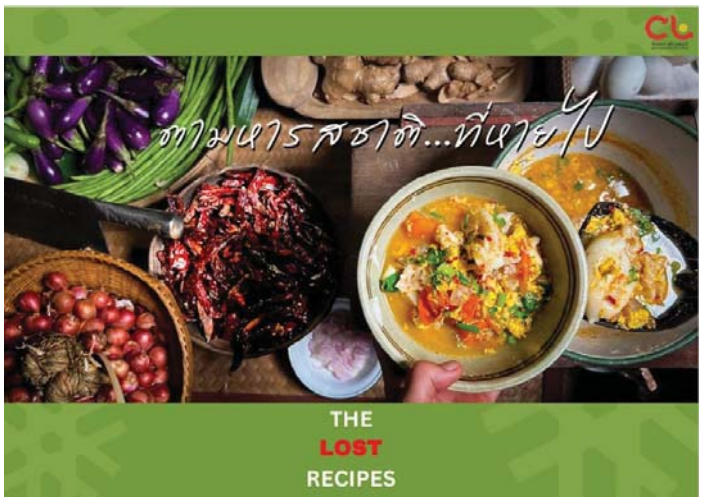
บทวิจารณ์หนังสือ
ตามหารสชาติที่หายไป THE LOST RECIPES

ผู้วิจารณ์: ดำรงค์ นันทผาสุข
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม



ผู้แต่ง : **นฤมล ชมดอก**
จำนวน : 124 หน้า
ปีที่พิมพ์ : 2567

ตามหารสชาติที่หายไป THE LOST RECIPES เป็นผลงานเผยแพร่ในโครงการวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นล้านนาพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและล้านนาสร้างสรรค์ หนังสือเล่มนี้ว่าด้วยความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งสะท้อนผ่านอาหารการกินอันเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น กลุ่มชาติพันธุ์ 4 กลุ่มที่ปรากฏในหนังสือ ได้แก่ ชาวเชียงแสน ชาวไทขึน ชาวเม็ง และชาวปะโอ หนังสือจะกล่าวถึงประวัติการเข้ามาตั้งถิ่นฐานของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ เมื่อผู้คนมาตั้งถิ่นฐานย่อมนำพาวัฒนธรรมอาหารการกินเข้ามาด้วย ผู้จัดทำโครงการได้เข้าไปสัมภาษณ์สูตรอาหารจากผู้อาวุโสประจำชุมชน 4 ชุมชน คือ ชุมชนชาวเชียงแสนที่บ้านฮ่อม ชุมชนชาวไทขึนที่ชุมชนบ้านนันทาราม ชุมชนชาวเม็ง (มอญ) ที่ช้างม่อย และชุมชนชาวปะโอที่วัดหนองคำ การสัมภาษณ์นี้เรียกว่าการฟื้นสูตร (Revive) และได้เรียบเรียงคำสัมภาษณ์โดยมีเชฟอาสาสมัครจัดทำขึ้นเป็นสูตรมาตรฐาน (Revise) บอกชื่ออาหาร ชื่อเจ้าของสูตร ชื่อผู้ถอดสูตร ส่วนผสม วิธีทำ เคล็ดลับการทำ และมีรูปภาพประกอบทุกขั้นตอน

ชุมชนชาวเชียงแสนได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐาน 2 ระลอกคือ สมัยเก็บผักใส่ซ้าเก็บข้าใส่เมือง และสมัยเชียงแสนแตก ชาวเชียงแสนเป็นชื่อเรียกตามพื้นที่ตั้งชุมชนเดิมที่มีกลุ่มคนหลากหลายชาติซึ่งประกอบด้วยชาวไทยวน ชาวไทลื้อ พม่า ลัวะและอื่น ๆ ชาวเชียงแสนได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่บ้านฮ่อม อาหารที่ได้ฟื้นสูตรคือ แกงฮังเลเชียงแสน แกงไข่ และต๋ำบะนะ (สมอไทย) โดยการสัมภาษณ์ผู้สืบทอดสูตรอาหารในชุมชนบ้านฮ่อมและเทียบสูตรบ้านฮ่อมกับสูตรประจำร้านอาหารเอื้องคำสายซึ่งมีสูตรอาหารชาวเชียงแสน “สำรับบ้านตึก” พบว่าสูตรอาหารของทั้งสองแตกต่างกัน เช่น แกงฮังเลใช้เครื่องแกงต่างกันและไม่ใช่แกงฮังเลม่าน

ตำบะนะใช้พริกไทยคนละชนิด ชุมชนชาวไทขืนได้อพยพมาจากเชียงตุง ไทขืนเป็นชื่อเรียกกลุ่มชนตามพื้นที่ตั้งบ้านเรือนริมแม่น้ำขืนในเชียงตุง ไม่ใช่เรียกตามหมู่บ้านทำเครื่องเขินตามที่เข้าใจในภายหลัง ชาวไทขืนเข้ามาตั้งถิ่นฐานสมัยเก็บผักใส่ซ้าเก็บข้าใส่เมือง ชาวไทขืนได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่บ้านนันทาราม อาหารที่ได้ฟื้นสูตร คือ น้ำหนังขี้ป่าหล้า ตำจิ๊น และน้ำหน่อ โดยการสัมภาษณ์ผู้สืบทอดสูตรอาหารในชุมชนบ้านนันทารามพบความน่าสนใจคือ น้ำหนัง ซึ่งมีวิธีการทำ 2 แบบคือแบบชาวไทลื้อและแบบชาวไทขืน การทำน้ำหนังแบบชาวไทขืนมีผู้สืบทอดเพียงคนเดียวในชุมชนบ้านนันทารามเนื่องจากกระบวนการทำที่ไม่เอื้อกับการอยู่ร่วมกันในชุมชนสมัยใหม่ ชุมชนชาวเม็ง (มอญ) ที่ช้างม่อยเป็นชาวเม็งที่อพยพมาจากเมืองพะโคในสมัยเก็บผักใส่ซ้าเก็บข้าใส่เมือง นอกจากขนมจีนที่เป็นอาหารขึ้นชื่อของชาวเม็งก็ยังมีแหนมป้าย่น อาหารแปรรูปของฝากจากเชียงใหม่ชาวเม็งบ้านช้างม่อยนิยมเลี้ยงหมู โดยการสัมภาษณ์ผู้สืบทอดสูตรอาหารในชุมชนบ้านช้างม่อยบอกว่าอาหารชาวเม็งเป็นอาหารเนื่องในพิธีกรรม เช่น แกงขี้เหล็ก คั่วหมี่เม็ง ตำบะกุก ขนมเทียนแก้ว อาหารที่ได้ฟื้นสูตรคือ คั่วหมี่เม็ง คั่วหมี่กะทิ แกงขี้เหล็ก และตำบะกุก บะกุกเป็นผลไม้คล้ายมะกอกเสี้ยนแต่ผลขนาดโตกว่าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของตำบะกุกที่หายไปพร้อมกับการถมหนองหล่ม หนองน้ำภายในชุมชนทำให้สูตรอาหารนี้ไม่เหลือใครทำอีกต่อไป สุดท้ายชุมชนชาวปะโอที่วัดหนองคำ ชาวปะโอเข้ามาพร้อมกับการทำป่าไม้ในช่วงสนธิสัญญาค้าไม้ที่เชียงใหม่ทำกับอังกฤษและช่วงหลังมาจากเมืองตองจี โดยการสัมภาษณ์แม่ครัวทำอาหารปะโอที่วัดหนองคำพบว่า ชาวปะโอใส่ใจการทำอาหารถวายพระมาก ต้องทำอาหารที่ดีที่สุด ดังนั้นวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารถวายพระจะต้องดีที่สุด วัตถุบางอย่างถึงกับต้องสั่งข้ามชายแดนมาจากตองจี อาหารที่ได้ฟื้นสูตร คือ ผัดผักปะโอ น้ำพริกถั่วเน่าแบบปะโอ ปลาเน่าผัดรากชู และต้มผักกาดใส่ถั่ว ความพิเศษของผัดผักแบบปะโอคือ ความเผ็ดจากพริก ความเปรี้ยวจากมะเขือเทศ และสีเหลืองจากผงขมิ้น แต่กระบวนผัดนั้นน่าสนใจกว่า คือ ตั้งกระทะใส่ผัก วางเครื่องแกง มะเขือเทศ ผงขมิ้น เกลือ ผงชูรส เติมน้ำ พอผักเริ่มสุกค่อยใส่ขิงอ่อนบุบ ปิดฝาทิ้งไว้ 5 นาที แล้วค่อยเติมน้ำมันเริ่มผัด เรียกได้ว่า “ผัดผักแบบย้อนศรกลับทาง”

ช่วงสุดท้ายของหนังสือเป็นการต่อยอด (Regenerate) นำเสนออาหารทั้ง 4 กลุ่มชาติพันธุ์ในรูปแบบอาหารเชฟเทเบิ้ลแนว Innovative Cuisine ในคอร์สอาหารที่ชื่อว่า “มาเหนือ” ของเชฟแบล็กและเชฟเบียร์ที่ร้าน Blackitch Artisan Kitchen นำเสนออาหารพ้อมบอกเล่าเรื่องราวความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ในเชียงใหม่ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ผู้เขียนหนังสือไม่ได้ต้องการเพียงบันทึกสูตรอาหารพื้นถิ่นเท่านั้นแต่ต้องการชวนผู้อ่านให้สนใจองค์ความรู้ “ประกอบ” อาหาร ทั้งที่มาวัตถุดิบ ประวัติของสูตร ที่มากลุ่มชน การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่ส่งผลกับอาหาร ซึ่งทำให้เกิดสิ่งที่เรียกว่าโภชนปัญญา (Food Literacy) บริโภคอย่างชาญฉลาดในสมัยแห่งการกลืนกลายทางวัฒนธรรม