

เครื่องเทศกับชีวิต



โลกวิทยาการ

สุทัศน์ ยกส้าน

suthat@swu.ac.th

ผู้คนในโลกตะวันตกออกจากรู้จักใช้เครื่องเทศ เช่น กานพลู ขิง จันทน์เทศ พริกไทย ขมิ้น ผักชี พริกหยวก ยี่ห่วย กระวาน หอม กระเทียม ฯลฯ ในการปรุงอาหารมานานนับพันปีแล้ว แต่สำหรับคนในประเทศตะวันตก เมื่อ 700 ปีก่อน เครื่องเทศที่เป็นเมล็ด ใบ ราก ผล หรือเปลือกของพืชเหล่านี้หาได้ยากมาก ซึ่งมีผลให้นักผจญภัยต้องออกเดินทางแสวงหาแผ่นดินแดนที่ไกลโพ้น จนในที่สุดธุรกิจเครื่องเทศได้ทำให้ชาติหลายชาติเป็นมหาอำนาจ การที่เมือง Venice มีศิลปะและวัฒนธรรมที่รุ่งเรืองในสมัยกลางได้ เพราะเมืองๆ นี้เป็นศูนย์กลางการค้าเครื่องเทศของยุโรปนั่นเอง

คำว่า เครื่องเทศในที่นี้หมายถึง สิ่งที่มีกลิ่นหอมและมนุษย์นำมาใช้ใช้ในการปรุงอาหาร เพื่อทำให้อาหารมีรสดีขึ้น และเก็บกินได้นานขึ้น อันที่จริงความนิยมในการใช้เครื่องเทศของคนโบราณนั้น เกิดจากการที่แม่บ้านไม่มีตู้เย็น สำหรับเก็บอาหารไม่ให้เน่าเสีย ดังนั้น ครอบครัวจึงต้องพึ่งพาอาศัยเครื่องเทศในการเก็บอาหารนานๆ และนอกจากจะใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารแล้ว ผู้คนในสมัยโบราณยังเชื่ออีกว่า เครื่องเทศสามารถป้องกันคนมิให้เป็นโรคร้ายได้ด้วย จึงได้มีคนนำเครื่องเทศติดตัวเวลาไปไหนมาไหน เพราะคิดว่ากลิ่นเครื่องเทศฆ่าเชื้อโรคได้ หรือเวลาภาพโรคระบาด ผู้คนในยุโรปนิยมทาตัวด้วยน้ำมันที่มีการบูรผสม เป็นต้น

การมีความเชื่อในประสิทธิภาพและความมหัศจรรย์ของเครื่องเทศทำนองนี้ ได้ทำให้เครื่องเทศในสมัยนั้นมีราคาแพงมาก และเมื่อพ่อค้าวานิชอ้างว่า เขาต้องหอบหิ้วขนสงและซื้อเครื่องเทศจากเอเชีย โดยต้องเดินทางผ่าน Saudi Arabia ผ่านทะเลทราย ซามซุนเขาและทะเลสาบมากมาย ความต้องการที่จะครอบครองเครื่องเทศของผู้คนในโลกตะวันออก จึงได้ผลักดันให้โลกมีนักผจญภัยที่ยิ่งใหญ่หลายคน

Marco Polo คือนักเดินทางผู้ยิ่งใหญ่ที่สุดคนหนึ่งในสมัยกลาง เขาเกิดที่เมือง Venice ในประเทศอิตาลี เมื่อปี พ.ศ. 1797 เมื่อมีอายุได้ 17 ปี เขาได้ติดตามบิดา Niccolo และน้อง Maffeo ไปเยือนอาณาจักรของจักรพรรดิ Kublai Khan แห่งจีนเขาได้เล่าถึงการเห็นชาวจีนทำเกษตรกรรมปลูกขิงและอบเชย เห็นการทำไร่พริกไทยและอบเชยในอินเดีย การได้อ่านเรื่องเล่าของ Marco Polo นี้ ได้ทำให้พ่อค้าวานิชยุโรปหลายคนวาดฝันที่จะพบเส้นเดินทางเรือจากยุโรปถึงอินเดีย และจีน โดยไม่ต้องใช้เส้นทางบก ดังที่ Marco Polo

ใช้ เพราะ Marco Polo เล่าว่า ตลอดเวลาเดินทางเขาต้องเผชิญความทุกข์ยากลำบากในทะเลทรายและโจรผู้ร้ายมากมาย

Christopher Columbus ก็เป็นนักผจญภัยผู้ยิ่งใหญ่อีกคนหนึ่งที่ได้รับแรงกระตุ้นจากการอ่านบันทึกของ Marco Polo เขาเกิดที่เมือง Genoa ในประเทศอิตาลี แต่แทนที่จะเดินเรือค้นหาเส้นทางไปเอเชียทิศเดียวกับนักเดินเรือคนอื่นๆ เขากลับมุ่งมั่นจะหาเส้นทางสู่จีนและอินเดีย โดยการเดินเรือไปทางตะวันตก ซึ่งก็เป็นความคิดที่ไม่มีใครเห็นด้วย นอกจากพระราชินี Isabella แห่งสเปน

ดังนั้น เมื่อพระนางได้ประทานพระบรมราชินุญาต Columbus จึงได้นำเรือ Santa Maria, Pinta และ Nina ออกเดินทางค้นหาดินแดนเครื่องเทศในปี พ.ศ. 2035 โดยคาดหวังว่า ถ้าพบดินแดนดังกล่าว เขาก็จะยึดครองเป็นของสเปนและนำเครื่องเทศปริมาณมหาศาล ในดินแดนเหล่านั้นกลับคืนสู่ยุโรป แต่เขามิได้พบเกาะเครื่องเทศกลับพบทวีปอเมริกาแทน

โลกรู้จัก Vasco da Gama ว่าเป็นนักเดินเรือรุ่นก่อน Columbus ที่ได้เดินทางอ้อมแหลม Good Hope ทางใต้สุดของทวีปแอฟริกาสู่อินเดียได้เป็นคนแรก เขาจึงเป็นบุคคลที่เปิดประตูการค้าเครื่องเทศระหว่างโปรตุเกสกับอินเดีย

เพราะการเดินทางในสมัยนั้น มีอุปสรรคมากมาย เช่น เรืออับปางบ่อยหรือถูกโจรสลัดคุกคาม ตลอดเวลา ราคาเครื่องเทศในสมัยนั้นจึงแพงหูฉี่จะมีก็แต่คนรวยเท่านั้นที่มีสิทธิ์บริโภคเครื่องเทศได้

การพบเกาะ Moluccas ซึ่งตั้งอยู่ระหว่างเกาะ New Guinea เกาะ Celebes ว่าเป็นเกาะเครื่องเทศ โดยนักผจญภัยชาวโปรตุเกสได้ทำให้โปรตุเกสเป็นประเทศมหาอำนาจด้านการค้าเครื่องเทศในพุทธศตวรรษที่ 21 แต่เมื่อกองทัพเรือของโปรตุเกสพ่ายแพ้กองทัพเรือของเนเธอร์แลนด์ในการทำสงครามในปี พ.ศ. 2201 ธุรกิจเครื่องเทศของเนเธอร์แลนด์ก็ได้เจริญรุ่งเรืองแทน โดยเฉพาะในลังกา แต่ในปี พ.ศ. 2376 ธุรกิจเครื่องเทศก็ตกอยู่ในมือของพ่อค้าอังกฤษ เมื่ออังกฤษได้เข้ายึดครองลังกาต่อจากเนเธอร์แลนด์

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เช่น การสื่อสาร การติดต่อและการเกษตรในเวลาต่อมาได้ทำให้เราพบว่า ดินแดนต่างๆ สามารถปลูกเครื่องเทศได้ ดังนั้น ในทุกวันนี้ครัวของแม่บ้านทั่วโลกมีเครื่องเทศสำหรับบริโภคในราคาถูก

มนุษย์เราก็เช่นเดียวกับสัตว์คือ มีภารกิจเพื่ออยู่ มีวัฒนธรรมในการกินและการเตรียมอาหาร เพื่อให้ร่างกายแข็งแรง และเพื่อให้อาหารอร่อย เพราะโลกมีชาติหลายชาติ และแต่ละชาติมีขนบธรรมเนียมที่แตกต่างกันมีวิธีการปรุงอาหารที่ซับซ้อน พิถีพิถันต่างกัน และมีองค์ประกอบ

ของอาหารต่างกัน คำถามจึงมีว่า เหตุใดคนบางชาติจึงใช้เครื่องเทศมาก และคนบางชาติใช้น้อย

ในวารสารชื่อ The Quarterly Review of Biology ฉบับธันวาคมปีกลายนี้ J. Billing และ P. W. Sherman แห่งมหาวิทยาลัย Cornell ในสหรัฐอเมริกา ได้รายงาน ว่า ภูมิอากาศที่ร้อนกับเครื่องเทศนั้นเป็นของคู่กัน อากาศที่ร้อนมีส่วนทำให้คนกินเครื่องเทศที่มีรสจัด และเพราะอากาศร้อนทำให้อาหารเน่าเสียเร็ว ดังนั้น ผู้คนในแถบร้อนจึงต้องใช้เครื่องเทศมาก เพราะเครื่องเทศสามารถเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพได้นาน

Billing และ Sherman ได้ข้อสรุปนี้จากการวิเคราะห์การทำอาหารใน 36 ประเทศจากนอร์เวย์ ยันประเทศไทย และเขาได้พบว่า ในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ ไก่และปลา คนตะวันออกไกลนิยมใช้พริกไทย คนเอเชียกลางใช้กระเทียมและหอม คนแถบ Mediterranean ใช้เครื่องเทศชนิด thyme และ oregano และคนในทวีปอเมริกากลางใช้พริก และเมื่อเขาพิจารณาประเด็นอุณหภูมิโดยเฉลี่ยของประเทศซึ่งเป็นดัชนีบอกอัตราเร็วในการเน่าสลายของอาหารที่ปรุงกับชนิดของเครื่องเทศที่ใช้ในการปรุง เขาก็พบว่า แม่บ้านนอร์เวย์ใช้เครื่องเทศ 2 ชนิด แม่บ้านไอร์แลนด์ใช้ 3 ชนิด ในขณะที่แม่บ้านอินเดียจะใช้เครื่องเทศถึง 10 ชนิด ในอาหารจานเด็ดของเธอ Billing และ Sherman จึงคิดว่า การที่เป็นเช่นนั้นเพราะเครื่องเทศสามารถต่อต้านจุลินทรีย์ได้ สืบเนื่องมาจากการที่มันมีสารประกอบ phenolic และ terpenoid นักวิจัยทั้งสองยังพบอีกว่า เครื่องเทศที่แม่บ้านทั่วโลกนิยมใช้มากที่สุดคือ กระเทียม และตามติดด้วยพริกไทย และเมื่อต้นเครื่องเทศใช้สารเคมีที่มีไนโตรเจนของมันขับไล่แมลงที่จะมารบกวนได้ เขาก็คิดว่าคนเราใส่เครื่องเทศในอาหาร เพื่อให้ทำหน้าที่แบบเดียวกัน อาหารที่มีเครื่องเทศจึงดูสะอาดและปราศจากแมลงรบกวน

งานวิจัยของ M. Caterina แห่งมหาวิทยาลัย California ที่ San Francisco สหรัฐอเมริกา ซึ่งได้ลงพิมพ์ในวารสาร Science เมื่อเร็วๆ นี้ ได้รายงาน ว่า เวลาเราบริโภคพริก เราจะรู้สึกเผ็ดในการวิเคราะห์ดูว่าต่อมรับความรู้สึกเผ็ดของลิ้นนั้นทำงานอย่างไร เขาได้ทดลองให้หนูกินพริก และเขาได้พบว่า หากเซลล์ประสาทของหนูตัวนั้นไม่มีโมเลกุล VR 1 (vanilloid reception 1) ซึ่งไวต่อความร้อนและรสเผ็ดของสารประกอบ capsaicin และ vanilloid หนูจะกินพริกได้เหมือนกินเนยแข็ง

ข้อมูลนี้เขาคิดว่า จะมีประโยชน์สำหรับคนที่ต้องการจะกินซอสพริกศรีราชาให้ได้มาก และสบายเหมือนดื่มน้ำครับ ■