

**การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย**
**A study of Thai wisdom in food from the verse of food and dessert by
King Rama ii (King Buddha Loetla Nabhalai)**

จุฬาลักษณ์ ศิริชัยโรจนมรรคต¹, อัจฉริยา พิลาจันทร², ธิติรดา เปรมปรี³
Juraluk Sirichairodjanamorrakod¹, Oatchariya Philachan², Thitirada Prempre³

¹สาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

²สาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

³สาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

¹Thai Major, Faculty of Education, Chaiyaphum Rajabhat University

² Thai Major, Faculty of Education, Chaiyaphum Rajabhat University

³Thai Major, Faculty of Education, Chaiyaphum Rajabhat University

e-mail rabbit4906@hotmail.com

Received : June 13, 2022, Reviewed : June 17, 2022, Revised : June 24, 2022, Accepted : June 30, 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อสรุปเนื้อหาคำประพันธ์ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย 2) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย 3) เพื่อศึกษาความรู้ของวัยรุ่น เกี่ยวกับอาหารที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยผู้วิจัยได้อ้างอิงข้อมูลที่ได้ศึกษาจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน

ผลการวิจัยพบว่า เนื้อหาคำประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ปรากฏอาหารคาว 15 ชนิด และอาหารหวาน 16 ชนิด มีเนื้อหาที่แสดงถึงความประณีต พิถีพิถันในการทำอาหารของสตรีสมัยก่อน การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่า ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวาน สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารไทยที่คนไทยนิยมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีการผสมผสานในด้านวัฒนธรรมอาหารของไทยกับหลากหลายเชื้อชาติ โดยดัดแปลงมาเป็นอาหารของไทยที่น่ารับประทาน มีความประณีต งดงาม และมีรสชาติที่อร่อย และ การศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่า กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์

มหาวิทยาลัย ราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน มีความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.15 และอาหารหวานอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.72

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร, ภาพยนตร์เครื่องคาวหวาน, ความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่น

Abstract

This research of Thai wisdom in Food from The verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai) aims as follows: 1) to summarize the compositions that appear in the verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai) 2) To study Thai wisdom in foods that appear in the verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai) 3) To study teenagers' knowledge of food that appears in the verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai). The research referenced data that was studied from the verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai). The research tool is the questionnaire and the research samples are the student from Thai language major, Faculty of Education at Chaiyaphum Rajabhat University 3rd year: 60 students By studying how students have knowledge of food that appears in the writings by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai).

The results showed that the composition of the verse Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai) appears 15 kinds of food and 16 kinds of dessert. It contains content that shows the refinement, meticulousness of how women in the past cook. The result of studying Thai wisdom in food shows that The Thai wisdom of food reflects the importance of Thai cuisine that Thais have enjoyed from the past to the present. There is a mix of Thai food culture with a variety of ethnicities, adapted into appetizing Thai cuisine. It is exquisite, beautiful, and tasty. And the result of studying teenagers' knowledge about food that appears in the verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai) Junior 60 peoples they have knowledge about savory food is moderate} have average 3.15 and dessert is the level of very good} have average 3.72

Keywords: Thai wisdom in Food, The verse of Food and Dessert by King Rama II (King Buddha Loetla Nabhalai), Teenagers' knowledge of food

บทนำ

ภูมิปัญญาไทยถือเป็นความสามารถในการแก้ไขปัญหาของชาวบ้าน ไม่ว่าจะเป็นปัญหาของชุมชน ปัญหาในการดำรงชีวิตและปัญหาในการประกอบอาชีพ โดยที่ปราชญ์ชาวบ้านได้มีกระบวนการคิดวิเคราะห์ และสั่งสมประสบการณ์มาเป็นเวลานาน อันเป็นที่ยอมรับนับถือของคนทั่วไป ภูมิปัญญาไทยมีความสำคัญต่อคนไทยเป็นอย่างมากเพราะคนไทยได้สร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นมั่นคงของบ้านเมือง มีการดำรงชีวิต

ด้วยความสุขร่มเย็นอยู่ได้จนถึงทุกวันนี้ เพราะการใช้ภูมิปัญญาของคนไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัย (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2541) ภูมิปัญญาไทยจึงได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาในสังคมไทยและเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ภูมิปัญญา ก็จะถูกบูรณาการและปรับใช้ให้เหมาะสมกับรูปแบบและบริบททางสังคมในยุคนั้น ๆ

อาหารไทยนับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันเกิดจากการฝึกฝนเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของสตรีไทยในแต่ละยุคสมัย ดังภาพสะท้อนวัฒนธรรมและค่านิยมการบริโภคอาหารไทยในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 แห่งราชวงศ์จักรีได้พรรณนาถึงอาหารคาวหวานประเภทต่าง ๆ อาทิ แกงมัสมั่น ตับเหล็ก แกงไตปลา ข้าวเหนียวสังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ซึ่งเป็นอาหารที่คนไทยควรรู้จักและควรได้ลิ้มลองรสชาติอาหาร แต่ในปัจจุบันวัยรุ่นไทยส่วนใหญ่ไม่รู้จักรับประทานอาหารไทยและลดความนิยมในการบริโภคอาหารไทย เพราะมีค่านิยมในการเลือกบริโภคอาหารต่างประเทศได้เข้ามา มีบทบาทต่อวิถีการดำรงชีวิตประจำวัน เช่น นิยมบริโภคอาหารอเมริกัน อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารญี่ปุ่น ฯลฯ ส่งผลให้วัยรุ่นไทยไม่รู้จักรับประทานอาหารไทยดั้งเดิม อีกทั้งการเรียนการสอนวรรณคดีไทย เรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย วัยรุ่นไทยได้แต่เพียงศึกษาโดยการท่องจำแต่ไม่ได้ศึกษาอาหารไทยที่ถ่ายทอดเป็นลายลักษณ์อักษรในคำประพันธ์อย่างถ่องแท้

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 มีวัตถุประสงค์สำคัญในการศึกษาเนื้อหา ลักษณะคำประพันธ์ วิธีการทำอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในวรรณคดีไทยเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และเพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัยนี้กล่าวคือได้ศึกษาเนื้อหา ลักษณะคำประพันธ์ วิธีการทำอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในวรรณคดีไทยเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ซึ่งมีความงดงามด้านศิลปะการประพันธ์และมีคุณค่าด้านเนื้อหาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารประจำชาติ และผลการวิจัยทำให้ทราบถึงระดับองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เพื่อนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางจัดการเรียนรู้ทางวรรณคดีได้ในลำดับต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อสรุปเนื้อหาคำประพันธ์ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
- 2) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย
- 3) เพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

วิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย” ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยตามลำดับหัวข้อ ดังนี้

ขอบเขตการวิจัย

1) ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้ศึกษาเนื้อหาคำประพันธ์ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และศึกษาความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ตัวอย่างคำประพันธ์ด้านอาหารคาว เช่น แกงมัสมั่น

โคลง

๑ แกงไก่มัสมั่นเนื้อ	นพคุณ พี่เอย
หอมยี่ห่วยรสสุคน	เฉียบร้อน
ชายใดบริโภคมฤณ	พิศวาส หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ซ้อน	อกให้หวานแสง ๆ

กาพย์

๑ มัสมั่นแกงแก้วตา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไฝผินหา

(กาพย์เห่เรือ กาพย์เห่เรือชีวิต นิราศนรินทร์. 2510)

ถอดคำประพันธ์ แกงมัสมั่นไก่ของน้องอันเป็นที่รักของพี่นี้ มีกลิ่นหอมฉุนด้วยใบยี่ห่วย รสชาติร้อนแรง หากชายใดได้รับประทานอาจทำให้เกิดความรักใคร่ หลงใหลในตัวน้องแทบอยากเอามือทูปอกตัวเอง อยากจะกลับไปรับประทานอีกครั้ง

ตัวอย่างคำประพันธ์ด้านอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวสังขยา

โคลง

๑ สังขยาหน้าไข่คั้น	เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี	โศกยอม
เป็นนัยนำวาที	สมรแม่ มาแม่
แกล้งว่าโศกเสมอพ้อม	เพียบแอ้อกร ๆ

กาพย์

๑ สังขยาหน้าตั้งไข่	ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง	แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ

(กาพย์เห่เรือ กาพย์เห่เรือชีวิต นิราศนรินทร์. 2510)

ถอดคำประพันธ์ สันยาเข้ากับข้าวเหนียวสีขุ่น ๆ ขาว ๆ เทา ๆ เป็นความหมายที่แอบแฝงบอกว่ำนองกำลังเศร้าหมองอกหนักใจเหลือเกิน

2) ขอบเขตด้านประชากรกลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสอบถามโดยผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน โดยแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 ได้แก่ เพศ อายุ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือการวิจัย ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือ โดยมีลักษณะเป็นแบบสอบถาม มีทั้งหมด 2 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 ได้แก่ เพศ อายุ ตอนที่ 2 แบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานมาตราส่วนการประมาณค่า Rating scale มี 5 ระดับ คือ มีความรู้น้อย มาก ปานกลาง มาก และมากที่สุด แล้วนำเครื่องมือแบบสอบถามความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้อง

การเก็บรวบรวมข้อมูล 1) ผู้วิจัยศึกษาความรู้ด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยการวิเคราะห์เนื้อหาและแบ่งประเภทเป็นด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย 2) ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถาม เรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และนำไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน จากนั้นแปรผลโดยหาค่าร้อยละ สรุปและอภิปรายผลโดยใช้วิธีการพรรณนาความ และบรรยายค่าร้อยละ

สถิติที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยได้ออกแบบเครื่องมือเป็นแบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยการหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่า กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าปรากฏอาหารคาว 15 ชนิด ได้แก่ แกงมัสมั่น, ยำใหญ่, ตับเหล็ก, หมูแนม ก้อยกุ้ง, แกงเทโพ, แกงขมิ้น, ข้าวหุง, แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ, ปลาเนื้อ, ล่าเตียง, หมูรม, รังนก, แกงไตปลาเสิร์ฟ

ว่า ผักหวาน และปรากฏอาหารหวาน 16 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวสังขยา, ข้าวหริ่ม, ลำเจียก, ลูตตี, ขนมจีบ, ขนมเทียน, ทองหยิบ, ขนมฝิง, รังไร (เรไร), ทองหยอด, ทองม้วน, จ่ามงกุฏ, บัวลอย, ช่อม่วง และฝอยทอง

1. การศึกษาเนื้อหาคำประพันธ์ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่า ลักษณะคำประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานนี้แต่งตามแบบฉบับในการแต่งกาพย์เห่หรือกาพย์เห่เรือ คือแต่งเป็นโคลงผสมกาพย์ โดยมีโคลงสี่สุภาพ 1 บท เป็นบทนำหรือขึ้นต้น แล้วแต่งเป็นกาพย์ยานี 11 ไม่จำกัดจำนวน ขยายความต่อจากโคลงบทนั้น เนื้อหาบรรยายเกี่ยวกับอาหารคาว และอาหารหวาน โดยใช้ถ้อยคำที่ไพเราะ มีสัมผัสพยัญชนะสัมผัสสระระหว่างวรรคในบทเดียวกัน มีการเล่นเสียงพยัญชนะ การเล่นเสียงวรรณยุกต์ มีการใช้คำซ้ำ โวหารภาพพจน์ การตั้งชื่ออาหารที่สื่อให้เห็นถึงความหมายอันเป็นมงคล อีกทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านการกินอาหารของคนไทย โดยสะท้อนถึงความละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุกขั้นตอนของการทำอาหาร อาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ถือเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความวิจิตรงดงาม แสดงให้เห็นถึงประณีตของคนไทยสมัยก่อน

2. การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่าอาหารไทยที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ อาหารคาว และอาหารหวาน โดยอาหารคาวมีทั้งหมด 15 ชนิด ได้แก่ มัสมั่น ยำใหญ่ดับเหล็ก หมูแนม ก้อยกุ้ง แกงเทโพ แกงขมิ้น ข้าวหุง แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ ปลาเนื้อ ลำเตี้ย ห่อหมก รังนก แกงไตปลาเสิร์ฟ ผักหวาน ซึ่งอาหารแต่ละชนิดต่างมีส่วนผสมของ พริก กระเทียม ผักชี มะนาว เกลือป่น และน้ำตาลทรายเป็นส่วนใหญ่ นับเป็นภูมิปัญญาไทยที่สะท้อนวิถีชีวิตการบริโภคอาหารคาวของคนไทยสมัยก่อน และอาหารหวานมีทั้งหมด 16 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวหริ่ม ลำเจียก มัสกอด ลูตตี ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมฝิง รังไร (เรไร) ทองม้วน ทองหยอด จ่ามงกุฏ บัวลอย ช่อม่วง ฝอยทอง ซึ่งอาหารแต่ละชนิดต่างมีส่วนผสมของ ไข่ไก่ ไข่เป็ด กะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนใหญ่นับเป็นภูมิปัญญาไทยที่สะท้อนวิถีชีวิตการบริโภคอาหารคาวของคนไทยสมัยก่อน

3. การศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน ผลปรากฏดังนี้

3.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน แบ่งเป็นเพศชาย 9 คน คิดเป็นร้อยละ 15 เป็นเพศหญิง 51 คน คิดเป็นร้อยละ 85 มีอายุ 18-21 ปี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 93.3 อายุมากกว่า 21 ปีขึ้นไป มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 6.7 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	51	85.0
ชาย	9	15.0
อายุ		
18-21 ปี	56	93.3
มากกว่า 21 ปีขึ้นไป	4	6.7

3.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวที่ปรากฏในภาพยนต์เรื่องเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการตอบแบบสอบถามของ นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวที่ปรากฏในภาพยนต์เรื่องเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด คือ แกงผักหวาน มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.27 คะแนน รองลงมาคือ ก้อยกุ้ง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.25 คะแนน รองลงมาคือ ข้าวหุง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.18 คะแนน รองลงมาคือ แกงไตปลาเสิร์ฟว่า มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.62 คะแนน รองลงมาคือ แกงเทโพ มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.45 คะแนน (ดังตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวที่ปรากฏในภาพยนต์เรื่องเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ความรู้เกี่ยวกับอาหารคาว	ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน (ร้อยละ)					$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
แกงผักหวาน	1 (1.7)	3 (5.0)	8 (13.3)	15 (25.0)	33 (55.0)	4.27	0.99	มากที่สุด
ก้อยกุ้ง	1 (1.7)	1 (1.7)	13 (21.7)	12 (20.0)	33 (55.0)	4.25	0.97	มากที่สุด
ข้าวหุง	1 (1.7)	3 (5.0)	9 (15.0)	18 (30.0)	29 (48.3)	4.18	0.98	มาก
แกงไตปลาเสิร์ฟว่า	6 (10.0)	3 (5.0)	17 (28.3)	16 (26.7)	18 (30.0)	3.62	1.25	มาก

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ความรู้เกี่ยวกับอาหารคาว	ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน (ร้อยละ)					$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
--------------------------	--	--	--	--	--	-----------	------	-------

	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
	(10.0)	(5.0)	(28.3)	(26.7)	30.0)			
แกงเทโพ	4	7	21	14	14	3.45	1.17	ปานกลาง
	(6.7)	(11.7)	(35.0)	(23.3)	(23.3)			
หมูแนม	5	6	20	18	11	3.40	1.15	ปานกลาง
	(8.3)	(10.0)	(33.3)	(30.0)	18.3)			
ยำใหญ่	6	13	22	13	6	3.00	1.12	ปานกลาง
	(10.0)	(21.7)	(36.7)	(21.7)	(10.0)			
มัสมั่น	6	10	27	13	4	2.98	1.03	ปานกลาง
	(10.0)	(16.7)	(45.0)	(21.7)	(6.7)			
ปล่าเนื้อ	9	12	19	13	7	2.95	1.23	ปานกลาง
	(15.0)	(20.0)	(31.7)	(21.7)	(11.7)			
ตับเหล็ก	9	12	22	12	5	2.87	1.16	ปานกลาง
	(15.0)	(20.0)	(36.7)	(20.0)	(8.3)			
รังนก	10	13	22	5	10	2.87	1.28	ปานกลาง
	(16.7)	(21.7)	(36.7)	(8.3)	(16.7)			
แกงขม	12	14	25	6	3	2.57	1.08	น้อย
	(20.0)	(23.3)	(41.7)	(10.0)	(5.0)			
แกงคั่วส้มหมูป่าใส่	15	13	22	8	2	2.48	1.11	น้อย
ระกำ	(25.0)	(21.7)	(36.7)	(13.3)	(3.3)			
ล่าเตียง	16	21	16	5	2	2.27	1.06	น้อย
	(26.7)	(35.0)	(26.7)	(8.3)	(3.3)			
หริ่ม	17	25	12	5	1	2.13	0.98	น้อย
	(28.3)	(41.7)	(20.0)	(8.3)	(1.7)			
รวม	118	156	275	173	178	3.15	0.69	ปานกลาง
	(13.1)	(17.3)	(30.6)	(19.2)	(19.8)			

3.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการตอบแบบสอบถามของ นักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด คือ บัวลอย มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.65 คะแนน รองลงมา คือ ทองหยิบ ฝอยทอง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.53 คะแนน คือ ขนมจีบ มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.52 คะแนน คือ ทองหยอด มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.42 คะแนน คือ ข้าวเหนียวสังขยา ทองม้วน มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.38 คะแนน (ดังตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์
ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ความรู้เกี่ยวกับ อาหารหวาน	ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน (ร้อยละ)					$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
บัวลอย	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (10.0)	9 (15.0)	45 (75.0)	4.65	0.66	มากที่สุด
ทองหยิบ	1 (1.7)	0 (0.0)	4 (6.7)	16 (26.7)	39 (65.0)	4.53	0.77	มากที่สุด
ฝอยทอง	1 (1.7)	0 (0.0)	7 (11.7)	10 (16.7)	42 (70.0)	4.53	0.83	มากที่สุด
ขนมจีบ	0 (0.0)	1 (1.7)	5 (8.3)	16 (26.7)	38 (63.3)	4.52	0.72	มากที่สุด
ทองหยอด	1 (1.7)	0 (0.0)	7 (11.7)	17 (28.3)	35 (58.3)	4.42	0.83	มากที่สุด
ทองม้วน	1 (1.7)	1 (1.7)	8 (13.3)	14 (23.3)	36 (60.0)	4.38	0.90	มากที่สุด
ข้าวเหนียวสังขยา	2 (3.3)	0 (0.0)	8 (13.3)	13 (21.7)	37 (61.7)	4.38	0.96	มากที่สุด
ขนมเทียน	1 (1.7)	2 (3.3)	12 (20.0)	17 (28.3)	28 (46.7)	4.15	0.97	มาก
ขนมฝิง	1 (1.7)	3 (5.0)	14 (23.3)	11 (18.3)	31 (51.7)	4.13	1.05	มาก
ข้าหริ่ม	5 (8.3)	3 (5.0)	18 (30.0)	17 (28.3)	17 (28.3)	3.63	1.19	มาก

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ความรู้เกี่ยวกับ อาหารหวาน	ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน (ร้อยละ)					$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด			
จำมงกุฏ	4 (6.7)	8 (13.3)	24 (40.0)	15 (25.0)	9 (15.0)	3.28	1.09	ปานกลาง
ซ่อม่วง	6 (10.0)	16 (26.7)	11 (18.3)	14 (23.3)	13 (21.7)	3.20	1.33	ปานกลาง
ลำเจียก	13 (21.7)	13 (21.7)	22 (36.7)	8 (13.3)	4 (6.7)	2.62	1.17	น้อย
รังไร (เรไร)	10 (16.7)	21 (35.0)	18 (30.0)	4 (6.7)	7 (11.7)	2.62	1.19	น้อย
มัสกอด	17 (28.3)	16 (26.7)	21 (35.0)	4 (6.7)	2 (3.3)	2.30	1.06	น้อย
ลุดตี	16 (26.7)	18 (30.0)	21 (35.0)	4 (6.7)	1 (1.7)	2.27	0.99	น้อย

รวม	79 (8.2)	102 (10.6)	206 (21.5)	189 (19.7)	384 (40.0)	3.72	0.67	มาก
-----	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	------	------	-----

3.4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารคาวที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการตอบแบบสอบถาม ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารคาวที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษาเคยบริโภคมากที่สุด คือ ข้าวหุง คิดเป็นร้อยละ 83.3 รองลงมา คือ ก้อยกุ้ง คิดเป็นร้อยละ 71.7 รองลงมา คือ ผักหวาน คิดเป็นร้อยละ 65 รองลงมา คือ หมูแนม คิดเป็นร้อยละ 61.7 รองลงมา คือ แกงเทโพ แกงไตปลาเสิร์ฟว่า คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมา คือ (ดังตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 พฤติกรรมการเคยรับประทานอาหารคาวตามรายชื่อในวรรณคดี

พฤติกรรมการเคยรับประทานอาหารคาวตามรายชื่อในวรรณคดี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ข้าวหุง	50	83.3
ก้อยกุ้ง	43	71.7
ผักหวาน	39	65.0
หมูแนม	37	61.7
แกงเทโพ	32	53.3
แกงไตปลาเสิร์ฟว่า	32	53.3
ปลานึ่ง	22	36.7
รังนก	22	36.7
ยำใหญ่	20	33.3
มันนึ่ง	17	28.3
แกงขมิ้น	16	26.7
ตับเหล็ก	15	25.0
แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ	6	10.0
ลำเตี้ย	4	6.7
หริ่ม	2	3.3

3.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการตอบแบบสอบถามด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษาเคยบริโภคหวานมากที่สุด คือ ฝอยทอง คิดเป็นร้อยละ 96.7 รองลงมา คือ ขนมฝิง ทองม้วน บัวลอย คิดเป็นร้อยละ 91.7 รองลงมา คือ ทองหยิบ ทองหยอด คิดเป็นร้อยละ 90 รองลงมา คือ ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 88.3 รองลงมา คือ ข้าวเหนียวสังขยา คิดเป็นร้อยละ 85 (ดังตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 พฤติกรรมการเคยรับประทานอาหารหวานตามรายชื่อในวรรณคดี

พฤติกรรมการเคยรับประทานอาหารหวานตามรายชื่อในวรรณคดี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ฝอยทอง	58	96.7
ม้วนทอง	55	91.7
บัวลอย	55	91.7
ขนมฝิง	55	91.7
ทองหยิบ	54	90.0
ทองหยอด	54	90.0
ขนมจีบ	53	88.3
ข้าวเหนียวสังขยา	51	85.0
ขนมเทียน	50	83.3
ซ่าหริ่ม	38	63.3
จ๋ามงกุฏ	24	40.0
ซ่อม่วง	16	26.7
รังไร (เรไร)	15	25.0
ลำเจียก	7	11.7
ลุดดี	3	5.0
มัสกอด	1	1.7

3.6 ความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ใน พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จากการตอบแบบสอบถามความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษาชื่นชอบบริโภคอาหารหวาน เรียงลำดับตามค่าร้อยละจากมากไปน้อย ได้แก่ ข้าวหุง คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมา คือ ก้อยกุ่ม คิดเป็นร้อยละ 46.7 รองลงมา คือ แกงผักหวาน คิดเป็นร้อยละ 43.3 รองลงมา คือ หมูแนม คิดเป็นร้อยละ 41.7 รองลงมา คือ แกงไตปลาเสิร์ฟ คิดเป็นร้อยละ 30 (ดังตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ความชื่นชอบบริโภคอาหารคาวที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์
ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ความชื่นชอบบริโภคอาหารคาว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ข้าวหุง	36	60.0
ก้อยกุ้ง	28	46.7
ผักหวาน	26	43.3
หมูแนม	25	41.7
แกงไตปลาเสิร์ฟว่า	18	30.0
พล่าเนื้อ	17	28.3
ยำใหญ่	16	26.7
ตับเหล็ก	16	26.7
แกงเทโพ	16	26.7
มัสมั่น	14	23.3
รังนก	11	18.3
แกงคั่วส้มหมูป่าใส่ระกำ	6	10.0
ล่าเตี๋ย	3	5.0
แกงขม	2	3.3
หริ่ม	1	1.7

**3.7 ความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ใน
พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย**

จากการตอบแบบสอบถาม ความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ของนักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 60 คน พบว่า นักศึกษามีความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานเรียงลำดับตามค่าร้อยละจากมากไปน้อย ได้แก่ ขนมหีบ คิดเป็นร้อยละ 81.7 รองลงมา คือ ข้าวเหนียวสังขยา คิดเป็นร้อยละ 78.3 รองลงมา คือ ทองม้วน บัวลอย คิดเป็นร้อยละ 75 รองลงมา คือ ฝอยทอง คิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมา คือ ทองหยอด คิดเป็นร้อยละ 63.3 (ดังตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 ความชื่นชอบบริโภคอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์
ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ความชื่นชอบบริโภคอาหารหวาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ขนมจีบ	49	81.7
ข้าวเหนียวสังขยา	47	78.3
บัวลอย	45	75.0
มันทอง	45	75.0
ฝอยทอง	42	70.0
ทองหยอด	38	63.3
ทองหยิบ	37	61.7
ขนมผิง	34	56.7
ขนมเทียน	29	48.3
ซ่าหริ่ม	24	40.0
จ๋ามงกุฏ	24	40.0
ซอว์ม่วง	17	28.3
รังไร (เรไร)	10	16.7
ลำเจียก	4	6.7
ลุดตี	1	1.7
มัศกอด	0	0.0

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวและอาหารหวาน ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย สามารถนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

การศึกษาเนื้อหาคำประพันธ์ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ผลการวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวและอาหารหวาน ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลได้ ดังนี้ จากการวิจัยในครั้งนี้พบว่า เนื้อหาคำประพันธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีเนื้อหาที่แสดงถึงความประณีต พิถีพิถันในการทำอาหารของสตรีสมัยก่อน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของธนภัทร พิริโยธินกุล และน้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล (2564) ได้ทำการวิจัยเรื่อง อาหารกับผู้หญิงในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ผลการวิจัยพบว่า อาหารช่วยสะท้อนคุณสมบัติและบทบาทหน้าที่สำคัญของผู้หญิง คือ การเป็นแม่ศรีเรือนที่มีเสน่ห์ปลายจวัก ความรู้เรื่องการปรุงและการตกแต่งอาหารอย่างประณีต ตลอดจนการดูแลเรื่องอาหารเป็นสิ่งที่สร้างเสน่ห์เย้ายวนใจแก่ผู้หญิง และช่วยเพิ่มความประทับใจแก่ผู้ชาย ส่วนความสัมพันธ์ประการที่สองคือ อาหารหลากหลายชนิด หรือรสชาติอาหารเปรียบได้กับผู้หญิง และเป็นสื่อแสดงอารมณ์ปรารถนาทางกาม และความเร่รุ่มจากการสังวาสระหว่างชายกับหญิง อาหารและผู้หญิงที่ปรากฏในวรรณคดีจึงสะท้อนให้เห็นความคิดเรื่องความสมบูรณ์พูนสุขทางโลกผ่านสายตาของกวีผู้ชายสมัยรัตนโกสินทร์

ตอนต้น และสะท้อนบทบาทของวัฒนธรรมอาหารในการสร้างสรรค์วรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อย่างมีวรรณศิลป์ที่โดดเด่นต่างไปจากวรรณคดียุคก่อนหน้า

การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ผลการวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหาร จากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีผลการศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวาน ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลได้ ดังนี้ จากการวิจัยในครั้งนี้ พบว่า ภูมิปัญญาไทยด้านอาหารคาวและอาหารหวาน สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารไทยที่คนไทย นิยมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีการผสมผสานในด้านวัฒนธรรมอาหารของไทยกับหลากหลายเชื้อชาติ โดยดัดแปลงมาเป็นอาหารของไทยที่น่ารับประทาน มีความประณีต งดงาม และมีรสชาติที่อร่อย ซึ่งสอดคล้อง กับงานวิจัยของ นฤมล เปียชื่อ และคณะ (2556) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับมาตรฐานข้าวเหนียวสังขยาจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน-หวานในสมัยรัตนโกสินทร์สู่การเป็นขนมไทยเพื่อสุขภาพ ผลการวิจัย พบว่า กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานพระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2 ในบทเห่ชมเครื่องหวานได้กล่าวไว้ว่ามี เครื่องหวานมีหลากหลายชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวสังขยาหน้าไข่ ข้าวหริ่ม ลำเจียก ม้ากอด ลูตี่ขนมจีบ ขนมเทียน ทองหยิบ ขนมฝิง รังไร ทองหยอด ทองม้วน จ้ำมกฏ บัวลอย ซ่อม่วง และฝอยทอง โดยเครื่องหวานที่ ปรากฏสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานในด้านวัฒนธรรมอาหารของไทยกับหลายเชื้อชาติตั้งแต่ครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์กรุงศรีอยุธยาจนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ นอกจากนั้นยังสะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ ชัดเจนที่สุดซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่นและรสอย่างประณีตและให้ ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษและถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการประกอบอาหารที่ค่อนข้าง สมบูรณ์ที่สุดทั้งรสกลิ่นสีและการตกแต่งให้สวยงาม

การศึกษาคำรู้เกี่ยวกับอาหารของวัยรุ่นที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่า กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ จำนวน 60 คน มีความรู้เกี่ยวกับอาหารคาวและอาหารหวานอยู่ระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อนุกุล พลศิริ (2551) ได้กล่าวว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารอยู่ในระดับปานกลาง เนื่องจากนักศึกษาขาดความรู้ ในการเลือกบริโภคอาหาร เพราะมีค่านิยมในการเลือกบริโภคอาหารต่างประเทศที่ได้เข้ามามีบทบาทต่อวิถีการ ดำรงชีวิตประจำวัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ หทัยกาญจน์ โสตรดี และอัมพร ฉิมพลี (2550) ได้กล่าวว่า นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับพอใช้

นอกจากนั้นผลการวิจัยนี้ที่พบว่า ความชื่นชอบในการบริโภคอาหารคาวและอาหารหวาน ที่ปรากฏในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย พบว่า กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ จำนวน 60 คน มีความชื่นชอบในการ บริโภคอาหารคาวอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ข้าวหุง หรือข้าวหมกไก่ เนื่องจากมีรสชาติ กลิ่น สี และปรุงรสด้วย เครื่องเทศต่าง ๆ ที่มีรสชาติพิเศษ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ดุษฎี ทรัพย์บัว, ปพน กลายเจริญ และอาทิมา แสงเลี้ยว (2562) พบว่า กลุ่มเป้าหมายบุคคลทั่วไปมีความชื่นชอบข้าวหมกไก่อยู่ในระดับมากที่สุด และความ ชอบในการบริโภคอาหารหวานอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ขนมจีบ เนื่องจากขนมจีบเป็นอาหารทานเล่นที่

ได้รับความนิยม มีรสชาติโดดเด่น มีกลิ่นหอมด้วยเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สรียา มาเหมาะโชค (2563) กล่าวว่า ขนมจีบเป็นกลุ่มอาหารว่าง นิยมรับประทานกับน้ำชา เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย และปรุงด้วยวิธีการนี้ ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชื่นชอบขนมจีบอยู่ในระดับมาก

ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

1) ควรศึกษาถึงสาเหตุที่ทำให้วัยรุ่นไม่ทราบถึงอาหารคาวและอาหารหวานที่ปรากฏในภาพยนต์ เครื่องคาวหวาน และพระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1) ขยายขอบเขตการวิจัยเป็นการสอบถามวัยรุ่นในสาขาอื่น ๆ จะทำให้สามารถยืนยันผลการวิจัยได้อย่างกว้างขวาง

เอกสารอ้างอิง

กรมศิลปากร (2565) ภาพยนตร์เรื่อง ภาพยนตร์ชีวิตนิราศนรินทร์ [ออนไลน์] ได้จาก:

<https://www.finearts.go.th/chantaburilibrary/view> [สืบค้นเมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2565].

ดุชนิ ทรัพย์บัว ปพน กลายเจริญ และอาทิมา แซ่เลี้ยว. (2562). การพัฒนาสูตรไส้กรอกเครื่องแกงข้าวหมกไก่ วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. 29 ,945-951.

ธนภัทร พิริโยธินกุล และน้ำผึ้ง ปัทมะกลางกุล. (2562). “วัฒนธรรม อาหาร”: ปรุง “ความเป็นอื่น” ในวรรณคดี ไทยสมัยรัตนโกสินทร์. วรรณวิทัศน์. 19(2), 29–56.

นฤมล เปียชื่อ ศศิธร ยะไชยศรี และธิดารัตน์ แสนพรหม. (2556). การพัฒนาตำรับมาตรฐานข้าวเหนียวสังขยา จากภาพยนตร์เรื่องคาว-หวานในสมัยรัตนโกสินทร์สู่การเป็นขนมไทยเพื่อสุขภาพ.

Research and Development Journal Suan Sunandha Rajabhat University. 5(1), 6–6.

สรียา มาเหมาะโชค. (2563). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทต้มยำของประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2541). ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย. [ออนไลน์] ได้จาก:

<https://sites.google.com/site/aujaratsisungnone/neuxha/bth-thi-4-humipayya-thiy> [สืบค้นเมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2565].

หทัยกาญจน์ โสตรดี และอัมพร ฉิมพลี. (2550). พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาราชภัฏนครปฐม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

อนุกุล พลศิริ. (2551). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง. วารสารวิจัยรามคำแหง. 11(2), 49–60.