

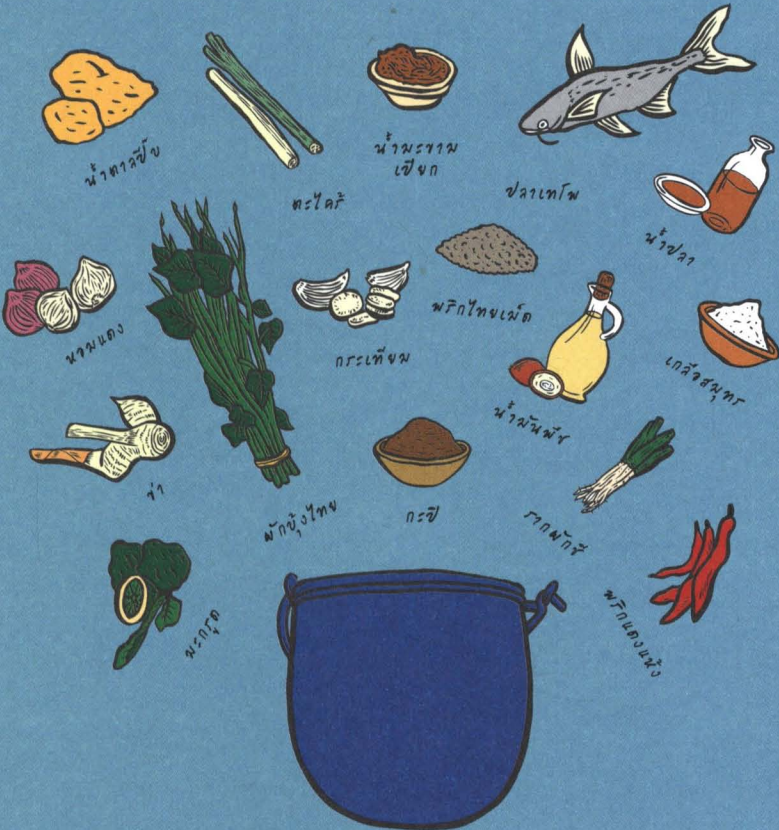
Presented by



มิวเซียมสยาม
พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้

NIGHT AT THE MUSEUM 4

มิวเซียมกินได้



“กินข้างทาง นั่งข้างวัง” วันที่ 20-22 ธ.ค. 2556
ตั้งแต่เวลา 18.00 - 22.00 น. @ มิวเซียมสยาม

สอบถามโทร : 02-225-2777 ต่อ 414, 415 | www.museumsiam.org | [museumsiamfan](https://www.facebook.com/museumsiamfan)



NIGHT AT THE MUSEUM 4

กำหนดการ

“กินข้างทาง นั่งข้างวัง”

วันที่ 20-22 ธันวาคม 2556

เวลา 18.00 - 22.00 น.

เวลา:

กิจกรรม:

สถานที่:

18.00 น.	เปิดงาน	เวทีเล็ก
18.15 น.	เปิดกิจกรรมครัวชนม	ครัวไทย
18.30 น.	เปิดกิจกรรมแกะสลักเครื่องจิ้ม	ครัวไทย
18.45 น.	ดนตรี (ช่วงที่ 1)	เวทีเล็ก
19.15 น.	สาธิตเมนูประจำวัน	ครัวไทย
20.00 น.	ดนตรี (ช่วงที่ 2)	เวทีเล็ก
20.30 น.	โชว์สำหรับใหญ่	ครัวโบราณ
21.15 น.	แสดงละคร	ครัวไทย/ครัวโบราณ
22.00 น.	ปิดงาน	เวทีเล็ก



NIGHT AT THE MUSEUM 4

สาธิตการปรุงอาหาร

1. เวทีครัวไทย / ครัวโบราณ

น้ำพริกลูกหน่าเลียบ และ ข้าววงบัก
(วันที่ 20 ธ.ค. 56)

น้ำพริกขี้เหล็ก และ ข้าวบายศรีปากชาม
(วันที่ 21 ธ.ค. 56)

น้ำพริกตะไคร้ และ ข้าวในกะหล่ำปลี
(วันที่ 22 ธ.ค. 56)

2. สาธิต แกงและน้ำพริก (แกะสลักเครื่องจิ้ม)

แกงเทโพ และ น้ำพริกกะปิ
(วันที่ 20 ธ.ค. 56)

แกงปลาดุกอย่างปลาไหล และ น้ำพริกอ่อน
(วันที่ 21 ธ.ค. 56)

แกงเลียง และ น้ำพริกปลาทุ (ปั่นปลาทุ)
(วันที่ 22 ธ.ค. 56)

หุงข้าว และ ชูตมะพร้าว
(ทุกวัน)

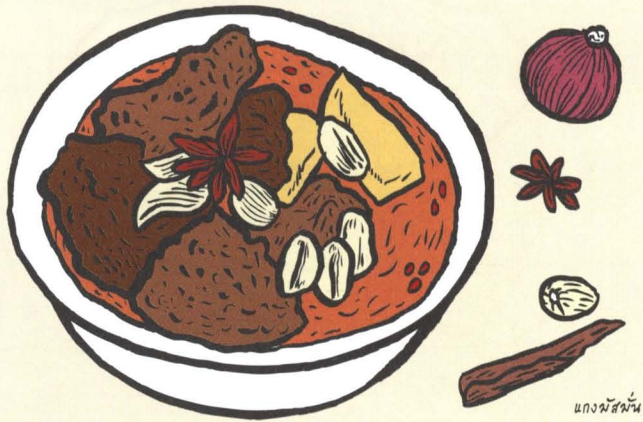
3. สาธิตขนมไทย

ฝอยทอง
(วันที่ 20 ธ.ค. 56)

ทองหยิบ
(วันที่ 21 ธ.ค. 56)

ทองหยอด
(วันที่ 22 ธ.ค. 56)





อาหารไทย

กระบวนการปรุงที่ซับซ้อน ความพิถีพิถันในการเลือกเครื่องปรุง พิธีกรรมในการทำ ความสวยงาม คุณค่าทางโภชนาการ ดึงดูดสุขภาพ และที่สำคัญคือรสชาติที่ติดปากติดใจคนไปทั่วโลก จนปัจจุบันได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง มีร้านอาหารไทยกระจายอยู่ใน 93 ประเทศทั่วโลกไม่ต่ำกว่า 20,000 ร้าน และล่าสุดจากเว็บไซต์ของสำนักข่าว CNN ได้มีการจัดอันดับอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก 50 อันดับ มีอาหารไทยติดอยู่ถึง 7 รายการ

อะไรคือสาเหตุที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยมไปทั่วโลก ทั้งๆที่โลกเพิ่งเริ่มรู้จักอาหารไทยแค่ประมาณกึ่งศตวรรษเท่านั้น



ส้มตำ อาหารขึ้นชื่อของไทย แท้จริงแล้วเป็นของนอก เพราะเครื่องปรุงหลักไม่ว่าจะเป็นพริกหรือมะละกอ ต่างก็ถูกนำเข้ามาจากทวีปอเมริกาโดยชาวโปรตุเกส แต่มาปรับปรุงให้เกิดรสไทยอันเป็นเอกลักษณ์และเผิงจะเป็นที่นิยมจริงๆ เมื่อราวๆ 50-60 กว่าปีมานี้ เนื่องจากคนอีสานอพยพเข้ามาตั้งชุมชนและหางานทำจำนวนมากในกรุงเทพมหานคร



น้ำพริกปลาทู

แต่เดิมคนไทยกินอะไร?

คนไทยกินข้าวเป็นอาหารหลักร่วมกับอาหารที่ไม่ใช่ข้าวซึ่งคนไทยเรียกว่า ก๋วยข้าว สาเหตุที่เรากินข้าวเป็นอาหารหลักเพราะในบริเวณที่เป็นประเทศไทยนี้ เป็นแห่งแรกๆ ที่มีการปลูกข้าวและมีพื้นที่ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศที่เหมาะสม ทำให้สามารถปลูกข้าวได้ดี

ก๋วยข้าวที่กินกันเป็นปกติในสมัยก่อน คือ ปลา อันเนื่องมาจากสภาพแวดล้อมที่มีห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำมากมาย ทำให้หาปลาได้ง่าย เมื่อเราหาปลาได้เป็นจำนวนมาก บริโภคไม่ทัน ก็จึงมีการทำมาแปรรูป เพื่อให้สามารถเก็บไว้กินได้นาน เกิดเป็นปลาร้า ปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาแจ่ว

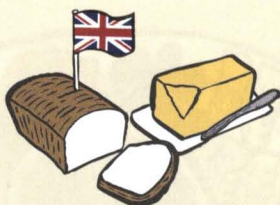
ส่วนสัตว์ใหญ่ คนไทยเราแต่เดิมไม่นิยมกินกัน เนื่องจากคคคติความเชื่อในทางพุทธศาสนา เพราะถือว่าผิดศีลและเป็นบาปอย่างหนัก การฆ่าไก่ ฆ่าหมูเมื่อเสี้ยวรับรองแขก และฆ่าวัวหรือควายก็ต่อเมื่อมีงานบุญหรืองานนักขัตฤกษ์ เช่น งานบวช งานแต่งงานนั้น

นอกจากนี้ อีกสิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้เลยสำหรับสำรับอาหารไทย คือ น้ำพริก รสชาติแห่งอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายร้อยแบบ โดยมีน้ำพริกพื้นฐานคือ น้ำพริกกะปิ การกินน้ำพริกจะกินคู่กับเครื่องจิ้มคือผักต่างๆ ที่หาได้ทั่วไปในท้องถิ่น แต่ก่อนที่พริกจะเข้ามาแพร่หลาย สันนิษฐานว่าเราคงใช้พริกไทยเพื่อความเผ็ดร้อน





เนื้อ นม ไข่



เนย ขนมปัง



ผักผัก



ทรวงจิ้ง ทรวงขวด ฝอยทอง



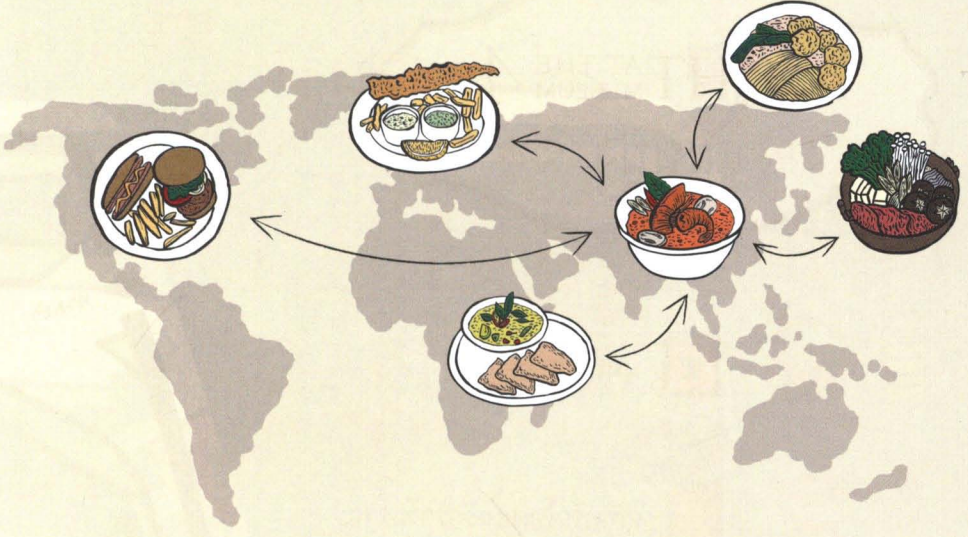
เครื่องเทศ

อาหารไทย สุดยอดแห่งอาหารฟิวชั่น

นอกจากอาหารดั้งเดิมที่เรามีแหล่งวัตถุดิบและวิธีการปรุงเฉพาะตนอยู่แล้ว การที่ดินแดนของไทย เคยเป็นศูนย์กลางแห่งหนึ่งในการค้าขายแลกเปลี่ยน ทำให้มีชาวต่างชาติมาหน้ากลายตาเดินทางเข้ามาเพื่อภารกิจบางอย่าง โดยทั้งหมดได้พกพาเอาองค์ความรู้เรื่องอาหารของตนมาพร้อมวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติด้วย เช่น อินเดีย ซึ่งเป็นพวกแรกๆ ที่เข้ามาในดินแดนสุวรรณภูมิจึงได้นำแกงที่อุดมไปด้วยเครื่องเทศเข้ามาด้วย จากเดิมที่แกงของไทยเป็นลักษณะของแกงแบบน้ำเปล่ามีสีขุ่นๆ เพราะพริกไทย และสมุนไพรบางอย่าง ต่อมาเมื่อได้รับวัฒนธรรมการกินจากอินเดีย ที่มีกลิ่นหอมสด นุ่มเปรี้ยวเพื่อให้เกิดความมัน แต่เนื่องจากคนไทยเดิมไม่ถูกกับกลิ่นของนมหรือเนย จึงหันมาใช้น้ำกะทิ และทำให้แตกแขนงเกิดเป็นแกงอีกสารพัด ต่อมาเมื่อครั้งโปรตุเกสเข้ามาในเมืองไทย ก็ได้นำพริกที่เป็นพืชพื้นเมืองของอเมริกาเข้ามาด้วย จนกลายเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทย และเป็นที่ยูริกันว่าในยุคนี้ ท้าวทองกีบม้าได้แนะนำให้ไทยได้รู้จักกับขนมหวานต่างๆ ที่ใช้ไข่ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง จากแต่เดิมที่ขนมไทยจะใช้วัตถุดิบหลัก คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว

นอกจากนี้ยังมีชาวจีนที่เริ่มเข้ามามีบทบาทมากในกรุงรัตนโกสินทร์ ก็นำพวกอาหารประเภทผัดผักที่ใช้ไฟแรง มาพร้อมกับกระทะเหล็ก ทำให้อาหารจำพวกผัดเริ่มเป็นที่แพร่หลาย นอกจากนี้ยังมีก๋วยเตี๋ยว แกงจืด รวมถึงอิทธิพลในการกินไก่ กินหมู และมีพวกอังกฤษกับอเมริกาที่มาเผยแพร่ศาสนาพร้อมๆ กับนำเอาวิธีทำและกินขนมปัง ไข่ เนื้อ เนย นม เข้ามาเผยแพร่สู่ไทยด้วย ซึ่งในอีกทางหนึ่ง สมัยรัชกาลที่ 6 เหล่าเจ้าฟ้าทั้งหลายที่ไปใช้ชีวิตอยู่ในยุโรปหลายปี ก็ได้กลับมาพร้อมสูตรอาหารและวัฒนธรรมการกินแบบยุโรปด้วย





ปัจจุบันอาหารไทย มีความเปลี่ยนแปลงไปใน 2 ลักษณะ

1. อาหารไทยแท้ดั้งเดิม ถูกปรับเปลี่ยนประยุกต์ให้เข้ากับรสนิยมของคนท้องถิ่นที่ร้านอาหารไทยไปตั้งอยู่ ซึ่งมีความแตกต่างทั้งจากทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม อาจเป็นลักษณะที่ด้อยลงสำหรับคนไทยแต่ในทางตรงข้ามก็เป็นการทำให้ถูกปากของชาวต่างชาติมากขึ้น
2. อาหารต่างชาติ ถูกปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับลิ้นคนไทย เช่น แกงจากอินเดีย ก๋วยเตี๋ยวจากจีน สุกียากี้จากญี่ปุ่น ที่เข้ามาอยู่ในวัฒนธรรมการกินของไทย โดยไม่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าการกำลังกินอาหารต่างชาติ

NIGHT AT THE MUSEUM 4

แผนผัง



มุมถ่ายภาพ



เวทีครัวไทยและครัวโบราณ



ตลาดสมุนไพรเครื่องเทศ
และป้ายความรู้

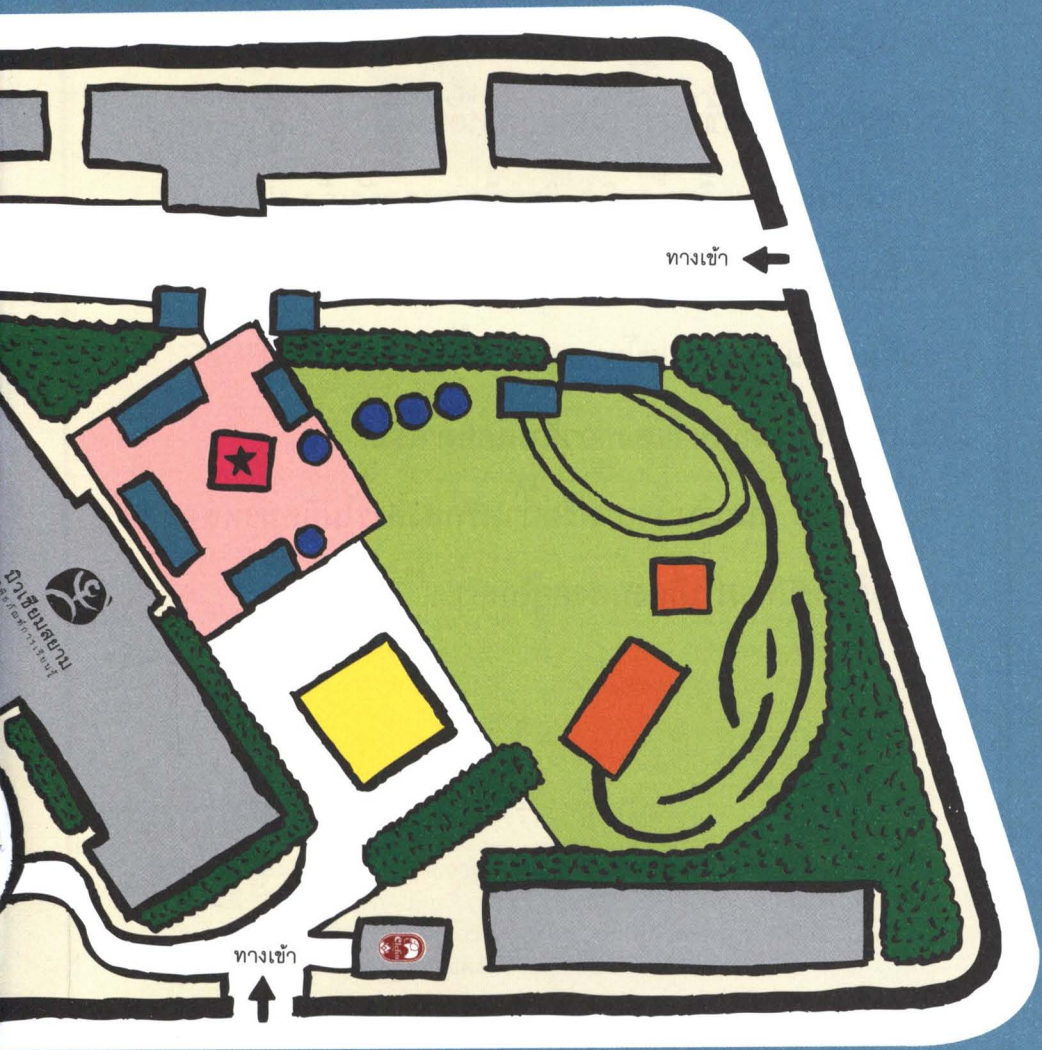


ร้านอร่อย 15 ร้าน



ร้านรถเข็น 5 ร้าน





“...ลงมือชักม่านดับไฟพยายามจะหลับ
 ทำไมมันจิ้งนี้กต่อไปไม่รู้
 ชาวแกงเผ็ดโผล่ขึ้นมาในนัยน์ตาที่หลับๆ
 ประเดี๋ยวไข่เจียวจิ้มน้ำพริก ประเดี๋ยวทอดมันกุ้ง ปลาแห้ง
 พากันหลอกเสียวใหญ่ หลับตาไม่ได้ต้องลืม
 ลืมก็แลเห็นแกงปลาเทโพ หลอกได้ทั้งกำลัง
 ตื่นเช่นนั้น จนขึ้นย่าแดงกวาก็พลอยกำเริบ
 ตีแต่ปลาร้า ขนมนัจน์น้ำยาหรือน้ำพริกสงสารไม่ยกมาหลอก
 มีแต่เจ้ากะปิควัมาเมียงมองอยู่ไกลๆ...”

บางส่วนจากบทพระราชนิพนธ์ เรื่อง โกลบ้าน
 ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5.



การต้มมะระไม่ให้ขม ทำได้โดยใช้มะระที่มีดุมบนผิวห่างๆกัน มีสีเขียวอ่อนๆ โสมมะระเป็นอย่างดีห้ำยเมื่อน้ำเดือด แล้วปิดฝาให้สนิท
 ระยะเวลาจนมะระสุกแล้วจึงเปิดฝา ไม่ควรคนมะระ



ข้าวขามสี่ปากจาน

อาหารชาววัง

ในสมัยรัตนโกสินทร์ ผู้ใดต้องการให้ลูกสาวมีความรู้ ก็มักจะส่งเข้าไปศึกษาเรียนรู้งานในวัง เพื่อฝึกปรือฝีมือในด้านต่างๆ ให้สมกับเป็นกุลสตรีไทย โดยมีการฝึกฝีมือปรุงอาหาร เป็นหนึ่งในสาขาต่างๆ ที่ต้องเรียนรู้ จนมีคำกล่าวที่ว่า ถ้าหญิงคนใดปอกมะพร้าวเร็ว ปั่นขนมจีบ ละเลงขนมเบื้องและจีบพลูได้สวยงามแล้ว หญิงผู้นั้นมีค่าตัวลิบชั่ง

นอกจากนั้น วังยังเป็นศูนย์กลางในการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมทางด้านอาหาร โดยรับจากที่ต่างๆ มาประยุกต์ให้เข้ากับปากลิ้นของชาววัง ต่อมาเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครองในสมัยรัชกาลที่ 7 ทำให้ข้าหลวงเก่าต้องระหกระเหินออกจากวัง ไปใช้ชีวิตอยู่กับชาวบ้าน แต่เนื่องจากมีฝีมือการทำอาหารติดตัวไปด้วย จึงได้เผยแพร่ไปยังสามัญชน โดยมีการปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากคนทั่วไป และลดขั้นตอนการประดิษฐ์ประดอยลงด้วย จนได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ต่อมาภายหลัง มักมีการอ้างว่าเป็นสูตรชาววังฟุ้งทำอาหารหรือร้านอาหารให้เห็นกันอยู่เนืองๆ

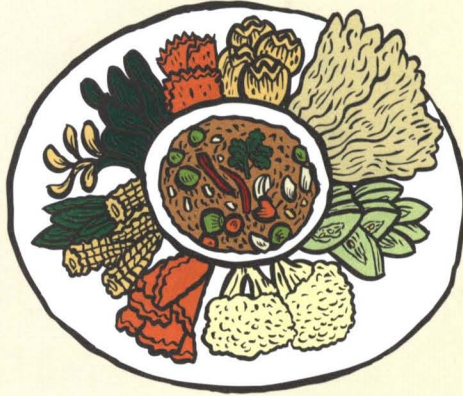
เอตทัคคะทางด้านการทำกับข้าว

พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พระอัครชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ทรงกำกับดูแลห้องเครื่องต้นถวายพระพุทธเจ้าหลวงทรงปราบจนสิ้นรัชกาล และได้รับการยกย่องว่าเป็น "เอตทัคคะทางด้านการทำกับข้าว" เพราะพระองค์ทรงปรุงแต่งรสชาติ ค้นคิด ตัดแปลงชนิดของพระกระยาหารให้มีความหลากหลายและจัดแต่งให้สวยงามเมื่อเทียบโต๊ะเสวย

ในการดูแลห้องเครื่องต้น พระวิมาดาฯ ได้ทรงฝึกให้เจ้านายฝ่ายในและพระญาติมีหน้าที่ในห้องเครื่องต้น ซึ่งที่รู้จักกันดีคือ ม.ร.ว. สดับ ลดาวัลย์ และ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ อดีตข้าหลวงที่ได้ถ่ายทอดสูตรอาหารในวัง จนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมให้แก่คนรุ่นหลัง



น้ำพริกถนงเรือ



น้ำพริกถนงเรือเกิดขึ้นเนื่องจากวันหนึ่ง พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ฯ มีพระประสงค์จะเสวยอาหารในเรือ จึงรับสั่งกับเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์ลับ ลดาวัลย์ให้ไปดูว่าในครัวมีอะไรบ้าง เมื่อเจ้าจอมม.ร.ว. สดับเข้าไปสำรวจอาหารในห้องเครื่อง จึงพบว่าเหลือเพียงปลาตุ๋นทอดฟูและน้ำพริกตำไว้เท่านั้น จึงนำน้ำพริกกับปลามาผัดรวมกัน เติมหูหวานลงไปเล็กน้อย ตามด้วยไข่เค็ม ทั้งไข่ขาว ไข่แดงไข่แดงดิบ วางเรียงรายลงไป แล้วจัดเครื่องเคียง อาทิ ผักต้ม ผักสด ถวายเป็นอาหารมื้อเย็นบนเรือ ซึ่งทั้งพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ฯและกรมขุนอุทองเขตขัตติยานี ทรงโปรดน้ำพริกด้วยนี้มาก สาขาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ นำโดยอาจารย์ณฤมล เปียชื่อ ได้รับการถ่ายทอดคำรับของเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์ลับ ลดาวัลย์ จากคุณป้านิจ เหลี่ยมอุไร (ทายาทของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์)

เครื่องปรุงน้ำพริก

พริกชี้ฟ้าแดง	120	กรัม
กระเทียม	75	กรัม
กะปิอย่างดี	200	กรัม
พริกชี้หูสวน	15	กรัม
น้ำมะนาว	20	กรัม
น้ำปลา	5	กรัม

เครื่องปรุงหมูหวาน

หมูสันใน	1	กิโลกรัม
น้ำตาลปีบ	300	กรัม
น้ำเปล่า	¼	ถ้วยตวง

วิธีทำน้ำพริก

1. หั่นพริกชี้ฟ้าแดง แล้วโขลกให้ละเอียด ใส่กระเทียม พริกชี้หูสวน โขลกให้เข้ากันกับพริกชี้ฟ้าแดง
2. ใส่กะปิโขลกให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และหมูหวาน

วิธีทำหมูหวาน

1. ต้มหมูสันในให้สุก แล้วหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ๆ
2. เคี่ยวน้ำตาลปีบให้เป็นสีน้ำตาลไหม้ แล้วเติมน้ำลงไป
3. นำหมูสันในที่หั่นแล้วลงเคี่ยว จนน้ำเกือบแห้ง พักให้เย็น นำไปผสมกับน้ำพริกที่โขลกเสร็จแล้ว



แกงเตโพ



แกงเตโพเป็นแกงโบราณของไทย มีปรากฏในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวานของรัชกาลที่ 2 และปรากฏในพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ 5 เมื่อครั้งเสด็จประพาสคลองสองพี่น้องและประพาสยุโรปครั้งที่ 2 ตำนานเดิมจะไม่ใส่กะทิ เพราะปลาเตโพมีความมันในตัวอยู่แล้ว แต่ใช้น้ำสะอาดแทน ปัจจุบันหันมาใช้หมูสามชั้นแทนปลาเตโพ เพราะปลาเตโพหายาก

เครื่องปรุง

ปลาเตโพ (ทั้งเนื้อและหนัง)	500	กรัม
ผักบุ้งไทยยอดอวบๆ	500	กรัม
น้ำ	4	ถ้วย
น้ำมันพืช	½	ถ้วย
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียกข้น	2	ช้อนโต๊ะ
มะกรูดที่คั้นน้ำออกหั่นแว่น	1	ลูกเล็ก
น้ำมะกรูด	2	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดฉีก	3	ใบ
น้ำตาลปีบ	1½	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	4-5	กลีบ

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่ (แกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนุ่มบีบน้ำออก หั่นละเอียด)	5	เม็ด
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ข่าหั่นละเอียด	2	ช้อนชา
รากผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยเม็ด	10	เม็ด
หอมแดงซอย	¼	ถ้วย
ปลาต้ม (แกะเอาแต่เนื้อ)	½	ถ้วย
เกลือสมุทร	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกันให้ละเอียด
2. ทาปลาเตโพด้วยน้ำมะขามเปียกให้ทั่ว ล้างให้สะอาดหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ
3. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะตั้งไฟกลาง พอน้ำมันร้อน ใส่กระเทียมบุบผัดพอกระเทียมเหลือง และใส่เครื่องแกงผัดพอหอม
4. ใส่ปลาคนให้เข้ากับเครื่องแกงพอทั่ว ตักใส่หม้อ ใส่น้ำพอน้ำแกงเดือด ใส่น้ำปลา
5. เด็ดผักบุ้งยาวประมาณ 1 นิ้ว ตรงส่วนก้านบีบให้เข้าเล็กน้อย ใส่ลงในหม้อกดให้จม พอดีผักบุ้งสุก
6. ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำตาลปีบ ใบมะกรูดฉีก มะกรูดหั่นแว่น ซิมรส ปรับรสให้กลมกล่อม



บันทึก

อ้างอิง

หนังสือ *ข้าวปลาอาหารไทย ทำมา มาจากไหน*, เขียนโดย สุจิตต์ วงษ์เทศ, สำนักพิมพ์กองทุนเผยแพร่ความรู้สู่สาธารณะ.

หนังสือ *น้ำพริก*, เขียนโดย ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช, สำนักพิมพ์ดอกหญ้าวิชาการ.

หนังสือ *เรื่องเล่ากับข้าวไทย*, เขียนโดย ศรีสมร คงพันธ์, สำนักพิมพ์ ส.ส.ส..

หนังสือ *กับข้าวเจ้านาย*, เขียนโดย เวณิสา เสนิวงศ์, สำนักพิมพ์บางกอกนุก.

หนังสือ *วิทยานิพนธ์ “ศึกษากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวง ระหว่าง พ.ศ. 2394 – 2534”*, เขียนโดย เสมือนทิพย์ ศิริจารกุล, วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

หนังสือ *แกะรอยสำรับไทย*, เขียนโดย กรรณิการ์ พรหมเสาร์และนันทา เบญจศิลารักษ์, สำนักพิมพ์วรรณรักษ์.

หนังสือ *“อาหารไทย” สีนั่นกว่าใคร*, เขียนโดย พลศรี คุษาชีวะ, สำนักพิมพ์แม่บ้านทันสมัย.

หนังสือ *ครัวไทย*, เขียนโดย ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, สำนักพิมพ์แสงแดด.

หนังสือ *เรื่องเล่าอาหารชาววัง*, เขียนโดย ผศ.ดร.คันสนีย์ จะสุวรรณ, นฤมล เปียชื่อ, จิตรานุช เวลา และสาลินี บุญสมเคราะห์, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

หนังสือ *Baht & Brains: สร้างเศรษฐกิจไทยด้วยความคิดสร้างสรรค์*, ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (TCDC). *‘ห่อ มัด รัต ร้อย วิถีชาวบ้าน วิถีธรรมชาติ’*, เขียนโดย แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, นิตยสารสารคดี ปีที่ 7 ฉบับที่ 76 มิถุนายน 2534.

‘What’s food’, เขียนโดย สลิลลา มั่นต์เชิดชูวงศ์, นครินทร์ วนกิจไพบูลย์ และธารริน อดุลยานนท์, นิตยสาร a day ปีที่ 13 ฉบับ 155 กรกฎาคม 2556.

ขอขอบคุณ

สมชัย ส่งวัฒนา

รณฤทธิ์ ธนโกเศศ

เอนก นาวิกมูล

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

อ.รศ.วิภา เอี่ยมประไพ

อ.ผศ.ดร.คันสนีย์ จะสุวรรณ

อ.สกุลตรา คำชู

อ.กัญญาพัชร เพชรภรณ์

อ.มนัสนันท์ หยกสกุล

อ.ธิดารัตน์ แสนพรหม

อ.นฤมล เปียชื่อ

อ.ปัทมา ทิรัญญาภาส

อ.นันทยง ชิมภรัตน์

สถานีตำรวจนครบาลพระราชวัง

คนไทยรู้จักน้ำแข็งครั้งแรกในสมัยรัชกาลที่ 4 โดยจะถูกบรรจุหีบกลบด้วยขี้เสี้ยน นำเข้ามาจากสิงคโปร์ ก่อนจะเริ่มแพร่หลายเมื่อพระยาภักดีนครราชสีมา (เสิด เศรษฐบุตร) ตั้งโรงงานแข็งแห่งแรกของประเทศไทย



ไอศกรีม เป็นของวิเศษในสมัยก่อน เริ่มเข้ามาเผยแพร่ในเมืองไทย หลังจากการเสด็จประพาสอินเดีย ชาว และสิงคโปร์ของรัชกาลที่ 5 ถือเป็นของเสวยเฉพาะสำหรับเจ้าขุนมูลนายเท่านั้น



NIGHT AT THE MUSEUM 4
มิวเซียมกินได้



สำนักงานกวีรุมนคว

okmd



NDMI

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

เลขที่ 4 ถนนสนามไชย แขวงพระบรมมหาราชวัง

เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทร: 02 225 2777 ต่อ 403 แฟกซ์: 02 225 2775

www.museumsiam.org

facebook.com/museumsiamfan