

# ความเป็นไทย - การบริโภค

โดย Min Sen Concept 12 พฤศจิกายน 2563

**อาหารไทย ขนมหไทย** ซึ่งดูเสมือนเป็นของที่คู่มากับชนชาติไทย แต่จากสมัยสุโขทัย เรามีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ คือ จีน และอินเดีย ทำให้มีการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย และหลังจากนั้นก็มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับชาติตะวันตก จึงยิ่งรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชนชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะกับสภาพความเป็นอยู่ และนิสัยการบริโภคของตน จนอาจทำให้คนในรุ่นหลัง ๆ สับสนในความเป็นมา กับความเป็นไทย อาหารหลายอย่างที่กล่าวถึงความเป็นไทยนั้น อาจจะมีได้มีต้นกำเนิดมาจากประเทศไทย ไม่แม้แต่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น

**ส้มตำ** ที่ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารเด็ดของคนไทยนั้น มะละกอ ก็มาจากอเมริกากลาง ถูกนำมาสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในสมัยอยุธยา แม้แต่พริก ที่เป็นเครื่องปรุงสำคัญในอาหารไทย ก็มีต้นกำเนิดมาจากทวีปอเมริกา

คราวนี้มาลองดูความเป็นมาของอาหารไทยอีกหลายชื่อที่เราคุ้นเคย เช่น

**ผัดไทย** ก็เกิดขึ้นมาในช่วง จอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่รณรงค์ให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานอาหารก๋วยเตี๋ยวแทนข้าว เพราะข้าวราคาแพง (ซึ่งก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจีน) ทำให้มีการคิดค้นการทำผัดไท ในยุคแรกไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์

โดยเฉพาะหมู เพราะการใส่หมูจะคล้ายกับก้วยเตี่ยวผัด จึงมีการใส่เต้าหู้เหลืองแทน ต่อมามีการพัฒนาเป็นใส่กุ้งสด เปลี่ยนเป็นเส้นจันท์ และเป็นห่อด้วยใบ ปัจจุบันผัดไทยถือเป็นอาหารขึ้นชื่อของเมืองไทย และมีหลายที่ที่มีการผัดอาหารคล้ายกับผัดไทย เช่น เวียดนาม มี ผัดสาว หรือบ๊วยผัดสาว ส่วนในมาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย และบรูไน เรียกอาหารคล้ายกันว่า ชาร์ก้วยเตี่ยว

**ผัดกะเพรา** ก็เป็นอีกรายการหนึ่งที่คุ้นเคยกับคนไทย แต่เป็นรายการอาหารที่เพิ่งถูกคิดค้นมาในช่วง จอมพล ป. พิบูลสงคราม อีกเช่นกัน โดยมีการจัดงานประกวดอาหารและขนมประจำชาติขึ้น หลังจากจบงานประกวด เหล่าบรรดาอาหารและขนมที่ได้รางวัล มีการปรับปรุง โดยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เพื่อให้เข้ากับคนไทยมากขึ้น โดยผัดกะเพราสูตรแรกนั้นแตกต่างจากปัจจุบัน โดยมีการใส่เต้าเจี้ยว กับน้ำตาลปี๊บ เพราะท่านอึ้งสูตร ผัดเต้าซี่ หรือเนื้อผัดเต้าเจี้ยว และเต้าเจี้ยวหรือเต้าซี่ในสมัยนั้น เป็นเครื่องปรุงที่หายากในครัวเรือนไทย ชาวไทยส่วนใหญ่จึงใช้น้ำปลาในการปรุงรสแทน

**ต้มยำ** ไม่มีหลักฐานแน่ชัดในการถือกำเนิด แต่ สุจิตต์ วงษ์เทศ ได้เขียนถึงต้มยำกุ่มไว้ว่า “เมื่อรับข่าวเจ้าจากอินเดียเข้ามาพร้อมกับการค้าทางทะเลอันดามัน และศาสนาพราหมณ์ พุทธ ทำให้ “กุ่มข่า” เปลี่ยนไปเริ่มมี “น้ำแกง” เข้ามาหลากหลาย ทั้งแกงน้ำชั้นใส่กะทิแบบอินเดีย กับ แกงน้ำได้แบบจีน” และต้มยำกุ่มที่เอาวิธีปรุงอย่างพื้นเมืองดั้งเดิมมาปรับให้น้ำใสอย่างจีน ต้มยำกุ่มระยะแรกใช้น้ำปลา ใส่สมุนไพร เพื่อ

ลดความขมของเนื้อสัตว์ที่ใช้ทำ มีการกล่าวถึงคนไทยตามชายแดนทางตะวันตก นิยมทานกุ้งที่มาจากพม่า เพราะเนื้อเหนียวแน่น ไม่ยุ่ย และเมื่อต้มต้องไม่ปิดฝาหม้อ ใช้ไฟปานกลาง (ไฟแรงทำให้น้ำซุมน้ำไม่รับประทาน) เมื่อทุกอย่างสุกก็ปิดไฟ ใส่รากผักชีหั่นฝอยลงไปทันทีเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม ถ้าจะทำน้ำซุ้น ให้ต้กน้ำพริกเผาใส่ลงไปเล็กน้อย ทำให้เป็นเงาสวยงาม พริกชี้หนูที่จะใช้ต้องทุบที่ละเอียดจึงจะมีกลิ่นหอม

**น้ำพริกกะปิ** ไม่ทราบที่มาแน่ชัด คาดว่ากะปิน่าจะมีต้นกำเนิดมาจากประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (ไทย ลาว กัมพูชา มาเลเซีย) โดยน้ำพริกกะปิที่เผยแพร่ทั่วไทย คาดว่าน่าจะมาจากทางภาคใต้ก่อน เพราะวัตถุดิบที่ใช้ทำกะปิ จะเป็นกุ้งเคย ที่หาได้จากทะเล และรสชาติที่จัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ของอาหารใต้

**ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง** เป็นขนมโบราณในชุดของขนมที่ใช้ในงานมงคล เพราะขึ้นต้นด้วยทอง ถือเป็นเคล็ด โดยทองหยอด มาจาก ท้าวทองกีบม้า หรือ มาริ นิินยาเดอ กีย์มาร์ ภรรยาเชื้อสายญี่ปุ่น โปรตุเกส ภรรยาเจ้าพระยาวิไชยเณท์ ที่เป็นผู้ปรุงอาหารหลวง เป็นการนำความรู้เดิมที่เป็นอาหารโปรตุเกส มาผสมกับความรู้อท้องถิ่น เดิม ชาวโปรตุเกสทานกับเนื้ออย่างเป็นอาหารคาว แต่ไทยปรับมาเป็นขนมมงคล

**ขนมขี้** พบได้ในหลายประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมาเลเซียจะเรียกว่า คู้ ล่าปีส เป็นขนมในเทศกาลตรุษจีน ฮารีรายอ ในมาเลเซีย ในมาเลเซียกล่าวว่าขนมนี้มา

จากอินโดนีเซีย ซึ่งรับอิทธิพลมาจากชาวดัตช์ ซึ่งเป็นเจ้าอาณานิคมอินโดนีเซีย โดยขนมเปลี่ยนจากการอบมาเป็นการนึ่ง จึงมีชื่อเรียกว่า Steamed layer cake และชาวอินโดนีเซียเรียกว่า สปีกุ และในเยอรมันมีขนมที่มีหน้าตาคล้ายกันนี้เรียกว่า Baumkuchen

และยังมีอาหารไทยที่มีชื่อเป็นต่างชาติ เช่น

**ลอดช่องสิงคโปร์** เป็นของหวานที่คิดค้นขึ้นบนถนนเยาวราช เดิมขายอยู่หน้า โรงหนังสิงคโปร์ เลยได้ชื่อตามนั้น ขนมโมจินครสวรรค์ เป็นขนมไทยที่ดัดแปลงมา เพราะโมจิของญี่ปุ่นเป็นแป้งอย่างไม่มีไส้ แต่ของไทยเป็นขนมเปียะนมชั้นหวาน

**ข้าวผัดอเมริกัน** ก็เป็นอาหารที่ไทยประดิษฐ์จากข้าวผัดแล้วนำอาหารเข้าแบบอเมริกันมาปน ที่มีไส้กรอก แฮม ไข่ดาว ขนมจีน มาจากภาษามอญ คนอมจีน คนอมม แปลว่า เส้น (จับกันเป็นก้อน) จีน แปลว่า สุก จึงเป็นเส้นอย่างที่เรเห็นนี้

**กล้วยแขก** ก็เป็นกล้วยทอดแบบอินเดีย แต่ไทยนำมาดัดแปลง ผานเป็นชั้น ชุบแป้ง และโรยงา

**ขนมโตเกียว** ซึ่งหาไม่ได้ที่ญี่ปุ่น หลายคนอ้างว่าดัดแปลงมาจาก ขนมโตรากิ หรืออาจจะมาจากขนม ยะสีฮาชิ ซึ่งมีรูปร่างคล้ายกัน แต่มีคนกล่าวว่า ชื่อขนมโตเกียวนี้นามาจาก ขนมโรเนียว เพราะตอนทำคนขายต้องวงแป้งเป็นแผ่น

กลมบนกระทะ เหมือนการโรเนียว  
กลายเป็นโตเกียว

นานวันมีการเพี้ยนจน

อยากรู้เรื่องอื่นเพิ่มเติม ติดตามได้

จาก [www.minsenconcept.com](http://www.minsenconcept.com)