

เครื่องปั้นดินเผา

ภาชนะดินเผาหลากหลายรูปแบบที่ขุดค้นพบ ไม่ว่าจะเป็นหม้อก้นกลม หม้อทะนุ หม้อตาล หรือครก ล้วนเป็นเครื่องครัวที่ใช้ในการหุงต้มประกอบอาหารทั้งสิ้น อาหารชาววังทำยัดวัดพระเชตุพนฯ ก็ทำมาจากหม้อไหเหล่านี้เอง และคงเป็นเช่นนี้มาตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว

Terracotta

Various terracotta items have been uncovered, from round-bottom terracotta pots in various sizes to mortars used in the kitchen at the time. The food enjoyed by those in the palaces was cooked using these tools, and they had always been part of Siamese kitchens since the 17th century.



เครื่องเคลือบ

ในช่วงสมัยอยุธยาตอนปลายจนถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น เครื่องเคลือบนำเข้าจากจีน เป็นที่นิยมอย่างมาก ด้วยลวดลายที่สวยงามมีเอกลักษณ์ ทั้งเครื่องเคลือบลายคราม และเคลือบสี เมื่อเริ่มมีการติดต่อกับประเทศตะวันตกมากขึ้น เครื่องเคลือบจากยุโรปก็เป็นที่นิยมในกลุ่มชนชั้นสูง ชาววังทำยัดวัดพระเชตุพนฯ มีหรือจะพลาดเทรนด์นี้

Ceramicware

During the late 17th – mid 19th century, ceramicwares imported from China were very popular because of their delicate designs. There were blue and white ceramicwares and color glazed wares. When Siam's relationship with the Western world grew, European ceramicwares became popular among the Siamese elite, including the former occupants of these palaces.



เครื่องแก้ว

ขวดน้ำหอม ขวดหมึก เครื่องแก้วต่างๆ เป็นเครื่องยืนยันให้เห็นชีวิตความเป็นอยู่ที่เริ่มเปลี่ยนไปของชนชั้นนำชาวสยาม เราเริ่มมีการเขียนจดหมาย ส่งไปรษณีย์กัน เราใช้ภาชนะแบบใหม่บนโต๊ะอาหาร รวมถึงมีรสนิยม วิลไลใช้น้ำหอมกลิ่นใหม่จากตะวันตก

Glassware

Perfume bottles, ink bottles, and glassware items show us how the lifestyle of the Siamese elite changed. We began exchanging handwritten letters, introduced modern tablewares on our dining table, and started to wear tasteful fragrances from the West.

