บทวิจารณ์หนังสือ
เรื่องเล่ากับข้าวไทย

ผู้แต่ง ศรีสมร คงพันธุ์ (2555)
วราภรณ์ วิทยาภรณ์

อาหารไทย เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว การประกอบอาหารไทย ต้องใช้วิธีชิมเท่านั้น เนื่องจากความหลากหลายของเครื่องปรุงและวัตถุดิบ เช่น ความเปรี้ยวของมะนาว ความหวานของน้ำตาลแต่ละที่ก็มีความแตกต่างกัน ตำราอาหารไทยที่ได้กล่าวในหนังสือ “เรื่องเล่ากับข้าวไทย” นั้นมีตำราต้นแบบมาจากต้นตำรับอาหารนั้น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

“เรื่องเล่ากับข้าวไทย” จึงประกอบไปด้วย เรื่องเล่าที่มาของอาหารไทย และภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทย เช่น การนำเอาเครื่องปรุงบางอย่างที่ไม่น่าจะเป็นได้ เช่น เผ็ด ขม และเปรี้ยวมารวมอยู่ในหม้อเดียวกัน แต่ปรุงแล้วทำให้เกิดรสอร่อย ที่สำคัญยังเห็นถึงความสามารถของคนสมัยก่อน ๆ ซึ่งได้คิดค้นอาหารจานต่าง ๆ ให้อร่อยลงตัวหรือน่ากินกว่าต้นกำเนิดของอาหารจานนั้น ๆ อาหารไทยสามารถแสดงถึงวัฒนธรรมการบริโภคและวิถีชีวิตของคนไทยได้เป็นอย่างดี เช่น การนำสมุนไพรพื้นบ้าน หรือผัก ผลไม้ตามฤดูกาลมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร เพื่อใช้ประโยชน์ป้องกันโรคหรือความเจ็บป่วยได้

รายละเอียดของหนังสือเล่มนี้ ประกอบด้วย เมนูอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ดังนี้

1. **อาหารไทยประเภทต้ม-แกงจืด** ยกตัวอย่างเช่น

- แกงนอกหม้อ

แกงนอกหม้อ เป็นอาหารที่ต้องเตรียมส่วนผสมทุกอย่างให้พร้อม เวลารับประทานจึงนำหม้อน้ำแกงตั้งไฟให้เดือด แล้วจัดส่วนผสมลงถ้วย ตักน้ำแกงที่ร้อนใส่ รับประทานได้ทันที คนสมัยก่อนนิยมทำในช่วงเปลี่ยนฤดูกาล

- ต้มโพล้งปลาสลิด

ต้มโพล้ง หมายถึง อาหารที่มีน้ำมาก ต้องการให้มีน้ำแกงช่วยให้คล่องคอ กินแก้อาหารที่มีความเผ็ดในสำรับ มีตำราต้นแบบมาจาก ตำราแม่ครัวหัวป่าก์

2. **อาหารไทยประเภทยำ-พล่า** ยกตัวอย่างเช่น

- แสร้งว่ากุ้ง-ปลาดุกฟู

แสร้งว่านี้มีที่มาจากอาจารย์สมฤทธิ์ สุวรรณมล วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพ แสร้ง คือ การแสร้งทำ (แกล้งทำ) เช่น แสร้งว่าไตปลาเทียม มีการปรับรสชาติให้คล้ายยำไตปลา

3. **อาหารไทยประเภทแกง** ยกตัวอย่างเช่น

- แกงเทโพ

เป็นแกงโบราณของไทย ปรากฏในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาว ของรัชกาลที่ 2 และพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ 5 จากการเสด็จประพาสคลองสองพี่น้อง

- แกงปลาดุกอย่างปลาไหล

แกงปลาดุกอย่างปลาไหล หมายถึง แกงปลาดุกที่มีการทำแบบเดียวกับแกงปลาไหล แต่เนื่องจากปลาไหลมีกลิ่นคาวแรง จึงได้มีการนำปลาดุกมาใช้แทน

4. **อาหารไทยประเภทผัด-ทอด** ยกตัวอย่างเช่น

- ปลาโฉมงาม

ปลาโฉมงาม เป็นเครื่องเสวยที่คุณแพ ต้นเครื่องผู้เก่งและสามารถทำถวาย พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

- ไข่ยัดไส้

ไข่ยัดไส้ เป็นอาหารอีกจานที่รัชกาลที่ 5 ทรงรับมาจากต่างประเทศ เมื่อคราวเสด็จประพาสยุโรปครั้งหลัง ซึ่งมาจากไข่เจียวของฝรั่ง

5. **อาหารไทยประเภทปิ้ง-ย่าง-อบ** ยกตัวอย่างเช่น

- ห่อหมกทรงเครื่อง

ห่อหมก หมายถึง อาหารที่ต้องห่อให้มิดชิด มีที่มาจากตำรับแม่ครัวหัวป่าก์ ใช้เนื้อสัตว์ 3 ชนิด คือ หมูสันใน เนื้ออกไก่ และเนื้อปู

- ไข่ป่าม

ไข่ป่าม คือ การเจียวไข่ที่ใช้น้ำมันน้อย เป็นอาหารจากภูมิปัญญาของคนโบราณ เนื่องจากมีเรื่องเล่าว่าสมัยก่อนน้ำมันในภาคเหนือหายาก จึงต้องใช้น้ำมันอย่างประหยัด

นอกจากเรื่องเล่าและภูมิปัญญาที่ผู้เขียนได้มีการสอดแทรกในแต่ละเมนูอาหารแล้ว ผู้เขียนยังมีการเล่าถึงภาษาอาหารของคนแต่ละยุคสมัย แต่ละภูมิภาค รวมถึงมีการนำประวัติของสตรีสมัยก่อนที่มีฝีมือในการปรุงอาหารมาเล่าสั้น ๆ พอสังเขปอีกด้วย