

## ข้าวขวัญ : อัตลักษณ์ พิธีกรรม และความหมายทางสังคมในวัฒนธรรม

### อาหารจานเดียวของไทย

### Khao Khwan: Identity, Rituals, and Social Meanings in the Culture of Thai Single-Dish Cuisine

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์<sup>1</sup> จักรวูธ ภู่เสม<sup>2\*</sup> จักรกฤษณ์ ทองคำ<sup>3</sup> ศิวกร ตลับนาค<sup>4</sup> พิทักษ์ ศิริวงศ์<sup>5</sup>

ธันวา สุทธิชาติ<sup>4</sup> และชวินโรจน์ ธรรมกิตติโกศล<sup>4</sup>

Jetniphat Bunyasawat<sup>1</sup> Chakkrawut Bhoosem<sup>2\*</sup> Chukkrit Thongkham<sup>3</sup> Siwakorn Talabnark<sup>4</sup>

Phitak Siriwong<sup>5</sup> Tunwa Suthichart<sup>4</sup> and Chawinroj Thammakitphokhin<sup>4</sup>

Received 25 กรกฎาคม 2568 Revised 11 ธันวาคม 2568 Accepted 23 กุมภาพันธ์ 2569

### บทคัดย่อ

ข้าวขวัญ คือ อาหารที่มีอัตลักษณ์หลายมิติรวมถึงในด้านพิธีกรรม และการสื่อสารทางวัฒนธรรมอาหาร เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้าวขวัญในฐานะอาหารจานเดียว ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของส่วนประกอบ การจัดเสิร์ฟ เครื่องสัการะสะท้อนบทบาทในฐานะเครื่องมือในการสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรม และเสนอแนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวขวัญสู่สังคมร่วมสมัย โดยใช้วิธีอัตชีวประวัติชาติพันธุ์วรรณา (Autoethnography) ร่วมกับปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) เก็บข้อมูลจากประสบการณ์ตรง การสังเกต การสัมภาษณ์ ของผู้ว่าจ้างจัดกิจกรรม ผู้บริหาร แยกผู้ร่วมงาน คณาจารย์ และนักศึกษา การสาธิตเมนูข้าวขวัญในงานพิธีในโอกาสที่สำคัญ ผลการวิจัยพบว่า ข้าวขวัญทำหน้าที่เป็นสื่อกลางเชิงพิธีกรรมที่ถ่ายทอดพรและความเป็นสิริมงคลระหว่างผู้ให้และผู้รับ ผ่านองค์ประกอบสัญลักษณ์ในพิธี ขณะเดียวกัน ข้าวขวัญยังสะท้อนอัตลักษณ์ของอาหารไทย ผ่านวัตถุดิบพื้นถิ่น การจัดวาง และภูมิปัญญาในการปรุงอาหาร และยังมีบทบาทในการสื่อความหมายทางสังคมร่วมสมัย เมื่อนำมาใช้ในการต้อนรับผู้มาเยือนระดับผู้นำประเทศ หรือแสดงความเคารพในบริบทใหม่ ๆ งานวิจัยเสนอโมเดล 3 ประการ ได้แก่ ข้าวขวัญในฐานะสื่อทางวัฒนธรรม อัตลักษณ์อาหาร และเครื่องมือการปรับใช้วัฒนธรรมสู่งานร่วมสมัย ทั้งนี้ข้าวขวัญ จึงมิใช่เพียงอาหาร หากแต่เป็นตัวแทนของวัฒนธรรมที่มีชีวิต สามารถอนุรักษ์ และปรับใช้ได้อย่างมีความหมายในสังคมไทยปัจจุบัน

**คำสำคัญ :** ข้าวขวัญ, อัตลักษณ์อาหาร, พิธีกรรม, ความหมายทางสังคม

<sup>1</sup> รองศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

<sup>1</sup> Assoc. Prof., Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

<sup>2</sup> Asst. Prof., Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

<sup>3</sup> อาจารย์ ดร., คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

<sup>3</sup> Lecturer Dr., Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

<sup>4</sup> อาจารย์, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

<sup>4</sup> Lecturer, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

<sup>5</sup> รองศาสตราจารย์ ดร., คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

<sup>5</sup> Assoc. Prof. Dr., Faculty of Management Science, Silpakorn University

\* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: chakkrawut.b@rmutp.ac.th

## Abstract

Khao Khwan is a food that has a multidimensional identity, encompassing both ritual and food cultural communication. The aim of this research to examine Khao Khwan as a single-dish meal, the symbolic meaning of cooking components, serving arrangement, and offerings to reflect on its role as a tool for communicating cultural values, and propose guidelines for the conservation and transfer of knowledge about Khao Khwan to contemporary society. Autoethnography and phenomenology were used in this research. Collected data from direct experience, observation, and interviews of the event organizers, executives, participants, instructors, and students, and demonstration of the Khao Kwan menu at the ceremony on important occasions. The results showed that Khao Khwan serves as a ritual medium that conveys blessings and auspiciousness between the giver and receiver. Through the symbolic elements in the ceremony. Meanwhile, Khao Kwan also reflects. The identity of Thai cuisine is through local ingredients, placement, and cooking wisdom. In addition, It also plays a role in conveying contemporary social meaning. When used to welcome visitors at the level of national leaders, or to show respect in new contexts. The research presented three models, such as Khao Kwan as a cultural medium, food Identity, and tools for adapting culture to contemporary tasks. However, Therefore, it is not just food. Rather, it represents a living culture. It can be preserved and applied meaningfully in today's Thai society.

**Keywords:** Khao Kwan, Thai food identity, Ritual, Social meaning

## 1. บทนำ

ข้าวขวัญ เป็นอาหารไทยโบราณที่มีต้นกำเนิดในการปรุงขึ้นครั้งแรกในช่วงรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) โดยเจ้าของตำรับ คือ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว “ข้าวขวัญ” เป็นเมนูอาหารที่ปรุงเพียงในรั้วในวังเท่านั้น ความตอนหนึ่งในหนังสือตำรับสายเยาวภาได้กล่าวว่า “ครั้งหนึ่งมีการจัดเลี้ยง เนื่องในวันคล้ายวันประสูติของสมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้าเสด็จพระองค์หญิง (พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท) ได้ทรงจัดข้าวขวัญเลี้ยงบรรดาพระบรมวงศานุวงศ์และบรรดาเหล่าข้าราชการ ที่ได้มาในงานคนละหนึ่งที่เป็นที่พอพระทัยและพอใจเจ้านายข้าราชการผู้ไปในงานเป็นอันมาก” (สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชินูปถัมภ์, 2564) จากข้อความดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ทรงคุณค่าของอาหารไทย อาหารไม่เพียงเป็นสิ่งหล่อเลี้ยงร่างกาย แต่ยังเป็นเครื่องมือถ่ายทอดวัฒนธรรมวิถีชีวิต บริบทของสังคมในยุคนั้น ๆ กลั่นอายุความเป็นอดีต ความเชื่ออันสืบเนื่องมายาวนาน

“ข้าวขวัญ” กับความสัมพันธ์ต่ออัตลักษณ์ของสังคมไทย ถือเป็นหนึ่งในอาหารจานเดียวประเภทข้าวที่ผูกพันกับบริบทของงานพิธีกรรม การแสดงความยินดี การอวยพร และการให้การต้อนรับ ซึ่งพบได้ในโอกาสพิธีกรรมมงคลต่าง ๆ เช่น การต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง การอวยพรวันเกิดให้กับบุคคลสำคัญ งานพิธีมงคลสมรส โดยผู้เขียนได้รับโอกาสในการจัดทำนำเสนอ จัดแสดง และสาธิต เมนู “ข้าวขวัญ” ในงานสำคัญระดับประเทศต่าง ๆ อาทิ การจัดแสดงตั้งสาธิตหน้าพระพักตร์เพื่อรับเสด็จองค์สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในงาน 144 ปี บริษัท พี. กริม เพาเวอร์ จำกัด (มหาชน) ณ วัดอรุณราชวราราม วรมหาวิหาร นอกจากนี้ผู้เขียนได้รับโอกาสจัดแสดงตั้งสาธิตเพื่อให้การต้อนรับสมเด็จพระราชาธิบดีฮาลิมาฮัล บลเกียฮ์ มูอิชซัดดิน วัดเดาละฮ์ สมเด็จพระราชาธิบดีแห่งบรูไนดารุสซาลาม และเจ้าชายอับดุล มาติน ในโอกาสเดินทางเยือนประเทศไทยในฐานะแขกของรัฐบาล ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาลไทย และงานอื่น ๆ ที่สำคัญ นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณอันสูงสุดที่ได้ปฏิบัติหน้าที่ในครั้งนี้

วัฒนธรรมการทำอาหารร่วมสมัยเป็นผลมาจากประวัติศาสตร์อันเป็นเอกลักษณ์ของการไม่เคยตกเป็นอาณานิคม ศาสนาพุทธ บทบาทของราชวงศ์ (Seubsman, S. A. et al., 2009) ถึงแม้จะเป็นอาหารที่เรียบง่ายในรูปแบบการปรุง แต่กลับซ่อนนัยยะทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้ง โดยเฉพาะการเป็น “ของขวัญจากใจ” ที่มอบความหมายเชิงสัญลักษณ์ทั้งด้านจิตวิญญาณ ความอุดมสมบูรณ์ ความปรารถนาดี และสายสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ประเทศชาติ โดยทั่วไปหลักฐานทางด้านอาหารไทยพบการบันทึกไว้อย่างจำกัด สอดคล้องกับ สุกัญญา สุฉายา (2560) ให้รายละเอียดว่า หลักฐานอาหารไทยไม่มีบันทึกไว้ ไม่ชนบทการพรรณนาด้านอาหารการกิน แต่กลับพบอยู่ในบันทึกชาวต่างชาติ โดยที่ ภูษิษฐ์ สว่างสุข (2560) ให้รายละเอียดว่าวัฒนธรรมของอาหารไทยยังขาดการบันทึกตามหลักการทางวิชาการ ดังนั้นการศึกษาเรื่องนี้ยังไม่พบการนำเสนอในรูปแบบการวิจัย ผู้เขียนจึงเห็นความสำคัญต่อการอนุรักษ์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ที่กำลังจะเลือนหายไปในช่วงเวลาการเปลี่ยนผ่านของสังคมในยุคปัจจุบัน ทั้งยังมีความประสงค์สร้างความเข้าใจในบริบททางวัฒนธรรมไทยที่แสดงผ่านวัฒนธรรมอาหารไทยโบราณได้เป็นอย่างดี

## 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อศึกษาการจัดทำเมนูข้าวขวัญ ในบริบทของอาหารจานเดียวของไทย
- 2.2 เพื่อวิเคราะห์ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของส่วนประกอบ การจัดเสิร์ฟ และเครื่องสักการะ
- 2.3 เพื่อสะท้อนบทบาทของข้าวขวัญในฐานะเครื่องมือในการสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรม
- 2.4 เพื่อเสนอแนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวขวัญสู่สังคมร่วมสมัย

## 3. ระเบียบวิธีวิจัย

### 3.1 ขอบเขตการศึกษา

3.1.1 ขอบเขตการศึกษาด้านเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ด้วยวิธีการศึกษาปรากฏการณ์วิทยา การวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางออโตเอทโนกราฟี (Autoethnography) (Adams, T. E. et al., 2017) ซึ่งเป็นวิธีการวิจัยเชิง

คุณภาพที่เน้นการบอกเล่าและวิเคราะห์ประสบการณ์ส่วนตัวของผู้วิจัย ที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับปรากฏการณ์หรือวัฒนธรรมที่ศึกษา โดยผลจากการสังเกตตนเอง การเขียนบันทึกชีวิต และการเชื่อมโยงบริบททางสังคมวัฒนธรรม เพื่อให้เข้าใจความหมายเชิงลึกและคุณค่าทางวัฒนธรรมของ “ข้าวขวัญ” ในฐานะอาหารจานเดียวที่มีบทบาทในพิธีกรรมและชีวิตประจำวันของไทย แนวคิดและระเบียบวิธีทางปรัชญาและวิจัย ที่เน้นการศึกษาประสบการณ์ที่มนุษย์มีต่อสิ่งต่าง ๆ อย่างลึกซึ้ง โดยไม่ตัดสิน ไม่ตีความล่วงหน้าและไม่อิงทฤษฎี แต่พยายามเข้าใจ “สาระ” หรือ “แก่นแท้” ของประสบการณ์ตามที่มันปรากฏแก่ผู้ที่เผชิญอยู่จริง ทำให้เข้าใจถึงกรรมวิธีที่เจ้าของตำรับได้รังสรรค์ ส่วนผสม วิธีการปรุง การประกอบลงจานอาหาร การจัดเสิร์ฟ ประสบการณ์ส่วนบุคคลอย่างสะท้อนความเป็นจริงในยุคสมัยนั้น เพื่อให้อาหารที่ปรุงออกมาเป็นที่ยอมรับ และชื่นชอบของผู้ได้ชมและรับประทาน

3.1.2 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูล ดำเนินการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร บทความต้นฉบับจากผู้สร้างสรรค์ตำรับ สื่อออนไลน์ โดยแหล่งข้อมูลมีความเชื่อถือได้ นำมาศึกษารายละเอียด และข้อมูลจากผู้ว่าจ้างจัดกิจกรรม ผู้บริหารหน่วยงาน อาจารย์ นักศึกษา และแขกที่มาร่วมในการจัดงานแต่ละครั้ง ได้แก่ งานรับเสด็จสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในงาน 144 ปี ปี. กริม เพาเวอร์ จำกัด (มหาชน) ณ วัดอรุณราชวราราม วรมหาวิหาร งานเลี้ยงต้อนรับสมเด็จพระราชาธิบดีฮาลิฮัลลูล บลเกียฮ์ มูฮิซซัดดิน วัดเดาละห์ สมเด็จพระราชาธิบดีแห่งบรูไนดารุสซาลาม และเจ้าชายอับดุล มาติน ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล งานเลี้ยงรับรององค์กรพันธมิตร TIC Intelligent Traffic Information Center Foundation มูลนิธิศูนย์ข้อมูลจราจรอัจฉริยะไทย ณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และเลี้ยงรับรองผู้แทนพระองค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้ นายเกษม วัฒนชัย องคมนตรี เป็นผู้แทนพระองค์ ในงานพระราชทานปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ประจำปีการศึกษา 2566 เพราะผู้เป็นให้ข้อมูลเชิงลึกมีความสนใจและได้สัมผัสจากกระบวนการปรุง การชิมเมนูข้าวขวัญ มีมุมมองที่สร้างสรรค์ หลากหลาย ต่อเมนูข้าวขวัญ ซึ่งจำเป็นต่อการทำความเข้าใจปรากฏการณ์วิทยาได้อย่างครบถ้วน

3.2 เครื่องมือในการเก็บข้อมูล สำหรับการวิจัยครั้งนี้คือผู้วิจัย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดและครบถ้วน ในการศึกษารูปแบบและขั้นตอนการจัดทำเมนูข้าวขวัญ วิเคราะห์ความหมายเชิงสัญลักษณ์ สะท้อนบทบาท คุณค่าทางวัฒนธรรม แนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวขวัญสู่สังคมร่วมสมัย ผู้วิจัยได้เตรียมศึกษาเอกสาร คลิปวิดีโอเตรียมแนวคำถามการสัมภาษณ์ปลายเปิดถึงโครงสร้าง โดยมีแนวคำถามถึงลักษณะของเมนูข้าวขวัญ ความคุ้นเคย รูปแบบ รสชาติ การผสมผสานรสชาติ ส่วนประกอบปรุง และขั้นตอนการปรุง และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมของกิจกรรม นอกจากนี้ผู้วิจัยได้เตรียมเครื่องบันทึกภาพและบันทึกเสียง อุปกรณ์จดบันทึก

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภท ได้แก่

3.3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) ข้อมูลที่ผู้วิจัย เก็บรวบรวมเองโดยตรงจากแหล่งข้อมูลที่เกิดขึ้นใหม่ เช่น การสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนา การบันทึกประสบการณ์ที่มีความเกี่ยวข้องและมีความสนใจ จากผู้ว่าจ้างจัดกิจกรรม 5 คน ผู้บริหารหน่วยงาน 2 คน อาจารย์ 4 คน นักศึกษา 2 คน และแขกที่มาร่วมงาน 7 คน รวมจำนวน 20 คน ซึ่งผู้วิจัยได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ จนกระทั่งข้อมูลอิ่มตัวแล้วจึงนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ในขั้นตอนถัดไป ความเหมาะสมของจำนวนผู้ให้ข้อมูล ถือว่าเหมาะสมสำหรับการวิจัยปรากฏการณ์วิทยา เนื่องจากการวิจัยประเภทนี้ไม่ได้เน้นจำนวนผู้ให้ข้อมูลที่มาก แต่เน้นความลึกซึ้งของข้อมูลที่ได้รับเพียงพอที่จะครอบคลุมประสบการณ์และมุมมองที่หลากหลาย ซึ่งช่วยให้สามารถวิเคราะห์และตีความความหมายของประสบการณ์ได้อย่างครอบคลุมและลึกซึ้ง นอกจากนี้ จำนวนนี้ยังช่วยให้กระบวนการเก็บข้อมูลสามารถทำได้อย่างละเอียดและเป็นระบบภายในระยะเวลาที่กำหนด

3.3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) ข้อมูลที่ผู้วิจัย นำมาจากแหล่งที่มีอยู่ เช่น หนังสือ รายงานวิจัย เอกสารตำรา สื่อออนไลน์ที่มีผู้จัดทำไว้ ด้วยการศึกษาเอกสารคลิพิตีโอ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ของกระบวนการ ขั้นตอนการจัดทำเมนูข้าวขวัญ

3.4 การวิเคราะห์ผลข้อมูล แบบปรากฏการณ์วิทยา แก่นของสาระของประสบการณ์ ข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้ให้ข้อมูล วิเคราะห์เนื้อหาเชิงสัญลักษณ์ การสังเคราะห์ตีความ สะท้อนตนเอง และการวิเคราะห์ความหมายเชิงลึกของวัฒนธรรมอาหารไทย

#### 4. ผลการวิจัย

การจัดทำเมนูข้าวขวัญในบริบทของอาหารจานเดียวของไทย โดยทำตามตำรับสายเยาวภา ของสายปัญญาสมาคมฯ พบว่า การประกอบของเมนูข้าวขวัญในการจัดเสิร์ฟ ในอดีตจัดเสิร์ฟในรูปแบบลักษณะคล้ายบายศรีปากชาม เป็นบายศรีขนาดเล็ก ซึ่งปรุงตามตำรับสายเยาวภา ของสายปัญญาสมาคม ทำจากใบตองม้วนเป็นรูปกรวย ข้างในใส่ข้าวสุก ตั้งกรวยคว่ำไว้กลางชาม ใหยอดแหลมของกรวยอยู่ข้างบน และบนยอดใช้ไม้เสียบไข่สุกปกเปิดอกที่เรียกว่า “ไข่ขวัญ” ปักไว้โดยมีดอกไม้เสียบต่อขึ้นอีกที มักจะมีเครื่องประกอบบายศรีเป็นอาหารง่าย ๆ เช่น ข้าว ไข่ กล้วย และแตงกวา ถ้าเป็นหลังเที่ยงไปแล้วไม่มีมีใส่ข้าวและไข่ แต่จะใช้ดอกบัวเสียบยอดกรวยแทน ใช้ดอกไม้ตกแต่งแทนกล้วย และแตงกวา (ศูนย์สารนิเทศอีสานสิรินธร, 2566) การประกอบข้าวขวัญ กรวยใบตองใส่ข้าว บายศรีนมแมว และแมงดาจากใบทองหลางลาย เป็นองค์ประกอบในการทำบายศรี และส่วนประกอบหลักในการปรุงประกอบด้วย น้ำพริกส้มมะขาม ข้าวมัน ปลาเกลือทอดห่อไขร์งบบว เนื้อ/หมูเค็มผัดหวาน ปลาแห้งทอดหรือปิ้ง ปลาทอดกรอบ ไข่แดงเค็ม เป็นองค์ประกอบในการประกอบข้าวขวัญให้มีความสวยงาม

##### 4.1 ผลการศึกษาการจัดทำเมนูข้าวขวัญในบริบทอาหารจานเดียวของไทย

จากการศึกษาการจัดทำเมนูข้าวขวัญ ในบริบทของอาหารจานเดียวของไทยที่มีองค์ประกอบของสารอาหารหลากหลายรับประทานได้สะดวกในสังคมปัจจุบัน ได้ดัดแปลงส่วนประกอบจาก สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชินูปถัมภ์ (2564) เพื่อให้วัตถุดิบบางชนิดมีความร่วมสมัยกับปัจจุบัน และมีบางข้อความที่ควรรักษาไว้ เช่น “ออร์ส” ประกอบด้วย

ส่วนผสม ปริมาณ และวิธีทำ ส่วนประกอบของบายศรี การประกอบชุดบายศรีสำหรับเมนู ข้าวขวัญ ดังนี้

4.1.1 ส่วนผสมและวิธีทำ ขององค์ประกอบเมนูข้าวขวัญในรูปแบบอาหารงานเดียวของไทย ซึ่งประกอบด้วย น้ำพริกส้มมะขาม ข้าวมัน เครื่องเคียงที่รับประทานร่วมคือ ปลาสุเลาทอดห่อไขรั้งบวบ ปลาแห้งปิ้ง ปลากรอบ ไข่แดงเค็ม ส่วนประกอบในการตกแต่งประกอบด้วย ตัวบายศรีและแมงดาที่ประดิษฐ์จากใบทองหลาง และกรวยใบตอง

ส่วนผสม น้ำพริกส้มมะขาม มีส่วนผสมและวิธีการ ดังนี้

|                  |    |      |                |    |      |
|------------------|----|------|----------------|----|------|
| พริกแห้งเม็ดใหญ่ | 30 | กรัม | กระเทียมไทย    | 50 | กรัม |
| กะปิย่างไฟ       | 20 | กรัม | กุ้งแห้งเนื้อ  | 30 | กรัม |
| มะขามเปียกสับ    | 50 | กรัม | น้ำตาลปีบ      | 50 | กรัม |
| น้ำปลา           | 30 | กรัม | เกลือไทยปรุงรส | 5  | กรัม |

วิธีทำ

1. แกะเม็ดพริกแห้งออกล้างให้สะอาด โขลกพริกกับเกลือให้ละเอียด
2. นำกุ้งแห้ง กระเทียม มะขามเปียก และกะปิ โขลกให้เข้ากันดี
3. ปรุงรสด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา มีรสออกเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน

ส่วนผสม ข้าวมัน

|             |     |      |         |     |      |
|-------------|-----|------|---------|-----|------|
| ข้าวหอมมะลิ | 500 | กรัม | หัวกะทิ | 150 | กรัม |
| น้ำเปล่า    | 500 | กรัม | เกลือ   | 1   | กรัม |

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ
2. นำ ข้าว หัวกะทิ น้ำเปล่า และเกลือ ลงหม้อหุงข้าว หุงสุก ประมาณ 30 นาที
3. นำข้าวมันที่หุงได้คนให้เม็ดข้าวแยกกัน คลุกกับน้ำพริกส้มมะขาม ให้พ้อออกสีแดง

ของพริก ออกรสชาติ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม ลักษณะเข้ากันดี

ส่วนผสม ปลาสุเลาทอดห่อไขรั้งบวบ

|              |   |      |                 |   |     |
|--------------|---|------|-----------------|---|-----|
| ปลาสุเลาเค็ม | 1 | ชิ้น | ไข่ไก่          | 3 | ฟอง |
| ไข่เป็ด      | 2 | ฟอง  | น้ำมันสำหรับทอด |   |     |

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะพอร้อน ใส่น้ำมันทอดปลาสุเลาเค็มชิ้นเล็ก ทอดน้ำมันให้พอสุก
2. ตอกไข่เป็ดและไข่ไก่ ผสมรวมกันตีพ้อเข้ากัน กรองด้วยกระชอน เทใส่กรวย โรย

ทอดเป็นแพ

3. วางชิ้นปลาสุเลาลงบนไข่ ใช้ไม้แหลม พับทบไข่ปิดชิ้นปลาผวนเป็นท่อนกลม พลิกกลับให้สุกดี นำขึ้นวางให้สะเด็ดน้ำมัน ใช้จัดเสิร์ฟ



(1)



(2)



(3)

ภาพที่ 1 ขั้นตอนการทอดปลาเกล็ดห่อไข่รังบวบ

1) ทอดเป็นแพ 2) พับทบ 3) ม้วนเป็นท่อน

เนื้อเค็มผัดหวาน ปลาแห้งปิ้ง ปลากรอบ ไข่แดงเค็ม ใช้เนื้อเค็มย่างให้หอม จากนั้นนำมาทุบให้ฟูนุ่มฉีกเป็นฝอย ผัดกับน้ำมันพอแห้งโรยน้ำตาลทรายผัดจนกรอบ นำขึ้นพักไว้ ส่วนปลาแห้งล้างน้ำให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ นำไปทอดหรือปิ้งให้สุกหอม บีบเป็นคำ ๆ ปลาเล็กปลาน้อยล้างน้ำให้สะอาดพักสักครู่ ทอดกรอบด้วยไฟแรงเนื้อปลาจะฟูกรอบดี ไข่แดงเค็มปั้นก้อนกลม ทอดผ่านน้ำมันร้อน ไข่ภายนอกจะสุกดี

#### 4.1.2 ส่วนประกอบของบายศรีในเมนูข้าวขวัญ

1. กรวยบรรจุข้าวและแกนไม้ 1) เช็ดทำความสะอาดใบตองทั้งสองด้าน ฉีกใบตอง ให้มีขนาดประมาณ 12x18 นิ้ว วางประกบ ด้านในเข้าหากัน ม้วนเป็นกรวยแหลม ปลายกว้างเส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ 4-5 นิ้ว กลัดด้วยไม้กลัด 2) ตัดริมขอบด้านฐานล่าง โดยรอบให้เสมอกันเมื่อวาง ตั้งขึ้นเป็นยอดตรงไม่เอียงไปด้านใดด้านหนึ่ง 3) เหลาไม้แหลมให้แกนไม้สูงกว่าความสูงของกรวยใบตองประมาณ 2 นิ้ว เหลาปลายให้แหลม สำหรับเสียบยอด ไข่แดงส่วนปลายด้านบน



ภาพที่ 2 กรวยใบตองสำหรับบรรจุข้าวและแกนไม้

2. ตัวบายศรีและแมงดา 1) การทำตัวบายศรีโดยใช้ใบทองหลางลายม้วน เป็นกรวยแหลมเล็กเป็นตัวแม่และตัวลูกบายศรี 2) ประกอบลูกบายศรีเข้าตัวแม่ให้มีความ

ลดหลั่นกันเป็นระยะที่สวยงาม ปิดด้านข้างทั้งสองด้านด้วยใบทองกลางลาย (ผ้านุ่ง) ให้มีระยะที่สม่ำเสมอจนครบ 5-7 ชั้นตามต้องการ ทำเช่นนี้จำนวน 3 ชุด เตรียมไว้ 3) การทำตัวแมงดาตัดขอบใบเป็นรูปตัวแมงดา ให้มีหางยาวส่วนปลายแหลม จำนวน 3 ชิ้น



(1)



(2)



(3)

ภาพที่ 3 ตัวบายศรีและแมงดา 1) ลูกบายศรี 2) บายศรี 3) แมงดา

4.1.3 การประกอบชุดบายศรีสำหรับเมนูข้าวขวัญ เริ่มต้นด้วยการคลุกข้าวมันกับน้ำพริกส้มมะขามให้ออกสีแดงและรสชาติของน้ำพริกส้มมะขาม จากนั้นบรรจุข้าวลงในกรวยใบทองที่เตรียมไว้ อัดให้แน่น ใช้ไม้แหลมที่เหลาเตรียมไว้สอดจากด้านล่างขึ้นไปหาส่วนยอดของกรวยด้านใน ให้ไม้แหลมยื่นผ่านยอดกรวยออกมา สำหรับไว้เสียบไข่มุกรวยลงในถ้วย เติมข้าวเล็กน้อยที่ขอบกรวยด้านนอกส่วนในของถ้วย (ดังภาพที่ 5) นำไข่มุกรวยที่ปั้นเตรียมไว้เสียบที่ยอดปลายแหลมของตัวบายศรีทุกยอด ให้สวยงามตามลำดับความสูงของยอดกลีบ (นมแมว) ของบายศรี



ภาพที่ 4 การเสียบไข่มุกรวยที่ยอดบายศรี

จากนั้นนำตัวบายศรีวางเว้นระยะ 3 ตำแหน่ง ให้เหมาะสม ส่วนลูกบายศรีวางอยู่บริเวณขอบปากถ้วยโดยยื่นออกมานอกขอบถ้วยเล็กน้อย แต่งยอดบายศรีแต่ละตัวด้วยไข่แดงปั้นก้อนกลม จัดเรียงปลาทุเลาทอดห่อไข่รังบัว เนื้อเค็มผัดหวาน ปลาแห้งทอดหรือปิ้งวางเรียงให้สวยงาม ระหว่างบายศรีแต่ละตัว เสียบตัวแมงดาระหว่างตัวบายศรีทั้ง 3 จุดให้สวยงาม เสียบไข่ ขนาดใหญ่ กลาง เล็ก (เป็นเถา) ที่ปั้นเตรียมไว้ ที่ปลายยอดกรวยข้าวจากไม้ที่สอดเตรียมไว้ จัดดูระยะให้สวยงามอีกครั้ง



(1)



(2)



(3)

#### ภาพที่ 5 การตกแต่งตัวข้าวขวัญ

1) บรรจุข้าวใส่กรวย 2) วางบายศรีลงชม 3) ตกแต่งเครื่อง



#### ภาพที่ 6 ข้าวขวัญ

#### 4.2 การวิเคราะห์ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของส่วนประกอบ การจัดเสิร์ฟ และเครื่องสักการะ

4.2.1 ส่วนประกอบของข้าวขวัญ มักถูกคัดสรรอย่างตั้งใจ โดยมีความหมายแฝงทั้งในด้าน ความเป็นมงคล ความอุดมสมบูรณ์ และการอวยพรชีวิต ดังนี้

1. ข้าวสวย สื่อถึงความมั่นคง ความอุดมสมบูรณ์ และเป็นแหล่งพลังงานชีวิตของคนไทย

2. ปลาเกล็ดทอดไข่น้ำบวบ การโรยไข่เป็นเส้นลงทอดในน้ำมัน ไข่จะฟูเกาะติดกัน กอดรัดกันระหว่างเส้นไข่ที่โรยต่อกันเป็นแผ่น เมื่อวางปลาเกล็ดแล้ว พับ ม้วนเป็นชิ้น หมายถึง ความเพื่องฟู มีความรัก ความสามัคคี กลมเกลียว ทอรวมกัน

3. ไข่แดงเค็ม สื่อถึงความโดดเด่น เป็นที่หนึ่ง ด้วยสีส้มแดงที่สดใส อยู่ที่ยอดปลายบายศรีที่ใช้สำหรับประดับข้าวขวัญที่ประดิษฐ์ทำขึ้นเลียนแบบดอกไม้ที่ประดับยอดกรวยใบตองที่บรรจุข้าว และส่วนปลายของลูกบายศรีปากชามแบบเดิม

4. ใบทองหลางลาย ให้ความหมายที่เป็นมงคล สื่อถึงความรุ่งเรือง ความสดใสและปัญญา นำพาความสงบสุข ความสงบ และความสมดุล หากทางพระพุทธศาสนา สื่อถึงความสมถะ ความบำเพ็ญเพียร ศีลธรรมอันดี ความสงบทางใจ หากมองถึงพระมหากษัตริย์ เป็นสีแห่งความจงรักภักดี

4.2.2 การจัดเสิร์ฟและภาชนะ ส่วนใหญ่ที่พบเห็นในการเลือกนำมาใช้จะเป็นภาชนะที่มีความงดงาม ทรงคุณค่า ส่วนใหญ่แล้วเมนูนี้เมื่อสมัยก่อนใช้กับเจ้านายหรือชนชั้นสูง จึงนิยมใช้ภาชนะที่มีรูปแบบแตกต่างจากทั่วไป เช่น ภาชนะเบญจรงค์ ภาชนะลายคราม เขียนลาย ที่มีความเก่าโบราณ ทรงคุณค่าทางวัฒนธรรม เมื่อนำมาจัดเมนูข้าวขวัญทำให้ผลงานที่ออกมาเป็นที่ชื่นชมและงดงามทรงคุณค่าต่อผู้พบเห็นหรือได้รับประทานเมนูข้าวขวัญ

4.2.3 เครื่องสักการะและบริบทของพิธีกรรม หากเป็นบายศรีปากชามเป็นสัญลักษณ์ของการสื่อสารกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แสดงความเคารพ และขอพรให้มี “ขวัญ” ที่ดีรับพลังชีวิต แสดงถึงฐานะและความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรมเพื่อเสริมความเป็นสิริมงคล ก่อเกิดขวัญและกำลังใจแก่ผู้ได้รับ การจัดวางข้าวขวัญไม่ได้มีเพียงความสวยงามทางสายตาแต่ยังสะท้อนคุณค่าและการให้เกียรติในเชิงพิธีกรรมด้วย

#### 4.3 การสะท้อนบทบาทของข้าวขวัญ ในฐานะเครื่องมือในการสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรม

4.3.1 ตัวแทนของพิธีกรรมและความเชื่อ ข้าวขวัญปรากฏในบริบทของงานมงคล เช่น การต้อนรับผู้ใหญ่ การรับขวัญ การทำขวัญนาคน สื่อถึงพลังแห่งความเป็นสิริมงคล และความผูกพันระหว่างคนในสังคม เป็นสื่อกลางถ่ายทอดอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยสูตรอาหารเครื่องเคียงและวิธีการจัดข้าวขวัญ บ่งบอกถึงเฉพาะของชุมชน วิถีชีวิต และการสืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น สามารถสร้างความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม การอธิบายหรือสาธิตข้าวขวัญแก่ชาวต่างชาติหรือคนรุ่นใหม่ ยังเป็นการสื่อสารให้เข้าใจความลึกซึ้งของวัฒนธรรมไทยผ่านรูปแบบที่จับต้องได้ เช่น อาหารและพิธีกรรมที่เชื่อมโยงอดีต ปัจจุบัน และอนาคต

ข้าวขวัญทำหน้าที่เป็น “สื่อมีชีวิต” ที่เชื่อมรากเหง้าแห่งวัฒนธรรมกับบริบทปัจจุบัน และสามารถต่อยอดให้เกิดการตีความใหม่ได้ในอนาคต

4.3.2 แนวทางการใช้ “ข้าวขวัญ” เพื่อสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรม โดยการสร้าง “เรื่องเล่า” (Cultural storytelling) ที่มีความชัดเจน รวบรวมตำนาน ความเชื่อ และบริบทของข้าวขวัญเมนูอาหารจานเดียวของไทย ควรจัดทำเป็นหนังสือเล่มเล็ก/นิทรรศการ/คลิปวิดีโอ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เช่น ประกอบอาหารเมนูข้าวขวัญ พร้อมเล่าเรื่องพิธีกรรมเบื้องหลัง หรือกิจกรรมในสถานศึกษา เพื่อให้เด็กและเยาวชนเข้าใจบริบทเชิงวัฒนธรรมของอาหาร ใช้พื้นที่สื่อสมัยใหม่เป็นเวทีสื่อสารวัฒนธรรม ผลิตเนื้อหา (Content) รูปแบบใหม่ เช่น แอปพลิเคชันโซเชียลมีเดียที่เน้นวิดีโอสั้น (TikTok) วิดีโอสั้นที่สร้างสรรค์สามารถแชร์ลงในโปรไฟล์ (Instagram reels) ชุดวิดีโอที่มีเนื้อหาต่อเนื่องเผยแพร่เป็นตอนๆ (YouTube series) เกี่ยวกับ “วัฒนธรรมข้าวขวัญ” ให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่มีความหลากหลาย สนับสนุนงานศิลปะร่วมสมัย สื่อสร้างสรรค์ส่งเสริมให้นักออกแบบ ศิลปิน นักเขียน หรือเชฟ ร่วมตีความข้าวขวัญผ่านมุมมองใหม่ เช่น ภาพถ่าย อาหารจานสร้างสรรค์ หรือการแสดงวัฒนธรรมร่วมสมัย ผลักดันนโยบายส่งเสริมการใช้สิทธิพลทางวัฒนธรรม ด้านอาหาร ภาพยนตร์ แฟชั่น ศิลปะการป้องกันตัว และเทศกาลประเพณี (Soft power)

บรรจุข้าวขวัญไว้ในแนวทางการพัฒนาสินค้าเชิงวัฒนธรรม (Cultural product) หรือกิจกรรมระดับชาติ เช่น งาน “Thai festival” ในต่างประเทศที่มีความพร้อมโดยใช้ข้าวขวัญเป็นตัวแทนของสายใยวัฒนธรรมแห่งความรัก ความสามัคคี และความเอื้ออาทร

4.4 แนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวขวัญ สู่สังคมร่วมสมัย ข้อมูลบางส่วนได้รวบรวมจากกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์เป็นแนวทางการสร้างแนวความคิดและปฏิบัติจริงในสถานศึกษา

4.4.1 บูรณาการองค์ความรู้เมนูข้าวขวัญในหลักสูตรการศึกษา นำองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวขวัญ เช่น ความหมายทางพิธีกรรม อัตลักษณ์ และบทบาททางสังคม เข้าไปสอดแทรกในหลักสูตรที่มีความเกี่ยวข้องกับวิชาทางคหกรรมศาสตร์ ในระดับประถมถึงมัธยม รวมถึงการสอนในระดับมหาวิทยาลัย โดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้บรรจุเมนูข้าวขวัญอยู่ในรายวิชาอาหารไทยโบราณ ใช้กิจกรรมการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ เช่น การประกอบอาหารเมนูข้าวขวัญในกิจกรรมโครงการพิเศษต่าง ๆ การจำลองพิธีการเกี่ยวกับข้าวขวัญในสถานศึกษา

4.4.2 ส่งเสริมการจัดกิจกรรมวัฒนธรรมในชุมชนและเทศกาลท้องถิ่น จัดกิจกรรม/เทศกาลเกี่ยวกับ “ข้าวขวัญ” เช่น งานเลี้ยงต้อนรับผู้มาเยือน งานมงคล หรือกิจกรรมชุมชน เพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้มีส่วนร่วมและเรียนรู้ เชื่อมโยงกับกิจกรรมทางท่องเที่ยววิถีไทย หรือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและอาหาร เช่น พาชมแหล่งท่องเที่ยว สอนการทำอาหาร

4.4.3 สร้างสื่อดิจิทัลและสารคดีออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อการเข้าถึงได้ง่ายและสะดวก เหมาะสมกับยุคปัจจุบัน พัฒนาเนื้อหาเกี่ยวกับข้าวขวัญ เช่น ประวัติ ความเชื่อ เมนูอาหาร และพิธีกรรม ลงในรูปแบบ แอปพลิเคชันโซเชียลมีเดียที่เน้นวิดีโอสั้น ชุดวิดีโอที่มีเนื้อหาต่อเนื่องเผยแพร่ รายการเสียง (หรือวิดีโอ) รูปแบบใหม่ที่เผยแพร่บน

อินเทอร์เนต เปรียบเสมือนรายการวิทยุที่ฟังย้อนหลังได้ (Podcast) เพื่อเข้าถึงคนรุ่นใหม่ จัดทำเว็บไซต์หรือฐานข้อมูลออนไลน์แบบมีปฏิสัมพันธ์ (Interactive) ที่ให้คนเรียนรู้ผ่านภาพ วิดีโอ และเรื่องเล่า

4.4.4 พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมร่วมสมัย (Contemporary cultural product) นำเรื่องราวข้าวขวัญมาออกแบบเป็นสินค้า เช่น ชุดอาหารจานเดียวสำเร็จรูป ข้าวขวัญพร้อมทาน หรือของที่ระลึก ที่แสดงอัตลักษณ์ เช่น ภาชนะ บรรจุภัณฑ์ ของขวัญแบบไทย กับผู้ประกอบการร้านอาหารไทย เพื่อสร้าง “เมนูข้าวขวัญ” ที่เล่าเรื่องผ่านเมนูให้คนไทยเข้าใจบริบททางวัฒนธรรม

4.4.5 สนับสนุนงานวิจัยและถ่ายทอดองค์ความรู้ ในเวทีวิชาการและนโยบาย ส่งเสริมงานวิจัยเกี่ยวกับข้าวขวัญในมิติทางสังคม มานุษยวิทยา และการพัฒนาอาหารเชื่อมโยงงานวิจัยเข้ากับการกำหนดนโยบายวัฒนธรรม เช่น ในระดับกระทรวงวัฒนธรรม/การพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์/Soft power ของชาติ

## 5. อภิปรายผล

5.1 การจัดทำเมนูข้าวขวัญสะท้อนลักษณะสำคัญของอาหารจานเดียวของไทยที่ผสมผสานองค์ประกอบอาหารหลายชนิดไว้ในจานเดียวอย่างมีความหมาย ทั้งด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ และความสมดุลเชิงวัฒนธรรม องค์ประกอบของข้าวขวัญถูกคัดสรรอย่างตั้งใจ โดยมีข้าวมันคลุกน้ำพริกส้มมะขามเป็นแกนหลัก และเครื่องเคียงที่ปรุงด้วยความพิถีพิถัน ซึ่งสะท้อนบทบาทของข้าวในฐานะอาหารหลักของสังคมไทยและเป็นศูนย์กลางของมื้ออาหาร อาหารไทยในภาพรวมมีความโดดเด่นทั้งด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ (ศรุตานิติวรการ, 2557) ในเชิงวิทยาศาสตร์อาหาร ข้าวในเมนูข้าวขวัญมีสารประกอบ 2-อะซิทิล-1-ไพโรโรลีน (2-Acetyl-1-Pyrroline; 2AP) ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ทำให้เกิดกลิ่นหอมเฉพาะตัวของข้าวหอม และยังมีบทบาทต่อกลิ่นหอมของอาหารอื่น เช่น ใบเตยและข้าวโพดคั่ว โดยสารดังกล่าวสามารถเกิดขึ้นได้จากกระบวนการทำงานของเอนไซม์ในเมล็ดข้าวระหว่างการเจริญเติบโต และจากปฏิกิริยาเมลลาร์ดเมื่อข้าวได้รับความร้อน (Wei, X. et al., 2017) แสดงให้เห็นว่าการจัดทำเมนูข้าวขวัญเป็นการผสมผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมเข้ากับหลักวิทยาศาสตร์อาหารอย่างกลมกลืน

5.2 การวิเคราะห์ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของส่วนประกอบและการจัดเสิร์ฟของข้าวขวัญ ล้วนมีนัยเชิงสัญลักษณ์ที่เชื่อมโยงกับความเชื่อและพิธีกรรมของสังคมไทย การทอดปลากรอบสะท้อนความรู้ด้านกระบวนการแปรรูปอาหาร โดยความชื้นในเนื้อปลาจากการล้างก่อนการทอด เมื่อได้รับความร้อนสูงจะก่อให้เกิดฟองฟู ทำให้เนื้อสัมผัสไม่แข็งกระด้างและให้รสชาติที่เหมาะสม (Devi, S. et al., 2021) ไข่แดงเค็มที่ป็นเป็นก้อนกลมและทอดผ่านน้ำมันร้อน ไม่เพียงช่วยให้สุกทั่วถึงและลดความเสี่ยงด้านจุลชีววิทยา (Wang, Y. et al., 2019) แต่ยังทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ของพลังชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และความเป็นสิริมงคล โดยเฉพาะเมื่อจัดวางบนยอดบายศรี สีแดงของไข่แดงเค็มมีผลต่อการกระตุ้นความอยากอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Velasco, C. et al. (2023) ที่อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้รสชาติและสี การใช้ใบทองหลางลายและโครงสร้างการจัดวางในลักษณะบายศรียังเชื่อมโยงกับความ

เชื้อเรื่องความรุ่มเย็น ปัญญา และพิธีกรรมการเรียกขวัญในบริบทพระพุทธศาสนา สะท้อนการสื่อสารกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ผ่านอาหารและเครื่องสักการะ (ศูนย์สารนิเทศอีสานสิรินธร, 2566)

5.3 การสะท้อนบทบาทของข้าวขวัญในฐานะอาหารจานเดียวและอาหารพร้อมบริโภค (AlOudat, M. et al., 2021) มิได้เป็นเพียงอาหารเพื่อการดำรงชีวิต หากแต่ทำหน้าที่เป็นตัวแทนทางวัฒนธรรมที่มีความซับซ้อน แฝงด้วยบริบทของพิธีกรรม ความเชื่อ และความสัมพันธ์ทางสังคม โดยเฉพาะในโอกาสของการให้พร การอวยชัย และการต้อนรับ ข้าวขวัญจึงทำหน้าที่เหมือน “ภาษา” ทางวัฒนธรรม ที่ใช้สื่อสารคุณค่า อัตลักษณ์ และโลกทัศน์ของสังคมไทย ผ่านการผสมผสานรสชาติ การจัดวาง และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้อง สะท้อนให้เห็นว่าอาหารไม่เพียงเป็นวัตถุทางกายภาพ แต่เป็นสื่อเชิงสัญลักษณ์ที่มีพลังในการถ่ายทอดความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม

5.4 เสนอแนวทางการอนุรักษ์และถ่ายทอดองค์ความรู้สังคม กระบวนการจัดทำเมนูข้าวขวัญมีลำดับขั้นตอนที่สลับซับซ้อน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร การประดิษฐ์บายศรี ไปจนถึงการจัดเสิร์ฟ ซึ่งเป็นกระบวนการฝึกฝนทักษะเชิงช่างศิลป์และความเข้าใจพิธีกรรม สอดคล้องกับแนวคิดการผสมผสานอาหารที่มีคุณสมบัติแตกต่างกันภายใต้กรอบองค์ประกอบ ความสง่างาม และพลังงาน (Seubsman, S. A. et al., 2009) ในบริบทสังคมร่วมสมัย ข้าวขวัญยังมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นทุนทางวัฒนธรรมและ Soft power โดยสามารถต่อยอดเป็น “ผลิตภัณฑ์วัฒนธรรม” หรือ “เมนูเล่าเรื่อง” ที่ถ่ายทอดอัตลักษณ์ไทยผ่านรสชาติ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และเรื่องราวเบื้องหลังอาหาร อันสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นกลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ (ประทีป ช่วยเกิด, 2565)

## 6. องค์ความรู้ใหม่

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาข้าวขวัญไม่เพียงในฐานะ เมนูอาหารจานเดียวในอดีตแต่ขยายความหมายให้เห็นว่า ข้าวขวัญเป็น “วัตถุวัฒนธรรม” ที่เชื่อมโยงพิธีกรรม ความเชื่อ และอัตลักษณ์ของคนไทย โดยเฉพาะรูปแบบ บายศรีปากชาม ที่ไม่เคยมีการศึกษารายละเอียดลึกซึ้งมาก่อน ถือเป็นองค์ความรู้ใหม่ในมิติการตีความเชิงสัญลักษณ์ของอาหาร ความหมายเชิงสัญลักษณ์ (ข้าว=ชีวิต/น้ำ=พลังธรรมชาติ/บายศรี=การอัญเชิญขวัญ) การเสนอแนวทางสร้างสื่อดิจิทัล นิทรรศการ เวิร์กช็อป หรือหลักสูตรการศึกษาเกี่ยวกับข้าวขวัญเป็นแนวคิดใหม่ในการใช้ “อาหาร” เพื่อสร้างเครื่องมือสื่อสารวัฒนธรรมแบบมีส่วนร่วม (Participatory learning & cultural storytelling) ในภาคการศึกษาทำให้ผู้ที่สนใจสามารถเข้าถึงเมนูข้าวขวัญได้หลากหลายช่องทางมากขึ้น หากมีผู้นำไปประกอบธุรกิจสามารถต่อยอดในการจัดจำหน่ายได้เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่สนใจอาหารที่มีอดีตและเรื่องที่มีมายาวนาน

## 7. สรุป

7.1 เมนูข้าวขวัญสะท้อนลักษณะสำคัญของอาหารจานเดียวของไทยที่ผสมผสานอาหารหลายชนิดไว้ในจานเดียวอย่างมีความหมาย ทั้งด้านรสชาติ โภชนาการ และวัฒนธรรม โดยมีข้าวมันคลุกน้ำพริกส้มมะขามเป็นแกนหลัก ร่วมกับเครื่องเคียง เช่น ปลาสุลิตทอดห่อไข่

รังบัวบ ปลาแห้ง ปลากรอบ และไข่แดงเค็ม การจัดทำอาศัยภูมิปัญญาดั้งเดิมตามตำรับสายเยาวภา ผสานความประณีตของการจัดบายศรีปากชาม แสดงให้เห็นว่าอาหารจานเดียวของไทยมิได้เน้นเพียงความสะดวกในการบริโภค แต่ยังคงคุณค่าด้านสุนทรียภาพ พิธีกรรม และความสมดุลขององค์ประกอบอาหารอย่างครบถ้วน

7.2 ส่วนประกอบของข้าวขวัญล้วนถูกคัดสรรอย่างมีนัยเชิงสัญลักษณ์ ข้าวสื่อถึงชีวิตและความอุดมสมบูรณ์ ปลาเกลือห่อไข่รังบัวสื่อถึงความสามัคคีและความผูกพัน ไข่แดงเค็มบทยอดบายศรีแทนความโดดเด่น ความเป็นสิริมงคล และพลังชีวิต ใบทองหลางลายสะท้อนความร่มเย็น ปัญญา และความสมดุล การจัดเสิร์ฟในรูปแบบบายศรีปากชามทำหน้าที่เป็นเครื่องสักการะ แสดงการสื่อสารกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และการเรียกขวัญ ซึ่งสะท้อนความเชื่อและพิธีกรรมของสังคมไทยอย่างชัดเจน

7.3 ข้าวขวัญทำหน้าที่เป็นมากกว่าอาหารจานเดียวหรืออาหารพร้อมบริโภค แต่เป็น “สื่อทางวัฒนธรรม” ที่ถ่ายทอดคุณค่า ความเชื่อ และอัตลักษณ์ของสังคมไทย ผ่านพิธีกรรมการให้พร การต้อนรับ และการสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม ข้าวขวัญ จึงเปรียบเสมือน “ภาษาอาหาร” ที่สื่อสารโลกทัศน์และรากเหง้าทางวัฒนธรรมในรูปแบบที่จับต้องได้ สามารถสร้างความเข้าใจทั้งในกลุ่มคนไทย คนรุ่นใหม่ และผู้รับสารจากต่างวัฒนธรรม

7.4 การศึกษาชี้ให้เห็นแนวทางการอนุรักษ์ข้าวขวัญผ่านการบูรณาการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา กิจกรรมชุมชน และสื่อดิจิทัลแบบมีส่วนร่วม ตลอดจนการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมร่วมสมัย เช่น เมนูเล่าเรื่อง อาหารพร้อมรับประทาน หรือสื่อสร้างสรรค์ ข้าวขวัญมีศักยภาพในการต่อยอดเป็นทุนทางวัฒนธรรมและ Soft power ที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาดั้งเดิมกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ช่วยให้การถ่ายทอดองค์ความรู้เกิดขึ้นอย่างยั่งยืนและสอดคล้องกับบริบทสังคมปัจจุบัน

## 8. ข้อเสนอแนะ

### 8.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

8.1.1 พัฒนารูปแบบ เมนูข้าวขวัญสำเร็จรูป เช่น “ข้าวขวัญบรรจุกล่อง” สำหรับใช้ในงานมงคลระดับครอบครัว หรืองานต้อนรับต่าง ๆ

8.1.2 สนับสนุนให้หน่วยงานรัฐร่วมผลักดันข้าวขวัญเป็น Soft power ด้านอาหารมงคล

### 8.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

8.2.1 ขยายกลุ่มตัวอย่างไปยังผู้ประกอบการอาหารเชิงวัฒนธรรม เช่น เซฟร้านอาหารไทยแท้ โรงแรม ให้จำหน่ายหรือจัดกิจกรรมปฏิบัติการเมนูข้าวขวัญ

8.2.2 ต่อยอดสู่การพัฒนา ผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม (Cultural product) เช่น จานอาหาร ของที่ระลึก บรรจุภัณฑ์ที่เล่าเรื่องเมนูข้าวขวัญ

## 9. กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณคณะทำงานงานเลี้ยงต้อนรับ ณ ตึกสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล บริษัท บี. กริม เพาเวอร์ จำกัด (มหาชน) รวมทั้งขอขอบคุณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มอบหมายโอกาสในการปฏิบัติงาน การจัดทำเมนูข้าวขวัญในโอกาสที่สำคัญ และเป็นเกียรติยศแห่งชีวิตอย่างสูง ทำให้ผู้วิจัยมีความรู้และประสบการณ์ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ในครั้งนี้

## 10. เอกสารอ้างอิง

- ภูษิษฐ์ สว่างสุข. (2560). อาหารไทยในวัฒนธรรมข้าว. *วารสารวิจัยรามคำแหง (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 20(2), 114-135.
- สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2564). *ตำรับสายเยาวภาของสายปัญญาสมาคม* (พิมพ์ครั้งที่ 8). ศรีเมืองการพิมพ์.
- สุกัญญา สุฉายา. (2560). อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา. *วารสารมนุษยศาสตร์*, 24(2), 1-29.
- ประทีป ช่วยเกิด. (2565, พฤษภาคม 5). *อาหารไทย “soft power ไทย สู่ soft power โลก”*. <https://rsdi.kku.ac.th/?p=2564>
- ศรุตดา นิตวิธการ. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 5(1), 171-179.
- ศูนย์สารสนเทศอีสานรินทร์. (2566, กรกฎาคม 11). *บายศรี: เครื่องใช้ในพิธีกรรมเพื่อความ เป็นสิริมงคล*. <https://isancenter.msu.ac.th/?p=1287>
- Adams, T. E., Ellis, C. & Jones, S. H. (2017). Autoethnography. In J. Matthes (Ed.), *The International Encyclopedia of Communication Research Methods* (pp. 1-11). John Wiley & Sons. <https://doi.org/10.1002/9781118901731.iecrm0011>
- AlOudat, M., Magyar, N., Simon-Sarkadi L. & A. Lugasi. (2021). Nutritional content of ready-to-eat meals sold in groceries in Hungary. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100318, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100318>
- Devi, S., Zhang, M., Ju, R. & Bhandari, B. (2021). Recent development of innovative methods for efficient frying technology. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(22), 3709-3724. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1804319>
- Seubsman, S. A., Suttinan, P. Dixon, J. & Banwell, C. (2009). Thai meals. In *Meals in Science and Practice* (pp. 413-451). Woodhead Publishing.

- Wang, Y., Zhang, W. & Zhou, G. (2019). Effects of ultrasound-assisted frying on the physiochemical properties and microstructure of fried meatballs. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 2915-2926. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14159>
- Wei, X., Handoko, D. D., Pather, L., Methven L. & Elmore, J. S. (2017). Evaluation of 2-acetyl-1-pyrroline in foods, with an emphasis on rice flavour, *Food Chemistry*, 232, 531-544. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.005>
- Velasco, C., Escobar, F. B., Spence, C. & Olier, J. S. (2023). The taste of colours. *Food Quality and Preference*, 112, 105009. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2023.105009>