



ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย ช่วงทศวรรษ 2490 - 2550

โดย

นางสาว ญาณทวี เสือสีบพันธุ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ ปรัชญา และวรรณคดีอังกฤษ
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2560
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย ช่วงทศวรรษ 2490 - 2550

โดย

นางสาว ญาณทวิ เสือสีบพันธุ์



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ ปรัชญา และวรรณคดีอังกฤษ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2560

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

FOODS MAKERS IN THAI SOCIETY DURING 1947 - 2007

BY

MISS YANTHAWEE SUASUEBPHAN



A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF
THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF
MASTER OF ARTS IN PROGRAM OF HISTORY
DEPARTMENT OF HISTORY PHILOSOPHY AND ENGLISH LITERATURE
FACULTY OF LIBERAL ARTS
THAMMASAT UNIVERSITY
ACADEMIC YEAR 2017
COPYRIGHT OF THAMMASAT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

คณะศิลปศาสตร์

วิทยานิพนธ์

ของ

นางสาวญาณทวี เสือสืบพันธุ์

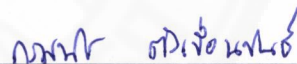
เรื่อง

ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทย ช่วงทศวรรษ 2490 - 2550

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติ ให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

เมื่อ วันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2561

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรพนัช ตั้งเชื่อนขันธุ์)

กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วัชระ สินธุ์ประมา)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์



(อาจารย์ ดร. ชาติชาย มุกสง)

คณบดี



(รองศาสตราจารย์ ดร. ดำรงค์ อดุลยฤทธิกุล)

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทย
	ช่วงทศวรรษ 2490 – 2550
ชื่อผู้เขียน	นางสาว ญาณทวี เสือสีบพันธุ์
ชื่อปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย	สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วัชระ สินธุประมา
ปีการศึกษา	2560

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ต้องการตามหา พ่อครัว แม่ครัว ในพื้นที่ประวัติศาสตร์ไทยตั้งแต่ทศวรรษ 2490 – 2550 โดยเน้นศึกษาพ่อครัว แม่ครัว หรือ ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม เป็นหลัก จากการสำรวจ “เส้นทาง” ประวัติศาสตร์ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทยผ่าน 2 ประเด็นหลัก ประเด็นแรกคือ พัฒนาการวิชาทำอาหาร ประเด็นที่สอง คือ กระบวนการสร้างมาตรฐานทักษะวิชาชีพทำอาหารในสังคมไทย พบว่า ตั้งแต่ทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา สถานะและรูปแบบของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของตลาดแรงงานในกลุ่มธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการเป็นหลัก

ปัจจัยสำคัญที่กระตุ้นให้แรงงานไทยเลือกเข้าสู่อาชีพประกอบอาหารอย่างเห็นได้ชัด ตั้งแต่เมื่อราวทศวรรษ 2500 เป็นต้นมาคือ การขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการซึ่งเป็นผลจากการตั้งฐานทัพทหารสหรัฐอเมริกาในประเทศไทย ประกอบกับการเร่งพัฒนาสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1 – 3 (พ.ศ. 2504-2519) แรงงานไทยที่ลี้ภัยเข้าสู่กรุงเทพฯบางส่วนเลือกเข้าสู่อาชีพประกอบอาหารตามภัตตาคารหรือโรงแรมในฐานะ “แรงงานไร้ฝีมือ” (Unskilled Labour)

ต่อมาทศวรรษ 2520 -2530 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ได้รับการสนับสนุนมากขึ้นตามความต้องการของตลาดแรงงาน เห็นได้จากมีการจัดสอนวิชาทำอาหาร

เพื่อทำงานในครัวโรงแรมเพิ่มมากขึ้นในสถาบันอาชีวศึกษาของรัฐและสถาบันสอนวิชาการโรงแรมของเอกชน ภาพลักษณ์ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในช่วงเวลานี้เริ่มเปลี่ยนแปลงเป็นอาชีพที่ต้องการทักษะมากยิ่งขึ้น

จนกระทั่งในทศวรรษ 2540 รัฐบาลเล็งเห็นช่องทางกระตุ้นเศรษฐกิจและส่งเสริมการส่งออกจากกระแสนิยมรับประทานอาหารไทยอย่างกว้างขวางในกลุ่มชาวต่างชาติ ทำให้เกิดกระบวนการพัฒนาคุณภาพผู้ประกอบอาหารไทยและการกำหนดมาตรฐานทักษะฝีมือทำอาหารโดยรัฐภายใต้นโยบายส่งเสริมการส่งออกอาหารไทย กระบวนการกำหนดมาตรฐานทักษะฝีมือผู้ประกอบอาหารไทยดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งส่งผลให้สถานะและภาพลักษณ์ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทยเปลี่ยนไปสู่อาชีพที่ต้องการแรงงานระดับทักษะฝีมือ (Skilled Labour) ไม่ใช่แรงงานไร้ฝีมือ (Unskilled Labour) อีกต่อไป

คำสำคัญ : พ่อครัว, ผู้ประกอบอาหาร, การศึกษา, การท่องเที่ยว, อาหารไทย

Thesis Title	FOODS MAKERS IN THAI SOCIETY DURING 1947 – 2007
Author	Miss Yanthawee Suasuebphan
Degree	Master of Arts
Major Field/Faculty/University	Program in History Faculty of Liberal Arts Thammasat University
Thesis Advisor	Dr. Vachara Sindhuprama
Academic Years	2017

ABSTRACT

This thesis aimed to find chefs and cooks in the history of Thailand from the 1947 - 2007, focusing on cooking chefs or culinary professionals in restaurants and hotels. Based on the survey of "history" of the culinary career in Thai society through two issues, culinary course development and process of creating a standard of culinary skills in Thai society, it was found that since 1947 onward, status and style of the food industry in Thailand is changing according to the needs of the labor market in the tourism and hospitality sectors.

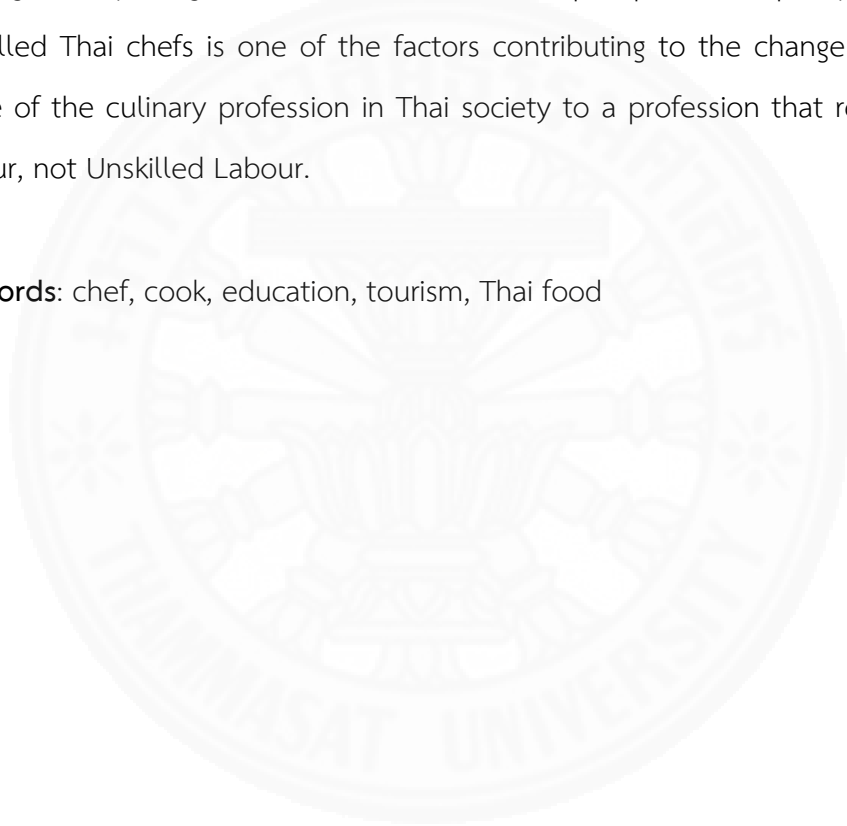
The key factor that motivates Thai workers to choose to enter the cooking industry since the 1957 era is the expansion of the tourism industry and services which is the result of the establishment of US military bases in Thailand, together with the acceleration of the development of basic infrastructure under the National Economic and Social Development Plan No. 1 - 3 (1961 - 1976). Some Thai workers who entered into Bangkok, chose to go to a restaurant or hotel as "Unskilled Labour".

Later, in the decade of 1977 - 1987, the culinary profession in restaurants and hotels were more supportive to the needs of the labor market which

could be seen from the increase number of cooking courses in public vocational institutions and private institutions. The image of the culinary profession at this time began to change to be the occupation where more skill is needed.

In the decade of 1997, the government foresaw economic stimulus and export promotion from the widespread popularity of Thai food among foreigners. This resulted in the development of Thai chefs' quality and the standardization of Thai cooking skills by the government under the Thai export promotion policy. The standard of skilled Thai chefs is one of the factors contributing to the change of status and image of the culinary profession in Thai society to a profession that requires Skilled Labour, not Unskilled Labour.

Keywords: chef, cook, education, tourism, Thai food



กิตติกรรมประกาศ

จากความฝันของเด็กน้อยคนหนึ่งที่เราได้อ่านประวัติศาสตร์ที่คนอื่นเขียนมามากแล้ว ทำไมเราถึงไม่เขียนประวัติศาสตร์เองเสียบ้าง มาจนถึงวันนี้เด็กน้อยคนนั้นได้เป็นนักเรียนประวัติศาสตร์ที่ยังคงตั้งคำถามกับสิ่งที่เรียกว่าหลักฐานทุกชิ้นอยู่อย่างสม่ำเสมอ ในหลักฐานประวัติศาสตร์ที่เป็นลายลักษณ์อักษรแต่ละชิ้นนั้น มีสิ่งซ่อนอยู่ระหว่างบรรทัดมากมาย หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะกลายเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์สำหรับผู้ศึกษาอดีตในอนาคต เนื้อหาในวิทยานิพนธ์คือข้อมูลในบรรทัด พื้นที่กิตติกรรมประกาศคงเป็นระหว่างบรรทัดที่บันทึกอารมณ์ของผู้วิจัยได้ชัดเจนที่สุด

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสมือนการเดินทางผ่านการทดสอบด่านแล้วด่านเล่า หลงทาง มีดมืด พบแสงสว่าง และวนกลับไปหลงทาง มีดมืด และพบแสงสว่างอีกครั้ง ด่านที่ยากที่สุดคือการก้าวข้ามความกลัวในใจของตัวเอง การเดินทางนี้เป็นการเดินทางที่ยาวนานและได้รับความช่วยเหลือจากบุคคลรอบตัวมากมาย อันสามารถระบุชื่อบุคคลได้ดังนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์วัชร สินธุประมา อาจารย์ที่ปรึกษาผู้ไม่เคยปิดกั้น อาจารย์ยอมรับนักศึกษาที่มีแต่ “ความคิด” แต่ “ขาดความรู้” อาจารย์ไม่เคยขีดเส้นหรือกั้นขอบใดใดให้แก่การศึกษาประวัติศาสตร์ มอบอิสระและชี้แนะมุมมองที่น่าสนใจตลอดเวลา

ขอขอบพระคุณ อาจารย์กรพนช ตั้งเขื่อนขันธุ์ และคณาจารย์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ทุกท่าน ได้มอบความรู้ แนวคิดและวิธีการศึกษาอดีตอีกแขนงหนึ่งซึ่งเสมือนเส้นขนานกับวิชาโบราณคดีที่ผู้วิจัยได้ศึกษามาในระดับปริญญาตรี

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ชาติชาย มุกสง ที่คอยติดตามและมอบคำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างมากในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ ปริญญาโทและปริญญาเอกทุกท่าน ชีวิตในสถาบันแห่งนี้ไม่แห้งแล้ง เจียบเหงาและโดดเดี่ยว ทุกคนทำให้การเรียนตลอด 4 ปีมีแต่ความอบอุ่น

ขอขอบคุณเพื่อนร่วมรุ่น ปรีดาภรณ์ จิตตมาศ ศิวศิลป์ ปฏิพัทธ์ ภาสกร พิทธิภรณ์ สุรศักดิ์ และพีสุพลัช ดีใจมากที่ได้มาเรียนพร้อมกับทุกคน ขอขอบคุณทุกคนทุกครั้งที่มาถึงจุดนี้ได้ ถ้าชาติใดใครไปคงยอมแพ้ไปตั้งแต่เทอมแรกแล้ว

ขอขอบคุณกำลังใจและความช่วยเหลือเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ โบราณคดี เพียงพิศ อโณทัย ทัพย์สุตา เมริกา ณิชานันท์ ณ์ฐวดี สาริศ ตลอดจนครูบาอาจารย์ที่คอยให้กำลังใจและสนับสนุนให้ออกมาหาประสบการณ์นอกศิลปากร ซึ่งไม่ผิดหวัง โลกใบนี้ยังต้องทำความรู้จักอีกมาก

ขอขอบคุณพี่ๆ เจ้าหน้าที่คณะทุกท่าน พี่ป๋ม พี่น้อย พี่หวาน พี่บุญเหลือ ป้าวาด แม่บ้านทุกท่านที่ช่วยอำนวยความสะดวกและจัดการเรื่องต่างๆ รอบตัวให้เป็นอย่างดีเสมอมา

ขอขอบคุณเพื่อนๆ สตรีวิทยา วิจิตรา จินดาพัฒน์ เรืองรอง ให้กำลังใจอย่างเต็มที่ ปลุกปลอบจากความเศร้า คอยรับฟังทุกปัญหาและอารมณ์อ่อนไหว รวมถึงการสนับสนุนในทุกด้านที่สามารถทำได้

ขอขอบพระคุณครอบครัว ญาติพี่น้อง ผู้หลักผู้ใหญ่ในชีวิตทุกท่านที่คอยให้กำลังใจ ให้ข้อมูล สนับสนุนทั้งทางกายและทางใจในการศึกษาต่อระดับปริญญาโท

ขอขอบพระคุณ คุณหมอสุทิน ศรีอัษฎาพร และคุณพีปราณีต ที่คอยดูแล ประคับประคองสุขภาพเป็นอย่างดีเรื่อยมา

สุดท้ายขอบพระคุณ คุณแม่ ที่คอยเป็นทุกอย่างให้ลูกคนนี้ เป็นสติ เป็นความหวัง เป็นกำลังใจ เป็นกำแพงที่คอยรับคำถามจากสังคมที่ไม่เคยสิ้นสุดความสงสัยเกี่ยวกับการเรียนของลูกสาว ถึงวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะไม่มิตัวเลขให้แม่ช่วยเรื่องสถิติ แต่แม่ได้ช่วยทำทุกอย่างทุกส่วนแล้ว

(7)

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ ภาษาไทย (1)

บทคัดย่อ ภาษาอังกฤษ (3)

กิตติกรรมประกาศ (5)

สารบัญตาราง (10)

สารบัญภาพ (11)

บทที่ 1 บทนำ 1

1.1 ที่มาและความสำคัญ 1

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา 6

1.3 ทบทวนวรรณกรรม 7

1.3.1 การศึกษาผู้ค้าอาหารหาบเร่ 7

1.3.2 การศึกษาพ่อครัวร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม 8

1.3.3 การศึกษาอาชีพพ่อครัว (Chef, Cook) ในตะวันตก 9

1.3.4 การศึกษาวัฒนธรรมการกินในประวัติศาสตร์ไทย 10

1.3.5 การศึกษา “อาชีพ” ในประวัติศาสตร์ไทย 11

บทที่ 2 ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย 14

2.1	เชฟไทย เชฟจีน เชฟฝรั่ง : สถานะในห้องครัว	18
2.1.1	ลักษณะการจ้างงานพ่อครัวชาวต่างชาติ	18
2.1.2	กำเนิดเชฟไทย : ทางเลือกของแรงงานไร้ฝีมือ	26
2.1.3	การรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในประเทศไทย	43
2.1.4	อิทธิพลสื่อสร้างภาพลักษณ์อาชีพเชฟ	48
2.1.5	ความเชื่อสร้างตัวตนวิชาชีพผู้ประกอบการอาหาร	50
2.2	สรุป	52
บทที่ 3	วิชาทำอาหารในสังคมไทย	55
3.1	วิชาทำอาหาร วิชาของสตรี	56
3.1.1	วิชาทำอาหารในการศึกษาวิชาชีพ	58
3.2	วิชาทำอาหารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	69
3.2.1	สถาบันการศึกษาด้านการท่องเที่ยวโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย	72
3.2.2	สถาบันอาชีวศึกษา	74
3.2.3	หน่วยงานอุดมศึกษา	79
3.2.3.1	กรณีศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	79
3.2.3.2	ภาคเอกชน	83
3.2.4	วิชาทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว	87
3.3	วิชาทำอาหารเติมเต็มเวลารว่างของแม่บ้าน	89
3.4	สรุป	90
บทที่ 4	อาหารไทยกับการสร้างมาตรฐานฝีมือเชฟ	93

	(9)
4.1 เมนูแห่งชาติ : อัตลักษณ์อาหารไทยเพื่อการค้าขายต่างประเทศ	94
4.2 มาตรฐานอาหารไทยเพื่อการค้า	104
4.2.1 มาตรฐานร้านอาหารไทย	109
4.3 มาตรฐานพ่อครัว แม่ครัวไทย	115
4.3.1 การพัฒนามาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการอาหารไทย	119
4.3.2 มาตรฐานพ่อครัวอาหารไทยโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ	124
4.4 สรุป	127
บทที่ 5 สรุป	129
รายการอ้างอิง	134
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก.	159
ภาคผนวก ข.	163
ภาคผนวก ค.	165
ภาคผนวก ง.	166
ประวัติผู้เขียน	179

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 จุดมุ่งหมายรายวิชาที่เกี่ยวกับการทำอาหารและการครัวในหลักสูตรโรงเรียน การเรือนชั้นมัธยมปีที่ 5 ถึงปีที่ 8	60
3.2 เนื้อหาวิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษาขั้นต้น แผนการช่างสตรีในชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 (หลักสูตร 2 ปี)	62
3.3 เนื้อหาวิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษาชั้นกลาง แผนการช่างสตรี (หลักสูตร 3 ปี) รับนักเรียนที่สำเร็จประโยคอาชีวศึกษาขั้นต้นแผนการช่างเย็บเสื้อผ้า หรือการช่างสตรีและนักเรียนที่สำเร็จประโยคมัธยมศึกษาตอนต้น (มัธยมปีที่ 3)	63
3.4 ลักษณะเนื้อหาวิชาอาหารและการครัวในหลักสูตรโรงเรียนฝึกหัดครู อาชีวศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2491	64
3.5 ลักษณะเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการในหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2518	68
3.6 เนื้อหาวิชาทำอาหารในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2530 (ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533)	76
3.7 เนื้อหาวิชาหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	81
4.1 การเปรียบเทียบอาหารที่นิยมกินในภาคต่างๆ	97

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530	23
2.2 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530	24
2.3 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530	25
2.4 ข่าวกิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหาร	25
2.5 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530	38
2.6 ภาพปกนิตยสาร “อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม” ฉบับแรก	44
2.7 ภาพปกนิตยสาร “อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว” ฉบับแรก	45
2.8 การแข่งขันประกวดศิลปะการประกอบอาหาร ปี พ.ศ. 2527	46
2.9 การแข่งขันประกวดศิลปะการประกอบอาหาร ปี พ.ศ. 2527	46
2.10 ตราสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย	47
2.11 ม.ล.เตียบ ชุมสาย สาธิตวิธีการทำอาหารและตอบปัญหาการครัวทางโทรทัศน์	49
2.12 ละครสูตรเส่นหา ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 พ.ศ. 2552	50
2.13 เชฟเดวิด ทอมป์สันร่วมพิธีไหว้ครูและครอบครุช่างปากศิลปะคฤหาวิทยา เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2556	51
3.1 สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวดำเนินการโดยการท่องเที่ยว แห่งประเทศไทย	74
3.2 ประกาศโฆษณาโรงเรียนอาชีวศึกษาเอกชน	75
3.3 โฆษณาโรงเรียนสอนวิชาการโรงแรมเอกชน พ.ศ. 2531	84
3.4 โฆษณาวิทยาลัยดุสิตธานี พ.ศ. 2540	87
4.1 เครื่องหมาย Thai Delicious	107
4.2 เครื่องวัดความอร่อย	109
4.3 ใบรับรองร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	112
4.4 เครื่องหมายไทยซีเล็คต์ (Thai Select)	113

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

“เสน่ห์ปลายจวัก ผัวรักผัวหลง”

ในบริบทประวัติศาสตร์ไทยภาพลักษณ์ของ “การทำอาหาร” (cooking) เป็นทั้งกิจกรรมสำหรับ “เพศหญิง” แสดงคุณสมบัติ “แม่บ้าน แม่เรือน” ที่ดีใช้เป็นที่ชื่นชมของผู้คนในขณะเดียวกันเอกสารบางชิ้นแสดงให้เห็นภาพของ “พ่อครัว” ทำหน้าที่ปรุงอาหาร เช่น ข้อถกเถียงเกี่ยวกับสถานะเพศของคำว่า “หัวป่าก”

“แม่ครัวหัวป่าก” ตำราทำอาหารที่โด่งดังมากเล่มหนึ่งของประเทศไทย แต่งโดย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในราว พ.ศ. 2423 อธิบายคำว่า “ปากะวิชา” ไว้ใน “ประติทินบัตรและจดหมายเหตุ” หมายความว่า ตำราหุงต้ม ทำกับข้าวของกินอย่างไร¹ ซึ่งค่อนข้างขัดแย้งกับความหมายที่ระบุไว้ใน พจนานุกรมฉบับเรียบเรียงโดยหมอบลัดเลย์ (อักษราภิธานศรับท์ หมอบลัดเลย์) ตีพิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2416² ไม่พบคำว่า “แม่ครัว” ปรากฏแต่คำว่า

“พ่อครัว, หัวป่า” คือ คนชายเปนผู้ช่างทำของกินมีหุงเข้าฤกษ์แกงแลทำของหวาน เปนต้น³

ทางด้านนักวิชาการราชบัณฑิตยสถาน⁴ ให้ความเห็นเกี่ยวกับคำว่า “หัวป่า” “หัวป่าก” ที่มีความหมายเกี่ยวกับคนทำอาหาร พบว่า ในหมายกำหนดการปฏิบัติพระราชกรณียกิจในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช (พ.ศ. 2325 – 2352) และในสมัย

¹ ทศพร วงศ์รัตน์, “คำว่าหัวป่ากและหัวป่า,” *วารสารราชบัณฑิตยสถาน* 30, 3 (กรกฎาคม – กันยายน 2548): 609.

² พจนานุกรมภาษาไทยแปลเป็นภาษาไทยที่มีการตีพิมพ์เป็นรูปเล่มเป็นครั้งแรก หมอบลัดเลย์รวบรวมคำไทยและให้อาจารย์ทัตซึ่งเป็นคนไทยช่วยแปลความหมาย

³ แदन ปีช บลัดเลย์, *อักษราภิธานศรับท์ (Dictionary of the Siamese Language) แปลโดยอาจารย์ทัต*, (พระนคร: โรงพิมพ์ครุสภา, 2514), 471.

⁴ ทศพร วงศ์รัตน์, “สืบเนื่องจากเรื่องคำว่าหัวป่ากและหัวป่า,” *วารสารราชบัณฑิตยสถาน* 31, 1 (มกราคม – มีนาคม 2549): 278-279.

พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2367 – 2352) ใช้คำว่า “หัวป่าพ่อครัว” หรือ “หัวป่าพ่อครัว” เรียก ผู้มีหน้าที่จัดน้ำชา หมากพลูถวายพระสงฆ์ในงานพิธีที่เป็นพระราชประสงค์บ่อยครั้ง บางครั้งเรียกเพียง “หัวป่า” เท่านั้น หลักฐานอื่นที่กล่าวถึง ได้แก่ บทละครชุดเบ็ดเตล็ด ในเรื่อง รามเกียรติ์ พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2458 ตอน พिराप ซึ่งเป็นพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยมีบางส่วนที่ถูกแก้ไขโดยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว บทละครตอนหนึ่งกล่าวว่า

“เมื่อนั้น	พิราพร้องว่ากล่าวกับบ่าวไพร่
ชวนกันกินก่อนนายสบายใจ	เอออะไรไม่รออยู่ท่ากู
เช่นนี้ชอบแต่องสั๊กสองศอก	มัดไว้ให้ออกอ่อนหู
ว่าพลางทางเดินเข้าไปดู	ถึงที่อยู่โรงใหญ่ในนั้น
เห็นพ่อครัวหัวป่าหากับข้าว	แก้มเหล้าหลายสิ่งมหัสหั้น”

รวมถึงความตอนหนึ่งใน “พระอภัยมณี”⁵ แต่งจบในสมัยรัชกาลที่ 2 ก่อน พ.ศ. 2378 ตอนเจ้าละมานตีเมืองผลึกเพื่อช่วยนางละเวง

“แถวถนนหนทางข้างคองคา	ให้ปูผ้าขาวรองไว้สองชั้น
ฝ่ายพ่อครัวหัวป่าก์หาแก้มเหล้า	จะเลี้ยงเหล้าพวกยักษ์มักกะสัน
สังหารแพะแกะควายลงหลายพัน	เอาแม่ขันรองเชือดเลือดเอาไว้”

และตอนพระอภัยมณีเข้าเมืองลังกา ขณะพระอภัยมณีปรึกษาโทชวลายุดาวายุพัฒน์หัสกัน มีคำกลอนกล่าวถึงพ่อครัว ดังนี้

“ฝ่ายพ่อครัวหัวป่าก์พวกฝรั่ง	ต่างแต่งตั้งโต๊ะเหล้าหวานคาวขม
มาเรียบเรียงเคียงตั้งแล้วบังคม	ถวายบรมกษัตริย์ชัตติยา”

คำว่า “หัวป่า” “หัวป่าก์” หรือ “ปากะ” น่าจะหมายถึง บุคคลทำอาหาร แต่จากหลักฐานที่พบ ลักษณะการใช้คำดังกล่าวน่าจะใกล้เคียงกับการทำอาหารของเพศชายมากกว่าเพศหญิง หรือแตกต่างกันในลักษณะของ “ครัว” ผู้ชายทำอาหารนอกบ้านหรือเชิงอาชีพ ส่วนผู้หญิงทำอาหารเพื่อครอบครัวหรือครัวในบ้านก็เป็นได้

อย่างไรก็ตามเมื่อย้อนไปพิจารณาหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่กล่าวถึงการค้าขายอาหารปรุงสุก พบว่า ใน เอกสารคำให้การของขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม กล่าวถึง การขายอาหาร

⁵ ทศพร วงศ์รัตน์, “คำว่าหัวป่าก์และหัวป่า,” 609-611.

ปรุงสุกที่ตลาดหน้าวังตรา ตลาดขนมจีน ตลอดจนตลาดน้ำในพื้นที่นอกเขตพระนคร ลูกค้าอาหารปรุงสุกเหล่านี้ส่วนหนึ่งคือคนทำราชการ ผู้ค้าอาหารได้แก่ไพร่หญิงและชาวจีน จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ผู้ค้าส่วนใหญ่ยังคงเป็นไพร่หญิงเพราะยังมีระบบเกณฑ์ไพร่เช่นเดียวกับในสมัยกรุงศรีอยุธยา⁶

ข้อมูลจากเอกสารดังกล่าวพบว่า ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นต้นมาจนถึงทศวรรษ 2490 ผู้ทำอาชีพประกอบอาหาร หรือผู้ค้าอาหาร ส่วนใหญ่คือ “ไพร่หญิง” หรือ “ชาวจีน” เนื่องจากระบบการเกณฑ์แรงงานก่อนปี พ.ศ. 2449 นั้น ชนชั้นปกครองควบคุมกำลังคนด้วย “ระบบไพร่” คนในระบบไพร่แบ่งได้ 2 ชั้นอย่างคร่าวๆ คือ ผู้ทำหน้าที่ควบคุมกำลังคน หรือ “มูลนาย” และ ผู้ขึ้นสังกัดหรืออยู่ภายใต้การควบคุมของมูลนายได้แก่ “ไพร่” และ “ทาส” โดยใช้ศักดินาเป็นเครื่องกำหนดสิทธิ⁷

การควบคุมผู้คนด้วยระบบไพร่ทำให้ผู้ชายที่อายุครบ 20 ปี ต้องเป็นไพร่หลวงสังกัดกรมกองทำหน้าที่รับราชการเป็นแรงงานให้หลวงปีละ 6 เดือน โดยไพร่หญิงในครอบครัวเป็นผู้ทำมาหากิน ในช่วงที่ไพร่ชายไปทำงานให้หลวง⁸ ส่วนคนจีนหรือชาวต่างชาติมี 2 สถานะ คือ อยู่ในระบบไพร่สังกัดกรมกองต่างๆ และ อยู่นอกระบบไพร่ มีสิทธิ์ประกอบอาชีพหรือเดินทางทั่วราชอาณาจักรได้อย่างอิสระ การเรียกเก็บเงินจากคนจีนนอกระบบไพร่ เรียกว่า “เงินค่าผูกปี้จีน” คนจีนจึงมีความคล่องตัวในการประกอบอาชีพและสะสมทุนได้มากกว่า⁹ ด้วยเหตุนี้จึงไม่พบว่ามี “ไพร่ชาย” ค้าขายอาหารในเอกสารทางประวัติศาสตร์อย่างชัดเจน

ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระองค์พยายามลดบทบาทระบบไพร่ทีละน้อยจนกระทั่งหมดไปเมื่อประกาศใช้พระราชบัญญัติลักษณะเกณฑ์ทหาร ร.ศ. 124 (พ.ศ. 2448) ทำให้เกิด “แรงงานอิสระ” ในระบบแรงงานเพิ่มขึ้น ตอรับกับภาวะเศรษฐกิจที่เปลี่ยนจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า¹⁰ ด้วยเหตุนี้คนไทยจึงสามารถประกอบอาชีพได้

⁶ โทม ไกรปกรณ์, “การค้าอาหารในสังคมไทยสมัยอยุธยาตอนปลาย – สมัยการปฏิรูปประเทศ,” *วารสารประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ* (2556): 81-97.

⁷ อัญชลี สุสายัณห์, “ความเปลี่ยนแปลงของระบบไพร่และผลกระทบต่อสังคมไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524), 53.

⁸ โทม ไกรปกรณ์, “การค้าอาหารในสังคมไทยสมัยอยุธยาตอนปลาย – สมัยการปฏิรูปประเทศ,” 81-97.

⁹ อัญชลี สุสายัณห์, “ความเปลี่ยนแปลงของระบบไพร่และผลกระทบต่อสังคมไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว,” 84-85.

¹⁰ เรื่องเดียวกัน, 299.

หลากหลายมากขึ้นและสะสมทุนได้ แต่อย่างไรก็ตามจนล่วงมาเกือบร้อยปี ข้อมูลจากหลักฐานเอกสารต่างๆแสดงให้เห็นว่าธุรกิจการค้าส่วนใหญ่รวมถึงการค้าอาหารหาบเร่ ร้านข้าวแกง ธุรกิจเหล่านี้ยังคงอยู่ในมือของชาวต่างชาติโดยเฉพาะชาวจีนและผู้หญิง

นอกจากการค้าขายอาหารปรุงสุกในตลาดสามัญชนแล้ว ยังพบหลักฐานการว่าจ้างพ่อครัวชาวต่างชาติในราชสำนักตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 อาทิเช่น ความตอนหนึ่งใน "เรื่องปกิณกะในรัชกาลที่ 5"¹¹ กล่าวถึงกรณีการจ้างพ่อครัวชาวต่างชาติประจำห้องข้าวต้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ว่า

"เจ้าคุณพ่อได้เล่าถึงเหตุที่เกิดขึ้นในครัวพระข้าวต้นว่า เมื่อคราวจัดการรับเสด็จดยุกโยฮัน อัลเบรคท์ ผู้สำเร็จราชการบรันสวิดกับพระชายาเข้ามาเฝ้าเยี่ยมประเทศไทย เมื่อปี ร.ศ. 127 (พ.ศ. 2452) ดยุกองค์นี้เคยรับรองพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เมื่อครั้งเสด็จประพาสยุโรปทั้ง 2 คราว จึงทรงเตรียมการรับรองเป็นพิเศษให้สมกับที่ทรงคุ้นเคยสนิทสนมกันมาก ได้โปรดเกล้าฯ มีรับสั่งให้ หม่อมเจ้าจรูญศักดิ์ กฤดากร อัครราชทูตสยาม ณ กรุงปารีส ให้ว่าจ้างก๊กชาวฝรั่งเศสที่มีฝีมือดีมา 3 คน (หัวหน้า 1 ลูกมือ 2 คือเตรียมคาว 1 คน เตรียมหวาน 1 คน) สำหรับทำเครื่องเสวย ก๊กที่ส่งมานั้นทำเครื่องถวายเป็นที่พอพระทัย ครั้นเสร็จการรับรองดยุกโยฮัน อัลเบรคท์แล้ว ได้มีพระราชหัตถเลขาถึงเจ้าคุณพ่อ ทรงปรารภว่า ก๊กฝรั่งเศสนี้ทรงเห็นว่าจะไม่ดี เสียหายเสียยากเสียมากเสียง่าย เมื่อถึงเวลาชุมนุมต้องการขึ้นมาจะหาใหม่ก็จะเสียเงินมากและพระองค์จะต้องเลี้ยงแขกบ้านค่านเมืองอยู่เสมอ ถ้าไม่มีก๊กฝรั่งเศสไว้ทำอาหารดีๆ ก็จะเป็นที่ติฉินนินทา ทั้งพระองค์เองก็ทรงโปรดเสวยอาหารฝรั่งว่า เป็นเครื่องเลี้ยงชีวิตจริงๆ แต่การมีก๊กฝรั่งเศสจะต้องสิ้นเปลืองรายจ่ายขึ้นบ้าง ก็ทรงเห็นว่ามิทุรนพองจะเสียได้โดยตัดทอนรายจ่ายขึ้นบ้าง ให้เจ้าคุณพ่อหารือกับพระเจ้าลูกยาเธอ กรมหมื่นราชบุรีดิเรกฤทธิ์จัดการต่อไป สุดท้ายรับสั่งว่า "เป็นพระยาครองเมืองทั้งชาติ เสียเงินเท่านี้จะไป" โดยพระราชปรารภนี้ จึงมีก๊กฝรั่งเศสประจำในห้องพระข้าวต้นตั้งแต่นั้น เป็นต้นมา"¹²

จากนั้นพบว่ามีการว่าจ้างพ่อครัวนอกราชสำนักมากขึ้นเมื่อเข้าสู่ช่วงรัชกาลพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) ราวทศวรรษ 2460 กลุ่มนักเรียนไทยที่สำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศนำวิถีชีวิตแบบตะวันตกกลับมาด้วย อย่างเช่น "ไปดินเนอร์" คือออกไปกินอาหารค่ำ

¹¹ "เรื่องปกิณกะในรัชกาลที่ 5" นวรัตน์ ไกรฤกษ์รวบรวมจากคำบอกเล่าของบิดา "พระยาบุรุษรัตนราชพัลลภ" (นพ ไกรฤกษ์) ตีพิมพ์ครั้งแรก พ.ศ.2497

¹² นวรัตน์ ไกรฤกษ์, *เรื่องปกิณกะในรัชกาลที่ 5: หลากเรื่องราวของพระราชจริยวัตรอันน่าประทับใจในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่ไม่ใคร่ปรากฏแพร่หลายที่ไหนมาก่อน* (กรุงเทพฯ: แพรว, 2553), 69-70.

นอกบ้านตามร้านอาหาร ภัตตาคาร โฮเต็ล¹³ ส่งผลให้มีร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมที่เปิดบริการเพื่อกิจกรรมบันเทิงแบบใหม่นี้เพิ่มมากขึ้น การนำเข้าพ่อครัวต่างชาติจึงเพิ่มจำนวนตามไปด้วย

“...รู้สึกเจ็บใจที่ถึงตรุษจีนที่ไร เจ๊กปิดร้านขายของหมด หมูก็ไม่กิน กบข้าวก็ไม่กิน เป็นเพราะคนไทยชอบแต่สบายทำราชการไม่รู้จักหัดทำมาค้าขายกับเขาบ้าง...”¹⁴

บทสัมภาษณ์ตอนหนึ่งของ จอมพล ป. พิบูลสงคราม

ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 นโยบายสร้างชาติด้วยการพัฒนาเศรษฐกิจแบบชาตินิยมช่วงรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามรวมถึงนโยบายรัฐนิยมอื่นๆแสดงให้เห็นการครอบครองพื้นที่ค้าขายของชาวจีนและค่านิยมรับราชการของชาวไทย รัฐบาลพยายามปลุกเร้าด้วยนโยบายต่างๆให้ชาวไทยทำการค้าให้มากขึ้น ที่เห็นได้ชัดในแง่การค้าอาหารและวัฒนธรรมการกิน เช่น การรณรงค์ให้คนไทยช่ายก้วยเดี่ยว กินก้วยเดี่ยว โดยมองว่าจะเป็นการช่วยเศรษฐกิจของชาติ อย่างไรก็ตามจากความตอนหนึ่งในข่าวหนังสือพิมพ์ช่วงทศวรรษ 2490 แสดงให้เห็นว่า นโยบายนี้ไม่ได้ผลเท่าใดนัก

“คณะกรรมการส่งเสริมสวัสดิภาพข้าราชการให้ทุนครอบครัวข้าราชการและประชาชนทั่วไปเปิดร้านก้วยเดี่ยว ข้าวแกงหรือร้านน้ำชากาแฟ ซึ่งเป็นการส่งเสริมครั้งที่ 2 ภายหลังเคยส่งเสริมมาแล้วในคราวที่จอมพล ป. พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรีครั้งแรก ซึ่งไม่ประสบความสำเร็จเพราะวัตถุดิบที่นำมาประกอบก้วยเดี่ยวขาย เช่น เส้นก้วยเดี่ยว ถั่วงอก เต้าหู้ยังต้องซื้อหาจากแหล่งอื่น ไม่สามารถผลิตได้เอง เป็นช่องทางให้คนต่างด้าวขึ้นราคาวัตถุดิบได้อีก บรรดาร้านก้วยเดี่ยวจึงต้องล้มเลิกไป¹⁵”

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะพบว่าผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ โดยเฉพาะผู้ประกอบการทำอาหารในภัตตาคาร หรือ โรงแรม ดังนั้นคำถามหลักของวิทยานิพนธ์ นี้

¹³ วีระยุทธ ปีสาลี, “ชีวิตยามค้าสินในกรุงเทพฯพ.ศ.2427-2488,” (อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต, ประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2555), 240-241.

¹⁴ ประเก็บ คล่องตรวโจศ, 50 ปีของข้าพเจ้า, (พระนคร: อินเตอร์เนชั่นแนล บิสซิเนสดีเวลลอปเม้นต์, 2513), 150-151, อ้างถึงใน วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์, อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน, (กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย), 17.

¹⁵ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, การส่งเสริมสวัสดิภาพสังคม, ก/ป7/2497 มท 5.4 8 ตุลาคม 2497.

คือ “การตามหา” พ่อครัว แม่ครัวคนไทย ในพื้นที่ประวัติศาสตร์ไทยตั้งแต่ ทศวรรษ 2490 – 2550 และหวังเป็นอย่างยิ่งที่จะได้พบพลวัตเบื้องหลังที่ทำให้คนไทยเข้าสู่อาชีพทำอาหาร รวมถึงอาชีพทำอาหารเป็นที่นิยมและได้รับการยอมรับในปัจจุบันได้อย่างไร

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เริ่มทำการศึกษาในช่วงทศวรรษ 2490 เมื่อรัฐบาลสหรัฐอเมริกาเข้ามาอิทธิพลในนโยบายบริหารประเทศไทยหลายประการ อาทิ การวางแผนเศรษฐกิจ นโยบายทางทหาร การศึกษา จุดนี้เองเป็นมูลเหตุสำคัญยิ่งที่ทำให้สภาพสังคม เศรษฐกิจ ตลอดจนวัฒนธรรมการกินอยู่เปลี่ยนแปลง และย่อมต้องส่งผลถึงผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารด้วยอย่างแน่นอน สิ้นสุดการศึกษาทศวรรษ 2550 เมื่อรัฐบาลภายใต้การนำของคณะรักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.) สานต่อนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกที่ริเริ่มพัฒนาระบบผลักดันการส่งออกพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยไปทำงานต่างประเทศซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายส่งเสริมการส่งออกอาหารไทยและส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เริ่มดำเนินการอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรมมาตั้งแต่ พ.ศ. 2546

การจำแนกประเภทผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในบริบทสังคมไทยเป็นเรื่องค่อนข้างยาก เนื่องจากไม่มีเส้นแบ่งอำนาจ หน้าที่ในครัวและรูปแบบการประกอบอาชีพที่ชัดเจน ดังนั้นในวิทยานิพนธ์นี้จึงให้ความสำคัญกับเรื่องราวของผู้ประกอบอาหารในระบบครัวสากลหรือในระบบครัวโรงแรม ภัตตาคารเป็นหลัก แต่จำเป็นต้องกล่าวถึงผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในร้านอาหารทั่วไปและผู้ประกอบอาชีพขายอาหารหาบเร่เป็นส่วนเสริมประกอบให้เห็นเรื่องราวที่ชัดเจนและครอบคลุมมากยิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตามด้วยข้อจำกัดด้านเอกสาร ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารจำหนายนั้นแทรกซึมอยู่ทุกส่วนของสังคมไทยมาเป็นเวลานาน แต่ไม่ได้รับความสำคัญและไม่มีเอกสารที่เล่าถึงเรื่องราวของกลุ่มคนประกอบอาชีพนี้โดยเฉพาะ ดังนั้นจึงต้องรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากเอกสารที่หลากหลาย เช่น ข่าว บทความ บทสัมภาษณ์ในสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ หลักสูตรการศึกษา นโยบายรัฐ เอกสารเหล่านี้ทำหน้าที่เป็นผู้อ่านเรื่องราวของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารและพัฒนาการลักษณะและรูปแบบผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทยแทน โดยจะทำการศึกษาใน 2 ประเด็นหลัก คือ พัฒนาการวิชาชีพทำอาหารในสังคมไทย และ การสร้างมาตรฐานทักษะฝีมือของเชฟ (chef) ไทย

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาพัฒนาการของลักษณะวิชาเรียนและจุดมุ่งหมายของการสอนวิชาทำอาหารในสังคมไทยตั้งแต่ ทศวรรษ 2490 – 2550

2. เพื่อศึกษากระบวนการสร้างมาตรฐานทักษะฝีมือของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทยตั้งแต่ ทศวรรษ 2490 - 2550

3. เพื่อศึกษาพลวัตที่ส่งผลให้อาชีพทำอาหารเป็นที่นิยมและได้รับการยอมรับในปัจจุบัน

1.3 ทบทวนวรรณกรรม

หากจำแนกผู้ประกอบอาชีพทำอาหารออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม (chef, cook) และ ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารขายข้างทางหรืออาหารหาบเร่ (street foods, vender) จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่าการศึกษาเกี่ยวกับผู้ประกอบอาชีพทำอาหารส่วนใหญ่เป็นการศึกษาเกี่ยวกับผู้ขายอาหารข้างทางหรือหาบเร่แฝงลอย ส่วนผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรมนั้นไม่พบงานวิจัยที่ศึกษาในแง่มุมทางประวัติศาสตร์หรือสังคมศาสตร์โดยเฉพาะ

1.3.1 การศึกษาผู้ค้าอาหารหาบเร่

ประเด็นศึกษา “ผู้ค้าอาหารหาบเร่” นั้นส่วนใหญ่มองว่าผู้ค้าหาบเร่เป็นบุคคลชายขอบ ผู้ด้อยโอกาสทางเศรษฐกิจ ด้อยโอกาสทางการศึกษา เพราะการค้าหาบเร่ที่ใช้ทุนน้อยและใช้ทักษะฝีมือไม่มากนัก ในขณะที่เดียวกันการค้าหาบเร่สร้างรายได้จำนวนมากให้แก่ระบบเศรษฐกิจและเป็นตรรกะชี้ให้เห็นภาวะการว่างงาน รวมถึงยังเป็นต้นเหตุทำให้เกิดปัญหาเรื่องความสะอาด การจัดการความเรียบร้อยของเมือง ไปจนถึงเรื่องการทุจริตเรียกรับเงินจากผู้ค้าหาบเร่เพื่อหลีกเลี่ยงการตรวจจับ เหล่านี้ล้วนเป็นการศึกษา “ปัญหา” เพื่อหาแนวทาง “แก้ปัญห” อย่างไรก็ตามงานวิจัยเหล่านี้ได้สืบย้อนที่มาและหาสาเหตุที่จำนวนผู้ค้าหาบเร่เพิ่มมากขึ้น

งานวิจัยในประเด็นผู้ค้าอาหารหาบเร่ยังสัมพันธ์กับการขยายความเมือง การเคลื่อนย้ายถิ่นฐานของแรงงานจากต่างจังหวัดและบทบาทของผู้หญิงในการขายสินค้าเร่ เช่น งานวิจัยของ เรณู สังข์ทองจีน เรื่อง “การประกอบอาชีพของแรงงานหญิงในกรุงเทพมหานคร: ศึกษาเฉพาะกรณีผู้ประกอบอาชีพหาบเร่ประเภทอาหาร” (2543), นฤมล นิราทร “หาบเร่-แฝงลอย: ความสำเร็จละตัวบ่งชี้” (2548), Gisele Yasmeeen *Bangkok's foodscape : Public Eating, Gender Relations, and Urban Change* (2006) ทิพอาภา วรสุข “ศึกษาวิเคราะห์บทบาทและความสัมพันธ์ระหว่างหญิงขายในครัวเรือนกลุ่มแม่ค้าหาบเร่แฝงลอย: ความสัมพันธ์ทางบุคลิกภาพ 3 แบบ (เขตนิกมอุตสาหกรรมการผลิตหัตถ์ศรียาชา ตำบลหนองขาม อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี)”

(2551), ปิยวดี คุ่มเดช “ปฏิบัติการในชีวิตประจำวันของคนเมืองบนพื้นที่บาทวิถีถนนสีลม” (2555) แสดงให้เห็นว่าบทบาทของผู้ค้าเร่ (รวมถึงผู้ค้าอาหาร) สัมพันธ์กับการขยายเมืองและเศรษฐกิจอุตสาหกรรมอย่างยิ่ง

อาชีพค้าเร่เป็นธุรกิจขนาดเล็กในเศรษฐกิจนอกภาคทางการ การค้าข้างทางก่อนช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ผู้ค้าชาวไทยส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงและชาวจีน ในกรณีผู้ค้าชาวจีนนั้น การค้าเร่เป็นวิธีสะสมทุนเพื่อเลื่อนฐานะทางสังคมเป็นชนชั้นนายทุน ส่วนชาวยุโรปนั้นเข้าสู่อาชีพค้าเร่มากขึ้นภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ การผลิตอุตสาหกรรมขยายตัว รวมถึงถนนเชื่อมระหว่างกรุงเทพฯ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือแล้วเสร็จทำให้การคมนาคมสะดวก แรงงานจากชนบทจึงอพยพเข้ามาหางานทำในเมืองกรุง การค้าเร่ซึ่งเป็นการค้าสินค้าราคาถูกจึงเพิ่มจำนวนขึ้นตามการอพยพของแรงงานจำนวนมาก

นับตั้งแต่ พ.ศ. 2523 แรงงานจากชนบทอพยพเข้ามาหางานทำในกรุงเทพฯ มากขึ้นเป็นผลมาจากนโยบายเน้นการผลิตเพื่อการส่งออก อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม และการบริการขยายตัวอย่างต่อเนื่องทำให้เกิดความต้องการแรงงานจำนวนมาก แรงงานเหล่านี้เป็นกลุ่มลูกค้าสำคัญของผู้ค้าข้างทาง¹⁶ ลักษณะผู้ค้าเร่เปลี่ยนไปอย่างเห็นได้ชัดอีกครั้งหลังวิกฤตเศรษฐกิจ พ.ศ. 2540 ผู้ค้าเร่ในเมืองเพิ่มจำนวนมากขึ้นเพราะบริษัท ห้างร้านต่างๆ มีการเลิกจ้างจำนวนมาก พนักงานประจำที่ตึกงานบางส่วนเลิกใช้อาชีพค้าเร่ที่ลงทุนน้อยเพื่อหารายได้

1.3.2 การศึกษาพ่อครัวร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม

ส่วนงานเขียนเกี่ยวกับผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ซึ่งอาจจะสามารถระบุได้ว่าประกอบอาชีพ “เชฟ” (Chef) ปรากฏขึ้นช่วงทศวรรษ 2540 ในลักษณะที่ออกเกิดบุคลิกเล่าเรื่องราวชีวิตของเชฟที่ประสบความสำเร็จ เล่าวิธีการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และแนะนำแนวทางประกอบอาชีพเชฟให้แก่ผู้ที่สนใจ เช่น *โปรเชฟ บันลือโลก* (2548), *เชฟ...พ่อครัวเงินเดือนแสน* (2551), *ป.6 พันล้าน กว่าจะเป็นตัวจริง* (2559), *ฝันอยากมีร้านอาหารไทยในต่างประเทศ* (2546) เป็นต้น

งานเขียนเหล่านี้ผลิตออกมาในช่วงธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศกำลังได้รับความนิยมสูง ประกอบกับทิศทางนโยบายรัฐบาลพยายามผลักดันการส่งออกวัตถุดิบอาหารไทย ส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารไทยอย่างเต็มที่จนเกิดเป็นนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ใน พ.ศ.

¹⁶ นฤมล นิราทร, “การจัดการการค้าหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร: ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ” (บทความประกอบการสัมมนา “อภิวัฒน์การเรียนรู้...สู่จุดเปลี่ยนประเทศไทย” สำนักงานส่งเสริมสังคมแห่งการเรียนรู้และคุณภาพเยาวชน (สสค.), อาคารอิมแพคฟอรั่ม เมืองทองธานี, 6-8 พฤษภาคม 2557).

2546 ดังนั้นจึงมีงานวิจัยเพื่อหาแนวทางพัฒนาผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารไทย สูตรอาหารไทย มาตรฐาน การวางแผนธุรกิจ และการส่งออกสินค้าเกษตรจำนวนหนึ่งในช่วงเวลานี้ เช่น มัลลิกา รอด อยู่ “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการอาหารครัวไทย” (2550), โครงการวิจัยพัฒนาการผลิตอาหาร ไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก โดยคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (2548), สุปราณี บุญวิเศษ “การรับรู้ของ ผู้ประกอบการอาหารไทยต่อโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก” (2548) เป็นต้น

1.3.3 การศึกษาอาชีพพ่อครัว (Chef, Cook) ในตะวันตก

การศึกษาอาชีพพ่อครัว หรือ ผู้ทำหน้าที่พ่อครัวในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ในวงวิชาการตะวันตกมีงานที่เน้นศึกษาชีวิตของพ่อครัวเป็นหลักอยู่น้อยมาก ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะ ยากที่จะให้คำนิยามผู้ประกอบการอาชีพนี้ได้ Gary Alan Fine¹⁷ กล่าวว่า การทำอาหาร (cooking) มีความแตกต่างหลากหลายภายในสูง กล่าวคือ การทำอาหารมีหลายรูปแบบ ลักษณะการทำงาน สามารถพบได้ตั้งแต่งานของแรงงานระดับล่างสุด จนถึงงานของช่างฝีมือและศิลปินชั้นสูง ดังนั้นจึง เป็นการยากที่จะระบุขอบเขตการศึกษาให้ชัดเจน ตั้งแต่ 1920 เป็นต้นมา งานของนักสังคมวิทยา ศึกษาที่กำหนดขอบเขตการศึกษาในพื้นที่ร้านอาหารนั้น เน้นศึกษาเรื่องราวของส่วนอื่นๆ ในร้าน มากกว่าคนครัว เช่น William Foote Whyte ศึกษาผู้ที่ทำงานในภัตตาคารอเมริกัน เน้นเรื่องความ ขัดแย้งของพนักงาน เซิร์ฟ (waiter) กับพ่อครัว เป็นหลัก

หากจำกัดพื้นที่เฉพาะการศึกษาประวัติศาสตร์ สังคมศาสตร์ เกี่ยวกับอาชีพพ่อ ครัวในสังคมตะวันตกพบว่าประเด็นศึกษาเกี่ยวข้องกับการกำเนิดอาหารฝรั่งเศสชั้นสูง Haute Cuisine การปฏิบัติฝรั่งเศส การเกิดภัตตาคารในฝรั่งเศสและการขยายวัฒนธรรมกินอาหารในพื้นที่ สาธารณะ ประเด็นเหล่านี้ถูกวิเคราะห์เชื่อมโยงกันเพื่ออธิบายผู้ประกอบการอาชีพเชฟ (chef)

อาหารฝรั่งเศสแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ อาหารฝรั่งเศสชั้นสูง Haute Cuisine ขาย ในภัตตาคาร โรงแรม ผู้ประกอบการจัดเป็นงานของพ่อครัวมืออาชีพที่มีความชำนาญ และ Bourgeoisie Cuisine อาหารในบ้านสำหรับชนชั้นกลาง ถูกจัดเป็นงานครัวในบ้าน ผู้หญิงและเข้ารับ ใช้มีหน้าที่ทำอาหารประเภทนี้ซึ่งไม่ต้องการทักษะชั้นสูง การศึกษาหลายชิ้นระบุว่า ภัตตาคารและการ รับประทานอาหารในพื้นที่สาธารณะนั้นเกิดขึ้นหลังจากการปฏิวัติฝรั่งเศส (French Revolution) ใน ทศวรรษที่ 19 นับเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของเชฟในอุปถัมภ์รับจ้างทำอาหารในบ้านของชนชั้นสูงได้ เปลี่ยนบทบาทเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร หรือพ่อครัวในภัตตาคาร ในขณะเดียวกัน อาหารข้าง ทาง (Street Food) เพิ่มจำนวนมากขึ้นหลังจากการปฏิวัติฝรั่งเศสด้วย

¹⁷ Stephan Mennell, *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, (London: SEGA Publications, 1992), 86.

งานของ Amy B. Trubek *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession* (2000) คำถามหลักเกี่ยวกับสาเหตุที่อาหารฝรั่งเศสเป็นมาตรฐานอาหารสำหรับชนชั้นสูง ทำไมอาหารชาติอื่นๆในยุโรป เช่น อาหารอังกฤษ อาหารอิตาลี อาหารเยอรมัน จึงไม่สามารถเป็นมาตรฐานใช้ฝึกหัดฝีมือพ่อครัวได้ ปัจจัยใดที่ทำให้อาหารฝรั่งเศสและพ่อครัวฝรั่งเศสครอบครองพื้นที่ของมืออาชีพ (Professionals) Trubek อธิบายที่ทางของเชฟในพื้นที่ประวัติศาสตร์และยังวิเคราะห์วิธีการประกอบสร้าง “วิชาชีพ” เชฟในฝรั่งเศส แสดงให้เห็นการต่อสู้ของกลุ่มพ่อครัวที่มีทักษะสูงเพื่อให้ได้รับการยอมรับในฐานะผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ อีกทั้งยังพยายามสร้างมาตรฐานวิชาชีพเพื่อเป็นกรอบแยกทักษะทำอาหารของตนให้แตกต่างจากครัวในบ้าน

1.3.4 การศึกษาวัฒนธรรมการกินในประวัติศาสตร์ไทย

การทบทวนงานวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน วิถีชีวิต การท่องเที่ยว เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการทำความเข้าใจที่ทางของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารทั้งในร้านอาหารภัตตาคาร โรงแรมและ ผู้ค้าอาหารหาบเร่แผงลอย เช่น สราญมิตร ประชาญสิทธิ์ “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 -2478” (2541), พิเชฐ สายพันธ์ “ชีวิตเมือง: โลกทัศน์ที่แปรเปลี่ยนจากการขยายเมืองของกรุงเทพ” (2541), กมลทิพย์ จ่างกลม “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น”(2545), ปิ่นเพชร จำปา “วัฒนธรรมการท่องเที่ยวของคนไทย พ.ศ. 2394 - 2544” (2545), จิรวัดน์ แสงทอง “ชีวิตประจำวันของชาวสยามในกรุงเทพฯ พ.ศ. 2426 – 2475” (2546), เสมือนทิพย์ ศิริจารกุล “ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ.2394 – 2534” (2548), วีระยุทธ ปีสาลี “ชีวิตยามค่ำคืน” (2555)

งานในกลุ่มนี้ศึกษาครอบครัวคลุมช่วงทศวรรษ 2390 – 2540 แสดงให้เห็นวัฒนธรรมการบริโภคทั้งการกิน การท่องเที่ยว การพักผ่อนที่ปรับเปลี่ยนไปในทิศทางเดียวกันด้วยปัจจัยหลายระลอก ได้แก่ อิทธิพลจากการเปิดรับวัฒนธรรมตะวันตกตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และเพิ่มความเข้มข้นขึ้นในรัชสมัยต่อมา (พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) กลุ่มชนชั้นนำสยามเป็นผู้นำแล้วจึงขยายสู่ชนชั้นใต้ปกครอง ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) กลุ่มคนที่ไม่ได้ศึกษาต่อต่างประเทศไม่จำกัดเฉพาะบุตรหลานคนชนชั้นสูงอีกต่อไป ลูกหลานสามัญชนที่มีทุนทรัพย์สามารถไปศึกษาต่อต่างประเทศได้เช่นกัน เมื่อกลับมาประเทศไทยได้นำวัฒนธรรมการกินดื่มแบบตะวันตกกลับมา ส่งผลให้กลุ่มคนที่ยึดวัฒนธรรมบริโภคแบบตะวันตกได้ขยายใหญ่ขึ้น

อิทธิพลนโยบายรัฐนิยมสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 และอิทธิพลของวัฒนธรรมอเมริกันในช่วงสงครามเย็น ทศวรรษ 2480 - 2510 ชนชั้นกลางขยายตัวอย่างต่อเนื่องและมีโอกาสได้รับการศึกษามากขึ้น เข้าถึงวัฒนธรรมการกินที่

หลากหลาย เนื่องด้วยการเข้ามามีบทบาทของสหรัฐอเมริกาทั้งด้านการศึกษา เศรษฐกิจ การเมืองและการทหาร ส่งผลให้อิทธิพลการกินแบบอเมริกันเป็นที่นิยมอย่างมากในสังคมไทย ชาวต่างชาติเข้ามาเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น ทำให้ธุรกิจการท่องเที่ยวขยายตัว ในขณะเดียวกัน การส่งเสริมการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ส่งผลให้เกิดการลงทุนในภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น รวมถึงการขยายสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน รัฐบาลมีความพยายามเชื่อมโยงเมืองเพื่อรวบรวมเข้าสู่ศูนย์กลางเดียวกันด้วยการสร้างถนนเชื่อมภูมิภาคต่างๆ ได้แก่ สุขุมวิท พหลโยธิน เพชรเกษม ทำให้เมืองขยายออกไปอย่างรวดเร็ว ประชาชนจากต่างจังหวัดหลั่งไหลเข้ามาหางานทำให้กรุงเทพเพิ่มมากขึ้นทำให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการกินจากท้องถิ่นมาสู่เมือง

1.3.5 การศึกษา “อาชีพ” ในประวัติศาสตร์ไทย

การศึกษาประวัติศาสตร์เฉพาะอาชีพพ่อครัวยังไม่มีผู้ศึกษาในประวัติศาสตร์ไทย แต่มีการศึกษาอาชีพอื่นๆ เช่น “อาชีพทำผม” มีผู้ศึกษาไว้ 2 ประเด็นด้วยกัน คือ สมศักดิ์ ชลาชล “เศรษฐกิจการเมืองว่าด้วยธุรกิจทำผม” (2550), วิลา วิลัยทอง “สุดสวย สุดสง่า... นำหน้าในวงสังคม โรงเรียนเสริมสวยและธุรกิจวัฒนธรรมความงามทศวรรษ 2500 – 2510” งานของสมศักดิ์ วิเคราะห์เศรษฐกิจการเมืองอธิบายลักษณะของร้านทำผมและทรงผมในยุคทุนนิยมเสรีตั้งแต่ พ.ศ. 2501 – 2540 ส่วนงานของวิลาแสดงให้เห็นที่ทางของอาชีพทำผมในกรอบ “ความเป็นสมัยใหม่” (modernity) กล่าวคือ การสร้างมาตรฐานกรอบวิชาชีพของกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพทำผมนั่นเอง

อาชีพทำผมเป็นอาชีพที่ได้รับการส่งเสริมและคุ้มครองเพื่อเป็นอาชีพสำหรับคนไทยมาตั้งแต่ทศวรรษ 2490 ค่านิยมเรื่องความสวยความงามมีส่วนสำคัญที่ทำให้ธุรกิจทำผมขยายตัวและพัฒนามาตรฐานวิชาชีพ ภายใต้ค่านิยม “นำสมัย” ผู้หญิงต้องการภาพลักษณ์ผู้หญิงที่ทันสมัยทำให้โรงเรียนสอนตัดผมในช่วงทศวรรษ 2490 ปรับภาพลักษณ์สร้างภาพลักษณ์ใหม่โดยการเปลี่ยนชื่อเป็น โรงเรียนเสริมสวย ในทศวรรษถัดมา ผู้ประกอบการโรงเรียนเสริมสวยมีส่วนอย่างมากในการสร้างความเป็นอาชีพ (profession) เพื่อให้ช่างทำผมมีมาตรฐานฝีมือเดียวกันเป็นที่ยอมรับของสังคมจนสามารถตั้งสมาคมเสริมสวยแห่งประเทศไทยใน พ.ศ. 2507

ติน ปรัชญพฤทธิ์ “วิชาชีพนิยมของระบบราชการในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว: วิวัฒนาการและผลกระทบต่อสังคมไทย” (2536) สมมติฐานงานวิจัยนี้ต้องการทราบว่า วิชาชีพนิยมของระบบราชการและข้าราชการไทยตามสากลสมัยใหม่ได้เริ่มขึ้นเป็นครั้งแรกและได้รับการพัฒนาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ใช่หรือไม่ โดยผู้วิจัยนิยามความหมายของ “วิชาชีพนิยม” หรือ Professionalism ว่า สิ่งที่กลุ่มคนกลุ่มหนึ่งยึดถือว่าองค์ความรู้หรือความรอบรู้เกี่ยวกับอาชีพของตนมีค่า พยายามผลักดันให้สาธารณชนยอมรับสถานภาพอาชีพของตน

การศึกษาวิชาชีพนิยมใช้เกณฑ์วัดใน 2 ระดับ คือ ระดับมหภาคหรือระดับมืออาชีพ และระดับจุลภาคหรือระดับบุคคลนั้น มุ่งเน้นพิจารณาถึงคุณลักษณะของตัวข้าราชการเอง

การพิจารณาในระดับมหภาคหรือระดับมืออาชีพ มุ่งเน้นการพิจารณาวิชาชีพนิยมของระบบราชการใน 2 แนวทาง คือ การศึกษาวิชาชีพนิยมตามแนวทางประวัติศาสตร์ พิจารณาว่าระบบราชการมีขั้นตอนของวิวัฒนาการที่มุ่งไปสู่ความเป็นวิชาชีพนิยมอย่างเต็มที่กี่ขั้นตอน และระบบราชการใดมีวิชาชีพนิยมอยู่ในขั้นตอนใด ขั้นตอนของการเป็นวิชาชีพนิยมดังกล่าวอาจแบ่งได้อย่างน้อยที่สุด 4 ขั้นตอน คือ

1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพเต็มเวลา
2. ขั้นตอนการจัดแผนงาน (Program) การฝึกอบรมในวิชาชีพต่างๆโดยสมาคมวิชาชีพในท้องถิ่น
3. ขั้นตอนการจัดตั้งสมาคมวิชาชีพในระดับชาติ และขั้นตอนวิ่งเต้นให้รัฐบาลออกกฎหมายเพื่อรับรองสถานภาพของวิชาชีพ
4. ขั้นตอนการร่างจรรยาบรรณ เพื่อกำกับดูแลพฤติกรรมของสมาชิก

สำหรับการศึกษาวิชาชีพนิยมตามแนวทางที่ไม่ใช่ประวัติศาสตร์ มุ่งพิจารณาว่าวิชาชีพนิยมของระบบราชการมีองค์ประกอบอะไรบ้าง องค์ประกอบหรือเนื้อหาของวิชาชีพนิยมของระบบราชการประกอบด้วยปัจจัยต่างๆ ดังนี้

1. ระบบราชการที่มีวิชาชีพนิยมจะต้องใช้องค์ความรู้ที่เป็นระบบหรือเป็นทฤษฎี
2. ระบบราชการที่มีวิชาชีพนิยมมีศักดิ์ศรีและเป็นที่ยอมรับของสังคม
3. ระบบราชการที่มีวิชาชีพนิยมจะต้องมีความรอบรู้ในสิ่งที่ตนกำลังปฏิบัติอยู่หรือมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
4. ระบบราชการที่มีวิชาชีพนิยมจะต้องมุ่งการให้บริการแก่ลูกค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐานวิชาชีพและในสนนราคาที่เป็นธรรม
5. ระบบราชการที่มีวิชาชีพนิยมจะต้องมีความอิสระทางวิชาชีพไม่ถูกแทรกแซงจากภายนอก

ผลการศึกษาวิชาชีพนิยมในระบบราชการและข้าราชการไทยเมื่อพิจารณาตามเกณฑ์แล้ว พบว่า เริ่มต้นขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) สาเหตุที่ต้องพัฒนาวิชาชีพนิยมเนื่องมาจากปัจจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศรวมถึงการบีบคั้นจากลัทธิล่าเมืองขึ้นของจักรวรรดินิยมฝรั่งเศสและอังกฤษ จำเป็นต้องสร้างความเป็นเอกภาพลดความซ้ำซ้อนของการประสานงานระหว่างฝ่ายพลเรือนและฝ่ายทหาร

งานวิจัยในกลุ่มนี้แสดงให้เห็นวิธีการที่ผู้วิจัยเลือกมาใช้กับกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพที่
ต้นทำการศึกษาในพื้นที่ประวัติศาสตร์ไทย เป็นประโยชน์ต่อการวิเคราะห์เข้าใจการประกอบสร้าง
อาชีพทำอาหารในสังคมไทยมากขึ้น

การทบทวนวรรณกรรม และงานวิจัยข้างต้นช่วยแนะนำแนวทางที่จะใช้ศึกษาผู้
ประกอบการอาชีพทำอาหารได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้นและชี้ให้เห็นว่า “ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหาร” นั้นอยู่ส่วน
ไหนบนพื้นที่ประวัติศาสตร์และงานวิชาการ การศึกษาผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทยโดยใช้
บทสัมภาษณ์และคำบอกเล่าไม่เพียงพอต่อการอธิบายพัฒนาการของอาชีพทำอาหารได้ ดังนั้นการ
ทบทวนวรรณกรรมประเด็นต่างๆที่เกี่ยวข้องจะช่วยอธิบายเรื่องราวได้ชัดเจนและลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น



บทที่ 2

ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทย

ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทยมีหลายประเภทด้วยกันทั้งพ่อครัวในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหารตามสั่ง สวนอาหาร ร้านรถเข็น แผงลอย ถึงแม้ว่าจะทำหน้าที่ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายเหมือนกันแต่ลักษณะการประกอบอาหาร ประเภทอาหาร และหน้าที่ในครัวแตกต่างกัน ครัวบางประเภทเช่น ครัวร้านอาหารตามสั่ง ร้านรถเข็น “พ่อครัว/แม่ครัว” มีหน้าที่รับเงินและบริหารจัดการด้วย ทำหน้าที่เป็น “พ่อค้า/แม่ค้า” ไปในตัว ในขณะที่พ่อครัวตามร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงแรม มีเครื่องแบบ รับเงินเดือน หน้าที่ทำตามคำสั่งตามลำดับขั้นอย่างเป็นระบบ

ดังนั้นหากจำแนกผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในประเทศไทยตามเอกสาร “การจัดประเภทมาตรฐานอาชีพ (ประเทศไทย) พ.ศ. 2512”¹⁸ จัดแบ่งประเภทผู้ที่ประกอบอาชีพขายอาหารตามลักษณะของสถานที่ๆ ใช้จำหน่ายอาหาร สามารถจำแนกได้ 2 ประเภทหลักๆ ดังนี้

1. “ผู้ที่เร่ขายอาหารตามท้องถนนหรือทางน้ำ” กล่าวคือ มิได้มีสถานที่ขายในอาคาร ถูกจำแนกใน หมวด 4 “ผู้ปฏิบัติงานอาชีพเกี่ยวกับการค้า”¹⁹ เอกสารการจัดประเภทมาตรฐานอาชีพให้ความหมายว่า ผู้ชักชวนซื้อสินค้าและผู้เร่ขายหนังสือพิมพ์ สำหรับอาชีพเร่ขายอาหารพร้อมรับประทานถูกแยกเป็นรหัสหน่วยย่อยต่างหากจากการขายอาหารที่ยังไม่ได้ผ่านการปรุงตั้งนี้ รหัสอาชีพ 4-52.50 ผู้เร่ขายอาหารตามถนน และ รหัสอาชีพ 4-52.70 ผู้เร่ขายอาหารตามทางน้ำ (ภายในประเทศ)

¹⁸ “การจัดประเภทมาตรฐานอาชีพ (ประเทศไทย) พ.ศ. 2512” จัดทำโดย กรมแรงงาน กระทรวงมหาดไทย จุดมุ่งหมายของการจัดทำเอกสารชิ้นนี้ เพื่อจัดประเภทและกำหนดนิยามอาชีพที่มีอยู่ในประเทศไทยให้เป็นมาตรฐานระดับชาติ เพื่อให้หน่วยงานหรือบุคคลทั่วไปได้ใช้อาชีพและลักษณะที่มีมาตรฐานเดียวกันซึ่งจะช่วยให้เกิดความเข้าใจและมีการปฏิบัติงานไปในแนวทางเดียวกัน เริ่มจัดทำตั้งแต่พ.ศ.2503 โดยศึกษาวิธีการจัดประเภทอาชีพ การให้คำนิยามและเลขรหัสอาชีพจากเอกสาร “การจัดประเภทมาตรฐานอาชีพระหว่างประเทศ” (International Standard Classification of Occupations) ขององค์การกรรมระหว่างประเทศฉบับ พ.ศ. 2501

¹⁹ หมวด 4 “ผู้ปฏิบัติงานอาชีพเกี่ยวกับการค้า” ผู้ปฏิบัติงานอาชีพในหมวดนี้ได้แก่ ผู้ทำงานหรือร่วมทำงานโดยตรงเกี่ยวกับการซื้อและการขายสินค้าและบริการทุกชนิดและทำการค้าส่งและค้าปลีก

2. ผู้ประกอบอาชีพรับจ้างทำงานในสถานประกอบการค้าอาหาร เช่น ภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงแรม ถูกจัดประเภทไว้ในหมวดที่ 5 “ผู้ปฏิบัติงานอาชีพด้านบริการ”²⁰ หมู่อ้อย รหัสอาชีพ 5-3 ผู้ปรุงอาหาร พนักงานเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานปรุงและเสิร์ฟเครื่องดื่มที่บาร์และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกัน มีคำนิยามอธิบายรายอาชีพดังนี้

รหัสอาชีพ 5-31 ผู้ปรุงอาหาร

ผู้ปฏิบัติงานอาชีพในหน่วยนี้ได้แก่ ผู้เตรียมและปรุงอาหารในสถานที่บริโภคอาหารสาธารณะหรือส่วนบุคคล รวมถึงการกำหนดรายการอาหาร การควบคุมดูแลและการประสานงานระหว่างผู้ปรุงอาหารกับคนงานในครัวอื่น; การเตรียมและการปรุงอาหาร; ปฏิบัติงานอื่นๆ เกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหาร²¹ ซึ่งแยกย่อยตามหน้าที่ต่างๆ ในครัว ดังนี้

รหัสอาชีพ 5-31.20 หัวหน้าผู้ปรุงอาหาร, หัวหน้าคนครัว ทำหน้าที่กำหนดคิดค้นรายการอาหาร ควบคุม ดูแล ประสานงานระหว่างผู้ปรุงอาหารกับผู้ช่วยในครัว คำนวณวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารและตรวจสอบคุณภาพ รวมถึงรับเข้าและปลดคนงานในครัว

รหัสอาชีพ 5-31.30 ผู้ปรุงอาหาร (ยกเว้นบริการส่วนบุคคล) ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบปรุงรส ประกอบอาหารประเภทต่างๆ ทั้งของหวานและของหวานใน โรงแรม ภัตตาคาร รวมถึงห้องรับประทานอาหารในเรือ สโมสร หรือสถานประกอบการอื่นๆ

รหัสอาชีพ 5-31.40 ผู้ปรุงอาหาร; คนครัว (บริการส่วนบุคคล) ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบปรุงอาหารในครัวเรือนส่วนบุคคล กำหนดรายการอาหารด้วยตนเองหรือตามที่นายจ้างกำหนด

รหัสอาชีพ 5-31.90 ผู้ปรุงอาหารอื่นๆ คือผู้ปรุงอาหารที่ไม่ได้ระบุไว้ในประเภทอื่นๆ เช่น ผู้ทำอาหารชนิดพิเศษที่ให้บริการเฉพาะเวลาป่วย

²⁰ หมวด 5 “ผู้ปฏิบัติงานอาชีพด้านบริการ” ผู้ปฏิบัติงานอาชีพในหมวดนี้ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการป้องกัน บริการบุคคล บริการงานบ้านและบริการอื่นๆที่เกี่ยวข้องกัน

²¹ หมวด 5 “ผู้ปฏิบัติงานอาชีพด้านบริการ” ผู้ปฏิบัติงานอาชีพในหมวดนี้ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการป้องกัน บริการบุคคล บริการงานบ้านและบริการอื่นๆที่เกี่ยวข้องกัน

ห้องครัว : โลกแสนอันตราย

“คนที่จะมาเรียนหรือเข้ามาในอาชีพพ่อครัว – แม่ครัว อย่างแรกต้องถามตัวเองก่อนว่าชอบสิ่งนี้จริงหรือเปล่า เพราะงานบริการเป็นงานที่หนัก หลายคนจะมองเป็นภาพที่สวยงาม แต่ถ้าคุณลองก้าวไปในครัว คุณจะเห็นว่าเขาจะต้องยืนอยู่หน้าเตาวันละ 8 ชั่วโมงซึ่งในชีวิตจริงของพ่อครัว เป็นอาชีพของเขา”

วีรศักดิ์ ชุนหัจกร ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคลและผู้อำนวยการโรงเรียนวิชาการโรงแรมแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล (พ.ศ. 2550)²²

“คุณจะได้ยืนได้ไหมวันละ 8 ชั่วโมงต่อเนื่อง โดยไม่นั่งเลย คือในโรงแรมระดับอินเตอร์เป็นอย่างนั้น วันหยุดไม่มีนะ บางที 1 เดือนไม่ได้หยุดเลย บางทีคนออกไปเขาก็ไม่จ้างเพิ่ม เราก็ต้องทำไปเรื่อยๆจนกว่าเราจะบอกเขาว่าไม่ไหวแล้ว

ใจต้องมา ถามว่าเรารักอาชีพนี้จริงหรือเปล่า ความอดทน อันนี้ต้องมีมากเลย ผมว่าต้องมีมากกว่าหลายๆอาชีพ ต้องโดน complain ต้องยอมรับคำติของลูกค้าโดยจะโต้ตอบไม่ได้เพราะอาชีพนี้เป็นงานบริการ แล้วจะมาหวังทำงานวันละ 8 - 9 ชั่วโมง หยุดเสาร์ - อาทิตย์ไม่ได้ คือถ้าอยู่ตรงนี้ต้องพร้อม ต้องกระตือรือร้น เรียนรู้ทุกวัน ฝึกฝนให้มากแล้วเราจะมีโอกาสที่ดีในอนาคต”

เชฟจ่านง นีรังสรรค์²³

การทำอาหารสำหรับคนจำนวนมากในร้านอาหาร หรือ ภัตตาคารขนาดใหญ่ รวมไปถึงครัวโรงแรม จำเป็นต้องใช้แรงงานจำนวนมากรับผิดชอบหน้าที่ในส่วนต่างๆเพื่อให้สามารถทำอาหารจำนวนมากให้สำเร็จลุล่วงทันตามเวลา อีกทั้งในครัวเต็มไปด้วยความร้อนจากเตาไฟ อันตรายจากการใช้มีดมีคมหลายขนาด การวางระบบโครงสร้างแบ่งงานในครัวที่ชัดเจนจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะช่วยสนับสนุนให้งานในครัวดำเนินไปอย่างราบรื่น

Auguste Escoffier เจ้าของฉายา “The Chef of King and The King of Chefs” มีชีวิตอยู่ในช่วง พ.ศ. 2389 – 2478 (ค.ศ. 1846 – 1935) Escoffier เริ่มต้นเส้นทางอาชีพในครัวตั้งแต่อายุราว 12 ปี และเติบโตในเส้นทางพ่อครัวในโรงแรมขนาดใหญ่เรื่อยมา Escoffier เป็นผู้วางระบบ

²² กองบรรณาธิการ, “ก้าวแรกที่ “โอเรียนเต็ล” ก้าวลัดสู่เชฟอินเตอร์ฯ,” *Smes Today* 5, 52 (กุมภาพันธ์ 2550): 64- 67.

²³ กองบรรณาธิการ Exit Book, *เชฟ: เรียนเป็นพ่อครัวเงินเดือนร้อนแสน*, (กรุงเทพฯ: เอกซีท บুক, 2551), 88-89.

โครงสร้างการแบ่งงานในครัวเรียกว่า “Brigade System” แนวคิดโครงสร้างนี้ถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลายในครัวภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ ตั้งแต่ราวศตวรรษที่ 20²⁴

เพื่อจัดสรรหน้าที่ให้คนครัวจำนวนมากได้ทำงานอย่างเป็นระบบและรวดเร็ว รายละเอียดความซับซ้อนของหน้าที่ต่างๆ ขึ้นอยู่กับปริมาณ ชนิดของอาหาร ขนาดครัวและจำนวนคนทำงาน ระบบของ Escoffier มีความซับซ้อนมาก แยกย่อยหน้าที่พ่อครัวตามการทำอาหารแต่ละประเภท และจัดลำดับชั้นการทำงาน ดังนี้

จัดสรรหน้าที่ตามประเภทอาหาร สามารถแบ่งได้คร่าวๆ ดังนี้

Saucier มือซอสนั้น ไม่ได้ทำแค่ซอส แต่ทำอาหารเนื้อ เป็ด ไก่ด้วยการผัด ตุ่น ต้ม

Garde - manger ครัวเย็น

Pâtissier ช่างทำขนมหวาน

Entremetier ทำอาหารจำพวกผักที่ไม่ใช่สลัด รวมทั้งมันฝรั่ง ข้าว พาสต้าและไข่

Potager ทำซूप ที่อาจจะทำอาหารจำพวกแป้งและธัญพืชด้วย

Poisonnier ทำอาหารที่ใช้ปลาทุกชนิดยกเว้นการย่าง ทั้งทำซอสขาวและซอสเนยที่ใช้กินคู่กับปลา

Boucher ทำหน้าที่แล่เนื้อและตัดเนื้อทุกชนิด ทุกขนาด

Rotisseur มีหน้าที่ย่าง ทอด และอบอาหารคาวต่างๆ

อย่างไรก็ตามครัวโรงแรมในประเทศไทยไม่ได้จัดแบ่งหน้าที่ตามหลักการของ Escoffier ทั้งหมด อาจจัดแบ่งเป็น “ครัวร้อน” หรือ “ครัวใหญ่” ที่เก็บอาหารหรือผลิตอาหารขึ้นต้น “ครัวไทย” “ครัวเย็น” “ครัวจัดเลี้ยง” แบ่งเป็นครัวห้องอาหารแต่ละชนิด เช่น ครัวจีน ครัวญี่ปุ่น คอฟฟี่ช็อป เป็นต้น

สำหรับการแบ่งหน้าที่ตามลำดับการสั่งงานในครัวสามารถแบ่งได้คร่าวๆ ดังนี้

Executive Chef เชฟใหญ่ หรือ ผู้จัดการแผนกครัว เป็นตำแหน่งที่เกิดจากการขยายตัวของธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว ในทวีปยุโรปเพิ่งเริ่มใช้ตำแหน่งนี้อย่างจริงจังในช่วงปลาย 1960 มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบทุกอย่างในแผนกครัว (ที่อาจจะมียากกว่า 1 ครัว)

Commissary Chef (คอมมิซารี เชฟ) ผู้รับผิดชอบดูแลคลังเสบียง มีความสำคัญต่อประสิทธิภาพการปรุงอาหารและการควบคุมดูแลต้นทุน

²⁴ Les Amis d’Escoffier Society Foundation, “An Escoffier Biography,” Les Aims d’Escoffier Society New York, <http://www.escoffier-society.com/biography.php> (accessed August 29, 2015).

Sous Chef (ซูเชฟ) หรือ Second Chef ตำแหน่งรองจากหัวหน้าเชฟ ครีวต่างๆจะมีซูเชฟดูแลเพื่อรับคำสั่งจากเชฟใหญ่อีกทอดหนึ่ง

Commis (คอมมี หรือ โกมี), Commis Chef, Commis de Cuisine หรือ Cook (ก๊วก) คือ คนปรุงอาหาร

Cook Helper มีหน้าที่ใช้แรงงานหนัก เป็นผู้ช่วยก๊วกเตรียมวัตถุดิบ²⁵

สำหรับหน้าที่ของ Chef (เชฟ) และ Cook (ก๊วก) ตามรูปศัพท์และหน้าที่ตามลำดับในระบบ Brigade System มีความหมายต่างกันอย่างมาก หน้าที่ของเชฟ ต้องบริหารจัดการห้องครัว รับผิดชอบคิดค้นเมนูใหม่ การกำหนดเมนูประจำวัน วางแผนการใช้วัตถุดิบและจำนวนคน ดังนั้นในครัวเชฟจึงมีตำแหน่งสูงกว่าก๊วกและได้เงินค่าจ้างสูงกว่า ในขณะที่ก๊วกจะมีความชำนาญเฉพาะด้าน เช่น ชำนาญการทอด การทำซอส หรือการย่าง มีหน้าที่เตรียมอาหารตามที่ได้รับคำสั่งเท่านั้น²⁶ แต่ในบริบทสังคมไทยนั้น การใช้คำทั้งสองเรียกผู้ประกอบอาหารในครัวค่อนข้างสับสน จึงไม่อาจใช้เงื่อนไขและการกำหนดหน้าที่ในแต่ละตำแหน่งข้างต้นพิจารณาหรืออธิบายการกล่าวถึงผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในบริบทประวัติศาสตร์ไทยได้ในทุกกรณี

2.1 เชฟไทย เชฟจีน เชฟฝรั่ง : สถานะในห้องครัว

2.1.1 ลักษณะการจ้างงานพ่อครัวชาวต่างชาติ

การนำเข้า “พ่อครัว” ชาวต่างชาติทำงานในฐานะ “พ่อครัวส่วนบุคคล” พบในกลุ่มชนชั้นสูงตั้งแต่ในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นต้นมา เช่น กรณีของวังจักรพงษ์พบการว่าจ้างเชฟฝรั่งตามที่ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ ทรงเล่าไว้ใน *เกิดวังปารุสก์ ความดังนี้*

"ห้องเครื่องอาหารฝรั่งนั้น พ่อเคยมีก๊วกฝรั่งชาติรัสเซียสองคน ฝรั่งสองคนนี้มีเงินหนุ่มๆเป็นผู้ช่วยสองสามคน ส่วนเครื่องไทยนั้นก็อยู่แยกไปอีกเรือนหนึ่ง มีผู้หญิงเป็นคนทำ"²⁷

²⁵ บุญแทน สันติวานนท์, *โปรเชฟบันลือโลก*, (กรุงเทพฯ: เวิร์คพอยท์ พับลิชชิ่ง จำกัด, 2548), 17-29.

²⁶ Gary Alan Fine, *Kitchens: the Culture of Restaurant Work*, (California: University of California Press, 2009), 89-92.

²⁷ จุลจักรพงษ์, พระองค์เจ้า, *เกิดวังปารุสก์ ฉบับสมบูรณ์*, พิมพ์ครั้งที่ 12, (กรุงเทพฯ: ริเวอร์บุ๊ก, 2547), 41.

หลวงบุญมานพพาณิชย์เล่าถึงเหตุการณ์ในวัยช่วงประมาณสมัยรัชกาลที่ 5 ที่ได้มีโอกาสไปรับประทานอาหารกับหม่อมป้าในวัง ซึ่งจ้างก๊กจีนไว้ มีอาหารเท่าที่จำได้อย่างน้อย 5 อย่างนี้ทุกเย็น คือ หมูย่าง แอ้กั้น ก้ามปูทะเลหนึ่งหรือผัด เป็ดตุ๋น และเกาเหล่าใส่หม้อ เหยียนโล้²⁸

นอกจากในสมัยรัชกาลที่ 5 แล้ว ใน พ.ศ. 2458 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าฯให้ กรมพระเทวะวงศ์วโรปการจัดหาภัคอาหารฝรั่งเศสทำงานในวัง โดยมีการขอความช่วยเหลือผ่านทางกระทรวงการต่างประเทศติดต่อไปยังอุปทูตฝรั่งเศสในขณะนั้น โดยทำสัญญาจ้างกับกรมมหาดเล็กไว้เพียง 2 ปี²⁹

สำหรับการว่าจ้างพ่อครัว เชฟชาวต่างชาติในกิจการพาณิชย์ของเอกชนเพื่อทำหน้าที่หัวหน้าพ่อครัวหรือเชฟห้องอาหารนั้นสัมพันธ์กับการขยายตัวกิจการภัตตาคารและโรงแรมเป็นอย่างยิ่ง กิจการโรงแรม (โฮเต็ล) เริ่มต้นและขยายตัวในเขตชุมชนชาวตะวันตกบริเวณปากคลองผดุงกรุงเกษมตั้งแต่ราว พ.ศ. 2398 และขยายตัวมากยิ่งขึ้นช่วงปลายรัชกาลที่ 5 – รัชกาลที่ 6 จากปัจจัยหลายประการ เช่น กระแสจากการเสด็จประพาสยุโรปของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ความนิยมเดินทางท่องเที่ยวของชาวตะวันตก พฤติกรรมการท่องเที่ยวหาความบันเทิงของคนไทย เป็นต้น

จากบันทึกของพระยาอนุমানราชธนะ ช่วงที่ทำงานเป็นเสมียนโรงแรมออเรียนเต็ลโฮเต็ลช่วงประมาณ พ.ศ. 2442 – 2448 สามารถสรุปตำแหน่งหน้าที่การทำงานในกิจการโฮเต็ลสากลในขณะนั้นได้ดังนี้

1. ผู้จัดการทั่วไป (อาจเป็นเจ้าของกิจการโฮเต็ลด้วยในบางครั้ง)
2. ผู้ตรวจสอบบัญชีโฮเต็ล
3. เสมียน
4. หัวหน้าพ่อครัว (หัวหน้าพ่อครัวและลูกมือคนครัวเป็นชาวจีนไต้หวัน)
5. หัวหน้าพนักงานบอยประจำห้องอาหาร ห้องเครื่องตี๋มและห้องนอน
6. พนักงานของโฮเต็ลผู้มีหน้าที่ไปต้อนรับผู้โดยสารทางเรือ

²⁸ กมลทิพย์ จำกมล, “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545), 99.

²⁹ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กต.1/2559 สืบหาภัคชาติญวนสำหรับกองเครื่องแลครัววตัน (พ.ศ.2458).

พระยาอนุমানราชชนอธิบายสาเหตุที่ต้องแบ่งเป็นแผนก เนื่องจากกิจการโฮเต็ลสากลเป็นธุรกิจที่ต้องดำเนินการตลอด 24 ชั่วโมงต่อวัน และตลอด 7 วันต่อสัปดาห์ไม่มีวันหยุด ทางโฮเต็ลจึงต้องจัดให้มีโครงสร้าง (structure) แบ่งตามสายงานเพื่อประสิทธิภาพสูงสุด³⁰ โดยไม่ติดขัด

ในช่วงทศวรรษ 2460 – 2470 มีห้องอาหารให้บริการแยกต่างหากจากส่วนที่พัก ค้างแรม ลักษณะเป็นภัตตาคารในโรงแรม เช่น ห้องอาหารที่ TROCADERO HOTEL เปิดบริการเมื่อ พ.ศ. 2470 เป็นตึก 4 ชั้น แบบฝรั่งเศสบนเนื้อที่ 1 ไร่ ชั้นล่างเป็นส่วนต้อนรับ บาร์ ห้องอาหารและครัว อีก 3 ชั้นเป็นห้องพักรวม 45 ห้อง บริหารงานโดย ฉวี บุณนาค บุตรสาวพระยาประภากรวงศ์ (ว่อง บุณนาค) และ Mr.Gay อดีตหัวหน้าพ่อครัวชาวฝรั่งเศสในราชสำนักของรัชกาลที่ 6 โรงแรมนี้มีอัตราค่าเช่าห้องพักคืนละประมาณ 10 บาท อาหารค่ำแบบยุโรปชุดละ 1.50 บาท³¹ และ ร้านอาหารที่เรียกว่า “ก๊วกซอป” ขายอาหารฝรั่งเศสในราคาที่ต่ำกว่าขายในโรงแรมแต่คนจีนเป็นพ่อครัว³²

ทศวรรษต่อมาประเทศไทยอยู่ในช่วงภาวะสงครามและการประกาศ “รัฐนิยม” แบบแผนที่รัฐกำหนดให้ประชาชนยึดถือและปฏิบัติตาม มีทั้งสิ้น 12 ฉบับ ประกาศใช้ในช่วงระหว่าง พ.ศ. 2482 – 2485 ส่วนใหญ่เป็นเรื่องบังคับโครงสร้างส่วนบน เช่น เปลี่ยนชื่อจาก “สยาม” เป็น “ไทย” ในส่วนของการประกาศรัฐนิยมฉบับที่ 11 (ประกาศวันที่ 8 กันยายน พ.ศ. 2485) เรื่อง “กิจวัตรประจำวันของคนไทย” รวมถึงประกาศตั้ง “สภาวัฒนธรรมแห่งชาติ”(สภาวัฒนธรรมแห่งชาติ) มีการจัดตั้งสำนักวัฒนธรรมขึ้น 5 สำนัก มี “สำนักวัฒนธรรมทางระเบียบและประเพณี” เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องวัฒนธรรมการกินโดยตรง การตั้งหน่วยงานกำกับดูแลและการประกาศนโยบายข้างต้นต้องการให้พฤติกรรมกรกินของประชาชนเกิดความเปลี่ยนแปลงใน 2 เป้าหมายหลัก คือ แนวคิดเรื่องการกินเพื่อสุขภาพและโภชนาการและ เน้นการกินเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนเงินตราในประเทศ

“กินของไทย ใช้ของไทย”

การรณรงค์ที่เห็นได้อย่างชัดเจนในช่วงเวลานั้นคือ “การกินก๋วยเตี๋ยว” รัฐบาลส่งเสริมให้ประชาชนชาวไทยกินและขายก๋วยเตี๋ยวโดยนำร่องที่ข้าราชการก่อน สาเหตุที่เลือกเอา

³⁰ สราญมิตร ประชาญสิทธิ์, “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406-2478,” (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541), 17-18.

³¹ สราญมิตร ประชาญสิทธิ์, “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406-2478,” 81.

³² ต้อย ชุมสาย, ม.ล. และ ญิบพันธ์ พรหมโยธี, *ปฐมบทวิชาการท่องเที่ยว*, (กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิชย์, 2527), 167.

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารหลักในการรณรงค์เพราะจอมพล ป. พิบูลสงคราม มองว่าก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่ ทำง่ายสะดวก มีประโยชน์ทางโภชนาการ มองเห็นการหมุนเวียนเงินตรา การพึ่งพาตนเองของชุมชน และที่สำคัญหากคนไทยหันมาขายก๋วยเตี๋ยวก็ไม่จำเป็นต้องพึ่งร้านค้าอาหารของชาวจีน³³

ซึ่งนโยบายในส่วนนี้ให้ความสำคัญกับการทำอาหารในร้านอาหารขนาดเล็กหรือ หาบเร่มากกว่าการทำงานในครัวโรงแรม ซึ่งบางแห่งที่เปิดกิจการมาตั้งแต่ก่อนเปลี่ยนแปลงการ ปกครอง พ.ศ. 2475 หรือก่อนประกาศรัฐนิยมยังคงเปิดกิจการอยู่แม้ว่าบางแห่งจะเปลี่ยนมือ ผู้ประกอบการจากชาวตะวันตกเป็นผู้ประกอบการชาวไทยแล้วก็ตาม เช่น โรงแรมโอเรียลเต็ล ทรอกา เดโร เป็นต้น³⁴

จากหลักฐานเอกสารที่รวบรวมได้ในช่วงทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา พบว่า รูปแบบร้านอาหาร ภัตตาคาร รวมถึงโรงแรมมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นเมื่อเข้าสู่ยุคสงครามเย็น ผู้คนจากนานาประเทศหลั่งไหลเข้าสู่ประเทศไทยจำนวนมาก พบการว่าจ้างพ่อครัวจากต่างประเทศมี จำนวนมากขึ้นและยังมีความสามารถทางการทำอาหารที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ส่วนใหญ่พบว่าเป็น การว่าจ้างให้ทำหน้าที่ เชฟ หรือ หัวหน้าเชฟ ดูแลห้องอาหารในโรงแรม

เชฟลิตทิงซ์ ยิมนิม เชฟชาวไทยที่สามารถก้าวขึ้นสู่ตำแหน่ง Executive Chef และเดินทางทำงานตามโรงแรมขนาดใหญ่ในต่างประเทศเกือบ 40 ปี กล่าวถึงบรรยากาศการทำงาน ในครัวโรงแรมรามาสิตลช่วง พ.ศ. 2510 ไว้ที่น่าสนใจ

“(เชฟลิตทิงซ์) เริ่มต้นทำงานที่โรงแรมรามาสิตลด้วยเงินเดือน 350 บาท และค่าบริการ (Service Charge) 300 – 350 บาท ได้เรียนรู้จากทีมงานมืออาชีพ Executive Chef ในเวลานั้นคือ Mr.Christian Schild ส่วนซูเชฟ (Sous Chef) คือ Mr.Walter Jaremann และมีฝรั่งในครัวอีก 3 ท่าน ส่วนห้องเค้กหรือห้องขนมมี โกตุ่น เชฟยอดฝีมือในขณะนั้นเป็นหัวหน้า เชฟลิตทิงซ์ทำงานอยู่ครัวร้อนมีโกเหย่าเป็นหัวหน้า รอบ โกเหย่าเป็นเชฟที่มีฝีมือสูง โดยเฉพาะการปรุงอาหารฝรั่งแบบคลาสสิก และ โกกีน้องชายแท้ๆของโกเหย่ามีฝีมือเยี่ยมในด้านการทำซุ๊ปและซอส เป็นรองหัวหน้ารอบ ความจริงแต่เดิมนั้น โกเหย่าเป็นหัวหน้าครัวขนมหวานแล้วย้ายมาเป็นหัวหน้าครัวร้อนซึ่งเป็นข้อ

³³ ระดม พบประเสริฐ, “ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย,” (ศิลปศาสตร์มหา บัณฑิต, สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมือง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549), 70-79.

³⁴ สรศัลย์ แห่งสภา, “หวอ”ชีวิตไทยในไฟสงครามโลกครั้งที่ 2, (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2539), 182.

พิสูจน์ว่าเชฟไหลหาลำสมัยนั้นมีความสามารถรอบตัว แต่ละคนถึงไม่ได้เข้าโรงเรียนและไม่รู้ภาษาฝรั่งเศสมากนัก ก็สามารถทำอาหารฝรั่งเศสได้ดีเท่าฝรั่งเศสเจ้าของตำรับทีเดียว”³⁵

แสดงให้เห็นว่าเชฟต่างชาติที่ถูกจ้างงานนั้นมีทั้งเชฟยุโรปและเชฟจีน ซึ่งทำงานร่วมกันในครัวโรงแรมนั่นเอง

กลางทศวรรษ 2510 คณะปฏิวัตินำโดย จอมพลถนอม กิตติขจร ออกประกาศฉบับที่ 281 กำหนดหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวเพื่อรักษาดุลอำนาจทางการค้าและเศรษฐกิจของประเทศ ประกาศระบุอาชีพที่กำหนดไม่ให้คนต่างด้าวทำ 3 ประเภทด้วยกัน ห้ามคนต่างด้าวประกอบอาชีพที่ระบุในบัญชี ก. และ บัญชี ข. เว้นแต่จะมีพระราชกฤษฎีกาอนุญาต ส่วนอาชีพที่ระบุในบัญชี ค. จะต้องได้รับการอนุญาตจากอธิบดีกรมทะเบียนการค้าเสียก่อน

อาชีพขายอาหารถูกระบุในบัญชี ข. หมวด 3 การประกอบธุรกิจทางพาณิชย์กรรม (3) การขายอาหาร หรือ เครื่องดื่มทุกชนิด นอกจากที่ระบุไว้ในบัญชี ค.

บัญชี ค. หมวด 1 การประกอบอาชีพทางพาณิชย์กรรม (4) การขายอาหาร หรือ เครื่องดื่มเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว³⁶

จากรายละเอียดในส่วนนี้แสดงให้เห็นความต้องการและช่องทางการนำเชฟต่างชาติเข้าทำงานในประเทศไทยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่รัฐพยายามส่งเสริมมาตั้งแต่ล่วงเข้าทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา

เชฟต่างชาติที่ถูกจ้างมีประสบการณ์ผ่านงานโรงแรมในประเทศอื่นมาก่อน หากเป็นการว่าจ้างในโรงแรมขนาดใหญ่พบมีประกาศในคอลัมน์เกี่ยวกับบุคคลลงในหนังสือพิมพ์ช่วงทศวรรษ 2530 กล่าวถึงประวัติการทำงานและการศึกษา โรงแรมบางแห่งจำเป็นต้องจ้างเชฟต่างชาติเพราะระบบเชนโรงแรมบังคับ ตามนโยบายทั่วไปของเชนโรงแรมต่างๆจะส่งพนักงานระดับบริหาร เช่น ผู้จัดการทั่วไป ผู้จัดการฝ่ายขาย ผู้จัดการฝ่ายห้องอาหาร และ Executive Chef เชนใหญ่จะส่งคนของตนเข้าทำงาน³⁷ เช่น ประกาศจ้างงาน มร.แพทริค เปริเอ้ เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่โรงแรมเมริเดียน เพรสิเดนท์ มร.แพทริคจบการศึกษาจากสถาบันการอาหารการโรงแรมจากเมือง

³⁵ บุญแทน สันติวานนท์, *โปรเชฟบันลือโลก*, 175-177.

³⁶ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ก/ป1/2515/7 เรื่อง ประกาศของคณะปฏิวัติฉบับที่ 281 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวและประกาศของคณะปฏิวัติฉบับที่ 322 เรื่อง กำหนดขอบเขตและการทำงานของต่างด้าวเพื่อคุ้มครองคนไทยให้มิงานทำ, (28 พฤศจิกายน 2515).

³⁷ พีเน็ต [นามแฝง], “เชฟไทยหรือจะด้อยกว่าเชฟฝรั่ง,” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 21 (กรกฎาคม 2528): 84-47.

ตารับ ประเทศฝรั่งเศส มีประสบการณ์ด้านการอาหารตามโรงแรมชั้นหนึ่งต่างๆเช่น เคยดำรงตำแหน่ง หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ที่โรงแรมเมอร์ริเดียน-แซงกิ ประเทศสิงคโปร์³⁸



ภาพที่ 2.1 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530, คอลัมน์บุคคล, ข่าวพาณิชย์, 1 เมษายน 2530, 4.

คอลัมน์ “คน” โรงแรมไฮแอท เซ็นทรัลพลาซ่า แต่งตั้ง ซองเคลา ไวเบล เป็นเชฟใหม่ประจำของโรงแรมแทนคนเก่าที่ครบวาระในประเทศไทย ซองเคลา ไวเบล เป็นชาวสวีตเซอร์แลนด์ ผ่านงานด้านนี้มาแล้วกว่า 15 ปีทั้งยุโรป แอฟริกาและเอเชีย ครั้งสุดท้ายก่อนมาทำที่โรงแรมไฮแอทเซ็นทรัลพลาซ่าเป็นเชฟใหญ่ที่โรงแรมสาร์แปซิฟิก ในจาร์กาต้า ประเทศอินโดนีเซีย³⁹

³⁸ คอลัมน์บุคคล, ข่าวพาณิชย์, 1 เมษายน 2530, 4.

³⁹ คอลัมน์คน, ข่าวพาณิชย์, 15 พฤษภาคม 2530, 4.



ภาพที่ 2.2 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530, คอลัมน์บุคคล, ข่าวพาณิชย์, 15 พฤษภาคม 2530, 4.

คอลัมน์ “คน” โรงแรมสยามอินเตอร์ คอนติเนนตัล แต่งตั้ง วอร์เรน จี.เพียร์ซัน เป็นพ่อครัวประจำห้องอาหารเวนิววัน เป็นต้น

เชฟต่างชาติยังเป็นจุดขายสำหรับประชาสัมพันธ์ห้องอาหาร มีทั้งการจ้างระยะยาวหรือว่าจ้างเป็นการชั่วคราวในการจัดเทศกาลอาหาร กิจกรรมพิเศษระยะสั้น เช่น ห้องอาหารลาโรตองค์ ภัตตาคารหมุนได้ โรงแรมนารายณ์ จัดเทศกาลอาหารตะวันออกพบตะวันตก 21 กรกฎาคม – 6 สิงหาคม ร่วมกับสายการบินแอลทียู ไบเออร์และ อี๊กฟ้า นำ โรเนอร์ มิสเซ่, เจราจซ์ เพอร์ซาค และ วิลแฮม ฮอมเมอร์ส เชฟชื่อดังมาปรุงอาหารเด็ดให้ชิม⁴⁰ เป็นต้น

⁴⁰ กานพลู [นามแฝง], คอลัมน์กระเป่าเดินทาง, ประชาชาติธุรกิจ, 20-23 กรกฎาคม 2538, 51.



ภาพที่ 2.3 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530, คอลัมน์บุคคล, ข่าว
พาณิชย์, 31 มกราคม 2530, 4.



ภาพที่ 2.4 ข่าวกิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหาร, ข่าวพาณิชย์, 21 มีนาคม 2530, 4.

2.1.2 กำเนิดเชฟไทย : ทางเลือกของแรงงานไร้ฝีมือ

จากที่กล่าวไปข้างต้น การว่าจ้างเชฟหรือพ่อครัวชาวต่างชาติพบมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 และเพิ่มจำนวนขึ้นเมื่อวัฒนธรรมการกินอาหารนอกบ้านหรือวัฒนธรรมความบันเทิงขยายตัว ส่วนผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารชาวไทยนั้น หากเป็นผู้ประกอบอาหารข้างทางหรือ ร้านข้าวแกง หรือร้านค้าหาบเร่ พบหลักฐานกล่าวถึงตั้งแต่สมัยอยุธยา ไพร่หญิง เป็นผู้ประกอบอาชีพค้าขายอาหารปรุงสุก ส่วนผู้ชายไทย หรือ คนไทยเริ่มหันมาสนใจอาชีพประกอบอาหารในภัตตาคาร โรงแรม ตั้งแต่เมื่อใด คือคำถามหลักประเด็นหนึ่งในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ก้าวเข้าครัว

จากบทสัมภาษณ์เชฟโรงแรมที่สามารถรวบรวมได้จากนิตยสารในช่วงทศวรรษ 2520 พบว่าเชฟไทยส่วนใหญ่ในช่วงเวลานั้นไทยส่วนใหญ่ในช่วงเวลานั้นเริ่มประกอบอาชีพทำอาหาร ตั้งแต่อายุน้อย เลือกออาชีพด้วยความบังเอิญ บางคนคิดว่าเป็นการเสี่ยงดวง หรือได้รับการชักชวนจากคนรู้จักระหว่างตักงานหรือกำลังคิดหางานใหม่

เชฟจิมมี่ (แผน มีนาภา)⁴¹ เชฟอาหารญี่ปุ่น ประจำห้องอาหารฮอกไกโด โรงแรมบางกอกพาเลส กล่าวว่า

“ครั้งแรกที่เข้าสู่วงการนี้เพราะมีอุปสรรคทางการเรียน ทางบ้านไม่สามารถส่งผมเรียนต่อได้ หลังจบประถม 7 จึงหันมาทำงานด้านนี้ ทำงานครั้งแรกที่ภัตตาคารไทยได้มารู้พี่ชายเป็นกูกูกอยู่ก่อนพาไปฝากให้เป็นลูกมือเชฟชาวญี่ปุ่น...”

คนรู้จักหรือญาติเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ตัดสินใจทำงานเป็นพ่อครัว เชฟมงคล เองเกียรติศักดิ์ เพสทธิเชฟรางวัลที่ 1 ในการประกวดตกแต่งอาหาร (Culinary Exhibition) ประเภทเพสทธิ โรงแรมอินทรา ประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารกว่า 20 ปีกล่าวว่า

“ตอนแรกไม่ได้ทำด้านนี้ จบชั้น มศ.3 ใหม่ๆ ไปเป็นเมสเซนเจอร์บอยที่โรงแรมวินเซอร์ แล้วเลื่อนขึ้นเป็นเสมียนได้ปีกว่า พี่ชายที่เป็นกูกูโรงแรมมณเฑียรชวนไปทำเพราะเห็นทางไปมันดีกว่า ผมก็ไปเพราะหนึ่งเงินดีกว่า สองมีข้าวกินสามมือสบายๆ ง่ายๆที่ไม่ชอบเลยนะการทำอาหาร...”

เช่นเดียวกับ เชฟสาธิต ยลสุวรรณ เชฟประจำห้องอาหารโรงแรมคอนติเนนตัล กล่าวว่าเริ่มเป็นพ่อครัวตั้งแต่อายุ 19 ปี เพราะสอบเรียนต่อ ม.ศ.4 ไม่ได้

⁴¹ กอง บ.ก. [นามแฝง], “แผน (จิมมี่) มีนาภา จากหน้ากล้องล่องลอยไปหลังครัว,” มีดกับเขียง, *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 9 (พฤษภาคม 2527): 97-98.

“คือผมจบม.ศ.3จากหาดใหญ่ โรงเรียนเป็นเครือของอัลสั้มชัย ผมกับเพื่อนๆ สอบเรียนต่อม.ศ.4 แต่ผมสอบไม่ติด ตอนนั้นเพิ่งอายุ 19 ปี ยังเด็ก เสียใจมาก ความหวังจะเรียนต่อสูงๆในระดับมหาวิทยาลัยเลยหมดสิทธิ์ ที่จริงจะเข้าเรียนโรงเรียนอื่นก็ได้ แต่เราไม่มีที่จะคิดเรียนต่อแล้ว

ญาติๆเค้าหว่าง พอรู้ว่าผมจะไม่เรียนต่ออีกแล้ว จะทำงาน คิดอย่างเดียวว่าจะหา งานทำ ใครๆก็เป็นห่วงจบมาแค่นี้จะไปทำอะไรได้ เค้าเลยชวนไปช่วยก๊วกที่ฮกลกซิว เพราะ เห็นว่าผมพูดภาษาจีนกลางหรือแต่จิวได้ แล้วก๊วกเป็นคนฮองกง เค้ากำลังต้องการคนที่พูดกันรู้ เรื่อง ผมก็ไป แต่ยังไม่คิดว่าจะยึดเป็นอาชีพ คิดจะทำแก้ขัดไปอย่างนั้น มีลู่วางดีๆก็จะออก”

ในขณะที่ ก๊วกเจริญ วุฒิโอบาส⁴² ก๊วกชาวไทยประจำห้องอาหารจีนเชียงใหม่ ร้าน สวนบัวละเวง ลองทำงานในครัวเพราะเปื่องานตัดเย็บเสื้อผ้า

“ตอนนั้นผมเพิ่งเข้ามาอยู่กรุงเทพฯ บ้านเดิมอยู่เบตงพอเข้ามาหางานทำใน กรุงเทพฯ เลยไปหัดเรียนเย็บเสื้อผ้าอยู่หนึ่งปี ทำๆไปก็เบื่อ พอดีพี่ชายมีเพื่อนทำร้านอาหารอยู่ มาร์ทาดอร์ แถวสุริวงค์ ตอนนีปิดไปแล้ว ถามว่าอยากไปฝึกในครัวมั้ย ผมก็ตอบรับทันที... ไม่ได้ชอบทำอาหารแต่เย็บผ้าไปนานๆก็ไม่มีอะไรก้าวหน้ามาก เลยลองเสี่ยงเพราะคิดว่ามัน คงจะดีกว่า”

เชฟภูตร ประชุม⁴³ เชฟอาหารบาวาเรียน แห่งร้านอาหารเบียร์สิงห์เฮ้าส์ เล่า จุดเริ่มต้นของอาชีพเชฟ

“ผมไม่เคยคิดเลยที่จะทำงานด้านนี้ ตอนนั้นเรียนพลศึกษาได้ปี 2 เกมากเรียนไม่ จบมากรุงเทพฯกับเพื่อนผ่านโรงแรมแถมลีลมถามเพื่อนว่าอะไร อยากเข้าไปทำเพราะเห็นมี ผรั่งเดินกันขวกไขว้มันตื่นตา เลยมาสมัครเป็นเวทเตอร์ (พนักงานเสิร์ฟอาหาร) ที่โรงแรม นารายณ์ ทำไปทำมาซึกเบื่อคืองานเวทเตอร์เป็นงานบริการ มันตายตัว ทางไปมันตัน แล้วผม ก็ชอบไปคลุกคลีในครัวซึ่งความจริงเขาห้ามเวทเตอร์ไปยุ่งในครัว แต่ความที่คุยกับเชฟพอรู้ เรื่อง เค้าเห็นเราสนใจก็ไม่ว่าตอนหลังเลยขอย้ายไปอยู่ในครัว คือผมว่างานมันทำทายดี เรียน ไม่มีวันจบ ดิ้นไปได้เรื่อยๆ”

⁴² บรรณาธิการ, “เจริญ วุฒิโอบาส ก๊วกครัวจีน สวนบัว ‘กว่าจะได้ดี ก็เกือบตาย’,” มีดกับ เชียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 17 (กุมภาพันธ์ 2528): 54-55.

⁴³ นางแก้ว [นามแฝง], “ภูตร ประชุม ผู้ปรุงอาหารถวายในหลวงและพระเทพ,” มีดกับ เชียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 20 (มิถุนายน 2528): 84-86.

อาชีพประกอบอาหารเป็นอาชีพทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ไม่มีความถนัดในการทำอาหารมาก่อน เพราะเป็นงานที่เริ่มต้นจากการใช้แรงงานเป็นหลัก แต่ไม่ใช่เชฟทุกคนเริ่มต้นทำงานครัวเพราะความบังเอิญหรือเป็นการลองเสี่ยง มีเชฟหรือพ่อครัวบางส่วนที่เลือกทำงานนี้เพราะครอบครัวประกอบอาชีพทำอาหารหรือมีร้านอาหารอยู่แล้ว เช่น

เชฟสำรวย ชำนาญกิจ⁴⁴ เพสทรีเชฟ โรงแรมเพรซิเด็นท์ เซฟราจวัลชนะเลิศประเภทขนมหวานจากการแข่งขันคัลลินารี อาร์ต เอ็กซิซิชั่น ประจำปี พ.ศ. 2527 เริ่มต้นการฝึกฝนที่ร้านเบเกอรี่ของลุงอยู่ที่แถวสุรวงศ์ เป็นลูกมือที่ดีของคุณลุง เพราะช่วยทำทุกอย่าง แม้กระทั่งการจับจ่ายซื้อของ ขณะนั้นแม้ว่ายังเรียนหนังสืออยู่แต่ก็ช่วยลุงทำขนมไปด้วยภายหลังจึงสมัครเข้าทำงานในโรงแรมเอราวัณหลังเกณฑ์ทหารเรียบร้อยแล้ว

เจตนา วัฒนคำแสง⁴⁵ ผู้ช่วยเพสทรีเชฟโรงแรมรอยัล ออคิต ชนะเลิศประเภทขนมหวานจากการประกวดศิลปะการปรุงอาหาร ประจำปี พ.ศ. 2526 คัลลินารี อาร์ต เอ็กซิซิชั่น '83 ฝึกฝนวิธีทำขนมจากกิจการที่บ้านและไปเรียนรู้เพิ่มเติมที่ต่างประเทศ

“บรรพบุรุษทำงานด้านนี้ คือมีร้านเบเกอรี่เป็นของตัวเอง ก็เรียนรู้จากพ่อแม่บ้าน่าอ จากนั้นสมัครเข้าทำงานที่นิภา ลอดจ์ 2 ปี เป็นผู้ช่วยหรือลูกมือในแผนกเบเกอรี่ จากนั้นย้ายไปทำที่โรงแรมนารายณ์ 3 ปี ต่อมาได้ไปเรียนเบเกอรี่เพิ่มเติมที่เวสเทิน (Western) ในชิคาโกด้วยทุนส่วนตัวอีก 9 เดือน”

เชฟมนตรี ลุนหวิทยานนท์⁴⁶ เชฟโรงแรมบางกอกพาเลส มาเป็นก๊วกเพราะชอบรับประทานอาหารอร่อย และได้ฝึกฝนกับคุณพ่อที่เป็นก๊วกอยู่ในครัวเสบียงของการรถไฟไทยมาตั้งแต่วัยเด็ก

“ท่านทำอาหารนานาชาติ ไทย จีน ฝรั่งเศส สมัยผมยังเป็นนักเรียนอยู่ ทุกครั้งที่ปิดเทอมจะไปช่วยคุณพ่อเตรียมอาหารที่ครัวเสบียงของรถไฟสายต่วนซึ่งเล่นทางใต้ ผมช่วยงานตั้งแต่ล้างผัก หมู ปลา และงานปลีกย่อยต่างๆในครัวครับ”

⁴⁴ เกียรติกาญจน์ [นามแฝง], “ผ่านเกือบร้อยเอ็ดเจ็ดย่านน้ำ มาเป็นเพสทรีเชฟรางวัลพระราชทาน,” มีดกับเขียง, *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 10 (มิถุนายน 2527): 77-79.

⁴⁵ บรรณาธิการ, “เจตนา วัฒนคำแสง นักเรียนทำขนมจากนอก,” มีดกับเขียง, *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 4 (ธันวาคม 2526): 111.

⁴⁶ สุรียา [นามแฝง], “เชฟไทยมีอินเตอร์ คุณมนตรี ลุนหวิทยานนท์,” ประสพการณ์, *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 22 (สิงหาคม 2528): 94-96.

ฝึกฝีมือ

หากเป็นผู้ที่ไม่เคยทำงานครัวมาก่อน บ้านไม่ได้มีกิจการทำอาหาร การเรียนวิชาทำอาหารจะเริ่มก้าวแรกตอนทำงานในครัวนั่นเอง ผู้ฝึกหัดต้องเรียนรู้ทุกขั้นตอนตั้งแต่ล้างจาน หั่นผักจากเชฟคนก่อน ซึ่งบางครั้ง เชฟรุ่นเก๋าก็หวงวิชาไว้ก็มี อย่างที่ เชฟจ่านง นิรังสรรค์ เคยพบ (ให้สัมภาษณ์ตอนที่เป็นหัวหน้าครัวเย็น โรงแรมฮิลตัน) รางวัลเหรียญเงินประเภทฟรีสไตล์ได้จากการประชุมประกวดศิลปะการทำอาหาร (culinary art exhibition⁴⁷)

“กู๊กเก๋เขาหวงวิชา ต้องชวนขวยแอบดูแอบจำเอง เวลาเขาจะปรุงอะไร บางทีแกลั้งสั่งเราไปหยิบเกลือบ้าง น้ำตาลบ้างไม่ให้รู้สูตร พวกศัพท์แสงภาษาอังกฤษนี่ลำบากหน่อย จะต้องคอยจด บางทีเขาสั่งเป็นภาษาอังกฤษ เราก็จดเป็นภาษาไทย ใหม่ๆเจอฝรั่งก็ลั่นแล้ว เขาพูดฝรั่งมาเราก็ถามพวกพี่ๆที่ทำอยู่ก่อน และเราก็ต้องรู้จักจดเช่น จากขวดบ้างมาศึกษาเพิ่มเติมที่บ้าน ตอนนั้นผมไปเรียนพิเศษทางภาษาไปด้วยเพราะต้องการความก้าวหน้าก็ต้องมีการศึกษาเพิ่มเติม”⁴⁷

ก๊วกเจริญ วุฒิโสภาส ก๊วกชาวไทยประจำห้องอาหารเงินเชียงไฮ้ ร้านสวนบัวละเวง ล้างจานอยู่หลายปีจึงจะทำอาหารจริงๆ

“กว่าจะได้ดีก็เกือบตายละครับไปอยู่มาร์ทาดอร์ (เริ่มทำงานที่แรก) ก็อยู่ในครัวจริงๆ แต่มีหน้าที่ล้างจาน ล้างหม้อใบโตๆทั้งนั้น ล้างอยู่ปีกว่าพอดีร้านนี้ปิดเลยออกไปอยู่ภัตตาคารชั้นห้า ผมก็ล้างจานเกือบ 3 ปี ก็พอได้ขยับเขยื้อนขึ้นมาอ่านออเดอร์ ถึงตอนนี้เราต้องพยายามศึกษาเรียนรู้แล้ว เรื่องเทคนิคต่างๆว่าอาหารออกให้โต๊ะไหนแล้วการสลับไปโต๊ะอื่นอย่างไร หรือว่าถ้าอาหารเป็นชุดต้องให้จังหวะพอเหมาะ ช่วงนี้ก็พอได้ดูว่าเชียงเขาเตรียมอาหารอย่างไรใส่อะไรบ้าง พอเชียงออก ผมก็เลยได้เลื่อนมาทำ คือก๊วกใหญ่เค้าจะดูว่าใครสนใจอะไรแค่ไหน ผมอยู่เชียงได้สักพักห้องอาหารก็ปิดอีก เลयर่อนเรไปต่ออยู่ที่ห้องอาหาร 77”

เชฟภูตร ประชุม เชฟอาหารบาวาเรียน เบียร์สิงห์เฮ้าส์ เล่าถึงการเรียนรู้วิชาการครัวครั้งแรก

“เข้าไปที่แรกก็เป็นเบ็ก่อน คอยช่วยหยิบโน่นหยิบนี่ ไล่ผักวันๆเป็นกอละมั่งโตๆ ส่วนข้อสนี้กว่าจะได้จับมาตีนานครัว ได้แต่ดูศึกษาว่าควรตีหนักเบาอย่างไร ใส่อะไรก่อนหลัง

⁴⁷ บรรณาธิการ, “สองเชฟ เดอ ปารีส หัวหน้าครัวเย็น โรงแรมฮิลตัน,” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 13 (กรกฎาคม 2527): 73-74.

พอเขาไว้ใจก็ให้เราลองดี แต่มีหัวหน้าคอยคุม คอยชิม ผมเป็นคนชอบอ่านหนังสือ คำนคว้า เวลาเรามีปัญหาถือเป็นโรงเรียนในตัว ทำที่นารายณ์ 7 เริ่มจากเฮลเปอร์จนเลื่อนมาเป็นก๊ก”

วรศักดิ์ ชลิตังกูร เชฟ เดอ ปาตี ผู้รับผิดชอบแผนกเบเกอรี่โรงแรมดุสิตธานี
เปิดเผยว่า

“(การทำเบเกอรี่) ไม่ยากเท่าไรหรอก ถ้าใจรักนะ ถ้าใจไม่รักมันก็ลำบาก ยิ่งสมัยก่อน การฝึกฝนหนักมา สูตรหรืออะไรก็ตามที่เราจะได้ฝึกแต่ละอย่าง ได้มาอย่างลำบากมาก สมัยก่อนไม่มีก๊วยเขอะเหมือนเดี๋ยวนี้ เขาปิดกั้นต้องอยู่ที่ความอดทนของเรา จะต้องจำเอา เพิ่งมาเป็นคนใหม่อยู่ดีๆ เขาจะมาให้สูตรกับเราคงเป็นไปได้ เขาไม่ให้หรอกครับ เราจะต้องสนิทสนมกับเขา และเขาก็จะต้องดูด้วยว่าเอางานเอากการหรือเปล่า”

เชฟบุญธรรม ภาคโพธิ์⁴⁸ เชฟชื่อดังจากรายการเชฟกระทะเหล็ก (เชฟกระทะเหล็กอาหารญี่ปุ่น)

“ผมเป็นคนจังหวัดอุบลราชธานี เด็กรุ่นมีโอกาสได้เรียนหนังสือไม่มากนัก หลังจากจบโรงเรียน ลีก็ออกมาทำงานก่อสร้าง ต่อยมวยบ้างตามประสานคนต่างจังหวัด จนมีโอกาสได้ตามอาเข้ามาทำงานร้านอาหารที่กรุงเทพฯ ไม่ได้คิดว่าจะถือเป็นอาชีพ เพียงแต่ว่าเคยลุยงานหนักกว่านี้มาเยอะแล้ว พอมาเจองานร้านอาหารมันเบา ทำงานมีวันหยุดดีใจมาก ทำงานก่อสร้างไม่มีวันหยุด หยุดคือไม่ได้ตั้งค์ (ยิ้ม)

สมัยก่อนทำงานต้องเริ่มจากล้างจาน อยู่มาสักพักได้ขยับมาเป็นผู้ช่วย หุงข้าว เตรียมผัก เตรียมจาน ถ้าเขาไม่ไว้วางใจจะไม่ยอมให้ทำอะไร ทำงานร้านอาหาร 2-3 ปี คิดว่าน่าเป็นอาชีพได้ จึงเริ่มศึกษาด้วยการเปลี่ยนไปทำงานร้านอาหารญี่ปุ่นหลายๆร้าน

ในวงการจะรู้กัน ว่าร้านไหนมีวัตถุดิบที่ดี มีเชฟคนญี่ปุ่นอยู่ มีอาหารแปลกใหม่ เพื่อไปศึกษา บางทีเงินเดือนน้อยกว่าเดิมาก็เอา เราต้องไปศึกษาเอง ขยัน รับผิดชอบ ไม่ขาด ไม่ลา ไม่สาย พอเชฟญี่ปุ่นเขารู้สึกไว้วางใจเขาจะสอน เราก็จะคอยสังเกตเวลาแกทำงาน เราเตรียมล้างปลา ทำความสะอาด จนวันหนึ่งแกถามว่าอยากลองขึ้นปลาเองมั๊ย ผมบอกเอาสิครับ เขาก็บอกวิธีวางมีด แนะแนว เทคนิค”

สาธิต ยลสุวรรณรณ เชฟประจำห้องอาหารโรงแรมคอนติเนนทัล

⁴⁸ ปิ่นอนงค์ ปานชื่น, “จากกำปั้นสู่เส้นทางเชฟกระทะเหล็ก บุญธรรมภาคโพธิ์,” กรุงเทพฯธุรกิจ, 28 พฤศจิกายน 2559, <http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/728764> (สืบค้นวันที่ 8 กรกฎาคม 2561).

“เอาเรื่องละคริ้ว คือใหม่ๆ เราไม่รู้อะไรเลย ยิ่งสมัยก่อนลำบากกว่าสมัยนี้มาก ของทุกอย่างไม่มีสำเร็จรู้อ ต้องทำเองหมด สมัยนี้สบาย หุฉลามก็มีเป็นแผ่นแข็งตุนได้เลย แต่ก่อนต้องมาทำมาล้างเอง ซึ่งไม่ใช่เรื่องง่าย เคยถูกแกล้งเอาดื้อๆ ล้างหุฉลามเป็นวันเลย ถึงเที่ยงคืนเค้าไม่มาบอกให้เลิกก็ทำอยู่นั่นละ เราก็ไม่กล้าถาม เค้าให้ทำก็ทำหน้าก้มตาทำ แต่มันเป็นพื้นฐานที่ควรรู้ กุ๊กใหม่ๆเดี๋ยวนี้สบาย ผมว่าให้ไปล้างหุฉลามแบบที่ผมเคยทำคงมีน้อย คนที่ทำได้ สมัยนี้กะห่อออกมาตุนได้เลย”

(เป็นผู้ช่วยกุ๊กอยู่นาน) เกือบ 4 ปี ถึงจะเลื่อนมาเป็นเชฟ คือเค้าสอนพื้นฐานให้ดีกว่า ก่อน ถึงจะไวใจให้ขึ้นมา แต่หัวหน้ากุ๊กคนฮ่องกงนี่ดี เค้าสอนผมหมดทุกอย่าง ไม่ห่วงวิชาเลย มันจึงหวะดีด้วย คือสมัยนั้นเกิดสงครามเวียดนามเค้ากลัวไม่กล้าอยู่เมืองไทย เค้าปล่อยวิชาหมด ผมช่วยทำทุกอย่างศึกษาทุกด้าน เรียกว่าไม่ให้พ้นสายตากันเลย ตอนหลังเค้าปล่อยให้ผมทำแล้วเค้าคอยแนะนำ พอเค้าย้ายไปผมเลยขึ้นมาเป็นกุ๊ก ตอนนี่เค้าไปเปิดร้านอาหารที่อเมริกายังติดต่อกันอยู่ถือว่าเป็นครูคนแรกของผม แต่ก่อนพอเค้าดูว่าเราก็น้อยใจ แต่ยังทนทำ เพราะรู้ว่าอยากให้เราได้ดี”

หากนับย้อนคำนวณช่วงเวลาที่เขาคลุ่มนี้ให้สัมภาษณ์กลับไปจุดเริ่มต้นประกอบอาชีพ สังเกตเห็นว่า เชฟไทยกลุ่มนี้เริ่มทำงานในครัวตั้งแต่ราวปลายทศวรรษ 2490 จนถึงต้นทศวรรษ 2510 และใช้เวลาศึกษาเรียนรู้วิชาทำอาหารในครัวผ่านการใช้แรงงานหนักเป็นเวลาหลายปี จึงได้เลื่อนขั้นทำหน้าที่ “กุ๊ก” หรือ “เชฟ” อีกทั้งอาชีพทำอาหารไม่ใช่ทางเลือกแรกที่คนกลุ่มนี้ต้องการทำ แต่ถูกชักชวนในฐานะ “งานที่ทำให้มีรายได้” ไม่ต้องมีวิชาความรู้มากมายนัก หรือต้องการวุฒิการศึกษาแต่อย่างใด

ทั้งนี้ เริ่มเห็นความเปลี่ยนแปลงหลัง พ.ศ. 2530 แรงจูงใจให้เข้ามาทำงานในครัวเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัด พบว่าเป็นการเลือกเพราะความชอบทำอาหารส่วนบุคคล ผู้ที่เข้าสู่อาชีพทำอาหารเปลี่ยนจากแรงงานไร้ฝีมือ ผู้อพยพ ไปสู่ผู้ที่มีทางเลือก มีต้นทุนทางสังคมและมีฐานะมากขึ้น ในลักษณะ “เริ่มต้นจากความชอบ ไม่ได้ถูกบีบบังคับด้วยภาวะต่างๆให้ประกอบอาชีพนี้” เนื่องจากตั้งแต่ราว พ.ศ. 2510 เป็นต้นมาหลายสถาบันจัดสอนวิชาทำอาหารตะวันตก วิชาอาหารในโรงแรม อย่างเป็นทางการและมีมาตรฐานไม่จำเป็นต้องพึ่งการเรียนรู้ด้วยตนเองในครัวอีกต่อไปเพียงวิธีเดียว (จะกล่าวถึงโดยละเอียดในบทที่ 3) ผู้ที่เลือกประกอบอาชีพทำอาหารส่วนหนึ่งจึงได้ผ่านการฝึกฝนทำอาหารในสถาบัน และเริ่มต้นอาชีพด้วยการวุฒิการศึกษาเป็นใบการันตี

ณัฐ ปัญจางคกุล⁴⁹ หรือ “เซฟลุงณัฐ” เซฟอาหารไทยแนวฟู้ดอาร์ต

“ผมชอบทำอาหารมาทุกวัน พอโตมาก็เลยรักการทำอาหารไปโดยปริยาย ช่วงที่ผมเรียนอยู่ที่วิทยาลัยช่างศิลป์และช่วงที่ทำงานเป็นดีไซเนอร์ให้กับแบรนด์เกรย์ฮาวน์ เพื่อนๆ ก็มักจะมารวมตัวเฮฮาปาดี้ที่บ้านผมเป็นประจำและผมจะชอบทำอาหารให้เพื่อนๆ กินอยู่เสมอ ก็เลยเหมือนเป็นการฝึกปรี๊ดฝีมือและความสร้างสรรค์ในเรื่องทำอาหารมาเรื่อยๆ

ผมเป็นดีไซเนอร์ให้ทางเกรย์ฮาวน์ได้ 3 - 4 ปี วันหนึ่งตัดสินใจลาออกเพื่อไปเรียนภาษาที่ประเทศอังกฤษ ระหว่างนั้นผมก็ทำงานพิเศษที่ร้านอาหารบลู อีเลฟเฟ่น ซึ่งเป็นร้านอาหารไทยที่มีชื่อเสียงในกรุงลอนดอนเพื่อหาเงินเรียนไปด้วย โดยเป็นผู้ช่วยเซฟ ผมทำทุกอย่าง ทั้งหั่นผัก จัดหาวัตถุดิบ หยิบจับโน่นนี่ เรียกว่าเป็นลูกมือของเซฟประจำร้าน ซึ่งถือว่าเป็นประสบการณ์ที่ดีมากๆ จากตรงนั้นผมใช้ชีวิตอยู่ลอนดอนเป็นเวลา 1 ปี พอเรียนภาษาจบคอร์สก็บินกลับเมืองไทย”

เซฟยีสต์ นกุล กวินรัตน์ หัวหน้าพ่อครัวร้านอาหารเนอเวออร์ เอนดิง ซัมเมอร์และเดอะ ซัมเมอร์ เฮาส์ โปรเจกต์ เรียนจบด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรมจากมหาวิทยาลัยมหิดล เริ่มสนใจการทำอาหารเพราะต้องทำอาหารกินเองเพื่อรักษาอาการสะอึกตามคำแนะนำของแพทย์แผนจีนจึงคิดเอาจริงเอาจังด้านการทำอาหาร จึงตัดสินใจเดินทางไปเรียนต่อด้านการทำอาหารโดยเฉพาะที่ประเทศฝรั่งเศส

“ผมเริ่มต้นเข้ามาในอาชีพนี้ช้ากว่าคนอื่น เพราะฉะนั้นทางลัดที่สุดคือการไปเรียนต่อและหาประสบการณ์ในร้านอาหาร ผมตัดสินใจไปเรียนพื้นฐานอาหารฝรั่งเศสที่โรงเรียนสอนทำอาหารเพอร์รันตี เรียนอยู่ปีครึ่งเพื่อให้เข้าใจพื้นฐานการทำอาหารทั้งหมด ลมัยก่อนผมอาจจะทำอาหารได้ แต่ผมไม่รู้ว่าทำไมเราต้องทำให้สุกหลายๆระดับ เพราะบ้านเราก็มีแค่ทำสุกหรือไม่สุก”⁵⁰

เซฟบางท่านอย่าง เซฟตุ๋ ฉัตรพงศ์ ฮัมแสน executive sous chef ประจำโรงแรมเรอเนสซองซ์ สนใจและฝึกฝนการทำอาหารโดยเรียนกับคุณแม่ในครัวที่บ้านตั้งแต่เด็ก และต่อยอดโดยเลือกเรียนต่อระดับปริญญาด้านการทำอาหารต่อ

⁴⁹ ภาคณุ [นามแฝง], “ณัฐ ปัญจางคกุล: เซฟอาหารไทยแนวฟู้ดอาร์ต,” คอลัมน์ Chef We Love, ไทยโพสต์, 25 มีนาคม 2559, D7.

⁵⁰ พสุติ สิริวัชรเมตตา, “นกุล กวินรัตน์ ตกหลุมรักการทำอาหาร,” คอลัมน์ Chef We Love, ไทยโพสต์, 10 มิถุนายน 2559, D7.

“แม่คือครูคนแรกของผมครับ ท่านสอนเน้นเรื่องความสะอาด เลือกใช้วัตถุดิบสด จากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและเน้นของมีคุณภาพครับ ผมเกิดที่ชลบุรี ที่บ้านก็กินกันแต่ อาหารทะเล แล้วเมื่อผมเลือกเรียนการทำอาหารที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตก็ได้ต่อยอด ตั้งแต่การทำพริกแดง ทั้งพริกแกงเขียวหวาน พริกแกงกระเทียม พริกแกงมัสมั่น ก็ได้ความรู้ เพิ่มเติมจากครัวที่บ้าน ได้ทฤษฎีความรู้เยอะมากครับ ทั้งเรื่องของการเลือกใช้วัตถุดิบ เรื่อง มาตรฐานในการบริการซึ่งเขาก็จะมีสอนเรื่องนี้ด้วย

ไปจนถึงเรื่องของมาตรฐานการตรวจ-วัดวัตถุดิบอย่างชำนาญ เช่น การทำอาหาร 10 งาน อาหารต้องได้รสชาติเดียวกันทั้ง 10 งานครับ

ช่วงเรียนผมไม่คิดหรอกนะครับว่าจะทำงานเชฟ แต่ก็สนุกที่ได้เรียนการ ทำอาหารยุโรป ตั้งแต่การทำซูป ซอสต่างๆ การเลือกวัตถุดิบและเมื่อเรียนจบจึงมาสมัครงาน ได้ทำอาชีพนี้จริงจัง ก็รู้ว่าเรามาถูกทาง ที่ทำงานแล้วมีความสุข⁵¹

ถึงแม้ว่าหลัง 2530 จะเห็นได้ชัดว่าคนที่มีพื้นฐานการศึกษาสูง ฐานะทางสังคมดี และเรียนรู้วิธีทำอาหารจากโรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาอย่างเป็นระบบ แต่ก็ยังมีคน รวมถึง กลุ่ม คนที่จากต่างจังหวัดเข้ามาหางานทำในร้านอาหารในกรุงเทพฯ เช่น กรณีบ้านหนองเม็ก จังหวัด อุบลราชธานี ศักดิ์ศรี จันทรา (อายุ 48 ปี) ผู้ใหญ่บ้านหนองเม็ก เล่าว่า มีชาวบ้านหนองเม็กเข้า กรุงเทพฯไปทำงานร้านอาหารญี่ปุ่นมาเป็นเวลามากกว่า 30 ปีแล้ว เมื่อไปได้ดีก็กลับมาบอกต่อ และ ชักชวนลูกหลานเข้าไปทำงานด้วย เพราะรายได้ดี หลายรายได้ดีได้ไปทำงานที่ร้านอาหารญี่ปุ่นใน ต่างประเทศ วัยรุ่นส่วนใหญ่ในหมู่บ้านจึงมีน้อยเพราะหลายคนไม่เรียนต่อแต่เข้าสู่เส้นทาง การ ทำอาหารในร้านอาหารญี่ปุ่นเลย อย่างเช่น เชฟหนุ่ม นายกิตติศักดิ์ ลีล้อม (อายุ 29 ปี) ชาวบ้าน หนองเม็ก ตำบลหนองช้างใหญ่ อำเภอม่วงสามสิบ จังหวัดอุบลราชธานี Head Chef ร้านไอซิเน สาขา อุบลราชธานี กล่าวว่า เมื่อจบชั้น ม. 6 หันมาประกอบอาชีพเพื่อหารายได้เลี้ยงดูครอบครัว ด้วยการ เข้ากรุงเทพฯทำงานในร้านอาหารญี่ปุ่น เพราะเป็นอาชีพลำดับต้นที่คนในหมู่บ้านเลือกที่จะทำ ครั้งแรก เข้าไปทำงานที่ร้านอาหารญี่ปุ่นแถวๆ ซอยสุขุมวิท 11 โดยทำหน้าที่เป็นเด็กในครัว ล้างจาน ล้างผัก เตรียมวัตถุดิบให้เชฟ เป็นเวลาประมาณ 1 ปี เมื่อรู้สึกว่าจะตัวเองรักในอาชีพเชฟ จึงออกแสวงหาความรู้ เพิ่มเติม โดยไปทำงานที่ร้านอาหารญี่ปุ่นอีกแห่ง ซึ่งทราบว่า เชฟที่นี่เป็นชาวญี่ปุ่น ทำเส้นโซบะเก่ง มาก ทำงานฝึกฝนอยู่ร้านนี้อีกเป็นเวลาร่วม 2 ปี หลังจากนั้นมีคนชวนไปเป็นรองหัวหน้าเชฟ

⁵¹ วณิชชา ตาลสถิต, “ฉัตรพงษ์ ฮมแสน: ไม่มีงานไหนสุขใจเท่าเป็นเชฟ,” คอลัมน์ Chef We Love, โพสต์ทูเดย์, 4 มีนาคม 2559, D7.

ร้านอาหารญี่ปุ่นในห้างสรรพสินค้าพารากอน 2 ปี และร้านฮอนโมโนของเชฟบุญธรรม เชฟกระทะเหล็กผู้โด่งดังอีก 1 ปี ก่อนได้รับโอกาสเป็นเชฟร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศสหรัฐอเมริกา⁵²

เชฟชายทำอาหารฝรั่ง เชฟหญิงทำอาหารไทย

การฝึกฝน เรียนรู้วิชาทำอาหารนี้มีความแตกต่างกันระหว่างชายหญิง รวมถึงประเภทอาหารด้วย ผู้ชายก่อนทศวรรษ 2530 - 2540 ทำอาหารในครัวฝรั่ง ครัวจีน ครัวไทย รวมถึงครัวขนมหวาน ส่วนผู้หญิงก่อนทศวรรษ 2530 เท่าที่สามารถรวบรวมข้อมูลได้พบว่าได้รับหน้าที่ทำครัวไทยและได้เรียนวิชาทำอาหารจากครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ มีเพียง 1 คน ที่พบบทสัมภาษณ์ว่าเรียนทำอาหารจากสถาบันการศึกษาของผู้หญิง สถานอบรมความรู้ให้แก่ผู้หญิง

ศรีนวล จันมันคง อดีตแม่ครัวภัตตาคารศรแดง (ลาออกมาทำอาหารร้าน “ครัวนวนจันทร์” เมื่อ พ.ศ.2528) พื้นเพเป็นคนเชียงใหม่เข้ามาทำงานที่สหพันธ์หญิงของท่านผู้หญิงละเอียด (ภรรยาจอมพล ป. พิบูลสงคราม) ในกรุงเทพฯ ตั้งแต่อายุ 16 ปี

“ตอนแรกที่นี่เปิดการสอนเรื่องทำผม ตัดเล็บ และการทำอาหาร เมื่อเข้ามาอยู่ที่เพียงเข้ามาช่วยทำงานต่างๆไม่ได้เรียนเหมือนคนอื่นเขา แต่ถ้าวันไหนต้องมีการทำอาหารเลี้ยงพวกนักเรียน จะอาสาเป็นคนทำอาหารให้เพราะชอบและสนใจมานานแล้ว เมื่อช่วยงานนานๆเข้าๆ ท่านผู้หญิงรู้สึกสงสาร กลัวจะไม่มีอาชีพติดตัว จึงอนุญาตให้เรียนการทำผมฟรี โดยไม่ต้องเสียเงิน จนได้รับประกาศนียบัตร

ต่อมาสหพันธ์หญิงยุบไป ทุกคนต้องแยกย้ายกัน เลขาท่านผู้หญิง คือคุณไคร ชุมจันทร์ ก็มาเปิดร้านอาหารและชวนพวกเราทุกคนมาทำที่ “ศรแดง” ด้วย เมื่อมาอยู่ที่ศรแดงจึงทำหน้าที่เป็นแม่ครัวและทำงานในตำแหน่งนี้มานานถึง 35 ปี เมื่อมาเป็นแม่ครัวอาหารต่างๆเราชอบอยู่แล้วจึงไม่ค่อยมีปัญหาเท่าไร บางทีดูคนอื่นทำแล้วจำเอา แต่เราต้องคิดทำอาหารที่เป็นแบบเฉพาะตัว คือต้องคิดทำเองบ้าง ไม่ใช่ตามอย่างคนอื่นไปเสียหมด”⁵³

บทบาทของแม่ครัว หรือ เชฟหญิง (หากเรียกแบบระบบสากล) พบว่าในทศวรรษ 2520 แม่ครัวมีพื้นที่ในครัวอาหารไทยเท่านั้น ยังไม่พบบทสัมภาษณ์อื่นใดที่กล่าวว่า แม่ครัวไทยรับผิดชอบทำอาหารฝรั่งเศสหรือเบเกอรี่

⁵² ไทยรัฐออนไลน์, “แปลก! บ้านหนองเม็ก หมู่บ้านเชฟอาหารญี่ปุ่น แห่งเดียวอาศัยกว่า 100 นาย,” ไทยรัฐออนไลน์, 16 กุมภาพันธ์ 2561, <https://www.thairath.co.th/content/1206152> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

⁵³ น้ำขุน [นามแฝง], “ศรีนวล จันมันคง อดีตก็มือหนึ่ง ‘ศรแดง’,” มิตกับเชียงใหม่, *อาหารภัตตาคาร โรงแรม*, 18 (มีนาคม-เมษายน 2528): 73-75.

ผจญจิต พิทักษากร หัวหน้าครัวไทย ห้องสไปซ์มาร์เก็ต โรงแรมบางกอกเพนนิงซูล่า (อายุ 54 ปี) จบชั้น ม.ศ.3 ไม่เคยเรียนทางด้านการเรือนเลย พอจบการศึกษา ก็ออกไปเป็นเสมียน บริษัทธรรมดาบริษัทหนึ่ง เคยทำอาหารเลี้ยงเพื่อนๆ

“บริษัทการบินไทยรู้จักเพื่อนก็เลยชักชวนให้ไปทำอาหารโรว์ที่สิงคโปร์เมื่อประมาณ 15 ปีก่อน? แล้วก็บอก ทำอร่อยดีนี่ ตั้งแต่นั้นมาเลยจับอาชีพนี้อย่างเดียว แล้วในที่สุดก็มาทำอาหารให้ที่บางกอกเพนนิงซูล่า ตั้งแต่โรงแรมนี้เปิด ก็โดยการชักชวนของเพื่อนอีกนั่นแหละค่า”⁵⁴

สว่าง ช่วงโสม⁵⁵ แม่ครัวไทยโรงแรมแม่น้ำ เรียนทำอาหารกับแม่

“เมื่อยี่สิบกว่าปีที่แล้วมานี้ละ พรรคพวกเปิดร้านให้ดิฉันไปช่วยทำอาหาร เป็นร้านข้าวแกงเล็กๆแถวบางลำพู ตอนนั้นก็ว่างๆอยากหารายได้มาเพิ่มในบ้าน ลูกๆกำลังกินกำลังนอนทั้งนั้น ไปช่วยเค้าทำอยู่พักหนึ่งก็ไปอยู่สิงคโปร์

“(ไปเป็นแม่ครัวอีก?) ค่ะ คือไม่รู้ยังงั้น มันจับพลัดจับผลู คนที่มากินอาหารที่ร้านเพื่อนนี่นะคะ เค้าติดใจชวนอยู่เรื่อย ไปมัย... ไปมัย.. โอ้เราก็แก่งต่อเรื่องเงินเดือน เค้าก็ตกลง ตอนนั้นเงินเดือนเค้าให้ 4 พันบาท ทิปแต่ละวันต่างหาก ดิฉันพอใจก็ตกลงไปเพื่อจะยังบอกจ้างถูกๆอย่างนี้อยู่เมืองไทยดีกว่า แต่ดิฉันคิดอยากลองดูสักพัก เราไม่มีปัญหาเรื่องเงินหรอก ให้มากให้น้อยถ้าเราพอใจมันก็ได้ แต่ถ้ามีปัญหาไม่สบายใจให้เท่าไรก็ไม่เอา”

จนภายหลังหรือตั้งแต่ทศวรรษ 2530 เป็นต้นมา เชฟหญิงไทยก้าวสู่ครัวอาหารฝรั่งเศษมากขึ้น และเรียนรู้วิชาทำอาหารจากสถาบันชั้นนำ ตัดสินใจประกอบอาชีพทำอาหารด้วยความชื่นชอบ เช่นเดียวกับเพศชาย

เชฟเนตร เนตรอำไพ สาระโกเศศ เชฟหญิงผู้ผันตัวจากการทำงานสายโฆษณา มาสู่การทำอาหาร executive chef ของโรงเรียนสอนทำอาหาร S Heaven และเขียนตำราสอนทำอาหาร Nate Express เรียนจบปริญญาตรีจากคณะวารสารศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เมื่อทำงานระยะหนึ่งตัดสินใจไปเรียนต่อ Computer Animation ที่ Columbia College เมืองชิคาโก สหรัฐอเมริกา พอใกล้จะจบพบว่า Le Cordon Bleu มาเปิดที่ชิคาโก จึงตัดสินใจสมัครเรียน

⁵⁴ เกียรติกาญจน์ นามแฝง, “คนสิงคโปร์ทานหมด คนไทยทานเหลือ,” ประสพการณ์, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 13 (กรกฎาคม 2527): 54-57.

⁵⁵ นางแก้ว [นามแฝง], “สว่าง ช่วงโสม แม่ครัวไทยโรงแรมแม่น้ำ,” มิตกับเชียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 24 (ตุลาคม 2528): 77-79.

“ที่ซิวคาโกมีอาหารดี ๆ เยอะมาก เราไปทานแล้วก็กลับมาทำ ทำปาดี้ สุกุกดี ชอบ ก็กัดฟันไปเรียนเพราะมันแพงมาก ประมาณ 8,000 เหรียญต่อ 2 เทอม ช่วงนั้นค่าเงินบาท ตก ขึ้นมาเป็น 40 กว่าบาท ต่อหนึ่งดอลลาร์ พอเรียนปุ๊บแล้วรู้สึกว่าจะชอบมาก ต้องหาเงินเรียน เลยขอเป็นผู้ช่วยครู คลาสเจ็ดโมงเช้าเราต้องมาตั้งแต่ตีห้าไปเตรียมของก่อน ตอนนั้น ทำหลายอย่าง พี่เรียนเอก Culinary เราจะได้เรียน Patisserie นิดหน่อย มีบางวิชาที่ยาก เรียนเราก็คิดว่าช่วยคุณครูทำขนมด้วยดีกว่า เป็นผู้ช่วยครูก็ได้เรียนด้วย มีวิชาที่เราไม่ได้ลง เราก็ดำเนินไปเรียน อย่างคลาสน้ำตาล ซ็อกโกแลต เรียกว่า เอาแรงเข้าสู่ ตอนนั้นทำงาน ร้านอาหารไปด้วย มีอยู่ช่วงหนึ่งทำงานตั้งแต่ตีห้าถึงตีหนึ่ง ต้องจัดเวลาดี ๆ”⁵⁶

เชฟปี บงกช สระทองอุ่น แห่งร้าน Paste เจ้าของตำแหน่งอีลิต วอดก้า สุดยอด เชฟหญิงแห่งเอเชียประจำปี พ.ศ. 2561 หลังจากที่เชฟโบ ดวงพร ทรงวิเศษ ได้รางวัลนี้ไปเมื่อปี 2556 เชฟปีไม่ได้เรียนทำอาหารในสถาบันที่มีชื่อเสียง

“เราเริ่มทำอาหารเป็นตั้งแต่เด็ก เพราะคุณแม่เปิดร้านข้าวแกงเล็กๆที่ทุกคนในบ้านก็ช่วยกัน โดยคุณแม่เป็นคนทำอาหาร ตอนนั้นเครื่องคั้นกะทิยังไม่มีเลย ต้องซื้อมะพร้าว มาขูดเอง คั้นเอง จะทำแกงอะไรก็ต้องตำเอง เตรียมเองหมด แกรมตอนนั้นแม่ใช้เตาถ่านด้วย ข้า ไม่ได้ตั้งใจจะ Authentic อะไรหรอก แต่มันเป็นอุปสรรคที่เรามีในครัวเรือนในสมัยนั้น เหมือนเราโตมากับการทำอาหารแบบนั้น ก่อนที่บ้านจะเปิดร้านไปตอนเราอายุ 13 แล้ว ความจริงตอนนั้นเราไม่ได้มีแพลนอะไรในการทำอาหาร ออกจะไม่ชอบเสียด้วยซ้ำ เพราะการทำอาหารตอนนั้นมันเหมือนการบังคับที่เราต้องตื่นมาทำ ในขณะที่คนอื่นได้นอนหรือได้ออกไปเล่น เราเลยไม่เคยวาดฝันว่าอยากโตมาทำงานในครัว

ตอนเรียนจบใหม่ๆ ก็ทำในส่วน F&B ของโรงแรมนะ แต่ไม่ได้ทำในครัว มีทำงานหน้าฟรอนต์บ้าง แอดมินบ้าง จนมันมีวันหนึ่งสมัยที่เป็นแอดมินส่วนของออฟฟิศ ธรรมดาที่ Blue Elephant เราเริ่มรู้สึกว่าเราอยู่กับอาหารนานๆ ก็คิดว่างานในครัวมัน น่าสนใจ อยากลองทำดู เลยไปขอว่าเราอยากทำงานในครัว แต่มันอาจจะเป็นที่ลู่หรือว่า ประสบการณ์ของเราที่ไม่พอหรือเปล่านั้นก็ไม่แน่ใจ เขาก็แนะนำว่ามันเหมือนเราต้องเข้าไปฝึก กับเขา 1 ปีเหมือนไปเรียน ซึ่งเราไม่ได้รายได้ แกรมต้องเสียเงินเพิ่ม ณ ตอนนั้นเราก็ไม่พร้อมที่จะกระโดดไปทำอย่างนั้นด้วยข้อจำกัดต่างๆ ในชีวิต

จนกระทั่งมาเจอกับคุณเจสัน ไบลี (สามี) พอดี ไม่รู้เขาเห็นอะไรในตัวเรา เหมือนกัน พอเราบอกว่าอยากทำ เขาก็รับปากว่าจะเทรนให้ แล้วก็ส่งเราไปทำงานในครัวที่

⁵⁶ กองบรรณาธิการ Exit Book, เชฟ: เรียนเป็นพ่อครัวเงินเดือนเรือนแสน, 107-109.

ออสเตรเลีย ที่ร้านของเขาเลย นั่นเป็นครั้งแรกที่เราได้เริ่มทำงานใน Commercial Kitchen จริงๆ”⁵⁷

เชฟแพม พิษญา อุทธรธรรม ในขณะที่เรียนนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยปีที่ 3 เธอสมัครเรียนที่เลอ กอร์ดอง เบลอ จากนั้นจึงไปเรียนด้านการทำอาหารต่อที่ 2 ปี Culinary Institute of America หรือ CIS เชฟแพมไม่ได้เปิดร้านอาหาร แต่เลือกทำ Chef's Table⁵⁸ ที่บ้านในซอยสุขุมวิท 33 ตั้งแต่เรียนจบจากCIA การที่เข้าเรียนใน Cia ได้ต้องทำงานในครัวอย่างน้อย 6 เดือน จึงไปฝึกงานที่โรงแรมไฮแอทเอราวัณ 2 เดือน และ ที่ร้าน เลอโบลียง สุขุมวิท 19 กับเชฟชาวต่างชาติ แอริกว แพรร์ราร์ดี ตอนฝึกงานที่เลอ โบลีเยอ เจ้าของร้านเห็นแววจึงส่งไปแข่งขันทำอาหารรายการ Asia's Youth Hope Cooking Competition 2011 กับ 7 ประเทศเอเชีย ที่มหานครเชียงใหม่ และคว้ารางวัลชนะเลิศปี 2012 เป็นตัวแทนเอเชียไปแข่ง The Escofier World Cup กับเชฟยุโรปที่ฝรั่งเศส ได้ที่ 2⁵⁹

“อาชีพเชฟเป็นอาชีพที่เหนื่อยมากและรู้สึกท้อตลอดเวลา เพราะการทำอาหารต้องยืนและฝึกทั้งวัน เรียกว่าฝึกทั้งชีวิตเลยดีกว่า แต่สำหรับแพมถึงจะเหนื่อยกายสักแค่ไหนแต่ใจแพมรักการทำครัวมากที่สุด ดังนั้นใจสู้ๆอย่าง ยังไงแพมก็ไหวค่ะ”⁶⁰

เส้นทางมืออาชีพ

เชฟหลังทศวรรษ 2530 พบว่าผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารใช้วุฒิการศึกษาด้านอาหารเป็นพื้นฐาน หรือเป็นบันไดขั้นแรก จากนั้นจึงย้ายไปทำงานเก็บประสบการณ์ตามโรงแรมหรือร้านอาหารชื่อดัง แต่เชฟไทยในยุคสงครามเย็น แตกต่างกันไป เต็มเต้าในครัวและย้ายงานไปเรื่อยๆเพื่อ

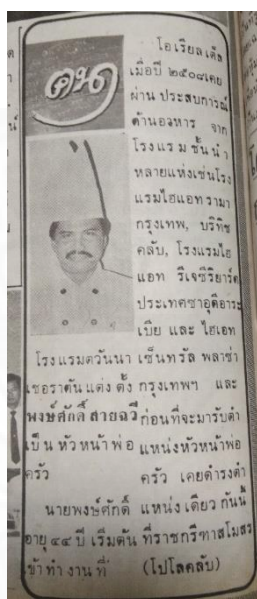
⁵⁷ วรณวิดา จิรเลิศไพบูลย์, “ความเท่าเทียมของเพศในสังคมยุคใหม่ผ่านสายตา เชฟบี-บงกช สระทองอุ่น,” The Standard, 8 มีนาคม 2561, <https://thestandard.co/chef-bee-satongun/> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

⁵⁸ อธิบาย chef's table ลูกค้ายองโต๊ะอาหารล่วงหน้า 1 สัปดาห์ กำหนด 6-12 คน ผ่านทาง Facebook : Chef Pam หรือ Instagram the.table.bychefpam

⁵⁹ แมงโก้หวาน [นามแฝง], “พิษญา อุทธรธรรม Chef's Table ฝีมือเลิศล้ำ,” โพสต์ทูเดย์, 23 กันยายน 2559, <https://www.posttoday.com/ent/celeb/456236> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

⁶⁰ ไทยรัฐออนไลน์, “ ‘เชฟแพม’ สาว 23 เก่งเกินวัย ความหวังแม่ครัวไทยสู่เวทีโลก,” ไทยรัฐออนไลน์, 6 กุมภาพันธ์ 2555, <https://www.thairath.co.th/content/236142> (สืบค้นวันที่ 10 กรกฎาคม 2561).

เพิ่มเติมประสบการณ์ รวมถึงไปทำงานต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อเพิ่มเงินเดือน และเก็บประสบการณ์แล้ว จึงกลับมาเป็น Head chef หรือ Executive chef ในไทยได้ เช่น เชฟพงษ์ศักดิ์ สายฉวี หัวหน้าพ่อครัว โรงแรมตะวันนาเซอราดัน (พ.ศ. 2530) เริ่มต้นทำงานที่โรงแรมโอเรียลเต็ลเมื่อ พ.ศ. 2508 ย้ายไปตามโรงแรมต่างๆเพื่อเก็บประสบการณ์และเดินทางไปทำงานที่โรงแรมไฮแอท รีเจนซีริยาร์ด ประเทศซาอุดีอาระเบีย และย้ายกลับประเทศไทยทำงานในตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัว



ภาพที่ 2.5 คอลัมน์แนะนำบุคคลในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ พ.ศ. 2530, คอลัมน์ คน, ข่าวพาณิชย์, 22 มกราคม 2530, 4.

เชฟบุญเชิญ ศรีสุวรรณ⁶¹ เชฟอาหารฝรั่งเศสโรงแรมรอยัลลอคิตเซอราดัน

“ผมจบชั้น ม.ศ.3 ก็เข้ามาวงการนี้เลย พอดีพี่เขยผมทำอยู่โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล เห็นผมว่างๆเลยชวนมาสมัครเป็นผู้ช่วยก๊ัก ผมเข้ามาครั้งแรกเงินเดือน 150 บาท ตอนนั้นอายุได้ 22 - 23 เมื่อก่อนไม่มีพ.ร.บ.กำหนดค่าแรงขั้นต่ำว่าต้องได้เท่าไร ขนาดคนสวนนะเงินเดือน 50 บาท ผมได้ค่าเซอร์วิสเฉลี่ยแล้วเดือนหนึ่งๆได้ 1,000 บาทต่อเดือน ถือว่าเข้าไปศึกษางาน ถูกโขกถูกลับ คอยศึกษา คอยดูหรือถาม ซึ่งต้องดูด้วย บางคนไม่บอก ทรอก แถมโกหกเอาด้วย ทำเอาเสียคนละถ้าเชื่อเขา แล้วเอาไปทำ

ทำ (งานที่สยามอินเตอร์คอนติเนนตัล) อยู่ได้ 2 ปี ศึกษาเรียนรู้จนได้ลงมือทำบ้างถ้า ลูกพี่อนุญาต เราก็กทำ แต่ทำมา 2 ปี ไม่ได้เลื่อนตำแหน่งสักที ก็รับเงินเดือน 150 บาทอยู่นั่น

⁶¹ นางแก้ว [นามแฝง], “บุญเชิต ศรีสุวรรณ เชฟงานเงิน โรงแรมรอยัลลอคิตเซอราดัน,” มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 23 (กันยายน 2528): 77-80.

แหละ พอตีทางดุสิตธานีกับเซอร์ราตัน สุริวงค์เปิดรับสมัครพร้อมกัน ผมสมัครทันทีเรียกตัวทั้ง 2 แห่ง แต่ผมเลือกเซอร์ราตัน (เหตุผลที่เลือกที่เซอร์ราตัน) คือตอนนั้นไม่ได้คิดถึงอะไรมากรอก อยากรู้จักโลกให้กว้างนะ พอทางเซอร์ราตันเสนอรายได้ที่ดีกว่า เราก็ต้องเลือกเป็นธรรมดา จากเงินเดือน 150 บาท ผมก็เริ่มสตาร์ททีนี้ในตำแหน่งก๊วกธรรมดาเงินเดือน 950 บาท อยู่แผนกครัวอาหารเช้า อยู่ได้ไม่ถึงปีก็เลื่อนเป็นรองหัวหน้าก๊วกที่ห้องคอฟฟี่ชอป ผมเริ่มเบื่อเพราะห้องคอฟฟี่ชอปเราไม่สามารถศึกษาเรียนรู้เรื่องอาหารเพราะอาหารทุกอย่างทำจากครัวใหญ่ ทางคอฟฟี่ชอปมีหน้าที่แค่ตักๆจัดๆ ผมเลยขอย้าย

ย้ายไปอยู่เมนคิทเช่น ไฟกำลังแรงอยากศึกษาเรียนรู้ไปหมด ซึ่งผมได้จากที่นี่มาก หัวหน้าที่เป็นคนไทยสอนผมตลอดเวลา บางคนก็ไม่ชอบชี้หน้าผม แต่ผมอดทน เราอยากเรียนรู้นี้ ใครจะว่าอะไรยอมเขา ผมอยู่ที่นี่นานที่สุดถึง 7 ปี

เคยคิดท้อถอย คิดจนปลงตก ถ้าจะไปเริ่มต้นงานที่อื่นอีกมันคงต้องลำบากเหมือนกัน เมื่อเราทำงานนี้แล้วเราต้องยึดมั่นทำให้ได้ดี ผมอยู่เซอร์ราตันมาได้ถึง 7 ปี เรียนรู้และผ่านอะไรมาเยอะ และยังหนุ่มอยากออกไปผจญภัยต่อ เลยออกไปอยู่สวิสอินน์ เรสตัวรองค์ ตรงสยามสแควร์ เป็นห้องอาหารจัดอยู่ในระดับเฟิร์สคลาส มีอาหารยุโรปขายทุกชนิด ผมสนใจอยากพัฒนาฝีมือ พออยู่ที่นี้ได้เงินเดือนห้าพันกว่าบาท อาหารที่นี่ขายดีมาก แยกพักโรงแรมก็มากินที่นี่ โดยเฉพาะฟองดูว์ที่นี่แขกชอบมากที่สุด เมื่อ 8-9 ปีที่แล้วที่นี่ก็ท้อสุดละ แต่เปิดได้ปีเดียวก็เลิกกิจการ

ผมได้ข่าวจากเพื่อนว่าการบินไทยเปิดรับสมัครในแผนก THAI INTERNATIONAL CATERING ผมก็มาสมัคร เขาก็เรียกตัวไปเข้าไปทำ เพื่อนฝูงงงมาก คือผมไม่มีเส้นสายเลย ใครๆก็บอกงานการบินไทยเข้ายาก ขนาดคนกวาดขยะยังต้องมีพวกเลย ผมคิดว่าตัวเองก็มีฝีมือพอสมควร เลยเสี่ยงไป

(ได้ตำแหน่ง) เป็นซีเนียร์ คือเขาแบ่ง 3 ระดับ มี Head Chef ซึ่งคุมงานหมดทั้งครัว แล้วก็ Assistant ทำหน้าที่จ่ายงานผ่าน Senior ซึ่งผมรับหน้าที่ไปส่งลูกน้องต่อ ไม่ต้องลงมือทำเองแล้ว รับออเดอร์จาก ASSISTANT อีกที

ทำอยู่ปีเดียวเท่านั้น คือผมทำที่ครัวการบินไทยได้เงินเดือนหมื่นกว่าบาทซึ่งก็มากแล้ว สวัสดิการดี เพื่อนผมที่อยู่ด้วยกันเค้าทำมา 10 ปี พอลาออกได้เงินเป็นแสน คิดแล้วก็เสียดาย แต่ตอนนั้นผมมีภรรยาแล้ว กำลังท้องด้วย คืออยากมีเงินก้อนไว้ให้ลูก อยากรู้ที่มีบ้านของตัวเอง ทางสายการบินสแกนดิเนเวียเขาต้องการให้ผมไปเปิดสนามบินที่เจดดาห์ ซึ่งเขามีคอนแทรคท์คุมที่นั่นต่อ หมดสัญญาเกี่ยวกับทางการบินไทย ผมบอกถ้าไม่ได้สามหมื่นห้าผมไม่ไป พอเขาตอบตกลง ผมกับเพื่อนสามคนเลยตัดสินใจไปกันเลย สัญญา 3 ปี

(มีคนไทยไปทำที่นั่นมากไหม) เฉพาะคนไทยนี่ 400 กว่าคน นอกนั้นมี ฟิลิปปินส์ อินเดีย ปากีสถาน ตอนนั้น Head Chef เป็นคนไทยชื่อคุณธีระ กลางโสม ตอนแรกสัญญา 3 ปีแต่ผมทำได้ปีเดียวลาออกกลับเมืองไทย

ปัญหาเรื่องงานไม่มี แต่ผมเบื่อและคิดถึงภรรยามาก ลูกคลอดตอนผมไปได้ไม่กี่วัน ยังไม่มีโอกาสเห็นหน้าเลย แต่ภรรยาส่งรูปไปให้ดู คืออยู่มา 1 ปี ผมทำเงินส่งมาให้ที่บ้าน 5 แสนกว่าบาท ได้บ้านได้ที่ดินเป็นหลักประกันพอแล้ว กลับมาอยู่พร้อมหน้ากันดีกว่า เมืองมันน่าเบื่อด้วย ไม่มีอะไรเลย

ผมกลับมาเขา (โรงแรมรอยัลลอร์ด) ประกาศรับสมัคร ตั้งแต่เปิดใหม่ๆ ตอนเริ่มเปิดมีจอร์จีโอ'ส เป็นห้องอาหารห้องแรก ห้องนี้เรียกได้ว่าทำเงินให้โรงแรมมากที่สุด เป็นครัวอิตาลีเลียนโดยเฉพาะ”

พ่อครัวไทยบางส่วนเลือกเดินทางไปแสวงโชคด้วยทักษะการทำอาหารในต่างประเทศ เช่น ซาอุดีอาระเบีย สหรัฐอเมริกา อังกฤษ ไต้หวัน ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมากของแรงงานไทยในช่วงนั้น จากสถิติของกองการจัดหางาน กองแรงงาน เมื่อสิ้นปี พ.ศ. 2520 พบว่ามีแรงงานไทยทำงานในตะวันออกกลางตำแหน่งผู้ช่วยพนักงานประกอบอาหาร 35 คน แบ่งเป็นประเทศซาอุดีอาระเบียจำนวน 16 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 24 – 36 บาท ต่อชั่วโมง ประเทศบาห์เรน จำนวน 15 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 24- 35 บาท ต่อชั่วโมง คูไบ จำนวน 4 คน ค่าจ้างเฉลี่ย 14 บาทต่อชั่วโมง

ตำแหน่งพนักงานประกอบอาหาร 73 คน แบ่งเป็นประเทศซาอุดีอาระเบีย 44 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 28 – 50 บาทต่อชั่วโมง ประเทศบาห์เรน จำนวน 20 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 25 - 40 บาท ต่อชั่วโมง คูไบ จำนวน 9 คน ค่าจ้างเฉลี่ย 17 บาทต่อชั่วโมง

ตำแหน่งหัวหน้าพนักงานปรุงอาหาร 9 คน แบ่งเป็นประเทศซาอุดีอาระเบีย 8 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 38 - 68 บาทต่อชั่วโมง ประเทศบาห์เรน จำนวน 1 คน ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ย 34 บาท ต่อชั่วโมง⁶²

ในขณะที่อัตราค่าจ้างขั้นต่ำและสวัสดิการที่ควรจะได้รับในคู่มือหากินถิ่นอาหรับ (โดยไม่ถูกหลอก) พ.ศ. 2527 ระบุว่าค่าจ้างขั้นต่ำของตำแหน่งผู้ปรุงอาหาร (ก๊ัก) และพนักงานทำขนมปัง ขนมอบและขนมอื่นๆ อยู่ที่ 390 ดอลลาร์สหรัฐ หรือ 8,970 บาทต่อเดือน⁶³ เปรียบเทียบกับ

⁶² ธนาคารแห่งประเทศไทย, *แรงงานไทยในต่างประเทศ*, (กรุงเทพฯ: หน่วยการอุตสาหกรรม ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2521), 66.

⁶³ สุรวุฒิชัย [นามแฝง], *คู่มือไปหากินถิ่นอาหรับ (โดยไม่ถูกหลอก)*, (กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคลสหประชาพาณิชย์, 2527), 128.

ค่าจ้างแรงงานไทยในประเทศอังกฤษ พ.ศ. 2516 – 2520 ผู้ประกอบอาชีพพนักงานปรุงอาหารมีรายได้เฉลี่ยเดือนละประมาณ 3,404 บาท⁶⁴

ผู้ทำอาชีพประกอบอาหารหลังทศวรรษ 2530 มีช่องทางประกอบอาชีพที่หลากหลายมากกว่าเชฟในทศวรรษก่อน เนื่องจากบริบทสังคมเปลี่ยนไป วัฒนธรรมการกินหลากหลายมากยิ่งขึ้น อาชีพเชฟไม่จำกัดพื้นที่ทำงานเฉพาะในห้องอาหารภัตตาคาร โรงแรม สามารถเลือกรูปแบบการทำงานรวมถึงมีอิสระในการคิดค้นเมนูได้มากขึ้น และก้าวหน้าในอาชีพโดยไม่จำเป็นต้องย้ายงานไปตามร้านอาหารหรือโรงแรมชื่อดัง ด้วยสาเหตุที่สามารถเข้าถึงสื่อ เป็นที่รู้จักในสังคมได้ง่ายกว่าก่อนทศวรรษ 2530 เช่น เชฟนนทวรรธ โรจนศักดิ์ชัย⁶⁵ เชฟขนมหวาน ดิกริปริญาตรีคณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และจบปริญญาโทด้านการตลาด มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

“ตอนที่เรียนจบปริญญาตรีผมก็ทำงานเป็นพนักงานบริษัทเหมือนคนอื่นๆแต่พอจบปริญญาโทไปช่วยดูแลธุรกิจของครอบครัวซึ่งทำโรงงานผลิตเครื่องเหล็กนึ่งร้านใช้ในการก่อสร้างอาคารและตึก โดยรับผิดชอบงานด้านฝ่ายขายและเข้าไปช่วยจัดระบบให้เข้าที่ พอทำได้ 1 ปี ทุกอย่างลงตัว ผมก็เริ่มหาคอร์สการเรียนศิลปะที่น่าสนุกและน่าสนใจเพื่อเติมเต็มชีวิตตัวเอง โดยมองหาคอร์สที่สามารถเรียนวันเสาร์ได้ คอร์สที่ผมสนใจก็คือการออกแบบที่สถาบันออกแบบนานาชาติชนาพัฒน์ แต่พอไปฟังดูจริงๆแล้วมันยังไม่ค่อยโดนใจเท่าไร ขณะที่ผมขับรถไปหาเพื่อนแถวสยามแล้วติดไฟแดงอยู่แถวโรงแรมดุสิตธานี ผมก็เห็นเขาติดป้ายสถาบันเลอ กอร์ดอง เบลอ ไว้พอดิ ซึ่งช่วงนั้นเพิ่งมาเปิดสอนที่เมืองไทยใหม่ๆ ผมจึงเปลี่ยนใจไปสมัครเรียนทำขนมที่นี่แทน

ผมไม่เคยเรียนทำขนมมาก่อนเลยนะ แต่ในเมื่อตัดสินใจแล้วก็ลุยไปข้างหน้าเลยปกติเขาจะเรียนกันวันธรรมดา สัปดาห์ละ 3 วัน แต่ผมสะดวกเรียนทุกวันเสาร์ จึงต้องเรียนทั้งวันตั้งแต่ 8 โมงเช้าถึงสองทุ่ม แถมบางคลาสถ้าคนสมัครเรียนไม่เต็มก็ไม่เปิดสอนทำให้ผมใช้เวลาเรียนถึงปีครึ่งกว่าจะจบ แต่ก็ถือว่าได้ฝึกฝีมืออยู่ตลอดเวลาจนได้ประกาศนียบัตรมา

ช่วงที่เรียนจบผมชอบทดลองทำขนมและมักอัปลงเฟซบุ๊ก Nontawat Rojanasakchai บ่อยๆ พอดิพี่ๆที่ทีมงานของรายการอาหารมาเห็นเข้า ก็เลยชวนผมไปเป็นเชฟในรายการ ‘กอลชิป คิดเช่น’ ทางช่องเฮลท์พลัสเป็นรายการแรก ต่อมาพอมืออินสตราแก

⁶⁴ ธนาคารแห่งประเทศไทย, แรงงานไทยในต่างประเทศ, 11.

⁶⁵ ภาตานุ [นามแฝง], “ขนมหวานสุดสร้างสรรค์: นนทวรรธ โรจนศักดิ์ชัย,” คอลัมน์ Chef We Love, โพสต์ทูเดย์, 17 มิถุนายน 2559, D7.

รรมผมก็อัภาพขนมลงไปเรื่อยๆ จึงได้ไปเป็นเชฟในรายการ ‘เชฟชวนชิม’ ทางช่องเอ็มรินทร์ทีวี”

รายได้

ช่วงทศวรรษ 2520 เชฟไทยได้ขึ้นถึงตำแหน่ง Executive Chef เพียงไม่กี่คนเท่านั้น ส่วนมากเป็นเชฟชาวต่างชาติ ในปี พ.ศ. 2528 ในจำนวนโรงแรมชั้นนำในประเทศไทยกว่าสิบแห่ง มีคนไทยเป็น Executive Chef เพียง 3 คนเท่านั้นคือ วิชิต พุทธิพนธ์ โรงแรมตะวันนา เซอรادتัน, มนตรี รุณทกิจวิทยานนท์ โรงแรมบางกอกพาเลส และวิสูตร เจียมวัฒนศิริกิจ โรงแรมอินทรา⁶⁶ อัตราเงินเดือนระหว่างเชฟไทยกับเชฟฝรั่งค่อนข้างต่างกันมาก โดยเฉลี่ยแล้วเชฟไทยจะกินเงินเดือน 10,000 – 25,000 บาท แต่เชฟฝรั่งจะเพิ่มขึ้นอีกเท่า หรือสองถึงสามเท่า

เชฟ เดอ ปาร์ตี (Chef de Partie) เริ่มตั้งแต่ 10,000 ขึ้นไป

ซูส์ เชฟ (Sous Chef) เริ่มต้น 22,000 บาทขึ้นไป

Executive Chef 40,000 – 100,000 บาท ถ้าเป็น Executive Chef มาจากที่อื่นหรือเซนส่งมาจะต้อง 100,000 บาทขึ้นไปพร้อมที่พัก แต่ถ้าแต่งตัวเองถึงแม้เป็นฝรั่งแค่ 40,000 – 50,000 บาทมีที่พักให้เช่นเดียวกัน⁶⁷

พอดเกิดบู้คแนะนำอาชีพเชฟ ดีพิมพ์เมื่อ พ.ศ. 2548 แสดงรายได้โดยเฉลี่ยของเชฟในประเทศไทย พ.ศ. 2547

Executive Chef : 60,000 – 150,000 บาท ในโรงแรม 4 -5 ดาว

30,000 – 50,000 บาท ในโรงแรม 2 – 3 ดาว

Executive Sous Chef : 30,000 – 100,000 บาท

Sous Chef/ Outlet Chef : 15,000 – 35,000 บาท

Chef de Partie : 9,000 – 20,000 บาท

Demi – Chef de Paetie : 7,000 – 15,000 บาท

Commis 1/ First Cook : 6,000 – 15,000 บาท

Commis 2/ Commis 3 : 5,000 – 8,000 บาท

Culinary Apprentice/ Cook Helper : เงินเดือนขั้นต่ำสุด

นอกจากเงินเดือนแล้วพนักงานโรงแรมจะได้รับเงินค่าบริการ (Service Charge) เพิ่ม เงินค่าบริการขึ้นอยู่กับแขกที่มาใช้บริการ เฉลี่ยเงินค่าบริการที่พนักงานจะได้รับต่อเดือน

⁶⁶ พันด์ [นามแฝง], “เชฟไทยหรือจะด้อยกว่าเชฟฝรั่ง.”

⁶⁷ เรื่องเดียวกัน.

1,500 – 3,000 บาท ในโรงแรม 2 - 3 ดาว

3,000 – 7,000 บาท ในโรงแรม 4 ดาว

7,000 – 15,000 บาท ในโรงแรม 5 ดาว

เชฟที่มีรายได้สูงสุดอยู่ที่สายการบินแห่งหนึ่ง รายได้ปีละประมาณ 4 ล้านบาท⁶⁸

จากตัวเลขแสดงรายได้ดังกล่าวเป็นตัวเลขประมาณการจากผู้ที่ประกอบอาชีพทำอาหาร ไม่ใช่ตัวเลขที่เก็บเป็นทางการ แต่แสดงให้เห็นว่าอาชีพทำอาหารในโรงแรมหรือภัตตาคารเป็นอาชีพที่ทำเงินมาก แต่ต้องแลกกับการใช้แรงงานหนัก หลายชั่วโมงต่อวัน และใช้เวลานานกว่าจะได้รับค่าตอบแทนสูงเช่นนี้

2.1.3 การรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในประเทศไทย

ช่วงทศวรรษ 2520 ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในโรงแรมมีการรวมกลุ่มกันอย่างชัดเจนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีนิตยสารในวงการพ่อครัวและโรงแรมในราว พ.ศ. 2526 ชื่อว่า “อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม” เป็นนิตยสารรายเดือนนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหารไทยและอาหารนานาชาติ ข่าว บทความ สารคดีเกี่ยวกับธุรกิจและศิลปะการจัดการ การบริหารภัตตาคารและโรงแรม⁶⁹ ภาพปกส่วนมากเป็นภาพบุคคลใส่เครื่องแบบเชฟ (Chef) สวมหมวกทรงทรงประกอบอาหารที่จัดวางอย่างอลังการหรือ ภาพบุคคลที่เกี่ยวข้องในแวดวงภัตตาคารและการโรงแรม มีบทสัมภาษณ์เชฟหรือ พ่อครัวชื่อดัง บุคคลที่ทำธุรกิจร้านอาหารแล้วประสบความสำเร็จ บุคคลที่มีชื่อเสียงในแวดวงต่างๆ ที่สนใจในด้านการทำอาหาร⁷⁰ เนื้อหามีความแตกต่างจากนิตยสารฉบับอื่นๆ ที่เน้นผู้อ่านเป็นกลุ่มแม่บ้าน ลักษณะอาหารที่นำเสนอในเล่มจะเป็นอาหารที่อลังการ ซับซ้อนและทำได้ยาก มีปริมาณมาก ในขณะที่นิตยสารอาหารฉบับอื่นๆ นำเสนอวิธีทำอาหารที่สามารถทำได้ง่ายกว่า⁷¹

⁶⁸ บุญแทน สันติวานนท์, *โปรเชฟบันลือโลก*, 32.

⁶⁹ บรรณาธิการ, “เปิดเล่ม,” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม* 1, 1 (กันยายน 2526): 1.

⁷⁰ วิจิ ปรัชญาศิลปวุฒิ, “พัฒนาการของนิตยสารอาหารในเมืองไทย,” (สารนิพนธ์หลักสูตรวารสารศาสตร์บัณฑิต, สาขาวิชาหนังสือพิมพ์และสิ่งพิมพ์ คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548, 57.

⁷¹ เรื่องเดียวกัน, 43.



ภาพที่ 2.6 ภาพปกนิตยสาร “อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม” ฉบับแรก, บรรณาธิการ, “หน้าปก,”
อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ปี 1, ฉ.1 (กันยายน 2526): หน้าปก.

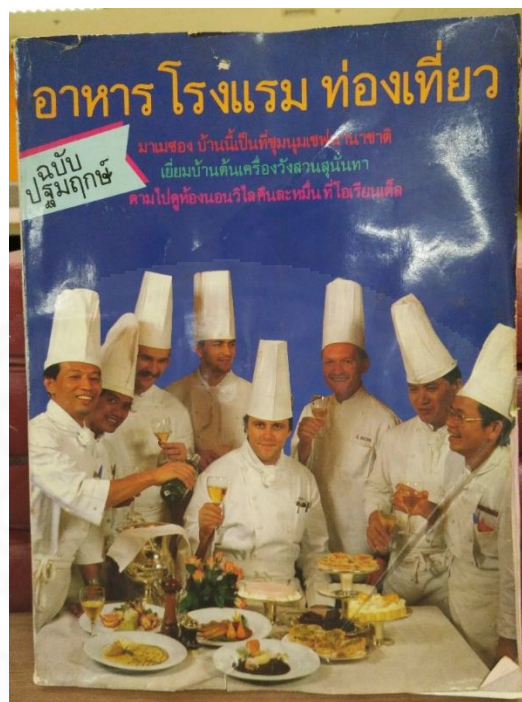
นิตยสาร “อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม” แสดงให้เห็นกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพในห้องอาหารในโรงแรม นิตยสารนี้เป็นสื่อในการจัดประชุม ประกวดการทำอาหาร ถ่ายทอดทัศนคติ ในการทำงาน นิตยสารฉบับนี้ปิดตัวลงในปี พ.ศ. 2528

ต่อมา นิตยสาร “อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว” นิตยสารรายเดือนเช่นเดียวกัน เปิดตัวในปี พ.ศ. 2528 เนื้อหาค้ำกับ “อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม” แต่เน้นเรื่องการท่องเที่ยวและโรงแรมมากกว่าครัวภัตตาคาร ร้านอาหาร และปิดตัวลงใน พ.ศ. 2532 มีอายุเพียง 4 ปี เท่านั้น

ราวปี พ.ศ. 2547- 2548 เกิดนิตยสารรายเดือน “Thailand Restaurant News” เกี่ยวกับธุรกิจ HORECA หรือ ธุรกิจในกลุ่ม Hotel, Restaurant และ Café⁷² เนื้อหา

⁷² Tangsirir [นามแฝง], “อ่านโอกาสธุรกิจ HORECA มูลค่า 1 ล้านล้านบาท อยากรู้ไป
ด้วยกันต้องทำอะไร,” Brand Inside ธุรกิจคิดใหม่, (17 ตุลาคม 2559)
<https://brandinside.asia/horeca-1m-go-go/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2561).

เกี่ยวกับเชฟและคนทำครัวเป็นเพียงส่วนประกอบขนาดเล็ก เน้นเรื่องการทำธุรกิจร้านอาหาร ภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถาบันเที



ภาพที่ 2.7 ภาพปกนิตยสาร “อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว” ฉบับแรก,บรรณาธิการ, “หน้าปก,” *อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว* 1, 1 (1 กันยายน 2529): หน้าปก.

สมาคมพ่อครัวแห่งประเทศไทย (Executive Chef’s Association) ตั้งขึ้นราว พ.ศ.2523 โดยเชฟชาวต่างชาติกลุ่มหนึ่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ใน ศิลปะการปรุงอาหารให้แก่บรรดาเชฟไทย ผลงานที่เห็นได้ชัดคือ “งานประกวดศิลปะการประกอบ อาหาร” (Culinary Art Exhibition) การประกวดแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ ประเภทซีฟู้ด ประเภท ฟริสโตล์และ ประเภทของหวาน ในปี พ.ศ. 2527 มีเชฟไทยเข้าร่วมประกวดรวมทั้งสิ้น 17 โรงแรม ได้แก่ โรงแรมแอร์พอร์ต, โรงแรมแอมบาสซาเดอร์, โรงแรมบางกอกเพนินินูล่า, โรงแรมดุสิตธานี, โรงแรมเอราวัณ, โรงแรมฮิลตัน อินเตอร์เนชั่นเนล บางกอก, โรงแรมไฮเอท เซนทรัล พลาซ่า, โรงแรม อินทรา, โรงแรมมณเฑียร, โรงแรมนารายณ์, โรงแรมโอเรียนเต็ล, โรงแรมเพรซิเด้นท์, โรงแรมรามาการ์เด้น, โรงแรมรามาทาวเวอร์, โรงแรมรอยัลออกคิด และโรงแรมสยามอินเตอร์คอนติเนนตัล⁷³

⁷³.จันทร์ครึ่งดวง [นามแฝง], “อิมิตาสบายตัวในชุมอาหาร: คัลลินารี อาร์ต เอ็กซิปีชั่น’84,” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 10 (มิถุนายน 2527): 19-26.



ภาพที่ 2.8 การแข่งขันประกวดศิลปะการประกอบอาหาร ปี พ.ศ.2527, จันทร์ครึ่งดวง [นามแฝง], “อิมิตาสบายตัวในชุมอาหาร: คัลลินารี อาร์ต เอ็กซ์ซิชั่น’84,” อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม, 10 (มิถุนายน 2527): 19-26.



ภาพที่ 2.9 การแข่งขันประกวดศิลปะการประกอบอาหาร ปี พ.ศ.2527, ไทยแลนด์ธุรกิจ, 31 พฤษภาคม – 6 มิถุนายน 2527, 14.

ในทางปฏิบัติบทบาทเชฟไทยในสมาคมนี้มีเพียงการเข้าร่วมกิจกรรมประกวดศิลปะการปรุงอาหารเท่านั้น ไม่มีสิทธิมีเสียงในด้านอื่นๆเท่าใดนัก⁷⁴ เชฟไทยมีบทบาทมากยิ่งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2543 สมาคมพ่อครัวไทยมีการจดทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมายด้วยการรวมตัวของเชฟไทย โดยเฉพาะและเมื่อวันที่ 13 กันยายน พ.ศ. 2556 สมาคมพ่อครัวไทย เปลี่ยนชื่อเป็น “สมาคมเชฟประเทศไทย” หรือ “Thailand Chefs Association” ปัจจุบันสมาคมเชฟประเทศไทยเป็นส่วนหนึ่งของสมาคม เชฟโลก (World Association of Chefs Societies: WACS) ซึ่งมีสมาชิกมากกว่า 10 ล้านคน จาก 90 ประเทศทั่วโลก⁷⁵ จุดมุ่งหมายเพื่อยกระดับพ่อครัวไทยให้อยู่ในขั้นมาตรฐานสากล เป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ ดูแลแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นระหว่างสมาชิก



ภาพที่ 2.10 ตราสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย, สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย, “Thailand Chefs Association,” <https://www.thailandchef.in.th/about> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2561).

การรวมกลุ่มของผู้ประกอบอาชีพทำงานยังแทรกอยู่ในงานที่จัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนเทคโนโลยี นวัตกรรม ด้านการโรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคาร เป้าหมายหนึ่งเพื่อเป็นพื้นที่พบปะระหว่างผู้ที่ทำงานในวงการเดียวกัน และคาดหวังให้เป็นการพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อย่างเช่น งาน FOODEX & HOTELEX จัดขึ้นในประเทศไทยครั้งแรก พ.ศ. 2528 โดยบริษัท อินเตอร์ เอ็กซิปปัน แมนเนจเม้นท์เซอร์วิส (ประเทศไทย) ร่วมมือกับ สมาคมโรงแรมไทย สมาคมผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มแห่งประเทศไทย และสมาคมพ่อครัวแห่งประเทศไทย

⁷⁴ พีเน็ต [นามแฝง], “เชฟไทยหรือจะด้อยกว่าเชฟฝรั่ง.”

⁷⁵ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, “INNOVATIVE PEOPLE,”

<http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201403§ion=1> (สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2561).

ภายในงานมีตัวแทนจากโรงแรมต่างๆเข้าแข่งขันทำอาหาร แกะสลักผักผลไม้ แกะสลักน้ำแข็ง และ บาร์เทนเดอร์คอนเทสต์⁷⁶

ในระยะเวลาต่อมา มีการรวมกลุ่มจัดงานลักษณะดังกล่าวขึ้นในระดับภูมิภาค เช่น งาน Phuket Hotelex & Décor จัดขึ้นครั้งแรกราว พ.ศ. 2542 จัดโดยบริษัท เอแอนท์ที เอ็กซ์ซิปีชั่นไทย จำกัด ได้รับการสนับสนุนจากชมรมหัวหน้าพ่อครัวใหญ่จังหวัดภูเก็ต ชมรมผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มจังหวัดภูเก็ต และสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต นับว่าเป็นงานใหญ่สำหรับผู้ซื้อและผู้ขายในแวดวงโรงแรม รีสอร์ท ร้านอาหาร ภัตตาคารและสถานบันเทิงในแถบจังหวัดภาคใต้⁷⁷

2.1.4 อิทธิพลสื่อสร้างภาพลักษณ์อาชีพเชฟ

ส่วนหนึ่งที่ทำให้ภาพลักษณ์ของอาชีพทำอาหารเปลี่ยนไปคือ “สื่อโทรทัศน์” รายการทำอาหารทางโทรทัศน์เริ่มต้นตั้งแต่ราว พ.ศ. 2498 หลังจากนั้นเมื่อสถานีวิทยุโทรทัศน์ช่อง 4 บางขุนพรหม เปิดสถานี มีรายการเกี่ยวกับอาหารการกินชื่อว่า “รายการอาหารทางโทรทัศน์” ดำเนินรายการโดย จำนง รังสิกุล นอกจากนี้ยังมี “รายการชมรมแม่บ้าน” “รายการแม่บ้านทันสมัย” โดย พลศรี คชาชีวะ ลักษณะคือรายการสาธิตทำอาหาร มีการตอบปัญหาทางโทรศัพท์จากผู้ฟังเกี่ยวกับอาหารการกิน ปัญหาครอบครัว สุขภาพความงาม จากนั้นมีการผลิตรายการอาหารรูปแบบต่างๆ ตามมาเช่น รายการทำกับข้าวกับอาจารย์ผู้มีความรู้ทางด้านการทำอาหารท่านต่างๆ รายการไปจ่ายตลาดแบบถ่ายทอดเสียงสด เป็นต้น เช่น “รายการสบายสไตล์” เป็นต้น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ได้ปรับปรุงแบบรายการเซลล์ชวนชิมที่ถ่ายทอดทางวิทยุมาเป็น “รายการครอบครัววาร” แนะนำร้านอาหารฉายทางโทรทัศน์ด้วยเช่นกัน⁷⁸ กลุ่มเป้าหมายของรายการคือ “แม่บ้าน”

⁷⁶ บรรณาธิการ, “สัมภาษณ์ นิคม เลิศมัลลิกาพร ผู้อำนวยการบริษัท อินเตอร์ เอ็กซ์ซิปีชั่น แมนเนจเม้นท์เซอร์วิส (ประเทศไทย) จำกัด ผู้จัด FOODEX'85 & HOTELEX'85,” *อาหารภัตตาคาร โรงแรม*, 22 (สิงหาคม 2528): 35-38.

⁷⁷ บรรณาธิการ, “5th Phuket Hotelex & Décor 2004 At Royal Phuket City Hotel,” *Thailand Restaurant News* 4, (44 January 2004): 51.

⁷⁸ นรมน เพ็ชรพูล, “การสื่อสารความหมายของอาหารไทยประยุกต์ในรายการสาธิตการทำอาหารทางโทรทัศน์,” (วารสารศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสื่อสารมวลชน คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2556), 8-9.



ภาพที่ 2.11 ม.ล.เตียบ ชุมสาย สาธิตวิธีการทำอาหารและตอบปัญหาการครัวทางโทรทัศน์, บรรณาธิการ, “รายการแม่บ้านทางไทยทีวี ช่อง 4 ในรอบเดือนมีนาคม 2505,” *คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์* ฉบับที่ 9 มีนาคม 2505, (พระนคร: บริษัท ไทยโทรทัศน์ จำกัด, 2505), 139.

ภาพลักษณ์ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร รวมถึงลักษณะรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เปลี่ยนแปลงในทศวรรษ 2540 เมื่อสถานีโทรทัศน์ไทยนำรูปแบบรายการแข่งทำอาหารโดยพ่อครัวหรือเชฟมืออาชีพจากต่างประเทศเข้ามาฉายในประเทศไทย เช่น รายการ “ยุทธการกระทะเหล็ก” ใช้รูปแบบลิขสิทธิ์จากรายการ Iron Chef ประเทศญี่ปุ่น แม้ว่าในระยะแรกที่นำเข้ามา (พ.ศ. 2539 – 2543) จะไม่ได้รับความนิยมแพร่หลายมากนัก แต่เมื่อปรับรูปแบบการแข่งขันและฉายอีกครั้งในชื่อ “รายการเชฟกระทะเหล็ก” ในพ.ศ. 2555⁷⁹ ได้รับความนิยมอย่างดีสร้างเชฟมีชื่อเสียงจำนวนมาก ละครโทรทัศน์มีส่วนสร้างภาพลักษณ์ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารเช่นกัน ในปี พ.ศ. 2552 สถานีโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 ฉายละครเรื่อง “สูตรสเนหา” ตัวละครหลักเป็นเชฟหนุ่มด้วยกระแส

⁷⁹ Wikipedia, “เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย,” Wikipedia, https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%9F%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%97%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B9%87%E0%B8%81_%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%A8%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2 (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2561).

ละครเรื่องนี้ทำให้อาชีพพ่อครัวได้รับความสนใจจากสังคมมากขึ้น⁸⁰ ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกันกับความริเริ่มอาชีพทำอาหารที่เปลี่ยนมาเป็น “ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร” ตั้งแต่ราวทศวรรษ 2530 เป็นต้นมา ความสนใจดังกล่าวยังส่งผลไปถึงความนิยมเลือกเรียนในสาขาวิชาทำอาหารมากขึ้นอีกด้วย (กล่าวถึงโดยละเอียดในบทที่ 3)



ภาพที่ 2.12 ละครสูตรเสนหา ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์ไทยทีวีสีช่อง 3 พ.ศ. 2552, “[[รายงานสด - ละครสูตรเสนหา]] ตอนที่ 2 – 4 พฤศจิกายน 2552,” PANTIP.com, 4 พฤศจิกายน 2552, <http://2g.pantip.com/cafe/chalermthai/topic/A8509049/A8509049.html> (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2561).

2.1.5 ความเชื่อสร้างตัวตนวิชาชีพผู้ประกอบการอาหาร

การสร้างตัวตนของผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารยังรวมถึงการสร้างชุดความเชื่อ พิธีกรรม ความศักดิ์สิทธิ์ให้แก่วิชาชีพทำอาหารไทยผ่านการจัด “พิธีไหว้ครูและครอบครูช่างปากศิลปินคฤหิทยา” ริเริ่มโดยเชฟชาวออสเตรเลีย เดวิด ทอมป์สัน ห้องอาหารน้ำ (nahm) โรงแรมเมโทรโพลิแทน บายโคโม กรุงเทพฯ วิธีการไหว้ครูอาหารไทยใช้วิธีผสมผสานพิธีไหว้ครูช่างเข้ากับวิธีทำอาหารไทย ซึ่งคำว่า “ปากศิลปินคฤหิทยา” หมายถึง ศิลปะว่าด้วยเรื่องการปรุง ประกอบอาหารและการ

⁸⁰ ไทยรัฐออนไลน์, “เปิดใจชีวิตจริง “ครูก๊ก” สูตรเสนหาชีวิตจริงไม่อิงนิยาย,” ไทยรัฐออนไลน์, 12 ธันวาคม 2552, <https://www.thairath.co.th/content/51729> (สืบค้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2560).

เรื่อน มาจากคำว่า ปากศิลป์ ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ จัดงานครั้งแรกใน พ.ศ.2556⁸¹



ภาพที่ 2.13 เชฟเดวิด ทอมป์สันร่วมพิธีไหว้ครูและครอบครูช่างปากศิลปะคฤหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ.2556, ผู้จัดการออนไลน์, “ ‘เชฟเดวิด’ ฝรั่งรู้คุณค่าอาหารไทย จัดพิธีไหว้ครูบูชาคร่ำไทย,” ผู้จัดการออนไลน์, 11 กรกฎาคม 2556, <https://mgronline.com/travel/detail/956000084226> (สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2561).

ลักษณะพิธีไหว้ครูบูชาคร่ำไทยใช้แนวคิดพิธีครอบครูช่าง โดยดัดแปลงเป็น “พิธีครอบโภชนาหาร” ในพิธีครูอาวุโสที่ได้รับความนิยมนับถือจะเจิมหน้าผากลูกศิษย์และจับมือละเลงขนมเบื้อง จีบใบตอง พิธีดังกล่าวแสดงให้เห็นการใช้ความเชื่อท้องถิ่นประกอบสร้างองค์ความรู้การทำอาหารให้มีความศักดิ์สิทธิ์เหมือนกับแขนงวิชาช่างแขนงอื่นๆ ที่มีเทพเป็นผู้ประสิทธิประสาทวิชา ในประติมานวิทยาเทพเจ้าในศาสนาฮินดูที่เป็นพื้นฐานความเชื่อในสังคมไทยไม่พบเทพที่มีหน้าที่ประสิทธิประสาทวิชาทำอาหารโดยตรงเพราะเทพเจ้านั้นอยู่ในวาระกษัตริย์หรือพราหมณ์ มนุษย์มีหน้าที่ถวายเป็นเครื่องสังเวย (อาหาร) ให้แก่เทพเจ้า พิธีไหว้ครูบูชาคร่ำไทยนี้จึงแสดงให้เห็นความพยายามสร้างความเป็นวิชาชีพในอีกรูปแบบหนึ่ง

⁸¹ ผู้จัดการออนไลน์, “ ‘เชฟเดวิด’ ฝรั่งรู้คุณค่าอาหารไทย จัดพิธีไหว้ครูบูชาคร่ำไทย,” ผู้จัดการออนไลน์, 11 กรกฎาคม 2556, <https://mgronline.com/travel/detail/956000084226> (สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2561).

2.2 สรุป

ทศวรรษ 2500 ความเป็นเมืองศูนย์กลางการพัฒนา อุตสาหกรรม เศรษฐกิจ รวมถึง การท่องเที่ยวของกรุงเทพฯ ขยายตัวอย่างรวดเร็ว เป็นผลมาจากปัจจัยหลายประการ ประการแรก รัฐบาลเริ่มใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 ใน พ.ศ. 2504 แผนนี้กระตุ้นการ ขยายตัวของอุตสาหกรรมการนำเข้าและให้ความสำคัญกับการลงทุนจากภาคเอกชน มีการลงทุน ก่อสร้างโครงสร้างพื้นฐานขนาดใหญ่ การพัฒนาเหล่านี้ดึงดูดให้แรงงานจากต่างจังหวัดหลั่งไหลเข้าสู่ กรุงเทพฯ อย่างรวดเร็ว ซึ่งแตกต่างจากภาวะเศรษฐกิจก่อนทศวรรษ 2500 คนไทยส่วนใหญ่นิยมรับ ราชการและทำการเกษตร เศรษฐกิจนอกภาคการเกษตรอยู่ในมือคนจีน สาเหตุที่ก่อนทศวรรษ 2500 กรุงเทพฯ ไม่ดึงดูดใจแรงงานจากชนบทนั้น พอพันธ์ อู๋ยานนท์ ชี้ให้เห็นความแตกต่างของ “ค่าจ้าง”

ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 เศรษฐกิจการเกษตรของไทยอยู่ในลักษณะที่มี “ประชากรเบา บาง” แต่มีที่ดินเหลือเฟือ แสดงถึงประเทศที่มีค่าแรงแพง (Labour Expensive country) ค่าจ้าง แรงงานไร้ฝีมือในชนบทสูงกว่าเมื่อเทียบกับอัตราค่าจ้างแรงงานไร้ฝีมือชาวจีนในกรุงเทพฯ ปัจจัย สำคัญที่มีผลต่อระดับรายได้ของชาวนาไทยคือ ผลผลิตต่อคนหรือที่เรียกว่า “ผลิตภาพ” ในการผลิต ภาคการเกษตรของไทยอยู่ในระดับสูง กล่าวคือ เมื่อมีที่ดินมากประชาน้อย แม้ว่าชาวนาจะทำการ ผลิต ขยายพื้นที่เพาะปลูกโดยใช้เทคนิคการผลิตง่ายๆ หรือได้ผลผลิตต่อหัวในระดับต่ำ แต่ผลผลิต หรือรายได้ต่อหัวก็ยังอยู่ในระดับสูง ค่าแรงในกรุงเทพฯ จึงไม่ดึงดูดแรงงานเหล่านั้น

ภายหลังการดำเนินนโยบายเศรษฐกิจตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และ การเปิดประเทศต้อนรับฐานทัพทหารอเมริกันในช่วงสงครามเวียดนาม ธุรกิจการท่องเที่ยวและภาค บริการในกรุงเทพฯ รวมถึงทั่วประเทศเป็นอีกหนึ่งอุตสาหกรรมที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ในช่วงพ.ศ. 2503 – 2515 เพราะการใช้จ่ายอย่างมหาศาลของทหารอเมริกันรวมถึงนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ หลั่งไหลเข้าประเทศในช่วงเวลานั้น โรงแรม สถานบันเทิง ภัตตาคาร และไนต์คลับเกิดขึ้นมากมาย การขยายตัวของสถานประกอบการเหล่านี้ก่อให้เกิดความต้องการแรงงานในภาคอุตสาหกรรม การ ท่องเที่ยวอย่างสูง ซึ่งหมายรวมถึง “ผู้ประกอบการอาหาร” หรือ “พ่อครัว” “แม่ครัว” ด้วย

สาเหตุที่ดึงดูดแรงงานจากชนบทให้อพยพเข้ามาหางานทำในกรุงเทพฯ อาจกล่าวได้ว่า การเกษตรประสบภาวะวิกฤติตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2490 ได้ผลผลิตน้อยลงอีกทั้งยังมีปัญหาแรงงาน ส่วนเกิน การอพยพเข้ากรุงเทพฯ ดำเนินอย่างต่อเนื่อง ในระหว่าง พ.ศ. 2516 – 2519 อัตราค่าจ้าง แรงงานของเอกชนอยู่ในระดับต่ำและมีแรงงานล้นตลาดจำนวนมาก ทำให้แรงงานที่เข้ามาหางานทำ

ในกรุงเทพมหานครไม่มีสิทธิ์เลือกงานและรายได้ เช่น งานล้างจานในภัตตาคาร ค่าจ้างเดือนละ 150 บาท กรรมการโรงงานน้ำแข็ง ค่าจ้างเดือนละ 250 บาท⁸² เป็นต้น

ผู้ที่ทำงานในครัวช่วงทศวรรษ 2500 ไม่จำกัดเฉพาะชาวต่างชาติ ประกอบด้วยชาว ยุโรป จีน ญวน ที่พบหลักฐานว่ามีการว่าจ้างเข้ามาทำงานในภัตตาคาร โรงแรม หรือในบ้านชนชั้นสูง รวมถึงราชสำนักมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 อีกต่อไป พบว่ามีแรงงานไทยเข้ามาทำอาชีพประกอบอาหารในครัวร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ในช่วงเวลานี้ กลุ่มแรงงานไทยดังกล่าวเป็นแรงงานไร้ทักษะฝีมือทางด้านการทำอาหารและอพยพจากชนบทเป็นส่วนใหญ่ อาชีพทำอาหารสำหรับแรงงานไทยเป็นงานของ “แรงงานไร้ฝีมือ” งานใช้แรงงานประเภทหนึ่ง ปัจจัยที่ทำให้อาชีพทำอาหารกลายเป็น อาชีพความหวังของแรงงานอพยพเป็นผลมาจากการขยายตัวของภาคธุรกิจท่องเที่ยว รวมถึง ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจประการอื่นด้วย

บริบททางเศรษฐกิจและสังคมดังกล่าวเป็นการสอดรับกันระหว่าง “ภาวะต้องการแรงงาน” ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีความต้องการอย่างต่อเนื่อง ในทศวรรษ 2520 รายได้จากนักท่องเที่ยวต่างประเทศมีมูลค่าคิดเป็น 2.5 เท่าของมูลค่าการส่งออกข้าว⁸³ กับ “ภาวะต้องการงานทำ” ของแรงงานจากชนบท แสดงให้เห็นการตอบสนองตรงกันของอุปสงค์และอุปทาน ปัจจัยส่วนนี้เองที่ทำให้ “งานครัว” เป็นงานสำหรับแรงงานไร้ทักษะและเป็นจุดเริ่มต้นของแรงงานไทยในงานครัวระดับภัตตาคาร โรงแรมอย่างแท้จริง

ความก้าวหน้าเชิงอาชีพของเซฟไทยช่วงทศวรรษ 2500 เกิดจากการสะสมทักษะฝีมือด้วยการรับหน้าที่ทำงานหนักในครัว ตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบอันได้แก่ หั่นผัก หั่นหมู หั่นเนื้อ รับหน้าที่ทำความสะอาดระดับล่างเป็นเวลานานกว่า 10 ปี บางคนใช้เวลาน้อยกว่า แล้วจึงเลื่อนตำแหน่งงานไปตามความสามารถ บางคนเลือกแสวงโชคและเลื่อนระดับรายได้ด้วยการย้ายที่ทำงานหรือเดินทางไปต่างประเทศ

จากจุดเริ่มต้นในทศวรรษ 2500 การขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวยังคงเป็นปัจจัยหลักที่ทำให้จำนวนผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารเพิ่มขึ้นจากความต้องการแรงงานเพิ่มเติมในธุรกิจภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงแรม อย่างต่อเนื่องในสองทศวรรษถัดมา อย่างไรก็ตามพบว่าการรวมกลุ่ม

⁸² กมลศักดิ์ ไกรสรสวัสดิ์, “นโยบายของรัฐบาลไทยเกี่ยวกับกรรมกรระหว่าง พ.ศ.2501 – 2519,” ใน *ประวัติศาสตร์แรงงานไทย ฉบับกึ่งศตวรรษ*, บรรณาธิการโดย ฉลอง สุนทรวาณิชย์ (กรุงเทพฯ: พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ภาควิชาประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541), 345-347.

⁸³ พอพันธ์ อูยานนท์, *ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจ 5 ภูมิภาคของไทย*, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558), 46.

ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารเพื่อพัฒนาทักษะมาตรฐานฝีมือ หรือสร้างกรอบวิชาชีพของตนนั้นค่อนข้างล่าช้าเมื่อเทียบกับอาชีพอื่นๆ เช่น อาชีพช่างทำผมที่มีการรวมกลุ่มและสร้างความเป็นอาชีพให้แก่ผู้ประกอบอาชีพช่างทำผมมาตั้งแต่ พ.ศ. 2507 แต่การตั้งสมาคมพ่อครัวในประเทศไทยนั้นเริ่มต้นในปี พ.ศ. 2523 ซ้ำยังเป็นกรรวมตัวของเชฟชาวต่างชาติที่ทำงานในประเทศไทย ไม่ใช่เชฟคนไทยอีกด้วย

จุดเปลี่ยนภาพลักษณ์ของอาชีพทำอาหารสำหรับคนไทยน่าจะเกิดขึ้นตั้งแต่ในราวทศวรรษ 2530 และเห็นได้ชัดเจนว่าอาชีพทำอาหารเป็นอาชีพที่สามารถทำเงิน ซ้ำยังมีเสน่ห์ดึงดูดใจ ในทศวรรษ 2540 ผู้ที่เข้าสู่อาชีพทำอาหารตั้งแต่ทศวรรษ 2500 – 2510 ก้าวขึ้นสู่ตำแหน่งสูงสุดของห้องครัวโรงแรมชั้นนำ ประกอบกับ พ่อครัว ยังเป็นที่ต้องการของตลาดธุรกิจท่องเที่ยวอยู่เสมอ

จากบทสัมภาษณ์เชฟที่เข้าสู่อาชีพในช่วงทศวรรษ 2530 เป็นต้นมานั้น พบว่าแตกต่างจากเชฟ พ่อครัวที่เข้าสู่เส้นทางอาชีพนี้ในช่วงทศวรรษ 2500 – 2510 กล่าวคือ อาชีพทำอาหารไม่ใช่อาชีพแห่งความหวังของแรงงานไร้ฝีมืออีกต่อไปหากแต่เป็นอาชีพทางเลือกจาก “ความชอบ” ไม่ใช่ “ความจำเป็น” ประกอบกับเมื่อเข้าสู่ทศวรรษ 2550 เชฟปรากฏตัวผ่านสื่อโทรทัศน์มากยิ่งขึ้นผ่านรายการแข่งขันทำอาหารชื่อดัง หรือ คาแรกเตอร์ “เชฟ” ที่มีความสามารถและสุภาพของนักแสดงในละครดั่งยังส่งเสริมให้อาชีพทำอาหารเป็นอาชีพที่น่าสนใจ มีเสน่ห์และดึงดูดผู้ที่สนใจมากขึ้น

บทที่ 3

วิชาทำอาหารในสังคมไทย

การเรียนการสอนเกี่ยวกับการทำอาหารเดิมใช้วิธีการเล่าแบบปากต่อปาก (Oral Tradition) หลักพื้นฐานในการทำครัว ผู้ฝึกหัดต้องเริ่มจากการสังเกตวิธีการจากผู้อื่นและเรียนรู้ด้วยการเลียนแบบ⁸⁴ อีกทั้งการทำอาหารยังถูกกำหนดให้เป็นกิจกรรมของเพศหญิง พื้นที่ทำอาหารหรือพื้นที่ครัวในบ้านถูกกำหนดให้เป็นพื้นที่ของสตรี ผู้หญิงมีหน้าที่ดูแลลูกและสามี การฝึกฝนทำอาหารจึงถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของการอบรมเด็กผู้หญิงให้เติบโตไปเป็น “แม่” และ “ภรรยา” ที่ดี การทำอาหารเป็นวิชาหนึ่งที่เป็นคุณสมบัติประจำตัวของลูกผู้หญิงในสมัยโบราณ เหตุที่สตรีจำเป็นต้องมี “ทักษะ” การทำอาหารเพื่อใช้เป็นเครื่องมือผู้มัดผู้ชายดังสำนวนที่ว่า “เสน่ห์ปลายจวัก ผัวรักผัวหลง” เป็นที่น่าสังเกตอีกประการหนึ่งว่า การทำอาหารในพื้นที่ครัวในบ้านถูกกำหนดเป็นหน้าที่ของเพศหญิง ส่วนพื้นที่ของครัวนอกบ้านกลับถูกมองว่าเป็นงานของเพศชายที่ต้องใช้ความเชี่ยวชาญเชิงวิชาชีพ⁸⁵

ก่อนเข้าสู่สังคมโลกาภิวัตน์ การศึกษาไทยหลักให้วิชาทำอาหารเป็นความรู้ส่วนหนึ่งที่ผู้หญิงที่ดีต้องเรียนรู้ฝึกฝนร่วมกับวิชาสตรีอื่นๆ เช่น งานเย็บปัก งานดอกไม้ ด้วยเหตุที่กล่าวมาข้างต้น เนื้อหาวิชาทำอาหารในการศึกษาของสตรีจึงอยู่ในรูปแบบการเรียนรู้เพื่อดูแลบ้านเรือนให้เรียบร้อยมากกว่ามุ่งหวังในเป็นอาชีพในเชิงวิชาชีพ จนกระทั่งประกาศใช้แผนการศึกษา พ.ศ. 2494 แนวคิดการสอนทำอาหารได้เปลี่ยนแปลงไปนับเป็นหมุดหมายแรกในการวิจัยนี้ อย่างไรก็ตามด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้นในการศึกษาจึงต้องให้ความสนใจวิชาทำอาหารในส่วนของการศึกษาสตรีเป็นจุดเริ่มต้นเพื่อหาความเชื่อมโยงสู่การเรียนวิชาทำอาหารที่ไม่มีเส้นแบ่งระหว่างเพศหญิงและเพศชาย และปรับเปลี่ยนไปตามความต้องการของตลาดแรงงาน จากการศึกษาพบว่าปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการเรียนการสอนทำอาหารหลายปัจจัยด้วยกันดังต่อไปนี้

⁸⁴ สมสุข หินวิมาน, “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน,” *รัฐศาสตร์สาร* 23, ฉ.2 (2545): 171-215.

⁸⁵ ชาตรี ลีศิริวิทย์, “เพศสถานะกับครัว,” *สารคดี* 17, ฉ.197 (กรกฎาคม 2544): 160-163.

3.1 วิชาทำอาหาร วิชาของสตรี

เพศหญิงถูกตั้งความหวังให้มีความรู้เกี่ยวกับการบ้านการเรือนมาตั้งแต่ก่อนการจัดตั้งระบบการศึกษาอย่างเป็นทางการในรูปแบบในสมัยปฏิรูปประเทศ (รัชกาลที่ 5) เพื่อเตรียมตัวเป็นภรรยาที่ดี ในสมัยนี้ผู้หญิงสามัญชนส่วนใหญ่ตัดขาดจากการศึกษาแบบลายลักษณ์อักษรและไม่สามารถบวชเรียนได้เหมือนผู้ชาย ตามบันทึกของบาทหลวงปาลเลอกัวซ์ และเซอร์ จอห์น เบาว์ริง กล่าวถึงการศึกษาของผู้หญิงในสมัยนั้น กลุ่มชนชั้นสูงจะเน้นการเรียนเกี่ยวกับการดูแลบ้านเรือนส่วนในกลุ่มของผู้หญิงชาวบ้านจะต้องช่วยงานของครอบครัวเป็นหลัก

“การศึกษาของเด็กสาวคือต้องรู้จักทำครัวและตำน้ำพริกเป็น ทำขนม มวนบุหรี่ยี่ จีบพูน้อยคนที่จจะรู้จักการเย็บปักถักร้อย...ผู้หญิงไปหาพื้น เก็บผักและผลไม้ ตักน้ำตักข้าวและช่วยมารดาในกิจการบ้านเรือน....”

หญิงชาวบ้านเป็นคนแข็งแรง นางช่วยบิดา มาทำนาหรือสวนและทำมาค้าขายโดยเรือลำเล็กๆ ซึ่งนางพายได้คล่องแคล่วมาก...⁸⁶

จากค่านิยมข้างต้นแสดงให้เห็นว่าสังคมส่วนใหญ่กำหนดให้พื้นที่ครัวในบ้านเป็นพื้นที่ของสตรี ผู้หญิงมีหน้าที่ดูแลลูกและสามีตลอดจนบ้านเรือนให้เรียบร้อย การฝึกฝนทำอาหารจึงถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบสร้าง “แม่” และ “ภรรยา” ที่ดี

การศึกษาของสตรีไทยก่อนเข้าสู่สมัยปฏิรูปประเทศ (รัชกาลที่ 5) สามารถแบ่งการศึกษาของสตรีออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การศึกษาของสตรีชนชั้นสูงและสตรีสามัญชน ศูนย์กลางการศึกษาขนาดใหญ่ของสตรีชั้นสูงคือพระบรมมหาราชวังตามสำนักเจ้านายฝ่ายใน เรียนรู้เกี่ยวกับกริยามารยาท การเรือน เย็บปักถักร้อย ไปจนถึงอักษรวิเชียรเบืองตัน ส่วนหนึ่งเรียนรู้เพื่อให้รับราชการ

⁸⁶ อธิภักดิ์ สุริยพันธุ์, “มโนทัศน์เรื่อง “เมีย” ในสังคมไทย พ.ศ.2394 – 2478,” (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552), 33-34.

ฝ่ายในต่อไป⁸⁷ ส่วนการศึกษาของสตรีสามัญชนส่วนใหญ่ตัดขาดจากการศึกษาแบบลายลักษณ์อักษร เนื่องจากไม่สามารถหาความรู้ได้จากการบวชเรียนเหมือนเพศชาย⁸⁸

ต่อมาในสมัยปฏิรูปประเทศ มีการวางระบบการศึกษาอย่างเป็นระบบมากขึ้น เกิดโรงเรียนสตรีหลายแห่งทั้งที่ดำเนินการโดยรัฐ และเอกชน เช่น โรงเรียนราชินีในพระบรมราชินีบุปผีมัถ สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ (พ.ศ. 2447) โรงเรียนเสาวภา (พ.ศ. 2435) โรงเรียนสตรีวิทยา (พ.ศ. 2442) เป็นต้น โรงเรียนเหล่านี้สอนวิชาการเรือนซึ่งรวมถึงวิชาทำอาหาร มีการพิมพ์ตำรา กับข้าวไว้สอนภายในโรงเรียน เช่น ปะทานุกรมการทำของคาวของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ตีพิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2441 ใช้สอนในโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง⁸⁹

เมื่อเปรียบเทียบกับการศึกษาของผู้ชายในหลักสูตรมูลศึกษา⁹⁰ โดยกรมศึกษาธิการเมื่อ พ.ศ. 2454 ในหลักสูตรประถมศึกษา เด็กผู้หญิงจะมีวิชาและอัตราเวลาเรียนต่างออกไปจากหลักสูตรประถมศึกษาชาย คือ วิชาจรรยา ภูมิศาสตร์ พงศาวดารวิทยาและวาดเขียนเรียนเท่านั้นนักเรียนชาย แต่เรียนภาษาไทยน้อยกว่า 1 ชั่วโมง มีการบังคับเรียนการฝีมือสัปดาห์ละ 3.45 ชั่วโมงใน 2 ปีแรกและ 3.30 ชั่วโมงในปีสุดท้าย และเรียนการเรือนอีกสัปดาห์ละ 3 ชั่วโมงใน 2 ปีแรก และ 4 ชั่วโมงในปีสุดท้ายสำหรับผู้ไม่ประสงค์จะศึกษาต่อในระดับมัธยม⁹¹ และในส่วนวิชาการเรือน กล่าวไว้ว่า

“ผู้ที่เรียนมัธยมต่อไปให้งดไว้ก่อนได้แต่การหุงต้มนั้นจะเอาไปรวมหัดในการฝีมือด้วยให้เคยๆ ไว้ก็ควร ผู้ที่จะไม่ไปต่อมัธยมก็ต้องเรียนวิชาการเรือน ซึ่งมีหัวข้อย่อยคือ การจัดแต่ง

⁸⁷ มาโนช มุลทรัพย์, “การเปลี่ยนแปลงด้านการศึกษาของสตรีไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ.2411 – 2453),” (ส่วนหนึ่งของปริญาการศึกษามหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2555), 12.

⁸⁸ อธิภัทร สุริยพันธุ์, “มโนทัศน์เรื่อง “เมีย” ในสังคมไทย พ.ศ.2394 – 2478,” 65-67.

⁸⁹ ชาตชาย มุกสง, “รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517,” (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556), 216.

⁹⁰ “มูล” เป็นการศึกษาบังคับที่ต้องเรียนทุกคน (3ปี) ประถม (3ปี) และมัธยมสูง (3ปี)

⁹¹ กรมวิชาการ, กระทรวงศึกษาธิการ, เอกสารของกรมวิชาการ, ชุดพัฒนาการทางการศึกษา *อันดับที่ 2 ความเป็นมาของหลักสูตรสามัญศึกษา*, (ธนบุรี: โรงพิมพ์ส่งเสริมอาชีพ, 2504), 26-31.

และรักษาการพยาบาลและการปฏิบัติ การทำกับข้าวของกิน การต้อนรับและการบรรเลง
...”⁹²

จากข้อมูลนโยบายการศึกษาข้างต้นแสดงให้เห็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการสร้างแม่บ้านแม่เรือนแบบใหม่ผ่านระบบวิชาการแบบใหม่ เปลี่ยนจาก “แม่บ้านจารีต” ไปสู่ “แม่บ้านทันสมัยในยุคปฏิรูปประเทศ” หรือ เปลี่ยนจากการอบรมโดยแม่หรือผู้ใหญ่ในครัวเรือนไปสู่การได้รับความรู้จากครูในระบบโรงเรียนแทนนั่นเอง⁹³ ในส่วนการเรียนวิชาทำอาหารได้เคลื่อนออกจากการเรียนในครัวเรือนแบบปากต่อปาก มาสู่การเรียนรู้อันเป็นระบบโรงเรียนโดยใช้ลายลักษณ์อักษรเป็นครั้งแรกจากนโยบายการศึกษาสตรีสมัยปฏิรูปประเทศนั่นเอง

3.1.1 วิชาทำอาหารในการศึกษาวิชาชีพ

เมื่อพิจารณาในส่วนของการศึกษาวิชาชีพแก่ผู้หญิงไทยเริ่มต้นเมื่อ พ.ศ. 2408 หม่อมแมคฟาแลนด์ (Mrs. S.G. McFarland) ตั้งโรงเรียนสอนตัดเย็บสำหรับสตรีและเด็กเพื่อฝึกอาชีพที่จังหวัดเพชรบุรี นับได้ว่าเป็นการจัดการสอนวิชาอาชีพให้แก่สตรีเป็นครั้งแรกของประเทศไทย⁹⁴ ต่อมา มีการตั้งโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง (พ.ศ. 2417) ปัจจุบันคือโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย โรงเรียนแห่งนี้เน้นเรื่องการครัวเป็นอย่างมาก มีการแต่งตำราทำอาหาร วิธีการทำอาหารทั้งของคาวของหวานทั้งอาหารไทยและฝรั่งไว้ให้นักเรียนใช้ฝึกหัด ถือเป็นตำราอาหารเล่มแรกของไทยที่มีวิธีการประกอบอาหารแบบขัง ตวง วัด⁹⁵

เมื่อเข้าสู่สมัยปฏิรูปประเทศ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงดำริให้พระยาวิสุทธสุริยศักดิ์วางแผนจัดการศึกษาของรัฐ (พ.ศ. 2441) ที่เรียกว่า การศึกษาศิลปศาสตร์ (Industrial School) แบ่งการศึกษาเป็น 3 ประเภท คือ หัตถกรรม, กสิกรรม และคฤหกิจ แต่ไม่

⁹² เรื่องเดียวกัน, 175.

⁹³ อติศร ศักดิ์สูง, “แม่ครู: การสร้างอัตลักษณ์ครูผู้หญิงในสังคมไทย พ.ศ.2456 – 2479,” ใน *ชั่วชีวิตหนึ่ง*, บรรณาธิการโดย วีรวัลย์ งามสันติกุล (กรุงเทพฯ: สามลดา, 2550), 151-170.

⁹⁴ จรรยา แสนจิตต์, “นโยบายและการจัดการการอาชีวศึกษาของไทยระหว่าง พ.ศ.2441 - 2474,” (วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2524), ณ.

⁹⁵ ขาดิชา มุกสง, “รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517,” 216.

สามารถจัดการได้จริงเนื่องจากขาดบุคลากรและงบประมาณดำเนินการ⁹⁶ ต่อมาแผนการศึกษา 2445 กำหนดให้มีการแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเภทคือ การศึกษาสายสามัญและสายวิสามัญศึกษา เรียกว่า การศึกษาพิเศษ⁹⁷

การทดลองใช้หลักสูตรวิชาชีพระดับครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2454 ที่โรงเรียนราชินี เปิดสอนควบคู่ทั้งวิชาสามัญและวิสามัญ และปรับปรุงหลักสูตรเมื่อ พ.ศ. 2457 เป็นหลักสูตรการช่าง 3 ปี เน้นวิชาการเรือน การเรียนการสอนที่เน้นขึ้นชื่อเรื่องการทำขนมและอาหารอย่างยิ่ง⁹⁸

ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง แผนการศึกษา 2475 ต้องการส่งเสริมการศึกษาวิสามัญศึกษาหรืออาชีวศึกษาให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้นเพื่อผลิตประชากรที่มีความถนัดในทางอาชีพ ไม่มุ่งประกอบอาชีพเสมียนเท่านั้น ด้วยเหตุนี้จึงเห็นการศึกษาสายวิชาชีพของผู้หญิงเป็นรูปร่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น มีการจัดตั้งแผนกการช่างสตรีในโรงเรียนวิสามัญการช่าง เกิดเป็นโรงเรียนการช่างสตรีเมื่อ พ.ศ. 2476 และโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนเมื่อปี พ.ศ. 2477 รายวิชาที่เกี่ยวกับการทำอาหารและการครัวระบุจุดมุ่งหมายรายวิชาในหลักสูตรโรงเรียนการเรือนชั้นมัธยมปีที่ 5 ถึงปีที่ 8 ส่วนของ “การครัวและการเลือกอาหาร” รายการที่ต้องสอน มีดังนี้⁹⁹

⁹⁶ เจริญศรี เจริญวัฒน์, “นโยบายเกี่ยวกับการจัดการอาชีวศึกษาของไทย ระหว่าง พ.ศ.2475 – 2503,” (ปริญญาานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2526), 30-31

⁹⁷ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, *ประมวลกฎหมายแม่บททางการศึกษาไทย: จากโครงการศึกษา พ.ศ.2441 ถึง พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542*, (กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2545), 32.

⁹⁸ ขาดิชาย มุกสง, “รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517,” 217.

⁹⁹ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ.4.4/31 เรื่อง นายवाद วายวานนท์ ขอให้พิมพ์หลักสูตรโรงเรียนการเรือน 35 ชุด (30 มีนาคม 2476).

ตารางที่ 3.1 จุดมุ่งหมายรายวิชาที่เกี่ยวกับการทำอาหารและการครัวในหลักสูตรโรงเรียนการเรือนชั้นมัธยมปีที่ 5 ถึงปีที่ 8

การครัว	การเลือกอาหาร
1.สถานที่ตั้งครัวและการสุขาภิบาล	1.อาหารและประโยชน์ของอาหาร
2.เครื่องใช้ในครัวและการจัดให้เข้าระเบียบ	2.ความต้องการอาหารในบุคคลปกติ
3.การระวังรักษาเครื่องใช้และการทำความสะอาดเครื่องใช้และภาชนะต่างๆ	3.วิธีเลือกชนิดและลักษณะของอาหาร เช่น เนื้อ นมไข่ ปลา และผัก
4.วิธีหุงต้มอาหารและขนาดความร้อนที่ใช้	4.สิ่งที่ทำให้เกิดรส
5.การชั่งตวงและมาตราที่ใช้	5.การทำบัญชีอาหารในมือหนึ่งๆ
6.การทำอาหารคาวหวานของว่างและเครื่องดื่มทั้งไทยและเทศ	6.อาหารคาวหวานที่ควรให้แก่คนเจ็บ เด็กและคนแก่
7.การบรรจุอาหารลงในภาชนะ	
8.การประดับอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน	
9.การเก็บอาหารตามชนิดและวิธีต่างๆ	
10.การรู้จักอาหารตามฤดูกาล	
11.การคิดงบประมาณ	
12.การจ่ายตลาด	
13.การทำอาหารให้ย่อยง่ายเป็นประโยชน์แก่คนไข้	
14.การทำอาหารพิเศษเฉพาะคนไข้บางชนิด	

ที่มา : หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ.4.4/31 เรื่อง นายวาด วายวานนท์ ขอให้พิมพ์หลักสูตรโรงเรียนการเรือน 35 ชุด (30 มีนาคม 2476).

จะเห็นได้ว่าวิชาทำอาหารอยู่ในสถานะเดียวกับการสอนทำอาหารในหลักสูตรสามัญคือเป็นวิชาที่ให้เรียนเพื่อเป็นความรู้พื้นฐานสำหรับผู้หญิงเพื่อดูแลบ้านและครอบครัวเป็นหลัก และยังไม่มีวิชาสอนทำอาหารที่มีเนื้อหาสอนทำอาหารเพื่อเปิดร้านอาหารหรือขายอาหารอย่างมีมาตรฐานแต่อย่างใด

ถึงแม้ว่าใน พ.ศ. 2480 จะมีการขยายโรงเรียนการช่างสตรีออกไปทั่วประเทศ (โรงเรียนช่างทอ โรงเรียนช่างเย็บ โรงเรียนการเรือน) แต่วิชาทำอาหารยังคงเป็นวิชาเสริมเพิ่มเติมจากวิชาหลักคือ วิชาเกี่ยวกับการตัดเย็บและการทอผ้าเพราะอาชีพช่างทอในสมัยนั้นเป็นอาชีพที่ผู้หญิงนิยมมากกว่าอาชีพอื่น มีการแข่งขันฝีมือการทอผ้าระหว่างท้องถิ่น ราชการจัดให้มีการแข่งขันทอผ้าตามจังหวัดต่างๆด้วย¹⁰⁰ ด้วยจุดประสงค์จะขยายการโรงเรียนอาชีพให้ได้ทั่วประเทศกระทรวงธรรมการจึงมีภาระเร่งด่วนในการจัดหาครูอาชีพศึกษาให้เพียงพอกับความต้องการจึงจัดตั้ง “โครงการฝึกหัดครูอาชีพศึกษา” โดยรับสมัครครูประจำชาติทั่วประเทศมาอบรม วิชาช่างเย็บอบรมที่กรมอาภรณ์ภัณฑ์ ส่วนวิชาการเรือนอบรมที่โรงเรียนการเรือน¹⁰¹

ภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ยุติใน พ.ศ. 2488 การศึกษาด้านอาชีพสตรีมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากอาชีพช่างทอและช่างตัดเย็บไม่ได้รับความนิยมเท่าช่วงก่อนที่จะเกิดสงคราม ผู้คนนิยมสินค้าผ้าจากต่างประเทศหรือจากโรงงานอุตสาหกรรมมากกว่า การอาชีพศึกษาสตรีจึงต้องมีการปรับตัว รวมโรงเรียนเย็บเสื้อผ้า โรงเรียนการทอเข้ากับ “โรงเรียนการช่างสตรี” และเริ่มอบรมครูอาชีพศึกษาอีกครั้งใน พ.ศ. 2490 โดยอบรมครูช่างทอและครูช่างเย็บผ้าด้วยโดยเปลี่ยนเป็นวุฒิครูสอนวิชาการช่างสตรี¹⁰² แต่อย่างไรก็ตามอาชีพทำอาหารยังคงไม่ได้รับความสนใจและถูกยกขึ้นเป็นจุดประสงค์หลักของการศึกษาวิชาการช่างสตรี เห็นได้จากในหลักสูตรประโยคอาชีพศึกษา¹⁰³ ชั้นต้น และชั้นกลาง แผนกการช่างสตรี พ.ศ. 2491¹⁰⁴ พบว่าวิชาการครัวถูกกำหนดเป็นวิชาเสริม เรียนสัปดาห์ละ 3 ชั่วโมงสลับกับวิชาดอกไม้สดสัปดาห์เว้นสัปดาห์เพิ่มเติมจากวิชาสามัญและวิชาช่างเย็บ

¹⁰⁰ กิตติ เทพนรินทร์, “การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย,” (ครุศาสตร์มหาบัณฑิต, ภาควิชาอุดมศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533), 34-35.

¹⁰¹ กรมอาชีพศึกษา, *กรมอาชีพศึกษา 50 ปี 2484 – 2534*, (กรุงเทพฯ: กรมอาชีพศึกษา, 2534), 19.

¹⁰² กิตติ เทพนรินทร์, “การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย,” 36.

¹⁰³ ตั้งแต่ประกาศแผนการศึกษาพ.ศ.2479 ใช้คำว่า “อาชีพศึกษา” แทน “การศึกษาวิสามัญ” หรือ “การศึกษาวชิชาชีพ” ได้แก่ การศึกษาวชิชาซึ่งเป็นความรู้สำหรับประกอบการอาชีพซึ่งจะได้รับช่วงจากสามัญศึกษาทุกระยะที่สุดประโยค

¹⁰⁴ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.2.2.1/1 เรื่อง แผนพัฒนาการศึกษาชาติ (พ.ศ.2494).

เสื่อผ้าเพราะเห็นว่าพอมีเวลาเหลือในแต่ละสัปดาห์และสองวิชานี้เป็นวิชาที่จำเป็นสำหรับลูกผู้หญิง และยังเป็นที่ต้องการของท้องถิ่นด้วย

ตารางที่ 3.2 เนื้อหาวิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษาชั้นต้น แผนการช่างสตรีในชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 (หลักสูตร 2ปี)

วิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษา ชั้นต้น แผนการช่างสตรีชั้นปีที่ 1	วิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษา ชั้นต้น แผนการช่างสตรีชั้นปีที่ 2
1.ประเภทอาหารและคุณประโยชน์ของ อาหารประเภทนั้นๆ 2.การจัดครัว การรักษาความสะอาดของ ครัวและเครื่องใช้ 3.รู้จักการจ่ายอย่างประหยัดและการใช้ สิ่งของไม่ให้เสียไปโดยเปล่าประโยชน์ 4.รู้จักจัดรสอาหารสำหรับมือต่างๆให้เข้า กันได้ 5.การประกอบอาหารไทยอย่างง่ายทั้งคาว หวานและอาหารว่าง 6.การจัดอาหารให้น่ารับประทานและการ จัดตั้งอาหาร	1.การประกอบอาหารไทยที่ยากขึ้น 2.การประกอบอาหารว่างแบบไทยและแบบ ฝรั่ง 3.ระเบียบการเลี้ยงอาหาร 4.วิธีเก็บถนอมอาหาร เช่น ทำเค็ม ดอง ตาก แห้ง

ที่มา : หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.2.2.1/1 เรื่อง แผนพัฒนาการศึกษาชาติ (พ.ศ.2494).

ตารางที่ 3.3 เนื้อหาวิชาการครัวในหลักสูตรประโยคอาชีวศึกษาชั้นกลาง แผนการช่างสตรี (หลักสูตร 3ปี) รับนักเรียนที่สำเร็จประโยคอาชีวศึกษาชั้นต้นแผนการช่างเย็บเสื้อผ้าหรือการช่างสตรีและนักเรียนที่สำเร็จประโยคมัธยมศึกษาตอนต้น (มัธยมปีที่ 3)

ชื่อวิชา	ลักษณะเนื้อหา
วิชาการครัวในหลักสูตร ประโยคอาชีวศึกษาชั้น กลาง แผนการช่างสตรี ชั้นปีที่ 1	<ol style="list-style-type: none"> 1.คุณประโยชน์ของอาหารประเภทต่างๆและวิธีประกอบอาหารซึ่งจะรักษาคุณประโยชน์และรสชาติของอาหารนั้นๆไม่ให้เสียไป 2.การจัดครัวให้เป็นระเบียบ สะอาดและถูกอนามัย 3.การรักษาความสะอาดเครื่องครัวและวิธีเก็บรักษาอาหารบางอย่าง เช่น ของแห้งไว้ใช้ในการครัว 4.รู้จักการจ่ายและการประกอบอาหารโดยประหยัดและรู้จักตัดแปลงอาหารที่เหลือสำหรับรับประทานในมื้อต่อไป 5.รู้จักจัดสรรอาหารในมื้อต่างๆให้เข้ากันดี 6.การประกอบอาหารไทยทั้งคาว หวานและอาหารว่าง 7.ระเบียบการเลี้ยงอาหารแบบไทย
วิชาการครัวในหลักสูตร ประโยคอาชีวศึกษาชั้น กลาง แผนการช่างสตรี ชั้นปีที่ 2	<ol style="list-style-type: none"> 1.การประกอบอาหารไทยที่ยากขึ้น 2.การประกอบอาหารว่างแบบฝรั่ง 3.การทำเครื่องดื่มด้วยวิธีชง วิธีทำน้ำผลไม้ 4.ธรรมเนียมการเลี้ยงน้ำชา 5.การจัดห้องรับประทานอาหาร
วิชาการครัวในหลักสูตร ประโยคอาชีวศึกษาชั้น กลาง แผนการช่างสตรี ชั้นปีที่ 3	<ol style="list-style-type: none"> 1.การประกอบอาหารฝรั่งอย่างง่าย 2.ระเบียบการเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟ่ 3.รู้จักการจ่ายอาหารสำหรับเลี้ยงคนจำนวนมาก 4.วิธีถนอมอาหารเช่น ทำเค็ม ดอง ตากแห้ง ผลไม้กวน (แยม) แฉ่อิม

ที่มา : หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.2.2.1/1 เรื่อง แผนพัฒนาการศึกษาชาติ (พ.ศ.2494).

สำหรับในหลักสูตร “โรงเรียนฝึกหัดครูอาชีวศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ.2491” เป็นหลักสูตรที่รับนักเรียนที่สำเร็จประโยคอาชีวศึกษาชั้นสูงเข้าศึกษาต่อเพื่อผลิตครูอาชีวศึกษาให้เพียงพอต่อความต้องการของโรงเรียนอาชีวศึกษาทั่วประเทศเปิดสอนทั้งสิ้น 4 แผนกคือ แผนกการช่างสตรี แผนกช่างก่อสร้าง แผนกพาณิชยการ แผนกเกษตรกรรม วิชาอาหารและการครัว ถูกบรรจุใน หมวด จ. ลักษณะวิชาที่ต้องเรียนของนักเรียนแผนกการช่างสตรีมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 3.4 ลักษณะเนื้อหาวิชาอาหารและการครัวในหลักสูตรโรงเรียนฝึกหัดครูอาชีวศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ.2491

วิชาอาหาร	วิชาการครัว
1.ความหมายของวิชาอาหาร (Nutrition) 2.ส่วนประกอบทางเคมีของอาหาร 3.ประเภทของอาหารจำแนกตาม คุณประโยชน์ 4.การย่อยและเมตาโบลิซึม 5.จำนวนแคลลอรี่ที่เหมาะสมสำหรับบุคคล ในวัย น้ำหนักและการงานต่างๆกัน 6.การให้อาหารเด็ก คนแก่ หญิงมีครรภ์และ คนที่เจ็บป่วย 7.การใช้โซเดียมไบคาร์บอเนตในการ ประกอบอาหาร	1.ให้รู้จักลักษณะและคุณภาพของสิ่งที่จะ นำมาประกอบอาหารและวิธีการหุงต้มที่จะ ให้ได้ ประโยชน์เต็มที่ 2.ให้รู้จักการทำอาหารฝรั่งประเภทอาหาร คาว 3.ให้รู้จักการทำขนมฝรั่งและให้รู้จักลักษณะ ที่ดีและความแตกต่างของขนมชนิดต่างๆ 4.ให้รู้จักวิธีตกแต่งขนม (Frostings and Fillings) 5.ให้รู้จักวิธีถนอมอาหารแบบฝรั่ง 6.ให้รู้จักใช้และรักษาเครื่องเคลือบเครื่อง โลหะและเครื่องแก้ว 7.ให้รู้จักวิธีการจัดเลี้ยงอาหาร

ที่มา : หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.2.2.1/1 เรื่อง แผนพัฒนาการศึกษาชาติ (พ.ศ.2494).

ภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ยุติลงในราว พ.ศ. 2488 รัฐบาลไทยดำเนินนโยบายเป็นมิตรกับรัฐบาลสหรัฐอเมริกาอย่างเป็นทางการตั้งแต่ พ.ศ. 2493 ต่อมาในปี พ.ศ. 2497 รัฐบาลไทยภายใต้การนำของจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2491 – 2500) เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งขององค์การซีโต้ (SEATO)

การผูกมิตรอย่างแนบแน่นกับรัฐบาลไทยนั้น รัฐบาลสหรัฐอเมริกาดำเนินการเพื่อต่อต้านการคุกคามของลัทธิคอมมิวนิสต์ที่กำลังแพร่หลายอยู่ในพื้นที่ประเทศเวียดนามเนื่องจากสหรัฐอเมริกามีความเชื่อว่าลัทธิคอมมิวนิสต์จะขยายอิทธิพลไปทั่วทวีปเอเชียอย่างแน่นอน วิธีการหนึ่งที่จะยับยั้งการขยายตัวของลัทธิคอมมิวนิสต์คือสนับสนุนให้ประชาชนในพื้นที่มีความรู้และสามารถหาเลี้ยงตัวเองได้ ไม่เอนเอียงเข้ากับฝ่ายคอมมิวนิสต์ การสนับสนุนอาชีวศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์ต่อต้านคอมมิวนิสต์ดังกล่าว

ในด้านการทหารมีการตั้งฐานทัพอากาศสหรัฐฯในพื้นที่ต่างๆของประเทศไทยอาทิ จังหวัดอุดรธานี จังหวัดอุบลราชธานี อุตะเถา ตาคลีจังหวัด ชลบุรี เป็นต้น นับได้ว่าการดำเนินนโยบายต่างๆร่วมกับรัฐบาลสหรัฐฯส่งผลให้สังคมไทยเกิดการเปลี่ยนแปลงหลายด้านในเวลาต่อมา

โครงการความช่วยเหลือที่สหรัฐอเมริกาจัดสรรให้แก่ประเทศไทยภายใต้ความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและวิชาการระหว่างรัฐบาลไทย – สหรัฐอเมริกา ฉบับลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2493 เป็นความช่วยเหลือแบบให้เปล่า¹⁰⁵ ในส่วนของการพัฒนาอาชีวศึกษาเริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2495 เป็นโครงการที่ผลิต “กำลังคน” ที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ แบ่งการดำเนินงานเป็น 3 ส่วนคือ ปรับปรุงอาชีวศึกษาด้านเกษตรกรรม ปรับปรุงสถาบันเทคนิค และปรับปรุงอาชีวช่างฝีมือ

การดำเนินงานที่สำคัญในโครงการนี้

1. สหรัฐอเมริกาจัดส่งผู้เชี่ยวชาญมาให้คำแนะนำทางวิชาการด้านอาชีวเกษตร และจัดส่งเจ้าหน้าที่ไปศึกษาดูงานต่างประเทศ ตลอดจนสนับสนุนเครื่องมือเครื่องจักรเพื่อปรับปรุงการศึกษาเพื่อให้ได้ผลอย่างจริงจัง

¹⁰⁵ กระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ, *ประวัติและราชการของกระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ*, (พระนคร: โรงพิมพ์ของสมาคมสังคมศาสตร์, 2507), 216.

2.ทำสัญญากับมหาวิทยาลัย Wayne State แห่งสหรัฐอเมริกาเพื่อขอคำแนะนำทางวิชาการและปรับปรุงกิจกรรมด้านสถาบันเทคนิคต่างๆ เช่น วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯ โคราช เชียงใหม่และสงขลา

3.ทำสัญญากับมหาวิทยาลัยฮาไว เพื่อช่วยปรับปรุงกิจกรรมด้านโรงเรียนอาชีวศึกษาช่างฝีมือ และจัดให้มีการอบรมและพัฒนาทางวิชาช่างเครื่องยนต์ในภาคต่างๆ¹⁰⁶

การเปลี่ยนแปลงในส่วนการอาชีวศึกษามีการตั้ง “วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯ” บริเวณทุ่งมหาเมฆ กรุงเทพฯ โดยได้รับความช่วยเหลือตามโครงการความร่วมมือด้านการศึกษาระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลสหรัฐอเมริกาทั้งทางด้านบุคลากรจนถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอน จึงถือได้ว่าวิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯเป็นสถาบันอาชีวศึกษารูปแบบใหม่ของประเทศไทย และเป็นศูนย์กลางดำเนินงานปรับปรุงการอาชีวศึกษาภายใต้ความช่วยเหลือจาก UNESCO ส่งต่อให้โรงเรียนอาชีวศึกษาทุกประเภท¹⁰⁷ ในปีแรกที่เปิดสอนวิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯได้เปิดทำการสอนในสาขาต่างๆ ดังนี้¹⁰⁸

- 1.แผนกวิทยุ เปิดสอนที่โรงเรียนช่างกลปทุมวัน
- 2.แผนกฝึกหัดครุมัธยมอาชีวศึกษา เปิดสอนที่โรงเรียนช่างก่อสร้างอุเทนถวาย
- 3.แผนกช่างก่อสร้าง เปิดสอนที่โรงเรียนช่างก่อสร้างอุเทนถวาย
- 4.แผนกพาณิชยการ เปิดสอนที่โรงเรียนพาณิชยการพระนคร

¹⁰⁶ กระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ, *ประวัติและราชการของกระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ*, 225.

¹⁰⁷ กิตติ เทพนริมิตร, “การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย,” 37.

¹⁰⁸ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ, *หนังสือที่ระลึกฉลองครบรอบ 36 ปี เทคนิคกรุงเทพฯ 14 ก.ค. 2531*, (กรุงเทพฯ: วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ, 2531), 21-22.

ภายหลังในปี พ.ศ. 2497 จึงเปิดหลักสูตรเคหเศรษฐศาสตร์ แผนกผ้าและอาหาร และแผนกช่างตัดเสื้อ พ.ศ. 2506 เปิดแผนกฝึกหัดครูคหกรรมศาสตร์ (แผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั่วไปในปัจจุบัน)¹⁰⁹ และขยายเปิดวิทยาลัยเทคนิคส่วนภูมิภาคในเวลาต่อมา

การเปลี่ยนแปลงแนวทางการสอนทำอาหารที่แอบแฝงอยู่ในโรงเรียนการช่างสตรี ภายหลังปฏิรูปปรับเอาแนวคิดคหเศรษฐศาสตร์แบบอเมริกันมาประยุกต์ผสมเข้ากับการอบรมสตรี แบบเดิมผ่านการอบรมในโรงเรียนการช่างสตรีทั่วประเทศใน พ.ศ. 2498 แนวโน้มการสอนวิชาการ ช่าง (Handicraft) จะกลายเป็นโรงเรียนเคหเศรษฐศาสตร์ (Home Economics) ไปทั้งหมด¹¹⁰ วิชา จัดการบ้านเรือนในกรอบความคิดแบบอเมริกันเข้ามาเป็นหลักใหญ่แกนกลางของการอาชีวสตรีใน รูปแบบวิชาคหกรรมศาสตร์ซึ่งการอาชีวสตรีแบบใหม่ที่เป็นผลจากการรับอิทธิพลแนวคิดเคห เศรษฐศาสตร์อย่างอเมริกันซึ่งประกอบด้วยความรู้ต่างๆ 5 สาขา คือ ผ้า เส้นใย เครื่องแต่งกาย, อาหารและโภชนาการ, พัฒนาการครอบครัวและเด็ก, การจัดการบ้านเรือนและการปรับปรุงและการ ตกแต่งที่อยู่อาศัย¹¹¹ กล่าวคือเป็นวิชาที่ว่าด้วยการดูแลชีวิตความเป็นอยู่ให้เป็นระเบียบรอบด้านทั้ง การกิน การอยู่ตามหลักวิทยาศาสตร์

การถ่ายทอดแนวคิดโภชนาการยังปรากฏในหลักสูตรการศึกษาสายสามัญด้วย เช่น หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลายประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2518¹¹² รายการสอนวิชา เฉพาะสาขาอาหารและโภชนาการ เป็นการให้เลือกรเรียนเพิ่มเติมภาคเรียนละ 1 วิชา ประกอบด้วย

¹⁰⁹ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ, *หนังสือที่ระลึกฉลองครบรอบ 36 ปี เทคนิคกรุงเทพ 14 ก.ค. 2531*, 23.

¹¹⁰ กิตติ เทพนิรมิตร, “การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย,” 37.

¹¹¹ ประเชิญ ครูไพศาล, *วิชาชีพคหกรรมศาสตร์*, (กรุงเทพฯ: รวมสาสน์, 2537), 122.

¹¹² กระทรวงศึกษาธิการ, *หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชา คหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2518*, (กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2518), 54-55.

ตารางที่ 3.5 ลักษณะเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการในหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2518

ชื่อวิชา	ลักษณะเนื้อหา
วิชาโภชนาการ 1,2,3,4	เรียนเกี่ยวกับความหมายความสำคัญของวิชาโภชนาการ ชนิดหน้าที่ของสารอาหาร ขบวนการย่อย การดูดซึมและขับถ่าย การคำนวณแคลลอรี่ที่ร่างกายต้องการ การจัดอาหารให้เหมาะกับบุคคลในวัยต่างๆ การทำรายการจ่ายและคิดคุณค่าอาหาร
วิชาการประกอบอาหาร 1,2,3,4	ทำความรู้จักเครื่องมือเครื่องใช้ การทำความสะอาด มาตรฐานห้องครัว วัด วิธีหุงต้มอาหารชนิดต่างๆ หลักและวิธีการกำหนดรายการอาหารสำหรับครอบครัว ส่วนประกอบอาหารและการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามลักษณะของส่วนประกอบและเครื่องปรุง การคำนวณงบประมาณในการทำอาหารไทยและต่างประเทศ การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะกับสถานที่และโอกาส การจัดโต๊ะในงานต่างๆ
วิชาการถนอมอาหาร 1,2	การเลือกอาหารประเภทต่างๆสำหรับถนอมอาหารให้ถูกต้อง การถนอมอาหารต่างๆที่ทำได้ในบ้าน
การจัดครัวและอุปกรณ์	การเลือกทำเลและวางแผนผังครัวให้ถูกสุขลักษณะ
สุขวิทยาอาหาร	หลักสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากอาหาร สาเหตุและการป้องกัน

ที่มา : กระทรวงศึกษาธิการ, หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2518, (กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2518), 54-55.

ส่วนในรายวิชาสาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป เรียนการจัดครัวให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่และเศรษฐกิจ อนามัยในการประกอบอาหาร การประกอบอาหาร การจัดโต๊ะ การเสิร์ฟ

มารยาทในการรับประทานอาหาร ตำรับอาหารไทยและต่างประเทศ การทำอาหารเรียกน้ำย่อย เครื่องดื่มแบบผสม การจัดตกแต่งสถานที่ การเลี้ยงรับรองแบบไทยและสากลนิยม

ชาติชาย มุกสง¹¹³ ชี้ให้เห็นความแตกต่างระหว่างวิชาการเรือนที่เป็นพื้นฐานแนวคิดการศึกษาผู้หญิงในสังคมไทยแต่เดิม กับเศรษฐศาสตร์แนวคิดการจัดการบ้านตามแบบอเมริกัน กล่าวคือ วิชาการเรือน เน้นวิชาช่างต่างๆที่จำเป็นสำหรับสตรีในการเป็นแม่บ้านแม่เรือน ในวัฒนธรรมความเป็นอยู่แบบไทย เช่น การจัดดอกไม้ ร้อยตาข่ายดอกไม้ ที่จำเป็นต้องใช้ในพิธีตามประเพณีที่สำคัญต่างๆ วิชาอาหารในวิชาการเรือน ต้องอร่อยรส ดูสวยงามถูกใจ ต้องประดิษฐ์ตกแต่งให้วิจิตร ถือเป็นงานชั้นสูงที่ต้องเรียนเป็นความรู้ระดับใช้ในโอกาสพิเศษต่างๆ ไม่นับให้เป็นความรู้ที่ใช้จัดการบ้านเรือนในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังเน้นแนวคิดทางคุณธรรมพุทธศาสนาหัวข้อ “ธรรมสำหรับการครองเรือน” ส่วน คหกรรมศาสตร์ คือ ความรู้ที่ต้องการให้แม่บ้านทุกคนสามารถจัดการบ้านเรือน และดำเนินชีวิตครอบครัวประจำวัน เน้นวิทยาศาสตร์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์เหนือกว่า ความรู้ด้านคุณธรรม (วิชาการเรือน)

3.2 วิชาทำอาหารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

การฝึกฝนบุคคลให้มีความรู้ระบบโรงแรมแบบตะวันตกพบว่ามีคำว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร บริหาร และกิจการโรงแรมจากต่างประเทศมาฝึกอบรมให้แก่เจ้าหน้าที่ของกรมรถไฟซึ่งรับหน้าที่ดูแลกิจการ “โฮเต็ลหัวหิน”¹¹⁴ ตั้งแต่ในราว พ.ศ. 2465 โรงแรมแห่งนี้จัดบริการตามแบบโฮเต็ลในยุโรป ระบบดำเนินงานในโฮเต็ลแห่งนี้จึงกลายเป็นแบบแผนให้แก่โรงแรมอื่นในเวลาต่อมา¹¹⁵

¹¹³ ชาติชาย มุกสง, “รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517,” 221.

¹¹⁴ กรมรถไฟหลวงจัดตั้งกองโฮเต็ลในปี พ.ศ.2465 เพื่อดูและและอำนวยความสะดวกกิจการบ้านพัก โฮเต็ลที่หัวหิน และมีหน้าที่ฝึกหัดเจ้าหน้าที่สำหรับดูแลโฮเต็ลดังกล่าว

¹¹⁵ สราญมิตร ประชาญสิทธิ์, “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478.” (วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541), 68.

การผลิตผู้ที่มีความรู้ด้านการโรงแรมยิ่งได้รับการสนับสนุนมากขึ้นเมื่อเข้าสู่ช่วงทศวรรษ 2500 ประเทศไทยเห็นความสำคัญของธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นอย่างมากเพราะทำเงินตราเข้าประเทศได้เป็นจำนวนมาก แต่สถานการณ์อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทยในขณะนั้นยังไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมและเพียงพอต่อการต้อนรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้าประเทศปีละกว่า 40,000 คน แต่มีห้องพักที่ได้มาตรฐานรองรับเพียง 473 ห้องเท่านั้น¹¹⁶

ด้วยเหตุนี้ในปี พ.ศ. 2502 คณะรัฐมนตรีจึงอนุมัติให้จัดตั้ง “องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย” (อ.ส.ท.) เพื่อดูแลการท่องเที่ยวโดยเฉพาะ ภารกิจแรกที่สำคัญคือการเพิ่มจำนวนโรงแรมชั้นหนึ่งให้มากที่สุด จึงขอให้สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนประกาศให้อุตสาหกรรมโรงแรมเป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริม พร้อมทั้งโฆษณาให้นักลงทุนทราบว่ากิจการโรงแรมเป็นการลงทุนที่ได้รับผลกำไรดี จึงมีโรงแรมชั้นหนึ่งเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว¹¹⁷

จากคำกล่าวของ จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ นายกรัฐมนตรีผู้ก่อตั้งองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อ.ส.ท.) เมื่อวันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2503 ความว่า

“...บัดนี้เรากำลังชุมนุมกันอยู่ที่นี่ เพื่อเปิดสำนักงานขององค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวขึ้นอีก ซึ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นเครื่องมืออันสำคัญที่จะสร้างสรรค์ความเจริญทางเศรษฐกิจให้แก่ประเทศชาติ... ผลประโยชน์ที่รัฐพึงได้จากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนี้ หารเป็นรายได้ที่จะบังเกิดขึ้นแก่รัฐบาลโดยตรงเป็นส่วนใหญ่ไม่ แต่ละเป็นรายได้ที่กระจายออกไปยังบุคคลหลายชั้นหลายอาชีพ...”¹¹⁸

แสดงให้เห็นความคาดหวังของรัฐที่มีต่อการลงทุนในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อดึงเงินตราต่างประเทศและเพื่อกระจายรายได้ สร้างอาชีพหลากหลายให้แก่ประชาชน

¹¹⁶ ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเกอร์, *ประวัติศาสตร์ไทยร่วมสมัย*, พิมพ์ครั้งที่ 2, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2557), 211.

¹¹⁷ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *36 ปี ททท.*, (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ดอกเบี๋ย, 2539), 32.

¹¹⁸ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. *36 ปี ททท.* (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ดอกเบี๋ย, 2539), 27-28 อ้างใน ปิ่นเพชร จำปา, *วัฒนธรรมการท่องเที่ยวของคนไทย พ.ศ.2394 – 2544*, (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), 179.

จากข้อสรุปของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2515 - 2519) พบว่าจำนวนนักท่องเที่ยวเดินทางเข้าประเทศไทยยังคงเพิ่มสูงขึ้นในอัตราร้อยละ 17 แต่ยังคงต่ำกว่าอัตราร้อยละ 22 ในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2510 - 2514)¹¹⁹ เพราะสาเหตุจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ รัฐบาลสหรัฐอเมริกาถอนกำลังทหารและเจ้าหน้าที่พลเรือนออกจากภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมถึงสถานการณ์ความไม่สงบภายในประเทศใน พ.ศ. 2518 ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เข้ามาเที่ยวในประเทศไทยลดน้อยลงไปด้วย¹²⁰

ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520 - 2524) รัฐบาลเห็นความสำคัญของรายได้จากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมากขึ้น จึงตั้งเป้าหมายรายได้จากการท่องเที่ยวให้สูงขึ้นรวมถึงรายได้จากงานบริการ โดยส่งเสริมให้แรงงานไทยให้ไปทำงานในภูมิภาคตะวันออกกลาง เพื่อช่วยลดภาวะขาดดุลการค้าและดุลการชำระเงินระหว่างประเทศ รัฐบาลสร้างแรงจูงใจแก่นักลงทุนในการก่อสร้างโรงแรมและการลงทุนด้านอื่นๆ เพิ่มงบประมาณให้หน่วยงานส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้วยการส่งเสริมด้านต่างๆ ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มขึ้นราว 1 ล้านคนในช่วงกลางทศวรรษ 2510 ถึง 2520 รายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นจากสามพันล้านบาทต่อปีเป็น ปีละแปดพันล้านบาทในช่วงเวลาสามปี และกลายเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ทำรายได้เข้าประเทศเป็นอันดับหนึ่ง มากกว่ารายได้จากการส่งออกข้าวในอดีต¹²¹

ถึงแม้ว่านโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวดังกล่าวจะได้ผลในแง่การเพิ่มจำนวนรายได้แต่กลับพบปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมมาตรฐานและจัดระเบียบธุรกิจการท่องเที่ยว ขาดแผนงานรองรับการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ชัดเจน รวมถึงปัญหาด้านการยกระดับมาตรฐานกำลังคนในธุรกิจโรงแรมด้วย ซึ่งเป็นผลมาจากการผลิตแรงงานในธุรกิจโรงแรมไม่ได้สัดส่วนกับการขยายตัวของอุตสาหกรรม

¹¹⁹ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2520, 241.

¹²⁰ “นักท่องเที่ยวอเมริกันมาไทยลดลงร้อยละ 16,” *ประชาชาติรายวัน*, 20 พฤษภาคม 2518, 3.

¹²¹ ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเกอร์, *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ*, (กรุงเทพฯ : ตรีสวีนิ (ซิลค์เวอร์มบุคส์), 2542), 186.

การท่องเที่ยว อีกทั้งยังขาดสถาบันผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ กำลังคนที่ปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมส่วนใหญ่ในขณะนั้นเกิดจากความชำนาญในอาชีพและการฝึกภายในโรงแรมเอง¹²²

บุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนั้นประกอบด้วยหน้าที่หลากหลาย เช่น พนักงานต้อนรับส่วนหน้า บริการห้องอาหาร แม่บ้านโรงแรม บาร์เทนเดอร์ เป็นต้น “พ่อครัว” เป็นอาชีพหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุนจากรัฐควบคู่ไปกับอาชีพอื่นๆ ในธุรกิจบริการ ดังนั้นในส่วนนี้จึงทำการศึกษาวิชาทำอาหารในส่วนของการจัดการโรงแรมเป็นหลัก ซึ่งเป็นจุดหมายสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้การเรียนการสอนวิชาทำอาหารถูกปรับให้รับกับความต้องการพ่อครัวที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อาทิ พ่อครัวโรงแรม พ่อครัวร้านอาหาร เป็นต้น จากการศึกษาพบว่า มีหน่วยงานหลายภาคส่วนที่ปรับวิชาทำอาหารที่ทำการสอนอยู่เดิมให้มีเนื้อหาสอดคล้องกับการทำครัวร้านอาหารหรือครัวโรงแรมมากขึ้น และหน่วยงาน สถาบันที่ตั้งขึ้นใหม่เพื่อผลิตบุคลากรในสายงานการโรงแรมโดยตรงสามารถจำแนกตามลักษณะของสถาบันได้ดังนี้

3.2.1 สถาบันการศึกษาด้านการท่องเที่ยวโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

คณะรัฐมนตรี (จอมพล สฤษดิ์ ธนะรัชต์ นายกรัฐมนตรี) ประกาศพระราชกฤษฎีกาแบ่งส่วนราชการกรมประชาสัมพันธ์ พ.ศ. 2502 โดยยุบ สำนักงานท่องเที่ยวและจัดตั้งองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อ.ส.ท.)¹²³ เป็นหน่วยงานอิสระ¹²⁴ ในปี พ.ศ. 2502 แผนงานในระยะแรก (พ.ศ. 2503 – 2524) เน้นการพัฒนาด้านบริการต่างๆ ที่เป็นปัจจัยพื้นฐานของการท่องเที่ยว อาทิ การอบรมมัคคุเทศก์ร่วมกับคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และพัฒนาความสามารถงานบริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม¹²⁵ เช่น เปิดอบรมพนักงานบริการภัตตาคาร

¹²² สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, *แผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520 – 2524)*, (กรุงเทพฯ:สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ม.ป.ป.), 241, http://www.nesdb.go.th/ewt_dl_link.php?nid=3779 (สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560).

¹²³ องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อ.ส.ท.) ยกฐานะเป็น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) (Tourism Authority of Thailand (TAT) ตามความในพระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ.2522

¹²⁴ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *36 ปี ททท.*, 47.

¹²⁵ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *36 ปี ททท.*, 68

เพื่อส่งเสริมมาตรฐานการปฏิบัติงานของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม วางหลักสูตรวิชาการโรงแรมแก่นิสิตชั้นปีที่ 4 ของคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อถ่ายทอดความรู้ระบบการจัดการโรงแรม (Hotel Management)¹²⁶ รวมถึงโฆษณาชักชวนให้มีการลงทุนสร้างโรงแรมให้มากขึ้น เพราะเมื่อแรกตั้ง อ.ส.ท.นั้น ประเทศไทยมีห้องพักอยู่ไม่เกิน 500 ห้องเท่านั้น โดยผู้ลงทุนสร้างโรงแรมจะได้รับการสนับสนุนช่วยเหลือจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนเพื่อกิจการอุตสาหกรรม¹²⁷

ต่อมาใน พ.ศ. 2522 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)¹²⁸ ตั้งสถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว (สรท.) (Hotel and Tourism Training Institute) ขึ้นตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2522 บริเวณชายหาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยได้รับความช่วยเหลือทางวิชาการและเงินทุนจากสำนักงานโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (United Nations Development Programme – UNDP) และองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labour Organization – ILO) ในช่วงแรกของโครงการได้ส่งเจ้าหน้าที่ไปอบรมต่างประเทศเป็นเวลา 10 เดือนก่อนกลับมาทำหน้าที่สอนนักศึกษา¹²⁹ เริ่มรับสมัครรุ่นแรกในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวเมื่อ พ.ศ. 2524 โดยหลักสูตรกำหนดระยะเวลาอบรม 1 ปี แบ่งการอบรมเป็น 5 แผนก คือ แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office), แผนกแม่บ้าน (Housekeeping), แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Restaurant & Bar), แผนกประกอบอาหาร (Kitchen) และ แผนกธุรกิจท่องเที่ยวและมัคคุเทศก์ (Travel Trade & Tour Guide)¹³⁰

¹²⁶ องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *ผลงานในรอบ 5 ปี องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย*, (พระนคร: โรงพิมพ์สำนักทำเนียบนายกรัฐมนตรี, 2509), 38.

¹²⁷ เรื่องเดียวกัน, 43.

¹²⁸ พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ.2522 ยกฐานะองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว (อ.ส.ท.) ขึ้นเป็น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เรียกโดยย่อว่า ททท.

¹²⁹ “อ.ส.ท.เปิดสอน พนง.โรงแรม,” *เข็มทิศ*, 12 พ.ค. 2522, 1,2,16.

¹³⁰ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *36 ปี ททท.*, 100-101



ภาพที่ 3.1 สถาบันฝึกรวมวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวดำเนินการโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 36 ปี ททท. (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ดอกเบี๋ย, 2539), 98.

3.2.2 สถาบันอาชีวศึกษา

ภายหลังประกาศใช้พระราชบัญญัติจัดตั้งวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา พ.ศ. 2518 มีการแยกสถานศึกษา 28 แห่งออกจากกรมอาชีวศึกษาไปตั้งเป็นวิทยาเขตของวิทยาลัย เปิดสอนระดับปริญญาตรีและต่ำกว่าปริญญาตรี¹³¹ กรมอาชีวศึกษาได้จัดการศึกษาและฝึกรวมทักษะวิชาชีพในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี คือ ปวช., ปวส., และระดับเทียบปริญญาตรี (ปทส.) รวมถึงจัดอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นต่อไป เพื่อสนับสนุนให้ประชาชนประกอบอาชีพอิสระและเพื่อผลิตกำลังคนในระดับช่างฝีมือและช่างเทคนิค จัดการศึกษาและฝึกรวมใน 6 ประเภทวิชา ดังนี้ ช่างอุตสาหกรรม, เกษตรกรรม, พาณิชยกรรม, คหกรรมศาสตร์, ศิลปกรรม และประมง¹³²

¹³¹ กรมอาชีวศึกษา, *กรมอาชีวศึกษา 50 ปี 2484 – 2534*, 25.

¹³² สำนักงานคณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ, *รายงานการวิจัยเพื่อประกอบการจัดทำพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ...*, (กรุงเทพฯ: กลุ่มงานปฏิรูปการอาชีวศึกษาและฝึกรวม สทศ., 2543), 9-10.

การสอนวิชาทำอาหารในสถาบันอาชีวศึกษาอยู่ในรูปแบบของวิชาคหกรรมศาสตร์ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้มีความรู้เรื่องการกินที่มีคุณภาพ มีความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่กับการประกอบอาหารรูปแบบต่างๆ รวมถึงการถนอมอาหาร แต่ไม่ได้กำหนดเป้าหมายเนื้อหาวิชาเพื่อการทำงานในครัวโรงแรม จนกระทั่งในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520 - 2524) หน่วยงานวิชาการของรัฐหลายแห่ง อาทิ กรมการฝึกหัดครู¹³³ มีการขยายแนวทางการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพิ่มวิชาสายอาชีพขึ้นมาหลายวิชารวมถึงวิชาการโรงแรม¹³⁴

เมื่อพิจารณาหลักสูตรการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพพบว่า ตั้งแต่ทศวรรษ 2520 หลักสูตรถูกปรับเพื่อรองรับการขยายตัวและความต้องการบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งในโรงเรียนอาชีวศึกษาของรัฐและเอกชน



ภาพที่ 3.2 ประกาศโฆษณาโรงเรียนอาชีวศึกษาเอกชน¹³⁵, ไทยแลนด์ธุรกิจ 24-30 พฤษภาคม 2527, 15.

¹³³ พระราชบัญญัติวิทยาลัยครู พ.ศ. 2518 ระบุให้ “วิทยาลัยครูเป็นสถาบันการศึกษาและการวิจัยมีวัตถุประสงค์ให้การศึกษาวិชาการและการผลิตครูถึงระดับปริญญาตรี ทำการวิจัยส่งเสริมวิชาชีพและวิทยฐานะครูอาจารย์และเจ้าหน้าที่ผู้บริหารการศึกษา ทำนุบำรุงวัฒนธรรมและให้บริการวิชาการแก่สังคม” ต่อมาใน พ.ศ. 2527 ได้มีการแก้ไขพระราชบัญญัติวิทยาลัยครูดังกล่าว ทำให้วิทยาลัยครูสามารถเปิดสอนวิชาการสาขาต่างๆได้ สอนวิชาชีพได้

¹³⁴ สุรพันธ์ ยันต์ทอง. รายงานการวิจัยเรื่องแนวโน้มของวิทยาลัยครูในประเทศไทย. (กรุงเทพฯ: ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู, 2533), 20.

¹³⁵ โฆษณา โรงเรียนสยามธุรกิจพาณิชยการ, ไทยแลนด์ธุรกิจ 24-30 พฤษภาคม 2527, 15.

วิชาทำอาหารใน “หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2530 (ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533)” ประเภทวิชาคหกรรม วิชาในกลุ่มอาชีพอาหารและโภชนาการ แบ่งออกเป็น 7 กลุ่ม เป็นกลุ่มวิชาแกน 1 กลุ่ม คาบเรียนทั้งกลุ่มวิชาแกนและวิชาอาชีพที่เลือกเรียนรวมกันแล้วให้ได้ 1,500 คาบเรียน วิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายและการทำอาหารในครัวโรงแรมดังนี้

ตารางที่ 3.6 เนื้อหาวิชาทำอาหารในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2530 (ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533)

ชื่อวิชา	คำอธิบายรายวิชา
วิชาหลักการจัดและจำหน่ายอาหาร (Principles of Food Selling & Management)	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อการค้า การตลาด เกี่ยวกับงานอาหาร รูปแบบของกิจการร้านจำหน่ายอาหาร การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะกับประเภทของร้านอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน การเก็บเงินและการทำบัญชี ฝึกปฏิบัติการขาย การโฆษณา การทำรูปแบบการส่งเสริมการขาย การทำบรรจุภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ
วิชาหลักการประกอบอาหารไทย (Principles of Thai Cookery)	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทแกงจืด ผัด ยำ เครื่องจิ้ม แกง ต้มยำ เครื่องเคียง อาหารว่างไทย อาหารจานเดียว การจัดอาหารประจำภาค การจัดรายการอาหารไทยมือต่างๆ
วิชาหลักการทำเบเกอรี่ (Principles of Bakery)	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี่ เครื่องทุ่นแรงและอุปกรณ์ หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ การเก็บรักษาและการบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 3.6 เนื้อหาวิชาทำอาหารในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2530 (ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533) (ต่อ)

ชื่อวิชา	คำอธิบายรายวิชา
วิชาครัวและอุปกรณ์ (Kitchen and Kitchen wares)	การจัดการและการดำเนินงานในห้องครัวโรงแรม ชนิดของครัวโรงแรมและภัตตาคาร เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ในครัว การใช้ การทำความสะอาดและการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี
วิชาอาหารนานาชาติ (International Food)	อาหารที่จัดเลี้ยงในโรงแรมและภัตตาคาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดภาชนะให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเลี้ยงและบริการ การใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่นแทน การฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ
วิชาการจัดและแกะสลักผัก – ผลไม้ (Arrangement and Carving of Vegetables & Fruits)	ชนิดและลักษณะของผัก ผลไม้ ที่นำมาแกะสลัก เครื่องมือเครื่องใช้ หลักการและสลักผักและผลไม้ หลักทั่วไปเกี่ยวกับการจัดผัก ผลไม้ การเลือกผัก ผลไม้ เพื่อบรรจุลงภาชนะให้เหมาะสมกับงานและสถานที่ การประดิษฐ์ใบตอง กิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ฝึกปฏิบัติแกะสลักผัก ผลไม้ ประเภทต่างๆ ประดิษฐ์ภาชนะบรรจุด้วยผัก ผลไม้ ใบตอง และการจัดตกแต่ง
วิชาศิลปะการตกแต่งอาหาร	หลักการประกอบอาหารและจัดตกแต่งอาหาร หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร การออกแบบและรูปแบบการจัดตกแต่งอาหาร การจัดตกแต่งอาหารในเชิงธุรกิจ ฝึกปฏิบัติ

ที่มา : รวบรวมจาก กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ. *หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2533)*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2533.

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2546 รายวิชาในประเภทวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแบ่งเป็น 2 สาขา ได้แก่ สาขาวิชางานท่องเที่ยว และ สาขาวิชางานโรงแรม ซึ่งในส่วนของวิชางานโรงแรมบางวิชาเรียนร่วมกับสาขาคหกรรมศาสตร์ เนื้อหารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับ

การทำอาหาร เช่น วิชาภัตตาคารและการจัดเลี้ยง, วิชาการจัดแสดงอาหาร, วิชาการประกอบอาหารโรงแรม, วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร, วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตรประกาศนียบัตร พ.ศ. 2546 นี้ยังเพิ่มเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับการจัดการโรงแรม และการทำงานในส่วนต่างๆของโรงแรมเพิ่มขึ้น เช่น วิชาการพัสดุโรงแรม, วิชาเอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน, วิชาการตลาดเพื่อการโรงแรม, วิชาคอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม, วิชางานแม่บ้านโรงแรม, วิชางานซักรีด

ไม่เพียงแต่การศึกษาสายวิชาชีพเท่านั้นที่มีการเพิ่มวิชาเกี่ยวกับการทำงานโรงแรมเข้าไป วิชาหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย พุทธศักราช 2524 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2533) มีการใส่วิชาเกี่ยวกับโรงแรมเข้าไปในหมวดวิชาอาชีพ เป็นวิชาเลือก ดังนี้

ช 0238 งานบริการส่วนหน้าโรงแรม คำอธิบายรายวิชา ศึกษางานบริการส่วนหน้าโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานส่วนหน้าเช่น งานการต้อนรับ การรับจองห้องพัก พนักงานรับโทรศัพท์ พนักงานบริการด้านต่างๆ การบริการงานไปรษณีย์ การให้ข่าวสาร การเตรียมการก่อนแขกเข้าพัก ก่อนออกจากห้องพัก ก่อนออกจากห้องพักและเมื่อออกจากห้องพัก การประสานงานกับฝ่ายอื่นๆของโรงแรม เช่น ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายแม่บ้าน ฝ่ายขาย เป็นต้น

ช 0240 งานแม่บ้านโรงแรม คำอธิบายรายวิชา ศึกษางานแม่บ้านโรงแรม ความสำคัญของงานแม่บ้าน หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานฝ่ายแม่บ้าน มารยาทและจรรยาบรรณ การปรับปรุงบุคลิกภาพและลักษณะนิสัยที่ดีของพนักงานฝ่ายแม่บ้าน การใช้อุปกรณ์งานแม่บ้าน การเบิกจ่ายวัสดุและอุปกรณ์ เช่น เครื่องนอน อุปกรณ์และวัสดุทำความสะอาด การจัดเตรียมห้องพัก การทำความสะอาดห้องพัก การดูแลรักษาทรัพย์สินและอุปกรณ์ต่างๆ การทำเอกสารรายงาน การออกแบบและการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ เช่น การประชุมสัมมนา การเลี้ยงรับรอง การประสานงานกับฝ่ายต่างๆ เช่น ฝ่ายบริการส่วนหน้า ฝ่ายบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

ช 0242 งานบริการท่องเที่ยว เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะเกี่ยวกับงานบริการท่องเที่ยวและสามารถปฏิบัติงานบริการท่องเที่ยวในธุรกิจการท่องเที่ยว

3.2.3 หน่วยงานอุดมศึกษา

3.2.3.1 กรณีศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

“อัตลักษณ์ด้านอาหาร หนึ่งในความเชี่ยวชาญของสวนดุสิต”

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตมีจุดเด่นด้านการสอนทำอาหารและมีประวัติยาวนานเป็นอย่างยิ่งแสดงให้เห็นการปรับตัวเพื่อให้เท่าทันกับความต้องการของตลาดแรงงานในช่วงเวลาต่างๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตจึงเป็นกรณีศึกษาที่แสดงให้เห็นการปรับเปลี่ยนรูปแบบการสอนทำอาหารได้อย่างชัดเจน

โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนสังกัดกระทรวงธรรมการ ตั้งเมื่อ พ.ศ. 2477 ที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ มุ่งอบรมการเรือนแก่สตรีโดยเห็นว่าวิชานี้จำเป็นสำหรับผู้หญิง ต่อมาย้ายไปตั้งที่บริเวณวังจันทร์เกษมเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการเรือนวังจันทร์เกษมเมื่อ พ.ศ. 2480 และย้ายไปตั้งบริเวณวังสวนสุนันทาเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการเรือนพระนครใน พ.ศ. 2483

โรงเรียนการเรือนพระนครทำหน้าที่ผลิตครูมาตั้งแต่ พ.ศ. 2481 ได้ย้ายจากกรมสามัญศึกษามาสังกัดกรมการฝึกหัดครูเมื่อ พ.ศ. 2497 ตามนโยบายรวมการฝึกหัดครูจากกรมต่างๆ มาไว้รวมกันและตั้งกรมการฝึกหัดครู¹³⁶ ต่อมาในปี พ.ศ. 2499 โรงเรียนการเรือนเปิดสอนหลักสูตร ป.กศ (คหกรรมศาสตร์) พ.ศ. 2504 เปลี่ยนเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต พ.ศ. 2518 เปิดสอนระดับปริญญาตรีครุศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2528 พระราชบัญญัติวิทยาลัยครู (ฉบับที่ 2) ระบุให้วิทยาลัยครูสามารถผลิตบัณฑิตสาขาอื่นนอกจากครูได้ ต่อมา พ.ศ. 2536 ยกฐานะเป็นสถาบันราชภัฏสวนดุสิต และยกฐานะเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตใน พ.ศ. 2547 จะเห็นได้ว่าการสอนทำอาหารอยู่ในโรงเรียนการเรือนที่มีหน้าที่เป็นโรงเรียนฝึกหัดครู และวิทยาลัยครูตามลำดับ

เพื่อให้ก้าวทันสังคม ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล สถาบันราชภัฏสวนดุสิตหลังจากยกฐานะเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้ดำเนินนโยบาย กำหนดยุทธศาสตร์ตามหลัก “ธุรกิจวิชาการ”¹³⁷ จัดทำโครงการพิเศษต่างๆ ทั้ง

¹³⁶ สุรพันธ์ ยันต์ทอง, รายงานการวิจัยเรื่องแนวโน้มของวิทยาลัยครูในประเทศไทย, 15.

¹³⁷ ผศ.ดร.ศิริโรจน์ พลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวว่า “ธุรกิจวิชาการ” หมายถึง การนำองค์ความรู้ทางวิชาการที่ได้จากการศึกษา ค้นคว้า วิจัย พัฒนาทางวิชาการใน

พัฒนาโครงการเกี่ยวกับการฝึกฝีมือนักศึกษาที่มีชื่อเสียงอยู่แล้วอย่างโครงการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (โฮมเบเกอร์รี่) ส่วนหนึ่งเพื่อตอบสนอง นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก (พ.ศ. 2545) เพราะมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตมีชื่อเสียงด้านการทำอาหารได้รับความไว้วางใจให้ดูแลรับผิดชอบการเลี้ยงอาหารในกิจกรรมนานาชาติหลายครั้งอาทิเช่น งานเอเซียเกมส์ครั้งที่ 13 ปฏิบัติงานร่วมกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) จัดบริการอาหารสำหรับคณะกรรมการผู้จัดงานและผู้เข้ารับการฝึกคอบร้าโกลด์ 06 ปีงบประมาณ 2549 ณ โรงเรียนเตรียมทหาร กรมยุทธศึกษาทหาร กองบัญชาการทหารสูงสุด จังหวัดนครนายก¹³⁸ เป็นต้น ราวต้นทศวรรษ 2540 คณะบริหารจึงปรับปรุงโครงสร้างต่างๆดังนี้

พ.ศ. 2545 สถาบันราชภัฏสวนดุสิตเปิดรับนักศึกษาใหม่ในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เพื่อปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนให้ทันสมัยและเป็นสากล 2 ปีต่อมาได้เปิดโรงเรียนการอาหารนานาชาติ (Suan Dusit International Culinary School) สอนระดับปริญญาตรีเพื่อทดแทนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เดิมภายใต้ชื่อ “หลักสูตรโปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมบริการ” และการอบรมระยะสั้นซึ่งเปิดสอน 3 หลักสูตรคือ หลักสูตรอบรมอาหารและเครื่องดื่ม, หลักสูตรอาหารไทย, หลักสูตรอบรมอาหารและเครื่องดื่มระดับDiploma หลักการของสถาบันแห่งนี้คือ ต้องรักษาสุดอาหารดั้งเดิม, ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหารที่ปรุงโดยใช้ในการปรุงอาหารและนักศึกษาจะต้องสามารถทำอาหารในปริมาณมากได้เพื่อรองรับอาชีพปรุงอาหาร¹³⁹

สาขาวิชาที่สถาบันมีความเชี่ยวชาญสร้างเป็นนวัตกรรมใหม่โดยผ่านกระบวนการเชิงธุรกิจ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตขยายความเป็นวิชาชีพผ่านโครงการพิเศษต่างๆจำนวน 14 โครงการ (ข้อมูลปี พ.ศ. 2546) โดย 8 ใน 14 โครงการ ได้สะท้อนความชำนาญด้านวิชาชีพที่มีพื้นฐานมาจากโรงเรียนการเรือน โครงการนักศึกษาสามารถฝึกวิชาชีพทำอาหารได้คือ โครงการออกแบบประสงค์ปฏิบัติการวิชาชีพธุรกิจ (โรงแรมสวนดุสิตพาเลซ 1,2) และโครงการบริการอาหารและขนม (โฮมเบเกอร์รี่)

¹³⁸ พิทักษ์ จันทร์เจริญ, “อัตลักษณ์ด้านอาหารหนึ่งในความเชี่ยวชาญสวนดุสิต,” *วารสารสวนดุสิต* 4, 15 (ตุลาคม – ธันวาคม 2550): 45-57.

¹³⁹ กองบรรณาธิการ, “โรงเรียนอาหารนานาชาติสวนดุสิตอีกหนึ่งพัฒนาการสู่สากล,” *วารสารสวนดุสิต* 2, 1 (มกราคม – เมษายน 2547): 10-81.

ในขณะที่เดียวกันคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายในสถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้เปิดสอนหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการเมื่อ พ.ศ. 2546¹⁴⁰ ดำเนินการสอนเกี่ยวกับการปรุง การประกอบ การบริหารจัดการและการบริการอาหารให้เกิดประสิทธิภาพและความปลอดภัย โดยแบ่งเนื้อหา ดังนี้

ตารางที่ 3.7 เนื้อหาวิชาหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

ชั้นปีที่	เนื้อหาวิชาโดยสรุป	การฝึกทักษะแต่ละชั้นปีอย่างน้อย 90 ชม.ต่อภาคการศึกษา
1	เรียนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษศาสตร์และวิชาพื้นฐาน คณิตศาสตร์ ฟิสิกส์ เคมี ชีววิทยาและกลุ่มวิชา วิทยาการจัดการ	เน้นงานสัจจิวต ให้รู้จักอุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีใช้ วิธีการทำความสะอาด การบำรุงรักษาและงาน สุขาภิบาล
2	เรียนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา สังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมวดวิชาเฉพาะ ด้าน การจัดการครัวมาตรฐาน ความรู้เกี่ยวกับ ผัก พืชหัว ธัญพืชและการปรุง ความรู้เกี่ยวกับ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำและการปรุง ความรู้เกี่ยวกับสต็อก ซุป ซอส หลักการประกอบ อาหารไทยและกลุ่มวิชาเนื้อหาเลือกเรียน การ แกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่ง	เน้นงานระบบจัดซื้อ การกำหนด คุณลักษณะของวัตถุดิบสดและแห้ง การสั่งซื้อ การตรวจรับ การเตรียม การจัดเก็บรักษา การเบิกจ่าย การ ตรวจสอบ

¹⁴⁰ ฉัตรชนก บุญไชย, “Fusion Food with Food Serve มิติใหม่ของหลักสูตร อุตสาหกรรมอาหารและบริการ,” *วารสารสวนดุสิต* 4, 15 (ต.ค.-ธ.ค. 2550): 58-64.

ตารางที่ 3.7 เนื้อหาวิชาหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต (ต่อ)

ชั้นปีที่	เนื้อหาวิชาโดยสรุป	การฝึกทักษะแต่ละชั้นปีอย่างน้อย 90 ชม.ต่อภาคการศึกษา
3	เรียนหมวดวิชาเฉพาะด้าน ตัวอย่างวิชาที่สร้างความเชี่ยวชาญพิเศษ เช่น แกง อาหารไทย ประเภทผัดและทอด อาหารไทยประเภทยำ ลาบ ปลา อาหารว่างและอาหารหวานไทย น้ำพริกและเครื่องจิ้ม บาร์และเครื่องดื่ม และหมวดวิชาเลือกเสรี	เน้นการเป็นผู้ช่วยพ่อครัว แม่ครัว ฝึกการปรุงและงานบริการส่วนหน้า
4	เรียนหมวดวิชาเฉพาะด้าน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการบริการ และการทำวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหาร	เน้นการเป็นพ่อครัว แม่ครัวโดยการสมัครเข้าทำงานกับหน่วยงาน 4 เดือนในภาคเรียนที่ 2

ที่มา : ฉัตรชนก บุญไชย, “Fusion Food with Food Serve มิติใหม่ของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและบริการ,” *วารสารสวนดุสิต* 4, 15 (ต.ค.-ธ.ค. 2550): 58-64.

จนถึง พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตดำเนินการเปิดสอนแขนงวิชาธุรกิจอาหารและภัตตาคารหลายหลักสูตร ดังนี้ หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว หลักสูตรกรรมศาสตร์ หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ และหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร¹⁴¹

จากนั้นในปีงบประมาณ 2553 ร.ศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษาพ.ศ. 2550 ตั้งคณะโรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และ

¹⁴¹ พิทักษ์ จันทร์เจริญ, “อัตลักษณ์ด้านอาหารหนึ่งในความเชี่ยวชาญสวนดุสิต.”

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศให้เป็นหน่วยงานระดับคณะของมหาวิทยาลัย¹⁴² โดยจัดหน่วยงานทางการศึกษาแบบใหม่ รวมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและบริการ หลักสูตรธุรกิจการโรงแรม หลักสูตรธุรกิจการบิน หลักสูตรการออกแบบนิทรรศการและงานแสดงและหลักสูตรบริหารธุรกิจ และอุตสาหกรรมบริการรวมกันจัดตั้งเป็นโรงเรียนการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริหารใช้สถานที่ ศูนย์การศึกษาสุพรรณบุรี ส่วนหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารรวมถึงโรงเรียนการอาหารนานาชาติ (เปลี่ยนชื่อเป็น ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)รวมกันตั้งเป็นคณะโรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts) ในปีพ.ศ. 2553 ใช้สถานที่ภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตจัดการเรียนการสอนและอบรมเกี่ยวกับอาหารอย่างครบวงจร¹⁴³ จัดสอน 2 หลักสูตรควบคู่กัน คือ วิทยาศาสตร์บัณฑิต และหลักสูตร ศิลปะศาสตร์บัณฑิต

3.2.3.2 ภาคเอกชน

ในช่วงทศวรรษ 2530 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลการสำรวจแรงงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั่วประเทศในปี พ.ศ. 2530 ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวโดยตรง 7 ประเภท ได้แก่ ธุรกิจที่พัก ธุรกิจการจัดนำเที่ยว ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ธุรกิจร้านขายสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว ธุรกิจการขนส่ง ธุรกิจบันเทิงและพักผ่อน และธุรกิจอื่นๆ โดยการสำรวจมุ่งเน้นเฉพาะภาคเอกชนเป็นหลัก พบว่า ธุรกิจที่ใช้แรงงานมากที่สุดคือ ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 32 ของแรงงานทั้งหมด รองลงมาคือธุรกิจที่พักแรม คิดเป็นร้อยละ 30.4 แนวโน้มความต้องการแรงงานทางตรงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนั้นมีแนวโน้มที่จะขยายตัวต่อไป¹⁴⁴

¹⁴² MRG Online, “มสศ. อัป รร.สาธิตละอออุทิศ – การเรือน – การท่องเที่ยวเปิดคณะ,” ผู้จัดการออนไลน์, 14 พฤษภาคม 2555, <http://www.manager.co.th/QOL/viewnews.aspx?NewsID=955000059332> (สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560).

¹⁴³ กระทรวงศึกษาธิการ, “สวนดุสิตจัดตั้งโรงเรียนการเรือน,” <http://www.moe.go.th/moe/th/news/detail.php?NewsID=17426&Key=news11> (สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560).

¹⁴⁴ “แรงงานท่องเที่ยว,” *ฐานเศรษฐกิจ*, 30 พ.ค. – 4 มิ.ย. 2531, 55.

ปริมาณความต้องการแรงงานในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสวนทางกับปริมาณแรงงานที่สามารถผลิตได้ บุคลากรที่มีความรู้เพียงพอที่จะปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมยังคงขาดแคลนถึงแม้ว่าจะมีการกระตุ้นให้สถาบันการศึกษาของรัฐเปิดสอนสาขาเกี่ยวกับการจัดการโรงแรม มหาวิทยาลัยเอกชนได้เปิดสอนสาขาวิชาการจัดการโรงแรมในระดับปริญญาตรี¹⁴⁵และการอบรมระยะสั้น รวมถึงมีโรงเรียนสอนการโรงแรมโดยเฉพาะดำเนินการโดยเอกชนแล้วก็ตาม¹⁴⁶



ภาพที่ 3.3 โฆษณาโรงเรียนสอนวิชาการโรงแรมเอกชน พ.ศ.2531, *ฐานเศรษฐกิจ*, 18-23 เมษายน 2531, 56.

ภาคเอกชนเรียกร้องให้รัฐเร่งดำเนินการแก้ปัญหาดังกล่าว¹⁴⁷ อีกทั้งยังเห็นว่าสถาบันอบรมวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว (สรท.) ที่ดำเนินการโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร การผลิตบุคลากรของการ สรท.ยังไม่สามารถรองรับการขาดแคลนได้อย่างเต็มที่ เนื่องจากปัญหาของ สรท. มีหลายประการทั้งปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานการสอนและฝึกอบรม และปัญหาคุณภาพของวิทยากรที่ฝึกอบรม เนื่องจากททท.ไม่มีงบประมาณเพียงพอว่าจ้างวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถที่ได้มาตรฐานมาให้ความรู้แก่ผู้เข้าฝึกอบรมอย่าง

¹⁴⁵ “โรงเรียนสอนทำโรงแรมทยอยเปิดตัวตั้งแต่ 1 เม.ย..” *ฐานเศรษฐกิจ*, 4 – 9 เมษายน 2531, 61,66.

¹⁴⁶ “เอแบคเปิดสอนภาคค่ำโรงแรม,” *ฐานเศรษฐกิจ*, 16 – 21 พฤษภาคม 2531, 58.

¹⁴⁷ “โรงแรมยังขาดมือตีวอนรัฐพัฒนาบุคคล,” *ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 29 มีนาคม – 4 เมษายน 2527, 4.

จริงจิ่ง ภาคเอกชนจึงเสนอให้รัฐเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่มีความรู้และประสบการณ์มากกว่าเข้ามาบริหารจัดการ¹⁴⁸

ในอีกทางหนึ่งเอกชนที่มีทุนและประสบการณ์สูง เช่น กลุ่มบริษัทดุสิตธานี ได้แก้ปัญหาสถาบันการศึกษาในประเทศไทยไม่สามารถผลิตบุคลากรที่มีประสบการณ์ด้านวิชาชีพโรงแรม โดยจัดตั้ง “โรงเรียนการโรงแรมดุสิตธานี” ขึ้นในปี 2536 ในระยะแรกเปิดสอน 2 หลักสูตร ใช้เวลาศึกษาหลักสูตรละ 2 ปี ได้แก่

1. หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านปฏิบัติการโรงแรม (Diploma in Hotel Operation)

2. หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านศิลปะการประกอบอาหาร (Professional Chef Diploma)

ต่อมาพัฒนาเป็น “วิทยาลัยดุสิตธานี” เปิดสอนระดับปริญญาตรี 4 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาจัดการโรงแรม, สาขาวิชาจัดการครัวและภัตตาคาร, สาขาวิชาจัดการท่องเที่ยว และสาขาวิชาเลขานุการโรงแรม นอกจากนี้ยังมีหลักสูตรระยะสั้นเฉพาะด้านใช้เวลา 2 เดือน ทั้งหมด 4 สาขา ได้แก่ หลักสูตรประกอบอาหาร, หลักสูตรแผนกต้อนรับส่วนหน้า, หลักสูตรบริการอาหารและเครื่องดื่ม, และหลักสูตรแม่บ้านสำหรับธุรกิจโรงแรม ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติงานในเครือโรงแรมดุสิตธานีและสถานประกอบการท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ¹⁴⁹

นอกจากจะเปิดสอนในหลักสูตรต่างๆดังกล่าวแล้ววิทยาลัยดุสิตธานียังให้บริการการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการด้วยหลักสูตรต่างๆทั้งการจัดฝึกอบรมแบบ Public Course และการจัดฝึกอบรมภายในองค์กร (In-House Training) เปิดหลักสูตรระยะสั้นแก่บุคคลทั่วไปด้วย โดยสามารถแบ่งเป็น 5 หลักสูตรคือ หลักสูตรสำหรับผู้บริหารสถานประกอบการ แบ่งออกเป็นรุ่นๆ ใช้เวลาอบรมประมาณ 4 เดือนเฉพาะวันเสาร์ – อาทิตย์ เน้นการให้ความรู้เกี่ยวกับระบบงานและทักษะในการบริหารโรงแรม ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึง

¹⁴⁸ “เสนอเปิดโรงเรียนมาตรฐานใน 6 ปท. ส.โรงแรมซี.ร.ท.ไว้จบน่าให้เอกชนทำ”, *ประชาชาติธุรกิจ*, 16-18 มกราคม 2535, 52.

¹⁴⁹ กองบรรณาธิการ, “วิทยาลัยดุสิตธานี วิทยาลัยด้านการบริหารโรงแรมและการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบที่สุดในภูมิภาคเอเชีย,” *วัฏจักรการศึกษา* 7, 365 (28 เมษายน – 4 พฤษภาคม 2540): 20.

ปัจจัยแวดล้อมในการดำเนินงาน เป็นหลักสูตรที่เน้นการอภิปราย การศึกษาจากกรณีตัวอย่าง การทำกิจกรรมกลุ่มและการบรรยายเป็นสำคัญ

หลักสูตรเพื่อการพัฒนาเพิ่มเติมศักยภาพของผู้บริหาร เหมาะสำหรับผู้บริหาร ผู้ประกอบการร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรมและบุคคลทั่วไปที่สนใจ อาทิ หลักสูตรสร้างสรรค์งานออกแบบอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหารและบริการรับจัดเลี้ยง กลยุทธ์ในการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ หลักสูตรวางแผนการจัดรายการอาหารและต้นทุนการผลิต

หลักสูตรระยะสั้นเสาร์ – อาทิตย์เพื่อผู้ที่สนใจเรียนทำอาหารแต่มีเวลาไม่มาก เป็นหลักสูตรเพื่อการส่งเสริมอาชีพธุรกิจ มีแบบอบรมวันเดียวจบเช่น หลักสูตรงานใบตองแบบวิจิตรหรือการร้อยมาลัยยกกลมยกดอก และหลักสูตรที่ใช้เวลาหลายวัน เช่นการตกแต่งหน้าเค้ก หลักสูตรทาร์ตและมัฟฟิน

หลักสูตรทั่วไปอื่นๆ เช่นหลักสูตรฝึกอบรมอาหารไทยมืออาชีพ การทดสอบฝีมือคนงานในสาขาการประกอบอาหารผสมเครื่องดื่ม Food & Beverage Front Office และ House Keeping เพื่อไปทำงานในต่างประเทศทุกๆ เดือนโดยได้รับอนุญาตจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานแล้ว¹⁵⁰

ต่อมาโรงแรมดุสิตธานี (บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) พัฒนาขึ้นอีกชั้นได้จัดสร้างหลักสูตรและจัดการองค์การด้านการศึกษาใหม่ มีการทำข้อตกลงความร่วมมือกับโรงแรมโลซาน ประเทศสวิสเซอร์แลนด์และสถาบันเลอ กอร์ดอง เบลอ เปิดหลักสูตรนานาชาติขึ้น¹⁵¹

¹⁵⁰ บรรณาธิการ, *เซฟ...พ่อครัวเงินเดือนแสน*, (กรุงเทพฯ: เอกซีท บั๊ค, 2551), 41.

¹⁵¹ บริษัท ดุสิตธานี จำกัด(มหาชน), *แบบแสดงรายการข้อมูลประจำปี แบบ 56-1 สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2558*, (กรุงเทพฯ: บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน), 2559), 37-41.



ภาพที่ 3.4 โฆษณาวิทยาลัยดุสิตธานี พ.ศ.2540, วัฏจักรการศึกษา 7, 364 (21-27 เมษายน 2540).

จากข้อมูลจะเห็นได้ว่าวิชาทำอาหารในช่วงเวลานี้ถูกจัดสอนในรูปแบบระบบครัวโรงแรม ภัตตาคารตามแบบตะวันตกมากยิ่งขึ้นเพื่อรองรับความต้องการแรงงานของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

3.2.4 วิชาทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

กิจกรรมสอนทำอาหารให้แก่ชาวต่างชาติได้รับความนิยมและเปิดสอนในโรงแรมต่างๆ เช่น โรงแรมดุสิตธานี โรงแรมเซ็นทรัลแกรนด์พลาซ่า ลาดพร้าว เปิดโปรแกรมคูกิก (Cooking) ตั้งแต่ พ.ศ. 2542 เพื่อเป็นกิจกรรมรองรับภรรยานักธุรกิจชาวต่างชาติที่มีเวลาว่างและสนใจเรียนทำอาหาร ลักษณะการสอนเปิดเป็นหลักสูตร สอน 4 ครั้ง 8 เมนู ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ยำเนื้อย่าง ไก่ทอด ใบเตย ไก่อบสัปดาห์ คอรัลสะ 1,200 บาท รองรับได้ 8-10 คน¹⁵²

¹⁵² “ฝรั่งกรี๊ด!!! แหม่เข้าคอร์สอบรมระยะสั้น,” ประชาชาติธุรกิจ, 2 กันยายน 2542, 32.

โรงแรมโอเรียนเต็ล เปิดสอนทำอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย 2 หลักสูตร คือ The Thai Cooking School และ Thai Culture Programme ทั้งสองหลักสูตรนี้อยู่ภายใต้การบริหารงานของโรงแรมโอเรียนเต็ลโดยตรง¹⁵³

กระแสความนิยมรับประทานอาหารไทยในกลุ่มชาวต่างชาติส่งผลให้กิจกรรมเรียนทำอาหารไทยเป็นหนึ่งในโปรแกรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้น ผู้ประกอบการไทยเห็นช่องทางเปิดโรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับชาวต่างชาติในลักษณะธุรกิจขนาดเล็กจับกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติในเมืองท่องเที่ยวสำคัญ เช่น Home Style Thai Cooking Course ตั้งที่อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ จันทร์จिरา เป็งมัยชา เจ้าของกิจการทำแผ่นพับโฆษณาทางตามเกสต์เฮาส์ โรงแรมต่างๆ ลงโฆษณาในไกด์บุ๊กสำหรับนักท่องเที่ยว ค่าเรียน (พ.ศ.2546) หากเรียนครึ่งวันราคาคนละ 500 บาท เรียนเต็มวันคนละ 700 บาท ราคานี้รวมค่ารถรับส่งถึงที่พัก อาหารว่าง ผู้เรียนจะได้รับประทานอาหารที่ปรุงขึ้นเองและนำกลับไปรับประทานที่พักรวมถึงหนังสือสูตรอาหารภาษาอังกฤษ¹⁵⁴

ทศวรรษต่อมาธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติยังคงได้รับความนิยม โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ ทศนพล ยังมี เจ้าของโรงเรียนสอนทำอาหารไทย Thai Kitchen Cookery Centre กล่าวว่าเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง โดยเฉพาะเรื่องการตัดราคาระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจประเภทเดียวกัน วิธีการสอนของโรงเรียนมีขั้นตอนสำคัญคือการสอนในห้องเรียนอธิบายการเตรียมเครื่องปรุงแต่ละประเภทพร้อมสรรพคุณ หลังจากนั้นเริ่มปฏิบัติจริงปรุงอาหารเองในครัว หากเป็นหลักสูตรที่อยู่กับโรงเรียนหลายวันจะเพิ่มการไปทัศนศึกษาตลาด การเลือกซื้อและการทำอาหารเมนูที่ยากขึ้น เช่น ทอดมันปลา ผัดไทย ลาบไก่ ต้มข่าไก่ ปลานิลราดพริก ค่าเรียนจะคิดตามจำนวนวัน เรียน 1 วัน 990 บาท 2 วัน 1,900 บาท 3 วัน 2,800 บาท 4 วัน 3,700 บาท และ 5 วันครบเต็มหลักสูตร 4,600 บาท¹⁵⁵

¹⁵³ กองบรรณาธิการ, “ก้าวแรกที่ ‘โอเรียนเต็ล’ ก้าวลัดสู่เซฟอินเตอร์ฯ,” *Smes Today* 5, 52 (กุมภาพันธ์ 2550): 64- 67.

¹⁵⁴ “เปิดบ้านสอน ‘ต่างชาติ’ ทำอาหารไทยอีกหนึ่งธุรกิจทำเงิน, *มติชน*, 13 ธันวาคม 2546, 13.

¹⁵⁵ “แอบมอง...ฝรั่งจ่ายตลาด ธุรกิจสอนทำอาหารไทยเชียงใหม่เฟื่อง,” *ประชาชาติธุรกิจ*, 4 มีนาคม 2553, 24.

3.3 วิชาทำอาหารเติมเต็มเวลาว่างของแม่บ้าน

ช่วงหลังปี พ.ศ. 2500 รัฐส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ ก่อตั้งสถาบันการศึกษาเพิ่มมากขึ้น ทำให้เกิดกลุ่มคนที่มีการศึกษาเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นการเพิ่มจำนวนผู้หญิงที่มีการศึกษาเช่นเดียวกัน การทำงานของผู้หญิงในช่วงเวลานี้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือออกไปทำงานและใช้ชีวิตทำงานนอกบ้านมากยิ่งขึ้น ด้วยวิธีการดำรงชีวิตดังกล่าวทำให้วิถีการกินเปลี่ยนไปด้วย การทำอาหารกินเองที่บ้านดูจะเป็นเรื่องยุ่งยาก การกินอาหารในร้านอาหารหรือภัตตาคารกลายเป็นเรื่องสะดวกสบายและประหยัดเวลามากกว่า อีกทั้งการออกไปกินข้าวที่ร้านอาหารเป็นการพักผ่อนอย่างหนึ่ง วิถีชีวิตเหล่านี้เป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้หญิงถูกตัดขาดออกจากการถ่ายทอดความรู้และหน้าที่การทำอาหารภายในบ้าน โดยเฉพาะอาหารที่มีขั้นตอนการเตรียมและปรุงที่ยุ่งยากซับซ้อน เนื่องจากไม่มีเวลา หากเมื่อใดต้องการแสดงฝีมือทำอาหารที่มีความซับซ้อนหรือแปลกไปจากชีวิตประจำวัน การทำอาหารดังกล่าวกลายเป็นกิจกรรมผ่อนคลายยามว่างมิใช่หน้าที่หลักของผู้หญิง

อนรรฆ พิทักษ์ธานิน เสนอว่า การเกิดขึ้นของรายการโทรทัศน์และวิทยุที่เกี่ยวกับการทำอาหารในช่วงทศวรรษ 2510 จนถึงต้นทศวรรษ 2520 เช่น รายการโทรทัศน์และวิทยุโดยพลศรี วิชาชีวะ และนิตยสารแม่บ้านต่างๆ ดูจะเป็นจุดเริ่มต้นในการตอบสนองความต้องการการทำอาหารที่แตกต่างจากชีวิตประจำวันของผู้หญิง¹⁵⁶ ในขณะที่ ชาตรี ลีศิริวิทย์ ชี้ให้เห็นสถานะของการทำครัวของเพศหญิงที่แตกต่างไปจากเดิม นับตั้งแต่ช่วงที่ประเทศไทยเข้าสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอย่างจริงจัง ผู้หญิงเข้าสู่แวดวงอาชีพงานนอกบ้านมากยิ่งขึ้น จนถึงช่วงเศรษฐกิจเติบโตสุดขีดในทศวรรษ 2530 เงื่อนไขดังกล่าวทำให้รูปแบบการดำรงชีวิตของผู้หญิงเปลี่ยนแปลงไป หากพิจารณาตามวาทกรรมแบบอนุรักษ์นิยม การละทิ้งกิจกรรม”แม่บ้าน”ของผู้หญิงเป็นข้อบกพร่องในการทำหน้าที่แม่ศรีเรือน เพราะถือว่าเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ความสัมพันธ์ ความอบอุ่นในครอบครัวเจือจางลง ภายใต้วาทกรรมดังกล่าวอธิบายพฤติกรรมที่ไม่มีเวลาทำอาหาร การพึ่งพาอาหารถุง “แม่บ้านถุงพลาสติก” แม้ว่าจะมีความสะดวกสบายและแบ่งเบาภาระของผู้หญิงแต่ลึกๆในจิตใจของผู้หญิงเองยังรู้สึกว่าคุณเองบกพร่องในหน้าที่ของตนอยู่

¹⁵⁶ อนรรฆ พิทักษ์ธานิน, “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย”: ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นในตำราอาหารไทยร่วมสมัย, *รัฐศาสตร์สาร* 30 ปี เล่ม 4 (2552): 79-116.

การกลับเข้าครัวอีกครั้งของแม่บ้านยุคเศรษฐกิจทุนนิยมนั้นถูกอธิบายว่าเป็นเรื่องของความรักที่มีต่อ มิใช่เรื่องของภาระหน้าที่ของแม่และภรรยา การที่ผู้หญิงยุคใหม่หันกลับมาเข้าครัว การกลับมาสู่พื้นที่ครัวนั้นไม่ครบทั้งกระบวนการตั้งแต่เริ่มต้นเลือกซื้อวัตถุดิบ ปรงอาหารและสิ้นสุดที่ การเก็บล้างเช่นเดิม แต่มุ่งเน้นขั้นตอนการ “ปรง” มากกว่าขั้นตอนทั้งหมด การทำครัวในยุคสมัยใหม่ ไม่มีลักษณะเป็นกิจวัตรประจำวันแต่เป็นการใช้เวลาว่างจากการทำงาน การทำอาหารจึงอยู่ใน ลักษณะ “งานอดิเรก”¹⁵⁷

ข้อเสนอดังกล่าวสอดคล้องกับการเปิดโรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับผู้หญิงยุคใหม่ โดยเฉพาะในช่วงทศวรรษ 2540 – 2550 เช่น เช่น S Heaven Cooking Studio จัดชั้นเรียนตาม ที่ผู้เรียนต้องการ เปิดสอนทำอาหารและขนม มีทั้งเรียนเดี่ยว เรียนแบบกลุ่มตั้งแต่ 6 คนขึ้นไป ไม่จำกัด อายุและไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานมาก่อน ตัวอย่างชั้นเรียน Pastry Mania, Mom & Kid, Single Cooking, Party Guru, So Orangeries!!! เป็นต้น¹⁵⁸

ABC Cooking Studio ตามรูปแบบจากโรงเรียนสอนทำอาหารสัญชาติญี่ปุ่น “Delicious Easy Fun” เรียนทำอาหารอร่อย ง่าย สนุก ก่อตั้งในประเทศไทยเพื่อเอาใจวัยรุ่นวัยเรียน ที่กำลังมองหาสิ่งที่น่าสนใจทำในเวลาว่าง หรือเอาใจใครก็ตามที่ชื่นชอบการทำอาหาร เมื่อเรียนครบ ตามกำหนดสามารถกลับไปทำอาหารเองได้ เพราะได้เรียนทำอาหารอย่างง่ายๆ จนสามารถนำไป ประยุกต์ทำเองได้¹⁵⁹

3.4 สรุป

การฝึกฝนวิชาทำอาหารเพื่อประกอบอาชีพในประเทศไทยนั้น ค่อนข้างต่างจากในสังคม ตะวันตก เด็กหนุ่มที่ต้องการทำงานเป็น เชฟ (chef) หรือ พ่อครัว (cook) จะต้องรับการฝึกฝนใน ระบบเด็กฝึกงาน (apprenticeships) ตั้งแต่อายุราว 13 – 16 ปี เด็กชายที่ระบบฝึกมาจากครอบครัว ฆาตอาหารหรือครอบครัวผู้ใช้แรงงาน โดยฝึกในร้านอาหารตามเมืองใหญ่ๆ เช่น ปารีส เพราะมี

¹⁵⁷ ชาตรี ลีศิริวิทย์, “เพศสถานะกับครัว,”

¹⁵⁸ บรรณาธิการ, *เชฟ...พ่อครัวเงินเดือนแสน*, 57-59.

¹⁵⁹ เรื่องเดียวกัน, 68-71.

ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม คาเฟ่ที่เด็กชายเหล่านั้นสามารถเข้าไปขอฝึกด้วยจำนวนมาก ลักษณะนี้แตกต่างจากในศตวรรษที่ 18 พื้นที่ฝึกหัดจำกัดเฉพาะในบ้านชนชั้นสูงหรือราชสำนักเท่านั้น¹⁶⁰

สำหรับการเรียนวิชาทำอาหารในการศึกษาไทยอยู่บนพื้นฐานความคิดว่าเป็นกิจกรรมที่ผู้หญิงพึงปฏิบัติตลอดมาตั้งแต่การศึกษายุคจารีต และอาจกล่าวได้ว่าในปัจจุบันความรู้หรือทักษะการทำอาหารยังมีภาพลักษณ์ของกิจกรรมสำหรับผู้หญิงอยู่ การเรียนรู้ทักษะทำอาหารเพื่อประกอบอาชีพในสังคมไทยเด่นชัดขึ้นเมื่อเข้าสู่ทศวรรษ 2500 แล้ว

จากข้อมูลที่นำเสนอข้างต้นพบว่าสามารถจำแนกพัฒนาการรูปแบบการศึกษา เนื้อหา และจุดมุ่งหมายในการศึกษาวิชาอาหารเป็น 4 ช่วงเวลาด้วยกันดังนี้

1. วิชาทำอาหารก่อนทศวรรษ 2490 ลักษณะวิชาต้องการให้เป็นความรู้พื้นฐานของผู้หญิงเพื่อใช้ในการครองเรือน เรียนเพื่อรู้ เรียนเพื่อกำกับดูแลคนใช้หรือแม่ครัวอีกทอดหนึ่ง เนื้อหาไม่มุ่งหวังให้ประกอบอาชีพขายอาหารอย่างจริงจัง และด้วยสภาพสังคมในเวลาดังกล่าวยังไม่มีการสอนวิชาทำอาหารในระบบโรงแรม การโรงแรมแบบตะวันตกเริ่มแพร่หลายแต่ถือว่ายังอยู่ในวงแคบเพียงกรุงเทพมหานครเท่านั้น กิจการโรงแรมโดยเฉพาะในครัวยังจำกัดอยู่เฉพาะชาวต่างชาติ เนื้อหาวิชาทำอาหารในกรอบการศึกษาของรัฐจึงไม่มีวิชาทำอาหารเพื่อการประกอบอาชีพในระบบครัวตะวันตก

2. วิชาทำอาหารตั้งแต่ทศวรรษ 2490 แนวคิดสอนวิชาทำอาหารตั้งแต่ พ.ศ. 2496 เป็นต้นมาถูกดัดแปลงเข้ากับแนวคิดวิชาเคหเศรษฐศาสตร์ (Home Economics) ที่เข้ามาในสังคมไทยพร้อมกับความช่วยเหลือด้านการอาชีวศึกษาจากรัฐบาลสหรัฐอเมริกา วิชาทำอาหารภายใต้แนวคิดดังกล่าวไม่เพียงแต่ต้องการให้ผู้หญิงทำอาหารเป็นแต่ยังสร้างแนวคิดเรื่องการกินที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอิงหลักโภชนาการ ให้ภาพลักษณ์ที่ทันสมัยมากกว่าวิชาการบ้านการเรือนสตรีในยุคจารีต แต่ไม่ได้มุ่งหมายการประกอบอาชีพทำอาหารจำหน่ายนอกบ้านเป็นหลัก

3. วิชาทำอาหารตั้งแต่ทศวรรษ 2500 เริ่มเคลื่อนเข้าสู่การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทักษะประกอบอาหารแบบครัวตะวันตกป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอย่างจริงจัง เนื่องจากการธุรกิจการท่องเที่ยวขยายตัวอย่างมาก วิชาทำอาหารภายใต้ร่มเงาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่จัดการโดยรัฐ

¹⁶⁰ Amy B. Trubek, *Haute Cuisine: How the French Invented the Cuisine Profession*, (Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000), 72-73.

ปรับตัวอย่างต่อเนื่องมีการเพิ่มวิชาทำครัวโรงแรมเพิ่มเติมซึ่งนี้แสดงให้เห็นความพยายามปรับตัวให้เข้ากับความต้องการของตลาดแรงงาน ส่วนในภาคเอกชนนั้นขยายการฝึกพนักงานภายในโรงแรมเป็นการเปิดสถาบันผลิตแรงงานด้านโรงแรมอย่างเต็มรูปแบบ กล่าวได้ว่าวิชาทำอาหารแบบตะวันตกเริ่มแพร่หลายในสังคมไทยตั้งแต่ทศวรรษ 2500

4. วิชาทำอาหารในทศวรรษ 2540 วิชาทำอาหารเพื่อผลิตพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยส่งออกตลาดโลก ก่อนหน้านี้การฝึกฝนทักษะฝีมือทำอาหารเป็นครัวภัตตาคาร โรงแรมตะวันตกเป็นการฝึกทักษะโดยยึดการทำอาหารฝรั่งเศสเป็นหลัก แต่ด้วยกระแสนิยมอาหารไทยทำให้รัฐบาลเห็นช่องทางเศรษฐกิจส่งเสริมธุรกิจส่งออกอาหารไทยอย่างจริงจังทำให้เกิดสถาบันสอนทำอาหารไทยอย่างมีมาตรฐานขึ้น

บทที่ 4

อาหารไทยกับการสร้างมาตรฐานฝีมือเชฟ

ในบทนี้จะทำการศึกษาผู้ประกอบอาชีพทำอาหารจำหน่ายโดยการรับจ้างในสถานประกอบการ ภัตตาคาร ร้านอาหารหรือโรงแรม เรียกว่า “เชฟ” (Chef)¹⁶¹ หรือ “ก๊วก” รวมไปถึงพ่อครัว ในประเด็นการสร้างมาตรฐานผู้ประกอบวิชาชีพ และสถานภาพของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย

อาชีพทำอาหารในทวีปยุโรปเป็นอาชีพที่สามารถสืบย้อนที่มาได้อย่างยาวนาน สำหรับประเด็นการกำหนดมาตรฐานของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารนั้น ในปลายศตวรรษ 19 กลุ่มผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร (Chef, Cook) พยายามอย่างหนักเพื่อให้ได้รับการยอมรับจากสังคมทั้งทางกฎหมายและทางธุรกิจให้มีสถานะเป็น “วิชาชีพ” (Professionals) ไม่อยู่ในสถานะ “ผู้ใช้แรงงาน” (Labour)

Magali Sarfatti Larson นักสังคมวิทยา กล่าวว่า กลุ่มผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร พยายามอย่างหนักที่จะได้เลื่อนสถานะทางสังคมแต่ดูเหมือนว่าในท้ายที่สุดแล้วพวกเขาจะล้มเหลว การสร้างกรอบการศึกษา (Education) เป็นเงื่อนไขสำคัญที่จะทำให้ได้รับการกำหนดสถานะเป็นวิชาชีพได้ ด้วยความที่กลุ่มพ่อครัวมีขนาดเล็กและไม่สำคัญในทางเศรษฐกิจนักจึงไม่มีการศึกษาที่วิเคราะห์ด้านสังคมวิทยารวมกัน เนื่องจากข้อจำกัดของ “องค์ความรู้” (Knowledge) ในการประกอบอาชีพไม่สามารถระบุได้ชัดเจนว่า การทำอาหาร (Cooking) นั้นเป็นรูปแบบหนึ่งของการใช้แรงงานหรือเป็นทักษะความรู้จำเพาะที่สามารถจัดไว้ในกรอบของวิชาชีพได้ Larson ยังกล่าวอีกว่า กำแพงที่แยกความแตกต่างระหว่างผู้ประกอบอาชีพทำอาหารกับวิชาชีพอื่นๆ ก็คือธรรมชาติขององค์ความรู้นั่นเอง

การทำอาหาร (Cooking) เป็นความรู้ที่อยู่ในรูปแบบทักษะความชำนาญ (Expertise) ต้องใช้การฝึกฝนเพื่อพัฒนาทักษะและองค์ความรู้ไม่ใช่องค์ความรู้ที่ต้องการให้ทำความเข้าใจในเชิงทฤษฎี จึงเป็นการยากที่จะกำหนดกรอบการศึกษาให้เป็นรูปแบบที่ชัดเจนเหมือนการศึกษาระดับสูงในสาขาอื่น ในมุมมองของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารมองว่า ทักษะของพวกเขานั้นมีความซับซ้อนและยากที่จะเข้าใจควรได้รับการคุ้มครองในทางธุรกิจและพยายามสร้างกรอบการทำอาหารของพ่อครัวให้แตกต่างจากการทำอาหารในครัวเรือนในปลายศตวรรษที่ 19 ด้วยการรวมตัวกับสร้างโรงเรียนกำหนดหลักสูตรการสอนที่รวมเอาการฝึกทักษะและทฤษฎีไว้ด้วยกัน ทั้งหมดนี้คือการต่อสู้เพื่อเลื่อน

¹⁶¹ เชฟ (chef) หมายถึง ผู้มีฝีมือในการทำอาหารหรือได้รับการฝึกฝนทำอาหารที่ทำงานในครัวโรงแรม หรือครัวภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือผู้รับหน้าที่สำคัญในการทำอาหาร

สถานะจาก ผู้ใช้แรงงาน เป็นผู้ประกอบวิชาชีพทำอาหารซึ่งจะมีผลต่อรองในทางการค้า และการยอมรับจากสังคม¹⁶²

สำหรับสังคมไทยแต่เดิมนั้นไม่มีมาตรฐาน เกณฑ์กลาง หน่วยงานหรือสถาบันที่ทำหน้าที่วัดระดับทักษะความสามารถของผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร ความเชี่ยวชาญและทักษะของพ่อครัว แม่ครัวรับรู้กันในวงแคบ ภายในกลุ่มผู้ประกอบอาชีพเดียวกัน การรวมตัวเพื่อเรียกร้องสิทธิในการทำงาน หรือเพื่อพัฒนาองค์ความรู้เพิ่งจะเริ่มต้นขึ้นอย่างเป็นรูปธรรมช่วงทศวรรษ 2540 หลังจากการทำงานอยู่ได้เงาผู้บังคับบัญชาชาวต่างชาติมาตั้งแต่ทศวรรษ 2500 ซึ่งแตกต่างจากกลุ่มผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมตะวันตก

ด้วยกระแสยอมรับประทานอาหารไทยในต่างประเทศ ทำให้ภาครัฐตื่นตัว ส่งเสริมการส่งออกอาหารไทยรวมถึงส่งออกพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยด้วย ส่งผลให้เกิดกระบวนการพัฒนาทักษะฝีมือการทำอาหารและระบบวัดระดับมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบอาชีพทำอาหารไทยอย่างเข้มข้น อย่างไรก็ตาม “อาหารไทย” ที่จะกล่าวถึงในประเด็นนี้จะก้าวข้ามข้อถกเถียงเกี่ยวกับ “อาหารไทยที่แท้จริงเป็นอย่างไร” ไปสู่การทำความเข้าใจและเสนอสมมติฐานกระบวนการสร้างอัตลักษณ์อาหารไทยให้เป็น “เครื่องหมายการค้า” สำหรับการส่งออกอาหารไทยและพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยไปต่างประเทศ

4.1 เมนูแห่งชาติ : อัตลักษณ์อาหารไทยเพื่อการค้าขายต่างประเทศ

ร้านอาหารไทยในต่างประเทศร้านแรกเปิดในประเทศอังกฤษตั้งแต่ พ.ศ. 2497 โดยพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน ทรงเปิดร้านอาหารไทยบนถนน Kensington Hotel ใช้ชื่อว่า “ร้านข้าวไทย” “Siam Rice”¹⁶³ แต่สำหรับ “อาหารไทย” สันนิษฐานว่าเปิดตัวให้ชาวโลกได้รู้จักอย่างแท้จริงในช่วงสงครามเย็น เนื่องจากประเทศไทยเป็นที่พักร้อนของทหารอเมริกัน มี

¹⁶² Amy B. Trubek, *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, (Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000), 87-89.

¹⁶³ วีระยุทธ ปีสาลี, “แม่ค้าศักดิ์นา”: การปรับตัวสู่การประกอบอาชีพของเจ้านายสตรีหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475,” *ศิลปวัฒนธรรม* 36, 10 (สิงหาคม 2558): 72-89.

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติหลั่งไหลเข้าประเทศไทยเป็นจำนวนมากในช่วงทศวรรษ 2500 (1960's)¹⁶⁴ ประกอบกับการสนับสนุนเรื่องการท่องเที่ยวอย่างจริงจังของรัฐในช่วงเวลาเดียวกัน¹⁶⁵ทำให้ชาวต่างชาติรู้จักประเทศไทยและวัฒนธรรมไทยมากยิ่งขึ้นรวมถึงอาหารไทยผ่านการประชาสัมพันธ์ด้วยวิธีต่างๆ

การสร้างภาพลักษณ์เฉพาะตัวให้แก่อาหารไทยจนส่งผลให้เกิดความนิยมอาหารไทยบางเมนู เช่น ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงมัสมั่น ในปัจจุบันน่าจะเป็นผลจากการประชาสัมพันธ์เพื่อดึงนักท่องเที่ยวประเทศไทยตามงานประชุม งานจัดแสดงสินค้าหรือการจัด “โรดโชว์” สินค้าและการท่องเที่ยวไทยทั้งในไทยและต่างประเทศ¹⁶⁶

จากแผนบริหารงานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ช่วง พ.ศ. 2525 – 2533 เป็นระยะที่ ททท. วางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด ร่วมมือกับธุรกิจท่องเที่ยวเอกชนนำคณะทำงานเดินทางไปทำกิจกรรมส่งเสริมการขายในตลาดต่างประเทศ เช่น การเข้าร่วมแสดงนิทรรศการท่องเที่ยว (International Seminars) ในงานสัมมนาว่าด้วยอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสหรัฐอเมริกาภาคตะวันตก ณ หอประชุมลอสแอนเจลิส เมื่อปี 2520 องค์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจัดวาดรมพื้นเมืองของภาคเหนือเป็นศิลปหัตถกรรมไทยแสดงในงาน¹⁶⁷ กิจกรรมจัดนิทรรศการแนะนำประเทศไทยในงานประชุมของสมาคม ASAF (AMERICAN SOCIETY OF ASSOCIATION) ททท. สำนักงานใหญ่ร่วมกับ ททท. สำนักงานนิวยอร์กและลอสแอนเจลิส นำช่างวาดรมจากบ้านป้อสร้าง อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ไปแสดงวิธีการทำรมป้อสร้างในงาน และแจกเอกสารนำ

¹⁶⁴ Sirijit Sunanta, “The Globalization of Thai Cuisine,”

<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.404.1934&rep=rep1&type=pdf> (สืบค้นวันที่ 16 พฤศจิกายน 2560).

¹⁶⁵ ช่วงทศวรรษ 2500 รัฐบาลไทยตื่นตัวและส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ก่อตั้งองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อศท.) เพื่อดูแลการท่องเที่ยวไทยโดยเฉพาะ

¹⁶⁶ “รีเจนท์กรุงเทพร่วมงาน “เทศกาลอาหาร”,” *ข่าวพาณิชย์*, 13 มกราคม 2530, 3

¹⁶⁷ บรรณาธิการ, “อ.ส.ท. ชนะเลิศการจัดนิทรรศการเผยแพร่เมืองไทยในสหรัฐอเมริกา,” *แฉวงอุตสาหกรรมท่องเที่ยว, อนุสาร อสท.* 18, 4 (พฤศจิกายน 2520): 76, 78.

เที่ยวเชิญชวนให้จัดรายการนำเที่ยวมาสู่ประเทศไทย¹⁶⁸ สถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศฝรั่งเศส ร่วมกับการบินไทยและโรงแรมดุสิตธานี จัดเทศกาลอาหารไทย (Thai Food Festivals) ที่ปารีส ประเทศฝรั่งเศส¹⁶⁹ เมื่อปี 2530¹⁷⁰ เป็นต้น กิจกรรมต่างๆ เหล่านี้ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้ามาเที่ยวเมืองไทยเป็นจำนวนมาก¹⁷¹ และนำเสนอภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของไทยต้องประกอบด้วย การนาฏศิลป์ไทย ศิลปะไทยคือการแสดงวาตรมบ่อสร้าง และการแสดงแกะสลักผักผลไม้ อาหารไทยควบคู่กับการโฆษณาแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรม การประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไทยในลักษณะนี้น่าจะเป็นต้นแบบให้แก่หน่วยงานรัฐของไทยและภาพจำในกลุ่มชาวต่างชาติในเวลาต่อมา

เมนูอาหารไทยที่ถูกกำหนดโดยรัฐแพร่หลายและถูกถ่ายทอดในระบบการศึกษาของไทยมาตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เห็นได้จากการกำหนดลักษณะอาหารไทย เมนูอาหารแต่ละภาคอย่างชัดเจนในคู่มือครูวิชาอาชีพ หมวดคหกรรม ตามหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พ.ศ. 2521 เนื้อหาในคู่มือครูระบุตัวอย่างอาหารแต่ละภาคเปรียบเทียบกัน ดังนี้

¹⁶⁸ บรรณาธิการ, “ททท.เผยแพร่การท่องเที่ยวของไทยในงานประชุมสมาคมระดับผู้บริหารของสหรัฐอเมริกา,” ในวงการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว, *อนุสารอสนท* 20, 2 (กันยายน 2522):

¹⁶⁹ *ข่าวพาณิชย์*, 21 พฤษภาคม 2530, 4.

¹⁷⁰ ปีท่องเที่ยวไทย

¹⁷¹ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, *36 ปี ททท.*, (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ดอกเบญจ, 2539), 68.

ตารางที่ 4. 1 การเปรียบเทียบอาหารที่นิยมกินในภาคต่างๆ

ประเภทอาหาร	ภาคกลาง	ภาคใต้	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคเหนือ
1. หมวดยำ	ข้าวเจ้า	ข้าวเจ้า	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว
2. หมวดยำ				
2.1 ยำใส่กะทิหรือน้ำมัน	ยำคั่ว ยำคั่วส้ม ยำเผ็ด ต้มกะทิ	ยำต้มกะทิ	-	ยำโสม ยำ ฮังเล ยำอ่อม ยำแค
2.2 ยำไม่ใส่กะทิหรือน้ำมัน	ยำเลียง ยำส้ม ต้ม ส้ม ต้มยำ ต้มจืด	ยำเหลือง	ยำทุกชนิด นิยมใส่ปลาร้า	ยำฮ่อม
3. หมวดยำที่ไม่ใช่ ยำ	ผัด คั่วแห้ง ทอด ปิ้ง ย่าง เผา นึ่ง ต้ม ต้ม อบ ยำ	เหมือนภาค กลาง	ปิ้ง ย่าง เผา คั่ว ต้ม ลาบ	เหมือนภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ
3.1 อาหาร พวกเนื้อสัตว์ (วิธีการหุงต้ม)	กินดิบๆ ผัดกับน้ำมัน ใส่เนื้อสัตว์ด้วยหรือไม่ ใส่ลวก ต้ม เผา ต้ม กะทิ นำ ดอง	กินดิบ ผัด ต้ม เผา ดอง น้ำบูดู ยำไต	กินดิบ ยำ (ส้มตำมะละกอ ส้มตำแตงกวา ซูปหน่อไม้) ต้ม ดอง	กินดิบ นึ่ง ดอง ยำ (ตำมะหนูน ตำมะเขือ ตำ ถั่วฝักยาว)
3.2 อาหาร จำพวกผัก (วิธีการประกอบ อาหาร)	น้ำพริกกะปิ หลน ของหมักดองต่างๆ นำมาปรุงเป็นเครื่อง จิ้ม เช่น ไตปลา หอย ดอง จ่อม ฯลฯ	ปลา น้ำซุบ ฯลฯ	น้ำพริกปลาร้า น้ำแจ่ว แจ่ว บอง	น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกแดง น้ำพริกมะเขือ ส้ม น้ำพริกอ่อน ฯลฯ

ตารางที่ 4. 1 การเปรียบเทียบอาหารที่นิยมกินในภาคต่างๆ (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ภาคกลาง	ภาคใต้	ภาคตะวันออก	ประเภทอาหาร
4. ประเภทอาหารจานเดียว	ข้าว หรือ/และ ขนมจีนราดแกง ต่างๆ ขนมจีนซาว น้ำ ขนมจีนน้ำยา หมี่กะทิ ข้าวผัด ต่างๆ ข้าวคลุก เช่น ข้าวคลุกกะปิ ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ ฯลฯ	ข้าวยำ ขนมจีนน้ำยา ปักษ์ใต้ หมี่กะทิปักษ์ใต้ ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ ฯลฯ	ขนมจีน ข้าวปุ้น ฯลฯ	ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ฯลฯ
ขนม ผลไม้	กล้วยบวชชี ตะโก้ ฯลฯ ผลไม้ตามฤดูกาล	ขนมบัวเกรา ขนมคีนาง ลูกจันทน์แช่อิ่ม กล้วย ส้ม เงาะ มังคุด ทูเรียน	กล้วย ขนุน มะม่วง	ข้าวแต่น ส้ม กล้วย มะม่วง มะพร้าว ลำไย ลิ้นจี่
ตัวอย่างอาหารที่กินเป็นชุดสำหรับ 1 มื้อ	ข้าวสวย แกงเลียง น้ำพริกกะปิ ผักจิ้ม ปลาทอด ผัดผักทอง ใส่ไข่และหมู กล้วย บวชชี	ข้าวสวย แกงเหลือง น้ำบูดู ปลาทอด ผักดิบ ผลไม้	ข้าวเหนียวนึ่ง น้ำพริกแจ่ว ปลาย่าง ผักดิบและผัก สุก กล้วย	ข้าวเหนียวนึ่ง แกงแค น้ำพริกหนุ่ม ผักดิบและผักนึ่ง แคบหมู หรือ หนัง พอง ข้าวแต่น กล้วย

ที่มา : กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, *คู่มือครูวิชาอาชีพ หมวดคหกรรม คก022 อาหาร 2 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ตามหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521*, (กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2529), 2-3.

จนกระทั่งในทศวรรษ 2540 อาหารไทยได้รับความนิยมอย่างมากในต่างประเทศ อาหารไทยที่ชาวต่างชาติรู้จักและนิยมรับประทาน จากการสำรวจของ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติร่วมกับรายการ Top Ten โดยสำรวจความนิยมจากร้านอาหารไทยกว่า 5,000 แห่งทั่วโลกในปี 2542 พบว่า อาหารไทยที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือต้มยำกุ้ง อันดับ 2 แกงเขียวหวาน อันดับ 3 คือผัดไทย อันดับ 4 ผัดกระเพรา อันดับ 5 แกงเผ็ดเป็ดย่าง อันดับ 6 ต้มข่าไก่ อันดับ 7 ยำเนื้อ อันดับ 8 สะเต๊ะหมูหรือไก่ อันดับ 9 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และอันดับ 10 แกงพะแนง¹⁷²

สังเกตได้ว่ารายการอาหารที่ชาวต่างชาติรู้จักนั้นเป็นอาหารภาคกลางทั้งสิ้น ภาณุ วงชะอุ่ม เสนอแนวคิดการประกอบสร้างอัตลักษณ์อาหารไทยเปรียบเทียบกับงานชิ้นเด่นของ Arjun Appadurai¹⁷³ ศึกษาการสร้างอาหารประจำชาติอินเดียผ่านหนังสือทำอาหาร (Cookbook) ในสังคมอินเดียร่วมสมัย Appadurai ชี้ให้เห็นถึงกระบวนการสร้างเอกลักษณ์ของอาหารประจำชาติอินเดียจากความหลากหลาย การสร้างสำนึกของศูนย์รวมความเป็นชาติภายใต้อิทธิพลของเศรษฐกิจและสังคมภายหลังได้รับเอกราช แต่ในกรณีอาหารไทยนั้นต่างออกไป อัตลักษณ์ของอาหารไทย (Thai Cuisine) ถูกกำหนดโดยอำนาจส่วนกลาง และชนชั้นสูง ทุกวันนี้เป็นที่เข้าใจโดยทั่วไปว่าอาหารไทยนั้นแตกต่างออกไปตามภูมิภาคต่างๆคือ อาหารล้านนา, อาหารอีสาน, อาหารใต้, อาหารภาคกลาง, อาหารในกรุงเทพและอาหารชาวจังหวัด แต่การนำเสนอภาพของอาหารไทยต่อตลาดโลกนั้น กลับเสนอภาพอาหารไทยจากภูมิภาคต่างๆไว้ในงานเดียว โดยไม่นำเสนอภาพความหลากหลายของอาหารในแต่ละพื้นที่ของประเทศ¹⁷⁴

กล่าวคือ ภาพลักษณ์อาหารไทยที่ขายต่างประเทศนั้นเป็นกระบวนการสร้างภาพอาหาร “ไทยแท้” เพื่อเป็นสัญลักษณ์แนะนำให้ชาวโลกรู้จัก กระบวนการเหล่านี้สนับสนุนโดยรัฐด้วยวิธีการ

¹⁷² “ผัดไทย-กะเพรา ต่างชาติตื่นแห่กิน,” *เดลินิวส์*, 18 สิงหาคม 2542, 1,24.

¹⁷³ Arjun appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbook in Contemporary India,” *Comparative Studies of Society and History* 30, 1 (January 1988): 10. In Panu Wongcha-Um, “What is Thai Cuisine? Identity Construction from The Rise of the Bangkok Dynasty to Its Revival,” (master’s thesis, Department of History National University of Singapore, 2010), 1-2.

¹⁷⁴ Panu Wongcha-Um, “What is Thai Cuisine? Identity Construction from the Rise of the Bangkok Dynasty to Its Revival,” 1-2.

กระตุ้นให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศใช้เมนูอาหารที่เหมือนกัน (Uniform Menu) อาหารไทยที่เป็นที่รู้จักจึงมิใช่อาหารไทยในประเพณี วิถีชีวิตของคนไทยทั้งหมด แต่เป็น “อาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติ”¹⁷⁵

ธเนศ วงศ์ยานนาวา กล่าวถึงกรณีอาหารไทยในต่างประเทศพยายามที่จะเป็น “ไทย” ที่มากกว่าไทยปกติ เป็นสิ่งที่พบเห็นได้จากเงื่อนไขของการสร้างความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ในต่างแดน ในทำนองเดียวกันกับคนอังกฤษในอาณานิคมอินเดีย คนเหล่านี้มีความเป็นอังกฤษมากกว่าคนอังกฤษที่อยู่ในลอนดอน คนพวกนี้จะทำอะไรที่หยาบมากกว่าคนอังกฤษธรรมดาเอง คนเหล่านี้อยู่ในระบบ “บริติชราช” (British Raj) จำนวนมากยังหนุ่มและอยู่ในระบบราชการ ไม่ใช่คนธรรมดาๆ ในแบบที่พบเห็นตามท้องถนนในกรุงลอนดอน นอกจากนั้นคนพวกนี้จำนวนมากก็หันมาแสวงโชคในประเทศอาณานิคม คนเหล่านี้ต้องการแสดงออกถึงความยิ่งใหญ่ของตน ด้วยการแสดงสิ่งที่หยาบทางวัฒนธรรม ในแง่นี้จึงไม่ใช่เรื่องแปลกอะไร ที่จะกล่าวว่าคนไทยในต่างแดนเมื่อเผชิญหน้ากับชาวต่างชาติ ก็พยายามสร้างความเป็นไทยที่มากยิ่งขึ้นกว่าคนไทยในกรุงเทพฯ¹⁷⁶ ด้วยการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ของตนผ่านเมนูอาหารชนิดเดียวกันหรือมีลักษณะคล้ายๆ กันทุกร้าน

ทัศนะของเชฟบางท่านในวงการอาหารไทย เช่น ซาลี อมาตยกุล¹⁷⁷ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ให้ความเห็นว่า

“หลายร้านประกาศว่าเป็นอาหารชาววังกันตะพึดตะพือ ซึ่งก็เป็นได้เพียงวังปลาวังกุ้ง เพราะขาดทั้งความประณีตและศิลปะในการปรุง หลายร้านไม่รู้เลยว่าส่วนผสมเครื่องแกงพะแนงกับแกงกะหรี่ต่างกันอย่างไร ใส่อะไรมากระไรน้อย ฉู้ฉ้อออกมามีน้ำโจ๋งเจ๋ง”

อีกสิ่งหนึ่งที่ซาเลียยอมรับไม่ได้คือ ข้ออ้างเรื่องทำอาหารไทยให้ถูกปากฝรั่ง โดยลดรสชาติลงมาจนจืดชืด

¹⁷⁵ Sirijit Sunanta, “The Globalization of Thai Cuisine, University of British Columbia.”

¹⁷⁶ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชานิยมไทย,” *จุลสารไทยคดีศึกษา* 18, 4 (พ.ย. 2545 – ม.ค. 2546): 42 – 51.

¹⁷⁷ “ฝันไกล ส่งออกอาหารไทยไปนอก,” *ผู้จัดการรายสัปดาห์*, 29 กันยายน 2540, 26.

“คนที่อ้างอย่างนั้นไม่รู้ไม่เข้าใจว่า อาหารไทยบางอย่างนั้นจำเป็นต้องเผ็ดมาก บางอย่างเผ็ดน้อย เราสามารถแนะนำฝรั่งให้รับประทานอาหารเผ็ดน้อยได้ เช่น แกงคั่วหรือ ญี่ หรือแทนที่จะสั่งแกงเขียวหวานเนื้อให้ ก็สั่งเขียวหวานกุ้งซึ่งเผ็ดน้อยกว่าให้”

แต่บางอย่างซาลี่ก็ยอมรับได้กับยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เช่นเวลาที่เร่งรัดในปัจจุบันทำให้ เป็นเรื่องยากที่จะมานั่งปรุงอาหารไทยด้วยกลวิธีอันซับซ้อน

เชฟชุมพล แจ้งไพร แพนพันธุ์ทำอาหารไทย พ.ศ. 2549 มีชื่อเสียงมากขึ้นเมื่อเข้าร่วม แข่งขันในรายการเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ได้ครองตำแหน่งเชฟกระทะเหล็กอาหารไทย (Iron Chef Thai) กล่าวถึงอาหารไทยดังนี้

“พอพูดถึงอาหารไทยเรามองถึงมันไม่ใช่แค่เหนือ กลาง ใต้ ตะวันออก ตะวันตก แต่มัน มีศิลปะการทำอาหาร (cuisine) ซึ่งเกี่ยวข้องกับประเพณีและสืบทอดกันมา หรือมีการเกิด ใหม่ อาหารมีการเกิดใหม่ตลอดเวลา ปลากระทะทอดน้ำปลาก็เพิ่งเกิดขึ้นในเวลาไม่เกิน 20 ปี ที่มันป๊อปปูล่า แต่อาหารอย่างเกลือ ทอดเกลือ มันเกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยดึกดำบรรพ์แล้ว....ต้ม ยำกุ้งใส่กะทิเนื้อมี (หมายถึงสมัยโบราณไม่มี) มีแต่ใส่มะพร้าวอ่อน ต้มยำกุ้งบ้านเราจะมีแค่ น้ำใสเท่านั้น การทำให้ลักษณะข้น (creamy) เกิดขึ้นไม่น่าจะเกิน 50 ปี ต้มยำกุ้งเป็นต้มยำ กุ้งน้ำข้นจะด้วยการใส่อะไรก็แล้วแต่ แต่ใส่อะทินี้ไม่ใช่ถือเป็นต้มยำไม่ใช่ต้มยำ”¹⁷⁸

“ค่านิยมของผม (เชฟชุมพล) อาหารไทย It's not only for Thai People อาหาร ไทยไม่ใช่แค่สำหรับคนไทย อาหารไทยคืออาหารที่คนทั่วโลกนิยมชมชอบอยากที่จะลิ้มลอง อยากที่จะชิม

เดินทางไปทำอาหารไทยเมื่อ 25 ปีก่อน 30 ประเทศทั่วโลก อาหารไทยตอนนี้ต่างจาก อาหารไทยเมื่อ 20 ปีก่อนอย่างสิ้นเชิง คนรู้จักแล้วต้องการรู้จักมากขึ้น เพราะฉะนั้นต้องกลับ

¹⁷⁸ อติเดช ชัยวัฒนกุล, “ความหลากหลาย ความไม่หลากหลาย ข้อจำกัดและศักยภาพของ อาหารไทย: ชุมพล แจ้งพร ว่าด้วยผัสสะของการกินต้ม,” คิด Creative Thailand, <http://www.tcdc.or.th/creativethailand/article/TheCreative/20001> (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2560).

สู่ต้นตำรับ(Back to basic) ต้องนำเสนออาหารไทยแท้ๆ Local Cuisine ที่นอกจากมีส้มมันแกงเขียวหวาน ต้มยำ”¹⁷⁹

“เมื่อ 20 ปีก่อน ชาวต่างชาติสั่งและกินอาหารที่มันพึ้นๆ สดักไก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไท แกงเขียวหวาน มีส้มมัน ทุกวันนี้ก็ยัง (สั่ง) กินอย่างนี้อยู่ แต่อย่างอื่นสมัยก่อนเราจะไปเสนอพิเศษๆ ไม่เอา ทุกวันนี้มีฝรั่งถามหา ผัดฉ่า กระเพรา ความรู้เรื่องอาหารไทยมากขึ้นด้วยเทคโนโลยี ฝรั่งเลิเจอินเตอร์เนตรู้ส่วนผสมของอาหารแต่ละชนิดด้วย”¹⁸⁰

ม.ล.ขวัญทิพย์ เทวกุล Food Creator & Culinary Consultant กรรมการหญิงจากรายการ Master Chef Thailand¹⁸¹ กล่าวว่า

“การทำอาหารไทยไม่มีผิด สูตรใครสูตรมัน ในตอนนี้อาหารไทยมันต้อง ‘โมเดิร์น’ มากขึ้นเพราะวัตถุดิบมีให้เลือกมากขึ้น สมัยก่อนคนไทยกินเนื้อ แกงเนื้อ พะแนงเนื้อ โปรตีนที่ใช้ก็เป็นเนื้อวัวเนื้อควายตามตลาดปกติ มันเลยมีความเหนียวตามธรรมชาติ ทำให้ต้องเคี้ยวนาน ซึ่งก็ทำให้คนรู้สึกว่าร่อยเข้มข้นมาก แต่สมัยนี้คุณมีเนื้อนอกเข้ามาเต็มไปหมดเลย อย่างเมื่อก่อนไม่นิยมกินแกะ ตอนนั้นก็เอามาทำได้มากขึ้นแล้ว แต่คุณก็ต้องมองว่าแกะมันอยู่ตรงไหนกับอาหารไทยได้บ้าง...มันคือการใช้วัตถุดิบที่มีให้เลือกมากขึ้น ดิฉันไม่ได้เรียกว่า ‘พิวชั่น’ แต่จะเรียกว่าเป็น ‘โมเดิร์นไทย’ คือคุณสามารถเลือกวัตถุดิบใหม่ๆ มาใช้ได้ เหมือนผัก เมื่อก่อนเรามีแต่ผักพื้นบ้าน แต่เดี๋ยวนี้พวกคุณกินหน่อไม้ฝรั่งในผัดผักจกนคั้นเคย รู้ไหมว่าเมื่อก่อนก็ไม่ได้มี โลกมันเปลี่ยนไปแล้ว อย่าไปติดกับอะไรเดิมๆ เลย เมื่อก่อนคำว่าสลัด คนไทยคือกินแต่ผักกาดหอม เดี่ยวนี้มีกรีนโอ๊ค เร็ดโอ๊ค วอเตอร์เครส เยอะแยะไปหมด นี่แหละคือการที่คุณ อย่ายึดติด

¹⁷⁹ กระทรวงการต่างประเทศ, “Thai cuisine to the world บอกเล่าความเป็นไทยผ่านอาหาร,” จดหมายข่าวสารานุกรม: การต่างประเทศของประชาชน 2, (10 กรกฎาคม – สิงหาคม 2560), <https://www.facebook.com/ThaiMFA/videos/1901998009840198/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2560).

¹⁸⁰ รายการ The IDOL, 15 กรกฎาคม 2555 เวลา 23.30น.

¹⁸¹ Master Chef Thailand รายการเกมโชว์แข่งขันทำอาหาร ออกอากาศครั้งแรกเดือนมิถุนายน พ.ศ.2560

หลายวันก่อนดิฉันไปประชุมที่ ททท. มีเซฟรูนใหม่พูดเอาไว้ว่าสนใจมาก เรานั่งตรงกลางแล้วมีรูนผู้ใหญ่กับเด็กอยู่สองฝั่ง บางทีผู้ใหญ่ถ้าอายุมากไปเขาก็ไม่เปิดรับอะไรใหม่ๆนะ เขาจะแบบว่า ‘ไม่ได้อาหารไทยทำแกงอย่างนี้ต้องเป็นแบบนี้สิ’ แต่ถ้าคุณพูดให้มันวุ่นวายขนาดนั้น เด็กมันก็ไม่ทำแล้วละ กินอาหารถูกตีกว่ามั๊ย แล้วเค้าจะรู้มั๊ยว่าของที่มันดีๆต้องทำยังไง จะบอกว่าต้องเก็บ (ความดั้งเดิม) ไว้ ต้องทำอย่างนั้นอย่างนี้ ไม่ต้องมานั่งท้นทุกอย่างละเอียดยิบแล้ว มีเครื่องทุ่นแรง วัตถุดิบใหม่มันก็มี จากที่เคยทำเป็นวันๆ มันเหลือชั่วโมงเดียวได้

แต่ในขณะที่เราฟังเด็กรุ่นใหม่ๆ พูด ‘ด้วยความเคารพนะครับ จะบอกว่าอาหารไทยต้อง เป็นนั้น ต้อง เป็นอย่างนี้ ผมขอบอกว่าพวกผมก็ไม่ได้คิดจะลบหลู่ครูบาอาจารย์ แต่ผมขอเรียกอาหารไทยที่ผมทำว่าอาหารไทยปี 2017’ คือเข้าใจไหมคะ คุณจะบอกได้ยังไงละว่าช่วงเวลาไหนมันถูก ช่วงเวลาไหนมันผิด แต่คุณดันไปคิดว่าเพราะเป็นเด็กรุ่นใหม่เค้าทำเลยบอกว่าผิด มันไม่ได้...ซึ่งเราก็ชอบที่เค้าบอกว่าไม่เถียงคนรุ่นเก่านะ แค่ออให้ยอมรับเค้าว่าสิ่งที่ทำอยู่คืออาหารไทยในปี 2017 ต่อไปในอนาคต พวกเขาแก่แล้ว เด็กรุ่นใหม่หลังจะได้รู้ว่าสิ่งที่เห็นคืออาหารไทยยุคนี้...”¹⁸²

กล่าวคือ ในทัศนะของผู้ทำงานในวงการอาหาร ความจริงแท้ของอาหารไทยสามารถปรับเปลี่ยนไปได้ตามวัตถุดิบและพัฒนาการของเครื่องมือทำอาหารแต่ต้องคงเครื่องปรุง วัตถุดิบและรสชาติดั้งเดิมไว้นั่นเอง

แนวคิดรักษาอาหารไทยรสดั้งเดิมสะท้อนให้เห็นในหลายรูปแบบตั้งแต่ราวทศวรรษ 2520 -2530 เช่น การสาธิตทำอาหารไทยในบทพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่เรือโดยโรงเรียนจิตรลดาการ

¹⁸² เทพพิทักษ์ มณีพงษ์, “อาหารไทยไม่มีคำว่าผิด: เปิดตำราอาหารไทยแบบไม่แข็งไปกับ ม.ล.ขวัญทิพย์ เทวกุล,” The 101.world, <https://www.the101.world/life/kwantip-devakula-interview/> (สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2561).

ครัว¹⁸³ เพื่ออนุรักษ์อาหารไทยโบราณไม่ให้สูญหาย¹⁸⁴ การประกวดทำอาหาร ในหัวข้อ “อาหารไทยไม่
ประยุกต์”¹⁸⁵ เป็นต้น

4.2 มาตรฐานอาหารไทยเพื่อการค้า

ตั้งแต่ราว พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา รัฐบาลไทยเห็นความสำคัญของรายได้ที่มาจากกร
ขายอาหารไทย พล.อ.ชวลิต ยงใจยุทธ นายกรัฐมนตรีในขณะนั้น (ดำรงตำแหน่ง 25 พฤศจิกายน
2539 – 9 พฤศจิกายน 2540) ประกาศนโยบายใช้อาหารไทยดึงเงินตราต่างประเทศโดยให้เป็นส่วน
หนึ่งของกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว “Amazing Thailand” ในปี พ.ศ. 2541 - 2542 เนื่องจาก
อาหารไทยเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมที่สร้างรายได้ให้กับประเทศในด้านการท่องเที่ยวได้ถึง 30%
ของรายได้จากการท่องเที่ยวมูลค่า 1 ล้านล้านบาท และสามารถดึงนักท่องเที่ยวมาเที่ยวเมืองไทยได้
ถึง 40% ของนักท่องเที่ยวที่มาเมืองไทย¹⁸⁶ ในขณะเดียวกันทางภาครัฐเล็งเห็นช่องทางสนับสนุนธุรกิจ
ร้านอาหารไทยให้มากขึ้น ในต่างประเทศความนิยมอาหารฟุ้งสูงขึ้นมาก ทำให้เกิดการลอกเลียนแบบ
ขึ้น ร้านอาหารไทยจำนวนไม่น้อยที่ดำเนินการโดยคนต่างชาติ รวมถึงการผลิตอาหารไทยในรูปแบบ
สำเร็จรูปเลียนแบบ¹⁸⁷

สังเกตได้ว่าภาครัฐเน้นความสำคัญของการกำหนด “มาตรฐาน” เป็นอย่างยิ่งทั้งการ
กำหนดมาตรฐานรสชาติอาหาร มาตรฐานร้านอาหารไทย และมาตรฐานผู้ประกอบการอาหารไทย ในส่วน

¹⁸³ โรงเรียนจิตรลดาการครัวเป็นแผนกหนึ่งของมูลนิธิศิลาปาชีพ ในพระบรมราชูปถัมภ์
คุณหญิงมณีรัตน์ บุณนาค เป็นผู้อำนวยการ เปิดดำเนินการเมื่อราว พ.ศ.2527

¹⁸⁴ “เปิดอยุธยาจัดกรู้อาหารไทยในงานจิตรลดาการครัว,” *ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 15 – 21
พฤศจิกายน 2527, 2.

¹⁸⁵ ศรีสมร คงพันธ์, “การประกวดอาหารไทยเขต 1,” *อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว* 29,
(กุมภาพันธ์ 2532): 33-36.

¹⁸⁶ “ททท.จัดโชว์อาหารไทย ประชาสัมพันธ์ป๊อเมซซิ่ง,” *สยามโพสต์*, 31 ตุลาคม 2540,
10.

¹⁸⁷ “มาเลเซีย-อินโดฯ หัวใสก๊อปปี้สูตรผลิต ‘อาหารไทย’ ส่งออก,” *กรุงเทพธุรกิจ*, 4
กุมภาพันธ์ 2543, 21.

ของรสชาติอาหารไทย “เมนูแห่งชาติ” ที่กล่าวข้างต้นได้ถูกจัดตั้งขึ้นโดยรัฐ กระบวนการต่อมาคือการทำให้ “เมนูแห่งชาติ” เป็นเครื่องหมายการค้าที่แข็งแกร่ง ติดตลาด มีความน่าเชื่อถือ เพื่อผลประโยชน์ทางการค้าเป็นหลัก ส่งผลให้เกิดโครงการ Thai Select ในด้านการประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร และ Thai Delicious ในด้านการรับรองและประชาสัมพันธ์ความอร่อย รสชาติอาหารไทย การตั้งมาตรฐานเหล่านี้เพื่อป้องกันการเลียนแบบที่จะส่งผลให้ภาพลักษณ์อาหารไทยเสียหายและเพื่อผลักดันธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศให้เติบโตยิ่งขึ้น

ทางออกของการทำให้เครื่องหมายการค้า “เมนูแห่งชาติ” แข็งแกร่งและเป็นที่ยอมรับภายใต้เครื่องหมาย Thai Delicious คือการกำหนดมาตรฐานของรสชาติอาหารอย่างเข้มข้นในรูปแบบวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ดังนี้

ราว พ.ศ. 2545 ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) ทำโครงการวิจัยมาตรฐานอาหารเพื่อค้นหาเอกลักษณ์และมาตรฐานเพื่อให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารนำข้อมูลดังกล่าวไปกำหนดมาตรฐานการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีมาตรฐานและมีเอกลักษณ์ความเป็นไทยส่งออกต่างประเทศ อาหารที่ได้วิจัยและกำหนดมาตรฐานได้แก่ ปลาข้าวต้มยำกุ้ง ข้าวหอมมะลิพร้อมรับประทาน น้ำจิ้มไก่และซอสพริก การกำหนดมาตรฐานประกอบด้วย 2 ส่วน คือ มาตรฐานเรื่ององค์ประกอบรสชาติ และ มาตรฐานกายภาพทางเคมีในเรื่องความเป็นกรดต่าง¹⁸⁸

นโยบายผลักดันอาหารไทยที่โด่งดังและดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมคือ นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen to The World) เริ่มขึ้นในราว พ.ศ. 2545 จาก “โครงการส่งเสริมภัตตาคาร/ร้านอาหารไทยทั่วโลก” ดูแลโดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ¹⁸⁹ ตั้งเป้าหมายในหลายด้าน คือ เพิ่มจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศ สนับสนุนให้ร้านอาหารไทยเหล่านั้นเป็นช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP (โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์) และเป็นแหล่งส่งเสริมการท่องเที่ยวและเผยแพร่วัฒนธรรมไทย

ต่อมา พันตำรวจโททักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี (11 มีนาคม 2544 – 19 กันยายน 2549) ประกาศให้การส่งเสริมอาหารไทยเป็นวาระแห่งชาติ นับเป็นจุดเริ่มต้นโครงการครัวไทยสู่ครัว

¹⁸⁸ “คลอดแล้วมาตรฐาน 5 อาหารไทย กำหนดต้นแบบ ‘หอมมะลิ-ต้มยำ’,” *มติชน*, 27 มิถุนายน 2545, 18.

¹⁸⁹ เปลี่ยนชื่อเป็นกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศตั้งแต่ พ.ศ. 2555

โลกระยะที่ 1 (พ.ศ. 2547 – 2551) ได้รับงบประมาณราว 500 ล้านบาท รัฐบาลจัดตั้ง “คณะกรรมการพัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก” มี สถาบันอาหาร หน่วยงานอิสระสังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นผู้รับผิดชอบจัดสรรงบประมาณให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นโยบายระยะที่ 1 เน้นการสร้างภาพลักษณ์ให้อาหารไทยได้รับการยอมรับและเป็นที่รู้จัก เพิ่มจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศ พัฒนาบุคลากรป้อนเข้าระบบครัวในต่างประเทศ จัดตั้ง “บริษัทพันธมิตรอาหารไทย” หรือ ทีอาร์เอ¹⁹⁰ เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดตั้งอาหารไทยทั่วโลก¹⁹¹ อย่างไรก็ตามการดำเนินการในส่วนนี้ไม่ได้ส่งเสริมอาหารไทยตั้งแต่ต้นทางวัตถุดิบ เป็นการสนับสนุนที่ปลายน้ำ (Demand side) ทำให้เข้าใจว่าเป็นโครงการส่งออกร้านอาหารไทย ส่งออกสินค้าอาหารไทย ส่งออกพ่อครัวแม่ครัว และ แพรนไชส์ร้านอาหารไทยเท่านั้น อีกทั้งโครงการทำได้ไม่เต็มที่นัก ส่วนหนึ่งเพราะการกระจายงบประมาณในหลายหน่วยงานและการปล่อยสินเชื่อของธนาคารเพื่อการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เป็นไปอย่างล่าช้า¹⁹²

หลังจากโครงการระยะที่ 1 เสร็จสิ้น โครงการหยุดชะงักเพราะไม่ได้รับการสานต่อ เนื่องด้วยเหตุผลทางการเมือง จนกระทั่งนางสาวยิ่งลักษณ์ ชินวัตร ขึ้นดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรี (5 สิงหาคม 2554 – 7 พฤษภาคม 2557) ได้นำนโยบายนี้กลับมาใช้อีกครั้ง กำหนดระยะเวลาดำเนินการ 3 ปี (พ.ศ. 2555 – 2558) งบประมาณ 1,900 ล้านบาท โครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระยะที่ 2 นี้ให้ความสำคัญกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบทางการเกษตรภายในประเทศเพิ่มมากขึ้น เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร

โครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระยะที่ 2 ตั้งคณะกรรมการเพื่อติดตามนโยบายด้านอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก” มีรองปลัดกระทรวงอุตสาหกรรมเป็นประธาน เป้าหมายเพื่อส่งเสริม

¹⁹⁰ บริษัทพันธมิตรอาหารไทย (TRA) มีผู้ถือหุ้นประกอบด้วย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) 70% การบินไทย 20% และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) 10%

¹⁹¹ “ครัวไทยโกอินเตอร์ ฝืนกลางวัน ‘รัฐบาลทักษิณ’,” *มติชน*, 13 สิงหาคม 2546, 17.

¹⁹² เนตรนภา ไวกษ์เลิศศักดิ์, *การประกวกระหว่างประเทศ : ร้านอาหารไทยและอาหารแปรรูปในอาเซียน*, กรุงเทพฯ: คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2559, 65-66.

ผู้ประกอบการใน 3 กลุ่ม คือ ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ, ผู้ผลิตอาหารส่งออกให้ยกระดับการผลิตสินค้าอาหารพร้อมรับประทานมากยิ่งขึ้น และ ผู้ผลิตเครื่องปรุงรส

การกำหนดมาตรฐานรสชาติอาหารไทยดำเนินการต่อเนื่องอย่างเป็นรูปธรรมในโครงการระยะที่ 2 และโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระยะที่ 3 ภายใต้การผลักดันของคณะรักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.) (ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก พ.ศ. 2559 – 2564) สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดทำ “โครงการไทยดีลิเชียส” (Thai Delicious) พยายามกำหนดมาตรฐานของรสชาติอาหารโดยใช้หลักเกณฑ์ทางวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ไขปัญหารสชาติอาหารไทยผิดเพี้ยนไปจากต้นตำรับภายใต้แนวคิด “อาหารไทยไม่ว่าครัวที่ไหนก็ต้องมีรสชาติไทยเดียวกัน” ภายใต้โครงการนี้เกิด “ศูนย์รสชาติอาหารไทย” และผลิตสูตรอาหารไทย ผลิตภัณฑ์อาหารไทยพร้อมปรุง 11 ตำรับ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้งน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น ผัดไทย ข้าวซอย ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง แกงเหลือง และซอสไก่¹⁹³



ภาพที่ 4.1 เครื่องหมาย Thai Delicious, สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, “ความเป็นมาของ Thai Delicious,” <http://www.nia.or.th/thaidelicious/index.php?page=background> สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

เกณฑ์มาตรฐานอาหารไทยโดย สนช. ใช้ตัวบ่งชี้ 2 ชนิดคือ คุณค่าทางกายภาพ ประกอบด้วยค่าสี ค่าความหนืด และคุณค่าทางเคมี ค่าความเผ็ดและชนิดกับปริมาณของสารให้กลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิด โดยใช้เครื่อง “e-delicious” เครื่องตรวจรสชาติอาหาร หรือเครื่องวัดความอร่อย สูตรมาตรฐานกำหนดโดยผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยหลายท่าน ร่วมกำหนดมาตรฐานอ้างอิงอาหารไทยโดยการปรุงอาหารไทยสูตรต้นตำรับและจัดกิจกรรมทดสอบ

¹⁹³ เรื่องเดียวกัน, 70.

ทางประสาทสัมผัสโดยการชิม ร่วมกับกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ใช้เครื่อง Electronic nose และ Electronic tongue¹⁹⁴ ตรวจวัดค่านวลค่ากลิ่นรส รสชาติค่าความเผ็ด ความเค็ม ความหวาน ความเปรี้ยวและอูมามิ เพื่อรวบรวมฐานข้อมูลรสชาติอาหารและใช้เป็นค่ามาตรฐานในการอ้างอิงจัดทำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการให้การรับรองมาตรฐานอาหารไทยให้กับผู้ประกอบการและเมนูในร้านอาหาร

ระยะแรกมีเมนูนำร่องทั้งหมด 13 เมนู เป็นอาหารคาว 11 เมนู ได้แก่ ส้มตำไทย ผัดไทย กะเพราหมู ต้มยำกุ้งน้ำใส ต้มยำกุ้งน้ำข้น มีสมันไก่ สะเต๊ะไก่ พะแนงเนื้อ แกงเขียวหวานไก่ และอาหารหวาน 2 เมนู ได้แก่ ทับทิมกรอบและข้าวเหนียวมูน ในกระบวนการจัดเตรียมข้อมูล เริ่มต้นโดยการเตรียมเมนูต้นแบบที่ปรุงโดยผู้เชี่ยวชาญ ดำเนินการในสองส่วนคือ ส่วนแรกนำอาหารต้นแบบเข้าเครื่องทดสอบทางวิทยาศาสตร์ และอีกส่วนนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญการทำอาหารได้แก่

1. อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนทำอาหารครัววันดี
2. อาจารย์ณฤมล เปียชื้อ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
3. อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย
4. เชฟชุมพล แจ็งไพร เชฟกระทะเหล็กอาหารไทยและผู้อำนวยการโรงเรียนการอาหารไทย M.S.C
5. เชฟบุญเชิด ศรสวรรณ จากสมาคมเชฟประเทศไทย
6. เชฟจ่านง นิรังสรรค์ จากสมาคมเชฟประเทศไทย
7. เชฟวิลแมน ลืออง ประธานผู้ก่อตั้งโรงเรียนการอาหารประเทศไทย (Thailand)

¹⁹⁴ เครื่องวัดความอร่อย e - delicious ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ จมูกอิเล็กทรอนิกส์ (electronic nose) ตัวเครื่องประกอบด้วยอะเรย์ของแก๊สเซ็นเซอร์จำนวน 16 หัววัด ซึ่งออกแบบมาเพื่อให้มีความเฉพาะเจาะจงกับกลิ่นอาหารไทยซึ่งมีองค์ประกอบของสารระเหย แก๊สและกลิ่นจากองค์ประกอบต่างๆของอาหาร ระบบจะทำการควบคุมการไหลเวียนอากาศภายในระบบเพื่อให้กลิ่นจากตัวอย่างไปถึงหัววัดทุกหัวในปริมาณการไหลที่สม่ำเสมอ สัญญาณไฟฟ้าที่ได้จากหัววัดจะถูกนำไปประมวลผลด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ส่วน ลิ้นอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic tongue) เป็นการตรวจวัดด้วยวิธีการทางไฟฟ้าเคมี การตรวจวัดใช้เวลาไม่เกิน 30 นาทีต่อหนึ่งตัวอย่าง

Culinary Academy)

8. ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย
10. นางยงวุฒิ เสาวพงษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร
11. สันติ เสวตวิมล แม่ช้อยนางรำ นักชิมชื่อดัง
12. Chef Olivier Castella จากสมาคมเชฟฝรั่งเศส
13. นายวิศิษฐ์ ลิ้มประนะ ประธานคณะกรรมการศูนย์การเรียนรู้ร้านอาหารไทย¹⁹⁵



ภาพที่ 4.2 เครื่องวัดความอร่อย, สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, “เครื่องวัดความอร่อย ,”http://www.nia.or.th/thaidelicious/index.php?page=system_tool§ion=e_delicious (สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

4.2.1 มาตรฐานร้านอาหารไทย

ร้านอาหารไทยในต่างประเทศในช่วงแรกๆ ที่เริ่มมีการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศคาดว่าเพื่อเป็นแหล่งพบปะ เป็นร้านอาหารสำหรับแรงงานไทยในต่างประเทศ ในช่วงต้นทศวรรษ 2530 (1990’s) เฉพาะในลอนดอนเองเฉลี่ยมีร้านอาหารไทยมากกว่า 200 ร้าน เพิ่มจากในทศวรรษ 2510 (1970’s) ที่มีร้านอาหารไทยเพียง 4 ร้านเท่านั้น แม้ว่าในตอนต้นร้านอาหารไทยใน

¹⁹⁵ “สถาบันอาหารเดินทางขึ้น “มาตรฐานอาหารไทย” ไม่ให้ผิดเพี้ยน นำร่องสูตรต้นแบบ 13 เมนู โดยถูกระดับประเทศ,” Thai PR.net, <http://www.ryt9.com/s/prg/2482472> (สืบค้นวันที่ 9 สิงหาคม 2559).

ต่างประเทศเกิดขึ้นเพื่อแรงงาน ผู้อพยพชาวไทย แต่ปัจจุบันลูกค้าของร้านอาหารไทยเป็นคนท้องถิ่นมากกว่า¹⁹⁶

การเปิดร้านอาหารไทยและการส่งออกอาหารไทยไปต่างประเทศมีอุปสรรคหลายประการ อาทิเช่น ปริมาณเงินลงทุน กฎหมายท้องถิ่น ถูกกีดกันจากประเทศปลายทาง ประสบการณ์ของผู้ประกอบการ และที่สำคัญ ปัญหาเกี่ยวกับพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทย

ในส่วนของร้านอาหาร ทางภาครัฐได้กำหนดนโยบายหลายประการเพื่อช่วยเหลือและกำหนดเป้าหมายให้มีการขยายภัตตาคารและร้านอาหารไทยเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 8,000 แห่งทั่วโลกภายในปี พ.ศ. 2546 กรมส่งเสริมการส่งออกสนับสนุนการหาข้อมูล การเข้าตลาด หาผู้ร่วมลงทุนในตลาดเป้าหมาย จัดระบบสนับสนุนให้ผู้ปรุงอาหารไทยหรือพ่อครัว แม่ครัวมีคุณสมบัติตามที่ประเทศปลายทางและร้านอาหารไทยในต่างประเทศต้องการ¹⁹⁷

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ จัดจ้างบริษัทเอกชนทำแผนการตลาดต้นแบบของ ร้านอาหารไทยต้นแบบ (Prototype Shop) ไว้ 3 ประเภท พร้อมกับได้จดทะเบียนเป็นเจ้าของลิขสิทธิ์และสิทธิบัตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว แบบแรกเป็น ภัตตาคารไทยหรู (Classical Thai Restaurant) ชื่อใหม่เป็น “โกลเด้น ซิลลี่” (Golden Chili) หรือ “โกลเด้น การ์ลิก” (Golden Garlic) ซึ่งยังไม่ได้ตกลงว่าจะใช้ชื่ออะไร ลักษณะจะเป็นภัตตาคารไทยแบบดั้งเดิม รายการอาหารต้นตำรับชาววังรสชาติไทยแท้ มีเมนูให้เลือกมาเป็นพิเศษ 100 กว่าเมนู ตกแต่งหรูหราด้วยหัตถกรรมฝาผนังแบบ Thai Art & Culture ใช้พื้นที่ดำเนินการขนาด 450-500 ตารางเมตร สามารถให้บริการได้ถึง 160 ที่นั่ง งบประมาณการลงทุนประมาณ 44.7 ล้านบาท พนักงาน บริกร ชาย หญิงแต่งกายด้วยชุดไทยเดิม เสริมบรรยากาศด้วยดนตรีไทย มีมุมจำหน่ายของที่ระลึกสินค้าหัตถกรรมไทย ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจระดับราคาอาหารเฉลี่ยหัวละประมาณ 25-30 ดอลลาร์สหรัฐ

ตามมาด้วย ภัตตาคารไทยร่วมสมัย (Contemporary Thai Restaurant) ใช้ชื่อว่า “คูล เบซิล” (Cool Basil) เน้นความเรียบง่ายผสมผสานเอกลักษณ์ไทย กับการจัดการในลักษณะ

¹⁹⁶ Sirijit Sunanta, “The Globalization of Thai Cuisine, University of British Columbia.”

¹⁹⁷ “แฟรนไชส์ร้านอาหารไทยในต่างแดนเฟื่อง รัฐหนุนทำแผน 5 ปีแตกหน่อ 8,000 แห่ง,” สยามธุรกิจ, 28 มีนาคม 2542, 15.

สากลนิยม ใช้เทคโนโลยีบันทึกการสั่งรายการอาหารและคิดเงินค่าอาหารด้วยระบบคอมพิวเตอร์ มีให้เลือก 50-60 เมนู เน้นการให้บริการตามแบบฉบับของไทย รายการอาหารจะเป็นประเภทไทยยอดนิยม ปรับรสชาติตามตลาดท้องถิ่นตกแต่งร้านแบบไทยร่วมสมัย ใช้พื้นที่ขนาดประมาณ 260 ตารางเมตร จัดโต๊ะได้ประมาณ 50 ที่นั่ง งบประมาณลงทุนราว 23.4 ล้านบาท มีมุมจำหน่ายสินค้าหัตถกรรมไทย ตั้งอยู่ในย่านชุมชน เป้าหมายตั้งแต่ระดับกลาง-บน ราคาอาหารต่อหัวเฉลี่ย 15-20 ดอลลาร์สหรัฐ

แบบสุดท้าย ร้านอาหารไทยจานด่วน (Thai Fast Food) ภายใต้ชื่อ “เอเลเฟนต์จัมพ์” (Elephant Jump) หรือช้างกระโดด เป็นร้านอาหารไทยแบบฟาสต์ฟู้ดมีให้เลือก 10-20 เมนู เน้นรายการอาหารไทยแบบจานเดียว หรือสามารถสั่งซื้อกลับบ้าน ตกแต่งร้านแบบสมัยใหม่ แต่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นไทย มีที่นั่งประมาณ 16 ที่นั่ง ในพื้นที่ประมาณ 70 ตารางเมตร ทำเลตั้งแถวมหาวิทยาลัย ราคาอาหารราว 5-10 ดอลลาร์สหรัฐต่อหัว กลุ่มเป้าหมายทุกระดับอายุและรายได้เน้นที่นักเรียน นักศึกษา พนักงานบริษัทและผู้ใช้แรงงาน ผู้สนใจลงทุนในธุรกิจร้านอาหารไทยมาสมัครเป็นผู้รับสิทธิได้ ต้องเป็นผู้ที่มีทุนและต้องมีประสบการณ์ในด้านการบริหารร้านอาหารไทยอย่างน้อย 5 ปี โดยต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดขึ้นเพื่อให้อยู่ในมาตรฐานเดียวทั่วโลก¹⁹⁸ การบริหารแฟรนไชส์นี้จะทำในรูปแบบ ขายแฟรนไชส์ภายใต้บริษัท Global Thai Restaurant Network (GTR) ในลักษณะเครือข่ายร้านอาหารไทย (chain restaurant) รัฐบาลไทยเป็นเจ้าของเชิญชวนในนักลงทุนชาวต่างชาติร่วมลงทุน กระทรวงการคลังจะเข้าไปเป็นหุ้นส่วน¹⁹⁹

ด้านการรับรองมาตรฐานของร้านอาหารไทยในเรือธงชาติ ใน พ.ศ. 2543 หน่วยงานของรัฐบาลไทยเริ่มโครงการออกใบรับรองอาหารไทยให้แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ตามเกณฑ์การพิจารณารองที่ประเทศอังกฤษ ได้แก่ คุณภาพของอาหาร รสชาติอาหารที่เป็นไทยแท้ ร้านค้าถูกสุขลักษณะอนามัย บริการของพนักงาน การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ และการจัดร้านคำนึงถึงการนำเสนอภาพลักษณ์ความเป็นไทย โดยคาดหวังว่าจะสามารถสร้างความมั่นใจ

¹⁹⁸ พนิดา ไทยพิทักษ์กุล, “ ‘ช้างกระโดด’บุกตลาดโลก แฟรนไชส์ร้านอาหารไทย,” *เดลินิวส์*, 19 สิงหาคม 2543, 5.

¹⁹⁹ “ ‘พาณิชย์’ตั้งบริษัทขายแฟรนไชส์เปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ,” *ผู้จัดการรายวัน*, 18 กันยายน 2543, 4.

ให้แก่ผู้บริโภคชาวต่างชาติและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวประเทศไทย²⁰⁰ ในปีเดียวกัน กรมส่งเสริมการส่งออกจัดโครงการมอบเครื่องหมาย “ไทยแลนด์แบรนด์เนม” (Thailand’s Brand Logo) ให้ร้านอาหารไทยโดยไม่จำกัดว่าเป็นผู้ประกอบการชาวไทยหรือชาวต่างชาติ แต่ร้านอาหารนั้นต้องอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด รสชาติใกล้เคียงหรือเหมือนกับอาหารไทยและการจัดระบบภายในร้านต้องมีการจัดการที่ดี ถูกสุขลักษณะ²⁰¹ แต่อย่างไรก็ตามโครงการดังกล่าวไม่ประสบความสำเร็จนัก²⁰²



ภาพที่ 4.3 ใบรับรองร้านอาหารไทยในต่างประเทศ, “รมต.ปวีณา”ใช้วัฒนธรรมนำการท่องเที่ยว ออกใบรับรองร้านอาหารไทยในต่างแดน,” *แนวหน้า*, 4 พฤษภาคม 2543, 17.

ในเวลาต่อมา ภายใต้นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกที่เริ่มดำเนินการใน พ.ศ. 2545 เริ่มต้นมอบเครื่องหมาย ไทยซีเล็คต์ (Thai Select) ตั้งแต่โครงการเริ่มดำเนินการในระยะที่ 1 โดยเปิดตัวครั้งแรกในงานโรดโชว์ที่ประเทศอังกฤษใน พ.ศ. 2546 จัดโดยคณะกรรมการพัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลก เพื่อประชาสัมพันธ์อาหารไทย สัญลักษณ์ไทยซีเล็คต์เป็นเครื่องหมายมาตรฐาน

²⁰⁰ “รมต.ปวีณา”ใช้วัฒนธรรมนำการท่องเที่ยว ออกใบรับรองร้านอาหารไทยในต่างแดน,” *แนวหน้า*, 4 พฤษภาคม 2543, 17.

²⁰¹ “ร้านอาหารไทยยึดตลาดโลก,” *สยามธุรกิจ*, 2 กรกฎาคม 2543, 1,6,11.

²⁰² มลลิกา รอดอยู่, “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการอาหารครัวไทย,” (สารนิพนธ์หลักสูตรพัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2550), 2.

เพื่อแสดงให้เห็นผู้บริโภคทราบว่าร้านอาหารไทยร้านใดเป็นร้านต้นตำรับอาหารไทยแท้ ร้านอาหารไทยที่จะได้รับตราสัญลักษณ์นี้จะต้องมีคุณสมบัติหลายประการ ได้แก่ อาหารและเครื่องดื่มต้องคงเอกลักษณ์แบบไทย การบริหารต้องมีพนักงานเป็นคนไทย การตกแต่งและบรรยากาศร้านมีความเป็นไทย การใช้วัตถุดิบจากประเทศไทยและความสะอาด²⁰³



ภาพที่ 4.4 เครื่องหมายไทยซีเล็คต์ (Thai Select), กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, “เกี่ยวกับ Thai Select,”

http://www.thaiselect.com/main.php?filename=about_us_th (สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

เครื่องหมายไทยซีเล็คต์มีอายุใช้งาน 3 ปี เกณฑ์การให้คะแนนเพื่อมอบเครื่องหมายไทยซีเล็คต์แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ “Thai Select Premium” หมายถึง ร้านอาหารไทยคุณภาพ จะมีการมอบตราสัญลักษณ์ให้กับร้านอาหารไทยที่ให้บริการ ออกแบบตกแต่งแบบไทยแท้เต็มรูปแบบ (Classical Thai Restaurant) หรือตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย (Modern Thai Restaurant) เพื่อรับรองว่าร้านอาหารนั้นเป็นร้านที่ขายอาหารไทยแม้คุณภาพยอดเยี่ยม มีการตกแต่งร้านสวยงาม การบริการเป็นเลิศ และ “Thai Select” ร้านให้บริการอาหารไทยแบบบริการ

²⁰³ “ ‘Thai – Select’ สร้างมาตรฐานครัวไทยสู่ครัวโลก”, *โพสต์ทูเดย์*, 8 กันยายน 2546, B4.

ด่วนหรืออาหารจานเดียว หรือ Fast Food หรือบริการจัดส่ง (Home delivery)²⁰⁴ ขยายอาหารไทย ต้นตำรับ คุณภาพดี การพิจารณามอบเครื่องหมายไทยซีเล็คต์จะพิจารณาให้การรับรองรายการอาหาร การบริการ บรรยากาศของร้าน พ่อครัว แม่ครัวของร้านอาหารที่จะขอรับการรับรองต้องผ่านการฝึกฝนจนมีความชำนาญ²⁰⁵

ในมุมมองของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศบางส่วนมองว่า การมอบเครื่องหมายไทยซีเล็คต์การันตีร้านอาหารไทยนั้นไม่ส่งผลต่อความนิยมอาหารไทย เพราะผู้บริโภคไม่สนใจที่ใบรับรอง ยกตัวอย่างเช่นในสหรัฐอเมริกา ชาวอเมริกันให้ความสนใจการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ในท้องถิ่นมากกว่ารสชาติหรือรูปแบบการจัดร้านที่เป็นคอนเซ็ปที่รัฐบาลตั้งเงื่อนไขไว้ อีกทั้งการให้ใบรับรองแก่ร้านอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกามีหลายตัวงานจัดตั้ง ภาครัฐและหน่วยงานด้านโภชนาการต่างๆ ทุกปีกรมส่งเสริมการส่งออกจะให้ใบรับรองแก่ร้านอาหารไทยหลายแห่ง ครีกโครมแต่ช่วงแรกเท่านั้น ขาดความต่อเนื่อง ทำให้การประชาสัมพันธ์ด้วยใบรับรองต่างๆไม่ค่อยมีประโยชน์เท่าใดนัก²⁰⁶

การมอบเครื่องหมายไทยซีเล็คต์ในช่วงเริ่มต้นโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกนั้นยุติลงในปี พ.ศ. 2553 เนื่องจากผลของโครงการไม่บรรลุเป้าหมาย ร้านอาหารเพิ่มขึ้นไม่ถึงเป้าที่วางไว้ รวมทั้งไม่มีผลต่อการเพิ่มปริมาณการส่งออกวัตถุดิบอาหารไทย เพราะบางร้านใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุน²⁰⁷

ต่อมาโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระยะที่ 2 ได้กลับมาใช้เครื่องหมายไทยซีเล็คต์เพื่อส่งเสริมประชาสัมพันธ์อาหารไทย โดยเพิ่มเติมคุณสมบัติเงื่อนไขร้านอาหารในประเทศไทยมีสิทธิใช้เครื่องหมายรับรองโดยต้องมีคุณสมบัติ เช่น มีสาขาในต่างประเทศที่ได้รับเครื่องหมายไทยซีเล็คต์

²⁰⁴ “มาตรฐาน THAI SELECT มาตรฐานร้านอาหารไทยสู่โลก,” *ฐานเศรษฐกิจ*, 15 พฤษภาคม 2557, 6.

²⁰⁵ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, “เกี่ยวกับ Thai Select,” “http://www.thaiselect.com/main.php?filename=about_us_th (สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

²⁰⁶ “สารพัดขวากหนาม ‘ครัวไทยสู่ครัวโลก’,” *กรุงเทพธุรกิจ*, 22 ธันวาคม 2546, 26.

²⁰⁷ เนตรนภา ไวกย์เลิศศักดิ์, *การประกวาระหว่างประเทศ : ร้านอาหารไทยและอาหารแปรรูปในอาเซียน*, 61.

หรือ ร้านอาหารที่มีความพร้อมหรือสนใจรับลูกค้าชาวต่างชาติ สนใจเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เช่น มีรายการอาหารภาษาอังกฤษ มีแผนไซส์ในต่างประเทศ สามารถจำหน่ายสูตรอาหารในต่างประเทศได้ มีลูกค้าชาวต่างชาติใช้บริการเป็นประจำ เป็นต้น นอกจากมอบให้ร้านอาหารไทยแล้วยังมอบให้กับผู้ประกอบการไทยที่ส่งออกอาหารไทยสำเร็จรูป²⁰⁸ กรมส่งเสริมการค้าส่งออกวางแผนใส่เมนูอาหารไทยอย่างน้อย 1 เมนู ในหลักสูตรการเรียนการสอนของสถาบันทำอาหารชื่อดังในตลาดเป้าหมาย เช่น สถาบันสอนทำอาหารในลอสแอนเจลิส สหรัฐอเมริกา เป็นต้น กิจกรรมเหล่านี้ยังหวังผลให้โดยคาดหวังให้ร้านอาหารไทยและอาหารไทยสำเร็จรูปเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น เมื่อคนท้องถิ่นทำอาหารไทยเป็นย่อมต้องการวัตถุดิบประกอบอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศไทย และส่งผลให้ยอดขายซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุงจากประเทศไทยเช่น สมุนไพร เครื่องแกง เพิ่มขึ้นด้วย²⁰⁹

4.3 มาตรฐานพ่อครัว แม่ครัวไทย

จากกระแสความนิยมอาหารไทย ทำให้รัฐเห็นช่องทางการส่งเสริมอาชีพและเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารไทย ส่วนสำคัญที่สนับสนุนให้เครื่องหมายการค้าอาหารไทยเข้มแข็งคือ ผู้ประกอบอาหารไทย หรือ พ่อครัว แม่ครัวอาหารไทย ผู้ประกอบการที่ไม่สามารถทำครัวได้เองจำเป็นต้องพึ่งพาพ่อครัว แม่ครัว ปัญหาที่เกิดจากคนครัวนั้นมีหลายประการ อาทิเช่น การขอวีซ่า หรือ Work permit ทำงานในต่างประเทศ เจ็อนไขทางกฎหมายของประเทศปลายทาง ไปจนถึงปัญหาส่วนบุคคล ยกตัวอย่างเช่น กรณีการขอวีซ่าทำงานในประเทศสหรัฐอเมริกา การขออนุญาตเข้าไปทำงานที่สะดวกที่สุดคือ Hi Visa ซึ่งใช้เวลาน้อยกว่าวิธีอื่นและสามารถอยู่ทำงานได้ถึง 3 ปี แต่วีซ่าชนิดนี้มีข้อจำกัดในเรื่องโควตา ซึ่งรัฐบาลสหรัฐอเมริกาคำหนดไว้แต่ละปี การขอ Hi Visa พ่อครัว แม่ครัว ต้องจบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพนี้มาอย่างน้อย 12 ปี ทั้งนี้ในเรื่องของประสบการณ์นั้นจะต้องว่าจ้างบริษัทในอเมริกาทำการประเมินว่าประสบการณ์ที่มีอยู่สามารถเทียบกับปริญญาตรีได้หรือไม่และนอกจากนี้ต้องมีหนังสือรับรองจากร้านอาหารในอเมริกาให้การรับรอง

²⁰⁸ “ ‘บุญทรง’ ลุยโครงการครัวไทยพื้นเครื่องหมาย ‘ไทยซีเล็คท์’, ” *กรุงเทพธุรกิจ*, 20 มีนาคม 2555, 6.

²⁰⁹ “มอบไทยซีเล็คต์ต้นครัวไทยสู่ครัวโลก เพิ่มร้านอาหารต่างแดน 1.7 พันแห่ง,” *ผู้จัดการรายวัน*, 6 พฤษภาคม 2557, 19.

เกี่ยวกับพ่อครัว แม่ครัวที่จะมาทำงานในเรื่องต่างๆด้วย เช่น เมื่อครบกำหนด 3 ปีแล้ว พ่อครัว แม่ครัวจะต้องเดินทางกลับประเทศไทย เป็นต้น²¹⁰

ในส่วนที่รัฐบาลสามารถส่งเสริมและวางมาตรการแก้ปัญหา ได้แก่ การแก้ปัญหาเรื่องการขอวีซ่า ผลิตพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยให้เพียงกับความต้องการ รับรองมาตรฐานฝีมือ และวางมาตรฐานรสชาติอาหารไทย

จากแผนขยายธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยในต่างประเทศของกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ทำให้เกิดการจ้างแรงงานไทยในต่างประเทศเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะร้านอาหารไทยแต่ละร้านต้องการพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยประมาณ 3 คน อัตราค่าจ้างเป็นอัตราที่ตกลงกันระหว่างผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหาร แต่อัตราค่าจ้างต้องไม่ต่ำไปกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำในแต่ละประเทศ ใน พ.ศ. 2545 ค่าจ้างเฉลี่ย 1,400 ดอลลาร์สหรัฐต่อเดือนต่อคน หรือประมาณ 60,000 บาทต่อเดือนต่อคน เท่ากับว่าแรงงานพ่อครัว แม่ครัวในต่างประเทศสามารถทำเงินเข้าประเทศได้ถึงปีละ 252 ดอลลาร์สหรัฐหรือราว 1,100 บาท²¹¹ การฝึกอบรมและพัฒนาฝีมือพ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ประกอบอาหารไทยที่มีคุณภาพให้แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ที่มาของการพัฒนาฝีมือแรงงานในประเทศไทย

หน่วยงานที่ทำหน้าที่ดูแลเรื่องพัฒนาฝีมือแรงงานของไทยมีจุดเริ่มต้นจาก แผนกอาชีวศึกษา กองการสงเคราะห์เด็กและวัยรุ่น กรมประชาสงเคราะห์ ได้เริ่มงานฝึกอาชีพให้แก่เยาวชนจากครอบครัวที่ยากจนและไม่มีงานทำเมื่อปี พ.ศ. 2496 โดยจัดฝึกอาชีพที่โรงเรียนพิบูลย์ประชาสรรค์ ต่อมาได้พัฒนาแนวคิดว่าการศึกษาฝึกอาชีพควรมีจุดมุ่งหมายเพื่อสงเคราะห์เด็กจากครอบครัวยากจนเท่านั้นจึงได้ขยายการฝึกอาชีพไปสู่กลุ่มแรงงานผู้ใหญ่ด้วยโดยใช้ชื่อว่า “ศูนย์ฝึกอาชีพ” และโอนงานมาอยู่ในความรับผิดชอบของกองแรงงานในปี พ.ศ. 2507 ต่อมาปี พ.ศ. 2508 กองแรงงานยกฐานะขึ้นมาเป็นกรมแรงงาน ศูนย์ฝึกอาชีพจึงเปลี่ยนเป็น “กองพัฒนาอาชีพ” และขยายขอบเขตงาน

²¹⁰ “ธุรกิจอาหารไทยขจรไกลในต่างแดน,” *คู่แข่งรายสัปดาห์*, 23 สิงหาคม 2542, 3.

²¹¹ “ร้านอาหารไทยในต่างแดน...สร้างอาชีพพ่อ/แม่ครัวไทย,” *สยามรัฐ*, 24 สิงหาคม 2545,

รับผิดชอบมากยิ่งขึ้น²¹² เพื่อรองรับงานด้านการพัฒนาฝีมือแรงงานด้านต่างๆ 4 งาน คือ งานฝึกอาชีพช่างฝีมือ, งานฝึกอาชีพลูกมือ, งานอบรมอาชีพระยะสั้นและงานอาชีพของคนต่างด้าว²¹³

การพัฒนาให้แรงงานมีฝีมือแต่แรกเริ่มนั้นเป็นการพัฒนาแรงงานสายช่าง อุตสาหกรรม เป็นการพัฒนาคนป้อนระบบอุตสาหกรรมซึ่งเป็นผลมาจากการพัฒนาอุตสาหกรรมภายใต้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504- 2509) สถานการณ์ด้านแรงงานในขณะนั้นขาดแคลนกำลังคนในระดับกลางและสูงเนื่องจากเป็นระยะเริ่มต้นของการพัฒนาประเทศ เน้นหนักไปในด้านโครงสร้างพื้นฐาน ทำให้มีการขยายการศึกษาในทุกระดับโดยเฉพาะอาชีวศึกษา เพื่อป้อนกำลังคนเข้าสู่ตลาดแรงงาน²¹⁴ ซึ่งต้องการช่างฝีมือในอุตสาหกรรมต่างๆจำนวนมาก หน้าที่ของศูนย์ฝึกอาชีพของกรมแรงงานในระยะแรกจึงเน้นการฝึกอาชีพช่างฝีมือ ต่อมาความต้องการแรงงานในสาขาอื่นนอกจากช่างฝีมือมีมากขึ้นตามการขยายตัวของธุรกิจ การฝึกอาชีพของกรมแรงงานจึงต้องพัฒนาและขยายไปสู่การฝึกอาชีพทั้งช่างฝีมือและอาชีพที่ไม่ใช่ช่าง²¹⁵

การฝึกฝนแรงงานไทยเป็นรูปเป็นร่างมากยิ่งขึ้นเมื่อกระทรวงมหาดไทยจัดตั้ง “สถาบันฝึกและพัฒนาฝีมือแรงงาน” สังกัดกรมแรงงานเมื่อ พ.ศ. 2510 เพื่อส่งเสริมให้มีการฝึกฝีมือมากขึ้นทุกระดับ ทุกประเภทและขยายงานออกไปส่วนภูมิภาค²¹⁶ ปีถัดมาคณะรัฐมนตรีประกาศยกฐานะสถาบัน

²¹² ศุภกัญญา จันทรรคกุล, “ศักยภาพของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานในการตอบสนองความต้องการแรงงานของประเทศไทย,” (สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2533), 83.

²¹³ พระราชกฤษฎีกา, แบ่งส่วนราชการกรมแรงงาน กระทรวงมหาดไทย พ.ศ.2509, *ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ* เล่มที่ 83 ตอนที่ 67 (5 สิงหาคม 2509): 11-13.

²¹⁴ นันทรัตน์ เชื้อสถาปนศิริ, “ศักยภาพของสถานประกอบการในการดำเนินการฝึกอาชีพระบบทวิภาคี,” (วิทยานิพนธ์พัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544), 3.

²¹⁵ กรมแรงงาน, *เอกสารการสัมมนาวิชาการเรื่องนโยบายและการประสานงานการฝึกอาชีพในชนบท*, (กรุงเทพฯ: กรมแรงงาน, 2530), 1.

²¹⁶ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน, *19+1th anniversary, 15 March 2012*, (กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน, 2555), 12.

ฝึกและพัฒนาฝีมือแรงงานขึ้นเป็น “สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ”²¹⁷ จนกระทั่งในพ.ศ.2536 กรมแรงงานยกฐานะเป็นกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานจึงยกฐานะเป็น “กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน” ในปีเดียวกัน

โดยหลักเกณฑ์ของการเตรียมคนเข้าทำงานสามารถแบ่งได้เป็น 5 ระยะ คือ²¹⁸

ระยะที่ 1 การศึกษาทั่วไป (General Education) เพื่อสร้างให้มีทักษะเบื้องต้นเกี่ยวกับการอ่าน การเขียน การคำนวณ ความรู้ความเข้าใจทั่วไปและมีทัศนคติที่เหมาะสม

ระยะที่ 2 การศึกษาก่อนประกอบอาชีพ (Pre – occupation Education) เพื่อสร้างให้มีความรู้ทั่วไปเช่นเดียวกับในระยะที่ 1 แต่เพิ่มเติมความรู้เตรียมบุคคลให้สามารถรับการฝึกวิชาชีพได้อย่างใดอย่างหนึ่งได้เฉพาะอย่างในโอกาสต่อไป

ระยะที่ 3 การฝึกก่อนเข้าทำงาน (Job Entry Training) คือการให้การฝึกทั้งในด้านความรู้และทักษะสำหรับงานหรืออาชีพเฉพาะ มีการให้การฝึกในสถานประกอบการมีส่วนประกอบ 3 ประการคือ ฝึกให้มีประสบการณ์จากการทำงานในสถานประกอบการ, ให้อาชีพเฉพาะอย่างภายในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ และให้การศึกษาร่วมกันเพิ่มขึ้นในขั้นต่อไป

ระยะที่ 4 การฝึกยกระดับและฝึกซ้ำเพื่อปรับปรุงฝีมือ (Upgrading Training and Career Long Retraining) ให้บุคคลได้รับการฝึกเพิ่มเติมเพื่อพัฒนาความสามารถในการทำงานให้ดีขึ้น, ปรับปรุงความชำนาญในการอาชีพโดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ที่ได้เรียนรู้จากการพัฒนาทางด้านเทคนิคและใช้เป็นทักษะเพื่อเปลี่ยนงาน

ระยะที่ 5 การศึกษาและฝึกเฉพาะอาชีพ (Occupationally Specialised Education and Training) เป็นการให้การศึกษาวินิจฉัยเฉพาะอย่างที่ต้องใช้เวลานาน

²¹⁷ กรมแรงงาน กระทรวงมหาดไทย, *การพัฒนาฝีมือแรงงานในประเทศไทย: รายงานของคณะกรรมการฝึกและพัฒนาฝีมือแรงงาน*, (กรุงเทพฯ: กรมแรงงาน, 2511), 26.

²¹⁸ เรื่องเดียวกัน, 1.

4.3.1 การพัฒนามาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการอาหารไทย

อาชีพผู้ปรุงอาหารและเครื่องดื่มถูกระบุเป็นอาชีพที่ได้รับการส่งเสริมในพระราชบัญญัติส่งเสริมการฝึกอาชีพ พ.ศ. 2537 มาตรา 5 และมาตรา 6 ในสาขาอาชีพธุรกิจและบริการ²¹⁹ แสดงให้เห็นว่ารัฐเห็นความสำคัญของอาชีพประกอบอาหารมาตั้งแต่ก่อนอาหารไทยจะได้รับความนิยมอย่างมากในต่างประเทศ แต่เพิ่มความสำคัญมากยิ่งขึ้นตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 2540 ที่พ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยเป็นที่ต้องการมากยิ่งขึ้น

เมื่อมีผู้ที่ต้องการไปทำงานร้านอาหารไทยในต่างประเทศจำนวนมาก ทำให้ประเทศปลายทางตั้งกฎเกณฑ์เข้มงวดมากยิ่งขึ้น มีการจำกัดจำนวนพ่อครัว แม่ครัวในแต่ละร้าน พ่อครัวแม่ครัวเหล่านี้ยังต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานรัฐหรือหน่วยงานที่แต่ละประเทศเชื่อถือว่าเป็นการอบรมการเป็นพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยได้²²⁰ ด้วยเหตุนี้แรงงานไทยต้องพบความติดขัดอย่างมากเรื่องการออกใบรับรองการประกอบวิชาชีพในประเทศนั้นๆ ใน พ.ศ. 2542 กรมพัฒนาฝีมือแรงงานและกระทรวงพาณิชย์ ร่าง “แผนพัฒนาพ่อครัวและแม่ครัวไทย” แผนดังกล่าวกำหนดมาตรฐานของแผนพัฒนาพ่อครัวและแม่ครัวไทย แยกออกเป็น 3 ระดับ ผู้ช่วยพ่อครัวและแม่ครัว, พ่อครัวและแม่ครัว, และระดับหัวหน้างาน ทางกรมพัฒนาฝีมือแรงงานขอความช่วยเหลือไปยังโรงแรมและสถานศึกษาที่มีชื่อเสียงด้านการประกอบอาหารเพื่อขอความช่วยเหลือในการจัดบุคลากรด้านอาหารมาเป็นผู้ทำการทดสอบ หากมีผู้ไม่ผ่านการทดสอบจะมีการฝึกอบรมให้ในส่วนที่ขาดหรือบกพร่อง เมื่อผ่านเกณฑ์จะได้รับใบรับรองสามารถนำไปยื่นประกอบอาชีพพ่อครัวในร้านอาหารต่างๆ ตามโครงการของกระทรวง²²¹

การลงทุนผลิตพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยเพิ่มขึ้นอย่างจริงจังในราว พ.ศ. 2545-2546 ทั้งภาครัฐและเอกชนต่างเปิดสถาบันสอนทำอาหารไทยเพื่อให้เพียงพอกับจำนวนร้านอาหาร

²¹⁹ สำนักงานกองทุนเพื่อการพัฒนาฝีมือแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และสวัสดิการสังคม, *การส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน*, (กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน, 2541), 35-38.

²²⁰ “ร้านอาหารไทยในต่างแดน สร้างอาชีพพ่อ/แม่ครัวไทย,” *สยามรัฐ*, 24 สิงหาคม 2545, 23.

²²¹ “เอ็กพอร์ต ‘พ่อครัวไทย’ สู่อำนาจต่างแดน,” *คอลัมน์มุมมองนักเดินทาง, กรุงเทพธุรกิจ*, 13 สิงหาคม 2542, 5,6.

ไทยเพิ่มขึ้น ภาคเอกชน เช่น โรงแรมโอเรียนเต็ลเปิดหลักสูตรสอนอาหารไทย THAI CHEF PROGRAME เน้นสอนให้เป็นเชฟที่มีมาตรฐานฝึกฝนการคัดเลือกวัตถุดิบ สูตรการชั่งตวงที่เป็นมาตรฐาน คิดค่าใช้จ่ายประมาณคนละ 60,000 บาท ใช้เวลาเรียน 3 เดือนต่อคอร์ส²²² โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน (ยูเอฟเอ็ม) เปิดสอนอาหารไทยแบ่งเป็น 2 แบบ คือ อาหารไทยจานเดียวและอาหารไทยจานหลัก แบ่งเป็นหลักสูตรย่อยตามชนิดอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี มีการอบรมพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยระยะสั้นระยะเวลาอบรมประมาณ 2 เดือน ในเดือนแรกเป็นการอบรมทางทฤษฎี เดือนที่สองเป็นการฝึกงานกับโรงแรมในเครือดุสิตธานี เป็นต้น สถาบันการศึกษาของรัฐที่มีชื่อเสียงด้านสอนทำอาหารเปิดหลักสูตรระยะสั้น เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เปิดสอนทำอาหารแก่บุคคลทั่วไปอยู่ในรูปแบบโครงการอบรมวิชาชีพระยะสั้น ใช้เวลาวันเสาร์ – อาทิตย์ที่ 3 และ 4 ของเดือน เป็นต้น²²³

การฝึกอบรมโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงานกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกจะต้องจบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นอย่างน้อย ประกอบด้วย 5 หลักสูตร ดังนี้

“หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงานการประกอบอาหารไทย” ผู้เข้าฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นเวลา 2 เดือน (320 ชั่วโมง) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา 1 เดือน หัวข้อวิชาเกี่ยวกับการทำอาหารประกอบด้วย การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก, การประกอบอาหารยำ, การประกอบอาหารประเภทแกง, การประกอบอาหารรสจัด และการประกอบอาหารจานเดียว ผู้ผ่านการฝึกจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการประกอบอาหารไทย (วพร.การประกอบอาหารไทย)

“หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงานการทำขนมไทย” ผู้เข้าฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นเวลา 2 เดือน (320 ชั่วโมง) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา 1 เดือน หัวข้อวิชาเกี่ยวกับการทำอาหารประกอบด้วย การทำขนมไทยประเภทไข่, การทำขนมไทยประเภทแป้ง, การทำขนมไทยประเภทข้าวเหนียว และ การทำขนมไทยโบราณ ผู้ผ่านการฝึกจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการทำขนมไทย (วพร.การทำขนมไทย)

²²³ “ร้านอาหารไทยในต่างแดน สร้างอาชีพพ่อ/แม่ครัวไทย,” *สยามรัฐ*, 24 สิงหาคม 2545, 23.

“หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ การประกอบอาหารว่าง” ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับ การฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเป็นเวลา 60 ชั่วโมง หัวข้อวิชาเกี่ยวกับการทำอาหาร ประกอบด้วย การประกอบอาหารว่างประเภททอด, การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง และ การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง

“หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ การประกอบอาหารพื้นเมือง” ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับ การฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเป็นเวลา 60 ชั่วโมง หัวข้อวิชาเกี่ยวกับการทำอาหาร ประกอบด้วย การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ, การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคใต้, การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคอีสาน และ การประกอบอาหารพื้นเมืองภาคกลาง

“หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ การประกอบอาหารอบ” ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับ การฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเป็นเวลา 60 ชั่วโมง หัวข้อวิชาเกี่ยวกับการทำอาหาร ประกอบด้วย การประกอบอาหารไทยประเภทอบ, การทำขนมไทยประเภทอบ และ การประกอบอาหารฝรั่งประเภทอบ²²⁴

เมื่อผ่านการเรียนทำอาหารไทยตามสถาบันต่างๆแล้วต้องเข้ารับการทดสอบฝีมือแรงงานที่ “ศูนย์ทดสอบฝีมือคนหางาน”²²⁵ ของกระทรวงแรงงาน โดยเสียค่าใช้จ่ายในการทดสอบ ประมาณ 1,000 บาท เมื่อผ่านการทดสอบแล้วจึงจะได้ใบรับรองที่จะต้องนำไปยื่นพร้อมกับขอ อนุญาตทำงานในต่างประเทศ²²⁶

ภายหลังประกาศนโยบายส่งเสริมอาหารไทยอย่างเต็มรูปแบบ “ครัวไทยสู่ครัว โลก” ใน พ.ศ. 2546 หนึ่งในเป้าหมายของนโยบายคือการสร้างงานให้แก่คนไทย ส่งออกพ่อครัวไทย

²²⁴ นัยนา ใช้เทียมวงศ์., *คู่มือพ่อครัวไทยไปต่างประเทศ*, (นนทบุรี: กรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข, 2545), 130-141.

²²⁵ ใช้สถานที่ของวิทยาลัยดุสิตธานีเป็นสถานที่ดำเนินการทดสอบฝีมือคนหางานเพื่อไป ทำงานในต่างประเทศ สาขาอาชีพธุรกิจบริการ จำนวน 5 สาขา ดังนี้ พนักงานประกอบอาหาร, พนักงานผสมเครื่องดื่ม, พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, พนักงานต้อนรับส่วนหน้า, พนักงานทำ ความสะอาด

²²⁶ “ร้านอาหารไทยในต่างแดน สร้างอาชีพพ่อ/แม่ครัวไทย,” *สยามรัฐ* 24 สิงหาคม 2545, 23.

ไปต่างประเทศ รัฐบาลให้งบประมาณ 29 ล้านบาท ให้ “ศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน” (ศรอ.) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผลิตพ่อครัวอาหารไทยให้ได้ปีละ 900 คน วิทยากรที่มาบรรยายเป็นคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากมหาวิทยาลัยภาครัฐและเอกชนที่มีประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารไทยและธุรกิจอาหารไทย เสียค่าใช้จ่ายสมัคร 4,000 บาท หลังจากผ่านการอบรมทางโครงการจะออกประกาศนียบัตรฉบับภาษาอังกฤษเพื่อแสดงได้ว่าการฝึกอบรมด้านอาหารมาจากประเทศไทยและเป็นโครงการที่รัฐสนับสนุน²²⁷

อย่างไรก็ตามเกณฑ์มาตรฐานวัดระดับความสามารถผู้ประกอบอาหารไทย ที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานกำหนดไว้ 3 ระดับได้ปรับลดเป็น 2 ระดับ ใน พ.ศ. 2547 เนื่องจากจำนวนผู้ประกอบอาหารไทยที่มีความรู้ความสามารถผ่านมาตรฐานระดับ 3 มีจำนวนน้อยมาก การทดสอบมาตรฐานในระดับ 3 เป็นระดับที่มีความยากและซับซ้อน ผู้ที่ทดสอบผ่านจะต้องเป็นผู้ที่อยู่ในระดับบริหาร มีประสบการณ์ ความรู้สูง มีความเชี่ยวชาญซึ่งส่วนใหญ่ไม่นิยมมาทำการทดสอบ หากใช้มาตรฐานพ่อครัว แม่ครัว 3 ระดับต่อไป อาจจะเป็นการกีดกันการไปทำงานต่างประเทศของแรงงานไทยได้จึงจำเป็นต้องปรับลดเกณฑ์มาตรฐานลง²²⁸

การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานมีการปรับเปลี่ยนรายละเอียดในการทดสอบมาหลายครั้ง จนกระทั่งออกประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน ใน พ.ศ. 2553 ในประกาศฉบับนี้ระบุถึงคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ วิธีการทดสอบ และองค์ความรู้โดยละเอียดถึงชนิดประเภทอาหาร ที่ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีความรู้ และสามารถทำได้ตามเกณฑ์ ในประกาศดังกล่าวระบุว่า “สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย” หมายถึง ผู้มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดเตรียมและปรุงอาหารไทยทั้งคาว หวานและอาหารว่าง ได้ถูกต้องและปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย ตลอดจนจัดและตกแต่งแบบไทย แบ่งเป็น 2 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว 1) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้

ระดับ 2 (พ่อครัว/แม่ครัว 2) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ในการปรุง ประกอบอาหารไทยในร้านอาหาร ที่มีรายการอาหารไทยไม่

²²⁷ “ครัวไทยโกอินเตอร์ ฝืนกลางวัน ‘รัฐบาลทักษิณ’?” *มติชน* 13 สิงหาคม 2546, 1,17.

²²⁸ “กรมพัฒนาฝีมือมาตรฐานพ่อครัว กระดับผู้เข้ารับการทดสอบเพิ่ม,” *ฐานเศรษฐกิจ*, 15 กุมภาพันธ์ 2547, 31-32.

น้อยกว่าร้อยละ 50 และได้รับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือเทียบเท่าหรือสูงกว่า

คุณสมบัติของผู้ที่จะเข้ารับการทดสอบ²²⁹ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 จะต้องมียุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ มีประสบการณ์การทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือเป็นผู้ที่จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาชีพนี้ สำหรับผู้ที่จบการศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหาร จะต้องมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ส่วนผู้ที่จะเข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2 จะต้องมีการทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติระดับ 1 หรือได้คะแนนรวมในการทดสอบระดับ 1 ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 และมีประสบการณ์ในการทำอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 ปี

วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2 ประกอบด้วย²³⁰

1. การทดสอบความรู้ เป็นการทดสอบความรู้และความสามารถที่จะนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ลักษณะข้อสอบเป็นข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 70 ข้อ เวลา 1 ชั่วโมง คะแนนเต็ม 70 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 20 ของคะแนนทั้งหมด
2. การทดสอบความสามารถ เป็นการทดสอบความสามารถที่เกิดจากการสะสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพ ถูกขั้นตอนและ

²²⁹ ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน, คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย *ราชกิจจานุเบกษา* เล่ม 127 ตอนพิเศษ 100 ง, 23 สิงหาคม 2553.

²³⁰ ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2, *ราชกิจจานุเบกษา* เล่ม 127 ตอนพิเศษ 100 ง, 23 สิงหาคม 2553.

เสร็จตามเวลาที่กำหนด ลักษณะแบบทดสอบเป็นการทดสอบความสามารถโดยให้ผู้เข้ารับการทดสอบปฏิบัติการประกอบอาหาร 1 ชุด ประกอบด้วย 4 รายการ ได้แก่ อาหารคาว ยำต่างๆ น้ำพริกเครื่องจิ้ม แกงต่างๆและขนม ตามตำรับที่กำหนด ใช้เวลาทดสอบ 3 ชั่วโมง คะแนนเต็ม 100 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 80 ของคะแนนทั้งหมด

4.3.2 มาตรฐานพ่อครัวอาหารไทยโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

ใน พ.ศ. 2554 มีการจัดตั้งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) (สคช.) (Thailand Professional Qualification Institute(Public Organization) : TPQI) ทำหน้าที่พัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพให้ได้มาตรฐานสากล การรับรององค์การที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ รวมถึงเป็นศูนย์กลางข้อมูลเกี่ยวกับระบบคุณวุฒิวิชาชีพและมาตรฐานอาชีพ โดยใช้อำนาจตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ(องค์การมหาชน) พ.ศ. 2554 โดยมีเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทำหน้าที่รักษาการผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เริ่มสนับสนุนให้มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพแรกได้แก่ สาขาวิชาชีพปิโตรเลียมและปิโตรเคมี และมีการจัดทำมาตรฐานอาชีพในปีงบประมาณ 2556 จำนวน 13 สาขาวิชาชีพ²³¹ มาตรฐานอาชีพ 6 สาขาวิชาชีพจะถูกส่งต่อไปให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเพื่อนำไปพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนร่วมกัน²³² สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 - 2559) ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาคนสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างยั่งยืน²³³

การจัดตั้งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพจะช่วยในเรื่องการกำหนดมาตรฐานอาชีพโดยไม่ต้องอิงเกณฑ์การศึกษา ความเชี่ยวชาญในบางอาชีพไม่สามารถใช้เกณฑ์การศึกษามากำหนดได้ การรับรองคุณวุฒิวิชาชีพเป็นการรับรองความรู้ความสามารถและทักษะของบุคคลในการทำงานตามมาตรฐานอาชีพ กระบวนการเหล่านี้เป็นประโยชน์โดยตรงต่อกำลังคนส่วนใหญ่ที่ไม่มีคุณวุฒิ การศึกษาระดับสูงแต่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในอาชีพ โดยใช้ “สมรรถนะ” เป็นเกณฑ์วัด

²³¹ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน), *รายงานประจำปี 2557*, (กรุงเทพฯ: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, 2558), 14.

²³² เรื่องเดียวกัน, 15.

²³³ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน), “วัตถุประสงค์การจัดตั้ง,” <https://www.tpqi.go.th/aboutus.php> (สืบค้นวันที่ 15 เมษายน 2559).

ความสามารถในการทำงานโดยไม่อ้างอิงวุฒิการศึกษาเพื่อที่สามารถวัดศักยภาพของผู้ที่มีวุฒิการศึกษาและไม่มีวุฒิการศึกษาในเกณฑ์เดียวกัน²³⁴

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) กำหนดกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ (TPOF) เพื่อเป็นเกณฑ์ในการกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนดโดยระดับ สมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ โดยกรอบคุณวุฒิวิชาชีพในแต่ละระดับจะอธิบายถึงกฎเกณฑ์ความรู้ทักษะและคุณสมบัติที่พึงประสงค์ ขอบเขตความรับผิดชอบ ผลผลิตที่พึงจะได้จากการปฏิบัติงาน นวัตกรรมและระดับความยากง่ายของการทำงาน แบ่งเป็น 7 ชั้น ดังนี้

ชั้น 1 ผู้มีทักษะเบื้องต้น Basic Skilled Personnel/ Worker มีทักษะในการปฏิบัติงานประจำขั้นพื้นฐานทั่วไป สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติงานได้อย่างจำกัด โดยมีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด

ชั้น 2 ผู้มีทักษะฝีมือ Skilled Personnel/ Worker มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ โดยประยุกต์ใช้ ทฤษฎี เครื่องมือ และข้อมูลพื้นฐานภายใต้การควบคุม แนะนำของผู้บังคับบัญชา

ชั้น 3 ผู้มีทักษะเฉพาะทาง Specialize Skilled Personnel/ Worker มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการปฏิบัติงาน กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้เครื่องมือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา

ชั้น 4 ผู้ชำนาญในการอาชีพ Supervisors, Foremen, Superintendent Academically Qualified Worker, Junior Management มีทักษะทางเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย ครอบคลุมการปฏิบัติงานหาข้อสรุป และการตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

ชั้น 5 ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ Professionally Qualified and Mid - management มีทักษะทางเทคนิคในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน มีส่วนร่วมในการวางแผน บริหารจัดการและกำหนดนโยบายขององค์กรโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการแก้ปัญหาอย่าง

²³⁴ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน), รายงานประจำปี 2557, 115.

อิสระ สามารถพัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆได้ สามารถใช้ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีการปฏิบัติงานและสามารถอบรมฝึกฝนบุคคลอื่นได้

ชั้น 6 ผู้เชี่ยวชาญพิเศษในอาชีพ Experienced Specialists and Senior Management มีทักษะในการบริหารจัดการ วิเคราะห์และประเมินเพื่อแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนและที่ไม่สามารถคาดการณ์ได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ โดยสามารถนำองค์ความรู้และทักษะจากสาขาอื่นๆที่มีความหลากหลายมาประยุกต์ใช้ได้ สามารถกำหนดนโยบายองค์กรโดยจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ

ชั้น 7 ผู้ทรงคุณวุฒิในอาชีพ Top Management, Novel & Original มีทักษะเป็นเลิศในการพัฒนา การบริหารจัดการองค์กร ระบบและนวัตกรรมการทำงาน และบุคลากรอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนสามารถสังเคราะห์และประเมินเพื่อแก้ไขวิกฤติปัญหาขององค์กร กำหนดทิศทางและอนาคต เปลี่ยนวัฒนธรรมองค์กรได้อย่างเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพมอบหมายให้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (มทร. กรุงเทพ) ทำวิจัยร่วมกับสถาบันการศึกษา กลุ่มบุคคลและองค์กรในแวดวงผู้ประกอบการ อาทิ สมาคมพ่อครัวไทย สมาคมร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย สมาคมผู้ประกอบการหรือชมรมผู้ประกอบการ เพื่อจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัว แม่ครัว หรือ “อาชีพผู้ประกอบการ” ตามระบุในมาตรฐานอาชีพ ตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2557²³⁵

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพจัดตั้งองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพฯ และวิทยาลัยดุสิตธานี วิทยาเขตพัทยาเป็นผู้ดูแลในส่วนนี้²³⁶

ผศ.ดร.ชูจิตร์ รินทวงค์ ผู้จัดการโครงการวิจัย เสนอผลการศึกษา จัดมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบการในร้านอาหารให้มีระดับคุณวุฒิวิชาชีพของกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการในร้านอาหารเป็น 3 ระดับ

²³⁵ วีระพันธ์ โทมีย์บุญ, “รู้เหนือรู้ใต้: มาตรฐานแม่ครัว,” เดลินิวส์, 5 พฤษภาคม 2558, <https://www.dailynews.co.th/article/318818> (สืบค้นวันที่ 19 ตุลาคม 2558).

²³⁶ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน), รายงานประจำปี 2557, 11.

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพระดับ 1 เรียกว่า ผู้ช่วยผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร มีบทบาทเป็นผู้เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ต้องมีทักษะและความสามารถเตรียม จัดเก็บ เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหาร บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารและทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และครัวให้ถูกสุขลักษณะ

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพระดับ 2 เรียกว่า ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร มีบทบาทเป็นผู้ประกอบอาหาร หรือแม่ครัวตัวจริง ต้องมีทักษะและความสามารถ จัดรายการอาหารตาม รูปแบบธุรกิจ ซื่อวัตถุดิบประกอบอาหาร ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานและประกอบอาหารตามตำรับ

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพระดับ 3 เรียกว่า หัวหน้าผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร มีบทบาทจัดการงานครัว จัดทำค่าใช้จ่าย และปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ

4.4 สรุป

ในทศวรรษ 2540 อาหารไทยกลายเป็นสินค้าส่งออกที่ได้รับความสนใจจากรัฐบาลและผู้ลงทุนเป็นอย่างมากเนื่องจากกำลังได้รับความนิยมอย่างสูงในตลาดต่างชาติ เมื่อทำการสำรวจตลาดการค้าอาหารไทยในต่างประเทศ ภาครัฐกลับพบว่าร้านอาหารไทยที่เปิดทำการค้าในเมืองต่างๆ ทั่วโลกนั้นมีจำนวนมากที่ผู้ประกอบการไม่ใช่คนไทย และพ่อครัว แม่ครัว ไม่ใช่คนไทยเช่นเดียวกัน สิ่งนี้ส่งผลไม่ถึงรสอาหาร เมื่อได้ลิ้มรสพบว่าผิดเพี้ยนไปจากอาหารไทยที่คนไทยคุ้นชิน สิ่งนี้สร้างความวิตกกังวลเป็นอย่างยิ่งให้แก่ผู้ค้าและหน่วยงานรัฐบาลไทยหลายประการ ได้แก่

1. เมื่อเกิดการลอกเลียนแบบและไม่ได้มาตรฐานรสชาติอาหารไทยที่ควรจะเป็น ทำให้ภาพลักษณ์อาหารไทยเสื่อมเสีย ไม่เป็นที่น่าเชื่อถือในกลุ่มผู้บริโภคชาวต่างชาติ
2. เศรษฐกิจไทยสูญเสียช่องทางรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการประเทศอื่นที่ใช้ชื่อ “อาหารไทย” ทำการค้า

เพื่อครอบครองตลาดการค้าอาหารไทย ภาครัฐจึงริเริ่มนโยบายหลายประการใช้สนับสนุนการส่งออกอาหารไทย “กระบวนการพัฒนาทักษะฝีมือพ่อครัว แม่ครัว อาหารไทย” รวมถึง

“การกำหนดมาตรฐานฝีมือพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทย” จึงเกิดขึ้นอย่างเป็นทางการจากนโยบายเศรษฐกิจในกลางทศวรรษ 2540 นั้นเอง

การกำหนดมาตรฐานฝีมือพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทย ดำเนินการโดยหน่วยงานรัฐเป็นหลัก ถึงแม้ว่าจะมีผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารไทยที่ได้รับการยอมรับให้คำแนะนำ แต่มาตรฐานดังกล่าวไม่ได้เกิดจากการตกลงร่วมกันในกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารด้วยตนเอง อีกทั้งวิธีการทดสอบยังถูกกำหนดด้วยมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์ซึ่งขัดต่อธรรมชาติของมนุษย์ รสชาติอาหารเป็นความชื่นชอบของปัจเจกบุคคล กระบวนการดังกล่าวตอกย้ำความเป็นมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์มากจนมองข้ามความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหาร หากพิจารณาในอีกมุมหนึ่ง ความหลากหลายสามารถเป็นจุดขายให้แก่อาหารไทยได้เช่นเดียวกับ “ความแท้” ที่เป็นหนึ่งเดียว

อีกประการหนึ่งกระบวนการนี้ไม่สามารถบังคับใช้กับผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทยได้ทุกคน กระบวนการนี้เกิดขึ้นเพื่อรับรองความสามารถให้แก่ผู้ที่ประสงค์ทำงานร้านอาหารไทยในต่างประเทศเท่านั้น ไม่ได้มุ่งหมายให้เกิดมาตรฐานกลางทางการค้าให้แก่ผู้ประกอบการทุกประเภทในสังคมไทย กล่าวคือกระบวนการนี้ไม่ส่งผลอันใดแก่ผู้ประกอบการประเภทอื่นๆ เช่น อาหารฝรั่งเศส อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น เป็นต้น รวมถึงทำให้ภาพลักษณ์ของอาชีพพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยเป็นอาชีพแห่งความหวังที่รัฐหยิบยื่นให้แก่ผู้ว่างงานที่ได้รับผลกระทบจากวิกฤตเศรษฐกิจตกต่ำใน พ.ศ. 2540

อย่างไรก็ตามกระบวนการทดสอบหรือพัฒนามาตรฐานทักษะฝีมือทำอาหารดังกล่าวได้สร้างเกณฑ์ประเมินความสามารถขึ้นมาใหม่เพื่อเป้าหมายส่งออกอาหารไทย ดังนั้น เกณฑ์ประเมินจึงถูกสร้างบนบรรทัดฐานที่อิงกับมาตรฐานผู้ประกอบการอื่นๆ ที่รัฐพยายามกำหนดเช่นกัน อาชีพทางด้านการช่าง ช่างเทคนิค ช่างไฟฟ้า ช่างปูน รวมถึงอาชีพทางด้านงานบริการอื่นๆ ไม่ใช่อิงตามความสามารถ ความคิดสร้างสรรค์ ความชำนาญและประสบการณ์ที่มีเฉพาะในอาชีพประกอบอาหาร

บทที่ 5

สรุป

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ “ตามหา” เรื่องราวของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารแ่งมุมประวัติศาสตร์จากชุดข้อมูลต่างๆ ใน 2 ประเด็น คือ “พัฒนาการวิชาทำอาหารในสังคมไทย” และ “การสร้างมาตรฐานผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร” สิ่งที่ “ค้นพบ” คือประวัติศาสตร์ของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในสังคมไทย หรือ ประวัติศาสตร์พ่อครัว แม่ครัว นั่นเอง

ในวิทยานิพนธ์นี้ยึดการจำแนกอาชีพผู้ประกอบอาหารออกเป็น 2 แบบ คือ ผู้ประกอบอาชีพขายอาหารข้างทาง หรือ หาบเร่ แผงลอยอาหาร (Street Food) และ ผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในภัตตาคาร โรงแรม (Chef, Cooks) ถึงแม้ว่าวัตถุประสงค์จะกำหนดไว้เพื่อศึกษาผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม เป็นหลัก แต่โดยสรุปแล้วไม่สามารถแบ่งแยกเรื่องราวของผู้ประกอบอาชีพทำอาหารทั้ง 2 แบบ ออกจากกันได้โดยเด็ดขาด จำเป็นต้องอธิบายในลักษณะคู่ขนาน

ผลการศึกษาเสนอว่า อาชีพผู้ประกอบอาหารในสังคมไทย ผู้ค้าหาบเร่อาหาร หรือขายอาหารปรุงสำเร็จนั้น พบตั้งแต่สมัยอยุธยา²³⁷ ผู้ค้าส่วนใหญ่เป็นชาวจีนและไพร่หญิง ส่วนผู้ประกอบอาชีพทำอาหารในร้านค้า ภัตตาคาร โรงแรมนั้น พบเมื่อวัฒนธรรมการกินอาหารนอกบ้าน หรือ กินอาหารในที่สาธารณะเกิดขึ้นอย่างชัดเจนในราชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) วัฒนธรรมการกินอาหารนอกบ้านในช่วงเวลานี้ขยายตัวอย่างรวดเร็วด้วยปัจจัยหลายประการ ทั้ง กลุ่มนักเรียนนอกที่จบการศึกษามีจำนวนมากขึ้นมาช่วงรัชกาลที่ 5 เนื่องจากการไปศึกษาต่อต่างประเทศไม่จำกัดเฉพาะเจ้านายชั้นสูงเท่านั้น, กระแสนิยมท่องเที่ยว (Grand Tour) สืบเนื่องมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 สยามเป็นเป้าหมายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จึงเกิดที่พักโรงแรม ภัตตาคารเพื่อรองรับ

พ่อครัวตามภัตตาคาร และ โรงแรมในช่วงรัชกาลที่ 5 - 7 นี้ส่วนใหญ่เป็นพ่อครัวชาวต่างชาติเท่านั้น เช่น จีน ฝรั่งเศส ญวน เป็นต้น ยังไม่พบหลักฐานคนไทยเข้าทำงานในครัวภัตตาคาร โรงแรมอย่างชัดเจน ทั้งนี้พบว่ามีกรว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญด้านระบบการโรงแรมและอาหารแบบยุโรปจากต่างประเทศเข้ามาฝึกอบรมพนักงานของ “โฮเต็ลหัวหิน” ดำเนินการโดยกรมรถไฟ

²³⁷ ดูเพิ่มเติมใน โดม ไกรปกรณ์, “การค้าอาหารในสังคมไทยสมัยอยุธยาตอนปลาย – สมัยการปฏิรูปประเทศ,” *วารสารประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ* (2556): 81-97.

หลวง เมื่อราวทศวรรษ 2460²³⁸ ดังนั้นจึงสันนิษฐานว่าพ่อครัวในภัตตาคาร โรงแรม ส่วนใหญ่นั้น ทำอาหารฝรั่งเศสเป็นหลัก เพราะอาหารฝรั่งเศสเป็นมาตรฐานการบริการชนชั้นสูงในวัฒนธรรม ตะวันตก สมมติฐานนี้สอดคล้องกับข้อเสนอของ Jeffrey N. Brown²³⁹ ราวศตวรรษที่ 19 วัฒนธรรม การกินแบบชาวยุโรปชั้นสูงแพร่กระจายไปทั่วกลุ่มคนมีเงินในสหรัฐอเมริกา กลุ่มเศรษฐกิจใหม่ต้องการ แสดงสถานภาพทางสังคมของตนส่งผลให้การกินอาหารฝรั่งเศสได้รับความนิยมอย่างมาก ความนิยม อาหารฝรั่งเศสและการบริการแบบชนชั้นสูงยังคงได้รับความนิยมต่อเนื่องในศตวรรษที่ 20 ตามเมือง ใหญ่ๆ เช่น นิวยอร์ก มีโรงแรมและร้านอาหารที่มีระดับเกิดขึ้นมากมายเพื่อรองรับเศรษฐกิจใหม่ กิจการ เหล่านี้ต้องการให้บริการและคุณภาพอาหารมาตรฐานเทียบเท่ากับประเทศอังกฤษ จึงว่าจ้างเชฟ อาหารฝรั่งเศสจำนวนมากเพื่อตอบสนองความต้องการวัฒนธรรมชนชั้นสูงและแสดงฐานะของตน

จนกระทั่งทศวรรษ 2490 – 2510 รัฐบาลไทยได้รับความช่วยเหลือหลายด้านจากรัฐบาล สหรัฐอเมริกา จุดนี้เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้สังคมไทยเปลี่ยนแปลงรวมถึงผู้ประกอบการอาชีพทำอาหาร ด้วยดังต่อไปนี้

ปัจจัยด้านการศึกษา สหรัฐอเมริกาให้ความช่วยเหลือทางการศึกษาอย่างเข้มข้น สนับสนุนงบประมาณขยายสถานที่เรียน นำวิทยาการและเทคโนโลยีความรู้แบบอเมริกันเข้ามา เผยแพร่ “วิชาทำอาหาร” เป็นสิ่งหนึ่งที่ได้รับอิทธิพลจากนโยบายดังกล่าว กล่าวคือ วิชาทำอาหาร ตามจารีตแบบเดิมที่ผู้หญิงต้องทำอาหารเพื่อดูแลลูก สามี และบ้านเรือน เรียนเพื่อเป็นคุณสมบัติของผู้หญิงนั้น เคลื่อนย้ายมาอยู่ใต้ร่มเงาของวิชาคหกรรมศาสตร์ส่งผลให้แนวคิดการจัดทำอาหาร เปลี่ยนไป เห็นความสำคัญของคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากการสอนวิชาทำอาหารภายใต้แนวคิด ใหม่ในโรงเรียนการช่างต่างๆ แล้ว วิชาทำอาหารภายใต้แนวคิดคหกรรมศาสตร์ยังถูกเผยแพร่ใน รูปแบบ “วิชาแห่งความหวัง” การทำอาหารถูกบรรจุในวิชาที่จัดฝึกอบรมในพื้นที่ชนบท คาดหวังให้ ประชาชนสามารถใช้ความรู้ทำมาหากิน ประกอบอาชีพป้องกันประชาชนจากลัทธิคอมมิวนิสต์ใน เวียดนามซึ่งเป็นเป้าหมายหลักของภารกิจในไทย อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัตินั้นไม่อาจทราบได้อย่าง แน่ชัดว่า โครงการอบรมอาชีพในชนบทดังกล่าวได้รับความนิยมมากน้อย ประสบความสำเร็จเพียงใด

²³⁸ สราญมิตร ประชาญสิทธิ, “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478,” (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2541), 68.

²³⁹ Jeffrey N. Brown, “A Brief History of Culinary Arts Education in America,” *Journal of Hospitality & Tourism Education* 17, 4 (2005): 47-54, <https://doi.org/10.1080/10963758.2005.1069841> (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2561)

ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและการทหาร การตั้งกองทัพในประเทศไทยเป็นการอพยพคนต่างวัฒนธรรมจำนวนมากมาอาศัยอยู่ต่างถิ่น อีกนัยหนึ่งเสมือนเป็นการเปิดประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติ ภาครัฐและเอกชนค้นพบช่องทางทำเงินจาก “การท่องเที่ยว” โรงแรมและกิจการอื่นๆที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวขยายตัวอย่างรวดเร็ว แต่ปัญหาที่ตามมาคือ ภาวะขาดบุคลากรที่มีความรู้ระบบครัวโรงแรมแบบตะวันตกรวมถึงพ่อครัวอาหารตะวันตกด้วย ดังนั้นทั้งภาครัฐและเอกชนจึงต้องเริ่มผลิตบุคลากรอย่างรวดเร็วที่สุด รัฐบาลสร้างสถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว (ส.ร.ท) เพื่อผลิตบุคลากรด้านการโรงแรมขึ้นใน พ.ศ. 2522 และเพิ่มเติมวิชาเกี่ยวกับการโรงแรมรวมถึงทำครัวโรงแรมในการอาชีวศึกษา กล่าวคือ วิชาทำอาหารยังไม่พ้นจากแนวคิดของวิชาคหกรรมศาสตร์ แต่ปรับวิชาทำอาหารในคหกรรมศาสตร์ให้ตอบสนองความต้องการของสังคมและตลาดแรงงานมากขึ้น ในขณะที่ภาคเอกชนดำเนินกิจการคล่องตัวกว่าภาครัฐ ว่าจ้างเชฟชาวต่างชาติเข้ามาทำงานและสร้างระบบสอนงานระหว่างพนักงานในโรงแรมเองเป็นวิธีแก้ไขปัญหาขาดแคลนพนักงานที่มีความรู้เข้าใจวิธีบริการแบบสากล

ในขณะเดียวกันผู้นำทางการเมืองของไทยเลือกดำเนินนโยบายในแนวทางโลกเศรษฐกิจเสรีนิยม สร้างแผนพัฒนาเศรษฐกิจแบบทุนนิยม จุดมุ่งหมายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจระยะแรกเน้นพัฒนาอุตสาหกรรมเพื่อทดแทนการนำเข้า ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจนี้เป็นสาเหตุที่เร่งให้ระบบเศรษฐกิจไทยขยายตัวอย่างรวดเร็วและเป็นจุดเริ่มต้นของการอพยพแรงงานจำนวนมากจากต่างจังหวัดเข้ามาหางานทำในกรุงเทพฯ แรงงานส่วนใหญ่อพยพเข้ากรุงเทพฯ เพื่อหางานทำในโรงงานอุตสาหกรรมเป็นแรงงานไร้ฝีมือ ไม่มีที่อยู่กรุงเทพ แรงงานอพยพนี้ทำให้เกิดชุมชนแออัดการค้าอาหารหาบเร่ขยายตัวมากยิ่งขึ้น

ด้วยภาวะความต้องการแรงงานในธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว ประกอบกับการพัฒนาเศรษฐกิจไปสู่การผลิตแบบอุตสาหกรรมอย่างเข้มข้นทำให้แรงงานอพยพจากชนบทเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แรงงานไร้ฝีมือบางส่วนเลือกประกอบอาชีพค้าอาหารหาบเร่ขนาดเล็ก ในขณะเดียวกันแรงงานไร้ฝีมืออีกกลุ่มหนึ่งได้เข้าไปทำงานใช้แรงงานในโรงแรม

งานครัวนั้นถือว่าเป็นการใช้แรงงานรูปแบบหนึ่ง ใช้แรงงานอย่างหนักและต้องยืนอยู่หน้าเตาที่มีความร้อนสูงเป็นเวลานาน พ่อครัวคนไทยที่เข้าทำงานในครัวโรงแรมตั้งแต่ช่วงทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา ส่วนใหญ่เป็นแรงงานที่ตั้งใจมาหางานทำในกรุงเทพฯ และได้โอกาสเข้ามาทำงานในครัวโรงแรม ภัตตาคารโดยไม่ได้มีทักษะเฉพาะทางมาก่อน จากนั้นจึงฝึกทักษะและเลื่อนขั้นการทำงานในครัวขึ้นเรื่อยๆ จากเด็กล้างจาน ผู้ช่วยหั่นผักหั่นเนื้อ บางคนสามารถเลื่อนขั้นจนถึงตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัว (Head Chef) แต่ตำแหน่ง Executive Chef ในโรงแรมใหญ่ๆยังคงเป็นเชฟชาวต่างชาติ

ด้วยปัจจัยทั้งสองประการนับว่าเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้แรงงานไทยเข้าสู่อาชีพเชฟ (Chef) หรือพ่อครัวภัตตาคาร โรงแรม ในระบบตะวันตกอย่างชัดเจนในช่วงทศวรรษ 2500 – 2530 แต่ยังคงมีการจ้างงานเชฟต่างชาติอยู่โดยตลอด Executive Chef ชาวต่างชาติรวมตัวตั้งสมาคมพ่อครัวแห่งประเทศไทย (Executive Chef's Association) ตั้งขึ้นราว พ.ศ. 2523 ในขณะที่เชฟไทยสามารถรวมตัวและตั้งสมาคมได้ในปี พ.ศ. 2543 ถึงแม้ว่าอาหารและการบริการแบบตะวันตกจะเน้นบริการอาหารฝรั่งเศสเป็นหลัก แต่ภายใต้สังคมทุนนิยม การสร้างความแตกต่างเพื่อเรียกลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ ด้วยเหตุนี้จึงเกิดร้านอาหารนานาชาติมาก เช่น อาหารเยอรมัน อาหารญี่ปุ่น เป็นต้น จึงทำให้มีเชฟหรือพ่อครัวอาหารชนิดอื่นนอกจากอาหารฝรั่งเศสทำงานในครัวภัตตาคาร โรงแรมต่างๆ ในประเทศไทยด้วย ส่วนภัตตาคารอาหารจีนนั้นครองพื้นที่ตลาดมาตั้งแต่ทศวรรษ 2470 มีภัตตาคารจีนขนาดใหญ่ เช่น ภัตตาคารห้อยเทียนเหลา กล่าวคือพ่อครัวภัตตาคาร โรงแรมในไทยนั้นเป็นพ่อครัวจากหลากหลายสัญชาติแต่พ่อครัวหรือเชฟไทยนั้นเริ่มเห็นได้ราวทศวรรษ 2500

ล่วงเข้าทศวรรษ 2540 กระแสนิยมรับประทานอาหารไทยถือเป็นจุดเริ่มต้นการสร้างมาตรฐานให้แก่ทักษะฝีมือพ่อครัว แม่ครัวไทยอย่างชัดเจนแม้ว่าจะมีการส่งเสริมการฝึกอาชีพในส่วนพ่อครัว แม่ครัวมาตั้งแต่ทศวรรษ 2530 ก็ตาม ภาครัฐจัดระเบียบกระแสนิยมรับประทานอาหารไทยเกิดนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ใน พ.ศ. 2546 กระตุ้นการส่งออกตั้งแต่วัตถุดิบประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส พ่อครัว แม่ครัวอาหารไทย ไปจนถึงอุปกรณ์ตกแต่งร้าน นอกจากนี้ยังสนับสนุนการลงทุนกิจการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ นอกจากกระตุ้นส่งเสริมการส่งออกแล้ว การประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ “เครื่องหมายการค้าอาหารไทย” เป็นสิ่งสำคัญยิ่งที่จะทำให้อาหารไทยติดตลาดและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจุดนี้เองเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการสร้างมาตรฐานให้แก่อาหารไทยและทักษะฝีมือทำอาหารของพ่อครัวไทย

กระบวนการสร้างมาตรฐานดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่การกำหนด “เมนูอาหารไทยแห่งชาติ” เมนูอาหารไทยยอดนิยมสำหรับชายชาวต่างชาติโดยเฉพาะ การกำหนดรายการอาหารดังกล่าวยังรวมถึงการกำหนดรสชาติ วัตถุดิบ ต้องเป็นมาตรฐานเดียวกันทุกร้านนำมาสู่การสร้างเครื่องทดสอบรสชาติอาหารโดยวิธีการวัดค่าทางวิทยาศาสตร์ กำหนดรายละเอียดความสามารถพ่อครัว แม่ครัวอาหารไทยที่รัฐต้องการ และตั้งหน่วยงานรัฐเพื่อกำกับดูแลมาตรฐานทักษะผู้ประกอบการอาหารอย่างเป็นรูปธรรม กล่าวคือมาตรฐานผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในไทยนั้นมิได้กำหนดโดยกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารเอง แต่เป็นการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานดังกล่าวโดยนโยบายเศรษฐกิจของรัฐที่ต้องการสร้างเครื่องหมายการค้าอาหารไทยให้เข้มแข็ง

จากนโยบายส่งเสริมอาหารไทยอย่างจริงจังในช่วงทศวรรษ 2540 และการศึกษาวิชาทำอาหารในระบบครัวตะวันตกแพร่หลายมากยิ่งขึ้นส่งผลให้ภาพลักษณ์ของผู้ประกอบการอาชีพ

ทำอาหารเปลี่ยนแปลงไปจากช่วงทศวรรษ 2500 - 2510 อย่างสิ้นเชิง จากแรงงานไร้ฝีมือ ผู้ใช้แรงงานในครัวกลายเป็นอาชีพที่สร้างรายได้สูง มีทักษะความรู้และความคิดสร้างสรรค์ ส่วนหนึ่งที่ทำให้ภาพลักษณ์ของอาชีพทำอาหารเปลี่ยนไปคือ “สื่อโทรทัศน์” และสื่อออนไลน์ประเภทอื่นๆ เป็นช่องทางให้เชฟหรือพ่อครัว แม่ครัว สามารถเปิดเผยความสามารถให้บุคคลทั่วไปรับรู้ได้

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสนอภาพการเปลี่ยนแปลงภาพลักษณ์ ค่านิยมของสังคมที่มีต่อผู้ประกอบการอาชีพทำอาหาร หรือแม้กระทั่งพัฒนาการของผู้ประกอบอาชีพเองตั้งแต่ทศวรรษ 2490 ที่ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารข้างทางและในภัตตาคาร โรงแรม ถูกมองว่าเป็นผู้ใช้แรงงาน จนถึงทศวรรษ 2550 ผู้ประกอบอาชีพทำอาหาร พ่อครัว แม่ครัวชาวไทย รวมถึงเชฟไทยได้รับการยอมรับ มีภาพลักษณ์ของผู้ใช้วิชาชีพความรู้เฉพาะทางในการประกอบอาชีพ อย่างไรก็ตามปัจจัยทั้งหมดที่นำเสนอในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ยังไม่ครอบคลุมผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารทุกคน หรือเสนอประเด็นขัดแย้งต่อกระบวนการสร้างวิชาชีพหรือการประกอบสร้างสถานะของอาชีพทำอาหารในทุกแง่มุม แต่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้แสดงให้เห็นภาพรวมการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารที่ต้องปรับตัวไปตามความต้องการของตลาดแรงงานและช่องทางเศรษฐกิจ

ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารในสังคมไทย โดยเฉพาะผู้ประกอบการในภัตตาคาร โรงแรมจะเป็นกลุ่มที่มีจำนวนไม่มาก จำกัดความได้ยาก และไม่ส่งผลต่อสังคมโดยรวมเท่าใดนัก แต่ประเด็นศึกษาเกี่ยวกับผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารยังมีอยู่อีกมากและไม่สามารถศึกษาได้อย่างลึกซึ้งในวิทยานิพนธ์ฉบับเดียว สุดท้ายนี้จึงเสนอแนะประเด็นศึกษาเกี่ยวกับผู้ประกอบการอาชีพทำอาหารที่น่าสนใจและควรศึกษาอย่างลึกซึ้ง คือประเด็นสื่อโทรทัศน์สร้าง “วัฒนธรรมคนดัง” (Celebrity Culture) ให้แก่ผู้ประกอบการอาชีพทำอาหาร หรือ เชฟ (Chef) ในสังคมไทย สันนิษฐานเบื้องต้นก่อนที่จจะมีรายการแข่งทำอาหารจากต่างประเทศเข้ามาฉายทางโทรทัศน์ไทย และชื่อลิขสิทธิ์เข้ามาทำเป็นเวอร์ชันไทยนั้น คนดังเกี่ยวกับการทำอาหารหรือชิมอาหารมีลักษณะเป็นผู้มีชื่อเสียง (Celeb) อยู่แล้วหรือทำงานทางด้านสื่อ เช่น สันติ เสวตวิมล (แม่ช้อยนางรำ), ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ (เชลล์ชวนชิม), ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ (หมึกแดง), ซาลี อมาตยกูล หม่อมหลวงภาสกร สวัสดิวัตน์, สมัคร สุนทรเวช เป็นต้น ภายหลังจากการฉายรายการแข่งขันทำอาหารที่ชื่อลิขสิทธิ์จากต่างประเทศตั้งแต่ในช่วงทศวรรษ 2540 คนดังด้านทำอาหารเป็นเชฟจากรายการ หรือเชฟจากภัตตาคาร โรงแรมมากขึ้น โดยเชฟเหล่านั้นไม่ใช่ชนชั้นสูงหรือผู้ทำงานด้านสื่อมาก่อน เช่น เชฟบุญธรรม ภาคโพธิ์, เชฟชุมพล แจ็งไพโร, เชฟจำนง นิรังสรรค์, เชฟพงษ์รัช เถลิงภักดี (เชฟเอียน) เป็นต้น ส่งผ่านสู่สื่อออนไลน์ เช่น ทวิตเตอร์ เฟสบุ๊ก อินสตราแกรม หรือการผลิตรายการทำอาหารออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลรูปแบบอื่นๆ การศึกษาเรื่องราว ปัจจัยเบื้องหลังการเปลี่ยนผ่านดังกล่าวน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง

รายการอ้างอิง

เอกสารหอจดหมายเหตุ

- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกรุงเทพมหานคร กทม.4.10.2/1 บันทึกการประชุมคณะกรรมการ
วิสามัญส่งเสริมอาชีพประจำกรุงเทพมหานคร (25 พฤศจิกายน 2518 – 28 เมษายน 2520).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกระทรวงการต่างประเทศ กต.1/259 เรื่อง สืบหาผู้กักขังชาตินิยม
สำหรับกองเครื่องและคร่ำตัน (พ.ศ. 2458).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกระทรวงมหาดไทย มท 0201.2.1.5/37 เรื่อง การช่วยเหลือผู้มา
จากต่างจังหวัดด้วยการตั้งสถานแนะนำอาชีพ (พ.ศ.2498).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกระทรวงมหาดไทย มท 0201.2.1/150 เรื่อง การจัดเวลาจำหน่าย
อาหารปรุงสำเร็จ (พ.ศ. 2492).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกระทรวงศึกษาธิการ ศธ.4.4/31 เรื่อง นายवाद วายวานนท์ ขอให้
พิมพ์หลักสูตรโรงเรียนการเรือน 35 ชุด (30 มีนาคม 2476).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารกระทรวงศึกษาธิการ (2) ศธ.30.1/4 เรื่อง การปรับปรุง
คณะกรรมการการพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ (25 เมษายน 2512 – 25 กรกฎาคม 2516).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารส่วนบุคคล สบ.5.2.2.1/1 แผนพัฒนาการศึกษาชาติ (พ.ศ.2494).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารสำนักนายกรัฐมนตรี (3) สร.0201.50/1 เรื่อง อบรมเจ้าหน้าที่
โรงแรม (พ.ศ.2496-2497).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. เอกสารสำนักนายกรัฐมนตรี (3) สร.0201.68/119 โครงการช่วยเหลือ
ราษฎรของกรมประชาสงเคราะห์ (17 กันยายน – 7 ตุลาคม 2492).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป7/2502/ป3.2 เรื่อง สารคดีต่างๆ.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป7/2496/บ3.5 เรื่อง ปัญหาประจำวันโดย ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป7/2497/มท5.4 เรื่อง การส่งเสริมสวัสดิภาพสังคม.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป7/2504/อ.2 เรื่อง องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป1/2515/7 เรื่อง ประกาศของคณะปฏิวัติฉบับที่ 281 เรื่องกำหนด
หลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวและประกาศของคณะปฏิวัติฉบับที่ 322 เรื่อง
กำหนดขอบเขตและการทำงานของคนต่างด้าวเพื่อคุ้มครองคนไทยให้มีงานทำ.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ก/ป2/2520/46 เรื่อง การบริหารงานของกรุงเทพมหานคร : ปัญหาหาบเร่

แฝงลอยและเรือเร่.

ราชกิจจานุเบกษา

พระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน 2545. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 119 ตอนที่ 98/1 ก (1 ตุลาคม 2545): 1-17.

พระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ 2) 2557. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 131 ตอนที่ 87 ก (26 ธันวาคม 2557): 19-30.

ประกาศกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม. เรื่อง สาขาอาชีพที่จะให้มีการส่งเสริมการฝึกอาชีพ ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการฝึกอาชีพ พ.ศ.2537 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 112 ตอนที่ 96 ง (30 พฤศจิกายน 2538): 46-47.

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน. เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 127 ตอนพิเศษ 100 ง (23 สิงหาคม 2553): 57-69.

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน. เรื่อง คุณสมบัติผู้เข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย, ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 127 ตอนพิเศษ 100 ง (23 สิงหาคม 2553): 125.

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน. เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2, ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 127 ตอนพิเศษ 100 ง (23 สิงหาคม 2553): 199-200.

หนังสือและบทความในหนังสือ

กมลศักดิ์ ไกรสรสวัสดิ์. “นโยบายของรัฐบาลไทยเกี่ยวกับกรรมระหว่าง พ.ศ.2501 – 2519.” ใน *ประวัติศาสตร์แรงงานไทย ฉบับกึ่งศตวรรษ*, บรรณาธิการโดย ฉลอง สุนทรวาณิชย์. กรุงเทพฯ: พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ภาควิชาประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541, 345-347.

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน. *19+1 th anniversary*, 15 March 2012. กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน, 2555.

กระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ. *ประวัติและราชการของกระทรวงพัฒนาการแห่งชาติ*. พระนคร: โรงพิมพ์ของสมาคมสังคมศาสตร์, 2507.

กระทรวงมหาดไทย. กรมแรงงาน. *การจัดประเภทมาตรฐานอาชีพ (ประเทศไทย)*. พระนคร: กระทรวงมหาดไทย, 2512.

กระทรวงมหาดไทย. กรมแรงงาน. *การพัฒนาฝีมือแรงงานในประเทศไทย: รายงานของคณะกรรมการฝึกและพัฒนาฝีมือแรงงาน*. กรุงเทพฯ: กรมแรงงาน, 2511.

กรมแรงงาน. *เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเรื่องนโยบายและการประสานงาน การฝึกอาชีพในชนบท*. กรุงเทพฯ: กรมแรงงาน, 2530.

กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม. กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน. สำนักงานกองทุนเพื่อการพัฒนาฝีมือแรงงาน. *การส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน*. กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน, 2541.

กระทรวงศึกษาธิการ. กรมวิชาการ. *คู่มือครูวิชาอาชีพ หมวดคหกรรม คก022 อาหาร 2 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ตามหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2529.

กระทรวงศึกษาธิการ. กรมวิชาการ. *หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงพุทธศักราช 2536*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2536.

กระทรวงศึกษาธิการ. กรมวิชาการ. *หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2533)*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2533.

กระทรวงศึกษาธิการ. กรมวิชาการ. *หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย พุทธศักราช 2524 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2533)*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2533.

กระทรวงศึกษาธิการ. กรมวิชาการ. *เอกสารของกรมวิชาการ ชุดพัฒนาการทางการศึกษาอันดับที่ 2*

- ความเป็นมาของหลักสูตรสามัญศึกษา. ธนบุรี: โรงพิมพ์ส่งเสริมอาชีพ, 2504.
- กระทรวงศึกษาธิการ. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2530 (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2533). กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2533.
- กระทรวงศึกษาธิการ. หลักสูตรประโยคมัธยมศึกษาตอนปลายพุทธศักราช 2518 เล่ม 2. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2518.
- กระทรวงศึกษาธิการ. หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หมวดวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2518. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ, 2518.
- กองบรรณาธิการ EXIT BOOK. เซฟ...พ่อครัวเงินเดือนแสน. กรุงเทพฯ: เอกซีที บุ๊ค, 2551.
- กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์มหานิยม 33. ป.6 พันล้าน กว่าจะเป็นตัวจริง. สมุทรสาคร: มหานิยม 33, 2559.
- กรมอาชีวศึกษา. กองแผนงาน. สรุปผลการประชุมสัมมนาแนวนโยบายการผลิตแรงงานอาชีวศึกษา ภาคตะวันออกและภาคกลาง. กรุงเทพฯ: กองแผนงาน กรมอาชีวศึกษา, 2534.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 36 ปี ททท.. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2537.
- คะนิงนิจ วังใจฟู, บรรณาธิการ. หอเกียรติยศชาวไทยเชื้อสายจีน ใต้ร่มพระบารมี 80 พรรษามหาราช. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ธารน้ำใจ, 2550.
- จุลจักรพงษ์, พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. เกิดวังปารุสก์ ฉบับสมบูรณ์: สมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ และสมัยประชาธิปไตย. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์ริเวอร์ บุ๊คส์ จำกัด, 2540.
- จุลจักรพงษ์, พระองค์เจ้า. เกิดวังปารุสก์ ฉบับสมบูรณ์. พิมพ์ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ: ริเวอร์บุ๊ค, 2547.
- ฉลอง สุนทรวานิชย์, บรรณาธิการ. ประวัติศาสตร์แรงงานไทย(ฉบับกึ่งศตวรรษที่ครบถ้วน). กรุงเทพฯ: พิพิธภัณฑ์แรงงานไทย, 2541.
- ชัยรัตน์ สุนทรโร. ประวัติสังเขปแผนการศึกษาไทย. มปท,2516.
- เดวิด เค วัยอาจ. ประวัติศาสตร์ไทยฉบับสังเขป. บรรณาธิการโดย กาญจณี ละอองศรี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2556.
- ดิน ปรัชญพฤทธิ. วิชาชีพนิยมของระบบราชการในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว: วิวัฒนาการและผลกระทบต่อสังคมไทย. กรุงเทพฯ: โครงการเผยแพร่ผลงานวิจัย ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536.
- ดุษฎี ชุมสาย, ม.ล. และ ญิบพันธ์ พรหมโยธี. ปฐมบทวิชาการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิชย์,

2527.

ถนอมศักดิ์ จิรายุสวีสดี. *3 เจ้พันล้าน*. กรุงเทพฯ: ประชาชน, 2554.

แถมสุข นุ่มนนท์. *ความสัมพันธ์ระหว่างไทย – สหรัฐอเมริกาภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2*. กรุงเทพฯ: สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2525.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. *ครัวไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2554.

ทวีป อภิสสิทธิ์. *การศึกษานอกระบบโรงเรียน*. เอกสารการนิเทศการศึกษา ฉบับที่ 222. กรุงเทพฯ: ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู, 2523.

ไไทยน้อย [นามแฝง]. *70 อาชีพ*. พระนคร: แพร่พิทยา, 2506.

ธงชัย วินิจจะกุล. *กำเนิดสยามจากแผนที่: ประวัติศาสตร์ภูมิกายของชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์คบไฟ, 2556.

ชนวัฒน์ ทรัพย์ไพบูลย์. *6 สตรีผู้เยี่ยมวรยุทธ์*. กรุงเทพฯ: แก้ววิไล, 2545.

ธนาคารแห่งประเทศไทย. *แรงงานไทยในต่างประเทศ*. กรุงเทพฯ: หน่วยการอุตสาหกรรม ฝ่ายวิชาการ ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2521.

ธนู แสงศักดิ์, และ ชูใจ ศรีรัตน์. *รวมบทความอาชีวศึกษา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์วิทยากร, 2517.

นวรรตน์ ไกรฤกษ์. *เรื่องปกิณกะในรัชกาลที่ 5: หลากเรื่องราวของพระราชจริยวัตรอันน่าประทับใจในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่ไม่มีใครปรากฏแพร่หลายที่ไหนมาก่อน*. กรุงเทพฯ: แพรว, 2553.

นัยนา ใช้เทียมวงศ์. *คู่มือพ่อครัวไทยไปต่างประเทศ*. นนทบุรี: กองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545.

เนตรนภา ไวทย์เลิศศักดิ์. *การประกอบอาหารระหว่างประเทศ: ร้านอาหารไทยและอาหารแปรรูปในอาเซียน*. กรุงเทพฯ: คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2559.

บรรณาธิการ. “รายการแม่บ้านทางไทยทีวี ช่อง 4 ในรอบเดือนมีนาคม 2505.” *คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ ฉบับที่ 9 มีนาคม 2505*. พระนคร: บริษัท ไทยโทรทัศน์ จำกัด, 2505.

บริษัท ดุสิตธานี จำกัด(มหาชน). *แบบแสดงรายการข้อมูลประจำปี แบบ 56-1 สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2558*. กรุงเทพฯ: บริษัท ดุสิตธานี จำกัด(มหาชน), 2559.

บลัดเลย์, แดน ปีช. *อักขรภิธานศรีปัท (Dictionary of the Siamese Language)* แปลโดย อาจารย์ทัต. พระนคร: โรงพิมพ์ครุสภา, 2514.

บุญแทน สันติวานานนท์. *โปรเซฟ บันลือโลก*. กรุงเทพฯ: บริษัท เวิร์คพอยท์ พับลิชซิง จำกัด, 2548.

- บุษกร สุริยสาร. รายงานการวิจัย: มติหญิงชายในระบบพัฒนาฝีมือแรงงานในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สำนักงานแรงงานระหว่างประเทศ, 2546.
- เบเคอร์, คริส, และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร. ประวัติศาสตร์ไทยร่วมสมัย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มติชน, 2557.
- เบเคอร์, คริส, และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร. เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ : ซิลค์เวอร์ม บุคส์, 2546.
- ประเก็บ คล่องตรวจโรค. 50 ปีของข้าพเจ้า. พระนคร: อินเตอร์เนชั่นแนล บีสซีเนสตีเวลลิบเมนต์, 2513. อ้างถึงใน วราภรณ์ จิวชัยศักดิ์. อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.
- ประเชิญ ครูไพศาล. วิชาชีพคหกรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ: รวมสาส์น, 2537.
- พิชัย บุญทูลัง, บรรณาธิการ. 50 นักบริหารหญิง. กรุงเทพฯ: หจก.เดอะมีเดียมาร์ท, 2534.
- พอพันธ์ อูยานนท์. ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจ 5 ภูมิภาคของไทย, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558.
- แพ็ต เอี่ยมสกุลเดช. ฝันอยากมีร้านอาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพฯ: บริษัทกายมารูต จำกัด, 2546.
- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. อาหารไทยในกระแสโลกาภิวัตน์. กรุงเทพฯ: ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2537.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. การส่งเสริมอาชีพ เล่ม 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2528.
- ยุวดี ศิริ. ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว. กรุงเทพฯ: มติชน, 2558.
- รติวัลย์ วัฒนสิน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทยภาคกลางก่อนปี พ.ศ.2498. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2559.
- ลาวัลย์ โชตามระ. ชีวิตชาวกรุงสมัยก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม. กรุงเทพฯ: แพร่พิทยา, 2527.
- ลาวัลย์ โชตามระ. เมืองไทยสมัยก่อน. กรุงเทพฯ: กราฟิการ์ต, 2522.

- วารสารณิ จิวชัยศักดิ์. *อาหารการกินกับวิถีชีวิตไทยตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน*.
กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.
- วารุณี วารัญญานนท์. *รายงานชุดโครงการวิจัยพัฒนาการผลิตอาหารไทยปลอดภัยสู่ครัวโลก*.
กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ, 2548.
- วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา. *วันสถาปนาครบรอบ 10 ปี วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา*
27 กุมภาพันธ์ 2528. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528.
- วิลลา วิลัยทอง. “โรงเรียนเสริมสวย การตลาดความงาม และ “ผมสวยแบบนำสมัย” ในสังคมไทยยุค
“พัฒนา”.” ใน *ความ(ไม่)เป็นสมัยใหม่: ความเปลี่ยนแปลงและย้อนแย้งของไทย*,
บรรณาธิการโดย ธเนศ อาภรณ์สุวรรณ. กรุงเทพฯ: สยามปริทัศน์, 2560.
- สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน). *รายงานประจำปี 2557*. กรุงเทพฯ: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ,
2558.
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ. *หนังสือที่ระลึกฉลองครบรอบ 36 ปี เทคนิค*
กรุงเทพ 14 ก.ค. 2531. กรุงเทพฯ: วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ, 2531.
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. *แผนพัฒนาการศึกษาระยะที่ 9 (พ.ศ.2545-2549)*. กรุงเทพฯ: สถาบัน
เทคโนโลยีราชมงคล, 2545.
- สมบัติ พลายน้อย. *กระยานิยาย*. กรุงเทพฯ: มติชน, 2541.
- สโมสรนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. *ราชมงคลวิชาการ สู่โลกกว้างด้วยพลังแห่งปัญญา 13-*
15 มกราคม 2541. ปทุมธานี: สโมสรนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2541.
- สรศิลป์ แฟงสภา. “*ทวอ*”ชีวิตไทยในไฟสงครามโลกครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สารคดี, 2539.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. *แผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคม*
แห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520 – 2524). กรุงเทพฯ:สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการ
เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ม.ป.ป.
http://www.nesdb.go.th/ewt_dl_link.php?nid=3779 (สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน
2560).
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. *รายงานการวิจัยเพื่อประกอบการจัดทำพระราชบัญญัติการ*
*อาชีวศึกษา พ.ศ.*กรุงเทพฯ: กลุ่มงานปฏิรูปการอาชีวศึกษาและฝึกอบรม สทศ., 2543.
- สุโข มีอินทร์เกิด. *การแนะนำอาชีพและการจัดหางาน*. กรุงเทพฯ: หจก.ทิพย์อักษร, 2528.
- สุดใจ เหล่าสุนทร. *วิชาชีพในโรงเรียนมัธยมศึกษา*. จุลสารฉบับที่ 7. กรุงเทพฯ: สมาคมการศึกษาแห่ง

ประเทศไทย, 2505.

สุภารัตน์ น้ำใจดี, บรรณาธิการ. *สรุปงาน 70 ปี การเรือน-สวนดุสิต*: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2547.

สุมาลี ปิตยานนท์. *ตลาดแรงงานไทยกับนโยบายรัฐ*. ตำราวิจัยลำดับที่ 6 ของโครงการพัฒนาตำรา คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ: คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.

สุรพันธ์ ยันต์ทอง. *รายงานการวิจัยเรื่องแนวโน้มของวิทยาลัยครูในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู, 2533.

สุรวิชัย. *คู่มือไปหาถิ่นถิ่นอาหาร(โดยไม่ถูกหลอก)*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคลสหประชาพาณิชย์, 2527.

เสริมศักดิ์ วิชาลาภรณ์, วิจิตร อนวัชพันธ์, โสภณ พวงสุวรรณ, ทศนา แสงศักดิ์, และ บัณฑิต แทนพิทักษ์. การศึกษากำบังงานอาชีพ: *ผลกระทบจากการศึกษาด้านอาชีพ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2538.

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. *ผลงานในรอบ 5 ปี องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย*. พระนคร: โรงพิมพ์สำนักทำเนียบนายกรัฐมนตรี, 2509.

อดิศร ศักดิ์สูง. “แม่ครู: การสร้างอัตลักษณ์ครูผู้หญิงในสังคมไทย พ.ศ.2456 – 2479.” ใน *ชีวชีวิตหนึ่ง*, บรรณาธิการโดย วีรวัลย์ งามสันติกุล. 151-170. กรุงเทพฯ: สามลดา, 2550.

บทความวารสาร

กอง บ.ก. [นามแฝง]. “แผน (จิมมี) มีนาภา จากหน้ากล้องล่องลอยไปหลังครัว.” มีดกับเขียง, *อาหารภัตตาหาร โรงแรม*, 9 (พฤษภาคม 2527): 97-98.

กองบรรณาธิการ. “ก้าวแรกที่ “โอเรียนเต็ล” ก้าวลัดสู่เซฟอินเตอร์ฯ.” *Smes Today* 5, 52 (กุมภาพันธ์ 2550): 64- 67.

กองบรรณาธิการ. “โรงเรียนอาหารนานาชาติสวนดุสิตอีกหนึ่งพัฒนาการสู่สากล.” *วารสารสวนดุสิต* 2, 1 (มกราคม – เมษายน 2547): 10-81.

กองบรรณาธิการ. “วิทยาลัยดุสิตธานี วิทยาลัยด้านการบริหารโรงแรมและการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์

- แบบที่สุดในภูมิภาคเอเชีย.” *วิจัยการการศึกษา* 7, 365 (28 เมษายน – 4 พฤษภาคม 2540): 20.
- เกียรติกาญจน์ [นามแฝง]. “ผ่านเกือบร้อยเอ็ดเจ็ดเจ็ดย้านน้ำ มาเป็นเพสทรีเซฟราจวัลพระราชทาน.” *มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 10 (มิถุนายน 2527): 77-79.
- เกียรติกาญจน์ [นามแฝง]. “คนสิงคโปร์ทานหมด คนไทยทานเหลือ,” *ประสบการณ์, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 13 (กรกฎาคม 2527): 54-57.
- จันทร์ครึ่งดวง [นามแฝง]. “อิมิตาสบายตัวในชุมอาหาร: คัลลินารี อาร์ต เอ็กซิซิชั่น'84.” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 10 (มิถุนายน 2527): 19-26.
- ฉัตรชนก บุญไชย. “Fusion Food with Food Serve มิติใหม่ของหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและบริการ.” *วารสารสวนดุสิต* 4, 15 (ต.ค.-ธ.ค. 2550): 58-64.
- ชาตรี ลีศิริวิทย์. “เพสศสถานะกับครัว.” *สารคดี* 17, 197 (กรกฎาคม 2544): 160-163.
- โตม ไกรปกรณ์. “การค้าอาหารในสังคมไทยสมัยอยุธยาตอนปลาย – สมัยการปฏิรูปประเทศ.” *วารสารประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ* (2556): 81-97.
- ทศพร วงศ์รัตน์. “คำว่าหิวปากและหิวป่า.” *วารสารราชบัณฑิตยสถาน* 30, 3 (กรกฎาคม – กันยายน 2548): 609.
- ทศพร วงศ์รัตน์. “สืบเนื่องจากเรื่องคำว่าหิวปากและหิวป่า.” *วารสารราชบัณฑิตยสถาน* 31, 1 (มกราคม – มีนาคม 2549): 278-279.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร “ประชาธิปไตย.” *จุลสารไทยคดีศึกษา* 18, 4 (พ.ย. 2545 – ม.ค. 2546): 42 – 51.
- น้ำขุน [นามแฝง]. “ศรีนวล จันมั่นคง อดีตก๊กมือหนึ่ง ‘ศรแดง’.” *มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 18 (มีนาคม-เมษายน 2528): 73-75.
- นางแก้ว [นามแฝง]. “เชฟไทยเชฟฝรั่งยังแยกชนชั้นแบ่งศักดิ์ศรี.” *มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 21 (กรกฎาคม 2528): 61-63.
- นางแก้ว [นามแฝง]. “สว่าง ช่วงโสม แม่ครัวไทยโรงแรมแม่น้ำ.” *มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 24 (ตุลาคม 2528): 77-79.
- นางแก้ว [นามแฝง]. “บุญเชิด ศรสวรรณ เชฟจานเงิน โรงแรมรอยัลออกคิดเซอรادتัน.” *มีดกับเขียง, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 23 (กันยายน 2528): 77-80.
- บรรณาธิการ. “อ.ส.ท. ชนะเลิศการจัดนิทรรศการเผยแพร่เมืองไทยในสหรัฐอเมริกา.” *แฉดวง*

- อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. *อนุสาร อสท.* 18, 4 (พฤศจิกายน 2520): 76, 78.
- บรรณาธิการ. “5th Phuket Hotelex & Décor 2004 At Royal Phuket City Hotel.” *Thailand Restaurant News* 4, (44 January 2004): 51.
- บรรณาธิการ. “เจตนา วัฒนคำแสง นักเรียนทำขนมจากนอก.” *มิตกับเชียงใหม่, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 4 (ธันวาคม 2526): 111.
- บรรณาธิการ. “เจริญ วุฒิโสภาส กู้คร้วจิ้น สนวนบัว ‘กว่าจะได้ดี ก็เกือบตาย’” *มิตกับเชียงใหม่, อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 17 (กุมภาพันธ์ 2528): 54-55.
- บรรณาธิการ. “ททท.เผยแพร่การท่องเที่ยวของไทยในงานประชุมสมาคมระดับผู้บริหารของ สหรัฐอเมริกา.” ในวงการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว, *อนุสารอสท* 20, 2 (กันยายน 2522):
- บรรณาธิการ. “เปิดเล่ม.” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม* ปี 1, ฉ.1 (กันยายน 2526): 1.
- บรรณาธิการ. “สัมภาษณ์ นิคม เลิศมัลลิกาพร ผู้อำนวยการบริษัท อินเตอร์ เอ็กซิปปิชั่น แมนเนจเม้นท์ เซอร์วิส (ประเทศไทย) จำกัด ผู้จัด FOODEX’85 & HOTELEX’85.” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 22 (สิงหาคม 2528): 35-38.
- บรรณาธิการ. “หน้าปก.” *อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว* 1, 1 (1 กันยายน 2529): หน้าปก.
- พจนานา [นามแฝง]. “สโมสรพ่อครัวของประมุขแห่งประเทศ เกียรติประวัติแห่งชีวิตของ ขวัญแก้ว วัชรโรทัย.” *กินรี* 14, 1 (มกราคม 2540): 126 – 130.
- พิเชษฐ สายพันธ์. “ชีวิตเมือง: โลกทัศน์ที่แปรเปลี่ยนจากการขยายเมืองของกรุงเทพฯ.” *จุลสารไทยคดีศึกษา* 15, 1 (สิงหาคม – ตุลาคม 2541): 48-59.
- พิทักษ์ จันท์เจริญ. “อัตลักษณ์ด้านอาหารหนึ่งในความเชี่ยวชาญสวนดุสิต.” *วารสารสวนดุสิต* 4, 15 (ตุลาคม – ธันวาคม 2550): 45-57.
- พินัด [นามแฝง]. “เซฟไทยหรือจะต้อยกว่าเซฟฝรั่ง.” *อาหาร ภัตตาคาร โรงแรม*, 21 (กรกฎาคม 2528): 84-47.
- วีระยุทธ ปีสาลี. “แม่ค้าศักดิ์นา”: การปรับตัวสู่การประกอบอาชีพของเจ้านายสตรีหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475.” *ศิลปวัฒนธรรม* 36, 10 (สิงหาคม 2558): 72-89.
- ศรีสมร คงพันธ์. “การประกวดอาหารไทยเขต 1.” *อาหาร โรงแรม ท่องเที่ยว* 29, (กุมภาพันธ์ 2532): 33-36.
- สมสุข หินวิมาน. “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน.” *รัฐศาสตร์สาร* 23, 2 (2545): 171-125.

สุนทรีย์ อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ.2475.” *ศิลปวัฒนธรรม* 32, 7 (พฤษภาคม 2554): 81-169.

สุนทรีย์ อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังหลัง พ.ศ.2475.” *ศิลปวัฒนธรรม* 32, 8 (มิถุนายน 2554): 146-169.

อนรรฆ พิทักษ์ธานิน. “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย”: ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นในตำราอาหารไทยร่วมสมัย.” *รัฐศาสตร์สาร 30 ปี เล่ม 4* (2552): 79-116.

บทความหนังสือพิมพ์

“Thai Cuisine Academy สถาบันสอนทำอาหารแห่งใหม่.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 18 ตุลาคม 2557, A8.

“กรมพัฒน์ลดมาตรฐานพ่อครัวกระตุ้นผู้เข้ารับการทดสอบเพิ่ม.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 15 กุมภาพันธ์ 2547, 31, 32.

“กศน.กาญจนาภิเษกปั้นก๊วกไทยป้อนครัวโลก.” *คม ชัด ลึก*, 23 กุมภาพันธ์ 2548, 12.

กานพลู [นามแฝง]. คอลัมน์กระเป่าเดินทาง. *ประชาชาติธุรกิจ*, 20 -23 กรกฎาคม 2538, 51.

“ก๊วกเครื่องปั้นฝักอาหารไทยเผยแพร่หลักไม่ทำรสผิดเพี้ยน.” *ไทยโพสต์*, 14 ตุลาคม 2546, 23, 24.

“ก๊วกไทยบูมขอโควตารัฐเพิ่ม.” *แนวหน้า*, 30 สิงหาคม 2547, 15.

“ข้าวพามิซย์, 21 พฤษภาคม 2530, 4.

“แข่งแต่งเค็ก HOTEL & FOOD 87.” *ข้าวพามิซย์*, 5 กุมภาพันธ์, 3.

“คนพันธ์อามืออาชีพสู่ครัวโลกประกาศศักยภาพอาชีพอาหารไทย.” *ข่าวสด*, 12 กันยายน 2551, 28.

“ครัวไทยกระหึ่มแห่งของตัว ‘ก๊วก’.” *ผู้จัดการรายวัน*, 16 กันยายน 2545, 1, 2.

“ครัวไทยโกอินเตอร์ฝั่งกลางวัน ‘รัฐบาลทักษิณ’?.” *มติชน*, 13 สิงหาคม 2546, 1, 17.

“ครัวไทย-ครัวโลกเห็นผลต้นอาหารเกษตรพุ่งทะลุแสนล้าน.” *สยามธุรกิจ*, 1 กุมภาพันธ์ 2549, 5.

“ครัวไทยสู่ครัวโลก ปั้น 80 วิทยากรเดินสายตีวงชิมเซฟไทยในต่างแดน.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 8 มิถุนายน 2549, 7.

“ครัวไทยสู่ตลาดโลก ธสน.หนีเสียฟุ้งผ่อนผันเกณฑ์การก๊วกตั้งเป้าเพิ่ม 400ล.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 30 พฤษภาคม 2547, 11.

“ครัวไทยสู่โลกปัญหาคุมเหยียบส่อแวไม่รอด.” *โพสต์ทูเดย์*, 6 กรกฎาคม 2547, A3.

“คลอดแล้วมาตรฐาน 5 อาหารไทย กำหนดต้นแบบ ‘หอมมะลิ-ต้มยำ’.” *มติชน*, 27 มิถุนายน

2545, 18.

“ความสามารถที่ไม่เคยเป็นคำขวัญ เรานี้แหละ “ทำได้”.” โลกของคุณผู้หญิง, *ประชาชาติรายวัน*, 3 พฤษภาคม 2518, 5.

“คสช.หนุนครัวไทยสู่โลก.” *เดลินิวส์(บ่าย)*, 5 สิงหาคม 2557, 6.

“คัด500คนครัวไทยโกอินเตอร์.” *สยามรัฐ*, 29 เมษายน 2548, 15.

คาเอรุ [นามแฝง]. “มิชลินสตาร์เซฟเฮนริก แอนเดอร์เซน เปิดตัวหนังสือ Kiin Kiin Modern Thai Cooking.” *Happr Diary, โพสต์ทูเดย์*, 4 มีนาคม 2559, D6.

“เครื่องวัดความอร่อยนวัตกรรมสร้างมาตรฐานไทยในตปท.” *หมายเหตุประชาชน. เดลินิวส์*, 7 ตุลาคม 2557, 8.

“จัดเทศกาลอาหารไทย.” *ข่าวพาณิชย์*, 17 มกราคม 2530, 4.

“จัดอบรมอาหารไทยเน้นยอดนิยม 50 เมนู.” *ไทยโพสต์*, 12 มิถุนายน 2550, 23, 24.

“จับตะหลิว หัวกระทะไปเรียนทำอาหารไทยกันดีกว่า.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 25 กันยายน 2546, 55, 56.

“ซีฟู้ดเที่ยวไทยยังขาดบุคลากรรองรับแนะมหา’ลัยเปิดสอนสาขาภัตตาคาร-อาหาร.” *ข่าวสด*, 14 มีนาคม 2543, 5.

“ซีฟู้ดจับมือมก.ประกวดอาหารไทยปั้นสู่อินเตอร์.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 19 พฤษภาคม 2544, 15.

“ดัน ‘ก๊ากไทย’สู่เยอรมนี.” *ไทยโพสต์*, 27 มกราคม 2547, 23, 24.

“ดันสมอ.ประกาศมาตรฐานอาหารไทยหวั่นเสีย ‘รสชาติ’เอกลักษณ์คนไทย.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 25 มิถุนายน 2545, 21.

“ดึง ‘อืออน’ ผุดฟาสต์ฟู้ดอาหารไทยที่ญี่ปุ่น ส.ภัตตาคารไทยเร่งอบรมเชฟ.” *ผู้จัดการรายวัน*, 27 กรกฎาคม 2553, 27.

ตน. *ข่าวพาณิชย์*, 1 เมษายน 2530, 4.

ตน. *ข่าวพาณิชย์*, 15 พฤษภาคม 2530, 4.

ตน. *ข่าวพาณิชย์*, 22 มกราคม 2530, 4.

ตน. *ข่าวพาณิชย์*, 31 มกราคม 2530, 4.

“ต่างชาติแห่แย่งดึงตัวเชฟไทย ส่งผลร้านอาหารหรูขาดแคลน.” *สยามธุรกิจ*, 17 ตุลาคม 2560, 7.

“เตรียมปั้นคนตักงานเป็นพ่อครัวร้านอาหารชั้นนำทั่วประเทศ.” *บ้านเมือง*, 27 กุมภาพันธ์ 2552, 2.

“ททท.จัดโชว์อาหารไทยประชสัมพันธ์ปีอะเมซซิ่ง.” *สยามโพสต์*, 31 ตุลาคม 2540, 10.

- “ททท.รวมพลพ่อครัวผู้นำโลกต้นสูตรอาหารไทยโกอินเตอร์.” กรุงเทพฯธุรกิจ, 6 พฤศจิกายน 2545, 1, 4.
- “ทำหนังเผยแพร่อาหารไทยชาววังหวังตีตลาดโลก.” *สยามธุรกิจ*, 29 มกราคม 2554, 1, 2.
- “ทุ่มพันล้านดัน ‘ครัวไทย’ผงาดทั่วโลก.” *ไทยรัฐ*, 4 สิงหาคม 2546, 9.
- “เทศกาลอาหารไทย 2543 ชูคุณภาพส่งออกตลาดโลก.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 18 พฤษภาคม 2543, 45.
- ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 31 พฤษภาคม – 6 มิถุนายน 2527, 14.
- “ไทย ซีเล็คต์ ผัก 6 พันร้านอาหารไทยบูมท่องเที่ยว-ส่งออก.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 25 ธันวาคม 2546, 28.
- “ธสน.ปั้นพ่อครัวอาหารไทยทั่วโลก.” *สยามรัฐ*, 22 มกราคม 2547, 15.
- “ธุรกิจอาหารไทยขจรไกลในต่างแดน.” *คู่แข่งรายสัปดาห์*, 23 สิงหาคม 2542, 3.
- “นักท่องเที่ยวอเมริกันมาไทยลดลงร้อยละ 16.” *ประชาชาติรายวัน*, 20 พฤษภาคม 2518, 3.
- นิตินันท์. “อาหารไทยในอียูเริ่มรสชาติเพี้ยน.” *เปิดฟ้า..ส่องโลก. ไทยรัฐ*, 30 พฤษภาคม 2554, 2.
- “บลูเอเลเฟ้นท์ พร้อมรุกธุรกิจอาหารไทยเต็มรูปแบบ.” กรุงเทพฯธุรกิจ, 24 พฤษภาคม 2545, 31.
- บุคคล. *มาตุภูมิ*, 30 มีนาคม – 5 เมษายน 2530, 13.
- “บุญทรง ลุยโครงการครัวไทยพื้นเครื่องหมาย ‘ไทยซีเล็คท์’.” *กรุงเทพฯธุรกิจ*, 20 มีนาคม 2555, 6.
- ปอย [นามแฝง]. “สุทธิเกียรติ คงคดิธรรม ชูชื่อร้อยด้วยความใส่ใจ.” *Chef We Love, โปสต์ทูเดย์*, 22 กรกฎาคม 2559, D7.
- “เปิดต่างชาติทำร้านอาหารไทย.” *โปสต์ทูเดย์*, 4 พฤศจิกายน 2548, B3.
- “เปิดบ้านสอน ‘ต่างชาติ’ทำอาหารไทยอีกหนึ่งธุรกิจทำเงิน.” *มติชน*, 13 ธันวาคม 2545, 13.
- “เปิดสอนก๊วกมืออาชีพทำอาหารไทย-เทศ.” *ไทยโพสต์*, 14 เมษายน 2543, 14, 23.
- “เปิดอยุธยาจัดกรู้อาหารไทยในงานจิตรลดาการครัว.” *ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 15 – 21 พฤศจิกายน 2527, 2.
- “ผลักดันอาหารไทยสู่ครัวโลกประกวดก๊วก-เมนูอาหารไทย.” *ผู้จัดการรายวัน*, 4 พฤศจิกายน 2546, 4.
- “ผัดไทย-กะเพรา ต่างชาติตื่นแห่กิน.” *เดลินิวส์*, 18 สิงหาคม 2542, 1,24.
- มุสตี สิริวัชรเมตตา. “นกุล กวินรัตน์ ตกหลุมรักการทำอาหาร.” *Chef We Love, โปสต์ทูเดย์*, 10 มิถุนายน 2559, D7.

- “ผู้หญิงนอกกรุง: อยากเรียนทำกับข้าว ตัดเลื้อแต่ขาดครูสอน.” โลกของคุณผู้หญิง, *ประชาชาติ* *รายวัน*, 8 กรกฎาคม 2518, 5.
- “ฝรั่งกรี๊ด!!! แห่เข้าคอร์สอบรมระยะสั้น.” *ประชาชาติธุรกิจ*, 2 กันยายน 2542, 32.
- “ผืนไกลส่งออกอาหารไทยไปนอก.” *ผู้จัดการรายสัปดาห์*, 29 กันยายน 2540, 26.
- “ฝึก ‘กู๋มี้อาชีพ’ ป้อนตลาดอาหาร.” *ไทยโพสต์*, 17 มิถุนายน 2546, 23, 24.
- พนิดา ไทยพิทักษ์กุล. “‘ช่างกระโดด’บุกตลาดโลก เฟรนไชส์ร้านอาหารไทย.” *เดลินิวส์*, 19 สิงหาคม 2543, 5.
- “พ่อครัวอาหารไทยชายดี รร.สบช่องเปิดหลักสูตร.” *ไทยโพสต์*, 7 พฤษภาคม 2545, 1, 4.
- “พณิชยฯ ตั้งบริษัทขายแฟรนไชส์เปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ.” *ผู้จัดการรายวัน*, 18 กันยายน 2543, 4.
- “พณิชยฯเปิดโรงเรียนสอนพ่อครัวแม่ครัวหวังผูกร้านอาหารไทย 1.5 หมื่นแห่งปี52.” *ผู้จัดการรายวัน*, 21 กรกฎาคม 2551, 5.
- “พณิชยฯเร่งคุ้มครองแบรนด์ ‘ไทยซีเลกต์’ คุ้มร้านอาหารไทย.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 5 พฤศจิกายน 2550, 7.
- “พณิชยฯเร่งจ้างบริษัทที่ปรึกษาดันร้านอาหารไทยขยายสู่ตปท.” *ผู้จัดการรายวัน*, 24 สิงหาคม 2543, 4.
- พุดสี สิริวัชรเมตตา. “เท็ตซีอิดะ ยาสุตะ กับภารกิจแล้วเนื้อ.” *Chef We Love, โพสต์ทูเดย์*, 19 กุมภาพันธ์ 2559, D7.
- พุดสี สิริวัชรเมตตา. “นิโคลาส์ เพลลัว หยุดหัวใจไว้ที่ขนม.” *Chef We Love, โพสต์ทูเดย์*, 1 กรกฎาคม 2559, D7.
- “เพิ่มสถานที่รับสมัครทดสอบมาตรฐานอาหารไทย.” *แนวหน้า*, 6 กันยายน 2545, 15.
- “แฟรนไชส์ร้านอาหารไทยในต่างแดนเพื่อ รัฐหนุนทำแผน 5 ปีแตกหน่อ 8,000 แห่ง.” *สยามธุรกิจ*, 28 มีนาคม 2542, 15.
- “ไฟเขียวก๊วกไทยโบมาตรฐานฯทำงานแดนจิงโจ้ 50 ตำแหน่ง.” *ไทยโพสต์*, 7 มีนาคม 2548, 23, 24.
- “ไฟเขียวต่อยอดศูนย์อบรมครัวไทยต่างแดน.” *มติชน*, 16 กันยายน 2551, 23.
- “ภัตตาคารหัดตัวแม่ครัวตักภาษาออสซี่สู่สงกลับ.” *ไทยรัฐ*, 16 กรกฎาคม 2552, 7.
- ภาตณุ [นามแฝง]. “ขนมหวานสุดสร้างสรรค์ นนทวรรร โรจนศักดิ์ชัย.” *Chef We Love, โพสต์ทูเดย์*, 17 มิถุนายน 2559, D7.
- ภาตณุ [นามแฝง]. “เควิน แซงต์-ซอง คริสเตนเซน มีเป้าหมายชัดเจนในอาชีพเชฟ.” *Chef We*

- Love, *โพสต์ทูเดย์*, 25 กุมภาพันธ์ 2559, D7.
- ภาตนะ [นามแฝง]. “ถัซ ปัญจางคกุล เซฟอาหารไทยแนวฟู้ดอาร์ต.” *Chef We Love, โพสต์ทูเดย์*, 25 มีนาคม 2559, D7.
- ภาตนะ [นามแฝง]. “โดมินิก ไฮซ์แมนน์ รักการผสมผสานเมนูฟิวชั่น.” *Chef We Love, โพสต์ทูเดย์*, 22 เมษายน 2559, D7.
- ภารดา ศักดา. “ตามล่าหวั ‘ครัวไทยสู่ครัวโลก’ที่แม่ครัวแทบจะหาคนไทยเป็นแรงขับเคลื่อนไม่ได้.” *สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์*, 50-51. *มติชน*, 17 พฤษภาคม 2535, 4.
- “มทร.พระนคร โภอินเตอรืร่วมงาน THAI NEW YEAR 2008 อวดศัภภภาพอาหารไทยเมืองผู้ดี.” *มติชน*, 14 เมษายน 2551, 23.
- “มทร.พระนครเก็ยวักอัยกรมพัฒนาฝีมือแรงงานต้นเซฟไทย...โภอินเตอรื.” *สยามรัฐ*, 17 กรกฎาคม 2551, 19.
- “มหา’ลัยไอเด็ยกระฉูดแก้เศรษฐภภกิจทรุดฝีกน.ศ.ลุ่มพัฒนารัานอาหารไทยต่างแดน.” *มติชน*, 29 มกราคม 2541, 10.
- “มอบไทยซีเล็กต์ต้นครัวไทยสู่ครัวโลก เพิ่มรัานอาหารต่างแดน 1.7 พันแห่ง.” *ผู้จัดการรายวัน*, 6 พฤษภาคม 2557, 19.
- “มาตรฐาน THAI SELECT มาตรฐานรัานอาหารไทยสู่โลก.” *ฐานเศรษฐภภกิจ*, 15 พฤษภาคม 2557, 6.
- “มาเลเซีย-อินโดฯหวัใส่กัอบปัสตูตรผลิต ‘อาหารไทย’ส่งออก.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 4 กุมภาพันธ์ 2543, 21.
- “แม่ครัวไทยแจ้นสมัครกัักต่างแดนแห่ขึ้นทะเบียนฟุง 1,151 ราย.” *เดลินิวส์*, 27 ตุลาคม 2552, 7.
- “แม่ครัวเฮ!เท็ยบวุฒิป.เอกได้แล้่ว.” *มติชน*, 20 กันยายน 2556, 23.
- “แม้ลั้มโครงการ500ล. ‘ครัวโลก’โยน ‘เอกชน’ทำเองเหมาะสมกว่า!” *มติชน*, 24 สิงหาคม 2548, 1, 12.
- “ร.ร.ผู้ใหญ่เสาวภารัับสมัครสตรีเร็ยนวิชาซีฟสาขา 280 คน.” *ชาวไทย*, 6 พฤษภาคม 2518, 7, 14.
- “ร.ร.สารพัดช่างกรุงเทพมหานครเปิดสอนวิชาซีฟพรีหลายสาขา.” *ชาวไทย*, 16 มิถุนายน 2518, 7, 13.
- “รมต.ปริณมา ใช้วัฒนธรรมนำการทอ้งเท็ยวอกไบบัรับรองรัานอาหารไทยในต่างแดน.” *แนวหน้า*, 4 พฤษภาคม 2543, 17.

- “รัฐบาล ‘ปู’ ชูครัวโลกเร่งส่งออกโต.” *ประชาชาติธุรกิจ*, 28 พฤษภาคม 2555, 6.
- “ร้านอาหารไทยได้รับประกาศนียบัตรสัญลักษณ์ “ตราสินค้าไทย”.” *เดลินิวส์*, 23 กรกฎาคม 2543, 11.
- “ร้านอาหารไทยในต่างแดน...สร้างอาชีพพ่อแม่ครัวไทย.” รายงานสุดสัปดาห์. สยามรัฐ, 24 สิงหาคม 2545, 23.
- “ร้านอาหารไทยยึดตลาดโลก.” *สยามธุรกิจ*, 2 กรกฎาคม 2543, 1,6,11.
- “แรงงานท่องเที่ยว.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 30 พ.ค. – 4 มิ.ย. 2531, 55.
- “โรงเรียนสอนทำโรงแรมทยอยเปิดตัวตั้งแต่ 1 เม.ย..” *ฐานเศรษฐกิจ*, 4 – 9 เมษายน 2531, 61,66.
- “โรงแรมยังขาดมือดีวอนรัฐพัฒนาบุคคล.” *ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 29 มีนาคม – 4 เมษายน 2527, 4.
- “ลิ้นไฮเทควัด ‘แซบ’อาหารไทย.” *มติชน*, 11 มิถุนายน 2556, 1, 13.
- “วท.ขงสูตรต้มยำกุ้ง-ผัดไทยแจกทั่วโลกกัน ‘รสชาติเพี้ยน’.” *มติชน*, 28 มีนาคม 2556, 1, 12.
- “วท.ตั้งศูนย์มาตรฐานรสชาติอาหารไทยประเดิม 3 เมนูยอดฮิตการันตีความอร่อย.” *ไทยรัฐ*, 4 เมษายน 2556, 24.
- วนิษา ตาลสถิต. “ฉัตรพงศ์ ฮัมแสม ไม่มีงานไหนสุขใจเท่าเป็นเชฟ.” *Chef We Love, โพลสตูเดย์*, 4 มีนาคม 2559, D7.
- “วรธาร [นามแฝง]. “ชาลี กาเดอร์ ไม่มีอะไรสุขกว่าการเข้าครัวทำอาหาร.” *Chef We Love, โพลสตูเดย์*, 8 เมษายน 2559, D7.
- “ว.จับมือสถาบันอาหารดันไทยสู่ครัวอาหารโลก.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 16 มีนาคม 2546, 32.
- “สถาบันฝึกวิชาการโรงแรมสอน 10 สูตรอาหารยอดนิยม.” *ไทยโพสต์*, 31 ตุลาคม 2545, 23, 24.
- “สถาบันอาหาร ม.เกษตรฯสอนทำอาหารไทยต่อยอดธุรกิจหรือศึกษาต่อต่างประเทศ.” *สยามรัฐ*, 30 พฤษภาคม 2555, 20.
- “สถาบันอาหารส่ง40พ่อครัวรุ่นแรกโกอินเตอร์.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 14 มิถุนายน 2548, 7.
- “สวนดุสิตสนองรัฐปั้นเชฟมือดีอิงครัวไทยสู่ครัวโลกคนแห่เรียนเพียบ.” *ผู้จัดการรายวัน*, 3 กรกฎาคม 2549, 5.
- “สวนสุนันทาปั้นก๊วกไทยป้อนครัวโลก.” *เดลินิวส์*, 23 พฤษภาคม 2549, 23.
- “สั่งรื้อรูปแบบแจก ‘ไทยซีเล็ค’ร้านอาหาร.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 24 พฤศจิกายน 2547, 7.
- สันติ เศรษฐวิมล. “ ‘อาหารไทย’ ...ครัวไหนก็อร่อยไม่เหมือนกัน.” *ผู้จัดการรายวัน*, 2 ตุลาคม 2557, 15.
- สาธิตา โสรัสสะ. “เอ็กซ์พอร์ต ‘พ่อครัวไทย’สู่ร้านอาหารต่างแดน.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 13 สิงหาคม

2542, 5, 6.

- “สารพัดขวากหนาม ‘ครัวไทยสู่ครัวโลก’.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 22 ธันวาคม 2546, 26
- “สารพัดขวากหนาม ‘ครัวไทยสู่โลก’,” *กรุงเทพธุรกิจ*, 22 ธันวาคม 2546, 26.
- “สินค้าอาหารไทย ก้าวไกล... ‘ครัวของโลก’.” *เดลินิวส์* ไร่ดี. เดลินิวส์, 23 ตุลาคม 2545, 5.
- “สิบอันดับอาหารไทยยอดนิยมของชาวต่างชาติ.” *ผู้จัดการรายวัน*, 30 สิงหาคม 2542, 19.
- “เสนอเปิดโรงเรียนมาตรฐานใน 6 ปท. ส.โรงแรมซี ส.ร.ท.ไร้งบฯมาให้เอกชนทำ.” *ประชาชาติธุรกิจ*, 16-18 มกราคม 2535, 52.
- “เสียงถึงครัวไทยต่างแดน(จะ)ไปนอก.” *กรุงเทพธุรกิจ*, 9 ตุลาคม 2546, 1, 2.
- “อบรมทำอาหาร.” *ที่นี่/กรุงเทพ. ประชาชาติรายวัน*, 9 กุมภาพันธ์ 2519, 5.
- “อสห.เปิดสอน พนง.โรงแรม.” *เข็มทิศ*, 12 พ.ค. 2522, 1,2,16.
- “อาชีพแม่ครัวอาหารไทยยังเป็นที่ต้องการในมาเลย์.” *ข่าวสด*, 18 พฤษภาคม 2547, 32.
- “เอแบคเปิดสอนภาคค่ำโรงแรม.” *ฐานเศรษฐกิจ*, 16 – 21 พฤษภาคม 2531, 58.
- “แอบมอง..ฝรั่งจ่ายตลาด ธุรกิจสอนทำอาหารไทยเชียงใหม่เฟื่อง.” *ประชาชาติธุรกิจ*, 4 มีนาคม 2553, 24.
- “โอเรียนเต็ลฝึกกำลัง 3 แอร์ไลน์ พ่อครัวระดับโลกร่วมงานโภชนาการ.” *ไทยแลนด์ธุรกิจ*, 15-21 พฤศจิกายน 2527, 2.

วิทยานิพนธ์

- กมลทิพย์ จ่างกมล. “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.
- กิตติ เทพนริมิตร. “การศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย.” *ครุศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาอุดมศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*, 2533.
- จรรยา แสนจิตต์. “นโยบายและการจัดการการอาชีวศึกษาของไทยระหว่าง พ.ศ. 2441-2474.” *ปริญญาานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*. 2524.
- จันดารา ปัญญาวัฒน์. “ปัญหาและอุปสรรคในการบังคับใช้พระราชบัญญัติส่งเสริมการฝึกอาชีพ พ.ศ.2537.” *สารนิพนธ์พัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 2540.

- จิรวัดน์ แสงทอง. “ชีวิตประจำวันของชาวสยามในกรุงเทพฯ พ.ศ.2426 – 2475” วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- เจริญศรี เจริญวัฒน์. “นโยบายเกี่ยวกับการจัดการอาชีวศึกษาของไทย ระหว่าง พ.ศ.2475 – 2503.” วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2526.
- ชาติชาย มุกสง. “รัฐ โภชนาการใหม่กับวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ.2482 – 2517.” วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.
- ทัศนยา เมฆเวียน. “วิวัฒนาการของหลักสูตรและการจัดการเรียนสอนคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาในสมัยรัตนโกสินทร์.” วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาอุดมศึกษา ภาควิชา นโยบาย การจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- ทิพอาภา วรสุข. “ศึกษาวิเคราะห์บทบาทและความสัมพันธ์ระหว่างหญิงชายในครัวเรือนกลุ่มแม่ค้าหาบเร่แผงลอย: ความสัมพันธ์ทางบุคลิกภาพ 3 แบบ (เขตนิคมอุตสาหกรรมศรีนครินทร์ศรีราชา ตำบลหนองขาม อำเภอสรีราชา จังหวัดชลบุรี.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาสตรีศึกษา วิทยาลัยสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2551.
- นรมน เพ็ชรพูล. “การสื่อสารความหมายของอาหารไทยประยุกต์ในรายการสาธิตการทำอาหารทางโทรทัศน์.” วารสารศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสื่อสารมวลชน คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2556.
- นฤมล นิราทร. “หาบเร่แผงลอยอาหาร : ความสำเร็จและตัวบ่งชี้.” วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (สหวิทยาการ), บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- นันทรัตน์ เชื้อสถาปนศิริ. “ศักยภาพของสถานประกอบการในการดำเนินการฝึกอาชีพระบบทวิภาคี.” วิทยานิพนธ์พัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544.
- นันทิรา ขำภิบาล. “นโยบายเกี่ยวกับผู้หญิงไทยในสมัยสร้างชาติของจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481- 2487.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530.
- ปิ่นเพชร จำปา. “วัฒนธรรมการท่องเที่ยวของคนไทย พ.ศ.2394 – 2544.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

- ปิยวดี คุ่มเดช. “ปฏิบัติการในชีวิตประจำวันของคนเมืองบนพื้นที่บาทวิถีถนนสีลม.” วิทยานิพนธ์
สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล, คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2555.
- มัลลิกา รอดอยู่. “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย.” สารนิพนธ์พัฒนาแรงงานและ
สวัสดิการมหาดบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2550.
- มานิช มุลทรัพย์. “การเปลี่ยนแปลงด้านการศึกษาของสตรีไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระ
จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ.2411 – 2453).” ปรินญาการศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล, สาขา
ประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2555.
- ยุวรี โชคสวนทรัพย์. “กิจการสถานบันเทิงในกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2488 – 2545.” วิทยานิพนธ์
อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2554.
- ระดม พบประเสริฐ. “ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย.” ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต,
สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมือง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- เรณู สังข์ทองเงิน. “การประกอบอาชีพของแรงงานหญิงในกรุงเทพมหานคร : ศึกษาเฉพาะกรณีผู้
ประกอบอาชีพหาบเร่ ประเภทอาหาร.” วิทยานิพนธ์สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต,
คณะสังคมสงเคราะห์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2534.
- วีจิ ปรชญาศิลป์. “พัฒนาการของนิตยสารอาหารในเมืองไทย.” สารนิพนธ์วารสารศาสตร์บัณฑิต,
สาขาวิชาหนังสือพิมพ์และสิ่งพิมพ์ คณะวารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- วีระยุทธ ปีสาลี. “ชีวิตยามค่ำคืนในกรุงเทพฯ พ.ศ.2427-2488.” อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต,
ประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2555.
- ศุภกัญญา จันทร์คารทุล. “ศักยภาพของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานในการตอบสนองความต้องการ
แรงงานของประเทศไทย.” สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2533.
- สมศักดิ์ ชลาชล. “เศรษฐศาสตร์การเมืองว่าด้วยธุรกิจทำนม.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต,
สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.
- สรานุมิตร ประชาญสิทธิ์. “กิจการโฮเต็ลในประเทศไทย พ.ศ.2406 – 2478” วิทยานิพนธ์อักษร
ศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541.

- สุปราณี บุญวิเศษ. “การรับรู้ของผู้ประกอบการอาหารไทยต่อโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก.” สารนิพนธ์พัฒนาแรงงานและสวัสดิการมหาดบัณฑิต, คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.
- เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล. “ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ.2394 – 2534.” ปริญญาานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.
- อัญชลี สุสายัณห์. “ความเปลี่ยนแปลงของระบบไพร่และผลกระทบต่อสังคมไทยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว.” วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524.
- อิรภัทร์ สุริยพันธ์. “มโนทัศน์เรื่อง “เมีย” ในสังคมไทย พ.ศ.2394 – 2478.” อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

- “[[รายงานสด - ละครสูตรเสนาหา]] ตอนที่ 2 – 4 พฤศจิกายน 2552.” PANTIP.com, (4 พฤศจิกายน 2552).
<http://2g.pantip.com/cafe/chalermthai/topic/A8509049/A8509049.html> (สืบค้นเมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2561).
- “เปิดใจชีวิตจริง “ครูก๊ก” สูตรเสนาหาชีวิตจริงไม่อิงนิยาย.” ไทยรัฐออนไลน์. (12 ธันวาคม 2552).
<https://www.thairath.co.th/content/51729> (สืบค้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2560).
- “สถาบันอาหารเดินทางขึ้น “มาตรฐานอาหารไทย” ไม่ให้ผิดเพี้ยน นำร่องสูตรต้นแบบ 13 เมนู โดยกูรูระดับประเทศ.” Thai PR.net, <http://www.ryt9.com/s/prg/2482472> (สืบค้นวันที่ 9 สิงหาคม 2559).
- Les Amis d’Escoffier Society Foundation. “An Escoffier Biography.” Les Aims d’Escoffier Society New York. <http://www.escoffier-society.com/biography.php> (accessed August 29, 2015).
- MRG Online. “มสด. อัป รร.สาธิตล่ออุทิศ – การเรือน – การท่องเที่ยวเปิดคณะ.” ผู้จัดการ

ออนไลน์, 14 พฤษภาคม 2555.

<http://www.manager.co.th/QOL/viewnews.aspx?NewsID=9550000059332>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560).

Sirijit Sunanta. “The Globalization of Thai Cuisine,”

<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.404.1934&rep=rep1>

&type=pdf (สืบค้นวันที่ 16 พฤศจิกายน 2560).

Tangsiri [นามแฝง]. “อ่านโอกาสธุรกิจ HORECA มูลค่า 1 ล้านล้านบาท อยากรู้ไปด้วยกันต้องทำอย่างไร.” Brand Inside ธุรกิจคิดใหม่. (17 ตุลาคม 2559)

<https://brandinside.asia/horeca-1m-go-go/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2561).

Thailand Chefs Association. “About.” <http://www.thailandchef.in.th/#!about/cdf0>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 4 กันยายน 2558).

Wikipedia. “เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย.” Wikipedia.

https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%9F%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%97%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B9%87%E0%B8%81_%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%A8%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2 (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2561).

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. “เกี่ยวกับ Thai Select.”

“http://www.thaiselect.com/main.php?filename=about_us_th (สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

กระทรวงการต่างประเทศ. “Thai cuisine to the world บอกเล่าความเป็นไทยผ่านอาหาร.”

จดหมายข่าวสราญรมย์: การต่างประเทศของประชาชน 2, (10 กรกฎาคม – สิงหาคม 2560). <https://www.facebook.com/ThaiMFA/videos/1901998009840198/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2560).

กระทรวงศึกษาธิการ. “สวนดุสิตจัดตั้งโรงเรียนการเรือน.”

<http://www.moe.go.th/moe/th/news/detail.php?NewsID=17426&Key=news11>

(สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2560).

เทพพิทักษ์ มณีพงษ์. “อาหารไทยไม่มีคำว่าผิด: เปิดตำราอาหารไทยแบบไม่แข่งแข่งไปกับ ม.ล.ขวัญ

ทิพย์ เทวกุล.” The 101.world, <https://www.the101.world/life/kwantip-devakula-interview/> (สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2561).

ไทยรัฐออนไลน์, “ ‘เชฟแพม’ สาว 23 เก่งเกินวัย ความหวังแม่ครัวไทยสู่เวทีโลก.” ไทยรัฐออนไลน์. 6 กุมภาพันธ์ 2555” <https://www.thairath.co.th/content/236142> (สืบค้นวันที่ 10 กรกฎาคม 2561).

ไทยรัฐออนไลน์, “แปลก! บ้านหนองเม็ก หมู่บ้านเชฟอาหารญี่ปุ่น แห่งเดียวอาศัยกว่า 100 นาย.” ไทยรัฐออนไลน์. 16 กุมภาพันธ์ 2561, <https://www.thairath.co.th/content/1206152> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

นรชิต จิรสิทธิ์ธรรม. เศรษฐศาสตร์การเมืองว่าด้วยเรื่องเชฟคนดัง.” กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. (25 มิถุนายน 2558). <http://www.bangkokbiznews.com/blog/detail/634873> (สืบค้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2558).

ผู้จัดการออนไลน์. “ ‘เชฟเดวิด’ ฝรั่งรู้คุณค่าอาหารไทย จัดพิธีไหว้ครูบูชาครัวไทย.” ผู้จัดการออนไลน์. 11 กรกฎาคม 2556, <https://mgronline.com/travel/detail/956000084226> (สืบค้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2561).

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. “ประวัติ.” Suan Dusit Rajabhat University. <http://www2.dusit.ac.th/sdu/sduabout.php> (สืบค้นเมื่อวันที่ 9 เมษายน 2558).

แมงโก้หวาน [นามแฝง]. “พิชญา อุทธรธรรม Chef’s Table ฝีมือเลิศล้ำ.” โพสต์ทูเดย์. 23 กันยายน 2559, <https://www.posttoday.com/ent/celeb/456236> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

วรรณวิดา จิรเลิศไพบูลย์. “ความเท่าเทียมของเพศในสังคมยุคใหม่ผ่านสายตา เชฟบี-บงกช สระทอง อุ่น.” The Standard, 8 มีนาคม 2561. <https://thestandard.co/chef-bee-satongun/> (สืบค้นวันที่ 9 กรกฎาคม 2561).

ปิ่นอนงค์ ปานชื่น. “จากกำปั้นสู่เส้นทางเชฟกระทะเหล็ก บุญธรรมภาคโพธิ์.” กรุงเทพธุรกิจ. 28 พฤศจิกายน 2559, <http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/728764> (สืบค้นวันที่ 8 กรกฎาคม 2561).

วีระพันธ์ โตมีบุญ. “มาตรฐานแม่ครัว.” เดลินิวส์. (5 พฤษภาคม 2558) <https://www.dailynews.co.th/article/318818> (สืบค้นเมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2558).

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน). “วัตถุประสงค์การจัดตั้ง.”

<https://www.tpqi.go.th/aboutus.php> (สืบค้นวันที่ 15 เมษายน 2559).

สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย. “Thailand Chefs Association.”

<https://www.thailandchef.in.th/about> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2561).

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. “INNOVATIVE PEOPLE.”

<http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201403§ion=1> (สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2561).

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. “ความเป็นมาของ Thai Delicious.”

<http://www.nia.or.th/thaidelicious/index.php?page=background> สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. “เครื่องวัดความ

อร่อย.” http://www.nia.or.th/thaidelicious/index.php?page=system_tool§ion=e_delicious (สืบค้นวันที่ 30 เมษายน 2561).

อดิเดช ชัยวัฒน์กุล. “ความหลากหลาย ความไม่หลากหลาย ข้อจำกัดและศักยภาพของอาหารไทย: ชุมพล แจ้งไพโร ว่าด้วยผัสสะของการกินดื่ม.” คิด Creative Thailand.

<http://www.tcdc.or.th/creativethailand/article/TheCreative/20001> (สืบค้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2560).

อื่นๆ

รายการ *The IDOL*, 15 กรกฎาคม 2555 เวลา 23.30น.

นฤมล นิราทร. “การจัดการการค้าหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพมหานคร: ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ.”

(บทความประกอบการสัมมนา “อภิวัดน์การเรียนรู้...สู่จุดเปลี่ยนประเทศไทย” สำนักงานส่งเสริมสังคมแห่งการเรียนรู้และคุณภาพเยาวชน (สสค.). อาคารอิมแพคฟอรัม เมืองทองธานี, 6-8 พฤษภาคม 2557).

Books and Book Chapters

Ferguson, Priscilla Parkhurst. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*.

Chicago: The University of Chicago Press, 2004.

Find, Gary Alan. *Kitchens: The culture of restaurant work*. Berkeley, Calif.: University

of California Press, 2009.

Fung, Luke Y.C.. "Authenticity and professionalism in restaurant kitchens." In *Food*

and foodways in Asia: resource, tradition and cooking, 143-155. London:

Routledge, 2007.

Mennell, Stephan. *The Sociology of Food: eating, diet and culture*. London: SAGE

Publications, 1992.

Mennell, Stephan. *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London: SEGA

Publications, 1992.

Parasecoli, Fabio. "The Chefs, the Entrepreneurs, and Their Patrons." In *Gastropolis:*

Food and New York City, 116-131. New York: Columbia University Press, 2009.

Trubek, Amy B. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*.

Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000.

Yasmeen, Gisele. *Bangkok's foodscape: public eating, gender relations, and urban*

change. Bangkok, Thailand: White Lotus Press, 2006.

Articles

Appadurai, Arjun. "How to Make a National Cuisine: Cookbook in Contemporary

India." *Comparative Studies of Society and History* 30, 1 (January 1988): 10.

Brown, Jeffrey N. "A Brief History of Culinary Arts Education in America." *Journal of*

Hospitality & Tourism Education 17, 4 (2005): 47-54,

<https://doi.org/10.1080/10963758.2005.1069841> (สืบค้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม

2561)

Culinary Institute of America. "The Chef's Uniform." *Gastronomica* 1, 1 (Winter 2001): 88-91.

Lane, Christel. "Culinary culture and globalization. An analysis of British and German Michelin - starred restaurants." *The British Journal of Sociology* 62, 4 (2011): 696-717.

Thesis

Jaruwat Sooksawat. "A Business Plan for Full Flavor Chef's Workshop." Master's thesis, Chulalongkorn University, 2009.

Lee, Nancy. "Celebrity chefs: class mobility, media masculinity." PhD diss., University of Sydney, 2014.

Panu Wongcha-Um. "What is Thai Cuisine? Identity Construction from the Rise of the Bangkok Dynasty to Its Revival." master's thesis, Department of History National University of Singapore, 2010.

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก.

หน้า ๑๕๐

เล่ม ๑๑๓ ตอนที่ ๕๒ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๓๕

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพ

เรื่อง สาขาอาชีพ การรับสมัครและวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการฝึกอาชีพ พ.ศ. ๒๕๓๗ คณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพ จึงกำหนดสาขาอาชีพ การรับสมัคร และวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ สาขาอาชีพที่ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมีดังนี้ คือ

- (๑) ช่างก่ออิฐ
- (๒) ช่างฉาบปูน
- (๓) ช่างไม้ (ก่อสร้าง)
- (๔) ช่างท่อและสุขภัณฑ์
- (๕) ช่างเหล็กเสริมคอนกรีต
- (๖) ช่างสีอาคาร
- (๗) ช่างไม้เครื่องเรือน
- (๘) ช่างบุครุภัณฑ์
- (๙) ช่างซ่อมรถยนต์
- (๑๐) ช่างสีรถยนต์
- (๑๑) ช่างเคาะตัวถังรถยนต์
- (๑๒) ช่างไฟฟ้าในรถยนต์
- (๑๓) ช่างซ่อมรถจักรยานยนต์
- (๑๔) ช่างเชื่อมไฟฟ้า

หน้า ๑๕๑

เล่ม ๑๑๓ ตอนที่ ๘๒ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๓๕

- (๑๕) ช่างเชื่อมแก๊ส
- (๑๖) ช่างกลึงโลหะ
- (๑๗) ช่างปรับ
- (๑๘) ช่างไฟฟ้าภายในอาคาร
- (๑๙) ช่างซ่อมวิทยุและโทรทัศน์
- (๒๐) ช่างเครื่องปรับอากาศ
- (๒๑) ช่างเขียนแบบเครื่องกล
- (๒๒) ช่างตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี
- (๒๓) ช่างไฟฟ้าอุตสาหกรรม
- (๒๔) ช่างซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลหนัก
- (๒๕) ช่างสีเครื่องเรือน
- (๒๖) พนักงานควบคุมเครื่องจักรกลหนัก
- (๒๗) ช่างโลหะแผ่น
- (๒๘) อาชีพในธุรกิจโรงแรม (ตำแหน่งพนักงานทำความสะอาด
ห้องพัก)
- (๒๙) ช่างแต่งผมบุรุษ

ข้อ ๒ การรับสมัครมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (๑) คุณสมบัติของผู้สมัคร

ผู้ที่สมัครเข้ารับการทดสอบจะต้องมีคุณสมบัติในแต่ละสาขา

อาชีพที่ทดสอบตามที่คณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพกำหนดไว้ในมาตรฐาน
ฝีมือแรงงาน

หน้า ๑๔๒

เล่ม ๑๑๓ ตอนที่ ๕๒ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๓๕

(๒) การรับสมัคร

๒.๑ ในกรุงเทพมหานคร

๒.๑.๑ ให้ผู้สมัครขอและยื่นหรือส่งใบสมัครได้ที่ ฝ่ายทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน กองมาตรฐานฝีมือแรงงาน

๒.๑.๒ ให้ผู้สมัครชำระค่าธรรมเนียมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแต่ละชั้นตามอัตราที่คณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพกำหนด

๒.๒ ในภูมิภาค

๒.๒.๑ ให้ผู้สมัครขอและยื่นหรือส่งใบสมัครได้ที่ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานกลาง สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด

๒.๒.๒ ให้ผู้สมัครชำระค่าธรรมเนียมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแต่ละชั้นตามอัตราที่คณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพกำหนด

(๓) เอกสารและหลักฐานประกอบการรับสมัคร

๓.๑ รูปถ่ายครึ่งตัวหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่ใส่แว่นตาสีดำ ขนาด ๑ นิ้ว ถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน จำนวน ๔ รูป

๓.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรที่ทางราชการออกให้

๓.๓ เอกสารรับรองการศึกษา หรือรับรองประสบการณ์ในการทำงาน

๓.๔ หลักฐานอื่นๆ (ถ้ามี) เช่น ใบเปลี่ยนชื่อ

หน้า ๑๔๓

เล่ม ๑๑๓ ตอนที่ ๕๒ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๓๕

(๕) การประกาศกำหนดวัน เวลา สถานที่ทดสอบ และรายชื่อผู้มีสิทธิทดสอบ จะประกาศให้ทราบล่วงหน้าก่อนดำเนินการทดสอบ

ข้อ ๓ วิธีการทดสอบและเกณฑ์การตัดสิน

(๑) ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพกำหนด

(๒) ให้ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการทดสอบ และมอบวุฒิบัตรให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบทุกคน

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๕

ผัน จันทรปาน

ปลัดกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม

ประธานกรรมการส่งเสริมการฝึกอาชีพ

ภาคผนวก ข.

หน้า ๑๕๗
เล่ม ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๑๐๐ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๓

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนา
ฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดวิธีการทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย
ระดับ ๑

๑.๑ การทดสอบความรู้

เป็นการทดสอบความรู้และความสามารถที่จำเป็นจะต้องนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน
ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการลักษณะข้อสอบเป็นข้อสอบแบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ
เวลา ๑ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๕๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละสามสิบของคะแนนทั้งหมด

๑.๒ การทดสอบความสามารถ

เป็นการทดสอบความสามารถซึ่งเกิดจากการสะสมประสบการณ์เงินเกิด
ความชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพ ถูกขั้นตอนและเสร็จตามเวลาที่กำหนด
ลักษณะแบบทดสอบ เป็นการทดสอบความสามารถโดยให้ผู้เข้ารับการทดสอบปฏิบัติการประกอบ
อาหาร ๑ ชุด ประกอบด้วย ๔ รายการ ได้แก่แก้อาหารคาว ยำต่าง ๆ น้ำพริกเครื่องจิ้ม แกงต่าง ๆ
และขนม ตามลำดับที่กำหนดใช้เวลา ๓ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละเจ็ดสิบ
ของคะแนนทั้งหมด

๑.๓ รายละเอียดวิธีการทดสอบให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด

ข้อ ๒ การออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ จะออกให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบ โดยมีเกณฑ์ดังนี้

หน้า ๑๕๘
เล่ม ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๑๐๐ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๓

ผู้เข้ารับการทดสอบจะต้องสอบทั้งการทดสอบความรู้ ความสามารถและทัศนคติโดยจะต้องสอบ
ได้คะแนนทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ ไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบ จึงถือว่าสอบผ่านมาตรฐาน
ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน



ภาคผนวก ค.

เล่ม ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๑๐๐ ง หน้า ๑๒๕
ราชกิจจานุเบกษา ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๓

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑

๑.๑ ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์นับถึงวันสมัครเข้ารับการทดสอบ และ

๑.๒ มีประสบการณ์การทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือ

๑.๓ ผ่านการฝึกฝีมือแรงงานหรือฝึกอาชีพ ในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๘๐ ชั่วโมง หรือ

๑.๔ เป็นผู้ที่จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาชีพนี้ หรือ

๑.๕ เป็นผู้ที่จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๒

๒.๑ มีประสบการณ์การทำงานหรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ หรือ

๒.๒ ได้คะแนนรวมในการทดสอบ ระดับ ๑ ไม่ต่ำกว่าร้อยละแปดสิบ และมีประสบการณ์ในการทำอาหารไทยไม่น้อยกว่า ๓ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุมรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ภาคผนวก ง.

หน้า ๕๖
เล่ม ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๑๐๐ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๓

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย โดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย หมายถึง ผู้มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดเตรียมและปรุงอาหารไทยทั้งคาว หวาน และอาหารว่าง ได้ถูกต้องและปลอดภัย ตามหลักสุขอนามัย ตลอดจนการจัด และตกแต่งแบบไทย

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ คือ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) และระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๒.๑ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้

๒.๒ ระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและประสบการณ์ในการปรุงประกอบอาหารไทยในร้านอาหาร ที่มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐ และได้รับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือเทียบเท่าหรือสูงกว่า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติ ในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ วัตถุประสงค์ประเภทต่าง ๆ การใช้และการเก็บรักษา

(๑) ผักและผลไม้

(๒) เนื้อสัตว์

(๓) อาหารสดและอาหารแห้ง

(๔) เครื่องเทศสมุนไพร

- (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้
- (๖) การสังเกตดูของสด
- ๓.๑.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง
- (๑) หลักโภชนาการ
- (๒) หลักสุขาภิบาล
- (๓) การทำความสะอาด
- (๔) การเก็บรักษา
- ๓.๑.๓ การอ่านและเขียนคำรับอาหาร
- (๑) ความหมายของตัวย่อในคำรับ
- (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
- (๓) การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- (๔) วิธีเขียนคำรับ
- ๓.๑.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ
- (๑) ลักษณะ
- (๒) สี
- (๓) ผิวสัมผัส
- (๔) กลิ่น
- (๕) รส
- (๖) อุณหภูมิ
- ๓.๑.๕ เครื่องมือและอุปกรณ์
- (๑) การทำความสะอาด
- (๒) การเก็บรักษา
- ๓.๑.๖ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- (๑) การใช้เตาอบ
- (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
- (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
- (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
- (๕) การใช้เครื่องหั่น และบดอาหาร

๓.๑.๗ ความปลอดภัย

- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
- (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
- (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๓.๑.๘ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

ความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว

๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

๓.๒.๑ เตรียมอาหารดิบก่อนปรุง

- (๑) ประหยัด
- (๒) ล้าง
- (๓) หั่น
- (๔) เก็บรักษา

๓.๒.๒ อ่านคำรับอาหาร

- (๑) เตรียมเครื่องปรุง
- (๒) ชั่ง ตวงเครื่องปรุง
- (๓) เตรียมอุปกรณ์

๓.๒.๓ แกะสลักผักผลไม้เบื้องต้น

๓.๒.๔ จัดอาหารลงจาน

การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๓.๒.๕ รักษาความปลอดภัย

- (๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม
- (๒) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์

๓.๒.๖ ประกอบอาหาร

- (๑) อาหารคาว

- (ก) อาหารจานเดียว
- (๑) ข้าวผัด
 - (๒) ข้าวคุกกะปิ
 - (๓) ขนมนึ่งชาวน้ำ
 - (๔) ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า
 - (๕) ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว
 - (๖) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- (ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ
- (๑) ยำวุ้นเส้น
 - (๒) ยำห้วปลี
 - (๓) ยำถั่วพู
 - (๔) ยำส้มโอ
- (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
- (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๓) น้ำพริกอ่อง
 - (๔) หลนเคี้ยวเขียว
- (ง) แกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง
- (๑) แกงจืด
 - (๒) ต้มยำ
 - (๓) ต้มข่า
 - (๔) แกงเผ็ด
 - (๕) แกงส้ม
 - (๖) แกงเขียวหวาน
 - (๗) แกงเผ็ด
- (จ) ผัด และผัดพริก
- (๑) ผัดกระเพรา
 - (๒) ผัดพริกแกง

- (ฉ) อาหารจานนิยม
 (๑) ไผ่เจียว
 (๒) ไก่ย่าง
 (๓) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 (๔) ปลาราดพริก

(๒) ขนม

- (ก) ขนมประเภทคัมมน้ำตาล
 (๑) มัน
 (๒) ถั่วเขียว
 (๓) ถั่วแดง
 (ข) ขนมประเภทหนึ่ง
 (๑) ขนมกล้วย
 (๒) ขนมฟักทอง
 (ค) ขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม
 (๑) ลอยแก้ว
 (๒) ทับทิมกรอบ
 (๓) ฟักทอง เผือก มันแกงบวด
 (๔) กล้วยบวชชี
 (๕) สาธุเปือก ข้าวเหนียวเปียก
 (๖) บัวลอย
 (ง) ขนมอื่นๆ
 รุ้นผลไม้

๓.๓ ทักษะ ทักษะการประกอบด้วยการปฏิบัติงานการตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ วัตถุประสงค์ประเภทต่างๆ การใช้และการเก็บรักษา

- (๑) ผักและผลไม้
- (๒) เนื้อสัตว์
- (๓) อาหารสดและอาหารแห้ง
- (๔) เครื่องเทศสมุนไพร
- (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้

๓.๔.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง

- (๑) หลักโภชนาการ
- (๒) หลักสุขาภิบาล
- (๓) การทำความสะอาด
- (๔) การเก็บรักษา

๓.๔.๓ การอ่านและเขียนคำรับอาหาร

- (๑) ความหมายของตัวย่อในคำรับ
- (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
- (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- (๔) วิธีเขียนคำรับ
- (๕) การคิดราคาทุนของอาหาร

๓.๔.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ

- (๑) ลักษณะ
- (๒) สี
- (๓) ผิวสัมผัส
- (๔) กลิ่น
- (๕) รส
- (๖) อุณหภูมิ
- (๗) การจัดตกแต่ง

๓.๔.๕ การจัดซื้อ

- (๑) การกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบ
- (๒) การกำหนดปริมาณวัตถุดิบ

- ๓.๔.๖ เครื่องมือและอุปกรณ์
- (๑) การทำความสะอาด
 - (๒) การเก็บรักษา
- ๓.๔.๗ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- (๑) การใช้เตาอบ
 - (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
 - (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
 - (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
 - (๕) การใช้เครื่องหั่นและบดอาหาร
- ๓.๔.๘ ความปลอดภัยในการทำงาน
- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
 - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
 - (๔) การปฐมพยาบาล
- ๓.๔.๙ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางอาหาร
- (๑) อันตรายในอาหารและการควบคุม
 - (๒) สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้อง
กับอาหาร
 - (๓) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค
 - (๔) การปฏิบัติที่ถูกต้องขณะในการปรุงอาหาร
- ๓.๔.๑๐ การจัดการในครัว
- (๑) การควบคุมคุณภาพอาหาร
 - (๒) การเขียนใบสั่งงาน
 - (๓) การจัดการกับของเหลือ
- ๓.๔.๑๑ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร
ความรู้และความเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

๓.๔.๑๒ ความรู้เรื่องอาหารไทยในรูปแบบอื่น ๆ

- (๑) ความรู้เรื่องอาหารมังสวิรัตินและอาหารเจ
- (๒) ความรู้เรื่องอาหารแบบฮาลาล

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน
ดังต่อไปนี้

๓.๕.๑ เตรียมอาหารดิบก่อนปรุง

- (๑) ประหัด
- (๒) ล้าง
- (๓) หั่น
- (๔) เก็บรักษา

๓.๕.๒ อ่านคำรับอาหาร

- (๑) เตรียมเครื่องปรุง
- (๒) ชั่ง คตวงเครื่องปรุง
- (๓) เตรียมอุปกรณ์

๓.๕.๓ การแกะสลักผักผลไม้

๓.๕.๔ การจัดอาหารลงจาน

- (๑) การเลือกใช้ภาชนะ
- (๒) การแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ
- (๓) การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๓.๕.๕ ความปลอดภัย

- (๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม
- (๒) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์
- (๔) สถานที่และอุปกรณ์

๓.๕.๖ ประกอบอาหาร

- (๑) อาหารคาว
- (ก) อาหารจานเดียว

- (๑) ถ้วยตีชิวคัดไทย
- (๒) ถ้วยตีชิวคัดเส้นจันท
- (๓) ข้าวคัด
- (๔) ข้าวคลูกกะปิ
- (๕) ข้าวคลูกน้ำพริกลงเรือ
- (๖) หมี่กะทิ
- (๗) ขนมจีนชวาน้ำ
- (๘) ขนมจีนน้ำยา
- (๙) ขนมจีนน้ำพริก
- (๑๐) ขนมจีนน้ำเงี้ยว
- (๑๑) ถ้วยตีชิวต่าง ๆ
- (ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ
 - (๑) ส้มตำ
 - (๒) ยำทวาย
 - (๓) ยำใหญ่
 - (๔) ยำอุ่นเส้น
 - (๕) ยำหัวปลี
 - (๖) ยำถั่วพู
 - (๗) ยำส้มโอ
- (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
 - (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกลงเรือ
 - (๓) น้ำพริกกุ้งสด
 - (๔) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๕) น้ำพริกอ่อน
 - (๖) หลนเค้าเงี้ยว
 - (๗) หลนปลาข้าว

- (๘) หลนกึ่งสด
 (๙) หลนปลาเจ้า
 (๑๐) กะปิกั่ว
 (ง) แกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง
 (๑) แกงจืด
 (๒) คัมข่า
 (๓) คัมข่า
 (๔) แกงเลียง
 (๕) แกงส้ม
 (๖) คัมส้ม
 (๗) คัมโคลิ่ง
 (๘) แกงเขียวหวาน
 (๙) แกงเผ็ด
 (๑๐) แกงคั่ว
 (๑๑) แกงมัสมั่น
 (๑๒) พะแนง
 (๑๓) ห่อหมก
 (จ) ผัด และผัดพริก
 (๑) ผัดพริกขิง
 (๒) ผัดกระเพรา
 (๓) ผัดพริกแกง
 (ฉ) อาหารจานนิยม
 (๑) ไข่เจียว
 (๒) ไข่ยัดไส้
 (๓) ไข่ย่าง
 (๔) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 (๕) ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

- (๖) ปลาราดพริก
- (๗) ข้าวอบสับประรด
- (๘) กุ้งอบวุ้นเส้น
- (๙) ปลาสามรส

(๗) อาหารว่าง

- (๑) ทอดมัน
- (๒) หมี่กรอบ
- (๓) สะเต๊ะ
- (๔) ข้าวคังหน้าตั้ง
- (๕) ปอเปี๊ยะทอด
- (๖) กระทงทอง
- (๗) ทุงทอง
- (๘) สาเกใส่หมู
- (๙) ข้าวเกรียบปากหม้อ
- (๑๐) ขนมครก
- (๑๑) ปั่นชิลิป
- (๑๒) เมี่ยงคำ

(๘) ขนม

(ก) ขนมประเภทคัมน์น้ำตาล

- (๑) มัน
- (๒) ถั่วเขียว
- (๓) ถั่วแดง

(ข) ขนมประเภทเชื่อม

- (๑) มัน เผือก ฟักทอง
- (๒) กล้วย
- (๓) สาเก
- (๔) ลูกตาล

- (ค) ขนบประเภทหนึ่ง
- (๑) ขนบกล้วย
 - (๒) ขนบฟักทอง
 - (๓) ขนบมัน
 - (๔) ขนบสอดไส้
 - (๕) ขนบถั่ว
 - (๖) ขนบน้ำดอกไม้
 - (๗) สาลี
 - (๘) สังขยา
 - (๙) ฟูยฝ้าย
 - (๑๐) ข้าวเหนียวมูน
 - (๑๑) ข้าวคัมมัต
 - (๑๒) ข้าวหลามคั่ว
- (ง) ขนบประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม
- (๑) ลอยแก้ว
 - (๒) ซ้ำหริ่ม
 - (๓) ลอดช่อง
 - (๔) ทับทิมกรอบ
 - (๕) ฟักทอง เผือก มันแกงบวด
 - (๖) กล้วยบวชชี
 - (๗) สาเกเปียก ข้าวเหนียวเปียก
 - (๘) บัวลอย
- (จ) ขนบจากแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
- (๑) ขนบต้มแดง ต้มขาว
 - (๒) ขนบเล็บบี๋นาง
 - (๓) ขนบเหนียว
 - (๔) ถั่วแปบไส้เค็ม ไส้หวาน

(จ) ขนมประเภทไข่ น้ำเชื่อม

(๑) เม็ดขนุน

(๒) ฝอยทอง

(ข) ขนมประเภทอบ

(๑) หม้อแกง

(๒) โทมนัส

(ค) ขนมประเภททอด

(๑) กัวยทอด

(๒) ฝักบัว

(๓) ข้าวเม่า

(๔) มันจิ้งก

(๕) ไช้กกระทา

(๖) ไช้หงส์

(๗) ขนมงก

(๘) ทองพลุ

(ง) ขนมอื่น ๆ

(๑) ทองเอก

(๒) ฐานกะทิ

(๓) ฐานผลไม้

(๔) ฐานลาย

(๕) ฐานสังขยา

๓.๖ ทักษณคดี ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน
สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพฝีมือแรงงาน

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาว ญาณทวี เสือสืบพันธุ์
วุฒิการศึกษา ปีการศึกษา 2554: ศิลปศาสตรบัณฑิต (โบราณคดี)
มหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำแหน่ง นักศึกษาปริญญาโท มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ทุนการศึกษา -

ผลงานทางวิชาการ

ญาณทวี เสือสืบพันธุ์. “พัฒนาการของวิชาทำอาหารในการศึกษาไทย ทศวรรษ 2490 – 2550” การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 13 เรื่อง “Changing Era: what’s happening in Arts & Design in 21 st Century? เปลี่ยนผ่านอย่างสร้างสรรค์สู่ศตวรรษที่ 21” ณ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต วันที่ 29 มีนาคม 2561.