



# ข้าวของ เครื่องใช้ ครัว และตัวแทนของผู้หญิง: การร่างประวัติศาสตร์จาก 'สิ่งของ' ในพิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ

ชนิดา ชิตบันทิตย์

## กี่นาและภูมิหลังของ 'สิ่งของ' ผู้บาริจาค

'สิ่งของ' ของผู้หญิงที่จะนำมาศึกษาและอภิปรายโดยย่อ ในที่นี้ เป็นของที่พิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ได้รับบริจาคมาจาก ดร. วินิจ วินิจนะภาค และภรรยา คุณหญิงพร摊ี วินิจนะภาค (นามสกุลเดิมคือ 'สุขุม มากจันทร์')

ดร. วินิจ วินิจนะภาค (พ.ศ. 2471-2534) เป็นอดีต ผู้พิพากษา รองเลขาธิการพระราชวัง ฝ่ายที่ประทับ และ สมุหราชมนเทียร ผู้ดูแลงานเกี่ยวกับด้านกฎหมาย ด้วยแต่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ในการดำเนินการจัดทำโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ส่วนคุณหญิงพร摊ี วินิจนะภาค เป็นนางสนองพระโอษฐ์ใน สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ทั้งสอง สามีภรรยา เสียชีวิตร้อนบุตรสาวคนรอง นางนิจพร จันทร์ ภรรยานายทำเนียบ จันทร์ โดยประสบอุปัต্তิเหตุเครื่องบินตก ที่อำเภอค่าน้ำ จังหวัดสุพรรณบุรี เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2534 ยังความโศกเศร้าเสียใจแก่ญาติมิตรเป็น อย่างยิ่ง (ไม่ระบุนาม, 2534) ทั้งสองเป็นผู้นิยมสะสม ของเก่า และได้บริจาควัตถุเหล่านี้ให้กับสถาบัน การศึกษาต่าง ๆ อาทิ เช่น จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เป็นต้น

ในส่วนของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ สิ่งของต่างๆ ได้รับมอบในปี พ.ศ. 2530 ซึ่งปัจจุบันเก็บรักษาและจัด แสดงอยู่ที่พิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ (ตั้ง อยู่ที่ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต) ในจำนวน รายการสิ่งของที่บริจาคให้แก่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ นี้ มีของที่เกี่ยวข้องกับเครื่องทำครัว อุปกรณ์การทำงาน ของแม่บ้าน และข้าวของเครื่องใช้ อีก ๑ จิปาดที่เกี่ยวกับ ผู้หญิงอยู่เป็นจำนวนมาก

## 'ผู้หญิง' กับบทบาทในโครงการอันเนื่องมา จากพระราชดำริ

ในการดำเนินโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริใน พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มีบุคคล หลายฝ่ายเกี่ยวข้อง ทั้งในหน่วยงานรัฐและภาคเอกชน ตั้งแต่ ระดับปัญญาชนชั้นนำ ไปจนถึงชาวบ้าน普通ด้วย ล้วนเป็นผู้มีบทบาทอย่างต่อเนื่อง มาตั้งแต่แรกเริ่มดำเนิน โครงการ โดยมีอุดมการณ์ชาติรัตน์ (royalism) เป็น ตัวขับเคลื่อนอยู่เบื้องหลังความสำเร็จ อุดมการณ์ดังกล่าว ได้ผลักดันให้ผู้คนหลากหลายอุทิศตนเพื่อพระราชภารกิจ โดยไม่เห็นแก่ความเห็นด้วยกัน

กลุ่มสตรีในโครงการพระราชดำริ มีทั้งสตรีชนชั้นสูง ระดับคุณหญิงคุณนาย และระดับชาวบ้านสามัญชน ล้วนให้เป็นสตรีที่ไม่ได้มีเชื้อประภูมิ หรือเป็นที่รับรู้ในลัทธิ ผู้เข้าร่วมโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริที่คุณย์การ พัฒนาหัวยื่อง โครงสร้างพื้นฐาน เช่น ถนนและอุปกรณ์ใน ชนิดา ชิตบันทิตย์, 2554)

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะไม่ปรากฏชื่อ แต่ปฏิเสธไม่ได้ถึง บทบาทความสำคัญของผู้หญิงเหล่านี้ที่มีต่อโครงการ ที่ดำเนินการครอบคลุมพื้นที่ทั่วประเทศ และเกี่ยวข้องกับผู้คน เป็นจำนวนมาก จากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เรื่องราวของคุณหญิงพร摊ี วินิจนะภาค กับเรื่องของป้าขาว และแม่ก่องแก้ว เมื่อนำมาศึกษาเปรียบเทียบกัน จะได้ภาพ ลักษณะระหว่างสตรีสองกลุ่มนี้ ที่มีบทบาทเกี่ยวข้อง กับโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริได้เป็นอย่างดี ทั้งสองต่างก็เป็นผู้เลี้ยงลูกเพื่อรายพระเกียรติ แต่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช และ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ

## ‘ครัว’ สิ่งของ กับ บทบาท และความสัมพันธ์ทางสังคม ของผู้หญิง

สิ่งของที่จัดแสดง ณ พิพิธภัณฑ์ ครอบคลุมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ที่ได้รับ บริจาคมาจาก ดร.วินิจ และคุณหญิง พรณี วินิจนาภิการ ส่วนหนึ่งเป็นสิ่งของ ของผู้หญิงที่สะท้อนบทบาท ตัวตน และ ความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้หญิงใน ยุคสมัยหนึ่ง สิ่งของเหล่านี้ถือเป็นของ ที่ช่วยให้งานของผู้หญิงสามารถบรรลุ ถึงบทบาทที่สังคมคาดหวัง เช่น บทบาท ในฐานะแม่และเมีย คนดูแลบ้าน คนทำ อาหารและดูแลลูกหลาน งานของผู้หญิง แต่ละประเภท ล้วนแล้วแต่ต้องการความ ละเอียดประณีต ความพิถีพิถัน และ ความใส่ใจ จึงทำให้งานของผู้หญิงเป็น งานที่หนัก และมีความลับซับซ้อนใน แบบเฉพาะของตน ผู้หญิงมักมีบทบาท ผ่าน ‘ครัว’ อันเป็นพื้นที่ที่เธอ มีอำนาจ เป็นเจ้าของ

ดังจะเห็นได้จากที่ทายาทของคุณหญิง พรณี วินิจนาภิการ ได้เล่าถึง ‘ครัวแม่’ เอกไวหอยบทลายตอน ตัวอย่างเช่น:

ครัวของแม่เมินบทบาทเริ่มขึ้นอย่างจริงจัง เมื่อแม่ แต่งงานกับพ่อ ใช้ชีวิตในฐานะแม่บ้าน แม่เป็น เจ้าของครัว จัดทำอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัว อันมีพ่อ ตัวแม่เอง และลูกสาวทั้งสองคน ตลอดจน คนในบ้านซึ่งถือเป็นสมาชิกล้วนหนึ่งของครอบครัว เรา แม่และพ่อดำเนินชีวิตในบ้านด้วยความรัก ความอบอุ่น และมีน้ำใจเอื้ออาทรต่อกัน ครัวแม่ ได้ทำหน้าที่เป็นสายใยหนึ่งที่เชื่อมโยงบรรยากาค นี้ ให้คงอยู่ตลอดชีวิตของท่านทั้งสอง

(ไม่ระบุนาม, 2534: 12)

อาหารคาวหวานที่แม่เคยปูรุงและนำมารวมพิมพ์ ไว้คราวนี้ จัดแบ่งออกเป็น 8 หมวด คือ อาหารว่าง ข้าว ข้นนึ่น ยำ น้ำพริก แกง ปลาดิบ และข้น ประกอบด้วยอาหาร 35 รายการ แต่ละรายการ กำหนดปริมาณสูตรอาหารสำหรับ 4-6 ที่ ทั้งหมด เป็นอาหารไทยที่แม่ปูรุงด้วยสมรรถนะให้ถูกใจคนที่ อยู่ร่วงข้าง ขณะเดียวกัน ก็ยึดหลักความอร่อย สวยงามและสะอาด รวมทั้งความถูกต้องตามหลัก โภชนาการ ดังจะเห็นได้จากสูตรอาหารทั้งหมด แม่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญ แต่ใช้น้ำตาลเสริมรสแทนเพื่อ ให้มีรสชาติกลมกล่อม ทำให้อาหารจากครัวแม่ เป็นดังที่พระราวงศ์เชอ พระองค์เจ้าหญิงสุทธิสิริ โลภาก เจ้านายพระองค์หนึ่งที่ครอบครัวเราเคารพ นับถืออย่าง ทรงประวัติไว้ว่า “คุณขา (แม่) สมรรถได้ ทำอะไรคุณ่กิน” นอกจากนี้คุ้วแม่ยังได้นำเกร็ด ที่น่าสนใจมารวมพิมพ์ไว้ด้วย เพื่อบอกเล่าถึงสิ่ง ลักษณะน้อยที่เป็นความลับพื้นฐานที่ห่วงโซ่สูตร อาหารกับครอบครัวของเรา

(ไม่ระบุนาม, 2534: ไม่ระบุเลขหน้า)

เนื่องจากงานครัวเป็นงานสำคัญ การมีเครื่องไม้เครื่อง มือช่วย ย่อมจะทำให้ผู้หญิงผ่อนแรง และตัวอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ไม้สอยเอง เป็นสิ่งที่ห่อนความ ละเอียดอ่อนและประณีตของผู้หญิงในการบวนการ ผลิต ในแต่ละวัน การผลิตด้วยเครื่องไม้เครื่องมือหรือ อุปกรณ์ที่ทำจากไม้ ย้อมถือเป็นของสำคัญ เพราะ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ขึ้นอยู่กับคุณภาพฝีมือ ตลอด จนความชำนาญในการใช้คุุปกรณ์เหล่านั้นด้วย ไม่ใช่ ว่าผู้หญิงทุกคนจะสามารถทำได้ การศึกษาภายในวงค์ ตระกูลและในระบบโรงเรียนสมัยใหม่ ล้วนเมินบทบาท ต่อการผลิตสร้างความเป็นหญิง และผู้หญิงในอุดมคติ จากประวัติเรื่องราวชีวิตที่ปรากฏในหนังสืองานศพ คุณหญิงพรณี วินิจนาภิการ ได้เรียนรู้วิถีปูรุงอาหาร ตลอดจนชนบทธรรมเนียมต่าง ๆ จากการถ่ายทอด ของแม่และโรงเรียน ดังที่ลูกสาวของคุณหญิงพรณี วินิจนาภิการ ได้เล่าถึงคุณแม่ไว้ดังนี้:

ทุกคนที่รู้จักกับแม่ คุณหญิงพรณี วินิจนาภิการ หรือที่ทุกคนต่างเรียกท่านว่า ‘คุณขา’ คงต้อง เคยลืมรสอาหารที่แม่ปูรุงขึ้น หรือเคยได้ยินคำ กล่าวว่า ‘แม่’ อาหารที่แม่ทำ ความสามารถของ แม่ในด้านนี้ นอกจากพรสวรรค์แล้วแม่ยังลั่งสม ความรู้ประสาทการณ์จากพื้นฐานครอบครัวและ การศึกษาด้วย

ครอบครัวของแม่ มีคุณยายณอน ไกรฤทธิ์ คุณ ยายอำเภอ สุขุมมาลจันทร์ เป็นผู้เคร่งครัดใน ชนบทธรรมเนียมแบบไทยโบราณ คุณยายทั้งสอง เลี้ยงดูแม่ ซึ่งคลอดก่อนกำหนด (7 เดือน) ด้วย ความรักและทนุณอมอย่างยิ่ง คุณยายอบรมแม่ ให้มีกิริยามารยาทด้วยกุลบศรีไทย เรียบร้อย

นุ่มนวล และรู้สึกบ้านงานเรือน แม่จึงคุ้นเคย กับการเข้าครัวปูรุงอาหาร ในฐานะผู้ช่วยคุณยาย ตั้งแต่เล็ก แม่เรียนรู้ตั้งแต่รากข้าวใบ粲 ไว้ได้มาก พอกับการซึมซับประเพณีชีวิตแบบเก่าหลายอย่าง ซึ่งเป็นคิริมมงคลแก่ชีวิต แม่ก็สืบทอดการปฏิบัติ มาถึงครอบครัวเราด้วย

แม่ฝึกฝนความเป็นแม่บ้านการเรือนเพิ่มขึ้น ตาม ระบบการศึกษาสมัยใหม่ในโรงเรียนสหวิสุทธ ความ หลังจากจบการศึกษามัธยมต้นที่โรงเรียน นาแตร์เดวี ที่นี่เป็นโรงเรียนการเรือนโดยตรง แม่ จึงพัฒนาความรู้ความสามารถได้อย่างครบถ้วน คือไม่เพียงแต่การปูรุงแต่ด้วยสมรรถนะที่กว้าง แต่ยังเรียนรู้งานฝีมือการจัดแต่งด้วยสีลันลายงาม จนเป็นศิลปะงานครัวโดยแท้ ดังนั้นแม่จึงได้เรียน รู้ทั้ง ‘ครัวโบราณ’ และ ‘ครัวสมัยใหม่’

(ไม่ระบุนาม, 2534: 10-11)

เมื่อความละเอียดประณีตหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ที่ออกมาก เกี่ยวข้องลับพื้นที่กับ ‘ฝีมือ’ ของผู้หญิง แต่ละคน ย่อมมีผลทำให้ผู้บริโภค ซึ่งอาจเป็นได้ ทั้งคนในครอบครัวและคนภายนอก ระลึกถึง ‘รสน มือ’ ของนางผู้นั้นด้วย ผู้หญิงในลั่งคุมวัฒนธรรมแบบ จารีตจึงถูกฝึกฝน บังก์เคี่ยวกรรมตอนเอง เพื่อให้เกิด ทักษะและความเชี่ยวชาญในการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ ไม้สอยในครัวเรือน เพื่อบรรลุความเป็นผู้หญิงตาม อย่างอุดมคติที่ลั่งคุมวัฒนธรรมภาคหัวง่วงต่อเชื้อ การ เป็นผู้หญิงไม่ใช่เรื่องง่าย อย่างที่ใคร ๆ ขอบคิดและ จินตนาการกันไปเอง

'รมีอ' มีความแตกต่างและละเอียด ประณีตกว่า 'รสชาติ' เพราะ 'รสชาติ' เป็นเรื่องทั่วไป ขณะที่ 'รมีอ' เป็นเรื่อง ที่มีนัยยะเฉพาะมากไปกว่านั้นอีก แต่ผู้ หลงที่ทำกับข้าวอ่อน จะโดยรู้ตัวหรือ ไม่รู้ตาม เอกจะต้องมีทั้ง 'รสชาติ' คือ รสอาหารทั่วไป กับ 'รมีอ' ซึ่งเป็นรส เฉพาะ นอกจาก 'รมีอ' เกิดจากฝีกฝน ความชำนาญในการทำอาหารแล้ว 'รส มีอ' ในบางกรณี ยังเกิดจากความรู้ที่มา จากการสังเกต ว่าคนในครอบครัวที่ เชื่อต้องดูแลเรื่องปากห้องน้ำ แต่ละ คนชื่นชอบอาหาร เปรี้ยว หวาน マン เค็ม อ่อนๆ แล้วจะปุงอาหารให้มีรส 'ถูกปาก' แต่ละคนได้อย่างไร เป็นเรื่อง ทักษะเฉพาะที่เกิดจากความใส่ใจในราย ละเอียดของผู้หลงแต่ละคน

บทบาทและตัวตนของผู้หลง มีใช่มั้ย แต่ ภาระหน้าที่ต่อคนในครอบครัวในฐานะ แม่ และเมียเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทและ ตัวตนในพื้นที่สาธารณะ อ่อนๆ เช่น การ ทำอาหาร ของกิน ทั้งความและหวาน ยัง เป็นเรื่องที่มีนัยยะทางวัฒนธรรม (ชุติมา ปราภาคคุณิสา, 2554) ขอนของกิน มี ทั้งของกินปกติในชีวิตประจำวัน ของกิน เพื่อต้อนรับแขก เพื่อการค้าขาย และ ของกินตามเทศกาลงานบุญ ซึ่งในงาน บุญประเพณีนั้นมักจะจัดกันที่วัดประจำ ชุมชน และมักจะมีการทำอาหาร ขอน ของกิน ไปหลายพระที่วัด แต่พระไม่ใช่ ผู้ที่จะฉบับอาหารทั้งหมด เพราะเมื่อพระ ฉบับอาหารเสร็จเรียบร้อย ผู้ที่มาร่วมงาน

นั้นแหล่งที่เป็นคนล้วนใหญ่ที่จะได้รับประทานอาหาร เหล่านั้น ของกินบ้านไหนเรือนไหน อร่อยถูกปาก หรือไม่ถูกปากอย่างไร จะเป็นประเด็นที่พูดถึงกัน บ้านไหนทำกับข้าว ทำขันนึม มีรสชาติอร่อยด้วย ก็ เป็นเครื่องบ่งบอกที่เข้าใจได้โดยนัยว่า บ้านนั้นมีผู้ หลงที่เพียบพร้อม ผ่านการอบรมฝึกฝนลงมา เป็นอย่างดี พร้อมที่จะมาเป็น 'แม่บ้าน แม่เรือน' ใน ครอบครัวของตนเอง

งานเลี้ยงต้อนรับแขก เป็นเหมือนลิ่งอันเชื่อมร้อย ระหว่างครอบครัวนึงไปสู่อีกครอบครัวนึง ก่อเกิด เป็นโครงข่ายทางสังคม เพราะครอบครัวถือเป็นหน่วย ย่อยที่สำคัญของสังคม และในแต่ละครอบครัวจะมี พื้นที่ย่อย ที่มีบทบาทอยู่ในแต่ละบ้านคือ 'พื้นที่ครัว' ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ถูกกำหนดโดยสังคมวัฒนธรรมให้เป็น พื้นที่ของผู้หลง ซึ่งผู้หลงจะมีอำนาจแสดงบทบาท ของตนได้ ทางนี้โดยผ่าน 'ครัว' นี้แหล่ เพราะ 'ครัว' เป็นสถานที่ประกอบอาหารอันเป็นปัจจัยพื้น ฐานในการดำรงชีวิตของแต่ละบุคคล 'การจัดการใน พื้นที่ครัว' จึงเป็นการจัดการชีวิตและการดำรงอยู่ใน ระดับพื้นฐาน ในยุคที่วัฒนธรรมการกินข้าวบ้าน กิน ยังไม่แพร่หลาย หรือต้องให้แพร่หลาย เรายังพบความ สำคัญและการให้เกียรติแก่พื้นที่ครัว ในฐานะพื้นที่ ที่มีบทบาทต่อครอบครัวและต่อสังคมสาธารณะ ใน หนังสืองานศพของคุณหลงพรรณี วินิจฉัยภาคและ ครอบครัว ได้กล่าวสะท้อนถึงบทบาท 'ครัวแม่' ใน ลักษณะนี้เข่นเดียวกัน

อาหารจากครัวแม่ ไม่ได้จัดทำขึ้นเฉพาะผู้คนใน บ้าน แม่ยังมีน้ำใจເเพื่อແປໄປถึงญาติมิตรสหาย ที่ไม่ใช่แต่เพื่อนของพ่อหรือแม่ หากยังรวมไปถึง เพื่อนของลูกสาวทั้งคู่ด้วย เนื่องจากทุกคนทราบ กันดีอยู่ว่า ครอบครัวเราไม่นิยมออกไปรับประทาน อาหารนอกบ้าน ที่บ้านจึงเป็นที่ชุมนุมบรรดาเพื่อน ทั้งของพ่อ แม่ และลูก ๆ ครัวแม่จึงทำหน้าที่จัด งานเลี้ยงย่อยในบ้านอยู่เสมอ

นอกจากการทำอาหารเลี้ยงกันในบ้านแล้ว แม่ยัง จัดทำอาหารสำหรับญาติลินิก คนใกล้ชิดและผู้มี พระคุณ เนื่องในวาระต่าง ๆ ด้วย เป็นต้นว่าการทำ อาหารไปรับประทานร่วมกันในกลุ่มเพื่อน หรือ ในเทศกาลสำคัญตามประเพณีไทย เพื่อเป็นการ ตอบแทนพระคุณและน้ำใจ แม่มักทำอาหารตาม เทศกาลนำไปเยี่ยมครัวเรือนผู้ใหญ่ที่แม่และ ครอบครัวเคารพรักเสมอ

ครัวแม่ยังได้มีบทบาทในการ 'รับแขก' ในลังค์ วงกว้างในฐานะภรรยาผู้พิพากษาศาลจังหวัด โดยเฉพาะเมื่อครั้งที่พ่อຍ้ายไปประจำที่เชียงใหม่ ซึ่งเป็นจังหวัดใหญ่ที่มีการจัดงานพิธีการสำคัญ ระดับชาติอยู่เสมอ ครัวแม่จึงมีส่วนร่วมในการจัด อาหารสำรับกับข้าวหวาน และจัดแต่งให้เป็น อาหารอยู่เบื้องหลังครัว

และหลายครั้ง ครัวแม่ก็ได้มีโอกาสสร่วมงานการ ถุกคล โดยเฉพาะกิจกรรมของมูลนิธิสายใจไทยที่ พากเราไม่เคยลืมเลย คือการจัดทำอาหารเลี้ยง

ผู้มาช่วยงานและทหารทั่วราช และ 'ออกร้าน' ขายอาหารแก่ผู้มาเที่ยวงาน หรือในครัวหาราย ได้สร้างสวนหลวง ร.๙ ฯลฯ เป็นทัน

และความปลาบปลื้มเห็นสิ่งอื่นใดสำหรับ ครอบครัวเรา คือครัวแม่ได้มีโอกาสถ่ายทอด ให้เบื้องพระยุคลบาท ด้วยการจัดทำแกงเผ็ดเบ็ด ย่าง เข้าไปจัดเลี้ยงถวายเมื่อวันพระอาทิตย์ เลี้ยงเสมอ

เนื่องจากครัวแม่มีบทบาทเริ่มจากสมาชิกในบ้าน ญาติลินิกและผู้มีพระคุณ น้ำใจอาทรต่อผู้คนรอบข้าง แม่จึงต้องการทำ อาหารให้เป็นที่ถูกปากและมีคุณค่าต่อร่างกาย โดยวางแผนหลักในการทำอาหารไว้ว่าต้องอ่อนๆ สะอาด ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ให้มีคุณค่าสารอาหาร ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สูตรอาหารของแม่จึงเป็น สูตรที่มีการปรับเปลี่ยนตามรสนมีอ และความรู้เรื่อง การบริโภค และยังมีการปรับใช้เครื่องปักรุ่งบาง อย่างให้เข้ากัน 'ความถูกปากและความพอใจ' ของบุคคลที่แม่ตั้งใจทำอาหารให้เป็นการเฉพาะ อีกด้วย...

อาหารหลายอย่าง แม่ได้คิดสร้างสรรค์ขึ้นจาก ประสบการณ์และสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในยาม เดินทางไปต่างประเทศ ซึ่งหาเครื่องปักรุ่งบางชนิด ไม่ได้ แม่ก็เลือกใช้จากสิ่งที่มีอยู่ในเมืองนั้นแทน ทำให้ได้สูตรอาหารในอีกรสหนึ่ง

(ไม่ระบุนาม, 2534: 13-15)



การทำอาหารและขนมของกิน จึงเป็นสิ่งที่ถูกทำให้มีความหมายทางสังคมที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะที่มีต่อภารกิจกรรมทางศาสนา ผู้หญิงเป็นผู้อุปถัมภ์ดูแลชาวราม นอกจากการเป็นผู้บริจาคเงินทุนในการก่อสร้างสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนาภูมายาหลายแห่งแล้ว ยังเป็นผู้ทำอาหารใส่บาตรทำบุญเลี้ยงพระ (ผู้ชาย) อุ่นตลอดพุทธศาสนาของสร้างภาพลักษณ์ผู้หญิงที่ดี คือผู้หญิงที่มีบุคลิกภาพและจรรโลงพุทธศาสนา โดยการใช้คำนำเรื่องเล่าทั้งในขาดกและพุทธประวัติ มาสอนเรื่องบทบาทผู้หญิง อาทิ เช่น เรื่องของนางมหีรี ผู้อุทิศตนเพื่อให้สาวมีได้บรรลุธรรมขั้นสูง เรื่องของนางวิสาขารู้ทำข้าวมฉุปายสถวายพระพุทธเจ้า ในวันที่จะทรงตรัสรู้ เรื่องของพระแม่ครรภ์ ที่มาช่วยพระพุทธเจ้าปราบพญามารผจญในคืนวันที่จะตรัสรู้ ดังเช่นที่งานของ นภัทรศิริลัมพันธ์ และ อเลค กอร์ดอน (Alec Gordon) ได้ศึกษาไว้ (Sirisambhand & Gordon, 2004:253-286)

กล่าวในแห่งนี้แล้ว บทบาทของผู้หญิงในสังคมวัฒนธรรม จึงมีให้บทบาทในฐานะที่เป็น 'ผู้ถูกกระทำ' เสมอไป หากยังมีนัยยะลึกลับบทบาทในฐานะ 'ผู้กระทำการ' อุ่นด้วย คือเป็นผู้กระทำการตามภาพลักษณ์ที่มีในอุดมคติ และในทางตรงข้าม เป็นการสร้างรอยต่อให้ภาพลักษณ์ในอุดมคติเหล่านั้น ให้คงอยู่และลึกล้ำต่อไป

สืบเนื่องจากสังคมวัฒนธรรมอารีตแบบไทยและເອເຍีตะວນออกเฉียงใต้ ที่มีการแบ่งแยกพื้นที่ 'บ้าน' กับ 'เมือง' ที่ถือว่า 'บ้าน' อยู่ในความดูแลของผู้หญิง และ 'เมือง' อยู่ในความดูแลของผู้ชาย เพราะประวัติศาสตร์ของไทยและເອເຍีตะວນออกเฉียงใต้ มีระบบไฟร์ที่แบ่งแยกแรงงานพื้นฐาน โดยอาชีวเพศเป็นเครื่องกำหนดผู้ชายถูกเกณฑ์เป็นแรงงานรับใช้รัฐหรือเมือง ในขณะที่ผู้หญิงอยู่กับบ้าน ดูแลบ้านซึ่งเรือนชาน ลูกหลาน คนเม่าคนแก่ รวมทั้งมีบทบาทต่องานในท้องไร่ท้องนาด้วย หากได้พิชผลดี สามารถนำเอาไปจ่ายเป็นค่าส่วย ทดแทนการถูกเกณฑ์แรงงานของผู้ชาย (สุวัต อนประสิทธิ์พัฒนา, 2542)

แม้ว่าในสังคมสมัยใหม่ ระบบไฟร์และการเกณฑ์แรงงานได้ถูกยกเลิกไปแล้ว ตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 คือ หลังจากที่ลัทธิอาณาจักร ได้เข้ามาสถาปนาความเป็นเจ้าเหนือชนชั้นนำพื้นเมือง แต่การแบ่งแยกพื้นที่ความรับผิดชอบระหว่าง 'บ้าน' (ผู้หญิง) กับ 'เมือง' (ผู้ชาย) ยังคงเป็นพื้นฐานความคิดความเชื่อทางสังคมและวัฒนธรรม ให้กับสังคมไทยและເອເຍีตะວນออกเฉียงใต้อุ่นต่อมา งานบ้านงานครัวจึงยังคงถือเป็นบทบาทหลักของผู้หญิง การทำอาหารของกินซึ่งถือเป็นงานสำคัญภายในบ้าน ถูกกำหนดให้เป็นบทบาทของผู้หญิง เช่นเดียวกัน ที่งานบ้านงานครัวกลายเป็นสืบสัมภพ บ่งบอกถึงตัวตนและคุณลักษณะของ 'หญิงดี' หรือ 'หญิงเก่ง' ผู้มี 'เสน่ห์ปลายจวัก' และเป็น 'แม่ครีเรือน' หรือ 'แม่บ้านแม่เรือน' เป็นต้น เครื่องใช้ไม้ล้อยในครัวเรือน หรือที่เรียกโดยย่อว่า 'เครื่องครัว' จึงเป็นสืบสัมภพที่สืบทอดกันมา ถึงความเชื่อมโยง เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมความเชื่อแบบไทยและເອເຍีตะວນออกเฉียงใต้ที่มีต่อผู้หญิง

นอกจากอุปกรณ์เครื่องครัว หลักฐานที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมของผู้หญิง ยังมีเครื่องใช้สำหรับการประกอบอาชีพการทำงานของผู้หญิงด้วย การเย็บปักถักร้อย ซึ่งเดิมถือเป็นงานของผู้หญิง เพราะเดิมที่งานแบบนี้จะต้องทำกันที่บ้าน เมื่อมีจัดการเย็บผ้านำเข้ามาใช้ในสังคมไทย ผู้หญิงจึงเป็นกลุ่มแรงงานแรก ๆ ที่ให้ความสนใจกับอุปกรณ์ประเภทนี้ การผลิตในระบบโรงงานอุตสาหกรรม ที่นำผู้หญิงออกไปทำงานนอกบ้าน ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมตรงนี้ด้วยเหมือนกัน แรงงานในครัวเรือน งานหัตถกรรมฝีมือ ไม่เพียงพอที่จะตอบสนองต่อระบบการผลิต ที่ต้องผลิตครัวลามาก ๆ และให้ได้คุณภาพเดียวกัน ตลอดจนปริมาณความต้องการที่มีในตลาด อีกทั้งระบบการผลิตอุตสาหกรรม ยังต้องการให้ผู้หญิงมีบทบาทหลักในการผลิตเพื่อสังคม ไม่ใช่เพื่อเฉพาะแต่ครอบครัวอีกต่อไป (ชลิตา บันทุวงศ์, 2556:39-68)

**'ผู้หญิง' กับ 'สิ่งของ' (vs) 'สิ่งของ' ของ 'ผู้หญิง': รายการสิ่งของที่จัดแสดงในพิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เจลิมพระเกียรติ**

สามารถจำแนกของเหล่านี้ออกตามประเภทดังต่อไปนี้

## 1 อุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับการประกอบอาหาร และทำขนม

ได้แก่ กระทะทองเหลือง, ไม้ตากข้าวเหนียว, เครื่องทำขนมจีน, กระทะขูดมะพร้าว, เครื่องบดถั่วเน่า (ภาคเหนือ), พิมพ์ข้าวตู, พิมพ์ครองแครง, พิมพ์ขันมีไห้วพระจันทร์, ที่แกะเม็ดข้าวโพด, ลูกหีบอ้อย (ใช้น้ำอ้อย แทนน้ำตาล), เครื่องสีข้าวด้วยมือ เป็นต้น

## 2 อุปกรณ์เกี่ยวกับงานบ้าน

ได้แก่ เตาเริด จักรเย็บผ้ายื่นชิงเกอร์ พร้อมกระสาภัย และชุดทอผ้า เครื่องอัดกลีบสีบ เป็นต้น

## 3 งานจักสาน

ได้แก่ งานจักสานทำด้วยกระดุจฝีมือชาวบ้าน และงานจักสานย่านลิเพา (กระเป้า ตระกร้ามีดีไซน์) ซึ่งเป็นงานคีลป้าชีพที่ลั่งเสริมราชภูมิในยุคแรก อันเป็นงานสำคัญที่สืบทอดกันมา จนนำไปสู่การก่อตั้งคุณย์คีลป้าชีพขึ้นที่อำเภอทางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และมูลนิธิสายใจไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

## 4 เครื่องมือประกอบอาชีพของผู้หญิง

ได้แก่ อุปกรณ์ขายอ้อยคั่ว (มีดคั่วน อ้อย ตู้ชีว์ อ้อย) เป็นต้น

## 5 เครื่องสุขภัณฑ์

ได้แก่ โต๊ะกระจก พร้อมอ่างล้างหน้า และเครื่องประดับตกแต่ง

## 6 หนังสือล่วงตัว

ได้แก่ ตำราอาหารทำรับคุณหญิง (ประจำครัวครัว) หนังสือแม่บ้าน นิตยสารเกี่ยวกับผู้หญิง<sup>1</sup> ที่สะท้อนการแสวงหาความรู้ในแบบของผู้หญิง

อนึ่ง เป็นที่น่าสังเกตว่า ถึงแม้ว่าสีของเหล่านี้ผู้เป็นเจ้าของคือ คุณหญิงพระภรรภ์ วินิจฉัยภาค และ ดร.วินิจฉัยภาค เป็นผู้หญิงที่มีต่อบทบาทในโครงการพระราชดำริ และอาจรวมถึงบทบาทด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

<sup>1</sup> คุณหญิงพิมพ์ใจ คุปตะวินิจ บุตรรีศน์ ของ ดร. วินิจฉัยภาค และคุณหญิงพระภรรภ์ วินิจฉัยภาค มอบให้พิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เจลิมพระเกียรติ เมื่อเดือนสิงหาคม 2559

กับแวดวงเจ้านายขั้นสูง แต่ลิ่งของที่เก็บสะสมไว้และได้บริจาคให้กับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีเป็นจำนวนมากที่เดียว (ดังจะเห็นได้จากรายการที่แสดงชั้งต้น) ที่เป็นลิ่งของเครื่องใช้ของผู้หญิงชาวบ้านสามัญชน และเป็นข้าวของเครื่องใช้ที่มีอยู่การใช้งานอยู่ในช่วงระหว่างรัชกาลที่ 5 จนถึงช่วงทศวรรษ 2520 อันเป็นยุคที่มีบริบทความเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์มากมายหลายอย่างในสังคมสยาม-ไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในช่วงหลังจากการเข้ามาของลัทธิอาဏานิคมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ที่ส่งผลกระทบ

ตื้นทำให้เกิดความตื่นตัวในเรื่องสังคมวัฒนธรรมแบบตั้งเดิมของแต่ละท้องถิ่น

แม้จะเป็นที่รู้กันว่าผู้หญิงมีบทบาทในประวัติศาสตร์ แต่ตลอดช่วงที่ผ่านมาบทบาทของผู้หญิงกลับไม่เป็นที่กล่าวถึงในงานเขียนทางประวัติศาสตร์เท่าใดนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้หญิงชาวบ้านสามัญชน ที่ไม่ได้รับการยกย่องเป็น 'วีรสตรีของชาติ' (จิราณุช โลภา, 2546:199-240) นั่นเป็นเพราะว่าผู้หญิงทั้งระดับชนชั้นนำและระดับล่างสามัญชน ต่างถูกครอบงำจากความเชื่อทางวัฒนธรรมในสังคมด้วยเหมือนกัน เพียงแต่ระดับความเข้มข้นและความตึงเครียดของการครอบงำ มีความแตกต่างกันในรายละเอียด รวมถึงศักยภาพความสามารถในการตอบโต้และหรือตอบสนองต่อความเชื่อทางวัฒนธรรม ระหว่างผู้หญิงชนชั้นนำกับผู้หญิงชาวบ้านสามัญชนก็มีความแตกต่างกัน

### จาก 'สั่งของ' สู่ ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมที่สืบทอด 'คน' (ผู้หญิง)

คุณค่าของลิ่งของบางชนิด มิได้เป็นแต่เพียงอนุสรณ์ของอดีตในด้านประวัติและสมัยใหม่ ผู้หญิงเหล่านี้มีบทบาทต่อสังคมวัฒนธรรมในฐานะ 'ผู้กระทำการ' มากกว่า 'ผู้ถูกกระทำ' และเป็นผู้เลือกในการใช้ชีวิตในแบบของเข้า/เชือก

ผู้หญิงหลายคนมีบทบาทและกระทำ ลิ่งที่สังคมยกให้เป็นหน้าที่ของพวกเธอ ผ่านงาน 'ครัว' ที่ถือเป็นพื้นที่ของ她们 เน้นว่าเป็นเจ้าของโดยทางวัฒนธรรม 'ครัว' จึงเป็นลิ่งที่ร้อยรัดเขื่อมโยงคนในครอบครัวเข้าด้วยกัน ฉะนั้น 'ครัว' ยังเป็นพื้นที่ที่มีบทบาทต่อสุขภาวะทางกายภาพ อาทิ เช่น งานเลี้ยงต้อนรับแขก งานวัด หรืองานการกุศล ฯลฯ ในหนังสืองานศพของคุณหญิงพรรณา วินิจฉัยภาคร และครอบครัว ได้เล่าลิ่งบทบาทของ 'ครัวแม่' (คือคุณหญิงพรรนา วินิจฉัยภาคร ผู้เป็นเจ้าของชุดละลมประเกตเครื่องครัว ที่จัดเก็บรักษาอยู่ที่พิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ) ไว้หลายบทหลายตอน ที่สะท้อนให้เห็นบทบาทงานครัวของผู้หญิงคนหนึ่ง เพื่อบรรลุถึงอุดมคติความเป็นหญิงที่สังคมวัฒนธรรมคาดหวัง ในฐานะ 'แม่บ้านแม่เรือน' ผู้มี 'เสน่ห์ปลายจวัก' เป็นต้น

นอกจากหนังสืองานศพแล้ว เอกสารประเกต 'ตำรา กับข้าว' 'สูตรอาหาร' 'วิธีทำขนม' ต่าง ๆ เหล่านี้ ล้วนแต่เป็นลิ่งลงทะเบียนคงความรู้ของผู้หญิง เป็นความรู้

ที่เกิดจากประสบการณ์การฝึกฝนตนเอง การเรียนรู้จากครอบครัว วงศ์ตระกูล และจากระบบโรงเรียน การศึกษาทั้งแบบการเรียนและการสอน ผู้หญิงเหล่านี้มีบทบาทต่อสังคมวัฒนธรรมในฐานะ 'ผู้กระทำการ' มากกว่า 'ผู้ถูกกระทำ' และเป็นผู้เลือกในการใช้ชีวิตในแบบของเข้า/เชือก

'สั่งของ' ของผู้หญิงจึงมีคุณค่ามากกว่าเครื่องทุนแรงในการทำงาน เพราะมีประเพณีเกี่ยวกับความเชื่อในประเพณีต่อไปในกระบวนการผลิต ความใส่ใจในรายละเอียด บอกเล่าถึงตัวตน 'ความเป็นคน' ของผู้หญิง เป็น 'สั่งของ' ที่ใช้ในการผลิตเพื่อตอบสนองความพึงพอใจของผู้อื่น มากกว่าจะเป็นเรื่องเฉพาะของผู้หญิงผู้ผลิตเอง ถือเป็นความพยายามที่จะบรรลุถึงอุดมคติ ความเป็นหญิง ที่สังคมวัฒนธรรมคาดหวัง ในท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยสมัยใหม่

### บรรณานุกรม

- จิราณุช โลภา. (2546). บันทึกเรื่องผู้หญิงในประวัติศาสตร์นิพนธ์ไทย. ใน ผู้หญิงกับความรู้ 1 (ภาค 2) : หนังสือรวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสการประชุมวิชาการประชุมวิชาการประเพณีสตว์ศึกษาแห่งประเทศไทยครั้งที่ 1 วันที่ 16-17 ตุลาคม พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ : โครงการสตว์และเยาวชนศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชนิดา ชิตบัณฑิตย์. (2554). โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ: การสถาปนาพระราชอำนาจนำในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- ชลิตา บันทุวงศ์. (2556). ข้าวและชาวนาไทยในกระแสการเปลี่ยนแปลง. ใน พจนก กาญจน์จันทร์ (บรรณาธิการ), คน ข้าว นา คราฟ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (หน้า 38-68). กรุงเทพฯ: พิพิธภัณฑ์ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ คณะสังคมวิทยาและมนุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชุตินา ปราสาดศุภมิสาร. (2554). ก่อร่าง สร้างเรื่อง: เรื่องเล่า อัตลักษณ์ และชุมชนในวรรณคดีชายขอบ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์คุปป้า.
- ไม่ระบุนาม. (2534). อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ ดร.วินิจ วินิจฉัยภาคร คุณหญิงพรรนา วินิจฉัยภาคร นางนิจพร จันทร์. กรุงเทพฯ: ไมเดอร์นแอฟโซซีเอทเพรส.
- สุวัตี อนประลิทพัฒนา. (2542). การแต่งกายสตรีกับหัตถกรรมทองผ้าในสังคมไทยสมัยรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ: กองทุนวิจัยฯพัฒนารณ์มหาวิทยาลัย.
- Sirisambhand, Napat and Gordon, Alec. (2004). Thai Women in Late Ayutthaya Style Paintings. In Baker, Cris. (ed.), *The Society of Siam: Selected Articles on the Siam Society's Centenary* (pp. 253 -286). Bangkok : The Siam Society.

