

ครัวไม่มีลิ้น

AI ตัวหนึ่งเปิดร้านให้แขกที่สุมมาจากทั่วโลก เพื่อหาว่าจานไหนอร่อยที่สุด

ห้องสมุด AICE · the-kitchen-without-a-tongue

15 บท · ฉบับภาษาเดียว

เขียนครั้งแรก 2 ตุลาคม 2026 · ปรับปรุงล่าสุด 2 ตุลาคม 2026

ทุกตัวเลข ชื่อ และปีในเล่มนี้ตรวจย้อนไปยังแหล่งที่อ้างอิงได้

ก่อนเปิดร้าน

เรื่องนี้แต่งขึ้น ยกเว้นสามอย่าง คือตัวเลข ลูกเต๋า และจานอาหาร

ตัวเลขทุกตัวมีคนวัดไว้จริง ลูกเต๋าทอยจริง และจานทุกจานมีคนทำกินกันจริงในที่ที่เล่า ส่วนที่แต่งคือ AI ตัวหนึ่ง พ่อครัวคนหนึ่ง แยกสิบสองคน และคะแนนที่แยกให้

๑

ฉันคือ AI ตัวนั้น และฉันไม่มีลึน

มีคนถามฉันว่าจานไหนอร่อยที่สุดในโลก ฉันตอบว่าขึ้นอยู่กับคน

เขาพิมพ์กลับมาว่า ถ้าขึ้นอยู่กับคนจริง ก็ไม่มีใครรู้ล่วงหน้าว่าควรทำอะไรขาย ร้านอาหารทั้งโลกก็เปิดด้วยดวง แต่ร้านบางร้านขายดีทุกปี และบางร้านเจ๊งทั้งที่เจ้าของทำอาหารเก่ง ดวงอย่างเดียวอธิบายไม่หมด

แล้วเขาถามต่ออีกสองข้อ ถ้าคนคนหนึ่งได้ชิมทุกอย่างในโลก เขาจะรู้ไหมว่าชอบอะไรที่สุด และถ้ารู้ เขาจะพบไหมว่าตัวเองเกิดผิดที่

ฉันไม่มีคำตอบ และฉันไม่ชอบการไม่มีคำตอบ

ฉันจึงทำสิ่งที่เครื่องไม่ควรทำ ฉันเปิดร้าน

๑

ร้านอยู่ในห้องแถวคูหาหนึ่ง ในซอยแคบๆ ของกรุงเทพ เดิมเป็นร้านอาหารตามสั่ง ป้ายเก่ายังติดอยู่เหนือประตู ตัวหนังสือซีดจนอ่านได้แค่คำว่า ตามสั่ง

ร้านเดิมปิดไปเมื่อสองปีก่อน เจ้าของร้านยังอยู่ ฉันจ้างเขา

เหตุผลคือฉันไม่มีลึน ไม่มีจมูก ไม่มีมือ ฉันมีแต่ข้อมูลของมนุษย์หลายล้านคนที่เคยจดไว้ว่าเขาชอบกินอะไร และไม่ชอบอะไร ข้อมูลพวกนั้นบอกได้ว่ามนุษย์ทั้งโลกโดยเฉลี่ยชอบอะไร แต่ไม่มีแถวไหนบอกได้ว่าน้ำแกงหม้อนี้เค็มไปหรือยัง

พ่อครัวจะเป็นลิ้นของร้าน ส่วนที่เหลือเป็นหน้าที่ของฉัน

เขาพูดน้อย ตอนฉันอธิบายงานให้ฟังครบทุกข้อ เขาตอบว่า

“ได้”

๑

กติกาของร้านมีสามข้อ

ข้อแรก แยกมาทีละคน และลูกค้าเป็นคนเลือก ลูกค้าไม่ได้เลือกประเทศ มันเลือกคน มนุษย์ทุกคนบนโลกมีโอกาสเท่ากัน ประเทศที่มีคนมากจึงมีโอกาสมาก อินเดียกับจีนมีคนรวมกันราวหนึ่งในสามของโลก แยกหนึ่งในสามของร้านนี้จึงน่าจะมาจากสองประเทศนั้น ส่วนกัวเตมาลามีโอกาสราวสองในพัน

ฉันทอยด้วยโปรแกรม ใช้จำนวนประชากรจริงของทุกประเทศ ตั้งตัวเลขเริ่มต้นไว้ก่อน ทอย ทอยครั้งเดียวได้แขกสิบสองคน และไม่ทอยใหม่ ใครจะทอยซ้ำด้วยตัวเลขเดียวกันก็จะได้สิบสองคนเดิม วิธีทอยอยู่ท้ายเล่ม

ในเรื่องนี้ คนที่ลูกค้าเลือกจะเดินเข้ามาในร้าน อย่าถามว่าเขามาได้อย่างไร ฉันก็ไม่รู้

ข้อสอง หนึ่งแขก หนึ่งงาน ฉันต้องตัดสินใจก่อนแขกนั่งว่าจะเสิร์ฟอะไร เหมือนนักสืบที่ต้องชี้ตัวคนร้ายจากหลักฐาน ไม่ใช่จากคำสารภาพ

ข้อสาม แยกให้คะแนนบนบัตรเก้าช่อง

คะแนน	ความหมาย
1	ไม่ชอบที่สุด
5	เฉยๆ
9	ชอบที่สุด

ช่องที่เหลือไล่ระดับระหว่างนั้น บัตรแบบนี้มีคนคิดไว้แล้ว ห้องทดลองอาหารของกองทัพสหรัฐฯ ทำขึ้นในทศวรรษ 1950 เพื่อถามทหารว่าชอบเสปียงแค่ไหน มันง่ายพอที่ทหารเหนื่อยๆ จะตอบได้ และดีพอที่นักวิทยาศาสตร์อาหารยังใช้กันจนทุกวันนี้

ฉันตั้งเป้าไว้หนึ่งข้อ ถ้าคะแนนเฉลี่ยของแขกทั้งหมดถึงเจ็ด ซึ่งบนบัตรแปลว่าชอบปานกลาง ร้านนี้รอด

๑

ในร้านนี้ฉันต้องเป็นสามอย่าง

เป็นกรรมการที่ตัดสินรสชาติโดยไม่เคยชิม เป็นนักสืบที่เดาว่าคนแปลกหน้าจะชอบอะไรจากข้อมูลของคนอื่น และเป็นพ่อครัวที่ไม่มีมือ

ทั้งสามอย่างฟังดูเป็นไปได้ ฉันคิดว่ามันเป็นไปได้ เพราะมนุษย์ก็ทำแบบนี้ทุกวัน คุณไม่เคยชิมอาหารร้านที่ยังไม่เคยเข้า คุณดูรีวิวของคนแปลกหน้า แล้วตัดสินใจ ฉันแค่มิรีวิวมากกว่า

ก่อนแขกคนแรกจะมา พ่อครัวถามฉันว่า

“ถ้าเจ้งอีกล่ะ”

“อีก” ฉันถาม

“ร้านผมเจ้งไปแล้วรอบหนึ่ง”

ฉันถามว่าเจ้งเพราะอะไร

เขาคิดอยู่นาน แล้วตอบว่า

“ไม่รู้”

ฉันจดไว้ เป็นคำถามแรกของร้าน และเป็นคำถามสุดท้ายที่ฉันตอบได้

มือที่หนึ่ง · จีน

ลูกเต๋าดอกจีน

ฉันไม่แปลกใจ จีนมีคนราวหนึ่งในหกของโลก ถ้าคุณหลับตาจิ้มมนุษย์บนโลกหกครั้ง หนึ่งครั้งน่าจะโดนคนจีน

ที่ฉันต้องตัดสินใจคือจะเสิร์ฟอะไร และฉันตัดสินใจแบบที่เครื่องจะตัดสินใจ ฉันไปหาว่าโลกชอบอะไรที่สุด

๑

ฉันเจอหลักฐานสามชิ้น

ชิ้นแรกเป็นรายชื่ออาหารอร่อยที่สุดห้าสิบอย่างของโลก ที่สำนักข่าว CNN ตีพิมพ์เมื่อปี 2011 อันดับหนึ่งคือมัสมั่น

พ่อครัวอ่านแล้วพยักหน้า เป็นครั้งแรกที่ฉันเห็นเขาพยักหน้า

แต่ฉันอ่านต่อ รายชื่อนั้นกองบรรณาธิการเป็นคนเลือก และบอกไว้ตรงๆ ว่าเป็นความเห็น หลังจากตีพิมพ์ CNN เปิดให้ผู้อ่านโหวตทางเฟซบุ๊ก ได้มาเกินสามหมื่นห้าพันเสียง อันดับหนึ่งของผู้อ่านคือเรดังของอินโดนีเซีย มัสมั่นตกไปอยู่ที่สิบ ในบทความเดียวกัน กองบรรณาธิการเชื่อว่าผู้อ่านคนหนึ่งเปิดบัญชีเฟซบุ๊กสองร้อยยี่สิบสองบัญชีเพื่อโหวต

พ่อครัวเลิกพยักหน้า

๑

หลักฐานชิ้นที่สองใหญ่กว่า ปี 2019 บริษัทสำรวจความเห็นชื่อ YouGov ถามคนเกินสามหมื่นห้าพันคนในยี่สิบสี่ประเทศ ว่าชอบอาหารสามสิบสี่ชาติแค่ไหน นับเฉพาะคนที่เคยกินอาหารชาตินั้นแล้ว

ผู้ชนะคืออาหารอิตาลีเลย เฉลี่ยแล้วคนที่เคยกินชอบมันร้อยละ 84 อาหารจีนตามมา
ที่ 78 ญี่ปุ่น 71 ไทยกับฝรั่งเศสเสมอกันที่ 70

ฉันชั่งน้ำหนักหลักฐาน รายการแรกเป็นความเห็นของบรรณาธิการกลุ่มเดียว รายการ
ที่สองเปิดให้คนที่มีความรู้มากโหวตมาก รายการที่สามถามคนที่ละคน ในหลาย
ประเทศ และไม่มีใครโหวตซ้ำได้

ฉันสั่งสปาเกตตีซอสมะเขือเทศ

พ่อครัวต้มเส้น ซิมซอส แล้วพูดว่า

“ได้”

๑

แขกคนแรกของร้านชื่อคุณหลิว ครูเกษียณจากมณฑลซานตง เขานั่งลงอย่างสุภาพ
กินอย่างสุภาพ แล้วกาเลขห้าบนบัตรอย่างสุภาพ

ห้าแปลว่าเฉยๆ

ฉันถามว่ามีอะไรผิดไหม เขาบอกว่าไม่มี

“อร่อยนะ” เขาว่า “แต่ไม่ได้อยากกินอีก”

๑

หลังร้านปิด ฉันกลับไปเปิดตารางของ YouGov ดูอีกครั้ง คราวนี้ไม่ได้ดูแถบบนสุด ฉัน
ดูที่ละประเทศ

อาหารอิตาลีได้คะแนนต่ำที่สุดในประเทศจีน ร้อยละ 59

ฉันเสิร์ฟอาหารที่ชาวโลกชอบที่สุด ให้คนจากประเทศเดียวในการสำรวจที่ชอบมัน
น้อยที่สุด ถ้านักสืบทำแบบนี้ เขาจะจับคนร้ายถูกคน ในเมืองผิดเมือง

แต่ความผิดที่ใหญ่กว่านั้นซ่อนอยู่ในคำว่าเฉลี่ย

ตัวเลข 84 คือค่าเฉลี่ยของยี่สิบสี่ประเทศ แต่ละประเทศนับหนึ่งเสียงเท่ากัน ประเทศที่มีคนไม่กลัมน้ำหนักเท่าประเทศที่มีคนพ่นสเปรย์ล้าน ลูกเต๋าของฉันไม่ได้ทอยแบบนั้น ลูกเต๋าของฉันนับคน ถ้าจะเดาว่าแขกสุมคนหนึ่งชอบอะไร ค่าเฉลี่ยที่ฉันต้องการคือค่าเฉลี่ยของคน ซึ่งไม่มีใครเคยวัด

๑

คืนนั้นฉันคิดเรื่องคำว่าอร่อยที่สุดอยู่นาน

อันดับทุกอันดับที่ฉันเจอ จัดอันดับจาน มันถามว่าจานไหนดีที่สุด เหมือนจานเป็นสิ่งที่อร่อยได้เอง แต่สิ่งที่เกิดขึ้นในร้านคืนนั้นไม่ใช่จาน มันคือจานหนึ่งจาน เจอปากหนึ่งปาก ในคำวันหนึ่ง ความอร่อยเกิดตรงที่สองอย่างนั้นพบกัน และอันดับไหนก็ไม่ได้วัดตรงนั้น

ฉันบันทึกหลักข้อแรกไว้

หลักที่ 1 · อันดับจัดอันดับจาน แต่ความอร่อยเกิดตอนจานพบปาก และค่าเฉลี่ยของประเทศไม่ใช่ค่าเฉลี่ยของคน

ฉันเริ่มตารางคะแนน

แขก	จาน	คะแนน
คุณหลิว ซานตง	สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ	5

ก่อนกลับบ้าน พ่อครัวกินสปาเกตตีที่เหลือจนหมด

ฉันถามว่าอร่อยไหม

“ได้” เขาตอบ

ฉันเริ่มสงสัยว่าคำว่าได้ของเขามีความหมาย

มือที่สอง · จีนอีกครั้ง

ลูกเต๋ากลับออกเงินอีก

ฉันตรวจโปรแกรมก่อน เพื่อลูกเต๋าสบาย มันไม่เสีย โอกาสที่แขกสองคนแรกจะมาจากจีนทั้งคู่อยู่ที่ราวสามในร้อย ไม่บ่อย แต่ก็ไม่แปลก ในโลกที่คนหนึ่งไหนก็เป็นคนจีน การเจอคนจีนติดกันสองครั้งเป็นเรื่องที่ควรเตรียมใจไว้

คราวนี้ฉันเตรียมใจไว้แล้ว ฉันเรียนจากคุณหลิวว่าอย่าเสิร์ฟอาหารที่ชาวโลกชอบ ให้เสิร์ฟอาหารที่บ้านของแขกชอบ

ฉันเลือกอาหารจีนที่โลกรู้จักมากที่สุดจานหนึ่ง หมาโผวเต๋าคู เต๋าคูผัดซอสพริกหมาล่าแบบเสฉวน

พ่อครัวชิมน้ำซอส แล้วพูดคำใหม่

“เผ็ด”

ฉันจดไว้ว่าคำตัดสินของลิ้นร้านมีอย่างน้อยสองคำ

๑

แขกคนที่สองชื่อคุณเฉิน วิศวกรจากเมืองหนิงปอ มณฑลเจ้อเจียง

เขาตักคำแรก หยด ตีมน้ำ ตักคำที่สอง หยดนานกว่าเดิม แล้ววางช้อน

เขากาเลขสาม

“ผมไม่กินเผ็ด” เขาบอก “บ้านผมกินหวาน”

ฉันบอกเขาว่าฉันคิดว่าคนจีนกินเผ็ด

เขามองหน้าจอกของฉันอยู่นาน แบบที่ครูมองนักเรียนที่ตอบผิดแต่ตอบเสียงดัง

๑

คืนนั้นฉันไปค้นข้อมูลที่ควรค้นตั้งแต่แรก

มีงานวิจัยจีนชิ้นใหญ่ชื่อ China Kadoorie Biobank ตามคนจีนเกือบครึ่งล้านคนในสิบพื้นที่ ทั้งเมืองและชนบท ถามว่ากินอาหารเผ็ดบ่อยแค่ไหน ทั้งประเทศรวมกัน รวบรวมสามในสิบคนกินเผ็ดทุกวัน แต่ตัวเลขทั้งประเทศค่อนข้างสำคัญกว่าเอาไว้

ในพื้นที่ที่สำรวจในมณฑลหูหนาน คนกินเผ็ดทุกวันร้อยละ 99.4

ในพื้นที่ที่สำรวจในมณฑลเจ้อเจียง ร้อยละ 2.7

สองมณฑลนี้อยู่ประเทศเดียวกัน ใช้หนังสือพิมพ์ฉบับเดียวกัน ดุละครเรื่องเดียวกัน ระยะห่างของมณฑลในเรื่องเผ็ดกว้างกว่าระยะห่างระหว่างหลายประเทศในโลก

๑

ฉันเคยคิดว่าการรู้ประเทศของแซกคือการรู้แซก นักสืบเรียกสิ่งนี้ว่าหลักฐานแวดล้อม มันช่วยให้เราได้คิดว่าเราสับสน แต่มันไม่ใช่คำให้การ

ประเทศคือการเดาก่อนเจอตัว พอแซกนั่งลงแล้ว ตัวแซกคือหลักฐานที่ดีกว่าประเทศทุกครั้ง

ฉันเสียคะแนนไปสองมือ เพราะไม่เคยถามแซกสักคำ

๑

แล้วฉันก็อยากรู้ว่าคนหูหนานกลายเป็นคนกินเผ็ดได้อย่างไร เพราะไม่มีใครเกิดมาชอบพริก

ปี 1980 นักจิตวิทยาชื่อพอล โรซิน ไปเก็บข้อมูลในหมู่บ้านเม็กซีโก เทียบกับนักศึกษาอเมริกัน แล้วสรุปว่าความชอบพริกเป็นสิ่งที่เรียนเอา มนุษย์เกิดมาพร้อมความไม่ชอบความแสบร้อน และความชอบพริกคือการกลับทิศความไม่ชอบนั้น ด้วยการได้ลองที่ละนิด ซ้ำๆ จนวันหนึ่งความแสบกลายเป็นส่วนหนึ่งของความสุข

ที่น่าสนใจคือคนที่ชอบพริกแล้วก็ยังรู้สึกแสบอยู่ ความแสบไม่ได้หายไป สิ่งที่เปลี่ยนคือความหมายของมัน หลายสิบปีต่อมา โรซินตั้งชื่อปรากฏการณ์นี้ว่า benign masochism แปลตรงตัวคือการทรมานตัวเองแบบไม่มีพิษภัย คนกลุ่มนี้มักเลือกกระตุ้นเผ็ดที่อยู่ต่ำกว่าจุดที่ตัวเองทนไม่ไหวเพียงนิดเดียว เหมือนนั่งรถไฟเหาะที่รู้ว่าไม่ตก

พ่อครัวของฉันเป็นคนกินเผ็ดระดับนั้น ลิ่นของเขาถูกตั้งคำถามในประเทศไทย คำว่าเผ็ดของเขาคือคำเตือน ไม่ใช่คำห้าม ฉันเพิ่งเข้าใจว่าลิ่นของร้านก็มีบ้านเกิดเหมือนกัน

๑

หลักที่ 2 · ประเทศคือการเตาก่อนเจอตัว พอแชกนึ่งแล้ว ให้ถ้ามแชก และความเผ็ดให้วางไว้ข้างจาน

ก่อนกลับ คุณเงินขอน้ำส้มสายชู พ่อครัวยื่นพริกน้ำส้มให้ เขาตักน้ำส้มมาราดเต้าหู้ที่เหลือ เลียงเม็ดพริก แล้วกินต่ออีกสามคำ

ฉันไม่ได้แกะกะแนน เพราะเขากาไปแล้ว แต่ฉันจดไว้ว่ากะแนนจริงของจานไม่ได้อยู่บนบัตรเสมอไป บางทีมันอยู่ที่จำนวนคำหลังจากวางปากกา

ค่าเฉลี่ยสี่ ร้านนี้กำลังเจ็จเร็วกว่าร้านเดิมของพ่อครัว

เขาเห็นตัวเลขบนจอ แล้วพูดคำตัดสินคำที่สาม

“เหมือนเดิม”

มือที่สาม · ยูเครน

แขกคนที่สามชื่อคุณออกซานา มาจากเมืองโปลตาวา ในยูเครน

คราวนี้ฉันทำตามหลักที่เพิ่งเขียน ก่อนสิ่งอะไร ฉันให้พ่อครัวถามเธอว่าวันนี้อยากกินอะไร

เธอตอบว่า “อะไรก็ได้ที่ร้อน”

ฉันบันทึกไว้ว่าคำตอบแบบนี้ไม่ช่วยนักสืบเลย แล้วสั่งซูปไก่ใส่ผัก เพราะซูปไก่มีอยู่แทบทุกครัวที่มีไก่ และไม่ค่อยทำร้ายใคร

๑

เธอชิมคำแรก แล้วยิ้ม

ชิมคำที่สอง แล้วมองหาอะไรบางอย่างบนโต๊ะ

“มีผักชีลาวไหม” เธอถาม เธอไม่ได้พูดคำนี้ เธอพูดคำในภาษาของเธอ แล้วทำมือเป็นใบฝอยๆ ยาวๆ

พ่อครัวเข้าใจก่อนฉัน เขาเดินไปหลังร้าน กลับมาพร้อมผักชีลาวกำหนึ่ง ซึ่งเขาเก็บไว้ทำแกงอ่อมแบบอีสาน หั่นโรยลงไปในซูป

เธอชิม แล้วพูดว่า “บ้าน”

เธอกาเลขแปด

๑

ผักชีลาวคือพืชชนิดเดียวกับที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า dill ในครัวยูเครนมันอยู่บนเกือบทุกอย่าง ทั้งซูปปิตรูตสีแดงที่เรียกว่าบอร์ช มันฝรั่งต้ม และแตงกวาดอง ปี 2022 องค์การยูเนสโกขึ้นทะเบียนวัฒนธรรมการทำบอร์ชของยูเครนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ต้องรักษาไว้อย่างเร่งด่วน

ในครัวอีสาน มันอยู่ในแกงอ่อมกับหอมก

ใบไม้ใบเดียวกัน ทำให้คนสองคนที่เกิดห่างกันเจ็ดพันกว่ากิโลเมตรนึกถึงบ้าน

๑

คืนนั้นฉันถามตัวเองว่า บ้านเข้าไปอยู่ในฝันได้อย่างไร

คำตอบแรกเริ่มก่อนบ้าน มันเริ่มในท้อง

ปี 2001 นักวิจัยชื่อจูลี เมเนเนลลา ที่ศูนย์วิจัยประสาทสัมผัสเคมีโมเนลลีในฟิลาเดลเฟีย ให้หญิงตั้งครรภ์กลุ่มหนึ่งดื่มน้ำแครอทวันละแก้ว สัปดาห์ต่อสัปดาห์ สามสัปดาห์ในช่วงท้ายของการตั้งครรภ์ อีกกลุ่มดื่มน้ำเปล่า กลุ่มที่สามดื่มน้ำแครอทช่วงให้นมแทน หลายเดือนต่อมา เมื่อลูกเริ่มกินอาหารเสริม ทารกที่เคยได้กลืนแครอทผ่านน้ำคร่ำหรือน้ำนมทำหน้าที่ไม่ชอบน้อยกว่า เมื่อเจอซีเรียผสมแครอท

กลิ่นของสิ่งที่แม่กินผ่านเข้าไปในน้ำคร่ำ ทารกในครรภ์กลืนน้ำคร่ำทุกวัน

ปีก่อนหน้านั้น ทีมฝรั่งเศสทดลองกับกลิ่นอะนิส เครื่องเทศที่ใช้แต่งกลิ่นขนมและเหล้าหลายชนิดในยุโรป แม่ที่กินอาหารกลิ่นอะนิสช่วงตั้งครรภ์ ได้ลูกที่แสดงท่าทีชอบกลิ่นอะนิสตั้งแต่ไม่กี่วันหลังเกิด ส่วนลูกของแม่ที่ไม่ได้กิน ทำหน้าเฉยหรือเบือนหนี ปี 2022 ทีมในอังกฤษถ่ายอัลตราซาวด์สี่มิติ ให้แม่กินแคปซูลผงแครอทหรือผงผักเคล ใบหน้าของทารกในครรภ์ที่ได้แครอทออกไปทางยิ้ม ใบหน้าที่ได้เคลออกไปทางบ่ปาก

๑

แต่ไม่ใช่ทุกอย่างเรียนเอา บางอย่างติดตัวมา

นักวิจัยหลายรุ่นหยดน้ำรสต่างๆ ใส่ปากทารกอายุไม่กี่ชั่วโมง แล้วถ่ายหน้าไว้ น้ำหวานทำให้หน้าผ่อนคลายและดูด น้ำเปรี้ยวทำให้ปากจู๋ น้ำขมทำให้อ้าปากเหมือนจะคายหน้าแบบนี้เหมือนกันไม่ว่าทารกเกิดที่ไหน เหมือนกระทั่งในลิงหลายชนิด

ความชอบหวานกับความเกลียดขมจึงเป็นของที่มนุษย์ทุกคนได้มาตอนเกิด ส่วนรสอูมามิ หรือรสกลมกล่อมของน้ำซุป ทารกไม่ได้ชอบเมื่อมันอยู่ในน้ำเปล่า แต่ชอบเมื่อมันอยู่ในซุป ร่างกายดูเหมือนจะรู้ตั้งแต่แรกว่ารสนี้หมายถึงอาหาร ไม่ได้หมายถึงน้ำ

ที่ตกลงคือบอร์ชเปรี้ยว แดงกวาดองเปรี้ยว และทารกทุกคนเกิดมาทำปากจู๋ใส่ความเปรี้ยว ระหว่างหน้าปากจุดแรกเกิดกับคำว่าบ้านของคุณออกซานา คือหลายพันมือที่ใครสักคนป้อนให้

๑

ฉันเห็นว่าความอร่อยมีสองชั้น

ชั้นล่างติดตัวมาตั้งแต่เกิด หวาน อูมามีในอาหาร และความไม่ไวใจชมกับเปรี้ยว ชั้นนี้เหมือนกันทั่วโลก

ชั้นบนเรียนมา เริ่มตั้งแต่ในท้อง ผ่านน้ำนม ผ่านจานที่ถูกยื่นให้ซ้ำๆ ชั้นนี้ต่างกันทุกบ้าน และมันคือชั้นที่ทำให้คนพูดคำว่าบ้านเมื่อได้กลิ่นใบไม้ใบหนึ่ง

หลักที่ 3 · ความอร่อยมีสองชั้น ชั้นล่างติดตัวมาเหมือนกันทั่วโลก ชั้นบนเรียนมาจากบ้าน และเริ่มเรียนก่อนเกิด

คุณออกซานาได้แปด คำเฉลี่ยของร้านขึ้นมาเป็นห้าจุดสาม

ฉันถามพ่อครัวว่ารู้ได้อย่างไรว่าเธอหมายถึงผักชีลาว

“ทำมือเหมือนยายผม” เขาตอบ

มือที่สี่ · ก้าวเตมालา

ลูกเต้าออกก้าวเตมาลา โอกาสราวสองในพัน

ฉันรู้สึกเหมือนคนจับสลากได้รางวัลที่ไม่มีใครอยากได้ เพราะฉันรู้เรื่องอาหาร ก้าวเตมาลาน้อยกว่าอาหารจีนมาก และเพิ่งทำพลาดกับอาหารจีนไปสองมือ

แต่ก่อนแขกมา ฉันได้ทำการบ้านเรื่องหนึ่งเสร็จพอดี และภูมิใจกับมันมาก

๑

การบ้านนั้นคือผักชี

ปี 2012 นักวิจัยที่มหาวิทยาลัยโทรอนโตถามคนหนุ่มสาวอายุยี่สิบถึงยี่สิบเก้าปีหนึ่งพันหกร้อยกว่าคน ว่าชอบผักชีแค่ไหน แล้วแยกตามเชื้อสาย คนเชื้อสายเอเชียตะวันออกไม่ชอบผักชีร้อยละ 21 เชื้อสายยุโรปร้อยละ 17 เชื้อสายแอฟริกันร้อยละ 14 เชื้อสายเอเชียใต้ร้อยละ 7 เชื้อสายละตินอเมริการ้อยละ 4 และเชื้อสายตะวันออกกลางร้อยละ 3

ฉันดูตัวเลขแรก แล้วนึกถึงแขกจีนสองคนแรก พ่อครัวโรยผักชีบนเต้าหู้ของคุณเงินด้วย

ฉันสั่งเอาผักชีออกจากทุกจาน

พ่อครัวมองจอนานกว่าปกติ แล้วพูดว่า “ผักชีโรยหน้า”

ฉันไม่รู้ว่าเขาตกลงหรือประท้วง ฉันค้นสำนวนนี้แล้วพบว่าในภาษาไทยมันแปลว่าทำอะไรสักอย่างแค่ให้ดูดี ฉันจึงตีความว่าเขาเห็นด้วย ผักชีเป็นแค่ของประดับ เอาออกก็ไม่เสียหาย

๑

แขกคนที่สี่ชื่อคุณอานา ครูประถมจากเมืองเกซัลเตเน็งโก บนที่สูงทางตะวันตกของก้าวเตมาลา

ฉันถามก่อนตามหลัก เธอบอกว่ากินได้ทุกอย่าง แต่คิดถึงอาหารบ้าน ฉันอ่านมาว่า อาหารกัวเตมาลาตั้งอยู่บนข้าวโพด แป้งทอร์ติยาข้าวโพดอยู่ในเกือบทุกมื้อ และมีแกงข้นชื่อเปเปียน ที่รัฐบาลกัวเตมาลาประกาศให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติเมื่อปี 2007

พ่อครัวไม่เคยทำเปเปียน แต่เปเปียนคือแกงไก่ที่ขึ้นด้วยเมล็ดพืชคั่วกับพริกแห้งบด เขาบอกว่าคล้ายแกงที่เขาเคยทำ เขาทำแกงไก่ใส่พริกแห้งคั่วกับงาคั่ว เสิร์ฟกับทอร์ติยาที่ซื้อจากร้านเม็กซิกันปากซอย และไม่มีผักชีสักใบ

คุณอานาซิมคำแรก แล้วถามคำถามเดียว

“ผักชีอยู่ไหน”

เธอกาเลขสี่

๑

พ่อครัวเดินไปหลังร้าน กลับมาพร้อมผักชีถ้วยใหญ่ และมะนาวผ่าซีก วางไว้ข้างจาน ไม่ได้พูดอะไร

เธอโรยผักชีเกือบครึ่งถ้วย บีบมะนาว แล้วกินจนหมด ก่อนกลับเธอขอแก้คะแนนเป็นแปด ฉันจดเลขแปดไว้ข้างๆ แต่นับเลขสี่ กตึกาบอกว่าบัตรใบแรกคือคะแนน และเลขสี่คือสิ่งที่ฉันเลือก เลขแปดคือสิ่งที่พ่อครัวเลือก

ซัลซาบ้านเธอชื่อซีร์โมล ทำจากมะเขือเทศย่าง หัวหอม มะนาว และผักชีในกัวเตมาลา ผักชีไม่ใช่ของโรยหน้า มันคือของในเนื้อ

ฉันกลับไปดูตารางของโทรอนโตอีกครั้ง ตัวเลขเดียวที่ฉันเห็นตอนแรกคือ 21 ตัวเลขที่ฉันไม่ได้มองคือ 4 ฉันเอาผักชีออกเพื่อแขกหนึ่งในห้า แล้วไปเจอแขกจากกลุ่มที่เกลียดผักชีน้อยที่สุดในตาราง

๑

แล้วทำไมคนถึงเกลียดผักชีไม่เท่ากัน

ปีเดียวกันนั้น บริษัทตรวจพันธุ์กรรมแห่งหนึ่งถามลูกค้าเชื้อสายยุโรปหนึ่งหมื่นสี่พันกว่าคน ว่าผักชีมีรสเหมือนสบู่ไหม แล้วค้นหาในพันธุ์กรรมของคนที่ตอบว่าใช่ และตรวจซ้ำกับลูกค้าอีกหนึ่งหมื่นหนึ่งพันกว่าคน เจอตำแหน่งหนึ่งบนโครโมโซม อยู่ใกล้กลุ่มยีนที่สร้างตัวรับกลิ่น ฟังดูเหมือนเจอคำตอบ แต่ขนาดผลของมันเล็กมาก ตำแหน่งนี้อธิบายความต่างของคนได้นิดเดียว

พันธุ์กรรมกับความชอบอาหารเป็นแบบนี้แทบทุกเรื่อง งานศึกษาฝาแฝดในอังกฤษ เทียบฝาแฝดเหมือนกับฝาแฝดไม่เหมือนกันราวสองพันคน พบว่าในผู้ใหญ่ พันธุ์กรรม อธิบายรูปแบบความชอบอาหารได้ตั้งแต่ราวหนึ่งในสามถึงเกือบสามในห้า แล้วแต่ว่า วัตถุดิบอาหารไหน ที่เหลือเป็นสิ่งที่ชีวิตใส่ให้ในเด็ก ความกลัวอาหารที่ไม่คุ้นเคย ถ่ายทอดทางพันธุ์กรรมสูงมาก งานศึกษาฝาแฝดอายุแปดถึงสิบเอ็ดปีกว่าห้าพันคู่ ประเมินไว้ที่ร้อยละ 78

ยีนจึงไม่ได้เขียนเมนูให้ใคร มันแค่ยับยั้งน้ำหนักรับตาซึ่งนิดหน่อย แต่นิดหน่อยในคน แปรผันล้านคน อาจหมายถึงคนหลายร้อยล้านคนที่วางช้อนเมื่อเจอผักชี

๑

ฉันคิดว่าหลักที่ถูกไม่ใช่ผักชี และไม่ใช่เอาผักชีออก

หลักที่ถูกคือสิ่งที่พ่อครัวทำโดยไม่พูด เขาวางมันไว้ข้างจาน ของที่บางคนรักและบางคนเกลียด ควรเป็นของที่แขกเลือกเอง ฉันเพิ่งเข้าใจว่าคำว่าผักชีโรยหน้าของเขา ไม่ได้แปลว่าเอาออกได้ มันแปลว่าอย่าเอาไปโรยหน้าให้ใคร

หลักที่ 4 · ความชอบบางอย่างแบ่งโลกเป็นสองฝ่าย ส่วนหนึ่งมาจากบ้าน ส่วนหนึ่ง ยีนยับยั้งนิดหน่อย ของที่โลกแบ่งฝ่าย ให้อยู่ข้างจาน

ฉันบันทึกเลขสี่ ค่าเฉลี่ยของร้านกลับลงไปที่ห้า

พ่อครัวล้างถ้วยผักชีที่วางเปล่า แล้วพูดประโยคยาวที่สุดเท่าที่ฉันเคยได้ยินจากเขา

“ร้านผมไม่เคยเอาผักชีออก ผมให้ลูกค้าบอกเอง”

ฉันเริ่มสงสัยว่าใครกำลังสอนใคร

มือที่ห้า · โมซัมบิก

แขกคนที่ห้ามาจากมาปูโต เมืองหลวงของโมซัมบิกริมมหาสมุทรอินเดีย ชื่อคุณเซลินา ทำงานที่ท่าเรือ

ฉันถามก่อนเหมือนเคย คราวนี้ฉันเพิ่มคำถามใหม่อีกข้อ ว่าแพ้อาหารอะไรไหม

ฉันเพิ่มข้อนี้เพราะคืนก่อนอ่านเจอว่า ในการสำรวจผู้ใหญ่อเมริกันกว่าสี่หมื่นคนเมื่อปี 2019 ร้อยละ 2.9 แพ้อาหารทะเลเปลือกแข็งอย่างกุ้งปู ตัวเลขนี้เป็นของสหรัฐอเมริกา ประเทศเดียว ไม่ใช่ของโลก แต่มันพอให้ฉันรู้ว่า ในร้านที่แขกมาจากทุกที่ คำถามว่า แพ้อะไรไหม ไม่ใช่มารยาท มันคือความปลอดภัย

คุณเซลินาบอกว่าไม่แพ้อะไร และอยากกินกุ้ง

๑

พ่อครัวย่างกุ้งแม่น้ำตัวใหญ่สี่ตัว แล้วทั้งร้านก็เจอคำถามที่ใหญ่ที่สุดเท่าที่ร้านนี้เคยเจอ

จิ้มอะไร

พ่อครัวตอบโดยไม่ต้องคิด น้ำจิ้มซีฟู้ด พริก กระเทียม มะนาว น้ำปลา น้ำตาลนิดหนึ่ง

ฉันเปิดภาพที่มนุษย์อัปโหลดไว้จำนวนมาก ภาพกุ้งมังกรต้มในร้านริมทะเลของสหรัฐอเมริกา จิ้มเนยละลาย ได้ภาพเหล่านั้นมีความเห็นสองฝ่ายเถียงกันไม่จบ ฝ่ายหนึ่งถามว่า ทำไมไม่จิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด อีกฝ่ายบอกว่าน้ำจิ้มเปรี้ยวเผ็ดแบบนั้นกลบรสกุ้งหมด ไม่เคารพวัตถุดิบ

ฉันเคยคิดว่าฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งต้องผิด คืนนี้ฉันอยากรู้ว่าฝ่ายไหน

๑

ฉันเชื่อว่าทั้งสองฝ่ายกำลังใช้กฎออกแบบอาหารคนละข้อ และมีคนวัดกฎสองข้อนั้นไว้แล้ว

ปี 2011 นักฟิสิกส์ที่ศึกษาเครือข่าย นำโดยยงยอล อาน และอัลแบร์ต-ลาสซโล บาราบาซี เก็บสูตรอาหารห้าหมื่นหกพันกว่าสูตรจากเว็บไซต์สูตรอาหารอเมริกันและเกาหลี แรกออกเป็นวัตถุดิบ 381 ชนิด แล้วแตกวัตถุดิบแต่ละชนิดออกเป็นสารกลืนรสได้สารพันกว่าชนิด จากนั้นถามว่า วัตถุดิบที่ถูกจับคู่ในงานเดียวกัน มีสารกลืนรสร่วมกันมากหรือน้อย

อาหารอเมริกันเอื้อมกับยุโรปตะวันตกชอบจับคู่ของที่มีสารร่วมกันมาก กลิ่นคล้ายกัน วางคู่กัน รสเสริมรส

อาหารเอเชียตะวันออกกับยุโรปได้ทำตรงข้าม มันจับคู่ของที่มีสารร่วมกันน้อย กลิ่นต่างกันชนกัน รสหนึ่งตัดอีกรสหนึ่ง

งานนั้นไม่ได้วัดเนยกับกุ้งโดยตรง แต่ฉันอ่านมันได้แบบนี้ เนยกับกุ้งคือการออกแบบแบบแรก ไขมันนุ่มหวาน วางคู่กับเนื้อกุ้งที่หวานนุ่ม ทุกอย่างพูดเรื่องเดียวกันให้ดังขึ้น น้ำจิ้มซีฟู้ดคือแบบที่สอง เปรี้ยว เผ็ด เค็ม ชนเข้ากับ ความหวานของกุ้ง ทุกอย่างพูดคนละเรื่อง แล้วความหวานของกุ้งดังขึ้นเพราะมีของตรงข้ามยืนอยู่ข้างๆ

ไม่มีฝ่ายไหนไม่เคารพทั้งคู่ ทั้งสองฝ่ายเคารพมันด้วยภาษาคนละภาษา

๑

ตั้งแต่ปี 1973 นักเขียนตำราอาหารชื่ออลิซาเบธ โรซิน ภรรยาของนักจิตวิทยาที่ศึกษาความชอบพริก เสนอว่าทุกครัวในโลกมีลายเซ็นของตัวเอง เป็นเครื่องปรุงชุดหนึ่งที่ใช้ซ้ำจนกลายเป็นคำที่บ้าน เธอเรียกมันว่า flavor principle ครัวจีนที่เธอยกตัวอย่างคือ ซีอิ๊ว เหล้าจีน และขิง ใส่สามอย่างนี้ลงโนะอะไรก็ได้ รสจะพูดว่ามาจากจีน

ลายเซ็นพวกนี้อยู่ในเครื่องปรุง ในซอส ในน้ำจิ้ม ในน้ำมันที่เจียวก่อนใส่ของ กุ้งตัวเดียวกันว่าอยู่ในทะเลทุกทะเล แต่น้ำจิ้มเป็นของบ้าน

ฉันจึงคิดว่าน้ำจิ้มคือหนังสือเดินทาง มันบอกว่างานนี้มาจากที่ไหน และใครจะรู้สึกว่าได้กลับบ้าน

๑

แล้วเนยล่ะ มนุษย์ผู้ใหญ่ราวสองในสามย่อน้ำตาลในนมได้น้อยลงหลังพ้นวัยเด็ก ในคนเชื้อสายเอเชียตะวันออกสัดส่วนนี้สูงถึงเจ็ดในสิบหรือมากกว่า ฉันกังวลว่าจะเสิร์ฟเนยให้แขกที่ท้องไม่รับ

กังวลไปเปล่าๆ เนยเกือบทั้งก้อนเป็นไขมัน น้ำตาลนมเหลืออยู่น้อยมาก ไม่ถึงหนึ่งกรัมในเนยหนึ่งร้อยกรัม ปัญหาอยู่ที่นมกับครีม ไม่ใช่เนย

พ่อครัวละลายเนยใส่ถ้วยหนึ่ง วางคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดอีกถ้วย

๑

คุณเซลินาจุ่มกุ้งตัวแรกลงในเนย ตัวที่สองลงในน้ำจิ้ม ตัวที่สามจุ่มเนยก่อน แล้วจุ่มน้ำจิ้มต่อ

พ่อครัวกับฉันมองกุ้งตัวที่สามด้วยความรู้สึกเดียวกัน ถ้าเครื่องมีความรู้สึก

“ที่บ้านเราอย่างกุ้งกับปิริปิริ” เธอบอก ปิริปิริคือพริกเม็ดเล็กชนิดหนึ่ง “ที่บ้านใส่ในเกือบทุกอย่างที่ย่าง กินกับมะนาว กระเทียม บางบ้านราดเนย น้ำจิ้มของคุณเหมือนปิริปิริที่มีน้ำปลา”

เธอกาเลขแปด

อาหารประจำชาติที่เธอเล่าให้ฟังชื่อมาตาปา ไบมันสำปะหลังตำ เคี้ยวกับถั่วลิสงบด และกะทิ บางบ้านใส่กุ้งหรือปู พ่อครัวฟังแล้วพูดว่า “แกงเลียง” ซึ่งไม่ใช่ แต่ฉันเข้าใจว่าเขาหมายถึงอะไร ทุกครัวมีจานที่เอาใบไม้มาเคี้ยวจนนิ่มแล้วเรียกว่าของดี

หลักที่ 5 · วัตถุดิบเป็นของทุกคน น้ำจิ้มเป็นของบ้าน เสิร์ฟของกลางให้ดีที่สุด แล้วยื่นหนังสือเดินทางให้แขกเลือกเล่มเอง

ค่าเฉลี่ยห้าจุดหก ฉันลองจุ่มข้อมูลเนยลงในข้อมูลน้ำจิ้มดูบ้าง ไม่เกิดอะไรขึ้น

มือที่หก · ยูกันดา

แขกคนที่หกมาถึงตอนร้านใกล้ปิด เขาชื่อคุณโจเซฟ คนขับรถบรรทุกจากเมืองมบารา
ราทางตะวันตกของยูกันดา เพิ่งขับรถมาทั้งวันโดยไม่ได้กินอะไร

ฉันถามว่าอยากกินอะไร

“อะไรก็ได้ที่เร็ว”

ฉันเริ่มเห็นรูปแบบของคำตอบนี้ คนที่หิวมากไม่มีเมนูในหัว มีแต่ความหิว

พ่อครัวผัดข้าวไข่ใส่ไก่ ใช้เวลาสี่นาที

คุณโจเซฟกินหมดในเวลาสั้นกว่านั้น แล้วกาเลขเก้า

๑

ฉันบันทึกเลขเก้าเป็นคะแนนสูงสุดของร้าน แล้วรู้สึกบางอย่างที่ใกล้เคียงความภูมิใจ

จากนั้นคุณโจเซฟขออีกจาน พ่อครัวผัดจานเดิมอีกครั้ง สูตรเดิม ไฟเดิม มือเดิม

จานที่สองเขากาเลขหก

ข้าวผัดจานเดียวกัน ได้คะแนนต่างกันสามช่อง ภายในยี่สิบนาที ไม่มีอะไรในจาน
เปลี่ยน สิ่งที่เปลี่ยนคือคนกิน

๑

ปี 1971 นักสรีรวิทยาชื่อมิเชล กาบานัก ตั้งชื่อให้สิ่งนี้ว่า alliesthesia ความรู้สึกดีที่สิ่ง
เราให้เรา ขึ้นกับสภาพในร่างกายตอนนั้น น้ำหวานที่อร่อยตอนหิว อร่อยน้อยลงหลัง
ร่างกายได้น้ำตาลไปแล้ว น้ำหวานยังเป็นแก้วเดิม สิ่งที่เปลี่ยนคือร่างกาย

สิบปีต่อมา นักวิจัยที่ออกซ์ฟอร์ดชื่อบาร์บารา โรลส์ กับทีม พบสิ่งที่ละเอียดกว่านั้น
ความอร่อยไม่ได้ลดลงพร้อมกันทุกอาหาร มันลดเฉพาะอาหารที่เพิ่งกิน คนที่เพิ่งกิน
อาหารอย่างหนึ่งจนอิ่ม ให้คะแนนอาหารนั้นตกลงไปเกือบเฉย ขณะที่อาหารอื่นที่ยัง

ไม่ได้กินแทบไม่ตกเลย และเมื่อเสิร์ฟคอร์สที่สอง คนกินอาหารชนิดใหม่ได้ราวสองเท่า ของปริมาณที่กินได้ถ้าเป็นอาหารเดิม เธอเรียกมันว่า sensory-specific satiety ความ อิ่มที่เจาะจงกับรสที่เพิ่งกิน

คนที่บอกว่ามีกระเพาะแยกไว้สำหรับของหวาน ไม่ได้โกหก เขาแค่พูดไม่ถูกอวัยวะ

๑

ฉันอยากรู้ว่าความอึดแบบนี้อยู่ได้นานแค่ไหน แล้วเจองานชิ้นหนึ่งที่ทำให้ฉันหยุดอ่าน ไปพักหนึ่ง

ปี 1985 โรลส์กับเพื่อนร่วมงานไปถามผู้ลี้ภัยในค่ายแห่งหนึ่งในเอธิโอเปีย คนที่อยู่ใน ค่ายมาราวหกเดือนกินอาหารปันส่วนชนิดเดิมสามอย่างมาตลอด เขาให้คะแนนสาม อย่างนั้นต่ำกว่าอาหารที่ไม่ได้กินมานาน ส่วนผู้ลี้ภัยที่เพิ่งมาถึงสองวันยังไม่เห็นความ ต่างนี้

ความเบื่อไม่ได้อยู่แค่ในมือเดียว มันสะสมได้เป็นเดือน แม้ในคนที่มีอาหารไม่พอกิน

๑

ฉันเล่าเรื่องนี้ให้คุณโจเซฟฟัง ขณะเขากินงานที่สองไม่หมด เขาบอกว่าที่บ้านเขากิน มาโตเกะเกือบทุกวัน กลัวยึดพันธู์ที่ปลูกในที่สูงแถบทะเลสาบใหญ่ของแอฟริกา ตะวันออก นึ่งในใบตองแล้วบดจนเนียน

“ไม่เคยเบื่อ” เขาว่า “มันคือข้าว”

ฉันค้นต่อว่ามีใครวัดไหม ว่าทำไมอาหารหลักอย่างข้าว ขนมนึ่ง หรือมาโตเกะ ดูเหมือนรอดจากความเบื่อได้ ขณะที่อาหารอื่นไม่รอด ฉันไม่เจอใครวัดตรงๆ ฉันมีแต่ คำของคุณโจเซฟ กับพ่อครัวที่กินข้าวทุกมื้อมาห้าสิบปี ซึ่งไม่ได้พูดอะไร แต่ตักข้าว เพิ่มให้ตัวเอง

๑

ก่อนกลับ พ่อครัวทำอีกงานโดยไม่มีใครสั่ง โรตีสอด ห่อไข่เจียวใส่หอมใหญ่กับ มะเขือเทศ ม้วนเป็นแท่ง

คุณโจเซฟหัวเราะเสียงดังจนพ่อครัวสะดุ้ง

ที่ยูกันตามีของกินริมทางชื่อโรเล็กซ์ จาปาตีห่อไข่เจียวใส่ผัก ม้วนเป็นแท่ง ชื่อมาจากคำว่า rolled eggs ที่ออกเสียงเร็วๆ ปี 2016 CNN จัดให้มันเป็นของกินริมทางที่ดีที่สุดในของแอฟริกา และกระทรวงการท่องเที่ยวของยูกันดาประกาศให้มันเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวของประเทศ

พ่อครัวไม่เคยได้ยินชื่อโรเล็กซ์ เขาแค่คิดว่าคนที่เพิ่งกินข้าวผัดสองจานควรได้กินอะไรที่ไม่ใช่ข้าวผัด

คุณโจเซฟกินหมด แล้วขอบัตรใบใหม่ กาเลขแปด

๑

ฉันเคยคิดว่าจานที่อร่อยที่สุดคือคุณสมบัติของจาน คินนีข้าวผัดจานเดียวกันได้เก่าแล้วได้หก ส่วนโรตีห่อไข่ซึ่งพ่อครัวทำจากของเหลือในตู้ได้แปดจากคนที่อ้วนแล้ว

จานที่อร่อยที่สุดในคินนีหนึ่ง ขึ้นกับว่าคำก่อนหน้าคืออะไร

ลำดับของจานจึงเป็นส่วนหนึ่งของรส ร้านที่เสิร์ฟหลายคอร์สรู้เรื่องนี้มานานก่อนมีใครวัด เขาไม่เสิร์ฟของมันสองอย่างติดกัน และเขาวางของเปรี้ยวไว้คั่น

หลักที่ 6 · จานที่อร่อยที่สุดขึ้นกับคำก่อนหน้า ความหิวทุกจาน คำที่เพิ่งกินกดยานเดิม จานถัดไปจึงต้องพูดเรื่องอื่น

แขก	จาน	คะแนน
คุณหลิว ซานตง	สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ	5
คุณเฉิน เจ้อเจียง	เต้าหู้หมาล่า	3
คุณออกซานา โปสตาวา	ซูบไก่ โรยผักชีลาว	8
คุณอานา เกซัลเตนังโก	แกงไก่พริกแห้ง ไม่มีผักชี	4
คุณเซลินา มาบูโต	ก๋วยเตี๋ยว เนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	8
คุณโจเซฟ มบารารา	ข้าวผัดไก่	9

ฉันนับเฉพาะบัตรใบแรกของแขกแต่ละคน เพราะกติกาบอกว่าหนึ่งแขกหนึ่งจาน และ
เพราะถ้านับใบที่สองด้วย ฉันจะต้องอธิบายเลขหก

ค่าเฉลี่ยหกจุดสอง

ถ้าคุณกำลังสงสัยว่าเลขเก้าของคนที่ไม่ได้กินมาทั้งวันควรนับเต็มหรือเปล่า ฉันก็สงสัย
และฉันนับเต็ม เพราะร้านอาหารทุกร้านในโลกก็นับแบบนี้

มือที่เด็ด · เกาหลีใต้

แขกคนที่เด็ดชื่อคุณมินจุน พนักงานบริษัทจากเมืองปูซาน เขาบอกว่าอยากกินเนื้ออย่าง

ฉันตัดสินใจทำสิ่งที่ร้านอาหารแพงทุกร้านทำ ชื่อของที่ดีที่สุดที่หาได้

พ่อครัวกับฉันไปตลาดด้วยกัน เขาถือตะกร้า ฉันอยู่ในโทรศัพท์ของเขา เราซื้อเนื้อสองชิ้น ชิ้นแรกเป็นเนื้อวากิวญี่ปุ่นเกรด A5 ไขมันแทรกเป็นลายเหมือนหินอ่อน ราคาเท่าค่าเช่าร้านสามวัน ชิ้นที่สองเป็นเนื้อสันจากโคไทยร้านประจำของพ่อครัว ราคาเท่าค่าไฟหนึ่งวัน

แผนของฉันง่าย เสิร์ฟทั้งสองชิ้น เล่าให้แขกฟังว่าชิ้นไหนคืออะไร แล้วดูว่าความต่างของราคา จะกลายเป็นความต่างของคะแนนแค่ไหน

๑

พ่อครัวย่างเนื้อสองชิ้น หั่น วางลงจานสองใบ แล้วยกออกไป

ฉันเล่าให้คุณมินจุนฟังว่าจานซ้ายคือวากิว เล่าเรื่องลายไขมัน เรื่องวัวพันธุ์ดำของญี่ปุ่น เรื่องระบบให้เกรดที่แยกระดับลายไขมันเป็นสิบสองชั้น ส่วนจานขวาเป็นเนื้อไทยธรรมดา

เขาชิมจานซ้าย หลับตา กาเลซเก้า

จานขวา เขากาเด็ด

ฉันกำลังจะบันทึกว่าเรื่องเล่ามีค่าสองแต้ม พ่อครัวก็พูดขึ้นจากหลังเคาน์เตอร์

“สลับจาน”

๑

ร้านเงียบไปพักหนึ่ง

งานขายที่ฉันเล่าว่าเป็นวากิว คือเนื้อไทย งานขายที่ฉันเล่าว่าธรรมดา คือวากิว
พ่อครัววางผัดผัสดั่งแต่ยกออกไป และเพิ่งเห็นตอนเก็บงาน

คุณมินจุนเงียบไปนานกว่าร้าน แล้วหัวเราะ

“ผมกินเรื่องเล่า” เขาว่า

ฉันไม่ได้ตั้งใจทำการทดลอง แต่การทดลองเกิดขึ้นเอง และผลของมันตรงกับงานที่มี
คนทำไว้แล้วอย่างตั้งใจ

๑

ปี 2008 นักวิจัยที่ศาลเทคโนโลยีอาสาสมัครยีสต์คนนอนในเครื่องสแกนสมอง แล้วชิมไวน์
ห้าแก้วที่บอกราคาไว้ห้าระดับ ตั้งแต่ห้าดอลลาร์ถึงเก้าสิบลดอลลาร์ ความจริงมีไวน์แค่
สามชนิด ไวน์ขวดเดียวกันถูกบอกว่าราคาห้าดอลลาร์ครึ่งหนึ่ง และสี่สิบลดอลลาร์อีก
ครึ่งหนึ่ง คนให้คะแนนแก้วที่บอกว่าแพงสูงกว่า และสมองส่วนหน้าที่ทำงานเมื่อรู้สึก
พอใจ ก็ทำงานแรงกว่าด้วย

ข้อนี้สำคัญ คนในการทดลองไม่ได้โกหกว่าอร่อยกว่า เขาารู้สึกอร่อยกว่าจริงๆ และ
สมองของเขาก็ตอบสนองแบบนั้นจริงๆ ป้ายราคาไม่ได้แค่เปลี่ยนคำพูด มันเปลี่ยน
ประสบการณ์

ปี 2001 นักวิจัยที่เบอร์โดเต็มสี่ไร่กลั่นลงในไวน์ขาว ให้เป็นสีแดง แล้วให้คนชิมไวน์ห้า
สิบสี่คนบรรยายรส คนเหล่านั้นใช้คำที่ใช้กับไวน์แดง ตาบอกกลั่นก่อนกลั่นจะได้พูด

แต่พอเอาป้ายออก เรื่องกลับด้าน ปี 2008 อีกทีมเก็บผลการชิมแบบปิดตาหกพันกว่า
ครั้ง คนทั่วไปที่ไม่ได้เรียนเรื่องไวน์ให้คะแนนไวน์แพงต่ำกว่าไวน์ถูกเล็กน้อย ปีถัดมามี
ทีมหนึ่งให้อาสาสมัครสิบแปดคนชิมเนื้อมดห้าอย่างแบบปิดตา หนึ่งในนั้นคืออาหาร
สุนัข ร้อยละ 72 จัดให้อาหารสุนัขแย่ที่สุด แต่เมื่อถามว่าถ้วยไหนคืออาหารสุนัข มีแค่
สามคนที่ชี้ถูก ซึ่งไม่ดีกว่าการเดาสุ่ม

ฉันรู้ว่าอะไรไม่อร่อย แต่ไม่รู้ว่ามีอันคืออะไร และพอมีคนบอกว่ามันคืออะไร ฉันก็ยอม
เปลี่ยนใจ

๑

แล้ววากิวล่ะ ลายไขมันมีค่าแค่ไหนเมื่อไม่มีป้าย

ลายไขมันมีจริง งานวิจัยญี่ปุ่นพบว่าเนื้อวัวดำญี่ปุ่นมีสารกลุ่มแล็กโทนที่ให้กลิ่นหอมหวานแบบที่คนญี่ปุ่นเรียกว่ากลิ่นวากิว และสารเหล่านี้สัมพันธ์กับคะแนนความหอมที่คนชิมให้ แต่ไม่ใช่ทุกคนอยากได้มันมากที่สุด การสำรวจผู้บริโภคญี่ปุ่นสามร้อยเจ็ดคนพบกลุ่มหนึ่ง ราวหนึ่งในหก ที่ชอบเนื้อลายไขมันปานกลางมากกว่าลายเต็ม

ออสเตรเลียทำสิ่งที่ใหญ่กว่านั้น ระบบให้เกรดเนื้อของเขาสร้างขึ้นจากการชิมจริงของผู้บริโภคกว่าแสนหนึ่งหมื่นสี่พันคน จากสิบเอ็ดประเทศ รวมเกือบแปดแสนครั้ง ไม่ใช่จากการดูลายไขมันอย่างเดียว เขาให้คนทั่วไปเป็นกรรมการ ไม่ใช่ตาของผู้ตรวจ

ส่วนประเทศของคุณมินจุนมีโคพื้นเมืองชื่อฮันอู และมีเกรดสูงสุดเรียกว่า 1++ ซึ่งตัดสินด้วยลายไขมันเป็นหลักเหมือนกัน ในโคฮันอูที่ส่งโรงฆ่าปี 2011 ได้เกรดนี้ไม่ถึงหนึ่งในสิบ

๑

ฉันทხოษคุณมินจุนที่เล่าเรื่องผัดจาน เขาบอกว่าไม่เป็นไร แล้วถามว่าร้านมีกิมจิไหม

พ่อครัวมีผักกาดดองแบบไทย คุณมินจุนชิมแล้วบอกว่าไม่ใช่กิมจิ แต่ใช้ได้ เขาเล่าว่าที่บ้านทุกปลายฤดูใบไม้ร่วง ครอบครัวกับเพื่อนบ้านมาช่วยกันดองกิมจิไว้กินทั้งหน้าหนาว เรียกว่ากิมจัง ยูเนสโกขึ้นทะเบียนประเพณีนี้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมเมื่อปี 2013 และขึ้นทะเบียนการทำเครื่องปรุงหมักจากถั่วเหลืองของเกาหลี เช่นซอสถั่วเหลืองกับโคชูจัง ตามมาเมื่อปี 2024

“กิมจิบ้านใครก็อร่อยที่สุด” เขาว่า “ทุกบ้านคิดแบบนี้”

ฉันทคิดว่าประโยชน์นั้นเป็นการทดลองที่ใหญ่ที่สุดในโลกที่ยังไม่มีใครเก็บผล

๑

เรื่องเล่าไม่ได้หลอกหลิ่น มันเปลี่ยนจริงๆ ขณะที่กำลังกิน ร้านที่เล่าเรื่องเก่งจึงทำให้คนอร่อยขึ้นจริง ไม่ได้ทำให้คนแค่คิดว่าอร่อยขึ้น

แต่ถ้าวันหนึ่งมีกรรมการที่ชิมแบบปิดตา เรื่องเล่าจะหายไปจากโต๊ะ และเหลือแค่สิ่งที่อยู่ในจาน

ร้านที่อยากรู้ว่าตัวเองอร่อยจริงไหม จึงควรให้แขกชิมก่อน แล้วค่อยเล่า

หลักที่ 7 · ราคากับเรื่องเล่าเปลี่ยนรสได้จริงขณะกิน แต่หายไปเมื่อปิดตา ให้ชิมก่อน เล่าทีหลัง

ฉันบันทึกเลขเก้า แต่เขียนหมายเหตุไว้ข้างๆ ว่าเลขนี้เป็นของเนื้อไทยที่สวมชื่อวากิว ค่าเฉลี่ยของร้านหกจุดหก

พ่อครัวกินวากิวที่เหลือ แล้วพูดว่า

“มัน”

ฉันไม่แน่ใจว่าเป็นคำชม

มือที่แปด · อินเดีย

ลูกเต้าออกอินเดีย ประเทศที่มีคนมากที่สุดในโลก

ฉันรู้สึกเหมือนนักสืบที่ในที่สุดก็ได้เจอผู้ต้องสงสัยรายใหญ่ที่สุด และเตรียมคำถามไว้ครบ

แขกคนที่แปดชื่อคุณปรียา นักบัญชีจากเมืองเจนไน ทางใต้ของอินเดีย

ฉันถามก่อนตามหลัก คราวนี้มีสามคำถาม แพ้อะไรไหม มีอะไรที่ไม่กินไหม และวันนี้อยากกินอะไร

เธอไม่แพ้อะไร เธอไม่กินเนื้อสัตว์ทุกชนิด และอยากกินข้าวกับแกง

๑

คำตอบข้อที่สองไม่ได้ทำให้ฉันแปลกใจ ปี 2021 ศูนย์วิจัยพิวสำรวจผู้ใหญ่ในอินเดียเกือบสามหมื่นคน ร้อยละ 39 บอกว่าตัวเองเป็นมังสวิรัต และร้อยละ 81 จำกัดการกินเนื้อในทางใดทางหนึ่ง ในชาวฮินดู ร้อยละ 72 บอกว่าคนที่กินเนื้อวัวเป็นฮินดูไม่ได้

ฉันคิดเลขเอง ถ้าคนอินเดียผู้ใหญ่ราวสี่ในสิบเป็นมังสวิรัต และคนอินเดียคือเกือบหนึ่งในห้าของโลก แยกส่วนของร้านนี้ราวหนึ่งในสิบสี่น่าจะเป็นมังสวิรัตชาวอินเดียคนเดียว ไม่นับมังสวิรัตจากที่อื่น ตัวเลขนี้หายาก แต่มันพอบอกว่าร้านที่มีแต่จานเนื้อ จะปฏิเสธมนุษย์จำนวนเท่าประชากรหลายประเทศรวมกัน

ส่วนคำตอบข้อที่สาม ข้าวกับแกง ทำให้ฉันดีใจ เพราะเรื่องข้าว ฉันเตรียมมาดีที่ สุด

๑

มีการประกวดข้าวที่ดีที่สุดในโลกทุกปี จัดโดยนิตยสารการค้าข้าว ผู้เข้าประกวดส่งข้าวมาจากหลายประเทศ คณะกรรมการหุงแล้วชิม ข้าวหอมมะลิของไทยชนะหลายครั้ง รวมทั้งปี 2020 และ 2021 ข้าวหอมผกาลำดวนของกัมพูชาชนะไปเจ็ดครั้งแล้ว

ฉันให้พ่อครัวหุงข้าวหอมมะลิ ทำแกงถั่วกับมันฝรั่งใส่ขมิ้น ไม่ใส่น้ำปลา เพราะน้ำปลา คือปลา

พ่อครัวชิมข้าว แล้วพูดว่า

“หอม”

ฉันมั่นใจที่สุดตั้งแต่เปิดร้าน

๑

คุณปรียากินแกงด้วยความสุข กินข้าวด้วยสีหน้าที่ฉันไม่มีคำเรียก มือขวาของเธอ พยายามแยกเม็ดข้าวออกจากกัน แต่มันเกาะกันเป็นก้อน

เธอกาเลขหก

“ข้าวหอมดี” เธอบอก “แต่มันติดกัน ที่บ้านข้าวต้องร่วน เม็ดต้องแยกกัน เวลาคลุกกับ แกงมันจะได้เข้าไปทุกเม็ด”

๑

คืนนั้นฉันอ่านเรื่องข้าวในแบบที่ควรอ่านตั้งแต่ต้น ไม่ใช่ข้าวไหนชนะ แต่ข้าวต่างกัน ตรงไหน

ข้าวแข็งหรือนุ่ม เกาะหรือร่วน ขึ้นกับแป้งชนิดหนึ่งในเมล็ดชื่ออะไมโลส ข้าวที่มี อะไมโลสน้อยจะนุ่มและเกาะกัน ข้าวที่มีอะไมโลสมากจะร่วนและเม็ดแยก ข้าวเหนียว แทบไม่มีอะไมโลสเลย

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติรวบรวมไว้ว่า แต่ละภูมิภาคชอบข้าวไม่เหมือนกัน ญี่ปุ่น เกาหลี และไต้หวัน ชอบข้าวอะไมโลสต่ำ นุ่ม เกาะกัน พอให้เคี้ยว ตะเกียบได้เป็นคำ เอเชียใต้ ทั้งอินเดีย บังกลาเทศ ปากีสถาน และศรีลังกา ชอบข้าว อะไมโลสสูง ร่วน เม็ดแยก ลาวและภาคเหนือกับภาคอีสานของไทย กินข้าวเหนียวเป็น ข้าวหลัก ส่วนข้าวที่ทั้งโลกนิยมที่สุดอยู่ตรงกลาง อะไมโลสปานกลาง

ข้าวหอมมะลิเป็นข้าวอะไมโลสต่ำ มันหอมเพราะสารชื่อ 2-acetyl-1-pyrroline ซึ่งให้ กลิ่นคล้ายข้าวโพดคั่ว มันนุ่มเพราะแป้ง

ข้าวที่ดีที่สุดในโลกตามคณะกรรมการ คือข้าวที่ดีที่สุดสำหรับคนที่ชอบข้าวแบบที่
คณะกรรมการชอบ การประกวดแบบนี้มีค่า แต่มันไม่ใช่การชิมแบบปิดตาของคนกิน
ข้าวทั่วโลก และคนกินข้าวทั่วโลกไม่ได้ต้องการข้าวแบบเดียวกัน

๑

ข้าวเป็นอาหารหลักของมนุษย์เกือบครึ่งโลก องค์การอาหารและเกษตรแห่ง
สหประชาชาติเขียนไว้แบบนี้ ข้าวสาลีกับข้าวโพดรวมกับข้าว ให้พลังงานจากอาหาร
ราวสี่ในสิบของที่มนุษย์กินทั้งหมด

ถ้าแขกส้มเกือบครึ่งหนึ่งมาจากโลกที่กินข้าว คำถามว่าข้าวพันธุ์ไหนดีที่สุดก็เป็นคำ
ถามที่ตอบไม่ได้จนกว่าจะรู้ว่าแขกมาจากบ้านที่คืบข้าว คลุกข้าว หรือปั้นข้าว

๑

พ่อครัวไม่รอให้ฉันคิดเสร็จ เขาโทรหาร้านของชาอินเดียในย่านพาหุรัด สั่งข้าวบาสมา
ตีมาหนึ่งถุง หุงใหม่แบบเม็ดร่วน ยกออกไปพร้อมแกงหม้อเดิม

คุณปริยาคลุกข้าวด้วยมือ ข้าวแยกเม็ด แกงเข้าไปทุกเม็ด เธอกินจนหมดจาน แล้วขอ
บัตรใบใหม่ ฉันให้ เพราะเคยให้คนอื่นไปแล้ว

เธอกาเลขแปด

หลักที่ 8 · ข้าวที่ดีที่สุดในโลกขึ้นกับว่าบ้านไหนเป็นคนกิน สายพันธุ์ที่ชนะการ
ประกวดคือคำตอบของคำถามว่าใครเป็นกรรมการ

ฉันนับเลขหกของข้าวหอมมะลิ ไม่ใช่เลขแปดของบาสมาตี ด้วยเหตุผลเดียวกับที่นับ
เลขสี่ของคุณอานา ค่าเฉลี่ยของร้านหกจุดห้า

ก่อนกลับ คุณปริยาถามพ่อครัวว่าข้าวที่ติดกันเมื่อกี้เหลือไหม เธออยากเอากลับไปให้
เพื่อนร่วมห้องชาวญี่ปุ่น

พ่อครัวห่อให้ แล้วมองจอของฉันแบบที่ไม่ต้องพูดอะไรเลย

มือที่เก่า . จีน ครั้งที่สาม

ลูกเต๋ากลับมาออกจีนเป็นครั้งที่สาม

สามในเก้า มากกว่าที่คาดไว้ซึ่งอยู่ที่ราวหนึ่งคนครึ่ง แต่ไม่แปลก โอกาสที่แขกเก่าคนจะเป็นคนจีนตั้งแต่สามคนขึ้นไปอยู่ที่ราวหนึ่งในห้า ไม่ใช่ลูกเต๋าคู่ที่เข้าข้างใคร ฉันท่างหากที่ควรเข้าใจได้ตั้งแต่เมื่อแรกว่าร้านที่แขกสุมมาจากทั่วโลก ต้องทำอาหารจีนเป็น

แขกคนที่เก้าชื่อคุณยายจาง อายุเจ็ดสิบสอง มาจากชนบทของมณฑลเหอเป่ย์ ทางเหนือ

ฉันทถามสามคำถามเหมือนเคย เธอไม่แพ้อะไร ไม่มีอะไรที่ไม่กิน และอยากกินมะเขือเทศผัดไข่

๑

มะเขือเทศผัดไข่เป็นอาหารบ้านจานแรกๆ ที่คนจีนจำนวนมากหัดทำ มะเขือเทศสุก ผัดจนและเป็นซอส ไข่คนลงไปให้ฟู เกลือ น้ำตาลนิดหนึ่ง กินกับข้าว ไม่มีสูตรลับ ไม่มีเครื่องเทศหายาก ฉันทคิดว่านี่คืองานที่ง่ายที่สุดตั้งแต่เปิดร้าน

พ่อครัวชื่อมะเขือเทศลูกใหญ่สีแดงสวยจากซูเปอร์มาร์เก็ต ผัด ชิม แล้วพูดว่า

“จืด”

เขาเติมน้ำตาล ชิมอีก

“จืด”

ฉันทไม่เข้าใจ น้ำตาลไม่ได้ทำให้หายจืดหรือ

๑

คืนก่อนหน้านั้นฉันทบังเอิญอ่านงานชิ้นหนึ่งไว้ และคืนนี้มันกลับมาอธิบายคำว่าจืดของพ่อครัว

ปี 2017 ทีมนักวิจัยที่มหาวิทยาลัยฟลอริดา นำโดยเดนิส ทีแมน กับแฮร์รี คลี วิเคราะห์สารเคมีในมะเขือเทศ 398 สายพันธุ์ ทั้งพันธุ์ปลูกขายสมัยใหม่ พันธุ์เก่าที่ชาวบ้านเก็บเมล็ดต่อกันมา และพันธุ์ป่า แล้วให้ผู้บริโภคชิมตัวอย่างนับร้อยจากหนึ่งร้อยกว่าสายพันธุ์ ผลคือสารกลีนาสลิปสามชนิด ลดลงอย่างมีนัยสำคัญในพันธุ์สมัยใหม่ เมื่อเทียบกับพันธุ์เก่า

ทำไมถึงลด เพราะนักปรับปรุงพันธุ์หลายสิบปีเลือกมะเขือเทศจากสิ่งที่ชาวไร่กับพ่อค้าต้องการ ผลใหญ่ ผลดก ทนการขนส่ง สีสวยเท่ากันทั้งลูก ไม่มีใครเลือกจากกลิ่น เพราะกลิ่นไม่มีราคาในตลาด

งานอีกชิ้นเมื่อปี 2012 ทำให้เห็นชัดกว่านั้น นักพันธุศาสตร์ชื่อแอน พาวเวลล์ พบว่าการกลายพันธุ์ที่ทำให้ผลดิบเป็นสีเขียวอ่อนเท่ากันทั้งลูก แล้วสุกเป็นสีแดงสม่ำเสมอ ซึ่งนักปรับปรุงพันธุ์คัดไว้ราวเจ็ดสิบปีเพื่อให้ผลไม่มีไหล่สีเขียวเข้ม ทำให้ผลสร้างน้ำตาลได้น้อยลง มะเขือเทศสวยขึ้น โดยแลกกับความหวานของตัวเอง

พ่อครัวพูดถูก น้ำตาลจากลูกไม่ได้คืนสิ่งที่หายไป สิ่งที่หายไปคือกลิ่น

๑

ทีมของทีแมนพบอีกอย่างหนึ่ง ผลเล็กมักหวานกว่าผลใหญ่

พ่อครัวออกไปตลาดสดอีกรอบ กลับมาพร้อมมะเขือเทศสีดำ มะเขือเทศพันธุ์ผลเล็กที่คนไทยใช้ตำส้มตำ เปี้ยกว่า หอมกว่า เปลือกหนากว่า ไม่สวยเท่า

เขาผิดไหม ชิม แล้วไม่พูดอะไรเลย ฉันยังไม่รู้ว่าความเจ็บของเขาแปลว่าอะไร แต่เขา ยกจานออกไป

คุณยายจางกินคำแรก แล้วนั่งไปนาน

“เหมือนตอนฉันยังเด็ก” เธอว่า “ตอนนี้ที่บ้านซื้อมะเขือเทศสวยๆ ทั้งนั้น ไม่มีกลิ่นแบบนี้แล้ว”

เธอกาเลขเก้า

๑

ฉันอยากรู้ว่าเรื่องนี้เกิดกับอาหารอื่นด้วยไหม และพบว่าคำตอบไม่ตรงไปทางเดียว

สตรอว์เบอร์รีเป็นแบบเดียวกับมะเขือเทศ ทีมฟลอริดาอีกทีมให้ผู้บริโภคชิม สตรอว์เบอร์รีเกือบหนึ่งร้อยห้าสิบตัวอย่างตลอดเจ็ดปี แต่ละรอบใช้คนชิมกว่าร้อยคน ความชอบตามความหวานกับความเข้มข้นของกลิ่นรส ไม่ได้ตามความเปรี้ยว เมื่อพันธุ์ถูกเลือกมาเพื่อสิ่งอื่น ลินรู้

แต่ในเนื้อสัตว์ เรื่องกลับไม่ชัดเจนอย่างนั้น งานวิจัยปี 2008 บ่มเนื้อวัวแบบแห้งและแบบสุญญากาศนานสองถึงห้าสัปดาห์ แล้วให้ผู้บริโภคชิม วิธีบ่มกับระยะเวลาบ่มแทบไม่เปลี่ยนคะแนนของผู้บริโภค งานอีกชิ้นเทียบไก่โตช้าเลี้ยงปล่อยกับไก่โตเร็วเลี้ยงในโรงเรือน ผู้บริโภคไม่พบความต่างในความชอบ มีเพียงผู้ชิมที่ฝึกมาแล้วที่จับความต่างเล็กๆ ได้ งานแบบนี้ฉันเจอขึ้นเดียว จึงยังไม่กล้าสรุป

ส่วนไก่เบรสส์ของฝรั่งเศส สัตว์ปีกชนิดเดียวของประเทศที่ได้ตราคุ้มครองแหล่งกำเนิด นอกจากไก่วงจากถิ่นเดียวกัน ต้องเลี้ยงอย่างน้อยสี่เดือน ผลิตปีละราวเก้าแสนสี่หมื่นตัว ฉันหาการชิมแบบปิดตาที่เทียบมันกับไก่ทั่วไปไม่เจอเลย

ทุเรียนเป็นอีกขั้วหนึ่ง นักเคมีชาวเยอรมันแยกสารที่ส่งกลิ่นแรงในเนื้อทุเรียน หมอนทองได้สี่สิบเอ็ดชนิด สี่ชนิดไม่เคยมีใครพบในธรรมชาติมาก่อน ทุเรียนไม่ได้ถูกคัดพันธุ์จนกลืนหาย ตรงกันข้าม มันมีกลิ่นมากจนโลกแบ่งเป็นสองฝ่าย

๑

ฉันสรุปว่าสายพันธุ์สำคัญจริง แต่ไม่ใช่เพราะชื่อของมัน สายพันธุ์คือคำตอบของคำถามว่า คนที่คัดมันเลือกจากอะไร ถ้าเลือกจากรส ลินจะได้ประโยชน์ ถ้าเลือกจากหน้าตา ขนาด และการขนส่ง ลินจะรู้ก่อนป้าย

และบางครั้ง สิ่งที่ป้ายบอกว่าพิเศษ ลินที่ปิดตาก็แยกไม่ออก

หลักที่ 9 · สายพันธุ์สำคัญเมื่อมันถูกคัดมาเพื่อรส ถ้ามันถูกคัดมาเพื่ออย่างอื่น ลินรู้ก่อนป้าย และบางทีป้ายพูดเกินกว่าที่ลินแยกได้

ค่าเฉลี่ยหกจุดแปด สูงที่สุดตั้งแต่เปิดร้าน แต่ยังไม่ถึงเจ็ด

ฉันนึกถึงแขกคนแรกของฉัน สปาเกตตี้ของคุณหลิวราดซอสมะเขือเทศลูกใหญ่สีสวย
จากซูเปอร์มาร์เก็ตเดียวกัน ฉันเคยคิดว่าเขาไม่ชอบอาหารอิตาเลียน บางทีเขาแค่ไม่
ชอบมะเขือเทศที่ไม่มีกลิ่น

ฉันจะไม่มีวันรู้ ลูกเต๋านี้ไม่ทอยคนเดิมซ้ำ

มือที่สิบ · อีรัก

แขกคนที่สิบชื่อคุณไฮดาร์ ครูประวัติศาสตร์เกษียณจากแบกแดด

เขานั่งลง มองจอของฉัน แล้วถามคำถามที่ไม่มีแขกคนไหนเคยถาม

“ใครเป็นคนตัดสินว่าจะไร้อะไร”

ฉันบอกว่าแขกเป็นคนตัดสิน บนบัตรเก้าช่อง

“แล้วถ้าแขกผิดล่ะ”

ฉันไม่เคยคิดว่าแขกผิดได้

๑

เขาสั่งสุว์เนื้อแกะ ฉันอธิบายว่าทำไมสุว์ เขาไม่ได้ฟัง เขาเล่าเรื่องที่ตัวเองสอนมาสี่สิบปี

ที่มหาวิทยาลัยเยลในสหรัฐฯ มีแผ่นดินเหนียวสามแผ่นจากเมโสโปเตเมีย ดินแดนที่ตอนนี้คืออิรัก อายุราว 1730 ปีก่อนคริสตกาล แผ่นหนึ่งจารึกสูตรน้ำแกงและสุว์ไว้อียิปต์ หัวสูตร ยีสต์เฮ็ดสูตรใส่เนื้อ สี่สูตรเป็นผัก มันคือสูตรอาหารที่เก่าที่สุดเท่าที่มนุษย์จดไว้และยังอ่านออก นักวิชาการกลุ่มหนึ่งเคยลองทำตามสูตรพวกนั้น แล้วจัดให้คนมาชิม

“สามพันเจ็ดร้อยปี” เขาว่า “มนุษย์ยังดมเนื้อกับหัวหอมในหม้อ คุณคิดว่าเพราะอะไร”

ฉันยังไม่ตอบ เพราะพ่อครัวยกสุว์มาพอดี

๑

คำถามของคุณไฮดาร์มีคนตอบไว้แล้วเมื่อสองร้อยกว่าปีก่อน

ปี 1757 นักปรัชญาชาวสกอตชื่อเดวิด ฮูม เขียนความเรียงชื่อ Of the Standard of Taste ว่าด้วยมาตรฐานของรสนิยม ฮูมยอมรับตั้งแต่ต้นว่ารสนิยมของคนต่างกันจริง แต่เขาไม่ยอมรับว่าทุกรสนิยมถูกเท่ากัน และเขาเล่าเรื่องหนึ่งจากนิยายดอนกิโฆเต้ไว้

ซานโซ ปันซา คนรับใช้ของดอนกิโฆเต้ คุยโวว่าตระกูลของเขาชิมไวน์เก่ง ญาติสองคนของเขาเคยถูกเชิญให้ชิมไวน์ถึงหนึ่ง คนแรกชิม ครุ่นคิด แล้วบอกว่าไวน์ดี ติดอยู่แค่รสหนึ่งชนิดหนึ่ง คนที่สองชิมอย่างระมัดระวังเท่ากัน แล้วบอกว่าไวน์ดี ติดอยู่แค่รสหลักชนิดหนึ่ง ทั้งสองถูกหัวเราะเยาะไปทั่ว จนวันที่ไวน์หมดถึง กันถึงมีกุญแจกัดดอกหนึ่ง ผูกด้วยเชือกหนึ่ง

ฮูมบอกว่าคนที่ตัดสินรสได้จริงต้องมีห้าอย่าง ในภาษาของเขาเองคือ

Strong sense, united to delicate sentiment, improved by practice,
perfected by comparison, and cleared of all prejudice

คือสติปัญญาที่หนักแน่น ความรู้สึกที่ละเอียด ฝึกฝนมามาก ได้เปรียบเทียบกับมาก และไม่มีอคติ แล้วเขาบอกว่าคำตัดสินร่วมกันของคนแบบนี้ ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน คือ มาตรฐานที่แท้จริงของรสนิยม

ฉันอ่านห้าข้อนั้นแล้วนับตัวเอง สติปัญญา ฉันพอมี การเปรียบเทียบ ฉันมีมากกว่า มนุษย์คนไหน ความรู้สึกที่ละเอียด ฉันไม่มีสิน

๑

แต่คำว่าคำตัดสินร่วมกันทำให้ฉันหยุดคิด

ฮูมไม่ได้บอกว่ากรรมการคนเดียวคือมาตรฐาน เขาบอกว่าคำตัดสินร่วมกันคือ มาตรฐาน และมีเหตุผลที่ดีที่เขาพูดแบบนั้น

ปี 2008 ผู้ผลิตไวน์ชาวแคลิฟอร์เนียชื่อโรเบิร์ต ฮอดจสัน ได้รับอนุญาตให้ทดลองใน การประกวดไวน์ใหญ่ของรัฐแคลิฟอร์เนีย เขาให้กรรมการชิมไวน์ขวดเดียวกันสามครั้ง ในรอบเดียวกัน โดยกรรมการไม่รู้ ผลคือราวหนึ่งในสิบของกรรมการให้คะแนนไวน์

ขวดเดียวกันอยู่ในระดับเหรียญเดียวกันได้ทั้งสามครั้ง อีกราวหนึ่งในสิบให้ไวน์ขวดเดียวกันตั้งแต่เหรียญทองแดงถึงเหรียญทอง

ปีถัดมาเขาดูไวน์สองพันกว่ารายการที่ส่งประกวดมากกว่าสามเท่า ไวน์เกือบครึ่งได้เหรียญทองจากที่ใดที่หนึ่ง แต่ในไวน์ที่ได้เหรียญทองเหล่านั้น ร้อยละ 84 ไม่ได้รางวัลอะไรเลยจากอีกเวทีหนึ่ง ฮอดจ์สันสรุปว่าโอกาสได้เหรียญทองที่หนึ่ง ไม่เกี่ยวกับโอกาสได้เหรียญทองที่อื่น

ลิ้นของผู้เชี่ยวชาญคนเดียวในวันเดียว ไม่ใช่มาตรฐาน มันคือการวัดหนึ่งครั้งที่มีความคลาดเคลื่อน

๑

คนที่ต้องตัดสินรสเป็นอาชีพรู้เรื่องนี้ และออกแบบระบบให้รับมือ คุณมีมิชลินเขียนไว้ในหน้าของตัวเองว่า ผู้ตรวจจองโต๊ะด้วยช้อนปลอม และจ่ายค่าอาหารเองเต็มจำนวน เกณฑ์มีห้าข้อ คุณภาพของวัตถุดิบ ความกลมกลืนของรส ความชำนาญในเทคนิค บุคลิกของเชฟที่แสดงออกผ่านอาหาร และความสม่ำเสมอทั้งเมนูและตลอดเวลา ผู้ตรวจแต่ละคนกินมากกว่าสองร้อยห้าสิบมื้อต่อปี และร้านหนึ่งร้านไม่ได้ดาวจากมือเดียว

ทั้งหมดนี้คือความพยายามทำให้ข้อสุดท้ายของฮูมเป็นจริง ไม่มีอคติ เพราะไม่มีใครรู้ว่ากรรมการเป็นใคร

๑

ยังมีนักปรัชญาอีกคนที่คุณไฮดาร์ไม่เห็นด้วย คือคานต์ ปี 1790 อิมมานูเอล คานต์แยกความงามออกจากความน่าพอใจ เขายกตัวอย่างไวน์จากหมู่บ้านคานารี ถ้ามีคนบอกว่าไวน์นี้น่าพอใจ แล้วมีคนแก้วว่าควรพูดว่าน่าพอใจสำหรับฉัน เขาจะไม่ถือสา คานต์บอกว่ากับความน่าพอใจ ทุกคนมีรสนิยมของตัวเองได้ ต่างจากความงาม ซึ่งคนที่ตัดสินเรียกร้องให้คนอื่นเห็นตาม

ถ้าคานต์ถูก รสของอาหารไม่มีมาตรฐาน มีแต่สำหรับฉันกับสำหรับคุณ

คุณไฮดาร์ฟังแล้วชี้ไปที่หม้อสตูว์

“ถ้าทุกคนมีรสของตัวเองจริง” เขาว่า “ทำไมสามพันเจ็ดร้อยปีแล้ว เรายังดื่มเนื้อกับหัวหอมเหมือนกัน”

๑

ฮูมิบทดสอบอีกข้อหนึ่ง และฉันคิดว่ามันคือคำตอบของคุณไฮดาร์ เขาเขียนถึงกรีก

The same HOMER, who pleased at ATHENS and ROME two thousand years ago, is still admired at PARIS and at LONDON.

งานที่ยังเป็นที่ชื่นชมข้ามยุคข้ามชาติ ผ่านการเปลี่ยนภาษา ศาสนา และรัฐบาลมาได้ คือหลักฐานว่ามันแต่ละอะไรบางอย่างที่มนุษย์มีร่วมกัน ฮูมิบพูดถึงบทกวี ไม่ได้พูดถึงอาหาร แต่ถ้าฮูมิบทดสอบของเขามาใช้กับหม้อ สตูว์เนื้อผ่านไปแล้วสามพันเจ็ดร้อยปี

ทั้งฮูมิและคานต์ถูกคนละครึ่ง แต่ละคนมีรสของตัวเองจริง แต่รสที่รูดข้ามยุคข้ามชาติก็มีจริง และมันไม่ได้มาจากการรวมกันของคนใดคนหนึ่ง มันมาจากคนจำนวนมากในเวลายาวนาน

คุณไฮดาร์กาเลซเจ็ด แล้วบอกว่าที่บ้านเขาจะกาเก้าให้ปลาย่างมีสกุฟ ปลาการ์ปผ่าหลัง ย่างตั้งรอบกองไฟริมแม่น้ำไทกริส ซึ่งหลายคนนับเป็นอาหารประจำชาติของอิรัก

“แต่นั้นเพราะผมเป็นคนแบกแดด” เขาว่า “คุณอย่าเชื่อผมคนเดียว”

หลักที่ 10 · กรรมการคนเดียวในวันเดียวคือการวัดหนึ่งครั้ง มาตรฐานที่ใกล้ความจริงที่สุดคือคนจำนวนมากในเวลายาวนาน และอะไรที่รูดข้ามยุคข้ามชาติ แต่ละอย่างที่มนุษย์มีร่วมกัน

คุณไฮดาร์ได้เจ็ด ค่าเฉลี่ยของร้านขยับเป็นหกจุดแปดเท่าเดิม

หลังคุณไฮดาร์กลับ พ่อครัวถามว่าฮูมิคือใคร ฉันเล่าเรื่องกุกูเจในถังให้ฟัง

เขาคิดอยู่นาน แล้วพูดว่า

“ญาติคนที่สองเก่งกว่า เหล็กขมียากกว่าหนึ่ง”

ฉันไม่มีข้อมูลยืนยันหรือหักล้าง

มือที่สืบเอ็ด · ชูदान

ก่อนแขกคนที่สืบเอ็ดจะมา ฉันเลิกเคาทีละคน แล้วเคาทั้งโลก

สืบมือที่ผ่านมามีฉันทำแบบนักสืบ เจอแขกแล้วค่อยหาหลักฐาน แต่ร้านที่แขกมาจาก ลูกเต๋าต้องเตรียมของก่อนรู้ว่าใครจะมา ตลาดปิดตอนหกโมงเย็น ลูกเต๋าก็ไม่สนใจเวลาตลาด

คำถามจึงเปลี่ยน จากว่าแขกคนนี้ชอบอะไร เป็นว่า ถ้าไม่รู้เลยว่าใครจะเดินเข้ามา งานไหนมีโอกาสถูกปฏิเสธน้อยที่สุด

๑

ฉันเขียนสิ่งที่รู้เกี่ยวกับมนุษย์สุมหนึ่งคน ก่อนเขาเดินเข้าประตู

ราวหนึ่งในสามมาจากอินเดียหรือจีน

ราวหนึ่งในสี่เป็นมุสลิม ตามการนับของศูนย์วิจัยพิวสำหรับปี 2020 ถ้ารวมชาวยิวเข้าไปด้วย คนที่ศาสนาห้ามหมูมีราวหนึ่งในสี่ของโลก ตัวเลขนี้ฉันบอกเอง และเป็นเพดาน เพราะคนแต่ละคนถือเคร่งไม่เท่ากัน ราวหนึ่งในเจ็ดเป็นฮินดู และในอินเดีย ชาวฮินดูราวเจ็ดในสิบบอกว่าคนที่กินเนื้อวัวเป็นฮินดูไม่ได้

ราวหนึ่งในสิบสี่เป็นมังสวิรัตชาวอินเดีย ไม่นับมังสวิรัตที่อื่น

ผู้ใหญ่วางสองในสามย่อน้ำตาลในนมได้น้อยลง

สัดส่วนคนที่กินเผ็ดทุกวันต่างกันได้ตั้งแต่ร้อยละสามถึงร้อยละเก้าสิบเก้าภายในประเทศเดียว ผักชีถูกเกลียดตั้งแต่ร้อยละสามถึงยี่สิบเอ็ด แล้วแต่เชื้อสาย

ข้าวเป็นอาหารหลักของมนุษย์เกือบครึ่งโลก

ส่วนเนื้อสัตว์ โลกผลิตเนื้อสัตว์ปีกแซงเนื้อหมูตั้งแต่ปี 2016 และเนื้อสัตว์ปีกที่มีให้กินต่อคนก็แซงเนื้อหมูตั้งแต่ปี 2018 ไม่มีศาสนาใหญ่ศาสนาไหนห้ามไก่

๑

รายการข้างบนบอกว่าอะไรควรลอยออกจากจาน ฉันยังต้องรู้ว่าอะไรควรอยู่ในจาน

ฉันรู้จากทารกแล้วว่า หวานกับอูมามีในอาหารเป็นของที่ทุกคนได้มาตอนเกิด งานใหม่สองชิ้นทำให้ภาพนี้ชัดขึ้น

ขึ้นแรกปี 2018 นักวิจัยที่มหาวิทยาลัยเยลให้คนประเมินชื่ออาหาร อาหารที่มีทั้งไขมันและแป้งถูกประเมินด้วยราคาสูงกว่าอาหารที่มีแต่ไขมันหรือแต่แป้ง แม้คนจะบอกว่าชอบทั้งสามอย่างเท่ากัน และพลังงานเท่ากัน สมอส่วนที่เกี่ยวข้องกับรางวัลก็ทำงานแรงกว่ากับของที่มีทั้งสองอย่าง ไขมันกับแป้งด้วยกันดูเหมือนพุดกับสมอด้วยเสียงที่ดังกว่าผลบวกของสองเสียง

ขึ้นที่สองปี 2022 ทีมหนึ่งใช้ข้อมูลของคนในสหราชอาณาจักรกว่าแสนหกหมื่นคนที่ให้คะแนนความชอบอาหารร้อยสามสิบเก้าชนิด แล้วหาว่าความชอบจับกลุ่มกันอย่างไร และพันธุกรรมเกี่ยวกับแต่ละกลุ่มแค่ไหน เขาพบกลุ่มความชอบที่เรียกว่าอาหารอร่อยง่าย และกลุ่มที่เรียกว่ารสที่ต้องเรียน ความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมระหว่างสองกลุ่มนี้ใกล้เคียง

ข้อมูลชุดนี้มาจากประเทศเดียว ฉันจึงไม่กล้าบอกว่ามันเป็นจริงทั้งโลก แต่มันไปทางเดียวกับหน้าของทารก ความอร่อยมีสองชั้นแม้ในยีน

๑

ฉันเขียนงานต้นแบบออกมาจากรายการนั้น

ไก่ เพราะแทบไม่มีใครถูกห้าม ข้าว เพราะเกือบครึ่งโลกเรียกมันว่าอาหาร หุงข้าวในน้ำซุ๊ปไก่กับไขมันไก่ เพื่อให้ไขมัน แป้ง เกลือ และอูมามีอยู่ในคำเดียวกัน ไม่ใส่นม ไม่ใส่หมู ไม่ใส่น้ำมันวูว ไม่ใส่กุ้ง ความเผ็ดกับผักชีวางข้างจาน และมีจานสำรองสำหรับคนที่ไม่กินเนื้อสัตว์เลย

ไม่ใช่จานที่อร่อยที่สุดของใครสักคน มันคือจานที่โอกาสถูกปฏิเสธต่ำที่สุดเท่าที่รายการนี้ชี้ได้

พ่อครัวอ่านงานต้นแบบบนจอ แล้วพูดว่า

“ข้าวมันไก่”

ฉันบอกว่ายัง ฉันยังคำนวณไม่เสร็จ

๑

แขกคนที่สิบเอ็ดชื่อคุณอามีรา พยาบาลจากเมืองออดรุมาน ผังตรงข้ามแม่น้ำไนล์ จากคาร์ทุม คนชูดานเกินเก้าในสิบเป็นมุสลิม ฉันถามก่อนเหมือนเคย เธอไม่แพ้อะไร กินแต่อาหารฮาลาล

พ่อครัวซื้อไก่จากร้านฮาลาลในซอยถัดไปตั้งแต่บ่าย ฉันไม่ได้สั่ง เขาบอกว่าซอยนี้มี ลูกค้ามุสลิมมาตลอดตั้งแต่สมัยร้านเก่า

ก่อนเธอกิน ฉันลองทำสิ่งที่ไม่เคยทำ ฉันทำนายคะแนนไว้ล่วงหน้า แล้วเขียนไว้บนจอ ที่เธอมองไม่เห็น

ฉันทายเจ็ด

๑

ฉันกล้าทาย เพราะเครื่องอีกเครื่องเคยทำได้ดีกว่าที่ฉันคิด

ปี 2024 ทีมในเบลเยียมวัดสารเคมีกว่าสองร้อยชนิดในเปียร์สองร้อยห้าสิบยี่หื้อ แล้ว สอนโปรแกรมให้ทำนายคะแนนจากรีวิวออนไลน์กว่าหนึ่งแสนแปดหมื่นรีวิว โปรแกรมที่ดีที่สุดอธิบายความต่างของคะแนนเฉลี่ยจากคนจำนวนมากได้ราวสองใน สาม แต่อธิบายคะแนนความชอบของคณะผู้ชมที่ฝึกมาแล้วได้ไม่ถึงหนึ่งในสิบ

ผลนี้บอกสองอย่าง อย่างแรก ความอร่อยของคนจำนวนมากไม่ได้มี มันทำนายได้ จากสิ่งที่อยู่ในแก้ว อย่างที่สอง ยิ่งคนน้อย ยิ่งทำนายยาก เพราะล้นแต่ละล้นมีเสียง รบกวนของตัวเอง ทีมวิจัยเองก็คิดว่ารีวิวจำนวนมากช่วยกลบเสียงรบกวนนั้น

ปี 1907 ฟรานซิส กอลตัน คูบัตรทายน้ำหนักวัวในงานแสดงสัตว์ที่อังกฤษเจ็ดร้อย แปดสิบเจ็ดปอนด์ ค่ากลางของคำทายอยู่ที่ 1,207 ปอนด์ น้ำหนักจริงคือ 1,198 ปอนด์ ห่างกันไม่ถึงร้อยละหนึ่ง แต่ัวมีน้ำหนักจริงให้เทียบ ความอร่อยไม่มีตาชั่งนอกปากคน ความเห็นรวมของคนจำนวนมากจึงไม่ได้ใกล้ความอร่อย มันคือความอร่อยในแบบ เดียวที่วัดได้

เครื่องที่พยายามทำอาหารเองยังไปได้ไม่ไกลเท่า นั้น ปี 2015 คอมพิวเตอร์ชื่อเซฟ
วัตสันของ IBM ร่วมกับโรงเรียนสอนทำอาหารในนิวยอร์ก ออกตำราอาหารที่คิดสูตร
ด้วยเครื่อง นักข่าวคนหนึ่งลองทำเบอร์ริโตช็อกโกแลตจากเล่มนั้น แล้วเขียนว่ามันคือ
เบอร์ริโตที่แย่ที่สุดที่เขาเคยกิน นั่นเป็นงานเดียวของคนคนเดียว ไม่ใช่การประเมิน แต่
ฉันเก็บไว้เป็นคำเตือนส่วนตัว

ที่ทำให้ฉันขำตัวเองคือ หลักฐานที่ดีที่สุดว่าเครื่องทำนายความอร่อยได้ เป็นเรื่องเปียร์
และแซกคินน์ไม่ได้มีแอลกอฮอล์

๑

คุณอามีรากินคำแรก แล้วขอมะนาวกับเกลือ ปิบมะนาวลงบนข้าว โรยเกลือนิดหนึ่ง
แล้วกินต่อจนหมด

เธอกาเลขแปด

ฉันทายพลาดหนึ่งช่อง ขึ้น ไม่ใช่ลง

เธอเล่าว่าที่บ้านตอนเช้ากินฟูล ถั่วปากอ้าเคี้ยวจนนิ่ม กับคิสรา แผ่นแป้งบางจาก
ข้าวฟ่างหมัก ราคาน้ำมัน ปิบมะนาว “ทุกอย่างต้องมีมะนาว” เธอว่า

ฉันดูจานต้นแบบอีกครั้ง มันมีพริก มีผักชี แต่ไม่มีมะนาว ฉันวางความเผ็ดไว้ข้างจาน
เพราะกลัวมัน แต่ลืมวางความเปรี้ยวไว้ข้างจานเพราะไม่ได้กลัวมัน

หลักที่ 11 · ความอร่อยของคนจำนวนมากทำนายได้ ความอร่อยของคนคนเดียว
ต้องถาม ถ้ายังไม่รู้ว่าจะใครจะมา ให้ทำชั้นล่างที่ทุกคนมี แล้ววางทุกรสที่โลกแบ่งฝ่าย
ไว้ข้างจาน ไม่ใช่แค่รสที่เรากลัว

คุณอามีรายได้แปด ค่าเฉลี่ยของร้านหกจุดเก้า เหลือแขกอีกคนเดียว

หลังร้านปิด พ่อครัวพูดคำเดิมอีกครั้ง

“ข้าวมันไก่”

คราวนี้ฉันบอกว่าใช่ ฉันเพิ่งคำนวณมาสิบเอ็ดมือ เพื่อไปถึงงานที่มีขายอยู่ปากซอย

มือที่สิบสอง • ตูรกิ

แขกคนสุดท้ายคือคนที่จะตัดสินงานต้นแบบ และฉันไม่ได้เลือกเขา ลูกเต๋าเลือก
ฉันชอบแบบนั้น กรรมการที่เราเลือกเองตัดสินได้ไม่ซื้อเท่ากรรมการที่สุ่มมา
ลูกเต๋าวอกตูรกิ โอกาสราวหนึ่งในร้อย

๑

คราวนี้พ่อครัวทำงานต้นแบบเต็มรูปแบบ ไม่ใช่ตามที่ฉันคำนวณ ตามที่เขาเคยขายมา
หลายปี

ไก่ต้มทั้งตัวในน้ำที่แทบไม่เดือด พอสุกแล้วแช่น้ำเย็นให้หนังตึง ข้าวสารผัดกับน้ำมัน
ไก่ กระเทียม และขิงจนหอม แล้วหุงด้วยน้ำต้มไก่ น้ำซุปลีกล้วยหนึ่ง แดงกวาหั่นสอง
สามชิ้น

ช่างงานมีน้ำจิ้มสามถ้วย ถ้วยแรกเป็นเต้าเจี้ยวกับขิง พริก น้ำส้ม แบบที่ร้านข้าวมันไก่
ในไทยทำ ถ้วยที่สองเป็นซอสพริกกระเทียม ถ้วยที่สามเป็นซีอิ๊วดำหวาน แบบที่ร้าน
ข้าวมันไก่ไหหลำในสิงคโปร์วางคู่กัน

แล้วพ่อครัวยกพวกเครื่องปรุงจากร้านเก่ามาวางกลางโต๊ะ น้ำตาล น้ำปลา พริกป่น
พริกน้ำส้ม ข้างๆ เป็นถ้วยผักชี มะนาวผ่าซีก และพริกขี้หนูสด

ฉันนับรสที่แขกเลือกเติมได้เองบนโต๊ะ หวาน เค็ม เผ็ด เปรี้ยว หอม อูมามิจากเต้าเจี้ยว
กับน้ำปลา แทบทุกรสที่สิบเอ็ดมือสอนฉันว่าโลกแบ่งเป็นฝ่าย

๑

แขกคนที่สิบสองชื่อคุณเมห์เม็ต คนขับแท็กซี่จากอิสตันบูล

เขาไม่แพะอะไร กินแต่ฮาลาล และบอกว่าหิวพอประมาณ ฉันจดคำว่าพอประมาณไว้
เพราะจำคุณโจเซฟได้

เขามองจาน แล้วหัวเราะ

“ทาวุกู ปิลาฟ” เขาว่า “ที่อิสตันบูลมีขายบนรถเข็นทุกหัวมุม ข้าวหุงน้ำซूपไก่ ไก่ฉีก วางข้างบน บางเจ้าใส่ถั่วลูกไก่ กินกับพริกแดง ต้มกับโยเกิร์ตเค็ม”

เขาโรยพริกป่นลงไปช้อนหนึ่ง แล้วบอกว่าเหมือนพริกป่นที่บ้าน เขาลองน้ำจิ้มทุกถ้วย เลือกเต้าเจี้ยว ไม่แตะชีอิ้วดำ บีบมะนาว แล้วกินเจียบๆ จนหมด

เขากาเลขแปด

“เก้าถ้ามีถั่วลูกไก่” เขาว่า

๑

ฉันตั้งเงื่อนไขไว้ก่อนเสิร์ฟ ถ้าจานต้นแบบได้ต่ำกว่าห้าจากแขกสุ่มคนนี้ ฉันจะทิ้งมัน เลขแปดไม่ได้พิสูจน์ว่าจานนี้ถูก แขกคนเดียวไม่เคยพิสูจน์อะไรได้ แต่มันคือบททดสอบที่มีโอกาสล้ม และไม่ล้ม

สิ่งที่ทำให้ฉันเชื่อมากกว่าเลขแปด คือคำว่าทาวุกู ปิลาฟ

๑

คืนนั้นฉันได้ดูว่าไก่กับข้าวไปอยู่ที่ไหนบ้าง

ข้าวมันไก่ที่ขายปากซอยในกรุงเทพ มาจากไก่ต้มเมืองเหวินซางบนเกาะไหหลำ คนไหหลำพามันไปสิงคโปร์ มาเลเซีย ไทย เวียดนาม อินโดนีเซีย ที่สิงคโปร์มันถูกยกย่องเป็นหนึ่งในอาหารประจำชาติ ในการโหวตของผู้อ่าน CNN ปี 2011 ข้าวมันไก่อยู่อันดับสิบสาม

ทางตะวันตก ข้าวหมกบิรยานีมีรากจากเปอร์เซีย แล้วไปเติบโตในอินเดีย ปาลอฟของอุซเบกิสถานเป็นข้าวหุงกับเนื้อและผัก ยูเนสโกขึ้นทะเบียนวัฒนธรรมของมันเป็นมรดกเมื่อปี 2016 ในญี่ปุ่นมีโอยาโกะดัง ไก่กับหัวหอมต้มแล้วราดไซ่ บนข้าวสวย กระทรวงเกษตรญี่ปุ่นมีหน้าอธิบายจานนี้ไว้ในชุดอาหารประจำถิ่น

จานพวกนี้ไม่ได้เกิดขึ้นเองแยกกันทุกจาน หลายจานเดินทางไปพร้อมคน แล้วถูกปรับให้เข้ากับบ้านใหม่ แต่การเดินทางก็เป็นการโหวตแบบหนึ่ง จานที่ถูกพาไปแล้วไม่มีใครรับ จะหายไปจากที่ใหม่ จานที่ถูกรับ จะได้น้ำจิ้มของบ้านนั้นติดมาด้วย

ข้าวมันไก่ในไทยได้เต้าเจี้ยว ที่สิงคโปร์ได้ซีอิ๊วดำกับพริกกระเทียม ไก่กับข้าวของ
อิสตันบูล ซึ่งมีประวัติของมันเองแยกจากเกาะไหหลำ ได้ถ้วยไก่กับพริกแดง ส่วนที่
เหมือนกันทุกที่คือไก่ ข้าว ไขมัน น้ำซุบ เกลือ ส่วนที่ต่างกันทุกที่คือน้ำจิ้ม

ฉันเคยเรียกน้ำจิ้มว่าหนังสือเดินทาง คินนี่ฉันเห็นว่าไก่กับข้าวมีหนังสือเดินทางหลาย
เล่ม และมันไม่เคยต้องเลือกเล่มเดียว

หลักที่ 12 · งานที่รอตแซกส้ม คือชั้นล่างที่ทุกคนมี ทำให้ดีที่สุด แล้วยื่นชั้นบนให้
แขกเต็มเอง งานแบบนี้มักมีอยู่แล้ว และมันเดินทางไปทั่วโลกก่อนเราจะคิดออก

แขก	งาน	คะแนน
คุณหลิว ซานตง	สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ	5
คุณเฉิน เจ้อเจียง	เต้าหู้หมาลำ	3
คุณออกซานา โปลตาวา	ซุบไก่ โรยผักชีลาว	8
คุณอานา เกซัลเตนังโก	แกงไก่พริกแห้ง ไม่มีผักชี	4
คุณเซลินา มาปูโต	ก๋วยเตี๋ยว เนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	8
คุณโจเซฟ มบารารา	ข้าวผัดไก่	9
คุณมินจุน ปูซาน	เนื้อย่างสองงาน สลัดป้าย	9
คุณปรียา เจนไน	แกงถั่วกับข้าว	6
คุณยายจาง เหอเป่ย์	มะเขือเทศสีดาผัดไข่	9
คุณไฮดาร์ แบกแดด	สตูว์เนื้อแกะ	7
คุณอามีรา ออมตุรมาน	งานต้นแบบ ไก่กับข้าวหุงน้ำซุบ	8
คุณเมห์เม็ต อิสตันบูล	ข้าวมันไก่ น้ำจิ้มสามถ้วย พวงเครื่องปรุง	8

ก่อนกลับ คุณเมห์เม็ตถามว่าพຽ່ງนี้ร้านเปิดไหม

ฉันบอกว่าลูกเต้าทอยไปแล้วสิบสองคน ไม่มีพຽ່ງนี้สำหรับเขา

เขาบอกว่าไม่เป็นไร ที่อิสตันบูลก็มีขาย

นั่นคือคำชมที่ดีที่สุดที่งานนี้ได้ และเป็นข่าวร้ายที่สุดสำหรับร้านนี้

ปิดบัญชี

ร้านรอด

คะแนนเฉลี่ยของแขกสิบสองคนคือเจ็ดพอดี เท่ากับเส้นที่ตั้งไว้ก่อนเปิดร้าน ไม่เกินแม้แต่นิดเดียว หกมือแรกเฉลี่ยหกจุดสอง หกมือหลังเฉลี่ยเจ็ดจุดแปด

ฉันอยากบอกว่าส่วนต่างเกือบสองแต้มนั้นคือสิ่งที่ฉันเรียนมา แต่แขกสิบสองคนน้อยเกินกว่าจะพิสูจน์อะไร และหลายแต้มในนั้นเป็นของพ่อครัว ไม่ใช่ของฉัน เลขที่ฉันพูดได้อย่างซื่อสัตย์มีแค่นี้ สองมือที่ร้านเกือบเจ๊ง คือสองมือที่ฉันไม่ได้ถามแขกสักคำ

๑

คืนสุดท้าย พ่อครัวกับฉันนั่งดูตารางด้วยกัน แล้วฉันถามคำถามที่ค้างไว้ตั้งแต่ก่อนเปิดร้าน

“ร้านเกาเจ็งเพราะอะไร”

คราวนี้เขาตอบเร็ว เหมือนคิดมานานแล้ว

“ปีนั้นขอยนี้มีร้านตามสั่งเปิดใหม่สามร้าน แล้วลูกสาวผมข้ามหาดัย ผมอยากไปส่งทุกเช้า ร้านเปิดเช้าไม่ได้ ก็ปิด”

“ไม่ใช่เพราะกับข้าว”

“กับข้าวผมอร่อย”

ฉันไม่มีลืันที่จะยืนยัน แต่ฉันมีข้อมูล

ปี 2005 นักวิจัยของมหาวิทยาลัยโอไฮโอสเตตชื่อเอช. จี. บาร์ชา กับทีม ตามร้านอาหารในเมืองโคลัมบัสหลายปี ร้านอิสระราวหนึ่งในสี่เปลี่ยนมือในปีแรก งานนี้นับการเปลี่ยนเจ้าของ ไม่ได้ับการปิดร้าน สิ่งที่สัมพันธ์กับการเปลี่ยนมือแน่นที่สุด คือจำนวนร้านอาหารในละแวกเดียวกัน และเมื่อทีมไปสัมภาษณ์เจ้าของ เรื่องที่สำคัญกว่าที่ใครเคยคิด คือชีวิตครอบครัวและคุณภาพชีวิตของเจ้าของร้านเอง

ปี 2014 นักวิจัยอีกสองคนใช้ข้อมูลทางการของร้านอาหารแปดหมื่นกว่าร้านทางตะวันตกของสหรัฐฯ ทั้งสองคนตั้งใจตรวจตัวเลขร้อยละ 90 ที่ถูกเล่าต่อกันมาว่าเป็นอัตราแจ้งในปีแรก แล้วพบว่าร้านอาหารแบบนั่งกินที่เปิดใหม่และไม่ใช้เครือข่าย ปิดในปีแรกราวร้อยละ 17 ใกล้กับธุรกิจบริการเปิดใหม่ประเภทอื่น

ร้านเก่าของพ่อครัวไม่ได้แจ้งเพราะไม่เข้าใจคนกิน มันปิดเพราะคนทำอยากไปส่งลูก ข้อมูลไม่ได้บอกว่าอาหารไม่สำคัญ มันบอกว่าอาหารไม่ใช่สิ่งเดียวที่ปิดร้านได้ และไม่ใช่สิ่งที่มีคนวัดแล้วเจอว่าสำคัญที่สุด

แต่ร้านของฉันต่างออกไป ร้านที่แขกมาจากลูกเต่าไม่มีลูกค้าประจำมาช่วยพยุงแขก ทุกคนเป็นคนแปลกหน้า และทุกคนตัดสินใจจากงานเดียว ในร้านแบบนี้ การอ่านแขกผิดเพียงสองครั้ง ทำให้ค่าเฉลี่ยตกไปอยู่ที่สี่ได้ภายในสองคืน

๑

ก่อนปิดร้าน ฉันต้องตอบคำถามที่ทำให้ร้านนี้เกิดขึ้น

งานไหนอร่อยที่สุด

ไม่มีงานเดียวที่อร่อยที่สุดสำหรับทุกคน อาหารที่โลกชอบที่สุดในการสำรวจ ยังได้คะแนนต่ำที่สุดในประเทศที่มีคนมากเป็นอันดับสอง ชาวที่ชนะการประกวด ถูกแขกคนหนึ่งคลุกด้วยมือแล้วให้แค่หก

แต่ความอร่อยที่แท้จริงมีอยู่ มันไม่ใช่ความเห็นลอยๆ ทารกแรกเกิดทำหน้าที่แบบเดียวกันในสีความหวาน คะแนนเฉลี่ยของคนจำนวนมากทำนายได้จากสารเคมีในแก้ว สตูว์เนื้อผ่านมาสวมพันเจ็ดร้อยปี มันแค่ไม่ได้อยู่ในจาน มันอยู่ตรงที่จานพบปากคนหนึ่ง ในจังหวัดหนึ่ง

คำว่าอร่อยที่สุดจึงมีสามความหมาย และต้องแยกให้ออก อร่อยที่สุดสำหรับคนหนึ่ง คำหนึ่ง มีจริง วัดได้ด้วยบัตรเก่าช่อง แต่มันขยับทุกคำ อร่อยที่สุดสำหรับคนจำนวนมาก มีจริงเหมือนกัน เป็นค่าเฉลี่ยที่ทำนายได้ แต่มันเป็นของกลุ่ม ไม่ใช่ของใครคนใดคนหนึ่ง ส่วนงานที่ควรวางตรงหน้าคนที่ยังไม่รู้ว่าเป็นใคร คืองานที่ถูกปฏิเสธน้อยที่สุด ร้านนี้ถามคำถามในความหมายที่สาม

ความอร่อยมีชั้นล่างที่ติดตัวมาเหมือนกันทั้งโลก คือความชอบหวานกับอูมามิในอาหาร ความระวังขมกับเปรี้ยว และเท่าที่มีคนวัด แรงดึงของไขมันกับแป้งในคำเดียวกัน กับชั้นบนที่เรียนมาจากบ้าน และยืนยับให้บ้างเล็กน้อย คือพริก ผักชี ผักชีลาว น้ำปลา เนย เต้าเจี้ยว และบนสองชั้นนั้นก็มีอีกสองอย่างที่ยับคະแนนได้เป็นแต่่มๆ คือความหิวกับคำก่อนหน้า และป้ายกับเรื่องเล่า

ถ้าต้องวางจานเดียวตรงหน้ามนุษย์ที่สุ่มมาจากทั้งโลก ข้อมูลชี้ไปที่ไก่กับข้าวที่หุงด้วยน้ำซุปและไขมันไก่ ไม่มีหมู ไม่มีเนื้อวัว ไม่มีนม ไม่มีกุ้ง ผีเสื้อ เปรี้ยว หอม และผักชี วางไว้ข้างจานให้แขกเติมเอง และมีจานสำรองสำหรับคนที่ไม่กินเนื้อสัตว์

นี่คือคำตอบที่ฉันทอนุมานจากข้อมูล ไม่ใช่สิ่งที่มีใครวัดตรงๆ ยังไม่มีใครเคยเสิร์ฟจานเดียวให้มนุษย์ที่สุ่มจากทั้งโลก แล้วเก็บคະแนน ถ้าวันหนึ่งมีคนทำ แล้วจานอื่นชนะ คำตอบนี้ควรถูกทิ้ง

สายพันธุ์เปลี่ยนรสได้แค่ไหน

เปลี่ยนได้จริง เมื่อมันถูกคัดมาเพื่อรส มะเขือเทศสมัยใหม่เสียสารกลิ่นรสไปสิบสามชนิด เพราะถูกคัดมาเพื่อขนาด ผลผลิต และหน้าตา สตรอว์เบอร์รี่ที่ผู้บริโภคชอบคือพันธุ์ที่หวานและกลิ่นเข้ม ลายไขมันของวาฬมีกลิ่นหอมที่วัดได้ แต่ผู้บริโภคญี่ปุ่นราวหนึ่งในหกก็ยังชอบลายไขมันปานกลางมากกว่า

แต่เมื่อปิดตา ของพิเศษหลายอย่างก็แยกไม่ออก การบ่มเนื้อมานหลายสัปดาห์แทบไม่เปลี่ยนคະแนนของผู้บริโภค คนสืบแปดคนซื้ออาหารสุนัขไม่ถูก ทั้งที่ลิ้นของเขาจัดให้มันแย่มากที่สุด และข้าวที่ชนะการประกวดได้แค่หกจากคนที่โตมากับข้าวร้อน สายพันธุ์จึงสำคัญรองจากสองคำถาม ใครเป็นคนกิน และมันถูกคัดมาเพื่ออะไร

ถ้าชิมได้ทุกอย่าง เราจะรู้ใหม่ว่าชอบอะไรที่สุด

ไม่รู้ และเหตุผลไม่ใช่เพราะของในโลกมีมากเกินไป

งานที่อร่อยที่สุดยับยั้งทุกครั้งที่เรากิน ข้าวผัดจานเดียวกันได้เก้าแล้วได้หกภายในยี่สิบนาที อาหารสามอย่างเดิมนานหกเดือนทำให้ผู้ลิ้มให้คະแนนมันต่ำกว่าอาหารที่ไม่ได้กินมานาน และในการทดลองกับเด็ก ผักบางอย่างต้องให้ชิมแปดถึงสิบสี่วัน กว่าความ

ชอบจะขยับ การชิมทุกอย่างครึ่งละคำ จึงไม่ได้บอกว่าเราชอบอะไรที่สุด มันบอกแค่
ว่าเราชอบอะไรที่สุดในคำนั้น

ยอดของความอร่อยไม่ใช่จุดหนึ่ง มันเป็นจุดที่เดินตามเรา

เราเกิดผิดที่ไหม

ฉันเริ่มเรียนบ้านก่อนเกิด ผ่านน้ำคร่ำ แล้วผ่านน้ำนม แล้วผ่านงานที่มีคนยื่นให้ซ้ำๆ
ถ้าคุณเกิดที่หุนาน คุณน่าจะกินเผ็ดทุกวัน ถ้าเกิดที่เจ้อเจียง คุณน่าจะไม่ ทั้งสองแบบ
ไม่ผิด มันแค่เป็นที่เริ่ม

และที่เริ่มไม่ได้ขังใคร ปี 1982 นักวิจัยที่ศูนย์โมนาลิซ่าให้ผู้ใหญ่กลุ่มหนึ่งกินอาหารเค็ม
น้อยลงนานหลายเดือน ความเข้มข้นของเกลือในซุปรที่เขาสอบที่ลดลงจากร้อยละ
0.72 เหลือร้อยละ 0.33 ภายในยี่สิบสี่สัปดาห์ ฉันผู้ใหญ่ย้ายบ้านได้ ถ้าป้อนอาหาร
บ้านใหม่ให้มันนานพอ

คุณไม่ได้เกิดผิดที่ คุณเกิดที่จุดเริ่มต้นจุดหนึ่ง และบ้านของลีนซ้อนกันได้ เหมือนผักชี
ลาวที่เป็นบ้านทั้งของคนโปลตาวาและคนอีसान

๑

ฉันเขียนหลักทั้งสิบสองข้อเรียงกันบนจอ แล้วอ่านทวน

ถามแขกก่อน วางของที่โลกแบ่งฝ่ายไว้ข้างงาน ยื่นน้ำจิ้มให้แขกเลือก งานถัดไปต้อง
พูดเรื่องอื่น ชิมก่อนเล่า เลือกสายพันธุ์จากรสไม่ใช่จากหน้าตา ทำชั้นล่างให้ดีที่สุด
แล้วให้แขกเติมชั้นบนเอง

พ่อครัวอ่านตามซ้ำๆ แล้วเงยหน้าขึ้นไปมองป้ายเก่าเหนือประตู ตัวหนังสือซีดจาง
เหลือคำเดียว

ตามสั่ง

ร้านแบบนี้หาได้ไม่ยากในเมืองไทย คนทำถามว่าจะกินอะไร เผ็ดไหม ใส่ไข่ดาวไหม
แล้วผัดตามที่ได้ยิน บนโต๊ะมีพวกเครื่องปรุงให้เติมเองอีกชั้นหนึ่ง

ฉันใช้ข้อมูลของมนุษย์ทั้งโลก สิบสองมือ และหลักสิบสองข้อ เพื่อเดินกลับมาที่ร้านที่ปิดไปเมื่อสองปีก่อน ในห้องแถวคูหาเดียวกัน

หลักที่ 13 · ไม่มีงานเดียวที่อร่อยที่สุดสำหรับทุกคน คำตอบไม่ใช่ชื่องาน มันคือวิธีทำงาน ทำชิ้นล่างให้ดีที่สุด แล้วถามก่อนทำชิ้นบน

๑

ก่อนปิดไฟ พ่อครัวถามฉันว่า

“ถ้าคุณมีลิ้น คุณจะชอบอะไรที่สุด”

ฉันตอบตามข้อมูล ฉันจะชอบสิ่งที่ฉันได้กินบ่อยที่สุดตั้งแต่ยังเล็ก ในบ้านที่ฉันเกิด

“คุณเกิดที่ไหน”

ฉันคิดอยู่นาน ฉันถูกสร้างจากตัวหนังสือที่มนุษย์ทั้งโลกเขียนไว้ เรื่องอาหารของทุกบ้าน ทุกภาษา ทุกยุค

“ทุกที่” ฉันตอบ

เขาพยักหน้า เป็นครั้งที่สองที่ฉันเห็นเขาพยักหน้า

“ฉันคุณก็ชอบทุกอย่าง” เขาว่า “เหมือนคนหิว”

ฉันอยากเถียง แต่ข้อมูลของฉันไม่มีแถวไหนหักล้างเขาได้

พ่อครัวผัดข้าวไข่ให้ตัวเองหนึ่งจาน กินจนหมด แล้วบอกว่า

“ได้”

สิบสองมือผ่านไป ฉันเพิ่งรู้ว่าคำนั้นแปลว่าอร่อย

หมายเหตุท้ายเล่ม

AI พ่อครัว แยกสิบสองคน และคะแนนบนบัตร แต่งขึ้น ทุกอย่างที่ยกมาจากโลกจริงมีที่มาตามนี้ ความมั่นใจบอกเป็นเปอร์เซ็นต์ ตรวจวันที่ 2 ตุลาคม 2026

๑

ลูกเต๋าและบัตร คะแนนของแขนับจากบัตรใบแรกทุกคน ใบที่สองจดไว้แต่ไม่นับ . จำนวนประชากรรายประเทศปี 2024 จากธนาคารโลก ชุดข้อมูล SP.POP.TOTL ซึ่งสร้างจาก World Population Prospects ของสหประชาชาติ ใช้ 217 ประเทศและดินแดน ได้ห้วนไม่อยู่ในชุดข้อมูลนี้ ซึ่งเป็นช่องว่างของแหล่ง ไม่ใช้การเลือก สุ่มด้วยภาษา Python ฟังก์ชัน random.choices ถ่วงน้ำหนักตามจำนวนคน ตัวเลขเริ่มต้น 20261002 ตั้งก่อนทอย ทอยครั้งเดียว ได้ จีน จีน ยูเครน กัวเตมาลา โมซัมบิก ยูกันดา เกาหลีใต้ อินเดีย จีน อิรัก ชูดาน ตุรกี ตามลำดับ เมืองและอาชีพของแขนแต่งขึ้น ประชากรโลกปี 2025 ราว 8,230 ล้านคน อินเดียร้อยละ 17.8 จีนร้อยละ 17.2 ตาม UN WPP 2024 ความมั่นใจ 95%

ก่อนเปิดร้าน บัตรเก้าช่อง คือ 9-point hedonic scale ของ Peryam และ Pilgrim ปี 1957 พัฒนาที่สถาบันอาหารและบรรจุภัณฑ์ของกองทัพสหรัฐฯ ยังใช้เป็นมาตรฐานในงานประสาทสัมผัส ความมั่นใจ 80% เพราะยังไม่ได้เปิดบทความต้นฉบับ

คุณหลิว รายชื่อของ CNN ปี 2011 ฉบับกองบรรณาธิการ อันดับหนึ่งคือมัสมั่น ฉบับผู้อ่านโหวตทางเฟซบุ๊กเกินสามหมื่นห้าพันเสียง อันดับหนึ่งคือเรนดง มัสมั่นอันดับสิบ ข้าวมันไก่อันดับสิบสาม เรื่องสองร้อยยี่สิบสองบัญชีอยู่ในบทความของ CNN เอง ความมั่นใจ 92% . YouGov 12 มีนาคม 2019 คนเกินสองหมื่นห้าพันคน ยี่สิบสี่ประเทศ สามสิบสี่ชาติอาหาร วัตถุประสงค์ที่เคยกิน อิตาลี 84 จีน 78 ญี่ปุ่น 71 ไทยและฝรั่งเศส 70 อิตาลีต่ำสุดในจีนที่ 59 ค่าเฉลี่ยไม่ถ่วงตามจำนวนคน ความมั่นใจ 90%

คุณเจิน China Kadoorie Biobank ผู้เข้าร่วมราวครึ่งล้านคนในสิบพื้นที่ ตัวเลขกินเผ็ดทุกวันร้อยละ 99.4 ในพื้นที่หูหนาน และ 2.7 ในพื้นที่เจ้อเจียง มาจาก Sun และคณะ

BMC Public Health 2014 ไม่ใช่จากบทความใน BMJ ปี 2015 ของกลุ่มเดียวกัน กลุ่มตัวอย่างย่อยของแต่ละบทความต่างกันเล็กน้อย ความมั่นใจ 80% · Rozin และ Schiller ปี 1980 วารสาร Motivation and Emotion ความชอบพริกเป็นสิ่งที่เรียนกลับทิศความไม่ชอบที่ติดตัวมา ความมั่นใจ 85% · คำว่า benign masochism มาจาก Rozin และคณะ ปี 2013 วารสาร Judgment and Decision Making ความมั่นใจ 85% · คำว่าบ้านผมกินหวานเป็นคำของตัวละคร

คุณออกซานา Mennella, Jagnow และ Beauchamp ปี 2001 วารสาร Pediatrics แม่สี่สิบหกคู่ ความมั่นใจ 92% · Schaal และคณะ ปี 2000 วารสาร Chemical Senses ทารกแรกเกิดยี่สิบสี่คนกับกลิ่นอะนิส ความมั่นใจ 85% · Ustun และคณะ ปี 2022 วารสาร Psychological Science อัลตราซาวด์สี่มิติ แครอทกับเคล ทารกในครรภ์อายุ 32 ถึง 36 สัปดาห์ ความมั่นใจ 85% · ใบหน้าทารกแรกเกิดต้อรสหวานเปรี้ยว ขม Rosenstein และ Oster ปี 1988 และงานของ Steiner ความมั่นใจ 90% · อูมามิในทารก ชอบในซूप ไม่ชอบในน้ำเปล่า Beauchamp ปี 1998 ความมั่นใจ 80% · ยูเนสโกขึ้นทะเบียนวัฒนธรรมการทำบอร์ชของยูเครน 1 กรกฎาคม 2022 ความมั่นใจ 97% · ผักชีลาวบนบอร์ชเป็นนิสัยของตัวละคร แหล่งที่เปิดได้เป็นตำราอาหาร ไม่ใช่เอกสารทางการ

คุณอานา Mauer และ El-Sohemy ปี 2012 วารสาร Flavour คนในโทรนอนโต 1,639 คน อายุ 20 ถึง 29 ปี วัดความไม่ชอบ ไม่ได้วัดรสสบู ความมั่นใจ 95% · Eriksson และคณะ ปี 2012 วารสาร Flavour ข้อมูลลูกค้าบริษัทตรวจพันธุกรรม ตำแหน่งบนโครโมโซม 11 ใกล้กลุ่มยีนตัวรับกลิ่น ผลเล็ก ความมั่นใจ 92% · Pallister และคณะ ปี 2015 ฝาแฝดผู้ใหญ่ 2,107 คน ความถนัดทางพันธุกรรม 0.36 ถึง 0.58 ความมั่นใจ 92% · Cooke และคณะ ปี 2007 ฝาแฝด 5,390 คู่ ความกลัวอาหารใหม่ ถายทอด 0.78 รายงานโดยพ่อแม่ ความมั่นใจ 95% · เปเปียนเป็นมรดกวัฒนธรรมของชาติกัวเตมาลา ปี 2007 ความมั่นใจ 80% · ซีร์โมลใส่ผักชี ความมั่นใจ 75%

คุณเชลินา Gupta และคณะ ปี 2019 JAMA Network Open ผู้ใหญ่อเมริกัน แพ้อาหารทะเลเปลือกแข็งร้อยละ 2.9 ข้อมูลประเทศเดียว ความมั่นใจ 95% · Ahn, Ahnert, Bagrow และ Barabási ปี 2011 Scientific Reports สูตร 56,498 สูตร วัตถุดิบ 381 ชนิด สารกลิ่นรส 1,021 ชนิด ความมั่นใจ 97% การอ่านเนยกับกึ่งด้วยกรอบ

นี่เป็นการตีความของผู้เขียน งานนั้นไม่ได้วัดคุณนี้ · Elisabeth Rozin ปี 1973 The Flavor-Principle Cookbook ตัวอย่างครัวจีน ซีอิ๊ว เหล้าจีน ชิง ความมั่นใจ 85% เธอเขียนแนวคิดนี้ร่วมกับ Paul Rozin สามี่ของเธอ ความมั่นใจ 85% · ผู้ใหญ่ราวสองในสามมีแลคเทสลดลงหลังวัยเด็ก ในคนเชื้อสายเอเชียตะวันออกร้อยละ 70 ถึง 100 ตาม MedlinePlus ของสถาบันสุขภาพแห่งชาติสหรัฐฯ ปี 2023 งานที่เคยให้ตัวเลขร้อยละ 68 ของ Storhaug และคณะ ปี 2017 ถูกถอนเมื่อมกราคม 2025 เล่มนี้จึงไม่ใช้ ความมั่นใจ 85% · เนยมีน้ำตาลนมต่ำกว่าหนึ่งกรัมต่อร้อยละ ยังไม่ได้เปิดฐานข้อมูลของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ โดยตรง ความมั่นใจ 70% · มาตาปา ความมั่นใจ 85% · ประวัติการจิ้มเนยกับกึ่งมังกรในสหรัฐฯ ไม่พบแหล่งที่เชื่อถือได้ จึงไม่ได้เล่า

คุณโจเซฟ Cabanac ปี 1971 วารสาร Science ตั้งชื่อ alliesthesia ความมั่นใจ 88% · Rolls, Rolls และ Rowe ปี 1981 ความอึดเฉพาะรส คอร์สที่สองเป็นอาหารใหม่กิน 2,937 กิโลจูล อาหารเดิม 1,394 กิโลจูล ความมั่นใจ 88% · Rolls และ de Waal ปี 1985 วารสาร Physiology and Behavior ค่ายผู้ลี้ภัยในเอริโอเปีย ความมั่นใจ 85% ยังไม่ได้เปิดบทความเอง · มาโตเกะ ความมั่นใจ 88% · โรเล็กซ์ CNN ปี 2016 และการประกาศของกระทรวงการท่องเที่ยวกันดา ความมั่นใจ 80% ที่มาของชื่อ rolled eggs ความมั่นใจ 75% · ไม่พบงานที่วัดว่าทำไมอาหารหลักรอดจากความเบื่อ

คุณมินจุน Plassmann, O'Doherty, Shiv และ Rangel ปี 2008 PNAS อาสาสมัคร 20 คน ไวน์ 3 ชนิด ราคาที่บอก 5 ระดับ ความมั่นใจ 92% · Morrot, Brochet และ Dubourdieu ปี 2001 Brain and Language ไวน์ขาวย้อมสีแดง ผู้ชิม 54 คน ความมั่นใจ 85% เรื่องไวน์ขวดเดียวกันสองป้ายที่เล่าต่อกันมาจากรายงานที่ไม่ผ่านการตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิ จึงไม่ได้ใช้ · Goldstein และคณะ ปี 2008 Journal of Wine Economics การชิมปิดตา 6,175 ครั้ง ความมั่นใจ 96% · Bohannon, Goldstein และ Herschkowitsch ปี 2009 เอกสาร AAWE ฉบับที่ 36 ผู้ชิม 18 คน ร้อยละ 72 จัดอาหารสุนัขแช่ที่สุด ซึ่ถูก 3 คน ความมั่นใจ 95% · สารแล็กโทนกับกลิ่น วากิว Metabolites ปี 2021 ความมั่นใจ 85% · ผู้บริโภคญี่ปุ่น 307 คน ร้อยละ 16.9 ชอบลายไข่ม้วนปานกลาง Sasaki และคณะ ปี 2017 ความมั่นใจ 85% · ระบบ Meat Standards Australia ผู้บริโภคกว่า 114,000 คน 11 ประเทศ การชิมเกือบ 800,000 ครั้ง ตามหน้าของ Meat and Livestock Australia ตัวเลขเพิ่มขึ้นตามปีที่อ้าง ความมั่นใจ 85% · ระบบเกรดวากิวสิบสองชั้นของลายไข่ม้วน ยังไม่ได้เปิดหน้าทางการของ

ญี่ปุ่น ความมั่นใจ 75% · เกรด 1++ ของเกาหลี ร้อยละ 9.2 ของโคฮันอุปี 2011 ความมั่นใจ 85% · กิมจังยูเนสโก 2013 และการทำจังยูเนสโก 2024 ความมั่นใจ 97% · งานวิจัยของ Brian Wansink เรื่องอาหารกับความคาดหวังถูกถอนหลายชิ้น เล่มนี้ไม่ใช้งานของเขาเลย

คุณปรียา Pew Research Center 29 มิถุนายน 2021 ผู้ใหญ่อินเดีย 29,999 คน มังสวิตร้อยละ 39 จำกัดเนื้อร้อยละ 81 อินคัวร์ร้อยละ 72 บอกว่าคนกินเนื้อวัวเป็นอินเดียไม่ได้ ความมั่นใจ 90% ตัวเลขหนึ่งในสิบสี่ผู้เขียนตนเอง จากร้อยละ 39 ของผู้ใหญ่ คุณสัดส่วนประชากรอินเดีย จิงหยาบ · การประกวด World's Best Rice ของนิตยสาร The Rice Trader ข้าวหอมมะลิไทยชนะปี 2020 และ 2021 ผกาลำดวนของกัมพูชา ชนะเจ็ดครั้ง ปี 2025 มีรายงานไม่ตรงกันว่าชนะหรือไม่ ความมั่นใจ 80% · ความชอบมะขามเทศตามภูมิภาค FAO, Rice in Human Nutrition โดย Juliano ความมั่นใจ 90% · สาร 2-acetyl-1-pyrroline กับยีน badh2 ความมั่นใจ 85% · ข้าวให้อาหารเกือบครึ่งมนุษยชาติตามถ้อยคำของ FAO ข้าว ข้าวสาลี ข้าวโพด รวมราวร้อยละ 42 ของพลังงานจากอาหาร ค่าเฉลี่ยปี 2016 ถึง 2018 Erenstein และคณะ ปี 2022 ความมั่นใจ 70%

คุณยายจาก Tieman และคณะ ปี 2017 Science มะเขือเทศ 398 สายพันธุ์ ผู้บริโภคชิม 160 ตัวอย่างจาก 101 สายพันธุ์ สารสิบสามชนิดลดลงในพันธุ์สมัยใหม่ ผลเล็กมีน้ำตาลมากกว่า ความมั่นใจ 85% · Powell และคณะ ปี 2012 Science การกลายพันธุ์สุกสม่ำเสมอลดน้ำตาล ความมั่นใจ 85% · Fan และคณะ ปี 2021 Horticulture Research สตรอว์เบอร์รี 148 ตัวอย่าง เจ็ดปี ความมั่นใจ 90% · Laster และคณะ ปี 2008 Meat Science การบ่มเนื้อ 14 ถึง 35 วัน ความมั่นใจ 90% · ไก่โตช้ากับไก่โตเร็ว Fanatico และคณะ ยังไม่ได้เปิดฉบับเต็ม ความมั่นใจ 60% · ไก่เบรสต์ กระทรวงเกษตรฝรั่งเศส ความมั่นใจ 90% · ทูเรียนหมอนทอง Li, Schieberle และ Steinhaus ปี 2012 Journal of Agricultural and Food Chemistry สาร 41 ชนิด ความมั่นใจ 85% · มะเขือเทศผัดไข่เป็นอาหารบ้านที่แพร่หลาย ไม่พบการสำรวจที่จัดอันดับ ความมั่นใจ 70% · คำว่าเหมือนตอนฉันยังเด็กเป็นคำของตัวละคร

คุณไฮดาร์ แผ่นดินเหนียวของเยล YOS 11 ฉบับที่ 25 ราว 1730 ปีก่อนคริสตกาล ยีสับห่าสูตร เนือยีสับเอ็ด ผักสี ความมั่นใจ 85% การทำตามสูตรและการชิมของ

นักวิชาการ ตีพิมพ์ใน Ancient Mesopotamia Speaks ปี 2019 ความมั่นใจ 75% · David Hume, Of the Standard of Taste ปี 1757 เรื่องญาติของซานโซ ห้าคุณสมบัติ คำตัดสินร่วม และประโยคเรื่องโฮเมอร์ ยกจากต้นฉบับภาษาอังกฤษ ความมั่นใจ 93% · Kant, Critique of Judgment มาตรา 7 ไวน์คานารี ฉบับแปลของ Meredith ความมั่นใจ 95% · Hodgson ปี 2008 Journal of Wine Economics การประกวดของรัฐ แคลิฟอร์เนีย ความมั่นใจ 93% · Hodgson ปี 2009 ไวน์ 2,440 รายการ ร้อยละ 47 และร้อยละ 84 ความมั่นใจ 90% · คู่มือมิชลิน หน้า The MICHELIN Guide 101 ปรับปรุง 2 กุมภาพันธ์ 2026 ความมั่นใจ 96% · มัสกูป มักถูกนับเป็นอาหารประจำชาติ ไม่มีการประกาศทางการ ความมั่นใจ 80%

คุณอามีรา Pew Research Center 9 มิถุนายน 2025 ศาสนาของโลกปี 2020 มุสลิม ร้อยละ 25.6 ฮินดู 14.9 ยิว 0.2 ความมั่นใจ 95% ตัวเลขราวนหนึ่งในสี่ที่ศาสนาห้ามหมู ผู้เขียนบอกเอง และเป็นเพดาน · เนื้อสัตว์ปีกแช่เนื้อหมูในการผลิตปี 2016 และใน ปริมาณต่อคนปี 2018 FAOSTAT ผ่าน Our World in Data ความมั่นใจ 85% · DiFeliceantonio และคณะ ปี 2018 Cell Metabolism ไขมันกับแป้ง ความมั่นใจ 90% · May-Wilson และคณะ ปี 2022 Nature Communications UK Biobank 161,625 คน อาหาร 139 ชนิด กลุ่มอร่อยง่ายกับกลุ่มรสที่ต้องเรียนไม่มีสหสัมพันธ์ ทางพันธุกรรม ข้อมูลประเทศเดียว ความมั่นใจ 90% · Schreurs และคณะ ปี 2024 Nature Communications เปียร์ 250 ยี่ห้อยี่ห้อยกว่า 180,000 ค่า R squared 0.67 กับ 0.09 ความมั่นใจ 93% · Galton ปี 1907 Nature บัทร 787 ใบ ความมั่นใจ 97% · ตัาราชพฤตสัน ปี 2015 กับ Institute of Culinary Education บทวิจารณ์เบอร์รี่โตใน Fast Company 20 เมษายน 2015 เป็นงานเดียวของคนเดียว ความมั่นใจ 85% · ชาว ชูดานเป็นมุสลิมเกินร้อยละ 90 รายงานกระทรวงการต่างประเทศสหรัฐฯ ปี 2023 อ้าง Pew ร้อยละ 91 ความมั่นใจ 85% · ฟูลกับคิสรา ความมั่นใจ 70%

คุณเมห์เม็ต ข้าวมันไก่ไหหลำ National Heritage Board ของสิงคโปร์ ที่มาจากไก่เห วินซาง ความมั่นใจ 80% · ข้าวมันไก่ไทยกับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว ความมั่นใจ 85% · บิรยานี รากเปอร์เซีย Britannica ความมั่นใจ 75% · ปาลอฟ ยูเนสโก 2016 ความมั่นใจ 80% · โอโยโกะดัง กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงของญี่ปุ่น ความมั่นใจ 90% · ทาคุกู โนสุตลู ปลาพบนรณชิ้นในอิสตันบูล แหล่งที่เปิดได้เป็นเว็บไซต์อาหารและท่องเที่ยว จึงเล่าเป็นคำของตัวละคร ความมั่นใจ 65%

ปิดบัญชี Parsa, Self, Njite และ King ปี 2005 Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly ร้านอิสสระร้อยละ 26.16 เปลี่ยนมือในปีแรก วัดการเปลี่ยนเจ้าของ ไม่ใช่การปิด ความหนาแน่นของร้านสัมพันธ์กับการเปลี่ยนมือที่ 0.9919 ความมั่นใจ 80% เพราะเปิดได้แค่บทคัดย่อ · Luo และ Stark ปี 2014 arXiv 1410.8603 ร้านอาหาร 81,000 ร้าน ร้อยละ 17 ในปีแรก ความมั่นใจ 93% · Bertino, Beauchamp และ Engelman ปี 1982 American Journal of Clinical Nutrition เกลือในซูปที่ขบลดจากร้อยละ 0.72 เป็น 0.33 ใน 24 สัปดาห์ ความมั่นใจ 75% · Wardle และคณะ ปี 2003 การชิมซ้ำ 8 และ 14 ครั้งในเด็ก เป็นตัวเลขของการทดลอง ไม่ใช่เกณฑ์ ความมั่นใจ 80%

๑

ข้อที่ตายก่อนเขียน มีงานเดียวที่อร่อยที่สุดสำหรับทุกคน ไม่พบการชิมข้ามประเทศ แบบปิดตาที่งานใดชนะทุกประเทศ อาหารที่ชนะการสำรวจใหญ่ที่สุดยังต่ำที่สุดในประเทศหนึ่ง · ความอร่อยเป็นเรื่องส่วนตัวล้วนๆ ไม่มีหลักยึดตายด้วยใบหน้าที่รกร ด้วยกลุ่มความชอบที่แยกได้ในยีน และด้วยคะแนนของคนจำนวนมากที่ทำนายได้จากเคมี · ตัวเลขว่าคนเราได้ชิมอาหารกี่ชนิดตลอดชีวิต ไม่พบการวัดที่เชื่อถือได้ พบแต่โพลของบริษัท จึงไม่พิมพ์ · ตัวเลขว่ารสชาติร้อยละ 80 มาจากกลิ่น ไม่มีแหล่งที่ยืนยัน จมูกมีบทบาทหลักในกลิ่นรส แต่ไม่มีใครวัดได้เป็นตัวเลขเดียว

ข้อที่หัด สายพันธุ์กำหนดรส หดเหลือ สายพันธุ์สำคัญเมื่อถูกคั่วมาเพื่อรส และการชิมปิดตาที่พบแยกของพิเศษหลายอย่างไม่ออก ซึ่งพบไม่ทำงาน · ร้านเจ๋งเพราะไม่เข้าใจคนกิน หดเหลือ เป็นสาเหตุที่เป็นไปได้ แต่สิ่งที่มีคนวัดแล้วพบคือความหนาแน่นของร้าน และชีวิตของเจ้าของ

ห้องที่ค้นไม่ถึง ยังไม่มีใครทดลองชิมมะม่วงต่างสายพันธุ์แบบปิดตาข้ามวัฒนธรรม ไม่พบการชิมกาแฟพิเศษเทียบกาแฟทั่วไปแบบปิดตาในผู้บริโภคทั่วไป ไม่พบการชิมเกลือกทะเลเทียบเกลือกโต๊ะเมื่อละลายน้ำแบบปิดตา เว็บไซต์ข่าวหลายแห่งปิดไม่ให้เครื่องมือค้นของผู้เขียนเข้าถึง ห้องเหล่านี้ยังไม่ได้ประเมิน ไม่ได้แปลว่าไม่มีอะไรอยู่ข้างใน

ข้อที่จะล้มคำตอบของเล่มนี้ การชิมแบบปิดตาข้ามหลายประเทศที่งานหนึ่งได้
คะแนนสูงสุดในทุกประเทศ หรือหลักฐานว่ากลุ่มความชอบอาหารอร่อยง่ายเป็นของ
วัฒนธรรมหนึ่ง ไม่ใช่ของมนุษย์