



วรรณกรรมเพื่อสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ :  
การพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 5<sup>1</sup>  
พฤติชา นาคะผิว\* ธาเนรต์ จัตูหะศรี และ อาทิตย์ ชีรวณิชย์กุล

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเทศไทย

Literature for Educating Women Appearing in the Periodical Titled  
*Pratitinnabat Lae Jodmaihed: the Conceptual Development of  
Modern Housewives in the Reign of King Rama V*

*Pruiticha Nakapew\*, Thaneerat Jatuthasri, and Arthid Sheravanichkul*

Faculty of Arts, Chulalongkorn University, Thailand

Article Info

Research Article

Article History:

Received 23 January 2024

Revised 3 April 2024

Accepted 9 April 2024

คำสำคัญ

วรรณกรรมเพื่อสตรี  
ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ  
แนวคิดเกี่ยวกับผู้หญิง  
แม่เรือนสมัยใหม่  
รัชกาลที่ 5

\* Corresponding author

E-mail address:

[pruiticha.nakapew@cmu.ac.th](mailto:pruiticha.nakapew@cmu.ac.th)

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งศึกษาการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ที่ปรากฏใน  
ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ซึ่งเป็นสิ่งพิมพ์รายคาบในสมัยรัชกาลที่ 5  
ฉบับแรกที่พิมพ์เผยแพร่ความรู้สำหรับสตรีผู้ครองเรือนอย่างต่อเนื่อง  
ผลการศึกษาพบว่า วรรณกรรมเพื่อสตรีในสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้  
สอนความรู้เรื่องปากะวิชาแบบสมัยใหม่ หลักการจัดการครัวเรือนแบบ  
ตะวันตก และวิธีการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว คำสอนดังกล่าว  
แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ซึ่งพัฒนามาจากแนวคิดเรื่องแม่ศรีเรือน  
สะท้อนว่า สังคมสยามสมัยใหม่ยังคงคาดหวังให้สตรีเป็นผู้รับภาระหน้าที่  
ในครัวเรือน แต่ต้องมีมุมมอง ความคิด ความรู้อย่างสมัยใหม่ที่สอดคล้อง  
กับวัฒนธรรมเมืองและความก้าวหน้าของประเทศ ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อ  
การพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ ได้แก่ การรับอิทธิพลด้านเนื้อหา  
มาจากคู่มือการเรือนตะวันตก การสร้างงานบนพื้นฐานวรรณกรรมคำสอน  
สตรีแนวชน การปฏิรูปการศึกษา การเปิดรับวัฒนธรรมและความรู้จาก  
ตะวันตกของชนชั้นนำสยามเพื่อสร้างความศิวิไลซ์ ความเจริญด้านการแพทย์  
และมาตรฐานสุขอนามัยใหม่ รวมทั้งการกำหนดคุณค่าของผู้หญิงตาม  
ค่านิยมที่มีมาแต่เดิม

<sup>1</sup> บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ดุษฎีบัณฑิตเรื่อง “วรรณกรรมเพื่อสตรีในสมัย  
รัชกาลที่ 5 : รูปแบบ แนวคิด และความสัมพันธ์กับสังคมสยามสมัยใหม่” ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**Keywords:**

literature for education women,  
*Pratitinnabat Lae Jodmai*hed,  
 concept of women,  
 modern housewives,  
 the Reign of King Rama V

---

**Abstract**

---

The purpose of this article was to study the conceptual development of modern housewives appearing in *Pratitinnabat Lae Jodmai*hed, the first periodic publication in the Reign of King Rama V disseminating what was considered proper knowledge for female householders. The findings indicated that literature for educating women appearing in the above-mentioned periodical essentially provided knowledge on modern culinary skills, outlines of household management principles influenced by Western style approaches, as well as how to keep family members healthy while at home. These teachings exhibited in the journal significantly showed the concept of modern housewives that was developed from the concept of *Mae Sri Ruan* (she who graces the house; good housewives). It portrayed the usual expectation of modern Siamese society for women to assume the household responsibilities. Furthermore, in accordance with the urban culture and the progress of the country, a modern viewpoint in thought and knowledge was also evident. There were significant factors affecting the development of the concept of the modern housewives, including the influence of contents adopted from housekeeping manuals of Western countries, works based on traditional didactic literature for women, ideas concerning educational reform, the Siamese elite's exposure to Western culture and knowledge for the sake of improving the kingdom, advances in medicine and new hygiene standards, thus building upon the value of women according to their traditional values.

## 1. บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญ

วรรณกรรมที่สอนเรื่องจริยปฏิบัติสำหรับสตรีในสังคมไทยมีอยู่เป็นจำนวนมาก ในสังคมจารีตพบวรรณกรรมดังกล่าวทั้งวรรณกรรมราชสำนัก เช่น **กฤษณาหอน้องคำจันทร์** และ **จันทร์วรรณพฤติ** พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรส **นางนพมาศ (ตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์)** และวรรณกรรมท้องถิ่น เช่น **สุภามิตสอนหญิง** สำนักนางชาวไทยภาคใต้ **พญาคำทองสอนไพร่ภาคอีสาน**<sup>2</sup> **คำสอนพระยามังรายภาคเหนือ**<sup>3</sup> และ **กฤษณาหอน้องคำกลอนภาคกลาง**

ในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งเป็นช่วงเปลี่ยนผ่านจากสังคมจารีตไปสู่สังคมสมัยใหม่ วรรณกรรมที่ใช้นะหน้า ตักเตือน และให้ข้อคิดแก่สตรีเกิดความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ พบบงานเขียนที่ถ่ายทอดคำสอนสตรีที่มีเนื้อหาทั้งขนาดสั้นและขนาดยาวมากกว่า 280 เรื่อง มีทั้งการนำเรื่องที่มีแต่เดิมมาพิมพ์ซ้ำ เช่น **กระทรวงธรรมการคัดลอกกฤษณาหอน้องคำจันทร์** พระนิพนธ์สมเด็จพระมหาสมณเจ้า กรมพระปรมานุชิตชิโนรส มาจัดพิมพ์เพื่อใช้เป็นแบบเรียนหลวง เมื่อ พ.ศ. 2443 เรื่องที่แปลหรือเรียบเรียงขึ้นใหม่จากวรรณกรรมต่างประเทศ เช่น **ข้อเขียนเรื่องอย่า!! ความประพฤติอย่างผู้ดีของฝรั่ง** ที่พิมพ์เผยแพร่ในนิตยสารกุลสตรี และเรื่องที่ตั้งขึ้นใหม่ จากความคิดของผู้ประพันธ์ร่วมสมัย เช่น ต, ว, ส, วิชาโกหรือเทียนวรรณเรียบเรียงหนังสือ **บำรุงนารี** เพื่อพิมพ์จำหน่าย นอกจากนี้ ผู้แต่งมีทั้งบุรุษและสตรี รวมทั้งเกิดการสร้างสรรค์ วรรณกรรมเพื่อถ่ายทอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สำหรับสตรีในรูปแบบใหม่เป็นครั้งแรก ตัวอย่างเช่น **งานเขียนประเภทบทความ ความเรียง ตำราสมัยใหม่ บทสนทนาโต้ตอบ** ฯลฯ งานเขียนเหล่านี้พิมพ์เผยแพร่ในวงกว้าง โดยเฉพาะสิ่งพิมพ์ของราชสำนัก ขุนนาง และปัญญาชนหัวก้าวหน้า

สิ่งพิมพ์รายคาบฉบับหนึ่งที่ตีพิมพ์วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในสมัยรัชกาลที่ 5 อย่างต่อเนื่อง และเป็นสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับแรกที่มีคอลัมน์ “**คฤหานิติ**” สำหรับนำเสนอคำสอนที่เป็นประโยชน์สำหรับแม่เรือนโดยเฉพาะ คือ “**ประดิดินบัตร แล จดหมายเหตุ**” พิมพ์จำหน่ายเมื่อ

<sup>2</sup> มีคำสอนสตรีเป็นส่วนหนึ่งในเนื้อหา

<sup>3</sup> มีคำสอนสตรีเป็นส่วนหนึ่งในเนื้อหา

ร.ศ. 108 (พ.ศ. 2432) ซึ่งเป็นช่วงที่สยามก้าวเข้าสู่สังคมสมัยใหม่อย่างชัดเจน<sup>4</sup> ผู้จัดพิมพ์ คือ บริษัทบางกอกประสิทธิ์การ กอมปะนี ลิมิเตด พิมพ์จำหน่ายเป็นรายเดือน ราคาฉบับละ 32 อัฐ มีนายนิล เปรี๊ญ เป็นบรรณาธิการ และมีเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) ข้าราชการที่เคยศึกษาและใช้ชีวิตอยู่ในประเทศอังกฤษเป็นเวลาหลายปีเป็นผู้อุปถัมภ์

สิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้ได้รับความสนใจจากกลุ่มชนชั้นนำ ดังเห็นได้จาก พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงอ้างถึงประติทินบัตร แล จดหมายเหตุใน พระราชหัตถ์พระราชนิพนธ์ **พระราชพิธีสิบสองเดือน** เมื่อตอนกล่าวถึงข่าวปายาสและข่าวยาคุในพระราชพิธี เดือนสิบว่าเป็น “ตำราหุงข้าวบั้งปลาในเมืองไทย [...] ว่าด้วยปากะวิชาซึ่งออกใหม่ในเร็ว ๆ นี้” (จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ, 2505, น. 615) และข้อมูลในคอลัมน์แจ้งความ ของวารสารกวีพิเศษหลายฉบับระบุว่า พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพระราชทาน ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ รวมทั้ง “ใบเติม” ครั้งละหลายฉบับให้หอพระสมุดวชิรญาณฯ เพื่อให้สมาชิกได้อ่านด้วย

แม้ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ไม่ใช่สิ่งพิมพ์รายคาบที่จัดทำขึ้นเพื่อกลุ่มผู้อ่านที่เป็นสตรีโดยเฉพาะ และมีเนื้อหาหลากหลายดังสารนอกตัวบท (paratext) ที่ระบุบนหน้าปกว่า “ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ แสดงการทำนา คำขาย นิติวินชา กิจจานุกิจ เปนหนังสือสำหรับ ควรมีไว้สำหรับบ้านเรือนทุกแห่ง” แต่เมื่อพิจารณาตัวบทที่พิมพ์เผยแพร่ในคอลัมน์ “ศฤงษณี” จะพบว่าวรรณกรรมหลายเรื่องมุ่งสื่อสารกับกลุ่มผู้อ่านที่เป็นสตรี เนื่องจากงานเขียนในคอลัมน์ดังกล่าวนำเสนอความรู้ด้านการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตก เพื่อให้แม่เรือนสมัยใหม่ นำความรู้ดังกล่าวมาประยุกต์ใช้ในครัวเรือน เช่น การประกอบอาหารการควบคุมดูแลคนรับใช้ การจัดการดูแลข้าวของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่และสัตว์เลี้ยงในบ้าน การดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว

---

<sup>4</sup> พิจารณาจากบริบททางการเมืองการปกครองในช่วงทศวรรษที่ 2430 สยามเกิดความเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญขึ้นภายในประเทศชนชั้นนำสยามเริ่มดำเนินการปฏิรูปประเทศโดยรวบรวมอำนาจเข้าสู่ศูนย์กลาง ปฏิรูประบบราชการใหม่ รวมถึงเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบและขนบธรรมเนียมประเพณีบางประการ เพื่อให้สยามมีความศิวิไลซ์หรือมีอารยะทัดเทียมกับตะวันตกมากขึ้น ในช่วงระยะเวลาดังกล่าวนี้ ราชสำนักฝ่ายในเริ่มปรับตัวเข้าสู่ความทันสมัยด้วยเช่นกัน เห็นได้จากสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ทรงเห็นคุณประโยชน์ของวิธีผดุงครรภ์แผนตะวันตก ขอพระราชทานพระบรมราชานุญาตเลิกอยู่ไฟเมื่อ พ.ศ. 2432 และมีพระราชดำริเปลี่ยนแปลงวิธีการผดุงครรภ์ในราชสำนัก โปรดเกล้าฯ ให้เลิกการอยู่ไฟในพระบรมมหาราชวังในระยะเวลาต่อมา

งานเขียนที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์<sup>5</sup> ซึ่งภายหลังได้รวบรวมและเรียบเรียงข้อเขียนเหล่านั้นจัดพิมพ์เป็นตำรากับข้าวโดยเฉพาะชื่อว่าตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ก็ตีพิมพ์ครั้งแรกในสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้ และคอลัมน์คดีหนึ่งก็ได้รับการตอบรับจากผู้อ่านเป็นอย่างดี เห็นได้จากบรรณาธิการต้องพิมพ์คอลัมน์ดังกล่าวในรูปแบบ “ใบเตมิ” จำหน่ายรายสัปดาห์เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้อ่านซึ่งส่วนใหญ่เป็นสตรีชนชั้นสูงและชนชั้นกลาง<sup>6</sup> เนื่องจากเป็นกลุ่มผู้รู้หนังสือและมีกำลังทรัพย์ในการซื้อ

จากการสำรวจงานวิชาการที่ผ่านมา มีผู้นำวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีที่พิมพ์เผยแพร่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุมาศึกษาบ้างแล้ว เช่น งานวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาของคนไทย: ศึกษาจากวรรณกรรมคำสอน” ของนิยะดา เหล่าสุนทร และคณะ (2540) วิทยานิพนธ์เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบวรรณกรรมเรื่องกฤษณาสนน้อง” ของรัชฎา พุฒิประภาส (2543) บทความวิชาการเรื่อง “กำเนิดและพัฒนาการของ “ตำรับกับข้าวชาววัง” ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการจัดโรงเรียนสตรี” ของอภิลักษณ์ เกษมผลกุล (2561) แต่นักวิชาการส่วนใหญ่เลือกนำตัวบทเพียงบางเรื่องมาวิเคราะห์คือ เทวีกฤษณาสนน้อง<sup>7</sup> และกล่าวถึงข้อเขียนเรื่องปากะวิชา คือตำราหุงต้มทำกับข้าวกนิอย่างไทย ในบริบทการศึกษาที่มาของการเขียนตำรากับข้าวในยุคสมัยแรก ยังไม่มีงานวิชาการใดที่รวบรวม กลั่นกรองตัวบท และวิเคราะห์แนวคิดเกี่ยวกับสตรีที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุให้เห็นภาพรวมชัดเจนเป็นรูปธรรม ทั้งที่เป็นกลุ่มข้อมูลสำคัญที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ที่ชนชั้นนำสยามในสมัยรัชกาลที่ 5 ใช้วรรณกรรมเป็นสื่อในการปลูกฝังอุดมการณ์และมโนทัศน์ของความเป็นหญิงสมัยใหม่ โดยมีคำสอนตามค่านิยมเดิมเป็นฐานราก

บทความนี้ต้องการอธิบายการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ซึ่งเป็นการศึกษาประวัติความคิด (history of idea) เกี่ยวกับการสอนผู้หญิง

<sup>5</sup> ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นภรรยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) อดีตเสนาบดีหลายกระทรวงในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นสตรีที่เฉลียวฉลาดมีความสามารถในกิจการงานหลายอย่าง โดยเฉพาะศาสตร์เฉพาะทางของสตรี อันได้แก่ การจัดทำอาหารคาวหวาน และการเย็บปักถักร้อย ผลงานการปักผ้ารูปเสื่อลายพาดกลอนของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ได้รับพระราชทานรางวัลจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และยังได้รับรางวัลชนะเลิศเมื่อครั้งส่งผลงานดังกล่าวไปประกวดที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ท่านผู้หญิงเปลี่ยนมีชื่อเสียงทั้งด้านงานสาธารณสุข เนื่องจากเป็นผู้ริเริ่มก่อตั้งสภาอุณาโลมแดง (สภากาชาดไทยในปัจจุบัน) และด้านการเขียนตำราอาหารสมัยแรกของสยาม (จารุดี ฝโลประการ, 2553, น. 66-67)

<sup>6</sup> สตรีชนชั้นสูง คือสตรีที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับราชสำนัก ได้แก่ ผู้ดำรงตำแหน่งราชินี อัครมเหษณี พระสนม พระราชธิดา พระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน และบุตรของขุนนางชั้นสูง สตรีกลุ่มเหล่านี้เป็นผู้มีส่วนสนองรับนโยบายจากพระมหากษัตริย์ในกระแสความนิยมตะวันตก ส่วนสตรีชนชั้นกลาง หมายถึงกลุ่มบุตรของขุนนางหรือข้าราชการในระดับล่างที่ได้รับโอกาสทางการศึกษาแบบสมัยใหม่ หรือกลุ่มบุตรของพ่อค้า เป็นผู้ที่อยู่ในตระกูลที่มีบทบาททางเศรษฐกิจจากการทำการค้าหรือการประกอบอุตสาหกรรม (ปิยะนวด อังควาณิชกุล, 2562, น. 15)

โดยเชื่อมโยงกับบริบทสังคมสยามในสมัยรัชกาลที่ 5 ที่มีภาวะสมัยใหม่ (modernity)<sup>7</sup> เป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญ ตามแนวทางการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างวรรณกรรมกับสังคม เพื่อชี้ให้เห็นว่าบริบทของสังคมสยามสมัยใหม่ โดยเฉพาะการรับความรู้และวัฒนธรรมตะวันตก ของชนชั้นนำสยามเพื่อสร้างความศิวิไลซ์ การเปลี่ยนแปลงบ้านเมืองให้เข้าสู่ความเป็นสมัยใหม่ รวมทั้งแนวคิดเกี่ยวกับสตรีในช่วงเวลาดังกล่าวส่งอิทธิพลมาสู่งานชุดนี้ ทำให้วรรณกรรม เพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีเนื้อหาการสอนต่างจากวรรณกรรมคำสอนใน ชนบทเดิม

## 1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ที่ปรากฏในวรรณกรรมเพื่อสอนสตรี ที่พิมพ์เผยแพร่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ

## 1.3 สมมติฐาน

วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีคำสอนที่แสดงแนวคิด เรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ซึ่งพัฒนามาจากแนวคิดเรื่องแม่ศรีเรือนตามค่านิยมไทยที่มีมาแต่เดิม ประสมประสานกับความรู้ที่ทันสมัยตามแบบตะวันตก คำสอนดังกล่าวสอนสตรีให้มีความรู้ที่ เป็นประโยชน์สำหรับการครองเรือน ได้แก่ ความรู้เรื่องปากะวิชาแบบสมัยใหม่ หลักการจัดการ ครวเรือนแบบตะวันตก และวิธีการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว คำสอนเหล่านี้สัมพันธ์ กับบริบทสังคมสยามสมัยใหม่ที่ชนชั้นนำสยามปรับภาวะสมัยใหม่ให้เข้ากับจารีตเดิมของสังคม

## 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยจะศึกษาวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีที่พิมพ์เผยแพร่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เล่ม 1 ฉบับที่ 1-6 ที่สำนักพิมพ์ต้นฉบับนำมาจัดพิมพ์ใหม่เมื่อ พ.ศ. 2540 และ 2544 และเลือกศึกษาเฉพาะตัวบทที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในคอลัมน์คฤหาสน์นี้ ทั้งตัวบทที่แต่งด้วยร้อยแก้วและร้อยกรอง จำนวน 59 เรื่อง

<sup>7</sup> ในช่วงระยะเวลาที่สยามปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยตามแบบตะวันตกภายใต้บริบทอาณานิคม การสร้างภาวะสมัยใหม่ (modernity) เกิดขึ้นหลายมิติ ทั้งด้านการปฏิรูปการเมืองการปกครอง การพัฒนา เศรษฐกิจ และการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมให้สอดคล้องกับความเป็นสมัยใหม่ ณัชรดา สมสิทธิ์ (2564, น. 30) สำรวจและวิเคราะห์งานวิชาการที่ศึกษาภาวะสมัยใหม่ (modernity) ในสังคมไทย ประมวลข้อสรุปได้ว่า กระบวนการทำให้ทันสมัย (modernization) ที่เกิดขึ้นในสังคมสยามสมัยใหม่ มีกลุ่มเชื้อพระวงศ์และขุนนาง เป็นผู้เลือกรับความทันสมัยจากตะวันตกมาปรับใช้ให้เข้ากับบริบทของสังคมไทย ปรากฏการปะทะต่อรองและ ประนีประนอมโนทัศน์สมัยใหม่แบบตะวันตกเข้ากับโนทัศน์จารีตในสังคมที่มีมาแต่เดิม ทำให้ภาวะสมัยใหม่ ที่เกิดขึ้นในสยามมีลักษณะเฉพาะ ชนชั้นนำสามารถใช้ภาวะสมัยใหม่เป็นเครื่องมือยกระดับมโนทัศน์แบบจารีต ให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงในระดับสากล

### 1.5 ข้อตกลงเบื้องต้น

- 1) การสะกดชื่อเรื่อง ชื่อผู้แต่ง และข้อความที่คัดลอกมาจากตัวบทจะรักษาอักขรวิธีตามต้นฉบับ ยกเว้นตัวเลข ผู้วิจัยจะใช้ตัวเลขอารบิกแทนตัวเลขไทย
- 2) ตัวบทบางเรื่องที่ต้นฉบับไม่ปรากฏชื่อเรื่อง ผู้วิจัยจะกำหนดชื่อเรื่องขึ้นใหม่ เพื่อให้สะดวกต่อการค้นคว้าและอ้างอิง โดยจะนำคำสำคัญในประโยคแรกมาเรียบเรียง แล้วกำหนดเป็นชื่อเรื่อง และจะระบุหมายเหตุไว้ในเชิงอรรถ
- 3) การอ้างถึงชื่อตัวบท ผู้วิจัยจะใช้อักษรตัวหนา เช่น **สุภาสิตสอนสตรี**

### 1.6 นียามศัพท์เฉพาะ

**วรรณกรรมเพื่อสอนสตรี** ในบทความวิจัยนี้ หมายถึงงานเขียนร้อยแก้วหรือร้อยกรองที่แต่งขึ้นเพื่อสอนและชี้แนะแนวทางการประพฤติปฏิบัติ ตักเตือนและให้คติสอนใจ สอดคล้องกับนิยามเดิมของวรรณกรรมคำสอนสตรีแนวชนบ และยังหมายรวมถึงงานเขียนที่แต่งขึ้นเพื่อถ่ายทอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แก่สตรีซึ่งเป็นการขยายคำจำกัดความของวรรณกรรมกลุ่มนี้ให้กว้างขึ้น เพื่อแสดงให้เห็นว่าเมื่อสยามก้าวเข้าสู่สังคมสมัยใหม่ วรรณกรรมคำสอนสตรีเกิดการสืบทอดและพัฒนารูปแบบ เนื้อหา และแนวคิดในยุคสมัยนี้

**แนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่** ในบทความวิจัยนี้ หมายถึงมโนทัศน์เกี่ยวกับสตรีที่มีคุณสมบัติของแม่เรือนสอดคล้องกับบริบทสังคมสยามสมัยใหม่ สามารถทำหน้าที่ในฐานะผู้ดูแลครัวเรือน และดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว ด้วยการรับเอาความรู้แบบตะวันตกมาประยุกต์ใช้

## 2. ผลการศึกษา

วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์คฤหานิติ ที่พิมพ์เผยแพร่ประติทินบัตร แลจดหมายเหตุ แสดงการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ที่เกิดขึ้นพร้อมกับการปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยตามแบบตะวันตก บทความนี้นำเสนอผลการศึกษาใน 2 ประเด็นหลัก ได้แก่ ลักษณะพื้นฐานของวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ และคำสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ ดังจะกล่าวรายละเอียดต่อไป

### 2.1 ลักษณะพื้นฐานของวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ

ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ พบการพิมพ์เผยแพร่วรรณกรรมที่ “บำรุงจรรยา” และ “บำรุงปัญญา” สตรีอย่างต่อเนื่อง ตัวบทดังกล่าวรวมพิมพ์อยู่ในคอลัมน์ “อ่านกลอน” และคอลัมน์ “คฤหานิติ” ซึ่งเป็นคอลัมน์ที่ปรากฏในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุทุกฉบับ วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีส่วนใหญ่ไม่ระบุชื่อผู้เรียบเรียง มีเนื้อหาคำสอน และวิธีนำเสนอที่น่าสนใจ สอดคล้องกับวัฒนธรรมการเสพวรรณกรรมในสังคมสมัยใหม่ที่เปลี่ยนจากการฟังและดูมาเป็นการอ่าน

วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์ “อ่านกลอน” ตัวบททั้งหมดแต่งด้วยรูปแบบคำประพันธ์ประเภทร้อยกรอง มีทั้งร้อยกรองขนาดยาวและร้อยกรองขนาดสั้น มุ่งสอนสตรีเรื่อง

จริยปฏิบัติ ตัวอย่างเช่น เรื่องสุภาสิตสอนสตรี<sup>8</sup> และเรื่องภิกษุณาสอนชนิษฐภคินีที่มีผู้นำภิกษุณาสอนน้องสาวนวมมาสร้างสรรคดีใหม่ เรื่องแม่สอนนางเกษรา ท้าวชนกสอนนางสีดา และประไหมสุหรีหมั้นยากกับท้าวหมั้นหยาสอนจินตรา ที่บรรณาธิการคัดลอกเฉพาะส่วนที่เป็นคำสอนของบุพการีสอนบุตรสาวก่อนครองเรือนจากวรรณคดีประเภทเรื่องเล่าและวรรณคดีบทละครต่าง ๆ ที่แต่งขึ้นก่อนหน้าพิมพ์เผยแพร่ ตัวบทเหล่านี้สอนสตรีเกี่ยวกับสิ่งที่ “ต้องทำ” และสิ่งที่ “ต้องห้าม” ตามค่านิยมที่มีมาแต่เดิม กล่าวคือ เน้นย้ำผู้อ่านให้เป็น “กุลสตรี” ที่มีกิริยามารยาทเรียบร้อย รักนวลสงวนตัว รู้จักวางตัวเหมาะสมเมื่ออยู่ต่อหน้าผู้อื่น เป็นสตรีที่มีคุณสมบัติของ “แม่ศรีเรือน” สามารถทำหน้าที่จัดการบ้านเรือนได้อย่างเรียบร้อยสมบูรณ์เหมาะสมกับสถานภาพที่ตนดำรงอยู่ และเป็น “ศรีภรรยา” ที่ทำหน้าที่ดูแลปรนนิบัติสามีอย่างไม่ขาดตกบกพร่อง เคารพ เชื่อสัจย์ สนับสนุนส่งเสริมสามี รวมทั้งสงเคราะห์คนรอบข้างของสามี ซึ่งคำสอนเหล่านี้สืบทอดแนวคิดที่พบในวรรณกรรมคำสอนสตรีแนวขนบมาทั้งหมด

ส่วนวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์ “ฤทธิณี” ตัวบทส่วนใหญ่แต่งด้วยร้อยแก้วสมัยใหม่ซึ่งได้รับอิทธิพลจากงานเขียนแบบตะวันตก ได้แก่ ความเรียง บทความให้ความรู้ บทความแนะนำวิธีการ (how to) ตำราสมัยใหม่ ตัวบทหลายเรื่องแปลหรือเรียบเรียงมาจากวรรณกรรมตะวันตก เช่น ประธานุกรมในการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่งเรียงตามตัวอักษรโรมัน ว่าด้วยหน้าที่ของหญิงคนทำเนยในประเทศอังกฤษ วิธีที่จะล้างหมึกออกจากผ้าลินิน ฯลฯ บางเรื่องเรียบเรียงขึ้นใหม่จากความรู้และความคิดของผู้ประพันธ์ร่วมสมัย เช่น ข้อเขียนเรื่องปากะวิชา คือตำราหุงต้มทำกับข้าวกินอย่างไทย ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงศ์ บทความเรื่องความสะอาดของชุมชนวิสุทธิจักร<sup>10</sup> วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์ดังกล่าวนี้ มุ่งสอนสตรีผู้ครองเรือนให้เป็นแม่เรือนที่มุ่มมองความคิดความรู้อย่างสมัยใหม่ สอดคล้องกับความคาดหวังของสังคมในช่วงปฏิรูปประเทศให้ทันสมัย

การนำเสนอวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์ “อ่านกลอน” ที่มุ่งสืบทอดแนวคิดเกี่ยวกับสตรีที่พบในวรรณกรรมคำสอนสตรีแนวขนบ และการเรียบเรียงวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์ “ฤทธิณี” ที่เน้นพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับสตรีที่สัมพันธ์กับบริบทสังคมในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยเฉพาะแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ สะท้อนให้เห็นว่าช่วงปฏิรูปประเทศในทศวรรษ 2430 การบ่มเพาะสตรีมิให้คุณสมบัติของกุลสตรี และทำหน้าที่ศรีภรรยาตามค่านิยมเดิมยังคงเป็นเรื่องที่สังคมสยามสมัยใหม่ให้ความสำคัญ และการพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับสตรีในระยะแรกเน้นไปที่การให้การศึกษาแผนใหม่กับสตรี เพื่อให้สตรีชนชั้นนารับเอาความรู้แบบตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในการจัดการครัวเรือน ซึ่งแนวคิดเกี่ยวกับสตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ในสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้ เป็นประเด็นสำคัญที่ผู้วิจัยจะวิเคราะห์และนำเสนอผลการศึกษาในบทความ

<sup>8</sup> สำนักนวมเตียวสุภาสิตสอนสตรีที่ปรากฏนามผู้แต่งว่าชื่อ “ภู”

<sup>9</sup> สำนักนวมความพ้องกับสมุดไทย เลขที่ 3 เลขที่ 6 และเลขที่ 7 หมุกกลอนสุภาสิตและคำสอน แต่ตัวบทที่พิมพ์เผยแพร่ในประดิดินบัตร แล จดหมายเหตุ ผู้เรียบเรียงปรับแก้บางถ้อยคำ และระบุนามผู้แต่งตอนท้ายว่า “มหิตชาววังหน้า”

<sup>10</sup> โคลงสี่สุภาพท้ายเรื่อง มีข้อความระบุว่าชุมชนวิสุทธิจักรรับราชการในตำแหน่งปลัดกรมพระคลังสวนขวา

## 2.2 คำสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่

ในสังคมจารีต คุณสมบัติสำคัญของผู้หญิงที่เน้นย้ำในวรรณกรรมคำสอนสตรี นอกจากเป็นกุลสตรีและศรีภรรยา คือการเป็นแม่ศรีเรือน แม่เรือนที่ดีต้องขยันทำงานบ้าน ดูแลบ้านเรือนให้เรียบร้อย รู้จักวิธีปกครองบ้านไฟร์ และระมัดระวังเรื่องการใช้จ่าย ประเด็นนี้ ชาติชาย มุกสง (2565, น. 260-261) วิเคราะห์ว่าหน้าที่ดังกล่าวสำคัญน้อยกว่าการทำหน้าที่ภรรยา เนื่องจากการเป็นแม่ศรีเรือนของหญิงไทยสมัยโบราณเน้นศีลธรรมจรรยาแบบพุทธศาสนา นิภายเถรวาทที่ให้ความสำคัญกับหลักปฏิบัติในการเป็นภรรยาที่ดีเพื่อดูแลเกื้อหนุนสามี เมื่อแต่งงานครองเรือน สตรีมีหน้าที่ดูแลครัวเรือนในฐานะผู้เป็นเจ้าของเรือน เพราะสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายและสืบเชื้อสายทางมารดา บ้านของแม่หรือแนวความคิดเรื่องแม่ศรีเรือน จึงเน้นเรื่องศูนย์กลางความสัมพันธ์ที่ต้องจัดการให้ดี มากกว่าจะคำนึงถึงเรื่องกายภาพของการจัดบ้านเรือน การหุงหาอาหาร และการเลี้ยงบุตรซึ่งเป็นหน้าที่ของคนในบ้านร่วมกัน และในหมู่ชนชั้นสูง หน้าที่ดูแลอาหารและเลี้ยงบุตรจะอยู่ที่คนรับใช้มากกว่า ความคาดหวังให้แม่ศรีเรือนจัดการบ้านเรือนและครัวของบ้านตามแบบตะวันตกของชนชั้นนำสยาม เริ่มปรากฏชัดในช่วงการเปลี่ยนผ่านสู่สยามสมัยใหม่ในกลางพุทธศตวรรษที่ 25

แนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ จึงไม่ใช่การนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับสตรีที่ปราศจากรากจากค่านิยมที่มีมาแต่เดิม แต่เป็นการพัฒนาแนวคิดดังกล่าวมาจากแนวคิดเรื่องแม่ศรีเรือน กล่าวคือ วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้ ยังคงสอนแม่เรือนให้ดูแลเรื่องงานครัว งานบ้าน และความเป็นอยู่ของสมาชิกในบ้าน แต่หน้าที่เหล่านั้นจะมีประสิทธิภาพและตอบโจทยความต้องการของสังคมสมัยใหม่มากขึ้น เมื่อแม่เรือนสมัยใหม่รับเอาความรู้แบบตะวันตกมาประยุกต์ใช้ และในระยะแรกกลุ่มคนที่ได้รับความคาดหวังให้มีคุณสมบัติของแม่เรือนสมัยใหม่คือ สตรีชนชั้นสูงและชนชั้นกลาง เนื่องจากชนชั้นนำเป็นผู้เปิดรับและปรับตัวก่อนคนกลุ่มอื่นในสังคม

คำสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่สรุปได้ 3 ประเด็นหลัก คือ สตรีควรมีความรู้เรื่องปากะวิชาแบบสมัยใหม่ ควรมีความรู้เรื่องหลักการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตก และควรมีความรู้วิธีการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว คำสอนเหล่านี้สัมพันธ์กับบริบทสังคมวัฒนธรรม และบริบทด้านวรรณกรรมในสังคมสยามสมัยใหม่ ซึ่งผู้วิจัยจะอธิบายไปพร้อมกับการวิเคราะห์เนื้อหาคำสอนแต่ละประเด็น ดังนี้

### 2.2.1 สตรีควรมีความรู้เรื่องปากะวิชาแบบสมัยใหม่

ก่อนการปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยตามแบบตะวันตก วรรณกรรมคำสอนสตรีแนวขนบบางเรื่องสอนให้สตรีชำนาญเรื่องงานครัว แต่ไม่ได้กล่าวรายละเอียดถึงรายการอาหารหรือกรรมวิธีการปรุงอาหาร ตัวอย่างเช่น เรื่อง *สุภาภิตสอนสาว*<sup>11</sup> เมื่อกล่าวถึงประเด็นงานครัวผู้แต่งไม่ได้สอนขั้นตอนการทำอาหาร แต่สอนแม่เรือนให้เตรียม “ปูน เกลือ ข้าว น้ำ และพิน” ให้พร้อมสำหรับประกอบอาหารอยู่เสมอ สาเหตุที่วรรณกรรมคำสอนสตรีแนวขนบไม่ได้สอน

<sup>11</sup> กรมศิลปากรตรวจสอบชำระจากเอกสารสมุดไทยเลขที่ 13 หมวดวรรณคดี หมุกกลอนสุภาภิตและคำสอน และนำมาพิมพ์เผยแพร่ในหนังสือประชุมสุภาภิตสอนหญิง เมื่อ พ.ศ. 2555

กรรมวิธีการปรุงอาหาร เป็นเพราะในสังคมจารีตการทำอาหารเป็นทักษะที่ต้องฝึกฝน เรียนรู้ ผ่านการจดจำ ถ่ายทอดความรู้ผ่านมุขปาฐะจากรุ่นสู่รุ่น และนิยมสืบทอดความสามารถด้านนี้ ในวงศ์ตระกูล (อาสา คำภา, 2565, น. 17)

การรวบรวมและเรียบเรียงองค์ความรู้ด้านอาหารในรูปแบบตำราสมัยใหม่ที่แจกแจง ให้เห็นส่วนประกอบของอาหาร กำหนดสัดส่วนวัตถุดิบและเครื่องปรุง ตลอดจนขั้นตอน การปรุงอาหารที่ชัดเจนตายตัว เป็นลำดับขั้น แล้วพิมพ์เผยแพร่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ สะท้อนว่าในช่วงระยะเวลาที่สยามเปลี่ยนผ่านจากความเป็นรัฐและสังคมแบบจารีตเข้าสู่สังคม สมัยใหม่ แม่เรือนที่เป็นชนชั้นสูงและชนชั้นกลางยังคงได้รับความคาดหวังให้เชี่ยวชาญเรื่อง งานครัวตามค่านิยมเดิมของสังคม หากแต่ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีงานเขียนรูปแบบใหม่ที่เน้นย้ำ ค่านิยมดังกล่าวในลักษณะใหม่ เช่น การประกอบอาหารตามตำรา และการมีความรู้กว้างขวาง โดยเฉพาะความรู้ด้าน “ปากะวิชา”<sup>12</sup> แบบสมัยใหม่ซึ่งท่านผู้หญิงเปลี่ยนอธิบายว่าความรู้ดังกล่าว แสดงถึงความเจริญและถือเป็นศิลปะแขนงหนึ่ง

คอลัมน์คฤหาสน์ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีงานเขียนจำนวนหนึ่งที่สอน แม่เรือนให้มีความรู้ด้านปากะวิชาแบบสมัยใหม่ ทั้งวิธีการทำอาหารไทยตามมาตรฐานตะวันตก และความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ดังจะกล่าวถึงต่อไป

### 1) การทำอาหารไทยตามมาตรฐานตะวันตก

อภิรักษ์ณ์ เกษมผลกุล (2561, น. 98-103) ศึกษากำเนิดและพัฒนาการของตำรา กับข้าวชาววังในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการตั้งโรงเรียนสตรี พบข้อมูลที่น่าสนใจว่ารัชสมัย พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พบการตีพิมพ์ตำรากับข้าวเป็นครั้งแรก โดยมี งานเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทย ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ที่ตีพิมพ์อยู่ในประติทินบัตร แลจดหมายเหตุ เป็นจุดเริ่มต้นของการริเริ่มสร้างและเผยแพร่ องค์ความรู้อาหารที่เรียกว่า “ตำรากับข้าวชาววัง” ภายหลังท่านผู้หญิงได้รวบรวมข้อเขียนที่ ลงในคอลัมน์ดังกล่าวและนำมาเรียบเรียงใหม่ พร้อมทั้งเพิ่มรายการอาหารอีกหลายชนิดให้เป็น ตำรากับข้าวไว้โดยเฉพาะชื่อว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ตำราเล่มนี้ได้รับความนิยมและ แพร่หลายมาก ก่อให้เกิดการตื่นตัวในการรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารการกินจนเกิด ปรากฏการณ์การเขียนตำรากับข้าวประจำวังขึ้นอีกหลายฉบับ

<sup>12</sup> ส.พลายน้อย อธิบายว่า ปากะวิชา หมายถึง วิชาการหุงต้ม คำว่า “ปาก” ในภาษาสันสกฤต หมายถึง ความสุข การหุงต้ม การปรุง-หา-ตกแต่ง หรือประกอบอาหาร ถ้าหมายถึงวิชาการหุงต้มก็ใช้ว่า “ปากะวิชา” ถ้าหมายถึงผู้แต่งอาหารหรือพ่อครัวใช้ว่า “ปากุก” ถ้าหมายถึงห้องหุงหาอาหารหรือครัวใช้ว่า “ปากศาลา” (ส.พลายน้อย, 2559, น. 275) ในสมัยรัชกาลที่ 5 หลังจากการตีพิมพ์ข้อเขียนเรื่องปากะวิชา คือตำราหุงต้ม ทำกับข้าวกินอย่างไทยในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ พบการเรียบเรียงตำราอาหารไทยและเทศ หลายเล่ม เช่น ตำรากับข้าวของซ่มจิน ราชานุประพันธ์ พิมพ์จำหน่ายครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. 109 (พ.ศ. 2433) ปะทาบูรณาการของดาวของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม แปลและเรียบเรียงโดยนักเรียนโรงเรียนกุลสตรี วังหลัง พิมพ์จำหน่ายเมื่อ ร.ศ. 117 (พ.ศ. 2441) ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2451 และตำราทำกับข้าวฝรั่งพระราชานิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระ จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตำรากับข้าวเหล่านี้เป็นตำรับกับข้าวชาววังยุคแรกของสยาม

องค์ความรู้ที่พบในข้อเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทย นอกจากความรู้เรื่องอาหารที่นิยมรับประทานในสำหรับอาหารไทย หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ เกร็ดความรู้และข้อควรระวังในการประกอบอาหาร คือวิธีทำอาหารไทยตามมาตรฐานตะวันตก ซึ่งเป็นความรู้ด้านปากะวิชาแบบสมัยใหม่ ความรู้ดังกล่าวช่วยให้แม่เรือนสามารถปรุงอาหารที่มีรสชาติคงที่เป็นมาตรฐาน และถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

#### - วิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน

ความรู้ด้านปากะวิชาแบบสมัยใหม่ที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนถ่ายทอดไว้ในข้อเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทย คือวิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐานด้วยการชั่งตวงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรส เนื่องจากวิธีดังกล่าวช่วยให้อาหารมีรสชาติคงที่และถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ท่านผู้หญิงเปลี่ยนอธิบายวิธีการทำอาหารในสังคมจารีตไว้ในเนื้อหาส่วนนำเรื่องว่า แต่เดิมอาหารไทยไม่มีสูตรแน่นอนตายตัวและคนทำครัวมักอาศัยการกะปริมาณด้วยความเคยชินรสชาติอาหารจึงไม่มีมาตรฐาน บางครั้งคนทำครัวเจ็บป่วย ระบบประสาทรับรสเปลี่ยนเมื่อปรุงอาหารทำให้รสชาติผิดเพี้ยนจนถูกเจ้านายตำหนิ ปัญหาเหล่านี้พบบ่อยครั้งในทุกครัวเรือน การชั่งตวงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสสามารถช่วยแก้ปัญหาดังกล่าวได้ พ่อเรือนแม่เรือนชอบรสชาติแบบใด ควรกำหนดให้คนทำครัวปรุงอาหารตาม *“อัตรากำหนดตั้งที่ชั่งไว้แล้ว”* (ประติทินบัตร, 2540, น. 58)

กล่าวได้ว่า ความรู้เรื่องวิธีการชั่งตวงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสสำหรับประกอบอาหารเป็นความรู้ด้านปากะวิชาแบบสมัยใหม่ที่พบในหนังสือชุดตำรากับข้าวในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยมีท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นผู้ริเริ่ม การกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสเพื่อให้ได้อาหารที่มีมาตรฐานรสชาติคงที่ ประเด็นนี้ นักวิชาการหลายท่านสนับสนุนฐานว่า ท่านผู้หญิงเปลี่ยนได้รับอิทธิพลการเขียนตำรากับข้าวมาจากหนังสือ **The Book of Household Management** ของอิซาเบลลา บีตัน (Isabella Beeton)<sup>13</sup> ที่พิมพ์เผยแพร่ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2404 หนังสือเล่มดังกล่าวเป็นหนังสือขายดีที่รู้จักกันทั่วไปในประเทศอังกฤษ และส่งอิทธิพลต่องานเขียนตำรากับข้าวในหลายประเทศ โดยเฉพาะประเทศอาณานิคม

ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเรียบเรียงข้อเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทยด้วยการระบุอัตราส่วนของวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสอย่างชัดเจนตามมาตรฐานวัดแบบไทยที่อาศัยเทียบเคียงกับตำราอาหารของยุโรป ทั้งนี้ อัตราส่วนวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสในการประกอบ

---

<sup>13</sup> ฐเนต วงศ์ยานนาวา (2549, น. 241-252) อธิบายว่าตำรากับข้าวของนางบีตันเป็นคู่มือสำหรับแม่บ้านสมัยใหม่ในโลกอุตสาหกรรมตะวันตกที่เริ่มกลายเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น คุณูปการของตำราเล่มนี้ คือการจัดระเบียบงานครัวและตำรับอาหารให้มีรูปแบบมาตรฐานตามแบบชนชั้นกลาง และเป็นคู่มือเพื่อให้ผู้หญิงเรียนรู้วิธีการจัดการครัวเรือน เช่น การดูแลคนใช้ การดูแลบริเวณบ้าน การทำความสะอาด สูตรอาหาร ฯลฯ แต่ในบริบทสังคมไทยการมีตำราอาหารที่มีมาตรฐานการทำครัวด้วยการชั่งตวง คือการสถาปนาครัวให้มีความสำคัญขึ้นในยุคแห่งความทันสมัย ทั้งยังเป็นการประกาศความเหนือกว่าของชนชั้นสูงด้านการครัวให้เห็นถึงความศิวิไลซ์ผ่านคู่มือดังกล่าวด้วย ในสมัยรัชกาลที่ 5 ตำรากับของนางบีตันเป็นที่นิยมมากในหมู่ชนชั้นสูงไทย เห็นได้จากหลวงจรณสุนทรวงศ์ ผู้จบการศึกษาจากอังกฤษ ได้แปลสูตรอาหารจากหนังสือของนางบีตันให้ท่านผู้หญิงเยี่ยมจรณสุนทรวงศ์ ไว้สำหรับทำอาหาร

อาหารแต่ละรายการ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนชี้แจงว่ากำหนดขึ้นจากประสบการณ์การทำอาหารของตนเอง ทำให้อาหารแต่ละรายการมีรสชาติ “ตามความชอบใจของข้าพเจ้าเอง”

นอกจากนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนยังอธิบายเพิ่มเติมว่า เมื่อปรุงอาหารตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ “ก็เป็นธรรมดาที่กลางเนื้อชอบกลางยา ตำรานั้นวางไว้พอเป็นเค้าความ ท่านผู้ใดที่ชอบรสที่จืดเค็มเปรี้ยวหวานอย่างใด ก็จงเพิ่มเติมลดหย่อนพลิกแพลงตามความประสงค์ของท่านตามที่ชอบเถิด” (ประติทินบัตร, 2540, น. 58) ดังนั้น ในทัศนะของท่านผู้หญิงเปลี่ยน การปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐานจึงไม่ใช่การปรุงอาหารตามตำรา แต่เป็นการปรุงอาหารที่ซึ่งดวงวิตุฤติบและเครื่องปรุงรสเพื่อให้ได้รสชาติอันคงที่ซึ่งเป็นมาตรฐานแบบตะวันตก เหตุนี้ท่านผู้หญิงเปลี่ยนจึงมักจะลงท้ายวิธีการปรุงอาหารว่า “ชิมดูตามแต่จะชอบรับประทาน” “ชิมรสดูตามแต่จะชอบจืดเค็มเปรี้ยวหวาน” “จืดเค็มชิมดูตามแต่จะชอบรับประทาน” เพื่อให้คนทำครัวปรับรสชาติอาหารให้เข้ากับรสนิยมของแต่ละบุคคล แต่ควรปรุงอาหารให้ได้รสชาติตามที่กำหนดไว้ทุกครั้ง

#### - สุขอนามัยในการประกอบอาหาร

ความรู้ด้านปักษะวิชาแบบสมัยใหม่อีกประเด็นหนึ่งที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเน้นย้ำในปักษะวิชา ตำรากับข้าวของกินของไทย คือสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ขั้นตอนสำคัญในการทำอาหารที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนกล่าวถึงเสมอ คือการล้างวิตุฤติบให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร โดยเฉพาะอาหารทะเลและพืชผักที่ต้องนำส่วนที่สัมผัสกับพื้นดินมารับประทาน เช่น รากผักชี ขิงสด กะหล่ำปลี ฯลฯ การล้างวิตุฤติบให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหารที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเน้นย้ำนี้ สอดคล้องสำนึกเรื่องสุขอนามัยที่เกิดขึ้นพร้อมกับการแพทย์สมัยใหม่ ดังตัวอย่างเรื่องวิธีทำปลาไหลผัดขิง

#### ปลาไหลผัดขิง

“137 เอาปลาไหลถูเกลือให้ขาว แล้วตัดหัวผ่าท้องแลเอาแต่เนื้อล้างน้ำให้สะอาด หั่นตามตัวบาง ๆ ชิ้นเล็ก ๆ หนักยี่สิบบาท มันทูมหนักชิ้นเล็ก ๆ ล้างน้ำหนัก 8 บาท กระทบทุกกลีบแกะเอาแต่เนื้อหนัก 10 สลึง รากผักชีล้างน้ำหนักสองสลึง พริกไทยหนักสองสลึง [...] แล้วเอาขิงมาปอกซอยหนัก 3 สลึง ใบหอมสดหั่นยาวองคูลีหนัก 1 บาท ของสองอย่างนี้ล้างน้ำแล้วใส่ลงในกะทะผัดให้ทั่วชิมดูรสจืดเค็มตามแต่จะชอบรับประทาน<sup>14</sup>”

(ประติทินบัตร, 2540, น. 184)

## 2) ความรู้เรื่องอาหารตะวันตก

ความรู้ด้านปักษะวิชาแบบสมัยใหม่อีกชุดความรู้หนึ่งที่บรรณาธิการเลือกนำเสนอไว้ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุทุกฉบับ คือ ความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ปรากฏในข้อเขียนเรื่องปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่ง ปะทานุกรมการหุงต้ม

<sup>14</sup> เน้นตัวหนาโดยผู้วิจัย

ทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน<sup>15</sup> และตำราตรีจต่าง ๆ ตัวบทเหล่านี้ ไม่ระบุชื่อผู้แต่งและไม่มีข้อความระบุว่าเรียบเรียงข้อมูลมาจากต้นฉบับภาษาอังกฤษเรื่องใด สันนิษฐานว่าเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เป็นผู้สนับสนุนให้แปลและเรียบเรียงตำราอาหารยุโรปเป็นภาษาไทย เพื่อพิมพ์เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารตะวันตก ร่วมกับความรู้ด้านอาหารไทยที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นผู้เรียบเรียง

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ประกอบด้วย วิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน ขั้นตอนและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ สุขอนามัยในการประกอบอาหาร เกร็ดความรู้และข้อควรระวังในการประกอบอาหาร รวมทั้งหลักการจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับสภาพอากาศและวัตถุดิบที่มีในฤดูกาล ดังจะอธิบายและยกตัวอย่างต่อไปนี้

#### - วิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ประเด็นแรกที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ วิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐาน ตัวบทที่นำเสนอความรู้ดังกล่าว คือ **ปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่ง** ข้อเขียนเรื่องนี้อธิบายความรู้เรื่องวิธีการชั่งตวงแบบตะวันตก ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในการทำความเข้าใจตำราทำอาหารของฝรั่ง ผู้เรียบเรียงอธิบายข้อควรระวังเกี่ยวกับการชั่งตวงแบบอังกฤษไว้อย่างละเอียด ส่วนใหญ่ใช้คำทับศัพท์ภาษาอังกฤษ เริ่มให้ความรู้ตั้งแต่ประเภทของเครื่องชั่งว่ามี 2 ชนิด คือ *“Troy Weight ตรอยเหวด”* และ *“Avoirdupois Weigh อวอยร์ดูปอยส์เหวด”* พร้อมทั้งบอกประวัติที่มาของเครื่องชั่งทั้ง 2 ชนิด จากนั้นแสดงอัตราการชั่งตวงสำหรับวัตถุดิบต่างสถานะกัน เช่น *“อัตราตรอยเหวด”* ใช้สำหรับชั่งของเหลว *“อัตราอวอยร์ดูปอยส์เหวด”* ใช้สำหรับชั่งปลาและเนื้อ

นอกจากความรู้เกี่ยวกับอัตราการชั่งตวงแบบตะวันตก วิธีปรุงอาหารให้มีรสชาติมาตรฐานอีกวิธีหนึ่งที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ การชั่งตวงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสเพื่อให้ได้อาหารที่มีมาตรฐานรสชาติคงที่ พบความรู้ดังกล่าวในข้อเขียนเรื่อง **ปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน** อาหารแต่ละรายการระบุอัตราส่วนของวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสไว้อย่างชัดเจน เช่น *“เนื้อโคฤา เนื้อลูกโค 4 ปอนด์ วันเส้น 1 เอานซ์ กานพลู 6 ดอก”* (ประติทินบัตร, 2540, น. 4) วิธีทำอาหารหลายรายการ มีข้อความระบุว่าสูตรอาหารดังกล่าวมีปริมาณเหมาะสมกับจำนวนคนเท่าใด เพื่อให้คนทำครัวปรับสูตรอาหารให้เหมาะสมกับจำนวนคนรับประทาน

นอกจากนี้ ข้อเขียนเรื่อง **ปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน** ยังกล่าวถึงปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อรสชาติคงที่ของอาหาร โดยเฉพาะวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ เนื่องจากวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่มีในสยาม ณ ขณะนั้นแตกต่างจากตะวันตก โดยเฉพาะ มะนาว ไข่ไก่ และเตาไฟ คนทำครัวต้อง *“ใช้ปัญญา”*

<sup>15</sup> บางฉบับใช้ชื่อเรื่องว่า ปะทานุกรมการหุงต้มเรียงลำดับตามตัวอักษรอังกฤษ ปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่ง

พิจารณาถึงข้อจำกัดเหล่านี้ปรับอัตราส่วนของวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เหมาะสมเพื่อ “จะได้ชานานในส่วนสึบไป” ดังข้อความ

“อธิบาย ฟองไก่แลมนาว เลมอน Lemon นั้นเชื่อมกับของเรามาก ไข่ไก่เกือบจะ 2 ใบเป็นใบ เลมอนนั้นก็เหมือนกับมะม่วงของเราหาไขมัน นาวอย่างของเราที่ใช้ไม่ เพราะฉะนั้นส่วนผสมเครื่องปรุงข้างบนนั้น กำหนดไว้ พอเป็นเค้า ผู้ทำควรจะต้องเติมส่วนที่น้อยอยู่อีกบ้าง แลใช้ปัญญาทดลอง ซิมดูให้พอร้อยมีรสดีจึงจะชอบ แลจะได้ชานานในส่วนสึบไป

อีกประการหนึ่งไฟแลเตาบั้งนั้น ก็เป็นสิ่งสำคัญเหมือนกันอาจจะ ทำให้ซุสเสียรสไปได้ ถ้าได้ใช้เตาเหล็กแล้วเป็นดี ไฟจะเสมอดีแลควรมี ปรอดวัดความร้อนไว้กำหนดองศาของความร้อนด้วย ก็ยังดีจะได้กำหนดให้ ได้กับเวลาที่บอกไว้ ถ้าไม่มีเตาเหล็กก็ต้องก่อเตาด้วยอิฐปูนที่จะเอาไครยบั้ง ให้ระอุทั่วกันดีนา”

(ประติทินบัตร, 2540, น. 23)

#### - ขั้นตอนและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ประเด็นต่อมาที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ ขั้นตอนและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งมีกรรมวิธีและใช้วัตถุดิบแตกต่างจากการทำอาหารไทย ตัวบทที่นำเสนอความรู้ดังกล่าว ได้แก่ ปะทานุกรมในการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน และตำราตรีจต่าง ๆ

ข้อเขียนเรื่องปะทานุกรมการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน ผู้เรียบเรียงนำเสนอความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหารตะวันตก จำนวน 65 รายการ<sup>16</sup> ประกอบด้วยอาหารคาว ได้แก่ ซอสชนิดต่าง ๆ ที่ใช้รับประทานกับเนื้อสัตว์และผัก ซุป (soup) บางประเภท อาหารประเภทต้ม อย่าง ทอด ตุ่น หนึ่ง อบ และอาหารที่ใช้ทานมปังรวมทั้งอาหารหวาน เช่น เค้ก (cake) พุดดิ้ง (puddings) ทาร์ต (tart) รายการอาหารบางชนิดบอกระยะเวลาในการปรุงอาหารไว้ด้วย ดังตัวอย่าง

<sup>16</sup> ข้อเขียนเรื่องปะทานุกรมการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมันตีพิมพ์ต่อเนื่องในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ แต่ละฉบับนำเสนอวิธีทำอาหารตะวันตก 2-5 รายการ สันนิษฐานว่าผู้เรียบเรียงตั้งใจนำเสนอวิธีทำอาหารตะวันตกเรียงไปจนครบทุกพยัญชนะ แต่สิ่งพิมพ์ดังกล่าวพิมพ์จำหน่ายเพียง 6 เดือน วิธีทำอาหารตะวันตกทั้งอาหารคาวและหวานจึงปรากฏเพียง 65 รายการ และมีเฉพาะรายการอาหารที่ขึ้นต้นด้วยพยัญชนะ A-B

“Apple cheese cake แอปเปิลชีสเค้ก

16 เครื่องปรุง ผลแอปเปิลต้มสุกดีแล้วหนักกึ่งปอนด์ น้ำตาลทราย  
เล็ยตหนัก 4 เอานช เนย 4 เอานช ไข่ไก่ 4 ฟอง ผิวแลน้มนาวเลมอน 1 ผล  
วิธีทำ ปอกแอปเปิลต้มสุกที่จะทำครึ่งปอนด์ เมื่อต้มเสร็จแล้วให้  
เอาน้ำตาลเนยซึ่งควรจะต้องให้ละลาย ไข่ไก่เอาฟองขาวออกเสีย 2 ฟอง แล  
ผิวมนาวที่หั่นน้มนาวเลมอน 1 ผล ใส่ลงกวนให้เข้ากันดี เอาแบ่งวางใน  
กระทะเอาเครื่องประสมเทลง บิ้งไฟประมาณ 20 นาที”

(ประติทินบัตรฯ, 2540, น. 93)

ส่วนตำราเตรียมต่าง ๆ ข้อยืนยันดังกล่าวสอนวิธีทำเครื่องดื่มแบบตะวันตก 5 รายการ  
ได้แก่ น้ำอัลมอนต์ 3 ชนิด และน้ำขิง 2 ชนิด รวมทั้งสอนวิธีทำไอศกรีมจำนวน 26 รายการ<sup>17</sup>  
ซึ่งส่วนใหญ่ใช้ผลไม้นำเข้าจากต่างประเทศเป็นส่วนผสม เช่น ไอศกรีมแอปริคอต *Apricot*  
ไอศกรีมเลมอนคือมะม่วงวามะนาว ไอศกรีมสตรอเบอร์รี่ *strawberry* ฯลฯ

สำหรับความรู้เรื่องวัตถุดิบที่นิยมนำมาประกอบอาหารตะวันตก ข้อยืนยันเรื่อง  
ปะทานุกรมการหุงต้มทำกับเข้าของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน  
สอนวิธีปรุงอาหารที่ใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์เป็นหลัก โดยเฉพาะเนื้อวัว ซึ่งไม่นิยมนำมา  
รับประทานในสำหรับอาหารไทย<sup>18</sup> นอกจากนี้ อาหารตะวันตกยังใช้วัตถุดิบประเภท ผัก ผลไม้  
ข้าว ธัญพืช และเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบ เครื่องปรุงรสส่วนใหญ่ใช้เนย เกลือ พริกไทย  
ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารหวาน ส่วนผสมที่พบ คือ ไข่ไก่ น้ำตาลทราย แป้งข้าวโพด เนย นมสด  
น้ำองุ่น เมล็ดอัลมอนต์ และผลไม้ชนิดต่าง ๆ

<sup>17</sup> ในช่วงที่ประติทินบัตร แลจดหมายเหตุตีพิมพ์ ไอศกรีมน่าจะเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในกลุ่ม  
ชนชั้นนำมาแล้วระยะเวลาหนึ่ง เนื่องจากตำราขนานภาพ, สมเด็จพระยา (2494, น. 397) ทรงกล่าวไว้  
ในบันทึกความทรงจำหลังจากเสด็จประพาสสิงคโปร์เมื่อ พ.ศ. 2414 ว่า “ไอศกรีมเป็นของวิเศษในเวลานั้น  
เพราะเพิ่งได้เครื่องทำน้ำแข็งอย่างเล็กที่เขาทำกันตามบ้านเข้ามา” ในสมัยรัชกาลที่ 5 รายการอาหารสำหรับ  
การจัดเลี้ยงในราชสำนัก มีไอศกรีมรวมอยู่ในรายการอาหารหวาน ร่วมกับขนมชนิดต่าง ๆ และผลไม้ (ผู้วิจัย  
ขอขอบคุณ คุณวีรวิชัย พุตระกูล นักสะสมศิลปวัตถุที่อนุเคราะห์ข้อมูลส่วนนี้) และในสมัยรัชกาลที่ 6 - รัชกาล  
ที่ 8 ไอศกรีมยังคงเป็นอาหารที่ใช้จัดเลี้ยงในราชสำนักเช่นกัน (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย, 2535, น. 459-497)

<sup>18</sup> ท่านผู้หญิงเปลื้องอธิบายสาเหตุที่ชาวสยามไม่นิยมนำเนื้อวัวมาประกอบอาหารไว้ในตำราแม่ครัว  
หัวป่าก์เล่ม 5 ว่า เนื้อสัตว์ประเภทนี้มีจำหน่ายตามท้องตลาดเมื่อสยาม “ได้ทำสัญญากับนานาประเทศแล้ว”  
สาเหตุที่ก่อนหน้านั้นไม่มีผู้นำเนื้อวัวมารับประทานเพราะเชื่อกันว่า วัวเป็นสัตว์พาหนะที่มีคุณ หรือเป็นสัตว์  
พาหนะของพระอิศวร ผู้หญิงมักไม่ชอบรับประทานเนื้อวัวที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด เพราะ “[...] ด้วยไม่ได้เป็น  
สัตว์ที่เลี้ยงปรนเปรอสำหรับเป็นอาหาร บางประเทศเลี้ยงเฉพาะเป็นอาหาร เป็นโคที่พวกแขกเที่ยวซื้อมาจาก  
มณฑลกรุงเก่า ราชบุรี นครไชยศรี เป็นต้น จึงสู้เนื้อโคในบางประเทศที่เลี้ยงเฉพาะเป็นมังสาหารไม่ได้...”  
(เปลื้อง ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง, 2557, น. 357)

### - หลักการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบ

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตกอีกประเด็นหนึ่งที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือหลักการเลือกวัตถุดิบและเตรียมวัตถุดิบ โดยเฉพาะวัตถุดิบชนิดที่ไม่พบในสารบบอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกวัตถุดิบ ผู้เรียบเรียงอธิบายแทรกในรายการอาหาร เช่น การเลือกถั่วสำหรับทำปิ่นต้ม<sup>19</sup>อย่างฝรั่งเศส คนทำครัวต้องเลือกถั่วที่ยังอวบ เพราะหากเลือกถั่วที่เก็บไว้นานเกินไปจะมีเนื้อสัมผัสที่แข็ง รสชาติไม่อร่อย วัตถุดิบบางรายการสามารถพลิกแพลงใช้ส่วนผสมต่างชนิดแทนกันได้ ดังปรากฏในวิธีทำแอปเปิลตากแดดไปซ์<sup>20</sup> คนทำครัวสามารถเลือกใช้น้ำองุ่น เหล้า เบียร์ หรือกานพลูเป็นส่วนผสมสำหรับทำพายแอปเปิล

ส่วนวิธีเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารตะวันตก ผู้เรียบเรียงข้อเขียนเรื่องปะทานุกรมการหุงต้มทำกับข้าวของหวานอย่างฝรั่งเรียงลำดับตามตัวอักษรโรมัน สอนวิธีเตรียมวัตถุดิบที่ไม่พบในสารบบอาหารไทย ได้แก่ เนื้อวัว เบคอน ปลาอันโจวี (ปลากะตัก) ผัก และผลไม้บางชนิด ตัวอย่างเช่น เมล็ดอัลมอนด์เมื่อจะนำมาประกอบอาหารต้องปอกเปลือกแล้วนำไปตากให้แห้ง ผลแอปเปิลและผลแอปปริคอตให้ผ่าเอาแกนกลางและนำเมล็ดออก เบคอนต้องนำมาล้างด้วยน้ำร้อน แล้วล้างทำความสะอาดส่วนที่เปื้อนและเลาะหนังออก เนื้อวัวต้องเลาะกระดูกและส่วนที่ติดมันทิ้ง เลือกเฉพาะชิ้นที่นำมารับประทานแล้วตัดให้เป็นชิ้นพอดีคำ กะหล่ำปลีให้ตัดขั้ว แกะใบที่รับประทานไม่ได้ออก จากนั้นผ่าเป็น 2 ซีก หากกะหล่ำปลีมีขนาดใหญ่ให้ผ่าเป็น 4 ซีกก่อนนำไปล้างด้วยน้ำเย็น

### - สุขอนามัยในการประกอบอาหาร

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตกประเด็นต่อมาที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ สุขอนามัยในการประกอบอาหาร วัตถุดิบประเภทผักและเนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ต้องล้างทำความสะอาด “ให้หมดจด” วัตถุดิบประเภทผักที่ผู้เรียบเรียงเน้นย้ำให้ล้างทำความสะอาด ได้แก่ ปืทุทและกะหล่ำปลีซึ่งส่วนหัวที่นำมารับประทานสัมผัสกับพื้นดิน ส่วนวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ผู้เรียบเรียงแนะนำให้ล้างเนื้อวัวและปลาที่นำเข้ามาจากต่างประเทศให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร

### - เกร็ดความรู้และข้อควรระวังในการประกอบอาหาร

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตกอีกประเด็นหนึ่งที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ เกร็ดความรู้และข้อควรระวังในการประกอบอาหาร เกร็ดความรู้ที่พบบ่อยมีหลายประการ ตัวอย่างเช่น วิธีถนอมอาหาร ตัวยกเรื่องกะปิอันโจวี (Anchovy potted)<sup>21</sup> แนะนำแม่เรือนให้ใช้กระเพาะหมูปิดปากขวดหรือกระปุกบรรจุอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้า ตัวยกเรื่อง แอบเปิลน้ำมันเหนย หากต้องการยืดอายุอาหารให้น้ำแอปเปิลไปต้มประมาณ 20-30 นาที ก่อนใส่ส่วนผสมอื่น น้ำขิงต้องบรรจุขวดที่ปิดสนิท เก็บไว้ในอุณหภูมิเย็น และควรรับประทาน

<sup>19</sup> Boiled Bean

<sup>20</sup> Apple Tart or Pie

<sup>21</sup> อาหารชนิดหนึ่งใช้สำหรับทาขนมปังทำจากปลากะตักปนผสมเนย

ให้หมดภายใน 24 ชั่วโมง วิธีการตกแต่งอาหารให้นำรับประทาน ด้วยเครื่องแอบเปิลสะโน แนะนำคนทำครัวให้จัดเรียงอาหารในจานแก้ว แล้วตกแต่งด้วยเยลลี่ ด้วยเครื่องหมูแบกอนต้ม แนะนำให้ใช้ขนมปังป่นละเอียดโรยหน้า และประดับจานด้วยกะหล่ำปลีที่ฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ

ส่วนข้อควรระวังในการประกอบอาหาร อาหารหลายรายการมีข้อความแนะนำให้รับประทานขณะร้อนหรือเย็น อาหารบางรายการเมื่อปรุงเสร็จ ควรรับประทานทันที เช่น แอบเปิลสุบเฟิล หมูแบกอนกับไข่ บาทเตอปปุดดิ้งต้ม บาทเตอปปุดดิ้งทำด้วยผิวส้มกวน อาหารบางรายการต้องระมัดระวังเรื่องการใส่เครื่องปรุงรส ตัวอย่างเช่น เมื่อทำ *บิฟตี*<sup>22</sup> ให้ผู้ที่ร่างกายไม่แข็งแรงรับประทานห้ามใส่เกลือ

### - หลักการจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับสภาพอากาศและวัตถุที่มีในฤดูกาล

ความรู้เรื่องอาหารตะวันตกอีกชุดความรู้หนึ่งที่พบในวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีที่พิมพ์เผยแพร่ในประตีกินบัตร์ แล จดหมายเหตุ คือ หลักการจัดรายการอาหารเมื่อทำให้เหมาะสมตามสภาพอากาศและวัตถุที่มีในฤดูกาล พบความรู้ดังกล่าวในด้วยเรื่องอาหารเย็น ณ เดือนสิงหาคม ในประเทศอังกฤษ และประตีกินบัตร์อาหารสำหรับเดือนกุมภาพันธ์<sup>23</sup> ซึ่งผู้เรียบเรียงแปลมาจากคู่มือการเรือนของนางบิตันในหัวข้อที่ว่าด้วย “*Dinners and Dining*” (Beeton, 1861, p. 917, 939) รายการอาหารค่ำแต่ละวันในหนึ่งสัปดาห์ ประกอบด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และขนมหวาน ดังตัวอย่าง

#### “ประตีกินบัตร์อาหารสำหรับเดือนกุมภาพันธ์

วันอาทิตย์ 1 สุกหางวัว 2 เนื้อวัวทอด ขนมปุดดิ้ง ดอกบรอกโคลี  
มันฝรั่ง 3 ขนมปุดดิ้งทำด้วยผลปลัม ขนมตาดทำด้วยผลแอบเปิล เนยแข็ง  
วันจันทร์ 1 ปลาโซลทอด เนยเหลว แลมันฝรั่ง 2 เนื้อวัวทอดเย็น  
มันฝรั่งสับ 3 ขนมปุดดิ้งทำด้วยปลัมซึ่งเหลืออยู่นั้นตัดออกเป็นชิ้นอ่อน  
แลรักษา ด้วยน้ำตาลทรายละเอียดโรยหน้าเนยแข็ง...”

(ประตีกินบัตร์, 2540, น. 197)

สาเหตุที่ชนชั้นนำสยามให้คาดหวังให้แม่เรือนสมัยใหม่มีความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ซึ่งเป็นความรู้ใหม่ เป็นเพราะหลังจากชนชั้นนำสยามเปิดรับวัฒนธรรมและความรู้จากตะวันตก รวมทั้งการติดต่อสัมพันธ์กับชาติตะวันตกทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคและการจัดเลี้ยงแบบตะวันตกในราชสำนัก การเลี้ยงโต๊ะในงานสำคัญเพื่อรับรองแขกหรือการจัดเลี้ยงแบบเวด (Banquet) แบบตะวันตกจึงถูกรับเอามาใช้ในราชสำนักอย่างเป็นทางการ

<sup>22</sup> เนื้อวัวต้ม

<sup>23</sup> เดือนสิงหาคมเป็นช่วงฤดูร้อนในประเทศอังกฤษ ส่วนเดือนกุมภาพันธ์เป็นช่วงและฤดูหนาวในประเทศไทย

แบบแผนทางการ เพราะเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ชาติตะวันตกเห็นถึงการปรับตัวจากภายในของสยามและพร้อมที่จะสานสัมพันธ์ไมตรีกับชาติตะวันตกตามอย่างอารยประเทศปฏิบัติ (นันทพร อยู่มั่งมี, 2553, น. 120-134)

วรรณกร บุญญาสถิต (2551, น. 95-96) วิเคราะห์ว่าการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชนชั้นสูงที่เกิดขึ้น ส่งผลให้กลุ่มชนชั้นนำทั้งบุรุษและสตรีต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับกระแสวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ การที่ราชสำนักจัดงานเลี้ยงสำคัญเพื่อต้อนรับชาวตะวันตกบ่อยครั้ง ส่งผลให้เจ้านายฝ่ายในมีหน้าที่หลักในการวางแผนเตรียมการและควบคุมพิธีการเลี้ยงรับรองในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เจ้านายฝ่ายในจึงต้องปรับตัว เรียนรู้และฝึกฝนธรรมเนียมการบริโภคแบบตะวันตกอย่างลึกซึ้ง เพื่อถือปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง คล่องแคล่ว เมื่ออยู่ในบทบาทที่ต้องร่วมกับเจ้านายฝ่ายหน้าเพื่อต้อนรับเจ้านายฝรั่งในขณะเดียวกันก็ต้องรักษาบทบาทในการเป็นผู้ดูแลความเรียบร้อยและจัดเตรียมงานในการจัดเลี้ยงต้อนรับให้สำเร็จเรียบร้อยด้วยดี

บริบทแวดล้อมดังกล่าวจึงส่งผลต่อการสร้างและถ่ายทอดตัวบทที่สอนแม่เรือนสมัยใหม่ให้เรียนรู้วิธีทำอาหารตะวันตก นอกจากชนชั้นนำจะพิมพ์เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ในสมัยรัชกาลที่ 5 ยังพบการตีพิมพ์วรรณกรรมที่สอนแม่เรือนสมัยใหม่ให้เรียนรู้วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส และวิธีการปรุงอาหารตะวันตกอีก 2 เรื่อง คือ ตำราทำกับข้าวฝรั่ง พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และปะทานุกรมการทำของคาวหวานอย่างฝรั่งแลสยาม แปลและเรียบเรียงโดยนักเรียนโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง ซึ่งสอนวิธีทำอาหารตะวันตกประเภทต่าง ๆ เช่นเดียวกัน

### 2.2.2 สตรีควรมีความรู้เรื่องหลักการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตก

คำสอนสตรีอีกประเด็นหนึ่งในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ คือการมีความรู้เรื่องการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตก ซึ่งท่านผู้หญิงเปลี่ยนเรียกความรู้ดังกล่าวว่า “คฤหะวิทยา” คำสอนประเด็นนี้ยังคงเน้นย้ำคุณสมบัติของแม่ศรีเรือนตามค่านิยมในสังคมจารีต เช่นเดียวกับคำสอนในประเด็นก่อนหน้า กล่าวคือ แม่เรือนที่ดีต้องเก่งเรื่องงานบ้าน ทว่าในสมัยรัชกาลที่ 5 ชนชั้นนำตื่นตัวรับเอาแนวคิดใหม่เกี่ยวกับการจัดการครัวเรือนตามแบบตะวันตกสมัยใหม่ เลียนแบบวัฒนธรรมการครัวในยุควิกตอเรีย และแนวการเขียนคู่มือการเรือนของนางบีตัน เพื่อให้แม่เรือนที่เป็นชนชั้นสูงและชนชั้นกลางมีความรู้สำหรับนำไปใช้จัดการดูแลบ้านเรือนได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับวัฒนธรรมเมือง<sup>24</sup>และความก้าวหน้าของประเทศ

<sup>24</sup> สุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา (2558, น. 114) อธิบายว่า วัฒนธรรมเมืองที่เกิดขึ้นในสมัยปฏิรูปประเทศ หมายถึง ความเป็นอยู่ ความนึกคิด และความเชื่ออันเป็นลักษณะเฉพาะของผู้ที่อาศัยในตัวเมือง ชนชั้นสูงและชนชั้นกลางโดยเฉพาะผู้ที่ได้รับการศึกษาแบบตะวันตกดำเนินวิถีชีวิตตามวัฒนธรรมแบบใหม่อย่างเห็นได้ชัด ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดวัฒนธรรมแบบเมือง คือ การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมของกรุงเทพฯ ทั้งในด้านการศึกษา รูปแบบธุรกิจ การปรับปรุงอาคารบ้านเรือน ถนนหนทาง การแต่งกาย เป็นต้น

ความรู้เรื่องหลักการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตกที่ปรากฏในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีทั้งความรู้เกี่ยวกับวิธีควบคุมดูแลคนรับใช้ วิธีจัดการดูแลสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่ และวิธีการดูแลสัตว์เลี้ยงในบ้าน ดังจะได้กล่าวรายละเอียดต่อไป

### 1) ความรู้เกี่ยวกับวิธีควบคุมดูแลคนรับใช้

ความรู้เรื่องหลักการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตกประเด็นแรกที่พบในคอลัมน์คฤหาสน์ คือความรู้เกี่ยวกับวิธีควบคุมดูแลคนรับใช้ ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญที่พบในหนังสือ **The Book of Household Management** ของนางบีตันในบทที่ว่าด้วย “Domestic Servants” (คนรับใช้ในครัวเรือน)<sup>25</sup> วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ที่นำเสนอความรู้เกี่ยวกับวิธีควบคุมดูแลคนรับใช้ ได้แก่ ความเรียงเรื่องหน้าที่ของทาสหญิงชาวอังกฤษ ว่าด้วยหน้าที่ของหญิงคนทำเนยในประเทศอังกฤษ ค่าเดือนหญิงคนใช้ และคนใช้ของชาวนาที่เมืองอังกฤษ ตัวบทเหล่านี้แปลและเรียบเรียงมาจากคู่มือการเรือนของนางบีตันเสนอแนะข้อควรปฏิบัติสำหรับคนรับใช้ตามวัฒนธรรมตะวันตก เพื่อให้แม่เรือนที่เป็นสตรีชนชั้นสูงและชนชั้นกลางนำความรู้ดังกล่าวควบคุมดูแลคนรับใช้อีกทอดหนึ่ง เช่นเดียวกับบทบาทหน้าที่ของแม่เรือนชนชั้นกลางในยุควิกตอเรียน เนื้อหาการสอนประเด็นสำคัญที่พบคือการรักษาความสะอาดสถานที่ต่าง ๆ ภายในบ้าน ได้แก่ ห้องนอน ห้องรับแขก ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และการทำความสะอาดข้าวของเครื่องใช้ในครัวเรือน รวมทั้งการดูแลรักษาความสะอาดเครื่องแต่งกายและเครื่องอุปโภคบริโภคของคนรับใช้ ดังข้อความตอนหนึ่งในความเรียงเรื่องหน้าที่ของทาสหญิงชาวอังกฤษ แนะนำหญิงรับใช้ให้สวมถุงมือและผ้ากันเปื้อน รวมทั้งรักษาความสะอาดของร่างกายขณะทำความสะอาดบ้าน

“[...] คนใช้การต่าง ๆ ทั่วไปควรต้องอ่อนน้อม ขอถุงมือสำหรับที่จะทำการบ้านเรือนต่อแม่เรือนแลต้องอุสาหะที่รักษามือของตนให้สะอาดกับทั้งอย่าให้นิ้วมือของตนเปราะเปื้อนในการที่จะจับสิ่งของนั้นด้วย ผมของตาก็ควรต้องหวีกลับขึ้นไปข้างหลังแลรักษาให้เกลี้ยง แลหน้าตาก็ต้องเช็ดล้างให้สะอาดหมดจดดีด้วย เมื่อเขาได้รับตอบที่ประตูดูเขาควรต้องผูกผ้าห้อยหน้ากันเปื้อนชนิดอย่างอยาบ แล ณ ที่เหมาะฤาตีระฆังเป็นที่เปลี่ยนก็ควรต้องผูกผ้าห้อยกันเปื้อน ที่เป็นผ้าขาวสะอาด ผ้าเหล่านี้ควรต้องรักษาเก็บไว้ในลิ้นชัก ที่มีอยู่ในครัวไฟนั้น...”

(ประติทินบัตร, 2540, น. 186)

<sup>25</sup> คู่มือการเรือนของนางบีตัน (Beeton, 1861, pp. 961-1024) บทที่ว่าด้วย “Domestic Servants” กล่าวถึงหน้าที่ของคนรับใช้ที่รับผิดชอบหน้าที่ต่าง ๆ ในครัวเรือนแตกต่างกัน ในครัวเรือนมีคนรับใช้ชายหญิงหลายตำแหน่ง เช่น หัวหน้าคนใช้หรือพ่อบ้าน (butler) คนรับใช้ผู้ชาย (footman) คนขับรถม้า (coachman) คนเลี้ยงม้า (groom) เด็กเลี้ยงม้า (stable-boy) คนรับใช้ของนายผู้ชาย (valet) คนรับใช้ของนายผู้หญิง (lady's maid) หญิงรับใช้ (housemaid) หญิงรับใช้ในฟาร์มนม (dairy-maid) คนซักรีดผู้หญิง (laundry-maid) หญิงเลี้ยงเด็ก (nursemaid) แม่นม (wet-nurse)

## 2) ความรู้เกี่ยวกับวิถีจัดการดูแลสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่

หลังสยามได้รับอิทธิพลตะวันตก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ในเขตพระนคร ครอบครัวชนชั้นนำโดยเฉพาะผู้ที่ได้รับการศึกษาแบบตะวันตกดำเนินชีวิตตามวัฒนธรรมแบบใหม่ นิยมใช้เครื่องอุปโภค ตกแต่งบ้านเรือน และใช้เครื่องนุ่งห่มแบบตะวันตก ทำให้แม่เรือนสมัยใหม่ได้รับความคาดหวังให้มีภาระหน้าที่เกี่ยวกับการจัดการดูแลสิ่งของเครื่องใช้เหล่านี้เพิ่มขึ้นด้วย (สุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา, 2558, น. 116-117)

บทความเรื่อง**ความสะอาด**<sup>26</sup> ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ผู้เรียบเรียงกล่าวถึงค่านิยมเกี่ยวกับการดูแลรักษาสิ่งของเครื่องใช้ที่น่าสนใจว่า ในอดีตการ “ชำระขัดสี” ภาชนะใช้สอยที่ทำจากทอง นาค เงิน ทองเหลือง ทองคำขาว เป็นสิ่งที่ไม่นิยมกระทำเนื่องจาก “โบราณท่านนับถือแต่สิ่งที่ไม่ให้เสียไปหมดไปเป็นนิตย์” แต่เมื่อเข้าสู่สังคมสมัยใหม่ที่ “กาลครั้งโน้นแลสมัยนี้ ความเจริญรุ่งเรืองผิดไกลกันอยู่” ส่งผลให้ค่านิยมดังกล่าวเปลี่ยนแปลงไปหน้าที่สำคัญประการหนึ่งของแม่เรือนสมัยใหม่ คือการดูแลทำความสะอาดภาชนะใช้สอยเหล่านั้น หากแม่เรือนไม่ทำหน้าที่ตามค่านิยมแบบใหม่ก็จะถูกตำหนิ ดังข้อความตอนหนึ่งที่ระบุว่า “[...] เพราะฉะนั้นการที่จะรักษาสิ่งของรูปพรรณ ทอง นาค เงิน ทองเหลือง ทองขาวนั้น จะประพฤติอย่างท่านโบราณไม่ได้ ก็จะลงกันว่า แม่เรือนเกียจคร้านไม่ดูแลพิทักษ์รักษาเข้าของ ก็ควรต้องเป็นไปตามความนิยม ยินดีที่จะสะอาดตามดงามได้อย่างไร แม่เรือนก็ต้องให้คนใช้ประกอบกิจนั้น ๆ จึงจะเป็นการเจริญดีได้...” (ประติทินบัตร, 2540, น. 163)

การดำเนินชีวิตตามวัฒนธรรมแบบใหม่ของชนชั้นนำสยาม เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการเรียบเรียงงานเขียนเพื่อสอนสตรีให้เรียนรู้วิถีจัดการดูแลสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่ ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีงานเขียนจำนวนหนึ่งสอนแม่เรือนให้มีความรู้ในประเด็นดังกล่าว นอกจากบทความเรื่อง**ความสะอาด** ที่แนะนำแม่เรือนให้ดูแลความสะอาดเครื่องเรือนแบบสมัยใหม่ ได้แก่ โตะ แก้ว ตู หนังสือ ของประดับที่อยู่ในตู้ โตะเครื่องแป้ง โตะที่มีอ่างล้างหน้า หวี กระจก แปรง ยังมีบทความแนะนำวิธีการ (how to) จำนวนหนึ่งที่สอนวิธีดูแลรักษาสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าตัวบทเหล่านี้แปลและเรียบเรียงมาจากคู่มือการเรือนของตะวันตก ที่ถ่ายทอดเกร็ดความรู้สำหรับแม่เรือนให้รู้จักวิธีบริหารทรัพยากรในครัวเรือนให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นวิทยาศาสตร์<sup>27</sup> ความรู้ดังกล่าวเป็นความรู้สมัยใหม่ที่ชนชั้นนำสยาม

<sup>26</sup> ตั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในตัวบทไม่ปรากฏชื่อเรื่อง ต่อมาในช่วงปลายสมัยรัชกาลที่ 5 บทความเรื่องนี้รวมพิมพ์ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์เล่ม 4 ในบริบทที่ว่าด้วยความสะอาด แต่ตัดโคลงสี่สุภาพท้ายเรื่องบางบทออก และเพิ่มชื่อผู้แต่งท้ายตัวบทด้วยนามปากกาว่า “อ.พ.ศ”

<sup>27</sup> ตัวบทบางเรื่องพบในคู่มือการเรือนของนางบีตัน แทรกอยู่ในเกร็ดความรู้สำหรับคนรับใช้หญิงและชายที่ทำหน้าที่ต่าง ๆ ในครัวเรือน (Beeton, 1861, pp. 961-1024)

ให้ความสนใจ เนื่องจากพบการพิมพ์เผยแพร่ความรู้ชุดเดียวกันในสิ่งพิมพ์รายคาบในสมัยรัชกาลที่ 5 อีก 2 ฉบับ คือมิวเซียม ฤา รัตนโกษา<sup>28</sup> และกุลสตรี<sup>29</sup>

บทความแนะนำวิธีการ (how to) ที่พบในประติทินบัตร และ จดหมายเหตุ สอนแม่เรือน ให้เรียนรู้วิธีดูแลทรัพยากรต่าง ๆ ในครัวเรือน โดยเฉพาะสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่ พบทั้งตัวบทที่สอนวิธีทำความสะอาดเครื่องนุ่งห่มและเครื่องแต่งกายแบบตะวันตก เช่น วิธีที่จะล้างน้ำมันสัตว์ออกจากเสื้อผ้า วิธีที่ถอนศรีออกจากผ้าขาวเทศผ้าขาวลินิน วิธีที่จะซักเสื้อสักลาดดำ วิธีล้างหมวกสานอย่างหญิง ฯลฯ ตัวบทที่สอนวิธีทำความสะอาดเครื่องเรือนและสิ่งของเครื่องใช้สมัยใหม่ เช่น วิธีล้างกระจกหน้าต่าง วิธีล้างโตะคอม วิธีล้างจานเข้า วิธีขัดล้างมิดแลซ่อมเหล็ก ฯลฯ และตัวบทที่สอนวิธีทำของใช้ในครัวเรือน โดยใช้ความรู้แบบวิทยาศาสตร์ เช่น วิธีทำศรีกระบอกป็น วิธีทำหมึก วิธีทำดินทอไฟ ฯลฯ ตัวบทเหล่านี้ถ่ายทอดเกร็ดความรู้ด้วยร้อยแก้วขนาดสั้น อธิบายขั้นตอนการทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ตั้งแต่ต้นจนจบอย่างกระชับ ในเนื้อหาพบการใช้คำทับศัพท์และมาตราซึ่งตวงแบบตะวันตก ตัวบทหลายเรื่องสอนแม่เรือนให้ใช้สารเคมีทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ ดังตัวอย่างเรื่อง วิธีล้างกระจกหน้าต่างที่แนะนำแม่เรือนให้ใช้ด่างโซดา<sup>30</sup> ละลายน้ำร้อนเพื่อให้สีที่เปื้อนกระจกหลุดออกได้ง่าย

---

<sup>28</sup> มิวเซียม ฤา รัตนโกษา เป็นสิ่งพิมพ์รายคาบ กำหนดออกเผยแพร่เป็นรายเดือน ระหว่าง พ.ศ. 2420-2421 พิมพ์ที่โรงพิมพ์ของหมอบรัดเลย์ เนื้อหาเป็นการประมวลความรู้ทั่วไปในเรื่องต่าง ๆ สันนิษฐานว่านางซาราห์ แบลชลีย์ บรัดเลย์ ภรรยาคนที่ 2 ของหมอบรัดเลย์เป็นผู้มีส่วนสำคัญในการจัดพิมพ์ สิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้ เนื่องจากหลังจากหมอบรัดเลย์เสียชีวิตเมื่อ พ.ศ. 2416 นางซาราห์ แบลชลีย์เป็นผู้สานต่อ งานของหมอบรัดเลย์จนกระทั่งถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ. 2436 (บรัดเลย์, 2547, น. 182)

<sup>29</sup> กุลสตรี เป็นสิ่งพิมพ์รายคาบสำหรับสตรี พิมพ์จำหน่ายรายเดือนเมื่อ พ.ศ. 2449-2450 ราคา เล่มละ 5 สลึง มีผู้ใช้นามแฝงว่า "จันทรามาตย์" เป็นบรรณาธิการ นักเขียนในกุลสตรีเป็นบุรุษแต่ใช้นามแฝง เป็นชื่อสตรี จุดมุ่งหมายของการจัดทำกุลสตรีคือให้ความรู้แก่ผู้หญิง นอกจากนี้บรรณาธิการได้สนับสนุนให้นักเรียนในโรงเรียนสตรีต่าง ๆ ส่งบทความ ประกาศ มาลงพิมพ์ โดยเรื่องที่ได้อัปพิมพ์จะได้รับการยกเว้น การเก็บค่านิตยสาร เนื้อหาทั่วไปของนิตยสารฉบับนี้มีเรื่องแปล สุภาษิตโบราณ คำพิพากษวิจารณ์จากผู้อ่าน คอลัมน์ที่สำคัญในฉบับได้แก่ "หน้าที่ของหญิง" ให้ความรู้และกระตุ้นสตรีให้สตรีตระหนักถึงหน้าที่ สิทธิต่าง ๆ ของสตรีในครอบครัวและสังคม ส่วนบทความอื่น ๆ เน้นให้ความรู้และข่าวสาร มีเรื่องอ่านเล่นที่ส่วนใหญ่อ้างเป็นบทร้อยกรองรวมพิมพ์อยู่ด้วย

<sup>30</sup> สันนิษฐานว่าหมายถึงโซเดียมคาร์บอเนต (sodium carbonate) ลักษณะเป็นผลึกสีขาว ละลายน้ำได้ ใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมทำแก้ว สบู่ กระดาษ ทำลายความกระด้างของน้ำ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556, น. 408)

### “วิธีล้างกระจกหน้าต่าง

มักจะมีเหตุเกิดขึ้นบ่อย ๆ ที่ช่างสีทากรอบกระจก ทาเบื่อนกระจกหน้าต่างด้วย เมื่อเหตุนี้เกิดขึ้นแล้วก็ให้น้ำร้อนละลายต่างโซดาขึ้น เอน้ำโซดานั้นล้างสีที่เบื่อนก็จะหลุดออกหมดได้แล

(ประติทินบัตร, 2540, น. 156)

### 3) ความรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลสัตว์เลี้ยงในบ้าน

ความรู้เรื่องการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตกอีกประเด็นหนึ่งที่พบในคอลัมน์คฤหาสน์นี้คือความรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลสัตว์เลี้ยงในบ้าน ซึ่งในระยะเวลาต่อมา ความคาดหวังให้แม่เรือนสามารถทำหน้าที่ดูแลสัตว์เลี้ยง ปรากฏชัดในหลักสูตรที่เปิดสอนในโรงเรียนมัธยมวิสามัญหญิงเมื่อ พ.ศ. 2477 วิชาการเรือน สตรีต้องเรียนรู้เรื่องการจัดแต่ง การรักษาความสะอาดของบ้านเรือน การซักฟอกเสื้อผ้า ความรู้ในงานบ้านต่าง ๆ วิชาช่าง การจัดสอน ดูแลสัตว์เลี้ยง และการจัดการค่าใช้จ่ายในครัวเรือน<sup>31</sup>

ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสัตว์เลี้ยงที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือการดูแลม้า<sup>32</sup> ตัวอย่างงานหนึ่งสอนแม่เรือนให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับพันธุ์ม้าตามคำอธิบายที่พบในเอกสารโบราณ เช่น ตำราคุณลักษณะม้าดีแลร้าย ม้าตระกูลกระษัตริย์ ม้าตระกูลพราหมณ์ ฯลฯ สอนวิธีดูแลม้าเพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรง เช่น วิธีเลี้ยงม้า วิธีเลี้ยงม้าให้มีความเจริญงดงาม วิธีพยาบาลม้าเทศออสเตรเลียซึ่งบรรทุกเข้ามาในอินเดีย และสอนวิธีปรุงยาเพื่อรักษาอาการเจ็บป่วยต่าง ๆ ของม้า ซึ่งส่วนใหญ่ใช้สมุนไพรและวัตถุดิบที่มีอยู่ทั่วไปในครัวเรือนเป็นส่วนประกอบ และมีวิธีปรุงยาไม่ซับซ้อน เช่น วิธีปรุงยาเยาแก่ไข้จับม้า ดังตัวอย่าง

### ยาแก่ไข้จับม้า

“[...]ยากินให้ม้าอ้วนเร็ว ท่านให้อาเข้าสารเปียกให้กินวันละทันทพอ  
อ้วนเร็วดีแล

ยากินแก่ม้าผอมแห้ง ให้อาผสมขามเปียกแกะเมล็ดออกเสียส่วน 1  
น้ำตาล 3 ส่วนตำเข้าด้วยกัน ป้อนให้ม้ากินกลางวันเท่าฟองเปด แก่ผอมแห้ง  
กลับอ้วนพืดันักแล...”

(ประติทินบัตร, 2544, น. 131)

<sup>31</sup> ดูรายละเอียดใน ปฏิวัติที่ปลายลัน ปรบรตแต่งชาติ อาหารการกินในสังคมไทย หลัง 2475 (น. 272-276), โดย ชาดิชาย มุกสง, 2565, มติชน.

<sup>32</sup> คู่มือการเรือนของนางบีตัน (Beeton, 1861, pp. 972-977) พบคำสอนเรื่องการรักษาพยาบาลม้าในหัวข้อที่กล่าวถึงหน้าที่ของคนดูแลม้าซึ่งเป็นคนรับใช้ประเภทหนึ่งในบ้านชนชั้นกลางอังกฤษยุควิกตอเรียน

สาเหตุที่พบคำสอนแม่เรือนในประเด็นนี้ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าในสมัยรัชกาลที่ 5 ม้าและความรู้เรื่องม้าเป็นสิ่งที่ชนชั้นนำให้ความสำคัญ<sup>33</sup> หลังจากการสร้างถนนแบบสมัยใหม่ ในเขตพระนคร รถม้าเป็นยานพาหนะที่ชนชั้นปกครองนิยมใช้สัญจรและเป็นรถประจำตำแหน่งของข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ในราชสำนัก ม้าเป็นสัตว์เลี้ยงที่มีราคาสูง ต้องดูแลเอาใจใส่สุขภาพของม้าอยู่เสมอ (วิวัฒน์ บุญจับ, 2552, น. 240-256) อีกทั้งในสมัยดังกล่าวผู้เชี่ยวชาญด้านการดูแลรักษาสัตว์ยังมีไม่เพียงพอ (เทพ บุญตานนท์, 2565, น. 151) และเรื่องการจัดการซากศพม้าที่มีผู้มักนำกลอบนำมาทิ้งตามถนน ไม่จัดการฝังให้เรียบร้อย รวมทั้งมีผู้ปล่อยให้ม้าเจ็บป่วยเดินไปตามท้องถนนจนหมดแรงล้มตายตามยถากรรม เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลที่รัฐสมัยใหม่พยายามแก้ไข เพื่อระวังป้องกันโรคระบาดและจัดการปัญหาความสกปรกบนท้องถนนในเขตพระนคร (โชคชัย มั่นตานุรักษ์, 2562, น. 115-119) ด้วยเหตุนี้ แม่เรือนสมัยใหม่ในครอบครัวที่มีฐานะ จึงได้รับความคาดหวังให้ทำหน้าที่ดูแลสัตว์เลี้ยงประเภทนี้ด้วย เห็นได้จากข้อความตอนหนึ่งในบทความเรื่องวิธีเลี้ยงม้าให้มีความเจริญงอกงาม ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ที่ระบุว่า “[...] กับหนึ่งถ้าม้าเจ็บป่วยเป็นโรคสิ่งใดแล้ว ก็ควรจะให้คนเลี้ยงม้ามาบอกเจ้าของโดยเร็ว อย่าให้ทำโดยลำพังรักษาฆ่าเสียไปอนันขาด” (ประติทินบัตร, 2540, น. 151)

### 2.2.3 สตรีควรมีความรู้เรื่องวิธีการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว

คำสอนสตรีอีกประเด็นหนึ่งในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุที่แสดงแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ ได้แก่ การมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัวหน้าที่สำคัญของแม่เรือนที่สังคมสยามสมัยใหม่คาดหวังนอกจากการดูแลครัวเรือน คือต้องมีความรู้เรื่องหลักโภชนาการ ให้ความสำคัญกับสุขอนามัย และสามารถรักษาพยาบาลเบื้องต้นได้ ซึ่งคำสอนประเด็นเดียวกันนี้พบในคู่มือการเรือนของนางบีตันในหัวข้อ “The Doctor” (Beeton, 1861, pp. 1061-1095)

#### 1) ความรู้เรื่องหลักโภชนาการ

ในสมัยรัชกาลที่ 5 รัฐสมัยใหม่ให้ความสำคัญกับการควบคุมดูแลด้านสุขภาพและอนามัยตามแบบแผนของความรู้ตะวันตก ความรู้เรื่องหลักโภชนาการจึงเป็นคำสอนสำหรับสตรีอีกประเด็นหนึ่งที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เพื่อให้แม่เรือนสมัยใหม่นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัว

บทความที่ถ่ายทอดความรู้เรื่องหลักโภชนาการในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มี 2 เรื่อง คือความรู้เรื่องอาหาร<sup>34</sup> และความรู้เรื่องน้ำนม<sup>35</sup> บทความแรก ผู้เรียบเรียง

<sup>33</sup> บทความในวารสารหลายเรื่องตีพิมพ์ความรู้เกี่ยวกับม้า เช่น ตำรารักษาโรคม้า ตำรายาฆ่าเชื้อระวางต้นมา เรื่องม้า ประกาศขี่ม้า ฯลฯ คำนำในวารสารพิเศษเล่ม 1 แผ่น 4 มีบันทึกของสาราณียกรว่า จมื่นราชานาคาส่งตำรารักษาโรคม้า 1 เล่มมาให้หอพระสมุดวชิรญาณ ตำราเล่มดังกล่าวมีวิธีปรุงยารักษาม้า 40 ขนาน

<sup>34</sup> ตั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในฉบับที่ไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

<sup>35</sup> ตั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในฉบับที่ไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

นำเสนอความรู้เกี่ยวกับอาหารด้วยความรู้แบบวิทยาศาสตร์ เพื่อให้แม่เรือนเรียนรู้เรื่อง ความสำคัญของอาหาร ประเภทของอาหาร และปริมาณอาหารที่ควรบริโภค ผู้เรียบเรียงเน้นย้ำ ความสำคัญของอาหารว่ามีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิต อาหารแต่ละประเภทมีสารอาหารที่ ให้พลังงานแก่ร่างกาย เปรียบเสมือนฟืนหรือถ่านทำหน้าที่เป็นเชื้อเพลิง ชีวิตประจำวันของมนุษย์ ใช้พลังงานในกิจกรรมต่าง ๆ ดังนั้นจึงต้องรับประทานอาหารเพื่อทดแทนพลังงานที่สูญเสียไป โดยเฉพาะอาหารประเภทที่ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ได้แก่ ผัก ผลไม้ เนื้อ นม ไข่ และอาหารที่ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ได้แก่ แป้ง น้ำตาล มัน และสุราบริสุทธิ์ ตามที่ นักวิทยาศาสตร์ชาวเยอรมันที่มีชื่อเสียงเป็นผู้จำแนกไว้ ส่วนวิธีรับประทานอาหารให้ถูกหลัก โภชนาการ คือควรรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์เป็นหลัก รับประทานอาหารที่ปรุงสุก และเลือกรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมตามความต้องการของแต่ละบุคคลที่ใช้พลังงานใน ชีวิตประจำวันแตกต่างกัน

บทความเรื่องความรู้เรื่องน้ำมัน ผู้เรียบเรียงอธิบายความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท นม ในประเด็นเกี่ยวกับประโยชน์ของนม ส่วนประกอบของน้ำมัน วิธีนำนํานมชนิดต่าง ๆ ไป ประกอบอาหาร ข้อควรระวังเกี่ยวกับการเลือกซื้อนม และวิธีเก็บรักษานม ประเด็นสำคัญ เกี่ยวกับหลักโภชนาการที่ผู้เรียบเรียงเน้นย้ำคือ นมเป็นอาหารที่มีประโยชน์ ช่วยซ่อมแซม ส่วนที่สึกหรอของร่างกาย นมเป็นอาหารที่ทารก เด็ก และผู้ใหญ่ควรรับประทาน นมที่สามารถ รับประทานได้ ไม่ได้มีเพียงนมของมารดาเท่านั้น แต่นมที่ได้จากสัตว์ประเภทต่าง ๆ เช่น วัว แพะ แกะ ลา อูฐ และวัวภูเขา สามารถรับประทานได้เช่นกัน ในทัศนะของผู้เรียบเรียง นมวัวมี ประโยชน์มากกว่านมชนิดอื่น ควรเลือกรับประทานน้ำมันที่รีดสดใหม่จากแม่วัว แม้จะมีราคา แพงแต่คุ้มค่าเพราะไม่มีหางกะทิหรือสิ่งอื่นเจือปน นอกจากนมสด หางนํานม (skim milk) สามารถนำมาต้มกับข้าวหรือแป้งรับประทานได้ ส่วน “กรอเตดครีม” (clotted cream) ที่ทำขึ้น จากการอุ่นนมให้ร้อนแล้วทิ้งไว้ให้เย็นลงอย่างช้า ๆ จนจับตัวเป็นก้อน สามารถนำมารับประทาน กับผลไม้สดได้เช่นกัน

## 2) ความรู้เรื่องวิธีรักษาสุขอนามัยในครัวเรือน

ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพของสมาชิกในครอบครัวอีกประเด็นหนึ่งที่พบใน ประดิทินบัตร แล จดหมายเหตุ คือ วิธีรักษาสุขอนามัยในครัวเรือน ทั้งนี้เพราะรัฐสมัยใหม่ ให้ความสำคัญกับเรื่องการรักษาความเจ็บป่วย การรักษาชีวิตของพลเมืองด้วยการพัฒนา การสาธารณสุขให้มีความก้าวหน้าทัดเทียมกับโลกภายนอก รวมทั้งให้การศึกษาแก่ประชาชน เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยดังในโลกที่เจริญแล้ว ซึ่งการให้ความสำคัญ สุขอนามัยเป็นกระบวนการหนึ่งในการสร้างความศิวิไลซ์ให้กับชาติที่กำลังเริ่มถือกำเนิดขึ้น (ปีนแก้ว เหลืองอร่ามศรี, 2566, น. 34) และในสมัยรัชกาลที่ 5 เกิดโรคระบาดบ่อยครั้ง เนื่องจากชนชั้นนำและราษฎรยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการแพทย์ตะวันตก โดยเฉพาะ อย่างยิ่งการตระหนักถึงที่มาและบ่อเกิดของโรคภัย และยังไม่มียุทธศาสตร์การจัดการสุขภาพที่มี ประสิทธิภาพดีพอ (ภัทรนิษฐ์ สุรังสรรค์, 2566, น. 191-194) การรักษาสุขอนามัยในบ้านเรือน

โดยเฉพาะเรื่องความสะอาด และการจัดสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยให้ถูกสุขลักษณะจึงเป็นสิ่งจำเป็น

นอกจากวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุจะกล่าวถึงประเด็นเรื่องสุขอนามัยไว้ในข้อเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทยดั่งที่นำเสนอในประเด็นก่อนหน้า คอลัมน์คฤหาสน์ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ยังพบบางข้อเขียนที่เน้นย้ำเรื่องสุขอนามัยในต้วบทหลายเรื่อง เช่น บทความเรื่องแม่เรือน บทความเรื่องความสะอาดของชุมชนวิสุทธิธาร และบทความเรื่องความรู้เรื่องลมอากาศ

บทความ 2 เรื่องแรก แนะนำแม่เรือนให้มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการรักษาความสะอาดในครัวเรือน บทความเรื่องแม่เรือน ซึ่งแปลและเรียบเรียงมาจากคู่มือการเรือนของนางบีตัน<sup>36</sup> คำสอนประเด็นหนึ่งสอนแม่เรือนให้รักษา “ความสะอาดหมดจด” ทั้ง “คนแลบ้านเรือน” เพราะ “ปนสิ่งทีละที้งไม่ได้แก่ความสำราญไม่มีโรค” ส่วนบทความเรื่องความสะอาด ใจความสำคัญกล่าวถึงแนวทางการรักษาความสะอาดในครัวเรือน กำหนดหัวข้อในการอธิบายความรู้อย่างชัดเจน คือ “ความสะอาดในเคหสถาน” “ความสะอาดในเครื่องภาชนะใช้สอย” และ “ความสะอาดในสิ่งบริโภคแลสัมผัส” ผู้เรียบเรียงอธิบายวิธีการรักษาความสะอาดในประเด็นต่าง ๆ อย่างละเอียด ดังข้อความตอนหนึ่งในหัวข้อ “ความสะอาดในสิ่งบริโภคแลสัมผัส” แนะนำแม่เรือนให้รู้จักวิธีเก็บรักษาอาหารแห้ง รวมทั้งอาหารที่มีรสเค็มและมีกลิ่นคาว เพื่อไม่ให้อาหารเหล่านั้นมีกลิ่นไม่พึงประสงค์และปลอดภัยจากสัตว์ที่เป็นพาหะนำเชื้อโรค

“[..]1 โภชนาหารทีรักษาใส่ไว้ในที่อันควรนั้นอย่าใส่ทับถมเก่าปนใหม่ใหม่ปนเก่า มักเกิดปนรังและมีกลิ่นสาบ เมื่อหุงถึงจะชาน้ำให้สะอาดกลั่นนั้นก็ไม่มีใครหยาบ ควรต้องมีทีสำหรับใส่ส่วนเก่าที 1 ส่วนใหม่ที 1 ถึงกระนั้นก็ต้องระวังอยู่เพนินิตย์ อันตรายทีจะบังเกิดดังกล่าวมาแล้วข้างบนจึงจะเพนไปไม่ได้ นี้ก็ความสะอาดอย่างหนึ่ง บรรดาสิ่งของทีเค็มแลมีคาวซึ่งเพนของแห้งมีไว้สำหรับบ้านเรือนนั้น เพนต้นว่าน้ำปลากะปิปลาทีเค็ม ต้องระวังรักษาตากแดดบ่อย ๆ จึงจะได้ไม่บังเกิดสัตว์แลมีกลิ่นคูล่งได้...”

(ประติทินบัตร, 2540, น. 182)

นอกจากประเด็นเรื่องความสะอาด การจัดสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยให้ถูกสุขลักษณะเป็นคำสอนแม่เรือนอีกประเด็นหนึ่งที่พบในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุเช่นกัน ดังปรากฏในบทความเรื่องความรู้เรื่องลมอากาศ<sup>37</sup> ข้อความตอนหนึ่งแนะนำผู้อ่านว่า “ลมอากาศทีสดสะอาดมีอยู่ในบ้านเรือนเรานั้นเพนสิ่งสำคัญยิ่ง” ดังนั้น หากต้องการให้อากาศในบ้านถ่ายเท คนในบ้านไม่เจ็บป่วย จำเป็นต้องทำช่องลม บ้านทีดีควรมีหน้าต่างทีเปิดช่อง

<sup>36</sup> แปลและเรียบเรียงมาจากเนื้อหาบางส่วนในบทที่ 1 ทีว่าด้วย “The mistress” (แม่เรือน) (Beeton, 1861, pp. 1-20) แต่แปลและเรียบเรียงเนื้อหายังไม่ครบถ้วน มีข้อความท้ายต้วบทว่า “เรื่องนี้ยังจะมีต่อไป”

<sup>37</sup> ดั่งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในต้วบทไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

ดักลมได้ทั้งด้านบนและด้านล่าง เพื่อระบายอากาศเสียที่มีอุณหภูมิสูงกว่าอากาศปกติก่ออกทางช่องด้านบน และให้อากาศบริสุทธิ์ผ่านเข้ามาทางช่องด้านล่าง นอกจากนี้ เวลานอนควรเปิดหน้าต่างออกเล็กน้อย และไม่ควรรอนกับพื้นเพราะ “ลมหายใจที่เปื้อนพิษคือกลิ่นคาวของคาร์บอนไดออกไซด์”<sup>38</sup> จะไหลเวียนอยู่บริเวณพื้นห้อง ส่วนห้องนั่งเล่นควรมีช่องลมเอาไว้สำหรับระบายอากาศเมื่อจุดตะเกียงด้วย “น้ำมันปิดโตรเลียม” หรือที่เรียกว่า “ไฟก๊าด” เพราะหากอากาศไม่ถ่ายเทจะทำให้ผู้อยู่อาศัยปวดศีรษะ รับประทานอาหารไม่ได้ และอาจเป็นต้นเหตุของโรคอื่น ๆ ได้ การปรับสภาพแวดล้อมของบ้านให้มีที่ระบายอากาศ สามารถทำได้หลายวิธี เช่น “ทำอิฐรูแผ่นแรมมาจะทำให้โปร่ง แลกำแพงฉาบพื้นแลแก้วที่ทำเป็นรูในหน้าต่างด้วย” (ประติทินบัตร, 2540, น. 95)

### 3) ความรู้เรื่องการรักษาพยาบาลเบื้องต้น

นอกจากมีความรู้เรื่องหลักโภชนาการ และให้ความสำคัญกับสุขอนามัยในครัวเรือน แม่เรือนสมัยใหม่ยังได้รับความคาดหวังให้มีความรู้เรื่องการรักษาพยาบาลเบื้องต้น เพื่อสามารถดูแลอาการเจ็บป่วยของสมาชิกในครอบครัวได้ ความรู้ดังกล่าวสอดคล้องกับหลักสูตรของโรงเรียนสตรีในระยะเริ่มแรกที่สอนเรื่องการพยาบาลเบื้องต้น ร่วมกับความรู้อื่น ๆ ที่จำเป็นสำหรับแม่เรือน อีกทั้งในสมัยรัชกาลที่ 5 มีปัญหาด้านสุขาภิบาลและสาธารณสุข เกิดโรคระบาดขึ้นบ่อยครั้ง ความรู้เรื่องการปฐมพยาบาลเพื่อรักษาอาการเจ็บป่วยเบื้องต้นของคนในบ้านจึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับแม่เรือนในช่วงระยะเวลาที่สยามเพิ่งเริ่มวางรากฐานด้านการสุขาภิบาล และเริ่มตั้งสถาบันการแพทย์เพื่อดูแลสุขภาพของพลเมือง

วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุจำนวนหนึ่ง แนะนำวิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น การรักษาอาการเจ็บป่วยโดยไม่ใช้ยา และการปฐมพยาบาลชนิด คำสอนส่วนใหญ่อธิบายด้วยความรู้แบบตะวันตก ตัวอย่างเช่น บทความเรื่องวิธีรักษาบาดแผลสด<sup>39</sup> ผู้เรียบเรียงแนะนำแม่เรือนให้รักษาบาดแผลที่เกิดจากของมีคมบาดตามวิธีแบบอเมริกา กล่าวคือ เน้นสมานบาดแผลและรักษาความสะอาดของบาดแผล ไม่ควรรักษาด้วยวิธีแบบ “ชาวเรา” คือ “เอาสำลีชุบน้ำมันยัดปิดปากแผลที่เปิดอ้าอยู่นั้น” เพราะจะทำให้ “แผลนั้นเกิดเป็นพิษบวมแลเปนนองมาก” (ประติทินบัตร, 2540, น. 130) บทความเรื่องนอน<sup>40</sup> แนะนำผู้อ่านว่าหากเป็นโรคนอนไม่หลับลองทำตามคำแนะนำในหนังสือพิมพ์ “ฮอสพิทล” คือให้รับประทานอาหารร้อนก่อนเข้านอนเพื่อให้กระเพาะอาหารมีอุณหภูมิสูงขึ้น เลือดที่ไหลเวียนไปเลี้ยงสมองจะไหลเวียนลงสู่กระเพาะอาหารง่ายขึ้น เมื่อสมองไม่ถูกรบกวนจะทำให้นอนหลับง่ายขึ้น ข้อเขียนเรื่องตำราตรีจต่าง ๆ มีตัวบทที่สอนวิธีทำยาเม็ดเพื่อรักษาหวัดโรคจำนวน 2 ชนิด โดยใช้ฝิ่น พริกไทยดำป่น แอมโมเนีย และอบเชย เป็นส่วนผสมยาตามแนวทางการรักษาแบบสมัยใหม่

<sup>38</sup> Carbonic Acid เป็นกรดชนิดหนึ่งที่มีอะตอมของคาร์บอนเป็นส่วนประกอบ

<sup>39</sup> ตั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในฉบับที่ไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

<sup>40</sup> ตั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในฉบับที่ไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

นอกจากการสอนแม่เรือนให้รักษาอาการเจ็บป่วยด้วยวิธีสมัยใหม่แบบตะวันตก  
วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประตินิกบัตร์ แล จดหมายเหตุยังพบตัวบทที่สอนแม่เรือนให้รู้จักวิธี  
ปรุงยาตามวิธีรักษาแบบแพทย์แผนไทย เนื่องจากในสมัยเริ่มปฏิรูปประเทศ การรักษาพยาบาล  
ตามแบบตะวันตกยังเป็นสิ่งใหม่ ยังไม่เป็นที่ยอมรับมากนัก และยังมีการรักษาตามแผน  
ที่ปฏิบัติกันมาแต่โบราณ (โกมารท จิงเสถียรทรัพย์, 2561, น. 133) ดังปรากฏในงานเขียนเรื่อง  
ไวยะกะศาสตร์ ที่สอนแม่เรือนให้ใช้สมุนไพรปรุงยารักษาโรคตามธาตุเจ้าเรือนของผู้ป่วย  
รวมทั้งให้พึ่งพาอำนาจลี้ลับศักดิ์สิทธิ์ด้วยการท่องคาถากำกับยาให้ผู้ป่วยรับประทานตามอาการ  
ตั้งแต่เริ่มเจ็บป่วยวันแรกจนถึงวันที่เจ็ด<sup>41</sup> และปรากฏในบทร้อยกรองเรื่องยาเขียวโสฬศสรรพคุณ<sup>42</sup>  
ยาขนานนี้ใช้สมุนไพรเป็นเครื่องยา รักษาได้หลายโรค ผู้เรียบเรียงอธิบายเพิ่มเติมว่ายา  
“พ่อเย่าแม่เรือน” ควรมีติดบ้านไว้ เพราะเป็นยาที่ปรุงง่าย หากคนในบ้านไม่สบาย ไปหาหมอ  
หรือไปขอยาที่โรงพยาบาลไม่ทัน สามารถปรุงยาขนานนี้ให้รับประทานเพื่อชะลออาการเจ็บป่วย

ความคาดหวังให้แม่เรือนมีบทบาทในการรักษาพยาบาล เรียนรู้วิธีปรุงยารักษาโรค  
ตามคำแนะนำในสิ่งพิมพ์รายคาบ สะท้อนค่านิยมเรื่อง การเข้าถึงองค์ความรู้ด้านเภสัชกรรม  
ที่เปลี่ยนแปลงไปในสังคมสมัยใหม่ กล่าวคือ ในสังคมจารีตการศึกษาเรื่องเภสัชกรรมเป็น  
การสืบทอดกันในวงศ์ตระกูลเท่านั้น โดยเฉพาะในหมู่หมอมอเคลยศักดิ์ที่รักษาคนทั่วไป (โกมารท  
จิงเสถียรทรัพย์, 2561, น. 153) และกลุ่มคนที่เข้าถึงความรู้เหล่านี้คือบุรุษ สตรีจะมีบทบาท  
เฉพาะด้านการผดุงครรภ์ เมื่อต้องใช้ความรู้ด้านเภสัชกรรมในการรักษา จะต้องพึ่งความรู้  
ความสามารถของหมอยาซึ่งเป็นบุรุษ (ประวัติศาสตร์แพทย์สมัยกรุงรัตนโกสินทร์, 2525, น. 26)

ในระยะเวลาต่อมา ค่านิยมที่เปลี่ยนไปนี้ ปรากฏชัดในวิกฤตการณ์ ร.ศ. 112  
(พ.ศ. 2436) กรมการนิสภากุณาโลมแดงซึ่งส่วนใหญ่เป็นภริยาของข้าราชการระดับสูง ได้รับ  
มอบหมายให้ทำหน้าที่ปรุงยาคนละ 2 ขนาน เพื่อส่งไปให้กองกำลังทหารที่ประจำการใน  
มณฑลต่าง ๆ (ตำรับยาสภาอุณาโลมแดง ร.ศ. 112, 2553, น. 2-3) และการสร้างสตรีสยามให้มี  
วิชาความรู้ทางการพยาบาลตามแบบตะวันตก ปรากฏเป็นรูปธรรมเมื่อรัฐสมัยใหม่จัดตั้ง  
โรงเรียนหญิงแพทย์ผดุงครรภ์และการพยาบาลไว้ใน พ.ศ. 2439 (ภาวิณี บุณนาค, 2566,  
น. 34-35)

### 3. สรุปและอภิปรายผล

ประตินิกบัตร์ แล จดหมายเหตุ เป็นสิ่งพิมพ์รายคาบในสมัยรัชกาลที่ 5 ฉบับหนึ่งที่มี  
คุณค่าและมีความสำคัญ ทั้งในมิติการศึกษาประวัติศาสตร์การพิมพ์ของประเทศไทย และในมิติ  
การศึกษาประวัติศาสตร์ผู้หญิงในช่วงปฏิรูปประเทศให้เป็นสมัยใหม่ สิ่งพิมพ์รายคาบฉบับนี้

<sup>41</sup> วิธีดังกล่าว สอดคล้องกับการรักษาโรคตามการแพทย์แผนไทยโบราณ ที่ไม่ได้ใช้เฉพาะสมุนไพร  
ในการปรุงยา แต่ยังประกอบด้วยพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การเก็บยาในเวลาที่เหมาะสม การบริกรรมคาถา หรือ  
การสวดภาวนาแก่พืชผลเพื่อให้การเยียวยานั้นได้ผล (โกมารท จิงเสถียรทรัพย์, 2561, น. 170)

<sup>42</sup> ดั้งชื่อเรื่องใหม่โดยผู้วิจัย เนื่องจากในตัวบทไม่ปรากฏชื่อเรื่อง

แม้จะพิมพ์จำหน่ายในระยะเวลาเพียง 6 เดือนตามอายุของนิตยสาร แต่วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์นี้คงหนีดี สะท้อนการเปลี่ยนแปลงและการคงอยู่ของค่านิยมเกี่ยวกับผู้หญิงอย่างน่าสนใจ แม่เรือนที่สังคมสยามสมัยใหม่คาดหวัง คือแม่เรือนที่มีความรู้ด้าน “ปากะศิลปะ” และ “คฤหาศวิทยา” สามารถนำความรู้แบบตะวันตกมาประยุกต์ใช้ในการดูแลครัวเรือน

ในฐานะผู้ดูแลครัวเรือน บ้าน วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ สอนแม่เรือนให้มีความรู้ด้านปากะวิชาแบบสมัยใหม่ สามารถทำอาหารไทยตามมาตรฐานตะวันตก และมีความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ในฐานะผู้ดูแลเหย้าเรือนและสมาชิกในครอบครัว วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในสิ่งพิมพ์รายคาบฉบับดังกล่าว สอนแม่เรือนให้นำหลักการจัดการครัวเรือนแบบตะวันตกมาควบคุมดูแลคนรับใช้ รู้จักวิธีจัดการดูแลสิ่งของเครื่องใช้แบบสมัยใหม่ และสัตว์เลี้ยงในบ้าน รวมทั้งสอนความรู้เรื่องหลักโภชนาการ วิธีรักษาสุขภาพในครัวเรือน และความรู้เกี่ยวกับการรักษาพยาบาลเบื้องต้น เนื้อหาการสอนเหล่านี้แม้จะไม่พบในวรรณกรรมคำสอนสตรีแนวชนบ แต่บทบาทและหน้าที่ของแม่เรือนสมัยใหม่ที่ยังคงยึดโยงกับพื้นที่ในครัวเรือน (domestic sphere) สะท้อนว่าในช่วงที่สยามเริ่มปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยตามแบบตะวันตก สตรียังคงได้รับความคาดหวังให้ทำหน้าที่อยู่ในกรอบค่านิยมเดิม แต่ต้องเป็นแม่ศรีเรือนที่มีมุมมอง ความคิด ความรู้อย่างสมัยใหม่ วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในคอลัมน์นี้คงหนีดี จึงเน้นไปที่การให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์สำหรับแม่เรือน โดยพัฒนาแนวคิดมาจากงานในชนบเดิม

ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการสร้างและถ่ายทอดแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ มีทั้งปัจจัยด้านสังคมวัฒนธรรม และปัจจัยด้านวรรณกรรม ปัจจัยด้านสังคมวัฒนธรรม ได้แก่ แนวทางการจัดการศึกษาของสตรีในสมัยปฏิรูปประเทศที่กำหนดให้วิชาแม่บ้านการเรือนเป็นส่วนหนึ่งในหลักสูตร<sup>43</sup> และเกี่ยวข้องกับการที่ชนชั้นนำสยามยอมรับและเลียนแบบวัฒนธรรมตะวันตกที่เห็นว่าศิวิไลซ์และทันสมัย ทั้งการบริโภคสินค้าตะวันตก การแต่งกาย ชีวิตความเป็นอยู่ในครัวเรือน (domesticity) อีกทั้งยังมีเรื่องการควบคุมดูแลด้านสุขภาพและอนามัยที่รัฐสมัยใหม่ให้ความสำคัญเป็นบริบทสำคัญ เนื่องจากความสะอาดทั้งที่อยู่อาศัย เครื่องมือเครื่องใช้ และอาหาร ถูกเชื่อมโยงเข้ากับความเจริญและความก้าวหน้า นอกจากนี้ การกำหนดคุณค่าของผู้หญิงตามค่านิยมที่มีมาแต่เดิมก็เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้วรรณกรรมชุดนี้ยังคงเน้นย้ำเรื่องการรับผิดชอบภาระหน้าที่ในครัวเรือนด้วยเช่นกัน ส่วนปัจจัยด้านวรรณกรรมจะเห็นได้ว่า วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ สร้างงานบนพื้นฐานวรรณกรรมคำสอนสตรีแนวชนบ และได้รับอิทธิพลด้านเนื้อหาจากหนังสือ

<sup>43</sup> ตัวอย่างเช่น หลักสูตรของ โรงเรียนสตรีสุนันทาลัย โรงเรียนต้นแบบของโรงเรียนสตรีไทยที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯ ให้จัดตั้งขึ้นในการพระราชกุศลเพื่ออุทิศต่อสมเด็จพระนางเจ้าสุนันทากุมารีรัตน์ เมื่อ พ.ศ. 2423 หลักสูตรเปิดสอนด้านวิชาการอ่านเขียนไวยากรณ์ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ควบคู่ไปกับวิชาแม่บ้านการเรือน และธรรมเนียมการเข้าสมาคมแบบตะวันตก วิชาแม่บ้านการเรือนมีทั้งการสอนภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เช่น การเย็บปักถักร้อย การทำอาหารคาวหวานแบบตะวันตก การซักล้างเสื้อผ้า การทำความสะอาดบ้านเรือน และวิธีการปลูกผัก (มาโนชญ์ มุลทรัพย์, 2555, น. 47)

## **The Book of Household Management** ของนางบีตัน ทั้งส่วนที่เป็นตำราอาหารและหลักการจัดการครัวเรือน

การพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ แสดงให้เห็นความพยายามของชนชั้นนำสยามที่ต้องการสร้างความเป็นสมัยใหม่ในค่านิยมเก่า โดยมีครอบครัวของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการชี้แนะและขัดเกลาสตรีให้ปรับภาระหน้าที่ภายในครัวเรือนให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคมสยามที่เปิดรับวัฒนธรรมและความรู้จากตะวันตกมากขึ้น และสอดคล้องกับอุดมคติเรื่องแม่บ้านสมัยใหม่ของสังคมโลกในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19<sup>44</sup> การที่สิ่งพิมพ์รายคาบฉบับดังกล่าวตีพิมพ์ข้อเขียนเรื่องปากะวิชา ตำรากับข้าวของกินอย่างไทย ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนอย่างต่อเนื่อง ก็สะท้อนสถานภาพและบทบาทของสตรีในสมัยปฏิรูปประเทศ ที่เริ่มได้รับโอกาสให้แสดงความรู้ความสามารถด้านวิชาหนังสือในพื้นที่สาธารณะแบบใหม่ ซึ่งประเด็นนี้ผู้วิจัยมีความเห็นสอดคล้องกับอภิสิทธิ์ เกษมผลกุล (2561, น. 128) ที่วิเคราะห์ว่าผลงานของท่านผู้หญิงเปลี่ยน เป็นจุดเริ่มต้นของการสนับสนุนให้สตรีได้แสดงความสามารถได้ทัดเทียมบุรุษในการครอบครองชุดความรู้ อาหาร การรวบรวมและเรียบเรียงองค์ความรู้ด้านอาหารของสตรีในรูปแบบตำรากับข้าวสมัยใหม่ ช่วยยกระดับองค์ความรู้กับข้าวชาววัง และยกระดับสถานภาพของเจ้าของความรู้ไปสู่สถานภาพการเป็นครูไปพร้อมกัน

กล่าวได้ว่า วรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เป็นหลักฐานร่วมสมัยชุดหนึ่งที่บ้านที่ทรงรอยสำคัญของการพัฒนาแนวคิดเรื่องแม่เรือนสมัยใหม่ในช่วงที่สยามปรับภาวะความเป็นสมัยใหม่ให้เข้ากับจารีตเดิมของสังคม การปรับเปลี่ยนบทบาทและหน้าที่ของสตรีในสังคมยุคหัวเลี้ยว ไม่ได้เกิดขึ้นอย่างทันทีทันใด แต่ค่อย ๆ ขยับขยายจากกรอบเกณฑ์เดิมของสังคม โดยมีวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีเป็นเครื่องมือสำคัญที่ชนชั้นนำสยามใช้สื่อสารแนวคิดดังกล่าว และในระยะเวลาต่อมา วรรณกรรมที่หล่อหลอมสตรีให้มีคุณสมบัติของแม่เรือนสมัยใหม่ แพร่หลายในสิ่งพิมพ์รายคาบสมัยรัชกาลที่ 5 อีกหลายฉบับ เช่น วชิรญาณวิเศษ จดหมายเหตุแสงอรุณ กุลสตรี ฯลฯ และขยายประเด็นที่สอนครอบคลุมไปถึงเรื่องบทบาทหน้าที่ของมารดาที่ต้องปรับภาระหน้าที่ให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของสังคมด้วยเช่นกัน

นอกจากนี้ การศึกษาวรรณกรรมเพื่อสอนสตรีในประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ ซึ่งประกอบขึ้นจากบริบทและความคิดเกี่ยวกับสตรีในสังคมสยามสมัยใหม่ ยังช่วยเติมเต็มประวัติวรรณกรรมไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 ผ่านงานเขียนที่ไม่ได้อยู่ในทำเนียบวรรณกรรม (canon) รวมทั้งแสดงให้เห็นความเปลี่ยนแปลงทางวรรณกรรมที่มีเรื่องสตรีเป็นวาระสำคัญในสมัย

---

<sup>44</sup> ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 อุดมคติเรื่องแม่บ้านสมัยใหม่ที่มีภาระหน้าที่รับผิดชอบต่อการจัดการพื้นที่ในครัวเรือนอย่างถูกหลักและมีประสิทธิภาพ รวมถึงสุขภาพทางกายและอารมณ์ของคนในบ้าน พบในหลายดินแดนทั้งที่เป็นและไม่ใช่อาณานิคม เช่น จีน อินเดีย ญี่ปุ่น พม่า อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ ในกรณีอาณานิคมพม่าของอังกฤษ อุดมคติเรื่องแม่บ้านสมัยใหม่เกิดขึ้นพร้อมกับอิทธิพลของจักรวรรดินิยม การเติบโตของวัฒนธรรมการบริโภค และการขยายตัวของสื่อสิ่งพิมพ์ (สุรเชษฐ์ สุขลากิจ, 2565, น. 136-137)

รัชกาลที่ 5 ซึ่งจะส่งต่อสู่ยุคต่อไปและเข้มข้นขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 6 และการที่ชนชั้นนำสยามแปลและเรียบเรียงเนื้อหาคำสอนแม่เรือนสมัยใหม่มาจากหนังสือ **The Book of Household Management** ของนางบีตันก็สะท้อนว่าในช่วงระยะเวลาดังกล่าว ชนชั้นนำไม่ได้รับการเขียนแนวสืบสวนสอบสวน แนวผจญภัย และแนวขบขันซึ่งเป็นงานบันเทิงคดี (fiction) จากวัฒนธรรมวิกตอเรียนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในโลกการประพันธ์ของสยามเท่านั้น แต่ยังคงเลือกรับงานเขียนประเภทคู่มือการเรือนซึ่งเป็นงานสารคดี (non-fiction) มาใช้ประโยชน์ในการสร้างความทันสมัยและใช้เป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการขัดเกลาทางสังคมด้านเพศสภาพ (gender socialization) เพื่ออบรมบ่มเพาะผู้หญิงให้เรียนรู้บทบาทหน้าที่ของตนตามความคาดหวังของสังคมสยามสมัยใหม่อีกด้วย

## เอกสารอ้างอิง/References

- โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์. (2561). *ปกิณกคดี 100 ปี การสาธารณสุขไทย*. สุขศาลา สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ (สวสส.).
- ขวัญแก้ว วัชโรทัย. (2535). *วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.
- จารุดี ฝโลประการ. (2553). ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ความรู้และวรรณศิลป์ในตำรา “แม่ครัวหัวป่าก์”. *วารสารไทย*, 31(115), 66-71.
- จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระ. (2505). *พระราชพิธีสิบสองเดือน*. ศิลปบรรณาการ. ชาติชาย มุกสง. (2565). *ปฏิวัติที่ปลายลิ้น ปรับรสต่างชาติ อาหารการกินในสังคมไทย*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). มติชน.
- โชคชัย มันทานุกรษ์. (2562). *เปลี่ยนกลิ่นกรุงเทพฯ สู่ความศิวิไลซ์: การจัดการปัญหาความสกปรก กลิ่นเหม็น และความไร้ระเบียบ ทศวรรษ 2410 - 2440*. [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ณัชรดา สมสิทธิ์. (2564). *ภาวะสมัยใหม่ในวรรณกรรมของมัลลย์ ชูพินิจ*. [วิทยานิพนธ์ปริญญา ดุษฎีบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ตำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระ กรมพระยา. (2494). *ความทรงจำ*. คลังวิทยา.
- ตำรับยาสภาอุณาโลมแดง ร.ศ.112*. (2553). รุ่งศิลป์การพิมพ์.
- เทพ บุญदानนท์. (2565). การสัตวแพทย์สมัยใหม่ของรัฐบาลสยามในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว. *วารสารไทยศึกษา*, 18(2), 1-25.
- ชเนต วงศ์ยานนาวา. (2549). การ “ครอบ”, “ครัว”, “ไฟ” : จากตะวันตกสู่ตะวันออก ใน ชเนต วงศ์ยานนาวา (บรรณาธิการ), *จักรวาลวิทยา : บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่ นิธิ เอียวศรีวงศ์* (น. 237-279). มติชน.
- นนทพร อยู่มั่งมี. (2553). เลี้ยงโต๊ะ : การเมืองบนโต๊ะอาหารและความ “ไม่กลืนกลาย” ทางวัฒนธรรมของชนชั้นนำสมัยรัชกาลที่ 5. *ศิลปวัฒนธรรม*, 31(3), 120-135.
- นियะดา เหล่าสุนทร, มัณฑานา สงขประดิษฐ์, จันทวรรณ อนันตประยูร, ปฐม หงษ์สุวรรณ, พงษ์ภิญโญ แม้นโกศล, พรสวรรค์ อัมรานนท์, พิมพ์กา จาดเลน, พิมพ์พรรณ ไพบูลย์หวังเจริญ, พิสิทธิ์ กอบบุญ, มะลิวัลย์ บุรณพัฒนา, สหะโรจน์ กิตติมหาเจริญ, และ สิริวรรณ วงษ์ทัต. (2540). *ภูมิปัญญาของคนไทย: ศึกษาจากวรรณกรรมคำสอน*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- บริดเลย์, วิลเลียม แอล. (2547). *สยามแต่ปางก่อน 35 ปีในบางกอกของหมอบริดเลย์* (กุสุมา ณ อยุธา และ ศรีลักษณ์ สง่าเมือง, ผู้แปล, พิมพ์ครั้งที่ 2). มติชน.
- ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เล่ม 1 เดือนตุลาคม-มีนาคม ขาดเดือน มกราคม*. (2540). (พิมพ์ครั้งที่ 2). ดันฉบับ.
- ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เล่ม 1 ฉบับที่ 4 เดือนมกราคม 108*. (2544). (พิมพ์ครั้งที่ 2). ดันฉบับ.
- ประวัติการแพทย์สมัยกรุงรัตนโกสินทร์*. (2525). คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล, โรงพยาบาลศิริราช.

- ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี. (2566). *ครรภแห่งชาติ: รัฐเจริญพันธุ์ ร่างกาย และเพศวิถี*. ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- ปิยะนาถ อังควาณิชกุล. (2562). การวิวัฒน์เข้าสู่สังคมยุคใหม่ของสตรีชั้นนำในสมัยรัชกาลที่ 6 - รัชกาลที่ 7. ใน *คณะสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ SMARTS ครั้งที่ 9* (น. 13-27). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- เปลื้อง ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2557). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก* (พิมพ์ครั้งที่ 4). ต้นฉบับ.
- ภาวณี บุณนาต. (2566). *สยามโมเดิร์นเกิร์ล*. มติชน.
- มาโนชญ์ มุลทรัพย์. (2555). *การเปลี่ยนแปลงด้านการศึกษาของสตรีไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว* (พ.ศ. 2411 - 2453). [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- รัชฎา พุฒิประภาส. (2543). *การศึกษาเปรียบเทียบวรรณกรรมเรื่องกฤษณาสนน้อง*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554*. ราชบัณฑิตยสถาน.
- ภัทรนิษฐ์ สุรังสรรค์. (2565). *รัฐสยดสยอง*. มติชน.
- วรรณพร บุญญาสถิตย์. (2549). *จอมนางแห่งสยามในสมัยรัชกาลที่ 4 ถึงรัชกาลที่ 6 กับกระแสวัฒนธรรมตะวันตก*. สร้างสรรค์บุ๊คส์.
- วัฒน์ บุญจับ. (2552). *รถม้าและพาหนะร่วมสมัย*. รุ่งเรืองการพิมพ์.
- ส.พลายน้อย. (2559). *กระยานิยาย*. พิมพ์คำ.
- สุรเชษฐ์ สุขลากกิจ. (2565). แม่และแม่บ้านสมัยใหม่: ผู้หญิงดี, ความเป็นไทย, และวิทยาศาสตร์ ทศวรรษ 2460-2490. *วารสารประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมศาสตร์*, 9(1), 125-154.
- สุวดี ธนประสิทธิ์พัฒนา. (2558). สถานภาพทางสังคมของสตรีไทยในสมัยปฏิรูปประเทศ. ใน *สุชีลา ตันชัยนันท์ (บรรณาธิการ), จิตร ภูมิศักดิ์ และ วิวาทะเรื่องเพศสภาวะในสังคมไทย* (น. 108-129). พี. เพรส.
- อภิรักษ์ณ์ เกษมผลกุล. (2561). กำเนิดและพัฒนาการของ “ตำรากับข้าวขาววัง” ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงการจัดโรงเรียนสตรี. ใน *สุกัญญา สุจฉายา (บรรณาธิการ), สำนับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง* (น. 91-130). กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.
- อาสา คำภา. (2565). *รสไทย (ไม่) แท้: ถอดรูปพิพม์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม*. มติชน.
- Beeton, I. (1861). *The book of household management*. S. O. Beeton.