

# โครงการ “ปากศิลป์-วรรณศิลป์ วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทย”

จัดโดยภาควิชาภาษาไทย ร่วมกับ ศูนย์บริการวิชาการ

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 9 กันยายน 2566

## 1. หลักการและเหตุผล

วัฒนธรรมอาหารของไทยมีความรุ่งเรืองอย่างยิ่งและปรากฏในวรรณคดีไทยเป็นจำนวนมาก อาทิ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2 ซึ่งบันทึกตำรับอาหารในราชสำนักต้นกรุงรัตนโกสินทร์ที่ประสมประสานทางวัฒนธรรมอย่างหลากหลาย และเชื่อมโยงอาหารกับอารมณ์รัก การพลัดพราก และการถวิลหาถิ่นของคนรักโดยใช้อาหารเป็นสื่อ อาหารยังปรากฏแทรกเสริมอยู่ในเรื่องราววรรณคดีไทยทั้งวรรณคดีราชสำนักและวรรณคดีท้องถิ่น เช่น เสภาขุนช้างขุนแผน พระอภัยมณี พญาค่างสอนไพร่ ซึ่งสะท้อนวิถีชีวิต ค่านิยม และจินตนาการอย่างน่าสนใจ นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังปรากฏในตำรับตำราต่างๆ ไม่ว่าจะตำราการทำอาหาร เช่น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ตำรากับเข้าฝรั่งในรัชกาลที่ 5 ซึ่งไม่เพียงแต่กล่าวถึงทั้งวัตถุดิบ สูตรอาหาร การปรุงแต่ง การรับประทานเท่านั้น แต่ยังได้บันทึกความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในช่วงเวลาที่เปลี่ยนไปด้วย หรือในตำราพระราชพิธี เช่น พระราชพิธีสิบสองเดือน ก็ได้แสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับพิธีกรรม ซึ่งเป็นส่วนสำคัญอีกประการหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารของไทย

ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสามารถนำไปต่อยอดเพื่อสร้างพลังละมุน (soft power) ในการสร้างสรรค์อาหารใหม่ๆ หรือสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าและบริการต่างๆ รวมทั้งการสร้างสรรค์สื่อ เช่น ละคร ภาพยนตร์ได้

## 2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทย ได้แก่ ตำรับอาหาร

อาหารกับความรัก อาหารกับพิธีกรรม อาหารกับวิถีเกษตร อาหารกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม ความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับสังคม ซึ่งสะท้อนในวรรณคดีไทย ทั้งวรรณคดีราชสำนักและวรรณคดีท้องถิ่น

2.2 เพื่อให้เห็นตัวอย่างของการนำความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไปใช้สร้างพลังละมุน (soft power) ในการสร้างสรรค์อาหารใหม่ๆ หรือสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าและบริการต่างๆ ได้ รวมทั้งการสร้างสรรค์สื่อ

## 3. หัวข้อการอบรม

- กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ในรัชกาลที่ 2
- ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
- เสภาขุนช้างขุนแผน
- พระอภัยมณี
- ซาดกบางเรื่อง เช่น เวสสันดรชาดก

## 4. ระยะเวลาในการอบรม

วันเสาร์ที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2566 13:00-16:00 น. รวม 3 ชั่วโมง

## 5. กำหนดการรับสมัคร

ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2566

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ ศูนย์บริการวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ ตามช่องทางดังนี้

1. เว็บไซต์ [www.AksornChula.com](http://www.AksornChula.com)
2. email : aksornchula@chula.ac.th
3. หมายเลขโทรศัพท์ 02-2184534-36

## 6. วิธีการสมัคร

สมัครออนไลน์ผ่านทางหน้าเว็บไซต์ [www.AksornChula.com](http://www.AksornChula.com)

1. สมัครลงชื่อเข้าใช้บริการ
2. ล็อกอินเข้าระบบ
3. เลือกคอร์สอบรมภาษา (ห้ามวันและเวลาเดียวกัน)
4. ชำระเงินค่าอบรม โดย โอน/ฝาก เงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงเทพ สาขาสยามสแควร์ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อบัญชี "คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย" เลขที่บัญชี 152-4-218367 (รับชำระเต็มจำนวน เท่านั้นและกรณีโอนเงินผ่านช่องทางออนไลน์ รบกวน capture หน้าจอที่ทำรายการให้เห็นเลขที่บัญชีที่ทำการโอนเข้า ยอดเงินที่ทำการโอนเข้า วันเวลาที่ทำการ หมายเลขอ้างอิง และโลโก้ธนาคารที่ใช้บริการให้ชัดเจน ทางฝ่ายการเงินไม่รับหลักฐานการโอนเงินที่เป็นอีเมลตอบรับอัตโนมัติจากทางธนาคาร)
5. ส่งแนบหลักฐานการชำระเงินที่หน้าเว็บไซต์
6. เสร็จสิ้นการสมัคร มี E-mail แจ้งการสมัครเสร็จสมบูรณ์

## 7. สถานที่อบรม

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 8. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นเป็นอย่างต่ำ

## 9. ค่าธรรมเนียมการอบรม

ค่าธรรมเนียมและค่าเอกสาร คนละ 500 บาท

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จะไม่คืนเงินค่าธรรมเนียมการอบรมที่ได้ชำระแล้วไม่ว่ากรณีใด นอกจากจะไม่สามารถเปิดการอบรมได้

## 10. การประเมินผล

ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับหนังสือสำคัญจากคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## 11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ผ่านการอบรมจะมีความรู้ความเข้าใจความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทย ได้แก่ ตำรับอาหาร อาหารกับความรัก อาหารกับพิธีกรรม อาหารกับวิถีเกษตร อาหารกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม ความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์กับสังคม ซึ่งสะท้อนในวรรณคดีไทย ทั้งวรรณคดีราชสำนัก และวรรณคดีท้องถิ่น

## 12. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยมีคณะกรรมการดำเนินการอบรมดังนี้

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาภาษาศาสตร์                  | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการ             | กรรมการ       |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาทิตย์ ชีรวณิชกุล | กรรมการ       |
| 4. ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการ*            | กรรมการ       |

---

\* เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง ไม่รับเงินค่าตอบแทนกรรมการเฉพาะกิจ