

BOOK REVIEW

Kiple, Kenneth F. (2007). *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*. New York: Cambridge University Press.

ISBN 978-0-521-79353-7 (hardcover). 368 pages. 45 illustrations.

Thanik Lertcharnit

Ph.D. (Anthropology), Associate Professor

Department of Archaeology, Silpakorn University, Bangkok

E-mail: thanik@su.ac.th

Kiple, Kenneth F. (2007). *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization*. New York: Cambridge University Press. ISBN 978-0-521-79353-7 (hardcover). 368 pages. 45 illustrations.

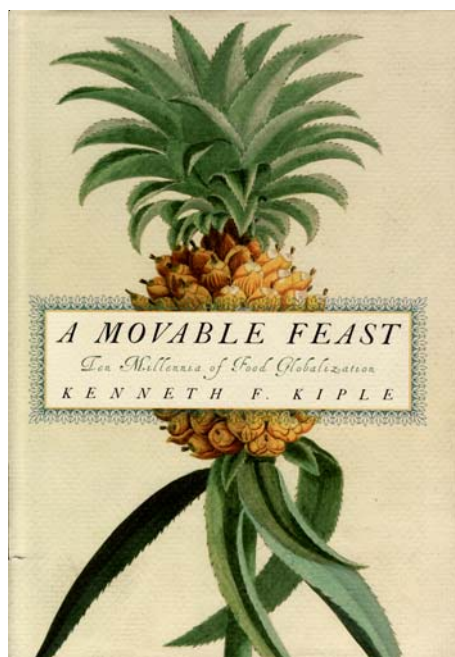
ธนิษ เลิศชาญฤทธิ

Ph.D. (Anthropology), รองศาสตราจารย์

ภาควิชาโบราณคดี คณะโบราณคดี

มหาวิทยาลัยศิลปากร วังท่าพระ

E-mail: thanik@su.ac.th



เรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ในชีวิตมนุษย์ และการทำมาหากินก็เป็นเป้าหมายหลักอย่างหนึ่งของการมีชีวิตอยู่ของมนุษย์ตั้งแต่ครั้งดึกดำบรรพ์ ดังที่นักโบราณคดีเรียกสังคมมนุษย์ยุคแรกเมื่อประมาณ ๒.๕ ล้านปีมาจนถึงประมาณ ๑๐,๐๐๐ ปีมาแล้วว่า สังคมล่าสัตว์-เก็บหาอาหารตามธรรมชาติ (hunting-gathering society หรือบางทีก็เรียกว่า food-finding society) และในช่วงเวลาต่อมาที่มนุษย์เริ่มตั้งหลักแหล่งถาวร สร้างบ้านเรือนอยู่ติดที่แล้ว มนุษย์ก็ยัง

มีแบบแผนชีวิตที่เกี่ยวพันแนบแน่นอยู่กับการหาอาหารกิน เพียงแต่เปลี่ยนจากการล่าสัตว์ เก็บของป่า และตกปลา มาเป็นการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ หรือที่เรียกกันว่า สังคมที่ผลิตอาหารเอง (food-producing society) ซึ่งเริ่มต้นครั้งแรกในโลกในดินแดนแถบเอเชียตะวันตกเมื่อราว ๑๐,๐๐๐ กว่าปีที่ผ่านมา

ในแง่วิชาการ อาหารและเรื่องที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะ เป็นวิถีชีวิตของนักล่าสัตว์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ กำหนดการเกษตรกรรม สัตว์ที่ถูกนำมาขุนและเลี้ยงไว้ เพื่อเป็นอาหาร พืชที่กลายมาเป็นอาหารหลักของคนทั่วโลก และวัฒนธรรมที่เป็นผลผลิตจากการทำมาหากิน ได้เป็นหัวข้อศึกษาวิจัยมายาวนานนับศตวรรษจนถึงปัจจุบัน และคงจะเป็นหัวข้อคลาสสิกในการค้นคว้าในอนาคตตราบดีที่มนุษย์ยังต้องพึงปัจจัยอันดับแรกในสี่ปัจจัยของชีวิตมนุษย์ ดังจะเห็นได้จากจำนวนผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์ออกมามากมาย และผลงานการค้นคว้าวิจัยของนักวิชาการได้เป็นแหล่งความรู้ให้นักเขียนนำมาเรียบเรียงเป็นหนังสือสำหรับผู้อ่านทั่วไป หนึ่งในหนังสือกลุ่มนี้คือหนังสือ *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization* เขียนโดย Kenneth F. Kiple ซึ่งเป็นศาสตราจารย์ด้านประวัติศาสตร์ แห่งมหาวิทยาลัย Bowling Green State University ในสหรัฐอเมริกา

ศาสตราจารย์เคนเนท คิปเปิล เขียนหนังสือ *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization* ได้อย่างกระชับ ใช้ภาษาที่ผ่อนคลาย ทำให้อ่านสนุกจนแทบไม่อยากจะวาง (นักเรียนภาษาอังกฤษควรใช้เป็นตัวอย่างในการเรียนการเขียน) และที่น่าประทับใจอีกอย่างหนึ่งคือศาสตราจารย์คิปเปิลสามารถย่อเรื่องราวประวัติศาสตร์อาหารต่างๆ ทั่วโลก ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ (ศาสตราจารย์คิปเปิลใช้จุดเริ่มต้นเมื่อราว ๗๐๐,๐๐๐ ปีมาแล้ว) มาจนถึงยุคโลกาภิวัตน์ในปัจจุบันให้เข้าใจง่ายในหนังสือที่หนาเพียง ๓๐๐ กว่าหน้า (รวมภาพประกอบขาวดำที่เป็นภาพวาดลายเส้นสวยงาม คลาสสิกมาก ลองนับดูได้ ๔๕ ภาพ ภาพ

ทั้งหมดแทรกอยู่ในเนื้อหาในบทต่างๆ อย่างเหมาะสมลงตัว) จะว่าไปแล้วข้อมูลหลักที่ศาสตราจารย์คิปเปิลใช้ในการสรุปเรียบเรียงหนังสือเล่มนี้มาจากหนังสือชุดหนึ่งที่ทำานเป็นบรรณานุกรม ชื่อ *The Cambridge World History of Food (2000)* ที่หนาถึง ๑,๙๕๘ หน้า จำต้องแบ่งออกเป็นสองเล่ม

สำหรับหนังสือ *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization* ศาสตราจารย์คิปเปิล แบ่งเนื้อหาออกเป็น ๒๗ บท แต่ละบทสั้นกระชับ อ่านสนุกไม่เหนื่อย หกบทแรก (บทที่ ๑-๖) ว่าด้วยพืชและสัตว์ที่มนุษย์นำมาเป็นอาหารเพื่อยังชีพในภูมิภาคต่างๆ ของโลก หรือกล่าวโดยรวมว่าเป็นยุคของการเปลี่ยนผ่านจากการล่าสัตว์-เก็บของป่า (ยุคหินเก่า) มาสู่ยุคที่ผู้คนตั้งถิ่นฐานติดที่และเริ่มเพาะปลูก-เลี้ยงสัตว์ (ยุคหินใหม่) ศาสตราจารย์คิปเปิล นำเราไปรู้จักกำเนิดและการแพร่กระจายของสารพัดพืชผักและผลไม้ และสัตว์ในสมัยโบราณที่กลายมาเป็นอาหารหลักของผู้คนบนโลกในปัจจุบัน เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาเลย์ ข้าวไรย์ ข้าว ข้าวโพด มันฝรั่ง ถั่วฝักยาว ผัก ถั่ว ถั่วเหลือง พริก ผักขม องุ่น มะกอก พัก แฟง แดงโม โกโก้ โคลา แดงกวา มะนาว แอปเปิล แพะ แกะ ม้า อูฐ หมู ไก่ วัว ควาย เป็ด ห่าน และไก่ เป็นต้น น่าสนใจด้วยว่าพืชและสัตว์บางชนิด ไม่ได้มีจุดเริ่มต้นในฐานะที่เป็นอาหารของมนุษย์ แต่เมื่อเข้ามาเกี่ยวพันกับมนุษย์มากขึ้น มนุษย์จึงเริ่มเห็นประโยชน์ทางโภชนาการ ตัวอย่างเช่น สุนัข ที่ในระยะแรกถูกนำมาเลี้ยงเพื่อเป็นเพื่อนมนุษย์ในการล่าสัตว์ ต่อมาจึงผู้คนบางกลุ่มจับมาเป็นอาหารด้วย ตั๊กถั่วก็เช่นเดียวกัน ในระยะแรกมนุษย์ไม่ได้ปลูกเพื่อกินผลของมัน แต่ปลูกเพื่อใช้ลำต้นและใบ หรือโกโก้ (cacao) ที่ชาวพื้นเมืองมายาปลูกในอเมริกากลางเมื่อนับพันปีมาแล้วนั้นเขาปลูกเพื่อนำมาทำเครื่องดื่มถวายพระเจ้า หรือกษัตริย์เท่านั้น จนเมื่อพวกเขาเข้าไปในอเมริกากลางและนำออกไปเผยแพร่ต่อในยุโรป โกโก้จึงถูกนำมาทำเป็นเครื่องดื่ม (ช็อกโกแลต) ที่คนทั่วไปก็มีโอกาสดื่มกินกันมาจนถึงปัจจุบัน

เมื่อกล่าวถึงการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ในสมัยโบราณ หลายคนมักมองในด้านบวกหรือด้านดี เช่น ทำให้ผู้คนมีอาหารกินอย่างเหลือเฟือ มีความมั่นคงทางอาหาร ครอบครัวและประชากรอยู่รอด ไม่อดอยาก แต่ในบทที่ ๖ มีเรื่องราวที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่งที่คนมักไม่ค่อยนึกถึงเมื่อกล่าวถึงการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ กล่าวคือการที่มนุษย์เปลี่ยนจากการหาอาหารตามธรรมชาติมาเป็นตั้งถิ่นฐานถาวรและทำการกสิกรรมเป็นหลักก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมหลายอย่าง เช่น เกิดความแตกต่างในแง่ชนชั้นทางสังคม (คนชั้นสูง ชนชั้นนำ กรรมกรและทาส) มีการแบ่งงานตามเพศ รวมทั้งการกดขี่ทางเพศ (ผู้ชายอ้างว่าตัวเองเป็นผู้ทำงานนอกบ้านในไร่นาเพื่อเลี้ยงดูครอบครัว จึงแสดงอำนาจอยู่เหนือผู้หญิงซึ่งอยู่เหย้าเฝ้าเรือนและเลี้ยงลูก) ความสมดุลทางธรรมชาติลดลงและทรัพยากรเริ่มเสื่อมโทรม สุขภาพอนามัยไม่ดีเท่าหนักเร่งร้อนล่าสัตว์และหาอาหารป่า (อายุขัยสั้นกว่า ร่างกายเจริญเติบโตช้ากว่า ประสบโรคภัยไข้เจ็บมากกว่า เป็นต้น) ศาสตราจารย์คิปเปิลอ้างถึงการศึกษาเปรียบเทียบโครงการควบคุมมนุษย์ยุคหินเก่าที่เป็นนักล่าสัตว์เมื่อราว ๒๕,๐๐๐ ปีมาแล้วกับมนุษย์ที่เป็นเกษตรกรยุคสำริดเมื่อประมาณ ๔,๐๐๐-๕,๐๐๐ ปีมาแล้ว พบว่ามนุษย์ยุคหินเก่ามีกระดูกแข็งแรงและหนักกว่ากระดูกของเกษตรกรยุคสำริดเสียอีก นอกจากนี้มนุษย์ยุคหินเก่ายังตัวสูงกว่าเกษตรกรยุคสำริดประมาณ ๒-๖ นิ้ว ข้อเท็จจริงนี้ให้อุทาหรณ์แก่มนุษย์เราในปัจจุบันว่าพวกเรามีแนวโน้มที่จะตัวเตี้ยลงกว่ามนุษย์ยุคดึกดำบรรพ์ ถ้าเรายังพึ่งอาหารแบบเดิมซ้ำซาก หรืออาหารแบบกินด่วน หรือฟาส์ฟู้ดเป็นหลัก

จากบทที่ ๗ ถึงบทที่ ๑๐ ศาสตราจารย์คิปเปิลกล่าวถึงการเดินทางของอาหารจากดินแดนต่าง ๆ ในโลกเก่า (หมายถึงทวีปแอฟริกา ยุโรป และเอเชีย) ผ่านผู้คน โดยเฉพาะชนชั้นนำในยุคสังคมนิยมและยุคการเกิดอารยธรรมโบราณ (เช่น อารยธรรมอียิปต์ อารยธรรมเมโสโปเตเมีย อารยธรรมกรีก อารยธรรม

โรมัน อารยธรรมจีน เป็นต้น) อาจกล่าวได้ว่าพัฒนาการของอารยธรรมต่าง ๆ เป็นจุดเริ่มต้นของยุคโลกาภิวัตน์ด้านอาหารเนื่องจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารต่างๆ ถูกนำไปเผยแพร่แลกเปลี่ยนในสังคมชั้นสูงและถูกใช้ในพิธีกรรม ความเชื่อ และศาสนา นอกจากนี้อาหารบางชนิดเป็น “ของสูง” ในบางวัฒนธรรมในอดีต เช่น ปลาไหลเป็นอาหารสำหรับชนชั้นสูงในสังคมทูลูราในวัฒนธรรมโรมัน ในขณะที่เห็ดถูกมองว่าเป็นของต้องห้าม หรือเป็นผลผลิตของผีป่าหรือแม่มดเพราะผุดดอกในเวลากลางคืน อาหารบางอย่างเป็นของห้ามในบางวัฒนธรรมแต่เป็นของดีมีกินสามัญในอีกวัฒนธรรมหนึ่ง เช่น พระหรือนักบวชในศาสนาคริสต์ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น เหล้า ไวน์ และเบียร์ แคมป์ยังปลูกพืชที่ใช้หมักและผลิตเครื่องดื่มดังกล่าวเองด้วย

จากโลกเก่า หรือเอเชีย แอฟริกา และยุโรป ศาสตราจารย์คิปเปิลพาเราข้ามไปที่ดินแดนโลกใหม่ (หมายถึงทวีปอเมริกา ซึ่งรวมถึงอเมริกาเหนือ อเมริกากลาง และอเมริกาใต้) โดยใช้บทที่ ๑๑ ถึงบทที่ ๑๕ เป็นเวทีนำเสนอภาพรวมของอาหารต่าง ๆ ที่เป็นของ “พื้นเมือง” (เช่น ข้าวโพด มันฝรั่ง มันสำปะหลัง มะเขือเทศ ทานตะวัน พักทอง มะละกอ พริก ใว้ควาโด โกโก้ และพืชตระกูลถั่ว เป็นต้น) จากนั้นศาสตราจารย์คิปเปิลก็กล่าวถึงการเข้ามาของชาวยุโรป โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวสเปนและโปรตุเกส และชาวยุโรปนี้เองที่กลายเป็น “เอเยนต์” (ไม่ว่าจะโดยตั้งใจหรือไม่ก็ตาม) นำอาหารของชนพื้นเมืองในโลกใหม่ไปเผยแพร่ในโลกเก่า เช่น ยุโรป เอเชีย และแอฟริกา ส่งผลให้อาหารของชาวอเมริกันอินเดียนเป็นที่นิยมและรู้จักกันอย่างกว้างขวางทั่วโลกไม่เว้นแม้แต่ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก ในขณะที่เดียวกันก็มีการแลกเปลี่ยนอาหารระหว่างโลกใหม่และโลกเก่าด้วย (เช่น มันูกู้นำจากยุโรปเข้าไปในอเมริกา ส่วนหมูก็ถูกชาวยุโรปนำเข้าไปในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์) อาหารบางอย่างจากโลกใหม่ยังกลายเป็นอาหารหลักของชาวยุโรป (เช่น มันฝรั่ง) และเป็นอาหารที่คนทั่วไปสามารถเข้าถึงและ

บริโภคได้ (เช่น โคคา โคลา และซ็อกโกแลต ที่ทำมาจากโกโก้ ซึ่งแต่เดิมซ็อกโกแลตเป็นเครื่องดื่มของพระเจ้าหรือของกษัตริย์ในพิธีกรรมบูชาผู้มนุษย์เท่านั้นในสังคมชาวมายา)

ในอีกห้าบทถัดมา (บทที่ ๒๑-๒๕) ศาสตราจารย์ คิปเปิลเน้นเรื่องความใส่ใจและห่วงใยเรื่องสุขภาพของผู้คน ซึ่งเป็นผลพวงของการบริโภคอาหารจากโลกใหม่หรืออาหารอเมริกัน ซึ่งเริ่มขึ้นเมื่อชาวยุโรปนำอาหารจากอเมริกาไปเผยแพร่ทั่วโลกเมื่อประมาณสองศตวรรษที่ผ่านมา (ดังที่ศาสตราจารย์ คิปเปิลกล่าวไว้ในบทที่ ๑๔-๑๕) โดยเฉพาะการคิดค้นสูตรอาหารหรือทำให้อาหารบางอย่างกลายเป็นอาหารที่คนทั่วโลกกินเหมือนกัน เช่น กรณีของแม็คโดนัลด์ ซึ่งส่งผลให้ผู้คนมีปัญหาเรื่องโรคอ้วนตามมา นอกจากนี้ ศาสตราจารย์ คิปเปิลยังให้อาหารสมองแก่ผู้อ่านเพิ่มเติมด้วยข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอันเกิดจากอาหารและการบริโภค การปรุงอาหาร หรือสูตรการทำอาหาร (recipe) เช่น การถนอมอาหาร การเสิร์ฟอาหาร การให้ "ทิป" และการเกิดขึ้นของภัตตาคาร ซูเปอร์มาร์เกต อาหารจานด่วน และอาหารกระป๋อง เป็นต้น ประเภทอาหารและแบบแผนการบริโภคอาหารที่มาจากโลกาภิวัตน์ด้านอาหารมีผลกระทบด้านลบต่อสุขภาพของประชากรโลก เช่น อาหารที่มีน้ำตาลมากเกินไป อาหารที่มีสารปนเปื้อนอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อย ทำให้ผู้คนเป็นโรคเบาหวาน และโรคมะเร็งมากขึ้น เป็นต้น จนต้องมีกฎหมายควบคุมการผลิตอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ

ศาสตราจารย์คิปเปิลปิดท้าย (บทที่ ๒๖-๒๗) ด้วยการแสดงความเห็นต่ออนาคตของการผลิตอาหารภายใต้ระบบเศรษฐกิจยุคโลกาภิวัตน์และกล่าวถึง

วัฒนธรรมการบริโภคของผู้คนในอนาคต ซึ่งนับวันจะมีปริมาณเพิ่มขึ้น ศาสตราจารย์คิปเปิลแสดงความห่วงใยว่าในอนาคตเมื่อความต้องการอาหารเพิ่มมากขึ้น แต่ทรัพยากรเริ่มร่อยหรอและไม่เพียงพอ เราจะทำอย่างไร เราจะแก้ปัญหาภาวะข้าวยากหมากแพงกันด้วยวิธีใด อ่านสองบทสุดท้ายนี้แล้วก็เกิดความวิตกได้เช่นกันว่าสงครามแย่งชิงอาหารอาจเป็นเรื่องหลีกเลี่ยงได้ยากในอนาคต ศาสตราจารย์คิปเปิลเตือนให้เราตระหนักถึงปัญหานี้และช่วยกันหาทางออก

กล่าวโดยสรุป *A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization* เป็นหนังสือที่ให้อาหารทางปัญญา มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการบริโภคอาหาร อ่านเพลิดเพลิน และอ่านได้ทุกเพศทุกวัย เหมาะสำหรับผู้สนใจโบราณคดีและประวัติศาสตร์การดำรงชีพของมนุษย์ บทบาทของอาหารในชีวิตมนุษย์ วัฒนธรรมอันเกิดจากการผลิตและบริโภคอาหาร รวมทั้งความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหารตั้งแต่ยุคหินมาจนถึงยุคอาหารจานด่วน เช่น แม็คโดนัลด์, เค เอฟ ซี, และ ไก่ย่างห้าดาว (แม้ศาสตราจารย์คิปเปิลไม่ได้กล่าวถึงกรณีไก่ย่างห้าดาวในหนังสือ แต่ผู้วิจารณ์คิดว่าสามารถจัดอยู่ในหมวดหมู่นี้ได้) เดียวกันกับอาหารจานด่วนสองอย่างแรกได้)

เอกสารอ้างอิง

Kiple, Kenneth F. (2000). *The Cambridge World History of Food*. New York: Cambridge University Press.

