

ตำรับชาววัง : นวัตกรรมแห่งโภชนาการประณีต

Tam Rap Chao Wang : Innovation of the Food Refinement

เปรม สอนสมุทร
Pram Sounsamut

บทคัดย่อ

ปัจจุบันร้านค้าจำนวนมากเขียนข้อความโฆษณาว่า “ตำรับชาววัง” หรือ “สูตรชาววัง” ในขณะที่รูปลักษณะของสินค้าและรสชาตินั้นไม่แตกต่างไปจากที่เห็นตามร้านค้าอื่นทั่วไปนัก จึงทำให้น่าสนใจว่าในความเป็นจริงแล้ว “อาหารชาววัง” นั้นแตกต่างจากอาหารทั่วไปตามท้องตลาดอย่างไร งานวิจัยชิ้นนี้จึงมุ่งศึกษาลักษณะสำคัญของอาหารชาววัง เพื่อแสดงให้เห็นความแตกต่างของอาหารในวัฒนธรรมราชสำนักกับอาหารที่บริโภคโดยทั่วไปในวัฒนธรรมชาวบ้าน ผลการวิจัยพบว่าความแตกต่างประการสำคัญของอาหารชาววังคือความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นตำรับใหม่ๆ ความประณีตในการปรุง และความพิถีพิถันในการนำเสนอ นอกจากนี้การเลือกสรรวัตถุดิบก็เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้อาหารชาววังมีความพิเศษ การอ้างถึงตำรับชาววังจึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า ทั้งนี้หากมองการสร้างสรรคอาหารของชาววังเป็นขนบอย่างหนึ่ง อาจกล่าวได้ว่า การ “เล่น” กับอาหารของคนไทยร่วมสมัยนั้นเป็นสมบัติที่สืบทอดมาจากประณีตศิลป์แห่งการประกอบอาหารของชนชั้นสูงในอดีต

คำสำคัญ : อาหารไทย / ตำรับชาววัง / นวัตกรรมอาหาร / ความคิดสร้างสรรค์ / ประณีตศิลป์

Abstract

Many shops are using 'Tam Rap Chao Wang (recipe from the court)' in their advertisement. The looks and the taste of their food are not much different from normal food in the other shops. It is interesting to examine what are the real recipes from the court and how are they special compared to food for common people. This research aims at studying the characteristics

of recipes from the court, in order to define the difference between recipe from the court and from the common people. It is found that there are three elements: the inventing of the new and distinct recipes, the refinement in the cooking process and the elegant presentation. Additionally, the selection of ingredients is also important and make court cuisine exceptional. By mentioning the recipes from the court, the food shops are trying to add the dramatic value to their good. Nevertheless, if we are considering court cuisine as a convention, it is likely to say that 'Len (playing)' is a characteristics of Thai people. Contemporary Thai chefs who create an innovation of refinement in their dishes are in fact sustaining the heritage from the noble in the past.

Keyword : Thai Food / Tam Rap Chao Wang / Innovation Food / Creativites / Refinement

ตำรับชาววัง: นวัตกรรมแห่งโภชนาการประณีต

บ่อยครั้งที่เราจะพบว่าร้านอาหารหลายแห่งขึ้นป้ายโฆษณาอาหารว่า “ตำรับชาววัง” หรือเรียกชื่ออาหารของตัวเองว่า “อาหารชาววัง” จึงอาจมองได้ว่าการขึ้นชื่ออาหารของตนว่าเป็นอาหารชาววังนั้นได้สร้างความแตกต่างให้แก่อาหารของตนเอง ให้ดูมีความพิเศษมากกว่าอาหารทั่วไป แต่หากจะพิจารณากันให้ดีแล้วหลายครั้งหลายคราอาหารตำรับชาววังเหล่านั้นมิได้มีรูปลักษณะหน้าตาหรือแม้แต่รสชาติที่แตกต่างไปจากอาหารที่บริโภคกันอยู่โดยทั่วไป จึงน่าสนใจว่าในอุดมการณ์ของการเรียกขานอาหารว่าเป็นอาหารชาววังนั้นผู้ปรุงและผู้บริโภคได้ให้ความหมายกับความหมาย “ชาววัง” มากน้อยเพียงใด งานวิจัยชิ้นนี้จึงเกิดขึ้นเพื่อศึกษาแนวทางการนิยามความหมายของ “ตำรับชาววัง” และเพื่อเสนอแนะแนวทางในการสืบทอดขนบของการ

ประกอบอาหารของชาวจีน ทั้งนี้เพื่อให้เป็นตัวอย่างของ การศึกษาอาหารไทยในฐานะที่เป็นภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมมากกว่าการศึกษาอาหารเฉพาะตำรับ

อาหารชาวจีนกลายเป็นตราสินค้าที่มีผู้นำไปใช้ ในการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าของตัวเอง ในความเป็นจริง อาหารที่ถูกเรียกว่าอาหารชาวจีนนั้นอาจจะปฏิเสธไม่ได้ ว่ามีที่มาจากสูตรที่ได้จากในวัง หรือร้านค้าเหล่านั้น สามารถสืบประวัติและสืบทอดตำรับตำราอาหารนั้นมา จากวิเสทห้องเครื่อง ผู้ปรุงอาหารในตำหนักต่างๆ หรือ แม้แต่เป็นลูกหลานของผู้ที่ทำงานฝ่ายใน แต่เมื่ออาหาร นั้นได้ถูกปรุงขึ้นนอกเขตรั้วของวัง กับทั้งผลิตในระบบกึ่ง อุตสาหกรรม กล่าวคือผลิตเป็นจำนวนมาก (Mass production) เพื่อจำหน่ายให้กับคนหมู่มาก (mass consumption) ตามแนวคิดการค้าแบบทุนนิยมเสรี เรา ยังจะสามารถเรียกอาหารเหล่านั้นว่าเป็นตำรับชาวจีนได้ อีกหรือไม่

หากจะถามว่ามีความสำคัญเพียงใดที่จะต้อง จำแนกแยกแยะหรือพยายามทำให้อาหารชาวจีนแตกต่าง จากอาหารชาวจีนธรรมดาทั่วไป หรือเพราะเหตุใดต้อง สร้างความแตกต่างให้แก่อาหารชาวจีนกับอาหาร ชาวจีนธรรมดาทั่วไป ในทางหนึ่งก็อาจจะมองว่าไม่มีใคร จะมีความสำคัญเท่าใด ในเมื่อวัฒนธรรมชาวจีนใน ปัจจุบันนั้นได้ผ่อนคลายลงไปมาก ความเคร่งครัดและ คัดัดสิทธิ์ของชนบทรธรรมนิยมในวังก็อนุโลมไปตาม กาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป เจ้านายกับประชาชนมีความ ใกล้ชิดกันและกลับไปสู่ยุคเริ่มต้นของวัฒนธรรมที่เจ้า ผู้ปกครองเปรียบเสมือน “พ่อปกครองลูก” แต่ในอีกทาง หนึ่ง การนิยามและสร้างความจำเพาะให้แก่อาหารตำรับ ชาวจีนนั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการรักษาขนบทาง วัฒนธรรมของไทยอันเป็นสมบัติภูมิปัญญาของบรรพ บุรุษและทำให้สังคมไทยเป็นอารยธรรมมีความร่ำรวยทาง วัฒนธรรม

งานวิจัยชิ้นนี้จึงมุ่งสร้างความหมายให้กับ อาหารชาวจีน หรือตำรับชาวจีนไม่ใช่เพียงเพื่อโต้แย้ง หรือกีดกันการตีตราสินค้าของร้านอาหารหลายร้านว่า “อาหารชาวจีน” หรือ “ตำรับชาวจีน” หากแต่จุดประสงค์ สำคัญนั้นอยู่ที่การพยายามเสนอทฤษฎีที่จะช่วยธำรง รักษาขนบของวัฒนธรรมการกินของไทย ที่ไม่เพียงแต่ มุ่งเน้นที่ “สูตรอาหาร” หรือตัวอาหารเท่านั้น แต่ยังมี หมายรวมถึงแนวคิดและภูมิปัญญาของการสร้างสรรค์ อาหารของชาวจีน นอกจากนี้ยังเป็นการแสดงให้เห็นว่า ลักษณะพื้นฐานบางอย่างของคนไทยมีสิ่งสำคัญที่ทำให้ เกิดความโดดเด่นด้านอาหาร และด้วยคุณสมบัตินั้นทำ ให้เกิดการสร้างสรรค์อาหารร่วมสมัยที่แม้ว่าจะไม่ได้ กล่าวโดยตรงหรือแสดงให้เห็นชัดว่าเป็นอาหารชาวจีน แต่ก็ได้ สืบทอดขนบของการสร้างสรรค์และเสพ สุนทรียจากวัฒนธรรมชั้นสูง

อาหารในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

ในปีคริสต์ศักราช 2003 องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ได้ประกาศแนวคิดในการขึ้นบัญชีมรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรม (Intangible Heritage) เพื่อเป็น การปกป้องสมบัติทางภูมิปัญญาที่ไม่สามารถจับต้องได้ กล่าวคือเป็นกระบวนการ รูปแบบ ขนบ ธรรมเนียม ประเพณี หรือแม้แต่สิ่งของเครื่องใช้ที่ไม่ใช่ถาวรวัตถุ ที่ กำลังจะสาบสูญไปหรือควรค่าแก่การธำรงรักษาไว้ให้ เป็นสมบัติของโลก (UNESCO, 2016) ทั้งนี้เพื่อเป็นการ ปกป้องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติต่างๆ ในโลกที่กำลังจะเลือนหายไป ในทางหนึ่งการขึ้นบัญชี มรดกทางภูมิปัญญาใดภูมิปัญญาหนึ่งนั้นไม่เพียงแต่เป็น การเก็บรักษาความคิด อุดมการณ์ ค่านิยม และความรู้ ทางวัฒนธรรมที่สั่งสมกันมาอย่างยาวนาน แต่ยังเป็น การช่วยให้เจ้าของวัฒนธรรมได้เห็นคุณค่าของ วัฒนธรรมและช่วยกันเก็บรักษารูปแบบวัฒนธรรมให้คง อยู่ แนวคิดเรื่องการปกป้องสมบัติทางความคิดนี้ได้ เปลี่ยนมุมมองของการรักษาวัฒนธรรมจากการรักษาที่ ตัวผลงาน หรือตัวผลสำเร็จของวัฒนธรรม ไปสู่การเก็บ รักษาแนวคิดหรือที่เรียกว่า “ภูมิปัญญา” ที่อยู่เบื้องหลัง การสร้างสรรค์ผลงานทางวัฒนธรรมนั้นๆ

ตัวอย่างที่สำคัญประการหนึ่งที่ทำให้การมอง อาหารว่าเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญามากกว่า อาหารที่ เสริจสมบูรณ์ คือการขึ้นบัญชี Washoku (วาโชกุ) ของประเทศญี่ปุ่น แม้ว่าคำว่า “วาโชกุ” นั้นจะ แปลว่าอาหารในภาษาญี่ปุ่นอยู่แล้ว แต่สิ่งที่ชาวญี่ปุ่น ภาคภูมิใจและนำไปใช้เป็นหลักการในการขึ้นบัญชี อาหารญี่ปุ่นคือคุณลักษณะที่สำคัญของอาหารญี่ปุ่นสี่ ประการ ได้แก่ การเลือกสรรวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติ ทั้งท้องทะเล ภูเขา และชนบท โดยที่ยังคงรสชาติดั้งเดิม ของอาหารไว้ การนำเสนอที่เน้นความงดงามของ ธรรมชาติและฤดูกาล การเตรียมอาหารโดยคำนึงถึง สมดุลแห่งสุขภาพและสารอาหาร และการเชื่อมโยง อาหารเข้ากับเหตุการณ์สำคัญประจำปี (Otani, 2016) การนิยามเช่นนี้จะเห็นได้ว่าอาหารญี่ปุ่นนั้นไม่ได้ยึดติด หรือผูกพันกับอาหารจานใดจานหนึ่ง หรือประเภทใด ประเภทหนึ่งเท่านั้น หากแต่อยู่ที่อุดมการณ์ของการ สร้างสรรค์อาหาร

ปลายปีคริสต์ศักราช 2516 ผู้วิจัยได้รับเชิญ จากผู้บริหารเมืองคิฟุ (Qufu) ให้เข้าร่วมการประกาศ ให้อาหารประจำตระกูลขง (Kong Family Cuisine) เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของโลก เมื่อดูโดย ผิวเผินแล้วอาหารส่วนใหญ่ที่นำมาจัดแสดงก็ไม่ต่างอะไร กับอาหารจีนประเภทต้ม ตุ่น และผัด ที่พบเห็นได้ตาม ร้านอาหารจีนในไทย หากแต่ประเด็นที่น่าสนใจจนได้รับการ พิจารณาให้ขึ้นบัญชีคือการให้นิยามว่าอาหารทุกจาน นั้นเน้นที่การนำเสนอเครื่องปรุงเพียงอย่างเดียว รสชาติ และแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหารแต่ละจานนั้น

มากกว่าบทประพันธ์และปรัชญาของซงจื่อ (Zhao, 2015) ในฐานะผู้เป็นผู้นำของครอบครัวและเป็นผู้ทรงอิทธิพลต่อความคิดของคนจีนอย่างกว้างขวาง ซงจื่อได้เลือกใช้มืออาหารของครอบครัวในการถ่ายทอดความรู้สึกและความคิด

จากตัวอย่างสองวัฒนธรรมข้างต้น จะเห็นได้ว่าการจำแนกรูปแบบของอาหารนั้นสามารถนำเอาความรู้เรื่องวัฒนธรรมการบริโภคเข้ามาช่วยนิยามสร้างความหมายได้ กับทั้งทำให้อาหารประเภทนั้นๆ หรือสัญชาตินั้นๆ มีความโดดเด่นมากกว่าการกล่าวถึงตัวอาหารเพียงเท่านั้น

อนึ่งคำภาษาอังกฤษที่ใช้เรียกประเภทของอาหารนั้นสามารถเลือกใช้ได้ทั้งสองคำ คือ Food และ Cuisine ดังนั้นเมื่อกล่าวถึงอาหารไทยในภาพสากลจึงมีคำว่า Thai Food และ Thai Cuisine ใช้ อย่างไรก็ตาม คำทั้งสองคำนี้มีความแตกต่างกัน เมื่อใช้คำว่า Food ในเชิงวิทยาศาสตร์แล้วหมายถึงตัวอาหารที่ปรุงขึ้นพร้อมบริโภค ในขณะที่ Cuisine นั้นเกี่ยวข้องกับกระบวนการประกอบอาหาร ทั้งเทคนิค วิธีการ ที่มีมาตรฐานของตัวเอง กล่าวคือมีข้อกำหนดเฉพาะในการปรุง แม้ว่าภายหลังจะมีการใช้คำว่า Cuisine ในความหมายที่กว้างขึ้นและนำไปผูกติดกลุ่มชาติพันธุ์มากขึ้น และส่วนหนึ่งไปทับซ้อนกับความหมายของคำว่า Food แต่อย่างไรก็ตาม Cuisine ก็ยังแตกต่างในแง่ของการพิจารณามิติทางวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของกลุ่มชนที่รับรู้และสืบทอดขนบนั้นๆ

เมื่อพิจารณาการให้ความหมายของอาหารไทยนั้นคนส่วนใหญ่ หรือแม้แต่นักวิชาการเองก็ให้ความสนใจกับมุมมองของการเป็น Food มากกว่าการมองว่าอาหารไทยเป็น Cuisine นิพชนก นาถพันธ์ ได้เสนอความคิดว่า อาหารไทยนั้นมีลักษณะของการเป็น Cuisine เพราะมีคุณสมบัติสี่ประการ (นาจพนิจ, 2558) ประการแรก อาหารไทยเน้นอาหารตา เป็นอาหารที่เมื่อมองแล้วเห็นความสวยงามในแง่ของการผสมผสานกันของสีกลิ่นและเครื่องปรุง ประการต่อมา อาหารไทยเน้นความกลมกล่อมของรสชาติ รสสัมผัสที่ปรากฏในอาหารไทยคือ เปรี้ยว หวาน และเค็ม อาหารไทยที่แท้จริงจะต้องเน้นความกลมกล่อมโดยควบคุมไม่ให้รสชาติใดรสชาติหนึ่งโดดเด่นกว่ารสชาติอื่น ประการที่สาม อาหารไทยเน้นกลิ่น การเลือกใช้เครื่องปรุงโดยเฉพาะสมุนไพรมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ทำให้กลิ่นและสีของอาหารไทยโดดเด่น มีความจำเพาะ และสร้างเสน่ห์ให้กับอาหารไทย ประการสุดท้าย อาหารไทยเป็นอาหารของครอบครัว คนไทยทานอาหารร่วมกันในครอบครัว อาหารจึงถูกจัดไว้เพื่อแบ่งปันในครอบครัว ต่างกับวัฒนธรรมอาหารตะวันตก ที่แต่ละคนได้รับส่วนแบ่งของตนเอง การทานอาหารของไทยจึงเป็นการพัฒนาความสัมพันธ์ในครัวเรือนไปในตัวด้วย เมื่อมองจากมุมมองนี้จะเห็นว่า

อาหารไทยนั้นเป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม มีขอบของการสร้างสรรค์และบริโภคเกี่ยวเนื่องอยู่อย่างแนบแน่น

หากแต่มุมมองทางวัฒนธรรมกลับถูกมองข้ามจากหน่วยงานที่ต้องการจะ “อนุรักษ์” อาหารไทยและมุ่งเน้นไปเพียงแต่การพิจารณาสูตรอาหาร เครื่องปรุงในอาหาร หรือแม้กระทั่งรสชาติที่ “เป็นมาตรฐาน (Standard)” ของอาหารไทย (ศูนย์นวัตกรรมแห่งชาติ, ม.ป.ป.) (ฐานเศรษฐกิจ, 2559) แม้ว่าในทางหนึ่งอาจมองได้ว่าเป็นการนำเอา “นวัตกรรม” ทางวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยในรักษาความเป็นไทย แต่ในอีกทางหนึ่งการจำกัดความเช่นนี้ก็กลับทำให้อาหารไทยขาดความเป็นนวัตกรรมไป ทั้งๆ ที่การสร้างนวัตกรรมทางอาหารนั้นเป็นคุณลักษณะที่สำคัญของคนไทย และทำให้อาหารเป็นอาหารที่สามารถครองใจคนทั่วโลก (CNNgo Staff, 2011)

งานวิจัยอีกชิ้นหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารของไทยคือการศึกษาอัตลักษณ์ที่ประกอบสร้างขึ้นของอาหารไทยในยุคต้นรัตนโกสินทร์จนถึงการรื้อฟื้นอาหารไทย ภาณุ วงศ์ชะอุ่ม (Wongcha-Um, 2009) ซึ่งให้เห็นว่าประวัติศาสตร์ของไทยตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา เรื่อยมาจนถึงยุครัตนโกสินทร์นั้นเป็นการบันทึกวัฒนธรรมราชสำนักเป็นหลัก เมื่อมีการรื้อฟื้นวัฒนธรรมไทยในยุคหลัง วัฒนธรรมที่ถูกเรียกว่าวัฒนธรรมไทยนั้นจึงเป็นวัฒนธรรมของชาววังเป็นสำคัญ อาหารก็เช่นเดียวกัน ตำรับอาหารไทยปัจจุบันจึงมีการกล่าวอ้างถึงต้นฉบับที่มาจากในวังเป็นหลัก

นอกจากนี้ วรณพร พงษ์เพ็ง (Phongpheng, 2015) ยังพบอีกว่า อาหารไทยนั้นเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่เป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว ภาพลักษณ์ของการเป็นมหานครแห่งอาหารทั้งที่เป็นอาหารชั้นเลิศ (Fine Cuisine) และอาหารริมถนน (Street Food) ผสานกับเสน่ห์ของอาหารไทยที่มีรสจัดจ้านแต่กลมกล่อม มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศและเครื่องปรุง รวมทั้งมีให้เลือกหลากหลายประเภท ทำให้อาหารไทยเป็นจุดขายที่สำคัญในเชิงการท่องเที่ยวได้ไม่ยากนัก นอกจากนั้นกรุงเทพมหานครยังใช้รูปลักษณ์การนำเสนออาหารไทยที่มีความสวยงาม รวมทั้งการบริการที่เอาใจใส่ลูกค้ามานำเสนอในงานโฆษณาเพื่อเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวกรุงเทพฯ

จากงานวิจัยทางวัฒนธรรมทั้งสองข้างต้นจะเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารของไทยนั้นไม่ได้ผูกติดกับตำรับใด ตำรับหนึ่ง สำหรับใคร่สำหรับหนึ่ง หรือสูตรใดสูตรหนึ่ง หากแต่เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ กับการเปลี่ยนแปลงทางสภาพสังคม โดยยังคงเอกลักษณ์ที่สำคัญของการสร้างสรรค์อาหารไทย

ตำรับอาหารไทย

หนังสือคู่มือการประกอบอาหาร (cookbook) นับได้ว่าเป็นหนังสือที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยที่หาอ่านได้ง่ายในปัจจุบัน โครงสร้างของหนังสือคู่มือเหล่านั้นแบ่งได้ออกเป็น ๒ ประเภท ประเภทหนึ่งคือการกล่าวถึงอาหารไทยในภาพรวม อาจมีการแนะนำเครื่องปรุงบางชนิดหรือเครื่องครัวบางอย่าง จากนั้นก็นำเสนอรายการอาหารไทยพร้อมกับเครื่องปรุง และวิธีการปรุง อีกประเภทหนึ่งคือการกล่าวถึงวรรณกรรมที่เขียนบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับชนิดนั้นๆ ก่อนที่จะนำเสนอวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการปรุง อาจมองได้ว่าหนังสือคู่มือแบบหลังนี้ ต้องการจะเชื่อมโยงความเก่าแก่ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเนื้อหาที่นำเสนอโดยการเชื่อมโยงกับความรู้อันมีมาแต่อดีต

หนังสือที่มักมีการกล่าวอ้างถึงเป็นประจำและเป็นตัวแทนสำคัญของอาหารไทยโดยเฉพาะอาหารไทยตำรับชาววังก็คือ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย แม้ว่ารายการอาหาร หรือเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารทั้งของคาว ของหวาน และเครื่องว่างนั้น จะมีความละเอียดไม่มากนัก แต่กวีนิพนธ์ในบทพระราชนิพนธ์นี้มักได้รับการนำเสนอให้เป็นส่วนนำที่ดึงดูดความสนใจผู้อ่านให้ติดตามสูตรอาหารที่มีที่มาจากวรรณคดีเรื่องนี้ได้โดยไม่ยาก

ความมีชื่อเสียงของกวีนิพนธ์นี้ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการนำเอาวรรณคดีเรื่องดังกล่าวเป็นวรรณคดีบังคับในการจัดการเรียนรู้อาษาภาษาไทย (คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2553) แม้ว่าเนื้อหาที่บังคับให้อ่านจะลดทอนจากที่เคยศึกษาทั้งเรื่องในอดีตมาสู่การศึกษาเฉพาะส่วนเครื่องคาวในปัจจุบัน แต่กวีนิพนธ์ที่คัดมาให้เด็กไทยทุกคนอ่านนั้นมักได้รับการเลือกใช้เป็นบทอาขยานให้ท่องจำกันอย่างกว้างขวาง ส่วนหนึ่งอาจจะเป็นเพราะเนื้อหาที่ใกล้ชิดกับชีวิตประจำวันโดยเฉพาะเรื่องอาหาร แต่อีกส่วนหนึ่งก็เป็นเพราะความงดงามในแง่ของการสรรคำมาใช้ให้เกิดรสทางวรรณคดีและสื่อความได้ลึกซึ้งกินใจ ชลดา เรื่องรักษลิขิต ได้กล่าวไว้อย่างชัดเจนว่าการสรรคำมาใช้ในกวีนิพนธ์ชุดนี้นั้นได้แสดงให้เห็นถึงความสามารถของกวีที่สามารถนำเอาจุดเด่นของอาหารแต่ละจานมาเลือกใช้เป็นความเปรียบกับความคณิงหาและสื่อความถึงอารมณ์ต่างๆ ได้อย่างพิสดาร (ชลดา เรื่องรักษลิขิต, 2552) ถึงแม้ว่าการเลือกวรรณคดีเรื่องนี้เป็นวรรณคดีบังคับที่เด็กไทยทุกคนจะต้องรู้จักส่วนใหญ่เป็นเหตุผลทางความงามของวรรณคดี และรูปแบบการใช้ภาษาที่เหมาะสมกับวัยของผู้เรียน แต่ก็ไม่อาจปฏิเสธได้ว่าผลพวงที่สำคัญของการบรรจุเนื้อหาวรรณคดีเรื่องนี้ลงในหลักสูตรภาษาไทย คือการทำให้เด็กไทยทุกคนจดจำและคุ้นชินกับรายชื่อของอาหาร การกล่าวอ้างถึงวรรณกรรมชิ้นนี้จึงเป็นการเชื่อมโยงความรู้ที่ผู้อ่านหรือผู้ศึกษาสนใจและ

เห็นคุณค่าของสูตรอาหารและขั้นตอนในการประกอบอาหารต่อไป นอกจากนี้ยังอาจกล่าวได้ว่าบทพระราชนิพนธ์เรื่องนี้ยังเป็นเสมือนตราสินค้าของอาหารชาววัง ซึ่งจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่เนื้อหาที่หนังสือชิ้นนี้ๆ จะนำเสนอต่อไป

คู่มือการประกอบอาหารอีกเล่มหนึ่งที่อ้างอิงกันมากคือ แม่ครัวหัวป่าก ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง, 2545) ท่านผู้หญิงเปลี่ยนเป็นสตรีในตระกูลบุญนาคซึ่งมีประวัติเชื่อมโยงและเกี่ยวเนื่องกับราชสำนักมาอย่างยาวนานกับทั้งตระกูลบุญนาคเองก็เป็นวิเสทห้องเครื่องของตำหนักฝ่ายในจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ตำรับอาหารประจำตระกูล หรืออาจเรียกได้ว่าตำรับอาหารที่สืบทอดมาย่อมมีจำนวนมากและหลากหลาย จุดเด่นที่สำคัญที่ทำให้หนังสือเล่มนี้กลายเป็นเอกสารสำคัญของการประกอบอาหารไทย คือการบันทึกความรู้ด้านวัฒนธรรมการปรุงอาหาร ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนในการปรุง รวมไปถึงการนำเสนออาหารให้น่ากิน จึงอาจกล่าวได้ว่าแม่ครัวหัวป่ากจัดเป็นคู่มือการประกอบอาหารเล่มแรกของไทย หนังสือคู่มือการประกอบอาหารในยุคต่อๆ มาจึงมักอ้างอิงตำรับของหนังสือเล่มนี้เป็นแกนหรือเป็นตัวเปรียบเทียบกับตำรับที่มีการดัดแปลง ปรับปรุง ในหนังสือของตน เช่นเดียวกับกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานที่จุดประสงค์สำคัญนอกเหนือจากการเทียบเคียงตำรับที่หนังสือเล่มนั้นๆ จะนำเสนอแล้ว ยังเป็นการเชื่อมโยงให้เห็นความสัมพันธ์กับตำรับชาววังที่มีมาแต่อดีต

นักวิชาการอาหารไทยรุ่นหลังอย่าง หนูมาน เอสเปอร์ กล่าวไว้ว่า หนังสือตำรากับข้าวของหม่อมส้มจิ้น (ส้มจิ้น ราชานุประพันธ์, หม่อม, 2513) น่าจะเป็นหนังสือคู่มือการประกอบอาหารที่สมบูรณ์ที่มีมาก่อนแม่ครัวหัวป่าก (Hanuman, 2016) แต่หนังสือตำรากับข้าวฉบับนี้ไม่ค่อยเป็นที่แพร่หลายแก่คนทั่วไปมากนัก เป็นตำราอาหารที่หาอ่านได้ยาก และไม่มีการพิมพ์ซ้ำมาก เช่นแม่ครัวหัวป่าก ตำรากับข้าวของหม่อมส้มจิ้นให้รายละเอียดของเครื่องปรุง สัดส่วน และวิธีการปรุงไว้อย่างเด่นชัด ผู้ศึกษาภายหลังสามารถปฏิบัติตามได้ หากแต่ตำรากับข้าวฉบับนี้ไม่ได้กล่าวถึงเกร็ดความรู้ในเชิงวัฒนธรรมอย่างเช่นสำนวนของท่านผู้หญิงเปลี่ยนแต่อย่างไรก็ตามจากการศึกษารายการอาหารจะเห็นว่ารายการอาหารที่ปรากฏนั้นมีความคล้ายคลึงกัน

ในปัจจุบันหนังสือตำรากับข้าวในวัง ของ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ (เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล., 2549) เป็นหนังสืออีกเล่มหนึ่งที่มักได้รับความนิยมอ้างอิงถึงกันมาก โดยเฉพาะเมนูที่ไม่ค่อยจะคุ้นหูของคนทั่วไป อาทิเช่น แกงรัญจวน สะเต๊ะลือ ยำทวาย ม.ล.เนื่อง โด่งดังจากการเผยแพร่อนุทินชีวิตในวัยเด็กที่อาศัยอยู่ในวัง หนังสือชุดชีวิตในวัง (และต่อมาชุดชีวิตนอกวัง) ได้นำเสนอวัฒนธรรมชาววังในยุคเปลี่ยนผ่านการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ซึ่งตำรับอาหารหลายชนิดได้นำเสนอใน

จดหมายเหตุความทรงจำนี้ ต่อมาจึงมีการรวบรวมรายการอาหารที่ปรากฏชื่อมาพิมพ์เป็นคู่มือการประกอบอาหารในภายหลัง

นอกเหนือจากความแตกต่างด้านเครื่องปรุง เกร็ด และเคล็ดลับของการประกอบอาหารซึ่งจะได้วิเคราะห์ต่อไปแล้ว ความเหมือนคล้ายที่น่าสนใจของหนังสือคู่มือการทำอาหารที่มีชื่อเสียงของไทยทั้งสี่เรื่องนั้นมี 2 ประการ ประการแรกเห็นได้ชัดว่าตำราอาหารหรือตำรับที่กล่าวอ้างถึงนั้นล้วนแล้วแต่เป็น “ตำรับชาววัง” ซึ่งหมายถึงตำรับที่อ้างถึงที่มาจากวังหลวง แม้ต่อมาตำรับอาหารเหล่านั้นจะถูกนำออกมานอกวังแต่ก็ยังคงเป็นตำรับอาหารของเจ้านายหรือชนชั้นสูง ประการต่อมา เมื่อสำรวจรายการอาหารที่ปรากฏจะพบว่ารายการอาหารนั้นเป็นอาหารแนวผสมผสานวัฒนธรรม แม้ว่าจะยังไม่สามารถหาข้อยุตินิยามอาหารไทย “แท้ๆ” ได้ แต่อาหารจำนวนมากในหนังสือคู่มือการทำอาหารเหล่านี้เห็นได้ชัดว่าเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารต่างวัฒนธรรม ซึ่งหากจะกล่าวว่าเป็นอาหารไทยต้นตำรับ (Authentic Thai) ก็คงจะพูดไม่ได้เต็มปากนัก จึงอาจกล่าวได้ว่า การอ้างอิงหนังสือตำรับอาหารชาววังแล้วตัดสินว่าอาหารที่ปรากฏชื่อเหล่านั้นคืออาหารไทยโบราณ ทำให้การนิยามอาหารไทยนั้นจำกัดเฉพาะอาหารบางรายการ การให้ความหมายเช่นนี้นั้นอาจจะไม่ใช่ การสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตที่สำคัญของคนไทย นอกจากนั้นยังอาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดและอาจนำไปสู่การรักษา “ตำรับอาหาร” มากกว่า “วัฒนธรรมอาหาร” ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่เป็นรากฐานของวัฒนธรรมไทย

ตำรับชาววังกับความโก้หรู

คงปฏิเสธไม่ได้ว่าสิ่งสำคัญประการหนึ่งของความหรูหราคือการได้เลือกใช้ของที่มีราคาหรือของที่หาได้ยาก และรสนิยมเช่นว่านั้นคงจะหนีไปไม่พ้นจากพื้นฐานของการใช้ชีวิตของชนชั้นสูงในสังคม ระบบเศรษฐกิจแบบ “ทุนนิยมเสรี” หากดูผิวเผินอาจเป็นการให้อิสระในการลงทุน ลงแรง หรือการเลือกใช้ชีวิต แต่ในอีกทางหนึ่งระบบทุนนิยมได้สร้างให้เกิดชนชั้นทางสังคมขึ้น แม้ว่าชนชั้นนั้นจะไม่ได้ก่อให้เกิดความรุนแรงทางด้านร่างกาย แต่มีผลกระทบอย่างยิ่งต่อกระแสดวงความคิดทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมของชนชั้นสูงกลายเป็นวัฒนธรรมมุ่งเป้าของคนทั่วไป การเสพวัฒนธรรมของชนชั้นสูงจึงไม่ใช่เป็นการแสดงถึงความ เป็นสมาชิกของชั้น หากแต่เป็นการแสดงตัวตนอีกตัวตนหนึ่งที่ยกระดับและสร้างความแตกต่างเพื่อการหลีกหนี

หรือลดระดับความซับซ้อนใจในการดำรงชีวิต หรืออาจกล่าวได้ว่า การใช้สินค้าหรูหรามีราคานั้นเป็นการแสดงออกถึงรสนิยมทางวัฒนธรรมมากกว่าการใช้ประโยชน์ที่แท้จริงของสินค้านั้น

อย่างไรก็ตามความโก้หรูเหล่านั้นหาใช่เป็นเพียงมายาภาพที่สร้างขึ้นเพื่อสร้างตัวตนทางสังคม หากแต่เป็นการคำนึงถึงคุณภาพในเชิงสุนทรีย์ของสินค้า กล่าวคือหากสินค้านั้นมีคุณภาพทัดเทียมกับสินค้าราคาปรกติหรือสินค้าที่พบเห็นได้ทั่วไป ก็เป็นไปได้ที่ผู้บริโภคจะจ่ายเงินจำนวนมากขึ้นเพื่อเลือกซื้อสินค้านั้น ความพิเศษ ความแตกต่าง และความโดดเด่นของสินค้าจึงเป็นส่วนสำคัญที่ผู้ผลิตจำเป็นต้องคำนึงถึง เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า “นวัตกรรม” จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญของการทำให้สินค้ามีราคาทางวัฒนธรรมมากขึ้น ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดที่สุดคือนาฬิกา ประโยชน์สำคัญของนาฬิกาคือบอกเวลา ไม่ว่านาฬิกาจะอยู่ในรูปลักษณะใด ราคาเท่าไร หากเป็นนาฬิกาที่ใช่ประโยชน์ได้แล้วย่อมจะต้องบอกเวลาที่เที่ยงตรงและเป็นเวลาเดียวกัน แต่นาฬิกาที่ผลิตด้วยวัสดุที่มีค่าเช่น เงิน ทอง หรือประดับเพชรพลอย ย่อมมีมูลค่าของวัตถุดิบเหล่านั้นรวมไปกับนาฬิกา ยิ่งไปกว่านั้นหาก “ชื่อเสียง” ของผู้ผลิตได้รับการยอมรับ และเป็น “แบรนด์”¹ ที่เป็นที่ยอมรับแล้ว มูลค่าของนาฬิกา นั้นย่อมสูงขึ้นตามไปด้วย ด้วยเหตุนี้ความแตกต่างของราคา นาฬิกาจึงไม่ได้อยู่ที่คุณค่าของการใช้งาน หากแต่เป็นคุณค่าด้านจิตใจและรสนิยมส่วนบุคคล ซึ่งหากจะมองในเชิงของความจำเป็นในการดำรงชีวิต อาจไม่ใช่สิ่งจำเป็น แต่หากจะมองว่าเป็น “ความสุข” ของการใช้ชีวิต ก็คงจะไม่ผิดแต่ประการใด

อาหารการกินก็เช่นกัน นอกเหนือไปจากคุณค่าทางสารอาหารที่ได้รับในอาหารแต่ละประเภทแล้ว การได้บริโภคอาหารที่สามารถสร้างความสุขทางจิตใจ ย่อมเป็นสิ่งเพิ่มเติมที่ทำให้การกินอาหารแต่ละครั้งนั้นมีความสุขมากกว่าการบริโภคเพื่อให้มีชีวิตอยู่เท่านั้น และทางเลือกในการสร้างความสุขจากการลิ้มรสอาหารนั้น ทางหนึ่งก็คือการได้ลิ้มรสอาหารที่ได้รับการยอมรับว่ามี “รสชาติ” เลิศกว่าปรกติ ใช้เครื่องปรุงที่ “เลือกสรร” มาแล้วเป็นอย่างดี และ “รูปลักษณะ” ของอาหารชวนให้อยากลิ้มลอง องค์ประกอบทั้งสามประการนั้นเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารแต่ละจาน

อาหารชาววังหรือตำรับชาววังเป็นเครื่องรับประกันความโดดเด่นทั้งสามประการข้างต้นได้เป็นอย่างดี ความแตกต่างประการสำคัญของอาหารชาววังกับอาหารของชาวบ้านทั่วไปนั้นอยู่ที่ความประณีตและ

¹ ผู้เขียนใช้ “แบรนด์” เป็นคำทับศัพท์ในบทความนี้แทนการใช้คำว่า “ตราสินค้า” เพื่อสื่อความถึง กระบวนการของการสร้างความเชื่อมั่นและการสร้างชื่อเสียงของผู้ผลิตนั้นๆ ซึ่งเป็นกระบวนการทางการตลาด การสร้างแบรนด์จึงเป็นกระบวนการของการสร้างความหมายแฝงทั้งระบบเชิงสัญลักษณ์ และรูปธรรม ในตัวผลิตภัณฑ์และบริการ มากกว่าสร้างตราสินค้าซึ่งมุ่งเน้นการสร้าง ความแตกต่างเชิงองค์กร

ความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร (ดร.ณิ จักรพันธุ์, หม่อมหลวง, 2559) ด้วยเหตุนี้เครื่องปรุงที่ใช้จึงเป็นเครื่องปรุงที่ดี สด ใหม่ และมีกรรมวิธีในการจัดเตรียมก่อนปรุง อาทิ การนำผักมาแกะสลัก การหั่นเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนนำไปประกอบอาหาร หรือแม้กระทั่งการใช้เครื่องปรุงรสที่สดใหม่มีคุณภาพสูงในการประกอบอาหาร ด้านรสชาติของอาหารนั้นก็เน้นความกลมกล่อมของรสชาติ หากจะมีรสชาติใดที่ชูขึ้นมาเป็นพิเศษก็ต้องไม่โดดออกมาจนกระทั่งรสอื่นจางหายไป อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม ผสมผสานกันอย่างลงตัว อาหารบางชนิดแม้จะมีรสใดโดดเด่นเป็นพิเศษ อาทิต้มยำอาจมีรสเปรี้ยว น้ำพริกมีรสเค็มนำ แต่รสชาติที่นำนั้นจำไม่ชัดเจนจนกระทั่งกลบรสอื่นไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารตำรับชาววังแล้วรสชาติของอาหารจะไม่เน้นความจัดจ้าน แต่เน้นความกลมกล่อมของอาหาร ทั้งนี้เป็นเพราะเครื่องปรุงที่เลือกใช้เป็นเครื่องปรุงอย่างดี ด้านรูปลักษณะของอาหารก็เช่นกัน อาหารตำรับชาววังเน้น “อาหารตา” ควบคู่กับกับอาหารปาก ดังนั้นการนำเสนออาหาร เช่น การแกะสลักผักทองให้เป็นภาชนะใส่น้ำพริก การเลือกผักหลายชนิดมาจัดวาง การใช้สีสันทในการปรุงอาหาร ก็มีส่วนเป็นอย่างมากในการสร้างความพิเศษให้กับอาหารชาววัง

จึงอาจกล่าวได้ว่า อาหารชาววังหรือตำรับชาววังนั้นหากจะมีความแตกต่างจากอาหารที่ปรุงและบริโภคในครัวเรือนของสามัญชนทั่วไปก็คงจะไม่ใช่ตำรับอาหาร หากแต่เป็นรูปแบบและกรรมวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่พิเศษกว่าของคนทั่วไป ทั้งนี้อาจพิจารณาได้ว่าความพิเศษเหล่านั้นเป็นส่วนหนึ่งเป็นเพราะขนบธรรมเนียมของชาววังที่ต้องรักษา กิริยามารยาทในการกิน การกัศน์ข้าวหรือการตัดแบ่งอาหารชิ้นใหญ่เมื่ออยู่ในจานจึงไม่มีใครจะเป็นกิริยาที่งามการหั่นหรือทำอาหารให้พอดีคำจึงมีความจำเป็นอย่างมากในการทำให้การรับประทานอาหารสะดวก ในการเตรียมอาหารให้ชิ้นพอดีคำนั้นยังส่งผลให้อาหารดูประณีตและน่ากิน นอกจากนั้นชาววังมีเวลามาก ในที่นี้มิได้ชาววังไม่ได้ทำงานจึงมีเวลาว่าง หากแต่ชาววังมีหน้าที่ประจำบุคคล พนักงานหรือข้าราชการที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารก็มีหน้าที่จำเพาะการเตรียมอาหาร การเตรียมอาหารจึงถือเป็นงานสำคัญที่อยู่ในหน้าที่ ต่างกับสามัญชนทั่วไปที่ต้องทำมาหากินเพื่อหาเลี้ยงชีพ การเตรียมอาหารจึงมีเวลาจำกัด อาหารชาววังจึงมีความวิจิตรและพิถีพิถันทั้งการคัดสรรวัตถุดิบ การปรุงให้มีรสชาติดกลมกล่อม และการนำเสนออย่างสวยงาม ดังนั้นอาหารชาววัง แม้จะเป็นอาหารที่มีชื่อเรียกหรือเครื่องปรุงใกล้เคียงกับของอาหารของสามัญชนทั่วไป แต่เมื่อพินิจแล้วอาหารชาววังจะมีความสวยงามและวิจิตรในการนำเสนอมากกว่าอาหารธรรมดา

การเล่นกับการสร้างนวัตกรรมแห่งอาหาร

การเล่น (play) ในที่นี้หมายถึงการทดลองแบบลองผิดลองถูกจนกระทั่งเกิดการเรียนรู้และสร้างนวัตกรรมใหม่ คนไทยนั้นชอบเล่นกับสิ่งต่างๆ รอบตัว ในจดหมายเหตุที่เขียนโดยชาวต่างชาติตั้งแต่สมัยอยุธยา ชาวต่างชาติมักแสดงความคิดเห็นว่าคนไทยเป็นคนรักสนุก ชอบความบันเทิง และชอบใช้ชีวิตอย่างเรียบง่าย สิ่งหนึ่งที่สะท้อนแนวคิดเช่นนี้ได้เป็นอย่างดีคือวิถีการใช้ชีวิตของคนไทยที่ไม่ชอบความจำเจ เปิดรับความคิดความเชื่อจากอารยธรรมอื่น และรู้จักนำเอาความรู้ใหม่ๆ มาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับวิถีชีวิตดั้งเดิมของตน

การเล่นอาจมองได้ว่าเป็นบ่อเกิดที่สำคัญของนวัตกรรม และนวัตกรรมเองก็เป็นบ่อเกิดของการเล่น เมื่อเล่นกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งนั้นเมื่อมองผิวเผินอาจมองว่าเป็นเรื่องไม่จริงจัง แต่แท้จริงแล้วการเล่นในแต่ละครั้งนั้นหรือการทดลองในแต่ละคราวนั้นสามารถทำให้เกิดความรู้ใหม่ๆ หรืออาจสร้างให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ได้ อาทิเช่น ความสนใจและนวัตกรรมของการจัดการน้ำของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ ก็มาจากการเล่นในวัยเด็ก (นราธิวาสราชนครินทร์, สมเด็จพระเจ้าฟ้า กรมหลวง, 2559) โดยผิวเผินการเล่นจึงอาจดูเป็นเรื่องไม่จริงจัง หากแต่การเล่นในแต่ละครั้งนั้นจะสร้างให้เกิดแนวคิดใหม่ๆ ที่เกิดจากการพลิกแพลงหรือดัดแปลงในการเล่น แม้ว่าจะไม่ส่งผลในระยะสั้นแต่ในระยะยาวความรู้ที่ได้จากการเล่นนั้นจะส่งผลต่อทักษะการคิดสร้างสรรค์ในอนาคต การแก้ปัญหาในการเล่นแต่ละครั้งจึงเป็นเสมือนการทดลองในการสร้างผลลัพธ์ใหม่ๆ ให้เกิดขึ้น ซึ่งสิ่งที่เกิดขึ้นใหม่ทั้งแนวคิดและผลิตภัณฑ์นั้นก็คือนวัตกรรม

อาหารในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและเป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยสำคัญพื้นฐานของคนไทยก็เป็นหลักฐานที่สำคัญประการหนึ่งของนวัตกรรมในการใช้ชีวิตของคนไทย จากประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานและการติดต่อกับต่างชาติที่มักจะถูกกล่าวถึงในหนังสือประวัติศาสตร์ไทยจะเห็นได้ว่า คนไทยเปิดรับวัฒนธรรมของชาวต่างชาติอย่างกว้างขวางตั้งแต่ครั้งสมัยสุโขทัย การเปิดอิสระเสรีทางการค้าประกอบกับเป็นเมืองที่มีทรัพยากรทางธรรมชาติทั้งทางการเกษตรและป่าไม้มาก ทำให้มีคนต่างชาติ ต่างภาษา ต่างวัฒนธรรม เดินทางเข้ามาทำมาค้าขายและอาศัยในสังคมไทย ซึ่งแน่นอนว่าการเข้ามาค้าขายของพ่อค้าและผู้คนเหล่านั้นย่อมนำเอาวัฒนธรรมของตนเข้ามาเจือปนและปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสังคมไทย จุดประสงค์ที่แท้จริงอาจเป็นการสร้างสิ่งแวดล้อมให้คล้ายคลึงกับสิ่งที่ตนเคยชิน แต่สิ่งสำคัญที่ได้เป็นผลพลอยได้คือการเผยแพร่วัฒนธรรมและความรู้ในการใช้ชีวิตในอดีตของตนในสังคมไทย

ดังที่ได้กล่าวไปแล้วว่าคนไทยเป็นคนที่เปิดรับความคิดของคนต่างวัฒนธรรมได้ง่าย แต่ด้วยทรัพยากรที่แตกต่างกัน และด้วยข้อจำกัดบางประการ

ของอาหารที่เครื่องปรุงหรือวัตถุดิบบางอย่างไม่สามารถเก็บรักษาได้ การจะคงตำรับของต้นตำรับ หรือการประกอบอาหารอย่างดั้งเดิมนั้นจึงไม่อาจจะเป็นไปได้โดยสะดวก คนไทยจึง “เล่น” กับอาหารเพื่อจะสร้างให้เกิดรายการอาหารใหม่ๆ หรือรายการอาหารที่แตกต่างจากของเดิมของตน ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างอาหารอย่าง ส้มตำและแกงเขียวหวาน

“ส้มตำ” อาจมองได้ว่าเป็นตัวอย่างที่น่าสนใจของการเล่นกับวัตถุดิบในการปรุงของคนไทย มะละกอบเป็นพืชเมืองร้อนที่แม้จะสามารถปลูกและขึ้นได้ดีในเมืองไทยแต่ต้นกำเนิดของมันนั้นมาจากชวามะละกอจึงไม่ใช่พืชพื้นเมืองของคนไทย การเรียนรู้ในการกินพืชชนิดนี้จึงเป็นเรื่องใหม่สำหรับคนไทยในสมัยก่อน โดยพื้นฐานของคนไทยแล้วการกินผลไม้เป็นมื้ออาหารว่างหรือกินผลไม้สดนั้นไม่มีใครจะเป็นที่นิยมมากนัก แม้ว่าจะมีการปลูกผลไม้ในสวนข้างบ้านแต่ส่วนใหญ่ผลไม้เหล่านั้นนำมาใช้ประกอบอาหาร หรือนำมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารหลัก เมื่อคนไทยรู้จักมะละกอ การนำมะละกอมาประกอบอาหารจึงเป็นโจทย์ที่สำคัญของคนไทย เมื่อมะละกอสุกเนื้อจะเละและไม่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ดังนั้นการใช้ผลมะละกอดิบจึงเหมาะสมกว่าในการประกอบอาหาร ประกอบกับคนไทยมีวิธีการประกอบอาหารแบบหนึ่งที่เรียกว่ายำ โดยการนำน้ำปรุงไปคลุกกับวัตถุดิบเพื่อให้เกิดรส นวัตกรรมในการสร้างรายการอาหารที่เรียกว่าส้มตำจึงเกิดขึ้น โดยการนำเอามะละกอดิบไปยำ นอกจากนั้นเพื่อให้มะละกอนิ่มลงและบริโภคด้วยมือได้ง่าย การนำเอาเครื่องปรุงทั้งหมดไปตำ²จึงเป็นการสร้างนวัตกรรมในการทำอาหารจานนี้โดดเด่นจนเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย

ในช่วงรอยต่อระหว่างอยุธยาตอนปลาย ธนบุรี และรัตนโกสินทร์ ชาวเปอร์เซียเริ่มเข้ามาตั้งรกรากและถิ่นฐานในไทยมากขึ้น วัฒนธรรมทางอาหารของชาวเปอร์เซียจึงเริ่มเข้ามามีบทบาทในสังคมไทย ในทางหนึ่ง การแนะนำเครื่องเทศและการส่งเสริมให้มีการบริโภคเครื่องเทศในไทยก็เป็นกลไกทางการตลาดเพื่อส่งเสริมการค้าขายเครื่องเทศอันเป็นสินค้าของชาวตะวันออกกลาง แต่ในอีกทางหนึ่งก็เป็นการทำให้ชาวเปอร์เซียที่มาอาศัยอยู่ในไทยนั้นได้กินอาหารที่ใกล้เคียงกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของตน แกงเขียวหวานเป็นอีกรายการอาหารหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นร่องรอยความคิดเช่นว่านี้ แกงเขียวหวานตำรับต้นตระกูลบุญาคนั้นจะคั่วหัวกะทิจนแตกมันก่อนจะนำเครื่องแกงลงไปผัด เครื่องแกงจึงมีกลิ่นหอมจากน้ำมันในตัวของหัวกะทิและเกิดรสกลมกล่อมเจือหวานมันจากตัวกะทิสด จากนั้นจึงนำเนื้อสัตว์ลงไปผัด ก่อนจะใส่ผักลงไปเพื่อให้มีเนื้อสัมผัส แกงเขียวหวานแบบเข้มข้นเช่นนี้ต่างกับแกงเขียวหวานที่

ผสมหางกะทิลงไปตามร้านขายอาหารไทยทั่วไปในปัจจุบัน (สุภัทธา สุขชู, 2551) เพราะแกงเขียวหวานตำรับสกุลบุญาคนี้เหมาะอย่างยิ่งกับการจิ้มหรือกินกับโรตีส หากจะนำน้ำแกงไปคลุกข้าวหรือกินกับข้าว ก็จะไม่ทำให้ข้าวเละ สามารถปั้นคำข้าวและกินได้ด้วยมือ

เมื่อพิจารณาจากตำรับเช่นว่านี้จะเห็นว่า แรกเริ่มของแกงเขียวหวานนั้นเป็นแกงอย่างแขก ที่ชาวเปอร์เซียต้องการจะทำอาหารให้คนและสอดคล้องกับวิธีการกินตามวัฒนธรรมดั้งเดิมของตน แต่ด้วยนมโคหรือชีส เป็นของหายากในอดีต ด้วยการปะศุสัตว์ โดยเฉพาะโคนมนั้นไม่ได้เป็นที่นิยมและหาง่าย การใช้กะทิซึ่งให้ความมันและสามารถเคี้ยวจนข้นได้เช่นกัน ประกอบกับการใช้พริกสดซึ่งให้รสเผ็ดร้อนที่ไม่แรงจนเกินไป ทำให้แกงเขียวหวานสามารถทดแทนอาหารประเภทแกงต่างๆ ของชาวเปอร์เซียได้เป็นอย่างดี

นอกจากส้มตำและแกงเขียวหวานแล้ว อาหารอีกจำนวนมากที่ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารไทยในปัจจุบันนี้ล้วนแล้วแต่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ของการประยุกต์ใช้เครื่องปรุงและเทคนิคการประกอบอาหาร อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติไม่ว่าจะทางใดเมื่อนำมาผ่าน “การเล่น” ของคนไทย กล่าวคือการเรียนรู้จักปรับเครื่องปรุงปรับส่วนผสม ปรับกรรมวิธีการประกอบอาหาร รวมทั้งการปรับรูปแบบการเสิร์ฟอาหารต่อผู้บริโภค ทำให้อาหารที่มีที่มาจากต่างชาตินั้นกลายเป็นอาหารไทย จึงอาจไม่กล่าวเกินจริงนักหากจะสรุปว่าการสร้างนวัตกรรมทางการอาหารของคนไทยจากความคิดสร้างสรรค์ ความคิดพลิกแพลง และการรู้จักการปรับสูตรอาหารให้เข้ากับวัฒนธรรมของตน เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยม ด้านหนึ่งการเล่นเหล่านี้ได้เพิ่มรายการอาหารไทยให้มากขึ้น แต่ในอีกด้านหนึ่งก็เป็นการทำให้อาหาร “เข้าปาก” ผู้บริโภคที่มีพื้นฐานและที่มาจากหลากหลายวัฒนธรรม

จึงอาจกล่าวได้ว่า อาหารไทยนั้นเป็นการผสมผสานที่ลงตัวของภูมิปัญญาในการคิดสร้างสรรค์ของคนไทย โดยเฉพาะการเล่นกับวัตถุดิบและกรรมวิธีการในการประกอบอาหาร จนทำให้อาหารที่มีต้นตำรับจากต่างประเทศนั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะพิเศษที่แตกต่างจากของดั้งเดิมแต่ยังคงกลิ่นอายและอนุภาคสำคัญของอาหารชนิดนั้นๆ คุณค่าที่สำคัญของอาหารไทยจึงไม่ได้เกิดจากรสชาติหรือการค้นพบตำรับอาหารใหม่ๆ แต่อยู่ที่การปรับแปลงสมบัติทางวัฒนธรรมทางอาหารของชาติต่างๆ ให้เป็นแบบ “ไทยๆ” จนเกิดความแตกต่างแต่ลงตัว ประกอบกับความประณีตในการเลือกใช้นวัตกรรมที่เหมาะสมในการปรับและเปลี่ยนแปลงในการปรุงทำให้อาหารไทยเป็นภาพสะท้อนภูมิปัญญาและคุณลักษณะของคน

² ภาคเหนือและภาคอีสานของไทยเรียกส้มตำว่า “ตำส้ม” ภาษาท้องถิ่นเช่นนี้แสดงให้เห็นว่าส้มตำคืออาหารที่เกิดจากการตำและมีรสเปรี้ยวซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารประเภทยำของคนไทย

ไทยที่ชอบเล่นจนทำให้เกิดนวัตกรรมที่ทำให้ชีวิตมีความสุขมากยิ่งขึ้น

แบรนดดิ้ง “ตำรับชาววัง”

ดังที่ได้กล่าวไปแล้วว่าสิ่งสำคัญในการพิจารณาอาหารไทยนั้นสามารถพิจารณาได้จากนวัตกรรมในการสร้างตำรับใหม่ๆ ให้สอดคล้องกับทรัพยากรที่มีอยู่ของคนไทย แต่การสร้างนวัตกรรมเหล่านั้นต้องอาศัยเวลาและการลองผิดลองถูกหลายครั้งจนกว่าจะลงตัวที่ตำรับหรือกรรมวิธีใดกรรมวิธีหนึ่ง และแหล่งที่มาของนวัตกรรมที่แปลกใหม่นั้นปฏิเสธไม่ได้ว่าย่อมมีที่มาจากในราชสำนักหรือครัวเรือนของข้าราชการชั้นสูง ด้วยเหตุว่าห้องเครื่องของราชสำนักนั้นมีผู้รับผิดชอบโดยเฉพาะหน้าที่หลักคือการเตรียมอาหารสำหรับเจ้านาย การเตรียมอาหารที่ประณีต แปลกใหม่ หรือมีนวัตกรรมย่อมทำให้เจ้านาย (ในที่นี้คือผู้บริโภคร) มีความพึงพอใจ และมีความสุขในการบริโภคอาหาร การคิดค้นตำรับใหม่ๆ สูตรใหม่ๆ หรือการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงย่อมทำให้เกิดความน่าสนใจและทำให้อาหารแต่ละมื้อไม่ซ้ำซากจำเจ

เหตุสำคัญอีกประการหนึ่งที่นวัตกรรมทางอาหารนั้นจะมาจาก “ชาววัง” ก็เพราะเหตุว่าเครื่องปรุงที่แปลกใหม่ วัตถุดิบที่แปลกตานั้นส่วนใหญ่เป็นของที่ยังหายากในสมัยนั้น หรือหากจะหาได้ก็มีราคาสูง สามัญชนมีครอบครองได้ยาก กับทั้งหากจะต้องใช้วัตถุดิบราคาแพงกับการทดลองสูตร ย่อมเป็นการเสี่ยงที่จะสูญเสียเปล่า ดังนั้นแม้ว่าคนทั่วไปจะมีความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาหาร หรือเล่นกับอาหาร แต่ตำรับใหม่ๆ นั้นเห็นจะมาจากทางด้านราชสำนักมากกว่าจากทางชาวบ้านสามัญชนทั่วไป ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนคือแกงมัสมั่น ในตำรับของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ ทั้งยี่ห่า ลูกจันทน์ ลูกกระวาน อบเชย ที่ใช้เป็นเครื่องแกงนั้นหาได้ยากตามท้องตลาดทั่วไป การเข้าถึงและทดลองใช้เครื่องเทศเหล่านี้ย่อมสะดวกเฉพาะแต่ห้องครัวของเจ้านาย หรือห้องเครื่องในราชสำนักเท่านั้น

ในอดีตตำรับชาววังอาจเป็นของต้องห้ามหรือไกลเกินกว่าที่ชาวบ้านสามัญชนทั่วไปจะสามารถเข้าถึงได้ ด้วยเหตุว่าชาวบ้านกับชาววังมีสถานะที่แตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง หากแต่เมื่อเริ่มกรุงรัตนโกสินทร์การผ่อนคลายลงของระเบียบในราชสำนัก ประกอบกับการเกิดขึ้นของชนชั้นกลางที่เป็นข้าราชการส่วนหนึ่ง และเป็นพ่อค้านักกลลงทุนอีกส่วนหนึ่ง ทำให้ตำรับอาหารจากในวังเผยแพร่ออกมาสู่นอกวังมากขึ้น ประกอบกับเครื่องปรุงและวัตถุดิบหลายอย่างหาง่ายขึ้น มีราคาถูก

ลงชนชั้นกลางจึงสามารถหามาครอบครองและใช้ในครัวเรือนได้โดยไม่เกินความสามารถจนเกินไป ตำรับอาหารที่เคยจำกัดอยู่แต่เฉพาะในวังนั้นจึงปรุงและบริโภคกันอย่างกว้างขวางขึ้นนอกวัง

อย่างไรก็ตามในมุมมองของสามัญชนและคนทั่วไปนั้นก็ยังคงมองว่า “ตำรับชาววัง” นั้นเป็นของหรูหรา เนื่องด้วยเป็นอาหารที่หากินได้ยาก เป็นอาหารที่ต้องใช้กรรมวิธีในการเตรียมนาน เป็นอาหารที่เครื่องปรุงและวัตถุดิบหาได้ยาก ตำรับชาววังจึงยังคงความศักดิ์สิทธิ์และคงสถานะเหนืออาหารปกติทั่วไปที่บริโภคเป็นประจำในชีวิตประจำวัน การบริโภคอาหารตำรับชาววังนั้นจึงอาจจำเพาะไว้แต่เพียงโอกาสสำคัญ โอกาสพิเศษ หรือเฉพาะช่วงเทศกาลที่มีหาวัตถุดิบได้สะดวก

การเปลี่ยนแปลงการปกครองมาเป็นระบอบประชาธิปไตยทำให้ช่องว่างระหว่างชนชั้นสูงกับชนชั้นกลางเบาบางลง ในขณะที่เดียวกันก็เพิ่มจำนวนของชนชั้นกลางขึ้นในสังคม การถ่ายโอนวัฒนธรรมจากในวังสู่นอกวังจึงมีมากยิ่งขึ้น ข้าราชการที่เคยอยู่ในวังโดยเฉพาะฝ่ายในที่ถูกลาออกมาเพื่อใช้ชีวิตนอกวังเริ่มเพิ่มจำนวนมากขึ้น พร้อมกันนั้นความรู้ภูมิปัญญาและวิถีแห่งราชสำนักโดยเฉพาะอาหารการกินก็ได้ติดตัวพวกเขาเหล่านั้นออกมาด้วย ในตอนหนึ่งของสี่แผ่นดินหลังจากที่บ้านของคุณเปรมโดนระเบิด พลอยไปพำนักชั่วคราวในวังกับช้อย แม่ช้อยได้กล่าวถึงความยากลำบากของการทำการค้าว่า

... “ผู้ใหญ่ที่สอนให้เราทำอะไรเป็น ท่านสอนให้เราทำเอาดี ไม่ได้สอนให้ทำมาหาสตางค์ มันก็เลยติดเป็นนิสัย ทำอะไรก็ทำอะไรพิเศษไปเสียทุกอย่าง สตางค์ก็เปลือง เหนื่อยก็เหนื่อย อย่างฉันทำห่อหมกขายนั้นปะไร นั่งตัดใบตองห่อเสียหลังขดหลังแข็งเพราะจะเอาให้สวย ทำห่อหมกก็ต้องเลือกปลา จะให้เค้ากินอร่อยก็เอาแต่เนื้อฟูง มีไขปลาวางหน้า กระจุกก้างปลา โยนทิ้งไปยอใส่รองล่างก็ต้องเลือกใบอ่อน ใส่แต่น้อย ไม่ใส่เป็นก่ำๆ อย่างคนอื่นเขาทำ แล้วมันจะไปขายแข่งขันกับคนอื่นได้อย่างไร ถ้าขายแพงกว่าเขา คนเขาก็ไม่ซื้อ ขายราคาเท่าเขา เราก็คาดทุนล้มจม จะทำอย่างเขาบ้างเราก็อทำไม่เป็น เพราะไม่ได้เรียนมาหลอกคน ทำอะไรก็ได้แต่ทำให้คนชมว่าดี ไม่ได้ทำหลอกให้คนเชื่อ...” (ศึกฤทธิ ปราโมช, ม.ร.ว., 2557)

ข้อความนี้แสดงให้เห็นว่า แม้จะเป็นอาหารชนิดเดียวกัน แต่เพราะในวังมีกรรมวิธีและขั้นตอนความประณีตมากกว่าทำให้ห่อหมกที่ซ้อยทำมีต้นทุนสูง และไม่สามารถสู้ราคากับห่อหมกธรรมดาทั่วไปได้³ นัยยะที่

³ แม้ว่าในวรรณกรรมช้อยจะท้อแท้และไม่อยากทำขายต่อเพราะสู้กับท้องตลาดไม่ได้ แต่บริบทของเรื่องในตอนนั้นนั้นเกิดขึ้นในช่วงสงคราม การใช้ขายของคนจำเป็นจะต้องจำกัดและใช้เฉพาะที่คิดว่าจำเป็น การบริโภคของหรืออย่างอาหารชาววังหรือของมีราคาอย่างอื่นนั้นจำเป็นที่จะต้องลดน้อยลง ซึ่งแตกต่างจากสถานการณ์ปกติที่ผู้บริโภครที่มีกำลังทรัพย์ยินดีที่จ่ายเพิ่มเพื่อซื้อสินค้าที่มีความพิเศษกว่า

ข้อนี้ได้อธิบายในทางหนึ่งแสดงให้เห็นความแตกต่างของวัฒนธรรมราชสำนักกับวัฒนธรรมสามัญชนที่แม้จะกินอาหารอย่างเดียวกันแต่ความประณีตในการทำต่างกัน ในอีกทางหนึ่งแสดงให้เห็นว่าคำว่า “ตำรับชาววัง” นั้นเป็นการการันตีความพิเศษของอาหารชนิดนั้น ซึ่งแม้ว่าโดยผิวเผินจะมีความคล้ายคลึงกัน แต่รายละเอียดในการทำอาหารชนิดนั้นสำหรับตำรับชาววังย่อมมีความประณีตมากกว่า

“ตำรับชาววัง” จึงกลายเป็น “แบรนด์” ที่ใช้รับรองคุณภาพของสินค้าว่ามีความเหนือกว่า พิเศษกว่า หรือมีความโดดเด่นจากสินค้าประเภทเดียวกัน ความโดดเด่นนั้นมีเริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสด ใหม่ และตกแต่งให้สวยงามพอดีคำ วัตถุดิบเหล่านั้นผ่านการปรุงที่พิถีพิถันมีความละเอียดในแต่ละขั้นไม่ทำรวกๆ และทำที่ สุดอาหารได้นำเสนอในรูปแบบลักษณะที่น่ากิน ด้วยกรรมวิธีที่ผ่านการเอาใจใส่ดูแล เช่นนี้ อาหารตำรับชาววังจึงให้ทั้ง รูป รส กลิ่น ที่กระตุ้นผัสสะให้แก่ผู้บริโภค อาหารตำรับชาววังที่แท้จริงจึงไม่ใช่เพียงการปรุงอาหารเพื่อให้มีรสอร่อยเท่านั้น หากแต่เป็นการรับประกันว่าอาหารตำรับชาววังนั้นจะทำให้ผู้บริโภคได้รับรู้ถึงความใส่ใจในการประกอบอาหาร และได้เห็นคุณค่าความงามของอาหารชนิดนั้น การประทับตรา “ตำรับชาววัง” ให้แก่อาหารจึงเป็นเสมือนการโฆษณาให้เห็นความพิเศษของอาหารชนิดนั้นเมื่อเทียบกับอาหารชนิดเดียวกันตามท้องตลาดทั่วไป

อย่างไรก็ดีปัจจุบันนี้ “ตำรับชาววัง” ถูกใช้เป็นข้อความโฆษณาอย่างกลาดเกลื่อนจนบางครั้งไม่สามารถคงมาตรฐานของความประณีตในการประกอบอาหารได้อย่างชัดเจน ร้านค้าหลายร้านอ้างอิงสูตรอาหารของตนว่ามีความเชื่อมโยงกับข้าราชการในวัง หรือสืบทอดตำรับมาจากตระกูลเจ้านาย แต่กลับละเลยคุณค่าในแง่ของความประณีตของอาหารชาววัง ทำให้อาหารไม่ต่างจากอาหารที่ขายตามท้องตลาดทั่วไป จึงน่าพิจารณาต่อไปในอนาคตว่าการดำรงอยู่ของแบรนด์ชาววังนั้นจะเสื่อมความนิยมลงไปหรือไม่อย่างไร เมื่อความเป็นชาววังไม่สามารถรับประกันความแตกต่างของสินค้าได้อย่างเด่นชัด

ตำรับชาววัง กับ นวัตกรรมบริการอาหารมีระดับ (High End)

ปัจจุบันธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการได้รับความนิยมและพัฒนาไปมาก อาหารก็เป็นอีกส่วนหนึ่งของธุรกิจที่มีส่วนช่วยทำให้การท่องเที่ยวและการพักผ่อนมีความรื่นรมย์ (Phongpheng, 2015) การได้กินอาหารที่ดีเยี่ยมทำให้นักท่องเที่ยวมีความสุขและประทับใจ ประกอบกับอาหารไทยเป็นอาหารสุขภาพในสายตาของชาวต่างชาติ เพราะเต็มไปด้วยการใช้สมุนไพร ประกอบกับการเน้นรสชาติเผ็ดร้อนและกลม

กลม่อม ทำให้อาหารไทยกลายเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับคามนิยมอย่างกว้างขวางและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

การทำให้อาหารไทยสามารถแข่งขันกับอาหารต่างชาติได้นั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องยกระดับอาหารไทย ทั้งนี้ไม่ใช่การยกระดับอาหารให้มีรสชาติแตกต่างหรือมีรสชาติที่เข้ากับชาวต่างชาติ เพราะการทำเช่นนั้นจะเป็นการทำให้เสน่ห์ของอาหารลดลง หากแต่การยกระดับนั้นอยู่ที่การใส่ใจในการคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุงด้วยกรรมวิธีที่ถูกต้องใส่ใจในรายละเอียด การนำเสนอให้น่าสนใจ และสุดท้ายการบริการที่ประทับใจ (Najpinij, 2011) ทั้งนี้คุณสมบัติดังกล่าวอาจมองได้ว่าเป็นมาตรฐานสำคัญของการบริการอาหารที่มีระดับที่ได้รับอิทธิพลจากระบบการบริการแบบตะวันตกซึ่งปฏิเสธไม่ได้ว่ากลายเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับกันโดยทั่วไปเป็นสากล

ร้านอาหารที่มีระดับยุคใหม่ ทั้งที่เปิดเป็นร้านอาหารแบบที่มีอาณาบริเวณเป็นของตนเอง ร้านอาหารในโรงแรมที่มีระดับ หรือเปิดเป็นร้านอาหารตามห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้าต่างๆ ล้วนให้ความสำคัญกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารผ่านรูปแบบการบริการและคุณภาพของอาหารที่ต่างไปจากร้านอาหารธรรมดาทั่วไป เห็นได้ชัดจากการจัดแต่งร้านให้ร่วมสมัย มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง การคัดสรรวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และมีความโดดเด่น บางครั้งอาจมีการบริการอาหารตามฤดูกาลนอกเหนือจากรายการอาหารหลักด้านอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วก็จัดวางและตกแต่งให้สวยงามน่ากิน พร้อมกันนั้นก็ยังมีพนักงานที่ช่วยอำนวยความสะดวกและบริการความช่วยเหลือต่างๆ ให้แก่ลูกค้า ร้านอาหารที่มีระดับเหล่านี้ได้เลือกใช้บริการเข้ามาช่วยทำให้มูลค่าของสินค้าเพิ่ม ดังที่ได้กล่าวไปแล้วว่าอาหารไทยนั้นทำให้แตกต่างจากอาหารทั่วไปที่มีขายตามท้องตลาดได้ยาก เพราะหลักการในการทำอาหารคล้ายคลึงกัน หากทำให้ต่างออกไปอย่างปัจจุบันอาหารยุโรปนิยมเทคนิคโมเลกุล (molecular gastronomy) ก็เรียกได้ยากกว่าเป็นอาหารไทย ทั้งนี้เพราะเสน่ห์ของอาหารไทยอยู่ที่ความลงตัวกลมกล่อมของอาหารทั้งจาน ไม่ใช่การดึงความโดดเด่นของรสสัมผัสใดรสสัมผัสหนึ่งออกมาเป็นพิเศษ ด้วยเหตุนี้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารจึงต้องเน้นที่การเลือกสรรวัตถุดิบ ผ่านการปรุงที่ใส่ใจ และนำเสนอให้น่ารับประทานด้วยสีสันทันและการจัดวาง พร้อมๆ กับการบริการที่เน้นความสะดวกสบายของผู้บริโภค

หากพิจารณารูปแบบการนำเสนออาหารแบบมีระดับเช่นข้างต้นแล้วจะเห็นได้ว่าแนวคิดของการทำอาหารไทยให้มีระดับนั้นหาใช่การดัดแปลงตำรับ หรือการปรับเปลี่ยนเทคนิควิธีการ หากแต่เป็นการเพิ่มความประณีตในการทำอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้สัมผัสกับรส กลิ่น และรูปลักษณะของอาหารที่มีความพิเศษแตกต่างที่

พบเห็นได้ตามท้องตลาดทั่วไป ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับแนวคิดของการทำอาหาร “ตำรับชาววัง” ที่ได้นำเสนอไปก่อนหน้านี้แล้ว จึงอาจกล่าวได้ว่าสมบัติภูมิปัญญาของ ความประณีตในการยกระดับอาหารให้มีระดับนั้นไม่ได้ จางหายไปสังคมไทย เพียงแต่ย้ายพื้นที่จากในรั้วในวัง ออกมาสู่สาธารณะและเข้าถึงได้ง่ายขึ้นเท่านั้น

บทความนี้ มีความพยายามอย่างยิ่งที่จะ นำเสนอมุมมองในการพิจารณาอาหารไทย โดยการยก “ตำรับชาววัง” มาเป็นตัวอย่าง จากกรณีวิจัยทั้งทาง เอกสารและประสบการณ์ของผู้วิจัยในการพูดคุยกับ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยแสดงให้เห็นลักษณะที่สำคัญ ของอาหารไทยสองประการ ประการแรกคนไทยเป็นคนที่ มีความคิดสร้างสรรค์อาหารไทยจึงเป็นอาหารที่อาจจะ ไม่ได้มีต้นกำเนิดจากคนไทย หรือเป็นอาหารท้องถิ่น ดั้งเดิม แต่อาหารไทยคืออาหารที่ผ่านการ “คิด สร้างสรรค์” แบบคนไทย อาหารไทยจึงถือว่าเป็น นวัตกรรมในการใช้ชีวิตของคนไทยตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

ประการที่สองอาหารไทยเน้น กลิ่น รส และรูป ผัสสะ ทั้งสามประการจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อวัตถุดิบมีความสด ใหม่ การปรุงที่เน้นควบคุมรสชาติให้กลมกล่อม และ การนำเสนอให้น่ารับประทาน ดังนั้นอาหารชาววังจึง ไม่ได้แตกต่างจากอาหารธรรมดาทั่วไป แต่อาหารชาววัง นั้นเน้นที่ความประณีตและความพิถีพิถันในขั้นตอน กระบวนการทำอาหารธรรมดาทั่วไป

ในความเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมที่เป็นไป อย่างก้าวกระโดดจนบางครั้งคนทำให้เกิดความสับสน ระหว่างชนบความงามในอดีตกับความงามในโลก สมัยใหม่ แต่ไม่ว่าจะเปลี่ยนไปอย่างไรหากยึดมั่นในการ รักษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่ส่งผ่านความใส่ใจของผู้ ปรุงลงในอาหารด้วยความรักไปยังผู้บริโภคให้มีความสุข ใจแล้ว ก็อาจมองได้ว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีระดับ โดยธรรมชาติอยู่แล้ว หากจะรักษาหรือยกระดับตำรับ อาหารไทยจึงควรให้ความสนใจกับภูมิปัญญาของ ทำอาหารมากกว่าการมุ่งเน้นไปที่การรักษาตำรับอาหาร

เอกสารอ้างอิง

ศีกฤกษ์ ปรามโซ, ม.ร.ว. (2557). **สี่แผ่นดิน (พิมพ์ครั้งที่ 16)**. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า.

ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. (2552). **ภาพย์เห็นชมเครื่องดาวหวาน ภาพย์เห็นราศแรมรสร้าง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ฐานเศรษฐกิจ. (2559, สิงหาคม 4-6). **ส.อาหารปั้น ‘มาตรฐานอาหารไทย’ นำร่อง 13 เมนูดาวหวานต้นแบบโดยกูรูระดับประเทศ**. สืบค้นเมื่อ 17 มีนาคม 2560, จาก www.thansettakij.com: <http://www.thansettakij.com/content/77207>

ดร.ณิ จักรพันธุ์, หม่อมหลวง. (2559). **ขนมหวานกับวัฒนธรรมไทย**. (C. U. Institute of Thai Studies, Producer) สืบค้นเมื่อ 17 มีนาคม 2560, จาก www.youtube.com: https://www.youtube.com/watch?v=53u_MnhCLOM&list=PLD5fi_JFYBpQRpNBDi_efN5ngAG2CYmA-

นราธิวาสราชนครินทร์, สมเด็จพระเจ้าฟ้า กรมหลวง. (2559). **แม่เล่าให้ฟัง : พระราชประวัติสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี พ.ศ. 2443-2481**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง.

นางพินิจ, น. (2558). **ศิลปะแห่งอาหารกับขนบการ จัดสำรับของคนไทย**. กรุงเทพฯ: สืบค้นเมื่อ 28 เมษายน 2560, จาก <https://www.youtube.com/watch?v=-S76yJ7Xozg>

เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. (2549). **ตำรากับข้าวในวัง**. กรุงเทพฯ: บั๊วสรวง.

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2545). **แม่ครัวหัวป่าก. พิมพ์ครั้งที่ 6**. กรุงเทพฯ: สมาคมกิจ วัฒนธรรม.

ศูนย์นวัตกรรมแห่งชาติ. (ม.ป.ป). **ศาสตร์แห่งรสชาติอาหารไทย**. สืบค้นเมื่อ 17 มีนาคม 2560, จาก <http://www.nia.or.th>.

สัมจีน ราชานุประพันธ์, หม่อม. (2513). **ตำรากับข้าว**. พระนคร: โรงพิมพ์พระจันทร์.

สุภัทธา สุขชู. (2551, มิถุนายน). **"มาลองดู" อาหารโฮมเมดของผู้ดีเก่าหัวหิน**. สืบค้นเมื่อ 17 มีนาคม 2560, จาก <http://info.gotomanager.com/news/printnews.aspx?id=70063>

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, ส. (2553). **ภาษาไทย : วรรณคดีวิจักษ์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

- CNNgo Staff. (2011). **World's 50 best foods**. Retrieved March 31, 2017, from travel.cnn.com: <http://travel.cnn.com/explorations/eat/worlds-50-most-delicious-foods-067535/>
- Hanuman, T. K. (2016). http://thaifoodmaster.com/preparation/curry_preparation/6679#.WFm7Huc2se0. Retrieved December 5, 2016, from <http://thaifoodmaster.com>.
- Najpinij, N. (2011). **Constructing 'Thainess' Within international Food Space: Thai Gastronomy in Five Stars Hotel in Bangkok**. Bangkok: Chulalongkorn University.
- Otani, K. (2016). **WAGASHI (Japanese Sweets) and Relations with Traditional Celebrations in Connection with WASHOKU**. Bangkok: Institute of Thai Studies.
- Phongpheng, V. (2015). **Civilized 'Bangkok' in Globalization: the Representation of Bangkok in Official Tourist Guides, 1998 - 2013**. Bangkok: Chulalongkorn University.
- UNESCO. (2016). **Basic Texts of the 2003 Convention for safeguarding of Intangible Cultural Heritage (2016 edition ed., Vols. Intangible Heritage Section, Division of Creativity, Cultural Sector)**. Paris: UNESCO.
- Wongcha-Um, P. (2009). **What is Thai Cuisine? Thai Culinary Identity Construction From The Rise of the Bangkok Dynasty to Its Revival**. Singapore: National University of Singapore.
- Zhao, R. (2015). **A History of Food Culture in China**. (G. Wang, & A. Y. Wang, Trans.) New York: SCPG Publishing Corporation.