

# เตลีทีวีส์

ฉบับที่ 23,411 วันอาทิตย์ที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 หน้า 19

เวทีการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7 ที่สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ร่วมกับสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล และภาคีเครือข่ายจัดขึ้นเมื่อเร็ว ๆ นี้ที่ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร โดยในนี้มีหัวข้อการประชุมที่ว่าด้วย "ความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการในบริบทของอาเซียน"

**ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล นักวิชาการด้านอาหาร สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล** กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงของโลก

ต้องบอกเล่าได้ว่าผัดกะเพราของไทยใส่อะไรบ้าง มีรสชาติแบบไหน ประเด็นนี้คือแนวคิดของการทำงานด้านอาหารที่นักวิชาการด้านโภชนาการมองว่า ในความเหมือนของอาหารในแต่ละเมนูของไทยเราต้องบอกความแตกต่างเพื่อสร้างอัตลักษณ์ รวมทั้งหาประวัติศาสตร์มาสนับสนุนอ้างเมนูอาหารของคนไทย เพราะเหล่านี้คือการสร้างอาหารไทยให้โดดเด่นในโลกและมีมูลค่าทางเศรษฐกิจ และชื่อเสียงของประเทศ

"บางครั้งเราเข้าไปร้านอาหารไทยแต่ในนั้นไม่มีคนไทยสักคน แต่เขาใช้คำว่าไทยแล้วตรงนี้จะทำอย่างไร หากเขาทำดีความดี

ได้บ้าง เป็นแบบสำหรับ แต่เราควรหันมาทำอาหารไทยให้มีมูลค่ามีเรื่องราว เพื่อจะมีมูลค่าและมีความยั่งยืนในตลาดโลก เช่นเดียวกับอาหารญี่ปุ่นวัฒนธรรมการกินอาหารญี่ปุ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะที่ต้องกินข้าวซูชิ ผักดอง ปลา อยู่ในเซตเดียวกัน ซึ่งคณะกรรมการยุทธศาสตร์แห่งชาติเรื่องอาหารกำลังผลักดันเรื่องตำรับอาหาร แต่ละเมนู โดยพยายามตามหาประวัติศาสตร์ของอาหารนั้นแล้วบันทึกไว้ ส่วนในภาคของวิทยาศาสตร์หาข้อมูลด้านโภชนาการมาสนับสนุนว่า อาหารเมนูนี้ได้คุณค่าโภชนาการด้าน

## อาหารและโภชนาการในบริบทอาเซียน

ทำให้ทุกอย่างเปลี่ยนแปลงไปด้วยแม้กระทั่งวัฒนธรรมการกินของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป ปัจจุบันคนมีกระแสนิยมมารับประทานอาหารตะวันตกขณะที่คนตะวันตกกลับสนใจการบริโภคอาหารไทยที่อุดมไปด้วยสมุนไพรต่าง ๆ เมื่อย้อนไปดูวัฒนธรรมการกินดั้งเดิมของคนไทยนั้นกินข้าวกับปลา และผักพื้นบ้านเท่านั้น ซึ่งอาหาร 3 กลุ่มนี้มีความสำคัญต่อโภชนาการ แต่ปัจจุบันคนมีทางเลือกในการบริโภคมากขึ้นทำให้เกิดภาวะโภชนาการเกิน ขณะเดียวกันเมื่อมองในแต่ละภูมิภาคก็มีเมนูอาหารที่ต่างกันไปผสมผสานหลายชาติ เช่น



ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล



ภาคอีสานนิยมปลาร้า เช่นเดียวกับคนลาว เพราะมีสำน้ำโขงไหลผ่าน พม่าติดกับอินเดีย มีอาหารที่เรียกว่า มัสมั่นของไทยก็มีอาหารจานนี้เช่นกัน ซึ่งมีรากมาจากที่เดียวกัน แต่ละชาติไปประยุกต์ปรุงแต่งหน้าตารสชาติไม่เหมือนกัน เช่น ผัดกะเพรา ในประเทศเพื่อนบ้านเราก็มี

ก็จะต้องตกอยู่ที่ประเทศไทย หากทำไม่ได้ความเสียหายก็ตกอยู่ที่ประเทศไทย ทุกอย่างต้องชัดเจน ระบุได้ว่าต้องเป็นไทยฟู้ด จริง ๆ แล้วอยากให้เรื่องนี้เป็นนโยบายระดับชาติ"

นักวิชาการด้านอาหารกล่าวว่า ที่ผ่านมามีการสร้างมูลค่าอาหารไทยสนใจแต่เรื่องประวัติประดอย ต่างชาติชื่นชมแต่เรื่องเหล่านี้เป็นแค่เรื่องประดอยประดิว หรือการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศเราไม่เคยคำนึงถึงเรื่องราวที่มาของอาหารแต่ละจาน หรือวัฒนธรรมการบริโภคแบบไทยเลย เช่นเดียวกับที่เราเสิร์ฟอาหารไทยแบบแมนคอร์สแบบฝรั่ง แต่วัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยเรากินแบบสำหรับ กินข้าวกับอาหารหลายอย่างเป็นทุกภูมิภาค เช่น ภาคเหนือรับประทานแบบขันโตก ภาคกลาง ภาคใต้ เรากินอาหาร

**สัมฤทธิ์ สุภามา** สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเลย กล่าวว่า นอกจากการบริโภคอาหารจะสัมพันธ์กับภูมิประเทศแล้ว ชาวอีสานยังมีคติชนและความเชื่อเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร เช่น งานมงคล งานบวชต้องให้แกงบอน งานแต่งงานให้แกงหยวกกล้วย เนื่องจากเป็นอาหารประเภทเครื่องและเป็นอาหารที่มีเชื้อยีสเพื่อสร้างความสัมพันธ์ ส่วนข้อห้าม เช่น งานศพห้ามแกงประเภทที่มีเชื้อยีส เพราะเชื่อว่าผู้ตายยังห่วงวาลัยในชีวิต และงานแห่งยังเชื่อว่าเชื้อยีสยังขวางการเดินทางไปปรโลก ส่วนอาหารที่ห้ามนำมาเลี้ยงแขกที่มาเยือน คือ เป็ดและหอย เพราะเชื่อว่าอาหารที่ทำมาจากเป็ดจะทำให้เกิดความแตกแยก อาหารที่ทำมาจากหอยทำให้ความรักใคร่ชอบพที่มีต่อกันจืดจางลง.