

การสำรวจดอกไม้กินได้: มิติทางผัสสะ วัฒนธรรม และพหุสายพันธุ์ของความกินได้

ปิยรัตน์ ปันลี¹

บทคัดย่อ

บทความนี้วางตำแหน่งอยู่ที่ “การหันกลับมาศึกษาพืช” (plant turn) โดยเสนอการทำความเข้าใจ “ดอกไม้กินได้” ในฐานะตัวแสดงเชิงผัสสะและพหุสายพันธุ์ ซึ่งสะท้อนปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สิ่งมีชีวิตอื่น และภูมิทัศน์เชิงนิเวศ บทความบูรณาการแนวคิดจากมานุษยวิทยาผัสสะ การศึกษาด้านอาหาร และชาติพันธุ์วรรณาพหุสายพันธุ์ เพื่อวิเคราะห์ความกินได้ (edibility) ผ่านกรณีศึกษาที่หลากหลายทั้งในด้านกลิ่น รส รูปลักษณ์ ประวัติศาสตร์วัฒนธรรม และการผลิตในระบบเกษตรกรรม การศึกษาพบว่าความกินได้นั้นมิใช่คุณสมบัติทางชีวภาพที่เป็นกลาง แต่เป็นภววิทยาที่ถูกประกอบสร้างผ่านการรับรู้ของมนุษย์ ความสัมพันธ์กับสิ่งมีชีวิตอื่น เช่น แมลง จุลินทรีย์ หรือระบบเกษตรกรรม และบริบทวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง พิธีกรรม ประเพณีอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่น ล้วนมีบทบาทในการจำแนกสิ่งที่ “กินได้” หรือ “ไม่ควรกิน” ในขณะเดียวกัน การแปรรูปดอกไม้กินได้ให้กลายเป็นสินค้าในตลาดโลกได้ทำลายความหมายดั้งเดิมเหล่านี้ บทความนี้เสนอว่า การเข้าใจดอกไม้กินได้จำเป็นต้องก้าวข้ามกรอบคิดที่มนุษย์เป็นศูนย์กลาง และหันมาพิจารณาระบบอาหารในฐานะเครือข่ายพหุสายพันธุ์ที่ซ้อนทับกันทางนิเวศ วัฒนธรรม และผัสสะ เพื่อขยายพรมแดนของการศึกษาด้านอาหารร่วมสมัย

คำสำคัญ: ดอกไม้กินได้ การรับรู้เชิงผัสสะ ชาติพันธุ์วรรณาพหุสายพันธุ์ ระบบอาหาร การหันกลับมาศึกษาพืช

¹ อาจารย์ประจำภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ <Email: piyarat.pan@ku.th>

Exploring Edible Flowers: Sensory, Cultural, and Multispecies Dimensions of Edibility

Piyarat Panlee²

ABSTRACT

This article situates itself within the plant turn and proposes an interdisciplinary framework that brings together sensory anthropology, food studies, and multispecies ethnography to examine edible flowers not merely as ingredients but as sensory-cultural agents embedded within ecological relationships. Drawing on diverse case studies, the article reconceptualises edibility as a contingent phenomenon shaped by cultural ontologies, landscape ecologies, and multisensory perception rather than as a fixed biological or nutritional quality. It argues that the edibility of flowers emerges through the interplay between human perception (smell, taste, appearance), cultural memory, and interspecies relations, including pollinators, microbes, and traditional agricultural systems. In certain contexts, a flower may be considered edible and desirable, while in others it may be taboo, sacred, or symbolically charged. Through rituals, local knowledge, and culinary practices, communities define the boundaries of what counts as food. As edible flowers increasingly circulate as commodities in global markets, this shift disrupts earlier meanings and invites renewed attention to how food systems are entangled with nonhuman lives. The article calls for moving beyond anthropocentric frameworks and instead examining food systems as dynamic multispecies assemblages. In doing so, it contributes to expanding the scope of contemporary food studies to include

² Lecturer, Department of Sociology and Anthropology, Faculty of Social Sciences, Kasetsart University <Email: piyarat.pan@ku.th>

ecological, cultural, and affective dimensions of eating in a more-than-human world.

Keywords: Edible Flowers, Multisensory Perception, Multispecies Ethnography, Food System, Plant Turn

บทนำ

ดอกไม้กินได้ (edible flowers) ไม่ได้เป็นเพียงวัตถุดิบสำหรับการบริโภคของมนุษย์ แต่ยังเป็นตัวแสดงเชิงผัสสะ วัฒนธรรม และระบบนิเวศที่สะท้อนถึงปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างมนุษย์ พืช และสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ บทความนี้เสนอกรอบแนวคิดที่เชื่อมโยงมานุษยวิทยาผัสสะ (sensory anthropology) การศึกษาด้านอาหาร (food studies) และชาติพันธุ์วรรณาพหุสายพันธุ์ (multispecies ethnography) เข้าด้วยกันเพื่อทำความเข้าใจ “ความกินได้” (edibility) โดยเสนอว่า ความกินได้นั้นไม่ได้เป็นเรื่องสากล แต่เป็นผลลัพธ์จากปฏิสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ รวมถึงประสบการณ์และสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่

ในบริบทปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ และวิกฤติระบบนิเวศ กำลังผลักดันให้มนุษย์ต้องทบทวนบทบาทของตัวเองใหม่ ว่ามิได้อยู่เหนือหรือแยกขาดจากธรรมชาติ แต่เป็นส่วนหนึ่งของระบบนิเวศที่เปราะบางและซับซ้อน (Haraway, 2008; Tsing, 2015) ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคยุคใหม่มีแนวโน้มที่จะเลือกอาหารที่คำนึงถึงจริยธรรม (ethical consumption) และความยั่งยืนระบบนิเวศ เช่น อาหารจากพืช (plant-based diets) และกินอย่างยั่งยืน (sustainable eating) (Panlee, 2024a, 2024b) ส่งผลให้ตลาดดอกไม้กินได้ทั่วโลกเติบโตอย่างต่อเนื่องจาก 49,000 ล้านบาทใน พ.ศ.2566 เป็น 101,500 ล้านบาทภายใน พ.ศ.2574 (Data Library Research, 2025)

อย่างไรก็ดี การศึกษาเกี่ยวกับดอกไม้กินได้ที่เชื่อมโยงระหว่างมิติทางวัฒนธรรมกับระบบนิเวศอย่างชัดเจนยังคงมีอยู่อย่างจำกัด งานศึกษาส่วนใหญ่มักดำเนินภายใต้กรอบคิดที่มนุษย์เป็นศูนย์กลาง (anthropocentric framework) ซึ่งทำให้มองข้ามความสัมพันธ์และการปฏิสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ที่ซับซ้อนไป บทความนี้จึงมุ่งเติมเต็มช่องว่างดังกล่าว โดยใช้มุมมองเชิงพหุสายพันธุ์ (multispecies perspective) เพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดของแนวคิดเดิม และนำเสนอให้เห็นถึงพลวัตที่มนุษย์ไม่ได้เป็นผู้ควบคุมฝ่ายเดียว แต่มีส่วนร่วมในระบบอาหารที่สร้างจากความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิตหลากหลายสายพันธุ์ร่วมกัน

“ดอกไม้กินได้” ในบทความนี้หมายถึง ดอกไม้ที่มนุษย์สามารถบริโภคได้ โดยไม่ก่ออันตรายต่อสุขภาพ อนึ่งความกินได้นั้นไม่ได้ถูกนิยามจากหลักวิทยาศาสตร์ เช่น ความปลอดภัยหรือคุณค่าทางโภชนาการเพียงมิติเดียว แต่ยังสัมพันธ์อย่างลึกซึ้งกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์ทางวัฒนธรรม และระบบนิเวศที่เฉพาะเจาะจงในแต่ละพื้นที่ โดยในเชิงวิทยาศาสตร์ ดอกไม้กินได้ มักได้รับการรับรองความปลอดภัย

จากมาตรฐานสากล เช่น Generally Recognized as Safe (GRAS) ว่าปราศจากสารพิษหรือสารเคมีที่เป็นอันตราย ขณะที่ในเชิงวัฒนธรรม ดอกไม้กินได้สะท้อนการคัดเลือกและเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ที่สั่งสมของชุมชนต่าง ๆ ซึ่งบางครั้งไม่ได้สอดคล้องกับเกณฑ์ทางวิทยาศาสตร์เสมอไป

ทั้งนี้ การบริโภคดอกไม้กินได้ปรากฏในหลายระดับ ได้แก่ (1) การบริโภคสด เช่น ดอกชมจันทร์ ดอกพวงชมพู ดอกสะเดา เป็นต้น (2) การปรุงสุก เช่น ดอกแค ดอกดาหลา ดอกทองกวาว เป็นต้น (3) การหมักดอง เช่น ดอกกุ่มบก ดอกเบญจมาศ ดอกหอม เป็นต้น (4) การแปรรูปโดยการตากแห้ง เช่น ดอกจี่ว ดอกหอมหมื่นลี้ ดอกสายน้ำผึ้ง เป็นต้น (5) การสกัดสีหรือกลิ่น เช่น ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ ดอกอัญชัน เป็นต้น และ (6) ดอกไม้ที่ใช้ตกแต่งอาหารโดยไม่บริโภค เช่น ดอกกล้วยไม้บางชนิดที่ใช้ตกแต่งเพื่อความสวยงามเท่านั้น

บทความนี้ใช้แนวทางชาติพันธุ์วรรณาพหุสายพันธุ์ (multispecies ethnography) เป็นเครื่องมือวิพากษ์กรอบคิดแบบคู่ตรงข้าม (dualism) ที่แยกมนุษย์ออกจากธรรมชาติและวัฒนธรรมออกจากระบบนิเวศ โดยเน้นการศึกษาปฏิสัมพันธ์และความเป็นผู้กระทำ (agency) ของสิ่งมีชีวิตที่ไม่ใช่มนุษย์ในการสร้างระบบอาหารร่วมกัน (Kirksey & Helmreich, 2010; Tsing, 2015) วิธีการวิจัยในแนวทางนี้ใช้ผสมผสานวิธีเก็บข้อมูลที่หลากหลาย เช่น การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ การบันทึกข้อมูลภาพและเสียง รวมถึงใช้ข้อมูลจากศาสตร์อื่น ๆ เช่น นิเวศวิทยา ชีววิทยา หรือสัตววิทยา ตัวอย่างเช่น การติดตามพฤติกรรมสัตว์ การสังเกตรูปแบบการเจริญเติบโตของพืชควบคู่ไปกับกิจกรรมของมนุษย์ (Elton, 2021; Wels, 2020) เพื่อทำความเข้าใจปฏิสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ต่าง ๆ อย่างลึกซึ้งและเป็นระบบยิ่งขึ้น

บทความนี้แบ่งการวิเคราะห์ออกเป็นห้าส่วน เริ่มจาก บทนำ ที่วางกรอบแนวคิดและจุดมุ่งหมายของบทความ ตามด้วยการวิเคราะห์พื้นฐานทางผัสสะของความกินได้ในส่วนที่สอง โดยพิจารณาว่ากลิ่น รสชาติ และรูปลักษณะกำหนดการรับรู้ของมนุษย์ที่มีต่อดอกไม้กินได้อย่างไร ส่วนที่สาม สำรวจการตีความทางวัฒนธรรม โดยเน้นบทบาทของดอกไม้ในพิธีกรรม สุนทรียะ และบริบททางอาหาร ส่วนที่สี่ วิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงพหุสายพันธุ์ของดอกไม้กับระบบนิเวศ เช่น แมลงผสมเกสร จุลินทรีย์ และการเกษตร และส่วนสุดท้าย เป็นบทสรุปที่เสนอให้พิจารณาระบบอาหารในฐานะเครือข่ายของความร่วมมือระหว่างมนุษย์และสิ่งมีชีวิตอื่น

การทำความเข้าใจ “ความกินได้” ผ่านกรอบแนวคิดนี้ ไม่เพียงท้าทายกรอบแนวคิดที่เน้นมนุษย์เป็นศูนย์กลางในการศึกษาอาหาร แต่ยังเปิดพื้นที่ให้เกิดคำถามใหม่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ ระบบนิเวศ และตลาดอาหารในปัจจุบัน และขยายขอบเขตการศึกษาด้านอาหารให้ครอบคลุมมิติทางวัฒนธรรมและนิเวศวิทยาที่ลึกซึ้งมากขึ้น กรอบแนวคิดนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการศึกษาอาหารและพืชพื้นถิ่นอื่น ๆ ในบริบทของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและความมั่นคงทางอาหาร การศึกษานี้จึงมีนัยสำคัญต่อการพัฒนานโยบายด้านความปลอดภัยทางอาหาร การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพและการส่งเสริมระบบอาหารที่ยั่งยืน

2. พื้นฐานทางผัสสะของความกินได้

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา การศึกษาด้านการรับรู้อาหาร (food perception) ได้รับความสนใจอย่างกว้างขวางในแวดวงวิชาการ (Yan & Corino, 2021; Belova, 2024) โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเด็นเกี่ยวกับดอกไม้กินได้ ซึ่งได้กลายเป็นหัวข้อการศึกษาที่สำคัญทั้งในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและมานุษยวิทยาผัสสะ การศึกษาส่วนนี้มุ่งวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลิ่น รสชาติ และลักษณะทางกายภาพ ในการกำหนดการรับรู้ของมนุษย์ต่อความกินได้ของดอกไม้ โดยพิจารณาผ่านกรอบแนวคิดการบูรณาการพหุผัสสะในการประเมินอาหาร และให้ความสำคัญกับปัจจัยทางวัฒนธรรม สุนทรียศาสตร์ และชีววิทยา (Douglas, 1966; Spence et al., 2016)

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์อันซับซ้อนระหว่างสิ่งเร้าทางประสาทสัมผัสและแนวปฏิบัติทางวัฒนธรรมนี้ จะนำไปสู่ความเข้าใจอันลึกซึ้งเกี่ยวกับสุนทรียศาสตร์ของอาหาร ปฏิสัมพันธ์ระหว่างพหุผัสสะ และมิติทางวัฒนธรรมของการบริโภคอาหาร โดยกรอบแนวคิดพื้นฐานในการศึกษาประกอบด้วยสามแนวคิดหลัก ได้แก่ ความกินได้ (edibility) การรับรู้เชิงผัสสะ (sensory perception) และสุนทรียศาสตร์ (aesthetics) กล่าวคือ ความกินได้ หมายถึง เกณฑ์ทางสังคมและวัฒนธรรมที่กำหนดความเหมาะสมในการบริโภค (Douglas, 1966; Goody, 1982) การรับรู้เชิงผัสสะ ครอบคลุมกระบวนการทางสรีรวิทยาและการรับรู้ที่มนุษย์ใช้ในการตีความและตอบสนองต่อสิ่งเร้าจากสภาพแวดล้อม (Howes & Classen, 2014; Pink, 2015) ส่วนสุนทรียศาสตร์ หมายถึงการตัดสินทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับความงามและรสนิยมที่ส่งผลต่อการนำเสนอและการยอมรับอาหาร (Sutton, 2010; Spence et al., 2016)

Douglas (1966) ได้วางรากฐานสำคัญผ่านงานเขียน *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo* ที่แม้จะไม่ได้กล่าวถึงความกินได้โดยตรง แต่การวิเคราะห์ข้อจำกัดและข้อห้ามทางอาหารของเธอได้จัดวางแนวปฏิบัติด้านอาหารให้อยู่ในระบบการจำแนกทางวัฒนธรรมที่กว้างขวาง โดยชี้ให้เห็นว่าความหมายเชิงสัญลักษณ์และบรรทัดฐานทางสังคมมีอิทธิพลต่อการกำหนดความกินได้ เช่นเดียวกับ Rozin (1976) ที่ศึกษาการคัดเลือกอาหารในสิ่งมีชีวิตโดยในบทความ “The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals” แสดงให้เห็นว่าประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสไม่ได้เป็นเพียงปรากฏการณ์ทางชีววิทยา แต่ยังเชื่อมโยงกับบริบททางประวัติศาสตร์ สิ่งแวดล้อม และสังคม ดังนั้น การรับรู้เกี่ยวกับดอกไม้กินได้จึงเกิดจากปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างกลไกการรับรู้ทางชีววิทยาและการตีความทางวัฒนธรรม

2.1 การรับกลิ่น (olfactory perception)

บทบาทของการรับกลิ่นในการประเมินคุณสมบัติของความกินได้เกิดจากการผสมกันของมิติทางสรีรวิทยา จิตวิทยาอารมณ์ และวัฒนธรรม งานปริทัศน์ *Odor Memory: Review and Analysis* โดย Herz and Engen (1996) อธิบายว่าระบบรับกลิ่น (olfactory system) มีการเชื่อมโยงโดยตรงกับระบบลิมบิก (limbic system) โดยเฉพาะบริเวณอะมิกดาลาและฮิปโปแคมปัส ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการประมวลผลอารมณ์และความทรงจำ (ดูเพิ่มเติมใน Panlee, 2023) กลไกทางประสาทดังกล่าวช่วยให้กลิ่นสามารถกระตุ้นปฏิกิริยาอารมณ์ได้อย่างฉับพลันและเรียกความทรงจำระยะยาว ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของรสนิยมและการรับรู้ถึงความกินได้ของอาหารอย่างลึกซึ้ง

นอกจากกรอบแนวคิดทางสรีรวิทยาแล้ว การวิเคราะห์มิติด้านอารมณ์และวัฒนธรรมของการรับกลิ่นก็มีความสำคัญ กลิ่น (odours) มีบทบาทในการแยกแยะรสชาติ เนื่องจากสิ่งที่มนุษย์รับรู้ว่าเป็น “รสชาติ” มักได้รับอิทธิพลจากกลิ่นอย่างมีนัยสำคัญ กลิ่นจึงไม่ใช่เพียงสิ่งเร้าทางเคมีหากแต่เป็นสิ่งที่แฝงด้วยความหมายทางสังคมและวัฒนธรรมซึ่งแตกต่างกันไปตามแต่ละบริบททางประวัติศาสตร์ (Wilson & Stevenson, 2006; Stevenson, 2009)

ในกรณีของดอกไม้กินได้ การรับรู้กลิ่นเกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างการตอบสนองที่มีมาแต่กำเนิดกับการตีความทางวัฒนธรรม ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพที่รับรู้และความน่าดึงดูดในเชิงการบริโภค ความเข้มข้นของกลิ่นยังเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดความเหมาะสมของดอกไม้ต่อการบริโภค เช่น กลิ่นมะลิ กุหลาบ

และลาเวนเดอร์ ซึ่งอาจถูกมองว่า “หอม” และน่ากินในบางวัฒนธรรม แต่ในบริบทที่กลิ่นเหล่านี้เกี่ยวข้องกับเครื่องสำอางหรือสรรพคุณทางยา กลับอาจก่อให้เกิดความลังเลในการบริโภค (Kirker & Newman, 2016)

2.2 การรับรส (gustatory perception)

ส่วนการรับรสมีบทบาทสำคัญในการประเมินคุณสมบัติของอาหาร โดยเฉพาะในบริบทของดอกไม้กินได้ โดยการรับรสพื้นฐาน ได้แก่ หวาน เปรี้ยว เค็ม ขม และอูมามิ เป็นพื้นฐานสำคัญต่อความเข้าใจในการเลือกอาหาร (Le Breton, 2017) โดย Rozin (2007) เสนอว่า การรับรสเหล่านี้มีความสำคัญในเชิงวิวัฒนาการ โดยที่ความหวานมักเป็นสัญญาณของคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานสูง ในขณะที่ความขมอาจเป็นตัวบ่งชี้ของสารพิษ การตอบสนองตามธรรมชาติเหล่านี้ช่วยชี้นำการตัดสินใจความปลอดภัยและความน่ากินของอาหาร ซึ่งเป็นบทบาทสำคัญในการคัดเลือกอาหารของสายพันธุ์ต่าง ๆ ดังนั้น รสชาติจึงไม่เพียงแต่ทำหน้าที่เป็นกลไกป้องกันทางชีวภาพเท่านั้น แต่ยังมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อความชอบของผู้บริโภค

นอกเหนือจากรสชาติแล้ว ผิวสัมผัส (texture) ยังมีอิทธิพลต่อการรับรู้ถึงคุณลักษณะของดอกไม้กินได้ เช่น กลีบดอกไม้ที่ชุ่มฉ่ำ (succulent/juicy) อย่างดอกผักเป็ดใหญ่ อาจเพิ่มความน่าสนใจในการบริโภคของผู้บริโภคได้ ในทางกลับกัน ผิวสัมผัสที่แปลกหรือไม่คุ้นเคย อย่างดอกยิบโซฟิลล่า (gypsophila) ที่เป็นฝอยละเอียดหรือกลีบดอกไม้ที่กรอบแห้ง (papery/crispy) อย่างดอกบานไม่รู้รุ่ยอาจทำให้เกิดการปฏิเสธที่จะบริโภค แม้ว่าจะมีรสชาติเป็นที่ยอมรับในเชิงวัฒนธรรมก็ตาม ความสัมพันธ์ระหว่างรสชาติและผิวสัมผัสนี้ จึงเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่สะท้อนถึงความซับซ้อนของความกินได้ในเชิงผัสสะและวัฒนธรรม ทั้งนี้ ผลการศึกษายังเผยให้เห็นว่า ความชอบในรสชาติของมนุษย์เริ่มพัฒนาขึ้นก่อนเกิด เนื่องจากรสชาติจากอาหารที่แม่รับประทานถูกถ่ายทอดเข้าสู่น้ำคร่ำซึ่งตัวอ่อนได้กลืนเข้าไป ส่งผลต่อประสบการณ์รสชาติในช่วงแรกของชีวิต (Mennella, Jagnow, & Beauchamp, 2001)

นอกจากนี้ ปัจจัยทางวัฒนธรรมมีบทบาทสำคัญในการกำหนดการรับรู้รสชาติ ซึ่งส่งผลให้เกิดความแตกต่างในความชอบอาหารระหว่างสังคมต่าง ๆ โดยประเพณีการทำอาหารและบรรทัดฐานทางสังคมเป็นตัวกำหนดว่ารสชาติประเภทใดจะได้รับการยอมรับหรือถูกปฏิเสธ ในบางวัฒนธรรมรสชาติที่ละเอียดอ่อนและซับซ้อนของดอกไม้กินได้ถูกยกย่องในฐานะส่วนผสมใหม่ที่สร้างสรรค์สำหรับการทำอาหาร ซึ่งช่วยยกระดับประสบการณ์การลิ้มลอง เช่น ดอกแนสเตอร์เตียม (nasturtium) ที่ทั้งมีกลิ่นหอมแรงและให้รสเผ็ดอ่อนเหมือนพริกไทย (pepper flavour) ถูกใช้เป็น

ส่วนผสมในการทำซอสเพสโต (pesto sauce) ในช่วงหน้าหนาว หรือดอกแอปเปิ้ลแคระ (crabapple) ที่ให้กลิ่นหอมเหมือนทาร์ต (tart) แต่มีรสเปรี้ยวจัดกว่าแอปเปิ้ลทั่วไป ถูกนำไปทำน้ำส้มสายชู ไวน์ และใสในสตูว์หรือซूप เพื่อเพิ่มความกลมกล่อมของรสชาติ

ในขณะที่ในบางวัฒนธรรม รสชาติที่ไม่คุ้นเคยอาจนำไปสู่ความสงสัยในความกินได้ของสิ่งนั้น ความแตกต่างทางวัฒนธรรมนี้เน้นย้ำถึงความสำคัญของบริบทในการประเมินดอกไม้กินได้ โดยที่รสชาติทำหน้าที่เป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างแนวโน้มทางชีวภาพและการปฏิบัติทางการทำอาหารที่ได้รับการเรียนรู้ ตัวอย่างเช่น รสขมกล่าวคือ ในช่วงเวลาที่ยากลำบากหรือขาดแคลนอาหาร ผู้คนมักหันมารับประทานดอกไม้กินได้แม้รสชาติจะขมอยู่ก็ตาม ประวัติศาสตร์สงครามเผยให้เห็นว่ารสขมของดอกไม้กลายเป็นสัญลักษณ์ของความอดอยาก ตัวอย่างเช่น ในช่วงฤดูหนาว พ.ศ.2488–2489 เมื่อสงครามโลกครั้งที่ 2 กำลังจะสิ้นสุดลง เนเธอร์แลนด์ประสบกับความอดอยากครั้งใหญ่จนผู้คนต้องบริโภคหัวทิวลิปแทนอาหารหลัก แม้ว่าหัวทิวลิปจะมีรสขมอยู่ก็ตาม (Kirker & Newman, 2016)

2.3 การมองเห็น (visual perception)

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการมองเห็นกับคุณลักษณะของอาหาร โดยเฉพาะในกรณีของดอกไม้กินได้ แสดงให้เห็นถึงความซับซ้อนของปฏิสัมพันธ์ระหว่างสัญญาณทางภาพกับการตัดสินใจของผู้บริโภค องค์ประกอบทางภาพ อาทิ สี รูปร่าง และพื้นผิว มีบทบาทสำคัญในการกำหนดการรับรู้ถึงความกินได้และความน่าดึงดูดของอาหาร โดยมีพื้นฐานมาจากทั้งปฏิกิริยาตามสัญชาตญาณและอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Hutchings, 1994; Spence et al., 2016; Taussig, 2003) ในกรณีของดอกไม้กินได้ พบความแตกต่างที่น่าสนใจระหว่างมาตรฐานทางภาพของดอกไม้กินได้กับอาหารทั่วไป ในขณะที่อาหารทั่วไปมักยึดหลักความสมมาตรและความเป็นเอกภาพ (Zellner et al., 2010) ดอกไม้กินได้กลับได้รับการยอมรับและชื่นชมในความไม่สมมาตรและความหลากหลายของรูปร่าง รวมถึงความละเอียดอ่อนของการไล่เฉดสี ลักษณะพิเศษเหล่านี้ไม่เพียงท้าทายมาตรฐานการนำเสนออาหารแบบดั้งเดิม แต่ยังเปิดมิติใหม่ในการสร้างสรรค์อาหาร โดยความแตกต่างนี้ได้รับการตีความใหม่ว่าเป็นเครื่องหมายของคุณภาพงานฝีมือและนวัตกรรมทางด้านอาหาร

การศึกษา Hagen (2021) แสดงให้เห็นว่า การจัดวางอาหารตามหลักความงามแบบคลาสสิก เช่น ความสมดุลและสมมาตร ส่งผลต่อการรับรู้และการประเมินคุณค่าทางโภชนาการของผู้บริโภค โดยมีแนวโน้มที่ผู้บริโภคจะเชื่อมโยงความสวยงามเข้ากับคุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่า (Yan & Corino, 2021) อีกประเด็นหนึ่งที่น่าสนใจคือบทบาทของสีในฐานะตัวกลางสื่อความหมาย สีแดง เหลือง และส้ม มักถูกเชื่อมโยงกับรสชาติหวานหรือเผ็ด ขณะที่สีม่วงหรือน้ำเงินอาจถูกตีความว่าเกี่ยวข้องกับคุณสมบัติทางยา

อย่างไรก็ตาม ความหมายของสีเหล่านี้มีความแตกต่างกันไปตามบริบทวัฒนธรรม ตัวอย่างเช่น ดอกอัญชันในอาหารไทย แม้จะมีสีน้ำเงินเข้มซึ่งอาจแปลกตาในบางวัฒนธรรม กลับได้รับการยอมรับและถือเป็นวัตถุดิบที่มีคุณค่าในบริบทไทย กรณีนี้สะท้อนให้เห็นว่าการรับรู้ทางสายตาต่ออาหาร โดยเฉพาะในกรณีของดอกไม้กินได้ ไม่เพียงแต่เปิดเผยลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคเท่านั้น แต่ยังชี้ให้เห็นถึงความซับซ้อนของการปฏิสัมพันธ์ระหว่างประสาทสัมผัส วัฒนธรรม และการตัดสินใจด้านอาหาร

2.4 การบูรณาการพหุสัมผัส (multisensory integration)

การรับรู้อาหารเป็นกระบวนการที่ซับซ้อนซึ่งอาศัยการบูรณาการพหุสัมผัสเป็นกลไกสำคัญในการประเมินความกินได้ของอาหาร การศึกษาที่ผ่านมาแสดงให้เห็นว่าช่องทางการรับรู้ทางประสาทสัมผัสต่าง ๆ ไม่ได้ทำงานแยกส่วนจากกัน แต่มีการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ โดยสัญญาณทางภาพ กลิ่น และรสชาติผสมผสานกันเพื่อสร้างการรับรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (Sutton, 2010; Spence, 2011) ในกรณีของดอกไม้กินได้ การบูรณาการพหุสัมผัสแสดงให้เห็นปรากฏการณ์ที่น่าสนใจ เนื่องจากคุณลักษณะพิเศษของดอกไม้ ทั้งรูปปลักษณ์ที่โดดเด่น กลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ และรสชาติที่ละเอียดอ่อน ได้ท้าทายรูปแบบการรับรู้แบบดั้งเดิม การผสมผสานของข้อมูลทางประสาทสัมผัสในบริบทนี้แสดงให้เห็นว่าองค์ประกอบต่าง ๆ ทำงานร่วมกันเพื่อสร้างการประเมินความกินได้แบบองค์รวมโดยวิธีที่สดใสดึงถึงความสดใหม่ ในขณะที่กลิ่นเฉพาะตัวสามารถกระตุ้นความเชื่อมโยงทางวัฒนธรรมที่มีต่อรสชาติ ตัวอย่างเช่น ในวัฒนธรรมไทย ดอกกุหลาบมอญสีชมพูอ่อนและกลิ่นหอมละมุนมักเชื่อมโยงกับความละเอียดละไมและสุนทรีภาพแบบชาววัง จึงถูกนำไปใช้ในการตกแต่งจานอาหารและของหวานเพื่อสร้างบรรยากาศแห่งความประณีต ในขณะที่ดอกลาเวนเดอร์ซึ่งมีสีม่วงอ่อนและกลิ่นหอมบางเบา มักถูกนำไปใช้ในขนมอบอย่างบิสกิตหรือเค้กที่ลิ้นฟเคียงกับ

น้ำชายามบ่าย เพื่อเสริมความรู้สึกละมุนคลายและความหรูหราในบริบทยุโรป ตัวอย่างเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าคุณลักษณะทางผัสสะของดอกไม้กินได้มีบทบาททั้งในเชิงประสบการณ์และการถ่ายทอดความหมายทางวัฒนธรรมในแต่ละสังคม

การศึกษาการบูรณาการพหุผัสสะในบริบทของอาหารมีความสำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและการประยุกต์ใช้ ในเชิงทฤษฎี งานวิจัยนี้ช่วยพัฒนาระเบียบวิธีที่มีความละเอียดอ่อนมากขึ้นในการศึกษาการรับรู้อาหาร ส่วนในเชิงประยุกต์ ความเข้าใจเรื่องพหุผัสสะมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนานวัตกรรมอาหารและกลยุทธ์การตลาดเชิงประสาทสัมผัส นอกจากนี้ การศึกษาในประเด็นนี้ยังส่งเสริมการวิจัยข้ามสาขาวิชาที่หลอมรวมองค์ความรู้จากจิตวิทยา มานุษยวิทยา วัฒนธรรม และวิทยาศาสตร์การอาหาร โดยเฉพาะกรณีศึกษาดอกไม้กินได้ซึ่งเป็นตัวอย่างของการขยายขอบเขตองค์ความรู้ทางวิชาการไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและการออกแบบประสบการณ์การบริโภคที่ตอบสนองประสาทสัมผัสอย่างรอบด้าน การสังเคราะห์แนวคิดที่เชื่อมโยงสัญญาณประสาทสัมผัสกับการประเมินความกินได้ชี้ให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์เชิงพลวัตระหว่างการรับรู้ทางกลิ่น รส และการมองเห็น ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเข้าใจต่อกระบวนการบูรณาการพหุผัสสะในการรับรู้ดอกไม้กินได้

3. การตีความทางวัฒนธรรมของดอกไม้กินได้

การสำรวจความหมายทางวัฒนธรรมที่หลากหลายของดอกไม้กินได้ ซึ่งผสมผสานรวมพิธีกรรม ความชื่นชมในสุนทรียะ และศาสตร์การทำอาหาร (gastronomy) ชี้ให้เห็นถึงบทบาทของดอกไม้กินได้ว่าไม่ได้เป็นเพียงองค์ประกอบทางธรรมชาติ แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ที่สังคมใช้ในการถ่ายทอดความหมาย สะท้อนถึงประเพณีในอดีตและแนวทางปฏิบัติในปัจจุบัน เนื้อหาส่วนนี้วิเคราะห์ว่าดอกไม้กินได้ทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมโยงระหว่างศิลปะและธรรมชาติได้อย่างไร โดยนำเสนอมุมมองเกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและความสมานฉันท์ทางสังคมผ่านรูปลักษณ์และรสชาติที่น่าดึงดูดใจ เพื่อส่งเสริมการสนทนาระหว่างมานุษยวิทยา ศิลปะและศาสตร์การทำอาหาร

3.1 บทบาทเชิงสัญลักษณ์ของดอกไม้กินได้ในพิธีกรรม

ดอกไม้กินได้มีบทบาทสำคัญในพิธีกรรมของความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยสื่อถึงความหมายที่ลึกซึ้งและซับซ้อน การผสมผสานดอกไม้เหล่านี้ในพิธีกรรมสะท้อนถึงการชื่นชมในสุนทรียะพร้อมกับการตระหนักถึงคุณค่าทางสังคมและ

จิตวิญญาณ (Goody, 1993; Taussig, 2003) ดอกไม้กินได้เชื่อมโยงผู้เข้าร่วมพิธีกรรมกับธรรมชาติ และเชื่อมโยงชุมชนผ่านประสบการณ์ทางผัสสะ การวิเคราะห์บทบาทเชิงสัญลักษณ์ของดอกไม้ในพิธีกรรมเน้นว่าดอกไม้เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการเล่าเรื่องทางวัฒนธรรมและความเชื่อทางจิตวิญญาณซึ่งจะช่วยเสริมสร้างอัตลักษณ์และค่านิยมของชุมชนได้อย่างไร

ในบริบททางศาสนา ดอกไม้กินได้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่ลึกซึ้ง ตัวอย่างเช่น ในพิธีกรรมของศาสนาคริสต์ ดอกกลีบลีและดอกกุหลาบถือเป็นเครื่องหมายที่สะท้อนถึงความบริสุทธิ์ การฟื้นคืนชีพ และพระคุณอันศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งช่วยเสริมสร้างบรรยากาศอันศักดิ์สิทธิ์ ในทำนองเดียวกัน ในศาสนาฮินดูและศาสนาพุทธ การใช้ดอกไม้ในการถวายและประกอบพิธีกรรมในวัดเป็นสัญลักษณ์ของธรรมชาติที่ไม่เที่ยงแท้ของชีวิต และคำสัญญาแห่งการเกิดใหม่ทางจิตวิญญาณ ในระหว่างพิธีกรรมเหล่านี้ ผู้เข้าร่วมจะร่วมกันสวดมนต์และปฏิบัติธรรม โดยผสมผสานความงามอันชั่วคราวของดอกไม้เพื่อกระตุ้นความรู้สึกศรัทธาและการใคร่ครวญ (Goody, 1993, 2002; Ohnuki-Tierney, 2015; Thurlkill, 2016) ดอกไม้จึงไม่ได้ทำหน้าที่เป็นเพียงองค์ประกอบในการตกแต่ง แต่ยังเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการสื่อสารกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเสริมสร้างเรื่องราวทางเทววิทยาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงและการเริ่มต้นใหม่ ด้วยเหตุนี้ บทบาทของดอกไม้ในพิธีกรรมทางศาสนาจึงยังคงมีความสำคัญต่อการถ่ายทอดข้อความศักดิ์สิทธิ์

นอกเหนือจากการปฏิบัติทางศาสนาอย่างเป็นทางการแล้ว ดอกไม้กินได้ยังฝังรากลึกอยู่ในพิธีกรรมทางวัฒนธรรมที่เฉลิมฉลองความแปรผันของฤดูกาล เอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชุมชน และการแสดงออกในมิติทางสุนทรียะ กล่าวคือ ในประเพณีพื้นเมืองและพื้นบ้านหลายแห่ง การใช้ดอกไม้ในพิธีกรรมถือเป็นเหตุการณ์สำคัญในชีวิต เช่น เทศกาลเก็บเกี่ยว งานแต่งงาน และพิธีกรรมแห่งการเปลี่ยนผ่านสีนที่สดใสและรูปทรงอันบอบบางของดอกไม้กระตุ้นความรู้สึกแห่งความสุขและการเริ่มต้นใหม่ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของวัฏจักรชีวิตและความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ และแม้กระทั่งการจากลาชั่ววินิรุธอย่างการตาย และความตาย (Goody, 1993; Ohnuki-Tierney, 2015) หรืออย่างดอกกระดังงาเป็นตัวอย่างหนึ่งของดอกไม้ที่มีบทบาทหลากหลายในวัฒนธรรมล้านนา ทั้งในพิธีกรรมในการจัดส้มดอกหรือหลักบายศรี และในชีวิตประจำวันในการนำดอกแก่จัดมาปรุงยาหอมหรือใช้รมควันเทียนเพื่กลั่นหอมให้กับอาหาร เป็นต้น

นอกจากนี้ พิธีกรรมทางวัฒนธรรมหลายแห่งได้นำดอกไม้กินได้มาใช้ร่วมกับสูตรอาหารและการแสดงออกทางศิลปะ สะท้อนถึงการเฉลิมฉลองของขวัญจากธรรมชาติอย่างบูรณาการ ตัวอย่างเช่น ดอกยัคคา (yucca) หรือที่รู้จักในชื่อ flor de izote มีความสำคัญในวัฒนธรรมอาหารเม็กซิกัน โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลมหาพรต (lent) ซึ่งชาวคริสตังตเว้นการบริโภคเนื้อสัตว์ ดอกยัคคาถูกนำมาปรุงในหลากหลายเมนู เช่น ผัดกับไข่ ทำซूप หรือทอดกรอบ โดยต้องตัดส่วนเกสรและส่วนที่ให้รสขมออกก่อนปรุง (Figueredo–Urbina et al., 2022) การบริโภคนี้ไม่เพียงแสดงถึงความรู้ในการปรับตัวตามฤดูกาล แต่ยังเผยให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างพิธีกรรมทางศาสนาและวัฒนธรรมอาหารที่สืบทอดในชีวิตประจำวัน ดอกไม้กินได้จึงกลายเป็นสื่อกลางของการปฏิบัติที่ผสมผสานพิธีกรรม ความจำ และสุนทรียะของชุมชนเข้าไว้ด้วยกัน

การศึกษาเปรียบเทียบพิธีกรรมทางศาสนาและวัฒนธรรมจึงแสดงให้เห็นว่าดอกไม้กินได้ทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งสามารถก้าวข้ามบริบทพิธีกรรมเฉพาะได้ ในขณะที่พิธีกรรมทางศาสนาใช้ดอกไม้เพื่อแสดงถึงอิมคักดีลลิตี้ เช่น ความบริสุทธิ์ การฟื้นคืนชีพ และการเชื่อมโยงกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ การปฏิบัติทางวัฒนธรรมใช้ดอกไม้เพื่อเฉลิมฉลองธรรมชาติของวัฏจักรชีวิตและมรดกของชุมชน ทั้งสองมิติต่างก็ใช้ประโยชน์จากความงามชั่วคราวของดอกไม้เพื่อสื่อข้อความถึงการเปลี่ยนแปลงได้ แม้ว่าหน้าที่เชิงสัญลักษณ์ของดอกไม้จะแตกต่างกันไปตามเรื่องเล่าในแต่ละบริบท ในท้ายที่สุด บทบาททั้งสองด้านของดอกไม้กินได้ยืนยันถึงความสามารถที่ยั่งยืนของดอกไม้ในการแสดงถึงค่านิยมทางสังคมที่ซับซ้อน และเชื่อมโยงประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย

3.2 สุนทรียภาพของดอกไม้กินได้

มิติความงามของดอกไม้กินได้เป็นหัวใจสำคัญของความสำคัญทางวัฒนธรรมของดอกไม้กินได้ สี สัน รูปร่าง และความงามของดอกไม้เหล่านี้ดึงดูดผู้พบเห็นทำให้เกิดความรู้สึกพิศวงและความสงบ (Taussig, 2003; Ohnuki–Tierney, 2015) ดอกไม้เหล่านี้เป็นตัวแทนของความงามตามธรรมชาติ ที่มีมิติของการอยู่เหนือกว่าหน้าที่ในการทำอาหาร แต่ยังให้ประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสที่สะท้อนถึงความรู้สึกทางศิลปะ การสำรวจความสวยงามของดอกไม้กินได้นี้ จะช่วยให้เข้าใจถึงอิทธิพลของดอกไม้เหล่านี้ต่อการรับรู้ความงาม

ดอกไม้กินได้มีเสน่ห์ที่เกินกว่าการดึงดูดทางประสาทสัมผัส ด้วยความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่ลึกซึ้ง สีสันสดใส กลีบดอกที่เรียงประณีต และอายุขัยที่สั้น ล้วนกระตุ้นปฏิกิริยาทางอารมณ์ที่ซับซ้อน โดยเฉพาะนัยของความชั่วคราว การเริ่มต้นใหม่ และความไม่เที่ยง (Taussig, 2003; Thurkill, 2016) ในบริบททางวัฒนธรรม ดอกไม้เหล่านี้เป็นสัญลักษณ์ของความสมดุลอันบอบบางระหว่างความงามและความเสื่อมสลาย เชิญชวนให้ไตร่ตรองถึงธรรมชาติอันเลื่อนกลางของการดำรงอยู่ (Goody, 1993) เมื่อผสมผสานเข้ากับการแสดงออกทางอาหาร พิธีกรรมและศิลปะ สัญลักษณ์เหล่านี้ยังมีความหมายลึกซึ้ง ดอกไม้กินได้จึงเป็นสื่อกลางที่ทำทลายแนวคิดเรื่องความคงอยู่ กระตุ้นการไตร่ตรองเกี่ยวกับช่วงเวลาอันสั้นของชีวิต และเพิ่มพูนประสบการณ์ด้านสุนทรียภาพร่วมกัน สัญลักษณ์นี้สะท้อนบทสนทนาระหว่างธรรมชาติและ การรับรู้ของมนุษย์ ทำให้ดอกไม้กินได้คงเสน่ห์เหนือกาลเวลา

ทั้งนี้ ดอกไม้กินได้ปรากฏในงานศิลปะและวรรณกรรมมาอย่างยาวนาน ในฐานะสัญลักษณ์ของความงามที่เลื่อนกลาง ศิลปินใช้ภาพสดใสของดอกไม้เหล่านี้เพื่อสื่อถึงการเริ่มต้นใหม่ ความเปราะบาง และความชั่วคราว ในงานจิตรกรรม ภาพดอกไม้ที่วาดอย่างพิถีพิถันไม่เพียงเชิดชูความงามตามธรรมชาติ แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของช่วงเวลาอันสั้นของชีวิต (Thurkill, 2016) ส่วนในวรรณกรรม นักเขียนใช้ความละเอียดอ่อนของดอกไม้กินได้เป็นเครื่องมือสะท้อนสภาวะทางอารมณ์ และวิพากษ์การรับรู้ของสังคมเกี่ยวกับความงาม นักกวีและนักเขียนนวนิยายมักอ้างถึงดอกไม้เหล่านี้เป็นสัญลักษณ์ของทั้งความสุขและความเศร้า โดยความงามชั่วคราวสะท้อนถึงความไม่เที่ยงของการดำรงอยู่ (Ohnuki-Tierney, 2015) การผสมผสานดอกไม้กินได้เข้ากับงานศิลปะจึงเสริมสร้างความซับซ้อนของเรื่องราวและวาทกรรมทางวัฒนธรรม พร้อมทั้งหล่อหลอม อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมผ่านประเพณีการทำอาหารและงานศิลปะ

3.3 ดอกไม้กินได้ในวัฒนธรรมการทำอาหาร

ดอกไม้กินได้ได้รับการยกย่องมาอย่างยาวนานถึงความสำคัญในด้านสุนทรียะ และสัญลักษณ์ในวัฒนธรรมการทำอาหาร การผสมผสานดอกไม้เหล่านี้เข้ากับแนวทางการทำอาหารสะท้อนให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์อันลึค่าระหว่างความงามตามธรรมชาติและศิลปะการทำอาหาร ในอดีต ดอกไม้เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นทั้งองค์ประกอบในการตกแต่งและส่วนผสมที่สำคัญ สร้างรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

และความสวยงามให้กับอาหาร ทั้งนี้ ในหลายวัฒนธรรม ดอกไม้กินได้เกี่ยวข้องกับวัฏจักรฤดูกาลและการเฉลิมฉลองตามประเพณี ซึ่งช่วยเสริมสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนและความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม (Davidson, & Jaine, 2006; Kirker & Newman 2016) การทำความเข้าใจว่า ดอกไม้กินได้เชื่อมโยงแนวทางการทำอาหารในอดีตกับนวัตกรรมสมัยใหม่ได้อย่างไร จะช่วยสร้างความเข้าใจถึงบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไปของดอกไม้ในวัฒนธรรมอาหาร

แนวทางการทำอาหารแบบดั้งเดิมได้นำดอกไม้กินได้มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของสูตรอาหารประจำภูมิภาคมานานแล้ว ในอาหารเมดิเตอร์เรเนียน ดอกไม้กินได้ เช่น ดอกกระเทียม (chive blossom) ที่มีสีม่วงอ่อน และรสชาติคล้ายกระเทียมสด มักโรยบนสลัดหรือซूप ช่วยเพิ่มทั้งรสชาติและความสวยงาม และสะท้อนถึงผลผลิตตามฤดูกาล ในทำนองเดียวกัน ในเอเชีย ดอกไม้ เช่น ดอกเบญจมาศและซากุระ มักปรากฏในรูปแบบของชา ซุป และขนม ซึ่งเป็นตัวแทนของแนวคิดเรื่องการเริ่มต้นใหม่และความบริสุทธิ์ (Goody, 1993; Kirker & Newman, 2016; Ohnuki-Tierney, 2015) ส่วนในไทย ดอกทองกวาวสีส้มแดงจะบานสะพรั่งช่วงปลายฤดูหนาวถึงต้นร้อน (กุมภาพันธ์-เมษายน) ซึ่งตรงกับช่วงปิดภาคเรียน และในภาคอีสานยังเป็นช่วงงานบุญผะเหวด (บุญมหาชาติ) จึงมักถูกมองว่าเป็นสัญลักษณ์ของการจากลาและการเริ่มต้นใหม่ ดอกทองกวาวยังนำมาปรุงอาหารได้หลายแบบ ทั้งลวกจิ้มน้ำพริก และซूपอีกด้วย การใช้ดอกไม้แบบดั้งเดิมเหล่านี้ไม่เพียงแต่เพิ่มความสวยงาม แต่ยังทำให้จานอาหารมีสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมและคุณค่าทางโภชนาการอีกด้วย ซึ่งการบูรณาการศิลปะการทำอาหารเข้ากับพิธีกรรมและธรรมชาติ การปฏิบัติเหล่านี้เน้นย้ำถึงความชื่นชมในส่วนผสมจากธรรมชาติมาอย่างยาวนานของดอกไม้กินได้ จึงช่วยรักษาไว้ซึ่งมรดกทางวัฒนธรรมและส่งเสริมเอกลักษณ์เฉพาะด้านการทำอาหาร

ส่วนในศาสตร์การทำอาหารร่วมสมัย ดอกไม้กินได้มีวิวัฒนาการจากอดีตจนกลายมาเป็นสัญลักษณ์ของนวัตกรรมและศิลปะการทำอาหาร เชฟในตำนาน เช่น Michel Bras หรือ Marc Veyrat และเชฟคนดังในปัจจุบันอย่าง Jean Sulpice หรือ René Redzepi นำดอกไม้มาตกแต่ง เช่น แพนซี ไวโอเล็ต ชบา มาผสมผสานเข้ากับอาหารชั้นสูง (haute cuisine) โดยใช้ดอกไม้เหล่านี้ทั้งเพื่อรสชาติและความสวยงาม การใช้ดอกไม้เหล่านี้ในอาหารร่วมสมัยมักสะท้อนถึงแนวโน้มเกี่ยวกับความยั่งยืน (sustainability) และส่วนผสมจากแหล่งท้องถิ่น (local sourcing)

ที่เพิ่มขึ้น โดยเน้นที่แนวทางซึ่งใส่ใจสิ่งแวดล้อมในการเตรียมอาหาร (Panlee, 2024a) การใช้ดอกไม้กินได้ในรูปแบบใหม่นี้ไม่เพียงช่วยเชื่อมต่อช่องว่างระหว่างประเพณีวัฒนธรรมกับความคิดสร้างสรรค์สมัยใหม่เท่านั้น แต่ยังถูกมองว่า “ช่วยยกระดับ” ประสบการณ์การรับประทานอาหารอีกด้วย กล่าวได้ว่า แนวทางการทำอาหารร่วมสมัยเปลี่ยนดอกไม้กินได้ให้กลายเป็นสัญลักษณ์ที่มีชีวิตชีวาซึ่งสะท้อนถึงทั้งความสำคัญทางประวัติศาสตร์และแนวโน้มด้านอาหารที่กำลังมาแรง

กล่าวโดยสรุป การตีความทางวัฒนธรรมของดอกไม้กินได้เผยให้เห็นบทบาทหลากหลายของพืชเหล่านี้ในบริบทของพิธีกรรม ความสุนทรีย์ และการปรุงอาหาร ดอกไม้กินได้ทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์เชิงพลวัตที่เชื่อมโยงระหว่างแนวปฏิบัติดั้งเดิมกับนวัตกรรมร่วมสมัย อีกทั้งยังส่งเสริมอัตลักษณ์ชุมชนและจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม ความสำคัญเชิงบูรณาการนี้สะท้อนถึงความต่อเนื่องทางประวัติศาสตร์และเรื่องเล่าทางวัฒนธรรมที่เปลี่ยนผ่านไปตามยุคสมัย

4. มุมมองเชิงพหุสายพันธุ์ต่อความกินได้

4.1 กรอบแนวคิดและรากฐานทางทฤษฎี

แนวคิดเชิงพหุสายพันธุ์ (multispecies perspective) พัฒมาขึ้นจากฐานคิดหลังมนุษย์นิยม (posthumanism) ซึ่งให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์และการพึ่งพาอาศัยระหว่างมนุษย์และสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ภายในระบบนิเวศร่วม (Kirksey & Helmreich, 2010) แนวคิดนี้ท้าทายกรอบความคิดแบบมนุษย์เป็นศูนย์กลาง (anthropocentrism) ซึ่งเป็นรากฐานขององค์ความรู้แบบดั้งเดิม โดยเน้นให้เห็นว่าชีวิตมนุษย์ไม่สามารถแยกขาดจากสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ได้ การดำรงอยู่และวิถีชีวิตของมนุษย์ล้วนได้รับการหล่อหลอมจากการปฏิสัมพันธ์กับสัตว์ พืช และจุลินทรีย์อย่างแยกไม่ออก

Haraway (2008) นำเสนอแนวคิดเรื่องเล่าเชิงพหุสายพันธุ์ (multispecies narratives) เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงการรับรู้และการให้คุณค่าต่อความสัมพันธ์อันซับซ้อนระหว่างมนุษย์กับสายพันธุ์อื่น ๆ เธอชี้ให้เห็นว่าการเล่าเรื่องเช่นนี้เป็นเครื่องมือสำคัญในการเผยให้เห็นการกระทำและเสียงของสิ่งมีชีวิตที่ไม่ใช่มนุษย์ (nonhuman agencies) ซึ่งมักถูกมองข้ามไปภายใต้กระบวนทัศน์ที่ยึดมนุษย์เป็นศูนย์กลาง นอกจากนี้ Kohn (2013) เสนอว่า ป่าและสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ต่างมีศักยภาพในการไตร่ตรองผ่านการสื่อสารความหมาย (semiosis) ซึ่งเป็นการอ่านและตอบสนองต่อสัญญาณจากสิ่งแวดล้อม หรืออีกนัยหนึ่ง สิ่งมีชีวิตทุกชนิดสามารถแปลความหมายของสัญญาณได้ (interpret signs) ไม่จำกัดแค่เพียงมนุษย์เท่านั้น กระบวนการนี้

สะท้อนให้เห็นว่า “ความกินได้” ของดอกไม้ อาจเป็นผลลัพธ์ของกระบวนการตีความ และการปรับตัวของพืชต่อเครือข่ายความสัมพันธ์เชิงชีวนิเวศรอบตัว

แนวคิดหลังมนุษย์นิยมดังกล่าวยังมีรากฐานมาจากการวิพากษ์การแบ่งแยกแบบทวิลักษณ์ (dualist division) ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ โดยเสนอให้แทนที่ด้วยการอบคิดเชิงสัมพันธ์ (relational ontology) ที่มองมนุษย์และสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ว่าเป็นองค์ประกอบของเครือข่ายที่เกี่ยวเนื่องและส่งผลซึ่งกันและกัน (Braidotti, 2013; Wolfe, 2010) การเปลี่ยนแปลงนี้เปิดพื้นที่ให้กับการสร้างองค์ความรู้แบบบูรณาการที่คำนึงถึงอำนาจเชิงปฏิบัติการของสายพันธุ์อื่น ๆ และส่งเสริมความเข้าใจต่อการอยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืนภายในระบบนิเวศที่สลับซับซ้อน

เมื่อประยุกต์แนวคิดเชิงพหุสายพันธุ์ในการศึกษาอาหาร ดอกไม้กินได้จึงมิใช่เพียงวัตถุบริโภคของมนุษย์ หากแต่เป็นผลลัพธ์ของความสัมพันธ์เชิงสร้างร่วมระหว่างสิ่งมีชีวิตหลากหลายสายพันธุ์ ภายใต้บริบททางนิเวศและวัฒนธรรม (Tsing, 2015) มุมมองนี้นำไปสู่การทบทวนกระบวนการที่จำกัดดอกไม้ไว้ในกรอบของความงามหรือการตกแต่ง และหันมาเน้นบทบาทของดอกไม้ในฐานะแหล่งอาหารของแมลงผสมเกสร ดินชีวิตรัฐสุขภาพดิน และองค์ประกอบของภูมิปัญญาท้องถิ่น (Kumar et al., 2025; Ray, Ray, & Sreevidya, 2021) การเพาะปลูกและบริโภคดอกไม้กินได้จึงสัมพันธ์กับการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ เกษตรกรรมแบบยั่งยืน และการสืบทอดมรดกวัฒนธรรม

แม้ดอกไม้กินได้จะมีบทบาทสำคัญในวัฒนธรรมอาหารของหลายสังคม แต่งานมานุษยวิทยาอาหารยังให้ความสนใจในประเด็นนี้ค่อนข้างจำกัด อย่างไรก็ตาม งานศึกษาระบบเกษตรกรรมของกลุ่มชาติพันธุ์เผยให้เห็นความรู้เชิงพหุสายพันธุ์ เช่น การปลูกพืชร่วมที่ส่งเสริมการบำรุงดินและการผสมเกสร เช่น ดอกผักอีหริ่ม (ห่อวอ) ที่มีกลิ่นหอมคล้ายสมุนไพร มักปลูกควบคู่กับข้าวไร่ พริก งาม และพืชฤดูฝนอื่น ๆ ในไร่นาของชาวปกาเกอะญอ นอกจากนี้ พฤกษศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethnobotany) ยังแสดงให้เห็นบทบาทของดอกไม้กินได้ในพิธีกรรมและการแพทย์พื้นบ้าน ซึ่งดอกยี่อสถานะของดอกไม้ในระบบอาหารแบบองค์รวม (Pironi & Vandebroek, 2007)

อย่างไรก็ตาม งานวิจัยร่วมสมัยเกี่ยวกับดอกไม้กินได้ยังคงมุ่งเน้นที่มิติด้านโภชนาการและสุนทรีย์ ขณะที่มิติความสัมพันธ์เชิงพหุสายพันธุ์ยังได้รับการสำรวจอย่างจำกัด แม้ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา จะมีความพยายามศึกษาบทบาท

ของแมลงผสมเกสรและจุลินทรีย์ที่ส่งผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของดอกไม้กินได้เพิ่มมากขึ้น (Gagliano, 2018) กระแสดังกล่าวสอดคล้องกับแนวโน้มใหม่ในการศึกษาอาหาร ที่มองว่าอาหารเป็นผลลัพธ์ของความสัมพันธ์เชิงนิเวศระหว่างสิ่งมีชีวิตหลากหลายสายพันธุ์ ไม่ใช่เพียงสินค้าที่แยกขาดจากธรรมชาติ

การบูรณาการแนวคิดหลังมนุษย์นิยมและมุมมองเชิงพหุสายพันธุ์ในการศึกษาดอกไม้กินได้จึงมีศักยภาพในการขยายขอบเขตความเข้าใจให้พ้นจากกรอบมนุษย์เป็นศูนย์กลาง โดยชี้ให้เห็นบทบาทของดอกไม้ในฐานะปัจจัยเชิงนิเวศ วัฒนธรรม และจริยธรรม ที่สัมพันธ์กับความหลากหลายทางชีวภาพ รูปแบบเกษตรกรรม และการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น มุมมองนี้ไม่เพียงเพิ่มความลึกซึ้งให้กับองค์ความรู้ว่าด้วยดอกไม้กินได้ในระบบอาหาร แต่ยังมีศักยภาพในการกระตุ้นการถกเถียงด้านจริยธรรมและนิเวศวิทยาในบริบทของการหันกลับมาศึกษาพืช (plant turn) ในโลกร่วมสมัย

4.2 ปฏิสัมพันธ์เชิงนิเวศและการพึ่งพาระหว่างสายพันธุ์

ความสัมพันธ์ระหว่างดอกไม้กินได้กับแมลงผสมเกสร

แมลงผสมเกสร (pollinators) โดยเฉพาะผึ้งและผีเสื้อ มีบทบาทสำคัญในการผลิตดอกไม้กินได้ผ่านกระบวนการผสมเกสร (pollination) ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการพัฒนาทางสัณฐานวิทยาและคุณภาพของดอกไม้ (Potts et al., 2010) ผึ้งแสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพสูงในการผสมเกสร เนื่องจากพฤติกรรมการหาอาหารที่ส่งเสริมการถ่ายละอองเรณูระหว่างดอกไม้ต่างต้น อันเป็นปัจจัยที่ช่วยเสริมสร้างขนาด สี สัน และความแข็งแรงของดอกไม้ ในขณะที่ผีเสื้อ แม้จะมีประสิทธิภาพในการผสมเกสรมีน้อยกว่า แต่มีบทบาทสำคัญต่อพืชบางชนิด โดยเฉพาะพืชที่อาศัยรูปแบบการดูดน้ำหวานที่เฉพาะเจาะจง ส่งผลให้เกิดการเพิ่มความหลากหลายทางพันธุกรรมในประชากรพืชและเสริมสร้างความมั่นคงของระบบนิเวศ (Ollerton, Winfree, & Tarrant, 2021) การปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์และโครงสร้างภายนอกของดอกไม้กินได้ภายในระบบนิเวศเกษตรกรรม อาจมิใช่เพียงผลลัพธ์จากกระบวนการทางชีวภาพเท่านั้น หากยังสะท้อนถึงการตอบสนองและปรับตัวของพืชในฐานะ “ผู้แปลความหมาย” (interpreter of signs) ต่อเครือข่ายปฏิสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ (Kohn, 2013) กล่าวอีกนัยหนึ่ง ดอกไม้กินได้มิได้ดำรงอยู่ในฐานะสิ่งมีชีวิตที่ถูกควบคุมโดยมนุษย์เพียงฝ่ายเดียว แต่สามารถรับรู้ ตีความ และปรับตัวต่อสิ่งเร้าและบริบทแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง

การผสมเกสรและการสืบพันธุ์ส่งอิทธิพลโดยตรงต่อคุณภาพและความสวยงามของดอไม้กินได้ การผสมเกสรข้ามต้นที่ดำเนินการโดยแมลง ส่งเสริมความหลากหลายทางพันธุกรรม ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาขนาด สี สัน และความทนทานต่อปัจจัยกดดันทางสิ่งแวดล้อม ในทางตรงกันข้าม การผสมตัวเอง (self-pollination) มักลดความหลากหลายทางพันธุกรรมและส่งผลให้เกิดภาวะเสื่อมทางพันธุกรรม (inbreeding depression) ซึ่งอาจลดทอนคุณภาพของดอไม้ (Harder & Barrett, 2006) นอกจากนี้ ลักษณะทางสัณฐานวิทยาของดอไม้กินได้ เช่น สี สัน รูปทรงกลีบดอก ปริมาณน้ำหวาน และกลิ่นหอม ได้วิวัฒนาการร่วมกับพฤติกรรมของแมลงผสมเกสร สะท้อนถึงความสัมพันธ์เชิงชีวภาพที่ส่งอิทธิพลต่อทั้งความงามและคุณค่าทางโภชนาการของดอไม้ (Fenster et al., 2004) ตัวอย่างเช่น ดอกไม้บางชนิดที่ไม่มีน้ำหวาน ไม่มีกลิ่นหอมล่อแมลง แต่จะมีการพัฒนาโครงสร้างอื่นหรือกลีบดอกให้มีสี สัน เพื่อล่อแมลงมาผสมเกสร อาทิ บริเวณส่วนที่มีสี สันสวยงามของดอกเฟื่องฟ้าที่มักถูกเข้าใจว่าเป็นกลีบดอกนั้น แท้จริงแล้วเป็นใบประดับ เป็นต้น

ชุมชนแมลงผสมเกสรที่หลากหลายช่วยส่งเสริมการถ่ายเทยีน (gene) ระหว่างประชากรพืช ลดความเสี่ยงจากการเกิดคอขวดประชากร/ทางพันธุกรรม (population/genetic bottleneck) หรือปรากฏการณ์ที่ขนาดประชากรลดลงอย่างรวดเร็วในระยะเวลายาวนาน ๆ อันเนื่องมาจากสาเหตุด้านสิ่งแวดล้อม (Nature Education, 2014) และเพิ่มศักยภาพของพืชในกระบวนการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อความแปรปรวนของสภาพแวดล้อม ดังนั้น การดำรงอยู่และความมั่นคงของแมลงผสมเกสรพื้นถิ่นจึงมีความสำคัญยิ่งต่อการคงอยู่ของความหลากหลายของดอไม้พื้นเมืองอันมีคุณค่าเชิงนิเวศและวัฒนธรรมสูงในบริบทของระบบเกษตรกรรมดั้งเดิม (Vázquez & Simberloff, 2004; Kremen et al., 2007) จะเห็นได้ว่า ภายใต้กรอบแนวคิดของพหุสายพันธุ์ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับดอไม้กินได้มิได้จำกัดอยู่เพียงการบริโภค แต่ยังครอบคลุมถึงการพึ่งพาและการมีส่วนร่วมของแมลงผสมเกสรในการพัฒนาคุณภาพของดอไม้ เช่น กลิ่นและรสชาติ ความหมายของ “การกินได้” จึงเป็นผลลัพธ์จากการสื่อสารความหมายและการปฏิสัมพันธ์ระหว่างสายพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งต้องอาศัยทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นและพลวัตของธรรมชาติร่วมกัน

การอยู่ร่วมกันระหว่างพืชกับจุลินทรีย์

จุลินทรีย์เป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่มีบทบาทสำคัญต่อระบบนิเวศในดิน แบ่งออกได้หลายกลุ่มตามเกณฑ์ต่าง ๆ แต่สามกลุ่มหลักที่มีความสำคัญต่อการเกษตร

และการประยุกต์ใช้ทางชีวภาพ ได้แก่ เชื้อรา แบคทีเรีย และยีสต์ หน้าที่หลักของจุลินทรีย์คือการย่อยสลายซากพืชและสัตว์ที่ตายแล้วให้กลายเป็นแร่ธาตุที่พืชสามารถดูดซึมได้ นอกจากนี้ กระบวนการย่อยสลายยังปล่อยไอน้ำออกมาช่วยเพิ่มความชื้นให้กับดินอีกด้วย จุลินทรีย์บางชนิดมีความสำคัญเป็นพิเศษในการสร้างธาตุอาหารให้พืช เช่น เชื้อราไมคอร์ไรซา (mycorrhizal fungi) และแบคทีเรียไรโซเบียม (rhizobium) เป็นต้น (Soi Biotechnology Division, 2022)

เชื้อราไมคอร์ไรซา (mycorrhizal fungi) เป็นกลุ่มสิ่งมีชีวิตที่มีบทบาทสำคัญต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของดอกไม้กินได้ ด้วยความสัมพันธ์แบบพึ่งพาอาศัย (symbiotic relationship) กับรากพืช (Smith & Read, 2008) โดยในขณะที่พืชให้คาร์โบไฮเดรตที่ได้จากกระบวนการสังเคราะห์แสงแก่เชื้อรา เชื้อราเหล่านี้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการดูดซับน้ำและธาตุอาหาร โดยเฉพาะฟอสฟอรัสและไนโตรเจน ซึ่งจำเป็นต่อการพัฒนาดอกไม้ให้แข็งแรงและมีคุณภาพสูง เกิดเป็นความสัมพันธ์แบบได้ประโยชน์ร่วมกัน (mutualism) ที่เสริมสร้างศักยภาพการเจริญเติบโตของพืช (Van der Heijden et al., 2015)

ทั้งนี้ การแลกเปลี่ยนสารอาหารผ่านเครือข่ายไมคอร์ไรซาดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อคุณค่าทางโภชนาการของดอกไม้กินได้ ความสัมพันธ์นี้เพิ่มการดูดซับธาตุอาหารรอง เช่น สังกะสี เหล็ก และแมกนีเซียม ซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของมนุษย์ (Smith & Smith, 2011) นอกจากนี้ ยังส่งผลต่อองค์ประกอบทางชีวเคมีของดอกไม้ โดยเพิ่มปริมาณสารทุติยภูมิ เช่น ฟลาโวนอยด์ สารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งมีบทบาทสำคัญทั้งในเชิงคุณค่าทางยาและการทำอาหาร (Ceccarelli et al., 2010)

นอกจากนี้ สุขภาพของระบบนิเวศและความยั่งยืนในการผลิตดอกไม้กินได้มีความเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับความสัมพันธ์ระหว่างพืชและเชื้อราไมคอร์ไรซา เชื้อราดังกล่าวช่วยปรับปรุงโครงสร้างดินผ่านการสร้างเครือข่ายไฮฟา (hyphal networks) ซึ่งส่งเสริมการจับตัวของดิน เพิ่มความสามารถในการกักเก็บน้ำและลดการพังทลายของหน้าดิน (Rillig & Mummey, 2006) กระบวนการเหล่านี้มีส่วนสนับสนุนการทำเกษตรกรรมที่ยั่งยืน ลดการพึ่งพาปุ๋ยเคมี และช่วยบรรเทาผลที่ตามมาจากการเสื่อมสภาพของสิ่งแวดล้อม

นอกเหนือจากไมคอร์ไรซาแล้ว ยังมีแบคทีเรียกลุ่มตรึงไนโตรเจน เช่น แบคทีเรียไรโซเบียม (rhizobium) ที่สามารถดึงเอาก๊าซไนโตรเจนจากอากาศมาเปลี่ยนเป็นไนเตรตและไนไตรท์ ซึ่งเป็นรูปแบบของไนโตรเจนที่รากพืชสามารถดูดซึมไปใช้ประโยชน์ได้ทันที แบคทีเรียเหล่านี้อาศัยอยู่ในปมรากของพืชตระกูลถั่ว (legumes)

ในลักษณะพึ่งพากัน ด้วยเหตุนี้ เกษตรกรจึงนิยมปลูกพืชตระกูลถั่วหลังการเก็บเกี่ยวพืชหลัก แล้วไถกลบเพื่อเพิ่มธาตุไนโตรเจนให้กับดิน เนื่องจากไนโตรเจนเป็นธาตุอาหารหลักที่พืชต้องการมากในช่วงแรกหลังออก ช่วยบำรุงการเจริญเติบโตของใบ ทำให้พืชสามารถสังเคราะห์แสงได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น (Soi Biotechnology Division, 2022)

ภายใต้กรอบแนวคิดของ Tsing (2015) กล่าวได้ว่า ความสัมพันธ์นี้สะท้อนให้เห็นว่าการผลิตดอกไม้กินได้มิได้เป็นกระบวนการที่อยู่ภายใต้การควบคุมของมนุษย์โดยสิ้นเชิง แต่เป็นผลลัพธ์จากปฏิสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิตหลากหลายสายพันธุ์ที่เกิดขึ้นอย่างไม่แน่นอน การเติบโตของดอกไม้ คุณค่าทางโภชนาการ และความอุดมสมบูรณ์ของดิน ล้วนเกิดจากบทบาทของจุลินทรีย์ ดิน และพืช ซึ่งต่างมีความสามารถในการเป็นผู้กระทำการภายในระบบนิเวศเกษตรกรรม นอกจากนี้ ความหลากหลายของชุมชนจุลินทรีย์ยังเสริมสร้างความยืดหยุ่นของระบบนิเวศ ช่วยให้พืชดอกไม้กินได้สามารถปรับตัวและเจริญเติบโตได้ภายใต้สภาวะแวดล้อมที่หลากหลาย ตลอดจนส่งเสริมความหลากหลายทางชีวภาพในระดับต่าง ๆ ของห่วงโซ่อาหาร

กล่าวโดยสรุป การศึกษาดอกไม้กินได้ผ่านมุมมองเชิงพหุสายพันธุ์ได้เผยให้เห็นถึงความซับซ้อนของบทบาทดอกไม้ในระบบนิเวศและวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของปฏิสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิตต่างสายพันธุ์ ท่าทายกระบวนการทัศน์แบบมนุษย์เป็นศูนย์กลาง พร้อมทั้งตอกย้ำความสำคัญของดอกไม้กินได้ในมิติทางนิเวศวิทยา โภชนาการ และวัฒนธรรม

5. บทสรุป

บทความนี้เสนอให้เข้าใจ “ความกินได้” (edibility) ของดอกไม้ในฐานะปรากฏการณ์ที่ไม่ใช่สากล หากแต่มีลักษณะหลากหลายขึ้นอยู่กับภาววิทยาทางวัฒนธรรม ระบบนิเวศ และระดับการรับรู้เชิงผัสสะที่แตกต่างกัน ดอกไม้หนึ่งชนิดอาจถูกมองว่า “กินได้” ในบริบทหนึ่ง แต่กลับเป็น “ต้องห้าม” หรือ “คักดีลิตี้” ในอีกรั้ววัฒนธรรมหนึ่ง แสดงให้เห็นว่า ความกินได้ไม่ใช่เพียงคุณสมบัติของวัตถุ แต่เป็นผลของกระบวนการปฏิสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงมนุษย์ สิ่งมีชีวิตอื่น และภูมิทัศน์เชิงนิเวศที่ไม่สม่ำเสมอ

จากการศึกษาผ่านกรอบพหุผัสสะและพหุสายพันธุ์ บทความนี้ชี้ให้เห็นว่าดอกไม้กินได้ทำหน้าที่เป็นตัวกลางเชิงวัฒนธรรมและนิเวศที่เชื่อมโยงประสบการณ์การบริโภคกับบริบทของชุมชนและสิ่งแวดล้อม ทั้งในเชิงประสาทสัมผัส (กลิ่น รส

รูปลักษณ์) และในมิติการใช้สอย (อาหาร ยา พิธีกรรม) การวิเคราะห์เน้นสามประเด็นสำคัญ ได้แก่ มิติผัสสะ: ความกินได้ของดอกไม้ถูกสร้างผ่านการบูรณาการทางประสาทสัมผัส ไม่ใช่เพียงการประเมินคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังรวมถึงความงาม ความจำ และอารมณ์ มิติวัฒนธรรม: ดอกไม้กินได้ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการดำรงมรดกอาหารท้องถิ่น และสะท้อนบรรทัดฐานของแต่ละสังคมที่มีต่อสิ่งที่ควรบริโภค และ มิติพหุสายพันธุ์: ความกินได้เป็นผลจากความสัมพันธ์เชิงเครือข่ายที่ไม่จำกัดอยู่เพียงมนุษย์ แต่รวมถึงพืช แมลง จุลินทรีย์ และเงื่อนไขทางภูมิอากาศด้วย

ในเชิงนโยบาย ความเข้าใจนี้ชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นในการส่งเสริมเกษตรกรรมเชิงนิเวศที่ให้ความสำคัญกับความหลากหลายทางชีวภาพ ลดการพึ่งพาสารเคมี และสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งจะช่วยเพิ่มความมั่นคงทางอาหารในเชิงคุณภาพ และธำรงความหลากหลายของอาหารที่ยั่งยืน ส่วนในเชิงวิชาการ งานวิจัยในอนาคตควรมุ่งเน้นการศึกษาภววิทยาของความกินได้ในบริบทต่างวัฒนธรรม การบูรณาการข้อมูลจากพฤกษศาสตร์ชาติพันธุ์ มานุษยวิทยาอาหาร และศาสตร์ด้านประสาทสัมผัสจะช่วยขยายขอบเขตความเข้าใจต่อระบบอาหารร่วมสมัย และทำให้เราตระหนักถึงความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างมนุษย์และสิ่งมีชีวิตอื่นในโลกที่มากกว่ามนุษย์ (more-than-human world) อย่างแท้จริง

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งในโครงการวิจัย “การสำรวจดอกไม้กินได้: มิติทางผัสสะ วัฒนธรรม และพหุสายพันธุ์ของความกินได้” (พ.ศ.2568) ผู้เขียนขอขอบคุณคุณบรรณารักษ์ ตัญญาพัฒน์กุล ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายบริหารงานวิชาการ แผนกมัธยมโรงเรียนวาริชียงใหม่ ผู้เชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์ชาติพันธุ์ สำหรับข้อเสนอแนะด้านปฏิสัมพันธ์เชิงนิเวศ และคุณศรีญาภรณ์ โชลิตกุล บรรณารักษ์ชำนาญการสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำหรับการสนับสนุนด้านบริการสารสนเทศและการวิจัยที่ดีมาโดยตลอด

References

- Belova, A. (2024). Multisensory perception of exotic fruits and flavour conveyability in English. *Cognition, Communication, Discourse*(28), 7–23. <https://doi.org/10.26565/2218-2926-2024-28-01>
- Braidotti, R. (2013). *The posthuman*. Malden, MA: Polity Press.
- Ceccarelli, N., Curadi, M., Martelloni, L., Sbrana, C., Picciarelli, P., & Giovannetti, M. (2010). Mycorrhizal colonization impacts on phenolic content and antioxidant properties of artichoke leaves and flower heads two years after field transplant. *Plant and Soil*, 335(1), 311–323. <https://doi.org/10.1007/s11104-010-0417-z>
- Data Library Research. (2025). *Global edible flowers market size, segmentation, trends and growth analysis forecast by 2031*. Retrieved November 2, 2024, from <https://www.datalibraryresearch.com/market-analysis/edible-flowers-market-5501>
- Davidson, A., & Jaie, T. (2006). *The Oxford companion to food* (2nd ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Douglas, M. (1966). *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Elton, S. (2021). Growing methods: Developing a methodology for identifying plant agency and vegetal politics in the city. *Environmental Humanities*, 13(1), 93–112. <https://doi.org/10.1215/22011919-8867219>
- Fenster, C. B., Armbruster, W. S., Wilson, P., Dudash, M. R., & Thomson, J. D. (2004). Pollination syndromes and floral specialization. *Annual Review of Ecology, Evolution, and Systematics*, 35, 375–404. <https://doi.org/10.1146/annurev.ecolsys.34.011802.132347>
- Figueredo–Urbina, C. J., Álvarez–Ríos, G. D., & Cortés Zárraga, L. (2021). Edible flowers commercialized in local markets of Pachuca de Soto, Hidalgo, Mexico. *Botanical Sciences*, 100(1), 120–138. <https://doi.org/10.17129/botsci.2831>
- Gagliano, M. (2018). *Thus spoke the plant: A remarkable journey of groundbreaking scientific discoveries and personal encounters with plants*. Berkeley, CA: North Altantic Books.

- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goody, J. (1993). *The culture of flowers*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goody, J. (2002). *Food and love: A cultural history of East and West*. London: Verso.
- Hagen, L. (2021). Pretty healthy food: How and when aesthetics enhance perceived healthiness. *Journal of Marketing*, 85(2), 129–145. <https://doi.org/10.1177/0022242920944384>
- Haraway, D. (2008). *When species meet*. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press.
- Harder, L. D., & Barrett, S. C. (Eds.). (2006). *Ecology and evolution of flowers*. Oxford: Oxford University Press.
- Herz, R. S., & Engen, T. (1996). Odor memory: Review and analysis. *Psychonomic Bulletin & Review*, 3(3), 300–313. <https://doi.org/10.3758/BF03210754>
- Howes, D., & Classen, C. (2014). *Ways of sensing: Understanding the senses in society*. New York, NY: Routledge.
- Hutchings, J. B. (1994). *Food colour and appearance*. New York, NY: Springer.
- Kirker, C. L., & Newman, M. A. (2016). *Edible flowers: A global history*. London: Reaktion Books Ltd.
- Kirksey, S. E., & Helmreich, S. (2010). The emergence of multispecies ethnography. *Cultural Anthropology*, 25(4), 545–576. <https://doi.org/10.1111/j.1548-1360.2010.01069.x>
- Kohn, E. (2013). *How forests think: Toward an anthropology beyond the human*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Kremen, C., Williams, N. M., Aizen, M. A., Gemmill–Herren, B., LeBuhn, G., Minckley, R., Ricketts, T. H. (2007). Pollination and other ecosystem services produced by mobile organisms: A conceptual framework for the effects of land–use change. *Ecology Letters*, 10(4), 299–314. <https://doi.org/10.1111/j.1461-0248.2007.01018.x>

- Kumar, S., Uttam, A., Sharma, S., & Kumar, V. (2025). Edible vegetable flowers: Next generation sustainable super foods, therapeutic role, processing and improvement approaches. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101116>
- Le Breton, D. (2017). *Sensing the world: An anthropology of the senses* (C. Ruschiesky, Trans.). London: Bloomsbury Publishing Plc.
- Mennella, J. A., Jagnow, C. P., & Beauchamp, G. K. (2001). Prenatal and postnatal flavor learning by human infants. *Padiatrics*, 107(6), E88. <https://doi.org/10.1542/peds.107.6.e88>
- Nature Education. (2014). *Population bottleneck*. Retrieved April 20, 2025, from <https://www.nature.com/scitable/definition/population-bottleneck-300/>
- Ohnuki-Tierney, E. (2015). *Flowers that kill: Communicative opacity in political spaces*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Ollerton, J., Winfree, R., & Tarrant, S. (2011). How many flowering plants are pollinated by animals? *Oikos*, 120(3), 321–326. <https://doi.org/10.1111/j.1600-0706.2010.18644.x>
- Panlee, P. (2023). Watthanatham thi mi klin: Kan sa ruat klin hom kan prung na hom lae miti thang sangkhom khong klin (in Thai). [Smelling culture: Exploring fragrance, perfumery, and the social dimensions of scent]. *Chulalongkorn University Journal of Social Sciences*, 53(2), 418–437. <https://doi.org/10.61462/cujss.v53i2.2451>
- Panlee, P. (2024a). Chak chop su chan: Chep theboen kan kin yang mi lakkan lae phum that ahan Thai (in Thai). [From farm to fork: Chef's table, ethical eating, and Thai foodscape]. *Chulalongkorn University Journal of Social Sciences*, 54(1), 168–191. <https://doi.org/10.61462/cujss.v54i1.3139>
- Panlee, P. (2024b). kan bri phok yang mi chariyatham [Ethical consumption]. In N. Duangwises & W. Vejvarabhorn (Eds.), *100 naeokhit manutsayawitthaya ruam samai* (in Thai). [100 contemporary anthropological concepts] (pp. 245–247). Bangkok: Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre.

- Pieroni, A., & Vandebroek, I. (Eds.). (2007). Traveling cultures and plants: *The ethnobiology and ethnopharmacy of migrations* (Vol.7). New York, NY: Berghahn Books.
- Pink, S. (2015). *Doing sensory ethnography* (2nd ed.). London: Sage.
- Potts, S. G., Biesmeijer, J. C., Kremen, C., Neumann, P., Schweiger, O., & Kunin, W. E. (2010). Global pollinator declines: Trends, impacts and drivers. *Trends in Ecology & Evolution*, 25(6), 345–353. <https://doi.org/10.1016/j.tree.2010.01.007>
- Ray, A., Ray, R., & Sreevidya, E. A. (2021). Corrigendum: How many wild edible plants do we eat—Their diversity, use, and implications for sustainable food system: An Exploratory analysis in India. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 1–2. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.667541>
- Rillig, M. C., & Mummey, D. L. (2006). Mycorrhizas and soil structure. *New Phytologist*, 171(1), 41–53. <https://doi.org/10.1111/j.1469-8137.2006.01750.x>
- Rozin, P. (1976). The Selection of foods by rats, humans, and other animals. In J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw & C. Beer (Eds.), *Advances in the study of behavior volume 6* (pp. 21–76) Oxford, UK: Academic Press.
- Rozin, P. (2007). Food and eating. In S. Kitayama & D. Cohen (Eds.), *Handbook of cultural psychology* (pp. 391–416). New York, NY: The Guilford Press.
- Smith, S. E., & Read, D. J. (2008). *Mycorrhizal symbiosis* (3rd ed.). Amsterdam: Academic Press.
- Smith, S. E., & Smith, F. A. (2011). Roles of arbuscular mycorrhizas in plant nutrition and growth: new paradigms from cellular to ecosystem scales. *Annual Review of Plant Biology*, 62, 227–250. <https://doi.org/10.1146/annurev-arplant-042110-103846>
- Soi Biotechnology Division. (2022). *Chulinsi thi pen pra yot thangkan kaset* (in Thai). [The role of beneficial microorganisms in agriculture]. Retrieved April 20, 2025, from <https://worldsoilday.1dd.go.th/06-document.php>

- Spence, C. (2011). Crossmodal correspondences: A tutorial review. *Attention, Perception, & Psychophysics*, 73(4), 971–995. <https://doi.org/10.3758/s13414-010-0073-7>
- Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., & Michel, C. (2016). Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, 110, 53–63. <https://doi.org/10.1016/j.bandc.2015.08.006>
- Stevenson, R. (2009). *The Psychology of Flavour*. Oxford: Oxford University Press.
- Sutton, D. E. (2010). Food and the senses. *Annual Review of Anthropology*, 39, 209–223. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>
- Taussig, M. (2003). The language of flowers. *Critical Inquiry*, 30(1), 98–131. <https://doi.org/10.1086/380804>
- Thurkill, M. F. (2016). *Sacred scents in early Christianity and Islam*. Lanham, MD: Lexington Books.
- Tsing, A. L. (2015). *The mushroom at the end of the world: On the possibility of life in capitalist ruins*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Van der Heijden, M. G. A., Martin, F. M., Selosse, M.–A., & Sanders, I. R. (2015). Mycorrhizal ecology and evolution: The past, the present, and the future. *New Phytologist*, 205(4), 1406–1423. <https://doi.org/10.1111/nph.13288>
- Vázquez, D. P., & Simberloff, D. (2004). Indirect effects of an introduced ungulate on pollination and plant reproduction. *Ecological Monographs*, 74(2), 281–308. <https://doi.org/10.1890/02-4055>
- Wels, H. (2020). Multi-species ethnography: Methodological training in the field in South Africa. *Journal of Organizational Ethnography*, 9(3), 343–363. <https://doi.org/10.1108/JOE-05-2020-0020>
- Wilson, D. A., & Stevenson, R. J. (2006). *Learning to smell: Olfactory perception from neurobiology to behavior*. Baltimore, MD: John Hopkins University Press.
- Wolfe, C. (2010). *What is posthumanism?* Minnesota, MN: University of Minnesota Press.

- Yan, J., & Corino, G. (2021). Visual taste: The impact of plate-setting on food perception. *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, 12(1), 1–17.
<https://doi.org/10.18848/2160-1933/cgp/v12i01/1-17>
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, 21(5), 575–578.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.02.007>