

## “Kitchen Anthropology 101” ประสบการณ์ การเมืองและอัตลักษณ์ใน “ห้องปรุงรส”

“ครัว” มีความสัมพันธ์กับเราทั้งในฐานะผู้สรรหาวัตถุดิบ ผู้ปรุงหรือผู้บริโภค ไม่น่าเชื่อว่า ความสัมพันธ์ที่แสนธรรมดาจะมีการจัดระเบียบของ “คน” กับ “ครัว” อย่างซับซ้อน ไม่ว่าจะเป็น บทบาททางเพศ การให้และรับ อัตลักษณ์ ความเชื่อ พิธีกรรม ภูมิความรู้ การคิดค้นสูตรอาหาร ฯลฯ ครัวจึงเป็นพื้นที่ที่สร้างประสบการณ์ให้กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในมิติความสัมพันธ์ต่าง ๆ โดยมี “การทำอาหาร” (cooking) และ “การกิน” (eating) เป็นตัวเชื่อมโยงสานความสัมพันธ์ดังกล่าว เข้าด้วยกัน (Lukanuski, 1998)

กล่าวกันว่า คุณลักษณะสำคัญของการทำอาหารก็คือการเล่นแร่แปรธาตุ เปลี่ยนวัตถุดิบให้ กลายเป็นสำหรับเมนู ซึ่งเกิดจากการผสมผสานส่วนผสมและวิธีการที่หลากหลายเพื่อสร้าง ความหมายบางประการในอาหารจาน (Short, 2006) นัยดังกล่าว อาหารจึงคล้ายภาษาที่จะสื่อ ความหมายได้จำเป็นต้องถูกกำกับด้วยโครงสร้าง (Lévi-Strauss, 1969) ซึ่งก็คือโครงสร้างทาง สังคมและระบบวัฒนธรรมที่ซ่อนอยู่ในความสัมพันธ์ของคนกับครัว อย่างไรก็ตาม เมื่อรูปแบบการ ดำเนินชีวิตเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว วิธีการปรุงและรูปแบบการกินจึงเปลี่ยนตาม คำถามสำคัญ ตามมาคือ “ครัว” จะแสดงบทบาทและหน้าที่เหมือนเดิมหรือไม่และหากเปลี่ยนแปลงจะมีสภาพเป็น เช่นไร

บทความนี้เป็นการสำรวจเบื้องต้นเรื่อง “ครัว” และความสัมพันธ์ของเรามีกับครัวและ อาหาร ผ่านเลนส์มานุษยวิทยา โดยให้ความสำคัญกับประสบการณ์ การเมืองและอัตลักษณ์ในห้อง ปรุงรสหรือ “ครัว”

-1-

การทำและการกินอาหารเริ่มต้นจากการหา ได้รับหรือซื้อวัตถุดิบเพื่อมาปรุงแต่งตาม ประสบการณ์และความรู้ของเราจนกลายเป็นสำหรับเมนู การปรุงแต่งดังกล่าวจะใช้ครัวเป็น “พื้นที่” ปฏิบัติการเริ่มจากการจัดเตรียมวัตถุดิบ การปรุงและการเสิร์ฟอาหารในมือต่าง ๆ กิจกรรมทั้งหมด ล้วนส่งผลกระทบต่อเราและสมาชิกในครอบครัวไม่ว่าทางตรงก็ทางอ้อมให้แสดงบทบาทแตกต่างกัน คือ เกิดเป็นแม่ครัว พ่อครัวและผู้ร่วมกินหรือแขกผู้ร่วมมื้ออาหาร เป็นต้น (Pottier, 1999)

อย่างไรก็ตาม เมื่อเวลาเปลี่ยนผ่าน การทำและการกินอาหารในครัวของหลายสังคมอาจจะ เปลี่ยนไปจากเดิม หลายคนอาจอาศัยวัตถุดิบจากการแปรรูปหรืออาหารพร้อมกินอย่างอาหารแช่ แข็ง เพียงแค่เข้าไมโครเวฟไม่กี่นาทีก็ตักเข้าปาก วัตถุดิบและอาหารเหล่านี้เป็นผลผลิตของอาหาร อุตสาหกรรมที่ถูกออกแบบให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบและเน้นความสะดวกสบาย สิ่งเหล่านี้

หาใช่ทำคนที่ใช้พื้นที่ในครัวรับบทบาท หากแต่เป็นการสร้างตัวตนของครัวในบทบาทใหม่ โดยที่เรา อาจไม่จำเป็นต้องมีความรู้เรื่องครัวอย่างลึกซึ้งซึ่งเช่นก่อน เพียงแค่รู้จักใช้เทคโนโลยีก็สามารถ ทำอาหารพร้อมเสิร์ฟได้ (M, 2003; Mintz, 2006)

จากทัศนดังกล่าวทำให้ครัวเป็นพื้นที่ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัตในปฏิสัมพันธ์ของ เรากับครัวซึ่งประกอบด้วยประเด็นสำคัญคือ 1) ประสบการณ์ของ “คน” กับ “ครัว” 2) การเมือง ในห้องครัว และ 3) อัตลักษณ์และการเลื่อนไหล

### **ประสบการณ์ของ “คน” กับ “ครัว”: จุดเริ่มต้นกระบวนการปรุงแต่งและกิน**

การทำอาหารเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมต่าง ๆ ผ่านวัตถุดิบและวิธีการปรุงแต่งเข้า ด้วยกัน เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัววัตถุดิบทำให้เกิดการสร้างสรรค์สิ่งใหม่เพื่อสร้างคุณค่าบาง ประการ ดังที่ Fox (2015) ชี้ให้เห็นว่า วัตถุดิบส่วนใหญ่เมื่อปรุงสุกจนเป็นอาหารก็จะกลายเป็น สิ่งที่มีคุณค่ามากกว่าตอนที่ยังเป็นวัตถุดิบ อีกทั้ง (Short, 2006) การสร้างสรรค์ดังกล่าวมักถูก ปรับปรุงจนเกิดความพอใจในรสชาติและหน้าตา ทั้งตัวผู้ปรุงและ/หรือผู้กิน เกิดการสร้าง มาตรฐานการปรุงแต่งกลายเป็นสูตรอาหารที่กำหนดส่วนผสมไว้ชัดเจนและ/หรือครัว ๆ (คาดคะเนตามความรู้สึกของผู้ปรุงอาหาร) หรืออาจเกิดสูตรลับที่รู้จักกันเฉพาะคนหรือกลุ่ม (Bourdieu, 1984; Coveney, 2000) ขณะเดียวกัน การทำอาหารก็มีรูปแบบหลากหลาย ตามแต่จะตกลงกัน เหตุนี้ ประสบการณ์ที่เกิดขึ้นระหว่างคนกับครัวจึงไม่สามารถแยกออกจาก บริบทของสังคมและวัฒนธรรมที่เราอาศัยอยู่ เช่น ชาติพันธุ์ ศาสนา นิเวศ บุคลิกภาพและจริตของ ตัวบุคคล เป็นต้น ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการปรุงและกิน

### **การเมืองในห้องครัว: บทบาททางเพศ มืออาหารและบทสนทนาในวงอาหาร**

**บทบาททางเพศ:** การวิจัยเรื่อง “ครัว อาหารและการกิน” ในช่วงสามทศวรรษที่ผ่านมาทำ ให้เรื่องราวของอาหารและการจัดเตรียมอาหารของครอบครัวที่ให้ความสำคัญกับการจัดลำดับชั้น (hierarchy) ของสมาชิกในครอบครัว ดังเห็นจากสิทธิในการได้อาหารของสมาชิกแต่ละราย บทบาททางเพศ รสนิยม การแบ่งปัน การรวมกลุ่ม พิธีกรรม ฯลฯ (Ceccarini, 2010) ในมิติ ดังกล่าว ครัวจึงสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจนำเสนอผ่านครัวและโต๊ะอาหาร โดยเฉพาะ บทบาททางเพศเป็นประเด็นที่มีการกล่าวถึงมากที่สุด (DeVault, 1994) กล่าวคือ แม้จะพบผู้ชาย ทำอาหารในหลายสังคม แต่โดยทั่วไปการทำอาหารกลับเป็น “งาน” ของผู้หญิง ในมุมหนึ่ง อาจ มองว่านั่นคืออำนาจของผู้หญิงในห้องครัวที่สามารถจัดการมืออาหารแต่ละวันให้สมาชิกใน ครอบครัว มีสิทธิในการเลือกวัตถุดิบและการปรุงรสชาติตามใจชอบ แต่ความเป็นจริงกลับพบว่า ผู้หญิงมักเลือกและ/หรือปรับการปรุงแต่งอาหารให้ถูกจริตหัวหน้าครอบครัว อาจจะเป็นพ่อบ้าน (สามี) หรือผู้อาวุโสฝ่ายชาย (และรวมถึงลูก) เป็นลำดับแรก ซึ่งนั่นเท่ากับอำนาจในการควบคุม การปรุงแต่งอาหารที่แท้จริงอยู่ในมือของฝ่ายชาย ฝ่ายหญิงเพียงผู้ปรุงแต่ง (งานหรือการทำ

หน้าที่) อยู่ในครัวเท่านั้น (Cai, 2001; Duruz and Khoo, 2015) หรือในบางสังคม เช่น แม่บ้านชาว Mende แห่งป่า Gola ในทวีปแอฟริกาตะวันตก ปปรุงอาหารโดยมีจุดประสงค์เพื่อหวังผลทางเศรษฐกิจและผลประโยชน์ทางสังคมที่จะได้รับจากฝ่ายชายที่ออกไปแสวงหาทรัพยากรนอกบ้าน จะเห็นได้ว่า ฝ่ายหญิงได้รับประโยชน์มากมายจากการวางตำแหน่งแห่งที่ในฐานะ “แม่ครัว” หรือผู้ควบคุมครัวที่มีนัยยะเรื่องอำนาจและการต่อรองในการใช้ชีวิตทั้งสิ้น (Leach, 1991)

**มืออาหาร:** อาหารมือต่าง ๆ มักถูกจัดการด้วยเงื่อนไขของรูปแบบการทำงานของแต่ละคนและสังคม แต่เมื่อสังคมมีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ มืออาหารถูกจัดสรรขึ้นเพื่อตอบโจทย์ในเชิงโภชนาการด้วยชุดคำอธิบายต่าง ๆ เช่น เราควรกินอาหารให้ครบ 3 มือ โดยให้ความสำคัญกับมือเช้าซึ่งร่างกายต้องการพลังงานและโภชนาการที่ดีในการขับเคลื่อนชีวิตตลอดทั้งวัน หรือมือเย็นหรือคำก็กินพอประมาณ เพราะเมื่อเข้านอนร่างกายเราแทบไม่ได้ใช้พลังงาน (Fieldhouse, 1995) สิ่งเหล่านี้ล้วนสะท้อนกฎเกณฑ์ในการกำหนดความถี่จนเกิดเป็นมืออาหาร และรวมถึงการเลือกประเภทอาหารและการปรุงแต่งให้เหมาะกับมือต่าง ๆ

แต่สิ่งที่น่าสังเกตคือ กฎเกณฑ์ที่ใช้ควบคุมมืออาหารยังเผยให้เห็นความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้ที่เกี่ยวข้องและโอกาสในการทำอาหารบางประเภทที่ถูกมองว่าเป็นมือพิเศษจะมีคุณค่าสูงกว่าโอกาสอื่น กล่าวคือ การทำอาหารวันธรรมดาจะมีความสำคัญน้อยกว่าการทำอาหารวันหยุดพิเศษหรือวันสุดสัปดาห์ การทำอาหารในตอนเย็นหรือตอนกลางคืนจะมีความสำคัญมากกว่าการทำอาหารมือกลางวันและเช้า เนื่องจากผู้ปรุงอาหารจะสร้างความแตกต่างให้ต่างจากมือธรรมดาที่ถูกมองว่าเป็นมือปกติ โดยมีจุดประสงค์การสร้างมือพิเศษในวาระที่ต่างกันไป เช่น ฉลองการทำงานเสร็จ ปาร์ตี้กับญาติสนิทและมิตรสหาย หรือเพื่อเฉลิมฉลองในเทศกาลสำคัญ เป็นต้น (Inness, 2001)

**บทสนทนาในวงอาหาร:** บทสนทนาบนโต๊ะอาหาร (รวมถึงการนั่งพื้นล้อมวงในหลายสังคม) ก็คือเวลาของการพูดคุยเรื่องราวต่าง ๆ ทั้งเรื่องงานและชีวิต โต๊ะอาหารจึงกลายเป็นวงพูดคุยเรื่องราวจิปาถะ โดยเฉพาะกับเรื่องราวของครอบครัวจะเปรียบเสมือนกระบวนกรับตัดเวลาเลี้ยงดูสมาชิกด้วยการถามสารทุกข์สุกดิบหรือช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับสมาชิกในครอบครัว (Clyang and Khoo-Lattimore, 2014) นัยดังกล่าว บทสนทนาในวงอาหารก็คือขั้นตอนการฝึกฝน การสร้างวินัยและการดูแล ในมุมมองดังกล่าวครัวจึงเป็นการเมืองในความสัมพันธ์ของสมาชิกครอบครัว แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า ในหลายสังคม โดยเฉพาะสังคมเมืองที่เร่งรีบ “เสียง” ในวงอาหารเริ่มจางหาย เนื่องจากรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ต่างไปจากเดิม ทำให้การจัดสรรเวลาในวงอาหารไม่ตรงกัน (Short, 2006)

**อัตลักษณ์และการเลื่อนไหล:** เมื่ออาหารถูกเชื่อมโยงกับชาติหรือชาติพันธุ์ พาลทำให้เราจินตนาการไปไกลว่า อาหารสำหรับนั้น ๆ ต้องมีประวัติศาสตร์หรือรากวัฒนธรรมอันยาวนานซึ่งถูก

ทำให้มีแก่นสารและรากเหง้า (Essentialization) เพื่อแสดงให้เห็นถึงความจริงแท้และดั้งเดิม ซึ่งสอดคล้องกับโลกของครัวในยุคดั้งเดิมที่อาหารส่วนใหญ่มักประกอบด้วยส่วนผสมที่มีที่มาที่ไปไม่ไกลจากครัวเรือนหรือชุมชนนัก ตรงกันข้ามกัน เมื่อโลกก้าวสู่ยุคที่มนุษย์เริ่มเดินทางแสวงหาโลกใหม่ โดยเฉพาะกับยุคปัจจุบัน การค้าที่เสรี เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าและการติดต่อสื่อสารที่รวดเร็ว พบว่ามีการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบในการทำอาหาร อีกทั้งยังสามารถผลิตและถนอมอาหารผ่านการบรรจุกระป๋อง การแช่แข็ง และการเก็บรักษาด้วยวิธีต่าง ๆ ทำให้อาหารมีการเคลื่อนย้ายจากทวีปหนึ่งสู่ทวีปหนึ่ง (Pollan, 2013; Almerico, 2014) เราสามารถจับจ่ายใช้สอยวัตถุดิบดังกล่าวผ่านซูเปอร์สโตร์ วัฒนธรรมการทำอาหารในห้องครัวจึงเปลี่ยนจากเดิมอย่างสิ้นเชิง เพราะมีวัตถุดิบจากทั่วโลกทำให้เกิดอาหารลูกผสม (ทั้ง hybrid และ fusion) มีการจัดสรรและหิบบีมจนยากที่จะแบ่งแยกเชื้อชาติหรือเนื้อในของอาหารจานนั้น ๆ แต่กระนั้นก็สามารถสร้างอัตลักษณ์ใหม่ได้โดย “เล่าเรื่อง” เกี่ยวกับที่มาของอาหาร เกิดการเลื่อนไหลความหมายกลายเป็นอัตลักษณ์ใหม่ (Kraidy, 2005)

-2-

ครัวจึงเป็นพื้นที่ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของผู้ที่เกี่ยวข้องกับครัว ก่อเกิดเรื่องราวหลากหลาย ทั้งความหมายของอาหาร การปรุงอาหาร วัตถุดิบ การกิน ชาติพันธุ์ การสร้างอัตลักษณ์ เพศและอำนาจ และความสัมพันธ์ทางครอบครัว ความหมายและความสำคัญของครัวจะเกิดความสั่นไหวผ่านกาลเวลา ขณะที่การปรุงแต่งจะพบว่า อาหารมีส่วนผสมไม่เพียงวัตถุดิบ หากยังรวมถึงวัฒนธรรมและความรู้ที่หลากหลายที่แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ กล่าวโดยสรุป “ครัว: การปรุงและการกิน” จึงเป็นพื้นที่ของประสบการณ์ที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นของการปรุงแต่งอาหารที่มี “คน” และ “ครัว” สัมพันธ์ต่อกัน รวมถึงยังเผยให้เห็นการเมืองในความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านห้องปรุงรสที่แฝงไปด้วยบทบาททางเพศ การจัดระเบียบความสำคัญผ่านมื้ออาหารและการพูดคุยในวงอาหารที่ซ่อนกลไกการขัดเกลาทางสังคม ตลอดจนทำให้ทราบที่มาที่ไปของอาหารจานที่แฝงไปด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรม ก่อนประกอบสร้างเรื่องราวจนเกิดอัตลักษณ์ในสำรับอาหาร

---

## ผู้เขียน

รศ.ดร.เอกรินทร์ ฝั่งประชา

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร



## เอกสารอ้างอิง

- Actis, M. (2003). "Deconstructing Culinary Culture - a critical outline of a theory on The culinarianization of the self." Department of Sociology University of Lund, Master Thesis. Cultural Studies Spring 2003.
- Almerico, G. (2014). "Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity." The University of Tampa. Journal of International Business and Cultural Studies, 8 (June).
- Bourdieu, P. (1984) "Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste." (R. Nice, Trans.). Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Cai, H. (2001). "A Society without Fathers or Husbands: The Na of China." New York: Zone Books.
- Ceccarini, R. (2010). "Food Studies and Sociology: A Review Focusing on Japan." AGLOS. 1: 1-17. Graduate School of Global Studies, Sophia University.
- Clyang, E. and Khoo-Lattimore, C. (2014). "The Pleasure and Anxiety of Eating" Griffith University.
- Coveney, J. (2000). Food Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating. Second Edition. New York: Routledge.
- DeVault M. L. (1994). Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work. Chicago University of Chicago Press.
- Duruz, J. and Khoo, G. C. (2015). Eating Together Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore. New York: Rowman & Littlefield.
- Fieldhouse, P. (1995). Food and Nutrition, Customs and Culture. London: Chapman and Hall.
- Fox, R. (2015). Food and Eating: An Anthropological Perspective. Retrieved: [http://www.sirc.org/publik/food\\_and\\_eating\\_0.html](http://www.sirc.org/publik/food_and_eating_0.html)
- Inness, S.A. (2001). Dinner Roles. American Women and Culinary Culture. Iowa City: University of Iowa Press.
- Kraidy, M.M. (2005). Hybridity: The Cultural Logic Of Globalization. Philadelphia: Temple University Press.
- Leach, M. (1991). Rainforest Relations, Gender and Resource Use among the Mende of Gola, Sierra Leone. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1969). The Raw and the Cooked. Introduction to a Science of Mythology. New York: Harper & Row.
- Lukanuski, M. (1998). "A Place at the Counter: The Onus of Oneness," In Eating Culture, edited by Ron and Brian Seitz. Albany: State University of New York Press.
- Mintz, S. (2006). "Food, History and Globalization," Journal of Chinese Dietary Culture 2 (1): 1-22 (In Chinese translation: 23- 38.)



- Pottier, J. (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Anthropology at SOAS.
- Pollan, M. (2013). *Cooked: A Natural History of Transformation*. New York: The Penguin Press.
- Short, F. (2006). *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Oxford: Berg.