

เสน่ห์ของ “อาหาร” ในจักรวาลวิทยาการเสพย์ “รสชาติ”

*“กินข้าวที่ไหนก็ไม่อร่อยเท่ากินที่บ้าน เพราะอาหารรสมือแม่ (หรือคนในบ้าน)
อร่อยเหาะที่สุดแล้ว”*

เชื่อว่าหลายคนคงคุ้นเคยกับประโยคดังกล่าวที่สะท้อนให้เรื่องของ “รสชาติ” และความคุ้นเคยกับรสมือในการปรุงแต่งอาหารของคนที่เราคุ้นเคย จนทำให้เกิดความรู้สึกว่าอาหารธรรมดาจานหนึ่งนั้นช่างอร่อยถูกปากและมีความพิเศษขึ้นมา

คำถามสำคัญตามมาคือ รสชาติคืออะไร ใช้อะไรเป็นมาตรวัดความอร่อยและไม่อร่อย หรือรสชาติเป็นความรู้สึกและประสบการณ์ของคน ๆ หนึ่ง

ในทางวิทยาศาสตร์ รสชาติ (taste) คือการรับรสของอาหารที่เรากินเข้าไปเกิดขึ้นในปาก โดยมีลิ้นเป็นอวัยวะรับรสซึ่งมีเซลล์การรับรสทำหน้าที่ตรวจจับสารเคมีในอาหาร เซลล์รับรสจะส่งสัญญาณประสาทไปที่เซลล์สมองเพื่อระบุว่าเป็นรสอะไร รวมทั้งร่างกายยังรับกลิ่นของอาหาร กล่าวคือ เมื่อเราเคี้ยวอาหาร สารเคมีในอาหารจะถูกสลายโมเลกุลและระเหยผ่านลงคอ ซึ่งเป็นช่องเปิดระหว่างปากและจมูก เกิดเป็นการรับกลิ่นรส (flavor) (Teil, G & Hennion, 2004)

รสชาติจึงจัดเป็นรสพื้นฐานที่เป็น “ภววิสัย” จำแนกหลัก ๆ เช่น หวาน เค็ม เปรี้ยว ขม ฯลฯ ขณะเดียวกัน รสชาติยังจัดตาม “อัตวิสัย” เป็นรสอร่อยและรสไม่อร่อย (Abbots, & Lavis, 2013) ดังนั้น การรู้รสจึงเป็นประสบการณ์ทั้งแบบภววิสัยและอัตวิสัย ซึ่งในแบบหลังได้ส่งผลกระทบต่อวิถีคิดและวิถีการดำเนินชีวิตของเราเป็นอย่างมาก จนกลายเป็นประเด็นสำคัญในการศึกษาทางปรัชญาและสังคมวัฒนธรรม เนื่องจากเป็นเรื่องที่ยากต่อการนิยาม อีกทั้งการจะบอกว่าอาหารที่กินนั้นถูกปากและมีรสชาติถูกใจก็ล้วนแต่สัมพันธ์ไปตามเงื่อนไขต่าง ๆ มากมาย การจะเข้าใจในรสชาติอาหาร จึงจำเป็นต้องเข้าใจในวิถีคิดหรือจักรวาลวิทยาของรสชาติ

บทความนี้เป็นการมองรสชาติในฐานะปฏิบัติการทางสังคมซึ่งสื่อถึงกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับบริบททางสังคมวัฒนธรรมที่ผสมเข้ากับวิถีชีวิตของความเป็นปัจเจก

ในแรกเริ่ม นักวิชาการวัฒนธรรมอาหารสายวิวัฒนาการมองว่า รสชาติเป็นสิ่งที่มีความแต่กำเนิด เชื่อมโยงกับต่อมรับรสทางสรีรวิทยา ภายหลังจึงเกิดข้อโต้แย้งว่า รสชาติถูกหล่อหลอมจากกระบวนการทางสังคม (society) เชื่อมโยงเข้าประสบการณ์ส่วนบุคคล (individual) ส่งผลทำให้รสชาติอาหารกลายเป็นสาระสำคัญในเชิงปรัชญา เกิดการตั้งคำถาม

ถึงความจริงแท้ต่อรสชาติ (Berger, & Luckmann, 1968) และยังให้ความสำคัญกับมุมมองวัฒนธรรมชีวภาพ (biocultural) ที่มองอาหารสัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง นิเวศ ฯลฯ (Chau, 2008) กระทั่งขยายขอบเขตเรื่องราวอาหารที่มี “รสชาติที่ดี” จนนำสู่การเสพย์ “รสนิยม” ในภายหลัง

Levi-Strauss (1995) ได้กล่าวถึงการเตรียมอาหารและอาหารที่สัมพันธ์กับการศึกษา ตำนานพื้นบ้านว่า อาหารมีส่วนสำคัญต่อการทำความเข้าใจชีวิตของเรา เพราะอาหารเปรียบเสมือนภาษาอย่างหนึ่งที่มีความซับซ้อน มีโครงสร้าง ประสาน กริยา กรรม ส่วนขยาย ฯลฯ การจะเข้าใจความหมายจำเป็นต้องถอดรหัสจาก “สัญญาณ” ที่แฝงอยู่ในโครงสร้างสังคมที่สัมพันธ์กับอาหารว่ามีกลไกเป็นเช่นไร

ขณะที่ Stroller (1989) มองว่า อาหารคือชุดความคิดของความเชื่อและการปฏิบัติที่สืบทอดและ/หรือเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตลอดจนหลักการแบ่งปัน (sharing) ความรู้ด้านการปรุงและการกินอาหาร ตลอดจนการมีประสบการณ์ร่วม โดยมีตัวบุคคลผู้มี “อำนาจ” (มักเป็นคนสำคัญและ/หรือมีชื่อเสียง) และ/หรือกลุ่มในสังคมวัฒนธรรมนั้น ๆ จะเป็นผู้กำหนดวัฒนธรรมการกินและรวมถึงกำหนดทิศทางรสชาติของอาหาร ซึ่งจะกล่าวในลำดับต่อไป

ประเด็นดังกล่าว Fischler (2011) มองว่า เราไม่ได้กินอาหารเพียงแค่ความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์และองค์ประกอบทางชีวภาพที่ส่งผลต่อสุขภาพ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน ฯลฯ หากแต่ยังให้ความสำคัญในฐานะ “การบริโภคความหมาย” ผ่าน “สัญญาณ” เราจึงมีวิธีการแสดงออกมากมายเกี่ยวกับการกินซึ่งรวมถึงเรื่องรสชาติอาหาร จึงกล่าวได้ว่า อาหารในเชิงสัญญาณได้ส่งผลทำให้เกิดการจัดการวัฒนธรรมการกิน เนื่องจากมีอาหารจำนวนมากในธรรมชาติ แต่เรากลับเลือกเพียงบางชนิด (ด้วยเหตุผลบางประการและแตกต่างกัน) เพื่อนำมาปรุงแต่งและกินเป็นอาหาร

นัยดังกล่าว อาหารจึงเปรียบเสมือนการตีตราตัวตนให้อยู่ในสายเลือด เจกเช่นเชื้อชาติ เกิดการจัดการวัฒนธรรมการกินอยู่ โดยกำหนดลักษณะเฉพาะว่าจะอะไรคือสิ่งที่เรากินได้ กินไม่ได้ กินได้โอกาสใด กินไม่ได้ในโอกาสใด กินได้กับใครและกินไม่ได้กับใคร เป็นต้น (Korsmeyer, 2002)

ข้อเสนอการแบ่ง “พรมแดน” ของการกินจึงถูกกำหนดโดยกลไกทางวัฒนธรรมข้างต้น นั้นนับว่าสอดคล้องกับข้อคิดเห็นของ Fischler (2011) ที่ว่า รสชาติของอาหารนั้นเชื่อมโยงเข้ากับประวัติศาสตร์การใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมนั้น ๆ อย่างไม่อาจแยกจากกัน ในมุมมองดังกล่าว เรื่องราวที่ซ่อนอยู่ในรสชาติจึงสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงสังคมและวัฒนธรรมในบางมิติของแต่ละช่วงเวลาได้เช่นกัน

กล่าวโดยสรุป ในมุมมองวัฒนธรรมทางชีวภาพ อาหารมีความสัมพันธ์แนบแน่นกับ เศรษฐกิจ การเมือง สังคม วัฒนธรรมและนิเวศ จนถือว่าอาหารเป็นส่วนหนึ่งของระบบวัฒนธรรมที่ร่ำรวยด้วยสัญญาณที่แฝงอยู่ในปฏิบัติการทางสังคมซึ่งมีส่วนสำคัญทำให้เราสามารถ

เข้าใจเรื่องราวชีวิตในมิติต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น รูปแบบการเมือง จิตวิทยาสังคม เศรษฐกิจ
 เพศสภาพ รูปแบบความเชื่อ ฯลฯ

-2-

เรื่องราวอาหารที่สัมพันธ์กับการจัดระเบียบสังคมเผยเป็นภาพที่คมชัดขึ้น เมื่อ
 Douglas (1966) ได้เสนอวิธีคิดเรื่องการจัดจำแนก (classification) ประเภทของอาหาร
 เพราะอาหารแต่ละวัฒนธรรมมีระบบการจำแนกประเภทที่ชี้ให้เห็นว่าอะไรกินได้หรือไม่ กินได้/
 กินไม่ได้ในสถานการณ์ใด หรืออยู่ในการควบคุมโดยใคร กระบวนการดังกล่าวยังกำหนดข้อห้าม
 (taboo) บางประการให้เกิดในสังคม เช่น ข้อห้ามการกินอาหารบางประเภทในบางศาสนาและ
 ความเชื่อ ข้อห้ามในการกินอาหารบางชนิดเมื่อป่วยด้วยโรคบางประเภท หรือข้อห้ามการปรุง
 แต่งรสชาติอาหารให้มีรสจัดจ้านเมื่อต้องปฏิบัติตามเกณฑ์หรือกลุ่มของสังคม เป็นต้น ในมุม
 ดังกล่าว อาหารและรสชาติอาหารก็คือเครื่องมือในการจัดระเบียบสังคมให้สมาชิกในสังคมนั้น ๆ
 ปฏิบัติผ่านการควบคุมเรื่องอาหารและรสชาตินั่นเอง

ส่วนเรื่อง Sweetness and Power (Mintz, 1986) ทำให้เห็นความสำคัญเรื่อง
 รสชาติหวาน มีการพัฒนาจนเป็นรสนิยม แทรกเป็นสาระสำคัญในการศึกษาประวัติทางสังคม
 ของการผลิตและการบริโภคน้ำตาล หนังสือประวัติศาสตร์ความหวานเล่มดังกล่าวเผยให้เห็นว่า
 รสหวานได้สะท้อนสถานภาพสังคมของผู้บริโภคที่จำกัดเฉพาะชนชั้นสูงและกลาง (ค่อนข้างสูง)
 เนื่องจากน้ำตาลมีมูลค่าสูงและการผลิตยังไม่แพร่หลาย ส่งผลทำให้ “รสชาติ” แปรเปลี่ยนเป็น
 “รสนิยม” ของความหวานเพื่อเพิ่มสถานทางสังคม ส่งผลทำให้ชนชั้นล่างพยายามยกระดับ
 สถานภาพทางสังคมด้วยการบริโภคน้ำตาลที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะชนชั้นแรงงานชาวยุโรปใน
 ศตวรรษที่ 19 ที่ทำให้ตลาดน้ำตาลขยายตัวอย่างรวดเร็ว

Mintz (1986) ยังตั้งข้อสังเกตถึงปฏิสัมพันธ์ระหว่างผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและ
 อำนาจทางการเมืองที่มีต่อความต้องการทางโภชนาการและความหมายทางวัฒนธรรมนั้นได้
 เผยให้เห็นการก่อตัวรสนิยมต่อความหวานของอาหารที่ไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะในระดับบุคคลเท่านั้น
 แต่ในทางสังคมและประวัติศาสตร์ของกลุ่มไม่เพียงแต่สะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการทำให้อาหาร
 มีความหมายมากกว่าสิ่งที่กิน หากแต่เป็น “พรมแดน” แบ่งเขตรสนิยมที่สร้างความแตกต่าง
 ของชนชั้นทางสังคม

-3-

อย่างไรก็ตาม การอธิบายรสชาติอาหารที่สัมพันธ์กับรสนิยมได้ถูกขยายจนเป็นภาพที่
 คมชัดขึ้นเมื่อ Bourdieu (1984) เสนอว่า อาหารที่มีรสชาติที่ดีย่อมส่งผลต่อการเลือกกิน
 อาหาร ซึ่งเป็นผลมาจากกระบวนการสร้าง “ความแตกต่างทางสังคม” (social distinction)

ผ่านรูปแบบการดำเนินชีวิต (life style) โดยใช้ทั้งองค์ประกอบของทุน ความรู้และศิลปะเข้ามาผสานจนเกิดสุนทรียะในงานอาหาร

Bourdieu (1980) ย้ำว่า รสชาติได้แปรเปลี่ยนเป็นรสนิยมทางวัฒนธรรมและสร้างความหมายใหม่ เหตุผลสำคัญนั้นเกิดจากการเชื่อมโยงของบุคคลเข้ากับปฏิบัติการของกลุ่มและ/หรือส่วนบุคคล โดยเฉพาะกับเหล่ากลุ่มคนตั้งในวงการต่าง ๆ ทั้ง อาหาร ดารา นักการเมือง ฯลฯ เช่น การพูดคุยของเชฟมืออาชีพทางทีวี การเขียนบล็อกอาหารและหนังสือทำอาหาร โดยใช้สื่อดิจิทัล เช่น แบ่งปันภาพถ่ายอาหารบน Instagram จัดงานเทศกาลอาหารและชิมไวน์ การให้การศึกษารื่องรสนิยมในโรงเรียนอาหารชั้นนำ เป็นต้น ประการสำคัญปฏิบัติการรสนิยมเหล่านี้ยังเผยแพร่ผ่านสาธารณะ จนทำให้เห็นว่า กระบวนการสร้างรสชาติถูกส่งออกผ่านวัฒนธรรมอย่างไร มีการพัฒนาจนเป็นเครื่องหมายและ/หรือสัญลักษณ์อย่างลึกซึ้งผ่านรูปแบบการดำเนินชีวิต (Strong, 2011)

ปรากฏการณ์ดังกล่าวไม่เพียงแต่สร้างวาทกรรมการเสพอาหารอย่างมีสุนทรียะ หากยังสะท้อนการเป็นคน “ช่างเลือก” ในการใช้ชีวิต เช่น เลือกรสชาติอาหารจานนั้น ๆ ในแบบดั้งเดิม (ซึ่งที่หาความดั้งเดิมจริงไม่ได้) เลือกรสชาติอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เลือกรสชาติอาหารที่เกิดการผสมผสานใหม่ ๆ ฯลฯ ตามจุดมุ่งหมายของแต่ละคน (Williams-Forson, & Counihan, 1012; Leer, & Povlsen, 2015)

เหตุนี้ การกินอาหารจึงไม่เพียงแต่บริโภครสชาติ หากแต่เป็นเสพสุนทรียะของอาหารอย่างมีรสนิยม หรืออีกนัยหนึ่ง “รสนิยม” ใน “รสชาติ” จึงเป็นพลังในการจัดการและจำแนกทำให้เกิดความรู้สึกหรือการรับรู้ และเกิดการซึมซับสุนทรียศาสตร์แบบสมัยนิยม (Strong, 2011)

คงไม่ผิดนัก หากจะกล่าวว่า จักรวาลวิทยาในการเสพรสชาติอาหารก็คือการมองเรื่องราวอาหารผ่านรสชาติ ในมุมหนึ่งสัมพันธ์กับหลักสรีระวิทยา อีกมุมหนึ่งก็คือการจัดระเบียบสังคมผ่านรสชาติอาหาร ประสบการณ์และความรู้สึกของปัจเจกที่สัมพันธ์กับสังคม เกิดการให้ค่าและให้ความหมายไปตามบริบทของสังคมที่แตกต่างกัน จนพัฒนาสู่วัฒนธรรมอาหารว่าด้วยการเสพรสชาติ

ผู้เขียน

รศ.ดร.เอกรินทร์ ฝั่งประชา

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร

เอกสารอ้างอิง

Abbots, E.J. & Lavis, A. (2013). *Why We Eat. How We Eat. Contemporary Encounters Between Foods and Bodies*. Surrey and Burlington: Ashgate Publishing Company.



- Berger, P.L. & Luckmann, T. (1968). *The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge*. New York: Anchor Books.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.
- Bourdieu, P. (1980). *The Logic of Practice*. Stanford. California: Stanford University Press.
- Chau, A.Y. (2008). *The sensorial production of the social*. *Ethnos Journal of Anthropology*. 73(4): 485–504.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London: Routledge and Paul Keegan; 1966.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Soc Sci*. 50(3–4): 528–548.
- Korsmeyer, C. (2002). *Making Sense of Taste*. Food and Philosophy. Ithaca: Cornell University.
- Leer, J & Povlsen, K.K. (2015). *Media Food*. East Anglia: Ashgate.
- Levi-Strauss, C. (1995). *Myth and Meaning: Cracking the Code of Culture*. New York: Schocken.
- Mintz, S. W. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. London: Penguin Books.
- Strong, J. (Ed). (2011). *Tastes: Food, Drink and Connoisseur Culture*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Teil, G & Hennion, A. (2004). *Discovering quality or performing taste?: A sociology of the amateur*. in *Qualities of Food*. Manchester: Manchester University Press.
- Williams-Forson, P. & Counihan, C. (1012). *Taking Food Public. Redefining Foodways in a Changing World*. New York and Oxon: Routledge.