

บทวิจารณ์หนังสือ อาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม



ผู้แต่ง : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม
ธนิศานต์ นักร้องดี

อาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เป็นหนังสือที่รวบรวมอาหารไทยในมิติต่าง ๆ วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาด้านอาหาร และโภชนาการ เรียบเรียงในรูปแบบ 2 ภาษา คือ ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ครอบคลุมผู้อ่านทั้งชาวไทย และต่างชาติ แบ่งเนื้อหาออกเป็น 5 หัวข้อ คือ อาหารไทยราชสำนัก อาหารไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม อาหารไทยหาชิมยาก อัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค และ ภูเก็ต เมืองวัฒนธรรมสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก โดยหัวข้อทั้ง 5 คู่มือที่น่าสนใจ และสะท้อนมิติต่าง ๆ ของอาหารไทยได้อย่างดี ดังจะได้กล่าวถึงในแต่ละบทดังนี้

อาหารไทยราชสำนัก เริ่มต้นบทกับประวัติความเป็นมา มีการกล่าวถึง พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน และ พระราชนิพนธ์โกลนบ้าน เมนูที่มีการกล่าวถึงในบทนี้เช่น มัสมั่น ห่อหมก น้ำพริกปลาทู รวบรวมถึงเมนูพระราชทาน 2 ตำรับคือ ผัดเผ็ดปลา และไข่พระจันทร์ ซึ่ง สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ได้ทรงคิดค้นขึ้น ทำให้เห็นความเชื่อมโยงของสถาบันพระมหากษัตริย์กับวัฒนธรรมอาหารไทยได้อย่างชัดเจน ส่วนที่ 2 อาหารไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เป็นส่วนเนื้อหาสำคัญของหนังสือเล่มนี้ โดยคัดเลือกรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งด้านรสชาติ วิธีปรุง คุณค่าทางโภชนาการ จำนวน 20 รายการ ยกตัวอย่างเช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย น้ำพริก แกงเขียวหวาน เมี่ยงคำ ข้าวยา ส้มตำ รวมถึงวัตถุดิบอย่าง น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา ปลาร้า เป็นต้น รายละเอียดของทั้ง 20 รายการ จะถูกนำเสนอผ่านผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยหลายท่าน เช่น ผศ.ศรีสมร คงพันธุ์, รศ.สิบลักษณ์ ธรรมชาติ, ศ.สุกัญญา สุคนธ์ยา ซึ่งจะทำให้ผู้อ่านสามารถติดตามเนื้อหา และได้รับความรู้จากอาหารประเภทต่าง ๆ อย่างลึกซึ้ง

อาหารไทยหาชิมยากเป็นบทที่ผู้แต่งนำเสนออาหารไทยโบราณ ไก่ลัทธิหาย และอยากให้คนรุ่นใหม่รู้จัก ยกตัวอย่างอาหารคาว เช่น เนื้อเค็มต้มกะทิ แกงลูกกล้วย หมูโสร่ง ยำทวาย แสร์ว่า พระรามลงสรง อาหารหวานเช่น บุหลันดั้นเมฆ ขนมหอยนางรม ส้มอุ่น โดยมีคำอธิบายเมนูนั้น ๆ ภาพประกอบเพื่อให้เห็นภาพ บทถัดมาเป็นเนื้อหาอัตลักษณ์อาหารไทย 4 ภาค ซึ่งมีความแตกต่างกันไป ตามวิถีชีวิตวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณี ที่สำคัญคือ แหล่งวัตถุดิบจากความอุดมสมบูรณ์ในพื้นที่ การนำเสนอข้อมูลในแต่ละภาค ผ่านเมนูอาหารที่ขึ้นชื่อของภาคนั้น ๆ บทสุดท้ายกล่าวถึงกรณีศึกษาของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นเมืองวัฒนธรรมสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก อาหารพื้นเมืองของภูเก็ตผ่านวิวัฒนาการมากกว่า 200 ปี จากอาหารดั้งเดิมในครอบครัว

สู่ธุรกิจขนาดใหญ่ ยกตัวอย่างเช่น ขนมจีนภูเก็ต ปอเปี๊ยะฮกเกี้ยน หมี่ผัดฮกเกี้ยน ซึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้อยาก
จะมาลองชิมสักครั้ง

โดยสรุป เนื้อหาในหนังสือผสมผสานเรื่องราวของอาหารไทย กับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมได้เป็น
อย่างดี สะท้อนถึงสร้างสรรค์ บรรจง ประณีต งดงาม ภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการ ในทุก
ภูมิภาคของประเทศไทย