

อาหารไทยบุกอินเดีย : ควรปรับเปลี่ยนแต่อย่าให้เพี้ยนรสชาติ

โดย พิศาล มาณวพัฒน์

คนไทยเหมือนคนอินเดียหลายอย่าง เพราะเรารับศาสนา ความเชื่อ พิธีกรรม วัฒนธรรมและภาษามาจากอินเดียจนคนไทยหลายคนนึกว่าเป็นของไทยเองก็มี

อย่างเรื่องอาหารการกิน ทั้งไทยและอินเดียต่างมีความมั่นใจ ภูมิใจสูงในอาหารของตน เรียกได้ว่า ยากดีมีเงิน จะอยู่แห่งไหนของโลกอาหารหลักก็ยังเป็นข้าวกับแกงและแป้งโรตีกับแกงของตนอยู่

อาหารไทย แม้จะได้รับความนิยมทั่วโลก จนมีหลายร้านที่บุกชั้นเทียบเท่าร้านอาหารฝรั่งหรือในลอนดอน บรัสเซลส์และกรุงเทพฯ แต่ก็ยังมีคนอินเดียได้น้อยเมื่อเทียบกับคนญี่ปุ่นหรือชาติตะวันตก แม้ว่าไทยจะได้รับคะแนนนิยมเป็นประเทศที่น่าท่องเที่ยวอันดับหนึ่งของชาวอินเดีย และปีกลายมีนักท่องเที่ยวอินเดียไปไทยกว่าหนึ่งล้านคนแล้วก็ตาม

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ของอินเดียเมื่อมาถึงไทยก็ยังนิยมหาอาหารอินเดียทาน บางคนเอาลูกๆ ไปด้วยถึงกับเตรียมอาหารจากบ้านใส่กระเป๋าเดินทางไปด้วย

ฟังแล้วอย่าไปวิจารณ์หรือเสียดายโอกาสแทนชาวอินเดียเหล่านี้ที่มาถึงบ้านเราแล้ว ยังไม่ยอมชิมรสอาหารไทยเลิศ เพราะคนไทยที่ไปเที่ยวอินเดียก็ใช้อย่างต่างพวกเขา อาหารสด/บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ถ้าเป็นทัวร์สังเวชนียสถานก็พกพาแม่ครัวไปด้วย บางคนพกแม่แต่น้ำเปล่าไปก็ยังมิให้เห็น

อันที่จริงคนอินเดียที่มีฐานะและชอบเดินทาง ต่างนิยมชมชอบอาหารไทย แต่เมื่อคิดเป็นสัดส่วนกับประชากรพันกว่าล้านคนก็ยังนับว่าน้อยอยู่

เหตุผลแรกคือ คนอินเดียหลงรักอาหารของตนอย่างจริงจังและจริงๆ ทานได้ทุกวัน ทุกมื้อไม่มีวันเบื่อหน่าย งานเลี้ยงแต่งงานมโหฬาร ก็หนักที่อาหารอินเดีย

เหตุผลที่สองมาจากค่านิยมการใช้ชีวิตของชาวอินเดีย กล่าวคือ จะทานอาหารที่แม่บ้านเป็นผู้เตรียม ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจว่า ตามท้องถนนในเมืองอินเดียจะมีร้านอาหารน้อย ยิ่งนอกเมือง ระหว่างเมืองแทบจะหาไม่ได้ อย่าได้นึกถึงข้าวต้มรอบดึก อาหารได้รูปแบบบ้านเราเป็นอันขาด คนมีสตางค์จะพาครอบครัวทานอาหารในโรงแรมหรูโดยเฉพาะในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ ซึ่งอาหารยอดนิยมก็ยังคงเป็นอาหารอินเดีย ตามมาด้วยอาหารจีนและอิตาเลียน

นอกจากนี้ คนอินเดียจะเป็นผู้บริโภคที่คิดถึงคุณค่าเป็นหลัก ดังนั้น หากจะออกไปทานอาหารนอกบ้านที่ไม่ใช่อาหารอินเดีย ก็จะเลือกร้านที่เสนออาหารแบบบุฟเฟต์ คือมีให้เลือกทั้งฝรั่ง จีน ไทย ญี่ปุ่นและอินเดีย

โรงแรมหรูระดับห้าดาวที่พร้อมจะลงทุนเพื่อให้อาหารมีความน่าเชื่อถือ ก็จะมีจ้างพ่อครัวชาวจีน อิตาลี ไทย เป็นกึ่งประจำ ยุคนี้คนไทยเก่งมากยิ่งขึ้น สามารถไปทำงานต่างประเทศ เช่นในอินเดียในฐานะเชฟอาหารไทย หรือแม้กระทั่งอาหารญี่ปุ่นก็มีให้เห็นมากขึ้น

เหตุผลสุดท้ายและเป็นโจทย์ใหญ่ที่หน่วยงานไทยต้องการผลักดันให้อาหารไทยบุกอินเดียสำเร็จ ต้องขบคิดหาคำตอบให้ได้คือ ชาวอินเดียน่าจะประทับใจประเทศไทยเป็นมังสวิรัต บ้างกลุ่มเช่นที่นับถือศาสนาเชน จะเป็นมังสวิรัตแบบสุดโต่ง ไม่ทานผักที่อยู่ในดินทุกชนิด อีกทั้งชาวอินเดียโดยทั่วไปไม่ชอบเครื่องปรุงอาหารไทยบางชนิด เช่น น้ำปลา กระเทียม ใบกะเพรา พริก กับคนไทยหลายคนไม่ชอบกลิ่นเครื่องเทศบางชนิดของอินเดีย

จากคำยืนยันของเชฟไทยในอินเดีย อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวอินเดีย คือแกงเขียวหวานไก่/เจ ผัดไทยเจ/กุ้ง ส้มตำเจ ต้มยำกุ้ง/ต้มยำเจ แกงเผ็ดไก่ ผัดกระเพราไก่/กุ้ง (ใช้โหระพาแทนกะเพรา) หากพ่อครัวเป็นชาวอินเดียน่าจะปรุงออกมามีรสชาติที่ไม่เป็นไทยแต่ถูกปากคนอินเดีย ชาวอินเดียผู้นิยมอาหารไทยก็ยังชินกับข้าวบาสมชาติที่ยาวและร้อนมากกว่าข้าวหอมมะลิของไทยที่คนอินเดียเห็นว่า มียางเหนียวเกินไป

ดังนั้นยุทธวิธีอาหารไทยบุกอินเดีย จึงต้องนำปัจจัยข้างต้นมาศึกษา เพื่อการปรับเปลี่ยน แต่ไม่เปลี่ยนรสชาติ มิฉะนั้นอาหารไทยก็จะกลายเป็นสภาพคล้ายๆ อาหารจีนในอินเดียคือ เพี้ยนจากอาหารจีนที่เราคุ้นเคย แต่ถูกปากถูกใจคนอินเดีย

ยุทธวิธีนำอาหารไทยบุกอินเดียประการแรกคือ การศึกษาอุปนิสัย รสนิยมผู้บริโภค แล้วตอบโจทย์เหล่านี้ให้ตรงมากยิ่งขึ้น ที่สำคัญที่สุดคืออาหารไทยในอินเดียต้องมีเมนูเป็นมังสวิรัต ใช้เครื่องปรุงที่ผู้บริโภคอินเดียยอมรับได้

สถานทูตไทย ณ กรุงนิวเดลี จึงเสนอโครงการขอสนับสนุนงบประมาณจากบยยุทธศาสตร์ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อจ้างเชฟชั้นนำด้านอาหารไทยเดินสายไปภาคต่างๆ ของอินเดีย พบปะทั้งเชฟไทยและเชฟอินเดียเพื่อหาข้อสรุป และสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยทั้งจานแรกของซูป ยำ ทานเล่น ไปจนถึงจานหลัก หลายหลาก ที่มีรสชาติเป็นไทย หน้าตาสีสัน ดลใจผู้บริโภคอินเดียในกลุ่มเป้าหมาย คือเศรษฐีและคนหนุ่มสาวรุ่นใหม่ รวมแล้วก็เหยียบร้อยล้านคน

จากนั้นก็จับมือกับโรงแรมหรูที่มีเซฟไทย จัดเทศกาลอาหารไทยเจเป็นแคมเปญทั่วประเทศ มีมืออาชีพเขียนประชาสัมพันธ์ ออกข่าวตามนิตยสารไลฟ์สไตล์รุ่นใหม่ ด้านอาหาร สุขภาพและท่องเที่ยวเพื่อสร้างกระแสทุกเมืองใหญ่แบบสอดรับกันในวงหน้าหนาวที่เศรษฐกิจอินเดียชอบไปงานนอกร้าน

ผลของโครงการที่เป็นรูปธรรมคือ อาหารไทยที่เป็นมังสวิรัตินี้ได้รับการตอบรับจากชาวอินเดียอย่างแพร่หลายทั่วประเทศ และหนังสือเมนูอาหารไทยฉบับเน้นสไตล์มังสวิรัตินี้ได้รับการเผยแพร่ตามร้านอาหารไทยในบ้านเราที่อยากได้ลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวอินเดียเข้าร้านหรือโรงแรมตน หรือเสิร์ฟในเครื่องของบริษัทสายการบินไทยที่บินไปอินเดีย เมนูที่เลือกยังสามารถรองรับแผนการส่งเสริมผัก ผลไม้ไทยสู่โรงแรมห้าดาว เช่น ยำส้มโอ ยำผลไม้ไทย ซอสหรือน้ำพริกมะขาม ตลอดจนของหวานหรือเครื่องดื่มที่เน้นใช้ลำไย ตะไคร้ มะตูม ฯลฯ

คนอินเดียมีความชื่นชอบไทยว่าเป็นประเทศน่าท่องเที่ยวเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว อินเดียนับวันจะมีชนชั้นกลางที่มีพลังอำนาจการซื้อมากขึ้นปีละหลายล้านคน หากจะลงทุนการรุกทางวัฒนธรรมของอาหารไทยที่ทำขายและบังเกิดผลคุ้มค่า ก็คงไม่มีประเทศใดที่น่าช่วยกันผลักดันเท่าอินเดีย

เมื่อร้านอาหารไทย รสชาติไทย แพร่หลายในอินเดีย คนไทยที่ไปเที่ยวอินเดียจะได้เลิกพกบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมาต้มทานในห้องโรงแรมเสียที
