

## จากสุนทรียะทางการกิน สู่การสร้างภาพแทนวัฒนธรรม ผ่านรสอาหารคนพลัดถิ่น

“วัฒนธรรมการกินอาหารโดยเน้นปรุงรสให้จัดจ้านมีที่มาจากอะไร?” ประโยคคำถามที่อยู่ ๆ ก็โผล่พรวดขึ้นมาจนกลายเป็นหัวข้อบทสนทนาบนโต๊ะอาหารขณะรับประทานอาหารริมทางกับเพื่อนร่วมงาน ที่แต่ละคนล้วนสังเกตเห็นหรือแสดงความเห็นไปในทิศทางเดียวกันว่า ร้านอาหารนอกบ้านในกรุงเทพฯ หรือในเมืองจังหวัดต่าง ๆ ปัจจุบันมีรสชาติที่จัดจ้านมากขึ้นกว่าในอดีตมาก บทความนี้จึงพยายามสำรวจภูมิทัศน์รสชาติอาหารนอกบ้านของสังคมไทยและที่มาที่ไปของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารรสจัดจนถึงขนาดที่ผิดหลักอนามัยได้

### เพราะยากจนเลยต้องปรุงเยอะจัด? รสชาติในฐานะผลผลิตของความจน

ผลจากการไปใช้ชีวิตอยู่ในร่วมหลายชายทะเลแห่งหนึ่งในจังหวัดชลบุรีตลอด 4 ปี ได้สร้างประสบการณ์เกรงกลัวอาหารรสหวานจัดในตัวผู้เขียนและเพื่อนที่เดินทางมาจากต่างภูมิลำเนา หากมีคนทำแบบสอบถามเกี่ยวกับรสชาติอาหารในชลบุรีโดยมีผู้ทำแบบสอบถามเป็นนักศึกษา อาจารย์ พนักงานมหาวิทยาลัย ผู้พำนักอาศัย พ่อค้าแม่ค้า ตลอดจนนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวจังหวัดชลบุรี น่าจะได้คำตอบไปในทิศทางเดียวกันว่าอาหารชลบุรีขึ้นชื่อเรื่องรสหวานนำ หวานจัด ๆ “หวานตัดข่า” (คำเปรียบเปรยที่นิยมพูดถึงอาหารที่มีรสหวานมากในปัจจุบัน) จนรสหวานกลายเป็นส่วนหนึ่งของภาพแทนอัตลักษณ์อาหารของจังหวัดชลบุรีในปัจจุบันไปเรียบร้อยแล้ว

ที่มาที่ไปของอาหารรสหวาน อาจมาจากวิถีชีวิตของคนเมืองที่ใช้เวลาอยู่นอกที่พักมากกว่าในบ้าน ข้อจำกัดด้านเวลา อุปกรณ์ สถานที่ และความหลากหลายของประเภทของร้านอาหารนอกบ้านและจำนวนร้านที่มีให้เลือกใช้บริการที่สูงมากในแหล่งที่พักอาศัย เป็นเหตุผลสำคัญในการเปลี่ยนวัฒนธรรมการกิน จากการซื้อวัตถุดิบและนำกลับมาปรุงอาหารรับประทานในบ้าน เป็นการเน้นซื้อและรับประทานอาหารนอกบ้าน พร้อม ๆ กับการบริโภคอาหารในฐานะส่วนหนึ่งของการสร้างภาพความทันสมัยให้กับผู้บริโภค ที่มีมาตั้งแต่หลังสงครามโลก สินค้าอุตสาหกรรมที่รัฐบาลสนับสนุนให้ผลิตใช้เองตั้งแต่ช่วงสงคราม และการสนับสนุนการบริโภคและกระจายสินค้าอุตสาหกรรม ทำให้สินค้ากลุ่มนี้มีราคาถูกและเข้าถึงได้ง่าย ประกอบกับการสนับสนุนให้คนไทยกินหวานเพื่อสนับสนุนการบริโภคน้ำตาลที่รัฐบาลสนับสนุนการผลิตปริมาณมากจนล้นตลาด ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดโลก นำไปสู่การติดหวานในสังคมเมืองที่เน้นวิถีบริโภคแบบเร่งรีบและอาหารแบบอุตสาหกรรม(ที่ปรุงรสหวาน) สามารถตอบโจทย์วิถีชีวิตแบบเร่งรีบของคนเมืองได้ (ชาติชาย มุกสง, 2548, 229-242)

ในขณะที่เดียวกันการปรุงรสหวานให้จัดจ้านมากขึ้นเริ่มเกิดขึ้นเมื่อเกิดกระบวนการเปลี่ยนแปลงในคุณภาพและรสชาติของวัตถุดิบ วัฒนธรรมการกินหวานไม่อาจเกิดขึ้นได้จากฝั่งผู้บริโภคเพียงอย่างเดียว แต่ยังเกิดจากผู้ขายหรือผู้ผลิตวัตถุดิบ จนถึงนโยบายรัฐที่มีต่อวัตถุดิบ และวัฒนธรรมการกินในสังคมไทยด้วย ดังที่ คำ ผกา กล่าวถึงสาเหตุด้านเศรษฐกิจของอาหารรสหวานจัดในร้านขายอาหารริมทางในเมือง ที่พ่อค้าแม่ค้าต้องปรุงรสจัดเพื่อกลบเกลื่อนคุณภาพของวัตถุดิบต้นทางราคาถูกที่ไม่สามารถคาดหวังคุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบได้ การปรุงรสจัดจึงเป็นกลไกการลดต้นทุนผ่านการกลบเกลื่อนความด้อยคุณภาพของวัตถุดิบราคาถูก (คำ ผกา, 17 กุมภาพันธ์ 2017)

“...ท่ามกลางความแร้นแค้นของคนยากจนในเมือง รสชาติหวานจัดในอาหารอาจเป็นรสชาติเดียวที่พอกินได้สำหรับพวกเขา” - คำ ผกา ใน the momentum (2017, 17 กุมภาพันธ์)

หากอ้างอิงตามข้อมูลของคำ ผกา ที่นำเสนอมุมมองต่ออาหารไทยโดยรับอิทธิพลจากงานเขียนของชาติชาย มุกสง ผนวกกับบริบทด้านเศรษฐกิจของมหาวิทยาลัยริมทะเลจังหวัดชลบุรี แม้ตำแหน่งที่ตั้งของมหาวิทยาลัยและย่านการค้า-ร้านอาหารบริเวณใกล้นักศึกษาจะตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวชื่อดัง และราคาอาหารเฉลี่ยเทียบเท่าหรือสูงกว่าเมืองหลวงอย่างกรุงเทพฯ แต่ราคาอาหารที่ขายในร้านอาหารริมทางบริเวณริมรั้วรอบมหาวิทยาลัยกลับมีราคาถูกกว่าเกือบ 20% แต่แลกมากับรสชาติโดยเฉลี่ยที่หนักไปทางรสหวานมากกว่าตามไปด้วย สภาพสังคมมหาวิทยาลัยมีความคล้ายคลึงกับสภาพสังคมในย่านนิคมอุตสาหกรรมที่มีมากในจังหวัดชลบุรีและสังคมเมืองอย่างกรุงเทพฯ ผู้อยู่อาศัยส่วนมากเป็นผู้เดินทางมาจากต่างถิ่นและอาศัยอยู่ชั่วคราวเพียงช่วงระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น วิถีชีวิตแบบชั่วคราวส่งผลต่อการเลือกที่อยู่อาศัยในลักษณะชั่วคราวด้วยเช่นกัน ที่อยู่อาศัยประเภทหอพัก อพาร์ทเมนท์ และคอนโดมิเนียมแบบเช่าแบ่งจ่ายเป็นรายเดือนมักได้รับความนิยมจากคนเมือง ที่ความสะดวกสบายครบครันอย่างไม่ถาวรต้องแลกมากับข้อจำกัดบางประการในที่พักอาศัย โดยเฉพาะข้อจำกัดในการประกอบอาหารในที่พักอาศัย

วัฒนธรรมการทำงานและการใช้ชีวิตในสังคมเมือง สภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตที่เอื้อต่อการบริโภคอาหารนอกบ้านและอาหารราคาถูกอย่างเช่นอาหารริมทางและฟาสต์ฟู้ดจากข้อจำกัดด้านสถานที่และเวลา มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่หลีกเลี่ยงไม่ได้และไม่มีทางเลือกมากนัก ดูเหมือนว่า การที่จังหวัดชลบุรีเป็นแหล่งนิคมอุตสาหกรรมที่มีแรงงานอพยพเข้ามาทำงานจังหวัดจะมีผลอย่างมากต่อภูมิทัศน์รสหวานของอาหารในจังหวัดชลบุรี อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่แค่ชลบุรีที่ติดหวานจังหวัดเดียว การเดินทางไปทำงานหลายจังหวัดทำให้ตัวผู้เขียนเริ่มสังเกต

ว่ารสชาติของอาหารหลาย ๆ ที่ก็มีลักษณะติดหวานไม่ต่างกัน และในขณะเดียวกันผู้เขียนและคนรอบตัวหลายคนเริ่มสังเกตความเปลี่ยนแปลงด้านรสชาติอาหารว่านอกเหนือจากรสหวานที่มักถูกพูดถึงเป็นประจำ อาหารในปัจจุบันยังมีลักษณะของรสชาติที่จัดจ้านเพิ่มมากขึ้นจากในอดีตอีกด้วย

### ปรุงจัดเพื่อกลบจืด ว่าด้วยความอร่อยในฐานะสุนทรียะในชีวิตประจำวัน

ในขณะที่กระบวนการลดทอนย่อส่วนของวัฒนธรรมการปรุงและบริโภคอาหารที่เกิดขึ้นจากสินค้าอุตสาหกรรมและสภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อการดำรงชีวิตในสังคมเมืองไทยสมัยใหม่ พฤติกรรมการบริโภคในร้านอาหารที่ “อนุญาต” ให้ผู้บริโภคมีสิทธิกำหนดรสชาติได้ตามต้องการก็มีผลต่อการรับประทานอาหารเช่นกัน ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือร้านอาหารประเภทเส้น (หรือแม้แต่ร้านอาหารตามสั่งและร้านขายข้าวราดแกง) ที่มักมีชุดเครื่องปรุงวางอยู่บนโต๊ะอาหาร ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกออกแบบรสชาติของมื้ออาหารให้ตรงกับความต้องการของตนเองได้ ว่าอยากให้มีอาหารนั้นเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม ในระดับไหน การเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคมีสิทธิกำหนดชะตากรรมของตัวเอง ก็ยังเป็นการเปิดโอกาสให้กับรสชาติในมื้ออาหารออกมาจัดจ้านยิ่งขึ้นไปอีก

ในหนังสือเรื่องเศรษฐศาสตร์ความจน (Poor economics) พฤติกรรมการบริโภคในมุมมองแบบเศรษฐศาสตร์พฤติกรรม เน้นย้ำถึงความสำคัญของ “ความอร่อย” ในการบริโภคอาหาร ที่แม้แต่คนยากจนเองก็เลือกที่จะนำเงินไปซื้ออาหารที่มีรสชาติอร่อยมากขึ้นแทนที่จะไปเพิ่มปริมาณอาหาร ดังคำกล่าวที่ว่า “คนจน(ผู้เขียนมองว่าคนส่วนใหญ่ในสังคมนอกจากคนจนด้วย)ไม่ได้เลือกอาหารโดยดูจากราคาหรือคุณค่าทางโภชนาการ แต่ดูจากรสชาติที่อร่อย” ความอร่อยจึงกลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการดำรงชีวิตประจำวันของคนจน ที่แม้จะมีเงินมากขึ้นแต่เงินจะถูกนำไปใช้จ่ายในสิ่งที่คนเหล่านั้นมองว่ามีประโยชน์มากกว่า ซึ่งรวมไปถึงการเลือกบริโภคอาหารอร่อยมากขึ้นด้วย คำแนะนำของนักเศรษฐศาสตร์ที่มองถึงพฤติกรรมการบริโภคผ่านตัวเลขที่วิเคราะห์โดยใช้เกณฑ์ปริมาณอาหารจึงเป็นเรื่องของ “สารอาหาร” ในขณะที่การบริโภคที่เกิดขึ้นจริง ๆ แล้วมองแยกกันระหว่าง “สารอาหาร” กับ “รสชาติของอาหาร” ที่เมื่อคนกลุ่มนี้คิดว่าอาหารในฐานะสารอาหารมีเพียงพอแล้วก็จะเริ่มยับยั้งพฤติกรรมการใช้เงินไปยังลำดับถัดไปคือการแสวงหารสชาติของอาหารที่ดีมากขึ้น ไปจนถึงสิ่งอื่น ๆ ที่สามารถทำให้ชีวิตของพวกเขามีความสุข เบี่ยงเบนความเครียด น่าเบื่อ และเหนื่อยหน่ายในชีวิตประจำวันที่มีความสนุกสนานและรื่นเริงในเมือง เช่น โรงหนัง เว็บบสตรีมมิ่ง ห้างสรรพสินค้า คอนเสิร์ต ที่ล้วนแล้วพ่วงมาด้วยค่าใช้จ่ายเพื่อเข้าถึงความรื่นเริง อีกทั้งสิ่งที่บรรดานักวิชาการและผู้กำหนดนโยบายด้านปากท้องมักพูดถึงเรื่องคุณค่าด้านสารอาหารยังเป็นภาษาแบบวิทยาศาสตร์ที่เข้าถึงและทำความเข้าใจยากกว่ารสชาติของอาหาร (Banerjee, A. & Duflo, E., 2566, หน้า 63-71) การแก้ไขปัญหาการติดรสจัดเน้นองค์ความรู้ทางโภชนาการแบบสารอาหารที่สัมพันธ์กับรสชาตินั้น ๆ ทำให้ในปัจจุบันทำให้คนสนใจปริมาณ

สารอาหารมากกว่าพฤติกรรมการติดหวาน การหันมาใช้สารให้ความหวานพลังงานต่ำทดแทนการบริโภคน้ำตาลจึงไม่สามารถแก้ไขพฤติกรรมการติดหวานของคนในสังคมได้ เพราะคนเหล่านั้นยังคงบริโภคหวานอยู่ เพียงแต่ได้รับพลังงานหรือสารอาหารน้อยลง และในขณะเดียวกันยังเสี่ยงติดหวานมากขึ้นอีกด้วย เนื่องจากสารให้ความหวานเหล่านั้นให้ความหวานมากกว่าน้ำตาลทรายหลายเท่า (ผู้จัดการออนไลน์, 22 พฤษภาคม 2566) พฤติกรรมการบริโภคนี้คล้ายคลึงกับกลุ่มเพื่อนของผู้เขียนที่เลือกรับประทานร้านอาหารราคาประหยัดตอนกลางวันและนำเงินส่วนต่างค่าอาหารไปดื่มเหล้าสังสรรค์กันในตอนค่ำแทน อาหารร้านราคาประหยัดที่รสเค็มและหวานจัดไม่ได้มีความสำคัญเท่ากับการสังสรรค์กับเพื่อนในยามเย็น และเธอก็ยินดีที่จะกินอาหารที่ไม่ถูกหลักสุขภาพในบางมื้อเพื่อนำเงินไปสังสรรค์มากกว่าการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกินให้ดีต่อสุขภาพมากขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องที่เราเฝ้ามองว่ายังไม่ได้มีความสำคัญ ณ ช่วงเวลานั้น

ประเด็นที่ซ่อนทับภายใต้อาหารรสจัดจ้าน หากยกตัวอย่างกรณีร้านอาหารริมทางที่นำเสนออัตลักษณ์ด้านอาหารพลัดถิ่นอย่างอาหารอีสานและอาหารปักษ์ใต้ และรสชาติหรือคุณค่าความเป็นต้นฉบับแท้ดั้งเดิมเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ร้านอาหารพยายามนำเสนอขายแก่ผู้ซื้อ แต่ทว่ารสชาติจัดจ้านถูกปากคนเมืองที่นำเสนอมานั้นเป็นรสชาติต้นฉบับแท้ ๆ หรือจริง ๆ แล้วเป็นรสชาติของคนกลุ่มอื่นกันแน่?

### รสจัดจ้านในฐานะภาพแทนของ “คนบ้านเดียวกัน”

นอกเหนือจากการวิเคราะห์ “ร้านอาหารชาติพันธุ์” ในต่างถิ่นในฐานะพื้นที่ทางสังคมที่เป็นแหล่งร่วมตัวของบรรดาผู้มีสายสัมพันธ์กับพื้นที่ที่ร้านอาหารดังกล่าวพยายามนำเสนอผ่านกิจการร้านอาหารผ่านรายละเอียดต่าง ๆ ทั้งชื่อร้าน สถาปัตยกรรม สินค้า ตลอดจนสิ่งที่สร้างความรู้สึกเชื่อมโยงถึงความดั้งเดิมของกลุ่มคนดังกล่าว อย่างเพลงในร้าน เป็นต้น ที่ถูกนำมาใช้ขับเร้าให้ยังรู้สึกถึงความเป็นชาติพันธุ์จากอาหารมากขึ้น (วสันต์ ปัญญาแก้ว, 2553, 223-224) ความเป็นร้านอาหารชาติพันธุ์ในฐานะร้านอาหารชาติพันธุ์พลัดถิ่นยังหมายถึงการที่ร้านอาหารเหล่านี้นำเสนอความแตกต่างทางด้านการบริโภคของกลุ่มตัวเองภายใต้สังคมส่วนใหญ่ โดยเฉพาะในด้านรสชาติพยายามสร้างความแตกต่างไปจากร้านอาหารทั่ว ๆ ไป อีกทั้งยังเป็นพื้นที่แสดงอัตลักษณ์ในร้านอาหารที่พยายามนำเสนอสำนึกความเป็นชาติพันธุ์ร่วมกันระหว่างผู้ขาย (ตัวอย่างเช่นร้านอาหารอีสาน อาหารปักษ์ใต้ ตลอดจนอาหารประจำชาติหรือกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ) และผู้ซื้อที่ประกอบไปด้วยคนส่วนใหญ่ในสังคมที่พฤติกรรมการบริโภคได้รับอิทธิพลจากการท่องเที่ยวแสวงหาประสบการณ์ที่แปลกใหม่ และบรรดาผู้พลัดถิ่นที่มีพื้นเพและรากเหง้าทางวัฒนธรรมจากที่เดียวกันหรือคล้ายกัน (คนบ้านเดียวกัน)

สิ่งหนึ่งที่คุณเขียนรู้สึกได้ถึงร้านอาหารอีสานหลาย ๆ ที่ มักใช้ผัสสะด้านการรับรสอย่างเช่น ความแซบนำมามีอธิบายความดั้งเดิมของอาหารในร้าน ความแซบนำผ่านการผสมระหว่างมิติรส สัมผัสอย่าง “ความอร่อย” และมีมิติอัตลักษณ์อย่าง “ความเป็นต้นฉบับดั้งเดิม” เพื่อสร้างความ “อร่อยแบบของแท้” หรือ “รสชาติแบบต้นฉบับ” ที่บรรดาผู้บริโภคซึ่งเป็นคนพลัดถิ่นนำมาใช้เป็น ตัวชี้วัดความอร่อยของร้านอาหาร อาหารอีสานรสจัดตามนิยามของคนพลัดถิ่นและคนเมืองที่เข้ามา ร่วมผลิตซ้ำภาพแทนของสิ่งที่เรียกว่ารสชาติแบบต้นฉบับจึงถือกำเนิดขึ้นในเมืองที่มีศักยภาพในการ สร้างภาพแทนมากกว่า ที่นี้หากจะตอบคำถามว่ารสจัดกลายเป็นความแท้ของอาหารต่างถิ่นที่ ถูกผลิตสร้างโดยผู้พลัดถิ่นได้อย่างไร อาจต้องเริ่มจากการทำความเข้าใจถึงลึนของผู้ที่สร้างภาพ แทนให้กับอาหารพลัดถิ่นก่อน

ดั่งที่ยกตัวอย่างไปก่อนหน้านี้ ที่ร้านอาหารพลัดถิ่นที่โด่งดังและเป็นที่ยอมรับที่สุดในเมือง คง หนีไม่พ้นร้านอาหารจากภาคใต้และภาคอีสาน ในที่นี้จะขอยุทธถึงร้านอาหารอีสานเป็นหลักเนื่องจาก อาจพูดได้ว่าได้รับความนิยมและหาทานได้ง่ายกว่า อาหารอีสานในยุคพลัดถิ่นทั้งหลายล้วนผ่าน กระบวนการปรับเปลี่ยนรสชาติให้เข้ากับลิ้นของคนในสังคมเจ้าถิ่น เราจึงไม่อาจเหมารวมว่ารสชาติ ของร้านอาหารอีสานหรือร้านอาหารพลัดถิ่นอื่น ๆ มีรสชาติตามแบบฉบับดั้งเดิมทั้งหมดทุกร้าน เพราะรสชาติอาหารพลัดถิ่นสามารถกลายเป็นรสชาติแบบในเมือง (Urbanization) ภายใต้กลไก ทางเศรษฐกิจในโลกทุนนิยมที่สร้างอำนาจให้กับผู้บริโภคผู้มีสิทธิกำหนดชะตาชีวิตของ ร้านอาหารในสังคมเจ้าถิ่น จึงเป็นเรื่องยากที่บรรดาร้านอาหารจะยืนหยัดอนุรักษ์รสชาติให้เหมือน ต้นฉบับดั้งเดิมได้ ร้านอาหารใต้ในกรุงเทพฯ จำต้องลดความเผ็ดลงเพื่อให้คนกรุงสามารถ รับประทานได้ ร้านอาหารอีสานเองก็ต้องปรับเปลี่ยนการปรุงรสส้มตำโดยเพิ่มรสเปรี้ยวและหวานเข้า มาตามความนิยมของคนเมือง (กิตตินันท์ วัฒนธิดิกุล และสุรามา ส ทวินันท์, 2021)

เมื่อเป็นเช่นนั้นแล้ว รสชาติที่เหล่าผู้อยู่ในเมืองต่างสถาปนาความแท้ จะยังคงเป็นรสชาติที่ แท้จริงได้หรือไม่ เพราะแม้แต่ผู้พลัดถิ่นเองก็รับประทานรสชาติที่ถูกปรับให้เข้ากับลิ้นคนเจ้าถิ่นไป แล้ว ลองนึกถึงตัวอย่างเพื่อนของผู้เขียน 2 คน คนหนึ่งเป็นคนพลัดถิ่นตั้งแต่วัยเด็ก ส่วนอีกคนหนึ่ง เป็นลูกของผู้พลัดถิ่นที่เติบโตในกรุงเทพฯ ทั้งสองคนนี้แนะนำร้านอาหารอีสานที่อร่อยและมีรสชาติ แบบอีสานแท้ ๆ ให้กับผู้เขียนได้ไปลิ้มลอง ผู้เขียนซึ่งเป็นคนกรุงเทพฯ ยอมรับว่าร้านอาหารที่ทั้ง สองยกมานั้นถือได้ว่าอร่อยและมีราคาไม่แพงมากจนเกินไป แต่จนกระทั่งผู้เขียนมีโอกาสเดินทางไป ทำงานในชุมชนในจังหวัดที่เพื่อนผู้เขียนจากมา ปรากฏว่ารสชาติของอาหารอีสานอย่างส้มตำ แตกต่างไปจากที่ผู้เขียนได้ชิมมาในกรุงเทพฯ แบบเดียวกับที่ปรากฏในบทความของกิตตินันท์และ สุรามา ส ส้มตำของสมาชิกชุมชนที่ทำและให้ผู้เขียนร่วมวงรับประทานอาหารนั้น มีเพียงรสนำเค็ม จากการปรุงด้วยปลาร้าและผงชูรสเท่านั้น ไม่ได้มีรสชาติเผ็ดจัดจ้านและครบรสเปรี้ยวมะนาว หวาน น้ำตาลปี๊ป เผ็ดพริก เค็มปลาร้าและน้ำปลา แบบที่เคยได้กินตลอดเวลาที่อยู่ในกรุงเทพฯ รสชาติ

แซ่บนิ้วแบบแท้ ๆ จึงถือกำเนิดภายใต้การแสวงหาความเป็นของแท้ดั้งเดิมในวัฒนธรรมการบริโภคของคนในสังคมเมือง ที่เกิดจากบรรดาคนเมือง ผู้พลัดถิ่น และลูกหลานของผู้พลัดถิ่นที่ไม่เคยลิ้มลองรสชาติต้นฉบับของแท้ที่ถูกอ้างถึง ผู้เขียนสัมภาษณ์เพื่อนร่วมงานเพิ่มเติมอีกคน ประสบการณ์วันแรกที่ได้ลิ้มลองร้านส้มตำในกรุงเทพฯ พบว่าส้มตำในกรุงเทพฯ ติดเปรี้ยวและหวานมากกว่าส้มตำที่บ้านที่มีแต่รสนิ้วเค็ม จนรู้สึกถึงความแตกต่างอย่างชัดเจน และในขณะเดียวกันอีกหลายคนก็บอกว่า รสชาติของอาหารอีสานแบบฉบับที่สมาชิกชุมชนเครือข่ายที่ทำงานด้วยกันทำรับประทานในครอบครัวมีรสเค็มโดดเกินไปและไม่มีรสหวานและเปรี้ยว

จึงน่าสังเกตว่ารสชาติตามแบบฉบับที่เรียกว่า “แซ่บนิ้ว” ถูกผลิตและสถาปนาให้เป็นรสชาติแท้และดั้งเดิม ดูจะเป็นสิ่งที่ถูกผลิตสร้างขึ้นโดยกลุ่มคนพลัดถิ่นและคนส่วนใหญ่ของสังคมเมืองที่คนเหล่านั้นสถาปนาให้ร้านอาหารอีสานในเมืองที่สามารถรังสรรค์รสชาติที่ถูกจริตลิ้นของคนส่วนใหญ่กลายเป็นภาพแทนของรสชาติอาหารอีสาน แทนที่อาหารแบบดั้งเดิมที่ไม่ถูกโฉลกลิ้นคนเมือง จนต้องมีการปรับเปลี่ยนรสชาติจนแตกต่างจากเดิม

## ผู้เขียน

ธนพล เลิศเกียรติดำรงค์

นักวิจัย ฝ่ายวิจัยและส่งเสริมวิชาการ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน)

## อ้างอิง

ชาติชาย มุกสง. (2548). น้ำตาลกับการบริโภครสหวานในสังคมไทย พ.ศ.2504-2539. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

Banerjee, A. & Duflo, E. (2566). Poor Economics [เศรษฐศาสตร์ความจน] (ฉันทวิชญ์ ตันทสิทธิ์, แปล). พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ซอลท์ พับลิชชิ่ง. (ต้นฉบับพิมพ์ปี ค.ศ. 2011).

วสันต์ ปัญญาแก้ว. (2553). ถนนหนทาง การรื้อถอนความเป็นถิ่นฐานและกิจการร้านอาหารใต้ในหมู่บ้านย่านชานเมืองเชียงใหม่ สิบสองปันนา. ใน เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยา ครั้งที่ 9 ปาก-ท้องของกินจริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน 25-27 มีนาคม 2553 เล่ม 2. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).

คำ ผกา. (2017, 17 กุมภาพันธ์). หรือความจนคือต้นเหตุของความหวาน? และอีกหลายเหตุผลที่ทำให้ไม่อาหารไทยต้องหวานแสบไส้. The momentum. <https://themomentum.co/momentum-opinion-history-of-sugar-thai-ep2/>.

ผู้จัดการออนไลน์. (2566, 22 พฤษภาคม). “สารให้ความหวานแทนน้ำตาล” อันตรายต่อสุขภาพหรือไม่?. <https://mgronline.com/goodhealth/detail/9660000046190>

กิตตินันท์ วัฒนธิดกุล และสุรามาส ทวีนนท์. (2021, 5 ตุลาคม). ‘อาหารอีสานพลัดถิ่น’ เสน่ห์ วัฒนธรรม รสชาติแห่งการดิ้นรนต่อสู้ของชาวอีสานที่แฝงอยู่ในเมืองกรุง. The momentum. <https://themomentum.co/feature-isansound-food/>.