

วิจารณ์หนังสือ

รสไทย(ไม่)แท้: ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม. เขียนโดย
อาสา คำภา. กรุงเทพฯ: มติชน, 2565.

บทวิจารณ์โดย ณิชปรัชญ์ พันธุ์พิริยะ*

อาหารคือหนึ่งในปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตอยู่ของมนุษย์ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน กระบวนการเกิดขึ้นของอาหารแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ไม่เพียงแต่ในแง่รูปแบบอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง หรือวิธีการที่คิดค้นในการทำอาหารเท่านั้น แต่ยังมีบริบทของอาหารที่เกิดจากรากฐานดั้งเดิมของวิถีชีวิต วัฒนธรรม สังคม เศรษฐกิจ รวมไปถึงอำนาจทางชนชั้น อำนาจรัฐ และสถานะทางเพศที่ซ่อนอยู่ในอาหาร ด้วยเหตุนี้ อาหารจึงสามารถแสดงตัวตน อัตลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไปได้ มักกล่าวกันว่าลิ้นของเรามีความอ่อนรักรัสนิยมมากที่สุด อาหารที่เรากินทุกวันนี้เราก็มักเชื่อไปว่ามีความเป็นเรา นั่นก็หมายความว่าความเป็นไทย หรือมีรสไทยนั่นเอง แต่เราไม่ค่อยตั้งคำถามกันนักเกี่ยวกับที่มาที่ไปของรสชาติไทยที่เรากินกัน มีความเป็นมาทางประวัติศาสตร์อย่างไรที่รสชาติหนึ่งๆ จะสามารถยึดพื้นที่เป็นรสประจำที่ลิ้นของเราได้ กล่าวอีกอย่างหนึ่ง อาหารที่ได้รับการกล่าวว่าเป็นอาหาร (หรือรสชาติ) ของชาตินั้นเราสามารถเอาชนะอาหารแบบอื่น รสชาติแบบอื่นได้อย่างไร

หนังสือ *รสไทย(ไม่)แท้: ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม* โดยอาสา คำภา ชวนเราสำรวจและตอบคำถามที่ว่ามาข้างต้น หนังสือเล่มนี้มองอาหารผ่านมุมมองประวัติศาสตร์ อาหารไทยที่เราคิดว่าเป็นเช่นนี้ตั้งแต่ต้น หากมองย้อนไปแล้วกลับเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา หรือไม่ก็ถูกยกย่อง ถูกสถาปนาให้เป็นอาหารไทยได้ไม่นาน นอกจากนี้ หนังสือเล่มนี้ยังใช้กรอบการเมืองวัฒนธรรม (cultural politics) ที่ดูการช่วงชิงนิยามความหมายเพื่อสถาปนาให้เป็นอาหารไทย และการช่วงชิงนี้เองผู้เล่นต่างๆ ในบริบททางประวัติศาสตร์ต่างก็เข้ามากำหนดรสชาติให้เป็นรสไทย

หนังสือ *รสไทย(ไม่)แท้* ได้ชวนให้ผู้อ่านลองลิ้มรสชาติ ถอดวัตถุดิบ ประกอบขึ้นอาหารเข้าด้วยกันให้มีความเป็นไทย หนังสือเล่มนี้ได้อธิบายการก่อตัวขึ้นของอาหารไทยที่เชื่อมโยงไปถึงวิถีชีวิตทางสังคมระหว่างสายตาของชาววังกับชาวบ้าน ความเปลี่ยนแปลงตามที่รัฐและสังคม

* นักศึกษาปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ภาควิชาสังคมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กำหนด และนำไปสู่การชวนคิดเกี่ยวกับ “ความเป็นไทย” ที่ไม่อาจหาความเป็นไทยแท้กับสิ่งที่คนไทยจำนวนหนึ่งเชื่ออย่างภาคภูมิใจต่อความเป็นไทยในอาหาร หนังสือเล่มนี้อภิปรายตั้งแต่ช่วงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ มาถึงสมัยรัชกาลที่ 5 ที่เกิดตำรับตำราอาหารไทย จนไปถึงช่วงของการเปลี่ยนแปลงการปกครองพ.ศ.2475 และต่อมาช่วงสมัยทุนนิยมในปัจจุบัน

บทที่ 1 *มีอะไรซ่อนอยู่ในอาหาร?: ทำความเข้าใจอาหารไทยผ่านมุมมองการเมืองวัฒนธรรม* กล่าวถึงอาหารไทยที่เป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ที่สำคัญในการแสดงความเป็นไทยที่นำไปสู่สายตาชาวโลกได้อย่างเด่นชัด บทนี้กล่าวถึงการช่วงชิงอำนาจการเมืองวัฒนธรรมผ่านอาหาร นำไปสู่การตั้งคำถามถึงพลวัตความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหารที่มีการต่อสู้ช่วงชิงนิยามกันในแต่ละยุคสมัย จนนำไปสู่การทำความเข้าใจที่มาที่ไปของนิยามอาหารไทย

ต่อมาบทที่ 2 จาก *“แม่ครัวหัวป่าก์” ถึง “รสไทยแท้” กระแสการช่วงชิงนิยามอาหารไทยในบริบทร่วมสมัย* ได้อภิปรายถึงการเกิดขึ้นของตำรับอาหารไทยตามมาตรฐานอาหารฝรั่งที่เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ผู้เขียนหนังสือได้นำเสนอว่าก่อนหน้านี้ไม่มีตำรับอาหารที่ชัดเจน การทำอาหารจึงขึ้นกับฝีมือของแม่ครัวเป็นหลัก แต่การเกิดขึ้นของ *“แม่ครัวหัวป่าก์”* ได้สร้างตำรับอาหารฉบับมาตรฐานที่ระบุอัตราส่วนของอาหารที่ชัดเจนตามมาตรฐานตะวันตก หนังสือเล่มนี้ตั้งคำถามว่าความเป็นไทยในตำรับอาหารมีความเป็นไทยแท้จริงหรือไม่ และชี้ให้เห็นว่าการมีตำรับอาหารเพื่อเป็นการทำให้สยามทัดเทียมกับประเทศตะวันตกไม่ใช่มองว่าประเทศไทยไร้ความศิวิไลซ์ การวิเคราะห์นี้ได้ชี้ให้เห็นถึงความเป็นการเมืองที่แฝงอยู่ในหนังสือ *แม่ครัวหัวป่าก์* ความเป็นไทยที่คิดว่าแท้จริงก็มาจากที่อื่นแล้วถูกสร้างนิยามให้เป็นไทย ดังกรณีตำรับแม่ครัวหัวป่าก์

บทที่ 3 *อาหารไทยภายใต้สนามแห่งการช่วงชิงนิยาม* แสดงให้เห็นถึงการช่วงชิงอำนาจทางการเมืองผ่านการลิ้มรสชาติ ซึ่งได้อภิปรายตั้งแต่ยุคสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ไปจนถึงยุคการเปลี่ยนแปลงการปกครอง สนามการช่วงชิงทางการเมืองผ่านรสชาติดำเนินอย่างต่อเนื่องไม่สิ้นสุด บทนี้จึงเป็นบทที่สำคัญที่ช่วยอธิบายถึงความเปลี่ยนแปลงของอาหารไทยเป็นอย่างมาก โดยอธิบายถึงอัตลักษณ์อาหารผ่านการเล่นเกมการเมืองวัฒนธรรม ซึ่งมีผู้เล่นแวเวียนเข้ามาช่วงชิงอำนาจในการครองความเป็นเจ้าในการกำหนดลักษณะอาหารไทยตามทัศนะของผู้เล่นเกม จะเห็นได้ว่า อาหารไทยถูกกำหนดโดยสองมุมมองของสองผู้เล่น คือมุมมองอาหารชาววังและอาหารชาวบ้าน อัตลักษณ์ของอาหารชาววังอันที่จริงแล้วคือการนิยมบริโภคของนอกประเทศ ของแพงที่หายาก ชนชั้นสูงหรือกลุ่มเจ้านายในวังมักชอบบริโภคสินค้าแปลกและฟุ่มเฟือย วัฒนธรรมเช่นนี้เป็นลักษณะทั่วไปของผู้ปกครองเพื่อสร้างความยิ่งใหญ่ที่ต่างจาก

ชนชั้นสามัญชน ดังนั้น อาหารที่ชาววังกินกันนั้นก็ยังมีลักษณะวัฒนธรรมลูกผสม ที่ปรับประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารที่นำเข้ามาจากที่อื่นๆ เช่น อาหารแขก อาหารจีน อาหารตะวันตก แล้วสถาปนาให้เป็นอาหารของไทย รสชาติต้องมีความนุ่มนวล รสชาติหวานนำ กลิ่นไม่รุนแรง และจัดการรับประทานอาหารแบบสำหรับที่มีความสมดุลกันทางรสชาติ ในทางกลับกันอาหารของชาวบ้านเน้นการรับประทานข้าวกับปลาเป็นหลัก รสชาติมีความจัดจ้าน และการทำอาหารจะมีความเรียบง่ายไม่ซับซ้อนตามวิถีทางสังคมของชาวบ้าน ความแตกต่างกันในแง่นี้จึงนำไปสู่การผลิตสร้างวาทกรรมความแตกต่างของวิถีชีวิตที่ทับซ้อนกันของสองทัศนะดังที่ว่า “กินควาไม่กินหวานสันดานไพร่” วาทกรรมนี้ให้กำหนดความหมายว่าชาววังมองความเป็นอาหารไทย คืออาหารที่มีความประณีต นุ่มนวล และรุ่มรวยทางวัตถุดิบต้องมีการรับประทานอย่างครบครัน ในขณะที่ชาวบ้านมีพื้นที่ในการนำเสนออาหารน้อยกว่าอาหารของชาววัง อาหารของชาวบ้านจึงถูกกีดกันทางการเมือง ถูกลดทอนคุณค่าลงกลายเป็นอาหารพื้นถิ่น ในทางกลับกัน อาหารชาววังได้รับการเชิดชูให้เป็นอาหารไทย ดังนั้น บทนี้จึงพาเราตั้งคำถามถึงการสถาปนาอาหารไทยที่ผู้ปกครองเข้าช่วงชิงนิยามและทำให้อาหารเป็นอาหารไทยแท้

นอกจากการต่อรองระหว่างชาววังกับชาวบ้านแล้ว ผู้เขียนยังได้แสดงให้เห็นอิทธิพลของอุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย-การเมืองวัฒนธรรมในอาหารที่เกี่ยวข้องกับความขัดแย้งต่อกลุ่มคนจีนและคนลาวที่ถูกเบียดขับจากวัฒนธรรมการกินของชาวสยาม สิ่งที่น่าสนใจคืออาหารชาววังนั้นรับอิทธิพลวิธีการประกอบอาหารจากจีนแทบทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นการผัด การตุ๋น รวมไปถึงการใช้เครื่องมือแบบจีนมาประกอบอาหารในชาววัง แต่ในขณะที่เดียวกันอาหารจีนกลับถูกกีดกันจากนิยามความเป็นไทย ในแง่นี้ คนจีนที่เข้ามาในสังคมไทยถูกมองว่าเป็นผู้ใช้แรงงานที่ด้อยค่า กระแสต่อต้านชาวจีนได้พัฒนาจนไปเบียดขับต่อต้านความเป็นชาติพันธุ์จีน ส่วนชาวลาวนั้นก็ไม่ได้รับการยอมรับให้เท่าเทียมกับชาวสยาม วัฒนธรรมการกินอาหารที่มีความแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิงจากชาววังก็นำไปสู่การไม่ยอมรับและตีตราว่าชาวลาวไม่ใช่เป็นคนไทย และยิ่งนำไปสู่การเบียดขับชาวอีสานว่าเป็นคนไร้อารยะ กว่าวัฒนธรรมลาวจะถูกยอมรับและผนวกเข้ากับวัฒนธรรมไทยก็ต้องรอจนกระทั่งถึงยุคสมัยใหม่ที่แนวคิดลาวอีสานเข้าแทรกซึมสู่ชาวกูรง

หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง 2475 นอกเหนือไปจากความเปลี่ยนแปลงด้านการปกครองแล้ว สิ่งที่เปลี่ยนแปลงเป็นอย่างมากก็คือวัฒนธรรมการเน้นให้กินกับข้าวมากกว่ากินข้าว การนำเสนอวัฒนธรรมการกินแบบใหม่นี้สร้างผลกระทบต่อการบริโภคเป็นอย่างมาก ในแง่นี้กล่าวได้ว่า รัฐที่มีการปกครองแบบใหม่ได้ส่งผลต่อวัฒนธรรมทางการกินเป็นสำคัญด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ ยังได้เปลี่ยนแนวคิดอาหารชั้นสูงที่เป็นการกินร่วมวงกันไปสู่นักคิดอาหาร

ตามโภชนาการ และทุกคนสามารถทำตามได้อย่างแพร่หลาย ไปจนถึงการเชิดชูความเป็นชาตินิยมสำหรับการนำเสนออาหารไทย กรณีผัดไทยเป็นสิ่งที่ชี้ให้เห็นถึงการต่อสู้เพื่อช่วงชิงอัตลักษณ์โดยการขับเคลื่อนความเป็นชาติไทยให้มีอิทธิพลอยู่เหนือความเป็นจีน ในยุคนี้ทำให้เห็นว่าวัฒนธรรมการกินได้ให้ความสำคัญกับสุขอนามัยและคุณค่าทางอาหารมากกว่าความสวยงามและความประณีตดั้งเดิมในอดีต

อย่างไรก็ตาม เมื่อสังคมไทยมีเศรษฐกิจเติบโตขึ้น นายทุนจึงมีบทบาทเข้ามาเป็นผู้เล่นในการกำหนดรสชาติไทย อาหารไทยถูกยึดครองให้สูญเสียความหลากหลายทางวัฒนธรรมการกินจากการควบคุมของนายทุน เช่น พริกจากการปลูกที่เร่งผลิไปสู่ตลาดไร้คุณภาพและความละเอียดเหมือนอดีต การกำหนดความหวานแบบทางอ้อมนำไปสู่การบริโภคหวานเป็นอย่างมากของคนไทย นี่จึงเป็นการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการกินของคนไทยไปอย่างสิ้นเชิงในด้านสุขภาพและความรู้ร่ายทางวัฒนธรรมการกินที่ถดถอยลงไป

บทที่ 4 *ถอดรูปพิพม์: อาหารไทยร่วมสมัย กับการผลานรวมเปลี่ยนร่างแปลงกาย และสิ่งแสดงตัวตน* เป็นบทสรุปในเรื่องการนิยามอาหารไทยซึ่งนำไปสู่การหาคำตอบว่า อาหารไทยใครเป็นผู้นิยาม ผู้เขียนได้แสดงให้เห็นว่า ในสมัยอดีตชนชั้นสูงเป็นหนึ่งในผู้ให้คำนิยามที่สำคัญของอาหารไทยแบบชาววัง หากอาหารไม่แสดงความประณีตและมีวัฒนธรรมที่ลุ่มลึกแบบชาววังก็จะมีโอกาสที่เป็นไปได้ยากมากที่อาหารอื่นๆ จะถูกนิยามว่าเป็นอาหารไทย จากนั้นยุคการเปลี่ยนแปลงการปกครองพ.ศ.2475 อาหารไทยกลายเป็นเครื่องมือที่ถูกนิยามโดยแนวคิดชาตินิยม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าอาหารไทยคืออาหารที่แสดงความเป็นชาติไทย จากนั้นยุคปัจจุบันอาหารไทยถูกนิยามผ่านการครอบงำจากทุนนิยม อาหารไทยแปลงกายเป็นหลายรูปแบบแต่ความรู้ร่ายทางวัตถุดิบกลับน้อยลงผ่านทุนนิยม อาหารต่างชาติที่เป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยก็สามารถถูกนิยามว่าเป็นอาหารไทยได้เฉกเช่นเดียวกัน จากพฤติกรรมกรรมการบริโภคและการเมืองวัฒนธรรมที่ปรับเปลี่ยนมาในยุคสมัยปัจจุบัน ซึ่งไม่ถูกผู้รัดไว้กับใครคนใดคนหนึ่ง

ผู้วิจารณ์มีความเห็นว่าหนังสือเล่มนี้ได้วิเคราะห์พหุศาสตร์ที่เรียกว่าความเป็นอาหารไทย ว่าถูกประกอบสร้างทางประวัติศาสตร์ได้อย่างไร หนังสือเล่มนี้พาผู้อ่านสืบเสาะวิเคราะห์อิทธิพลต่างๆ ที่มากำหนดอาหารไทยโดยผ่านเกมการช่วงชิงรสช่วงชิงชาติ ทำให้เห็นว่าการที่เรารับประทานอาหารไทยหนึ่งจานไม่เพียงแต่รสชาติที่ได้ลิ้มรส แต่สามารถเข้าใจถึงรากฐานแนวคิด และองค์ประกอบในการสร้างวัฒนธรรม ความเป็นมาที่ช่วงชิงรสชาติหลัก รวมไปถึงการมองภาพวิถีชีวิตของคนต่างชนชั้นในสังคมที่สะท้อนผ่านลักษณะอาหารและรสชาติที่แตกต่างกัน

หนังสือเล่มนี้นำเสนอด้วยภาษาที่อ่านง่าย มีหลักฐานอ้างอิงต่อการวิเคราะห์ที่สำคัญ อาทิ หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ที่ใช้เป็นหลักฐานในการวิเคราะห์อาหารไทยของชนชั้นสูง หนังสือเล่มนี้ชวนให้ผู้อ่านตั้งคำถามถึงความเป็นไทยแบบดั้งเดิม ทศนะความเป็นไทยแบบดั้งเดิมเป็นทศนะที่หยุดนิ่งและเต็มไปด้วยความเป็นช่วงชั้น ซึ่งได้ถูกรื้อฟื้นเพื่อให้สังคมไทยเป็นไปตามทศนะของอนุรักษนิยม วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นเป้าหมายแรกๆ ที่กลุ่มอนุรักษนิยมพยายามรื้อฟื้น เพราะสะท้อนถึงอัตลักษณ์ความเป็นไทยได้ดี กระนั้นความต้องการที่อยากจะหันไปหาอดีตเพื่ออนุรักษ์บางสิ่งไม่ใช่เรื่องผิดแต่ต้องยอมรับความเปลี่ยนแปลง เพราะคนในสังคมล้วนเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ รสไทยมีได้ แต่รสไทยไม่เคยแท้ เพียงแค่ตระหนักถึงประวัติศาสตร์ความเป็นมาก่อนที่จะเป็นอาหารไทยและรสไทยในทุกวันนี้