



ปฐวัติน ที่ปลายลิ้น

• ปรับรสแต่งชาติ
อาหารการกินในสังคมไทย •
พ.ศ. ๒๕๗๕



นมวัวแท้

ชาติชาย มุกสง
เขียน

ธเนศ วงศ์ยานนาวา
คำนิยม



ปฏิวัตที่ปลายลัน

ปรับรสาต่งชาติ อากการกินในสังคมไทย
หลัง ๒๔๗๕

ชาติชาย มุกสง

๖๑๖๕๘๘๖๗๘

๐๑๒๕๓๙๕๐๘

๑๒๕๗๑๒๘๐



ราคา ๓๖๐ บาท

สารบัญ

จากชาติไทยถึง “ชาติชาย”: อาหารสยามสู่ไทย	
<i>รณศ วงศ์ยานนาวา</i>	(๑๑)
คำนำผู้เขียน	(๓๑)
บทนำ	๒
บทที่ ๑	
๒๔๗๕ กับการปฏิวัติรสชาติด้านอาหาร	๑๖
รสชาติของมนุษยชาติยากแท้หยั่งถึง	๑๙
การปฏิวัติรสชาติในอาหารฝรั่งเศส	๒๒
การแพทย์ทฤษฎีธาตุและโภชนาการแบบโบราณ	๒๕
ร่องรอยอันจี๊ดจางของรสชาติในไทยศึกษา	๓๔
ความรู้และการตระหนักถึงโภชนาการ	
ก่อน พ.ศ. ๒๔๗๕	๓๘
การปฏิวัติ พ.ศ. ๒๔๗๕	
กับการปฏิวัติด้านอาหารการกิน	๔๓
“กินกับมากๆ กินข้าวมากพอควร”	
อุดมคติการกินในยุคการเมืองใหม่	๔๔
การสร้างจิตสำนึกพลเมืองใหม่ด้านการกิน	
ด้วยวิธีการ “โปรปะกันดาอย่างแรง”	๔๗
กินดีกินเพื่อชาติและอนามัยอย่าต้องไม่กินรสจัด	๕๓

การส่งเสริมการทำสวนครัว	
และการเลี้ยงสัตว์เพื่อปรับปรุงอาหาร	๕๖
การส่งเสริมการขยายพันธุ์พืช	
และพันธุ์สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร	๖๒
“ก๋วยเตี๋ยว” อาหารปรุงง่าย “เป็นประโยชน์”	
จะสร้างชาติไทย	๗๐
ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไม่ใช่นวัตกรรมอาหาร	
สมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม: แต่ทั้ง “ผัด” ทั้ง “ไทย”	
ที่ถูกสร้างใส่ไว้ในสำรับอาหารชาติ (ไทย) นิยม	๗๖
(๑) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย: การสร้างความเป็นไทย	
ของก๋วยเตี๋ยวเกิดขึ้นเมื่อใดกันแน่	๗๘
(๒) ให้หลั กฐานพูด ประวัติศาสตร์	
จากคำให้การของหลักฐานชั้นต้น	๘๔
(๓) “ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย” ฉบับมาตรฐานในกระบวนการ	
สร้าง “ความเป็นไทย” ในยุคสงครามเย็น	๙๑

บทที่ ๒

เปลี่ยนวิถีการผลิต เปลี่ยนวิถีการกิน

เปลี่ยนรสเปลี่ยนชาติ	๑๐๘
เนื้อ นม ไข่: กับข้อพิจารณาเรื่องโภชนาการใหม่	๑๑๑
ไก่: การเปลี่ยนแปลงวิถีการเกษตร	
และการบริโภคของคนไทย	๑๑๗
ไต่กับคนในอุษาคเนย์	๑๑๗
ไต่ จากเลี้ยงสวยงาม	
มาสู่เลี้ยงหลังบ้านหรือแบบสวนครัว	๑๑๙

จุดเริ่มต้นของการเลี้ยงไก่เป็นอาชีพ	๑๒๒
ไก่: ตัวแทนของทุนนิยมและโลกาภิวัตน์	
ในยุคสงครามเย็น	๑๒๕
หน่ออ่อนของอุตสาหกรรมไก่	๑๓๑
การเลี้ยงไก่สมัยใหม่แบบวิทยาศาสตร์	
“เป็นการค้าและอาชีพ”	๑๓๓
วิกฤตการณ์ของการเลี้ยงไก่ไข่	
และการปรับตัวสู่ไก่พันธุ์เนื้อ	๑๔๐
จุดเปลี่ยนสำคัญของอุตสาหกรรมไก่เนื้อ	
สู่การผูกขาดและส่งออก	๑๔๔
เครือข่ายโรคภัยไข้เจ็บ ตัวกระทำการ	
ในภาคเอกชนจากนโยบายรัฐ	๑๔๙
เนื้อ: อาหารโปรตีนสูงราคาต่ำ	
คำตอบสุดท้ายคือเนื้อไก่	๑๕๒
“กินเพื่อชาติ” ความนิยมการกินไก่เนื้อของคนไทย	๑๕๒
กินเนื้อไก่เพื่อสุขภาพ	
และส่งเสริมอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่	๑๕๗
ไข่: ยอดอาหารที่ง่าย สะดวก และประหยัด	๑๖๓
ไข่ไก่กับการเป็นอาหารประจำวันของคนไทย	๑๖๓
การเปลี่ยนแปลงความนิยมจากไข่เป็ดเป็นไข่ไก่	๑๗๓
นม: การผลิตและบริโภคให้ทันกันของเนื้อ นม ไข่	๑๗๘
คนไทยกับวัฒนธรรมการดื่มนม	๑๗๘

การก่อตัวขึ้นของอุตสาหกรรมนม ๑๘๒

สดจากเต้าเรามีฟาร์ม:

อุตสาหกรรมนมแบบอุตสาหกรรมครบวงจร ๑๘๔

สรุปบทบาทโภชนาการใหม่

กับการรณรงค์กินเนื้อ นม ไข่ ๑๘๖

บทที่ ๗

น้ำตาลกับการประกอบสร้างภูมิทัศน์

ด้านรสชาติอาหารใหม่ในสังคมไทย ๒๐๔

น้ำตาล อุตสาหกรรมแรกเพื่อทดแทนการนำเข้า

หลังปฏิวัติ พ.ศ. ๒๔๗๕ ๒๐๖

ยุคการผลิตน้ำตาลทรายเป็นอุตสาหกรรมชาติ ๒๐๙

ยุคการผลิตน้ำตาลเพื่อส่งออก

และการเมืองเรื่องราคาน้ำตาล ๒๑๙

ระบบแบ่งปันปันส่วนผลประโยชน์น้ำตาล

กับการส่งเสริมการบริโภคภายในประเทศ ๒๒๗

การส่งเสริมให้บริโภคคือทางรอด

ของอุตสาหกรรมน้ำตาล ๒๒๙

การส่งเสริมการบริโภคน้ำตาล

ผ่านผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ๒๓๑

ผลของอุตสาหกรรมอาหารกับการเปลี่ยนแปลง

การบริโภคในสังคมไทย ๒๓๗

น้ำตาลกับการปรับรสชาติ

ให้อาหารรสชาติหวานละมุน ๒๔๓

บทที่ ๔

จากแม่ศรีเรือนถึงแม่บ้านทันสมัย: การต่อสู้ทางศีลธรรม

และการเมือง วัฒนธรรมของ “อาหารไทย”

ผ่านแม่บ้านหลังปฏิวัติ ๒๔๗๕ ถึงยุคประชาธิปไตย

แบบไทย ทศวรรษ ๒๕๐๐

๒๕๒

วิชาการเรือนกับบทบาทของสตรี

อยู่กับเห่าเฝ้ากับเรือน

๒๕๕

ความรู้การเรือนในสังคมไทยสมัยโบราณ

๒๖๐

โรงเรียนการเรือน สถาบันสร้างความรู้

และกล่อมเกลาศีลธรรมแก่สตรี

๒๖๕

“การอบรมสตรีให้เป็นมารดา

อันพึงประสงค์ของประชาชาติ”

๒๖๘

ความต่างระหว่างการเรือนกับคหกรรมศาสตร์

๒๗๒

การนำเข้า Home Economics การเรือนวิทยาศาสตร์

แบบอเมริกันมาสร้างครอบครัวสุขสันต์

๒๗๗

สร้างครอบครัวให้เข้มแข็ง

คือปราชญ์ทางศีลธรรมที่มั่นคง

๒๗๙

การปรากฏตัวในเวทีระดับชาติของคหกรรมศาสตร์

๒๘๑

วิชาคหกรรมศาสตร์กับการ

สร้างโอกาสด้านอาชีพให้ผู้หญิง

๒๘๔

การเผยแพร่ความรู้คหกรรมศาสตร์

กับการสร้างแม่บ้านทันสมัยในสังคมไทย

๒๘๘

การเผยแพร่ผ่านสถาบันการศึกษาที่เป็นทางการ

๒๘๘

การเผยแพร่ผ่านสื่อสารมวลชน	๒๘๙
โครงการพัฒนาชนบท	๒๙๓
โครงการสร้าง “ความเป็นไทย” ให้กับอาหารไทย	๒๙๕
สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย “ในพระบรมราชูปถัมภ์”	๒๙๕
เครือข่ายชนชั้นสูงกับการร่วมสร้าง “ความเป็นไทย” ด้านอาหาร	๒๙๗
“อาหารไทย”: อาหารกับการสร้างอัตลักษณ์ความเป็นไทย	๓๐๓
บทส่งท้าย	๓๒๒
บรรณานุกรม	๓๒๗
ดัชนี	๓๔๙