่องจากชุมชนนี้เป็นด้านหลังวัดใช้ในกิจการเผาศพทำศพแต่เดิม ต่อมาที่บ้านเรือนมาปลูกสร้างมากขึ้น ส่วนใหญ่

เป็นบ้านของข้าราชการบริพารในวังสวนสุนันทา เนื่องจากใกล้ที่ทำงาน ผู้คนอพยพเข้ามาอาศัยเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และหนาแน่นมากเมื่อมีการสร้างตึกแถวริมถนนในช่วง พ.ศ. 2506 - 2509 ความเปลี่ยนแปลงของชุมชนทางกายภาพคือ ทางฝั่งใต้ของถนนจากบ้านไม้กลายเป็นตึกแถว แต่ทางฝั่งเหนือ นั้นยังเป็นรูปแบบบ้านของชุมชนเดิมๆ อยู่เบื้องหลังตึกแถว ชุมชนมีการรวมตัวกันอย่างเหนียวแน่น ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน นับเป็นเครือญาติ ซึ่งรู้จักกันตั้งแต่ครั้งรุ่นปู่ลงมาถึงรุ่นหลาน⁶

สำหรับที่มาของครอบครัวเรานั้น แม่เล่าว่า พ่อของแม่ (ตา) คือ ขุนตำรวจเอก พระพิเรนทรเทพบดีศรีสมุห (เนียม เกตุทัต) เป็นผู้เข้ามาบุกเบิกปลูกเรือนอยู่อาศัยในชุมชนนี้เป็นคนแรกๆ ตารับราชการมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เคยเป็นเจ้าของชลบุรี เมืองพิจิตรหลายปี “ตาเป็นขุนน้ำขุนนางที่แปลกกว่าคนอื่น เพราะพ่อได้รับพระราชทานที่ดินตามศักดินามาเท่าใดก็ตาม หากจะย้ายไปรับราชการที่อื่นก็ยกที่ดินให้ชาวบ้านบริเวณนั้นจนหมด จนกระทั่งสิ้นรัชกาลที่ 6 รู้แน่ว่าต้องคอยตามถวายงานในรัชกาลที่ 7 ต่อมาจึงเริ่มหันหาที่ดินที่ใกล้กับวังสุโขทัยที่ประทับของพระองค์ ในสมัยนั้น ก็มาถูกใจที่ตรงชุมชนวัดราชาธิวาสนี้เอง เพราะการปลูกเรือนสมัยก่อนนิยมปลูกบ้านให้ด้านหน้าติดถนน และหลังบ้านติดน้ำ” แม่เล่าอย่างนั้น

“คุณตา รื้อบ้านไม้โบราณที่จังหวัดพิจิตรออก ล่องไม้มาตามแม่น้ำเจ้าพระยาและขึ้นที่ทำน้ำวัดราชาฯ เพื่อปลูกบ้านใหม่ แต่คิดว่าที่ดินที่ปลูกบ้านนั้นเป็นที่ธรณีสงฆ์ของวัด จึงได้บอกกล่าวกับท่านเจ้าอาวาสว่าจะมาอยู่แล้วก็จ่ายค่าเช่าที่ให้วัด และอยู่กันสืบต่อมาจนชั่วลูกหลาน ขณะนี้ ตั้งแต่นั้นมาก็มีข้าราชการบริพารเริ่มทยอยมาปลูกเรือนอยู่ใกล้เคียงกัน ทำให้ชุมชนวัดราชาฯ ซึ่งแต่เดิมเป็นสวนป่าต้นสะตือเต็มไปหมด มีดและรอกครีมถูกถากถางให้สัญจรสะดวกขึ้น เพราะนอกจากจะใกล้วังสุโขทัย ที่สามารถพายเรือจากคลองหลังบ้าน หรือตัดถนนไปไม่ไกลนัก ยังอยู่ใกล้กับวังสุนันทา และวังดุสิตอีกด้วย”

แม่เล่าให้ฟังถึงเพื่อนบ้านของเราในสมัยนั้น “บ้านใกล้เรือนเคียงกัน ก็มีคุณหลวงศรีอมรญาณ คุณหลวงกิตติวาทวาที ปลูกต้นไม้ไทยๆ เก่งมาก คุณหลวงผู้นี้เองที่นำต้นไม้ไทยๆ ไปปลูกที่หอสมุดแห่งชาติ และยังมีบ้านคุณหลวงประกอบหุตะสิงห์ หลวงอภิมุข่มไพรี เป็นต้น”

ส่วนยายนั้น ชื่อผาด นามสกุลเดิมคือ มาประเสริฐ เป็นลูกชาวสวน อยู่แถวข้างเกลือคลองตันไทร ฝั่งธนบุรี ตารู้จักกับยายได้ก็เพราะบ้านพ่อของตา “ตาทวด” (คือมหาเสวกมนตรี พระยาเวียงในนฤบาล (เจ๊ก) ที่ถูกระบุว่าเป็นต้นสกุล ‘เกตุทัต’) อยู่ตรงข้ามบ้านของยาย แม่บอกว่า

⁶พลวัฒน์ ประพัฒน์ทอง, “ชุมชนวัดราชาธิวาสวิหาร,” น. 249.

ยายมีฝีมือในทางกับข้าวกับปลารวมทั้งงานเย็บปักถักร้อยตามแบบสาวชาววังสมัยก่อน เนื่องเพราะยายถูกเจ้าจอมมารดาตลับ⁷ ซึ่งเป็นพี่สาวของตาทวดขอไปเลี้ยงในวังเหมือนลูก ตั้งแต่แม่ของยายคลอดยายได้ 3 วัน

เมื่อเกือบร้อยปีย้อนหลังขึ้นไปเมืองไทยยังไม่มีโรงเรียนการเรือนหรือโรงเรียนการช่างสตรี ผู้ใดที่ต้องการให้ลูกสาวของตนมีความรู้ดี มีมารยาทงดงามมักจะหาทางส่งลูกหลานของตนเข้าไปเป็นสาวชาววัง อันเป็นศูนย์กลางการศึกษาของสตรีโดยเฉพาะ โดยที่จะต้องเข้าไปถวายตัวอยู่กับเจ้านายฝ่ายในพระองค์ใดพระองค์หนึ่ง แต่ละตำหนักจะเปรียบไม่ต่างจากาชาภิบาลฝึกย่อยของคหกรรมศาสตร์ อาทิ ตำหนักสมเด็จพระนางเจ้าเสาวภาผ่องศรี หรือ “สมเด็จพระพันปีหลวง” ขึ้นชื่อเรื่องงานฝีมือดอกไม้ ตำหนักพระนางเจ้าสุชุมาลมารศรี พระราชเทวี ชำนาญด้านอักษรศาสตร์ นอกเหนือไปจากการฝีมือสมัยใหม่แบบยุโรป ทั้งด้านอาหารและการฝีมือ เช่น การถักไหมพรม ตำหนักเจ้าจอมมารดาแพ หรือเจ้าคุณพระประยูรวงศ์ ต้นตำรับการทำน้ำปรุง เป็นต้น สาขาวิชาที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากก็คือ ตำหนักของพระวิมาดาเธอฯ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงมีคุณสมบัติข้อหนึ่งที่เป็นที่เลื่องลือกันทั่วไปคือ ฝีมือหัตถ์ในการทำอาหารคาวหวาน ทรงเป็นเอกด้านการครัวจนถึงกับได้รับความไว้วางพระราชหฤทัยให้ทรงดูแลกำกับราชการห้องเครื่องต้นทั้งในวังหลวงคือพระบรมมหาราชวังและในสวนดุสิตตลอดทั้งรัชกาล ซึ่งตำหนักนี้ก็มีลูกศิษย์หัวกระโหลกออกมาอีกมากมาย⁸ ซึ่งรวมทั้งคุณยายด้วย

“ความที่คุณตามีเมีย 4 คน⁹ แต่คุณยายผาดเป็นเมียพระราชทาน¹⁰ ดังนั้นคุณตามีลูกรวมกัน 4 ท้องเป็นจำนวน 19 คน แม่มีพี่น้องเรียงกัน 8 คน เป็นหญิง 5 ชาย 3 คน แม่เป็นลูกสาวคนเล็กที่สุดของท้องนี้”

⁷เจ้าจอมมารดาตลับ(ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5) นี้ มีบุตรและธิดาอย่างละองค์คือ พระองค์เจ้าหญิงอัจฉรณี รัชกัญญา และพระองค์เจ้าชายรพีพัฒน์ศักดิ์ (หรือกรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์ – ต้นสกุลรพีพัฒน์) อ่างอิงอำพนทิพย์ เกตุทัต, สายสัมพันธ์ตระกูล “เกตุทัต”, (กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์), น. 26-41 (เนื่องในโอกาสพบปะสังสรรค์ระหว่างเครือญาติสายสกุลเกตุทัต เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2546)

⁸ พนิดา สงวนเสรีวานิช, “อาหารชาววัง เบื้องหลังโต๊ะเสวย,” น.79-90.

⁹ อำพนทิพย์ เกตุทัต, สายสัมพันธ์ตระกูล “เกตุทัต”, น. 26-41.

¹⁰ในวิทยานิพนธ์เรื่อง “สังคมไทยในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2325-2416” ของ ม.ร.ว.อศิน รพีพัฒน์ ที่เสนอแก่โครงการไทย มหาวิทยาลัยคอร์เนลมีข้อความตอนหนึ่งระบุว่า

ภาพที่ 3

ภาพคุณยาย (นางผาด มาประเสริฐ เกตุทัต) และคุณตา ขุนตำรวจเอก พระพิเรนทรเทพบดีศรีสมุห (เนียม เกตุทัต) เป็นผู้เข้ามาบุกเบิกปลูกเรือนอยู่อาศัยในชุมชนวัดราชาธิวาสนี้ เป็นครอบครัวแรกๆ



แม่เล่าถึงบรรยากาศสมัยเด็กๆ เท่าที่จำได้ ซึ่งเป็นยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2482-2488) บ้านเมืองกำลังถูกพัฒนาให้อารยะเทียบเท่านานาชาติ และอยู่ในช่วงของการสร้างชาติ และ “ความเป็นไทย” โดยนโยบายของจอมพล ป. พิบูลย์สงคราม (พ.ศ. 2481-2487) “คุณยายท่านออกจากวังแล้ว และคุณตาก็ขอลาออกจากราชการ มาบวชอยู่ที่วัดราชาฯ หลังจากที่รัชกาลที่ 9 ทรงขึ้นราชาภิเษก เมื่อปี พ.ศ.2493 และปีเดียวกันพระองค์ท่านก็เสด็จไปต่างประเทศอีก แม่จำเรื่องของคุณตาไม่ค่อยได้นัก เพราะท่านเสียชีวิตตั้งแต่แม่อายุได้ 3 ขวบ รู้แต่ว่าแม่เป็นลูกคน

“ประเพณีการมีภรรยาหลายคนเป็นประเพณีที่ยอมให้มีการปฏิบัติกันได้ โดยเฉพาะในบรรดาเจ้านายและขุนนางนั้นนิยมการมีภรรยาหลายคน ภรรยาตามประเพณีดังกล่าวมีฐานะและความสำคัญไม่เท่ากัน ภรรยาหลวงเป็นภรรยาที่ได้รับการรับรองกันเป็นทางการหรือเป็นบุคคลที่พระมหากษัตริย์พระราชทานสมรสให้ หลังจากสามีถึงแก่กรรมแล้ว ภรรยาที่ได้รับพระราชทานน้ำสังข์จากองค์พระมหากษัตริย์จะเป็นผู้ที่ได้รับมรดกมากที่สุด ส่วนภรรยาที่แต่งงานกันตามประเพณีนิยมก็จะได้รับมรดกมากกว่าภรณาน้อยอื่นๆ” อ้างจาก เขาวนุช อินทรเดโชกุล, “อาหาร-สตรี-วรรณคดี-สังคม” ใน อาหารในวรรณคดีจากภาพแห่งเครื่องคาวหวาน, (กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์วงวรรณกรรม, 2521), น. 65-72.

เดียวที่พ่อได้เลี้ยง ได้คุ้ม เพราะอยู่บ้านไม่ได้ไปไหนแล้ว ครอบครัวขนาดใหญ่ของเราจึงมีคุณแม่ทำงานกับพี่ๆ คนโตช่วยดูแลมาตลอด เพราะตั้งแต่คุณแม่พ่อท่านลาออกจากราชการ สมัยนั้นคนทำงานราชการยังไม่มีบำเหน็จบำนาญเหมือนสมัยนี้ และเพิ่งเปลี่ยนแปลงการปกครองไม่นาน ก็เรียกว่าบ้านเราลำบากพอสมควร ทำให้คุณยายไม่ค่อยมีสตางค์เหมือนก่อนอีกแล้ว”

“ความที่ท่านเคยอยู่ในวังมาก่อน จึงนับว่าท่านเป็นผู้หญิงที่ทันสมัย พูดภาษาอังกฤษได้ดีกว่าแม่อีก และลูกสาวทุกคนของคุณยายก็ได้เรียนโรงเรียนดีๆ เช่น เรียนโรงเรียนเซนต์ยอห์น อุนสตรอนกัน บางคนจบแล้วก็ไปเรียนต่อมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ก็ได้แก่ ป้าณี (พาณี เกตุทัต) จบคณะบัญชี ได้ทำงานสลากรินแบ่งรัฐบาลสมัยก่อน ที่จะย้ายไปเป็นหัวหน้าฝ่ายที่การไฟฟ้านครหลวง ป้าครู (ผานิดา เกตุทัต) ก็เรียนต่อที่วิทยาลัยครูสวนสุนันทา จบออกมาก็ไปเป็นครูที่โรงเรียนโยธินบูรณะจนเกษียณ เป็นต้น พี่ๆ ของแม่ส่วนใหญ่รับราชการเป็นครู เป็นทหารเรือ ทำงานกระทรวงสาธารณสุข เป็นนายช่างใหญ่กรมโยธา ฯ”

“ขณะที่พี่ๆ ต่างไปทำงานกันแล้ว แม่ยังเล็กและชนมากชอบวิ่งเข้าครัวแอบล้วงกุ่มแก๊งขนุนกวน มะม่วงกวน ทุเรียนกวน ข้าวตู ขนมต่างๆ ที่คุณยายชอบใส่ไว้ในโหลเรียงๆ กันไว้กิน ขนมเหล่านี้คุณยายชอบเก็บและแจกให้ลูกๆ หลานๆ กินหลังจากกลับจากโรงเรียนเป็น ‘อาหารว่าง’ ก่อนกินข้าวเย็น แม่จึงมักถูกยายดุอยู่เป็นประจำ เพราะความที่ลูกยายเยอะทำให้หลานกับลูกคนเล็กโตมาได้เลี้ยงกันก็เกรงว่าหลานๆ จะทำตามแม่”

“ไหนจะเด็กวัดที่เจ้าอาวาสนำมาฝากให้ที่บ้านช่วยดูแลอีก 7 – 8 คน ที่วัดราชาธิวาสนี้ ตั้งแต่เจ้าอาวาสคนแรกจนคนปัจจุบันเป็นคนใต้ ทำให้พระลูกวัด และเด็กวัดส่วนใหญ่เป็นคนใต้ที่ขึ้นมาเรียนหนังสือที่กรุงเทพฯ เป็นเด็กเรียนเก่งทุกคน ส่วนใหญ่เรียนกันที่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ จบไปเป็นอัยการ ผู้พิพากษาก็หลายคน เป็นหมอก็หลายคน คุณยายเลี้ยงดูเด็กที่หลวงพ่อกับมาฝากไว้เหมือนลูกหลาน เพราะฉะนั้นเวลาที่เด็กเหล่านี้กลับบ้านหัวเมืองก็จะหอบของกินกลับมาเยอะเยอะไปหมด บางคนแบกข้าวสารเป็นกระสอบๆ มาเต็มลำเรือกินกันได้ทั้งปี ทำให้บ้านเรามีสะสมตอสด สะตอดอง ทุเรียนกวน ปลาซีเสียด กะปิ น้ำปลาดีกินตลอดปี”

“พอช่วงหน้าฝนเข้าพรรษา ยายมักจะแบ่งข้าวสารที่บ้านเป็นถังๆ รวมทั้งอาหารแห้งบางอย่างให้แม่กับเด็กวัดเหล่านี้ไปถวายพระทุกกุฏิ เพื่อท่านจะได้ไม่ลำบากในยามที่ออกไปบิณฑบาตไม่ได้”

ความสัมพันธ์ระหว่างวัดและครอบครัวของเราในอดีตนั้น “อย่างครอบครัวเราครอบครัวใหญ่ ยิ่งหน้าหนาว ถ้าหนาวมากๆ ก็เป็นที่รู้กันว่าเลยว่าหลานๆ ต้องมีกิจกรรมแคะขนมครกถวายพระ เข้าวันอาทิตย์ต้องลุกขึ้นมาไม่แบ่ง เข้าขึ้นมาคุณยายก็จะสอนหลานให้หลานเล่น

เป็นเรื่องเป็นราวคือหยอดขนมครกหน้ากุ้ง หน้าหมู เรียกว่าขนมครกเสวย เสาร์อาทิตย์ พวกเราก็จะได้กินขนมครกอร่อย”

หากเป็นช่วงเข้าพรรษา คุณยายชอบทำพริกกะเกลือไปถวายพระตามกุฏิต่างๆ “ที่บ้านบางครั้งจะมีคนเอามะพร้าวมาให้เป็นทลายเลย คุณยายท่านก็เอามะพร้าวลูกหนึ่งผ่าสองเป็นหัวมะพร้าวนี้ ก็เอามาชูดกับกระต่ายเงินจนละเอียด จากนั้นก็คั่วให้เหลืองก่อน ต้มให้เป็นน้ำมันเลย จากนั้นก็ค่อยปรุงรส ใส่น้ำตาลปีบก่อนแล้วใส่เกลือ รสมันๆ เค็ม ๆ หวานๆ กลมกล่อม ทำให้ชুষใส่ชามเสร็จแล้วจะหอมชวนกินเชียวนะ นี่แหละที่เรียกว่าพริกกะเกลือคนไม่ค่อยรู้จัก เป็นอะไรที่ทำยาก คนทำต้องมีฝีมือในการตำ คนที่ตำก็จะเป็นพวกพี่ๆ อย่างลุงฮืด (พินิต เกตุทัต) เวลากินก็เอามาคลุกข้าว ปลายี่สนผัดน้ำตาลกินกันเป็นประจำ มีแกงไตปลาหม้อโตๆ คุณยายท่านจะไม่ใส่ผักลงไปในหม้อ แต่จะใส่ปลาช่อนต่างๆ เยอะ กินกับผัดสดรอบรั้วริมบ้าน”

เรื่องพริกกะเกลือนี้ บางทีก็เรียกกันว่า พริกกับเกลือ มีบัญญัติไว้ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ว่าหมายถึงกับข้าวชนิดหนึ่ง เอามะพร้าวตำจนมีน้ำมันออกมา ใสเกลือกับน้ำตาล มีรสหวานเค็ม สมัยก่อนถือเป็นเสบียงชิ้นหนึ่งของทหารเลยทีเดียว รบทัพจับศึกคราใดต้องมีอาหารคู่ใจที่ไว้ติดตัวไปเสมอ โดยบรรจุใส่กลักไม้ไผ่เอาไว้ ไม่ต้องกลัวเน่าเสียเพราะสามารถเก็บเอาไว้ได้เป็นเดือนๆ และยังมีบทบาทเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนา คนมอญนิยมทำพริกกะเกลือใส่บาตรกันในช่วงเทศกาลเข้าพรรษาซึ่งถือเป็นประเพณีปฏิบัติสืบทอดกันมาจนทุกวันนี้¹¹ แม้แล้วว่า คุณยายไม่ได้มีเชื้อสายมอญก็จริง แต่ก็ทำพริกกะเกลือนี้ถวายพระในช่วงเข้าพรรษาเช่นเดียว และไม่ได้ถวายแค่ที่วัดราชาธิวาสเท่านั้น ความที่ท่านเป็นคนช่างทำบุญ และเข้าวัดอยู่เป็นประจำงานจึงรู้จักพระผู้ใหญ่จำนวนมาก ก็จะนำอาหาร โดยเฉพาะพริกกะเกลือนี้ไปถวายวัดหลายแห่ง เพราะเก็บไว้ได้นาน เช่น เจ้าอาวาสวัดสระเกศ ตรงภูเขาทอง เจ้าอาวาสวัดสุทัศน์ ตรงเสาชิงช้า รวมทั้งบรรดาพระที่วัดโปรดเกศเชษฐาราม ที่ตำบลทรงคะนอง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งบรรพบุรุษของตระกูลคือ พระยาเพชรพิไชย (เกตุ) บุตร

¹¹ มณฑิพย์ สิทธิพิพัฒน์, “พริกกะเกลือ,” ใน กินแบบไทย: วิถีการครัวและวัฒนธรรมการกินของไทย, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2542), น. 23-27.

เจ้าพระยาเพชรพิไชย (หง) ได้สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2365 โดยญาติร่วมสายสกุลทั้ง 3 สาย ได้แก่ “เกตุทัต” “หงสกุล” และ “บุษปะเกษ” ถือเป็นหน้าที่ต้องคอยช่วยบูรณปฏิสังขรณ์¹²

“ช่วงที่พี่น้องแม่ยังไม่ได้แยกครัวกัน ลุงพล (นิพนธ์ เกตุทัต) เป็นทหารเรือ เข้าเวรเจ็ดวัน ออกเจ็ดวัน วันไหนที่ออกเวรก็จะมาดำน้ำจับปลาอยู่ในคลองหลังบ้าน คอยตักกุ้งในคลองให้คุณแม่ท่าน ปลาแถวนี้มีทั้งปลาเทโพ ปลาตะเพียน วันไหนลุงพลจับได้ปลาตะเพียนมาก็จะมาแล่ทอด จนเป็นที่รู้กันว่าเย็นนั้นเราจะมีน้ำพริกมะขาม หรือน้ำพริกนครบาลกินกัน หรือวันไหนลุงพลตักกุ้งได้เยอะ คุณยายจะตักน้ำใส่ตุ่มเรียงๆ กันไว้ แล้วก็ชั่งกุ้งไว้ในตุ่ม วันไหนกุ้งตายมาก วันนั้นก็จะได้กินข้าวต้มกุ้ง และคุณยายจะทำเผื่อถวายพระในวัดด้วย ส่วนใหญ่ก็จะเลือกถวายหลวงพ่อกี่อาพาธไปบิณฑบาตไม่ได้ คุณแม่ท่านจะรู้หมด เพราะลูกศิษย์วัดวิ่งเข้าออกบ้านเราทุกวันๆ ละหลายเวลา หรือกลางวันอาจจะได้ข้าวสวยกินกับกุ้งทอดกระเทียมพริกไทย เกิดมาไม่เคยได้กินเหมือนสมัยโบราณเลย กุ้งกระเทียมพริกไทยตัวใหญ่ๆ ผ่าหลังเอาหมูคูลูกพริกไทยกระเทียมรากผักชี โปะหลังกุ้ง”

“แม่กินมาแบบนี้ เข้าขึ้นมา ต้มข้าวต้มกุ้งกิน บางทีก็อาหารฝรั่ง ไข่หมูเหลืองแทนไส้กรอกกินกับขนมปัง เด็กบ้านเราไม่รู้หรอกว่าหลักโภชนาการเป็นอย่างไร แต่เอาเข้าจริงบ้านเราอาหารครบห้าหมู่เลย คุณยายทำกับข้าวมีทั้งของเด็ก ทั้งของผู้ใหญ่ ลองนึกภาพว่าคุณยายต้องคูลูกข้าวให้หลานสิบสองคนเป็นกालะมังใหญ่ๆ เลย เอาชะอมชุบไข่ทอดวาง เอามะเขือยาววาง เด็กบ้านนี้ต้องกินผักทุกคน บางทีก็ผัดกะฉาดกับน้ำมัน ต้มยำกุ้ง กุ้งตัวใหญ่ๆ เปลือกเขียว แกงส้ม ผักกะฉาดกับกุ้ง มีน้ำปลาหวานสะเดา กุ้งเผาไม่มีมิได้ขาด หากมีกุ้งพอเหลือมากๆ ก็จะเอามาทำเป็นทอดมันกุ้ง คือเอามาสับแล้วตำใส่พริกไทยกระเทียมรากผักชี ตีให้เหนียว จากนั้นก็ใส่แป้งป่นเป็นก้อนๆ ทอดใส่น้ำมันเยอะหน่อย ทอดมันกุ้งอร่อยมาก ตีทอดมันที่กालะมังใหญ่ๆ เด็กที่นี่ พี่ๆ มาอยู่บ้าน เป็นผู้ว่าราชการจังหวัดกันทุกคน เพราะอาหารมีส่วนที่ทำให้สุขภาพดี จิตใจก็ดี เด็กได้พวกนี้ก็จะมาสอนหนังสือเด็กๆ ในบ้านอีกทีหนึ่ง คนได้เรียนหนังสือเก่ง และเป็นคนกตัญญู”

“เช้าบางวัน แม่พี่รอยที่ขายหมูหลังบ้านเราจะมีสะพานไม้ข้ามไปฝั่งบ้านญวนได้ ก็จะมาเคาะประตูเรียกแล้ว มาขายหมู หมูเนื้อแดงเป็นก้อนๆ คุณยายซื้อทีอย่างละครึ่งกิโล เนื้อแดงครึ่งกิโล สามชั้นครึ่งกิโล เต้าหู้พวงบ้านเราก็ซื้อทีสี่ห้าพวง เพราะคุณยายชอบทำไข่พะโล้ ต้มเค็ม

¹² ปลุกคน ปลุกต้นไม้, (กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, 2548), น.135. (หนังสืออนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นายสนั่น เกตุทัต ป.ช., ป.ม., ท.จ. วันที่ 7 กรกฎาคม 2548)

หมอบ เนื้ออบ มัสมั่นเนื้อทำที่สิบกิโล พอทำเสร็จแล้วนอกจากจะเลี้ยงลูกเลี้ยงหลานในบ้าน วันไหนคุณยายแกลงเอะในโอกาสพิเศษต่างๆ เช่น วันสงกรานต์ วันพระก็จะเลี้ยงทั้งพระ ทั้งคน มีการตักแบ่งใส่หม้อใบย่อมๆ ให้เพื่อนบ้านด้วย ที่ใกล้ๆ กันก็มีคุณยายละออ ที่รั้วติดกันกับเรา บ้านคุณยายละออนี้จะเก่งเรื่องขนม ที่ขึ้นชื่อเลยก็จะเป็นขนมครกสิงคโปร์ แม่เป็นคนถือหม้อแกลงไปก็จะคอยดูแล้วว่าวันนี้คุณยายละออทำขนมอะไร เรียกว่ากลับบ้านแม่ก็อิมขนมกลับมาทุกที”

อาหารชาววังสู่ชาวบ้าน: ประวัติศาสตร์บอกเล่าของครัวเรือน

อย่างที่ทราบกัน รูปแบบการกินอาหารที่แพร่หลายในปัจจุบัน เกิดจากการแพร่หลายของตำรับอาหารจากในวังของชนชั้นสูงที่ติดตัวพ่อครัว แม่ครัวที่ต้องออกจากวังหลังความตกต่ำของระบบการชูปเลียงในระบบศักดินาล่มสลาย ช่วงหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 หรือคนที่เคยใช้ชีวิตในวังอันเป็นแหล่งฝึกฝนวิชาการครัวสำหรับสตรีมาก่อน คุณยายเองก็เป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์ในยุคนี้ที่นำ “รูปแบบ” และ “รสชาติ” แบบชาววังมาสู่ “ครัว” ชาวบ้านผ่านบรรดาลูกสาว โดยเฉพาะลูกสาวคนสุดท้ายคือแม่นั่นเอง

“เพราะพี่ๆ โตและทำงานนอกบ้านกันหมดแล้ว แม่จึงมักถูกคุณยายเรียกใช้ใกล้มือและได้รับ ‘มรดก’ คือ ‘กับข้าวกับปลา’ เป็นทุนให้ตัวเองและครอบครัวต่อมา”

“คุณยายฉลาดมาก” แม่นั่งอมยิ้ม

“ตอนแม่เริ่มโตเป็นสาว มีคนมาจีบ มีหนุ่มมาติด คุณยายไม่ว่านะ แต่ไม่ให้ไปไหน”

“คุณยายจะเรียก เล็กเอ๊ย...วันนี้แม่แกลงปลาคุณนะ คุณยายจะบอกกว่าเครื่องปรุงมีอะไรบ้าง มีตะไคร้ มีหัวหอม..จะเขียนให้ดูว่าปลาดุกเท่านี้ ใช้ตะไคร้เท่านี้ หัวหอมก็หัว เขียนเป็นส่วนๆ อยู่บนเขียน กะปึกควักเป็นก้อนกองให้ดูก้อนเท่าหัวแม่มือแล้วยายก็ปรุงให้ดู”

“พอวันหลัง ยายเห็นแม่ตั้งท่าจะไปชนที่ไหน ก็เรียกอีกแล้ว เล็กเอ๊ย...วันนี้แกลงปลาดุกแกลงให้แม่ดูหน่อย แต่ลูกทำเองนะ คุณยายท่านก็จะนั่งมองว่าแม่ทำอย่างไร มีไม่เรียวอยู่ข้างๆ อันหนึ่ง ถ้าแม่กะส่วนผิด ยายจะเคาะไม้เรียว ก็รู้แล้วว่าส่วนเครื่องปรุงต้องมากไปหรือน้อยไปแน่ ถ้าทำถูกแล้วยายก็แกลงทำเป็นไม่รู้ไม่ชี้ พอเห็นนานนักคุณยายก็เริ่มถาม ทำไม่นานจั่ง จะมายืนดูแม่ทำถึงไหนแล้ว จากนั้นก็พากย์ แกลงเขียนต้องใส่พริกเขียว ใส่ใบพริกด้วย”

จากนั้น คุณยายก็ชิม “เอาล่ะวะ ไข่ได้” เป็นอันว่าผ่าน

การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารนี้ “คุณยายไม่ได้ให้จด และแม่ก็ใช้วิธีการครูปักลักจำ คุณยายไม่ได้จับมือสอน แต่จะบอกว่าทำแบบนี้ชิลูกอยู่ตลอดเวลา” แม่จะต้องสังเกตให้เป็นก่อนที่

จะเริ่มเรียนรู้และเลียนแบบคุณยายให้ได้ในภายหลัง “คือจะต้องสังเกตว่ายายใช้กระบวยอันไหน แกง ใส่น้ำปลาแค่ไหนไหนของกระบวย กระบวยของควา ของหวาน กระทะเหล็กต้องใช้กับของควา กระทะทองเหลืองต้องใช้กับของหวาน ต้องแยกกันด้วยนะ เพราะถ้าปนกันของหวานจะมีกลิ่นควา ติด” แม่เล่าถึงวิธีสอนอาหารแบบของยายให้ฟังซึ่งจะต้องเริ่มต้นจากการเป็น “ลูกมือ” ก่อนที่จะ เขยิบมาเป็น “แม่ครัว”

“คุณยายจะค่อยๆ สอนแบบค่อยเป็นค่อยไป เราเป็นลูกสาวก็ไม่ต้องรู้ว่าคุณแม่ท่าน กำลังสอน ‘เคล็ดลับ’ และ ‘สูตรพิเศษ’ ของอาหารที่ท่านได้เรียนมาให้แก่เรา เช่น ตอนที่แม่เลิกๆ ตอนเป็นเด็กเลยขนมาก อย่างการปอกกุ้ง คุณยายก็จะบอกว่าเอาตรงนี้ออกก่อนสิ เอาตรงนั้นออก ก่อนสิ เดี่ยวแม่(คุณยาย)จะปิ้งให้กิน พอปิ้งเสร็จแม่ก็จะทุบๆ จิ้มน้ำปลา แม่ นั่งอยู่ข้างๆ คุณยาย นั้นแหละ สมัยก่อนนี้ถ้าคุณยายไม่ลงมือทำกับข้าวเองก็จะเป็นป้าณี (พาดิ เกตุทัต) พี่สาวคนโตลง มือก่อน จากนั้นก็จะเลือกไม่ป้าพรรณ (รพีพรรณ เกตุทัต) หรือแม่ซึ่งเป็นที่น้องสาวรองๆ ลงมา เป็นลูกมือ บางคนขี้เกียจมากก็ไม่เรียก พอคุณยายไม่ไหวแล้ว แม่ก็ต้องทำกับข้าวในบ้านเอง ทั้งหมด ส่วนลูกมือก็จะเปลี่ยนรุ่นมาเป็นพวกหลานๆ ดังนั้น เรื่องน้ำพริกนี่แน่นหัวแม่เลย ถ้าบ้าน เรามีทุนนะ ทำน้ำพริกแกงขายน่าจะดี เพราะที่มีขายตามตลาดขณะนี้ใจไม่ถึง ใสกะปิ หอม กระเทียมไม่ถึงเครื่องแกง คุณยายท่านเลยเป็น “ต้นแบบ” หากขาดต้นแบบก็ขาดความรู้”

ครอบครัวไทยสมัยก่อนเป็นครอบครัวขยายที่มีสมาชิกหลายรุ่นอยู่ร่วมกัน งานอาหาร เป็นอีกหนึ่งงานที่มีการแบ่งงานกันทำ ช่วยกันทำ อาหารแต่ละอย่างต้องการทั้งคนที่มีฝีมือและไม่มี ฝีมือ ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ หญิงและชายที่ช่วยกันได้ตามความถนัดของตนเอง บางครอบครัวจะ เข้าใจแบ่งงานให้ลูกหลานรู้จักช่วยครอบครัวทำงาน โดยเฉพาะงานครัว เด็กเล็กก็จะช่วยงานเล็ก ตามตัว เช่น เด็ดมะเขือพวง เด็ดผัก เป็นต้น รุ่นโตขึ้นหน่อยก็สามารถใช้มีดได้แล้วก็ช่วยปอก เปลือก ปอกหอม ปอกกระเทียม คั้นกะทิ แต่ส่วนใหญ่งานครัวก็ถือว่าเป็นงานของผู้หญิง

คนสมัยก่อนเห็นว่าการทำงานครัวเป็นงานที่ค่อยข้างละเอียดพิถีพิถันและยังคิดว่า ก่อให้เกิดความใกล้ชิด ได้พูดคุย หัวเราะกัน ผลพลอยได้อันนี้จะฝึกให้เด็กเข้าใจ ช่วยทำงานอาหาร รู้จักทำอาหารเป็นแล้ว ยังเป็นการเป็นโอกาสอันดีในการอบรมบ่มนิสัย ฝึกความเป็นระเบียบใน การทำงาน ประหยัดเวลา แรงงาน และทรัพยากรอีกด้วย กล่าวอีกนัยคือเป็นกระบวนการขัดเกลา ทางสังคม ที่ถ่ายทอดหรือผลิตซ้ำบทบาทและหน้าที่ระหว่างเพศนั่นเอง

ด้วยวิธีเหล่านี้แม่จึงทำ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกภูธร น้ำพริกนศรบาล น้ำพริกลงเรือซึ่งเจ้า จอมหม่อมราชวงศ์สดับ ที่เคยอยู่ในพระอุปราการของพระวิมาดาเธอฯ พระอัครชายาเธอในรัชกาล ที่ 5 เป็นเจ้าของตำรับน้ำพริกเลื่องชื่อนี้ โดยมีเรื่องเล่าสืบต่อกันว่า “เจ้านายรัชกาลที่ ๕ เข้าไปอยู่

สวนสุนันทาใหม่ ๆ ดินที่ขุดมาถมเพื่อทำตึก ทำให้มีสร้างกว้างใหญ่ยาว ต่างองค์ต่างมีเรือพายเล่น วันหนึ่งตอนค่ำคิดจะลงเรือกัน สมเด็จพระอริยวงศาคตญาณฯ ก็ชวนว่าให้ไปกินข้าวในเรือกันเถอะ ก็รับสั่งว่า ‘สดับ ไปดูซิว่าในครัวมีอะไรบ้าง’ เวลานั้นยังไม่ถึงเวลาเสวย คุณจอมสดับไปในห้องเครื่อง เห็นมีแต่ปลาตุ๋นทอดพริกกับน้ำพริกตำไว้เท่านั้น จึงหยิบน้ำพริกกับปลาผัดรวมกันกับหมูหวานเล็กน้อย พอดักขึ้นมาก็หยิบไข่เค็มซึ่งขณะนั้นยังไม่ได้ต้ม ความเป็นคนคล่องและไว เลยทิ้งไข่ขาวเอาแต่ไข่แดงดิบวางลงไปทิ้งลูกๆ และจัดผักเตรียมลงมาด้วย กลายเป็นอร่อยมาก ถึงเรียกน้ำพริกลงเรือเกิดขึ้น เพราะคุณจอมสดับนี่เอง”¹³ นอกจากนั้นก็ยังมีน้ำพริกกระท้อน น้ำพริกมะขาม สารพัดน้ำพริก แกงบวน แกงมะระขึ้นกยัดไส้หมูสับ แกงเทโพ พะแนง แกงเขียวหวาน อาหารสี่ภาค ของหวานอย่างส้มลิ้ม (มะม่วงลอยแก้ว) กระท้อนลอยแก้ว ทับทิมลอยแก้ว มังคุดกวน ฯลฯ อาหารฝรั่ง ไทย จีน ได้รสชาติไม่ผิดเพี้ยนจากต้นแบบ

น้ำพริกกะป็นั้น ที่ดูเหมือนจะเป็น “กับข้าว” ของชาวบ้านโดยทั่วไปนั้น ก็มีเรื่องเล่าเช่นกันว่า ไม่ว่าเจ้านายระดับไหนหรือคนธรรมดาสามัญอย่างไร การที่กินแต่หมูเห็ดเป็ดไก่ทุกมื้อทุกวันย่อมทำให้เอียนได้ รัชกาลที่ 5 ก็ทรงมีความรู้สึกเช่นนั้น “หม่อมเจ้าหญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล ทรงทำกะปิปลาถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวครั้งหนึ่ง ถึงกับขอเสวยซ้ำในวันรุ่งขึ้น และการปรุงน้ำพริกของท่านก็พิเศษเป็นที่พอพระราชหฤทัย จนได้รับรางวัลสร้อยข้อมือ ๑ เส้น พร้อมด้วยพระราชดำรัสว่า ‘ข้าได้กินน้ำพริกของเจ้า ทำให้ข้ารอดตาย’”¹⁴ ได้

“สมัยก่อนเครื่องแกงและน้ำพริกต่างๆ คุณยายและลูกหลานในบ้านจะช่วยกันตำเองหมด คุณยายจะมีเครื่องเทศติดบ้าน อาทิหนึ่งจะไปตลาดวังสราญรมย์ (หรือปากคลองตลาดในสมัยปัจจุบัน) ซึ่งเป็นตลาดนัดสมัยโบราณ เป็นที่รวมแม่ค้าคนเมืองเพชรบุรี เมืองนครปฐม เพื่อซื้อเครื่องเทศ ลูกหว้ามาดองให้ลูกกิน ซ็อพริกแห้ง พริกชี้หนูแห้ง ซ็อผลไม้ กลัวยเป็นเครือๆ กลัวยกลัวย เอามาเชื่อมให้หลานกิน เวลาไปตลาดนัดกับคุณยาย เวลากลับบ้านจะมีรถรับจ้างมาส่งของเรา แม่นั่งมากับคุณยายคันหนึ่งและจะมีรถตามมาอีกสองคัน”

“หัวหอม หัวกระเทียม คนเมื่อก่อนไม่หลอกหลวง ดีก็คือดี พอแม่ค้ารู้ว่าท่านจะมาก็เตรียมไว้ให้เลย เดี่ยวนี้ บ้านเราต้องซื้อที่ตลาดอ.ต.ก. (องค์การตลาดเพื่อการเกษตร) ที่จตุจักร

¹³ เวนิสา เสนีวงศ์ฯ, “เจ้าจอมในรัชกาลที่ ๕ เจ้าของต้นตำรับน้ำพริกลงเรือ,” ใน กับข้าวเจ้านาย, (กรุงเทพมหานคร: บางกอกบุ๊ก, 2541), น. 85-89.

¹⁴ ส.พลายน้อย, “น้ำพริก-ข้าวคลุกกะปิ,” ใน กระยาณียาย, (กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มติชน, 2541), น. 12-14.

เมื่อก่อนจะซื้อกะปิจะเลือกซื้อของแม่กลอง ใช้กะปิของบ้านคลองโคน แม่กลอง สมุทรสงคราม ถ้าไม่มีจริงๆ เพราะเขาไม่มาก็จะไปใช้ของเมืองเพชร สีกะปิแท้ๆ ทางใต้ออกดำหน่อยสวยไปอย่างหนึ่ง ทางแม่กลองก็จะออกแดงไปหน่อย แต่เราต้องชิมให้ถูกปากเรา ถ้าเราชอบกะปिरสนี้ก็ออกเค็มก็ต้องมาเติมน้ำตาลเองก็อร่อยคนละอย่างแต่ใช้ได้ กะปิที่ตำน้ำพริกส่วย เนื้อละเอียด อร่อย คลุกข้าวกินนี่รู้เลย กะปิตีที่ตำน้ำพริกอร่อย บ้านเราน้ำพริกกะปิเป็นอันดับหนึ่ง อาทิตย์หนึ่งใช้กะปิมากถึงห้ากิโลเลย ที่ชอบใช้ประจำคือ ของที่คลองโคน อร่อยแต่หายาก เวลาเอาไปทำต้มส้ม แกงสาวยั่ว แกงเลียง ก็อร่อยดีเพราะเริ่มต้นกะปิเราก็อร่อยแล้ว”

“พอยุคสมัยเปลี่ยนนะ การทำน้ำพริกแกงเองแพงกว่าซื้อเขาแล้วเอามาปรุงอีกทีหนึ่ง เมื่อก่อนนี้คุณแม่พ่อบ้านปลาสลิด ตะใคร้บ้านเรางามมาก เวลาจะแกงหรือทำเครื่องแกง ต้มยำที่หนึ่งรู้เลยว่าต้องใช้ตะใคร้ที่ต้น ก็จะตัดให้พอดีๆ ไม่ให้เหลือ หรือถ้าเหลือจริงๆ ก็จะใส่ขวดแช่น้ำไว้ทั้งต้น ไม่มีการตัดเก็บไว้ ให้ตัดพอดี ของใหม่ ไม่ต้องซื้ออะไรเลย ฆ่าตะใคร้ โบมะกรูดมีพร้อม วันไหนได้กุ้งจากแม่น้ำมาเยอะก็จะทำขนมจีนน้ำพริก กุ้งมี หมูมี มะพร้าวมี ซื้อแต่ขนมจีนจากตลาดอย่างเดียว ถั่วลิสง ถั่วทองก็ตัวเอง โม่เอง ที่บ้านมีหมดทุกอย่าง”

ความรู้เรื่องอาหารของคุณยายนั้นถือว่าเป็นเลิศนัก เพราะสามารถดัดแปลงวัตถุดิบใกล้ตัวสร้างสรรค์เป็นอาหารบำรุงเลี้ยงครอบครัวขนาดใหญ่ได้ทุกสถานการณ์ “วันไหนที่คุณยายตำน้ำพริกกะปิคกรกใหญ่หากเหลือ แม่ท่านก็มีกุ้งแห้งเติม มีปลากรอบเติมแล้วก็เอาไปผัดกับข้าวสมัยก่อนเราไม่รู้ว่าท่านทำอะไร บางทีมีปลาตุ๋นท่านก็ทำปลาตุ๋นฟู วันไหนมีปลาช่อนก็ทำปลาช่อนฟู เพราะว่าลูกชายท่าน (ลุงพล) ตกปลาเก่ง เวลาลูกหลานกลับจากที่ทำงานหรือโรงเรียนกลับมาหิวข้าว แม่ก็จะบอกว่าหิวข้าวก็กินข้าว ท่านก็จะผัดข้าวกับน้ำพริกให้กิน เราชอบกินผัก ก็จะมีผักทอด ผักต้ม ยิ่งริมคลองบ้านเราทั้งสองฝั่งปลูกผักบุ้งยอดอ่อนๆ กับผักกระเฉด ผักเสี้ยนที่เขาเอามาผัด ผักเสี้ยน ที่บ้านเราทำเอง ดองเอง หอมแดงดอง มีดองสองอย่างคือดองเปรี้ยวเค็ม กับดองสามรส เรียกว่าช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง บ้านเมืองเราเศรษฐกิจตกต่ำ ถึงขนาดที่รัฐบาลสมัยจอมพล ป. พิบูลย์สงครามต้องรณรงค์ให้กินก๋วยเตี๋ยวและผัดไทย เพื่อลดการบริโภคข้าวในประเทศ คุณยายเองก็ต้องประหยัดทรัพย์ในบ้าน พวกเราต้องกินแต่ผักบุ้งกินกันจนร้องแหวะเลย เข้าผัดบุ้งผัก เย็นแกงผักบุ้ง ผัดใส่เต้าหู้ยี้บ้าง ผัดใส่เต้าเจี้ยวบ้างสลับกันไป บางครั้งนำผักบุ้งมาใส่เกลือใส่น้ำตาลแล้วทอด เขาเรียกว่าตีนน้ำมัน พอเหี่ยวก็เอาไปผัดน้ำมันกินกับน้ำพริก ไม่มีปลาทุก็เป็นปลาตะเพียน ปลาทุที่บ้านอย่างน้อยวันละห้าชั่งตัวใหญ่ๆ เชนหนึ่งสามตัวใหญ่ๆ คุณยายท่านไม่ชอบกินปลาทุตัวเล็ก ท่านรักลูกชอบทำอาหารดีๆ ให้ลูกกิน”

มีอาหารจำนวนมากที่เจเนตาและคูนมือแม่อย่างยิ่ง “ถ้าวันไหนทำปลาทูตัมเค็มก็ต้องเกือบร้อยตัว ปลาทูตัวใหญ่ ชื่อทีสิบกิโล-สิบห้ากิโล เราเด็กๆ ก็มีหน้าที่ควักใส่ๆ ไว้ให้คุณยาย จากนั้นก็เอามารีดเอาซี่ออกใส่ขวดแล้วก็ใส่เกลือ ดองเค็มเป็นไตปลา พอไตปลาสุกจะสีแดง เราก็จะเอาไว้แกงไตปลาต่อ ที่บ้านก็เรียกว่าทำเองเกือบทั้งหมด เก็บผักกระถิน ถั่วพูในสวนมากิน และคุณแม่เขาเลี้ยงไก่ไว้ข้างเลี้ยงเป็ดไว้ข้าง น้อยหน้ามีเต็มสวน ชมพูแก้มแหม่มมีห้าต้น ชมพูเขียวสองต้น แต่ตอนนี้ปลายี่สนแพงมากกว่าจะมาจากทะเล หาซื้อยาก หลังๆ ไม่ค่อยมีส่งมาจากใต้ ปลาสี่เสียดึงแพงใหญ่ ที่บ้านนี่นะเอาปลายี่สนมาทอดกินกับพวกแกงเหลือแกงไตปลา และถ้าคราวไหนมาเยอะๆ คุณยายจะหันเป็นขึ้นๆ ใส่น้ำตาล เพื่อให้เด็กเล็กได้กินกับข้าวตอนเช้าๆ เค็มๆ หวานๆ ก็อร่อยดี ที่บ้านพอสามโมงเย็นก็ต้องหุงข้าวแล้วหม้อเบ้อเริ่มเลย ถึงจะพอเลี้ยงคนได้ทั้งบ้าน”

“ส่วนข้าวย่ำที่มีกุ่มแห้ง เป็นอาหารพื้นบ้านของที่นี่ ทำง่าย ๆ เพราะข้าวคลุกกะปิก็กินกันบ่อยแล้ว วันไหนไม่อยากกินกะปิ ก็เจียวกระเทียมจนหอมเหลือง ซอยมะม่วง โรยไข่ทำไข่ฝอยใส่น้ำปลามะดันก็ได้ มีมะม่วงสับเป็นฝอยใส่ ก็ในเมื่อความต้องการภายในอยากกินอย่างนั้น เพราะเรามีกุ่มแห้งดี แค่ต้นจืดพอกับกุ่มแห้งก็อร่อยแล้ว” ซึ่งยังมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับข้าวคลุกกะปิอันเป็นรูปแบบของชาววังที่ลงมาสู่ครัวชาวบ้านและกลายเป็นอาหารยอดนิยมจนปัจจุบันนี้ว่า รัชกาลที่ 5 เมื่อครั้งเสด็จประพาสยุโรปครั้งที่ 2 เมื่อพ.ศ. 2450 ขากลับในตอนเช้าวันหนึ่งขณะที่เรือกำลังแล่นอยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ทรงรับสั่งกับพระยาบุรุษรัตนราชพัลลภว่า “ข้าฝืนไปว่าเสด็จยายทรงปรุงข้าวคลุกกะปิให้กินอร่อยมาก ทำให้ข้าอยากกินข้าวคลุกกะปิ เจ้าเตรียมกะปิและเครื่องต่างๆ สำหรับปรุงไว้ให้ข้าพวงนี้ ข้าตื่นนอนข้าจะคลุกเอง” ซึ่งสมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ กรมพระยาสุทธาภรณ์ประยูร หรือที่ออกพระนามสามัญญาว่า ทูลกระหม่อมแก้วนั่นเอง ท่านทรงเป็นผู้ที่ทรงอภิบาลบำรุงรัชกาลที่ 5 มาแต่ยังทรงพระเยาว์¹⁵

“อาหารที่ขึ้นชื่อลือชาในตำราทั้งหลายบ้านเราก็ทำกันจนเป็นประจำ คุณยายบ้าง ป้าพรพรรณบ้างให้ทำ แม้ก็ทำตามที่บรรดาพี่ๆ ส่งมา ส่วนป้าวรรณิ แพนของลุงพล เก่งเรื่องอาหารภาคใต้ เพราะเป็นคนใต้ ตอนทำก็มาแนะนำคุณยาย แต่คุณยายก็เก่งอยู่แล้วแต่บางอย่างป้าวรรณิ เก่งกว่า เช่นอาหารท้องถิ่น เวลาที่คุณยายท่านจะไปเที่ยวตลาดนัดวังสราญรมย์ (เมื่อปี พ.ศ. 2491 ในสมัยที่จอมพล ป. พิบูลย์สงครามเป็นนายกรัฐมนตรีรัฐบาลมีนโยบายให้จัดตั้งตลาดนัดขึ้นในทุกจังหวัด สำหรับกรุงเทพฯ นั้นได้เลือกสนามหลวงเป็นสถานที่ จัดตลาดนัด หลังจากนั้น 1 ปี คือในปี

¹⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 12-14.

พ.ศ. 2492 ทางราชการมีความจำเป็นจะต้องใช้สนามหลวง จึงได้ให้ย้ายตลาดนัด ไปอยู่ในพระราชอุทยานสราญรมย์จนถึง พ.ศ. 2500 รวมได้ 8 ปี จึงได้ย้ายออกไปตั้งอยู่บริเวณสนามชัยเป็นการชั่วคราวเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2500 แต่เนื่องจากสนามชัยคับแคบไม่เหมาะสมจึงได้ย้ายตลาดนัดกลับไปอยู่ที่สนามหลวงเมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ.2501) ลูกๆ ทำกันเอง ป้าวรรณ ป้าพรรณลงครัวเอง วันนี้คนนี้ตำน้ำพริก โดนทุกคน คุณยายเรียกใช้ ลูกคุณยายรสมีดีทุกคน คุณป้าทุกคนทำกับข้าวนี้กลืนรู้เลยว่าอร่อย”

การที่แม่เล่าเรื่องอาหารชนิดต่างๆ นอกจากจะทำให้แม่และผู้หญิงอีกจำนวนหนึ่งได้มี “ตัวตน” ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน อาหารยังเป็นสะพานเชื่อมประสบการณ์ของคนรุ่นเก่าให้ดำรงอยู่ในสังคมสมัยใหม่ และเป็นเสมือนพื้นที่ความทรงจำ เห็นชัดว่ารสชาติของอาหารที่คุ้นลิ้นฉันตั้งแต่เกิดรสชาติอาหารที่สังคมสร้างขึ้นมา ไม่ว่าจะวันวานรสชาติเป็นอย่างไร รสชาตินั้นยังถูกส่งผ่านจากคนรุ่นแล้วรุ่นเล่าผ่านมือของผู้หญิง ย่อมนิยมได้ว่า “รสชาติอาหาร” ที่ถูกส่งทอดจนถูกบอกว่าเป็น “อาหารไทย” นี้ คือการจารึกประวัติศาสตร์อีกรูปแบบหนึ่งโดยผู้หญิงที่ต่างจากการ “บันทึกอดีต” ของนักประวัติศาสตร์กระแสหลัก¹⁶ ยิ่งในพื้นที่แห่ง “ครัว” เรามักไม่ค่อยสังเกตกันว่า ตลอดเวลาที่ผ่านมาผู้หญิงได้สร้างประวัติศาสตร์ของเธอผ่าน “กิจกรรม” “รูป” “รส” “กลิ่น” ของอาหาร อันทำให้เรารู้จักอาหารชนิดต่างๆ จำนวนมาก หากสังเกตให้ดีเมื่อเราเอ่ยชื่ออาหารขึ้นมาสักอย่าง “อาหาร” นั้นจะปรากฏภาพและความทรงจำร่วมขึ้นมาทันที ซึ่งแตกต่างจากการเขียนประวัติศาสตร์แบบผู้ชายที่ใช้เพียงลายลักษณ์อักษรเท่านั้น แง่นี้แล้ว อาหารจึงเป็นแหล่งบันทึกความทรงจำหรือที่ปีแยร์ โนรา (Pierre Nora) เรียกว่า “lieux de memoire”

การที่ผู้เล่านำอาหารแต่ละจานมาเรียงร้อยเข้าด้วยกันจึงเป็นการนำเศษเสี้ยวของอดีตมาปะติดปะต่อเป็นเรื่องราวเพื่อถ่ายทอดให้ผู้อ่านรับทราบ อาหารจึงมีบทบาทสำคัญในการรื้อฟื้นอดีต นอกจากนี้ การนำเสนออดีตผ่านเรื่องอาหารยังเปิดโอกาสให้ผู้เล่าได้ถ่ายทอดเรื่องราวและวิถีชีวิตของผู้หญิงภายในครัวเรือนที่มักถูกมองข้ามโดยการจดบันทึกประวัติศาสตร์แบบทางการ ทั้งที่ อาหารเป็นสิ่ง

¹⁶ฐิติบ โกมลนินิ, “แม่คำ” พุด “ข้าวแกง เล่า , ใน มองผู้หญิงกับอาหาร ผ่านมุขสตรีนิยม, รวบรวมและจัดพิมพ์โดยกลุ่มสตรีศึกษาอิสระ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร: [ม.ป.พ.] 2545), น. 14-24.

เชื่อมโยงสายสัมพันธ์ของผู้เล่ากับบรรพบุรุษ โดยที่ผู้เล่าได้รับถ่ายทอดสูตรอาหารจากแม่ของเธอ..¹⁷

การที่แม่เล่าเรื่อง “ข้าวและแกง” เช่นความข้างต้น จึงเป็นพื้นที่ของการรื้อฟื้นอดีตของของสังคม ทั้งยังเปิดโอกาสให้ฉันได้เป็นผู้จัดบันทึกประวัติศาสตร์บางส่วนของคนรอบตัว ถ่ายทอดความรู้ ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารจากบรรพบุรุษให้กลายเป็นความรู้ที่ต่อเชื่อมกับประวัติศาสตร์ในภาพใหญ่ให้ถูกยอมรับและสืบทอดต่อกันไป อย่างไรก็ตาม แม่ดูหม่นหมองลงเมื่อเล่าถึงช่วงชีวิตสุดท้ายของคุณยาย ภายหลังการใช้ชีวิตทั้งชีวิตอยู่กับการดูแลครัวเรือน การอยู่บ้านคอยตั้งสำหรับให้ลูกหลานให้อุ้มครบทุกมือ เมื่อยามที่เจ็บไข้ล้มลงด้วยโรคอัมพาต อยู่หลายปีถึงคราวที่แม่จะต้องดูแลคุณยายอย่างดี อาหารแห่งชีวิตในระยะเวลาสุดท้ายของคุณยาย แม่ได้จดลงในบันทึกซึ่งเป็นตำราข้าวส่วนตัวของแม่ไว้ อย่างละเอียดพอควรดังนี้

ต่อไปนี้เป็นรายการอาหารของแม่(คุณยาย-โดยผู้เขียน)ตอนที่ไม่ได้ใส่สายยาง

เช้า 07.30 น. ไข่ลวกใส่โวลิติน (ไม่ได้ควดรำอวดรวย แต่แม่คนเดียวต้องพยายามหาให้กินดีที่สุด)

09.00 น. ข้าวต้มใส่ต้บด (ลูกเล็กทานด้วย)

วิธีทำ ซื้อกกระดุกหมูหรือไก่ (ทุกวันครั้งละ 3 บาท) มาต้มน้ำซุบ แล้วเอาผักใส่ลงไป เช่น ผักตำลึง ผักกาดเขียว ผักโขมสวน ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ผักนี้จะสับเปลี่ยนกันทุกวัน และซื้อต้บหมู เนื้อหมู เนื้อกุ้ง ไก่ สับเปลี่ยนเช่นเดียวกับผักมาสับให้ละเอียดจนเป็นแป้งก็ว่าได้ แล้วใช้น้ำกระดุกหมูกับต้บด แล้วเอาข้าวอนามัยผสมลงไปให้ทานทุกวัน ก็ทานได้มากบ้างน้อยบ้าง และลูกเล็กก็ทานด้วย

10.30 น. ป้อนนมสด

12.00 น. ป้อนข้าว (อย่างตอนเช้า)

13.30 น. ป้อนน้ำส้มคั้น

¹⁷Pierre Nora, “General Introduction: Between Memory and History,” in *Realms of Memory: rethinking the French Past*, vol. 1: *Conflicts and Divisions* trans. Arthur Goldhammer (New York: Columbia University Press, 1996) [Pierre Nora, ed., *Les Lieux de memoire*, 3 vols. (Paris: Gallimard, 1984-97)]. อ้างถึงใน ชุตติมา ประภาศวุฒิสสาร, “ตำรา ตำรับ ทักษะ: อีสตริกับการสร้างประวัติศาสตร์,” ใน *วารสารอักษรศาสตร์*, (ฉบับวรรณกรรมระอาสังคม), 35 (มกราคม-มิถุนายน 2549): 29.

15.30 น. ป้อนนมสด

17.30 น. ป้อนข้าว (อย่างตอนเช้า)

ด้วยลูกหลานโตต่างก็แยกย้ายกันไปมี “ครัว” เรือนของตัวเอง เหลือ “แม่เล็ก” กับครอบครัว นอกจาก “กับข้าว” ที่เป็นมรดกความรู้ แม่ยังได้บ้านเก่าที่คุณยายยกให้ตามธรรมเนียม เพราะแม่ไม่สามารถไปประกอบอาชีพอย่างอื่นได้เหมือนพี่ๆ เนื่องจากต้องคอยปรนนิบัติยายที่... ใกล้ฝั่งเต็มทีแล้ว

และเมื่อคุณยายเสียชีวิต เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2517 ทางวัดจึงทำเรื่องขอพระบรมราชานุญาตจากสำนักพระราชวังให้ตั้งสวดพระอภิธรรมศพอยู่ที่วัดราชาธิวาสถึง 5 คืน จากนั้นจึงย้ายไปฌาปนกิจศพที่วัดสระเกศ “งานศพคุณยายนี้ นอกจากลูกหลานที่มามากมายแล้ว ภายในศาลาที่ตั้งสวดศพนั้น เต็มไปด้วยพระสงฆ์จากวัดต่างๆ พี่ๆ น้องๆ จากแต่ละท้องถิ่นก็มาช่วยหยิบจับในงาน ตั้งแต่เกิดมาไม่เคยเห็นงานศพใครที่คนเยอะมากมายขนาดนี้ แม่นี้ซิกกลับไม่สะดวกที่จะทำอะไรให้คุณยายเท่าไรนัก เพราะเจ็บบยังเล็กอยู่แค่ 5 ขวบเอง ส่วนแฉง ก็ลักสองขวบเอง และแม่ก็ท้องจ่อมจวนจะคลอดแล้ว พอวันที่ 30 ธันวาคมปีเดียวกัน จ่อมก็คลอด แฉงคงจำเรื่องเกี่ยวกับยายไม่ได้แล้ว ใช่ไหม”

โรงเรียนการเรือน การยกระดับเป็นแม่ค้ามีอาชีพ

“ครัว” ไม่ใช่เพียงพื้นที่ของการประกอบอาหารเท่านั้น หากแต่การประกอบอาหารยังผนวกไว้ทั้งมิติทางสังคม วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และมิติทางจิตใจ หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง การทำครัวเป็นปฏิบัติการทางวัฒนธรรมที่ทำงานอยู่ในชีวิตประจำวันของผู้คนจำนวนมาก¹⁸ นางพนิดาเอง นอกจากจะได้รับการถ่ายทอดความรู้และวัฒนธรรมการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมคือการบอกเล่าด้วยวาจา หรือ “ปากะศิลป์วิทยา” แล้ว ยังได้รับการถ่ายทอดความรู้และการจัดการเกี่ยวกับอาหารจากระบบการศึกษาสมัยใหม่ ซึ่งโรงเรียนทั้งของราษฎรและรัฐบาลที่จัดตั้งขึ้นตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ล้วนเน้นฝึกให้นักเรียนหญิงมีจิตใจเป็นแม่บ้าน แม่เรือน มีการสอนทำอาหารและดูแลครัวเรือนให้เป็นแม่บ้านสมัยใหม่ควบคู่กับการเรียนเนื้อหาวิชาสามัญ และในสมัยรัชกาลที่ 6 ก็มีพระราชบัญญัติประถมศึกษา พ.ศ. 2464 บังคับให้ราษฎรส่งเด็กเข้าศึกษาเล่าเรียนในโรงเรียนไม่ว่าราษฎรหรือรัฐก็ตามตั้งแต่อายุ 7-14 ปี ทำให้คตินิยม “แม่บ้านทันสมัย” ถูกส่งผ่านระบบโรงเรียน

¹⁸ สมสุข หินวิมาน, “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน,” น. 172-173.

อันเป็นกลไกของรัฐประชาชาติ เพื่อกำหนดมาตรฐานความเป็นหญิงที่พึงประสงค์ของสังคมไทย มาจนถึงปัจจุบัน

“กว่าแม่จะโต คุณยายท่านก็ชรามากและเหน็ดเหนื่อยกับการเลี้ยงหลานจำนวนมาก กลายเป็นว่าแม่ต้องคอยรับใช้ทั้งพี่และคุณยายในการดูแลบ้าน ขนาดแม่เรียนจบประถมแล้ว คุณยายยังลืมนึกที่จะคิดว่าแม่ควรเรียนต่อที่ไหนดี เลยไม่ได้เรียนโรงเรียนดีๆ แบบพี่ๆ เขา โชคดี ป้าภา (นิภาพร เกตุทัต) รู้จักสนิทสนมกับคนในกระทรวงศึกษาธิการ จึงฝากให้แม่เรียนโรงเรียนวัดสังเวช ตรงบางลำพู พอเรียนจบมัธยม 6 ปี พ.ศ. 2505 แม่ไม่อยากจะอยู่บ้านแล้ว ไม่อยากเลี้ยงหลานก็เลย ไปสมัครเข้าโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช สมัยนั้นเปิดสอน 2 แผนก คือ ผ้าและเครื่องแต่งกายกับ อาหารและโภชนาการ แม่ก็เลยเลือกเรียนแผนกอาหารตามที่ตัวเองถนัด เพื่อจะได้ออกมามีอาชีพ แบบคนอื่นบ้าง”

โรงเรียนการช่างสตรีโชติเวชนี้ เป็นหนึ่งในผลผลิตของนโยบายสร้างชาติไทยและนโยบายเศรษฐกิจแบบชาตินิยมของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่ประชาชนทุกคนต้องพึ่งตนเอง ผู้หญิงไทยต้องทัดเทียมอารยะประเทศ มีส่วนร่วมทางเศรษฐกิจ สังคม และการป้องกันประเทศ จึงได้ส่งเสริมให้มีการสอนวิชาชีพขึ้นในโรงเรียนต่างๆ มีการจัดตั้งโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้ โรงเรียนการช่างสตรีวัดเทวราชกุญชร ฯ ซึ่งก็คือโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวชนั่นเอง ตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2481 โดยการโอนกิจการโรงเรียนช่างทอวัดโบสถ์มาสังกัดกองอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ เดิมเปิดเฉพาะวิชาทอผ้า และเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนช่างทอวัดสามพระยา พ.ศ. 2485 ช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง จึงได้ย้ายไปสอนร่วมกับโรงเรียนพาณิชย์การวัดเทวราชกุญชร จนคนเรียกติดปากว่า โรงเรียนการช่างสตรีวัดเทวราชกุญชร จนกระทั่งปี 2490 ได้เปลี่ยนชื่อใหม่เป็น “โรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช”

“สมัยที่แม่เรียนแผนกอาหารและโภชนาการ นอกจากต้องเรียนเรื่องอาหารไทย อาหารจีน อาหารฝรั่ง และขนมต่างๆ แล้ว ยังมีวิชาที่เรียกว่า ‘การครัว’ ด้วย” เล่าถึงตรงนี้แม่ก็รู้สึกสนุกสนานที่ที่สมัยเรียนที่เก็บไว้จำนวนหนึ่งมาเปิดให้ดูทีละเล่ม มีสมุดบันทึกสูตรอาหารแยกเป็นแต่ละชาติและประเภทของควา ของหวาน เล่มที่น่าสนใจคือเรื่อง “การครัว” แม่หอบปกสมุดด้วยแผ่นโฆษณาแป้งสำหรับทำเบเกอรี่สีแดงมีเค้าสวดแต่สีออกหมองตามกาลเวลา และห่อด้วยปกพลาสติกใสทับอีกที ซึ่งก็กรอบและขาดกระรุ่งกระริ่ง แม่เปิดให้ดูและไล่นิ้วไปตามเรื่องที่ถูกสอนมากกว่า 45 ปี

“เขาเน้นสอนมากกว่า การครัวเป็นวิชาสำคัญของแม่บ้านและให้ความสำคัญกับห้องครัว โดยเปรียบเทียบครัวไทยแต่โบราณ ผู้ทำนึ่งกับพื้น ข้าวของทุกอย่างก็ต้องวางกับพื้นจึง

สกปรกได้ เช่น ฝุ่นละอองตามพื้นย่อมมีทางลงไปได้ในอาหารได้ง่าย พื้นเป็นที่ต้องเดินย้ำเหยียบก็ ต้องสกปรก เมื่อจะต้องการสิ่งใดที่อยู่ห่างก็ต้องลุกเดิน จึงเป็นการไม่สะดวกที่ต้องลุกๆ นั่งๆ ถ้าพื้น สกปรกก็ต้องนั่งยองๆ ซึ่งทำให้เสียสุขภาพและทรวดทรง ทำให้อ้วนลงพุง หลังงอไม่ผึ่งผาย”

แม่ถูกสอนมาว่าห้องนี้เป็นห้องที่สำคัญที่สุด เพราะเป็นที่สำหรับทำอาหารการกินเกี่ยว แก่สุขภาพอนามัยของชีวิต เป็นห้องที่ใช้ทำงานมากที่สุด การกินมีถึงสามหรือสี่เวลา แม่ครัวเกือบ จะต้องอยู่ในครัวตลอดเวลา การจะเปลืองทรัพย์หรือประหยัดทรัพย์ก็อยู่ในห้องนี้ ทางรั้วไหลเรื่อง อาหารการกินย่อมมีมากหมดเปลืองไปไม่รู้ตัว เพราะหมดไปวันละเล็กละน้อย มองไม่ใคร่เห็น ห้อง นี้เป็นห้องที่แสดงถึงความเป็นอยู่นิสัยใจคอ การงาน และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของแม่บ้าน เป็นห้องที่แสดงคุณงามความดีของแม่บ้านไปในตัว สอนตั้งแต่หลักการจัดครัว การวางแผนผังของ ครัวสมัยใหม่ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารที่ควรมีสำหรับอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้ง การทำความสะอาดสิ่งเหล่านั้น

“สอนแม่กระทั่งการจ่ายตลาด ซึ่งแม่ก็นำมาใช้จนถึงตอนค้าขายนี้”

หลักการบางอย่าง อาทิ การซื้อของควรดูว่าของอย่างไหนควรซื้อไว้ที่ละมากๆ ได้ ราคาถูกกว่าซื้อปลีกย่อย ทีละเล็กทีละน้อยทั้งจะเป็นการตัดภาระไปได้ส่วนหนึ่ง ที่ไม่ต้องซื้อจุกจิก อยู่ทุกวัน บางทีอาจหลงลืมได้ ควรดูว่าของสิ่งใดที่ซื้อไว้คราวละมากๆ แล้วเก็บไว้ได้นานก็ไม่เสีย เช่น ของแห้ง แต่ทั้งนี้จะซื้อจำนวนมากร้อยเท่าไรต้องขึ้นอยู่กับสมาชิกในครอบครัวอีกทีหนึ่ง ถ้ามี ตู้เย็นด้วยแล้ว ของบางอย่างจะเก็บไว้ได้นานทีเดียว กรณีของแห้ง ซื้อคราวหนึ่งควรให้พอใช้ไปได้ สักประมาณ 1 เดือน การซื้อมากๆ ควรไปซื้อร้านขายส่ง จึงจะได้ราคาถูกกว่าร้านปลีกย่อย แต่ทั้งนี้ ก็อย่าเป็นภาระถึงกับต้องเก็บ ต้องรักษา ต้องจ่ายเงินล่วงหน้า เพราะในปัจจุบันนี้มีร้านขายที่เรา อาจซื้อได้ทันทีอยู่แล้ว ของแห้งที่ควรซื้อได้แก่ พริกแห้ง กะปิ หัวหอม กระเทียม กุ้งแห้ง วุ้นเส้น เครื่องแกงร้อน น้ำตาล ข้าวสาร ฯลฯ

สำหรับการจ่ายประจำวัน คือจ่ายของสดกับสิ่งที่ใช้ปรุงอาหารในวันนั้นๆ ที่ยังขาดอยู่ ควรจ่ายวันละหนึ่งครั้งก็พอแล้วเมื่อมืออื่นด้วย จะจ่ายเวลาเช้าหรือเย็นก็สุดแต่จะสะดวก แต่การ จ่ายจะสะดวกกว่าการจ่ายตอนเช้า เพราะอาหารเย็นเป็นอาหารหนักมือสำคัญ ควรจะได้ของสดๆ ใหม่ๆ มาปรุง นอกจากอาหารที่ทำการเคี้ยวนาน เสียเวลามากต้องจ่ายเช้า นอกจากจำเป็นจริงๆ เพราะการจ่ายเข้าย่อมชุกชลักบ้าง เพราะคนในครอบครัวต้องรีบไปทำงาน เด็กๆ ต้องรีบไป โรงเรียน ผู้จ่ายควรเป็นเจ้าของเงินไปจ่ายเอง ถ้าทำได้ เพราะเจ้าของเงินย่อมมีความเสียดายเงิน มากกว่าคนอื่น และการซื้อก็จะได้ของดีที่สุกและราคาย่อมเยา ทั้งยังสามารถดัดแปลงแก้ไขอาหาร ได้ถูกใจด้วย หากให้คนอื่นไปถ้าไม่ได้สิ่งที่ผู้ปรุงต้องการ ก็จะต้องไปใหม่อีกรอบก็จะเสียเที่ยว

เปล่าๆ ถ้าจำเป็นต้องให้ผู้อื่นจ่าย แม่บ้านควรวางเวลาไปเดินตรวจราคาตลาด อย่าปล่อยให้ปละ
ละเลยเสียทีเดียว การป้องกันกรั่วไหลก็คือ ถ้าเราทราบราคาอยู่บ้างควรสั่งซื้อเป็นอย่างไรไป ซื้อ
อะไรก็จัดให้เสร็จ ควรจะห้ามไม่ให้มีการซื้อเชื่อ เพราะการซื้อเชื่อ ผู้ขายต้องขายราคาแพงกว่าซื้อ
เงินสด เพราะเขาต้องคิดดอกเบี้ยไปในตัว เป็นต้น

แม้อย่างต้องเรียนการจัดและกำหนดอาหารในแต่ละมื้อด้วย โดยหลักการคือ อาหารที่กิน
ด้วยกันต้องให้มีรสต่างกัน เช่น อาหารเปรี้ยวกินกับอาหารหวาน อาหารรสเผ็ดกินกับรสเค็ม รสจืด
กินกับรสเผ็ด อาหารรสเดียวกันกินด้วยกันจะทำให้ความอร่อยน้อยลง รสในที่นี้หมายถึงรสনাของ
อาหาร สิ่งเหล่านี้ต้องรู้และกำหนดก่อนการจ่ายอาหาร ก็ให้หลักไว้ดังนี้

ตารางที่ 1

การจัดและกำหนดอาหารในแต่ละมื้อ

อาหารประเภทต่างๆ	สิ่งที่ควรกินคู่กัน
แกงเผ็ดต่างๆ แกงคั่ว	ของเค็มต่างๆ เช่น ปลาเค็ม เนื้อเค็มบั้ง ทอด ผัดหวานหรือผัด หัวผักกาดเค็มกับไข่ ปาแห้งปนกับแตงโมหรือสับปะรด ยา ต่างๆ สลัด พล่า ผักดองต่างๆ เช่น กระเทียมดอง ผัดต่างๆ เป็น ต้น
แกงส้ม	หมูหวาน ไข่เจียว ไข่ขวัญ (ไข่ดาวราดหน้า) ไข่ลูกเขย (ใช้รส หวานนำของเค็ม) ผัดต่างๆ
แกงจืด	ผัดเผ็ดต่างๆ เช่น ผัดพริกขิง ผัดพริก ของทอด ผัดขิง
มัสมั่น แกงกะหรี่	สลัด อาจาด ยา ผักดอง ของเค็มต่างๆ ไข่เค็ม
เครื่องจิ้ม เช่น หลน น้ำพริก	ผัก และปลาอย่าง ประหลาดทอด ปลาหนึ่ง ไข่ฟู กุ้งเค็ม
เนื้อสัตว์ทอด และอบ	ผักต้ม เช่น มัน ถั่วแขก กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก
ข้าวผัด	อาจาด แกงจืด ผักดอง
ข้าวมัน	ส้มตำมะละกอ แกงเผ็ด น้ำพริก น้ำพริกส้มมะขามเปียก ของ เค็ม ผักทอดกับน้ำพริกเผาปรุง
ขนมจีนขาวน้ำ	แจจรวน ห่อหมก
ขนมจีนน้ำพริก	ไข่ต้ม ไข่ดาว ทอดมันต่างๆ ผักชุบแป้งทอด กุ้งฝอยชุบแป้งทอด กรอบ ผักต่างๆ
ขนมจีนน้ำยา	ไข่ต้ม กุ้งรวน แกงขม (มะระหั่นตามขวางคั้นเกลือรอกหอมเจียว ผักบุ้งหั่นตามขวางบางๆ)

ที่มา: จากสมุดบันทึกความรู้เรื่องกรครัว ของนางพนิดา สมัยที่เรียนโรงเรียนการช่างสตรีไซติเวช

แม่อธิบายเชื่อมโยงถึงการนำมาใช้ขาย “ข้าวแกง” ในยุคปัจจุบัน “การออกรายการอาหารที่ขายในแต่ละวัน จะต้องมาให้ครบทั้งแกงจืด แกงเผ็ด แกงกะทิ ผัดผัก ผัดเผ็ด ยำชนิดต่างๆ เครื่องจิ้มหรือน้ำพริกสลับสับเปลี่ยนกันแต่ละวัน ไม่ให้ซ้ำ บางที่ต้องนึกไปถึงว่าอะไรเป็นอาหารเด็ก อะไรเป็นอาหารผู้ใหญ่ด้วย และต้องดูกลุ่มลูกค้าประกอบ ระยะเวลาหลังลูกค้าที่เป็นคนจีนมีมากกว่าคนเก่าแก่ อาจารย์ผู้ใหญ่ ก็ต้องคิดรายการอาหารที่เป็นอาหารจีนด้วย กับข้าวโบราณที่เคยทำก็ต้องลดลง ทำให้วันหนึ่งๆ ต้องทำอาหารมากกว่า 20 อย่าง ช่วงไหนขายดีก็ทำมากถึง 35 ชนิดต่อวัน เพราะลูกค้ามักซื้อกลับไปกินเป็นมื้อเย็น เขาก็จะเลือกอาหารให้หลากหลายชนิดในมื้อหนึ่งๆ”

ส่วนการปรุงอาหารนั้น “แม่ได้มาจากคุณยาย กับข้าวหลายอย่างแม่ทำได้ดีและมากชนิดกว่าอาจารย์ที่สอนด้วยซ้ำ โดยเฉพาะกับข้าวโบราณๆ อาจารย์ต้องขอเดินตามแม่มาเรียนกับคุณยายก็หลายครั้ง ตั้งนั้นช่วงที่โรงเรียนมีการแข่งขันทำอาหารกับโรงเรียนที่อื่น โชติเวชชอบส่งแม่ไปแข่ง และต้องเป็นหัวหน้าทีม เพราะแม่นอกจากจะทำอาหารได้หลากหลายแล้ว ยังมีรสมีอดีด้วย เรียกว่าเป็นที่ไว้วางใจของอาจารย์เลย และแม่ก็เป็นคนนำถ้วยรางวัลกลับมาให้ที่โรงเรียนหลายใบ ไปแข่งตำน้ำพริก แข่งผัดไทย แม่ได้ถ้วยมาหมดแล้ว”

จากการพลิกดูตำราที่แม่เรียน ทำให้รู้ว่าครอบคลุมถึงวิทยาศาสตร์อาหาร การถนอมอาหาร การจัดโต๊ะอาหารในโอกาสต่างๆ ทั้งแบบอาหารไทย จีน และฝรั่ง รวมทั้งกระบวนการจัดงานเลี้ยงแบบบู๊ฟเฟ่ต์ การผสมคอคเทล การทำซอสชนิดต่างๆ ฯลฯ

“พอมาขายข้าวแกงนี้ ต้องเอาประสบการณ์ที่เคยทำกับคุณยายมาประยุกต์กับที่เรียน เพราะตอนเรียนเขาสอนแบบเอาสวนเอางาม หรือไม่กี่เพื่อกินในบ้านเป็นแม่บ้าน ส่วนคุณยายนี่ฝึกให้แม่ทำกับข้าวเลี้ยงคนเยอะๆ หม้อโตๆ เหมาะแก่การค้าขายดี”

“แม่คิดว่าตัวเองมีพรสวรรค์ จะแกงหม้อใหญ่สำหรับเลี้ยงคนเป็นร้อย ทำหม้อเล็กสำหรับคนกิน 5-10 คน หรือจะทำออกมาทีละถ้วย ก็สามารถกะส่วนผสมทั้งหมดทั้งเพิ่มให้รสชาติลงตัวได้ เพราะตอนปรุงไม่ใช่การใส่เครื่องปรุงสัดส่วนเท่าใดอย่างเดียว คนที่ทำอาหารไทยต้องรู้จักสังเกตเครื่องปรุงด้วย เช่น ต้องดูว่ากะปิที่ได้มาสีสวยไหม เค็มมากหรือเค็มน้อย ส้มมะขามสีแบบนี้เปรี้ยวมากหรือเปรี้ยวน้อย กะปิขุ่นไป ใส่ไปหรือไม่ จะเป็นน้ำปลาหรือมะนาวก็ต้องชิมก่อนว่ารสเป็นอย่างไร เกลือเดี๋ยวนี้ยังต้องชิมก่อนเลยว่าเค็มมากหรือเค็มน้อย เครื่องปรุง ส่วนผสมในอาหารดูเหมือนจะตายตัว แต่รสชาติไม่ได้ตายตัว” แม่ว่าอย่างนั้น

“หัวใจของการทำข้าวแกง คำว่าอร่อย รสชาติกลมกล่อมนั้น ต้องแม่นว่าในอาหารนั้นๆ ว่ามีรสอะไรน่า ของแบบนี้บางทีตำราอาหารก็ไม่ได้ช่วยให้อร่อยไปทั้งหมด คนปรุงต้องมีลึนที่รู้จัก

อาหารนั้นด้วย เพื่อคอยเพิ่มหรือลดส่วนผสมให้ถูกปากเรา จะต้องฝึกทำจนกระทั่งเป็นธรรมชาติกันเลยทีเดียว กว่าจะเป็นข้าวแกงที่ขายทุกวันนี้”

กล่าวถึงเรื่อง “รสชาติ” ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ระหว่างคนปรุงและตำราอาหารนั้น ธเนศ วงศ์ยานนาวาได้วิเคราะห์แม่ครัวหัวป่าก์ ตำราอาหารของผู้หญิงเล่มแรกในประเทศไทย โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ว่าเป็นเครื่องมือในการสร้างความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างชนชั้น นายกับบ่าว เพราะสูตรอาหารที่ปรากฏในตำรากับข้าวไม่ใช่เพียงกลไกในการสร้างมาตรฐานของความอร่อยให้คงที่เท่านั้น แต่ยังเป็นการควบคุมคนในครัว ซึ่งรสชาติที่ว่านี่ย่อมไม่ใช่รสชาติของผู้ปรุงแต่เป็นรสชาติของผู้กิน ตำราอาหารจึงเป็นการสร้างความเป็นตัวของตัวเองในด้านรสนิยมไปพร้อมๆ กับการสร้างมาตรฐานให้เกิดขึ้นภายในครัวเรือน¹⁹ หรือกล่าวอีกอย่างว่า รสชาติและอาหารในแม่ครัวหัวป่าก์คือรสนิยมหรือตัวตนของท่านผู้หญิงเปลี่ยนนั่นเอง

เปรียบเทียบกับกรณีของนางพินดา-แม่ค้าข้าวแกง รสมือหรือรสนิยมที่ถูกถ่ายทอดจากสังคมจารีต (คือการทำอาหารแบบชาววังจากคุณยาย) เมื่อนำมาประยุกต์กับความรู้ของสังคมสมัยใหม่ (จากโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช) รสชาติอาหารที่นางพินดาปรุงแต่งขึ้นมาใหม่ในช่วงเวลาปัจจุบันก็เป็นการย้อนกลับมาสร้างตัวตนของรสนิยมของนางพินดา จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของผู้ปรุง และทวงคืนความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ผู้กินเคยเป็นผู้กำหนด กลับมาอยู่ที่ผู้ปรุง เห็นได้ชัดจาก “ข้าวแกง” ต้องทำให้ถูกปากผู้ปรุงก่อนที่จะสามารถนำมาขายให้ผู้กินหรือลูกค้าถูกปากไปด้วยนั่นเอง

เมื่อพูดถึงรสชาติแล้ว ประเด็นที่ต่อเนื่องกันมาคือเรื่อง “สูตรอาหาร” เรื่องเล่าและประสบการณ์ของนางพินดา แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมการปรุงอาหารในชีวิตประจำวันยังเปิดโอกาสให้สร้างสรรค์ความรู้ของผู้หญิงขึ้นใหม่เป็นรูปแบบเฉพาะของตัวเองได้ บนฐานความรู้ที่เธอได้รับมาและฝึกหัดทำอย่างเชี่ยวชาญ กล่าวคือ แรกเริ่ม ลูกสาวได้รับความรู้เรื่องอาหารแบบบอกเล่าด้วยวาจาจากคุณยาย สืบสวนใช้การกะประมาณอย่างแม่นยำจากร่างกาย ขณะที่เป็นนักเรียนใน “สถาบัน” – โรงเรียนการช่างสตรี รวมทั้ง “ตำราอาหาร” ก็เรียนรู้ผ่านการชั่งตวงวัดด้วยมาตรฐานสากลหน่วยเป็น ปอนด์ ช้อนชา กรัม ฯ และจดเป็นลายลักษณ์อักษรตามอย่างวัฒนธรรมการเขียน จนกระทั่งเป็นแม่-ค้าข้าวแกงก็สามารถประยุกต์ “สูตรอาหาร” จากอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน เช่น กระบวย กระจาด ฯ จนกลายเป็นสูตรหรือ

¹⁹ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “การ ‘ครอบ’, ‘ครัว’, ‘ไฟ’: จากตะวันตกสู่ตะวันออก,” น. 239-272.

ความรู้เฉพาะตัว และจุดเป็นลายลักษณ์อักษรสร้างมาตรฐานความอร่อยไว้ให้รุ่นลูกค้าขายต่อไป
ดังจะแสดงเปรียบเทียบให้เห็นตามลำดับ (ดังรายละเอียดในตารางที่ 2)

อันที่จริงความสามารถด้านการทำอาหารของแม่นั้นมีอีกมาก หลังเรียนจบอาจารย์ให้
ไปทำงานตามโรงแรมใหญ่ของเมืองไทย เช่น โรงแรมโอเรียลเต็ล อยู่ห้องครัวไทย แต่ทำอยู่ได้ไม่
นานก็ต้องออกจากงาน “คุณยาย ไม่อยากให้แม่ไปทำงานตามโรงแรม เพราะดูแปลก ช่วงนั้นคุณ
ยายก็เริ่มแก่มากแล้ว สรุปคือเมื่อแม่เรียนจบ ก็ต้องมาอยู่บ้านอีกครั้ง ก็เริ่มคิดว่าจะทำอะไรไปขาย
ดี”

“จนช่วงหลังที่ลูกโตแล้ว ตอนนั้น ปี พ.ศ. 2527-2528 เจ็บจบ มัธยม 3 จากโรงเรียน
วัดราชาฯ แจงจบประถมที่โรงเรียนพระมารดาอัครราชกุมารีแล้ว กำลังจะขึ้นมัธยม 1 ก็ยังมีอาจารย์จาก
โชติเวชตามให้แม่ไปทำงานห้องอาหารบุษราคัม แถวถนนสีลม พี่เจ็บบเขาก็ได้เจอกับอาจารย์ที่
สอนอาหารแม่หลายคนช่วงนั้น โดยเฉพาะป่าหุ (อาจารย์วรารักษ์ พรหมยานต์) เป็นสอนทั้ง
วิทยาศาสตร์และเป็นอยู่สำนักทะเบียนและวัดผลของโชติเวช มาบอกว่าเปิดรับสมัครให้ผู้ชายมา
เรียน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 แต่ไม่มีใครมาสมัครเลย แม่เลยถามพี่เจ็บบว่าสนใจไหม เพราะตอนนั้น
เจ็บบเขาลังเลว่าจะเรียนก่อสร้างดุสิต หรือเรียนศิลปะ ที่วิทยาลัยเสาวภาดี เขาก็พอมีฝีมือ
ทำอาหารอยู่บ้างจากที่อยู่ใกล้ๆ แม่ ก็เลยสมัครเรียนโชติเวช”

“พี่เจ็บบก็เลยกลายเป็น นักเรียนชายคนแรกของโชติเวช เมื่อปี พ.ศ. 2528 ปีนั้น มา
สมัครกันสองคน ถามพี่เจ็บบดูซิ วันที่ไปสมัครพี่ๆ นักศึกษาหญิงมามุงดู เหมือนเป็นตัวประหลาด
เลย”

กล่าวโดยสรุป เรื่องเล่าประสบการณ์ชีวิตของนางพนิดา เป็นภาพสะท้อนของผู้
หญิงไทยจำนวนหนึ่ง ที่มีวัย มีชีวิตก้ำกึ่งระหว่าง “ยุคสร้างชาติ” เธอได้รับการถ่ายทอดวิชาความรู้
เรื่องการทำอาหารหนึ่งในคุณสมบัติของแม่ศรีเรือน จากแม่ของเธอ (คุณยาย) ผู้หญิงในยุคจารีตที่
เรียนรู้การครัวจากราชสำนัก โรงเรียนการเรือนแห่งแรกของผู้หญิงในสังคมไทย และการได้ความรู้
จากโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวชซึ่งเป็นผลผลิตในยุคสร้างชาติในเวลาต่อมา การให้การศึกษา
สมัยใหม่แก่ผู้หญิงในยุคนั้น แม้จะบอกว่าเป็นการยกระดับผู้หญิงไทยให้เท่าเทียมนานาชาติ แต่ก็
เพื่อให้เธอกลับมาเป็นแม่บ้านทันสมัย และเมื่อเปลี่ยนถ่ายมาถึง “ยุคการพัฒนาเศรษฐกิจ
สมัยใหม่” หรือทุนนิยมอุตสาหกรรม ที่ดึงผู้หญิงทุกชนชั้นออกมาทำงานนอกบ้าน ความรู้ที่เธอ
ได้รับก็สามารถยกระดับให้เธอเป็นแม่ค้ามืออาชีพได้ และยังคงแสดงให้เห็นว่ากิจกรรมการปรุงอาหาร
ในชีวิตประจำวันของผู้คนมองว่าเป็นเรื่องซ้ำซากจำเจ ไม่ให้ความสำคัญนั้น ยังเปิดโอกาสให้

สร้างสรรค์ความรู้ของผู้หญิงขึ้นใหม่เป็นรูปแบบเฉพาะของตัวเองได้ บนฐานความรู้ที่เธอได้รับมา และฝึกหัดทำอย่างเชี่ยวชาญ

ที่สำคัญ การที่นางพินดาเล่าเรื่องอาหารชนิดต่างๆ นอกจากจะทำให้ตัวตนของเธอและผู้หญิงอีกจำนวนหนึ่งได้มี “ตัวตน” ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน อาหารยังเป็นสะพานเชื่อมประสบการณ์ของคนรุ่นเก่าให้ดำรงอยู่ในสังคมสมัยใหม่ และเป็นเสมือนพื้นที่ความทรงจำ เห็นชัดว่ารสชาติของอาหารที่คุ้นลิ้นของผู้คนจำนวนมาก รสชาติอาหารที่สังคมสร้างขึ้นมา ไม่ว่าจะวันวานรสชาติเป็นอย่างไร รสชาตินั้นยังถูกส่งผ่านจากคนรุ่นแล้วรุ่นเล่าผ่านมือของผู้หญิง ย่อมนิยมได้ว่า “รสชาติอาหาร” ที่ถูกส่งทอดจนถูกบอกว่าเป็น “ข้าวแกง” เป็น “อาหารไทย” นี้ คือการจารึกประวัติศาสตร์อีกรูปแบบหนึ่งโดยผู้หญิงที่ต่างจากการ “บันทึกอดีต” ของนักประวัติศาสตร์กระแสหลัก ยิ่งในพื้นที่แห่ง “ครัว” เรามักไม่ค่อยสังเกตเห็นว่า ตลอดเวลาที่ผ่านมาผู้หญิงได้สร้างประวัติศาสตร์ของเธอผ่าน “กิจกรรม” “รูป” “รส” “กลิ่น” ของอาหาร อันทำให้เรารู้จักอาหารชนิดต่างๆ จำนวนมาก หากสังเกตให้ดีเมื่อเราเอ่ยชื่ออาหารขึ้นมาสักอย่าง “อาหาร” นั้นจะปรากฏภาพและความทรงจำร่วมขึ้นมาทันที ซึ่งแตกต่างจากการเขียนประวัติศาสตร์แบบผู้ชายที่ใช้เพียงลายลักษณ์อักษรเท่านั้น

ตารางที่ 2

แสดงตัวอย่างการสร้างสูตรอาหาร ตำรับ “ร้านข้าวแกงนิดา” โดยนางพนิดา

ความรู้จากครัวเรือน	ความรู้จากโรงเรียนการช่างสตรี /ตำราอาหาร	ความรู้ที่สร้างใหม่
การเรียนรู้จากคำบอกเล่าคุณยาย	มีการช่างดวงวัดด้วยมาตรฐานสากล	จากประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน
<p>แกงปลาตุก</p> <p>คุณยายจะบอกว่าเครื่องปรุงมีอะไรบ้าง มีตะไคร้ มีหัวหอม..จะเขียนให้ดูว่าปลาตุกเท่านี้ ใช้ตะไคร้เท่านี้ หัวหอมก็หัว เขียนเป็นส่วนๆ อยู่บนเขียน กะปิก็ควักเป็นก้อนกองให้ดูก่อนเท่าหัวแม่มือแล้วยายก็ปรุงให้ดู</p>	<p>แกงไตปลา</p> <p>เครื่องปรุง: ไตปลาสด ½ ถ้วย ปลาทุสด ½ ก.ก. พริกชี้หนูสวน 30-40 เม็ด ขมิ้น 6-7 แวน กะปิดีเผา 1 ช้อนโต๊ะ หัวหอม 6-8 หัว กระเทียม 3-4 หัว พริกไทย 20-30 เม็ด ตะไคร้ฝอย 2 ช้อนโต๊ะ ผีวมะกรูดฝอย ¼ ช้อนชา ข่า 5-6 แวน กุ้งสด 2 ซีด มะดัน 8 ลูก ใบมะกรูด 7 ใบ หน่อไม้ลวก 3 หน่อ ถั่วฝักยาว 5 ฝัก น้ำตาลปี๊บ ½ ช้อนโต๊ะ</p> <p>วิธีทำ: นำเครื่องน้ำพริกโขลกให้ละเอียด ปลาทุสย่างให้หอมและแต่เนื้อรวมใส่ครกโขลกละเอียด ไตปลาผสมกับน้ำปลา 2 ถ้วย ต้มให้เดือดกรองแต่น้ำมาใช้ต้มต่อไป นำน้ำพริกที่โขลกละเอียดและละลาย กุ้งปอกเปลือกตัดชิ้นเล็กใส่น้ำแกง ปรุงรสด้วยมะดันซอยละเอียด ใส่น้ำตาลเล็กน้อย หน่อไม้หั่นชิ้นขนาด 1 นิ้ว ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อน 1 นิ้ว รวมลงใส่หม้อ พอเดือดสักครู่ ยกลงเสิร์ฟกับผักสด</p>	<p>แกงสายบัวต้มกับปลาทุสหรือหนึ่ง</p> <p>สายบัว 2 ½ ก.ก. ปลาทุสหนึ่ง 5 เชง (เล็ก) ถ้าปลาทุสก็ประมาณ 15 ตัว กะทิ 1 ก.ก. (แบ่งหัวไว้ราดตอนยกลง) พริกไทย หัวหอม กะปิ บดรวมกัน (เคยปรุงให้ดูแล้ว) ละลายกับกะทิ ผสมเกลือ น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก หรือมะดันคั้น ถ้าน้ำมะขาม 2 กระบวย ถ้าเป็นมะดัน 1 กระบวย เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง</p> <p>หมายเหตุ</p> <p>มะดันสีสวยกว่าน้ำมะขาม น้ำตาลทราย 1 กระบวยเต็มๆ เกลือป่น 1 ถูง แบ่งเป็น 4 ส่วน ใช้แค่ 3 ส่วน ผงชูรส 1 ช้อน ชิมดูให้รสจัดๆ แล้วใส่ปลาทุสลงไป</p> <p>ทั้งนี้ แม่ได้จดบันทึกสูตรอาหาร “กับข้าว” ที่ทำขายไว้จำนวนมาก</p>

ภาพที่ 4

กระบวนการเก็บข้อมูล “แม่-ค้าข้าวแกง” ในชีวิตประจำวัน



“แม่-ค้าข้าวแกง” ออกมาทำกับข้าวตั้งแต่ตีสาม



ผู้เขียนเริ่มต้นจากการเป็น “ลูกมือ” ในร้านข้าวแกงนิตา ต้องออกมาทำงานตั้งแต่ก่อนตีห้า โดยมีพี่เจี๊ยบ (นบสโรช เกตุทัต) จอม-น้องสาว (วิจิษณ์นบ โกมลนิมิ) และสมโภชน์ กรอบกระจก แฟนน้องสาว เป็นลูกมือและมือตักข้าวแกงอยู่ก่อนแล้ว

ภาพที่ 5

“แม่-ค้าข้าวแกง” ยังต้องเป็น “แม่บ้าน” ด้วย



หลังจากที่ “นางพนิดา” ทำกับข้าวลูกตักขายจนเรียบร้อยแล้ว เธอก็จะกลับเข้ามาทำงานบ้านต่อก่อนที่จะออกไปช่วยลูกๆ เตรียมของสำหรับขายในวันรุ่งขึ้น



และเวลา “กินข้าวเย็น” จึงจะเป็นช่วงเวลาของการ “เรื่องเล่าประสบการณ์ชีวิต” ของ “แม่บ้าน” ที่ต้องออกมาเป็น “แม่-ค้าข้าวแกง”