

นิทรรศการเรื่อง เมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน
จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอน ตีท้าวสัทธาสูรและวิรุณจำบัง
พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี
ทองเจือ เขียดทอง

The exhibition on the menus in Thonburi period and at present according to
Ramayana drama: Fighting of tao Sattasoon and virunjambang part, literary work
by the King of Thonburi
Thongchue Khatthong

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

Faculty of Humanities and Social Sciences, Rajabhat Dhonburi University

*Corresponding author E-mail address : thongchue.k@dru.ac.th

received: August 30,2021 revised: February 20,2022 accepted: April 20,2022

บทสรุป

“สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี” หรือ “สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช” ทรงกอบกู้เอกราชบ้านเมืองให้กลับคืนมาในเวลาเพียง 7 เดือน และปราบดาภิเษกขึ้นวันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ.2311 ทางทางจิ้งจอกวันที่ 28 ธันวาคม ของทุกปี เป็นวันสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ทางภาครัฐและเอกชนจัดให้มีกิจกรรมหลายอย่าง กิจกรรมหนึ่งที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ การจัดนิทรรศการเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ณ บริเวณพระบรมราชานุสาวรีย์ วงเวียนใหญ่ ผู้เขียนได้ออกแบบและจัดทำนิทรรศการ จึงกำหนดแนวเรื่อง เมนูอาหารสมัยธนบุรี บทความวิชาการนี้มีวัตถุประสงค์ คือ การศึกษาองค์ความรู้ และการออกแบบจัดทำนิทรรศการเรื่อง เมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอน ตีท้าวสัทธาสูรและวิรุณจำบัง พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี โดยศึกษาจากเอกสารสมัยธนบุรี ชื่อรายการอาหารหรือชื่อเมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน คือ ของหวาน ไก่ย่าง ปลาช่อน ปลาแก้ม ปลาเนื้อ ไข่ต้ม หมูคั่วเค็ม พะแนง หมูหัน แล้วเขียนบทนิทรรศการ การออกแบบเน้นรูปแบบไทยประยุกต์ ใช้สีไทยโทน คือ สีขาว สีชาวนวล สีส้มทอง ภาพถ่ายอาหารประกอบใช้หมวกถักมูมบนเพิ่มความเป็นไทยโดยใช้พื้นหลังเป็นใบตอง ใช้ตัวอักษรแบบมีหัว เพิ่มความน่าสนใจให้คนรุ่นใหม่ด้วยการมี QR Code เชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์ และ อี-บุ๊ค แม้ที่นิทรรศการจัดเพียง 2 วันแต่ก็มีผู้ชมจำนวนมาก

คำสำคัญ : ออกแบบนิทรรศการ เมนูอาหารสมัยธนบุรี บทละครเรื่องรามเกียรติ์ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช

SUMMARY

King of Thonburi or King Taksin the Great was the king who reunited Thailand after the country defeated Myanmar within 7 months and was enthroned to be the king on 28th December, 1767. Since then, December 28th became King Taksin Memorial Day. Both public and private sectors organize a variety of activities on the day and one of important activities is the exhibition to honor the king at the Monument of King Taksin, Wongwian Yai. The writer was assigned to design the exhibition and decided to hold the exhibition on menus in Thonburi Period. This article aimed to study the body of knowledge and design the exhibition on the menus in Thonburi

Period and at present according to Ramayana Drama : Fighting of Tao Sattasonn and Virunijambang Part, literary work by the King of Thonburi by studying from documents during Thonburi period. The menus in Thonburi period that have been used until today are desserts, grilled chicken, grilled fish, beef salad, northern Thai sausage, salted roasted pork, dry curry, and barbequed suckling pig. The writer, then, wrote the script of the exhibition focusing on applied Thai design and Thai tone color such as dark blue, off-white, and gamboge tint. High angle shot was used to take the photos of those menus and banana leaves were used as background to show Thai style. The letters were in serif font. QR code connecting to websites and e-book was used to interest new generation. This two day-exhibition attracted lots of viewers.

Keywords : Exhibition Design, menus in Thonburi period, Present According to Ramayana Drama, King Taksin the Great

บทนำ

“สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี” หรือ “สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช” หรือ “สมเด็จพระศรีสรรเพชญ์” หรือ พระนามที่ปรากฏในพระราชโองการว่า “พระบาทสมเด็จพระมหาเอกาทศทรพิชรบรมนารถบรมบพิตรพระพุทธเจ้าอยู่หัว ทรงทศพิตรราชธรรมอนันตสมภารดิเรกเอกอุตมบรมจักรพรรดิสุนทรธรรมมิกราช บรมนารถบรมบพิตรพระพุทธเจ้าอยู่หัว” พระองค์ทรงเป็นวีรกษัตริย์ไทย สืบเนื่องตามประวัติศาสตร์ ในปี พ.ศ.2309 พม่ายกทัพเข้ามาโจมตีหัวเมืองฝ่ายเหนือ และเข้าปิดล้อมพระนคร สมเด็จพระที่นั่งสุริยาศน์อมรินทร์จึงโปรดให้ พระยาตากหรือพระยาวชิรปราการ(ตำแหน่งในขณะนั้น) ลงมาจากเมืองตากเพื่อช่วยป้องกันกรุงศรีอยุธยา ต่อมาในปี พ.ศ.2310 พระราชอาณาจักรกรุงศรีอยุธยาได้สูญเสียเอกราชแก่พม่า สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีทรงพระปรีชาสามารถในการรบจนขับไล่่อริราชศัตรูและกอบกู้บ้านเมืองให้กลับคืนมาในเวลาเพียง 7 เดือน และปราบดาภิเษกมีขึ้นวันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ.2311 ทางทรงจึงถือวันนี้ของทุกปี เป็นวันสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ทั้งทางภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน สำนักงานเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ฯลฯ จัดให้มีกิจกรรมหลายอย่าง มีกิจกรรมเชิงวิชาการเพียงหนึ่งเดียวก็คือ การจัดนิทรรศการเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ณ บริเวณพระบรมราชานุสาวรีย์ฯ วงเวียนใหญ่ กรุงเทพมหานคร



ภาพ 1 ภาพนิทรรศการเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช 27 ธันวาคม พ.ศ.2563

“ลัทธิราช 1130 ปีชวด สัมฤทธิศก จึ่งท้าวพระยาข้าราชการจีนไทยผู้ใหญ่ผู้น้อยทั้งปวง ก็ปรึกษาพร้อมกันอัญเชิญเสด็จเถลิงถวัลยราชสมบัติเป็นบรมกษัตริย์ ผ่านพิภพสีมา ณ กรุงธนบุรี ตั้งขึ้นเป็นราชธานีสืบไป ทรงพระกรุณาให้แจกจ่ายอาหารแก่ราษฎรทั้งหลาย ซึ่งอดโศกนาถาทั่วสามมณฑล เคลื่อนกล่นกันมารับพระราชทานมากกว่าหมื่น บรรดาข้าราชการฝ่ายทหารพลเรือนไทยจีนทั้งปวงนั้น ได้รับพระราชทานข้าวสารเสมอคนละถังคนละยี่สิบวัน ครั้นนั้นยังหาผู้ใดทำไร่นาไม่ อาหารกันดารนักและสำเภาบรรทุกข้าวสารมาแต่เมืองพุทไธมาศจำหน่าย ถึงละสามบาทสี่บาทห้าบาททั้งปวงทรงพระกรุณาให้ซื้อแจกคนทั้งปวง...”(พระราชพงศาวดารฉบับพระราชหัตถเลขา, 2560 หน้า 1)

จากพระราชพงศาวดารฉบับพระราชหัตถเลขาดังกล่าว จะเห็นได้ว่าภายหลังเสียกรุง บ้านเมืองแตกสลายปรักหักพัง ผู้คนอดอยาก เกิดภาวะข้าวยากหมากแพง การสถาปนากรุงธนบุรีราชธานีใหม่จึงเป็นความยากลำบาก การแก้ปัญหาปากท้องความเป็นอยู่ที่สำคัญเริ่มต้นด้วยการซื้อและแจกข้าวเพราะเป็นอาหารหลัก และทำให้มองเห็นวัฒนธรรมด้านการกินอยู่ของคนไทย พระราชนิพนธ์กิจที่สำคัญของพระองค์คือ การรวมชาติให้ไทยเป็นหนึ่งเดียว การสร้างบ้านแปงเมือง และการฟื้นฟูบ้านเมืองภายหลังสงครามให้กลับเจริญรุ่งเรืองในทุกด้าน อีกด้านหนึ่งที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ทรงสนพระทัยคือการฟื้นฟูศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้เห็นจะเป็นเพราะ ศิลปะและวัฒนธรรมเป็นเครื่องแสดงถึงความเจริญของบ้านเมือง ยังเป็นเครื่องบำรุงขวัญปลอบประโลมจิตใจให้ไพร่ฟ้าประชาราษฎร์ ทั้งในยามยากลำบากและยามบ้านเมืองปกติสุข

การศึกษาวัฒนธรรมหมายถึงการศึกษาวิถีของการอยู่ร่วมกันของมนุษย์ การศึกษาวิถีชีวิตด้านการกินอยู่ของผู้คนในอดีตจึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ จากข้อสงสัยที่ว่าผู้คนในสมัยธนบุรีมีวิถีการกินอะไรอย่างไร จากการศึกษาศึกษาประวัติอาหารไทยไม่พบชื่ออาหารที่ชัดเจนมักเขียนเพียงว่าสมัยธนบุรีน่าจะกินอาหารเช่นเดียวกับสมัยอยุธยา จึงสนใจศึกษาเมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน

บทความวิชาการเชิงสร้างสรรค์นี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อการศึกษาชื่อรายการอาหารจากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี และ เพื่อนำเสนอการออกแบบสื่อนิทรรศการเรื่อง เมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ตอน ศักท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง โดยมีกระบวนการศึกษาตามลำดับ ดังนี้

การศึกษาด้านเนื้อหา

ขอบเขตการศึกษาเนื้อหา จากการผู้เขียนศึกษาหลักฐานโบราณวัตถุสมัยธนบุรีจากพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ พระนครพบว่าสิ่งที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยา คือ เครื่องถ้วยเบญจรงค์ แท่งหินและลูกหินสำหรับบดยา เอกสารสมัยธนบุรีมีไม่มากนักจึงมุ่งเน้นไปที่ศึกษาเอกสารจาก บทละครเรื่องรามเกียรติ์พระราชนิพนธ์ไว้ถึง 5 ตอน ถือเป็นวรรณกรรมคดีล้ำค่า ศึกษาประกอบกับเอกสารอื่นร่วมสมัยธนบุรีคือ บันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิก (Dr.Johann König) นายแพทย์และนักพฤกษศาสตร์ ชาวเยอรมันที่เดินทางเข้ามาในสยาม สมัยกรุงธนบุรีเมื่อ พ.ศ.2321-2322 (นันท วรรณวิงศ์, 2560) และนิราศพระยามหานุภาพไปเมืองจีน (พระราชพงศาวดารกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) และเอกสารอื่น. 2551) โดยเทียบเคียงกับเมนูอาหารไทยในปัจจุบัน

1. บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี

สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี จะทรงกรำศึกสงครามทั้งภายในเพื่อรวมชาติ และศึกภายนอกเพื่อปกป้องพระราชอาณาจักร แม้กระนั้นพระองค์ก็ยังทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯให้สร้างสมุดภาพไตรภูมิขึ้น และที่สำคัญพระองค์ทรงพระราชนิพนธ์บทละครเรื่องรามเกียรติ์ด้วยพระองค์เอง อาจกล่าวได้ว่าพระองค์ทรงเป็น “นักรบและศิลปิน” บทละครเรื่องรามเกียรติ์ที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้นเพื่อใช้เป็นบทละครของหลวง ซึ่งแสดงถึงพระปรีชาสามารถด้านวรรณกรรม อีกทั้งยังถือเป็นรากฐานให้กับรามเกียรติ์ในสมัยรัตนโกสินทร์สืบต่อมา ทรงพระราชนิพนธ์ขึ้นในจุลศักราช 1132 (พ.ศ.2313) เมื่อครั้งสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีเสด็จกลับจากการไปรวบรวมชุมนุมนครศรีธรรมราชให้มาอยู่ในพระราชอาณาจักรในปี พ.ศ.2312 จึงโปรดให้มีการฟื้นฟูมหรสพและการละครขึ้น

บทละครเรื่องรามเกียรติ์ที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ทรงพระราชนิพนธ์ทั้งหมด 5 เล่มสมุดไทย คือ สมุดไทยเล่ม 1 หรือ เล่มต้น (ค้นพบใหม่) อยู่ที่หอสมุดกรุงเบอร์ลิน กับบทละครเรื่องรามเกียรติ์ที่หอสมุดแห่งชาติท้าวสุกรี กรุงเทพฯ อีก 4 เล่ม มีการเขียนเรื่องต่อเนื่อง การแบ่งตอนอาจไม่ตรงตามเล่ม เมื่อเรียงตามเนื้อเรื่องแล้วได้ดังนี้

1. ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง
2. ตอนหนุมานเกี้ยวนางวานริน
3. ตอนท้าวมาลีวราชพิพากษาความ
4. ตอนทศกัณฐ์ตั้งพิธีทรายกรด
5. ตอนพระมงกุฎ

บทละครเรื่องรามเกียรติ์สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนในสมัยกรุงธนบุรีอย่างดี อีกทั้งปรากฏการแทรกเรื่องของการวิปัสสนากรรมฐาน และคุณธรรม สอดแทรกเรื่องตำราพิชัยสงคราม และสอดแทรกวิถีด้านอาหารตลอดบทละครมีการใส่เพลงหน้าพาทย์ ใช้สำนวนที่กระชับชัดเจน ทำให้ให้เห็นพระอัจฉริยภาพในการพระราชนิพนธ์ของพระองค์

จากการศึกษาจากเอกสารศึกษาบทละครเรื่องรามเกียรติ์ที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ทรงพระราชนิพนธ์ทั้ง 5 เล่มสมุดไทย พบชื่อรายการอาหารหรือเมนูอาหารจำนวน 1 รายชื่อคือ เล่มที่ 5 ตอนพระมงกุฎ และที่พบเมนูอาหารจำนวนหลายชื่อ ในเล่มที่ 1 ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง

บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนตอนพระมงกุฎ เรื่องย่อว่า กล่าวถึงสองกุมารคือพระมงกุฎกับพระลบอยู่ในป่ากับนางสีดา เรียนวิชากับพระฤๅษณ์สำเร็จได้ธนูศิลป์และลองคร อิทธิฤทธิ์ของครทำให้ฟ้าสะเทือน พระพรตและพระสัตรุดสงสัยว่าพระมงกุฎ น่าจะเป็นลูกของนางสีดา จึงตั้งจิตอธิษฐานว่าถ้าเป็นญาติพึงดวงศขาขอให้ครไม่ทำอันตรายพระมงกุฎ แล้วแผลงศรไปจับพระมงกุฎ ได้โดยไม่เป็นอันตราย จึงพามาเข้าเฝ้าพระราม (เรไร ไพรวรรณ, 2559 หน้า 9) บทละครตอนชาวเมืองไปดูพระมงกุฎที่ถูกจับ และพบชื่ออาหารกล่าวว่า

เมื่อเจ้าเด็กเล็กเท่านี้	หรือมีฤทธิแก่ล้ากล้า
โอ้วว่าแต่เครื่องพันธนา	หนักหนานักน่าไม่ข้ามคิน
เจ้าเหว่ยข้าขอให้ทาน	นักโทษกุมารแต่พอขึ้น
กินนี้หรือพอแต่พอพื้น	ขึ้นให้เสวยโภชนา
ล้างบ้างก็ให้น้ำอ้อย	กินเถิดอ้อยหนักหนา
พอหายระหวยวิญญูณ์	ทาไส้ให้มีแรงไป

(กรมศิลปากร, 2561 หน้า 160)

พบคำว่า “โภชนา” เป็นการกล่าวโดยรวม หมายถึง ข้าวปลาอาหาร โดยไม่ได้ระบุรายการอาหารไว้ คำกลอนต่อมาพบชื่อเมนูอาหารคำว่า “น้ำอ้อย” อาจอนุมานได้ว่าในสมัยนั้นเมื่อรับประทานของคาวแล้วด้วยของหวานที่ให้มีความสดชื่น น้ำอ้อย

ในสมัยนั้นน่าจะมีการปลูกอ้อยไว้รับประทาน สอดคล้องกับบันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิช (Dr.Johann König) ตลอดเวลา 3 เดือนกว่า ความตอนหนึ่งว่า “...พื้นที่บริเวณนี้มีการปลูกพืชที่ใช้ทำน้ำตาลทรายอย่างกว้างขวาง รากอ้อยเจริญเติบโตในดินชุ่มน้ำ แต่ดินถูกกองสุมขึ้นมารอบ ๆ ลำต้น...” (นันทา วรเนติวงศ์, 2560 หน้า70)

2. บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอน ศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง

การค้นพบเอกสารสำคัญนี้ สืบเนื่องจากการทำวิจัยเรื่องสารานุกรมกรุงธนบุรีฉบับหนังสืออิเล็กทรอนิกส์สำหรับเยาวชน (ทองเจือ เขียนทอง และคณะ, 2558) คณะผู้วิจัยและ เรไร ไพรวรรณ ที่ปรึกษา ได้ไปศึกษาเอกสารปฐมภูมิที่ห้องเอกสารโบราณ หอสมุดแห่งชาติ ได้พบกับนายพีระ พนารัตน์ นักศึกษาไทยที่ไปศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ณ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี จากการพบกันด้วยความบังเอิญทำให้ทราบว่าหอสมุดไทยดำโบราณสมัยกรุงธนบุรีอยู่ที่ State Library of Berlin กรุงเบอร์ลิน สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี เมื่อพิมพ์สำเนาต้นฉบับจากเว็บไซต์จึงปริวรรตและจัดพิมพ์หนังสือ บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี โดย เรไร ไพรวรรณ (2560) หรือบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ฉบับ

เบอร์ลิน ถือเป็นเปลี่ยนประวัติศาสตร์ที่ว่า สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีทรงพระราชนิพนธ์บทละครเรื่องรามเกียรติ์ไว้ 4 ตอนนั้น เปลี่ยนเป็น 5 ตอน ที่บ้านแพนกบอกรวันเวลาที่ทรงพระราชนิพนธ์ไว้เหมือนกับตอนอื่น ๆ

การศึกษาจากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงพระราชนิพนธ์ โดยการสอดแทรกรายการอาหารไว้หลายรายการในช่วงที่ทศกัณฐ์จัดเลี้ยงท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบังและกองทัพยักษ์ ซึ่งเป็นหลักฐานให้สันนิษฐานถึงเมนูอาหารในสมัยกรุงธนบุรี ดังกล่าวในบทละครต่อไปนี้

ร่าย ๑ บัดนั้น	มารหมุ่มะโหรช้ายขวา
รับสั่ง ๆ ไปมิได้ช้า	ให้จัดมั่งสาสุราบาล
อีกทั้งกุ้งปลาปลาตัว	หมูคั่วหมูอั่วของหวาน
เร่งเร็วหมูปั่นงาน	จัดการรับรดบัดนี้
หนึ่งให้พิโรธามาต	นางนาถวิเสทสาวศรี
แต่งเครื่องเรื่องรสุจี	ถวายท้าวยักษ์สองรา
หนึ่งให้ระเบงระบำใน	ไปบำเรอท้าวยักษ์
เอาใจให้ชื่นวิญญณ์	จะได้กรีธาทัพบัดนี้

๓๓ เสร็จจา ๘ คำ๓ ๑๐

ยานี ๑ บัดนั้น	มารหมูปั่นงานยักษ์
ทั้งพิโรธมาตอสุรีย	สาวศรีวิเสทแจ้งกิจจา
ต่าง ๆ บ้างไปจัดแจง	ตกแต่งล้วนมั่งชะมั่งสา
ปึงจิมี่ทั้งสุรา	ปลาโคกระบือครบครัน
อีกทั้งหมูจิ้นไก่ตัว	คั่วอั่วพะเนงปึงหมูหัน
เอาไปเลี้ยงกุมภันท์	พลชั้นธสองราชพารา

๓๓ เพลงชุยช่าย ๓๓ ๑๐

ยานี ๑ เครื่องท้าวยักษ์สององค์	บรรจงเนื้อละมั่งมังสา
ต้มแกงแต่งตามตำรา	โอหารสล้ำละลายใจ

๘ คำ๓ ๑๐

(เรไร ไพรวรรณ, 2559 หน้า 23-24)

จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง ทำให้สามารถทราบวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยสมัยธนบุรีจากเนื้อหาบทละครตอนที่ทศกัณฐ์ให้จัดเลี้ยงสัทธาสูรและวิรุญจำบังพร้อมพลชั้นซึ่งอาสาไปรบกับทัพพระราม จากบทละครพบรายชื่อเมนูอาหาร ชื่อทั้งวัตถุดิบ และชื่อวิธีการปรุงอาหาร (ที่เน้นคำด้วยตัวอักษรหนา) อันนำไปสู่เนื้อหาบทละครการ

2.1 วัตถุดิบหลักในการทำอาหารหรือที่โบราณเรียก มัจฉะมังสา คือปลาและเนื้อสัตว์ จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง พบว่ามี เนื้อหมู เนื้อโค เนื้อกระบือ เนื้อละมั่ง ไก่ กุ้ง และ ปลา

เพื่อให้เห็นภาพของสมัยกรุงธนบุรีจึงจะขอเทียบเคียงจากบันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิก (Dr.Johann König) ตลอดเวลา 3 เดือนกว่า จากเอกสารพบชื่อคือ ปลา กระเบน จระเข้ เนื้อหมู เนื้อวัว ดั้งบันทึกตอนหนึ่งว่า “บริเวณปากแม่น้ำบาซาร์หรือตลาดน้ำแห่งหนึ่ง มีเรือขนาดต่าง ๆ จำนวน มากนำอาหารทุกชนิดใส่เรือมาขาย เช่น ผัก ปลาและเนื้อหมู ลำน้ำสาขานี้แยกสาขาเล็กออกไปอีกสาขาหนึ่ง ซึ่งไหลอ้อมรอบเมืองผ่านย่านชาวโปรตุเกส” (นันทา วรเนติวงศ์, หน้า 90) ในบทละครไม่มีเนื้อจระเข้ แต่มีในบันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิก อีกตอนหนึ่งว่า “ข้าพเจ้าพบเรือลำหนึ่ง คนในเรือนำเนื้อของจระเข้ขนาดใหญ่มาขาย เนื้อของมันมองดูแดงจัดและมีกลิ่นน่าสะอิดสะเอียน ชายคนนั้นบอกข้าพเจ้าว่า ส่วนหางของจระเข้เป็นส่วนที่ดีที่สุดและไม่มียกกลิ่นเลย พระเจ้าแผ่นดินสยาม พระราชทานเงินให้แก่ผู้ที่สามารถกำจัดสัตว์เหล่านี้ ฉะนั้นที่นี้พวกจระเข้จึงกลัวเรือ...” (นันทา วรเนติวงศ์, 2560 หน้า 46)

นอกจากนั้นยังพบชื่อเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เป็ด ม้าล่อ ในนิราศพระยามหานุภาพไปเมืองจีน ซึ่งแต่งขึ้นสมัยกรุงธนบุรี ความตอนหนึ่งว่า “เอารูปเทียนบวงบนขึ้นสนลาน วันทนาปลาหว่นวาย แล้วเขาทำเปิดไก่หัวเทศร ตามเทศที่ทะเลแล้วเทววย แต่ชลุ่ยชลุ่ยแล้วลุกขึ้นโปรยปราย กระดาษพรายเผาเพลิงเลกิงเรื่อง เย็นเข้าหัวเจ้าด้วยม้าฟ่อ พระมหาจอฟังอิงคิ่งเนื่อง (พระราชพงศาวดารกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) จดหมายรายวันทัพ, อภินิหารบรรพบุรุษ และเอกสารอื่น. 2551 หน้า 234)

2.2 วิธีการปรุงอาหารจากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุณจำบัง พบว่ามีชื่อวิธีการ ทำอาหารรรคือ ต้มแกง พะแนง ปลา คั่ว อั่ว ปิ้ง และ จี่ ชื่ออาหารที่เห็นถึงวิธีการปรุงที่พบในบทละครเรื่องรามเกียรติ์คือ “แกงพะแนง” แต่ในบันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิช มีชื่อ “แกงกะหรี” จากบันทึกตอนหนึ่งว่า “ชาวบ้านชอบกินพืชชนิดนี้ทั้งผลและใบของ มันโดยใส่ในแกงกะหรี และเนื่องจากเห็นว่ามันมีคุณภาพในทางรักษาโรค อาจตั้งเป็นข้อสังเกตเป็นพิเศษได้ว่า ไม่มีสัตว์ใดที่กินผลไม้ชนิดนี้เข้าไปแล้วจะไม่ตาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งพวกหมู...” (นันทา วรเนติวงศ์. 2560 หน้า103) เพราะสินค้าส่งออกสำคัญของกรุงธนบุรีคือเครื่องเทศซึ่งเป็นส่วนสำคัญของเครื่องแกงทั้งสอง แกงพะแนงมีเครื่องเทศ เช่น ยี่หระ พริกไทย ลูกผักชี ส่วนแกงกะหรีมีเครื่องเทศคือ ยี่หระ กระวาน กานพลู ขมิ้น ลูกผักชี เป็นต้น

จากบทละครมีการนำเนื้อละมั่งมาปรุงทั้งต้มและแกง จากคำอธิบายที่ปรากฏในหนังสือ แม่ครัวหัวป่าก์ สมัยรัชกาลที่ 5 ทำให้เห็นถึงวิธีการปรุงอย่างหนึ่งคือ “ต้มแกง” อธิบายได้ดังนี้ “ในบริจเฉทต้มแกงนี้ ก็จะได้ลงตำราและวิธีที่ไม่ซ้ำกันลำดับไป ตามลักษณะต้มแกงนั้น ที่มีประเภทเป็นแกงเผ็ด แกงส้ม แกงคั่ว แกงจืด และต้มที่มีชื่อต่าง ๆ บรรดาที่เป็นของเหลว”(เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2451) ดังนั้น ต้มแกง จึงเป็นอาหารที่เป็นน้ำทั้งแกงเผ็ดและแกงจืด

2.3 เกี่ยวกับเมนูอาหารอื่นที่ไม่ปรากฏในบทละคร เนื่องด้วยข้อจำกัดว่าเป็นบทละครคงไม่สามารถสอดแทรกเมนูอาหารสมัยนั้นได้ทั้งหมด สันนิษฐานว่ายังมีชื่ออาหารอื่นที่นอกวงในวังอีกมาก ยังมีข้อสังเกตคือ จากบทละครเป็นตอนที่มีการจัดเลี้ยงอาหารให้ฝ่ายยักษ์เข้าใจได้ว่าเป็นเหตุให้ชื่ออาหารจึงเน้นแต่เนื้อสัตว์ ข้อสังเกตประการหนึ่งคือไม่พบวิธีขั้นตอนการปรุงอาหาร และไม่พบส่วนเครื่องปรุง

เพื่อให้เห็นถึงวิธีการกินที่เกี่ยวข้องกับพืชผักและสมุนไพร สรุบบันทึกการเดินทางของ ดร.โยฮันน์ เคอนิช ตลอดเวลา 3 เดือนกว่า พบชื่อ พืชอาหารและพืชสมุนไพรในบันทึกไว้จำนวนมาก ตัวอย่างเช่น ต้นสาคร ลูกเดือย จิกสวน ผักโขม ชุมเห็ด ชุมเห็ดเทศ พริกไทย พริกนก กระวาน กฤษณา บัวสาย สลัดได ถั่ว ถั่วเหลือง ชิง ชิงป่า มันเทศ อัญชัน ไม้ บุก อ้อย ไพล พลู ตีปลี นอกจากนั้นบันทึกยังกล่าวชื่อผลไม้ เช่น ทุเรียน มังคุด เงาะ ขนุน จาก มะละกอ ละมุด สมอ ทับทิม มะขาม มะพลับ มะตูม มะขามป้อม กล้วย เกด ลูกแพร์ องุ่น...” (นันทา วรเนติวงศ์. 2560) จากชื่อพืชเหล่านี้ล้วนเกี่ยวข้องเป็นเครื่องปรุง เครื่องจิ้มบ้าง สลัดถึงวิธีการรับประทานและรายชื่อเมนูอาหารได้อย่างดี

อีกประการคือในบทละครไม่ปรากฏ “ข้าว” จากเหตุการณ์ตอนต้นรัชกาลที่พระราชทานข้าวแก่พสกนิกร ต่อมาโปรดให้มีการทำนาปีละ 2 ครั้งทั้งข้าวนาปี และข้าวนาปรัง แม้ภายในเขตพระราชวังยังต้องมีการสร้างฉางข้าว ดังที่ สุนทร ชุตินธรา นนท์ (2561, หน้า 300-335) อธิบายถึงแผนที่ลัทธิกรุงธนบุรีทางทหารของจารชนพม่า ตอนหนึ่งว่า “วังธนบุรีมีขนาดกว้างขวางมีอาคารที่เป็นโรงอาหาร ป้อมยามลูกปัดรัดกุม มีโรงทำปิ่นใหญ่ มีบ้านช่างทองและโรงทำทอง...เรือนเก็บข้าวสาร 3 หลัง และโรงเก็บข้าวเปลือก 6 หลัง...” ทั้งนี้เพราะข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย

กระบวนการการออกแบบสร้างสรรค์สื่อนิทรรศการ

หลักการที่ใช้คือ หลักการออกแบบนิทรรศการเพื่อความสำเร็จ 7 ประการ (Armstrong, L.,2022) ดังต่อไปนี้

- ระบุเรื่องราวที่ชัดเจน : เนื้อหาที่ใช้คือ เมนูอาหารสมัยธนบุรีซึ่งเป็นเรื่องย่อยจึงทำให้มีความชัดเจน
- สร้างความแตกต่างของพื้นที่และดึงดูดความสนใจผู้ชม : การจัดนิทรรศการครั้งนี้เป็นกลางแจ้งในที่จริงวงเวียนใหญ่
- การวิเคราะห์การเคลื่อนไหวและการเข้าชม : จัดให้มีทางเข้าและทางออกของเด่นที่อีกด้าน มีทางเดินตรงกลาง
- การลำดับการส่งต่อเนื้อหา : สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช-รามเกียรติ์-เมนูอาหารภาพและคำอธิบาย (ตามลำดับ)
- การโต้ตอบและการมีส่วนร่วม : ผู้ชมจะได้ ดูภาพ อ่านคำบรรยาย และ ร่วมแสกน QR code
- การจัดแสงและใช้เทคโนโลยี : เป็นนิทรรศการกลางแจ้งชั่วคราวจึงจัดแสงเพียงให้แสงสว่างในการชมยามค่าคืน
- ทดสอบและทดสอบซ้ำ : มีการทดลองติดตั้ง การจัดวาง กำหนดผู้ดูและการสังเกต และการประเมินผลจากผู้ชม

จากหลักการนำสู่กระบวนการการออกแบบสร้างสรรค์สื่อนิทรรศการ คือ ขั้นตอนการวางแผน ขั้นตอนการออกแบบสร้างสรรค์ และขั้นตอนการจัดนิทรรศการ ดังจะกล่าวต่อไป



ภาพ 2 กระบวนการสร้างสรรค์สื่อนิทรรศการ

ขั้นตอนการวางแผน

1.1 การคิดเนื้อหา เพื่อให้เกิดเนื้อหาใหม่ไม่ซ้ำกับที่เคยมี ผู้เขียนจึงคิดกำหนดเนื้อหาหลักเกี่ยวกับเมนูอาหารครั้งกรุงธนบุรี และส่วนเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ด้านวรรณกรรมบทพระราชนิพนธ์

1.2 การประชุมปรึกษา เตรียมงาน กำหนดงานและผู้รับผิดชอบ 4 ฝ่ายคือ 1) สำนักงานเขตธนบุรีและสภาวัฒนธรรมเขตธนบุรี รับผิดชอบการจัดเตรียมพื้นที่การประสานงาน 2) สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี เตรียมเรื่องการจัดตั้ง การจัดพิมพ์ป้ายนิทรรศการและแผ่นพับ 3) จากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี เตรียมปรุงอาหารและจัดจาน 4) สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์และออกแบบดิจิทัล มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี โดยผู้เขียนและศิษย์เก่า รับผิดชอบวิเคราะห์เอกสาร เขียนบท ถ่ายภาพ การออกแบบบอร์ดและสื่อ และการดำเนินการจัดทำโดยรวม

1.3 การเขียนบทนิทรรศการ เป็นการเล่าเรื่องประกอบภาพถ่าย เขียนบรรยายโดยแต่งคำประพันธ์ขึ้นมาใหม่แบบความเรียงประกอบด้วย ส่วนนำกล่าวเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี ส่วนที่เป็นเมนูอาหารที่เลือกมาเขียนบทให้มีคำบรรยาย 3-7 บรรทัด ชื่อเมนูอาหารจากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี (ทองเจือ เขียดทอง และ เรไร ไพรรพณ์, 2563) เมื่อรวมกับเนื้อหาส่วนนำจำนวนบอร์ดนิทรรศการต้องเขียนบทและออกแบบทั้งสิ้น 20 บอร์ด ดังจะนำเสนอตัวอย่างบทพร้อมงานในข้อ 3.2.4

ขั้นตอนการออกแบบสร้างสรรค์

จากการวิเคราะห์คำประพันธ์ที่กล่าวมาข้างต้นปรากฏเมนูอาหาร 15 รายการ ดังนี้ 1.กุ้งพล่า 2.ปลาตัว 3. หมูคั่ว 4.หมูอั่ว 5.ของหวาน 6. ปิ้งจีปลา 7. ปิ้งจีเนื้อ 8.พล่าโค 9. พล่ากระบือ 10. หมูชิ้น 11. ไก่ตัว 12. หมูคั่ว 13. หมูอั่ว 14. หมูหัน 15. ต้มแกงเนื้อละมั่ง

2.1 การปรุงอาหารและการจัดจาน จะเห็นได้ว่าหลายชื่อต้องแปลความ เมื่อเทียบเคียงกับที่มีอยู่ในปัจจุบัน จึงได้ชื่อเมนูอาหารโดยตัดเมนูที่มีลักษณะคล้ายกันออกเหลือเพียง 8 รายการ ดังนี้ 1.พล่าเนื้อ 2. ใส่อั่ว 3. ไก่ย่าง 4. ปลาย่าง 5. หมูคั่วเค็ม 6. พะแนง 7. หมูหัน 8. ของหวาน ได้รับความร่วมมือจากอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี เป็นผู้ปรุง โดยใช้สูตรอาหารและวิธีการปรุงในแบบในปัจจุบัน เนื่องจากสืบค้นยังไม่พบสูตรอาหารในสมัยธนบุรี จากการศึกษา “แม่ครัวหัวป่าก์” ตำราอาหารฉบับแรกของไทย เห็นว่าวิธีปรุงอาหารไทยไม่ค่อยเปลี่ยนแปลง จึงมีการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง ทำการปรุงเอง และซื้อสำเร็จบ้างเช่น หมูหัน ในส่วนของการจัดจานได้เลือกใช้ภาชนะสีขาวจัดรองพื้นด้วยผักสีเขียวเพื่อให้ดูอาหารโดดเด่นเรียบง่าย



ภาพ 3 การเตรียมเครื่องปรุงอาหาร

2.2 การถ่ายภาพอาหาร การเล่าเรื่องด้วยภาพ เป็นการถ่ายภาพเชิงสารคดี เน้นภาพอาหารเป็นหลักไม่มีเครื่องปรุงประกอบเพราะไม่พบวิธีการปรุงแบบเดิมได้ อารมณ์ของภาพเป็นแบบธรรมดาเรียบง่ายไม่ซับซ้อน ไม่เน้นความหรูหราเลิศล้ำแบบชาววัง เพราะเมนูเหล่านี้ได้จากการเลี้ยงกองทัพยักษ์ ประกอบกับพระจริยวัตรของผู้พระราชทานมีความดีแต่เรียบง่ายเพิ่มอารมณ์ความเป็นไทยโดยใช้ใบตองเป็นพร็อพประกอบในภาพ การจัดองค์ประกอบของภาพ เพื่อสร้างความชัดเจน ความสวยงามน่าสนใจ เลือกภาชนะที่มีความเรียบง่าย สีขาวเพื่อเสริมให้อาหารดูโดดเด่นสวยงาม อาหารที่เป็นจุดเด่นของภาพอยู่ในตำแหน่ง 4 จุดสนใจใกล้ตรงกลาง ใช้แสงประดิษฐ์ โดยใช้มุกกล้องมูมบนหรือมุกดเพียอย่างเดียวยังเพื่อให้เข้าชุดกันเป็นเอกภาพ มุกดยังเก็บรายละเอียดของอาหารได้มากกว่า ส่วนโทนสีของภาพเป็นสีเขียว สีขาว สีน้ำตาล ถ่ายภาพโดย นางสาวสวริน พรหมจักร ศิษย์เก่าสาขาออกแบบนิเทศศิลป์ มหาลัยราชภัฏธนบุรี



ภาพ 4 ภาพการถ่ายภาพอาหารประกอบนิทรรศการ



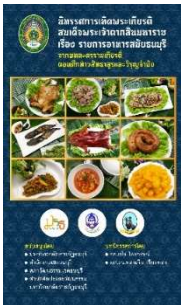
ภาพ 5 การถ่ายภาพอาหารประกอบนิทรรศการ มุมกดเน้นภาพอาหาร

2.3 ด้านการออกแบบสื่อ สื่อที่ออกแบบมีบอร์ดป้ายชื่อนิทรรศการ ส่วนนำ เมนูอาหารรวม และเมนูอาหารแต่ละชนิด และแผ่นพับประกอบนิทรรศการ แนวทางด้านเนื้อหา มีการเล่าเรื่องผ่านภาพถ่ายประกอบกัน การออกแบบเน้นรูปแบบไทยประยุกต์ มีความเรียบง่าย การใช้แบบสีไทยโทน คือ สีขาว สีชาวนวล สีรงทอง ส่วนการเลือกแบบตัวอักษรใช้ฟอนต์ DRboran (ดีอาร์โบราน) เป็นหัวเรื่อง และใช้ฟอนต์ KaniGa เป็นฟอนต์เนื้อเรื่อง ภาพและคำบรรยายจะอยู่ในระดับสายตาเว้นพื้นว่างจากพื้นด้านล่างไว้ เพื่อตอบสนองกับวิถีของคนรุ่นใหม่สื่อนิทรรศการแบบลูกผสม หรือ Hybrid Exhibition การจัดนิทรรศการกลางแจ้ง นอกสถานที่จึงใช้บอร์ดที่ถอดประกอบได้ง่าย นิทรรศการนี้ออกแบบโดย ทองเจือ เขียดทอง และนนท์ทพจน์ หินพิมาย ดังจะนำเสนอผลงานการออกแบบพร้อมบทบรรยายนิทรรศการ ดังต่อไปนี้



ภาพ 6 ตัวอย่างการออกแบบบอร์ดนิทรรศการ

ตารางการนำเสนอผลงานการออกแบบพร้อมบทบรรยายนิทรรศการ

ป้ายที่	ภาพ	เนื้อหา
1		นิทรรศการเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช เรื่อง รายการอาหารสมัยธนบุรี จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง สนับสนุนโดย - มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี - สำนักงานเขตธนบุรี - สภาวัฒนธรรมเขตธนบุรี - สำนักศิลปะและวัฒนธรรม - มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี บทนิทรรศการโดย ทองเจือ เขียดทอง และ เรไร ไพรวรรณ
2		บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ฉบับเบอร์ลิน ในการทำวิจัยเรื่องสารานุกรมกรุงธนบุรีฉบับหนังสืออิเล็กทรอนิกส์สำหรับเยาวชน โดย ทองเจือ เขียดทอง และคณะ (2558) ได้ไปศึกษาเอกสารที่แผนกเอกสารโบราณ หอสมุดแห่งชาติ ได้พบกับ พี่ระ พนาร์ตัน นักศึกษาไทยที่ไปศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ณ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี จากการพบกันด้วยความบังเอิญทำให้ทราบว่ามิสสุทธิดา ไรชเชอร์ (Miss Sutthida Reichert) แห่ง State Library of Berlin กรุงเบอร์ลิน สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี ไม่เข้ากับที่มีในไทยจึงปริวรรตโดย เรไร ไพรวรรณ ดังนั้นประวัติศาสตร์ที่ว่าสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีทรงพระราชทานฉบับบทละครเรื่องรามเกียรติ์ไว้ 4 ตอนนั้น จึงเปลี่ยนเป็น 5 ตอน
3		ภาพต้นฉบับเอกสารโบราณ ตอนที่กล่าวถึงเมนูอาหาร จากต้นฉบับเอกสารโบราณบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง พบว่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงสอดแทรกรายการอาหาร (เมนู) สมัยกรุงธนบุรีไว้ให้เราได้ศึกษา การที่สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีสอดแทรกรายการอาหารในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ตอนที่ศกัณฐ์จัดเลี้ยงอาหารแก่ยักษ์ทั้งสอง อาจเป็นไปได้ว่าเมนูอาหารดังกล่าวมีทั้งภายในพระราชวังและในวิถีชาวบ้านสมัยนั้นด้วยเช่นกัน
4		เมนูอาหารสมัยธนบุรีกับที่มีในปัจจุบัน จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอน ศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง พระราชทานในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุญจำบัง ทำให้สามารถสันนิษฐานได้ว่า วัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยสมัยธนบุรีจากเนื้อหาบทละครตอนที่ศกัณฐ์ให้จัดเลี้ยงสัทธาสูรและวิรุญจำบังพร้อมพลชั้น ซึ่งอาสาไปรบกับพระราม จากบทละครพบว่า - วัตถุดิบที่ใช้ เป็นอาหาร เช่น เนื้อโค เนื้อกระบือ เนื้อละมั่ง ไก่ กุ้ง ปลา - วิธีการปรุงอาหาร เช่น ต้มแกง พะแนง ปลา คั่ว อั่ว บั๊ง จี่ - รายการอาหารและเครื่องตักสันนิษฐานว่ามี สุรา ของหวาน ไก่ตัว ปลาตัว ปลาแกง ปลาแกว ปลาเนื้อวัว ปลากระป๋อง หมูอั่ว หมูคั่ว พะแนง หมูหัน ต้มแกงเนื้อละมั่ง

ป้ายที่	ภาพ	เนื้อหา
5		ปลาเนื้อ “ปลา” เครื่องกับข้าวชนิดหนึ่งคล้ายยำมักใช้เนื้อดิบทำให้สุกด้วยของเปรี้ยว เช่น มะนาว เป็นต้น จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ “อีกทั้งกุ้งปลาปลาตัว” และ “ปลาโคกระบือครบครัน” จึงพอสรุปได้ว่าในการเลี้ยงอาหารยักษ์ครั้งนี้มีการปรุงอาหารโดยการปลา คือปลากุ้ง ปลาเนื้อโคหรือวัว และปลาเนื้อกระบือหรือควาย เครื่องปรุงของปลา เนื้อสัตว์ พริกชี้ฟ้า ใบสะระแหน่ มะนาว น้ำส้ม เกลือ น้ำปลา ผักชี กระเทียมเจียว
6		หมูคั่วเค็ม หมูคั่วกลิ้ง “คั่ว” การเอาสิ่งของใส่กระทะหรือกระเบื้องตั้งไฟให้ร้อนแล้วคนไปจนสุกหรือเกรียม บางครั้งใช้เรียกแกงเผ็ดที่มีรสเปรี้ยวว่า “แกงคั่ว” จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ “หมูคั่วหมูอั่วของหวาน” ใช้ “หมูคั่ว” จึงสันนิษฐานว่าสมัยนั้นอาจเป็น “หมูคั่วกลิ้ง” แบบภาคใต้หรือ “หมูคั่วเค็ม” แบบภาคกลาง
7		ไส้อั่ว “อั่ว” จากบทละครกล่าวว่า “หมูคั่วอั่วของหวาน” และ “คั่วอั่วพะแนงปึงหมูหัน” ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานให้ความหมายว่า “ซีกแกงคั่วชนิดหนึ่ง” ในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ชื่ออาหาร “หมูอั่ว” สันนิษฐานว่าเป็น “ไส้อั่ว” ซึ่งใช้เนื้อหมูคลุกเครื่องแกงยัดใส่ไส้หมูแล้วนำไปย่างให้สุก ปัจจุบันไส้อั่วถือเป็นอาหารภาคเหนือ
8		ปลาอย่าง ปลาจี่ มีกล่าวในบทละครว่า “อีกทั้งกุ้งปลา ปลาตัว” “ต่าง ๆ บ้างไปจัดแจง ตกแต่งล้วนมีชะมังสา” “ปึงจี่มีทั้งสุรา ปลาโคกระบือครบครัน” และความอีกตอนหนึ่งว่า “อีกทั้งกุ้งปลาปลาตัว” “ปึง” หมายถึงการทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ มักใช้แกงของแห้ง โดยปกติใช้เวลาน้อยกว่าอย่าง เช่น ปิ้งข้าวเกรียบ ปิ้งเนื้อเค็ม บางครั้งใช้ร่วมกันเป็น “ปึงย่าง” “จี่” หมายถึงการนำไปทอดในกระทะที่ทาน้ำมันน้อย ๆ หรือการใส่อาหารสำหรับสักับถ่านไฟโดยตรงจึงทำให้มีลักษณะเกรียม บางครั้งใช้ร่วมกันเป็น “ปึงจี่” ดังนั้น “ปลาตัว” อาจหมายถึง “ย่างปลา ปลาปิ้ง ปลาจี่”

ป้ายที่	ภาพ	เนื้อหา
9		ไก่ย่าง มีกล่าวในบทละครว่า “อีกทั้งหมูจิ้นไก่ตัว” ไก่ตัวน่าจะเป็นการปรุงโดยวิธีการย่าง ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานอธิบายว่า “ย่าง” หมายถึง การทำให้สุกเหนือไฟจนสุกกระทันหรือให้แห้ง มักใช้กับของสด ดังนั้นจึงสันนิษฐานว่าสมัยธนบุรีน่าจะเป็น “ไก่ย่าง” และปลาย่าง
10		หมูหัน จากบทละครกล่าวว่า “คั้วอ้วพะแนงปั้งหมูหัน” คั้ว อ้ว พะแนงเป็นวิธีปรุงอาหาร อาจแยกเป็นชื่ออาหารได้คือ หมูคั้ว หมูอ้ว หมูพะแนง หมูปั้ง ส่วน “หมูหัน” เป็นคำนาม หมายถึง ลูกหมูผ่าเครื่องในออกให้หมดเสียบเหล็กหมุนอย่างจนหนังสุกกรอบ “หมูหัน” มีที่มาหลากหลาย นอกจากประเทศไทยแล้วยังมีในจีน สเปน โปรตุเกส เวียดนาม และฟิลิปปินส์ อีกด้วย กองทัพของสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรีซึ่งมีทหารหลายชาติพันธุ์ เป็นไปได้ว่าอาจได้รับวิธีการทำ “หมูหัน” จากชาวจีนหรือชาติอื่น
11		พะแนงหมู จากบทละครตอนหนึ่งว่า “คั้วอ้วพะแนงปั้งหมูหัน” อธิบายได้ว่า “พะแนง” แกงชนิดหนึ่ง ที่มีส่วนผสมของพริกแกง ใส่เนื้อมะเขี ปรุงรส ลักษณะน้ำแกงข้น ทำได้ทั้งพะแนงหมู และพะแนงเนื้อ ตามบทละครเรื่องรามเกียรติ์ตอนนี้สันนิษฐานว่าสมัยนั้นน่าจะเป็น “พะแนงหมู” ปัจจุบันเป็นเมนูอาหารไทยที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ
12		ขนมหวาน จากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ กล่าวว่า “หมูคั้วหมูอ้วขนมหวาน” ไม่สามารถระบุได้ว่าในสมัยธนบุรีเป็นขนมไทยชนิดใด คนไทยมักถือคติกินคาวต้องกินหวาน ขนมไทยมักทำจากแป้งที่มาจากข้าว มีน้ำตาลและกะทิ ต่อมาในสมัยอยุธยา มีขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากขนมโปรตุเกส เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เป็นต้น สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี พระราชทานที่ดินให้ชาวโปรตุเกสสร้างโบสถ์อยู่ย่านกุฎีจีนในปัจจุบัน



ภาพ 7 ภาพตัวอย่างการออกแบบป้ายส่วนนำนิทรรศการ

2.4 สื่อนิทรรศการแบบลูกผสม เพื่อให้นิทรรศการสอดคล้องกับสังคมยุคดิจิทัล และเพิ่มความน่าสนใจให้คนรุ่นใหม่ด้วยการจัดนิทรรศการแบบลูกผสมหรือ Hybrid Exhibition โดยผสานทั้ง On Ground และ Online จัดให้มี QR Code เชื่อมโยงไปยัง Website และ e-book ที่เกี่ยวข้อง การเลือกนิทรรศการแบบผสมด้วยเหตุผลจาก ประสบการณ์การจัดนิทรรศการเทิดพระเกียรติสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช พ.ศ.2562 โดยจัดนิทรรศการแบบลูกผสมหรือไฮบริด มีใช้ QR Code เชื่อมโยงไปยัง เว็บไซต์ นิทรรศการธนบุรีวิถีศิลป์ ที่ประสบผลสำเร็จผู้ชมพึงพอใจได้แสนอ่านเพิ่มเติม มีผู้สนใจเข้าชมจำนวนมากกว่า 500 คน และสังเกตจาก Counter ช่วงจัดนิทรรศการ 3 วัน มีผู้เข้า Website รว 5,000 คน ถือว่ามากกว่าช่วงวันปกติ สอดคล้องกับ บุหลัน กุลวิจิตร (2562) กล่าวว่า สื่อที่ใช้ในการจัดนิทรรศการมีแนวโน้มเป็นสื่อดิจิทัลมากยิ่งขึ้น อาจจะใช้วัตถุของจริงเพียงบางส่วน มีการสร้างภาพสามมิติเพื่อจำลองเหตุการณ์ให้ผู้เข้าชมเข้าใจได้มากขึ้น มีการนำคิว QR Code มาใช้พัฒนาการจัดแสดงและระบบนำชม และสอดคล้องกับ วรพจน์ สงเจริญ (2560) ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบพิพิธภัณฑ์เสมือนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และประสบการณ์ผู้ใช้พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ได้รูปแบบรูปแบบพิพิธภัณฑ์เสมือนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และประสบการณ์ผู้ใช้ โดยระบุได้ทั้งองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง และหลักการออกแบบเรขศิลป์ ซึ่งสามารถนำมา ประยุกต์ใช้สื่อสารกับกลุ่มผู้ใช้ชาวดิจิทัล และพิพิธภัณฑ์อื่น ๆ

การเชื่อมต่อ QR Code นิทรรศการในเวลาจำกัดจึงเชื่อมกับฐานข้อมูลเคยทำไว้อยู่แล้วที่เกี่ยวข้องกันเป็นขยายการเรียนรู้เพิ่มเติม เชื่อมต่อกับ <https://thonburiart.dru.ac.th/> นิทรรศการดิจิทัลศิลปกรรมกรุงธนบุรี (ทองเจือ เขียดทอง ชาคิต เกตุเรืองโรจน์ และ สมัชชา อภิสิทธิ์สุสันติ, 2562) และเชื่อมกับ e-book บทละครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสหธาสูรและวิรุณจำบัง (เรไร ไพรวรรณ, 2560) <https://wiki.dru.ac.th/2020/09/23/ramayana/> และเชื่อมกับ e-book ที่มีเนื้อหาตรงกับนิทรรศการนี้คือ เมนูอาหารจากบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี (ทองเจือ เขียดทอง และ เรไร ไพรวรรณ, 2563) <https://wiki.dru.ac.th/2020/12/28/taksin-exhibition/>



ภาพ 8 QR Code ในนิทรรศการ สำหรับเชื่อมโยงไปยังหน้า Website และ e-book

ขั้นตอนการจัดนิทรรศการ

1. การวางแผนนิทรรศการจัดผังบอร์ด นิทรรศการเป็นบอร์ดสองด้านวางเป็นแนวเฉียง เรียงต่อเป็นสองแถวทางเดินตรงกลาง เข้าออกได้สองทางเพื่อสะดวกต่อการเดินชมนิทรรศการและความต่อเนื่องของเนื้อหา มีทางเข้า 2 ทาง
2. การนิทรรศการ จัดขึ้นในบริเวณพระบรมราชานุสาวรีย์สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช วงเวียนใหญ่ โดยทำการจัดวางตามผังที่ออกแบบไว้ ภายในเด่นที่กลางแจ้ง พร้อมทั้งมีการจัดตกแต่งด้วยกระถางต้นไม้ตามสมควร นิทรรศการจัดขึ้นระหว่างวันที่ 26-27 ธันวาคม พ.ศ. 2563
3. การประเมินผล แม้นิทรรศการจัดเพียง 2 วันแต่ก็มีผู้ชมจำนวนมากนับเฉพาะส่วนที่รับโบรชัวร์รวม 300 คน และประเมินจากการการพูดคุยกับผู้เข้าชมมีความเห็นสรุปได้ว่า ควรสนับสนุนให้จัดนิทรรศการเพราะเป็นการเทิดพระเกียรติและให้ความรู้เป็นกิจกรรมเชิงวิชาการจุดเดียว นอกจากกิจกรรมบันเทิงบนเวทีและการจำหน่ายสินค้า ผู้ชมพึงพอใจและให้ความสนใจ ใช้ QR Code เป็นการมีส่วนร่วมในการจัดแสดงนิทรรศการ และยังมีบางรายบอกว่าต่อไปจะทำเมนูอาหารตามนิทรรศการนี้เพิ่มเติมในเครื่องบวงสรวงหรือเครื่องสังเวยถวายดวงพระวิญญาณสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี



ภาพ 9 การจัดผังบอร์ดนิทรรศการเป็นบอร์ดสองด้านวางเป็นแนวเฉียง เรียงต่อเป็นสองแถว



ภาพ 10 ภาพบรรยากาศการชมนิทรรศการในคืนวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ.2563

สรุปประเด็นและข้อเสนอแนะ

ชื่อรายการอาหารหรือเมนูอาหารสมัยธนบุรีที่มีในบทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี คือ 1. กุ้งพล่า 2. ปลาตัว 3. หมูคั่ว 4. หมูอั่ว 5. ของหวาน 6. บั้งจี๋เนื้อ 8. ปลาโค 9. ปลากระป๋อง 10. หมูชิ้น 11. ไก่ตัว 12. หมูคั่ว 13. หมูอั่ว 14. พะแนงหมู 15. หมูหัน 16. ต้มแกงเนื้อละมั่ง นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มคือ สุรา น้ำอ้อย สำหรับการเขียนบทนิทรรศการจะมีส่วนนำและส่วนเมนู โดยการเลือกนำชื่อเมนูอาหารสมัยธนบุรีเทียบกับที่มีในปัจจุบันแล้วไปเขียนบทนิทรรศการตัวอย่าง 8 เรื่องเท่าจำนวนบอร์ดและงบประมาณ คือ 1.ปลาเนื้อ 2. ไล่จั่ว 3.ไก่ย่าง 4.ปลาอย่าง 5.หมูคั่วเค็ม 6. พะแนง 7.หมูหัน 8. ของหวาน การจัดนิทรรศการในครั้งนี้ทำให้ได้ความรู้ใหม่่ว่าเมนูอาหารสมัยธนบุรีมีอะไรบ้างซึ่งยังไม่พบจากที่ใดมาก่อน

ในด้านการออกแบบเน้นรูปแบบไทยประยุกต์ ภาพถ่ายอาหารประกอบใช้มุกกล้องมุมบนช่วยให้เห็นรายละเอียด เพิ่มความเป็นไทยโดยใช้พื้นหลังเป็นใบตอง บอร์ดออกแบบใช้สีไทยโทน คือ สีขาว สีขาวนวล สีรงทอง ใช้ตัวอักษรแบบมีหัวเพื่อความเป็นไทยและอ่านง่าย การมี QR Code เชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์ และ อี-บุ๊ก เป็นการเพิ่มความน่าสนใจให้ผู้ชม

การศึกษาวรรณกรรมเพื่อให้ทราบถึงวัฒนธรรมวิถีชีวิตด้านการกินอยู่ของผู้คนในสมัยธนบุรี โดยเฉพาะเรื่องเมนูอาหารสมัยธนบุรีเทียบกับที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบัน แล้วนำไปออกแบบสร้างสรรค์เป็นนิทรรศการทำให้ผู้ชมเห็นภาพชัดเจน หากมีงบประมาณเพียงพอควรจัดนิทรรศการลูกผสมดิจิทัลและมีอาหารจริงมาจัดแสดงให้ชิมด้วย ควรมีแนวทางในการศึกษาประเด็นอื่นๆ จากบทพระราชนิพนธ์หรือวรรณกรรมสมัยธนบุรี เช่น การศึกษาดำรงอาชีพ สงคราม การศึกษาเรื่องช่างสิบหมู่ และที่สำคัญเมื่อนำมาออกแบบจัดเป็นนิทรรศการนิทรรศการเทิดพระเกียรติ เพื่อให้ผู้ชมยังได้รำลึกในพระมหากรุณาธิคุณของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ตลอดจนความสำคัญของสถาบันพระมหากษัตริย์ที่สร้างชาติไว้ให้ชาวไทย

เอกสารอ้างอิง

กรมศิลปากร. (2561). **บทละครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี**. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์.

กรมศิลปากร. (2561). **ประวัติศาสตร์ไทยสมัยธนบุรี**. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

กองวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร. (2560). **พระราชพงศาวดาร พระราชพงศาวดาร ฉบับพระราชหัตถเลขา เล่ม 4**. พิมพ์ครั้งที่ 11. นนทบุรี: โครงการเลือกสรรหนังสือสำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ทองเจือ เขียดทอง ชาคริต เกตุเรืองโรจน์ และ สมัชชา อภิสติสุขสันติ. (2562). นิทรรศการดิจิทัลศิลปกรรมกรุงธนบุรี.
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.

ทองเจือ เขียดทอง และ เรไร ไพรวรรณ. (2563). เมนูอาหารจากบทธะครเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์
สมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.

ทองเจือ เขียดทอง และคณะ. (2558). สารานุกรมกรุงธนบุรีฉบับหนังสืออิเล็กทรอนิกส์สำหรับเยาวชน.
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.

นันทา วรเนติวงศ์. (2560). บันทึกgrayวันเกี่ยวกับการเดินทางจากอินเดียสู่สยามและมะละกา
ของ ดร.โยฮันน์ เคอนิช (Dr.Johann König) ใน พ.ศ.2322 (ค.ศ.1779). กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและ
ประวัติศาสตร์ กรมศิลปากร.

บุหลัน กุลวิจิตร. (2562). การจัดนิทรรศการในยุคดิจิทัล. วารสารอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. ปีที่ 41 ฉบับที่ 2
กรกฎาคม-ธันวาคม 2562. (หน้า 303-314).

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2451). แม่ครัวหัวป่าก์ บริจเฉท 3 ต้มแกง. วชิรญาณ. สืบค้นเมื่อ 2 มิถุนายน 2564
จาก <https://vajirayana.org/แม่ครัวหัวป่าก์/บริจเฉท-๓-ต้มแกง>

พระราชพงศาวดารกรุงธนบุรี ฉบับพันจันทนุมาศ (เจิม) จดหมายรายวันทัพ, อภินิหารบรรพบุรุษ และเอกสารอื่น. (2551).
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ศรีปัญญา.

เรไร ไพรวรรณ. (2560). บทธะครเรื่องรามเกียรติ์ ตอนศึกท้าวสัทธาสูรและวิรุณจำบัง
พระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระเจ้ากรุงธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช.

วรพจน์ ส่งเจริญ. (2560). การพัฒนารูปแบบพิพิธภัณฑ์เสมือนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และประสบการณ์
ผู้ใช้พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์. (2562). 250 ปี กรุงธนบุรีรำลึก. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

สุนทร ชูตินธรานนท์. (2561). บางกอก-กรุงธนในแผนที่พม่าโบราณ. ใน ก่องแก้ว วีระประจักษ์และคณะ (คณะบรรณาธิการ).
ประวัติศาสตร์ไทยสมัยธนบุรี. (หน้า 300-335). กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.

Armstrong, L. (February 9,2022), Top Seven Design Tenets From the Museum World. Retrieved February
17, 2022, from <https://www.exhibitoronline.com/topics/article.asp?ID=2742>