

ความเป็นพหุสังคมอยุธยากับวัฒนธรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ตามรอยเสด็จประพาสต้นพื้นที่
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
Multi society of Ayutthaya and food culture on Ayutthaya Alluvial fallow visit
unofficial tourism

ศุภกานต์ นานรัมย์ (Supakan Nanrum)¹

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นพหุสังคมอยุธยากับการส่งผ่านวัฒนธรรมอาหารของไทย วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอยุธยาผ่านร่องรอยการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และแนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมอาหารตามเส้นทางเสด็จประพาสต้นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการวิจัยพบว่า พระนครศรีอยุธยาเดิมมีความสำคัญในฐานะราชธานีเก่าของไทย ด้วยสภาพที่ตั้งระหว่างสองฝั่งสมุทร ทั้งยังเป็นเมืองทำ นานาชาติดึงดูดให้ชาวต่างชาติเข้ามาเจริญความสัมพันธ์ทางการทูต การค้า ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารของไทย เมื่อครั้งที่ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสต้น พระองค์เสด็จประพาสแบบไพรเวต (private) โปรดฯ เสวยพระ กระจายอาหารที่ปรุงเอง ซื้อวัตถุดิบจากท้องถิ่น บ้างก็ร่วมเสวยกับชาวบ้าน ในพื้นที่พระนครศรีอยุธยา การเสด็จประพาสต้นยัง สามารถเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงสู่การเดินทางไปสู่อำเภอรอบนอกที่ไม่ได้รับความสนใจมากนัก ทั้ง ทางรถยนต์ 4 เส้นทาง ทางเรือ 1 เส้นทาง และทางรถไฟ 2 เส้นทาง

คำสำคัญ : พหุสังคม, การท่องเที่ยว, เสด็จประพาสต้น, วัฒนธรรมอาหาร

Abstract

The objective of this research was to examine Ayutthaya's pluralistic society and the development of Ayutthaya's ethnic food culture through the private royal travel route, used by King Chulalongkorn (Rama V). As an ancient capital, Ayutthaya plays a very important role in Thai history due to its location between the tidal bore of two seas. It also was an international port city that welcomed foreigners visiting to develop diplomatic relations, trade, and settlement. As a result, Ayutthaya developed a pluralistic society consisting of people of different races. When King Rama V made private royal trips to the area. He favored home-cooked meals, bought local ingredients, and even had meals with local villagers. His visits highlighted the need for proper infrastructure to reach and connect to Ayutthaya's outlying districts, which today included four routes by car, two routes by train, and one route by boat.

Keyword: Multi-Society, Tourism, Visit Unofficially, Food Culture

¹ สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา E-mail : supakann@yahoo.com

วันที่รับบทความ : 14 กันยายน 2564

วันที่แก้ไขบทความ : 15 พฤศจิกายน 2564

วันที่ตอบรับบทความ : 30 พฤศจิกายน 2564

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของงานวิจัย

กว่า 417 ปีที่กรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี อาณาจักรแห่งนี้ตั้งอยู่ในภูมิศาสตร์ที่ตั้งที่เอื้อต่อการทำเกษตรกรรมและการค้า ทั้งทุบราบแม่น้ำเจ้าพระยา กอปรด้วยแม่น้ำหลายสายไหลผ่านเกาะเมืองเลื้อยเลาะมาจนถึงปากแม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านใต้ อันสามารถเชื่อมโยงเครือข่ายทางการค้าไปทั้งฝั่งตะวันออกไปยังทะเลจีนใต้ และฝั่งตะวันตกแนวชายฝั่งอ่าวเบงกอล เชื่อมโยงไปสู่ประตูการค้าฝั่งตะวันตก การเชื่อมโยงกับการค้าทั้งภูมิภาคตะวันตกและตะวันออก ส่งผลให้กรุงศรีอยุธยามีลักษณะเป็น “พหุสังคม” ไม่เพียงแต่ความหลากหลายทางเชื้อชาติเท่านั้น ยังถ่ายทอดผ่านวัฒนธรรมอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ของไทย ดังจะเห็นได้จากพืชพรรณจากต่างประเทศ เช่น พริก มะละกอ มะเขือเทศ มันเทศ เป็นต้น รวมไปถึงรูปแบบการปรุงอาหาร ยกตัวอย่างเช่น การใช้กระทะในการผัด ทอด อาหารประเภทเส้น ล้วนแต่ได้รับอิทธิพลจากจีน การส่งต่อวัฒนธรรมอาหารยังดำเนินมาอย่างต่อเนื่องไม่ว่าจะเป็นชนชั้นนำไทย หรือ สามัญชน การจารจารึกความทรงจำที่สำคัญนี้ยังเชื่อมโยงกับ การเสด็จประพาสต้นในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ระหว่าง พ.ศ. 2447-2449 มาয়่งพื้นที่พระนครศรีอยุธยา เต็มไปด้วยเรื่องเล่าเชื่อมโยงกับสถานที่ ผู้คน อาหารการกิน การสำรวจพื้นที่ เพื่อให้เกิดการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อสร้างโอกาสทางการท่องเที่ยวที่จะเกิดขึ้นในพื้นที่พระนครศรีอยุธยา

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาความเป็นพหุสังคมอยุธยากับการส่งผ่านวัฒนธรรมอาหารของไทย

1.2.2 เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของไทยผ่านการศึกษาร่องรอยจากการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

1.2.3 เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมอาหารตามเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยเรื่องนี้กำหนดขอบเขตเวลาในการศึกษาความเป็นพหุสังคมอยุธยาที่ส่งผ่านวัฒนธรรมอาหาร โดยเชื่อมโยงกับเรื่องเล่า สถานที่ ผู้คน อาหารการกิน ผ่านการเสด็จประพาสต้นโดยการสำรวจพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2. แนวคิดทฤษฎี

งานวิจัยเรื่องนี้เป็น การนำเสนอข้อมูลผ่านเอกสารประวัติศาสตร์ร่วมสมัย การสำรวจพื้นที่เพื่อศึกษาร่องรอย หรือ ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องในอดีตผ่านวัฒนธรรมอาหาร เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวตามรอยเสด็จประพาสต้น

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “ความเป็นพหุสังคมอยุธยากับวัฒนธรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยวตามรอยเสด็จประพาสต้นพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา” ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพตามระเบียบวิธีวิจัยทางประวัติศาสตร์ โดย (1) ศึกษาจากเอกสาร หลักฐานทางประวัติศาสตร์ (2) การสมมุติฐาน และ (3) การตีความหลักฐาน ทั้งนี้ ยังนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจพื้นที่ระหว่างทางเสด็จประพาสต้นมาประกอบการวิจัย

4. สรุปผลการวิจัย

4.1 พหุสังคมอยุธยา

ความเป็นสังคมนานาชาติกำเนิดขึ้นก่อนที่จะสถาปนากรุงศรีอยุธยา ใน พ.ศ. 1893 แล้ว กล่าวคือ การสถาปนากรุงศรีอยุธยาเป็นผลจากความสืบเนื่องของ “พัฒนาการเชิงพหุวัฒนธรรมมอญ-เขมร-ไท” ซึ่งดูเหมือนว่า พัฒนาการดังกล่าวเป็นผลจากความต่อเนื่องจากสมัยทวารวดี ละโว้ สุโขทัย เมื่อย้อนกลับไปบริเวณแห่งนี้ประกอบด้วยชนพื้นเมืองอาศัยมาก่อนแล้ว ดังจะเห็นชุมชนโบราณที่มีการติดต่อทำการค้ากับมอญ-อินเดีย ยกตัวอย่างเช่น เมืองอุทอง เมืองนครชัยศรี ต่อมาเมื่ออิทธิพลมอญได้ทรงอิทธิพลต่อวัฒนธรรม พร้อมกับการเติบโตของเมืองบริเวณแนวชายฝั่ง บริเวณลุ่มน้ำท่าจีน เจ้าพระยา เมืองเหล่านี้ได้เติบโตและผสมผสานลักษณะเฉพาะอันเป็นผลจากการหล่อหลอมความเชื่อ วัฒนธรรมจากอินเดีย ส่งผลต่อความคิด ความเชื่อ และรูปแบบวัฒนธรรมที่หล่อหลอมมายังเมืองสมัยหลัง

ชาวต่างชาติที่เข้ามาพำนักอยู่ในกรุงศรีอยุธยาจำนวนมาก สามารถแบ่งกลุ่มชนต่างชาติที่พำนักอยู่ในกรุงศรีอยุธยาให้เข้าใจอย่างง่ายเป็น 4 กลุ่ม คือ (1) กลุ่มรัฐเพื่อนบ้าน ได้แก่ มอญ เขมร ลาว และญวน (2) กลุ่มแขก ได้แก่ แขกมัวร์ แขกพราหมณ์ แขกตานี แขกมกเกสัน แขกจาม และแขกมลายู (3) กลุ่มตะวันออก ได้แก่ จีน รวีกิว และญี่ปุ่น (4) กลุ่มตะวันตก ได้แก่ โปรตุเกส ฮอลันดา อังกฤษ และฝรั่งเศส

การเข้ามาติดต่อทำการค้าการทูตกับกรุงศรีอยุธยา หรือ การเข้ามาขอพำนักด้วยภัยสงคราม ได้ส่งผลให้กรุงศรีอยุธยามีลักษณะ “พหุสังคม” มีการตั้งถิ่นฐานชุมชนทั้งในและนอกเกาะเมืองพระนครศรีอยุธยา โดยมากมักตั้งอยู่บริเวณตอนใต้ของเกาะเมืองริมแม่น้ำ เพื่อเอื้อต่อการค้าขาย ชาวต่างชาติเหล่านี้ไม่เพียงแต่ส่งผลต่อเศรษฐกิจ การเมืองแล้ว ยังส่งผลต่อวิถีชีวิตอาหารการกินของชาวพระนครศรีอยุธยาอีกด้วย

4.2 อาหารการกินในอดีต

ในอดีตชาวพระนครศรีอยุธยามีลักษณะการกินที่เรียบง่าย โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามธรรมชาติ จนมีคำกล่าวกันว่า กินข้าวกินปลา กับข้าว หรือ คำที่อธิบายลักษณะทางธรรมชาติกับการกินได้ดี คือ กินตามน้ำ อันหมายถึง การนำวัตถุดิบที่หาได้ตามแม่น้ำลำคลองมาปรุงกินกับข้าว หรือ ที่เรียกว่า กับข้าวกับปลา เหล่านี้ได้อธิบายลักษณะการกินของชาวพระนครศรีอยุธยาอย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาวัตถุดิบสำคัญในปรุงอาหารดังกล่าวว่า “ข้าวเป็นอาหารที่สำคัญยิ่ง อาหารอื่นอีกสองอย่างที่ถือว่าขาดไม่ได้จนซื้อขายกันเป็นจำนวนมากคือเกลือและปลา” (แอนโทนี ริด, 2548) วัตถุดิบสำคัญ 3 อย่างนี้ ยังบริโภคเป็นการทั่วไปในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

การกินข้าวจึงเป็นอาหารหลักทั่วไป ข้าวเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่สำคัญที่แต่ครั้งอดีตกาล ข้าวที่บริโภคในสยามมี 2 ประเภท คือ ข้าวเหนียวกับข้าวเจ้า คนสมัยก่อนอยุธยากินข้าวเหนียว หรือ ข้าวเมล็ดป้อมเป็นหลัก สมัยต่อมาเปลี่ยนเป็นข้าวเจ้า หรือ ข้าวเมล็ดเรียวยาว คนในสมัยอยุธยากินข้าวเจ้ากันทั่วไปแล้ว แต่มีข้าวเหนียวกินด้วย และมักจะทำขนมจากข้าวเหนียว และใช้ข้าวเจ้าทำขนมจีน (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2561) เมื่อข้าวเป็นรวงสุกได้ที่ต้องเก็บเกี่ยวแล้วนำไปนวดจนเมล็ดหลุดจากรวงเรียกว่า ข้าวเปลือก จากนั้นนำข้าวเปลือกไปบดหรือตำให้เปลือกหลุดจากเมล็ดเรียก ข้าวสาร แต่ยังไม่หลุดทุกเมล็ด บางทีเรียก ข้าวกล้อง เมื่อจะกินต้องเอาไปทำให้สุกด้วยไฟ เรียกหาลาม นึ่ง และหุง (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2560) ชาวบ้านหุงข้าวด้วยหม้อดิน ใช้ฟืน หรือ ถ่าน เป็นเชื้อเพลิง ซึ่งชาวสยามชำนาญในการกะปริมาณน้ำกะความแก่อ่อนของไฟ และกะเวลาในการหุงข้าวให้สุกเมื่อจะกินข้าวจะเอาปลายนิ้วขยี้ข้าวเป็นคำแล้วเปิบเข้าปาก (ลาร์ลูแบร์, ซิมอน เดอ, 2557) การเปิบข้าวด้วยมือหรือ จับข้าวใส่ปากจึงเป็นวิธีการกินของชาวสยาม

นอกจาก ข้าว ปลา และเกลือ จะเป็นวัตถุดิบหลักในการกินของชาวพระนครศรีอยุธยา ความอุดมสมบูรณ์ของ

พืชพรรณธัญญาหาร ผลหมากรากไม้หลากชนิด สะท้อนต้นทุนสำคัญในการดำเนินชีวิตอย่างเป็นสุข ลาร์ ลูแบร์ ได้กล่าวถึง พืชผักอันเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ได้แก่ มันเทศ หอมหัวเล็ก หัวกระเทียม หัวผักกาดขาวขนาดใหญ่ (หัวไชเท้า) แตงกวาลูกเล็ก ๆ ฟักทองลูกเล็ก ๆ เนื้อแดง แตงโม ผักชีใบล่อม กะเพรา ผักปลั่ง หน่อไม้เทศ (ลาร์ลูแบร์, ซิมอน เดอ, 2557) ส่วนผลไม้ ได้แก่ ส้ม มะกรูด ทับทิม ส้มโอ ส้มแก้ว ส้มชะววย กล้วย อ้อย หนาม พลู มะพร้าว เป็นต้น (ลาร์ลูแบร์, ซิมอน เดอ, 2557) ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาพืชผักผลไม้ หลากชนิดเป็นผลจากการที่ชาวต่างชาติหลากหลายเข้ามาพำนักยังกรุงศรีอยุธยา ได้ส่งผลต่อการกิน การนำเข้าวัตถุดิบ และพืชพรรณ

การกินของชาวพระนครศรีอยุธยานอกจากจะมีการปรุงด้วยวัตถุดิบที่หลากหลายแล้ว ยังมีรูปแบบการปรุงอาหารที่พบได้ทั่วไป เช่น ปิ้งย่าง ต้ม แกง นึ่ง เป็นต้น ส่วนการปรุงอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีนโดยใช้กระทะเป็นอุปกรณ์ในการปรุงอาหารพบหลักฐานมาตั้งแต่ต้นกรุงศรีอยุธยา (ลาร์ลูแบร์, ซิมอน เดอ, 2557) ในที่นี้ การปรุงอาหารประเภทต้มจืด แกงจืด การผัด การทอดด้วยกระทะเหล็กหั่วสองด้าน ถือเป็นรูปแบบการปรุงอาหารจากจีน รวมไปถึงการกินอาหารเส้นประเภทบะหมี่ ล้วนเป็นอิทธิพลจากจีน ยังไม่นับรวมถึงอิทธิพลการปรุงอาหารอย่างแซ่ก ทั้งที่เป็นแซ่กเปอร์เซีย แซ่กมลายู ที่ใช้เครื่องเทศหลากชนิด การแกงด้วยกะทิ อันเป็นลักษณะอาหารที่เป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างสยามกับต่างชาติ อย่างกลมกลืน เป็นเอกลักษณ์ ถือเป็นตัวอย่างของความ เป็นลูกผสมทางวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดผ่านการปรุงอาหาร อันเป็นลักษณะเฉพาะในลักษณะพหุสังคมอยุธยาซึ่งถ่ายทอดผ่านวัฒนธรรมอาหารที่มีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา

4.3 การเสด็จประพาสต้นและระยะทางเสด็จในพื้นที่พระนครศรีอยุธยา

นับแต่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวขึ้นครองราชย์ พระองค์มีพระราชอัธยาศัยโปรดฯ ในการเสด็จประพาสแทบทุกปี ในการเสด็จประพาสบางครั้งคราวเพื่อทรงตรวจการจัดการปกครอง บางคราวเสด็จเพื่อไปสำราญพระ

ราชอิริยาบถอย่างสามัญชน ไม่โปรดฯ ให้มีการรับเสด็จอย่างเป็นทางการราชการ เรียกว่า “เสด็จประพาสต้น” กล่าวคือ ไม่มีท้องตราสั่งหัวเมือง จัดทำที่ประทับแรมใด ๆ สุดแต่พระราชหฤทัยที่จะประทับที่ไหน บางทีก็ทรงเรือเล็ก หรือ เสด็จโดยรถไฟ มิให้ใครรู้จัก การเสด็จประพาสเริ่มต้นครั้งแรก เมื่อ รศ. 123 (พ.ศ. 2447) เพื่อความสำราญพระราชอิริยาบถจากการที่พระองค์ทรงงานหนัก ทำให้พระองค์มีอาการประชวรอยู่บ่อยครั้ง ทรงมีโรคประจำพระองค์ คือ โรคหืด (ณัฐวรรณ พุ่มตียิ่ง, 2550) ในการนี้จากเดิมที่ทรงเรือมาดเก้งสี่แจวลำ 1 ซึ่งไม่พอบรรทุกทุกเครื่องครว เปลี่ยนเป็นเรือมาดเก้ง 4 แจวอีกลำ 1 จึงโปรดให้เอาเรือต้นมาใช้เรียกเรือมาดเก้ง 4 แจวลำที่เป็นเรือพระที่นั่งทรง อาศัยเหตุนี้ ถ้าเสด็จประพาสโดยกระบวนเรือพระที่นั่งมาดเก้ง 4 แจว โดยพระราชประสงค์มิให้ผู้ใดทราบว่าจะเสด็จไป (ณัฐวรรณ พุ่มตียิ่ง, 2550)

การเสด็จประพาสต้นจึงเชื่อมโยงกับ “ตาอัน” หรือ พระยานิพัทธราชกิจ ซึ่งในเวลานั้นเป็นหลวงศักดิ์นายเวร ได้อยู่เรือกำกับเครื่องลำหนึ่งในกระบวนเสด็จประพาส พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเข้าพระทัยว่า หลวงศักดิ์นายเวรแก่พระชันษา จึงทรงเรียกว่า “ตาอัน” เรือที่หลวงศักดิ์นายเวรอยู่เรียกว่า “เรือตาอัน” เจ้านายที่โดยเสด็จพระราชกิจอยู่ ก็ทรงเรียกว่า “เรือตาอัน” โดยพระกระแสร์ เมื่อเรียกเร็วๆ เสียงจึงรัวเป็น “เรือต้น” จึงเรียกการเสด็จประพาสนั้นว่า “การเสด็จประพาสต้นหรือเรียกย่อ ๆ ว่าเสด็จต้น” ในการนี้ทรงพระมหากรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระบรมรูปชนิดแต่งพระองค์อย่างสบาย คือ ฉลองพระองค์หลวมๆ หรืออีกนัยหนึ่งเป็นเครื่องที่ทรงแต่งอย่างคนสามัญ แลมีพระราชดำรัสเรียกเครื่องทรงชนิดนั้นว่า “เครื่องต้น” พระรูปหนึ่ง มีลายพระหัตถ์เลขาว่า “รูปทรงเครื่องต้น พระราชทานหลวงศักดิ์นายเวรต้น ผู้ที่ได้ตามเสด็จต้นแลเป็นต้นเหตุต้น” แล้วทรงเซ็นพระบรมนามาภิไธย เรื่องต้นเหตุที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมีพระบรมราชดำริเรียกการเสด็จไปรวต (private) ว่า “เสด็จประพาสต้น” (สมเด็จพระยา

ดำรงราชานุภาพ, 2477) การเสด็จประพาสต้นจึงเป็นการเสด็จส่วนพระองค์ ทรงแต่งพระองค์ล้าลองอย่างสามัญชน ทั้งมีพระราชนิยมไม่ให้ใครรู้จักพระองค์ว่าเป็นพระเจ้าแผ่นดิน การเสด็จประพาสต้นจึงเป็นการเติมเต็มทั้งเรื่องการพักผ่อนพระราชอิริยาบถ และการตรวจราชการความเป็นไปของบ้านเมืองเพื่อนำมาปรับปรุงการบริหารราชการแผ่นดิน ทั้งนี้ การเสด็จประพาสต้นทั้ง 2 ครั้ง คือ การเสด็จประพาสต้น ร.ศ. 123 (พ.ศ. 2447) และการเสด็จประพาสต้น ร.ศ. 125 (พ.ศ. 2459) ในการเสด็จประพาสต้นทั้ง 2 ครั้ง พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จพระราชดำเนินไปยังสถานที่ต่าง ๆ พบปะผู้คน บ้างแวะเที่ยวชมสวน ตลาด ซื้อข้าวของเสเปียง

เมื่อพิจารณาสถานที่ระหว่างระยะทางเสด็จประพาสต้นครั้งแรก (พ.ศ. 2447) เส้นทางเสด็จประพาสต้นครั้งแรก ประพาสจากบางปلام้า สุพรรณบุรี เข้าสู่พื้นที่พระนครศรีอยุธยาที่อำเภอผักไห่เป็นจุดแรก ในการนี้ประทับค้างแรมที่บ้านหลวงวาริ ในวันถัดมามีกำหนดการเสด็จประพาสกลับบางปะอินแต่ติดขัดเหตุทั้งคลื่นในฤดูน้ำหลากและการรับเสด็จทั้งสองฝั่งแม่น้ำจึงแวะทำครัวที่บางหลวงอ้ายเอียงก่อนเสด็จกลับบางปะอิน ส่วนการเสด็จประพาสต้นครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2449) ก่อนจะเข้าสู่พื้นที่พระนครศรีอยุธยา ประพาสจากวัดเวียงจามหรือ วัดท้ายเกาะใหญ่ ปทุมธานี แล้วแล่นเรือคลองตะเคียนจอดทำกับข้างที่แพทุ่งไถ่คลองตะเคียน จากนั้นเสด็จไปเกาะลอย คลองเพนียด คลองเมือง แพข้างทองประทับค้างแรมที่ตำหนักแพ วันต่อมาถ่ายรูปบนสะพานและบ้านกรมมรุพงษ์ หรือ ตำหนักสะพานเกลือ แล้วขึ้นสะพานวังจันทร์ แวะตลาด (ตลาดริมแม่น้ำหน้าวังจันทร์) แต่ตลาดวายแล้วจึงเสด็จไปตลาดเรือสี่แยก ล่องแควแม่น้ำป่าสักไปพระนครหลวง ศาลาลอย (วัดศาลาลอย) วันต่อมาเสด็จจากท่าเข้าสนุก มายังวัดสดาง วัดท่างาม แล้วเสด็จไปยังที่ว่าการเมืองสระบุรี จากนั้นเสด็จประพาสไปพระพุทธรูปท่าก่อนจะวกกลับมายังสถานีรถไฟกรุงเก่าเพื่อเสด็จโดยรถไฟกลับกรุงเทพฯ เพื่อประชุมกับเสนาบดีเย็นวันนั้นเสด็จจากสถานีรถไฟสามเสนเมื่อยามเศษ

กลับมาประทับที่บางปะอิน ในการนี้ ช่วงที่อยู่บางกอกจอดเรือที่แพพระยาสุรสีห์ มีพวกสหายหลวงมาเลี้ยงขนมจีน เลี้ยงหมี่ วันต่อมาแล่นเข้าแควสีกุก ประทับแรมที่วัดสีกุก ช่วงสายของอีกวันเสด็จจากหลวงอ้ายเอียงบ้านตาช้างเพื่อนต้น แล้วเสด็จไปป่าโมกข์ อ่างทอง

4.4 วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอยุธยาและพระกระยาหารระหว่างทางเสด็จประพาสต้น

สำหรับชาวพระนครศรีอยุธยาแล้ว วัฒนธรรมอาหารสอดคล้องสัมพันธ์กับสภาพภูมิศาสตร์ พืชพรรณธรรมชาติ สัตว์น้ำ อันเป็นวัตถุดิบพื้นถิ่นที่หาได้ทั่วไป ด้วยสภาพพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ชาวบ้านหาอยู่หากินจนมีคำกล่าวว่า “กินตามน้ำ” อันมีนัยถึงวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไปตามแหล่งน้ำ ก่อนที่จะถูกปรุงอย่างเรียบง่ายบนพื้นฐานของการผสมผสานของรสชาติและวัฒนธรรมอันหลากหลาย วัตถุดิบในท้องถิ่นหาง่ายในท้องทุ่งท้องนา ประกอบด้วยพืชผักพื้นบ้าน ดังเช่น โสน ผักบุ้ง ผักแว่น สายบัว และหน่อไม้ อเนก นาวิกมูล ได้เล่าถึงผักพื้นบ้านตามท้องทุ่งในพื้นที่อยุธยาอ่างทอง ยกตัวอย่างเช่น ผักเบ็ด ลักษณะใบเล็กเป็นแฉกคล้ายดินเบ็ด ดอกเล็กสีขาว ขึ้นตามพื้นดินและผืนน้ำ ชนิดที่อยู่ในน้ำ กินยอดหรือเอาใบไปทอดกับแป้งได้ ชนิดที่ขึ้นบนบกกินไม่ได้ (อเนก นาวิกมูล, 2536) ผักพื้นบ้านหลากชนิดหาได้ตามท้องไร่ท้องนา นำมาแกง กินแกงส้มน้ำพริก

วิถีชีวิตบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำ บ้างอาศัยอยู่ริมน้ำ ความอุดมสมบูรณ์ทำให้ชาวบ้านสามารถจับสัตว์น้ำมาประกอบอาหารด้วยเครื่องมือจับปลาที่ทำขึ้นเอง เช่น แห อวน ข่าย ไซ เบ็ด เป็นต้น ส่วนสัตว์น้ำที่มีอย่างชุกชุม เช่น ปลาช่อน ปลาชะโด ปลาสวาย ปลาดุกเพียน ปลากะแหทอง เป็นต้น ยังมีแพค้าขายสินค้าสำหรับอุปโภค บริโภคหลากหลายชนิด ทั้งของแห้ง ของชำ กะปิ น้ำปลา กุ้งแห้ง หัวไชโป๊ หอม กระเทียม ของจากเมืองจีน พวกเต้าหู้ยี้ ลูกหน่าเลียบ อินทผลัม ฯลฯ (ส. พลายน้อย, 2444) ส่วนเครื่องปรุงรสพื้นฐานคู่ครัว คือ “น้ำปลา” อันมีส่วนประกอบสำคัญเพียงปลา และเกลือเม็ดใหญ่มากใส่โองหรือบ่อนุนที่ปิดมิดชิด ทั้งไว้ 1 ปี จากนั้นนำ

น้ำปลาหมักมาต้ม กรองด้วยผ้าดิบใส่ภาชนะเก็บไว้ปรุงรสอาหาร (โสภณ ศรีสำราญ, 2562) โดยมากชาวบ้านนิยมซื้อน้ำปลามากกว่าหมักไว้กินเอง น้ำปลามักทำกันแถวหัวเมืองชายทะเลแถบภาคกลางตอนล่าง คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม (กฤษ เหลือลมัย, 2561) นอกจากนี้แล้วยังใช้เครื่องเทศเป็นปรุงอาหารอีกหลายชนิด เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม ขิง เร่ว กระวาน กานพลู ลูกจันทน์เทศ อบเชย เป็นต้น ทั้งนี้การใช้เครื่องเทศขึ้นกับชนิดของอาหารที่ปรุง ซึ่งมีความหลากหลายจากอิทธิพลต่างชาติทั้งจีน แรก ฝรั่งเศส หรือ แม้กระทั่งอิทธิพลอาหารในแต่ละภูมิภาคที่ส่งเข้ามายังพระนครศรีอยุธยา ผสมผสานรสชาติให้กลมกล่อม เรียบง่าย ปรุงสดใหม่ด้วยวัตถุดิบท้องถิ่นที่ได้ทำตามท้องทุ่งท้องนา

อาหารท้องถิ่นอยุธยาได้รับการส่งต่อมาแต่โบราณ ในรูปของการทำอาหาร เช่น ปิ้ง ย่าง ต้ม แกง ยำ ผัดทอด เป็นต้น อาหารที่รับประทานนั้นจะเน้นความสดใหม่ ในช่วงหน้าน้ำสามารถนำวัตถุดิบที่ได้ตามธรรมชาติมาปรุงอาหารได้หลากหลาย ทั้งยังเรียนรู้ที่จะถนอมอาหารไว้รับประทานในหน้าแล้ง เช่น การทำปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม และปลาแห้ง กลายเป็นภูมิปัญญาที่อธิบายถึงการปรับตัวในการดำรงชีวิตในแต่ละฤดูกาล จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่อาหารการกินของคนกรุงเก่าไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปเท่าใดนัก ชาวชนบทจะกินข้าวกับปลาเป็นหลัก การปรุงอาหารก็ง่ายๆ ใช้เวลาน้อย เพราะใช้ชีวิตอยู่ตามท้องไร่ท้องนาทั้งวันไม่มีเวลามาประดิษฐ์ ประดอยอาหารได้มากนัก (สุตารา สุจนายา (บรรณาธิการ), 2538) กับข้าวที่นิยมทำเป็นพื้น ได้แก่ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม พวกน้ำพริกปลาร้า ปลาเจ่าเต้าเจี้ยวหลน กะปิควั จิ้มกับผักดิบหรือผักต้ม แกลัมด้วยปลาแห้ง หรือ ปลาสดย่าง ประเภทต้มได้แก่พวกต้มยำ ต้มจืด ต้มกะทิ ต้มส้ม ต้มเค็ม ประเภทแกง เป็นพวกแกงเผ็ด แกงคั่ว แกงเลียง แกงส้ม และฉู่ฉี่ ประเภททอดหรือผัดไม่ว่าใครนิยมกิน ทั้งเนื้อหมู เนื้อควาย เนื้อวัว จะซื้อกินเพียงบางครั้งคราวเท่านั้น (สุตารา สุจนายา, 2538)

แม้ว่าเวลาจะดำเนินผ่านไปแต่วัฒนธรรมอาหารของไทยยังคงส่งต่อสืบสานผ่านวัตถุดิบที่ชาวต่างชาตินำเข้า

มาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา ดังเช่น การบริโภคพริก ผักหลากหลายชนิด การปรุงข้าวด้วยกะทิ แกงกะทิ หรือ แม้กระทั่งการรับประทานอาหารเส้น การผัด ทอด การอบ ทั้งยังมีขนมหวานที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ อย่างโปรตุเกสอย่างทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกว เป็นต้น เหล่านี้ถูกส่งต่อจนกลืนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารของไทย อย่างไรก็ตาม การคงไว้ซึ่งความเรียบง่าย ผลผลิตจากท้องไร่ท้องนา รูปแบบการปรุงอย่างปิ้ง ย่าง นึ่ง ความชื่นชอบอาหารประจำครัวอย่าง น้ำพริก ยังส่งต่อผ่านวัฒนธรรมการกินไม่เสื่อมคลาย

สำหรับการเสด็จประพาสต้นทั้ง 2 ครั้ง เมื่อประมวลรายการพระกระยาหารที่พบในเอกสาร ได้แก่ ข้าวแกง หมี่ผัด ผักกาดผัดหมู ปลาเค็ม น้ำพริก ข้าวต้ม แกงไก่ แกงเทโพ แกง ปลาแห้งผัด ไข่เจียว แกงกะทิ ขนมน้ำเงิน แกงชะอวด และฉู่ฉี่

การเสด็จประพาสต้นครั้งแรก พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงแวะพักทำอาหารที่บ้านนายช่าง บ้านก้านันตำบลบางหลวงอำเภอยะยี่ รายการอาหารที่ถูกบันทึกนั้น กล่าวเพียง “ทำแกง” เชื่อว่า คุณย่าเหรียญ หนึ่งในบุตรของนายช่าง ได้ช่วยทำ “แกงไก่” กับ “หลนปลาร้า” ถวายเป็นพระกระยาหารในการเสด็จครั้งนั้น เป็นที่พอพระราชหฤทัย จนพระราชทานสร้อยสังวาลแก่คุณย่าเหรียญ การปรุงแกงไก่มีหลากหลายตำรับ ซึ่งกล่าวถึงไปแล้วในตำราแม่ครัวหัวป่า โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และปะทานุกรมการทำอาหารควาหวานอย่างฝรั่งแลสยาม แกงไก่ที่กล่าวถึงอาจเป็น “แกงเผ็ดไก่” หรือ “แกงไก่ใส่กะทิ” ก็ได้

การเสด็จประพาสต้นครั้งที่ 2 จอดทำกับข้าวที่แพซุงใกล้คลองตะเคียน รายการอาหารที่ปรุง ได้แก่ ปลาแห้งผัด ไข่เจียว แกงกะทิ ทรงพระราชนิพนธ์ว่าเป็นกับข้าวปัจจุบัน ซึ่งเชื่อว่าผู้ปรุงอาหาร คือ “เสด็จ 2 พระองค์ คือ มารศรี พระอัครราชเทวีกับเจ้าฟ้ากรมหลวงศรีรัตนโกสินทร์” (เสด็จประพาสต้น สารคดีเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, 2552) ซึ่งตามเสด็จประพาสต้น ในส่วนของ “ปลาแห้งผัด” ประกอบด้วยวัตถุดิบ ดังนี้ ปลาแห้ง หอม น้ำมันหมู

น้ำตาลทราย วิธีทำ ปอกเปลือกหอมซอยให้ละเอียด ทูบปลาแห้งเป็นฝอย ยกกระทะตั้งไฟเอาน้ำมันเทลงพอร้อน เอาหอมลงเจียวพอเหลืองตักขึ้น เทปลาแห้งลงไปคนจนกรอบชุ่มน้ำมัน เอาน้ำตาลโรย ตักใส่จาน ตามด้วยหอมเจียวโรยหน้า (ธงชัย ลิขิตสวรรค์ (บรรณาธิการ), 2557)

การเสด็จประพาสต้นครั้งที่ 2 ทรงเสด็จเยี่ยม นายข้าบเพื่อนต้น ครั้งนั้น “นางลูกสาวแกงไก่ ยายพลับแกงบะฉ่อง” แกงหมูบะฉ่อง หรือ แกงบะช่อ เมนูแกงจัดแบบจีนกับข้าวโบราณที่ได้รับความนิยมมาแต่อดีต กฤษ เหลือลมัยได้เล่าถึงขั้นตอนพื้นฐานของแกงบะช่อไว้ว่า ต้องหาหมูปนมันมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จะใช้หมูส่วนใดก็ได้ตามชอบ จากนั้นสับจนละเอียด แต่งกลิ่นหอมด้วยกระเทียมพริกไทย รากผักชี ตำละเอียด ปูรสรสเค็มอ่อนๆ ด้วยน้ำปลา หรือ ซีอิ๊วขาว ตอนทำกับข้าวจะปั่นเป็นก้อน หรือ ยีเป็นแพ ทำกินตั้งแต่แกงจัด นึ่ง ผัด หรือเสียบไม้ย่างไฟจนสุกหอม แกงหมูบะช่อจะใช้น้ำซุบน้ำปลาเป่า ใส่ต้นหอมผักชี (กฤษ เหลือลมัย, 2563) อาจแกงกับผักกาด หรือ ตำลึง หากยังอ่อนเค็มปูรสรสเพิ่มด้วยน้ำปลา

พระกระยาหารระหว่างเสด็จประพาสต้น เน้น ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นระหว่างเสด็จ ปูรอย่างเรียบง่าย บางครั้งเสด็จไปถึงเรือนชาวบ้านร่วมเสวยอาหารท้องถิ่นที่ชาวบ้านปูรกินเอง เช่น เสวยพระกระยาหารที่เรือนยายผึ่ง มีผักกาด ผัดหมู ปลาเค็ม น้ำพริก หรือ บ้านนายข้าบ เสวยแกงไก่ หลนปลาร้า เป็นต้น ดูเหมือนว่าเมนูทรงโปรดจะเป็นข้าวต้ม แกงไก่ และน้ำพริก ทรงโปรดเสวยพระกระยาหารเรียบง่ายระหว่างเสด็จประพาสต้น เมนูอาหารเหล่านั้นยังคงส่งต่อมายังปัจจุบัน แม้จะมีการปรับตัวรับให้สอดคล้องกับยุคสมัย ความน่าสนใจของพระกระยาหารระหว่างเสด็จประพาส คือ ความเรียบง่าย วัตถุดิบหาได้ในท้องถิ่น พระกระยาหารระหว่างทางเสด็จนอกจากจะแบ่งออกจะอุปนิสัยในการเสวยแล้ว ยังแสดงให้เห็นรสนิยมในการบริโภคอาหาร ไม่ว่าจะเป็นยากติมิจนอย่างไร เมนูอาหารที่ได้รับความนิยมไม่แตกต่างกันเท่าใดนัก อีกประการหนึ่งพระนครศรีอยุธยาอดีตราชธานีเก่า ได้ส่งต่อมรดกวัฒนธรรมอาหารมาอย่างต่อเนื่องบนรากฐานของความอุดมสมบูรณ์ ภูมิปัญญา ความสมดุล

ของรสชาติ เน้นการปรุงอาหารจากวัตถุดิบตามฤดูกาล แนวคิดเหล่านี้ยังคงยังสืบต่อกันมากกว่า 100 ปี

4.5 แนวคิดการพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอยุธยาตามรอยเสด็จประพาสต้น

การพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นตามรอยเสด็จประพาสต้นวางอยู่บนแนวคิด การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การพัฒนาการท่องเที่ยวดังกล่าวควรตั้งอยู่บนพื้นฐานความต้องการของนักท่องเที่ยวและชุมชน นำไปสู่การจัดการทรัพยากรตามความต้องการทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม บุญเลิศจิตตั้งวัฒนา และ เพ็ญศิริ ศรีคำภา ได้เสนอแนวคิดของการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนไว้ 3 มิติ คือ

1. มิติด้านการสร้างจิตสำนึกการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมให้แก่ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ให้ความรู้ ความเข้าใจ และสร้างจิตสำนึกแก่ผู้เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวทุกฝ่ายในการปกป้องรักษาทรัพยากรท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับแรก เพื่อคงไว้ซึ่งความสวยงามและคุณค่าทรัพยากรการท่องเที่ยว

2. มิติด้านการสร้างสภาพจิตใจให้แก่ นักท่องเที่ยว การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนต้องมีแนวคิดให้นักท่องเที่ยวมีความปรารถนาหรือสนใจที่จะศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับธรรมชาติและวัฒนธรรม เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธรรมชาติหรือวัฒนธรรม ซึ่งเป็นการเพิ่มพูนประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวให้ได้รับความพึงพอใจกลับไป

3. มิติด้านการสร้างมีส่วนร่วมในผลประโยชน์ให้แก่ชุมชนท้องถิ่น การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนต้องมีแนวคิดในการมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนท้องถิ่น เปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน และช่วยให้ชุมชนท้องถิ่นได้รับผลประโยชน์จากการท่องเที่ยวทั้งทางตรงและทางอ้อม (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา และ เพ็ญศิริ ศรีคำภา, 2557)

แนวคิดดังกล่าว ทำให้เข้าใจได้ว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมต้องตระหนักถึงการอนุรักษ์ การสร้างความรู้ความเข้าใจ สร้างจิตสำนึก ในขณะเดียวกันต้องสร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว เพิ่มพูนประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว จากการมีส่วนร่วมของผู้คนในท้องถิ่นเพื่อสร้างผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน และการเชื่อมโยงสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นนั้น มีความจำเป็นต้องพิจารณาถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และความหลากหลายของพืชพรรณตามฤดูกาลอันเป็นทุนทางการท่องเที่ยวที่จะสร้างแรงดึงดูด อีกประการหนึ่ง การเล่าเรื่องอาหารพื้นถิ่นผ่านประวัติศาสตร์มาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาแล้วเชื่อมโยงกับการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจะช่วยเพิ่มเรื่องราวให้กับเมนูอาหาร และสถานที่ทั้งหลายที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จประพาสต้นได้

เมื่อพิจารณาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่เข้ามาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมากจะเป็นการเข้าชมสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ งานประเพณี และการนมัสการสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวตลอดทั้งปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวไทยมักเดินทางมาในวันสำคัญทางศาสนา สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ทำบุญไหว้พระ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินั้นมีลักษณะการท่องเที่ยวแตกต่างจากนักท่องเที่ยวชาวไทย กล่าวคือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความสนใจประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมากเป็นพิเศษ มักเที่ยวชมเมืองด้วยการปั่นจักรยาน เข้าชมพิพิธภัณฑ์ สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์อันโดดเด่น ซึ่งสอดคล้องกับการที่พระนครศรีอยุธยาได้ขึ้นทะเบียนเป็นพื้นที่มรดกโลก อีกทั้ง การท่องเที่ยวเพื่อสร้างประสบการณ์ในเชิงวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารไทย อันเป็นเอกลักษณ์และดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติตลอดมา

สำหรับการเสนอเส้นทางท่องเที่ยวและข้อจำกัดในการเดินทางท่องเที่ยว การเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนบุคคลนับเป็นทางเลือกที่สะดวกอย่างที่สุด กล่าวคือ ข้อจำกัดเรื่อง

การเดินทางด้วยระบบขนส่งมวลชน และหากจะเดินทางทางเรือ สามารถจัดเส้นทางท่องเที่ยวได้เฉพาะแนวรอบของเกาะเมืองพระนครศรีอยุธยา หากเดินทางมายังอำเภอรอบนอกนอกจากจะพบข้อจำกัดเรื่องการขนส่งมวลชนทางเรือที่ไม่ได้ให้บริการในปัจจุบันแล้ว แม่น้ำลำคลองที่ตื้นเขิน ปกคลุมด้วยวัชพืชรกชัฏ ดูจะไม่ปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวเท่าใดนัก

เมื่อพิจารณาเส้นทางท่องเที่ยว สามารถจัดการท่องเที่ยวจากรูปแบบการเดินทางด้วยรถยนต์อันมีจุดเริ่มต้นที่ตลาด (วังจันทร์) หรือ พระราชวังจันทร์เกษม แบ่งได้เป็น 4 เส้นทาง คือ

ก. ตลาด (วังจันทร์)-พระราชวังบางปะอิน-วัดนิเวศน์ธรรมประวัติ

ข. ตลาด (วังจันทร์)-วัดสี่กุก-บางหลวงอ้ายเอียง (วัดกอไผ่)

ค. ตลาด (วังจันทร์)-บ้านกรมหลวงมรุพงศ์ (คุ้มขุนแผน)-คลองผักไห่ (วัดตึกคชทริฎ)

ง. ตลาด (วังจันทร์)-ปราสาทนครหลวง-วัดท่าหลวง (วัดสะตือ)

เส้นทางท่องเที่ยวทางเรือ มีเพียงเส้นทางเดียว คือ ตลาด (วังจันทร์)-คลองเมือง-คลองตะเคียน-เกาะลอย

เส้นทางท่องเที่ยวทางรถไฟ ประกอบด้วย 2 เส้นทาง คือ

ก. สถานีรถไฟสามเสน-สถานีรถไฟบางปะอิน-พระราชวังบางปะอิน-วัดนิเวศน์ธรรมประวัติ

ข. สถานีรถไฟอยุธยา-สถานีรถไฟบางปะอิน-พระราชวังบางปะอิน-วัดนิเวศน์ธรรมประวัติ

5. อภิปรายผล

ความเป็นพหุสังคมยังก่อปรด้วยผู้คนหลากหลายเชื้อชาติ ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารของไทยด้วย ความแนบแน่นทางการค้ากับจีนก่อนการสถาปนากรุงศรีอยุธยา หรือแม้กระทั่งแขกอินเดีย เปอร์เซีย ที่เดินทางมาพำนักในกรุงศรีอยุธยาอย่างต่อเนื่องนั้น ได้ทรงอิทธิพล

ต่อวัฒนธรรมอาหารของไทย ยกตัวอย่างเช่น การเปลี่ยนจากการกินข้าวเหนียวเป็นข้าวเจ้า แกงกะทิ การใช้เครื่องเทศในการปรุงล้วนเป็นอิทธิพลจากอินเดีย

ในแง่ของการของการศึกษาเพื่อย้ำเตือนถึงการส่งต่อวัฒนธรรมอาหารของไทยที่มีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาจึงถือเป็นเรื่องที่ดีในการทำ ความเข้าใจถึงความหลากหลายทางสังคมอันเป็นผลจากความ เป็นเมืองท่าการค้าของกรุงศรีอยุธยาที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารของไทยซึ่งปรากฏผ่านเอกสารต่างชาติ ยกตัวอย่างเช่น จดหมายเหตุลาลูแบร์ บันทึกสมัยพระนารายณ์ ของ นิโกลาส์ แชร์แวส เป็นต้น แม้ในปัจจุบันยังได้รับการส่งต่อปรับเปลี่ยนให้เข้ากับยุคสมัย แต่โดยภาพรวมยังเป็นการอธิบายรากฐานทางสังคมผ่านวัฒนธรรมอาหารของไทย

ความเรียบง่ายนี้ไม่เพียงแต่สามัญชนเท่านั้น เมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสต้น พระองค์เลือกที่จะเสด็จประพาสแบบไพรเวต (private) โปรตฯ เสวยพระกระยาหารที่ปรุงกันเอง บ้างก็เสวยร่วมกับชาวบ้านที่พระองค์เสด็จเยี่ยมเยียนเป็นการส่วนพระองค์

การเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวไม่เพียงแต่จะบอกเล่าเรื่องราวความทรงจำในพื้นที่พระนครศรีอยุธยาแล้ว ยังสามารถเชื่อมโยงไปสู่โอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวอีกด้วย ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาศักยภาพเชิงพื้นที่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาแล้ว นอกจากจะเป็นรากฐานทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชาติแล้ว ประจักษ์พยานที่สำคัญ คือ โบราณสถานจำนวนมากในพื้นที่ ทั้งที่เป็นจุดหมายสำคัญทางการท่องเที่ยว การร้อยเรียงสู่การท่องเที่ยวในมุมที่ต่างออกไปจะกลายเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดความสนใจแก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพิ่มเป้าหมายการเดินทางที่เน้นประสบการณ์ สัมผัสกับสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ในสมัยกรุงศรีอยุธยาอันเป็นจุดแข็งทางการท่องเที่ยวของพระนครศรีอยุธยา เป็นการ

ท่องเที่ยวตามรอยเสด็จประพาสต้นอันเชื่อมโยงสู่การเดินทางไปยังอำเภอรอบนอกที่ไม่ได้รับความสนใจมากนัก

เมื่อพิจารณาศักยภาพและข้อจำกัดเพื่อพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวพระนครศรีอยุธยา อุปสรรคสำคัญ คือ สาธารณูปโภคพื้นฐานทางการท่องเที่ยว อันได้แก่ ถนนหนทางขรุขระเป็นหลุมเป็นบ่อ การส่องสว่าง การขนส่งสาธารณะ หากต้องการเดินทางท่องเที่ยวต้องเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว หรือ รถเช่า หรือ รถโดยสารประจำทาง ซึ่งเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายแก่นักท่องเที่ยว ลดแรงจูงใจในการเดินทางไปยังอำเภอรอบนอก การเดินทางสัญจรทางเรือจะเป็นอุปสรรคหนึ่งที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว เนื่องจากปัจจุบันไม่นิยมเดินทางโดยเรือแล้ว การเช่าเหมาเรือหางยาวเพื่อเที่ยวชมรอบเกาะเมือง หรือ การล่องเรือเพื่อชมทัศนียภาพไปพร้อมกับรับประทานอาหาร ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับการเดินทางท่องเที่ยวตามรอยเสด็จประพาสต้น ยังไม่รวมประเด็นความตื่นเงินของแม่น้ำลำคลอง ความไม่ปลอดภัยในการเดินทางท่องเที่ยว

6. ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาการท่องเที่ยวจำเป็นต้องสร้างความร่วมมือและความตั้งใจจริงระหว่างภาครัฐ เอกชน และคนในท้องถิ่น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวตามรอยเสด็จประพาสต้นซึ่งเป็นแนวทางท่องเที่ยวกระแสรองให้กลายเป็นจุดหมายในการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวยังจังหวัดพระนครศรีอยุธยา หรือ อย่างน้อยในสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จประพาสต้นนั้น นักท่องเที่ยวต้องรับรู้ถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จประพาสต้นบ้างไม่มากนัก

แม้ว่าการเชื่อมโยงการเสด็จประพาสต้นกับวัฒนธรรมอาหารจะเป็นไปได้ยากในการเล่าผ่านสถานที่ที่เชื่อมโยงกับการเสด็จประพาสต้นเนื่องจากขาดข้อมูลในการเล่าที่เชื่อมโยงการสถานที่นั้น ๆ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวจึงควรนำข้อมูลที่เกี่ยวข้องเผยแพร่ผ่านสื่อ

สิ่งพิมพ์ หรือ สื่อออนไลน์ที่ได้รับความนิยม อีกทั้ง การส่งเสริมชุมชนให้ตระหนักความสำคัญของพื้นที่เสด็จประพาสต้น การปรุงอาหารในท้องถิ่นดั้งเดิม และพระกระยาหารระหว่างเสด็จประพาสต้นให้กลายเป็นจุดแข็งของท้องถิ่นจะช่วยดึงดูดความสนใจแก่นักท่องเที่ยวได้

อย่างไรก็ตาม การปรับปรุงทัศนียภาพทางการท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐานที่สนับสนุนการท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็น การคมนาคม ความปลอดภัยในการเดินทาง การบริการด้านข้อมูล การประชาสัมพันธ์ ที่สำคัญไปกว่านั้น คือ ประสบการณ์การท่องเที่ยว และการเข้าถึงเรื่องราวความทรงจำของผู้คนผ่านสถานที่ท่องเที่ยวเกี่ยวกับการเสด็จประพาสต้นในพื้นที่พระนครศรีอยุธยาของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

7. เอกสารอ้างอิง

- กฤษ เหลือลมัย. (2561). **โอซากาเล**. กรุงเทพฯ: Way of Book.
- _____. (2563). ‘บะซ่อท้อผัก’ บิดปลายจวักกับโควิด-19. **มติชนออนไลน์**. ค้นเมื่อ 16 พฤษภาคม 2563, จาก https://www.matichon.co.th/prachachuen/news_2123314...
- ณัฐวรรณ พุ่มดียิ่ง. (2550). **การศึกษาแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวในการพัฒนาประเทศจากพระราชหัตถเลขาในการเสด็จประพาสหัวเมือง (พ.ศ. 2451-2452)**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระ กรมพระยา. (2547). **จดหมายเหตุเรื่องการเสด็จประพาสต้นในรัชกาลที่ 5 ครั้งแรกและครั้งที่ 2 พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ มหาเสวกตรี พระยา**
- นิพัทธราชกิจ (อัน นรพัลลภ) วันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2477. พระนคร: โสภณพิพิธธนากร.**
- ธงชัย ลิขิตสวรงค์ (บรรณาธิการ). (2557). **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์**. นนทบุรี: ต้นฉบับ.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา และเพ็ญศิริ ศรีคำภา. (2557). **การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน**. กรุงเทพฯ: ธรรมสาร.
- ริต, แอนโทนี. (2548). **เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ยุคการค้า ค.ศ. 1450-1680 เล่มหนึ่ง ดินแดนใต้ลม (พงศาวดารละโว้, ผู้แปล)**. เชียงใหม่: ซิลค์เวอร์ม.
- ลาอุแบร์, ซิมอง เดอ. (2557). **จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม**. นนทบุรี: ศรีปัญญา.
- ส. พลายน้อย. (2544). **ชีวิตตามคลอง (พิมพ์ครั้งที่ 4)**. กรุงเทพฯ: สารธาร.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ.(2560). **อาหารไทยมาจากไหน?**. กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์.
- _____. (2561). **อยุธยาจากไหน?**. กรุงเทพฯ : เรือนแก้วการพิมพ์.
- สุดารา สุฉายา (บรรณาธิการ). (2538). **อยุธยา**. กรุงเทพฯ: สารคดี.
- เสด็จประพาสต้น สารคดีเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว**. (2552). เชียงใหม่: สันติภาพการพิมพ์.
- โสภะ ศรีสำราญ. (2562). **อาณาจักรฝักพื้นถิ่น จากวัฒนธรรมสู่วัตกรรมการกิน**. นนทบุรี: อินีเครือข่ายวัฒนธรรมสากล
- เอนก นาวิกมูล. (2536). **เที่ยวทุ่งเมื่อหน้าน้ำ**. กรุงเทพฯ : สารคดี.