

บทความวิจัย

จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และ ภูมิทัศน์อาหารไทย[†]

ปิยรัตน์ ปันลี

ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อีเมล piyarat.pan@ku.th



บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง “จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และภูมิทัศน์อาหารไทย” มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาการกินอย่างมีหลักการและรูปแบบภูมิทัศน์อาหารไทย (2) ศึกษาแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจการกินอย่างมีหลักการ และ (3) เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ กลุ่มตัวอย่าง คือ เชฟที่มีชื่อเสียง ซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารที่ให้บริการประเภทเชฟส์ เทเบิล และหรือเป็นผู้ที่มีการนำหลักเรื่องการกินอย่างมีหลักการมาใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ จำนวน 5 คน วิธีการวิจัยใช้การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์กลุ่มบุคคลสำคัญ

ผลการวิจัย พบว่า (1) จริยธรรมด้านอาหารเป็นเรื่องเกี่ยวกับการเลือกที่เราเชื่อว่าดีและถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่เรากิน เชฟและผู้ร่วมงานสร้างสรรค์เมนูบนพื้นฐานของการคิดถึงห่วงโซ่อุปทานของระบบอาหารยั่งยืนที่สัมพันธ์ไปกับท้องถิ่น วัฒนธรรมและฤดูกาล (2) เมนูสร้างสรรค์สัมพันธ์กับเรื่องราวของเชฟ ที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีปฏิบัติการใช้ไฟอาหารและการจับคู่กับเครื่องดื่ม เป็นแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจการกินอย่างมีหลักการภายใต้ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับธุรกิจอาหารและวิสาหกิจรายย่อย ควบคู่ไปกับการเชิดชูคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น (3) การใช้ภูมิทัศน์อาหาร รวมถึงยกระดับอาหารท้องถิ่นมาสู่เมนูสร้างสรรค์ในร้าน เป็นแนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการที่สามารถสร้างงานในชุมชนท้องถิ่นผ่านการผลิต/จัดหาวัตถุดิบ/แรงงานจากละแวกท้องถิ่น การศึกษาเน้นย้ำว่าการกินอย่างมีหลักการไม่เพียงแต่เป็นปฏิบัติการทางอาหารเท่านั้น แต่ยังเป็นตัวเร่งการเติบโตทางเศรษฐกิจและการพัฒนาชุมชนภายในภูมิทัศน์อาหารไทย และยังแสดงให้เห็นว่า สามารถทำหน้าที่เป็นกรอบในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารร่วมสมัยในมิติทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาต่อไปได้อีกด้วย

คำสำคัญ: ฟาร์ม ทู ฟอร์ค, ฟาร์ม ทู เทเบิล, เซเลบริตี้ เชฟ, เชฟส์ เทเบิล, การกินอย่างมีหลักการ, ภูมิทัศน์อาหาร

วันที่รับ: 31 มีนาคม 2567
วันที่แก้ไข: 6 มิถุนายน 2567
วันที่ตอบรับ: 10 มิถุนายน 2567

บรรณาธิการ: ธนพันธ์ โล่ประกอบ
ทรัพย์
คณะรัฐศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สิทธิ์: สัญญาอนุญาตแบบครีเอทีฟ
คอมมอนส์ - แจกจ่ายได้ ต้องอ้างอิง
ไม่แก้ไขดัดแปลง ไม่ใช่เพื่อการค้า

ลิขสิทธิ์: บทความนี้เป็นลิขสิทธิ์ของ
คณะรัฐศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การอ้างอิง: ปิยรัตน์ ปันลี. 2567.
“จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การ
กินอย่างมีหลักการ และ
ภูมิทัศน์อาหารไทย”. *วารสาร
สังคมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย* 54 (1): 168-91.
<https://doi.org/10.61462/cujss.v54i1.3139>

ข้อความที่ปรากฏทั้งหมดในบทความ
เป็นความคิดเห็นของผู้เขียน มิใช่
ความเห็นของหน่วยงานวารสารผู้
จัดพิมพ์

[†] บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัย เรื่อง “จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และภูมิทัศน์อาหารไทย (From Farm to Fork: Chef's Table, Ethical Eating, and Thai Foodscape) ที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ จากคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีงบประมาณ 2566

RESEARCH ARTICLE

From Farm to Fork: Chef's Table, Ethical Eating, and Thai Foodscape

Piyarat Panlee

Department of Sociology and Anthropology, Faculty of Social Sciences, Kasetsart University

Author email: piyarat.pan@ku.th

Abstract

The study, *"From Farm to Fork: Chef's Table, Ethical Eating, and Thai Foodscape,"* pursued three main objectives: exploring ethical eating in the Thai food landscape, enhancing its economic value, and providing guidelines for its development. The research engaged five celebrity chefs associated with Chef's Table services or ethical eating principles. Employing participant observation techniques and elite interviews, it uncovered significant insights. Ethical Eating, defined as conscious food choices reflecting local, sustainable supply chains, cultural contexts, and seasonal variations. Crafting menus that intertwined chefs' narratives, ingredient origins, and local traditions added economic value, benefiting small businesses and preserving local food cultures. Leveraging the foodscape through featuring local produce in creative menus fostered job creation within communities. The study highlighted that ethical eating is not merely a culinary practice but also a catalyst for economic growth and community development within the Thai foodscape. It also demonstrates that ethical eating can serve as a framework for studying contemporary food culture from sociological and anthropological perspectives.

Keywords: *Farm-to-Fork, Farm-to-Table, Celebrity Chef, Chef's Table, Ethical Eating, Foodscape*



Received: March 31, 2024

Revised: June 6, 2024

Accepted: June 10, 2024

Editor: Thanapan Laiprakobsup,
Faculty of Political Science,
Chulalongkorn University

License: Creative Commons
License: Attribution–
NonCommercial-NoDerivatives;
(CC-BY-NC-ND 4.0)

Copyright: ©2024 Faculty of
Political Science, Chulalongkorn
University

Citation: Panlee, Piyarat. 2024.
"From Farm to Fork: Chef's
Table, Ethical Eating, and Thai
Foodscape". *Chulalongkorn
University Journal of Social
Sciences* 54 (1): 168-91.
<https://doi.org/10.61462/cujss.v54i1.3139>

All statements in this article
are the opinions of the
authors. It is not the opinion of
the publisher of the journal.

บทนำ

อาหารเป็นส่วนสำคัญของการดำรงอยู่ของมนุษย์มาอย่างยาวนาน จากปัจจัยยังชีพกลายมาเป็นภาพสะท้อนของวัฒนธรรม สังคม และอัตลักษณ์ โดยทำหน้าที่เป็นประตูสู่การทำความเข้าใจความซับซ้อนของประสบการณ์ของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นมิติวัฒนธรรม สังคม การเมือง และเศรษฐกิจ ทั้งการกำหนดบรรทัดฐานทางสังคม และเสริมสร้างความผูกพันในชุมชน ทำให้อาหารกลายเป็นที่สนใจของนักวิชาการมาอย่างยาวนาน ในการศึกษาด้านการพัฒนา อาหารขับเคลื่อนถึงประเด็นร่วมสมัยระดับโลก ดังจะเห็นได้จากการที่ระบบอาหารทั่วโลก (global food system) เผชิญกับความท้าทายที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน โดยมีปัญหาต่าง ๆ เช่น ความไม่มั่นคงทางอาหาร ความเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อม และความไม่เท่าเทียมกันทางเศรษฐกิจที่อยู่ในระดับวิกฤต

สถิติจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ระบุว่า ประมาณหนึ่งในสามของอาหารทั้งหมดที่ผลิตเพื่อการบริโภคของมนุษย์ทั่วโลกสูญหายหรือสูญเสียเปล่าทุกปี (food waste) คิดเป็นเกือบ 1.3 พันล้านตัน (FAO 2011) ในขณะที่ผู้คนราว 735 ล้านคนต้องทนทุกข์ทรมานจากความหิวโหยหรือภาวะทุพโภชนาการ ตัวเลขที่น่าตกใจนี้ตอกย้ำถึงความจำเป็นเร่งด่วนในการเปลี่ยนแปลงกระบวนทัศน์ในแนวทางการผลิตอาหาร การจำหน่าย และการบริโภค ซึ่งจากรายงานดังกล่าว องค์การสหประชาชาติ (UN) จึงได้กำหนดการลดการสูญเสียอาหารและการลดของเสียเป็นหนึ่งในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ประการของโลก หรือที่เรียกว่า Sustainable Development Goals - SDGs (FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2023)

ท่ามกลางความท้าทายเหล่านี้ แนวคิดเรื่องจากฟาร์มสู่โต๊ะ (farm-to-table) ได้กลายเป็นสัญลักษณ์แห่งความหวัง โดยนำเสนอทางเลือกที่แตกต่างจากระบบอาหารทั่วไป ด้วยฐานคิดความยั่งยืน การจัดหาอย่างมีหลักการ และการเสริมสร้างศักยภาพของชุมชน หัวใจสำคัญของการเคลื่อนไหวทางสังคมในรูปแบบนี้คือ แนวคิดโต๊ะของเชฟ หรือเชฟส์ เทเบิล (Chef's table) ซึ่งต่างจากบริบทร้านอาหารแบบเดิมโดยที่รวบรวมปรัชญาความเป็นเลิศด้านการทำอาหารและความรับผิดชอบต่อสังคมเข้าด้วยกัน เชฟส์ เทเบิลมีต้นกำเนิดมาจากร้านอาหารชั้นเลิศ ที่มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารสุดพิเศษให้กับลูกค้า ในแบบที่พวกเขาสามารถโต้ตอบกับเชฟ สำรวจส่วนผสมของอาหารที่มักเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล และรับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการสร้างสรรค์เบื้องหลังอาหารแต่ละจาน

แม้ว่ารูปแบบการบริการแบบ Chef's Table ดังกล่าวจะเกิดขึ้นตั้งแต่ในช่วงปลายศตวรรษที่ 18 จากการวางรากฐานของ Oscar Tschirky หรือ Oscar of the Waldorf ผู้คิดค้นสลัดวอลดอร์ฟ (Waldorf Salad) เมนูที่ได้รับความนิยมมาช้านาน (Dalzell 2018) แต่คำว่า Chef's table กลับมาเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจากซีรีส์ยอดนิยมชื่อเดียวกันของ Netflix บริษัทข้ามชาติผู้ให้บริการสตรีมมิ่งที่มีสมาชิกกว่า 260 ล้านคนทั่วโลก (Statista 2024) ที่นำเสนอเชฟชื่อดังและการสร้างสรรค์การทำอาหารของพวกเขา รายการนี้มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (food tourism) ทำให้ผู้ชมทั่วโลกได้สัมผัสกับอาหารในรูปแบบศิลปะ เชื่อมโยงวัฒนธรรมของประเทศผ่านเลนส์ของศาสตร์การทำอาหาร รวมถึงส่งเสริมความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม และดึงความสนใจไปที่วัตถุดิบในท้องถิ่น (Santos and Mansey 2022) ขณะเดียวกันก็ถูกวิจารณ์ว่าสร้าง “มายาคติ” (myth) ให้อาหารเป็นเชฟ (Rayner 2015)

ที่ผ่านมา การศึกษาของนักวิชาการไทยที่เกี่ยวกับอาชีพเชฟ และรายการ Chef's Table อาทิ ทัศนคติของเชฟต่อการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ไทยเพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด (Sakeson Surapantapisit 2011) สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสิร์ฟอาหาร Chef's table (Wasana Sitti-Issara 2021) หรือคุณลักษณะของตัวละครที่ประกอบอาชีพเชฟในภาพยนตร์แนวทำอาหาร (Nisa Buranapawang 2022) นั้น ช่วยขยายพรมแดนความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมเชฟส์ เทเบิลอยู่ไม่น้อย กระนั้นยังมีความจำเป็นต้องมีการวิจัยเพิ่มเติม เพื่อเข้าใจว่า ความเป็นเลิศด้านการทำอาหารของเหล่าเชฟคนดัง และแนวคิดความรับผิดชอบต่อสังคมมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมไทยหรือไม่ อย่างไร

การศึกษาเรื่อง “จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และภูมิทัศน์อาหารไทย” สำรวจความสัมพันธ์ที่หลากหลายระหว่างอาหาร วัฒนธรรม และการพัฒนาที่ยั่งยืนในบริบทของมรดกทางอาหารอันอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทย ด้วยการติดตามการเดินทางของอาหารจากฟาร์มสู่จาน ผ่านการทำงานของเชเลบ เชฟหรือเชฟผู้มีชื่อเสียง (celebrity chef) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับศักยภาพทางเศรษฐกิจของพืชผลที่ปลูกในท้องถิ่นและความสำคัญทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ด้วยการเน้นย้ำถึงวัฒนธรรมอาหารในฐานะตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยและมรดกของชาติ เพื่อดึงดูดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่าง ๆ รวมถึงวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้ประกอบการ หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน ในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจตามนโยบายของรัฐได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ คงไว้ซึ่งเสน่ห์ของรสชาติอาหารไทยอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรม ซึ่งความเข้าใจดังกล่าวจะนำไปสู่การจัดการความสัมพันธ์ในระบบอาหารใหม่เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป อันสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) อีกด้วย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาการกินอย่างมีหลักการและรูปแบบภูมิทัศน์อาหารไทย
2. เพื่อศึกษาแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจการกินอย่างมีหลักการ
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดที่นำมาใช้เป็นกรอบในการวิเคราะห์ ประกอบด้วย 5 หัวข้อ ได้แก่ (1) อาหารกับวัฒนธรรม (food and culture) (2) เชเลบริตี้ เชฟ (celebrity chef) และเชฟส์ เทเบิล (chef's table) (3) ฟาร์มสู่เทเบิล (farm-to-table) (4) การกินอย่างมีหลักการ (ethical eating) หรือจริยธรรมอาหาร และ (5) ภูมิทัศน์อาหาร (foodscape) ซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

อาหารกับวัฒนธรรม (Food and Culture)

ความสำคัญทางวัฒนธรรมของอาหารนั้นซับซ้อนและมีหลายแง่มุม ซึ่งมีอิทธิพลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารของเรา และทำให้เกิดความแตกต่างที่ซับซ้อนระหว่างสิ่งที่ถือว่ากินได้หรือไม่กิน (Beardsworth and Keil, 1997: 51) แม้ว่าอาหารจะใช้เพื่อโภชนาการเป็นหลัก แต่อาหารยังสื่อถึงความหมายเชิงสัญลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรมด้วย โดยรสชาติมีบทบาทสำคัญ

ในทางวัฒนธรรมด้วยการเติมความหมายที่นอกเหนือไปจากการยังชีพเท่านั้น (Mintz, 1997) ด้วยเหตุนี้ การบริโภคอาหารจึงก้าวข้ามความจำเป็นทางกายภาพจนกลายมาเป็นกิจกรรมทางสังคมและวัฒนธรรมที่เกี่ยวพันกับแง่มุมของความเป็นชาติ ชาติพันธุ์ และการเมือง ซึ่งหล่อหลอมโดยปัจจัยต่าง ๆ เช่น อัตลักษณ์ของภูมิภาคและชนชั้นทางสังคม ดังนั้นการเลือกรับประทานอาหารและหลักปฏิบัติในการบริโภคของเราจึงเกี่ยวพันอย่างใกล้ชิดกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเรา และทำหน้าที่เป็นเครื่องมือในการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและการแสดงสถานะ

การบริโภคทำหน้าที่เป็นเครื่องหมายของลำดับชั้นทางสังคม โดยที่ความไม่เท่าเทียมกันของทรัพยากรทำให้เกิดการแบ่งแยกทางชนชั้น บุคคลและกลุ่มทางสังคมใช้การบริโภคเพื่อกำหนดอัตลักษณ์ทางสังคมและสร้างความแตกต่างให้กับตนเอง (Warde, 1997: 7-8) การวิเคราะห์พฤติกรรมการกินของชาวฝรั่งเศสของ Pierre Bourdieu (1984) เน้นย้ำถึงลักษณะเชิงสัญลักษณ์ของรสนิยม ซึ่งเชื่อมโยงกับการผลิตซ้ำทางชนชั้นทางสังคม ความชอบด้านอาหารและรูปแบบการบริโภคกลายเป็นการแสดงออกถึงความแตกต่างทางชนชั้น (distinction) สะท้อนถึงวัฒนธรรมทางชนชั้นที่โดดเด่น และการต่อสู้เพื่อทุนทางวัฒนธรรม (cultural capital) นอกจากนี้ Bourdieu ยังอธิบายว่า ตำแหน่งในชนชั้นมีอิทธิพลต่อการเข้าถึงทุนในรูปแบบต่างๆ ของบุคคล และกำหนดพฤติกรรมบริโภคของพวกเขา ซึ่งมีส่วนทำให้เกิดความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่อิงตามชนชั้น ดังนั้น รสนิยมและแนวปฏิบัติของอาหารจึงไม่สามารถอธิบายได้ด้วย ความแตกต่างทางเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว แต่มีความเชื่อมโยงอย่างซับซ้อนกับความสัมพันธ์ทางสังคมและพลวัตของอำนาจทางวัฒนธรรม

รสนิยมอาหารที่เปลี่ยนไปได้รับอิทธิพลจากการเกิดขึ้นของชนชั้นกลางใหม่ที่มีรากฐานมาจากอุตสาหกรรมบริการที่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม โดยแยกจากความเข้มงวดของชนชั้นกระฎุมพีเก่าไปสู่หลักการบริโภคที่ชัดเจนยิ่งขึ้นซึ่งเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและสถานะ สื่อมีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่จรรยาบรรณในการทำอาหารทางเลือก โดยมีการแสดงและตำราอาหารของเชฟผู้มีชื่อเสียงที่กำหนดบรรทัดฐานและสุนทรียศาสตร์ในการรับประทานอาหารของสังคม (Warde, 1997: 186) โดยเน้นการนำเสนอและรูปแบบของอาหารเพื่อกระตุ้นรสชาติและประสบการณ์ที่ต้องการ ตอกย้ำว่า อาหารเป็นมากกว่าเพียงปัจจัยยังชีพ โดยผสมผสานมิติทางศีลธรรมและสุนทรียภาพที่ทำให้รสนิยมบางอย่างมีความชอบธรรม มีรากฐานมาจากการเป็นตัวแทนทางสังคมและบรรทัดฐานทางวัฒนธรรม ดังนั้นการบริโภคอาหารจึงซ้อนทับกับโครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรมที่กว้างขึ้น ซึ่งสะท้อนและรักษาคุณค่าและความแตกต่างทางสังคมเอาไว้ (Piyarat Panlee 2022)

เซเลบริตี้ เชฟ (Celebrity Chef) และเชฟส์ เทเบิล (Chef's Table)

ปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจอย่างหนึ่งในช่วงสามทศวรรษที่ผ่านมา คือ การเพิ่มจำนวนขึ้นของคนดังในหมวดอาหาร เชฟผู้มีชื่อเสียง ที่บางครั้งถูกเรียกสั้น ๆ ว่า “เซเลบ เชฟหรือเชฟคนดัง” (celebrity chef) ที่รายการทำอาหารทางทีวี หนังสือทำอาหาร รวมถึงชีวประวัติและอัตชีวประวัติของเชฟ มีส่วนทำให้กระบวนการกลายเป็นมืออาชีพ (professionalization) ของอุตสาหกรรมอาหารเกิดขึ้น ขณะเดียวกัน ภาพลักษณ์ของอาชีพเชฟก็มีการเปลี่ยนแปลง (Handerson, 2011) พวกเขาที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภคในแง่ของการเลือก

อาหาร (Furedi, 2010) และนิสัยการกิน (Stringfellow et al., 2013) กล่าวได้ว่า เชฟส์ เทเบิล มีบทบาทสำคัญทางสังคมในวัฒนธรรมร่วมสมัย และมีส่วนในการเปลี่ยนภูมิทัศน์อาหาร

ในกรณี เชฟส์ เทเบิล หากตีความตามตัวอักษร ก็หมายถึง โต๊ะของเชฟที่ตั้งไว้ในครัว เป็น โต๊ะที่สงวนไว้สำหรับแขกของเชฟ โต๊ะเชฟส่วนใหญ่มีที่นั่งแบบบาร์เพื่อประหยัดพื้นที่ในครัว ต่อมาเชฟส์ เทเบิล ถูกใช้ในความหมายว่า เป็นร้านอาหารประเภทหนึ่งที่มีการสร้างสรรค์นำเสนอเมนูที่มีการรับประทานอาหารแบบเป็นลำดับ (full course meal) มีการเตรียมการ การเสิร์ฟ และการดำเนินการโดยเชฟที่มีชื่อเสียง ในร้านอาหารบางแห่ง อาจให้บริการในรูปแบบนี้แบบชั่วคราวหรือตามฤดูกาล ในขณะที่บางร้านให้บริการเป็นประจำ ทำให้สิ่งที่เริ่มต้นจากการที่พ่อครัวให้ความบันเทิงแก่ครอบครัวและเพื่อนฝูงขณะทำอาหารในครัว จึงกลายเป็นความหรูหราสำหรับลูกค้าในการลิ้มรสอาหารมีอพิเศษ และเมื่อได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เชฟส์ เทเบิลก็เปลี่ยนจากความพิเศษเป็นโต๊ะที่ใคร ๆ ก็จองได้ (Piyarat Panlee 2022)

ทุกวันนี้มาตรฐานความเป็นเชฟส์ เทเบิล จำนวนจานหรืออาหารที่เสิร์ฟ (courses) และแขก (guests) อาจแตกต่างกันไปตามแต่เชฟหรือร้านจะกำหนด อย่างไรก็ตาม เชฟทั่วโลกมักจะเห็นตรงกันว่า “โต๊ะของเชฟ” นั้น ควรอยู่ในครัว เพื่อให้แขกได้รับประสบการณ์ที่สมบูรณ์ด้วยทีมเชฟ ซึ่งอาจรวมถึงการที่แขกจะไม่ได้รับแจ้งอาหารที่จะกินจนกว่าจานจะปรากฏต่อหน้าพวกเขา (Leschziner, 2015) ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ อาจเริ่มจากการเชิญแขกเข้าไปในห้องครัว โดยที่พวกเขา นั่งบนเก้าอี้บาร์ บอกเล่าประวัติศาสตร์ในตำนาน ตั้งแต่การค้นพบหรือรังสรรค์ส่วนผสมแต่ละอย่าง ไปจนถึงวิธีการเตรียมปรุง และจัดจานของอาหารแต่ละคอร์ส ตามด้วยการเรียนรู้วิธีการกินอาหารแต่ละจานให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของเชฟในการเลือกวัตถุดิบเหล่านั้น ซึ่งหลายครั้ง ก็จะรวมถึงกระบวนการเตรียมและทำอาหารหรือการสาธิตวิธีการทำให้แขกดู ในระหว่างนั้นแขกสามารถสังเกตวิธีที่เชฟแต่ละคนจัดการกับครัวของพวกเขาได้ เช่นเดียวกับภาษากายของสมาชิกในทีม นอกจากนี้ โต๊ะของเชฟมักนำเสนออาหารแนวทดลองหรืออาหารแนวหน้า (experimental or avant-garde cuisine) ซึ่งก้าวข้ามขอบเขตของศาสตร์การทำอาหาร และท้าทายการรับรู้รสชาติและการนำเสนอของนักชิม

นอกจากนี้ ในยุคของการเติบโตของสื่อ ความโกลาหลที่กันครัวได้กลายเป็นฉากหนึ่งที่ผู้คนทั่วโลกให้ความสนใจ ความหมายของคำว่า เชฟส์ เทเบิล จึงเชื่อมโยงกับการเกิดขึ้นของรายการอาหารที่ชื่อว่า Chef's table ที่แพร่ภาพผ่านเครือข่ายสตรีมมิ่ง (streaming) ชื่อดังอย่างเน็ตฟลิกซ์ (Netflix) ซึ่งได้รับความนิยมสูงสุดรายการหนึ่งของโลก เนื้อหาของรายการเป็นการถ่ายทอดความเป็นมา แรงบันดาลใจ ขั้นตอนการทำอาหาร รวมถึงสไตล์การทำอาหารของเชฟแต่ละคนทั่วโลก แต่ละตอนผู้ชมจะได้มีโอกาสเห็นถึงเส้นทางของอาหารแต่ละจานจากเกษตรกรผู้ผลิตถึงบนโต๊ะอาหารด้วย

ฟาร์มทูเทเบิล (Farm-to-Table)

แนวคิดฟาร์มทูเทเบิล หรือ แนวคิดฟาร์มทูฟอร์ค (farm-to-fork) เป็นแนวคิดที่มีการตีความความหมายหลากหลาย โดยมีหลักอยู่ว่า อาหารบนโต๊ะมาจากฟาร์มโดยตรง ไม่ได้ผ่านหรือไม่ต้องผ่านร้านค้า ตลาดหรือผู้จัดจำหน่ายในระหว่างทาง (direct-to-consumer: DTC) คำที่ใช้คล้ายคลึงกันอื่น ๆ เช่น สดจากสวน (farm fresh) หรือวัตถุดิบจากท้องถิ่น (locally-sourced) ตลาดของเกษตรกร เกษตรกรรมที่สนับสนุนโดยชุมชน (community-support-

agriculture: CSA) และสถานที่อื่นที่ผู้คนสามารถซื้ออาหารได้โดยตรงจากผู้ปลูก อีกความหมายหนึ่งคือ การที่ได้อยู่ที่ฟาร์มจริง ๆ และพ่อครัวหรือเชฟเตรียมและเสิร์ฟอาหารที่ฟาร์มหรือแม้แต่กลางทุ่ง โดยมักเป็นมื้อและอาหารพิเศษ เช่น การระดมทุน หรืองานพิเศษ (special events) ฟาร์มทุเทเปิดจึงได้กลายเป็นที่สนใจในสื่อ ร้านอาหาร นิตยสารนักรีวิว และรายการโทรทัศน์ต่าง ๆ สร้างและขยายชุมชนอาหารการกินไปสู่มิติอื่น ๆ ที่เชื่อมโยงกันได้ อาทิ การที่เชฟจากรายการทำอาหารที่เติบโตผ่านสื่อเป็นอย่างดี ซื้อเนื้อสัตว์และผลผลิตจากเกษตรกรรายย่อยในท้องถิ่น ทำให้เกษตรกรเหล่านั้นกลายเป็นคนสำคัญขึ้นมา (Batali and Webster, 2014) เป็นต้น

แนวคิดฟาร์มทุเทเปิดจึงเป็นการเคลื่อนไหวทางสังคมอีกรูปแบบหนึ่งด้วย โดยหมายถึง “ระบบอาหารที่การผลิต การแปรรูป การกระจาย และการบริโภคอาหารถูกรวมเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อเสริมสร้างสุขภาพด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และโภชนาการของสถานที่หนึ่ง ๆ” (Piyarat Panlee 2022) โดยมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาตั้งแต่ในช่วงทศวรรษที่ 1940 ที่ผู้คนย้ายออกจากฟาร์ม สูญเสียความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอาหาร ต่อมาในปี ค.ศ. 1973 ฟาร์มออแกร์นิคแห่งแรกที่ได้รับรับรองก่อตั้งขึ้นในรัฐแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา ต่อมาในปี ค.ศ. 1986 คาร์โล เปตรินิ (Carlo Petrini) ก่อตั้งองค์กรสโลว์ฟู้ด (Slow Food Organization) ขึ้นในอิตาลี จากนั้นการเคลื่อนไหวทางสังคมก็ดำเนินต่อเนื่องมาจนถึงทุกวันนี้ (Slow food n.d.)

ในระดับนโยบายพบว่า องค์กรระดับโลก อาทิ คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) ใช้ยุทธศาสตร์ Farm-to-Fork (F2F strategy) ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบการผลิตอาหารที่มีความยั่งยืน ยุติธรรม มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่กระบวนการผลิต การแปรรูป การตลาด ไปจนถึงการบริโภคของมนุษย์และสัตว์ ทั้งยังเป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจหมุนเวียน การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ การปกป้องป่าไม้และสิ่งแวดล้อม และการส่งเสริมสังคมไร้มลพิษ (zero pollution) เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ว่า “ประชากรยุโรปจะเข้าถึงอาหารที่มีประโยชน์ ปลอดภัย และในราคาที่เหมาะสม เพื่อนำไปสู่ “ระบบอาหารที่ยั่งยืน” (sustainable food system) (Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy Brussels 2020) ในกรณีประเทศไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) หน่วยงานหลักเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตรผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม หรือที่รู้จักกันในชื่อ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 2021)

การกินอย่างมีหลักการ (ethical eating)

องค์กร The Food Ethics Council กล่าวว่า “ทางเลือกเชิงจริยธรรมของเราถูกกำหนดโดยค่านิยมของเรา (สิ่งที่เราคิดว่าดี) และหลักการของเรา (สิ่งที่เราคิดว่าถูกต้อง) เพื่อเปลี่ยนทิศทางความคิดของเรา” กล่าวอีกนัยหนึ่ง จริยธรรมด้านอาหารจึง “เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเลือกที่เราเชื่อว่าดีและถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่เรากิน” (Food Ethics Council, 2023) เป็นแนวคิดที่ตรวจสอบจริยธรรมของการปฏิบัติของมนุษย์ในระบบอาหารทั้งหมด ตั้งแต่การผลิตจนถึงการ

บริโภค และความสำคัญทางสังคมของอาหาร จริยธรรมด้านอาหารหยิบยกประเด็นเรื่องอาหารและความยุติธรรมทางสังคม อธิปไตยทางอาหาร และความยั่งยืนที่เกี่ยวข้องกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงรัฐบาล อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ผู้มีบทบาทและผู้ผลิตระบบอาหาร และที่สำคัญคือผู้บริโภคและประชาชน (Thompson, 2015 cited in Frazo and McLaren, 2020: 1098)

การผลิตอย่างมีจริยธรรม ครอบคลุมถึงวิธีการผลิตอาหาร ตัวอย่างเช่น เนื้อสัตว์ ไข่ และผลิตภัณฑ์นมอื่น ๆ มาจากฟาร์มที่ปฏิบัติตามมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ที่ตกลงร่วมกันหรือไม่ ผู้บริโภคสามารถติดตามอาหารย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาได้หรือไม่ สินค้าที่กำลังจะซื้อเป็นสินค้าจากการค้าที่เป็นธรรม (Fair Trade) เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ผลิตในประเทศกำลังพัฒนาได้รับค่าจ้างที่ “ยุติธรรม” สำหรับงานของพวกเขาหรือไม่ กระนั้นคำถามมากมายเหล่านี้ อาจไม่จำเป็นต้องมีคำตอบแบบขาวดำเสมอไป เช่นเดียวกันกับ *การบริโภคที่เป็นธรรม* ประเด็นของการบริโภคอย่างยุติธรรมขึ้นอยู่กับแนวคิดที่ว่า เราควรบริโภค “ส่วนแบ่งอย่างยุติธรรม” ของทรัพยากรของโลกเท่านั้น เพราะเป็นต้นทุนที่สัมพันธ์ต่อโลกและชุมชน และหากจำเป็น ให้ลดการบริโภคผลิตภัณฑ์บางอย่างเพื่อหลีกเลี่ยงการบริโภคมากเกินไป (Skillyouneed, 2023)

ความซับซ้อนและการขาดความโปร่งใสของตลาดอาหารในปัจจุบัน ทำให้ผู้บริโภคไม่ไว้วางใจผู้ผลิตและผู้ค้าปลีก ในฐานะผู้บริโภคอาหาร พวกเขาได้สัมผัสกับอาหารในรูปแบบที่สวยงามและอารยะเท่านั้น แต่ไม่เคยสัมผัสในมุมมองทางจริยธรรม พวกเขาไม่สามารถย้อนดูประวัติการผลิตได้ เช่นเดียวกันกับที่ไม่สามารถมองอนาคตได้ว่า การบริโภคอาหารของพวกเขาจะมีอิทธิพลต่อธรรมชาติและสังคมอย่างไร ในแง่นี้ ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคนั้นไม่มีอยู่จริง อาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงเรื่องของผู้บริโภคและครัวเรือนเท่านั้น หากยังเป็นประเด็นทางจริยธรรมที่มีความสำคัญอย่างมากต่อสังคม ธรรมชาติ และมนุษย์ (Coff, 2006: 29)

ระบบอาหารโลกเป็นผลมาจากโลกาภิวัตน์และอุตสาหกรรมที่นำมาใช้กับอาหารและการเกษตร ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยี และสังคมได้สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาปัจจัยเหล่านี้ รวมถึงความสามารถในการจัดเก็บและขนส่งอาหาร ความสามารถในการสื่อสารอย่างรวดเร็วและง่ายดายในระยะทางไกล การอพยพของผู้คนตามความชอบและแนวทางการทำอาหารของพวกเขา และการพัฒนาของตลาดสินค้าระหว่างประเทศ ประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับระบบอาหารโลกมีหลายประการเช่น ความเป็นอิสระทางอาหาร (food autonomy) หรือความสามารถของภูมิภาคในการผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการทางโภชนาการของประชากร อธิปไตยทางอาหาร (food sovereignty) หรือความสามารถของภูมิภาคในการตัดสินใจเกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติและนโยบายด้านอาหารและการเกษตรของตนเอง กล่าวโดยภาพรวมได้ว่า ระบบอาหารเชื่อมโยงกับแง่มุมอื่น ๆ ของจริยธรรมด้านอาหาร รวมถึงสวัสดิภาพสัตว์ ความยั่งยืนทางระบบนิเวศ ความยุติธรรมทางสังคม สาธารณสุข ความสวยงาม การใช้เทคโนโลยี และความมั่นคงทางอาหาร (Piyarat Panlee 2022)

ภูมิทัศน์อาหาร (Foodscape)

แนวคิดเรื่องภูมิทัศน์อาหารนำเสนอมุมมองใหม่เกี่ยวกับความสัมพันธ์และการพึ่งพาที่ซับซ้อนภายในระบบอาหารทั่วโลกของเรา โดยครอบคลุมการนำเสนอเชิงพื้นที่ของระบบการผลิตอาหารและสถานที่ตั้ง ซึ่งทำหน้าที่เป็นการผสมผสานระหว่างภูมิศาสตร์และศาสตร์การ

ทำอาหาร (European Commission, 2021) แนวคิดเรื่องภูมิทัศน์อาหารคือการรวมกันของคำสองคำคือภูมิทัศน์และอาหาร มีต้นกำเนิดมาจากภูมิศาสตร์ และนำมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาเกี่ยวกับนครศึกษา (Urban Studies) และการสาธารณสุข โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการกำหนดสภาพแวดล้อมทางอาหารของเมืองต่าง ๆ (Mackendrick, 2014: 16)

โดยพื้นฐานแล้ว ภูมิทัศน์อาหารประกอบขึ้นเป็นภูมิศาสตร์ของการผลิตอาหารที่เกิดจากการผสมผสานคุณลักษณะทางชีวฟิสิกส์และแนวทางการจัดการที่มีความเฉพาะเจาะจง ตัวอย่างเช่น การออกแบบพื้นที่เดียวกันที่ใช้พืชอาหารอย่างสมุนไพร ผัก และผลไม้ แทนไม้ประดับ หรือการเปลี่ยนสนามหญ้าบริเวณบ้านให้เป็นแหล่งอาหารในเมือง การผสมผสานองค์ประกอบที่กินได้เข้ากับการออกแบบภูมิทัศน์ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มความสวยงาม แต่ยังให้ประโยชน์ใช้สอย ด้านสุขภาพ ความงาม และเศรษฐกิจอีกด้วย อย่างไรก็ตาม แนวทางที่สมดุลถือเป็นสิ่งสำคัญเพื่อหลีกเลี่ยงการผลิตรายเกินไปและความต้องการแรงงานที่มากเกินไปเป็นสิ่งสำคัญที่ควรตระหนัก

นอกจากนี้ ภูมิทัศน์อาหารยังครอบคลุมสภาพแวดล้อมทางอาหารในย่านหรือแหล่งที่เราอาศัยอยู่ ซึ่งประกอบด้วยร้านขายของชำ ธนาคารอาหาร (food bank) โครงการอาหารเช้าและอาหารกลางวันในโรงเรียนของรัฐ ตลาดเกษตรกร (farmer market) ไปจนถึงรถขายอาหาร (food truck) และร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด โดยทั้งหมดนี้มักจะหมายถึงการอยู่ในระยะที่เดินได้ อย่างไรก็ตาม การศึกษาภูมิทัศน์อาหารในขอบเขตที่กว้างขึ้น ยังหมายรวมถึงการที่ผู้ซื้อไม่ได้เข้าถึงอาหารในพื้นที่ใกล้เคียงกันเสมอไป พบว่า ในพื้นที่ชนบทและในเมืองหลายแห่ง ผู้ซื้อต้องขับรถหรือนั่งรถประจำทางเพื่อไปยังร้านขายของชำ ร้านอาหาร หรือตลาดเกษตรกรที่ใกล้ที่สุด หรือในเขตชานเมืองของเมืองใหญ่ ผู้ซื้ออาจซื้ออาหารจากร้านขายของชำที่ขายแบบส่งหรือแบบซื้อครั้งละจำนวนมาก นอกจากนี้ สำหรับผู้ซื้อชนชั้นกลาง ภูมิทัศน์อาหารยังขยายไปสู่พื้นที่ออนไลน์ที่ผู้บริโภคสามารถสั่งอาหารจากโกดังที่อยู่ห่างไกลผ่านบริการจัดส่งของชำออนไลน์หรือเว็บไซต์อย่าง Amazon.com ภูมิทัศน์อาหารจึงไม่เคยหยุดนิ่งอยู่กับที่ หากแต่เปลี่ยนไปขึ้นอยู่กับว่าสภาพแวดล้อมของอาหารที่ขยายและหดตัว (Mackendrick, 2014: 16-17)

ภูมิทัศน์อาหารจึงเป็นการรวบรวมความสัมพันธ์หลายแง่มุมระหว่างอาหารกับสิ่งแวดล้อม โดยสำรวจการมีส่วนร่วมของการผลิตอาหาร การจำหน่าย และการบริโภคภายในพื้นที่ที่กำหนด ครอบคลุมทุกอย่างตั้งแต่พื้นที่เกษตรกรรมและสวนในเมือง ไปจนถึงตลาดเกษตรกรและร้านขายของชำ เจาะลึกการจัดระเบียบเชิงพื้นที่ของระบบอาหาร โดยตรวจสอบว่าลักษณะทางภูมิศาสตร์ รูปแบบการใช้ที่ดิน และการเข้าถึงส่งผลต่อความพร้อมของอาหารและพฤติกรรมการบริโภคอย่างไร นอกจากนี้ยังขยายขอบเขตไปยังประเด็นต่าง ๆ เช่น ความยุติธรรมด้านอาหาร ความยั่งยืน และความเป็นอยู่ที่ดีของชุมชน โดยการทำความเข้าใจภูมิทัศน์ด้านอาหารของพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งนั้น ทำให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ไม่ว่าจะเป็น ชุมชน นักวางผังเมือง และผู้กำหนดนโยบาย สามารถพัฒนากลยุทธ์เพื่อส่งเสริมการเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเท่าเทียมกัน สนับสนุนเศรษฐกิจอาหารในท้องถิ่น และเพิ่มความมั่นคงด้านอาหารโดยรวมได้ (Mackendrick, 2014)

โดยสรุป การทบทวนแนวคิดเหล่านี้ จะเป็นกรอบการทำงานที่ครอบคลุมการวิเคราะห์มิติต่าง ๆ ของแนวทางปฏิบัติด้านอาหารร่วมสมัย ตลอดจนผลกระทบทางวัฒนธรรม สังคม และ

จริยธรรม ดังมีแนวทางในการนำมาอธิบายประเด็นและวิเคราะห์ ดังต่อไปนี้ โดยเมื่อ *อาหารและวัฒนธรรม* มาบรรจบกันในรูปแบบที่ซับซ้อน ไม่เพียงแต่กำหนดสิ่งที่เรากินเท่านั้น แต่ยังรวมถึงวิธีที่เรารับรู้และสัมผัสอาหารด้วย การเกิดขึ้นของ *เชฟผู้มีชื่อเสียงและปรากฏการณ์โต๊ะของเชฟ* เน้นให้เห็นถึงบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไปของบุคคลสำคัญด้านการทำอาหารในฐานะผู้มีอิทธิพลทางวัฒนธรรมและผู้จัดหาประสบการณ์ด้านอาหาร ขณะที่แนวคิดจากฟาร์มสู่โต๊ะแสดงถึงการเปลี่ยนแปลงไปสู่ระบบอาหารที่มาจากท้องถิ่นอย่างยั่งยืนมากขึ้น โดยเน้นการเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค เช่นเดียวกันกับการกินอย่างมีหลักการ ทำให้เกิดการไตร่ตรองอย่างมีวิจารณญาณเกี่ยวกับผลกระทบทางจริยธรรมของการเลือกอาหารของเรา ซึ่งรวมถึงการพิจารณาถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพสัตว์ และความยุติธรรมทางสังคม และท้ายสุด *แนวคิดภูมิทัศน์อาหาร* ครอบคลุมบริบททางสังคมและพื้นที่ โดยเน้นถึงความเชื่อมโยงระหว่างสภาพแวดล้อมทางอาหารกับภูมิทัศน์ในเมืองและชนบท แนวคิดเหล่านี้ร่วมกันนำเสนอมิติเชิงลึกที่มีคุณค่าเกี่ยวกับความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารร่วมสมัย และเป็นรากฐานสำหรับการสำรวจและวิเคราะห์เพิ่มเติมในแบบองค์รวม ทำให้เข้าใจความซับซ้อนของระบบอาหารได้ดีขึ้น

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาเรื่อง “จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และภูมิทัศน์อาหารไทย” มีรูปแบบและวิธีการดำเนินการวิจัยที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หมายเลขใบรับรองที่ KUREC-SSR66/055 ดังนี้

รูปแบบการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพ (qualitative research) โดยเลือกใช้วิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้ (1) การวิจัยเอกสาร (documentary research) เป็นการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจาก เอกสาร สถิติตัวเลข วารสาร หนังสือ วิทยานิพนธ์ ข้อมูลหลักฐานต่าง ๆ ที่มีอยู่ รวมทั้งจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และ (2) การวิจัยสนาม (field research) เป็นการศึกษาด้วยการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (participant observation) และการสัมภาษณ์กลุ่มบุคคลสำคัญ (elite interviewing) ซึ่งเป็นเชฟที่เป็นผู้ประกอบการและมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับระดับประเทศ จำนวน 5 คน

ขั้นตอนการวิจัย

- (1) การเตรียมเนื้อหาตรวจสอบความถูกต้องของคำถามการวิจัย ทบทวนวรรณกรรม ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศเพื่อยืนยันคำถามการวิจัย และจัดวางกรอบการวิจัยและกรอบทฤษฎี
- (2) การเตรียมตัวเพื่อลงภาคสนาม ศึกษาเมนู ลักษณะอาหาร เทคนิคการปรุงอาหาร เทคนิคในการเสิร์ฟ อาหารจานเด่น บุคลิกลักษณะเด่นของเชฟ ประวัติโดยย่อ ความนิยมจากผู้บริโภค จากนั้นลงสนาม เข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นเป้าหมายในการศึกษาในร้านของเชฟแต่ละคนต่อครั้ง สันทนาการอย่างกึ่งทางการระหว่างนักวิจัยในฐานะลูกค้าผู้บริโภคร่วมกับเชฟผู้ประกอบการ

- (3) สัมภาษณ์เชฟ ขออนุญาตบันทึกภาพและวีดิทัศน์เคลื่อนไหว
- (4) การวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยการนำข้อมูลขั้นต้นมาเรียงลำดับประเด็นความสำคัญเพื่อประมวลความ ตรวจสอบและวิเคราะห์เนื้อหาตามกรอบการวิจัยและกรอบทฤษฎีที่กำหนดไว้
- (5) การสรุปและนำเสนอผลการศึกษา พร้อมข้อเสนอแนะต่อสาธารณะ

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

ขนาดตัวอย่างของกรณีศึกษา จำนวน 5 คน คัดเลือกโดยเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) โดยกลุ่มตัวอย่างจะต้องเป็นเชฟที่มีชื่อเสียง (celebrity chef) หรือเชฟที่ปรากฏตัวในสื่อ (media chef) ไม่จำกัดอายุ คณะเพศสภาพ และปฏิบัติงานในร้านอาหารที่ให้บริการประเภทเชฟส์ เทเบิล และ/หรือเป็นเจ้าของร้านอาหารที่ให้บริการประเภทเชฟส์ เทเบิล อีกทั้งยังต้องเป็นร้านและ/หรือเป็นผู้ที่มีการนำหลักเรื่องการกินอย่างมีหลักการมาใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ โดยกลุ่มตัวอย่างเต็มใจให้ข้อมูลและตอบข้อคำถามได้อย่างเปิดเผยกว้าง

เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การวิจัยนี้ใช้วิธีการวิจัยแบบสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยเข้าร่วมในกิจกรรมที่เป็นเป้าหมายในการศึกษา ซึ่งคือไปรับประทานอาหารในร้านของเชฟที่เป็นเจ้าของผู้ประกอบการ และหรือเป็นเชฟประจำร้านนั้นๆ เพื่อศึกษาและสำรวจภาพรวมของการเปลี่ยนแปลงของภูมิทัศน์ด้านอาหาร โดยผู้วิจัยทำหน้าที่ในฐานะเครื่องมือการวิจัย นอกจากนี้เครื่องมือที่สำคัญอีกอย่างคือ การสัมภาษณ์กลุ่มบุคคลสำคัญหรือการใช้การสัมภาษณ์เพื่อศึกษาผู้ที่อยู่ใน “ด้านบน” ของระบบการแบ่งชั้นใด ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านกีฬา วิชาการ สถานะทางสังคม ศาสนา ความงาม (Moyser, 2006) หรืออีกนัยหนึ่งคือมีบทบาทเป็นผู้นำในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งของกลุ่มทางสังคมที่เขาเหล่านั้นสังกัด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลเอกสารและข้อมูลขั้นต้นด้วยการบันทึกรายงานสนาม ไฟล์เสียง ภาพถ่ายและภาพเคลื่อนไหว รวมถึงเอกสารและ/หรือแหล่งทรัพยากรอื่นที่บุคคลสำคัญแนะนำ และใช้วิธีการสังเกตการณ์อย่างไม่เป็นทางการพร้อมทั้งสัมภาษณ์เชิงสนทนากับบุคคลสำคัญซักถามเพื่อขอความกระจ่าง ทำความเข้าใจที่ตรงกันทั้งสองฝ่ายและสรุปประเด็นหาหรือเพื่อนำไปสู่การตรวจสอบข้อมูลต่อไป

การตรวจสอบข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล มาตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (triangulation) โดยตรวจสอบจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และตรวจสอบโดยผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญในประเด็นนั้น ๆ เพื่อยืนยันความน่าเชื่อถือ จากนั้นจึงนำข้อมูลดังกล่าวไปสู่การประมวลผลและวิเคราะห์ผลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลขั้นต้นจากการลงภาคสนามมาตรวจสอบความถูกต้องและเรียบเรียงประเด็นตามแบบสัมภาษณ์เพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูล จากนั้นนำข้อมูลที่ได้จัดชุดความคิดมา

วิเคราะห์ตามกรอบทฤษฎีผ่านการประมวลเนื้อหาและตีความตามนัยตรงและนัยแฝงเพื่อนำมาเทียบเคียงความต่างและ/หรือความสอดคล้องของเนื้อหาจากบุคคลสำคัญแต่ละคนบนพื้นฐานกรอบการวิจัยและตอบคำถามการวิจัย

ผลการวิจัย

เชฟเชฟ/เชฟส์ เทเบิลสู่เชฟผู้สร้างการกินอย่างมีหลักการ

เชฟไบหม่อน แห่ง “ครัวไบหม่อน” ร่วมกับสามี เชฟปลาวาฬ ผู้เป็น “หลังบ้าน” ที่สำคัญในการทำธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ โดยมีเป้าหมายที่ทำร้านให้เติบโตและเปลี่ยนแปลงไปตามโลกใบนี้ ร้านของพวกเขาเป็นอาคารสองชั้นเล็ก ๆ ที่แทรกตัวอยู่ท่ามกลางย่านท่องเที่ยวขึ้นชื่ออันคึกคัก ให้บริการอาหารค่ำแบบต้องสำรองโต๊ะล่วงหน้าเท่านั้น เชฟไบหม่อนผู้มีประสบการณ์การทำงานที่หลากหลายก่อนจะมาเป็นเชฟเล่าให้ฟังว่า แม้ว่าจะได้รับรางวัลจากสถาบันที่มีชื่อเสียง แต่สถานการณ์โควิด-19 ที่ผ่านมาก็ได้ให้ข้อคิดในการปรับตัว “ล้มแล้วลุกให้ไว ขอให้ร้านไม่ปิดอย่างไรก็อยู่ได้” บทเรียนจากโควิดทำให้เรียนรู้ถึงนอกจากความยืดหยุ่นแล้วยังเป็นพื้นฐานตัวให้เร็วอีกด้วย อย่างในช่วงโควิดร้านปิด เธอจึงได้นำซอสหมักเครื่องปรุงรสของร้านที่เตรียมไว้สำหรับปรุงอาหารเป็นระยะเวลาหนึ่งปี ยกออกมาขายปลีกเพื่อหารายได้ ซึ่งสามารถขายหมดในระยะเวลาสองเดือน หารายได้เป็นหลักล้านบาท ครั้นเมื่อกลับมาเปิดร้านก็ต้องเริ่มทำซอสหมักเครื่องปรุงขึ้นใหม่ทั้งหมด หรือการทำไอศกรีมขาย รายได้เดือนละห้าแสนบาท ซึ่งทำได้สามเดือนก็เพียงพอ เธอระบุว่า ในช่วงโควิดไม่เคยให้ลูกน้องหยุดงาน ทุกคนยังได้ทำงานเพียงแต่ปรับรูปแบบการหารายได้ รวมถึงบริหารการเงินในรูปแบบการลงทุนอื่น เช่น การซื้อกิจการโรงทำเหล้า ซึ่งปัจจุบันวัตถุดิบอาหารของร้าน มีที่มาจากกิจการอื่นในเครือ เช่น อาหารทะเลมาจากเรือเล็กสองลำจากเกาะแห่งหนึ่งทางภาคใต้ ฟาร์มโคเนื้อจากภาคอีสาน และเมื่อมีวัตถุดิบชั้นดีในมือ ก็สามารถสร้างเมนูอาหารสร้างสรรค์ได้เป็นอย่างดี เชฟไบหม่อนคิดเมนูอาหารสร้างสรรค์โดยนำวัตถุดิบสำคัญจากท้องถิ่นต่าง ๆ ที่มีจุดเด่นมาผสานกันไว้แต่ละจานตรงหน้าลูกค้าผู้บริโภค “ทุกอย่างที่วางบนโต๊ะต้องกินได้ทั้งหมด” และลดขยะอาหาร กล่าวได้ว่า เธอเป็นผู้คัดเลือกวัตถุดิบ ออกแบบวิธีการปรุง และวิธีการกินในแบบของเธอเอง ซึ่งประเด็นสำคัญของการคิดเมนูอาหารสร้างสรรค์ของเชฟไบหม่อนคือแนวคิด “วัฒนธรรม ท้องถิ่น และฤดูกาล”

“น่านนา” ร้านอาหารประเภทไฟน์ ไดน์นิ่ง (fine dining) ที่ให้บริการอาหารค่ำแบบต้องสำรองโต๊ะล่วงหน้าเท่านั้นเช่นกัน ในแต่ละวันจะรับลูกค้าในจำนวนที่จำกัดไม่เกินสิบสองที่ บริหารโดยเชฟปรานค์ผู้มีประสบการณ์การทำงานทั้งในและต่างประเทศมาแล้ว จนกระทั่งเห็นว่า จังหวัดบ้านเกิดของตนนั้นการท่องเที่ยวก็มีศักยภาพไม่แพ้จังหวัดใหญ่ประจำภาค มีร้านอาหาร ร้านกาแฟ ที่พัก ที่สร้างรายได้ที่ดี เธอจึงพยายามที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่เสริมสร้างคนเก่งและคนรุ่นใหม่ให้ “อยู่บ้าน” ไม่จำเป็นต้องไปหางานทำกรุงเทพฯ เมนูของ น่านนา จะเริ่มต้นด้วยการที่เชฟปรานค์คิดและสร้างธีมก่อนที่จะออกแบบเมนู แล้วนำธีมมาวางเข้าไปในโครงสร้างเมนูและการเสิร์ฟ มีการตีความชีวิตชาวนาภาคเหนือมาเป็นเมนู อย่างเช่น เชฟเล่าถึงที่มาของเมนู “ยำป่าโอ” หรือยำส้มโอว่ามาจากการที่บ้านติดกับทางเดินไปทุ่งนา ทำให้เห็นวิถีชีวิตที่ชาวนาจะนั่งคุยนั่งกินข้าวกันก่อน และกินเปรี้ยวสู้แดดก่อนออกนา ส่วนในการนำเสนออาหารนั้น เชฟและทีมจะปรุงและตกแต่งอาหารต่อหน้าลูกค้า คอยแนะนำเมนู ลูกค้าสามารถพูดคุยสอบถามโดยตรงกับเชฟขณะที่นั่งกินอาหารไปด้วย ถือเป็นปฏิสัมพันธ์จากทั้งสองฝ่าย

โดยรสชาติและการนำเสนอเป็นหน้าที่ของเชฟกับการรับลิ้มชิมรสและความสงสัยใคร่รู้ของคนกินอาหาร ในส่วนของอรรถรสจะมาน้อยเพียงใดก็ย่อมขึ้นอยู่กับบริบทสนทนาในมือนั้น ๆ เป็นหลัก ควรกล่าวด้วยว่า การจัดเตรียมอาหารทุกเมนู มีความพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบและการนำเสนอ เมนูที่เสิร์ฟจะมีลักษณะที่ซับซ้อน ต้องใช้การเตรียม การทำอาหารที่พิถีพิถัน และการตกแต่งจานอย่างประณีต โดยเน้นที่สนับสนุนวัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก มีการกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบจากภาคอื่นเข้ามาเพื่อสร้างสิ่งใหม่ ซึ่งเมื่อมีการจับคู่อาหารกับไวน์ (food and wine pairing) จึงขยายขอบเขตด้วยการนำวัตถุดิบต่างถิ่นเข้ามา อย่างเช่น อาหารทะเลมาเข้ากับอาหารเนื้อ เป็นต้น กล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า เชฟปรangkคือศิลปินผู้คิดเมนูสร้างสรรค์ด้วยการปรุงวัตถุดิบท้องถิ่น รสชาติท้องถิ่น ดำเนินเรื่องราวผ่านการตีความเชิงอุดมคติวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารเนื้อ ด้วยการนำเสนอเมนูสร้างสรรค์ในรูปแบบของการถอดและประกอบสร้างอาหารเนื้อที่คงรสชาติดั้งเดิมในลักษณะการเสิร์ฟและจัดวางแบบ “fine dining” ประสบการณ์ที่น่าทึ่ง จึงเปรียบเสมือนการรับชมมหัศจรรย์ปรากฏที่ดำเนินเรื่องโดยใช้อาหารจากเมนูสร้างสรรค์เป็นหลัก

เชฟกอล์ฟแห่งร้าน “โชน” จบมาทางอาหารฝรั่งเศส มีประสบการณ์การทำงานทั้งในยุโรปและสหรัฐอเมริกา หลังกลับมาไทยก็ทำงานที่กรุงเทพฯ หลายปี จนกระทั่ง “กลับมาหารากของตนเอง” ที่บ้านเกิดในภาคอีสานร่วมกับเชฟปีย์ เพื่อนเชฟที่มีแนวคิดตรงกัน แม้จะเพิ่งมาทำอาหารอีสานได้ไม่นาน แต่เชฟกอล์ฟก็กล่าวว่า “อาหารอีสานอยู่ในสายเลือด” มีพื้นฐานแล้วนำมาดัดแปลง สำหรับร้านโชนนั้น เอนิยามว่าเป็น “casual fine dining” เป็นร้านอาหารที่ทำเมนูออกมาเฉพาะ ทั้งแบบประเภทสั่งแบบจานต่อจาน โดยเลือกจากเมนูของทางร้าน (a la carte) และมีจานเล็กเพื่อการลิ้มลอง (testing menus หรือ degustation menus) ให้นักชิมมากินอาหารเมนูพิเศษตามฤดูกาล บรรยากาศร้านมีลักษณะเป็นร้านอาหารทั่วไป ตกแต่งด้วยโชนสีให้ความรู้สึกสบาย ๆ แก่คนมานั่งกิน เชฟกอล์ฟในฐานะเจ้าของร้านออกมาต้อนรับเสิร์ฟ และแนะนำอาหาร ร่วมด้วยทีมบริการทำหน้าที่บรรยายเมนูอาหารสลับกับเชฟเจ้าของในยามที่ลูกค้าแน่นร้าน สำหรับ “testing menus” เชฟเลือกกำหนดวิธีปรุงอาหารโดยมีวัตถุดิบท้องถิ่นตามภูมิภาค เป็นการเล่นกับวิธีปรุงอาหารแบบอีสาน อย่างเช่น ปลาอุยที่จับมาจากเขื่อน มีกลิ่นคาวและแรง จะใช้ผักสมุนไพรอย่างผักขะแยงหรือผักกะแยงที่หอมฉุนกลบกลิ่นคาว เป็นต้น ในส่วนของรสชาติ เชฟกอล์ฟวางเมนูไว้ว่าเป็นการไล่จากรสเบา ๆ ไปกลาง จนถึงสุดอาหารจะมีรสไม่เผ็ดมากเพื่อลูกค้าจะได้สามารถกินอาหารคู่ไปกับจิบสาโทที่ทางร้านทำเองได้ ส่วนการนิยามตนเองนั้น เชฟกอล์ฟกล่าวว่า ตนเป็นเชฟแบบ “old school” คิดซึมจากวัตถุดิบ แต่จะใช้เทคนิควิธีทำหรือปรุงอาหารเป็นตัวนำ โดยเสาะหาวัตถุดิบจากผู้ผลิตในอีสานเป็นหลัก ทั้งเนื้อวัว หมูหลุม ปูนา โดยหาก “ฟาร์มไหนน่าสนใจ เชฟจะติดต่อเข้าไปหาแหล่งวัตถุดิบนั้น ๆ เอง” นอกจากจะเชิดชูวัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลักแล้ว วัตถุดิบที่นำมาทำเมนูต้องมีที่มาที่ไป และมีส่วนร่วมชุมชน อย่างผักที่ใช้ในร้าน เชฟกอล์ฟก็สั่งโดยส่งรายการผักที่ต้องการให้กับนักศึกษาของสถานศึกษาในจังหวัดซึ่งได้ทำความร่วมมือกันให้ปลูกให้ในแปลงเกษตรสาธิต เป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน

“บ้านเปี่ยมสุข” เป็นกิจการภายในครัวเรือนของสองพี่น้องตระกูลเปี่ยมสุข ปริญญาจบปริญญาตรีที่ผันตัวเองจากการประกอบอาชีพอื่นในกรุงเทพฯ กลับมาทำงานในจังหวัดบ้านเกิด ภายใต้

แนวคิด “กลับบ้านมามีกิน มีอาชีพ มีประโยชน์ต่อตนเองและคนในหมู่บ้าน” กิจกรรมของพวกเขาบนที่ดินแปลงใหญ่นั้น แบ่งพื้นที่ออกเป็นโซนร้านอาหาร ร้านกาแฟ แปลงเกษตรอินทรีย์ ปลูกพืชหมุนเวียน แปลงนาสาธิต และที่พักแบบที่เรียกว่า “ฟาร์ม สเตย์ (farm stay)” ที่ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถทำกิจกรรมในเชิงเกษตร เช่น การเก็บผักสดไปปรุงอาหาร การให้อาหารหมูและไก่ พายเรือ หรือดำนาในหน้านา โปรแกรมการท่องเที่ยวถูกจัดสรรในลักษณะแพคเกจทั้งแบบเช้าไปเย็นกลับ และเข้าพักในเรือนพักที่มีเพียงหลังเดียว โดยการพักแบบค้างคืนนั้น ฟาร์มจะเตรียมอาหารมื้อค่ำและมื้อเช้าไว้ให้ด้วย สำหรับในส่วนวัตถุดิบ ก็ใช้ผลผลิตของฟาร์มเอง เช่น ยำผักก็ใช้วัตถุดิบในสวนที่ปลูก ผักกูด ดอกแค และหากวัตถุดิบ “หมดก็คือหมด” เปลี่ยนอย่างอื่นแทนตามวัตถุดิบที่มีในสวน อย่างเมนูอาหารเช้าเตรียมข้าวเหนียว ไข่ เกลือ มีเตาถ่านให้ผู้มาพักทำข้าวจี๊กินกันเอง มีหมู ไส้กรอก ให้ผู้พักย่างกันเอง เป็นกิจกรรมที่ให้ผู้พักร่วมสนุกในการปรุงอาหารที่ไม่ต้องเตรียมและเก็บล้าง เป็นกิจกรรมที่ไม่มากและไม่น้อยเกินไป สร้างเสน่ห์ให้กับผู้พักก่อนออกเดินทางต่อไป ในส่วนของลูกค้า ปรัชญ์กล่าวว่า ลูกค้าของฟาร์มส่วนใหญ่มาจากต่างจังหวัด ร้อยละแปดสิบเป็นคนไทย ขณะที่ลูกค้าต่างชาติมีทั้งที่เป็นนักท่องเที่ยว และกลุ่มชาวต่างประเทศที่ทำงานในไทย (expatriate: expat) ซึ่งกลุ่มหลังนี้จะมีสื่อหรือเครือข่ายเฉพาะกลุ่ม ปรัชญ์เห็นว่า จังหวัดบ้านเกิดของเขานั้นได้เปรียบจังหวัดอื่น ๆ ในภาคเดียวกันตรงที่มีหน่วยงานของรัฐที่ทำหน้าที่ในด้านการท่องเที่ยวอย่างเข้มแข็ง มีการสนับสนุนงบประมาณ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จัดทำโครงการ “The Michelin Guide Thailand” ที่รวบรวมรายชื่อร้านอาหารที่อยู่ในระดับมาตรฐานของมิชลิน คัดเลือกและจัดอันดับร้านอาหาร ทำให้บรรยากาศการลงทุนคึกคักขึ้น หลังจากโควิด คนกลับมาบ้านทำอะไรที่บ้านเกิดกันมากขึ้น โดยเฉพาะคนรุ่นเขา เพราะ “ที่นี่ก็มีทุกอย่างเหมือนที่กรุงเทพฯ มี” การมาทำธุรกิจตรงนี้ทำให้มีเพื่อนในวงการเพิ่มขึ้น เป็นลูกค้ากันและกัน ขยายวงเครือข่าย ช่วยเหลือกัน เพื่อผลักดันให้เป้าหมายทั้งทางธุรกิจและเพื่อสังคมเกิดขึ้นและสำเร็จได้

เชฟโปรด แห่งร้าน “โตะโปรด” ร้านอาหารริมทะเลติดชายหาด ห่างจากกรุงเทพฯ ไม่ถึงสองชั่วโมง บรรยากาศของร้านโตะโปรด รมรื่น โปร่ง ดูเรียบง่ายภายใต้โทนสีครีมตัดกับขอบไม้ ตัวอาคารสองชั้นเป็นบ้านเก่าที่นำมาซ่อมแซม (renovation) บริเวณบ้านจัดแบ่งแยกโซนออกเป็นสัดส่วน โดยมีพื้นที่บริเวณหน้าร้านเป็นแปลงผักอินทรีย์ สลับไปกับลานหญ้าเขียวสบายตา ตัวร้านอาหารอยู่ในบริเวณชั้นล่างของอาคาร ส่วนการออกแบบพื้นที่ด้านข้างของร้าน มีการใช้ผนังอิฐช่องลมสลับส่ายกัน เพื่อเน้นความโปร่งโล่ง และสะท้อนให้เห็นถึงการเปิดรับและเชื่อมต่อกับสภาพแวดล้อมโดยรอบ ตามแนวคิดของร้าน อาหารของร้านจะเน้นไปทางอาหารทะเลควบคู่กับเครื่องดื่มอย่างไวน์ คลอไปด้วยดนตรีจังหวะใหม่กลืนแจ๊ส (Bossa nova jazz) ไม่บางเกินและเสียงไม่เบาไป ทำให้ร้านโตะโปรดมีอาหารและบริการไม่ต่างไปจากร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งของโรงแรมมากดาวเครือใหญ่โตในย่านเดียวกัน หากแต่การที่มีจำนวนน้อยโตะและเรื่องเล่าของร้านต่างหากที่ทำให้ลูกค้าเกิดความรู้สึกพิเศษเป็นส่วนตัว นอกจากนี้ การบริการในร้านจะดำเนินไปด้วยการที่เชฟโปรดจะออกมาเสิร์ฟและทักทายลูกค้าอย่างทั่วถึง และบริการให้คำแนะนำอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีอัธยาศัย ในส่วนการกำหนดเมนูนั้น จะเริ่มจากการที่เชฟโปรดประเมินวัตถุดิบอาหารทะเลที่ได้จากเรือประมงหน้าหาดข้างร้านในแต่ละวัน “เรือ

ขึ้นมา ได้ของอะไรเท่าไร ก็ทำเท่านั้น” จากนั้นมาคิดว่าจะทำเมนูอะไรจากของที่ได้อมา เชฟจึงจริงใจในการคัดสรรนำเอาวัตถุดิบมาเป็นเมนูด้วยทักษะของเชฟในการปรุงอาหารตามมาตรฐานของเชฟเอง หากการคิดเมนูจากวัตถุดิบสดใหม่ก็ต้องพัฒนาปรับเปลี่ยนไปในแต่ละวัน a la carte เป็นเมนูตามใจเชฟหรือ carte blanche จึงไม่ต่างไปจากการการใช้ศึตปฏิภาณหรือ improvisation ของศิลปินแจ๊ส การมารับประทานอาหารที่โต๊ะโปรด จึงเป็นทั้งการมามองหา/สัมผัสเชลเบเชฟ พร้อมทั้งลิ้มรสความสดและประสบการณ์การกินเรียบหรูในบ้านบนหาดติดทะเลได้อย่างลงตัว

วัตถุดิบ การปรุง การเสิร์ฟ กับภูมิทัศน์อาหารไทย

สิ่งสำคัญที่ควบคู่กันอย่างยากที่จะแยกจากกันคือ ความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุดิบและการปรุง ภาคเหนือที่ *ครัวใบหม่อน* ของเชฟใบหม่อน อดีตนักวิทยาศาสตร์ประยุกต์ผู้ที่สนใจทำอาหารและทำร้านอาหาร โดยเริ่มต้นจากอาหารญี่ปุ่นและทำเชฟส์ เทเบิลเอง เสน่ห์ของเชฟส์ เทเบิล นอกจากรสชาติอาหารแปลกใหม่ ยังมีเรื่องเล่าของที่มา วัตถุดิบ และวิธีการปรุงอีกด้วย การเสิร์ฟอาหารพร้อมเรื่องเล่าของอาหารที่วางบนโต๊ะ นอกจากได้ความอร่อยจากการชิมรส ยังเข้าไปสัมผัสกับความรู้สึกรักใคร่ของผู้กินอีกด้วย คำสำคัญในธีการคิดสร้างสรรค์ของเชฟใบหม่อนก็คือ “ท้องถิ่น วัฒนธรรม และฤดูกาล” นั่นเอง ในขณะเดียวกัน *น่านนา* โดยเชฟปรังค์ ซึ่งมีพื้นฐานความรู้จากการโรงแรม อาหารและเครื่องดื่ม ได้นำอาหารดั้งเดิมหรืออาหารเหนือที่กินกันทั่วไปมาตีความใหม่โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นตัวตั้ง เชฟปรังค์ตีความอาหารล้านนา/พื้นบ้านโดยกำหนดธีมและโครงสร้างการเล่าเรื่องลงไปถึงรากเหง้าอาหาร ใช้วิธีการปรุงที่มีมาแต่เดิมกับวัตถุดิบท้องถิ่น จัดแต่งจานต่อหน้าลูกค้าแล้วเสิร์ฟพร้อมเล่าเรื่องราวตามธีมที่เน้นบรรยากาศการสนทนาอย่างทั่วถึงใกล้ชิดตลอดเวลาที่คงอยู่ในธี “วิธีการใช้ชีวิตท้องถิ่น” ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรืออีสาน โทน เชฟกอกหล้ากับเชฟปิย ต่างเป็นเชฟที่มีประสบการณ์การทำครัวในต่างประเทศและโรงแรมใหญ่ในกรุงเทพฯ เชฟกอกหล้าเลือกกลับมาทำงานที่บ้านเกิด เพ้นหาวัตถุดิบชั้นดีในท้องถิ่น สนุกกับวิธีการปรุงแบบอีสาน รสชาติอีสาน โดยมีทักษะพื้นฐานจากอาหารฝรั่งเศสผ่านประสบการณ์งานครัวและวัฒนธรรม มาสู่ testing menu ที่คิดมาอย่างถี่ถ้วนเพื่อนำเสนอความซับซ้อนของอาหารในแบบแคสชัวไฟน์ โดนึ่งที่ทำให้คนกิน “สนุก” ไปกับการกินเมนูสร้างสรรค์แต่ละจานจากความ “ขี้เล่น” ของเชฟทั้งสองนั่นเอง ในขณะเดียวกัน ถัดออกจากเมืองไปไม่กี่ไกล *บ้านเปี่ยมสุข* ร้านอาหารและฟาร์มสเตย์ ที่สองพี่น้อง บริญญ์ปรัชญ์ผู้ซึ่งแม้จะไม่ได้เป็นเชฟมาก่อน แต่ความสนใจในแนวคิดเรื่องอาหารและชุมชนได้เป็นจุดเริ่มของธุรกิจ จากการปลูกพืชผักสวนครัวเพื่อมาทำอาหารที่ “บ้าน ๆ ง่าย ๆ” กับธุรกิจโฮมสเตย์ ไม่ว่าลูกค้าจะมารับประทานอาหารที่ร้านหรือพักโฮมสเตย์ จะได้สัมผัสถึงความรู้สึกเหมือนอยู่บ้านหรือมาเยือนบ้านเพื่อน อาหารที่มาจากวัตถุดิบในสวน เมล็ดกาแฟจากร้านท้องถิ่น น้ำสมุนไพร การจ้างงานในชุมชน วัตถุดิบในชุมชน สร้างกระชับเครือข่ายพันธมิตรกับแหล่งท่องเที่ยวที่เติบโตไปด้วยกัน และในท้ายที่สุด *โต๊ะโปรด* เชฟโปรดในฐานะเชลเบเชฟที่ประสบความสำเร็จในการทำร้านอาหารในย่านหรูของกรุงเทพฯ ก่อนจะมาทำร้านของตัวเองที่ตั้งร้านบ้านริมหาดทะเล เชฟโปรดยังคงทำร้านและปรุงอาหารแบบไฟน์ โดนึ่งโดยใช้วัตถุดิบของสดจากทะเล การปรุงและเสิร์ฟแบบไฟน์ โดนึ่ง ด้วยเมนูตามใจเชฟที่ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบในแต่ละวันที่ได้อมา คิดเมนูที่ได้จากวัตถุดิบวันต่อวันได้สร้างประสบการณ์การกินที่เรียบหรูควบคู่ไปกับ

บรรยากาศการพักผ่อน

ตารางที่ 1 ผลการศึกษา

ร้าน	ครัวใบหม่อน	น่านนา	โชน	เปี่ยมสุข	โต๊ะโปรด
เชฟ	เชฟใบหม่อน (และเชฟ ปลาพา)	เชฟปรานค์	เชฟกอล์ฟ กับเชฟปีย์	ปริญญา กับ ปรัชญา สองพี่น้อง	เชฟโปรด
พื้นฐานอาชีพ	นักวิทยาศาสตร์ ประยุกต์	เชฟ	เชฟ	นักวิชาการ/ นักภาษาศาสตร์	เชฟ
วัตถุดิบ การปรุง	ท้องถิ่นทั่วไทย เริ่มต้นจากการ ทำอาหารญี่ปุ่น	ท้องถิ่นเหนือ เชฟอาหาร ญี่ปุ่น	ท้องถิ่นอีสาน เชฟอาหาร ฝรั่งเศส	พืชผักสวนครัว ครัวท้องถิ่นและ มีกิจกรรมให้ ร่วม	เรือประมง เชฟไฟน์ ไดนิง
การเสิร์ฟ	เชฟส์ เทเบิล/ แคสชัว ไฟน์ ได นิง	เชฟส์ เทเบิลใน ฐานะอุปกรณ์ แสดงในโรง ละครใช้อาหาร เดินเรื่อง/ไฟน์ ไดนิง	แบบจานเดียว มาแบ่งกัน/ testing menu/แคสชัว ไฟน์ ไดนิง	บริการที่โต๊ะ/ มือเย็นสำหรับ ฟาร์ม สเตย์ และมือเข้ามี กิจกรรมปรุง อาหารง่าย ๆ	แบบจานเดียว มาแบ่งกัน/ แคสชัว ไฟน์ ไดนิง
ธีม	เมนูเปลี่ยนตาม ฤดูกาลของ วัฒนธรรมและ วัตถุดิบท้องถิ่น จับคู่กับสาเก	เมนูเปลี่ยนตาม โครงสร้างเรื่อง ที่กำหนด อาทิ วิถีชีวิตชาวนา ภาคเหนือจับคู่ กับไวน์	อาหารอีสาน วัตถุดิบควบคู่ กับวิธีการปรุง แบบอีสานจับคู่ กับสาโท	วัตถุดิบที่อยู่ใน สวน “หมดก็คือ หมด” และ วัตถุดิบท้องถิ่น ภายในจังหวัด	อาหารทะเล แบบเมนูตามใจ เชฟจับคู่กับ ไวน์
แนวคิด	อาหารที่เติบโต และเปลี่ยนไป พร้อมกับโลก	โมเดลต้นแบบ วิถีการใช้ชีวิต ท้องถิ่น ภาคเหนือ	อาหารอีสาน ขยายไปสู่ อำนาจโน้มน้าว (soft power) ระดับโลก	คน (คง) อยู่ (ใน) ชุมชน มีกิน มีงาน มีสุข (ภาพ)	อาหารที่กิน แล้วสบายใจ กับการพักผ่อน

เรื่องเล่า เป็นการขายเรื่องเล่าชวนฟัง เชฟส์ เทเบิลเกิดมาจากญาติเชฟจะมากินอาหารที่ร้าน แต่ว่าร้านเต็มไม่มีโต๊ะ บริการอยู่กับการรับรองและเสิร์ฟลูกค้า เมื่อเชฟเห็นว่ามีโต๊ะเล็กๆ ติดครัว ก็เลยให้นั่งติดครัว โดยเชฟปรุงอาหารแล้วยื่นเสิร์ฟทันที กลายเป็นวิธีการเสิร์ฟที่โต๊ะกับครัวติดกันหรือเป็นครัวแบบเปิด (open kitchen) โดยทั่วไปบริการเป็นผู้แนะนำอาหารและเชฟออกมาทักทาย ในส่วนของการเสิร์ฟนั้น ถือเป็นหัวใจหรือแกนหลักสำคัญของการสร้างคุณค่ากับภูมิทัศน์อาหารควบคู่ไปกับการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ที่กล่าวเช่นนี้ก็เพราะว่าการเสิร์ฟและนำเสนอเรื่องเล่าโดยเชฟ เป็นสิ่งที่ลูกค้าคาดหวังในการรับบริการเสมือนการเสิร์ฟ

อาหารจากมือเชฟโดยตรง การเสิร์ฟและนำเสนอเรื่องเล่า ที่มาที่ไปของวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ตลอดทั้งวัฒนธรรมอาหารการกินต่าง ๆ ทำให้การกินนั้นเป็นการกินที่ผ่านหลากหลายผัสสะ กินด้วยตาจากความสวยงามแปลกตา กินด้วยปากลิ้นลิ้มรสชาติความอร่อย กินด้วยใจจากเรื่องเล่าถึงการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นการส่งเสริมเกษตรกรรายย่อย แรงงานท้องถิ่นให้อยู่ได้ กินด้วยกายจากวัตถุดิบที่อยู่ในอินทรีภาพองค์รวมปราศจากสารเคมีและเกษตรกรรมเชิงอุตสาหกรรม การเสิร์ฟโดยเชฟจึงเป็นการสร้างคุณค่าและชวนให้คนกินนึกคิดถึงภูมิทัศน์อาหารที่ควรเป็นไปอย่างเหมาะสม

นอกจากนี้ยังพบว่า การเสิร์ฟและเล่าเรื่องโดยเชฟในฐานะเชฟนอกเหนือจากปรุงอาหารเก่งแล้ว การเป็นนักคิดสร้างสรรค์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งการนักเล่าเรื่องที่ดี ล้วนเป็นสิ่งที่ทำให้ลูกค้าสนใจนิยมเข้ามาใช้บริการ การ มารับประทานอาหารที่ร้านก็เพื่อมาเจอเชฟ ได้สนทนาแลกเปลี่ยน ถ่ายรูปร่วมกรอบกับเชฟ เป็นสิ่งดึงดูดที่สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้ความเป็น “เชฟเลบเชฟ” หรือความเป็นคนดัง ก็มีผลต่อการมาใช้บริการของลูกค้า การเป็นร้านของเชฟเลบเชฟที่มีชื่อเสียงผ่านสื่อ ไม่ว่าจะเป็นการที่ลูกค้าเช็คอิน (check-in) ที่ร้าน การถ่ายภาพและโพสต์ในสื่อสังคม บทความวิพากษ์จากนักสร้างเนื้อหา (content creator) หรืออินฟลูเอนเซอร์ (Influencers) ฯลฯ ล้วนจูงใจให้ลูกค้ามาใช้บริการ ขณะเดียวกันการที่ลูกค้ามาเที่ยวในจังหวัดท่องเที่ยวที่มีความสะดวกสบายไม่ต่างจากกรุงเทพฯ เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การกินดื่มเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มอันเป็นจุดขายและสร้างรายได้ให้กับร้าน ดังนั้น การเสิร์ฟโดยเชฟเลบเชฟจึงเป็นการสร้างคุณค่ากับภูมิทัศน์อาหารไปควบคู่กับการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

โต๊ะของเชฟ: การอภิปรายผล

อาหารกับวัฒนธรรม

การได้มีโอกาสไปนั่งที่ “โต๊ะของเชฟ” เป็นกิจกรรมที่ขาดไม่ได้ในฐานะนักวิจัยที่ใช้ผัสสะของร่างกายตัวเองเป็นหนึ่งในเครื่องมือที่สำคัญ กิจกรรมดังกล่าวจึงเชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ทางสังคม เพศสภาพ ชนชั้น และรสนิยมของนักวิจัยอย่างไม่อาจปฏิเสธได้ ตัวอย่างเช่น การนำเสนอหรือชู “ความเป็นท้องถิ่น” เช่น ความเป็นอาหารเหนือ ที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรมข้าว และเรื่องเล่าเกี่ยวกับชาวนา หรือวัฒนธรรมอีสาน ที่มีภาพลักษณ์ความสนุก มีสีสัน ที่ถือได้ว่า “ต้องจริง” กับนักวิจัย ในฐานะลูกค้าซึ่งมีภูมิหลังสัมพันธ์หรือความชอบในวัฒนธรรมดังกล่าว ทำให้การได้รับประทานน้ำพริก ปลาเผา ผักลวก พล่าจิ้น หรือซูชิปากสาเล่ อ่อมหอย ที่นำเสนอ (food presentation and plating) แบบฝรั่งเศส ที่แม้จะเป็นประสบการณ์ที่แปลกใหม่แต่ก็กลับคุ้นเคยในรสชาติ และรสสัมผัสของอาหารเหล่านั้น อย่างไรก็ตาม ยามรับฟัง วิธีการประกอบอาหารที่เป็นศัพท์เฉพาะ ทั้งเฉพาะจากการเป็นภาษาท้องถิ่น เช่น “เอาไปทอดก่อน” และเฉพาะจากการเป็นภาษาต่างประเทศ เช่น “เอาเนื้อมา Roulade” โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อประกอบกับการกำหนดวิธีการกินจากเชฟ เช่น “แนะนำให้กินภายในคำเดียว” “ลองดมกลิ่นของดอกไม้ก่อนแล้วค่อยกัดส่วนที่เป็นเนื้อ” ก็สร้างความไม่คุ้นชินหรือแปลกใหม่ในเชิงประสบการณ์ได้

เชเลบริตี้ เชฟ และเชฟส์ เทเบิล

บรรยากาศของร้านถือเป็นส่วนสำคัญของโต๊ะของเชฟที่กระตุ้นรสชาติและประสบการณ์ในการรับประทานอาหารของลูกค้าที่มีต่อโต๊ะของเชฟในแต่ละร้านแตกต่างกัน เช่น ที่ *น่านนา* ภาพของทุ่งนาที่ไล่เป็นลำดับขั้น และแสงอาทิตย์ที่กำลังจะตกดิน ซึ่งหนึ่งในทีมบริการที่มาก่อนรับบริเวณที่จอดรถนำชม เสมือนบทนำที่ร้านต้องการเกริ่นเล่ากับลูกค้าที่ “มาจากกรุงเทพฯ” ได้รับชมก่อนนำทางเข้าสู่ส่วนพื้นที่ร้านอาหาร รวมถึงการเลือกให้เสียงเพลงเป็นเพียงฉากหลัง โดยมีเสียงของธรรมชาติ ลม แมลง นก รอบบริเวณร้านเป็นตัวหลัก เช่นเดียวกันกับการที่ *ครัวใบหม่อน* “จัดแสดง” วัตถุดิบและวัตถุดิบแปรรูป เช่น เกลือ พริกแห้ง ผักดอง พริกดอง บนชั้นที่ตั้งขนานยาวกับผนังบริเวณทางเข้าร้านเชื่อมสู่บันไดที่นำไปสู่พื้นที่รับประทานอาหาร พร้อมจัดแสง ประหนึ่งการนำเสนอผลงานศิลปะในหอศิลป์ เพลย์ลิสต์ของร้านเป็นเพลงป๊อปสากลร่วมสมัยที่เปิดคลอไปกับเสียงพูดคุยเบา ๆ ของลูกค้าในร้านที่ส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ แตกต่างกับบรรยากาศที่ *โชน* ซึ่งลูกค้าไม่ว่าจะเป็นนักท่องเที่ยวหรือคนท้องถิ่นล้วนเป็นคนไทย เสียงเพลงจังหวะสนุก ๆ ดังแข่งกับเสียงการ “ไลฟ์สด” ของลูกค้าบางโต๊ะ ทำให้เชฟหรือทีมงานต้องนำเสนออาหารด้วยเสียงที่ดังขึ้น หรือลูกค้าต้องฟังการนำเสนอซ้ำ ๆ ซึ่งเมื่อจบคอร์สแล้วการถ่ายรูปร่วมกัน อันถือเป็น “พิธีกรรม” ที่ขาดไม่ได้ของร้านประเภทนี้ ที่โดยมากแล้วลูกค้าจะถ่ายรูปพร้อมกับเชฟคนดังในช่วงท้าย ก็อาจจะเป็นกิจกรรมที่เหนื่อยล้าเกินไปสำหรับเชฟและลูกค้า

ฟาร์มทูเทเบิล

โต๊ะของเชฟทุกโต๊ะ ล้วนแล้วแต่นำเสนอภาพลักษณ์ของการเป็นร้านที่ดำเนินการโดยยึดแนวทาง “ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น” “สนับสนุนผู้ปลูก ผู้ผลิต และชุมชน” ทั้งสิ้น ต่างกันที่การนิยามความ “สดจากสวน” และระดับความเข้มข้นของการปฏิบัติ ความเป็นคนดังของพวกเขาที่สร้างและขยายชุมชนอาหารการกินไปสู่มิติอื่น ๆ สอดคล้องกับวรรณกรรมที่ได้ทบทวนมา ตัวอย่างเช่น การที่เชฟปรางค์จาก *น่านนา* สังเวยเปิดมาจากเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดรายหนึ่ง นำมารังสรรค์อาหารจานเด่น และทุกครั้งที่มีสัมภาษณ์สื่อ ก็จะพูดเสมอว่า “ไข่เป็ดจากฟาร์มลุงบุญมีที่เลี้ยงตามธรรมชาติด้วยอาหารปลอดสารเคมี” ทำให้ฟาร์มลุงบุญมีเป็นที่รู้จักและมีลูกค้าเพิ่มขึ้นจนสามารถฟื้นจากวิกฤติที่เผชิญในช่วงสถานการณ์โควิด-19 ได้ ส่วนความรู้สึก “จากจอบสู่จาน” นั้น การตื่นมาในยามเช้า และออกไปเดินยัดเส้นยัดสายในฟาร์ม พนักงานยิ้มพร้อมกล่าวทักทาย “ตื่นแล้วหรือคะ เมื่อคืนนอนหลับสบายไหม” ในขณะที่มาเก็บ “วัตถุดิบ” บริเวณหน้าบ้านพักของ *บ้านเปี่ยมสุข* ซึ่งเป็นการให้บริการในลักษณะฟาร์มสเตย์ นอกจากจะสามารถ “สร้าง” ประสบการณ์จากการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดีแล้ว การได้เห็นข้าวเหนียวดอกอัญชันและยาดอกแคแปรรูปเป็นอาหารมื้อเย็น ก็ทำให้ “รู้สึก” ว่าอาหารที่มาสู่จานนั้นปลอดภัย สอดคล้องกับความเห็นในหลายภาษา ปะปนไปกับภาพวาดต้นไม้ พืชผักในฟาร์ม สัญลักษณ์หัวใจ และตัวหนังสือภาษาไทยแบบหัตถ์เขียนในสมุดเยี่ยมของผู้มาพัก

การกินอย่างมีหลักการ

จริยธรรมด้านอาหาร “เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเลือก ที่เราเชื่อว่าดีและถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่เรากิน” การรับประทานอาหารที่โต๊ะเชฟ “สร้าง” ความรู้สึกของการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ

“ที่ดี” ที่เราในฐานะผู้บริโภคจะ “มีส่วนร่วม” ได้ ทุกงานที่เสิร์ฟ ล้วนมีเรื่องเล่า โดยเรื่องเล่าที่ถือว่าสำคัญที่สุดในประเด็นการกินอย่างมีหลักการ คือ เรื่องเล่าเกี่ยวกับที่มาของวัตถุดิบ ตัวอย่างเช่น เชฟกอล์ฟแห่งร้านไทน์ เล่าว่า แม่หมูหลุมที่สั่งจะมีราคาแพงกว่าราคาหมูหน้าฟาร์มใหญ่ แต่เป็นการสนับสนุนวิสาหกิจชุมชน และผู้เลี้ยงสุกรรายย่อย หรือเชฟโปรด กล่าวถึงอาหารทะเลจากเรือประมงในละแวกร้านว่า “ลูกค้าสนับสนุนเรา ร้านเราก็อยู่ได้ และต้องให้เพื่อนบ้านอยู่ได้ด้วย” เรื่องเล่าเหล่านี้มีพลังจากความเชื่อมั่นในตัวเชฟ จึงอาจกล่าวได้ว่า ความเป็นเชฟดังเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ประเด็นดังกล่าวได้มีพื้นที่สนทนาในสังคมมากขึ้น

อย่างไรก็ตาม ควรกล่าวด้วยว่า การคาดหวังให้เชฟคนดังเหล่านี้ เป็นผู้กอบกู้ระบบอาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ดูจะเป็นการคาดหวังที่ไม่ยุติธรรมนัก เช่นเดียวกันกับ การมองว่าเกษตรกรท้องถิ่นต้องการ “นำทาง” จากเชฟคนดัง ก็เป็นการดูแคลนราวกับภูมิปัญญาของพวกเขาไม่มีอยู่จริง และเป็นการแยกเชฟออกจากชุมชน รวมถึงการวิพากษ์วิจารณ์ผู้บริโภคอย่างเหมารวมและตื้นเขินว่า การบริโภคอาหารแนวเชฟส์ เทเบิล เป็นเพียงเรื่อง “ดัดจริตกิน” ของคนชนชั้นกลางใหม่ ล้วนเป็นอคติที่คับแคบ ซ้ำยังทำให้การพัฒนาของวัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น วัตถุดิบตามฤดูกาล หรือเกษตรอินทรีย์ที่มีราคาสูง จะเสียโอกาสในเติบโต และกลายเป็นวิถีชีวิตที่ยั่งยืนได้ยากขึ้น จะเห็นได้ว่า ประเด็นเรื่องการกินอย่างมีหลักการ อันเป็นเรื่องทางวัฒนธรรมอาหารที่ซับซ้อนนี้ จึงจำเป็นต้องมีการพิจารณาอย่างเป็นองค์รวม และการเน้นย้ำมิติความยุติธรรมทางสังคมและสิทธิไทยทางอาหาร โดยเฉพาะความยั่งยืนกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาเป็นกรอบแนวคิดในการนำทางเพิ่มมากขึ้น

ภูมิทัศน์อาหาร

แนวคิดเรื่องภูมิทัศน์อาหาร ในทางหนึ่งนั้นเป็นการผสมผสานระหว่างภูมิศาสตร์และศาสตร์การทำอาหาร ในกรณีการศึกษานี้ โต๊ะของเชฟเกือบทั้งหมด (ยกเว้นเชฟโปรด) ล้วนเสิร์ฟอาหารไทย ในความหมายโดยกว้างคือรวมอาหารท้องถิ่น เช่น อาหารเหนือ และอาหารอีสานด้วย โดยเมื่อพิจารณาในแง่ที่ตั้งและวิธีทำอาหารแล้วนั้น จะเห็นแนวโน้มสำคัญประการหนึ่งนั่นคือ การทำอาหารไทยที่ไม่ได้ตามตำราเสียทีเดียว แต่เป็นอาหารไทยที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น แต่มีการใช้เทคนิคหรือวิธีการทำอาหารที่ผสม เช่น อาหารเหนือ หรืออาหารอีสาน ใช้วัตถุดิบในจังหวัด แต่ใช้เทคนิคการทำผสม ทั้งแบบเหนือ ปนญี่ปุ่น หรืออีสานปนฝรั่งเศส หรืออาหารไทยใช้วัตถุดิบจากในประเทศ แต่ใช้เทคนิคการทำผสม ทั้งไทยและฝรั่งเศส รวมไปถึงอาหารไทยในความหมายโดยกว้าง โดยจับคู่กับเครื่องดื่มอย่างสาเก หรือไวน์ แสดงให้เห็นถึงการเปิดกว้างปรับเปลี่ยน กับวัฒนธรรมอาหารที่มีความเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “จากจอบสู่จาน: เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ และภูมิทัศน์อาหารไทย” ได้นำแนวคิดเรื่องฟาร์มทูฟอร์ค ฟาร์มทูเทเบิล เซเลบริตี้ เชฟ เชฟส์ เทเบิล การกินอย่างมีหลักการ อาหารยั่งยืนและ ภูมิทัศน์อาหารมาผนวกเพื่อตอบคำถามว่า การกินอย่างมีหลักการ เปลี่ยนแปลงภูมิทัศน์อาหารไทยและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจอย่างไร โดยมีลักษณะการกินในรูปแบบที่เรียกว่า เชฟส์ เทเบิลของเชฟคนดังเป็นกรณีศึกษาในการทำความเข้าใจปรากฏการณ์ทางสังคมและวัฒนธรรมดังกล่าว ที่ได้บทสรุปดังต่อไปนี้

จากวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาการกินอย่างมีหลักการและรูปแบบภูมิทัศน์อาหารไทย พบว่า จริยธรรมด้านอาหารเป็นเรื่องเกี่ยวกับการเลือกที่เราเชื่อว่าดีและถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่เรากิน จากการที่เหล่าเชฟและผู้ร่วมงานได้กำหนดถึงการได้มาของวัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาคิดเมนูสร้างสรรค์ กล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า การคิดเมนูสร้างสรรค์บนพื้นฐานของการคิดถึงห่วงโซ่อุปทานของระบบอาหารยั่งยืนที่สัมพันธ์ไปกับท้องถิ่น วัฒนธรรมและฤดูกาล จริยธรรมด้านอาหารที่เชฟเป็นผู้สร้างผ่านวิธีการปรุงและคัดสรรวัตถุดิบจากชุมชนได้ส่งต่อผ่านเรื่องราวเล่าประกอบการเสิร์ฟให้กับลูกค้าผู้กินด้วยรสชาติที่เอร็ดอร่อยและเต็มไปด้วยอรรถรสจากบทสนทนา ผู้กินจึงได้รับรู้ทั้งรสชาติและกระบวนการได้มาซึ่งอาหารแต่ละจานตามเมนูสร้างสรรค์ที่อยู่ตรงหน้า และภูมิทัศน์อาหารที่เคยถูกกำหนดให้เป็นภูมิศาสตร์การผลิตอาหารที่แตกต่างกันด้วยการผสมผสานเฉพาะของลักษณะทาง ชีวภาพและคุณลักษณะการจัดการนั้น การคิดเมนูสร้างสรรค์ที่คำนึงถึงที่มาของวัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก ซึ่งเป็นการยืนยันถึงความหลากหลายทางชีวภาพและวิธีการปรุงที่เป็นเทคนิคตามแต่ท้องถิ่นสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมการกินตามแต่ภูมิภาค วัตถุดิบที่ได้มาจากสิ่งแวดล้อมตามภูมิประเทศและวิธีการปรุงที่เชฟได้ปรับมาใช้กับวัตถุดิบตามฤดูกาลนั้น ได้ทำให้เมนูสร้างสรรค์กลับมาสู่การบริโภคตามฤดูกาลอย่างแยบยล ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วน ปรากฏอยู่ในเมนูสร้างสรรค์ที่เหล่าเชฟนำเสนอในรูปแบบอาหารชุดแบบ “testing menu” และบริการแบบ (กึ่ง) เชฟส์ เทเบิล

จากวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจการกินอย่างมีหลักการ พบว่า เหล่าเชฟและผู้ร่วมงานได้ร่วมคิดทำเมนูสร้างสรรค์ ร้อยเรียงเรื่องราวที่มาที่ไปของเชฟและผู้ร่วมงานเอง (ในฐานะเชฟหรือเชฟคนดัง) ที่มาของวัตถุดิบ (หาจากชุมชนท้องถิ่น/เกษตรกรรายย่อย/อินทรีย์ภาพแบบองค์รวม) ที่มาของวิธีการปรุง (ปรุงในแบบที่เชฟถนัดโดยปรับใช้ทักษะของเชฟให้เข้ากับวิธีปรุงอาหารท้องถิ่น) วิธีปฏิบัติการเสิร์ฟอาหาร และการจับคู่กับเครื่องดื่ม (การเสิร์ฟและการกินเพื่อให้ได้ครบรสชาติ/การจับคู่เครื่องดื่มเพื่อเพิ่มรสชาติแปลกใหม่) ทำให้ทราบถึง ทักษะจากความเป็นมืออาชีพผสมผสานกับความสร้างสรรค์ที่ครอบคลุมมิติสังคมวัฒนธรรมการกินท้องถิ่นที่คำนึงถึงกระบวนการห่วงโซ่อุปทานของระบบอาหารยั่งยืน คือคุณค่าของการกินอาหาร ที่เป็น “ดีต่อใจ” ตั้งแต่ เกษตรกรต้นน้ำ เชฟและผู้ร่วมงานผู้คิดและปรุงเมนูสร้างสรรค์กลางน้ำ และร้านอาหารที่ให้บริการปลายน้ำ ซึ่งทำให้ลูกค้านักชิมกินอาหารเมนูสร้างสรรค์อย่างเพลิดเพลินและ “ใจฟู” ไปในเวลาเดียวกัน ดังนั้นเมนูสร้างสรรค์จาก/กับความเป็นเชฟ (ใคร ๆ ก็มาหาเชฟมาฟังเรื่องเล่าและแลกเปลี่ยนบทสนทนากับเชฟ) ซึ่งเป็นสิ่งที่ลูกค้านักชิมต้องรอจองต่อคิวเพื่อเข้ารับบริการ จึงเป็นแนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจการกินอย่างมีหลักการภายใต้ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับธุรกิจอาหารให้กับวิสาหกิจรายย่อยและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในภาพรวมควบคู่ไปกับการเชิดชูคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารการกินท้องถิ่นนั่นเอง

จากวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 3 เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ พบว่า จากการที่ บ้านเปี่ยมสุข ทำฟาร์มผักในพื้นที่ลือนำมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงและเสิร์ฟอาหาร สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดแนวคิดจากจอบสู่จานหรือฟาร์มสู่โต๊ะได้สำหรับวิสาหกิจรายย่อยอื่น ๆ ได้ ร้านโชน ใช้ชนิดผักแต่ละประเภทที่ต้องการ โดยการผ่านความร่วมมือกับสถานศึกษาใกล้เคียง สามารถพัฒนาต่อยอดแนวคิดจาก

ฟาร์มสู่โต๊ะและการสร้างงานจากการส่งปลูกสินค้าเกษตรล่วงหน้าได้ เป็นการนำวัตถุดิบมาใช้จากต้นน้ำโดยตรง *ร้านโต๊ะโปรด* นำวัตถุดิบอาหารทะเลสดจากเรือหาปลาข้างหน้าบ้านเป็นของที่จับสดวันต่อวันมาปรุงเป็นอาหารจานหรูแบบไฟน์ ไดนิ่งได้อย่างเหมาะสมเป็นอย่างดี สามารถพัฒนาต่อยอดแนวคิดฟาร์มสู่โต๊ะและการบริโภคอย่างยั่งยืน *ร้านน่านนา* ใช้วัตถุดิบในละแวกท้องถิ่นโดยเน้นการส่งจากเกษตรกรรายย่อยที่ปลูกและเลี้ยงสัตว์เองในท้องถิ่น ผู้ร่วมงานกับเชฟล้วนแล้วแต่เป็นคนท้องถิ่นเป็นการสร้างคนให้มีทักษะเพื่อไปสร้างงานต่อไป สามารถพัฒนาไปสู่แนวคิดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและอาหารโดยมีชุมชนเป็นหลักได้ และ *ร้านใบหม่อน* มีฟาร์มโคเนื้อ เรือจับปลา และโรงเหล้า ซึ่งเป็นต้นน้ำของร้านเอง ส่งวัตถุดิบมาปรุงและเสิร์ฟที่ร้านสามารถพัฒนาต่อยอดแนวคิดการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานของระบบอาหารยั่งยืนได้เป็นอย่างดี สรุปได้ว่า แนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการสามารถสร้างงานในชุมชนท้องถิ่นผ่านการผลิต/จัดหาวัตถุดิบ/แรงงานจากละแวกท้องถิ่น ในทางหนึ่ง เป็นการหาทางออกจากการใช้ภูมิทัศน์อาหารให้เกิดประโยชน์และคุณค่าที่สุด ในอีกทางหนึ่ง เหล่าเชฟและผู้ร่วมงานได้ยกระดับอาหารท้องถิ่นมาสู่เมนูสร้างสรรค์ในร้านแบบแคสชัว ไฟน์ไดนิ่ง (casual fine dining) ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจหลายสิบเท่าตัว

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการปรับปรุง ดัดแปลง และพัฒนาภูมิทัศน์อาหารในระยะยาว จึงมีความจำเป็นที่จะต้องกำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่สอดคล้องไปกับการกำหนดทิศทางภูมิทัศน์อาหารตามพื้นที่ท้องถิ่นเพื่อวันข้างหน้า โดยเน้นไปที่การพิจารณาถึงความสัมพันธ์หลายแง่มุมระหว่างอาหารกับวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม โดยที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีส่วนร่วมในการรับรู้ข้อเท็จจริงของสถานการณ์ ออกแบบนโยบาย และกำหนดนโยบายโดยตรง

2. เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากนโยบายสู่การปฏิบัติ ควรมีการเผยแพร่ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เสริมสร้างทัศนคติที่มีประโยชน์ต่อการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ตลอดจนทั้งสนับสนุนและส่งเสริมแนวทางการพัฒนาการกินอย่างมีหลักการสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ แผ่ขยายไปยังในภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง

3. เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการสร้างมูลค่าเพิ่มของห่วงโซ่อุปทานด้านอาหาร เริ่มตั้งแต่ การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล ส่งเสริมผู้ผลิตในท้องถิ่นและรับรองถึงความสดและสะอาดอย่างอินทรีย์ มาสู่ความสามารถของเชฟที่ล้วนใช้ทักษะในการประยุกต์ดัดแปลงให้เข้ากับธีมและการนำเสนอเมนูสร้างสรรค์ทั้งในครัวและการเสิร์ฟบนโต๊ะด้วยหลักการกินอย่างมีหลักการ จึงเป็นทั้งการยกระดับการกินอาหารและเพิ่มมูลค่าไปในเวลาเดียวกัน

ข้อเสนอแนะการวิจัยในครั้งต่อไป

1. ประเด็นในการวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษากลุ่มผู้บริโภคร้านอาหาร เชฟส์ เทเบิล หรือ เซเลบ เชฟส์ ที่กำลังเป็นที่แพร่หลายของผู้บริโภคในร้านอื่น ๆ และพื้นที่อื่น ๆ ที่กำลังขยายรูปแบบวัฒนธรรมอาหารจนกระทั่งเป็นที่นิยมในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เพื่อมิติหรือมุมมองจาก

ผู้บริโภคและการเพิ่มมูลค่า

2. การกินอย่างมีหลักการและภูมิทัศน์อาหารสามารถนำไปขยายผลศึกษาต่อในด้านอาหารเหลือทิ้ง (food waste) หรือของเสียจากกระบวนการผลิต กระบวนการขนส่งวัตถุดิบที่ลดรอยเท้าคาร์บอน (carbon footprint) ที่สามารถศึกษาหาแนวทางคาร์บอนเป็นศูนย์ (zero carbon) และคาร์บอนเครดิต (carbon credit) และการพัฒนาระบบอาหารยั่งยืนของแต่ละท้องถิ่นหรือในระดับภูมิภาคได้ในครั้งต่อไป

3. ข้อค้นพบจากร้านที่เชฟและผู้ร่วมงานใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล โดยที่ เกษตรกร (ผลิตวัตถุดิบ) เชฟ (ปรุงอาหาร) และผู้บริโภค (คนกิน/คนซื้อบริการ) เป็นปัจจัยที่สามารถนำไปขยายผลศึกษาต่อถึงการเปลี่ยนผ่านและการเปลี่ยนแปลงของภูมิทัศน์อาหารได้ในครั้งต่อไป

สัมภาษณ์

เชฟไบหม่อน เชฟและเจ้าของร้านอาหาร สัมภาษณ์โดย ผู้วิจัย เมื่อ 21 ตุลาคม 2566

เชฟปรังค์ เชฟและเจ้าของร้านอาหาร สัมภาษณ์โดย ผู้วิจัย เมื่อ 12 ตุลาคม 2566

เชฟกอหญา เชฟและเจ้าของร้านอาหาร สัมภาษณ์โดย ผู้วิจัย เมื่อ 13 ตุลาคม 2566

ปรัชญ์ เจ้าของร้านอาหารและฟาร์มสเตย์ สัมภาษณ์โดย ผู้วิจัย เมื่อ 15 ธันวาคม 2566

เชฟโปรต เชฟและเจ้าของร้านอาหาร สัมภาษณ์โดย ผู้วิจัย เมื่อ 20 ตุลาคม 2566

References

- Batali, Mario, and Jim Webster. 2014. *America--Farm to Table: Simple, Delicious Recipes Celebrating Local Farmers*. Illustrated edition. New York: Grand Central Life & Style.
- Beardsworth, Alan, and Teresa Keil. 1997. *Sociology on the Menu*. London: Routledge.
- Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Translated by Richard Nice. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Coff, Christian. 2006. *The Taste for Ethics: An Ethic of Food Consumption*. 2006th edition. Dordrecht: Springer.
- Dalzell, Rebecca. 2018. "What Made Oscar Tschirky the King of Gilded Age New York." *Smithsonian Magazine*. <https://www.smithsonianmag.com/history/what-made-oscar-tschirky-king-gilded-age-new-york-180968885/>.
- European Commission. 2021. "Foodscapes - Toward Food System Transition | Knowledge for Policy." https://knowledge4policy.ec.europa.eu/publication/foodscapes-toward-food-system-transition_en.
- Fanzo, Jessica, and Rebecca McLaren. 2020. "An Overview of the Ethics of Eating and Drinking." In *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*, edited by Herbert L. Meiselman, 1095–115. Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-14504-0_82.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. 2023. *Urbanization, Agrifood Systems Transformation and Healthy Diets across the Rural-Urban Continuum*. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Rome: FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3017en>.

- FAO. 2011. "Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention." Rome.
<https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e00.pdf>.
- Food Ethics Council. 2023. "What Is Food Ethics?" Food Ethics Council.
<https://www.foodethicscouncil.org/food-ethics/what-is-food-ethics/>.
- Furedi, Frank. 2010. "Celebrity Culture." *Society* 47 (6): 493–97.
<https://doi.org/10.1007/s12115-010-9367-6>.
- Henderson, Joan C. 2011. "Celebrity Chefs: Expanding Empires." *British Food Journal* 113 (5): 613–24. <https://doi.org/10.1108/00070701111131728>.
- Leschziner, Vanina. 2015. *At the Chef's Table: Culinary Creativity in Elite Restaurants*. 1st edition. Stanford, California: Stanford University Press.
- MacKendrick, Norah. 2014. "Foodscape." *Contexts* 13 (3): 16–18.
<https://doi.org/10.1177/1536504214545754>.
- Mintz, Sidney. 2019. "Time, Sugar, and Sweetness." In *Food and Culture: A Reader*, edited by Carole Counihan, Penny Van Esterik, and Alice Julier, Fourth edition, 91–103. New York London: Routledge, Taylor & Francis Group.
- Moyser, George. 2006. "Elite Interviewing." In *The SAGE Dictionary of Social Research Methods*, edited by Victor Jupp, 1st edition, 85–86. London ; Thousand Oaks, Calif: SAGE Publications Ltd.
- National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. 2021. "Good Agricultural Practices for Food Crops (TAS 9001-2021)." [Kan Patibat Thang Kan Kaset Thi Di Samrap Phuet Ahan (MoKoSo. 9001-2564)]. Accessed https://e-book.acfs.go.th/Book_view/292
- Nisa Buranapawang. 2022. "Traits of Chef Characters in Movies about Cooking." [Khunlaksana Khong Tualakhon Thi Prakop Achip Chep Nai Phapphayon Naeo Tham Ahan] *Academic Journal of Humanities and Social Sciences Burapha University* 30 (2):53-74. <https://ojs.lib.buu.ac.th/index.php/huso2/article/view/8107> (in Thai)
- Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy Brussels. 2020. "Khaosan Dan Kan Kaset SahaphapYurop Chabap Thi 33/2563." [European Union Agricultural News no.33/2020] Accessed <https://agrithai.be/uncategorized/eu-farm-to-form-strategy/>. (in Thai)
- Piyarat Panlee. 2022. "Chak Chop Su Chan: Chep The Boen Kan Kin Yang Mi Lakkan Lae Phum That Ahan Thai." [From Farm to Fork: Chef's Table, Ethical Eating, and Thai Foodscape] Bangkok: Faculty of Social Sciences, Kasetsart University. (in Thai)
- Rayner, Jay. 2015. "Chef's Table Is Another Slice of 'cool Culinary' Myth-Making." *The Guardian*, April 22, 2015, sec. Television & radio. <https://www.theguardian.com/tv-and-radio/tvandradioblog/2015/apr/22/chefs-table-cool-culinary-myth-making>.
- Sakeson Surapantapisit. 2011. "Thatsanakhati Khong Chep To Kan Okbaep Chut Chep Thi Mi Ekkalak Thai Phuea Chai Nai Khrua Ahan Thai Thi Mi Laksana Pen Khrua Poet." [Chef's Attitude toward the Deigning of an Identity Thai Chef Apparel for Using in Open Thai Cuisine Kitchen] Master's Thesis in Home Economics, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. <https://lib.rmutp.ac.th/bibitem?bibid=b00083614>. (in Thai)
- Santos, Ana Rosa D., and Carina J. Mansey. 2022. "Latin America in the Chef's Table: An

- Analysis of Gender and Inequalities in Netflix’s Documentary Series.” *Anthropology of Food*, no. S17 (June). <https://doi.org/10.4000/aof.13328>.
- SkillsYouNeed. 2023. “Ethical Food Consumption.” SkillsYouNeed. <https://www.skillsyouneed.com/ps/ethical-food-consumption.html>.
- Slow Food Foundation. n.d. “Our History.” Slow Food Foundation. <https://www.slowfood.com/our-history/>.
- Statista. 2024. “Netflix Paid Subscribers Count by Region 2023.” Statista. <https://www.statista.com/statistics/1090122/netflix-global-subscribers-by-region/>.
- Stringfellow, Lindsay, Andrew MacLaren, Mairi Maclean, and Kevin O’Gorman. 2013. “Conceptualizing Taste: Food, Culture and Celebrities.” *Tourism Management* 37 (August):77–85. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.12.016>.
- Wasana Sitti-Issara. 2021. “Sunthariyasat Nai Satha Pattaya Kammakan Sep Ahan Chef’s Tables.” [Aesthetics within Architecture of Chef’s Tables] PhD Thesis in Architecture, Silpakorn University. <http://ithesis-ir.su.ac.th:8080/jspui/handle/123456789/2525>. (in Thai)
- Warde, Alan. 1997. *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. 1st edition. London; Thousand Oaks, Calif: SAGE Publications Ltd.