สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables

โดย

นางสาววาสนา สิทธิอิสระ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาสถาปัตยกรรม แบบ 1.1 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรม

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2563

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables

โดย
นางสาววาสนา สิทธิอิสระ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรม แบบ 1.1 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
ภาควิชาสถาปัตยกรรม
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2563
ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

AESTHETICS WITHIN ARCHITECTURE OF CHEF'S TABLES

By

MISS Wasana SITTI-ISSARA

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for Doctor of Philosophy (Architecture)

Department of Architecture

Graduate School, Silpakorn University

Academic Year 2020

Copyright of Graduate School, Silpakorn University

หัวข้อ	สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables
โดย	วาสนา สิทธิอิสระ
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรม แบบ 1.1 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	รองศาสตราจารย์ ดร. ต้นข้าว ปาณินท์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.จุไรรัตน์ นันทานิช)

พิจารณาเห็นชอบโดย

.....ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.อดิศร ศรีเสาวนันท์)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(รองศาสตราจารย์ ดร.ต้นข้าว ปาณินท์)

.....ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณอรศิริ ปาณินท์)

มหาวิทยาลัยศิลปากร

59054905 : สถาปัตยกรรม แบบ 1.1 ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
คำสำคัญ : สุนทรียศาสตร์, สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม, สภาวะบรรยากาศ, สุนทรียศาสตร์ใน สถาปัตยกรรมของ Schopenhauer, อาหารจานลายเซ็น, การวิจัยแบบสหวิทยาการ, ปรากฏการณ์วิทยาทางสถาปัตยกรรมของสันต์ สุวัจฉราภินันท์

นางสาว วาสนา สิทธิอิสระ: สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : รองศาสตราจารย์ ดร. ต้นข้าว ปาณินท์

งานวิจัย "สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables" เป็นการศึกษา "บรรยากาศ" ในงานสถาปัตยกรรมผ่านรูปแบบกิจกรรมการเสพอาหารในร้านอาหารจานลายเซ็น Chef's Table (ประเภทหนึ่งของร้านอาหารที่มีการสร้างสรรค์นำเสนอเมนูที่จัดมาเป็นคอร์ส มีการเตรียมการ เสริฟ และดำเนินการโดยเชฟที่มีชื่อเสียง) ที่มีองค์ประกอบทางศิลปะหลากหลาย เป็นการตั้งคำถามในเรื่องของสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม วิธีการดำเนินงานวิจัยเป็นไปในรูปแบบของการหาความรู้แบบอุปนัย Induction ตามหลักการของ Francis Bacon เป็นกรอบใหญ่ผ่านการวิเคราะห์และสังเคราะห์ในกรณีศึกษาจากสารคดี ประสบการณ์ด้วยตัวเอง และจากการสัมภาษณ์ มีแนวทางของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum ที่เป็นงานวิจัยโดย Pedro M. Azevedo Rocha เป็นกรอบใน ส่งผลให้เกิดการรับรู้ในระยะไกลและใกล้ ซึ่งในระยะที่ไกลออกไปทำการสังเคราะห์ออกมาเป็นรูปตัด 3 รูปแบบตามแนวทางของ Marco Navarra: Section Analysis ที่เป็นรูปแบบเดียวกับ "Architecture as Archaeology Research" และระยะใกล้ด้วยหลักการสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมของ Schopenhauer ร่วมกับ 6 แนวทางเบื้องต้นในการเข้าสู่ปรากฏการณ์วิทยาทางสถาปัตยกรรมของสันต์ สุวัจฉราภินันท์ ข้อมูลที่ได้ทั้งหมดนำมาเปรียบเทียบทั้งในส่วนของคุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value และคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value มีข้อค้นพบประกอบด้วย 1) พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture; 2) ความเป็นถิ่นที่ A Sense of Place; 3) องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects/Scene Elements; 4) บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes; 5) การร้อยเรียงของลำดับ Sequences ซึ่งเป็นการต่อยอดให้กับแนวทาง "สภาวะบรรยากาศ" Atmosphere ของ Peter Zumthor

59054905 : Major (Architecture)
Keyword : Aesthetics, Architecture of Chef’s Tables, Zumthor’s Atmosphere, Schopenhauer Aesthetics in Architecture, Marco Navarra: Section Analysis, Aesthetics in Architecture, Spatial Perception Simulacrum, Chef’s Table, Interdisciplinary Research, Architectural Phenomenology of Sant Suwatcharapinun

MISS WASANA SITTI-ISSARA : AESTHETICS WITHIN ARCHITECTURE OF CHEF’S TABLES THESIS ADVISOR : ASSOCIATE PROFESSOR DR. TONKAO PANIN

"Aesthetics within Architecture of Chef’s Tables” aims to examine the “architectural atmosphere” through the form of “Chef’s Table (a kind of restaurant served, prepared, and performed by the celebrity chef in a specific tasting menu),” with a variety of artistic elements and activities. The primary question concerns aesthetics in architecture. The method used in this study takes the form of Baconian induction as a framework through analysis and synthesis using content analysis and case studies from documentary films, interviews, and my own experience. “Spatial Perception Simulacrum" a study conducted by Pedro M. Azevedo Rocha, is a built-in framework that shows results in distance perceptions. The analysis of the far interspace was inspired by Marco Navarra: Section Analysis, which is the similar analysis on "Architecture as Archaeology Research.” The closer distance is analyzed by “Schopenhauer Aesthetics in Architecture” method, parallel to the six approaches entering the Architectural Phenomenology of Sant Suwatcharapinun. All the data are compared, both in terms of objective and subjective values. The research results extend the “Zumthor’s Atmosphere” and consist of 1) Transitional Space in Architecture; 2) A sense of place; 3) Surrounding Objects/Scene Elements; 4) Sensory Vibes; and 5) Sequences.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ตามเป้าหมายเพราะได้รับความร่วมมือช่วยเหลือและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าอย่างยิ่งจากผู้มีพระคุณหลายท่าน รองศาสตราจารย์ ดร. ต้นข้าว ปาณินท์ อาจารย์ที่ปรึกษา

คำแนะนำจากคณะกรรมการในการตรวจวิทยานิพนธ์ ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ อรศิริ ปาณินท์ และอาจารย์ ดร. อดิศร ศรีเสาวนันท์

อาจารย์ประจำหลักสูตรและนอกหลักสูตรฯ ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรดี เกษมศุข ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นวลลักษณ์ วัสสันตชาติ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมลศิริ ประจงสาร ดร. เกรียงไกร เกิดศิริ Assistant Professor Antonello Alici, Professor Marco Navarra

ผู้ให้สัมภาษณ์ที่สละเวลาและให้ข้อมูล

เชฟ Gaggan Anand

เชฟโบ ดวงพร ทรงวิศวะ Bo Songvisava

เชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย

คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เตียรฆประสิทธิ์ (บริษัท Dot Line Plane จำกัด)

คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน ผู้จัดการร้านเสน่ห์จันทน์ (บริษัท สยามสินธร จำกัด)

กำลังใจจากครอบครัว พ่อ แม่ พี่น้อง ญาติๆ เพื่อนเซนต์โยฯ รุ่น V2 เพื่อนๆ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร รุ่น 33 ดร. กฤติยา กาวีวงศ์ และเพื่อนๆ SAIC เพื่อนๆ ที่ทำงานในคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ เพื่อนที่อยู่ในวงการวิชาการอาหาร ดร. นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ รวมถึงขอขอบคุณกาลังใจและคำปรึกษาจากเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ รุ่น 1 และ 2 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมทุกคนที่มีให้กันตลอดมา

ทุกคนทั้งเอ่ยนามและที่ไม่ได้เอ่ยนามที่ล้วนมีแต่ช่วยให้บรรยากาศของการเรียนคู่กับการทำงานเป็นไปได้ด้วยดี สุดท้ายนี้ขอขอบคุณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม โดยผู้เขียนวิทยานิพนธ์มีความตั้งใจที่จะนาความรู้ที่ ได้รับไปพัฒนาทางด้านการเรียนการสอน และสร้างองค์ความรู้ทางด้านสถาปัตยกรรมต่อไป

วาสนา สิทธิอิสระ

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย ..... ง

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ ..... จ

กิตติกรรมประกาศ ..... ฉ

สารบัญ ..... ช

สารบัญตาราง ..... ฎ

สารบัญภาพ ..... ฎ

บทที่ 1 บทนำ 1

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา 1

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย 5

ขอบเขตของการวิจัย 6

ข้อจำกัดของการวิจัย 6

นิยามศัพท์เฉพาะ 7

รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหาร 7

มิชลินไกด์ Michelin Star Guild 7

รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหารอื่นๆ 11

โอมากาเสะ お任せ Omakase 11

บทที่ 2 การทบกวนวรรณกรรม 13

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม 13

ความหมายของ”สถาปัตยกรรม” 13

ความหมายของ “สุนทรียศาสตร์” 17

ทฤษฎีของสุนทรียศาสตร์ 21

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมทั่วไป 24
สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมตามแนวทางของ Schopenhauer 26
ปรากฏการณ์วิทยาในสุนทรียศาสตร์ตามแนวทางของ Schopenhauer 29
“หน่วยวิจัย” ในปรากฏการณ์วิทยา 30
ร้านอาหาร 32
ความเป็นมาของร้านอาหารในโลกตะวันตก 32
ความเป็นมาของร้านอาหารในโลกตะวันออก 39
ความเป็นมาของร้านอาหารในประเทศไทย 40
ประเภทของร้านอาหาร 41
การจำแนกประเภทร้านอาหารโดยกระทรวงสาธารณสุข 41
การจำแนกประเภทร้านอาหารโดยกระทรวงพาณิชย์ 42
การจำแนกร้านอาหารตามประเภทลักษณะการให้บริการ 42
การแบ่งประเภทตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการ 43
ความหมายของ "Chef's Table" 44
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย 48
ทฤษฎีและขั้นตอนการวิจัย 48
ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล 51
สรุปขั้นตอนการวิจัย 57
บทที่ 4 กรณีศึกษาการเสพอาหาร Chef’s Table 59
ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef’s Table ของ Netflix 63
1. Massimo Bottura 63
2. Dan Barber 66
3. Francis Mallmann 69
4. Niki Nakayama 73

5. Ben Shewry 77
6. Magnus Nilsson 80
7. Grant Achatz 85
8. Alex Atala 94
9. Dominique Crenn 101
10. Enrique Olvera 107
11. Ana Roš 113
12. Gaggan Anand 117
13. Jeong Kwan 123
14. Vladimir Mukhin 129
15. Tim Raue 135
16. Bo Songvisava 140
บทวิเคราะห์ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดี Netflix: Chef's Table 164
ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารนั้นๆ 167
2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟ 168
บทวิเคราะห์ส่วนที่ 2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟ 173
2.2. กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ในร้านอาหาร 176
ปรากฏการณ์ในบรรยากาศของร้านอาหาร Gaggan Anand 198
บทวิเคราะห์ส่วนที่ 2.2. กรณีศึกษาจากประสบการณ์ตรง 208
ส่วนที่ 3 กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ ผู้ออกแบบ และผู้ประกอบการ 209
กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ Gaggan Anand 211
บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ Gaggan Anand 218
กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟโบ Bo Songvisava 218
บทวิเคราะห์กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟโบ Bo Songvisava 222

บทสัมภาษณ์เชฟเอียน พงศ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย 222
บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย 229
บทสัมภาษณ์บริษัท Dot Line Plane จำกัด 229
บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์บริษัท Dot Line Plane จำกัด 232
บทสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ 233
บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ 236
บทวิเคราะห์กรณีศึกษาส่วนที่ 3 236
บทที่ 5 บทสรุปและอภิปรายผล 238
สรุปผลการวิจัย 238
การอภิปรายผล 247
สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม 247
รายการอ้างอิง 259
ประวัติผู้เขียน 267

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 แสดง 3 ลำดับร้านอาหารที่ดีที่สุดระดับโลก 9

ตารางที่ 2 แสดงทฤษฎีและขั้นตอนการวิจัยที่มี Baconian Induction 50

ตารางที่ 3 แสดงการเปรียบเทียบสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม 56

ตารางที่ 4 แสดงรูปแบบและวิธีการวิเคราะห์และสังเคราะห์งานวิจัย 58

ตารางที่ 5 แสดงเนื้อหาการแบ่งตอน ชื่อเชฟ และร้านอาหารของเชฟส่วนที่ 1 และ 2 62

ตารางที่ 6 จากหน้า 149 - 163 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 1 148

ตารางที่ 7 จากหน้า 169 - 172 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 2.1 168

ตารางที่ 8 จากหน้า 177 - 195 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 2.2 176

ตารางที่ 9 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาร้าน Gaggan Anand 207

ตารางที่ 10 แสดงการสังเคราะห์กรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วน 240

ตารางที่ 11 แสดงการเปรียบเทียบคุณค่าสุนทรียศาสตร์ 253

มหาวิทยาลัยศิลปากร

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1 งานศิลปะชื่อ “ผัดไทย” ของ ฤกษ์ฤทธิ์ ตีระวนิช (ภาพแถวบน) 2

ภาพที่ 2 งานศิลปะชื่อ VB65 ของ Vanessa Beecroft (ภาพสองแถวล่าง) 2

ภาพที่ 3 แผนภาพร้านอาหารในกรุงเทพฯ และรูปแบบการนำเสนอ 10

ภาพที่ 4 ภาพบรรยากาศร้าน Omakase Ki Shin ที่เป็นเคาท์เตอร์ที่เชฟบริการอาหาร 12

ภาพที่ 5 บรรยากาศร้าน Table X เชฟส์เทเบิลขนาด 10 ที่นั่ง 47

ภาพที่ 6 มิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum 52

ภาพที่ 7 สไลด์จากเลคเชอร์ของ Marco Navarra (ภาพถ่าย) 52

ภาพที่ 8 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 1 54

ภาพที่ 9 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 2 54

ภาพที่ 10 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 3 54

ภาพที่ 11 แสดงการเปรียบเทียบความข้าใจพื้นที่ของคนโทน้ำด้วยรูปตัด 55

ภาพที่ 12 ส่วนรับประทานอาหารที่ Osteria Francescana 64

ภาพที่ 13 ภาพส่วนของพื้นที่โต๊ะอาหารของร้านอาหาร Blue Hill ที่ Stone Barns 67

ภาพที่ 14 ภาพส่วนของพื้นที่ครัวต่อเนื่องกับที่นั่งในร้านอาหาร Francis Mallmann 71

ภาพที่ 15 ร้านอาหาร n/naka ส่วนของพื้นที่โต๊ะอาหารที่มีฉากบานเลื่อนกั้นกับพื้นที่ครัว 75

ภาพที่ 16 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Attica ที่มีการจัดพื้นที่เชื่อมต่อพื้นที่ครัว 79

ภาพที่ 17 ส่วนรับประทานอาหารที่ Faviken ที่มีการจัดในลักษณะ Chef’s Table 84

ภาพที่ 18 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Alinea ในพื้นที่พิเศษ(ล่าง) 89

ภาพที่ 19 ส่วนรับประทานอาหารที่ D.O.M. ที่มีการตกแต่งที่เรียบง่าย แต่หรู 99

ภาพที่ 20 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Atelier Crenn 105

ภาพที่ 21 บรรยากาศของร้าน Petit Crenn ของเชฟ Dominique Crenn 106

ภาพที่ 22 ร้านอาหาร Pujol ใหม่ในปี 2017 111
ภาพที่ 23 ภาพร้านอาหาร Hiša Franko ในพื้นที่รับประทานอาหาร 115
ภาพที่ 24 ภาพด้านหน้าของร้านอาหาร Gaggan (ร้านเก่า) 121
ภาพที่ 25 รูปแบบอาหารและสไตล์การจัดของ Jeong Kwan 128
ภาพที่ 26 ร้านอาหาร White Rabbit ในพื้นที่รับประทานอาหาร 131
ภาพที่ 27 ร้านอาหาร Chef's Table ในพื้นที่รับประทานอาหาร 134
ภาพที่ 28 ร้านอาหาร Tim Raue ในพื้นที่รับประทานอาหาร 139
ภาพที่ 29 ร้านอาหาร Bo.Lan ในพื้นที่ส่วนครัว 146
ภาพที่ 30 ร้านอาหาร 80/20 BKK แสดงส่วนรับประทานอาหารต่อกับครัว 169
ภาพที่ 31 The Reflexions แสดงส่วนรับประทานอาหารที่ต่อเนื่องกับครัว 170
ภาพที่ 32 แสดงบรรยากาศภายในส่วนรับประทานอาหารที่เกิดขึ้นชั่วคราว 171
ภาพที่ 33 เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนเคาท์เตอร์ครัวเปิด 172
ภาพที่ 34 ภาพอาหารบางส่วนจากกรณีศึกษาส่วนที่ 2 173
ภาพที่ 35 เหตุการณ์กรณีศึกษา "วัฒนธรรมอัตตา" โดยเชฟแวน 174
ภาพที่ 36 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหารวังหิ่งห้อย 178
ภาพที่ 37 บรรยากาศส่วนรับประทานอาหารที่วังหิ่งห้อยและภาพอาหารบางส่วน 179
ภาพที่ 38 แสงจากส่วนตกแต่งที่เคาร์เตอร์ทำให้อาหารดูน่าทานแต่ไม่รบกวนสายตา 182
ภาพที่ 39 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหาร Silver 184
ภาพที่ 40 ส่วนหนึ่งของเชฟที่มานำเสนอและประกอบอาหารที่โต๊ะเป็นวิวธรรมชาติ 185
ภาพที่ 41 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหารเสน่ห์จันทร์ 187
ภาพที่ 42 บรรยากาศส่วนด้านหน้าของโถงที่เป็นซุ้มประตูทางเข้า 188
ภาพที่ 43 บรรยากาศภายในที่นั่งที่สบาย มองไปที่ส่วนครัวเปิดเหมือนชมการแสดง 190
ภาพที่ 44 การจัดแสงเน้นไปที่ส่วนครัวเปิด ทำให้ส่วนที่นั่งค่อนข้างมืด 191
ภาพที่ 45 พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารของร้านอาหาร Blue Elephant 193

ภาพที่ 46 บรรยากาศบนโต๊ะอาหารและ Course Menu บางส่วน 194
ภาพที่ 47 พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารของร้านอาหาร Basil 196
ภาพที่ 48 บรรยากาผสบนโต๊ะอาหาร และ Course Menu ร้านอาหารฺ Basil 197
ภาพที่ 49 หน้าเวปเพจการประกาศ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก 198
ภาพที่ 50 ร้านอาหาร Gaggan Anand ที่เดิมเป็นพื้นที่ของร้านอาหารระดับสูง 199
ภาพที่ 51 พื้นที่รับประทานอาหารแยกโซนของร้านอาหาร Gaggan Anand 200
ภาพที่ 52 ทางเข้าร้านอาหาร Blue Elephant 210
ภาพที่ 53 Gaggan Anand กับสีเขียวที่เขาชื่นชอบที่สื่อให้เห็นได้จากอาคารร้านอาหาร 212
ภาพที่ 54 บรรยากาศในส่วน G's Spot ของร้านอาหารในวันสัมภาษณ์ 213
ภาพที่ 55 Gaggan Anand ในวันที่บันทึกเทปและเก็บข้อมูล 217
ภาพที่ 56 เชฟดีแลน Dylan Jones และเชฟโบ Bo Songvisava 220
ภาพที่ 57 เชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย 224
ภาพที่ 58 คุณเมษา นพคุณ(ซ้าย) และคุณภูมิศักดิ์ เฑียรฆประสิทธิ์(ขวา) 230
ภาพที่ 59 คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ 233
ภาพที่ 60 งานนอกสถานที่ของทีมงานจากร้านอาหารเสน่ห์จันทร์ 235
ภาพที่ 61 Transitional Space ที่โถงทางเข้าร้านอาหาร Alinea 241
ภาพที่ 62 รูปตัดของความสัมพันธ์ส่วน Chef's Table กับส่วนอื่นๆ 242
ภาพที่ 63 องค์ประกอบศิลปะ Artistic Elements ที่ Alinea 244
ภาพที่ 64 หลักการสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม Chef's Table 250
ภาพที่ 66 ศูนย์ศิลปะ Gace Farms ที่ออกแบบโดย SANAA ในปี 2015 256
ภาพที่ 66 พิพิธภัณฑ์ Kolumba ออกแบบโดย Peter Zumthor 256
ภาพที่ 67 Thermal Baths Vals ออกแบบโดย Peter Zumthor 258

บทที่ 1
บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เรื่องราวที่เกี่ยวกับอาหารและสถาปัตยกรรมเป็นสิ่งที่ผู้วิจัยสนใจศึกษา ทดลอง และในที่สุดก็ถึงขั้นประกอบเป็นอาชีพหลัก ซึ่งเป็นการสลับบทบาทระหว่างความเป็นอาจารย์ สถาปนิก ผู้ออกแบบ เจ้าของร้านอาหารและไอศกรีม ความสนใจดังกล่าวทำให้ได้มีโอกาสทดลองชิมอาหารในสถานที่ต่างๆ ซึ่งในช่วงสิบปีที่ผ่านมามีความตื่นตัวในแวดวงอาหารในประเทศไทย เกิดรายการแข่งขันทำอาหาร มีนิยามศัพท์ใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็น Foodies, Fusion Food, Molecular Gastronomy, Iron Chef, Chef's Table เป็นต้น

ย้อนหลังไปในช่วงปลายศตวรรษที่ 20 นิโกลาส์ บูริโยด์ Nicolas Bourriaud ภัณฑารักษ์และนักวิจารณ์ศิลปะชาวฝรั่งเศส ได้นำเสนอแนวคิดที่เรียกว่า สุนทรียศาสตร์เกี่ยวเนื่อง Relational Aesthetics ที่เป็นการขยายขอบเขตการสร้างสรรค์และการชมงานศิลปะจากรูปแบบเดิมๆ รวมถึงเปิดโอกาสให้ผู้ชมเข้ามามีปฏิสัมพันธ์ตอบโต้กับผลงานศิลปะเพื่อเป็นการลดช่องว่างระหว่างศิลปะกับผู้ชม เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์ระหว่างศิลปะและผู้ชมงานศิลปะ รวมถึงปัจจัยต่างๆ ที่อยู่รายรอบ เช่น เวลา สถานที่ สถานการณ์ ประสบการณ์ รวมถึงกิจกรรมธรรมดาสามัญในวิถีชีวิตประจำวันอย่าง การกิน ก็ถูกมองว่าเป็นศิลปะในรูปแบบหนึ่งได้เช่นกัน[1]

ฤกษ์ฤทธิ์ ตีระวนิช Rirkrit Tiravanija ศิลปินไทยได้จัดแสดงงานในแนวทางสุนทรียศาสตร์เกี่ยวเนื่อง Relational Aesthetics เป็นครั้งแรกในปี 1990 ชื่อ "ผัดไทย" Pad Thai แสดงกิจกรรมโชว์ขั้นตอนการทำ และเสริฟผัดไทย และส่วนที่เหลือจากกิจกรรมผัดไทยในหอศิลป์ Paula Allen นิวยอร์ค และในหลายๆ ครั้งต่อมา เป็นการแสดงปฏิสัมพันธ์ของศิลปิน เวลา สถานที่ ประสบการณ์ และผู้ชม โดยที่มีผัดไทยเป็นสื่อกลาง

---

[1] **ศิลปะที่คุณแดกได้: ประวัติศาสตร์ของอาหารในฐานะงานศิลปะ,** เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://thematter.co/thinkers/art-you-can-eat/37406 อ้างอิงข้อมูลจาก ภาณุ บุญพิพัฒนาพงศ์, **ART IS ART,ART IS NOT ART อะไร (แม่ง) ก็เป็นศิลปะ**, สำนักพิมพ์แซลมอน.

ภาพที่ 1 งานศิลปะชื่อ “ผัดไทย” ของ ฤกษ์ฤทธิ์ ตีระวนิช (ภาพแถวบน)
Rirkrit Tiravanija ที่ทำขึ้นเป็นครั้งแรกในปี 1990 ในหอศิลป์ Paula Allen ในนิวยอร์ก
ที่มา: https://thematter.co/thinkers/art-you-can-eat/37406
ภาพที่ 2 งานศิลปะชื่อ VB65 ของ Vanessa Beecroft (ภาพสองแถวล่าง)
ที่มา: http://www.artnet.com/artists/vanessa-beecroft/vb52-167-nt-jypRS4XfnzfRk4tx0ddmMQ2 และ https://www.vogue.co.th/beauty/nude-fashion-and-art และ https://www.breadblog.net/vb65-live-performance/

วาเนสซา บีครอฟท์ Vanessa Beecroft ก็เป็นศิลปินอีกคนที่นำกิจกรรมของอาหารมาทำเป็นงานศิลปะในผลงานชื่อ VB52 (2003) ที่ให้ผู้หญิงนั่งรับประทานอาหารบนโต๊ะกระจก โดยอาหารจะถูกเสิร์ฟโดยแยกเป็นสีต่างๆ เป็นการเสิร์ฟที่ใช้สีเดียวกันทั้งโต๊ะในแต่ละมื้อ เช่น สีเหลือง, สีอาหาร โดยช่วงหนึ่งเธอมักจะเลือกกินแต่อาหารที่มีสีเดียวกันซ้ำๆ เช่น สีแดง สีเขียว สีส้ม หรือสีขาว ออกมาทางร่างกายของเธออย่างไร และงานศิลปะชื่อ VB65 (2009) ที่มีชายแอฟริกันอพยพ 20 คน สวมดินเนอร์สูท นั่งเรียงหน้ากระดานบนโต๊ะกระจกยาว 12 เมตร ก้มหน้าก้มตารับประทานด้วยมือ

เปล่าโดยไร้ภาชนะหรือช้อนส้อมใดๆ อย่างเงียบงันเป็นเวลา 3 ชั่วโมง ซึ่งภาพนี้เป็นการเลียนแบบภาพวาด The Last Supper

Chef's Table เป็นรูปแบบร้านอาหารที่เป็นที่สนใจและได้รับความนิยมในช่วงทศวรรษนี้ในประเทศไทย เป็นคำที่มีความหมายตรงตัวเลย คือ โต๊ะที่อยู่ในครัวของเชฟ ไม่มีประวัติศาสตร์จารึกไว้อย่างเป็นทางการแต่จากข้อเขียนของ Lynne Oliver บรรณาธิการของ Food Timeline (www.foodtimeling.org) ระบุว่า Chef's Table น่าจะเริ่มในยุโรปเมื่อสักหนึ่งศตวรรษก่อนหน้า โดยบรรดาเชฟใหญ่บางคนจะมีชุดโต๊ะที่นั่งในครัวของเขาเอาไว้ให้เพื่อนๆ ญาติๆมาคุยกันหรือบางทีก็เอาไว้รับแขกพิเศษที่มาเยี่ยมหรือมาดูการทำงานถึงในครัว[2] "Chef's Table" ถูกเป็นที่แพร่หลายอีกครั้งจากสารคดีของ Netflix ที่สร้างขึ้นในปี 2015 ซึ่งเป็นผลงานการกำกับของ David Gelb[3] ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตความเป็นมาของเชฟชื่อดังในหลายๆประเทศ ที่มีเนื้อหาความเป็นมาของการประกอบอาชีพเชฟ และแนวความคิดในการประกอบอาหาร รวมถึงทัศนคติของชีวิต

จริงอยู่ที่อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของความจำเป็นในการดำรงชีวิต แต่อาหารของ Chef's Table คือศิลปะ คือการแสดง Chef's Table ที่ได้ใจลูกค้าต้องพิเศษจริงๆ เมนูอาหารต้องไม่เหมือนใคร มีความคิดที่เป็นตัวของตัวเองที่ต้องสร้างสรรค์ ทั้งในส่วนของบรรยากาศและการบริการที่มีส่วนสำคัญมาก เพื่อให้เป็นมื้อที่สมบูรณ์อยู่ในความทรงจำตลอดไป เพราะฉะนั้นเชฟที่จะทำ Chef's Table ได้ดีจึงไม่ใช่แค่ทำอาหารได้สุดยอดไร้ที่ติอย่างเดียว แต่ควรต้องสวมวิญญาณเป็น นักพูดที่คุยสนุก เป็นครูที่พร้อมจะสอน เป็นดาราที่มีรัศมีการดึงดูดมากพอ และเป็นนักมายากลที่สร้างความตื่นเต้นได้อย่างต่อเนื่อง สิ่งเหล่านี้ที่ทำให้ประสบการณ์ในร้านอาหารประเภท Chef's Table มีคุณค่าคุ้มค่า และน่าที่จะกลับมาอีก[4]

เสน่ห์ของ Chef's Table คือการคาดเดาไม่ออก เป็นการสื่อสารที่ไม่ต่างกับงานศิลปะสมัยใหม่ ซึ่งมีความเป็นปัจเจกชนอยู่สูง ทั้งในแง่ของเชฟผู้สร้างสรรค์อาหาร และลูกค้าผู้เสพอาหารที่

---

[2]**ศิลปะที่คุณแดกได้: ประวัติศาสตร์ของอาหารในฐานะงานศิลปะ**, **เข้าถึงเมื่อ** 2 **กรกฎาคม** 2563, **เข้าถึงได้จาก** https://thematter.co/thinkers/art-you-can-eat/37406 **อ้างอิงข้อมูลจาก ภาณุ บุญพิพัฒนาพงศ์**, ART IS ART, ART IS NOT ART **อะไร (แม่ง) ก็เป็นศิลปะ**, **สำนักพิมพ์แซลมอน**.

[3]Todd Spangler, **Netflix Sets Premiere Date for 'Chef's Table' Foodie Docu-Series from David Gelb,** accessed July 2, 2020, available from https://variety.com/2015/digital/news/netflix -sets-premiere-date-for-chefs-table-foodie-docu-series-from-david-gelb-1201464321

[4]Jarken, **FOOD Architect = CHEF'S TABLE**, accessed July 2, 2020, available from https://www.facebook.com/notes/jarken/food-architect-chefs-table/10151833031556454/

ต่างก็เป็นผู้มอบและรับความพิเศษที่ไม่เหมือนใคร ในขณะเดียวกัน Chef's Table ความเป็นปัจเจกชน จึงเป็นกบฏหรือขั้วตรงข้ามของผลผลิตแห่งยุคอุตสาหกรรมที่แสดงออกมาให้เห็นในรูปแบบของการผลิตเชิงอุตสาหกรรม ที่ทำไว้สำหรับความต้องการของคนจำนวนมากๆ เช่น เครื่องแบบ อาหารแช่แข็ง เป็นต้น[5]

งานสถาปัตยกรรมเป็นการศึกษาถึงรูปแบบการใช้พื้นที่กิจกรรมต่างๆ ซึ่งรวมถึงพื้นที่ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของ Chef's Table นี้ด้วย ความน่าสนใจในประเด็นของพื้นที่คือกิจกรรมที่มีความเฉพาะเจาะจงนี้ได้ทำให้ระยะห่างของพื้นที่ส่วนรับประทานอาหารกับครัวเข้ามาอยู่ในระยะที่ประชิดกันแบบไม่เคยเป็นมาก่อน พื้นที่ครัวที่ในระบบการออกแบบทั่วไปที่เป็นคนละส่วนกับส่วนรับประทานอาหาร ได้กลายมาเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันด้วยส่วนหนึ่งของผลผลิตจากการพัฒนาทางเทคโนโลยีของอุปกรณ์ครัว และความต้องการของผู้ใช้ คือเชฟที่มาจากสังคมชนชั้นในสมัยก่อนที่งานครัวเคยเป็นงานของชนชั้นล่าง Chef's Table ได้ทำให้ชนชั้นของเชฟหรือพ่อครัวถึงขั้นเป็นดาราหรือเซเลบริตี้ขึ้นมา โดยเฉพาะด้วยพลังของการสื่อสารมวลชนและสื่อสังคม Social Media[6] และการจัดการแข่งขันต่างๆ เช่น Bocuse D' Or Global ที่จัดขึ้นในปี 1987 รายการเชฟกระทะเหล็กของญี่ปุ่น ในปี 1993 เป็นต้น ได้ทำให้ชื่อเสียงของเชฟ เกิดการเลื่อนฐานแบบก้าวกระโดด โดยถือว่าทศวรรษที่ 1980 เป็นจุดพลิกผันของวิถีทางของร้านอาหาร รวมถึงยังทำให้เกิดคำว่านักชิมอาหาร "Foodies"[7]

ข้อสงสัยอีกอย่างหนึ่งของงานวิจัยนี้คือ มี Chef's Table หลายแห่งที่นำเอารูปแบบของ Sushi Bar ที่เป็นลักษณะเคาท์เตอร์แบบญี่ปุ่นมาใช้ ซึ่งผู้วิจัยได้เคยมีประสบการณ์รับประทานอาหารในร้านอาหารญี่ปุ่นแบบ Omakase ทั้งที่นั่งในห้องส่วนตัว และนั่งที่เคาท์เตอร์ และได้ค้นพบว่าการนั่งที่เคาท์เตอร์และรอดูการทำอาหารจากเชฟนั้นจะเหมาะกับเฉพาะอาหารที่ใช้เวลาจำกัดในการทำและเสริฟให้กับลูกค้าแบบคำต่อคำเท่านั้น เพราะบางเมนูที่จะต้องมีการใช้เวลาปิ้งหรือทำจากในครัวที่ส่งกลิ่นออกมา แม้นว่าจะหอมแค่ไหน แต่ก็กลับกลายเป็นว่าไปรบกวนอาหารที่อยู่ในจานตรงหน้า เช่น ขณะที่กำลังรับประทานปลาดิบ แต่จมูกได้กลิ่นเป็นเนื้อปิ้ง เป็นต้น เกิดความสับสนในการรับรู้ ในขณะเดียวกับที่กำลังดื่มด่ำกับรสเนื้อย่าง แต่ตาก็มองการแล่ปลาของเชฟ ทำให้เกิดความสับสนของการรับรู้ถึงประเภทอาหารที่ในช่วงเวลานั้นๆ ลักษณะการใช้งานของเคาท์เตอร์รูปแบบนี้จึง

---

[5] ธเนศ วงศ์ยานนาวา, **วัฒนธรรมอัตตา (อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น)** (2562), 24-25.

[6] Ibid., 8-9.

[7] Ibid., 21.

ควรเหมาะกับอาหารที่เป็นประเภทเดียวกันไปเลย ซึ่งเป็นลักษณะของอาหารที่ควรรับประทานทันทีหลังจากทำเสร็จ เช่นเดียวกับซูชิในอาหารญี่ปุ่น เป็นต้น รูปแบบที่เห็นของครัวเปิดและพื้นที่ของเคาท์เตอร์เชฟที่มีรูปแบบเหมือนซูชิบาร์เป็นภาพชินตาที่เกิดขึ้นในการออกแบบ Chef's Table จนผู้วิจัยตั้งคำถามถึงความเหมาะสมและความงาม ซึ่งถ้านับไปการตั้งคำถามในเรื่องความงามและการตีคุณค่ามันก็เป็นเรื่องของสุนทรียศาสตร์ที่เกิดขึ้นกับการออกแบบพื้นที่ของกิจกรรมนั่นเอง

องค์ความรู้ในเรื่องสุนทรียศาสตร์นั้น ได้มีการพูดถึงและถกเถียงตั้งแต่นักปรัชญาชาวกรีกคนสำคัญของโลกคือเพลโต Plato และอริสโตเติลผู้เป็นลูกศิษย์ที่มีความเห็นต่างกันอยู่ จนต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน แนวความคิดที่เป็นสุนทรียศาสตร์ที่เกี่ยวกับสถาปัตยกรรมที่เคยมีกล่าวไว้มีหลายคน แต่ที่ผู้วิจัยสนใจศึกษาคือ ปรากฏการณ์วิทยาในสุนทรียศาสตร์ตามแนวทางของ Schopenhauer ที่เป็นรากฐานที่มาจากพื้นฐานของพุทธศาสนาและแนวคิดในการหาส่วนของแก่นของความคิด Idea ของเพลโต

ผู้วิจัยจึงได้ทำการค้นคว้าวิจัยการออกแบบพื้นที่ส่วนรับประทานอาหารในร้านอาหาร Chef's Table ที่มีรูปแบบเฉพาะนี้ โดยนำสุนทรียศาสตร์ตามแนวทางของ Schopenhauer มาเป็นพื้นฐานทางการค้นคว้า การวิจัยเป็นลักษณะของการค้นคว้าแบบอุปนัย Induction ผ่านกระบวนการการจากการค้นคว้าเนื้อหาและประสบการณ์ในกรณีศึกษาต่างๆ เพื่อนำออกมาวิเคราะห์ และสังเคราะห์ตามลำดับ องค์ความรู้ที่ได้มีประโยชน์ในการนำไปทำความเข้าใจในพื้นที่กิจกรรมทางสถาปัตยกรรมอื่นๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม
2. เพื่อศึกษาปรากฏการณ์จากกรณีศึกษา Chef's Table
3. เพื่อศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง คือ
    - มิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum
    - ทฤษฎีรูปตัดตามแนวทางของ Marco Navarra: Section Analysis
    - สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมของ Schopenhauer
    - ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมของสันต์ สุวัจฉราภินันท์
    - Zumthor's Atmosphere

4. นำข้อมูลจากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ในกรณีศึกษา Chef's table นำมาเปรียบเทียบในงานสถาปัตยกรรมทั่วไป

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตในเรื่องเนื้อหา
   1.1. การศึกษาในความหมายของสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม เป็นการทำความเข้าใจกับความหมายโดยทั่วไป และในส่วนที่ผู้วิจัยนำมาตีความ
   1.2. การศึกษาประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร และรูปแบบร้านอาหารในภาพกว้าง โดยลงรายละเอียดในส่วนของร้านอาหาร Chef's Table
   1.3. ผ่านกระบวนการวิเคราะห์และสังเคราะห์ในส่วนกรณีศึกษา คือ
      ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix 16 กรณีศึกษา
      ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ด้วยตัวเองในร้านอาหารนั้นๆ แบ่งออกเป็นสองส่วนคือ
         2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟมาสร้างสรรค์อาหารในพื้นที่นั้นๆ ที่ไม่ใช่ร้านอาหารที่เชฟทำงานประจำวัน จำนวน 4 กรณีศึกษา
         2.2. กรณีศึกษาจากร้านอาหารระดับ Chef's Table จำนวน 8 ร้านอาหาร
      ส่วนที่ 3 เป็นกรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ ผู้ออกแบบ ผู้ประกอบการ
2. ขอบเขตทางด้านเวลาเฉพาะในส่วนของกรณีศึกษาที่ต้องเป็นประสบการณ์ตรงของผู้วิจัยที่เกิดขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2561- 2563 คือในระยะประมาณย้อนหลังไม่เกินสองปีในการศึกษากรณีศึกษา

ข้อจำกัดของการวิจัย

1. ปัจจัยที่สำคัญในเรื่องของระยะเวลาในการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ที่ต้องทำการถอดความและเรียบเรียงจากภาษาอังกฤษมาเป็นภาษาไทยที่เหมาะสม

2. ปัจจัยในเรื่องของงบประมาณการทำวิจัย เนื่องจาก Chef's Table เป็นรูปแบบร้านอาหารที่มีราคาแพง จึงทำให้ผู้วิจัยต้องทำการเลือกสรรกรณีศึกษาที่พอเหมาะกับงบประมาณ โดยใช้จังหวะและช่วงเวลา เช่นการจัดเทศกาลหรือโปรโมชั่นลดราคา เป็นต้น

นิยามศัพท์เฉพาะ

"Chef's Table" มีความหมายและรายละเอียดที่เป็นส่วนหนึ่งของบทที่ 2 มีจุดประสงค์เพื่อทำความเข้าใจกับรูปแบบของ Chef's Table มีแล้ว ยังความจำเป็นต้องรับรู้ข้อมูลที่เป็นการให้คุณค่ากับร้านอาหารหรือเชฟนั้นๆ หรือคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ ประกอบด้วย

- รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหาร
  - มิชลินไกด์ Michelin Star Guild
  - รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหารอื่นๆ
- โอมากาเสะ お任せ Omakase

รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหาร

มิชลินไกด์ Michelin Star Guild

มิชลินไกด์ "Michelin Star Guild" เริ่มต้นในประเทศฝรั่งเศสและแผ่ขยายมากขึ้นในประเทศในแถบยุโรป แต่เดิมแล้วรางวัลดาวมิชลินนั้นมีเพียงดาวเดียวเท่านั้น เพื่อเป็นเกียรติแก่ร้านอาหารที่ขึ้นชื่อและมีมาตรฐานยอดเยี่ยม เป็นรางวัลที่มอบให้แก่ร้านอาหารยอดเยี่ยมชั้นเลิศที่ผ่านมาตรฐานของ มิชลินไกด์ Michelin Guide ซึ่งเดิมทีรางวัลนี้มีไว้เพื่อเป็นกุศโลบายเชิญชวนให้คนขับรถออกไปทานอาหารนอกบ้าน เป็นแนวคิดริเริ่มของบริษัทยาง Michelin เพราะยิ่งมีจำนวนคนใช้รถมากขึ้น ก็แปลว่าต้องใช้ยางมากขึ้นเช่นกัน ซึ่งผลลัพธ์ของมันกลับดีอย่างไม่น่าเชื่อ เพราะภายในหนึ่งปีที่มีการเริ่มต้นประกาศมอบรางวัลมิชลินให้แก่ร้านอาหารต่างๆนั้น มีผู้คนมากมายเริ่มเดินทางออกนอกบ้านเพื่อไปลองทานอาหารที่ขึ้นชื่อว่า "เป็นร้านอาหารระดับมิชลิน" มากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด "Michelin Star" ก่อนจะมาพัฒนาเพิ่มเติมเป็น 2 ดาว และ 3 ดาวในภายหลัง ทั้งนี้รางวัลดาวมิชลินแต่ละดาวย่อมมีความหมายต่างกัน คือ รางวัลดาวมิชลิน 1 ดาว คือ "ร้านอาหารคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การหยุดและแวะชิม"รางวัลดาวมิชลิน 2 ดาว คือ "ร้านอาหารที่ยอดเยี่ยม ที่ควรค่าแก่การขับรถออกนอกเส้นทาง เพื่อแวะชิม" และ รางวัลดาวมิชลิน 3 ดาว คือ "ร้านอาหารที่ดีเลิศ สุดยอดร้านอาหาร ต่อให้ไกลแค่ไหน สักครั้งในชีวิตก็ควรเดินทางไปกิน"[8] การประเมินร้านอาหารแต่ละร้านนั้นจะมีหลักเกณฑ์อยู่ 5 ข้อหลักๆ ดังนี้

[8]**การจัดอันดับร้านมาตรฐานมิชลิน ไกด์**, เข้าถึงเมื่อ **2** กรกฎาคม **2563,** เข้าถึงได้จาก https://guide.michelin.com/th/th/to-the-stars-and-beyond-th

1.1. คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร สำหรับวงการการทำอาหารแล้ว วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงถือเป็นเรื่องสำคัญมาก เพราะยิ่งมีวัตถุดิบเลอค่าในครอบครองมากเท่าไหร่ ก็จะสามารถปรุงอาหารให้มีรสชาติดีได้มากขึ้นเท่านั้น

1.2. ความโดดเด่นของรสชาติ และเทคนิคการปรุงอาหาร แน่นอนว่าเชฟคนไหนก็สามารถปรุงอาหารได้ทุกคน แต่จะมีซักกี่คนที่มีเอกลักษณ์และเทคนิคเป็นของตัวเอง ที่จะสามารถดึงเอารสชาติของอาหารและวัตถุดิบออกมาได้มากที่สุด

1.3. เอกลักษณ์เฉพาะตัวของเชฟที่สะท้อนออกมาจากอาหารและประสบการณ์ที่ได้รับจากการทานอาหารมื้อนั้น อาหารบางจานอาจแสดงออกถึงความเอาใจใส่และความตั้งใจของเชฟผ่านรสชาติและการรังสรรค์ ยิ่งไปกว่านั้นการที่เชฟมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นของตัวเอง จะยิ่งทำให้อาหารมื้อนั้นเป็นที่น่าจดจำของคนที่มากินมากยิ่งขึ้น

1.4. ความเหมาะสมและคุ้มค่าในราคา หลักเกณฑ์ข้อนี้ถือว่าเป็นข้อที่วัดผลได้ยากมาก เพราะอาหารที่เลอค่าส่วนมาก ล้วนมีราคาแพงและยากที่จะจับต้องได้ แต่ก็ยังมีอาหารบางจานที่ต่อให้ราคาสูงแค่ไหนก็ยังเรียกได้ว่าคุ้มที่จะลิ้มลอง เพราะคุณภาพและรสชาตินั้นอร่อยเกินบรรยายได้ครบความรู้สึกที่สัมผัสได้

1.5. ความสม่ำเสมอและความคงเส้นคงวาของรสชาติอาหาร ซึ่งแน่นอนที่สุดว่ารสชาติของอาหารนั้น ถือเป็นหลักเกณฑ์ที่สำคัญที่สุดในการประเมินอาหาร แต่การรักษามันไว้ไม่ให้ดรอปลงนี่สิ ที่สำคัญไม่แพ้กัน การที่นักชิมเดินทางไปชิมในฐานะลูกค้าธรรมดาทั่วไปนั้น ถือเป็นการทดสอบความสม่ำเสมอของรสชาติอาหารของแต่ละร้าน เพราะนักชิม 1 ท่านจะเดินทางไปชิมร้านหนึ่งร้านมากถึง 4 ครั้งภายในระยะเวลา 1 ปีเพื่อทดสอบความคงเส้นคงวาของรสชาติอาหารว่าอยู่ในเกณฑ์ยอดเยี่ยมเหมือนเดิมหรือไม่[9]

ผู้ตรวจสอบมิชลินออกเสาะหาและตรวจสอบร้านอาหารทั่วโลก พวกเขาไม่ได้ให้ความสำคัญแค่กับร้านหรู แต่ยังมองหาร้านที่นำเสนออาหารคุณภาพดีในราคามิตรภาพ และเพื่อให้ร้านอาหารต่าง ๆ หันมาใส่ใจนำเสนอรสชาติท้องถิ่นผ่านอาหารคุณภาพ ในราคาที่จับต้องได้ ภายใต้บรรยากาศเป็นกันเอง ในพ.ศ.2540 มิชลินไกด์จึงเปิดตัวสัญลักษณ์ร้านรางวัลบิบกูร์มองด์เป็นครั้งแรก รางวัลบิบกูร์มองด์ Bib Gourmand จึงถือกำเนิด และชื่อรางวัลบิบกูร์มองด์มาจากมาสคอตที่เรียกว่า

---

[9] **Michelin guide 5 อันดับเชฟผู้ที่ถือครอง ดาวมิชลิน มากที่สุดในโลกประจำปี 2018**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.sotraveler.com/michelin-star-top-5/

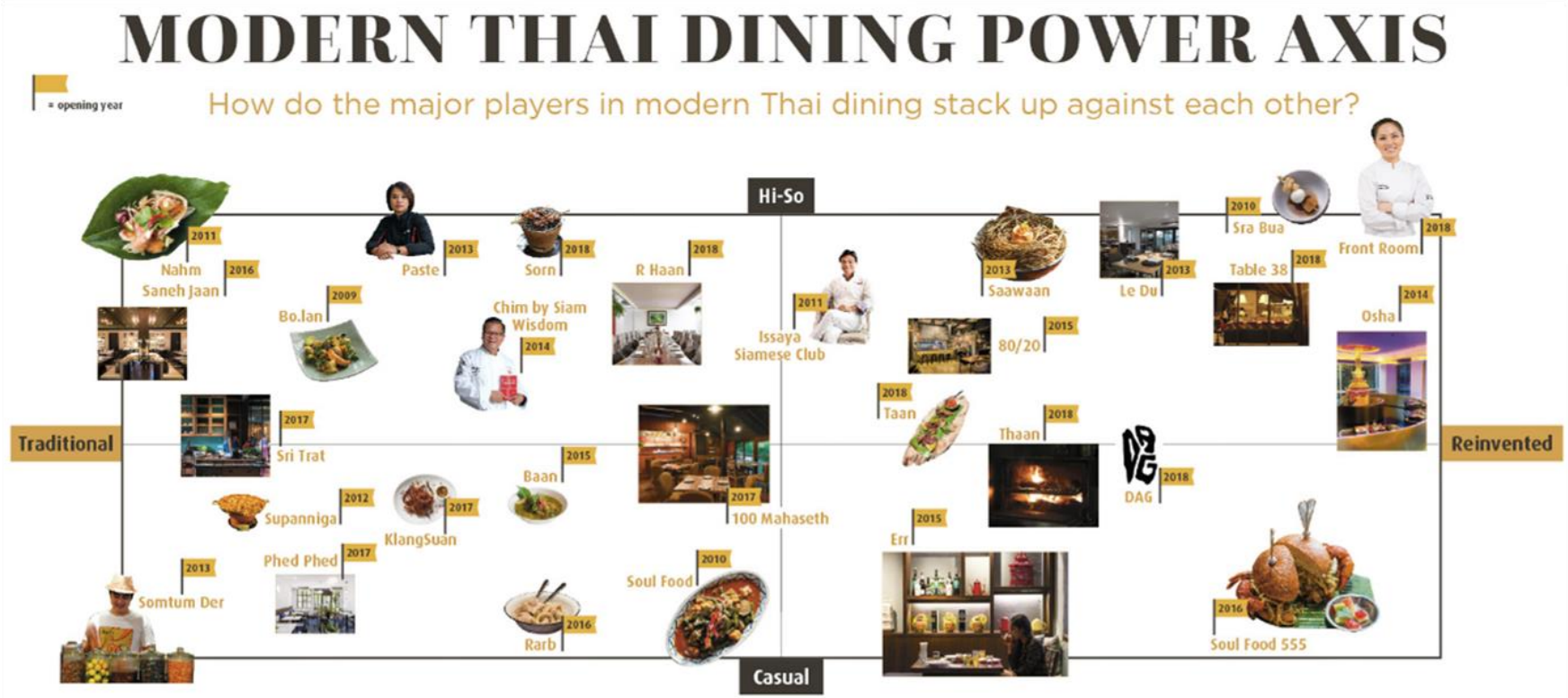
World's Best Restaurant			
Year	1st	2nd	3rd
2002	elBulli	Gordon Ramsay	The French Laundry
2003	The French Laundry	elBulli	Le Louis XV
2004	The French Laundry	The Fat Duck	elBulli
2005	The Fat Duck	elBulli	The French Laundry
2006	elBulli	The Fat Duck	Pierre Gagnaire
2007	elBulli	The Fat Duck	Pierre Gagnaire
2008	elBulli	The Fat Duck	Pierre Gagnaire
2009	elBulli	The Fat Duck	Noma
2010	Noma	elBulli	The Fat Duck
2011	Noma	El Celler de Can Roca	Mugaritz
2012	Noma	El Celler de Can Roca	Mugaritz
2013	El Celler de Can Roca	Noma	Osteria Francescana
2014	Noma	El Celler de Can Roca	Osteria Francescana
2015	El Celler de Can Roca	Osteria Francescana	Noma
2016	Osteria Francescana	El Celler de Can Roca	Eleven Madison Park
2017	Eleven Madison Park	Osteria Francescana	El Celler de Can Roca
2018	Osteria Francescana	El Celler de Can Roca	Mirazur
2019	Mirazur	Noma	Asador Etxebarri

ตารางที่ 1 แสดง 3 ลำดับร้านอาหารที่ดีที่สุดระดับโลก

จัดทำโดย William Reed Business Media

ที่มา: https://en.wikipedia.org/wiki/The_World%27s_50_Best_Restaurants

บีเบนดั้ม Bibendum หรือที่หลายคนรู้จักในนามมิชลินแมน ที่เกิดจากยางสีขาวหลายๆ เส้นมาซ้อนตัวเป็นรูปทรงคน รางวัลนี้จะมอบให้ร้านที่นำเสนออาหารรสชาติดีในราคาไม่แพง น่าลองไม่แพ้ร้านติดดาว มิชลินไกด์ฉบับกรุงปารีส ประจำปี พ.ศ.2559 ได้เพิ่มรางวัลมิชลินเพลท หรือ L'Assiette เพื่อบ่งบอกถึงร้านที่ "อาหารดีมีคุณภาพใช้วัตถุดิบ สด ใหม่" เป็นที่สังเกตว่าในส่วนของ Chef's Table ร้านอาหารจะเป็นระดับหรูหนึ่งดาวขึ้นไปเท่านั้น ผู้วิจัยจึงไม่ขอลงรายละเอียดในส่วนของบิบกูร์มองและมิชลินเพลท ที่เป็นระดับรองๆ ลงไปเพราะไม่เข้าข่ายของร้านอาหารระดับ Chef's Table



ภาพที่ 3 แผนภาพร้านอาหารในกรุงเทพฯ และรูปแบบการนำเสนอ

จากอาหารแบบดั้งเดิม Traditional ทางซ้าย และพัฒนาไปสู่การนำเสนอในรูปแบบใหม่ Reinvented

ซึ่งรวมถึงรูปแบบการจัดพื้นที่การรับประทานอาหารด้วยเช่นกัน ซึ่งลักษณะของร้านอาหารแบบ Chef's Table ก็คือร้านในส่วนด้านบนที่ตามภาพใช้คำว่า Hi-so

ที่มา: https://bk.asia-city.com/restaurants/news/chef-changing-thai-fine-dining-better

รางวัลคุณค่าและระดับร้านอาหารอื่นๆ

นอกเหนือจากรางวัลมิชลินไกด์ก็ยังมีรางวัลอื่นๆที่ให้คุณค่าและระดับของร้านอาหาร ที่จัดขึ้นโดยองค์กร นิตยสาร หรือกลุ่มคนในแวดวงของศิลปะการทำอาหาร เช่น James Beard Foundation, Zagat, นิตยสาร Food and Wine และ L'espresso เป็นต้น ทั้งนี้การจัดลำดับ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดระดับโลก The World's Best 50 Restaurants ที่จัดโดยบริษัทสื่อสารจากประเทศอังกฤษ William Reed Business Media ที่บางครั้งก็ถูกเรียกด้วยชื่อของผู้อุปถัมป์ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์น้ำดื่มสัญชาติอิตาเลียน San Pellegrino & Acqua Panna ว่าเป็น San Pellegrino & Acqua Panna The World's Best 50 Restaurants เป็นการรวบรวมจากแบบสำรวจความคิดเห็นจากเชฟ ร้านอาหาร และนักวิจารณ์อาหารนานาชาติ[10]

นอกจากนี้ยังมี Gault Millau ที่เป็นไกด์แนะนำร้านอาหารสัญชาติฝรั่งเศส ที่มีความแก่แก่เกินครึ่งศตวรรษที่เป็นที่นิยมในยุโรป เป็นต้น ในประเทศไทยก็มีการจัดทำแผนภูมิของร้านอาหารไทยโดยเวปนิตยสาร BK (https://bk.asia-city.com/restaurants/news/chefs-changing-thai-fine-dining-better) ที่เป็นภาพแบ่งแยกระดับราคาของร้านในแนวตั้ง และมีแนวนอนเป็นลักษณะรูปแบบของร้านจากซ้ายสุดที่มีความดั้งเดิมในรสชาติอาหาร ไล่ไปจนถึงขวาสุดที่เป็นรูปแบบอาหารสมัยใหม่ ดังภาพที่ 3

โอมากาเสะ お任せ Omakase

โอมากาเสะ คือ วิถีการกินแบบตามใจเชฟ หรือ Chef's Table ในภาษาญี่ปุ่นคำว่า **お任せ** หมายถึง "ตามใจเชฟ" นั่นคือการรับประทานอาหารโดยที่เราไม่ได้เลือกเมนูเอง แต่ละเมนูที่เสิร์ฟเชฟจะเป็นคนจัดให้เรา นับเป็นสุนทรียภาพแห่งการรับประทานอาหาร ซึ่งในโอมากาเสะหนึ่งชุดจะประกอบด้วยเมนูหลากหลาย โดยในแต่ละเมนูจะปรุงจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดในแต่ละวัน โดยเชฟจะเป็นผู้นำเสนอออกมาเป็นเมนูที่คาดเดาไม่ออก และในแต่ละวันเมนูก็จะไม่เหมือนกัน ในเมนูจะมีทั้งซูชิ ซาชิมิ เมนูขึ้นชื่อของเชฟ ซุป และของหวานในคอร์ส ซึ่งลำดับการเสิร์ฟจะเรียงตามความเหมาะสมเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด การรับประทานอาหารแบบ Omakase เป็นรูปแบบของการนั่งที่นั่งเคาท์เตอร์ มีข่อสังเกตที่ควรทราบ

---

[10]The World's Best 50 Restaurants, accessed July 2, 2020, available from https://www.theworlds50best.com/

3.1. ร้านโอมากาเสะ มักเป็นร้านที่รับลูกค้าได้จำกัดต่อวัน จะแบ่งเป็นรอบๆ ซึ่งจะได้เห็นกรรมวิธีการทำเมนูของเชฟแบบใกล้ชิด ซึ่งเป็นอีกหนึ่งเสน่ห์ที่ทั้งเป็นส่วนเรียกน้ำย่อยระหว่างรอได้ดีทีเดียว และอาจนับเป็นการแสดงให้ชม

3.2. ร้านแบบนี้ต้องจองก่อนเข้าใช้บริการ มีการระบุชัดเจนถึงราคาโดยรวม แต่ไม่ได้มีการระบุแยกเมนู และสามารถแจ้งถึงรายละเอียดของอาหารที่แพ้หรือไม่ชอบได้

3.3. พื้นที่ของร้านมีความเป็นส่วนตัวสูง จึงต้องมีการระวังในเรื่องการส่งเสียงดังรบกวนลูกค้าคนอื่น ก่อนจะถ่ายวิดีโอต้องเช็คกฎเกณฑ์ทางร้านว่าอะไรที่ทำได้บ้าง และไม่ควรใส่น้ำหอมจัดเต็มแบบรุนแรง เพราะกลิ่นอาจไปรบกวนการลิ้มรส บางร้านอาจมีข้อกำหนดเรื่องกลิ่น

3.4. หลักของการรับประทานอาหารโอมากาเสะ คือทันทีหลังเสิร์ฟ เพราะบางเมนูถ้ารับประทานช้ารสชาติจะเสียไป

ภาพที่ 4 ภาพบรรยากาศร้าน Omakase Ki Shin ที่เป็นเคาท์เตอร์ที่เชฟบริการอาหารที่ปรุงใหม่ๆ ที่มา: https://bk.asia-city.com/restaurants/bangkok-restaurant-reviews/omakase-ki-shin

บทที่ 2
การทบกวนวรรณกรรม

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมเป็นหัวข้อที่จะต้องทำความเข้าใจในความหมายของส่วนประกอบของรากศัพท์ของวลี ซึ่งก็คือความหมายแยกของคำสองคำ คือ “สุนทรียศาสตร์” และ “สถาปัตยกรรม” ซึ่งความหมายของ “สถาปัตยกรรม” ที่นำมาใช้คือการเป็นศาสตร์ที่มีความเป็นศิลปะสาขาหนึ่งนั่นเอง เพื่อที่นิยามของสถาปัตยกรรมในเบื้องต้นจึงจำเป็นต้องมีการนำเสนอให้เข้าใจในแนวทางเดียวกัน ก่อนที่จะไปสู่ความเข้าใจในเรื่องของสุนทรียศาสตร์ซึ่งเป็นเครื่องมือในการวัดคุณค่าของสถาปัตยกรรมก็เนื่องด้วยว่า สุนทรียศาสตร์ คือศาสตร์ที่ใช้ในการทำความเข้าใจถึงคุณค่าแห่งศิลปะ

ความหมายของ”สถาปัตยกรรม”

“สถาปัตยกรรม” เป็นคำศัพท์ที่พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ รัชกาลที่ 6 พระราชทานแปลจากภาษาต่างประเทศเมื่อครั้งที่หม่อมเจ้าอิทธิเทพสรรค์ กฤดากร กราบบังคมทูลถามถึงความหมายในภาษาไทย หลังจากที่จบการศึกษาคณะสถาปัตยกรรมจาก Ecole des Beaux-Arts ที่ประเทศฝรั่งเศส และเข้าทำงานรับราชการที่กรมศิลปากร[11]

ความหมายของสถาปัตยกรรมเองก็มีการถูกเขียนไว้ในหลายๆ แนวทาง หนังสือ Understanding Architecture ที่เขียนโดยผู้เชี่ยวชาญระดับศาสตราจารย์ทางด้านประวัติศาสตร์สถาปัตยกรรมคือ Leland M. Roth ที่ได้กล่าวอ้างถึงการให้ความหมายของสถาปัตยกรรมโดย Ada Louise Huxtable ซึ่งเป็นภัณฑรักษ์และนักวิจารณ์งานสถาปัตยกรรมชื่อดังแห่งศตวรรษที่ 20 คือ “Architecture is a satisfaction of the balance of structure and the expression of aesthetics beyond the utilitarian.” สถาปัตยกรรมคือความพอใจของการสร้างความสมดุลย์ระหว่างโครงสร้างและสุนทรียะเหนือกว่าประโยชน์ใช้สอย ซึ่ง Roth ยังได้เกร่นนำระบุถึงความหมายของสถาปัตยกรรมในส่วนบทนำหนังสือ ที่พอจะสรุปออกมารวมกับที่ผู้วิจัยได้นำประโยคอ้างอิงจากสถาปนิกที่มีชื่อเสียงระดับโลกหลายๆ คน มาประกอบเนื้อหาในส่วนนี้ คือ

---

[11] **บทที่ 5 สุนทรียภาพกับด้านสถาปัตยกรรม,** เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.elfms.ssru.ac.th/thep_mu/file.php/1/1-2560/1/unit_5.pdf

1. สถาปัตยกรรมเป็นเพื่อประโยชน์ของการเป็นที่พัก ที่อาศัย ที่คุ้มภัยจากภัยธรรมชาติ ความหมายในข้อนี้เป็นประเด็นที่เป็นความจริงพื้นฐานของสถาปัตยกรรมเพื่อที่ให้คุณค่าของการใช้สอยเป็นหลัก

2. สถาปัตยกรรมเป็นศิลปะที่ไม่สามารถจะหลีกเลี่ยงได้ไม่ว่ายามตื่นหรือหลับ เพราะเราต้องมีชีวิตอยู่ในส่วนของอาคารนั้นๆ ไม่เหมือนศิลปะแขนงอื่น เช่น จิตรกรรม ปฏิมากรรม ที่เราเลือกที่จะไม่มองหรือไม่รับรู้ได้ ซึ่งแม้นแต่คนตาบอดก็ไม่สามารถหลีกเลี่ยงสถาปัตยกรรมได้ สถาปัตยกรรมจึงมีผลต่อพฤติกรรมและมีความสามารถในการที่จะเปลี่ยนอารมณ์ความรู้สึกของคนได้ ซึ่ง Luis Barragán ก็มีคำยืนยันที่สนับสนุนไปในทิศทางเดียวกันกับเนื้อหานี้ไว้เช่นกันว่า “Architecture is an art when one consciously or unconsciously creates aesthetic emotion in the atmosphere and when this environment produces well-being.”[12] สถาปัตยกรรมเป็นศิลปะเพราะเมื่อใดก็ตามที่ใครสักคนจะด้วยความตั้งใจหรือไม่ก็ตามได้สร้างความรู้สึกทางสุนทรียะในสภาพแวดล้อมที่ก่อให้เกิดความเป็นอยู่ที่ดี

“I have tried to get close to the frontier between architecture and sculpture and to understand architecture as an art.”[13] เป็นคำกล่าวจาก Santiago Calatrava Quotes มีความหมายว่า งานออกแบบของเขาคือความพยายามที่จะเข้าใกล้เส้นขอบระหว่างสถาปัตยกรรมและประติมากรรมเพื่อที่จะเข้าใจความเป็นศิลปะที่เกิดขึ้นในสถาปัตยกรรม

Peter Zumthor ได้ให้นิยามงานสถาปัตยกรรมของเขาว่า “What I try to do is the art of building, and the art of building is the art of construction; it is not only about forms and shapes and images.”[14] คือการสร้างงานศิลปะในอาคารซึ่งเป็นเรื่องที่แยกไม่ออกกับศิลปะในการก่อสร้าง ซึ่งไม่ใช่แค่ความเป็นรูปทรง รูปร่าง หรือภาพเท่านั้น ความหมายของศิลปะในแง่

---

[12]**Famous architecture Quotes**, accessed July 2, 2020, available from https://www.archisoup.com/architecture-quotes

[13]**Santiago Calatrava Quotes**, accessed July 2, 2020, available from https://www.brainyquote.com/quotes/santiago_calatrava_1061466

[14]**Peter Zumthor Quotes**, accessed July 2, 2020, available from https://www.brainyquote.com/quotes/peter_zumthor_542981

หนึ่ง คือการเป็นตัวแทนของความเป็นจริง เป็นการแสดงออกของการสื่อสารอารมณ์หรือคุณสมบัติอื่นๆ แม้ว่าคำจำกัดความของสิ่งที่ถือเป็นศิลปะจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาตามยุคสมัย[15]

3. สถาปัตยกรรมเป็นงานศิลปะในแง่ของรูปแบบที่เป็นเชิงสัญญลักษณ์ พร้อมๆ กันกับเป็นที่ที่เราใช้ประกอบกิจกรรมและพักอาศัยได้ เช่นที่ตึก World Trade Center เคยเป็นสัญญลักษณ์ของนิวยอร์ก เป็นต้น โดยที่ประสบการณ์ในการเดินหรือเข้าไปใช้งานนั้นจะถูกบงการให้เกิดขึ้นด้วยความสามารถของสถาปนิกที่ออกแบบ งานสถาปัตยกรรมจึงมีความเป็นวิทยาศาสตร์ที่ต้องใช้หลักการความรู้วิศวกรรมโครงสร้างและศิลปะอยู่ในตัวเอง Sir Herbert Read นักประวัติศาสตร์และนักปรัชญาชาวอังกฤษ ผู้ที่เขียนหนังสือไว้หลายเล่มและหลายแขนงในแวดวงศิลปะและการศึกษา อีกทั้งเป็นผู้ร่วมก่อตั้ง The Institute of Contemporary Arts ที่กรุงลอนดอนได้ให้คำจำกัดความของศิลปะว่า มันคือส่วนประกอบของความเป็นสัญญลักษณ์และวาทกรรม ถ้าไม่มีสิ่งเหล่านี้มันก็ไม่ใช่ศิลปะ โดยที่เนื้อหาของสัญญลักษณ์นั้นๆ จะเป็นไปเพื่องานทางศาสนา หรือสาธารณะก็แล้วแต่ จึงทำให้ตัวเขามีความชื่นชมในสถาปัตยกรรมแบบโกธิคมาก และชื่นชมที่งานโกธิคเป็นส่วนหนึ่งในการปรับปรุงงานสถาปัตยกรรมของอาคารรัฐสภาอังกฤษ

4. สถาปัตยกรรมเป็นมรดกทางวัฒนธรรม คือการบันทึกทางกายภาพของกิจกรรมและความมุ่งมั่นที่เป็นการสืบต่อจากคนรุ่นก่อน สถาปัตยกรรมจึงเป็นเสมือนชั้นเปลือกหอยของเผ่าพันธุ์มนุษย์ ที่ผ่านการสั่งสมของประสบการณ์และความรู้ การปรับเปลี่ยนไปตามสภาวะ ที่ล้วนแล้วแต่เป็นสภาพแวดล้อมที่เราสร้างขึ้น Louis I. Kahn กล่าวว่า Architecture is what nature cannot made ซึ่งหมายความว่า สถาปัตยกรรมคือสิ่งที่ไม่ปรากฏหรือมีในธรรมชาติ ถึงแม้ว่าโครงสร้างของรังนก ปลวก และผึ้งจะเป็นสิ่งที่น่าทึ่ง แต่ผลงานเหล่านั้นก็เป็นเพียงส่วนน้อยที่พอจะเทียบกับงานสถาปัตยกรรมของมนุษย์ได้ ซึ่งการที่เราจะทำความเข้าใจหรือสร้างงานออกมาดีๆในปัจจุบันได้ มีความจำเป็นที่จะต้องไปศึกษาข้อมูลในอดีตที่เปรียบเสมือนชั้นของหอยโข่งที่มีโครงสร้างเป็นชั้นๆ ซ้อนภายในซึ่ง Alvar Aalto ก็กล่าวไว้ “Architecture belongs to culture, not to civilization.” สถาปัตยกรรมเป็นเรื่องของวัฒนธรรมไม่ใช่เพื่ออารยธรรม

5. สถาปัตยกรรมเป็นเสมือนการบันทึกของประวัติศาสตร์ เป็นการสื่อสารที่ไม่ใช้เสียงเป็นผลผลิตทางวัฒนธรรมผ่านรูปทรง จึงมีความแตกต่างจากคำว่าอาคาร Building ที่ให้ความสำคัญกับข้อจำกัดของเป้าหมายในเรื่องประโยชน์ใช้สอยเท่านั้น Nikolaus Pevsner ได้เขียนในหนังสือ

---

[15]**What is art?** accessed July 2, 2020, available from https://courses.lumenlearning.com/boundless-arthistory/chapter/what-is-art/

Outline of European Architecture ที่ตีพิมพ์ในปี 1943 “A bicycle shed is a building, Lincoln Cathedral is a piece of architecture” ซึ่งจริงๆ แล้วแนวคิดนี้ก็ได้รับอิทธิพลสืบต่อมาจาก John Ruskin ผู้ที่เป็นนักวิจารณ์งานศิลปะคนดังแห่งศตวรรษที่ 19 ที่เขียนไว้ในทำนองเดียวกันในหนังสือ Seven Lamps of Architecture ในปี 1849[16]

Norman Foster ซึ่งเป็นสถาปนิกที่มีงานออกแบบดูล้ำสมัยก็กล่าวถึงความเชื่อมโยงของอดีต ปัจจุบัน และอนาคต “As an architect you design for the present, with an awareness of the past, for a future which is essentially unknown.”[17] ในฐานะสถาปนิกคุณออกแบบให้กับปัจจุบันด้วยความตระหนักถึงความเป็นมาในอดีตสำหรับอนาคตที่ถึงแม้นว่าจะไม่เป็นที่แน่ชัด

Steven Holl กล่าวย้ำแนวคิดนี้อีกว่า “Architecture is bound to situation. And I feel like the site is a metaphysical link, a poetic link, to what a building can be.”[18] สถาปัตยกรรมผูกพันกับสถานการณ์ ที่มีที่ตั้งเป็นส่วนหนึ่งที่ว่าด้วยความจริงในธรรมชาติซึ่งสามารถเชื่อมโยงอย่างสุนทรีย์ไปยังสิ่งก่อสร้างได้”

Tadao Ando กล่าวอย่างเรียบง่ายว่า “I believe that the way people live can be directed a little by architecture.”[19] สถาปัตยกรรมสามารถมีส่วนช่วยชี้นำวิถีชีวิตได้ ซึ่งความหมายที่ Tadao Ando กล่าวไว้ข้างต้นนั้นตรงกับที่ผู้วิจัยมองนัยยะของสถาปัตยกรรมเพื่อสร้างนิยามของสถาปัตยกรรมที่เรากำลังศึกษาว่า เป็นพื้นที่ที่อาจจะเป็นส่วนของกิจกรรมที่เล็กที่สุด แต่ก็ต้องไม่ละทิ้งความเป็นศิลปะที่เป็นการแสดงออกของการสื่อสารอารมณ์ในเรื่องความพึงพอใจที่เกิดขึ้น ตามความหมายที่ Zaha Hadid ก็กล่าวว่าถึงสถาปัตยกรรมในแง่ที่เดียวกันนี้ว่า “Architecture is really about well-being. I think that people want to feel good in a space ... On the

---

[16]Leland M. Roth and Amanda C. Roth Clark, **Understanding architecture: Its elements, history, and meaning**, 3rd ed. (New York: Routledge, 2018), 1-5.

[17]**Norman Foster Quotes**, accessed July 2, 2020, available from https://www.brainyquote.com/quotes/norman_foster_643457

[18]Steven Holl, accessed July 2, 2020, available from https://quotefancy.com/quote/1758270/Steven-Holl-Architecture-is-bound-to-situation-And-I-feel-like-the-site-is-a-metaphysical

[19]**Tadao Ando Interview**, accessed July 2, 2020, available from https://www.designboom.com/interviews/tadao-ando/

one hand it's about shelter, but it's also about pleasure."[20] สถาปัตยกรรมนั้นเกี่ยวกับความผาสุขของการอยู่อาศัย เพราะผู้คนต้องการที่จะรู้สึกดีในที่ว่างเหล่านั้นถึงแม้นว่ามันจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับที่พักพิงก็ตาม แต่ความรู้สึกพึงพอใจก็เป็นที่สำคัญ ความน่าสนใจของการตีความล้วนมีผลต่อการสื่อสารออกมาในรูปแบบที่ไม่ว่าจะแตกต่างหรือประเด็นเดียวกันในความหมายของสถาปัตยกรรม ผลของงานสถาปัตยกรรมก็ถูกนำเสนอออกมาในรูปแบบที่แตกต่างกัน ซึ่งกิจกรรมที่เกิดขึ้นงานวิจัยนี้คือการเสพอาหารในรูปแบบ Chef's table ที่เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นและแพร่หลายในทศวรรษนี้

บทความ "ความเข้าใจสุนทรียะในงานสถาปัตยกรรม Aesthetic Understanding of Architecture" โดย ดร.สุพจน์ จิตสุทธิญาณ ที่ได้กล่าวถึงฐานของความสัมพันธ์ระหว่างสุนทรียศาสตร์ที่เป็นเนื้อหาทางปรัชญาและสถาปัตยกรรมที่เป็นเนื้อหาทั้งที่เป็นแนวความคิดและปฏิบัติ ยังมีการให้นิยามของสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ว่า เป็นส่วนเติมเต็มในสังคมและวัฒนธรรม ถึงแม้นว่าจะเป็นส่วนที่มีขนาดเล็กที่สุด และแสดงออกมาในกิจกรรมพิเศษต่างๆ[21] ซึ่ง Jean Nouvel ก็กล่าวสนับสนุนแนวคิดนี้ไว้เช่นกัน "Each new situation requires a new architecture."[22] ในสถานการณ์ใหม่ๆ จำเป็นต้องมีสถาปัตยกรรมที่ได้การออกแบบใหม่

ความหมายของ "สุนทรียศาสตร์"

สุนทรียศาสตร์เป็นสาขาหนึ่งของปรัชญา วิธีการศึกษาจึงเป็นไปตามแนวทางปรัชญา คือเป็นการมุ่งหาคำตอบของปัญหาด้วยการใช้เหตุผล ปรัชญาหนึ่งอาจเหมาะสม หรือเป็นของคนกลุ่มหนึ่ง หรือจำกัดอยู่กับโลกทัศน์สมัยใดสมัยหนึ่งเท่านั้น[23] เป็นความรู้ที่เป็นคำตอบของปัญหาที่มีลักษณะที่เป็นปลายเปิด ไม่มีความสมบูรณ์ในตัวเอง สามารถเป็นที่โต้แย้ง หรือถูกพัฒนาต่อๆ ไปได้

---

[20]**Famous architecture Quotes,** accessed July 2, 2020, available from https://www.archisoup.com/architecture-quotes

[21]สุพจน์ จิตสุทธิ ญาณ. "**ความเข้าใจสุนทรียะในงานสถาปัตยกรรม**: Aesthetic Understanding of Architecture," Journal of the Faculty of Architecture King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang 18,1, (มกราคม-มิถุนายน 2557): 211.

[22]**Jean Nouvel Quotes,** accessed July 2, 2020, available from https://www.brainyquote.com/quotes/jean_nouvel_229128

[23]โอชนา พูลทองดีวัฒนา. **"สุนทรียศาสตร์ตะวันตก: พัฒนาการของการ แสวงหาคำตอบเกี่ยวกับศิลปะ และความงาม,"** Veridian E-Journal, Silpakorn University (Humanities, Social Sciences and Arts) 6,4 (มกราคม-มิถุนายน 2556): ช-ด.

ในยุคสมัยที่เปลี่ยนไป โดยที่มีแก่นแท้ของการเชื่อมโยงโลกทางกายภาพและโลกภายในที่เป็นระบบความคิดและจินตนาการ[24]

คำว่า สุนทรียศาสตร์ มาจาก ภาษาสันสฤตว่า “สุนทรียะ” แปลว่า “งาม” และ “ศาสตร์” แปลว่า “วิชา” รวมแล้วคือวิชาที่ว่าด้วยความงาม “Aesthetics” เป็นคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้เรียกสุนทรียศาสตร์ เป็นคำที่เริ่มมีการใช้มาจากนักปรัชญาชาวเยอรมันที่ชื่อ โบมกาเต้น Alexander Gottlieb Baumgarten ผู้ได้รับการยกย่องเป็นบิดาแห่งสุนทรียศาสตร์สมัยใหม่[25] เป็นผู้นำคำจากภาษากรีกคำว่า “Aisthetikos” แปลว่ารู้ได้ด้วยผัสสะ อันประกอบด้วยไม่ใช่แค่ตา หู จมูก ลิ้น กาย ที่เป็นส่วนประสาทสัมผัสทั้งห้าจากการรับรู้ทางกายเท่านั้น แต่เป็นการรับรู้ด้วยสภาวะทางใจด้วย โบมกาเต้นได้นำคำนี้มาใช้ในงานวิทยานิพนธ์ของเขาในปี 1735 ที่เป็นเนื้อหาของประสบการณ์ในการรับรู้ความงามในงานศิลปะ[26]

ดังนั้นสุนทรียศาสตร์จึงเป็นศาสตร์ที่ว่าด้วยการศึกษามาตรฐานของความงามในเชิงทฤษฎี ที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ทางสุนทรียภาพและกฎเกณฑ์ทางศิลปะ นับว่าเป็นปรัชญาที่เกี่ยวข้องกับการแสวงหาคุณค่าในงานศิลปะรูปแบบต่างๆ ซึ่งสมัยก่อนรู้จักกันในรูปของวิชาทฤษฎีแห่งความงาม Theory of Beauty หรือปรัชญาแห่งรสนิยม Philosophy of Taste[27]

การแสวงหาความจริงในเรื่องเกี่ยวกับศิลปะและความงามของชาวตะวันตกนั้น เริ่มมีมาตั้งแต่สมัย 323-480 ปีก่อนคริสตกาล ปัญหาที่พวกเขาโต้เถียงกันได้แก่ ความงามคืออะไร คุณค่าของความงามนั้นเป็นจริงมีอยู่โดยตัวของมันเองหรือไม่ ความงามกับสิ่งที่งามสัมพันธ์กันอย่างไร มีมาตรการอะไรที่ทำให้เราตัดสินใจได้ว่าสิ่งนั้นงาม การถกเถียงมีมาตั้งแต่สมัยนักปรัชญาชาวกรีกคนสำคัญของโลกคือเพลโต Plato ซึ่งถึงแม้ว่าในแนวความคิดของเพลโตและอริสโตเติลผู้เป็นลูกศิษย์มีความเห็นต่างกันจะอยู่ ถึงกับมีคำกล่าวที่เพลโตไม่ชื่นชมงานศิลปะในยุคนั้น เพราะมองว่าล้วนแต่เป็น

---

[24]สันติรักษ์ ประเสริฐสุข, **สุนทรียศาสตร์และทฤษฎีสถาปัตยกรรมตะวันตก : จากคลาสสิคถึงดีคอนสตรัคชัน (Aesthetics and theory of western architecture : from classic to deconstruction)**, (ปทุมธานี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2552), 7.

[25]ไชยเดช แก้วสง่า, **“เข้าใจสุนทรียศาสตร์ เข้าถึงคุณค่าความงามศิลปะ”,** วารสารศึกษาศาสตร์ ฉบับวิจัยบัณฑิตศึกษา 7,3 (กรกฎาคม-กันยายน 2556): 1-8.

[26]**Aesthetics**, Accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Aesthetics

[27]วราภรณ์ ดวงแก้ว, **สุนทรียศาสตร์และสุนทรียภาพ**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.nectec.or.th/schoolnet/library/create-web/10000/generality/10000-10184.html

การลอกเลียนแบบจากภาพมโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ที่เขายกย่อง แต่ในปัจจุบันนี้งานศิลปะส่วนใหญ่ก็มีกระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน ไม่เหมือนงานศิลปะในยุคนั้นที่จำลองธรรมชาติมาเป็นหลัก

โลกของเพลโตจึงประกอบด้วยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และสรรพสิ่ง เป็นโลกของความจริง ไม่สามารถถูกเปลี่ยนแปลงได้ เป็นโลกของสติปัญญา เป็นแก่นของเนื้อหาและความหมายของสรรพสิ่ง ที่ไม่ต้องพึ่งพารูปทรง รูปร่าง สีสัน พื้นผิว ที่ต้องรับรู้จากประสาทสัมผัสทั้งห้าเท่านั้น ซึ่งการรับรู้ด้วยความรู้สึกของการเห็น การได้ยิน การลิ้มรส การได้กลิ่น การถูกต้องสัมผัส เหล่านี้เป็นระบบความสัมพันธ์ที่เรียกว่า Matter ที่เป็นสิ่งที่ทำเพื่อตอบสนองในการรับรู้ที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาตามรูปวัตถุของสรรพสิ่งเป็นสิ่งที่ไม่ยั่งยืน และเสียโอกาสจากการมองเห็นความเป็นจริงหรือแก่นของความคิดซึ่งเป็นจุดสูงสุดของความรู้ทั้งปวง

ในขณะที่เพลโตให้ความสำคัญกับมโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos อริสโตเติลกลับมีความคิดเห็นต่างไป เพราะเขาให้ความสำคัญกับการรับรู้ด้วยประสาทสัมผัส และมองว่าแก่นของความคิดนั้นไม่มีอยู่จริง โลกของสติปัญญาที่ให้ความสำคัญกับแก่นของความคิดและโลกของวัตถุที่ให้ความสำคัญกับการรับรู้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งห้านั้นไม่ควรจะแยกจากกัน ระบบความสัมพันธ์ที่เรียกว่า Matter นั้นเป็นรากฐานที่ทำให้อริสโตเติลเขียนทฤษฎีอื่นๆ ต่อมาที่ให้ความสำคัญในเรื่องรูปวัตถุ[28]

ย้อนกลับมาที่ โบมกาเต้น Baumgarten เคยกล่าวไว้ในตอนต้น เขายังเป็นผู้สร้างความตื่นตัวในแวดวงศิลปะด้วยสุนทรียศาสตร์ซึ่งก็มีนักปรัชญญารุ่นต่อๆ มาที่มีการตีความหมายของสุนทรียศาสตร์ในแนวทางที่แตกต่างกันดังนี้

นักปรัชญญาชาวอังกฤษ David Hume เสนอแนวคิดที่วิเคราะห์สุนทรียศาสตร์ในเรื่องของการกำหนดมาตรฐานของความงามและรสนิยมขึ้น ซึ่งความงามตามแนวคิดของฮิวม์ คือ ความงามที่ไม่ได้เป็นคุณสมบัติที่อยู่ในวัตถุ แต่ความงามจะถือกำเนิดขึ้นจากภายในจิตใจของคนที่รับรู้

Immanuel Kant นักปรัชญาชาวเยอรมันที่มีชื่อเสียงและได้เขียนหนังสือ The Critique of Judgment ในปี 1790 ที่ให้ความสำคัญของการให้คุณค่าที่เป็นเหตุผลนิยมมากกว่า

---

[28]ต้นข้าว ปาณินท์, **ปฐมบท ทฤษฎีสถาปัตยกรรม** (กรุงเทพฯ: ลายเส้น, 2561), 20-23.

ประสบการณ์นิยม เพราะหลักการของความรู้จะต้องเป็นบทสรุปที่มาจากสิ่งที่เป็นเหตุเป็นผล ถึงแม้ว่าจะต้องผ่านกระบวนการหรือประสบการณ์ที่ต้องมีความเข้าใจก่อนก็ตาม[29]

Georg Wilhelm Friedrich Hegel กล่าวว่าศิลปะ ศาสนา และปรัชญา คือรากฐานต่างๆ ของพัฒนาการทางด้านจิตวิญญาณอันสูงสุด ความงามในธรรมชาติคือทุกสิ่งทุกอย่างที่จิตวิญญาณของมนุษย์ได้ค้นพบความพึงพอใจ และเป็นที่ถูกใจต่อการฝึกฝนของจิตวิญญาณและอิสรภาพของสติปัญญา บางสิ่งบางอย่างในธรรมชาติสามารถถูกทำให้เป็นที่ถูกใจมากขึ้นและพึงพอใจมากขึ้น และได้ถูกนับเป็นความงามทางศิลปะ[30] Hegel เป็นหนึ่งในนักปราชญ์เยอรมันที่ชื่นชมงานสถาปัยกรรมแบบโกธิคคนหนึ่งในยุคนั้น[31]

นักปรัชญาชาวเยอรมัน Arthur Schopenhauer มีความเชื่อว่ารูปทรงต่างๆ หรือแบบของสากลภาพนั้นเหมือนกับสิ่งที่เพลโตเรียกว่าแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ซึ่งมันอยู่เหนือไปจากโลกของประสบการณ์ และความพึงพอใจทางสุนทรียะ ซึ่งจะถูกทำให้บรรลุถึงได้โดยการพิจารณาไตร่ตรองมันด้วยเป้าหมายของตัวมันเอง อันเป็นวิธีการอันหนึ่งของการหลบเลี่ยงไปจากโลกของประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน โดยที่ Schopenhauer ไม่เห็นด้วยกับ Hegel แต่ก็ได้รับอิทธิพลและยอมรับนับถือในทัศนะของ Kant ที่สามารถนำเสนอแนวทางของความเป็นคุณค่าเชิงจิตวิสัย มาผนวกกับคุณค่าเชิงวัตถุวิสัยได้[32]

Friedrich Nietzsche: เป็นนักปรัชญาชาวเยอรมันอีกผู้หนึ่ง ซึ่งในช่วงแรกเขาได้ติดตามและเห็นด้วยความคิดของ Schopenhauer แต่ต่อมา เขาเริ่มแสดงความไม่เห็นด้วย และมองว่าชีวิตเป็นเรื่องของความโศกสลด แต่มิได้หมายความว่าต้องขจัดเรื่องความโศกสลดทิ้งไป จึงให้ความสำคัญกับเรื่องของความสุข ความรื่นเริง ซึ่งเขามองว่าศิลปะคือสิ่งที่จะทำให้ความสุข ความรื่นเริง ได้เกิดขึ้น

---

[29]**AESTETA: Western Aesthetics in the realm of Kantian philosophy,** accessed July 2, 2020, available from https://www.slideshare.net/ArchiEducPH/aesteta-western-aesthetics-in-the-realm-of-kantian-philosophy-76644902

[30]**สุนทรียศาสตร์**, สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.baanjomyut.com/library/aesthetics.html

[31]W. Julian Korab-Karpowicz, **“Schopenhauer’s Theory of Architecture”, in Bart Vande nabeele (ed.), A Companion to Schopenhauer** (London: Blackwell Publishing, 2011), 178–192.

[32]**Schopenhauer’s aesthetics**, accessed July 2, 2020, available from https://plato.stanford.edu/entries/schopenhauer-aesthetics/

จริงคือ แต่ขณะเดียวกันนั้น ศิลปะก็อาจจะเผชิญหน้ากับความน่ากลัวของสากลภาพ และด้วยเหตุนั้นมันจึงเป็นเรื่องของคนที่เข้มแข็งเท่านั้น ศิลปะสามารถที่จะแปรเปลี่ยนประสบการณ์ต่างๆ ไปสู่ความงามได้

สมาน สรรพศรี ซึ่งเป็นหนึ่งในคณาจารย์ที่ร่วมบุกเบิกและก่อตั้งคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพาและเป็นอดีตคณบดีคณะศิลปกรรม ได้ให้ความหมายของสุนทรียศาสตร์หมายถึง วิชทีทำการศึกษา วิเคราะห์การรับรู้ เกี่ยวกับความงามทั้งทางธรรมชาติและสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นที่เรียกว่าศิลปะ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พดุงศักดิ์ คชสำโรง ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำภาควิชาภาพพิมพ์ จิตรกรรมและประติมากรรม คณะวิจิตรศิลป์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นผู้ที่ได้อิทธิพลของแนวคิดของโบมกาเต้น และได้อธิบายความหมายของคำว่าสุนทรียศาสตร์ ดังนี้

1. สุนทรียศาสตร์เป็นความรู้จากประสบการณ์ Conceptual Knowledge ซึ่งเป็นการนำเอาเหตุผลมาตัดสินความงาม
2. สุนทรียศาสตร์เป็นความรู้ที่เกิดจากผัสสะ Intuitive Knowledge ซึ่งเกิดขึ้นอย่างฉับพลัน เป็นการหยั่งรู้จากภายในโดยที่ไม่ต้องอาศัยเหตุผล หรือประสาทสัมผัสมาเกี่ยวข้อง

ทฤษฎีของสุนทรียศาสตร์

รูปแบบแนวความคิดต่างทฤษฎีของนักปราชญ์ข้างต้นในเรื่องสุนทรียศาสตร์ มีพื้นฐานมาจากที่มาเดียวกัน คือเกิดจากการตีความหรือการศึกษาศาสตร์แห่งคุณค่า Axiology ในเรื่องของความงาม, ความดี, และความจริง โดยที่จะต้องมีการพิจารณา ตั้งคำถาม และศึกษาถึงองค์ประกอบดังต่อไปนี้

1. ลักษณะคุณค่า

1.1. ในเชิงของคุณภาพ Quality หมายถึง ลักษณะที่เป็นคุณภาพของสิ่ง หรือลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์

- คุณภาพปฐมภูมิ Primary Quality เป็นคุณลักษณะคุณภาพหลักที่เห็นได้ชัดเจนจากสิ่งนั้นๆ เช่น รูปร่าง รูปทรง การกิน การเคลื่อนไหว การหยุดนิ่ง เป็นต้น

- คุณภาพทุติยภูมิ Secondary Quality เป็นลักษณะคุณภาพรอง ที่ไม่มีอยู่ในสิ่งนั้นๆ แต่เกิดจากการรับรู้ด้วยประสาทสัมผัสของบุคคลใดบุคคลหนึ่ง เช่น ได้ยินเสียง ได้เห็นสี ได้รู้รส ได้สัมผัส และส่งผลต่อการเกิดความรู้สึกในทางสุนทรียภาพ

1.2. ในเชิงของคุณลักษณะ Attribute เป็นลักษณะประจำที่เป็นส่วนสาคัญ และจำเป็นซึ่งทำให้สิ่งนั้นๆ แตกต่างไปจากสิ่งอื่นๆ เช่น ไม้มีคุณลักษณะแตกต่างไปจากเหล็ก จิตรกรรมมีคุณลักษณะแตกต่างไปจากจากดนตรี เป็นต้น

1.3. ในเชิงของคุณค่า Value เป็นคำที่ใช้ทั่วไป หมายถึง สิ่งใดก็ตามที่เชื่อว่า มีคุณค่า เพราะตอบสนองความปรารถนาของมนุษย์ได้ หรือคุณค่าที่เป็นประโยชน์ต่อบุคคล ความมีค่าหรือคุณค่าสำหรับแต่ละบุคคลจึงไม่เหมือนหรืออาจคล้ายกันก็ได้โดยเฉพาะคุณค่าทางนามธรรม เช่น ความงามหรือสุนทรียภาพเป็นคุณค่าของงานศิลปะ ส่วนความดีเป็นคุณค่าทางจริยศาสตร์

1.4. ในเชิงของคุณสมบัติ Property หมายถึง คุณค่าหรือคุณค่าประจำตัวของบุคคล หรือสิ่งต่าง ๆ ที่มีอยู่แล้วก่อนที่จะได้มาซึ่งสิทธิหรือตำแหน่ง

1.5. ในเชิงของคุณพิเศษ เช่น ความดีหรือความสามารถพิเศษที่แปลกกว่าชนสามัญทั่ว ๆ ไป

1.6. ในเชิงของคุณธรรม Virtue สภาพคุณความดี

1.7. ในเชิงของค่านิยม Good Will Value เป็นคุณค่าเกิดจากบุคคลหรือกลุ่ม

2. ประเภทแห่งคุณค่าที่เกิดขึ้นแห่งจิตใจ ความรู้สึก

2.1. คุณค่านอกตัว Extrinsic Value หมายถึง คุณค่าของสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่มีคุณค่าอยู่ภายนอก เป็นแรงจูงใจที่เกิดจากการหวังเงิน รางวัล เป็นต้น

2.2. คุณค่าในตัว Intrinsic Value หมายถึงการที่สิ่งใดสิ่งหนึ่งที่มีค่าอยู่ในตัวเอง เป็นแรงจูงใจที่เกิดจากความรัก ความชอบในงานนั้นจริงๆ เป็นต้น

3. บรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะ

3.1. คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย//ปรนัยนิยม/ภววิสัย Objective Value เป็นมาตรฐานการชี้ขาดของการตัดสินอยู่กับคุณค่าทางวัตถุหรือปรนัยวิสัยที่เคยยึดถือและยอมรับกันในสังคม เช่น คุณค่าของศิลปวัตถุต่างๆ นอกจากนั้น สุนทรียศาสตร์แนววัตถุนิยมยังถือเป็นคุณค่าที่สำคัญเพราะแนว

ทฤษฎีของนักปราชญ์บางคนเชื่อว่า สุนทรียภาพเกิดขึ้นจากต้นเหตุคือวัตถุ มากกว่าที่จะเกิดขึ้นเอง เป็นการมองว่ามนุษย์เป็นส่วนหนึ่งของสภาวะแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม สิ่งต่างๆที่เกิดขึ้นล้วนเป็นกระบวนการของความรู้ Process of Knowledge

3.2. คุณค่าเชิงจิตวิสัย/อัตวิสัย Subjective Value เป็นมาตรฐานการตัดสินซึ่งอยู่กับการประเมินของบุคคลหรือของกลุ่มนั้นๆ โดยที่มีความเป็นอิสระจากสภาวะแวดล้อม สามารถแสดงความคิดสร้างสรรค์ออกมาได้อย่างเป็นอิสระ จนเกิดเป็นกระบวนการของการสร้างสรรค์ Process of Creation มีการใช้ความรู้สึกเป็นตัวกำหนด คุณค่าเชิงจิตวิสัยนี้ถือเอาความรู้สึกที่เป็นนามธรรมมีความสำคัญสูงสุด เป็นทัศนะที่ตรงกันข้ามกับคุณค่าเชิงวัตถุวิสัย เพราะเชื่อว่า มีจิตกำหนดจึงทำให้เกิดสุนทรียภาพ[33] และถือเป็นการยึดเอาความรู้สึกของมนุษย์เป็นที่ตั้ง

จะเห็นได้ว่าทฤษฎีของสุนทรียศาสตร์และความงามจากนักปราชญ์หลายๆ คน ทำให้เกิดทรรศนะแห่งคุณค่าที่พอจะสรุปออกมาเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. ความงามเป็นเรื่องที่เป็นของวัตถุหรือที่เรียกว่าวัตถุวิสัย/ปรนัยนิยม/ภววิสัย Objectivism เป็นคุณค่าที่เกิดจากตัววัตถุเอง ไม่ได้เกิดจากการรับรู้ของคน วัตถุนั้นๆ ที่มีรูปทรง รูปร่างหรือสีสัดส่วนที่ประกอบขึ้นมาเป็นวัตถุนั้น ความสนใจจึงเกิดขึ้นในวัตถุเกิดจากตัววัตถุเอง เพลโตให้ความสำคัญกับมโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ซึ่งต้องมีต้นแบบ และสิ่งใดๆ ที่สามารถเข้าถึงหรือใกล้กับแก่นของความคิดนี้ ล้วนเป็นความงาม เขาเป็นนักปราชญ์ที่สนับสนุนแนวทางนี้ และมองว่าสุนทรียศาสตร์ที่เป็นวัตถุวิสัย หรือสุนทรียธาตุนั้นสมบูรณ์ในตัววัตถุเอง
2. ความงามคือความรู้สึกของจิตวิสัย/อัตนัยนิยม Subjectivism โดยที่มีจิตเป็นตัวกำหนด และตั้งมาตรฐาน สิ่งใดก็ตามที่เข้าถึงสภาวะทางความงามที่แท้จริง ดังเช่นที่อริสโตเติลที่มองวัตถุเป็นการแสดงออกของความรู้สึกของบุคคลนั้นๆ ผ่านการรับรู้ด้วยประสาทสัมผัส
3. ความงามเป็นสภาวะสัมพันธ์ของทั้งวัตถุและจิตวิสัย Relativism เป็นความสัมพันธ์ของวัตถุกับบุคคล ซึ่งให้ความสำคัญของทั้งวัตถุและบุคคลในการตีคุณค่าทางสุนทรียะ จึงทำให้สุนทรียะเกิดขึ้นจากความสัมพันธ์นี้[34] ขั้นตอนที่มนุษย์ประจักษ์ถึง "ความงามของตัววัตถุ" และเกิด

---

[33]พระมหาจิตติภัทร อจลธมฺโม และพระหสัดีกิตฺตินนฺโท, “สุนทรียศาสตร์ (aesthetics)” (เอกสารประกอบการบรรยาย ป. โท วิชาสุนทรียศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครราชสีมา, 2556), 5-7.

[34]สุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ, สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จากhttps://www.slideshare.net/ssuser0fdc6f/ss-24122539

"ความรู้สึก" ต่อตัววัตถุนั้น ถือว่าการรับรู้นี้เป็นหนึ่งเดียวกัน จนทำให้เกิด "ความคิดที่ตกตะกอน" กลายเป็น "ข้อคิด แนวคิด หรือ คติสอนใจ" ของตนเอง นั่นคือ ระดับของการเกิด "ความคิดรวบยอด" ของการรับรู้คุณค่าความงามหรือการเสพสุนทรียะ ซึ่งเป็นระดับขั้นความคิดเชิงปรัชญานี้35 ความงามเป็นเรื่องของกลไกของสังคมและวัฒนธรรม

สุนทรียศาสตร์เป็นศาสตร์เชิงปรัชญาที่ให้คุณค่ากับสภาวะของทั้งวัตถุและจิตใจ เป็นการตั้งคำถามถึงคุณค่าเหล่านั้นในเรื่องของ ลักษณะคุณค่า ประเภทแห่งคุณค่าที่เกิดขึ้นแห่งจิตใจ ความรู้สึก บรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะ เหล่านี้จึงเป็นองค์ประกอบของคำถามในงานวิจัยนี้ แต่เนื่องจากคำถามเหล่านี้ จะต้องอยู่ในกรอบขององค์ความรู้ทางสถาปัตยกรรม จึงทำให้ต้องมีการศึกษาต่อถึงแนวทางของสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมทั่วไป

จากหนังสือ สุนทรียศาสตร์และทฤษฎีสถาปัตยกรรมตะวันตก : จากคลาสสิคถึงดีคอนสตรัตชัน Aesthetics and Theory of Western Architecture: From Classic to Deconstruction โดยสันติรักษ์ ประเสริฐสุข กล่าวว่าความหมายของทฤษฎีสถาปัตยกรรมคือแนวคิด มโนทัศน์ หรือกฎเกณฑ์ที่ใช้เป็นสิ่งกำหนดกระบวนการออกแบบหรือปฏิบัติการทางสถาปัตยกรรม มีการอ้างถึงงานเขียน Creating Architectural Theory ของ Jon Lang ว่าทฤษฎีที่ประสบความสำเร็จประกอบด้วยสิ่งที่เป็นนัยทั่วไปที่เรียบง่ายและทรงพลัง สามารถทำนายสิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้แม่นยำเป็นความสัมพันธ์ของ “โลกภายใน”และ “โลกภายนอก” ที่เกิดจากการทำงานร่วมกันระหว่างกฎเกณฑ์การออกแบบ มาตรฐาน แถลงการณ์ที่เป็นชุดความรู้ และปฏิบัติการทางสถาปัตยกรรมให้เกิดขึ้นจริงทางกายภาพ

สันติรักษ์ ยังกล่าวต่อไปว่าการรับรู้ถึงความงามและไม่งามในเชิงสุนทรียศาสตร์ทางสถาปัตยกรรมจำเป็นต้องศึกษาทฤษฎีทางรูปทรง Theory of Form ซึ่งเป็นคุณลักษณะทางกายภาพที่แสดงการก่อรูป Embodiment หรือการดำรงอยู่ Existence เป็นองค์ประกอบที่แสดงและสื่อความหมายนอกเหนือไปจากพื้นฐานด้านประโยชน์ใช้สอย

---

[35]**ความหมายของสุนทรียศาสตร์**, สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://elearning.psru.ac.th/courses/294/lesson5121.html

หนังสือ Sources of Architectural Form: A Critical History of Western Design Theory ที่เขียนโดยศาสตราจารย์มาร์ค จีเลินเทอร์ (Professor Mark Gelernter) แห่งมหาวิทยาลัยโคโรลาโด สหรัฐอเมริกาได้สรุปทฤษฎีทางสถาปัตยกรรมออกเป็น 5 ทฤษฎี คือ

1. ทฤษฎีที่กล่าวว่ารูปทรงทางสถาปัตยกรรมเป็นผลมาจากประโยชน์ใช้สอย
2. ทฤษฎีที่กล่าวว่ารูปทรงทางสถาปัตยกรรมเป็นผลมาจากจินตนาการ
3. ทฤษฎีที่กล่าวว่ารูปทรงทางสถาปัตยกรรมเป็นผลมาจากจิตวิญญาณของยุคสมัยหรือวัฒนธรรม
4. ทฤษฎีที่กล่าวว่ารูปทรงทางสถาปัตยกรรมเป็นผลมาจากสภาวะทางสังคมและเศรษฐกิจ
5. ทฤษฎีที่กล่าวว่ารูปทรงทางสถาปัตยกรรมเป็นผลมาจากการไร้ซึ่งข้อจำกัดของเวลา บุคคล วัฒนธรรม และภูมิประเทศและภูมิอากาศ ที่เรียกว่ากฎเกณฑ์สากล Universal Law

นอกจากนี้แล้ววิวัฒนาการของทฤษฎีสถาปัตยกรรมยังเป็นไปตามวัฏจักรของการเปลี่ยนแปลงดังเช่นศาสตร์อื่นๆ ฟรีดริช เฮเกลซึ่งเป็นนักปรัชญาชาวเยอรมันกล่าวไว้ว่า จุดอิ่มตัวของสภาวะพื้นฐาน Thesis ทำให้เกิดสภาวะขัดแย้ง Antithesis ซึ่งเป็นลักษณะตรงข้ามขึ้นมาในภายหลัง และคลี่คลายไปจนเกิดเป็นสภาวะสังเคราะห์ Synthesis และเมื่อสภาวะสังเคราะห์นี้อิ่มตัวก็จะเริ่มเป็นสภาวะที่ขัดแย้ง วนไปเป็นประวัติศาสตร์ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ยกตัวอย่างในช่วงรอยต่อของงานสถาปัตยกรรมยุค Renaissance และ Gothic Revival เป็นต้น[36] พื้นฐานของวัฏจักรของความขัดแย้งนี้จริงๆ คือมาจากระบบความคิดของสองขั้วตรงข้ามที่เรียกว่าอัตวิสัย Subjective และวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective ที่มีเป็นระบบของความสัมพันธ์ของมนุษย์และโลกที่อาศัยอยู่ ที่มีมาตั้งแต่สมัยกรีกที่ต้องการหาคำอธิบายของหลายสิ่งหลายอย่างในจักรวาล ดังที่กล่าวไว้เบื้องต้นในส่วนของสุนทรียศาสตร์

สถาปัตยกรรมเป็นศาสตร์ที่มีความซับซ้อน ในหนังสือปฐมบททฤษฎีสถาปัตยกรรม งานเขียนของต้นข้าว ปาณินท์ ก็ยังยอมรับว่าการที่จะทำความเข้าใจสถาปัตยกรรมตามแนวคิดของขั้วใดขั้วหนึ่ง ไม่ว่าเราจะมองหาแก่นของความคิดตามแนวทางของเพลโต หรือมองจากรูปวัตถุทางกายภาพตามแนวทางอริสโตเติล หรือการจะหาสมดุลจากการทำความเข้าใจในทั้งสองด้าน ก็ยังไม่ใช่ที่ทั้งสอง

---

[36]สันติรักษ์ ประเสริฐสุข, **สุนทรียศาสตร์และทฤษฎีสถาปัตยกรรมตะวันตก : จากคลาสสิคถึงดีคอนสตรัคชัน** (Aesthetics and theory of Western architecture : from classic to deconstruction) (ปทุมธานี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2552), 17.

ปราชญ์ได้ให้บทสรุปกับเราไว้ แต่พื้นฐานปรัชญาแบบสองขั้วนี้เองที่เป็นพลังให้เกิดการสร้างสรรค์งานในยุคต่อๆ มา[37]

ในงานเขียนของทั้งสันติรักษ์ ประเสริฐสุข และต้นข้าว ปาณินท์ ล้วนแต่เป็นบทความที่เป็นการลำดับความเป็นมาในเชิงประวัติศาสตร์ของสถาปัตยกรรมเป็นหนังสือที่ทรงคุณค่าในการเป็นแบบแผนและพัฒนาการของสถาปัตยกรรมในแต่ละยุคสมัย จากการวิเคราะห์ของสถาปนิกผู้มีประสบการณ์ แต่ทั้งนี้ก็มีงานเขียนอีกชิ้นที่เขียนวิเคราะห์โดยนักปรัชญาชาวอังกฤษ Roger Scruton ที่เขียนไว้ในหนังสือ The Aesthetics of Architecture (1979) ความน่าสนใจของงานนี้คือ Roger Scruton ระบุถึงสุนทรียศาสตร์ในแง่ที่ไม่ใช่เป็นเรื่องของรูปทรง ประโยชน์ใช้สอย แต่รวมถึง Essence ในงานสถาปัตยกรรมด้วย ซึ่งถ้าเราจะมองทฤษฎีสถาปัตยกรรมส่วนใหญ่ที่มีความเป็นแนวทางของเพลโต (Platonic Idealism) งานเขียนชิ้นนี้ก็เป็นการนำเสนออีกขั้วตรงข้ามที่เห็นความสำคัญของเส้นสาย การแสดงออกของสถาปนิก โดยเฉพาะในงานสถาปัตยกรรมยุค Rococo และแทบจะขาดใจเมื่อเกิดงานที่เรียบง่ายของสถาปัตยกรรมในยุค Modern ที่เกิดขึ้นมา รวมความว่าเป็นการแสดงออกของความชื่นชมแนวทางความคิดของรูปวัตถุเป็นสำคัญตามแบบแผนของอริสโตเติล ถึงกับมีการตีความประสบการณ์ที่ได้จากงานสถาปัตยกรรมเป็นส่วนหนึ่งของคุณค่าแห่งประโยชน์ใช้สอยทางหนึ่งเลย

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมตามแนวทางของ Schopenhauer

ทฤษฎีความงามตามแนวทางของอริสโตเติลนั้นใช้ในการแบ่งประเภทของสรรพสิ่งออกโดยคุณลักษณะที่มองเห็นแตกแยกกันได้ชัดเจน แต่แนวทางของเพลโตนั้นเป็นแนวทางที่ให้ความสำคัญในเชิงของมโนคติที่ถึงแม้นสิ่งนั้นๆ จะมีรูปคุณลักษณะที่แตกต่าง แต่มีรูปภายในมโนคติที่เป็นหนึ่งเดียวกัน ซึ่งรูปแบบมโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ของเพลโตนี้คือพื้นฐานในการที่ผู้วิจัยสนใจและนำมาใช้ทำความเข้าใจในการสร้างทฤษฎีจากคุณค่าแห่งสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมจากประสบการณ์ Chef's Table นี้ ซึ่งตรงกับแนวคิดเชิงสุนทรียศาตร์ของนักปรัชญาชาวเยอรมัน Arthur Schopenhauer ที่มีความเชื่อที่ว่า รูปทรงที่มองเห็นที่มีความหลากหลายต่างๆ หรือแบบของสากลภาพนั้น มาจากสิ่งที่เพลโตเรียกว่ามโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ซึ่งมันมีอยู่เหนือไปจากโลกของประสบการณ์ที่รับรู้ด้วยประสาทสัมผัส ซึ่งจะถูกทำให้บรรลุถึงได้โดยการพิจารณาไตร่ตรองในส่วนที่เป็นเป้าหมายของตัวมันเอง

[37]ต้นข้าว ปาณินท์, **ปฐมบท ทฤษฎีสถาปัตยกรรม** (กรุงเทพฯ: ลายเส้น, 2561), 24-25.

Schopenhauer นำเสนอเรื่องประสบการณ์ทางสุนทรียะไม่ว่าจะเป็นการรับรู้จากธรรมชาติหรือศิลปะ อีกทั้งยังแบ่งเป็นสุนทรียะความงาม Beautiful และสุนทรียะความล้ำเลิศ Sublime โดยการที่ประสบการณ์จะก้าวข้ามจากความงามเป็นความล้ำเลิศ จำเป็นต้องผ่านแรงกระตุ้น Stimulating ซึ่งในส่วนของแรงกระตุ้นนี้สามารถเป็นทั้งในด้านบวกคือชื่นชม หรือลบคือรังเกียจ แต่ก็เป็นที่สังเกตว่าความงามเป็นความรู้สึกชื่นชมอย่างบริสุทธ์ แต่ความล้ำเลิศแตกต่างแม้นว่าจะมีความสุดโต่ง ก็ยังมีเคลือบความเจ็บปวดอยู่ด้วย

จุดสำคัญของการรับรู้ต้องเป็นไปอย่างไม่ตั้งใจ หรือต้องไม่มีเป้าหมายตามความเป็นไปในรูปแบบของสภาวะของคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value แต่ในขณะเดียวกันนั้นเขาก็ให้ความสำคัญกับแนวทางของเพลโตที่ว่าด้วยโลกของแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos ซึ่งแยกออกมาจากโลกของแบบ Matter/Representation จึงไม่ละทิ้งการรับรู้สภาวะของคุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value[38] ว่าเป็นองค์ประกอบร่วมกันที่ขาดไปไม่ได้ ซึ่งเป็นแนวทางเดียวกันกับนักปรัชญารุ่นพี่คือ Immanuel Kant ที่มองความงามเป็นสภาวะสัมพันธ์ของทั้งวัตถุและจิตวิสัย Relativism

สุนทรียศาสตร์ในบทความ Schopenhauer's Theory of Architecture ที่เป็นบทวิจัยจากหนังสือ The World as Will and Representation ของ Schopenhauer ที่ตีพิมพ์ครั้งแรกในปี 1818 ระบุว่า การที่สภาวะของจิตที่รับรู้แบบไม่ตั้งใจนี้เองที่ทำให้เกิดการเพิ่มพูนขององค์ความรู้ที่มีความเป็นสากล จะมีการฉีกตัวและคลี่คลายตัวออกมา ซึ่งองค์ความรู้ที่จะเกิดขึ้นนี้เป็นได้เฉพาะกับการสืบค้นสุนทรียศาสตร์ในศิลปะและปรัชญาเท่านั้น ไม่สามารถเกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน หรือสรรพสิ่งที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของตรรกะความเป็นเหตุเป็นผลทางวิทยาศาสตร์ เพราะเมื่อไรก็ตามที่สภาวะทางสุนทรียศาสตร์นี้เกิดขึ้น มันเป็นสภาวะที่เป็นหนึ่งเดียว ไร้ซึ่งกาลเวลา แต่ถึงกระนั้นสถาปัตยกรรมที่นับค่าเป็นงานศิลปะ ก็ยังถูกเขาประเมินว่าเป็นระดับล่างสุดของศิลปะทุกแขนง เนื่องด้วยงานสถาปัตยกรรมยังต้องอยู่บนพื้นฐานของการตั้งอยู่ด้วยแรงดึงดูดของโลก Schopenhauer ถึงกับระบุว่าสุนทรียศาสตร์ในงานสถาปัตยกรรมไม่ใช่เรื่องของประโยชน์ใช้สอย Function หรือรูปทรง Form แต่มันคือความสามารถที่แสดงออกทั้งความขัดแย้งและน้อมรับในแรงโน้มถ่วงของโลก เป็นตัวแทนแห่งจิตวิญญาน นี่แหละคือสภาวะของคุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value ในงานสถาปัตยกรรม ซึ่งในตอนท้าย เขาได้ระบุและชื่นชมงานสถาปัตยกรรมในยุคคลาสสิค ที่มีสไตล์ที่มี

---

[38]**Schopenhauer's Aesthetics**, accessed July 2, 2020, available from https://plato.stanford.edu/entries/schopenhauer-aesthetics/

ความเป็นเอกลักษณ์ ไม่มีงานสถาปัตยกรรมใดจะเทียบเท่า เป็นการแสดงออกของความขัดแย้งกัน ทั้งส่วนที่เป็นน้ำหนัก Load คือส่วนฐาน Entablature และส่วนที่ Support คือเสา

Goethe, Schlegel และHegel เป็นกลุ่มนักปราชญ์เยอรมันผู้ชื่นชมงานสถาปัตยกรรมโกธิค ถึงขนาดว่านับเป็นตัวแทนเผ่าพันธุ์สัญชาติเยอรมัน มีความเป็นเอกลักษณ์ ที่มีรูปแบบเฉพาะและสัมพันธ์กับศาสนา จึงทำให้ Hegel มีปัญหาและถึงขั้นที่เรียกว่าเป็นปรปักษ์ทางแนวความคิดกับ Schopenhauer โดยเฉพาะเรื่องของแก่นความคิดที่ Schopenhauer มองว่าไม่ควรจะอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการยึดติดในสัญชาติใดสัญชาติหนึ่งเหมือนที่ Hegel ผูกความคิดยึดติดในสัญชาติเยอรมัน

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมตามแนวทางของ Schopenhauer ไม่ได้เกิดจากการรับรู้จากสภาวะหรือภาพที่มาจากรูปทรงดังเช่นที่ Kant ระบุ ไม่ว่าจะเป็นองค์ประกอบต่างๆ ที่เป็นผลมาจาก Symmetry หรือ Proportion ซึ่งเป็นองค์ประกอบของการออกแบบที่ว่าง Space เพราะสิ่งเหล่านั้นก็ยังไม่ใช่แก่นความคิด Form-Idea-Eidos ซึ่งมันควรจะเป็นความเหมาะสมที่ชัดเจนแต่ไม่มีวัตถุประสงค์ที่จงใจในการแสดงออกมา สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมมิใช่เป็นเพียงแค่รูปทรงที่เป็นการจัดองค์ประกอบของเส้นตรงและเส้นโค้ง แต่มีเบื้องหลังหรือแก่นความคิดคือเพื่อการตอบสนองในเรื่องประโยชน์ใช้สอยของโครงสร้างที่จะต่อต้านแรงโน้มถ่วงของโลกและรองรับอาคารที่แข็งแรงได้[39]

Schopenhauer มีหลักการของสุนทรียศาสตร์ที่จะทำการยกระดับทางความคิดเพื่อคุณค่าในเชิงของวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value ซึ่งใช้พัฒนาความคิดความเข้าใจ Understanding ที่เป็นความยึดถือในส่วนตัวตนของผู้วิจัยจากแนวทางแห่งคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective value ไปสู่การพัฒนาเป็นองค์ความรู้ Knowledge ได้ เป็นการนำเอาหลักการสำคัญของทั้งที่เพลโตและอริสโตเติลได้กล่าวมาใช้ร่วมกัน นับว่าเป็นส่วนหนึ่งของทฤษฎีของสุนทรียศาสตร์และความงามจากนักปราชญ์ในกลุ่มที่เชื่อว่าความงามเป็นสภาวะสัมพันธ์ของทั้งวัตถุและจิตวิสัย Relativism โดยมีหลักกาเบื้องต้นสองข้อที่จำเป็นต้องให้ความสำคัญ คือ[40]

1. ผู้ทำการวิจัยต้องสร้างสภาวะของของการไม่ยึดติดกับตรรกะของความเป็นตัวตนของตัวเอง ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะ สัญชาติ อาชีพ นั้นๆ เพื่อให้เกิดความบริสุทธ์แห่งตัวตน

---

[39]W. Julian Korab-Karpowicz**, Schopenhauer's Theory of Architecture. A Companion to Schopenhauer**, 5-14.

[40]Ibid., 15.

2. ผู้ทำการวิจัยตระหนักรู้ในสิ่งที่ทำการวิจัยโดยปราศจากความเป็นเอกภาพของสิ่งนั้นๆ ที่ผ่านการรับรู้โดยทั่วไป แต่มองไปถึงแก่นความคิด ซึ่งการตระหนักรู้นี้หมายถึงการพิจารณาโดยปราศจากเงื่อนไขของเวลา[41]

ปรากฏการณ์วิทยาในสุนทรียศาสตร์ตามแนวทางของ Schopenhauer

เมื่อมาศึกษาดูวิธีที่เข้าสู่หลักการตามที่ Schopenhauer ได้กล่าวถึงข้างต้น ผู้วิจัยพบว่าทั้งสภาวะของการไม่ยึดติด และการตระหนักรู้โดยปราศจากเงื่อนไขของเวลาต่างก็มีความละม้ายคล้ายกับการศึกษาปรากฏการณ์ Phenomenology ซึ่งในงานวิจัย “จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย : ศึกษาปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม” ของสันต์ สุวัจฉราภินันท์ ที่สร้างความเข้าใจให้กับทฤษฎีปรากฏการณ์วิทยาแนวอรรถปริวรรต Hermeneutic Phenomenology ของไฮเดกเกอร์ ที่มีการกำหนดเงื่อนไข 6 ประการที่เป็นแนวทางเบื้องต้นในการเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรม ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดต่อไป

สันต์ได้มีการสร้างความเข้าใจจากแนวคิดของไฮเดกเกอร์ ในเรื่องของสถานะของความเป็นนามธรรมของความเป็นสิ่ง Thing ซึ่งสันต์ก็แย้งว่า มันก็ไม่ใช่ที่เพลโตเรียกว่าเป็นรูปแบบมโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos แต่ในส่วนของผู้วิจัยกลับมองว่ามันเป็นส่วนหนึ่งของแก่นความคิดตัวเดียวกับที่ทั้งเพลโตและ Schopenhauer หมายถึงเพราะเป็นการตีความออกมาถึงสภานะที่แยกออกมาจากสิ่งที่เป็นวัตถุทางกายภาพ Object ซึ่งเป็นการรับรู้ด้วยประสาทสัมผัส ด้วยตาด้วยการจับต้อง เป็นต้น ความแตกต่างที่น่าสนใจของ Thing และ Object ก็คือวัตถุทางกายภาพ Object นั้นเป็นสิ่งที่ทุกๆ คนเห็นเหมือนๆ กัน แต่การที่จะไปให้ถึงในส่วนที่ลึกซึ้งที่จะไปถึง “ความเป็นสิ่ง” ที่เป็นความไม่มีตัวตนนั้นเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยการทำความเข้าใจกับประสบการณ์ที่เกิดความเชื่อมโยงที่แตกต่างของแต่ละบุคคลๆ ไป เป็นสิ่งที่ไฮเดกเกอร์เรียกว่าการเปลี่ยนสถานะของตัวตนในการทำความเข้าใจโลกของสองสิ่งซึ่งเป็นสถานะควบคู่หรือทำงานสอดคล้องกันไป เหมือนคนโทน้ำที่เป็นวัตถุทางกายภาพ Object แต่พื้นที่ว่างเปล่าที่เกิดขึ้นภายในที่ทำประโยชน์ในการใช้ใส่น้ำ คือสภาวะของความเป็นสิ่ง Thing[42] ซึ่งไม่ว่าคนโทจะได้รับการออกแบบเปลี่ยนรูปเปลี่ยนร่างไป ความเป็นสิ่งนี้ก็ยังไม่เปลี่ยนแปลงไปเพราะเป็นเรื่องของคุณประโยชน์ คุณลักษณะ

---

[41]Arthur Schopenhauer, **The World as Will and Representation**, 178.

[42]สันต์ สุวัจฉราภินันท์, **จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย: ศึกษาปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม** (เชียงใหม่:รายงานวิจัย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552), 43-51. -

ปรากฏการณ์วิทยาในมุมมองของสันต์ได้ช่วยในการเปลี่ยนสถานะในการสืบค้นการออกแบบเพื่อการตระหนักรู้ของการมีตัวตนที่เป็นการเชื่อมโยงคนและสภาพแวดล้อมในลักษณะสามมิติ คือไม่ใช่แค่พื้นที่ทางกายภาพ แต่ส่งไปถึงในระดับที่ลึกกว่าดังเช่นที่โนเบิร์ก-ชูลส์ใช้กล่าวว่า Building แทนสิ่งที่เป็นกายภาพ และ Dwelling คือ “ความเป็นสิ่ง” ที่แทนด้วยคุณลักษณะของการอยู่อาศัย ซึ่งเป็นความจำเป็นในการใช้เชื่อมโยงระหว่างชีวิตประจำวันและสภาวะแวดล้อม เป็นต้น ดังนั้น สองสถานะของ Object และ Thing จึงได้ถูกตีความเป็น Building และ Dwelling[43]

“หน่วยวิจัย” ในปรากฏการณ์วิทยา

ในงานวิจัยของสันต์มีเป้าหมายเพื่อช่วยให้การนำทฤษฎีปรากฏการณ์วิทยาไปใช้มีความชัดเจนมีการกำหนดเงื่อนไข 6 ประการที่เป็นแนวทางเบื้องต้นในการเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรม ซึ่งผู้วิจัยมองว่าทำได้ดีมากในการหาข้อสรุปเพื่อนำทฤษฎีที่มีคุณค่าและยากกับการปฏิบัติมาทำให้เป็นขั้นเป็นตอน โดยเฉพาะในเงื่อนไขข้อ 4 ที่มีการระบุถึง “หน่วยวิจัย” เพื่อใช้เป็นตัวกลางให้ใช้เข้าถึงช่องทาง สิ่งของ สถานการณ์ หรือถิ่นที่ ที่จะช่วยเร่งเร้าหรือเป็นการเอื้อให้ปรากฏการณ์ได้เผยตัวออกมา “หน่วยวิจัย” จึงเป็นสัณฐานรูปธรรมที่ช่วยให้เกิดการตระหนักรู้ ช่วยในการรับรู้ของพื้นที่นั้นๆ หน่วยวิจัยอาจเป็นเชิงคุณลักษณะ เส้น สี รูปทรง พื้นผิว ขนาดและสัดส่วน เช่น หนังสือเยิรเงาสลัว In Praise of Shadow (1977) คือ จุนิจิโร ทานิซากิ ที่ใช้แสงในมิติที่ต่างกันเป็นหน่วยวิจัย เป็นตัวเชื่อมในการเก็บข้อมูล บันทึกเหตุการณ์ สร้างปรากฏการณ์จากความทรงจำ[44] เป็นต้น

นอกจากนี้แล้ว สันต์ได้ขยายเข้าใจในส่วนของการตีความ โดยระบุว่ามันเป็นส่วนหนึ่งของปรัชญาในการเชื่อมโยงความเป็นตัวตนและโลก ไม่ใช่การตีความโดยอาศัยภาพเสมือนหรือรูปทรงที่สถาปนิกคุ้นชิน การตีความจึงไม่ใช่แค่ความรู้ สันต์ได้สร้างขยายความในการอธิบายถึงไฮเดกเกอร์ และ ฮันส์-จอร์จ กาดาเมอร์ Hans-Georg Gadamer ที่ต่างก็มีจุดยืนของแนวความคิดในเรื่องของความเข้าใจพื้นฐานเดียวกัน ว่าการวางตำแหน่งแห่งที่ของตัวตน (Dasein) ในบริบท คือไม่ใช่อยู่ลอยๆ ไม่ใช่อยู่นอกความสัมพันธ์ระหว่างตัวเรากับปัจจัยอื่นๆ แต่ต้องมีการเชื่อมโยงกัน มีภูมิหลัง มีขอบเขตที่ชัดเจน และให้ความสำคัญกับช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ Historicity แต่เมื่อลึกลงไปในเนื้อหาของการตีความแล้ว กลับมีความแตกต่างกัน เพราะไฮเดกเกอร์ให้ความสำคัญกับตัวตนมากกว่า

---

[43]สันต์ สุวัจฉราภินันท์, **จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย: ศึกษาปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม** (เชียงใหม่:รายงานวิจัย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552), 54.

[44]Ibid., 57-68.

ถึงขนาดว่าเป็นการสร้างสภาวะใกล้ตาย คือมีความสันโดษและสงบ(ผู้วิจัยเข้าใจว่าหมายถึงการมีฌานในระดับวิปัสนา) เพื่อที่ว่าตัวตนที่แท้จริงจะปรากฏและไม่ถูกครอบงำด้วยวิถีของชีวิตประจำวัน โดยที่ไม่จำเป็นต้องไปเชื่อมโยงกับปัจจัยอื่นๆ เหมือนกับแนวการตีความของกาดาเมอร์ ที่มีกระบวนการในการสร้างการเข้าใจในตัวตนเองก่อน ต้องสร้างประสบการณ์ให้แก่ตัวตนด้วยวิธีการที่เรียกว่า “การขยายเส้นขอบฟ้า” Fusion of Horizon ซึ่งเป็นการขยายเนื้อหาการรับรู้ของเราไม่ใช่แค่ในเรื่องของเวลา แต่เป็นเรื่องของมิติหลายด้าน จากบริบทของจารีตประเพณี อคติ จิตสำนึกเชิงประวัติศาสตร์ เป็นต้น ที่ล้วนแต่เป็นสิ่งที่บังตาเราเอาไว้ จึงจำเป็นต้องมีการขยายประสบการณ์ของเรา เพื่อเพิ่มมิติที่หลากหลายขึ้น กระบวนการตีความจะได้สมบูรณ์ ซึ่งผลสุดท้ายแล้วเป้าหมายของการตีความของกาดาเมอร์คือเป็นการต่อยอดของไฮเดกเกอร์ ที่จะก้าวข้ามผ่านแค่การเข้าใจในเฉพาะตัวตน เป็นการขยายความเป็นตัวตน เกิดการครอบครองความเป็นตัวตนในกรอบที่กว้างขึ้น กาดาเมอร์ใช้ “บทสนทนา” Dialogue เป็นเครื่องมือในการขยายขอบฟ้า ซึ่งช่วยให้เกิดการสร้างปัจเจกอื่นขึ้นมาเป็นเสียงสะท้อนสร้างความเข้าใจให้กับตัวตนมากขึ้น เข้าใจและเห็นชัดถึงอคติต่างๆ ที่ซ่อนตัวอยู่ บางครั้งสร้างความรู้ใหม่ให้แก่ตัวตน คือไม่ใช่บทสนทนาของใครกับใคร แต่เป็นของตัวตนต่อตัวตนนั้นๆ เอง บทสนทนานี้ไม่ใช่แค่ภาษา การพูด หรือการเขียน แต่ยังรวมถึงปฏิบัติการบางอย่าง เช่น วิทยานิพนธ์ของหม่อมหลวงปิยลดา ทวีปรังษีพร “การย้อนสำรวจประเพณีเพื่อการค้นพบใหม่: ความเข้าใจของประสบการณ์ที่เกิดขึ้นกับคุณสมบัติและความหมายในบ้านไทยประเพณี” ที่ใช้กรณีศึกษาบ้านเรือนไทยในต่างยุคสมัยเพื่อเป็นการสร้าง “บทสนทนา” ให้แก่ตัวเองในในการทำความเข้าใจและขยายเส้นขอบฟ้าผ่านมิติของเวลาในอดีตและปัจจุบัน[45]

ผู้วิจัยจึงมองว่าหลักการของสุนทรียศาสตร์สองข้อของ Schopenhauer จากแนวทางแห่งคุณค่าในเชิงของวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value นำไปสู่คุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value เพื่อการพัฒนาเป็นองค์ความรู้ Knowledge ได้นั้น จำเป็นต้องมีองค์ประกอบของการนำปรากฏการณ์มาศึกษา ดังที่สันต์ได้พูดถึง “หน่วยวิจัย” และการตีความตามแนวทางของกาดาเมอร์ซึ่งเป็นการขยายเส้นขอบฟ้า เพื่อให้งานวิจัยสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Table มีความเป็นเนื้อหาที่เป็นองค์ความรู้ที่สมบูรณ์ได้

ต้นข้าว ปาณินท์ ได้พูดถึงที่ว่าง Space หรือพื้นทีทางสถาปัตยกรรมว่าแท้จริงแล้วไม่ได้หมายถึงที่ว่างเปล่าอย่างไร้ขอบเขต แต่เป็นการรับรู้หน่วยของพื้นที่ที่สัมพันธ์กับสิ่งอื่นๆ โดยรอบเป็นความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์(หรือสิ่งมีชีวิต)กับสิ่งแวดล้อมที่หมายถึงการรับรู้ขอบเขตของพื้นที่ด้วย

---

[45]สันต์ สุวัจฉราภินันท์, **จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย: ศึกษาปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม** (เชียงใหม่:รายงานวิจัย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552), 73-79.

สัญชาตญาณ[46] ที่ว่างเปล่านี้แหละที่ไฮเดกเกอร์ได้เปรียบเทียบเป็นที่ว่างในคนโทที่เอาไว้บรรจุน้ำ เป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าตัวคนโทน้ำที่เห็นเป็นรูปเป็นร่าง

หน่วยวิจัย “Units of Analysis” ที่ผู้วิจัยนำมาศึกษาจากประสบการณ์ที่ใช้ในการออกแบบพื้นที่ ที่เป็นความสัมพันธ์ของพื้นที่นั้นๆ กับกิจกรรมที่จัดไว้เพื่อรองรับ“พื้นที่ว่างที่สัมพันธ์กับมนุษย์” เป็นส่วนของพื้นที่ที่เรียกว่าเป็นส่วนรับประทานอาหารและส่วนที่ต่อเชื่อมกับส่วนครัว ซึ่งปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นใน Chef’s Table ได้ทลายกำแพงที่เคยแบ่งแยกพื้นที่สองส่วนนี้อย่างเด็ดขาดมากลายเป็นการเปิดตัวของส่วนครัวที่เคยอยู่ในพื้นที่ด้านหลัง ได้มาเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมส่วนหน้า ประหนึ่งเป็นการแสดงประกอบของการรับประทานอาหาร ความน่าสนใจคือส่วนที่ว่างในคนโทที่เป็นส่วนเชื่อมต่อนี้มีรูปแบบของการออกแบบไว้อย่างไรบ้างเพื่อให้เกิดสุนทรียภาพทางสถาปัตยกรรมในพื้นที่นั้นๆ

ร้านอาหาร

ความเป็นมาของร้านอาหารในโลกตะวันตก

ร้านอาหารในโลกตะวันตก ที่เราเรียกว่า Restaurant มีต้นกำเนิดที่มีเป้าหมายในเชิงสุขอนามัย และขายซุปที่ชื่อ Bouillon เพื่อที่จะเสริมสร้างและฟื้นฟูสุขภาพ โดยซุปชนิดนี้เกิดจากการนำชิ้นเนื้อวัวมาตุ๋นรวมกับผักหลายชนิด คำว่า “Restaurer" ในภาษาฝรั่งเศสเป็นคำกริยา มีความหมายที่ระบุในปี 1507 คือการเก็บ ซึ่งเป็นไปทั้งในเชิงรูปธรรมคืออาหารและเครื่องดื่ม และนามธรรมที่หมายถึงการเก็บพลังงานและความแข็งแรงให้กับร่างกาย[47] แต่ความเป็นมาของต้นกำเนิดร้านอาหารที่เรียกว่า Restaurant นั้นผู้วิจัยได้ทำการขยายการสืบค้นต่อจากที่เชฟ Dean Silva ใน Today’s world kitchen ที่ได้แยกเป็น 3 แนวคือ[48]

1. ร้าน Boulanger ก่อตั้งในปี 1765 โดยพ่อค้าขายซุปชาวปารีสที่ชื่อ Boulanger ร้านอาหารของเขามีสโลแกนว่า "Come to me all who suffer from pain of the

---

[46]ต้นข้าว ปาณินท์, **คนและความคิดทางสถาปัตยกรรม** (กรุงเทพฯ: สมมุติ, 2553), 51-52.

[47]**Restaurant, ce qui répare les forces, aliment ou remède fortifiant** (Marguerite d'Angoulême ds Briçonnet), accessed July 2, 2020, available from https://worddisk.com/wiki/Restaurant/

[48]Dean Silva, **The First Restaurant**, accessed July 2, 2020, available from https://toda ysworldkitchen.com/2017/03/15/the-first-restaurant/

stomach and I will restore you”[49] ซึ่งทุกวันนี้ข้อมูลของร้านนี้ยังเป็นข้อมูลที่ถูกระบุใน Merriam-Webster ซึ่งเป็นพจนานุกรมภาษาอังกฤษที่ก่อตั้งตั้งแต่ปี 1831 โดยคนอเมริกัน และ Larousse Gastronomique ซึ่งเป็นเสมือนไบเบิ้ลของวิธีการทำอาหารแบบฝรั่งเศส ต่างก็ยอมรับว่า Boulanger คือร้านอาหารร้านแรก แต่ด้วยความที่รูปลักษณะของร้านที่ไม่ได้โดดเด่น คือยังไม่ได้มีการแยกที่นั่งเป็นโต๊ะย่อยๆ ยังเป็นโต๊ะรวมๆ เหมือนร้านทั่วไปในสมัยนั้น การตกแต่งก็ยังเป็นแบบพื้นๆ จึงทำให้ Larousse Gastronomique ยกย่องให้ร้าน The Grande Taverne de Londres คู่ควรกับการถูกยกย่องของการสถาปนาเป็นร้านอาหารร้านแรกมากกว่า[50]

2. ร้าน The Grande Taverne de Londres (The Taverne Anglaise) ที่ก่อตั้งโดย Antoine B. Beauvilliers ในปี 1786 เขาเป็นผู้ที่ไต่เต้าจากเด็กในครัวจนเป็นเชฟใหญ่ประจำในส่วนวังหน้าที่กำลังจะขึ้นเป็นพระเจ้าหลุยส์ที่ 18 มีการนำเสนอร้านอาหารสำหรับชนชั้นสูง ทั้งสไตล์การตกแต่งที่หรูหรา มีโคมไฟระย้า มีเมนูอาหาร จัดโต๊ะที่มีผ้าปูโต๊ะและแยก seเป็นส่วนตัว การกำหนดเวลาขาย พนักงานเสริฟที่แต่งตัวและถูกฝึกฝนมาอย่างดี ทำให้ทั้ง Larous Gastronomique เป็นที่ยอมรับ โดยมี Jean Anthelme Brillat-Savarin ชนชั้นสูงผู้เขียนหนังสือแนวปรัชญาทางอาหาร The Physiology of Taste ในปี 1825 เป็นผู้ให้เครดิตและนับ The Grande Taverne de Londres เป็นร้านอาหารร้านแรก[51]
3. จากหนังสือและงานวิจัยล่าสุด คือ The Invention of The Restaurant ที่เขียนโดย Rebecca Spang ในปี 2001 จากปัญหาที่ไม่สามารถค้นพบหลักฐานที่มีตัวตนของ Boulanger ตามข้อมูลเก่าที่เคยมีมาอ้างอิง แต่เธอได้ทำให้ชาวโลกได้รู้จัก Mathurin Roze de Chantoiseau นักการเงินผู้มีวิสัยทัศน์ เขามีประวัติเป็นถึงผู้ก่อตั้งธนาคารและเป็นผู้นำเสนอรูปแบบใหม่ของสมุดหน้าเหลือง Almanach Royal ที่รวบรวมข้อมูล

---

[49]**The History of Restaurant**, accessed July 2, 2020, available from https://www.merriam-webster.com/words-at-play/the-history-of-restaurant

[50]Christine Bednarz, **Who invented the first modern restaurant?** accessed July 2, 2020, available from https://www.nationalgeographic.com/culture/food/the-plate/2015/03/13/who-invented-the-first-modern-restaurant/

[51]Larousse Gastronomiqe, **completely revised and updated** (New York: Clarkson Potter, 1999), 978.

และประเภทของธุรกิจการค้าและศิลปะ พร้อมกับให้เจ้าของกิจการได้แจ้งรายละเอียดของสินค้า มีการนำเสนอเป็นลักษณะของการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ธุรกิจนั้นๆ ซึ่งในอดีตนั้นสมุดหน้าเหลืองประเภทนี้เป็นเฉพาะกิจการที่เฉพาของรัฐ ระบุแจ้งแค่ชื่อประเภท ที่อยู่เท่านั้น Mathurin Roze de Chantoiseau มองว่าการกำเนิดของร้านอาหารมิใช่เพียงแค่การขายเชิงเดี่ยวซื้อมาขายไปเหมือนธุรกิจทั่วไป เขามองภาพกว้างไกลของร้านอาหารถึงขนาดว่าเป็นส่วนหนึ่งของกลไกทางเศรษฐกิจระดับชาติ ที่ไม่ได้แค่เพื่อประทังความหิวโหยหรือพบปะกันทางสังคม แต่เป็นส่วนผลักดันส่งเสริมให้คนมีสุขภาพอนามัยที่ดี ร้านอาหารร้านแรกนี้ทำขึ้นเพื่อขายซุปเนื้อที่ตุ๋นกับผักสารพัดอย่าง ที่เรียกว่า Bouillon ซึ่งเป็นอาหารที่มีประโยชน์และง่ายต่อการรับประทาน โดยเฉพาะคนที่ป่วยและมีอาการเบื่ออาหาร เพราะในยุคเครื่องจักรไอน้ำนั้น คนส่วนใหญ่เป็นโรคเกี่ยวกับปอด ที่มาจากปัญหาฝุ่นควัน ร้านอาหารร้านแรกนี้ถือว่าได้ถูกจัดตั้งเพื่อที่จะเป็นผลต่อเนื่องระยะยาวที่จะส่งเสริมเศรษฐกิจทางหนึ่งเลยทีเดียว[52] มีการระบุในสมุดหน้าเหลืองพร้อมคำโฆษณาว่าเป็นร้านอาหารสำหรับชนชั้นสูงมีชื่อว่า “Roze” ตั้งอยู่ใน Hôtel d’Aligre บนถนน Saint Honoré ก่อตั้งในปี 1766 นำเสนออาหารเพื่อสุขภาพ ในราคาที่ระบุต่อคน พร้อมสถานที่และการตกแต่งที่หรูหราทำให้ได้รับความนิยมในหมู่ขุนนางเป็นอย่างมาก

ทั้งนี้ทั้งนั้น ก็ยังมีข้อมูลที่ขัดแย้งจากข้อมูลข้างต้น ที่เชฟ Dean Silva กล่าวว่า Sobrino De Butin คือร้านอาหารที่เก่าแก่ที่สุดในโลกตาม Guinness Book of Records เพราะยังคงมีอายุยืนยาวมาจวบทุกวันนี้โดยที่ไม่เคยปิดร้านลงเลย ตั้งแต่การก่อตั้งในปี 1725 โดยสามีภรรยาชาวฝรั่งเศสที่มาตั้งรกรากในประเทศสเปน แรกเริ่มนั้นร้านอาหารร้านนี้มีชื่อว่า Casa Botín มีคนสำคัญในประวัติศาสตร์อย่างศิลปิน Francisco de Goya เคยทำงานเป็นบริกรที่นี่ ระหว่างรอการรับเข้าศึกษาที่ Royal Academy of Fine Arts[53] ร้านอาหารเก่าที่สุดในโลกนี้มีเตาอบที่ไฟไม่เคยมอดกว่าสามร้อยปี คือตั้งแต่เปิดร้านก็ไม่เคยดับฟืนในเตาเลย เพราะอาหารที่ขึ้นชื่อของที่นี่คือเมนูที่มีลักษณะ

---

[52]Rebecca L. Spang, **The Invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture** (London: Harvard University Press, 2001), 13-20.

[53]**Sobrino de Botin**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Sobrino_de_Bot%C3%ADn

คล้ายหมูหันของจีนที่เรียกว่า Suckling Pig ที่รับประทานคู่กับมันอบเช่นกัน นอกจากนี้ Wine Cellar ของร้านนี้ก็มีประวัติศาสตร์หน้าแรกก่อนการเปิดร้านอาหาร คือตั้งแต่ปี 1590[54]

ความจริงแล้วในประวัติศาสตร์ของฝรั่งเศส ช่วงปลายศตวรรษที่ 18 ร้านอาหารที่เรียกว่า Traiteur มีมาก่อนคำว่า Restaurant เป็นสถานที่สำหรับคนที่ไม่มีครัว ลูกค้าคือคนงานช่างฝีมือ ศิลปิน และมาใช้บริการของบ้านที่มีครัวนี้ โดยจะมีการจัดอาหารภายใต้ราคาที่ตั้งและเวลาที่กำหนดไว้ โดยลูกค้าไม่สามารถเลือกเมนูอาหารเองได้ เป็นการบริการแบบ Table d'Hôte (The Host's Table) ซึ่งเป็นลักษณะที่จัดอาหารมาโดยพ่อครัวเป็นแบบ Set Menu และนั่งในโต๊ะยาวรวมๆ กัน ซึ่งบางที่ก็ร่วมโต๊ะกับเจ้าของบ้านด้วย ซึงหมายความว่าคนที่นั่งร่วมโต๊ะนั้นๆ อาจเป็นคนแปลกหน้ากันหรือเป็นลูกค้าประจำ การจ่ายเงินก็เป็นลักษณะเงินเชื่อระยะยาว แล้วแต่ความไว้ใจกันเลยทีเดียว สามารถสรุปกลุ่มเป้าหมายผู้เป็นลูกค้าของร้านอาหารประเภทนี้ คือ

1. ลูกค้าหลัก คือ ลูกค้าประจำ ที่อาศัยในพื้นที่ ไม่ใช่นักเดินทาง
2. นักเดินทางที่ Traiteur นำส่งอาหารให้กับโรมแรมที่พักเป็นรายห้องระยะยาว
3. การเตรียมอาหารสำหรับเทศกาลต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงาน งานศพ เป็นต้น[55]

รากศัพท์ของ Traiteur ในพจนานุกรมแปลว่า พ่อครัวที่เป็นของส่วนรวม Public Cook[56] ซึ่งต่อมาทางอิตาลีก็นำคำนี้ที่เป็นภาษาฝรั่งเศสมาใช้ในภาษาของตนเองว่า Trattoria ซึ่งมีความหมายแตกต่างออกไปจากของฝรั่งเศส คือหมายถึงร้านอาหารแบบง่ายๆ ราคาไม่แพง ไม่มีเมนูที่พิมพ์ออกมา แต่เป็นแค่กระดานดำที่เขียนไว้ระบุเมนูประจำวัน และอาจหมายถึงร้านอาหารประเภทสั่งกลับบ้านเป็นหลัก[57] การบริการแบบง่ายๆ หรืออาจไม่มีการบริการเลย คือสั่งอาหารและจ่ายเงินที่

---

[54]**Have a seat at the oldest restaurant in the world**, accessed July 2, 2020, available from https://www.youtube.com/watch?v=c24xTGTaTNI&feature=youtu.be

[55]Rebecca L. Spang, **The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture**, (London: Harvard University Press, 2001), 31-33.

[56]Ibid., 30.

[57]**Trattoria**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Trattoria

เคาท์เตอร์ แต่ในปัจจุบัน คำว่า Trattoria ก็ได้ถูกพัฒนาไปจนบางทีหมายถึงร้านอาหารแบบระดับสูงก็มี[58]

ที่ต้องกล่าวถึง Traiteur ควบคู่ไปกับประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร หรือ Restaurant นั้น ก็เพราะในบางตำราก็สรุปว่าต้นแบบของร้านอาหารในปัจจุบันก็คือ Traiteur คง เพราะมองถึงลักษณะของเมนูอาหารเป็นสำคัญ คือลักษณะอาหารหลากหลายกว่า ถึงแม้นว่าในเชิงพื้นที่ คือบ้านของผู้ประกอบอาหาร ไม่ได้มีการตกแต่งพิเศษแต่อย่างไร เป็นพื้นที่รับประทานอาหารในบ้านที่มีโต๊ะอาหารหนึ่งตัวเท่านั้น

ผู้วิจัยจึงมีความเห็นด้วยกับการใช้ศัพท์ภาษาฝรั่งเศสและภาษาอังกฤษที่เรียกว่า Restaurant ซึ่งน่าจะเป็นคำตอบในเชิงประวัติศาสตร์ของร้านอาหาร โดยเฉพาะในเรื่องการพิจารณาถึงเรื่องของการจัดพื้นที่ใช้สอย ที่มีลักษณะของสร้างพื้นที่เฉพาะให้กับผู้ใช้บริการ ที่มีความแตกต่างจากบ้านอยู่อาศัยโดยทั่วไป แม้นว่าต้นกำเนิดของร้านอาหารในคำๆ นี้ จะเป็นเพียงเมนูซุปเพื่อสุขภาพ ไม่ได้มีเมนูหลากหลายดังเช่นปัจจุบัน แต่ก็มีรูปแบบของการจัดพื้นที่ที่เป็นสัดส่วนเฉพาะกลุ่ม มีรูปแบบเฉพาะ มีการบริการ ไม่ใช่อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่เพื่อประทังชีวิตเท่านั้น แต่มีองค์ประกอบทางสุนทรียศาสตร์ที่ทำให้พื้นที่การเสพอาหารมีลักษณะพิเศษเฉพาะ ซึ่งเป็นประเด็นที่ผู้วิจัยทำการศึกษา แม้นว่าลักษณะของรูปแบบร้านอาหารในปัจจุบันจะมีความหลากหลาย และถึงขนาดว่าความแปลกใหม่ก็กลับกลายเป็นย้อนยุคบ้าง เช่น มีการนำรูปแบบคล้าย Traiteur ของฝรั่งเศสมาใช้ในการตกแต่งสถานที่ คือเหมือนเข้าไปรับประทานอาหารในบ้านของเชฟ เป็นต้น

การปฏิวัติฝรั่งเศสระหว่างปี 1789-1799 ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารที่เรียกว่า Restaurant เพราะเดิมทีพ่อครัวจะอยู่ประจำภายในบ้านของขุนนางหรือราชวงศ์ แต่หลังจากการปฏิวัติฯ พ่อครัวเหล่านี้จึงเหมือนตกอยู่ในสภาพบ้านแตก และผันตัวมาเป็นเจ้าของร้านอาหารเอง หรือทำงานกับร้านอาหาร อีกทั้งการปฏิวัติฯ ในครั้งนี้ยังทำให้เกิดชนชั้นกลางผู้มีอันจะกินที่เรียกว่า Bourgeoisie ขึ้นมา นอกเหนือไปจากเดิมที่มีแต่ราชวงศ์ หรือขุนนางเท่านั้น[59]

---

[58]**The history of restaurant**, accessed July 2, 2020, available from https://www.merriam-webster.com/words-at-play/the-history-of-restaurant

[59]Paul Metzner, **Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, skill, and self-promotion in Paris during the age of revolution**, accessed July 2, 2020, available from http://ark.cdlib.org/ark:/13030/ft438nb2b6/

ในส่วนของภาพรวมของ Eating Space ที่มีความหลากหลายของรูปแบบ ว่ากันว่ามีประวัติยาวย้อนไปไกล แต่ที่พอจะมีเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่สามารถแบ่งเป็นไปตามพื้นที่ตั้งและช่วงเวลา รวมทั้งคำเรียกชื่อของพื้นที่เสพอาหารนั้นๆ คือ

ในยุคโรมัน ที่เมือง Pompeii เมืองซึ่งได้รับการยอมรับถึงความเก่าแก่ของการค้นพบทางโบราณคดี[60] มีสถานที่เรียกว่า Thermopolium ซึ่งมีลักษณะเป็นเคาท์เตอร์รูปทรงตัวแอล มีช่องเป็นหลุมๆ เอาไว้ใส่อาหารทั้งร้อนและเย็น เคาท์เตอร์เหล่านี้มีวัสดุปิดผิวเป็นหินอ่อนหลากสี บางแหล่งข้อมูลก็เรียกสถานที่แห่งนี้ว่า คาเฟ่ บาร์ เพราะน่าจะขายทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ได้มีครัวแยกออกไป แต่เป็นพื้นที่ที่รวมไว้ทั้งส่วนประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และขายในพื้นที่เดียวกัน[61] จำนวนที่มีมากของ Thermopolium แสดงให้เห็นถึงลักษณะทางสังคมและเศรษฐกิจที่มีความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้าน ขนาดว่าบ้านพักอาศัยส่วนใหญ่ไม่จำเป็นต้องมีครัวกันเลยทีเดียว[62] Thermopolium นับได้ว่าเป็นรูปแบบร้านอาหารแบบ Fast Food ยุคแรกเริ่ม[63]

ในศตวรรษที่ 13 ในประเทศฝรั่งเศส โรงแรมที่พักที่เรียกว่า Inn ให้บริการอาหารหลากหลายประกอบด้วยขนมปัง ชีส เบคอน เป็นต้น เป็นลักษณะการนั่งร่วมกันที่โต๊ะกลาง ไม่ได้มีแยกเป็นกลุ่มเฉพาะ ในยุคนี้คนปารีสสามารถซื้อหาสินค้าในร้านเฉพาะทาง แยกเป็นร้านย่อยๆ เช่น rôtisseurs ขายเนื้ออบ ร้าน Pastry ขายขนมและพายเนื้อ เป็นต้น โดยที่ทั้งหมดนี้มีการระบุราคา จัดวางที่หน้าร้านเหล่านี้ นับได้ว่าเป็นเมนูอย่างเป็นทางการในยุคแรกๆ เลยทีเดียว

ต่อมาที่ศตวรรษที่ 14 มีคำเรียกของ Tavern เกิดขึ้นมา คือร้านที่ขายทั้งเครื่องดื่มและอาหาร โดยเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอร์เป็นหลัก และส่วนใหญ่รวมถึงการมีบริการในส่วนของที่พักที่ก่อนนี้เรียกว่า Inn ด้วย ซึ่งนอกจากขนมปัง ชีส แฮม ก็มีเนื้อย่างหรืออาหารหนักๆ ให้บริการด้วย[64] ในสหราชอาณาจักรอังกฤษ Tavern เป็นสถานที่หรูหรา เป็นที่พบปะเพื่อตกลงธุรกิจโดยเฉพาะใน

---

[60]**Pompeii virtual walk in 4k part 3**, accessed July 2, 2020, available from https://www.youtube.com/watch?v=tMvnWHvHLrs

[61]Steven J. R. Ellis, **"The Distribution of bars at Pompeii: Archaeological, spatial and viewshed analyses",** Journal of Roman Archaeology 17, (2004), 371-384.

[62] Ibid.

[63]**Fast food**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Fast_food

[64]Jim Chevallier, **A history of the food of Paris: From roast mammoth to steak frites**, (London: Rowman & Littlefield, 2018), 67-80.

ศตวรรษที่ 18 ถึง 19 แต่ยังคงมีความคลุมเคลือของคำที่ใช้เรียก จึงมีคำ Pub ที่เป็นคำสั้นๆ จากคำเต็มว่า Public House ที่นำมาใช้แทน Tavern ในประเทศอังกฤษ และพัฒนาไปต่อที่คำเรียกเฉพาะในเมืองผู้ดีว่า “Gastro" ที่ใช้เรียก Pub ที่ให้บริการอาหารคุณภาพ หรือระดับสูงขึ้นจาก Pub ที่เน้นแต่เครื่องดื่ม องค์ประกอบของ Gastro มักเกี่ยวข้องในเชิงอาหาร วัฒนธรรม และศิลปะ มากกว่าแค่การดื่มกิน[65]

Cabaret เป็นคำเรียกร้านอาหารที่มีประวัติไปตั้งแต่ศตวรรษที่ 13 ในถิ่นชุมชนชาวดัชต์ ซึ่งในตอนแรกหมายถึงโรงแรมที่บริการอาหาร[66] และที่มีการแสดงควบคู่ไปด้วย โดยอาหารที่ให้บริการมักหรูหรากว่าที่ Tavern ซึ่งร้านอาหารประเภท Cabaret มีความเจริญรุ่งเรืองสูงในฝรั่งเศส โดยเฉพาะ Le Chat Noir ที่ตั้งอยู่ในย่าน Montmartre ที่ก่อตั้งในปี 1881 โดย Rodolphe Salis ผู้มีประสบการณ์ในธุรกิจเอเยนต์ของการแสดงต่างๆ เขาเป็นผู้ยกระดับและทำให้ย่านนี้กลายเป็นศูนย์รวมของคนหลากหลายอาชีพที่เกี่ยวข้อง ทั้งนักร้อง นักแสดง ศิลปิน นักแสดง นักเขียน คนรุ่นใหม่ เป็นที่สังสรรค์ของพ่อค้า นักการเมืองในยุคนั้น[67] การประชาสัมพันธ์ที่ประสบความสำเร็จโดยเฉพาะการจ้างศิลปิน Art Nouveau ที่ชื่อ Théophile Steinlen ในการทำโปสเตอร์ของร้าน ที่โด่งดังคือ งาน La tournée du Chat Noir avec Rodolphe Salis ที่เป็นรูปแมวดำ ในปี 1897 ซึ่งเป็นปีเดียวกันที่ Rodolphe Salis เสียชีวิตและ Le Chat Noir ได้ปิดตัวลง

Moulin Rouge เป็นร้านอาหารประเภท Cabaret ที่เปิดในปี 1889 โดย Catalan Joseph Oller ด้วยสัญญลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นรูปกังหันสีแดงบนอาคารที่ตั้ง ภายในมีการจัดที่นั่งและมีการออกแบบการแสดงที่มีฉากเปลี่ยนได้ สถานที่นี้เป็นที่เกิดของนักร้องดังอย่าง Édith Piaf และ

---

[65]**We are YHA**, accessed July 2, 2020, available from **We are YHA**, accessed July 2, 2020, available from https://www.yha.org.uk/?utm_source=google&utm_medium=cpl&utm_term=youth%20hostel%20association&utm_campaign={campaign}&gclid=EAIaIQobChMI9KjznY-96gIVEiQrCh1VOwoOEAAYASAAEgIYoPD_BwE

[66]**Cabaret**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Cabaret

[67]Anna Meakin, **Le chat noir: Historic Montmartre cabaret**, accessed July 2, 2020, available from https://bonjourparis.com/archives/chat-noir-montmartre-cabaret/

ศิลปิน Toulouse-Lautrec ผู้ผลิตโปสเตอร์ของร้านซึ่งปิดตัวลงในปี 1897 หลังการเสียชีวิตของผู้จัดการและหุ้นส่วนของร้านที่ชื่อ Charles Zidler[68]

ร้านอาหารแบบ Fast Food เกิดขึ้นด้วยการสนับสนุนของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และความรวดเร็วในการบริการเพื่อคนจำนวนมากที่มีเวลาจำกัดในการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะคนงาน นักท่องเที่ยวต่างถิ่น[69] อาหารที่ให้บริการมีทั้งแบบที่มีการเตรียมให้สุกมาบ้าง แบบแช่แข็ง หรือบางอย่างก็มีการเตรียมไว้ก่อนเพื่อให้เวลาที่ใช้ในการทำอาหารเมื่อมีการสั่งจากลูกค้าเป็นระยะเวลาที่สั้นที่สุด รูปแบบของร้านเกิดมาจากการบริการแบบ Drive-Through คือลูกค้าขับรถเจ้าไปสั่งและรอรับอาหาร หรือเป็นลักษณะ แบบ Kiosks ที่เป็นซุ้มๆ ซึ่งอาจจะไม่มีที่นั่งให้รับประทาน[70] แต่ถ้าดูในภาพรวมระดับนานาชาติแล้วรูปแบบของร้านอาหารแบบนี้มีมาเก่าแก่ตั้งแต่ก่อนยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม ตั้งแต่ยุคโรมัน หรือช่วงศควรรษที่ 12 ที่ประเทศจีนมีการทอดปาท่องโก๋ นึ่งซาลาเปา ขายข้างถนน เป็นต้น[71] โดยลักษณะทั่วไปของการจัดพื้นที่ใช้สอยคือไม่ได้ให้ความสนใจมากกับความพิถีพิถันของบรรยากาศการนั่งสักเท่าไร เน้นการบริการที่รวดเร็วมากกว่า

ความเป็นมาของร้านอาหารในโลกตะวันออก

ทางฝั่งตะวันออกช่วงรัชสมัยราชวงศ์ซ่ง ในประเทศจีนที่ความเจริญรุ่งเรือง ถึงขนาดว่ามีเมืองหลวงแบ่งเป็นฝั่งเหนือและใต้ ที่เมือง Kaifeng ซึ่งเป็นเมืองหลวงฝั่งเหนือ เป็นจุดเริ่มต้นของรูปแบบ Tea house ในช่วงปี 960-1279 เพื่อเป็นที่ขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักเดินทาง พร้อมๆ กันการเริ่มต้นของแหล่งบันเทิง ทั้งอุปรากรจีน สถานเริงรมณ์ และบ่อนการพนัน ยุคเจริญรุ่งเรืองของรูปแบบร้านอาหารสืบมาถึงเมือง Hangzhou ซึ่งเป็นเมืองหลวงส่วนใต้ ที่มีความหลากหลายของอาหารและมีการสร้างสรรค์และเป็นจุดกำเนิดของเมนูอาหาร[72]

---

[68]**Moulin Rouge**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Moulin_Rouge

[69]**Fast food industry analysis 2018 - cost & trends,** accessed July 2, 2020, available from https://www.scribd.com/document/380539278/Fast-Food-Industry-Analysis-2018

[70]Jennifer Talwar, **Fast food, fast track: Immigrants, big business, and the American dream**. (n.p.: Westview Press, 2003.)

[71]Kwang-chih Chang, (1977). **Food in Chinese culture: Anthropological and historical perspectives**. (New Haven, CT: Yale University Press, 1977).

[72]Nicholas M. Kiefer, “Economics and the origin of the restaurant,” **Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly** 43,4, (2002): 63-64.

ความเป็นมาของร้านอาหารในประเทศไทย

การเกิดขึ้นของร้านอาหารในยุคแรกๆ นั้น พร้อมกันกับการเปิดธุรกิจโรงแรม และการเปิดประเทศ คือรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่มีการสร้างที่พักให้คนชาติตะวันตก ลักษณะคล้าย “โฮเต็ล”หรือ Inn ชื่อ บอร์ดดิง เฮาส์ Boarding Houses ที่ตำบลโคกควาย ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ในปี พ.ศ. 2506 มีการสร้างโรงแรมขึ้น 2 โรงแรมคือ โรงแรมโอเรียนเต็ล Oriental Hotel และโรงแรมฟิชเชอร์ Fisher’s Hotel ซึ่งเป็นรัชสมัยเดียวกับที่มี Coffeeshop แห่งแรกชื่อ ร้านกาแฟนรสิงห์ ตั้งอยู่ที่ถนนเสือป่า ดำเนินการโดยทางราชการ กรมมหรสพหลวงทำหน้าที่จัดดนตรีแสดงที่คอฟฟี่ชอปแห่งนี้

สมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว มีโรงแรมที่ดำเนินการโดยทางราชการเป็นแห่งแรกในพ.ศ. 2465 คือ โรงแรมหัวหิน สร้างเพื่อรองรับแขกเมือง มีการออกแบบและก่อสร้างแบบยุโรป มีอาหารอย่างดีแบบอังกฤษ พนักงานเสิร์ฟนุ่งผ้าม่วง ใส่เสื้อราชปะแตน และสถานที่จัดเลี้ยงหรูหรามากที่สุดในสมัยนั้น อีก 4 ปีต่อมามีการดัดแปลงวังพญาไทเป็นโรงแรม เรียกว่า โฮเต็ลวังพญาไท สมเด็จพระเจ้าพี่ยาเธอ กรมหลวงกำแพงเพชรอัครโยธิน ผู้บัญชาการกรมการรถไฟแผ่นดินเป็นผู้อำนวยการโรงแรม แต่ภายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองได้เปลี่ยนเป็น โรงพยาบาลทหารบกหรือ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ในปัจจุบัน

ในยุคนั้นย่านยานนาวามีร้านที่เรียกว่า ”เบียร์ฮอล์” เป็นสถานที่เต้นรำ มีอาหารขายพร้อมสุราต่างประเทศ จึงนิยมเปิดขายอีกหลายแห่งและจากการที่ทางบริษัทเบียร์ที่ผลิตในไทย ได้ทำการส่งเสริมการขายประสบความสำเร็จ ทำให้คนไทยหันมาดื่มเบียร์ที่ผลิตในไทยกันมากขึ้น[73]

ร้านอาหารที่ขายอาหารประจำชาตินั้นๆ มักตั้งอยู่แยกตามย่านของขนชาตินั้น เช่น ร้านขายอาหารจีน มักตั้งในย่านถนนเยาวราช ถนนราชวงศ์ ถนนทรงวาด เป็นต้น อาหารที่ขายมีทั้งบะหมี่ก๋วยเตี๋ยวข้าวมันไก่ มีบริการเสิร์ฟถึงรถ โดยเอาถาดอาหารแขวนไว้ที่หน้าต่างรถ หากไม่อยากมานั่งรับประทานที่ริมถนน และในย่านเยาวราช มีการสร้างอาคารสูง 7-9 ชั้น เพื่อเป็นที่ขายอาหารจีนอย่างหรูหรา มีโรงน้ำชา โรงนวด โรงระบำ และบ่อนการพนัน ความเจริญของร้านอาหารจีนทำให้เกิดภัตตาคารจีนขนาดใหญ่เกิดขึ้นหลายแห่ง รวมทั้งเป็นแหล่งที่ขายอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวตอน

---

[73]**วิวัฒนาการของภัตตาคารในไทย**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A0%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%95%E0%B8 %B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%A3

กลางคืน นอกจากนั้นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมในอดีต เช่น อาหารอินเดีย จะมีมากในย่านที่คนอินเดียอาศัยอยู่ เช่น ถนนสุรวงศ์ บางรัก และย่านพาหุรัด เป็นต้น

ประเภทของร้านอาหาร

อาจารย์ดวงพร ทรงวิศวะ จากร้านโบราณ Bo.Lan ผู้ที่ได้รับการโปรโมทและขึ้นแท่นเป็นถึงระดับของ Chef's Table ประจำประเทศไทยได้มีการทำเอกสารประกอบการสอนที่มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒฯ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับร้านอาหารและทำให้เข้าใจการจำแนกร้านอาหารดังต่อไปนี้

การจำแนกประเภทร้านอาหารโดยกระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความหมายของร้านอาหารประเภทต่าง ๆ โดยจำแนกเป็น 5 ประเภท คือ

1. ห้องอาหารในโรงแรมหมายถึง ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม

2. ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไป ที่รับประทานอยู่ภายในอาคาร พนักงานแต่งกายมีแบบฟอร์มที่มีรูปแบบเฉพาะ

3. สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ที่รับประทานอาหารส่วนใหญ่อยู่นอกอาคาร บรรยากาศเป็นแบบธรรมชาติ พนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบ

4. ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหา ที่รับประทานอาหารอยู่ภายในอาคาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่น อาหารจานเดียว หรือเป็นอาหารเฉพาะ เช่น ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ส้มตำ เป็นต้น

5. ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม หมายถึง ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีม เท่านั้น[74]

---

[74]**ภัตตาคาร**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A0%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%95%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%A3

การจำแนกประเภทร้านอาหารโดยกระทรวงพาณิชย์

กระทรวงพาณิชย์ แบ่งประเภทร้านอาหารออกเป็น 4 แบบ โดยจำแนกตามการออกแบบตกแต่งเป็นหลัก ได้แก่

1. ร้านอาหารระดับหรู Fine Dining เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งอย่างประณีต สวยงาม ใช้วัสดุและอุปกรณ์ราคาแพง จัดอาหารอย่างหรู มีการบริการระดับ 5 ดาว

2. ร้านอาหารระดับกลาง Casual Dining เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบพอเหมาะสมควร เน้นบรรยากาศแบบสบายๆ เป็นกันเอง ราคาอาหารระดับปานกลาง พนักงานบริการแบบเป็นกันเองไม่มีพิธีรีตอง

3. ร้านอาหารทั่วไป Fast Dining เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวก รวดเร็ว มีความทันสมัย เน้นบริการอาหารจานด่วน มีรายการอาหารจำกัดและสามารถหมุนเวียนลูกค้าได้ในปริมาณมา

4. ร้านริมบาทวิถี Kiosk เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆ เน้นอาหารจานเดียว สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง[75]

การจำแนกร้านอาหารตามประเภทลักษณะการให้บริการ

การแบ่งประเภทร้านอาหารตามลักษณะการให้บริการได้ คือ

1. Full Service เป็นการบริการแบบมีพนักงานให้บริการทุกขั้นตอน ร้านอาหารในประเภทนี้จะจัดพนักงานซึ่งผ่านการฝึกอบรมด้านการให้บริการมาเป็นอย่างดีหรืออย่างน้อยได้รับการฝึกงานจากผู้บริหารกิจการ ในการให้ความรู้ด้านวิธีการต้อนรับลูกค้า การเสริฟอาหารและการบริการอื่นๆ ในร้านอาหารกิจการร้านอาหารแบบนี้ยังจัดแบ่งออกเป็น

1.1. ร้านอาหารกูร์เมต์ Gourmet Restaurant

---

[75]ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร**, ประเภทของร้านอาหาร คุณภาพของอาหาร คุณภาพการบริการและสื่อสังคมออนไลน์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารสำหรับมื้อค่ำของประชากรในกรุงเทพมหานคร**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://dspace.bu.ac.th/bitstream/123456789/2109/1/nattawut_rung.pdf

1.2. ร้านอาหารตามโอกาส Occasional Restaurant

1.3. ร้านอาหารจำหน่ายอาหารที่เน้นลักษณะเฉพาะตัว Specialty Restaurant

1.4. ร้านอาหารแบบครอบครัว Family Style Restaurant

1.5. ร้านอาหารสำหรับสมาชิก Member Club/Private Club

1.6. ร้านอาหารที่ขายอาหารหลากหลาย ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไปและร้านกาแฟ General Restaurant และ Coffee Shop

2. Semi service เป็นการบริการแบบที่ลูกค้าอาจจะต้องไปจ่ายเงินที่แคชเชียร์เอง หรือไปสั่งอาหารที่เคาท์เตอร์รับเบอร์หรือป้ายแล้วนั่งรอที่โต๊ะ เป็นกิจการร้านอาหารที่มีทั้งส่วนที่ลูกค้าจะบริการตนเอง และส่วนที่จัดพนักงานไว้บริการเช่น ร้านอาหารที่ขายอาหารหลากหลายหรือภัตตาคารโดยทั่วไปที่มักจัดมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าตามรายการอาหาร Menu ที่ทางร้านจัดเตรียมไว้ ขณะเดียวกันในช่วงกลางวันอาจมีการจัดบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ Buffet ให้ลูกค้าได้บริการตนเองด้วย กิจการภัตตาคารหลายแห่งนิยมการทำธุรกิจร่วมกับบริษัททท่องเที่ยว เพื่อจัดบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ให้แก่นักท่องเที่ยวจำนวนมากเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้แก่ภัตตาคารซึ่งในส่วนของกิจการภัตตาคารที่ให้บริการกึ่งรูปแบบนี้มีทั้งภัตตาคารบุฟเฟ่ต์และภัตตาคารแบบแฟรนไชส์ที่เป็นการให้บริการแบบอาหารจานด่วนหรือฟาสต์ฟัด Fast Food เช่นในศูนย์การค้าหลายแห่ง ซึ่งร้านอาหารประเภทนี้จะมีทั้งที่จัดสถานที่ให้ลูกค้านั่งรับประทานอาหารในลักษณะการบริการตนเอง และมีทั้งส่วนที่มีพนักงานคอยบริการให้

3. Self service เป็นกิจการภัตตาคารประเภทนี้มีจุดประสงค์เพื่อขายอาหารมากกว่าเครื่องดื่ม ส่วนอาหารที่มีไว้สำหรับบริการนั้นมักเป็นอาหารที่มีการจัดเตรียมไว้พร้อมก่อนแล้วและสามารถบริการแก่ลูกค้าได้ทันที หรือเป็นอาหารจานด่วนที่เรียกว่าฟาสต์ฟู้ดที่ใช้เวลาการจัดเตรียมการบริการและการบริโภคในเวลาที่สั้นเหมาะสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อย เร่งรีบ เป็นการบริการอาหารที่ไม่มีพิธีรีตอง การขายเน้นความสะดวก รวดเร็วลูกค้าต้องบริการตนเอง Self Service โดยที่ลูกค้าสามารถซื้อและนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้ ไม่มีพนักงานเสิร์ฟ และลูกค้าทำหน้าที่บริการตนเอง เช่น Mc Donald’s เคเอฟซี ถนัดแดก เป็นต้น

การแบ่งประเภทตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการ

ร้านอาหารตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการมี 5 ประเภทดังนี้ คือ

1. ร้านอาหารที่ขายอาหารทั่วไปของแต่ละชาติเช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารเกาหลี ร้านอาหารอิตาลี ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารฝรั่งเศส เป็นต้น

2. ร้านอาหารประจำถิ่น Ethnic Cuisine คือเน้นอาหารประจำท้องถิ่นหรืออาหารพื้นเมือง เช่น ร้านอาหารปักษ์ใต้ ร้านอาหารเมืองเหนือ ร้านอาหารอิตาลีแบบโรม หรือร้านอาหารฝรั่งเศสแบบทางตอนใต้ เป็นต้น คือเป็นร้านอาหารที่เฉพาะเจาะจงพื้นที่ มีความโดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ในส่วนของเมนูอาหาร

3. ร้านอาหารพิเศษเฉพาะทาง Specialty Food มีการจัดเตรียมที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป เช่น อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารคลีน ร้านขายเนื้ออย่างหรือสเต็กโดยเฉพาะ เป็นต้น

4. ร้านอาหารที่แบ่งตามวิธีการปรุงอาหาร เช่น ร้านสุกี้ ร้านปิ้งย่าง และร้านอาหารที่นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูงมาประยุกต์กับการปรุงอาหารที่เรียกว่า อาหารโมเลกุล Molecular Gastronomy เป็นต้น

5. ร้านอาหารนานาชาติเป็นอีกประเภทหนึ่งของร้านอาหารที่เปิดให้บริการกันอยู่ทั่วไป โดยที่ร้านอาหารนานาชาติมักจะเลือกการบริการแบบบุฟเฟ่ต์ ซึ่งเป็นการบริการตนเองและคิดราคาเหมาจ่ายเป็นราคาเดียวให้กับลูกค้า ซึ่งในยุคก่อนร้านอาหารประเภทนี้มักอยู่ตามโรงแรม แต่ในสมัยปัจจุบันเป็นร้านเฉพาะ เช่น โออิชิ เป็นต้น

จะเห็นได้ว่าการแบ่งประเภทของร้านอาหารเกิดขึ้นจากการยึดในสาระที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นจากองค์กรที่แตกต่าง รูปแบบการบริการ ลักษณะและสัญชาติของอาหาร เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ทำให้เกิดประเภทแยกย่อยออกมามากมาย แต่ถึงกระนั้น ก็ยังไม่ปรากฏประเภทของ Chef’s Table ซึ่งเป็นรูปแบบที่ค่อนข้างใหม่ในช่วงทศวรรษนี้

ความหมายของ "Chef's Table"

เชฟส์เทเบิล Chef’s Table คือประเภทหนึ่งของร้านอาหารที่มีการสร้างสรรค์นำเสนอเมนูที่จัดมาเป็นคอร์ส มีการเตรียมการ เสริฟ และดำเนินการโดยเชฟที่มีชื่อเสียง

ความหมายของคำอย่างตรงไปตรงมาคือหมายถึงโต๊ะของเชฟที่ตั้งในครัว ซึ่งจะเป็นการจองพิเศษของลูกค้า VIP เป็นการนำเสนออาหารโดยเชฟใหญ่ที่แตกต่างจากเมนูทั่วไป มีลักษณะเป็น Tasting Menu ที่มีลักษณะที่จัดเมนูโดยเชฟจากวัตถุดิบที่มีในฤดูกาลนั้นๆ โดยจะทำเป็นสัดส่วนขนาดเล็ก เพื่อให้ลูกค้าได้ชิมความหลากหลายของอาหารและเป็นการโชว์ทักษะของเชฟ ในช่วงปลาย

ศตวรรษที่ 20 ที่เกิดกระแสของ "Chef's table" ที่เป็นที่รู้จัก คือเชฟ Ferran Adrià ที่ร้าน el Bulli ในประเทศสเปน และเชฟ Thomas Keller ที่ร้าน French Laundry ที่ Napa Valley สหรัฐอเมริกา ที่นำเสนอ Tasting Menus กว่า 40 รายการ และแน่นอนว่ารูปแบบ Tasting Menu นี้ทำให้ร้านอาหารสามารถนำเสนออาหารในราคาที่แพงลิบลิ่วได้ ถ้าจะว่าไปรูปแบบที่เกิดขึ้นในลักษณะของ Chef's Table นี้ก็มีความคล้ายคลึงกับรูปแบบของ Traiteur ในยุคแรกๆ รวมทั้งการจัดอาหารในรูปแบบของอาหารชุดเซทด้วย Menu นี้ทำให้ร้านอาหารสามารถนำเสนออาหารในราคาที่แพงลิบลิ่วได้[76] ถ้าจะว่าไปรูปแบบที่เกิดขึ้นในลักษณะของ Chef's Table นี้ก็มีความคล้ายคลึงกับรูปแบบของ Traiteur ในยุคแรกๆ รวมทั้งการจัดอาหารในรูปแบบของอาหารชุดเซทด้วย

ความหมายอีกอย่างหนึ่งของ "Chef's Table" เป็นคำที่ได้จากชุดสารคดีของ Netflix สร้างขึ้นในปี 2015 เป็นผลงานการกำกับของ David Gelb ซึ่งก่อนหน้านั้น เขาเคยกำกับสารคดี “Jiro Dreams of Sushi” ในปี 2011[77] “Chef’s table” นี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับชีวิตความเป็นมาของเชฟชื่อดังในหลายๆ ประเทศ ในเนื้อหาความเป็นมาของการประกอบอาชีพเชฟ และแนวความคิดในการประกอบอาหาร รวมถึงทัศนคติของชีวิต ซึ่งเชฟในประเทศไทยที่สารคดี "Chef's Table” คือเชฟโบ หรืออาจารย์ดวงพร ทรงวิศวะ Bo Songvisava จากร้านโบราณ Bo.Lan[78] มีความโดดเด่นของการเสาะแสวงหาสูตรอาหารและวัตถุดิบจากท้องถิ่นเป็นสำคัญ และเชฟ Gaggan Anand สัญชาติอินเดียที่เปิดร้านอาหาร Chef’s Table ในประเทศไทย เขามีชื่อเสียงไปทั่วโลกจากฝีมือการทำอาหารรูปแบบการนำเสนอ และความสามารถในการสร้างความสนุกสนานให้กับพื้นที่

Chef’s Table ได้รับการเรียกขานว่า “อาหารจานลายเซ็น” โดยธเนศ วงศ์ยานนาวา ที่ได้กล่าวว่า “...จานอาหารถูกกำกับด้วยลายเซ็น ประหนึ่งลายเซ็นของศิลปินต่างๆ ผู้แสดงความเป็น

---

[76]Wayne Gisslen, **Professional cooking, College Version**. (n.p.: John Wiley and Sons, 2006), 90.

[77]Todd Spangler, **Netflix Sets Premiere Date for 'Chef's Table' Foodie Docu-Series from David Gelb**, accessed July 2, 2020, available from https://variety.com/2015/digital/news/netflix-sets-premiere-date-for-chefs-table-foodie-docu-series-from-david-gelb-1201464321/

[78]**Chef’s table**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Chef%27s_Table

เจ้าของในผลงาน ลายเซ็นแสดงผลงานของอัตตาแห่งความเป็นปัจเจกชน อาหารจานลายเซ็นขึ้นมามีความสำคัญสำหรับเหล่านักกินอาหาร...” [79]

ในปัจจุบันนี้มีร้านอาหารหลายร้านที่นำเสนอในรูปแบบของ Chef’s Table ทั้งในส่วนของประเภทร้านอาหาร รูปแบบอาหาร และการให้บริการเชฟส์เทเบิล Chef’s Table ไม่ใช่เพียงแค่อาหารมื้อหนึ่ง แต่มันคือมหรสพอันน่าตื่นตาตื่นใจ ภาพครัวที่มิดชิด ที่เคยถูกซ่อนให้ลับตากลับเป็นเปิดเผย เส้นคั่นกลางระหว่างครัวกับโต๊ะกินข้าวค่อยๆ เลือนหายจนเหลือเพียงกระจกกั้น ครัวเปิดก็ได้กลายเป็นเวทีเล็กๆ ที่มีเชฟเป็นผู้กำกับ ร้านอาหารประเภทนี้มีความคาบเกี่ยวกับความเป็นร้านอาหารอที่เรียกว่า Fine Dining ที่มีความสามารถในการปลุกและสร้างประสบการณ์การสัมผัสและลิ้มลองที่ไม่ได้จำกัดแค่อาหารเท่านั้น[80]

ลักษณะของ Chef’s table นี้ก็มีความคล้ายคลึงกับรูปแบบของ Traiteur ในยุคแรกๆที่เคยกล่าวมาแล้วในส่วนประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร โดยที่ เชฟส์เทเบิล Chef’s Table เป็นรูปแบบการรับประทานอาหารที่เสิร์ฟเมนูตามใจเชฟนั่นเอง โดยส่วนใหญ่มักจะนั่งรับประทานกันที่โต๊ะยาวหน้าครัวเปิด สถานที่จะเป็นร้านอาหาร บ้านเชฟ หรือที่ไหนก็ได้[81] มีลักษณะคล้ายกับการรับประทานหน้าเคาท์เตอร์ของการรับประทานอาหารญี่ปุ่นที่เรียกว่า “โอมากาเสะ” สาระสำคัญคือปฏิสัมพันธ์ของผู้เสพอาหาร เชฟผู้ปรุง กระบวนการและขั้นตอนการทำอาหาร ภาชนะ การนำเสนออาหาร วัตถุดิบและอาหาร รูปแบบและการนำเสนอแบบ Chef’s table ทลายการลำดับความสำคัญของพื้นที่รับประทานอาหาร ที่แต่เดิมคือการจัดบรรยากาศของร้านอาหารที่มีรูปแบบเฉพาะที่สวยงามสร้างสรรค์และแยกจากส่วนครัวอย่างเด็ดขาด จนกลายเป็นขนบประเพณีที่พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารที่อยู่ในครัว หรือใกล้ครัวที่สุดกลับเป็นที่ต้องการ มีราคาแพง แตกต่างจากพื้นที่รับประทานอาหารทั่วไป การรับประทานอาหารที่กลายเป็นการเสพงานศิลปะแนวหนึ่งซึ่งเชฟได้กลายเป็นเสมือนศิลปินหรือผู้ควบคุมดนตรี ท่ามกลางพื้นที่ครัวที่กลายสภาพเป็นเสมือนโรงมหรสพย่อยๆ ทำให้เกิดรูปแบบที่เป็นการหักเหกับความคิด ความเชื่อ ที่เคยเกิดขึ้นในพื้นที่ใช้สอยที่เราเรียกว่าร้านอาหาร

---

[79]ธเนศ วงศ์ยานนาวา, **วัฒนธรรมอัตตา (อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น)** (2562), 24-25.

[80]David Hagger, **The world loves attica: World’s 50 best**, accessed July 2, 2020, available from https://theworldlovesmelbourne.com/food-wine/37-featured/1040-attica-world-s-50-best-stunning-restaurant-experience.html

[81]สรรเสริญ เกรียงปริญญากิจ และพฤภัทร ทรงเที่ยง, **อะไรคือ chef’s table? เทรนการกินที่ต้องตามใจเชฟ**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://thestandard.co/chefs-table/

ภาพที่ 5 บรรยากาศร้าน Table X เชฟส์เทเบิลขนาด 10 ที่นั่ง
ที่ในซอยอารีย์ (ภาพบน) และภาพบรรยากาศที่ส่วนครัวเปิดแต้กลายเป็นเวทีเล็กๆ
ที่มีเชฟเป็นผู้กำกับ (ภาพล่าง) ที่มา: https://thestandard.co/chefs-table/

บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัย “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Table เป็นการวิจัยเชิงบุกเบิก Exploratory Research ที่มีวัตถุประสงค์ค้นหาความรู้ในเรื่องการจัดพื้นที่รับประทานอาหารรูปแบบของ Chef’s Table ที่มีอยู่ในวัฒนธรรมการเสพอาหารในปัจจุบัน เป็นการศึกษา และตั้งคำถามอย่างตรงไปตรงมา มีการเปรียบเทียบกับรูปแบบร้านอาหารประเภทอื่นๆ หรือร้านอาหารจากข้อมูลในประวัติศาสตร์ ซึ่งจากการค้นคว้าเรื่องของงานวิจัยโดยทั่วไป จะมีการจำแนกตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

2.1. การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการระบุลักษณะของเหตุการณ์ และเงื่อนไขต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อตอบคำถามว่า “เหตุการณ์ต่าง ๆ นั้นเป็นอย่างไร”

2.2. การวิจัยเชิงอธิบาย Explanatory Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาสาเหตุต่างๆ และคำอธิบายความสัมพันธ์เชิงเหตุผล ที่เกี่ยวกับเหตุการณ์ต่างๆ โดยมุ่งตอบคำถามว่า “ทำไมจึงเกิดเหตุการณ์เหล่านี้ขึ้น” มีการวิเคราะห์เปรียบเทียบกับเหตุการณ์อื่น ๆ

2.3. การวิจัยเชิงบุกเบิก Exploratory Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาความรู้ในเรื่องใหม่ ๆ ที่น่าสนใจและยังไม่มีการศึกษา หรือค้นพบกันมาก่อน[82]

ทฤษฎีและขั้นตอนการวิจัย

วิธีการดำเนินงานวิจัยนี้เป็นไปในรูปแบบของการหาความรู้แบบอุปนัย Induction ตามหลักการของ Francis Bacon ที่ใช้วิธีการรวบรวมความจริงย่อยๆ แล้วจึงสรุปไปหาข้อเท็จจริงใหญ่ ซึ่งวิธีอุปนัยนี้มีหลักการ ดังนี้

1. การสังเกตและเก็บรวบรวมข้อมูลแบบมีแบบแผน โดยใช้วิธีกรณีศึกษา
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากความสัมพันธ์ของข้อมูลเหล่านั้น อาจเป็นการตั้งสมมุติฐานคล่าวๆ
3. สรุปผล Conclusion เป็นองค์ความรู้ใหม่หรือทฤษฎี

ด้วยกรอบใหญ่ของ Baconian Inductive ตามหลักการของ Francis Bacon ส่งผลให้มี

---

[82]สาวิตรี สุวรรณโณ**, การวิจัยและประเมินผลการประชาสัมพันธ์และการสื่อสารองค์กร**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.elfms.ssru.ac.th/sawitree_ch/file.php/ 1/Research_Eva_for_PR.pdf

การตรวจสอบข้อมูลที่ควรศึกษารายละเอียดของข้อมูลเป็น 3 แนวทาง คือ[83]

1. วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances

2. วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances

3. วิเคราะห์จากส่วนที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances

ซึ่งในการทำงานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้ใช้ขั้นตอนของอุปนัยที่เป็นการรวบรวมข้อมูลเพื่อนำเนื้อหาจากกรณีศึกษามาวิเคราะห์และสังเคราะห์ โดยในส่วนของการสรุป และสังเคราะห์ได้ทำเป็นส่วนๆ แยกกรณีศึกษาเป็นกรณีๆ ไป เนื่องจากมีรายละเอียดของข้อมูลที่แตกต่างกัน แต่ทั้งนี้ในส่วนของบทสรุป Conclusion เป็นการรวบรวมองค์ความรู้จากบทสังเคราะห์ในกรณีศึกษาแต่ละส่วนมาใช้

หนังสือ Architectural Research Methods (Second Edition) ที่เขียนโดย Linda N. Groat และ David Wang ได้มีการนำเสนอรูปแบบวิธีการวิจัยงานสถาปัตยกรรมหลายแนวทางแต่ผู้วิจัยได้นำวิธีของการใช้กรณีศึกษา Case Studies มานำเสนอ โดยในหนังสือเล่มเดียวกันนี้มีการอ้างถึงคำกล่าวของ Robert Yin ที่ว่า “กรณีศึกษาเป็นรูปแบบวิธีการวิจัยที่เหมาะสมที่ใช้สำหรับการสำรวจรูปแบบของปรากฏการณ์ Phenomenon[84] ภายในบริบท Context”[85] ที่เป็นกิจกรรมชีวิตจริงๆ โดยเฉพาะเมื่อขาดความชัดเจนระหว่างปรากฏการณ์และบริบท มีลักษณะรูปแบบของการศึกษา คือ

1. การที่จะต้องเป็นการศึกษาถึงบริบทนั้นๆ อย่างจริงจังไม่สำคัญว่าจะมีจำนวนกรณีศึกษาแค่หนึ่งหรือมากกว่านั้น ความหมายของบริบท ครองคลุมถึงส่วนเนื้อหาและองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง ในส่วนของงานวิจัยนี้คือทั้งส่วนของความเป็นสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม ที่

---

[83]รัตนะ ปัญญาภา, **ปรัชญาการวิจัย**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.ubu.ac.th/web/files_up/08f2016052410342373.pdf

[84]ปรากฏการณ์วิทยาตามแนวคิดของไฮเดกเกอร์ คือกสภาวะที่มันเป็นอยู่ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงออกมาเอง เป็นการสืบค้นจากเบาะแสที่มีอยู่แล้วในกิจกรรมหรือวัตถุ และทำให้เบาะแสนี้คลายตัวแสดงตัวออกมา ไม่มีการตั้งสมมุติฐานขึ้นมาครอบงำแนวความคิดรวมถึงการกลับไปยังห่วงคำนึงที่เกิดขึ้นจากเหตุการณ์นั้นๆ ดู ดลวัฒน์ บัวประดิษฐ์, **มโนทัศน์ ความจริง ในบีอิ้ง แอนด์ไทม์ ของ มาร์ติน ไฮเดกเกอร์**, วิทยานิพนธ์ อักษรศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558), 21-25.

[85]บริบท (context) หมายถึงสภาพแวดล้อม และเงื่อนไขต่างๆ ที่รายล้อมเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง เรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือ ประเด็นใดประเด็นหนึ่งสภาพแวดล้อมโดยทั่วไป ของสิ่งๆหนึ่งหรือเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่เราจัดให้เป็นศูนย์กลาง และบริบทนั้นๆ มีผลต่อการปรากฏการณ์หรือการเปลี่ยนแปลงต่อเรื่องราว(ประเด็น)นั้นอย่างใด ดู **สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/localgis/posts/787989024609562/

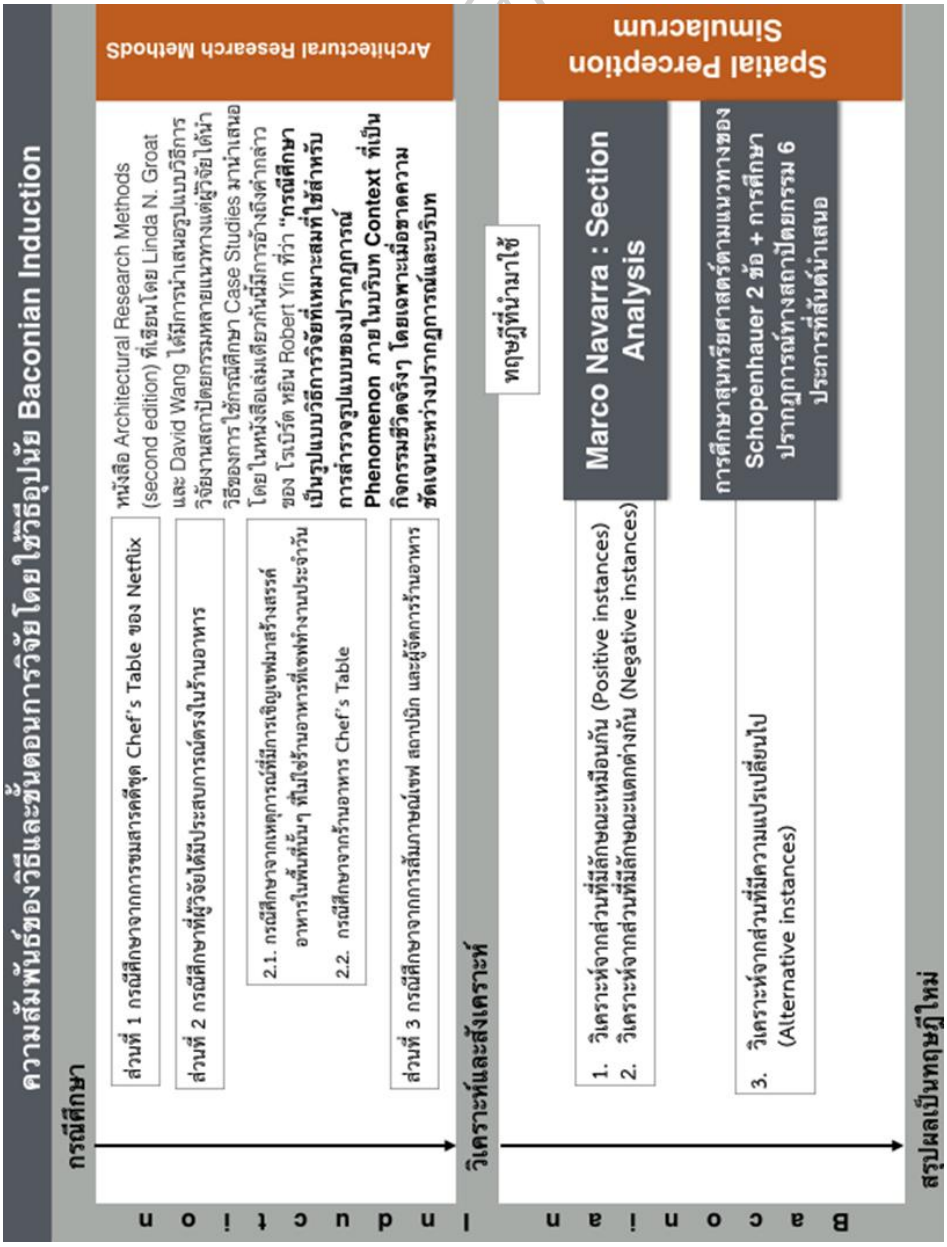
เกิดขึ้นจากปรากฏการณ์ และความเข้าใจทางลักษณะกายภาพของ Chef's Table โดยทั่วไป

2. การอธิบายความสัมพันธ์อย่างง่ายๆ ของทั้งปรากฏการณ์และบริบทนั้นๆ ได้

3. การพัฒนาความก้าวหน้าของทฤษฎี ควรจะเกิดขึ้นในช่วงเวลาของงานวิจัย

4. การมีแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ และมีความหลากหลายของกรณีที่นำมาศึกษา ทั้งนี้มีหลักการที่เป็นบรรทัดฐานหรือเกณฑ์ Criteria ในการเลือกกรณีศึกษา ที่ต้องคำนึงถึงประเด็นต่างๆ ที่ผู้วิจัยนำมาเป็นองค์ประกอบ คือ

4.1. การเลือกแหล่งวิจัยที่เหมาะสม Site Selection



ตารางที่ 2 แสดงทฤษฎีและขั้นตอนการวิจัยที่มี Baconian Induction เป็นกรอบกว้าง และมีการนำกรณีศึกษามาทำการวิเคราะห์ผ่านหลักการของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum เป็นกรอบในของทฤษฎีที่มี Marco Navarra: Section Analysis ร่วมกับสุนทรียศาสตร์ใน สถาปัตยกรรมของ Schopenhauer

4.2. การเลือกกรณีที่จะศึกษาอย่างชัดเจน Comprehensive Sampling

4.3. ความหลากหลายของกรณีศึกษาให้มากที่สุด Maximum variation sampling

4.4. การกำหนดเครือข่ายของตัวอย่าง Network sampling[86]

5. การมีคขวามสามารถในการนำข้อมูลมาวิเคราะห์และสร้างทฤษฎีได้[87]

การวิจัยนี้จึงนำลักษณะรูปแบบทั้งห้าข้อของ Linda N. Groat และ David Wang โดยเฉพาะในข้อ 4.2 ในการเลือกกรณีที่จะศึกษาอย่างชัดเจนและเหมาะสมจากบรรทัดฐานหรือเกณฑ์ Criteria ในการเลือกกรณีศึกษาที่มีแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้และมีความหลากหลาย คือทั้งจากข้อมูลจากการชมสารคดี ประสบการณ์ตรง และการสัมภาษณ์บุคคลในวงการที่มีส่วนเกียวข้องกับการออกแบบ เช่น เชฟ สถาปนิก และผู้จัดการร้านอาหาร เป็นต้น เพื่อที่จะทำความเข้าใจจากวิสัยทัศน์ของหลายๆ ฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อนำมาวิเคราะห์ร่วมกับกรณีศึกษาอื่นๆ

ทฤษฎีที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล

มิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum ที่เป็นงานวิจัยโดย Pedro M. Azevedo Rocha (ภาพที่ 6) แสดงถึงในช่วงเวลาแรกในระยะที่ไกลออกไปก่อน จึงเป็นการรับรู้ในปรากฏการณ์ที่ใกล้เข้ามาตามลำดับ[88] เป็นการสื่อให้เห็นว่าการรับรู้เกิดขึ้นในลักษณะภาพรวมในระยะไกล ก่อนจะเป็นการรับรู้ในระยะใกล้เข้ามา ซึ่งเมื่อนำมาผนวกกับหลักการของ Francis Bacon ส่งผลให้มีการตรวจสอบข้อมูลที่ควรศึกษารายละเอียดของข้อมูลเป็น 2 แนวทางในงานวิจัยนี้ คือ

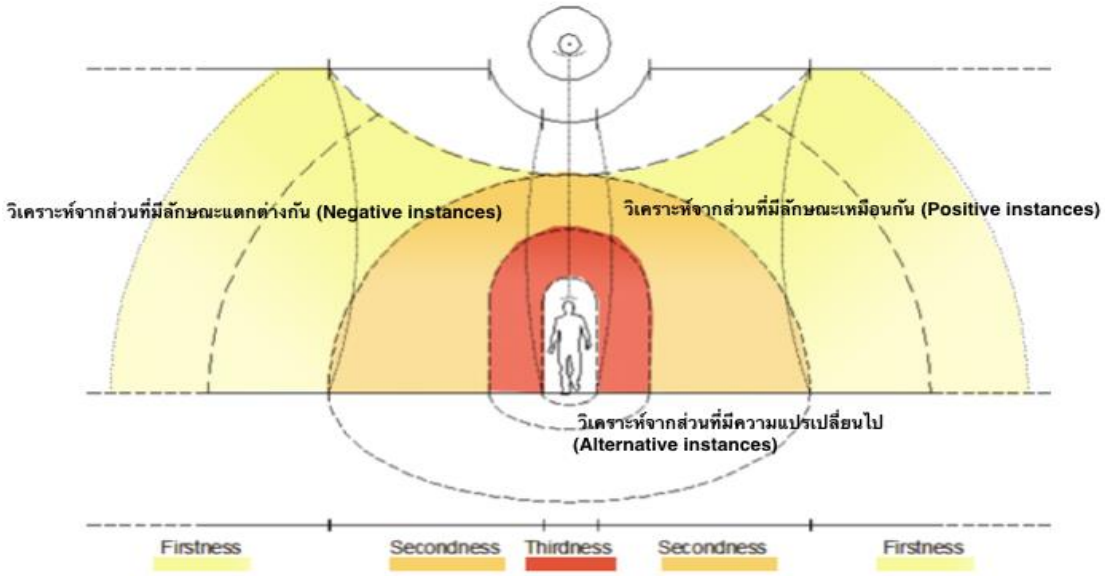
1. วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะไกล เป็นปรากฏการณ์ที่เป็นภาพรวมกว้างๆ ในสถานที่หรือบรรยากาศ มีความเป็น Objective Value ผู้วิจัยได้นำปรากฏการณ์ของหน่วยวิจัยมาตีความในการตีความรูปออกมาเป็นแบบแผนผัง Plan ตามความคุ้นเคยของการศึกษาพื้นที่ แต่ปรากฏว่าไม่สามารถทำความเข้าใจกับพื้นที่ที่ศึกษาที่เรียกว่า “หน่วยวิจัย” ได้สักเท่าไร เพราะจาก

---

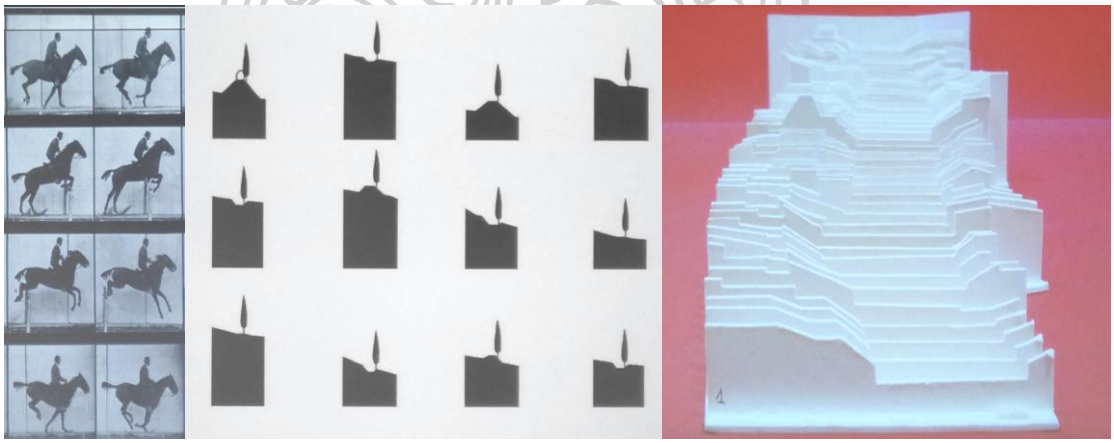
[86]ยาใจ พงษ์บริบูรณ์. **การศึกษาแบบกรณีศึกษา: Case Study**, วารสารศึกษาศาสตร์ 33,4 (2013), 45.

[87]Linda N. Groat and David Wang, **Architectural research methods**. (n.p.: John Wiley & Sons, 2013), 418-419.

[88]Pedro M Azevedo Rocha, **Agrootics. A semiotic cubic model description for meaning interpretation,** accessed July 2, 2020, available from https://www.researchgate.net/figure/Spatial-perception-simulacrum_fig2_312889478



ภาพที่ 6 มิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum
แสดงให้เห็นว่าในช่วงแรกของการรับรู้จะเกิดในระยะที่ไกลออกไปก่อน ต่อมาจึงเป็นการรับรู้ในปรากฏการณ์ที่ใกล้เข้ามาตามลำดับ Agrootics. A semiotic cubic model description for meaning interpretation by Pedro M. Azevedo Rocha in journal on semiotics and culture (Eikon)
ที่มา: https://www.researchgate.net/figure/Spatial-perception-simulacrum_fig2_312889478



ภาพที่ 7 สไลด์จากเลคเชอร์ของ Marco Navarra (ภาพถ่าย)
ที่ Università Politecnica delle Marche ที่เมือง Ancona อิตาลี ในวันที่ 15 พฤษภาคม 2562
อ้างอิงจากงานวิจัยพื้นที่ภูมิสถาปัตยกรรมจากสภาพภูมิศาสตร์
“Architecture as Archaeology Research” สถาปัตยกรรมมีความคล้ายกับเป็นการวิจัยทางโบราณคดี ที่เป็นการสืบค้นจากชิ้นส่วนที่หลากหลาย เป็นการศึกษาการรับรู้และเข้าใจพื้นที่ในเชิงของรูปตัดที่เปลี่ยนไปของพื้นที่ เหมือนแต่ละเฟรมของภาพในช่วงเวลาหนึ่งๆ

การศึกษาด้วยผังจะเกิดความหลากหลายในการจัดรูปแบบ จึงได้ลองเปลี่ยนวิธีเป็น การทำความเข้าใจด้วยการเขียนเป็นลักษณะของรูปตัด Section ปรากฏว่าสามารถเข้าถึงความเข้าใจของหน่วยวิจัยได้ดีกว่า ถ้าเปรียบเทียบคงเหมือนกับการจะเข้าใจพื้นที่ของคนโทน้ำด้วยรูปตัด ที่สามารถเห็น Volumn ของพื้นที่ได้ดีกว่า โดยไม่ได้ไปใส่ใจในรูปทรงที่หลากหลาย

เมื่อมาทำการขยายเส้นขอบฟ้าของความเข้าใจของการนำรูปตัดมาเป็นการสังเคราะห์ ก็ปรากฏว่าเป็นแนวทางเดียวกับที่ Marco Navarra ได้กล่าวถึงในหนังสือ In walk about city 2.0: Architetture Geologiche e Faglie del Tempo ที่เขาใช้การวิเคราะห์จากรูปตัด มาผนวกกับรูปถ่าย เพื่อนำเสนอเป็นเครื่องมือในการศึกษางานสถาปัตยกรรมแนวทางใหม่[89] สำหรับการวิจัยงานสถาปัตยกรรมที่สร้างเสร็จ หรือมีอยู่แล้ว ซึ่งผู้วิจัยพิจารณาว่าเหมาะสมกับที่จะใช้เป็นการศึกษาปรากฏการณ์ในสถานที่ที่ถูกสร้างอยู่แล้ว เพราะเป็นการทำความเข้าใจกับพื้นที่รอบตัวคนวิจัยในลักษณะของการเข้าถึงพื้นที่ในระดับสายตาของการครอบครอง ที่เกิดการเคลื่อนที่ไปในเวลาที่ต่อเนื่อง โดยองค์ประกอบสำคัญของพื้นที่คือทั้งกิจกรรมที่เกิดขึ้นและคนที่เป็นผู้ประกอบกิจกรรมนั้นๆ

ผู้วิจัยจึงทำการสรุปเนื้อหาในกรณีศึกษาในส่วนที่ 1 และ 2 ดังนี้

- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ “Chef’s Table” เป็นรายชื่อเชฟ รายรายละเอียดย่อๆ ของเชฟและร้านอาหาร พร้อมที่ตั้ง
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ “อาหาร” เป็นการสรุปความเรื่องอาหารจาก “Chef’s Table”
- เนื้อหาการวิเคราะห์ในตารางช่องที่หัวข้อ คือ “บรรยากาศ” เป็นการสรุปเนื้อหาส่วนบรรยากาศการรับประทานอาหาร
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ คือ “วิเคราะห์” เป็นการสังเคราะห์ข้อมูลที่ทำการวิเคราะห์มาเป็นลักษณะของแผนภาพที่เป็นรูปตัด Section ตามแนวทางเดียวกับที่ Marco Navarra ทำให้สามารถแบ่งประเภทของรูปแบบเป็น 3 แนวทาง ดังนี้ คือ

    1. พื้นที่ส่วน Chef’s Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง ไม่ว่าจะด้วยแสง สี หรือองค์ประกอบที่ถูกนำมาสร้างบรรยากาศนั้นๆ ซึ่งในรูปแบบนี้เรียกได้ว่า ไม่แตกต่างจากรูปแบบร้านอาหารทั่วไปในการจัดวางพื้นที่ที่แยกส่วนครัวออกไปต่างหาก แต่จะใช้เป็นลักษณะที่เชฟเดินออกมาทักทาย หรือพูดคุยกับลูกค้า เป็นครั้งเป็นคราว เป็นการง่ายต่อการควบคุมดูแล และจัดการ ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวมากกว่า

[89]Marco Navarra, **In walk about city 2.0**, accessed July 2, 2020, available from https://www.letteraventidue.com/it/prodotto/90/inwalkaboutcity-2-0

ยังคงให้ความสำคัญกับประสบการณ์อาหารและสถานที่ แต่ไม่ได้มีส่วนปฏิสัมพันธ์กับส่วนของเชฟมากเท่ารูปแบบอื่น แต่สามารถจัดจำนวนโต๊ะได้มากกว่ารูปแบบอื่นๆ

ภาพที่ 8 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1

2. พื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง ไม่ว่าจะด้วยแสง สี หรือองค์ประกอบที่ถูกนำมาสร้างบรรยากาศนั้นๆ และในขณะเดียวกันก็มีส่วนร่วม หรือสามารถเห็นสิ่งที่เกิดขึ้นในครัวได้ เช่นกัน ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวและเลือกในการมีส่วนร่วมได้ชมด้วย ทั้งนี้คนที่เป็น Head Chef ต้องสามารถควบคุมบทบาทของแต่ละหน่วยในครัว สลับกับการมาสนทนากับโต๊ะของลูกค้า เหมือนเป็น Composer ในวงดนตรีที่ควบคุมเครื่องดนตรีที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดเพลงที่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันเลยทีเดียว เป็นที่สังเกตว่า จากการวิเคราะห์นี้ในส่วนพื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัว หรือครัวที่ถูกล้อมด้วยส่วนที่นั่ง นี้เป็นการรับรู้ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ในลักษณะที่เปิดเผยและสามารถเห็นเฉพาะการเตรียมอาหารลงจานและเทคนิคการปรุงอาหารบางเมนูเท่านั้น

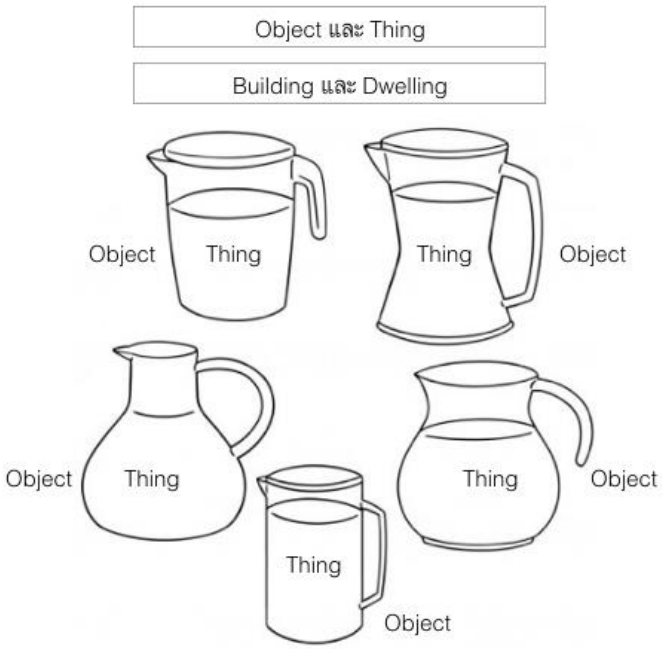
ภาพที่ 9 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2

3. พื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัว หรือครัวที่ถูกล้อมด้วยส่วนที่นั่ง เหมือนลักษณะของ Omakase แบบญี่ปุ่น ที่มีข้อดี คือเป็นการเข้าถึง และได้เห็นถึง

ภาพที่ 10 รูปตัดแสดงพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3

พื้นที่ครัวที่เปรียบเสมือนพื้นที่การแสดงอย่างเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ซึ่งหมายความว่าสิ่งของการจัดวางและลักษณะของสิ่งที่เกิดขึ้นในครัว ได้ถูกฝึกมาอย่างดี เหมือนการแสดงบทหนึ่งที่เกิดเป็นภาพชวนมอง รวมทั้งการควบคุมในเรื่องเสียง กลิ่น ที่เกิดขึ้นในระดับที่ไม่สร้างความรำคาญใจของผู้ชมด้วย ทั้งนี้คนที่เป็น Head Chef ต้องสามารถควบคุมบทบาทของแต่ละหน่วยในครัว สลับกับการมาสนทนากับโต๊ะของลูกค้า เหมือนเป็น Composer ในวงดนตรีที่ควบคุมเครื่องดนตรีที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดเพลงที่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันเลยทีเดียว เป็นที่สังเกตว่า จากการวิเคราะห์นี้ ในส่วนพื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัว หรือครัวที่ถูกล้อมด้วยส่วนที่นั่ง นี้เป็นการรับรู้ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ในลักษณะที่เปิดเผยและสามารถเห็นถึงวัตถุดิบและเทคนิคการปรุงอาหาร ซึ่งซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่เป็นข้อคำนึงถึงในการทำอาหารของเหล่าเชฟ Celebrity ได้ดี พร้อมกันนั้นเชฟและลูกค้าก็สามารถพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันได้ในพื้นที่ที่ใกล้ชิด สามารถถ่ายทอดเรื่องราวและแนวคิด ซึ่งเชฟในยุคนี้เป็นผู้มีอิทธิพล มีความสามารถโน้มน้าวแนวทางบริบทของสังคมได้ เป็นเหมือยศิลปิน ดาราในยุคหนึ่งเลยทีเดียว

2. วิเคราะห์จากส่วนที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะประชิด เป็นปรากฏการณ์ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัว มีความเป็น Subjective Value โดยใช้การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อระบุลักษณะของเหตุการณ์ เป็นการวิเคราะห์



ภาพที่ 11 แสดงการเปรียบเทียบความข้าเจพ้นทของคนเทนาด้วยรูปตด

ที่สามารถเห็น Volumn ของพื้นที่ได้ดีกว่าโดยไม่ได้ไปใส่ใจในรูปแบบสไตล์ของการตกแต่งสถานที่ เป็นแนวทางที่ 1 คือวิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะไกล เป็นปรากฏการณ์ที่เป็นภาพรวมกว้างๆ ในสถานที่หรือบรรยากาศ ที่มา: Depositphotos, accessed July 2, 2020 available from https://depositphotos.com/vector-images/pitcher.html

ข้อมูลเป็นส่วนใหญ่ ในกรณีศึกษาที่ 2 ที่เป็นเรื่องของปรากฏการณ์ในสถานที่จริง ใช้ทั้งหลักการสุนทรียศาสตร์ของ Schopenhauer 2 ข้อที่เป็นหลักการที่มีความสอดคล้องกับแนวทางเบื้องต้นใน

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมตามแนวทาง Schopenhauer	ปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม
1. ผู้ทำการวิจัยต้องสร้างสภาวะของของการไม่ยึดติดกับตรรกะของความเป็นตัวตนของตัวเอง ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะสัญชาติ อาชีพ นั้นๆ เพื่อให้เกิดความบริสุทธิ์แห่งตัวตน	งานวิจัย "จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย : ศึกษาปรากฏการณ์วิทยา ในสถาปัตยกรรม" ของสันต์ สุวัจฉราภินันท์ ที่สร้างความเข้าใจให้กับทฤษฎีปรากฏการณ์วิทยาแนวอรรถปริวรรต (Hermeneutic Phenomenology) ของไฮเดกเกอร์ ที่มีการกำหนดเงื่อนไข 6 ประการที่เป็นแนวทางเบื้องต้น ในการเข้าสู่ปรากฏการณ์
2. ผู้ทำการวิจัยตระหนักรู้ในสิ่งที่ทำการวิจัยโดยปราศจากความเป็นเอกภาพของสิ่งนั้นๆ ที่ผ่านการรับรู้โดยทั่วไป แต่มองไปถึงแก่นความคิด ซึ่งการตระหนักรู้นี้หมายถึงการพิจารณาโดยปราศจากเงื่อนไขของเวลา	1. กำหนดจุดยืนของเรา ในพื้นที่ของปรากฏการณ์ 2. กำหนดสถานะ และทำความเข้าใจที่จะแยกความแตกต่างของ Object ที่แสดงออกชัดเจนทางกายภาพ และ Thing ที่เป็นตัวตนที่ซ่อนอยู่ เป็นสิ่งที่เพลโต เรียกว่าคือแก่นของความคิด (Form-Idea-Eidos) 3. ตระหนักถึงมิติทางประวัติศาสตร์ และเรื่องราวของเนื้อหา
วิธีดำเนินการวิจัย	4. กำหนด "หน่วยวิจัย" ที่เป็นสัณฐานรูปธรรมที่ชัดเจน
คุณค่าวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value	5. มีการสร้างเทคนิคตีความและถอดความ มีการกำหนด "เส้นขอบฟ้า" และทำให้เกิดการ "ขยายเส้นขอบฟ้า"
คุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value	
คุณค่าสัมพันธ์ของทั้งวัตถุและจิตวิสัย Relativism	6. ความเข้าใจในปรากฏการณ์คือการตระหนักรู้แห่งตัวตน ไม่ใช่การครอบงำคนอื่น

ตารางที่ 3 แสดงการเปรียบเทียบสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม
Schopenhauer 2 ข้อ และ ปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรมตามแนวทาง 6 ข้อของสันต์

การเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมที่สันต์นำเสนอมี 3 หลักการนำมาผนวกใช้ (ตารางที่ 3) แต่ก็แสดงให้เห็นว่ามีความขัดแย้งกันในส่วนเรื่องของมิติเวลา ซึ่งในหลักการสุนทรียศาสตร์ของ Schopenhauer ให้เข้าสู่ปรากฏการณ์โดยปราศจากเงื่อนไขของเวลา แต่ในหลักการของสันต์คือให้ตระหนักรู้ในมิติทางประวัติศาสตร์ ซึ่งผู้วิจัยมีความคิดเห็นไปในทำนองเดียวกับหลักการสุนทรียศาสตร์ของ Schopenhauer เพราะมองว่าในขั้นตอนของปรากฏการณ์ไม่ควรมีเงื่อนไขของเวลามาเป็นข้อคำนึงควรปล่อยให้ปรากฏการณ์ค่อยๆ แสดงตัวออกมา แต่ในส่วนการตีความก็เป็นสิ่งที่ควรพิจารณาในเงื่อนไขของเวลาที่มีผลได้

การเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมที่สันต์นำเสนอในประการที่ 4 คือหน่วยวิจัย "Units of Analysis" ที่จะต้องนำมาศึกษาจากประสบการณ์ที่ใช้ในการออกแบบพื้นที่ที่เรียกว่าเป็นในงานวิจัยสุนทรียภาพทางสถาปัตยกรรมในพื้นที่นี้จะเป็นเช่นไรจึงต้องมีวิธีการตีความ เพื่อทำความ

เข้าใจในปรากฏการณ์เหล่านี้

การจดบันทึกส่วนของปรากฏการณ์ ล้วนเป็นในลักษณะของโน๊ตที่ไร้ระเบียบแบบแผน ไม่ได้มีหัวข้อใดๆ จนกระทั่งที่ได้จัดทำในส่วนของการวิเคราะห์ จึงได้ทำออกมาเป็นตารางแบ่งช่องเนื้อหาของอาหารและพื้นที่รับประทานอาหาร ซึ่งในปรากฏการณ์จริงๆ นั้น มีรายละเอียดที่แทรกเข้ามาที่มีผลกับสุนทรียศาสตร์ของพื้นที่ ทั้งที่เกิดก่อนและเกิดหลังแต่ส่งผลให้กับปรกฏการณ์

การสังเคราะห์ได้จัดทำเป็นตารางจากการนำกรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วน เพื่อจัดการแบ่งหัวข้อของปรากฏการณ์ ซึ่งเป็นการทำตารางภายหลังจากการนำเอาผลทางปรากฏการณ์และเนื้อหามาเรียบเรียง โดยไม่ใช่เป็นการตั้งหัวข้อตารางไว้ก่อน มิเช่นนั้นจะกลายเป็นการตกหลุมพลางของความคิด ซึ่งรายละเอียดอยู่ในบทที่ 5

สรุปขั้นตอนการวิจัย

ขั้นตอนการวิจัย “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables มีวิธีการดำเนินงานวิจัยนี้เป็นไปในรูปแบบของการหาความรู้แบบอุปนัย Baconian Induction เป็นแนวทางที่เป็นกรอบกว้าง โดยที่มีการนำกรณีศึกษามาทำการวิเคราะห์ผ่านหลักการของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum เป็นกรอบในที่มีรูปแบบของทฤษฎี คือ

1. วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะไกล เป็นปรากฏการณ์ที่เป็นภาพรวมกว้างๆ ในสถานที่หรือบรรยากาศ มีความเป็น Objective Value โดยใช้แนวทางของวิเคราะห์ด้วยรูปตัด Marco Navarra: Section Analysis
2. วิเคราะห์จากจากส่วนที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวที่ เป็นปรากฏการณ์ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัว มีความเป็น Subjective Value โดยใช้แนวทางของการสุนทรียศาสตร์ของ Schopenhauer 2 ข้อ ที่เป็นหลักการที่มีความสอดคล้องกับแนวทางเบื้องต้นในการเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมทั้ง 6 ประการที่สันต์นำเสนอ

การสรุปและอภิปรายผลจากการนำองค์ประกอบของทั้งสองส่วนที่ทำการวิเคราะห์ออกมาสังเคราะห์เป็นคุณค่าในสุนทรียศาสตร์ที่เป็นบรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะ คือ

- Objective Value
- Subjective Value

บรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะทั้งสองนี้คือกรอบของการสังเคราะห์ที่จะนำมาใช้ในการจัดทำข้อสรุปและอภิปรายผล ซึ่งจะนำเสนอต่อไปในบทที่ 5 ดังนั้นในส่วนขั้นตอนการวิจัย

“สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables ได้ทำการสรุปเนื้อหาในตารางที่ 4 (หน้าถัดไป) แสดงรูปแบบการวิเคราะห์และสังเคราะห์งานวิจัยจากกรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วน

<table>
<tr><td rowspan="2">กรณีศึกษา</td><td colspan="2">การวิเคราะห์</td></tr>
<tr><td>ที่มีลักษณะเหมือนและแตกต่างกัน</td><td>ที่แปรเปลี่ยนไป</td></tr>
<tr><td>• ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef’s Table ของ Netflix</td><td rowspan="2">Spatial Perception Simulacrum
Marco Navarra : Section Analysis

รปตัดแสดงแบบที่ 1
รปตัดแสดงแบบที่ 2
รปตัดแสดงแบบที่ 3</td><td>การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการระบุลักษณะของเหตุการณ์ โดยแยกเป็นส่วนของตารางส่วนอาหารและพื้นที่รับประทานอาหารที่เป็นข้อมูลที่ชัดเจนในกรณีศึกษา</td></tr>
<tr><td>• ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารนั้นๆ ที่มีเป็น 2.1. และ 2.2.</td><td>หลักการสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมของ Schopenhauer 2 หลักการที่มีความสอดคล้องกับแนวทางเบื้องต้น 3 หลักการในการเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมที่สันต์นำเสนอนำมาใช้ในกรณีศึกษา</td></tr>
<tr><td>• ส่วนที่ 3 กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ สภาปนิก นักออกแบบ และผู้ประกอบการ</td><td colspan="2">การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research จากการถอดเทฟบันทึกที่มีการเรียบเรียงและส่งผ่านให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ได้ตรวจดู แก้ไข ทั้งนี้มีการระบุชื่อ นามสกุลของผู้ถูกสัมภาษณ์ชัดเจน เพราะล้วนเป็นบุคคลในวงการของ Chef’s Table ในประเทศไทย</td></tr>
<tr><td colspan="3">บทสรุป “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสอาหารChef’s Tables”</td></tr>
<tr><td colspan="3">จัดทำเป็นหัวข้อในตารางจากการนำส่วนที่วิเคราะห์มาสังเคราะห์โดยใช้บรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะ (เป็นการทำตารางภายหลังจากการนำเอาผลทางปรากฏการณ์ ซึ่งไม่ใช่เป็นการตั้งหัวข้อตารางไว้ก่อน มิเช่นนั้นจะกลายเป็นการตกหลุมพลางของความคิดในเชิงปรากฏการณ์) นำเสนอในการสรุปและอภิปรายผลในบทที่ 5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objective Value</td><td>Subjective Value</td></tr>
</table>

ตารางที่ 4 แสดงรูปแบบและวิธีการวิเคราะห์และสังเคราะห์งานวิจัย

บทที่ 4
กรณีศึกษาการเสพอาหาร Chef's Table

Linda N. Groat และ David Wang มีการอ้างถึงคำกล่าวของ Robert Yin ที่ว่า "กรณีศึกษาเป็นรูปแบบวิธีการวิจัยที่เหมาะสมที่ใช้สำหรับการสำรวจรูปแบบของปรากฏการณ์ Phenomenon[90] ภายในบริบท Context"[91] ที่เป็นกิจกรรมชีวิตจริงๆ โดยเฉพาะเมื่อขาดความชัดเจนระหว่างปรากฏการณ์และบริบท มีลักษณะรูปแบบของการศึกษา โดยเฉพาะในหัวข้อของการเลือกกรณีที่จะศึกษาอย่างชัดเจนและเหมาะสมงานวิจัย

งานวิจัย "สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables" จึงนำแนวทางทั้งห้าข้อของ Linda N. Groat และ David Wang มาใช้เลือกกรณีที่จะศึกษาอย่างชัดเจนและเหมาะสมงานวิจัย มีการแบ่งกรณีศึกษาเป็น 3 ส่วนจากบรรทัดฐานหรือเกณฑ์ Criteria ในการเลือกกรณีศึกษาที่มีแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ และมีความหลากหลายของกรณีที่นำมาศึกษา โดยที่กรณีศึกษาทั้งหมดล้วนมีความจำเป็นต้องมีการระบุชื่อสถานที่ และบุคคล ซึ่งได้ทำการขออนุญาตเพื่อการเผยแพร่ในงานวิจัยนี่แล้ว กรณีศึกษาทั้งหมดแบ่งเป็น 3 ส่วน มีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ที่เป็นรูปแบบของ Content Analysis[92] จากเนื้อหาที่มีทั้งหมด 6 Volume 30 Episode ผู้วิจัยทำการแปลและนำมาสืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมเรียบเรียงใหม่เป็นการนำเสนอทั้งหมด 16 Episode ที่นำเสนอเชฟ 16

---

[90]ปรากฏการณ์วิทยาตามแนวคิดของไฮเดกเกอร์ คือกสภาวะที่มันเป็นอยู่ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงออกมาเอง เป็นการสืบค้นจากเบาะแสที่มีอยู่แล้วในกิจกรรมหรือวัตถุ และทำให้เบาะแสนี้คลายตัวแสดงตัวออกมา ไม่มีการตั้งสมมุติฐานขึ้นมาครอบงำแนวความคิดรวมถึงการกลับไปยังห่วงคำนึงที่เกิดขึ้นจากเหตุการณ์นั้นๆ ดู ดลวัฒน์ บัวประดิษฐ์, **มโนทัศน์ ความจริง ในบีอิ้ง แอนด์ ไทม์ ของ มาร์ติน ไฮเดกเกอร์**, วิทยานิพนธ์ อักษรศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558), 21-25.

[91]บริบท (context) หมายถึงสภาพแวดล้อม และเงื่อนไขต่างๆ ที่รายล้อมเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง เรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือ ประเด็นใดประเด็นหนึ่งสภาพแวดล้อมโดยทั่วไป ของสิ่งๆหนึ่งหรือเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่เราจัดให้เป็นศูนย์กลาง และบริบทนั้นๆ มีผลต่อการปรากฏการณ์หรือการเปลี่ยนแปลงต่อเรื่องราว(ประเด็น)นั้นอย่างใด ดู **สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/localgis/posts/787989024609562/

[92]Content analysis หมายถึง การวิเคราะห์เนื้อหา เป็นวิธีการในทางสังคมศาสตร์เพื่อการศึกษาเนื้อหาของการสื่อสาร โดยการแยกแยะแจกแจงเนื้อหาหรือแนวคิดที่ปรากฏในตำรา หนังสือ เอกสาร ข่าวสาร สื่อสิ่งพิมพ์ บทสนทนา หรือรูปภาพ วัตถุประสงค์ในการวิเคราะห์เพื่อแบ่งเนื้อหาทำให้ทราบโครงสร้าง ลำดับของเนื้อหา และขอบเขตเนื้อหาอย่างละเอียด เห็นการเปลี่ยนแปลงของเนื้อหาในแต่ละช่วงเวลาที่ทำการวิเคราะห์ด้วย และผลจากการแยกแยะแจกแจงเนื้อหาช่วยให้สามารถแบ่งเนื้อหาวิชาออกเป็นหัวเรื่อง หัวเรื่องย่อยและหัวข้อย่อย ดู **การวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis),** เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.nstda. or.th/th/nstda-knowledge/2854-content-analysis

คนมีที่เป็นแม่ชีชาวเกาหลีหนึ่งคน เป็นคนไทยหนึ่งคนและ มีสองคนที่อยู่ในประเทศไทยคือ Gaggan Anand และ เชฟโบ Bo Songvisava นำข้อมูลมาวิเคราะห์เป็นการสร้างความเข้าใจประวัติความเป็นมา การศึกษาและรูปแบบการทำงานของเชฟในระดับต้นๆ ของโลก ที่ได้รับการคัดเลือกมาในสารคดีนี้ สรุปมาทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ทั้งหมด 15 กรณีศึกษา (เว้นในส่วนของแม่ชี)

ถึงแม้ว่า Jeong Kwan ที่เป็นแม่ชีจะเป็นเชฟที่ไม่มีส่วนของพื้นที่รับประทานอาหารที่เป็นรูปเป็นร่างให้ได้ทำการวิจัย แต่ก็มีสาระในเชิงของความคิดที่เป็นหลักปรัชญาตามหลักพุทธศาสนาของการอยู่กับปัจจุบัน การเคารพวัตถุดิบและโลก การมีความสุขในกระบวนการและทำให้คนอื่นมีความสุข และการส่งผ่านพลังงานดีๆ ไปในอาหาร เธอใช้อาหารเป็นเครื่องมือสื่อสารความเข้าใจของการอยู่ร่วมกันซึ่งทั้งธรรมชาติและโลก ผู้วิจัยเห็นว่าน่าจะมีประโยชน์ในการทำความเข้าใจถึงแก่นสาระทางความคิด ของเชฟคนหนึ่งที่ถึงแม้นว่าพื้นที่ทางรูปธรรมที่แสดงออกมาจะเป็นไปตามแบบแผนของวัด แต่พื้นที่ที่เป็นนามธรรมกลับยิ่งใหญ่มาก ดังที่อนุวิทย์ เจริญศุภกุล ได้กล่าวไว้ว่า

“...ถ้าเริ่มต้นศึกษาหรือทำความเข้าใจในงานสถาปัตยกรรมด้วยรูปวัตถุ ก็จะได้แต่ลักษณะของสิ่งที่เป็นวัตถุธรรมเท่านั้น ได้แต่รูปภายนอก เข้าไม่ถึงเนื้อหาหรือชีวิตวิญญาณของงานอย่างแท้จริง นักปราชญ์ตะวันออกตั้งแต่สมัยพุทธกาลไม่ว่าจีน หรืออินเดียต่างก็พิจารณางานสถาปัตยกรรมจาก อากาศ ทั้งสิ้น...”[93]

ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารนั้นๆ ประกอบด้วย

2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟมาสร้างสรรค์อาหารในพื้นที่นั้นๆ ที่ไม่ใช่ร้านอาหารที่เชฟทำงานประจำวัน จำนวน 4 กรณีศึกษา

2.2. กรณีศึกษาจากร้านอาหาร Chef’s Table จำนวน 8 ร้านอาหาร ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้รับการประเมินคุณค่าในระดับมิชลินไกด์, Iron Chef Thailand หรือ เป็นร้านระดับ Fine Dining ที่นำเสนอ Tasting Menu ที่เชฟเป็นผู้จัดเรียงลำดับมาการนำเสนออาหารมา เป็นต้น

---

[93] อดิศร ศรีเสาวนันท์ และวีระ อินพันทัง, แนวความคิดเรื่องสถานที่ และปรากฏการณ์วิทยา กับการศึกษางานสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น, **วารสารวิชาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น** 15, 1 (มกราคม-มิถุนายน, 2559), 3.

Volume 1		
Episode	**Chef**	**Restaurant**
1	Massimo Bottura	Osteria Francescana Modena, Italy
2	Dan Barber	Blue Hill Restaurant at Stone Barns New York City, United States
3	Francis Mallmann	Patagonia Sur Buenos Aires, Argentina
4	Niki Nakayama	n/naka Los Angeles, United States
5	Ben Shewry	Attica Melbourne, Australia
6	Magnus Nilsson	Fäviken Järpen, Sweden
Volume 2[2]		
1	Grant Achatz	Alinea Chicago, United States
2	Alex Atala	D. O. M. São Paulo, Brazil
3	Dominique Crenn	Atelier Crenn San Francisco, United States
4	Enrique Olvera	Pujol Mexico City, Mexico
5	Ana Roš	Hiša Franko Kobarid, Slovenia
6	Gaggan Anand	Gaggan Bangkok, Thailand
Volume 3[2]		
1	Jeong Kwan	Chunjinam Hermitage at Baekyangsa Jangseong County, South Korea
2	Vladimir Mukhin	White Rabbit Moscow, Russia
3	Nancy Silverton	Mozza Los Angeles, United States
4	Ivan Orkin	Ivan Ramen Tokyo, Japan *closed* New York City, United States
5	Tim Raue	Restaurant Tim Raue Berlin, Germany
6	Virgilio Martínez	Central Lima, Peru

Volume 4: Pastry		
1	Christina Tosi	Milk Bar New York City, United States
2	Corrado Assenza	Caffè Sicilia Noto, Italy
3	Jordi Roca	El Celler de Can Roca Girona, Spain
4	Will Goldfarb	Room 4 Dessert Ubud, Indonesia
Volume 5		
1	Cristina Martinez	South Philly Barbacoa Philadelphia, United States
2	Musa Dağdeviren	Çiya Istanbul, Turkey
3	Bo Songvisava	Bo.lan Bangkok, Thailand
4	Albert Adrià	Tickets Barcelona, Spain
Volume 6[3]		
1	Mashama Bailey	The Grey Savannah, Georgia, United States
2	Dario Cecchini	Solociccia Panzano, Tuscany, Italy
3	Asma Khan	Darjeeling Express London, United Kingdom
4	Sean Brock	Husk Charleston, South Carolina, United States

ตารางที่ 5 แสดงเนื้อหาการแบ่งตอน ชื่อเชฟ และร้านอาหารของเชฟส่วนที่ 1 และ 2
(ส่วนที่มีแถบสีส้มคือเนื้อหาที่นำมาเป็นกรณีศึกษาที่ 1)
ที่มา: สารคดี Chef's Table ของ Netflix จาก https://en.wikipedia.org/wiki/Chef%27s_Table

ส่วนที่ 3 กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ สถาปนิก และผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อที่จะทำความเข้าใจจากวิสัยทัศน์ของหลายๆ ฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อนำมาวิเคราะห์ร่วมกับกรณีศึกษาอื่นๆ ประกอบด้วย

3.1. การสัมภาษณ์เชฟและเจ้าของร้านอาหาร

- เชฟ Gaggan Anand เป็นหนึ่งในเนื้อหาของกรณีศึกษาส่วนที่ 1 จากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ที่อยู่ใน Volume 2, Episode 6

- เชฟโบ ดวงพร ทรงวิศวะ เป็นหนึ่งในเนื้อหาของกรณีศึกษาส่วนที่ 1 จากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ที่อยู่ใน Volume 5, Episode 3
- เชพเอียน-พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย ที่ได้รับการขนานนามว่าเป็น Celebrity Chef ที่เป็นหนึ่งในเชฟกระทะเหล็กที่มีประวัติชนะมากที่สุด และเป็นคณะกรรมการรายการ เช่น Masterchef Thailand, The Bext Iron Chef เป็นต้น เป็นผู้มีประวัติทำร้านอาหารอยู่หลายร้านหลากรูปแบบ

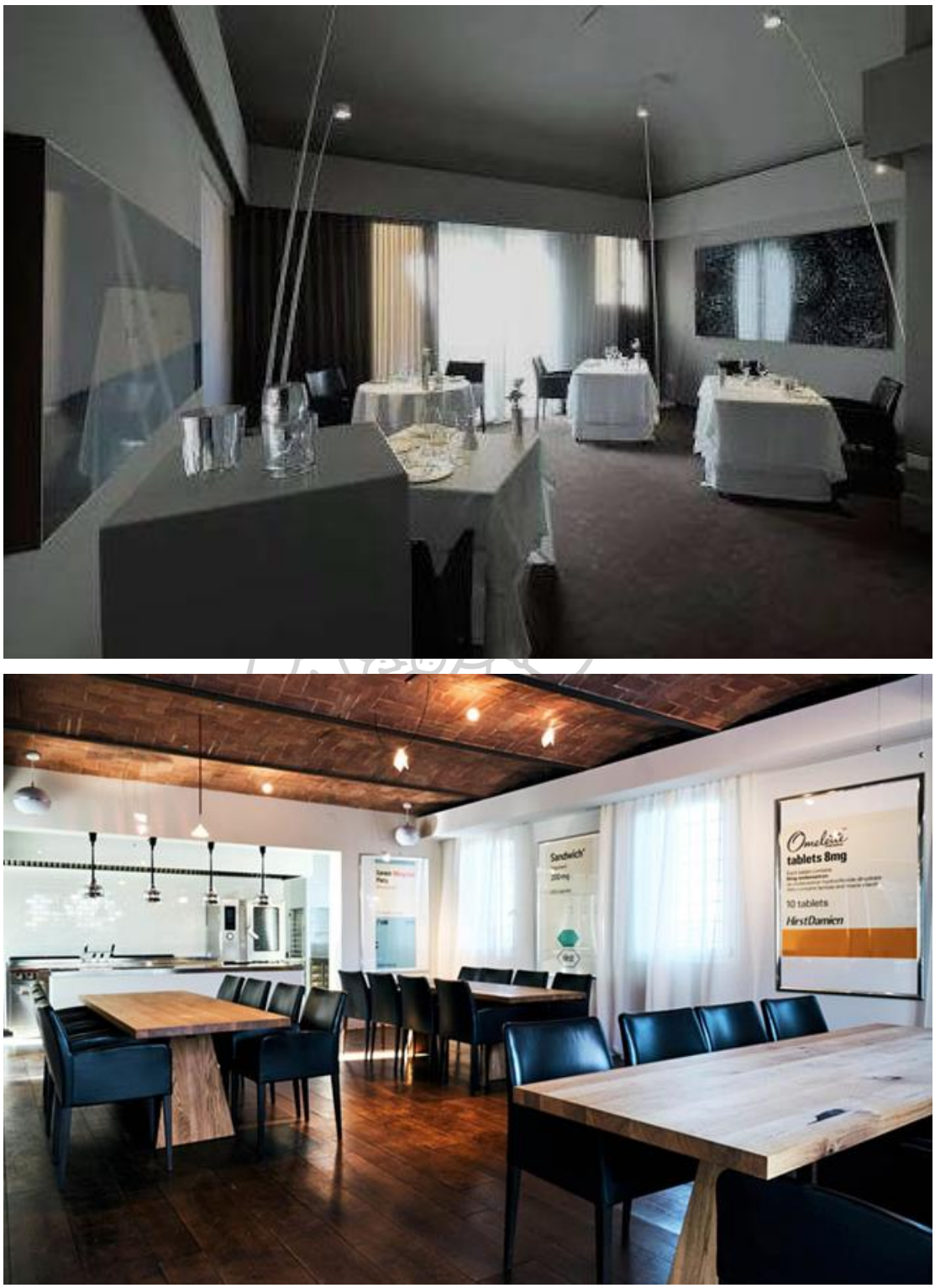
3.2. การสัมภาษณ์บริษัท Dot Line Plane จำกัด เป็นบริษัทออกแบบงานตกแต่งภายในที่มีผลงานในการทำร้านอาหารชั้นนำหลายร้าน ที่เป็น Chef's Table คือ Baan Tepa และ ร้านอาหาร Bo.Lan ที่เป็นของเชฟโบ Bo Songvisava (หนึ่งในกรณีศึกษาส่วนที่ 1 จากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ที่อยู่ใน Volume 5, Episode 3) เป็นการสัมภาษณ์ คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เฑียรฆประสิทธิ์ สองหุ้นส่วนและผู้ก่อตั้งบริษัทฯ

3.3. การสัมภาษณ์คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน ผู้จัดการร้านเสน่ห์จันทน์และ Outlets & Catering

ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix

1. Massimo Bottura

Massimo Bottura (เกิด 30 กันยายน ค.ศ. 1962) เชฟชาวอิตาลีที่ได้ถึงระดับมิชลินสามดาวผู้ซึ่งนำเสนออาหาร เสมือนว่ามันคือองค์ประกอบของศิลปะ ดนตรี สถานที่ และวัตถุดิบท้องถิ่นในรูปแบบที่คาดไม่ถึง สิ่งที่สำคัญคือการนำเสนอในรูปแบบสมัยใหม่ จากความทรงจำอันสุดยอดของเขาในเรื่องรสชาติและกระบวนการทำที่ได้มาจากการใช้ชีวิตวัยเด็กหลบซ่อนจากพี่ชายที่มักแกล้งเขาด้วยการซ่อนอยู่ใต้โต๊ะทำกับข้าวในครัวที่มีคุณย่า ผู้ซึ่งมักคอยปกป้องเขาและเป็นแรงบันดาลใจในความรักในการทำอาหาร Massimo Bottura กล่าวว่า อาหารของเขาสามารถช่วยนำความทรงจำวัยเด็ก ที่เป็นรสชาติคุ้นเคยของทุกคนกลับมาในลักษณะการนำเสนอในรูปแบบที่แปลกตา ความสำเร็จของเขามีภรรยา Lara Gilmore ที่เป็นผู้ช่วยเติมเต็มในหลายๆ ด้านรวมทั้งเป็นผู้นำเขาสู่ประสบการณ์ของโลกแห่งศิลปะตั้งแต่สมัยที่ทั้งคู่เคยใช้ชีวิตที่นิวยอร์คด้วยกัน และได้นำศิลปะมา



ภาพที่ 12 ส่วนรับประทานอาหารที่ Osteria Francescana ที่เหมือนอยู่ในห้องแสดงศิลปะ และ Casa Maria Luigia ที่มีการจัดในลักษณะ Chef's Table ในบรรยากาศที่เป็นสัจจะวัสดุ ที่มา: https://steemit.com/tasteem/@adyanulhadi/tasteem-f36tbf9 และ https://retroworldnews.com/casa-maria-luigia-is-massimo-botturas-first-luxury-bed-breakfast-in-italy/

เป็นแรงบันดาลใจในการนำเสนออาหาร นอกเหนือจากนั้นก็มีการอ้างอิงว่าเขาเคยไปทำงานกับร้านอาหาร elBulli ในช่วงนึงของชีวิต ซึ่ง Ferran Adrià คือบุคคลสำคัญที่ทำให้เขาสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบใหม่[94] สิ่งสำคัญอีกอย่างคือการที่ร้านอาหาร Osteria Francescana (เปิดกิจการในปี ค.ศ. 1995) ของเขาตั้งอยู่ที่เมือง Modena ซึ่งเป็นเมืองที่อยู่ในถิ่นของเนยแข็ง Parmigiano Reggiano ที่การหมักบ่มเนยแข็งชนิดนี้จะเกิดขึ้นได้เฉพาะในแคว้น Parma นี้เท่านั้น เนยแข็งนี้มีรสอูมามิที่เป็นธรรมชาติ เขาเคารพและเชื่อในการใช้วัตถุดิบที่ดี เชฟมีหน้าที่เพียงช่วยส่งเสริมให้วัตถุดิบนั้นส่งรสของมันออกมา อาหารของเขาทำให้เราเข้าใจทั้งวัตถุดิบและตัวเชฟ

ในปี 1993 Alain Ducasse แห่ง Hotel de Paris เชิญเขาไปช่วยสอนการทำพาสต้าและเกี๋ยวห่อแบบอิตาลี ซึ่งเป็นเวลาสองปีก่อนที่เขาจะเปิดร้านของเขาเองซึ่งประสบความล้มเหลวในช่วงแรกเพราะคนในท้องถิ่นไม่ให้การยอมรับกับการนำเสนอของเขาในรูปแบบที่แปลกตา เช่น เมนู Tortellini walking into broth ที่มีเกี๊ยวห่อแค่หกชิ้นเพราะต้องการให้คุณค่าในวัตถุดิบเหมือนงานศิลปะ และเป็นการประชดประชันรูปแบบเดิมๆ ที่มักมีปริมาณมากๆ และผู้บริโภคก็เสพอาหารประทังหิวเท่านั้น ในปี 2001 นักวิจารณ์อาหารจากนิตยสาร Espresso ได้บังเอิญเข้ามาที่ร้านอาหารของเขาและเขียนบทความชื่นชมและให้คุณค่าอาหารของเขาถึงขนาดว่าเป็นงานศิลปะ Post Modern นอกจากนี้ เมนูของเขามีความแปลกตา เช่น Opps, I dropped lemon tart เป็นของหวานที่จัดจานโดยมีแรงบันดาลใจจากอุบัติเหตุที่ทำขนมหล่นและแยกออกเป็นสองชิ้น รูปแบบที่ทำให้นึกถึงงาน Jackson Pollock แม้กระทั่งชื่อเมนูเองก็ไม่เหมือนใครและสร้างความประหลาดใจ เช่น Oysters in the woods, A potato waiting to become a truffle, A hare in the woods, Bread is gold เป็นต้น

ร้านอาหารของเขาที่บันทึกใน Netflix ตั้งแต่ปี 2015 เป็นรูปแบบ Fine Dining ที่มีโต๊ะอาหารหลายโต๊ะ มีการจัดแสงส่องเน้นเฉพาะบนโต๊ะอาหาร้หมือนกับห้องแสดงศิลปะ พื้นที่ของครัวปิดแยกออกไปเหมือนรูปแบบร้านอาหารทั่วไป มีบริกรแต่งตัวและเสริฟเต็มยศ แต่ร้านอาหารของเขาใน Casa Maria Luigia ที่เปิดบริการในปี 2019 เป็นส่วนที่พักสวนครัว และร้านอาหารรูปแบบครัว

---

[94]Lisa Abend and Cala Montjoi, "The night elBulli danced: The world most influential restaurant shut down," **TIME Magazine** (August 1, 2011), accessed July 2, 2020, available from http://content.time.com/time/world/article/0,8599,2086218,00.html

เปิด มีโต๊ะอาหารที่มีลักษณะยาวเหมือนโต๊ะประชุม 3 โต๊ะๆ ละ 8 ที่นั่ง เสริฟอาหารตามฤดูกาล 9-course tasting menu ที่ราคา 450 ยูโรต่อคน[95]

2. Dan Barber

Dan Barber (เกิด 2 ตุลาคม 1962) เชฟชาวอเมริกัน ผู้เป็นตัวอย่างของเชฟแห่งศตวรรษนี้ ถึงขนาดว่าในปี 2009 เขาได้รับการยกย่องจากนิตยสาร Time ว่าเป็นหนึ่งในผู้สร้างแรงบันดาลใจให้กับโลก[96] นอกเหนือจากรางวัลมากมายที่ได้รับ ทั้งนี้ เพราะเป้าหมายของเขาไม่ใช่พียงแค่ทำอาหารอร่อย แต่มันคือการสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับสังคมและโลก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของระบบนิเวศวิทยา การสร้างผลกำไรให้กับคนในแวดวงเกษตรกรรม ความยั่งยืนของสภาพแวดล้อม เป็นต้น ผ่านการเสาะแสวงหา และสืบค้นอย่างจริงจัง อาหารของเขาสร้างความตื่นตะลึงในรสชาติของตัวมันเอง แม้ว่ามันจะมาจากวัตถุดิบคุ้นตา แต่มันเป็นรสชาติที่ได้รับการพัฒนาตั้งแต่จุดเริ่มต้นของผลผลิต ซึ่งถึงแม้นว่าเขาจะเริ่มต้นอาชีพด้วยพื้นฐานเดียวกับเชฟคนอื่นๆ แต่การที่เขามักจะพยายามแสวงหาในสิ่งที่ดีๆ ขึ้นไป ทำให้เขาถึงซึ่งสัจธรรมของรสชาติที่ดีเยี่ยม

เขาเปิดร้านอาหาร Blue Hill สาขากลางกรุงนิวยอร์ค ในปี 2000 และเป็นที่โด่งดังเมื่อได้รับคชื่นชมจากนักวิจารณ์อาหารที่มารับประทานที่ร้าน ในวันที่เขาตัดสินใจนำเสนอทุกเมนูด้วยหน่อไม้ฝรั่ง Asparagus ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีล้นในฤดูกาลนั้น และขนานนามว่าเป็นร้านที่ดีเลิศในการนำเสนออาหารประเภท Farm-to-table ชื่อ Blue Hill ก็มาจากฟาร์มเกษตรของครอบครัวเขา และมันก็เป็นแรงบันดาลใจให้เขาแสวงหาในรสชาติที่ดีที่สุด ซึ่งก็ต้องมาจากวัตถุดิบที่ดีที่สุด และลงเอยด้วยการที่จะต้องมีแปลงเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ ซึ่งทำให้ทั้งตัวเขาและพี่ชายที่เป็นหุ้นส่วนกัน หันมาดูแลฟาร์มที่ถูกทิ้งร้างไปกว่า 20 ปี ตั้งแต่คุณย่าของพวกเขาเสียไป ฟาร์มที่ซึ่งหลงเหลือไว้เพียงแค่ความสนุกสนานในความทรงจำวัยเด็ก

การกลับมาดูแลฟาร์ม และมีเป้าหมายที่วัตถุดิบที่มีรสชาติที่ดีที่สุด เป็นงานที่เป็นกระบวนการต่อเนื่อง เขาเริ่มจากการเลี้ยงวัวเพราะต้องการผลิตภัณฑ์ เนื้อ และนมของมัน ปุ๋ยคอกจากวัวก็ไปใช้ที่ทุ่งหญ้าเลี้ยงไก่ ที่ทำให้ได้ไข่ไก่มากมาย ต่อมา ก็เลี้ยงแพะเพราะช่วยกินและถางหญ้า

---

[95] **Francescana at Maria Luigia**, accessed July 2, 2020, available from https://casamarialuigia.com/francescana-at-maria-luigia/

[96] Ferran Adrià, "The 2009 Time 100," **Time Magazine**, accessed July 2, 2020, available from http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,1894410_1893209_1893460,00.html

ภาพที่ 13 ภาพส่วนของพื้นที่โต๊ะอาหารของร้านอาหาร Blue Hill ที่ Stone Barns และ(บน) เป็นภาพภายในพื้นที่ Chef's Table ที่ครัวเป็นส่วนของการรับบริการอาหาร ที่มา: https://www.moretimetotravel.com/farm-to-table-sunday-brunch-at-blue-hill-at-stone-barns/ ฉากหนึ่งในสารคดี Netflix "Chef's Table"

แบบที่วัวไม่กิน และต่อเนื่องมาถึงการเลี้ยงหมู ซึ่งเหล่านี้ทำให้เกิดวงจรของชีวภาพที่สมบูรณ์ โดยที่มีเป้าหมายเพื่อเป็นตัวอย่างที่ดีของเกษตรกรรายอื่นๆ ที่เป็นความร่วมมือกันของคนและองค์กรหลายสายอาชีพ ทั้งนักการศึกษา เกษตรกร วิศวกร ผู้ประกอบการดูแลสุขภาพ และเชฟ เป็นต้น

พฤติกรรมก้าวร้าว และอารมณ์ร้อนตามอย่างเชฟฝรั่งเศสที่ติดตัวมาตั้งแต่สมัยฝึกงานที่ร้านอาหารในปารีส เป็นสิ่งที่เขาไม่ภูมิใจสักเท่าไรในตัวตนของตัวเอง ถึงขนาดว่ามีการทบทวนในการแบ่งส่วนงานในครัว และเอาตัวเองออกไปจากครัว ซึ่งทำให้เขามีเวลามากขึ้น และค้นหาจนได้คำตอบที่ผุดขึ้นมาว่า เขาทำร้านอาหาร ก็เพื่อเป็นหนทางที่จะได้เยียวยาทางจิตใจ มันเป็นความรู้สึกที่เสมือนได้แม่ของเขาที่เสียชีวิตไปตอนที่เขาอายุ 4 ขวบกลับคืนมานั่งร่วมโต๊ะอาหารกับเขาและพี่ชาย

เมื่อย้อนไปตอนวัยต้นยี่สิบ ประสบการณ์ที่เคยทำงานในห้องครัวซอมซ่อย่าน China Town ก็ทำให้เขาต่อสู้เที่จะไม่ให้กลับไปจุดของความหดหู่นั้น อีกทั้งเขาก็ได้เรียนรู้จากความผิดพลาดเพราะลืมใส่เกลือในส่วนผสมของขนมปัง ตอนที่ทำงานกับเชฟ Nancy Silverton ที่ร้าน La Brea Bakery ในแคลิฟอร์เนีย ในยุคที่ร้านนี้โด่งดังในการทำขนมปังที่ดีที่สุดในอเมริกา แต่มันก็เป็นความท้าทายต่อมาในการพยายามทำขนมปังที่ดีที่สุด ต่อเนื่องมาถึงการทำฟาร์มของเขาให้ดีที่สุด ซึ่งจะส่งผลให้เกิดรสชาติที่ดีในวัตถุดิบหรือพืชผลจากดินนั้นๆ ด้วยเช่นเดียวกันกับการที่เขาใส่ใจในคุณภาพของดิน การปลูกพืชหมุนเวียน ก็เพื่อเพิ่มอินทรีย์ธาตุให้กับดินและ นอกเหนือจากการไม่ฉีดยาฆ่าแมลงหรือการเป็นเกษตรอินทรีย์ Organic farm ตามมาตรฐานทั่วไป

Blue Hill ที่ Stone Barns ตั้งอยู่นอกเมืองเปิดบริการในปี 2004 ประกอบด้วยส่วนฟาร์ม และส่วนร้านอาหารจึงเป็นสถานที่ที่ไม่เพียงแต่เพื่อการมารับประทานอาหาร แต่เป็นที่ให้ประสบการณ์ความรู้และแง่คิดของการอยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืน ลักษณะเมนูอาหารอาจจะดูเรียบง่ายเพราะต้องการแสดงในสัจจะแห่งวัตถุดิบ ซึ่งสะท้อนออกมาในเนื้อหาที่มากกว่าตัวอาหาร

จากทฤษฎีที่ไม่ใช่แค่การใส่ใจในสิ่งที่เรากินเข้าไปเท่านั้น แต่ครอบคลุมไปถึงสิ่งที่สัตว์เหล่านั้นกินลงไปด้วย เห็นได้ชัดในเมนู Veal Taco, Kohlrabi, Coriander Flowers ที่เกิดขึ้นจากการให้ลูกวัวตัวผู้ได้เป็นอิสระในการดื่มนมจากแม่วัว ผลที่ได้คือเนื้อลูกวัว Veal ที่มีรสชาติเยี่ยมล้ำเลิศ ถึงแม้นว่าจะไม่ใช่วิถีทางที่วงการปศุสัตว์ได้เคยทำกันมาในอดีตคือ ลูกวัวจะถูกกันออกจากแม่วัวเพราะนมคือสินค้าและทรัพย์สิน ลูกวัวตัวผู้จึงได้รับแต่อาหารชั้นเลว จนในที่สุดก็ไม่มีภูมิคุ้มกัน ติดโรคและได้รับแต่ยาฆ่าเชื้อ เนื้อลูกวัวจึงมีสีขาวซีดและรสชาติแย่ เมนูที่ดูง่ายๆเหมือนไข่กระทะ Red Pepper Egg with everything a chicken eats ที่เป็นการให้ไก่กินพริกแดง ซึ่งผลที่ได้คือไข่แดงที่มีสีแดงเข้ม และรสชาติเข้มข้นขึ้น ไก่ไม่ได้มีปุ่มรับรส จึงไม่รู้รสเผ็ด นอกจากนี้ Dan ได้ให้เครดิตกับ Steve Jones นักเพาะพันธุ์พืชที่ช่วยสร้างสรรค์รสชาติที่อร่อยขึ้นในแปลงเกษตรของเขา จากโจทย์ที่

แปลกกว่าทั่วไปคือเขาขอให้ Steve ทำให้มันอร่อยขึ้น ซึ่งตามปกติแล้ว คนทั่วไปมักจะมีความต้องการแต่ในเรื่องของขนาดเท่านั้น

ตัวอย่างเมนูของเขามักเป็นชื่อที่เรียบง่ายและตรงไปตรงมาแสดงองค์ประกอบของเมนูชัดเจน เช่น Bone Char Cheese, Mushroom Cooked in Compost, Butterfish Taco, Crispino Lettuce, Tobacco-Leaf-Wrapped Eggplant, Mokum Carrots, Green Beans, Heirloom, Indigo Rose Tomato, Barber Wheat Brioche และ Tomato, Basil Seeds

Blue Hill สาขาที่อยู่นอกเมือง ในส่วนครัวของเขามีโต๊ะที่เป็น Chef's Table แบบดั้งเดิม คือตั้งอยู่ในพื้นที่ครัวจริงๆ ที่จะมีแขกมาใช้บริการเป็นพิเศษ (นอกเหนือจากโต๊ะอาหารทั่วไปที่อยู่แยกส่วนกับครัว) เสริฟอาหารตามฤดูกาล เมนูที่ราคา 278 เหรียญสหรัฐต่อคน[97]

Blue Hill สาขากลางกรุงนิวยอร์ค มีลักษณะเป็นร้านทั่วไป ไม่ได้มีโต๊ะพิเศษที่ตั้งในครัวเหมือนร้านที่อยู่นอกเมือง เสริฟอาหารตามฤดูกาล เมนูเป็นลักษณะที่เชฟนำเสนอ คือ

- Farmer's Feast เชฟนำเสนอ 6-course tasting menu ที่ราคา 108 เหรียญสหรัฐต่อคน
- Daily Menu เชฟนำเสนอในลักษณะที่ให้เลือกเป็นคอร์สจากเมนูของว่าง ซุป อาหารจานหลัก และของหวาน ที่ราคา 95 เหรียญสหรัฐต่อคน

3. Francis Mallmann

Francis Malmann (เกิดปี ค.ศ. 1956) เชฟชาวอาร์เจนตินาผู้เป็นทั้งนักเขียน และเจ้าของร้านอาหารหลากหลายรูปแบบและสไตล์ ผู้มีคติประจำตัวในการแสวงหาอิสรภาพ เขามีความชำนาญในการทำอาหารประเภทปิ้ง ย่าง Barbeque เขามักสร้างความประทับใจตั้งแต่ก้าวแรกที่สัมผัสเข้าไปในร้านของเขา ไม่ว่าจะเป็นการจัดโต๊ะอย่างมีศิลปะ บรรยากาศที่อบอวลของความโรแมนติกภายในร้านอาหารของเขา แต่อย่าหวังว่าจะสามารถหาตัวตนของเขาในร้านอาหารได้เลย เขารักการผจญภัย และมีรายการทีวีของเขาเอง เขาเป็นคนดังในโลกอเมริกาใต้แต่ก็รักความสันโดษ ในภาคสนามที่ผู้ชมจะตื่นตาตื่นใจไปกับธรรมชาติและความดิบเถื่อนของภาพการทำอาหารแบบยุคดึกดำบรรพ์ ความมหึมาอลังการของสรรพสัตว์ที่นำมาปิ้งย่าง บ้านของเขาที่ Patagonia มีความเป็นส่วนตัวสูงมาก มันอยู่ในเกาะกลางทะเลสาบที่คุณต้องใช้เวลาเฉพาะที่อยู่ในเรือหนึ่งชั่วโมงเพื่อเข้าถึง

---

[97] **Blue hill at stone Barnes**, accessed July 2, 2020, available from https://www.bluehillfarm.com/dine/stone-barns

การตัดสินใจลาออกจากโรงเรียนด้วยความไม่เห็นด้วยของพ่อที่เป็นนักฟิสิกส์ Francis Malmann พร้อมที่จะทำความฝันของตนจากความประทับจำในฤดูร้อนของวันหนึ่ง ที่ครอบครัวและตัวเขาเมื่ออายุ 8 ขวบแต่งตัวสวยงามไปร้านอาหารที่มีการตกแต่งบรรยากาศที่น่าประทับใจ และความสุขที่เกิดขึ้นจากหลายๆองค์ประกอบร่วมกันของทั้งดอกไม้ ดนตรี การตกแต่งสถานที่ และโต๊ะอาหาร ถึงแม้ว่าเขาจะจำรายละเอียดของอาหารไม่ได้ก็ตาม แต่มันเป็นองค์ประกอบร่วมที่ขาดไม่ได้ และนี่คือสิ่งที่เขานำมันมาใช้ นอกเหนือจากเนื้อหาอาหาร

ร้านอาหารร้านแรกของเขาเริ่มต้นเมื่อตอนที่เขาอายุ 19 ปี เป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้วิธีการทำอาหารจากการศึกษาหนังสือ ตำราหลายๆ เล่ม ร่วมกัน จนถึงวันหนึ่งที่เขาตัดสินใจไปปารีสเพราะหลงใหลในการทำอาหารแบบฝรั่งเศส ซึ่งในช่วงแรกที่เขาหางานทำไม่ได้ จึงเริ่มเขียนจดหมายไปถึงร้านอาหารที่ได้มิชลิน 3 ดาว ซึ่งในปีนั้นมี 7 ร้าน และเขาก็ได้งานจากทุกร้านที่ตอบตกลง ซึ่งนับเป็นความโชคดีมากๆ ที่เขาได้เรียนรู้ในเรื่องเทคนิคการทำอาหาร ควบคู่ไปกับวัฒนธรรมความเป็นชนชาติฝรั่งเศส

จุดพลิกผันของชีวิตเกิดขึ้นอีกหลังจากที่เขากลับมาที่บ้านเกิด และทำงานด้วยความยโสของความถือตัวว่าเป็นเชฟอาหารฝรั่งเศส จนกระทั่งวันหนึ่งที่ลูกค้าผู้ใหญ่จากบริษัทคาร์เทียร์ มาสะกิดใจให้เขาแสวงหาความเป็นตัวตนของเขาเอง มากกว่าทำอาหารเลียนแบบในรูปสัญชาติฝรั่งเศส และยังโดนปรามาสว่าเป็นอาหารฝรั่งเศสที่แย่ ซึ่งเป็นที่แน่นอนว่าเขาเองก็ยอมรับไม่ได้ในช่วงแรก แต่มันทำให้เขาก้าวต่อไป

ในปี 1995 เขาได้รับเชิญให้ไปทำอาหารและเสนอชื่อในการรับรางวัลอันทรงเกียรติจาก The International Academy of Gastronomy ที่เยอรมัน และเขานำเสนออาหารที่เป็นสัญญลักษณ์ของการสักการะแก่เจ้าป่าเจ้าเขาแอนดีส The Andes โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นคือมันฝรั่งสีแดง 500 กิโลกรัม ที่เขาต้องลักลอบนำใส่กระเป๋าเดินทางไป และใช้มันทั้งเป็นการตกแต่งแสดงความระห่ำด้วยการจัดวางมันฝรั่ง 300 กิโลกรัมที่มีคราบดิน สกปรก ลงกลางโต๊ะจัดเลี้ยง ถึงแม้ว่าผู้ประสานงานจะไม่เห็นด้วยสักเท่าไรนัก ซึ่งผลที่ได้ดีเยี่ยม โต๊ะที่สวยด้วยสีของมันฝรั่งที่ไล่สลับสีจากแดงถึงม่วง พร้อมกับการบริการรังสรรค์เมนูอาหารจากมันฝรั่งถึง 10 เมนู ทั้งของคาวและหวาน และจากความประทับใจในผลงานที่เขาสร้างขึ้นนี้ ส่งผลให้เขาได้รับรางวัลสูงสุดของปีนั้นซึ่งเป็นรางวัลที่ทำให้เขาภูมิใจที่ได้ยืนในระดับเดียวกับบรรดาเชฟมิชลิน 3 ดาวที่เขาเคยทำงานด้วย และนับถือเป็นอาจารย์ แต่ขณะเดียวกันรางวัลใหญ่ที่เขาได้รับก็สร้างความรู้สึกหดหู่และปลิ้มปีติในเวลาเดียวกัน เป็นสิ่งที่ผลักดันทำให้เขาหันหลังให้กับแนวทางการทำอาหารแบบเดิมที่ปราณีตและพิถีพิถัน

ภาพที่ 14 ภาพส่วนของพื้นที่ครัวต่อเนื่องกับที่นั่งในร้านอาหาร Francis Mallmann at Château la Coste, Le Puy-Sainte-Réparade, ฝรั่งเศส
ที่มา: https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g1940682-d12715617-i291437493-Restaurant_Francis_Mallmann-Le_Puy_Sainte_Reparade_Aix_en_Provence_Bou.html

Los Negros เป็นร้านอาหารขนาดเล็กที่เขาเปิดหลังจากกลับจากเยอรมัน เขารังสรรค์เมนูอาหารที่ทำจากการปิ้ง ย่าง และอบด้วยเตา Wood Oven และมีเอกลักษณ์ของตัวเองในช่วงอายุ 40 ปี ซึ่งร้านเปิดกิจการมาอีกยี่สิบปี และเขาก็ปิดมันลงในวันที่เขารู้สึกว่าจิตวิญญานแห่งตัวตนของเขาได้หายไปแล้ว ถึงแม้นว่าทั้งร่างกายและทีมงามของเขายังทำงานได้อยู่ และได้สร้างความสะเทือนใจให้กับลูกๆ ของเขาก็ตาม ในขณะเดียวกัน เขาก็ผลักดันให้ทุกคนมีความฝันและต่อสู้ เสี่ยง ทำงานหนักเพื่อมัน ชีวิตที่สุขสบายและปลอดภัย เป็นอันตรายเพราะความฝันจะค่อยๆ ตายไป

Francis Malmann มักเรียกตัวเองว่าพ่อครัวและบอกว่าการทำอาหารของเขาเป็นการสื่อสารของวิถีการใช้ชีวิตในรูปแบบหนึ่ง เพราะเขามักจะทำอาหารในสถานที่ห่างไกล มีความดิบเถื่อน แต่มีความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เขาต้องการที่จะบอกทุกคนว่าออกมาดูโลกกว้างกันเถอะ โดยที่มีอาหารเป็นสื่อ

การปิ้งย่างโดยฟืน เป็นอุปกรณ์ที่เขาชื่นชมและมีความชำนาญ เทคนิคคือเวลาที่ปิ้งอะไรก็แล้วแต่ จะต้องไม่กลับไปกลับมา เพราะช่วงแรกของการสัมผัสความร้อน อาหารจะติดกับตะแกรงที่ปิ้ง แต่ถ้าเราให้เวลาอีกหน่อยความร้อนจะทำให้มันเกิดความกรอบและแยกชิ้นออกจากตะแกรง เช่น ถ้าย่างชิ้นเนื้อฝั่งแรกที่ใช้ไฟ 6 นาที อีกฝั่งใช้แค่ 3 นาที เป็นต้น สิ่งสำคัญคือเราต้องเรียนรู้เรื่องของไฟพร้อมๆ กับที่ให้ความนับถือมันด้วย

“Maestranza” เป็นศัพท์ภาษาสเปน หมายถึงผู้ช่วยในครัว เขาสร้างทีมงานที่คอยช่วยเขา และไม่ยึดติดในสถานที่ๆ จะทำครัว ซึ่งอาจเป็นกลางป่า หรือกลางกรุง คนเหล่านี้มักเป็นคนรุ่นใหม่ เป็นหนุ่มสาวที่พร้อมจะเรียนรู้ และทำงานหนักได้ไม่ว่าจะเป็นฤดูกาลไหน เขาสอนลูกทีมให้มีความเชื่อมั่นในความฝัน มันเกิดขึ้นจริงได้

เทคนิคการทำอาหารโดยการปิ้ง ย่าง มีหลายรูปแบบ เขาพยายามสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆ จากการทดลองที่อุปกรณ์เหมือนเป็นงานศิลปะ และมีทั้งแบบที่นำแนวทางดั้งเดิมมาใช้ เช่น จากแคว้น Córdoba ที่อยู่ตอนกลางของอาร์เจนตินา ที่ใช้โคลนสะอาดพอกห่อชิ้นเนื้อก่อนนำไปอบในเตาอบไม้ ผลที่ได้จะคล้ายกับการนึ่ง เพราะยังมีความชุ่มฉ่ำภายใน แต่ข้อสำคัญคือไม่ควรจะทำสุกเกินไป กึ่งดิบยังดีกว่า และอร่อยกว่า เมนูที่มาจาก “Curanto” เป็นภาษาท้องถิ่นหมายถึงการทำอาหารโดยการเอาใบไม้รองอาหารในหลุมของภูมิภาคตอนใต้ของ Patagonia ซึ่งมีหลักฐานที่นักโบราณคดีขุดพบหลุมทำอาหารที่มีอายุถึงเก่าแก่ถึง 12,000 ปี อาหารที่ได้นอกจากจะหอมควันไฟ แต่ก็ยังคงความฉ่ำหวานอยู่ภายใน โดยเฉพาะพวกผักต่างๆ มีเมนูที่สร้างสรรค์จากการก่อไฟ แบบปิ้งย่าง คือ Patagonia Lambs Al Asador, Salt-Baked Salmon with Aioli, Seared Scallops a la Plancham, Andean Pumpkib with Goat Cheese, Roasted Chicken with Honey Gremolata และ Potato Dominoes เป็นต้น

Francis Malmann มีร้านอาหาร 9 ร้าน มีการแบ่งเป็นลักษณะ คอร์สเรียงกันไปตามลำดับของ Starter, Main Course, และ Dessert[98] เป็นอาหารที่เน้นการโชว์วิธีการปิ้งย่าง การตกแต่งที่สุดหรูในส่วนรับประทานอาหาร ที่มองเข้าไปเห็นส่วนครัว มีกระจายไปในหลายประเทศ

1884 Restaurant, Mendoza อาร์เจนตินา

4. Niki Nakayama

Niki Nakayama (เกิดปี ค.ศ. 1975) เชฟชาวญี่ปุ่นที่เติบโตในอเมริกา เจ้าของร้านอาหารที่ได้มิชลินหนึ่งดาวที่ชื่อ n/naka ที่ให้บริการอาหารเซทแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า Kaiseki แต่ในรูปแบบที่นำเสนอในรูปแบบใหม่ ซึ่งเธอเล่าถึงรูปแบบดั้งเดิมของอาหารประเภทนี้ที่มาจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดและนำเสนอเป็นอาหารในรูปแบบที่ส่งเสริมรสชาติของมัน ในขณะเดียวกับที่ไม่ทำให้รสชาติดั้งเดิมของมันสูญเสียไป ผลลัพธ์ของรสชาติโดยรวมจึงบางเบา ไม่หนัก ทุกเมนูต้องมีความลื่นไหลเกี่ยวโยง และต่อเนื่องกัน เหมือน Melody ในงานดนตรี โดยเริ่มจากอาหารเริ่มต้นที่รสชาติไม่เข้มข้นและค่อยๆ รสชาติจัดจ้านขึ้นในอาหารจานหลัก และกลับมาลงจบที่ของหวาน ภายใต้เทคนิคลักษณะการจัดวางของจานที่มีความเป็นทางการ การเรียงลำดับของอาหารคือ ซาชิมิเป็นอาหารเริ่มต้น ตามต่อด้วยอาหารประเภทปิ้ง ย่าง ที่ต้องมาก่อนอาหารนึ่ง และอาหารทอดที่มาตามหลัง ซึ่งอาหาร Kaiseki ที่เธอนำเสนอไม่ใช่การแสดงออกของศิลปะเพื่อการมองชื่นชมเท่านั้น แต่มันคือสไตล์การทำอาหารที่มีความสมบูรณ์แบบในตัวเอง

ในวัฒนธรรมการทำอาหารญี่ปุ่น แทบจะไม่มีเชฟผู้หญิงทำงานในร้านอาหาร[99] จึงทำให้ชีวิตของการทำงานในช่วงแรกของเธอ ต้องฟันฝ่าเพื่อลบคำสบประมาทท่ามกลางแวดวงคนทำงานที่เป็นผู้ชาย หรือแม้นแต่ในครอบครัวของเธอที่ถูกสอนมาตลอดให้ยืนอยู่ข้างหลังและสนับสนุนเท่านั้น

---

[98] **Is Francis Mallmann the most interesting chef in the world**? Accessed July 2020, available from https://www.esquire.com/lifestyle/a14443791/francis-mallmann-patagonia-2018/

[99] สาเหตุที่คนญี่ปุ่นไม่ค่อยสนับสนุนให้ผู้หญิงทำอาชีพเป็นเชฟซูชินั้น มีหลาย ๆ ความเชื่อด้วยกัน

1. ผู้หญิงมีอุณหภูมิของมืออุ่นเกินไป ซึ่งเมื่อสัมผัสเนื้อปลาสดแล้ว อาจส่งผลให้รสชาติของปลาเปลี่ยนแปลงได้

2. การเป็นมืออาชีพในการทำซูชินั้น จะต้องมีประสาทรับรสที่สมดุล เพื่อทำอาหารให้ได้รสมือเดิมเสมอ แต่ผู้หญิงช่วงที่มีประจำเดือนการรับรู้รสชาติเปลี่ยนไป ไม่สมดุล ดูที่ **ทำไมซูชิถึงนิยมเสิร์ฟจานละ 2 คำนะ**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://sites.google.com/a/longwittaya.ac.th/sthan-thi-kin-laea-theiyw-ni-yipun/khxmul-thawpi/kerd-na-ru-keiyw-kab-pr-thes-yipun

ครอบครัวของเธอประกอบธุรกิจเป็นตัวแทนจำหน่ายอาหารทะเลตั้งแต่รุ่นคุณพ่อของเธอ ซึ่งปัจจุบันพี่ชายของเธอสืบต่อธุรกิจนี้

หลังจากที่เธอเรียนจบจากสถาบันสอนศิลปะการทำอาหารที่ Southern California School of Culinary Arts[100] เมืองพาซาเดนา เธอได้เข้าทำงานที่ร้านอาหาร Takao ที่แอลเอ ซึ่งร้านนี้ได้รับการขนานนามจากเวปแนะนำร้านอาหารที่ชื่อ Zagat ว่าเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่ทำซูชิได้ดีเยี่ยมที่สุดในแอลเอ เป็นสถานที่แนะนำให้เธอได้รู้จักวัตถุดิบชั้นสูง ราคาแพง เช่น คาร์เวียร์ Truffle, Foie Gras เป็นต้น ซึ่งไม่มีในร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไป เชฟ Takao สอนเธอว่าการเป็นเชฟที่ดี ไม่ใช่ว่าสักแต่ตั้งคำถาม แต่ให้ดูและเรียนรู้เอา อีกสิ่งที่เธอนำที่เชฟสอนติดมาใช้ในร้านของเธอก็คือความสามารถในการเข้าใจ รู้จัก และจดจำเมนูของลูกค้า ซึ่งเชฟ Takao สามารถเสริฟเมนูถึงลูกค้าทันทีที่ลูกค้านั่งลง โดยไม่ต้องรอว่าลูกค้าจะสั่งอะไร ซึ่งสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าเป็นอย่างมาก ซึ่งในร้านของเธอนั้นมีการใช้ระบบจัดเก็บข้อมูล และบันทึกไว้ถึงรายละเอียดเมนูที่ลูกค้าเคยสั่ง ความชอบ ไม่ชอบอะไรเป็นพิเศษ นับเป็นความใส่ใจลูกค้าที่ได้เรียนรู้มาจากเชฟ ผู้เป็นเสมือนอาจารย์คนหนึ่งของเธอ

การเรียนรู้ Kaiseki ครั้งแรกของเธอเกิดขึ้นภายหลังหลังจากที่เธอตัดสินใจในการไปเรียนรู้อาหารญี่ปุ่นที่ประเทศต้นกำเนิด หลังจากการทำงานกับเชฟ Takao โดยเธอได้ไปทำงานในโรงแรมแบบญี่ปุ่นโบราณที่เรียกว่า Shirakawa-Ya Ryokan ซึ่งญาติของเธอเป็นเจ้าของ ภายใต้การดูแลของเชฟ Masa Sato ซึ่งตั้งอยู่ในชนบท ท่ามกลางธรรมชาติที่งดงาม[101] มันมีทั้งหลักปรัชญาก็คืออาหารจะต้องเป็นตัวแทนแห่งถิ่นที่ในวัตถุดิบของมัน หรือไม่ควรไกลไปจากถิ่นที่นั้นๆ และแนวทางของการใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดของฤดูกาลนั้น ที่มันเป็นเรื่องง่ายๆ ในการเก็บผลผลิตที่มีอยู่ในพื้นที่นั่นเอง ซึ่งต่อมามันเป็นแรงบันดาลใจให้เธอทำสวนครัวหลังบ้านของตัวเอง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ทั้งสดและใหม่

ในช่วงแรก ที่เธอกลับมาที่อเมริกาและยังไม่มีความมั่นใจพอที่จะเปิดร้านอาหารประเภท Kaiseki เธอจึงทำตามคำแนะนำของคุณแม่ในการเปิดร้านอาหารที่เป็นที่รู้จักและคุ้นเคยของคนส่วนใหญ่ และต้องการที่จะพิสูจน์ให้ทุกคนในครอบครัวได้รู้ว่าเธอทำได้ แม้นว่าพวกเขาจะไม่ค่อยสนับสนุนสักเท่าไร เธอจึงเปิดร้าน Azami Sushi ที่มีพนักงานเป็นผู้หญิงทั้งหมด ในสองสามปีแรกที่เธอต้อง

---

[100]**Niki Nakayama**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Niki_Nakayama

[101] Antoinette Bruno, "2014 Los Angeles rising star chef Niki Nakayama of n/naka," **Starchefs** (May 2014), accessed July 2, 2020, available from https://www.starchefs.com/cook/events/2014/rising-stars/los-angeles/niki-nakayama

ภาพที่ 15 ร้านอาหาร n/naka ส่วนของพื้นที่โต๊ะอาหารที่มีฉากบานเลื่อนกั้นกับพื้นที่ครัว แสดงความปล่อยวางจากความถือตัวในอาชีพ เพื่อที่จะได้มีสมาธิจดจ่อกับอาหารเท่านั้น ไม่ใช่ครัวเปิดดังที่นิยมกันทั่วไปที่มา https://the-talks.com/location/nnaka/ และฉากหนึ่งในสารคดี Netflix “Chef’s Table”

อดทน จนมันเริ่มประสบความสำเร็จและถูกจองเต็มตลอดเวลา เป็นที่ภาคภูมิใจของคุณพ่อและครอบครัว แต่มันไม่ใช่สิ่งที่เธอมองหาและตั้งใจในการทำงานอาชีพนี้ ร้านอาหารร้านนี้ได้ถูกลื่นไหลและเป็นไปตามความต้องการของคนอื่น แต่ไม่ใช่เธอ มันไม่เหลือช่องว่างของความคิดสร้างสรรค์ มันจึงเป็นเรื่องของเทคนิคมากกว่า เพราะพื้นฐานของการทำซูชินั้น ในขณะที่มันคือความเรียบง่ายของวัตถุดิบ แต่ก็เป็นความสมบูรณ์แบบของการหุงข้าวที่อุณหภูมิและรสสัมผัสแบบหาที่ติไม่ได้ เป็นอาหารที่เสริฟซ้ำๆ และกลายเป็นงานประจำที่ปราศจากความรู้สึกของอารมณ์ที่จะประดิษฐ์เมนูใหม่ๆ เธอจึงขายร้านในปี 2008 ทั้งๆที่เป็นเวลาที่ร้านประสบความสำเร็จมากมาย

ร้าน n/naka เปิดขึ้นในฤดูใบไม้ผลิของปี 2011[102] ด้วยแรงบันดาลใจในการบริการอาหารในรูปแบบของเธอ โดยนำปรัชญาของ Kaiseki มาใช้เป็นแนวทาง ผนวกกับการนำความคิดสร้างสรรค์จากประสบการณ์ที่ผ่านการเรียนรู้ และมันถึงเวลาที่เธอมีความมั่นใจ 100% ในการนำเสนออาหารตามแนวทางที่เป็นตัวตนจริงๆ ของเธอแล้ว อาหารของเธอพูดมากและเสียงดังในตัวเองมากกว่าตัวเธอเอง และเธอก็มาถึงจุดที่ไม่ต้องพิสูจน์ให้ใครยอมรับ แต่เป็นช่วงเวลาของการสร้างวิถีทางของตัวเอง ตรงข้ามกับตัวเธอที่ถูกหล่อหลอมด้วยวัฒนธรรมที่แตกต่าง เธอจึงไม่ใช่เชฟที่ก้าวร้าวหรือตะโกนโหวกเหวกตามแบบอย่างเชฟในวัฒนธรรมตะวันตก

ร้านของ Niki Nakayama ในตอนแรกนั้นตั้งใจว่าจะทำพื้นที่เป็นลักษณะของครัวเปิดดังเช่นร้านของเชฟดังๆ ทั่วไป แต่จากประสบการณ์ที่ทั้งลูกค้า และนักวิจารณ์อาหารล้วนไม่มีความเชื่อถือในเชฟผู้หญิง จึงทำให้เธอตัดสินใจเชื่อมต่อพื้นที่ครัวและส่วนรับประทานอาหารด้วยช่องหน้าต่างบานเลื่อน ที่กรุในลักษณะที่เหมือนบ้านญี่ปุ่นโบราณที่ใช้กระดาษมาทำ คือมีลักษณะความโปร่งแสง แต่ไม่โปร่งใส ไม่สามารถมองเห็นในครัวได้[103] และเพื่อที่ว่าลูกค้าจะได้สนใจแต่อาหารที่รับประทานเท่านั้น และในส่วนของตัวเธอเองก็จะได้มีความสุขกับการทำอาหารเท่านั้น ไม่ต้องไปสนใจ หรือถูกตัดสินจากใครในเพศสภาพของเธอ นับว่ามันคือการปล่อยวางของเธอ เพราะถ้าหากว่าเป็นเชฟผู้หญิงคนอื่น ก็อาจจะไม่ใส่ใจ และเลือกที่จะให้ลูกค้าเป็นผู้เดินออกไป ซึ่งมันทำให้เธอแตกต่างและเป็นตัวตนของเธอ แม้นกระทั่งเชฟ Takao ผู้เป็นอาจารย์ยังชื่นชมความสามารถในการ

---

[102] **n/naka chef's favorite Japanese eats in LA**, accessed July 2, 2020, available from https://www.citizine.tv/article/japanese-eats-with-nnaka

[103] Chris Fuhrmeister, "'Chef's Table' Recap: How Niki Nakayama overcame misogynistic kitchen culture and forged her own path," **Eater**, accessed July 2, 2020, available from https://www.eater.com/2018/9/28/17213450/chefs-table-niki-nakayama-recap-season-1-episode-4

นำเสนออาหารในแบบของเธอ เขาเคยไปร้าน n/naka ของเธอสองครั้งในหนึ่งอาทิตย์ มันเป็นเมนูที่ไม่ซ้ำกัน และยอดเยี่ยมทั้งสองวัน เธอแสดงตัวตนของเธอผ่านอาหาร ในขณะเดียวกับที่มีชีวิตคู่ทั้งในครัวและครอบครัวกับ Carole Iida-Nakayama ผู้เป็น Sous Chef ที่ร้านอาหารของเธอ ผู้หลงรักอาหารของเธอก่อนที่จะขอมาสมัครงานในครัวใน ปี 2012 เธอบอกว่าสิ่งสำคัญของการเป็นเชฟคือ อย่าหยุดเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ Modern Zukuri Albacore Belly, Tsukuri Traditional Sashimi, Owan Corn Soup, Niku Wakyu Beef, Agemono Squash Blossom, Shizakana Abalone Pasta, เมนูที่มีรูปแบบเป็นถาด Zensai Duck, Fig & Ceviche และ Mushimono Clam, Seabass, Soy Garlic

ร้านอาหารของเธอ นำเสนอเป็นรูปแบบ Kaiseki สมัยใหม่ ด้วยจำนวน 13 เมนู และให้เลือกว่าจะเป็น 275 เหรียญสหรัฐต่อคน หรือเมนูมังสวิรัติที่ราคา 225 เหรียญสหรัฐต่อคน และใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมงในการรับประทานอาหาร[104]

5. Ben Shewry

Ben Shewry เป็นเชฟสัญชาตินิวซีแลนด์ เจ้าของร้านอาหาร Attica ที่เมลเบอร์น ออสเตรเลีย ติดอันดับที่ 32 ใน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก ในปี 2014 เป็นร้านที่ไม่ได้อยู่ในคำจำกัดความของความหรูหราเลย เป็นร้านเล็กๆ ขนาด 55 ที่นั่งที่ราคาไม่แพง ตั้งอยู่ชานเมือง ค่อนข้างมืด แต่เมื่อคุณเดินเข้าไปในร้าน จุดสนใจ แสงไฟพุ่งเด่นอยู่ที่อาหารและโต๊ะอาหาร เหมือนการแสดงในโรงมหรสพ ที่เปิดฉากด้วยเนย ขนมปัง และเมนูต่างๆ ที่ทยอยตามกันมาอย่างยั่วยวน ถึงขนาดที่นักวิจารณ์อาหารใช้คำว่า เสน่ห์ของอาหารคือความรู้สึกได้ถึงความตั้งใจของคนทำที่ใส่จิตวิญญาณของเขาลงไปด้วย ซึ่งแน่นอนว่า คนที่จะเป็นเชฟได้ย่อมใความแตกต่างจากพ่อครัวที่ทำอาหาร มันคือความสามารถในการใช้สี ภาษา รูปภาพ อารมณ์ และนำสิ่งเหล่านั้นมาสื่อสารในจานนั้นๆ ได้ เขาไม่ต้องการลอกเลียนแบบเมนูตามแนวทางแบบดั้งเดิม แต่ต้องการนำเสนออาหารที่มีจิตวิญญาณและตอบสนองการทำให้เกิดความรู้สึกของการย้อนเวลาไปถึงอาหารตอนที่แม่ได้ทำให้กินในวัยเด็ก ด้วยความรักที่เต็มเปี่ยม นี่แหละที่จะเป็นความสำเร็จของอาหารของเขา

ออสเตรเลียเป็นประเทศที่ได้รับอิทธิพลจากหลายๆ ชาติ ในขณะเดียวันกับอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากหลายๆ ชาติ แต่ก็ยังขาดซึ่งความเป็นถิ่นที่แห่งออสเตรเลียเอง ซึ่งนี่คือช่องว่างที่เขาค้นพบ และเป็นสิ่งแรกที่เขาทำหลังจากย้ายมาอยู่ที่ออสเตรเลีย คือการเริ่มต้นในการแสวงหาวัตถุดิบ

---

[104] **Reservations**, accessed July 2, 2020, available from https://n-naka.com/reservations/

ของท้องถิ่นออสเตรเลีย ซึ่งผลปรากฏว่า 99.9% เป็นวัตถุดิบที่ไม่มีใครเคยได้ยิน ซึ่งในการทดลองการนำมาใช้วัตถุดิบเหล่านี้ บางตัวใช้เวลาตั้งแต่สามเดือนถึงสองปี เพื่อบรรลุเป้าหมายของการแสวงหาศิลปะการทำอาหารจากวัตถุดิบนั้นๆ อย่างเป็นธรรมชาติที่สุด

ความจำเป็นของการสร้างฐานะทางครอบครัวและการมีลูก ทำให้เขาต้องลาออกจากงานที่เคยเป็นลูกน้องเพื่อที่จะเปิดร้านของเขาเองซึ่งตั้งอยู่ในย่านเดียวกับที่ที่เขาเคยทำงาน ร้าน Attica ของเขาที่เปิดมาสองปีด้วยความอดทนจากการเริ่มต้นทุกอย่างจากศูนย์ ที่ถึงเวลาที่เขาจำเป็นต้องสร้างหรือหาสิ่งกระตุ้นทุกคนในร้านที่ดูสิ้นหวังและเงียบเหงา เพื่อเรียกขวัญและกำลังใจให้กับทีมงานทุกคน เขาจึงจัดให้ทุกเช้าวันอังคารเป็นวันที่ทุกคนร่วมช่วยกันสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ จากเนื้อหาในจินตนาการของเขาด้วยวัตถุดิบที่มี พนักงานช่วยกันชิมและวิจารณ์อาหาร ไม่เว้นแต่พนักงานระดับล่างสุด และมีเขาเป็นคนสรุปการสร้างสรรค์เมนูนั้นๆ ก่อนเวลาร้านเปิดในตอนเย็น ซึ่งในขณะเดียวกัน ลูกค้าก็ได้มีโอกาสมาทดลองเมนูใหม่ๆ ที่อาจจะกลายเป็นเมนูประจำของร้าน ในราคาที่พิเศษ นับว่าแนวความคิดของการทดลองเมนูทุกวันอังคารนี้ประสบความสำเร็จมาก และถือเป็นสิ่งพิเศษที่เกิดขึ้นในร้านอาหารที่มีขนาดเล็กเช่นนี้ เพราะลักษณะของ Tasting Menu ทั่วไปที่ต้องใช้พลังความคิดสร้างสรรค์จากทีมงานเชฟจำนวนมาก หรือในร้านอาหารทั่วไป ก็คือการนำคัดเลือกมาจากเมนูประจำที่มีอยู่แล้วนั่นเอง นับเป็นความท้าทายในความคิดสร้างสรรค์ของตัวเชฟเป็นอย่างสูง และเหนืออื่นใด ความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากกิจกรรมทุกวันอังคารนี้ ยังช่วยให้เขารอดมาจากภาวะล้มละลายได้

เวลาที่เขาชิมอาหาร สิ่งสำคัญที่สุดคือการผสมลงตัวกันอย่างสมดุลย์ของวัตถุดิบ อาหารจานแรกของเขาเริ่มต้นตอนที่เขาอายุ 5 ขวบ และประสบการณ์ในการกินอาหารเหล่านั้นก็พอกพูนและสั่งสมเป็นความรู้สึกถึงรสชาติ โดยที่มีสัญชาตญาณเป็นตัวช่วยตัดสินว่ารสชาติของเมนูไหนโอเคหรือไม่ อย่างไร ซึ่งทั้งหมดเหล่านี้มันช่วยทำให้เขาเรียนรู้ สร้างสรรค์ และพร้อมกับสร้างประสบการณ์ในเรื่องของการทำอาหาร และมักจะมองหาวิธีการที่จะนำเสนอสิ่งที่ดียิ่งขึ้นๆ ไป

เขาไม่ได้มีความภาคภูมิใจในช่วงแรกๆ ของแนวทางของร้าน Attica ของเขา เมนูที่มีความหลากหลาย ทั้งอาหารไทย อิตาเลียน เป็นต้น แต่สิ่งสำคัญที่สุดที่มันขาดไป คือความเป็นตัวตนของเขา มันจึงเป็นสิ่งที่ทำให้เขาเริ่มค้นคว้าหาจิตวิญญาณตัวตนที่สูญหายไป และรำลึกได้ถึงช่วงเวลาที่เขาเกือบจมดิ่งอยู่ใต้คลื่นน้ำทะเล ที่เขานำมันมาเป็นเสมือนชนวนเริ่มต้น เพราะเชฟทุกคนไม่เคยมีใครจมน้ำเหมือนเขา แม้ว่าทุกคนจะมีความสามารถในการทำอาหารทะเลก็ตามที ทันทีที่คิดได้เขาก็พายเรือออกไปกลางมหาสมุทร แม้นว่ามันจะเป็นวันที่ฝนตกและฟ้าขุ่นมัวก็ตาม วันนั้นเขาค้นพบวัตถุดิบใหม่ๆ 6 อย่าง รวมถึงสาหร่ายทะเลด้วย และพวกมันก็ถูกรังสรรค์ออกมาเป็นเมนูที่ชื่อว่า

ภาพที่ 16 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Attica ที่มีการจัดพื้นที่เชื่อมต่อพื้นที่ครัว ส่วนหน้าและพื้นที่รับประทานอาหารที่จัดแสงเหมือนละครเวทีเพื่อส่องอาหารได้ชัดเจน
ที่มา: https://twitter.com/AtticaMelbourne/status/1090081096081920000 และ https://theworldlovesmelbourne.com/food-wine/37-featured/1040-attica-world-s-50-best-stunning-restaurant-experience.html

“Sea Tastes” ซึ่งนับได้ว่ามันคือเมนูแรกของเขาจริงๆ ที่ไม่ได้ลอกเลียนแบบมาจากไหน นับเป็นความภาคภูมิใจมากๆ สำหรับเขา

ความทะเยอทะยานในการสร้างความก้าวหน้าและชื่อเสียงของร้านอาหารในช่วงแรกทำให้เขาเกือบลืมความสำคัญของชีวิตครอบครัว และวัยเด็กของลูกๆ ที่มันจะไม่หวนคืนมาอีก จนวันนึงเขาก็สำนึกได้ และเริ่มได้มีกิจกรรมกับลูกๆ และเข้าใจสัจจะของชีวิตที่ความสมดุลย์ช่างเป็นสิ่งที่สำคัญมากกว่าความทะเยอทะยานของส่วนตัว

ตัวอย่างเมนูอาหารของ Attica ได้แก่ Cabbage Bolognese Development, Salted Red Kangaroo and Bunya Bunya, Plum Pines, Marron and Ground Greens, Lance’s Mussels, Snow Crab and Sour Leaves, Minted Potato Medium Rare, King George whiting in Paperbark, The Industrious Beet, Pukeko Eggs และ Pork, Rotten Corn & Lemon Aspen เป็นต้น

ร้าน Attica นำเสนออาหาร 14 - course tasting menu ราคาเซทเมนู 310 เหรียญออสเตรเลียต่อคน พร้อมกับคำแนะนำให้มีการใช้มือในการลิ้มรสอาหาร ส่วนรับประทานอาหารที่มีการจัดในลักษณะ Chef’s Table เชื่อมต่อพื้นที่รับประทานอาหารที่จัดแสงเหมือนละครเวที กับครัวส่วนหน้า[105]

6. Magnus Nilsson

Magnus Nilsson (เกิด 28 พฤศจิกายน ปี ค.ศ. 1983) เชฟชาวสวีเดนผู้บริหารร้านอาหาร Fäviken ระดับมิชลิน 2 ดาว ที่เปิดดำเนินการมาถึง 11 ปีและล่าสุดได้ปิดตัวลงในเดือนธันวาคม 2019 เพราะเขามีโครงการอื่นที่ต้องการทำมากกว่า[106] ดังนั้นข้อมูลต่อจากนี้จึงตั้งอยู่บนพื้นฐานที่มาจากสารคดีของ Netflix ที่เผยแพร่ตั้งแต่ปี 2015

ร้านอาหาร Fäviken ตั้งอยู่ท่ามกลางธรรมชาติที่สวยงาม แต่อยู่ห่างไกลจากทุกสิ่งมันไม่ใช่ร้านที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานเหมือนดังเช่นร้านอาหารทั่วไป เพราะมีพื้นที่ขนาดเล็กแค่ 16 ที่นั่งใน

---

[105] **From out back tomatoes with Bunya Bunya**, accessed July 2, 2020, available from https://www.attica.com.au/library/reg.pdf

[106] Amy Scattergood, “The story behind why Magnus Nilsson is closing Faviken,” **Los Angeles Times**, accessed July 2, 2020, available from https://www.latimes.com/food/la-fo-magnus-nilsson-faviken-restaurant-sweden-closing-20190506-story.html

ห้องอาหารชั้นบน และ อีก 8 ที่นั่งที่แยกอยู่คนละชั้น โดยที่ลูกค้าอาจนั่งปะปนจากหลายกลุ่มในโต๊ะเดียวกัน (ข้อมูลในสารคดี Netflix (2015) ระบุเพียง 12 ที่นั่ง) แต่ในขณะเดียวกัน[107] มันคือความโรแมนติก และความตั้งใจในการดั้งด้นมาถึงเพื่อที่จะได้ลิ้มลองอาหารจากฝีมือของเชฟ Magnus ผู้ซึ่งมีเอกลักษณ์ในอาหารของเขาที่ใช้วิธีการทำเหมือนที่คนยุคดึกดำบรรพ์กว่า 150,000 ปีก่อน แต่มันกลายเป็นรูปแบบสมัยใหม่ในปัจจุบันที่ไม่มีใครทำกันแล้ว องค์ประกอบทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นชิ้นเนื้อปลา หรือแม้นแต่ใบไม้ ผัก ล้วนเกื้อหนุนกัน และมีรสชาติที่เข้มข้นอย่างเป็นธรรมชาติคลี่คลายไปจากรูปแบบที่กลายเป็นกับดักของเชฟทั่วไปในระดับเดียวกัน มีเป้าหมายหลักก็คือการทำอาหารที่อร่อย

พื้นที่ที่ครึ่งปีเต็มไปด้วยหิมะ และปลูกอะไรไม่ขึ้นคือที่ตั้งของร้าน Fäviken ซึ่งเขาต้องท้าทายตัวเองในเรื่องวัตถุดิบอย่างมาก เขากล่าวว่าใครๆ ก็ลอกเลียนแบบในเรื่องเทคนิคการประกอบอาหารได้ แต่ในเรื่องของจินตนาการ มันคือความเฉพาะตัว ที่ต้องผ่านขั้นตอนของการพัฒนา ประสบการณ์ที่สะสมมาในระยะเวลาอันยาวนาน ไม่ใช่เพียงแค่เวลาสั้นๆ ของสองอาทิตย์หรือหนึ่งปี และด้วยพื้นฐานของที่ตั้งที่ห่างไกล ร้านของเขาจะมีข้อผิดพลาดไม่ได้ เช่น เขาไม่สามารถจะบอกเสียใจกับลูกค้าถ้าปูไม่สด และขอให้ลูกค้ากลับมาอีกครั้ง เป็นต้น

โลกตะวันตกที่ปลูกฝังสิ่งผิดพลาดของอุตสาหกรรมฟาร์มวัวที่แบ่งประเภทของวัวโดยเด็ดขาดเป็นวัวที่ให้นม และวัวที่ให้เนื้อ ซึ่งประเภทหลังก็มีเป้าหมายเฉพาะในการมุ่งผลิตเพื่อขนาดด้วยอาหารวัวที่ไร้คุณภาพ ดังนั้น Magnus Nilsson จึงเลือกที่จะใช้วัวนมซึ่งได้กินหญ้า จากฟาร์มคุณภาพมา เป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีรสชาติและรสสัมผัส และเส้นไขมันที่เป็นลายหินอ่อน (มีผลทำให้เนื้อไม่เหนียว เพราะส่วนประกอบของมันที่เป็นเส้นขาวแทรกซึมไปในส่วนเนื้อ) ที่ดีเยี่ยม

Magnus Nilsson ไม่เห็นด้วยการโครงสร้างของร้านอาหารระดับสูงทั่วไปที่เชฟเช่นตัวเขาทำหน้าที่ตรวจดูจานในขั้นตอนสุดท้ายที่เคาท์เตอร์ ก่อนส่งให้ลูกค้า เพราะจริงๆ แล้ว ขั้นตอนสำคัญที่สุด คือการปรุงอาหาร ควรจะเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำโดยเชฟระดับสูงเท่านั้น ถ้าพลาดจากขั้นตอนสำคัญนี้ไป การตรวจตราโดยเชฟในขั้นตอนสุดท้ายก็ไม่ช่วยอะไรสักเท่าไร

เขาเริ่มต้นชีวิตการศึกษาศิลปะการทำอาหารที่เมือง Åre ในสวีเดน หลังจากที่ Magnus Nilsson จบการศึกษา เขาได้ทำงานกับเชฟ Pascal Barbot แห่งร้าน L'Astrance ซึ่งเป็นร้านอาหารมิชลินหนึ่งดาวในละแวกบ้านที่รับเขาเข้าทำงาน ทั้งๆ ที่เขาเกือบหมดหวังในการสมัครงานแล้วเพราะ

---

[107] **Peter Dean, Why Faviken is top destination for Netflix-generation foodies, The Buyer,** accessed July 2, 2020, available from https://www.the-buyer.net/opinion/faviken-top-destination-netflix-generation/

ไม่สามารถสื่อสารภาษาฝรั่งเศสได้ จริงๆ แล้วเชฟ Pascal ไม่ได้ตอบรับเขาเข้าทำงาน มันเป็นการสื่อสารที่ผิดพลาด แต่แล้วในที่สุด เขาก็ได้ทำงานที่นี่สามปีครึ่ง และเรียนรู้สิ่งสำคัญว่า วัตถุดิบที่ดีสำคัญที่สุดในการสร้างเมนูที่เยี่ยม และจริงๆ แล้วมันมีความแตกต่างระหว่างแค่ดี หรือเยี่ยมยอด ซึ่งเชฟส่วนใหญ่อาจจะไม่เข้าใจความแตกต่างนี้ เขาทำงานต่อที่ร้านอาหารที่สต๊อคโฮล์ม หลังจากที่โครงการที่จะเปิดร้านอาหารร่วมกับเชฟ Pascal ได้ถูกล้มเลิกลงเพราะเศรษฐกิจ แต่ตัวตนของเขาที่มีในตอนนั้นล้วนแต่เป็นการลอกเลียนแบบจาก L'Astrance มันไม่มีความเป็นตัวตนของเขาอยู่เลย มันเป็นจุดที่ทำให้เขารู้สึกแย่ เขาจึงลาออกมา ความหดหู่ได้ถาโถมจนเขาหันหลังให้กับงานครัว และกลับบ้าน เพื่อนของเขาแนะนำให้เขามาช่วยงานในร้านอาหาร และเป็นที่ปรึกษาในเรื่องไวน์ เพราะรู้ว่าเขาได้หันหลังให้กับงานครัวแล้ว ซึ่งเป็นจังหวะที่เขากำลังจะมีลูกคนแรกพอดี เขาจึงตกลงและเข้ากันได้ดีกับเจ้าของร้านอาหารเป็นอย่างมาก เจ้าของขอให้เขาช่วยและพัฒนาร้านต่อ ซึ่งมันก็คือ Fäviken

ที่ร้าน Fäviken เขามักทำการทดลองในรสชาติของอาหาร ชอบสร้างสรรค์มากกว่าการทำตามสูตรอาหารโบราณ ซึ่งวิธีการทำอาหารเป็นสิ่งที่ไม่เหมือนงานศิลปะอย่างอื่น เช่นปฏิมากรรมหรือจิตรกรรมที่คุณศึกษาจากร่องรอยที่เกิดขึ้น ที่ยังเห็นเป็นรูปเป็นร่าง เพราะมันไม่มีสิ่งที่คงเหลือไว้ในอาหารให้เห็นอีกแล้วจากการทำอาหารในอดีต สิ่งเหล่านี้มันทำให้เขาต้องประติดประต่อเรื่องราวเพื่อทำหนังสือตามคำร้องขอของสำนักพิมพ์ มีทั้งการสัมภาษณ์ หาสูตรอาหาร เดินทางและทำการหาข้อมูลในเชิงวัฒนธรรมของอาหารในแถบสแกนดิเนเวียที่เรียกว่า Nordic Food ในมุมมองของเขาจากเมนูประจำในบ้านทั่วไป ซึ่งพื้นที่ย่านนี้ที่กล่าวถึงคือจากตะวันออกสุดของประเทศฟินแลนด์ถึงตะวันตกสุดที่พื้นที่กรีนแลนด์

การศึกษาข้อมูลจากการทำหนังสือดังกล่าวส่งอิทธิพลและเป็นประโยชน์กับสิ่งที่เกิดขึ้นในเมนูอาหารของเขา เช่นการการหมักไข่นกกระทาด้วยขี้เถ้าตามสูตรจากกรีนแลนด์ที่มาจากเชื้อเพลิงชีวภาพอุจจาระแกะแห้ง ผลที่ออกมามีลักษณะคล้ายไข่เยี่ยวม้าที่ทำกันในเอเชีย ซึ่งเขาได้นำเอาไข่นกกระทาหมักขี้เถ้านี้มาเป็นส่วนหนึ่งของเมนู Quails Egg Coated in Ash with Dried Trout & Pickled Marigold ในอีกสองปีหลังจากทำการศึกษาข้อมูลเพื่อทำหนังสือ The Nordic Cook Book ที่ประกอบไปด้วยตำราอาหารกว่า 700 สูตร[108]

การทำอาหารตามฤดูกาลและใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เป็นไปไม่ได้ในพื้นที่ที่ตั้งของร้านอาหารของเขา เพราะกว่าครึ่งปีที่พื้นที่นี้ถูกปกคลุมด้วยหิมะ ผักที่มีก็มาจากฤดูใบไม้ร่วงที่ผ่านมา มันไม่ได้มี

---

[108] Magnus Nilsson, **The Nordic cookbook**, accessed July 2, 2020, available from https://www.amazon.com/Nordic-Cookbook-Magnus-Nilsson/dp/0714868728

ความสด แต่ถูกเก็บรักษาไว้อย่างดีในห้องใต้ดิน Root Cellar ซึ่งเป็นความหมายเดียวกับชื่อร้าน Fäviken แต่ทั้งนี้ มันก็ยังไม่ดีพอ ถึงแม้ว่าพยายามจะปรุงมันขึ้นมาด้วยการสร้างชั้นความซับซ้อนลงไปบนผักเพื่อให้รสชาติที่ดีขึ้น วิธีการเก็บมันฝรั่งก็ไม่แตกต่างกัน เพื่อให้นำผลผลิตจากฤดูใบไม้ร่วงมาใช้ในฤดูหนาวได้ ถึงแม้ว่ามันจะเป็นการยอมจำนนแก่ฤดูกาลที่เปลี่ยนไปก็ตาม อย่างไรก็ตามสิ่งที่เป็นมรดกของเทคนิคเก่าแก่ที่น่าจะเอามาใช้ได้กับร้านอาหาร ก็คือการหมักดอง Fermentation เพื่อยืดอายุของวัตถุดิบ และผลที่ได้ คือความหลากหลายในรสชาติที่เกิดใหม่ เช่นเนื้อตากแห้ง ผักดองต่างๆ ผักจำพวกรากที่เก็บไว้ในพร้อมกับดินของมันในห้องใต้ดิน วิธีการที่เขาจัดการและถือว่าพิชิตและเอาชนะฤดูกาลได้ ก็ด้วยการนำเทคนิคดังกล่าวที่ปกติไม่ได้ถูกใช้ในร้านอาหาร มาพัฒนาในแบบของเขาเอง

ก่อนหน้านี้นั้น เขาเคยคิดว่าวัตถุดิบที่ดีต้องมาจากฝรั่งเศส แต่เมนู Scallop Cooked Over Burning Juniper Branches มาจากหอยเชลล์ที่มีถิ่นฐานไม่ไกล คือแค่ 200 กิโลเมตรจากร้านของเขา เมื่อมันถูกย่างแบบที่คงรสชาติแท้ๆ ที่ไม่มีแม้นแต่ส่วนผสมของเครื่องปรุง เกลือ หรือพริกไทย ด้วยถ่านไม้จากสนพันธุ์ Juniper ที่ให้กลิ่นน้ำมันหอมระเหย การตกแต่งเมนูนี้แสดงถึงความเป็นถิ่นที่ของย่านนี้ มันมีความเป็นป่าผสมลงไปและทะเล และในขณะเดียวกันดินแดนนี้คือบ้านของเขา นี่คือสิ่งที่มีความหมายนอกเหนือจากการเป็นเชฟ แม้ว่าเขาเคยมีแฟนตาซีในการอยู่ในเมืองใหญ่ ซึ่งจริงๆ แล้วดินแดนนี้ไม่เคยเปลี่ยน แต่มันคือตัวเขาเองที่มีมุมมองใหม่

ร้าน Faviken มีเมนูอาหารที่ตรงไปตรงมา บอกถึงการให้ความสำคัญกับวัตถุดิบ ตัวอย่างเช่น Honey Pine & Flower Vinegar, Cured Reindeer Meat Pie, Beer Injected Cockles, Quails Egg Coated in Ash with Dried Trout & Pickled Marigold, Cottage Cheese Pie & Preserved Mushrooms, Wild Trout Roe in A Warm Crust of Dried Pig's Blood, King Crab & Almost Burnt Cream, Retired Dairy Cow and Tasty Paste, Raspberry Ice เมนูชื่อยาวๆ เช่น Pig's Head in Sourdough, Pickled Gooseberry, Tarragon Salt และ Cottage Cheese Pie, Plantain Leaf & Meadow Flowers และ Potatoes build with Autumn Leaves, Served with The Good Butter และ Blood Bread, Moose Broth Backgat, and Onion และ Trout, Bog Butter & Porridge of Lichens และ Grous, Mushrooms & Tasty Paste และ Pine Bark Cake, Preserved Egg Yolk and Spruce Ice Cream เป็นต้น เชฟ Magnus Nilsson ยังได้เขียนหนังสือออกมาหลายเล่มที่มีเนื้อหาเกี่ยวเนื่องกับอาหารและถิ่นที่อยู่ของเขา ได้แก่ Faviken (2012), The Nordic Cookbook (2015), Nordic: A Photographic Essay of Landscapes, Food and People (2016)

ภาพที่ 17 ส่วนรับประทานอาหารที่ Faviken ที่มีการจัดในลักษณะ Chef's Table ตั้งอยู่ในพื้นที่รับประทานอาหาร นอกเหนือไปจากพื้นที่ครัวหลักที่ตั้งอยู่ด้านใน

ที่มา: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:F%C3%A4viken_(24993779834).jpg และ https://matsaljarna.se/faviken-magasinet

อาหารที่ร้านของ Magnus Nilsson ใช้เวลาถึงสองชั่วโมงครึ่ง 30 คอร์สในราคาราว 340 เหรียญสหรัฐต่อคน เสริฟในรูปแบบ Tasting Menu ซึ่งเขามองว่ามันเป็นทางเลือกที่เหมาะในการเข้าใจในอาหาร งานครัวของการทำอาหารรูปแบบนี้ไม่ยากเพราะมันมีโครงสร้างและการวางแผนไว้ งานยากจริงๆ คือ สายความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับลูกค้าที่จะเกิดขึ้นในช่วงมื้อนั้นๆ ซึ่งในช่วงแรกของของการเสริฟอาหาร ลูกค้าจะมีความรวดเร็วในการรับอาหารนั้นๆ ค่อนข้างสูง อาหารช่วงนี้จึงนำเสนอแบบคำต่อคำของลูกค้า หลังจากนั้นมันจะเริ่มช้าลง จึงเสริฟเมนูหลักที่ทุก 7-8 นาทีต่อจาน ไวน์ที่ดื่มเข้าไปทำให้รูปแบบของการนำเสนอ เริ่มกลับมาเร่งความเร็วอีกครั้ง ด้วยจานย่อยแบบคำต่อคำ และกลับมาเชื่องช้าด้วยอาหารจานหลักอีกครั้ง ซึ่งการออกแบบและวางแผนการเสนอแบบนี้ จะทำให้ลูกค้าลืมในเรื่องระยะเวลาหรือความเร็วไปเลย คงความทรงจำแต่ความรู้สึกที่อร่อยเท่านั้น

7. Grant Achatz

Grant Achatz (เกิด 25 มิถุนายน ปี ค.ศ. 1970) เชฟผู้ยืนแถวหน้าในวงการทำอาหารสมัยใหม่ เขาเป็นเจ้าของร้าน Alinea เขาได้รับรางวัลสุดยอดเชฟหน้าใหม่จากนิตยสาร Food and Wine’s ในปี 1998 และสุดยอดเชฟในสหรัฐอเมริกา "Best Chef in the United States" ในปี 1998 และ 2003 จาก James Beard Foundation ร้านของเขาตั้งอยู่ที่ชิคาโก้ สหรัฐอเมริกา เขาเติบโตมาจากครอบครัวที่ทำธุรกิจร้านอาหารจานด่วน Diner ในมิชชิแกน จบการศึกษาจาก The Culinary Institute of America ที่นิวยอร์ค

คำถามที่ Grant มักใช้ก็แตกต่างที่เชฟทั่วไปจะถาม มันช่างเหมือนเป็นคำถามของนักมายากลมากกว่า เช่น จะทำยังไงให้มันลอยได้ หรือทำยังไงให้มันเลือนหายไปจากตรงหน้าลูกค้าเป็นต้น ดังนั้นความคิดสร้างสรรค์ในความหมายของเขาคือ ไม่ใช่แค่เป็นสิ่งใหม่ที่ไม่มีใครทำมาก่อนเท่านั้น แต่ต้องเป็นสิ่งมหัศจรรย์ หรือแทบจะเป็นไปไม่ได้ต่างหาก ดังนั้นโจทย์สำหรับร้านของเขาคือการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับลูกค้าของเค้า ที่แตกต่างจากประสบการณ์ในร้านอาหารทั่วไป แม้นว่ามันจะอยู่ในพื้นที่หรือฉากร้านอาหารแต่มันก็เต็มเปี่ยมไปด้วยการแสดงที่คุณคาดไม่ถึง

ความคุ้นเคยกับครัวของเขาเริ่มตั้งแต่ก่อนอายุห้าขวบตั้งแต่ตอนที่ครอบครัวทำธุรกิจร้านอาหารประเภท Diner ในวัยเด็ก เขามักถูกแหย่จากพ่อครัวขี้เล่น อารมณ์ดี ซึ่งมันส่งผลทำให้เขาหลงใหลในรสชาติของอาหารและการทำอาหาร ด้วยทัศนคติที่ดีและคำอธิบายอย่างมีเหตุมีผลของพ่อครัว เช่น เมื่อครั้งที่พ่อครัวหลอกล่อให้เขากินมันฝรั่งทอดพร้อมๆกับแตงกวาดอง ซึ่งแทบไม่น่าเชื่อว่ามันเป็นของสองสิ่งที่เข้ากันและอร่อยมาก เพราะมันประกอบด้วย แป้งข้าวโพด ไขมัน กรด และ

เกลือ มารวมกัน มันคือสิ่งพิเศษและเป็นความมหัศจรรย์ของการทำอาหาร มันคือของเล่นที่มีองค์ประกอบหลากหลาย ที่สร้างความสงสัยไม่รู้จบ

Grant Achatz กับพ่อของเขาไม่ได้มีทิศทางเดียวกันในเรื่องแนวความคิดของการทำอาหาร ซึ่งสำหรับพ่อของเขา อาหารจะต้องเร็วและร้อน พ่อบ่นว่าเมื่อเห็นเขาเสียเวลากับการจัดประดับโรยหน้า ไข่เจียว Omelet ด้วยส้มและผักชี เมื่อตอนที่เขาอายุ 16 ปี ซึ่งสำหรับพ่อของเขาอาหารเป็นเรื่องตรง ปตรงมา มันไม่เกี่ยวกับศิลปะ การแสดงออก หรือแม้แต่การเล่าเรื่อง ซึ่งสำหรับเขาแล้วอาหารมีเรื่องมีราวมากกว่านั้นมากมายนัก

หลังจากที่ Grant Achatz จบจากสถาบันสอนศิลปะการทำอาหาร เขาได้ทำงานกับเชฟดัง คือ Charles Trotter ผู้เขียนตำราอาหาร 14 เล่ม และหนังสือเกี่ยวกับการบริหารจัดการร้านอาหาร 3 เล่ม มีรายการทีวี และเป็นเจ้าของอาหารหลายร้าน[109] แต่สภาพแวดล้อมของสังคมคนที่ทำงานในครัวที่มักถากถาง ไม่สามัคคี และแก่งแย่งชิงดีชิงเด่นโดยมี Charles Trotter เป็นคนบงการทุกอย่างที่เกิดขึ้น มันเป็นพื้นที่ที่ทำให้อยากจะหนีออกไป และเสียความรู้สึกกับความรู้สึกดีๆ ในการทำอาหาร ซึ่งในที่สุด เขาก็ยอมแพ้และลาออกไป ถึงแม้นว่า Charles Trotter จะขู่ว่า Grant จะไม่มีที่ยืนในวงการถ้าลาออกไป นับเป็นประสบการณ์ที่เลวร้ายของเด็กหนุ่มที่เพิ่งจบมาทำงาน ต่อมา Grant Achatz โชคดีที่ได้ทำงานกับเชฟ Thomas Keller ผู้เป็นเชฟและเจ้าของร้าน The French Laundry ซึ่งเขาเองก็ไม่คาดคิดว่าชายผอมร่างโย่งคนแรกที่เขาพบและกำลังถูพื้นอยู่จะเป็นเจ้าของร้านและเชฟผู้โด่งดังและเป็นคนละรูปแบบกับเจ้านายเก่าของเขา ในปีที่เขาเริ่มงานนั้นเชฟ Thomas โด่งดังและได้รับรางวัลมากมาย แทบไม่น่าเชื่อว่าเขาได้แตะไหล่คนดังเข้าให้แล้ว และเขาก็กระตือรือร้นที่อยากจะประสบความสำเร็จเช่นเดียวกับ Thomas Keller ผู้เป็นทั้งเจ้านายและอาจารย์ ทุกสิ่งที่ทำจะผ่าน กระบวนการวิเคราะห์เพื่อทำให้ดีและสมบูรณ์ที่สุด ซึ่งหลังจากที่ทำงานที่นี่ได้ระยะหนึ่ง เขาก็ซึมซับ ความเป็นตัวตนของเจ้านายและสามารถคลี่คลายออกมาเป็นเมนูใหม่ที่เจ้านายยอมรับ Cavier and Cantaloupe Melon นับเป็นความภาคภูมิใจเป็นอย่างสูง ทั้งนี้ทั้งนั้น Thomas Keller ยังถามเขาอย่งมีมรรยาทว่า ถ้าเอาเมนูนี้ใส่เข้าไปในรายการอาหาร มันจะเป็นเมนูในนามของร้าน The French Laundry ซึ่งหมายความว่า Grant จะไม่ใช่เจ้าของเมนูนี้อีกต่อไป เขาจะโอเคมั้ย ซึ่งคำตอบตกลงของเขาก็เปี่ยมไปด้วยความทะนงและมั่นใจ เขาตอบอย่างโอ้อวดออกไปอีกว่าความคิดเจ๋งๆ มันยังไม่ได้มีแค่นี้หรอก

---

[109] **Grant Achatz**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Grant_Achatz

Thomas Keller ยังส่งเสริมเขา ให้ไปฝึกงานหนึ่งอาทิตย์กับเชฟ Ferran Adrià และ Albert Adrià ที่ El Bulli ประเทศสเปน ซึ่งในขณะนั้นนอกจากรางวัลมากมาย รวมทั้งตำแหน่ง มิชลิน 3 ดาว และเป็นสุดยอดแห่งการทำอาหารแนว Molecular[110] ซึ่งสิ่งที่เป็น El Bulli ไม่ใช่แค่ร้านอาหารร้านหนึ่ง แต่มันกลายเป็นสถาบันผลิตเชฟที่มีชื่อเสียงมากมาย แม้นกระทั่งก่อนที่ Ferran Adrià จะปิดร้านลงในปี 2011 และก่อตั้งสถาบันเพื่อความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นจริงเป็นจัง ซึ่งย้อนหลังความทรงจำไปในวันแรกที่ Grant เหยียบเข้าประตู Ferran Adrià ก็ได้นำเขาสู่ส่วนห้องอาหาร และให้เขาได้ทดลองอาหารในรูปแบบที่เขาไม่เคยเห็นมาก่อน ถึงกับออกปากว่าเหมือนหลงไปอยู่ดาวอังคาร เช่น Risotto ที่ใสเหมือนแก้ว ถุงมือยางที่ขยับโบกมืออำลาได้ เป็นต้น โดยที่เชฟ Ferran Adrià ย้ำว่าทั้งหมดนี้ไม่ใช่ให้เพลิดเพลิน แต่ขอให้เป็นแรงกระตุ้นต่อมความคิดสร้างสรรค์ของเขา

เมนู Black Truffle Explosion ได้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นในช่วงที่เขาร้อนวิชาที่จะทำการวิจัยและทดลองเมื่อกลับไปทำงานประจำที่ The French Laundry ซึ่งมันเป็นการค้นพบและสังเกตว่าเจลาตินเมื่อโดนความร้อนจะกลายเป็นของเหลว มันเป็นความไม่ได้ตั้งใจที่เกิดขึ้นตอนที่เขาเอามือไปจับ Duck Confit แล้วของเหลวนั้นละลายเพราะความร้อนในมือของเขา ดังนั้นเขาจึงจัดทำให้ของเหลวนั้นถูกแช่เย็นจนแข็ง และนำแป้งพาสต้ามาหุ้ม เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนรูปและแตกออกมาเมื่อกัดมันลงไป ซึ่งรสชาติที่เขาคิดว่าเหมาะสมของภายในแป้งพาสต้าห่อก็ควรจะเป็นรสของเห็ด Truffle ซึ่งเขาจัดทำเป็นขิ้นขนาดพอคำคล้ายเกี๊ยวห่อ แต่แล้วเมื่อเชฟคนที่เห็นเขาซ้อมทำเมนูนี้มาแจ้งกับเขาว่า Thomas Keller ไม่เห็นด้วยกับอาหารเมนูนี้ มันจึงทำให้เขาตระหนักว่าถึงเวลาแล้วที่เขาจะต้องออกไปทำตามแนวทางของตัวเอง

การมีประสบการณ์ที่เคยเป็นเชฟที่ The French Laundry ทำให้ Grant Achatz ได้งานที่ร้านอาหาร Trio ซึ่งได้ให้โอกาสเขาแสดงฝีมือเต็มที่ มันจึงเป็นทางเชื่อมที่ทำให้เขาได้เจอกับ Nick Kokonas นักธุรกิจที่จบการศึกษาด้านปรัชญาผู้เป็นลูกค้าที่ประทับใจในผลงานของเขา และกลายมาเป็นหุ้นส่วนคนสำคัญในอนาคตของร้าน Alinea ที่มีความหมายคือ จุดเริ่มต้นของกระบวนการทางความคิด และมันก็เป็นคำที่ตรงใจ ของ Grant มาก เพราะสิ่งที่เขาจะทำคือการ

---

[110] Molecular Gastronomy คือ วิธีการทำอาหารรูปแบบหนึ่ง ที่พยายามตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของ ส่วนผสมที่เกิดขึ้นในการปรุงอาหาร เป็นรูปแบบการ ทำอาหารที่ทันสมัยและใช้ประโยชน์จากนวัตกรรมทางเทคนิคมากมายจากสาขาวิทยาศาสตร์ จาก **Molecular gastronomy**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/ Molecular_gastronomy

สร้างสรรค์สิ่งใหม่ขึ้นเรื่อยๆ ในมุมมองของ Nick Kokonas ซึ่งในตอนต้นนั้นเขาเองก็คาดไม่ถึงว่าความร่วมมือของเขาทั้งสองจะกลายเป็นรากฐานของธุรกิจต่อๆ มาของเขา[111]

Grant บอกกับพนักงานทุกคนให้เชื่อมั่นว่าร้าน Alinea ต้องเป็นร้านอันดับหนึ่งในประเทศอย่างแน่นอน ซึ่งมันก็เป็นสิ่งที่เริ่มต้นอย่างรวดเร็ว เพราะตั้งแต่วันแรกที่เปิดร้านในปี 2005 ก็มีนักวิจารณ์อาหารคนสำคัญระดับชาติมาที่ร้าน สองวันต่อมานิตยสาร New York's Time ให้พื้นที่ในการลงเรื่องของร้านไปถึงสามหน้ากระดาษ เรียกว่ามันคือความสมบูรณ์แบบ และชื่นชมร้านของเขาที่ประสบความสำเร็จในการทำอาหารแนววิทยาศาสตร์ออกมาเป็นมื้ออาหารได้อย่างสวยงามและอร่อย ความฝันตั้งแต่เมื่อตอนที่เขาเป็นเด็กสิบขวบเป็นจริงขึ้นมาแล้วในวัยไม่ถึงสามสิบปีของเขา และต่อจากนั้นรางวัลอื่นๆ ก็ทยอยตามมาอย่างท่วมท้น

ร่างกายของ Grant Achatz เริ่มเตือนถึงสิ่งผิดปกติตั้งแต่ตอนที่เขาสังเกตจุดขาวๆ ที่ลิ้นตั้งแต่ตอนที่เขาทำงานที่ Trio ซึ่งมันก็รู้สึกเจ็บทุกครั้งที่กินของรสเปรี้ยว หรือกาแฟร้อนๆ เขาเริ่มต้นอย่างผิดวิธีที่ไปหาทันตแพทย์ และบอกเขาว่าการทำงานวันละ 18 ชั่วโมงของเขาถือว่าเป็นการทำงานหนักเกินไป และสันนิษฐานว่าความเครียดคงส่งผลให้เขากัดลิ้นตัวเอง แต่หลังจากนั้นมันเริ่มส่งผลกับชีวิตประจำวันของเขา เขาเริ่มไม่สามารถกิน ดื่ม หรือแม้นแต่พูด แต่สิ่งเหล่านั้นก็ยังไม่เป็นอุปสรรคในการสร้างสรรค์งานของเขา จนมาถึงจุดที่เขายอมที่จะได้รับการตรวจอย่างละเอียด และผลออกมาว่าเขาเป็นมะเร็งระยะที่สี่ วิธีการรักษาทางเดียวคือต้องผ่าตัดเอาเนื้อร้ายที่กินพื้นที่ลิ้นของเขาถึง 3 ใน 4 ส่วนออกไป ซึ่งมันได้ลามไปถึงขากรรไกรซ้ายและด้านข้างคอทั้งสองข้าง แต่การผ่าตัดก็ยังมีโอกาสถึง 70% ที่จะเสียชีวิต ทันทีที่เขารับทราบข้อมูล เขาก็เลือกที่จะตายโดยไม่ผ่าตัด เพราะมันหมายความว่าเขาจะสูญเสียต่อมรับรสซึ่งเป็นอวัยวะที่สำคัญในอาชีพและตัวตนของเขาไป ในขณะที่ Grant หดหู่เกินกว่าจะลงมือทำอะไร หุ้นส่วนของเขาเห็นความจำเป็นที่จะต้องประกาศเรื่องนี้ออกไปสู่สาธารณะ ซึ่งมันกลับเป็นผลดี เพราะมหาวิทยาลัยชิคาโก้พยายามติดต่อและเสนอวิธีการรักษาที่ Grant จะมีโอกาส รอดถึง 70% โดยไม่ต้องผ่าตัด มันคือการเริ่มต้นของวิธีการรักษาด้วยการฉายแสง Chemotherapy หลังจากนั้นเป็นเวลากว่า 12 สัปดาห์ต่อเนื่อง ที่ Grant ต้องทำเป็นกิจวัตร คือ ฉายแสงวันละสองรอบ คือตอนเช้าตรู่ที่ตีห้าครึ่ง กลับมาเตรียมอาหาร และไปอีกรอบ ซึ่งผลที่ได้นอกจากจะกำจัดเนื้อร้าย มันทำให้เขาสูญเสียการรับรู้รสชาติไปด้วย และไม่รู้ว่าการรับรู้รสจะกลับมาเมื่อไร

---

[111] Nick Kokonas, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Nick_Kokonas

ภาพที่ 18 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Alinea ในพื้นที่พิเศษ(ล่าง)
ที่เรียกวา The Kitchen Table ที่มีการจัดในลักษณะ Chef's Table ตั้งอยู่ในพื้นที่รับประทานอาหาร
นอกเหนือไปจากพื้นที่ครัวหลักที่ตั้งอยู่ด้านใน โดยมีการกั้นส่วนพื้นที่ด้วยผนังกระจก
(บน) เป็นพื้นที่รับประทานอาหารทั่วไป
ที่มา: https://www.theinfatuation.com/chicago/guides/the-lincoln-park-guide และ
https://www.thealineagroup.com/companies/alinea

มีเรื่องดีๆ ซ่อนอยู่ในความเจ็บป่วยของเขา เพราะ Grant ได้ค้นพบว่าความสำคัญ ของการเป็นเชฟไม่ได้อยู่ที่การลิ้มลองรสชาติด้วยลิ้น แต่มันคือจินตนาการความคิดสร้างสรรค์ต่างหาก ที่สำคัญที่สุด และความสำเร็จจะมาจากเขาคนเดียวไม่ได้ มันคือความร่วมมือของทีมงาน เพื่อที่จะก้าวขึ้นไปเป็นร้านอาหารระดับโลก วิธีปฏิบัติที่เกิดขึ้นได้เปลี่ยนไปแล้วเพราะจากเดิมที่เขาเป็นทั้งต้นความคิดและลงมือทำ แต่ ณ ตอนนี้ เขาแทบไม่ต้องแตะมันเลยในขั้นตอนทดลองทำ กระบวนการที่เคยเกิดขึ้นในกล่องแคบๆ ที่มีเขาคนเดียว ได้ถูกระเบิดออกมา และมีหลายๆ คนช่วยกัน เช่น ในปี 2002 ที่เขาเสนอว่าเราน่าจะมีอาหารที่ลอยได้ ในขณะที่เชฟคนอื่นๆ เงียบกริบ เพราะดูมันเป็นเรื่องเหลือเชื่อ แต่เชฟ Mike เป็นคนรับปากว่าจะลองทำดู และเขาก็ทำสำเร็จออกมา เป็นทรงลูกโป่งลอยได้ที่ทำจากการเป่าน้ำตาลด้วยชนิดและสัดส่วนที่เหมาะสม ความพยายามที่ประสบความสำเร็จนี้เพราะเขาสามารถเลือกการใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบเริ่มต้น และก็ถึงเวลาที่ Grant ได้ถามคำถามเดียวกันกับที่เขาเคยถูกถามเมื่อครั้งทำงานที่ The French Laundry เพราะเมนูลูกโป่ง น้ำตาลนี้กำลังจะเป็นลิขสิทธิ์ของร้าน Alinea และมันเป็นเมนูของร้านเพราะเชฟ Mike ยอมรับว่า เขาไม่ใช่คนที่สร้างสรรค์มัน ซึ่ง Grant ต่างหากที่เป็นต้นคิด จริงอยู่ที่เชฟทุกคนถูกฝึกมาเหมือนๆ กัน ในการใช้มีด ทำซอส ปิ้ง ย่าง เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านั้นเป็นเพียงมาตรฐานทั่วไป สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ จินตนาการ ซึ่งอาจส่งต่อไป และสุดท้ายของเรื่องนี้ ในที่สุดก็มีคนได้ลูกโป่งที่กินได้

Grant ค่อยๆ รับรู้รสหลังจาก 12 สัปดาห์แห่งการรักษา มันค่อยเป็นค่อยไป รส หวาน จากน้ำตาลที่ใส่ในกาแฟ และเกลือที่เขารับรู้ถึงความเค็มของมันหลังจากนั้นอีกเดือน และการ รับรู้รสของเขาก็ทยอยมาเหมือนระรอกคลื่น มันเป็นสิ่งที่เปิดโลกทัศน์ของเขาในฐานะเชฟ ในวัย 33 ที่เหมือนได้เกิดใหม่

เขาเชื่อมั่นว่าเชฟทุกคนสามารถทำอาหารได้อร่อย แต่ที่ร้านของเขา มันต้องเป็นมากกว่านั้น มันเป็นประสบการณ์ที่จัดทำขึ้นมา มันเป็นสิ่งที่ไม่อาจคาดเดาได้ มันควรเป็นสิ่งที่ไม่มีใครเคยเห็นมาก่อน เราสร้างมันขึ้นมาได้ เช่น บางอย่างที่ดูเป็นเหมือนสตรอเบอรี่จากรูปทรงของมัน แต่จริงๆ มันคือมะเขือเทศ และกลับกัน มันเกิดขึ้นจริงในเมนูของเขา Strawberry/Tomato มันคือความประหลาดใจ แต่มันคือความคุ้มค่ากับอาหารมื้อแพงมื้อนั้น

อาหารที่นำเสนอ ควรจะต้องมีบทบาทของมัน มันไม่ควรเป็นบทซ้ำๆ แบบเดิมที่คาดเดาได้ แต่ควรมีการหักมุมซ่อนอยู่ในการนำเสนอ อย่างเช่นใครจะคาดคิดว่า ดอกลิลลี่ที่อยู่บนโต๊ะอาหารจะมากลายเป็นส่วนหนึ่งของเมนูอาหาร มันไม่ใช่แค่ดอกไม้สวยงามเท่านั้น แต่มันได้ถูกทำให้เป็นประโยชน์ด้วย บริกรนำถาดที่ภายในมีกองไม้ที่ติดไฟ มาวางที่โต๊ะ เพื่อที่จะหลอกว่า กองไฟนี้ก็แค่เพื่ออุ่นลูกพลัมที่ติดบนก้านสน Juniper เพื่อให้มีกลิ่นหอมเท่านั้น ต่อจากนั้น บริกรก็มายกถาดที่มี

กองไฟนั้นออกไปตั้งที่ Service Station และจัดการแยกชิ้นส่วนของกองไฟ เพราะข้างในกองไฟนั้น มีชิ้นเนื้อไก่ที่ห่อด้วยสาหร่ายญี่ปุ่นแผ่นใหญ่ซ่อนอยู่ตรงกลาง มันคือการทำอาหารต่อหน้าผู้ชม โดยที่เขาไม่รู้เลย การแสดงชุดกองไฟนี้ประกอบด้วยอาหาร 8 คอร์ส ภายในเวลาครึ่งชั่วโมง โดยที่อาหารเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องและโยงใยกัน แม้นแต่ดอกลิลลี่ก็ถูกเอามาหั่นและเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร หลังจากที่บริกรเด็ดมันออกมาวางข้างกองไฟในตอนแรก กลิ่นของดอกลิลลี่ที่โดนความร้อนก็เป็นส่วนหนึ่งของเซทนี้ อาหารทั้งหมดถูกจัดเรียงในจานทรงยาวเรียว และโรยด้วยน้ำซอส ซึ่งความสำเร็จที่ Grant ต้องการให้เกิดขึ้นก็คือความรู้สึก A-Ha Moment (คือชั่วขณะของอารมณ์ความรู้สึกดีใจที่ได้ค้นพบข้อเท็จจริงหรือความรู้ใหม่) เหมือนเวลาที่เด็กแกะห่อของขวัญในวันคริสต์มาส ที่มันเป็นองค์ประกอบของการค่อยๆ ถูกเปิดเผย และรางวัลที่ได้ในตอนท้าย เมื่อสิ่งที่ถูกห่อหุ้มได้ถูกเปิดออกมา นี่แหละกลมายาที่เกิดขึ้นในเมนู Chicken Leg, Kombu, Shishito, Lily

กลิ่นอโรมาเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหาร เหมือนกับที่ทุกครั้งที่ได้กลิ่นหอมของ ไก่งวงอบ จะทำให้เขานึกถึงวันขอบคุณพระเจ้ากับครอบครัวเมื่อตอนเด็ก เขาจึงสนใจนำเรื่องกลิ่นมา ใช้ในเมนูของเขาด้วยความร่วมมือจากเครื่องสร้างไอ Vaporizer ที่เพื่อนเขานำมาให้ดู ซึ่งมันช่วย ทำให้กลิ่นต่างๆจากวัตถุดิบ แปรสภาพเป็นไอที่มีกลิ่นชัดเจนได้ ซึ่งก่อนหน้านี้ Grant ก็เคยได้รับ รางวัลเชฟหน้าใหม่จากการนำเสนอเรื่องกลิ่นในโรสแมรี่มาก่อน และตอนนี้เขาได้อุปกรณ์ที่จะทำให้ มันเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ให้กับลูกค้าของเขาในร้านอาหารซึ่งเป็นสถานที่ที่เป็นทั้งเรื่องของอารมณ์และความรู้สึกของการรับรู้ต่างๆ การดมกลิ่นจึงกลายเป็นเสมือนสะพานเชื่อมสองสิ่งนั้นเข้า ด้วยกัน เพราะกลิ่นเป็นความทรงจำที่ดีและยาวนาน เมนูที่เกิดขึ้นมันจะกลายเป็นประสบการณ์ที่ฝัง ในห้วงอารมณ์ไปอีกนาน สิ่งที่เกิดขึ้นไม่ใช่แค่รสสัมผัสของรสชาติที่เกิดจากเครื่องปรุง เกลือ น้ำตาล น้ำส้มสายชู แต่มันคือความรู้สึกถวิลหาและคิดถึงบ้าน Nostagia มันมากกว่าและก้าวไปในอีกขั้นของ อาหารเมนูหนึ่ง และนี่ก็คือผลที่เกิดขึ้นในเมนู Bean, Many Garnishes, Pillow of Nutmeg Air (2006) ที่เขาอัดกลิ่นของลูกจันทร์เทศ Nutmeg ใส่ถุงพลาสติกใสที่มีการเจาะรูเล็กๆ ไว้ ซึ่งถุงนี้ถูกหุ้ม ด้วยปลอกหมอนอิงสีขาวที่พอง ยวบยาบไปมา และถูกจัดนำเสนอเสมือนเป็นถาดของอาหารที่อยู่ใน จาน ทุกครั้งที่มีแรงกดทับหรือจานขยับ กลิ่นหอมๆ ของลูกจันทร์เทศก็พวยพุ่งออกมา

Grant Achatz เป็นพ่อมดแห่งวงการอาหาร และสร้างมายากลออกมา ไม่ใช่แต่ในเฉพาะอาหาร แต่รวมถึงสถานที่ ร้าน Alinea ของเขาเปิดตัวด้วยทางเดินพุ่งเข้าไปจากภายนอกที่เป็นช่องทางแถบๆ และกดดันด้วยแสงสีแดงของทั้งพื้น ผนัง ฝ้าเพดาน ที่ทอดยาวกว่า 30 เมตร มันเป็นฉากเริ่มแรกของ การเข้าถึงพื้นที่ๆ ไม่เหมือนร้านอาหารร้านไหนในโลก และบอกให้คุณเตรียมตัวให้พร้อมกับประสบการณ์ที่จะได้รับ ที่แน่นอนว่าไม่เหมือนใคร

นอกจากเมนูดังกล่าวมาแล้ว ที่ Alinea ยังมีเมนู Quintet of Spanish Tapas, และ Lamb with Caper Leaf, Grapes, Olives และ Bacon with Butterscotch, Apple & Thyme และ Graffiti, Carrot Spray Paint, Wild Mushrooms และ Steelhead Roe with English Pea, Olive Oil Chamomile และ Peach with Cava, Basil, Murray River Salt และ Cheesecake with Match, Berries, Hibiscus และเมนู Tropical Fruit with Rum, Vanila, Kaffir Lime ที่นำเสนอโดยใช้ผ้าปูโต๊ะเป็นเหมือนผ้าใบ ของหวานที่นำเสนอค่อยๆ ถูกวางทีละชิ้นอย่าง กระจัดกระจายเหมือนสีที่แต่งแต้มลงไป พร้อมๆ กับซอสต่างๆ ซึ่งเขาได้แรงบันดาลใจตอนที่เดินดู งานศิลปะนามธรรม Abstract Art ที่อาร์ตแกลลอรี่และนำมาใส่ลงในเมนูอาหารของเค้า โดยไม่ยึดติด ในรูปแบบใดๆ ไม่มีภาชนะเป็นของเขต และไม่ต้องใช้ช้อนหรือส้อม มันคืองานศิลปะที่กินได้

การปรับปรุงร้าน Alinea เกิดขึ้นในปี 2016 ดังนั้นสภาพของร้านจึงไม่ใช่จากภาพ ที่นำเสนอใน Netflix แม้นว่าจะถูกนำเสนอใน Season 2 ที่นำเสนอในปีเดียวกัน พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารได้ถูกนำเสนอไม่ใช่เพียงแค่การรับประทานอาหาร มันคือการแสดงเรื่องราวที่เกี่ยวกับอาหาร มีให้เลือกเป็นพื้นที่สามรูปแบบ คือ

1. The Kitchen Table เป็นส่วนที่นำเสนอประสบการณ์ครัวที่ใกล้ชิดที่สุด แต่ก็ไม่รบกวนความเป็นส่วนตัวของลูกค้า เพราะมีผนังกระจกกั้น จำกัดสำหรับการจองกลุ่ม 6 ที่นั่งเท่านั้น นำเสนออาหาร Tasting Menus 16-30 courses ราคา 395 เหรียญสหรัฐต่อคน
2. The Gallery Menu ในพื้นที่แรกของร้านอาหาร ต่อเนื่องจากส่วนครัว นำเสนออาหาร Tasting Menus 16-18 courses พร้อมการแสดง มีการระบุสำหรับลูกค้ากลุ่ม 2-4 คน เท่านั้น ซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมด 16 ที่นั่ง ราคา 305-365 เหรียญสหรัฐต่อคน
3. The Salon Menu เป็นพื้นที่ต่อเนื่องกันสองชั้น ที่แยกออกมาจากสองส่วนแรก นำเสนอ อาหาร Tasting Menus 10-12 courses อาหารยังคงไว้ซึ่งความสมบูรณ์แบบแต่สามารถเข้าถึงได้ง่ายกว่าทั้งเรื่องราคาและการจองที่ยืดหยุ่น สำหรับลูกค้ากลุ่ม 2-6 คน เท่านั้น ราคา210-285 เหรียญสหรัฐต่อคน

นอกจาก Alinea แล้วในปี 2011 ทั้ง Grant Achatz ร่วมกับหุ้นส่วนของเขา Nick Kokonas ยังร่วมกันจัดตั้งร้านอาหารที่เขาเรียกว่าเป็นเสมือนน้องสาวของ Alinea เปิดขึ้นมาเพื่อง รองรับพลังความคิดสร้างสรรค์อย่างไม่มีขีดจำกัดของ Grant Achatz ตั้งชื่อว่า Next ซึ่งร้านได้รับ รางวัลมากมาย จุดแตกต่างคือ ในทุกๆ 4 เดือน เมนูอาหารจะถูกจัดทำขึ้นตาม Theme ที่แตกต่างกัน ที่เริ่ม

เปิดตัวร้านอาหารด้วย Paris: 1906 และตามต่อมาด้วย “Thailand”[112] หรือแม้แต่แรงบันดาลใจจากเหล่าอาจารย์ของเขา เช่น The French Laundry และ elbulli ซึ่งเขาสามารถสมทบทุนเข้าองค์กรการกุศลถึง 275,000 ภายในสองวันจากการจัดในแนว elbulli[113] นอกจากนั้นก็มี Aviary ทีชิคาโก้ที่เป็นบาร์ที่ทั้งสองคนร่วมกันเปิดปีเดียวกันกับร้านอาหาร Next มีขนาด 22 ที่นั่ง การตกแต่งร้านเป็นแนว Vintage และร้านอาหารกึ่งผับชื่อเดียวกัน Aviary ในนิวยอร์ค และร้านอาหารที่มีครัวเปิดชื่อ Roister ในปี 2016[114]

Grant Achatz และ Nick Kokonas ร่วมกันออกหนังสือ “Alinea” ในปี 2008 มีเนื้อหาเกี่ยวกับเมนูของร้านมากกว่า 100 สูตรอาหาร มีรูปภาพมากมายของเบื้องหลังการถ่ายทำที่มีครัวเป็นฉากหลังโดยช่างภาพ Lara Kastner[115] ต่อมาในปี 2011 หนังสือ“Life, on the Line: A Chef's Story of Chasing Greatness, Facing Death, and Redefining the Way We Eat” ก็เปิดตัวมาหลังจากที่เขาได้เรียนรู้ชีวิตว่ามากกว่าการเป็นเชฟอันดับหนึ่งของอเมริกา การที่เขาผ่านความเป็นความตายจากมะเร็ง ทำให้ตรรกะของชีวิตเผยตัวออกมา นอกจากนั้นยังร่วมกันจัดทำตำราอาหารบนโลกออนไลน์ Digital cookbook ชื่อหนังสือ“Next Restaurant” ซึ่งเป็นอีกร้านอาหารที่ทั้งสองร่วมกันทำมันขึ้นมา มีเนื้อหาจากรูปแบบอาหารที่เคยนำเสนอ คือ Paris: 1906 และเมนูที่ได้จากการเดินทางมาประเทศไทย Tour of Thailand Menu

ความคิดสร้างสรรค์ของเขาไม่ได้จำกัดแค่อาหารเท่านั้น ในหน้าเพจของร้านอาหาร Alinea นอกจากพื้นที่ทั่วไปที่เป็นข้อมูลของร้านในเครือทั้งหมดแล้ว ยังมีพื้นที่โปรโมทหนังสือที่เขาจัดทำขึ้น และลิงค์ไปยัง Crucialdetail ซึ่งเป็นบริษัทฯ ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายภาชนะที่ใช้ในร้าน ทำงานร่วมกันของสองหุ้นส่วนและ Martin Kastner ผู้ซึ่งเป็นนักออกแบบคนเดียวจากอีเมลล์ที่ส่งออกไปหานักออกแบบทั้งหมด 43 คนที่ตอบรับและเสนอผลงาน เมื่อครั้งที่เขาทั้งสองคนก่อตั้งร้านอาหารในปี 2003 และไม่สามารถหาภาชนะที่เหมาะสมได้[116] เนื้อหาในสารคดี “Chef’s Table” ในตอนนี้ มี

---

[112] **Alinea**, accessed July 2, 2020, accessed from https://www.alinearestaurant.com/

[113] **Grant Achatz**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Grant_Achatz

[114]**Companies**, accessed July 2, 2020, available from https://www.thealinea group.com/companies/roister

[115] **Alinea cookbook review**, accessed July 2, 2020, available from https://www.grubstreet.com/2008/10/the_alinea_cookbook_reviewed.html

[116] **Collections**, accessed July 2, 2020, available from https://crucia ldetail.com/collections/

ความยาวที่ 55 นาที ซึ่งใกล้เคียงกับ เชฟคนอื่นๆ แต่เมื่อเจาะลึกลงในรายละเอียดทั้งหมด ไม่สามารถละเลยหลายๆ ส่วนของเนื้อหาได้

8. Alex Atala

Alex Atala (เกิด 3 มิถุนายน ค.ศ. 1968) เชฟชาวบราซิล เจ้าของร้านอาหาร D.O.M. (Deo Optimo Maximo) ตั้งอยู่ที่เมือง São Paulo ซึ่งในปี 2012 ร้านอาหารของเขาได้รับ เลือกเป็นสุดยอดร้านอาหารอันดับที่ 4 ของโลกจาก S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants เขาเป็นผู้สร้างความเป็นอาหารรูปแบบบราซิลสมัยใหม่ขึ้นมา เพราะเมื่อยี่สิบปีก่อน ร้านอาหารระดับสูงในบราซิลคือร้านอาหารฝรั่งเศสหรืออิตาเลี่ยนเท่านั้น

เชฟ Alex Atala กับความเป็นตัวของตัวเองของเขาทำให้เขาแตกต่างจากเชฟทั่วไป เขารักธรรามชาติและเป็นนักสำรวจที่ไม่จำกัดแค่ภายในประเทศบราซิลเท่านั้น การนำความรู้เกี่ยวกับ วิถีชีวิตในป่าผนวกกับพื้นเพความเป็นคนอเมซอนที่รักการผจญภัยที่มีอยู่ในตัวเขา ร่วมกับเทคนิคชั้น สูงของการประกอบอาหารฝรั่งเศส อาหารของเขาจึงออกมาจึงมีความแตกต่างด้วยความเป็นตัวของตัวเอง และสร้างสรรค์อย่างสุดๆ ที่ไม่สามารถคาดเดาได้ อาหารของเขาโดดเด่นและได้รับการโปรโมทเผยแพร่ ถึงขนาดว่าเขาได้รับการขนานนามว่าเป็นเอกอัครราชทูตแห่งศิลปการทำอาหารบราซิลที่หน้าปกนิตยสารชั้นนำ GQ

ความจริงแล้วคนมักจะไม่ยอมรับว่าเบื้องหลังเมนูทุกจาน มันคือความตายที่เกิดขึ้น ชีวิตวัยเด็กกับความทรงจำที่เขาผูกพันกับพ่อและปู่ของเขา ท่องเที่ยวไปที่ไกลๆ จับปลาและล่าสัตว์ในป่าอเมซอน Amazonas, Pantanal, Atlantic Rainforest มันเป็นเรื่องจำเป็นที่จะต้องฆ่าสัตว์นั้นๆ เพื่อทำเป็นอาหาร ทำความสะอาดมัน และก็กินมันทั้งตัว ไม่ว่ามันจะเป็นสัตว์ชนิดไหนก็ตาม และนี่แหละคือความเกี่ยวโยงครั้งแรกๆ ของเขากับสิ่งที่เรียกว่าอาหารและการทำอาหาร เขาเรียนรู้การเคารพต่อสิ่งมีชีวิตเหล่านั้น พร้อมๆ กับที่ถูกสอนถึงความสำคัญของธรรมชาติแวดล้อม เขาเป็นนักอนุรักษ์ และช่วยขยายพันธุ์พืชในป่า เรื่องของชาวนา และชาวเผ่าพื้นเมือง ซึ่งเขาบอกเรื่องราวเหล่านั้นผ่านอาหารที่ดูเหมือนจะเชิญชวนให้คนมาผจญภัยในป่า มากกว่ามารับประทานในร้านอาหาร

ตั้งแต่เด็กเขาหลงใหลในธรรมชาติ ใบไม้ทุกใบ แมลง นก ปลา เป็นต้น ซึ่งการเข้าป่าอเมซอนคือจิตวิญญานส่วนลึก ที่เต็มใเปี่ยมไปด้วยความรักร่วมกับความหวาดหวั่นในอนาคตซึ่งมันก็คือความกดดันอย่างสูง เพราะในขณะนี้ วงจรอาหารทั่วไปในอเมริกาใต้และบราซิลต่างก็สร้างการเสียสมดุลย์ในระบบนิเวศน์ และต่อเนื่องมาถึงอเมซอน ดังนั้นโครงการอนุรักษ์ต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับป่าอ

เมซอน จึงครอบคลุมไปถึง การช่วยคนท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ในป่านั้นมาเป็นหลายๆ ร้อยปีด้วย ซึ่งยังมีความรู้อีกมากมายที่ยังต้องเรียนรู้จากคนเหล่านั้น ในการอยู่อย่างสมดุลย์กับธรรมชาติ

เขาโตขึ้นมาจากครอบครัวคนใช้แรงงาน พ่อของเขาทำงานในสวนยาง แม่เป็นคนตัดเย็บเสื้อผ้า ความที่รูปลักษณ์ สีผิว สีผมไม่เหมือนใครในครอบครัว ทำให้เขารู้สึกโดดเดี่ยวมาแต่เด็ก ซึ่งถึงแม้นว่าเขาจะโตมาในยุคฮิบปี้ และดนตรีร็อคแอนด์โรล แต่เขากลับรู้สึกเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับพวกดนตรีพังค์ร็อคที่มีสีผมเดียวกับเขามากกว่า เขาตัดสินใจออกมาจากครอบครัว และเริ่มทำงานหาเลี้ยงตัวเองในบาร์ในตอนที่อายุเพียงแค่ 14-15 ปี ปล่อยตัวเพลิดเพลินไปกับยาเสพติด อบายมุขต่างๆ ซึ่งเขาเรียกมันว่าเป็นช่วงตกต่ำของชีวิต

ความหลงใหลในวัฒนธรรมของดนตรีพังค์ร๊อคทำให้เขาเก็บเงินและเดินทางไปยุโรป ซึ่งเมื่อไปถึง เขาต้องทำงานพร้อมๆ กับเรียนเป็นเชฟที่โรงเรียนสอนทำอาหารเพื่อให้ได้วีซ่าที่เขาจะใช้ชีวิตที่นั่นได้ มันช่างเป็นเรื่องน่าขำที่ชะตาชีวิตของเขาถูกผลักให้เป็นไปเพราะข้อกำหนดเรื่องกฎหมายวีซ่า และในที่สุดเขาก็ได้เป็นเชฟสัญชาติบราซิลแนวพังค์ร๊อค ทำงานในครัวอาหารฝรั่งเศส เบลเยี่ยม ซึ่งจริงๆ แล้วมันก็ไม่ใช่เรื่องง่ายที่จะทำอาชีพนี้ แต่โชคดีที่เขาโตมากับการล่าสัตว์ รู้วิธีที่จะทำความสะอาดและประกอบอาหาร ซึ่งมันก็เป็นอาชีพที่ดีกว่างานทาสีที่เป็นงานช่วงแรกของเขา และต่อมาเขาก็กลายมาเป็นคนที่หลงรักในอาชีพการทำอาหารนี้เอง

Alex Atala ตัดสินใจกลับบราซิล ตอนที่ครอบครัวของเขาได้ลูกชายคนแรกในขณะ ที่เขาทำงานที่เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี เพราะเขาต้องการที่จะให้ลูกชายของเขาเติบโตในสภาพแวดล้อมเดียวกับเขา ที่ซึมซับวัฒนธรรม รากเหง้าเดียวกับเขา เหมือนที่เขาใช้คำว่า เขาต้องการ ลูกชายที่มีจิตวิญญานบราซิลมากกว่าลูกชายที่เป็นคนอิตาลี ลูกชายของเขาควรได้มีโอกาสได้ลิ้มลองความเป็นธรรมชาติจริงๆ ไม่ว่ามันจะเป็นความเค็มของเกลือในท้องทะเล ความหวานชุ่มในป่าอเมซอน ซึ่งธรรมชาติเหล่านี้ยืนหยัดและเข้มแข็งกว่าตัวเขาเองมากมายนัก

เขาต้องปกปิดรอยสักตลอดการทำงานเป็นเชฟในร้านอาหารระดับ Fine Dining ที่บราซิลที่ในขณะนั้นยกย่องเทิดทูนแต่เฉพาะอาหารฝรั่งเศสเท่านั้น อาหารท้องถิ่นบราซิลไม่ได้รับความสนใจและเป็นไก่รองบ่อนไป ร้านอาหารระดับสูงจึงให้บริการเฉพาะอาหารอิตาเลียนและฝรั่งเศสเท่านั้น วันหนึ่งที่เขาได้รับมอบหมายให้ทำงานในร้านอาหารอิตาเลี่ยนและได้รับมอบหมายให้ดูแลในส่วนพาสต้า ทำให้รู้ว่าการที่มันถูกปรับไปมากมายอย่างไม่เหมาะสม ทำให้เสียรสชาติตามสูตรดั้งเดิมเหมือนในอิตาลีและไร้ซึ่งจิตวิญญาน หลังจากนั้นเขาจึงใช้เวลาสี่ปี ทำงานในร้านอาหารฝรั่งเศสกับเชฟชาวฝรั่งเศสชื่อ Erick Jacquin จนมาวันหนึ่งที่เชฟเรียกเขามาคุยอย่างเปิดใจว่า ถึงแม้น Alex Atala

จะเป็นเชฟที่มี ความสามารถในการเข้าถึงรสชาติก็ตาม แต่ก็จะไม่มีวันทำอาหารฝรั่งเศสได้สุดยอดได้ เพราะมันเป็น เรื่องของพื้นเพทางวัฒนธรรม ซึ่งแน่นอนว่ามันทำให้เขาถึงกับจิตตก และรู้สึกแย่มากๆ แต่ในขณะ เดียวกันมันก็เป็นส่วนที่ปลุกจิตสำนึกของเขาขึ้นมา มันทำให้เขายอมรับในความแตกต่าง และเขาต้อง ไม่ปกปิดตัวตนหรือรอยสักบนตัวและจิตวิญญานความเป็นบราซิลอีกแล้ว เพราะถ้าเขาไม่สามารถเป็นเชฟอาหารฝรั่งเศสได้ดี ก็หมายความว่ามันเป็นโอกาสที่เขาจะเป็นเชฟอาหารบราซิลที่ดีที่สุด และไม่มีใครแล้วที่จะเหมาะสมไปกว่าเขาแล้ว

Alex Atala จึงเริ่มต้นจากการทดลองสลับวัตถุดิบบางอย่าง เช่นในเมนู Farofa[117] ที่เขาเสริฟปลาลิ้นหมา Flounder Fish พร้อมกับเสาวรส ที่เป็นที่ชื่นชม จนเป็นจุดกำเนิดที่เขาตัดสิน ใจเปิดร้านอาหารของตัวเอง D.O.M. (Deo Optimo Maximo) ในปี 1999[118] ที่จะนำเสนอความเป็นตัวตนและจิตวิญญานของบราซิลที่อยู่ในตัวเขา ผ่านลงไปในอาหาร

ร้านอาหาร D.O.M. (Deo Optimo Maximo) ให้ความใส่ใจในทุกรายละเอียดเพื่อนำเสนอประสบการณ์แห่งสัญชาติบราซิล ไม่ว่าจะเป็นดนตรี การตกแต่ง สถาปัตยกรรม และอาหาร ตั้งแต่มื้อกลางวันวันแรกของการเปิดร้าน เขาก็ทำลายเส้นแบ่งเขตแดนของอาหารบราซิลที่เคยเป็นประมาณว่าอาหารชนชั้นแรงงาน ชั้นต่ำ ที่เป็นเมนูข้าวกับถั่วต้ม แต่ถูกจัดเสริฟบนภาชนะที่มีเรื่องราวเป็นกระทะทองแดงขนาดเล็กที่มีฝาปิดสวยงาม คือเมนู Brazilian Workers' Food ความสำเร็จของเมนูนี้คือความสามารถในการนำเสนอผ่านลงไปถึงการรับรู้ก้นบึ้งแห่งอารมณ์ โดยไม่จำเป็นที่จะต้องใช้วัตถุดิบราคาแพง ทั้งๆ ที่บางเมนูมันเป็นการท้าทายให้เสี่ยงลองในสิ่งที่ไม่เคยรับประทานมา ก่อนก็ตาม เขาผลักคนชิมไปสุดขอบของรสชาติที่นับเป็นการผจญภัย และนี่แหละคือความเป็นบราซิล ในอาหาร ถึงแม้นบางอย่างมันอาจจะไม่ใช่ความอร่อยที่คุ้นเคย หรือมีรสชาติที่แปลกประหลาด ซึ่งผลของการที่เขานำเสนอด้วยวัตถุดิบ เมนูท้องถิ่น ทำให้ปีแรกของการเปิดร้านไม่มีลูกค้าสักคน ไม่มีใครเห็นคุณค่าในอาหารท้องถิ่น ทุกคนบอกว่าเขาบ้าไปแล้ว เพราะถึงแม้นว่าเขาจะมีความมั่นใจ ในทิศทาง แต่มันก็เป็นช่วงเวลาที่ยากช่วงเวลาหนึ่งเลยทีเดียว

---

[117] Farofa เป็นจานที่ทำจากแป้งมันสำปะหลัง toasted และเติมเต็มซึ่งอาจรวมถึงเบคอน, หัวหอม, ผักชีฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าไข่ต้ม, เนื้อ, กล้วยหรือผักและเกือบทุกอย่างที่นัดปรุงอาหารแฟนซี จานที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย farofa ที่ดีที่สุดคือกับถั่วซึ่งในบราซิลมักจะ ทำหน้าที่ในการปรุงอาหารน้ำผลไม้หรือเนื้อสัตว์เช่นไก่งวง, เนื้อย่าง, เนื้อหมูหรือปลา ดูที่ **Farofa เป็นวิธีการกินในบราซิล ราคาถูก** เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://bit.ly/38Exkpn

[118] **Profile of the chef**, accessed July 2, 2020, available from http://domrestaurante.com. br/en/alex.html

ในปี 2005 เขาตัดสินใจไปเข้าส่วมงานประชุมเชฟ Madrid Fusión ที่สเปน และต้องการสื่อสารออกไปถึงแนวความคิดของเขาที่เรียกว่า Amazonic Terroir ที่เขานำเสนอเมนูที่ทำจากวัตถุดิบคือแกนปาล์มสด ซึ่งเป็นของใหม่ เพราะโดยปกติแล้วคนจะรู้จักเฉพาะแกนปาล์มกระป๋องเท่านั้น เขาเฉาะเปลือก ปอกมันจนเผยให้เห็นถึงแก่นสีขาวของมัน นำเสนอเมนู Fermented Heart of Palm with Spirulina and Baniwa Chili ซึ่งทำให้ Ferran Adrià ผู้เป็นกรรมการที่ทรงอิทธิพลถูกใจเมนูนี้ สร้างความประทับใจและภาคภูมิใจให้กับตัวเขาเองที่ได้มีโอกาสพบปะเชฟผู้อยู่ในตำนานแบบ Ferran Adrià ที่ขึ้นมาบนเวทีระหว่างการโชว์ของเขา และนั่นคือจุดพลิกผันของอาชีพการทำงานของเขา มันทำให้เชฟสัญชาติบราซิลเป็นที่รู้จักในระดับสากล และนำเกียรติยศกลับมาสู่คนในชาติ ให้หันกลับมาภาคภูมิในวัฒนธรรมของตนเอง ทำให้เขานึกย้อนไปในวันที่เขาไปยุโรป เพื่อหนีตัวตนความเป็นบราซิล แต่ในวันที่เขากลับมา ความเข้มข้นในจิตวิญญาณบราซิลกลับเพิ่มพูนมากมาย

Mise en Place ที่หมายถึงการเตรียมวัตถุดิบทั้งหมด ซึ่งที่โรงเรียนสอนทำอาหาร ให้ความสำคัญกับขั้นตอนนี้มากเพราะมันคือรากฐานของเมนูที่สุดยอด ซึ่งเชฟสาวชาวบราซิลที่ชื่อ Roberta Sudbrack เคยกล่าวไว้อย่างน่าประทับใจว่า Mise en Place ไม่ได้เริ่มในครัว มันเริ่มตั้งแต่จากฟาร์ม ท่ามกลางธรรมชาติ บทพิสูจน์ของแนวคิดนี้ในเกิดขึ้นเมื่อตอนที่มีเกษตรกรเสนอให้เขาลองชิมข้าวสีนิลจากแปลงนาของเขา ซึ่งมันก็มีรสชาติที่ดีมาก ถึงแม้นว่าในตอนนั้นคนทั่วไปจะนิยมรับประทานแต่ข้าวขาวและเกษตรกรคนนั้นก็เคยถูกหัวเราะเยาะมาแล้ว ในต่อมาที่เขานำข้าวสีนิลนี้มาใช้และมันได้กลายเป็นแรงบันดาลใจให้กับผลิตผลอื่นๆ ต่อมา

ในบราซิลจะใช้เฉพาะน้ำผึ้งจากยุโรปเท่านั้น เพราะมีความเข้มข้นสูง มีปริมาณน้ำในน้ำผึ้งค่อนข้างต่ำ รสชาติจึงมีความสม่ำเสมอ ทั้งๆ ที่มีผึ้งมากกว่า 300 สายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตน้ำผึ้งที่มีความหลากหลายในรสชาติทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของบราซิล เขาจึงทำฟาร์มเพาะเลี้ยงผึ้ง ซึ่งน้ำผึ้งที่ได้คือเป็นวัตถุดิบที่มีจุลิยทรีย์มีชีวิตเหมือนไวน์ หรือชีส ที่จะต้องผ่านกระบวนการหมัก บ่มเพื่อให้เกิดการทำงานของกรด ผลที่ได้ออกมาคือความสมดุลย์ของรสชาติ กลิ่น และความเปรี้ยวหวาน (ผู้วิจัยสังเกตดูว่าน้ำผึ้งที่ได้จะมีความเป็นของเหลวมากกว่าน้ำผึ้งทั่วไป) ซึ่งนี่แหละคือความภูมิใจในผลผลิตแห่งสัญชาติบราซิล ที่มีความเป็นธรรมชาติ และรสชาติที่สุดยอด

Alex Atala เสริมว่าเชฟจะต้องเป็นผู้นำที่ดีในการพยายามหาวัตถุดิบใหม่ๆ และใช้ มันให้ก่อสายใยกับผู้คนในชุมชนหรือสังคม เพื่อทำให้เกิดการพัฒนาของห่วงโซ่อาหาร “Casava หรือ Yuca” ตามรากศัพท์ภาษาสเปนที่มีภาษาอังกฤษ Manioc แปลเป็น ไทยว่ามันสำปะหลัง ซึ่งเป็นส่วนรากที่เมื่อเอามาปอกเปลือก บดเนื้อของมันโดยใช้ตะแกรง และอัด เนื้อที่ได้ในภาชนะสานทรงยาวที่ห้อยไว้ด้านบน ก็จะได้ผลผลิตของเนื้อแป้งมันที่เรียกว่า “Tapioca” แยกชั้นกับน้ำสีเหลืองที่เรียกว่า

“Tucupi”[119] ออกมา ซึ่งน่าแปลกใจที่คนทั่วโลกเข้าใจว่าแป้งมันเป็นผลผลิตของเอเชีย จริงๆ แล้วมันเป็นของบราซิลที่ทำออกมาได้ถึงสามผลผลิตสามารถเอาไปต่อยอดในเมนู ได้อีกมากมาย เพียงแต่ว่าหน้าที่ของเขา คือ จะต้องคอยเปิดหูเปิดตา และเปิดใจที่จะเรียนรู้จาก ธรรมชาติ คนท้องถิ่น และชาวพื้นเมืองเหล่านั้น

คุณค่าจากสภาวะสังคมและ วัฒนธรรม ที่ถูกตีความออกมาก็เป็นกลลวงของรสชาติซึ่งทำให้คาร์เวียร์เหนือกว่าน้ำซอสสีเหลืองที่ได้จากรากไม้ manioc ที่เรียกว่า “Tucupi” อเมซอนมีเรื่องราวและเนื้อหาให้เรียนรู้มากมาย น้ำซอสที่ปรุงรสจากมดดำที่แม่ครัวชาวป่าให้เขาชิมมี รสชาติเข้มข้นของขิงและตะไคร้ ทั้งๆ ที่ไม่มีส่วนผสมของทั้งสองอย่าง แต่มันคือรสชาติของตัวมด ซึ่ง ถ้าเราเปิดใจ อาหารอร่อยอาจจะไม่ได้มาจากพื้นเพหรือภูมิหลังที่คุ้นเคยเท่านั้น มันมาจากทุกที่ ไร้ขอบเขต

ในปี 2003 ด้วยความที่ต้องการจะช่วยหารายได้ให้คนท้องถิ่น เขาจึงตัดสินใจซื้อ ฟาร์มที่ตั้งอยู่ทางเหนือของป่าอเมซอน และมีแผนการที่จะขายน้ำซอสสีเหลือง “Tucupi” ที่จะต้องมี การต้มเป็นเวลา3-5วันเพื่อกำขัดพิษก่อนเอามาใช้ ในร้านอาหารของเขา แต่เมื่อวันที่เขากลับมาและพบว่าฟาร์มของเขาเต็มไปด้วยกระป๋องและถุงพลาสติกจากสัมภาระที่เขาส่งมาจากในเมือง ผู้เฒ่าคนท้องถิ่นก็ทำให้เขาสำนึกว่า เขานี่แหละคือคนที่นำขยะมาสู่ป่าอเมซอน เขารู้สึกเสียใจมาก ซึ่งมันก็เป็นแรงผลักดันให้ทำโครงการ ATA ที่เป็นศัพท์ท้องถิ่น แปลว่าไฟ มีจุดประสงค์เพื่อที่จะเข้าใจถึงความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงกับอาหาร ห่วงโซ่อาหารมีความสำคัญเพราะมันเป็น ปัจจัยเสริมของการอนุรักษ์ธรรมชาติ

พริกในถิ่น Baniwa มีมากกว่า 70 สายพันธุ์ และมีคุณค่าในเชิงวัฒนธรรมพื้นถิ่น เพราะเมล็ดพันธุ์พริก คือของขวัญชิ้นแรกที่แม่จะให้ลูกสาว เพื่อที่จะให้ไปสร้างครอบครัว ปลูก และ เก็บเกี่ยวตามฤดูกาล โดยไม่ไปบงการธรรมชาติ โครงการของ ATA ที่มีแนวทางคือหาผลผลิตที่เขาสามารถนำกลับไปขายได้ที่ร้านอาหาร และส่งเสริมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมท้องถิ่น พร้อมๆ กับได้มีส่วนในการสนับสนุนการอนุรักษ์ธรรมชาติ โครงการแรกคือการทำพริกผงบรรจุขวด เพราะช่องว่างที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นที่สามีไปทำงานเหมืองที่อยู่ห่างไกล ทำให้แม่บ้านมีเวลามากในการดูแลผลผลิตพริกเหล่านี้ จึงจัดทำอาคารที่ตอนนี้มีทั้งหมด 5 หลังและกำลังก่อสร้างอีก 2 หลัง เพื่อเป็นที่ผลิตพริกผง ที่เกิดจากการนำพริกหลากหลายสายพันธุ์มาตากแห้ง ซึ่งมันอร่อยมากและเขาก็ใช้มันในหลายเมนูที่ร้านอาหารของเขา

---

[119] **Tucupi**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Tucupi

ภาพที่ 19 ส่วนรับประทานอาหารที่ D.O.M. ที่มีการตกแต่งที่เรียบง่าย แต่หรู มองเห็นบางส่วนของพื้นที่ครัวหลักที่ตั้งอยู่ทางซ้ายมือ ด้านในโดยมีการกั้นส่วนพื้นที่ด้วยผนังกระจก มีการแบ่งเป็นพื้นที่ตั้ง Chef's Table ด้านในในส่วนครัวส่วนหน้า ที่มา: http://purentonline.com/blog/home/dom-restaurante-in-sao-paulo-chef-atalas-fine-gastronomy-in-brazil/ และ https:// guide.michelin.com/br/en/sao-paulo-region/sao-paulo/restaurant/d-o-m

ทุกวันนี้ Alex Atala มีงานสำคัญในการสื่อสารกับชาวนา เกษตรกร เจ้าของที่ดิน เพื่อให้เกิดห่วงโซ่อาหารที่มีประสิทธิภาพขึ้น ซึ่งคำแนะนำของเขาคือเชฟทุกคนไม่จำเป็นต้องไปเข้าป่าหรือทะเล เพื่อให้เข้าถึงวัตถุดิบแบบที่เขาทำ เพราะนี่คือวิถีทางของเขาที่ไม่เหมือนใครเป็นวิธีที่เขาได้ทำความเข้าใจกับเรื่องสายใยที่ต่อเนื่องของห่วงโซ่อาหาร ที่ไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะในครัวเท่านั้น มันเป็นเรื่องของถิ่นที่เกิดและวิธีการผลิตที่เป็นวงจรของมัน เขายอมรับว่าเมื่อสมัยหนุ่มๆ เขาพยายามที่จะเข้าใจตัวเองให้มากขึ้นพร้อมๆ ไปกับการแสวงหาบางสิ่ง ซึ่งในขณะนี้เขาก็ก็ยังคงพยายามค้นหามันอยู่ แต่มันเป็นการทุ่มเทพลังงานที่มี ไม่ว่าจะเป็นอารมณ์ ความรู้สึก ความโกรธแค้น เพื่อที่จะบอกกับคนบราซิลว่า อาหารแนวบราซิลเป็นฝันที่เป็นจริงได้ เพื่อที่จะส่งออกไปในโลกกว้างให้เห็นถึงจิตวิญญาณแบบบราซิล โดยมีการเรียนรู้ แลกเปลี่ยน และเปิดใจ เป็นกุญแจสำคัญ

Alex Atala นำเสนอ The Tasting Menu ซึ่งเป็นสิ่งที่ถูกแนะนำในการสร้างประสบการณ์ที่ต่อเนื่อง ซึ่งเป็นผลงานจากการค้นคว้าวิจัยในวัตถุดิบสัญชาติบราซิลจากทั่วประเทศ[120] อาทิ เช่น Black Rice with Green Vegetables and Brazil Nut Milk, Flower Ceviche with Brazilian Honey, The Amazonic Ant, Pirarucu (ปลาจากแม่น้ำอเมซอน) with Manioc Flour, Tucupi and Tapioca เป็นเมนูที่นำผลิตภัณฑ์สามอย่างของมันสำปะหลังมาใช้ในเมนูอาหาร ราคาเซทเมนูที่เป็นข้อมูลในปี 2020 สำหรับ 8-10 คอร์สอยู่ที่ 114-160 เหรียญสหรัฐต่อคน[121]

ชีวิตของ Alex Atala เป็นเสมือนเส้นรอบของทรงกลม แทบไม่เชื่อว่า จากสมัยหนุ่ม ที่เขาเคยเป็นพวกพังค์ร๊อคและพ่นสีวาดรูปแสดงอาการโกรธเกรี้ยว มาบัดนี้ ถึงแม้นว่าเขาก็ยังพ่นสีและวาดรูป แต่มันเป็นภาพของเชฟที่มีความสุข ซึ่งใครจะคิดว่าวงกลมของชีวิตที่เวียนกับมา แต่มีแง่มุมที่ต่างไป ไม่มีเรื่องที่เป็นไปไม่ได้ สมกับประโยคที่ Alex Atala ให้ไว้ว่าศิลปะการทำอาหารบราซิลเป็นฝันที่ไม่เกินเอื้อม “Brazilian Gastronomy is a Feasible Dream.”[122] ต่อมาในปี 2013 เขานำข้อมูลและประสบการณ์รวบรวมไว้ในหนังสือ D.O.M.: Rediscovering Brazilian Ingredients[123]

---

[120] Tastes, accessed July 2, 2020, available from http://domrestaurante.com.br/en/menu.html

[121] D.O.M. accessed July 2, 2020, available from https://www.yelp.com/biz/d-o-m-s%C3%A3o-paulo-2

[122] Gastronomy, accessed July 2, 2020, available from http://domrestaurante.com.br/en/about.html

[123] D.O.M. accessed July 2, 2020, available from https://www.yelp.com/biz/d-o-m-s%C3%A3o-paulo-2

9. Dominique Crenn

Dominique Crenn (เกิดปี 1965) เป็นเชฟชาวฝรั่งเศสหญิงคนเดียวในสหรัฐอเมริกาที่ได้ รับรางวัลมากมาย เธอเป็นเจ้าของร้านอาหาร Atelier Crenn ที่ตั้งในซานฟรานซิสโก สหรัฐอเมริกาซึ่งได้รับมิชลิน 3 ดาว[124] และเธอก็ก้าวกระโดดจากการเป็นเชฟหญิงคนแรกในอเมริกาที่ได้มิชลินสองดาวในเวลาที่ รวดเร็วเช่นกัน เธอเป็นเด็กกำพร้า ตัวตนของเธอตั้งแต่เด็กก็เป็นเด็กยิ้มง่ายที่มีความสุขเสมอ แม้แต่ในวัยทารกก่อนที่จะได้รับการอุปถัมป์ การที่มี “คนแปลกหน้า” เป็นผู้อุปถัมป์รับเธอไปตอนที่เธอมีอายุ 18 เดือน และได้สร้างความผูกพันเป็นสายใยครอบครัวให้กับเธอ จนเกิดเป็นพื้นฐานที่ทำให้เธอมีความรู้สึกดีๆ กับเหล่าคนแปลกหน้า เพราะคนเหล่านั้นมักเป็นบุคคลที่สร้างโอกาสดีๆ ในชีวิตให้กับเธอ

เธอมีสองบุคลิก ด้านหนึ่งคือความเป็นมืออาชีพ ซีเรียส เต็มไปด้วยพรสวรรค์ที่เต็ม ไปด้วยความสามารถ แต่อีกด้านหนึ่งนั้นที่มีเต็มไปด้วยความรู้สึก การถูกปลดปล่อย และลงลึกไปถึงความรักในอิสระ เล่นกลางแจ้งและคลุกฝุ่นดินเหมือนเด็กผู้ชายชนๆ ซึ่งได้ อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากคุณพ่อในการสู้คน แม้แต่การชกกับพี่ชายของเธอเองที่เป็นลูกแท้ๆ ของพ่อกับแม่

Dominique Crenn อายุ 9 ขวบในตอนที่คุณพ่อพาเธอไปร้านอาหารระดับมิชลิน ซึ่งสร้างความประทับใจให้กับเธอมาก ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบการเคลื่อนไหวของคน วิธีที่เขาเหล่านั้นสนทนากัน มันมีความสง่างามที่มีรายละเอียด ที่น่าหลงใหล จนทำให้เธอถึงกับบอกแม่ว่า ต้องการจะเป็นเชฟในอนาคต

เธอย้ายมาตั้งรกรากในซานฟรานซิสโกในช่วงยุค 90 และรู้สึกเหมือนมันเป็นบ้าน โดยเฉพาะเวลาที่ขับรถเลียบชายฝั่ง ซึ่งมันไม่แตกต่างจากที่บริทานี่บ้านเกิดเลย ที่นี่มีศิลปินอยู่มากมายมันเป็นพื้นที่ที่เขาเหล่านั้นคงจะรู้สึกปลอดภัยที่จะแสดงตัวตนออกมาเช่นเดียวกับเธอ ที่ในที่สุดก็ได้ทำงานกับเชฟชื่อดังที่ชื่อ Jeremiah Tower เจ้าของร้านอาหาร The Stars ทั้งๆ ที่ไม่เคยเรียนการทำอาหารอย่างเป็นเรื่องเป็นราว เป็นโอกาสที่ได้แสดงฝีมือและสร้างความมั่นใจให้กับตัวเอง แต่ในขณะเดียวกันมันคือความรับผิดชอบในสิ่งที่สร้างสรรค์ เพราะ Sous Chef ของที่ร้านจะใช้วิธีมาบอกเมนู และวัตถุดิบ แต่ให้เธอสร้างสรรค์ ทำมันออกมาเอง โดยไม่ต้องใช้ตำราทำอาหาร การที่มีคนจองเมนูซุปของเธอกว่า 600 คน ได้กลายเป็นความสำเร็จที่ภาคภูมิใจ

---

[124] Dominique Crenn, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki /Dominique_Crenn

ระหว่างที่เธอทำงานที่ The Stars ในปี 1999 เธอได้รับรู้เรื่องที่พ่อป่วยเป็นมะเร็งที่ต่อมลูกหมาก และเสียชีวิตในเวลาไม่ถึงอาทิตย์ต่อมา เธอเสียใจมาก หลังจากนั้นเธอก็ใช้เวลา 8 ปีทำงานหาประสบการณ์ในที่ต่างๆ เธอลาออกจาก The Stars และย้ายไปทำงานที่อินโดนีเซียช่วงเวลานึง กลับมาที่ลอสแอลเจลิส และในที่สุดก็กลับมาที่ซานฟรานซิสโกที่ซึ่งเธอผ่านการทำงานทั้งโรงแรมและร้านอาหารเพื่อหาตัวตนของตัวเอง ซึ่งเธอก็รับไม่ได้กับการที่จะต้องตามใจหรือประจบประแจงลูกค้าของโรงแรมที่มักไม่เปิดใจ และยึดติดกับเมนูเดิมๆ ที่เขาคุ้นเคย เธอจึงตัดสินใจที่จะเสี่ยงด้วยการเปิดร้านอาหาร Atelier Crenn ในปี 2010 ที่ซึ่งจะเป็นสถานที่ที่เธอสามารถสร้างสรรค์ได้

พ่อเป็นแรงบันดาลใจและชื่อร้านอาหารว่า Atelier Crenn ซึ่งชื่อนำหน้าของร้านคือ คำว่า Atelier[125] ก็มีที่มาจากคำที่คุณพ่อเรียกห้องทำงานหรือสตูดิโอที่ใช้เป็นที่วาดรูปศิลปะของคุณพ่อว่า Atelier Papa Crenn ซึ่งมันเป็นคำง่ายๆ ที่ตรงไปตรงมา ว่าห้องทำงานของคุณพ่อแห่งตระกูล Crenn ซึ่งคำสกุลนี้เธอก็ตั้งให้กับคุณพ่อและระลึกว่าที่มีวันนี้ก็เพราะเขา ชื่อ Crenn ซึ่งถึงแม้ว่ามันจะเป็นชื่อสกุลเดียวกับของเธอ แต่เธอหมายถึงเขานั่นเอง คุณพ่อเป็นคนที่ฉลาด เท่ห์ และอ่อนโยน เขาเป็นนักการเมืองท้องถิ่น พร้อมๆ กับที่เป็นศิลปินที่ทำงานจิตรกรรม และเป็นคนส่งเสริมความเป็นศิลปินในรูปแบบที่เป็นตัวตนของเธอเอง แต่ในขณะเดียวกันก็ไม่ลืมและยอมรับความเป็นผู้หญิงที่มีในตัวตนของเธอ เหมือนรูปวาดดอกไม้ที่พ่อวาดให้เธอที่เขาต้องการจะสื่อสารการให้กำลังใจ มันเป็นภาพดอกไม้สีขาวที่เรียบง่าย น่ารัก ที่ปักอยู่ในแจกันที่สูงค่าสีน้ำเงิน ซึ่งได้บอกให้เธอยอมรับในตัวตนภายนอกของเธอที่ยังคงเป็นผู้หญิง มีความเป็นธรรมชาติ ไม่ว่าภายในเธอจะเป็นอย่างไร หรือชีวิตมันจะยากแค่ไหนก็ขอให้เข้าใจและยอมรับมัน

นอกจากนี้พ่อยังส่งเสริมให้ทั้งเธอและพี่ชายไปเปิดหูเปิดตาเรียนรู้โลกจากการท่อง เที่ยว แม้นกระทั่งความทรงจำวัยเด็กที่เดินป่าไปกับพ่อ ซึ่งพ่อมักมีไม้เท้าที่เอาไว้คอยกวาดเคลียร์ใบไม้จากทางเดิน พ่อจะเก็บเห็ด แบล็คเบอรี่ ระหว่างทาง พร้อมกับการมาถึงจุดของการเดินทางที่ส่งผลให้เกิดการตกตะกอนในความเข้าใจในชีวิต ที่แปลงด้วยความหมายของความรู้สึก เช่น ความหวาน ขม ชุ่มฉ่ำ มืดมน มันเป็นสถานที่ที่พ่อมักจะใช้เป็นที่สอนเรื่องการใช้ชีวิต ซึ่งเธอก็ตีความทรงจำนี้เป็นเมนู Walking deep in the woods, As the earth might have something to spane

วัตถุดิบเป็นเรื่องที่ Dominique Crenn ใส่ใจมาก และอาหารบางอย่างสามารถกลายเป็นความทรงจำ อันยาวนาน เธอยังคงจำได้ถึงความอ่อนนุ่มและชุ่มฉ่ำในรสของมะเขือเทศใน

---

[125] Atelier (แอท'เทลเย) n.,Fr. ห้องศิลป, ห้องทำงานด้านศิลป (workshop, studio) ดูที่ Atelie, สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://dict.longdo.com/search/Atelier/pc

สวนที่เด็ดกินอย่างต่อเนื่องสมัยเมื่อตอนอายุ 3-4 ขวบได้ ซึ่งถึงแม้นว่าจะไม่มีมะเขือเทศแล้ว แต่ความทรงจำนั้นฝังในใจมาตลอด

แรงบันดาลใจในเรื่องอาหารของเธอจึงเป็นส่วนผสมของความทรงจำสองวิสัยทัศน์ คือ เมื่อสมัยเด็กตอนอยู่ที่แคว้นบริทานี่ Brittany มีอาหารทะเลเป็นสื่อ และเรื่องราวในปัจจุบันที่แคลิฟอร์เนีย ซึ่งตัวตนหรือสัญชาติของเธอ กลับไม่ใช่ทั้งที่ฝรั่งเศสหรือสหรัฐอเมริกา มันคือความเป็นซานฟรานซิสโก นอกจากนี้ทีมงานที่ช่วยกันทุกฝ่ายเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้ประสบความสำเร็จ Juan Contreras ผู้เป็นเชฟของหวาน ที่ชื่นชมการทำงานร่วมกันกับเธอ เพราะอิสระที่เธอให้โอกาสเขาในการแสดงฝีมือและตัวตนของเขา ซึ่ง Dominique Crenn ก็วางแผนที่จะเติบโตไปด้วยกันกับเขา ทั้งสองคนร่วมงานกันตั้งแต่ ปี 2006

อาหารของ Dominique Crenn สามารถสื่อสารตั้งแต่แรกเห็น เพราะมันสวยจนเรียกได้ว่าแค่เห็นก็ได้เสพมัน แล้ว อาหารของเธอยังเป็นองค์ประกอบของความรู้สึก มันมีตัวตนและความเป็นเธอที่ซ่อนอยู่ใน อาหาร มันคือความทรงจำที่ส่งผ่านมาและเป็นแก่นสารที่สำคัญของเรื่องราว แต่ในขณะเดียวกัน ก็ไม่ใช่อีโก้เพื่อให้คนพูดถึง แต่เป็นการสื่อสารที่จะใช้เชื่อมโยงกับผู้คน เมนูที่ร้านเป็นโคลงกลอน มี ทำนองที่เป็นเหมือนศิลปะ แต่ก็คงไว้ซึ่งเนื้อหาที่บอกเล่าตั้งแต่ต้นจนจบเมนูแต่ละรายการซ่อนอยู่ใน แต่ละบรรทัดของบทกวีนั้นแต่ก็ไม่ได้เป็นแบบทื่อๆ หรือตรงไปตรงมา Dominique Crenn เสริมต่อว่าเธอไม่ได้นำเสนอเมนูหรือรายการอาหารเหมือนดังร้านทั่วไป แต่มันคือเรื่องราว จิตวิญญาณของเธอ ซึ่งเป็นบทสนทนาที่เธอส่งและสื่อสารออกไป ด้วยความมั่นใจ และในขณะเดียวกัน ก็รอการตอบรับ กลับมา เธอสร้างแรงตุ้นให้กับความทรงจำของคุณ ดังนั้น Atelier Crenn ไม่ใช่แค่ร้านอาหาร แต่มัน คือบ้าน คือตัวเธอที่เปิดออกมา ได้มีโอกาสพูดคุยกับผู้คน

อาหารจานแรกที่ร้านนำเสนอในทุกๆ คอร์ส คือการแปลงรูปของ Kir Breton[126] ที่เป็นเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยแบบฝรั่งเศสมาตรฐาน โดยการแช่แข็งส่วนประกอบแรก คือ Apple Cider ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญในแม่พิมพ์ทรงกลม และชุบบางๆ ด้วยเนยโกโก้ที่มีความมัน ในส่วน ประกอบที่สองที่ตามปกติจะผสมลงไปในส่วนแรก คือ Crème de Cassis หรือเครื่องดื่ม Blackcurrant ซึ่งมีรสเปรี้ยวและมีวิตะมินซีสูง[127] ได้ถูกทำเป็นแยมและบีบออกมาเป็นเกลียวยอด แหลมบนทรงกลมของ

---

[126] Kir หมายถึงเครื่องดื่มก่อนอาหารในฝรั่งเศส ประกอบด้วย Blackcurrant liqueur และไวน์ขาว ในคำเฉพาะ Kir Breton คือใช้ เครื่องดื่ม Apple Cider จากแคว้น Brittany มาแทนไวน์ขาว จาก **Kir (Cocktail)**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Kir_(cocktail)

[127] anielle Mcdonald, **What is cassis?**, accessed July 2, 2020, available from https://www.winerist.com/magazine/new-products/what-is-cassis-and-some-cocktails-to-try

ส่วนประกอบส่วนแรก ซึ่งเมื่อรับประทานร่วมกันมันคือการแปลงรูปเครื่องดื่ม คลาสสิคแบบฝรั่งเศส มาในรูปทรงใหม่

องค์ประกอบหลักของเมนูในร้านของ Dominique Crenn เน้นเมนูผักและอาหารทะเล แต่เธอก็สร้างความประหลาดใจในการนำเสนอซอสและซุป Bouillon[128] ซึ่งสองสิ่งนี้คงมาจากพื้นฐานความเป็นฝรั่งเศสในตัวตนของเธอ มันเป็น DNA ของอาหารฝรั่งเศส ถึงแม้นว่าการทำสองสิ่งนี้จะฟุ่มเฟือยหรือสิ้นเปลืองก็ตาม ซึ่งรูปลักษณ์ภายนอกของอาหารก็เหมือนตัวเธอ ที่มักได้รับคำวิจารณ์ว่าสวยเกินไป และยากแก่การที่คนในพื้นที่จะเข้าใจในอาหารของเธอในช่วงแรก แต่จริงๆ แล้วมันก็คือเรื่องของศิลปะ มันคืองานศิลปะสมัยใหม่ที่สื่อออกมาในอาหาร เหมือนกับที่แสดงออกในงานจิตรกรรมหรือบทกวี ซึ่งล้วนต้องอาศัยการสื่อความหมายและความงามเป็นสำคัญ มันเป็นเรื่องเล่าที่ส่งออกไป ซึ่งในปี 2011 เพียงไม่ถึงปีหลังจากที่เธอเปิดร้าน Atelier Crenn ก็ได้มิชลินหนึ่งดาว และก็ขยับได้รับมิชลินสองดาวในปีต่อมา ทำให้เธอได้รับเกียรติเป็นเชฟหญิงคนแรกในอเมริกาที่ได้มิชลินสองดาว ซึ่งเธอก็แชร์ความสำเร็จนี้ให้กับทีมงานและ Juan Contreras ด้วยเช่นกัน

อาชีพของเชฟมีความกดดันมาก เพราะมันประกอบด้วยความคาดหวังมากมายถึงขนาดว่าเคยมีเชฟชาวฝรั่งเศส Bernard Loiseau ฆ่าตัวตายในปี 2003 เพราะข่าวลือที่ว่าร้านอาหารของเขาอาจจะถูกลดจากตำแหน่งมิชลิน 3 ดาวเป็นสองดาวในปีนั้น[129] ซึ่ง Dominique Crenn ก็ประกาศว่า นั่นไม่ใช่วิถีที่เธอจะก้าวตามแน่ๆ

ถึงแม้นว่า Dominique Crenn จะเป็นคนที่มีเพื่อนหลากหลายและผูกพันกับครอบครัว แต่เธอก็ให้เวลากับร้านอาหารมาก มันเป็นเหมือนบ้านของเธอ Dominique Crenn จึงมีร้านอาหารอีกร้านที่ชื่อ Petit Crenn เพื่อรองรับกลุ่มเพื่อนๆ ที่มีต้นแบบมาจากแนวทางการต้อนรับดูแลในแบบฉบับของคุณแม่ของเธอสมัยที่อาศัยที่ฝรั่งเศส ในบรรยากาศที่เป็นกันเอง มีเคาท์เตอร์บาร์ขนาดใหญ่อยู่กลางร้านที่ บริการทั้งอาหารและเครื่องดื่มอาหารเป็นแบบดั้งเดิมของแคว้น Brittany ที่แสดงออกมาเป็น วัฒนธรรมทางอาหารที่เรียกว่า Breton Menu

Dominique Crenn เคยรู้สึกแย่มากๆ ตอนที่เธอไม่ได้มีโอกาสอยู่ข้างๆ พ่อของเธอในช่วงเวลาที่เขา ป่วยและเสียชีวิตไปอย่างรวดเร็ว เธอจึงไม่ต้องการที่เรื่องราวทำนองเดียวกันเกิดขึ้น ใน

---

[128] Bouillon คือน้ำซุปปรุงรสใสมักทำจากเนื้อไม่ติดมัน ดูที่ **Bouillon**, accessed July 2, 2020, available from https://www.merriam-webster.com/dictionary/bouillon

[129] **Bernard Loiseau**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Bernard_Loiseau

ภาพที่ 20 ภาพส่วนรับประทานอาหารที่ Atelier Crenn
มีการตกแต่งที่เรียบง่าย พื้นที่ครัวหลัก ที่ตั้งอยู่ทางซ้ายมือถูกบดบังด้วยผนังและฉากไม้ด้านหน้า
ที่มา: https://sf.eater.com/2017/4/26/15425964/ atelier-crenn-dominique-crenn-san-francisco-open

วันที่เธอทราบข่าวการป่วยของแม่ และอยากที่จะเป็นกำลังใจ อยู่ร่วม และฟันผ่าช่วงเวลาอันยากลำบากไปด้วยกัน เธอจึงบินกลับไปใช้เวลากับแม่ของเธอที่ฝรั่งเศส ที่เมืองที่เธอโตขึ้นมา ซึ่งในส่วนของสถานที่ ช่างไม่แตกต่างจาก 20 ปีก่อนที่เธอจากไปเลย การจากไปของพ่อมันปลุกจิตสำนึกของความไม่จีรัง ซึ่งคนที่เป็นลูกมักจะอดคิดไม่ได้ว่าพ่อและแม่เหมือนจะอยู่เป็นอมตะ ซึ่งพ่อแม่ของเธอแต่งงาน

กันมา 45 ปี และผูกพันกันมาก ตัวเธอเองก็เชื่อว่ามนุษย์ทุกคนก็ต้องการครอบครัวแบบนั้น ซึ่งเธอก็ต้องการความรักแบบนั้น เส้นทางการเรียนรู้คงไม่มีที่สิ้นสุด จนกว่าวาระสุดท้ายจะมาถึง

Atelier Crenn เป็นร้านอาหารขนาดเล็กที่มีขนาดแค่ 8 โต๊ะ เวลาเปิดบริการคือ 17.00-21.00 รับลูกค้าจำกัดวันละสองรอบเท่านั้น ซึ่งต้องจองล่วงหน้าอย่างน้อยสองเดือน เมนูอาหารเป็น Tasting Menu คอร์สอยู่ที่ 298 เหรียญสหรัฐต่อคนใช้เวลา 3-4 ชั่วโมง[130] ตัวอย่างเมนูคือ Summer has come with its cool breeze, I touch the salted water, And hold the shell against my ear, Then came a wave of oceanic delicateness, Looking so far at the blue sea, Birth, Honey Apiary, Le Chocolat, และ Nature rejoice, chasing childhood memories และ Dry Ages Lamb, Oyster, Summer Squash และ Grilled Abalone, Braised

ภาพที่ 21 บรรยากาศของร้าน Petit Crenn ของเชฟ Dominique Crenn ที่ใช้ลักษณะของครัวเปิดและบรรยากาศที่เรียบง่าย ภาพจาก https://www.urbandaddy.com/articles/35684/san-francisco/petit-crenn-breath-of-french-air-a-nautical-french-date-spot-on-hayeshttps://www.urbandaddy.com/articles/35684/san-francisco/petit-crenn-breath-of-french-air-a-nautical-french-date-spot-on-hayes

[130] **Hours & location**, accessed July 2, 2020, available from https://www.atelier crenn.com/location/atelier-crenn/

Seaweed, Wild Nettles เป็นต้น การตกแต่งร้านเป็นแนวที่เธอต้องการให้เกิดความอบอุ่น เหมือนไปเยี่ยมบ้านเธอ มีผนังที่ตกแต่งด้วยภาพเขียนของพ่อ พื้นที่ด้านในที่มองทะลุไปสู่ส่วนครัว ได้มีการปิดและแยกส่วนรับประทานอาหารด้วยฉากไม้ด้านหน้า[131]

คำพูดทิ้งท้ายของ Dominique Crenn ในสารคดี Netflix คือร้านอาหารในความ คิดของเธอไม่ใช่การสร้างสรรค์แค่เมนู แต่มันคือพื้นที่ที่ให้เกิดการเชื่อมโยงทุกสิ่งทุกอย่างที่ต่อเนื่อง ร้อยเรียงเข้าด้วยกัน จากเริ่มต้นจนจบเมนูอาหาร ซึ่งเธอก็ยอมรับว่ายังคงไม่หยุดการค้นหา มัน เป็นการเดินทางที่ช่วยให้เธอตระหนักได้ว่าอะไรกันแน่ที่เป็นส่วนสำคัญ ร้าน Atelier Crenn เคยเป็น ความฝันที่เป็นจริงขึ้นมา มันสำเร็จเป็นจริงเป็นจังแล้ว ซึ่งยังมีความฝันหลายๆ อย่างที่จะต้องทำต่อไป

10. Enrique Olvera

Enrique Olvera (เกิดปี ค.ศ. 1976) เป็นเชฟชาวเม็กซิกันผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Pujol ซึ่งในปี 2019 ได้รับการจัดลำดับเป็น 12th ของร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก เขาเป็นส่วนหนึ่งของการปรับทัศนคติที่มีต่ออาหารเม็กซิกันที่เคยถูกมองว่าเป็นอาหารราคาถูก ไม่ได้แพงเหมือนอาหารฝรั่งเศสหรือ อิตาเลียน ให้กลายเป็นความหรูหรา

Enrique Olvera เริ่มต้นการทำอาหารจริงจังก็ตอนมัธยมปลายที่ตอนแรกๆ คือเพื่อจีบภรรยาของเขา ที่ตอนนั้นแยกตัวมาอาศัยโดยลำพัง หลังจากนั้นก็ทำอาหารให้เพื่อนๆ ซึ่งมันก็สนุกดีที่ต้องใช้เวลาในตลาด กลับมาทำกับข้าวท่ามกลางเสียงเพลง และกิจวัตรย่อยๆ ก็โด่งดังขนาดว่าพ่อแม่ผู้ปกครองของเพื่อนๆ เริ่มมาร่วมปาร์ตี้ที่กลุ่มเด็กวัยรุ่นนี้เป็นผู้จัด มันจึงเป็นช่วงเวลาที่เขาเริ่มมองการทำอาหารเป็นอาชีพประจำทันทีที่จบมัธยม เพื่อนๆ มองว่ามันเป็นเรื่องไร้สาระ และน่าจะเป็นแค่งานอดิเรกเท่านั้น เพราะสถานะทางสังคมของพ่อครัวหรือคนทำอาหารในสมัยนั้นอยู่ระดับเดียวกับช่างทาสีหรือ ช่างประปา คืออยู่ในระดับล่าง ไม่อาจเทียบเท่า แพทย์ สถาปนิก เป็นต้น

เชฟ Jean-Georges Vongerichten เป็นต้นแบบของ Enrique Olvera เขาเป็นเจ้าของร้านอาหารระดับสูงหลายร้านในนิวยอร์ค จึงทำให้เขาเลือกที่จะไปเรียนต่อการทำอาหารที่สหรัฐอเมริกา ซึ่งมันคือความสนุกพร้อมๆ กับที่เป็นความหลงใหลในเทคนิคต่างๆ ทำให้เขาเรียนอย่างหามรุ่งหามคำเหมือนเครื่องจักร และจบมาด้วยเกียรตินิยม

---

[131] Ellen Fort, **Welcome to the (New) house of Crenn**, accessed July 2, 2020, available https://sf.eater.com/2017/4/26/15425964/atelier-crenn-dominique-crenn-san-francisco-open

ดังนั้นเมื่อ Enrique Olvera กลับไปบ้านเกิดและพร้อมที่จะเปิดร้านอาหาร ซึ่งมันเริ่มต้นจากพ่อแม่ เชิญเพื่อนๆ ของพวกเขามารับประทานอาหาร มันเป็นโอกาสที่เขาได้แสดงฝีมือเต็มที่และได้ผลตอบรับที่ดีขนาดว่ามีผู้ร่วมลงทุนกว่าสามพันเหรียญ นั่นทำให้ร้าน Pujol เปิดในปี 2000 แต่ก็ล้มเหลวไม่เป็นท่า เพราะแม้นกระทั่งในวันเปิดร้านก็ไม่มีลูกค้าเลย ผิดกับร้านอาหารทะเลข้างๆ ที่มีคนแน่นล้นหลาม ทั้งๆ ที่ตัวเขาเองก็มั่นใจว่าอาหารของเขาดีกว่าแน่ๆ มันทำให้เขาคิดว่าควรจะปิดร้าน มันเป็นช่วงเวลาที่แย่มาก

Enrique Olvera แบกความเครียดไว้มากมายในการที่จะทำให้เกิดความสมบูรณ์แบบในคุณภาพของอาหาร และก็ทำให้ทุกคนรู้สึกแย่ไปตามๆ กัน เขาตะโกนและหงุดหงิด จนลืมว่ามันเคยเป็นสิ่งที่สนุกและทำให้เขาหลงใหล ความสนุกสนานก็เป็นไลฟ์สไตล์ของคนเม็กซิกันและร้านอาหารซึ่งก็ควรที่จะสะท้อนความร่าเริงนี้ออกมาด้วย หลังจากที่เขาตระหนักเรื่องนี้ได้ ในวันที่เขาเดินเข้าครัวไปด้วยความผ่อนปรน ทำให้บรรยากาศองค์รวมเปลี่ยนไป เพราะเมื่อคนทำอาหารสนุกสนานและรักในงาน ผลที่ออกมาก็ดีขึ้นมากและร้านก็เริ่มมีลูกค้ามากขึ้นๆ

อาชีพของเขาทำให้ Enrique Olvera ต้องเดินทางบ่อย ถึงแม้นว่าเขาจะพยายามให้การเดินทางในแต่ละรอบไม่เกินสองอาทิตย์ เพื่อที่ว่าจะได้เวลาอยู่กับครอบครัว แต่มันก็เป็นงานที่เขารักและเข้าใจว่าก็ต้องมีการเผชิญกับเสียสละเวลาบ้าง ซึ่งในปี 2004 ร้านอาหารของเขาได้รับเกียรติว่าเป็นร้านที่ดี ที่สุดในเมืองเม็กซิโกซิตี้ แต่ Ricardo Muñoz Zurita ซึ่งเป็นเชฟชื่อดังของเมือง ได้เตือนสติเขาว่าสิ่ง ที่เขาทำเป็นเพียงแค่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น แต่มันยังไม่ใช่อาหารเม็กซิกัน ถึงแม้นว่า Enrique Olvera จะเป็นเชฟที่ดี แต่เขาก็ควรกล้าหาญในการทำอาหารที่มีรากของวัฒนธรรมมากกว่านี้ ซึ่งมันคือความรับผิดชอบในฐานะคนสัญชาติเม็กซิกันด้วย ซึ่งเมื่อพิจารณาถึงอาหารท้องถิ่น มันคืออาหารที่หากินง่ายๆ ตามข้างถนนหรือในตลาด Tacos, Tostadas, Mole และ Huaraches ซึ่งล้วนแต่เป็นอาหารโปรดของเขา ซึ่งมันทำให้เขายอมรับว่า นอกจากที่เขาจะต้องการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ แต่จิตวิญญานอาหารเม็กซิกันเหล่านั้นคือ ความจริงที่เขาหลีกหนีไปไม่พ้น แต่มันก็มีความขัดแย้งในบริบทที่อาหารเม็กซิกันไม่เคยก้าวไปถึงความ เป็นร้านอาหารระดับสูงเลย จริงๆ ก็เป็นเรื่องน่าเศร้าที่ในเม็กซิกันซิตี้แต่ไม่มีอาหารสัญชาติเม็กซิกัน ถึงเวลาแห่งความรับผิดชอบที่จะทำให้เกิดขึ้นให้ได้

ทาโก้ Taco ที่อร่อยที่สุดไม่ได้อยู่ในร้านอาหาร มันคือจากร้านข้างถนน และเพื่อที่จะทำมันให้ดีที่สุด ทำให้เขาต้องศึกษาว่ามันทำยังไงกันแน่ ซึ่งไม่ได้เกี่ยวกับมาตราส่วนหรือการศึกษา เพราะสำหรับเขา มันคือการตระเวนกินอย่างจริงจัง จากหลายๆ ร้าน และลิ้มรสความรู้สึกที่มันอยู่ในปาก ซึ่งความรู้สึกนี้แหละคือเครื่องบ่งชี้ที่ชัดเจน มันเป็นส่วนผสมที่ลงตัวของรสชาติ ความเปรี้ยว ความกรุบกรอบ ที่ท่วมท้นด้วยความหลากหลายของรส ร้านข้างทางจะมีความชัดเจนเรื่องความ กลม

กล่อมของรสเผ็ด และเปรียว ที่มีไขมันเป็นตัวกระตุ้นรสชาติรวม โดยที่ความมันนี้เป็นส่วนผสมที่ไม่ยากที่ทำให้เกิดขึ้นได้ แต่สำหรับเขา มองว่ารสชาติจริงๆ ต้องมาจากวัตถุดิบที่ได้คุณภาพ ซึ่งที่ร้านของเขาสามารถทำทาโก้ที่สุดยอด โดยที่ไม่ต้องไปพึ่งพารสชาติของไขมัน เพราะใช้อโวคาโดพันธุ์ดี มะเขือเทศจากแหล่งเฉพาะ ดังนั้นในเมนูทาโก้ ถ้าลองดึงเอาแป้ง Tortilla ออก วัตถุดิบที่อยู่บนนั้นก็สวยงามไม่ต่างจากเมนูหรูๆ บนจานในร้านอาหารระดับสูง Fine Dining ในเม็กซิโกให้ความสำคัญกับพื้นฐานเรื่องครอบครัว เขาโตมากับพี่ชาย ในสังคมคน ชั้นกลางค่อนข้างยากจน คุณแม่เป็นแม่บ้าน และในความทรงจำ “อาหาร” คือรางวัลในการเป็นเด็กดี หรือทำการบ้านเสร็จ เมนู Pulpos en su Tinta มักเป็นคำร้องขอสำหรับอาหารพิเศษที่ทำเองที่บ้าน ในวันเกิดมันคือปลาหมึกยักษ์ที่ตุ๋นแบบสตูวด้วยหมึกของมันซึ่งเป็นเมนูที่เด็กน้อยคนจะชอบแต่นี่แหละเขามักจะแตกต่างจากเด็กทั่วไป

Enrique Olvera เชื่อว่าการสืบค้นจากจุดเริ่มต้นหรือรากเหง้าของมันเป็นสิ่งจำเป็น เพราะมันจะ ทำให้คุณเข้าใจและปะติดปะต่อความเป็นไปได้ และมันจะทำให้เขาเข้าใจถ่องแท้และเข้าถึงวิถีการทำอาหารเหล่านั้น เขาจึงเริ่มที่จะเดินทางไปพื้นที่ชายฝั่งทะเลที่เรียกว่า Oaxaca[132] ซึ่งเขา ถือว่ามันเป็นถิ่นของคนที่รักการกินอาหาร เพราะมันมีความหลากหลายของอาหาร เขาค้นพบว่ามี หลายรูปแบบของการหมักซอสแบบดั้งเดิมที่ใช้ในอาหารเม็กซิกัน ประกอบด้วยผลไม้ ช็อคโกแลต พริก พริกไทย ถั่ว และเครื่องเทศต่าง ๆ ที่เรียกว่า Mole(พริกไทยดำ อบเชย ยี่หร่า) [133] ซึ่งเป็นส่วนผสมของสเปนและเม็กซิโกพื้นถิ่น มีทั้งแบบที่เขาก็ไม่เคยเห็นมาก่อน มีชนิดที่เป็นสีเหลืองและสีแดง มันทำให้เขาสำนึกได้ถึงคุณค่าของวัตถุดิบ และวิถีการทำอาหารแบบท้องถิ่นเหล่านี้ ซึ่งเป็น แรงบันดาลใจให้เขานำมาใช้ในร้านอาหารของเขา สร้างสรรค์ในรูปแบบที่แตกต่าง และมีเอกลักษณ์ ในขณะเดียวกันก็เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมของชาติเม็กซิโกด้วย

เขาได้สร้างรูปแบบเฉพาะใน Mole ของเขาด้วยกรรมวิธีที่เรียกว่าโซเลร่า Solera ซึ่งเป็นกระบวนการสำหรับหมักของเหลวเช่น ไวน์ เบียร์ น้ำส้มสายชูและบรั่นดี[134] คือ เป็นการนำเสนอ

---

[132] **Erich Lagasse, Mezcal: típico afrodisíaco mexicano**, accessed July 2, 2020, available from https://latotravels.weebly.com/savor-every-bite/corazn-de-maguey-mex-city

[133] **Mole sauce**, accessed July 2, 2020, available from https://en.wikipedia.org/wiki/Mole_sauce

[134]Hugh Johnson, **Modern encyclopedia of wine**, (New York: Simon and Schuster, 1983), 366.

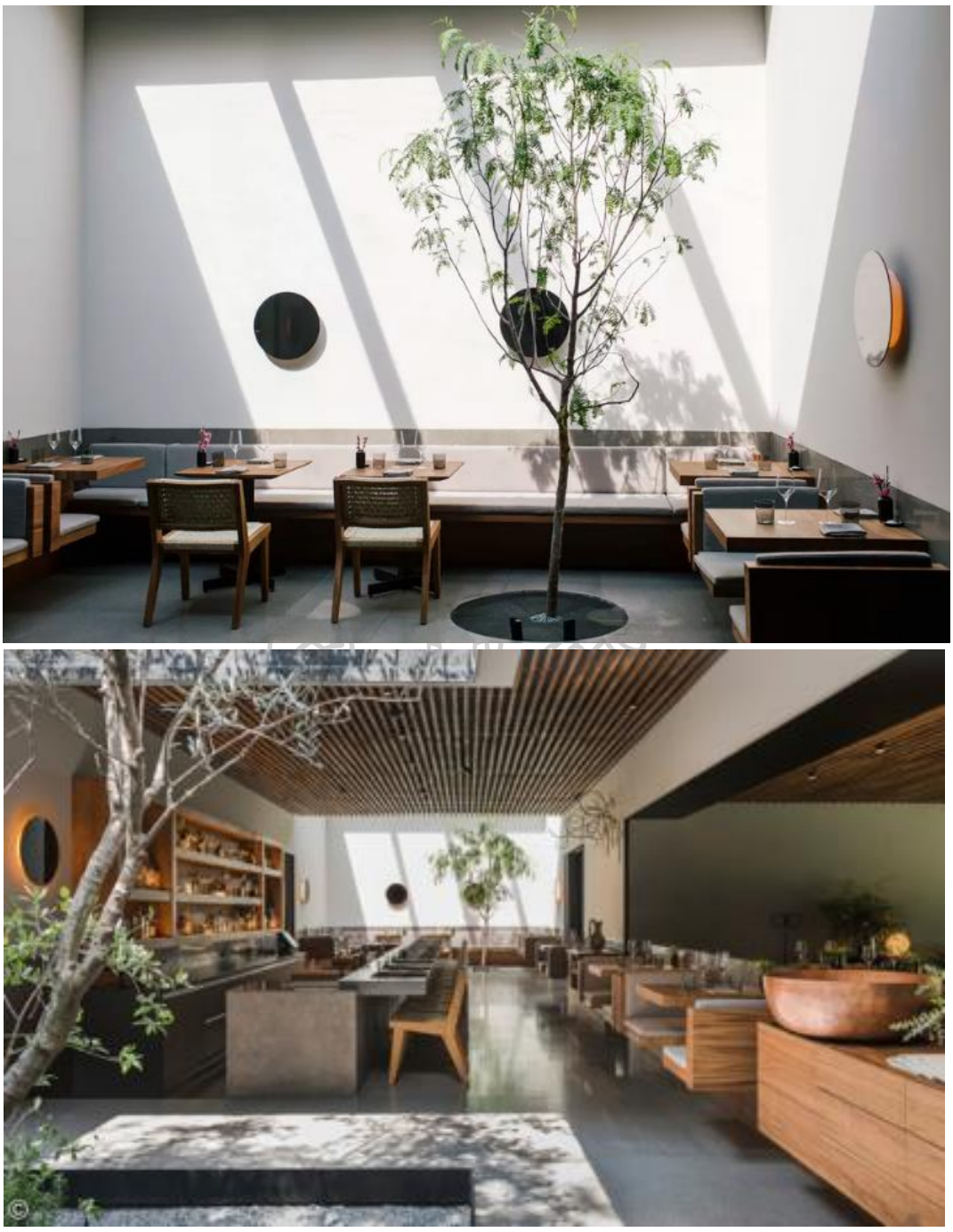
ทั้งผลผลิตของเก่าและใหม่อยู่ด้วยกันในหนึ่งจาน ซอส Mole ของเขาประกอบด้วยวัตถุดิบเป็นร้อยชนิด ซับซ้อนยิ่งกว่าศิลปะการทำซอสในอาหารฝรั่งเศส ซอส Mole แบบดั้งเดิมถูกตัก ลงบนจานเป็น

รูปทรงกลมที่สมบูรณ์ และมี Mole รูปแบบใหม่ เมนูนี้ชื่อว่า Mole Madre(895 วัน) ที่สีตัดกันวางอยู่ตรงกลางด้านใน เหมือนดวงตาของกระทิง รสชาติที่หลากหลายในซอสนั้นช่างขัดแย้ง กับรูปทรงกลมที่ดูเรียบง่าย นับเป็นชัยชนะของการสร้างสรรค์เหนือเทคนิค และเมนูนี้ก็สร้างความ ประหลาดใจที่ถูกนำเสนอเป็นอาหารจานหลัก เพราะมันก็แค่ซอสเหลวๆ แต่ถูกนำเสนอในร้านอาหาร ระดับสูงด้วยความมั่นใจของเชฟผู้อยู่เบื้องหลัง และมันทำให้ Enrique Olvera หาตัวตนของเขาเจอ เมนูของเขาไม่ได้มาจากตำราอาหารของร้าน French Laundry ที่มีชื่อเสียง หรือจากที่ไหน แต่มันมา จากวิถีทางส่วนตัวจริงๆ ที่เป็นการค้นพบความเป็นสมัยใหม่ ซึ่งก็ไม่ใช่ทิ้งของเก่า และมองแต่ของใหม่ แต่มันคือการอนุรักษ์สิ่งดีๆ ที่มีมาดั้งเดิมเป็นพื้นฐานที่จะก้าวไปหาสิ่งใหม่ๆ ซึ่งนั่นคือบทกำเนิดตัวตน จริงๆ ของร้านอาหาร Pujol

Enrique Olvera นำเสนอเมนูที่สร้างสรรค์ และแตกต่างจากแบบดั้งเดิมที่คุณย่าคุณยายเคยทำมาก่อน ซึ่งเขาใช้วิธีใส่เครื่องปรุงบางตัว เช่น โป๊ยกั๊ก Anise คุณสมบัติที่ช่วยย่อยก็เป็นเครื่องปรุงที่เขานำมาใช้บ่อยๆ เพราะในที่สุดแล้วอาหารก็ควรจะไม่หนักเกินไป มันควรจะเป็นความเบาและสบาย และการสร้างเมนูใหม่ๆ ก็เป็นสไตล์ของเขา ที่ไม่ไปยึดกับรูปแบบเดิมๆ

เมืองเม็กซิโกซิตี้เป็นเมืองที่มีความยากจนหลายหย่อมหญ้า แต่ความยากจนนั้นไม่ เคยย่างกรายไปในอาหาร เพราะเมื่อไม่มีจะกินก็คือต้องกินอะไรก็ได้และทุกสิ่งที่กินได้ เช่น เขาค้นพบรสชาติของมด Chicatana ระหว่างการเดินทางไป Oaxaca ตอนที่หยุดแวะในร้านกาแฟ ในขณะที่หิวมากและเดินเข้าครัวไปชิมซอสที่ทำจากมดชนิดนี้ และก็เป็นช่วงเวลาสุดแสนวิเศษในความทรงจำของเขาเลยทีเดียว มันเป็นรสชาติที่มีความเฉพาะตัว ที่เขายืนยันว่าอร่อยสุดๆ ที่เขาเคยชิมมาเลย มดชนิดนี้บินได้ มีถิ่นฐานอยู่ทางใต้ของเม็กซิโกซึ่งจะออกมาช่วงฝนแรก จึงทำให้ปีหนึ่งจะมีเวลาแค่สี่ถึงห้าวันที่จะได้มดชนิดนี้มา และนี่แหละคือ “ความหรูหรา” ในความหมายของเขา ที่ได้ถูกสร้างสรรค์เป็นเมนู Baby Corn with Chicatana Ant Mayonnaise

ในรูปแบบของสไตล์ฝรั่งเศส หลังจากจบมื้ออาหาร จะมีรถเข็นไปบริการเครื่องดื่มประเภท Cognacs และ Armagnacs ถึงโต๊ะอาหาร ซึ่งที่ร้านอาหารของเขาก็จะใช้แต่เฉพาะเครื่องดื่มที่เรียกว่า Mezcal ที่มาจากหลายๆ ประเภทของดอกโคมที่เรียกว่า Agaves มีลักษณะคล้ายการต้มเหล้าขาวในท้องถิ่นย่อยๆ ซึ่ง Enrique Olvera มองว่าเป็นการส่งเสริมแนวความคิดของความสัมพันธ์ของผลผลิต ถิ่นที่ และคนในท้องถิ่นที่เรียกว่า Terroir ที่เป็นความเฉพาะที่เกิดจากความ



ภาพที่ 22 ร้านอาหาร Pujol ใหม่ในปี 2017
ซึ่งได้รับการออกแบบโดย Javier Sánchez ในพื้นที่รับประทานอาหารที่มีการตกแต่งที่ได้รับแรงบันดาลใจจากสไตล์ญี่ปุ่นในส่วนเคาท์เตอร์ที่นั่ง มีการนำแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้
ภาพจากhttps://www.eater.com/2017/1/27/14415108/pujol-mexico-city-new-location-photos และ https://www.archdaily.com/893989/pujol-jsa

เหมาะสมของภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และแร่ธาตุในดิน ซึ่งเครื่องดื่มชนิดนี้ส่วนใหญ่ก็มาจากย่าน Oaxaca เช่นกัน

ข้าวโพดเป็นจิตวิญญานในอาหารเม็กซิกัน มันมีความหลากหลายเป็นพันชนิด เคย เป็นพืชที่ถูกปลูกหลังบ้าน ด้วยระบบแบบแผนที่เรียกว่า Milpa ที่ไม่ใช่การปลูกพืชเชิงเดี่ยว หรือ พืช GMO เป็นวิธีการเกษตรโบราณของชนเผ่ามายาและคนอเมริกากลางที่เรียกว่า Mesoamerican ที่ปลูกสลับกันไปมาเป็นวัฏจักรของ ข้าวโพด ถั่วและฟักทอง โดยข้าวโพดต้องการไนโตรเจนจากดินและถั่วก็ช่วยเติมมันกลับไป มีการเพาะปลูก 2 ปีและปล่อยให้พื้นที่พักและฟื้นฟูตัวเองที่รกร้างอย่างเป็นธรรมชาติเป็นระยะเวลาที่ 8 ปี โดยไม่ต้องใช้ยาฆ่าแมลงหรือปุ๋ยสังเคราะห์[135] Enrique Olvera เชื่อมั่นในระบบนี้และมันเสมือนของขวัญจากธรรมชาติที่สะสมในเม็ดข้าวโพด ทำให้เมนูจากข้าวโพดของเขา มักมีรสชาติสุดยอด ไม่ว่าจะเป็นเมนูพื้นๆ อย่างแป้งแผ่นบางที่เรียกว่า Tortilla ที่เพียงแค่โรยเกลือ และบีบมะนาว หรือเมนูที่ดูพิถีพิถันอย่าง Corn Husk Meringue with Sweet Corn Mousse นอกจากนี้ยังมีเมนูอีกมากมาย เช่น Passion Fruit Tamal, Lobster Taco with Hoja Santa, Chocolate Taco, Prime Rib Huarache, Scallop Aguachile, Green Mole, Cobia Fish Al Pastor Taco, Chicken with Adobo Chile and Black Radish, Churro เป็นต้น

ความสำเร็จในความหมายของเขาไม่ใช่ชื่อเสียง เกียรติยศ แต่มันคือความภาคภูมิใจจากสิ่งที่ทำในชีวิตประจำวัน และยิ่งเมื่ออายุมากขึ้น การทำอาหารก็เข้าที่เข้าทางมากขึ้นด้วย เพราะอิสระ จากรูปแบบมาตรฐานที่จะต้องเป็นในการทำอาหาร Enrique Olvera มีความภาคภูมิใจในวัฒนธรรม พร้อมๆ กับความภาคภูมิใจในอาหารของเขา ที่รวมความได้ว่ามันคือความเป็นเม็กซิกันและชีวิต บั้นปลายที่ฝันไว้คือย้ายไปอยู่แถว Oaxaca และกินอาหารท้องถิ่นที่นั่น

ร้าน Pujol ที่ปรับปรุงใหม่ในปี 2017 ได้รับการออกแบบโดย สถาปนิก Javier Sánchez มีสองพื้นที่รับประทานอาหารที่แตกต่างกัน คือส่วนเคาน์เตอร์ทาโก้สไตล์ญี่ปุ่น Omakase ขนาดใหญ่ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากสไตล์ญี่ปุ่นในส่วนเคาท์เตอร์ที่นั่ง มีทาโก้เตรียมไว้ให้บริการตรงหน้า ซึ่งเมนูที่นี่เสริฟประกอบด้วยทาโก้ที่หลากหลายและเครื่องดื่ม และส่วนห้องอาหารหลักจะใน

---

[135] Samuel Bridgewater, **A Natural history of Belize: Inside the Maya Forest** (London: Natural History Museum, 2012), 154–155.

บริการเป็น Tasting Menu หกคอร์สในราคาราว 96 เหรียญสหรัฐต่อคน[136] มีการนำแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ มีส่วนสวนครัวที่ได้รับการออกแบบมีที่เก็บน้ำฝนที่น้ำกลับมาใช้รดน้ำในพื้นที่[137]

11. Ana Roš

Ana Roš (เกิดปี ค.ศ. 1972) เชฟชาว Slovenia ผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Hiša Franko ที่ตั้งอยู่ท่ามกลางหุบเขา ในดินแดนที่ไม่มีการวัดระดับของร้านอาหาร แต่ทุกคนก็บอกว่าเธอคือสุดยอดในความสามารถที่จะผสมกลมกลืนความดั่งเดิมของอาหารและความสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว มีแบบฉบับเป็นของตัวเองที่ไม่เหมือนใครในโลก และที่สำคัญคือเธอไม่ได้เรียนจบศิลปะการทำอาหารจากที่ไหน ทั้งหมดเกิดจากการเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งเธอก็บอกว่ามันทำให้เธอเปิดกว้าง อย่างไม่มีข้อจำกัด ซึ่งเมื่อเห็นอาหารจากภายนอก อาจจะเกิดความไม่มั่นใจว่าจะชอบมันหรือไม่ แต่เมื่อได้ชิมมันความรู้สึกจะเปลี่ยนไปเลย และเธอก็ภูมิใจในความกล้าของเธอ เพราะเธอไม่ต้องการสร้างเมนูที่ดูซ้ำซากน่าเบื่อ ร้านอาหาร Hiša Franko ที่เป็นบ้านของเธอ สามีของเธอ Valter Kramar ผู้ร่วมก่อตั้งและเป็น Sommelier[138] ดูแลส่วน Wine Cella ซึ่งทั้งสองคนเป็นส่วน ผสมที่ไม่มีในร้านอาหารไหนๆ และทำให้ประสบการณ์ของการรับประทานอาหารกับไวน์ที่มีพลังงาน ผลักดันและส่งเสริมกันไปมาคมชัดและสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น

อาหารของเธอเป็นการผสมกันอย่างลงตัวจากสิ่งที่ดูแยกเดี่ยวๆ เปรียบเหมือนกับ กลอนไฮกุของญี่ปุ่น เช่น ปลาหมึก ขนมปังหวาน วอลนัท และ ชีส Tolmin และอย่างที่คาดเดาไม่ ออกว่าเมื่อมันมารวมกันแล้วจะเป็นรสชาติใด แต่มันก็เป็นการส่งเสริมกันอย่างลงตัว

เธอเติบโตมาในท้องถิ่นชนบทจากครอบครัวที่มีคุณพ่อเป็นแพทย์ เธอเรียนหนังสือ เก่ง และเป็นนักกีฬา เคยเป็นสมาชิกทีมเยาวชนของยูโกสลาเวียในการแข่งขันสกี เธอสนิทกับคุณพ่อ มาก และเป็นความหวังของครอบครัวในการเป็นนักการทูต หลังจากที่เธอเรียนจบเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ แต่แล้วโชคชะตาก็พาให้เธอมาเจอกับสามีในอนาคตตอนที่เธอเรียนอยู่ปีสี่ ในวันที่

---

[136] **Mian Stainsby, Restaurant review**, accessed July 2, 2020, available from https://vancouversun.com/life/food/local-food-reviews/restaurant-review-mexico-citys-pujol-represents-the-apex-of-mexican-cuisine

[137] **Ryan King, See the first dishes from the new Pujol restaurant**, accessed July 2, 2020, available from https://www.finedininglovers.com/article/see-first-dishes-new-pujol-restaurant

[138] **ผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์คือใคร**, สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://waterlibrary.com/who-is-sommerlier-and-their-work/

คุณแม่ของเธอชวนให้มาที่ร้าน Hiša Franko ที่เขาเป็นบริกรอยู่ ซึ่งทั้งสองถูกคอกันมาก จนถึงขนาดว่า เธอย้ายมาอยู่กับเขาและท่องเที่ยวรอบโลกไปด้วยกัน มันเป็นการเปิดโลกทัศน์ที่แตกต่างจากที่เธอคุ้น ชินโดยมีเขาเคียงข้าง มันเป็นอิสระที่อยู่เหนือขอบเขตของกฎเกณฑ์

เมื่อคุณพ่อของ Valter Kramar ผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Hiša Franko ตัดสินใจที่ จะเกษียณตัวเองและให้ลูกชายสืบทอดกิจการ มันเป็นช่วงเวลาเดียวกับที่เธอได้งานที่กรุงบรัสเซล แต่เธอตัดสินใจเลือกทางเดินชีวิตที่จะช่วยสามีทำร้านอาหารซึ่งทำให้คุณพ่อของเธอโกรธขนาดว่าไม่พูดกับเธอ ในขณะเดียวกัน มันก็เป็นช่วงชีวิตในครัวที่เธอไม่คุ้นเคยและต้องเรียนรู้ใหม่ทั้งหมด พร้อมๆ กับคำถามมากมาย เพื่อจะทำอาหารที่สมบูรณ์ เพราะนี่คือการเรียนรู้ด้วยตัวเอง ไม่เหมือนเป็นบทเรียนในโรงเรียนสอนทำ อาหารที่คงมีคำตอบให้ทุกอย่าง ดังนั้นมันเป็นจุดที่เธอต้องเปลี่ยนตัวเองและปล่อยวางจากความมี วินัยอันเป็นนิสัยพื้นฐานของเธอ ถึงแม้ว่าลูกค้าเก่าแก่ของร้านก็ค่อยๆ หายไป เธอและสามีก็ต้อง ดิ้นรนเพื่อเอาชีวิตรอดทางเศรษฐกิจในเวลาเดียวกันกับที่ลูกทั้งสองของเธอและเขาก็กำเนิดขึ้นมา

Ana Roš ต้องการที่จะพิสูจน์ให้ครอบครัวของเธอเห็นว่าเธอได้เลือกเส้นทางที่ถูก ต้องแล้ว เธอจึงต้องใช้ความพยายามอย่างมากและใช้เวลาห้าปีในการเรียนรู้ด้วยตัวเองพร้อมๆ กับที่ตระเวนไปร้านอาหารระดับสูงรอบๆ พื้นที่ เพื่อหาแรงบันดาลใจและพัฒนาฝีมือ โดยมีลูกค้าเป็นหนูทดลองในช่วงแรกๆ ที่ก็ต้องขอโทษถึงความผิดพลาดมากมาย จนกระทั่งเธอได้สติและเริ่มหาข้อมูลจากห้องสมุด อ่านตำราอาหารเท่าที่มีอยู่น้อยนิด พร้อมๆ กับการตั้งคำถามในข้อสงสัยต่างๆ โดยมีเชฟที่เป็นเพื่อนของสามีเป็นคนสอนในเรื่องเทคนิค และทำให้เธอตระหนักว่าเคล็ดลับของอาหารคือ ความกลมกล่อมของการผสมผสานระหว่างความหลากหลายในรสสัมผัสของอาหารและอุณหภูมิ

คำแนะนำที่จุดประกายความคิดของ Ana Roš มาจากเพื่อนที่เป็นนักวิจารณ์อาหาร ที่ให้เธอลองนำเสนอเมนูด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ปลาเทร้าท์พันธุ์ลายหินอ่อน Marble Trout ซึ่งเป็นปลาพื้นถิ่นในย่านนั้นที่อาศัยในแม่น้ำ Soča ที่เกือบจะสูญพันธุ์เนื่องจากมลภาวะในต้นศตวรรษที่ 20 ซึ่งปลาชนิดนี้ค่อนข้างจะบอบบาง ต้องอยู่อาศัยในน้ำที่เย็นจัด สะอาดบริสุทธ์ด้วยออกซิเจนที่ท่วมท้นเท่านั้น แต่ก็เป็นสิ่งงดงามที่มีคนในพื้นที่เก็บพันธุ์ปลาที่แข็งแรง และทำการเพาะขยายพันธุ์ปลาจึงมีชีวิตรอด ฝ่าฟันอุปสรรคมาได้เปรียบเหมือนกับคนในพื้นที่ และเมนูของ Ana Roš ก็อุทิศและเทิดทูนปลาเทร้าท์เหล่านั้น มันเป็นการหลุดไปจากข้อจำกัดทางความคิดแบบเดิมๆ พร้อมกับการได้สร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ นอกจากนี้ยังมีชีส Tolmin ซึ่งเป็นผลิตผลจากชุมชนเกษตรกรฟาร์มโคนมในพื้นที่ที่อากาศหนาวเย็นตลอด จนไม่จำเป็นที่จะต้องมีตู้เย็นไว้ใช้ในครัวเรือน ชีสชนิดนี้จึงไม่ผ่านการบ่มเหมือนชีสทั่วไป แต่ผลผลิตที่ได้เป็นสัจจวัสดุที่มาจากสภาพแวดล้อมจริงๆ ที่ร้าน Hiša Franko จึง

ภาพที่ 23 ภาพร้านอาหาร Hiša Franko ในพื้นที่รับประทานอาหาร ที่มีการตกแต่งที่แยกส่วนครัวโดยเด็ดขาด จากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารสองพื้นที่โดย ภาพบนเป็นส่วนที่อยู่ในอาคารเดิม และภาพล่างเป็นส่วนที่ต่อเติมใหม่ที่มีการนำแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ วิวมองเห็นยอดเขาที่ห่างไปไม่ไกล ที่มา https://www.slotrips.si/slo/galerija/206/Hisa-franko และ https://wnfdiary.com/hisa-franko-review- creations-by-ana-ros/

ต้องสร้างพื้นที่ส่วนหนึ่งเพื่อเป็นห้องบ่มชีสชนิดนี้เอง ทดลองจนกระทั่งค้นพบว่าเวลาของการบ่มที่สามปีเป็นเวลาที่ดีที่สุดของชีสชนิดนี้ และมีรสชาติที่ท่วมท้นอย่างเข้มข้น มันสามารถจะเรียกว่าเป็นชีสที่ดีที่สุดในโลกเลยที่เดียว นอกจากนี้ ยังมีเมนูประเภทพาสต้าที่เป็นเกี๊ยวห่อใส้ที่ทำจากชีสมาจากพื้นที่ราบสูงในหุบเขา Soča

Ana Roš เริ่มเป็นที่รู้จักหลังจากที่นิตยสารในอิตาลีได้ตีพิมพ์เรื่องของเธอ ตอนที่เธอไปออกงานในปี 2010 ที่มิลาน และนั่นเป็นจุดที่ทำให้ร้านอาหาร Hiša Franko ได้รับการปักหมุดในแผนที่โลกของวงการศิลปะการทำอาหาร แม้นว่าสโลเวเนียจะเป็นประเทศเกิดใหม่เล็กๆ และยังด้อยพัฒนา แต่นั่นทำให้อาหารสโลเวเนียโด่งดังขึ้นมา เป็นจุดหมายปลายทางของหลายๆ ชาติ ไม่ว่าจะเป็น อังกฤษ เนเธอร์แลนด์ แม้นกระทั่งคนฝรั่งเศสยังทึ่งในสิ่งที่เกิดขึ้น Ana Roš ได้ทำให้ประเทศเป็นที่รู้จัก อาหารของเธอได้สื่อสารมากกว่าบริบทของตัวมันเอง แต่ละเมนูมีสีสรรของธรรมชาติและสภาพแวดล้อม เช่น Roe Buck, Fermented Cottage Cheese & Little Red Fruit และ Big Apple และ Soča Trout, Soup of Ginger & Vinegar Plums และ Franko's Trout with Sea Asparagus & Anchovy Water และ Mountain Sheep's Cheese Ravioli, Bone Marrow, Chanterelles & Langoustine และ Textures of Wild Berries, Lemon Curd, Spruce Cake และ Grayling, Beetroot, Wild Raspberry & Buttermilk และ Squid with Lamb Sweetbreads, Black Garlic & Cave Cheese และ Mackerel with Pumpkin Puree & Gold Leaf ห้องอาหารให้บริการเป็น Tasting Menu ในราคา 175 ยูโรต่อคน[139]

สุดท้ายแล้ว Ana Roš ก็ไม่ได้ละทิ้งสิ่งที่เป็นความฝันของครอบครัวหรือตัวเธอเองในการเป็นนักการทูต เพราะสิ่งที่เกิดขึ้นในความเป็นจริงคือ เธอเป็นตัวแทนประเทศที่คนจากทั่วโลกวิ่งเข้าผ่านมาทางร้านอาหารของเธอ โดยที่เธอไม่ต้องไปเจริญสัมพันธ์นอกประเทศ และการที่เธอเลือกที่จะวิ่งตามหัวใจใน ตอนนั้น จนกระทั่งเรียนรู้ พัฒนา ไปถึงความสุดยอดในอาชีพที่ไม่ใช่แค่ภายในประเทศเท่านั้น ทำให้ เป็นที่ภาคภูมิใจของครอบครัวและประสานรอยร้าวที่เคยเกิดขึ้นในอดีตได้ เมื่อต้นปี 2020 Ana Roš ได้วางแผงหนังสือ Ana Ros: Sun and Rain เล่าเรื่องราวชีวิตส่วนตัวและการเป็นเชฟของเธอ แลซึ่งเธอก็ภูมิใจที่ได้สร้างสรรค์หลักปรัชญาใหม่ในสโลเวเนียผ่านอาหารที่เธอทำผ่านวัตถุดิบเหล่านั้น

---

[139] Flavours from the Soca Valley in an unique experience, accessed July 2, 2020, available from https://www.hisafranko.com/en/menu

12. Gaggan Anand

เชฟ Gaggan Anand เกิดที่เมืองกัลกัตตา ประเทศอินเดีย เป็นเชฟและเจ้าของร้านอาหาร Gaggan ซึ่งตั้งอยู่ที่กรุงเทพฯ ประเทศไทย อาหารที่ร้านนี้เหมือนการเดินทาง และมันคือการผจญภัย คนในครัวมาจากหลากหลายชาติ มันเป็นบรรยากาศที่ดี ไม่เป็นทางการหรือตึงเครียดจนเกินไป อาหารที่ Gaggan มีรากเหง้ามาจาก Street Food ในหลายๆ แคว้นของอินเดีย แค่สิ่งที่เขานำเสนอคือรูปแบบใหม่ นับได้ว่ามันเป็นการปฏิวัติทางอาหารอินเดีย เมื่อก่อนนี้เขาโกรธมากที่ได้รับการสั่งสอนว่าอาหารอินเดียไม่มีวันเข้าสู่ระดับ Fine Dining

อาหารเป็นเหมือนศาสนาของอินเดีย มันเป็นรากลึกและมีความหลากหลาย เรียกได้ว่าทุก 50 กิโลเมตรก็มีอาหารที่แตกต่างเกิดขึ้นมา ความขัดแย้งหรือจราจลก็เกิดจากอาหาร คนตายสังเวยชีวิตก็เพราะมัน คนมุสลิมไม่กินเนื้อหมู คนฮินดูไม่กินเนื้อวัว ความขัดแย้งจึงเกิดขึ้นในประเทศเพราะเนื้อวัวกลายเป็นของต้องห้าม เหตุการณ์หล่านี้มันช่างน่าอดสูจริงๆ ที่เกิดขึ้นกับประเทศที่มีประวัติศาสตร์ และองค์ความรู้ของอาหารที่หยั่งรากลึกเช่นอินเดีย

อินเดียประกอบด้วย 28 รัฐ แต่ละรัฐมีเป็นร้อยแบบของอาหารท้องถิ่น มันคือความหลากหลายอย่างแท้จริง ถึงแม้ว่าคนทั่วโลกจะรู้จักแค่ Tikka Masala และแป้ง Naan ซึ่ง Gaggan Anand ยังเสริมว่ามันมีประมาณ 30-36 รูปแบบการทำอาหาร แต่มีแกง Curry เป็นองค์ประกอบร่วมทั้งๆ ที่จริงๆ แล้วคำว่า Curry มาจากภาษาอังกฤษ ที่เรียกทุกอย่างที่มีน้ำ ซอส หรือซุป ว่า Curry ภาษาอินเดียเองไม่มีคำว่า Curry ซึ่งก่อนที่อังกฤษจะเข้ามาปกครองอินเดีย ก็มีราชวงศ์โมกุล Mughals ที่เป็นอิสลาม สิ่งที่เกิดขึ้นก็คือทั้งอังกฤษและราชวงศ์โมกุลทำให้วิถีการทำอาหารแบบอินเดียแท้ๆ หายไป ยกตัวอย่างอาหารที่ทั่วโลกเข้าใจว่าเป็นอาหารอินเดียอย่าง Chicken Masala ที่จริงๆ แล้วเป็นสิ่งประดิษฐ์ของชาวอังกฤษ ไม่ใช่อาหารอินเดีย อังกฤษนำชาเข้ามา ทั้งๆ ที่เมื่อสองร้อยปีก่อนคนอินเดียดื่มโยเกริตที่เรียกว่า Lassi แม้นกระทั่ง Naan ก็เป็นของเปอร์เซีย

Gaggan Anand เคยตั้งคำถามเหมือนกันว่า เขาเป็นนักกินโดยสัญชาตญาณหรือเพราะเขามีอาชีพเป็นเชฟจึงทำให้เขาต้องเป็นนักกินไปด้วย จุดเริ่มต้นของการชื่นชอบการกินคงมาจากความทรงจำวัยเด็ก ตอนที่เขาหนีโรงเรียนไปเที่ยวเล่นในสวนสัตว์ซึ่งอยู่ติดกับโรงเรียน และซื้อ Samosa จากคนขายที่ซ่อนอยู่หลังกำแพงทึบ แค่ยื่นอาหารออกมาจากช่องที่ผนังกำแพง ที่ๆ เขายื่นเงินแลกเปลี่ยน แม้นว่าจะไม่เคยเห็นหน้าของคนขาย เขาคิดว่านั่นแหละที่เป็นจุดเริ่มของเส้นทางนักกินอย่างเขา

ชีวิตที่อินเดียมีแค่สองทางเลือก แบบที่หนึ่งคือคุณคาบช้อนเงินช้อนทองมาเกิด และอีกแบบซึ่งเป็นชีวิตของเขาที่ยากลำบากและยากจนมาตั้งแต่เกิด เขาเกิดมาในประเภทที่พ่อต้องแก่งแย่งที่จะหาเตียงทำคลอดในโรงพยาบาล ถึงกระนั้นพ่อแม่ก็ให้เขามีการศึกษาที่ดี แม้ว่าพวกเขาจะลำบากขนาดว่าเคยต้องออกจากบ้านเพราะไม่มีเงินชำระค่าไฟฟ้าที่ตกเป็นเงินราว 4 เหรียญสหรัฐในสมัยนั้น ซึ่งในวันนั้นเอง Gaggan Anand ก็มุ่งมั่นว่าจะต้องเป็นเชฟอันดับหนึ่งของอินเดียให้ได้ ตอนปีสามที่เขาฝึกงานที่ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของอินเดีย เพราะเขาเป็นนักเรียนดีเด่น ถึงแม้ว่าจะเป็นแค่การฝึกงานแต่เขาได้รับเงินเดือนสูงมาก มันเป็นช่วงเวลาหกเดือนของการเรียนรู้ โดยเฉพาะสูตรลับของ Biryani[140] จากเชฟคนหนึ่งที่ทำได้สุดยอดมาก Gaggan Anand จึงพยายามเอาใจเชฟทุกอย่างเพื่อให้เชฟบอกความลับ ไม่ว่าจะเป็นการรีดชุดทำงานตั้งแต่แปดโมงเช้าของทุกวันให้เชฟคนนั้น ทั้งๆ ที่ตัวเขาเองทำงานช่วงบ่าย ขัดรองเท้า นำเหล้ามาให้ และนำชุดของเชฟส่งคืนที่ส่วนซักรีดทุกวันตอนหลังเลิกงาน ซึ่งหลังจากนั้นหนึ่งเดือนเชฟคนนั้นก็ตอบตกลงในการที่จะสอนเขาตั้งแต่แรกจนจบ อย่างละเอียด ซึ่งในระหว่างที่เชฟกำลังสอนนั้น เชฟก็บอกให้เขาไปหยิบนมมา ในวินาทีนั้นเอง ที่เขาเหลือบไปเห็นเชฟหยิบผงอะไรสักอย่างออกมาจากถุงในกระเป๋ากางเกง และนำมันใส่ในน้ำซุป พอเขาจับได้และถามถึงผงนั้น เชฟกลับบอกว่ามันเป็นสูตรลับประจำครอบครัวซึ่งจะเก็บความลับนี้ไว้กับตัวไปจนวันตาย วินาทีนั้น Gaggan Anand เกลียดและโกรธเชฟมาก จึงหลุดปากต่อว่าเชฟไปว่าเขาทำสิ่งที่น่าละอายมาก แล้วเขาก็ถูกเชฟลากตัวไปหาหัวหน้าในข้อหาที่ไม่มีสัมมาคารวะ มันทำให้เขาอับอายและร้องไห้ออกมาต่อหน้าคนนับร้อย อีกทั้งเรื่องที่พูดกันต่อๆมา อย่างบิดเบือนจากเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในวันนั้น ทำให้เขาตัดสินใจไม่กลับไปที่นั้นอีก เพราะเป็นสภาพแวดล้อมที่เลวร้าย เต็มไปด้วยความเกลียดชัง ช่างขัดแย้งกับความรู้สึกที่เขาได้มายืนในจุดที่เขาฝันถึง แล้วเขาก็ตระหนักว่า มันไม่ใช่สิ่งที่เขาต้องการ Gaggan Anand ไม่สามารถยอมรับชีวิตจริงของการทำอาหารในสภาพแวดล้อมแบบนั้นซึ่งแตกต่างจากสิ่งที่เขาคาดหวังในการทำอาหาร

เขาท้อแท้กับอาชีพเชฟ จนกระทั่งมีคนมาชวนเขาร่วมหุ้นทำธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเพราะเสียดายฝีมือของเขา จึงเปิดโรงงานร่วมกัน แล้วจู่ๆ หุ้นส่วนของเขาก็หนีหายไป เงินกู้เพิ่มพูนเป็นหนี้สองเท่าในปีแรกและกลายเป็นสามเท่าในปีที่สอง ธุรกิจย่ำแย่ถึงขนาดว่าเพื่อความอยู่รอด เขาต้องรับงานส่งอาหารเป็นข้าวและแกงไก่ราคาถูกราคา 15 รูปี ส่งไปให้พนักงานร้านพิซซ่าฮัท นับเป็นช่วงชีวิตที่ตกต่ำของ Gaggan Anand ผู้เป็นเชฟรุ่นใหม่ที่เป็นระดับแนวหน้าในยุคหนึ่ง

---

[140] ข้าวหมกแบบมุสลิมที่เป็นการนำข้าวมาผัดกับขมิ้น เครื่องสมุนไพร และน้ำมัน ดูที่ **ยูซุปโภชนา**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.naewna.com/columnonline/34427

พี่ชายของเขาทำงานกับบริษัทชั้นนำและช่วยให้เขาผ่านจุดที่แย่ที่สุดของตอนนั้น ทำให้เขาได้สัมปทานส่วนอาหารในบริษัท มันช่วยทำให้ Gaggan Anand ใช้เวลาสามปีในการฟื้นฟูตัวตนและสภาพจิตใจ กิจการใหญ่โตถึงขนาดว่ามีพนักงานถึง 150 คน ซึ่งเสริฟอาหารสำหรับคนราวห้าพันคนต่อวัน แต่ตลอดระยะเวลาของการทำงานนี้ เขากลับไม่ได้ทำครัวเพราะหน้าที่หลักคือการต่อรองสัญญา เขากลายเป็นนักธุรกิจ ไม่ใช่เชฟ ถึงขนาดว่าเป็นที่ปรึกษาในการเปิดร้านอาหารในภูมิภาคเหนือของอินเดีย เป็นที่นับถือจนถึงขนาดว่ามีคนเสนอให้เขามาเปิดร้านอาหารให้ที่กรุงเทพฯ ร้านอาหารนี้มีชื่อว่า Red ซึ่งทำให้เขาได้เดินทางมาประเทศไทยเป็นครั้งแรกในชีวิต และค้นพบความตื่นตาตื่นใจจากตลาดของสดในประเทศไทย วัตถุดิบหลายอย่างทั้งสตรอเบอรี่ ราสเบอรี่ แม้นกระทั่ง Foie Gras และ Caviar ต่างก็หาซื้อได้ง่าย ซึ่งมันไม่เคยเกิดขึ้นในร้านอาหารที่ดีที่สุดในประเทศอินเดียด้วยซ้ำไป โลกทัศน์ของเขาได้ถูกเปิดแล้ว อีกทั้งกรุงเทพฯ คือเมืองที่คุณสามารถจะได้ลิ้มลองความหลากหลายของ Street Food ตลอดทั้ง 24 ชั่วโมงของวัน ความฝันของเขาได้กลับมาอีกครั้ง เขาจึงตัดสินใจที่จะตั้งรกรากที่เมืองไทย ร้านอาหาร Red ประสบความสำเร็จอย่างสูงจากการทุ่มเทของ Gaggan Anand จนกระทั่งในวันหนึ่งที่นักวิจารณ์อาหารมาเล่าให้เขาฟังถึงแนวโน้มของการเปลี่ยนแปลงของอาหาร และพูดถึงร้านอาหาร el Bulli ในประเทศสเปนที่เป็นร้านอันดับหนึ่งของโลกในขณะนั้น ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้ช่วยขยายโลกทัศน์การรับรู้ของเขาอีกครั้ง

นักวิจารณ์อาหารจึงแนะนำให้เขาค้นหาและศึกษาข้อมูล el Bulli จากกูเกิล ซึ่งผลของการสืบค้นปรากฏว่านวัตกรรมของ El Bulli ทำให้เขาตื่นตะลึงถึงขั้นหลุดโลกและหลอนไปกับอาหารใหม่ๆ ทั้ง Spheric, Liquid Nitrogen, ดอกไม้ดอกเล็กๆ ที่กินได้ เป็นต้น จนหลุดปากออกมาว่าต้องเอาแนวทางนี้มาทำกับอาหารอินเดียให้ได้ มันจะเป็นแนวทางที่เป็นจุดเปลี่ยนการทำอาหารของเขาและแม้กระทั่งประเทศอินเดีย แต่จุดอ่อนในนขณะนั้นคือ เขาเองก็ยังไม่เข้าใจเทคนิคเหล่านั้นดี แล้วจะทำตามได้อย่างไร ว่าแล้วเขาก็ซื้อหนังสือ el Bulli และลองซ้อมทำที่บ้านและเสนอ Foam ในอาหารนำเสริฟที่ Red ซึ่งลูกค้าไม่ยอมรับและบ่นว่ามันเหมือนอาหารฝรั่งเศส ทุกคนคิดว่าเขาบ้าไปแล้ว และขอไม่ให้เขาเปลี่ยนรูปแบบเพราะมันไม่ใช่อาหารอินเดีย

Gaggan Anand ท้อแท้และถึงขนาดซึมเศร้า จนกระทั่งวันหนึ่งที่เขาขัดแย้งกับเจ้านายและ Executive Chef อย่างรุนแรง เขาจึงดื่มหนักมากและไปร่วมงานปาร์ตี้ที่เพื่อนๆ พากันรวมตัวและสรุปว่า Gaggan Anand ควรจะมีร้านอาหารของตัวเอง และตั้งชื่อมันว่า Gaggan ซึ่งในคืนนั้นเองตอนเวลาตีหนึ่งที่เขาโทรไปชวน Rajesh มาเป็นหุ้นส่วนและขอคำตอบเดี๋ยวนั้น แม้ว่า Rajesh จะบอกว่าไว้ค่อยคุยกันพรุ่งนี้ก็ตาม ในที่สุดร้าน Gaggan ก็จดทะเบียนภายในเจ็ดวันต่อมา ซึ่งทำให้ Gaggan Anand มีช่วงว่างหลังจากนั้น 6 เดือน และบอกกับหุ้นส่วนว่าความฝันตอนนี้คือต้องการจะ

ไปเป็นเด็กฝึกงานที่ el Bulli เหมือนกับการที่จะต้องไปฝึกเป็นนักล่าจากสิงโตผู้เป็นเจ้าป่า Gaggan Anand ขอให้เพื่อนที่เป็นนักวิจารณ์อาหารช่วยเขียนจดหมายแนะนำให้เขาไปฝึกงานแต่เพื่อนมองว่ามันเป็นเรื่องยากมากๆ และไม่ต้องการที่จะเป็นส่วนหนึ่งของการแจ้งข่าวที่จะทำให้เขารู้สึกผิดหวัง จึงแนะนำให้ Gaggan Anand ลองเขียนแนะนำและลองสมัครด้วยตัวเอง ซึ่งไม่น่าเชื่อว่าราวสามวันต่อมาเขาก็ได้รับข่าวดี จดหมายตอบรับระบุให้เขาพกเครื่องเทศมาด้วย

ซึ่งเมื่อ Gaggan Anand กลับมากรุงเทพฯ เขารู้ว่าการที่จะเป็น el Bulli สำหรับอาหารอินเดียได้ จำเป็นต้องเรียนรู้จากประวัติศาสตร์ที่ทำให้ el Bulli โด่งดังในสเปนซึ่งเกิดมาจากอาหารที่มีการทำใหม่แต่อยู่ในรูปทรงของโอลีฟ Spheric เมื่อทำให้แตกออกก็จะมีน้ำซอสข้างใน Gaggan Anand จึงนำแนวทางเดียวกันมาใช้ในโยเกริต Yogurt สำหรับอาหารอินเดีย ซึ่งโยเกริตที่ว่าก็เป็นซอสที่เป็นองค์ประกอบสำคัญเหมือนน้ำซุป Dashi ของญี่ปุ่น หรือน้ำปลาในอาหารไทย โดยที่โยเกริต Yogurt ได้ถูกนำมาใช้ทั้งองค์ประกอบหลักในแกง ในข้าว ของหวาน และแม้กระทั่งเป็นสิ่งที่ใช้บูชาเทพเจ้าของอินเดีย ซึ่งมันได้กลายเป็นความสำเร็จเริ่มต้นของรูปสัญลักษณ์ของอาหารอินเดียสมัยใหม่ของ Gaggan Anand ด้วยเทคนิคที่เรียนมาจาก el Bulli ที่เรียกว่า Alginate Bath[141] คือการที่หยอดโยเกริตที่ผสมเกลือลงไปในสารประกอบผสมของน้ำและเกลือแคลเซียม แมกนีเซียม โซเดียม และโพแทสเซียมของกรดแอลจินิก Alginic Acid[142] ซึ่งสกัดได้จากผนังเซลล์ของสาหร่ายสีน้ำตาล Brown Algae จึงจับตัวกับแคลเซียมในโยเกริต และคลุมรอบตัวโยเกริตเหมือนลูกชุบ หลังจากนั้นจึงล้างด้วยน้ำสะอาด วางบนช้อนและนำไปแช่เย็นเรียกมันว่า Yogurt Explosion

ในปี 2553 ร้านอาหาร Gaggan ไม่สามารถเปิดตามกำหนดเพราะเกิดเหตุการณ์จราจลในกรุงเทพฯ คนแบ่งเป็นสองขั้วอย่างชัดเจน แม้กระทั่งพนักงานของร้านยังเอาอุปกรณ์ก่อสร้างของร้านมาเป็นชิ้นส่วนของการร่วมก่อการจราจล ทำให้ร้านอาหารของเขาต้องเปิดช้าไปถึงสี่เดือนจากกำหนดการที่วางไว้ มันเป็นร้านที่เขาออกแบบ วางแผน ทุ่มเทและหลงรักในพื้นที่ตั้งแต่แรกเห็น แต่เพื่อให้รอดตัวจากภาวะขาดทุนในช่วงแรกจึงส่งผลให้แผนการเมนูไม่ได้เป็นไปดังที่เขาตั้งใจไว้ เขาทำเพื่อความอยู่รอดจริงๆ มันจึงมีเมนูพื้นๆ อย่าง Chicken Tikka, Curry, Naah เป็นต้น

---

[141] **Alginate Spherification Bath**, accessed July 2, 2020, available from https://www.chefsteps.com/activities/alginate-spherification-bath

[142] **Alginate**, accessed July 2, 2020, available from http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2568/alginate

ภาพที่ 24 ภาพด้านหน้าของร้านอาหาร Gaggan (ร้านเก่า)
ก่อนที่ Gaggan Anand จะเปิดร้านของเขาเองที่เป็นชื่อและนามสกุลของเขาในปี 2019 (บน) ภาพอาคาร จากภายนอก ที่มา: http://www.vervemagazine.in/travel-and-spaces/chef-gaggan-anand-and-his-gastronomical-balance-of-emotion-science-and-art (ล่าง) ส่วนที่เป็น Chef's Table ที่มา: https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/Gaggan.html

การสูญเสียพี่ชายทำให้เขาทั้งช๊อคและเสียใจที่ไม่สามารถไปร่วมงานศพพี่ชายได้ เพราะร้านอาหารของเขากำลังแย่ ซึ่งก่อนที่พี่ชายของเขาจะเสียชีวิตลงได้เขียนข้อความส่งมาถึงเขาว่า ... น้องชายผู้มีชื่อเสียงของฉัน โปรดอย่าเสียใจ ฉันได้ทำทุกอย่างที่ฉันต้องการกับชีวิตนี้แล้ว ส่วนเธอนั้นก็มาถึงจังหวะชีวิตอันรุ่งโรจน์ที่กรุงเทพฯ แล้ว ปล่อยฉันไปเถอะ และขอให้เธอมีความสุข มีชื่อเสียง และแสดงให้โลกรู้จัก Gaggan ซึ่งมันเป็นกำลังใจและพละกำลังให้เขากลับมาทำงานต่อทุกๆ วัน ตลอดเวลาที่ผ่านมาเหตุการณ์ต่างๆ ล้วนผลักเขาให้จนมุมจนสุดทาง ตัวเขาเองได้มาถึงจุดที่ก้าวผ่านความกลัวไปแล้ว ณ เวลานั้น Gaggan Anand กลายเป็นตัวดักแด้ที่พร้อมจะเผชิญทุกอย่าง และกระเทาะตัวเองออกมานอกรัง พร้อมจะเป็นผีเสื้อที่โบยบิน เขาจึงนำเสนอเฉพาะเมนูอาหารที่เขาต้องการจริงๆ เท่านั้น แล้วร้านอาหาร Gaggan ก็ประสบความสำเร็จมาก ท่ามกลางร้านอาหารอินเดียเป็นร้อยๆ ร้านที่แทบจะไม่แตกต่างกัน ซึ่งเขาได้นำเสนอสิ่งใหม่ และน่าตื่นเต้น ร้าน Gaggan ถูกนำเสนอทุกปีใน Asia 50 Best Restaurant ไต่ลำดับขึ้นไปเรื่อยๆ จาก ลำดับ 10 ไป 3 และภายในสองปีก็ผ่านจุดคุ้มทุน และเริ่มส่งเงินกลับบ้านที่อินเดีย ซื้อบ้านให้แม่ และทำให้แม่ภูมิใจ ตัวเขาเองก็รู้สึกถึงความสุข แต่สิ่งที่ยังคงค้างคาใจของเขา คือความมุ่งมั่นในการเป็นเชฟที่ดีที่สุดในอินเดียคือสิ่งที่ยังไปไม่ถึง

ในปี 2015 ที่งาน Asia 50 Best Restaurant เขาถูกปรามาศว่าคงต้องถูกลดจากที่ 3 แน่ๆ หรือแม้นแต่แขกในงานก็สัพยอกถึงเมนูแกงเมื่อรู้ว่าเขาทำร้านอาหารอินเดีย ซึ่งในที่สุดปีนั้นมันคือปีที่ร้านอาหาร Gaggan ได้เป็นอันดับหนึ่งในเอเซีย เขาไม่อาจหยุดกลั้นน้ำตาและความสะเทือนอารมณ์ เขาได้โทรศัพท์หาแม่และบอกแม่ว่าคิดถึงพี่ชายมาก เพราะถ้าพี่ชายของเขายังอยู่ เขาคงจะมีความสุขกว่านี้มาก ในที่สุด Gaggan Anand ก็ทำความฝันให้เป็นจริงได้ เขาข้ามมาไกลกว่าชีวิตยากไร้เมื่อตอนต้นมากมาย

ทั้งๆ ที่อาหารอินเดียไม่น่าจะเป็นการนำเสนอ Tasting Menu แต่เขาได้ท้าทายตัวเองด้วยการนำเสนอถึง 23 คอร์สเมนู เช่น Charcoal, Black Carrot Ice Cream Cone, Bird’s Nest, Onion Pakoda, Samurai Cocktails, Snowball Destruction of Mango, Coconut Lassi, Pig and Pickle, Tomato Matcha, Who Killed the Goat?, Indian Foie Gras ที่มีส่วนประกอบคือสมองแพะ มันคือศิลปะการทำอาหารของอินเดีย และตบท้ายด้วยการหยอกล้อกับเมนู I Want My Curry!!! แต่มีแกงเพียงแค่หนึ่งเซท กับแป้ง Naan เท่านั้นและเสริฟตอนท้ายสุดของรายการ

Tasting Menu ที่ Gaggan นำเสนอในช่วงแรกคือไฟลามทุ่งที่กระแทกเข้ามา แนวความคิดคือ 10 จานแรกที่เสริฟอย่างต่อเนื่องควรจะจบใน 25 นาที เสริฟทีละสามจานพร้อมๆ กัน มันคือสิ่งที่คาดเดาไม่ได้ รังนกกับไข่ที่จริงๆเป็นอาหารมังสวิรัติ หรือถั่วที่ใส่มาในถุงพลาสติกที่คน

ส่วนใหญ่ก็จะแกะถุงออก ซึ่งความจริงมันคือให้กินพร้อมถุงที่ดูเหมือนพลาสติก แต่กินได้ และเมื่อเข้าปาก มันก็เกิดการปะทุในปากอย่างคาดเดาไม่ถูกเลย ต่อมามันคือเฟสที่ช้าลง ในภาษาอินเดีย Chatpata หมายถึงความสมดุลย์ของ 4S ซึ่งประกอบด้วย Sweet, Sour, Salty, Spicy ซึ่งมันก็คือความกลมกล่อมที่เรียกว่าอูมามิ Umami ในภาษาญี่ปุ่น

วันหนึ่งก็มาถึงจุดที่ Gaggan Anand ยกเลิกรายการสุดท้ายของเซทเมนู คือเซทแกงและแป้ง Naah ที่เป็นพื้นที่ปลอดภัยของความเข้าใจในความเป็นอาหารอินเดียออกไป เพราะเขามั่นใจที่จะนำเสนอเฉพาะตัวตนของเขาจริงๆ และตรงกับที่ลูกค้าต้องการให้เขาเป็น บัดนี้เขาได้เป็นสิงโตที่เป็นเจ้าป่าพร้อมล่าเหยื่อเป็นในประเทศไทยแล้ว เขายังมีความฝันที่จะเป็นสิงโตในประเทศบ้านเกิดที่เขาเดินจากมา เขาต้องการที่จะกลับไปอินเดีย เปิดร้านอาหารที่ท้าทายคนในอินเดียและให้คนอินเดียได้รู้ว่าอาหารอินเดียสามารถเป็นที่หนึ่งได้

ในช่วงเวลาที่เขียนงานวิจัยนี้ ร้าน Gaggan ที่ได้ระดับถึง 2 ดาวมิชลินได้ปิดตัวลงไปแล้ว โดยที่ Gaggan Anand ได้เปิดร้านที่เป็นชื่อเต็มของเขาในปี 2019 และมีการจัดเป็น Tasting Menu ราคาและที่นั่งที่แตกต่างคือ G's Spot ทีซึ่งมีลักษณะเหมือนซูชิบาร์ราคา 12,000 บาทต่อคน และ Arena G ที่ตำแหน่งที่นั่งถัดมาคือไม่ได้ล้อมพื้นที่ครัวเปิด เป็นที่นั่งแบบทั่วไปราคา 8,000 บาทต่อคน เมนูอาหารแต่ละจานที่มีความโดดเด่นมากทั้งหน้าตา ความแปลกใหม่ ความซับซ้อนและความเข้มข้นของรสชาติ มีลูกเล่นที่สร้างความแปลกใหม่ของการเดาเมนูอาหารผ่านจิ๊กซอว์ Emoji[143] นอกจากนี้เขายังกล่าวว่าที่ร้านใหม่นี้เขาได้ก้าวข้ามความเป็นศิลปะการทำอาหารแนว Molecular จากในช่วงแรกเป็นการนำศิลปะการทำอาหารแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่าเป็นแนว Kaiseki มาผนวกกับการใช้เครื่องมือและเทคนิคสมัยใหม่[144]

13. Jeong Kwan

Jeong Kwan เกิดในปี 1957 ที่เมือง Yeongju ซึ่งตั้งอยู่ทางตอนเหนือของเกาหลี เป็นพระในวัดพุทธ ที่ชื่อ Baegyangsa ตั้งอยู่ในพื้นที่อนุรักษ์ที่เรียกว่า Chunjinam เธอไม่ได้เคยมีความ

---

[143] **Gaggan Anand restaurant**: ตำนานใหม่ของสุดยอดเชฟอันดับหนึ่งของเอเชีย@สุขุมวิท 31 https://www.panasm.com/gaggan-anand-restaurant/

[144] Mark Sansom, **Second act: What you need to know about Gannan's now place**, accessed July 2, 2020, available from https://www.theworlds50best.com/stories/News/everything-you-need-to-know-about-new-gaggan.html

เกี่ยวข้องกับการเป็นเชฟมืออาชีพ แต่เธอเป็นผู้ให้แรงบันดาลใจกับเชฟมืออาชีพระดับโลกหลายๆ คน เช่น Mingoo Kang, René Redzepi[145] เป็นต้น เธอทำอาหารให้กับวัด พระ แม่ชี ตัวเธอเอง และอาคันตุกะผู้มาเยือนวัด เธอมีความลื่นไหลในการทำอาหารที่เป็นทั้งแนวอนุรักษ์ แต่ในขณะเดียวกันก็ปฏิวัติกฎเกณฑ์หลายๆ อย่าง ซึ่งนั่นแหละคือข้อพิเศษของความเป็นเชฟมืออาชีพที่เธอมีอยู่ นอกจากนี้ ท่วงท่าทางการทำอาหาร รูปแบบอาหาร และแม้แต่การคัดเลือกจานของเธอ ทำให้อาหารแต่ละเมนูไม่ต่างจากร้านอาหารชั้นแนวหน้าระดับโลกทั้งหลาย ทั้งๆ ที่เธอคือนักบวชไม่ใช่เชฟ และเธอก็สามารถเป็นแรงจูงใจที่ทำให้คนไปเกาหลีเพื่อศึกษาอาหารของเธอ

เธอเชื่อว่าอาหารสามารถเป็นเครื่องมือสื่อสารส่งผ่านความรู้สึก เพราะสิ่งที่รับประทานเข้าไปมันได้ถ่ายทอดออกมาที่จิตใจได้ จริงๆ แล้ว มันไม่มีความแตกต่างระหว่างการทำอาหารและการแสวงหาพระธรรมในศาสนา ซึ่งมันเป็นเวลากว่าครึ่งศตวรรษแล้วที่การทำวิปัสนาเป็นวิถีชีวิตของเธอ

อาหารทางโลก Secular Food ซึ่งต้องการให้มีพลังงาน แตกต่างจากอาหารของเธอที่เป็นอาหารสำหรับนักบวช Temple Food ที่เสริมสร้างความสงบในจิตใจ จึงมีข้อห้ามของวัตถุดิบห้าชนิดที่ไม่ให้นำมาเป็นองค์ประกอบ คือ กระเทียม หัวหอม หอมแดง ต้นหอมจีน Chives ต้นกระเทียม Leeks เพราะนอกจากว่ามันเป็นของฉุนแล้วมันยังเป็นอุปสรรคของความสงบในจิตวิญญาณของการเป็นนักบวชในการทำสมาธิ รสชาติของ Temple Food มาจากธรรมชาติ มีความเรียบง่าย ทั้งๆ ที่ใช้องค์ประกอบที่หลากหลาย ขมิ้นชัน พริกไทยเสฉวน พริกหยวก และใบชิโสะ Shiso ไม่มีการใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูป รสชาติมาจากเกลือ ถั่วหมัก ซีอิ้ว และน้ำพริก ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ช่วยเตือนสติปลุกจิตวิญญาน

Jeong Kwan เป็นลูกคนที่ห้าจากพี่น้องเจ็ดคนในจำนวนนั้นมีผู้หญิงรวมสามคนเป็นครอบครัวที่มีความสุขและเป็นเจ้าของแปลงเกษตรเล็กๆ ตอนที่อายุเจ็ดขวบก็สร้างความแปลกใจให้กับครอบครัวด้วยการที่เธอทำเส้นบะหมี่เอง เป็นการเรียนรู้จากการสังเกตเวลาคุณแม่ทำ และมีคุณแม่เป็นต้นแบบ เป็นคนทำอาหารให้กับทุกคน ซึ่งเธอก็นำแนวทางนี้มาใช้ในการฝึกจิตใจเพื่อการแบ่งปันให้เหมือนคุณแม่ การเป็นพระก็เหมือนเป็นคุณแม่ของชุมชน เป็นศุนย์รวมจิตใจของคน

เธอดูอ่อนวัยและเต็มไปด้วยพละกำลัง เธอเหมือนเป็นโฆษณที่เดินได้ เธอมีการตระหนักรู้เสมอ ไม่ว่าจะเป็นอากาศ อารมณ์ ซึ่งมันเป็นส่วนหนึ่งของการฝึกตระหนักรู้ของจิตในศาสนาพุทธ

---

[145] Jeff Gordinier, **"Jeong Kwan, the philosopher chef",** The New York Times, accessed July 2, 2020, available from https://www.nytimes.com/2015/10/16/t-magazine/jeong-kwan-the-philosopher-chef.html

และมันก็แสดงออกมาในการทำอาหารของเธอ ที่เต็มไปด้วยสมาธิ และการใส่ใจในรายละเอียด ยกตัวอย่างเช่น เวลาที่เธอนำเสนอชาดอกบัวที่อุปมาว่าเป็นตัวแทนของการรู้แจ้งในธรรม มันคือการเรียนรู้ถึงความบอบบางของกลีบบัว ซึ่งแสดงออกมาในรูปทรงที่แทบจะเป็นของเหลวที่ลื่นไหล ซึ่งอาจจะคล้ายๆกับความรู้สึกของการรู้แจ้งหรือตรัสรู้ ที่จริงๆ แล้วไม่ได้ง่ายเลย และกลีบบัวเหล่านั้นก็ช่างอ่อนโยนกลมกลืนรับไปกับน้ำ

ตอนที่เธอยังเป็นเด็กน้อย คุณพ่อของเธอบอกว่าผู้หญิงควรมีความสามารถทำได้ 7 เมนู แม้เพียงจากของที่ไม่มีคุณค่าอะไร เพื่อที่ว่าจะได้มีคุณค่าในการหาสามีที่ดีได้ ซึ่งเธอไม่พอใจกับทัศนคตินี้ จึงตอบพ่อไปว่า จะไม่หาสามี จะอยู่คนเดียว และอาศัยในกระท่อมกลางภูเขาที่ล้อมรอบด้วยป่าที่เป็นธรรมชาติ พ่อของเธอร้องไห้ และตอบไปว่า เขาคงเสียใจและคงต้องปล่อยเธออยู่กลางป่าแบบที่เธอต้องการ เขาไม่เข้าใจว่าทำไมเด็กน้อยอย่างเธอถึงมีความคิดแบบนี้ ซึ่งเธอคิดว่าเหตุผลของเธอคือความเป็นอิสระที่ได้อยู่คนเดียว

คุณแม่ของ Jeong Kwan ได้เสียชีวิตลงอย่างปัจจุบันทันด่วน ตอนที่เธออายุ 17 ปี เธอรู้สึกเสียใจมาก นำมาซึ่งการนำมรณานุสติมาเป็นเครื่องใจ และสาบานกับตนเองในการที่จะไม่จะส่งผ่านความรู้สึกเสียใจให้กับรุ่นต่อๆ ไป ในฤดูหนาวของปี 1974 เธอหายไปจากบ้านโดยไม่บอกใครและตัดสินใจจะเป็นนักบวช เธอจึงเดินทางมาที่วัดด้วยตัวเปล่า ไม่มีเงินติดตัว ไม่มีอะไรทั้งนั้น เป็นแค่เด็กผู้หญิงตัวเล็กๆ ที่ก้าวเดินขึ้นบันไดทีละขั้นๆ ขึ้นเขาไป จนกระทั่งพบพระอาวุโสที่มารอรับและถามว่าเธอจะมาอยู่ที่นี่ใช่มั้ย Jeong Kwan ตอบออกไปว่าใช่ แต่ก็คิดในใจว่า ท่านรู้ได้ยังไง ซึ่งทุกวันนี้เธอเองก็ขอบคุณคุณแม่ที่เสมือนเป็นผู้ผลักดันให้เธอหันหน้าเข้ามาอยู่ในวัด มันคือความเมตตา และเห็นอกเห็นใจ ที่ทำให้เธอค้นพบความเป็นอิสระ มันเป็นการยากสำหรับเด็กสาวในการปฏิบัติที่ทุกวันต้องตื่นตั้งแต่ตีสาม ตาปรือในการสวดมนต์เช้า จุดไฟในครัวเพื่อทำอาหารเช้า และฉันอาหารเช้าที่เวลาหกโมง หลังจากนั้นก็สวมมนต์อีกครั้งตอนเก้าโมงเช้า อาหารกลางวันตอนเที่ยง วนเวียนไปมากับกิจวัตรแบบนี้ ซึ่งในตอนนั้นมันเป็นช่วงเวลาที่ยากอย่างสาหัสสำหรับเด็กสาววัยอย่างเธอที่ต้องการการนอนหลับที่เพียงพอ วันหนึ่งเธอจึงแอบไปนอนบนต้นไม้หลังจากผ่าฟืนเสร็จ แม้นกระทั่งมีงูเลื้อยผ่านคอเธอก็ยังนอนต่อ สุดท้าย Jeong Kwan ก็เลยเขียนจดหมายขอให้คุณพ่อมารับกลับบ้าน ซึ่งสองสามวันต่อมาพ่อก็มาและขอรับเธอกลับ พระรุ่นพี่ก็เลยบอกว่าจะอนุญาตให้เธอตื่นสาย และไม่ต้องมาสวดมนต์เช้า เหตุผลจริงๆ ของเธอในการเขียนจดหมายนี้ก็คือ เพื่อที่จะได้เห็นหน้าครอบครัวอีกครั้งไม่ได้ต้องการจะกลับบ้านเลย

จุดเด่นของศิลปะการทำอาหารแบบ Jeong Kwan คือเรื่องการจัดการกับเวลา แม้ว่าอาหารของเธอจะไม่มีเครื่องปรุงหรือองค์ประกอบเช่น กระเทียม หัวหอม เนื้อสัตว์ นม ฯลฯ อีก

มากมาย แต่มันเป็นการฝึกฝนกับสิ่งที่ตกทอดมาเป็นร้อยๆ ปีอย่างของหมักดองแบบเกาหลีที่ซุกซ่อนรสชาติไว้ภายใน กิมจิเป็นสิ่งมหัศจรรย์ของการถนอมอาหารด้วยการหมักดอง เกิดจากองค์ประกอบแค่เกลือ จุลลินทรีย์อะไรก็ตามที่มีในอากาศ และเวลา ซึ่งการถนอมอาหารอย่างผักกาดขาว เป็นกระบวนการสร้างสรรค์และเปลี่ยนรูปไปเป็นอีกชีวิตใหม่

ความเป็นจริงคือพืชเติบโตจากการได้รับพลังงานจากธรรมชาติ จักรวาล ดิน และแรงงานมนุษย์ แต่ความโลภของมนุษย์ที่มักเข้าไปจัดการให้พืชผักโตเร็วขึ้น ใหญ่ขึ้น และสวยขึ้น จนไปสู่กระบวนการที่ใช้สารเคมี แต่สิ่งเหล่านี้ไม่เกิดขึ้นที่วัดนี่ เพราะ Jeong Kwan ปล่อยให้มันโตตามธรรมชาติของมัน แม้นกระทั่งไม่มีขอบเขตของผักที่ปลูกกับแนวป่า ซึ่งอาจจะดูรก ไม่เหมือนการปลูกผักที่อื่นๆ ที่มีความเป็นระเบียบและเนี๊ยบเหมือนงานแฟชั่น และบางครั้งหมูป่าก็เข้ามากินฟักทอง แมลง ก็เป็นธรรมชาติที่จะมากัดกิน ไม่ต้องไปจัดการกับมัน มันไม่ต้องไปจัดการใดๆ คำว่า Organic จึงไม่จำเป็น และไม่มีประโยชน์ ตราบใดที่เราให้ธรรมชาติจัดการ ดังนั้นการเพาะปลูกของ Temple Food คือกระบวนการถ่ายทอด ความรัก ความเมตตา พลังงานดีๆ ลงไปในเมล็ดพันธุ์ ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญ ไม่ว่าผลลัพธ์ของผลผลิตจะสวยงามหรือไม่ หรือแม้แต่ว่าแมลงจะกัดกินใบ เพราะมันคือการแบ่งปัน การอยู่ร่วมกันของธรรมชาติ นั่นแหละคือความงามที่แท้จริง ที่กลายมาเป็นเสน่ห์ของการที่พืชเหล่านั้นสามารถเติบโตและอยู่ร่วมกันได้ หน้าที่หลักก็คือปลูก เด็ด และปล่อยมันไปตามธรรมชาติ Jeong Kwan มั่นใจในการทำงานร่วมกันของ อากาศ น้ำ และแสงแดด ที่จะทำให้เกิดพืชผักที่สมบูรณ์ และดื่มด่ำชื่นชมเมื่อมันเป็นอาหาร

เป็นเวลาได้ 5 ปีแล้วที่ Jeong Kwan ต้องเข้าไปในเมืองเป็นครั้งเป็นคราวเพื่อที่จะใช้อาหารเป็นเครื่องมือสื่อสารกับคนอื่นๆ เธอไปบรรยายและสาธิตที่สาขาศิลปการทำอาหารที่มหาวิทยาลัย Jeonju ในหัวข้ออาหารมังสวิรัติ ในส่วนหนึ่งของการบรรยายเธออธิบายถึง “น้ำตาล” ว่ามีคุณสมบัติเป็นสารกันบูด อาหารของเธอจึงแทบจะไม่ใช้น้ำตาล ดังนั้น Temple Food จึงเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ปัญหาการบริโภคอาหารของคนในยุคนี้คือได้รับวัฒนธรรมตะวันตก โดยเฉพาะการถูกให้หลงเชื่อในอาหารจานด่วน Fast Food เธอหวังว่าจะเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยเป็นสะพานเชื่อมโยงคนไปสู่การมีอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน

ส่วนหนึ่งในการบรรยายและสาธิต เธอยังระบุว่า ไม่ควรมีของเหลือทิ้ง ไม่ว่าจะเป็นเศษแป้งหรือวัตถุดิบอื่นๆ เหล่านั้นล้วนเป็นสิ่งที่มีค่า นอกจากนี้เวลาที่จะชิมอาหารต้องชิมและสามารถรู้ได้เลยว่ารสชาติไหนที่ขาดไป อย่ารอช้า เพราะการชิมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของประสาทสัมผัสทั้งห้า ที่ไวต่อความรู้สึก ซึ่งถ้ารอช้า การรับรู้อาจจะเคลื่อนตัวไปในหัวข้ออื่นๆ แทนแล้ว ทั้งนี้ Jeong Kwan ยืนยันว่า นี่คือการสื่อสารไม่ใช่การสอน เพราะเธอบอกเล่าเรื่องราวของจิตวิญญาณ และความหมาย

ของ Temple Food เหตุผลว่าทำไมพระหรือนักบวชต้องรับประทานอาหารประเภทนี้ และในขณะเดียวกัน คนก็สามารถพัฒนาทางจิตใจได้ด้วยอาหารชนิดนี้ ถึงแม้ว่าจะไม่ใช่นักบวช มันเป็นการฝึกจิตให้พ้นจากอำนาจของกิเลส ตัณหา และสามารถไปสู่จุดที่บรรลุธรรมได้

ซีอิ้ว เป็นของพิเศษที่สร้างสรรค์อาหารจานใหม่ได้ร่วมกับเกลือและน้ำ เป็นความกลมกล่อมที่มีเวลาเป็นเครื่องปรุง มันเป็นรากฐานของเครื่องชูรส ซีอิ้วมีตั้แต่อายุ 5 ปี 10 ปี และอายุ 100 ปีที่ส่งผ่านจากรุ่นสู่รุ่น เหมือนเวลาที่เราดูตัวตนของเราเอง มันมีทั้งอดีต ปัจจุบัน อนาคต ที่หมุนเวียนไปมาไม่รู้จบ มีอดีตซ่อนในปัจจุบัน เหมือนเวลาที่ Jeong Kwan บอกว่าเธอเห็นคุณยาย และคุณแม่ซ่อนอยู่ในตัวเธอ เหมือนกับการทำซีอิ้ว ที่เสมือนการนำภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษมาสืบทอดในสภาวะที่เป็นปัจจุบันซึ่งน้อมรับและขอบคุณ มันเป็นส่วนผสมของตัวตนอดีต ปัจจุบันและอนาคต ซีอิ้วกลายเป็นอมตะ มันมีชีวิตอยู่ในนั้น

การเป็นพระในศาสนาพุทธ ไม่ใช่แค่การเรียนรู้พุทธศาสนาอย่างลักซึ้งเท่านั้น แต่มันคือชีวิตประจำวันและการปฏิบัติ แม้แต่การกิน การสวด การทำงาน ผ่าฟืนถอนวัชพืช ล้วนแต่เป็นการเรียนรู้และปฏิบัติแบบวิถีพุทธ

อาหาร Ego Food จากอัตตาของเชฟ ที่มักมีรางวัล เรทติ้ง หรือดาวต่างๆ เป็นเครื่องกวนใจ ซึ่งเป็นคนละขั้วกับสิ่งที่เกิดขึ้นที่วัด เพราะที่นี่ไม่ต้องมีการแข่งขัน ไม่ต้องชิงดีชิงเด่นกับใคร Jeong Kwan ไม่มีความยึดมั่นถือมั่นกับตัวตน เธอเชื่อมั่นว่าความคิดสร้างสรรค์กับการยึดติดไปด้วยกันไม่ได้ ความเป็นอิสระต้องเป็นสิ่งที่หลุดพ้นจากการเปรียบเทียบและริษยา จึงบังเกิดเป็นการสร้างสรรค์อย่างไร้ขอบเขต เหมือนกับสายน้ำที่มาจากน้ำตก ที่เกิดการสร้างสรรค์อย่างลื่นไหลในทุกจังหวะ อย่าทำตัวให้กลายเป็นอุปสรรคของตัวเอง จงเป็นส่วนหนึ่งของสิ่งแวดล้อมและปรากฏการณ์ที่ล้อมรอบตัว แต่อย่าไปยึดถือในสิ่งต่างๆ เหล่านั้น ซึ่งนั่นก็คือการเป็นอิสระในการเคลื่อนไหวของจิตจากภายในและภายนอก นับเป็นความอิสระอย่างแท้จริง ความคิดสร้างสรรค์จึงสว่างขึ้นมาได้ ไม่มีช่องทางแห่งอัตตาก็จะหายไป

คุณพ่อของ Jeong Kwan มาอยู่กับเธอที่วัดตอนที่เขามีอายุ 70 ปี เขาต้องการมาดูการใช้ชีวิตของเธอ รู้สึกไม่ดีที่เธอมาเป็นนักบวชและไม่แต่งงาน ซึ่งในช่วงแรกเขาบ่นมากกับเรื่องอาหารมังสวิรัติ และไม่เข้าใจว่าเธออยู่ได้อย่างไรโดยไม่กินเนื้อสัตว์ ต่อมาเขาถึงกับออกปากว่าชอบอาหารเพราะถึงแม้ว่า Temple Food จะไม่ให้พลังงาน แต่มันก็สะอาด และมีความโก้เก๋ในตัวเอง เขาเลยถามว่าอาหารที่ดีที่สุดของพระคืออะไร Jeong Kwan จึงทำอาหารจากเห็ดหอม โดยการนำมันมาทอดบนกระทะ ใสเครื่องปรุงแค่น้ำมันงา และซีอิ้ว ซึ่งเมื่อเขาได้ชิม ก็ยอมรับว่านี่มันยอดกว่าเนื้อสัตว์

และสามารถที่จะดำรงชีวิตด้วยเห็ดหอมโดยไม่มีเนื้อสัตว์ได้ พ่อจึงรับรู้ได้ถึงความสงบในจิตใจในวิถีชีวิตแบบนี้ ตลอดระยะเวลาหนึ่งเดือนที่เขามาอยู่ที่วัด สุดท้ายก็สามารถกลับบ้านแบบปราศจากความวิตกกังวลอีกต่อไป เขาขอให้เธอมีชีวิตที่ดีและเสริมว่า แม้แต่กษัตริย์ก็คำนับพระถึงสามครั้ง เขาจึงขอก้มหัวแสดงความเคารพเธอสามครั้ง ซึ่งอีกหนึ่งอาทิตย์หลังจากที่เขากลับบ้านไป เขาก็เสียชีวิตอย่างสงบเหมือนนอนหลับ Jeong Kwan มักสวดมนต์และระลึกขอบคุณพ่อและแม่ของเธอที่ทำให้เธอได้เป็นพระเพื่อที่ท่านทั้งสองจะได้มีความสุขในชาติหน้า

ภาพที่ 25 รูปแบบอาหารและสไตล์การจัดของ Jeong Kwan
จากฉากหนึ่งในสารคดี Netflix “Chef’s Table”

ทุกวันนี้เมื่อเธอได้พบเห็นสิ่งที่สวยงาม อาหารที่ดี เธอก็มักจะแผ่ส่วนบุญไปยังท่านทั้งสองเพื่อที่จะให้ท่านมีพลังงานที่ดีและได้รับอานิสงส์นี้ พูดได้ว่าอาหารเหล่านั้นคือการแสดงออกถึงความกตัญญูต่อท่านทั้งสอง ที่อนุญาตให้เธอได้เลือกทางเดินชีวิตของเธอเอง การทำอาหารของเธอคือการฝึกสมาธิ ชีวิตของพระมีความอิ่มเอม สบายใจด้วยเสรีภาพ และเธอเองก็ส่งผ่านความปรารภนาดีในการขอให้ทุกคนมีสุขภาพที่ดีและมีความสุข

เชฟ Éric Ripert เจ้าของร้านอาหารระดับแนวหน้า Le Bernardin ในนิวยอร์ค[146] เป็นผู้แนะนำ Jeong Kwan ให้ชาวโลกรู้จัก เขาเสริมว่าสิ่งที่เขาได้เรียนรู้จากเธอไม่ใช่แค่เทคนิค รสชาติหรือวัตถุดิบ เหนืออื่นใดมันคือหลักปรัชญาตามหลักพุทธศาสนา ของการอยู่กับปัจจุบัน การเคารพวัตถุดิบและโลก การมีความสุขในกระบวนการและทำให้คนอื่นมีความสุข และการส่งผ่านพลังงานดีๆ ไปในอาหาร

---

[146] **Eric Ripert**, accessed July 2, 2020, available from https ://en.wiki pedia.org/ wiki/%C3%89ric_Ripert

Jeong Kwan ส่งผ่านความเข้าใจของการอยู่ร่วมกัน ซึ่งทั้งธรรมชาติและโลก คือวง Orchestra ที่มีการประสานเสียงของเครื่องดนตรีหลากหลายที่ทำงานร่วมกัน สร้างตัวเรา สร้างสิ่งที่เราเสพ และสร้างอาหารที่เธอทำ ทั้งหมดทั้งแวงเป็นวงจรง่ายๆ แบบนี้แหละ เมนูของเธอดูเรียบง่าย แต่สวยงามดังภาพวาด เช่น Pickled Lotus Root, Cabbage Kimchi, White Kimchi, Baru Gongyang Formal Monastic Meal, Shitake Mushrooms Boiled in Soy sauce, Seasoned Myeongi, Steamed Eggplant with Kidney Beans and Hot peppers, Pickled Vegetables in Bamboo, Lotus Flower Tea, และ Fresh Ginseng Jujube Roll with Cucumber, Chestnuts, and Ginger

14. Vladimir Mukhin

Vladimir Mukhin เชฟและเจ้าของร้านอาหาร White Rabbit ที่มอสโค รัสเซีย เขาตั้งมั่นในการนำศิลปะการทำอาหารแบบรัสเซียที่ถูกทำให้หายไปในช่วง 75 ปีของการเป็นสหภาพโซเวียต เขาเป็นลูกหลานรุ่นที่ 5 จากบรรพบุรุษที่ล้วนแต่เป็นเชฟชื่อดังของรัสเซีย แม้ว่าเขาจะศึกษาตำราอาหารโบราณของรัสเซีย แต่เขาก็กรองมันออกมาด้วยวิถีทางที่เป็นแบบฉบับของเขาเอง ซึ่งน่าสนใจมากๆ และถูกใจคนในยุคนี้ เขาแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารรัสเซีย ซึ่งทั้งตัวเขาและอาหารของเขาล้วนเป็นที่จับตามอง กลายเป็นกระแสของความเป็นรัสเซียสมัยใหม่ เป็นส่วนของการขับเคลื่อนศิลปะการทำอาหารให้ก้าวไปสู่ทิศทางใหม่ๆ ทำให้โลกรู้ว่าประเทศนี้ไม่ได้มีแค่บัลเล่ต์และจรวดเท่านั้น เขามีความทะเยอทะยานและไม่เคยปกปิดมัน เป้าหมายของเขาคือเป็นเชฟอันดับหนึ่งของโลก ซึ่งเขาก็เป็นคนแรกที่ก้าวเข้าไปในระดับนานาชาติ เป็นสิ่งที่เขาเกิดมาและเตรียมพร้อมกับการไปถึงซึ่งความฝันที่เป็นจริงมาทั้งชีวิต

ร้านอาหาร White Rabbit ไม่เหมือนร้านอาหารทั่วไปที่นำเสนอ Tasting Menu ที่คุณพอจะคาดเดาได้ เมื่อคุณย่างก้าวเข้าไป มันคือการสร้างสรรค์อย่างเปี่ยมล้นไปด้วยแรงบันดาลใจจากเรื่อง Alice in Wonder land ที่ได้รับการตกแต่งทั่วไปในบรรยากาศของร้านด้วยทั้งภาพวาด และของตกแต่ง รวมถึงแนวความคิดที่ซ่อนอยู่ถึงการได้ค้นพบอาหารรัสเซียรูปแบบใหม่ๆ ที่ซ่อนอยู่ในบ้านกระต่ายหลังนี้ ตั้งอยู่บนชั้นที่ 16 ซึ่งเป็นส่วนดาดฟ้าของอาคาร มีหลังคาเป็นโดมกระจก ชมวิวของมอสโควได้

เชฟรัสเซียทั่วไปทำอาหารจากการลอกเลียนแบบอาหารจากทั่วโลก แต่หลงลืมไปว่ารัสเซียเองก็มีสูตรอาหารอยู่ ดังนั้นงานใหญ่ของเขาคือพิสูจน์ให้คนเหล่านั้นเห็นคุณค่าของมัน มันเคยมี

อยู่ในอดีต ปัจจุบัน และมันก็ต้องคงอยู่ต่อไปในอนาคต การรวบรวมตำราอาหารของเขามาจากหลายที่ แม้กระทั่งการสืบค้นและนำสูตรอาหารโบราณจากในโบสถ์มาศึกษา

ช่วงท้ายของศตวรรษที่ 19 เป็นการผลิบานของศิลปะการทำอาหารรัสเซีย มันมีความหลากหลายและสุดมหัศจรรย์ มันคือการเปลี่ยนแปลงหลังจากการปฏิวัติรัสเซีย ที่เป็นช่วงเวลาของความอดอยาก จึงทำให้อาหารรัสเซียถูกตัดขาดจากสังคมอาหารของโลกซึ่งกำลังก้าวไปอย่างมีพัฒนาการ แต่ในรัสเซียคนทำอาหารมีข้อจำกัด ทุกคนต้องทำอาหารเหมือนๆ กัน เพื่อระบบรวมของประเทศ ซึ่งใช้ตำราอาหารเล่มเดียวกันที่ระบุถึงจุดประสงค์ของรสชาติและสุขภาพ เปรียบเหมือนทุกคนถูกแต่งแต้มด้วยปลายพู่กันเดียวกัน แต่ไร้ซึ่งความคิดสร้างสรรค์

Vladimir Mukhin เติบโตมากับคุณพ่อที่เป็นพ่อครัวที่มีชื่อเสียงของเมือง Essentuki ที่เขาอาศัยอยู่ พ่อของเขามักจะยุ่งอยู่ในครัวจนไม่มีเวลาให้กับเขา ตอนที่เขาอายุ 12 ปี เขาจึงบอกกับพ่อว่า วันหนึ่งเขาจะต้องเป็นเชฟเหมือนกับพ่อแต่ต้องเก่งกว่าพ่อให้ได้ พ่อซึ่งมักจะเข้มงวดและมักให้งานหามรุ่งหามค่ำกับเขา ไม่ว่าจะเป็นการล้างจานหรือในเวลาที่เพื่อนๆ ยังนอนอยู่ เขาต้องตื่นแต่เช้าตรู่ ไปรับและแบกวัวขึ้นบ่า ซึ่งมาส่งครั้งละสองถึงสามตัวน้ำหนักราว 1,300 ปอนด์ เขาต้องเรียนรู้วิธีแล่เนื้อที่ไล่เลาะไปตามกระดูกซี่โครง และยังจำได้ถึงวินาทีที่เกือบจะเฉือนท้องตัวเองตอนที่แล่เนื้อชิ้นนั้น เรียกได้ว่าเขาจะต้องเผชิญกับหายนะกับทุกๆ ความผิดพลาดเลยทีเดียว

ประเทศรัสเซียได้เปิดให้ความเป็นโลกาภิวัฒน์ได้เข้าถึงหลังจากผ่านช่วงเวลา 70 ปีของการปิดประเทศภายใต้การปกครองของพรรคคอมมิวนิสต์ในนามสหภาพโซเวียต ซึ่งมันได้เปลี่ยนความเป็นไปภายในประเทศเหมือนระเบิดลูกใหญ่ คนต่อคิวยาวล้นออกมานอกถนนเพื่อร้าน Mc Donald's อะไรก็ตามที่เคยเป็นของต้องห้าม ได้ค่อยๆ กลายมาเป็นชีวิตประจำวัน แบรนด์สินค้าจากต่างประเทศพากันหลั่งไหลเข้ามาในทุกบริบท Vladimir Mukhin ยังเป็นเด็กหนุ่มที่ใหม่ต่อสิ่งเหล่านี้ ขนมไม่ว่าจะเป็น Snickers, Mars, Twix, M&M ซึ่งไม่เคยรู้จักมาก่อน รวมทั้งร้านอาหารใหม่ๆ ที่เรียงหน้ากันเข้ามา ทำให้ศิลปะการทำอาหารรัสเซียในช่วงนั้นเจริญเติบโตเหมือนติดจรวด

Vladimir Mukhin เริ่มต้นการเป็นพ่อครัวในร้านอาหารของพ่อในวัย 18 ปี ซึ่งถือได้ว่าเป็นพ่อครัวที่เด็กที่สุดในย่านที่เขาอยู่ ไม่สิ น่าจะเรียกได้ว่าเด็กที่สุดในประเทศเลย สิ่งที่เกิดขึ้นคือที่ร้านอาหารในเมืองเล็กๆ นี้ คือเกิดเมนูที่แบ่งแยกเด็ดขาดของเชฟทั้งสองคน คือแบบดั้งเดิมมาจากเชฟคนพ่อ และแบบสมัยใหม่มาจากเชฟคนลูก ทั้งนี้เพราะ Vladimir Mukhin สนใจในสิ่งที่เชฟในยุโรปกำลังค้นคว้าในอาหารสมัยใหม่ จนในที่สุดเขาก็ตัดสินใจแยกตัวออกมา และเดินทางเข้ามอสโคว ซึ่งในวันที่ทั้งสองมีการพูดคุยกันนั้น พ่อได้เตือนเขาว่า ณ ที่ร้านนี้มันมีทุกอย่างที่เป็นของเขาอยู่แล้ว แต่ที่ๆ

ภาพที่ 26 ร้านอาหาร White Rabbit ในพื้นที่รับประทานอาหาร
ที่มีส่วนทำอาหารที่เห็นทิวทัศน์เมืองมอสโคว และแนวการออกแบบภายใน Alice in Wonderland
ที่มา: https://www.rbth.com/russian-kitchen/328573-rabbit-top-restaurant-moscow-russia

เขากำลังจะไปจะไม่มีอะไรเลย เขาต้องเริ่มต้นจากศูนย์ แต่สิ่งสำคัญเหนืออื่นใด สำหรับเขาแล้วคือ อิสระที่เขาจะได้อยู่นอกเหนือจากความควบคุมของพ่อ

การตัดสินใจเข้ามาทำงานในมอสโคว ทำให้เขาต้องเริ่มต้นจากเป็นเด็กล้างจาน ปอกมันฝรั่ง ผัก และล้างหอย ซึ่งเป็นตำแหน่งล่างสุดของงานครัว แต่มันก็เป็นชีวิตที่เขาเลือก ซึ่งมันทำให้เขาสำนึกและคิดถึงบ้านและร้านอาหารของพ่อ ที่ซึ่ง Vladimir Mukhin รู้สึกเหมือนเป็นพระราชาอาศัยในปราสาทที่สมบูรณ์แบบ ที่มอสโควเขาก็ได้เรียนรู้เทคนิคของการทำอาหารแบบคนยุโรป มันเป็นช่วงเวลาที่พ่อของเขาไม่พอใจ และไม่ยอมพูดกับเขาเลยเป็นเวลานาน เพราะไม่เข้าใจในการตัดสินใจของเขา แม้กระนั้นก็มีหลายๆ ครั้งที่พ่อก็ทำอาหารส่งมาให้เขา และขอให้เขากลับไปบ้าน ซึ่งมันก็ทำให้เขาคิดถึงบ้านทุกครั้งที่กินอาหารนั้น พ่อได้แสดงให้เห็นว่าเขาก็ยังคงอยู่ภายใต้การควบคุมของพ่อนั่นเอง มันเป็นเรื่องน่าเศร้าในช่วงเวลาที่ทั้งเขาและพ่อไม่พูดกัน แต่ในขณะเดียวกันมันก็คืออิสรภาพที่เขาโหยหามานาน

ร้านอาหาร Christian Etienne ตั้งอยู่ที่เมือง Avignon ประเทศฝรั่งเศส ที่ซึ่งเป็นร้านอาหารระดับดาวมิชลิน เขาทำงานในตำแหน่ง Sous-Chef ได้มีโอกาสทำอาหารรัสเซียแบบดั้งเดิมให้เชฟ Christian ได้นำไปปรับปรุงต่อในส่วนรายละเอียดของซอส และเป็นที่ชื่นชอบกับลูกค้าคนฝรั่งเศส มันทำให้เขาเริ่มมั่นใจว่าอาหารรัสเซียมีศักยภาพที่จะสามารถยืนอยู่ในเวทีโลกสมัยใหม่ได้

ความรู้และเทคนิคการทำอาหารที่เขาได้จากครอบครัวบวกกับการเดินทางไปในที่ต่างๆ รวมทั้งการพูดคุยทำให้เขารวบรวมข้อมูลจากตำราโบราณ คนเฒ่าคนแก่ ทำให้ค้นพบแนวทางใหม่ๆ ที่น่าสนใจที่จะนำไปเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร มันคือความก้าวหน้าอย่างคาดไม่ถึง ใครจะคิดได้ว่าน้ำผึ้งก็นำมาทำไวน์ได้ เป็นต้น

Vladimir Mukhin ได้มาพบหุ้นส่วนของเขา Boris Zarkov จึงร่วมกันทำร้านอาหาร White Rabbit เรียกได้ว่ามันเป็นเป็นจังหวะที่พลังงานนิวเคลียร์ที่เขาสะสมไว้ มันพร้อมระเบิดออกมาที่นี่เลย ซึ่งก่อนหน้านั้น มันเป็นวิวัฒนาการของอาหารต่างชาติในรัสเซีย โดยเริ่มจากอาหารอิตาลี ญี่ปุ่น ดังนั้นในช่วงแรกที่ร้านอาหาร White Rabbit นำเสนออาหารรัสเซีย จึงยังไม่เป็นที่ยอมรับสักเท่าไร ลูกค้ายังคงถามหาสิ่งที่เขาคุ้นเคยมากกว่า ถึงแม้นว่าเขาจะนำเสนอหอยนางรมที่สั่งมาจากทะเลดำ และใช้เครื่องปรุงแบบรัสเซีย แต่ลูกค้าก็อดไม่ได้ที่จะนำไปเปรียบเทียบกับสไตล์ฝรั่งเศส เป็นต้น ซึ่งนำมาซึ่งความท้อแท้ ที่จะต้องต่อสู้เพื่อให้อาหารสัญชาติรัสเซียขึ้นมายืนในระดับสากล

ในปี 2014 ที่ประธานาธิบดีปูตินสั่งปิดชายแดนทางฝั่งยุโรป และตอบโต้ด้วยการทำลายอาหารที่มาจากยุโรป หลังจากที่ทั้งสหรัฐอเมริการ่วมกับยุโรปคาดโทษที่รัสเซียเป็นผู้ที่มีส่วนร่วมในสงครามที่ยูเครน ยังผลให้รัสเซียขาดอาหารที่เคยถูกส่งมาจากทางฝั่งยุโรป เรียกได้ว่าเป็นระยะเวลากว่าหกเดือนที่แร้นแค้นที่สุดในรัสเซียหลังจากการสิ้นสุดของสหภาพโซเวียต แต่ในขณะเดียวกันการห้ามส่งสินค้าดังกล่าว กลับทำให้เกิดคลื่นลูกใหม่ของอุตสาหกรรมอาหาร เกษตร และผู้ผลิตชีส ที่มาจากท้องถิ่นภายในประเทศ แผงรายย่อยๆ จากชุมชนท้องถิ่นเริ่มกระจายไปในมอสโคว การปิดชายแดนกลับทำให้สิ่งที่ White Rabbit มีเป็นพื้นฐาน จากทั้งในเรื่องของวัตถุดิบท้องถิ่นที่เคยส่งตรงจากชุมชน และเครื่องปรุงของรัสเซียดั้งเดิม ได้ถูกยกระดับไปอีกขั้นด้วยความพร้อมที่มีอยู่ และมันเป็นจังหวะที่สอดคล้องในบริบทที่เชฟ Vladimir Mukhin มีร่วมกันกับทิศทางที่การเมืองในขณะนั้นกำลังมุ่งหน้าไป เขากลายเป็นคนดังของยุค จากคำถามง่ายๆ ที่รัฐบาลตามหาคนที่ใช้ผลิตผลจากท้องถิ่นรัสเซีย เพราะถ้าใครสักคนทำมันได้ดี แปลว่าคนอื่นก็น่าจะนำเป็นต้นแบบได้

หลังจากนั้นก็เข้าสู่ยุคที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นของรัสเซียกันอย่างแพร่หลาย ลูกค้าที่มาที่ร้านอาหารมีความหลากหลาย แต่ก็ด้วยจุดประสงค์ที่จะมากินอาหารรัสเซียแท้ๆ เมนู Moose Lip Dumplings, Smoked Eel, Horseradish มาจากเมนูเก่าแก่ของอาหารรัสเซียที่เรียกว่า Moose Lips Shchi เพราะแค่ในช่วงที่ทำการค้นคว้าก็เกิดคำถามมากมายถึงวิธีการนำส่วนปากของสัตว์ประเภทกวางนี้มาทำเป็นอาหาร มันเกิดเป็นจินตนาการที่กว้างไกลมาก แต่เมื่อถึงวันจริงที่ได้ส่วนหัวของมันมา Vladimir Mukhin ก็ถึงกับอึ้งไปเมื่อสบตากับมัน ซึ่งในส่วนปากของมันมีเฉพาะส่วนที่นำมาทำอาหารตามกรรมวิธีดั้งเดิม เพื่อให้ได้รสชาติที่แท้ตามตำรา ซึ่งเขายอมรับว่ามันมีการผสมกัน

ของรสสัมผัสและรสชาติที่เข้มข้น และสุดท้ายแล้วเขาก็หาวิธีที่จะทำมันในรูปแบบของเขาเอง ซึ่งเขาสรุปได้ว่าเขามีหน้าที่ในการอนุรักษ์รสชาติแบบเดิมๆ ของมันในรูปลักษณ์ที่เปลี่ยนไป และการแต่งจานที่เป็นสมัยใหม่ ที่เป็นตัวตนของเขาเอง ดังนั้นในเมนูนี้เขาเก็บส่วนผสมและรสชาติห่อไปในแป้งเกี้ยวทรงสี่เหลี่ยมสีเทาเข้มเดียวกับสีของ Moose มันจึงได้ถูกเปลี่ยนรูปไปและมันคือเมนูของเขา ซึ่งเมนูนี้ได้กลายเป็นเมนูฮิตในหลายๆ ร้านอาหาร และวันหนึ่งมันจะเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก เหมือนกับที่เขาฝันไว้

อาหารรัสเซียแท้ๆ ใช้น้ำผึ้งเป็นส่วนประกอบ น้ำผึ้งมีกลิ่นหอมแบบที่มีความเฉพาะตัวไม่เหมือนสิ่งใด น้ำตาลเพิ่งเข้ามาในประเทศในศตวรรษที่ 16 หลังจากนั้นน้ำตาลก็ถูกนำมาใช้แทนน้ำผึ้ง ซึ่งมันไม่ใช้สิ่งที่ถูกต้องนัก เพราะรสชาติจริงๆ ของอาหารรัสเซียแท้ แบบดั้งเดิมจะต้องกลมกล่อมด้วยน้ำผึ้งเท่านั้น ซึ่งเมนูที่เป็นตัวแทนของรสชาติแบบรัสเซียคือ Honey Cake ซึ่งเป็นเมนูที่คุณยายทำให้กินตอนที่เขาเป็นเด็ก มันเป็นเค็กน้ำผึ้งก้อนใหญ่ ที่คุณยายจะใช้บันไดเป็นที่พักชั้นต่างๆ ของชิ้นเค็ก และแน่นอนว่าเขาทนไม่ไหวที่จะไปจัดการกินเนื้อครีมนั้นด้วยนิ้วที่ปาดไปมา มันเป็นของโปรดเลย เขาจำรสชาติได้ดี คือความสมบูรณ์แบบของการร่วมกันระหว่างความหวานจากน้ำผึ้งและความเปรี้ยวจาก Sour Cream ซึ่งเมื่อมันกลายมาเป็นเมนูของร้าน White Rabbit ตามวิถีทางสมัยใหม่ของเขา โดยไม่ได้ไปยึดติดกับรูปแบบเดิมๆ คือความอร่อยด้วยรสชาติ แม้ว่าเขาจะไม่รู้ว่ามันมีที่มามาจากอะไร มันเป็นรูปแบบที่ Vladimir Mukhin นำเสนอในเมนูที่ชื่อ Honey Cake with Sweet Cherry and Sour Cream Ice Cream ซึ่งเสริฟพร้อมกับตำรับและหน้าตาของขนมเค็กน้ำผึ้งตามสูตรของคุณยาย มันเป็นการแสดงให้เห็นถึงวิวัฒนาการต่างยุค ต่างสมัย ซึ่งทั้งสองแบบถูกนำเสนอบนภาชนะไม้

นอกจากนี้ยังมีเมนู Pies, Pancake, Black Bread, Caviar, Shchi with Smoked Herring และ Borscht with CrucianCarp, Beans, Sour Cream and Turnip Crisps และ Picked Pineapples, Pears, Plums and Cabbage และ Crab, Carrot, Pike Caviar and Fully Cured Yolk และ Caviar Set with Blini and Sour Cream Mousse และ Swan Liver, Fermented Baked Milk, Blackberries

สิ่งสำคัญ ณ จุดนี้ที่ Vladimir Mukhin มีคุณพ่ออยู่เคียงข้าง ซึ่งคุณพ่อก็ภาคภูมิใจในสิ่งที่เขาเป็น ทำให้คุณพ่อนึกย้อนไปถึงตัวเองที่ก็ได้ความเข้มงวดเช่นกันในวัยเด็ก ก็เพื่อมีที่ยืนที่มีความเป็นตัวตนของตัวเองได้ เหมือนกันกับที่เขาก็เข้มงวดกับลูกชายของเขา ซึ่งสุดท้ายแล้ว White Rabbit ก็เป็นความสำเร็จอย่างสูงของเขาเองที่มีที่ยืนในสังคมที่เขาได้สร้างมันขึ้นมาเองจริงๆ

Vladimir Mukhin มีส่วนทำให้โลกหันมามองรัสเซียในอีกแง่มุม นอกเหนือจากภาพที่คุ้นชิน เขาสร้างความตื่นตัวให้กับศิลปะการทำอาหารของรัสเซีย ในรูปแบบใหม่ ซึ่งมันก็เป็นความ

เคลื่อนไหวไปทั้งระบบ แทบไม่น่าเชื่อว่าการเปลี่ยนแนวความคิดและวิธีของคนกลุ่มย่อยๆ สามารถเปลี่ยนระบบสังคมได้ ซึ่งแสงสว่างที่ปลายอุโมงค์ที่เป็นความมุ่งมั่นของเขาเสมอมา ก็คือการสร้างสรรค์อาหารรัสเซียแนวใหม่

ในปี 2020 มีร้านอาหารในเครือของ White Rabbit รวม 21 ร้าน ซึ่งหนึ่งในนั้น ชื่อ Chef's Table: ซึ่งตั้งอยู่ที่ตึกเดียวกันกับ White Rabbit แต่มีความโดดเด่นในเรื่องการบริการอาหารเป็นลักษณะเซทเมนู และการจัดสถานที่เป็นรูปทรงคล้ายเกือกม้าที่ลูกค้านั่งล้อมรอบพื้นที่ที่เชฟ

ภาพที่ 27 ร้านอาหาร Chef's Table ในพื้นที่รับประทานอาหาร ที่มีส่วนทำอาหารของเชฟเป็นเคาท์เตอร์คล้ายรูปแบบครัวเปิดหรือ Omakase ของญี่ปุ่น ที่มา: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g298484-d19122596-Reviews-Chef_s_Table

ทำงานสร้างสรรค์อาหาร เป็นอาหาร 13 course-tasting menu[147] รองรับคนได้เพียง 16 ที่นั่ง ในราคา 230 ยูโรค่อคน[148]

15. Tim Raue

เชฟชาวเยอรมัน Tim Raue (เกิด 31 มีนาคม 1974) เจ้าของร้านอาหารชื่อเดียวกันคือ Tim Raue ตั้งอยู่ที่เมืองเบอร์ลิน เยอรมัน อาหารของเขาเป็นตัวแทนได้ดีถึงความเป็นเบอร์ลินและความหมายของอาหาร ร้านอาหารได้ 2 ดาวมิชลิน และรางวัลอื่นๆ อีกมากมาย นับได้ว่า Tim Raue เป็นเชฟคนสำคัญสุดยอดในเยอรมัน ซึ่งแต่เดิมอาหารชั้นสูงในประเทศนี้ถูกผูกกับอาหารฝรั่งเศส เขาเป็นรุ่นบุกเบิกที่นำรสชาติที่มีความเป็นเอเชียเข้ามาผสมผสานในอาหารเยอรมัน

เมื่อ 130 ก่อนนี้ เบอร์ลินเป็นเมืองที่ขยายตัวเร็วที่สุดในโลก คนอพยพมาจากหลายๆ เมืองในยุโรป ซึ่งแน่นอนว่าคนเหล่านั้นได้มาพร้อมกับอาหาร ตำราการทำอาหาร และวัฒนธรรมต่างๆ จึงเป็นช่วงเวลาที่วัฒนธรรมอาหารเจริญเติบโตอย่างสูง ในปี 1930 เทียบได้ว่าเบอร์ลินเคียงคู่ไปกับปารีสด้านการเป็นเมืองแห่งวัฒนธรรมอาหาร แต่แล้วสงครามก็ทำลายล้างเบอร์ลินไปทั้งหมด รวมทั้งถูกแบ่งแยกเป็นชิ้นๆ จากการสร้างกำแพงเบอร์ลิน ที่ทำให้ถูกล๊อคเหมือนเป็นเกาะอยู่ในยุโรปตะวันออกทำให้ถูกตัดขาดจากอาหารสด และแน่นอนว่าเบอร์ลินไม่ใช่เมืองแห่งอาหารอีกต่อไป

Tim Raue เติบโตขึ้นในยุคที่มีกำแพงเบอร์ลินในยุค 80 นั้นในย่าน Kreuzberg ซึ่งมีกำแพงล้อมรอบถึงสามด้าน นับเป็นย่านที่ถือว่าอันตรายที่สุดในเบอร์ลิน และเต็มไปด้วยนักเลงข้างถนน เขาต้องดิ้นรนเพื่อเอาตัวรอด เติบโตมาอย่างปากกัดตีนถีบ และอดๆ อยากๆ เขาอาศัยอยู่กับแม่ที่ถึงแม้นจะเป็นคนดี แต่ก็จนมากๆ และไม่ค่อยจะฉลาดเฉลียวในการใช้ชีวิต รวมทั้งไม่รู้วิธีการเลี้ยงดูลูกสักเท่าไร ตอนอายุ 9 ขวบ Tim Raue จึงย้ายไปอยู่กับพ่อของเขา ซึ่งต่อมาไม่นาน พ่อของเขาก็ตกงานและมักแสดงความก้าวร้าวด้วยการทำร้ายร่างกายเขา กลายเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นประจำทุกวัน หรือบางคราก็สองครั้งต่ออาทิตย์ ทำให้เขาต้องไปโรงพยาบาลบ่อยๆ เพราะมีเลือดออกจากหูหรือตาเป็นประจำ เขากลายเป็นเด็กอายุเก้าขวบที่โดดเดี่ยวจนต้องหาวิธีการหนีหลุดไปจากโลกความจริง

---

[147] **The Russian chef who is bring back his Homeland's colorful, classic cuisine**, accessed July 2, 2020, available from https://www.npr.org/sections/thesalt /2018/03/16/ 594310548/the-russian-chef-who-is-bringing-back-his-homelands-colorful-classic-cuisine

[148] **3 Gastronomic sets in Moscow restaurants,** accessed July 2, 2020, available from https://www.hospitability.ru/blog/2019/3/1/3-gastronomic-sets-in-moscow-restaurants

ที่โหดร้ายด้วยการนำเงินเก็บไปหาซื้อของกินจากซุปเปอร์มาร์เก็ต มันเป็นโลกส่วนตัวที่เต็มไปด้วยรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส เป็นช่วงเวลาส่วนตัวที่ไม่มีใครทำร้ายเขาได้

ตลอดเวลาที่ Tim Raue อาศัยอยู่กับแม่ช่างแตกต่างอย่างสิ้นเชิงในตอนที่อยู่กับพ่อ เพราะเขามักถูกพ่อทำร้ายร่างกายจึงทำให้เขากลายเป็นเด็กที่ก้าวร้าว และอยู่ในกลุ่มของเด็กเกเรข้างถนนที่เรียกว่ากลุ่ม 36 Boys เป็นกลุ่มเด็กที่รักการต่อสู้ด้วยกำลัง คอยหาเรื่องหาราวทะเลาะกันเองแย่งกันเป็นหัวหน้า ทะเลาะกับกลุ่มอื่น ทำร้ายคน ปล้น ทุกวิถีทางที่เขาจะได้แสดงออกถึงความรุนแรง เพื่อที่จะได้ระบายหรืออัดใครสักคน ไม่ใช่ด้วยกำปั้นเท่านั้น ทุกวิธีที่จะล้มคนๆ นั้น ความก้าวร้าวของเขาเพิ่มดีกรีขึ้นเรื่อยๆ จากเหยื่อรายย่อยจนถึงขั้นอาชญากรรม บางคนก็ก้าวไปเป็นอาชญากรเต็มตัว มีการปล้นแบบติดอาวุธ ขายยาเสพติด แต่ในขณะเดียวกันก็มีบางคนที่ฉลาดพอที่จะเฉลียวใจว่า วิถีชีวิตแบบนี้ไม่น่าจะยืนยาว ซึ่งตัวเขาเองก็คิดได้เช่นนั้น ว่าควรจะต้องเรียนรู้และมีงานทำ เป็นเรื่องเป็นราวเสียที

ในเยอรมันนั้นหลังจากที่จบเกรด 10 จะต้องไปศูนย์ฯ ที่เขาจะซักถาม และสุดท้ายเขาจะเสนองานให้ 3 รูปแบบที่พอจะทำได้ ซึ่งตอนนั้นเขาได้รับข้อเสนอคือ จัดสวน ทาสี หรือทำอาหารทั้งๆ ที่ในเวลานั้นเขาไม่รู้ว่ามันคืออะไร เขารู้แต่ว่าเขาชอบกิน ในช่วงแรกของการฝึกงาน คุณครูให้เขาสร้างสรรค์เมนูอาหารขึ้นมาเอง เขาเริ่มจากสิ่งที่เขาชอบ และเขียนมันออกมา มะเดื่อ น้ำส้มสายชูจากอิตาลี Aceto Balsamico รวมกับวัตถุดิบที่พิเศษและมีราคาแพง ผลปรากฏว่าเขาได้ค้นพบพรสวรรค์ของตัวเอง ทั้งเพื่อนและอาจารย์ต่างมาชื่นชมความกลมกล่อมของการนำความสดชื่นของผลมะเดื่อกับวอลนัทที่เชื่อมหวานได้เป็นอย่างดี มันเป็นช่องทางของศิลปะการทำอาหารที่เปิดโอกาสให้เขาหลุดไปให้ไกลจากการมีชีวิตประจำวันเป็นเด็กเกเรข้างถนน

เขาอึดอัดใจมาที่สามเดือนผ่านไปโดยที่เขาไม่ได้รับการตอบรับใดๆ จากการสมัครงานในโรงแรมทั้งห้าดาวและสี่ดาว หรือร้านอาหารใดๆ ซึ่งเขาก็ไม่เข้าใจเลยจนกระทั่งวันหนึ่งเขาได้ถูกเรียกไปสัมภาษณ์งานจากโรงแรมห้าดาว ทำให้กระจ่างว่าเหตุผลสำคัญที่ยังไม่ได้งานก็คือการที่ Tim Raue มาจากย่าน Kreuzberg นั่นเอง เขาฝันที่จะเริ่มงานในร้านอาหารดีๆ ระดับมิชลิน แต่เขากลับได้เริ่มงานที่ร้านอาหาร Chalet Suisse ซึ่งเป็นร้านอาหารระดับล่างที่เป็นรูปแบบสวิสต์ มันมีความหยาบคายในครัว ที่เต็มไปด้วยความกดดัน ความเกลียด ความตึงเครียด โดยรวมก็คือ ไม่ต่างจากบรรยากาศการต่อสู้ข้างถนน แม้ว่าเขาจะไม่มีทักษะการหั่น แต่ด้วยสัญชาตญานการต่อสู้เพื่อเอาตัวรอด ในที่สุดเขาก็เป็นผู้ชนะ มันเป็นการไต่เต้าตามลำดับเหมือนขึ้นบันไดจาก Commis Chef, Demi Chef, Chef de Partie, Junior Sous Chef, Sous Chef และมีตำแหน่งสูงสุด คือ Head Chef เขาทำทุกวิถีทางเพื่อให้ได้ตำแหน่งที่สูงขึ้นๆ ถึงแม้ว่าจะเป็นที่เกลียดชังของเพื่อนร่วมงาน ตอนที่เขาอยู่ในตำแหน่ง

Commis Chef เขาต่อสู้เพื่อตำแหน่ง Demi Chef โดยการมาทำงานเช้ากว่า และทำได้เร็วกว่า แม้กระทั่งไปบอกกับ Head Chef ว่าตัวเขาเองตัดหัวหอมได้ดีกว่า Demi Chef เพราะเขาต้องการอำนาจและตำแหน่งเพื่อที่จะทำให้เขาได้หลุดไปจากการเป็นเด็กเกเรข้างถนน เขาไม่ต้องการจะกลับไปอยู่ในที่นั้นอีก เขาต้องมีชีวิตรอดให้ได้ ซึ่งมันส่งผลให้เขาได้ตำแหน่ง Head Chef ตอนที่อายุเพียง 23 ปีเท่านั้น มีหน้าที่ยืนที่เคาท์เตอร์ขานใบ Order สั่งคนอื่นๆ ว่าจะต้องทำอะไรและเมื่อไร

ในปี 2003 Tim Raue ได้ทำในสิ่งที่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน มันเป็นสิ่งที่กล้า และใหม่ เพราะเขาได้นำเสนอกุ้งลอปสเตอร์เคียงคู่กับหัวผักกาดจากสวนชานเมืองเบอร์ลิน ผลปรากฏว่าเป็นที่เหยียดหยามจากนักวิจารณ์อาหาร เพราะมันดูแปลกเกินไป มันขัดกับความเป็นรูปแบบของอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมสำหรับอาหารระดับ Fine Dining และนำมาซึ่งความซ๊อคจากคนส่วนใหญ่

ในยุโรปมี Gault Millau เป็นไกด์แนะนำอาหารและตัดสินคนที่จะเป็นเชฟสุดยอดในเยอรมัน ได้วิจารณ์ทั้งตัวเขาและอาหารของเขาอย่างรุนแรง อาหารของเขาถูกตำหนิว่ารสจัดเกินไป และไม่เห็นด้วยกับงานสร้างสรรค์อาหารในแบบของเขา ณ เวลานั้น Tim Raue จะต้องเปลี่ยนแปลงบางอย่างเพื่อให้ได้มาซึ่งการยอมรับในฐานะเชฟที่ยิ่งใหญ่ ในตอนนั้นเขาได้แนวคิดที่จะทำในลักษณะเดียวกันกับที่เชฟสัญชาติเยอรมันพยายามที่จะทำอาหารฝรั่งเศสด้วยการนำการผสมผสานกับความเป็นเยอรมัน เขาทำการศึกษาค้นคว้า และทุ่มเงินไปกับการซื้อนิตยสารที่เกี่ยวกับการทำอาหาร ดูดซึมความรู้แบบที่เรียกได้ว่า ไม่ดูทีวี ไม่รับรู้เรื่องราวข่าวสารของโลก และหมกมุ่นอยู่กับการค้นคว้าและทำอาหารถึงวันละ 16-18 ชั่วโมงต่อวัน มันเป็นเวลาแห่งพัฒนาการทางอาหาร จนมันเกิดความชัดเจนในอาหารของเขา

ในปลายปี 2006 เขาได้รับโทรศัพท์จากบรรณาธิการของ Gault Millau ว่าเขาได้รับเลือกให้รับรางวัลเชฟสุดยอดประจำปี และเขาเป็นคนที่อายุน้อยที่สุดที่เคยได้รับรางวัลนั้น มันเป็นจุดที่เขาได้ทุกสิ่งที่เขาเคยฝันไว้ ร้านอาหารได้รับหนึ่งดาวมิชลิน และได้รับการจองล้นหลาม แต่มันยังมีบางอย่างหายไป และเขาก็ยังไม่มีความสุข มันเป็นปีเดียวกับที่เขาไปสิงคโปร์ และไปร้านอาหาร Fine Dining ที่เต็มไปด้วยอาหารจากเอเชีย ประเทศนี้เป็นศูนย์รวมของอาหารจีนชั้นแนวหน้า เชฟที่ผสมผสานอาหารแนวกวางตุ้งกับรสชาติแบบไทย ด้วยวัตถุดิบจากชาติตะวันตก อีกทั้งความสมบูรณ์แบบของอาหารญี่ปุ่น เขารู้สึกเหมือนอยู่ในสรวงสวรรค์ ร้านอาหารที่เขาไปเสริฟปลา Cod นึ่งที่ด้านบนเป็นสลัดมะม่วงแบบไทย มันเป็นการรวมรสชาติ ทั้งหวาน เปรี้ยว และกรุบกรอบ ที่วิ่งสลับไปมาเหมือนรถไฟเหาะตีลังกาในปาก มันทำให้เขาตื่นตะลึงถึงขนาดว่าสั่งอาหารจานนั้นถึงสี่รอบ และสี่วันที่สิงคโปร์ทำให้เขาตระหนักได้ว่า อาหารฝรั่งเศสไม่ใช่แนวของเขา มันกลมกลืนกันไปทุกจานในรูปแบบ ที่โดยส่วนตัวตนจริงๆ ของเขา เขาไม่มีความกลมกลืนนั้น เขาไม่มีสมดุลย์นั้น มันเป็นช่วงเวลา

ของการตื่นรู้อย่างฉับพลัน มันเป็นเรื่องใหม่มากๆ ทั้งความเผ็ดร้อน รสชาติที่รุนแรง เหมือนไฟ ซึ่งทั้งหมดคือตัวตนของเขาอย่างแท้จริง

เมื่อ Tim Raue กลับมาเยอรมัน เขาก็ยังคงนำเสนออาหารที่เป็นลูกผสมของสเปนและฝรั่งเศสแนวใหม่ จนกระทั่งวันหนึ่งที่เขาสร้างการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ด้วยการเอาแนวทางของรูปแบบอาหารฝรั่งเศสชั้นสูงออกไป และสร้างอาหารที่เป็นตัวตนของตัวเองที่ส่งเสียงดังขึ้น กระตุ้นสิ่งที่เกินความคาดหมายในเรื่องรสชาติของคน และนำอาหารแนวเอเชียมานำเสนอแบบสมัยใหม่ให้หมุนไปในแนวทางของเขา ทั้งเพื่อนและนักข่าว ทุกคนต่างก็ไม่เห็นด้วย เพราะเขาได้ยืนอยู่ในจุดที่ประสบความสำเร็จอยู่แล้วจนไม่ต้องนำเสนออะไรใหม่ที่มีความเสี่ยงเกินไป เพราะคนเยอรมันก็คุ้นเคยกับการไปร้านอาหารจีนแต่ไม่ใช่ Fine Dining ไม่มีใครคิดว่ามันจะประสบความสำเร็จ แต่ด้วยความที่เขามั่นใจ และเห็นว่าอาหารเอเชียสนุกกว่ามาก ใครจะว่าอะไรก็ไม่ฟัง เขาได้หลงรักทุกรายละเอียดของมันซึ่งสอดคล้องกับตัวเขาเองไปหมดทั้งร่างกายและจิตวิญญาณ

Tim Raue จึงไม่ได้แค่สร้างโลกเสมือนเฉพาะขึ้นของเขาเท่านั้น เขาสร้างรูปแบบของการทำอาหารขึ้นมาใหม่ด้วย เขาได้รับการตอบรับที่ดีเพราะคนในย่านเป็นคนรุ่นใหม่ที่ชอบอาหาร มันเป็นปรากฏการณ์ที่คนเบอร์ลินยอมรับความตื่นเต้นในอาหารนี้ มันเป็นอาหารแปลกๆ ที่กลายเป็นเยอรมันแบบใหม่ และ Tim Raue ก็เป็นคนที่ทำให้เบอร์ลินตื่นตัวและเป็นเมืองแห่งอาหารในเยอรมัน

พื้นฐานความคิดเรื่องอาหารของคนเยอรมันเป็นแค่เรื่องโภชนาการเท่านั้น ดังนั้นในอาหารระดับสูงแบบ Fine Dining คนเยอรมันคาดหวังมากกว่าอาหาร เขาต้องการประสบการณ์ที่พิเศษแบบมาตรฐานยุโรป ซึ่งสิ่งเหล่านั้นไม่มีในร้านอาหาร Tim Raue เพราะที่นี่ พนักงานเสริฟสวมเสื้อยืดและรองเท้าผ้าใบ บางทีก็มีสุนัขอยู่ใต้โต๊ะ มันไม่ใช่รูปแบบของสถานที่ที่มาตรฐานหรือมีพิธีรีตอง ที่ร้าน Tim Raue มันเป็นโลกเฉพาะตัวตามแบบของ Tim Raue เท่านั้น เพราะตัวเขาเองก็ไม่เคยสนใจกฎเกณฑ์ใดๆ แต่ร้านอาหารนี้คือชีพจรของชีวิตเขา ทุกสิ่งอย่างเป็นไปตามที่เขาฝันถึง ทุกรายละเอียด แก้วและจานทุกใบ

วิธีที่ Tim Raue แสดงออกมาถึงตัวตนของตัวเองในเวลาทำงานที่ร้านอาหาร Tim Raue เป็นงานที่ยากลำบากมาก เพราะวิธีที่ Tim Raue พูดบางครั้งก็ช่างหยาบคาย เพราะการที่เขาเป็นผู้นำที่ตรงไปตรงมามากๆ มันเป็นลักษณะของคน

ตั้งแต่ช่วงแรกของสายอาชีพการทำอาหาร Tim Raue ก็แน่วแน่ในการสร้างความแตกต่างด้วยการสร้างแรงกระตุ้น และหักโหมกับการทำงานอย่างจริงจัง ซึ่งหมายความว่าการเดินทาง

ภาพที่ 28 ร้านอาหาร Tim Raue ในพื้นที่รับประทานอาหาร
โดยรวมที่ดูเรียบง่าย อย่างมีระเบียบแบบแผน
แต่ก็แฝงตัวตนของเจ้าของร้านที่มีความขัดแย้งด้วยภาพติดผนังที่ไม่ใช่ภาพสวยงาม
แต่เป็นการสื่อสาร และภาพด้านล่างที่เป็นส่วนที่เป็นที่นั่งติดกับส่วนครัวที่สามารถมองเห็นบรรยากาศใน
ครัวได้ ที่มีการใช้สีแดงสาดที่ผนัง แสดงออกถึงความรุนแรง
ที่มา: https://pillowandpepper.com/en/deutschland/berlin/tim-raue

เขา บางทีสิ่งที่ได้มาก็เป็นรสชาติที่จัดจ้านจนเกินไป อาหารของเขาควรแจ้งเกิดและแสดง

Tim Raue ยอมรับและภาคภูมิใจในความเป็นคนที่ยึดในอัตตาของตนเอง เป็นคนที่มีความทะเยอทะยานสูง นักยุยง ปลุกปั่น และค่อนข้างป่วน เขาเป็นตัวแทนของความเป็นคนเบอร์ลินแท้ๆ ที่ช่างแตกต่างและยากไปกับทุกสิ่ง วิธีการปฏิบัติตัวของเขาจึงค่อนข้างที่จะดูแปลกๆ เมนูของเขาจึงมักสร้างความแปลกใจ เช่น นอร์เวย์ลอปสเตอร์กับซอสวาซาบิ Wasabi Langoustine, Prik Nam Pla & Coriander มีรสเผ็ดและจัดจ้านเปรียบเสมือนกับว่า Tim Raue กำลังลงหมัดชกเราที่หน้าเต็มๆ เมนูอื่นๆ ได้แก่ Prawn, Tomato & Galafgal และ Shanghai Beef, Blood Orange & Star Anise และ Pork Knuckle with Dashi and Japanese Mustard และ Hunan Pigron, Pumpkin & Tamarind และ Dim Sum Chicken Stock, Scallop & Bamboo Mushroom และ Goose Liver, Jiaogulan with Matcha และ Peking Duck ในรูปแบบของเขา ซึ่งราคาอาหารกลางวัน 2-course menu คือ 24 ยูโร อาหารเย็นเริ่มต้นที่ 98,00 ยูโร (4-course menu)[149]

ในช่วงหลายปีมานี่เบอร์ลินได้เปลี่ยนไป มีชีวิตชีวามากขึ้น เหมือนกับตัวเขา เขากับเบอร์ลินเป็นส่วนหนึ่งของกันและกัน คืออาจจะไม่ได้เป็นที่ถูกใจทุกคน แต่มันก็มีสิ่งดีๆ อยู่เบื้องหลัง และทุกครั้งที่เขาก้าวเข้าไปในร้าน มันคือช่วงเวลาที่ประสบความสำเร็จสุดๆ ของเขา ที่สามารถควบคุมพลังงานที่เลวร้ายและเปลี่ยนให้มันกลายเป็นสิ่งสวยงาม

16. Bo Songvisava

ดวงพร ทรงวิศวะ Duangporn "Bo" Songvisava เกิดเมื่อปี พ.ศ. 2522 เป็นเชฟและเจ้าของร้านอาหาร Bo.lan ในกรุงเทพฯ สถานที่ซึ่งเธอเกิดและเติบโตในครอบครัวขนาดใหญ่ของพี่น้องห้าคน ที่อาหารหลากหลายชนิดมักจะถูกจัดวางบนโต๊ะตลอดเวลา ไม่ว่าจะเป็นอาหารจีน ตะวันตก แต่อาหารไทยคืออาหารโปรดของเธอ และเธอมักใช้เวลาทำอาหารกับคุณพ่อบ่อยๆ มันเป็นช่วงเวลาดีๆ และสนุก คุณพ่อมักจะให้เธอทำตามอำเภอใจ มันเลยเป็นจุดกำเนิดที่ทำให้เธอรักการทำอาหาร ถึงขนาดว่าจะเรียนต่อในโรงเรียนสอนทำอาหารหลังจากจบมัธยม แต่คุณแม่ไม่เห็นด้วย และทั้งสองท่านก็ต้องการให้เธอได้รับปริญญา จนในที่สุดเธอก็ต่อรองด้วยการเลือกเรียนและรับ

---

[149] **Restaurant Tim Raue**, accessed July 2, 2020, available from https://www.top10berlin.de/en/cat/eating-257/gourmet-restaurants-2228/restaurant-tim-raue-2601#1

ปริญญาตรีในสาขา Business in Restaurant and Catering Management เพราะมันเป็นอะไรที่ใกล้ที่สุดกับการทำอาหารที่มาพร้อมกับปริญญา

หลังจากที่เธอจบการศึกษา แม้ว่าจะไม่เกี่ยงงานใดๆ แต่เธอก็ไม่สามารถหางานทำได้ แม้จะยอมทำในตำแหน่งต่ำสุดในครัว ในที่สุด Bo ได้งานที่ร้านอาหารเมอร์ดิเตอร์เรเนี่ยน วันหนึ่งที่เชฟต่างชาติมาถามถึงอาหารไทย แต่เธอก็ไม่สามารถจะตอบอะไรได้เลย เพราะตอนนั้นเธอไม่ได้ทำอาหารไทย หรือแม้แต่ Sous Chef ที่เป็นคนไทยก็เหมือนกับเธอ คือไม่รู้อะไรเกี่ยวกับอาหารไทยเลยเช่นกัน เธอก็เลยเริ่มถามในวงที่กว้างขึ้นๆ ผลของมันทำให้เธอรู้สึกช็อคและเสียใจที่ว่า คนไทยไม่รู้วิธีการทำอาหารไทยกันเลย ซึ่งมันก็เลยส่งผลให้เธอสนใจที่จะค้นคว้าในเรื่องนี้ ถึงกับตั้งปณิธานที่จะเรียนรู้อาหารไทย เจ้าของร้านอาหารที่เธอทำอยู่ก็เลยแนะนำให้เธอไปเรียนรู้อาหารไทยจากร้าน Nahm ของเชฟ David Thompson ที่ลอนดอน เพราะเขาเป็นคนที่พัฒนาอาหารไทยไปในอีกระดับแบบที่ไม่มีคนไทยคนไหนทำ จริงๆ มันก็เป็นเรื่องน่าละอายที่คนๆ นั้นกลายเป็นเชฟคนออสเตรเลียที่อาศัยในลอนดอนที่ทำหน้าที่นี้อยู่ เขาเป็นคนที่ทำให้โลกรู้จักอาหารไทยแท้ๆ แบบที่มันควรจะเป็นในพื้นที่ที่เกิดขึ้นนอกประเทศไทย

David Thompson ต้องการให้มีคนไทยอยู่ในครัวของเขา เพื่อสีสันและความเข้าใจในรสชาติของความเป็นไทย Bo จึงได้งานนี้จากการแนะนำของเจ้านายเก่าของเธอ ช่วงอาทิตย์แรกมันคือความตื่นตาตื่นใจและหลงรักในทุกสิ่งที่เป็นลอนดอน ไม่ว่าจะเป็นสถาปัตยกรรม ถนนหนทาง รถเมย์สองชั้น แต่หลังจากนั้นเมื่อการทำงานเริ่มขึ้น เธอก็ไม่เคยเห็นลอนดอนอีกเลย

Dylan บอกว่า Bo ก็เป็นคนไทยคนแรกที่มาทำงานในครัวที่เขาพบเจอหลังจากที่เขาทำงานมาที่ร้าน Nahm ได้สองปี เธอยอมรับว่าเธอเป็นคนทีเชื่องช้าที่สุด ยกตัวอย่างเช่นคนทั่วไปสามารถแกะกุ้งในเวลา 15 นาที ในขณะที่เธอต้องใช้ถึงสามชั่วโมง ซึ่งงานในครัวเป็นงานหนักที่ต้องใช้แรงงานทั้งวัน ต้องยกหม้อน้ำซุปที่บรรจุ 20 ลิตร เป็นต้น มันจึงเป็นงานหนักมากๆ สำหรับเด็กสาวในช่วงเวลาของการแสวงหา และสะสมความรู้ ในเวลานั้น Bo ก็อดทนมาก เธอไม่เคยขอร้องให้ใครช่วย แม้แต่จะยกหม้อเลย เธอพยายามทำทุกสิ่งอย่างด้วยตัวเอง แต่ก็มักเกิดอุบัติเหตุ จนเธอต้องเข้าโรงพยาบาลบ่อยๆ นอกเหนือไปจากการเป็นแผลจากการเผลอหั่นเนื้อตัวเองเป็นประจำ เรียกได้ว่าใช้พลาสเตอร์ปิดแผลจนหมดครัวเลย จนถึงจุดหนึ่งที่เธอก้าวทัน และนำคนอื่นๆ ในครัวได้ ถูกนับถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของทีม นอกจากนี้ทุกคนก็ไว้ใจให้เธอเป็นคนชิมอาหาร ก่อนที่เชฟจะเข้ามา เธอจะเป็นคนรับรองให้ว่ามันอร่อยแล้วหรือยัง

Bo และ Dylan เริ่มคบหากันในปีที่สองของการทำงานที่ร้าน Nahm ลอนดอน โดยเริ่มจากการที่เธอตอบตกลง จากการที่ Dylan ชวนเธอไปพิพิธภัณฑ์ Tate ความสัมพันธ์ของทั้งสองเป็นการใช้เวลาร่วมกันมากขึ้นนอกเวลางาน มีการชวนไปดื่มกาแฟก่อนทำงาน ซึ่ง Dylan ยอมรับว่าเขาค่อนข้างจะเป็นแนวที่อๆ มันเป็นความสัมพันธ์ฉันท์เพื่อนที่ค่อยๆ มากขึ้นๆ ไม่ได้แม้แต่จะฟู่ฟ่าหวานแหวว แต่แล้วในที่สุดคือเรามีกันและกัน

จริงอยู่ที่สองปีของการทำงาน David Thompson ได้ให้หลักการของการทำอาหารไทยที่เธอต้องการ แต่เธอยังรู้สึกว่ามันยังมีบางสิ่งที่จะต้องค้นหาอะไรต่ออีกที่เมืองไทย Bo จึงขอลาออกและกลับประเทศ เรียกว่าชักชวนกันกลับมาทั้งคู่เลย เพราะต้องการที่จะแสดงอาหารไทยแท้ๆ ในประเทศไทยให้กับชาวต่างชาติ ในขณะเดียวกันกับที่คนไทยเองก็ควรจะภาคภูมิใจในสิ่งที่มี ถึงแม้นว่าจะได้รับการคัดค้านก็ตาม ไม่มีใครคิดว่ามันจะประสบความสำเร็จ คำแนะนำของคนทั่วไปคือ ให้ไปเปิดร้านอาหารไทยที่ซิดนีย์ เมลเบอร์น หรือแอลเอ แต่ไม่ใช่ประเทศไทย พูดเปรียบเปรยได้กับขายน้ำแข็งให้กับเอสกิโม แต่ก้นบึ้งของหัวใจ Bo เชื่อมั่นว่ามันต้องเป็นประเทศไทยนี่แหละ

คุณพ่อของเธอให้คำปรึกษาสั้นๆ เมื่อเธอตัดสินใจจะทำธุรกิจร้านอาหารว่า ถ้ามันไม่เจ๊งก็ได้กำไรก็เท่านั้นแหละ ลูกค้าช่วงแรกๆ บอกว่าไม่มีอะไรที่เป็นเมนูพิเศษ ช่วงหกเดือนแรกแทบจะไม่มีคนเลย มีความหวั่นใจและกังวลทั้งเรื่องที่ว่าจะมีลูกค้าเข้าร้านสลับกับเรื่องลูกน้องจะมาทำงานมั้ย

Bo เตือนสามีว่าอย่าเอ็ดลูกน้องเหมือนตอนอยู่ที่ลอนดอน เพราะที่นี่เมืองไทยซึ่งคนไม่อดทนกับเรื่องแบบนี้และจะลาออก แต่สุดท้ายก็เป็น Bo นี่แหละที่เอ็ดตะโรกับทุกคน การพยายามจะหาผู้ร่วมงานที่เป็นผู้ชำนาญเฉพาะมาช่วยงานในครัว ไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะถ้าคนเก่งๆ ก็จะไปทำงานกับโรงแรม เหตุการณ์ที่เกิดเป็นประจำก็ยกตัวอย่าง เช่น คนครัวทำปลาหมึกสุกเกินไป Bo ก็เลยบอกว่าจะให้ดูว่าต้องสุกแค่ไหนถึงจะกำลังดี คนครัวคนนั้นก็บ่นว่ารายละอียดของอาหารจุกจิกเกินไป Bo โต้ตอบไปว่าได้อธิบายอย่างใจเย็นๆ ไปสามรอบแล้ว และจะไม่ใจเย็นอีกต่อไป เขาจึงขอลาออก นี่แหละที่เกิดขึ้นจริง แต่ถึงกระนั้นเธอก็ต้องฝึกคนที่พอจะเป็นไปได้ขึ้นมา เพื่อแบ่งปันข้อมูลความรู้และมันก็เป็นส่วนหนึ่งของการต่อสู้เพื่ออาหารไทย

เป้าหมายอยู่ที่จะใช้วัตถุดิบจากในประเทศเท่านั้นและต้องเป็นแบบปลอดสารเคมี 100% เช่นกัน ผลก็คือไม่พบวัตถุดิบปลอดสารเคมีในตลาด จากการใช้เวลากว่าหกเดือนที่ทั้งคู่ตื่นตั้งแต่หกโมงเช้าทุกวัน สำรวจวัตถุดิบจากทั้งตลาด อตก. และตลาดคลองเตยในช่วงกลางดึก คอยซักถามว่าของสดนั้นๆ มาจากไหน คำตอบที่ได้ คือไม่รู้สิๆ นอกจากนี้คำตอบที่ได้รับจากการถามว่าเอาไปทำยังไง ก็มักจะเป็นการต้มที่กลายเป็นคำตอบมาตรฐานสำหรับวัตถุดิบที่คนขายเองก็ไม่ค่อย

รู้จักมัน มันทำให้เขาทั้งสองเกือบยกเลิกความพยายาม และรู้สึกแย่ที่ไม่สามารถหาวัตถุดิบที่ปลอดสารเคมีในประเทศไทย แล้วในที่สุดก็เลยตัดสินใจไปดูที่ฟาร์มเกษตรกรว่าเป็นอย่างไร ทั้งสองคนจึงขับรถไปทั่วประเทศไทยเพื่อที่จะดูฟาร์มที่หลากหลาย ดูว่าเขาเหล่านั้นผลิตกันยังไง ซึ่งมันบอกได้ตั้งแต่แรกที่ไปถึงเลยว่าฟาร์มนั้นใช้สารเคมีหรือไม่ และ เป้าหมายอยู่ที่จะใช้วัตถุดิบจากในประเทศเท่านั้น และต้องเป็นแบบปลอดสารเคมี 100% เช่นกัน ผลก็คือไม่พบวัตถุดิบปลอดสารเคมีในตลาด ทุกสิ่งทุกอย่างเริ่มก่อรูปก่อร่างชัดเจนขึ้น จึงเป็นที่มาของการเปลี่ยนเมนูที่จะเป็นการเน้นรสชาติของวัตถุดิบเหล่านั้น ใช้แต่ที่ปลอดสารเคมี และทำจากของสดจริงๆ ไม่ได้ใช้ของสำเร็จรูป ผลที่ได้คืออาหารรสชาติดีขึ้น ลูกค้าทยอยกันเข้ามาที่ร้านเพื่อหาประสบการณ์จริงๆ ของอาหารไทย

สิ่งที่เป็นผลพลอยได้คือ การค้นพบเกษตรกรรายย่อย กลุ่มประมงเรือเล็ก ผู้ผลิตที่พิถีพิถัน ที่ล้วนมีส่วนร่วมสร้างให้ Bo.Lan เป็นร้านอาหารที่ปลอดสารเคมี 100% นอกจากนี้ยังเรียนรู้ว่าในสายการผลิตแบบอุตสาหกรรมล้วนมีผลในการทำร้ายระบบนิเวศน์ และไม่จีรังยั่งยืน การทำอาหารไทยแบบดั้งเดิมส่งผลให้ห่วงใยปกปักษ์รักษาสิ่งแวดล้อม ซึ่งถ้าเราไม่เริ่มให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระบบการผลิตอาหารตั้งแต่วันนี้ แน่นอนว่าในอนาคต เราจะไม่มีอาหาร เราคงต้องช่วยกันดูแลผืนดิน ผืนน้ำ มหาสมุทรที่อยู่รอบตัวเรา เหล่านี้จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะเป็นแนวทางที่ร้านอาหาร Bo.Lan จะเป็นไป เพื่อสร้างความยั่งยืนมากเท่าที่จะเป็นไปได้ หรือแม้แต่การที่จะไปให้ถึงการพยายามที่จะก้าวไปในการที่จะไม่ทิ้งของเสียเลยแม้แต่น้อย(0% carbon footprint) โดยเฉพาะตอนที่ Bo ได้รับรางวัลเชฟหญิงที่สุดยอดในเอเชียในปี 2013 (Best Female Chef in Asia 2013) เธอก็ถือโอกาสใช้เวทีนั้นในการพูดถึงเรื่องปัญหาสิ่งแวดล้อมที่เราล้วนเผชิญกันอยู่ รวมทั้งการให้ความรู้แก่คนถึงผลเสียของการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มาจากพลาสติกที่ใช้แล้วทิ้ง และเรื่องความสำคัญของเกษตรอินทรีย์ ซึ่งเป็นสิ่งที่ Bo มักจะต่อสู้ในสิ่งที่เธอเชื่อมั่นจนลมหายใจสุดท้าย มันเป็นการตัดสินใจที่ใช้พลกำลังและอำนาจในหน้าที่ของความเป็นเชฟเพื่อที่จะเปลี่ยนโลก เพื่ออาหาร เพื่อประเทศไทย และเพื่อคนทั้งโลก

David Thompson ผู้เป็นเชฟและคนเขียนหนังสือ “Thai Food” กล่าวว่าอาหารไทยจริงๆ แล้วไม่ใช่อาหารที่กินในร้าน มันเหมาะที่จะกินในบ้านมากกว่า คนไทยส่วนใหญ่ไม่ทานอาหารไทยนอกบ้านด้วยซ้ำไป หรือถ้าต้องกินนอกบ้านก็กินจากร้านข้างทางซึ่งมันก็ถูกสุดๆ ซึ่งในบ้านที่ร่ำรวยถึงแม้ว่าจะกินอาหารที่ภัตตาคาร พอกลับบ้านก็จะมีคนรับใช้หนึ่งหรือสองคนที่ทำอาหารให้ จึงพอจะสรุปได้ว่าร้านอาหารไทยส่วนใหญ่เป็นอาหารสำหรับคนต่างชาติ เพราะความคาดหวังของคนไทยสำหรับอาหารไทยคือจะต้องราคาไม่แพง มันกลายเป็นเรื่องน่าละอายที่ผลสุดท้ายของการทำราคาก็คือวัตถุดิบที่ไร้คุณภาพ รสชาติอาหารแบบไทยแท้ๆ ก็เลยจางหายไป

David Thompson เสริมว่าคนทั่วไปคิดว่าอาหารไทยคือผัดไทย หรือไม่ก็อาหารจำพวกแกงๆ แต่จริงๆ แล้วมันมีมากกว่านั้น อาหารไทยที่ดีนั้นเป็นตัวแทนของความเป็นมนุษยชาติเลยทีเดียว เพราะมันประกอบไปด้วยความละเอียดอ่อนและซับซ้อน มีความหลากหลายของทั้งวัตถุดิบและที่มาของสูตรอาหาร มันเป็นงานฝีมือ ที่ประดิษฐ์ประดอย และมันคือมรดกอันล้ำค่า อาหารไทยที่ดีๆ มาจากสัญชาตญาณที่ใช้ในการปรุงอาหาร ไม่ได้เกิดจากการฝึกฝนด้วยซ้ำ มันค่อนข้างที่จะมีความเป็นธรรมชาติที่เป็นแบบฉบับของตัวเอง ซึ่งคนไทยเองก็เริ่มที่จะแสวงหาความชัดเจนที่จะเข้าใจในอาหารของตนแล้ว และมันก็เริ่มจาก "Bo" Songvisava ที่เขายกย่องว่าทำอาหารไทยแบบแท้ๆ และมีความโดดเด่นในเรื่องรสชาติ

ร้านอาหาร Bo.lan เป็นการทำงานร่วมกันของ "Bo" Songvisava และสามีของเธอ Dylan Jones ได้นำเสนออาหารไทยที่น่าประทับใจในแบบที่มันควรจะเป็น มากกว่าที่จะทำเพื่อเอาใจนักท่องเที่ยว เครื่องแกงก็ล้วนแต่โขลกใหม่และทำจากวัตถุดิบจริงๆ เหมือนแบบที่ทำกันในคนรุ่นก่อน สถานการณ์คืออาหารไทยแท้ๆ ได้หายไป ตามประเพณีไทยดั้งเดิมแล้ว เวลาคนเสียชีวิตก็จะมีคำนิยมในหนังสืองานศพ ซึ่งรวมถึงตำราอาหารเหล่านั้นด้วย ซึ่งทั้ง Bo และ Dylan ต่างก็ทำการศึกษาและนำตำราเหล่านั้นมาเป็นพื้นฐานในการทำอาหารของเขาทั้งสอง อีกทั้งมันยังเป็นความตั้งใจในการรักษาจรรยาบรรณในเรื่องการแสวงหาความยั่งยืนเป็นสำคัญ มันไม่ใช่เรื่องรางวัลหรือการได้รับเกียรติใดๆ มันเป็นการได้ทำในสิ่งที่เชื่อมั่น

ในกรุงเทพฯ ไม่มีใครที่จะให้คำตอบที่ชัดเจนเกี่ยวกับอาหารไทยได้ เพราะว่าเดี๋ยวนี้คนไทยทำอาหารจากวัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูปจากโรงงานเป็นส่วนใหญ่ ไม่ว่าจะเป็น กะทิกระป๋อง เครื่องแกงสำเร็จรูป น้ำตาลทรายขาวที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เป็นต้น ซึ่งมันเป็นผลทำให้รากเหง้าของมันสูญหายไป และถ้ามันยังเป็นแบบนี้ต่อไป มันก็กลายเป็นระบบอุตสาหกรรมแบบผูกขาด ศิลปะการทำอาหารไทยแท้ๆ แบบดั้งเดิมก็จะสาปสูญไป แล้วมันจะไปในทิศทางไหนกัน จึงเกิดเป็นจิตสำนึกของความรับผิดชอบที่จะรักษามรดกอาหารไทยแบบดั้งเดิมนี้ไว้ มันเป็นความมุ่งมั่นอย่างปราศจากความกลัวในอุปสรรคใดๆ

Dylan ผู้เป็นสามีถึงขนาดบอกว่า Bo เป็นนักสู้เพื่อความถูกต้องและยอมฝ่าฟันเพื่อให้ได้มา ซึ่งบางครั้งก็เอาอารมณ์เป็นใหญ่โดยไม่สนใจกับผลที่จะตามมา ซึ่งสามีภรรยาคู่นี้มีข้อถกเถียงกันตลอด ไม่ว่าจะเป็นเรื่องที่ว่าจะปรุงอาหารด้วยวิธีไหน จะใส่วัตถุดิบตัวไหนก่อน และรสชาติจริงๆ ควรจะเป็นแบบไหน และมันมักไปคนละทางถึงแม้นว่าจะเป้าหมายเดียวกัน แต่เป็นคนละมุมมอง บางครั้งก็มีการขว้างปาข้าวของใส่กัน หรืออาจเป็นกรณีที่ Bo เหวี่ยงเครื่องปรุงใส่สามี เขาก็เลยเทน้ำกะทิใส่เธอ ซึ่งก่อนเรื่องจะจบลง เธอก็เทจานที่ยังไม่ได้ล้างและเต็มไปด้วยน้ำสกปรกใส่สามี ดังนั้น Dylan

ก็ล๊อคตัวและอุ้มเธอออกไปนอกห้องครัว มันเป็นการทำร้ายร่างกายทางหนึ่งที่ทำให้หลังจากนั้นทั้งคู่ก็ไม่พูดกันไปถึงเดือนครึ่ง ซึ่งช่วงสองอาทิตย์หลังจากวันเกิดเหตุ ก็เป็นเพียงการตอบรับในการทำงาน “Yes, Chef” หรือ “No, chef” แบบสุภาพในการทำงานเท่านั้น เพื่อที่ว่าพนักงานคนอื่นๆ จะไม่รู้สึกแย่ๆ ไปกับเขาทั้งสองด้วย โดยทัศนคติของ Bo นั้นการถกเถียงกันบ้างทำให้ความสัมพันธ์เข้มแข็งขึ้น และมันไปกันได้ดีกับเขาและเธอ เพราะมันไม่ใช่ความรักแบบผิวเผิน มันมีความลึกซึ้ง ซึ่งความพิเศษก็คือ มันเป็นความรักที่มีแรงผลักดันในตัวเองและส่งผ่านไปถึงอาหารที่เป็นฝีมือของทั้งสองคนด้วย

อาหารที่ร้าน Bo.Lan มี Tasting Menu ที่ให้ลูกค้าได้เข้าใจอาหารไทยที่เคยเป็นไปอย่างเข้มข้นและซื่อสัตย์ต่อลูกค้า มีการเชิญให้ลูกค้าเข้ามาในครัวและชิมอาหารที่จัดไว้ในลักษณะเป็นคำๆ เหมือนอาหารเรียกน้ำย่อยเสมือนเป็นการเน้นถึงศิลปะการทำอาหารไทยและความสำคัญของวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น เกลือ น้ำตาลมะพร้าว เนื้อมะพร้าวเผา พริกกับเกลือที่มักมีติดบ้านในสมัยโบราณ ข้าวปลอดสารจากจังหวัดยโสธร เป็นต้น ทั้งนี้ในกรุงเทพฯ มักจะให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากหลากหลายพื้นที่ทั่วโลก แต่ไม่ใช่ที่ร้านนี้ ซึ่งใช้เฉพาะวัตถุดิบจากในประเทศไทยเท่านั้น ซึ่งไม่ใช่แค่เฉพาะวัตถุดิบ แต่กรรมวิธีการทำก็ต้องปฏิบัติตามแบบดั้งเดิมด้วย เช่นเครื่องแกงไม่ควรจะมาจากการปั่นด้วยเครื่องมือไฟฟ้า เคี่ยวด้วยความร้อน หรือคั้นน้ำออกมา แต่เป็นการโขลกด้วยครกตามแบบดั้งเดิม เพราะมันเป็นการที่ทำให้วัตถุดิบสอดสานกันไปมา รสชาติที่ได้ก็จึงต่างออกไป ซึ่งมันก็คือรสชาติอาหารไทยแบบที่เคยเป็น ตามครรลองที่มันควรจะเป็น

ในรูปแบบของอาหารตะวันตก การเสริฟอาหารจะเป็นทีละจานๆ ไปตามแบบ Service à la Russe ที่กลายมาเป็นมาตรฐานของการเสริฟอาหารตะวันตกภายหลังศตวรรษที่ 19 ที่ทำให้ลักษณะการเสริฟอาหารแบบเก่าที่คล้ายๆ กับอาหารไทยคือเป็นลักษณะกับข้าวหลายๆ จานในสำรับทยอยขึ้นโต๊ะมาในเวลาที่ใกล้เคียงกันที่เรียกว่า Service à la Française ได้หายไป

ร้าน Bo.Lan เสริฟอาหาร 7 จานพร้อมๆ กันในส่วนของอาหารจานหลัก ซึ่งตามหลักของแบบแผนอาหารไทย จะประกอบด้วยจาน แกงเผ็ด แกงจืด ของยำ ของผัด และของดองที่เอาไว้กินแกล้ม มันทำให้คนเข้าใจความซับซ้อนของอาหารไทย และเขาเหล่านั้นก็ได้กินอาหารไทยแบบที่มันควรจะเป็น

ประเทศไทยเป็นประเทศที่เต็มไปด้วยน้ำใจ ถ้าคุณขออะไรคำตอบที่ได้รับคือตกลง และรับปากจะทำให้ แม้แต่การยอมที่จะทำรสชาติให้อ่อนลง เพื่อตามใจลูกค้า แต่สิ่งเหล่านี้จะไม่เกิดที่ร้าน Bo.lan เพราะต้องการให้ลูกค้าได้เห็นและชิมในสัจจะแห่งรสชาติของอาหารไทยแท้ๆ แบบดั้งเดิม เรา

ภาพที่ 29 ร้านอาหาร Bo.Lan ในพื้นที่ส่วนครัว

(ภาพเล็กกลางซ้าย) ที่เป็นส่วนที่ลูกค้ามีกิจกรรมของการเข้าไปเริ่มการรับรู้ทั้งรสชาติของอาหารและแนวความคิดของเชฟ และส่วนรับประทานอาหารโดยทั่วไปที่มีการนำสีเขียวมาตกแต่งผนังของพื้นที่อาคารตั้งอยู่ในสวนกลางกรุง ที่มา https://www.lovethailand.org/travel/en/17-Bangkok/15653-Bo.lan.html#!prettyPhoto[gallery0]/6/ และ https://bk.asia-city.com/restaurants/bangkok-restaurant-reviews/bolan และ https://wnfdiary.com/bo-lan-bangkok-review-thai-eco-friendly-restaurant/

จะไม่อ่อนข้อให้กับรสจัดๆ ถึงแม้นว่าคุณจะกินมันไม่ได้ จึงมีบ้างที่ลูกค้าจะเดินออกไปจากร้านของเธอ ซึ่งเธอก็รู้สึกว่ามันเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องเปิดใจตั้งแต่เริ่มก่อน มิเช่นนั้นมันก็ไม่โอเค

Bo ยอมรับว่าวัตถุดิบที่ดีเป็นส่วนสำคัญมากในการทำอาหาร เพราะมันล้วนต้องผสมเข้าด้วยกัน Dylan พูดถึงอาหารไทยที่มีส่วนผสมของน้ำตาลในทุกเมนู ไม่เพียงแต่ของหวานเท่านั้นเพราะมันเป็นตัวสร้างสมดุลย์ของรสชาติ ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสมของน้ำยำ แกงเผ็ด แกงจืด ซึ่งราคาน้ำตาลทรายขาวที่เป็นที่นิยมในเมืองไทยค่อนข้างถูกเพราะมาจากระบบอุตสาหกรรมที่รัฐบาลให้เงินอุดหนุน แต่จริงๆ แล้วน้ำตาลจากต้นตาลเป็นของที่ใช้ดั้งเดิมในอาหารไทย อีกทั้งมันยังมีความซับซ้อนในรสชาติที่ไม่มีน้ำตาลชนิดใดเทียบได้ แต่แน่นอนว่าน้ำตาลทรายขาวมักเป็นทางเลือกโดยทั่วไป เพราะราคาถูกกว่า ซึ่งแหล่งน้ำตาลจากต้นตาลที่เขาทั้งสองใช้มาจากกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ที่ต่างจากฟาร์มทั่วไปที่มักมีการใช้สารเคมีในช่วงของการเก็บ อีกทั้งจะเป็นการขึ้นตาลอาทิตย์ละแค่ 2-3 ครั้งเท่านั้น ต่างจากป้าเจียนและป้าตุ่มที่เป็นผู้ผลิตแบบปลอดสารเคมีที่จะต้องขึ้นตาลบ่อยถึงวันละสองครั้ง เพราะไม่มีการใช้สารกันบูด จึงได้ผลผลิตของน้ำตาลที่มีรสชาติที่ดีที่สุด จะเห็นได้ว่าการเสาะแสวงหาวัตถุดิบดีๆ เหล่านี้ Bo ได้ส่งผ่านให้เป็นหน้าที่ของผู้ผลิตเหล่านั้นที่จะใช้เรี่ยวแรงสร้างมันขึ้นมา เป็นการทำงานร่วมกับเกษตรกรหน่วยย่อยๆ ที่จะทำให้มันเติบโตอย่างเป็นธรรมชาติที่สุด ซึ่งถ้าเรายังคงไปสนับสนุนระบบอุตสาหกรรมที่มีอยู่ดาษดื่น อาหารไทยก็จะไปไม่ถึงฝั่งซะที

อาหารที่นำเสนอในร้านอาหาร Bo.Lan ยกตัวอย่างเช่น Amuse Bouche (“เริ่มแรกระเริงรส” ประกอบด้วย 5 เมนูย่อย : ตำถั่ว, เมี่ยงมะปราง, ข้าวแรมฟืน, ยำไหลบัว และ ข้าวตังหน้าไก่ฉีก)[150], Organic Jasmine & Gaba Rice, Tom Yum Pla (Hot and Sour Fish Soup), Plik Ga Glua (Coconut, Palm Sugar & Mango), Flower Salad with Phan Nga Prawn, Spiced Beef with Pattani Fish in Coconut Cream และ Bo.Lan Balance ที่เป็นอาหารชุดที่มีกับข้าวหลายๆ อย่างที่นำเสนอเสริฟพร้อมๆ กัน จบมื้อด้วย Petit Fours(ขนมหวานไทยอย่างแห้ง 4 ชนิดได้แก่ ทอฟฟี่ถั่วกะทิ ข้าวเกรียบว่าว วุ้นกรอบ และกระยาสารท)[151] สำหรับเมนูอาหารนั้นที่ร้านเลือกที่จะเสริฟ์แต่เซ็ทเมนูแบบสำรับ โดยมีราคาเริ่มต้นที่ 1880 บาท และ 2800-3280 บาท สำหรับมื้อเย็น ซึ่งจะมีความแตกต่างกันที่จานกับข้าวในสำรับกับเซ็ทซึ่งที่ราคา 3280 บาทจะมีเพิ่ม Amuse Bouche

[150] **โบ.ลาน (Bo.lan) by DRM [@Jimlim]**, accessed July 2, 2020, available from https://pantip.com/topic/30430365

[151] **Bo.lan (โบ.ลาน)**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้ที่ https://bit.ly/38TlLLb

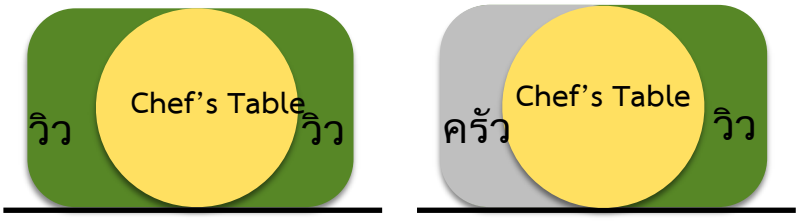
Bo มักจะมีโชคชะตาพาไปสู่สิ่งดีๆ เธอเป็นผู้ชำนาญทางอาหารไทยแบบดั้งเดิม เธอทำให้อาหารไทยกลับมามีชีวิต แบบที่เธอไม่เคยย่อหย่อนกับมันเลย อีกทั้งอาหารของเธอยังมีส่วนกระตุ้นผู้คน เธอเป็นผู้นำของคนไทยในการควบคุมวัฒนธรรมแบบไทยๆ ที่มันเป็นการคลุกเคล้ากันขององค์ประกอบของ วัฒนธรรมประเพณี ความวุ่นวายของการอยู่ร่วมกันของรสชาติ เครื่องเทศ ความสับสน ที่อยู่ร่วมกันอย่างมีเสน่ห์ ก็เหมือนตัวเมืองกรุงเทพฯ นั่นแหละ เขาทั้งสองคนมีความเชื่อมั่นในสิ่งที่เขาทำ และกำลังทำมันด้วยความปรารถนาอย่างลึกซึ้งที่จะทำมันตามความเชื่อ ถึงแม้ว่าแต่ก่อนนี้ตั้งใจที่จะทำอาหารในแนวที่มันควรจะเป็น แต่การที่ได้มาเรียนรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อสังคมกลับทำให้การลำดับขั้นตอนความสำคัญที่มีผลต่อชีวิตของเขาทั้งสองได้เปลี่ยนไป เพราะมันไม่ใช่แค่การทำอาหาร การกินอาหาร แต่มันคือการใช้ชีวิตที่ไม่ใช่ส่งผลแค่ปัจจุบัน แต่ข้ามไปถึงคนรุ่นต่อไป และนี่แหละคือเส้นทางชีวิตเพราะมันได้กลายเป็นความรับผิดชอบในการที่จะปกป้องและทำสิ่งที่เป็นประโยชน์กับโลก ทางเลือกเพื่อความยั่งยืนที่เขาทั้งสองเลือกเพื่อที่จะได้คงอยู่ไปถึงคนรุ่นต่อไป

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ตารางที่ 6 จากหน้า 149 - 163 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 1

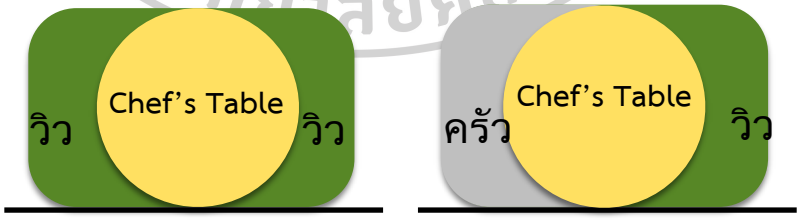
ในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหาร บรรยากาศ และรูปตัดพื้นที่

Chef's Table	อาหาร	บรรยากาศ
Massimo Bottura เชฟชาวอิตาลีที่ได้ถึงระดับมิชลินสามดาว ร้านอาหาร Osteria Francescana เปิดกิจการในปี พ.ศ. 2538 (1995) ของเขาตั้งอยู่ที่เมือง Modena และร้านอาหารใน Casa Maria Luigia ที่เปิดบริการในปี พ.ศ. 2562 (2019)	อาหารของเขาสามารถช่วยนำความทรงจำวัยเด็ก ที่เป็นรสชาติคุ้นเคยของทุกคนกลับมาในลักษณะการนำเสนอในรูปแบบที่แปลกตา โดยมีศิลปะมาเป็นแรงบันดาลใจในการนำเสนออาหารถึงขนาดว่ามีนักวิจารณ์ว่าเป็นงานศิลปะ Post Modern ชื่อเมนูที่ไม่เหมือนใครและสร้างความประหลาดใจ เช่น Opps, I dropped lemon tart เป็นของหวานที่จัดจานโดยมีแรงบันดาลใจจากอุบัติเหตุที่ทำขนมหล่นและแยกออกเป็นสองชิ้น รูปแบบที่ทำให้นึกถึงงาน Jackson Pollock แม้กระทั่งชื่อเมนูเองด้วยก็ไม่เหมือนใครและสร้างความประหลาดใจ เช่น Oysters in the woods, A potato waiting to become a truffle, A hare in the woods, Bread is gold เป็นต้น	ร้านอาหาร Osteria Francescana ที่เปิดกิจการในปี ค.ศ. 1995 เป็นรูปแบบที่แยกส่วนครัวและส่วนรับประทานอาหารที่มีแค่ 12 โต๊ะ จัดแสงเน้นส่องไปที่โต๊ะอาหาร เพื่อให้อาหารทุกจานเป็นเหมือนการแสดงงานศิลปะเหมือนห้องหรือทางเดินที่ประดับตกแต่งไม่ต่างจากการเข้าไปหอศิลปะ แต่ร้านอาหารใน Casa Maria Luigia ที่เปิดบริการในปี 2019 เป็นรูปแบบครัวเปิด มีโต๊ะอาหารที่มีลักษณะยาวเหมือนโต๊ะประชุม 3 โต๊ะๆ ละ 8 ที่นั่ง ลูกค้ามีพื้นที่ส่วนตัว ในขณะเดียวกันก็มีส่วนร่วมในบรรยากาศการทำอาหารของเชฟ การตกแต่งกลับดูเรียบง่ายและแสดงให้เห็นสัจจะวัสดุ ขัดกับรูปแบบของอาคารและการตกแต่งภายในทั่วไปในห้องของโรงโรมในส่วนอื่นๆอื่นๆ ที่เป็นงานสไตล์วิกตอเรีย



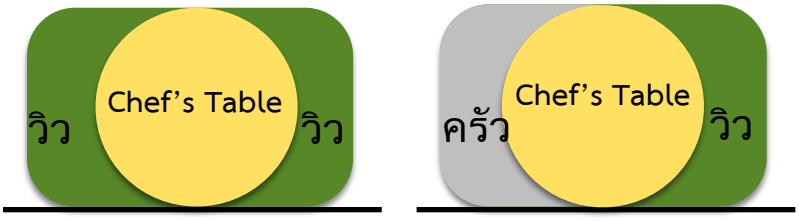
สังเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัวและวิว
ที่ร้านใหม่ของเขา Casa Maria Luigia

Dan Barber เชฟชาวอเมริกัน ผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Blue Hill สาขากลางกรุงนิวยอร์ค และ Farm-to-table ชื่อ Blue Hill ที่ Stone Barns	เป้าหมายของเขาไม่ใช่พียงแค่ทำอาหารอร่อย แต่มันคือการสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับสังคมและโลก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของระบบนิเวศวิทยา การสร้างผลกำไรให้กับคนในแวดวงเกษตรกรรม ความยั่งยืนของสภาพแวดล้อม เป็นต้น การกลับมาดูแลฟาร์ม และมีเป้าหมายที่วัตถุดิบที่มีรสชาติที่ดีที่สุด เป็นงานที่เป็นกระบวนการต่อเนื่อง ผ่านการเสาะแสวงหา และสืบค้นอย่างจริงจัง อาหารของเขาสร้างความตื่นตะลึงในรสชาติของตัวมันเอง แม้ว่ามันจะมาจากวัตถุดิบคุ้นตา แต่มันเป็นรสชาติที่ได้รับการพัฒนาตั้งแต่จุดเริ่มต้นของผลผลิต	รูปแบบของร้านอาหาร Blue Hill สาขากลางกรุงนิวยอร์ค ไม่มีความโดดเด่นเท่าร้านอาหาร Farm-to-table ชื่อ Blue Hill ที่ Stone Barns ที่เป็นเหมือนโรงนาขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ภายในสวน ที่เกิดการสร้างความเข้าใจในรูปลักษณ์อาหารตั้งแต่ช่วงเดินทางผ่านสวนเกษตรที่มีทั้งพืชและสัตว์ มีความเป็นเอกลักษณ์ คือในส่วนครัวของเขามีโต๊ะที่เป็น Chef's Table ที่จะมีแขกมาใช้บริการเป็นพิเศษแต่ก็ถูกรายล้อมด้วยครัวจริงๆ นอกเหนือจากโต๊ะอาหารทั่วไปที่อยู่แยกส่วนกับครัว ที่มีการจัดบรรยากาศเปลี่ยนไปตามเทศกาล และเสริฟอาหารตามฤดูกาล



วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัว ในส่วนครัวของเขามีโต๊ะที่เป็น Chef's Table ที่จะมีแขกมาใช้บริการเป็นพิเศษแต่ก็ถูกรายล้อมด้วยครัว

Francis Mallmann เชฟชาวอาร์เจนตินาผู้เป็นทั้งนักเขียน และเจ้าของร้านอาหาร 9 แห่งที่ตั้งอยู่ในหลายๆ เมืองทั่วโลก ได้รับรางวับมากมาย	เขามักเรียกตัวเองว่าพ่อครัวและบอกว่าการทำอาหารของเขาเป็นการสื่อสารของวิถีการใช้ชีวิตในรูปแบบหนึ่ง เพราะเขามักจะทำอาหารในสถานที่ห่างไกล มีความดิบเถื่อน แต่อุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เขาต้องการที่จะบอกทุกคนว่าออกมาดูโลกกว้างกันเถอะ และมีอาหารเป็นสื่อ เขาพยายามสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆ จากการทดลองที่อุปกรณ์เหมือนเป็นงานศิลปะ และมีทั้งแบบที่นำแนวทางดั้งเดิมมาใช้ เช่น จากแคว้น Córdoba ที่อยู่ตอนกลางของอาร์เจนตินา ที่ใช้โคลนสะอาดพอกห่อชิ้นเนื้อก่อนนำไปอบในเตาอบไม้ ผลที่ได้จะคล้ายกับการนึ่ง เพราะยังมีความชุ่มฉ่ำภายใน หรือ เมนูที่มาจากการทำอาหารโดยการเอาใบไม้รองอาหารในหลุม อาหารที่ได้นอกจากจะหอมควันไฟ แต่ก็ยังคงความฉ่ำหวานอยู่ภายใน	ร้านอาหารของเขาทั้ง 9 ร้านที่ตั้งกระจายไปในหลายประเทศ มีรูปแบบที่เป็นสไตล์เฉพาะของทุกร้านในการตกแต่งที่ไม่เหมือนกันแต่ก็เต็มไปด้วยความหรูหราสมบูรณ์แบบในส่วนรับประทานอาหารที่มีสไตล์เฉพาะร้านที่แตกต่างกันไป เพื่อที่ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวในการรับประทานอาหาร แต่ในขณะเดียวกันก็มีพื้นที่ให้เห็นในส่วนครัว ที่มีการปิ้งที่ถูกจัดให้ดูเป็นเหมือนการแสดงมโหรสพ ที่มีความอลังการของเตาปิ้งขนาดใหญ่ และความหลากหลายของรูปแบบการปิ้งย่างที่แฝงความดิบ เถื่อนเอาไว้ ถึงมันจะดูขัดแย้งกับส่วนรับประทานอาหารก็ตาม ร้านอาหารของเขา ถ้าไม่ได้อยู่กลางเมืองก็อยู่ในไร่ไวน์ หรือมีพื้นที่ด้านนอกที่สามารถชื่นชมกับธรรมชาติได้ มีตัวตนของเขาที่มีความหลากหลายของการรักการผจญภัย โรแมนติก และหลงใหลในวิธีการทำอาหารแบบดั้งเดิม

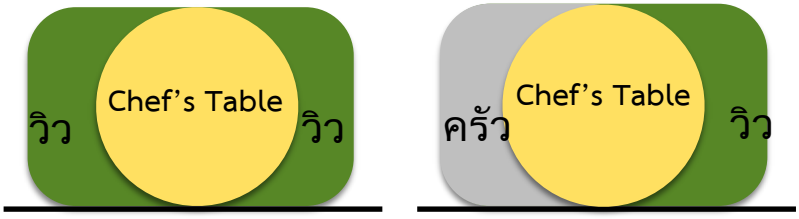


วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัวและวิว ในส่วนครัวของเขามีเครื่องมือการย่างแบบอลังการ ตามรูปแบบดั้งเดิมที่เป็นเอกลักษณ์

Niki Nakayama เชฟชาวญี่ปุ่นที่เติบโตในสหรัฐอเมริกา เจ้าของร้านอาหารที่ได้มิชลินหนึ่งดาวที่ชื่อ n/naka ตั้งอยู่ที่ลอสแอลเจลิส สหรัฐอเมริกา	ให้บริการอาหารเซทแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า Kaiseki แต่ในรูปแบบที่นำเสนอในรูปแบบใหม่ ซึ่งเธอเล่าถึงรูปแบบดั้งเดิมของอาหารประเภทนี้ที่มาจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดและนำเสนอเป็นอาหารในรูปแบบที่ส่งเสริมรสชาติของมัน ในขณะเดียวกับที่ไม่ทำให้รสชาติดั้งเดิมของมันสูญเสียไป ผลลัพธ์ของรสชาติโดยรวมจึงบางเบาไม่หนัก แต่ที่สำคัญ คือทุกเมนูต้องมีความลื่นไหล เกี่ยวโยง และต่อเนื่องกัน เหมือน Melody ในงานดนตรี โดยเริ่มจากอาหารเริ่มต้นที่รสชาติไม่เข้มข้น และค่อยๆ รสชาติจัดจ้านขึ้นในอาหารจานหลัก และกลับมาลงจบที่ของหวาน ภายใต้เทคนิคลักษณะการจัดวางของจานที่มีความเป็นทางการ การเรียงลำดับของอาหารคือ ซาชิมิเป็นอาหารเริ่มต้น ตามต่อด้วยอาหารประเภทปิ้งย่าง ที่ต้องมาก่อนอาหารนึ่ง และอาหารทอดที่มาตามหลัง	ตอนแรกนั้นตั้งใจว่าจะทำพื้นที่เป็นลักษณะของครัวเปิดดังเช่นร้านของเชฟดังๆ ทั่วไป แต่จากประสบการณ์ที่ทั้งลูกค้า และนักวิจารณ์อาหารล้วนไม่มีความเชื่อถือในเชฟผู้หญิง จึงทำให้เธอตัดสินใจเชื่อมต่อพื้นที่ครัวและส่วนรับประทานอาหารด้วยช่องหน้าต่างบานเลื่อน ที่กรุในลักษณะที่เหมือนบ้านญี่ปุ่นโบราณที่ใช้กระดาษมาทำ คือมีลักษณะความโปร่งแสง แต่ไม่โปร่งใส ไม่สามารถมองเห็นในครัวได้ เพื่อที่ว่าลูกค้าจะได้สนใจแต่อาหารที่รับประทานเท่านั้น และในส่วนของตัวเธอเองก็จะได้มีความสุขกับการทำอาหารเท่านั้น ไม่ต้องไปสนใจ หรือถูกตัดสินจากใครในเพศสภาพของเธอ พื้นที่รับประทานอาหารเป็นความเรียบง่ายของเฟอร์นิเจอร์ วัสดุ และสีที่ดูกลมกลืน สิ่งที่เกิดขึ้นเมื่อรับประทานอาหาร ความสนใจทั้งปวงคือไปอยู่ที่อาหารที่เสมือนงานศิลปะที่ผสมผสานความเป็นตะวันตกและตะวันออก

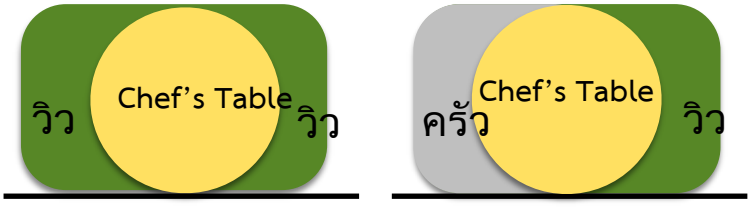
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว ทั้งๆ ที่เป็นพื้นที่ติดกับครัว แต่เชฟก็ปิดส่วนเชื่อมต่อนั้นด้วยบานเลื่อนรูปแบบญี่ปุ่น เพื่อให้ลูกค้าได้จดจ่อกับอาหาร มากกว่าตัวตนของเธอ อีกทั้งวัฒนธรรมญี่ปุ่นก็มีแต่เชฟผู้ชาย

Ben Shewry เป็นเชฟสัญชาตินิวซีแลนด์เจ้าของร้านอาหาร Attica ที่เมลเบอร์น ออสเตรเลีย ติดอันดับที่ 32 ใน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก	เสน่ห์ของอาหารคือความรู้สึกได้ถึงความตั้งใจของคนทำที่ใส่จิตวิญญาณของเขาลงไปด้วย ซึ่งแน่นอนว่า คนที่จะเป็นเชฟได้ย่อมมีความแตกต่างจากพ่อครัวที่ทำอาหาร มันคือความสามารถในการใช้สี ภาษา รูปภาพ อารมณ์ และนำสิ่งเหล่านั้นมาสื่อสารในจานนั้นๆ ได้ นำเสนออาหารที่มีจิตวิญญาณและตอบสนองการทำให้เกิดความรู้สึกของการย้อนเวลาไปถึงอาหารตอนที่แม่ได้ทำให้กินในวัยเด็ก ด้วยความรักที่เต็มเปี่ยม อาหารของเขาทำจากวัตถุดิบของท้องถิ่นออสเตรเลีย ถึงแม้นว่าอาจจะเป็นวัตถุดิบที่ไม่มีใครเคยได้ยิน เขาเริ่มค้นคว้าหาจิตวิญญาณตัวตนจากการรำลึกได้ถึงช่วงเวลาที่เขาเกือบจมดิ่งอยู่ใต้คลื่นน้ำทะเล ซึ่งทำให้เขาค้นพบวัตถุดิบใหม่ๆ และรังสรรค์ออกมาเป็นเมนูที่ไม่ได้ลอกเลียนใคร	ส่วนรับประทานอาหารที่มีการจัดในลักษณะ Chef's Table เชื่อมต่อพื้นที่รับประทานอาหารที่จัดแสงเหมือนละครเวที กับครัวส่วนหน้าที่ดูจะเป็นส่วนที่ดูสว่างไสวกว่าส่วนอื่นที่ให้แสงจำกัดหรือเน้นเฉพาะ ใช้โทนสีของการตกแต่งเป็นโทนสีเทา โต๊ะอาหารเป็นขนากสี่ที่นั่ง ข้อดีคือสามารถเอามาต่อเป็นโต๊ะใหญ่ได้ เป็นร้านเล็กๆ ขนาด 55 ที่นั่งที่ราคาไม่แพง ตั้งอยู่ชานเมือง ค่อนข้างมืด แต่เมื่อเดินเข้าไปในร้าน จุดสนใจ แสงไฟพุ่งเด่นอยู่ที่อาหารและโต๊ะอาหาร เหมือนการแสดงในโรงมหรสพ ที่เปิดฉากด้วยเนย ขนมปัง และเมนูต่างๆ ที่ทยอยตามกันมาอย่างยั่วยวน ถึงขนาดที่นักวิจารณ์อาหารใช้คำว่าเสน่ห์ของอาหารคือความรู้สึกได้ถึงความตั้งใจของคนทำที่ใส่จิตวิญญาณของเขาลงไปด้วย



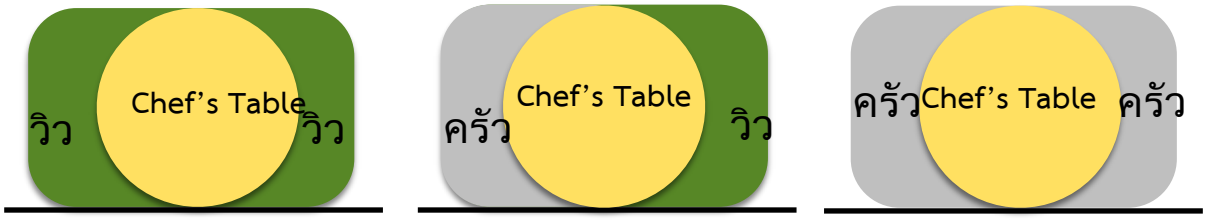
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัวและวิว ในส่วนครัวส่วนหน้าที่มีแสดงไฟสาดส่องโดดเด่นกว่าพื้นที่อื่นๆ เหมือนเป็นเวทีการแสดง

Magnus Nilsson เชฟชาวสวีเดน ผู้บริหารร้านอาหาร Fäviken มีขนาดเล็กแค่ 16 ที่นั่ง ในห้องอาหารชั้นบน และ อีก 8 ที่นั่งที่แยกอยู่คนละชั้น โดยที่ลูกค้าอาจนั่งปะปนจากหลายกลุ่มในโต๊ะเดียวกัน	เขามีเป้าหมายหลักง่ายๆ ก็คืออาหารที่อร่อย มีความท้าทายในเรื่องวัตถุดิบบนพื้นที่ที่ครึ่งปีเต็มไปด้วยหิมะ เขากล่าวว่าเทคนิคการประกอบอาหารเป็นเรื่องลอกเลียนแบบได้ แต่ในเรื่องของจินตนาการ มันคือความเฉพาะตัว เขาทำหนังสือ มีทั้งการสัมภาษณ์ หาสูตรอาหาร เดินทางและทำการหาข้อมูลในเชิงวัฒนธรรมของอาหารในแถบสแกนดิเนเวียที่เรียกว่า Nordic Food จากสูตรอาหารโบราณ การศึกษาข้อมูลจากการทำหนังสือดังกล่าวส่งอิทธิพลและเป็นประโยชน์กับสิ่งที่เกิดขึ้นในเมนูอาหาร เขาไม่เห็นด้วยการโครงสร้างของร้านอาหารระดับสูงทั่วไปที่เชฟเช่นตัวเขาทำหน้าที่ตรวจดูจานในขั้นตอนสุดท้ายที่เคาท์เตอร์ ก่อนส่งให้ลูกค้า เพราะจริงๆแล้ว ขั้นตอนสำคัญที่สุด คือการปรุงอาหาร ควรจะเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำโดยเชฟระดับสูงเท่านั้น	งานครัวของการทำอาหารรูปแบบนี้ไม่ยากเพราะมันมีโครงสร้างและการวางแผนไว้ ที่ Faviken ที่มีการจัดในลักษณะ Chef's Table ตั้งอยู่ในพื้นที่รับประทานอาหาร นอกเหนือไปจากพื้นที่ครัวหลักที่ตั้งอยู่ด้านใน งานยากจริงๆ คือ เส้นของความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับลูกค้าที่จะเกิดขึ้นในช่วงมื้อนั้นๆ ในช่วงแรกของของการเสริฟอาหาร ลูกค้าจะมีความรวดเร็วในการรับอาหารนั้น อาหารช่วงนี้จึงนำเสนอแบบคำต่อคำของลูกค้า ไวน์ที่ดื่มเข้าไปทำให้รูปแบบของการนำเสนอเริ่มกลับมาเร่งความเร็วอีกครั้ง และกลับมาเชื่องช้าด้วยอาหารจานหลักอีกครั้ง ซึ่งการออกแบบและวางแผนการเสนอแบบนี้ จะทำให้ลูกค้าลืมในเรื่องระยะเวลาหรือความเร็วไปเลย คงความทรงจำแต่ความรู้สึกที่อร่อยเท่านั้น เป็นเชฟที่ให้ความสำคัญกับขั้นตอน และการร้อยเรียงอาหารในเวลาที่เหมาะสม



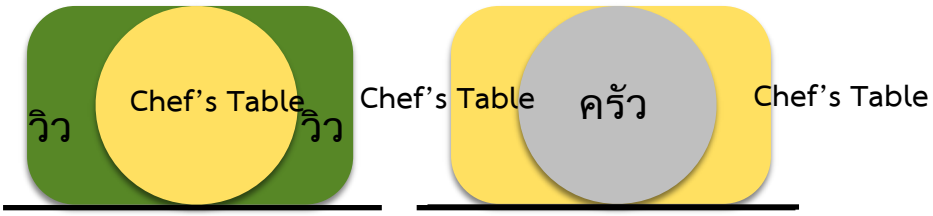
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัวและวิว ในส่วนครัวส่วนหน้าที่มีแสดงไฟสาดส่องโดดเด่นกว่าพื้นที่อื่นๆ เหมือนเป็นเวทีการแสดงการแขวน แล่ หั่น

Grant Achatz เชฟชาวอเมริกันผู้ยืนแถวหน้าในวงการทำ อาหารสมัยใหม่ เขาเป็นเจ้าของร้าน Alinea ตั้งอยู่ที่ชิคาโก้ สหรัฐอเมริกา และ อีกหลายร้านอาหารในอเมริกา เช่น Next, Air เป็นต้น มีผลงานหนังสือออกมาควบคู่กันหลายเล่ม	ความคิดสร้างสรรค์ในความหมายของเขาคือ ไม่ใช่แค่เป็นสิ่งใหม่ที่ไม่มีใครทำมาก่อนเท่านั้น แต่ต้องเป็นสิ่งมหัศจรรย์ หรือแทบจะเป็นไปไม่ได้ต่างหาก ดังนั้นโจทย์สำหรับร้านของเขาคือ การสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับลูกค้าที่แตกต่างจากประสบการณ์ในร้านอาหารทั่วไป กลิ่นอโรมาเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหาร เหมือนกับที่ทุกครั้งที่ได้กลิ่นหอมของไก่งวงอบ จะย้อนไปถึงความทรงจำเมื่อตอนเด็ก เขาจึงสนใจนำเรื่องกลิ่นมาใช้ในเมนูของเขา Grant ได้ค้นพบว่าความสำคัญ ของการเป็นเชฟไม่ได้อยู่ที่การลิ้มลองรสชาติด้วยลิ้น แต่มันคือจินตนาการความคิดสร้างสรรค์ต่างหาก ที่สำคัญที่สุด และความสำเร็จจะมาจากเชาคนเดียวไม่ได้ มันคือความร่วมมือของทีมงาน เพื่อที่จะก้าว ขึ้นไปเป็นร้านอาหารระดับโลก	ร้าน Alinea ของเขาเปิดตัวด้วยทางเดินพุ่งเข้าไปจากภายนอกที่เป็นช่องทางแถบๆ และกดดันด้วยแสงสีแดงของทั้งพื้น ผนัง ฝ้าเพดาน ที่ทอดยาวกว่า 30 เมตร มันเป็นฉากเริ่มแรกที่เหมือนถูกปลุกให้ตื่นและเตรียมตัวให้พร้อมกับประสบการณ์ที่จะได้รับ การปรับปรุงร้าน Alinea เกิดขึ้นในปี 2016 มีให้เลือกเป็นพื้นที่สามรูปแบบ คือ • The Kitchen Table เป็นส่วนที่นำเสนอประสบการณ์ครัวที่ใกล้ชิดที่สุด แต่ก็ไม่รบกวนความเป็นส่วนตัวของลูกค้า เพราะมีผนังกระจกกั้น จำกัดสำหรับการจองกลุ่ม 6 ที่นั่งเท่านั้น • The Gallery Menu เป็นพื้นที่แรกของร้านอาหาร ต่อเนื่องจากส่วนครัว • The Salon Menu เป็นพื้นที่ต่อเนื่องกันสองชั้น ที่แยกออกมาจากสองส่วนแรก ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวสูงกว่า



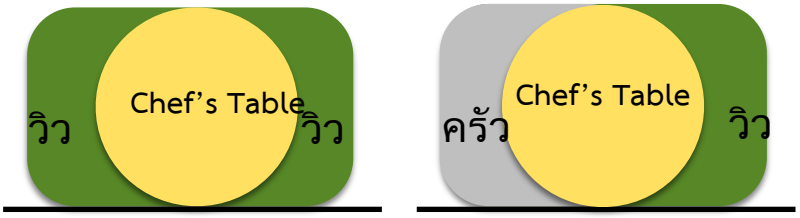
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ที่มีครบทั้งสามรูปแบบไว้ตามราคาที่แตกต่างกันไป 3 แบบ

Alex Atala เชฟชาวบราซิล เจ้าของร้านอาหาร D.O.M. (Deo Optimo Maximo) ตั้งอยู่ที่เมือง São Paulo บราซิล	เขารักธรรมชาติและเป็นนักสำรวจ มีพื้นเพเป็นคนอเมซอนที่รักการผจญภัย ร่วมกับเทคนิคชั้นสูงของการประกอบอาหารฝรั่งเศส อาหารของเขาจึงออกมาจึงมีความแตกต่างด้วยความเป็นตัวของตัวเอง และสร้างสรรค์อย่างสุดๆ ที่ไม่สามารถคาดเดาได้ อาหารของเขาโดดเด่นและได้รับการโปรโมท เผยแพร่ถึงขนาดว่าเขาได้รับการขนานนามว่าเป็นเอกอัครราชทูตแห่งศิลปะการทำอาหารบราซิล เขาเป็นนักอนุรักษ์ และช่วยขยายพันธุ์พืชในป่า ซึ่งเขาบอกเรื่องราวเหล่านั้นผ่านอาหารที่ดูเหมือนจะเชิญชวนให้คนมาผจญภัยในป่า มากกว่ามารับประทานในร้านอาหาร เขานำเสนอประสบการณ์แห่งสัญชาติบราซิล ไม่ว่าจะเป็นดนตรี การตกแต่ง สถาปัตยกรรม และอาหาร รสชาตินับเป็นการผจญภัย ถึงแม้นบางอย่างมันอาจจะไม่อร่อยแบบที่คุ้นเคย หรือแปลกประหลาด	พื้นที่รับประทานอาหารที่มีการตกแต่งที่เรียบง่าย แต่หรูหรา และอบอุ่นด้วยโทนสีและวัสดุที่เลือกมาเป็นพื้นที่ของฝ้าเพดานสูง ทำให้เกิดเป็นพื้นที่โล่ง โปร่ง จัดให้มองเห็นทะลุไปถึงบางส่วนของพื้นที่ครัวส่วนหน้าที่ตั้งอยู่ทางซ้ายมือของทางเข้าด้านในโดยมีการกั้นส่วนพื้นที่ด้วยผนังกระจก มีการแบ่งพื้นที่นั่งส่วนหน้าและส่วนด้านหลังที่เป็น Chef's Table ด้วยการจัดเป็นโต๊ะกลมสำหรับ 8 ที่นั่ง ที่ขนาบข้างด้วยส่วนครัวส่วนหน้าที่มีกระจกใสกั้นกันกลิ่นอาหารออกมารบกวน และส่วนบาร์เครื่องดื่ม แต่ก็ทำให้พื้นที่ของโต๊ะกลมนี้ดูเข้าทาง เสมือนเป็นส่วนหนึ่งของส่วนครัวจริงๆ ผิดกับพื้นที่รับประทานอาหารโดยทั่วไปที่ใช้เป็นโต๊ะขนาดสี่ที่นั่งทรงสี่เหลี่ยม ที่สามารถนำมาปรับเชื่อมเป็นโต๊ะยาวได้สำหรับหลายที่นั่ง ในการปรับเปลี่ยนรูปแบบได้



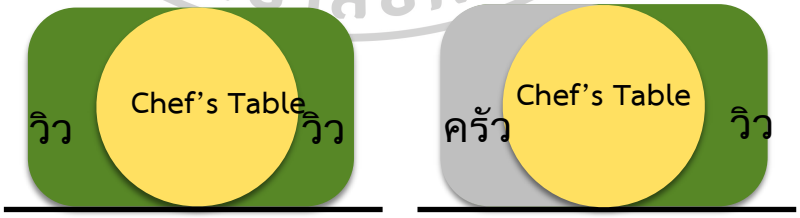
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่เป็นโต๊ะกลมแปดที่นั่งถูกโอบล้อมด้วยครัวส่วนหน้าที่มีผนังกระ และส่วนเครื่องดื่มที่มีกระจกกั้น

Dominique Crenn เชฟชาวฝรั่งเศสหญิงคนเดียวในอเมริกาที่ได้รับรางวัลมากมาย เธอเป็นเจ้าของร้านอาหาร Atelier Crenn สหรัฐอเมริกา	อาหารของ Dominique Crenn สามารถสื่อสารตั้งแต่แรกเห็น คืองานศิลปะสมัยใหม่ที่สื่อออกมาในอาหาร เหมือนกับที่แสดงออกในงานจิตรกรรมหรือบทกวี ซึ่งล้วนต้องอาศัยการสื่อความหมายและความงามเป็นสำคัญ มีตัวตนและความเป็นเธอที่ซ่อนอยู่ในอาหาร มันคือความทรงจำที่ส่งผ่านมา เมนูที่ร้านเป็นโคลงกลอน มีทำนองที่เป็นเหมือนศิลปะ แต่ก็คงไว้ซึ่งเนื้อหาที่บอกเล่าตั้งแต่ต้นจนจบ เมนูแต่ละรายการซ่อนอยู่ในแต่ละบรรทัดของบทกวีนั้น วัตถุดิบเป็นเรื่องที่ Dominique Crenn ใส่ใจมาก แรงบันดาลใจในเรื่องอาหารคือเมื่อสมัยเด็กตอนอยู่ที่แคว้นบริทานี่ Brittany มีอาหารทะเลเป็นสื่อและเรื่องราวในปัจจุบันที่ แคลิฟอร์เนีย	Atelier Crenn เป็นร้านอาหารขนาดเล็กที่มีขนาดแค่ 8 โต๊ะ การตกแต่งร้านเป็นแนวที่เธอต้องการให้เกิดความอบอุ่น เหมือนไปเยี่ยมบ้านเธอ มีผนังที่ตกแต่งด้วยภาพเขียนของพ่อ พื้นที่ด้านในที่เคยมองทะลุไปสู่ส่วนครัว ได้มีการปิดและแยกส่วนรับประทานอาหารด้วยฉากไม้ด้านหน้า เป็นร้านอาหารระดับสูงที่ดูเป็นกันเองแบบที่ไม่ต้องนั่งตัวเกร็ง มีความเป็นส่วนตัวของเจ้าของและชิ้นงานที่จัดวางไว้เพื่อระลึกถึงคุณพ่อที่เสียไปแล้วของเธอ เธอมีร้านอาหารอีกร้านที่ชื่อ Petit Crenn เพื่อรองรับกลุ่มเพื่อนๆ มีเคาท์เตอร์บาร์ขนาดใหญ่อยู่กลางร้านที่ ร้านอาหารทั้งหมดของเธอสื่อสารความเป็นตัวเธอที่ผ่อนคลายและเรียบง่าย ถึงแม้นการตกแต่งจะไม่หรูหรา แต่ก็มีระดับโทนสีที่เกิดขึ้นในพื้นที่เป็นสีจากสัจจะวัสดุเป็นส่วนใหญ่



วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่งที่เรียบง่าย แต่มีเรื่องราวความเป็นส่วนตัวสูง และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 (ร้านอาหาร Petit Crenn) ที่มีเคาท์เตอร์บาร์อาหารและเครื่องดื่ม ดูมีความเป็นกันเองมากกว่า

Enrique Olvera เชฟชาวเม็กซิกันผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Pujol ในเม็กซิโกซิตี้	เขานำจิตวิญญานอาหารเม็กซิกันก้าวไปถึงความเป็นร้านอาหารระดับสูง เขาจึงเดินทางไปพื้นที่ชายฝั่งทะเลที่เรียกว่า Oaxaca พื้นที่ซึ่งมีความหลากหลายของอาหาร เขาได้สร้างรูปแบบเฉพาะใน Mole ของเขาด้วยกรรมวิธีที่เป็นกระบวนการสำหรับหมักของเหลวเป็นการนำเสนอทั้งผลผลิตของเก่าและใหม่อยู่ด้วยกันในหนึ่งจาน ซอส Mole ของเขาประกอบด้วยวัตถุดิบเป็นร้อยชนิด ซับซ้อนยิ่งกว่าศิลปะการทำซอสในอาหารฝรั่งเศส รสชาติที่หลากหลายในซอสนั้นช่างขัดแย้ง กับรูปทรงกลมที่ดูเรียบง่าย เป็นชัยชนะของการสร้างสรรค์เหนือเทคนิค “ความหรูหรา” ในความหมายของเขาเกิดจากวัตถุดิบหายากของมด Chicatana ที่ปีหนึ่งจะมีเวลาจำกัดแค่สี่ถึงห้าวันที่จะได้มดชนิดนี้มา	ร้าน Pujol ที่ปรับปรุงใหม่ในปี 2017 ได้รับการออกแบบโดยสถาปนิก Javier Sánchez มีสองพื้นที่รับประทานอาหารที่แตกต่างกัน คือส่วนเคาน์เตอร์ทาโก้สไตล์ญี่ปุ่น Omakase ขนาดใหญ่ที่มีทาโก้เตรียมไว้ให้บริการตรงหน้า ซึ่งเมนูที่นี่เสริฟประกอบด้วยทาโก้ที่หลากหลายและเครื่องดื่ม และส่วนห้องอาหารหลักจะให้ บรรยากาศของโทนสีจากสัจจะวัสดุและ มีการนำแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ ทำให้ร้านอาหารมีความเรียบง่าย แต่ก็มีความหรูหราของการจัดพื้นที่ที่มีระยะห่างแบบผ่อนคลาย ไม่ได้แออัด มีที่เก็บน้ำฝนที่นำมาใช้รดน้ำต้นไม้ที่อยู่ในพื้นที่ สภาพแวดล้อมและบรรยากาศของร้านมีความสมดุลย์ของธรรมชาติที่แสดงออกผ่านแสงแดด ต้นไม้ และความโปร่งเบาของการจัดพื้นที่ ร่วมกับธรรมชาติ

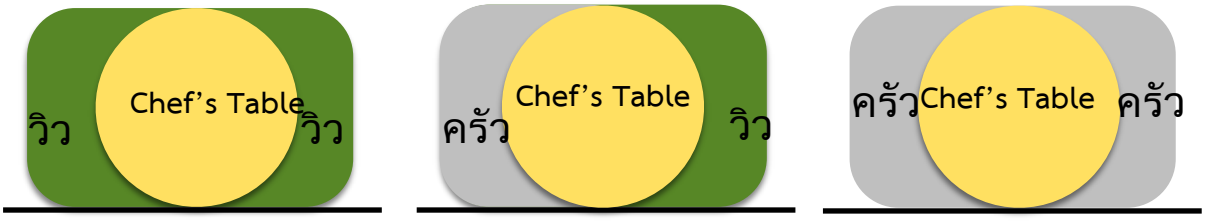


วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่งพื้นที่มีการจัดเป็น Court Yard ที่มีแสงธรรมชาติเข้ามาได้ และพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 2 ที่เป็นโต๊ะกลมแปดที่นั่งถูกโอบล้อมด้วยครัวส่วนหน้าที่เป็นเคาท์เตอร์เสริฟ Taco

Ana Roš เชฟชาว Slovenia ผู้เป็นเจ้าของร้านอาหาร Hiša Franko ที่ตั้งอยู่ท่ามกลางหุบเขา	เธอไม่ได้เรียนจบศิลปะการทำอาหาร แต่สามารถที่จะผสมกลมกลืนความดั่งเดิมของอาหารและความสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว มีแบบฉบับเป็นของตัวเองที่ไม่เหมือนใคร อาหารของเธอเป็นการผสมกันอย่างลงตัวจากสิ่งที่ดูแยกเดี่ยวๆ เปรียบเหมือนกับ กลอนไฮกุของญี่ปุ่น เช่น ปลาหมึก ขนมปังหวาน วอลนัท และ ชีส Tolmin และอย่างที่คาดเดาไม่ ออกว่าเมื่อมันมารวมกันแล้วจะเป็นรสชาติใด แต่มันก็เป็นการส่งเสริมกันอย่างลงตัว เธอตระหนักว่าเคล็ดลับของอาหารคือ ความกลมกล่อมของการผสมผสานระหว่างความหลากหลายในรสสัมผัสของอาหารและอุณหภูมิ เธอนำเสนอเมนูด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ปลาเทร้าท์พันธุ์ลายหินอ่อน Marble Trout ชีส Tolmin เป็นต้น	พื้นที่รับประทานอาหารที่มีการตกแต่งที่แยกส่วนครัวโดยเด็ดขาด จากส่วนที่นั่งรับประทานอาหารที่ดูเรียบง่าย มีการนำแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ วิวมองเห็นยอดเขาที่ห่างไปไม่ไกลการตกแต่งที่ดูเรียบง่ายแต่มีวิถีของการนำวัสดุท้องถิ่นมาใช้เป็นองค์ประกอบ เกิดความลงตัวของสีสรรและวัสดุ การสร้างสรรค์พื้นที่ใหม่นี้ Hiša Franko ได้รับการปักหมุดในแผนที่โลกของวงการศิลปะการทำอาหาร แม้ว่าสโลเวเนียจะเป็นประเทศเกิดใหม่เล็กๆ และยังด้อยพัฒนา แต่นั่นทำให้อาหารสโลเวเนียโด่งดังขึ้นมา แม้นกระทั่งคนฝรั่งเศสยังทึ่งในสิ่งที่เกิดขึ้น Ana Roš ได้ทำให้ประเทศเป็นที่รู้จัก อาหารของเธอได้สื่อสารมากกว่าบริบทของตัวมันเอง แต่ละเมนูมีสีสรรของธรรมชาติและสภาพแวดล้อม เหมือนกับงานตกแต่งภายในที่เธอพยายามสื่อสารออกมาเช่นกัน

วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิวธรรมชาติ และการตกแต่ง มีแบ่งพื้นที่นั่งเป็นหลายส่วนทั้งที่อยู่ในสวน ในอาคารเดิม และอาคารใหม่ที่เป็นห้องกระจก

Gaggan Anand เชฟเกิดที่เมืองกัลกัตตา ประเทศอินเดีย และเป็นเจ้าของร้านอาหาร Gaggan ซึ่งตั้งอยู่ที่กรุงเทพฯ ประเทศไทยที่ขึ้นเป็นอันดับหนึ่งในเอเซีย ก่อนจะปิดตัวลงในปี พ.ศ. 2562 (2019) และเปิดใหม่ในนาม Gaggan Anand ในปีเดียวกัน	อาหารที่ร้านนี้เหมือนการเดินทาง และมันคือการผจญภัย คนในครัวมาจากหลากหลายชาติ มันเป็นบรรยากาศที่ดี ไม่เป็นทางการหรือตึงเครียดจนเกินไป อาหารที่ Gaggan มีรากเหง้ามาจาก Street Food ในหลายๆ แคว้นของอินเดีย แค่สิ่งที่เขานำเสนอคือรูปแบบใหม่ นับได้ว่ามันเป็นการปฏิวัติทางอาหารอินเดีย นอกจากนี้ การที่เขาได้ไปฝึกงานทำ el Bulli ได้เป็นการเปิดโลกทัศน์อย่างสุดโต่ง ซึ่งเขาได้สร้างรูปสัญลักษณ์ของอาหารอินเดียสมัยใหม่ด้วยเทคนิคที่เรียนมาและผนวกกับการสร้างสรรค์ของเขาเอง ทำให้เกิดอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ Tasting Menu ที่ Gaggan นำเสนอในช่วงแรกคือไฟลามทุ่งที่กระแทกเข้ามา แนวความคิดคือ 10 จานแรกที่เสริฟอย่างต่อเนื่องควรจะจบใน 25 นาที เสริฟทีละสามจานพร้อมๆ กัน มันคือสิ่งที่คาดเดาไม่ได้	ร้าน Gaggan ที่นำเสนอในสารคดี Chef's Table ไม่ได้มีความชัดเจนในการออกแบบ คือมีลักษณะเป็นร้านอาหารที่แยกส่วนครัวและส่วนที่นั่งโดยเด็ดขาด รูปแบบบรรยากาศไม่ได้ชัดเจน แต่เป็นการนำเอาอาคารมาปรับปรุงใหม่ โดยส่วนตัว มองว่าไม่เข้ากับลักษณะอาหารแนวสมัยใหม่ของเชฟ Gaggan สักเท่าไร การตกแต่งที่ศึกษาดูจากรูปก็ไม่ได้โดดเด่น หรือแสดงตัวตน สไตล์ของอาหาร และเชฟ เพราะใช้สีกลางๆ ที่เป็นสีครีมเป็นโทนที่ใช้ในการตกแต่งถายใน บรรยากาศของส่วนครัวมีผนังกระจกกั้นก็มี แบบที่เป็นเคาท์เตอร์ Omakase ก็มี เพราะด้วยบุคลิดลักษณะของเชฟชอบสนุกสนานกับคน บรรยากาศดูเป็นร้านอาหารไทยหรือชาติไหนๆ ก็ได้ ไม่เจาะจง ไม่ได้มีรูปแบบโดดเด่นถ้าเทียบกับอาหาร

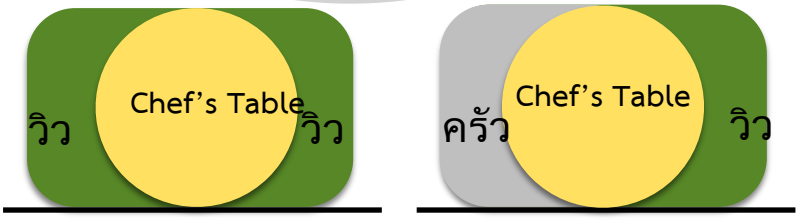


วิเคราะห์เป็นพื้นที่ที่มีครบทั้งสามรูปแบบ โดยแบบที่ **1** เป็นที่นั่งแบบทั่วไปมีวิวเป็นสวนด้านนอก
โดยที่ทุกแบบมีครัวเปิด ซึ่งส่วนพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2
ที่มองเห็นครัวบ้างจากระยะที่ถอยออกมา และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่เป็นครัว

Vladimir Mukhin เชฟและเจ้าของร้านอาหาร White Rabbit ที่มอสโค รัสเซีย	เขาตั้งมั่นในการนำศิลปะการทำอาหารแบบรัสเซียที่ถูกทำให้หายไปในช่วง 75 ปีของการเป็นสหภาพโซเวียต เขาเป็นลูกหลานรุ่นที่ 5 จากบรรพบุรุษที่ล้วนแต่เป็นเชฟชื่อดังของรัสเซีย แม้ว่าเขาจะศึกษาตำราอาหารโบราณของรัสเซีย แต่เขาก็กรองมันออกมาด้วยวิถีทางที่เป็นแบบฉบับของเขาเองซึ่งมันช่างทำได้อย่างน่าสนใจมากๆ และถูกใจคนในยุคนี้ เขาแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารรัสเซีย ซึ่งทั้งตัวเขาและอาหารของเขาล้วนเป็นที่จับตามอง จนกลายเป็นกระแสของความเป็นรัสเซียสมัยใหม่ เขามีหน้าที่ในการอนุรักษ์รสชาติแบบเดิมๆ ของมันในรูปลักษณ์ที่เปลี่ยนไป ในการนำเสนอด้วยการแต่งจานที่เป็นสมัยใหม่ที่เป็นแนวทางของเขาเอง รสชาติจริงๆ ของอาหารรัสเซียแท้แบบดั้งเดิมจะต้องกลมกล่อมด้วยน้ำผึ้งเท่านั้น	ร้านอาหาร White Rabbit คือการสร้างสรรค์ด้วยแรงบันดาลใจจากเรื่อง Alice in Wonder land ที่ได้รับการตกแต่งทั่วไปในบรรยากาศของร้านด้วยทั้งภาพวาด และของตกแต่ง รวมถึงแนวความคิดที่ซ่อนอยู่ถึงการได้ค้นพบอาหารรัสเซียรูปแบบใหม่ๆ ที่ซ่อนอยู่ในบ้านกระต่ายหลังนี้ ตั้งอยู่บนชั้นที่ 16 ซึ่งเป็นส่วนดาดฟ้าของอาคาร มีหลังคาเป็นโดมกระจก ชมวิวของมอสโคว์ได้ โดยที่ในปี 2020 มีร้านอาหารในเครือของ White Rabbit รวม 21 ร้าน ซึ่งหนึ่งในนั้น ชื่อร้านอาหาร Chef's Table: ซึ่งตั้งอยู่ที่ตึกเดียวกันกับ White Rabbit แต่มีความโดเด่นในเรื่องการบริการอาหารเซทเมนู และการจัดสถานที่เป็นรูปทรงคล้ายเกือกม้าที่ลูกค้านั่งล้อมรอบแบบ Omakase ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เชฟทำงานสร้างสรรค์อาหาร และนำเสนอเป็นอาหาร 13 course-tasting menu

วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว ที่มีแสงธรรมชาติเข้ามาได้จาก Skylight ในรูปแบบการตกแต่งเรื่องราว Alice in Wonderland และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่เป็นครัวเปิดแบบ Omakase

Tim Raue เชฟชาวเยอรมันและเจ้าของร้านอาหารชื่อเดียวกันคือ Tim Raue ตั้งอยู่ที่เมืองเบอร์ลิน เยอรมัน	Tim Raue เป็นเชฟคนสำคัญในเยอรมัน ซึ่งแต่เดิมอาหารชั้นสูงในประเทศนี้ถูกผูกกับอาหารฝรั่งเศส เขาเป็นรุ่นบุกเบิกที่นำรสชาติที่มีความเป็นเอเชียเข้ามาผสมผสานในอาหารในเยอรมัน ในปี 1930 เบอร์ลินเคยได้เคียงคู่ไปกับปารีสด้านการเป็นเมืองแห่งวัฒนธรรมอาหาร แต่แล้วสงครามก็ทำลายล้างเบอร์ลินไปทั้งหมด การเดินทางสายกลางไม่ใช่การตัดสินใจของเขา เพราะเขาต้องการให้เป็นที่จดจำ และจะต้องมีคนเขียนถึงงานของเขา บางทีสิ่งที่ได้มาก็เป็นรสชาติที่จัดจ้านจนเกินไป อาหารของเขาควรแจ้งเกิดและแสดงความแตกต่างนั้นออกมา ซึ่งนั่นก็คือวิธีที่ Tim Raue แสดงออกมาถึงตัวตนของตัวเอง ความเผ็ดร้อนของอาหารเอเชียได้เป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการสร้างอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งตัวเขาเองและเบอร์ลิน	ร้านอาหาร Tim Raue พนักงานเสริฟยังสวมเสื้อยืดและรองเท้าผ้าใบ บางทีก็มีสุนัขอยู่ใต้โต๊ะ มันไม่ใช่รูปแบบของสถานที่ที่มาตรฐานหรือมีพิธีรีตอง ที่ร้าน Tim Raue เป็นโลกเฉพาะตัวตามแบบของ Tim Raue เท่านั้น เพราะตัวเขาเองก็ไม่เคยสนใจในกฎเกณฑ์ใดๆ แต่ร้านอาหารนี้คือชีพจรของชีวิตเขา ทุกสิ่งอย่างเป็นไปตามที่เขาฝันถึง ทุกรายละเอียด แก้วและจานทุกใบ ที่มีความเรียบง่าย ในพื้นที่รับประทานอาหารโดยรวม อย่างมีระเบียบแบบแผน แต่ก็แฝงตัวตนของเจ้าของร้านที่มีความขัดแย้งด้วยการตกแต่งภาพติดผนังที่ไม่ใช่ภาพสวยงาม แต่เป็นการสื่อสาร ที่มีภาพด้านล่างเป็นส่วนที่นั่งติดกับส่วนครัวที่สามารถมองเห็นบรรยากาศในครัวได้ มีการใช้สีแดงสาดที่ผนัง แสดงความรุนแรงที่ได้ระบายออกมาสู่การตกแต่งในรูปแบบของเขา



วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่งที่ดูเรียบง่ายแต่มีตัวตนแห่งย่านของเชฟ และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่เป็นแบบพื้นที่นั่งติดกับครัว แต่มีผนังกระจกกั้น สามารถสังเกตการณ์ในครัวได้ แต่ในขณะเดียวกันก็แสดงตัวตนที่มีความรุนแรงด้วยภาพด้านล่างเป็นส่วนที่นั่งติดกับส่วนครัว มีการใช้สีแดงสาดที่ผนัง

Bo Songvisava เชฟและเจ้าของร้านอาหาร Bo.lan ในกรุงเทพฯ ได้รับรางวัลเชฟหญิงที่สุดยอดในเอเชียในปี พ.ศ. 2556 (Best Female Chef in Asia 2013)	Bo.Lan มีเป้าหมายอยู่ที่จะใช้วัตถุดิบจากในประเทศเท่านั้นและต้องเป็นแบบปลอดสารเคมี 100% เช่นกัน ผลก็คือไม่พบวัตถุดิบปลอดสารเคมีในตลาด การทำอาหารไทยแบบดั้งเดิมส่งผลให้ห่วงใยปกปักษ์รักษาสิ่งแวดล้อม การมีนโยบายส่งผลให้ประเด็นที่จะช่วยกันดูแลผืนดิน ผืนน้ำ มหาสมุทรที่อยู่รอบตัวเหล่านี้จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะเป็นแนวทางที่ร้านอาหาร Bo.Lan จะเป็นไปเพื่อสร้างความยั่งยืนมากเท่าที่จะเป็นไปได้ หรือแม้แต่การที่จะไปให้ถึงการพยายามที่จะก้าวไปในการที่จะไม่ทิ้งของเสียเลยแม้แต่น้อย เธอทำให้คนเข้าใจความซับซ้อนของอาหารไทย และเขาเหล่านั้นก็ได้กินอาหารไทยแบบที่มันควรจะเป็น	อาหารที่ร้าน Bo.Lan มี Tasting Menu ที่ให้ลูกค้าได้เข้าใจอาหารไทยที่เคยเป็นไปอย่างเข้มข้นและซื่อสัตย์ต่อลูกค้า มีการเชิญให้ลูกค้าเข้ามาในครัวและชิมอาหารที่จัดไว้ในลักษณะเป็นคำๆ เหมือนอาหารเรียกน้ำย่อยเสมือนเป็นการเน้นถึงศิลปะการทำอาหารไทยและความสำคัญของวัตถุดิบท้องถิ่น ที่ร้านนี้ ซึ่งใช้เฉพาะวัตถุดิบจากในประเทศไทยเท่านั้น ซึ่งไม่ใช่แค่เฉพาะวัตถุดิบ แต่กรรมวิธีการทำก็ต้องปฏิบัติตามแบบดั้งเดิมด้วย ร้าน Bo.Lan เสริฟอาหาร 7 จาน พร้อมๆ กันในส่วนของอาหารจานหลัก ซึ่งตามหลักของแบบแผนอาหารไทยจะประกอบด้วยจาน แกงเผ็ด แกงจืด ของยำ ของผัด และของดองที่เอาไว้กินแกล้ม

วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิวสวนจากด้านนอกอาคาร ภายในเป็นการตกแต่งแบบบ้านไทย เป็นเรือนไม้ ที่นำองค์ประกอบท้องถิ่มาใช้อย่างมีศิลปะ มีการนำสีเขียวจากสวนมาใช้เป็นผนังส่วนใหญ่ด้านใน ความน่าสนใจ คือมีการสร้างกิจกรรมให้คนเข้าไปในครัวได้ ถึงแม้ว่าจะไม่มีพื้นที่ Chef's Table ในครัวที่เป็นรูปธรรม

บทวิเคราะห์ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดี Netflix: Chef's Table

จากรูปแบบการวิจัยที่มีการนำกรณีศึกษามาทำการวิเคราะห์ผ่านหลักการของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum ที่มีรูปแบบของทฤษฎีมี 2 แนวทาง คือ

แนวทางที่ 1 การวิเคราะห์จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในระยะไกลที่เป็นภาพรวมกว้างๆ ในสถานที่หรือบรรยากาศ ส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances มีความเป็น Objective Value โดยใช้แนวทางของวิเคราะห์ด้วยรูปตัด Marco Navarra: Section Analysis ที่นำเสนอเป็น 3 รูปแบบ

แนวทางที่ 2 การวิเคราะห์จากเนื้อหา Content Analysis สารคดีที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวที่ มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัว มีความเป็น Subjective Value โดยใช้การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการระบุลักษณะของเหตุการณ์โดยเป็นการนำเสนอเป็นตาราง

- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ "Chef's Table" เป็นรายชื่อเชฟ รายรายละเอียดย่อๆ ของเชฟและร้านอาหารของเขา พร้อมที่ตั้ง
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ "อาหาร" เป็นการสรุปความเรื่องอาหารจาก "Chef's Table"
- เนื้อหาการวิเคราะห์ในตารางช่องที่หัวข้อ คือ "บรรยากาศ" เป็นการสรุปเนื้อหาส่วนบรรยากาศการรับประทานอาหาร

อรรถรสของ Chef's Table ที่ทำให้ในส่วนของเนื้อหาล้วนสื่อสารถึงคุณค่าที่เป็นพื้นที่ที่จะทำความเข้าใจกับโลกในแง่มุมต่างๆ ซึ่งบริบทต่างๆ ทับซ้อนกันอยู่อย่างเป็นองค์รวมมากกว่าเชิงเดี่ยว โดยเฉพาะที่เป็นส่วนที่เกี่ยวกับตัวตน ความเชื่อของเชฟ และพื้นที่ ผ่านการรับรู้ในอาหารและบรรยากาศของ Chef's Table ที่พแจะสรุปออกมา ได้แก่

- อาหารและพื้นที่เป็นส่วนหนึ่งของการแสดงศิลปะ เช่น Massimo Bottura และเชฟส่วนใหญ่ที่ให้คุณค่าดังด้วยการจัดพื้นที่ แสง องค์ประกอบ การเลือกใช้วัสดุ ที่ส่งเสริมทั้งในอาหาร พื้นที่และบนโต๊ะอาหาร มีการจัดแสดง เลือกใช้ภาชนะ และวัสดุปิดผิวไม่ว่าจะเป็นพื้น ผนัง โต๊ะ ฝ้าเพดาน

- อาหารและพื้นที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมของความเป็นถิ่นที่ ผ่านการสืบค้นในตำราอาหารที่มีในประวัติศาสตร์ เช่น Magnus Nilsson, Vladimir Mukhin เป็นต้น หรือการจัดพื้นที่ของร้าน n/naka ของเชฟ Niki Nakayama ที่สื่อสารความเป็นญี่ปุ่นในตัวเธอ ในขณะที่เชฟ Tim Raue ที่แสดงตัวตนและเมืองเบอร์ลินออกมาป่านการผสมผสานวัฒนธรรมกับอาหารรสจัดจากเอเชีย เป็นต้น
- เป็นพื้นที่แสดงถึงตัวตนและความเชื่อของเชฟ อาหารและพื้นที่ได้กลายเป็นเวทีที่เชฟใช้สื่อสารบอกเล่าเรื่องราว ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบท้องถิ่น หรือกรรมวิธีท้องถิ่น ที่บอกเล่าเรื่องราวของอาหาร ผู้คน และชวนคนให้ออกมาอยู่ในธรรมชาติ Dan Barber, Francis Mallmann, Alex Atala, Ana Roš เป็นต้น หรือการสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับสังคมและโลก ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของระบบนิเวศวิทยา การสร้างผลกำไรให้กับคนในแวดวงเกษตรกรรม ความยั่งยืนของสภาพแวดล้อมจากเชฟ Alex Atala ซึ่งเชฟโบก็อยู่ในกลุ่มนี้ด้วย เริ่มต้นจากการที่เชฟโบพยายามหาวัตถุดิบปลอดสารเคมีที่แทบไม่มีในตลาด จึงทำให้เธอได้มีโอกาสลงลึกไปถึงการสืบหาในท้องถิ่น เป็นต้น
- อาหารและพื้นที่เป็นเรื่องราวที่สร้างความประหลาดใจ เป็นประสบการณ์แห่งความทรงจำ เช่น เชฟ Grant Achatz ที่เป็นพ่อมดแห่งวงการอาหาร สร้างมายากลออกมาทั้งในอาหารและสถานที่ ร้าน Alinea ของเขาที่เปิดตัวด้วยทางเดินพุ่งเข้าไปจากภายนอกที่เป็นช่องทางแถบๆ และกดดันด้วยแสงสีแดงของทั้งพื้น ผนัง ฝ้าเพดาน ที่ทอดยาวกว่า 30 เมตร มันเป็นฉากเริ่มแรกของ การเข้าถึงพื้นที่ๆ ไม่เหมือนร้านอาหารร้านไหนในโลก เป็นต้น
- การเรียงลำดับที่เกิดขึ้นทั้งในอาหารและบรรยากาศ Sequences ความต่อเนื่อง ความช้าเร็ว ความร้อนเย็น รสชาติที่เริ่มจากอาหารรสเปรี้ยว ล้วนมีผลกับอาหาร เช่นเดียวกับการเรียงความต่อเนื่องของการเข้าถึงพื้นที่ เช่นที่ร้านอาหาร n/naka ของเชฟ Niki Nakayama ที่ให้บริการอาหารเซทแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า Kaiseki ทุกเมนูต้องมีความลื่นไหล เกี่ยวโยง และต่อเนื่องกัน เหมือน Melody ในงานดนตรี โดยเริ่มจากอาหารเริ่มต้นที่รสชาติไม่เข้มข้น และค่อยๆ รสชาติจัดจ้านขึ้นในอาหารจานหลัก และกลับมาลงจบที่ของหวาน มีซาชิมิเป็นอาหารเริ่มต้น ตามต่อด้วยอาหารประเภทปิ้ง ย่าง ที่ต้องมาก่อนอาหารนึ่ง และอาหารทอดที่มาตามหลัง เป็นต้น การจัดพื้นที่ที่เป็นจุดเชื่อมต่อการนำสู่ร้านอาหารด้วยการส่งเสริมแนวความคิดในเชิงบริบทนั้นๆ เช่น ร้าน Blue Hill ที่ Stone Barns ของเชฟ Dan Barber ที่ตั้งในสวนเกษตรของเขา ร้าน Alinea ของเชฟ Grant Achatz ที่เปิดตัวด้วยทางเดินพุ่งเข้าไปจากภายนอกที่เป็นช่องทางแถบๆ และกดดันด้วยแสงสีแดงของทั้งพื้น ผนัง ฝ้าเพดาน ที่

ทอดยาวกว่า 30 เมตร แสดงออกถึงความพิศวงในบทเริ่มต้น ก่อนที่จะไปเจอกับหลายๆ บท ในส่วนของอาหาร

- กลิ่นอโรมาเป็นองค์ประกอบสำคัญของอาหารและสร้างบรรยากาศของพื้นที่ เหมือนกับที่ Grant Achatz บอกว่าทุกครั้งที่ได้กลิ่นหอมของ ไก่งวงอบ จะทำให้เขานึกถึงวันขอบคุณพระเจ้ากับครอบครัวเมื่อตอนเด็ก เขาจึงสนใจนำเรื่องกลิ่นมาใช้ในเมนูของเขา

- คุณค่าในการรับรู้ด้วยสายตา คือเป็นทั้งจากธรรมชาติแวดล้อมเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหาร เช่น ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สวยงาม เช่น ริมทะเล ริมภูเขา หรือแม้แต่พื้นที่กลางเมืองจะได้ใช้โอกาสจากความได้เปรียบในส่วนของสถานที่ตั้งนี้ แต่การเพิ่มเติมเรื่องราวที่เป็นบริบทของเชฟลงไปก็เป็นสิ่งที่ส่งเสริมสร้างสุนทรียศาสตร์ เช่น ที่ร้านอาหาร White Rabbit ของเชฟ Vladimir Mukhin ที่ตั้งอยู่บนชั้นที่ 16 ซึ่งเป็นส่วนดาดฟ้าของอาคาร มีหลังคาเป็นโดมกระจกชมวิวเมืองมอสโคว และยังสร้างสรรค์ด้วยแรงบันดาลใจจากเรื่อง Alice in Wonder land ในการตกแต่งทั่วไปในบรรยากาศของร้านด้วยทั้งภาพวาดและของตกแต่ง ที่อาจจะเปรียบเทียบความหมายถึงเนื้อหาที่เชฟพยายามรวบรวมสูตรตำราอาหารรัสเซียเพื่อสร้างสรรค์อาหารรัสเซียใหม่ ดังเช่นที่อลิสเองก็เดินทางไปในที่ต่างๆ จนในที่สุดก็กลับบ้านได้ หรือการที่ร้านอาหาร Bo.Lan ของเชฟโบใช้องค์ประกอบตกแต่งด้วยเครื่องมือการประกอบอาหารของชาวบ้านที่มาวางอย่างพอเหมาะ เป็นต้น ซึ่งในหัวข้อนี้ได้ครอบคลุมถึงรูปแบบทางเทคนิคที่นำเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหารและเป็นที่ตื่นตะลึง หรือสร้างความพึงใจ เช่น ที่ร้านอาหาร Francis Mallmann ที่ Château la Coste, Le Puy-Sainte-Réparade ของเชฟ Francis Mallmann และหลายๆ ร้านของเขาที่นำรูปแบบของวิธีการปิ้งย่างแบบดั้งเดิมในชนบท มาจัดเป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่ครัวเปิดในร้านอาหารของเขา ที่แสดงให้เห็นถึงความอลังการของรูปแบบของเตาปิ้งที่กลายเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหารของเขา เป็นต้น

- องค์ประกอบของการออกแบบพื้นที่ที่สัมพันธ์กับลักษณะอาหาร เชฟ Enrique Olvera จัดทำเคาน์เตอร์ขนาดใหญ่ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาหาร Omakase สไตล์ญี่ปุ่น ที่มีทาโก้เตรียมไว้ให้บริการทำและเสริฟตรงหน้า ก็ดูจะเหมาะสมเพราะเป็นลักษณะอาหารจานด่วนที่ควรรับประทานทันทีหลังจากทำเสร็จ เช่นเดียวกับซูชิในอาหารญี่ปุ่น เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นการยกระดับอาหารและการตกแต่งพื้นที่ด้วยอาหารข้างทาง Street Food ที่เป็นอาหารข้างทางในเม็กซิกันมาเป็นอาหารระดับสูง หรือมีการนำวัสดุท้องถิ่นที่เป็นงานชาวบ้านมาเป็นงานตกแต่งเช่นในร้าน Bo.Lan เป็นต้น

ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารนั้นๆ

ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารกรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารในส่วนที่ 2 นี้มีรายละเอียดแยกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

2.1. ประสบการณ์การรับประทานอาหารในลักษณะ Chef's Table ไม่ได้จำกัดแค่ในร้านอาหาร เท่านั้น เพราะหลายครั้งที่มีการจัดให้มีการเชิญเชฟที่มีชื่อเสียงมาทำอาหารในพื้นที่ที่ถูกเลือกมาเพื่อเป็นการเฉพาะกิจในเหตุการณ์นั้นๆ ในช่วงปี 2561-2562 ผู้วิจัยได้มีโอกาสไปร่วมกรณีศึกษาจาในเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟมาสร้างสรรค์อาหารในพื้นที่นั้นๆ ที่ไม่ใช่ร้านอาหารที่เชฟทำงานประจำวัน จำนวน 4 กรณีศึกษา

2.1.1. CHEF SERIES #2 อาหารเปอรานากัน โดยเชฟอุ้ม-คณพร จันทร์เจิดศักดิ์ นักออกแบบและเจ้าของร้านอาหารตรังโคอิ จังหวัดตรัง

2.1.2 เชฟ Sang Hoon Degeimbre เจ้าของร้านอาหารที่ได้รับ 2 ดาวมิชลินจากร้านอาหาร L'Air du temps ในประเทศเบลเยี่ยม

2.1.3. "Artisan Flavors" รส "ช่าง" ทำ โดยเชฟเต้ย บุญญภัทร ปริยสกุล Boonyapat Pariyasakul บทนำโดย ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ

2.1.4. "วัฒนธรรมอัตตา(อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น)" โดยเชฟแวน เฉลิมพล โรหิต รัตนะ บทนำโดย อาจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา

2.2. ประสบการณ์การรับประทานอาหารในร้านอาหาร Chef's Table ที่นำเสนอ Tasting Menu ที่เชฟเป็นผู้จัดเรียงลำดับมาการนำเสนออาหารมา ประกอบด้วย

2.2.1. วังหิ่งห้อย (Iron Chef Thailand 2019) กรุงเทพฯ

2.2.2. L'Atelier de Joël Robuchon (2 Michelin-Star) กรุงเทพฯ

2.2.3. Silver (2 Michelin-Star) โรงแรม 7132, Vals, สวิสเซอร์แลนด์

2.2.4. เสน่ห์จันทร์ (Chef's table) กรุงเทพฯ

2.2.5. Front Room (Chef's table) กรุงเทพฯ

2.2.6. Blue Elephant (A Michelin's Guild) กรุงเทพฯ

2.2.7. Basil โรงแรม Sheraton Grande Sukhumvit กรุงเทพฯ

2.2.8. Gaggan Anand กรุงเทพฯ

วิธีการเพื่อให้ได้มาซึ่งปรากฏการณ์เหล่านี้เกิดขึ้นจากการย้อนดูข้อมูล ทั้งที่เป็นเอกสาร แผ่นพับใบเมนู และการบันทึกเรื่องราวใน Facebook ทั้งที่เป็นของตัวเอง และของผู้ที่ร่วมอยู่ในเหตุการณ์ โดยเอาความทรงจำของตัวเองเป็นพื้นฐาน ประกอบกับรูปภาพที่ได้บันทึกไว้เป็นหลักฐานในเหตุการณ์นั้นๆ เพื่อเป็นการสรุปปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในแต่ละเหตุการณ์ซึ่งถึงแม้นว่าจะต่างวันเวลา ซึ่งจากรูปแบบการวิจัยที่มีการนำกรณีศึกษามาทำการวิเคราะห์ผ่านหลักการของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum เป็นกรอบในที่มีรูปแบบของทฤษฎี 2 แนวทาง คือ

แนวทางที่ 1 การวิเคราะห์จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในระยะไกลที่เป็นภาพรวมกว้างๆ ในสถานที่หรือบรรยากาศ มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances มีความเป็น Objective Value โดยใช้แนวทางของวิเคราะห์ด้วยรูปตัด Marco Navarra: Section Analysis นำเสนอเป็นรูปตัด 3 แบบ

แนวทางที่ 2 การวิเคราะห์จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัว มีความเป็น Subjective Value โดยใช้การวิจัยเชิงพรรณนา Descriptive Research โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการระบุลักษณะของเหตุการณ์โดยมีการนำเสนอที่รวบรวมมาเป็นตาราง (รูปภาพในกรณีศึกษาที่ 2 ส่วนใหญ่ที่ไม่ได้รับถึงที่มาเป็นรูปจากการถ่ายภาพด้วยมือถือส่วนตัว) ที่มีรายละเอียด คือ

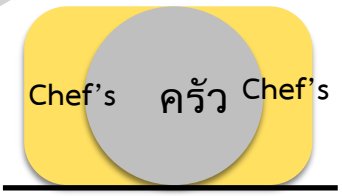
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ เหตุการณ์ศึกษา Event Cases/ร้านอาหาร เป็นรายชื่อเชฟ ราย รายละเอียดย่อๆ ของเชฟและร้านอาหาร
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ “ห้องอาหาร” เป็นรายละเอียดย่อๆ ของร้านอาหารที่จัดงาย
- เนื้อหาในตารางช่องที่หัวข้อ “อาหาร” เป็นการสรุปความเรื่องอาหารจาก “Chef’s Table”
- เนื้อหาการวิเคราะห์ในตารางช่องที่หัวข้อ คือ “บรรยากาศ” เป็นการสรุปเนื้อหาส่วนบรรยากาศการรับประทานอาหาร

2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟ

ผู้วิจัยสรุปเนื้อหาในกรณีศึกษาในส่วนที่ 2.1 ที่มีการจัดให้มีการเชิญเชฟที่มีชื่อเสียงมาทำอาหารในพื้นที่ที่ถูกเลือกมาเพื่อเป็นการเฉพาะกิจในเหตุการณ์นั้นๆ

ตารางที่ 7 จากหน้า 169 - 172 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 2.1.
ในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหาร บรรยากาศ และรูปตัดพื้นที่

เหตุการณ์ศึกษา	ห้องอาหาร	อาหาร	บรรยากาศ
CHEF SERIES #2 **อาหารเพอรานากัน โดยเชฟอุ้ม-คณพร จันทร์เจิดศักดิ์ นักออกแบบและเจ้าของร้านอาหารตรังโคอิ จังหวัดตรัง**	80/20 BKK (5 เมษายน 2561) 9 Course Menu ราคาคนละ 1,800 บาท	อาหาร Fusion ของการรวมวัฒนธรรมอาหารไทยใต้กับจีนฮกเกี้ยน มีความหลากหลาย นำเสนอออกมาเป็นจานเดี่ยวๆ มีการเรียงลำดับค่อนข้างดีและรสกลมกล่อม จนกระทั่งมาถึงช่วงกลางที่นำเสนอเป็นจานร่วมเพื่อให้แชร์อาหารร่วมกันตามลักษณะวัฒนธรรมอาหารไทย มีภาชนะที่ใช้เป็นเซรามิก ไม้ และครกหิน (เชฟมาเล่าเรื่องที่มา และเรื่องราวอย่างมีสีสรร สลับกับเข้าครัวไปดูอาหาร)	ตกแต่งเรียบง่ายและแสดงเนื้อแท้วัสดุก่อสร้าง อิฐ เหล็ก ไม้ คอนกรีต แบบสไตล์ Industrial ค่อนข้างลงตัวมากๆ มีเคาท์เตอร์เชฟยาวตลอดแนวพร้อมที่นั่งให้ลูกค้าเหมือนซูชิบาร์ แต่ในวันนั้นไม่มีใครนั่ง พื้นที่เป็นลักษณะครัวเปิด ทำให้มีกลิ่นอาหารเข้ามาเป็นระยะๆ หอมนำมาก่อน แต่ปัญหาหลักคือเสียงก้องและคนในครัวที่บางครั้งมีส่งเสียงดัง และค่อนข้างวุ่นวาย พนักงานสามารถเล่าเรื่องได้ดี

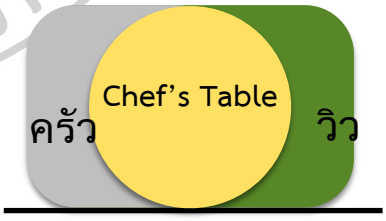


ภาพที่ 30 ร้านอาหาร 80/20 BKK แสดงส่วนรับประทานอาหารต่อกับครัว

ที่มา: https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/80-20.html วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's

Table แบบที่ 3 ที่เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนครัวที่เชฟใช้เตรียมอาหารและประกอบอาหารจริง

เชฟ Sang Hoon Degeimbre **เจ้าของร้านอาหารที่ได้รับ 2 ดาวมิชลิน L'Air du temps ในประเทศเบลเยี่ยม**	The Reflexions, The Athenee Hotel Bangkok (4 มิถุนายน 2561) 5 Course Menu 3,088 บาท	อาหารทุกจานมีการประดับด้วยใบไม้ดอกไม้ต่างสีมาแต้มบนอาหารอย่างสวยงามและรับประทานได้และสวยงามมากเหมือนงานศิลปะมากกว่า มีการเรียงลำดับต่อเนื่องของอาหารที่ดี คือเปิดตัวด้วยอาหารรสเปรียว ทำให้มีความกลมกล่อมของรสชาติอาหารมาก มีเอกลักษณ์ของความกรุบกรอบเล็กๆ ที่ซ่อนในทุกจาน ภาชนะที่นำมาใส่อาหารเป็นองค์ประกอบเสริมได้ดี บางจานเป็นสแตนเลสซึ่งสะท้อนภาพอาหารได้แต่ส่วนใหญ่เป็นเซรามิก	ก้าวแรกที่เข้าไปในพื้นที่ดูสถานที่สวยงามและตกแต่งแบบสมัยใหม่ คลุมโทนสีดำของพื้น ผนัง และเฟอร์นิเจอร์ ตัดกับผ้าคลุมโต๊ะสีขาว สวยงาม หรูหรา ส่วนเคาท์เตอร์เป็นพื้นที่ที่เชฟนำเสนอและเตรียมอาหารบางส่วน มีครัวปิดอยู่ด้านใน แต่บรรยากาศโดยรอบมีเสียงก้องมากจากวัสดุปิดผิวส่วนใหญ่ที่สะท้อนเสียง แม้ว่าจะมีแกรนด์เปียโนพร้อมศิลปินที่มาเล่นเปียโน แต่เสียงที่ก้องก็ทำให้ไม่ได้รับอรรถรสของความรื่นรมณ์เลย

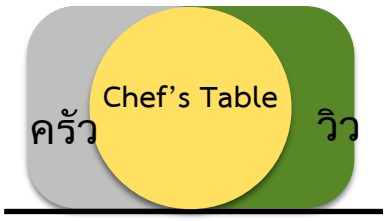


ภาพที่ 31 The Reflexions แสดงส่วนรับประทานอาหารที่ต่อเนื่องกับครัวส่วนหน้าที่อยู่ด้านหลังที่ร้านอาหาร
ที่มา: https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/80-20.html
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนครัวส่วนหน้าที่เชฟใช้เตรียมอาหารลงจาน ที่มีผนังทึบกั้นกับครัวจริง สามารถสังเกตการณ์สิ่งที่เกิดขึ้นในครัวได้

“Artisan Flavors” **รส “ช่าง” ทำโดยเชฟเต้ย บุญญภัทร ปริยสกุล** **บทนำโดย ดร. นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ**	Yelo Cafe, Yelo House (20 มกราคม 2562) 9 Course Menu ในราคาคนละ 1,800 บาท	อาหารถูกนำเสนออย่างต่อเนื่อง จากของทานเล่น ของคาว อาหารชุด ของหวาน ด้วยปริมาณหนาแน่นๆ แบบที่แสดงความสมบูรณ์ของวัตถุดิบ แต่ก็คงไว้ซึ่งความสวยงาม แม้นกระทั่งรูปแบบและวิธีการปอกผลไม้ที่ทิ้งทรงแหลมๆ และวางเป็นแนวตั้งก็สร้างตวามแปลกตาของทั้งรูปทรงและสี รสชาติกลมกล่อม และมีความหลากหลาย ภาชนะเซรามิกที่ต่างสีล้อมกรอบอาหารสลับกันมา จนมาถึงบทสุดท้ายที่เชฟออกมาขอบคุณ	การเนรมิตรพื้นที่ส่วนหนึ่งในงานแสดงศิลปะมาเป็นพื้นที่ชั่วคราวของการรับประทานอาหารระดับสูง ถูกเติมเต็มด้วยการจัดพื้นที่ขนาดเล็กด้วยผ้าคลุมโต๊ะ มันคือความเรียบง่ายของความเหมาะสมของเนื้อหา สถานที่ และเวลา ระบบเสียงมีปัญหาเป็นครั้งคราว ส่วนครัวชั่วคราวถูกจัดแยกไปด้านหลังได้ส่งกลิ่นหอมของอาหารมาเป็นระยะๆ เป็นการเกริ่นนำ ก่อนที่อาหารจะจัดเสริฟจริง เรื่องราวและการเล่นขานของการเป็นช่างฝีมือ อาหารถูกรวบรวมอย่างเป็นอรรถรสไม่แพ้อาหาร

ภาพที่ 32 แสดงบรรยากาศภายในส่วนรับประทานอาหารที่เกิดขึ้นชั่วคราว ในห้องแสดงศิลปะ วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef’s Table แบบที่ 1 ที่เป็นส่วนรับประทานอาหารที่ถูกจัดขึ้นมาในห้องแสดงงานศิลปะที่ถึงแม้นว่าไม่มีส่วนต่อเนื่องกับครัว แต่ก็ไม่ทำให้อรรถรสของการรับประทานหายไป

วัฒนธรรมอัตตา (อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น) **โดยเชฟแวน เฉลิมพล โรหิตรัตนะ บทนำโดย ธเนศ วงศ์ยานนาวา**	Warehouse 30 (8 กุมภาพันธ์ 2562) 5 Course Menu ในราคาคนละ 2,200 บาท	อาหารและเครื่องดื่มที่นำเสนอมีความเข้ากัน คือส่งเสริมกัน แต่การร้อยเรียงอาหารยังมีความสะดุดอยู่บ้าง เพราะมีความสุดขั้วของการเดินทางของอาหาร จากยำรสเปรี้ยวแบบเปรูที่เรียกว่า Ceviche ไปสู่เบอร์เกอร์ วิ่งกลับมาที่โจ๊ก และจบที่ข้าว เป็นการนำวัฒนธรรมของความหลากลายมาไล่ลำดับโดยที่ยังคงมีรูปร่างหน้าตาของความเป็นอาหารนั้นๆ อยู่ จึงทำให้รสชาติที่นำเสนอไม่ค่อยแตกต่างหรือพิเศษ สิ่งที่สัมผัสคือเสมือนกับการร่วมอยู่ในห้องแลปที่กำลังทำการทดลองอาหารมากกว่า แต่เครื่องดิ่มที่นำมาคู่กับอาหารประกอบทำได้ดี	บรรยากาศครัวเปิดที่มีเคาท์เตอร์ล้อมรอบเป็นของที่มีอยู่ เคาท์เตอร์ส่วนหน้าถูกรายล้อมด้วยขวดโหลหลากหลายที่เป็นเอกลักษณ์ของเชฟในการนำอาหารหมักดองมาเป็นองค์ประกอบ และเป็นส่วนหนึ่งของการเล่าเรื่องราว แต่พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารถูกจัดใหม่เป็นโต๊ะยาว นั่งสองฝั่ง ท๊อปหินอ่อนทำให้พื้นที่แบบ Indistrial ถูกยกระดับขึ้นมา ผู้คนที่มาร่วมงานคุ้นหน้ากัน เครื่องเสียงมีปัญหาบ้าง โดยเฉพาะช่วงที่มีการนำเสนอสลับไปมาของทั้งเชฟและอาจารย์ ธเนศ วงศ์ยานนาวา ที่เล่าเรื่องราวอย่างออกรส นำหน้ารสชาติอาหารไปเลย



ภาพที่ 33 เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนเคาท์เตอร์ครัวเปิด แต่ก็ไม่สามารถสังเกตการณ์สิ่งที่เกิดขึ้นในครัวได้ ความสำคัญอยู่ที่เนื้อหาและเรื่องราวการดำเนินเรื่องมากกว่า วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2

ภาพที่ 34 ภาพอาหารบางส่วนจากกรณีศึกษาส่วนที่ 2
จากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟมาสร้างสรรค์อาหารในพื้นที่นั้นๆ
ที่ไม่ใช่ร้านอาหารที่เชฟทำงานประจำวัน

บทวิเคราะห์ส่วนที่ 2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟ

สุนทรียศาสตร์เป็นการรับรู้ในเชิงผัสสะที่เหนือกว่าแค่ประสาทสัมผัสทั้ง 6 ที่ต้องร่วมมือกันอย่างดี การที่ผู้วิจัยสังเคราะห์ในส่วนกรณีศึกษาที่ 1 จากการชมสารคดีชุด Chef's Table ของ Netflix ซึ่งเป็นเป็นแค่จากการรับรู้ด้วยภาพจากการชมสารคดี จากการมองเห็นและสรุปออกมา และในส่วนของกรณีศึกษาส่วนที่ 2 ที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหาร กรณีศึกษานี้แม้จะได้ในปรากฏการณ์ส่วนเนื้อหาของอาหารและบรรยากาศ แต่ก็ยังมีข้อผิดพลาดหรือความไม่ลงตัวอยู่มาก เพราะไม่ใช่ในพื้นที่ร้านอาหารที่มีกิจวัตรเป็นประจำ ถึงแม้ว่า โดยเนื้อหาของกิจกรรมจะเป็นไปด้วยดีเงื่อนไขของการเป็นสุนทรียศาสตร์เกี่ยวเนื่องกับหลายปัจจัยมากกว่านั้น จึงมองว่าการที่จะได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ในงานวิจัยชิ้นนี้ ควรจะเป็นบทสรุปหลังจากการทำกรณีศึกษาในส่วนที่ 3 และ 4 ที่เป็นกรณีศึกษาการสัมภาษณ์หรือศึกษาจากบทสัมภาษณ์เชฟ จากร้านอาหาร Chef's Table ในสถานที่ๆ จัดทำเพื่อกิจกรรม Chef's Table ในพื้นที่รับประทานอาหาร ดังจะกล่าวต่อไป

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์กรณีศึกษาส่วนที่ 2.1 ที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหารจากการจัดงาน Chef's Table ที่เกี่ยวข้องกับส่วนของหน่วยวิจัย ที่เป็นความสัมพันธ์ของพื้นที่ส่วนรับประทานอาหารที่สัมพันธ์กับพื้นที่ครัวแสดงออกมาในรูปตัด Section ของการรับรู้ใน

ภาพที่ 35 เหตุการณ์กรณีศึกษา “วัฒนธรรมอัตตา” โดยเชฟแวน เฉลิมพล โรหิต รัตนะ บทนำโดยอาจารย์ ธเนศ วงศ์ยานนาวา พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารที่จัดเป็นโต๊ะยาวต่อเนื่องกับเคาท์เตอร์ครัวที่ร้านอาหาร Warehouse 30 มีบรรยากาศการจัดโต๊ะทรงยาวแบบตะวันตก และผู้คนที่มีความคุ้นหน้าคุ้นตากันอยู่

ปรากฏการณ์ของพื้นที่ด้วยวิธีการเดียวกับกรณีศึกษาส่วนที่ 1 จากการชมสารคดีชุด Chef’s Table ของ Netflix ผลวิเคราะห์แสดงเป็น 3 รูปแบบ

บทสรุปของการหาปรากฏการณ์ในกรณีศึกษานี้ มีจุดด้อยที่ไม่ใช่รูปแบบที่เป็นการบันทึกถึงปรากฏการณ์นั้นๆ ในช่วงเวลาที่เกิดขึ้นจริง เป็นการนึกย้อนเอาจากการรวบรวมหลักฐานที่มี อีกทั้งรูปแบบของกรณีศึกษา คือการจัดพื้นที่ที่เป็นการเฉพาะกิจ ชั่วคราว อาจจะมีข้อบกพร่องหลายจุดที่ยังไม่ได้รับการแก้ไข ไม่เหมือนกับกิจกรรมที่ทำเป็นประจำในร้านอาหารนั้น แต่ก็พอจะสรุปได้เป็นข้อสังเกตที่ได้มาจากการนำความรู้ที่มีมาประกอบ เป็นการขยายเส้นขอบฟ้า แนวทางที่ 2 การวิเคราะห์จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวที่ เป็นปรากฏการณ์ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัว มีความเป็น Subjective Value ได้แก่ ดังนี้

1. การเลือกสถานที่จัด มักเลือกในรูปแบบที่มีเคาท์เตอร์เชฟและครัวเปิด ซึ่งดูจะเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่มีความจำเป็นในรูปแบบของ Chef’s Table ซึ่งในหัวข้อนี้ ผู้วิจัยกลับมีความเห็นว่า

ในเหตุการณ์ที่ 1 และ 3 ที่เชฟไม่ได้มาปรากฏตัวเลยจนกระทั่งหลังอาหาร แม้นว่าในเหตุการณ์ที่ 1 จะมีพื้นที่ให้เห็นการทำงานของเชฟก็ตาม กลับเป็นความต่อเนื่องที่ลงตัวกว่าในแง่ของอรรถรสอาหารที่ต่อเนื่อง คงเหมือนการไปดูงานแฟชั่นโชว์ ที่ผู้ชมชื่นชมผลงานด้วยเนื้อหาบริบทของเงาน และผู้ออกแบบออกมาพร้อมกับชุดสุดท้ายของการแสดง เพราะในระหว่างนั้นการตรวจตราในรายละเอียดของอาหารหรือนางแบบ ก่อนขึ้นเวที มีความสำคัญที่สุด

2. สถานที่ที่จัด หรือร้านอาหารบางที่ไม่สามารถมีความสมดุลย์ในการเลือกวัสดุที่ดูดซับเสียง ทำให้ขาดสุนทรียภาพในการรื่นรมย์กับทั้งอาหาร และเสียงเพลง ที่ถึงแม้นจะถูกจัดสรรมาเป็นอย่างดีก็ตาม ดังปรากฏชัดเจนในเหตุการณ์ที่ 1, 2 และ 4
3. อาหารที่เสริฟมาพร้อมกับเรื่องราว ไม่ว่าจะเป็นการได้มาซึ่งวัตถุดิบ สูตรอาหาร และชีวประวัติเชฟ ในส่วนนี้ ผู้วิจัยมองว่าไม่จำเป็นที่เชฟจะต้องมาเล่าเรื่องด้วยตัวเอง เพราะบทนำหรือผู้ให้แรงบันดาลใจในการสร้างเนื้อหาของอาหาร อาจเป็นบุคคลอื่น ดังเช่น ในกรณีที่ร้าน 80/20 BKK ในเหตุการณ์ที่ 1 ที่พนักงานเสริฟมีความสามารถในการเล่าเรื่องในทุกจานอาหารที่นำมาบริการ เป็นการเตรียมความพร้อมมาเป็นอย่างดี นอกจากนี้ในเหตุการณ์ 3 และ 4 ที่มีอาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ และอาจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา ก็สามารถนำเสนอได้ชัดเจนทั้งในส่วนของเนื้อหาและน้ำเสียง เพื่อที่ว่าเชฟจะได้ทำหน้าที่ของตัวเองได้เต็มที่ นอกจากกรณีที่มีเชฟในระดับรองๆ ลงไป ที่สามารถช่วยทำงานของเชฟ โดยที่เชฟไม่ต้องวิ่งเข้าออก หรือมีความกังวลใดๆ
4. อาหารและจังหวะการเสริฟ ในช่วงเวลาของการร้อยเรียงลำดับเป็นเรื่องสำคัญ รวมถึงรสชาติที่เกิดขึ้น ซึ่งส่วนใหญ่เชฟทำได้ดีในการเปิดต่อมรับรสด้วยอาหารรสเปรี้ยว แต่ปัญหาที่ยังคงค้างไว้เป็นส่วนใหญ่คือเครื่องดื่มที่รับประทานคู่กับอาหารนั้นๆ ไม่ควรปล่อยให้เป็นกางเลือกของผู้บริโภค หรือแม้แต่การสร้างความลงตัวตามระบบของตะวันตกด้วย Wine Pairing เป็นสิ่งที่ควรได้นับการปรับปรุง ซึ่งในส่วนนี้เหตุการณ์ที่ 4 ที่มีการนำเสนอเครื่องดื่มที่สลับมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไปด้วย ทำให้อาหารที่ดูจะหาความเชื่อมโยงไม่ได้ ค่อยๆ กลมกลืนกันเข้ามาบ้าง
5. การเป็นร้านอาหารระดับ Chef’s Table ไม่ใช่เรื่ององค์ประกอบเชิงเดี่ยว มันคือกวามกลมกล่อมของหลายสิ่งอย่างร่วมกัน นอกจากอาหาร และสถานที่ เรื่องราวหรือบริบทที่นำเสนอก็เป็นสิ่งสำคัญ เพราะถ้าเป็นแค่อาหาร มันคือความอยู่รอด หรือ อาหารประทังชีวิต แต่ทั้งหมดทั้งปวงที่อยู่ร่วมกันให้ได้ความสมบูรณ์ของสุนทรียศาสตร์ มันต้องสามารถหลอมหลวงเป็นเพลงที่ไม่ได้มีเสียงของเตรื่องดนตรีใดที่นำล้นออกมา จนเกินพอดี ซึ่งในความเห็นของผู้วิจัย มันไม่ใช่

แค่ตัวตนของเชฟ หมือนในเวลาที่สารคดี Netflix นำเสนอเท่านั้น ซึ่งโดยรวมแล้วมองว่าเหตุการณ์ 3 “Artisan Flavors” รส “ช่าง” ทำ โดยเชฟเต้ย ประสบความสำเร็จมากในการนำเสนออาหาร สถานที่ และเรื่องราว

ในเอกสารประกอบของงานวัฒนธรรมอัตตา(อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น) และเป็นส่วนหนึ่งในบทส่งท้ายของอาจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา ในงานนี้ ได้กล่าวว่า

“...จานอาหารถูกกำกับด้วยลายเซ็น ประหนึ่งลายเซ็นของศิลปินต่างๆ ผู้แสดงความเป็นเจ้าของในผลงาน ลายเซ็นแสดงผลงานของอัตตาแห่งความเป็นปัจเจกชน อาหารจานลายเซ็นขึ้นมามีความสำคัญสำหรับเหล่านักกินอาหาร ในอดีตอาหารประจำท้องถิ่นเป็นอาหารสำคัญที่ต้องลิ้มลองสำหรับผู้มาเยือน เช่น อาหารประจำชาติ อาหารของแต่ละท้องถิ่น เป็นต้น แต่สำหรับเหล่านักกินอาหารจานลายเซ็นต่างหากที่มีความสำคัญ อาหารจานลายเซ็นตอบสนองต่อคนกินที่เน้นความเป็นปัจเจกชน เพราะอาหารประจำชาติยังหาที่อื่นกินได้ สำหรับนักกิน อาหารการกินไม่ได้เป็นเรื่องของอาหารประจำชาติหรืออาหารจานสำคัญของท้องถิ่นอีกต่อไป ในโลกแห่งปัจเจกชนที่ถูกกำกับด้วยการสร้างสรรค์ ทำให้อาหารประจำชาติไม่ได้มีความสำคัญเท่ากับปัจเจกชน อาหารประจำชาติเป็นสิ่งที่ตายตัว กินกี่ครั้งก็เหมือนเดิม เป็นโลกแห่งยูนิฟอร์ม Uniformity เป็นสิ่งที่หมดเสน่ห์...”[152]

นี่คือส่วนหนึ่งที่ทำให้บริบทของเนื้อหานำโดดเด่นกว่าอาหาร เป็นต้น

2.2. กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ในร้านอาหาร

ในช่วงปี 2561-2562 ผู้วิจัยได้มีโอกาสไปร่วมในปรากฏการณ์ของการรับประทานอาหารในลักษณะ Chef’s Table ที่เกิดขึ้นด้วยตัวเองในร้านอาหารซึ่งเป็นระดับที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับโลก เช่น ดาวมิชลินหรือเป็นเชฟที่มีประสบการณ์ในการแข่งขันหรือทำงานในร้านอาหารระดับโลกมาแล้วจำนวน 8 ร้านอาหาร ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้รับการประเมินคุณค่าในระดับมิชลินไกด์, Iron Chef Thailand หรือ เป็นร้านระดับ Fine Dining ที่นำเสนอ Tasting Menu ที่เชฟเป็นผู้จัดเรียงลำดับมาการนำเสนออาหารมา เป็นต้น

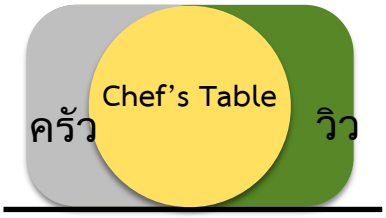
ตารางที่ 8 จากหน้า 177 - 195 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ 2.2.

ในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหาร บรรยากาศ และรูปตัดพื้นที่

---

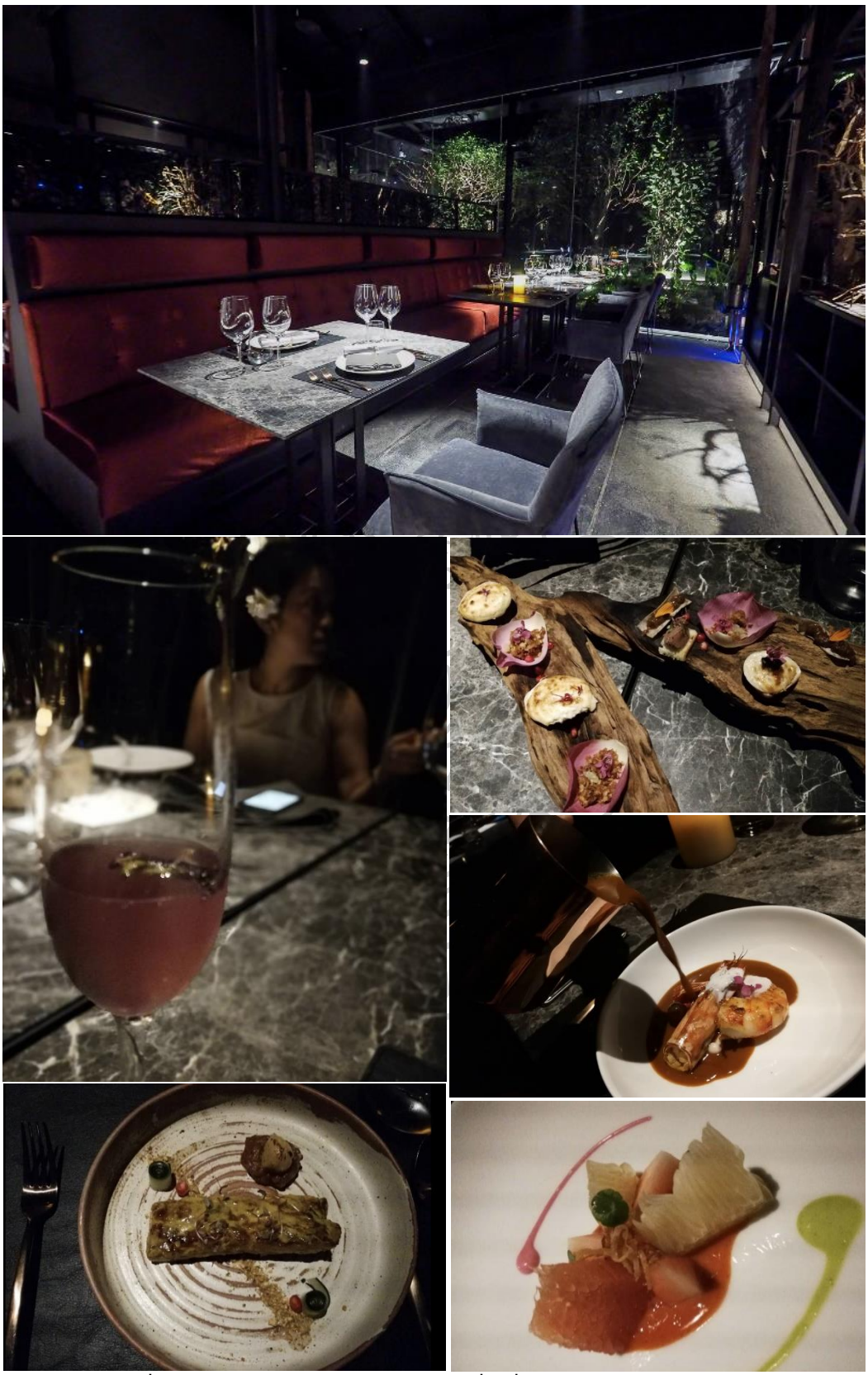
[152]ธเนศ วงศ์ยานนาวา, **วัฒนธรรมอัตตา (อาหารจานสร้างสรรค์และอาหารจานลายเซ็น)** (2562), 24-25.

ห้องอาหาร	อาหาร	บรรยากาศ
วังหิ่งห้อย (Iron Chef Thailand 2019) กรุงเทพฯ (30 เมษายน 2561) 7 Course Menu ราคาคนละ 2,490 บาท	เชฟอ๊อฟ ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์ ผู้มีดีกรีเป็น Iron Chef Thailand 2019 ร่วมกับเชฟนิคและเชฟอ้น ได้สร้างสรรค์อาหารที่โดยทั่วไปไปกันได้ดีกับการตกแต่งร้านไ มีการเปลี่ยนเมนูทุกสามเดือน โดยช่วงนั้นเป็นเมนูดิน (ดิน น้ำ ลม และไฟ) มีการนำองค์ประกอบเช่นขอนไม้ มาเป็นส่วนหนึ่งของการจัดอาหาร รสชาติอาหารดี แต่ยังมีจุดบกพร่องอยู่บ้าง เนื่องจากว่าเป็นร้านอาหารเปิดใหม่ เช่นอาหารบางตัวควรร้อน ก็ไม่ร้อนจัด ไอศครีมมีบางส่วนละลาย เป็นต้น การเรียงลำดับอาหารถูกสะดุดด้วยการถูกเชิญไปดูหิ่งห้อย ทำให้ตอนที่กลับมาเกิดความไม่ต่อเนื่องของอาหารเหมือนต้องมาเริ่มต้นใหม่ เป็นอาหารรสชาติไทยที่คุ้นๆ แต่มีการนำมาจัดวางในรูปแบบใหม่ด้วยสัดส่วนที่แปลกตาไป หรือรูปแบบที่นำเสนอทำให้อาหารดูใหม่ แต่เป็นรสชาติที่คุ้นเคย	เป็นอาคารที่ตั้งขึ้นมาชั่วคราวแต่มีบรรยากาศของส่วนทางเข้าที่เสมือนเป็นช่องเขาให้เราทะลุเข้าไปต่อในส่วนรับประทานอาหารทีทุกห้องมีความต่อเนื่องกับสวน โดยที่มีการจัดตกแต่งผนังส่วนหนึ่งด้วยลำต้นจริงของต้นไม้เป็นแนวตามทางเดิน การจัดพื้นที่ในส่วนที่นั่งรับประทานอาหารนั่งที่มีระยะห่างที่มากกว่าร้านอาหารทั่วไป คลุมโทนสีเฟอร์นิเจอร์ด้วยผ้าหุ้มสีเทา มีผ้าหุ้มกำมะหยี่สีแดงแทรกเล็กน้อย แสงไฟที่ตั้งใจส่องโต๊ะแต่กระจายเลยเถิดมาถึงคนนั่งทำให้รู้สึกอึดอัดบ้าง และเกิดเงาของคนลงบนโต๊ะอาหาร พื้นที่ต่อเนื่องแม้นกระทั่งห้องน้ำก็จัดทำเป็นเหมือนลูกผสมของความเป็นป่ากลางกรุง มีการจัดทำห้อง Chef's table ที่มีส่วนครัวภายในห้องที่จัดเป็นโต๊ะ 12 ที่นั่ง ต่อเนื่องกับสวน และพิเศษที่ต่อกับห้องหิ่งห้อย คือสามารถชมหิ่งห้อยได้ตลอด ไม่ต้องวิ่งเข้าออกเป็นรอบๆ



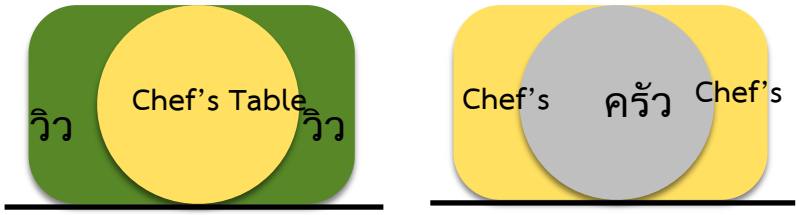
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยการจัดวางการตกแต่งแบบสมัยใหม่ที่มีการเอาองค์ประกอบของต้นไม้มาใช้และมีการจัดสวนเชื่อมห้องอาหารที่แยกโซนได้ดี และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนเตรียมอาหารในห้อง Chef's Table ที่นอกจากจะเห็นหิ่งห้อยจากในห้องแล้วยังมีวิวเป็นองค์ประกอบ

ภาพที่ 36 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหารวังหิ่งห้อย
เป็นพื้นที่รับประทานอาหารที่ติดกับสวน จำลองเอาป่ามาไว้กลางเมืองได้ดี (ภาพบน)
ที่มา: https://www.lifestyleasia.com/bk/food-drink/dining/review-dine-fireflies-wang-hinghoi/
(ภาพล่าง) บรรยากาศในห้อง Chef's Table ที่ผนังฝั่งหนึ่ง ติดกับส่วนสวนหิ่งห้อยที่มีเวลาชมเป็นช่วงๆ สำหรับส่วนที่นั่งรับประทานอาหารทั่วไป แต่สำหรับในห้องนี้คือชมได้ตลอดเวลา แต่ต้องระวังเรื่องแสงภายในห้องจะไปรบกวนหิ่งห้อย จึงต้องมีม่านกันแสง ต่อกับพื้นที่เตรียมอาหารของเชฟ และมีผนังอีกฝั่งเป็นสวนป่าที่จัดไว้ได้ดี แม้นว่าจะมีกระจกหลายจุด แต่การที่มีเก้าอี้เป็นวัสดุเป็นผ้าทอกำมะหยี่เนื้อหนา ช่วยดูดซับเสียงได้ดี
ที่มา: shorturl.at/FGKX0



ภาพที่ 37 บรรยากาศส่วนรับประทานอาหารที่วังหิ่งห้อยและภาพอาหารบางส่วน

L'Atelier de Joël Robuchon (2 Michelin-Star) กรุงเทพฯ (19 กันยายน 2561) 3 Course Menu ราคาคนละ 1,450 บาท	เชฟ Joël Robuchon ได้รับการขนานนามว่า "Chef of the Century" โดย Gault Millau ในปี 1989 ร้านอาหารทั้งหมดของเขาได้สถิติสูงสุดของดาวมิชลินไกด์ทั้งหมด 32 ดวง ซึ่งบอกได้เลยว่าอาหารของเขาไม่มีที่ติเลย ลำดับขั้นตอนของอาหารก็เยี่ยม เริ่มจากเมนู L'Amuse Bouche ที่ให้เลือกเป็นอาหารรสเปรี้ยวคล้ายยำที่ช่วยเปิดปุ่มรับรสได้ดี หรือเมนูน้ำซุปร้อนๆ ตามแบบอาหารตะวันตก ขนมปังที่เสริฟมาเป็นของแกล้มก็มีหลากหลาย และใส่ใจในเรื่องความร้อนอุ่นของขนมปัง นอกจากนี้ ในส่วนของอาหารหลัก Main Course เป็นองค์ประกอบที่เรียบง่ายและมีความดั่งเดิมที่สุดในส่วนของรสชาติ ที่มีกลิ่นอายของฝรั่งเศสแท้คงอยู่ในนี้นั่นเอง อาหารมีหลายกลุ่มชั้นและรสชาติ ที่ปลื้มสุดคือของหวานที่มีทุกเลเยอร์ แม้นกระทั่งความขมที่มาตัดเบรคอารมณ์ของการพเนจรที่ดำดิ่งลงสู่ห้วงของหวานข้นกับคาราเมลครีม ภาชนะทรง Sphere แก้วใสค่อนใบที่ใส่ขนมหวานมาก็ดูแปลกตามากๆ พนักงานมีความสามารถในการเล่าเรื่องและนำเสนอเมนูได้ดี ภาพรวมของอาหารเป็นลักษณะการนำเสนอแบบตะวันตกสมัยใหม่ เป็นคำๆ ที่อยู่บนภาชนะรูปทรงที่หลากหลาย	ร้านอาหาร 2 Michiline Stars ที่ทำให้ต้องปรับสายตา ตั้งแต่ทางเข้า ราวกับว่าโลกนี้มีแค่สองเฉดสีเท่านั้นคือแดงและดำที่คงตั้งใจสะท้อนภาพเขียนของ อ. ถวัลย์ ดัชนี ที่จัดต้อนรับที่โถงทางเข้า ในบรรยากาศที่มืดมิด พาดำดิ่งเข้าสู่โลกของเชฟ แต่เมื่อเดินมาถึงพื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร แสงสีที่ดูรุนแรงในครั้งแรก เมื่อคุ้นเคยก็ไม่แปลกตา มีฝั่งหนึ่งของทางเดินเป็นชั้นวางต้นไม้ขนาดเล็กจัดเป็นแถวอย่างมีระเบียบพร้อมไฟส่องตลอดแนว และอีกฝั่งที่เป็นส่วนรับประทานอาหารที่นำระบบการวางโต๊ะและบริการที่เลียนแบบมาจาก Sushi Bar ของญี่ปุ่น ที่ต่อเนื่องกับส่วนครัวจริงๆ มีการจัด Display ที่ส่วนชั้นด้านหน้าและเป็นส่วนช่วยนำแสงสว่างสู่อาหารอย่างไม่ระคายตาคนนั่งกิน พร้อมกับส่วนครัวเปิดที่เห็นการขยับไปมาของคนในครัวผ่านชั้นวางของสแตนเลสที่มีหลายๆ ชุดมีการจัดวางของตกแต่งที่เป็นองค์ประกอบของอุปกรณ์ครัวและวัตถุดิบ ที่เป็นเหมือนม่านกรองสายตาก่อนจะไปสู่ครัวจริงๆ ด้านใน แต่ก็ไม่มีกลิ่นอาหารออกมาให้คาดเดา หรือรบกวน เก้าอี้สตูร์ทรงสูง แต่ก็มีขนาดใหญ่พอที่จะรู้สึกนั่งสบาย นอกจากนี้ก็มีลักษณะของห้องส่วนตัวแยกไปตามปกติที่มีวิวภายนอกอาคารให้เห็น



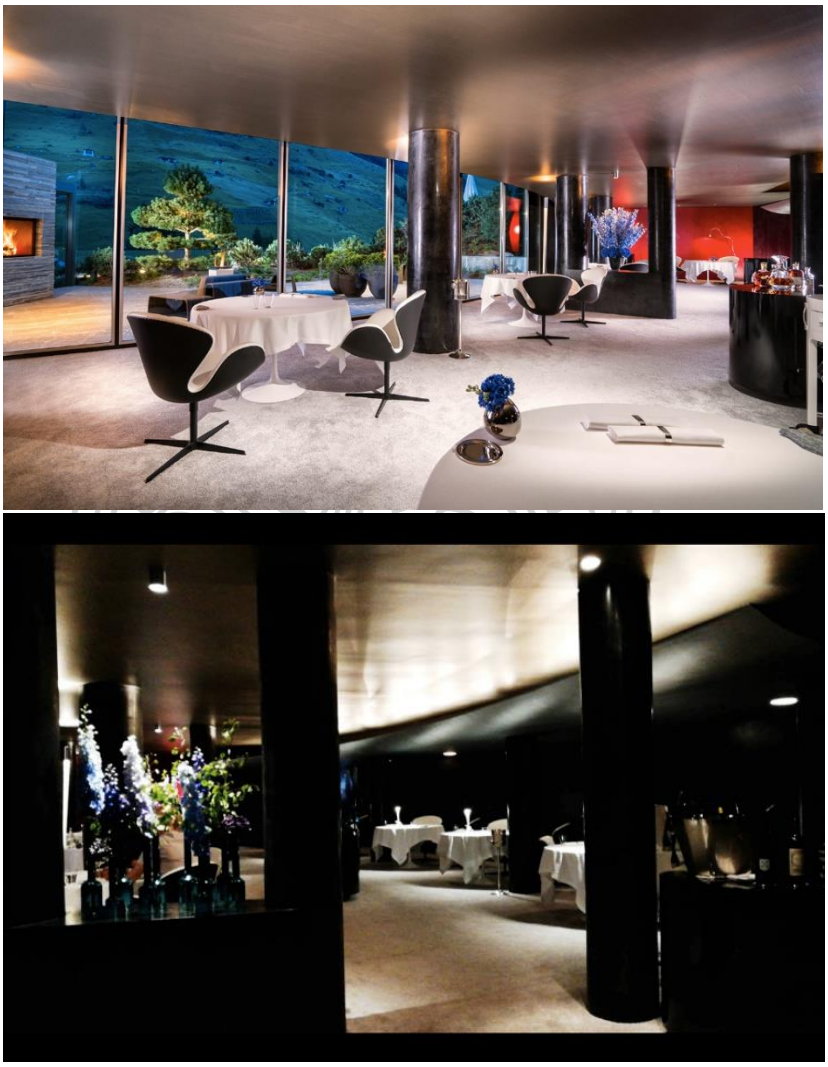
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยการจัดวางการตกแต่งแบบสมัยใหม่และวิวภายนอกในส่วนของห้องส่วนตัว ในรูปแบบการตกแต่งที่แตกต่างจากส่วนเคาท์เตอร์ และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่เป็นที่นั่งที่อยู่ติดกับส่วนครัวเปิด โดยมีผนังด้านหนึ่งเป็นชั้นเรียงรายของต้นไม้ประดับ

ภาพที่ 35 ส่วนรับประทานอาหารในร้านอาหาร L'Atelier de Joël Robuchon
(ภาพบน) เป็นพื้นที่รับประทานอาหารโดยทั่วไปที่ติดกับสวน และตกแต่งแบบใช้ไม้เป็นองค์ประกอบหลัก
(ภาพล่าง) เป็นพื้นที่เคาท์เตอร์ที่เป็นการจัดที่เหมือนกันกับร้านของเชฟในเมืองอื่นๆ
ที่มา: http://thegreatgastro.com/en/latelier-de-joel-robuchon-new-perspective-fine-dining/

ภาพที่ 38 แสงจากส่วนตกแต่งที่เคาร์เตอร์ทำให้อาหารดูน่าทานแต่ไม่รบกวนสายตา

Silver (2 Michelin-Star) ที่โรงแรม 7132, Vals, สวิสเซอร์แลนด์ (27 มิถุนายน 2562) 10 Course Menu ราคาคนละ 275 ยูโร	อาหารเรียงลำดับมาจาก Snack (5 เซท), Bread(ขนมปังมันฝรั่ง ที่รองถาดใส่ขนมปังด้วยเปลือกมันฝรั่งเผาหอมๆ), 10 Course Menu, และจบด้วย Petit Fours ที่เป็นของหวาน มีการตั้งชื่อเมนูง่ายๆ ตามวัตถุดิบหลักที่ใช้ โดยที่เชฟสลับกันออกมาอย่างสนุกสนานในการเล่าเรื่องที่มาของอาหาร ที่วัตถุดิบบางตัวที่เชฟต้องเข้าป่าไปเก็บจากพื้นที่ละแวกนั้น เหมือนกับให้เราร่วมผจญภัยในที่มาของรสชาติด้วย โดยที่เชฟไม่ได้แนะนำตัวด้วยตำแหน่ง แต่บอกเป็นชื่อหน้าของตัวเอง แต่ละจานนอกจากจะสวยเหมือนงานศิลปะ มีการนำเอาก้อนหิน กิ่งสน จากธรรมชาติมาเป็นองค์ประกอบ มีรสชาติอร่อยแบบต่อเนื่อง จนลืมเวลา มีการโชว์การทำอาหารที่โต๊ะในบางจาน เช่น สเต็กเนื้อวากิวที่นำเข้ามาจากญี่ปุ่นซึ่งกลับไม่ค่อยน่าตื่นเต้นเท่าวัตถุดิบง่ายๆ เช่นต้นกระเทียมที่เอามาย่างแต่มีน้ำซอสที่เติมสมดุลย์จนอร่อย ไอศครีมก็มาผสมให้ดู โดยเริ่มจากการใส่ไนโตรเขนลงไปในของเหลว ทำการปั่นออกมาจนได้เป็นไอศครีมในที่สุด	ทางเข้ามีสองทางคือทางเข้าหลัก คือจากด้านในอาคารที่เป็นโถงทางเดินที่มีเคาท์เตอร์ต้อนรับสีเงินและกระจกกรอบบานสีเงินขนาดใหญ่ที่ตั้งโดดเด่นออกมาจากพื้นที่โดยรอบที่เป็นสีดำ ทำให้รู้สึกเหมือนแสงที่ส่องมีประกายสีเงินออกมาสมกับชื่อร้านอาหาร เป็นการเปิดตัวที่ไม่ธรรมดา แต่หรูหรา การจัดวางองค์ประกอบและแสงที่สมดุลย์ในพื้นที่ทางเข้าอีกทางจากส่วนเทอเรสที่เป็นวิวภูเขาขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในระยะที่ไม่ไกล ที่นั่งในร้านอาหารมีจำนวนแค่สามโต๊ะ จัดแบบหลวมๆ เพื่อให้ทุกที่นั่งเห็นวิวพระอาทิตย์ตกหลังภูเขาที่ตระหง่านตรงหน้าซึ่งดูจะถูกให้ความสำคัญเป็นที่หนึ่ง เพราะวิวและสีท้องฟ้าที่เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว ยังกับภาพยนตร์สารคดี แต่สะท้อนถึงแสงที่เปลี่ยนไปของพื้นที่ภายใน ความน่าสนใจของการนำเสนออาหารโดยการที่มีเชฟสลับกันออกมานำเสนอเล่าเรื่องราวที่โต๊ะ อย่างต่อเนื่องทำให้รู้สึกว่าไม่จำเป็นต้องไปตั้งโต๊ะของ Chef's Table ในครัวเลย ถ้าสามารถจัดสรรพื้นที่ที่ทำให้เกิดกิจกรรมได้อย่างดีเช่นนี้

วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยการจัดวางการตกแต่งแบบสมัยใหม่ที่มีจำนวนโต๊ะแค่สามตัวในส่วนพื้นที่ภายใน และวิวภูเขาด้านหน้าที่สลับสีและแสงให้ชมอย่างเป็นธรรมชาติ พร้อมกันกับการนำเสนออาหารโดยเชฟหลายๆ คนเวียนกันออกมาเล่าถึงวัตถุดิบและที่มาของอาหาร ด้วยความกระตือรือร้น ถึงแม้ว่าไม่ได้อยู่ใกล้ครัว



ภาพที่ 39 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหาร Silver
(ภาพบน) เป็นพื้นที่รับประทานอาหารโดยทั่วไปที่ติดกับวิวภูเขา (ภาพล่าง) เป็นพื้นที่เดียวกันจากมุมมองดานในของร้านมองย้อนออกมา ที่มา: https://7132.com/en/gastronomy/7132-silver

ภาพที่ 40 ส่วนหนึ่งของเชฟที่มานำเสนอและประกอบอาหารที่โต๊ะเป็นวิวธรรมชาติ
ที่โชว์แสงสีเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ตามช่วงเวลา ภาพจานอาหารที่ได้รับแสงสว่างคอนข้างจำกัดจากดวงโคม

เสน่ห์จันทร์ (Chef's table) กรุงเทพฯ (30 กรกฎาคม 2562) 3 Course Menu ราคาคนละ 999 บาท	ถึงแม้นจะเป็นอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่มีความปราณีต และรสชาติที่คุ้นเคยแบบไทยแท้ๆ แต่รูปแบบของการจัดจาน แก้วน้ำ และที่นั่งกลับเป็นรูปแบบตะวันตก ที่มีอุปกรณ์การวางช้อนเรียงเป็นชั้นๆ ตีวงเข้าหาจานที่ซ้อนไว้ วางบนแผ่นรองจานที่แยกเป็นคนๆ รวมทั้งการวางอาหารเป็นคำๆ เหมือนอาหารตะวันตกแม้กระทั่งอาหารจานหลักก็นำเสนอออกมาเป็นจานทรงยาว แยกกับข้าวเป็นส่วนๆ ภาชนะที่ใส่อาหารจัดทำได้ดี ช่วยส่งเสริมอาหารให้ดูน่ากินด้วยบางจานก็มีลักษณะที่ใช้สีที่ตัดกัน หรือบางจานอย่างของหวานคือส้มฉุนที่ใช้เป็นผอบแก้วคริสตัลที่มีฝาปิดก็ดูเป็นงานที่ดูละเอียดละออเหมือนกับรายละเอียดของขนม การร้อยเรียงและนำเสนออาหารจานแรกที่ให้รสเปรี้ยวช่วยเปิดปุ่มรับรสได้ดี เสริฟมาพร้อมกับช่อม่วงที่เป็นของว่างแบบชาววัง การจบด้วยเมนูส้มฉุนสร้างความสดชื่นมาก เครื่องดื่มมีความหลากหลายตั้งแต่ ชา เครื่องดื่มเย็น ไวน์ กาแฟ ทั้งนี้เพราะมีพื้นที่ที่ออกแบบส่วนหนึ่งเป็นบาร์เครื่องดื่ม มีที่นั่งและห้องส่วนตัว	แม้ว่าร้านเสน่ห์จันทร์จะตั้งอยู่กลางเมืองก็ร้อยเรียงบรรยากาศของความเป็นไทยแบบดั้งเดิมที่นำเอาองค์ประกอบของเรือนไทยมาใช้อย่างลงตัว มีการตัดทอนรายละเอียดและคงไว้ซึ่งความเรียบง่ายแบบสมัยใหม่ เริ่มตั้งแต่ทางเข้าที่เป็นซุ้มไม้ทันสมัย และพื้นที่ส่วนหน้าที่นอกจากจะเป็นโถงทางเดินนำไปสู่ห้องต่างๆ แล้วโถงนี้ยังทำหน้าที่เป็นฉากบังตาของคนที่นั่งอยู่ภายในร้านอาหาร ที่มีเพียงประตูที่เป็นทางเชื่อมไปสู่โลกปัจจุบัน คนที่อยู่ด้านนอกก็จะเห็นเป็นส่วนผนังที่มีโคลงกลอนเขียนไว้เท่านั้น บรรยากาศการจัดที่นั่งในร้านค่อนข้างหลวมๆ สบายๆ รายล้อมด้วยผนังที่มีรูปภาพหลากหลายที่ในตอนแรกมองดูออกจะรก แต่ก็ช่วยให้บรรยากาศที่ดูเป็นระเบียบแบบแผนไม่ตึงเกินไป ความงดงามของฝ้าเพดานไม้สีเข้มที่ตัดกับผนังสีขาวและดวงโคมช่วยให้พื้นที่ถูกดึงความรู้สึกมาเป็นแบบไทยๆ แต่การจัดแสงค่อนข้างสว่างมากไปและเท่ากันของบรรยากาศทั้งห้อง ไม่ได้เน้นเป็นจุดเฉพาะโต๊ะอาหาร แสงสีขาวทำให้ขาดเสน่ห์ของมิติของบรรยากาศในส่วนรายละเอียดไป

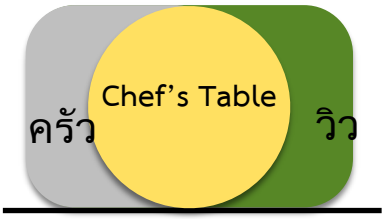
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยการจัดวางการตกแต่งแบบสมัยใหม่ที่มีพื้นที่ระหว่างโต๊ะค่อนข้างกว้างขวางทำให้มีมีความเป็นส่วนตัวมา ในพื้นที่เป็นลักษณะโถง ในพื้นที่ปิด มีห้องส่วนตัวแยกไปหลายๆ ห้องที่มีช่องหน้าต่างเห็นวิวภายนอก

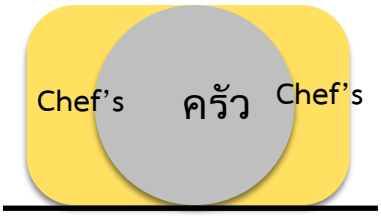
ภาพที่ 41 ส่วนรับประทานอาหารจากร้านอาหารเสน่ห์จันทร์

ทั้งสองภาพเป็นพื้นที่รับประทานอาหารหลักของร้านที่มีระยะห่างระหว่างโต๊ะค่อนข้างกว้างขวาง รูปภาพติดฝาผนังที่ดูขัดตาในตอนแรกกลับสร้างความเป็นกันเองให้กับพื้นที่ที่ดูเป็นระเบียบแบบแผนมากๆ การจัดแสงค่อนข้างสว่างไปทั้งห้อง ไม่ได้เน้นเฉพาะจุดของโต๊ะอาหาร แต่ค่อนข้างจะเป็นแสงสีขาวโดยรวม

ภาพที่ 42 บรรยากาศส่วนด้านหน้าของโถงที่เป็นซุ้มประตูทางเข้า
แบบเรือนไทยโบราณ พนักงานในเครื่องแบบ เมนูอาหาร ภาชนะ การจัดโต๊ะ

Front Room (Chef's table) กรุงเทพฯ (31 กรกฎาคม 2562) 5 Course Menu ราคาคนละ 1,800 บาท	เชฟเฟ-รุ่งทิวา ชุ่มมงคล นำเสนออาหารไทยสไตล์นอร์ดิกที่ได้จากประสบการณ์การทำงานที่ประเทศเดนมาร์คในร้านอาหาร Noma ร้านอาหารชื่อดังที่มีเชฟ Rene Redzepi เป็นเจ้าของที่ได้รับรางวัลเป็นอันดับหนึ่งของโลกหลายปีจาก The World's Best 50 Restaurants ผนวกกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของการหมักดองแบบไทยในรูปแบบอาหารที่หน้าตาตะวันตกแต่ยังคงมีรสชาติแบบไทยๆ เมนูปูผัดผงกะหรี่ที่ถูกนำเสนอแบบเรียบๆ โดยไม่ต้องมีกระดองปู แต่ได้รสสัมผัสของความกรุบกรอบ เป็นต้น ความประทับใจได้เกิดขึ้นตั้งแต่เครื่องดื่มต้อนรับที่มีความหอมกลิ่นข้าวคั่วผสมจางๆกับความเข้มข้นของรสน้ำกระเจี๊ยบแดง การเรียงลำดับอาหารทำได้ดี ที่เปิดต่อมรับรสด้วยอาหารเปรี้ยวอย่างยำส้มโอที่กินเคียงกับของหลายๆอย่างๆ กลมกลืน และสมบูรณ์แบบตั้งแต่ต้นจนจบ แม้กระทั่งขนมปังที่เป็นเครื่องเคียงก็มีส่วนกรอบที่ค่อนข้างจะบางสนิท คู่มากับเนยทีทำจากนมถั่วเหลืองที่หอมมันไม่แพ้เนยทั่วไป สมกับที่เชฟเฟเคยทำงานที่ร้านอันดับหนึ่งของโลกมาแล้วจริงๆ เสียดายว่าท๊อปโต๊ะที่เป็นไม้สีชีดถ่ายรูปคู่อาหารไม่สวย	ทางเข้าร้านอาหารที่เป็นโถงนำสายตาเข้าไปสู่พื้นที่ร้านอาหาร และมีชั้นวางหนังสือเรียงรายอยู่ที่ฝั่งหนึ่ง ทำให้รู้สึกผิดที่ผิดทาง อีกทั้งลักษณะของการวางชั้นเหล่านั้นยังเป็นช่องย่อยๆ เป็นหลายๆซอย ซึ่งไม่ได้ช่วงส่งเสริมในเรื่องสุนทรียศาสตร์ในพื้นที่สักเท่าไรกลายเป็นข้อสงสัยมากกว่า แต่เมื่อเดินผ่านเข้าไปในส่วนรับประทานอาหารบรรยากาศโดยรวมดีขึ้นในเรื่องความสมดุลย์ของการจัดแสงและการใช้สีในพื้นที่ โดยที่มีฝั่งซ้ายมือจากทางเข้าเป็นส่วนครัวที่มีกระจกกั้นบางส่วนและมีอุปกรณ์ดูดควัน ทำให้เราได้เห็นการทำงานของเชฟ ในขณะเดียวกันกับการรับประทานอาหาร ที่มีพนักงานมาบริการอย่างคล่องแคล้ว เชฟออกมาทักทายลูกค้าในระหว่างช่วงของการทำอาหารที่มีเชฟผู้ช่วยจัดการงานในครัวอยู่ ข้อเสียของพื้นที่ใกล้ครัวก็คือ ยังมีกลิ่นอาหารติดออกมากับเสื้อผ้าบ้างถึงแม้ว่าจะเห็นการติดตั้งเครื่องดูดควันที่วางยาวตลอดแนวยาวของครัว ในขณะที่ลูกค้าส่วนใหญ่กลับเลือกที่จะนั่งในพื้นที่ไกลออกไป ซึ่งเป็นเงื่อนไขที่พนักงานเสริฟเตือนไว้แต่แรกแล้ว วิวอีกฝั่งเป็นสวนภายนอกอาคาร เก้าอี้นั่งสบายมาก สามารถนั่งได้นานๆ





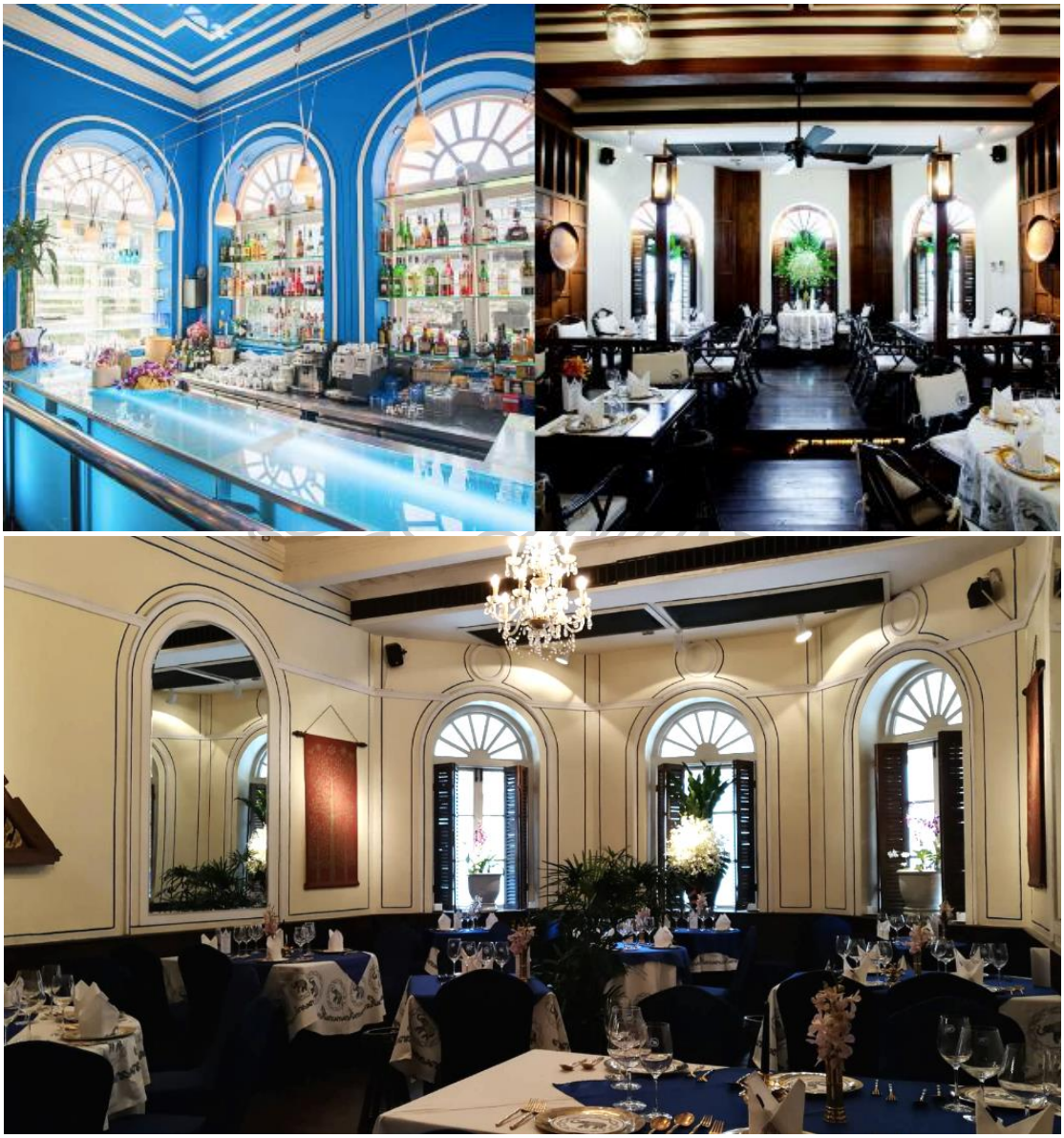
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิวของสวนภายนอกอาคารและการตกแต่งภายใน และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่ถูกปิดล้อมด้วยส่วนครัวเครื่องปิ้งที่อยู่ในระยะไกลออกไป มีส่วนครัวจริงอีกชั้นหนึ่งมีผนังปิดมิดชิด

ภาพที่ 43 บรรยากาศภายในที่นั่งที่สบาย มองไปที่ส่วนครัวเปิดเหมือนชมการแสดง บรรยากาศทางเข้าเหมือนบ้านมากกว่าร้านอาหารในโรงแรมใหญ่

ภาพที่ 44 การจัดแสงเน้นไปที่ส่วนครัวเปิด ทำให้ส่วนที่นั่งค่อนข้างมืด
เมื่อถ่ายภาพอาหารจึงเป็นลักษณะที่แสงไม่พอ

Blue Elephant (A Michelin's Guild) กรุงเทพฯ (13 พฤศจิกายน 2562) 3 Course Menu ราคาคนละ 1,599 บาท	เชฟนูรอ โซ๊ะมณี สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทราโดยได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำสมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร ได้ร่วมก่อตั้งร้านอาหาร Blue Elephant ที่กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยี่ยมเป็นสาขาแรก และได้ขยายสาขากลับมายังประเทศไทยที่กรุงเทพและที่ภูเก็ต ความประทับใจมาจากบริกรที่สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดีเยี่ยมในการอธิบายความเป็นมาหลายๆ อย่าง รวมทั้งเรื่องราวของอาหารที่ถูกนำเสนอในการจัดวางแบบตะวันตก คือมีลักษณะเป็นคำๆ บนอุปกรณ์ จานชามและที่รองส่วนตัว การเรียงลำดับอาหารเป็นความต่อเนื่องได้ดี โดยเริ่มจากอาหารรสจัดเพื่อเปิดต่อมรับรส เป็นรสชาติที่เกิดจากการนำวัตถุดิบที่หรูหราขึ้นมาใช้กับส่วนซอสแบบดั้งเดิม เช่นเมนูตับห่านซอสมะขาม เป็นต้น สิ่งที่มาสะดุดอารมณ์ก็คืออาหารจานหลักที่นอกจากจะพยายามจัดมาเป็นสัดส่วนเล็กๆ เหมือนกับอาหารเรียกน้ำย่อย คือเมนูเพอรานากันแกงตูมี้ปลากะพงเสริฟพร้อมแก้มวัวฮ้อง ซึ่งเป็นรสชาติของแกงกะทิที่แตกมันอย่างเสียรส ทำให้ภาพรวมของอาหารในวันนั้นเป็นการจบที่ไม่ประทับใจ เมนูของหวานไม่ได้ประทับใจอะไร	เป็นอาคารอนุรักษ์ฯ ของกรมศิลปากรที่มีรูปแบบสถาปัตยกรรมสไตล์โคโลเนียล Colonial Style การตกแต่งภายในมีหลายโซนแยกกันไป ที่มีการจัดพื้นที่โถงเป็นการเชื่อมโยงพื้นที่ แต่ความประทับใจเริ่มตั้งแต่พื้นที่โถงทางเข้าที่จัดต้อนรับด้วยดอกไม้สด ที่ส่งกลิ่นหอม สดชื่น เริ่มเข้าสู่พื้นที่เสมือนการเดินทางย้อนเวลาไปสู่ยุคสมัยหนึ่ง มีการจัดโทนสีภายในอาคาร และผ้าปูโต๊ะที่สว่างเฟอร์นิเจอร์สีเข้ม อุปกรณ์และภาชนะที่มีองค์ประกอบของสีทอง และใช้สัญญลักษณ์ช้างเป็นเครื่องหมายของรายละเอียด ทำให้พื้นที่ดูหรูหราขึ้นมาอย่างสมดุลย์ มีการวางกระถางต้นไม้ที่ขอบหนาของหน้าต่างในบางจุดที่สร้างความสดชื่นให้กับพื้นที่ บรรยากาศของแสงไฟที่ส่องสว่างในพื้นที่ไม่เพียงพอ จึงต้องมีการจุดเทียนจริงๆ เป็นจุดๆ บนโต๊ะอาหาร ทำให้เกิดเงาไหวๆ วิ่งไปมา พนักงานต้องมาคอยดูแลสภาพของเทียนนั้นๆ และเทียนจำนวนมากในร้านอาหารก็ดึงออกซิเจนของพื้นที่ภายในไปด้วย น่าจะมีการหาโคมไฟตั้งโต๊ะที่เหมาะสมกว่า ภาพโดยรวมทำได้ค่อนข้างจะสมดุลย์ดี เกิดความประทับใจในการตกแต่งสถานที่ ใช้องค์ประกอบที่ดี พนักงานพูดภาษาอังกฤษได้และมีความสามารถในการบริการ การจัดแสงค่อนข้างไม่พอเพียง แต่ก็รับได้

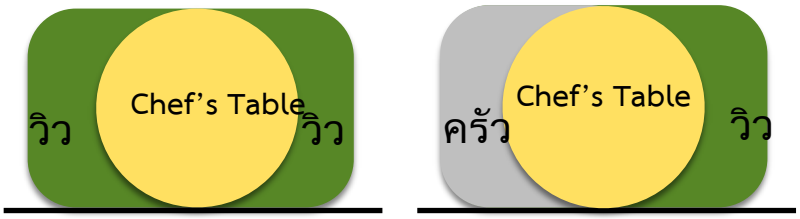
วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนของพื้นที่ตกแต่งภายในที่มีการแบ่งห้องอาหารออกเป็นหลายๆ โซน ด้วยโทนสีและวัสดุ



ภาพที่ 45 พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารของร้านอาหาร Blue Elephant ที่มีหลายโทนการตกแต่งถึงแม้นว่าจะไม่มีในลักษณะของ Chef's Table แต่บรรยากาศของสถานที่ก็มีความคลาสสิกเหมือนวังเจ้านาย ที่มา: Blue Elephant, A Unique Decor https://www.blueelephant.com/bangkok/

ภาพที่ 46 บรรยากาศบนโต๊ะอาหารและ Course Menu บางส่วน

Basil โรงแรม Sheraton Grand Sukhumvit กรุงเทพฯ (16 มกราคม 2563) อาหารไทย 4 ภาค รสชาติดั้งเดิมในสไตล์โมเดิร์น 9 Course Menu ราคา 1,175 บาท (เชฟ Krit Prathuangsukh คนไทยที่เคยมีประสบการณ์ทำงานในร้านอาหาร Bouchon Bistro ซึ่งมี Thomas Keller ผู้เป็นเชฟสามดาวมิชลินเป็นเจ้าของ)	อาหารสวยงามและรสชาติดีมากๆ ในแต่ละจาน แต่เสียดายว่าจานเริ่มต้นด้วยเมนูดอกแคยัดไส้ไก่และกับโฟมหลนปลาเค็ม ดูผิดที่ผิดทางในการต้อนรับ ช่างเหมือนกับการจัดสถานที่ที่โถงทางเข้าของที่ร้านอาหารแห่งจริงๆ ที่ความเฟ้อขององค์ประกอบและแสงสีขาวได้ทำลายบรรยากาศอย่างน่าเสียดาย เมนูที่ประทับใจคือซุปข้าวมันไก่ ที่เป็นการนำแนวความคิดของข้าวมันไก่ ออกมาในรูปซุปข้นที่มีเครื่องเคียงให้เติม ซึ่งเชฟได้ใช้ความสามารถในการเปลี่ยนรูปของอาหาร แต่ยังคงไว้ซึ่งรสสัมผัสเดิมๆ ซึ่งในหลายๆ เมนูก็เป็นการผสมอาหารประจำภาค เช่น เมนูหมูโค๊ะ ไข่นกกระทา ใบมะรุมแขกหน่อเปรียง หรือ ปันปูนา ผักกาดฮีน ข้าวเหนียวปิ้ง ระหว่างอาหารคาว เชฟใช้เทคนิคแบบอาหารตะวันตกด้วยการแทรกด้วยเมนูไอศครีม Sorbet ส้มเช้งที่มาตัดรสก่อนเข้าสู่อาหารจานแกงเนื้อและกระชายดอง จบด้วยความหวานมันของสัปปะรดแช่แม่โขงที่มาเป็นภาชนะให้กับไอศครีมมะพร้าวคั่ว ที่เป็นจุดจบของมื้ออาหารที่ดีมากๆ	ตั้งแต่ทางเข้าที่มีป้ายขนาดใหญ่ “Modern Thai Cusine” ที่มีรูปลักษณ์ของตัวอักษรเป็นรูปแบบโบราณขัดกับความหมาย และความหลากหลายจนล้นเกินขององค์ประกอบ รวมทั้งโถงทางเดินทางเข้าที่เป็นชั้นวางของที่มีการจัดวางสิ่งของด้วยการใช้ไฟแสงสีขาว และมุ่งหน้าตรงไปสู่เคาท์เตอร์บริการเครื่องดื่ม และมีโคมไฟห้อยระย้าจากเพดาน มีความเกินพอดีในสุนทรียศาสตร์ของพื้นที่ถึงขั้นที่ทั้งหมดที่เกิดขึ้นได้ทำลายความรู้สึกของความคาดหวังในอาหารที่ดูจากการตกแต่งแบบเกินๆ แต่เมื่อได้นั่งลงที่ส่วนรับประทานอาหารที่เป็นห้องโถงขนาดใหญ่ มีเคาท์เตอร์ที่เชฟยืนสังเกตการณ์และเตรียมอาหารอยู่ด้านในติดกับพื้นที่ครัว ความรู้สึกในสมดุลย์ของพื้นที่จึงเกิดขึ้นด้วยการจัดองค์ประกอบของแสง Warm Light ที่กำลังสบายๆ โทนสีเข้มของเฟอร์นิเจอร์โดยรวมสร้างความสงบขึ้นมาได้ เชฟจะเดินออกมาจากเคาท์เจอร์เพื่อพูดคุย ซักถาม และพูดถึงแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ มาจากวัตถุดิบที่มีในประเทศไทยและเทคนิคแบบไทยๆ ดั้งเดิม

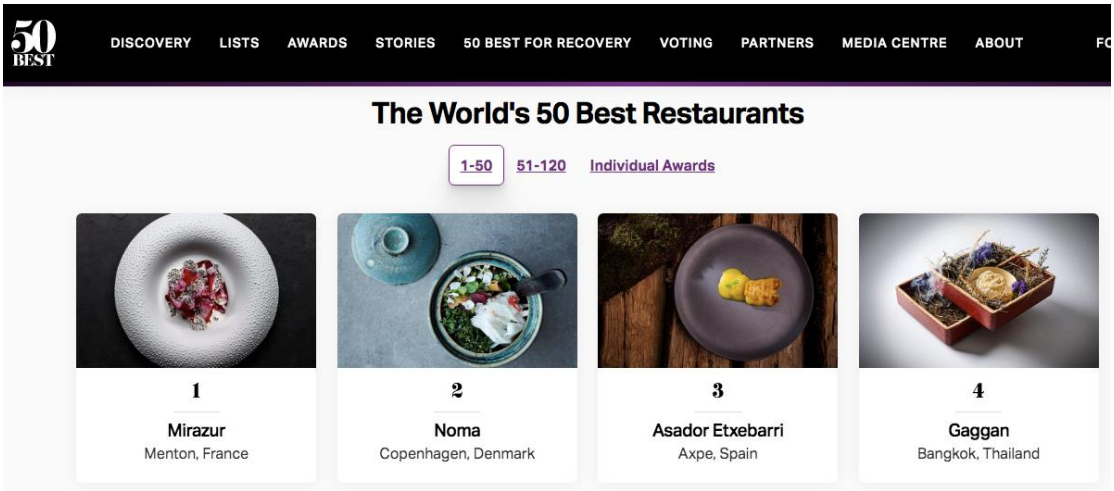


วิเคราะห์เป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 1 ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนของพื้นที่ตกแต่งภายในที่มีส่วนของห้องโถงขนาดใหญ่เป็นหลัก มีห้องส่วนตัว ซึ่งทั้งหมดไม่มีวิวภายนอก และ พื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 เป็นลักษณะเคาท์เตอร์จัดแต่งจานก่อนเสริฟให้ลูกค้า

ภาพที่ 47 พื้นที่ส่วนรับประทานอาหารของร้านอาหาร Basil

ที่มีลักษณะเป็นโถงเพดานสูง มีเคาท์เตอร์เตรียมอาหารในจุดที่ต่อกับครัว

ภาพที่ 48 บรรยากาศสบนโต๊ะอาหาร และ Course Menu ร้านอาหาร Basil



ภาพที่ 49 หน้าเวปเพจการประกาศ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก
The World's 50 Best Restaurants ในปี พ.ศ. 2562 (2019) ที่แสดงผลว่าร้านอาหาร Gaggan
ได้ขึ้นมาอยู่ที่อันดับ 4 ของโลก จาก อันดับ 7 ในปี พ.ศ. 2560
ได้รับเป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดอันดับหนึ่งในเอเชีย 4 ปีซ้อน คือปี ค.ศ. 2015 ถึง 2018 โดยได้รับ 2

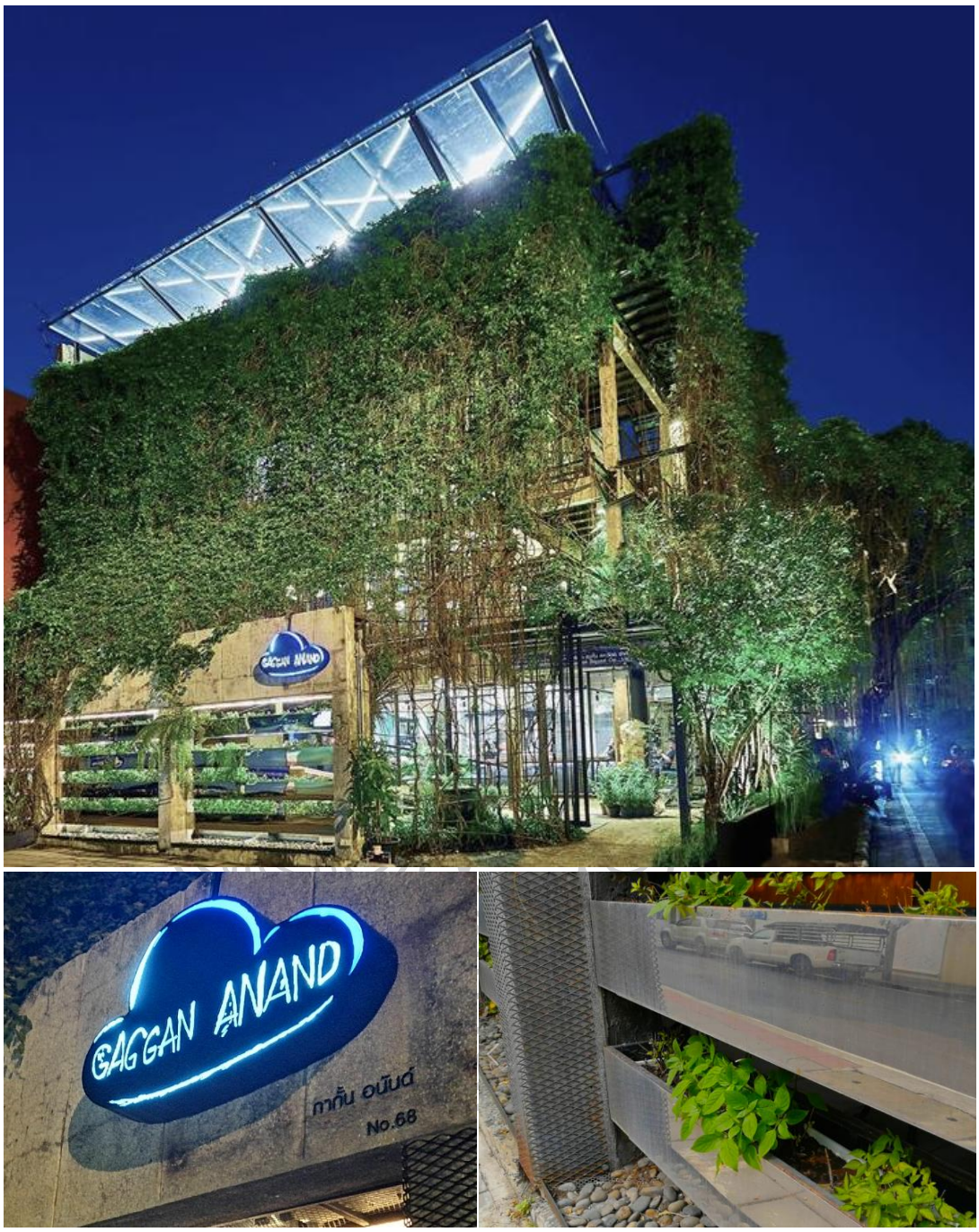
ปรากฏการณ์ในบรรยากาศของร้านอาหาร Gaggan Anand

การศึกษาปรากฏการณ์เป็นเรื่องของประสบการณ์ที่มีความเฉพาะในบุคคลที่จะรับรู้หรือเสพองค์ประกอบที่เกิดขึ้นได้ไม่เท่ากัน แม้ว่าจะเป็นเหตุการณ์เดียวกันก็ตาม ทั้งนี้อยู่ที่การตีความเรื่องราวปรากฏการณ์นั้นๆ ออกมา เนื่องจากผู้วิจัยมีความสนใจในทั้งส่วนของอาหารและบรรยากาศ อีกทั้งความชื่นชอบการชมละครเวที โดยเฉพาะในส่วนฉากที่จัดทำขึ้นเพื่อให้เรื่องราวเนื้อหาดูสมจริง ดังนั้นประสบการณ์ในร้านอาหาร Gaggan Anand จึงเป็นตัวอย่างของการเล่าเรื่องราวอย่างละเอียดที่พอจะนำเสนอให้เข้าใจกันได้

ร้านอาหาร Gaggan Anand เป็นประสบการณ์ Chef’s Table กรณีศึกษาสุดท้ายในการศึกษาปรากฏการณ์ในร้านอาหารที่เรียกได้ว่าเป็นร้านอาหารที่สามารถก้าวไปในระดับสูงสุดของร้านอาหารในประเทศไทย เพราะถึงแม้ว่าชื่อร้านอาหาร “Gaggan Anand” ที่เพิ่งเปิดคือในปลายปี พ.ศ. 2562 นี้จะยังไม่ได้รับรางวัลใดๆ เพราะเครดิตทั้งหมดยังคงไปอยู่ในชื่อร้านเก่าคือ “Gaggan”

Gaggan เป็นร้านอาหารที่บริหารงานโดยเชฟ Gaggan Anand ที่มีวันสุดท้ายที่ให้บริการคือ 24 สิงหาคม 2562 มีรางวัลมากมายที่พอจะสรุปได้คือ

- ในปี พ.ศ. 2558-2561 (2015-2018) ร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย Asia's 50 Best Restaurants นับเป็นการได้รับรางวัลนี้ถึงสี่ปีติดต่อกัน



ภาพที่ 50 ร้านอาหาร Gaggan Anand ที่เดิมเป็นพื้นที่ของร้านอาหารระดับสูง Aston Dining Fine Dining Room & Bar ก่อนที่ Gaggan Anand จะมาทำการปรับปรุงตกแต่งภายในด้วยสไตล์ที่เป็นของตัวเอง โดยที่ส่วนไม้เลื้อยเป็นส่วนที่มีมาเดิมอยู่แล้ว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการตัดสินใจเช่าพื้นที่ ป้ายโลโก้ของร้านที่ใช้สัญญลักษณ์ท้องฟ้า ตามความหมายของชื่อ Gaggan จากภายนอกมีการสร้างพื้นที่ปลูกผักสวนครัว และเป็นแผงผนังส่วนหนึ่งของทางเข้าอาคารด้วย

ที่มา : http://www.findglocal.com/TH/Bangkok/100475114731609/Gaggan-Anand-Restaurant

ภาพที่ 51 พื้นที่รับประทานอาหารแยกโซนของร้านอาหาร Gaggan Anand
ซึ่งนำความหมายของ Gaggan ที่แปลว่าท้องฟ้ามาตีความแตกต่างกัน ภาพบนสุดคือ G's Spot
ที่นำงานศิลปะของท้องฟ้ามาตกแต่งฝ้าเพดาน เพราะพื้นที่นี้คือการรวบรวมของศิลปะหลายๆ
แขนงมาสร้างประสบการณ์ ภาพกลาง คือที่ชั้นสองของอาคารที่เป็นพื้นที่ Arena G
ที่ทำเป็นฝ้าเพดานกระจกที่ซ่อนสายไฟ Fiber Optic ส่งแสงระยิบระยับของดวงดาว
อีกทั้งยังสะท้อนความหลากหลายของโคมไฟทรงกลมสื่อเป็นพระจันทร์หลายๆ ดวง
เป็นภาพแฟนตาซีของท้องฟ้ายามค่ำคืน ภาพล่างสุดเป็นพื้นที่เรียกว่า Family Table
สำหรับคนที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ มีส่วนที่เป็น Skylight ได้มีโอกาสเห็นท้องฟ้าจริงๆ ตามเวลาที่เปลี่ยนไป ที่มา:
https://gaggananand.com/request-a-table/

- ในปี 2560 (2018)) ร้านอาหารที่ดีที่สุดอันดับ 7 ในรายการร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก 50 แห่ง The World's 50 Best Restaurants
- ในปี พ.ศ. 2561 (2018) ได้รับ 2 ดาวมิชลินในคู่มือฉบับมิชลินไทยฉบับที่ 1
- ในปี 2562 (2019)) ร้านอาหารที่ดีที่สุดอันดับ 4 ในรายการร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก 50 แห่ง The World's 50 Best Restaurants[153] (ภาพที่ 50)

หลังจากที่เชฟได้ถอนตัวจากร้านอาหาร Gaggan ที่เคยเปิดร่วมกับหุ้นส่วนซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในสารคดี Chef's Table ของ Netflix (จากกรณีศึกษาที่หนึ่ง) ก็เป็นเวลาเดียวกับที่มีการ ประกาศ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก The World's 50 Best Restaurants ในปีเดียวกันคือ พ.ศ. 2562 (2019) ที่ร้านอาหาร "Gaggan" ได้ขึ้นไป ณ จุดสูงสุดที่อันดับ 4 ของโลก[154] (ภาพที่ 50) ซึ่งในร้านใหม่ "Gaggan Anand" ก็เป็นการออกมายกทีม สำหรับผู้วิจัยเองมีความคิดเห็นว่ารางวัลสุดท้ายก็นี้ยังคงเป็นของเชฟ Gaggan ถึงแม้จะไม่ใช่ร้านเดิมก็ตาม

รูปลักษณ์ของร้านใหม่ที่บ่งบอกแนวอาหารสมัยใหม่ได้มากกว่าสถานที่เดิมที่เป็นการนำเอาบ้านเก่ามาปรับปรุงแค่ยังคงรูปทรงของบ้านเดิมไว้ ผิดกับสถานที่ใหม่ที่เป็นอาคารสมัยใหม่มีไม้เลื้อยปกคลุมไปทั้งด้านหน้าอาคาร และมีโลโก้ป้ายชื่อร้าน Gaggan Anand เป็นกล่องไฟรูปทรงท้องฟ้าที่เป็นความหมายของชื่อ "Gaggan" ซึ่งการเข้าใช้บริการของผู้วิจัยในวันนี้อยู่ในช่วงที่ยังต้องมีมาตรการคุมเข้มในการป่องกันโควิท-19 แต่ข้อได้เปรียบคือราคาคอร์สจากเดิม 28 คอร์สราคา 12,000 บาท ได้ปรับมาอยู่ที่ 18 คอร์สในราคา 5,000 บาท

เริ่มการต้อนรับด้วยน้ำมะตูม ที่ส่วนบาร์เครื่องดื่มภายนอกส่วนรับประทานอาหาร ก่อนที่พนักงานจะนเข้าสู่ที่นั่งที่มีฉากอะคริลิกกั้นตามมาตรฐานของการป้องกันการแพร่ระบาดโควิท-19 ผู้วิจัยได้ที่นั่งด้านในสุด ใกล้กับส่วนปรุงอาหาร และสามารถเห็นภาพรวมของพื้นที่ จากลูกค้าจำนวน 11 คน(รวมผู้วิจัย) และเชฟหลัก 3 คนไม่รวม Gaggan Anand ที่สลับอยู่ในพื้นที่และขึ้นไป

---

[153] **Gaggan (restaurant)**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://en.wikipedia.org/wiki/Gaggan_(restaurant)

[154] **The world's 50 best restaurants**, accessed July 2, 2020, available from https://www.theworlds50best.com/list/1-50

ด้านบน เชฟชี้แจงเรื่องที่ให้เราเลือก Imoji ที่เป็นสติกเกอร์มาใส่ในกระดาษแผ่นยาว เพื่อเขียนความทรงจำของอาหาร ไม่ใช่รายละเอียดของวัตถุดิบ

ก่อนที่เมนูแรกจะเริ่มต้น Gaggan Anand กล่าวขอบคุณลูกค้าที่มาช่วยสนับสนุนร้านของเขาในสถานการณ์โควิท-19 นี้ เดือนนี้ได้ถูกจองเต็มแล้ว และออกตัวว่ามาเปิดร้านรอบนี้เขาและทีมงามต้องใช้พลังใจอย่างมาก ทั้งเรื่องวัตถุดิบที่ไม่เป็นไปตามแผนและความรู้สึกที่เกิดขึ้น แต่ขอยืนยันว่าเป็นวัตถุดิบที่ใช้ยังคงเป็นของดีจากธรรมชาติ ไม่ได้มาจากฟาร์ม เช่น อาหารทะเลจากทะเลจริงๆ ไม่มีของแช่แข็ง และเป็นของตามฤดูกาลเท่านั้น เป็นต้น 18 คอร์สที่สำเสนอ มีกระดาษให้จดอารมณ์ที่เกิดขึ้นเพื่อบันทึกความทรงจำ ไม่ใช่วัตถุดิบ และเดาว่าคอร์สนั้นๆ จะเหมาะกับ Emoji Sticker อันไหน ซึ่งบางอันก็ตรงไปตรงมา บางอันก็ต้องเดา เป็นการสร้างความทรงจำส่วนตัวได้ดี

อาหารจานแรกนำเสริฟเป็นจานเด่นของเขาที่เป็นตัวแทนอาหารอินเดีย มันคือ Yogurt ที่นำเสนอมาคู่กับใบที่เป็นอาหารกินได้ เชฟเตือนว่ามีเวลาแค่ 10 วินาทีที่จะเอาโยเกริตใส่บนใบที่บอบบางและกินมันเข้าไป มันเป็นตัวเปิดรสสัมผัสที่เกิดการแตกตัวในปาก และรสชาติของเครื่องเทศที่วิ่งเข้ามาแรงๆ อย่างเผ็ดร้อน เสมือนว่า Gaggan Anand ให้เรารู้จักตัวตนของเขา

จานที่สองมาด้วยรูปของแผนที่บนจานหินที่เชฟบอกให้เลียเพื่อรับรู้รสอาหาร เป็นสัมผัสที่เย็นของจานหินอ่อนสีขาว ที่ขัดแย้งกับความร้อนแรงของรสชาติที่เผ็ดร้อนขึ้นอีกกว่าจานแรก

เชฟเตรียมพุ่มไม้ไผ่หลายๆ ชุดวางบนเคาท์เตอร์ ก่อนที่จะเอาชิ้นไม้ที่มีหน่อไม้ปรุงรสย่างมาเสียบ มีความสด กรอบของหน่อไม้อ่อนๆ แต่ก็ยังมีรสร้อนแรงของเครื่องเทศที่เคลือบผิวที่ส่วนยอดอยู่ แต่ความเผ็ดนี้ก็มีความชุ่มฉ่ำของหน่อไม้เบียดจนรวมเป็นความลงตัวที่คลี่คลายความแรงลงได้

คอร์สต่อไปเป็นความนวลนุ่ม รสชาติที่เข้มข้นในคอร์สก่อนหน้า ได้เจือจางลงเป็นแค่ความนัวๆ ครีมๆ จากด้านในเป็นตับห่าน Foie Gras ที่มีกลิ่นของซอสหัวหอมนำ ซึ่ง Gaggan Anand มาพูดเสริมว่าที่นี่เราไม่ซื้อแม้กระทั่งตับห่านแช่แข็ง เราใช้แต่ของสดเท่านั้น มีกลิ่นของส้มญี่ปุ่นที่มรียกว่า Yuzu ที่มีความหอมเป็นเอกลักษณ์ ตอนที่เชฟที่เดินมาเสริฟอาหารชามนี้ ต้องมาบอกว่าถั่วเขียวถั่วเหลืองที่เห็นที่ก้นชาม กินไม่ได้นะ อาหารยังคงใช้มือ หยิบจับแบบคำต่อคำ

ตอไม้ที่ด้านบนเป็นมอสสีเขียว ถูกนำมาตั้ง ด้านบนเป็นชิ้นอาหารที่แปลกประหลาดด้วยรูปทรงสมอง จนเดาไม่ออกว่าจะเป็นรสชาติไหน แต่ที่ประหลาดใจ คือความเย็นที่วิ่งเข้ามาอย่างจงใจเหมือนกำลังจะบอกว่าเนื้อหาของรสชาติ กำลังเปลี่ยนไปแล้ว ในตอนแรก Gaggan หลอกให้เราทายว่ามันใช้เนื้อสัตว์อะไร ซึ่งเป็นที่แปลกใจเพราะถูกเฉลยให้ฟังว่ามันเป็นส่วนประกอบจากหน่อไม้ฝรั่งสีขาวและเขียวเป็นหลัก โดยที่ไม่มีเนื้อสัตว์ใดๆ เป็นส่วนประกอบเลย

เชฟ Sev เดินมาฉีดละอองผงทองคำเปลวที่ดวงโคมไฟทุกจุด ที่ส่องบนโต๊ะอาหาร จนทำให้เกิดความพล่าตาด้วยความระยิบระยับของแสงสีทอง ก่อนจะนำเสริฟคอร์สอาหารที่ถูกวางมาบนจานสีเงินซึ่งร้อนมากๆ (เพลงถูกเร่งจังหวะขึ้นเป็นเพลงเร็วๆ อีกครั้ง) แสงไฟรวมถูกหรี่ลง เพื่อให้เราสนใจเฉพาะชามสีเงินตรงหน้า ที่ยังมีละอองสีทองปลิวไปมาในอากาศ อาหารเป็นทรงคล้ายหยดน้ำขนาดใหญ่สีทอง ที่มีเกล็ดละเอียดสีดำอยู่ที่ส่วนยอดและฐานส่วนล่างใต้ก้อนหยดน้ำนี้ การใช้มือหยิบจับชิ้นอาหารขึ้นมาด้วยความระวัง ยังไม่แปลกใจเท่ากับความบางของเปลือกหุ้มที่สามารถขัดแย้งในตัวเอง คือในขณะที่บางกรอบ แต่ก็แทบจะละลายได้ ด้านในมีไส้ที่เป็นเนื้อหมูหันบดกับชีส Gorgonzola ที่เป็นชีสที่ทำจากเนื้อวัว มีกลิ่นรุนแรงเหมือนกะปิบ้านเรา ผสมรวมกับเครื่องเทศอื่นๆ อย่างลงตัวจนเป็นความนัว เกล็ดละเอียดสีดำผสมทองๆ ที่มีกลิ่นหอมๆ ของงาในทุกสัมผัส มันเป็นเหมือนผิวสัมผัสกับความหอมที่เกิดขึ้นทุกคำของการบดเคี้ยว คอร์สนี้ผู้วิจัยให้เป็นอันดับหนึ่งของการนำเสนอและรสชาติ (เพลง 'My Favorite Things' จาก The Sound Of Music ดังขึ้นมา ช่างเข้ากับอารมณ์ตอนนี้มาก)

เชฟชาร์ลีมาเล่าเรื่องราวให้ฟังถึงคอร์สถัดไปที่เป็นปลาดิบที่มีแรงบันดาลใจจากอาหารญี่ปุ่น Gaggan เสริมว่ามันประกอบด้วยวัตถุดิบคือปลาเนื้อขาว 5 ชนิด นำมาหมักดอง 7 วัน ผลสุดท้ายคือความคาวหายไป คอร์สนี้มีความเค็มที่โดดเด่น เหมือนเวลาที่เราว่ายน้ำทะเลเลย แต่รสสัมผัสกลับหอมแบบเป็นธรรมชาติมากๆ เสริฟมาบนจานที่ดูเหมือนปะการังปุปะจากต่างดาว

คอร์สที่ 8 นี้เป็นอาหารรูปทรงโดนัทสีขาว ที่ถูกเสริฟมาบนที่สวมนิ้วที่ถูกใส่ลงบนนิ้วกลางของเรา เชฟมาบอกว่าให้กัดกินทั้งชิ้นเลย เพราะมีน้ำอยู่ข้างใน รสสัมผัสแรกคือเย็นเหมือนหิมะ แต่มีรสเปรี้ยว แต่ให้สัมผัสที่เป็นรสหวานในอณูสุดท้าย เหมือนเป็นอีกรูปแบบของโยเกริต ที่เอามาคั่นมื้ออาหารก่อนนำสู่จุดเปลี่ยนรสอาหารเหมือนที่ในอาหารฝรั่งเศสแบบราชสำนักต้องมีการเสริฟ Sorbet ก่อนเข้าสู่อาหารจานหลัก[155]

ท่วงทำนองเพลงเรกเก้ Reggae ดังขึ้นอย่างสนุกสนาน เชฟ Gaggan มานำเสนอว่ามันคือการรวมของวัตถุดิบราคาแพงๆ ทั้งหลายที่ประกอบด้วยปูจากฮอกไกโด คาร์เวียร์อยู่ในเจลลี่ โชว้

---

[155] รายการอาหารแบบฝรั่งเศสซึ่งมีการเรียงลำดับรายการตามลำดับที่มีบริการในราชสำนักที่เรียกว่า French Classical Menu ซึ่งมีรายการทั้งหมด 13-17 คอร์ส โดยที่ Sorbet (Sherbet) เป็นเครื่องดื่มที่คั่นระหว่างการรับประทานอาหารที่ดำเนินมาแล้วถึง 6 รายการ sorbet ทำจากน้ำผลไม้ เวลาเสิร์ฟจะรินใส่แก้วแชมเปญ วางมาบนจานรองพร้อมด้วยน้ำชา Sorbet จะช่วยย่อยอาหารและกระตุ้นให้เกิดความอยากรับประทานอาหารในรายการต่อไปได้ ถือว่าเป็นช่วงหยุดพักครึ่งเวลาอาจมีการสูบบุหรี่ และมีการกล่าวสุนทรพจน์ ดูที่ ชุติมา จักรจรัส, **เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม**, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.elfhs.ssru.ac.th/weera_we/file.php/1/FB_BOOK_20102014/1_F_B_.pdf

ภาพที่ 40 อาหาร 18 คอร์สจากร้านอาหาร Gaggan Anand ในพื้นที่ G's Spot ที่มีการเรียงร้อยอาหารมาอย่างตั้งใจ ในช่วงแรกเป็นอาหารเครื่องเทศแรงๆ แบบอินเดีย จานที่เป็นรูปแผนที่โลก ต้องใช้การเลียจานโดยที่ไม่มีอุปกรณ์เครื่องมือ เสมือนการท่องเที่ยวไปในหลายๆ วัฒนธรรมทั่วโลกผ่านอาหารด้วยวัตถุดิบที่แตกต่าง และภาชนะที่สร้างสรรค์

ตัวอยู่ด้านบน ด้านในเป็นครีมที่ทำมาจากผักสารพัดชนิด คำนี้คือมีราคาแพงที่สุดและมีคนทำได้อยู่แค่สองคนในร้านเท่านั้น ด้วยความยากและซับซ้อนของมัน เหมือนเชฟจะพาดำดิ่งสู่ท้องมหาสมุทร เสริฟบนถาดที่มีโลหะสีทอง ประปราย

Gaggan Anand มาอธิบายว่าคอร์สนี้มีความพิเศษที่ใช้กุ้งตระกูลเดียวกับลอปสเตอร์ที่เรียกว่า Langoustines ที่ตัวเขาเองสรุปว่าการจะกินอาหารจำพวกกุ้งให้อร่อย ต้องทำแบบอาหารญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็น Botan Ebi หรือ Amai Ebi คือดิบไปเลย ดังนั้นส่วนประกอบของอาหารจานนี้จึงมีภาชนะสองชิ้น ชิ้นแรกร้อนมาก ซึ่งต้องรอเชฟมาเปิดฝาครอบและเสริฟให้เท่านั้น เพราะด้านในภาชนะคือขี้เถ้าที่ร้อนจัดและมีกุ้งดิบวางไว้ด้านบน ในการทำให้สุกแบบช้าๆ และกำลังพอดี ซึ่งตอนที่เชฟมาเปิดมันก็ไม่ได้เปลี่ยนเป็นสีส้มด้วยซ้ำ แล้วเชฟก็บรรจงคีบกุ้งมาใส่อีกภาชนะที่มีซอสสองสีรออยู่ ซอสสีดำมาจากเปลือกมะเขือยาวที่เผาจนไหม้จนมีกลิ่นหอมกับซอสกุ้งที่มีองค์ประกอบหลายอย่าง ซอสสีส้มมาจากหัวกุ้งกับเครื่องแกงเดียวกับต้มยำที่มีไข่ปลาแซลมอน Ikura ลอยหน้าด้วย ซึ่งเชฟจบ

การนำเสนอคอร์สนี้ด้วยการบรรจงบีบซอสสีเขียวลงเพิ่มเข้าไปในชามซอสสองสีนั้นในเวลาจะที่จะรับประทาน จึงเป็นการผสมระหว่างซอสสามสีที่กลายเป็นเหมือนภาพศิลปะยามเกิดรอยช้อนที่เกลี่ยไปมาของสามสีอย่างสวยงาม เป็นเนื้อกุ้งที่นุ่ม อร่อยและสดมาก แต่ก็ไม่เย็นหรือร้อนไป เชฟเสริมว่าอุณหภูมิที่ให้ และเวลามีผลมากกับความอร่อยของคอร์สนี้(ดนตรีถูกเร่งจังหวะเป็นร๊อคหนักๆ ระหว่างรอคอร์สถัดไป ก่อนจะเปลี่ยนเป็นเบาลง) ผู้วิจัยเป็นคนที่ชอบกินมะเขือเทศมาก แต่ไม่เคยได้มีโอกาสรับประทานชามะเขือเทศแบบคอร์สนี้เลย

เชฟ Gaggan มาเล่าให้ฟังว่าเขาใช้เวลาศึกษาเรื่องชามานานหลายปีแล้ว นำเสนอเป็น Tomato Tea Ceremony ที่มีภาชนะสามชิ้นวางอยู่ ชิ้นแรกเป็นทรงโถทึบตันที่ด้านบนมีอาหารประเภทคำเดียวมีวัตถุดิบจาก ขนมปัง ชีส และมะเขือเทศที่ดูไม่ออกว่าเป็นมะเขือเทศ เพราะมาในรูปเจลหยดๆ ที่ประดับด้านบน เชฟเรียกมันว่าแซนวิช และให้เรารับประทานคำนี้ก่อน ระหว่างที่ทางทีมงานจะจัดเตรียมชาให้กับเรา ในส่วนภาชนะชิ้นที่สองเป็นถ้วยที่มีเครื่องสมุนไพรสด ใบหลากหลายวางอยู่แบบแห้งๆ สักครู่เชฟจึงนำกาที่บรรจุน้ำสีแดงด้านในมาเทใส่ภาชนะชิ้นที่สองและปิดฝา ทิ้งไว้สักพัก ก่อนนำภาชนะชิ้นที่สองที่ถูกจับเอียงตามแนวขวางบนภาชนะชิ้นที่สามที่เป็นถ้วยชาได้อย่างว่องไว โดยที่น้ำชามะเขือเทศจากภาชนะชิ้นที่สองจะค่อยๆ ไหลลงมาในถ้วยชา โดยไม่ต้องมีที่กรองชาเลย คอร์สที่ 10 นี้ สร้างความอุ่นของชาแบบเข้มข้นด้วยกลิ่นสมุนไพรทำให้สดชื่นแบบเอเชีย ที่ไม่ต่างจาก Sorbet ที่ใช้ล้างปากระหว่างการเปลี่ยนคอร์สในอาหารฝรั่งเศสเลย

Gaggan Anand เสริมให้ฟังว่าภาชนะที่ใช้ทั้งหมดเขาเป็นผู้ออกแบบเอง นับเป็นงานศิลปะที่เข้ากันได้ดีกับอาหารที่เขานำเสนอมาก ทั้งๆ ที่ภาชนะบางชุดก็ดูเรียบลื่น แต่บางภาชนะก็มีผิวที่ขรุขระ อย่างคาดเดาไม่ออกเลยทีเดียว ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวที่แสดงแนวความคิดของเชฟออกมาด้วยสี หรือวัสดุ และเมื่อวางอาหารลงไปก็สร้างให้อาหารเป็นจุดสนใจ

คอร์สที่ 12 เชฟชาร์ลีเป็นคนมาเล่าว่ามันคือ Duck Bites ที่ใช้เนื้อเป็ดปักกิ่งสับมาห่อกับแป้งบางๆ แต่เหนียวหนึบ มีน้ำซอสอยู่ด้านในที่มีความเปรี้ยวเล็กน้อย แต่ชุ่มฉ่ำมาก

คอร์สที่ 13 ก็ยังคงเป็นเมนูที่นำเสนอด้วยเป็ด มันคือเป็ดรมควันเนื้อหนามากับซอสมะขามอมเปรี้ยวและเผ็ดเล็กน้อย แต่ความพิเศษคือหนังเป็ดบางกรอบเหมือนหมูหัน การทำเป็ดเป็นเรื่องไม่ง่าย Gaggan บอกว่าตัวเขาเองไม่ใช่ทั้งจีนหรือฝรั่งเศสที่มีกรรมวิธีการทำเป็ดที่เฉพาะตัวมากๆ ทำให้ต้องศึกษาเรื่องเป็ดอยู่พอสมควร

คอร์สที่ 14 ปลาหมึกที่มีกลิ่นหอมของมะพร้าวเป็นเมนูถัดมา มันมาในรูปที่คาดเดาไม่ได้เพราะถูกกลิ่นหลอกให้เข้าใจผิด คือกลิ่นคาวของปลาหมึกหายไป

ภาชนะที่มีทรงคล้ายประบอกไม้ไผ่ที่มีฝาปิดที่วางตรงหน้า ที่เชฟมาเล่าให้ฟังว่ามันประกอบด้วยเห็ดหลากหลายสายพันธุ์ ที่อบกับข้าว รวมเป็นข้าวอบแบบจีนผสมญี่ปุ่น นี่คือเมนูสุดท้าย คอร์สที่ 15 ก่อนเข้าสู่ของหวาน

คอร์สที่ 16 จานที่รองดอกกุหลาบที่มีกลีบอันบอบบางสีทองตรงหน้าช่วยเสริมให้ดอกกุหลาบดูเลอค่ายิ่งขึ้นจนดูเป็นเครื่องประดับเหมือนจานที่เป็นโลหะสีทองเคลือบบนลายขรุขระ แทบไม่น่าเชื่อว่าเมื่อกัดเข้าไปมันเป็นรสหอมของลิ้นจี่

เมนูเกือบสุดท้ายคือคอร์สที่ 17 นี้เชฟ Gaggan Anand มาพูดขอบคุณลูกค้า และขอบคุณประเทศไทย เขาและทีมงานเลบทำการสร้างสรรค์จากของหวานสุดฮิต ข้าวเหนียวมะม่วง แต่ทำมาในสไตล์ของเขาที่เป็นชั้นของรูปทรงใบไม้ สลับกับสีเหลืองซึ่งน่าจะเป็นมะม่วงที่นำไปกวน แต่ยังคงสีสดสวย เมื่อกัดเข้าไป ทั้งหมดวางบนขอนไม้ที่ช่วยให้ใบไม้นี้ดูเด่นขึ้น

คอร์สที่ 18 เมนูสุดท้ายเป็นไอศครีมวานิลาที่มีแผ่นแป้งบางกรอบปักไว้ มาในภาชนะที่มีสีทองลายจุดล้อมรอบ คืนสู่สามัญที่สุดของรสวานิลาแท้ๆ หลังจากโลดแล่นไปในโลกกว้าง

เชฟออกมาบอกให้เราตรวจดู Imoji ที่เราลงบรรยายความทรงจำในอาหาร นับว่าเป็นแนวทางที่น่าสนใจ ทำให้เราไม่ลืมความทรงจำที่มีความสุขในช่วงเวลาสั้นๆ

ในวันนั้นเชฟดูมีความตึงเครียด ซึ่งอาจจะเป็นความคาดหวังของเราที่เคยได้สัมภาษณ์เชฟ และคิดว่า บรรยากาศโดยรวมจะสนุกสนานกว่านี้ แต่ผู้คนที่มาร่วมงานก็ดูมีความสุขและตื่นตาตื่นใจกับอาหาร ทั้งๆ ที่บางกลุ่มดูจะไม่ใช่เป็นการมาครั้งแรกก็ตาม อาหารของ Gaggan Anand พาเราเดินทางไปหลากหลายวัฒนธรรม มีความแปลกแตกต่างที่ยอมรับได้ทั้งในตัวอาหารเองและรูปแบบการรับประทานอาหาร เป็นเสมือนงานศิลปะที่เสพและสัมผัส พนักงานบริการแต่งชุดที่มีสีดำและขาวเหมือนกับที่เขาเคยให้สัมภาษณ์ว่าอาหารของเขาไม่มีกลางๆ แบบสีเทา คือถ้าไม่ชอบก็เกลียดกันเลย ภายในพื้นที่ที่เขาเรียกว่าเป็นบ้านที่มีท้องฟ้าล่องลอยไปมาในสไตล์ของเขา Gaggan เดินออกมาขอบคุณลูกค้ากลุ่มหนึ่งที่ดูสนิทสนมเป็นพิเศษ ท่ามกลางสายฝนที่ทิ้งตัวลงมา

วิเคราะห์เป็นพื้นที่ที่มีในรูปแบบที่ 2 และ 3 เป็นลักษณะครัวเปิด ซึ่งส่วนพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 2 ที่ตั้งอยู่บนชั้นเดียวกับครัวคือมองเห็นครัวบ้างจากระยะที่ถอยออกมา (Arena G) และพื้นที่ส่วน Chef's Table แบบที่ 3 ที่เป็น 11 ที่นั่งโต๊ะกลมที่ตั้งอยู่ที่ครัวส่วนหน้า ไม่มีผนังกระจกกั้น (G's Spot)

ห้องอาหาร	อาหาร	บรรยากาศ
Gaggan Anand กรุงเทพฯ (2 มิถุนายน 2563) ร้านอาหาร Gaggan ได้ปิดตัวลงในปี 2562 จากปัญหาความขัดแย้งกับหุ้นส่วนด้วยรางวัลสุดท้ายคือ 2 ดาวมิชลิน และขึ้นเป็นอันดับ 4 จาก The World's Best 50 Restaurants เชฟได้เปิดร้านใหม่คือ Gaggan Anand ในปีเดียวกัน 18 Course Menu ราคา 5,000 บาท	อาหารที่เชฟใช้คำว่า Progressive Food ที่เป็นศัพท์จากประเภทของวงดนตรีร็อคที่เชฟชื่นชอบ ซึ่งอาหารทั้ง 18 คอร์สที่นำเสนอ มาแบบคาดเดาไม่ได้ มีกระดาษให้จดอารมณ์ที่เกิดขึ้นเพื่อบันทึกความทรงจำของอารมณ์ ไม่ใช่แค่การระบุวัตถุดิบ และเดาว่าคอร์สนั้นๆ จะเหมาะกับ Emoji Sticker อันไหน ซึ่งบางอันก็ตรงไปตรงมา บางอันก็ต้องเดา เป็นต้น ความหลากหลายของอาหารนอกจากรสสัมผัสที่เปลี่ยนไป นุ่ม กรอบ บาง แน่น แล้ว วิธีการที่เราส่งอาหารเข้าปากก็มีหลายมิติ ส่วนใหญ่คือใช้มือหยิบเป็นคำๆ ที่เมื่อกัดเข้าไปจะได้ลิ้มรสชาติทั้งหมดที่แน่นในปาก แต่ก็มีแบบที่ต้องเลียจาน หรือมีปลอกนิ้วมาให้แล้วนำอาหารรูปทรงโดนัทมาใส่ให้กัดกินไป แต่ความสัมพันธ์ของอาหารกับภาชนะที่บ้างก็แตกต่าง บ้างก็ส่งเสริมแต่งภาพที่เห็นกับภาชนะก็ทำให้อาหารพิเศษขึ้นมา	ร้านอาหาร Gaggan Anand ได้เติมเต็มสิ่งที่ร้านเดิม (Gaggan) ไม่มีคือรูปแบบทางสถาปัตยกรรมที่ไปด้วยกันกับรูปแบบของอาหาร ซึ่งตั้งอยู่ในอาคารสมัยใหม่ที่ถูกปกคลุมด้วยไม้เลื้อยไปทั้งอาคารซึ่งชั้นหนึ่งเป็นส่วนที่เรียก G's Spot หมายถึงพื้นที่ของ Gaggan ซึ่งชื่อของเขาแปลว่าท้องฟ้า เขาจึงนำมาเป็นแนวความคิดในการออกแบบ ที่ส่วนนี้เป็นงานศิลปะท้องฟ้า และที่ชั้นสองที่เป็นพื้นที่ Arena G ที่ทำเป็นฝ้าเพดานกระจกที่ซ่อนสายไฟ Fiber Optic ส่งแสงระยิบระยับของดวงดาว อีกทั้งยังสะท้อนความหลากหลายของโคมไฟทรงกลมสื่อเป็นพระจันทร์หลายๆ ดวง และที่มีพื้นที่สำหรับครอบครัว หรือกลุ่มใหญ่โดยที่ทุกชั้นมีพื้นที่เคาท์เตอร์ครัวกลางที่เชฟใช้สื่อสารกับลูกค้า บรรยากาศของแสงไฟและดนตรีช่วยสื่อสารเหมือนเวลาที่ดูการแสดง มีเชฟ Gaggan เป็นคนเล่นบทนำ มีบทประกอบอื่นๆ ให้เวทีของเขาสมบูรณ์

ตารางที่ 9 แสดงการวิเคราะห์กรณีศึกษาร้าน Gaggan Anand
ในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารและบรรยากาศ

บทวิเคราะห์ส่วนที่ 2.2. กรณีศึกษาจากประสบการณ์ตรง

ในแนวทางที่ 2.2. การวิเคราะห์จากส่วนที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่เกิดขึ้นในระยะประชิดตัวทีเป็นปรากฏการณ์ที่ลงรายละเอียดที่อยู่รอบตัวมีความเป็น Subjective Value ในกรณีศึกษาจากร้านอาหาร Chef's Table จำนวน 8 ร้านอาหาร ที่มีรูปแบบหลากหลายแสดงออกถึงการให้ความสำคัญกับการจัดพื้นที่รับประทานอาหาร

- เป็นประสบการณ์ของประตูมิติเวลาและสถานที่ เช่น ในร้านอาหารวังหิ่งห้อยที่พาลูกค้าไปในพื้นที่ป่ากลางเมือง ที่มีการแสดงของหิ่งห้อยในเวลาที่จำกัดตาม วันและฤดูกาล เป็นความหรูหราแบบที่ใกล้ชิดกับความเป็นธรรมชาติมากที่สุด ร้าน Gaggan Anand ที่เลือกอาคารที่จะใช้เป็นร้านอาหารของเขาจาก Facade ด้านหน้าที่เป็นแผงไม้เลื้อยปกคลุมอาคาร เหมือนผ่านมิติของเวลาและสถานที่เข้าสู่บ้านหลังใหม่ของเขา ร้านอาหาร Blue Elephant ที่ใช้อาคารอนุรักษ์ และการตกแต่งภายในที่ย้อนยุคสมัย เป็นต้น
- การนำ Sensory เป็นส่วนหนึ่งในการสร้างสุนทรียศาสตร์
    - Visual ที่เป็นวิวทิวทัศน์ที่เป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งในร้านอาหารทั่วไปแล้ว ยังมีองค์ประกอบอื่นๆ เช่นร้านอาหารเสน่ห์จันทร์ยังมีบทกลอนที่เป็นงานสลักเขียนที่ผนังที่โถงทางเข้านอกเหนือไปจากรูปภาพถ่ายย้อนยุคในห้องโถงรับประทานอาหาร แม้กระทั่งภาชนะ และองค์ประกอบบนโต๊ะก็เกี่ยวเนื่องกันหมด เพื่อให้บรรยากาศออกมาเป็นเรื่องเดียวกัน ซึ่งส่วนใหญ่ก็ไปด้วยกันได้ดี แต่ที่ร้าน Front Roon ที่มีการใช้ท๊อปโต๊ะเป็นไม้สีซีด ทำให้เวลาถ่ายรูปอาหารไม่สวย และแสงก็ไม่พอเพราะเป็นห้องโถงเพดานสูง ที่ร้าน L'Atelier de Joël Robuchon มีการจัดแสงในระดับเดียวกับอาหารคือเป็นเหมือนตู้ไฟ ใส่ของตกแต่ง ทำให้แสงที่ส่องมาที่อาหารออกมากำลังดี และไม่แยงตาของผู้เสพอาหารด้วย
    - Odor เช่นในร้านอาหาร Blue Elephant ที่สัมผัสทางกลิ่นตั้งแต่ก้าวเท้าเหยียบเข้าสู่ร้านอาหารที่จัดให้บริเวณพื้นโถงต้อนรับ และพักคอย มีกลิ่นหอมของดอกไม้สดด้านหน้านำสายตาเข้าช่องประตูสู่พื้นที่รับประทานอาหาร กลิ่นหอมสดชื่นของดอกไม้สดฝังในความทรงจำ จนกระทั่งมานั่งโต๊ะอาหาร
    - Sound เช่นที่ร้านอาหาร Gaggan Anand ที่มีเพลงสลับไปมาเปลี่ยนบรรยากาศ ที่บ่งบอกมู๊ดของอาหาร นอกจากนี้ยังรวมถึงเสียงและบรรยากาศที่เชฟสร้างให้กับ

พื้นที่ เช่นร้านอาหาร Silver เชฟสลับกันออกมาเล่าเรื่องอย่างกระตือรือร้น ด้วยเรื่องขของวัตถุดิบที่ดูง่ายๆ อย่างต้นหอม แต่มาจากในป่า เป็นต้น จนทำให้เราประทับใจ หรือที่ร้านอาหาร Basil ที่เชฟมาเล่าเรื่องข้าวมันไก่ในแบบของเขาที่ไม่เหมือนใคร เป็นต้น ซึ่งตรงข้ามกับร้าน Gaggan Anand ที่เชฟมีความเครียดอยู่บ้าง ทำให้การรับประทานอาหารที่อร่อย แต่เผื่อนๆ บ้าง เพราะอารมณ์ของคนในสถานที่นั้นๆ ก็เป็นส่วนหนึ่งของบรรยากาศ

- Haptic สัมผัสเป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะการที่ต้องนั่งนานเกินกว่าสามชั่วโมงขึ้นไป ที่ร้านอาหาร Front Room เป็นตัวอย่างของการให้ความสำคัญกับที่นั่งมากกว่าที่อื่น จึงทำให้นั่งสบาย บางครั้งก็ไม่ใช่การสัมผัสกับวัสดุจริงๆ และเป็นบรรยากาศ เช่น ร้านอาหาร L'Atelier de Joël Robuchon ที่มีการออกแบบด้วยพื้นที่สีแดง เส้นโค้งมน และวัสดุสะท้อนแสง เช่น สแตนเลส เป็นต้น ทำให้นึกถึงงานตกแต่งในยุค '60 เป็นการรับรู้ในรูปแบบและสไตล์ที่ใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้า

- Sequences การเรียงลำดับทั้งในส่วนของเมนูอาหารและการเริ่มต้นด้วยเครื่องดื่ม Welcome Drink ในร้านอาหาร Gaggan Anand และหลายๆ ร้าน การเรียงลำดับสำคัญมาก ต้องมีการเสริฟ Sorbet ก่อนเข้าสู่อาหารจานหลัก ที่เป็นการนำมาคั่นมื้ออาหารก่อนนำสู่จุดเปลี่ยนรสอาหาร เหมือนที่ในอาหารฝรั่งเศสแบบราชสำนัก แต่ถ้าเมนูของหวานมาแปลว่าจะจบเป็นต้น บางร้านอย่าง Blue Elephant ที่บรรยากาศดีมาก อาหารก็ดีมาตลอด แต่อาหารจานหลักและของหวานที่แย่ ก็ทำให้บรรยากาศผืดไปเลย

ส่วนที่ 3 กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ ผู้ออกแบบ และผู้ประกอบการ

การสัมภาษณ์เกิดขึ้นโดยได้รับอนุญาตให้เปิดเผยชื่อและบทสัมภาษณ์เนื่องจากบุคคลที่เป็นกรณีศึกษาเหล่านี้ล้วนเป็นคนสำคัญในวงการของ Chef's Table ซึ่งประกอบด้วย เชฟและเจ้าของร้านอาหาร บริษัทออกแบบ และผู้จัดการร้านอาหาร โดยที่ผู้วิจัยมีการเรียบเรียงและส่งให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ตรวจสอบดูก่อนนำเสนอในเนื้อหาเหล่านี้ ซึ่งการสัมภาษณ์จะมีคำถามหลักๆ คือ

- อาหารของ Chef's Table สื่อสารอะไร
- อาหารของ Chef's Table มีสัดส่วนของเป้าหมายของความเป็นศิลปะและเพื่อการค้าอย่างไร

ภาพที่ 52 ทางเข้าร้านอาหาร Blue Elephant
ที่จัดเป็นพื้นโถงต้อนรับ และพักคอย ที่มีกลิ่นหอมของดอกไม้สด ด้านหน้านำสายตาเข้าช่องประตูสู่พื้นที่รับประทานอาหาร กลิ่นหอมสดชื่นของดอกไม้สดฝังในความทรงจำ จนกระทั่งมานั่งโต๊ะอาหาร แม้ว่าภาพของดอกไม้จะดูรุงรังไปหน่อยก็ตาม ดูที่ My life style news, blue elephant restaurant Bangkok - Paying homage to Thai cooking, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.my-lifestyle-news.com/2019/04/blue-elephant-restaurant-bangkok-paying.html

- สุนทรียศาสตร์ Aesthetics บรรยากาศของร้านอาหาร Chef's Table เป็นอย่างไร ในหลายๆ มิติทั้งการรับรู้และในส่วนของพื้นที่
- ในความเป็น Chef's Table มีแนวคิดที่เปลี่ยนไปในช่วงสิบปีที่ผ่านมา กับอนาคตที่จะเป็นไปอย่างไร

กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ ผู้ออกแบบ หรือผู้ประกอบการเหล่านี้ เป็นการติดต่อผ่านอีเมลแล้วจึงนัดหมายด้วยโทรศัพท์เพื่อเป็นการยืนยันอีกครั้ง ประกอบด้วย

- การสัมภาษณ์เชฟและเจ้าของร้านอาหาร Gaggan Anand ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2563 เวลา 14.25 น. ที่ร้านอาหาร Gaggan Anand
- การสัมภาษณ์เชฟและเจ้าของร้านอาหาร Bo Songvisava ในวันที่ 5 มิถุนายน 2563 เวลา 17.00 น. ที่ร้านอาหาร Bo.Lan
- การสัมภาษณ์เชฟและเจ้าของร้านอาหาร (เชฟเอียน) พงศ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย ในวันที่ 17 มิถุนายน 2563 เวลา 15.00 น. ผ่านระบบโทรศัพท์

- การสัมภาษณ์คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เทียรฆประสิทธิ์ สองหุ้นส่วนและผู้ก่อตั้งบริษัท Dot Line Plane จำกัด ในวันที่ 4 มิถุนายน 2563 เวลา 15.00 น. ที่สำนักงานของบริษัทฯ
- การสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ ในวันที่ 5 มิถุนายน 2563 เวลา 15.00 น. ที่ร้านอาหารเสน่ห์จันทน์

จะเห็นได้ว่ากรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์ 3 กรณีแรก ล้วนแต่เป็นเชฟและเจ้าของร้านอาหาร ซึ่งทั้ง Gaggan Anand และเชฟโบ Bo Songvisava ต่างก็เป็นสองคนในสารคดี Chef's Table ของ Netflix ที่มีเรื่องราวในส่วนกรณีศึกษาส่วนที่ 1 การสัมภาษณ์ช่วยให้ได้ข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้องตรงกับงานวิจัย อีกทั้งยังมีเรื่องราวที่อัพเดทขึ้นมาใหม่ๆ เช่นการที่เชฟเอียนก็เพิ่งเปิดร้านอาหารประเภท Chef's Table ขึ้นมาเมื่อปลายปีที่แล้ว เป็นต้น

กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ Gaggan Anand

สัมภาษณ์เกิดขึ้นในวันที่ 23 พฤษภาคม 2563 เวลา 14.25 ซึ่งเป็นสัมภาษณ์เกิดขึ้นในวันที่ร้านอาหารของเขายังปิดเนื่องจากสถานการณ์โควิท-19 และรอเปิดในวันที่ 1 มิถุนายน 2563 หลัง ซึ่งการปิดเป็นเวลากว่าสองเดือนเป็นเวลาที่สำคัยของร้านอาหารที่เพิ่งเปิดตัวเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2562 ที่จะบริหารเวลาและคนไปพร้อมๆ กัน ซึ่งในระหว่างที่รอสัมภาษณ์ก็ได้มีโอกาสพูดคุยกับเชฟ Sev ที่เป็นมือขวาของ Gaggan Anand ที่เขาได้พูดถึงเจ้านายที่เขาทำงานมากว่าสี่ปีว่าสิ่งที่ Gaggan มีคือพลังงานอย่างเหลือล้นในการสร้างสรรค์งาน และเป็นสิ่งที่ไม่มีใครเลียนแบบได้ ความมีน้ำใจ และรักการแบ่งปัน แม้นกระทั่งวิธีการทำอาหาร สูตรอาหาร ก็เปิดเผย เชฟทั้งหมด 22 คนสามารถทำงานแทนกันได้ มีความเป็นนานาชาติมากๆ เพราะมีทั้งเชฟ ที่มาจากทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็น โปรตุเกต สเปน สหรัฐอเมริกา มาเลเซีย เป็นต้น แต่โดยส่วนตัวที่ Sev ประทับใจคือความรักในเสียงดนตรีของเจ้านาย โดยเฉพาะดนตรีร็อค และเจ้านายอนุญาตให้เปิดเพดังๆ ได้ในช่วงเตรียมอาหาร Mies en Place ซึ่งไม่มีแบบนี้ในที่ทำงานอื่นอีกแล้ว ระบบแบบแผนของการจัดการครัวแบบฝรั่งเศสที่เป็นมาตรฐานของร้านอาหารระดับสูงทั่วไป ก็ไม่มีที่ร้าน Gaggan Anand นี้ โดยเฉพาะในครัวที่ไม่ต้องมาขานรับ Yes, Chef ที่ดูเหมือนระบบทหารมากกว่า ที่ร้านนี้มีความเป็นกันเองมากกว่า นอกจากนี้แล้ว ท้องฟ้าที่เป็นความหมายชื่อ Gaggan ก็เป็นแนวความคิดโดยรวมของการออกแบบทั้งที่ชั้นหนึ่งและสองที่นำไปเป็นองค์ประกอบหลักของการตกแต่งภายใน

ผู้วิจัย: อะไรคือสิ่งสำคัญของการทำร้านอาหาร Gaggan Anand ที่เป็นข้อกำหนดให้กับผู้ออกแบบ (พื้นที่ G's Spot มีแค่ 14 ที่นั่งเท่านั้น คนที่จะมานั่งตรงนี้ต้องกรอกฟอร์ม ที่จะถูกถามเกี่ยวกับเพลง

ภาพที่ 53 Gaggan Anand กับสีเขียวที่เขาชื่นชอบที่สื่อให้เห็นได้จากอาคารร้านอาหารที่สื่อออกมาทั้งจากภายนอกและภายในอาคาร ที่มา: Gaggan Anand praises elit Vodka Asia's best female chef 2019, เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.youtube.com/watch?v=3SS4tz209JA

เพื่อที่เขาจะได้รู้จักแขกของเขาในระดับหนึ่ง เขาจะได้จัดคนแนวเดียวกัน ฟังด้วยเสียงดังเบาดังประมาณเดียวกัน)

ผู้วิจัย: สีเขียวของเฟอร์นิเจอร์กับสีเขียวของไม้เลื้อยที่ด้านหน้าอาคารสัมพันธ์กันมั้ยคะ

Gaggan Anand: ผมชอบสีเขียวมาก และถ้าตึกนี้ไม่มีสีเขียวข้างนอก ผมก็ไม่ซื้อนะ มันเป็นไม้เลื้อยที่มีอยู่แล้วก่อนเข้ามา ชอบมากๆ มันคือข้อมูลที่บอกคนออกแบบ Gaggan แปลว่าท้องฟ้า ขอเป็นสีเขียวกับท้องฟ้า

ผู้วิจัย: และอาคารหลังนี้ก็เข้ากันได้ดีกับอาหารของคุณมากกว่าร้านเก่ามาก

Gaggan Anand: ที่นี่คือตัวผมจริงๆ ที่ร้านเก่ามันเป็นแนวทางของหุ้นส่วน

ผู้วิจัย: บรรยากาศที่ร้านอาหาร Gaggan Anand ควรจะเป็นอย่างไร

Gaggan Anand: สิ่งสำคัญที่สุด คือความรู้สึกที่ผมอยากให้เขารู้สึกเหมือนอยู่บ้านนะ รู้สึกสบายๆ แต่หมายความว่าเก้าอี้ที่นั่งต้องสบายด้วย เพราะต้องนั่งนานได้หลายชั่วโมง บางที 4-5 ชั่วโมง ความสูงเคาท์เตอร์ก็ต้องพอดีที่จะนั่งสบายเช่นกันนะ

ภาพที่ 54 บรรยากาศในส่วน G's Spot ของร้านอาหารในวันสัมภาษณ์ที่เชฟกำลังทดลองทำอาหารกัน Sev (ภาพล่าง) คือคนที่นั่งบนเคาท์เตอร์ (Gaggan Anand ยกให้เป็นเบอร์หนึ่งของเชฟในทีมงานของเขา

ผู้วิจัย: เก้าอี้ที่ G's Spot เหมือนกับข้างบน (Arena G) มั้ย

Gaggan Anand: ไม่เหมือนกัน เพราะตรงนี้คนต้องนั่งนานกว่าไปอีก 2 ชั่วโมงนะ การที่ต้องกรอกฟอร์มที่ถามรายละเอียดก่อนที่จะมานั่งตรงนี้ เพราะผมต้องการรู้จักลูกค้า ซึ่งลูกค้าก็รู้ว่าผมรู้จักพวก

เขาจาก ข้อมูลที่กรอกไป แม้ว่าจะไม่เคยเห็นกันก็ตาม มันเป็นการสร้างความคุ้นเคยกัน ซึ่งในทางปรัชญามันคือบรรยากาศของความเป็นบ้าน ไม่ใช่ร้านอาหาร

ผู้วิจัย: พื้นที่ G's Spot ได้แรงบันดาลใจ หรือมีแนวทางมาจากเคาท์เตอร์แบบญี่ปุ่นที่เป็นซูชิบาร์มั้ย

Gaggan Anand: ไม่เลย ผมแค่ต้องการที่จะมองหน้าลูกค้าชัดๆ เท่านั้น ต้องการให้เขารู้สึกผ่อนคลาย

ผู้วิจัย: ความสำเร็จสูงสุดของพื้นที่ G's Spot คืออะไร

Gaggan Anand: มันเป็นพื้นที่ยากที่จอง ยากที่จะเข้ามาใช้ ที่สร้างแรงบันดาลใจ แต่ก็อย่าให้หมดหวัง สำคัญที่สุดคือมันเป็นพื้นที่ที่คนจะได้ตระหนักถึงสิ่งที่เราสร้างสรรค์งานที่สุดยอด และไม่เหมือนใคร คนที่มาที่นี่มีสองแบบ คือเห็นว่าเป็นมื้อที่ดีที่สุดในชีวิตถึง 99% หรือไม่ก็แย่ที่สุดไปเลยก็มีนะ 1% แต่จะไม่มีทางสายกลางไม่มีสีเทา คือไม่ขาวก็ดำไปเลย

ผู้วิจัย: อาหารของคุณเป็นแนวเพื่อศิลปะหรือการค้า

Gaggan Anand: ศิลปะ ไม่มีการค้า เมื่อก่อนผมเป็นคนทำอาหาร แต่เดี๋ยวนี้ผมสร้างงานศิลปะนะ เพราะการทำอาหารของเราใช้การเปลี่ยนอุณหภูมิเพื่อสร้างรสสัมผัสที่เปลี่ยนไป แต่ในความเป็นศิลปะคุณสร้างสรรค์มันจนดูดีขนาดที่ว่า ไม่กล้าที่จะกินมันเข้าไป และถึงขั้นว่าอาจจะรู้สึกแย่ที่กำลังทำลายงานศิลปะของผม

ผู้วิจัย: จริงนะ ความประทับใจของ Chef's Table มันดีงามยิ่งกว่าการไปชมการแสดง ไปหอศิลปะ ไปพิพิธภัณฑ์

Gaggan Anand: ใช่ คือตอนที่ผมทำพื้นที่นี้ ไม่ใช่เพื่อให้คนมาทุกวันนะ แต่ถ้าคุณมาครั้งหนึ่ง แล้วเก็บเป็นความทรงจำ แล้วมาอีกทีปีหน้า มันเป็นความรู้สึกที่เกิดขึ้นแบบฝังใจ แต่ถ้ามาบ่อย คุณจะสูญเสียความรู้สึกแบบนั้นไป

ผู้วิจัย: คุณคงต้องใช้พลังงานมากมายในการสร้างสรรค์งานและพื้นที่ตรงนี้

Gaggan Anand: ไม่ใช่นะ ผมต่างหากที่ต้องการพื้นที่นี่ เพื่อที่จะเคลียร์พลังภายในของผมออกมา เพราะมิเช่นนั้น ผมจะรู้สึกเหมือนไม่มีอะไรทำ มันรู้สึกคัน มันเป็นพื้นที่ที่ผมได้ปลดปล่อย ซึ่งผมได้พลังงานจากการพูดคุยกับผู้คนนะ

ผู้วิจัย: คุณค้นพบตัวตนเหล่านี้ตั้งแต่ร้านเก่าใช่มั้ย

Gaggan Anand: ก่อนหน้านี้มันคือ Chef's table 1 และ 2 แต่นี่คือพื้นที่ของ Chef's Table ที่ดีที่สุด ซึ่งโดยทั่วไปแล้ว Chef's Table จะเป็นการจัดพื้นที่เป็นรูปทรงตัวยู (แต่ที่นี่พื้นที่นั่งเป็นทรงตัวแอล) ผมใช้การสื่อความหมายด้วยสายตาในการสั่งงานจากเคาท์เตอร์ด้านในตัวหนึ่ง ไปหาเชฟอีกคนที่ยืนอยู่ในเคาท์เตอร์อีกตัวหนึ่ง การสื่อสารด้วยสายตาสำคัญนะ เช่นเดียวกับดนตรี คุณชอบเพลงแบบไหน

(ว่าแล้วเขาก็เปิดเพลง Fly me to The Moon ของ Frank Sinatra ให้ฟัง หลังจากที่ผู้วิจัยบอกเขาว่าไม่คุ้นเคยกับเพลงร๊อค และเรียกให้ผู้วิจัยเดินไปยืนในจุดต่างๆ ของพื้นที่ G's Spot ที่เป็นพื้นที่ที่ทำการสัมภาษณ์)

เครื่องเสียงนี่ราคาสามล้านบาท แต่ความพิเศษคือ คุณจะได้ยินทุกเสียงของเครื่องดนตรีชัดๆ ไม่ว่าจะนั่งอยู่ที่ไหนในพื้นที่นี้ นี่แหละส่วนหนึ่งของความเป็นตัวผม

ผู้วิจัย: รางวัลมากมายที่คุณได้ มีผลกับตัวตนของคุณอย่างไร

Gaggan Anand: ตอนที่ผมได้ครั้งแรก ผมไม่เคยคาดหวัง ครั้งที่สองคือสำหรับคนที่คิดว่าผมจะเจ๋งไม่พอ ครั้งที่สามก็ทำให้คนเหล่านั้นเงียบไปเลย ครั้งที่สี่คือคำขอบคุณ ...แต่ตอนนี้ไม่ต้องการแล้วนะ

ผู้วิจัย: คุณเล็งรางวัลอะไรไว้อีกมั้ย

Gaggan Anand: สิ่งสำคัญสิ่งเดียวของผม คือทำให้ร้านนี้อยู่รอดให้ได้

ผู้วิจัย: คุณได้ลดราคาคอร์สของคุณ ขอบคุณมาก

Gaggan Anand: เพื่อความอยู่รอดนะ

ผู้วิจัย: ซึ่งมันเป็นการแก้สถานการณ์สิ่งที่ดีมาก ในราคาห้าพันบาทที่ทำให้คนออกมามีประสบการณ์ในร้านของคุณ (ผู้วิจัยก็ได้จองไว้ในวันที่ 1 มิถุนายนนี้ ซึ่งเป็นวันแรกที่ร้านกลับมาเปิดหลังจากสถานการณ์โควิท-19 ที่ทำให้ร้านอาหารต้องปิดชั่วคราวเป็นเวลาสองเดือน 18 คอร์สในราคา 5,000 บาท จากเดิมที่นำเสนอ 25 Tasting Menu ราคา 12,000 บาทต่อคน และ Arena G ที่ตำแหน่งที่นั่งถัดมาคือไม่ได้ล้อมพื้นที่ครัวเปิด เป็นที่นั่งแบบทั่วไปราคา 8,000 บาทต่อค)

Gaggan Anand: ปกติแล้วที่ร้านต้องมีการรอคิวกันสี่เดือนก่อนหน้าโควิท-19 มีหลายคนที่บินมาจากทั่วโลกเพื่อมาที่นี่ก่อนจะวางแผนเที่ยวเมืองไทยด้วยซ้ำไป แต่ในตอนนี้เราต้องปรับตัวสำหรับลูกค้าคนไทย เพราะคงไม่มีความหรูหราจากต่างชาติที่จะบินมาในช่วงนี้ จึงต้องทำการปรับราคา Tasting

Menu จากหมื่นสองพันบาทในส่วน G's Spot เป็นห้าพันบาท แต่ก็ลดคอร์สของอาหารลงด้วย เพื่อให้ทีมงานอยู่ได้ โดยไม่เอาใครสักคนออก ซึ่งตอนนี้ผมก็เข้าใจนะว่าเศรษฐกิจของคนไทยก็ไม่ค่อยดีด้วย ทุกคนก็ลำบากอยู่มาก

ผู้วิจัย: อาหารของร้าน Gaggan Anand ยังคงเป็นอาหารอินเดียสมัยใหม่เหมือนที่เก่ามั้ย

Gaggan Anand: ยังคงเป็น Progressive Food แต่ร้านใหม่มีความหลากหลายของความเป็นอาหารนานาชาติมากกว่าความเป็นอินเดียนะ อาหารอินเดียคือเครื่องเทศ รสสัมผัส และมีลูกเล่น ขี้เล่นเหมือนผม แต่รสชาติที่นำเสนอไม่ควรซ้ำกันในส่วนรสชาติและรสสัมผัส

ผู้วิจัย: อาหารชาติไหนที่ผสมกลมกลืนกับอาหารอินเดียได้ดีที่สุด

Gaggan Anand: ทุกชาติ อยู่ที่ความคิดสร้างสรรค์ มันมีความคล้ายคลึงกันอยู่ แป้งแบบอินเดียที่ใช้แทนกับปาท่องโก๋ ก็มี เป็นต้น อยู่ที่คุณจะจับมันมาสร้างสรรค์อย่างไร เหมือนหยินหยางที่สมดุลย์

ผู้วิจัย: คุณมีอาหารไทยที่คุณชอบมั้ย

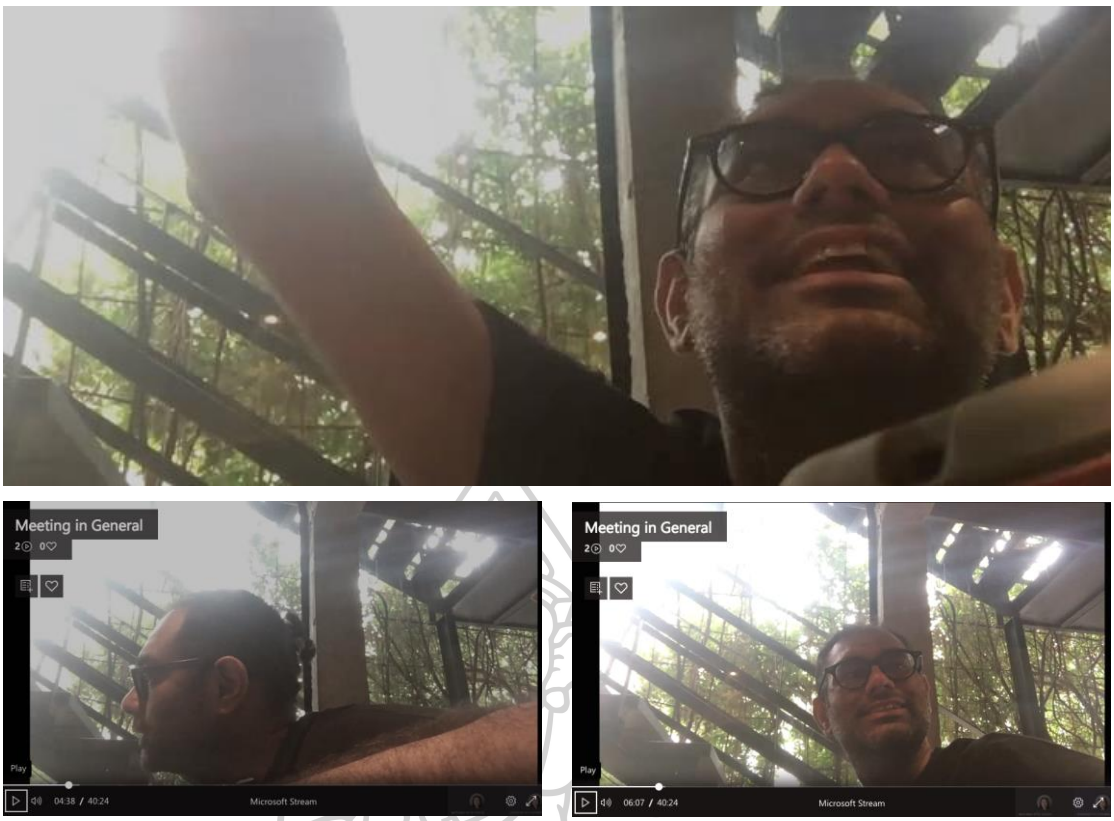
Gaggan Anand: ผมชอบอาหารใต้ ร้านคั่วกลิ้งผักสด" อร่อยนะ

ผู้วิจัย: สุนทรียศาสตร์ Aesthetics ในความเป็นร้านอาหาร Gaggan Anand คืออะไร

Gaggan Anand: ผมยกตัวอย่างให้ฟังนะ สิ่งแรกคือที่โต๊ะเคาท์เตอร์ด้านในนี่ไม่มีการทำอาหารเป็นพื้นที่เตรียมคอร์สอาหารแต่ละคอร์สจะอยู่ที่แต่ละเคาท์เตอร์สลับกันไปมาของสองเคาท์เตอร์ สิ่งที่สองคือเราควบคุมทุกอย่าง ตามผมมา (Gaggan Anand เดินนำไปที่ส่วนหนึ่งของ G's Spot ที่เป็นสวิสต์ไฟ) ตรงนี้เป็นที่ควบคุมแสงบรรยากาศนะ ตอนที่มีการทำอาหารที่เคาท์เตอร์นี้ ไฟดวงอื่นๆ ก็จะถูกทำให้ลดลง และมีเฉพาะไฟสปอร์ตไลท์ส่องตรงนี้เท่านั้น เหมือนในคอนเสิร์ต การจัดแสงไฟจะเป็นตัวสร้างความสนใจนั้นๆ จากคนชม

ผู้วิจัย: แปลว่าต้องมีคนควบคุมแสงสว่าง ยืนที่จุดควบคุมสวิสต์นี้ เหมือนในคอนเสิร์ต

Gaggan Anand: มีคนควบคุมแสงสว่างใช่ มันคือคอนเสิร์ต แต่คือพวกเราพวกเชฟนี่แหละที่สลับกันไป ถ้าใครลืม ผมสบตาไป ก็จะมีใครสักคนเดินไปจัดการกับไฟนั่นแล้ว มีคนควบคุมแสงสว่างใช่ แต่คือพวกเราพวกเชฟนี่แหละที่สลับกันไป ถ้าใครลืม ก็จะแค่สบตากันก็รู้แล้ว มันจะมีคนนึงที่เราคอยแกล้งได้ มันคือการหยอกล้อและเล่น นี่แหละคือศิลปะ สิ่งที่น่าสนใจคือพวกเราไม่ถูกตัดสิน แต่เป็นพวกเราที่ตัดสินคนดูจากข้อมูลที่เขาส่งมาให้เรา เราสร้างความเป็นกันเองให้กับทุกคน ในเวลาห้าชั่วโมงที่นี่



ภาพที่ 55 Gaggan Anand ในวันที่บันทึกเทปและเก็บข้อมูล
ผ่าน Microsoft Team ในวันสัมภาษณ์

ผู้วิจัย: คุณต้องมีการซ้อมการแสดง Rehearsal

Gaggan Anand: ไม่มีการซ้อม ทุกอย่างเกิดขึ้นตรงนั้น เวลานั้น มันคือการแบ่งปันในเชิงพลังงาน บางคนก็มันมาก บางคนก็เมา บางคนเหนื่อย บางคนก็สึงเกตการณ์เงียบๆ

ผู้วิจัย: พื้นที่นี้คือเวทีการแสดงของคุณเลย

Gaggan Anand: ใช่ แต่อย่าลืมว่าตรงนี้มีที่นั่งแค่ 14 ที่ การมีส่วนร่วมของทุกคนจึงเป็นส่วนสำคัญ

ผู้วิจัย: สุดท้ายแล้ว คุณมีแผนการของก้าวต่อไปของคุณยังไง

Gaggan Anand: ไม่มีก้าวต่อไป เพราะตรงนี้คือเส้นทางที่ดีที่สุดแล้ว ซึ่งผมเชื่อว่าได้ทำดีที่สุด มันคือสุนทรียศาสตร์ของผม

ผู้วิจัย: ขอบคุณมากค่ะ

บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟ Gaggan Anand

ร้านอาหาร Gaggan Anand มีรูปแบบเฉพาะตัวของการจัดร้าน และการแบ่งพื้นที่ที่เป็นตัวตนของเชฟผู้เป็นเจ้าของร้าน ทั้งในเรื่องของการนำความหมายของชื่อ Gaggan ที่แปลว่าท้องฟ้ามาตีความใส่ไปในองค์ประกอบหลายๆ ส่วนในพื้นที่ และการนำสีเขียวที่เป็นสีโปรดมาใช้ในโทนสีของร้านและเฟอร์นิเจอร์

ความน่าสนใจคือ Gaggan Anand ได้ทลายกำแพงของความมีพิธีรีตองตามแบบร้านอาหารชั้นสูง และลำดับขั้นตอนของการจัดการระบบครัวตามแบบฝรั่งเศส ให้กลายเป็นความสนุกสนาน และเป็นกันเอง เขาสร้างให้พื้นที่ G's Spot เป็นพื้นที่เวทีส่วนตัวที่จะทักทาย หยอกล้อกับผู้คน เพราะที่นี่คือบ้านของเขาที่ใช้ต้อนรับคนที่รู้จักจากในแง่มุมของแนวความคิดความชอบในเสียงดนตรี ที่มีให้ตอบแบบสอบถาม เขาต้องการให้คนมามีประสบการณ์ร่วมกับเขาและร้านของเขาเหมือนมาบ้านเขา

อาหารของเขาเป็นศิลปะ มันไม่ใช่อาหารในชีวิตประจำวัน ไม่ใช่อาหารที่รับประทานกันบ่อยๆ แต่มันคือศิลปะที่กินได้ พร้อมกับประสบการณ์ที่เขาเป็นผู้มอบให้

กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟโบ Bo Songvisava

การสัมภาษณ์เชฟโบ ดวงพร ทรงวิศวะ Bo Songvisava ในวันที่ 5 มิถุนายน 2563 เวลา 17.00 น. ซึ่งเป็นหนึ่งในเชฟที่ได้รับเกียรตินำเสนอเป็น Episode 3 ใน Volumn 5 ของสารคดี Chef's Table ของ Netflix นอกจากที่เชฟโบและเชฟ Dylan ได้นำทางให้ร้านอาหาร Bo.lan ได้ดาวมิชลินแล้วล่าสุดในปี 2019 ได้รับการยกย่องให้เป็นหนึ่งใน 18 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลกโดย World Restaurant Awards และเป็น 19 ใน S. Pellegrino และ Acqua Panna Asia 50 เชฟโบได้รับการขนานนามว่าเป็นเชฟหญิงที่ดีที่สุดในเอเชียโดย 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย[156] ในวันที่ผู้วิจัยไปทำการสัมภาษณ์ร้าน Bo.Lan อยู่ในระหว่างการปิดร้านเนื่องจากสถานการณ์โควิท-19

ผู้วิจัย: อาหารของ Bo.Lan บอกเล่าเรื่องอะไร

เชฟโบ: มันมีสามเรื่องราวอยู่ในอาหารของเราที่สื่อสารออกไป หนึ่งคือเป็นเรื่องของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเรื่องของประวัติศาสตร์ การเมือง สังคม อยู่ในนั้น สองคือมันเป็นความนิยมในธรรมชาติของเรา

[156] Wikipedia, Bo Songvisavaม ที่มา: เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://en.wikipedia.org/wiki/Bo_Songvisava

หรือเรียกว่าธรรมชาตินิยม ที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยหลายๆ อย่างของธรรมชาติ ทั้งดิน น้ำ แสงแดด สาม คือการได้มีส่วนช่วยเหลือผู้ผลิตอินทรีย์ ที่ทำสินค้าปลอดสารเคมี เพื่อสิ่งเวดล้อมที่ดี

ผู้วิจัย: เนื้อหามีเรื่องมีราวมากเลย

เชฟโบ: คือถ้าโบไม่เป็นเชฟ ก็คงเป็นนักเคลื่อนไหวเพื่ออุดมการณ์ทางอาหาร Food Activist แต่เรื่องราวจริงๆ ของอาหารมันเป็นสมการง่ายๆ แค่ว่า อาหารทำให้คนมีความสุขได้ แต่ถ้าให้ลึกลงไปมันมีแง่มุมของสังคม เศรษฐกิจ ที่ต้องสนใจอยู่

ผู้วิจัย: อาหารของเชฟโบเป็นศิลปะมั้ย มันเป็นสัดส่วนทางวัฒนธรรม หรือการค้ายังไง

เชฟโบ: ศิลปะนะ อาหารของโบคืองานศิลปะที่ขายได้นะ การค้านี่ไม่ใช่เลย มันไม่ใช่เป้าหมาย เพราะเราไม่เคยคิดต้นทุนคอร์ส เรามองเป็นภาพรวมของเดือน ไม่เคยมีแผนทางธุรกิจ เราบอกผู้ถือหุ้นของเราว่าขอเอาสัดส่วนที่กำไรมาช่วยเหลือเกษตรกร เช่นเขาจะขายของเรากิโลละสี่สิบบาท เราให้เขาแปดสิบ เพราะเราต้องการให้เขาอยู่ได้อย่างยั่งยืนมากกว่า ซึ่งที่ผ่านมาก็ถือว่าโชคดีที่เราพอมีกำไรแบ่งหุ้นส่วนได้ อีกอย่างคือเราเรียกอาหารของเราว่า Essential Thai ที่มีความหมายว่าใช้วัตถุดิบในประเทศไทย ใช้กรรมวิธีแบบไทยในการประกอบอาหาร และปรุงรสแบบไทย

ผู้วิจัย: สุนทรียศาสตร์ของร้านอาหาร Bo.Lan เป็นอย่างไร

เชฟโบ: มันคือการเดินทาง Journey ที่เราใส่ใจกับการที่มีรายละเอียดเล็กๆ ลงไป คือตั้งแต่ที่แขกเข้ามานี่ เราจะใช้เครื่องหอมเป็นกลิ่นอโรมาช่วยให้เขผ่อนคลายก่อน ซึ่งมันช่วยได้มาก เพราะเราไม่รู้

ว่าเขาเจออะไรมา บางคนรถติด งานหนัก แต่พอมาถึงที่ร้านเรามีโถงต้อนรับ ที่บนโต๊ะเราจะนำอุบะดอกไม้ที่ทำจากกระดาษที่มีการสเปร์กลิ่นอโรมาที่เราทำไว้มาวางบนโต๊ะ เขาก็ผ่อนคลาย แล้วมันก็ง่ายไปหมดนะ สั่งอาหารแทนที่จะชุดเล็ก ก็ชุดใหญ่เลย เอาเครื่องดื่มเพิ่ม ทุกอย่าง สบายๆ

ผู้วิจัย: แปลว่ามีกลิ่นให้เลือกเหมือนร้านสปา

เชฟโบ: คล้ายๆ แต่เป็นกลิ่นเดียวที่เราเลือกผสมมาแล้ว แล้วก็เริ่มคอร์สอาหารที่ Amuse Bouche ที่เป็นคำ มีเผ็ด มีจืด มีหวาน ต่อด้วยเครื่องว่างที่ทำเพื่อสืบต่อ เพราะไม่อยากให้อาหารตรงนี้มันหายไป เครื่องว่างสมัยก่อนมาจากที่เจ้าขุนมูลนายรับราชการกลับถึงบ้านบ่ายสาม แต่เวลาอาหารเย็นคือหกโมง ก็เลยต้องมีเครื่องว่าง แต่มันไม่เบานะ เป็นแบบทำนองอาหารจานเดียว เช่น ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวคลุกกะปิเลย ต่อด้วยสำรับซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยมาก เพราะแต่ละชามของสำรับจะช่วยให้สมดุลย์ได้ มีแกงเผ็ดเอาไว้กินกับจานอื่นที่ไม่เผ็ด ซึ่งจะช่วยทำให้กินเผ็ดได้มากขึ้น ซึ่งในกรณีความเผ็ด

ภาพที่ 56 เชฟดีแลน Dylan Jones และเชฟโบ Bo Songvisava

ที่มา: https://www.luxurysocietyasia.com/interview-bo-and-dylan-where-and-what-they-

นี้ ที่ Bo.Lan เราไม่ทำแบบลดพริกให้เลยนะ เพราะถ้าไม่ทานเผ็ด ก็นำเสนอเป็นแกงส้ม แกงสัปปะรด แทนได้ คือไม่มีการอ่อนข้อให้ เพราะไม่เช่นนั้นจะไม่ได้ความเข้าใจของอาหารสำรับแบบไทย สำรับก็มีเผ็ด ไม่เผ็ด กรอบ นุ่ม หลายรสสัมผัสอยู่ในสำรับนั้น ต่อจากนั้นก็ล้างปากด้วย “หวานๆ เย็นๆ” ที่เป็นถ้วยเดี่ยวเล็กๆ ถือเป็น Pre-dessert และต่อด้วย Petit Four ที่มาเป็นรถเข็นให้แขกเลือก ก็สนุกดี เอาไว้ทานกับชาหรือกาแฟ และส่งท้ายด้วย กระยาสารทอบควันเทียน

ผู้วิจัย: Chef’s Table ของร้านอาหาร Bo.Lan เป็นอย่างไร

เชฟโบ: เราไม่ได้มีโต๊ะวางในครัวเหมือนความหมายของ Chef’s Table เราเป็นโต๊ะอาหารปกติ แต่จะมีพนักงานมาถามลูกค้าว่าสนใจจะเข้าครัวมั้ย เป็นการสร้างกิจกรรมแทน ซึ่งมันดีสำหรับเราในเชิงที่ว่าเมื่อลูกค้าเข้าไปในครัว ครัวต้องมีการจัดเก็บที่ดี สะอาด มันเป็นผลพลอยได้โดยที่เราไม่ต้องเหนื่อยจู้จี้กับลูกน้อง แต่ระบบมันทำให้เกิดขึ้น ทำให้สะอาดยิ่งขึ้น เพราะจะมีแขกเข้ามา ซึ่งครั้งหนึ่งๆ จะไม่เกิน 6 คน ถ้าแขกมาแปดคน ก็ขอให้แบ่งเป็นสองกลุ่ม

ผู้วิจัย: แล้วถ้าเป็นพื้นที่เคาท์เตอร์บาร์ที่มีเชฟโชว์การทำอาหาร หรือโต๊ะที่อยู่ในครัวจะสื่อสารความเป็น Chef’s Table ได้ดีกว่ามั้ย

เชฟโบ: ไม่น่าจะเหมาะกับที่นี่ ซึ่งทุกวันนี้ การที่มีลูก ทำให้โบไม่ได้อยู่ร้านตลอด บางทีก็ให้เชฟคนอื่นทำหน้าที่พูดคุยกับแขกโดยที่โบไม่อยู่ได้ ถ่ายรูปกับแขกไปเลยก็ได้

ผู้วิจัย: Chef's Table ทั่วไปเขาจะพยายามโชว์ลายเซ็น หรือตัวตนให้แขกเห็น แต่คุณโบไม่ใช่

เชฟโบ: เพราะโบเคยได้รับโอกาสแบบนั้นก็เลยอยากส่งต่อให้คนอื่นด้วย ในส่วนลายเซ็น Signature ของโบมันอยู่ทั่วไปหมดแล้ว โดยที่ตัวโบอาจจะไม่อยู่ได้ด้วย แม้กระทั่งที่ว่าเด็กที่ออกจากร้านเราไปทำงานที่อื่น เขาก็ติดวิธีการจัดจานที่รู้เลยว่านี่มาจาก Bo.Lan ซึ่งมันมีเอกลักษณ์ของรูปแบบอยู่ในหลายๆ องค์ประกอบอยู่แล้ว

ผู้วิจัย: แนวคิดสำคัญที่เป็นข้อมูลที่คุณโบระบุให้คนออกแบบร้าน Bo.Lan นี้

เชฟโบ: ความเป็นไทย คือถ้าไม่ไทยไม่เอา โดยที่ไม่ไปปนกับเอเชียสไตล์นะ คนละเรื่องเพราะถ้าเอาเครื่องเขินมานั่นกลายเป็นพม่า เป็นต้น มันควรเป็นวิถีชีวิตแบบบ้านๆ ไม่ใช่ชาววัง คืออยากให้นั่งสบายๆ เพราะถ้าเกร็งๆ แบบร้านฝรั่ง บางทีมันทำให้กินอาหารแล้วไม่รู้สึกอร่อยนะ โบชอบเครื่องจักสาน ก็เลยมีเอากระด้งที่เป็นองค์ประกอบที่เกี่ยวกับการทำอาหารมาใช้ตกแต่งด้วย

ผู้วิจัย: แต่ Bo.Lan ก็ไม่ใช่ร้านชาวบ้านๆ ราคาถูก แล้วความหรูหราในร้านจะมาจากไหน

เชฟโบ: เป็นโทนสี แสงและบรรยากาศของร้าน การจัดโต๊ะ ภาชนะ จานช้อน แก้วน้ำนี่พิเศษเลย มียกฐานด้วย เป็นเรื่องของ setting ของอาหาร คืออยากให้รู้สึกเหมือนบ้าน อบอุ่น

ผู้วิจัย: แนวคิดที่เปลี่ยนไปในช่วงสิบปีที่ผ่านมา กับอนาคตที่จะเป็นไป คืออย่างไร

เชฟโบ: จริงๆ แล้วที่ Bo.Lan มันมีรูปแบบที่ตายตัวอยู่แล้ว แต่เราก็ค่อยๆ เสริมลงไป เพื่อให้มันสนุก มันมีสีสรร อย่างเรื่องกลิ่นอโรมาที่เล่ามา หรือที่มีเชิญเข้าไปในครัว เป็นต้น ซึ่งตลอดเวลาร้านเราก็อยู่ได้ด้วยดี จนกระทั่งโควิท-19 นี่แหละที่จะเป็นจุดเปลี่ยน เพราะแขกของเราทั้งที่เป็นนักท่องเที่ยว หรือในรูปบริษัทฯ ที่เลี้ยงเจ้าหน้าที่ที่มาจากต่างประเทศ ก็จะหายไป มันทำให้โบเองก็คิดอยู่ว่าจะทำยังไง ซึ่งแต่เดิมจริงๆ ตอนที่โบทำร้านคือเพื่อลูกค้าคนไทยนะ แต่คนไทยไม่มา ตอนนี้ก็มีหลายทิศทางอยู่ แม้กระทั่งอยากทำอาหารให้คนท้อง หลังคลอด หรือคนป่วย เพราะต้องการการบำรุง ซึ่งสมุนไพรไทยช่วยได้ แต่เอาเป็นว่าที่จะเปิดวันที่ 3 กรกฎาคมนี้ คือโบได้ลดพื้นที่ของ Bo.Lan เป็นห้องหนึ่งห้อง

ผู้วิจัย: แล้วจะมีส่วนครัวอยู่ในนั้นด้วยมั้ย

เชฟโบ: ไม่เอาครัว โดยเฉพาะอาหารไทยที่วิธีการทำแตกต่างจากอาหารฝรั่ง แขกอาจจะหัวเหม็นถึง แม้นว่าที่ดูดควันจะดียังไงก็ตาม การจัดจานจัดอาหารด้วย คงไม่ใช่แน่ๆ แล้วโบก็เอาร้าน “เออ” (เป็นอีกร้านที่เป็นของคุณโบ ตั้งอยู่ที่ท่าเตียน) ซึ่งตอนนี้คือปิดตัวลง เอามาไว้เป็นพื้นที่ส่วนใหญ่ที่นี่ แล้วมีน้องที่เขาทำเครื่องดื่มที่มีแนวความคิด ทัศนคติเดียวกับเราเพื่อความยั่งยืน หรือการนำกลับมาใช้ใหม่ ของวัตถุดิบจะมาอยู่เป็นส่วนบาร์ด้านหน้า ส่วนผลิตภัณฑ์ที่เรามีซึ่งโบไม่ได้ไปทำมันจริงจังก็ต้องเกิด เรามีแบรนด์น้ำปลาของเรา และอื่นๆ ซึ่งต่อไปเราจะทำพริกแกงส่งให้เชฟทั่วโลกที่เขาต้องการ วัตถุดิบดีๆ จากไทย เพราะปัญหาเรื่องการรับรองสินค้าทำยากเวลาส่งต่างประเทศ

ผู้วิจัย: ขอบคุณมากค่ะ

บทวิเคราะห์กรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟโบ Bo Songvisava

ร้านอาหาร Bo.Lan แม้ว่าจะเปิดดำเนินการมาแล้วหลายปี คือตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552 (2009) แต่ก็มีการปรับปรุงร้านมาโดยตลอดอย่างต่อเนื่อง โดยสภาพของร้านไม่ได้มีพื้นที่เฉพาะที่เป็นเคาท์เตอร์แบบ Chef’s Table แต่ก็มีการสร้างกิจกรรมให้ลูกค้าเข้าไปในครัว หรือการสร้างสุนทรียศาสตร์ในเรื่องของกลิ่นอโรมาขึ้นมาเพื่อให้ลูกค้าผ่อนคลายเมื่อมาถึงร้านผนวกคู่ไปกับเครื่องดื่มที่เป็น Welcome Drink นับได้ว่าเป็นการเดินทางที่ใส่ใจกับการที่มีรายละเอียดเล็กๆ ลงไป อาหารของเชฟโบคืองานศิลปะ ที่มีเป้าหมายที่ยิ่งใหญ่และแบ่งกำไรมาช่วยเหลือเกษตรกรเพราะเราต้องการให้เขาอยู่ได้อย่างยั่งยืนมากกว่า จึงไม่แปลกใจเลยที่เชฟโบได้รับรางวัลมามากมายในระดับเวทีโลกด้วยก็ด้วยความเชื่อมั่นในการยืนหยัดในการทำอาหารไทยรสชาติและปรุงรสแบบไทย กรรมวิธีแบบดั้งเดิม โดยใช้วัตถุดิบที่ปลอดสารพิษ พื้นที่ของ Chef’s Table คือบ้านในแบบของเธอที่เปิดรับครเข้ามารู้จักตัวตนของเธอผ่านอาหาร

บทสัมภาษณ์เชฟเอียน พงศ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย

Celebrity Chef คนดังเชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย หนึ่งในเชฟกระทะเหล็กที่มีประวัติชนะมากที่สุดและเป็นคณะกรรมการรายการ Masterchef Thailand และ The Next Iron Chef ผู้มีร้านอาหารอยู่หลายร้าน เช่น ร้าน Issaya Siamese Club, Issaya La Patisserie, ร้าน Spot Dessert Bar ในนครนิวยอร์ก สหรัฐจำนวน 5 สาขา ร้านอาหารภายในรีสอร์ทเวิลด์เซนโตซา ประเทศสิงคโปร์

ผู้วิจัย: เชฟเอียนมีร้านอาหารหลายร้าน ร้านไหนที่ถือว่าเป็น Chef’s Table

เชฟเอียน: ความเป็น Chef's Table ควรจะเป็นการเตรียมการไว้ตั้งแต่แรก ไม่ใช่เป็นการมาทำต่อเติมหรือดัดแปลงทีหลัง ควรมีความเฉพาะเจาะจง ไม่ใช่นำ Concept ไปใส่ทีหลังในพื้นที่ครัว สุดท้ายอาจใส่ได้แค่สองที่นั่ง ซึ่งมันไม่ใช่ ล่าสุดคือปลายปี 2562 เดือนธันวาคม เราสร้างร้านอาหารแนว Chef's Table ขึ้นมาชื่อร้านคำหอม Khum Hom ซึ่งสร้างขึ้นโดยรองรับได้ 20 คนในพื้นที่ห้องอาหาร เพราะต้องการให้คนได้มีประสบการณ์ Chef's Table มากกว่าแค่กลุ่มย่อยๆ ในครัว มีการตั้งเคาท์เตอร์ที่เป็น Island วางในพื้นที่ส่วนรับประทานอาหารที่อาจจะเรียกว่าเป็นการกลายพันธุ์จาก Chef's Table ตามประวัติศาสตร์ที่ต้องเป็นพื้นที่โต๊ะที่อยู่ในครัว หรือบางที่ก็ทำอย่างที่บอกคือไปจัดสองที่นั่งตั้งไว้ในครัวก็มีนะ

ผู้วิจัย: คำจำกัดความของ Chef's Table ถ้าจะเรียกว่าเป็นพื้นที่ที่นอกจากการรับประทานอาหารแล้วยังเห็นการเตรียมและทำอาหารด้วย เหมือนการแสดงจะได้มั้ย

เชฟเอียน: ใช่

ผู้วิจัย: พื้นที่ของ Chef's Table จำเป็นต้องมีลักษณะเป็นเคาท์เตอร์เหมือน Sushi Bar หรือแค่โต๊ะอาหารธรรมดาก็สร้างบรรยากาศของ Chef's Table ได้

เชฟเอียน: อยู่ที่ความตั้งใจของการวาง Concept ว่าจะเป็นรูปอย่างไรมากกว่าที่สำคัญคือต้องเป็นการเตรียมการไว้ก่อนไม่ใช่มาใส่ทีหลัง เพราะเป็นพื้นที่โชว์ให้เห็นถึงการทำอาหาร

ผู้วิจัย: ร้านอาหาร Issaya Siamese Club คือตัวแทนของเชฟเอียน มีพื้นที่ Chef's Table มั้ย

เชฟเอียน: ไม่มี เพราะ Issaya เป็นร้านอาหารแนวครอบครัว อาหารมีการแชร์กันซึ่งก็เป็นวัฒนธรรมของไทยอยู่แล้วอาหารจึงจานใหญ่ เพื่อให้แบ่งปันกันได้

ผู้วิจัย: แม้แต่ของหวานที่เชฟมาโชว์การทำที่โต๊ะอาหาร ก็ไม่นับเป็นส่วนหนึ่งของ Chef's Table

เชฟเอียน: นั่นน่าจะเรียกว่าเป็น Interactive เพราะต้องการให้แขกได้มีส่วนร่วม ได้เห็นขั้นตอน

ผู้วิจัย: ดังนั้น Chef's Table ร้านของเชฟก็คือร้านคำหอม อาหารของร้านคำหอมบอกเล่าเรื่องราวอะไรบ้าง

เชฟเอียน: แนวความคิดหลักของร้านคำหอมคือต้องการใช้วัตถุดิบภายในประเทศยกเว้นพวกเครื่องดื่มแอลกอฮอร์ที่ยอมว่าเป็นของต่างประเทศ ล๊อปสเตอร์ใช้ของภูเก็ต ผักต่างชาติแต่ปลูกโดยคนไทย เลือกสรรผลิตภัณฑ์ Organic แบบแท้ๆ ร้านคำหอมตั้งอยู่ที่ปาร์คนายเลิศ ที่เจ้าของพื้นที่คือ

ภาพที่ 57 เชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย

ที่มา: Cuisine Concept Co., Ltd.

บางกอกแอร์เวย์ที่เป็นเจ้าของ Mövenpick BDMS Wellness Resort เช่นกัน ภรรยาของคุณหมอประเสริฐ เจ้าของบางกอกแอร์เวย์เป็นคนสุโขทัย มีพื้นที่เกษตรปลอดสารพิษประมาณ 200 ไร่ ปลูกวัตถุดิบของอาหารไทยเกือบทุกอย่าง มีผลไม้แก้วมังกรแดง มะยงชิด มะม่วงมหาชนก มีข้าวหลากหลายถึง 78 ชนิด ก็เลยใช้ผลิตผลจากที่นี่เป็นหลัก ทางเจ้าของพื้นที่ต้องการให้เป็นร้านอาหารไทย ซึ่งตรงกับที่ผมต้องการนำเสนอรวมทั้งส่วน Chef's Table ด้วยโดยเป็นการนำเสนออาหารไทยในแนวทางของผมด้วยการเปลี่ยนรูปทรง และการตีความของอาหารที่นำเสนอ ยกตัวอย่างเมนู "จับไม้" หรือ "จับหลัก" ที่เป็นทอดมันปิ้งของทางจังหวัดประจวบฯ (กรุงเทพฯ คือทอดมันทอด) เมนูแกงปูใบชะพลู ทำเป็นแกงใบชะพลูกั้งกระดาน คือเปลี่ยนเนื้อสัตว์ที่ใช้ในเมนู หรือเมนูส้มฉุน 2020 ที่คิดขึ้นมาใหม่ ไม่ใช่แบบอาหารของร้าน Issaya คือที่คำหอมจะมีให้เลือกทั้งเซทเมนูและอาหารตามสั่ง A La Carte ไม่มีการบังคับ

ผู้วิจัย: อาหารเป็น Fusion food มั้ย

เชฟเอียน: อาหารไทยแท้ๆ แล้วมีวิธีการปรุงอาหารจำกัดคือ ต้ม แกง ผัด ทอด นึ่ง ปิ้งหรือย่าง ถ้าหอาหารที่มีกรรมวิธีนอกเหนือไปจากนี้ผมนับเป็น Fusion Food ยกตัวอย่างแกงเผ็ดเป็ดย่าง ที่เป็ดย่าง

มาจากเตาอบย่างแบบจีน แกงระแวงของทางใต้คือแกงเขียวหวานใส่ขมิ้น วัตถุดิบเองก็เป็นการ Fusion มานานแล้ว เพราะแรกเริ่มจริงๆ มะเขือเทศ พริก ข้าวโพด ล้วนมาจากอเมริกา ส่วนตัวคือนับว่าแกงเผ็ดเป็ดย่างคือ Fusion Food สุดๆ อีกประเภทคืออาหารไทยพื้นบ้าน อาหารในวังช่วงรัชกาลที่ 1 ถึง 5 เช่นยำส้มโอ ยำหัวปลี ซึ่งรัชกาลที่ 5

ทรงโปรดฝรั่งเศสจึงมีอาหารสัญชาตินี้เข้ามามาก อาหารจีนก็มีอยู่ก่อนแล้ว สรุปคือเป็นเรื่องสไตล์ของเชฟที่หยิบมาใส่มากกว่า ซึ่งของเราเอง เรามีทำไอศครีมปลายข้าวโดยที่ไม่มีไข่ ไม่มีนม ไม่มีเนย นับเป็นประเภท Gluten Free และ Vegan ที่คนสมัยนี้จะเข้าใจได้ง่ายกว่า

ผู้วิจัย: ดังนั้น อาหารที่คำหอมคือการผสมผสานของความหลากหลายในอาหารไทยที่นำเสนอด้วยสไตล์ของเชฟ

เชฟเอียน: อาหารดั้งเดิมจากท้องถิ่น เช่น จับไม้ที่มาจากทางใต้ ลาบหมูคั่วทางเหนือและมีส่วนใหญ่ที่เรานำเสนอใหม่ด้วย เดี๋ยวนี้จุดสำคัญคือคนเสพอาหารด้วยตาก่อน จึงทำให้อาหารเปลี่ยนรูปแบบไป เช่น ยำเห็ดในรูปแบบของผมเอง นำเสนอเป็นคำๆ หรือเมนูส้มฉุนซึ่งถ้ามองดูด้วยตาจะไม่เหมือนส้มฉุน ทั้งๆ ที่มีหอมเจียว ลิ้นจี่ ขิง น้ำลอยดอกมะลิ คือมีองค์ประกอบทุกอย่างของส้มฉุน

ผู้วิจัย: การตกแต่งสถานที่ที่ร้านคำหอม เชฟเอียนได้ให้โจทย์อะไรกับผู้ออกแบบบ้าง

เชฟเอียน: เจ้าของเป็นผู้วางแนวทาง และผู้ออกแบบนำเสนอ สุดท้ายก็เป็นเหมือนแนวทางของ “บ้าน” มานั่งรับประทานอาหารในห้องนั่งเล่นเท่านั้นเอง

ผู้วิจัย: ถ้าอย่างนั้นแปลว่าตอนนี้เชฟเอียนโอเคกับบทสรุปของการตกแต่งที่เป็น “ห้องนั่งเล่น”

เชฟเอียน: อย่างแรกเลยคือต้องเห็นสถานที่ก่อนว่า พื้นที่ค่อนข้างจะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าทรงยาว ฝั่งหนึ่งอยู่ในส่วนของโรงแรม อีกฝั่งเห็นไปที่สวนเราจึงต้องการให้เห็นบรรยากาศสีเขียวของสวนที่ดูสดชื่นและเข้ากับแนวทาง Farm to Table หมอนใช้ผ้าหุ้มมาจากผ้าม่อฮ่อมพื้นถิ่น โคมไฟตะกร้าสานสำเร็จรูปทำขึ้นมาเฉพาะ

ผู้วิจัย: เสน่ห์ของร้านคำหอมในความเป็น Chef’s Table คืออะไร

เชฟเอียน: น่าจะเป็นสไตล์อาหาร ที่มีพื้นฐานจากตัวเราเองมากกว่าตามสมัยเพราะตั้งแต่เด็กที่อยู่กับแม่ก็ทำข้าวแกง

ผู้วิจัย: ในความเป็นอาหารไทยกับการเป็นครัวเปิดแบบ Chef’s Table จะมีปัญหามั้ย

เชฟเอียน: น่าจะต้องมี เพราะบางคนมารับประทานอาหารบอกว่ามีกลิ่นจากครัวเข้าไปถึงแม้จะมีกระจกกั้น คือเรามีเคาท์เตอร์ Island อยู่ด้านนอกที่มีส่วนเตาไฟฟ้า

ผู้วิจัย: ส่วนเตาไฟฟ้าคือแค่เตรียมอาหารก่อนเสริฟใช่มั้ย

เชฟเอียน: คือต้องเข้าใจก่อนว่า เชฟ Omakase เขาทำแค่ Sushi และ Sashimi ที่เคาท์เตอร์มีบางเมนูก็แค่ใช้ไฟเผาเขาก็ไม่ทำอาหารร้อนจริงจังที่เคาท์เตอร์คืออาหารร้อนจะเป็นส่วนครัวด้านในที่ทำเสร็จถึงยกออกมาคือเตรียมทุกอย่างที่ด้านในครัว ยกเว้นถ้าเสริฟแค่หกคน เคาท์เตอร์นี้ทำทุกสิ่งอย่างได้แต่ถ้าต้องเสริฟแขกจำนวนมากร้านทำแบบนั้นไม่ได้ เพราะถึงแม้ในการทำ Omakase ก็ต้องแล่ปลาเตรียมไว้แล้วเช่นกัน

ผู้วิจัย: ในความเป็น Chef's Table ของร้านคำหอม ลูกค้าคาดหวังที่จะมาเจอเชฟเอียนด้วยมั้ย

เชฟเอียน: ผมจะมีกำหนดเป็นวันของผมที่ทางร้านมีทำการตลาดเป็น Chef's Table แต่ไอเดียของร้านอาหารควรเป็นไปด้วยโดยไม่ต้องรอเชฟ มิเช่นนั้นก็คงมีได้แค่ร้านเดียว ผมมีคนตอนนี้ที่เทรนขึ้นมาสองคน และบอกให้แต่ละคนไปสอนต่ออีกสองคน ซึ่งเป็นข้อสัญญากันเลยที่คำหอมมีเชฟคนหนึ่งที่เป็นตัวแทนผมอยู่

ผู้วิจัย: อาหารสำหรับเชฟเอียนเป็นเรื่องศิลปะ หรือธุรกิจ มีสัดส่วนกันอย่างไร

เชฟเอียน: ผมไม่เอาเรื่องธุรกิจเลย ผมรักในการทำงานและซีเรียสกับมันไม่ว่าค่าตอบแทนจะมากน้อย แต่โชคดีที่ผมมีภรรยาที่เตือนให้ผมรับรู้ว่ามีลูก มีค่าใช้จ่ายที่ต้องรับผิดชอบ จึงเป็นการทำงานแบบที่ Win-Win ทั้งสองฝ่าย

ผู้วิจัย: เชฟเอียนมองธุรกิจเป็น 0% อย่างนั้นเชฟเอียนก็เป็นศิลปิน

เชฟเอียน: ภรรยาบอกว่าผมเป็นศิลปิน แต่โดยพื้นฐานคือในความเป็นธุรกิจคือควรจะเป็นสิ่งที่ดีกับทั้งเราและเขา ไม่ควรเสียเวลาของทั้งสองฝ่าย การร่วมงานควรจะเป็นไปในแนวคิดเดียวกัน

ผู้วิจัย: ตอนนี้ในพื้นที่การทำงานของ Chef's Table ถูกเรียกขานว่าเป็น Arena เป็นเหมือนพื้นที่แสดงงานของเชฟที่เปรียบเหมือนศิลปิน คำถามคือว่าคนที่เชฟเอียนวางตัวไว้ตอนนี้สามารถนำเสนอความเป็นศิลปิน เหมือนตัวตนของเชฟเอียนมั้ย

เชฟเอียน: เป็นคนที่ทางฝ่ายบุคคลคัดมา และเราก็รู้จักเขาดี ในร้านคำหอมเองเชฟก็ต้องออกไปคุยกับแขก พูดภาษาอังกฤษได้ ต้องเป็นคนมีอายุพอสมควร

ผู้วิจัย: สุนทรียศาสตร์ Aesthetics ใน Chef's Table คืออะไร

เชฟเอียน: เราจะได้คำตอบว่าเชฟทำอะไรบ้าง เราได้เห็นการทำงานของเขา เหมือนไปดูละคร คือเมื่อราว 25 ปีก่อนการเป็นเชฟไม่มีความหมายสำหรับคนไทยเพราะคนที่ทอดไข่ได้ก็เรียกว่าเชฟแล้วแต่ตอนนี้คือมันมีความไม่ธรรมดาในรายละเอียด ดังนั้นพอจะสรุปได้ว่าข้อหนึ่ง คือ เราต้องการที่จะเห็นผลงานของเชฟที่มีความน่าสนใจอาหารคือสิ่งบ่งบอกในรูปลักษณ์ที่ใหม่หรือไม่เหมือนเดิม ถึงแม้จะใช้วัตถุดิบเดิม อย่างเช่น "สัมฉุน"ของผมที่สีเขียวมาจากใบเตย และไม่เหมือนใครข้อสอง เรื่องเทคนิคที่นำมาใช้ ไม่ว่าจะเป็นผักหรือเครื่องปรุงที่เอาไปแช่ใน Liquid Nitrogen มีควันออกมาคนก็ตื่นเต้นแล้วแต่เทคนิคที่เชฟนำเสนอข้อสาม ประสบการณ์ที่ไม่เคยกินอาหารในรูปแบบนี้ และเชฟแต่ละคนก็มีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนกัน

ผู้วิจัย: จากประสบการณ์ของเชฟเอียนที่ได้ทำ Chef's Table ตั้งแต่เมื่อหลายปีก่อนคือร้าน Smith กับในวันนี้ที่ทำร้านคำหอม มีจุดเปลี่ยนอะไรบ้างในทั้งรูปธรรมและแนวคิด

เชฟเอียน: ที่ Smith ส่วนใหญ่เป็นอาหารตะวันตก เพราะตอนนั้นเราไม่มีร้านอาหารไทยก็จะเป็นเรื่องเทคนิคคือแทนที่จะราดซอสใส่จานมาแต่ทำเป็นลักษณะ Table Side คือทำโชว์ให้ที่โต๊ะ แม้กระทั่งวัตถุดิบที่มีการผสมผสาน แทนที่จะเป็นหอยเชลล์จากเกาะสีชัง แต่ตอนนั้นเราใช้ที่มาจาก Hokkaido เพราะสามารถเพิ่มมูลค่าเข้าไปได้ในอาหาร วัตถุดิบของอาหารไทยมีความตรงไปตรงมาเหมือนของอาหารญี่ปุ่น What You Eat, What You Get เช่นถ้าหั่นปลามาชิ้นหนึ่งวางบนข้าว หรือใช้เนื้อโพนยางคำของไทยในส่วนกระดูกซี่โครงที่เหนียวมาทำให้นุ่ม หรือไม่มีใครนำยอดมะพร้าวอ่อนมาดองแต่เราทำ เราโชว์ขวดโหลซีอิ้วที่ดองเองเป็น Non GMO ที่ใส่ในยำเห็ด

ผู้วิจัย: เป็นผลจากการที่เมื่อก่อนสินค้า Organic หายากกว่าสมัยนี้มั้ยคะ

เชฟเอียน: ใช่ครับหายากกว่า เป็นแบบ Farm to Table มากกว่า

ผู้วิจัย: ร้าน Coast อาหารทะเลที่กำลังจะเปิดที่ไทเปจะเป็นแบบไหน

เชฟเอียน: คือร้านอาหารทั่วไปที่นั่นจะเป็นอาหารตามสั่งแบบไทยจีนที่มีความคล้ายกับอาหารจานเดียวของบ้านเรา เช่นข้าวกะเพราของเราที่นั่นใช้โหระภาใส่ซีอิ้วดำแทน เมนูทอดกระเทียมมีเหมือนกัน ดังนั้นเวลาเราทำร้านของเรา เมนูปลาแห้งแตงโมที่ดูเป็นอาหารว่างเราเพิ่มกุ้งเข้ามาเพื่อให้เป็นอาหารจานหลัก อีกประการคือไต้หวันและญี่ปุ่นอยู่ในน่านน้ำเดียวกันแชร์วัตถุดิบเดียวกัน แต่ถูกกว่าและสดมากเพราะเรามี Tank เก็บอาหารทะเลด้วย

ผู้วิจัย: ทิศทางของ Chef’s Table ในอนาคตจะเป็นอย่างไร

เชฟเอียน: รูปแบบนี้จะดีกับร้านเล็กๆ เพราะไม่ต้องมีพนักงานเยอะมีอะไรขายอย่างนั้นคุมคุณภาพวัตถุดิบได้เป็นลักษณะ Seasonal เหมือนอาหารญี่ปุ่น Omakase แต่ปัญหาคือเปิดได้แค่ร้านเดียว ซึ่งอาจมีลักษณะที่ครอบครัวช่วยกัน ที่ญี่ปุ่นก็เป็นสามีภรรยาช่วยกันรับลูกค้าได้ครั้งและ 6 คนอาจจะทำเป็นสองรอบ 12 คน หรือร้าน Jiro ที่เป็นร้านซูชิมิชิลิน 3 ดาว ที่มีการบังคับกินภายในครึ่งชั่วโมงซึ่งคนไปกินมาก็รู้สึกไม่โอเค ทั้งหมดคืออยู่ที่ Concept ว่าจะทำอย่างไรจะเป็นร้านทำเงินทางธุรกิจ แต่ถ้าเป็น Fine Dining นี่ต้องมีมาตรฐานสูงในหลายๆ อย่างที่นับเป็นตัวปวดหัวแต่ก็เป็น Project ที่เราชอบ จึงต้องมีหลายๆ รูปแบบธุรกิจ

ผู้วิจัย: บรรยากาศสำคัญคู่กับอาหารในเชิงการออกแบบ แต่ความเป็น Chef’s Table ได้เกิดปรากฏการณ์ที่รูปแบบอาหารนำสถานที่และการตกแต่งมั้ยเพราะร้านคำหอมก็ไม่ได้เน้นการตกแต่งที่โดดเด่น หรืออย่างร้าน Table X ที่เป็นเหมือนแค่ Pantry ส่วนเตรียมอาหารเชฟเอียนมองเรื่องนี้อย่างไร

เชฟเอียน: อยู่ที่จุดเริ่มต้นของแนวความคิด และสถานการณ์ในช่วงเวลานั้นแต่ถ้ามีเงินคือสามารถจะเนรมิตอะไรขึ้นมาก็ได้ Table X หรือจะโต๊ะเดียวที่เริ่มจากบ้านของเขาแต่ถ้าเป็นผมต้องมีอะไรมากกว่านั้น ต้องคำนึงถึงการจัดพื้นที่ เช่นพื้นที่ Wine Cellar นี่ไม่เห็นด้วยเพราะต้องสั่งไวน์มาเก็บไว้เป็น Stock ซึ่งบางทีขวดละเป็นหมื่นเพราะคนสามารถเลือกสั่งจากไวน์ลิสต์ ไม่มีใครเดินดู Wine Cellar จริงๆ การจัดบริหารคนถึงแม้ว่าลูกค้าจะยังไม่มาในช่วงแรกของการเปิดร้าน แต่ก็ต้องเตรียมคนไว้ให้พอซึ่งปัจจัยหลักที่จะทำให้บรรยากาศหรูหราฟู่ฟ่าได้คือเงิน Budget ที่มี

ผู้วิจัย: ตอนนี้ร้านคำหอมกลับมาเปิดหลังจากสถานการณ์โควิท-19 หรือยัง

เชฟเอียน: Mövenpick BDMS Wellness Resort เป็นหนึ่งในห้าโรงแรมที่เป็นที่ Quarantine ในช่วงโควิท-19 จึงน่าจะเปิดเดือนกันยายน

ผู้วิจัย: เชฟเอียนมีทำ Chef’s Table มั้ย

เชฟเอียน: ติดตามได้ในเฟส Cusine Concept พรุ่งนี้มีจัดเป็น Chef’s Table ที่ตอนแรกจะให้จัด 50 คนแต่เราทำได้แค่ 14 คนเท่านั้นเพราะคนมากไปก็ไม่ใช่ Chef’s Table โดยวัตถุดิบก็ทำไม่ได้ มีจัดทั้งในพื้นที่ครัวและทั่วไป

ผู้วิจัย: ขอบคุณค่ะ

บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์เชฟเอียน พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย

เชฟเอียนมีประสบการณ์ในการสร้างสรรค์ร้านอาหารในหลายรูปแบบ ซึ่งในรูปแบบของ Chef's Table นั้นเชฟเอียนก็มีประสบการณ์ถึง 2 ร้านคือ ร้าน Smith เมื่อหลายปีก่อนที่ได้ขายให้ตระกูลจิราธิวัฒน์ไปแล้ว และร้านอาหาร Kam Hom ที่เพิ่งเปิดตัวไปล่าสุดเมื่อปลายปีที่ผ่านมา ด้วยจุดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบปลอดสารพิษจากสวนเกษตรของภรรยาเจ้าของจากสุโขทัย ผนวกกับการสร้างสรรค์ด้วยวิธีการนำเสนออาหารที่เป็นศิลปะตามแนวทางของเชฟเอียน ทำให้เห็นความแตกต่างของแนวคิดที่เปลี่ยนไปในเชิงที่คนหันมาให้คุณค่ากับวัตถุดิบท้องถิ่นมากขึ้น แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น การตกแต่งสถานที่ก็ยังเป็นประเด็นสำคัญที่ไม่อาจละเลยได้ จึงเกิดความขัดใจอยู่บ้างโดยเฉพาะในร้านคำหอมที่บทสรุปของการตกแต่งไม่ได้มีแนวทางที่โดดเด่นขึ้นมา ซึ่งผิดกับสไตล์การทำงานของเชฟที่ดูแลในรายละเอียดอย่างพิถีพิถัน

สุนทรียศาสตร์ Aesthetics ใน Chef's Table ในมุมมองของเชฟได้รับการอธิบายออกมาอย่างชัดเจน ประกอบด้วย

1. ได้มีประสบการณ์เห็นผลงานของเชฟที่มีความน่าสนใจ อาหารคือสิ่งบ่งบอกในรูปลักษณ์ที่ใหม่หรือไม่เหมือนเดิม ถึงแม้จะใช้วัตถุดิบเดิม อย่างเช่น "สัมฉุน" ของผมที่สีเขียวมาจากใบเตยและไม่เหมือนใคร
2. เรื่องเทคนิคที่นำมาใช้ ไม่ว่าจะเป็นผักหรือเครื่องปรุงที่เอาไปแช่ใน Liquid Nitrogen มีควันออกมาคนก็ตื่นเต้น แล้วแต่เทคนิคที่เชฟนำเสนอ
3. ประสบการณ์ที่ไม่เคยกินอาหารในรูปแบบนี้ และเชฟแต่ละคนก็มีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนกัน

เชฟเอียนไม่เห็นด้วยกับแนวความคิดของพื้นที่รับประทานอาหาร Chef's Table คือบ้านของเชฟ เพราะเห็นด้วยกับการที่จะต้องมีสิ่งพิเศษในการออกแบบที่ใส่เข้าไป จากประสบการณ์ที่ทำงานกับนักออกแบบระดับโลกมาแล้ว เขามีโครงการที่จะเปิดร้านอาหารหลายรูปแบบในหลายประเทศ แต่ทุกร้านที่ได้มีชื่อตราลายเซ็นของเชฟลงไปก็ไม่ต่างจากภาพเขียนของจิตรกรชื่อดังที่มีสไตล์ที่เป็นของตัวเอง

บทสัมภาษณ์บริษัท Dot Line Plane จำกัด

บริษัท Dot Line Plane จำกัด เป็นบริษัทออกแบบงานตกแต่งภายในที่มีผลงานในการทำร้านอาหารชั้นนำหลายร้านที่เป็นการสื่อในลักษณะที่เป็นครัวเปิดก็มี OCKEN หรือร้านที่มีรูปแบบเฉพาะตัวอย่างร้านระดับ Chef's Table คือ Baan Tepa และ Bo.Lan ที่เป็นของเชฟโบ ดวงพรทรงวิศวะ ซึ่งความน่าสนใจของงานออกแบบที่แสดงและสะท้อนความเป็นไทยในงานสถาปัตยกรรม

ภาพที่ 58 คุณเมษา นพคุณ(ซ้าย) และคุณภูมิศักดิ์ เฑียรฆประสิทธิ์(ขวา)
ในวันสัมภาษณ์ที่ส่วนห้องทำงานชั้นสองของ บริษัท Dot Line Plane จำกัด

เช่นเดียวกับลักษณะอาหารของเชฟ เป็นสิ่งที่น่าสนใจ ผู้วิจัยจึงทำการนัดหมายขอสัมภาษณ์ คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เฑียรฆประสิทธิ์ สองหุ้นส่วนและผู้ก่อตั้งบริษัทฯ เนื้อหาของการสัมภาษณ์นี้เป็นการสรุปความของข้อมูลตามข้อซักถามที่เกิดขึ้น เพราะเนื่องจากอุปกรณ์ที่ใช้บันทึกการสัมภาษณ์ไม่ทำงาน จึงเป็นการบันทึกจากความทรงจำของผู้วิจัย ไม่ใช่การถอดคำต่อคำซึ่งได้มีการส่งให้คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เฑียรฆประสิทธิ์ ตรวจแก้ไขเพิ่มเติมแล้ว

ผู้วิจัย: ต้องขออนุญาตย้อนหลังไปในตอนที่ออกแบบร้าน Bo.Lan ในปี 2557 ตอนนั้นมีความต้องการของคุณโบ อย่างไรบ้าง

Dot Line Plane: 0% คาร์บอนฟรี คือขอให้ใช้ของที่มีอยู่ และเหลือทิ้งน้อยที่สุด ตัวอาคารเป็นบ้านเก่า มีสวนซึ่งทางคุณโบก็ต้องการนำมาใช้ในการปลูกผักสวนครัวด้วย เป็นอารมณ์ว่าลูกค้ามาบ้านที่มีความเป็นมา มีเรื่องราว ไม่ใช่ทำขึ้นมาใหม่ มีเนื้อหาของบ้านอยู่ในพื้นที่อยู่แล้ว จึงมีการเอาอุปกรณ์ที่ใช้มาประดับด้วย แต่มันก็นานมากแล้ว ซึ่งก็มีการคลี่คลายไปจากที่ออกแบบไว้ ด้วยขีดจำกัดของหลายๆ เรื่อง เช่นงบประมาณ การใช้พื้นที่ด้วย อย่างเช่นที่ว่า เราคิดบรรยากาศตั้งแต่ทางเดินเข้าจากสวนไปข้างใน ส่วนพื้นที่ที่มีน้ำพุ มีเรื่องราวมีสระบัว ซึ่งสุดท้ายก็ต้องถูกตัดทิ้งไป

ผู้วิจัย: ซึ่งจริงๆ แล้ว ในตอนนั้น ยังไม่ได้ใช้คำ Chef’s Table

Dot Line Plane: ยังไม่ได้ใช้คำ Chef's Table แต่เป็นแต่ลักษณะของการจัด Course Menu ตามใจเชฟ ซึ่งคุณโบเองก็ไม่ได้ใช้คำนี้เรียกตัวเอง

ผู้วิจัย: จุดสำคัญของ Chef's Table คืออย่างไร

Dot Line Plane: มันเป็นพื้นที่ของเชฟ เป็น Arena เป็นตัวตนของเขา เชฟแต่ละคนก็มีแต่ละรูปแบบที่ใครก็เอาไปใช้ซ้ำไม่ได้ ต้องออกแบบเฉพาะ แต่ประเด็นคือตัวเชฟและอาหารต้องเด่น ไม่ใช่พื้นที่เด่น เพราะมันมีรูปแบบที่เป็นความเฉพาะตัวของเชฟจริงๆ ขนาดตัวของเชฟ อ้วนหรือผอม สูงมั้ย เชฟจะเดินออกมา เปิดตัวจากเส้นทาง หรือประตูตรงไหน จุดที่จะยืนคือตรงไหน ล้วนสำคัญ ซึ่งงานล่าสุดที่เราออกแบบชื่อว่า Baan Tepa มีปลูกผักที่เอามาใช้ในครัวด้วย มีส่วนที่นั่งรับประทานอาหารอยู่ 10 ที่ในส่วนของ Chef's Table ซึ่งเจ้าของคือเชฟตาม-ชุดารี เทพาคำ ที่มีประสบการณ์จากการทำ Pop Up Project ก่อนพัฒนาบ้านให้เป็นลักษณะของ Chef's Table ที่เราออกแบบและนำเสนอให้มีโต๊ะอาหารมาตั้งในส่วนครัว รองรับได้สัก 8-10 ที่นั่ง จากเดิมที่ครัวจะเป็นเฉพาะส่วนที่ทำอาหารส่งไปสู่ในพื้นที่ต่างๆ เท่านั้น ซึ่งจะขอเสริมเรื่อง arena ของ chef ที่มีพูดถึง มันไม่เพียงแต่แสดงความสามารถในการทำอาหารของ chef คนนั้นเพียงอย่างเดียวแต่เป็นการแสดงถึงแม้กระทั่ง Speciality ของเขา เช่น Chef บางคนเด่นเรื่องการทำเส้น Pasta ก็เอา Cooking Station ของ Pasta มาทำหน้าร้านเลย มา show ให้เป็น character เด่นของร้าน อันนี้การออกแบบก็เหมือนที่คุยกันคือ Chef เป็นผู้ที่จะต้องกำหนดและวางแผน Program นั้นๆ แต่ละ Chef's Table จึงมีความ Unique ที่ต่างกันตัวอย่างล่าสุด คือร้าน OO Pasta ที่มีการยกเอาส่วนนี้มาใช้

ผู้วิจัย: สุนทรียศาสตร์ Aesthetics ในส่วนของ Chef's Table ควรเป็นเช่นไร

Dot Line Plane: มันอยู่ที่ความสามารถในการจัดการบรรยากาศทั้งหมดของเชฟ มันแทบจะเรียกได้ว่าเป็นสิ่งที่จับต้องไม่ได้ intangible แต่รับรู้ได้ ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น แสง หรือรสชาติแต่ไม่ใช่ว่าต้องมีรูปแบบหรือสไตล์ แต่มันคือสิ่งที่ต้องสื่อสารตัวตนของเชฟออกมา ยกตัวอย่างร้าน "จกโต๊ะเดียว" ไม่มีการตกแต่งสถานที่ แสงไฟก็หลอดฟลูโอเรสเซนต์สีขาว แบบแย่ๆ ซึ่งถ่ายรูปก็ไม่สวย แต่มันคือตัวตนของเฮียจก ซึ่งถ้าร้านเขาไปตกแต่งแบบหรูๆ ก็ไม่ใช่แล้ว มันก็เลยไม่มีความตายตัวของรูปแบบ แต่ที่สำคัญ คือสะท้อนตัวตนของเชฟออกมา คนไปดูก็เพื่อไปสัมผัสสิ่งนี้ รวมทั้งทีมงานของเขาด้วย การทำงาน การประสานงาน การส่งผ่านงานขั้นตอนการทำอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญ

ผู้วิจัย: แล้วถ้าในกรณีที่ไม่ใช่พื้นที่ Chef's Table ที่เป็นเคาท์เตอร์ แต่เป็นรูปแบบที่เป็นโต๊ะอาหาร แล้วเชฟมาบอกเล่า หรือคุยทีหลัง จะเทียบเท่ากันได้มั้ย

Dot Line Plane: ไม่เท่านะ มันก็ขาดเรื่องราว ขาด Arena ของตัวตนเชฟ ขั้นตอนการทำอาหารก็หายไปนะ

ผู้วิจัย: แปลว่าพื้นที่ครัวแบบเดิมๆ ได้เปลี่ยนไปแล้ว

Dot Line Plane: มันคือพื้นที่ คือ Arena ที่แสดงตัวตนของเชฟ ซึ่งถ้าจะให้ดีมันควรมีการวางแผนไว้ตั้งแต่เริ่มจนจบ ว่าจะจบอย่างไรด้วย แล้วคุณว่าครัวเปิด กับ Chef's Table ต่างกันมั้ย

ผู้วิจัย: ครัวเปิดเป็นการสังเกตการณ์ฝ่ายเดียวจากลูกค้า โดยที่ไม่ได้มีการสื่อสารจากในครัวที่ส่งออกมา แต่ Chef's Table เป็นการสื่อสารจากทั้งสองทาง

Dot Line Plane: เรามีออกแบบงานที่เป็นครัวเปิดไว้เปิดทุกสิ่ง แต่สิ่งที่จะไม่น่าดูก็ส่วนล้างจาน และตู้แช่แข็ง ที่ทำเป็นซอกหลืบหน่อย Project ของ Dot Line Plane ที่ทำออกแบบเป็น Open Kitchen Arena คือร้าน OCKEN ที่สาธร

ผู้วิจัย: แล้วทิศทางของ Chef's Table ที่จะเป็นไปในอนาคตจะเป็นอย่างไร

Dot Line Plane: คงจะมี Chef's Table เกิดขึ้นอีกมาก คนไม่ชอบเป็นลูกน้องแล้ว โดยการจัดพื้นที่มันไม่ยาก แม้กระทั่งเอาบ้านเอาครัวที่พอจะใช้ได้ ก็ได้แล้ว หรือเดี๋ยวนี้ก็มีแบบให้เชฟไปทำอาหารให้ที่บ้านก็มีอยู่ หรือพื้นที่อย่าง The Common 2 ที่มีพื้นที่ให้คนไปเช่าทำอาหาร จัดเป็นเหมือน Chef's Table ขึ้นมาก็ได้
ผู้วิจัย: ขอบคุณมากค่ะ

บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์บริษัท Dot Line Plane จำกัด

บริษัท Dot Line Plane จำกัด พูดถึง Chef's Table ได้อย่างน่าสนใจว่า ครัวได้เปลี่ยนบริบทเป็น Arena ซึ่งไม่ใช่ภาพที่เคยชินเก่าๆ ไม่ว่าจะทรุดโทรม หรือหรูหรา เป็นพื้นที่เฉพาะที่จะแสดงตัวตนชองเชฟ เป็นประสบการณ์ที่เสพและกินได้ สิ่งสำคัญคือจะทำให้พื้นที่ Arena ที่ไม่มีม่านนั้นผูกเรื่องราวอย่างไร มีพื้นที่ คนดู และคนเขียนบทที่เป็นธรรมชาติ มีสถาปนิกกำกับบทบาทกิจกรรม ด้วยการออกแบบพื้นที่นั้นๆ

บทสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์

เป็นการสัมภาษณ์คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน ผู้จัดการร้านเสน่ห์จันทน์และ Outlets & Catering Service จากมุมมองของผู้ประกอบการบริษัท สยามสินธร จำกัด ในวันที่ 5 มิถุนายน 2563 เวลา 15.00 น.

ภาพที่ 59 คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์
จากการบันทึกเทปและเก็บข้อมูลผ่าน Microsoft Team ในวันสัมภาษณ์ที่ส่วนรับประทานอาหารของร้าน

ผู้วิจัย: อาหารของร้านเสน่ห์จันทน์บอกอะไร

คุณเปรมฤดี: เป็นอาหารไทยแบบดั้งเดิม “รสแท้ รสแม่ทำ”

ผู้วิจัย: การตกแต่งร้านมีแนวความคิดอะไรที่ต้องการสื่อสารออกมา

คุณเปรมฤดี: ที่นี่ได้รับการออกแบบให้เป็นแบบบ้านไทยในสมัยรัชกาลที่ 5 มีพื้นต่างระดับเหมือนเข้าเรือนไทย มีเสากลางบ้านเป็นเสาเอก การตกแต่งและรูปภาพก็มาจากยุคนั้น

ผู้วิจัย: แต่กรอบรูปที่แขวนบนผนังมีความหลากหลายมาก ขัดแย้งกับความเป็นระบบระเบียบของการจัดพื้นที่ การจัดที่นั่งก็หลวมกว่าพื้นที่รับประทานอาหารทั่วไป

คุณเปรมฤดี: เราเอาโต๊ะออกจากเดิมที่ทางผู้ออกแบบวางไว้สองตัว เพราะต้องการให้พนักงานเสริฟบริการและเข้าถึงลูกค้าได้สะดวก แต่เมื่อต้องการ เราก็เอาโต๊ะสองตัวนั้นลงกลับมาได้

ผู้วิจัย: เป็นการปรับพื้นที่ที่สร้างความโปร่งเบาให้กับพื้นที่ดีมากๆ และในพื้นที่ด้านหน้าที่เป็นส่วนโถงต้อนรับที่มีกลอน

คุณเปรมฤดี: เป็นกลอนของอาจารย์เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์ที่ได้แต่งให้กับร้าน

“เอมโอช โภชเน เสน่ห์จันทน์ เสกสรรค์สำรับฉบับบท
โอชะแผ่นดินรวยรินรส จารจด เสน่ห์จันทน์ จำนรรจ์ใจ”

ผู้วิจัย: โดยรวมเป็นร้านที่ออกแบบได้ดี ทั้งบรรยากาศ และการเลือกวัสดุ แต่ที่นี่ไม่มีพื้นที่แบบ Chef’s Table ที่มีพื้นที่ของเชฟเป็นเคาท์เตอร์ทำอาหาร

คุณเปรมฤดี: August Design เป็นบริษัทที่ออกแบบให้ ต้องขอท้าวความไปว่า ที่มาของร้านเสน่ห์จันทน์มาจากนโยบายของบริษัทฯ ที่ต้องการพัฒนาพื้นที่ตรงนี้เป็นร้านอาหารไทยรสชาติแบบดั้งเดิมที่สามารถต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองได้ ซึ่งก่อนหน้านั้นเรามีทำร้านปารีเซียน คาเฟ่ มาก่อน ดังนั้นจึงไม่ใช่ร้านอาหารที่มีเชฟเป็นคนริเริ่ม แต่เรามีทีมงานเชฟที่ทำงานร่วมกัน ซึ่งตอนที่ออกแบบพื้นที่นี้ไม่ได้มีแผนการของ Chef’s Table แต่สองปีมาแล้วที่เราทำ Catering จัดเลี้ยงนอกสถานที่ ที่ทำในลักษณะของ Chef’s table มี Head Chef เป็นคนคิด Concept และนำเสนอ เล่าเรื่อง อย่างที่เราจัดให้ The wisdom

ผู้วิจัย: แปลว่ายังไงการมีหรือแสดงตัวตนของเชฟก็ยังเป็นเรื่องจำเป็น

คุณเปรมฤดี: ถ้าเป็น Chef’s Table ต้องมีการเล่าเรื่องจากเชฟ มันเป็นประสบการณ์ของคนที่เขามาใช้บริการ จำเป็นต้องมีกิจกรรมนั้น

ผู้วิจัย: ซึ่งหมายความว่าเชฟต้องทำหน้าที่หลายๆ อย่างในงาน นอกจากทำอาหาร

คุณเปรมฤดี: ในวันงาน Head Chef จะเป็นคนดูแล เพราะจะมีการแบ่งหน้าที่กันอย่างเป็นระบบแล้ว โดยที่ Head Chef จะเป็นคนออกมาคุยนำเสนอกับลูกค้า

ภาพที่ 60 งานนอกสถานที่ของทีมงานจากร้านอาหารเสน่ห์จันทร์ “The Symbol of Your pleasure : The Lost Recipes by Saneh Jaan” ที่ทำในลักษณะรูปแบบของ Chef’s Table มีเชฟมาเล่าเรื่องราวของแนวความคิดของอาหารที่นำเสนอ ที่มา: คุณเปรมฤดี ชัยรุ่งเรืองสิน

ผู้วิจัย: อะไรคือเสน่ห์ของร้านเสน่ห์จันทน์

คุณเปรมฤดี: บรรยากาศ โทนสี การตกแต่งร้าน และอาหารที่ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบและเทคนิคการทำ ยกตัวอย่างเมนูไข่พะโล้ที่ดูเป็นเมนูพื้นๆ แต่ที่ร้านเราไข่จะมีความแน่น เพราะผ่านการต้มตุ๋นมา 48 ชั่วโมง น้อยกว่ามากกว่านั้นไม่ได้ มันเป็นเรื่องของเทคนิค นั่นคือทำให้เมนูไข่พะโล้สามารถขายได้ในราคา 380 บาท

ผู้วิจัย: โดยสรุปแล้ว สุนทรียศาสตร์ของร้านอาหารเสน่ห์จันทน์คืออะไร

คุณเปรมฤดี: เป็นเรื่องของประสบการณ์ที่ต่อเนื่องอย่างไม่สะดุด เรามีที่จอดรถที่ใกล้ สะดวก หรือเทียบหน้าร้านได้เลย มีบริการที่ดีเยี่ยม การทำอาหารเป็นศิลปะ แต่อาหารเป็นเรื่องของรสมือ ถึงแม้มีสูตรอาหาร แต่ละคนก็ออกมาไม่เหมือนกัน เครื่องดื่มเรามี Wine Paring ภาชนะที่ใช้ รวมถึงความสม่ำเสมอของทุกอย่าง ทั้งอาหารและการบริการ

ผู้วิจัย: แนวคิดที่เปลี่ยนไปจากตั้งแต่เปิดร้าน ปัจจุบัน และทิศทางในอนาคต เป็นอย่างไร

คุณเปรมฤดี: ในส่วนของร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ ตั้งแต่เปิดร้านจนถึงปัจจุบันค่อนข้างที่จะลงตัวแล้ว แต่เรามีนโยบายในการขยายในส่วนของ Catering การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เพราะเรามีหลายๆ องค์ประกอบที่เกื้อหนุนให้ทำได้ ยกตัวอย่างที่เราเคยทำให้ของ Wisdom

ผู้วิจัย: ขอบคุณค่ะ

บทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาการสัมภาษณ์ผู้จัดการร้านอาหารเสน่ห์จันทน์

ร้านเสน่ห์จันทร์เป็นการทำงานของทีมเชฟที่เป็นนโยบายจากฝ่ายบริหารที่ต้องการให้ทำร้านอาหารไทยที่เอาไว้ต้อนรับแขกต่างชาติได้ เป็นการเริ่มต้นของร้านอาหารในรูปแบบของ Chef's Table ที่แตกต่างจากร้านอื่นๆ แต่ก็ให้ความสำคัญในเนื้อหาเดียวกันคือ บรรยากาศ โทนสี การตกแต่งร้าน อาหารที่ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบและเทคนิคการทำ มีพื้นที่ในการแสดงตัวตนของเชฟออกมาทั้งทางอาหารและเนื้อหาไม่ว่าจะเป็นในร้านอาหาร หรือเวลาที่จัดงานนอกสถานที่

ร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ได้รับการออกแบบโดยบริษัท August Design ซึ่งเป็นบริษัทออกแบบตกแต่งภายในชั้นนำ จึงมีแนวความคิดในการออกแบบที่ชัดเจน บรรยากาศ แสง และวัสดุที่เลือกใช้ไปในแนวทางเดียวกัน อีกทั้งการที่คุณเปรมใจก็มีการปรับปรุงความเหมาะสมของการจัดพื้นที่เพื่อการเข้าถึงและบริการลูกค้าที่สะดวกขึ้น เช่น การลดจำนวนโต๊ะลงในพื้นที่ส่วนรับประทานอาหารหลัก เป็นต้น

คุณเปรมฤดีตอบคำถามเรื่องสุนทรียศาสตร์ของร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ว่าเป็นเรื่องของประสบการณ์ที่ต่อเนื่องอย่างไม่สะดุด มีความสะดวกของที่จอดรถที่ใกล้ สะดวก มีบริการที่ดีเยี่ยม การทำอาหารเป็นศิลปะและเป็นเรื่องของรสมือถึงแม้มีสูตรอาหารอาหารก็ยังออกมาไม่เหมือนกันเลย

บทวิเคราะห์กรณีศึกษาส่วนที่ 3
จากการสัมภาษณ์เชฟ ผู้ออกแบบ หรือผู้ประกอบการ

การวิเคราะห์ตามหลักการของ Bacon Induction สามารถแยกประเด็นได้ คือ

1. วิเคราะห์จากส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances และลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances
    - สุนทรียศาสตร์ Aesthetic ในความเป็นร้านอาหาร คือการสร้างประสบการณ์ผ่านบรรยากาศ และอาหาร เป็นพื้นที่ของการแสดง เป็นศิลปะที่มีเชฟเป็นศิลปินผู้กำหนดแนวทางความคิด สไตล์ เป็นส่วนหนึ่งของบรรยากาศ

- ทลายกำแพงของความมีพิธีรีตองตามแบบร้านอาหารชั้นสูง และสร้างลำดับขั้นตอนใหม่ของการออกแบบพื้นที่
- แนวความคิดของพื้นที่รับประทานอาหาร Chef’s Table คือบ้านของเชฟ

2. วิเคราะห์จากส่วนที่มีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances
   - รูปแบบและสไตล์ของอาหารมีผลกับการออกแบบตกแต่งพื้นที่รับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป ภาพที่เห็นการออกแบบพื้นที่มาจากรายละเอียดของอาหารที่นำเสนอ
   - นอกจากบรรยากาศ Gaggan สื่อสารด้วยเพลง และเชฟโบใช้กลิ่นอโรมาและลำดับกิจกรรมให้คนเข้าไปในครัวแทนการจัดเคาท์เตอร์ในพื้นที่
   - คุณเมษา นพคุณ และคุณภูมิศักดิ์ เทียรฆประสิทธิ์ จากบริษัท Dot Line Plane จำกัด กล่าวว่าครัวคือ Arena ของ Chef ที่ ไม่เพียงแต่แสดงความสามารถในการทำอาหารของ Chef คนนั้น แต่เป็นการแสดง Speciality ของเขา เช่นการทำเส้น Pasta ก็เอา Cooking Station ของ Pasta มาทำหน้าร้านเลย มา Show ให้เป็น Character เด่นของร้าน
   - ร้านเสน่ห์จันทร์เป็นการทำงานของทีมเชฟ จากฝ่ายบริหาร แต่เมื่อจัดงานนอกสถานที่ที่เป็นลักษณะ Chef’s Table ก็ต้องมีพื้นที่ในการแสดงตัวตนของเชฟออกมาทั้งทางอาหารและเนื้อหา
   - เชฟเอียนไม่เห็นด้วยกับแนวความคิดของพื้นที่รับประทานอาหาร Chef’s Table คือบ้านของเชฟ เพราะเห็นด้วยกับการที่จะต้องมีสิ่งพิเศษในการออกแบบที่ใส่เข้าไป จากประสบการณ์ที่ทำงานกับนักออกแบบระดับโลกมาแล้ว

บทที่ 5
บทสรุปและอภิปรายผล

สรุปผลการวิจัย

งานวิจัย “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables” ที่มี หน่วยวิจัย “Units of Analysis” เป็นความสัมพันธ์ของพื้นที่นั้นๆ กับกิจกรรมที่จัดไว้เพื่อรองรับ“พื้นที่ว่างที่สัมพันธ์กับมนุษย์” เป็นส่วนของพื้นที่ที่เรียกว่าเป็นส่วนรับประทานอาหารและส่วนที่ต่อเชื่อมกับส่วนครัว ซึ่งปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นใน Chef’s Table นี้ผ่านการศึกษากรณีศึกษา 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 กรณีศึกษาจากการชมสารคดีชุด Chef’s Table ของ Netflix

ส่วนที่ 2 กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ตรงในร้านอาหาร

2.1. กรณีศึกษาจากเหตุการณ์ที่มีการเชิญเชฟมาสร้างสรรค์อาหารในพื้นที่นั้นๆ ที่ไม่ใช่ร้านอาหารที่เชฟทำงานประจำวัน

2.2. กรณีศึกษาจากร้านอาหาร Chef’s Table

ส่วนที่ 3 กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ สถาปนิก และผู้จัดการร้านอาหาร

รายละเอียดในตารางที่ 2 แสดงทฤษฎีและขั้นตอนการวิจัยที่มี Baconian Induction เป็นกรอบกว้าง และมีการนำกรณีศึกษามาทำการวิเคราะห์ผ่านหลักการของมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum เป็นกรอบในของทฤษฎีที่มี Marco Navarra: Section Analysis สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมของ Schopenhauer ร่วมกับแนวทางปรากฏการณ์ของสันต์ และการวิเคราะห์เนื้อหา Content Analysis

นำบทวิเคราะห์จากกรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วนที่ได้จากบทที่ 4 มาพิจารณาและสังเคราะห์เป็นคุณค่าในเชิงสุนทรียศาสตร์ จากพื้นฐานสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมของ Schopenhauer ที่มองบรรทัดฐานแห่งคุณค่าเป็นสภาวะสัมพันธ์ของทั้งวัตถุและจิตวิสัย Relativism เป็นความสัมพันธ์ที่ให้ความสำคัญของทั้งวัตถุ บุคคล และสถานที่ จึงทำให้ในส่วนของการสังเคราะห์จำเป็นต้องมีการขมวดปมเป็นการตีคุณค่าทางสุนทรียะเป็นข้อมูลในรายละเอียดในตารางที่ 11 แสดงการสังเคราะห์กรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วนออกมาเป็นหมวดหมู่ของสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม Chef’s Table จากบรรทัดฐานแห่งคุณค่าและสภาวะที่แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

1. คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value ที่มีแนวทางของวิเคราะห์ด้วยรูปตัด Marco Navarra: Section Analysis มีการจัดกลุ่มเป็น 3 รูปแบบที่เป็นผลสรุปจาก

กรณีศึกษาส่วนที่ 1 และ 2 รวม 27 กรณีศึกษา (ไม่มีในส่วนกรณีศึกษาที่ 1: แม่ชี Jeong Kwan) ที่ในบางกรณีศึกษามีหลายรูปแบบของรูปตัด เพราะในหนึ่งกรณีศึกษาอาจจะมีหลายรูปแบบ หรือรูปแบบเดียวก็ได้ คือ

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table (Aesthetics within Architecture of Chef's Table)				คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภาววิสัย Objective Value				คุณค่าเชิงจิตวิสัย (อาหารและสถานที่) Subjective Value (Atmosphere and Ambient in Food and Place)																การร้อยเรียงของลำดับ Sequences	
กรณีศึกษา Case Study	เชฟ/ร้านอาหาร Chef/Restaurant	Location/ Nationality		พื้นที่รูปตัด Section Space			ที่นั่ง A Sense of Place	องค์ประกอบรอบ Surrounding Objects / Scene Elements							บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes								
								Living Elements (Performance)			Artistic Elements				*Visual	Odor	Sound	Haptic	Activities	Passive
				1	2	3		ลูกค้า Patron	เชฟ Chef	บริกร Waiter/ Waitress	อาหาร Food	ภาชนะ Container/Plate	การจัดโต๊ะ Table Set	Style, Lighting, Art Work, Poem, View	พลังชีวิต Aroma	เพลง/เรื่องเล่าจานอาหาร Music/ Narrative	สัมผัสผิว/ผิวสัมผัส Finishing/ Texture	กระตุ้นน้ำให้ไหลเวียน Active/ Spices	ช่วงเปลี่ยนจังหวะ Pause
ส่วนที่ 1	1 Massimo Bottura			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	2 Dan Barber			●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	3 Francis Mallmann			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	4 Niki Nakayama			●	✕	✕	●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	5 Ben Shewry			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	6 Magnus Nilsson			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	7 Grant Achatz			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	8 Alex Atala			●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	9 Dominique Crenn			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	10 Enrique Olvera			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	11 Ana Roš			●	✕	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	12 Gaggan Anand (ร้านเดิม)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	13 Jeong Kwan			✕	✕	✕	●	●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	14 Vladimir Mukhin			●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	15 Tim Raue			●	●	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	16 Bo Songvisava			●	✕	✕	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

รูปแบบที่ 1 ซึ่งนับเป็น 23 กรณีที่ส่วนใหญ่ที่ยังคงเป็นพื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง ไม่ว่าจะด้วยแสง สี หรือองค์ประกอบที่ถูกนำมาสร้างบรรยากาศนั้นๆ ซึ่งในรูปแบบนี้เรียกได้ว่า ไม่แตกต่างจากรูปแบบร้านอาหารทั่วไปในการจัดวางพื้นที่ที่แยกส่วนครัวออกไปต่างหาก ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวสูงกว่าแบบอื่นๆ

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table (Aesthetics within Architecture of Chef's Table)				คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภาววิสัย Objective Value				คุณค่าเชิงจิตวิสัย (อาหารและสถานที่) Subjective Value (Atmosphere and Ambient in Food and Place)																			
กรณีศึกษา Case Study		เชฟ/ร้านอาหาร Chef/Restaurant	Location/ Nationality	พื้นที่รูปตัด Section Space				องค์ประกอบจาก Surrounding Objects / Scene Elements							บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes						การร้อยเรียงของลำดับ Sequences		
				1	2	3	พื้นที่ A Sense of Place	Living Elements (Performance)			Artistic Elements				*Visual	Odor	Sound	Haptic	Activities	Passive		
								ลูกค้า Patron	เชฟ Chef	บริกร Waiter/ Waitress	อาหาร Food	ภาชนะ Container/Plate	การจัดโต๊ะ Table Set		Style, Lighting, Art Work, Poem, View	พลังกลิ่น Aroma	เพลงเรื่องเล่าจาก Music/ Narrative	ผิวสัมผัส Finishing/ Texture	กระตุ้นให้ใช้ประสาทสัมผัส Active/ Spices	ส่วนเปลี่ยนจังหวะ Pause	
70	17	คอมพร จันทร์เจิดศักดิ์					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	18	Sang Hoon Degeimbre					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	19	บุญญภัทร ปริชลกุล					●	●			●	●	●		●	●	●	●		●		
	20	เฉลิมพล โรหิต รัตนะ					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
ส่วนที่ 2.2	21	วังพิ่งห้อย					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	22	L'Atelier de Joël Robuchon					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	23	Silver					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	24	เสน่ห์จันทร์					●	●		●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	25	Front Room					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	26	Blue Elephant					●	●			●	●	●		●	●	●	●		●		
	27	Basil					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		
	28	Gaggan Anand (ร้านใหม่)					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●		

ตารางที่ 10 แสดงการสังเคราะห์กรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วน ออกมาเป็นหมวดหมู่ของสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม Chef's Table

ภาพที่ 61 Transitional Space ที่โถงทางเข้าร้านอาหาร Alinea
เป็นช่องทางเดินยาวด้วยแสงสีแดง เพื่อเตรียมตัวให้พบกับความตื่นตะลึงในอาหารของเชฟ Grant Achartz
ที่มา: https://eatcetra.wordpress.com/2012/01/27/alinea/

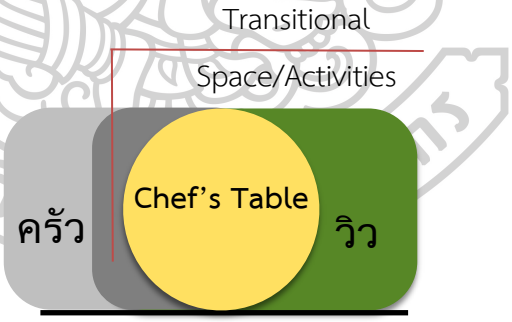
รูปแบบที่ 2 ซึ่งนับเป็น 15 กรณีที่เป็นผลรองลงไปคือพื้นที่ส่วน Chef's Ta ble ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนวิว หรือการจัดวางการตกแต่ง ไม่ว่าจะด้วยแสง สี หรือองค์ประกอบที่ถูกนำมาสร้าง บรรยากาศนั้นๆ และในขณะเดียวกันก็มีส่วนร่วม หรือสามารถเห็นสิ่งที่เกิดขึ้นในครัวได้ ที่มีการเห็นครัวบ้างเป็นข้อเลือกของลูกค้าที่จะใช้เวลาส่วนตัวบนโต๊ะอาหารหรือเลือกโต๊ะใกล้ครัว

รูปแบบที่ 3 ซึ่งนับเป็น 9 กรณีที่ยังเป็นสัดส่วนน้อยที่สุด คือพื้นที่ส่วน Chef's Table ที่ถูกปิดล้อมด้วยด้วยส่วนครัว หรือครัวที่ถูกล้อมด้วยส่วนที่นั่งเหมือนลักษณะของเคาท์เตอร์ Omakase แบบญี่ปุ่น ซึ่งลักษณะการจัดพื้นที่แบบนี้เหมาะกับเชฟที่มีบุคลิกที่โดดเด่น และมีความสามารถในการพูดคุยกับลูกค้า มีลูกเล่น และเรื่องเล่าที่สนุกสนาน เพราะตลอดระยะเวลาของประสบการณ์เหมือนเป็นการชมแสดง สามารถเห็นวัตถุดิบ ขั้นตอนการประกอบอาหาร และมีเวลาที่เป็นส่วนตัวกับเชฟชื่อดังมากกว่ารูปแบบอื่นๆ

เมื่อพิจารณาดูความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ทั้ง 3 รูปแบบเหล่านี้ ล้วนแต่เป็นเรื่องของประเด็น “พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture” ที่การเชื่อมหรือต่อเนื่องอาจจะเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน หรืออาจใช้กิจกรรมเป็นการทดแทนก็ได้ พื้นที่จากการออกแบบร้านอาหาร L’Atelier de Joël Robuchon ที่มีการใช้ชั้นวาง

ของที่ประดับตกแต่ง ไม่ว่าจะเป็นส่วนของวัตถุดิบ หรือ องค์ประกอบของการทำอาหารที่น่าสนใจ เปรียบได้กับเป็น Transitional Space ที่เป็นจุดเชื่อมระหว่างพื้นที่ของส่วนรับประทานอาหารและส่วนครัวมาเป็นบรรยากาศที่มีสไตล์ เป็นที่สังเกตได้ว่าร้านอาหาร L'Atelier de Joël Robuchon ที่มีอยู่ในเมืองใหญ่ๆ ทั่วโลกต่างเป็น Chef’s Table ที่ใช้รูปแบบและสไตล์เดียวกันมาเป็นแบบตกแต่ง แต่ก็เสียดายว่าได้รับคำวิจารณ์ว่าเป็นสไตล์แบบในงานศตวรรษที่ 80 ที่ใช้โทนสีแรงๆ แบบกราดเกลื่อน[157] ออกแบบเหมือนร้านอาหาร Fast Food ที่ใช้รูปแบบเดียวกันทั่วโลก

กิจกรรมที่เป็น “พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture” คือในกรณีของร้านอาหาร Bo.Lan ที่ให้ลูกค้าเดินเข้าไปในครัวในช่วงต้นของการบริการอาหาร แทนการจัดที่นั่งจริงๆ คือให้เกิดการเคลื่อนขององค์ประกอบ แทนการจัดตั้งพื้นที่ถาวร



ภาพที่ 62 รูปตัดของความสัมพันธ์ส่วน Chef’s Table กับส่วนอื่นๆ ในลักษณะของ “พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture” ที่สามารถแทนค่าได้ด้วยการสร้างกิจกรรมที่เหมาะสม ตัวอย่างในกรณีของร้านอาหาร Bo.Lan เป็นต้น

---

[157] Laurel Tuohy, **Was it worth it? We had lunch at Bangkok bucket list restaurant L’Atelier de Joel Robuchon**, accessed July 2, 2020, available from https://coconuts.co/bangkok/food-drink/worth-lunch-bucket-list-restaurant-latelier-de-joel-robuchon-bangkok/

ซึ่งเป็นประเด็นที่น่าสนใจในการออกแบบที่มักจบที่ความถาวรของการจัดตั้งพื้นที่ต่อหนึ่งกิจกรรมเท่านั้น ซึ่งในประเด็นนี้พื้นที่ครัวได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของ Arena ของ Chef's Table

"พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture" ที่เป็นลักษณะของสุนทรียศาสตร์ในเชิงคุณค่านี้ไม่ได้มีเฉพาะในส่วนของ คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value เท่านั้น ยังต่อเนื่องรวมไปถึงส่วนของคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value เช่นกัน เพราะความเป็น Chef's Table เกิดเป็นบรรยากาศเฉพาะที่ไม่ต่างจากการชมงานศิลปะหรือชมคอนเสิร์ตเลย

2. คุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value เป็นข้อมูลในรายละเอียดที่มีการจัดกลุ่มออกมาจากการนำส่วนที่มีลักษณะเหมือนกัน Positive Instances ส่วนที่มีลักษณะแตกต่างกัน Negative Instances และมีความแปรเปลี่ยนไป Alternative Instances ที่เป็นการสรุปข้อมูลหลังจากการนำหลักการสุนทรียศาสตร์ของ Schopenhauer 2 ข้อที่มีความสอดคล้องกับแนวทางเบื้องต้นในการเข้าสู่ปรากฏการณ์ทางสถาปัตยกรรมที่สันต์นำเสนอจากทั้งหมด 6 ข้อของกรณีศึกษาในส่วนที่ 1 และ 2 และการวิเคราะห์จากบทสัมภาษณ์ในกรณีศึกษาในส่วนที่ 3 รวมเป็น 33 กรณีศึกษา ประกอบด้วย

2.1. ถิ่นที่ A Sense of Place ดังเช่นในกรณีศึกษาที่ 1 ที่อาหารและพื้นที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมของความเป็นถิ่นที่ ผ่านการสืบค้นในตำราอาหารที่มีในประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น เช่น Magnus Nilsson, Vladimir Mukhin เป็นต้น หรือการจัดพื้นที่ของร้าน n/naka ของเชฟ Niki Nakayama ที่สื่อสารความเป็นญี่ปุ่นในตัวเธอ ในขณะที่เชฟ Tim Raue ที่แสดงตัวตนและเมืองเบอร์ลินออกมผ่านการผสมผสานวัฒนธรรมกับอาหารรสจัดจากเอเชีย เป็นต้น

2.2. องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects / Scene Elements เพราะพื้นที่ทั้งหมดไม่ต่างจากการไปใช้เวลาสามชั่วโมงที่คอนเสิร์ต ที่เชฟเอียนระบุว่าคือจะได้มีประสบการณ์เห็นผลงานของเชฟที่มีความน่าสนใจ อีกทั้งอาหารคือสิ่งบ่งบอกในรูปลักษณ์ที่ใหม่หรือไม่เหมือนเดิม ที่ร้าน Gaggan Anand บริกรที่มีเครื่องแบบเป็นสองสีในชุดเดียวกันคือดำกับขาวก็เป็นส่วนหนึ่งของฉากการแสดงนี้ คนที่มารับประทานอาหารก็ไม่ธรรมดา บางคนมีลีลาท่าทางยังกับดารา อรรถรสของคอนเสิร์ตหรือละครเวที ที่มีฉาก บทละคร และคนเล่น ก็ไม่ต่างจากเวทีของ Chef's Table สรุปได้ว่า

- ผู้ดำเนินเรื่องราว Set / Dramatic Elements คือลูกค้า เชฟ และบริกร และต่อเนื่องไปถึงผู้ดำเนินงาน เพราะในตัวอย่างกรณีศึกษาที่ 2.1. ในเหตุการณ์ 3 และ 4 ที่มี

ภาพที่ 63 องค์ประกอบศิลปะ Artistic Elements ที่ Alinea
เป็นส่วนหนึ่งของเมนูของหวานที่เชฟ Grant Achatz ออกมาทำให้กับทุกโต๊ะด้วยตัวเอง เหมือนเป็น
งานศิลปะ ที่มา: https://eatcetra.wordpress.com/2012/01/27/alinea/

อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ และอาจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา ก็สามารถนำเสนอได้ชัดเจนทั้งในส่วนของเนื้อหาและน้ำเสียง เพื่อที่ว่าเชฟจะได้ทำหน้าที่ของตัวเองได้เต็มที่ หรือกรณีที่เชฟไม่ถนัดในการแสดงออก เป็นต้น ซึ่งอาจจะต่างกันไปเลยกับกรณีของเชฟ Gaggan Anand ที่พื้นที่ Chef's Table เป็นพื้นที่ที่เขาใช้คำว่าเป็นที่ปล่อยพลังของเขา ซึ่งเขาก็สนุกกับการทักทายและทำให้ลูกค้าสนุกไปด้วย

- องค์ประกอบศิลปะ Artistic Elements ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ภาชนะ การจัดโต๊ะ เป็นส่วนประกอบเล็กๆ ที่รวมเป็นเรื่องใหญ่เปรียบเป็นเพลงที่มีถ้วงทำนองเดียวกัน อาหารของ Gaggan Anand ไม่ใช่แค่ตัวอาหาร เพราะภาชนะที่ใส่ และรูปแบบของอาหารได้ถูกยกระดับไปเป็นงานศิลปะได้เลย ซึ่งไม่ต่างกับ Chef's Table คนอื่นๆ ที่ให้ความสำคัญกับสิ่งเหล่านี้ ซึ่งรวมไปถึงการจัดโต๊ะหรือวัสดุที่เป็นกรอบของอาหาร โดยเฉพาะในสังคมในยุคนี้ ที่ภาพเถ่ายเป็นเรื่องสำคัญในการทำการตลาดและเป็นการสื่อสารที่มีพลังอย่างมากมายในโลกออนไลน์

2.4. บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes ที่เป็นการเปิดประสาทการรับรู้ เพื่อการสร้างพื้นที่แห่งสุนทรียศาสตร์ ซึ่งบางข้อก็เป็นส่วนที่รับรู้ด้วยสัมผัส หรือสายตา ด้วยรูปองค์ประกอบ เช่นแสง หรือรูปแบบสไตล์ หรือเป็นส่วนที่จดจำจากกลิ่น และเปิดประสบการณ์ หรือย้อนรำลึก และเสียงที่จะมาในเมโลดี้ดนตรี หรือการเล่าเรื่องที่น่าฟังและติดตาม ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้ไม่ใช่เชฟทุกคนจะสื่อสารได้ประกอบด้วย

- สายตารับรู้ Visual ในรูปแบบ/สไตล์, การจัดแสง, ทิวทัศน์, งานศิลปะ/บทกวี รวมทั้งการสร้างสรรค์ใส่แนวความคิดในพื้นที่และอาหาร คือเป็นทั้งจากธรรมชาติแวดล้อมเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหาร เช่น ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สวยงาม เช่น ริมทะเล ริมภูเขา หรือแม้แต่พื้นที่กลางเมือง จะได้ใช้โอกาสจากความได้เปรียบในส่วนของสถานที่ตั้งนี้ แต่การเพิ่มเติมเรื่องราวที่เป็นบริบทของเชฟลงไปก็เป็นสิ่งที่ส่งเสริมสร้างสุนทรียศาสตร์ เช่น ที่ร้านอาหาร White Rabbit ของเชฟ Vladimir Mukhin ที่ตั้งอยู่บนชั้นที่ 16 ซึ่งเป็นส่วนดาดฟ้าของอาคาร มีหลังคาเป็นโดมกระจก ชมวิวเมืองมอสโคว์ได้ อีกทั้งยังสร้างสรรค์ พื้นที่ด้วยเนื้อหาของเรื่อง Alice in Won der land ที่สื่อสารออกมาในรูปภาพ หรือแม้นแต่การจัดพื้นที่มีช่องทางเข้าเหมือนกำลังเข้ารูกระต่าย
- กลิ่นสัมผัส Odor อยู่ที่แนว Concept ว่าต้องการกระตุ้นอารมณ์แบบไหน สดชื่น หอม รื่นรมณ์ หรือแม้แต่การที่เชฟโบให้สัมภาณณ์ว่าสุนทรียศาสตร์ไม่ได้เริ่มที่โต๊ะอาหาร มัน

ตั้งแต่ทุกย่างก้าวที่ลูกค้าเข้ามาในพื้นที่ เธอจึงนำเรื่องของกลิ่นอโรมามาใช้เพื่อให้ลูกค้าผ่อนคลายเมื่อมาถึงร้านผนวกคู่ไปกับเครื่องดื่มที่เป็น Welcome Drink เช่นในร้านอาหาร Blue Elephant ที่สัมผัสทางกลิ่นตั้งแต่ก้าวเท้าเหยียบเข้าสู่ร้านอาหารที่จัดให้บริเวณพื้นโถงต้อนรับ และพักคอย มีกลิ่นหอมของดอกไม้สด ด้านหน้านำสายตาเข้าช่องประตูสู่พื้นที่รับประทานอาหาร กลิ่นหอมสดชื่นของดอกไม้สดฝังในความทรงจำจนกระทั่งมานั่งโต๊ะอาหาร Grant Achatz บอกว่าทุกครั้งที่ได้กลิ่นหอมของ ไก่งวงอบจะทำให้เขานึกถึงความสุขของวันขอบคุณพระเจ้ากับครอบครัวเมื่อตอนเด็ก เขาจึงสนใจนำเรื่องกลิ่นมาใช้ในเมนูของเขา

- เสียง Sound ที่เป็นส่วนหนึ่งในบรรยากาศจากเสียงสรรพสัตว์ในธรรมชาติ เพลงด้วยคุณภาพของเครื่องเสียง หรือเรื่องเล่าเรื่องราวที่ความน่าสนใจ เช่นในตอนที่มีอาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ และอาจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา มาเล่าเรื่องที่สามารถนำเสนอได้ชัดเจนทั้งในส่วนของเนื้อหาและน้ำเสียง ช่วยเสริมให้บรรยากาศเป็นไปตามเนื้อหา นอกจากอาหารที่นำเสนอ เป็นต้น
- สัมผัสกายและอารมณ์ Haptic ไม่ว่าจะเป็น ส่วนปิดผิว/ผิวสัมผัสในองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมหรือวัสดุต่างๆ ที่สัมผัส เช่น ผนัง ผ้าเพดาน มือจับ โต๊ะ ที่นั่ง ซึ่งเชฟ Gaggan Anand ให้สัมภาษณ์ว่าเบาะที่นั่งของร้านอาหารประเภท Chef's Table ต้องได้รับการออกแบบเป็นพิเศษ เพราะลูกค้าใช้เวลานั่งมากกว่า 3 ชั่วโมง

2.5. การร้อยเรียงของลำดับ Sequences อาหารและจังหวะการเสริฟ ในช่วงเวลาของการร้อยเรียงลำดับเป็นเรื่องสำคัญ เป็นศิลปะของการร้อยเรียงที่ไม่ได้มีเป็นรูปธรรม แต่คือประสบการณ์ทั้งในอาหารและบรรยากาศ Sequences ความต่อเนื่อง ความช้า เร็ว ความร้อนเย็น จะเร่ง จะปล่อยหรือถ่วงเวลา Magnus Nilsson ที่บอกว่าเส้นของความสัมพันธ์ ระหว่างอาหารกับลูกค้าที่จะเกิดขึ้นในช่วงมื้อนั้นๆ ในช่วงแรกของของการเสริฟอาหาร ลูกค้าจะมีความรวดเร็วในการรับอาหารนั้นๆ ค่อนข้างสูง อาหารช่วงนี้จึงนำเสนอแบบคำต่อคำของลูกค้า หลังจากนั้นมันจะเริ่มช้าลง จึงเสริฟเมนูหลักที่ทุก 7-8 นาทีต่อจาน ไวน์ที่ดื่มเข้าไปทำให้รูปแบบของการนำเสนอ เริ่มกลับมาเร่งความเร็วอีกครั้ง ด้วยจานย่อยแบบคำต่อคำ และกลับมาเชื่องช้าด้วยอาหารจานหลักอีกครั้ง ซึ่งการ

ออกแบบและวางแผนการเสนอแบบนี้ จะทำให้ลูกค้าลืมในเรื่องระยะเวลาหรือความเร็วไปเลย คงความทรงจำแต่ความรู้สึกที่อร่อยเท่านั้น

- กิจกรรมส่งต่อ Continuing Activities ที่เป็นการกระตุ้นเร้าให้ไปต่อ Active/Spices เช่น ที่ร้านอาหาร n/naka ของเชฟ Niki Nakayama ที่ให้บริการอาหารเซทแบบญี่ปุ่นที่เรียกว่า Kaiseki ทุกเมนูต้องมีความลื่นไหล เกี่ยวโยง และส่งต่อเหมือน Melody ในงานดนตรี โดยเริ่มจากอาหารเริ่มต้นที่รสชาติไม่เข้มข้น และค่อยๆ รสชาติจัดจ้านขึ้นในอาหารจานหลัก
- พักเพื่อต่อ Pause ที่ใช้ Sorbet เป็นตัวกระตุ้นระหว่างเมนูในอาหารฝรั่งเศส เป็นต้น โดยที่รสชาติที่เริ่มจากอาหารรสเปรี้ยวล้วนมีผลกับการส่งต่ออาหารไปสู่อาหารจานหลัก เป็นศิลปะของการร้อยเรียงที่ไม่ได้เป็นรูปธรรม

ตารางแสดงความสัมพันธ์ของกรณีศึกษาทั้ง 3 ส่วนและสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table เป็นการนำเสนอข้อมูลโดยการสรุปภายหลังจากการวิเคราะห์และในกรณีศึกษาที่ 1 และศึกษาปรากฏการณ์ในกรณีศึกษาที่ 2 แล้ว ไม่ได้เป็นสิ่งที่ทำไว้ก่อน แต่คือการรวบรวมเนื้อหามาทำเป็นตาราง ซึ่งหลายประเด็นในส่วนของคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value โดยเฉพาะในส่วนกรณีศึกษาที่ 1 ผู้วิจัยให้คุณค่าไปจากเครดิตที่เชฟและร้านอาหารเหล่านั้นได้มา แต่ในส่วนของกรณีศึกษาที่ 2 ผู้วิจัยเป็นผู้ให้คะแนนความสัมพันธ์ด้วยตัวเอง

กรณีศึกษาที่ 3 กรณีศึกษาจากการสัมภาษณ์เชฟ สถาปนิก และผู้จัดการร้านอาหาร มีข้อจำกัดในเรื่องเวลา จึงทำให้ตารางที่สรุปออกมาภายหลังจากวันที่สัมภาษณ์ เมื่อส่งกลับไปถึงบุคคลดังกล่าว ก็มีทั้งกรณีไม่สามารถนำส่งข้อมูลได้และไม่ตอบกลับ ทำให้ไม่สามารถรวบรวมคะแนนความคิดเห็นของกรณีศึกษาส่วนที่ 3 นี้ในตารางได้ อย่างไรก็ดี การวิจัยนี้ที่อยู่บนพื้นฐานของงานวิจัยเชิงคุณภาพ ไม่ใช่เชิงปริมาณ ผลจากการนับจำนวนสถิติในตารางไม่ได้มีผลสักเท่าไร เพราะเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่ให้ความสำคัญกับส่วนของเนื้อหา

การอภิปรายผล

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม

Schopenhauer มีหลักการของสุนทรียศาสตร์ที่จะทำการยกระดับทางความคิดเพื่อนำในส่วนของคุณค่าทั้งสองคือในเชิงของวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective value ซึ่งใช้พัฒนาความคิดความเข้าใจ Understanding ที่เป็นความยึดถือในส่วนตัวตนของผู้วิจัยจากแนวทางแห่งคุณค่าเชิงจิตวิสัย

Subjective Value ไปสู่การพัฒนาเป็นองค์ความรู้ Knowledge ได้ รูปทรงที่มองเห็นที่มีความหลากหลายต่างๆ หรือแบบของสากลภาพที่เป็นสไตล์ต่างๆ ตามแนวทางของอริสโตเติลนั้น มาจากพื้นฐานของสิ่งที่เพลโตเรียกว่ามโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos นั้นเอง

ในการศึกษาวิจัย “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Table” ที่ส่งผลกับทั้งอาหารและพื้นที่รับประทานอาหารที่เรียกรวมว่าเป็น “บรรยากาศ” ได้ผลลัพธ์ของบทสรุปที่นำเอาคุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value และคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value ที่เป็นตัวบ่งชี้ของสุนทรียศาสตร์มารวมเข้าด้วยกัน ซึ่งผู้วิจัยเชื่อว่าองค์ประกอบเหล่านี้ คือสิ่งที่เพลโตเรียกว่ามโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos เป็น “Thing” ที่ทำให้เกิดสุนทรียะในพื้นที่ และไม่เจาะจงเฉพาะส่วนพื้นที่ของ Chef’s Table เท่านั้น ยังมีประโยชน์ในการนำไปใช้วิเคราะห์ในงานออกแบบงานสถาปัตยกรรมอื่นๆ ได้ ประกอบด้วย

1. พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture” มีการใช้กันมากในการออกแบบสถาปัตยกรรม โดยเฉพาะในงาน Tropical Architecture ที่พื้นที่ส่วนนี้เป็นประโยชน์ในการลดความร้อนให้กับอาคารในเชิงประโยชน์ใช้สอยที่เป็นรูปธรรม เป็นระเบียง หรือโถงหแม้แต่ในส่วนของนายธรรมก็มีให่เห็นในงานตกแต่งภายในเช่น สปา ที่ต้องสร้างพื้นที่ต่อเชื่อมก่อนนำคนเข้าสู่บรรยากาศของการพักผ่อน เป็นต้น

2. ความเป็นถิ่นที่ Sense of Places เป็นเนื้อหาที่เกี่ยวเนื่องเป็นได้ทั้งในส่วนวัฒนธรรม กิจกรรม ที่ไม่ได้มีรูปลักษณ์เป็นรูปธรรม และที่เป็นรูปธรรมสื่อสารในอาหาร บทกลอน และงานสถาปัตยกรรมก็มีให้เห็นด้วยการใช้วัสดุในท้องถิ่นมาเป็นองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรม เช่น Thermal Baths Vals โดย Zumthor ที่ถึงแม้ว่าเขาจะออกแบบงานจะดูเส้นสายเรียบง่าย สมัยใหม่ แต่ก็แสดงออกถึงความเป็นถิ่นที่ด้วยการเลือกใช้วัสดุหินที่มาจากท้องถิ่น

3. องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects / Scene Elements ประกอบด้วย

- ผู้ดำเนินเรื่องราว Set / Dramatic Elements เป็นฉากที่เกิดขึ้นได้ในทุกพื้นที่ อยู่ที่การสังเกต หรือประสบการณ์จะไปโฟกัสที่ไหน คน หรือสิ่งมีชีวิตที่กำลังมีกิจกรรมในพื้นที่ล้วนทำให้เรื่องราว หรืองานสถาปัตยกรรมนั้นมีชีวิตชีวา สิ่งเหล่านี้ล้วนต้องมีองค์ประกอบของการใช้แสงเงา และการออกแบบพื้นที่มาช่วยให้ฉากนั้นๆ สมบูรณ์ขึ้น ผู้วิจัยเคยมีประสบการณ์ใน Thermal Baths Vals ที่ Zumthor ออกแบบทั้งในเวลากลางคืนและกลางวันที่เป็นแสงธรรมชาติ ช่องแสงเล็กๆ ด้านบนที่เป็นแนวยาวทำให้เห็นลำแสงเป็นทางส่องลง เมื่อกระทบกับวัตถุหรือคนที่ทำกิจกรรมเป็นภาพประทับใจ

เหมือนชมภาพยนตร์ขาวดำเพราะแสงเงาที่ชัดเจน เป็นภาพศิลปะชวนมอง ทำให้มองข้ามสรีระที่หลากหลายเบื้องหน้า เห็นเป็นภาพของบรรยากาศ

- องค์ประกอบศิลปะ Artistic Elements ทุกองค์ประกอบเป็นส่วนหนึ่งของฉาก เสมือนว่าสิ่งเหล่านั้นสามารถส่งเสียงได้ แม้ว่ามันจะเป็นชิ้นส่วนเล็ก ๆ เช่น กรอบรูป แจกัน หมอนอิง ซึ่งในบางพื้นที่สิ่งของเหล่านี้ก็ฉูดฉาดและส่งเสียงอื้ออึง หรือในบางพื้นที่สิ่งของเหล่านั้นก็เหมือนกำลังหลับไหล โดยเฉพาะงานที่ได้อิทธิพลของความเชื่อในลัทธิเซน Zen ในงานสถาปัตยกรรมญี่ปุ่น เป็นต้น

4. บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes เป็นการประมวลผลของประสาทสัมผัสทั้ง 4 (ไม่รวมถึงการรับรู้รส) ที่ช่วยเพิ่มอรรถรส ซึ่งอาจจะเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นก่อนหรือหลังเกาะเข้าไปมีประสบการณ์ในพื้นที่นั้นๆ ซึ่งมีผลกับความทรงจำต่อเนื่อง เช่น กลิ่นสัมผัส เป็นต้น ประกอบด้วย

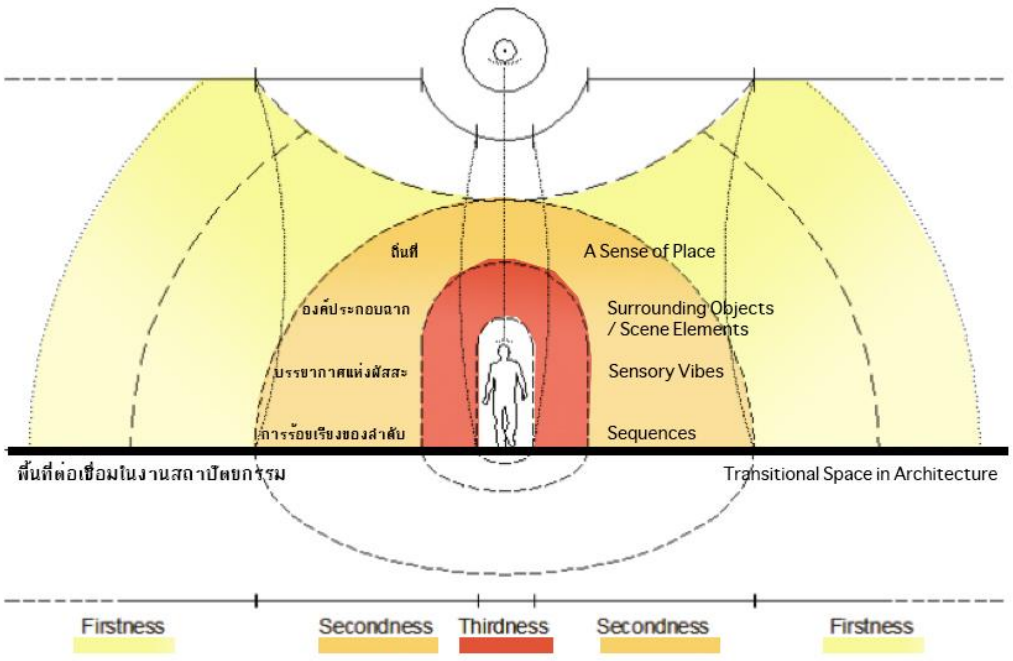
- สายตารับรู้ Visual ในรูปแบบ/สไตล์, การจัดแสง, ทิวทัศน์, งานศิลปะ ซึ่งนอกจากเรื่องของนี้แล้ว แม้กระทั่งบทโคลงกลอน หรือเนื้อหาที่รับรู้ด้วยสายตาก็มีผลกับโสตประสาทการรับรู้ของบรรยากาศได้ เช่นที่งานสถาปัตยกรรมจีนส่วนใหญ่จะมีการนำบทกวี มาแกะสลักที่เสาหินที่เป็นประตูทางเข้า เนื้อหาของเสาฝั่งซ้ายและขวาไม่เหมือนกัน แต่ให้ข้อขบคิดไปในแนวทางเดียวกัน เป็นต้น
- เสียง Sound ที่มีส่วนในบรรยากาศ เพลง/เรื่องเล่าเรื่องราว หรือแม้แต่เสียงธรรมชาติ
- กลิ่นสัมผัส Odor อยู่ที่แนว Concept ว่าต้องการกระตุ้นอารมณ์แบบไหน สดชื่น หอมรื่นรมณ์ หรือแม้แต่กลิ่นของสัจจะวัสดุ เช่น กลิ่นไม้ในอาคาร กลิ่นเครื่องหนัง เป็นต้น
- สัมผัสกายและอารมณ์ Haptic ไม่ว่าจะเป็น ส่วนปิดผิว/ผิวสัมผัสในองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมหรือวัสดุต่างๆ ที่สัมผัส เช่น ผนัง เบาะที่นั่ง เป็นต้น

5. การร้อยเรียงของลำดับ Sequences ซึ่งในการออกแบบสถาปัตยกรรม การเรียงก่อนหลังของการเข้าสู่พื้นที่มีผลมาก โดยเฉพาะการออกแบบภายในของพิพิธภัณฑ์ ที่ต้องมีการเรียงเรื่องราวให้ประสานกับการออกแบบพื้นที่ แต่ไม่ใช่แค่การคล้อยตามเรื่องราวเท่านั้น การสร้างความเร็วที่แตกต่างในการเข้าถึงด้วยการออกแบบ เช่นทางลาดเอียง ก็ทำให้บรรยากาศเปลี่ยนไปเช่นกัน การสร้างพื้นที่ปิดล้อม ทางเดินและโถง เหล่านี้คือองค์ประกอบที่ทำหน้าที่ส่งผ่านจากพื้นที่หนึ่งไปอีกพื้นที่หนึ่งเช่นกัน อยู่ที่ว่าจะใช้องค์ประกอบอื่นมาร่วม เช่น ในส่วนร้าน Alinea ของเชฟ Grant Achatz ที่เปิดตัวด้วยทางเดินพุ่งเข้าไปจากภายนอกที่เป็นช่องทางแถบๆ และกดดันด้วยแสงสี

แดงของทั้งพื้น ผนัง ฝ้าเพดาน ที่ทอดยาวกว่า 30 เมตร แสดงออกถึงความพิศวงในบทเริ่มต้น ก่อนที่จะไปเจอกับหลายๆ บทในส่วนของอาหาร เขาใช้สีแดงที่เร่งเร้าจังหวะในการเคลื่อนตัวส่งผ่านในพื้นที่

หลักการสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม Chef's Table เมื่อนำมาเทียบกับมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่างในช่วงเวลา Spatial Perception Simulacrum (Agrootics. A semiotic cubic model description for meaning interpretation by Pedro M. Azevedo Rocha ในวารสาร On Semiotics and Culture (Eikon)) แสดงให้เห็นว่า

1. ในช่วงแรกของการรับรู้จะเกิดในระยะที่ไกลออกไปก่อนจึงเป็นการรับรู้ในส่วนของภาพรวมกว้างๆ คือ
    - พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture
2. ในส่วนของการรับรู้ในปรากฏการณ์ที่ใกล้ตัว จึงเป็นการรับรู้ในรายละเอียดอื่นๆ คือ



Agrootics. A semiotic cubic model description for meaning interpretation by Pedro M. Azevedo Rocha in journal on semiotics and culture (Eikon)
ที่มา: https://www.researchgate.net/figure/Spatial-perception-simulacrum_fig2_312889478

ภาพที่ 64 หลักการสุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรม Chef's Table เทียบกับมิติการรับรู้ในเชิงที่ว่าง Spatial Perception Simulacrum แสดงให้เห็นว่าในช่วงแรกของการรับรู้จะเกิดในระยะที่ไกลออกไปก่อน ต่อมาจึงเป็นการรับรู้ในปรากฏการณ์ที่ใกล้เข้ามาตามลำดับ Agrootics. A semiotic cubic model description for meaning interpretation by Pedro M. Azevedo Rocha in journal on semiotics and culture (Eikon) ที่มา: https://www.researchgate.net/figure/Spatial-perception-

- ความเป็นถิ่นที่ A Sense of Places
- องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects / Scene Elements
- บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes
- การร้อยเรียงของลำดับ Sequences

สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมเป็นเรื่องเดียวกับบรรยากาศในสถาปัตยกรรม หนังสือ Atmospheres: Architectural Environments. Surrounding Objects โดย Peter Zumthor ก็ถูกวางไว้ในหมวดของ “สุนทรียศาสตร์”[158] เขากล่าวไว้ว่าคุณค่าของสถาปัตยกรรมจะเกิดก็ต่อเมื่อตัวอาคารนั้นเกิดการกระทบจิตสานึกของมนุษย์อย่างจับใจเมื่อเข้าไปเสพสัมผัสแห่งมัน ทำให้มนุษย์ได้สัมผัสถึงความมหัศจรรย์ของสิ่งที่เรียกว่า “สภาวะบรรยากาศ” Atmosphere ที่ไม่ใช่อวกาศหรือที่ว่างๆ โดยมีพลังของสรรพสิ่งรายรอบเพื่อสร้างสถานะในสถานที่นั้นๆ

Zumthor มักจะเน้นย้ำถึงสิ่งเหล่านี้ในแบบเดียวกับที่ไฮเดกเกอร์เปิดโลกทัศน์แห่งปรากฏการณ์ นั่นคือสัมผัสแห่งสรรพสิ่งรอบตัว การปรากฏของตัวตนแห่งวัสดุ ผิวสัมผัส รูปรสกลิ่นเสียง แสงสีและอุณหภูมิ ที่จะนำไปสู่ความทรงจำ ซึ่งเป็นความซับซ้อนแห่งประสาทสัมผัสของมนุษย์ ซึ่งการนำไปสู่สภาวะนั้นจำเป็นจะต้องผ่านสื่ออื่นๆ มาประกอบ เช่น ดนตรี บทกวี ภาพนิ่ง เป็นต้น

งานวิจัยนี้ถึงแม้ว่าจะทำการศึกษาในพื้นที่รับประทานอาหาร Chef’s Table เท่านั้น แต่ก็เกิดปรากฏการณ์ที่เป็นส่วนร่วมที่ไม่เจาะจงเฉพาะจุด แต่เป็นภาพรวมของบรรยากาศก่อนและหลังพื้นที่ของ “หน่วยวิจัย” แต่ก็มีผลส่งต่อกันได้ นำมาอภิปรายผลเชื่อมต่อกับสิ่งที่ Zumthor ระบุในเรื่องพลังของสรรพสิ่งรายรอบเพื่อสร้างสถานะของบรรยากาศในงานสถาปัตยกรรมในสถานที่นั้นๆ 9 ข้อ ซึ่งสังเคราะห์ออกมาเป็นตารางเทียบความสัมพันธ์ในบริบทของสภาวะบรรยากาศ Zumthor’s Atmosphere และ “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Table” ที่มีรายละเอียด คือ

---

[158]Peter Zumthor, **Atmospheres: Architectural environments, surrounding objects**. (N.p.: Birkhäuser, 2006), 7.

- ช่องที่ 1 คือคุณค่าแห่งสุนทรียศาสตร์ Aesthetics Value ในบริบททั่วไปที่แบ่งเป็น คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value และคุณค่าเชิงจิตวิสัย Subjective Value
- ช่องที่ 2 คือแนวความคิดขององค์ประกอบของสภาวะบรรยากาศในแนวทางของ Zumthor's Atmosphere 9 ข้อ ประกอบด้วย[159]
    1. กายแห่งสถาปัตยยกรรม Body of Architecture
    2. ความเข้ากันของวัสดุ Material Compatibility
    3. สรรพสิ่งที่รายรอบ Surrounding Objects
    4. ประเด็นระหว่างการจัดวางและความเย้ายวน Between Composure and Seduction
    5. แรงดึงดูดระหว่าง ภายในภายนอก Tension between Interior and Exterior
    6. สรรพเสียงแห่งที่ว่าง The Sound of Space
    7. อุณหภูมิของที่ว่าง The Temperature of a Space
    8. ระดับของความใกล้ชิดสนิทสนม Levels of Intimacy
    9. ยามเมื่อวัตถุต้องแสง The Light on Things
- ช่องที่ 3 คือข้อค้นพบใน "สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table" ในเรื่องของบรรยากาศเพื่อสุนทรียภาพ ซึ่งต้องมีองค์ประกอบ 5 ข้อหลัก คือ
    1. พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture
    2. ความเป็นถิ่นที่ Sense of Places
    3. องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects / Scene Elements ประกอบด้วย
    4. บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes
    5. การร้อยเรียงของลำดับ Sequences

จากตารางจะเห็นได้ว่าใน Zumthor's Atmosphere ข้อ 2. ความเข้ากันของวัสดุ Material Compatibility ซึ่งเทียบได้เป็นในส่วนของบรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes ในทั้งส่วนของสายตารับรู้ Visual และสัมผัสกายและอารมณ์ Haptic จากข้อค้นพบใน "สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table"

---

[159]คมสัน ธีรภาพวงศ์, "Atmosphere: Architectural environments-surrounding objects" by Peter Zumthor," **เจ-ดี: วารสารวิชาการ การออกแบบสภาพแวดล้อม** 3, 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559): 172-176.

คุณค่าแห่งสุนทรียศาสตร์ Aesthetics Value	Zumthor's Atmosphere	สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables Aesthetics within Architecture of Chef's Tables		
คุณค่าเชิงวัตถุวิสัย/ภววิสัย Objective Value	"กายแห่งสถาปัตยกรรม" Body of Architecture	1. พื้นที่ต่อเชื่อมในงานสถาปัตยกรรม Transitional Space in Architecture		
คุณค่าเชิงจิตวิสัย (อาหารและสถานที่) Subjective Value (Atmosphere and Ambience in Food and Place)		2. ถิ่นที่ A Sense of Place		
	"สรรพสิ่งที่รายรอบ" Surrounding Objects	3. องค์ประกอบฉาก Surrounding Objects / Scene Elements	ผู้ดำเนินเรื่องราว Set / Dramatic Elements	ลูกค้า Patron
				เชฟ Chef
				บริกร Waiter/ Waitress
			องค์ประกอบศิลปะ Artistic Elements	อาหาร Food
				ภาชนะ Container/ Plate
				การจัดโต๊ะ Table Set
	"ประเด็นระหว่างการจัดวางและความเย้ายวน" Between Composure and Seduction	4. บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes	สายตารับรู้ Visual	รูปแบบ/สไตล์, การจัดแสง, ทิวทัศน์, งานศิลปะ/บทกวี Styles, Lighting, View Art Work/ Poem
	"แรงดึงดูดระหว่างภายในภายนอก" Tension between Interior and Exterior			
	"ยามเมื่อวัตถุต้องแสง" The Light on Things			
	"ความเข้ากันของวัสดุ" Material Compatibility			
			กลิ่นสัมผัส Odor	หอมรื่นรมณ์ Aroma
	"สรรพเสียงแห่งที่ว่าง" The Sound of Space		เสียง Sound	เพลง/เรื่องเล่าขาน Music/ Narrative
	"อุณหภูมิของที่ว่าง" The Temperature of a Space		สัมผัสกายและอารมณ์ Haptic	ส่วนปิดผิว/ผิวสัมผัส Finishing/ Texture
	"ความเข้ากันของวัสดุ" Material Compatibility			
	"ระดับของความใกล้ชิดสนิทสนม" Levels of Intimacy			
		5. การร้อยเรียงของลำดับ Sequences	กิจกรรมส่งต่อ Continuing Activities	กระตุ้นเร้าให้ไปต่อ Active/ Spices
			พักเพื่อต่อ Pause	ส่วนเปลี่ยนอารมณ์ Passive /

ตารางที่ 11 แสดงการเปรียบเทียบคุณค่าสุนทรียศาสตร์
ระหว่าง Zumthor' s Atmosphere และ สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Tables

ได้ละเลยใน 3 ประเด็นที่สำคัญ คือ

- ความเป็นถิ่นที่ Sense of Places
- บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes ในส่วนของกลิ่น Odor
- การร้อยเรียงของลำดับ Sequences

Zumthor มักจะเน้นย้ำถึงสิ่งเหล่านี้ในแบบที่ไฮเดกเกอร์ที่เปิดโลกแห่งปรากฏการณ์ นั่นคือ สัมผัสแห่งสรรพสิ่งรอบตัว การปรากฏของตัวตนแห่งวัสดุ ผิวสัมผัส รูปรสกลิ่นเสียง แสงสีและอุณหภูมิ ที่จะนำไปสู่ความทรงจำ ซึ่งเป็นความซับซ้อนแห่งประสาทสัมผัสของมนุษย์ทั้งสิ้น การนำไปสู่สภาวะนั้น มักจำเป็นจะต้องมีสื่ออื่นๆ มาประกอบ เช่น ดนตรี บทกวี ภาพนิ่ง[160] เป็นต้น

งานวิจัยนี้ถึงแม้ว่าจะทำการวิจัยในพื้นที่รับประทานอาหาร Chef's Table เท่านั้น แต่ก็สามารถนำมาอภิปรายผลเชื่อมต่อกับสิ่งที่ Zumthor ระบุในเรื่องพลังของสรรพสิ่งรายรอบเพื่อสร้างสถานะของบรรยากาศในงานสถาปัตยกรรม / สถานที่นั้นๆ 9 ข้อดังกล่าวได้ ออกมาเป็นตารางเทียบความสัมพันธ์ในบริบทของสุนทรียศาสตร์ และ "สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef's Table" ออกมาเป็นตารางที่ 12

ผู้วิจัยเห็นว่าจำเป็นต้องมี 3 องค์ประกอบนี้เพราะส่งผลกับมิติในพื้นที่ ซึ่งถึงแม้ว่างานเขียนของ Zumthor จะไม่ได้ระบุหัวข้อทั้งสามนี้ลงไปในหนังสือ Atmosphere ของเขาในครั้งนั้น แต่ด้วยคำจำกัดความที่เขาให้ไว้ว่าสถาปัตยกรรมคือทุกสิ่งที่รายล้อม Architecture as Surrounding ผู้วิจัยเชื่อมั่นว่าทั้ง 3 ข้อนี้ก็ไม่เคยถูก Zumthor ละเลยไปเพราะมีการอ้างถึงในวาระที่ต่างกันไป ดังนี้

"ความเป็นถิ่นที่ A Sense of Place" ทำให้เกิดความแตกต่างและค้นหาที่เป็นรากฐานของวัฒนธรรม ดังจะเห็นจากวิธีการเข้าถึงงานสถาปัตยกรรมของเขาที่ให้ความสำคัญกับการทำความเข้าใจในพื้นที่และสภาวะแวดล้อม ฟังเสียงของสิ่งเหล่านั้นผ่านสื่ออื่นๆ เช่น ดนตรี บทกวี ภาพนิ่ง ก่อนที่จะสร้างรูปทรงอาคาร ที่เขาใช้คำว่าสุดท้ายแล้ว "...Something has found it form...." หมายถึงสุดท้ายแล้ว องค์ประกอบที่ผ่านสื่อเหล่านั่นจะพาเขาไปที่รูปทรง เพราะผลงานของเขาล้วนมีวิธีหยิบจับเอาองค์ประกอบของถิ่นที่มาใช้ เช่น Thermal Baths Vals ที่ Zumthor ออกแบบด้วยรูปทรงอาคารจะดูสมัยใหม่ แต่แสดงออกถึงความเป็นถิ่นที่ด้วยวัสดุหินที่มาจากท้องถิ่น เป็นต้น

---

[160]คมสัน ธีรภาพวงศ์, "Atmosphere: Architectural environments-surrounding objects" by Peter Zumthor," **เจ-ดี: วารสารวิชาการ การออกแบบสภาพแวดล้อม** 3, 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559): 172-176.

“บรรยากาศแห่งผัสสะ Sensory Vibes” ในเรื่องของกลิ่นสัมผัส เป็นเรื่องสำคัญที่เป็นตัวเสริมบรรยากาศ ในโรงแรม หรือร้านค้ามีการสร้างกลิ่นเฉพาะเข้ามาใช้ในพื้นที่ เพื่อวัตถุประสงค์ที่แตกต่าง สงบ สดชื่น เป็นต้น นอกจากนั้นแล้วกลิ่นคือองค์ประกอบหนึ่งที่เป็นวิธีการที่เราจะได้สัมผัสกับอาคาร กลิ่นเครื่องหนังที่ใช้ห่อหุ้มเฟอร์นิเจอร์ กลิ่นไม้สนที่ใช้กรุผนัง ซึ่งในส่วนนี้เอง Peter Zumthor เคยกล่าวถึงแนวคิดนี้ในงาน RIBA ปี 2013 ว่า “สถาปัตยกรรมไม่ได้เกี่ยวกับรูปทรง แต่คือองค์ประกอบหลายสิ่ง รวมทั้งแสงสว่าง การใช้สอย โครงสร้าง เงา และกลิ่นของมัน”[161] ซึ่งเขาแสดงออกมาในงาน Serpentine Pavilion ที่บทสรุปสุดท้ายของประสบการณ์ในพื้นที่คือการเข้าไปในส่วนเปิดของสวนที่อยู่กลางอาคารที่มีกลิ่นหอมสดชื่นของดอกไม้

งาน Bruder KlausnField Chapel ก็เป็นอีกงานที่ Zumthor ก้าวข้ามความเป็นรูปทรงและโครงสร้าง ด้วยการสร้างกลิ่นของสัจจะวัสดุซึ่งเป็นกลิ่นที่เกิดจากการเผาไม้แบบโครงสร้างภายในอาคารภายหลังจากการหล่อโครงสร้างภายนอกด้วยคอนกรีต ที่มีการทิ้งร่องรอยของรูแสงที่เป็นรอยต่อของไม้แบบ สร้างสัมผัสแห่งผัสสะที่ยิ่งใหญ่ทั้งในส่วนของกลิ่นและการรับรู้ด้วยสายตาจากแสงระยิบระยับ

“การร้อยเรียงของลำดับ Sequences” เป็นเรื่องที่เป็นพื้นฐานในการออกแบบที่มีส่วนกระตุ้น Active/Passive Mood หรือแม้แต่การสร้างรูปแบบใหม่ที่ไร้รูปแบบในงานออกแบบพิพิธภัณฑ์ Kolumba ที่ Zumthor กล่าวว่าคือการร้อยเรียงประสบการณ์ใหม่ที่คล้ายกับ เส้นทางเดินในป่าที่ไม่มีรูปแบบผ่านพื้นที่ห้องต่างๆ ที่มีแสงส่องเหมือนเวลาที่เราดูกล้อง Kaleidoscope[162]

นิยามงานสถาปัตยกรรมของ Peter Zumthor คือการสร้างงานศิลปะในอาคารซึ่งเป็นเรื่องที่แยกไม่ออกกับศิลปะในการก่อสร้าง ซึ่งไม่ใช่แค่ความเป็นรูปทรง รูปร่าง หรือภาพ[163] ทำให้งานของเขาเกิดขึ้นเป็นองค์ประกอบที่เรียบง่ายของรูปทรง ซึ่งโดยรูปทรงของสถาปัตยกรรมแล้ว มีความแตกต่างกับสไตล์รูปทรงผลงานทางสถาปัตยกรรมของสถาปนิก SANAA แต่ทั้งสองก็มีหัวใจเดียวกัน

---

[161] Meghan Drueding, “Scent in architecture: Design with multi-sensory appreal,” **The Journal of The American Institute of Architects**, accessed July 2, 2020 available from https://www.architectmagazine.com/practice/professional-development/scent-in-architecture_o

[162]Andrew Higgott, **Key modern architects: 50 short histories of modern architecture**, accessed July 2, 2020 available from https://www.amazon.com/Key-Modern-Architects-Histories-Architecture/dp/1474265030

[163]**Peter Zumthor quotes**, accessed July 2, 2020 available from https://www.brainyquote.com/quotes/peter_zumthor_542981

ภาพที่ 66 พิพิธภัณฑ์ Kolumba ออกแบบโดย Peter Zumthor

ที่มา: https://www.archdaily.com/72192/kolumba-musuem-peter-zumthor/38-custom?next_project=no

ภาพที่ 66 ศูนย์ศิลปะ Gace Farms ที่ออกแบบโดย SANAA ในปี 2015

ที่มา: Designboom, grace farms by SANAA awarded mies crown hall americas prize https://www.designboom.com/architecture/grace-farms-sanaa-mies-crown-hall-americas-prize-new-canaan-connecticut-iwan-baan-10-26-2016/

มนุษย์ทั้งต่อกันและต่อสิ่งแวดล้อม จากการสนทนากับหัวหน้าผู้ดูแลพิพิธภัณฑ์พิพิธภัณฑ์ศิลปะร่วมสมัยโตเกียว ในงาน Venice Biennale หัวข้อ “People Meet in Architecture” SANAA ที่ให้ความสนใจกับการที่คนจะเข้าไปใช้งานที่เป็นกิจกรรมเป็นเรื่องของอารมณ์และความรู้สึกของผู้ใช้งาน การทำงานที่มีการเข้าไปศึกษาพื้นที่อย่างละเอียด และใช้ความยืดหยุ่นในการพิจารณาขอบเขตในการออกแบบเป็นส่วนหนึ่งของสิ่งที่ทำให้อาคารของ SANAA เข้าใจถึงสิ่งแปลกใหม่ของนักจิตวิญญาณร่วมสมัย งานสถาปัตยกรรมของ SANAA เปิดกว้างการเคลื่อนไหวที่ร้อยเรียงไปมา[164]

ศูนย์ศิลปะ Gace Farms ที่สามารถเป็นตัวอย่างในการนำข้อค้นพบใน “สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Tables” มาเป็นส่วนอธิบายงานสถาปัตยกรรม เพราะนอกจากบริบทของการสร้างอาคารตามแนวโค้งของพื้นที่ลาดชันที่ดูเหมือนจะคดเคี้ยวตามแนวความคิดของการสร้างอาคารที่ถูกเรียกว่า ‘แม่น้ำ' ตามที่ SANAA ระบุ ยังเป็นการอธิบายได้ถึงการร้อยเรียงเรื่องราวที่เป็น Sequence ของอาคารหลังนี้อย่างชัดเจน ความเร็วช้าของการเข้าถึงพื้นที่มีผลกับปรากฏการณ์จากการที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ในพื้นที่ศูนย์ศิลปะแห่งนี้ ทำให้เกิดการตีความของพื้นที่ที่เป็นจุดหยุด เช่น โบสถ์ ร้านกาแฟ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่อยู่ในวิวที่ดีที่สุด มีการใช้จุดเปลี่ยนความเร็วในการเข้าถึงพื้นที่ด้วยการสร้างพื้นที่ทางเดินที่จงใจลาดเอียงด้วยความชันที่มากขึ้น เป็นต้น อาคารหลังนี้ของ SANAA แม้จะยอมจำนนให้กับความยิ่งใหญ่ของธรรมชาติ กลับเฟื่องฟูและผลิบานในเรื่องของการสร้างบรรยากาศในพื้นที่เกิดมุมมองที่หลากหลายของผู้ใช้งาน ทุกย่างก้าวของประสบการณ์

งานสถาปัตยกรรมพิพิธภัณฑ์ Kolumba และศูนย์ศิลปะ Gace Farms เป็นเพียงการยกตัวอย่างของการนำหัวข้อเรื่องส่วนหนึ่งของสุนทรียศาสตร์คือ “การร้อยเรียงของลำดับ Sequences” มาเปรียบเทียบในผลงานสถาปัตยกรรมที่มีรูปธรรมแตกต่างกัน ผู้วิจัยเชื่อว่าองค์ประกอบทั้ง 5 ข้อที่เป็นข้อค้นพบเหล่านี้ คือสิ่งที่เพลโตเรียกว่ามโนคติหรือแก่นของความคิด Form-Idea-Eidos เป็น “Thing” ที่ทำให้เกิดสุนทรียะในพื้นที่ซึ่งไม่ได้เจาะจงเฉพาะส่วนพื้นที่ของ Chef’s Table เท่านั้น ยังสามารถเป็นตัวอย่างของการวิจัยสหวิทยาการ Interdisciplinary Research ที่สามารถนำไปใช้งานได้จริง

---

[164] Julian Worrall, “Perceptions of space, from Japan to the world: Architects Ryue Nishizawa and Kazuyo Sejima go global with SANAA,” **The Japan Times**, accessed July 2, 2020 available from https://www.japantimes.co.jp/culture/2010/08/27/arts/perceptions-of-space-from-japan-to-the-world/

“สุนทรียศาสตร์ในสถาปัตยกรรมการเสพอาหาร Chef’s Table” มีคุณค่าในงานสถาปัตยกรรมภายใต้กรอบบของการทำความเข้าใจ “บรรยากาศ” คือ

- การอธิบายและวิเคราะห์เพื่อทำความเข้าใจในงานสถาปัตยกรรม
- เป็นแนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม
- เป็นการต่อยอดของแนวทาง “สภาวะบรรยากาศ” ของ Zumthor’s Atmosphere

ภาพที่ 67 Thermal Baths Vals ออกแบบโดย Peter Zumthor
ช่วงเช้าที่สงบของเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2562

รายการอ้างอิง

Abend L. and Montjoi C. (2020). The night elBulli danced: The world most influential restaurant shut down. TIME Magazine (August 1, 2011). Accessed July 2, 2020. Available from http://content.time.com/time/world/article/0,8599,2086218,00.html.

Drueding M. (2020). Scent in architecture: Design with multi-sensory appreal. The Journal of The American Institute of Architects. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.architectmagazine.com/practice/professional-development/scent-in-architecture_o.

Gastronomiqe L. (1999). *Completely revised and updated*. New York: Clarkson Potter.

Higgott A. (2020). Key modern architects: 50 short histories of modern architecture. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.amazon.com/Key-Modern-Architects-Histories-Architecture/dp/1474265030.

Jarken. (2020). FOOD Architect = CHEF'S TABLE Accessed July 2, 2020. Available from https://www.facebook.com/notes/jarken/food-architect-chefs-table/10151833031556454/.

Jean-George. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.jean-georges.com/restaurants/united-states/new-york/public-kitchen.

Jean Nouvel quotes. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.brainyquote.com/quotes/jean_nouvel_229128.

Johnson H. (1983). *Modern encyclopedia of wine* New York: Simon and Schuster.

Kiefer N. M. (2002). "Economics and the origin of the restaurant." Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly 43, 4 (2002): 63-64

King R. (2020). See the first dishes from the new Pujol restaurant. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.finedininglovers.com/article/see-first-dishes-new-pujol-restaurant.

Kir (Cocktail). (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Kir_(cocktail).

Lagasse E. (2020). Mezcal: tí pico afrodis íaco Mexicano. Accessed July 2, 2020. Available from https://latotravels.weebly.com/savor-every-bite/corazn-de-maguey-mex-city.

Mcdonald D. (2020). What is cassis? Accessed July 2, 2020. Available from https://www.winerist.com/magazine/new-products/what-is-cassis-and-some-cocktails-to-try.

Meakin A. (2020). Le chat noir: Historic Montmartre cabaret. Accessed July 2, 2020. Available from https://bonjourparis.com/archives/chat-noir-montmartre-cabaret/.

Metzner P. (2020). Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, skill, and self-promotion in Paris during the age of revolution. Accessed July 2, 2020. Available from http://ark.cdlib.org/ark:/13030/ft438nb2b6/.

Michelin guide 5. (2018). อันดับเชฟผู้ที่ถือครอง ดาวมิชลิน มากที่สุดในโลกประจำปี 2018. เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://www.sotraveler.com/michelin-star-top-5/.

Molecular gastronomy. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/.

Moulin Rouge. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Moulin_Rouge.

My life style news. (2020). blue elephant restaurant Bangkok - Paying homage to Thai cooking. Accessed July 2, 2020. Available from http://www.my-lifestyle-news.com/2019/04/blue-elephant-restaurant-bangkok-paying.html.

n/naka chef's favorite Japanese eats in LA. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.citizine.tv/article/japanese-eats-with-nnaka.

Navarra M. (2020). In walk about city 2.0. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.letteraventidue.com/it/prodotto/90/inwalkaboutcity-2-0.

Nick Kokonas. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Nick_Kokonas.

Niki Nakayama. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Niki_Nakayama.

Nilsson M. (2020). The Nordic cookbook. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.amazon.com/Nordic-Cookbook-Magnus-Nilsson/dp/0714868728.

Norman Foster quotes. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.brainyquote.com/quotes/norman_foster_643457.

Omakase Ki Shin. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://bk.asia-city.com/res taurants/bangkok-restaurant-reviews/omakase-ki-shin.

Peter Zumthor quotes. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.brainyquote.com/quotes/peter_zumthor_542981.

Pompeii virtual walk in 4k part 3. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.youtube.com/watch?v=tMvnWHvHLrs.

Profile of the chef. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from http://domrestaurante.com.br/en/alex.html.

Restaurant. (2020). ce qui ré pare les forces, aliment ourem è de fortifiant. Accessed July 2, 2020. Available from https://worddisk.com/wiki/Restaurant/.

Restaurant Tim Raue. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.top10berlin.de/en/cat/eating-257/gourmet-restaurants-2228/restaurant-tim-raue-2601#1.

Rocha P. M. A. Agrootics. (2020). A semiotic cubic model description for meaning interpretation. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.researchgate.net/figure/Spatial-perception-simulacrum_fig2_312889478.

Roth L. M. and Clark. (2020). *A. C. R. Understanding architecture: Its elements, history, and meaning 3rd ed* New York: Routledge.

Sansom M. (2020). Second act: What you need to know about Gannan's now place. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.theworlds50best.com/stories/News/everything-you-need-to-know-about-new-gaggan.html.

Santiago Calatrava quotes. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.brainyquote.com/quotes/santiago_calatrava_1061466.

Scattergood. (2020). A. "The story behind why Magnus Nilsson is closing Faviken." Los Angeles Times. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.latimes.com/food/la-fo-magnus-nilsson-faviken-restaurant-sweden-closing-20190506-story.html.

Schopenhauer's Aesthetics. (2018). Retrieved from https://plato.stanford.edu/entries/schopenhauer-aesthetics/.

Schopenhauer's aesthetics. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://plato.stanford.edu/entries/schopenhauer-aesthetics/.

Service a la russe. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Service_%C3%A0_la_russe.

Silva D. (2020). The first restaurant. Accessed July 2, 2020. Available from https://todaysworldkitchen.com/2017/03/15/the-first-restaurant/.

Sobrinode Botin. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Sobrino_de_Bot%C3%ADn.

Spang R. L. (2001). *The Invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture.* . London Harvard University Press.

Spang Rebecca L. (2001). *The Invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture* London Harvard University Press

Spangler T. (2020). Netflix Sets Premiere Date for 'Chef's Table' Foodie Docu-Series from David Gelb. Accessed July 2, 2020. Available from https://variety.com/2015/digital/news/netflix-sets-premiere-date-for-chefs-table-foodie-docu-series-from-david-gelb-1201464321/.

Stainsby M. (2020). Restaurant review. Accessed July 2, 2020. Available from https://vancouversun.com/life/food/local-food-reviews/restaurant-review-mexico-citys-pujol-represents-the-apex-of-mexican-cuisine

Steven Holl. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://quotefancy.com/quote/1758270/Steven-Holl-Architecture-is-bound-to-situation-And-I-feel-like-the-site-is-a-metaphysical.

Tadao Ando interview. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.designboom.com/interviews/tadao-ando/.

Talwar, E. (2003). *Fast food, fast track: Immigrants, big business, and the American dream* n.p.: Westview Press.

Tastes. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from http://domrestaurante.com.br/en/menu.html.

The history of restaurant. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.merriam-webster.com/words-at-play/the-history-of-restaurant.

The Russian chef who is bring back his Homeland’s colorful classic cuisine. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.npr.org/sections/thesalt/2018/03/16/594310548/the-russian-chef-who-is-bringing-back-his-homelands-colorful-classic-cuisine.

Trattoria. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Trattoria.

Tucupi. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Tucupi.

Tuohy L. (2020). Was it worth it? We had lunch at Bangkok bucket list restaurant L'Atelier de Joel Robuchon. Accessed July 2, 2020. Available from https://coconuts.co/bangkok/food-drink/worth-lunch-bucket-list-restaurant-latelier-de-joel-robuchon-bangkok/.

We are YHA. (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://www.yha.org.uk/?utm_source=google&utm_medium=cpl&utm_term=youth%20hostel%20association&utm_campaign={campaign}&gclid=EAIaIQobChMI9KjznY-96gIVEiQrCh1VOwoOEAAYASAAEgIYoPD_BwE.

What is art? (2020). Accessed July 2, 2020. Available from https://courses.lumenlearning.com/boundless-arthistory/chapter/what-is-art/.

Worrall J. (2020). Perceptions of space, from Japan to the world: Architects Ryue Nishizawa and Kazuyo Sejima go global with SANAA. The Japan Times. Accessed July 2, 2020. Available from https://www.japantimes.co.jp/culture/2010/08/27/arts/perceptions-of-space-from-japan-to-the-world/.

Zumthor P. (2006). *Atmospheres: Architectural environments, surrounding objects.* . N.p. : Birkhäuser.

การจัดอันดับร้านตามมาตรฐานมิชลินไกด์. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://guide.michelin.com/th/th/to-the-stars-and-beyond-th.

คมสัน ธีรภาพวงศ์. (2559). Atmosphere: Architectural environments-surrounding objects by Peter Zumthor, เจ-ดี: วารสารวิชาการ การออกแบบสภาพแวดล้อม 3, 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559): 172-176.

ความหมายของสุนทรียศาสตร์. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก http://elearning.psru.ac.th/courses/294/lesson5121.html.

ชุติมา จักรจรัส. (2563). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก http://www.elfhs.ssru.ac.th/weera_we/file.php/1/FB_BOOK_20102014/1_F_B_.pdf.

ไชยเดช แก้วสง่า. (2556). เข้าใจสุนทรียศาสตร์เข้าถึงคุณค่าความงามศิลปะ. วารสารศึกษาศาสตร์ฉบับวิจัยบัณฑิตศึกษา 7, 3 (2556): 1-8.

ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร. (2563). ประเภทของร้านอาหาร คุณภาพของอาหารคุณภาพการบริการและสื่อสังคมออนไลน์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารสำหรับมื้อค่ำของประชากรในกรุงเทพมหานคร เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก http://dspace.bu.ac.th/bitstream/123456789/2109/1/nattawut_rung.pdf.

ดลวัฒน์ บัวประดิษฐ์. (2558). มโนทัศน์ ความจริงในบีอิ้งแอนด์ไทม์ของมาร์ติน ไฮเดกเกอร์. . กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ต้นข้าว ปาณินท์. (2553). คนและความคิดทางสถาปัตยกรรม. กรุงเทพฯ สมมุติ

ต้นข้าว ปาณินท์. (2561). ปฐมบท ทฤษฎี สถาปัตยกรรม. ลายเส้น.

ทำไมซูชิถึงนิยมเสิร์ฟจานละ 2 คำนะ. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://sites.google.com/a/longwittaya.ac.th/sthan-thi-kin-laea-theiyw-ni-yipun/khxmul-thawpi/kerd-na-ru-keiyw-kab-pr-thes-yipun.

โบ.ลาน (Bo.lan) by DRM [@Jimlim]. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://pantip.com/topic/30430365.

ผู้เชี่ยวชาญเรื่องไวน์คือใคร. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://waterlibrary.com/who-is-sommerlier-and-their-work/.

พระมหาจิตติภัทร อจลธมฺโม และพระทัสดีกิตฺตินนฺโท. (2556). สุนทรียศาสตร์ (aesthetics) เอกสารประกอบการบรรยาย วิชาสุนทรียศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครราชสีมา

ภัตตาคาร. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A0%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%95%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%A3.

ยาใจ พงษ์บริบูรณ์. (2013). การศึกษาแบบกรณีศึกษา: Case Study วารสารศึกษาศาสตร์ 33,4 (2013): 45

ยูซุปโภชนา. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.naewna.com/columnonline/34427.

รวมคำศัพท์การทำอาหารต้องรู้ถ้าคุณดูรายการ TOP CHEF Thailand. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.mangozero.com/top-chef-thailand-vocabulary/.

รัตนะ ปัญญาภา. (2563). ปรัชญาการวิจัยเข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563เข้าถึงได้จาก https://www.ubu.ac.th/web/files_up/08f2016052410342373.pdf.

วราภรณ์ ดวงแก้ว. (2563). สุนทรียศาสตร์และสุนทรียภาพ เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.nectec.or.th/schoolnet/library/create-web/10000/generality/10000-10184.html

ศรัณยู นกแก้ว. (2563). เชฟเอียน น้ำพริกของแม่ เมนูแห่งความคิดถึง เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.allgenenjoy.com/blog/2019/04/26/auto-draft/.

ศิลปะที่คุณแดกได้:ประวัติศาสตร์ของอาหารในฐานะงานศิลปะ. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://thematter.co/thinkers/art-you-can-eat/37406.

สรรเสริญ เกรียงปริญญากิจ และพฤภัทร ทรงเที่ยง. (2563). อะไรคือ chef's table? เทรนการกินที่ต้องตามใจเชฟ เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://thestandard.co/chefs-table/.

สันต์ สุวัจฉราภินันท์. (2552). จากญาณวิทยาสู่กระบวนวิธีวิจัย: ศึกษาปรากฏการณ์วิทยาในสถาปัตยกรรม (รายงานวิจัย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).

สันติรักษ์ ประเสริฐสุข. (2552). สุนทรียศาสตร์และทฤษฎีสถาปัตยกรรมตะวันตก: จากคลาสสิคถึงดีคอนสตรัคชัน (*Aesthetics and theory of western architecture : from classic to deconstruction).* . ปทุมธานี โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.facebook.com/localgis/posts/787989024609562/.

สาวิตรี สุวรรณโณ. (2563). การวิจัยและประเมินผลการประชาสัมพันธ์และการสื่อสารองค์กร เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก http://www.elfms.ssru.ac.th/sawitree_ch/file.php/1/Research_Eva_for_PR.pdf.

สุนทรียศาสตร์. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.baanjomyut.com/library/aesthetics.html.

สุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ. (2563). เข้าถึงเมื่อ 2 กรกฎาคม 2563 เข้าถึงได้จาก https://www.slideshare.net/ssuser0fdc6f/ss-24122539.

สุพจน์ จิตสุทธิญาณ. (2557). ความเข้าใจสุนทรียะในงานสถาปัตยกรรม (Aesthetic Understanding of Architecture). Journal of the Faculty of Architecture King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang 18, 1 (2557): 211

อดิศร ศรีเสาวนันท์ และวีระ อินพันทัง. (2559). แนวความคิดเรื่องสถานที่และปรากฏการณ์วิทยากับการศึกษางานสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น วารสารวิชาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 15, 1 (2559): 3

โอชนา พูลทองดีวัฒนา. (2556). สุนทรียศาสตร์ตะวันตก: พัฒนาการของการ แสวงหาคำตอบเกี่ยวกับศิลปะและความงาม. Veridian E-Journal, Silpakorn University (Humanities, Social Sciences and Arts) 6, 4 (2556): ช-ด.

.

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาววาสนา สิทธิอิสระ
วัน เดือน ปี เกิด	1 ธันวาคม 2512
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร
วุฒิการศึกษา	2539 Master of Fine Arts in Interior Architecture, School of the Art Institute of Chicago 2535 ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
ที่อยู่ปัจจุบัน	46 ซอยนภาศัพท์ แยก 1 สุขุมวิท 36 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กทม. 10110
ผลงานตีพิมพ์	ปรากฏการณ์วิทยาแบบตีความในงานสถาปัตยกรรม (ไฮเดกเกอร์และกาดาเมอร์): กรณีศึกษาร้านกาแฟย่านเกาะรัตนโกสินทร์ Hermeneutic Phenomenology (Heidegger and Gadamer) in Architecture: Coffee Shop Case Studies in Rattanakosin (Bangkok Old Town) วารสารหน้าจั่ว ทฤษฎีทางสถาปัตยกรรม และการออกแบบสถาปัตยกรรม Na Jua/Architectural Theory and Design VOL. 35 NO. 1 (2020): JANUARY - JUNE 2020