

อนาคตครัวไทยสู่ครัวโลก

แค่เพียง Thainess ไม่พอ!!



**ดุลยภาพ
ดุลยพินิจ**

มีงสรรพ์ ขาวสะอาด
สถาบันศึกษานโยบายสาธารณะ

ว่านี่เรามาคล้ายคล้ายกันหน่อยมั๊ยคะ
ว่าไปแล้วคนไทยก็เป็นคนที่ชาตินิยมมากๆ ดูเรื่องการ
เป่านกหวีดนั่นปะไร ถ้าเราเห็นว่าจะมีการทำลายชาติไทย
ศีลธรรมคนไทย เราก็คงยอมทนไม่ได้ เรื่องท่องเที่ยวเราก็ชู

“Thainess” เป็นจุดขาย ถึงแม้เราจะชาตินิยมแต่เราก็ชอบ
โกอินเตอร์ เช่น เรื่องปัญหาการเมืองไทย เราก็อยากจะเอา
ปัญหาไปฟ้องยูเอ็น (ทั้งๆ ที่ไม่ใช่พ่อ) ภาคบริการของเรา
ดูจะขึ้นชื่อนักท่องเที่ยวต่างชาติมากกว่านักท่องเที่ยวไทย
บทความวันนี้จะพยายามชี้แจงให้เห็นว่า หากจะเอาครัว
ไทยสู่ครัวโลก “Thainess” นั้นไม่พอที่จะช่วยให้อาหารไทย
บินทั่วโลกได้อย่างภาคภูมิใจและยั่งยืน

เป็นที่น่าภูมิใจมากกว่าต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน
ได้โกอินเตอร์ไปแล้ว ทั้งนี้ เป็นผลจากมรดกวัฒนธรรมของ
บรรพบุรุษ แต่เดี๋ยวนี้อาหารไทยก็เลิฟในร้านอาหารจีน

และอาหารเวียดนามแล้ว แล้วก็ถูกแปลงโฉมแปลงรสชาติไปเป็นอันมาก หากเราจะชาตินิยมเรื่องอาหารเราก็ควรคิดจะรักษาหรือและทำความเข้าใจกับสูตรอาหารดั้งเดิมของเรา โดยเริ่มที่การสังคายนอาหารไทย ถอดบทเรียนวิธีปรุงที่เป็นสูตรหรือเอกลักษณ์ออกมาให้ชัดเจน หาตัวบ่งชี้เอกลักษณ์เหล่านี้เมื่อมีตำรับที่ชัดเจนแล้วก็อาจเอาไปขยายผลให้มีอาหารที่อยู่ในตระกูลเดียวกันที่มีลูกเล่นเป็นชุดเดียวกันตามมาได้ เช่นทำ Pavlova แล้วก็ใส่ almond ปั่นเข้าไปก็จะได้ Macaron สีสวยหอมหวาน ซึ่งอยู่ในตระกูลเดียวกันเพิ่มเติม หรือตระกูล Puff ที่ใส่เนยก็จะเป็น Mille Feuille หรือขนม Croissant หรือทาร์ตไข่ของฮ่องกงของป่าตอง เป็นต้น การมีสูตรจะทำให้ที่มาชัดเจนและหากจะมีที่ไปที่มาหลายก็ไม่ทำให้ที่มาสูญสิ้นไป

ขอปรบมือให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้ริเริ่มทำสูตรอาหารไทยแล้ว 11 ชนิด 33 ตำรับ 3 สูตร (ปรุงสด) (ไทยดั้งเดิม) (ไทยสากล) โดยมีตัวบ่งชี้ทางกายภาพและทางเคมี มีค่าสี ค่าความหนืด ความเป็นกรดต่าง ฯลฯ

ผู้ประกอบการที่ผ่านมาตรฐานเหล่านี้จะได้เครื่องหมายไทยดีเลิศ ซึ่งผู้เขียนอยากขอเสนอเครื่องหมาย Authentic Thai ให้กับสูตรดั้งเดิมด้วย

ในโลกยุคเราจะฝากความหวังไว้ที่ Thainess อย่างเดียวไม่น่าจะได้แล้ว เราต้องนำวิทยาศาสตร์ด้านอาหารเข้ามา ไม่ใช่แค่มีศิลป์แต่ต้องมีศาสตร์ด้วย เวลานี้ การศึกษาด้านอาหารในวงการสถาบันต่างประเทศได้เกิดสิ่งที่เรียกว่า Molecular Cuisine คือการศึกษาให้เข้าใจถึงคุณสมบัติของอาหารในเชิงลึกเพื่อให้สามารถดัดแปลงวิธีการผลิตให้รสชาติดีขึ้น ลดต้นทุนหรือลดเวลาการทำอาหารได้ เช่น เราเคยคุ้นเนื้อน่องของแกะในหม้อทองแดง ซึ่งเป็นอุปกรณ์ครัวที่มีคุณสมบัติร้อนเร็ว และคลายความร้อนเร็วนานถึง 5 ชั่วโมงกว่าจะอร่อยนั้น แต่งานวิจัยและเทคนิคการปรุงสมัยใหม่ (French Gastronomy) สามารถ

เอาเนื้อสัตว์ใส่ในถุงสุญญากาศ Sous vide (ซู ฟริด เป็นภาษาฝรั่งเศสแปลว่า Under Vacuum หรือ สุญญากาศ) ตุ่นอุณหภูมิต่ำและคงที่ประมาณ 40-60 องศาเซลเซียส เกิดรสชาติที่เข้าถึงยิ่งขึ้น

อีกตัวอย่างได้แก่ การหมักเนื้อน่องแกะซึ่งค่อนข้างเหนียวแต่เดิมต้องใช้เวลานานเป็นวัน แต่สมัยใหม่ใช้หลักการของ Osmosis คือใส่เครื่องเทศลงในน้ำให้เข้มข้นสูงกว่าในตัวชิ้นเนื้อ ก็จะเกิดการ Osmosis เครื่องเทศเข้ามาในชิ้นเนื้อหรือการใช้น้ำแข็งแห้ง ซึ่งทำให้อุณหภูมิลดลงอย่างฮวบฮาบ (-79 องศาเซลเซียส) ช่วยให้ Sorbet (ไอศกรีมเชอร์เบต)

จับตัวกันเป็นก้อนหรือเม็ด กรอบนอกนุ่มใน ทำให้น้ำแข็งในไอศกรีมตกผลึกอย่างรวดเร็ว โดยที่รสชาติของผลไม้ถูกเก็บไว้เป็นกระเปาะและถูกห่อหุ้มด้วยเกล็ดน้ำแข็ง สร้างรสสัมผัสแปลกใหม่ของ Sorbet ให้น้ำล้นมดลองมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหารยังสามารถช่วยให้มีการออกแบบอาหารใหม่ หรือการจัดคู่ (Pairing) อาหารที่เป็นคู่รักคู่สวามีที่แท้จริงได้อีกด้วย เช่น ความรู้ที่เกี่ยวกับ Cupping วิธีการทดสอบคุณสมบัติของกาแฟสำหรับนักชิม จะช่วยให้เข้าใจถึงคุณสมบัติกลิ่น สี เนื้อ ของกาแฟ รวมไปถึงความเปรี้ยว ความหอมของกาแฟต่างชนิดกัน ซึ่งเมื่อทราบคุณสมบัติเหล่านี้แล้วจึงจะทำการจัดคู่หรือ Pairing กับขนมให้เป็นคู่รักคู่สวามีกันอีกทีหนึ่ง การศึกษาเกี่ยวกับสัมผัสด้านอาหารทั้ง 5 (Sensory Evaluation) จะทำให้ครัวไทยไปครัวโลกได้อย่างสง่างามและยั่งยืน

ขณะนี้การสร้างองค์ความรู้ด้านศิลปวิทยาว่าด้วยเรื่องอาหารของเราตามไม่ทันโลก ประเด็นนี้ดิฉันได้รับการยืนยันจากอาจารย์อนุวัต เชื้อเย็น ซึ่งสอนอยู่ที่คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นผู้ที่ให้ความรู้ด้านอาหารแก่ดิฉัน สำหรับประเทศไทยนั้นสถาบันการศึกษาที่สอนด้าน Hospitality น้อยนักที่จะยอมลงทุนในศาสตร์และ

ศิลป์ด้านอาหารหรือที่ดิฉันขอเรียกว่าคือ ศิลปวิทยาว่าด้วยอาหาร (Gastronomy) ทั้งนี้ เพราะการลงทุนด้านอาหารครัวสมัยใหม่ต้องใช้เงินงบประมาณสูงมากกว่า 50 ล้านบาท มหาวิทยาลัยทั่วประเทศโดยเฉพาะของรัฐจึงเน้นการสอนวิชาท่องเที่ยว เช่น การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเพราะต้นทุนต่ำแต่ผลตอบแทน (ค่าเล่าเรียน) เร็ว

ถึงแม้ว่าหลักสูตรครัวสมัยใหม่จะต้นทุนสูง แต่ผลตอบแทนในระยะยาวจะสูงและมั่นคงกว่า เพราะเราอาศัยทรัพยากรที่หมุนเวียนผลิตขึ้นมาใหม่ได้ มิหนำซ้ำในวันข้างหน้าเราจะมีโอกาสได้ Chef แปรนตีไทยมาเคียงคู่เชฟมิชลิน

สรุปว่า แม้แต่เรื่องครัวไทยถ้าเราจะให้ไปโอดต้องมีการจัดการเป็นระบบ ต้องใส่วิทยาศาสตร์และเงินลงทุน อาศัยแต่มรดกจากบรรพชนไม่ได้แล้วต้องไม่นิ่งดูตายคิดว่าแค่ Thainess ก็พอ ผู้เขียนถึงดีใจมากที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมองมาทางนี้ เพราะประเทศไทยจะไม่มีทางไปโอดด้วยวิทยาศาสตร์ชั้นสูงเช่น Rocket Science หรืออวกาศ แต่จะไประดับด้วยวิทยาศาสตร์ด้านอาหารที่มากับศิลปะประจำชาติ อยู่ยาวแต่ซ้ากันอยู่เลย CP ทำทีวี ดินเนอร์ ก้าวหน้าไปถึงไหนแล้ว!!

ตอนนี้ตำแหน่งแห่งที่ของเราในบรรดาประเทศ ASEAN

มติชน

Matichon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: ประชาชน/กระแสรักษ์

วันที่: ศุกร์ 21 กุมภาพันธ์ 2557

ปีที่: 37

ฉบับที่: 13130

หน้า: 20(ขวา)

Col.Inch: 107.42 Ad Value: 118,162

PRValue (x3): 354,486

คลิป: ชาว-ดำ

คอลัมน์: ดุลยภาพ ดุลยพินิจ: อนาคตครัวไทยสู่ครัวโลก แค่เพียง Thainess ไม่พอ!!

ก็ถดถอยลงตามลำดับ โดยเฉพาะด้านการศึกษาที่เกือบ
โหลแล้ว อาหารไทยนับว่าสุดฮิตติดอันดับฮอตเมื่อเทียบกับ
อาหารอาเซียนอื่นๆ หวังว่าคงไม่ถดถอยลงไปเรื่อยๆ
เหมือนด้านอื่นๆ

สรุปว่าอย่าไว้ใจว่า Thainess เป็นอกาลิโก (timeless)
Thainess เปลี่ยนได้!! แต่เราต้องรู้ว่าจะเปลี่ยนไปอย่างไร
จากไหนไปไหน รากเหง้าจะได้คงอยู่ส่วนลำต้นก็ผลิดอก
ออกผลจะนำไปเสียบกิ่งติดตอยังไงก็ได้ไม่ต่างกัน

โปรดฟังอีกครั้งหนึ่ง “เอาแค่ Thainess ไม่พอ”