



บทแปลเรื่อง ปากะศิลป์ปภินกะ
ของฌ็อง อ็องแตลม์ บรียา-ชาวาแรง พร้อมบทวิเคราะห์

โดย

เกศราภรณ์ รัตนประทุม

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการแปลภาษาฝรั่งเศส-ไทย

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2565

TRANSLATION AND ANALYSIS OF
JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN'S *PHYSIOLOGIE DU GOÛT*

BY

KESSARAPORN RATTANAPRATUM



A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE REQUIREMENTS
FOR THE DEGREE OF MASTER DEGREE OF ARTS (FRENCH-THAI TRANSLATION)
FACULTY OF LIBERAL ARTS
THAMMASAT UNIVERSITY
ACADEMIC YEAR 2022

หัวข้อวิทยานิพนธ์	บทแปลเรื่อง <i>ปากะศิลป์ปภิณกะ</i> ของฌ็อง อ็องแตลล์ม บรียา-ซาวาแรง พร้อมบทวิเคราะห์
ชื่อผู้เขียน	เกศราภรณ์ รัตนประทุม
ชื่อปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย	การแปลภาษาฝรั่งเศส-ไทย ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา กองทิพย์ จารุพินทุโสภณ
ปีการศึกษา	2565

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอบทแปลและบทวิเคราะห์จากวรรณกรรม ความเรียงภาษาฝรั่งเศส เรื่อง *ปากะศิลป์ปภิณกะ (Physiologie du goût)* ตีพิมพ์เมื่อ ค.ศ. 1826 เขียนโดย ฌ็อง อ็องแตลล์ม บรียา-ซาวาแรง นักกินอาหารรสเลิศที่โด่งดัง เนื้อเรื่องเกี่ยวกับ ประสบการณ์ชีวิต แนวคิด ข้อเสนอแนะของผู้เขียนที่มีต่อการกินอาหารรสเลิศเพื่อสร้างความสุข ทั้งนี้ ในการแปลและวิเคราะห์เรื่อง *ปากะศิลป์ปภิณกะ* ผู้แปลใช้ทฤษฎีการแปลแบบยึดความหมาย (Théorie interprétative de la traduction) ของสถาบันชั้นสูงด้านการแปลและล่ามแห่งกรุงปารีส (École Supérieure d'Interprètes et de Traducteurs หรือ E.S.I.T)

เนื้อหาในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แบ่งออกเป็น 2 ภาค คือ ภาคที่ 1 บทแปล ซึ่งถ่ายทอดจาก ภาษาฝรั่งเศสมาเป็นภาษาไทยโดยผ่านกระบวนการแปลทั้ง 3 ขั้นตอน ได้แก่ การทำความเข้าใจ ความหมายของต้นฉบับ การผละออกจากภาษาต้นฉบับ และการถ่ายทอดความหมายเป็นภาษาไทย ภาคที่ 2 วิเคราะห์บทแปล แบ่งออกเป็น 2 บท ได้แก่ บทที่ 1 การทำความเข้าใจต้นฉบับ เป็นการหา ความรู้เสริมด้านบุคคลและศิลปกรรม เทพและบุคคลในตำนาน การทำความเข้าใจตัวบท คำศัพท์ เครื่องครัว คำศัพท์และวลีที่มาจากภาษาอื่น บทที่ 2 การถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับสู่บทแปล เป็นการถ่ายทอดชื่อเรื่อง ชื่อเรียกบท ชื่อบท ชื่อเฉพาะ การสร้างสรรค์ คำศัพท์ประสาธสัมผัส คำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม และหน่วยชั่งตวงวัด

คำสำคัญ: การแปล, อาหาร, ฌ็อง อ็องแตลล์ม บรียา-ซาวาแรง, หน่วยชั่งตวงวัด

Thesis Title	TRANSLATION AND ANALYSIS OF JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN'S <i>PHYSIOLOGIE DU GOÛT</i>
Author	Kessaraporn Rattanapratum
Degree	Master of Arts
Major Field/Faculty/University	French-Thai Translation Liberal Arts Thammasat University
Thesis Advisor	Associate Professor Kanittha Kongtip Jarupintusophon, Ph.D.
Academic Year	2022

ABSTRACT

This thesis aims to present a translation and analysis of the French literary essay *Physiologie du goût*, published in 1826, written by Jean Anthelme Brillat-Savarin who is a famous gourmet. The story is about life experiences, concepts, and suggestions for eating delicious food to create happiness. The translation and analysis of *Physiologie du goût* are based on the interpretative theory of translation of the Superior Institute of Interpreters and Translators (École Supérieure d'Interprètes et de Traducteurs or E.S.I.T) of Paris.

The content of this thesis is divided into 2 parts: Part 1: Translation, which is translated from French to Thai through the 3 steps of E.S.I.T's translation methodology; comprehension, deverbalization and re-expression. Part 2 Translation's analysis at the level of comprehension focuses on additional knowledge in terms of people and arts, gods and character in mythology, understanding the text, kitchenware's vocabulary, words and phrases from other languages. At level of re-expression focuses on titles of the book and the chapter, preciousness, person & place names, sensory terminology, food & drinks vocabulary, and the unit of measurement.

Keywords: Translation, Food, Jean Anthelme Brillat-Savarin, Measurement

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความช่วยเหลือจากอาจารย์หลายท่าน ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา กองทิพย์ จารุพินทุโสภณ กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ให้คำแนะนำ ข้อคิดเห็น เสนอแนะแนวทางการแปลมาตั้งแต่ต้น

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทิวา ไรจนอนันต์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีระ รุ่งธีระ ที่กรุณาตรวจสอบ แก้ไขข้อบกพร่อง และให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธรณินทร์ มีเพียร อาจารย์ประจำสาขาการแปลภาษาฝรั่งเศส-ไทยที่กรุณาสละเวลาอันมีค่าให้คำปรึกษา เป็นผู้หยิบบรรณานฉบับภาษาฝรั่งเศสให้แก่ผู้แปล ให้คำแนะนำที่เป็นแนวทางช่วยให้ผู้แปลเข้าใจดียิ่งขึ้น ตรวจสอบแก้ไขด้วยความเมตตา และอดทนเอาใจใส่อย่างดียิ่งเสมอมา

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านในภาควิชาภาษาฝรั่งเศส คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ทำให้ผู้แปลมีความรู้ด้านการแปลอันมีค่าต่อการนำไปประกอบอาชีพในภายภาคหน้า

ขอขอบคุณน้อง ๆ ร่วมรุ่นการแปลฝรั่งเศส-ไทย พ.ศ. 2562 ที่ให้ความช่วยเหลือคอยกระตุ้นเตือน และให้กำลังใจทั้งทางตรงและทางอ้อม น้องมุกตารี มุเสียมสะเดา ที่แนะนำเรื่องการเขียนบทความ น้องทีปรกร อยู่ยง ที่ให้ความช่วยเหลือเรื่องเอกสารคำศัพท์วรรณกรรม น้องจินตนา พิศแซ ที่แนะนำเรื่องชื่อเฉพาะภาษาละตินและตัวละครในตำนานกรีก น้องปริชานนท์ มุกดาประกร ที่แนะนำเว็บไซต์ CNRTL และหนังสืออาจารย์นพพร

สุดท้าย ผู้แปลขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อยงยุทธ รัตนประทุม คุณแม่จิตร รัตนประทุม และครอบครัว HERITIER ที่คอยสนับสนุน ผลักดัน ช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจให้มาโดยตลอด

คุณความดีและประโยชน์ทั้งหลายอันจะพึงเกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขออุทิศแด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

เกศราภรณ์ รัตนประทุม

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญตาราง (ถ้ามี)	(8)
สารบัญภาพ (ถ้ามี)	(9)
บทนำ	1
ประวัตินักเขียน Jean Anthelme Brillat-Savarin (ค.ศ. 1755-1826)	3
เรื่องย่อ	4
ภาค 1 บทแปล	
บทแปล	5
ภาค 2 วิเคราะห์บทแปล	
วิเคราะห์บทแปล	51
บทที่ 1 การทำความเข้าใจต้นฉบับ	53
1.1 ความรู้เสริมเกี่ยวกับบุคคลและศิลปกรรม	53
1.1.1 François I ^{er}	53
1.1.2 La Régence (Philippe II, duc d'Orléans)	53

1.1.3	Louis XV	54
1.1.4	M ^{me} Récamier	55
1.1.5	Chinard	56
1.1.6	Augustin	56
1.2	ความรู้เสริมเกี่ยวกับเทพและบุคคลในตำนาน	57
1.2.1	Ariane	57
1.2.2	Bacchus	58
1.2.3	Comus	58
1.2.4	Diane	58
1.2.5	Gasterea	58
1.2.6	Jupiter	59
1.2.7	Laocoon	59
1.2.8	Minerve	61
1.2.9	Osiris	62
1.2.10	Phéacien	62
1.2.11	Phémus	62
1.2.12	Triptolème	62
1.3	ลีลาการเขียนตัวบท	63
1.3.1	การบรรยาย (Narratif)	63
1.3.2	การพรรณนา (Descriptif)	65
1.3.3	การอธิบาย (Explicatif)	66
1.4	การทำความเข้าใจคำศัพท์เครื่องครัว	68
1.4.1	Réchaud à l'esprit-de-vin	68
1.4.2	Moka fait à la Dubelloy	69
1.4.3	Pot-au-feu économique	70
1.4.4	Vaporisateur	71
1.4.5	Coquille à rôtir	72
1.4.6	Tournebroche à pendule	73
1.5	การทำความเข้าใจคำศัพท์และวลีที่มาจากภาษาอื่น	74
1.5.1	Lustig	75
1.5.2	Volante	75

1.5.3	Far niente	75
1.5.4	Quorum pars magna fui	75
1.5.5	Nubes esculentas	76
1.5.6	Nata mecum consule Manlio	77
1.5.7	Diem perdidit	77
บทที่ 2 การถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับสู่บทแปล		79
2.1	การถ่ายทอดชื่อเรื่อง “Physiologie du goût”	79
2.2	การถ่ายทอดชื่อเรียกแต่ละบท “Méditation”	80
2.3	การถ่ายทอดชื่อบท “De la Gastronomie”	81
2.4	การถ่ายทอดคำศัพท์ประสาทสัมผัสและคำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง	83
2.5	การถ่ายทอดชื่อเฉพาะ	87
2.5.1	ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์และชื่อสถานที่	88
2.5.2	ชื่อเทพและบุคคลในตำนาน	90
2.6	การถ่ายทอดการสร้างสรรค์ (la préciosité)	91
2.7	การถ่ายทอดคำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม	94
2.7.1	Espagnole และ Blonds	94
2.7.2	Gigot de mouton à la royale	95
2.7.3	Rognons à la brochette	96
2.7.4	Sacré-chien	97
2.7.5	Alcool, Esprit de vin, Eau-de-vie	97
2.7.6	Liqueur	99
2.7.7	Madère sec	100
2.7.8	Ponche	101
2.8	การถ่ายทอดหน่วยชั่งตวงวัด	102
2.8.1	Livre de liquide	102
2.8.2	Toise	103
2.8.3	Thermomètre de Réaumur	104
2.8.4	Grosse	105

(7)

บทสรุป	107
รายการอ้างอิง	108
ประวัติผู้เขียน	116



สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

2.1 การเปรียบเทียบค่าแปลของคำศัพท์ประสาทสัมผัสทั้งห้า

83



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1	52
1.2	55
1.3	56
1.4	57
1.5	60
1.6	61
1.7	69
1.8	70
1.9	71
1.10	72
1.11	73
1.12	74
2.1	101

บทนำ

หนังสือ *ปากะศิลป์ปภินกะ (Physiologie du goût)* เขียนโดย ฌ็อง อ็องแตลม์ บรียา-ซาวาแรง (Jean Anthelme Brillat-Savarin) เป็นวรรณกรรมความเรียงที่ผู้เขียนเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารและการกินที่ไว้อย่างน่าสนใจ ผู้เขียนสอดแทรกทัศนคติที่ว่าอาหารนั้นเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตและทำให้มนุษย์มีความสุข เขานำเสนอแนวคิดทางวิทยาศาสตร์และปรัชญาเพื่ออธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ มีรูปแบบการเขียนที่เป็นอิสระซึ่งถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของหนังสือเล่มนี้ที่ให้ทั้งความรู้และความบันเทิงแก่ผู้อ่านได้อย่างลงตัว

บรียา-ซาวาแรง มีโอกาสได้รับเชิญไปร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำตามสโมสร (Salon) ต่าง ๆ อยู่บ่อยครั้ง พบปะพูดคุยกับผู้ที่มีการศึกษา นักคิด นักเขียน และนักวิทยาศาสตร์ จึงทำให้งานเขียนของเขาสะท้อนให้เห็นถึงสภาพความเป็นอยู่ของสังคมชั้นสูงช่วงปลายศตวรรษที่ 18 ถึงต้นศตวรรษที่ 19 และมีเนื้อหาที่รวบรวมประวัติศาสตร์ ความรู้ ทฤษฎี เกี่ยวกับการกินอาหารรสเลิศของคนฝรั่งเศส

นอกจากนี้ บรียา-ซาวาแรง ยังมีคติพจน์ที่ทุกคนทั่วโลกรู้จักกันเป็นอย่างดี นั่นคือ “บอกฉันว่าคุณกินอะไร แล้วฉันจะบอกว่าคุณเป็นคนเช่นไร” (Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es) (Brillat-Savarin, 1977, p. 19) จะเห็นได้ว่าเขาให้ความสำคัญกับอาหารที่ดีมีรสเลิศ เพราะเขาเชื่อว่าคนเรากินอย่างไรไป เราก็จะเป็นเช่นที่เรากิน ดังนั้น เขาจึงเขียนหนังสือที่เฉพาะเจาะจงถึงการกินอาหารรสเลิศ

หนังสือเล่มนี้ตีพิมพ์เมื่อ ค.ศ. 1826 จัดได้ว่าเป็นหนึ่งในวรรณกรรมคลาสสิกด้านคัมภีร์แห่งอาหารฝรั่งเศสที่ยังคงได้รับความนิยมอยู่ ยกตัวอย่างในอเมริกา มีผู้แปลแล้วสองสำนวน โดย เอ็ม เอฟ เค ฟิชเชอร์ (M.F.K. Fisher) ตีพิมพ์ครั้งแรก ค.ศ. 1949 และ ฟาแย็ต โรบินสัน (Fayette Robinson) ตีพิมพ์ ค.ศ. 2012

เนื้อหาในหนังสือแบ่งออกเป็นสองส่วน ผู้เขียนให้ชื่อเรียกบทว่า *สะท้อนคิด (Méditation)* มีทั้งหมด 30 บท ผู้แปลคัดสรรมาจำนวน 5 บท ได้แก่

สะท้อนคิด 1 เรื่องประสาทสัมผัส (Des Sens) เป็นบทเกริ่นนำก่อนเข้าสู่เนื้อหาทั้งหมด ทำให้ผู้อ่านสามารถเชื่อมโยงเรื่องราวไปสู่บทอื่น ๆ ได้

สะท้อนคิด 3 เรื่องปากะศิลป์ (De la Gastronomie) เป็นเรื่องเกี่ยวกับศาสตร์และศิลป์ของการกินอาหารรสเลิศ ถือได้ว่าเป็นใจความสำคัญของหนังสือเล่มนี้ เพราะผู้เขียนก็เป็นหนึ่งในนักกินอาหารรสเลิศผู้โด่งดังของยุคสมัยนั้น เขาให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งกับการกินอาหารที่ดี บทนี้กล่าวถึงประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญของปากะศิลป์

สะท้อนคิด 4 เรื่องความอยากอาหาร (De l'Appétit) เป็นบทที่อธิบายถึงความแตกต่างระหว่างความอยากอาหารและความหิว อีกทั้งผู้เขียนแสดงให้เห็นว่าความอยากอาหารมีบทบาทสำคัญและมีอิทธิพลต่อร่างกายของมนุษย์มากเพียงใด

สะท้อนคิด 9 เรื่องเครื่องดื่ม (Des Boissons) ผู้แปลเห็นว่ามีการกล่าวถึงอาหารแล้วควรจะต้องมีเครื่องดื่มจึงได้เลือกบทนี้ไว้ด้วย ซึ่งเป็นบทที่นำเสนอให้เห็นว่าการดื่มเป็นสิ่งสำคัญ และทำให้รู้ถึงที่มาของเครื่องดื่มมีนเมาที่อยู่เคียงคู่กับฝรั่งเศสมายาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเหล้าองุ่น

สุดท้าย สะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร (Du Plaisir de la Table) เป็นสิ่งที่จำเป็นและมีบทบาทมาในสังคมฝรั่งเศสยุคนั้น อาจกล่าวได้ว่าบทนี้ก็เป็นอีกบทหนึ่งที่สำคัญของหนังสือเล่มนี้ เพราะผู้เขียนต้องการแสดงให้เห็นว่ามนุษย์สามารถสร้างความสุขให้เกิดขึ้นได้จากการรับประทานอาหารร่วมกัน หากผู้อ่านทำตามข้อปฏิบัติที่ผู้เขียนได้เสนอไว้ พร้อมทั้งมีตัวอย่างประกอบที่แสดงให้เห็นว่า แม้จะมีอาหารอร่อยเพียงอย่างเดียวก็ยังไม่พอ แต่ยังคงต้องมีปัจจัยอื่น ๆ ประกอบด้วยจึงจะทำให้เกิดความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารได้อย่างแท้จริง

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์บทแปลเรื่อง *ปากะศิลป์ปกิณกะ* ของเมือง อ็องแตลม์ บริยา-ชาวาแริง พร้อมบทวิเคราะห์ ในภาค 1 บทแปล ผู้อ่านจะพบเชิงอรรถทั้งของผู้เขียนและของผู้แปล สำหรับเชิงอรรถของผู้เขียนซึ่งมาจากต้นฉบับภาษาฝรั่งเศส จะใช้สัญลักษณ์เป็นลำดับตัวเลขไปจนจบเนื้อหาของบทแปล สำหรับเชิงอรรถของผู้แปลซึ่งเป็นการอธิบายข้อมูลเพิ่มเติมนอกตัวบท จะใช้สัญลักษณ์ดาว (*) และสำหรับภาค 2 บทวิเคราะห์ ผู้แปลให้เชิงอรรถโดยใช้สัญลักษณ์เป็นตัวเลขไปตามลำดับจนจบทั้งส่วนของภาควิเคราะห์

ประวัตินักเขียน

ฌ็อง อ็องแตลล์ม บรียา-ซาวาแร็ง (ค.ศ. 1755–1826) เกิดที่เมืองเบอแล (Belley) ในเขตการปกครองแองส์ (Ain) เป็นทนายความ ผู้พิพากษา นักการเมือง เป็นที่รู้จักในฐานะผู้ชื่นชอบอาหารรสเลิศ (gourmandise) และนักเขียนด้านอาหารฝรั่งเศส

บรียา-ซาวาแร็ง เกิดในครอบครัวชนชั้นกลาง (bourgeoisie) บิดาชื่อ มาร์ อ็องแตลล์ม บรียา-ซาวาแร็ง (Marc Anthelme Brillat-Savarin) มารดาชื่อ โคลดีน โอรอร์ เรกามีเย (Claudine Aurore Récamier) เขาศึกษาภาษาเขียนของละตินและกรีก และพูดได้ห้าภาษาอย่างคล่องแคล่ว (ฝรั่งเศส อังกฤษ เยอรมัน สเปน อิตาลี) อีกทั้งยังเล่นไวโอลินได้ดีอีกด้วย เขาไปเรียนกฎหมาย เคมี และการแพทย์ที่เมืองดีฌง (Dijon) สำเร็จการศึกษาในปี ค.ศ. 1780

เมื่อ ค.ศ. 1793 เขาต้องหนีออกนอกประเทศเพื่อรักษาชีวิตไว้ เพราะเป็นช่วงที่ฝ่ายมงตาญ (Montagne) กวาดไล่ประหารชีวิตฝ่ายฉัตรแดง (Girondin) ซึ่งเขาสังกัดอยู่ เขาเดินทางไปที่สวิสเซอร์แลนด์ จากนั้นย้ายไปที่ลอนดอน และไปเนเธอร์แลนด์เพื่อขึ้นเรือไปยังอเมริกา และเมื่อ ค.ศ. 1796 เดินทางกลับฝรั่งเศส จากนั้นเมื่อ ค.ศ. 1800 เขาเป็นที่ปรึกษาประจำศาลฎีกาในปารีส เขามีชีวิตที่ราบรื่นและเจียบสงบ ทำให้มีเวลาขบคิดเรื่องราวที่ผ่านมาในชีวิต และถ่ายทอดประสบการณ์ชีวิตลงในหนังสือ *ปากะศิลป์ปกิณกะ* ตีพิมพ์เดือนธันวาคม ค.ศ. 1825 แต่ลงเป็น ค.ศ. 1826 และเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ ค.ศ. 1826 เขาเสียชีวิตด้วยโรคปอดอักเสบ (pneumonie) มีอายุ 70 ปี

ผลงานตีพิมพ์อื่น ๆ ของเขาที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและเศรษฐศาสตร์การเมือง มีดังนี้

1. *สุนทรพจน์ของบรียา-ซาวาแร็ง เรื่องวิธีการจัดระเบียบศาลอุทธรณ์* (ค.ศ. 1790) (*Discours de Brillat-Savarin sur la manière d'organiser les tribunaux d'appel*)
2. *มุมมองและโครงการเศรษฐศาสตร์การเมือง* (ค.ศ. 1801) (*Vues et projets d'économie politique*)
3. *ทฤษฎีการพิจารณาคดี* (ค.ศ. 1808) (*Théorie judiciaire*)
4. *จากศาลฎีกา* (ค.ศ. 1814) (*De la Cour suprême*)
5. *ความเรียงเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ระหว่างกฎหมายและศีลธรรม* (ค.ศ. 1819) (*Essai historique sur le duel : d'après notre législation et nos mœurs*)
6. *จดหมายเหตุทางโบราณคดีฝั่งตะวันออกของเขตการปกครองแองส์ ใน “บันทึกของราชสมาคมนิยมของเก่า”* (ค.ศ. 1820) (*Note sur l'archéologie de la partie orientale du département de l'Ain, dans Mémoires de la Société des Antiquaires*)
7. *นวนิยายแนวกามวิสัย การเดินทางไปยังอาร์รัล* (*Voyage à Arras*) (ค.ศ. 1950)

เรื่องย่อ

สะท้อนคิด 1 ประสาทสัมผัสแบ่งเป็น 6 ประเภท ได้แก่ จักขุสัมผัส โสตสัมผัส ฆานสัมผัส ชิวหาสัมผัส กามฉันท์ ทุกประสาทสัมผัสมีศูนย์รวมอยู่ที่จิตใจอันเป็นลักษณะพิเศษของมนุษย์ ประสาทสัมผัสมีอิทธิพลต่อศาสตร์ทุกแขนง ช่วยให้มนุษย์เอาตัวรอดและดำรงเผ่าพันธุ์ให้คงอยู่ต่อไปได้

สะท้อนคิด 3 ปากะศิลป์ ศาสตร์ต่าง ๆ เกิดมาจากการสังสมวิธีการที่ได้มาจากประสบการณ์ ปากะศิลป์ก็เช่นเดียวกัน เป็นศาสตร์ที่เพิ่มความสุข มีอิทธิพลต่อความคิดและจิตใจครอบคลุมตลอดทั้งชีวิตของมนุษย์ ปากะศิลป์มีอิทธิพลในกิจการต่าง ๆ ช่วยสร้างสายสัมพันธ์ระหว่างเจ้าภาพกับผู้รับเลี้ยง

สะท้อนคิด 4 ความอยากอาหาร เป็นความรู้สึกแรกเริ่มเมื่อต้องการกิน เป็นกลไกอย่างหนึ่งในร่างกายมนุษย์ที่แจ้งเตือนเมื่อพลังงานภายในร่างกายไม่สมดุลกับความต้องการ

สะท้อนคิด 9 เครื่องดื่ม น้ำเป็นเครื่องดื่มดับกระหายให้แก่มนุษย์ ร่างกายดูดซึมเข้าสู่ระบบภายในได้อย่างง่ายดาย สำหรับเครื่องดื่มมีนเมา เหล้าองุ่นจัดเป็นเครื่องดื่มที่ทรงเสน่ห์มากที่สุด และมีมาอย่างยาวนาน สุราจัดเป็นราชาแห่งของเหลว ความกระหายใคร่ดื่มของเหลวจำพวกนี้เกิดขึ้นแต่กับมนุษย์ซึ่งสัตว์ไม่เคยได้สัมผัส

สะท้อนคิด 14 ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร มนุษย์สามารถสัมผัสความสุขสำราญได้เพียงช่วงเวลาสั้น ๆ โดยใช้อวัยวะสัมผัสไม่กี่ส่วน การต้อนรับขับสู้เกิดขึ้นมาพร้อมกับธรรมเนียมปฏิบัติที่ทุกคนให้ความเคารพเป็นสากล ความเพลิดเพลินในการกินอาหารเป็นความรู้สึกต้องการกินหรือหิวและได้รับการตอบสนองซึ่งสิ่งนี้มนุษย์มีเหมือนกันกับสัตว์ แต่ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารเกิดขึ้นเฉพาะกับมนุษย์ซึ่งจำเป็นต้องมีการตระเตรียมล่วงหน้าเพื่อให้เกิดความสุขนี้ โดยมีองค์ประกอบสำคัญสี่อย่าง ได้แก่ อาหารต้องเป็นที่น่าพอใจ เหล้าองุ่นชั้นดี แขกร่วมโต๊ะอาหารเป็นมิตร และเวลามีเพียงพอ



ภาค 1 บทแปล

สะท้อนคิด 1

ประสาทสัมผัส

ประสาทสัมผัสเป็นอวัยวะที่มนุษย์ใช้เชื่อมโยงกับวัตถุต่าง ๆ ที่อยู่นอกตัว

จำนวนประสาทสัมผัส

1

— เราแบ่งประสาทสัมผัสได้อย่างน้อย 6 ประเภท ได้แก่

จักขุสัมผัส ใช้กวาดมองพื้นที่และบ่งบอกเราถึงสถานะและสีสันทันของสรรพสิ่งที่ล้อมรอบ
เราอยู่โดยอาศัยแสงสว่าง

โสตสัมผัส ใช้รับการสั่นสะเทือนที่เกิดจากสิ่งให้กำเนิดเสียงหรือส่งเสียงโดยมีอากาศเป็น
สื่อกลาง

ฆานสัมผัส ใช้ดมกลิ่นของสิ่งที่มีกลิ่นอยู่แล้วโดยธรรมชาติ

ชีวหาสัมผัส ใช้รับรู้สิ่งที่มีรสชาติหรือสิ่งที่กินได้

กายสัมผัส สัมผัสสิ่งที่เป็นเนื้อหนังและพื้นผิวของสิ่งต่าง ๆ

สุดท้าย *กามฉันท* หรือ *ความรักอันเกิดจากการสัมผัส* ดึงดูดเพศฝ่ายตรงข้ามเข้าหากัน
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายเผ่าพันธุ์

สิ่งที่น่าแปลกใจ คือประสาทสัมผัสหนึ่งที่สำคัญมากถูกละเลย และยังคงถูกเอาไปปะปน
หรือยิ่งไปกว่านั้น นำไปผนวกเข้ากับกายสัมผัส จวบจนใกล้ ๆ จะถึงสมัยของบุงฟง*

* บุงฟง หรือ Georges Louis Leclerc, comte de Buffon (ค.ศ. 1707–1788) เป็นนักธรรมชาติวิทยา นักคณิตศาสตร์ นักจักรวาลวิทยา และนักเขียนชาวฝรั่งเศสของศตวรรษที่ 18 ผลงานที่โด่งดังคือ *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติ (Histoire Naturelle)* ตีพิมพ์ ค.ศ. 1749-1788 หนังสือชุดนี้มีทั้งหมด 36 เล่ม ให้ความรู้เกี่ยวกับ สัตววิทยา พฤษศาสตร์ และธรณีวิทยา

อย่างไรก็ตาม ความรู้สึกที่เกิดขึ้นจากประสาทสัมผัสสุดท้ายนี้ไม่มีอะไรเหมือนกับความรู้สึกที่ได้จากการสัมผัสเลย ประสาทสัมผัสนี้อยู่ภายในอวัยวะที่สมบูรณ์แบบเช่นเดียวกับปากและตา และนี่คือสิ่งที่เป็เอกลักษณ์ของประสาทสัมผัสดังกล่าวนี้ คือแม้ว่าทั้งสองเพศมีทุกสิ่งทุกอย่างที่จำเป็นต้องมีอยู่แล้วสำหรับความรู้สึกนี้ แต่กระนั้น ก็ยังจำเป็นที่ทั้งสองฝ่ายต้องอยู่ร่วมกันเพื่อบรรลุสิ่งที่ธรรมชาติได้เตรียมไว้ให้ และหากว่า *ชีวทาสสัมผัส* จัดเป็นประสาทสัมผัสอันหนึ่งเป็นแน่แท้ โดยมีเป้าหมายเพื่อรักษาชีวิตของแต่ละบุคคลฉันใด ทุกอวัยวะที่มีไว้เพื่อรักษาเผ่าพันธุ์เราก็ต้องจัดให้เป็นประสาทสัมผัสอีกอันหนึ่งด้วยฉันนั้น

เพราะฉะนั้นแล้ว เราควรจะยกตำแหน่งให้กับ *กามฉันท* เป็น *ประสาทสัมผัส* อันหนึ่ง โดยที่เราไม่สามารถปฏิเสธได้ และไว้ใจมอบหมายให้หลาน ๆ เราจัดการให้ไปอยู่ในที่ของมัน



การใช้ประสาทสัมผัส

2

— ถ้าหากจินตนาการไปยุคแรกที่เผ่าพันธุ์มนุษย์เริ่มมีชีวิต ก็น่าจะเชื่อได้ว่าการรับรู้ความรู้สึกแรกเริ่มนั้นเป็นการรับมาแบบตรง ๆ ล้วน ๆ กล่าวคือ เราเห็นแต่ระบุไม่ได้ชัดเจน ได้ยินแต่ยังแยกแยะไม่ออก รับกลิ่นโดยไม่เลือกเฟ้น กินโดยไม่รับรู้รสชาติ และเสพสุขอย่างรุนแรง

แต่ทุกการรับรู้ความรู้สึกดังกล่าว มีศูนย์รวมอยู่ที่จิตใจอันเป็นลักษณะพิเศษของเผ่าพันธุ์มนุษย์ และยังเป็นต้นเหตุที่คอยผลักดันอยู่ตลอดเวลาให้เกิดการพัฒนาจนสมบูรณ์ เมื่อจิตใจรับรู้ความรู้สึกเหล่านี้ ก็จะใคร่ครวญ เปรียบเทียบ วิเคราะห์ผลออกมา จากนั้นทุกประสาทสัมผัสก็จะเกี่ยวคู่กันเพื่อให้ได้ประโยชน์และความสุขสบายแก่ *ตัวตนที่รับรู้ความรู้สึก* ซึ่งก็คือสิ่งเดียวกันกับ *ปัจเจก* นั่นเอง

เช่นนี้เอง กายสัมผัสจึงแก้ไขข้อผิดพลาดของจักขุสัมผัส เสียงถ่ายทอดความรู้สึกทุกอย่างผ่านถ้อยคำที่เปล่งออกมาเป็นคำพูด ชิวหาสัมผัสมีจักขุสัมผัสและฆานสัมผัสมาช่วยสนับสนุน โสตสัมผัสเปรียบเทียบเสียงทำให้ได้รู้ระยะทาง และกามฉันท์แทรกแซงเข้าไปในทุกอวัยวะรับสัมผัส

ขณะที่กระแสน้ำกาลเวลาหลายร้อยปีไหลผ่านมวลมนุษย์ไป เกิดการพัฒนาใหม่ ๆ อย่างไม่หยุดยั้ง แรงกระตุ้นที่คอยผลักดันอยู่ตลอดเวลา แม้เราแทบจะไม่ได้สังเกตเห็น เกิดจากการร้องเรียกของประสาทสัมผัสที่ผลักดันขอให้เราสนองความต้องการของมันอยู่ตลอดเวลา

ด้วยเหตุนี้ จักขุสัมผัสจึงทำให้เกิดงานจิตรกรรม ประติมากรรม และศิลปะการแสดงทุกประเภท

โสตสัมผัส ทำให้เกิดท่วงทำนอง การประสานเสียง การเต้นรำ การดนตรีทุกแขนง และเครื่องดนตรีทุกชนิด

ฆานสัมผัส ทำให้เกิดการศึกษาที่น่าหอม รวมถึงวัฒนธรรมและวิธีการใช้

ชิวหาสัมผัส ทำให้เกิดการผลิต การคิดสรร และการปรุงทุกสิ่งทุกอย่างที่สามารถนำมาเป็นอาหารได้

กายสัมผัส ทำให้เกิดศิลปะ ทักษะ และอุตสาหกรรมทุกแขนง

กามฉันท์ ก่อให้เกิดทุกสิ่งทุกอย่างที่ชักนำ และปรุงแต่งกิจกรรมสังวาสของทั้งสองเพศ และตั้งแต่สมัยพระเจ้าฟ้างุ้มที่หนึ่งกามฉันท์ยังก่อให้เกิดความรักแบบเพื่อน การปรองจจริต และแพชชั่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปรองจจริตซึ่งถือกำเนิดในประเทศฝรั่งเศส และมีชื่อเรียกเป็นภาษาฝรั่งเศสเท่านั้น อีกทั้งชนชั้นสูงจากหลายชาติล้วนแวะเวียนกันมาเรียนรู้แบบอย่างการปรองจจริตนี้ในเมืองหลวงแห่งจักรวาลไม่เว้นแต่ละวัน

ข้อคิดเห็นดังกล่าว อาจจะถูกแปลก ๆ แต่พิสูจน์ได้ไม่ยาก เพราะว่าเราคงไม่สามารถอธิบายถึงแรงขับเคลื่อนสำคัญทั้งสามอย่างข้างต้นของสังคมปัจจุบันได้อย่างชัดเจน โดยใช้คำในภาษาโบราณใด ๆ

ข้าพเจ้าได้เขียนเรื่องนี้ไว้ในบทสนทนาหนึ่งซึ่งคงจะน่าสนใจทีเดียว แต่ลบทิ้งไป เพราะต้องการให้ผู้อ่านได้ถกเถียงกันเองตามอัธยาศัย อีกทั้งยังมีเรื่องให้ได้เพิ่มพูนความคิด หรือแม้กระทั่งสติปัญญาได้ทั้งสิ้น

เราได้กล่าวไปแล้วข้างต้นว่า กามฉันท์แทรกแซงไปทั่วทุกส่วนของอวัยวะรับสัมผัส มันยังทรงอิทธิพลไม่น้อยต่อศาสตร์ทุก ๆ แขนง และเมื่อพิจารณาอย่างละเอียด เราจะเห็นว่าทุกสิ่งทุกอย่างอันเป็นเรื่องละเอียดอ่อนและสร้างสรรค์ยิ่งที่ปรากฏในแต่ละศาสตร์ ล้วนมาจากความปรารถนา ความคาดหวัง หรือความตระหนักรู้ซึ่งล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องกับสังวาสของทั้งสองเพศ

นี่คือภูมิกำเนิดของศาสตร์ต่าง ๆ ตามที่เป็นอยู่จริง แม้กระทั่งศาสตร์ที่เป็นนามธรรมที่สุด ฉะนั้น ศาสตร์ทั้งหมดจึงเป็นเพียงผลลัพธ์โดยตรงของความพยายามอย่างต่อเนื่องของเราที่จะสร้างความพึงพอใจแก่ประสาทสัมผัส

พัฒนาการของประสาทสัมผัส

3

— ประสาทสัมผัสอันเป็นที่รักของเรานี้ยังห่างไกลจากความสมบูรณ์แบบอยู่มาก และข้าพเจ้าจะไม่เสียเวลาพิสูจน์ข้อเท็จจริงนี้ ข้าพเจ้าขอกล่าวเพียงว่า จักขุสัมผัสซึ่งเป็นประสาทสัมผัสอันละเอียดอ่อนมาก และกายสัมผัสอันเป็นประสาทสัมผัสที่มีความละเอียดอ่อนเป็นลำดับสุดท้ายในบรรดาสัมผัสทั้งหมด เมื่อเวลาผ่านไป ต่างก็มีศักยภาพเพิ่มขึ้นอย่างมาก

อาจกล่าวได้ว่า ตารอดพ้นจากการเสื่อมสภาพเมื่อเข้าสู่วัยชราอย่างท้อวัยวะอื่น ๆ ส่วนมากประสบ ด้วยการไร้ แวนตา

กล้องโทรทรรศน์ ช่วยให้เราค้นพบดวงดาวมากมายที่ก่อนหน้านี้ไม่มีใครรู้จัก และไม่อาจวัดระยะได้ไม่ว่าจะใช้อุปกรณ์ใด ๆ ที่เรามีอยู่ก็ตาม กล้องโทรทรรศน์สามารถส่องไปได้ใน ระยะไกลขนาดที่ว่าวัตถุซึ่งส่องแสงสว่าง และแน่นอนว่ามีขนาดใหญ่โตมหินหารปรากฏให้เราเห็นเป็น เพียงรอยมัว ๆ และแทบมองไม่เห็น

กล้องจุลทรรศน์ ช่วยให้เรารู้จักสภาพภายในของสิ่งมีชีวิต ช่วยให้เราเห็นพืชพรรณและ พันธุ์ไม้ที่เราไม่เคยแม้แต่คาดคิดว่ามีอยู่บนโลก สุดท้าย เราได้เห็นสิ่งมีชีวิตที่เล็กกว่าสัตว์ตัวเล็กที่สุดที่ ตาเปล่ามองเห็นหนึ่งแสนเท่า สัตว์ตัวจิ๋วเหล่านี้เคลื่อนที่ได้ กินอาหาร และสืบพันธุ์ได้ นั่นแสดงว่า พวกมันน่าจะมีอวัยวะขนาดกระจิดจิดเกินกว่าจะจินตนาการถึง

ในอีกด้านหนึ่ง เครื่องจักรกลก็ทวีกำลังขึ้น มนุษย์สามารถทำทุกสิ่งทุกอย่างที่วางแผนไว้ และ จัดการกับอุปสรรคต่าง ๆ ที่ธรรมชาติสร้างขึ้นโดยไม่หวังให้มนุษย์ผู้อ่อนแอเข้าใช้ประโยชน์

มนุษย์พิชิตธรรมชาติได้โดยอาศัยอาวุธและคานาคิดคานงัด มนุษย์ควบคุมธรรมชาติให้เป็นไปตามความพึงพอใจ ความต้องการ และความเพื่อฝันของตนเอง มนุษย์ทำให้ทุกพื้นผิวของ ธรรมชาติปั่นป่วน และสัตว์สองขาผู้อ่อนแอก็ได้กลายเป็นเจ้าครองโลก

จักขุสัมผัสและกายสัมผัสที่มีศักยภาพแข็งแกร่งขึ้นขนาดนี้ น่าจะเป็นของสิ่งมีชีวิต สายพันธุ์อื่นที่สูงส่งกว่ามนุษย์ หรือมิฉะนั้น สายพันธุ์มนุษย์น่าจะเปลี่ยนสภาพไปเป็นอื่น ถ้าประสาทสัมผัสทุกประเภทพัฒนาขึ้นมาทัดเทียมกัน

อย่างไรก็ตาม เป็นที่น่าสังเกตว่าแม้กายสัมผัสจะมีการพัฒนาไปมาก อย่างเช่น ความแข็งแรงของกล้ามเนื้อ อารยธรรมกลับแทบไม่ได้ทำอะไรเลยกับกายสัมผัสในฐานะอวัยวะรับสัมผัส แต่เราต้องไม่ถอดใจ จงจำไว้ว่าเผ่าพันธุ์มนุษย์มีอายุน้อยมาก และประสาทสัมผัสจะขยายขอบเขตออกไปได้ก็ต่อเมื่อผ่านไปหลายศตวรรษเท่านั้น

ตัวอย่างเช่น เราเพิ่งจะค้นพบ *เสียงประสาน* ศาสตร์อันเป็นทิพย์ เมื่อสักสี่ร้อยปีมานี้เอง ¹ ประกอบกันขึ้นมาเป็นภาพเขียนฉันทิ เสียงก็ประกอบกันมาเป็นเสียงประสานฉันทิ

คนสมัยก่อนอาจรู้วิธีขับร้องคลอไปกับวงดนตรี แต่ความรู้ของพวกเขาอยู่จำกัดเพียงเท่านั้น พวกเขาไม่รู้วิธีการแยกองค์ประกอบของแต่ละเสียง ทั้งยังไม่รู้วิธีผสมผสานแต่ละเสียงให้สัมพันธ์กัน

เราเพิ่งเริ่มกำหนดบันไดเสียงและกำหนดกฎการใช้คอร์ดเมื่อศตวรรษที่สิบห้านี้เอง โดยนำมาสนับสนุนเสียงร้องและเพิ่มพลังในการถ่ายทอดความรู้สึก

การค้นพบที่ถือว่าช้าไปมากแต่ต้องเกิดขึ้นจนได้สักวันหนึ่งครั้งนี้ แบ่งโสตสัมผัสซึ่งแสดงให้เราเห็นความสามารถสองประการที่ออกจะเป็นอิสระต่อกัน นั่นคือ ความสามารถในการรับเสียงและความสามารถในการรับรู้ความกังวาน

แพทย์ชาวเยอรมันหลายคนกล่าวว่าคนที่อ่อนไหวกับเสียงประสานมีประสาทสัมผัสเพิ่มขึ้นมาอีกหนึ่งประเภท

¹ เรารู้ว่าเคยมีคนที่คิดตรงกันข้าม แต่วิธีคิดแบบนี้ไม่มีหลักฐานสนับสนุน

ถ้าคนสมัยก่อนรู้จักเสียงประสาน ในบันทึกของพวกเขาก็น่าจะมีแนวความคิดเรื่องนี้ปรากฏให้เห็นชัด ๆ อยู่บ้าง แทนที่จะเป็นเช่นนั้นเรากลับพบเพียงข้อความคลุมเครือซึ่งทำให้เราตีความได้หลายทาง

ยิ่งไปกว่านั้น เราไม่สามารถแกะรอยต้นกำเนิด และวิวัฒนาการของการเสียงประสานได้จากสิ่งตกค้างจากอดีตที่หลงเหลือมาถึงเรา ฉะนั้น เราต้องขอบคุณชาวอาหรับที่มอบออร์แกนให้เป็นของขวัญแก่พวกเรา ทำให้เราได้ค้นพบแนวคิดแรก ๆ ของเสียงประสานจากการได้ยินเสียงต่อเนื่องพร้อม ๆ กันหลายเสียง

สำหรับคนที่ได้ยินเสียงดนตรีเป็นเพียงกลุ่มก้อนเสียงสับสน จะสังเกตเห็นได้ว่าแทบทุกคนร้องเพลงเพี้ยน อาจเป็นเพราะว่าอวัยวะรับเสียงของพวกเขาสามารถรับได้เพียงการสั่นสะเทือนที่มีความถี่ต่ำและไม่มีคลื่นเสียง หรือไม่ก็เนื่องจากหูทั้งสองข้างไม่สามารถปรับให้เสียงเข้ากันได้ ความแตกต่างด้านความยาว และความไวต่อการรับรู้ของอวัยวะต่าง ๆ ภายในหูจึงทำให้ข้อมูลที่หูทั้งสองข้างส่งไปยังสมองเป็นเพียงแค่ความรู้สึกที่คลุมเครือ ระบุให้ชัดเจนไม่ได้ เหมือนเครื่องดนตรีสองชิ้นที่เล่นต่างคีย์ต่างจังหวะกัน ทำให้เสียงที่ออกมาเป็นทำนองที่ฟังไม่รู้เรื่อง

สองสามศตวรรษที่ผ่านมา ได้มีการพัฒนาศัลยกรรมประสาทหูที่สำคัญด้วยเช่นกัน การค้นพบน้ำตาลและผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ ของน้ำตาล ซูรา ไอศกรีม วานิลลา ชา กาแฟ เหล่านี้ส่งมอบรสชาติแห่งธรรมชาติที่ไม่เคยมีผู้ใดสัมผัสให้แก่เรา

ใครจะรู้ว่าสักวันหนึ่งอาจจะถึงเวลาพัฒนาศัลยกรรมประสาทหูสัมผัสบ้างก็ได้ หรือเราอาจโชคดีได้พบแหล่งที่จะก่อให้เกิดความสุขสันต์ใหม่ ๆ แก่กายสัมผัส สิ่งนี้มีความเป็นไปได้สูง เพราะความรู้สึกสัมผัสมีอยู่ทั่วตัวเรา ส่งผลให้เกิดการกระตุ้นไปได้ทั่วทั้งตัว

อำนาจของชีวหาคัมภีร์

4

— เราเห็นแล้วว่า ความรักอันเกิดจากการสัมผัสแทรกเข้าไปในศาสตร์ทุกแขนง ขณะกระทำเช่นนั้น ความรักก็จะเข้าควบคุมเบ็ดเสร็จอันเป็นลักษณะเฉพาะตัวของมันเสมอมา

ชีวหาคัมภีร์เป็นความสามารถที่รอบคอบกว่า และผลิผลมาน้อยกว่า แต่ก็ฉับไวไม่แพ้กัน เราอาจกล่าวได้ว่า ชิวหาคัมภีร์นั้น บรรลุเป้าหมายเดียวกันแบบค่อยเป็นค่อยไป ซึ่งช่วยทำให้การรับรู้ นั้นดำเนินไปได้ชั่วระยะเวลาหนึ่ง

เราจะกล่าวถึงรายละเอียดเรื่องการทำงานของชีวหาคัมภีร์ในบทอื่น อย่างไรก็ตาม เราสามารถสังเกตได้จากแขกรับเชิญที่มาร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำอันโอ่อ่าหรูหราในห้องโถงประดับประดาด้วยกระจก ภาพวาด รูปปั้น ดอกไม้ อวลกกลิ่นน้ำหอม แต่งแต้มสีสันทันด้วยหญิงสาวสวย และเติมเต็มด้วยเสียงเพลงอันสอดประสานหวานหู เราอาจกล่าวได้ว่าแขกคนนี้ไม่ต้องใช้ความพยายามอะไรมาก ก็คงตระหนักได้ว่าศาสตร์ทุกแขนงนั้นได้นำมาใช้ให้มีส่วนในการเพิ่มพูน และกำหนดทิศทางให้แก่ความอุ่มเอมแห่งชีวหาคัมภีร์ได้อย่างเหมาะสม

เจตนารมณ์ของประสาทสัมผัส

5

— ทีนี้เราลองมาพิจารณาธรรม ๆ ถึงระบบประสาทสัมผัสในด้านการทำงานร่วมกัน เราจะเห็นได้ว่าพระเจ้าสร้างสิ่งนี้ขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์สองประการ ได้แก่ การเอาตัวรอด และการดำรงเผ่าพันธุ์ โดยที่เป้าหมายหนึ่งเป็นผลอันเกิดจากอีกเป้าหมายหนึ่ง

นี่คือชะตาชีวิตของมนุษย์ซึ่งถูกลิขิตให้เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีอารมณืความรู้สึก การกระทำของมนุษย์ทุกรูปแบบล้วนเกี่ยวข้องกับเป้าหมายทั้งสองอย่างข้างต้น

ตามองเห็นวัตถุนอกตัว ช่วยให้มนุษย์ได้เห็นสิ่งมหัศจรรย์รอบ ๆ และได้เรียนรู้ว่าตนเป็นส่วนหนึ่งของสรรพสิ่ง

หูได้ยินเสียง ไม่เฉพาะแต่เสียงที่เป็นความรู้สึกรื่นรมย์เท่านั้น แต่ยังรวมถึงเสียงที่เป็น การเตือนจากการเคลื่อนไหวของสิ่งต่าง ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย

ความไวต่อสัมผัสคอยเฝ้าระวังเพื่อส่งสัญญาณให้รู้ว่ากำลังมีแผล ด้วยความรู้สึกเจ็บปวดมือเป็นผู้รับใช้ผู้ซื่อสัตย์ ไม่เพียงแต่ใช้เพื่อเตรียมลู่วางหนิ หรือช่วยให้ไปข้างหน้าได้อย่างมั่นใจเท่านั้น แต่บ่อยครั้งยังใช้จับต้องวัตถุที่สัญญาณบอกเราว่าสมควรหามาทดแทน ความสูญเสียอันเกิดจากการดำรงชีวิต

การรับรู้กลิ่นจะคอยสำรวจหาของเสียเหล่านั้น เพราะว่าสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แทบจะทั้งสิ้นล้วนส่งกลิ่นเหม็น

เมื่อนั้นการรับรู้รสเป็นตัวตัดสิน ฟันเริ่มทำหน้าที่ ลิ้นทำงานร่วมกับเพดานปากเพื่อให้ มนุษย์ลิ้มรส และในไม่ช้ากระเพาะก็จะเริ่มดูดซึม

ในขั้นตอนนี้ เราารู้สึกเฉื่อยชาแปลก ๆ วัตถุต่าง ๆ เริ่มเลือนราง ร่างกายอ่อนปวกเปียก ตาปิดลง ทุกอย่างหายไป และทุกประสาทสัมผัสก็ตกอยู่ในสภาพพักผ่อนอย่างสมบูรณ์

เมื่อตื่นขึ้น มนุษย์จะเห็นว่ารอบตัวเขาไม่มีอะไรเปลี่ยนแปลง กระนั้นก็มีไฟปริศนาระอูอยู่ ในอก อวัยวะใหม่ก่อตัวขึ้น เขาารู้สึกต้องการใช้ชีวิตร่วมกับใครสักคน

ความรู้สึกกระตือรือร้น กระวนกระวาย และสุดจะต้านทานนี้ เกิดขึ้นกับทั้งสองเพศ ชักนำทั้งสองเพศให้มาใกล้ชิดกัน รวมเป็นหนึ่งเดียว เมื่อเมล็ดพันธุ์ชีวิตใหม่ปฏิสนธิ บุคคลทั้งสองก็สามารถนอนหลับได้อย่างสุขใจ พวกเขาเพียงจะปฏิบัติหน้าที่อันศักดิ์สิทธิ์ยิ่งสำเร็จ ด้วยการรักษาเผ่าพันธุ์ให้ดำรงอยู่ต่อไป²

นี่คือภาพรวมกว้าง ๆ เชิงปรัชญาซึ่งข้าพเจ้าคิดว่าต้องนำเสนอต่อผู้อ่าน เพื่อนำไปสู่การศึกษาอวัยวะรับรสที่เจาะจงยิ่งขึ้นดังที่ควรจะเป็น



² บุปผาตภาพช่วงเวลาแรกแห่งชีวิตของเอวา ด้วยวาทศิลป์อันเจิดจรัสเปี่ยมด้วยเสน่ห์ เมื่อต้องพุดถึงหัวข้อใกล้เคียงกัน เราจึงตั้งใจเพียงให้ภาพร่างคร่าว ๆ ผู้อ่านคงต้องเพิ่มสีสันให้ภาพนี้ด้วยตนเอง

สะท้อนคิด 3

ปากระศิลป์

ต้นกำเนิดศาสตร์ต่าง ๆ

16

— ศาสตร์ต่าง ๆ ไม่ได้เกิดขึ้นมาเหมือนมิเนอร์วา ผู้ออกมาจากสมองของจูปีเตอร์พร้อมอาวุธครบมือ ศาสตร์ต่าง ๆ ล้วนเป็นธิดาแห่งกาลเวลา เกิดเป็นรูปเป็นร่างขึ้นมาทีละเล็กทีละน้อย เริ่มด้วยการสังสมกลวิธีที่ได้มาจากประสบการณ์ ตามด้วยการค้นพบหลักวิชาต่าง ๆ ที่อนุมานได้จากการนำวิธีเหล่านั้นมาผสมผสานกัน

ด้วยเหตุนี้ ผู้สูงวัยยุคแรก ๆ ที่คนตามให้ไปเฝ้าข้างเตียงผู้ป่วย เพราะเป็นผู้รู้แจ้ง ผู้มีความเห็นอกเห็นใจมาช่วยรักษาแผลจึงถือเป็นหมอยุคแรก

คนเลี้ยงแกะในอียิปต์ผู้สังเกตเห็นว่าดาวบางดวงโคจรกลับมาจุดเดิมบนท้องฟ้าหลังเวลาผ่านไปช่วงหนึ่งก็คือ นักดาราศาสตร์ยุคแรก

บุคคลแรกที่อธิบายข้อความง่าย ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ อย่างเช่น สองบวกสองเท่ากับสี่ เป็นผู้ให้กำเนิดคณิตศาสตร์ขึ้น ศาสตร์อันทรงพลังและยกระดับมนุษยชนขึ้นเป็นเจ้าบัลลังก์แห่งจักรวาลอย่างแท้จริง

ตลอดหกสปีทที่ผ่านมา ศาสตร์ใหม่ ๆ หลายแขนงเข้ามาอยู่ในระบบความรู้ของเรา เช่น งานตัดหินเป็นรูปทรงมิติต่าง ๆ เรขาคณิตเชิงพรรณนา และเคมีของก๊าซ

ทุกศาสตร์เหล่านี้สังสมกันมาจากฐานสู่ฐานโดยไม่มีสิ้นสุด ยิ่งเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงขึ้นไปอีก เมื่อการพิมพ์ช่วยให้ศาสตร์เหล่านี้รอดพ้นจากภัยคุกคามที่จะทำให้ถดถอย นี่แน่ะ อย่างเช่น ใครจะไปรู้ วิชาเคมีของก๊าซอาจจะประสบความสำเร็จในการควบคุมธาตุเหล่านี้ซึ่งจวบจนปัจจุบันเป็นธาตุที่ควบคุมได้ลำบาก นำธาตุเหล่านี้มาผสมกัน มารวมเข้าด้วยกันในอัตราส่วนที่ไม่เคยมีผู้ทดลองทำมาก่อนก็ได้ และด้วยวิธีการดังกล่าวอาจได้สารและผลลัพธ์ที่ช่วยขยายขอบเขตความสามารถของเราให้ไกลออกไปอีกมาก

ต้นกำเนิดปากะศิลป์

17

— ถึงคราวที่ปากะศิลป์จะปรากฏตัวและศาสตร์ใกล้เคียงก็รวมกลุ่มเข้าด้วยกัน เพื่อให้พื้นที่แก่ปากะศิลป์

เออแน่ะ ใครจะกล้าขัดขืนศาสตร์ที่หล่อเลี้ยงเราตั้งแต่เกิดจนตาย ศาสตร์ที่เพิ่มพูนความ หลุ่หรรษ์แห่งความรัก เพิ่มความยั่งยืนให้แก่มิตรภาพ ศาสตร์ที่ปลดอาวุธแห่งความเกลียดชัง ช่วยทำให้ ธุระกิจราบรื่น และในช่วงเวลาสั้น ๆ แห่งชีวิต มอบความสุขสมหนึ่งเดียวที่ไม่มีอาการเหนื่อยล้าตามมา แล้วยังปลดปล่อยเราจากความอ่อนระโหยอื่นใดทั้งปวง

บางที ทรายใดที่การประกอบอาหารเป็นงานที่สงวนไว้ให้เฉพาะผู้รับใช้กินเงินเดือน ทรายใดที่เคล็ดลับยังถูกซ่อนไว้ในที่ลับ ทรายใดที่พ่อครัวสงวนวิชานี้ไว้เพียงผู้เดียว และจด รายละเอียดไว้เพียงคร่าว ๆ ผลที่ได้จากการทำงานดังกล่าวก็จะเป็นเพียงผลผลิตของศิลปะแขนงหนึ่ง เท่านั้น

แต่ในที่สุด ดูเหมือนจะสายเกินไป นักปราชญ์เริ่มเข้ามาศึกษาเรื่องนี้

พวกเขาได้ตรวจสอบ วิเคราะห์ จัดระบบสารอาหารต่าง ๆ และจำกัดขนาดสารอาหาร เหล่านี้ลงเหลือเพียงแค่เป็นองค์ประกอบที่เล็กที่สุด

พวกเขาศึกษาความลึกกลับของการดูดซึมอาหาร จากนั้นก็ศึกษาเรื่องกระบวนการ การเปลี่ยนสถานะของสิ่งมีชีวิต พวกเขาได้เห็นว่ามันสามารถมีชีวิตขึ้นมาได้อย่างไร

พวกเขาติดตามผลกระทบของการควบคุมอาหาร ทั้งแบบระยะสั้นและระยะยาว เป็นเวลาหลายวัน หลายเดือน หรือตลอดทั้งชีวิต

พวกเขาเข้าใจว่าการควบคุมอาหารมีอิทธิพลต่อความสามารถทางความคิด อาจเป็นที่ จิตใจถูกกำกับด้วยประสาทสัมผัส หรืออาจเป็นที่จิตใจรู้สึกได้เองโดยไม่ใช่อวัยวะใด ๆ และ จากงานวิจัยทุกชิ้น พวกเขาได้สรุปทฤษฎีสำคัญที่ครอบคลุมทั้งมนุษย์และสิ่งมีชีวิตที่สามารถมี พฤติกรรมได้อย่างสัตว์ทั้งมวล

ในขณะที่ทุกสิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นในห้องทำงานของเหล่านักปราชญ์ ผู้คนก็เล่าลือกันทั่วไป ตามสโมสรต่าง ๆ ว่าศาสตร์ที่หล่อเลี้ยงชีวิตมนุษย์มีคุณค่าไม่น้อยกว่าศาสตร์ที่สอนให้มนุษย์ฆ่ากัน กวีแต่งกลอนขับขานความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร หนังสือที่พูดถึงอาหารชั้นดีก็นำเสนอแง่มุมที่ลึกซึ้ง ขึ้นและคติพจน์ที่ให้ข้อคิดโดยรวมมากขึ้น

นี่คือเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นก่อนปากะศิลป์ก่อกำเนิด

ความหมายของปากะศิลป์

18

— ปากะศิลป์เป็นความรู้ที่มีหลักฐานมาสนับสนุนเกี่ยวกับทุกสิ่งที่มีสัมพันธ์กับมนุษย์
ที่มนุษย์ใช้บำรุงร่างกาย

วัตถุประสงค์ของปากะศิลป์ คือคอยดูแลรักษาเผ่าพันธุ์มนุษย์ให้คงอยู่โดยมีอาหารดี
ที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

ปากะศิลป์กำหนดทิศทางให้แก่ผู้ที่ค้นคว้า เสาะหา หรือจัดเตรียมวัตถุดิบที่สามารถนำมา
แปรรูปให้เป็นอาหารได้โดยหลักการที่แน่นอนตายตัว

ดังนั้น จะว่าไป ก็เป็นปากะศิลป์นี้เองที่จุนเจือเกษตรกร ชาวไร่ร่อน ชาวประมง
นายพราน และพ่อครัวนานาชาติประเภท ไม่ว่าคนเหล่านี้จะใช้ชื่อหรือคุณสมบัติใดเรียกวินิจฉัยการจัดเตรียม
อาหารก็ตาม

ปากะศิลป์เกี่ยวข้องกับ

ธรรมชาติวิทยา โดยการจัดประเภทสารอาหาร

ฟิสิกส์ โดยการทดสอบองค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ

เคมี โดยการวิเคราะห์หลากหลายประเภท และการย่อยสลายที่กระบวนการเคมีกระทำ
ต่อสารอาหารแต่ละประเภท

การทำอาหาร โดยศิลปะการจัดเตรียมอาหาร และการปรุงอาหารให้อร่อย

การค้าขาย โดยการเสาะหาวิธีซื้อสิ่งที่ต้องใช้สำหรับประกอบอาหารให้ได้ราคาดีที่สุด
เท่าที่จะเป็นไปได้ และนำอาหารออกขายให้ได้กำไรมากที่สุด

สุดท้าย เศรษฐศาสตร์การเมือง โดยทรัพยากรที่ศาสตร์แห่งอาหารนี้ช่วยส่งเข้าคลัง และ
วิธีการแลกเปลี่ยนที่เกิดขึ้นระหว่างชาติต่าง ๆ

ปากะศิลป์ครอบคลุมตลอดทั้งชีวิต เพราะว่าทารกแรกเกิดร้องไห้หาแม่นม และคนใกล้
ตายก็ยังพอลาความสุขได้จากอาหารมื้อสุดท้ายที่ อนิจจา เขาคงไม่ได้ย่อยอีกต่อไป

ปากะศิลป์ยังเข้าไปมีบทบาทกับทุกระดับชั้นของสังคมอีกด้วย เพราะปากะศิลป์นี้แหละที่ทำให้งานเลี้ยงสังสรรค์ระหว่างบรรดากษัตริย์เกิดขึ้นได้ และก็ยังเป็นปากะศิลป์อีกนั่นเองที่คำนวณว่าจะต้มไขให้สุกได้ที่ต้องใช้เวลากี่นาที

เนื้อหาที่เป็นรูปธรรมของปากะศิลป์คือทุกสิ่งทุกอย่างที่กินได้ วัตถุประสงค์หลักคือการบำรุงชีวิตของแต่ละบุคคล และวิธีปฏิบัติของปากะศิลป์คือการเพาะปลูกที่ให้ผลผลิต การค้าขายที่เกิด การแลกเปลี่ยนสินค้า การลงมือประกอบอาหาร และการทดลองที่คิดค้นวิธีการที่จะจัดหาทุกสิ่งทุกอย่างมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด



สิ่งต่าง ๆ ที่ปากะศิลป์สนใจศึกษา

19

— ปากะศิลป์พิจารณาธรรมชาติ ทั้งในด้านที่นำความสุขและในด้านที่นำความทุกข์มาให้ ปากะศิลป์ค้นพบความเอมโอซที่ค่อย ๆ เกิดขึ้นด้วยฝีมือของรสชาติ ปากะศิลป์กำหนดแบบแผนการทำงานของรสชาติ และยังกำหนดขอบเขตที่มนุษย์ผู้เคารพตัวเองไม่พึงก้าวล่วง

ปากะศิลป์ยังศึกษาผลที่อาหารมีต่อพื้นฐานจิตใจ จินตนาการ จิตวิญญาณ วิจารณ์ญาณ วิจารณ์ญาณ ความกล้าหาญ และการรับรู้ของมนุษย์ ไม่ว่าจะในยามตื่นหรือยามหลับ ไม่ว่าจะขยับตัวหรือนิ่งเฉย

ปากะศิลป์กำหนดคุณภาพที่เหมาะสมของอาหารแต่ละชนิด เพราะว่าอาหารแต่ละชนิด ไม่อาจนำมาเสนอได้ในรูปแบบเดียวกัน

อาหารบางชนิดต้องกินก่อนที่จะแก่เต็มที่ เช่น ลูกเคเปอร์ หน่อไม้ฝรั่ง หมูที่ยังไม่หย่า นม ลูกอ่อนนกพิราบ และสัตว์ชนิดอื่น ๆ ที่เรากินขณะที่พวกมันอยู่ในระยะแรกเกิด อาหารบางชนิด ต้องกินเมื่อเติบโตสมบูรณ์อย่างที่ควรจะเป็น เช่น เมล่อน ผลไม้ส่วนใหญ่ แกะ วัว และสัตว์โตเต็มวัย ทุกชนิด อาหารบางชนิดต้องรอให้เริ่มมีอายุ เช่น ผลเมดลาร์ นกปากซ่อม และโดยเฉพาะไก่ฟ้า สุดท้าย อาหารบางชนิดจะกินได้หลังจากที่ผ่านกระบวนการเฉพาะที่กำจัดลักษณะอันเป็นโทษออกแล้ว เช่น มันฝรั่ง มันสำปะหลัง เป็นต้น

ปากะศิลป์ยังจัดประเภทของอาหารตามคุณสมบัติต่าง ๆ ช่วยบอกว่าอาหารประเภทใด ควรรับประทานร่วมกัน และจำแนกอาหารตามระดับคุณค่าออกเป็น อาหารที่ต้องใช้เป็นพื้นฐานของแต่ละมือ อาหารที่เป็นเพียงเครื่องประกอบ และอาหารที่ไม่จำเป็นอีกต่อไปแต่ก็รับประทานเพื่อความเพลิดเพลินสนุกสนาน และกลายมาเป็นอาหารที่ประกอบารพูดคุยฉันทมิตรซึ่งขาดเสียมิได้

ปากะศิลป์ยังสนใจเรื่องเครื่องดื่มที่เราดื่มตามแต่สภาพอากาศ สถานที่ และภูมิอากาศ ไม่น้อยไปกว่าสิ่งอื่น ปากะศิลป์สอนวิธีทำเครื่องดื่ม วิธีเก็บรักษา และโดยเฉพาะลำดับการเสิร์ฟ เครื่องดื่ม โดยคำนวณดูแล้วว่าจะช่วยเพิ่มพูนความหรรษาขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงช่วงเวลาที่ความสุขเริ่มหดหายและเข้าสู่การดื่มเกินพอดี

ปากะศิลป์ศึกษามนุษย์และสิ่งต่าง ๆ เพื่อขนส่งสิ่งควรได้รู้จักจากดินแดนหนึ่ง ไปยังอีกดินแดนหนึ่ง ปากะศิลป์ยังช่วยให้งานเลี้ยงอาหารที่จัดขึ้นอย่างพิถีพิถันเปรียบเสมือนโลกใบเล็ก ๆ ที่แต่ละภูมิภาคส่งตัวแทนมาปรากฏตัว



ประโยชน์ของความรู้ด้านปากะศิลป์

20

— ความรู้ด้านปากะศิลป์จำเป็นสำหรับทุกคน เพราะจะช่วยเพิ่มพูนปริมาณความสุขที่มนุษย์พึงได้ ประโยชน์นี้เพิ่มขึ้นตามสัดส่วนของลำดับขั้นทางสังคม ถึงที่สุดแล้ว ความรู้ด้านปากะศิลป์ เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับผู้ซึ่งมีรายได้มหาศาลที่ต้องรับแขกจำนวนมาก ไม่ว่าจะกระทำการเท่าที่จำเป็น ทำตามอำเภอใจ หรือทำตามกระแสนิยม

พวกเขามีข้อได้เปรียบพิเศษอยู่อย่างหนึ่ง นั่นคือสามารถลงไปมีส่วนดูแลการจัดโต๊ะอาหารได้ด้วยตนเอง สามารถสอดส่องผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ไปปฏิบัติคำสั่งได้ถึงจุดหนึ่ง และอาจสั่งการคนเหล่านั้นได้เองด้วยในหลาย ๆ โอกาส

วันหนึ่งเจ้าชายแห่งเมืองซูบีส* ดำริจะจัดงานเลี้ยงปิดท้ายด้วยอาหารค่ำ พระองค์จึงรับสั่งให้จัดทำรายการอาหาร

หัวหน้าพ่อบ้านเข้ามาเฝ้าตอนที่พระองค์ตื่นบรรทมพร้อมด้วยกระดานงามวิจิตรติดแผ่นข้อความไว้ และรายการแรกที่พระองค์ทอดพระเนตรคือ *ขาหมูห้าสิบขา* “เอ๊ะ อะไร แบร์ทรีอง” พระองค์ตรัส “เราว่าเจ้าเตรียมมากเกินไปนะ *ขาหมูตั้งห้าสิบขา* เจ้าจะเลี้ยงทหารทั้งกองเลยรี” “หาмиได้ขอรับฝ่าบาท จะมีเพียง*ขาหมู*เดียวที่อยู่บนโต๊ะ และส่วนเกินนี้มันจำเป็นไม่น้อยสำหรับกระหม่อมในการทำซอสแอสปาญอล ซอสบล็อง เครื่องเคียง ของ...” “แบร์ทรีอง นี่มันปล้นกันชัด ๆ รายการนี้ไม่ผ่าน” “เฮ้อ! ฝ่าบาท” ศิลปินกันครีวกล่าวออกมาเกือบจะไม่สามารถระงับความโกรธไว้ได้ “ฝ่าบาทมีทรงทราบถึงความสามารถของพวกกระหม่อมเลย ขอเพียงสั่งมาเท่านั้น แล้ว*ขาหมูห้าสิบขา*ที่รบกวนพระทัยฝ่าบาท กระหม่อมจะยึดเข้าไปไว้ในขวดแก้วคริสตัลเล็กกว่านิ้วโป้งก็ยังได้”

ได้ยินคำยืนยันเป็นมั่นเป็นเหมาะขนาดนี้ จะให้ตอบเช่นไรได้ เจ้าชายแยมพระสรวลค้อมพระเศียร และรายการนี้ก็ผ่าน

* เจ้าชายแห่งเมืองซูบีส หรือ Charles de Rohan (ค.ศ. 1715-1787) เป็นจอมพลแห่งฝรั่งเศสเมื่อ ค.ศ. 1758 มีข้าราชการบริวารรับใช้มากมาย เคยส่งทหารเข้าร่วมรบในสงครามเจ็ดปีจำนวน 24,000 นาย เป็นเพื่อนคนโปรดของพระเจ้าหลุยส์ที่ 15 พระองค์ทรงขึ้นขอการทำอาหารและเป็นนักกินอาหารรสเลิศ พระองค์คิดค้นสูตรซอสซูบีสซึ่งทำจากหัวหอมผสมกับซอสเบชาแมล (béchamel) มีปรากฏอยู่ในตำราอาหารหลายเล่มตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา

อิทธิพลของปากะศิลป์ในกิจกรรมต่าง ๆ

21

— เรารู้ว่าในหมู่มนุษย์ผู้ยังคงใช้ชีวิตในสภาวะใกล้เคียงกับธรรมชาติดั้งเดิม ไม่ว่าเรื่องใดก็ตามที่มีความสำคัญจะนำมาพิจารณาต้อนรับประทานอาหารร่วมกัน เหล่ามนุษย์ป่าเถื่อนตัดสินใจว่าจะทำสงครามหรือสงบศึกในระหว่างงานเลี้ยง และไม่ต้องไปที่ไหนไกล เราจะเห็นได้ว่าพวกคนตามหมู่บ้านเองก็ทำกิจธุระทุกอย่างของพวกเขากันในโรงเหล้า

ข้อสังเกตนี้ ไม่รอดพ้นสายตาของคนที่ต้องเจอจากผลประโยชน์มหาศาล พวกเขาพบว่ามนุษย์ที่ท้องอืดไม่เหมือนกับมนุษย์ที่ท้องว่าง อาหารช่วยสร้างสายสัมพันธ์ระหว่างเจ้าภาพกับผู้รับเลี้ยง อาหารยังช่วยให้แขกพร้อมรับความคิดเห็นบางอย่าง และยอมรับข้อเสนอบางประการ ปากะศิลป์เพื่อการเมืองจึงได้ถือกำเนิดขึ้น อาหารกลายเป็นเครื่องมือของรัฐบาล ชะตากรรมของประชาชนถูกกำหนดในงานเลี้ยง นี้ไม่ใช่เรื่องย้อนแย้ง ไม่ใช่แม้กระทั่งเรื่องแปลกใหม่ แต่เป็นเพียงข้อสังเกตปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ลองไปเปิดตำราประวัติศาสตร์ทุกเล่มตั้งแต่เฮโรโดตัส* จนกระทั่งถึงปัจจุบัน เราจะเห็นว่าเหตุการณ์ใหญ่ ๆ ทุกเหตุการณ์ ริเริ่ม เตรียมการ และสั่งการในงานเลี้ยงทั้งสิ้น ไม่เว้นแม้แต่การวางแผนก่อความวุ่นวาย

* เฮโรโดตัส หรือ Herodotus (ประมาณ 480–425 ปีก่อนค.ศ.) เป็นนักประวัติศาสตร์ชาวกรีก ผู้ประพันธ์บันทึกประวัติศาสตร์อายุเก่าแก่ที่สุดเท่าที่มีปรากฏ เป็นเรื่องเกี่ยวกับสงครามเปอร์เซียซึ่งมีลักษณะเป็นประวัติศาสตร์สากล เชื่อมโยงหลากหลายศาสตร์เข้าไว้ด้วยกันโดยการได้ถามผู้คน และเขาเล่าเรื่องได้อย่างเชี่ยวชาญ รัฐบุรุษโรมันยกย่องเฮโรโดตัสเป็นบิดาแห่งประวัติศาสตร์

สถาบันผู้ขึ้นขออาหารรสเลิศ

22

— เมื่อมองแวบแรก นี่คือนิเวศน์ที่เกี่ยวกับปากะศิลป์ เป็นขอบเขตเนื้อหาอันอุดมด้วยผลลัพธ์ทุกประเภท และมีแต่จะขยายออกไปเรื่อย ๆ จากการค้นพบและจากเหล่าผู้รู้ที่จะมาเพิ่มพูนศาสตร์นี้ เพราะเป็นไปได้เลยที่อีกไม่กี่ปีข้างหน้า ปากะศิลป์นี้จะไม่มีการปฏิบัติ หลักสูตรครูบาอาจารย์ และการเสนอรางวัลเกิดขึ้นมา

เริ่มแรก ผู้ขึ้นขออาหารรสเลิศที่ร่ำรวยและทุ่มเทจะจัดงานเลี้ยงที่บ้านของเขาเป็นระยะ ๆ โดยมีบรรดาปราชญ์นักทฤษฎีมาพบปะศิลปินเพื่อถกเถียง และศึกษาถึงเบื้องลึกความรู้แขนงต่าง ๆ ของศาสตร์ด้านอาหารการกินให้ลึกซึ้ง

ในไม่ช้า (เช่นเดียวกับกับประวัติศาสตร์ของสถาบันวิชาการทุกสถาบัน) รัฐบาลจะเข้ามามีส่วนร่วม กำหนดกฎเกณฑ์ คุ้มครอง ก่อตั้งสถาบัน และคว้าโอกาสนี้มอบค่าชดเชยสำหรับเด็กกำพร้าทุกคนที่พ่อถูกกระสุนปืนใหญ่คร่าชีวิต และสำหรับบรรดาหญิงที่สามีจากไปผู้ได้ยินเสียงกลองรบแล้วหลังน้ำตา

ขอความสุขจงบังเกิดแก่ผู้มีอำนาจที่จะติดชื่อไว้ที่สถาบันอันจำเป็นยิ่งแห่งนี้ ชื่อนี้จะได้รับการกล่าวขานจากรุ่นสู่รุ่นไปพร้อมกับชื่อของโนอาห์ แบคคัส ทริปโทเลมัส และผู้ยังประโยชน์ให้แก่มนุษยชาติคนอื่น ๆ และในหมู่เสนาบดี เขาจะเป็นดั่งที่พระเจ้าอ็องรีที่ 4* เป็นท่ามกลางกษัตริย์องค์อื่น ๆ ถ้อยคำสรรเสริญตัวเขาจะออกมาจาก ปาก ของทุกคนโดยไม่ต้องมีกฎใด ๆ มาบังคับให้ต้องทำ

* พระเจ้าอ็องรีที่ 4 (ค.ศ. 1553-1610) ขึ้นครองราชย์เมื่อ ค.ศ. 1589 ทรงสร้างอาณาจักรให้เป็นปึกแผ่น ทั้งทางด้านการปกครอง การคลัง การเกษตร การอุตสาหกรรม และการคมนาคม โปรดให้พัฒนาเมืองต่าง ๆ และวางผังเมืองปารีสให้เป็นระเบียบ กษัตริย์องค์แรกแห่งราชวงศ์บูร์บงส์ เป็นกษัตริย์ที่ประชาชนรัก ทรงมีสมญานามว่า “อ็องรี กษัตริย์ที่ดี” (le bon roi, Henri) (ชนาทิพย์ เกสวะวัฒน์, 2543, น. 22)

สะท้อนคิด 4

ความอยากอาหาร

ความหมายของความอยากอาหาร

23

— ในร่างกายที่มีชีวิต การเคลื่อนไหวและการดำรงชีพก่อให้เกิดการสูญเสียสารต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลา และร่างกายมนุษย์อันเป็นเครื่องจักรแสนซับซ้อนนี้คงจะใช้งานได้อีกไม่นานนัก ถ้าพระเจ้าไม่กำหนดให้ร่างกายของมนุษย์มีกลไกแจ้งเตือนเมื่อพลังงานภายในร่างกายไม่สมดุลกับความต้องการ

กลไกเฝ้าระวังนี้คือความอยากอาหาร เราใช้คำนี้หมายถึงความรู้สึกแรกเริ่มเมื่อเกิดความต้องการกินอาหาร

ความอยากอาหารนี้แสดงออกมาด้วยอาการระหอยเล็กน้อยภายในกระเพาะอาหาร และความรู้สึกอ่อนเพลีย

ในเวลาเดียวกัน จิตใจก็ครุ่นคิดถึงสิ่งต่าง ๆ ที่สนองความต้องการ ความจำวนนึกไปถึงสิ่งต่าง ๆ ที่ทำให้ประสาทรับรสตื่นตัว จินตนาการว่าเห็นสิ่งเหล่านั้น มีบางอย่างที่เหมือนมาจากความฝัน ภาวะนี้เป็นที่โหยหา เราเคยได้ยินเหล่าผู้ร่วมอุดมการณ์นับพันเปล่งเสียงอย่างเบิกบานใจว่า “ดีเหลือเกินที่ยังอยากกินอาหารอยู่ เวลาที่รู้อาจจะได้กินอาหารรสเลิศในไม่ช้านี้”

ขณะนั่นเอง อวัยวะในระบบย่อยอาหารก็จะขยับเขยื้อนเคลื่อนไหว กระเพาะอาหารเริ่มแสดงอาการให้รู้สึกได้ น้ำย่อยไหลหลั่ง ลมในกระเพาะเคลื่อนไหวเสียงดัง น้ำลายสอ และทั้งระบบย่อยอาหารเตรียมพร้อมเต็มที่ ราวกับทหารที่รอเพียงคำสั่งเพื่อปฏิบัติการ อีกเพียงชั่วครู่เราจะรู้สึกว่กระเพาะบีบตัว หาว อืดอืด และรู้สึกหิว

เราสามารถสังเกตเห็นสภาวะต่าง ๆ เหล่านี้ในทุกรูปแบบตามห้องอาหารทุกแห่งที่แยกรอให้นำอาหารมาบริการ

รูปแบบเหล่านี้มีอยู่ในมนุษย์โดยธรรมชาติ แม้ผู้มีการยาทยอดเยี่ยมก็ไม่อาจปกปิดอาการเหล่านี้ได้ ข้าพเจ้าจึงเกิดแรงบันดาลใจเขียนคติพจน์ออกมา ในบรรดาคุณสมบัติทั้งหลายของพ่อครัว สิ่งที่ขาดเสียมิได้เลยคือการตรงต่อเวลา

เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย

24

— ข้าพเจ้ามีข้อมูลมาสนับสนุนคติพจน์สำคัญดังกล่าว ได้มาจากการเฝ้าสังเกตเหตุการณ์ในงานเลี้ยงแห่งหนึ่งซึ่งข้าพเจ้าได้มีส่วน *ร่วมเกือบตลอดทั้งเหตุการณ์** และเป็นสถานที่ที่ความบันเทิงจากการเฝ้าสังเกตช่วยให้ข้าพเจ้าได้คลายกังวล ไม่ต้องทนทุกข์ทรมาน

วันหนึ่ง ข้าพเจ้าได้รับเชิญให้ไปร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำที่บ้านข้าราชการชั้นผู้ใหญ่คนหนึ่ง บัตรเชิญระบุว่าจะงานเริ่มเวลาห้าโมงครึ่ง และเมื่อถึงเวลา ทุกคนก็มาทันพร้อมหน้า เนื่องจากเรารู้ดีว่าท่านชอบให้คนตรงต่อเวลา และบางครั้งก็ตำหนิคนที่ชกช้า

เมื่อมาถึง ข้าพเจ้าตกตะลึงที่ได้เห็นความหดหู่ครอบงำไปทั่วทุกคน พวกเขาซุบซิบกันมองไปที่ลานหน้าบ้านผ่านกระจกหน้าต่าง สีหน้าบางคนบ่งบอกความประหลาดใจ เห็นได้ชัดว่ามีบางอย่างผิดปกติ

ข้าพเจ้าเดินไปหาแขกคนหนึ่งซึ่งเชื่อว่าสามารถไขข้อข้องใจของข้าพเจ้าได้เต็มที่และออกปากถาม เขาตอบด้วยน้ำเสียงสะเทือนใจสุดล้ำลึก “เฮ้อ ท่านเพิ่งถูกเรียกตัวให้ไปที่ศาลปกครองสูงสุด ท่านกำลังจะออกเดินทาง และไม่มีใครรู้ว่าท่านจะกลับมาเมื่อไร” “แค่นี้เองหรือ” ข้าพเจ้าตอบไปด้วยท่าที่ไร้กังวลซึ่งไม่ตรงกับใจของข้าพเจ้าเลยแม้แต่น้อย “อย่างมากสุดก็คงไม่เกินสิบห้านาที พวกเขาคงต้องการข้อมูลบางอย่าง พวกเขาเห็นว่าวันนี้ ที่นี้มีงานเลี้ยงอาหารค่ำอย่างเป็นทางการ พวกเขาไม่มีเหตุผลใดที่จะทำให้พวกเราต้องอดอาหาร” ปากพูดออกไปเช่นนั้น แต่ลึก ๆ ข้าพเจ้าก็ยังกังวล และอยากไปอยู่เสียให้ไกล ๆ

ชั่วโมงแรกผ่านไปได้ด้วยดี เรานั่งใกล้กับคนที่เรารู้จัก คุยกันถึงเรื่องทั่ว ๆ ไปจนหมด และคาดการณ์กันอย่างเพิลิตเพลินว่าเหตุใดเจ้าภาพอันเป็นที่รักของเราจึงถูกเรียกตัวไปที่พระราชวังตุยเลอร์รี่

ชั่วโมงที่สอง เราเริ่มสังเกตเห็นอาการหมดความอดทน เรามองหน้ากันด้วยความกังวล กลุ่มแรกที่ป่นพึมพำก็คือแขกรับเชิญสามสี่คนซึ่งหาที่นั่งไม่ได้แล้วไม่สะดวกที่จะคอย

* แปลมาจากข้อความภาษาละติน “*Quorum pars magna fui*” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของบทกวี *Aeneid* ประพันธ์โดย เวอร์จิล (Virgil) ผู้เขียนให้ความหมายเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ว่า “*Où je pris une grand part.*” (Brillat-Savarin, 1977, p. 389)

ชั่วโมงที่สาม ความรู้สึกไม่พอใจเกิดขึ้นไปทั่ว และทุกคนพร่ำบ่น “เมื่อไหร่ท่านจะกลับ” แยกคนหนึ่งถาม “ท่านคิดอะไรอยู่” อีกคนเอ่ยขึ้น “หิวจะตายอยู่แล้ว” คนที่สามเสริมขึ้น แล้วเราก็ถามตัวเองโดยไม่สามารถหาคำตอบได้ “จะอยู่ต่อหรือจะกลับดี”

ชั่วโมงที่สี่ อากาต่าง ๆ รุนแรงขึ้น เราเหยียดแขนจนนิ้วแทบไปทิ่มตาคนข้าง ๆ โดยไม่ได้ตั้งใจ ได้ยินคนหวาประสานเสียงกันทั่วไปหมด ทุกคนหน้าแดงกำบังบอกอารมณ์เข้มข้น และไม่มีใครสนใจข้าพเจ้าเลย เมื่อข้าพเจ้าหยิ่งเชิงพูดออกไปว่า คนที่พอยายตัวไปแล้วทำให้เราเศร้าใจเหลือเกินน่าจะเป็นคนที่ทุกขใจมากกว่าใครอื่น

การรอคอยถูกขัดจังหวะชั่วครู่เมื่อแยกคนหนึ่งแสดงตัว เขาคุ่นเคยกับที่แห่งนี้มากกว่าคนอื่น บุ๊กไปถึงในห้องครัว แล้วกระทืดกระทะหอบกลับเข้ามา สีหน้าราวกับโลกจะแตก เขาร้องบอกทุกคนด้วยน้ำเสียงกระซิบกระซาบอันแสดงให้รู้ว่าเกรงจะทำเสียงดัง แต่ในขณะที่เดียวกันก็ต้องการให้คนได้ยิน “ท่านออกไปโดยไม่ได้สิ่งอะไรไว้เลย และไม่ว่าท่านจะไปนานเท่าใด ก็ต้องรอให้ท่านกลับมา ก่อนจึงจะเสิร์ฟอาหาร” เขาบอก และความหวาดกลัวอันเกิดจากถ้อยคำของเขานั้นมีมากกว่าความกลัวจากการได้ยินเสียงแตรการพิพากษาครั้งสุดท้ายเสียอีก

ในบรรดาผู้ทุกข์ทน คนที่ทรมานมากที่สุด คือ เด็กเกรอเพย* คนดีซึ่งคนปารีสรู้จักดี ร่างกายของเขาเต็มไปด้วยความปวดร้าว ใบหน้าของเขาแสดงความเจ็บปวดราวเวลาโอโคออน หน้าซีดเหม่อลอย มองอะไรไม่เห็น เขาทรุดตัวลงบนเก้าอี้ ประสานมือเล็ก ๆ ไว้บนพวงพลัยและหลับตา ไม่ใช่เพื่อหลับแต่เพื่อรอความตาย

แต่ความตายก็ไม่มาเยือน ราว ๆ สี่ทุ่ม เราได้ยินเสียงรถม้าวิ่งอยู่ที่ลานหน้าบ้าน ทุกคนลุกพรุดขึ้นทันที ความหรรษาเข้ามาแทนที่ความเศร้าสร้อย ห้านาทีต่อมา เราก็อยู่ที่โต๊ะอาหาร

แต่เวลาของความอยากอาหารได้ผ่านไปแล้ว เราารู้สึกแปลก ๆ ที่เริ่มรับประทานอาหารเย็นตึกขนาดนี้ กรามของเราขยับไม่เป็นจังหวะเหมือนเวลาทำงานปกติ และข้าพเจ้ารู้ว่าหลายคนรู้สึกไม่ค่อยดีที่กินอาหารในเวลา

* เด็กเกรอเพย หรือ Jean Dagobert d'Aigrefeuille (ค.ศ. 1753-1816) เป็นผู้พิพากษา นักเทววิทยา และข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ในฝรั่งเศสและสวิตเซอร์แลนด์

แนวทางปฏิบัติในกรณีเช่นนี้ คือ ต้องไม่รีบกินอาหารทันทีหลังจากรอคอยเป็นเวลานาน แต่ให้ดื่มน้ำหวานหนึ่งแก้วหรือซุปรองถ้วยหนึ่งถ้วยเพื่อให้สบายท้อง จากนั้นรอประมาณสิบสองหรือสิบห้า นาที มิเช่นนั้น อวัยวะที่หดเกร็งจะถูกนำหนักของอาหารที่เราบรรจุเข้าไปเกินขนาดกดทับ



ความเจริญอาหารอย่างยิ่ง

25

— เมื่อเราเห็นการเตรียมอาหารรับรองแขกสองสามคน รวมถึงการเสิร์ฟอาหารปริมาณมาก ๆ ให้แขกคนเดียว ในหนังสือยุคแรก ๆ เราคงอดคิดไม่ได้ว่ามนุษย์ที่ใช้ชีวิตใกล้กับต้นกำเนิดของโลกกว่ายุคของเราก็มีความอยากอาหารมากกว่าเราด้วยเช่นกัน

ความอยากอาหารน่าจะเพิ่มขึ้นตามลำดับยศของแต่ละบุคคล คนที่ได้รับเสิร์ฟอย่างน้อยเนื้อหลังวัวกระทิงอายุห้าปีทั้งแผ่นจะต้องได้ดื่มในถ้วยที่เขาแทบจะยกไม่ขึ้นเลยทีเดียว

บางคนมีชีวิตอยู่ตั้งแต่ยุคนั้นเพื่อเป็นประจักษ์พยานถึงสิ่งที่เกิดขึ้นในอดีต และหนังสือก็มีตัวอย่างมากมายของคนตะกละตะกลามอย่างแทบไม่น่าเชื่อ อีกทั้งยังกินได้ทุกอย่างทุกอย่าง แม้กระทั่งวัตถุที่น่าสะอิดสะเอียนที่สุด

ข้าพเจ้าขอไม่ชี้แจงรายละเอียดเหล่านี้แก่ผู้อ่าน เพราะบางครั้งมันค่อนข้างน่าขยะแขยง แต่ใครขอเล่าเหตุการณ์พิเศษสองเหตุการณ์ที่ข้าพเจ้าประสบมา และไม่ได้เรียกร้องให้ผู้อ่านคล้อยตามโดยไร้ข้อกังขา

เมื่อประมาณสี่สิบปีที่แล้ว ข้าพเจ้าแวะไปเยี่ยมสมภารแห่งหมู่บ้านเบรณูเนียเป็นเวลาสั้น ๆ เขาเป็นชายรูปร่างสูงใหญ่ผู้มีความอยากอาหาร *รัลลือไปทั่วทั้งหมู่บ้าน*

แม้ว่าจะยังไม่ถึงเที่ยงตรงดี ข้าพเจ้าก็เห็นเขานั่งอยู่ที่โต๊ะอาหารเรียวยาว มีคนนำซूपและเนื้อตุ๋นมาวางเสิร์ฟไว้ให้ ทั้งสองจานนี้เป็นอาหารบังคับก่อนจะเสิร์ฟขาแกะอบเครื่องเทศหนึ่งขา ไก่ตอนค่อนข้างสวยหนึ่งตัว และสลัดซามโตหนึ่งซาม

ทันทีที่เขาเห็นข้าพเจ้า เขาก็สั่งให้คนจัดจานเพิ่ม ข้าพเจ้าปฏิเสธและนั่นเป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง เพราะเขาเองคนเดียวไม่มีผู้ช่วยก็กินอาหารทุกอย่างหมดเกลี้ยงโดยง่ายดายดูได้จากขาแกะที่เหลือไว้เพียงกระดูก ไก่ตอนที่เหลือแต่โครง และซามสลัดที่วางเปล่า

ในไม่ช้า ก็มีคนนำเนยแข็งสีขาวก้อนโตพอสสมควรหนึ่งก้อนมาเสิร์ฟ เขาตัดแบ่งเนยแข็งให้เป็นมุมฉากหนึ่งชิ้น แล้วก็ตีมันเหล้าองุ่นหนึ่งขวด น้ำหนึ่งเหยือก คู่กันไปขณะที่รับประทานเนยแข็ง หลังจากนั้นก็พักผ่อน

สิ่งที่ทำให้ข้าพเจ้าประทับใจ ตลอดเวลาเกือบสี่สิบห้าปีที่ข้าพเจ้ารับประทานอาหารบาทหลวงผู้นำเคารพไม่ได้มีท่าทางเร่งรีบแต่อย่างใด อาหารคำโตที่เขายืนใส่ปากอันกว้างใหญ่ของเขาไม่เป็นอุปสรรคต่อการพูดคุยหรือสรวลเสเฮฮา เขาเขมือบอาหารทุกอย่างที่นำมาเสิร์ฟตรงหน้าโดยใช้ความพยายามไม่มากไปกว่าเวลาที่เขากินนกลาร์คเพียงสามตัว

เช่นเดียวกับนายพลบิชง* ผู้ดื่มเหล้าองุ่นแปดขวดทุกวันระหว่างรับประทานอาหารกลางวัน แต่ก็เหมือนไม่ได้แตะเลย แม้แต่หยดเดียว เขามีแก้วขนาดใหญ่กว่าของคนอื่นและดื่มหมดแก้วเร็วกว่า แต่ดูเหมือนเขาไม่รู้ตัวแม้เขาจะซดเหล้าองุ่นเข้าไปถึงแปดลิตร เขาก็ยังคงเล่นมุกตลกและออกคำสั่งต่าง ๆ ใ้ราวกับว่าเขาดื่มเหล้าองุ่นไปเพียงหนึ่งเหยือกเล็กเท่านั้น

เหตุการณ์ที่สอง ข้าพเจ้านึกถึงนายพลพร็อสแปร์ ซีบูเอ** ผู้อาร์ซึ่งมาจากเมืองเดียวกับข้าพเจ้า เขาเคยเป็นนายทหารคนสนิทอันดับหนึ่งของนายพลมาเซนา*** อยู่หลายปี และเสียชีวิตในสนามรบแถวแม่น้ำโบแบร์เมื่อปี 1813

ตอนนั้นเขาอายุสิบแปดปี มีความสุขกับความเจริญอาหารอันเป็นสัญญาณบอกว่าธรรมชาติจะสร้างให้เขากลายเป็นชายหนุ่มรูปร่างกำยำ เย็นวันหนึ่ง เขาเข้าไปในครัวของเมอแน็ง เจ้าของโรงเตี๊ยมซึ่งเป็นสถานที่พบปะของเหล่าผู้อาวุธในเมืองเบอแล พวกเขาวมกลุ่มกันเป็นประจำเพื่อกินเกาลัด และดื่มเหล้าองุ่นขาวที่เพิ่งหมักมาใหม่ ๆ ชื่อว่า แวง บูร์รู

มีคนเพิ่งดิงเหล็กเสียบออกจากไก่อวงตัวงาม นำกิน ปรุงอย่างดี เหลืองอร่าม สุกได้ที่ และส่งกลิ่นหอมเย้ายวน ขนาดนักบุญยังมีอาจห้ามใจได้

* นายพลบิชง หรือ Pierre François Jean Gaspard Bisson (ค.ศ. 1767-1811) ร่วมรบในสงครามนโปเลียน เขาเป็นที่รู้จักในฐานะผู้ชื่นชอบอาหารชั้นเลิศและไวน์ชั้นดี

** นายพลพร็อสแปร์ ซีบูเอ หรือ Benoit Prosper Sibuet (ค.ศ. 1773-1813) ร่วมรบกับกองทัพนายพลมาเซนา ได้รับแต่งตั้งเป็นอัศวินหลังจากรบที่ฮอลแลนด์ เมื่อ ค.ศ. 1813 ได้รับแต่งตั้งเป็นนายพลก่อนจะไปร่วมรบที่โปแลนด์และเสียชีวิตที่นั่น

*** นายพลมาเซนา หรือ André Masséna (ค.ศ. 1758-1817) เป็นผู้บัญชาการกองทัพที่เก่งกาจและน่าเชื่อถือที่สุดคนหนึ่งของจักรพรรดินโปเลียน เมื่อ ค.ศ. 1804 ได้รับแต่งตั้งเป็นจอมพลแห่งจักรพรรดิ

บรรดาผู้อาวุโสอิมแล้ว ไม่ค่อยสนใจไถ่ดวงตัวนี้มากนัก แต่ระบบย่อยอาหารของ หมุ่มพริอสแปร่ตื่นตัว เขาน้ำลายสอและตะโกนว่า “ข้าพึ่งจะกินอาหารเย็นเสร็จ แต่อย่างไรเสีย ข้าขอทำพนันว่าจะกินไถ่ดวงตัวโตนี้ให้หมดเพียงคนเดียว” บูวีเย ดู บูเซ ขาวนาอ้วนที่นั่งอยู่ตรงนั้น ตอบ “Sez vosu mesé, z’u payo, è sez vos caca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz³ .”

พริอสแปร่ลงมือปฏิบัติการทันที หมุ่มนักกีฬาตั้งปีกออกจากตัวไถ่อย่างถูกวิธี กลืนมันลงไป ในสองคำ แล้วเขาก็ทำความสะอาดฟันด้วยการแตะคอไถ่ และดื่มเหล้าองุ่นหนึ่งแก้วเพื่อเป็นการหยุดพัก

ครู่ต่อมา เขาก็จัดการน่องไถ่ กินด้วยท่าทางเยือกเย็นเหมือนเคย และดื่มเหล้าองุ่นแก้วที่สองตามลงไปทันทีเพื่อเตรียมเส้นทางไว้รอรับส่วนที่ยังเหลือ

ในไม่ช้า ปีกชิ้นที่สองก็ตามลงไปทางเดียวกัน ปีกหายวับไป และพริอสแปร่ผู้ประกอบพิธีกรรมก็คึกคักขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อเขาหยิบไถ่ชิ้นสุดท้ายขึ้นมา ขาวนาผู้โชคร้ายก็ตะโกนออกมาด้วยน้ำเสียงเศร้าสร้อย “Hai ! ze vaie *praou* qu’izet fotu ; m’ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive paiet, lessé m’en à m’en mesiet on mocho⁴ .”

พริอสแปร่ครั้นเยาว์วัยเป็นเด็กหมุ่มที่ตีฉันทิด ก็เป็นทหารที่ดีในเวลาต่อมา ฉะนั้น เขาตกลงตามคำขอของผู้ทำประลอง ผู้ได้ส่วนไถ่ที่ยังคงมีเนื้อมากอยู่พอสมควรมากิน และหลังจากนั้นก็จ่ายเงินทั้งค่าไถ่ดวงและเหล้าองุ่นที่มาคู่กันด้วยความเต็มใจอย่างยิ่ง

³ “ถ้านายกินมันหมด ข้าจะจ่ายให้ แต่ถ้านายกินไม่หมด นายต้องเป็นคนจ่าย และข้าจะกินส่วนที่นายเหลือ”

⁴ “อนิจจา ข้าเห็นชัดว่ามันจบลงแล้ว แต่เมอซิเออร์ชิบูเอ ในเมื่อข้าต้องจ่ายค่าไถ่ดวง อย่างน้อยก็ขอให้ข้าได้กินสักชิ้นเถิด”

ข้าพเจ้าสนุกที่ได้ยกตัวอย่างภาษาถิ่นของจังหวัดบูแฉ ซึ่งเราจะพบ *th* ของภาษากรีกและภาษาอังกฤษ ปรากฏอยู่ในคำว่า *praou* และคำอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน เราพบเสียงสระประสมที่ไม่ปรากฏในภาษาอื่น และเราไม่สามารถถ่ายเสียงออกมาเป็นตัวอักษรใดที่เราจะรู้จักได้เลย (ดูเพิ่มเติมที่ *บันทึกของราชสมาคมนิยมของเก่าแห่งฝรั่งเศส เล่มที่สาม*)

นายพลชีบูเอชอบเล่าเรื่องความสำเร็จในวัยเยาว์บ่อยครั้ง เขาบอกว่าที่แบ่งไปกองงให้แก่ชวานานั้นไม่มีอะไรมากไปกว่าการมีมารยาท เขายืนยันว่าแม้จะไม่มีใครช่วยกินไก่อัดนั้น เขาก็รู้ตัวดีว่าเขามีพลังกำลังกินให้หมดเพื่อเอาชนะการเดิมพันในครั้งนั้นได้อยู่ดี ความอยากอาหารมากที่เขายังคงมีอยู่เมื่ออายุสี่สิบปีทำให้เราเชื่อเรื่องที่เขาเล่าได้สนิทใจเลยทีเดียว



สะท้อนคิด 9

เครื่องดื่ม⁵

52

— ขอให้เข้าใจตรงกันว่า เครื่องดื่ม หมายถึงของเหลวทุกประเภทที่ดื่มร่วมกับอาหาร น้ำดูจะเป็นเครื่องดื่มที่เป็นธรรมชาติที่สุด พบได้ในทุก ๆ ที่ที่มีสัตว์ ใช้ดื่มแทนนมสำหรับผู้ใหญ่ และจำเป็นสำหรับเราพอ ๆ กับอากาศ

น้ำ

น้ำเป็นเครื่องดื่มที่ดับกระหายได้แท้จริง และด้วยเหตุนี้ เราจึงสามารถดื่มเพียงเล็กน้อยของเหลวอื่น ๆ ที่มีนุขย์ดื่มส่วนมากช่วยเพียงบรรเทาอาการกระหายน้ำ และถ้ามีนุขย์จำกัดอยู่เพียงดื่มแต่น้ำ เราก็ไม่อาจกล่าวได้เลยว่าสิทธิพิเศษอย่างหนึ่งของมนุษย์ คือ การดื่มโดยไม่รู้สึกระหาย

ผลที่เกิดขึ้นทันทีจากเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มดูดซึมเข้าสู่ระบบภายในร่างกายของสัตว์ได้อย่างง่ายดาย ผลของมันเกิดขึ้นทันที และพอจะกล่าวได้ว่าอาการกระหายน้ำบรรเทาลงทันที ลองเสิร์ฟอาหารที่อุดมคุณค่าที่สุดให้กับคนอ่อนเพลีย เขาคงแทบจะกินไม่ลง และตอนแรกจะรู้สึกดีขึ้นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ลองส่งเหล้าองุ่นหรือเหล้ากลั่นให้เขาดื่มสักหนึ่งแก้ว เขารู้สึกดีขึ้นทันที และคุณก็จะเห็นเขากลับมามีชีวิตชีวากครั้ง

ข้าพเจ้ามีข้อมูลสนับสนุนทฤษฎีนี้ จากเรื่องจริงอันค่อนข้างน่าสนใจที่ข้าพเจ้าได้มาจากหลานชายของข้าพเจ้าเอง ผู้พันกีการ์* โดยนิสัยเขาไม่ใช่คนช่างเล่า แต่เราสามารถไว้วางใจได้ว่าสิ่งที่เขาพูดเป็นเรื่องจริง

⁵ บทนี้เป็นปรัชญาล้วน ๆ รายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่รู้จักกัน ไม่สามารถนำมาใส่ไว้ในโครงร่างซึ่งข้าพเจ้ากำหนดไว้แล้วได้ เนื่องจากว่ารายการดังกล่าวคงจะยาวจนไม่มีที่สิ้นสุด

* ผู้พันกีการ์ หรือ Louis Guigard (ค.ศ. 1774-1853) เข้าร่วมรบในอียิปต์ตั้งแต่ ค.ศ. 1798-1800

เขาเป็นผู้บังคับบัญชาของกำลังที่เดินทางกลับมาจากการปิดล้อมเมืองท่าจาฟา อีกไม่กี่ร้อยเมตรจะถึงจุดหยุดพักและจะได้พบแหล่งน้ำ พวกเขา ก็เริ่มพบศพทหารบางนายบนเส้นทาง ทหารเหล่านี้ ออกเดินทางล่วงหน้ามาหนึ่งวันและเสียชีวิตจากอากาศร้อน

ในบรรดาผู้เป็นเหยื่อของอากาศร้อนแผดเผา นี้ มีพลปืนคนหนึ่งซึ่งหลายคนในกองนี้รู้จัก เขาคงตายเกินยี่สิบสี่ชั่วโมงแล้ว ดวงอาทิตย์ที่สาดแสงใส่เขาตลอดทั้งวันทำให้หน้าดำ รวากับอีกา

เพื่อนทหารบางคนเดินเข้าไปใกล้ศพเพื่อดูหน้าเขาเป็นครั้งสุดท้าย หรือไม่ก็มองหา ของมีค่าที่อาจจะพอมืออยู่บ้าง แล้วพวกเขาก็ตกใจเมื่อพบว่าแขนขาของทหารคนนั้นยังขยับได้ และตรงรอบ ๆ หัวใจยังพอมือไออุ่นอยู่บ้าง

“เอาเหล้าขาวให้เขาจิบสักหยดซิ รับประกันได้เลยว่าถ้ายังไปไม่ถึงโลกหน้า เขาจะ กลับมาจิบมันอีกแน่นอน” *ตัวตลกประจำกองเอ่ย*

จริงดังคาด เพียงกลืนเหล้าเข้าไปช้อนเดียวคนตายก็ลืมตา พวกเขา ทหารโห่ร้อง เอาเหล้า ถู ขมับให้เขา ให้เขาจิบเหล้าอีกนิดหน่อย สิบห้า นาทีหลังจากนั้น ช่วยเหลือเขาเล็กน้อยก็สามารถขึ้นไป นั่งทรงตัวบนหลังลาได้

ทหารของกึ่งการพาเขาไปจนกระทั่งถึงแหล่งน้ำ ดูแลเขาตลอดทั้งคืน ให้เขากินอินทผลัม สองสามลูก ค่อย ๆ ป้อนอาหารให้ วันรุ่งขึ้น เขากลับขึ้นไปบนหลังลา และเดินทางถึงกรุงไคโร พร้อมทหารคนอื่น ๆ

เครื่องตีมีนเมา

53

— สิ่งหนึ่งที่เราควรให้ความสำคัญยิ่ง คือ สัญชาตญาณอย่างหนึ่งพบได้ทั่วไปและมีอำนาจบังคับเรา ผลักดันให้เราไปแสวงหาเครื่องตีมีนเมา

เหล้าองุ่นเป็นเครื่องดื่มที่ทรงเสน่ห์มากที่สุด ถือกำเนิดมาตั้งแต่โลกของเรายังเยาว์วัย เราเป็นหนี้บุญคุณ โนอาห์ผู้ลงมือปลูกองุ่น หรือไม่กี่แบคคัสผู้คั้นน้ำองุ่นออกมา ส่วนเบียร์ซึ่งว่ากันว่า มีที่มาจากโอซีริสนั้น ย้อนขึ้นไปถึงยุคที่พ้นไปจากนั้นแล้วไม่มีอะไรแน่นอน

มนุษย์ทุกคนแม้พวกที่เราเรียกว่าคนป่าเถื่อน ล้วนเคยทุกข์ทรมานแสนสาหัสจากความกระหายใคร่ดื่มของมีนเมา จนในที่สุดพวกเขาก็แสวงหามาจนได้ ไม่ว่าจะขอบเขตสติปัญญาของพวกเขาจะมากน้อยเพียงใด

พวกเขานำน้ำนมจากสัตว์เลี้ยงมาทำให้มีรสเปรี้ยว พวกเขาคั้นน้ำจากผลไม้หลากหลายชนิด จากรากไม้หลากหลายสายพันธุ์ที่พวกเขาคาดว่าจะมีส่วนประกอบซึ่งนำมาหมักได้ และทุกที่ที่เราพบผู้คนอยู่รวมกันเป็นสังคม จะเห็นว่าพวกเขาล้วนมีเครื่องดื่มมีนเมาซึ่งใช้ในงานเฉลิมฉลอง งานพิธีบูชาัญ งานแต่งงาน งานศพ หรือกล่าวโดยรวมก็คือ ในทุกที่มีบรรยากาศของการเฉลิมฉลอง และพิธีกรรมในหมู่พวกเขา

เราดื่มและสรรเสริญเหล้าองุ่นมาเป็นเวลาหลายศตวรรษ ก่อนเกิดความคิดได้ว่าเป็นไปได้ที่จะสกัดเอาส่วนที่เป็นแอลกอฮอล์อันทำให้เหล้าองุ่นมีฤทธิ์ออกมา แต่หลังจากที่ชาวอาหรับสอนเราให้รู้จักศิลปะการกลั่นซึ่งพวกเขาค้นพบเพื่อสกัดน้ำหอมจากดอกไม้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดอกกุหลาบที่ได้รับการเทิดทูนมากในงานเขียนของพวกเขา เราก็เริ่มคิดว่าน่าจะเป็นไปได้ที่จะพบที่มาของสิ่งซึ่งชูรสชาติในเหล้าองุ่นอันก่อให้เกิดอารมณ์ตื่นตัวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และจากการลองผิดลองถูกครั้งแล้วครั้งเล่า เราก็ค้นพบสุรา บรันดี และเหล้ากลั่น

สุราเป็นราชาแห่งของเหลว และบันดาลให้ความเคลิบเคลิ้มในรสชาติบรรลู่ชั้นสูงสุด เครื่องดื่มหลากหลายเหล่านี้เปิดทางให้ได้พบกับที่มาใหม่ ๆ แห่งความมหัศจรรย์⁶ สุราทำให้บางชนิด⁷ มีฤทธิ์แรงซึ่งจะเกิดขึ้นไม่ได้เลยหากปราศจากส่วนประกอบที่สำคัญนี้ สุราถึงกับกลายเป็นอาวุธอันตรายพลังในมือของเรา เนื่องจากดินแดนต่าง ๆ ในโลกใหม่ถูกปราบปรามและทำลายด้วยเหล้ากลั่นแทบจะพอ ๆ กับด้วยอาวุธปืน

วิธีการที่ทำให้เราค้นพบสุรายังนำไปสู่ผลลัพธ์สำคัญอื่น ๆ ด้วยเหตุที่วิธีการนี้ช่วยแยกและสกัดส่วนต่าง ๆ ที่ประกอบขึ้นเป็นวัตถุและทำให้วัตถุนั้นต่างจากวัตถุอื่น ๆ การกลั่นจึงคงจะเป็นต้นแบบให้แก่ผู้ที่ค้นคว้าในแนวทางเดียวกัน และทำให้เราได้รู้จักสารใหม่ ๆ จริง ๆ อย่างเช่น คิวินิน มอร์ฟีน สตรีกนิน และสารอื่น ๆ ที่คล้ายกัน ทั้งที่ค้นพบแล้วหรือที่รอให้ค้นพบ

ไม่ว่าจะอย่างไร ความกระหายใคร่ดื่มของเหลวจำพวกที่ธรรมชาติปกปิดซ่อนเร้นไว้ ความโหยหาอันไม่ธรรมดาซึ่งเกิดขึ้นกับมนุษย์ทุกเผ่าพันธุ์ ในทุกสภาพภูมิอากาศ และในทุกอุณหภูมิ ก็ควรค่าให้ผู้แสวงหาปรัชญาพิเนิจพิเคราะห์

ข้าพเจ้าคิดถึงเรื่องนี้เหมือนกับคนอื่น และข้าพเจ้าก็ปรารถนาวางความกระหายใคร่ดื่มเหล้าหมักซึ่งสรรพสัตว์ไม่เคยได้สัมผัส เคียงข้างกับความกังวลเกี่ยวกับอนาคตซึ่งพวกมันก็ไม่รู้จักเช่นกัน และพิจารณาว่าทั้งสองอย่างนี้เป็นคุณลักษณะเฉพาะตัวของมนุษย์ผู้เป็นงานชิ้นเอกจากวิวัฒนาการบนพื้นโลกครั้งล่าสุด

⁶ เหล้าหวานที่ดื่มระหว่างรับประทานอาหาร

⁷ ยาน้ำเชื่อมเข้าแอลกอฮอล์

สะท้อนคิด 14

ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร

71

— ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าในบรรดาสิ่งมีชีวิตเปราะบางที่อาศัยอยู่บนโลก มนุษย์เป็น
สิ่งมีชีวิตที่ประสบความเจ็บปวดมากที่สุด

ธรรมชาติกำหนดให้มนุษย์แต่ดั้งเดิมได้รับความเจ็บปวดจากผิวหนังที่ไม่มีสิ่งใดปกปิด
จากรูปทรงของเท้า จากสัญญาณการท่าสงครามและการทำลายล้าง ซึ่งอยู่คู่กับเผ่าพันธุ์มนุษย์
ทุกที่ที่เราพบมนุษย์อาศัยอยู่

สัตว์ต่าง ๆ ไม่ต้องเผชิญกับวิบากเช่นนี้ และหากไม่มีการต่อสู้อันมีสาเหตุมาจาก
สัญญาณแห่งการขยายเผ่าพันธุ์อยู่บ้าง สัตว์ส่วนมากก็คงไม่รู้จักความเจ็บปวดที่เกิดขึ้นจริงตาม
ธรรมชาติแน่นอน ในขณะที่มนุษย์สามารถรับความเจ็บปวดทุกข์ทรมานได้ตลอดเวลาในทุกส่วนของ
ร่างกาย แต่สามารถสัมผัสความสุขสำราญได้เพียงช่วงเวลาสั้น ๆ โดยใช้วิธีสัมผัสไม่ก่อวิบาก

ลิขิตแห่งชะตาชีวิตนี้ยิ่งเลวร้ายลงไปอีกเมื่อปรากฏเป็นรูปธรรม ด้วยโรคภัยไข้เจ็บ
มากมายซึ่งมีที่มาจากวิถีปฏิบัติเป็นประจำในสังคม ถึงขนาดที่ความสุขแสนชานและสมบูรณ์แบบ
ที่สุดเท่าที่เราพอจะจินตนาการได้ทั้งในแง่ความเข้มข้นและระยะเวลา ไม่อาจนับเป็นสิ่งชดเชยให้กับ
ความเจ็บปวดแสนสาหัสที่มาพร้อมกับความผิดปกติบางอย่าง เช่น โรคเกาต์ การปวดฟัน โรคไขข้อ
อักเสบเฉียบพลัน โรคชดเบา หรือความผิดปกติที่เกิดจากการถูกลดทอนอย่างเข้มงวดที่ถือปฏิบัติ
ในชนเผ่าบางกลุ่ม

ความกลัวความเจ็บปวดอันแท้จริงนี้เอง ทำให้มนุษย์ถลาไปยังฝั่งตรงกันข้ามโดยไม่รู้ตัว
และปล่อยตัวยึดติดกับความสุขสำราญเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ธรรมชาติมอบให้กับมนุษย์

เหตุผลเดียวกันนี้เองทำให้มนุษย์สะสมความสุขสำราญ ยึดเวลามันออกไป กำหนด
ทิศทาง และสุดท้าย เติบโตจนมัน นั่นก็เพราะในยุคสมัยแห่งการสักการะรูปเคารพ และตลอดเวลา
หลายศตวรรษ ความสุขทุกรูปแบบล้วนเป็นเทพชั้นรองที่มีเทพผู้เหนือกว่าปกครอง

ศาสนาใหม่ ๆ อันเข้มงวดได้ทำลายเทพผู้พิทักษ์เหล่านี้ แบคคัส กามเทพและโคมัส ไดอานา กลายสภาพไปเป็นเพียงความทรงจำจากงานวรรณกรรม แต่สิ่งนี้ก็ยังคงอยู่ และต่อให้นับถือความเชื่อที่เคร่งครัดที่สุดที่มีอยู่ เราก็สุขโสมมสรได้ในพิธีแต่งงาน พิธีสลู่ม และแม้กระทั่งพิธีฝังศพ



กำเนิดความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร

72.

— มื้ออาหาร ตามความหมายที่เราใช้ เริ่มต้นจากยุคที่สองของเผ่าพันธุ์มนุษย์ อันได้แก่ ยุคที่มนุษย์หยุดกินผลไม้เป็นอาหาร การปรุงและแบ่งปันส่วนเนื้อสัตว์บังคับให้คนในครอบครัว มาอยู่รวมกัน หัวหน้าครอบครัวจะแบ่งอาหารที่ล่ามาได้แก่ลูก ๆ และเมื่อลูก ๆ เติบโตก็จะกระทำการ เช่นเดียวกันต่อพ่อแม่ผู้สูงวัยของพวกเขา

การรวมกลุ่มเช่นนี้ แรกเริ่มจำกัดเฉพาะเครือญาติที่ใกล้ชิดกันที่สุด แล้วค่อย ๆ ขยาย ออกไปยังแวดวงของเพื่อนบ้านและมิตรสหาย

ต่อมา เมื่อมนุษย์แผ่ขยายออกไป นักเดินทางผู้เหนื่อยล้าก็มานั่งร่วมรับประทานอาหาร ตามแบบมนุษย์ยุคแรกเริ่ม และเล่าสิ่งที่เกิดขึ้นในดินแดนห่างไกล เช่นนี้จึงเกิดเป็นการต้อนรับขับสู้ขึ้น ซึ่งมาพร้อมกับธรรมเนียมอันถือเป็นเรื่องสูงส่งในทุกชนชาติ เพราะไม่มีชนชาติใดจะโหดเหี้ยมเสียจน ไม่เห็นหน้าที่ที่จะต้องรักษาชีวิตของคนที่เขายินยอมแบ่งปันให้กินขนมปังและเกลือร่วมกันได้

คงเป็นระหว่างมื้ออาหารนี้เอง ที่ภาษาถือกำเนิดและพัฒนาให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น อาจจะเป็นเพราะนี่คือโอกาสรวมกลุ่มกันซึ่งเกิดขึ้นเป็นประจำ หรืออาจเป็นเพราะความผ่อนคลายระหว่าง รับประทานอาหารและหลังรับประทานอาหาร ก่อให้เกิดความไว้นือเชื่อใจและอยากโอภาปราศรัยกัน

ความแตกต่างระหว่างความเพลิดเพลินในการกินอาหารและความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร

73

— โดยทั่ว ๆ ไป องค์ประกอบของความสุสำราญบนโต๊ะอาหารคงจะเป็นดังที่กล่าวข้างต้นซึ่งต้องแยกออกจากความเพลิดเพลินในการกินที่ไม่ว่าจะอย่างไรต้องเกิดขึ้นก่อนให้ชัดเจน

ความเพลิดเพลินในการกิน คือ ความรู้สึก ณ เวลาปัจจุบัน ที่เกิดจากความต้องการที่ได้รับการตอบสนอง

ความสุสำราญบนโต๊ะอาหารคือความรู้สึกที่เกิดขึ้นกับตัวเอง อันมีที่มาจากสภาวะต่าง ๆ ของเหตุการณ์ สถานที่ วัตถุ และผู้คนที่ร่วมโต๊ะ

ความเพลิดเพลินในการกินนั้น เรามีเหมือนกันกับสัตว์ต่าง ๆ จะเกิดความเพลิดเพลินในการกินได้ ต้องมีความหิวและสิ่งจำเป็นที่จะมาสนองความหิว

ความสุสำราญบนโต๊ะอาหารเกิดขึ้นกับเฉพาะเผ่าพันธุ์มนุษย์ จะเกิดความสุสำราญบนโต๊ะอาหารได้ต้องเตรียมการล่วงหน้าอย่างใส่ใจในเรื่องการปรุงอาหาร การเลือกสถานที่ และการเลือกเชิญผู้ร่วมโต๊ะ

ความเพลิดเพลินในการกิน จำเป็นต้องมีความหิวหรืออย่างน้อยก็ความอยากอาหาร แต่ความสุสำราญบนโต๊ะอาหารมักจะไม่ขึ้นอยู่กับทั้งสองอย่างนี้

สภาวะทั้งสองนี้ สามารถเห็นได้เสมอในงานเลี้ยงอาหารของเรา

ในช่วงแรกของการเสิร์ฟอาหารและเริ่มงานเลี้ยง แต่ละคนจะตั้งหน้าตั้งตาทักไม่พูดคุยกัน ไม่สนใจว่าใครจะพูดอะไร และไม่ว่าจะอยู่ระดับใดของสังคม เราจะลืมทุกสิ่งทุกอย่างเพียงเพื่อจดจ่ออยู่กับงานสำคัญตรงหน้า แต่เมื่อความปรารถนาเริ่มได้รับการตอบสนอง ความนึกคิดก็บังเกิด มีการพูดคุยกัน สภาพการณ์เปลี่ยนไป และคนที่เอาแต่บริโภคมาจนถึงตอนนี้ จะกลายเป็นแขกรับเชิญเนื้อหอมหรือไม่ขึ้นอยู่กับความสามารถที่พระเจ้าประทานมาให้

ผลที่ได้

74

— ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารไม่ได้ประกอบด้วยความลุ่มหลง เกรี้ยวร้อน หรือมัวเมา แม้จะครึกครื้นน้อยลง ความสุขดังกล่าวก็ยังทอดเวลาไปได้เรื่อย ๆ และที่สำคัญยิ่งแตกต่างด้วยลักษณะพิเศษเฉพาะตัวซึ่งช่วยเปิดทางให้เราเข้าถึงความสุขอื่น ๆ ได้ หรืออย่างน้อยก็ช่วยปลดปล่อยเราจากการสูญเสียความสุขประเภทอื่นไป

อันที่จริง หลังมื้ออาหารอันโอชะ ร่างกายและจิตใจจะรู้สึกเบิกบานมีความสุขสบายเป็นพิเศษ

ด้านร่างกาย ขณะที่สมองปลอดโปร่ง หน้าตาก็แจ่มใส ใบหน้าเปล่งปลั่ง ตาเป็นประกาย ความอ่อนสบายแผ่ซ่านไปทั่วร่าง

ด้านจิตใจ ทำให้ความคิดเฉียบแหลม จินตนาการปราดเปรื่อง ก่อเกิดคำพูดแหลมคมที่จะรำลือกันต่อไป และถ้าลาฟาร์* และแซ็ง-โตแลร์** จะมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนรุ่นหลังในฐานะนักเขียนผู้ลึกซึ้ง นั่นก็น่าจะมาจากการที่พวกเขาเป็นแขกที่ใคร ๆ ต่างก็ชื่นชอบ

นอกจากนี้ เรามักพบเห็นเครื่องปรุงแต่งนานาประเภทที่การเข้าสังคมเป็นชีวิตจิตใจ ชักนำให้เรารู้จักอยู่รอบโต๊ะตัวเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็ความรัก มิตรภาพ การงาน การเล็งผลเลิศ อำนาจ การอุทธรณ์ การอุปถัมภ์ ความทะเยอทะยาน หรือเล่ห์กล นี่คือเหตุผลว่าทำไมการร่วมรับประทานอาหารจึงเกี่ยวข้องกับทุกเรื่อง ทำไมการร่วมรับประทานอาหารจึงให้ผลที่ครบทุกรสชาติ

* ลาฟาร์ หรือ Charles-Augute, marquis de La Fare (ค.ศ. 1644-1712) เป็นราชองครักษ์ของเจ้าฟ้าชายฟิลิปที่ 2 แห่งออร์เลอ็อง ได้รับเชิญเข้าร่วมรับประทานอาหารในสโมสรอยู่บ่อยครั้ง นอกจากนี้ เขายังเป็นกวีและนักบันทึก อีกทั้งเขายังเป็นนักสังเกตการณ์ที่ดี ปรากฏอยู่ในหนังสือของเขาชื่อ *บันทึกและสะท้อนภาพเหตุการณ์สำคัญในรัชสมัยหลุยส์ที่ 14 (Mémoires et réflexions sur les principaux évènements du règne de Louis XIV)*

** แซ็ง-โตแลร์ หรือ François-Joseph de Beauvoir, marquis de Saint-Aulaire (ค.ศ. 1643-1742) เป็นทหารและกวีผู้ดีมีมารยาทและฉลาด ได้รับเชิญไปร่วมรับประทานอาหารในสโมสรวรรณคดีอยู่บ่อยครั้ง เขาเป็นนักสนทนาที่ยอดเยี่ยมมีไหวพริบดี จึงทำให้เขาได้เข้าไปอยู่ในราชบัณฑิตยสถานแห่งฝรั่งเศส (l'Académie française) เมื่อ ค.ศ. 1706

การปรุงแต่งอื่น ๆ

75

— นี่เป็นผลลัพธ์โดยตรงของปัจจัยทั้งหมดข้างต้นที่ทำให้มนุษย์เพียรพยายามมุ่งเพิ่มระยะเวลาและระดับความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร

กวีหลายคนบ่นว่า คอที่สั้นเกินไปเป็นอุปสรรคทำให้เพลิดเพลินกับการลิ้มรสอาหารได้ไม่นาน บางคนก็คร่ำครวญว่ากระเพาะบรรจุอาหารได้น้อย บางคนถึงขนาดปลดเปลื้องภารกิจการย่อยอาหารมือก่อนหน้าออกจากอวัยวะภายในนี้ เพื่อจะได้เพลิดเพลินกับการรองรับอาหารมือที่สอง*

นี่คือความพยายามขั้นสูงสุดที่จะเพิ่มระดับความสุขสำราญในรสชาติ แต่ถ้าเพื่อการนี้เราไม่อาจก้าวข้ามข้อจำกัดต่าง ๆ ที่ธรรมชาติกำหนดไว้ได้ เราก็จะกระโจนเข้าหาอุปกรณ์เสริมที่อย่างน้อยน่าจะช่วยเพิ่มโอกาสได้มากขึ้น

เราตกแต่งแจกันและแก้วทรงสูงด้วยดอกไม้ เราสวมมงกุฎดอกไม้ให้แก่ผู้รับเชิญ เรานั่งรับประทานอาหารกลางแจ้ง ในสวน ในดงไม้ ท่ามกลางความมหัศจรรย์แห่งธรรมชาติที่น่าอัศจรรย์

เราเติมเสน่ห์แห่งเสียงเพลงและเสียงจากเครื่องดนตรีให้แก่ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ดังเช่น ขณะที่ข้าราชการชาวเฟออาซิอันกินเลี้ยงกันสนุกสนาน นักร้องต้นเสียงนามเพมิอุสก็ขับเพลงสรรเสริญวีรกรรมและเหล่านักรบในอดีต

บ่อยครั้ง บรรดานักเดินรำ นักกายกรรม นักแสดงละครใบ้ทั้งชายและหญิงสวมเครื่องแต่งกายนานาประเภทก็มาดึงดูดสายตาโดยไม่ขัดจังหวะความสำราญจากการรับรสชาติอาหาร น้ำหอมอันสุดแสนจรงจิตกระจายอยู่ในอากาศ เราไปไกลถึงขนาดให้สาวสวยเปลื้องผ้า นำอาหารมาเสิร์ฟ เพื่อที่ว่าทุกประสาทสัมผัสจะได้อัมเมมเปรมปรีดีกันทั่วถ้วน

ข้าพเจ้าคงจะเขียนได้อีกหลายหน้าเพื่อพิสูจน์สิ่งที่ได้กล่าวไป บันทึกจากเหล่านักเขียนชาวกรีก โรมัน และพงศาวดารเก่า ๆ ของเรานั้นก็มีพร้อมให้คัดลอกอยู่ แต่การศึกษาในเรื่องดังกล่าวได้มีผู้กระทำไปแล้วเช่นกัน ความรู้ที่หยิบฉวยมาโดยง่ายของข้าพเจ้าคงมีประโยชน์เพียงน้อยนิด ข้าพเจ้าจึงเชื่อว่าสิ่งที่ผู้อื่นได้พิสูจน์แล้วเป็นสิ่งที่แน่นอน นี่เป็นกฎที่ข้าพเจ้ามักจะใช้บ่อย ๆ ซึ่งผู้อ่านพึงขอบคุณข้าพเจ้า

* ชาวโรมันมีวิถีปฏิบัติอยู่อย่างหนึ่ง ขณะร่วมดื่มในงานฉลองต่าง ๆ แยกบางคนจะไปล้วงคอให้อาเจียนอาหารที่กินเข้าไปออกมาเพื่อกลับไปกินต่อ มีการจัดสถานที่ไว้ให้แขกอาเจียนโดยเฉพาะ (Davenport & Malik, 2017, para. 2) ในภาษาฝรั่งเศสเรียกสถานที่นี้ว่า “Vomitoire” หรือ “ห้องอาเจียน” ในภาษาไทย

ศตวรรษที่สิบแปดและสิบเก้า

76

— เราได้รับวิธีการเหล่านี้มาใช้ให้เกิดความสุขมากบ้างน้อยบ้างตามแต่สถานการณ์ และเรายังนำเสนอวิธีการเหล่านี้ควบคู่ไปกับวิถีทางที่การค้นพบใหม่ ๆ ทำให้เราได้รู้จัก

ขนบธรรมเนียมอันประณีตของเรา ไม่อาจปล่อยให้ห้องอาเจียนของชาวโรมันดำรงอยู่ต่อไปได้ เรามีวิธีการที่ดีกว่านั้น ทั้งยังบรรลุเป้าหมายเดียวกันด้วยวิธีการที่ยอมรับกันว่ามีสนิยม

เราคิดค้นอาหารเข้ายวนใจมากมายเสียจนยั่วให้เกิดความอยากอาหารไม่มีที่สิ้นสุด ล้วนเป็นอาหารที่เบาเสียจนลืมหืม และในขณะเดียวกันก็แทบจะไม่หนักท้อง เซเนกาคงเรียกอาหารเหล่านี้ว่า *เมฆาโอซารส*

เราจึงดำเนินมาถึงการบริการอาหารขนาดที่ว่า ถ้าธุรกิจการงานไม่บังคับให้เราต้องลุกออกจากโต๊ะ หรือความง่วงเหงาหาวนอนมาขัดจังหวะ ระยะเวลาการรับประทานอาหารก็คงแทบไม่มีที่จำกัด และเราก็ไม่อาจล่วงรู้ได้แน่ชัดพอที่จะระบุได้ว่าเวลาผ่านไปเท่าใด ตั้งแต่ดื่มเหล้าองุ่นมาเดยรา แก้วแรกจนกระทั่งดื่มพันธ์* แก้วสุดท้าย

นอกจากนี้ เราก็ไม่ควรเชื่อว่าการปรุงแต่งเหล่านี้จำเป็นสำหรับสร้างความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร เราลิ้มรสความสุขสำราญนี้ได้แทบจะทุกแง่มุม ทุกครั้งที่เราผนวกรวมองค์ประกอบสี่อย่างนี้เข้าด้วยกัน ได้แก่ อาหารซึ่งอย่างน้อยต้องเป็นที่น่าพึงพอใจ เหล้าองุ่นชั้นดี แขกร่วมโต๊ะอาหารผู้เป็นมิตร และเวลาเพียงพอ

ด้วยเหตุนี้ ข้าพเจ้าจึงมักปรารถนาไปร่วมวงรับประทานอาหารง่าย ๆ ที่ฮอเรชเตรียมไว้รับเพื่อนบ้านที่เขาจะเชิญมา หรือแขกผู้ถูกอากาศเลวร้ายบังคับให้ต้องมาหลบภัยอยู่ที่บ้านของฮอเรช อาหารที่ว่านี้ก็เช่น ไก่ตัวงาม ๆ ลูกแพะ (แน่นอนว่าต้องเป็นตัวอ้วนพี) ส่วนของหวานมี ลูกเกด มะเดื่อ และถั่ววอลนัท ถ้าได้รับประทานอาหารมื้อนี้ร่วมกับเหล้าองุ่นที่เก็บเกี่ยวในยุคการปกครองของมีองลิอุส (ฮอเรชกล่าวไว้ในบทกวีว่า *เกิดเหมือนกับข้าในสมัยของมีองลิอุส***) และได้สนทนากับกวีผู้รู้จักเสพสุขผู้นี้ ข้าพเจ้าคิดว่าคงได้รับประทานอาหารมื้อค่าที่สุโขสโมสรที่สุด

* พันธุ์ ไนบทแปลนี้เป็นเครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมของเหล้า

** มาจากข้อความภาษาละตินว่า *nata mecum consule Manlio* อยู่ในบทกวี *Odes* เล่มสามของฮอเรช ผู้เขียนให้ที่มาของบทกวีและความหมายเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ว่า “(Flacon) né avec moi sous le consul Manlius... (Horace, *Od.*, III, 21, v. 1.)” (Brillat-Savarin, 1977, p. 390)

แต่ถ้าฉันได้พบแขกอีกครั้งหลังจากเวลาอันแสนนาน
 ถ้าฉันเชิญเพื่อนบ้านผู้ว่างงานเพราะฝนเป็นเหตุมากินอาหารค่ำ
 เราจะกินอาหารที่หาใช้ปลาซึ่งซื้อมาจากเมืองไม
 แต่เราจะกินไก่และลูกแพะ เมื่อถึงของหวาน⁸
 โต้ะอาหารจะเต็มไปด้วยลูกเกด ถั่ววอลนัท และมะเดื่อผ่าครึ่ง*

และก็ด้วยลักษณะแบบเดียวกันนี้เอง ที่ไม่ว่าจะเป็นเมื่อวานนี้หรือวันพรุ่งนี้ มิตรสหายสามคู่อีกจะรื่นรมย์กับขาแกะต้มและเซ่งจี้จากเมืองปงตวซ พร้อมกับดื่มเหล้าองุ่นใสบริสุทธิ์จากเมืองออร์เลอ็องและเมต็อก ปิดท้ายด้วยการพูดคุยกันอย่างผ่อนคลายและเพลิดเพลิน พวกเขาจะลืมไปเลยว่ายังมีอาหารรสเลิศกว่านี้ และพ่อครัวฝีมือดีกว่านี้อีก

ในทางตรงกันข้าม ไม่ว่าจะมียาอาหารดีหายากเพียงใดหรือมีการปรุงแต่งบรรยากาศให้หรูหราเพียงใดก็มิอาจเกิดความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารได้เลย ถ้าหากเหล้าองุ่นไม่เลิศรส เชิญแขกไม่เลือกหน้า หน้าตาเศร้าหมอง และรีบเร่งรับประทานอาหาร

⁸ ของหวาน ระบุไว้อย่างชัดเจน มีคำวิเศษณ์ *tum* คำว่า *secundas* และ *mensas* เป็นตัวบ่งชี้

* ข้อความภาษาละตินจากบทกวี *Satires* เล่มสองของฮอเรซ ผู้เขียนให้ที่มาของบทกวีและความหมายเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ ดังนี้ – Horace, *Sat.*, II, 2, v. 118-122.

Mais si, après longtemps, je revoyais un hôte,
 si j'avais à dîner un voisin bienvenu que désœuvrer la pluie,
 nous avons pour festin non des poissons qu'on a achetés à la ville
 mais poulet et chevreau ; puis la table, au dessert,
 s'ornait de raisins secs, de noix, de figues doubles. (Brillat-Savarin, 1977, p. 389)

ภาพรวม

อย่างไรก็ตาม ผู้อ่านที่ทบทวนใจรอไม่ไหวอาจตั้งคำถามว่า แล้วเราจะต้องทำอย่างไรใน ค.ศ. 1825 ให้อาหารมีหนึ่ง ๆ ตรงตามเงื่อนไขทุกประการ ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารจึงจะบรรลุระดับสูงสุด

ข้าพเจ้าจะให้คำตอบ ผู้อ่านจงตั้งสติและตั้งใจฟัง กาสเตเรอา เทพีแห่งศิลปะวิทยาการ ผู้ดงามที่สุดที่เป็นแรงบันดาลใจให้กับข้าพเจ้า ข้าพเจ้าจะอธิบายให้ชัดเจนกว่าเทพพยากรณ์ และหลักปฏิบัติของข้าพเจ้าก็จะดำรงอยู่ต่อไปอีกหลายศตวรรษ

“ให้จำนวนผู้ร่วมโต๊ะไม่เกินสิบสองคน เพื่อที่จะได้สนทนากันอย่างต่อเนื่องและทั่วถึงกันถ้วนหน้า

ให้คัดเลือกแขกร่วมโต๊ะอย่างพิถีพิถัน ต้องมาจากหลากหลายอาชีพ มีรสนิยมคล้ายกัน และพวกเขาต้องพอรู้จักกันบ้าง จะได้ไม่จำเป็นต้องแนะนำตัวกันอย่างเป็นทางการให้น่ารำคาญ

ให้ห้องรับประทานอาหารสว่างไสวดูหรูหรา อุปกรณ์รับประทานอาหารสะอาด เยี่ยมอ่อง และบรรยากาศรอบ ๆ ให้มีอุณหภูมิอยู่ระหว่างสิบหกถึงยี่สิบองศาเซลเซียส

ให้เชิญผู้ชายไหวพริบดีแต่ต้องไม่ใช่คนโอ้อวด และผู้หญิงน่ารักมีเสน่ห์แต่ต้องไม่จืดจางันมากจนเกินไป⁹

ให้เลือกสรรอาหารชั้นเลิศ แต่ต้องจำกัดจำนวน เหล้าองุ่นต้องมีคุณภาพดีเยี่ยมของ แต่ระดับความเข้มข้นแอลกอฮอล์

ให้ลำดับชั้นการเสิร์ฟอาหารเริ่มจากอาหารหนักที่สุดไปยังเบาที่สุด สำหรับเหล้าองุ่น ให้เริ่มจากขวดที่ดื่มง่ายที่สุดไปยังขวดที่มีกลิ่นเข้มข้นที่สุด

ให้จังหวะการกินอยู่ในระดับปานกลาง อาหารค้ำเป็นกิจกรรมสุดท้ายของวัน ผู้ร่วมโต๊ะ ต้องทำตัวประหนึ่งนักเดินทางที่ไปถึงจุดหมายเดียวกันโดยพร้อมเพรียงกัน

ให้มีกาแฟร้อนจัด และมีเหล้าหวานหลังอาหารที่เจ้าภาพคัดเลือกมาเป็นพิเศษ

ให้ห้องรับรองแขกกว้างขวางพอที่จะจัดให้มีพื้นที่ส่วนหนึ่งไว้เล่นเกมสำหรับผู้ที่ไม่ได้ และยังมีที่เหลื่อพอสำหรับการสนทนายามค่ำ

⁹ ข้าพเจ้าเขียนอยู่ที่กรุงปารีส ระหว่างปาแล-ร็วาลและถนนโซเซ ต้องแต่ง

ให้แขกรับเชิญอยากอยู่ต่อจากความสุขสนทนาที่ได้มาชุมนุมกัน และตื่นตัวด้วยคาดหวังว่า คินนี่จะไม่ผ่านไปโดยปราศจากความหรรษาที่กำลังจะมาถึง

ให้มีชาที่ไม่เข้มข้นไป ขนมปังปิ้งทาเนยอย่างพิถีพิถัน และพื้นที่ผสมด้วยความใส่ใจ

ให้เวลาแขกเริ่มกลับหลังห้าทุ่ม แต่เมื่อถึงเที่ยงคืน ทุกคนต้องเข้านอน”

หากใครเคยร่วมรับประทานอาหารที่ตรงตามเงื่อนไขเหล่านี้ทุกข้อ เขาก็สามารถโอ้อวดว่า ได้พบช่วงเวลาสุขุมหัตถ์จรรยาในชีวิตของเขาแล้ว และเงื่อนไขเหล่านี้ ยิ่งหลงลืมหรือไม่เข้าใจ มากเท่าใด ความสุขที่ได้ก็ยิ่งน้อยลงเท่านั้น

ข้าพเจ้าได้กล่าวไว้ว่าหากต้องการมีความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารให้ได้อย่างที่ข้าพเจ้า พรรณนาไว้ อาจต้องใช้เวลาค่อนข้างนาน ข้าพเจ้าจะพิสูจน์เรื่องนี้ด้วยการเล่าเหตุการณ์ซึ่งเกิดขึ้นจริง พร้อมรายละเอียดของมื้ออาหารที่กินระยะเวลาอันยาวนานที่สุดในชีวิตข้าพเจ้า ถือเป็นลูกกวาดที่ข้าพเจ้า มอบให้กับผู้อ่านเป็นการตอบแทนน้ำใจที่อ่านงานเขียนของข้าพเจ้าด้วยความเต็มใจ

ข้าพเจ้ามีครอบครัวญาติอยู่สุดถนนบั๊ก ประกอบด้วย นายแพทย์อายุเจ็ดสิบแปดปี ผู้กองอายุเจ็ดสิบหกปี น้องสาวของพวกเขาคือฉนวนเนตอายุเจ็ดสิบสี่ปี ข้าพเจ้าไปเยี่ยมเยียนพวกเขา เป็นครั้งคราว และพวกเขาก็ต้อนรับข้าพเจ้าด้วยไมตรีเสมอมา

วันหนึ่ง นายแพทย์ดูบัวลุกขึ้นเขย่งเท้าตบไหล่ข้าพเจ้าและพูด “นี่แน่ะ เจ้าอวด เรื่องพงศู (ไขคนใส่เนยแข็ง) ของเจ้าให้พวกเราฟังมานานแล้ว ทำพวกข้าพเจ้าละลายสอไม่เลิก พอถึง สักวันหนึ่ง พวกข้าจะแวะไปกินอาหารเช้าที่บ้าน ผู้กองกับข้าจะรู้ว่าอะไรเป็นอะไรเสียที” (ข้าพเจ้า คิดว่า ตอนที่เขาพูดแห่หน้าจะราว ๆ ค.ศ. 1801) ข้าพเจ้าตอบ “ด้วยความยินดีอย่างยิ่ง และพวกท่าน จะได้ชิมพงศูรสเลิศที่สุด เพราะกระผมจะลงมือทำเอง คำขอของพวกท่านทำให้กระผมปลาบปลื้มจริง ๆ ถ้าเช่นนั้น พรุ่งนี้พบกันสิบโมงเช้าไม่ขาดไม่เกิน²”

¹⁰ ทุกครั้งที่มีการนัดหมายและระบุถ้อยคำเช่นนี้ แสดงว่าจะเริ่มเสิร์ฟอาหารตรงเวลา ผู้ที่มาช้าจะถือว่า ไม่รับคำเชิญ

เมื่อถึงเวลานัด ข้าพเจ้าก็เห็นแขกรับเชิญทั้งสองมาถึง เพิ่งโกนหนวดมาใหม่ ๆ หวีผมเรียบ ลงแป้งอย่างดี ผู้สูงวัยสองคนยังดูหนุ่มและมีสุขภาพดี

พวกเขายิ้มด้วยความปลาบปลื้มเมื่อเห็นโต๊ะอาหารจัดเตรียมไว้พร้อมแล้ว มีผ้าปูโต๊ะสีขาว มีอุปกรณ์รับประทานอาหารสามชุด และตรงที่นั่งของแต่ละคนมีจานใส่หอยนางรมจำนวนยี่สิบสี่ตัวพร้อมมะนาวสีเหลืองทองอร่ามหนึ่งลูก

ที่หัวโต๊ะทั้งสองด้าน มีเหล้าองุ่นโซแตร้นตั้งอยู่ฝั่งละหนึ่งขวดทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ยกเว้นไว้แต่บริเวณจุกไม้ก๊อกที่บ่งบอกให้ทราบชัดเจนว่าเหล้าองุ่นนั้นบรรจุลงขวดนานมาแล้ว

อนิจจา การกินหอยนางรมเป็นอาหารเข้านี้ ข้าพเจ้าไม่ค่อยได้เห็นหรือแทบจะไม่มีอยู่ให้เห็นแล้ว สมัยก่อนมีกินกันบ่อยสนุกสนาน กินทีเป็นพัน ๆ ตัว อาหารเข้าแบบนี้หายไปพร้อมกับสมภารผู้ไม่เคยกินหอยนางรมต่ำกว่าหนึ่งกुरुส และอัศวินผู้กินหอยนางรมอย่างไม่มีวันหยุด ข้าพเจ้าเสียใจที่ไม่มีอาหารเข้าแบบนี้อีกต่อไปแล้ว แต่ถ้าเป็นนักปรัชญา เขาอาจกล่าวว่าหากกาลเวลาสามารถเปลี่ยนแปลงการปกครองได้ แล้วมันจะไม่มีสิทธิ์ทำอะไรกับธรรมเนียมพื้น ๆ เช่นนี้เลยหรือ

หลังจากกินหอยนางรมสด ๆ ไปแล้ว เราก็เสิร์ฟเซ่งจี๊ปั้ง ฟ้าวกราใส่เห็ดทรัฟเฟิลหนึ่งกล่อง และตบท้ายด้วยฟงดู

เราใส่ส่วนผสมต่าง ๆ ลงไปในกระทะที่ตั้งอยู่บนเตาแอลกอฮอล์ซึ่งวางอยู่บนโต๊ะอาหาร ข้าพเจ้าลงมือทำฟงดูมือเป็นระวิง และลูกพี่ลูกน้องจับตาดูข้าพเจ้าทุกอิริยาบถ

พวกเขาส่งเสียงฮือฮาตื่นเต้นกับการปรุงฟงดู และขอสูตรอาหารซึ่งข้าพเจ้าก็สัญญาว่าจะให้ พร้อมกับเล่าเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ สองเรื่องเกี่ยวข้องกับเมนูนี้ซึ่งผู้อ่านอาจจะได้พบในตอนต่อ ๆ ไป

หลังจากฟงดู ก็เป็นผลไม้สดตามฤดูกาลและแยมต่าง ๆ กาแฟแท้จากเมืองโมคาชงด้วย*เครื่องดูเบอลัว* ซึ่งเป็นวิธีที่เริ่มรู้จักอย่างแพร่หลาย และปิดท้ายด้วยเหล้าหวานสองชนิดแบบมีฤทธิ์แรงเพื่อล้างปาก และแบบดื่มง่ายเพื่อทำให้ชุ่มคอ

อาหารเข้าจบลงด้วยดี ข้าพเจ้าเสนอให้แขกรับเชิญทั้งสองออกกำลังกายนิดหน่อยด้วยการเดินชมบ้านของข้าพเจ้าที่ยังห่างไกลจากความหรูหรา แต่ก็มีพื้นที่กว้างใหญ่ สะดวกสบาย และเป็นที่พักผ่อนของข้าพเจ้ารู้สึกสบายดีขึ้นอีก เมื่อเห็นเพดานและการตกแต่งภายในด้วยสีทองที่มีมาตั้งแต่กลางสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 15

ข้าพเจ้าพาพวกเขาไปดูหุ่นดินเหนียวครึ่งตัวซึ่งเป็นรูปมาตามเรกามีเยลูกพี่ลูกน้องของข้าพเจ้า ผลงานของแท้งจากซินาร์ และภาพเหมือนขนาดเล็กของหล่อนฝีมือโอกุสแต็ง พวกเขาปลาบปล้มมันมากเสียจนคุณหมอบรูปร่างด้วยริมฝีปากหนา ๆ และผู้กองถือวิสาสะเล่นพิเรนทร์กับรูปปั้น ข้าพเจ้าจึงต้องตีเขาเสียหน่อย เพราะถ้าบรรดาผู้ชื่นชอบต้นแบบตัวจริงพากันมากระทำกรอย่างเดียวกันนี้ ในไม่ช้าหน้าอกที่เกลากิ่งจนเข้ายวนก็คงจะตกอยู่ในสภาพเดียวกับนิ้วเท้าของนักบุญเปโตรในมหาวิหารที่โรมซึ่งบรรดาผู้แสวงบุญจูบเสียจนสั้นลง

ต่อจากนั้น ข้าพเจ้าพาพวกเขาดูรูปปั้นปูนปลาสเตอร์บางตัวของประติมากรเอกยุคโบราณ ภาพวาดอันทรงคุณค่า ปืนยาว เครื่องดนตรี และหนังสือเก่าสวย ๆ ทั้งภาษาฝรั่งเศสและภาษาต่างประเทศ

ในการเดินทางทัศนศึกษาหลากหลายสาขาวิชานี้ พวกเขาไม่ลืมจะไปดูห้องครัว ข้าพเจ้าให้พวกเขาได้ดูหม้อตุ๋นประหยัดเชื้อเพลิง เต่าปิ้งย่างรูปเปลือกหอย เครื่องหมนเหล็กเสียบเนื้ออย่างระบบถ่วงลูกตุ้ม และกระบอกฉีด พวกเขาสำรวจข้าวของทุกอย่างด้วยความอยากรู้อยากเห็นอย่างกระตือรือร้น และพวกเขาก็ยิ่งประหลาดใจขึ้นที่รู้ว่าครัวของตนเองยังคงทำทุกอย่างดังที่เคยเป็นมาตั้งแต่ในสมัยของผู้สำเร็จราชการแทนพระเจ้าหลุยส์ที่ 15

เมื่อพวกเรากลับเข้ามาที่ห้องรับแขก นาฬิกาตีบอกบ่ายสองโมง นายแพทย์ร้องออกมา “ตายแล้ว ถึงเวลาอาหารกลางวันแล้ว และน้องสาวของข้า ฆานเน็ตรอเราอยู่ เราต้องกลับไปกินอาหารกับหล่อน ข้ายังไม่ค่อยรู้สึกหิวสักเท่าไรแต่ข้าต้องได้กินซูป เป็นความเคยชินมานานถึงขนาดที่ว่าวันไหนไม่ได้กินซูป ข้าจะบ่นเหมือนจักรพรรดิติดุสว่า *วันของข้าหายไปหนึ่งวัน (Diem perdidit)*” ข้าพเจ้าตอบนายแพทย์ว่า “คุณหมอที่เคารพ ทำไมจะต้องไปไกล ๆ เพื่อหาสิ่งที่ท่านมีอยู่ใกล้มือแล้ว กระผมจะส่งคนไปหาลูกพี่ลูกน้องเพื่อแจ้งให้หล่อนทราบว่าท่านจะอยู่กับกระผม และท่านยินดีรับคำเชิญอยู่รับประทานมื้อกลางวัน ซึ่งกระผมคงต้องขอภัยท่านไว้ล่วงหน้าเพราะอาหารมื้อนี้จัดเตรียมอย่างเร่งรีบไม่มีเวลามากเพียงพอ”

สองคนพี่น้องสบตาปรึกษากันเกี่ยวกับเรื่องนี้ สุดท้ายก็ตอบรับคำเชิญอย่างเป็นทางการ ดังนั้น ข้าพเจ้าจึงรีบส่งม้าเร็วไปย่านแซ็ง-แฌร์แม็ง แล้วข้าพเจ้าก็สั่งพ่อครัว เวลาผ่านไปพอสมควร เขาก็นำอาหารกลางวันมาบริการ วัตถุประสงค์ส่วนหนึ่งมาจากที่เขามีอยู่แล้ว และอีกส่วนหนึ่งมาจากเจ้าของร้านอาหารที่อยู่ใกล้เคียง เป็นอาหารกลางวันมื้อเล็ก ๆ ที่จัดเตรียมมาอย่างพิถีพิถันและดูน่ากินทีเดียว

ข้าพเจ้ารู้สึกพอใจเป็นอย่างยิ่งที่ได้เห็นความเยือกเย็นและความมั่นอกมั่นใจขณะที่สหายทั้งสองนั่งลง ขยับเข้ามาใกล้โต๊ะอาหาร คลีผ้าเช็ดปาก และเตรียมตัวปฏิบัติการ

พวกเขาประหลาดใจอยู่สองเรื่องซึ่งตัวข้าพเจ้าเองก็ไม่ได้นึกถึงมาก่อนเลย จากการที่ข้าพเจ้าเสิร์ฟเนยแข็งพาร์เมซานกับซูป และตามด้วยเหล้าองุ่นตราหมาเดยราหนึ่งแก้ว นี่เป็นอาหารใหม่สองชนิดที่เพิ่งนำเข้ามาไม่นานโดยเจ้าชายตาแลร็อง* นักการทูตอันดับหนึ่งในบรรดานักการทูตของเรา เราต้องขอบคุณเขาสำหรับคำคมอันปราดเปรื่องและลึกซึ้งจำนวนมาก เขาได้รับความสนใจยิ่งยวดจากสาธารณชนอยู่ตลอดเวลาไม่ว่าขณะอยู่ในอำนาจหรือเกษียณอายุแล้ว

อาหารกลางวันผ่านไปด้วยดี ทั้งในเรื่องขององค์ประกอบหลักและเครื่องประกอบข้างเคียงที่ต้องมี เพื่อน ๆ ของข้าพเจ้าทั้งชื่นชอบและเปรมปรีดิ์ระหว่างที่รับประทานอาหาร

หลังอาหารจบลง ข้าพเจ้าก็เสนอให้เล่นไพ่ไปสักแต่ได้รับคำปฏิเสธ ผู้กองบอกว่า พวกเขาชอบที่จะไม่ทำอะไรมากกว่า อย่างที่เรียกเป็นภาษาอิตาลีว่า *พาร์ นิเอนเต* แล้วพวกเขาก็นั่งล้อมวงหน้าเตาผิง

แม้ว่า *พาร์ นิเอนเต* จะสุขเกษมยิ่งนัก ข้าพเจ้าก็คิดเสมอว่า ไม่มีอะไรทำให้บทสนทนาพลัดพลินได้มากกว่าการมีกิจกรรมอะไรก็ได้ทำ ที่ไม่ใช่ชมองมากนัก ข้าพเจ้าจึงเสนอให้ดื่มชากัน

ชาเป็นของแปลกสำหรับคนฝรั่งเศสรุ่นก่อน แต่ก็ได้รับการยอมรับ ข้าพเจ้าซงซาต่อหน้าพวกเขา และพวกเขาก็ดื่มไปหลายถ้วย ยิ่งดื่มก็ยิ่งชอบ พอ ๆ กับที่เมื่อก่อนเคยนึกแต่ว่าชาเป็นยารักษาโรค

การได้ทดลองทำมายาวนานสอนข้าพเจ้าว่าความพึงพอใจอย่างหนึ่งจะนำไปสู่ความพึงพอใจอีกอย่างหนึ่ง เมื่อเราเข้าสู่เส้นทางนี้แล้ว ก็จะไม่สามารถขัดขืนได้ ด้วยเหตุนี้ ข้าพเจ้าจึงเอ่ยถามด้วยน้ำเสียงออกคำสั่งกลาย ๆ ว่าจะตบท้ายด้วยพันธ์สักถ้วยไหม

“นี่จะฆ่ากันหรือ” นายแพทย์พูด “จะมอมเหล้าเราใช่ไหม” ผู้กองเสริม ข้าพเจ้าตอบกลับด้วยการตะโกนสั่งให้เอามะนาว น้ำตาล และเหล้ารัมมา

จากนั้น ข้าพเจ้าก็ผสมพันธ์ และระหว่างที่ข้าพเจ้ายุ่งอยู่นั้น ก็มีคนมาช่วยทำขนมปังปังแผ่นบาง ๆ บรรจุทานเนยและโรยเกลือให้เค็มกำลังดี

* ตาแลร็อง หรือ Charles-Maurice de Talleyrand เป็นนักการเมืองและนักการทูตที่มีบทบาทสำคัญต่อระบอบการปกครองฝรั่งเศสช่วงนั้น เขามีวาทศิลป์ที่โดดเด่นจึงทำให้การทูตมีประสิทธิภาพ เขาพยายามทำให้ฝรั่งเศสคงอยู่อันดับต้น ๆ ของยุโรป ได้รับแต่งตั้งเป็นเจ้าชายจากพระเจ้าหลุยส์ที่ 18 เมื่อ ค.ศ. 1814

ครั้งนี้ มีเสียงทักท้วง ลูกพี่ลูกน้องทั้งสองคนยืนยันว่าพวกเขากินอิ่มพอแล้ว และจะไม่แตะขนมปังปังพวกนี้ ด้วยเหตุที่ข้าพเจ้ารู้ว่าอาหารง่าย ๆ อย่างนี้เข้ายวนเพียงไร ข้าพเจ้าจึงตอบกลับไปว่า ข้าพเจ้าคาดหวังเพียงอย่างเดียว นั่นคือ ขอให้ม่พอกิน และก็จริงเช่นนั้น หลังจากนั้นไม่นาน ผู้กองก็หยิบแผ่นสุดท้ายไปกินและข้าพเจ้าแอบเห็นผู้กองมองหาว่ายังมีเหลือไหม หรือเราจะทำเพิ่มหรือเปล่า ข้าพเจ้าจึงสั่งทำเพิ่มทันที

อย่างไรก็ตาม เวลาที่ผ่านไปและนาฬิกาตีบอกเวลาเลยสองทุ่ม “กลับกันเถอะ เรายังต้องไปกินสลัดสักนิดหน่อยกับน้องสาวผู้นำสงสารของเราที่ไม่ได้เจอพวกเรามาทั้งวันแล้ว” แยกทั้งสองกล่าว

สำหรับเรื่องนี้ ข้าพเจ้าไม่คัดค้านและด้วยความเคารพต่อหน้าที่ที่เจ้าบ้านพึงกระทำต่อผู้สูงวัยผู้น่ารักขนาดนี้ทั้งสองท่าน ข้าพเจ้าก็เดินออกไปส่งพวกเขาถึงรถม้าและรออนพวกเขาจากไป

บางคนคงอาจจะสงสัยว่าความเบื่อไม่เคีบคลานเข้ามาระหว่างมีอาหารอันยาวนานเช่นนี้บ้างหรือ

ข้าพเจ้าก็จะตอบว่า ไม่ เพราะแขกของข้าพเจ้าใจจดใจจ่อตลอดเวลากับการทำฟงดู การเดินชมบ้าน การลิ้มลองของใหม่ ๆ ระหว่างรับประทานอาหาร การดื่มชา และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง การดื่มพันธ์ซึ่งพวกเขาไม่เคยดื่มมาก่อน

นอกจากนี้ นายแพทย์ก็รู้จักทุกคนในปารีสผ่านวงศาคณาญาติ และเรื่องราวซุบซิบต่าง ๆ ส่วนผู้กองก็เคยไปใช้ชีวิตช่วงหนึ่งในอิตาลี ทั้งไปเป็นทหารและไปประจำราชสำนักแห่งปาร์มา และข้าพเจ้าเองก็เดินทางมามาก พวกเราคุยกันอย่างเป็นกันเองและตั้งอกตั้งใจฟัง ไม่ต้องมีอะไรมากมายเวลาก็ผ่านไปด้วยความเพลิดเพลินอย่างรวดเร็ว

เช้าวันรุ่งขึ้น ข้าพเจ้าได้รับจดหมายจากนายแพทย์ เขาอยากบอกข้าพเจ้าว่ากินเลี้ยงเฮฮาเล็ก ๆ น้อย ๆ เมื่อวาน ไม่ได้ทำพวกเขาเจ็บไข้ได้ป่วย ตรงกันข้าม หลังได้นอนหลับเต็มอิ่มพวกเขาตื่นด้วยความสดชื่น มีกำลังวังชา และพร้อมที่จะเริ่มใหม่อีกครั้ง

The logo of Thammasat University is a circular emblem. It features a central figure holding a scale of justice, with a lotus flower at the base. The emblem is surrounded by the university's name in Thai script at the top and 'THAMMASAT UNIVERSITY' in English at the bottom. The entire logo is rendered in a light, faded gray color.

ภาค 2 วิเคราะห์บทแปล

วิเคราะห์บทแปล

การแปลวรรณกรรมความเรียงเรื่อง *ปากะศิลป์ปกิณกะ* ที่มีรูปแบบการเขียนอันเป็นเอกลักษณ์เช่นนี้ ผู้แปลต้องถ่ายทอดให้ได้ทั้ง “อรรถ” และ “รสชาติ” ถูกต้องและเท่าเทียมกับต้นฉบับ โดยรักษาความหมายที่ผู้เขียนต้องการจะสื่อ รวมถึงรูปแบบการเขียนและผลกระทบต่อผู้อ่านเอาไว้ให้ได้อย่างครบถ้วน

สำหรับการแปลวรรณกรรมเรื่องนี้ ผู้แปลได้ยึดทฤษฎีการแปลแบบยึดความหมาย (Théorie interprétative de la traduction) ของสถาบันชั้นสูงด้านการล่ามและการแปล (L'École Supérieur d'Interprètes et de Traducteurs) หรือสถาบัน E.S.I.T ซึ่งทฤษฎีนี้ได้กล่าวไว้ว่าการแปล คือการถ่ายทอดความหมายไม่ใช่การถ่ายภาษา ผู้แปลต้องยึดเอาความหมายของต้นฉบับเป็นหลัก ไม่ติดอยู่กับภาษาของต้นฉบับจึงจะสามารถเขียนบทแปลได้อย่างธรรมชาติ ทั้งนี้ กระบวนการแปลแบบยึดความหมายมีองค์ประกอบสามประการ ดังนี้

1. การทำความเข้าใจต้นฉบับ (compréhension)

ขั้นตอนแรก ผู้แปลต้องรับรู้และเข้าใจความหมายในต้นฉบับได้เทียบเท่าผู้อ่านที่เป็นเจ้าของภาษาในต้นฉบับ และทำความเข้าใจโดยอาศัยความรู้ทั้งด้านภาษาและด้านเนื้อหา ผนวกกับความรู้เสริมที่เกี่ยวข้องกับเนื้อเรื่องเพื่อให้เข้าใจความหมาย (sens) หรือสารที่ต้นฉบับต้องการสื่อได้อย่างถ่องแท้

2. การผละออกจากภาษาต้นฉบับ (déverbalisation)

ขั้นตอนที่สอง เมื่อผู้แปลเข้าใจความหมายที่ผู้เขียนต้องการสื่อได้อย่างถ่องแท้แล้ว ผู้แปลเก็บกักเฉพาะความหมาย (sens) หรือสารที่ผู้เขียนต้องการสื่อออกมาโดยไม่ยึดติดอยู่กับภาษาต้นฉบับ

3. การถ่ายทอดด้วยภาษาปลายทาง (ré-expression)

ขั้นตอนสุดท้าย ผู้แปลต้องนำความหมายหรือสารที่ต้นฉบับต้องการสื่อ ถ่ายทอดเป็นภาษาปลายทางที่ถูกต้องและเป็นธรรมชาติตามอัจฉริยลักษณะของภาษา ตรงความนิยมใช้และสอดคล้องกับการรับรู้ของเจ้าของภาษาปลายทาง เพื่อให้ได้บทแปลที่สื่อความหมายและได้อรรถรสเท่าเทียมกับต้นฉบับ

ภาพที่ 1.1

แผนภาพแสดงกระบวนการแปล

ขั้นตอนทั้งสามขั้นสามารถสรุปเป็นแผนภาพได้ดังนี้



หมายเหตุ. จาก รายวิชาทฤษฎีและหลักวิธีการแปล (น. 31), โดย ขนิษฐา กองทิพย์ จารุพินทุโสภณ, 2562, [เอกสารไม่ตีพิมพ์].

ในภาควิเคราะห์บทนี้ผู้แปลจะนำเสนอการวิเคราะห์กระบวนการแปลสองขั้นตอนเท่านั้น ได้แก่ ขั้นตอนการทำความเข้าใจต้นฉบับ และขั้นตอนการถ่ายทอดความหมายสู่บทแปล ส่วนขั้นตอนการผล่ออกจากภาษาต้นฉบับนั้นจะเกิดขึ้นโดยอัตโนมัติ เมื่อเกิดความเข้าใจอย่างถ่องแท้แล้ว

สำหรับภาควิเคราะห์นี้ ผู้แปลยกตัวอย่างข้อความต้นฉบับภาษาฝรั่งเศสจากหนังสือ *Physiologie du goût* ของ Brillat-Savarin ฉบับตีพิมพ์ ค.ศ. 1982 และตัวอย่างข้อความบทแปลภาษาไทยจากเล่มนี้

บทที่ 1

การทำความเข้าใจต้นฉบับ

ในการแปลความเรียงเรื่อง *ปากะศิลป์ปกิมกะ* ซึ่งเป็นวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ของฝรั่งเศสชนชั้นสูงในช่วงศตวรรษที่ 18-19 ผู้แปลต้องทำความเข้าใจเนื้อหาอย่างละเอียด เพื่อให้เข้าใจความหมายของต้นฉบับถูกต้องตรงตามที่ผู้เขียนต้องการจะสื่อ ทั้งในด้านเนื้อหาและอารมณ์ ทั้งนี้ การทำความเข้าใจต้องอาศัยความรู้เสริมและความรู้ทางภาษาประกอบกัน

1.1 ความรู้เสริมเกี่ยวกับบุคคลและศิลปกรรม

ผู้แปลจำเป็นต้องหาความรู้เสริมตามยุคสมัยของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องกับศิลปกรรมในยุคนั้น ๆ ไม่ว่าจะเป็นทางด้านสถาปัตยกรรม ประติมากรรม และจิตรกรรม เพื่อให้ผู้แปลเกิดความเข้าใจและเห็นภาพชัดยิ่งขึ้นตามที่ผู้เขียนต้องการสื่อให้เห็นแนวคิด กระแสนิยม ของผู้คนในสมัยนั้นผ่านทางศิลปกรรม และยังช่วยให้ผู้แปลสามารถนำข้อมูลเสริมที่ศึกษามานี้ ประกอบการตัดสินใจเลือกคำถ่ายทอดลงในบทแปลได้อีกด้วย

1.1.1 François I^{er} (ค.ศ. 1494-1547)

พระเจ้าฟร็องซัวที่ 1 ขึ้นครองราชย์เมื่อ ค.ศ. 1515 อันเป็นช่วงปลายของศิลปกรรมแบบกอธิก (Gothic) ซึ่งรุ่งเรืองในยุโรประหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 12-15 และเป็นยุคฟื้นฟูศิลปวิทยาการ (Renaissance) คือยุคแห่งการเกิดใหม่หรือการรื้อฟื้นอารยธรรมของกรีกและโรมันกลับมาศึกษาอย่างจริงจัง เกิดกระแสความคิดเรื่องมนุษย์และโลก มีการตั้งคำถามเกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนา และนำไปสู่การค้นพบในเชิงวิทยาศาสตร์ การแพทย์ คณิตศาสตร์ และดาราศาสตร์ จึงทำให้เกิดนักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ นักเขียน และผู้สร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านต่าง ๆ มากมายอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อน (ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์, 2562, น. 120) ศิลปกรรมยุคนี้มีลักษณะหรูหราและสง่างาม นิยมทอหิบบีมงค์ประกอบต่าง ๆ จากงานศิลปะกรีกและโรมัน

1.1.2 La Régence (Philippe II, duc d'Orléans) (ค.ศ. 1674-1723)

La Régence เป็นสมัยของผู้สำเร็จราชการแทนพระเจ้าหลุยส์ที่ 15 คือ เจ้าชายฟิลิปที่ 2 แห่งออร์เลอ็อง ผู้เป็นพระนัดดาของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ทรงรับตำแหน่งเป็นผู้สำเร็จราชการเมื่อ ค.ศ. 1715 หลังจากที่พระเจ้าหลุยส์ที่ 14 เสด็จสวรรคต เนื่องจากพระเจ้าหลุยส์ที่ 15 มีพระชนม์เพียงห้าชันษา

ในสมัย La Régence ศิลปะบาโรก (Baroque) มีจุดกำเนิดที่อิตาลี คำว่า “บาโรก” หมายถึง ความผิดปกติ ไม่สม่ำเสมอ ไม่มีระเบียบ (พิบูล วจิตรกรรม, 2561, น. 124) สถาปัตยกรรมมีลักษณะคล้ายแบบเรอเนสซองส์ แต่มีส่วนโค้งเข้าไปทำให้ดูมีมิติ สถาปัตยกรรมที่มีชื่อเสียงคือ พระราชวังแวร์ซายส์ (Versailles)

1.1.3 Louis XV (ค.ศ. 1710-1774)

พระเจ้าหลุยส์ที่ 15 ขึ้นครองราชย์เมื่อ ค.ศ. 1715 โดยมีฟิลิปที่ 2 แห่งออร์เลอ็องผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์ถึง ค.ศ. 1723

ในยุคของพระเจ้าหลุยส์ที่ 15 ศิลปะโรโกโก (Rococo) มีจุดกำเนิดที่ฝรั่งเศส มีลักษณะโครงสร้างเป็นเส้นโค้งอ่อนหวาน (ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์, 2562, น. 141) เน้นรายละเอียดที่ประณีตและวิจิตร มักมีรูปปั้นกะสลักเล็ก ๆ ประดับฝาผนังอย่างอลังการ รวมถึงการตกแต่งด้วยกระเบื้องเคลือบและโลหะแวววาว แสดงถึงความหรูหรา ฟุ้งเฟ้อ บางครั้งเรียกว่า “ศิลปะแบบหลุยส์ที่ 14 (Louis XIV style)” (พิบูล วจิตรกรรม, 2561, น. 127) เครื่องเรือนตกแต่งบ้านมีรูปทรงเป็นเส้นโค้งรูปตัวเอส ลบมุมแหลม หรือเหลี่ยมออกไป เพื่อให้ดูอ่อนช้อย มีเส้นโค้งไขว้กันไปมาอย่างงดงาม

ปลายศตวรรษที่ 18 ศิลปะแนวนี้อ่อนความนิยม เพราะถูกวิจารณ์ว่ามีความฟุ้งเฟ้อจนเกินพอดี และนำไปสู่ศิลปะนีโอคลาสสิก (Néoclassique)

ภาพที่ 1.2

การตกแต่งภายในสไตล์โรโคโค สมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 15



หมายเหตุ. Photograph of a Rococo Revival Parlor in the Metropolitan Museum of Art จาก Wikimedia commons, โดย A. Balet, 2008, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Photograph_of_a_Rococo_Revival_Parlor_in_the_Metropolitan.jpg)

1.1.4 M^{me} Récamier (ค.ศ. 1777–1849)

มาตามเรคามีเย หรือ Juliette Récamier เกิดที่เมืองลียง (Lyon) เป็นผู้หญิงที่สวยงามและมีเสน่ห์มากที่สุดคนหนึ่งในยุคนั้น หล่อนมีบทบาทสำคัญในวงการวรรณคดีและการเมืองด้วยการจัดตั้งสโมสร (Salon) ดึงดูดนักเขียนและนักการเมืองในปารีสให้มาพบปะแลกเปลี่ยนความคิด

นอกจากนี้ หล่อนยังนิยมและเผยแพร่ศิลปะนีโอคลาสสิกซึ่งเป็นการนำเอาศิลปะและปรัชญาของกรีกโบราณมาสร้างชิ้นใหม่ เป็นศิลปะที่เกิดขึ้นในช่วงเวลาประมาณ ค.ศ. 1780-1840 มีศูนย์กลางที่ฝรั่งเศส (ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์, 2562, น. 145) ช่วงนี้ยุโรปมีการปกครองแบบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ และเกิดกระแสการหวงถึงการปกครองที่ให้เสรีภาพแก่ประชาชนตั้งในสมัยยุคกรีก กระแสดังกล่าวส่งผลให้เกิดการปฏิวัติทางความคิดและสังคม ศิลปะยุคนี้มีลักษณะเป็นการวาดหรือเขียนบันทึกเหตุการณ์หรือเรื่องราวตามความจริง มีรูปทรงสมส่วนสง่างาม สะท้อนภาพที่แท้จริงของสังคม สถาปัตยกรรมที่มีชื่อเสียง คือ ประตูชัยฝรั่งเศส (L'Arc de Triomphe)

1.1.5 Chinard (ค.ศ. 1756–1813)

ซีนาร์ หรือ Joseph Chinard เกิดที่เมืองลียง เป็นประติมากรที่มีผลงานรูปปั้นแกะสลักแบบลัทธินีโอคลาสสิก รูปปั้นครึ่งตัวของมาตามเรกามีเยเป็นผลงานชิ้นสำคัญซึ่งปั้นระหว่าง ค.ศ. 1804-1808 จัดแสดงอยู่ที่พิพิธภัณฑสถานวิจิตรศิลป์แห่งเมืองลียง (Musée des beaux-arts de Lyon)

ภาพที่ 1.3

รูปปั้นแกะสลักครึ่งตัวมาตามเรกามีเย



หมายเหตุ. Juliette Récamier face A, B, C, D par Joseph Chinard. จาก *Wikimedia commons*, โดย A. Basset, 2008, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_A_par_Joseph_Chinard.jpg), (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_B_par_Joseph_Chinard.jpg), (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_C_par_Joseph_Chinard.jpg), (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_D_par_Joseph_Chinard.jpg)

1.1.6 Augustin (ค.ศ. 1759–1832)

โอกุสแต็ง หรือ Jean-Bastiste Jacques Augustin เป็นจิตรกรวาดภาพเหมือนขนาดเล็ก (miniature) ชาวฝรั่งเศส เริ่มวาดภาพคนดังในสโมสร เช่น จอมพลอ็องเดร มาเซนา มาตามเรกามีเย และอื่น ๆ โอกุสแต็งฝีมือดีจนได้เป็นจิตรกรวาดภาพประจำพระองค์ให้แก่กษัตริย์ได้แก่ นโปเลียนที่ 1 พระเจ้าหลุยส์ที่ 18 และพระเจ้าหลุยส์-ฟิลิปที่ 1 เป็นต้น

ภาพที่ 1.4

ภาพเหมือนขนาดเล็กมาตามเรกามีเย ที่พิพิธภัณฑ์ลูฟวร์



หมายเหตุ. Portrait de Madame Récamier. จาก *Wikimedia commons*, โดย D. David-Weill, 1947, (https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Mme_Recamier_by_Augustin.jpg)

1.2 การทำความเข้าใจเทพและบุคคลในตำนาน

ในการแปลเรื่อง *ปาเกะศิลป์ปภิมกะ* ผู้เขียนอ้างอิงถึงชื่อตัวละครในตำนานเทพเจ้ากรีก อยู่หลายชื่อซึ่งผู้แปลไม่คุ้นเคย ในขั้นตอนการทำความเข้าใจ ผู้แปลจึงศึกษาหาข้อมูลเสริมเพื่อให้เข้าใจถึงบุคลิกลักษณะของตัวละครที่ผู้เขียนเอ่ยถึง รวมไปถึงบทบาทหน้าที่ของตัวละครที่ผู้เขียนได้กล่าวถึงเพื่อเชื่อมโยงเข้ากับบริบทของเรื่องในต้นฉบับ

อนึ่ง ผู้แปลถอดชื่อเฉพาะเหล่านี้เป็นภาษาไทยตามหนังสือ *ปกรณ์มปรัมปรา* (แฮมิลตัน, 2562) ที่นพมาศ แวหงส์เป็นผู้แปล และใส่ชื่อเฉพาะภาษาฝรั่งเศสไว้ในวงเล็บ

1.2.1 Ariane

เอริแอดเน ตัวละครในตำนานกรีก เป็นลูกสาวคนโตของกษัตริย์ไมนอส (Minos) แห่งครีต (Crète) เธอตกหลุมรักเธเซอัส (Thésée) ผู้มาจากกรุงเอเธนส์เพื่อจะมาฆ่ามิโนทอร์ (Minotaure) ซึ่งเป็นพี่ชายต่างมารดาของเธอที่ถูกขังไว้ในเขาวงกต

เธอจึงไปขอให้เดดัลลัส (Dédale) ผู้เป็นสถาปนิกสร้างเขาวงกตช่วยบอกทางหนีออกจากเขาวงกตนี้ จากนั้นเอริแอดเนก็บอกเธเซอัสว่าจะช่วยพาเขาออกจากเขาวงกต แต่เขาต้องสัญญาว่าจะพาเธอกลับไปเอเธนส์ด้วยและแต่งงานกับเธอ เธเซอัสก็รับปาก

หลังจากที่ข้ามินทอร์ได้ เซเซอัสก็พาเอริแอตเนลงเรือไปด้วยกัน แต่เขาทิ้งเธอไว้ที่เกาะนัคซอส (Naxos) ตามคำสั่งของเทพเจ้า เทพไดโอนีซัสหรือแบคคัสพบเอริแอตเนผู้ถูกทอดทิ้งในสภาพที่สิ้นหวัง จึงเข้าช่วยเหลือนางและหลงรักนางในที่สุด

1.2.2 Bacchus

แบคคัสหรือไดโอนีซัส (Dionysos) บุตรของซุส เป็นเทพเจ้าแห่งเหล้าองุ่น ในตำนานกรีก แบคคัสเป็นเทพโอลิมปัสที่มีอายุน้อยที่สุดและเป็นองค์เดียวที่เกิดจากมารดาที่เป็นมนุษย์

แบคคัสสอนให้มนุษย์ปลูกองุ่น และหมักเหล้าองุ่น เทพเจ้าแห่งเหล้าองุ่นสามารถเป็นได้ทั้งเทพที่ใจดีมีเมตตาและโหดร้ายได้ ผลักดันให้คนกระทำในสิ่งที่น่าสยดสยอง บางครั้งถึงกับทำให้มนุษย์เป็นบ้า

การบวงสรวงพระองค์ทำได้สองลักษณะ คือ ลักษณะที่เป็นการเฉลิมฉลองแสดงความอิสระ ปรีดา เบิกบาน และลักษณะที่เป็นความโหดร้าย ป่าเถื่อน แบคคัสสามารถอำนาจได้ทั้งสองด้านให้แก่ผู้บวงสรวง บางครั้งก็เป็นพรประเสริฐ บางครั้งก็เป็นความพินาศ

1.2.3 Comus

โคมัส เป็นเทพเจ้าแห่งงานเลี้ยงสังสรรค์และความรื่นเริงในตำนานกรีก เป็นบุตรของแบคคัส มักจะมาพร้อมกับโมมัส (Momus) เทพเจ้าแห่งการเสียดสี

1.2.4 Diane

ไดอานา หรือ อาร์ทีมิส (Artemis) เทพีแห่งการล่าสัตว์ ธิดาของซุสกับเลโต (Léto) เป็นฝาแฝดของอพอลโล (Apollon) ไดอานาเป็นหนึ่งในเทพกัญญาพรหมจารีทั้งสามแห่งโอลิมปัส สัตว์ประจำตัวนางคือกวาง

นางปกป้องรักษาชีวิตสัตว์ทั้งหลายที่ยังเยาว์วัย เป็นเทพีแห่งลำเนาไพรและเทพีของนายพราน นางมีความเมตตาแต่บางทีก็เกรี้ยวกราด นางมีลักษณะเดียวกับเดีวร้าย

นักประพันธ์กรีกมักแยกอุปลักษณ์ของไดอานาหรืออาร์ทีมิส เป็น 3 แบบ ได้แก่ เป็นเซเลเนเมื่ออยู่บนท้องฟ้า เป็นอาร์ทีมิสบนพิภพ และเป็นเฮคาทีไนยมโลกและในโลกเหนือพื้นดิน เมื่อตกอยู่ในความมืดมิด (แฮมิลตัน, 2549/2562, น. 45)

1.2.5 Gasterea

กาสเตเรอา เป็นเทพีมิวส์ (Muses) หรือเทพีผู้เป็นแรงบันดาลใจให้แก่ศิลปินแขนงต่าง ๆ นางเป็นองค์ที่สิบที่เพิ่มขึ้นมา ตามตำนานกรีกดั้งเดิมมิวส์มีเก้าองค์ แต่บรียา-ชาวาแรงเพิ่มให้ “กาสเตเรอา” เป็นมิวส์องค์ที่สิบเทพีแห่งความเพลิดเพลินในรสชาติ (Gastérea est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût., Brillat-Savarin, 1982, p. 297)

คำว่า gaster มาจากภาษากรีกแปลว่า กระทบอาหาร หรือท้อง กาสเตรอาเป็นเทพีที่ไม่ได้อาศัยอยู่บนยอดเขาโอลิมปัสเหมือนกับบรรดาพี่น้องของเธอ แต่ไปซ่อนตัวอยู่ในกระทะอาหารของสิ่งมีชีวิตทุกชนิดบนโลก เพราะสิ่งมีชีวิตต้องกินอาหารเพื่อความอยู่รอด (Kaufman, 1996, p. 16)

มิวส์ทั้งเก้าองค์เป็นธิดาของซุสกับนิโมซินี (Mnemosyne) หรือเทพีแห่งความจำ มิวส์เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์งานด้านดนตรี นาฏศิลป์ วรรณคดี ศิลปะ และวิทยาศาสตร์ คำว่า muse เป็นที่มาของคำว่า music (ดนตรี) museum (พิพิธภัณฑ์สถาน) และ mosaic (งานโมเสก) (วิฬ ครุฑและคณะ, 2012/2560, น. 78) มิวส์ทั้งเก้าองค์ มีดังนี้

ไคลโอ	(Clio)	เทพีแห่งประวัติศาสตร์
ยูเรเนีย	(Uranie)	เทพีแห่งดาราศาสตร์
เมลพอมินี	(Melpomène)	เทพีแห่งโศกนาฏกรรม
ธาลิอา	(Thalie)	เทพีแห่งสุขนาฏกรรม
เทอร์ปซิโคเร	(Terpsichore)	เทพีแห่งนาฏศิลป์
แคลไลโอพี	(Calliope)	เทพีแห่งมหากาพย์
เอราโต	(Érato)	เทพีแห่งกวีนิพนธ์รัก
โพลีฮิมเนีย	(Polymnie)	เทพีแห่งเพลงสดุดีปวงเทพ
ยูเทอร์เพ	(Euterpe)	เทพีแห่งกวีนิพนธ์คีตกานท์

1.2.6 Jupiter

จูปีเตอร์ หรือซุส (Zeus) เทพเจ้าสูงสุดในตำนานกรีก เป็นเจ้าแห่งท้องฟ้า เทพเจ้าแห่งฝนและสายฟ้า เป็นบิดาแห่งเทพโอลิมปัส อานุภาพของซุสยิ่งใหญ่กว่าอำนาจของเทพองค์อื่น ๆ ทั้งหมดรวมกัน แต่ซุสอาจถูกต่อต้านหรือถูกหลอกได้ เขาหลงรักผู้หญิงคนแล้วคนเล่า และลดตัวลงมาทำอุบายต่าง ๆ เพื่อปกปิดความไม่ซื่อสัตย์จากเฮรา (Héra) ผู้เป็นมเหสี

นกประจำตัวซุสคือนกอินทรี ต้นไม้ประจำตัวคือต้นโอ๊ก อาวุธประจำตัวคือสายฟ้า ซุสไม่เพียงแต่เรียกร่องเครื่องสังเวจจากมนุษย์เท่านั้น แต่ยังต้องการให้คนกระทำการที่ถูกต้องด้วย

1.2.7 Laocoon

ลาโอโคออนเป็นนักบวชแห่งทรอย ปรากฏอยู่ในบทประพันธ์ *อีเนียด* (Aeneid) ของเวอร์จิล (Virgil)

ลาโอโคออนและบุตรชายได้ยืนทหารกรีกไซนอน (Sinon) เล่าเรื่องม้าไม้ที่ทัพกรีกสร้างทิ้งไว้หน้าเมืองหลังถอนทัพกลับไป ก็เกิดระแวงสงสัย เร่งเร้าให้ชาวทรอยทำลายม้าไม้เสีย แต่เมื่อไซนอนเล่าจบ รุ่ง ๆ ก็มีพญางูสองตัวว่ายขึ้นมาจากทะเล ปรีไปขดตัวพันรอบร่างของลาโอโคออน

กับบุตรชายและบดขยี้จนเสียชีวิต แล้วพญางูก็เลื้อยหายเข้าไปในวิหารแห่งอธีนา ผู้คนหวาดกลัว จึงไม่มีใครกล้าคัดค้านการนำม้ามืดตัวนี้เข้าไปในเมืองอีก

ภาพที่ 1.5

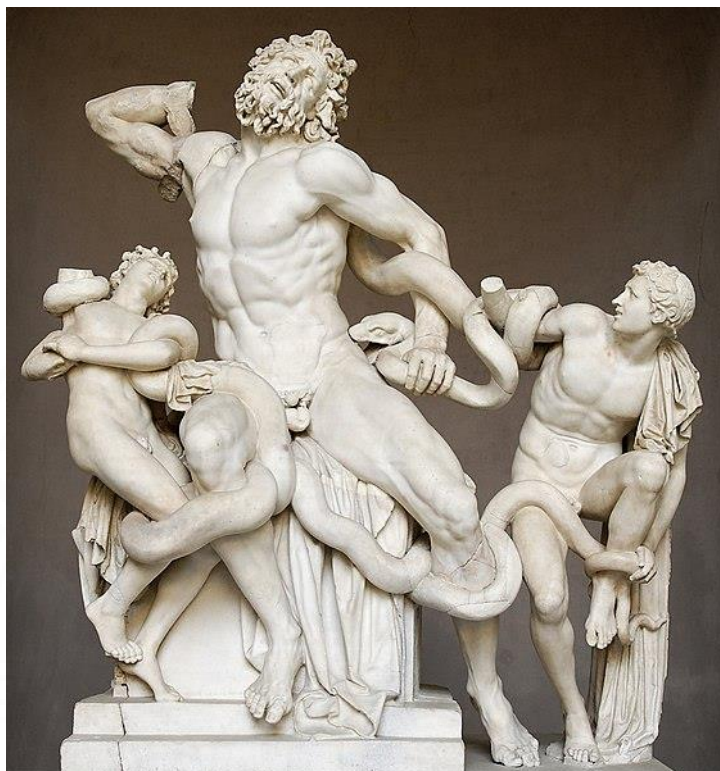
ภาพใบหน้าของลาโอโคอนเมื่อถูกพญางูรัด



หมายเหตุ. Face of Laocoon in Vatican. จาก *Wikimedia commons*, โดย Livioandronico2013, 2015, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Face_of_Laocoon_in_Vatican.JPG)

ภาพที่ 1.6

รูปปั้นแกะสลักหินอ่อนลาโอโคออนและบุตร ความสูง 2.14 ม. ที่พิพิธภัณฑ์นครรัฐวาติกัน



หมายเหตุ. Laocoön and his sons. จาก *Wikimedia commons*, โดย M. Nguyen, 2019, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Laocoon_Pio-Clementino_Inv1059-1064-1067.jpg)

1.2.8 Minerve

มิเนอร์วา หรืออธีนา (Athéna) ในตำนานกรีก นางเป็นเทพีแห่งยุทธศาสตร์ สงคราม ปัญญา และเหตุผล เป็นผู้คุ้มครองนักวิชาการและศิลปิน เป็นผู้คิดค้นการเขียน การวาดภาพ และงานฝีมือ

นางเป็นธิดาของซุส ไม่มีมารดา แต่บางตำราก็กล่าวว่าเกิดจากการที่ซุสกลืน เทพีเมทิส (Métis) ที่กำลังตั้งครรภ์ลงไปทั้งตัว นางผุดออกมาจากเศียรของซุสในร่างที่โตเต็มวัย สวมชุดเกราะพร้อมอาวุธ ถือเป็นผู้อุปถัมภ์กรุงเอเธนส์ ชาวเอเธนส์สร้างวิหารพาร์เธนอน (Parthénon) เพื่อถวายแด่นาง สัญลักษณ์ประจำตัวคือต้นมะกอกและนกฮูก

1.2.9 Osiris

โอซิริส ผู้เป็นโอรสพระองค์แรกแห่งเทพเจ้าราและเทพินัต เทพเจ้าแห่งความอุดมสมบูรณ์ เทพแห่งพืชพันธุ์ เทพเจ้าผู้เป็นใหญ่แห่งยมโลก และเทพเจ้าแห่งชีวิตหลังความตาย เป็นเทพเจ้าที่สำคัญที่สุดองค์หนึ่งในตำนานเทพเจ้าอียิปต์ ว่ากันว่าทรงเป็นเทพเจ้าที่ชาวไอยคุปต์นิยมเคารพบูชามากที่สุดในบรรดาเทพทั้งหลาย พระองค์นำความเจริญรุ่งเรืองมาสู่ประชาชน สั่งสอนให้รู้จักการปลูกพืช การหว่านเมล็ด และการเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์เพื่อนำมาทำอาหาร

ในงานศิลปะโอซิริสจะปรากฏเป็นร่างมนุษย์ที่ห่อหุ้มด้วยผ้าพันศพคล้ายมัมมี่ ทรงมงกุฎสีขาว ถือเส้ และคทาหัวขอ

1.2.10 Phéacien

ชาวเฟอาซิอัน ตัวละครจากมหากาพย์*โอดิสซีย์ (Odyssey)* ของโฮเมอร์ (Homer) ตามท้องเรื่อง โอดิสซียุสล่องลอยแพอยู่ในทะเล มีเหตุให้จำเป็นต้องทิ้งแพและขึ้นฝั่ง อธินาจัดการให้โอดิสซียุสขึ้นฝั่งมาพบกับดินแดนของชาวเฟอาซิอัน เป็นชนชาติที่มีเมตตาและเป็นนักเดินเรือที่เก่งกาจ กษัตริย์ของพวกเขาคืออัลซิโนอัส (Alcinoos) เป็นคนดี มีเหตุผล มีพระมเหสีอะเรเต (Arete) ผู้ฉลาดล้ำ ทั้งสองมีธิดาโฉมงามองค์หนึ่งที่ยังไม่ได้แต่งงานนามว่า นอซิกาอา (Nausicaa)

เมื่อพระราชินีได้ฟังเรื่องราวการผจญภัยของโอดิสซียุส ก็รับสั่งให้ชาวเฟอาซิอันจัดเตรียมเรือเพื่อส่งให้โอดิสซียุสได้กลับบ้าน เขากล่าวอำลาอย่างสำนึกบุญคุณต่อเจ้าบ้านผู้อารีทั้งหลายก่อนขึ้นเรือจากไป

1.2.11 Phémios

เฟมิอุส ตัวละครในตำนานกรีกในมหากาพย์*โอดิสซีย์* เป็นนายวณิพกผู้เป็นเลิศด้านการขับร้องบทกลอนวีรกรรม รอบรู้เกี่ยวกับบทสรรเสริญทั้งของมนุษย์และทวยเทพ ถูกนำตัวมาที่ราชวังของเทเลมาคัส (Télémaque) ซึ่งเป็นลูกชายของโอดิสซียุสและเพเนโลเป (Pénélope) เพื่อขับร้องบทกลอนสร้างความสุขสำราญให้กับผู้คนระหว่างการดื่มเหล้าสังสรรค์

1.2.12 Triptolème

ทริปโทเลมัส เป็นเจ้าชายแห่งอีลูซีส (Éleusis) เมืองเล็ก ๆ ใกล้เอเธนส์ ทริปโทเลมัสสร้างวิหารถวายให้แก่เทพีดีมีเตอร์หรือเซเรส (Déméter ou Cérés) เทพีแห่งธัญญาหาร เทพีแห่งความอุดมสมบูรณ์แห่งการเก็บเกี่ยวผลิตผล นางเลือกเจ้าชายทริปโทเลมัสให้เป็นตัวแทนของนางในหมู่มนุษย์ เพื่อสอนให้มนุษย์หว่านเมล็ดธัญพืช และให้ประกอบพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์ มีการจัดขบวนแห่ การเซ่นสังเวย พร้อมกับร้องรำทำเพลงสำราญใจ

1.3 ลีลาการเขียนตัวบท

ผู้แปลต้องศึกษาต้นฉบับอย่างละเอียดทั้งเนื้อหาและลีลาการเขียนตัวบท เพราะรูปแบบการเขียนตัวบทแต่ละประเภทให้จุดมุ่งหมายในการถ่ายทอดความรู้สึก ความคิด ประสบการณ์ จินตนาการ แตกต่างกันไป ดังนั้น ผู้แปลจึงต้องศึกษารูปแบบการเขียนตัวบทประเภทต่าง ๆ เพื่อทำความเข้าใจวัตถุประสงค์ของผู้เขียนก่อนลงมือแปล

1.3.1 การบรรยาย (Narratif)

เป็นการเล่าเรื่องหรือเล่าเหตุการณ์ว่ามีอะไรเกิดขึ้น ที่ไหน เมื่อไหร่ และอย่างไร อาจเป็นเรื่องจากจินตนาการหรือเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นจริง มีจุดมุ่งหมายให้ผู้อ่านเข้าใจว่าเรื่องราวนั้น ๆ เกิดขึ้นและดำเนินไปอย่างไร

ตัวอย่างที่ 1

ผู้เขียนบรรยายความอยากอาหารและการเสิร์ฟอาหารที่ไม่ตรงเวลา โดยใช้เรื่องเล่าจากประสบการณ์ตัวเองมาสนับสนุนแนวคิด เรื่องกลไกความอยากอาหารของมนุษย์ว่าส่งผลต่อร่างกายของเราเช่นไรหากไม่ได้รับการตอบสนองตามเวลาที่ร่างกายต้องการ

ผู้เขียนได้ให้ข้อมูลในการบรรยายเหตุการณ์ไว้อย่างครบถ้วน สังเกตการใช้ “je” บอกว่าตนเองได้รับเชิญให้ไปร่วมงานเลี้ยง สถานที่และเวลาคือบ้านข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ เวลาห้าโมงครึ่ง สีหน้าท่าทางของแขกรับเชิญที่มาในงานเลี้ยงมีความประหลาดใจ ผู้เขียนต้องการสื่อว่าสถานการณ์เช่นนี้ไม่ค่อยดีนัก ต้องมีเรื่องบางอย่างเกิดขึ้น ชวนให้ติดตามสถานการณ์ต่อไป

ต้นฉบับ

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire public.

Le billet d'invitation était pour **cinq heures et demie**, et au moment indiqué tout le monde était rendu ; car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée : on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée ; quelques visages annonçaient la stupeur : **il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.** (Brillat-Savarin, 1982, p. 67-68)

บทแปล

วันหนึ่ง ข้าพเจ้าได้รับเชิญให้ไปร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำที่บ้านข้าราชการชั้นผู้ใหญ่คนหนึ่ง บัตรเชิญระบุว่าจะงานเริ่มเวลาห้าโมงครึ่ง และเมื่อถึงเวลา ทุกคนก็มาทันพร้อมหน้า เนื่องจากเรารู้ดีว่าท่านชอบให้คนตรงต่อเวลา และบางครั้งก็ตำหนิคนที่ชกช้า

เมื่อมาถึง ข้าพเจ้าตกตะลึงที่ได้เห็นความหดหู่ครอบงำไปทั่วทุกคน พวกเขาซุบซิบกัน มองไปที่ลานหน้าบ้านผ่านกระจกหน้าต่าง สีหน้าบางคนบ่งบอกความประหลาดใจ **เห็นได้ชัดว่ามีบางอย่างผิดปกติ** (น. 25)

ตัวอย่างที่ 2

ผู้เขียนบรรยายเหตุการณ์ที่แสดงให้เห็นว่า เครื่องดื่มส่งผลทันทีต่อร่างกายมนุษย์ ทำให้กลับมาใช้ชีวิตชีวาได้อีกครั้ง โดยใช้เรื่องเล่าจากประสบการณ์คนอื่น (หลานชายของผู้เขียน) มาสนับสนุนแนวคิดที่ว่าร่างกายมนุษย์ดูดซึมเครื่องดื่มได้ง่ายและสามารถบรรเทาความอ่อนเพลียได้ในทันทีที่ดื่ม

ผู้เขียนได้ให้ข้อมูลในการบรรยายเหตุการณ์ไว้ครบถ้วน สังเกตการใช้ “I” แสดงว่าตนเองได้ฟังเรื่องเล่าจากบุคคลที่สามและถ่ายทอดให้ผู้อ่าน สถานะที่เกิดเหตุอยู่บริเวณเมืองท่าจาฟฟา เวลากลางวันเพราะมีแสงแดดแผดเผา และพบศพทหารที่ออกเดินทางมาก่อนล่วงหน้า

ต้นฉบับ

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du **siège de Jaffa**, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route **les corps de quelques soldats** qui devaient le précéder d'un jour de marché, et **qui étaient morts de chaleur**. (Brillat-Savarin, 1982, p. 136)

บทแปล

เขาเป็นผู้บังคับบัญชากองกำลังที่เดินทางกลับมาจาก**การปิดล้อมเมืองท่าจaffa** อีกไม่กี่ร้อยเมตรจะถึงจุดหยุดพักและจะได้พบแหล่งน้ำ พวกเขา ก็เริ่มพบ**ศพทหารบางนาย** บนเส้นทาง ทหารเหล่านี้**ออกเดินทางล่วงหน้ามาหนึ่งวันและเสียชีวิตจากอากาศร้อน** (น. 33)

1.3.2 การพรรณนา (Descriptif)

เป็นการกล่าวถึงสิ่งใดสิ่งหนึ่งอย่างละเอียด มุ่งให้ผู้อ่านสังเกตและเห็นภาพ เกิดจินตนาการและมีความรู้สึกร่วม

ตัวอย่างที่ 1

ผู้เขียนพรรณนาความทุกข์ทรมานขณะรอคอยอาหารที่เสิร์ฟไม่ตรงเวลา โดยใช้ภาพพจน์เปรียบเทียบกับใบหน้าของลาโอโคออน และใช้คำศัพท์ที่บ่งบอกถึงความทุกข์ ได้แก่ ผู้ทุกข์ทน ทรมานมากที่สุด ความปวดร้าว ความเจ็บปวดร้าวลาโอโคออน หน้าซีด เหม่อลอย มองไม่เห็น ทрудตัว และรอความตาย เป็นต้น เพื่อให้ผู้อ่านได้จินตนาการ เกิดความรู้สึกร่วม และรับรู้ถึงความทุกข์ในสถานการณ์เช่นนี้

ต้นฉบับ

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu ; son corps n'était que **souffrance**, et la **douleur de Laocoon** était sur son visage. **Pâle, égaré, ne voyant rien**, il vint se **hucher** sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour **attendre la mort**. (Brillat-Savarin, 1982, p. 69)

บทแปล

ในบรรดา**ผู้ทุกข์ทน** คนที่**ทรมานมากที่สุด** คือ เด็กเกรอเฟย คนดีซึ่งคนปารีส รู้จักดี ร่างกายของเขาเต็มไปด้วย**ความปวดร้าว** ใบหน้าของเขาแสดง**ความเจ็บปวด**ราวลาโอโคออน **หน้าซีด เหม่อลอย มองอะไรไม่เห็น** เขา**ทรุดตัว**ลงบนเก้าอี้ **ประสานมือเล็ก ๆ** ไว้บนพุงพลุกและหลับตา ไม่ใช่เพื่อหลับแต่เพื่อ**รอความตาย** (น. 26)

ตัวอย่างที่ 2

ผู้เขียนพรรณนาความน่ารับประทานของไก่งวงที่ทำให้ชายหนุ่มหรือสแปร์ ผู้มีความเจริญอาหารยิ่งยวด อุดใจไม่ได้จนต้องกินมัน แม้ว่าเขาได้กินอาหารมาแล้วก่อนหน้านี้ ผู้เขียนมุ่งให้รายละเอียดไปที่ตัวไก่งวง โดยใช้คำศัพท์ที่บ่งบอกถึงความน่ารับประทาน ได้แก่ **ตัวงาม น่ากิน** **ปรุงอย่างดี** **เหลืองอร่าม** **สุกได้ที่** และ**ส่งกลิ่นหอม**เข้ายวน เป็นต้น เพื่อให้ผู้อ่านเกิดจินตนาการราวกับได้เห็นและได้กลิ่นไก่งวงตัวนั้นจริง ๆ

ต้นฉบับ

On venait de tirer de la broche **un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point**, et dont **le fumet** aurait tenté un saint. (Brillat-Savarin, 1982, p. 71)

บทแปล

มีคนเพิ่งดึงเหล็กเสียบออกจากไก่งวง**ตัวงาม น่ากิน** **ปรุงอย่างดี** **เหลืองอร่าม** **สุกได้ที่** และ**ส่งกลิ่นหอม**เข้ายวน ขนาดนักบุญยังมีอาจห้ามใจได้ (น. 29)

1.3.3 การอธิบาย (Explicatif)

เป็นการเขียนอธิบายหรือให้ความกระจ่างในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ผู้เขียนมีเจตนาเพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจความรู้ ความคิด วิธีการหรือขั้นตอนต่าง ๆ ได้ชัดเจน จนสามารถปฏิบัติตามได้

ตัวอย่างที่ 1

ผู้เขียนอธิบายด้วยวิธีการนิยามหรือการกำหนดความหมายของคำว่า gastronomie สังเกตได้ว่าผู้เขียนใช้รูปกริยาแสดงเวลาเป็นกาลปัจจุบันของกริยา être (le présent de l'indicatif) เพื่อนิยามความหมายของคำว่า gastronomie

ต้นฉบับ

La gastronomie **est** la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but **est** de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. (Brillat-Savarin, 1982, p. 62)

บทแปล

ปากะศิลป์เป็นความรู้ที่มีหลักฐานมาสนับสนุนเกี่ยวกับทุกสิ่งที่มีสัมพันธ์กับมนุษย์ ที่มนุษย์ใช้บำรุงร่างกาย

วัตถุประสงค์ของปากะศิลป์ คือคอยดูแลรักษาเผ่าพันธุ์มนุษย์ให้คงอยู่โดยมีอาหารดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ (น. 17)

ตัวอย่างที่ 2

ผู้เขียนอธิบายด้วยวิธีการสรุปจากการประมวลข้อเท็จจริงหรือสังเกตการณ์จากงานเลี้ยงที่ต้องรอเสิร์ฟนานเกินไปจนหมดความอยากอาหาร สังเกตได้ว่าผู้เขียนใช้รูปกริยาแสดงเวลาเป็นกาลปัจจุบันของกริยา être (le présent de l'indicatif) ผู้เขียนให้ข้อปฏิบัติหากผู้อ่านต้องเจอกับสถานการณ์เช่นนี้ และให้เหตุผลไว้อย่างชัดเจนในแต่ละขั้นตอน

ต้นฉบับ

La marche indiquée en pareil cas **est** de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé ; mais d'avalier un verre d'eau sucrée, ou une tasse de bouillon, pour consoler l'estomac, d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé, par le poids des aliments dont on le surcharge. (Brillat-Savarin, 1982, p. 69-70)

บทแปล

แนวทางปฏิบัติในกรณีเช่นนี้ **คือ** ต้องไม่รีบกินอาหารทันทีหลังจากรอคอยเป็นเวลานาน แต่ให้ดื่มน้ำหวานหนึ่งแก้วหรือซุปรองถ้วยหนึ่งถ้วยเพื่อให้สบายท้อง จากนั้นรอประมาณสิบสองหรือสิบห้า นาที มิเช่นนั้น อวัยวะที่หดเกร็งจะถูกน้ำหนักของอาหารที่เราบรรจุเข้าไปเกินขนาดกดทับ (น. 27)

1.4 การทำความเข้าใจคำศัพท์เครื่องครัว

ขณะแปลบทย่อย “ภาพรวม” ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ผู้แปลประสบปัญหาในการทำความเข้าใจคำศัพท์อุปกรณ์ทำอาหารในสมัยศตวรรษที่ 18-19 เพราะไม่สามารถจินตนาการได้ว่ามีลักษณะเป็นเช่นไร จึงต้องค้นหาความหมายของคำศัพท์จากพจนานุกรมออนไลน์ก่อน แล้วจึงค้นหาข้อมูลรูปภาพจากเว็บไซต์ต่าง ๆ เพื่อให้เข้าใจความหมายและเห็นภาพชัดเจนขึ้น ในขั้นสุดท้าย ตรวจสอบว่าความหมายที่ได้มาเข้ากับบริบทของคำศัพท์นั้นหรือไม่

1.4.1 Réchaud à l'esprit-de-vin

คำว่า “réchaud” ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส ราชบัณฑิตยสถานแห่งฝรั่งเศส (Académie française) คือ อุปกรณ์แบบพกพา ใช้อุ่นหรือทำให้อาหารสุก (Appareil portatif permettant de faire cuire ou flamber des mets, de tenir des plats au chaud) และ “esprit-de-vin” คือ เอทิลแอลกอฮอล์ที่ได้มาจากการกลั่นเหล้าองุ่น (alcool éthylique obtenu par distillation du vin) ซึ่งเป็นเอทิลแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่ง ที่สามารถนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิง จุดติดไฟได้ ดังนั้น réchaud à l'esprit-de-vin จึงหมายถึง เตาทำอาหารขนาดเล็กที่สามารถพกพาได้จุดไฟด้วยแอลกอฮอล์ สอดคล้องกับประโยคก่อนหน้าว่าเตานี้สามารถวางบนโต๊ะอาหารได้

ภาพที่ 1.7

เตาแอลกอฮอล์สมัยศตวรรษที่ 18



หมายเหตุ. ด้านซ้าย Réchaud 1, จาก *Wikimedia commons*, โดย A. Karwarth, 2012, ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rechaud_1_\(aka\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rechaud_1_(aka).jpg)) และด้านขวา Caquelon with réchaud 2 จาก *Wikimedia commons*, โดย A. Karwarth, 2012, ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caquelon_with_rechaud_2_\(aka\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caquelon_with_rechaud_2_(aka).jpg))

1.4.2 Moka fait à la Dubelloy

ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสราชบัณฑิตยสภาแห่งฝรั่งเศส (Académie française) โมคา (moka) เป็นชื่อเมืองท่าในเยเมนที่ส่งกาแฟอารบิกไปยังยุโรปในศตวรรษที่ 18

คำว่า “Dubelloy” คือ เครื่องชงกาแฟเคลือบดีบุก เป็นการชงกาแฟโดยให้น้ำร้อนไหลผ่านระบบกรองกาแฟลงไปในเหยือกกรอง ดังนั้น moka fait à la Dubelloy จึงหมายถึงกาแฟจากเมืองท่าโมคาที่ชงด้วยเครื่องดูเบลลัว ซึ่งเข้ากับเนื้อความของประโยคตามมาว่าเป็นวิธีการที่เริ่มเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย

ภาพที่ 1.8

เครื่องชงกาแฟดูเบลล์สมัยต้นศตวรรษที่ 19



หมายเหตุ. Cafetière à la Dubelloy. จาก *Wikimedia commons*, โดย inconnu, 1869, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cafeti%C3%A8re_%C3%A0_la_Dubelloy.jpg)

1.4.3 Pot-au-feu économique

คำว่า “Pot-au-feu” โดยทั่วไปหมายถึงเมนูอาหารชนิดหนึ่งที่น่าเนื้อและผักใส่หม้อรวมกัน จากนั้นนำไปต้มด้วยไฟอ่อน ๆ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ ใช้เวลาประมาณ 4-6 ชั่วโมง แต่เมื่อผู้แปลดูจากบริบทแล้ว ยังไม่ใช่ความหมายที่เป็นเมนูอาหาร เพราะบริบทบ่งบอกว่าเป็นอุปกรณ์ที่อยู่ในห้องครัว และมีชื่ออุปกรณ์ครัวชนิดต่าง ๆ รวมอยู่ด้วยในประโยค ผู้แปลจึงค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมและพบว่า Pot-au-feu ในสมัยก่อนหมายถึงหม้อต้มแบบทั่ว ๆ ไปนั่นเอง ตามที่นิตยสาร *Historia* กล่าวไว้ในบทความ “Le Pot-au-feu : du contenant au contenu” ว่า Le pot-au-feu évoque à la fois le contenant et l'action, c'est-à-dire le pot et le fait de le mettre au feu pour cuire des aliments. (Rambourg, 2016, para. 2)

ส่วนคำว่า “économique” ตามความหมายของพจนานุกรมออนไลน์ ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสเลอโรแบร์ (Le Robert) หมายถึง สิ่งที่ลดค่าใช้จ่าย (Qui réduit la dépense.) จากบริบทผู้เขียนใช้คำนี้เพื่อบอกว่าหม้อแบบนี้ไม่เปลืองไฟสำหรับใช้ต้มอาหาร ไม่เหมือนหม้อในสมัยก่อนหม้อต้มในสมัยก่อนการปฏิวัติฝรั่งเศส 1789 เรียก “marmite” เป็นหม้อที่ทำจากเหล็กหล่อหรือทองแดงที่หนา หนัก และมีขนาดใหญ่ เมื่อนำไปต้มเหนือไฟจะต้องใช้เวลานานจนกว่าอาหารจะสุก

ผู้เขียนต้องการแสดงให้เห็นว่าอุปกรณ์ครัวของเขานั้นทันสมัย สืบไปได้จากอาการสงสัยใคร่รู้ของลูกพี่ลูกน้องและเปรียบกับอุปกรณ์ครัวในบ้านของพวกเขาเองว่าไม่ทันสมัย

ดังนั้น ผู้แปลจึงเข้าใจความหมายของคำว่า Pot-au-feu économique คือ หม้อตุ๋นประหยัดเชื้อเพลิง

ภาพที่ 1.9

หม้อตุ๋นสมัยต้นศตวรรษที่ 19



หมายเหตุ. Marmite Musée du Fer. จาก *Wikimedia commons*, โดย A. Durupt, 2013, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marmite_Mus%C3%A9_du_Fer.jpg)

1.4.4 Vaporisateur

คำว่า Vaporisateur หมายถึง อุปกรณ์ที่ทำให้ของเหลวพุ่งออกมาจากช่องเล็ก ๆ เป็นละอองฟุ้งในอากาศ ผู้แปลเข้าใจว่าเป็นขวดสเปรย์ฉีดน้ำหอมในปัจจุบันที่เราใช้กันอยู่โดยทั่วไป แต่ในบริบทนี้บอกว่าเป็นอุปกรณ์ครัว

ผู้แปลจำเป็นต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมและพบว่าผู้เขียนเป็นผู้คิดค้นอุปกรณ์ชิ้นนี้ขึ้นเพื่อทำให้อาหารมีรสชาติและมีกลิ่นหอมมากขึ้น โดยการใส่น้ำมันที่จะปรุงอาหารไว้ในขวดและบีบ “ลูกยาง” เพื่อฉีดพ่นน้ำมันออกมาเป็นละอองปกคลุมทั่วจาน ตามที่เว็บไซต์หนังสือพิมพ์ฝรั่งเศส *Les Echos* กล่าวไว้ในบทความ “La théorie de l'évolution” ว่า C'est à Brillat-Savarin que l'on doit l'invention du vaporisateur. Le gastronome en eut l'idée pour parfumer ses mets d'huiles odorantes. Dès le XIXe, la parfumerie l'adopte. Muni d'une poire, il offre une diffusion généreuse. (Courbatère de Gaudric, 2017, para. 1) ดังนั้น ผู้แปลจึงเข้าใจความหมายของคำว่า Vaporisateur คือ กระบอกฉีด

ภาพที่ 1.10

กระบอกฉีดสมัยศตวรรษที่ 19



หมายเหตุ. ด้านซ้าย Essex Improved A atomizer. จาก *Wikimedia commons*, โดย Anonymous, 1895, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Essex_Improved_A_atomizer.svg?uselang=en-gb)

ด้านขวา Vintage Atomizer Perfume Bottle. จาก *Wikimedia commons*, โดย A. Androit, 2012, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vintage_Atomizer_Perfume_Bottle.JPG?uselang=en-gb)

1.4.5 Coquille à rôtir

คำว่า coquille แปลว่า เปลือกหอย ส่วนคำว่า rôtir แปลว่า ย่าง ปิ้ง เมื่อดูจากบริบทพบว่าน่าจะเป็นอุปกรณ์ทำครัว ผู้แปลก็พอจะเข้าใจความหมายได้ว่าหมายถึงอุปกรณ์ปิ้งย่าง แต่ก็ยังนึกภาพไม่ออกว่าเปลือกหอยสามารถนำมาทำเป็นเตापิ้งย่างได้อย่างไร ผู้แปลจึงค้นหารูปภาพจากอินเทอร์เน็ต เมื่อผู้แปลเห็นภาพจึงทำให้เข้าใจความหมายได้ชัดเจนมากขึ้น ดังนั้น coquille à rôtir จึงหมายถึงเตापิ้งย่างรูปเปลือกหอยนั่นเอง

ภาพที่ 1.11

เตาปิ้งย่างรูปเปลือกหอยสมัยศตวรรษที่ 18



หมายเหตุ. Coquille à rôtir. จาก *Wikimedia commons*, โดย inconnu, 1869, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Coquille_%C3%A0_r%C3%B4tir.jpg)

1.4.6 Tournebrotche à pendule

คำว่า Tournebrotche ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส เลอโรแบร์ (Le Robert) คือ กลไกที่ใช้ในการหมุนแกนเสียบอาหาร (Mécanisme servant à faire tourner une broche) ส่วนคำว่า pendule หมายถึง น้ำหนักถ่วงที่ติดอยู่ปลายเชือกที่แกว่งไปมา

ผู้แปลเข้าใจความหมายว่าเป็นอุปกรณ์ครัวชนิดหนึ่งที่ใช้กลไกการหมุนแกนเสียบอาหารด้วยลูกตุ้ม แต่ก็ยังนึกไม่ออกว่าเป็นอุปกรณ์ที่เอาไว้ใช้ทำอาหารชนิดใด เมื่อผู้แปลค้นหารูปภาพจากอินเทอร์เน็ตจึงเข้าใจความหมายของคำว่า Tournebrotche à pendule คือ เครื่องหมุนแกนเสียบย่างเนื้อโดยระบบลูกตุ้มถ่วงน้ำหนัก ลูกตุ้มที่ติดอยู่ปลายเชือกจะดันเฟืองให้ไปหมุนแกนที่เสียบเนื้อเพื่อย่างไฟได้อย่างทั่วถึง คำนี้จึงหมายถึง เครื่องหมุนเหล็กเสียบเนื้ออย่างระบบถ่วงลูกตุ้ม

ภาพที่ 1.12

เครื่องหมุนเหล็กเลียนเนืออย่างระบบถ่วงลูกตุ้มสมัยศตวรรษที่ 19



หมายเหตุ. Beaumesnil tournebroche. จาก *Wikimedia commons*, โดย Stanzilla, 2020, (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beaumesnil_tournebroche.jpg)

1.5 การทำความเข้าใจคำศัพท์และวลีที่มาจากภาษาอื่น

ในหนังสือ *ปากะศิลป์ปภินกะ* มีคำศัพท์และวลีที่บริยา-ชาวาเร็งนำมาจากภาษาอื่น ส่วนมากเป็นคำศัพท์ที่คนฝรั่งเศสในสมัยนั้นรู้จักและเป็นที่ยอมรับใช้ ผู้แปลใช้พจนานุกรมออนไลน์ Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales หรือ CNRTL เพื่อค้นหาความหมาย และประวัติที่มาของคำ แต่สำหรับคำที่ไม่เป็นที่นิยมและผู้เขียนต้องการใช้เพราะชอบส่วนตัว เขาจะอธิบายความหมายคำศัพท์ที่มาจากภาษาอื่นไว้ในบทนำ (Préface)

บริยา-ชาวาเร็งยังศึกษางานของนักเขียนโรมัน สามารถอ่านภาษาละตินได้ จึงมีภาษาละตินปรากฏอยู่บ้างในต้นฉบับ แต่ในท้ายเล่มของหนังสือ ผู้เขียนได้แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสเอาไว้ในบท *การแปลข้อความอ้างอิงภาษาละติน (Traduction des citations latines)* วลีที่ผู้เขียนยกมาจากงานวรรณกรรม ผู้เขียนจะแปลไว้ให้ แต่วลีที่เป็นคำพูดของบุคคลสำคัญในสมัยโรมัน ผู้เขียนไม่ได้แปล

ไว้ให้ ดังนั้น ผู้แปลจึงต้องค้นหาความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์และดูบริบทประกอบ อีกทั้งผู้แปลต้องหาข้อมูลเสริมเกี่ยวกับบุคคลสำคัญ บทกวี และผู้ประพันธ์ เพื่อให้เข้าใจความหมายมากยิ่งขึ้น

1.5.1 Lustig

คำนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 9 เรื่องเครื่องดื่ม บทย่อยที่ 52 คำว่า Lustig เป็นคำศัพท์ภาษาเยอรมัน เข้ามาในฝรั่งเศสระหว่างศตวรรษที่ 15-18 ทหารสวิสใช้คำนี้เรียกคนที่ให้ความบันเทิงด้วยมุขตลก มีบุคลิกสนุกสนาน พูดจาตลกขบขัน เป็นคนที่เอาไว้มือเปียงเบนและให้กำลังใจเพื่อนทหารที่คิดถึงบ้าน ในภาษาฝรั่งเศสสะกดเป็น *loustic* หมายถึง ร่าเริง ซี้เล่น สนุกสนาน (*gai, joueux, amusant*) ดังนั้น คำนี้จึงพอจะแปลเป็นภาษาไทยได้ว่า ต้วตลก

1.5.2 Volante

คำนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร บทย่อย “ภาพรวม” คำว่า Volante เป็นคำศัพท์ภาษาสเปน ผู้เขียนได้ให้ความหมายของคำนี้ไว้ในหนังสือว่า เขาใช้คำนี้เรียกคนที่ต้องการให้ไปทำภารกิจเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น ส่งข่าว หรือซื้อของ (*On aura une idée de mon audace, quand on saura que j'appelle volante (de l'espagnol) tout homme que j'envoie faire une commission, [...], Brillat-Savarin, 1982, p. 36*) เมื่อดูตามบริบทยุคสมัยนั้นที่ยังใช้รถม้าอยู่ ผู้แปลจึงพิจารณาถึงความหมายที่เหมาะสมกับยุคสมัยในภาษาไทย นั่นคือ ม้าเร็ว ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 หมายถึง คนขี่ม้าซึ่งกองทัพจัดไว้สำหรับสืบเหตุการณ์ข่าวคราวของข้าศึก แล้วต้องรีบมาแจ้งแก่เจ้าหน้าที่ผู้ใหญ่ในกองทัพของตน

1.5.3 Far niente

คำนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร บทย่อย “ภาพรวม” คำว่า Far niente เป็นคำศัพท์ภาษาอิตาลี มีการนำมาใช้ในภาษาฝรั่งเศส ตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 เห็นได้จากงานเขียนของมาตาม เดอ เซวีญ (M^{me} de Sévigné) ในเรื่อง *Lettres* คำว่า fare หมายถึง ทำ (*faire*) และ niente หมายถึง ว่างเปล่า (*néant*) ดังนั้น คำว่า Far niente *ฟาร์ นีเอนเต* จึงมีความหมายว่า ไม่ทำอะไร (*ne rien faire*)

1.5.4 Quorum pars magna fui

ข้อความภาษาลาตินนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 4 เรื่องความอยากอาหาร บทย่อยที่ 24 “เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย” เป็นข้อความจากบทกวีภาษาลาติน *อีเนียด (Aeneid)* ประพันธ์โดยเวอร์จิล (Virgil) กวีชาวโรมัน ในช่วง 29-19 ปีก่อนคริสตศักราช บริยา-ชาวาแรง์ให้ความหมายเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ในหนังสือของเขาว่า “Où je pris une grand part” (Brillat-Savarin, 1982, p. 389) มีความหมายว่า “ที่ซึ่งข้าพเจ้ามีส่วนร่วมเกือบตลอดทั้งเหตุการณ์”

อเนียด ถือเป็นหนึ่งในวรรณกรรมละตินชิ้นเอก เป็นมหากาพย์ที่มีรูปแบบการประพันธ์เช่นเดียวกับงานของโฮเมอร์ *อเนียด*เล่าเรื่องต่อจาก *อิลเลียด (Iliad)* โดยจับเอาเหตุการณ์หลังกรุงทรอยแตก มีตัวเอกชื่ออเนียส (Aeneas) เป็นแม่ทัพชาวทรอยที่หลบหนีออกมาและรวบรวมผู้คนจำนวนหนึ่งเพื่อหาดินแดนใหม่อาศัยอยู่ มีลักษณะเป็นวรรณกรรมแฝงการเมือง เพราะเวอร์จิลแต่งเพื่อสรรเสริญชัยชนะของออกัสตัส (Augustus) ผู้ราชาภิเษกตนเองขึ้นเป็นจักรพรรดิองค์แรกแห่งจักรวรรดิโรมัน

ปริยา-ชวาแรงใช้ข้อความละติน *Quorum pars magna fui* จากบทกวีนี้เพื่อต้องการที่จะบอกว่าเหตุการณ์ที่ต้องรอคอยการเสิร์ฟอาหารที่ไม่ตรงเวลานั้นตัวเขาเองเป็นคนที่มีส่วนร่วมเกือบตลอดเวลา เขาต้องการเน้นย้ำว่าได้มีส่วนร่วมกับการณ์นี้โดยสังเกตเห็นทุกอากัปกริยาของผู้คนในงานเลี้ยงจนกระทั่งจบงาน

1.5.5 *Nubes esculentas*

วลีภาษาละตินนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 14 ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร บทย่อยที่ 76 “ศตวรรษที่สิบแปดและสิบเก้า” ผู้เขียนไม่ได้แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ให้ในท้ายเล่มของหนังสือ ผู้แปลจึงค้นหาความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ภาษาละติน-ฝรั่งเศส จากเว็บไซต์ grand-dictionnaire-latin.com คำว่า “nubes” เป็นคำนาม ในภาษาฝรั่งเศสแปลว่า “nuage” (เมฆ) ส่วนคำว่า “esculentas” เป็นคำคุณศัพท์ มีความหมายสองความหมายในภาษาฝรั่งเศส ความหมายที่หนึ่ง “comestible, qui peut être mangé” (ที่กินได้ ที่สามารถกินได้) และความหมายที่สอง “savoureux, succulent” (ที่มีรสชาติ ที่อร่อย)

ผู้เขียนใช้ข้อความภาษาละตินเพราะต้องการให้แนวคิดที่เสนอไว้ให้ดูหนักแน่นขึ้น กล่าวหาว่าอาหารในศตวรรษที่ 18-19 ได้มีการคิดค้นและพัฒนาขึ้นมาเรื่อย ๆ ให้มีรสชาติเย้ายวนและเป็นอาหารที่เบาท้องกินได้เรื่อย ๆ เพื่อตอบสนองความสุขของมนุษย์ให้ได้มากที่สุด เขาจึงอ้างอิงถึงบุคคลประวัติศาสตร์ ชื่อเซเนกา (Sénèque) หรือ Lucius Annaeus Seneca (ประมาณ 4 ปีก่อน ค.ศ.–ค.ศ. 65) เป็นนักปรัชญาลัทธิสโตอิก นักการเมือง รัฐบุรุษ นักวิทยาศาสตร์ และนักประวัติศาสตร์ในสมัยโรมัน มีผลงานอันโดดเด่นและมีเสน่ห์มากจนถึงขนาดได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้นำของวงการวรรณคดีในยุคนั้น (จันทร์ฉาย ภัคอิศม, 2548, น. 478)

ผู้เขียนกล่าวว่า ถ้าหากเซเนกาผู้ทรงอิทธิพลอยู่ในยุคเดียวกันกับผู้เขียนก็คงจะให้นิยามเรื่องที่เสนอมานี้เป็นภาษาละตินว่า *Nubes esculentas* จึงหมายถึง “เมฆไอซารส” ตามความหมายของผู้เขียน

1.5.6 Nata mecum consule Manlio

ข้อความภาษาละตินนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 14 ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร บทย่อยที่ 76 “ศตวรรษที่สิบแปดและสิบเก้า” ผู้เขียนให้ความหมายและแหล่งที่มาเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ในหนังสือของเขาว่า “né avec moi sous le consul Manlius... (Horace, Od., III, 21, v. 1.)” (Brillat-Savarin, 1982, p. 390) มีความหมายว่า “เกิดเหมือนกับข้าภายใต้สมัยการปกครองของมีองลิอุส” ข้อความนี้เป็นส่วนหนึ่งของบทกวี *Odes* เล่มสามของฮอเรซ

ฮอเรซ หรือ Quintus Horatius Flaccus (65–8 ปีก่อนค.ศ.) เป็นกวีชาวโรมันผู้มีชื่อเสียงโด่งดังในการประพันธ์คังสกันท์หรือบทร้อยกรองรำพันความในใจ (*Odes*) ที่มีขนาดยาวถึงสี่เล่ม เล่มที่ 1-3 เป็นบทจริยศาสตร์แสดงให้เห็นว่าในชีวิตส่วนตัวของมนุษย์ควรประพฤติปฏิบัติเช่นไร เล่มที่ 4 บทกวีสดุดีจักรพรรดิอ็อกตัสตัส บทร้อยกรองเรื่องความรักและเหล้าองุ่น

ฮอเรซเชื่อว่ากวีมีหน้าที่เผยแพร่ศีลธรรมให้แก่ผู้อ่านแต่ในขณะเดียวกันก็ต้องรื่นเริงด้วย เขาใช้ชีวิตสำราญไปกับการดื่มเหล้าองุ่นและความรัก งานประพันธ์ของเขาสะท้อนให้เห็นถึงสังคมแห่งงานเลี้ยงสังสรรค์ ดื่มเหล้าเคล้านารี และถกแถลงแลกเปลี่ยนความคิดลึกซึ้ง บทประพันธ์ *Epodes* และ *Satires* เป็นเรื่องราวที่ย้อนไปสู่อดีตแห่งยุคสมัยสาธารณรัฐโรมัน

มีองลิอุส หรือ Lucius Manlius Torquatus (110–47 ปีก่อนค.ศ.) เป็นนักการเมืองชาวโรมันคนหนึ่งที่ได้รับเลือกจากวุฒิสภาให้เป็นกงสุลแห่งสาธารณรัฐโรมันซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปกครองสูงสุด มีวาระ 1 ปี ในสมัยของมีองลิอุสปกครอง ชาวโรมันมีอาชีพหลักคือเพาะปลูกองุ่นเพื่อผลิตเหล้าองุ่นและมะกอกเพื่อผลิตน้ำมัน

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าบรียา-ชวาแรงแหียบยืมข้อความภาษาละตินเพื่อให้ผู้อ่านโยงเข้าหาฮอเรซ เป็นบุคคลที่เขาต้องการไปร่วมวงรับประทานอาหารค่ำและสนทนาด้วยมากที่สุด เพราะฮอเรซเป็นผู้รู้จักเสพสุขและชอบดื่มเหล้าองุ่นจนถึงขนาดย่ำว่าเกิดในยุคสมัยของมีองลิอุสที่มีเหล้าองุ่นมากมาย

1.5.7 Diem peridi

วลีภาษาละตินนี้ปรากฏอยู่ในสะท้อนคิด 14 ความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร บทย่อย “ภาพรวม” ผู้เขียนไม่ได้แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสไว้ให้ในท้ายเล่มของหนังสือ ผู้แปลจึงใช้วิธีค้นหาความหมายจากเว็บไซต์ La France Pittoresque ได้ให้ความหมายเป็นภาษาฝรั่งเศสว่า “J’ai perdu ma journée” (La réduction, 2016, para. 1) ในภาษาไทยคือ “วันของข้าหายไปหนึ่งวัน”

จักรพรรดิติตุสชอบอุทานว่า “Diem peridi” เมื่อพระองค์รู้สึกที่วันเวลาผ่านไปโดยหาโอกาสทำความดีตอบแทนพระคุณไม่ได้ วลีภาษาละตินของจักรพรรดิติตุสโด่งดังมาก

และนักเขียนชาวฝรั่งเศสหลายคนนิยมนำมาใช้ในงานเขียนของพวกเขา เช่น วอลแตร์ (Voltaire) ราซีน (Racine) บัวโล (Boileau) และอื่น ๆ

จักรพรรดิติตุส หรือ Emperor Titus Caesar Vespasianus Augustus (ค.ศ. 39–81) ขึ้นครองราชย์เป็นจักรพรรดิแห่งโรมันเมื่อ ค.ศ. 79 พระองค์มาจากราชวงศ์ฟลาเวียน (Flavian) พระราชกรณียกิจที่สำคัญ ได้แก่ สร้างวัฒนธรรมให้ชาวกรีกและโรมันเป็นหนึ่งเดียวกัน ทำให้สังคมโรมันเป็นสากลมากขึ้น กรุงโรมสร้างประตูดุซซึนถวายเพื่อเป็นเกียรติสำหรับพระองค์ ที่ทำสงครามปราบชาวยิวได้สำเร็จ

วลี “Diem perdidit” นายแพทย์ผู้เป็นญาติของบรียา-ชาวาเร็งกล่าวขึ้นมา ระหว่างที่เขาอยู่ที่บ้านของผู้เขียน เพื่อบอกว่าเขาต้องกลับบ้านไปกินซูปก่อนอาหารมื้อกลางวันเพราะเป็นความเคยชินที่จำเป็นประจำทุกวัน ถ้าไม่ได้กินซูปก็เหมือนอะไรขาดหายไป เหมือนวันหนึ่งวันหายไป เช่นเดียวกับจักรพรรดิติตุสที่พระองค์รู้สึกว้าวุ่นใจว่าถ้าวันใดไม่ได้ทำความดีตอบแทนพระคุณ ก็เหมือนวันทั้งวันของพระองค์หายไปเช่นกัน

บทที่ 2

การถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับสู่บทแปล

หลังจากที่ผู้แปลทำความเข้าใจต้นฉบับแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือการถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับสู่บทแปล จากภาษาฝรั่งเศสมาเป็นภาษาไทย ในขั้นตอนนี้ ผู้แปลจะให้ความสำคัญกับความหมายที่ผู้เขียนต้องการสื่อสารกับผู้อ่าน และอัจฉริยลักษณ์ของภาษาไทย เพื่อให้ได้บทแปลที่เป็นธรรมชาติและตรงตามการรับรู้ของคนไทย โดยยังคงเนื้อหา ลีลาและผลกระทบทางอารมณ์ให้เท่าเทียมกับต้นฉบับอย่างถูกต้องและครบถ้วน สำหรับการถ่ายทอดบทแปลเรื่อง *ปากะศิลป์ปภินกะ* ผู้แปลได้รวบรวมปัญหาที่พบระหว่างการถ่ายทอดความหมายจากต้นฉบับสู่บทแปลไว้ดังต่อไปนี้

2.1 การถ่ายทอดชื่อเรื่อง “Physiologie du goût”

หลังจากการปฏิวัติฝรั่งเศส ค.ศ. 1789 อาหารรสเลิศก็ไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะในชนชั้นสูงอีกต่อไป พ่อครัวที่เคยทำงานให้กับขุนนางต่างออกมาเปิดร้านอาหารในปารีส ผู้เขียนจึงมีแนวคิดว่าจะต้องเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารการกินชั้นเลิศให้กับผู้คนที่ทั่วไป

หนังสือมีเนื้อหาสาระทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มีทั้งทฤษฎี แนวทาง ข้อปฏิบัติ หรือประวัติศาสตร์ รวมถึงเรื่องเล่าประสบการณ์ต่าง ๆ ด้วยเหตุที่ผู้เขียนอยู่ในฐานะนักกินอาหารรสเลิศ และมีโอกาสเข้าร่วมงานเลี้ยงของสโมสรที่เป็นแหล่งรวมเหล่านักเขียนและนักปราชญ์อยู่เนือง ๆ

ผู้เขียนตั้งชื่อเรื่อง *Physiologie du goût* ตามสมัยนิยม ใช้คำวิทยาศาสตร์เพื่อล้อเลียนความเป็นวิชาการและทฤษฎีต่าง ๆ ที่ผู้คนในสมัยนั้นให้ความสนใจและนำมาใช้กับหัวข้อเรื่องอาหาร เพื่อต้องการดึงดูดความสนใจ ผู้เขียนจึงตั้งชื่อเรื่องให้ดูจริงจังแต่มีเนื้อหาสาระสบาย ๆ

การถ่ายทอดชื่อเรื่อง *Physiologie du goût* หากดูความหมายตามตัว คำว่า *Physiologie* หมายถึง สรีรวิทยา สรีรศาสตร์ อันได้แก่ ศาสตร์ที่ศึกษาถึงกระบวนการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกาย และคำว่า *goût* หมายถึง รส รสชาติ รสนิยม

ผู้แปลมีตัวเลือกในการถ่ายทอดชื่อเรื่อง ได้แก่

สรีรศาสตร์แห่งรสชาติ (แปลตรงตัวตามชื่อหนังสือ ผู้อ่านอาจจะคิดว่าเป็นหนังสือแนววิทยาศาสตร์ และไม่สื่อความหมาย รสชาติไม่มี “สรีระ”)

ศิลปะการกินอาหารรสเลิศ (แปลตามเนื้อหาบางส่วนยังไม่ครอบคลุมเนื้อหาโดยรวม)

สารพัดอาหารฝรั่งเศส (แปลตามเนื้อหา ครอบคลุมเนื้อหาโดยรวมแต่ยังไม่ชัดเจนระดับคำไม่เท่ากับต้นฉบับ ผู้อ่านอาจจะคิดว่าเป็นตำราอาหารฝรั่งเศส)

ปากะศิลป์ปภิกษะ ประกอบด้วยคำสองคำ ได้แก่ ปากะศิลป์ (ดูความหมายในข้อ 2.3) และ ปภิกษะ ซึ่งหมายถึง เบ็ดเตล็ด, ระคนกัน, คละกัน (แปลตามเนื้อหา ครอบคลุมเนื้อหาทั้งหมด ชัดเจน และระดับคำทัดเทียมต้นฉบับ)

ดังนั้น ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอดชื่อเรื่องว่า *ปากะศิลป์ปภิกษะ* เป็นชื่อที่โดดเด่น สามารถดึงดูดความสนใจของผู้อ่านได้ ตรงตามจุดประสงค์ของผู้เขียน มีระดับคำที่ทัดเทียมต้นฉบับ ได้ทั้ง อรรถรสและสามารถเก็บเนื้อหาโดยรวมของหนังสือไว้ได้ นอกจากนี้ ผู้แปลยังคำนึงถึงบริบททาง วัฒนธรรมของภาษาปลายทาง จึงเลือกไม่ใช่ชื่อเรื่องแนววิทยาศาสตร์ เพื่อไม่ให้ผู้อ่านเกิดความสับสน ระหว่างชื่อเรื่องและเนื้อหาของหนังสือ

2.2 การถ่ายทอดชื่อเรียกแต่ละบท “Méditation”

เนื้อหาในหนังสือเรื่อง *ปากะศิลป์ปภิกษะ* แบ่งออกเป็น ส่วนแรก (Première Partie) ส่วนที่สอง (Deuxième Partie) และ เรื่องเบ็ดเตล็ด (Variétés) ผู้เขียนใช้คำว่า Méditation เป็นชื่อของแต่ละบทแล้วตามด้วยเลขโรมันบอกลำดับที่ทั้งส่วนแรกและส่วนที่สองของหนังสือ เนื่องจาก สมัยนั้นมีกระแสนิยมแนวคิดทางปรัชญาและวิทยาศาสตร์ จึงใช้คำนี้เพื่อนำเสนอแนวคิด วิธีการที่ได้มาจากความรู้ ประสบการณ์ การคิดทบทวน ตรวจสอบ ได้ถาม สืบถาม และตกลึก ถ่ายทอดออกมาเป็นเนื้อหาซึ่งในแต่ละบทมีใจความเป็นเอกเทศอย่างชัดเจน

คำว่า Méditation ตามความหมายในพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสเลอโรแบร์ (Le Robert) คือ ความคิดที่ได้มาจากการขบคิด ครุ่นคิดในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง (Réflexion qui approfondit un sujet, mûrit un projet) ผู้แปลมีตัวเลือกสำหรับการถ่ายทอดชื่อเรียกแต่ละบทตามความหมายจากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ดังนี้

สมาธิ หมายถึง ความตั้งมั่นแห่งจิต (แปลตรงตัว ยังไม่เหมาะที่จะนำมาใช้เรียกเป็นชื่อบท)

ไตร่ตรอง หมายถึง คิดทบทวน ตรិตรอง (แปลตามความหมายของคำ ยังไม่เหมาะที่จะนำมาใช้เรียกเป็นชื่อบท)

สะท้อนคิด ประกอบด้วยคำสองคำ ได้แก่ สะท้อน หมายถึง ย้อนกลับ และ คิด หมายถึง ทำให้ปรากฏเป็นรูปหรือประกอบให้เป็นเรื่องขึ้นในใจ (แปลตามความหมาย เหมาะที่จะนำมาใช้เรียกชื่อบท)

ผู้แปลแปลตัวเลขโรมันให้เป็นตัวเลขอารบิก และคำว่า *Méditation* เลือกลงแปลว่า **สะท้อนคิด** ซึ่งมีความหมายทัดเทียมกับต้นฉบับและตรงตามจุดประสงค์ของผู้เขียน มากที่สุด อีกทั้งผู้อ่านภาษาปลายทางยังสามารถเข้าใจความหมายได้ทันทีและเป็นที่ยอมรับในภาษาไทย เช่น ในวารสารวิจัยสุขภาพและการพยาบาล บทความเรื่อง *การพัฒนาการเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิด* (รัตติกร เหมือนนาตอน และคณะ, 2562, น. 13) และยูทูป (YouTube) ช่อง Nopadol's Story นำเสนอโดย ศาสตราจารย์ ดร. นภดล ร่มโพธิ์ อาจารย์ประจำคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ในรายการ *สะท้อนคิดวันอาทิตย์ที่...* เป็นต้น

2.3 การถ่ายทอดชื่อบท “De la Gastronomie”

คำว่า *Gastronomie* เป็นคำที่แสดงถึงเนื้อหาหลักของหนังสือเล่มนี้ แม้ว่าหนังสือเล่มนี้จะชื่อว่า *Physiologie du goût* ซึ่งอาจแปลเอาใจความได้ว่า “ศาสตร์แห่งรสชาติ” แต่เนื้อหาหลัก ๆ นั้นครอบคลุมประเด็นที่เกี่ยวกับอาหารแทบจะทุกแขนงหรืออาจกล่าวได้ว่าเกี่ยวข้องข้องกับ *Gastronomie* นั่นเอง คำนี้บริยา-ซาวาแรงค์ได้นำมาใช้เป็นชื่อบทสะท้อนคิด 3 ด้วย

คำว่า *Gastronomie* ตามความหมายของบริยา-ซาวาแรงค์ คือ

[...] la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. (Brillat-Savarin, 1982, p. 62)

หมายถึง ความรู้ที่มีหลักฐานมาสนับสนุนเกี่ยวกับทุกสิ่งที่มีสัมพันธ์กับมนุษย์ที่มนุษย์ใช้บำรุงร่างกาย วัตถุประสงค์ของปากะศิลป์ คือคอยดูแลรักษาเผ่าพันธุ์มนุษย์ให้คงอยู่โดยมีอาหารที่ดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ปากะศิลป์ กำหนดทิศทางให้แก่ผู้ที่ค้นคว้า เสาะหา หรือจัดเตรียมวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปให้เป็นอาหารได้โดยหลักการที่แน่นอนตายตัว

ในภาษาไทยมีผู้ถ่ายทอดความหมายของคำว่า *Gastronomie* ไว้แล้ว เช่น

วิทยาการทำอาหาร (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี¹)

การชอบกินแต่ของดี ๆ การปรุงแต่อาหารดี ๆ (พระรียมวิรัชชพากย์, 2537, น. 382)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (National Geographic ฉบับภาษาไทย²)

ผู้แปลยังพบว่าในหนังสือ *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (2557) ได้อธิบายว่า

แม่ครัวหัวป่าก์ คือ ปากะศิลปะคฤหะวิทยา เป็นสิ่งที่ชี้ความสว่างในทางเจริญของชาติ มนุษย์ มีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้นไป การหุงต้มนี้ก็เป็นการทำ และรู้วิธีผสมปรุงทำให้ดีขึ้นเป็นลำดับตามสมัย หน้าที่ประกอบกิจการหุงต้มเพื่อบำรุง สุขเกษมสำราญแห่งบ้านเรือนพิเศษยิ่งที่ยังมีชีวิตให้เป็นไปอย่างหนึ่ง วิธีทำกับข้าว ของกินนี้เป็นส่วนศิลปวิชาการอยู่ด้วย ควรจะอนุวัตให้มีสัดส่วน ใช้ชั่งน้ำหนักเป็น อัตราส่วน และเมื่อชำนาญแล้วก็คาดคะเนได้ดีเหมือนกัน สำคัญที่รสมือผู้ทำเป็นศิลปะ อันหนึ่ง (น. 27-30)

เมื่อดูความหมายของคำว่า ปากะศิลปะคฤหะวิทยา เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกับ Gastronomie มากที่สุด ดังนั้น ผู้แปลจึงตัดคำว่า คฤหะวิทยา ออกไปเพราะมีความหมายเกี่ยวข้องกับวิชาการบ้านการเรือน ผู้แปลพิจารณาว่าไม่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินที่ดีมากนัก จึงเลือกใช้คำว่า **ปากะศิลป์** เพราะเป็นคำที่สวยงามและมีคุณค่าเหมาะแก่การอนุรักษ์ไว้ มีความหมายอันลึกซึ้งและ ชับซ้อน เทียบเคียงได้กับคำในภาษาต้นฉบับ เหมาะกับการนำมาใช้เป็นชื่อบทและชื่อเรื่อง ได้อรรถรส มีความหมายทัดเทียมต้นฉบับ

¹ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, “วิทยาการทำอาหาร,” <https://th.wikipedia.org/wiki/วิทยาการทำอาหาร> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

² National Geographic ฉบับภาษาไทย, “Gastronomy : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร”, <https://ngthai.com/news-activity/20864/gastronomy/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

2.4 การถ่ายทอดคำศัพท์ประสาทสัมผัสและคำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

คำศัพท์ประสาทสัมผัสมีอยู่ในบทสะท้อนคิด 1 ประสาทสัมผัส (Méditation I Des Sens) ผู้เขียนใช้เป็นบทเกริ่นนำของหนังสือเล่มนี้ ปูทางให้ผู้อ่านเข้าใจว่าการที่จะรับรู้ได้ถึงอาหารรสเลิศนั้นต้องอาศัยประสาทสัมผัสด้วย ดังที่ผู้เขียนเสนอมว่ามนุษย์มีประสาทสัมผัสทั้งหมด 6 อย่าง ได้แก่ La vue, L'ouïe, L'odorat, Le goût, Le toucher และ Le gènesique, ou amour physique

ผู้แปลมีตัวเลือกเพื่อใช้สำหรับถ่ายทอดคำศัพท์ประสาทสัมผัสทั้งห้า โดยแบ่งตามคำที่ใช้เรียกทั่ว ๆ ไปอ้างอิงจากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี³ คำที่ใช้ทางวิทยาศาสตร์อ้างอิงจากหนังสือซูเปอร์เซนส์ (Super Senses)⁴ และคำที่ใช้ทางพระพุทธศาสนาอ้างอิงจากพจนานุกรมพุทธศาสน์ ฉบับประมวลศัพท์ ของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ (2561) นำตัวเลือกทั้งหมดมาเปรียบเทียบเป็นตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2.1

การเปรียบเทียบคำแปลของคำศัพท์ประสาทสัมผัสทั้งห้า

Des Sens	วิกิพีเดีย	หนังสือซูเปอร์เซนส์	พจนานุกรมพุทธศาสน์
La vue	การเห็น	การมองเห็น	จักขุสัมผัส
L'ouïe	การได้ยิน	การได้ยิน	โสตสัมผัส
L'odorat	การได้กลิ่น	การรับกลิ่น	ฆานสัมผัส
Le goût	การลิ้มรส	การรับรส	ชีวหาสัมผัส
Le toucher	สัมผัส	การสัมผัส	กายสัมผัส

³ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, “ประสาทสัมผัส” <https://th.wikipedia.org/wiki/ประสาทสัมผัส> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

⁴ Young E., ซูเปอร์เซนส์, แปลโดย สิริธร สิมะวัฒนา (ภาพพิมพ์, 2565), 8.

ในการถ่ายทอดประสาทสัมผัสนี้ ผู้แปลเลือกถ่ายทอดโดยใช้คำศัพท์ทางพระพุทธศาสนาเพื่อให้ได้อรรถรสทางด้านปรัชญาที่ผู้เขียนแฝงไว้ในหนังสือเล่มนี้ รวมทั้งผู้แปลได้ตรวจสอบความหมายจาก *พจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลศัพท์* แล้วว่าถูกต้องตรงตามความหมายของต้นฉบับ ดังนี้

จักขุสัมผัส หมายถึง อาการที่ตา รูป และจักขุวิญญาณประจวบกัน จักขุวิญญาณ หมายถึง ความรู้ที่เกิดขึ้นเพราะรูปกระทบตา รูปกระทบตาเกิดความรู้ขึ้น การเห็น (น. 64)

โสตสัมผัส หมายถึง อาการที่หู เสียง และโสตวิญญาณประจวบกันเกิดการได้ยิน โสตวิญญาณ หมายถึง ความรู้ที่เกิดขึ้นเพราะเสียงกระทบหู เสียงกระทบหูเกิดความรู้ขึ้น การได้ยิน (น. 511)

ฆานสัมผัส หมายถึง อาการที่จมูก กลิ่น และฆานวิญญาณประจวบกัน ฆานวิญญาณ หมายถึง ความรู้ที่เกิดขึ้นเพราะกลิ่นกระทบจมูก กลิ่นกระทบจมูกเกิดความรู้ขึ้น ความรู้กลิ่น (น. 59)

ชีวหาสัมผัส หมายถึง อาการที่ลิ้น รส และชีวหาวิญญาณประจวบกัน ชิวหาวิญญาณ หมายถึง ความรู้ที่เกิดขึ้นเพราะรสกระทบลิ้น รสกระทบลิ้นเกิดความรู้ขึ้น การรู้รส (น. 93)

กายสัมผัส หมายถึง สัมผัสทางกาย อาการที่กายโผฏฐัพพะและกายวิญญาณประจวบกัน (น. 21) กายวิญญาณ หมายถึง ความรู้ที่เกิดขึ้นเพราะโผฏฐัพพะกระทบกาย โผฏฐัพพะกระทบกายเกิดความรู้ขึ้น (น. 20) โผฏฐัพพะ หมายถึง อารมณ์ที่จะพึงถูกต้องด้วยกาย สิ่งที่ถูกต้องกาย เช่น เย็น ร้อน อ่อน แข็ง เป็นต้น (น. 278)

ส่วนประสาทสัมผัสสุดท้ายคือ **Le génésique, ou amour physique** คำว่า génésique ตามความหมายของพจนานุกรมออนไลน์ Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales คือ การมีเพศสัมพันธ์ ใช้เป็นคำนาม เป็นคำศัพท์สมัยก่อนไม่นิยมใช้แล้ว (Emploi subst., rare et vx. La sexualité) และคำว่า amour physique ตามความหมายของเว็บไซต์ La langue française คือ การกระทำทางเพศซึ่งตรงข้ามกับความรู้สึกรัก เป็นภาษาชั้นสูง (Soutenu) (Acte sexuel, par opposition au sentiment d'amour)

ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอดเป็นคำศัพท์ทางพระพุทธศาสนาเช่นเดียวกับประสาทสัมผัสทั้งห้า ผู้แปลมี 2 ตัวเลือก ระหว่างคำว่า กามฉันท์ และ กามคุณ เมื่อดูตามความหมายจาก *พจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลศัพท์* “กามฉันท์” หมายถึง ความพอใจรักใคร่ในอารมณ์ที่ขบใจมีรูป เป็นต้น ความพอใจในกามคุณทั้ง 5 คือ รูป เสียง กลิ่น รส โผฏฐัพพะ และ “กามคุณ” หมายถึง ส่วนที่น่าปรารถนาน่าใคร่มี 5 อย่าง คือ รูป เสียง กลิ่น รส และโผฏฐัพพะ (สัมผัสทางกายที่น่าใคร่ น่าพอใจ) (สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์, 2561, น. 18)

อนึ่ง หนังสือพจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลธรรม ของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ และพระไตรปิฎกฉบับสำหรับประชาชน ของสุชีพ ปุญญานุภาพ ต่างก็ให้นิยามของคำว่า “กามฉันท” ไว้ตรงกัน กล่าวคือ กามฉันท หมายถึง “ความพึงพอใจในกาม ความต้องการกามคุณ” (สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์, 2559, น. 167) และ “ความพอใจในกาม” (สุชีพ ปุญญานุภาพ, 2560, น. 614)

จะเห็นได้ว่า กามฉันท มีความหมายที่หนักแน่นไปในการหลงรูปทางเพศตรงกับความหมายของบริยา-ชวาแรงมากกว่าและเข้ากับบริบทในบทแปล ดังนั้น ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอด *Le génésique, ou amour physique* ด้วยคำว่า กามฉันท หรือ ความรักอันเกิดจากการสัมผัส

ต้นฉบับ

La vue, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'ouïe, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyants ou sonores ;

L'odorat, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le goût, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent ;

Le toucher, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin *le génésique, ou amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce. (Brillat-Savarin, 1982, p. 39)

บทแปล

จักขุสัมผัส ใช้กวาดมองพื้นที่และบ่งบอกเราถึงสภาวะและสีสันทของสรรพสิ่งที่ล้อมรอบเราอยู่โดยอาศัยแสงสว่าง

โสตสัมผัส ใช้รับการสั่นสะเทือนที่เกิดจากสิ่งให้กำเนิดเสียงหรือส่งเสียงโดยมีอากาศเป็นสื่อกลาง

ฆานสัมผัส ใช้ดมกลิ่นของสิ่งที่มีกลิ่นอยู่แล้วโดยธรรมชาติ

ชีวหาสัมผัส ใช้รับรู้สิ่งที่มีรสชาติหรือสิ่งที่กินได้

กายสัมผัส สัมผัสสิ่งที่เป็นเนื้อหนังและพื้นผิวของสิ่งต่าง ๆ

สุดท้าย *กามฉันท* หรือ *ความรักอันเกิดจากการสัมผัส* ดึงดูดเพศฝ่ายตรงข้ามเข้าหากันโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายเผ่าพันธุ์ (น. 5)

คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับประสาทสัมผัสที่พบมากที่สุดในบทแปลเรื่อง *ปากะศิลป์ปภิมกะ* คือ คำศัพท์เกี่ยวกับการกิน มีทั้งคำที่เป็นกริยา นาม และสำนวน สำหรับภาษาไทยคำกริยา “กิน” สามารถถ่ายทอดได้หลากหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับสถานการณ์ที่แตกต่างกันไป ได้แก่ เสวย รับประทาน จัดการ หม่ำ แทะ งาม สวาปาม ชัด ฟาด ฟัด เปิบ ยัด แดก เป็นต้น คำว่า “กิน” เป็นคำกลาง ๆ ใช้ได้ทั่วไป และ “รับประทาน” เป็นคำสุภาพของคำว่ากิน แต่คำว่า “รับประทาน” ไม่สามารถใช้แทนความหมายโดยนัยอื่น ๆ ของคำว่ากินได้ เช่น กินปูนร้อนท้อง

สำหรับการแปลคำนี้ สิ่งแรกที่ผู้แปลคำนึงถึง คือ ความหมายของคำโดยดูจากบริบทของต้นฉบับ จากนั้นนำมาถ่ายทอดเป็นภาษาไทย ในขั้นตอนนี้ผู้แปลคำนึงถึงความหมายและอรรถรสที่ทัดเทียมต้นฉบับ ความเหมาะสมของคำที่ถ่ายทอดกับบริบทในบทแปล และความนิยมใช้ของคนไทย

ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอด *V. manger* เป็น “กิน” ในบทแปลทั้งหมด ยกเว้นในบริบทที่แสดงถึงความสวยงาม หรรษา ดุติ มีพิธีรีตอง ผู้แปลจะใช้คำว่า “รับประทาน” ร่วมไปจนถึงคำนามที่เกี่ยวข้อง อาทิ *la salle à manger* เป็น “ห้องรับประทานอาหาร” *le couvert* เป็น “อุปกรณ์รับประทานอาหาร” *le convivat* เป็น “การร่วมวงรับประทานอาหาร” เพื่อให้เข้ากับบริบทและตามความนิยมใช้ของคนไทย

ตัวอย่างที่ 1

ต้นฉบับ

Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de **manger**. (Brillat-Savarin, 1982, p. 67)

บทแปล

กลไกเฝ้าระวังนี้คือความอยากอาหาร เราใช้คำนี้หมายถึงความรู้สึกแรกเริ่มเมื่อเกิดความต้องการกินอาหาร (น. 24)

ตัวอย่างที่ 2

ต้นฉบับ

On orna de fleurs les vases et les coupes ; on en couronna les convives ; on **mangea** sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature. (Brillat-Savarin, 1982, p. 172)

บทแปล

เราตกแต่งแจกันและแก้วทรงสูงด้วยดอกไม้ เราสวมมงกุฎดอกไม้ให้แก่ผู้รับเชิญ เรานั่ง **รับประทานอาหาร**กลางแจ้ง ในสวน ในดงไม้ ท่ามกลางความมหัศจรรย์แห่งธรรมชาติที่น่าอัศจรรย์ (น. 41)

ส่วนสำนวนที่เกี่ยวข้องกับมืออาหาร ได้แก่ à ces repas, à déjeuner, à dîner, à table, และ de la table ผู้แปลเลือกใช้คำว่า “รับประทานอาหาร” เพื่อความสละสลวยและความเหมาะสมกับบริบทในบทแปล

ตัวอย่างที่ 3

ต้นฉบับ

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur fatigué vint s'asseoir à **ces repas** primitifs, et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. (Brillat-Savarin, 1982, p. 170)

บทแปล

ต่อมา เมื่อมนุษย์แผ่ขยายออกไป นักเดินทางผู้เหนื่อยล้าก็มานั่งร่วม**รับประทานอาหาร**ตามแบบมนุษย์ยุคแรกเริ่ม และเล่าสิ่งที่เกิดขึ้นในดินแดนห่างไกล (น. 38)

2.5 การถ่ายทอดชื่อเฉพาะ

ในหนังสือความเรียงเรื่อง *ปากะศิลป์ปภินกะ* มีการเอ่ยถึงชื่อเฉพาะอยู่ค่อนข้างมาก ได้แก่ ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์ ชื่อสถานที่ ชื่อเทพและบุคคลในตำนาน เมื่อต้องถ่ายทอดเป็นภาษาไทย ผู้แปลจำเป็นต้องถ่ายทอดให้ตรงกับคำเดิมของต้นฉบับให้มากที่สุดและเป็นที่ยอมรับของผู้อ่านชาวไทยด้วย การถ่ายทอดตามเสียงภาษาฝรั่งเศสเป็นการคงไว้ซึ่งอรรถรสและกลิ่นอายของต้นฉบับ ดังนั้น ผู้แปลจึงใช้หลักเกณฑ์การทับศัพท์ตามหนังสือ *หลักเกณฑ์การทับศัพท์ภาษาฝรั่งเศส ฉบับราชบัณฑิตยสถาน* พ.ศ. 2555

2.5.1 ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์และชื่อสถานที่

ผู้แปลแบ่งการถ่ายทอดชื่อเฉพาะสำหรับบุคคลในประวัติศาสตร์และชื่อสถานที่ออกเป็นสี่แบบ ได้แก่ ทับศัพท์ตามเสียงภาษาฝรั่งเศส ถอดความหมายและทับศัพท์ตามเสียงภาษาฝรั่งเศส อธิบายความเพิ่มและทับศัพท์ตามเสียงภาษาฝรั่งเศส และสุดท้ายตามความนิยมใช้ของคนไทย ดังต่อไปนี้

2.5.1.1 ทับศัพท์ตามเสียงภาษาฝรั่งเศส ได้แก่

ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์

Augustin	โอกุสแต็ง
Buffon	บูฟง
Chinard	ชีนาร์
D'Aigrefeuille	แด็กเกรอเฟย
La Fare	ลาฟาร์
Manlius	มีองลิอุส

ชื่อสถานที่

Palais-Royal	ปาแล-ร็วยาล
Parma	ปาร์มา

2.5.1.2 ถอดความหมายคำที่อยู่ข้างหน้าชื่อเฉพาะและทับศัพท์ชื่อเฉพาะตาม

เสียงภาษาฝรั่งเศส ได้แก่

ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์

Le Prince de Soubise	เจ้าชายแห่งเมืองซูบีส
Le prince de Talleyrand	เจ้าชายตาแลร็อง
Général Masséna	นายพลมาเซนา
Général Bisson	นายพลบิชง
Général P. Sibuet ⁵	นายพล พร็อสแปร์ ซีบูเอ
Colonel Guigard	ผู้พันกีการ์
M ^{me} Récamier	มาตามเรคามีเย

⁵ กรณีนี้ ผู้เขียนใช้ตัวอักษรย่อชื่อ Prosper เป็น P. แต่ผู้เขียนมีการเอ่ยชื่อเต็มในต้นฉบับด้วย ดังนั้นผู้แปลจึงถอดตัวย่อเป็นชื่อเต็มเอาไว้ด้วย

ชื่อสถานที่

Faubourg Saint-Germain ย่านแซ็ง-แฌร์แม็ง

2.5.1.3 อธิบายความเพิ่มและทับศัพท์ตามเสียงภาษาฝรั่งเศส ได้แก่ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์François I^{er} พระเจ้าฟร็องซัวที่ 1

Henri IV พระเจ้าอ็องรีที่ 4

ชื่อสถานที่

Belley เมืองเบอเล

Bugey จังหวัดบูแฌ

Bregnier หมู่บ้านเบรญนีเย

Bober แม่น้ำโบแบร์

Chaussée d'Antin ถนนโซเซ ด็องแต็ง

Médoc เมืองเมด็อก

Orléans เมืองออร์เลอ็อง

Pontoise เมืองปงตวซ

Tuileries พระราชวังตุยเลอรี

2.5.1.4 ตามความนิยมใช้ของคนไทย โดยผู้แปลได้ค้นจากหนังสือและเอกสาร

ต่าง ๆ ที่มีใช้กันอย่างแพร่หลาย ได้แก่

ชื่อบุคคลในประวัติศาสตร์Hérodote เฮโรโดตัส⁶Horace ฮอเรซ⁷Louis XV พระเจ้าหลุยส์ที่ 15⁸Sénèque เซเนกา⁹

⁶ ยี. ซี. แมคเคอเลย์, *ตำนานของเฮโรโดตัส*, แปลโดย ชำนาญ อินทุโคธาน, (สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2515), 1.

⁷ Magazine, “ฮอเรซ,” [https:// th.kuzminykh.org/1680-horace.html](https://th.kuzminykh.org/1680-horace.html) (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

⁸ ศฤงคาร พันธุ์พงศ์, *ประวัติศาสตร์ยุโรป 2 HI 352*, พิมพ์ครั้งที่ 2 (มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2540), 1.

⁹ เซเนกา, *ว่าด้วยความโมโห*, แปลโดย กิตติศักดิ์ โถวสมบัติ, ยิปซีกรุ๊ป, 2565, 1.

ชื่อสถานที่	Saint Pierre	นักบุญเปโตร ¹⁰
	Titus	จักรพรรดิติตุส ¹¹
	Jaffa	เมืองท่าจาฟฟา ¹²

2.5.2 ชื่อเทพและบุคคลในตำนาน

ผู้แปลแบ่งการถ่ายทอดชื่อเฉพาะสำหรับชื่อเทพและบุคคลในตำนานออกเป็นสามแบบ ได้แก่ ทับศัพท์ตามเสียงภาษาละติน อธิบายความตามเอกลักษณ์ของตัวละคร และตามความนิยมใช้ของคนไทย โดยอ้างอิงจากหนังสือตำนานเทพและวีรบุรุษกรีก-โรมัน ดังต่อไปนี้

2.5.2.1 การทับศัพท์ตามเสียงภาษาละติน โดยผู้แปลขอร้องให้ผู้มีความรู้ด้านภาษาละตินออกเสียงให้ฟังและนำมาถอดเสียงเป็นภาษาไทย ได้แก่

Gasterea	กาสเตรอา
----------	----------

2.5.2.2 การอธิบายความตามคุณสมบัติของตัวละครในตำนาน ได้แก่

Les Arianes	บรรดาหญิงที่สามีจากไป
-------------	-----------------------

2.5.2.3 การนิยมใช้ของคนไทยดังปรากฏในหนังสือที่แพร่หลายอยู่แล้ว ได้แก่

(1) ตามหนังสือ *ปกรณัมปรัมปรา* ของแฮมิลตัน (2562) ฉบับแปลโดย นพมาศ แวหงส์ มีดังนี้

Bacchus	แบคคัส
Comus	โคมัส ¹³
Diane	ไดอานา
Jupiter	จูปีเตอร์

¹⁰ นิกายในศาสนาคริสต์แห่งอาร์เมเนีย, “ประวัติอัครสาวกซิมอน หรือเปโตร (St. Peter) ของศาสนาคริสต์,” <https://www.armenian-patriarchate.org/ประวัติอัครสาวก-ซิมอน/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

¹¹ พยานพระยะโฮวา, “พยานยืนยันความถูกต้องของคำพยากรณ์,” <https://www.jw.org/th/หนังสือและสื่อต่างๆ/วารสาร/หอสังเกตการณ์ฉบับที่2เดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน2018/ประตูดูชี้แห่งตึสดูคำพยากรณ์ถูกต้อง/> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

¹² Expedia, “จาฟฟาพอร์ต,” <https://www.expedia.co.th/Jaffa-Port-Tel-Aviv-Promenade.d6160921.Place-To-Visit> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

¹³ กรณีชื่อโคมัส ผู้เขียนกล่าวไว้ในต้นฉบับ แต่ในหนังสือ *ปกรณัมปรัมปรา* ไม่มีชื่อนี้อยู่ ผู้แปลจึงใช้วิธีถอดเสียงเทียบตามหนังสือเล่มนี้

Laocoon	ลาโอโคออน
Minerve	มิเนอร์วา
Phéacien	ชาวเฟอาชิอัน
Triptolème	ทริปโทเลมัส

(2) ตามหนังสือ *โอดิสซีย์* ของโฮเมอร์ (2552)

Phémios	เฟมิอุส
---------	---------

(3) ตามหนังสือ *ตำนานอียิปต์โบราณ* ของชลิตดา (2548)

Osiris	โอสิริส
--------	---------

(4) ตามพระคัมภีร์ เรื่องราวในพันธสัญญาเดิม

Ève	เอวา ¹⁴
-----	--------------------

Noé	โนอาห์ ¹⁵
-----	----------------------

2.6 การถ่ายทอดการสร้างสรรค์ (la préciosité)

การสร้างสรรค์ คือ การปรุงแต่งสำนวนโวหารหรืออากัปกริยาในสังคมให้ละเอียดละไมหรือให้ดีเสียจนเกินพอดีจนกลายเป็นการตัดจจริต (ราชบัณฑิตยสถาน, 2539, น. 169)

เมื่อประมาณ ค.ศ. 1654 เกิดคำว่า “la préciosité” ขึ้นในประเทศฝรั่งเศส หมายถึงพฤติกรรมโดยทั่วไปของสตรีชั้นสูงที่เข้าร่วมกิจกรรมของสโมสรวรรณคดี เป็นพฤติกรรมที่เกิดจากการพยายามปรุงแต่งกิริยามารยาท ตลอดจนการใช้ภาษาอย่างเลยเถิดเกินความพอดีจนเป็นที่น่าขบขัน “เช่น เรียกเทียนไข (la chandelle) ว่า le supplément du soleil (ส่วนเพิ่มเติมของดวงอาทิตย์)” (จินตนา ดำรงค์เลิศ, 2556, น. 29-30)

อีกทั้งในสโมสรวรรณคดีสมัยนั้น ผู้ที่มาชุมนุมนิยมแสดงภาพลักษณ์ของผู้ดีนักปราชญ์อย่าง queเรียกว่า “honnête homme” อันพบได้ในสังคมที่มีอารยธรรมและระเบียบวินัยสูง

¹⁴ ศาสนจักรของพระเยซูคริสต์แห่งวิสุทธิชนยุคสุดท้าย, “อาดัมกับเอวา ปฐมกาล 2-3, โมเสส 3-5; อับราฮัม 5,” <https://www.churchofjesuschrist.org/study/manual/old-testament-stories-2022/adam-and-eve?lang=tha> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

¹⁵ ศาสนจักรของพระเยซูคริสต์แห่งวิสุทธิชนยุคสุดท้าย, “โนอาห์กับครอบครัว ปฐมกาล 6-8, โมเสส 8.” <https://www.churchofjesuschrist.org/study/manual/old-testament-stories-2022/noah-and-his-family?lang=tha> (สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566).

honnête homme เป็นผู้มีคุณสมบัติในอุดมคติ คือ มีการศึกษาดี สุขุม สุภาพ กล้าหาญ ซื่อสัตย์ มีกิริยามารยาทเป็นที่น่าคบหาในสังคม มีศิลปะในการสนทนาและการเดินรำ มีความสง่างามและไหวพริบฉลาดเฉลียว รู้จักแสดงออกอย่างเป็นธรรมชาติ มีความอ่อนน้อมถ่อมตนไม่โอ้อวด อยู่ในความพอดีเหมาะสมทุกด้านและเป็นผู้รักเสรีภาพอย่างมั่นคง (จินตนา ดำรงค์เลิศ, 2556, น. 32)

จะเห็นได้ว่าในเรื่อง *ปากระศิลป์ปักษิมกะ* ผู้เขียนได้รับอิทธิพลจากสโมสรวรรณคดีและจากงานของนักเขียนในยุคก่อนหน้าศตวรรษที่ 18 จึงทำให้ในงานเขียนของเขามีทั้งสำนวนและแนวคิดที่ยังคงกลิ่นอายของยุคสมัยก่อนติดมาด้วย เช่น การเขียนรูปประโยคแบบปฏิเสธซ้อนปฏิเสธ (Double négation) เป็นต้น

สำหรับการถ่ายทอดรูปแบบประโยคดังกล่าวในบทแปลนี้มีความละเอียดอ่อนมาก ผู้แปลใช้เจตนาของนักเขียนเป็นเกณฑ์ จากนั้นเลือกใช้คำภาษาไทยที่เหมาะสมเพื่อให้ผู้อ่านภาษาปลายทางเข้าใจและไม่เกิดความสับสน ได้อารมณ์ที่ติดเทียมกับการอ่านต้นฉบับ โดยแบ่งออกได้สองวิธี ดังนี้

วิธีที่ 1 ผู้เขียนมีเจตนาให้ประโยคมีความละเอียดอ่อน ผู้แปลจึงถ่ายทอดเป็นประโยคบอกเล่าแต่ซ่อนความเป็นปฏิเสธอยู่ และใช้คำที่บ่งบอกในเชิงลบอยู่ในประโยคด้วย เช่น อย่างน้อย แต่อย่างไรเสีย ยัง...ไม่น้อยไปกว่า เป็นต้น

ตัวอย่างที่ 1

ต้นฉบับ

[...] et celui à qui on **ne servait pas moins que** le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids. (Brillat-Savarin, 1982, p. 70)

บทแปล

[...] คนที่ได้รับเสิร์ฟอย่างน้อยเนื้อหลังวัวกระทิงอายุห้าปีทั้งแผ่นจะต้องได้ดื่มในถ้วยที่เขาแทบจะยกไม่ขึ้นเลยทีเดียว (น. 28)

ตัวอย่างที่ 2

ต้นฉบับ

« Je ne fais que sortir de table, je n'en gage **pas moins que** je mangerais ce gros dindon à moi tout seul. [...] (Brillat-Savarin, 1982, p. 71)

บทแปล

“ข้าเพิ่งจะกินอาหารเย็นเสร็จ **แต่อย่างไรเสีย** ข้าขอท้าพนันว่าจะกินไก่วงตัวโตนี้ให้หมดเพียงคนเดียว” [...] (น. 30)

ตัวอย่างที่ 3

ต้นฉบับ

Elle **ne** s'occupe **pas avec moins d'**intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. (Brillat-Savarin, 1982, p. 69)

บทแปล

ปากะศิลป์ยังสนใจเรื่องเครื่องดื่มที่เราดื่มตามแต่สภาพอากาศ สถานที่ และภูมิอากาศ **ไม่น้อยไปกว่าสิ่งอื่น** (น. 19)

วิธีที่ 2 ผู้เขียนใช้ประโยคปฏิเสธซ้อนปฏิเสธ ผู้แปลก็ถ่ายทอดเป็นประโยคปฏิเสธซ้อนปฏิเสธเช่นเดิม เพื่อรักษาอรรถรส โดยไม่แปลงเป็นประโยคบอกเล่า

ตัวอย่างที่ 1

ต้นฉบับ

[...] il est **impossible** que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait **pas** ses académiciens, ses cours, ses professeurs, et ses propositions de prix. (Brillat-Savarin, 1982, p. 66)

บทแปล

[...] เป็นไป**ไม่ได้**เลยที่อีกไม่กี่ปีข้างหน้า ปากะศิลป์นี้**จะไม่มี**ปราชญ์ หลักสูตรครูบาอาจารย์ และการเสนอรางวัลเกิดขึ้นมา (น. 23)

ตัวอย่างที่ 2

ต้นฉบับ

[...] il n'en est **aucun** si féroce qu'il fût qui **ne** se fit un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel. (Brillat-Savarin, 1982, p. 170)

บทแปล

[...] **ไม่มี**ชนชาติใดจะโหดเหี้ยมเสียจน**ไม่**เห็นหน้าที่ที่จะต้องรักษาชีวิตของคนที่เขายินยอมแบ่งปันให้กินขนมปังและเกลือร่วมกันได้ (น. 38)

2.7 การถ่ายทอดคำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม

ความเรียงเรื่อง *ปากะศิลป์ปภิมกะ* มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารการกินที่ดี จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่ต้องมีคำศัพท์อาหารและเครื่องดื่มปรากฏอยู่ด้วย ทั้งที่เป็นชื่อเฉพาะและคำศัพท์ทั่วไปที่ใช้เรียกอาหารหรือเครื่องดื่ม ผู้แปลประสบปัญหาไม่น้อยในการถ่ายทอดคำศัพท์เหล่านี้ เพราะอาหารและเครื่องดื่มมาคู่กับวัฒนธรรม บริบททางสังคม สภาพภูมิอากาศ และสภาพภูมิประเทศซึ่งแต่ละประเทศมีความแตกต่างกันอยู่มาก ทั้งนี้ ผู้แปลต้องคำนึงทั้งความหมายและความเข้าใจของผู้อ่านภาษาปลายทางเป็นหลัก อีกทั้งยังต้องรักษาอรรถรสให้ได้หรือใกล้เคียงตามต้นฉบับให้มากที่สุดด้วย

2.7.1 Espagnole และ Blond

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 3 เรื่องปากะศิลป์ ในบทย่อยที่ 20 “ประโยชน์ของความรู้ด้านปากะศิลป์” หากแปลตรงตัวจะหมายถึง คนสเปน ชาวสเปน แต่เมื่อดูตามบริบทแล้วก็พบว่าผู้เขียนหมายถึงอาหาร เพราะมีชาหมูเป็นส่วนประกอบ

เมื่อหาข้อมูลเพิ่มเติม ผู้แปลพบว่าคำว่า *espagnole* ซึ่งหมายถึงแม่ซอสประเภทหนึ่งสำหรับทำอาหารฝรั่งเศส มีส่วนผสมพื้นฐานคือ *le roux brun* เป็นตัวทำให้ซอสมีความหนืดวิธีทำคือผัดแป้งกับเนยจนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อยแล้วจึงเติมน้ำสต็อกลงไป มีผู้ถ่ายทอดซอส *espagnole* เป็นภาษาไทยแตกต่างกันไป เช่น ซอสเอสปีญนอล ซอสเอสปานอล เอสพานอล ซอสเอสปันญูล ซอสสีน้ำตาล เป็นต้น ผู้แปลเลือกใช้วิธีถ่ายทอดด้วยการเพิ่มคำว่า “ซอส” เพื่อให้ผู้อ่านภาษาปลายทางเข้าใจและทับศัพท์เสียงอ่านชื่อซอสเป็นภาษาฝรั่งเศส ตาม *หลักเกณฑ์การทับศัพท์ภาษาฝรั่งเศส* ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2555 เพื่อคงอรรถรสตามต้นฉบับเป็น **ซอสเอสปานญอล**

ส่วนคำว่า blond มาจากชื่อเต็มว่า Le roux blond เป็นการผัดแป้งกับเนยจนเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทองแล้วเติมน้ำสต็อกหรือครีมผสมลงไป เป็นส่วนผสมพื้นฐานที่เพิ่มความหนืดให้กับแม่ซอสสำหรับทำอาหารฝรั่งเศส เช่น ซอสเบชาเมล (Béchamel) และซอสมอร์เน (Mornay) ผู้แปลทดลองถ่ายทอดโดยใช้คำขยายอธิบายหน้าที่ของซอส ได้แก่ ซอสพื้นฐานบลิ่ง ซอสบลอนด์ ซอสหนืดบลิ่ง แต่เมื่อนำมาวางในบทแปลแล้วพบว่าไม่เหมาะสมกับบริบท ผู้แปลจึงใช้วิธีการถ่ายทอดเช่นเดียวกับคำข้างต้น เป็น **ซอสบลิ่ง**

ต้นฉบับ

[...] je crois que tu extravagues ; cinquante jambons ! veux-tu donc régaler tout mon régiment ? — Non, mon prince ; il n'en paraîtra qu'un sur la table ; mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, mes... (Brillat-Savarin, 1982, p. 65)

บทแปล

[...] “เราว่าเจ้าเตรียมมากเกินไปนะ ข้าหมุดั่งห้าสิบขา เจ้าจะเลี้ยงทหารทั้งกองเลยรี”

“หากมิได้ขอรับฝ่าบาท จะมีเพียงข้าหมูเดียวที่อยู่บนโต๊ะ และส่วนเกินนี้มันจำเป็นไม่น้อยสำหรับกระหม่อมในการทำซอสแอสปาญอล ซอสบลิ่ง เครื่องเคียง ของ...” (น. 21)

2.7.2 Gigot de mouton à la royale

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 4 เรื่องความอยากอาหาร ในบทย่อยที่ 25 “ความเจริญอาหารอย่างยิ่ง” คำว่า Gigot de mouton แปลว่า ขาแกะ และคำว่า à la royale แปลตรงตัวว่า ราชวงศ์ เมื่อดูตามบริบทแล้วผู้แปลพบว่า Gigot de mouton à la royale เป็นชื่อเมนูอาหารชนิดหนึ่งที่มีขาแกะเป็นส่วนประกอบหลัก ไม่สามารถแปลว่า ขาแกะราชวงศ์ ได้เพราะไม่สื่อความหมายและอาจเกิดการเข้าใจผิดได้ ผู้แปลจึงค้นหาสูตรของอาหารประเภทนี้ เพื่อเลือกใช้คำแปลอื่นจากวิธีการทำหรือส่วนผสม และสื่อความหมายให้ผู้อ่านเข้าใจตรงตามต้นฉบับ

ผู้แปลพบสูตรการทำ Gigot de mouton à la royale จากเว็บไซต์ marmiton ดั้งชันตอนต่อไปนี้ นำขาแกะวางบนจาน ทาด้วยน้ำมัน โรยเกลือ พริกไทย ใบไทม์ (thym) ใบกระวาน (laurier) เติมน้ำมันและน้ำลงในจานเล็กน้อย นำเข้าเตาอบจนขาแกะเป็นสีเหลืองทุกด้าน นำออกมาจากเตา พลิกด้านและราดด้วยเหล้าแชมเปญ 1 แก้ว และนำเข้าเตาอบต่อประมาณ 30-45 นาที

จะเห็นได้ว่า วิธีการทำอาหารจานนี้ใช้วิธีอบ มีส่วนผสมของใบกระวานและใบไทม์เพื่อแต่งกลิ่นและปรุงรส ผู้แปลมีตัวเลือกสามตัว “ขาแกะอบสมุนไพร” ซึ่งคนไทยอาจจะคิด

ว่าเป็นอาหารไทยมากกว่าอาหารฝรั่งเศส “ขาแกะทรงเครื่อง” หากดูผิวเผินคำนี้ น่าจะใช้ได้ แต่ตามสูตรนี้ไม่มีเครื่องปรุงที่มากเป็นพิเศษ และสุดท้าย “ขาแกะอบเครื่องเทศ” คำนี้เหมาะสมและสื่อความหมายมากที่สุดเพราะใบกระวานและใบไทม์ ถือได้ว่าเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่งที่ให้กลิ่นหอม

ต้นฉบับ

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un **gigot de mouton à la royale**, un assez beau chapon et une salade copieuse. (Brillat-Savarin, 1982, p. 70)

บทแปล

แม้ว่าจะยังไม่ถึงเที่ยงตรงดี ข้าพเจ้าก็เห็นเขานั่งอยู่ที่โต๊ะอาหารเรียบร้อย มีคนนำ ซूप และ เนื้อตุ๋น มาวางเสิร์ฟไว้ให้ ทั้งสองจานนี้เป็นอาหารบังคับก่อนจะเสิร์ฟ **ขาแกะอบเครื่องเทศ** หนึ่งขา ไก่ตอน ก่อนข้างสวยหนึ่งตัว และ สลัด ขามโตหนึ่งชาม (น. 28)

2.7.3 Rognons à la brochette

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ในบทย่อย “ภาพรวม” คำว่า rognon หมายถึง ไต ส่วนคำว่า brochette หมายถึง ไม้เสียบ เมื่อดูตามบริบทแล้ว ผู้แปลพบว่าเป็นชื่ออาหารชนิดหนึ่งที่มีไตเสียบไม้ น่าจะทำให้สับสนด้วยการปิ้งหรือย่าง ผู้แปลค้นหาความหมายจากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายสำหรับ “ปิ้ง” คือ ทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ มักใช้แก่ของแห้ง โดยปรกติใช้เวลาน้อยกว่าย่าง และ “ย่าง” คือ ทำให้สุกด้วยการวางไว้เหนือไฟ เพื่อให้สุกกระทันหันหรือให้แห้ง มักใช้แก่ของสด โดยปรกติใช้เวลานานกว่าปิ้ง ผู้แปลจำเป็นต้องค้นหาสูตรของอาหารชนิดนี้เพื่อให้รู้ว่าควรเลือกถ่ายทอดเป็นคำใดจึงจะเหมาะสมที่สุด และพบว่าอาหารจานนี้ใช้เวลาในการปรุงไม่นานนัก เพียงสิบนาที

สำหรับการถ่ายทอดคำศัพท์ที่เป็นอาหารประเภทเครื่องในสัตว์ คำว่า “ไต” ยังไม่เหมาะสม ต่างกับคำว่า หัวใจ ไส้ ตับ กระเพาะ ที่ยังเรียกเป็นของกินได้ ผู้แปลจึงเลือกใช้คำว่า “เซ่งจี” ซึ่งเป็นคำที่นิยมใช้สำหรับเรียกอาหารประกอบจากไตหมู ดังปรากฏอยู่ในอาหารชื่อ “โป๊ยเซียน” ที่พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายไว้ว่า “ชื่ออาหารอย่างหนึ่ง ใช้ปลาหมึกสด เนื้อไก่ กุ้ง และเครื่องในหมู่อีก 5 อย่าง คือ หัวใจ เซ่งจี ไส้ตัน ตับ และกระเพาะ ผัดรวมกับถั่วงอก ใบขึ้นฉ่าย ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาวและน้ำมันหอย” ดังนั้น ผู้แปลจึงถ่ายทอดเป็น **เซ่งจีปิ้ง** เพื่อให้ได้ความหมายตรงตามต้นฉบับและตรงกับคตินิยมใช้ในภาษาไทย

ต้นฉบับ

Après les huîtres, qui furent trouvées très fraîches, on servit **des rognons à la brochette**, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue. (Brillat-Savarin, 1982, p. 176)

บทแปล

หลังจากกินหอยนางรมสด ๆ ไปแล้ว เราก็เสิร์ฟเซ่งจี๊ปัง ฟัวกราส์เห็ดทรัฟเฟิล หนึ่งกล่อง และตบท้ายด้วยฟงดู (น. 46)

2.7.4 Sacré-chien

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 9 เรื่องเครื่องดื่ม ในบทย่อยที่ 52 คำว่า Sacré-chien ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ La Langue française คือ บรั่นดีที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงหรือเหล้าเถื่อน (Eau-de-vie fortement alcoolisée, tord-boyaux) เป็นคำสแลงของชาวปารีส ไม่ทราบที่มา นิยมใช้กันในช่วงศตวรรษที่ 18 และเลิกใช้เมื่อต้นศตวรรษที่ 20 ผู้แปลพิจารณาคำว่า เหล้าขาว ซึ่งมีความหมายเช่นเดียวกับ เหล้าโรง คือ เหล้าที่กลั่นจากโรงงานสุรา โดยทั่วไปมักมีความเข้มข้นของเอทิลแอลกอฮอล์ประมาณ 28 ดีกรีหรือ 40 ดีกรี ผู้แปลจึงเลือกใช้คำว่า **เหล้าขาว** เพราะมีระดับภาษาเท่ากับต้นฉบับ มีความหมายทัดเทียมต้นฉบับ และคนไทยสามารถเข้าใจความหมายได้ทันที

ต้นฉบับ

« Donnez-lui une goutte de **sacré-chien**, dit le *lustig* de la troupe ; je garantis que, s'il n'est pas encore bien loin dans l'autre monde, il reviendra pour y goûter. » (Brillat-Savarin, 1982, p. 137)

บทแปล

“เอา **เหล้าขาว** ให้เขาจิบบสักหยดซิ รับประกันได้เลยว่าถ้ายังไปไม่ถึงโลกหน้า เขาจะกลับมาจิบบมันอีกแน่นอน” *ตัวตลก* ประจำกองเอ๋ย (น. 33)

2.7.5 Alcool, Eau-de-vie และ Esprit de vin

คำเหล่านี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 9 เรื่องเครื่องดื่ม ในบทย่อยที่ 53 “เครื่องดื่มมีนเมา” คำว่า Alcool ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส เลอโรแบร์ (Le Robert) คือ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (les boissons alcoolisées) สำหรับ

การถ่ายทอดคำนี้ ผู้แปลพิจารณาคำว่า “แอลกอฮอล์” เป็นคำที่ทันสมัยเกินไปเมื่อเทียบกับยุคสมัยของต้นฉบับ และคนไทยอาจเข้าใจความหมายเป็นอย่างอื่นได้เพราะสามารถหมายถึง เครื่องดื่มมีนเมา ตัวทำละลาย หรือเชื้อเพลิงก็ได้ ผู้แปลจึงเลือกใช้คำว่า **สุรา** อันเป็นคำทางการที่ใช้เรียกน้ำเมาที่ได้จากการกลั่น

คำว่า Esprit de vin ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส ราชบัณฑิตยสภาแห่งฝรั่งเศส (Académie française) คือ เอทิลแอลกอฮอล์ที่ได้มาจากการกลั่นเหล้าองุ่น (alcool éthylique obtenu par distillation du vin) ผู้แปลจึงเลือกใช้คำว่า **บรันดี** หมายถึง ชื่อสุราชนิดหนึ่งกลั่นจากเหล้าองุ่น

คำว่า Eau-de-vie ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส เลอโรแบร์ (Le Robert) คือ น้ำแอลกอฮอล์ที่ได้มาจากการกลั่นน้ำผลไม้หมักหรือการกลั่นธัญพืชและพืชหัว (Liquide alcoolique provenant de la distillation du jus fermenté des fruits ou de la distillation de céréales, tubercules) สำหรับการถ่ายทอดคำนี้ผู้แปลนำคำว่า “เหล้า” หมายถึง น้ำเมาที่กลั่นหรือหมักแล้ว ที่มีความหมายทั่ว ๆ ไปเพิ่มคำว่า “กลั่น” เข้าไปให้มีลักษณะพิเศษตามเอกลักษณ์ของเหล้าชนิดนี้ ผู้แปลจึงถ่ายทอดเป็น **เหล้ากลั่น**

จะเห็นได้ว่า ทั้งสามคำนี้เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกันมีความแตกต่างเพียงเล็กน้อย ผู้แปลจึงต้องค้นหาความหมายของต้นฉบับและนำมาเทียบเคียงคำในภาษาไทยให้ได้ความหมายที่ตีเทียบกับต้นฉบับและตรงตามการรับรู้ของคนไทยให้ได้มากที่สุด

ต้นฉบับ

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles, avant de se douter qu'il fût possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force ; mais les Arabes nous ayant appris l'art de la distillation, qu'ils avaient inventée pour extraire le parfum des fleurs, et surtout de la rose tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir dans le vin la cause de l'exaltation de saveur qui donne au goût une excitation si particulière ; et de tâtonnements en tâtonnements, on découvrit **l'alcool, l'esprit de vin, l'eau-de-vie.** (Brillat-Savarin, 1982, p. 137-138)

บทแปล

เราดื่มและสรรเสริญเหล้าองุ่นมาเป็นเวลาหลายศตวรรษ ก่อนเกิดความคิดได้ว่าเป็นไปได้ที่จะสกัดเอาส่วนที่เป็นแอลกอฮอล์อันทำให้เหล้าองุ่นมีฤทธิ์ออกมา แต่หลังจากที่ชาวอาหรับสอนเราให้รู้จักศิลปะการกลั่นซึ่งพวกเขาค้นพบเพื่อสกัดน้ำหอมจากดอกไม้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งดอกกุหลาบ ที่ได้รับการเทิดทูนมากในงานเขียนของพวกเขา เราก็เริ่มคิดว่าน่าจะเป็นไปได้ที่จะพบที่มาของสิ่งซึ่งชูรสชาติในเหล้าองุ่นอันก่อให้เกิดอารมณ์ตื่นตัวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และจากการลองผิดลองถูก ครั้งแล้วครั้งเล่า เราก็ค้นพบสุรา **บรันดี** และ**เหล้ากลั่น** (น. 34)

2.7.6 Liqueur

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ในบทย่อย “ภาพรวม” คำว่า Liqueur ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศส เลอโรแบร์ (Le Robert) คือ สุราหรือเหล้ากลั่นที่แต่งให้มีรสหวานหรือเติมให้มีความหอม (Boisson sucrée et aromatisée, à base d'alcool ou d'eau-de-vie) สำหรับการแปลคำนี้ ถ้าหากดูตามความนิยมของคนไทยแล้วพบว่ามิใช่อยู่หลายคำ เช่น ลิเคียว ลิเคียวร์ เหล้าหวาน เป็นต้น

ผู้แปลพิจารณาความหมายและบริบท แล้วเลือกใช้คำว่า “เหล้าหวาน” ตามหนังสือพจนานุกรมครัวไทย (ไทย-ฝรั่งเศส) โดย ดร.วิโรจน์ โกศลฤทธิชัย (2560, น. 252) และเพิ่มคำว่า “หลังอาหาร” เพราะในยุคของบริยา-ชาวาแรง์ นิยมดื่มเมื่อจบมื้ออาหารควบคู่กับการกินของหวานปิดท้าย ดังนั้น ผู้แปลจึงถ่ายทอดเป็น **เหล้าหวานหลังอาหาร**

ต้นฉบับ

Que le café soit brûlant, et les **liqueurs** spécialement de choix de maître. (Brillat-Savarin, 1982, p. 175)

บทแปล

ให้มีกาแฟร้อนจัด และมีเหล้าหวานหลังอาหารที่เจ้าภาพคัดเลือกมาเป็นพิเศษ (น. 44)

2.7.7 Madère sec

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ในบทย่อย “ภาพรวม” คำว่า Madère มาจากภาษาโปรตุเกสว่า “Madeira” เป็นเหล้าองุ่นหวาน ที่มาจากเกาะมาเดยรา ประเทศโปรตุเกส ซึ่งมีชื่อเสียงเรื่องการบ่มและการผลิตเหล้าองุ่นด้วยวิธีเฉพาะให้มีความหวานตามธรรมชาติ

การถ่ายทอด Madère ผู้แปลเลือกเก็บเสียงภาษาต้นทางไว้ โดยถ่ายทอดคำนี้ด้วยการทับศัพท์เสียงภาษาโปรตุเกส เพื่อให้ได้กลิ่นอายของโปรตุเกส และผู้แปลเลือกใช้คำว่า “เหล้าองุ่น” เพราะเข้ากับยุคสมัยของต้นฉบับมากกว่าคำว่า “ไวน์” เพื่อใช้เป็นคำอธิบายเพิ่มเข้าไปหน้าคำ “มาเดยรา”

ส่วนคำว่า sec หมายถึงเหล้าองุ่นชนิดหวานน้อยหรือไม่หวานเลย สำหรับคนไทย นิยมใช้คำว่า dry ในภาษาอังกฤษและใช้การทับศัพท์เสียงภาษาอังกฤษเรียก เหล้าองุ่นชนิดไม่หวานนี้ว่า “ดราย” ดังนั้น ผู้แปลจึงเลือกใช้คำนี้ตามความนิยมของคนไทย และถ่ายทอดคำนี้ว่า **เหล้าองุ่นดรายมาเดยรา** เพื่อให้ผู้อ่านชาวไทยรับรู้และเข้าใจความหมายได้ทันที อีกทั้งยังได้อรรถรสตามต้นฉบับด้วย

ต้นฉบับ

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n’avais pas moi-même pensé ; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de **Madère sec**. (Brillat-Savarin, 1982, p. 178)

บทแปล

พวกเขาประหลาดใจอยู่สองเรื่องซึ่งตัวข้าพเจ้าเองก็ไม่ได้นึกถึงมาก่อนเลย จากการที่ข้าพเจ้าเสิร์ฟเนยแข็งพาร์เมซานกับซूप และตามด้วย**เหล้าองุ่นดรายมาเดยรา**หนึ่งแก้ว (น. 48)

2.7.8 Ponche

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ในบทย่อย “ภาพรวม” ในหนังสือ *Physiologie du goût* ตันฉบับภาษาฝรั่งเศสตีพิมพ์ ค.ศ. 1982 ที่ผู้แปลใช้ในการถ่ายทอดบทแปลนั้น ใช้สะกดเป็น ponche ส่วนในหนังสือที่ตีพิมพ์ ค.ศ. 1848 ใช้สะกดว่า punch จะเห็นได้ว่าตันฉบับทั้งสองตีพิมพ์ในปีที่แตกต่างกันนั้นใช้คำสะกดไม่เหมือนกันซึ่งเขียนตามความนิยมของยุคสมัย

คำว่า punch ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสราชบัณฑิตยสถานแห่งฝรั่งเศส (Académie française) คือ เครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบหลักเป็นเหล้ารัม (หรือบางครั้งใช้เหล้ากลั่นชนิดอื่น ๆ) น้ำมะนาว และ น้ำตาล (Boisson à base de rhum ou, parfois, d'une autre eau-de-vie, de jus de citron et de sucre.)

ภาพที่ 2.1

เครื่องดื่มพังก์



หมายเหตุ. Yummy punch made by moi, จาก *Wikimedia commons*, โดย J. Wilson, 2006, ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yummy_punch_made_by_moi_\(185709223\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yummy_punch_made_by_moi_(185709223).jpg))

ทั้งนี้ ผู้แปลเลือกถ่ายทอดเป็นคำว่า punch ในภาษาอังกฤษที่คนไทยคุ้นเคยรู้จักกัน punch เป็นเครื่องดื่มรสหวานอมเปรี้ยว มาจากคำว่า ปัญญาป ในภาษาฮินดี คือมีส่วนผสมห้าอย่าง ในช่วงศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มชนิดนี้ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงมาก ในภาษาไทยพบ

รูปแบบการสะกดคำว่า punch แตกต่างกันไป เช่น พันซ์ พันซ์ พันซ์ และพั้งซ์ ผู้แปลเลือกใช้การทับศัพท์เสียงภาษาอังกฤษเป็น **พั้งซ์** ตามหนังสือ *ค็อกเทลร่วมสมัย ม็อกเทล พั้งซ์ ฉบับครู*¹⁶ ซึ่งใกล้เคียงกับเสียงอ่านในภาษาอังกฤษที่สุด

ต้นฉบับ

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que quand on est une fois engagé dans cette voie on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bol de **ponche** ? (Brillat-Savarin, 1982, p. 179)

บทแปล

การได้ทดลองทำมายาวนานสอนข้าพเจ้าว่าความพึงพอใจอย่างหนึ่งจะนำไปสู่ความพึงพอใจอีกอย่างหนึ่ง เมื่อเราเข้าสู่เส้นทางนี้แล้ว ก็จะไม่สามารถขัดขืนได้ ด้วยเหตุนี้ ข้าพเจ้าจึงเอ่ยถามด้วยน้ำเสียงออกคำสั่งกลาย ๆ ว่าจะตบท้ายด้วย**พั้งซ์**สักถ้วยไหม (น. 48)

2.8 การถ่ายถอดหน่วยชั่งตวงวัด

ผู้แปลประสบปัญหาจากการถ่ายถอดชื่อหน่วยชั่งตวงวัดเพราะชื่อหน่วยชั่งตวงวัดที่ใช้ในสมัยก่อนไม่เหมือนกับชื่อที่นิยมใช้ในปัจจุบัน อีกทั้งค่าของหน่วยวัดก็ไม่เท่ากันอีกด้วย ผู้แปลจึงต้องใช้คณิตศาสตร์มาช่วยเพื่อที่จะได้ถ่ายถอดให้ตรงตามความหมายของต้นฉบับและตามความเข้าใจของคนไทย

2.8.1 Livre de liquide

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 4 เรื่องความอยากอาหาร ในบทย่อยที่ 25 “ความเจริญอาหารอย่างยิ่ง” คำว่า livre ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสเลอโรแบร์ (Le Robert) คือ ครึ่งกิโลกรัม หรือ 500 กรัม (Un demi-kilogramme, ou cinq cents grammes.) คำว่า กรัม หรือกิโลกรัม เป็นหน่วยวัดน้ำหนักซึ่งยังไม่ตรงตามต้นฉบับ เพราะในต้นฉบับระบุว่าเป็นหน่วยวัดของเหลว livre de liquide

¹⁶ เชษฐา และสุจินดา ใจใส, *ค็อกเทลร่วมสมัย ม็อกเทล พั้งซ์ ฉบับครู*, (ซีดีพรีนท์, 2554), 1

ผู้แปลพิจารณาคำว่า “ปอนด์” เป็นหน่วยมาตราชั่งของอังกฤษ และคำว่า “ลิตร” เป็นหน่วยมาตราวัดปริมาณในระบบเมตริก เมื่อผู้แปลดูบริบทของคำนี้ พบว่ากล่าวถึงปริมาณของเหล้าองุ่นที่นายพลบิชงดื่มไปจนถึง *seize livres de liquide* เมื่อพิจารณาตามบริบทสังคมไทย พบว่ามีพระราชบัญญัติมาตราชั่งตวงวัด พ.ศ. 2466 กำหนดให้ใช้ระบบเมตริกเป็นระบบมาตรฐานของไทย ผู้แปลจึงเลือกใช้หน่วยเรียกเป็น “ลิตร” ตามความนิยมของคนไทย ส่วนจำนวนปริมาณผู้แปลใช้วิธีแปลงค่าด้วยการเทียบบัญญัติไตรยางศ์ ดังนี้

1 livre	เท่ากับ	500 กรัม
16 livres	เท่ากับ	8,000 กรัม
8,000 กรัม	เท่ากับ	8 กิโลกรัม
1 กิโลกรัม	เท่ากับ	1 ลิตร
8 กิโลกรัม	เท่ากับ	8 ลิตร

ต้นฉบับ

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher ; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent ; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention ; et tout en humant ainsi **seize livres de liquide**, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon. (Brillat-Savarin, 1982, p. 71)

บทแปล

เช่นเดียวกับนายพลบิชง ผู้ดื่มเหล้าองุ่นแปดขวดทุกวันระหว่างรับประทานอาหารกลางวัน แต่ก็เหมือนไม่ได้แตะเลย แม้แต่หยดเดียว เขามีแก้วขนาดใหญ่กว่าของคนอื่นและดื่มหมดแก้วเร็วกว่า แต่ดูเหมือนเขาไม่รู้ตัวแม้เขาจะซดเหล้าองุ่นเข้าไปถึงแปดลิตร เขาก็ยังคงเล่นมุกตลกและออกคำสั่งต่าง ๆ ได้ราวกับว่าเขาดื่มเหล้าองุ่นไปเพียงหนึ่งเหยือกเล็กเท่านั้น (น. 29)

2.8.2 Toise

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 9 เรื่องเครื่องดื่ม ในบทย่อยที่ 52 คำว่า *toise* ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสเลอโรแบร์ (Le Robert) คือ หน่วยวัดความยาวสมัยก่อนเท่ากับประมาณ 6 ฟุต หรือ 1,949 เมตร (*anciennement. Mesure de longueur valant 6 pieds (1,949 m).*) ซึ่งพอจะเทียบเคียงกับ “วา” ในภาษาไทย

ตามบริบทกล่าวถึงความยาวของระยะทางว่า quelques centaines de toises หมายถึง 200-300 toises การถ่ายทอดมาตราวัดลักษณะนี้ ผู้แปลต้องเลือกว่าจะเก็บยุคสมัยตาม ต้นฉบับไว้หรือไม่ หรือคำนึงถึงการรับรู้ของคนไทยเป็นสำคัญ ถ้าบริบทต้นฉบับกล่าวถึงแค่ 2-3 วา ผู้แปลก็สามารถใช้คำในหน่วยวัดความยาวของไทยโบราณได้ แต่ผู้แปลต้องถ่ายทอดเป็น 200-300 วา ผู้อ่านบทแปลก็อาจจะไม่เข้าใจ เพราะการรับรู้ของคนไทยยุคนี้คุ้นเคยกับระบบเมตริกและเข้าใจระยะ ความยาวได้ในทันทีเมื่อบอกว่ามีระยะทาง “ประมาณ 400-600 เมตร” (ได้มาจาก 200×2 และ 300×2 เพราะ $1 \text{ toise} = 2 \text{ เมตร}$) ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอด toise เป็นหน่วยวัดความยาวในระบบ เมตริกตามบริบทของต้นฉบับที่เอ่ยถึงระยะทางที่มีจำนวนมาก เพื่อให้คนไทยเข้าใจได้ในทันที

เมื่อนำคำแปลที่ได้มาวางไว้ในบทแปล ผู้แปลพบว่าไม่เข้ากับบริบทของบทแปล จึงเปลี่ยนจากการถ่ายทอดเป็นตัวเลขมาใช้เป็นคำแทน เพราะตามบริบทนี้ต้องการกล่าวถึงระยะทาง คร่าว ๆ ให้รู้ว่าจุดที่ปักอยู่ไม่ไกลนัก ดังนั้น ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอดว่า **ไม่กี่ร้อยเมตร**

ต้นฉบับ

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siège de Jaffa, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marché, et qui étaient morts de chaleur. (Brillat-Savarin, 1982, p. 136)

บทแปล

เขาเป็นผู้บังคับบัญชากองกำลังที่เดินทางกลับมาจากการปิดล้อมเมืองท่าจาฟฟา อีก**ไม่กี่ร้อยเมตร**จะถึงจุดหยุดพักและจะได้พบแหล่งน้ำ พวกเขา ก็เริ่มพบศพทหารบางนายบนเส้นทาง ทหารเหล่านี้ออกเดินทางล่วงหน้ามาหนึ่งวันและเสียชีวิตจากอากาศร้อน (น. 33)

2.8.3 Thermomètre de Réaumur

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหาร ในบทย่อย “ภาพรวม” ผู้เขียนกล่าวถึงระดับอุณหภูมิในห้องรับประทานอาหารเป็นหน่วยของศาโรเมอร์ ซึ่งเริ่มนำมาใช้ใน ค.ศ. 1731 โดยนักวิทยาศาสตร์ชาวฝรั่งเศส ชื่อ René Antoine Ferchault de Réaumur กำหนดให้จุดเยือกแข็งของน้ำอยู่ที่ $0^{\circ}r$ และจุดเดือดของน้ำอยู่ที่ $80^{\circ}r$ ถึงแม้องศาโรเมอร์เป็นคำศัพท์ที่มีใช้ในภาษาไทยและมีอยู่ในพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 แต่คนไทยก็ไม่คุ้นเคยกับชื่อหน่วยวัดนี้

ผู้แปลนึกถึงหน่วยวัดอุณหภูมิที่คนไทยคุ้นเคยมากที่สุด นั่นคือ องศาเซลเซียส มีจุดเยือกแข็งของน้ำ 0 °c และจุดเดือดของน้ำอยู่ที่ 100 °c ตามบริบทในต้นฉบับกล่าวว่า *treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur* ดังนั้น การถ่ายทอดเป็น “องศาเซลเซียส” ทำให้คนไทยรับรู้และเข้าใจได้ง่าย ผู้แปลจึงต้องแปลงค่าด้วยการคำนวณเพื่อหาค่าที่เท่ากันก่อนเปลี่ยนชื่อหน่วยวัด ดังนี้

1 องศาโรเมอร์	เท่ากับ	1.25 องศาเซลเซียส	
13 องศาโรเมอร์	เท่ากับ	16.25 องศาเซลเซียส	(13 x 1.25)
16 องศาโรเมอร์	เท่ากับ	20 องศาเซลเซียส	(16 x 1.25)

ค่าที่แปลงได้คือ 16.25–20 องศาเซลเซียส แต่เมื่อผู้แปลนำมาวางไว้ในบริบทแปลทำให้ดูตัวเลขไม่กระชับ ดังนั้น ผู้แปลจึงตัดทศนิยมออกโดยการปัดเศษลงและถ่ายทอดเป็น **สิบหกถึงยี่สิบองศาเซลเซียส**

ต้นฉบับ

Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de **treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur** ; [...] (Brillat-Savarin, 1982, p. 174)

บทแปล

ให้ห้องรับประทานอาหารสว่างไสวดูหรูหรา อุปกรณ์รับประทานอาหารสะอาดเอี่ยมอ่องและบรรยากาศรอบ ๆ ให้มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง**สิบหกถึงยี่สิบองศาเซลเซียส** [...] (น. 44)

2.8.4 Grosse

คำนี้ปรากฏอยู่ในบทสะท้อนคิด 14 เรื่องความสุขสำราญบนโต๊ะอาหารในบทย่อย “ภาพรวม” ผู้เขียนกล่าวถึงการกินหอยนางรมจำนวนมากไม่ต่ำกว่าหนึ่ง Grosse คำนี้ตามความหมายจากพจนานุกรมออนไลน์ฝรั่งเศส-ฝรั่งเศสเลอโรแบร์ (Le Robert) คือ สิบสองโหล (douze douzaines)

ผู้แปลมีตัวเลือก ดังนี้ 12 โหล 144 ตัว หรือ หนึ่งกรูส เมื่อผู้แปลตรวจสอบความหมายจากพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 มีความหมายคำว่า กรูส คือ มาตรฐานับจำนวนเท่ากับ 12 โหลหรือ 144 ดังนั้น ผู้แปลจึงเลือกถ่ายทอดเป็นคำว่า **กรูส** ซึ่งมีความหมายเท่ากับต้นฉบับ อีกทั้งยังได้อรรถรสของยุคสมัย ผู้อ่านคนไทยสามารถเข้าใจได้

ต้นฉบับ

Hélas ! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huîtres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers ; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers, qui n'en finissaient plus ; [...] (Brillat-Savarin, 1982, p. 176)

บทแปล

อนิจจา การกินหอยนางรมเป็นอาหารเช้านี้ ข้าพเจ้าไม่ค่อยได้เห็นหรือแทบจะไม่มีอยู่ให้เห็นแล้ว สมัยก่อนมีกินกันบ่อยสนุกสนาน กินที่เป็นพัน ๆ ตัว อาหารเช้าแบบนี้หายไปพร้อมกับสมภารผู้ที่ไม่เคยกินหอยนางรมต่ำกว่าหนึ่งกुरुส และอัศวินผู้กินหอยนางรมอย่างไม่มีวันหยุด [...] (น. 46)



บทสรุป

ในการแปลความเรียงเรื่อง ปากะศิลป์ปภินกะ ของ ฌ็อง อ็องแตลล์ บริยา-ชาวาแริง นั้น ผู้แปลได้แปลตามหลักทฤษฎีการแปลแบบยึดความหมาย (Théorie de la traduction) แห่งสถาบันชั้นสูงด้านการล่ามและการแปล (École Supérieure d'Interprètes et de Traducteurs) หรือ สถาบัน E.S.I.T แห่งกรุงปารีส เพื่อให้ผู้รับสารในภาษาปลายทางเข้าใจความหมายและได้รับผลกระทบเชิงอารมณ์เท่าเทียมกับต้นฉบับ

ในระดับการทำความเข้าใจ ผู้แปลได้หาความรู้เสริมเกี่ยวกับบุคคลในประวัติศาสตร์และลักษณะศิลปกรรมที่เด่นชัดตามยุคสมัยของบุคคลนั้น ๆ เรื่องราวและลักษณะเด่นของเทพและบุคคลในตำนาน ทำความเข้าใจคำศัพท์เครื่องครัวในศตวรรษที่ 18-19 รวมถึงคำศัพท์และวลีที่มาจากภาษาอื่น ด้วยการศึกษาหาความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นตำรา พจนานุกรม บทความ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือการสอบถามผู้รู้ ต่อจากนั้น ผู้แปลได้ทำความเข้าใจต้นฉบับรูปแบบการเขียนตัวบทประเภทต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการบรรยาย การพรรณนา หรือแม้แต่การอธิบาย เพื่อให้เข้าถึงเจตนารมณ์ของผู้เขียนได้อย่างถ่องแท้

ในระดับการถ่ายทอด ผู้แปลได้ถ่ายทอดความหมายและอรรถรสให้ตรงตามต้นฉบับ และสอดคล้องกับการรับรู้ของคนไทย ไม่ว่าจะเป็นการถ่ายทอดชื่อเรื่อง ชื่อบท คำศัพท์เกี่ยวกับประสาทสัมผัส คำศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม การสร้างสรรค์ในรูปแบบประโยคปฏิเสธซ้อนปฏิเสธ รวมถึงชื่อเฉพาะที่มีตั้งแต่ชื่อของบุคคลในประวัติศาสตร์ ชื่อสถานที่ ชื่อเทพ และชื่อบุคคลในตำนาน ผู้แปลได้อ้างอิงจากพจนานุกรม ตำรา เอกสารวิชาการ และสอบถามผู้เชี่ยวชาญ เพื่อที่จะได้ถ่ายทอดให้ตรงตามความนิยมใช้ในภาษาไทย

ผู้แปลหวังว่าวิทยานิพนธ์นี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจการแปลวรรณกรรมความเรียงของสมัยศตวรรษที่ 18-19 วัฒนธรรมการกินอาหารรสเลิศของคนฝรั่งเศส การใช้คำศัพท์สมัยก่อน รวมไปถึงสภาพความเป็นอยู่ของคนฝรั่งเศสในสังคมชั้นสูงหลังการปฏิวัติฝรั่งเศส ค.ศ. 1789 ด้วย

รายการอ้างอิง

หนังสือ

- ชนิษฐา กองทิพย์ จารุพินทุโสภณ. (2562). *เอกสารประกอบการสอนรายวิชา ฝป.641 เรื่อง ทฤษฎีและหลักวิธีการแปล* [เอกสารไม่ตีพิมพ์]. คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ขวัญแก้ว วัชโรทัย. (2542). *วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 5). อมรินทร์บุ๊กเซ็นเตอร์.
- จันทร์ฉาย ภัคอธิคม. (2548). *ประวัติศาสตร์อารยธรรมกรีกและโรมัน*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- จันทิมา อังคพณิชกิจ. (2557). *การวิเคราะห์ข้อความ*. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- จินตนา ดำรงค์เลิศ. (2556). *วรรณคดีฝรั่งเศสสมัยคริสต์ศตวรรษที่ 17* (พิมพ์ครั้งที่ 2). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ชนาทิพย์ เกสวัดมณะ. (2543). *ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมฝรั่งเศส (สมัยฟื้นฟูศิลปวิทยาการจนถึงสมัยปฏิวัติฝรั่งเศส)*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชลิตดา. (2548). *ตำนานอียิปต์โบราณ ฉบับสมบูรณ์*. พิมพ์คำ.
- เชษฐา และสุจินดา ใจใส. (2554). *ค็อกเทลร่วมสมัย ม็อกเทล พั้นซ์ ฉบับครู*. ชิตีพรินทร์.
- โซษิตา มณีใส. (2558). *การใช้ภาษาไทยเพื่อประสิทธิผล* (พิมพ์ครั้งที่ 3). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เซเนกา. (2565). *ว่าด้วยความโมโห* (กิตติศักดิ์ ไถวสมบัติ, ผู้แปล). ยิปซีกรุ๊ป. (ต้นฉบับพิมพ์ปี 2019)
- นพพร ประชากุล. (2552). *ยกอักษร ย้อนความคิด เล่ม 1 ว่าด้วยวรรณกรรม*. อ่าน.
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2557). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* (พิมพ์ครั้งที่ 9). ต้นฉบับ.
- พิบูล ไวจิตรกรรม. (2560). *ประวัติศาสตร์ศิลปะตะวันตก ฉบับนักศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 2). มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- ยี.ซี.แมคคอลีย์. (2515). *ตำนานของเฮโรโดตัส* (ชำนาญ อินทุโสภณ, ผู้แปล). สมาคมสังคมศาสตร์แห่งประเทศไทย.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2555). *หลักเกณฑ์การทับศัพท์ภาษาฝรั่งเศส ฉบับราชบัณฑิตยสถาน*. ราชบัณฑิตยสถาน.
- วิฟ ครูท, ซูวาน ดีซีย์, วิลเลียม ฮันเซน, เจฟฟรีย์ ไมลส์, แบร์รี บี. โพลเวลล์, และ โรเบิร์ต เอ. ซีกัล. (2560). *เทพปกรณัมใน 30 วินาที* (ชัยจักร ทวยทธานนท์, ผู้แปล). ยิปซี กรุ๊ป. (ต้นฉบับพิมพ์ปี 2012).
- ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์. (2562). *ประวัติศาสตร์ศิลปะตะวันตก (ฉบับสุดคุ้ม)*. วาดศิลป์.
- ศฤงคาร พันธุ์พงศ์. (2540). *ประวัติศาสตร์ยุโรป 2 HI 352*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

สุชีพ ปุญญานุภาพ. (2560). *พระไตรปิฎกฉบับสำหรับประชาชน* (พิมพ์ครั้งที่ 2). มูลนิธิมหามกุฏราชวิทยาลัย.

สุมาลี วีระวงศ์. (2540). *ลัทธิคัมภีร์*. ต้นอ้อแกรมมี.

แฮมิลตัน, เอดิธ. (2562). *ปกกรรมปริมาตร* (นพมาส แววงษ์, ผู้แปล). อมรินทร์.

โฮเมอร์. (2552). *โอดิสซีย์* (สุริยฉัตร ชัยมงคล, ผู้แปล). ทับหนังสือ.

Carquin, A. (2564). *ศิลปะโภชนาการฝรั่งเศส*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

Young, E. (2565). *ซูเปอร์เฮนส์* (สิริธร สิมะวัฒนา, ผู้แปล). ภาพพิมพ์ (ต้นฉบับพิมพ์ปี 2021)

พจนานุกรม

พระเจียมวิรัชชพากย์. (2537). *พจนานุกรมฝรั่งเศส-อังกฤษ-ไทย*. นครเขมบุคส์โตร.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2539). *พจนานุกรมศัพท์วรรณกรรม: ภาพพจน์ ไวยากรณ์ และกลการประพันธ์*. ราชบัณฑิตยสถาน.

วิโรจน์ โกศลฤทธิชัย. (2560). *พจนานุกรมครัวไทย (ไทย-ฝรั่งเศส)*. วัชรินทร์ พี.พี.

สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์. (2559). *พจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลธรรม* (พิมพ์ครั้งที่ 34). มูลนิธิการศึกษาเพื่อสันติภาพพระธรรมปิฎก (ป.อ. ปยุตโต).

สมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์. (2561). *พจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลศัพท์* (พิมพ์ครั้งที่ 32). (ม.ป.พ.)

บทความวารสาร

โชคชัย วนภู, (2550). การหมักและการกลั่นแอลกอฮอล์. *เกษตรสุนารี'50*, 101-110. http://sutir.sut.ac.th:8080/jspui/bitstream/123456789/2092/1/BIB1294_F.pdf

โดม ไกรปรกรณ์, (2555). การเมืองวัฒนธรรมในตำราอาหารสมัยแรกของสยาม. *วารสารประวัติศาสตร์*, 15-33. <https://ejournals.swu.ac.th/index.php/JOH/article/view/4502/4323>

ธารทิพย์ แก้วทิพย์, (2545). การแปลแบบล่าม : แนวคิดเชิงทฤษฎีและวิธีปฏิบัติ. *วารสารศิลปศาสตร์*, 2(1), 26-42. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/liberalarts/article/view/14916/13681>

นันทกา สุธรรมประเสริฐ และจิรยุทธ์ สิ้นธุพันธ์, (2563). บทบาทการสื่อสารของนักชิมในยุโรปช่วงศตวรรษที่ 19. *วารสารนิเทศศาสตร์*, 38(1), 1-11. <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/jcomm/article/view/204601/163715>

- ปรีดี พิศภูมิวิถี, (2554). การแปลเอกสารประวัติศาสตร์ภาษาฝรั่งเศส สมัยคริสต์ศตวรรษที่ 17 เกี่ยวกับสยาม: วิธีการและข้อสังเกตเบื้องต้น. *วารสารสมาคมครุภาษาฝรั่งเศสแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ*, 34(122), 26-39. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/bulletinatpf/article/view/141050/104562>
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้, (2560). การศึกษาคำแสดงโขนลักษณะในตำราอาหารไทย: ศึกษาจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 13(2), 138-165. https://so03.tci-thaijo.org/index.php/jla_ubu/article/view/242445/164410
- รัตติกร เหมือนนาดอน, ยุพาภรณ์ ตรีไพรวงศ์, เจียมใจ ศรีชัยรัตนกุล, และสันติ ยุทธยง, (2562). การพัฒนาการเรียนรู้ผ่านสะท้อนคิด. *วารสารวิจัยสุขภาพและการพยาบาล*, 35(2), 13-25. <https://he01.tci-thaijo.org/index.php/bcnbangkok/article/view/216124/150183>
- วิมลศิริ ณะสูติ และกิ่งกมล เรืองรองลักษณ์, (2542). พันธุ์น้ำผลไม้. *วารสารวิศวกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยรังสิต* 3(2), 15-20. [http://otop.dss.go.th/attachments/article/155/CF%2070%20\(B3\).pdf](http://otop.dss.go.th/attachments/article/155/CF%2070%20(B3).pdf)
- อรองค์ ชาคร, (2560). กลวิธีการแปลวรรณกรรม. *วารสารห้องสมุด*, 61(2), 93-109. https://so06.tci-thaijo.org/index.php/tla_bulletin/article/view/109393/86065

วิทยานิพนธ์

- จิรวรรณ ขวากักดี. (2564). บทแปลเรื่อง ขวนหนุ่มสาวคุยเรื่องไบเบิล (หน้า 91-136) ของฌ็อง-หลุยส์ ชเลเกิล พร้อมบทวิเคราะห์ [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์]. คลังทรัพยากรสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. http://digital.library.tu.ac.th/tu_dc/frontend/Info/item/dc:273594

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

- นภดล ร่มโพธิ์. (28 พฤษภาคม 2566). *สะท้อนคิดวันอาทิตย์ที่ 28 พฤษภาคม 2566*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=IFgghBQCdkE&ab_channel=Nopadol%27sStory
- นิกายในศาสนาคริสต์แห่งอาร์เมเนีย. (2019). *ประวัติอัครสาวกซิมอน หรือเปโตร (St. Peter) ของศาสนาคริสต์*. <https://www.armenian-patriarchate.org/ประวัติอัครสาวก-ซิมอน/>

- พยานพระยะโฮวา. (2018). *พยานยืนยันความถูกต้องของคำพยากรณ์*. <https://www.jw.org/th/หนังสือและสื่อต่างๆ/วารสาร/หอสังเกตการณ์ฉบับที่2เดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน2018/ประตูชัยแห่งตึสดคำพยากรณ์ถูกต้อง/>
- ราชบัณฑิตยสถาน. (ม.ป.ป.). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก <https://dictionary.orst.go.th/>
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). *ประสาทมัมผัส*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566 จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ประสาทมัมผัส>
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). *วิทยาการทำอาหาร*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/วิทยาการทำอาหาร>
- ศาสนจักรของพระเยซูคริสต์แห่งวิสุทธิชนยุคสุดท้าย. (ม.ป.ป.). *โนอาห์กับครอบครัว ปฐมกาล 6-8, โมเสส 8*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก <https://www.churchofjesuschrist.org/study/manual/old-testament-stories-2022/noah-and-his-family?lang=tha>
- ศาสนจักรของพระเยซูคริสต์แห่งวิสุทธิชนยุคสุดท้าย. (ม.ป.ป.). *อาดัมกับเอวา ปฐมกาล 2-3, โมเสส 3-5; อับราฮัม 5*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก <https://www.churchofjesuschrist.org/study/manual/old-testament-stories-2022/adam-and-eve?lang=tha>
- Expedia. (ม.ป.ป.). *จaffาพอร์ท*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก <https://www.expedia.co.th/Jaffa-Port-Tel-Aviv-Promenade.d6160921.Place-To-Visit>
- Magazine. (ม.ป.ป.). *ฮอเรนซ์*. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566, จาก [https:// th.kuzminykh.org/1680-horace.html](https://th.kuzminykh.org/1680-horace.html)
- National Geographic ฉบับภาษาไทย (2019, April 17). *Gastronomy : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. <https://ngthai.com/news-activity/20864/gastronomy/>

Book

- Brillat-Savarin, J.A. (1982). *Physiologie du goût*. Flammarion. (Original work published 1825).
- Brillat-Savarin, J.A. (2009). *The physiology of taste* (M.F.K Fisher, Trans.). Vintage Books. (Original work published 1949).

Dictionaries

Maire, P., Robinson, A. F., & Trouvelot, M. H. (2020). *Le petit Larousse illustré*. Pollina.

Online Dictionaries

Académie française. (n.d.) *Dictionnaire de l'académie française*. Retrieved March 31, 2023, from <https://www.dictionnaire-academie.fr>

CNRTL. (n.d.) *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales*. Retrieved March 31, 2023, from <https://www.cnrtl.fr>

La langue française. (n.d.) *amour physique*. Retrieved May 27, 2023, from <https://www.lalanguefrancaise.com/dictionnaire/definition/amour-physique>

La Langue française. (n.d.) *sacre-chien*. Retrieved May 29, 2023, from <https://www.lalanguefrancaise.com/dictionnaire/definition/sacre-chien>

Le Robert. (n.d.) *Le Robert Dico En Ligne*. Retrieved March 31, 2023, from <https://dictionnaire.lerobert.com>

Articles

D'Estienne d'Orves, N. (2022). La Fabrique du Chef d'œuvre : "Physiologie du goût" de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825). *Cairn.info pour Perrin*, 189-203. <http://doi.org/10.3917/perri.colle.2022.01.0189>

Jaques, J. (2016). A Philosophical Reading of Brillat-Savarin's "The Physiology of Taste". *European Society for Aesthetics*, 8(1), 288-304. https://www.academia.edu/37210980/_2016_A_Philosophical_Reading_of_Brillat_Savarins_The_Physiology_of_Taste_

Kaufman, F. (1996). The Lost Myth of Gasterea. *Aperture Archive*, (Spring), 16-17. <https://issues.aperture.org/article/1996/2/2/the-lost-myth-of-gasterea>

Rambourg, P. (2016). Le Pot-au-feu : du contenant au contenu. *Historia*, (Mensuel 830) <https://www.historia.fr/gastronomie/le-pot-au-feu-du-contenant-au-contenu>

Teulon, F. (1998). Gastronomy, Gourmandise and Political Economy in Brillat-Savarin's Physiology of Taste. *The European Studies Journal*, 15(1), 41-53. https://www.academia.edu/9200505/Gastronomy_Gourmandise_and_Political_Economy_in_Brillat_Savarins_Physiology_of_Taste

Electronic media

Courbatère de Gaudric, J. (2017). *La théorie de l'évolution*. Les Echos. <https://www.lesechos.fr/2017/03/la-theorie-de-levolution-1234842>

Davenport C., Malik S. (2017, January 19). *Mythbusting Ancient Rome – the true about the vomitorium*. The Conversation. <https://theconversation.com/mythbusting-ancient-rome-the-truth-about-the-vomitorium-71068>

Historiae-secrets. (n.d.). *La cafetière historique de Marcel Proust*. Retrieved May 25, 2023, from <https://www.historiae-secrets.com/en/maison-corcellet-au-gourmand/310-cafetiere-corcellet.html>

La réduction. (2016, April 19). *Diem perdidit*. La France Pittoresque. <https://www.france-pittoresque.com/spip.php?article13560>

La viande.fr. (n.d.). *Rognons de porc en brochettes*. Retrieved May 28, 2023, from <https://www.la-viande.fr/recettes/produits-tripiers/rognons-porc-brochettes>

Marmiton. (n.d.). *Gigot à la Royale*. Retrieved May 28, 2023, from https://www.marmiton.org/recettes/recette_gigot-a-la-royale_13893.aspx

Pictures

Androit, A. (2012). *Wikimedia commons*. Vintage Atomizer Perfume Bottle. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vintage_Atomizer_Perfume_Bottle.JPG?uselang=en-gb

- Anonymous. (1895). *Wikimedia commons*. Essex Improved A atomizer. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Essex_Improved_A_atomizer.svg?uselang=en-gb
- Balet, A. (2008). *Wikimedia commons*. Photograph of a Rococo Revival Parlor in the Metropolitan Museum of Art. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Photograph_of_a_Rococo_Revival_Parlor_in_the_Metropolitan.jpg
- Basset, A. (2008). *Wikimedia commons*. Juliette Récamier face A par Joseph Chinard. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_A_par_Joseph_Chinard.jpg
- Basset, A. (2008). *Wikimedia commons*. Juliette Récamier face B par Joseph Chinard. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_B_par_Joseph_Chinard.jpg
- Basset, A. (2008). *Wikimedia commons*. Juliette Récamier face C par Joseph Chinard. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_C_par_Joseph_Chinard.jpg
- Basset, A. (2008). *Wikimedia commons*. Juliette Récamier face D par Joseph Chinard. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Juliette_R%C3%A9camier_face_D_par_Joseph_Chinard.jpg
- David-Weill, D. (1947). *Wikimedia commons*. Portrait de Madame Récamier. https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Mme_Recamier_by_Augustin.jpg
- Durupt, A. (2013). *Wikimedia commons*. Marmite Musée du Fer. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marmite_Mus%C3%A9e_du_Fer.jpg
- Inconnu. (1869). *Wikimedia commons*. Cafetière à la Dubelloy. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cafeti%C3%A8re_%C3%A0_la_Dubelloy.jpg
- Inconnu. (1869). *Wikimedia commons*. Coquille à rôtir. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Coquille_%C3%A0_r%C3%B4tir.jpg
- Karwarth, A. (2012). *Wikimedia commons*. Réchaud 1. [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rechaud_1_\(aka\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rechaud_1_(aka).jpg)
- Karwarth, A. (2012). *Wikimedia commons*. Caquelon with réchaud 2 [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caquelon_with_rechaud_2_\(aka\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caquelon_with_rechaud_2_(aka).jpg)

- Livioandronico2013. (2015). *Wikimedia commons*. Face of Laocoon in Vatican. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Face_of_Laocoon_in_Vatican.JPG
- Nguyen, M. (2019). *Wikimedia commons*. Laocoön and his sons. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Laocoon_Pio-Clementino_Inv1059-1064-1067.jpg
- Stanzilla. (2020). *Wikimedia commons*. Beaumesnil tournebroche. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beaumesnil_tournebroche.jpg
- Wilson, J. (2006). *Wikimedia commons*. Yummy punch made by moi, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yummy_punch_made_by_moi_\(185709223\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Yummy_punch_made_by_moi_(185709223).jpg)



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	เกษราภรณ์ รัตนประทุม
วันเดือนปีเกิด	มกราคม พ.ศ. 2529
วุฒิการศึกษา	ปีการศึกษา พ.ศ. 2551: ศิลปศาสตรบัณฑิต เกียรตินิยมอันดับสอง (สาขาวิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร) มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี

