

ลิม เตอะซีรีส์: ตอนที่ 4 อาหารรสมาตรฐานในสังคมทุนนิยม

ผู้เขียนนึกย้อนความทรงจำถึงร้านอาหารร้านหนึ่งที่เคยทานเมื่อหลายปีก่อน ร้านนั้นมีชื่อว่า “โอโตยะ” (OOTOYA) ร้านดังกล่าวเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีอยู่หลายสาขา โดยตั้งอยู่ตามห้างสรรพสินค้า ร้านโอโตยะเป็นร้านอาหารแบบแฟรนไชส์ (Franchise) ซึ่งมีต้นทางจากประเทศญี่ปุ่น สิ่งที่มีความน่าสนใจของร้านนี้คือการเป็นร้านที่ชูแนวคิดเรื่อง “อาหารรสมือแม่” ในการดึงดูดลูกค้า กล่าวกันว่าร้านโอโตยะถือกำเนิดหลังจากญี่ปุ่นพ่ายแพ้สงครามโลกครั้งที่สองไปแล้วประมาณ 13 ปี แต่ในช่วงเวลานั้น คนญี่ปุ่นจำนวนมากยังประสบกับภาวะอาหารขาดแคลนและการขาดสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ดังนั้น จึงมีนักธุรกิจคนหนึ่งก่อตั้งร้านอาหารโอโตยะขึ้น โดยมุ่งนำเสนออาหารที่มีความเรียบง่ายแต่ครบหมู่ มีการเลือกสรรวัตถุดิบและการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน และที่สำคัญคือมีราคาไม่แพง ผู้ใดที่ได้ลิ้มลองอาหารแล้ว จะชวนนึกถึงอาหารรสมือแม่ซึ่งแฝงไปด้วยความรักและความเอาใจใส่ที่เราคุ้นเคยเมื่อครั้งวัยเยาว์ มันเป็นอาหารที่เติมเต็มจิตวิญญาณของผู้คนท่ามกลางการดำเนินชีวิตประจำวันอันสับสนวุ่นวายอย่างแท้จริง¹

คำถามที่ชวนตั้งข้อสงสัยต่อไปคือ เมื่อกล่าวถึงอาหารรสมือแม่แล้ว ใครเป็นคนกำหนด? และรสชาติเหล่านั้นจำเป็นต้องมีมาตรฐานอย่างเดียวกันหรือไม่? เพราะการทำอาหารให้ออกมาในรสชาติใดรสชาติหนึ่งนั้น น่าจะขึ้นอยู่กับเทคนิคของแต่ละบุคคลที่เกิดจากการจดจำ เรียนรู้ และสั่งสมประสบการณ์จากคนรุ่นหนึ่ง และก็ไม่ใช่ว่าเทคนิคของแต่ละคนจะทำให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมือนกัน อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์ (2548) ชี้ให้เห็นว่า อย่างในกรณีของญี่ปุ่นก่อนสมัยใหม่นั้น ผู้เป็นแม่ไม่ได้ประกอบอาหารโดยมุ่งเน้นความบรรจงอย่างที่คนในปัจจุบันเข้าใจ เพราะในอดีต ผู้หญิงไม่ได้แยกภาระงานในบ้านและนอกบ้านออกจากกัน ผู้เป็นแม่อาจต้องช่วยครอบครัวทำไร่นาหรือขายของชำในบ้าน พร้อมไปกับการดูแลลูก ซึ่งภาระงานที่ยุงยากเช่นนี้ ทำให้การประกอบอาหารของผู้เป็นแม่ ไม่จำเป็นต้องใช้ความพิถีพิถันราวกับจะโอ้อวดให้คนนอกบ้านได้สัมผัสชื่นชม การเชิดชูอาหารรสมือแม่ที่เป็นมาตรฐานอย่างเดียวกัน เริ่มต้นขึ้นเมื่อสังคมอุตสาหกรรมเดินทางมาถึงญี่ปุ่นแล้ว โดยเฉพาะหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ผู้หญิงถูกจำกัดบทบาทให้เหลือเพียงการเป็นแม่บ้านที่มีคุณภาพ (อรรถจักร์, 2548, น.159-162) ผู้เป็นแม่จึงถูกคาดหวังให้รู้จักการประกอบอาหารที่เป็นไปตามสูตรโภชนาการ สุขลักษณะ หรือสูตรอื่นใดก็ตามที่สามารถดึงดูดผู้รับประทานได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถหาซื้อได้ตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำ

ดูเหมือนว่าภายใต้การเติบโตของสังคมทุนนิยม สิ่งที่จะบ่งชี้ว่ารสชาตินั้น ๆ คือรสชาติฝีมือแม่ ได้ถูกกำหนดไว้แล้วโดยกลุ่มทุนด้านอุตสาหกรรมอาหาร ภายใต้การสนับสนุนของวิทยาศาสตร์โภชนาการ ดังจะเห็นได้จากกรณีของผงชูรสหลายบริษัท ซึ่งเป็นที่นิยมในไทยได้นั้น ส่วนหนึ่งก็

¹ ดูประวัติเพิ่มเติมเกี่ยวกับร้านโอโตยะ <https://www.ootoya.com/about/think/>

เพราะการแสดงสรรพคุณผ่านสื่อโฆษณาจะทำให้ผู้รับประทานได้รับรสชาติอาหารที่หลากหลาย คิดถึงคุณแม่ผู้ใส่ใจและมีเสน่ห์ปลายจวักในการประกอบอาหาร แม่อาหารที่ได้ลิ้มลองนี้ จะปรุงโดย พ่อครัวแม่ครัวคนอื่นก็ตาม ถึงที่สุดแล้ว อาหารรสมือแม่ที่เป็นรสมือแม่จริง ๆ จึงกลับถูกลิ้มไป ในที่สุด และถูกแทนที่ด้วยอาหารรสมือแม่ที่มีสูตรมาตรฐานตามแบบสังคมนิยม

บทความชิ้นนี้ ชวนตั้งข้อสังเกตว่า อาหารรสนิยมมาตรฐานในปัจจุบัน ถูกประกอบสร้างขึ้น มาใหม่ภายใต้บริบทของสังคมนิยม การทำอาหารไม่ใช่เรื่องของสูตรเฉพาะที่แต่ละคนจดจำกัน มาจากรุ่นสู่รุ่นไปทั้งหมด หากแต่มีส่วนที่ถูกทำให้ต้องตรงตามมาตรฐานของสังคมนิยมภายใต้ การกำกับของทุนและการสนับสนุนของวิทยาศาสตร์โภชนาการเอง คนทำครัวที่ฉลาดในการ ประกอบอาหาร คือคนที่รู้จักใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตตรงตามมาตรฐานของ โรงงานสมัยใหม่ ต้องรู้ว่าอาหารที่ทำอยู่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอแล้วหรือยัง รวมถึงต้องรู้ว่า จะทำอะไรไม่ให้รสชาติของอาหารดูจืดชืดเกินไป ในแง่นี้ ผงชูรสยี่ห้อต่าง ๆ ที่ตั้งอยู่ตามตลาดหรือ ห้างสรรพสินค้าอาจช่วยบรรเทาคนทำครัวได้

อนึ่ง เพื่อให้ผู้อ่านเกิดความรู้สึกใกล้ชิดต่ออาหารในสังคมนิยมมากยิ่งขึ้น บทความชิ้นนี้ จะให้ความสำคัญต่อกรณีของประเทศไทยเป็นหลัก

อาหารรสนิยม

“วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจโดยสามัญว่าการหุงต้มทำกับเข้าของกิน ที่ฉันให้ชื่อ ตำรานี้ว่าแม่ครัวหัวป่าก์ คือปากะศิลาปะคะหะวิทยา ก็เป็นสิ่งที่ว่าชี้ความสว่างในทางเจริญ ของชาติมนุษย ที่พ้นจากจารีตอันเปนป่าร้ายให้ถึงซึ่งความเปนลัทธิชาติมีจารีตความ ประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้น”

ท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์, ตำราแม่ครัวหัวป่าก์
(ฉบับพิมพ์ของสมาคมกิจวัฒนธรรม พ.ศ.2546)

คนไทยเชื่อว่าตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (พ.ศ.2451-2452) ของท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์ เป็นตำราประกอบอาหารเล่มแรกที่มีการตีพิมพ์และเผยแพร่ให้ผู้คนได้รู้จักในวงกว้าง ตำราชิ้นนี้เป็น การถ่ายทอดสูตรการทำอาหารทั้งคาวและหวาน ซึ่งท่านผู้หญิงเป็ลียนได้รวบรวมมาจาก ประสบการณ์และความทรงจำของท่าน ตำราแม่ครัวหัวป่าก์จึงได้รับการยกย่องในฐานะที่เป็นต้น ทางของข้อมูลสูตรการประกอบอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์อย่างไทยแท้ ๆ อย่างไรก็ตาม ธเนศ วงศ์ยานนาวา (2543) ได้ชี้ให้เห็นว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเป็ลียนนั้น น่าจะได้รับแรง

บันดาลใจจากตำรา The Book of Household management (ค.ศ.1861) ของ Isabella Beeton ตำราชิ้นนี้ว่าด้วยแนวทางการจัดการครัวเรือนของชาวอังกฤษ ซึ่งมีการสอนทั้งเรื่องการประกอบอาหารและเรื่องการดูแลบ้าน เช่นเดียวกับตำราแม่ครัวหัวป่าก์ซึ่งไม่ได้มีแค่การถ่ายทอดความรู้เรื่องของการทำอาหาร แต่ยังสอดแทรกวิธีการพยาบาลสมาชิกในครอบครัวด้วย ทั้งนี้ ในปัจจุบัน ขณะที่แม่ครัวหัวป่าก์ได้รับการยกย่องในฐานะตำราอาหารผู้รักษารสชาติความเป็นไทยไว้ได้ หนังสือของ Beeton กลับถูกวิพากษ์วิจารณ์ในสังคมอังกฤษว่า ไม่ใช่ตำราที่รักษารสชาติอาหารของชาวอังกฤษ ตำรานี้กลับเข้ามาเปลี่ยนแปลงอาหารของชาวอังกฤษให้มีรสชาติแย่งเสียดด้วยซ้ำ (รเนศ, 2543, น.2-3)

การเติบโตของสังคมอุตสาหกรรมภายใต้การกำกับของทุนนิยมในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 18-19 ดังปรากฏในประเทศตามแถบทวีปยุโรปเช่นอังกฤษ ส่งผลให้เกิดความต้องการพลเมืองที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์เพื่อคอยเป็นกำลังแรงงานให้แก่รัฐและกลุ่มทุนมากยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้ การทำให้อาหารต้องมีสารอาหารครบหมู่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายมนุษย์ จึงได้รับความสำคัญ วิทยาศาสตร์เข้ามามีบทบาทเด่นชัดในการกำหนดหลักโภชนาการ สิ่งนี้ช่วยส่งเสริมให้ผู้คนตระหนักถึงความจำเป็นที่จะต้องเปลี่ยนแปลงสูตรการทำอาหาร ละทิ้งความเข้าใจเดิม ๆ ที่ถ่ายทอดกันมาเกี่ยวกับการทำอาหารที่ไม่ถูกหลักโภชนาการ และสิ่งนี้ยังสนับสนุนให้อุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ ซึ่งอ้างว่ามีกระบวนการผลิตที่ให้ความสำคัญต่อคุณค่าทางโภชนาการ เติบโตอย่างต่อเนื่อง ผู้คนจำนวนหนึ่งหันมาเชื่อถือรสชาติอาหารที่ตรงตามมาตรฐานแบบโรงงานอุตสาหกรรม (รเนศ, 2565, น.17-20)

การให้ความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงสูตรการทำอาหารให้สอดคล้องกับบริบทสังคมแบบทุนนิยม ส่งผลให้เกิดตำราอาหารอย่างเช่นของ Beeton ขึ้นมา อุตสาหกรรมการพิมพ์ได้ประโยชน์จากความนิยมในตำราเหล่านี้ และส่งต่อไปสู่ประเทศอาณานิคมตามทวีปต่าง ๆ ดังนั้น จึงไม่แปลกที่สยาม (ไทย) ในฐานะประเทศกึ่งอาณานิคม จะได้อิทธิพลทางความคิดจากตำราของ Beeton และเป็นแรงบันดาลใจให้ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเขียนตำราแม่ครัวหัวป่าก์ และนับจากนั้นมา คนไทยจึงเริ่มได้รับการปลูกฝังให้รู้จักกับอาหารสูตรใหม่ ๆ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนกล่าวว่าคนทำครัวต้องเรียนรู้การชั่ง ตวง วัด การประกอบอาหารให้ได้สัดส่วน ไม่ควรใช้การคาดคะเนเอาเองเหมือนแต่ก่อน ทั้งนี้ “เครื่องชั่งวัดตวงด้วยอัตราฝรั่ง” สามารถนำมาใช้ได้ (เปลี่ยน, 2546, น.10-13) โดยถึงแม้ว่าวัตถุประสงค์ของการคำนวณของท่านผู้หญิงเปลี่ยน จะเป็นไปเพื่อให้คนทำครัวสามารถทำอาหารให้มีรสชาติอร่อยอย่างสม่ำเสมอ ฝีมือไม่ตก แต่ก็เริ่มส่งผลให้อาหารในความทรงจำของคนไทย กลายเป็นอาหารที่ต้องมีความเป็น “มาตรฐาน” ซึ่งคนทำครัวทุกคนต้องระลึกถึงเสมอ ไม่ว่าจะเป็นองค์ประกอบและปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ ไปจนถึงหลักการต้ม ตุ่น อุ่น นึ่ง ทอด นอกจากนั้น ภายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 “มาตรฐาน” ยังเชื่อมโยงกับหลักโภชนาการ คน

ไทยได้รับการปลูกฝังว่าอาหารที่ดีคืออาหารที่ไม่มีรสจัดจนเกินไป และในช่วงเวลานีเอง ที่สังคมไทยเริ่มมีบุคคลากรซึ่งได้รับการศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จากต่างประเทศ เดินทางกลับเข้ามาเผยแพร่องค์ความรู้การประกอบอาหารสมัยใหม่ตามสถาบันการศึกษาต่าง ๆ (ธเนศ, 2565, น.14-16 และดู ชาติชาย, 2565)

หนึ่งในอาหารที่สะท้อนถึงความทรงจำที่เปลี่ยนแปลงไปของสังคมไทยในบริบทของทุนนิยมสมัยใหม่ก็คือน้ำพริก นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2558) อธิบายว่า การทำน้ำพริกถือเป็นอาหารที่ต้องใช้ฝีมือในการทำอย่างแท้จริง การโหมกเพื่อทำให้วัตถุดิบเข้าเนื้อเข้ารสจนเป็นน้ำพริกที่อร่อย ต้องอาศัยทักษะและประสบการณ์เฉพาะตัว นั่นเป็นเหตุให้สังคมไทยรุ่มรวยไปด้วยน้ำพริกนานาชนิด และแต่ละชนิดก็มีรสชาติแตกต่างกันไปตามสูตรของแต่ละคนที่เรียนรู้กันมา อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันหลายคนกลับรู้จักน้ำพริกเพียงไม่กี่ชนิด น้ำพริกปลาหูเป็นน้ำพริกที่คนไทยรู้จักกันมากที่สุดจนเสมือนเป็นอาหารสามัญประจำบ้าน แต่ในความเป็นจริงแล้ว การเสริมปลาหูลงไปคู่กับน้ำพริกเป็นสิ่งที่ถูกเสริมเข้ามาภายหลัง โดยกลุ่มคนที่มีทุนทรัพย์มากพอที่จะเลือกรับประทานอาหารที่มีรสชาติเข้มข้นและโปรตีนจากเนื้อปลา น้ำพริกปลาหูจึงกลายเป็นน้ำพริกที่ครองพื้นที่ตลาดมานับจากนั้น นอกจากนั้น กระทั่งเครื่องเคียงของน้ำพริกอย่างผัก คนจำนวนมากกลับจดจำผักได้เพียงไม่กี่ชนิดว่าผักชนิดใดทานคู่กับน้ำพริกได้บ้าง และผักที่จำได้ก็มักเป็นผักที่ขายตามท้องตลาดหรือห้างสรรพสินค้าทั่วไป อาทิ ผักกาด กะหล่ำ มะเขือ ซึ่งผักเหล่านี้หากไม่มาจากแปลงผักของกลุ่มทุนก็นำเข้ามาจากทุนจีน ผักพื้นบ้านถูกลืมไปแล้วว่ามีหลายชนิดที่สามารถทานคู่กับน้ำพริกได้

ความหวาน

อาหารรสหวาน เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สะท้อนถึงความทรงจำเรื่องอาหารที่แปรเปลี่ยนไปเช่นกัน แน่แน่นอนว่าอาหารรสหวานเป็นสิ่งที่หลายคนย่อมได้เคยลิ้มลองอยู่แล้ว แต่กรณีเช่นอาหารไทยแต่เดิมไม่ใช่ทุกเมนูจะสามารถใส่ความหวานได้ตามใจชอบจนคนไทยส่วนใหญ่กลายเป็นคนติดหวานเหมือนปัจจุบัน สำนักนวนไทยที่ว่าการไม่กินหวานคือสันดานของคนโพร สะท้อนว่าในอดีต น้ำตาลคงเป็นสิ่งที่หายากสำหรับชาวบ้านทั่วไป การจะได้รับประทานอาหารที่มีความหวาน จึงไม่ใช่สิ่งที่จะพบเจอบ่อย ๆ ในกลุ่มคนเหล่านี้ อย่างไรก็ตาม ความเปลี่ยนแปลงเริ่มมาเกิดขึ้นอย่างน้อยในช่วงที่มีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ทศวรรษ 2500 ซึ่งเป็นช่วงที่รัฐสนับสนุนการลงทุนกิจการโรงงานอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย โรงงานเหล่านี้ได้นำเทคโนโลยีการผลิตแบบสมัยใหม่ มาช่วยให้การผลิตน้ำตาลทรายคราวละเป็นจำนวนมากจากอ้อย ทำได้ง่าย ทั้งยังมีราคาที่ผู้คนส่วนมากเข้าถึงได้ (ธเนศ, 2565, น.28) ดังที่ พชร อินทร์วงศ์กร (2566) ได้ชี้ให้เห็นว่า นับจากทศวรรษดังกล่าว สังคมไทยมีผลผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย มากพอที่จะทำให้การนำน้ำตาลมาใช้เป็นวัตถุดิบในการบริโภคตามครัวเรือน มีเพิ่มสูงอย่างต่อเนื่อง ตัวอย่างเช่น ในระหว่าง พ.ศ.2512-2513 ประเทศไทย

มีผลผลิตอ้อย 5,102,260 เมตริกตัน และผลผลิตน้ำตาลทราย 406,639 เมตริกตัน ขณะที่ปริมาณการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศอยู่ที่ 357,559 เมตริกตันนั้น อีกลิบปีต่อมาก็คือระหว่าง พ.ศ.2523-2524 ผลผลิตอ้อยมีจำนวนเพิ่มขึ้นเป็น 18,651,652 เมตริกตัน เช่นเดียวกับผลผลิตน้ำตาลทรายที่มีจำนวนมากถึง 1,602,646 เมตริกตัน ซึ่งตัวเลขนี้สัมพันธ์กับการเพิ่มขึ้นของปริมาณการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศคือ 533,554 เมตริกตัน (พชร, 2566, น.154) ทั้งนี้ข้อมูลล่าสุดของพชร ซึ่งเป็น พ.ศ.2564 ปริมาณการบริโภคน้ำตาลทรายอยู่ที่ 2,291,220 เมตริกตันแล้ว (พชร, 2566, น.287)

แต่การขยายตัวของอุตสาหกรรมน้ำตาล ก็ไม่ใช่เพียงปัจจัยเดียวที่ทำให้การประกอบอาหารของคนไทยมีความหวานมากขึ้น นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2558) อธิบายว่า บทบาททางการตลาดของธุรกิจความหวาน (ซึ่งมีอุตสาหกรรมน้ำตาลเป็นผู้สนับสนุน) ส่งผลให้คนไทยคุ้นชินกับอาหารที่มีรสหวานเช่นกัน ความนิยมในน้ำอัดลม ลูกกวาด เบเกอรี่ ไอศกรีมหลากรส ผ่านกลยุทธ์การโฆษณาชวนเชื่อของบริษัทผู้ผลิตรายใหญ่ ทำให้ลิ้นของคนไทยเริ่มชินชากับอาหารที่มีรสหวาน กลายเป็นว่านับจากนี้ อาหารหลายเมนูต้องมีความหวานผสมอยู่ด้วย แม้อาหารจานนั้นแต่เดิม จะไม่ได้ใช้ความหวานเป็นตัวชูรสชาติก็ตาม (นิธิ, 2558, น.302) ดังนั้น แกงไตปลาก็สามารถทำให้มีรสหวานนำแทนที่จะเป็นรสเผ็ดนำได้ ผู้เขียนบทความเคยมีประสบการณ์กับร้านข้าวแกงปักษ์ใต้แห่งหนึ่งซึ่งมาตั้งขายในกรุงเทพฯ กล่าวคือ ในระยะแรก แกงไตปลายังคงมีรสชาติเผ็ดนำปกติ แต่ในเวลาต่อมาร้านก็ต้องลดระดับความเผ็ดลงและใส่ความหวานเข้าไปแทนที่ เพราะลูกค้าในละแวกนั้น คุ้นชินกับอาหารรสหวานมากกว่า

ถึงแม้ปัจจุบัน ผู้คนจะหันมาตื่นตัวกับอันตรายจากการรับประทานอาหารที่มีรสหวานกันมากขึ้น ดังเห็นได้จากการประกอบอาหารหลายเมนูที่เคยใช้น้ำตาลหลายกรัม เริ่มมีการลดปริมาณลง แต่ถึงที่สุดแล้ว ความคุ้นชินกับอาหารรสหวานก็ยังคงดำรงอยู่ เพราะทุนนิยมสามารถปรับตัวมันเองได้เช่นกัน โดยการพึ่งพาองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อย่างการผลิตสารทดแทนความหวานจากน้ำตาลเช่นแอสปาร์แตมและน้ำเชื่อมฟรุคโตส (พชร, 2566, น.294-296) อาจกล่าวได้ว่า การประกอบอาหารของคนทำครัวนั้น “รสหวาน” กลายเป็นสิ่งที่ไม่สามารถละเลยไปได้ในสังคมแบบทุนนิยมนี้

สรุป

รสชาติอาหารที่ได้มาตรฐาน ไม่ใช่มาตรฐานในเชิงปัจเจกเสมอไป แต่เป็นมาตรฐานที่สังคมแบบทุนนิยมกำหนดไว้ อาหารจานหนึ่งที่จะถูกยกย่องว่าเป็นอาหารรสมือแม่ ต้องมีรสชาติที่สังคมยอมรับแล้วว่าถูกต้องตรงตามมาตรฐานทั้งวัตถุดิบและหลักโภชนาการ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ก็หาได้จากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและห้างสรรพสินค้าสมัยใหม่ของกลุ่มทุนขนาดใหญ่ หรือหากยังไม่

มั่นใจในมาตรฐานของรสอาหาร เราสามารถติดตามการรีวิวอาหารของสถาบันผู้เชี่ยวชาญด้านการชิมอาหารเช่นเชลล์ชวนชิม หรืออินฟลูเอนเซอร์ชื่อดังซึ่งมีอยู่มากมายในโลกออนไลน์ แน่ใจว่าการรีวิวอาหารของสถาบันหรืออินฟลูเอนเซอร์ที่เกี่ยวข้อง อยู่ภายใต้การแลกเปลี่ยนผลประโยชน์จากการทำธุรกิจระหว่างร้านอาหารกับการรีวิวเช่นกัน

ถึงที่สุดแล้ว อาหารรสมือที่เป็นรสมือของแม่ หรืออาหารที่เป็นรสมือของผู้ใดก็ตาม จึงค่อย ๆ เลือนหายไปจากความทรงจำของหลายคน (แม้กระทั่งคุณแม่หรือบรรดาคนทำอาหารเอง) อาหารรสมือคุณ (และวิทยาศาสตร์) เป็นอาหารในความทรงจำของผู้คนแทนที่ แม้กระแสการบริโภคอาหารจะมีความเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา แต่คุณก็จะนำเสนอสูตรอาหารทางเลือกใหม่ เพื่อให้ผู้คนยังคงยอมรับในอาหารรสมาตรฐานอย่างเดียวกันภายใต้การกำกับของคุณเสมอมา

ผู้เขียน

ธนวัฒน์ รุ่งเรืองต้นตีสุข นักวิจัย

ฝ่ายวิจัยและส่งเสริมวิชาการ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน)

บรรณานุกรม

ชาติชาย มุกสง. *ปฏิวัติที่ปลายลิ้น: ปรับรสแต่งชาติอาหารการกินในสังคมไทยหลัง 2475*. สำนักพิมพ์มติชน.

ธนศ วงศ์ยานนาวา. (2543). *ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร "ประชานิยม"*. Chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://govmodthai61.wordpress.com/wp-content/uploads/2009/09/thanesfood.pdf

ธนศ วงศ์ยานนาวา. (2565). จากชาติไทยถึง "ชาติชาย": อาหารสยามสู่ไทย. ใน ชาติชาย มุกสง. *ปฏิวัติที่ปลายลิ้น: ปรับรสแต่งชาติอาหารการกินในสังคมไทยหลัง 2475*. สำนักพิมพ์มติชน.

นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2558). ปากเหม็น รสหวาน และความฝันพลาสติก. ใน วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ (บรรณาธิการ). *น้ำพริก: ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. มูลนิธิชีววิถี.

เปลียน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2545). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เล่ม 1*. พิมพ์ครั้งที่ 6. สมาคมกวีพัฒนธรรม.

พชร อินทร์วงศ์กร. (2566). *อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายของไทยกับผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมระหว่าง พ.ศ. 2504-2564*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์. (2548). *Japanization*. สำนักพิมพ์ Openbooks.