



รสไทย(ไม่)แท้

ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทย ในสนามการเมือง วัฒนธรรม

โดย: ภคอัศม์ โปษะภฤชณะ และ อสทัย ชันโท

หนังสือเรื่อง : รสไทย (ไม่)แท้
 ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม
 เขียนโดย : อาสา คำภา
 สำนักพิมพ์ มติชน พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2565
 240 หน้า ราคา 320 บาท
 ISBN 978-974-02-1794-7

สาระสังเขป

หนังสือรสไทย(ไม่)แท้ เล่มนี้เป็นงานเขียนที่เจาะลึกลงไปถึงวัฒนธรรมอาหารของไทย อะไรคืออาหารไทยแท้ การช่วงชิงพื้นที่ของนิยามเรื่องของอาหารไทยแท้ผ่านมุมมองต่างๆ ของชนชั้นนำ การเมือง สังคม และทุนนิยม หรือแม้แต่กระทั่งเสรีภาพในการนิยามอาหารไทยที่ไม่ได้ถูกยึดโยงอยู่แค่เพียงชนชั้น ยิ่งไปกว่านั้นยังคงกล่าวถึงพลวัต การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหาร ผ่านกาลเวลาหรือแม้แต่การเข้ามาของทุนนิยม และอิทธิพลของต่างชาติ เช่น ลาว จีน ยุโรป ที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารของคนไทย รวมถึงการแบ่งชนชั้นจากการรับประทานอาหาร เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว เป็นต้น

เนื้อหาสาระภายในหนังสือ

หนังสือเรื่อง รสไทย(ไม่)แท้ เป็นงานเขียนที่เจาะลึกลงไปถึงวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทย ตั้งแต่สามัญชนไปจนถึงเจ้านายในสังคมไทย ซึ่งมีพลวัตการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอยู่ตลอดเวลา บางครั้งสิ่งที่เราคิดว่าเป็นอาหารไทยแท้ๆ นั้นก็ถูกปรุงแต่งมาจากวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศหรือต่างภูมิภาคด้วยเช่นกัน ภายในหนังสือ รสไทย(ไม่)แท้ แบ่งออกได้เป็น 4 บท ได้แก่

บทที่หนึ่ง : มีอะไรซ่อนอยู่ในอาหาร? : ทำความเข้าใจอาหารไทยผ่านมุมมองการเมืองวัฒนธรรม (cultural politics) ซึ่งเป็นบทนำที่ปูพื้นฐานหรือเป็นการทำความเข้าใจอาหารไทยผ่านมุมมองของการเมืองและวัฒนธรรม โดยสะท้อนให้เห็นว่ามีผู้คนไม่น้อยที่มองวัฒนธรรมอาหารของไทยว่าเป็นอาหารไทยแท้และมักถูกมองว่ามีความเป็นเอกลักษณ์อยู่น้อย หรือแม้กระทั่งอาหารชาวจีนที่ต้องทำด้วยความละเอียดลออ พิถีพิถัน ใช้เครื่องปรุงอย่างดี และมีรสกลมกล่อม แต่ทว่าเมื่อเหล่าคนครัวที่ทำงานในวังได้ลาออกมาเปิดร้านอาหารเอง ก็ได้นำวิธีการปรุงรสจากในวังมาปรับเปลี่ยนให้เข้ากับภารกิจอาหารของสามัญชนอยู่เหมือนกัน จากกรณีดังกล่าวก็ทำให้เรา

ได้เห็นพลวัตของการเปลี่ยนแปลงจากสูตรอาหารชาววังที่เจ้านายรับประทานมาสู่สูตรอาหารที่เหมาะสมแก่สามัญชน จนก่อให้เกิดอาหารร่วมสมัยและอาหารฟิวชั่น (fusion food) แม้แต่อาหารเองก็ยังได้รับการนำมาใช้เป็นเครื่องมือผ่านการประชาสัมพันธ์ และการโฆษณาของบริษัทห้างร้านต่าง ๆ อยู่เนือง ๆ ในปัจจุบัน ประเทศไทยเป็นสังคมประชาธิปไตย ผู้คนต่างก็มีสิทธิและเสรีภาพในการคิดและมอง หรือนิยามความเป็นเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ของอาหารที่ขึ้นอยู่กับคนในสังคมเป็นคนนิยาม ไม่ได้ถูกยึดโยงอยู่กับระบบชนชั้นเหมือนดังอดีต

ในบทถัดมา คือบทที่ 2 จากแม่ครัวหัวป่าก์จนถึงรสไทยแท้: กระแสการช่วงชิงนิยามอาหารไทยในบริบทร่วมสมัย บทนี้จะกล่าวถึงการพยายามค้นหาความเป็นไทยแท้จากอาหาร หรือความแท้ (authenticity) ดังที่เห็นได้จากตัวอย่างที่หนึ่งคือยกมา คือ ข้าวกระเพราที่แท้จริงจะต้องไม่มีแครอท ไม่มีถั่วฝักยาว ไม่มีข้าวโพดอ่อน ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะถูกโยงไปกับภาพยนตร์เรื่อง พริกแกง ที่พยายามแสดงให้เห็นถึงการผูกขาดความเป็นไทยผ่านวัตถุดิบแบบไทย ห้ามใช้เครื่องมือช่วยในการทำอาหาร ห้ามดัดแปลงแก้ไข หรือแม้กระทั่งใช้วัตถุดิบจากต่างประเทศ รวมทั้งสะท้อนให้เห็นถึงการคงอยู่ของจารีตและไม่เปิดพื้นที่ให้คนได้มีส่วนร่วมในการสรรสร้างเมนูใหม่ ๆ หรืออาหารฟิวชั่นได้เลย แต่ทว่าสูตรของแม่ครัวหัวป่าก์กลับประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ หรือมีกระทั่งเมนูของฝรั่งเลยด้วย รวมถึงใช้ระบบชั่งตวง วัดแบบฝรั่งอีกด้วย ในบทถัดไปจะกล่าวถึงการแย่งชิงพื้นที่ของการนิยามว่าอะไรคือไทยแท้ ไทยไม่แท้

บทที่ 3 อาหารไทย ภายใต้สนามแห่งการช่วงชิงนิยาม: เส้นทางและตัวแสดงผู้กำหนดนิยามอาหารไทย ภายใต้บทนี้จะเน้นไปที่การแย่งชิงพื้นที่ของการนิยาม

ผ่านมุมมองของเจ้านาย ทุนนิยม และการผสมผสานระหว่างอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น อาหารไทยและอาหารจีน เป็นต้น ในส่วนแรกของบทนี้จะกล่าวถึงอาหารไทยของชนชั้นนำ ที่มองว่าอาหารนั้นควรจะต้องประณีต และประกอบไปด้วยส่วนประกอบที่หรูหราให้สมกับสถานะทางสังคม เช่น การใส่น้ำตาลที่มีราคาแพงลงไปให้อาหาร หรือขนม ซึ่งสิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าจะต้องเป็นคนที่มีสถานะทางสังคมดังคำกล่าวที่ว่า “กินดาวไม่กินหวานสันดานไพร่” เนื่องจากส่วนประกอบในการทำขนมหรืออาหารมักมีราคาแพง คนทั่วไปจึงไม่สามารถเข้าถึงได้ เช่นเดียวกับงานเขียนของ สุจิตต์ วงศ์เทศ (2560) ที่กล่าวว่าในสมัยก่อนนั้นไพร่และทาสจะกินข้าวเหนียว และเจ้าขุนมูลนายจะกินข้าวเจ้า เนื่องจากข้าวเจ้าจะต้องจัดเป็นสำหรับซึ่งต่างจากข้าวเหนียวของไพร่ที่สามารถใช้มือกินได้เลย ในส่วนต่อมาการเข้ามาของชนต่างชาติที่นำเอาวัฒนธรรมและอาหารท้องถิ่นของตนเองเข้ามาด้วยการเดินทางค้าขายหรือแม้กระทั่งโดนกวาดต้อนเข้ามา ชนต่างชาตินั้นนับว่าเป็นปัจจัยหลัก ๆ ของการผสมผสาน และสรรสร้างอาหารใหม่ ๆ เลยก็ว่าได้ เช่น คนจีน คนลาว ที่นำเอาอาหารของชนชาติตัวเองเข้ามาแล้วเจอบุคคลไทยนำไปปรับปรุงให้ถูกลิ้นของคนไทย เช่น ส้มตำ การกินปลาแดก หรือแม้แต่ การต้ม การผัด และการทอด ที่ได้รับมาจากคนจีนที่เข้ามาในกรุงเทพฯ จนก่อให้เกิดอาหารฟิวชั่นต่าง ๆ ขึ้นมามากมาย สิ่งเหล่านี้ก็สามารถมองว่าเป็นอาหารไทยด้วยได้หรือไม่ เพราะเกิดจากการนำเข้าไปปรับปรุง และปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมของไทย

ในส่วนถัดไปจะกล่าวถึงการเข้ามาของทุนนิยมที่พยายามทำให้วัฒนธรรมทางอาหาร กลายเป็นสินค้าเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของคนทั่วไป เมื่ออาหารสำหรับชาววัง หรือ ขนมชาววัง ที่คนทั่วไป

สามารถล้มล้างได้ทำให้เกิดการผลิตแบบ Mass Production ที่อาจจะส่งผลกระทบต่อทุนทางวัฒนธรรมจากอาหารหรือขนมที่ไม่สามารถหากินได้อย่างง่ายกลับกลายเป็นสินค้าเก๋อินเตอร์ตลาด ซึ่งมักจะถูกผลิตออกมาจำนวนมากและคุณภาพที่ไม่ค่อยดีเนื่องจากต้องมีการแข่งกันระหว่างทุนต่าง ๆ สิ่งเหล่านี้อาจจะทำให้ทุนทางวัฒนธรรมของตามแนวคิดของ ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (ฐานิดา บุญวรรณ, 2565) นั้นลดลง เนื่องจากทำให้คุณค่าของวัฒนธรรมอาหารลดลง

บทที่ 4 ถอดรูปทิพย์: อาหารไทยร่วมสมัยกับการผสมรวมเปลี่ยนแปลงกาย และสิ่งแสดงตัวตนในบทสุดท้ายนี้กล่าวโดยรวมถึงพลวัตของอาหารไทยในช่วงแรกมักถูกนิยามผ่านแว่นขยายของชนชั้นนำอย่างไรก็ตามการที่เราจะบอกว่าอาหารไทยต้องเป็นแบบนั้นก็ขึ้นอยู่กับแต่ละกลุ่มชนมองอย่างไร อาหารไทยเองยังคงสามารถแยกย่อยไปตามภูมิภาคต่าง ๆ อันจะเกี่ยวพันไปกับอัตลักษณ์ท้องถิ่นด้วยเช่นกัน ได้แก่ อาหารเมืองของภาคเหนือ อาหารใต้ เป็นต้น ผู้เขียนมองว่าอาหารนั้นมีพลวัตการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา อย่างกรณีตัวอย่างข้าวผัดกระเพราที่มองว่าห้ามมีแครอท ห้ามมีถั่วงอกยาว ห้ามมีข้าวโพดอ่อน แต่ทว่ามีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่ามีถั่วงอกยาวอยู่ในสูตรอาหารการทำผัดกระเพรามานานแล้ว สิ่งนี้จึงเป็นตัวอย่งที่ตีว่าสังคมและวัฒนธรรมนั้นมีพลวัตการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

วิจารณ์หนังสือ

หนังสือเรื่องรสไทย(ไม่)เท่านั้นเป็นหนังสือที่ทำให้ผู้อ่านขุดคิดถึงคำว่า อะไรคือไทยแท้ หากจะกล่าวว่สิ่งนี้คือไทยแท้ก็คงจะไม่มีเนื่องทุกอย่างผ่านการรับเอาวัตถุดิบจากต่างประเทศเข้ามาเป็นส่วนประกอบทั้งสิ้น เช่น แกงมัสมั่น ที่ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบแต่กะทิถูกพวกเปอร์เซียเป็นผู้นำเข้ามา หรือแม้แต่ชื่อแกงเองก็บ่งบอกอยู่แล้ว หากเรามองถึงมุมมองนี้ก็คงจะไม่มีอาหารอะไรที่เป็นไทยแท้ แต่คงกล่าวได้ว่าอาหารที่ถูกปรับเปลี่ยนให้ถูกลิ้นของคนในสังคมนั้นแหละคือ อาหารไทย การช่วงชิงพื้นที่ของกาเรียนามยังคงส่งผลต่อแนวคิดอนุรักษนิยมและเสรีนิยมที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารซึ่งคนบางกลุ่มพยายามแสวงหาถึงความแท้ โดยห้ามนำสิ่งใดมาเจือปน แต่กับกลุ่มคนบางกลุ่มก็มองว่าเรานั้นสามารถที่จะผสมผสานวัตถุดิบต่าง ๆ จนเกิดเป็นอาหารพิวชน รูปแบบใหม่ ๆ หรืออาหารร่วมสมัยต่าง ๆ ได้ ยิ่งไปกว่านั้นหนังสือเล่มนี้ยังใช้ภาษาที่ง่ายต่อการเข้าใจ และสำนวนการเขียนที่ยังอ่านก็ไม่เบื่อตามสไตล์การเขียนของอาสา คำภา ยิ่งทำให้เห็นข้อมูลแปลกใหม่ที่อาจจะไม่เคยถูกนำเสนอมาก่อน เช่นเดียวกับงานเขียนอื่น ๆ ของอาสา คำภา ได้แก่ หนังสือเรื่อง ลอกคราบพุทธแท้: ประวัติศาสตร์พุทธศาสนาชนชั้นกลางไทยร่วมสมัย ก็เป็นอีกหนึ่งผลงานที่น่าอ่านและติดตามไม่แพ้กับเรื่อง รสไทยไม่แท้ ●

เอกสารอ้างอิง

ฐานิดา บุญวรรณ. (2565). ความสัมพันธ์ระหว่างมโนทัศน์หลักของปีแอร์ บูร์ดิเยอ. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 18(1), 1-33.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2560). *อาหารไทยมาจากไหน?* กรุงเทพฯ: มติชน.