

อาหารฟิวชั่น (Fusion Food) (2)

อาจารย์สุพัชรา ทรัพย์สินไธสาร

สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

เมื่อพูดถึงการฟิวชั่น (fusion) บางคนอาจจะคิดถึงอาหาร บางคนอาจจะนึกถึงแนวดนตรี หรือบางคนอาจจะเห็นภาพการรวมร่างของตัวละครจากการ์ตูนชื่อดังอย่างดราก้อนบอล แต่การฟิวชั่นเป็นมากกว่ากระบวนการผสมผสานเพียงอย่างเดียว เพราะการฟิวชั่นมีคุณสมบัติในการหลอมรวมสิ่งต่างๆ เพื่อสร้างสรรค์ 'สิ่งใหม่' ได้อย่างไม่รู้จบ

ที่มาที่ไปของการฟิวชั่น 'ฟิวชั่น' คำนี้มีรากมาจากภาษาละติน โดยแรกเริ่มเดิมทีมีความหมายว่าการไหลออก หรือ การละลาย ต่อมาในศตวรรษที่ 18 มีการนำคำนี้มาใช้ในความหมายที่กว้างมากขึ้นโดยแสดงถึงการหลอมรวมกันของสิ่งของสองสิ่ง (หรือมากกว่า) ซึ่งจะเป็นการรวมอะไรก็ได้ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งของที่เรารู้จักต้องได้ วัฒนธรรมของชาติต่างๆ หรือแม้กระทั่งแนวคิดที่แตกต่างกัน เพื่อทำให้เกิดสิ่งใหม่ และกลายเป็นคำว่า 'ฟิวชั่น' ในความหมายที่คนไทยใช้กันอย่างติดปากในปัจจุบัน

ในสังคมโลกยุคไร้พรมแดนนี้ การแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารทำได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย ผู้คนสามารถสื่อสารและเข้าถึงกันได้ง่ายขึ้น เทคโนโลยีเข้ามาช่วยทำให้การเชื่อมต่อระหว่างผู้คนที่อยู่ห่างกันคนละซีกโลกเกิดขึ้นได้แค่เพียงปลายนิ้วสัมผัส ผลที่ตามมาคือการแพร่กระจายของวัฒนธรรม (Cultural Diffusion) เช่น การแพร่กระจายของภาษา การแต่งกาย เทคโนโลยี สิ่งของเครื่องใช้ และความเชื่อ จากที่หนึ่งไปสู่อีกที่หนึ่งได้ง่ายและเร็วยิ่งขึ้น ทำให้เกิดการผสมผสาน แลกเปลี่ยน และหลอมรวมวัฒนธรรมจากหลายๆ ที่เข้าด้วยกัน จนกลายเป็นเทรนด์ของการฟิวชั่นทางด้านวัฒนธรรมที่ทำให้การดำเนินชีวิตของผู้คนมีความหลากหลายไม่จำเจ และเป็นการต่อยอดสิ่งที่มีอยู่แล้วไปสู่ความเป็นไปได้ใหม่ๆ อย่างไร้ขีดจำกัด

อาหารลูกครึ่งสิ่งที่เห็นชัดและจับต้องได้มากที่สุดจากเทรนด์การฟิวชั่นคงหนีไม่พ้นเรื่องของ 'อาหารฟิวชั่น' ซึ่งก็คืออาหารรูปแบบหนึ่งที่เป็นการผสมผสานกันระหว่างวัตถุดิบหรือวิธีการปรุงอาหารของอาหารสัญชาติหนึ่ง (หรือมากกว่า) มาประยุกต์ให้เข้ากับอาหารของอีกชาติหนึ่งจนได้เป็นเมนูใหม่ขึ้นมา และอาจจะกล่าวได้ว่าอาหารฟิวชั่นเป็น 'อาหารลูกครึ่ง' ที่เกิดมาจากการหลอมรวมวัฒนธรรมจากหลายๆ แห่งเข้าด้วยกัน

เวลานึกถึงอาหารฟิวชั่น หลายคนอาจนึกถึงอาหารที่ถูกเสิร์ฟอยู่ในร้านอาหารสุดหรูราคาแพงเท่านั้น แต่ในความเป็นจริงแล้วอาหารประเภทนี้สามารถพบได้ทั่วไปตั้งแต่ร้านอาหารตามสั่งหน้าปากซอยไปจนถึงภัตตาคารระดับมิชลิน 3 ดาว ยกตัวอย่าง เช่น สเปกเกตตีผัดซีเม่า ที่นำเอาเส้นสปาเก็ตตี้อันเป็นเมนูขึ้นชื่อของประเทศอิตาลี มาปรุงด้วยกรรมวิธีการผัดแบบจีน (แรกเริ่มเดิมทีใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว) โดยทำให้มีรสชาติแบบไทยๆ เป็นการหลอมรวมวัฒนธรรมไทย จีน ฝรั่งเศสเข้าด้วยกันได้อย่างลงตัว แต่พอได้ยินว่าเป็น 'สปาเก็ตตี้' หลายคนอาจมีภาพจำของการเป็นอาหารฝรั่งราคาแพง ร้านอาหารหลายๆ ร้านจึงดัดแปลงใช้เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (มีต้นกำเนิดจากประเทศญี่ปุ่น) ที่คนไทยคุ้นเคยมาใช้แทนเส้นสปาเก็ตตี้ จนได้ผลลัพธ์เป็นมาม่าผัดซีเม่าเมนูโปรดของใครหลายๆ คน สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความสามารถในสร้างสรรค์ และใช้จินตนาการให้เกิดประโยชน์ ทำให้เกิดเมนูใหม่ๆ ขึ้นมากมายไม่ว่าจะเป็นเมนูอย่างเบอร์เกอร์ข้าวเหนียวลาบ ซูชิน้ำพริกหนุ่ม พิซซาดัมย่ำกุ้ง หรือ สเต็กทีโบนย่างจิ้มแจ่ว ซึ่งล้วนมาจากการนำเมนูธรรมดาๆ มากมายร่างให้เป็นอาหารที่มี

หน้าตาและรสชาติแปลกใหม่ซึ่งสามารถต่อยอดไปได้โดยไม่รู้จักจบ ยกตัวอย่างร้านอาหารชื่อดังสัญชาติอเมริกัน อย่างแม็คโดนัลด์และเคเอฟซีที่มักจะมีเมนูพิเศษที่ยังต้องมีเมนูฟิวชันสำหรับประเทศไทยโดยเฉพาะอย่างข้าวกะเพรา ข้าวพะเนาง และ ข้าวยำไก่แซบ เอาไว้เอาใจผู้บริโภคชาวไทยที่ชื่นชอบความเผ็ดจัดจ้าน

ทำไมต้องฟิวชันรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพราะฉะนั้นในยุคที่ความแปลกใหม่ และความสร้างสรรค์ถูกให้ความสำคัญ การฟิวชันจึงเป็นสิ่งที่ตอบโจทย์วิถีชีวิตของผู้คนในยุคปัจจุบันได้อย่างลงตัว เพราะนอกจากจะทำให้หลุดพ้นจากกรอบความจำเจของการใช้ชีวิตแบบในอดีตแล้วยังสะท้อนถึงไลฟ์สไตล์ที่มีความโมเดิร์นแบบไม่ซ้ำใครอีกด้วย ในเชิงการตลาดการฟิวชันนับเป็นวิธีหนึ่งที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสิ่งที่มีอยู่ได้อย่างแนบเนียนและสร้างสรรค์ ยกตัวอย่างเช่นเทรนด์การออกกำลังกายแบบฟิวชันประเภท Fighting Aerobic ที่นำเอาท่าทางของศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวอย่างมวยไทยมาผสมผสานกับการเต้นแอโรบิกแบบตะวันตกได้อย่างลงตัว ทำให้เกิดความสนุกสนานในรูปแบบที่ดูแปลกใหม่ทันสมัยและเข้าถึงผู้คนได้มากขึ้น นับเป็นอีกกลยุทธ์ที่สามารถช่วยขยายฐานลูกค้า พร้อมทั้งเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการได้อย่างสร้างสรรค์

ฟิวชันหรือลอกเลียนแบบเมื่อความหมายของการฟิวชันคือการผสมผสานและหลอมรวม นั้นแปลว่าต้องมีการ 'หยิบยืม' เอาวัฒนธรรมจากหลายๆ แห่งมาใช้ ซึ่งกระบวนการหยิบยืมนี้อาจดูใกล้เคียงกับการ 'ลอกเลียนแบบ' แต่สิ่งหนึ่งที่ทำให้ฟิวชันเป็นมากกว่าการลอกเลียนแบบธรรมดาๆ คือความสามารถในการต่อยอดและสร้างสรรค์ให้เกิดสิ่งใหม่ขึ้น ไม่ใช่เพียงแค่นำเอาวัฒนธรรมของคนอื่นมาใช้แล้วจบกระบวนการเพียงแค่นั้น แต่การฟิวชันนับเป็นนวัตกรรมทางความคิดรูปแบบหนึ่งที่สามารถสานต่อลมหายใจของวัฒนธรรมและสิ่งที่มีอยู่เดิมผ่านกระบวนการตัดแปลงและผสมผสานด้วยความคิดสร้างสรรค์ ทำให้ผลลัพธ์ที่ได้แตกต่างไปจากเดิม อีกทั้งยังเข้ากับยุคสมัยและวิถีชีวิตของผู้คนได้ดียิ่งขึ้น

สร้างสรรค์หรือสูญเสีย หลายคนอาจมองว่าการฟิวชันทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมหายไป เนื่องจากผู้คนหันมาสนใจสิ่งใหม่มากขึ้น และอาจทำให้วัฒนธรรมที่ถูกมองว่าเป็น 'ของแท้' ถูกตัดแปลงและอาจสูญหายไปที่สุด จริงอยู่ที่ว่าเทรนด์การฟิวชันอาจสร้างความไม่พอใจให้กับกลุ่มคนที่ให้ความสำคัญกับความเป็นออริจินัล หรือความเป็น 'ของแท้' แต่การจะทำให้การฟิวชันอะไรก็ตามประสบความสำเร็จนั้น ต้องมาจากพื้นฐานความเข้าใจถึงแก่นของสิ่งที่จะนำมาตัดแปลงและผสมผสาน โดยคำนึงถึงความเข้ากันได้เป็นสำคัญ มิเช่นนั้นการฟิวชันก็จะไม่เกิดประโยชน์ เพราะสิ่งที่นำมาใช้มันเข้ากันไม่ได้และใช้ไม่ได้จริง ดังนั้นการฟิวชันที่ดีคือการผสมผสานและใช้จินตนาการเพื่อสร้างสรรค์ความดั้งเดิมให้ออกมาในรูปแบบใหม่ ต่อยอดรากเหง้าของวัฒนธรรมที่มี เพื่อปรับและผสมผสานให้เข้ากับวิถีชีวิตของผู้คนในยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป

เอกสารอ้างอิง

บทความ เทรนด์ฟิวชัน ผสานสิ่งดีๆ เข้ากับไลฟ์สไตล์ จาก 40plus.posttoday.com

บทความ อาหารไทย...ฟิลนี้ต้อง “ฟิวชัน” จาก matichon.co.th

บทความ Fusion จาก etymonline.com บทความ Fusion Cuisine and the Ascension of Cultural Cuisine จาก thegreatgastro.com (Published Date : 1 มี.ค. 2562)