

สารบัญ

บทนำ กระเทียม 15

พืชหัวกลิ่นแรงอันเป็นรากฐานของประเทศเกาหลี
และทำให้ชาวอังกฤษเกรงกลัวจะมาบอกคุณว่า
ทำไมคุณถึงอยากอ่านหนังสือเล่มนี้

ส่วนที่ 1 – ก้าวข้ามอคติหิวปวง

บทที่ 1 ลูกโถก 41

หมูที่เลี้ยงด้วยลูกโถกในทางตอนใต้ของสเปนและชาวเกาหลี
ผู้นิยมทานลูกโถกจะมาบอกคุณว่า ทำไมวัฒนธรรมถึงไม่ได้
สำคัญต่อการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างที่คุณคิด

บทที่ 2 กระเจียวเบียว 56

พืชที่รูปร่างเหมือน “นิ้วมือของหญิงสาว” จะเผยให้เห็นว่า
ภาษาเศรษฐศาสตร์เกี่ยวกับตลาดเสรีนั้นปิดหูปิดตา
และหลอกให้เราหลงเข้าใจผิดไปได้อย่างไร

บทที่ 3 มะพร้าว 70

ผลไม้สีน้ำตาลจะมาเปิดโปงว่า ทำไมความเชื่อว่าคนผิว “สีน้ำตาล”
ยากจนเพราะพวกเขาขี้เกียจนั้นจึงเป็นความเชื่อที่ผิด

ส่วนที่ 2 – ยกระดับผลิตภาพ

บทที่ 4 ปลากะตัก

81

ปลาตัวเล็กๆ ที่เคยเป็นแหล่งรสชาติอันรุ่มรวยและที่มาของความร่ำรวยให้กับหลายประเทศในอดีต กลับกลายมาเป็นเอกอัครราชทูตเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมในภายหลังเสียนี้

บทที่ 5 กุ้ง

93

สัตว์ทะเลมีเปลือกที่หน้าตาเหมือนแมลงปลอมตัวมา จะมาบอกเราว่า ทำไมประเทศกำลังพัฒนาถึงจำเป็นต้องใช้มาตรการปกป้องการแข่งขันจากประเทศอื่นที่มีศักยภาพเหนือกว่า

บทที่ 6 อาหารเส้น

104

เรื่องราวอันซับซ้อนของสองชาติผู้หลงใหลในอาหารเส้น จะทำให้เราต้องทบทวนความคิดเกี่ยวกับความเป็นผู้ประกอบการและความสำเร็จขององค์กรอีกครั้ง

บทที่ 7 แคร้รอท

120

ความคิดบ้าๆ ที่ครั้งหนึ่งเคยมีคนมองว่าแคร้รอทอาจเป็นสีส้มได้ จะมาทำให้เราเข้าใจว่า ทำไมเราถึงควรแกะระบบสิทธิบัตร รวมถึงจะแก้มันได้อย่างไร

ส่วนที่ 3 – สร้างโลกนี้ให้ดีขึ้น

บทที่ 8 เนื้อวัว

133

เนื้อสัตว์ที่มักตกเป็นที่วิพากษ์วิจารณ์บ่อยที่สุดจะมาเปิดเผยว่า แท้จริงแล้วการค้าเสรีไม่ได้หมายถึงเสรีภาพของทุกคน

บทที่ 9 กล้วย **150**

ผลไม้ที่มีผลดีภาพสูงที่สุดในโลกจะมาบอกเราว่า
บริษัทระดับโลกสามารถเป็นเครื่องยนต์ในการขับเคลื่อน
เศรษฐกิจชั้นเยี่ยมสำหรับประเทศที่กำลังพัฒนาได้อย่างไร
หากเราใช้มันให้ถูกทาง

บทที่ 10 โคลา-โคลา **166**

เครื่องดื่มที่มีกลิ่นอายของวงรีออกรุ่นเก่าจะมาบอกเราว่า
ทำไมประเทศกำลังพัฒนาหลายแห่งถึงไม่มีความสุขกับแนวคิด
อุดมการณ์ทางเศรษฐกิจที่แพร่หลายอยู่ในขณะนี้

ส่วนที่ 4 – เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับ

บทที่ 11 จ้าวไรย์ **183**

รัฐพี่ชที่เป็นตัวแทนของยุโรปตอนเหนือจะมาช่วยปลง
ความเข้าใจผิดบางประการเกี่ยวกับเรื่องรัฐสวัสดิการ

บทที่ 12 ไก่ **197**

สัตว์ปีกที่ทุกคนชอบกินแต่ไม่มีใครที่ใส่ใจมันมากพอ จะมาสอน
เราถึงความหมายที่แท้จริงของความเท่าเทียมทางเศรษฐกิจ
และความเป็นธรรม

บทที่ 13 พรึก **210**

ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ที่หน้าตาดูมีพิษภัยจะมาช่วยทำให้เราเห็นว่า
ทำไมงานบริการดูแลจึงมักถูกมองข้ามและด้อยค่า
ทั้งๆ ที่มันเป็นรากฐานสำคัญของทั้งเศรษฐกิจและสังคม

ส่วนที่ 5 – คิดฝันถึงอนาคต

225

บทที่ 14 มະนาว

กองทัพเรือของอังกฤษและเครื่องดื่่มประจำชาติของบราซิล
จะมาร่วมมือกันกระตุ้นให้เราคิดถึงการทำลาย
เรื่องการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

บทที่ 15 เครื่องเทศ

240

เราจะมาเรียนรู้ว่าพริกไทยดำ อบเชย และกานพลูก่อให้เกิด
บริษัทสมัยใหม่ ทำให้ทุนนิยมประสบความสำเร็จอย่างยิ่งใหญ่
แต่กลับกำลังค่อยๆ ตายจากไปในเวลานี้ได้อย่างไร

บทที่ 16 สตรอร์เบอร์รี่

251

ผลไม้ที่มีคำว่า “เบอร์รี่” แต่แท้จริงแล้วไม่ได้อยู่ในตระกูลเบอร์รี่
จะมาช่วยอธิบายถึงการกำเนิดของหุ่นยนต์และงานในอนาคต

บทที่ 17 ซีอ็อกโกแลต

264

ซีอ็อกโกแลตนมแบบแท่งจะมาเปิดเผยเคล็ดลับความสำเร็จของ
เศรษฐกิจสวีตเซอร์แลนด์ ซึ่งไม่ได้มีอะไรเกี่ยวกับความลับของ
ระบบธนาคารหรือการท่องเที่ยวอันหรูหราเลยสักนิด

บทสรุป เราจะบริโภค (เศรษฐศาสตร์) ให้ดีขึ้นได้อย่างไร

278

กิตติกรรมประกาศ

286

บันทึกท้ายเล่ม

292

แต่ฮีจอง ยุนอา และชิน-กยู

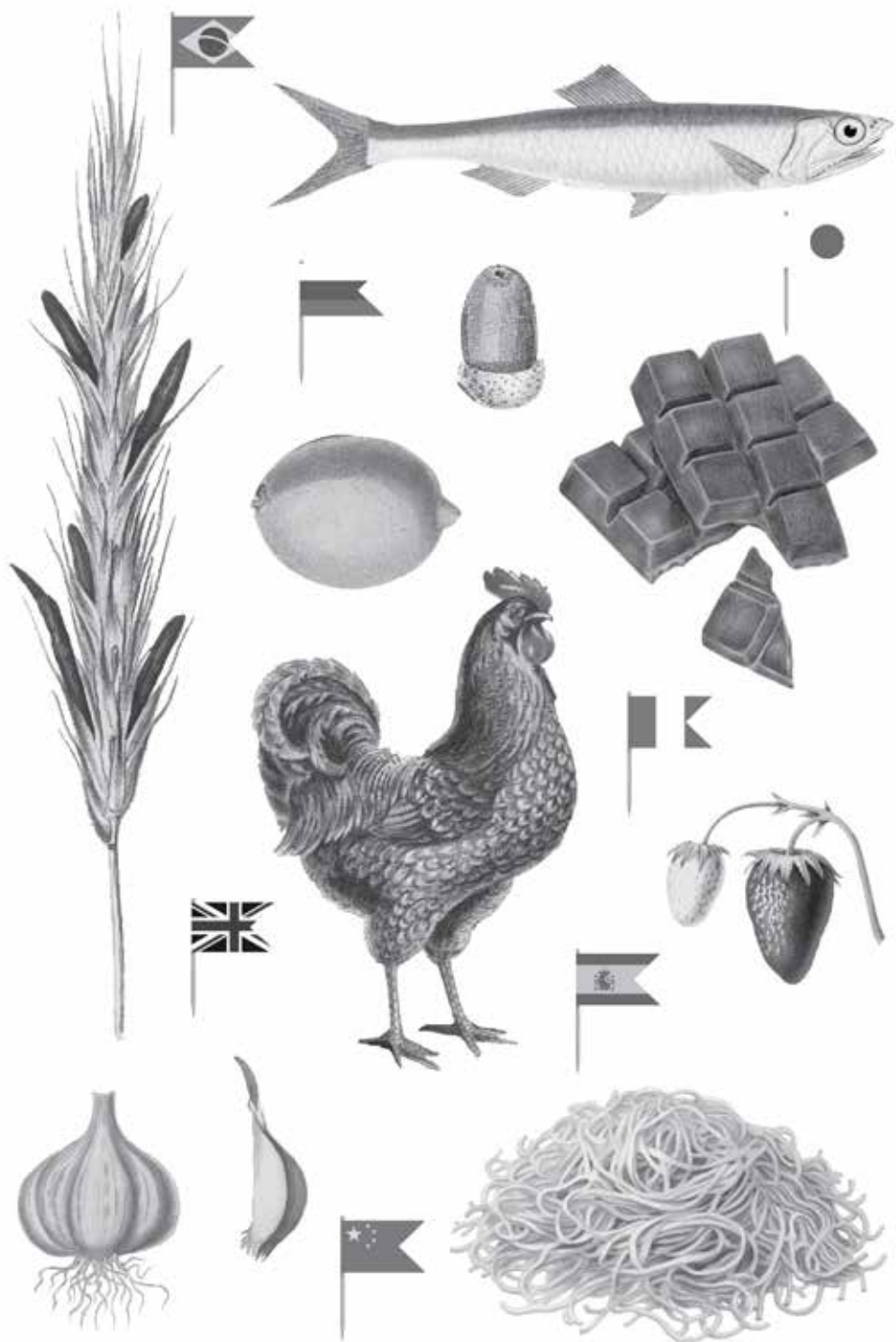
Edible Economics

A Hungry Economist
Explains the World

by
Ha-Joon Chang

เศรษฐศาสตร์กินได้

แปลโดย
สกุลรัตน์ บวรสันติสุทธิ์





บทนำ

กระเทียม

มานีลชังอาจี

(อาหารเกาหลี สูตรของคุณแม่ผมเอง)

กระเทียมดองในซีอิ๊ว น้ำส้มสายชูข้าว และน้ำตาล

กาลครั้งหนึ่งนานมาแล้ว โลกมนุษย์นั้นเต็มไปด้วยความยุ่งเหยิง ไร้ระเบียบ มนุษย์เองก็โง่เขลาจนทำให้ทุกคนต้องอยู่ในความทุกข์ทรมาน (ซึ่งทุกวันนี้โลกก็ยังไม่ต่างจากเดิมเท่าไรนัก) ด้วยความสงสารปนสมเพช เจ้าชายฮวานุงผู้ประทับอยู่บนสรวงสวรรค์จึงได้เสด็จลงมาเยี่ยมเยือนโลก ณ จุดที่เป็นที่ตั้งของประเทศเกาหลีในปัจจุบัน จากนั้นเจ้าชายก็ได้สร้าง นครแห่งพระเจ้าผู้เป็นเจ้าขึ้นมา ในนครใหม่แห่งนี้ สิ่งมีชีวิตที่เรียกว่ามนุษย์ ได้รับการยกสถานะขึ้นมาให้อยู่เหนือสิ่งมีชีวิตอื่น แถมเจ้าชายยัง พระราชทานกฎหมาย ความรู้เรื่องการเกษตร การแพทย์ และศิลปวิทยาการ ต่างๆ ไว้ให้ด้วย

ต่อมาวันหนึ่ง เสือตัวหนึ่งและหม้ออีกตัวหนึ่งเดินทางมาหาเจ้าชาย ฮวานุง พวกมันเห็นว่าสิ่งที่เจ้าชายสร้างไว้ได้เปลี่ยนวิถีของโลกไปโดยสิ้นเชิง ทำให้พวกมันอยากจะเป็นมนุษย์บ้าง เจ้าชายจึงเสนอข้อตกลง แก่ทั้งเสือและหม้อว่า หากพวกมันยอมเข้าไปอาศัยอยู่ในถ้ำ หลีกเลี้ยง ไม่ให้ร่างกายโดนแสงแดด และกินแต่ มานีล (manul) (กระเทียม) กับ

ซุก (ssook)^{*} เป็นอาหารจานครบหนึ่งร้อยวัน พวกมันก็จะได้กลายเป็นร่าง เป็นมนุษย์ตั้งใจปรารถนา เมื่อได้ยืนดังนั้น สัตว์ทั้งสองตัวก็ตัดสินใจ ทำตามข้อตกลงที่ว่าและหายเข้าถ้ำลึกไป

แต่หลังจากนั้นเพียงไม่กี่วัน เจ้าเสือกก็เริ่มทนไม่ไหวและลุกขึ้นมา โวยวายว่า “นี่มันเง่าลึนดี ฉันมีชีวิตอยู่โดยกินแต่กระเทียมเหม็นๆ กับ ไข่ไข่มขี้ นี่ไม่ได้หรอกนะ พอกันที!” พุดเสร็จแล้วเจ้าเสือกก็กระวีกระวาด ออกจากถ้ำไป แต่เจ้าหมียังคงพากเพียรทำตามคำสัญญาที่ให้ไว้กับ เจ้าชาย จนในที่สุดเมื่อครบหนึ่งร้อยวัน เจ้าหมีก็ได้กลายเป็นหญิงสาว ผู้เลอโฉมและได้รับพระราชทานนามว่า อุงนยอง (ซึ่งมีความหมายตรงตัว ว่าหญิงหมี) หลังจากนั้นนางก็ได้อภิเษกสมรสกับเจ้าชายฮวานุงและให้ กำเนิดลูกชายหนึ่งคนชื่อว่า ทันกุน ซึ่งก็คือกษัตริย์องค์แรกของเกาหลี ในเวลาต่อมานั่นเอง

อย่างที่ทุกท่านได้อ่านไปแล้ว ประเทศของผมถือว่ามีต้นกำเนิดจาก กระเทียมจริงๆ นะครับ ถ้าไม่เชื่อลองดูจากอาหารของพวกเขาก็ได้ อย่าง ‘ไกทอดเกาหลี’^{**} นี่ถือได้ว่าเป็นงานมหกรรมกระเทียมโดยแท้ ทั้งแบ่งทอด กรอบที่ผสมกระเทียมสับละเอียดเข้าไป ไหนจะยังเคลือบด้วยซอสพริก รสชาติหวานปนเผ็ดที่มีส่วนผสมของกระเทียมอีก ชาวเกาหลีบางคน ยังมักมองว่าปริมาณกระเทียมที่ใช้ในการหมัก *บูลโกกิ (bulgogi)* (ซึ่งแปลตรงๆ ว่าเนื้อไฟ) หรือเนื้อวัวชิ้นบางๆ ที่นำมาย่างไฟนั้นยังน้อย เกินไปอีกด้วย วิธีแก้นะหรือ แต่กินมันคู่กับกระเทียมสดหรือกระเทียมย่าง ก็สิ้นเรื่อง นอกจากนี้ ผักดองที่ได้รับความนิยมมากในเกาหลีอย่าง *มานีล ชังอาจี (manul changachi)* ก็ทำมาจากการเอากระเทียมหลายหัว

* ซุก หรือที่มักเรียกกันว่า “โถงจูพาลัมพาเกาหลี” เป็นพืชสมุนไพรที่มีรสชาติขม พบได้ ทั่วไปในบริเวณเอเชียตะวันออก (มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Artemisia princeps*)

** Korean Fried Chicken ย่อได้ว่าเคเอฟซี แต่สำหรับผม มันอร่อยกว่าไกทอดของเคเอฟซี เยอะเลยครับ

ไปดองใน *คันจัง (ganjang)* (ซีอิ๊วเกาหลี) น้ำส้มสายชูที่หมักจากข้าว กับน้ำตาล ตัวใบกระเทียมกับต้นกระเทียมก็สามารถเอามาดองด้วยวิธีนี้ได้เช่นกัน บางครั้งพวกเราก็ทานต้นกระเทียมโดยนำไปทอด และมักกินคู่กับกึ่งแห้งทอด หรือไม่อย่างนั้นก็เอาไปลวกแล้วราดด้วยซอสรสออกหวานที่มีส่วนผสมของพริกก่อนทาน นอกจากนี้ยังมีอาหารประจำชาติของเราอย่าง *กิมจิ (kimchi)* หรือผักดองซึ่งมักทำมาจาก *แบชชู (baechoo)* หรือผักกาดขาวของทางตะวันออก (ในสหรัฐอเมริกาจะเรียกว่า napa cabbage ส่วนทางสหราชอาณาจักรจะเรียกกันว่า Chinese leaves) ซึ่งอันที่จริงกิมจิจะทำจากผักอะไรก็ได้ และถ้าคุณพอจะมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเกาหลีบ้าง คำว่า *กิมจิ* ก็น่าจะช่วยให้คุณนึกถึงภาพพริกป่น แต่ความจริงแล้ว *กิมจิ* บางประเภทก็ไม่ได้ใส่พริกป่นลงไปหรอกนะครับ ทว่าไม่มี *กิมจิ* แบบใดเลยที่ไม่มีส่วนผสมของกระเทียมอยู่ในนั้น

ซूपของเกาหลีเกือบทั้งหมดก็ทำมาจากน้ำสต็อกที่มีกระเทียมเป็นส่วนประกอบ ไม่ว่าจะน้ำสต็อกนั้นจะทำมาจากเนื้อสัตว์หรือปลาก็ตาม (โดยปกติแล้วน้ำสต็อกมักทำจากปลากะตัก แต่บางทีก็ใช้กุ้ง หอยแมลงภู่ ตากแห้ง หรือเม่นทะเลบ้าง) นอกจากนี้พวกเครื่องเคียงต่างๆ ที่มีเสิร์ฟจนเต็มโต๊ะอาหารในทุกๆ มื้อ [หรือที่เรียกว่า *บันชัน (banchan)* ซึ่งแปลว่ากับข้าว] ก็มักจะมีกระเทียม (ทั้งแบบดิบ แบบทอด หรือแบบต้ม) เป็นส่วนประกอบ ไม่ว่าจะเครื่องเคียงนั้นจะทำจากผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา และไม่ว่ามันจะดิบหรือถูกปรุงสุกมาแล้วโดยการลวก ทอด ตุ่น หรือต้มก็ตาม

ชาวเกาหลีเราไม่ได้แค่กินกระเทียมเท่านั้น แต่เรายังแปรรูปกระเทียมอีกด้วย แถมยังทำในปริมาณมากมายมหาศาลระดับอุตสาหกรรม-

* ยกเว้นก็แต่ในวัดพุทธ เพราะพระสงฆ์ในศาสนาพุทธไม่ได้รับอนุญาตให้กินหรือประกอบอาหารที่มีส่วนผสมของกระเทียมหรือหัวหอม (และแน่นอนว่า) รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ด้วย

กรรมเลย เรียกว่าชาวเกาหลีคือกระเทียม และกระเทียมคือชาวเกาหลี
เลยก็ว่าได้ครับ

ในช่วงปี 2010-2017 ชาวเกาหลีได้บริโภคกระเทียมมากถึง
ปีละ 7.5 กิโลกรัมต่อคน¹ โดยปี 2013 ถือเป็นปีที่พวกเรากินกระเทียม
มากที่สุด คือ 8.9 กิโลกรัมต่อคนโดยเฉลี่ย² มากกว่าปริมาณที่ชาว
อิตาลีกินไปเกินสิบเท่า (ในปี 2013 ชาวอิตาลีบริโภคกระเทียม
แค่คนละ 720 กรัมโดยเฉลี่ย)³ เมื่อเป็นเรื่องของการบริโภคกระเทียมแล้ว
ชาวเกาหลีเราก็สามารถทำให้ชาวอิตาลีดูเป็นพวก “มือสมัครเล่น”
ได้เลย! แม้กระทั่งชาวฝรั่งเศสที่คนอเมริกันและคนอังกฤษมักมองว่า
เป็นตัวกินกระเทียมกับบริโภคกระเทียมไปแค่คนละ 200 กรัมต่อปีเท่านั้น
(ข้อมูล ณ ปี 2017)⁴ ยังไม่ถึงสามเปอร์เซ็นต์ของที่ชาวเกาหลีกินเลย
ด้วยซ้ำ ช่างอ่อนหัดยิ่งนัก!

โอเคครับ ชาวเกาหลีเราไม่ได้ยึดกระเทียมทั้ง 7.5 กิโลกรัม
ลงท้องไปทั้งหมดหรอกครับ ความจริงกระเทียมส่วนใหญ่ก็มักจะหลงเหลือ
อยู่ในน้ำที่เอามาต้มกิมจิและถูกเททิ้งไปเมื่อเรากินผักหมักนั้นแหละ**
เหมือนกันกับเวลาที่คุณทาน พุสโกกิ หรือเนื้อหมักต่างๆ กระเทียมเป็น
ต้นๆ ก็มักถูกทิ้งให้ลอยละล่องอยู่ในซอสที่ใช้หมักเนื้อเช่นกัน แต่แม้ว่า
เราจะบริโภคกระเทียมแบบกินทั้งกินขว้างขนาดนี้ ปริมาณกระเทียมที่เรา
บริโภคกันจริงๆ ก็ยังมากมายมหาศาลอยู่ดีครับ

* อ้างอิงตามที่เจมส์ เฟนตัน (James Fenton) กวีและนักข่าวชาวอังกฤษได้กล่าวไว้ใน
รายงานของหนังสือพิมพ์ *Independent* ก่อนงานมหกรรมกีฬาโอลิมปิกปี 1988 ที่กรุงโซล
จะเริ่มต้นขึ้น

** บางครั้งชาวเกาหลีเราก็ทานน้ำที่ใช้ต้มกิมจินั้นด้วย โดยมักจะเอามาใช้ปรุงรสข้าวผัด
[หรือที่เรียกว่า *พกกิมบับ* (*bokkum bap*) โดย *พกกิม* แปลว่าผัด ส่วน *บับ* แปลว่าข้าว
ใช้ครับ ข้าว ไม่ใช่ขนมปัง] โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อทำเมนู *กิมจิพกกิมบับ* และบางที่
ชาวเกาหลีก็อาจเอาน้ำต้มกิมจิมารดบนะหมี่หน้าตาจืดซืดให้ดูมีสีสันขึ้นมาหน่อย หรือ
ถ้าไม่มีอะไรจะกินจริงๆ เราก็เอามันมาคลุกกับข้าวสวยร้อนๆ เลยก็ได้

แต่ถ้าคุณเติบโตมาโดยใช้ชีวิตอยู่ท่ามกลางเหล่าปีศาจกระเทียมทั้งหลาย คุณจะไม่ทันรู้ตัวหรือครับว่าคุณบริโภคระเทียมเยอะแค่ไหน นี่คือความจริงที่ผมประสบกับตัวเองในช่วงปลายเดือนกรกฎาคมปี 1986 ตอนนั้นผมอายุ 22 ปีและกำลังโดยสารเครื่องบินของสายการบินโคเรียนแอร์เพื่อไปเรียนต่อปริญญาโทที่มหาวิทยาลัยเคมบริดจ์ ซึ่งตอนนั้นการเดินทางทางอากาศก็ไม่ได้ถือว่าเป็นประสบการณ์แปลกใหม่อะไรสำหรับผมหรอก อะแหม่ม ... คือก่อนหน้านั้นผมก็เคยเดินทางโดยเครื่องบินมาแล้วสี่ครั้ง บินไป (และกลับ) สองรอบจากเซอู เกาภูเขาไฟกึ่งเขตร้อนที่อยู่ทางตอนใต้ของประเทศเกาหลี การบินจากกรุงโซลไปยังเกาเซอูนั้นใช้เวลาเพียงแค่ประมาณ 45 นาทีเท่านั้น ถือว่าไม่ได้กินเวลานานอะไรเท่าไรนัก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าตอนนั้นผมมีประสบการณ์การบินไม่ถึงสามชั่วโมงดีเลย แต่สิ่งที่ทำให้ผมกังวลไม่ใช่เรื่องการขึ้นเครื่องบินยาวๆ หรือครับ

การเดินทางครั้งนั้นถือเป็นครั้งแรกในชีวิตที่ตัวผมได้ออกนอกเขตแดนของเกาหลีใต้ แต่สิ่งที่จุดรั้งไม่ให้ผมได้ออกท่องโลกก่อนหน้านั้นไม่ใช่ความยากจนแต่อย่างใดหรอกนะครับ พ่อของผมทำงานเป็นข้าราชการระดับสูง ครอบครัวผมเองก็ได้มีชีวิตที่ยากลำบากอะไรหรืออาจนับว่ารวยด้วยซ้ำ พวกเรามีกำลังทรัพย์มากพอที่จะเดินทางไปท่องเที่ยวต่างประเทศช่วงวันหยุดได้สบายๆ แต่ประเด็นคือในยุคสมัยนั้น ชาวเกาหลีใต้ยังไม่ได้รับอนุญาตให้เดินทางไปต่างประเทศเพื่อท่องเที่ยวก่อนได้ โดยสิ่งที่รัฐบาลของเราทำก็คือไม่ออกหนังสือเดินทางให้ตื้อๆ เลย เพราะช่วงนั้นเกาหลียังอยู่ในช่วงของการพัฒนาอุตสาหกรรมที่นำโดยรัฐบาล รัฐบาลจึงอยากใช้เงินทุกดอลลาร์ที่ได้มาจากการส่งออกไปซื้อปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างพวกเครื่องจักรหรือวัตถุดิบต่างๆ มากกว่า ดังนั้นรัฐบาลจึงพยายามอย่างยิ่งที่จะมิให้เงินตราต่างประเทศที่หาได้ต้องมา “ฟุ่มเฟือย” ไปกับอะไร “ไร้สาระ” อย่างการไปพักผ่อนต่างประเทศนั่นเอง

สิ่งที่ทำให้การเดินทางครั้งนั้นของผมแย้ขึ้นไปอีกก็คือ ในสมัยนั้นการเดินทางจากเกาหลีไปอังกฤษต้องใช้เวลานานเป็นชาติ ปัจจุบันคุณสามารถเดินทางจากเกาหลีไปอังกฤษได้โดยใช้เวลาเพียงแค่ประมาณ 11 ชั่วโมง แต่ในช่วงนั้น สงครามเย็นซึ่งก่อตัวขึ้นอย่างเต็มรูปแบบตั้งแต่ปี 1982 ทำให้เครื่องบินจากประเทศทุนนิยมอย่างเกาหลีไม่สามารถบินผ่านน่านฟ้าของประเทศคอมมิวนิสต์อย่างจีนหรือสหภาพโซเวียตได้ ส่วนเกาหลีเหนือยิ่งไม่ต้องพูดถึงเลย การเดินทางของผมในตอนนั้นเลยต้องเริ่มจากการบินไปที่เมืองแองเคอเรจในรัฐอะแลสกาซึ่งใช้เวลาประมาณเก้าชั่วโมง จากนั้นพวกเขาก็ต้องใช้เวลาเติมพลังงานอีกสองชั่วโมง (เครื่องบินก็เติมน้ำมันไป ส่วนผมก็เติม อุตุ้ง ฎีปุ่หรืออื่นๆ ลงกระเพาะ นี่เป็นอาหารมื้อแรกในชีวิตที่ผมได้ทานนอกเกาหลีเลยละครับ) หลังจากนั้นผมก็ต้องใช้เวลาบินอีกเก้าชั่วโมงเพื่อไปลงที่จุดหมายปลายทางในทวีปยุโรป แต่ก็ยังไม่ใช้ลอนดอนอยู่ดี เพราะตอนนั้นสายการบินโคเรียนแอร์ยังไม่มีไฟลต์บินไปลงที่ลอนดอนโดยตรง ผมเลยต้องนั่งแกรวอยู่ที่สนามบินชาร์ลเดอลในกรุงปารีสอีกสามชั่วโมงก่อนที่จะได้ขึ้นเที่ยวบินสุดท้ายของการเดินทางในครั้งนี้ โดยรวมแล้วการเดินทางจากสนามบินคิมโพในกรุงโซลไปยังสนามบินฮีทโธรว์ในกรุงลอนดอนของผมจึงใช้เวลาไปทั้งหมดถึง 24 ชั่วโมง คือ 19 ชั่วโมงในอากาศ และอีก 5 ชั่วโมงในสนามบินต่างๆ เรียกว่าเดินทางข้ามโลกกันเลยทีเดียว

สิ่งที่ทำให้ผมรู้สึกที่ตัวเองเป็นตัวประหลาดในดินแดนใหม่นี้ ไม่ใช่ระยะห่างจากบ้านเกิดเมืองนอนหรือการรับ เรื่องกำแพงภาษา ความแตกต่างทางเชื้อชาติ และอคติทางวัฒนธรรมก็เป็นอะไรที่ผมเตรียมตัวเตรียมใจมาเผชิญอยู่แล้ว อย่างน้อยก็ในระดับหนึ่งละนะ ส่วนเรื่องที่ลอนดอนมีแสงตะวันให้เห็นถึงสี่ทุ่มและ (ถัดมา) ในช่วงหน้าหนาวกลางคืนจะเริ่มตั้งแต่สี่โมงเย็นก็เป็นอะไรที่ผมพอรับได้อยู่ ที่ยากขึ้นมาหน่อยคือการยอมรับว่าอุณหภูมิสูงสุดของวันในช่วงหน้าร้อนคือแค่ 15-16 องศา (หน้าร้อนของเกาหลีค่อนข้างจะร้อนขึ้นโดยมีอุณหภูมิประมาณ

33 องศาและระดับความชื้นประมาณ 95 เปอร์เซ็นต์) แต่สุดท้ายผมก็ต้อง
ทำใจยอมรับมันให้ได้ ความจริงผมยอมรับได้แม้กระทั่งเรื่องปริมาณฝน
ในกรุงลอนดอนเลยนะ แม้ว่าผมจะไม่รู้มาก่อนว่าฝนจะตกได้บ่อยขนาด
นั้นก็ตาม

แต่สิ่งที่ทำให้ผมทุกขใจที่สุดตอนมาอยู่ที่อังกฤษคือเรื่องอาหาร
ครับ ผมเคยได้รับคำเตือนมาตั้งแต่ตอนอยู่เกาหลี (ผ่านทางหนังสือ
ซึ่งหมายความว่าชาวเกาหลีบางคนเคยได้ไปเยือนอังกฤษมาก่อนแล้ว)
ว่าอาหารอังกฤษนั้นไม่ใช่อาหารที่ดีที่สุด แต่ผมไม่นึกเลยว่ามันจะแย่มาก
ขนาดนั้น

โอเคครับ ผมชอบอาหารบางอย่างในเคมบริดจ์อยู่เหมือนกัน
อย่างพวกพายสแต็กกับไต้ พิซแอนต์ชิปส์ หรือขนมปังไส้เนื้อและผัก แต่
อาหารส่วนใหญ่ นั้น ถ้าจะพูดอย่างสุภาพก็คือรสชาติแย่มาก เนื้อส่วนใหญ่
มักสุกเกินไปและจืดเกินไป ซึ่งการที่ต้องพยายามกลืนอะไรแบบนี้ลงท้อง
เป็นเรื่องที่ยากมากครับ วันก็ต่อเมื่อมีซอสเกรวิเข้ามาช่วย แต่ตัวซอส
เกรวิเองก็เป็นปัญหา เพราะบางอันก็รสชาติดีเลิศ แต่บางอันก็ห่วยแตก
จนสุดท้าย เมื่อได้พบกับอิงลิชมัสดาร์ด ผมเลยตกหลุมรักมันเข้าอย่างจัง
และมันก็กลายเป็นอาวุธสำคัญที่ช่วยทำให้ผมรับมือกับมืออาหาร
อันแสนน่าเบื่อได้ นอกจากนี้สิ่งที่แย่มากคือแม่แต่ผัก พวกเขายังต้มมันนาน
เกินไปจนรสสัมผัสถูกทำลายไปหมด แถมเครื่องปรุงที่พอจะทำให้อาหาร
เหล่านี้พอกินได้ก็มีแค่เกลืออย่างเดียวอีก ถึงอย่างนั้นเพื่อชาวอังกฤษ
ของผมบางคนก็ยังกล้าแย้งว่า เหตุที่อาหารของพวกเขารุงรสแค่อ่อนๆ
(เอ่อ ก็คือหมายถึงไม่มีรสชาติอะไรใหม่ห้) นั่นก็เพราะตัววัตถุดิบมันดี
มากอยู่แล้วจนไม่ควรรทำให้เสียของโดยเอาอะไรที่เกินจำเป็นอย่าง ซอส
มากลบอย่างที่ชาวฝรั่งเศสส์มักทำกัน เพราะต้องกลบรสของเนื้อคุณภาพ

* แต่ปริมาณฝนก็ไม่ได้อัน “มาก” ขนาดนั้นนะ ความจริงเกาหลีและสหราชอาณาจักรต่างมี
ปริมาณฝนพอๆ กันคือประมาณ 1,200-1,300 มิลลิเมตรต่อปี แต่ที่เกาหลีฝนมักจะตกเยอะ
ในช่วงหน้าร้อน ดังนั้นเลยดูไม่เท่าอังกฤษเท่านั้นเอง

แยกกับผักเก่าๆ แต่หลังจากที่ผมได้ไปเยือนฝรั่งเศสตอนช่วงสิ้นปีการศึกษาแรกในเคมบริดจ์และได้ลองชิมอาหารฝรั่งเศสต่างๆ เป็นครั้งแรก ความน่าเชื่อถือในข้อโต้แย้งนั้นก็ถูกลบลงไปในปีถัดมา

วัฒนธรรมอาหารของอังกฤษในช่วงยุค 1980 นั้นเรียกได้ว่าอนุรักษ์นิยมเอามากๆ ชาวอังกฤษสมัยนั้นไม่ยอมแตะต้องอาหารหน้าตาไม่คุ้นเด็ดขาด พวกเขาหมกมุ่นอาหาร *ต่างชาติ* ด้วยสายตาที่เต็มไปด้วยข้อกังขาด้านศาสนาและความรังเกียจแบบไร้เหตุผล นอกเหนือจากอาหารจีน อินเดีย และอิตาเลียน ที่ถูกปรับให้มีรสชาติตามลิ้นชาวอังกฤษ ซึ่งมักจะทำให้อาหารออกมาคุณภาพเลวร้ายแล้ว คุณก็ไม่สามารถหาอาหารชาติอื่น ๆ ทานได้เลย ยกเว้นก็แต่คุณจะนั่งรถไปลงที่ยานโซโฮหรือโซนอื่นๆ ที่ทันสมัยหน่อยของลอนดอนเท่านั้น สำหรับผม ตัวอย่างอันสมบูรณ์แบบของความอนุรักษ์นิยมในเรื่องอาหารของชาวอังกฤษคือเคี้อร้านอาหารที่ชื่อว่าพิซซาแลนด์ (Pizzaland) ซึ่งเคยเฟื่องฟูในอดีต แต่ปัจจุบันได้หายสาบสูญไปหมดแล้ว เรื่องของเรื่องคือพวกเขามองว่าพิซซาเป็นอาหารที่ดูเป็น *ต่างชาติ* มากไปจนอาจกระทบกระเทือนจิตใจของชาวอังกฤษได้ ดังนั้นทางร้านจึงหาวิธีหลอกล่อลูกค้าให้เข้าร้านโดยการนำเสนอว่าพวกคุณสามารถเพิ่มมันฝรั่งอบลงไปบนหน้าพิซซาได้นะ

แต่ก็เหมือนกับกรณีเรื่องความเป็นต่างชาติในมิติอื่นๆ ที่ถ้าเราพิจารณาอย่างละเอียดแล้วจะเห็นได้ว่ามันเป็นทัศนคติที่ค่อนข้างไร้สาระทีเดียว เพราะเมนูอาหารค่ำในวันคริสต์มาสที่ชาวอังกฤษภูมิใจเป็นหนักหนาที่มีทั้งไก่วง (จากอเมริกา) มันฝรั่ง (จากเปรู) แครีรอต (จากอัฟกานิสถาน) และกะหล่ำปลีรัสเซลส์ (จาก เอ่อ ... เบลเยียม) <หรือในชื่อที่คุ้นกันคือ กะหล่ำดาว> แต่ก็ช่างมันเถอะครับ ยังไงเสียชาวอังกฤษสมัยนั้นก็แค่ไม่ยอม "ทำอะไรที่ดูเป็นคนต่างชาติ" เท่านั้นแหละ

จากบรรดาวัตถุดิบ "ต่างประเทศ" ทั้งหมด สิ่งที่คุณเหมือนจะเป็นศัตรูแห่งชาติของอังกฤษก็คือกระเทียม สมัยที่ผมยังอยู่ในเกาหลี

ผมพอได้รับรู้เรื่องที่ว่าชาวอังกฤษไม่ชอบความคลั่งกระเทียมของชาวฝรั่งเศสมาบ้าง นอกจากนั้นผมยังได้ยินข่าวลือว่าราชินีอังกฤษทรงเกลียดกระเทียมเข้าไส้ ถึงขนาดสั่งห้ามไม่ให้มีการกินกระเทียมในเขตพระราชวังบักกิงแฮมหรือปราสาทวินด์เซอร์ ในขณะที่พระองค์ประทับอยู่โดยเด็ดขาด แต่ตอนนั้นผมก็ยังไม่เข้าใจว่าการกินกระเทียมถือเป็นเรื่องคอขาดบาดตายขนาดไหน จนกระทั่งผมได้มาเหยียบอังกฤษจริงๆ นั้นแหละ สำหรับหลายๆ คน การกินกระเทียมเป็นเสมือนการกระทำที่ป่าเถื่อน หรืออย่างน้อยก็ดูคล้ายการทำร้ายคนรอบข้างแบบอ้อมๆ อย่างหน้าซื่อตาใส เพื่อนชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ของผมคนหนึ่งเคยเล่าให้ฟังว่าเจ้าของบ้านพักที่เธอเช่าอยู่กับแฟนหนุ่มชาวอินเดียนั้นเคยเข้ามาในห้องของเธอ สูดจมูกฟุดฟิด แล้วถามด้วยน้ำเสียงอันเกรี้ยวกราดว่ามีใครกินกระเทียมอยู่หรือเปล่า (ซึ่งผมเดาว่ามันคงเป็นพฤติกรรมที่พวกคนผิวสีน้ำผึ้งจะแอบทำเวลาไม่มีคนคอยดูอยู่) ทั้งที่ในห้องของเธอไม่มีอุปกรณ์ประกอบอาหารสักชิ้นด้วยซ้ำ

สรุปคือผมได้ย้ายมาอยู่ในดินแดนที่จิตวิญญาณแห่งเกาหลีกลายเป็นเครื่องมือทำลายล้างความสงบเรียบร้อยไปเสียแล้ว หรือบางทีมันอาจเป็นภัยคุกคามต่ออารยธรรมด้วยซ้ำ โอเคครับ ผมอาจจะพูดเกินจริงไปหน่อย คุณยัง *สามารถ* หาซื้อกระเทียมในซูเปอร์มาร์เก็ตได้ แต่คุณก็จะเจอแต่กระเทียมหัวเล็กๆ ซีดๆ เท่านั้น และแม้ว่าหนังสือทำอาหารของชาวอังกฤษจะมีวิธีการทำอาหารสไตล์อิตาเลียนที่มีกระเทียมเป็นส่วนประกอบอยู่บ้าง แต่หนังสือก็มักบอกให้ใส่กระเทียมเพียงไม่กี่แฉับบ้าง เท่านั้น ซึ่งผมคิดว่าความจริงควรต้องใช้กระเทียมอย่างน้อย 2-3 กลีบต่างหาก หรือโรงอาหารของวิทยาลัยก็ยังมีเมนูแปลกใหม่ที่พวกเขาเคลมว่าใช้กระเทียมเป็นส่วนผสมอยู่บ้าง แต่ผมก็ไม่สามารถสาบานได้ว่าพวกเขาใส่มันลงไปจริงๆ ดังนั้น เพื่อหลีกเลี่ยงจากนรกแห่งอาหารอันจืดชืดนี้ ผมเลยต้องเริ่มทำกับข้าวกินเองในที่สุด

แต่ทักษะการทำอาหารของผมในตอนนั้นช่างต่ำต้อยเหลือเกิน ในสมัยนั้น คุณแม่ชาวเกาหลีส่วนมากมักไม่ยอมให้ลูกชายเข้าใกล้ห้องครัวเด็ดขาด (ประโยคสั่งห้ามที่มักได้ยินบ่อยๆ คือ “อย่าเข้ามาในครัวนะ เต๋ียวจู้ ชาด!”) ห้องครัวเลยกลายเป็นพื้นที่ที่ผู้หญิงครอบครองเป็นหลัก แต่แม่ผมไม่ได้หัวโบราณขนาดนั้น ผมเลยมีโอกาสดำเนินไปทำโน่นทำนี่ในห้องครัวบ้าง อย่างเช่นต้มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (ซึ่งไม่น่าเชื่อว่าการต้มมันให้อร่อยก็ไม่ใช่ว่าเรื่องง่าย) ทำแซนดวิช ผัดข้าวผัดด้วยวัตถุดิบอะไรก็ตามที่เหลืออยู่ในตู้เย็นและตู้กับข้าว อะไรทำนองนั้น ในขณะที่เพื่อนผู้ชายส่วนมากของผมไม่เคยได้แตะต้องอะไรในครัวเลย แต่ถึงอย่างนั้นผมก็ยังถือว่าไม่ได้มีพื้นฐานในการทำอาหารที่ดีแต่อย่างใด ยิ่งไปกว่านั้น ผมยังไม่มีแรงจูงใจที่จะลุกขึ้นมาทำอาหารอีกด้วย ตอนนั้นผมอาศัยอยู่ตัวคนเดียว และพูดตามตรงก็คือการทำอาหารกินเองคนเดียวก็ไม่ใช่งานที่สนุกอะไรเท่าไร นอกจากนี้ ช่วงวัยที่ขึ้นต้นด้วยเลขสองก็เป็นวัยที่ร่างกายเรามักจะเจริญอาหารอยู่ด้วย (ในเกาหลีถึงขั้นมีคำกล่าวที่ว่า “ในวัยที่ขึ้นต้นด้วยเลขสอง กระเพาะของเราสามารถย่อยได้แม้กระทั่งก้อนหิน”) ดังนั้นผมจึงสามารถยัดอาหารต่างๆ ลงท้องไปได้แม้ว่าสิ่งที่โรงอาหารในวิทยาลัยมีให้ทานจะเป็นเนื้อแกะย่างที่หึ่งหึ่งและจืดชืด หรือแม้ร้านอาหารจะเสิร์ฟพาสต้าที่สุกเกินไปจนน่าสยงให้ผมกินก็ตาม สุดท้ายแล้ว ผลก็คือตลอดปีแรกๆ ที่ผมใช้ชีวิตอยู่ที่เคมบริดจ์ ตอนแรกในฐานะนักศึกษา และหลังจากนั้นในฐานะอาจารย์รุ่นใหม่ ผมได้ลงมือทำอาหารจริงๆ แต่ไม่กี่ครั้งเท่านั้น ทักษะและความเชี่ยวชาญในการทำอาหารของผมจึงไม่ค่อยพัฒนาขึ้นเลย

นี่ถือเป็นต้นกำเนิดของหายนะเลยละ เพราะในขณะที่ทักษะการทำอาหารของผมไร้ซึ่งพัฒนาการ แต่ *ความรู้* เรื่องอาหารของผมกลับกว้างขวางขึ้นอย่างรวดเร็ว เหมือนสำนวนที่มักได้ยินกันบ่อยๆ ว่า

* หรือ โคชู (gochoo, พริก) <คำสแลงที่แปลว่าจู้ในภาษาเกาหลี> ซึ่งสะท้อนถึงความหลงใหลในอาหารรสชาติเผ็ดร้อนของชาวเกาหลีได้เป็นอย่างดี

ในฐานะนักวิชาการ ผมเป็นพวกเน้นทฤษฎีแต่ด้อยปฏิบัติ แต่ในเรื่องอาหาร ช่องว่างนั้นต่างกับราวฟ้ากับเหวเลยละครับ

ประเด็นคือผมดันมาอยู่อังกฤษในช่วงที่พวกเขาปฏิวัติด้านอาหารพอดี เสาหลักอันยิ่งใหญ่แห่งแนวคิดต่อต้านอาหาร “ต่างชาติ” ของชาวอังกฤษเริ่มมีรอยร้าวปรากฏให้เห็น และวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศก็เริ่มแพร่หลายมากขึ้น ทำให้ในช่วงนั้น อาหารอังกฤษจึงค่อยๆ เริ่มมีพัฒนาการ มีการคิดค้นอะไรใหม่ๆ และได้รับอิทธิพลจากอาหารแปลกใหม่ที่ชาวต่างชาติเริ่มนำเข้ามา ในยุคนั้นบรรดาเชฟนักริวีวร้านอาหาร และนักวิจารณ์อาหารต่างกลายเป็นคนที่มีชื่อเสียงโด่งดัง ส่วนตำราอาหารก็เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็วจนมีปริมาณสูสีกับคู่มือทำสวน (ซึ่งการทำสวนถือเป็นเรื่องแปลกๆ อย่างหนึ่งที่ชาวอังกฤษคลั่งไคล้ มีประเทศไหนในโลกบ้างที่ออกอากาศรายการเกี่ยวกับการทำสวนทางทีวีในตอนเย็นซึ่งเป็นช่วงพักสำหรับรายการโทรทัศน์) นอกจากนี้ตำราอาหารหลายเล่มก็เริ่มเพิ่มเนื้อหาที่นอกเหนือไปจากสูตรอาหารลงไปด้วย อย่างเช่นเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารและข้อคิดเห็นทางวัฒนธรรม ภายใต้การเปลี่ยนแปลงทั้งหมดนี้ (ประกอบกับการเดินทางไปต่างประเทศของผม) ผมเลยได้พบเมนูอาหารที่ผมไม่เคยรู้จักมากขึ้นเรื่อยๆ ทำให้ผมตื่นตาตื่นใจมาก และเริ่มลองชิมอาหารใหม่ๆ มากมาย เวลาเข้าร้านหนังสือก็มักไปยืนอ่านตำราอาหาร แถมบางครั้งยังซื้อติดมือกลับมาสักเล่มสองเล่ม นอกจากนี้ผมยังตามอ่านรีวิวอาหารและบทความต่างๆ ในหนังสือพิมพ์อย่างหิวกระหาย ถือได้ว่าการปฏิวัติอาหารในตัวผมก็เริ่มต้นขึ้นเช่นกัน

แต่ทั้งนี้ ความจริงของเรื่องก็อยู่ในตอนนั้นเกาหลีเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมด้านอาหารแยกตัวจากประเทศอื่นๆ มากยิ่งกว่าอังกฤษเสียอีก แม้ว่าเกาหลีจะมีอาหารที่อร่อยกว่ามากก็ตาม ในยุคนั้น นอกจากร้านอาหารจีนและร้านอาหารญี่ปุ่นแล้ว เราก็มองไม่เห็นร้านอาหารสัญชาติ

อื่นๆ ในเกาหลีอีก ยกเว้นก็แต่พวกที่เรามักเรียกว่าอาหาร “กึ่งตะวันตก” ซึ่งก็คืออาหารยุโรปที่ถูก “ปรับให้มีความเป็นญี่ปุ่น” โดยเมนูที่เห็นได้ทั่วไปก็มี *ทงคัตสึ* (เนื้อชุบขนมปังทอดที่ทำมาจากเนื้อหมูแทนที่จะเป็นเนื้อลูกวัวตามต้นฉบับแบบออสเตรเลีย) *ฮัมบัก* (แฮมเบอร์เกอร์) *สเต็ก* (เมนูที่ลอกเลียนมาจาก *สเต็กฮาเซ่* ของฝรั่งเศส โดยใช้วัตถุดิบที่ถูกรวบรวมอย่างเช่นหอมใหญ่และแป้งมายด์ไส้แทนที่เนื้อวัวเสียเป็นส่วนใหญ่) และ *สปาเกตตีโบโลเนส* (หรือที่ชาวเกาหลีเรียกง่าย ๆ ว่าเป็น *ช็อพาเกทที*) สมัยนั้นแฮมเบอร์เกอร์ยังเป็นเมนูที่หาทานได้ยาก จะมีขายเป็นเมนูแปลกใหม่เฉพาะในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้าหรูๆ เท่านั้น แถมนรสชาติก็ไม่ได้ดีแต่อะไรหรอกครับ การมาถึงของเบอร์เกอร์ถึงในช่วงกลางยุค 1980 จึงถือเป็นปรากฏการณ์สำคัญทางวัฒนธรรม และคนส่วนมากก็เพิ่งได้รู้จักกับพิซซ่าในช่วงเวลาเดียวกันนั่นเอง (พิซซ่าอัทท์เข้ามาเปิดสาขาในกรุงโซลเป็นครั้งแรกเมื่อปี 1985) ดังนั้นผมจึงไม่เคยได้ลิ้มรสอาหารฝรั่งเศสหรืออาหารอิตาลีเลยนแท้ๆ มาก่อนเลย จนกระทั่งผมได้มาอยู่อังกฤษและเดินทางไปยังประเทศต่างๆ เพื่อทำงานหรือพักผ่อนนั่นแหละครับ ร้านอาหารฝรั่งเศสและร้านอาหารอิตาลีที่มีอยู่ไม่กี่ร้านในเกาหลีก็มักเสิร์ฟแต่อาหารแบบที่ถูกปรับให้ถูกปากคนอเมริกันไปแล้วเท่านั้น อาหารเอเชียที่นอกเหนือไปจากอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารจีน (ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารเวียดนาม หรืออาหารอินเดีย) จึงถือเป็นสิ่งลึกลับสำหรับพวกเรา ดังนั้นไม่ต้องไปพูดถึงประเทศที่อยู่ห่างไกลกว่านั้นอย่างกรีก ตุรกี เม็กซิโก หรือเลบานอนเลยครับ

ช่องว่างระหว่างความรู้ทางทฤษฎีกับทักษะการปฏิบัติในเรื่องอาหารของผมเริ่มหดแคบลงก็ตอนที่ผมเริ่มหัดทำอาหารจริงจัง หลังจากแต่งงานในปี 1993 อีจองภรรยาของผมก็ย้ายจากเกาหลีมาอยู่กับผมที่เคมบริดจ์ เธอแทบไม่เชื่อว่าผมมีตำราอาหารมากกว่าหนึ่งโหลแต่กลับไม่เคยลองทำอาหารตามหนังสือพวกนั้นเลยสักครั้ง และเนื่องจากตอนนั้นแฟลตที่ผมอาศัยอยู่มีขนาดกว้างกว่าพรมผืนใหญ่แค่นิดเดียว พื้นที่ว่าง

ชั้นหนังสือก็มีอยู่อย่างจำกัด เธอจึงลงความเห็นอย่างมีเหตุผลว่าผมควรเปิดใช้ตำราอาหารพวกนี้บ้าง มิเช่นนั้นก็โยนพวกมันลงถังขยะไปเสีย

ผมเลยฝึกทำอาหารโดยเริ่มจากตำราคลาสสิกของคลอเดีย โรเดน (Claudia Roden) ที่ชื่อว่า *The Food of Italy* มันเป็นตำราอาหารอิตาลีเล่มที่เน้นเมนูอาหารอิตาลีตอนใต้ซึ่งมีวัตถุดิบหลักเป็นของโปรดของชาวเกาหลีอยู่แล้ว (ได้แก่ กระเทียม พริก ปลากระตัก มะเขือม่วง ชูกินี) ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่ผมจะเริ่มจากเล่มนี้ก่อน โดยเมนูแรกของโรเดนที่ผมหัดทำคือพาสต้ามะเขือม่วงอบซอสมะเขือเทศและชีสสามชนิด (ได้แก่ มอสซarella รีกอตตา และพาร์เมซาน) ซึ่งกลายมาเป็นเมนูโปรดของครอบครัวเราจนถึงทุกวันนี้ (หลังจากที่มีการดัดแปลงให้เข้ากับความต้องการส่วนตัวนิดหน่อยแล้วละนะ) นอกจากนี้ผมยังเรียนรู้เรื่องพาสต้ากับรีซอตโตมากมายจากตำราของอันโตนิโอ คาร์ลุชโช (Antonio Carluccio) อาหารอิตาลีเล่มจึงเป็นอาหารที่ผมถนัดที่สุด แต่ผมก็ชอบทำอาหารฝรั่งเศส จีน ญี่ปุ่น สเปน อเมริกัน แอฟริกาเหนือ และตะวันออกกลางด้วย และเพื่อเป็นเครื่องยืนยันว่าผมอยู่ในยุคใหม่ ของวงการอาหารอังกฤษจริงๆ ผมเลยเรียนรู้ที่จะทำเมนูอาหารอังกฤษที่รสชาติดีอยู่หลายเมนู โดยส่วนมากมักเป็นสูตรของดีเลีย สมิธ (Delia Smith) ไนเจล สเลเตอร์ (Nigel Slater) และไนเจลลา ลอว์สัน (Nigella Lawson) แต่ผมไม่ค่อยจะได้ทำอาหารเกาหลีเท่าไรนัก ทั้งนี้ก็เพราะสีจ๋องมักทำอาหารเกาหลีเป็นหลักอยู่แล้ว และผมก็กลัวตพอกที่จะไม่เอาตัวเองไปแข่งกับพรสวรรค์ของเธอหรอกครับ

ในช่วงที่ผมฝึกทำอาหารอยู่นั้น การปฏิวัติด้านอาหารของอังกฤษก็เข้าสู่ยุคใหม่ที่มีความเด็ดขาดมากขึ้น ลองจินตนาการภาพความฝันในคำคินกลางฤดูร้อนอันแสนมหัศจรรย์ช่วงกลางทศวรรษ 1990 ที่จู่ๆ ชาวอังกฤษก็ตื่นขึ้นมาและรับรู้ความจริงว่าอาหารของพวกเขาเลวร้ายแค่ไหนเมื่อคุณรู้ตัวแล้วว่าอาหารของคุณรสชาติไม่ได้เรื่อง เหมือนอย่างที่ว่า

ชาวอังกฤษรู้สึกในตอนนั้น คุณก็พร้อมที่จะโอรับอาหารจากทุกชนชาติทั่วโลก ไม่มีเหตุผลใดเลยที่จะมาบอกว่าอาหารอินเดียดีกว่าอาหารไทยหรือบอกว่าอาหารตุรกีอร่อยกว่าอาหารเม็กซิกัน อะไรที่อร่อยก็ถือว่าดีหมดนั่นแหละ ช่างเป็นการเปลี่ยนแปลงที่นำมาซึ่งเสรีภาพอันรุ่งโรจน์เสียจริงๆ และการที่ชาวอังกฤษมีเสรีภาพในการพิจารณาอาหารทุกจานโดยไม่เลือกปฏิบัติในครั้งนี้ก็ทำให้อังกฤษได้พัฒนาหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารที่ถือว่าซับซ้อนที่สุดของโลกขึ้นมา

หลังจากนั้นอังกฤษก็กลายเป็นแหล่งของกินชั้นเยี่ยม ลอนดอนมีทุกอย่างให้คุณได้เลือกทาน ไม่ว่าจะเป็นแคบับรสชาติดีราคาถูกจากตุรกีที่สามารถหาซื้อได้ตามรถตู้ที่จอดอยู่ริมถนนแม้กระทั่งในเวลาตีหนึ่ง หรือจะเป็นชุดอาหาร *โคเชก* จากญี่ปุ่นที่หน้าตาหรรษาและราคาเอาเรื่อง หรืออะไรๆ ทุกอย่างเลย แถมอาหารก็มีทั้งแบบรสจัดกระแทกลิ้นอย่างที่ชาวเกาหลีชอบ ไปจนถึงอาหารรสอ่อนแต่ให้ความรู้สึกอบอุ่นตามแบบฉบับชาวโปแลนด์ นอกจากนี้คุณยังเลือกได้ว่าจะทานอาหารที่มีความซับซ้อนอย่างอาหารเปรูที่ได้รับอิทธิพลจากทั้งอาหารแบบไอบีเรีย เอเชีย และอินคา หรือจะเป็นอาหารเรียบง่ายแต่ชุ่มฉ่ำอย่างสเต็กอาร์เจนตินาก็ได้ บรรดาซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านขายอาหารส่วนมากก็มีวัตถุดิบสำหรับทำอาหารอิตาเลียน เม็กซิกัน ฝรั่งเศส จีน แคริบเบียน ยิว กรีก อินเดีย ไทย แอฟริกาเหนือ ญี่ปุ่น ตุรกี โปแลนด์ หรือแม้กระทั่งเกาหลี และถ้าคุณกำลังมองหาเครื่องปรุงหรือส่วนผสมพิเศษ ร้านค้าพวกนี้ก็น่าจะมีให้คุณครับ นี่เป็นประเทศเดียวกันกับประเทศที่เพื่อนชาวอเมริกันของผมที่เคยเป็นนักเรียนแลกเปลี่ยนในช่วงปลายทศวรรษ 1970 เล่าให้ฟังว่า ในสมัยนั้นที่เตียวในออกซฟอร์ดที่คุณจะหาซื้อน้ำมันมะกอกได้คือในร้านขายยาเท่านั้น (ซึ่งถ้าคุณกำลังสงสัยว่าทำไม คำตอบคือน้ำมันมะกอกเอาไว้ใช้ทำให้ขี้หนูนี้มลงครับ)*

* จากที่ผมลองค้นดูวันนี้ (14 มกราคม 2022) เว็บไซต์ของเทสโก้มีน้ำมันมะกอกให้เลือกถึง 43 ชนิด เซนส์เบอรีส์มี 60 ชนิด ส่วนเวดโทรสมมี 70 ชนิดเลย

แน่นอนว่าการเปลี่ยนแปลงนี้เป็นเทรนด์โลก เนื่องจากการค้าระหว่างประเทศ การย้ายถิ่นระหว่างประเทศ และการเดินทางท่องเที่ยวต่างประเทศเพิ่มจำนวนมากขึ้น คนทั่วโลกจึงเริ่มสงสัยใคร่รู้และพร้อมที่จะเปิดรับอาหารจากต่างชาติมากขึ้น ถึงกระนั้น ชาวอังกฤษก็ยังแตกต่างจากชาวบ้านอยู่ดี หรือจะเรียกชาวอังกฤษว่ามีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองก็ได้ เพราะหลังจากที่ชาวอังกฤษได้สำนึกถึงความย่ำแย่ของ (อาหาร) ตนเองอย่างตรงไปตรงมาแล้ว อังกฤษก็กลายเป็นประเทศที่ผ่อนคลายเรื่องอาหารการกินไปในทันที ขณะที่ในอิตาลีและฝรั่งเศสซึ่งมีวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมฝังรากลึกแน่น คนพื้นเมืองจะค่อนข้างระแวดระวังและไม่ค่อยเปิดรับการเปลี่ยนแปลงสักเท่าไร ดังนั้นสิ่งที่คุณจะหาทานได้ในสองประเทศนี้คืออาหารประจำชาติรสเลิศ แต่นอกเหนือจากนั้น คุณก็ไม่มีตัวเลือกอะไรมากไปกว่าร้านฟาสต์ฟู้ดแบรนด์อเมริกัน ร้านอาหารจีน ราคาถูก ร้านขายพาลาเฟลหรือเคบับอีกไม่กีร้าน (ซึ่งมักรสชาติดีใช้ได้ แต่ก็ไม่ได้หมายความว่า จะเป็นแบบนั้นทุกร้านนะครับ) และร้านอาหารญี่ปุ่นราคาแพงเวอร์อีกไม่กีร้านเท่านั้น

ในขณะที่โลกอาหารของผมขยายกว้างขึ้นด้วยความเร็วแสง โลกอีกใบของผมซึ่งก็คือโลกของเศรษฐศาสตร์กลับดูเหมือนจะถูกหลุมดำดูดกลืนเข้าไปอย่างน่าเศร้า ตั้งแต่ในอดีตมาจนถึงยุค 1970 โลกของเศรษฐศาสตร์นั้นเต็มไปด้วยแนวความคิดหลาย “สำนัก” ไม่ว่าจะเป็นสำนักคลาสสิก มาร์กซิสต์ นีโอคลาสสิก เคนส์ เศรษฐศาสตร์การพัฒนา ออสเตเรีย ชุมเพเทอร์ เศรษฐศาสตร์สถาบัน และเศรษฐศาสตร์พฤติกรรม นี่เป็นเพียงรายชื่อของแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่สำคัญเป็นลำดับต้น ๆ เท่านั้นนะครับ แถมแต่ละแนวคิดต่างก็มีวิธีการศึกษาวิจัยที่แตกต่างกันไปด้วย* และนอกจากแนวคิดเหล่านี้จะดำรงอยู่ร่วมกันแล้ว มันยังมี

* ในอดีต สำนักเศรษฐศาสตร์เหล่านี้ต่างมีวิสัยทัศน์ที่แตกต่างกันไป (และปัจจุบันก็ยังเป็นอย่างนั้นอยู่) ตามค่านิยมทางศีลธรรมและจุดยืนทางการเมืองที่ต่างกัน นอกจากนี้

ปฏิสัมพันธ์ซึ่งกันและกันอีกด้วย โดยบางครั้งการปฏิสัมพันธ์ระหว่างสำนักก็เป็นการปะทะแบบ “ตายกันไปข้างหนึ่ง” อย่างเช่นการปะทะกันระหว่างเศรษฐศาสตร์สำนักออสเตรียกับสำนักมาร์กซิสต์ในช่วงยุค 1920 และ 1930 หรือการปะทะกันระหว่างแนวคิดแบบเคนส์กับนีโอคลาสสิกในช่วงยุค 1960 และ 1970 แต่นอกจากสองเหตุการณ์นี้แล้ว การปฏิสัมพันธ์ระหว่างแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์แต่ละสำนักก็ไม่ได้เป็นเหตุการณ์ที่รุนแรงอะไรหรอกครับ ถึงอย่างนั้น นักเศรษฐศาสตร์แต่ละสำนักก็ถูกบังคับให้ต้องพัฒนาแนวความคิดของตนเองให้เฉียบคมขึ้นเรื่อยๆ ผ่านการถกเถียงและการทดลองดำเนินนโยบายโดยรัฐบาลในแต่ละประเทศ และบางทีนักเศรษฐศาสตร์บางสำนักก็หยิบยืมแนวคิดของสำนักอื่นๆ มาใช้ (แต่ก็มักจะไม่ค่อยให้เครดิตอย่างที่ควรเป็นเท่าไร) นักเศรษฐศาสตร์บางคนถึงกับลองเอาหลายๆ ทฤษฎีมาใช้ผสมกันด้วยซ้ำ ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าโลกของเศรษฐศาสตร์ในยุค 1970 นั้นช่างคล้ายคลึงกับโลกของอาหารในอังกฤษในทุกวันนี้มาก คือมีเมนูต่างๆ มากมาย

ความเข้าใจเกี่ยวกับกลไกทางเศรษฐกิจก็ยังคงแตกต่างกันด้วย ซึ่งคุณไม่ต้องกังวลเกี่ยวกับความแตกต่างของแต่ละสำนักในรายละเอียดในตอนนี้อะไรหรอกครับ แต่ถ้าอยากจรรู้รายละเอียดเพิ่มเติม ผมก็ได้เสาะถึงข้อดีของแนวคิดของแต่ละสำนักไว้ในหนังสือเล่มก่อนหน้า ที่ชื่อ *Economics: The User's Guide* (London: Penguin Books, 2014) <ตีพิมพ์เป็นฉบับภาษาไทยในชื่อ *เศรษฐศาสตร์ [ฉบับทางเลือก]* โดยสำนักพิมพ์ bookscape > แล้วครับ ทั้งนี้ ประเด็นสำคัญที่ผมอยากจะกล่าวไว้ ณ ที่นี้คือให้ผู้อ่านทุกท่านจำไว้ว่าเศรษฐศาสตร์ไม่ใช่วิทยาศาสตร์ ดังนั้นคำตอบที่สมบูรณ์แบบซึ่งสามารถพิสูจน์ได้จึงไม่มีอยู่จริง ในโลกของเศรษฐศาสตร์ ไม่มีคำตอบหรือแบบจำลองทางเศรษฐศาสตร์อันไหนที่สามารถตอบใจหทัยได้ในทุกสถานการณ์ การเลือกวิธีการแก้ปัญหาทางเศรษฐศาสตร์ที่เหมาะสมนั้นขึ้นอยู่กับทั้งสภาวะเศรษฐกิจและเงื่อนไขที่สังคมนั้นกำลังเผชิญอยู่ นอกจากนี้ก็ยังขึ้นอยู่กับหลักการทางศีลธรรมหรือจริยธรรมที่คุณยึดถือ ซึ่งจะสะท้อนออกมาผ่านสิ่งที่คุณเชื่อว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดสำหรับพลเมืองของประเทศด้วย ดังที่เราได้เห็นจากความแตกต่างในวิธีการรับมือกับการระบาดของโรคโควิด-19 ของแต่ละประเทศและผลกระทบทางเศรษฐกิจ-สังคมที่เกิดขึ้นตามมา สรุปแล้วเศรษฐศาสตร์ก็คือการศึกษาเกี่ยวกับการกระทำของมนุษย์ที่มีทั้งอารมณ์ หลักจริยธรรมที่ยึดถือ และจินตนาการ ซึ่งทุกเรื่องล้วนเกี่ยวพันกับมนุษย์

เรียกร้องความสนใจจากเราเต็มไปหมด ซึ่งแต่ละเมนูก็มีจุดอ่อนจุดแข็งที่แตกต่างกันไป และแม้ว่าทุกเมนูทุกสำนักจะภาคภูมิใจกับรากเหง้าของตัวเอง แต่ละฝ่ายก็ยังพร้อมเรียนรู้จากฝ่ายอื่นเสมอ ซึ่งมักจะนำไปสู่การผสมผสานหลายอย่าง ไม่ว่าจะตั้งใจหรือไม่ตั้งใจก็ตาม

ตั้งแต่ช่วงปี 1980 เป็นต้นมา โลกของเศรษฐศาสตร์ก็กลับเปลี่ยนไปคล้ายกับโลกของอาหารอังกฤษในช่วงก่อนยุค 1990 นั่นก็คือเหลือเมนูดั้งเดิมให้เลือกเพียงเมนูเดียวคือเศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิก ความจริงแล้วแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ของสำนักนีโอคลาสสิกก็เหมือนกับเศรษฐศาสตร์สำนักอื่นๆ คือมีจุดแข็งเป็นของตัวเอง แต่ในขณะเดียวกันก็มีข้อจำกัดที่สำคัญอยู่ สาเหตุที่ทำให้เศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิกขึ้นมามีบทบาทสำคัญได้นั้นเป็นเรื่องราวที่ซับซ้อนมาก ซึ่งผมไม่สามารถสาธยายให้ครอบคลุมทุกประเด็นตรงนี้ได้ แต่ไม่ว่าจะด้วยเหตุผลใด ปัจจุบันเศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิกก็กลายมาเป็นแนวคิดที่มีบทบาทสำคัญเหนือแนวคิดอื่นๆ ในเกือบทุกประเทศทั่วโลก (ยกเว้น

* เรื่องราวที่เกิดขึ้นนั้นประกอบด้วยหลายปัจจัย แน่นอนว่าประเด็นทางวิชาการ อย่างเช่น ข้อดีข้อเสียของแต่ละสำนักและการที่เครื่องมือทางคณิตศาสตร์เข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการวิจัย (ซึ่งทำให้องค์ความรู้บางประเภทพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ในขณะที่องค์ความรู้รูปแบบอื่นๆ ถูกกดทับไว้) เป็นปัจจัยสำคัญ แต่ความจริงแล้วการเมืองอำนาจ (power politics) ก็เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างที่ทำให้แนวคิดนี้ได้รับความนิยมมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในสายงานด้านเศรษฐศาสตร์หรือโลกภายนอก โดยรางวัลที่เราเรียกกันว่ารางวัลโนเบลสาขาเศรษฐศาสตร์ (ซึ่งความจริงแล้วไม่ใช่รางวัลโนเบล แต่เป็น “รางวัลเพื่อระลึกถึงอัลเฟรด โนเบล” ที่มอบโดยริคส์แบงก์ ธนาคารกลางของสวีเดนต่างหาก) ซึ่งถูกนำมาใช้ปรโมตแนวคิดของสำนักนีโอคลาสสิก ถือเป็นปัจจัยด้านการเมืองอำนาจที่มีต่อวิชาชีพ นอกจากนี้ โดยธรรมชาติแล้ว สำนักนีโอคลาสสิกมักสงวนท่าทีที่จะตั้งคำถามกับเรื่องของการกระจายรายได้ ความมั่งคั่ง และอำนาจที่อยู่ภายใต้ระเบียบทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีอยู่ จึงช่วยสร้างความพึงพอใจให้แก่ชนชั้นปกครองได้เป็นอย่างดี อีกทั้งเหตุการณ์โลกาภิวัตน์ด้านการศึกษาในช่วงหลังยุคสงครามโลกครั้งที่สอง ซึ่งได้รับอิทธิพลหลักมาจาก “ซอฟต์แวร์เวอร์” เชิงวัฒนธรรมของสหรัฐอเมริกาก็ยังมีส่วนสำคัญในการแพร่กระจายแนวคิดเศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิก สหรัฐอเมริกานับเป็นที่แรกๆ ที่แนวคิดนี้เริ่มมีบทบาทสำคัญเหนือแนวคิดอื่นๆ (ตั้งแต่ช่วงยุค 1960)

ก็แต่ญี่ปุ่นและบราซิล นอกจากนี้ยังมีอิตาลีและตุรกีด้วย แต่เป็นในระดับที่น้อยกว่า) จนทำให้ความหมายของคำว่า “เศรษฐศาสตร์” ของใครหลายคนเท่ากับ “เศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิก” ไปโดยปริยาย ซึ่งการ “เพาะเมล็ดพันธุ์ทางความคิดแบบเดียว” นี้ทำให้แหล่งปัญญาความรู้ในสาขาเศรษฐศาสตร์ร่อยหรอลงไปมาก มีนักเศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิก (ซึ่งมีจำนวนมากที่สุดแล้วในวงการเศรษฐศาสตร์) เพียงไม่กี่คนเท่านั้นที่รับรู้ว่ามีแนวคิดของเศรษฐศาสตร์สำนักอื่นๆ อยู่ไม่ต้องพูดถึงการรับรู้ว่ามีแนวคิดอื่นๆ นั้นมีคุณค่าอย่างไรด้วยซ้ำ และกลุ่มคนที่รู้จักมักจะมองว่าแนวความคิดอื่นๆ ด้อยกว่าเสมอ พวกเขาถึงขั้นมองว่าแนวคิดของบางสำนักอย่างเช่นมาร์กซิสต์ “ไม่ถือเป็นแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์” ด้วยซ้ำ แถมยังชอบอ้างว่าองค์ความรู้ไม่ก็อย่างของแนวคิดอื่นๆ ที่มีประโยชน์ อย่างเช่นแนวคิดเรื่องนวัตกรรมของสำนักชุมเพเทอร์หรือแนวคิดเรื่องความมีเหตุมีผลอันจำกัดของมนุษย์ที่ถูกกล่าวถึงโดยนักเศรษฐศาสตร์พฤติกรรมนั้นได้ถูกนำมารวมไว้ในเศรษฐศาสตร์ “กระแสหลัก” ซึ่งก็คือเศรษฐศาสตร์แบบนีโอคลาสสิกแล้ว พวกเขา มองไม่เห็นว่แท้จริงแล้วการรวมแนวคิดเศรษฐศาสตร์สำนักต่างๆ เข้ามาเป็นเพียง “ตัวเสริม” เหมือนกับมันฝรั่งอบที่ถูกเพิ่มไปบนหน้าพิซซ่าของร้านพิซซ่าแลนด์เท่านั้น

ถึงจุดนี้ผู้อ่านบางท่านอาจตั้งคำถามว่า “แล้วทำไมฉันต้องมาสนใจเรื่องนี้นักวิชาการกระจุกหนึ่งกลายเป็นคนโลกแคบและสนใจจะพัฒนาแต่แนวความคิดแต่ด้านเดียวด้วยล่ะ” ผมขอเริ่มตอบคำถามนี้โดยการชี้ให้ทุกท่านเห็นก่อนว่าวิชาเศรษฐศาสตร์นั้นต่างจากการเรียนภาษาฮอรัส

* เรื่องนี้แตกต่างจากการผสมผสานอย่างแท้จริงเหมือนกรณีอาหารแปรรูปที่ผสมผสานมาจากอาหารอินคา สเปน จีน และญี่ปุ่น หรืออาหารฝีมือเดวิด ชาง (ผมกับเขาไม่ได้เป็นญาติกันนะ) เซฟชาวอเมริกันเชื้อสายเกาหลี ที่ได้รับอิทธิพลมาจากทั้งอาหารอเมริกัน เกาหลี ญี่ปุ่น จีน และเม็กซิกัน

หรือการพยายามค้นหาดาวเคราะห์ที่มีสภาพคล้ายกับโลกในจักรวาล
ที่ห่างออกไปหลายร้อยปีแสง เพราะเศรษฐศาสตร์นั้นก็มีผลกระทบโดยตรง
ต่อชีวิตเราอย่างมหาศาลนั่นเองครับ

พวกเราทุกคนรู้ว่าทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์นั้นส่งผลต่อการ
กำหนดนโยบายของรัฐบาล ไม่ว่าจะเป็นเรื่องภาษี ค่าใช้จ่ายในด้าน
สวัสดิการ อัตราดอกเบี้ย หรือแม้กระทั่งการกำกับดูแลตลาดแรงงาน
ซึ่งทั้งหมดนี้ล้วนส่งผลต่อสถานภาพทางเศรษฐกิจของเราทุกคนผ่าน
งาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน ค่าแรง และภาระหนี้สินที่มาจาก
สินเชื่อบ้านหรือเงินกู้ยืมเพื่อการศึกษา ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ส่งผลต่อ
ภาพรวมของอนาคตทางเศรษฐกิจผ่านนโยบายที่กำหนดความสามารถ
ในการเข้าสู่อุตสาหกรรมที่มีผลิตภาพสูง การพัฒนานวัตกรรม รวมไปถึง
การดำเนินเรื่องสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนด้วย ยิ่งไปกว่านั้น เศรษฐ
ศาสตร์ไม่เพียงแต่มีอิทธิพลต่อตัวแปรทางเศรษฐกิจทั้งในระดับบุคคล
และระดับกลุ่มเท่านั้น แต่ยังส่งผลไปถึงตัวตนของเราทุกคนด้วย

เศรษฐศาสตร์ส่งผลต่อตัวตนของเราในสองทางด้วยกัน ทางแรก
เศรษฐศาสตร์ได้สร้างไอเดียใหม่ๆ ซึ่งทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์แต่ละ
ทฤษฎีต่างก็มีสมมติฐานเกี่ยวกับคุณค่าหลักของความเป็นมนุษย์
ที่แตกต่างกันไป ดังนั้นทฤษฎีที่เป็นต่อก็ย่อมส่งผลถึงสิ่งที่คนเรามอง
ว่าเป็น “ธรรมชาติมนุษย์” ด้วย การที่เศรษฐศาสตร์สำนักนีโอคลาสสิก
ซึ่งเชื่อว่ามนุษย์เราเป็นสิ่งที่เห็นแก่ตัว ขึ้นนามมีบทบาทสำคัญ
เหนือแนวคิดของเศรษฐศาสตร์สำนักอื่นๆ ในช่วงหลายสิบปีที่ผ่านมา
จึงทำให้พฤติกรรมการมุ่งแสวงหาประโยชน์เข้าตัวเองกลายเป็นเรื่องปกติ
ในสังคมไป และทำให้คนที่มีความเห็นอกเห็นใจผู้อื่นกลับถูกเยาะเย้ย
ว่าเป็น “คนหัวอ่อน” หรือไม่ก็อาจถูกมองว่าที่ทำอย่างนั้นเป็นเพราะมี
วัตถุประสงค์อื่น (ที่เห็นแก่ตัว) แอบแฝงอยู่ แต่ถ้าเศรษฐศาสตร์พฤติกรรม
หรือเศรษฐศาสตร์สถาบันกลายเป็นแนวคิดกระแสหลัก เราก็คงจะเชื่อว่า
แรงจูงใจของมนุษย์มีความซับซ้อน และการหาประโยชน์ส่วนตัวก็เป็น

เพียงแรงจูงใจข้อหนึ่งเท่านั้น ไม่ใช่ทั้งหมดแต่อย่างใด ซึ่งภายใต้มุมมองลักษณะนี้ รูปแบบของสังคมที่ต่างออกไปจึงย่อมนำมาซึ่งแรงจูงใจที่แตกต่างกัน และยังสามารถหล่อหลอมให้คนในสังคมมีแรงจูงใจรูปแบบอื่นขึ้นมาได้ด้วย หรือกล่าวอีกอย่างก็คือ เศรษฐศาสตร์นั้นส่งผลต่อสิ่งที่คนมองว่าเป็นความปกติ วิธีการที่เรามองคนอื่น ๆ ในสังคม รวมไปถึงพฤติกรรมที่ต้องรักษาไว้เพื่อที่จะอยู่ในกลุ่มให้ได้ด้วย

นอกจากนี้เศรษฐศาสตร์ยังส่งผลต่อตัวตนของเราผ่านการพัฒนาเศรษฐกิจซึ่งจะกำหนดวิถีชีวิตและการทำงานของเร ทั้งยังมีส่วนก่อร่างสร้างตัวตนของเราอีกทีหนึ่งด้วย ตัวอย่างเช่น ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ที่แตกต่างกันออกไปก็จะมีมุมมองที่ต่างกันต่อโจทย์ที่ว่าประเทศกำลังพัฒนาควรกำหนดนโยบายสาธารณะเพื่อส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมหรือไม่ ซึ่งระดับการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ต่างกันก็ทำให้คนในประเทศมีลักษณะที่แตกต่างกันไปด้วย ตัวอย่างเช่น หากลองเปรียบเทียบคนที่อยู่ในประเทศที่นำโดยอุตสาหกรรมกับคนที่อาศัยอยู่ในสังคมที่นำโดยเกษตรกรรม คนที่ทำงานในสังคมที่เป็นภาคอุตสาหกรรมมักจะทำอะไรตรงตามเวลาเป๊ะๆ มากกว่า ทั้งนี้ก็เพราะงานและชีวิตส่วนอื่นๆ ของพวกเขาถูกกำหนดด้วยเวลาบนนาฬิกาอยู่ตลอด นอกจากนี้การพัฒนาอุตสาหกรรมยังนำมาซึ่งการเคลื่อนไหวของสภาพแรงงานด้วย ซึ่งสาเหตุมาจากการที่คนงานจำนวนมากต้องทำงานร่วมกันภายในโรงงานขนาดใหญ่ และงานลักษณะนี้ต้องอาศัยการร่วมมือกันมากกว่างานในไร่ในสวนมาก ต่อมาการเคลื่อนไหวของแรงงานนี้ก็ทำให้เกิดพรรคการเมืองฝ่ายกลาง-ซ้ายที่เน้นนโยบายด้านความเท่าเทียมขึ้นมา แต่เมื่อโรงงานเริ่มทยอยปิดตัวลงไป การเคลื่อนไหวของกลุ่มแรงงานก็อ่อนแรงลงไปมาก ดังที่เกิดขึ้นในประเทศรัวรายในช่วงหลายสิบปีที่ผ่านมา แต่ก็ยังไม่ถึงกับหายสาบสูญไปเสียทีเดียวหรอกนะครับ

ถ้ามองให้ลึกลงไปอีก เราจะเห็นว่าเศรษฐศาสตร์นั้นส่งผลต่อลักษณะของสังคมที่เราอยู่ในหลายทางด้วยกัน ประการแรก เนื่องจาก

เศรษฐศาสตร์หล่อหลอมปัจเจกบุคคลในแบบที่แตกต่างกันไป ดังนั้น ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ที่แตกต่างกันไปก็ยิ่งผลให้สังคมต่างๆ แตกต่างกันไป ออกไปด้วย ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ที่สนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมทำให้เกิดสังคมที่มีแรงขับเคลื่อนนโยบายที่สร้างความเท่าเทียมมากกว่า ดังที่ได้อธิบายไปแล้วในตอนต้น ในอีกด้านหนึ่ง หากสังคมนั้นนำโดยทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่เชื่อว่ามนุษย์เรามีแรงจูงใจในการมุ่งแสวงหาผลประโยชน์ส่วนตน (เกือบจะ) เพียงอย่างเดียว การร่วมมือกันก็จะเกิดขึ้นได้ยาก ประการที่สอง ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์แต่ละสำนักมีความเห็นต่อขอบเขตพื้นที่ทางเศรษฐกิจ (economic sphere) ที่ต่างกันออกไป ถ้าทฤษฎีเศรษฐศาสตร์เสนอว่าการแปรรูปกิจการของรัฐให้ภาคเอกชนเข้ามาดำเนินการ (privatization) ในสาขาบริการที่สำคัญๆ อย่างเช่น การสาธารณสุข การศึกษา การประปา การขนส่งสาธารณะ การไฟฟ้า และการเคหะเป็นสิ่งที่เหมาะสม นั่นก็หมายความว่าทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ดังกล่าวกำลังบอกว่า หลักการของตลาดที่ว่า “หนึ่งดอลลาร์ หนึ่งเสียง” อยู่เหนือหลักการ “หนึ่งคน หนึ่งเสียง” ของประชาธิปไตย (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในบท “พริก” และ “มะนาว”) และประการสุดท้าย ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์แต่ละทฤษฎีนั้นส่งผลต่อตัวแปรทางเศรษฐกิจแตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องความเท่าเทียม (ของรายได้หรือความมั่งคั่ง) (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในบท “ไก่”) หรือสิทธิทางเศรษฐกิจ (เช่นการต่อสู้ระหว่างแรงงานกับกลุ่มทุน หรือระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค) (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในบท “กระเจี๊ยบเขียว”) ซึ่งความแตกต่างของตัวแปรเหล่านี้ จะส่งผลต่อระดับความขัดแย้งในสังคม สังคมที่มีความเหลื่อมล้ำทางรายได้สูงหรือแรงงานมีสิทธิเสรีภาพน้อยมักจะเกิดการปะทะกันมากกว่า ไม่เพียงแต่ระหว่างคนที่มีอำนาจมากกับคนที่มีอำนาจน้อยกว่าเท่านั้น แม้แต่ในกลุ่มที่มีสิทธิประโยชน์ต่อกันแล้วด้วยตัวเอง การปะทะก็ยังเกิดขึ้นได้หากมีฝ่ายหนึ่งได้ประโยชน์น้อยกว่า สาเหตุก็เพราะพวกเขาต้องการแย่งชิงส่วนแบ่งของผลประโยชน์ที่มีอยู่ให้ได้มากที่สุดนั่นเอง

หากเข้าใจเช่นนี้แล้ว คุณก็คงเห็นได้ว่าเศรษฐศาสตร์นั้นส่งผลต่อพวกเราทุกคนในประเด็นที่เป็นพื้นฐานมากไปกว่านิยามที่ถูกกำหนดไว้อย่างแคบๆ เช่น รายได้ งาน และเงินบำนาญ นี่จึงเป็นเหตุผลว่าทำไมผมถึงเห็นว่ามันสำคัญนักที่เราทุกคนจะต้องเข้าใจหลักต่างๆ ของเศรษฐศาสตร์บ้าง ไม่ใช่แค่เพื่อปกป้องผลประโยชน์ของตัวเอง แต่ประเด็นที่สำคัญยิ่งกว่านั้นก็คือความเข้าใจในเรื่องเศรษฐศาสตร์จะทำให้เราสามารถสร้างสังคมที่อาศัยอยู่ให้เป็นสังคมที่ดีขึ้นทั้งต่อตัวเราและคนรุ่นหลังได้ต่างหาก

ทั้งนี้ เมื่อไรก็ตามที่ผมหยิบยกประเด็นนี้ขึ้นมา คนบางกลุ่มก็มักจะแย้งว่าเป็นเรื่องสำหรับ “ผู้เชี่ยวชาญ” ไม่ใช่คนธรรมดาอย่างเราๆ เสียหน่อย เพราะมันเป็นเนื้อหาทางเทคนิคที่เต็มไปด้วยศัพท์เฉพาะ สมการอันซับซ้อน และสถิติมากมาย ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องที่คนส่วนใหญ่ต้องมาสนใจหรอก

แต่คุณจะปล่อยให้มันเป็นแบบนั้นต่อไปจริงๆ หรือครับ คุณจะปล่อยให้ตัวเอง “จมอยู่ในความสิ้นหวังอันเจียบจัน” ในขณะที่สิ่งรอบตัวกำลังเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ ตามทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่คุณไม่เข้าใจจริงๆ หรือ ช่วยบอกผมหน่อยว่าคุณรู้สึกสบายใจกับโครงสร้างสังคมที่เป็นอยู่ตอนนี้หรือเปล่า แล้วแนวความคิดหรือนโยบายที่รัฐบาลของคุณใช้อยู่ทุกวันนี้มันตรงกับสิ่งที่คุณเชื่อที่สำคัญที่สุดสำหรับเราทุกคนหรือไม่ คุณเห็นว่าภาวะภาษีของบริษัทใหญ่ๆ ระดับโลกกับของคนงานทั่วไปนั้นเป็นธรรมแล้วไหม แล้วคุณรู้สึกหรือไม่ว่ารัฐบาลได้ทำทุกวิถีทางแล้วเพื่อที่จะช่วยให้เด็กทุกคนมีโอกาสประสบความสำเร็จในชีวิตเท่าๆ กัน และคำถามสุดท้าย คุณรู้สึกว่าคุณค่าที่สังคมของเรายึดถือได้ให้ความสำคัญกับการอยู่ร่วมกันของชุมชน การรับผิดชอบร่วมกัน และการมี

* นี่เป็น “วิถีของชาวอังกฤษ” ตามที่วงฟิงก์ฟลอยด์ (Pink Floyd) ได้ร้องไว้ในเพลง “Time” จากอัลบั้ม *The Dark Side of the Moon* แต่ผมก็เห็นว่าทุกวันนี้ คนชาติอื่น ๆ ก็คงรู้สึกกับชีวิตของตัวเองไม่แตกต่างจากชาวอังกฤษมากนักหรอกครับ

เป้าหมายร่วมกันมากพอแล้วหรือยัง ผมไม่คิดว่ามันเป็นอย่างนั้นนะ

เนื่องจากผมพยายามหว่านล้อมให้คุณสนใจเรื่องเศรษฐศาสตร์มาขนาดนี้แล้ว ดังนั้นผมก็คงไม่ปล่อยให้คุณต้องไปตามหาอ่านเพิ่มเติมเอาเอง ในหนังสือเล่มนี้ ผมจะพยายามทำให้เศรษฐศาสตร์เป็นเรื่องที่ง่ายขึ้นสำหรับคุณ โดยผมจะนำเสนอมันควบคู่กับเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร แต่ผมขอเตือนทุกท่านไว้ก่อนนะครับว่าเรื่องราวอาหารที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้ส่วนมากไม่ได้เกี่ยวกับสาขาเศรษฐศาสตร์อาหารซึ่งว่าด้วยการเพาะปลูก แปรรูป สร้างแบรนด์ ขาย ซื่อ และบริโภคอาหารแต่อย่างใด ประเด็นเหล่านี้ไม่ใช่ใจความสำคัญของเรื่องราวทางเศรษฐศาสตร์ที่ผมจะเล่าให้ทุกท่านฟัง แต่ถ้าสนใจจริงๆ คุณก็สามารถหาซื้อหนังสือทำนองนี้ได้ทั่วไปเลย เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารของผมจะคล้ายกับไอศกรีมที่แม่ของพวกคุณบางคนใช้เป็นสินบนเพื่อหลอกล่อให้คุณทานผักมากกว่า แต่ต่างกันตรงที่ว่าในหนังสือเล่มนี้ คุณจะได้อลิ้มรสไอศกรีมก่อนไปเจอกับผักใบเขียวพวกนั้น (เป็นข้อเสนอที่ยอดเยี่ยมไปเลยใช่ไหมละ!)

แต่ความจริงแล้วก็มีเฉพาะเนื้อหาบางส่วนเท่านั้นแหละครับ ที่เป็นแบบนั้น อันที่จริงเรื่องราวของอาหารในหนังสือเล่มนี้ไม่ได้เป็นสินบนจริงๆ ในความหมายที่ว่าสินบนคือสิ่งที่เราเสนอเพื่อให้ใครสักคนทำสิ่งที่พวกเขาไม่อยากทำหรอกครับ แม้ว่าการที่เหล่าคุณแม่ในประเทศที่มีภาษาอังกฤษเป็นภาษาแม่เสนอไอศกรีมให้ลูกๆ เพื่อให้เด็กๆ ยอมกินผักนั้นจะถือเป็นการติดสินบนจริงๆ เพราะพวกเธออยู่แก็งว่าผักมันเอ่อ ไม่อร่อย แต่เหล่าคุณแม่ชาวอินเดียน เกาหลี หรืออิตาเลียนนั้นใช้วิธีการติดสินบนกับลูกๆ น้อยกว่ามาก (และส่วนมากก็ไม่ต้องใช้เลย) เพราะว่าผักของพวกเธอน่าสนใจเสียยิ่งกว่าบรรดาบรอกโคลีต้ม ผักโขมต้ม หรือแครอทต้ม (ซึ่งเป็นสิ่งที่จอร์จ ดับเบิลยู. บุช อดีตประธานาธิบดีคนที่ 41 ของสหรัฐอเมริกาและยังเป็นนักกิจกรรมต่อต้านบรอกโคลีตัวยงเรียกว่า “บรอกโคลีสี่สั้ม”) ในวัฒนธรรมอาหารของประเทศเหล่านี้

ผักถือเป็นรางวัลในตัวเองอยู่แล้ว (ถึงอย่างนั้นเด็กส่วนมากก็ยังชอบไอศกรีมมากกว่าผักอยู่ดี) ในทำนองเดียวกัน เรื่องเล่าเศรษฐศาสตร์ของเราก็เป็นรางวัลในตัวเอง เพราะผมได้ปรุงรสให้กลมกล่อมกว่าปกติมาแล้ว โดยทำออกมาในหลายรูปแบบและสร้างรสชาติที่ซับซ้อนกว่าเรื่องเล่าทั่วๆ ไป ผมจะหยิบยกเรื่องที่คุณอื่นไม่พูดถึงขึ้นมา ผมจะใช้ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์มากกว่าหนึ่งทฤษฎี แต่มันยังจะอธิบายถึงความเกี่ยวข้องระหว่างนโยบายเศรษฐกิจต่อนัยทางการเมือง (หรือแม้กระทั่งนัยทางปรัชญา) ด้วย นอกจากนี้ผมก็จะพาคุณไปสำรวจความเป็นไปได้ของโครงสร้างทางเศรษฐกิจรูปแบบอื่นๆ ทั้งแบบที่มีอยู่จริงและในจินตนาการด้วย

ปกติผมเป็นคนชอบแบ่งอาหารที่ผมชอบให้เพื่อนๆ ได้ลิ้มลองอยู่แล้ว บางครั้งก็ผ่านการทำอาหารเหล่านั้นให้พวกเขาทาน ไม่ก็พาไปร้านอาหารที่ผมชอบ หรือแม้แต่เล่าเรื่องอาหารบางเมนูให้ฟังและนั่งน้ำลายสอไปด้วยกัน ซึ่งในวันนี้ผมก็อยากให้คุณผู้อ่านและเพื่อนทางปัญญาของผมได้รับรู้ถึงความพึงพอใจยามที่ผมได้ย่อย ผสมผสาน และหลอมรวมทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์หลายๆ ทฤษฎีเข้าด้วยกัน ซึ่งช่วยให้ผมเข้าใจว่าโลกดำเนินไปอย่างไร และเป็นเครื่องมือสำหรับการครุ่นคิดและลงมือสร้างโลกที่ดีขึ้นกว่าเดิม