

การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี: กรณีศึกษา ตำรับอาหารคาวในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ศิริพงศ์ รักใหม่ ฌานิกา ศรีวรรณวิทย์* พชร พิริยาพร ณัฐวุฒิ พรหมจันทร์ เอกพล บุญช่วยชู สาจิต เมืองสมบูรณ์
ปิยวิทย์ ตันติเวทย์ กรวิทย์ สักแกแก้ว ขนิษฐา นิยมวงศ์ นิกธ สุวรรณโชติ ภาวนา จันมาลา นงเยาว์ อยู่เจริญ
นิตา บุรณภวัคค์ นักรบ นาคสุวรรณ สิริพันธ์ พันธุ์พิพัฒน์ และกัลย์ธีรา สุขก่ำ

อาจารย์ประจำวิทยาลัยดุสิตธานี

*Corresponding Author Email: chanika.sr@dtc.ac.th

Received: May 9, 2024; Revised: June 28, 2024; Accepted: July 11, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารชาววังประเภทอาหารคาวตามรายชื่อที่ปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในการทบทวนวรรณกรรมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ครอบคลุมประเภทอาหารคาว จากนั้นจึงพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารด้วยวิธีการทดลองประกอบอาหารจนได้ตำรับมาตรฐานอาหารตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานี โดยนำเสนอผลการวิจัยเป็นตำรับอาหารมาตรฐาน 5 ด้าน คือ ด้านส่วนผสมหลักในการประกอบอาหาร ด้านขั้นตอนการประกอบอาหาร ด้านรสชาติและรูปลักษณ์ของอาหาร ด้านการเสิร์ฟ และด้านวิธีการรับประทาน ผลการวิจัย สามารถพัฒนาและนำเสนอตำรับมาตรฐานอาหารชาววังในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ประเภทของอาหารคาวจำนวน 15 ตำรับ ได้แก่ แกงมัสมั่นไก่ ยำใหญ่ ตับเหล็ก หมูแนม ก้อยกุ้ง แกงปลาเทโพ (หรือต้มยำปลาเทโพ) ขนมน้ำยา แกงอ่อม ข้าวหุง แกงคั่วหมูป่าใส่ระกำ ปลาเนื้อ ลำเตี้ย หมู่มขุปรังนก และสร้างว่า การนำเสนอผลการวิจัยประกอบด้วยมาตรฐานปริมาณส่วนผสม (สูตรอาหาร) วิธีการปรุงอาหาร การเสิร์ฟและตกแต่งจาน รูปภาพอาหารปรุงสุก รวมถึงหมายเหตุสำคัญเกี่ยวกับรายการอาหารแต่ละรายการ

คำสำคัญ: ตำรับมาตรฐาน อาหารชาววัง กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

The Development of Royal Thai Cuisine Standard Recipes According to Dusit Thani College Standards: A Case Study of The Savory Dishes in A Tribute to Savory and Sweet Fares

Siripong Rugmai, Chanika Sriwannawit*, Pachar Phirayaphorn, Nutthawut Promchan, Akkapol Boonchauchoo, Satit Muangsomboon, Piyawit Tantiwet, Korawit Sakkaekeaw, Kanittha Niyomwong, Nikorn Suwannachot, Pawana Chanmala, Nongyao Youcharoen, Nisa Buranapawang, Nakrop Narksuwan, Siripan Panpipat, Kaltera Sookkum

Lecturer, Dusit Thani College

*Corresponding Author Email: chanika.sr@dtc.ac.th

Received: May 9, 2024; Revised: June 28, 2024; Accepted: July 11, 2024

Abstract

The main objective of this research was to develop the royal Thai cuisine standard recipes of savory cuisine based on the names appearing in A Tribute to Savory and Sweet Fares, composed by H. M. King Pra Bhuddha Lertla Napalai (King Rama II). Qualitative research methods were used to review literature for information related to various cuisines in A Tribute to Savory and Sweet Fares covering savory dishes. Then, standard recipes according to the standards of Dusit Thani College were developed through cooking experiments until standard recipes were obtained. The research results were presented in the form of standard recipes in 5 areas: ingredient standard, process standard, product standard, serving standard and consuming standard. The results were able to develop and present standard recipes for royal cuisine in A Tribute to Savory and Sweet Fares according to Dusit Thani College standards covering savory dishes. There were 15 recipes, namely Chicken Massaman Curry, Yum Yai (Salad), Tab Lek, Moo Naem, Koi Koong, Thapo Fish Curry, Khanom Jeen Nam Ya, Gaeng Aom, Khao Hoong, Kaeng Kua Moo Pa with Rakam, Phla Nua, La Tiang, Rhum, Rung Nok (Bird's Nest Soup), and Sang Wa. The presentation of research results included standards for ingredient proportions (recipes), cooking methods, Serving and decorating dishes, pictures of cooked food including important notes about each food item.

Keywords: Standard Recipe, Royal Cuisine, A Tributes to Sweet and Savory Fares

บทนำ

อาหารไทยที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทยที่มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนานคืออาหารชาววัง ซึ่งเป็นอาหารไทยที่มีการประดิษฐ์คิดค้นและดัดแปลงโดยบุคคลในวังหรือราชสำนัก ลักษณะสำคัญของอาหารชาววังคือการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ มีกรรมวิธีการประกอบอาหารที่ซับซ้อน ประณีต มีรสชาตินุ่มนวล กลมกล่อม ไม่เผ็ดมาก มีศิลปะทั้งด้านการประกอบอาหาร รสชาติ และการตกแต่ง ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยอาหารหลากหลายประเภท (Arsawi, 2011) อาหารชาววังจึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคว่าเป็นอาหารที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อย และรูปลักษณ์สวยงาม รายชื่ออาหารไทยโดยเฉพาะอาหารชาววังจำนวนมากถูกบันทึกไว้ให้ชนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้ผ่านทางวรรณคดีไทยและบันทึกเชิงประวัติศาสตร์ในรูปแบบต่าง ๆ การศึกษาและค้นคว้าความเป็นมาของอาหารไทยในแต่ละยุคสมัย จำเป็นต้องสืบค้นจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ภายใต้งานเขียนเรื่องความหวานเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ชิ้นหนึ่งที่ได้บันทึกเกี่ยวกับอาหารไทยในยุคสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้น ภายใต้งานเขียนเรื่องความหวานเป็นบทพระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่ทรงมีพระราชประสงค์เพื่อยกย่องความสามารถด้านอาหารของพระศรีสุนทรบริวารมาขึ้นเมื่อครั้งยังทรงดำรงพระยศเป็นเจ้าฟ้าบุษยรอด (Chaidarun, 2018) อย่างไรก็ตามรายชื่ออาหารไทยที่ปรากฏอยู่ในภายใต้งานเขียนเรื่องความหวานดังกล่าว มิได้มีรายละเอียดของตำรับอาหารให้สามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้

องค์ความรู้สำคัญประการหนึ่งของการศึกษาเรื่องเกี่ยวกับอาหารก็คือตำรับอาหาร (Recipe) ที่แสดงถึงส่วนประกอบและวิธีการปรุงอาหาร อย่างไรก็ตามการถ่ายทอดองค์ความรู้ของอาหารไทยโดยส่วนใหญ่ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาเป็นเพียงการถ่ายทอดสืบต่อกันมาผ่านการสั่งสอนเรียนรู้ หรือบอกกล่าวด้วยวาจา ไม่ได้มีการจัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐาน ส่งผลให้อาหารไทยในปัจจุบันหลายรายการเปลี่ยนแปลงไปจากอาหารไทยดั้งเดิม ทั้งนี้ตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) เป็นสิ่งที่แสดงถึงปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมถึงกระบวนการประกอบอาหารซึ่งทำให้การประกอบอาหารแต่ละครั้งได้ปริมาณและคุณภาพเดียวกัน โดย USDA (United States Department of Agriculture) ระบุว่า ตำรับอาหารมาตรฐานถูกกำหนดขึ้นจากการทดลองและปรับปรุงหลายครั้งสำหรับใช้เพื่อการให้บริการอาหารที่ต้องผลิตด้วยวัสดุอุปกรณ์ชนิดเดียวกัน ใช้วัตถุดิบและส่วนผสมในปริมาณและคุณภาพเดียวกัน (Montana Team Nutrition, 2018) ดังนั้นการจัดทำตำรับมาตรฐานสำหรับอาหารไทยจึงถือเป็นแนวทางสำคัญในการเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและธำรงรักษาอาหารไทยมิให้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

วิทยาลัยดุสิตธานีเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่เน้นการจัดการเรียนการสอนด้านอุตสาหกรรมบริการ มีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาวิทยาลัยได้ส่งเสริมการวิจัยพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยเพื่อธำรงรักษาวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยให้คงอยู่อย่างยั่งยืน และเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย อย่างไรก็ตามยังมีอาหารไทยจำนวนมากที่ยังไม่ได้มีการศึกษาวิจัยเพื่อจัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐานอย่างจริงจัง โดยเฉพาะอาหารไทยที่มีรายชื่อปรากฏอยู่ในวรรณคดี ซึ่งถือเป็นหลักฐานสำคัญที่บ่งชี้ถึงความเป็นอาหารไทยดั้งเดิมที่ถูกถ่ายทอดสืบต่อกันมา ภายใต้งานเขียนเรื่องความหวานนับเป็นวรรณคดีสำคัญเชิงประวัติศาสตร์ด้านอาหารชิ้นหนึ่งที่ได้บันทึกรายชื่ออาหารไทยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นไว้จำนวนหลายรายการ ซึ่งควรค่าแก่การศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานไว้เป็นสารบบให้ชนรุ่นหลังได้รับรู้ถึงรูปลักษณ์อาหารและขั้นตอนการประกอบอาหารไทยตำรับต่าง ๆ แม้ว่าอาหารไทยบางรายการเป็นที่รู้จักและนิยมบริโภคอยู่แล้วในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์การวิจัย

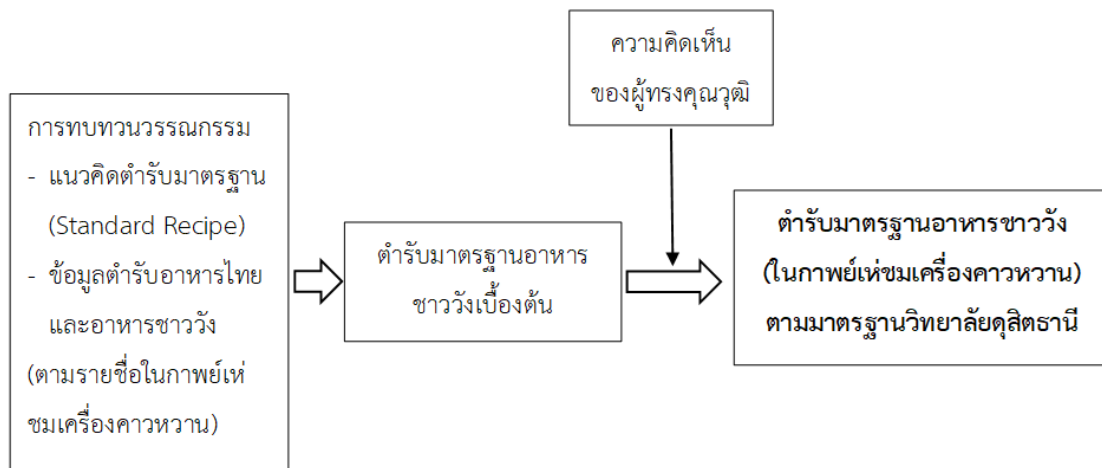
เพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารชาววังประเภทอาหารคาว ตามรายชื่อที่ปรากฏอยู่ในภายใต้งานเขียนเรื่องความหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

ขอบเขตการวิจัย

1. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยที่มีรายชื่ออยู่ในภาพย์หมั่มเครื่องควหวาน โดยมุ่งศึกษาครอบคลุมประเด็นสำคัญ เช่น ประวัติความเป็นมา พัฒนาการ ตำรับอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร เป็นต้น เพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยที่มีรูปลักษณ์และรสชาติใกล้เคียงกับอาหารไทยดั้งเดิมมากที่สุด โดยครอบคลุมเฉพาะประเภทอาหารคาว
2. การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารใช้วิธีการศึกษาค้นคว้าเชิงประวัติศาสตร์ทั้งจากเอกสารและบุคคล โดยการวิเคราะห์ เปรียบเทียบ และตีความตำรับอาหารไทยในภาพย์หมั่มเครื่องควหวานที่มีความเป็นไปได้และสมเหตุสมผลมากที่สุด ตลอดจนอาศัยความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านอาหารไทย
3. รูปแบบของตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารชาววัง อาศัยรูปแบบตามมาตรฐานสากลที่ประกอบด้วยปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ระบุปริมาณตามหน่วยวัดสากล (กิโลกรัม กรัม หรือมิลลิลิตร) วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหาร การจัดจานและตกแต่ง รวมถึงการนำเสนอและการเสิร์ฟอาหาร

กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสม (Mixed Research) ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) มุ่งศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารไทยที่ปรากฏรายชื่ออยู่ในภาพย์หมั่มเครื่องควหวาน โดยอาศัยแนวคิดตำรับมาตรฐานและการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับตำรับอาหารไทย เพื่อกำหนดตำรับอาหารไทยเบื้องต้นและนำไปพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐานอาหารไทยด้วยวิธีการทดลองประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานซ้ำ ๆ ผ่านความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ จนได้ตำรับมาตรฐานอาหารชาววังในภาพย์หมั่มเครื่องควหวานประเภทอาหารคาว โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม

อาหารไทยแท้ คืออาหารไทยแบบดั้งเดิม หรือของชุมชนสยามตั้งแต่อดีต ส่วนมากจะเป็นอาหารง่าย ๆ ซึ่งจะมีข้าวและปลาเป็นหลัก และวิธีการประกอบอาหารที่นิยมจะเป็นปิ้ง ย่าง ต้ม ส่วนปลาที่เหลือจะนำไปถนอมอาหารด้วยการตากแดด

(Sawasdiwat, 2010) อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลของอาหารต่างชาติ ซึ่งรวมถึงรูปแบบการประกอบอาหารที่รับเข้ามาด้วย เช่น คนจีนได้นำเอาหมูมาเลี้ยงในสมัยกรุงศรีอยุธยา การใช้กระทะและตะหลิวในวิธีการผัด ทอด รวมถึงเส้นก๋วยเตี๋ยว กะทินั่นได้มาจากแขกอิสลาม ข้าวแช่ และขนมจีนเป็นอาหารที่รับมาจากมอญ การใช้ใบในการทำขนมหวานและขนมประเภทอบได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส การใช้นมวัวของแขก เป็นต้น (Rugmai, et al., 2018) หลักฐานทางประวัติศาสตร์ของอาหารไทยส่วนหนึ่งถูกบันทึกอยู่ในวรรณคดี (Literature) ซึ่งเป็นบทประพันธ์ที่ผู้เขียนแต่งขึ้นเพื่อบันทึกเรื่องราวในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งร้อยแก้วและร้อยกรอง อาจอยู่ในรูปโคลง ฉันท์ กาพย์ กลอน หรือความเรียง มีวรรณคดีไทยจำนวนมากที่ได้มีการบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารไทยไว้ให้ชนรุ่นหลังได้รับรู้และศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารการกินในยุคสมัยต่าง ๆ โดยกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานนับเป็นวรรณคดีชิ้นหนึ่งที่ทรงคุณค่าและได้รับการยอมรับและยกย่องว่าเป็นวรรณคดีที่มีการกล่าวถึงอาหารไทยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นไว้มากที่สุด กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เป็นบทพระราชนิพนธ์ในสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่ทรงมีพระราชประสงค์เพื่อยกย่องความสามารถด้านอาหารของพระศรีสุริเยนทราบรมราชินีเมื่อครั้งยังทรงดำรงพระยศเป็นเจ้าฟ้าบุญรอด ในยุคนั้น เจ้าฟ้าบุญรอดได้ชื่อว่าเป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารอย่างหาตัวจับยาก โดยทรงเชี่ยวชาญสำหรับอาหารไทยทั้งเครื่องคาว อาหารหวาน และผลไม้ ที่พิเศษกว่านั้นคือทรงเชี่ยวชาญอาหารต่างชาติด้วย โดยได้ทรงคิดค้นและประยุกต์อาหารต่างชาติเหล่านั้นมาปรับให้เข้ากับวัตถุดิบและรสชาติ ที่เหมาะสมคนไทย หรือที่เรียกว่าอาหารฟิวชั่น (Fusion Food) แกงมัสมั่นถือเป็นตำรับอาหารไทยฟิวชั่นที่โดดเด่นมากของอาหารไทยในสมัยนั้นที่อยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน โดยเป็นอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารมลายู เมื่อเข้าสู่ราชสำนักสยามก็ถูกดัดแปลงให้มีรสชาติแบบไทย ๆ (Chaidarun, 2018) อาหารไทยที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลกในปัจจุบันหลายรายการจึงเป็นอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารต่างประเทศ

อาหารไทยที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ อาหารคาว และอาหารหวาน โดยอาหารคาวมีทั้งหมด 15 ชนิด ได้แก่ มัสมั่น ยำใหญ่ ตับเหล็ก หมูแนม ก้อยกุ้ง แกงเทโพ แกงขมิ้น ข้าวหุง แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ ปลาเนื้อ ลำเตี้ย หูรุ่ม รังนก แกงไตปลา แสร้งว่า ผักหวาน ซึ่งอาหารแต่ละชนิดต่างมีส่วนผสมของ พริก กระเทียม ผักชี มะนาว เกลือป่น และน้ำตาลทรายเป็นส่วนใหญ่ นับเป็นภูมิปัญญาไทยที่สะท้อนวิถีชีวิตการบริโภคอาหารคาวของคนไทยสมัยก่อน (Sirichairojanamorakot, Pilachan and Premprai, 2022)

ตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) เป็นเอกสารที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร รวมถึงการตกแต่ง การนำเสนอ และการให้บริการอาหาร ซึ่งได้มาจากการทดลอง ปรับปรุง ซ้ำ ๆ หลายครั้งจนได้ตำรับอาหารที่คงที่ที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาหารที่ให้ผลลัพธ์เหมือนกันทุกครั้ง เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบตามปริมาณและคุณภาพที่กำหนดไว้ (U. S. Department of Agriculture, 2002) ตำรับมาตรฐานมีความสำคัญต่อการประกอบอาหารและการให้บริการอาหารอย่างยิ่งในการสร้างความเชื่อมั่น รักษาและควบคุมคุณภาพของการประกอบอาหาร องค์ประกอบสำคัญของตำรับมาตรฐานโดยทั่วไปประกอบด้วยสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เช่น ชื่ออาหาร รายการและสัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนผสม ปริมาณอาหาร (Portion) วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร ขั้นตอนและวิธีการปรุงอาหาร เป็นต้น (Montana Team Nutrition, 2018)

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยในช่วงที่ผ่านมา นอกเหนือจากการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีแล้ว (Rugmai et al., 2018) การศึกษาวิจัยส่วนใหญ่จะมุ่งพัฒนาดำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ หรือใช้วัตถุดิบที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ (Sukprasamsub, and Kangsadamnampai, 2009; Anantathanachai et al., 2010) รวมถึงการพัฒนาตำรับอาหารสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มเด็ก หรือผู้ป่วย เป็นต้น (Huanbudta and Saengnim, 2020) จึงถือเป็นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาดำรับอาหารไทยในเชิงประยุกต์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้าอาหารไทยเพื่ออนุรักษ์และธำรงรักษาความเป็นไทยดั้งเดิมของตำรับอาหารไทยจึงมีอยู่น้อยมาก นอกจากนี้ยังมี

งานวิจัยบางส่วนได้ศึกษาถึงวิวัฒนาการของอาหารไทย และความคิดเห็นของชาวต่างชาติที่มีต่อภาพลักษณ์ของอาหารไทย ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยในบริบทอื่น ๆ นอกเหนือจากตำรับอาหารไทยด้วย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเพื่อการรังสรรค์ตำรับมาตรฐานอาหารชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ตามรายชื่ออาหารที่มีรายชื่อปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในครั้งนี้ มีเป้าประสงค์สำคัญเพื่อพัฒนาให้เป็นตำรับอาหารไทยชาววังที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สะท้อนถึงความเป็นอาหารไทยแบบดั้งเดิม (Authentic Thai Cuisine) และสะดวกในการนำไปประกอบเป็นอาหาร โดยมีวิธีดำเนินการวิจัย (Research Methodology) ตามขั้นตอนการวิจัยดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ที่เกี่ยวข้องกับประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารชาววัง โดยเน้นประเภทอาหารคาว วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในอดีต อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารต่างชาติที่มีต่ออาหารไทยและอาหารชาววัง วัตถุดิบและส่วนประกอบของอาหารไทยและอาหารชาววัง ตลอดจนตำรับอาหารไทยประเภทต่าง ๆ รวมถึงบทความ และงานวิจัยอื่นที่เกี่ยวข้อง

2. ประชุมคณะผู้วิจัย ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญ เพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการวิจัย และการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารเบื้องต้นตามรายชื่อปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการวิจัยเพื่อพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐานอาหารชาววังตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานีต่อไป โดยคำนึงถึงความเป็นอาหารไทยตำรับดั้งเดิม ความนิยมและเป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ วัตถุดิบและส่วนประกอบที่สามารถหาได้ง่ายและเป็นวัตถุดิบหลักต้นตำรับของอาหารไทยหรืออาหารชาววัง

3. จัดทำตำรับมาตรฐานอาหาร (Standard Recipe) ตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานี อาศัยรูปแบบตามมาตรฐานสากลที่ประกอบด้วยปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบและส่วนผสมที่ระบุปริมาณตามหน่วยวัดสากล วิธีการและขั้นตอนการปรุงหรือประกอบอาหาร การจัดจานและตกแต่ง รวมถึงการนำเสนอและการเสิร์ฟอาหาร โดยมีรายชื่ออาหารคาวจำนวน 15 รายชื่อ ได้แก่ แกงมัสมั่น ยำใหญ่ ตับเหล็ก หมูแนม ก้อยกุ้ง แกงเทโพ (และต้มยำปลาเทโพ) น้ำยา (ขนมจีน) แกงอ่อม ข้าวหุง แกงคั่วส้ม (หมูป่าใส่ระกำ) พล่า (เนื้อ) ลำเตี้ย หมูรม ซุปปรังนก และแสร้งว่า

4. วางแผนการวิจัยเพื่อทดลองประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานเบื้องต้น โดยการกำหนดตารางเวลา การจัดซื้อและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร รวมถึงออกแบบและจัดทำเครื่องมือวัดเพื่อใช้ประเมินอาหารแต่ละตำรับที่ได้จากการทดลองวิจัยตามตำรับมาตรฐานอาหาร โดยการทดลองซ้ำตามความเหมาะสมจนสามารถปรับปรุงและพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) ได้ตามต้องการ และมีการบันทึกข้อสังเกตของการทดลองประกอบอาหารในแต่ละครั้ง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงในการทดลองครั้งต่อไป และเป็นข้อมูลประกอบการวิจัย

5. ประชุมสรุปผลการวิจัยเป็นระยะ โดยการพิจารณาตำรับมาตรฐานอาหาร (Standard Recipe) แต่ละรายชื่อภายหลังเสร็จสิ้นการทดลองและจัดทำเป็นตำรับมาตรฐานอาหารเรียบร้อยแล้ว โดยพิจารณาถึงปัญหาจากการทดลองวิจัยตำรับอาหาร เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญห และพิจารณาถึงข้อสังเกตที่บันทึกไว้จากการทดลองประกอบอาหาร เพื่อนำมาใช้สรุปและวางแผนกำหนดแนวทางวิจัยหรือทดลองประกอบอาหารในครั้งถัดไป เพื่อพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐานอาหารชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีต่อไป

6. จัดทำตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) สำหรับอาหารชาววังประเภทอาหารคาว ทั้งนี้ในการทดลองประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานในครั้งสุดท้ายเมื่อได้ตำรับมาตรฐานอาหารแต่ละรายชื่อตามที่ต้องการแล้ว ได้มีการถ่ายภาพอาหารประกอบเพื่อแสดงถึงมาตรฐานของการนำเสนอและจัดเสิร์ฟด้วย

เครื่องมือวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้อาศัยเครื่องมือวิจัยต่าง ๆ ดังนี้

1. ตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) ซึ่งดัดแปลงจากตำรับอาหารมาตรฐานสากล ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลสำคัญต่าง ๆ เช่น รายชื่ออาหาร ประเภทอาหาร วิธีการปรุง รายการวัตถุดิบ อัตราส่วน และปริมาณของวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ขั้นตอนของการประกอบอาหาร วิธีการเสิร์ฟ และปริมาณอาหารที่เสิร์ฟ เป็นต้น
2. ห้องครัวสำหรับการทดลองประกอบอาหาร ผู้ช่วยในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ครัว รวมถึงวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. แบบบันทึกข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสาร และแบบบันทึกการวิจัยสำหรับอาหารที่ปรุงขึ้นจากตำรับมาตรฐาน โดยอาศัยแบบบันทึกและแบบประเมินที่ได้ออกแบบไว้แล้วล่วงหน้า

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าเอกสาร ใช้วิธีการวิเคราะห์สาระ (Content Analysis) ด้วยวิธีการบันทึกข้อมูลและสาระสำคัญในแบบบันทึก เพื่อนำสาระสำคัญมาจัดกลุ่ม เรียบเรียง และสรุปประเด็นการวิจัยให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสูตรอาหารหรือตำรับมาตรฐานอาหารชาววังตามรายชื่อประเภทอาหารคาวที่มีอยู่ในกายัพพะเทศเครื่องคาวหวาน ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเปรียบเทียบโดยคำนึงถึงความน่าเชื่อถือของแหล่งที่มาของข้อมูล และสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกับข้อเสนอแนะและการระดมความคิดเห็นร่วมกันของคณะผู้วิจัยและที่ปรึกษา เพื่อให้ได้ข้อสรุปสาระสำคัญของข้อมูลในการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหาร (Standard Recipe) ของอาหารแต่ละรายชื่อที่กำหนดไว้ ตามรูปแบบของตำรับมาตรฐานอาหารสากลที่กำหนดไว้ล่วงหน้า จากนั้นจึงนำไปใช้ในการพัฒนาตำรับอาหารชาววัง ตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ซึ่งรังสรรค์จากกายัพพะเทศเครื่องคาวหวานในขั้นตอนสุดท้าย พร้อมทั้งทำการสรุปผลการวิจัยโดยการจัดทำรายงานผลการวิจัยตำรับอาหารชาววังแต่ละรายการตามรายชื่ออาหารที่ดำเนินการวิจัย ซึ่งประกอบด้วยตำรับอาหารมาตรฐาน (Standard Recipe) รูปภาพอาหารที่ปรุงสำเร็จในภาชนะที่จัดตกแต่งตามรูปแบบที่เหมาะสม วิธีการประกอบอาหาร และข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัย

การนำเสนอผลการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ สำหรับอาหารคาวในแต่ละรายชื่อได้มีการนำเสนอข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่ละรายชื่อ และนำเสนอเป็นตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) อาหารชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี ที่ประกอบด้วยสัดส่วนของวัตถุดิบ กรรมวิธีและขั้นตอนการประกอบอาหาร รวมทั้งข้อสังเกตต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารตำรับนั้น ๆ ซึ่งเป็นตำรับมาตรฐานอาหารขนาดรับประทาน (Portion Size) จำนวน 2 คน พร้อมทั้งนำเสนอมาตรฐานการเสิร์ฟและการตกแต่งจานเป็นภาพถ่ายอาหารแต่ละตำรับที่ปรุงเสร็จแล้วพร้อมเสิร์ฟ เพื่อแสดงให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของตำรับอาหารชาววังที่บรรจุในภาชนะ และวิธีการตกแต่งจานอาหารแต่ละตำรับ โดยสามารถนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารคาวจำนวน 15 รายชื่อ ได้แก่

- 1) มัสมัน เป็นอาหารไทยประเภทแกงที่ใช้กะทิ สันนิษฐานว่าดัดแปลงมาจากอาหารของชาวเปอร์เซียที่เข้ามาในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชื่อ “มัสมัน” เพี้ยนมาจากคำว่า “มุสลิมาน (Musleman)” ที่คนไทยสมัยก่อนใช้เรียกชาวมุสลิม แกงมัสมันประกอบด้วยเครื่องเทศหลายชนิด นิยมใส่เนื้อสัตว์คือเนื้อวัวหรือเนื้อไก่ ลักษณะสำคัญคือน้ำแกงข้น รสชาติกลมกล่อมมี 3 รส (เค็ม หวาน เปรี้ยว) และมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศ (ดังในกายัพพะเทศว่า หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง)

- 2) ยำใหญ่ มีเครื่องปรุงมากกว่ายำชนิดอื่น (ยำใหญ่ใส่สารพัด) จึงเรียกว่ายำใหญ่ มีทั้งเนื้อสัตว์ คือ หมู กุ้ง ตับ หมู หนั๋งหมู ออกไก่ และไข่ต้ม ผักมีแตงกวา หัวไชเท้า ส่วนน้ำยำจะมีรสกลมกล่อม คือ เปรี้ยว เค็ม หวานเท่า ๆ กัน ไม่จัดจ้าน มีกลิ่นหอมน้ำปลา (รสชาติด้วยน้ำปลา) วัตถุดิบบางอย่างเช่นเนื้อหมูอาจมาจากอาหารจีนและหัวไชเท้าก็เป็นผักของจีน
- 3) ตับเหล็ก คือม้ามหรือตับอ่อนของหมู มีลักษณะเป็นชิ้นเรียวยาว ปรุงเป็นอาหารประเภทลวกจิ้ม ทำโดยต้มให้พอสุก รับประทานกับน้ำจิ้มและผักสด
- 4) หมูแนม เป็นอาหารว่าง ทำโดยนำเนื้อสัตว์คือ หมู หรือกุ้ง หรือปลา คลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ไ้รสเปรี้ยว เค็ม หวานจากน้ำยำที่มีส่วนผสมของส้มซ่าและข้าวคั่ว เรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ที่ใช้คือ หมูแนม กุ้งแนม หรือปลาแนม รับประทานกับผักสด (รวมใบทองหลาง ผักกาดหอม) และพริกสด (ภาพฯ : พร้อมพริกสดใบทองหลาง)
- 5) ก้อยกุ้ง เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มหรือน้ำพริก กินกับผักสดหลากหลายชนิด คำว่า “ก้อย” หมายถึงวิธีทำให้เนื้อสัตว์ดิบสุกด้วยน้ำมะนาว โดยที่กรดเปลี่ยนสภาพโปรตีนในเนื้อสัตว์ ก้อยกุ้งที่กล่าวไว้ในภาพฯ เหนมเครื่องควาหวาน จัดเป็นตำรับอาหารโบราณ ปัจจุบันนิยมทำก้อยกุ้งด้วยกุ้งฝอย
- 6) แกงเทโพ เป็นแกงใส่กะทิ โดยใช้น้ำพริกแกงแดง ในสมัยโบราณใช้น้ำปลาเทโพ (ภาพฯ : เทโพพื้นเนื้อทอง) ซึ่งมีมันมากจึงมีรสชาติอร่อย แต่ปัจจุบันหาปลาเทโพได้ยาก จึงนิยมใช้น้ำหมูสามชั้นแทน แต่ยังคงเรียกว่าแกงเทโพ ส่วนผักจะใช้ผักบุ้งไทย
- 7) น้ำยา (ขนมจีน) เป็นแกงกะทิ รับประทานกับเส้นขนมจีน สันนิษฐานว่าคนไทยรับขนมจีนมาจากชาวมอญ หากใส่น้ำต้มมะระในน้ำยา น้ำยาจะขม จึงเรียกว่าแกงขม ขนมจีนน้ำยาเป็นอาหารจานเดียว รับประทานกับผักหลากหลายชนิด รวมทั้งมะระลวก และไข่ต้ม
- 8) แกงอ่อม เป็นอาหารไทยที่มีอยู่ในหลายภูมิภาคของไทย ทั้งภาคเหนือ ตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง มีลักษณะแตกต่างกันไปทั้งวัตถุดิบ และวิธีการปรุง อ่อมของภาคกลางเป็นแกงกะทิที่รับประทานกับข้าวสวย มีรสขมจากเนื้อมะระ (ภาพฯ : ทำน้ำยาอย่างแกงขม) หากใส่น้ำปลาดุก เรียกว่าแกงอ่อมปลาดุกมะระ
- 9) ข้าวหุง หรือที่พระราชินีพินธ์เรียกว่า “ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ” คือข้าวที่หุงโดยใส่เครื่องเทศ ผัก และธัญพืชหลายชนิด เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวแขกเทศหรือเปอร์เซีย คล้ายข้าวหมกของมุสลิม ข้าวหมกเปอร์เซียซึ่งเป็นตำรับเครื่องต้นในราชสำนักยุครัตนโกสินทร์ตอนต้นซึ่งสืบทอดมาจากสมัยอยุธยาเป็นตำรับที่เรียกว่า ข้าวพิลิว (Pilau) หรือ โพลัว (Polua หรือ Polow) ส่วนข้าวหมกไก่ที่คนไทยรู้จักในปัจจุบัน ได้มาจากอินเดียในยุคหลัง
- 10) แกงคั่วส้ม (หมูป่าใส่ระกำ) เป็นแกงกะทิประเภทแกงคั่ว ซึ่ง การคั่ว คือ การผัดน้ำพริกแกงกับหัวกะทิจนหอมและแตกมันแล้วจึงใส่เนื้อสัตว์ ส่วนที่เรียกว่าแกงคั่วส้ม หมายถึง แกงคั่วที่มีรสเปรี้ยวจากผลไม้รสเปรี้ยว นิยมใช้น้ำระกำ กระท้อน สับปะรด หรือผลส้มแขก (ภาพฯ : แกงคั่วส้มใส่ระกำ)
- 11) ปลา (เนื้อ) เป็นอาหารที่คล้ายยำ ตามตำรับดั้งเดิมนิยมใช้เนื้อดิบมาทำให้สุกด้วยน้ำมะนาว ปัจจุบันไม่นิยมรับประทานเนื้อดิบกันแล้ว จึงทำให้สุกด้วยการย่าง หรือรอนกับน้ำร้อนให้พอสุก เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ทำปลาคือเนื้อวัว ถ้าใช้น้ำจิ้มเรียกว่าปลากุ้ง
- 12) ลำเตี้ย เป็นอาหารว่างของไทยโบราณในสำหรับอาหารชาววัง มีวิธีการทำประณีตบรรจง รูปลักษณ์สีสันทสวยงามจากสีเหลืองของไข่ที่ทำเป็นตาราง ห่อหุ้มไส้ที่ทำด้วยกุ้ง ตกแต่งด้วยใบผักชีกับพริกชี้ฟ้าแดง ในสมัยรัชกาลที่ 1 มีชื่อเรียกว่า น้ำเตี้ย เป็นอาหารชนิดหนึ่งในสำหรับอาหารในงานสมโภชพระแก้วมรกต
- 13) ห่อหมก เป็นอาหารว่างคล้ายลำเตี้ย ใช้เนื้อหมูสับผัดเป็นไส้ที่ฉ่ำกว่าลำเตี้ย แผ่นไข่ที่ใช้ห่อทำเป็นแผ่นบาง (ไม่เป็นตาราง) สันนิษฐานว่าชื่อห่อหมกมาจากชื่อเรียกแขกตุรกีในสมัยโบราณ เนื่องจากไทยได้รับอิทธิพลทางอาหารจากชาวตุรกี

14) ซุปรังก ตามตำรับโบราณเป็นอาหารประเภทแกงจืดแบบจีน โดยต้มหรือตุ๋นรังกนางแอนในน้ำต้มกระดูกหมูหรือกระดูกไก่ โรยเนื้อไก่ฉีกฝอย พริกไทยป่น ผักชี และราดกระเทียมเจียว คนไทยสมัยก่อนนิยมรับประทานซูปรังกแบบแกงจืด (ภาพ : พร้อมกับข้าวอื่น ๆ มากกว่าเป็นซูปแบบอาหารฝรั่ง

15) แสร้งว่า เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม รับประทานกับผักหลากหลายชนิด ชื่อแสร้งว่า มาจากส่วนผสมและวิธีการปรุง ส่วนผสมคล้ายกับยาไตปลาของภาคใต้ (ภาพ : ไตปลาแสร้งว่า) แต่ปรับเปลี่ยนมาใช้เนื้อปลาหรือเนื้อกุ้งแทนไตปลา เนื่องจากมีกลิ่นแรง คนภาคกลางไม่นิยมรับประทาน

ตัวอย่างสรุปผลวิจัย

- ตำรับมาตรฐาน : แสร้งว่า (ส่วนผสมสำหรับ 2 คน)

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย
กุ้งแม่น้ำ (5 ตัว เฒ่าแล้วแกะแต่เนื้อ)	100	กรัม	พริกชี้หูซอยบาง	5	กรัม
มันกุ้ง (จากกุ้งที่เฒ่า)	30	กรัม	ตะไคร้ซอยบาง	30	กรัม
เนื้อปลาดุกย่างสับ (ทำปลาดุกฟู)	100	กรัม	หอมแดงซอยบาง	50	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	15	กรัม	ขิงอ่อนซอยบาง	15	กรัม
น้ำปลา	30	มิลลิลิตร	ใบมะกรูด	4 – 5	ใบ
น้ำมะขามเปียก	15	มิลลิลิตร	พริกชี้ฟ้า (ซอยเป็นเส้น)	1	กรัม
น้ำส้มซ่า	15	มิลลิลิตร	ใบผักชี	1	กรัม
น้ำมะกรูด	15	มิลลิลิตร	น้ำมันปาล์ม (ทอดปลาดุกฟู)	400	มิลลิลิตร
น้ำมะนาว	15	มิลลิลิตร			
เครื่องเคียง ได้แก่ ถั่วฝักยาว ถั่วพู ผักกาดขาว มะเขือเปราะ ขมิ้นขาว (ปริมาณตามความเหมาะสม)					

- มาตรฐานการประกอบอาหารและการเสิร์ฟ

วิธีการประกอบอาหาร

1. ทอดปลาดุกย่างที่สับไว้ ใช้ไฟกลางค่อนข้างแรง ต้มปลาดุกฟู พักไว้เป็นเครื่องเคียง
2. เฒ่ากุ้งแม่น้ำพอสุก แกะเนื้อกุ้ง ฉีกเป็นเส้น แยกมันกุ้ง พักไว้
3. ผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำส้มซ่า น้ำมะกรูด น้ำมะนาว และ มันกุ้ง คนให้ละลายเข้ากัน
4. คลุกเนื้อกุ้งเฒ่า ตะไคร้ หอมแดง ขิง ใบมะกรูด ให้เข้ากัน ใส่พริกชี้หู ขมิ้นรส
5. ตักใส่ถ้วย โรยผักชีและพริกชี้ฟ้าหั่นเส้น รับประทานกับผักและเครื่องเคียง

- ข้อสังเกตจากการทดลองประกอบอาหาร

1. การใช้ไฟในการเผาหรือย่างกุ้งควรควบคุมระดับความร้อนให้ดีเพื่อป้องกันการไหม้ของกุ้ง ควรเผากุ้งให้สุกพอดี เพื่อให้เนื้อกุ้งไม่แข็งมากเกินไป ขนาดของกุ้งแม่น้ำเมื่อนำมาเผาแล้วอาจได้ปริมาณเนื้อกุ้งไม่เท่ากันได้

2. สมุนไพรต่าง ๆ ควรซอยให้บางเท่า ๆ กัน แสร้งว่ามีรสชาติ เบียร์ว เค็ม หวาน 3 รสกลมกล่อม มีลักษณะขลุกลิก กลิ่นหอมกุ้งเผา และสมุนไพรต่าง ๆ เสิร์ฟอุณหภูมิห้อง รับประทานคู่กับผักสด และเครื่องเคียงต่าง ๆ



ภาพที่ 2 มาตรฐานการจัดจานและการนำเสนอสำหรับแสร้งว่า



ภาพที่ 3 สรุปภาพการนำเสนอสำหรับอาหารชาววัง

หมายเหตุ : ผลวิจัยได้รับมาตรฐานอาหารอื่นอีก 14 ชนิด สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากหนังสือตำรับอาหารไทยชาววัง (วิทยาลัยดุสิตธานี. (2566). ตำรับอาหารไทยชาววัง มาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานี. กรุงเทพฯ : บริษัท อัมรินทร์ คอร์เปอร์เรชั่นส์ จำกัด.)

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีในครั้งนี้ ได้ผ่านการทดลองซ้ำหลายครั้ง จนได้ตำรับอาหารมาตรฐาน ข้อสังเกตสำคัญจากการทดลองพบว่า การประกอบอาหารในแต่ละครั้งอาจให้ผลลัพธ์แตกต่างกันไปตามวัตถุดิบหรือส่วนผสม ตลอดจนขั้นตอนที่ใช้ประกอบอาหาร แม้ว่าจะใช้ตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) เดียวกันทุกครั้ง แต่อาหารที่ได้อาจมีรูปลักษณะหรือรสชาติแตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Dodgshun and Peters (2004) ที่ระบุว่า การประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย ไม่ได้ขึ้นอยู่กับทักษะของการประกอบอาหาร และตำรับอาหารเท่านั้น แต่ยังขึ้นอยู่กับระดับของความร้อน (Intensity of Heat) ที่ใช้ในการปรุงอาหาร และปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารด้วย อาทิ ขนาดหรือชิ้นส่วนของวัตถุดิบ ส่วนผสมของวัตถุดิบที่เป็นของแข็ง ของสด หรือแช่แข็ง และคุณภาพของอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้การประกอบอาหารในแต่ละครั้งหากมีการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่เปลี่ยนแปลงไปตามความจำเป็นของการจัดซื้อหรือจัดหาวัตถุดิบหลักสำเร็จรูปบางชนิด เช่น การเปลี่ยนตราสินค้าของเครื่องแกง น้ำปลา กะทิ หรือขนาดของไข่ เป็นต้น อาจทำให้รูปลักษณะ และรสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไปได้

2. ตำรับมาตรฐานอาหารตามรายชื่อในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ อาหารบางชนิดได้มีการถ่ายทอดผ่านวัฒนธรรมและมีวิวัฒนาการมาอย่างยาวนาน ซึ่งอาจมีความแตกต่างจากตำรับอาหารที่มีการเผยแพร่และสามารถพบเจอได้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เช่น แงเทโพ เป็นต้น การนำเสนอตำรับมาตรฐานอาหารจากการวิจัยในครั้งนี้ จึงอ้างอิงไว้เป็นตำรับอาหารตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Sirisoonthorn (2013) ที่ระบุว่าอาหารไทยที่คนไทยบริโภคมาตั้งแต่สมัยโบราณนั้น อาจได้รับการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมมาจากชาติอื่น ด้วยการดัดแปลงให้เหมาะสมกับประสาทสัมผัสของคนไทย และสอดคล้องกับวัตถุดิบเครื่องปรุงที่มีอยู่ในท้องถิ่น รวมทั้งอาหารไทยเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบจำนวนมาก และหลากหลาย สามารถประยุกต์หรือปรับเปลี่ยนวัตถุดิบหลักทั้งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ต่าง ๆ ได้ตามความชอบของผู้ประกอบอาหาร หรือผู้บริโภค และตามความเหมาะสมของท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Jewcharoenkul (2007) ที่อธิบายเกี่ยวกับคุณลักษณะสำคัญของอาหารไทยว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยมีหลากหลาย สามารถใช้ทดแทนกันได้ อาจปรับเปลี่ยนตามผักพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่น และฤดูกาล อาหารไทยมีกลิ่นเฉพาะตัวเกิดจากวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ทั้งจากเครื่องเทศ น้ำพริก หรือผักชนิดต่าง ๆ

3. การวิจัยในครั้งนี้ มุ่งเน้นการพัฒนาตำรับอาหารชาววังตามรายชื่อที่ปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เนื่องจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานได้รับการยอมรับว่าเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์สำคัญที่มีคุณค่าซึ่งบันทึกเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคนั้นไว้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะการแสดงถึงวิถีทางวัฒนธรรมของอาหารชาววังในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ในขณะที่วรรณคดีเรื่องอื่น ๆ ซึ่งมีการกล่าวถึงอาหารไทยในมิติที่แตกต่างกัน แต่มักแสดงถึงสาระของวัฒนธรรมอาหารแบบชาวบ้าน ดังข้อมูลของ รติวัลย์ วัฒนสิน (2559) ที่ระบุว่า วรรณคดีแต่ละเรื่อง ได้แสดงสาระของวัฒนธรรมอาหารไทยในมิติที่แตกต่างกัน โดยกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน และกาพย์เห่เรือแสดงวิถีชีวิตและอาหารชาววัง ในขณะที่เสภาขุนช้างขุนแผนแสดงวิถีชีวิตแบบชาวบ้าน อย่างไรก็ตามตำรับอาหารไทยตามรายชื่อที่ปรากฏอยู่ในกาพย์เห่ในปัจจุบันอาจแตกต่างจากตำรับอาหารดั้งเดิมในสมัยรัชกาลที่ 2 เนื่องจากอาจเกิดการดัดแปลงและปรับปรุงไปตามยุคสมัยตามวัตถุดิบที่มีและรสนิยมความชอบของผู้ปรุงหรือถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เช่น มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบหลักจากมะสับน้ไก่เป็นมะสับเนื้อ การใช้เนื้อหมูสามชั้นแทนเนื้อปลาเทโพในตำรับแกงเทโพ รวมถึงการปรับเปลี่ยนตำรับแกงเทโพจากแกงที่มีลักษณะแบบแกงส้มหรือต้มยำมาเป็นแกงกะทิ เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของ Charoenjit (2017) ที่อธิบายถึงลักษณะของแกงเทโพตำรับดั้งเดิมที่ถูกปรับเปลี่ยนโดยใช้ปลาชนิดอื่นทดแทนปลาเทโพที่คนส่วนใหญ่เห็นว่าคาวและมันเกินไป รวมทั้งมีข้อสันนิษฐานถึงตำรับดั้งเดิมของต้มยำปลาเทโพที่มีการดัดแปลงไปเป็นต้มยำปลาชนิดอื่น ๆ เช่น ต้มยำปลาช่อน ปลากระพง และปลาเนื้ออ่อน เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) ที่พัฒนาขึ้นจากการวิจัยในครั้งนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นตำรับอาหารชาววังตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานี โดยคณะวิจัยได้มีการสืบค้น คัดเลือก และทดลองประกอบอาหารจนได้ตำรับมาตรฐานที่เหมาะสมที่สุด อย่างไรก็ตามอาจมีตำรับอาหารชาววังตามรายชื่อเดียวกันนี้ถูกเผยแพร่อยู่ในสื่อหรือแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ในลักษณะที่แตกต่างกันทั้งทางด้านตำรับอาหาร (สูตรอาหาร) รวมถึงวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การนำตำรับมาตรฐานอาหารไทยชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์ ให้ถือว่าเป็นตำรับมาตรฐานอาหารเพียงตำรับหนึ่ง จึงไม่ควรนำไปเปรียบเทียบกับตำรับอาหารไทยชาววังตำรับอื่น ๆ ในด้านของความถูกต้องหรือความเป็นหลักฐานทางวิชาการ

2. ตำรับอาหารไทยชาววังตามมาตรฐานของวิทยาลัยดุสิตธานีจากการวิจัยในครั้งนี้ การนำเสนอตำรับมาตรฐาน (Standard Recipe) และมาตรฐานด้านต่าง ๆ เช่น การเสิร์ฟ การตกแต่งจาน และการรับประทาน ได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการประกอบอาหารสำหรับการรับประทานของบุคคลจำนวน 2 คน (2 ที่) การนำตำรับอาหารไปใช้ประกอบอาหารตามอัตราส่วนของวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ที่ระบุไว้ในตำรับอาหาร สามารถปรับปรุงสัดส่วนให้เหมาะสมตามความต้องการบริโภคของแต่ละบุคคลได้ เนื่องจากปริมาณความต้องการบริโภคอาหารของแต่ละบุคคลอาจแตกต่างกันไป นอกจากนี้การประกอบอาหารเพื่อให้ได้ปริมาณที่แตกต่างออกไปสำหรับการบริโภคที่มากขึ้น อาจไม่สามารถเพิ่มปริมาณวัตถุดิบหรือส่วนผสมอื่น ๆ ขึ้นตามอัตราส่วนทั่วไปได้

3. การนำเสนอวัตถุดิบต่าง ๆ ในตำรับอาหารไทยชาววังตามมาตรฐานวิทยาลัยดุสิตธานีในครั้งนี้ ไม่ได้มีการระบุถึงยี่ห้อหรือตราสินค้าของวัตถุดิบหลักบางชนิด เช่น ข้าว ข้าวเหนียว แป้ง กะทิ น้ำตาล น้ำปลา และน้ำมัน เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้เมื่อใช้ประกอบอาหารหากใช้ยี่ห้อแตกต่างกัน อาจทำให้ลักษณะ สี และรสชาติของอาหารแตกต่างกันได้ การนำตำรับมาตรฐานอาหารไปใช้จึงอาจสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณวัตถุดิบได้บ้างตามความเหมาะสม เนื่องจากวัตถุดิบแต่ละยี่ห้ออาจมีความแตกต่างกันในส่วนผสม ซึ่งทำให้มีรสชาติหรือสีแตกต่างกัน ผู้ประกอบอาหารจึงควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหาร และควรหมั่นสังเกตอยู่เสมอว่าการใช้วัตถุดิบยี่ห้อใดประกอบอาหารแล้วจะให้ผลลัพธ์อย่างไร เพื่อสามารถประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานที่นำมาใช้ได้ตรงตามความต้องการมากที่สุด

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

เนื่องจากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นเพียงการวิจัยเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยที่ปรากฏรายชื่ออยู่ในภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานเท่านั้น ซึ่งยังมีอาหารไทยอีกจำนวนมากที่ถูกกล่าวถึงอยู่ในวรรณคดีเรื่องอื่น ๆ เช่น ภาพย์เห่เรือชมเครื่องว่าง พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 และเสภาขุนช้างขุนแผน เป็นต้น ซึ่งถือเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่ทรงคุณค่าของไทย ที่มีการบันทึกเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยไว้อย่างชัดเจน จึงควรมีการศึกษาเพื่อพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยดังกล่าว เพื่อการเผยแพร่และสืบทอดอาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

References

- Anantathanachai, R. et al. (2010). Development of healthy Thai food set menus based on the sufficiency economy philosophy and community context. *SDU Research Journal*. 3(1), 59 – 74.
- Arsawi, S. (2011). *The origin and development of royal food before 1932*. Matichon Online. Retrieved from http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=.

- Chaidarun, P. (2018). *Royal Cuisine: Food of Love in Tributes to Sweet and Savory Fares*. Retrieved from <https://www.chiangmaicitylife.com/citylife-articles/royal-cuisineอาหารแห่งความรัก-ในกา/>.
- Charoenjit, P. (2017). *People's ways, Thai food in literature (Part 1)*. Retrieve from https://www.technologychaoban.com/folkways/article_37367.
- Dodgshun G. and Peters M. (2004). *Cookery for the hospitality industry*. 5th ed. Wallingford: Cambridge University Press.
- Huanbudta, K. and Saengnim, T. (2020). *Development of formulation and manufacturing process for elderly adult medical food*. Faculty of Pharmaceutical Sciences, Burapha University.
- Jewcharoenkul, S. (2007). *Everything complete in restaurant business*. Bangkok: Thanbook.
- Montana Team Nutrition. (2018). *Standardize Recipe*. Retrieved from www.opi.mt.gov/MTeamNutrition. (2 December 2018).
- Rugmai, S. et al. (2018). The development of Thai food recipes in accordance with Dusit Thani College standard: Main dishes. *Dusit Thani College Journal*. 12(Special), 296 – 308.
- Sawasdiwat, T. (2010). *Food culture in Thai society*. Faculty of Arts, Mahidol University.
- Sirichairojanamorakot, C., Pilachan, A. and Prempri, T. (2022). A study of Thai wisdom regarding food from Tributes to Sweet and Savory Fares. A Poem by H.M. King Phra Buddha Lertla Napalai. *Research and Development Institute Journal of Chaiyaphum Rajabhat University*. 4(2), 21 – 35.
- Sirisoonthorn, S. (2013). *Thai food culture..from the past to the present*. Bangkok: WVO office of Printing Mill.
- Sukprasarnsub, M. and Kangsadamnampai, K. (2009). *Eat Thai food to keep away from cancer*. Bangkok: Moh-Chao-Ban Publishing House.
- U.S. Department of Agriculture (2002). *Measuring success with standardized recipes*. MS: National Food Service Management Institute.
- Wattanasin, Ratiwan. (2016). *Thai food culture: food consumption of central Thai people before 1955*. Research report. Suandusit University.