

## อาหารประจำชาติ

### “มายาคติ” ในกระบวนการทำให้ “หลงใหลได้ปลื้ม”

วิถีทางอาหาร (foodways) คือเรื่องราวอาหารที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตผู้คนซึ่งสะท้อนผ่านปฏิบัติการทางสังคมต่าง ๆ เช่น การคิดสรรและผลิตวัตถุดิบอาหาร การปรุงอาหาร การสร้างความเชื่อเกี่ยวกับการกิน การปฏิบัติตามประเพณี เศรษฐกิจและการเมือง ฯลฯ (Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019) ทั้งนี้จากการศึกษาทางสังคมวิทยาพบว่า ในรอบ 4 ทศวรรษที่ผ่านมา วิถีทางอาหารเป็นวิธีคิดที่ได้รับความนิยมศึกษาเป็นอย่างมาก โดยช่วงต้นจะให้ความสนใจอาหารกับความสัมพันธ์ทางโครงสร้างทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ตลอดจนการมองอาหารในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมของกลุ่มและชุมชน ก่อนขยายประเด็นศึกษาสู่เรื่องรูปแบบการดำเนินชีวิต เช่น รูปแบบการการปรุงแต่งและการกิน เป็นต้น รวมถึงประเด็นอาหารกับภูมิศาสตร์ ความเป็นมาของสำรับอาหารซึ่งรวมถึงอาหารและอัตลักษณ์ของกลุ่ม (Hutchinson, 2003; Zafar, 2019)

จะเห็นได้ว่า วิถีทางอาหารมีความหมายใกล้เคียงกับ “วัฒนธรรมอาหาร” (แบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร ที่เกิดจากประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับธรรมเนียมประเพณีของสังคม) เพียงแต่แนวคิดวิถีทางอาหารจะให้ความสำคัญเรื่องความสัมพันธ์อาหารกับคนที่เชื่อมโยงกับการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างสังคมวัฒนธรรม เศรษฐกิจและการเมืองอย่างเป็นพลวัต โดยครอบคลุมวิถีทางอาหารระดับกลุ่มชาติพันธุ์ ชาติ ภูมิภาค และอาหารประจำชาติ (National food) ที่เป็นเครื่องมือสำคัญของลัทธิชาตินิยม (Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019)

ประเด็นอาหารประจำชาติกับลัทธิชาตินิยมจึงทำให้เกิดคำถามสำคัญคือ ทำไมอาหารจานหนึ่ง ๆ ถึงถูกนำมาสร้างเป็นเครื่องมือของรัฐชาติในการสร้างอำนาจและมีกระบวนการเช่นไร รวมถึงรัฐมีหลักการใดในการเลือกสำรับอาหารขึ้นมาเป็นอาหารประจำชาติ โดยบทความนี้จะใช้เลนส์ความคิด Modernism, Primordialism และ Ethno-symbolism (บทความนี้จะใช้คำภาษาอังกฤษทับศัพท์แนวคิดดังกล่าว) เพื่อทำความเข้าใจอาหารในบริบทลัทธิชาตินิยม ซึ่งแนวคิดดังกล่าวนำเสนอโดย Smith (2010) ก่อนจะได้รับการพัฒนาโดยนักสังคมศาสตร์คนอื่น ๆ ในเวลาต่อมา (Hutchinson, 2003; Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019)

#### Modernism

ตามวิธีคิดของ Modernism ชาติคือรูปแบบการรวมกลุ่มทางสังคมซึ่งเป็นผลผลิตของลัทธิชาตินิยมที่พบเห็นเด่นชัดในช่วงหลังคริสต์ศตวรรษที่ 18 เป็นต้นมา เป็นแนวคิดที่รัฐใช้ “ความเป็นชาติ” โต้ตอบการล่มสลายของระบบความเชื่อก่อนหน้านี้ การเติบโตของหลักการเหตุและผลใน

ยุคแสงสว่างทางปัญญา และโดยเฉพาะกับเงื่อนไขบางประการของกระบวนการกลายเป็นอุตสาหกรรมที่กำลังเจริญเติบโตและกำลังช่วงชิงอำนาจจากรัฐ รัฐจึงจำเป็นต้องสร้างฐานอำนาจ โดยการทำให้วัฒนธรรมให้เป็นหนึ่งเดียว (cultural homogeneity) ปฏิบัติการผ่านการกระทำทางสังคมในมิติต่าง ๆ เช่น การศึกษา กฎระเบียบในชีวิตประจำวัน ภาษา เสื้อผ้า ความเชื่อ และรวมถึงอาหาร เป็นต้น โดยการสร้างมาตรฐาน (standardization) เพื่อสะดวกต่อการบริหารจัดการแบบรวมศูนย์ (centralization) ถึงจะบรรลุอุดมการณ์ของชาติในการสร้างพลังและอำนาจ (Giddens, 1991; Hutchinson, 2003; Smith, 2010)

อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาอาหารประจำชาติกับลัทธิชาตินิยมในบริบท Modernism พบว่า งานศึกษาส่วนใหญ่จะวิเคราะห์ตำราอาหาร เพราะ “ตำรา” มีบทบาทสำคัญในการประกอบสร้างความเป็นชาติ จึงทำให้เกิดแนวคิดการสร้างอาหารประจำชาติ ซึ่งปรากฏตัวให้เห็นในช่วงเดียวกับวิธีคิดแบบรวมศูนย์อำนาจของชาติ การเติบโตระบบอุตสาหกรรมและความเป็นการขยายตัวของเมือง (Hutchinson, 2003)

ประเด็นข้างต้น Ichijo, Johannes, และ Ranta (2019) ได้ขยายว่า เนื้อหาของตำราอาหารจะมีชุดคำอธิบายองค์ประกอบต่าง ๆ ของสำหรับอาหารให้สัมพันธ์กับความเป็นชาติ นับจากวัตถุดิบ สูตรอาหาร (ส่วนผสม) รูปแบบการปรุง รสชาติ จนเป็นอาหารพร้อมเสิร์ฟที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์และภูมิศาสตร์ของชาตินั้น ๆ ขณะที่ Appadurai (1988) เสริมว่า ตำราอาหารมีส่วนสำคัญทำให้เกิดการก่อตัวของ “ความเป็นชาติ” ดังเห็นจาก “เนื้อหา” (content) ของตำราอาหารที่พยายามสร้างเรื่องราวผ่านชุดคำอธิบายของวิถีอาหารที่มีลักษณะเฉพาะของชาติ ไม่ว่าจะ เป็นสูตร ส่วนผสม วิธีการทำ ฯลฯ พร้อมเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์และภูมิศาสตร์รัฐชาติจนอาหารจานนั้นกลายเป็น “อาหารประจำชาติ”

### Primordialism

ในมุมมองหนึ่งของแนวคิด Primordialism มองว่า ชาติเป็นข้อเท็จจริงทางชีววิทยา โดยเปรียบเทียบว่าชาติมีชีวิต มีเลือดเนื้อและมีจิตใจเหมือนมนุษย์ ชาติจึงมีการสร้างกฎเกณฑ์และจัดระเบียบในตัวเอง เพื่อให้คงสถานะการดำรงอยู่หรือที่เรียกว่า “ความเป็นชาติ” ยิ่งกว่านั้น “ความเป็นชาติ” ยังมีนัยของความเป็น “ผู้ให้” (Smith, 2010; Belasco & Scranton, 2014)

ทำไมถึงตีความเป็นเช่นนั้น?

ประเด็นดังกล่าว Geertz (1997) ใช้หลักการตีความทางวัฒนธรรม (cultural interpretation) มาขยายความ “ผู้ให้” ในแนวคิดชาตินิยมว่า ชาติในฐานะผู้ให้คือผู้ที่แสดงบทบาทของการมอบสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งไม่สามารถหาหน่วยงานใดมาแสดงบทบาททดแทนได้ เพราะ

ชาติมีความผูกพันต่อผู้คนในชาติ จากการ “สร้าง” หรือ ผูกเรื่องความเป็นมาของชาติเข้ากับ ประสบการณ์ชีวิตของผู้คน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อผูกเรื่องดังกล่าวเข้ากับ “ความดั้งเดิม” และมี วิวัฒนาการของเรื่องดังกล่าวอย่าง “ต่อเนื่อง” ที่ชาติอ้างถึง จนเกิดความนิยมชมชอบในชาติก่อน กลายเป็นลัทธิชาตินิยม มีพลังและมีแรงผลักดันแห่งการกระทำทางสังคม (social action)

อย่างไรก็ตาม นักคิดหลายคนกลับเห็นต่างกับข้อเสนอความเป็นชาติที่สัมพันธ์กับเหตุผล ทางชีวภาพ โดยมองว่า ความเป็นชาติคือรูปแบบการรวมกลุ่มของสังคมมนุษย์ที่ปรากฏอยู่ใน ประวัติศาสตร์มนุษยชาติ หากใช้เพียงเกิด ดังนั้น ความเป็นชาติหรือความนิยมในกลุ่ม (ลัทธิ) ชาตินิยมจึงเป็นส่วนหนึ่งของสังคมเสมอมา (Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019) ประการ สำคัญยังมองว่าลัทธิชาตินิยมได้สร้าง “มายาคติ” ทำให้คนในชาติยอมรับอุดมการณ์ชาตินิยมโดย ปราศจากการตั้งคำถาม ซึ่งเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ลัทธินี้มีบทบาทสำคัญในการสร้าง “ความ หลงใหลได้ปลื้ม” และในหลายกรณีนำไปสู่ความผูกพันแบบคลั่งไคล้ เพราะมองว่า “ชาติ” เป็น “ผู้ให้” ทำให้ชาติมีคุณลักษณะไม่ต่างไปจากผู้มีหลักจริยธรรมและคุณธรรม ซึ่งมีส่วนสำคัญในการ ดำรงอยู่ของมนุษย์ทำให้เกิดความมั่นคงทั้งทางกายและจิตใจ (Belasco & Scranton, 2014)

### Ethno-symbolism

ในบริบทของลัทธิชาตินิยม Ethno-symbolism เป็นแนวคิดที่ให้ความสำคัญกับการนำ สัญลักษณ์ ตำนาน ค่านิยมและประเพณีของกลุ่มชาติพันธุ์เป็นเครื่องมือในการสร้างความเป็นชาติ ในรัฐชาติสมัยใหม่ โดยเน้นความเป็นรากเหง้าและลำดับเวลาความสำคัญทางประวัติศาสตร์ของ กลุ่มชาติพันธุ์หรือประเทศ แนวคิดนี้ถูกวิพากษ์วิจารณ์ว่า เป็นแนวทางการศึกษาลัทธิชาตินิยม แบบเดิม ไม่ต่างจากกลุ่ม Primordialism (Smith, 2010; Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019)

อย่างไรก็ตาม เมื่อนำเลนส์ความคิด Ethno-symbolism มาพิจารณาอาหารประจำชาติ กลับอธิบายให้เห็นถึงบทบาทของอาหารในการสร้างชาติที่จะพัฒนาสู่ลัทธิชาตินิยมที่คมชัด กล่าวคือ อาหารที่ถูกนำมาสร้างชาติต้องไม่ใช่อาหารของชนชั้นสูง หากแต่เป็นอาหารที่ปรากฏอยู่ใน ชีวิตประจำวัน ผู้คนเข้าถึงง่ายทั้งการปรุงแต่ง การกินและรสชาติ รวมถึงต้องมีวัตถุดิบที่เชื่อมโยงกับ ภูมิศาสตร์รัฐชาติ การเชื่อมโยงความหมายดังกล่าวทำให้อาหารจานนั้นเปรียบดั่งสัญลักษณ์ที่ช่วย หล่อหลอมผู้คนเข้ากับชาติอย่างไม่ตะบิดตะขวงใจ (Mintz, 1996; Ichijo, Johannes, & Ranta, 2019) อย่างไรก็ตาม มีนักวิชาการเสนอมุมมองเพิ่มเติมว่าหากอาหารจานดังกล่าวได้รับ ยอมรับจากชนชั้นสูงก็จะทำให้กลายเป็นอาหารประจำชาติโดยสมบูรณ์ (Smith, 1991; Trubek, 2000)

จะเห็นได้ว่า ในมุมมองทางสังคมวิทยา ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารประจำชาติและลัทธิชาตินิยมสามารถทำความเข้าใจเบื้องต้นโดยใช้เลนส์ความคิด Modernism, Primordialism และ Ethno-symbolism กล่าวโดยสรุป คือ ในมุมมองความคิด Modernism พบว่า ตำราอาหารคือเครื่องมือสำคัญที่รัฐได้สร้างชุดคำอธิบายของอาหารประจำชาติที่มีความเกี่ยวข้องกับกับชาติอย่างไร โดยสื่อผ่านเนื้อหา นับตั้งแต่วัตถุดิบ การปรุง การกินและรสชาติ โดยใช้เรื่องราวทางประวัติศาสตร์และภูมิศาสตร์ของรัฐชาติเป็นตัวเชื่อมโยงให้เกิดพลังในการขับเคลื่อนความเป็นชาติ ขณะที่ในมุมมองของ Primordialism สะท้อนให้เห็นว่า ลัทธิชาตินิยมได้สร้างกระบวนการสำนึกให้หลงใหลได้ปลื้ม โดยนำประวัติศาสตร์มาสร้างเรื่องราวใดเรื่องราวหนึ่งให้สัมพันธ์กับอาหารประจำชาติ เกิดเป็นภาพมายาและรับรู้ในฐานะประสบการณ์ร่วมกับ “ความดั้งเดิม” ของชาติ ทำให้อาหารกลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการรวมผู้คนที่เป็สมาชิกของรัฐชาติเข้าด้วยกัน ท้ายสุด มุมมอง Ethno-symbolism เผยให้เห็นว่าการเลือกอาหารในชีวิตประจำวันของคนในชาติเข้าถึงง่ายมาอาหารประจำชาติก็คือสัญลักษณ์อย่างหนึ่งที่รัฐนำเรื่องราวของวิถีอาหารไปผูกเข้ากับตำนาน ค่านิยมและประเพณีของกลุ่มโดยเน้นความเป็นรากเหง้าและลำดับเวลาความสำคัญทางประวัติศาสตร์ของกลุ่มชาติพันธุ์หรือประเทศ

ทั้งนี้ มุมมองผ่านเลนส์คิดข้างต้นมีจุดร่วมเดียวกันคือ การหยิบยกอาหารจานหนึ่งนั้นจำเป็นต้องผูกเรื่องราวการเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมอย่างเป็นพลวัต ให้เกิดความต่อเนื่อง และเพิ่มความหนักแน่นด้วยการเชื่อมโยงเรื่องราวดังกล่าวเข้ากับภูมิศาสตร์ของรัฐชาติที่สัมพันธ์กับอาหารผ่านขั้นตอนต่าง ๆ นับจากวัตถุดิบ การปรุง การกิน ฯลฯ เกิดเป็นมายาคติอาหารประจำชาติ หล่อหลอมพยายามทำให้คนทุกชนชั้นเข้าถึงความหมายร่วมกัน พัฒนาเป็นพลังและอำนาจให้รัฐขับเคลื่อนจนบรรลุอุดมการณ์ลัทธิชาตินิยม

## ผู้เขียน

รศ.ดร. เอกรินทร์ พึ่งประชา

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

## เอกสารอ้างอิง

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India, *Comparative Studies in Society and History*, 30(1): 3-24.
- Belasco, W. & Scranton, P. (Eds.). (2014). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. UK: Routledge.
- Geertz, C. (1997). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Giddens, A. (1991). *The Consequences of Modernity*. Stanford: Stanford University Press.



- Hutchinson, J. (2003). *The Dynamics of Cultural Nationalism: The Gaelic Revival and the Creation of the Irish Nation State*. UK: Routledge.
- Ichijo, A., Johannes, V., & Ranta, R. (Eds.). (2019). *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism*. London: Bloomsbury Academic.
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Anthony D. Smith, A. D. (2010). *Nationalism: Theory, Ideology, History*. New York: Polity.
- Trubek, A. (2000). *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Zafar, R. (2019). *Recipes for Respect: African American Meals and Meaning*. Georgia: University of Georgia Press.