

วิถีคหกรรมศาสตร์ : บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย

Home Economics Method: The Identity Context of Thai Food Values

จุตพล กิจทวี

Jatuphon Kitthavee

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

Faculty of Home Economics Technology Food and Nutrition

Rajamangala University of Technology Krungthep

Email: elledriver_91@hotmail.com

วันที่รับบทความ (Received) : 11 พฤศจิกายน 2564

วันที่แก้ไขบทความ (Revised) : 19 มิถุนายน 2565

วันที่ตอบรับบทความ (Accepted) : 19 มิถุนายน 2565

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้เป็นการอธิบายถึงวิถีคหกรรมศาสตร์ : บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย ซึ่งประกอบด้วย รสชาติ ราคา คุณค่าต่อสุขภาพ (Health foods) อีกทั้งจะต้องมีความสะดวกในการบริโภค เป็นอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และปรุงสด รสชาติให้ถูกรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ เน้นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มุ่งเจาะตลาดเฉพาะ และการสร้างตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าสนใจ และสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะวัฒนธรรมไทยด้านคุณภาพของอาหารไทย ในเรื่องอาหารไทยมีรสชาติที่อร่อยถูกปาก ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย ซึ่งอาหารไทยนั้น ประกอบด้วยรสชาติเข้มข้น มีเครื่องปรุงหลายอย่างรสชาติอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว ดังนั้น การทำอาหารไทยให้อร่อยต้องใช้ความชำนาญ และประสบการณ์ตลอดจนกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทย ผู้ทำจะต้องพิถีพิถัน ประณีต เพื่อให้อาหารน่ารับประทาน ทำให้นึกถึงเรื่องอาหารไทยเป็น มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ บ่งบอกถึงอัตลักษณ์คุณค่าของอาหารไทยนอกจากรสชาติอาหารอร่อย ที่มาพร้อมความสมบูรณ์แบบในการจัดเสิร์ฟแล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารับประทาน ซึ่งการจัดจานถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกได้อีกด้วย บ่งบอกถึงความสวยงาม ความน่ารับประทาน ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหาร อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

คำสำคัญ: วิถีคหกรรมศาสตร์, อัตลักษณ์, คุณค่า, อาหารไทย

Abstract

The purposes of this study were the home economics approach: the context of the identity of Thai food values. which consists of taste, price, value for health (Health foods) and must be convenient for consumption as a ready meal semi-finished and freshly prepared, taste to suit the tastes of consumers in each country Focus on quality products Focus on specific markets and branding use of packaging to make the products attractive and in line with the popularity of consumers Focus on unique selling points especially Thai culture in terms of quality of Thai food. In terms of Thai food, it has a delicious taste. Affecting the consumption of Thai food The Thai food consists of intense flavors. There are many seasonings, each with its own unique flavor. Therefore, cooking delicious Thai food requires expertise. And experience as well as the process of cooking Thai food the maker must be meticulous and meticulous in order to make the food appetizing. Reminds me of Thai food. National cultural heritage indicates the value identity of Thai food in addition to the delicious taste. That comes with perfection in serving another thing that is indispensable is decorating the food to look good and appetizing. The plate arrangement is one of the arts in creating a work that looks more appetizing. It also helps to make a good impression on the guests as well. Indicative of beauty palatable the attractiveness of food arrangements It is another way to add value to food and to add value to cultural exports.

Keywords: Home economics, Identity, Value, Thai food

1. บทนำ

บริบทพื้นฐานของวิชาวิถีคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยนั้น คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพ (Home Economics as a Profession) และเป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติ (Home Economics as a Practical Science) โดยเฉพาะ บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ลักษณะในการเรียนและการสอนที่ผสมผสานกันในรูปแบบการเรียนแนวคิดทฤษฎีตลอดจนไปถึงการเรียนในรูปแบบเชิงปฏิบัติด้วยการลงมือทำ หากกล่าวถึงประวัติความเป็นมาของศาสตร์คหกรรมในยุคสมัยก่อนนั้น ซึ่งจะมองว่าเป็นเพียงการปรุงแต่งรสชาติอาหารเพียงเท่านั้น เพราะในสมัยก่อนศาสตร์คหกรรมได้ถูกนำมาใช้ในการเตรียมเครื่องเสวยให้กับบุคคลชั้นสูง โดยการตกแต่งประดับให้สวยงามและปรุงรสชาติให้มีความกลมกล่อม ต่อมานักวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์อย่างบราวน์และปาอูลุซซี่ ได้กล่าวถึงศาสตร์วิชาคหกรรมเปรียบเสมือนความงาม ขนบประเพณี และสืบทอดวัฒนธรรม เพราะโดยส่วนใหญ่การคิดค้นการปรุงแต่งอาหารขึ้นมาสักอย่างหนึ่งนั้น จะต้องอาศัยความคิดที่สร้างสรรค์และออกแบบรสชาติที่แตกต่างเพิ่มต่อยอดจากอาหารที่มีรสชาติดั้งเดิมเพิ่มความอร่อยให้น่าประทับใจเพิ่มขึ้นและต้องสอดแทรกความเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นลงไปให้อาหารด้วย (Brown & Paolucci .1978: 12-13)

การพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการก็เป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่ง เพราะในกระบวนการเชิงปฏิบัติการนั้น ส่วนผสมของวัตถุดิบของอาหารจะต้องอุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหารและคุณค่าอัตลักษณ์รสชาติของอาหารควบคู่กันไปด้วย จะเห็นได้จากขบวนการขั้นตอนของนักคหกรรมศาสตร์จะต้องพิจารณาวัตถุดิบและออกแบบการปรุงรสรสชาติให้ลงตัวและคัดสรรคุณค่าทางอาหาร ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้ศาสตร์คหกรรมเป็นการบอกเล่าเรื่องราวผ่านทางการออกแบบคุณค่าทางอาหารและคุณค่าทางวัฒนธรรมโดยหาที่สิ้นสุดมิได้

2. วิถีคหกรรมศาสตร์ไทย

ปัจจุบันในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานความรู้ การค้นคว้าวิจัยพัฒนาองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ได้บรรจุวิชาคหกรรมเป็นศาสตร์วิชาที่สำคัญสาขาหนึ่ง โดยมีเป้าหมายในการผลิต “ผู้เชี่ยวชาญ” ทางด้านคหกรรม เพื่อนำความรู้ความสามารถมาพัฒนาคุณค่าอาหารและยกระดับอาชีพ “เชฟ” ให้เป็นที่ยอมรับในระดับโลก เพราะที่ผ่านมาอาชีพเชฟจะถูกมองว่าเป็นเพียงผู้ปรุงแต่งอาหารให้มีรสชาติอร่อยเพียงอย่างเดียว แต่ในขณะทางด้านซีกโลกฝั่งตะวันตกได้พัฒนาหลักสูตรที่เรียกว่า “คหกรรมศาสตร์” ขึ้นมาโดยจัดทำหลักสูตรภายใต้สังกัดกระทรวงศึกษาธิการ โดยมีรูปแบบดังนี้

คหกรรมศาสตร์สามารถแบ่งได้เป็น 4 มิติ หรือพื้นที่ของการปฏิบัติงาน ดังนี้ (นนทลี พรธาดาวิทย์, 2545: 10-13)

1. มิติวิชาการ เป็นการให้แนวคิด ทฤษฎีทางด้านศาสตร์คหกรรมในรูปแบบ การเรียนการสอนโดยพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ มาบูรณาการให้เข้ากับยุคสมัยของคุณค่าทางอาหารและออกแบบอาหารที่ถูกสุขอนามัย เพื่อประโยชน์แก่ผู้บริโภค

2. มิติของการดำเนินชีวิตประจำวัน เป็นการดำรงอยู่คู่ขนานธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมของชนชาติ และท้องถิ่นนั้น โดยการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาคัดสรรออกแบบรสชาติให้เข้ากับยุคสมัยและสืบทอดวิถีคหกรรมแบบดั้งเดิม โดยการปรุงแต่งรูปลักษณ์ให้มีมิติของการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นมากขึ้น

3. มิติหลักสูตร เป็นการพัฒนาหลักสูตรในเรื่องการวางโครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียนการสอนที่จัดทำให้ผู้เรียนได้รับความรู้และประสบการณ์โดยตรง อาทิเช่น ลงภาคสนามกับเชฟมืออาชีพในโรงแรม โดยการให้ผู้เรียนไปเป็น “อาสาสมัคร” ในการปรุงอาหาร และจัดทำโครงการแลกเปลี่ยนด้านคหกรรมระหว่างประเทศไทยและต่างประเทศ เพื่อเชิญนักคหกรรมชาวต่างชาติมาให้ความรู้และบอกเล่าประสบการณ์ให้ผู้เรียนคนไทยได้รับฟังข้อมูลเหล่านี้

4. มิติสังคม เป็นการสะท้อนถึงอัตลักษณ์ทางสังคมในเชิงสัญลักษณ์ กล่าวคือการเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้เข้ากับบริบทสังคม โดยการจัดทำโครงการจิตอาสา โดยนำผู้เรียนไปปรุงอาหารเพื่อช่วยเหลือผู้ที่ได้รับผลกระทบจากการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด หรือแม้แต่การพัฒนาเนื้อหาการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจบริบทสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

โดยมีเนื้อหาและรายวิชาที่ศึกษาเป็นการเน้นที่ความจำเป็นพื้นฐานและสิ่งเกี่ยวข้องที่จำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันของบุคคลและครอบครัว และเป็นความจำเป็นทั้งระดับบุคคล ระดับชุมชน และระดับโลก

ซึ่งสภาพความเป็นอยู่จะถูกระงับ และการบูรณาการความรู้ กระบวนการ และทักษะจากหลากหลายศาสตร์ที่สังเคราะห์ผ่านศาสตร์แขนงต่างๆ และข้ามศาสตร์ และแสดงความสามารถที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อยกระดับความเป็นอยู่ที่ดี และสนับสนุนบุคคล ครอบครัวและชุมชน ทุกระดับและทุกภาคส่วนของสังคม พร้อมกับการรับรองว่ามีมติของคหกรรมศาสตร์อยู่บนพื้นฐานวิชาชีพที่สามารถทำให้อยู่ยืนได้ เพราะลักษณะเหล่านี้ทำให้ คหกรรมศาสตร์อยู่ในตำแหน่งสำคัญที่ทำงานร่วมกับวิชาชีพอื่นๆ ซึ่งต่อมาประเทศไทยได้ริเริ่มพัฒนาหลักสูตรคหกรรม โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงาน มีทักษะในวิชาชีพสามารถสร้างสรรค์พัฒนาองค์ความรู้ควบคู่ไปกับการพัฒนาเทคโนโลยีและบริหารจัดการองค์ความรู้ได้อย่างเป็นระบบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรม เพราะสถาบันอุดมศึกษาจึงได้ให้ความสำคัญต่อการจัดการเรียนการสอน ที่บังเกิดผลเป็นรูปธรรม ตามแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ 11 และกำหนดให้มีการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้เทียบเคียงได้กับต่างประเทศและสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายอุดมศึกษาระหว่างประเทศ เพื่อยกระดับคุณภาพอุดมศึกษาให้ใกล้เคียงกัน (ปณิดาภา สอนแก้ว, 2557: 47-58) ดังนั้น รูปแบบของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย จึงประกอบไปด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ 5 สาขาหลัก ได้แก่ 1) อาหารและโภชนาการ 2) สิ่งทอและเครื่องแต่งกาย 3) บ้านและการจัดการ 4) พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และรวมทั้ง 5) ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เพื่อเน้นการจัดการศึกษาให้ตอบสนองนโยบายการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นการพัฒนาคนและความเป็นอยู่ที่ดีมีสุขของคนในสังคม โดยผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและคุณธรรมในการดำเนินงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในด้านต่างๆ ทั้งที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตมนุษย์ การประกอบธุรกิจและการประกอบอาชีพอิสระให้สอดคล้องกับความต้องการแรงงานและการเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

3. บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย

อาหารไทยเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งเกี่ยวกับการกินการดำรงชีวิตของผู้คน จึงไม่แปลกที่อาหารต่างๆ จะมีการดัดแปลง เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาตามเครื่องปรุงที่หลากหลายตามวัฒนธรรมใหม่ๆ ที่เข้ามา แต่อย่างไรก็ตาม อาหารไทยยังคงเอกลักษณ์ของรสชาติ แต่ถูกปรับปรุงให้อร่อยแปลกใหม่กว่าเดิมทันสมัยกว่าเดิม ดังคำกล่าวที่ว่า “อาหารไทยมีเสน่ห์ในตัวเอง โดยเฉพาะในเรื่องของรสชาติที่จัดจ้าน เข้มข้น หอมเครื่องเทศสมุนไพร ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ไม่เหมือนประเทศอื่นๆ จึงทำให้อาหารไทยมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก และคนไทยเองก็ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นนักกินอยู่ในสายเลือด อาหารไทยในปัจจุบันจึงถูกต่อยอดด้วยความคิดที่หลากหลาย ทั้งรูปแบบและรสชาติที่แปลกไม่เหมือนใคร จนเกิดจานอาหารใหม่ๆ ให้ได้ลิ้มลองกัน” ซึ่งคุณค่าของอาหารเป็นหนึ่งในผลผลิตที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ การรู้จักผสมผสานปรับเปลี่ยน ดัดแปลง จนกลายเป็นเมนูอาหารไทยรสถูกปาก ซึ่งมีความหลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค ซึ่งในการวางตำแหน่งของอาหารไทยนั้น จะเป็นอาหารไทยเป็นอาหารชั้นนำของประเทศ มีรสชาติแบบดั้งเดิม คุณค่าทางโภชนาการสูง สีสันชวนน่ารับประทาน และมีรสชาติจัดจ้าน ดังคำกล่าวของผู้ให้ข้อมูลที่ว่า “หนึ่งในปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อความนิยมอาหารไทยพร้อมในการใช้ในเกือบทุกเมืองใหญ่ทั่วโลก ความแตกต่างในรสชาติ กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการและความเป็นเอกลักษณ์ที่อาจแตกต่างกันเนื่องจาก

วัตถุดิบ ทั้งนี้ร้านอาหารไทยส่วนใหญ่จะดำเนินการโดยคนไทยที่มีความรู้ที่ดีในด้านอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย เหตุนี้จึงทำให้ลูกค้าได้รับการบริการและอาหารที่ดี รสชาติถูกปาก พอเหมาะกับการรับประทาน” (ศรดา นิตวิธการ, 2557: 171-179)

ผู้เขียน เห็นด้วยกับคำกล่าวที่ว่า “อาหาร คือ ความต้องการทางกายของมนุษย์ทางด้านจิตใจ สังคม และวัฒนธรรม ด้วยเหตุผลที่ว่า คุณค่าอาหารไทยนั้น เป็นสิ่งที่สรรสร้างปรุงแต่งด้วยรูป รส กลิ่น อย่างลงตัว เพราะการที่เราจะปรุงอาหารสักหนึ่งจานจะต้องอาศัยความรู้ทางด้านการคัดสรรวัตถุดิบ เพื่อให้ตรงตามแนวคิด อัตลักษณ์ของอาหาร ซึ่งขั้นตอนในการคัดสรรวัตถุดิบเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพราะจะต้องอาศัยบริบททางวัฒนธรรม ท้องถิ่นนำมาเป็นตัวกำหนดวัตถุดิบ อาทิเช่น มะละกอวัตถุดิบทางภาคอีสานที่หาได้ง่าย ดังนั้น ผู้ปรุงแต่งอาหารจะต้องนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการออกแบบอาหาร ซึ่งผู้เขียนขอกล่าวถึงมะละกอที่เป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อนำมาสรรสร้างอัตลักษณ์คุณค่าของอาหารไทย ผู้ปรุงแต่งอาหารอาจจะออกแบบอาหารให้เข้ากับบริบทวัฒนธรรมทางภาคอีสาน เพราะโดยส่วนใหญ่ลักษณะของคนอีสานจะมีการดำเนินชีวิตประจำวัน ที่เรียบง่ายและไม่มีพิธีหรือขั้นตอนอะไรมากมายในการรับประทานอาหาร ดังนั้น ผู้ปรุงแต่งอาหารมีวัตถุดิบหลัก คือ มะละกอ ก็สามารถคิดค้นได้ว่า อาจจะนำมามะละกอนี้มาเป็นอาหารได้ อาทิเช่น ส้มตำมะละกอกุ้งสด เพิ่มมูลค่าจากส้มตำมะละกอปูปลาร้าก็สามารถเพิ่มกุ้งสดเพื่อเป็นการสร้างอรรถรสและสอดแทรกความแปลกใหม่ไปด้วย (ณทกจิพัฒน์ หอมวิจิตรกุล และคณะ, 2560: 70-80) จะเห็นได้ว่าการปรุงแต่งอาหารให้เกิดคุณค่าอาหารไทยก็สามารถกระทำได้อย่างลงตัว ซึ่งส้มตำจานนี้ก็จะทำให้คนอีสานได้รับกลิ่นอายความแปลกใหม่และรสชาติที่อร่อยมากขึ้น สิ่งสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทยนั้น จะต้องอาศัยการประดิษฐ์คิดค้นในการคัดสรรวัตถุดิบที่สามารถนำมาปรุงแต่งอาหารให้เกิดมูลค่าทางด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ และคุณค่าทางด้านจิตใจของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับการจัดแบ่งประเภทของอัตลักษณ์เป็น 2 ระดับ คือ 1) ระดับอัตลักษณ์ส่วนบุคคล (personal identity) และ 2) อัตลักษณ์ทางสังคม (social identity) ที่จะใช้แสดงตน โดยการใช้สัญลักษณ์และการสร้างภาพแทนความจริง (representation) ซึ่งในบทความนี้ กำลังกล่าวถึง “การสรรสร้างการปรุงแต่งอาหารไทย โดยการนำความรู้ทางด้านคหกรรมมาประยุกต์ใช้ คล้ายกับคำกล่าวของนักวิชาการอย่าง Sutton-Smith, Brian. (1988: 117-118) เสนอว่า อัตลักษณ์ยังรวมถึงเรื่องว่า “ฉันมองตัวฉันเองอย่างไร และคนอื่นมองฉันอย่างไร” มันเข้าไปเกี่ยวกับตัวตน (self) และสิ่งที่อยู่ภายใน มันเป็นการกำหนดตำแหน่งที่ระลึกจากสังคม ซึ่งความเป็นตัวตนนั้นเป็นเรื่องของปัจเจกบุคคลที่แสดงการกระทำออกมาโดยแนวคิดหลักของอัตลักษณ์ก็คือ แนวคิดหลังสมัยใหม่ ซึ่งส่งผลทำให้เกิดอัตลักษณ์ที่มีลักษณะเลื่อมไหลได้ตามกระแสวัฒนธรรมนิยม และอีกประการหนึ่ง คือ เรื่องอาหารที่มีสีจัดจ้าน ควรทำให้สีไปในทิศทางเดียวกัน ได้อย่างเหมาะสม ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย เพราะการรับรู้ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารไทย ด้านรูปแบบการจัดวางโต๊ะของอาหารไทย ในเรื่องอาหารที่มีสีจัดจ้าน ควรทำให้สีไปในทิศทางเดียวกัน ได้อย่างเหมาะสมที่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย นอกจากนี้ในเรื่องการจัดวางขนาดและสัดส่วนที่มีความพอดีระหว่างอาหารและภาชนะที่ใส่ต้องมีทิศทางในการจัดเรียงหรือภาชนะที่ใส่อาหารต้องไปในทิศทางเดียวกัน ไม่ดูขัดแย้งกัน ความแตกต่างในการเลือกภาชนะให้ตัดกับอาหารได้อย่างลงตัวโดยต้องคำนึงถึงโต๊ะอุปกรณ์การจัดตกแต่ง และสีของอาหาร และความเป็นหนึ่งเดียวกันบนโต๊ะอาหารต้องมีความสะดวกสบายใน

การใช้สอย โดยค่านึงผู้รับประทานอาหารเป็นหลักไม่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย เพราะอาหารเป็นเครื่องจรรโลงใจในขณะเดียวกันศิลปะเกี่ยวกับการอาหาร มีองค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหาร ซึ่งสะท้อนถึงความคุ้มค่าและความแปลกใหม่ของคุณค่าทางอาหารไทย เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการกิน การดำรงชีวิตของผู้คน ดังนั้น จึงเป็นเรื่องไม่แปลกที่งานอาหารต่างๆ จะมีการดัดแปลงเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาตามวัฒนธรรมใหม่ๆ ที่เข้ามา ถือว่าเป็นการปรับเปลี่ยนวิถีในการบริโภคไปตามกระแสสังคม โดยมีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการกินในรูปแบบการผสมผสานกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นการปรับกระบวนการทัศน์ใหม่ของการเปลี่ยนแปลงการดำรงอยู่ร่วมกันอย่างต่อเนื่องระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นกับภาวะความทันสมัยภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ เพราะอาหารไทยเป็นหนึ่งในผลผลิตจากความคิดสร้างสรรค์ที่สามารถผสมผสาน ปรับเปลี่ยน ดัดแปลง จนกลายเป็นเมนูอาหารไทยที่มีสีสันจัดจ้าน จนทำให้มีจุดเด่นทั้งรสชาติและรูปลักษณ์ที่มีความหลากหลายแตกต่างกันไป และการสร้างจุดยืนให้กับอาหารไทย ทั้งด้านรสชาติและคุณภาพถือเป็นสิ่งจำเป็นต่อผู้บริโภคเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตามคุณค่าทางอาหารไทยก็ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ในการสร้างสรรค์รสชาติ รูปแบบวัตถุดิบของอาหารให้เป็นความงามทางด้านจิตใจในเชิงสุนทรีย์อีกด้วย

4. บทสรุป

วิถึคหกรรมศาสตร์ : บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย ผู้เขียนขออธิบายถึงด้านคุณภาพของอาหารไทยในเรื่องอาหารไทยมีรสชาติที่อร่อยถูกปาก ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย ซึ่ง “อาหาร คือ ความต้องการทางกายของมนุษย์ทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม ด้วยเหตุผลที่ว่า คุณค่าอาหารไทยนั้น เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ปรุงแต่งด้วยรูป รส กลิ่น อย่างลงตัว เพราะการที่เราจะปรุงอาหารสักหนึ่งจานจะต้องอาศัยความรู้ทางด้านการคัดสรรวัตถุดิบ เพื่อให้ตรงตามแนวคิดอัตลักษณ์ของอาหาร ซึ่งขั้นตอนในการคัดสรรวัตถุดิบเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพราะจะต้องอาศัยบริบททางวัฒนธรรมท้องถิ่นนำมาเป็นตัวกำหนดวัตถุดิบ และคุณค่าอาหารไทยนั้นประกอบด้วยรสชาติเข้มข้นมีเครื่องปรุงหลายอย่างรสชาติอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว ซึ่งประกอบด้วยรสชาติ ราคา คุณค่าต่อสุขภาพ (Health foods) อีกทั้งจะต้องมีความสะดวกในการบริโภคเป็นอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และปรุงสด รสชาติให้ถูกรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละ การสร้างตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าสนใจและสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะวัฒนธรรมไทยด้านคุณภาพของอาหารไทย ในเรื่องอาหารไทยมีรสชาติที่อร่อยถูกปากที่มีผลต่อการบริโภคอาหารไทย ซึ่งอาหารไทยนั้นประกอบด้วยรสชาติเข้มข้น มีเครื่องปรุงหลายอย่างรสชาติอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว ดังนั้นการทำอาหารไทยให้อร่อยต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์ตลอดจนกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทย ผู้ทำจะต้องพิถีพิถัน ประณีต เพื่อให้อาหารน่ารับประทาน ทำให้นึกถึงเรื่องอาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ บ่งบอกถึงอัตลักษณ์คุณค่าของอาหารไทยนอกจากรสชาติอาหารอร่อยที่มาพร้อมความสมบูรณ์แบบในการจัดเสิร์ฟแล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดีน่ารับประทาน ซึ่งการจัดจานถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกได้ดียิ่งขึ้นด้วยบ่งบอกถึงความสวยงาม ความน่ารับประทาน ความน่าสนใจของ

รูปแบบการจัดอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหารอีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

บรรณานุกรม

- ณัทกิจพัฒน์ หอมวิจิตรกุล และคณะ. (2560). **ความตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์อินทรีย์จากการรับรู้ค่าและความคุ้นเคยที่ส่งผ่านความเชื่อมั่นและยึดติดกับผลิตภัณฑ์เดิม**. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี. 11(26): 70-80.
- นนทลี พรธาดาวิทย์. (2545). **วิถีคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย: บทสะท้อนวิสัยทัศน์และกระบวนทัศน์จากปัจจุบันสู่อนาคต**. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ดุขภักดิ์บัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปณิดาภา สวนแก้ว. (2557). **ความสำเร็จของนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ภายใต้ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน**. วารสารวิจัย มสส สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 10(1): 47-58.
- แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559)**. จาก <http://www.environnet.in.th/archives/1742>.
- ศรุตฯ นิติวรการ. (2557). **อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. 5(1): 171-179.
- Brown, M. and B. Paolucci. (1978). **Home Economics: A Definition**. University of Minnesota and Michigan State University. (Mimeographed).
- Sutton-Smith, Brian. (1988). **In Search of the Imagination**. In K. Egan and D. Nadaner (Eds.), **Imagination and Education**. New York, Teachers College Press.