

รสขมที่คุ้นเคย: กาแฟกับการผลิตมนุษย์ร่วมสมัย

เช้าที่มีกาแฟ

เช้าวันธรรมดาวันหนึ่งในย่านตึกสูงใจกลางกรุงเทพมหานคร มีร้านกาแฟเล็ก ๆ ตั้งอยู่ตรงหัวมุมถนนก่อนถึงอาคารสำนักงานเช่าแห่งหนึ่ง ผู้เขียนแวะมาที่ร้านก่อนไปทำธุระในเวลาเช้า แล้วยาวแต่ยังไม่ถึงกับแน่นเสียทีเดียว เสียงเครื่องบดกาแฟดังเป็นจังหวะสม่ำเสมอกลบเสียงรถยนต์ที่วิ่งผ่านไปมาอยู่ด้านนอก กลิ่นเมล็ดกาแฟคั่วลอยปะปนกับกลิ่นขนมปังกรุ ๆ จนแยกไม่ออกว่าจะไร่น่าอะไรตาม

ผู้เขียนยืนเข้าคิวอยู่กลางแถว ด้านหน้ามีชายวัยทำงานสองคน คนแรกสวมเสื้อเชิ้ตสีอ่อน แขนเสื้อพับขึ้นถึงข้อศอก เขาสั่ง “อเมริกาโน่เย็น ไม่หวาน” ด้วยน้ำเสียงมั่นใจ คนถัดไปสุขุมกว่าเล็กน้อย เมื่อถึงคิว เขาหยุดคิดชั่วครู่ก่อนจะพูดว่า “อเมริกาโน่เหมือนกันครับ หวานน้อย” บาริสต้าพยักหน้าโดยไม่ถามต่อ ราวกับคำตอบนั้นอยู่ในขอบเขตที่ตนเองคุ้นเคยดี

ลูกค้าคนถัดมาเป็นหญิงสาวที่ถอดเสื้อที่อวบไว้แนบอก เธอสั่งลาเต้ร้อนและขอไซร์ปเพิ่มเล็กน้อย เสียงของเธอเบาลงตอนเธอบอกว่า “เพิ่มหวานนิดหนึ่งนะคะ” ก่อนจะยิ้มให้บาริสต้า การหลบตาของเธอเหมือนเป็นการขอโทษล่วงหน้า ทั้งที่ไม่มีใครพูดอะไรต่อ คำสั่งถูกบันทึกลงในเครื่องคิดเงินอย่างรวดเร็ว

บนกระดานเมนูด้านหลังเคาน์เตอร์ มีคำอธิบายเมล็ดกาแฟเขียนด้วยชอล์กสีขาว โน้ตผลไม้สุก กลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นเครื่องเทศ และความเปรี้ยวแบบสดชื่น ผู้เขียนอ่านผ่าน ๆ โดยไม่แน่ใจว่าคำเหล่านี้เชื่อมโยงกับรสชาติจริง ๆ ในปากอย่างไร เช่นเดียวกับลูกค้าส่วนใหญ่ที่ไม่ได้เงยหน้ามองกระดานนั้นนานนัก เพราะคำสั่งซื้อของแต่ละคนเหมือนจะมีอยู่ในหัวก่อนเดินเข้ามาในร้านแล้ว

เมื่อถึงคิว ผู้เขียนสั่งกาแฟแก้วเดิมเหมือนที่เคยสั่งเป็นประจำ บาริสต้าไม่ถามรายละเอียดเพิ่มเติม เพียงแต่ทวนชื่อเมนูสั้น ๆ ถามชื่อ แล้วหันไปทำงานต่อ ผู้เขียนถอยออกมา รออีกมุมหนึ่งของร้าน โต๊ะตัวเล็กวางชิดผนัง มีรอยขีดข่วนเล็ก ๆ บนพื้นไม้ที่ผ่านการใช้งานมานาน

ระหว่างรอ ผู้เขียนสังเกตเห็นผู้คนรอบตัว บางคนหยิบโทรศัพท์ขึ้นมาไถหน้าจอ บางคนเปิดเสื้อที่อวบที่ที่นั่งลง แม้กาแฟจะยังไม่ถึงคิว แต่ร่างกายของพวกเขาได้เข้าสู่โหมดทำงานแล้ว เสียงเรียกชื่อดังขึ้นเป็นระยะ บาริสต้าวางแก้วกาแฟเรียงบนเคาน์เตอร์ สีของกาแฟแตกต่างกันไปตั้งแต่ดำสนิทจนถึงน้ำตาลอ่อน

ผู้เขียนรับแก้วกาแฟจากเคาน์เตอร์ ความเย็นแผ่ผ่านแก้วพลาสติก จิบแรกยังคงขมเหมือนทุกครั้ง แต่รสชาตินั้นไม่ได้ทำให้รู้สึกตกใจหรือยินดีเป็นพิเศษ มันเป็นรสที่คุ้นเคยจนแทบไม่ต้องคิด ผู้เขียนนั่งอยู่ในร้านอยู่ครู่หนึ่ง มองผู้คนที่ทยอยเดินเข้าออก บ้างที่ดื่มแล้วแก้วไว้บนโต๊ะ บ้างถือแก้วเดินออกไป และบ้างใส่ถุงกระดาษเพื่อส่งต่อให้เพื่อนร่วมงาน

กาแฟถูกดื่มอย่างรวดเร็วในบางโต๊ะ และค่อย ๆ หดไปอย่างช้า ๆ ในบางโต๊ะ ผู้เขียนจับไปถึงครึ่งแก้วแล้ววางลง ความขมยังอยู่ แต่ไม่เด่นชัดนัก มันกลายเป็นพื้นหลังของเช้าวันทำงานที่กำลังจะเริ่มต้นขึ้น ร้านกาแฟยังคงเต็มไปด้วยเสียงเครื่องบด เสียงเรียกชื่อ และกลิ่นกาแฟคั่ว เหมือนเช้าวันอื่น ๆ

กาแฟในฐานะสิ่งที่ถูกทำให้กินได้

เรื่องเล่าธรรมดา ๆ ในร้านกาแฟไม่ได้สะท้อนเพียงพฤติกรรมการบริโภคเพียงอย่างเดียว หากแต่ยังเผยให้เห็นกระบวนการทางวัฒนธรรมอันซับซ้อนที่ทำให้กาแฟกลายเป็นอาหารที่กินได้ในชีวิตประจำวัน เพราะในทางชีววิทยา กาแฟไม่ใช่สิ่งที่มนุษย์มักตอบสนองด้วยความพึงพอใจโดยอัตโนมัติ ฤทธิ์กระตุ้นของคาเฟอีน รสฝาด และขม ล้วนเป็นลักษณะที่ร่างกายมนุษย์โดยทั่วไปเรียนรู้ที่จะหลีกเลี่ยง แต่อย่างไรก็ตาม กาแฟในสังคมร่วมสมัยกลับถูกจัดวางให้เป็นเครื่องดื่มพื้นฐานของการเริ่มต้นวันใหม่ การทำงาน และการใช้ชีวิต

ในทางมานุษยวิทยา อาหารไม่ได้ถูกมองเป็นวัตถุทางธรรมชาติ หากแต่ยังเป็นผลของกระบวนการทำให้กินได้ ผ่านการเรียนรู้ การฝึกฝน และการจัดระเบียบความหมาย รสชาติที่ปรากฏบนปุ่มลิ้นไม่ใช่คุณสมบัติที่มีอยู่ในตัวอาหารเพียงลำพัง แต่ยังเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์ระหว่างร่างกาย ภาษาที่ใช้อธิบาย และบริบททางสังคมวัฒนธรรม กาแฟจึงไม่ใช่เพียงเครื่องดื่มที่กระตุ้นการทำงานของระบบประสาทและการเผาผลาญสารอาหาร หากแต่ยังเป็นพื้นที่ที่สังคมฝึกให้มนุษย์เรียนรู้วิธีการรับมือกับรสชาติที่ไม่เป็นมิตร และค่อย ๆ ทำให้รสชาตินั้นกลายเป็นสิ่งที่ยอมรับได้

กระบวนการทำให้กาแฟกินได้แทรกตัวอยู่ในกิจวัตรประจำวัน ตั้งแต่การดื่มกาแฟครั้งแรกที่มีมาพร้อมความรู้สึกฝืน การปรับระดับความหวานหรือความเข้ม ไปจนถึงการค่อย ๆ ลดสิ่งปรุงแต่งลงเมื่อเวลาผ่านไป การดื่มกาแฟเป็นจึงไม่ใช่เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นได้แบบฉับพลัน แต่ยังเป็นเส้นทางของการปรับตัว ซึ่งร่างกายและรสนิยมถูกหล่อหลอมไปพร้อมกัน สิ่งทีครั้งหนึ่งเคยขมเกินไป จะค่อย ๆ ถูกทำให้คุ้นเคย และในที่สุดถูกตีความใหม่ให้เป็นรสชาติที่มีคุณค่า

ภาษาที่ใช้อธิบายยังถือเป็นองค์ประกอบสำคัญในกระบวนการนี้ คำอธิบายรสชาติ เช่น “เข้ม” “ลึก” หรือ “ซับซ้อน” ไม่ได้ทำหน้าที่เพียงบรรยายประสบการณ์เพียงอย่างเดียว แต่ยังช่วยจัดวางรสขมให้อยู่ในกรอบคุณค่าที่สูงขึ้น ภาษาเหล่านี้เชื่อมโยงรสชาติของกาแฟเข้ากับความเป็นผู้ใหญ่ ความเป็นมืออาชีพ และความรู้เฉพาะทางของผู้เชี่ยวชาญ ทำให้การทนต่อรสขมไม่ถูกมองว่าเป็นเรื่องเกินทน หากแต่เป็นสัญญาณของความมีรสนิยมและสถานะทางสังคม ดังที่การที่ใครบางคนไม่ชอบกาแฟรสขมมีความเสี่ยงที่จะถูกมองจากคนบางกลุ่มว่า “ยังไม่เข้าใจ” หรือ “ยังไม่ไปถึง” แก่นแท้ของกาแฟ

การทำให้กาแฟกินได้ดังกล่าวจึงเป็นกระบวนการที่สังคมภายนอกตัวบุคคลมีส่วนร่วมอย่างแข็งขัน ผ่านร้านกาแฟ ระบบผู้เชี่ยวชาญ และวัฒนธรรมการบริโภค สิ่งเหล่านี้ทำงานร่วมกันเพื่อทำให้รสชาติที่ไม่เป็นมิตรตามธรรมชาติกลายเป็นเรื่องปกติ และในหลายกรณี

กลายเป็นสิ่งที่พึงปรารถนา ในแง่นี้ กาแฟไม่เพียงถูกทำให้กินได้ แต่ยังถูกทำให้ควรกินในฐานะส่วนหนึ่งของชีวิตที่มีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับจังหวะของโลกสมัยใหม่ที่ขับเคลื่อนด้วยการมีผลิตภาพ

การมองกาแฟในลักษณะนี้ช่วยให้เห็นว่า การกินไม่ได้เป็นเพียงการตอบสนองต่อความหิวหรือความต้องการของร่างกายเท่านั้น แต่ยังสะท้อนให้เห็นการเรียนรู้ที่จะอยู่กับโลกแบบหนึ่ง การยอมรับรสขมของกาแฟคือการเรียนรู้ที่จะอยู่กับความไม่สบายเล็ก ๆ ในชีวิตประจำวัน และทำให้มันกลายเป็นพื้นหลังที่ไม่จำเป็นต้องตั้งคำถาม ในแง่นี้ กาแฟจึงไม่ใช่อาหารที่ทำให้ความอึด แต่เป็นอาหารที่ฝึกให้มนุษย์คุ้นชินกับสภาวะบางอย่างของสังคมร่วมสมัย โดยที่กระบวนการฝึกนั้นถูกทำให้ดูเป็นเรื่องของรสนิยมส่วนบุคคล มากกว่าผลของโครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรม

การฝึกให้ชอบความขม

จากประสบการณ์ส่วนตัว ผู้เขียนจำได้ว่าการดื่มกาแฟในช่วงแรกไม่ได้มาพร้อมความรู้สึกที่น่าพึงพอใจนัก รสขมมักมาเร็วและแรงกว่าที่คาดไว้ แม้จะเติมน้ำตาลหรือเลือกใส่นมที่ทำให้รสชาติออกมานุ่มนวลกว่า ทว่าความขมก็ยิ่งแทรกอยู่เสมอในจิบแรก ๆ การดื่มกาแฟในครั้งแรกจึงไม่ใช่ประสบการณ์ที่ร่อย หากแต่เป็นการดื่มที่ต้องฝืนเล็กน้อย และการฝืนนั้นเองก็มักถูกอธิบายว่าเป็นเรื่องชั่วคราว ที่ประเดี๋ยวก็จะชินไปเอง

อย่างไรก็ตาม การชินไม่ได้เกิดขึ้นในการดื่มได้เพียงครั้งเดียว มันค่อย ๆ สะสมผ่านเข้าวันทำงาน ผ่านคืนที่ต้องเตรียมตัวอ่านหนังสือ ผ่านการเข้าไปนั่งในร้านกาแฟแห่งต่าง ๆ รวมทั้งผ่านแก้วกาแฟที่ถูกดื่มในจังหวะคล้ายเดิมทุกวัน เมื่อเวลาผ่านไป ความขมเริ่มไม่เด่นชัดในความรู้สึกเหมือนอย่างเคย นั่นไม่ใช่เพราะมันหายไป แต่เพราะร่างกายและความคาดหวังต่อรสชาติได้ปรับตัวเข้าหากัน ผู้เขียนเริ่มลดระดับความหวานลงโดยไม่รู้ตัว สิ่งทีครั้งหนึ่งเคยต้องช่วยด้วยน้ำตาลและนมสด กลายเป็นรสชาติที่ยอมรับได้ด้วยตัวของมันเอง

กระบวนการดังกล่าวนี้สะท้อนให้เห็นว่า รสนิยมไม่ได้เป็นสิ่งที่เกิดจากความชอบส่วนบุคคลล้วน ๆ หากแต่เป็นผลของการฝึกฝนอย่างต่อเนื่อง รสชาติที่ไม่เป็นมิตรกับร่างกายมนุษย์ในตอนต้น สามารถกลายเป็นรสชาติที่ยอมรับได้ผ่านการทำซ้ำ การให้เหตุผล และการจัดวางความหมายใหม่ การดื่มกาแฟจึงไม่ใช่เพียงการบริโภค หากแต่ยังเป็นการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในระดับของร่างกาย

ผู้เขียนยังสังเกตว่าการฝืนดื่มกาแฟในช่วงแรกมักมาพร้อมคำอธิบายบางอย่าง ทั้งจากผู้อื่นและจากตนเอง เช่น กาแฟช่วยให้ตื่น ช่วยให้ทำงานได้ดีขึ้น หรือแม้แต่เป็นสิ่งจำเป็นของชีวิตคนทำงานและนักศึกษา คำอธิบายเหล่านี้ทำให้ความไม่สบายใจจากรสขมมีเหตุผลรองรับ และทำให้การทนต่อความไม่สบายใจกลายเป็นการลงทุนที่คุ้มค่า การฝึกให้ชอบกาแฟจึงเกิดจากการเชื่อมโยงรสชาติเข้ากับคุณค่าบางอย่างของชีวิตร่วมสมัยด้วย

กระบวนการเช่นนี้สอดคล้องกับข้อเสนอทางวิชาการที่ว่า การกินคือพื้นที่ของการฝึกวินัย และการจัดระเบียบร่างกาย อาหารบางประเภทไม่ได้ถูกทำให้อร่อยเพื่อความสุสุข แต่ถูกทำให้ทนได้เพื่อให้สอดคล้องกับจังหวะและความคาดหวังของสังคม กาแฟเป็นตัวอย่างที่ดีเด่นของอาหารประเภทนี้ เพราะมันไม่ได้ให้ความอึด แต่ช่วยทำให้ร่างกายพร้อมจะดำเนินต่อไปในกิจวัตรที่ยาวนานและเร่งรัด

ผู้เขียนพบว่าความขมของกาแฟค่อย ๆ อธิบายตนเองใหม่จากเดิมที่ร่างกายบอกให้หลีกเลี่ยง กาแฟเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงการเติบโตเป็นผู้ใหญ่ ความมีสมาธิ และความมีผลิตภาพ การเลือกดื่มกาแฟที่ไม่หวานหรือดื่มแบบไม่ปรุงแต่งมากนัก ถูกมองว่าเป็นการแสดงออกถึงการควบคุมตนเองและความสามารถในการทนต่อความไม่สุขสบายเล็ก ๆ น้อย ๆ ในชีวิตประจำวัน การฝึกให้ชอบความขมจึงคล้ายกับเป็นการฝึกจริยธรรมบางอย่างของการใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ในตัวเอง

ในระดับโครงสร้าง การยกคุณค่าให้กับความขมเช่นนี้ของกาแฟทำงานสอดคล้องกับโลกของการทำงานที่เต็มไปด้วยแรงกดดัน ความเร่ง และความเหนื่อยล้า การเรียนรู้ที่จะอยู่กับรสขมโดยไม่ตั้งคำถามมากนัก เป็นการเตรียมร่างกายและจิตใจให้คุ้นชินกับสภาวะที่คล้ายคลึงกันในชีวิตจริง กาแฟจึงไม่เพียงสอนให้มนุษย์ชอบความขม แต่สอนให้ยอมรับว่าความขมเป็นส่วนหนึ่งของความปกติ

ผู้เขียนสังเกตว่า เมื่อเวลาผ่านไป ความขมของกาแฟแทบไม่ถูกกล่าวถึงในฐานะปัญหาอีกต่อไป มันกลายเป็นพื้นหลังของเช้าวันทำงาน เช่นเดียวกับความง่วง ความเหนื่อยล้า หรือความเร่งรีบในชีวิต สิ่งเหล่านี้ถูกทำให้คุ้นเคยจนไม่จำเป็นต้องตั้งคำถาม การดื่มกาแฟจึงกลายเป็นพิธีกรรมเล็ก ๆ ที่ช่วยจัดการกับความไม่สุขสบายเหล่านี้ โดยไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขที่ทำให้ความไม่สุขสบายดังกล่าวเกิดขึ้น

ในแง่หนึ่ง การฝึกให้ชินกับความขมของกาแฟจึงเป็นมากกว่าการปรับลิ้น แต่ยังเป็นการปรับตัวของมนุษย์ต่อโลกแบบหนึ่ง โลกที่ไม่ได้สัญญาว่าจะอ่อนโยนหรือมอบความสุขสบายให้ แต่คาดหวังให้ผู้คนสามารถใช้ชีวิตในฐานะกลไกของสังคมที่ขับเคลื่อนต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในแง่หนึ่ง ความขมของกาแฟได้ถูกทำให้กลายเป็นสิ่งที่ควรยอมรับ และการยอมรับนั้นถูกเรียกว่ารสนิยม

ภาษาของกาแฟ

ผู้เขียนสังเกตว่า ในร้านกาแฟ ภาษาเป็นสิ่งที่ทำงานเงียบ ๆ แต่กลับทรงพลังอย่างยิ่ง คำอธิบายรสชาติที่เขียนอยู่บนกระดาน หรือถูกถ่ายทอดผ่านคำพูดของบาริสต้า มักมาในรูปแบบของคำที่ไม่ได้ใช้ในชีวิตประจำวันนัก “โน้ตผลไม้” “กลิ่นช็อกโกแลต” “กลิ่นเครื่องเทศ” คำเหล่านี้สร้างกรอบการรับรู้ล่วงหน้าให้กับผู้ดื่มว่า กาแฟแก้วนั้นควรถูกลิ้มรสและเข้าใจมันอย่างไร

ในหลายครั้ง ผู้เขียนเห็นลูกค้ายืนฟังคำอธิบายเหล่านี้โดยไม่ได้ซักถามเพิ่มเติม บางคนพยักหน้า บางคนยิ้ม บางคนเลือกเมนูตามคำแนะนำโดยไม่แน่ใจนักว่าตนเองเข้าใจความหมาย

ทั้งหมดหรือไม่ ภาษาของกาแฟในลักษณะนี้จึงเป็นเครื่องมือจัดลำดับความรู้ ผู้ที่พูดได้คล่อง เข้าใจศัพท์ และใช้คำได้อย่างมั่นใจ มักถูกมองว่ารู้เรื่องกาแฟมากกว่าผู้ที่เลือกดื่มจากความคุ้นเคยหรือความสบายใจ

กล่าวได้ว่าภาษาเหล่านี้ทำหน้าที่สร้างอำนาจให้กับความรู้เกี่ยวกับรสชาติ ซึ่งรสชาติไม่ได้เป็นประสบการณ์ส่วนตัวล้วน ๆ แต่ถูกกำกับโดยภาษาและระบบความรู้ การตั้งชื่อคือการกำหนดกรอบการรับรู้ว่าจะไรควรถูกสังเกต อะไรควรถูกชื่นชม และอะไรสามารถถูกมองข้ามได้ ในกรณีของกาแฟ ภาษาทำให้รสขมถูกจัดวางใหม่ในฐานะความซับซ้อน มากกว่าความรู้สึกฝืนที่ปลายลิ้น

ภาษาของกาแฟยังทำงานในเชิงคัดกรองโดยไม่จำเป็นต้องตั้งกฎอย่างเป็นทางการ ผู้ดื่มที่ไม่สามารถอธิบายรสชาติด้วยคำเหล่านี้ มักรู้สึกที่ตนเองพูดไม่ถูกหรือไม่รู้จะอธิบายอย่างไร แม้จะมีประสบการณ์การดื่มกาแฟอย่างต่อเนื่อง ความเจ็บหรือความล้นเหลือไม่ได้สะท้อนการขาดประสบการณ์ หากแต่ยังสะท้อนช่องว่างทางภาษาและอำนาจบนฐานความรู้ ผู้ที่ไม่มีภาษาเหมาะสมอาจรู้สึกที่ความรู้สึกของตนเองมีน้ำหนักน้อยลง

ในขณะเดียวกัน ภาษาของกาแฟยังช่วยทำให้การฝึกให้ชอบความขมขมมีเหตุผลและมีคุณค่า เมื่อรสชาติถูกอธิบายว่าซับซ้อน หรือต้องใช้เวลาในการทำความเข้าใจ การไม่ชอบในครั้งแรกจึงไม่ใช่สัญญาณของความไม่เหมาะสมของรสชาติ แต่ยังเป็นสัญญาณว่าผู้ดื่มยังไปไม่ถึงในมุมมองของคนบางกลุ่ม ภาษาเช่นนี้เลื่อนภาระจากตัววัตถุไปสู่ตัวบุคคล ทำให้การฝึกฝนตนเองกลายเป็นเงื่อนไขของการเข้าถึงรสนิยมที่ถูกต้อง

ในระดับที่กว้างขึ้น ภาษาของกาแฟยังเชื่อมโยงกับการผลิตผู้เชี่ยวชาญ บาร์ิสต้า และผู้ประเมินคุณภาพ ภาษาทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการแปลรสชาติให้กลายเป็นความรู้ที่เป็นระบบ การมีอยู่ของผู้เชี่ยวชาญทำให้รสชาติซึ่งเดิมเป็นประสบการณ์ของร่างกาย ถูกจัดวางให้อยู่ภายใต้ระเบียบความรู้เฉพาะทาง ผู้ดื่มทั่วไปจึงถูกเชื้อเชิญให้เชื่อในคำอธิบายมากกว่าความรู้สึกของตนเอง

ในหลายสถานการณ์ ผู้ดื่มมักเลือกที่จะปรับความรู้สึกของตนให้สอดคล้องกับคำอธิบายที่ได้ยินมากกว่าตั้งคำถามกับมัน เมื่อกาแฟถูกบอกว่ามีกลิ่นผลไม้ ผู้ดื่มจำนวนไม่น้อยจะพยายามค้นหากลิ่นนั้นในประสบการณ์ของตนเอง แม้จะไม่แน่ใจว่าพบจริงหรือไม่ กระบวนการนี้ไม่ใช่การหลอกลวง แต่เป็นการเรียนรู้ที่จะรับรู้โลกผ่านกรอบที่สังคมจัดเตรียมไว้

ในภาพรวม ภาษาของกาแฟจึงไม่ได้ทำหน้าที่เพียงเพิ่มอรรถรสให้กับการดื่ม แต่ยังทำหน้าที่กำกับวิธีที่ร่างกายควรตอบสนองต่อรสชาติ ภาษาเหล่านี้ช่วยให้ความขมถูกทำให้สง่างาม และมีสถานะ ขณะเดียวกันก็สร้างเส้นแบ่งอย่างเจียบ ๆ ระหว่างผู้ที่ดื่มได้และพูดได้กับผู้ที่ดื่มได้แต่พูดไม่ได้ เส้นแบ่งนี้ไม่จำเป็นต้องถูกประกาศอย่างชัดเจน แต่แสดงออกผ่านการสนทนา การสั่งกาแฟ และความรู้สึกมั่นใจหรือไม่มั่นใจของผู้ดื่ม

ในแง่นี้ ภาษาของกาแฟไม่ได้เป็นเพียงภาษาของรสชาติ แต่ยังเป็นภาษาของอำนาจที่ทำงานในชีวิตประจำวัน มันช่วยจัดระเบียบความรู้ ความรู้สึก และคุณค่าของผู้คนรอบแก้ว

กาแพอย่างแนบเนียน โดยที่การจัดระเบียบนั้นมักถูกมองว่าเป็นเรื่องของรสนิยมส่วนบุคคลมากกว่าผลของกระบวนการทางวัฒนธรรมที่ซับซ้อน

กาแพกับชีวิตที่ต้องไหว

โดยมากแล้ว ผู้คนมักไม่ค่อยดีมกาแพเพราะความอ้อยในตัวของมันเอง หากแต่ถูกดีมเพราะความจำเป็นบางประการ กาแพแก้วที่สองหรือสามของวันมักมาในช่วงเวลาที่ร่างกายเริ่มส่งสัญญาณว่าความเหนื่อยล้ากำลังสะสมแต่กิจวัตรประจำวันยังไม่อนุญาตให้หยุดพัก การดีมกาแพในช่วงเวลานี้ไม่ค่อยมีพิธีกรรมหรือความใส่ใจเหมือนแก้วแรก เพราะมีลักษณะของการดีมเพื่อไปต่อมากกว่าการดีมเพื่อรับรส

ในหลายครั้ง ผู้เขียนได้ยินประโยคที่พูดซ้ำกันจนแทบไม่ต้องอธิบายเพิ่มเติม เช่น “ไม่ไหวแล้ว ขอบอกแก้ว” หรือ “ถ้าไม่มีกาแพคงไม่รอด” ประโยคเหล่านี้ไม่ได้ถูกพูดด้วยน้ำเสียงบ่นหรือเรียกร้องการเปลี่ยนแปลง หากแต่พูดด้วยน้ำเสียงยอมรับราวกับเป็นข้อเท็จจริงพื้นฐานของชีวิตการทำงาน กาแพจึงไม่ได้เป็นเพียงเครื่องดีม แต่กลายเป็นเงื่อนไขของการดำรงอยู่ในจังหวะชีวิตแบบหนึ่ง

สถานะของกาแพในลักษณะนี้สะท้อนบทบาทของมันในฐานะตัวช่วยทางสังคมที่ช่วยจัดการความเปราะบางของร่างกายโดยไม่แตะต้องโครงสร้างที่ผลิตความเปราะบางนั้นขึ้นมา ดังที่อาหารบางประเภทไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อความอิมหรือความสุข แต่ถูกจัดวางให้ทำหน้าที่ประดับประดาร่างกายให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน กาแพเป็นตัวอย่างที่ดีชัดที่สุดเพราะมันช่วยชะลอความเหนื่อยล้า เพิ่มสมาธิชั่วคราว และทำให้การฝืนดำเนินต่อไปดูสมเหตุสมผล

ผู้เขียนพบว่า ในชีวิตประจำวัน ความเหนื่อยล้ามักถูกจัดการในระดับปัจเจกมากกว่าถูกตั้งคำถามในระดับโครงสร้าง เมื่อรู้สึกเหนื่อย คำตอบที่อยู่ใกล้มือที่สุดไม่ใช่การพักหรือการลดภาระงาน แต่เป็นการหากาแพเพิ่มอีกแก้วหนึ่ง การแก้ปัญหาเช่นนี้ทำให้ความเหนื่อยถูกตีความว่าเป็นเรื่องของการจัดการตนเอง มากกว่าผลของระบบการทำงานที่ยืดเยื้อและเร่งรัด

กาแพในแง่นี้จึงทำหน้าที่เลื่อนความสนใจออกจากเงื่อนไขการทำงานไปสู่ความสามารถของปัจเจกในการรับมือกับเงื่อนไขเหล่านั้น การดีมกาแพมากหรือน้อย กลายเป็นตัวชี้วัดความอิด ความทุ่มเท หรือแม้กระทั่งความเป็นมืออาชีพ ในบางบริบทหรือในมุมมองของคนบางกลุ่ม การบอกว่าไม่ดีมกาแพอาจถูกตีความว่าเป็นเรื่องแปลก หรืออย่างน้อยก็เป็นสัญญาณว่าบุคคลนั้นอาจยังไม่คุ้นชินกับจังหวะของงานที่ทำอยู่

กาแพยังทำงานร่วมกับภาษาและรสนิยมที่กล่าวถึงในส่วนก่อนหน้า ในมุมมองของคนจำนวนหนึ่ง กาแพที่เข้ม ไม่หวาน หรือไม่ใส่นม มักถูกเชื่อมโยงกับภาพของคนที่ทำงานหนัก เอาจริงเอาจัง และทนต่อแรงกดดัน การเลือกดีมกาแพแบบใดจึงไม่ใช่เพียงเรื่องรสชาติ แต่เป็นการจัดวางตัวเองในระเบียบคุณค่าของชีวิตการทำงานร่วมสมัย

ในระดับนี้ กาแพช่วยทำให้สภาพการทำงานที่ตั้งเครียดดูรับได้มากขึ้น โดยไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงอะไรในระดับโครงสร้าง มันช่วยยืดเวลาการทนของร่างกายออกไป และทำให้ความ

เหนื่อยกลายเป็นสิ่งที่จัดการได้ด้วยการบริโภค มากกว่าการเจรจาต่อรองเชิงอำนาจหรือการตั้งคำถามกับจังหวะของงานเอง

ผู้เขียนเห็นว่า กาแฟไม่ได้ลบความเหนื่อยล้าออกไปอย่างแท้จริง แต่ทำให้ความเหนื่อยล้าเลื่อนไปอยู่ในพื้นหลัง เช่นเดียวกับความขมที่เคยโดดเด่นในจิบแรก แต่ค่อย ๆ กลายเป็นสิ่งที่คุ้นเคย ความเหนื่อยในชีวิตการทำงานก็ถูกจัดวางให้เป็นสภาพปกติที่ไม่จำเป็นต้องถูกตั้งคำถาม หากยังสามารถจัดการได้ด้วยแก้วกาแฟอีกหนึ่งแก้ว

ดังกล่าวนี้นี้ กาแฟไม่ได้เพียงช่วยให้ชีวิตทนไหว แต่ช่วยให้ความหมายของคำว่าไหวในสังคมร่วมสมัย ไหวหมายถึงความสามารถที่จะดำเนินชีวิตต่อไปได้ แม้จะเหนื่อย แม้จะฝืน และแม้จะต้องพึ่งพาสิ่งกระตุ้นบางอย่างอย่างสม่ำเสมอ การดื่มกาแฟจึงไม่ใช่การแก้ปัญหา หากแต่เป็นการปรับตัวให้เข้ากับปัญหาอย่างแนบเนียน

แก้วสุดท้ายของวัน

ช่วงเย็นของร้านกาแฟร้านเดิมดูสงบเงียบกว่าตอนเช้า แสงแดดอ่อนลงและตกกระทบพื้นไม้ ผู้เขียนกลับมาที่ร้านหลังทำธุระเสร็จ ผู้คนในร้านเปลี่ยนไปจากตอนเช้า เลือเช็ดถูกแทนที่ด้วยเสื้อยืด แล็บท็อปบางเครื่องถูกพับเก็บไว้ข้างโต๊ะ แต่แก้วกาแฟยังคงอยู่ในมือของหลายคน

ผู้เขียนสั่งกาแฟแบบเดิมอีกแก้ว บาร์ิสต้าไม่ถามอะไรเพิ่มเติมอีกเช่นเคย เสียงเครื่องบดฟังดูเบากว่าในตอนเช้า เหมือนทั้งร้านกำลังผ่อนจังหวะลง กาแฟถูกวางลงตรงหน้าพร้อมกับรอยยิ้มโดยปราศจากบทสนทนา รสชาติในจิบแรกยังคงขม แต่ไม่ชัดเจนเท่าตอนเช้า มันเป็นความขมที่รู้ล่วงหน้า และไม่ต้องใช้ความพยายามในการรับมือมากนัก

ผู้เขียนกวาดตามองไปรอบร้าน บางคนยังทำงานต่อ บางคนคุยกันเบา ๆ บางคนเพียงนั่งเหม่อกับแก้วกาแฟตรงหน้า ไม่มีใครดูรีบร้อน แต่ก็ไม่มีใครดูได้พักจริง ๆ เช่นกัน ราวกับว่ากาแฟในช่วงเวลานี้ไม่ได้ทำหน้าที่ปลุกให้ตื่น หากแต่ทำหน้าที่ประคองให้วันเวลายังไม่จบบลงเร็วเกินไป

กล่าวได้ว่ากาแฟแก้วสุดท้ายของวันไม่ได้ถูกดื่มด้วยความคาดหวังอะไรเป็นพิเศษ มันไม่จำเป็นต้องอร่อยหรือสดชื่น แค่ไม่รบกวนความเหนื่อยที่สะสมมาตลอดวันก็เพียงพอ ความขมในแก้วนี้ไม่ได้ถูกใส่ใจมากนัก มันกลายเป็นพื้นหลังของความคิดที่ลอยไปมา ระหว่างการทบทวนสิ่งที่ทำไปแล้วและสิ่งที่ยังค้างคาอยู่

ในช่วงเวลานี้ กาแฟดูคล้ายกับสิ่งที่ผู้เขียนคุ้นเคยมานาน มันไม่ใช่รางวัล และไม่ใช่การปลอบใจอย่างจริงจัง หากแต่เป็นสิ่งที่เล็ก ๆ ที่ช่วยทำให้การนั่งอยู่ตรงนั้นดูสมเหตุสมผลขึ้น การดื่มกาแฟในตอนเย็นไม่ได้เปลี่ยนแปลงอะไรอย่างเป็นรูปธรรม แต่ช่วยทำให้ความเหนื่อย ความล้า และความรู้สึกค้างคา ถูกจัดวางให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้

ผู้เขียนจิบกาแฟอย่างช้า ๆ จนเหลือเพียงกันแก้ว ความขมยังคงอยู่ แต่ไม่โดดเด่น มันเป็นรสชาติที่ผ่านการทำความรู้จักมาอย่างยาวนานจนแทบไม่ต้องใช้คำอธิบาย ผู้เขียนลุกขึ้นจากโต๊ะ ทิ้งแก้วลงถังขยะแล้วเดินออกจากร้านโดยไม่รู้สึกราวว่ามีอะไรเปลี่ยนไปเป็นพิเศษ

ดวงอาทิตย์ที่ค่อย ๆ ลับขอบฟ้าส่งให้ความมืดเริ่มปกคลุม ร้านกาแฟยังคงเปิดไฟสว่าง ผู้คนยังคงเข้าออกอย่างต่อเนื่อง บาร์สต้ายังคงชงกาแฟต่อไปดังเช่นตอนเช้าและตอนเย็นของวันอื่น ๆ ผู้เขียนเดินกลับบ้านพร้อมกับบรมขมที่ติดปลายลิ้นอยู่เล็กน้อย มันไม่ใช่รสชาติที่ต้องจดจำ แต่เป็นรสชาติที่รู้ว่า พรุ่งนี้เช้าจะได้พบกันอีกครั้ง

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงาน “Coffee Journey: ลิ้มรสกาแฟ แล้ววัฒนธรรม” #coffee matters

ผู้เขียน

วิสุทธิ์ เวชวารากรณ์ นักวิจัย

ฝ่ายวิจัยและส่งเสริมวิชาการ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน)

บรรณานุกรม

- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (R. Nice, Trans.). Harvard University Press.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61–81.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2010). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. SAGE Publications.
- Thompson, E. P. (1967). Time, work-discipline, and industrial capitalism. *Past & Present*, 38, 56–97.