

พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏฯ

พระผู้ทรงเป็นเอตทัคคะทางการครัว

ศุภกร ดิยะวรากุล



พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ
ปิยมหาราชปติวีรดา
(ที่มา : www.facebook.com/3-ศิลปินรัตนโกสินทร์-135876243257436)

“ท่านทรงมีทั้งอำนาจ วาสนา
ทรัพย์สิน เงินตรา
ข้าทาสหญิงชาย ที่เต็มไปด้วย
ความจงรักภักดี กลัวเกรง
ชื่อสัตย์ แทบจะถวายชีวิตได้”
(เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล., ๒๕๔๒: ๓๑๑)

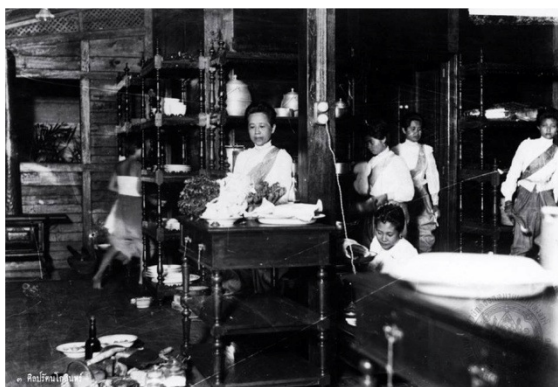
“พระวิมาดาเธอเป็นเจ้านายที่พระทัยกว้างขวางมาก โปรดในการที่จะทำของเสวยไปเที่ยวถวายเจ้านายฝ่ายในที่อยู่ตำหนักในวังสวนสุนันทาด้วยกัน และทั้งวังเจ้านายฝ่ายหน้า เช่น ของทูลเกล้าฯ ถวายสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ถวายทูลกระหม่อมฟ้า เสด็จในกรมตามวังต่าง ๆ” (เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล., ๒๕๔๒: ๑๕๑)

ในสวนสุนันทา มีเจ้านายฝ่ายในหลายพระองค์ที่ทรงเชี่ยวชาญด้านการครัวหรือโปรดการทำอาหาร อาทิ พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ทรงคิดสูตรอาหารนานาชาติ ทั้งอาหารไทยและอาหารที่ทรงดัดแปลงจากต่างชาติ ซึ่งถูกรวบรวมไว้ในตำรับสายเยาวภา และพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเหมวดี โปรดการทำขนมไทยและผลไม้แช่อิ่ม เป็นต้น แต่เจ้านายฝ่ายในที่ทรงได้รับการยกย่องว่าทรงเป็นเอตทัคคะทางการครัวคือ พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปติวีรดา

พระวิมาดาเธอฯ เป็นพระธิดาองค์เล็กในพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าลดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี (องค์ต้นราชสกุล “ลดาวัลย์ ณ อยุธยา”) กับเจ้าจอมมารดาจีน เมื่อประสูติทรงพระนามว่า “เปา” ซึ่งใช้ในหมู่พระญาติสนิท ส่วนพระนามที่ใช้ในทางราชการ คือ “หม่อมเจ้าสาย” เมื่อถวายตัวและทรงรับราชการฝ่ายใน ก็ยังดำรงพระยศเป็นหม่อมเจ้า จนกระทั่งพุทธศักราช

๒๔๓๑ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ สถาปนาเป็น “พระอัครชายาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมขุนสุทธาสินีนาฏ” และในพุทธศักราช ๒๔๖๘ พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ เฉลิมพระยศเป็น “พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ” และถวายสร้อยพระนามว่า “ปิยมหาราชปติวีรดา” ซึ่งแปลว่า พระภรรยาเจ้าที่ซื่อสัตย์และภักดีต่อ พระบาทสมเด็จพระปิยมหาราช

เมื่อรัชกาลที่ ๕ ในพุทธศักราช ๒๔๔๒ ภายหลังจากการเถลิงพลับพลาที่สวนดุสิต พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จฯ มาประทับ ณ พลับพลา และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระวิมาดาเธอฯ และพระราชธิดา ประทับ ณ พลับพลา ครั้นพระตำหนักหมู่ก่อสร้างเสร็จ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระวิมาดาเธอฯ และพระราชธิดาประทับ ณ ตำหนักสวนบัว และพระราชทานตำหนักสวนบัวเปลว เป็นห้องเครื่องต้น สำหรับทรงทำเครื่องต้นถวาย สมเด็จพระบรมราชสวามี



พระวิมาดาเธอฯ ทรงกำกับห้องเครื่องต้น ณ พระตำหนักเรือนต้น (ที่มา: www.facebook.com/3-ศิลปินรัตนโกสินทร์-135876243257436)

พระวิมาดาเธอฯ เป็นพระภรรยาเจ้าที่ ทรงพระปรีชาสามารถด้านการครัวเป็นเอก และทรงกำกับห้องเครื่องต้นตลอดรัชกาลที่ ๕ เครื่องต้นของสมเด็จพระบรมราชสวามีก็ทรงทำ ด้วยพระวิริยอุตสาหะ เช่นเดียวกับทรงทำถวาย พระราชโอรสและพระราชธิดา ซึ่งมีเรื่องเล่าว่า

“ครั้งหนึ่ง พระวิมาดาเธอฯ ทรงซื้อเงาะ หนึ่งร้อยผล ราคาหนึ่งร้อยบาท ทรงคว้านเพื่อ ตั้งเครื่องต้นถวายสมเด็จพระบรมราชสวามี และตั้งเครื่องถวายพระราชธิดา แต่ไม่โปรดให้ ตั้งเครื่องสำหรับพระองค์เอง เพราะเงาะผลละ หนึ่งบาทมีราคาแพงเกินไป รับสั่งว่า ‘ขอให้ลูก ให้มีความสุขสบายก็เป็นทีพอใจแล้ว’ หากพระวิมาดาเธอฯ จะเสวยผลไม้ก็โปรดปอกเอง ลูกเงาะต้อง ผ่าเม็ดออก ไม่คว้านเหมือนเครื่องต้นหรือเครื่อง ของพระราชธิดา เมื่อทรงพระชราภาพจึงทรงเลิก ปอกเองและเสวยเงาะคว้านแทน”

นอกจากนี้ พระวิมาดาเธอฯ ทรงรอบคอบ ในรายละเอียดต่าง ๆ เช่นเรื่องการใช้ใบไม้รอง ผลไม้ หากจะจัดผลไม้ทั้งผลลงในภาชนะโดยใช้ ใบไม้รอง ทรงกำหนดให้ใช้เฉพาะใบไม้จากพืช ที่บริโภคน้ำได้ ผล หรือดอกได้ อาทิ ใบเล็บครุฑ ใบชมพู และใบแสงจันทร์ เป็นต้น เพราะ ทรงตระหนักว่าใบไม้จากพืชที่บริโภคน้ำไม่ได้ ผล หรือ ดอกไม่ได้ อาจเป็นพิษแก่มนุษย์โดยไม่รู้ตัว

เมื่อรัชกาลที่ ๖ ภายหลังจากการก่อสร้าง ตำหนักและเรือนต่าง ๆ ในสวนสุนันทาแล้วเสร็จ พระวิมาดาเธอฯ และพระราชธิดาตัดสินพระทัย ที่จะประทับ ณ สวนสุนันทา ซึ่งเป็นที่ประทับของ เจ้าชายฝ่ายในและที่พำนักของเจ้าจอมมารดา และเจ้าจอม ตำหนักและเรือนในสวนสุนันทา มีทั้งหมด ๓๒ หลัง ซึ่งจะมีห้องเครื่องหรือห้องครัว แต่ตำหนักที่เป็นเอกด้านห้องเครื่อง คือตำหนัก

พระวิมาดาเธอฯ ซึ่งเป็นต้นตำรับของน้ำพริกปลาร้า
ตั้งที่ ม.ล. เมือง นิลรัตน์ อดีตข้าหลวงใน
สวนสุนันทา กล่าวว่า

“เจ้านายในแต่ละตำหนัก จะมา
รับประทานอาหารที่ตำหนักนี้เป็นประจำ เพราะมี
อาหารที่หลากหลาย มีทั้งของคาว ของหวาน
ของว่างรับประทานกับน้ำชา ถ้าถามว่าอาหาร
สวนสุนันทา ก็ต้องเป็นอาหารจากตำหนักนี้
เพราะไม่มีที่อื่นที่ทำอาหารมากเท่าตำหนักนี้ ไม่ว่า
จะทำถวายในหลวง ทำถวายพระ ทำเลี้ยงแขก
ชาวต่างชาติ ก็ไม่พ้นฝีมือของพระองค์ท่าน น้ำพริก
ปลาร้าก็เกิดที่ตำหนักนี้” (วิภา เยี่ยมประไพ,
คันสนีย์ จะสุวรรณ และพันธ์ศักดิ์ วรรณดี,
๒๕๕๕: ๒๑๐)

อาหารตำรับพระวิมาดาเธอฯ เป็นเสมือน
เอกลักษณ์อาหารสวนสุนันทา ดังข้อความข้างต้น
ที่ว่า “ถ้าถามว่าอาหารสวนสุนันทา ก็ต้องเป็น
อาหารจากตำหนักนี้” เพราะเป็นต้นตำรับอาหาร
นานาชาติและไม่มีตำหนักหรือเรือนใดทำเสมอได้
อาหารตำรับพระวิมาดาเธอฯ ไม่ได้มีเพียง
น้ำพริกปลาร้าเท่านั้น แต่ยังมีอาหารที่เหมือนกับ
อาหารทั่วไป อาทิ แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น และ
น้ำพริกกะปิ เป็นต้น ซึ่งมีวิธีทำที่พิถีพิถันมากกว่า
ส่วนอาหารบางชนิดก็แตกต่างและพบเห็นยาก
ในปัจจุบัน ดังตัวอย่าง

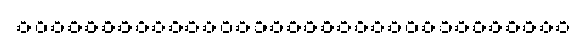
- **ปลาร้าในกะลา** ทำโดยเคี้ยวกะทิ
กับปลาร้า นำมากรองเอาก้างออก แล้วเคี้ยวต่อ
จนแตกมันและเทใส่กะลา จากนั้น ยกกะลาตั้งไฟ
จนขึ้น ใส่หอมซอย ใบมะกรูด และพริกชี้ฟ้าทั้งเม็ด
แล้วยกกะลาวางลงในถ้วยและบีบน้ำมะกรูดลงไป

- **ด้วงโสนผัดกะทิ** ทำโดยเคี้ยวกะทิ
พอแตกมัน ตำกระเทียมและพริกไทยให้ละเอียด

ผัดให้เข้ากัน แล้วใส่ด้วงโสน หากใช้ด้วงโสนสด
ต้องใส่เกลือ

เป็นที่ประจักษ์ว่า พระวิมาดาเธอฯ
ทรงเป็นเอตทัคคะทางการครัวโดยแท้จริง
ทรงกำกับห้องเครื่องต้นและทรงดูแลเครื่องต้นของ
สมเด็จพระบรมราชสวามีตลอดรัชกาล
เมื่อประทับ ณ สวนสุนันทา พระวิมาดาเธอฯ
ทรงกำกับห้องเครื่องประจำตำหนักของพระองค์
โดยมีชื่อเสียงมากที่สุดและเป็นแหล่งกำเนิด
สูตรอาหารนานาชาติ ซึ่งถูกรวบรวมไว้ในตำรา
กับข้าวไทย ตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระ
สุทธาสินีนาฏ นับเป็นพระจริยวัตรที่สร้างคุณ
อนเอนอนันต์แก่พระราชสำนักและสวนสุนันทา
ตราบกาลนาน

พระวิมาดาเธอฯ สิ้นพระชนม์ด้วย
พระโรคแผลเนื้อร้ายขึ้นในพระโอษฐ์ เมื่อวันที่
๒๔ มิถุนายน พุทธศักราช ๒๔๗๒
เวลา ๑๕.๕๐ นาฬิกา ณ ตำหนักในสวนสุนันทา
สิริพระชนมายุ ๖๗ พรรษา



ขอขอบคุณ

- หอจดหมายเหตุสวนสุนันทา ศูนย์วิทยบริการ
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
- พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ และ
แหล่งการเรียนรู้ ๓ ศิลป์รัตนโกสินทร์ สำนักศิลปะ
และวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กิตติพงษ์ วิโรจน์ธรรมมากูร. (๒๕๕๕). พระราชประวัติและพระประวัติเจ้านายฝ่ายในที่ประทับในสวนสุนันทา.

ใน สวนสุนันทา. (หน้า ๕๔-๑๑๔). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

_____. (๒๕๕๕). พระวิมาดาเธอฯ ... ในความทรงจำ. ใน สวนสุนันทา. (หน้า ๑๓๙-๑๔๖). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ธงทอง จันทรางศุ. (๒๕๕๐). ในกำแพงแก้ว. (พิมพ์ครั้งที่ ๒). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เอส.ซี.พรีนต์แอนด์แพค.

เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล.. (๒๕๔๒). ชีวิตในวัง ๑. (พิมพ์ครั้งที่ ๙). กรุงเทพฯ: ศรีสารา.

_____. (๒๕๔๒). ชีวิตในวัง ๒. (พิมพ์ครั้งที่ ๙). กรุงเทพฯ: ศรีสารา.

บัณฑิต จุลาสัย, พีรศรี โปวาทอง และรัชดา โชติพานิช. (๒๕๕๓). วังสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: มติชน.

วิณา เอี่ยมประไพ, ศันสนีย์ จะสุวรรณ์ และพันธ์ศักดิ์ วรรณดี. (๒๕๕๕). อาหารในสวนสุนันทา.

ใน สวนสุนันทา. (หน้า ๒๐๙-๒๑๘). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย. (๒๕๔๓). ลูกแก้ว เมียขวัญ. (พิมพ์ครั้งที่ ๓). กรุงเทพฯ: มติชน.

สำนักศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา. (๒๕๔๔). ตำรากับข้าวไทย ตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระ
สุทธาสินีนาฏ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พิศิษฐ์การพิมพ์.

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

ข่าวสิ้นพระชนม์ พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา. (๒๕๓๒, ๓๐ มิถุนายน).

ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๔๖. หน้า ๙๙๔-๙๙๕. สืบค้นเมื่อ ๒๙ มกราคม, ๒๕๖๐, จาก

http://www.archive.ssru.ac.th/prd_view.php?id_prd=734