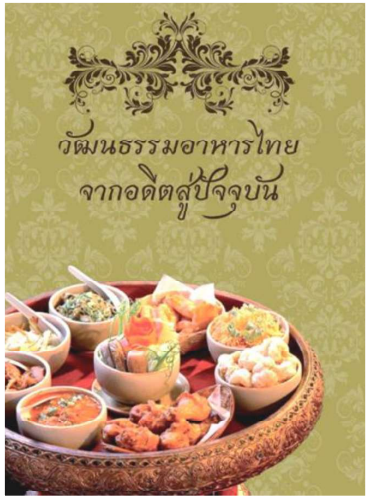


บทวิจารณ์หนังสือ วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน



ผู้แต่ง : สิรินาฏ ศิริสุนทร (2556)
สุธาสินี ชื่นทอง

วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน เป็นหนังสือที่รวบรวม มุมมอง มิติวัฒนธรรมอาหารไทยผ่านแนวคิดของ 5 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ที่ได้รับการยอมรับในวงการอาหารไทย เริ่มต้นที่มีมุมมองอาหารชาววัง โดย ศ.เกียรติคุณ นพ.พูนพิศ อมาตยกุล ตามด้วย มิติมุมมองด้าน โภชนาการ โดย ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ มุมมองด้านตำรับ ดั้งเดิม โดย รศ.นพ.คณิต มั่นตาภรณ์ มุมมองครุอาหารไทยโดย อาจารย์ ศรีสมร คงพันธุ์ และ มุมมองด้านสุขภาพและโภชนาการอาหารไทย โดย รศ.ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล เนื้อหาประกอบด้วย 5 บท ซึ่งร้อยเรียง

เรื่องราวของอาหารไทยได้อย่างน่าสนใจจากอดีตมาถึงปัจจุบัน

เนื้อหา เริ่มจาก บทแรก ข้าว ปลา อาหารไทย สะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินตั้งแต่จุดเริ่มต้น ข้าว ปลา อาหารไทย มาจากไหน การดำรงชีวิต พิธีกรรม การถ่ายทอดวัฒนธรรม รวมถึงนิยามของอาหารไทย บทถัดมา ตามหาอาหารประจำชาติ เล่าถึงความนิยมของอาหารไทยในสายตาชาวต่างชาติ คุณค่าของอาหารไทยเพื่อ สุขภาพ เรื่องราวเกี่ยวกับน้ำพริกกับวิถีการกินของคนไทย สะท้อนถึงความเป็นมาของชาติพันธุ์ และวัตถุดิบใน ท้องถิ่น การแบ่งประเภทของอาหารไทย รวมถึงในบทนี้ยังมีการพูดถึงวิวัฒนาการอาหารไทยตั้งแต่ สมัยสุโขทัย จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ บ้าน-วัด-วัง แกนหลักความสำคัญของวัฒนธรรมการกิน และความเจริญรุ่งเรืองของ อาหารไทย

เมื่อกาลเวลาเปลี่ยน ส่งผลให้เกิดวิถีการกินที่เปลี่ยนแปลงไป ในบทนี้จะกล่าวถึงวิถีการรับประทานอาหาร ของคนไทย ผ่านผลการสำรวจพฤติกรรมการรับประทานอาหารของคนไทยในช่วง 10 ปี มิติในด้านโภชนาการ การรับประทานอาหารที่ไม่สัมพันธ์กับรูปแบบการใช้ชีวิตในปัจจุบัน ยกตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือการกินข้าวของคนไทย ด้านการประกอบอาหารของคนไทยที่เป็นภูมิปัญญา ที่มีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ ปิดท้ายบทด้วยการอธิบาย ให้เห็นถึงความสำคัญของการยึดถืออัตลักษณ์แบบครัวไทย บทถัดมาเกี่ยวกับ อาหารไทยที่เป็นยิ่งกว่าอาหาร นำเสนอภูมิปัญญาโบราณของคนไทย รู้จักการเลือกกิน ใช้ความใกล้ชิดธรรมชาติ และฤดูกาล สรรพคุณของ วัตถุดิบอาหารไทยอย่างในเมนู ต้มยำกุ้ง หรือ แกงเลียง เรื่องของ สี กลิ่น รส ในอาหารไทย และสมุนไพรที่ ทำให้สำหรับอาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และบทส่งท้าย ครัวไทย ... ครัวโลก กล่าวถึงอาหารไทยในปัจจุบัน การพัฒนาอาหารไทย เพื่อแข่งขันในเวทีโลก การค้นจุดแข็ง หลักฐานความเป็นไทย ตำรับสูตรอาหารตามกรอบเวลา

เนื้อหาในหนังสือเรียบเรียงได้เป็นลำดับ อ่านแล้วน่าติดตาม ให้ความรู้กับผู้อ่านได้เป็นอย่างดี มีทั้ง ศาสตร์ และศิลป์แห่งอาหารไทย สะท้อนวัฒนธรรมอาหารไทย และภูมิปัญญาของคนไทยได้อย่างชัดเจน