

DECEMBER 2021

ISSUE 03

DLA MAGAZINE

SABOR LATINOAMERICANO

ISSUE 03
DECEMBER 2021

หลากหลายเรื่องราวอาหารลาตินฯ

ชิม Picanha จิบ Guaraná
ที่ Sabor Brasil

ร้านอาหารบราซิลของคนไทย
ผู้เชื่อมบราซิล-ไทยให้ใกล้ชิดกันยิ่งกว่าเดิม

ความเผ็ดร้อนที่แตกต่าง
ของอาหารไทยในเม็กซิโก
เชื่อมความสัมพันธ์ระดับประชาชน

ช็อกโกแลต รสชาติขมหวาน
เมื่อโลกเก่ากับโลกใหม่มาพบกัน



Google Play App Store



WWW.DISCOVERLATINAMERICA.NET



05



29



36



49



56



65

CONTENTS

เปิดหน้าต่างสู่โลกลาตินอเมริกา

- 03** **บทบรรณาธิการ**
- 05** **Sabor Brasil ร้านอาหารบราซิล
ของคนไทย ผู้เชื่อมบราซิล-ไทย
ให้ใกล้กันยิ่งกว่าเดิม**
พิชญภา ปัญญาศิริ
เจ้าหน้าที่โครงการ DLA
- 19** **ความเผ็ดร้อนที่แตกต่าง
ของร้านอาหารไทยในเม็กซิโก
เชื่อมความสัมพันธ์ระดับประชาชน**
ภัชชกร หาญกิติวัธน
เจ้าหน้าที่โครงการ DLA
- 29** **อาหารไทยและเปรู
ความเหมือนในความต่าง**
มนัสสินี มุทธาธาร
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา
- 36** **กลางวันกินอะไรดีที่เปรู?**
กิริติต สัจเดวี
ประจำการที่สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา
ระหว่างปี พ.ศ. 2558 - 2562
- 41** **ช็อกโกแลต รสชาติขมหวาน
เมื่อโลกเก่ากับโลกใหม่มาพบกัน**
พงศ์สิน เทพเรืองชัย
ประจำการที่สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเม็กซิโก
ระหว่างปี พ.ศ. 2556 - 2560
- 46** **ขนมหวานสองแผ่นดิน ไทย-บราซิล
ความคล้ายคลึงในดินแดนที่ห่างไกลกัน**
นพวรรณ สุวรรณกุล
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบราซิลเลีย
- 49** **เปิดโต๊ะอาหาร
จานไม่ควรพลาดที่อาร์เจนตินา**
จักรพันธ์ ยูวรี
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบัวโนสไอเรส
- 56** **ย้อนรอยเส้นทางอาหารชิลี
ดินแดน Fire and Ice แห่งลาตินอเมริกา**
อธิการ คนไว
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงซันติอาโก
- 61** **อาหารและไวน์ชิลี การจับคู่ที่ลงตัว**
สถานเอกอัครราชทูตชิลีประจำประเทศไทย
- 65** **7 ภูมิภาคและอาหารถิ่นในกัวเตมาลา**
สถานเอกอัครราชทูตกัวเตมาลาประจำประเทศไทย

EDITOR'S NOTE

ภูมิภาคลาตินอเมริกา มีวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ ที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะไม่เหมือนใคร

วัฒนธรรมของลาตินอเมริกามักจะเป็นสิ่งที่ผู้คนมักนึกถึงเป็นลำดับแรก ๆ เมื่อพูดถึงภูมิภาคนี้ ปัจจุบันนี้ สื่อหลากหลายประเภททำให้เราสัมผัสแดนไกลนี้ได้ ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิต ความเชื่อ หรือเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งเป็นเครื่องสะท้อนวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของผู้คนในแต่ละพื้นที่ทั่วโลก สำหรับอาหารท้องถิ่นในลาตินอเมริกาที่ทำด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติและกรรมวิธีปรุงแต่ง ซึ่งแม้จะมีความแตกต่างจากของไทย แต่ขณะเดียวกันก็ยังมีคล้ายคลึงในบางแง่มุมด้วย เปรียบเสมือนจุดร่วมทางวัฒนธรรมที่ทำให้ผู้คนต่างสัญชาติรู้สึกใกล้ชิดกันยิ่งกว่าที่เคย

รูปภาพ : เมือง San Miguel de Allende ประเทศเม็กซิโก

ภาพ : canva.com/Mattgush



ด้วยเหตุนี้ สำหรับ DLA Magazine ฉบับนี้ ดิฉันจึงขอพาท่านผู้อ่านไปทำความรู้จักกับ ภูมิภาคลาตินอเมริกาผ่านเรื่องราวการเดินทาง ของอาหารข้ามสองฟากฝั่งโลกจากปากผู้มี ประสบการณ์ตรง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราวของร้าน อาหารอย่าง Sabor Brasil ร้านอาหารบราซิล ที่เปิดในไทยของอดีตนักเรียนไทยในบราซิล ที่มีส่วนช่วยเชื่อมบราซิล-ไทยให้ใกล้กัน ยิ่งกว่าเดิม หรือเรื่องราวความเผ็ดร้อนที่แตกต่าง ของร้านอาหารไทยในเม็กซิโก จุดเริ่มต้น ความสัมพันธ์ระดับประชาชนของอดีต นักเรียนไทยและผู้จัดการร้านอาหารไทย ในเม็กซิโก ตลอดจนเกร็ดความรู้ทาง วัฒนธรรมจากจานอาหารทั้งคาวหวานไป จนถึงแก้วไวน์ ผ่านการบอกเล่าจากเหล่า คอลัมนิสต์แห่งสถานเอกอัครราชทูตไทย ประจำประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาคลาตินอเมริกา และสถานทูตประเทศต่าง ๆ จากลาตินอเมริกา ประจำประเทศไทย ที่จะช่วยให้สองภูมิภาค ใกล้กันยิ่งกว่าที่เคย



ดิฉันและกองบรรณาธิการหวังเป็นอย่างยิ่งว่า DLA Magazine ฉบับนี้จะช่วยให้ทุกท่านมี ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับภูมิภาคลาตินอเมริกา มากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะในมิติของวัฒนธรรม และอาจจะช่วยให้คุณรู้จักภูมิภาคนี้เพิ่มเติม ซึ่งจะมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการส่งเสริม การติดต่อในระดับประชาชนทั้งสองฝ่าย และสามารถต่อยอดไปสู่ความร่วมมือใน ด้านอื่น ๆ อาทิ การค้าการลงทุน ในโลกยุค หลังโควิด-19 ต่อไป



นาฏริยา นพคุณ พรหมโยธี
(ผู้อำนวยการกองลาตินอเมริกา)
บรรณาธิการบริหาร



ชิม Picanha จิบ Guaraná ที่ Sabor Brasil

ร้านอาหารบราซิลของคนไทย
ผู้เชื่อมบราซิล-ไทยให้ใกล้กันยิ่งกว่าเดิม





ยามบ่ายวันหยุดสุดสัปดาห์ เราพกพาความสนใจใคร่รู้ พร้อมกับกระเพาะที่ว่างเปล่า ตั้งแต่เข้ามายังจุดนัดพบ

เรื่อง: พิชญาภา ปัญญาศิริ
ภาพ: foodiizwalker
Sabor Brasil

หน้า community mall ที่ตลาดค้าผู้คนหลายหลาก สัญชาติในซอยสุขุมวิท 33/1 เดินขึ้นชั้นสองไปไม่กี่ก้าวก็พบกับห้องกระจกสีขาว โปร่งสบายและครัวไม้สีเข้ม ตัดกับธงชาติบราซิลสีเขียว รอต้อนรับเราอยู่ พร้อมป้ายชื่อร้านเขียนชัดเจนว่า Sabor Brasil (ซาบอร์ บราซิล) แปลเป็นภาษาไทยได้ว่า “รสชาติบราซิล” เมื่อนั่งลงที่โต๊ะพร้อมกับเมนูและเครื่องดื่ม Guaraná เย็นชื่นใจคนละแก้วก็ได้เวลาทำความรู้จักประเทศที่ใหญ่ที่สุดในลาตินอเมริกา

“วรรณเคยไปแลกเปลี่ยนที่ประเทศบราซิลหนึ่งปีตอนเรียนอยู่มัธยมปลาย เป็นโครงการของเอเอฟเอสประเทศไทย” คุณวรรณ หรือ ศรียวรรณ เสียงจันทร์ เจ้าของและผู้ร่วมก่อตั้งร้านอาหาร Sabor Brasil ซึ่งรับหน้าที่ดูแลด้านการบริหารจัดการร้านในภาพรวม พ่วงกับด้านการตลาด เริ่มเล่าความเป็นมาของร้านให้เราฟังด้วยสีหน้ายิ้มแย้ม “พอกลับมาเมืองไทยแน่นอนว่าเวลาเราไปอยู่ประเทศไหนมา แล้วกลับมาประเทศเรา เราก็คงคิดถึงอาหาร

ของประเทศนั้น แต่ช่วงที่เรากลับมาใหม่ ๆ (ประมาณปี 2553 - 2555) ร้านอาหารบราซิลในไทยยังมีแค่แนวบุฟเฟ่ต์แพง ๆ ตามโรงแรมที่ราคาค่อนข้างสูงสำหรับเราซึ่งตอนนั้นยังเป็นแค่เด็กมัธยมฯ แล้วก็มีเรื่องรสชาติ บางทีก็รู้สึกว่ามี การปรับรสชาติไปเยอะเพื่อให้ถูกปากคนเอเชียเพราะแขกในโรงแรมส่วนมากเป็นคนจีนหรือคนไทย ก็เลยเกิดเป็น pain point ว่า อยากกินอาหารบราซิลแท้ ๆ แต่ไม่มีที่ไหนตอบโจทย์เลย เพื่อน ๆ หรือรุ่นพี่ที่ไปแลกเปลี่ยนที่บราซิลมาก็คิดเหมือนกันว่าจะไปกินอาหารบราซิลที่ไหนดีนะ ซึ่งมันก็ติดใจเรามาตลอด”

แม้จะคิดถึงรสชาติอาหารบราซิลแท้ ๆ และพบข้อจำกัดที่อยากแก้ แต่การเปิดร้าน Sabor Brasil ของคุณวรรณก็ไม่ใช้แผนการที่วางไว้แต่แรก หากแต่เกิดจาก “จังหวะ” ที่พอเหมาะพอเจาะเสียมากกว่า

“มีวันหนึ่ง ตอนนั้นเรียนอยู่มหาวิทยาลัยปีสี่ ได้ไปออกบูธในงานการกุศลของสถานทูตบราซิลประจำประเทศไทย เราเอาของขึ้นชื่อของบราซิลที่หิ้วมาจากตอนไปทำงานเป็นล่ามฟรีแลนซ์ที่บราซิลไปขาย เช่น กาแฟ สบู่ ของกินเล่น เรายืนขายอยู่กับรุ่นพี่ที่ไปแลกเปลี่ยนมาด้วยกันก็เจอผู้ชายคนหนึ่งหน้าตาเหมือนคนญี่ปุ่นมายืนถามบัตร์ให้ แล้วก็คุยกัน บอกว่าเขาเป็นคนบราซิลคือหน้าตาเขาญี่ปุ่นเพราะว่าพ่อแม่ปู่ย่าเขาเป็นผู้อพยพ (immigrant) ญี่ปุ่นในบราซิล เขาก็มาคุยว่าเขาทำอาหารบราซิลแช่แข็งขายในประเทศไทยนะ แต่ยังไม่ใหญ่ เพราะเพิ่งมาอยู่ไทยได้ไม่นาน ก็ทำความรู้จักกันไว้ กลายเป็นจุดเริ่มต้น แต่ตอนแรกคิดกันในระดับเล็ก ๆ แค่ว่าอยากนำเข้าเครื่องดื่มบราซิลที่เรียกว่า Guaraná Antártica ที่คนอยากดื่มกันมาก เขาส่งออกไปหลายที่เลย ยุโรป ออสเตรเลีย อะไรก็มีหมดแล้วแต่ไทยยังไม่มี แต่สุดท้ายก็รู้สึกว่าการนำเข้ามาอาจไม่คุ้มทุนเท่าไร มาเปิดร้านอาหารบราซิลเล็ก ๆ กันแทนดีไหม”



“คุณวรรณ” ศรียวรรณ เสียงจันทร์



เราบอกชื่อเมนูภาษาโปรตุเกสกับพนักงานทำทาง เป็นมิตรไปเกือบสิบเมนู แต่ก็ยังแอบสบตากันด้วยความเสียดายเพราะยังเหลืออีกหลายเมนูที่คงลองชิมทั้งหมดไม่ไหวในคราวนี้ รายการอาหารหลากหลายละลานตาบนแผ่นเมนูสะท้อนว่าคงไม่ง่ายนักกว่า Sabor Brasil จะเดินทางมาถึงจุดนี้ จุดที่สามารถขายอาหารบราซิลได้อย่างมั่นใจในความ “แท้” ของรสชาติ และเป็นจุดที่คุณวรรณตั้งใจและตั้งใจยกไว้ให้เป็นแนวคิดหลักของ Sabor Brasil

“โจทย์ที่เราตั้งไว้ ซึ่งก็เป็นจุดแข็งของร้านเราด้วย คืออาหารต้องรสชาติ authentic เป็นบราซิลแท้ ๆ อีกอย่างคือต้องราคาไม่แพง เด็กมัธยมฯ หรือมหาวิทยาลัยที่เคยไปอยู่บราซิลมาต้องจับต้องได้”

“ทั้งเด็กแลกเปลี่ยนบราซิลที่กลับมาเมืองไทย และคนบราซิลในไทยที่เรารู้จัก เวลาอยากกินอาหารบราซิล เขาไม่ได้อยากได้ความแฟนซี เขาแค่อยากได้อาหารที่ทำให้ความรู้สึกเหมือนอยู่บ้าน - feel like home เราก็เลยตั้งใจว่า

จะต้องมีเมนูหลากหลายที่เขากินกันที่บราซิลจริง ๆ เน้นว่าคนบราซิลในไทยมากินต้องอร่อย ไม่งั้นเราขายหน้าเขา เพราะเรารู้จักคนบราซิลเยอะ ไม่อร่อยไม่ได้ ไม่เป็นบราซิลไม่ได้ โดยเฉพาะช่วง 6-7 เดือนแรกที่ร้านเปิดมา ลูกค้าเกือบร้อยเปอร์เซ็นต์เป็นคนบราซิล แล้วสักพักเขาก็บอกกันปากต่อปาก พาคนไทยที่เขารู้จักมาลองชิม แล้วอย่างพ่อครัว นักฟุตบอล หรือคนบราซิลที่มาทำงานในไทยแทบทุกคนรู้จักร้านเราหมด มากินร้านเราบ่อย บางคนทำเหมือนตัวเขาเป็น ambassador ให้ร้านเรา ทุกคนที่กินแล้วติดใจก็จะชวนเพื่อนคนไทยหรือเพื่อน expat (ชาวต่างชาติที่อาศัยในประเทศไทย) ในกรุงเทพฯ มานั่งกินกัน แล้วเขาก็เป็นคนแนะนำอาหารแต่ละจานให้เองว่า “เฮ้ย ยมาเรียนรู้วัฒนธรรมของไอสิ่ จานนี้ทำจากสิ่งนี้ เป็นอย่างนี้ ๆ นะ” แล้วร้านนี้ทำอร่อยมากอยากให้คนมารู้จัก เขาเป็นคนดึงคนเข้ามาเองเลย พอความสัมพันธ์ระหว่างลูกค้ากับร้านมันเริ่มมาจากการบอกปากต่อปาก แล้วมีคนมานั่งแนะนำให้ฟังโดยที่เป็นเพื่อนของเขาเองอย่างนี้ ฐานลูกค้าของเราก็เลยค่อนข้างยั่งยืน อีกอย่างคือ รู้ไหมว่าตอนที่โลกนี้ยังไม่มีโควิด-19 เราจัดงานปาร์ตี้ดนตรีบราซิลที่ร้านทุกเดือนด้วยนะ”



คุณวรรณเสริมต่อ “จนมีคนพูดเล่น ๆ ว่า Sabor Brasil เหมือนสถานทูตบราซิลประจำประเทศไทยแห่งที่สองเลย เพราะมีคนมารวมตัวกัน ร้องเพลง กินดื่ม ทำความรู้จักกัน ในบรรยากาศสบาย ๆ คนบราซิลบางคนเพิ่งย้ายมาอยู่ไทย ไม่รู้จักใครเลย แต่พอรู้ว่ามีร้านนี้ที่คนบราซิลมากินบ่อย ๆ เขาก็มา แล้วก็ได้ทำความรู้จักได้เพื่อนกลับไป ซึ่งก็เกินความคาดหวังแต่แรกของเราไปเยอะ”

ถึงตอนนี้ อาหารเริ่มทยอยมาเสิร์ฟแล้ว เริ่มจาก Coxinha แป้งทอดทรงหยดน้ำยัดไส้ไก่หอมกรุ่นรสชาติคุ้นลิ้นกินง่าย ตามด้วย Cheese Bread ก้อนกลม รสชาติขนมปังสดใหม่เข้ากันดีกับชีสเข้มข้น สมกับที่คุณวรรณบอกว่าเป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยมนของลูกค้าคนไทย



“ส่วนคนไทย เราก็เลือกที่จะมีเมนูหลาย ๆ อย่าง ที่คิดว่ารสชาติพอจะถูกปากคนไทยได้บ้าง เวลาที่ลูกค้าคนไทยมาครั้งแรก เราจะถามเขาว่าชอบหรือไม่ชอบอะไร จะได้แนะนำเมนูให้ถูกว่าลองจานนี้ไหม แล้วสิ่งที่คนไทยแทบทุกคนพูดเหมือนกันคือ ตอนแรกคิดว่าอาหารบราซิลจะกินยาก เพราะว่าหน้าตาไม่คุ้นเคย แทบไม่รู้จักเลยว่าการบราซิลเป็นอย่างไร แต่พอลองกินปุ๊บ เฮ้ย ถูกปาก ราคาดีด้วย กลับมากินซ้ำกันเยอะ



อย่างเมนู Feijoada อาหารพื้นเมืองของบราซิล เป็นถั่วสีน้ำตาลต้มกับส่วนต่าง ๆ ของหมู เสริฟมากับข้าว คนเห็นก็จะบอกว่าหน้าตามันแปลก ๆ เป็นถั่วต้มสีดำ ๆ อยู่ในจานอาหารคาว แต่กินแล้วปรากฏว่าอร่อย คล้ายข้าวขาหมูบ้านเรา ก็อยากให้ทุกคนลองเปิดใจมาชิมอาหารบราซิลที่ร้านเรา คนไทยส่วนใหญ่ที่มาจะติดใจ รู้สึกว่าไม่ได้กินยากอย่างที่คิด ตอนนี้นำหลังจากเปิดร้านมาประมาณสามปี ลูกค้าคนไทยเยอะขึ้นมาก”

Feijoada ปริมาณกินอิ่มท้องถูกวางลงตรงหน้าเรา ภาพที่คุ้นเคยคือข้าวสวยสีขาวควั่นกรุ่น แต่ที่ไม่คุ้นคือถั่วต้มสีดำ ๆ ที่เรามักพบในเมนูของหวานมากกว่าของคาว

ถึงตอนนี้ คุณเซฟ หรือ ปรมัตถ์ อินจำปา หุ่นส่วนอีกคนของ Sabor Brasil ที่มักแวะเวียนมาเยี่ยมเยียนร้านและกินอาหารบราซิลให้อิ่มท้องและใจอยู่บ่อย ๆ แนะนำให้เรารับประทาน Feijoada คู่กับผง Farofa ที่มีรสเค็มจาง ๆ หอมกระเทียมอ่อน ๆ ช่วยชูรสชาติอาหารให้เด่นขึ้น และตามด้วยซัลซาแบบบราซิลที่มีทั้งมะเขือเทศหอมใหญ่ และพริกหยวกสับ เติมความเปรี้ยวให้สดชื่นตัดกับรสหวานละมุนของเนื้อหมูนุ่ม ๆ และถั่วสีน้ำตาล คุณเซฟบอกเราว่าอาหารบราซิลเน้นความเรียบง่าย

“ปรงง่าย รับประทานง่าย และอร่อยได้ง่าย ๆ”



จากรสชาติจริงแท้ของวัตถุดิบ โดยไม่ต้องใช้เครื่องปรุงรสใด ๆ ให้ซับซ้อน เช่นเดียวกับเมนูยอดนิยมนีกจานหนึ่งที่วางรอให้ชิมอยู่ข้าง ๆ คือ Picanha Steak เนื้อส่วน Sirloin cap อย่างติดมันหน้าตาชุ่มฉ่ำที่คุณเชฟบอกว่าเน้นรสชาติความอร่อยในตัวเองของเนื้อ ไม่ผ่านการหมักหรือการปรุงรสใด ๆ โขยเพียงเกลือหิมาลัยเล็กน้อยเท่านั้น

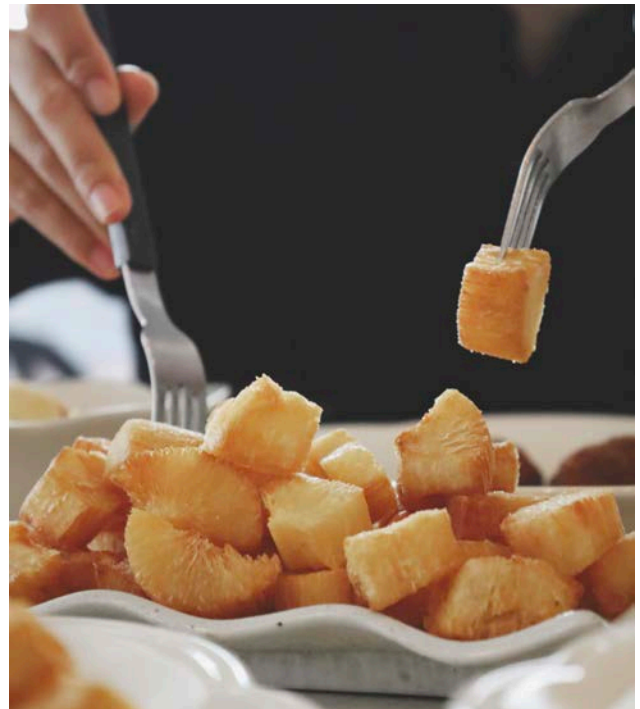
“พวกวัตถุดิบนี้ ตอนเริ่มแรกมันก็มีความยากของมัน เพราะว่ามันไม่มีคนทำมาก่อน ไม่รู้ว่าจะต้องไปหาที่ไหน” คุณวรรณตอบข้อสงสัยของเราว่าในเมื่อวัตถุดิบสำคัญต่ออาหารบราซิลขนาดนี้แล้วในไทย - ดินแดนที่ไกลออกมาอีกซีกโลกหนึ่ง จะตามหารสชาติความเป็นบราซิลได้อย่างไร “ยกตัวอย่างเช่น แป้ง เรามีเมนูที่เป็นของกินเล่นชื่อ Pastel เป็นแผ่นแป้งทอด ซึ่งก็ไม่มีแผ่นแป้งที่รสชาติถูกใจเรา



“คุณเชฟ” ปรมัตต์ อินจำปา



เราก็เลยต้องไปหาโรงงานที่รับทำแผ่นแป้งแบบนี้ไปปรับให้ได้สูตร ได้ขนาด ตามที่เราต้องการหรือมันสำปะหลัง ร้านเรามีเมนูมันสำปะหลังทอดหรือ Mandioca ก็ต้องไปคุยกับเกษตรกรว่าเราอยากได้แบบนี้ ๆ ซึ่งมีความผันผวนสูงเหมือนกันอย่างบางช่วงฝนตกเยอะ รสชาติก็เปลี่ยน ความกรอบเปลี่ยน เราก็ต้องไปควบคุมให้ได้คุณภาพคงที่มากที่สุด ที่จริงแล้ว **สิ่งที่คนไม่ค่อยรู้คือวัตถุดิบของไทยกับของบราซิลมีความเหมือนกันเยอะมาก** เพราะภูมิประเทศและภูมิอากาศของเราคล้ายกันมาก **สิ่งที่เขาปลูกแทบทุกอย่างก็ปลูกได้ในไทยทั้งหมด** เราแค่ต้องไปปรับวิธีการผลิตให้ได้ออกมาตามที่เรารต้องการ สิ่งที่ยากที่สุดน่าจะเป็นถั่วสีน้ำตาลอ่อน เพราะคุณภาพของถั่วที่ไทยยังไม่สูงเท่าที่ต้องการ ก็เลยยังต้องนำเข้าถั่วมา แต่ก็ไม่ได้จำเป็นต้องนำเข้าทุกอย่าง ลดต้นทุนไปได้เยอะ”



เราพบว่า Mandioca หรือเฟรนช์ฟรายส์แบบบราซิล กรอบอร่อยจนต้องส่งเข้าปากซ้ำแล้ว ซ้ำเล่า ความรักในอาหารบราซิลของ Sabor Brasil สะท้อนออกมาผ่านคุณภาพของวัตถุดิบและความอบอุ่นของบรรยากาศร้าน จนเราอดถามถึงไม่ได้ว่าอาหารบราซิลในมุมมองของเจ้าของร้านเป็นอย่างไร

“อาหารบราซิลเป็นศูนย์รวมวัฒนธรรมจากหลากหลายที่ ทั้งจากยุโรป เช่น โปรตุเกส เยอรมนี จากแอฟริกา จากตะวันออกกลาง ก็มี” คุณวรรณอธิบาย

“ดังนั้นเวลาพูดว่าอาหารบราซิล มันจะไม่มีอะไรที่เป็นบราซิลแท้ ๆ ทั้งหมด เพราะว่าบราซิลเป็นประเทศที่ใหญ่มาก แต่ละภาค แต่ละเมืองของเขาก็จะมีเมนูประจำภาค เมนูประจำเมือง หรือต่อให้เมนูเมนูหนึ่งที่เรียกชื่อเดียวกันทั้งประเทศแต่ของที่กินไม่เหมือนกัน แต่ถ้าให้พูดในภาพรวมอาหารบราซิลจะเป็นอาหารที่มีถั่วเยอะ มีเนื้อเยอะ แล้วก็รสชาติกินง่าย ใครลองก็กินได้ ชอบหรือไม่ชอบอันนี้อีกเรื่อง แต่รสชาติไม่โดดมากหรือแปลกมากอีกอย่างที่เราชอบคือความแตกต่างระหว่างอาหารไทยกับบราซิล แล้วก็มีความประหลาดใจ (amazing) ว่าวัตถุดิบอาหารบราซิลเหมือนของไทยเลยนะ แต่พอทำออกมาแล้วมันต่างกันมาก โดยที่เราไม่เคยรู้มาก่อนว่าวัตถุดิบนี้เอามาทำอย่างนี้ได้ด้วยเหรอ”

ถึงตอนนี้ เราลองชิมเมนูปิดท้ายรายการอาหารคาว คือ Palmito หรือสลัดยอดปาล์มรสชาติสดชื่น ยอดปาล์มสีขาวนวลให้สัมผัสคล้ายยอดมะพร้าวเพียงแต่นุ่มและนวลกว่า ตั้งแต่จานแรกที่ได้ลอง เราารู้สึกว่าอาหารบราซิลรสชาติ “เป็นมิตร” กับลิ้นคนไทยยิ่งนัก ตักกินเพียงไม่กี่คำ ก็รู้สึกคุ้นเคย เป็นความสบายอกสบายใจที่อยากบอกต่อ เพราะเราเชื่อว่าถ้าผ่านด่านของ “อาหาร” มาแล้ว จะไปต่อในมิติอื่นของวัฒนธรรม ก็คงไม่ใช่เรื่องยาก

“ถ้าคนรู้จักบราซิลเพิ่มขึ้นก็ดี ร้านจะได้ขายดี (หัวเราะ) หรือถ้าทางกระทรวงการต่างประเทศ หรือว่าสถานทูตสนใจมาทำโปรเจกต์ร่วมกันเพื่อส่งเสริมให้คนรู้จักบราซิลมากขึ้นอะไรอย่างนี้ เราก็ยินดีนะ เพราะว่ามีคนสนใจเรื่องของบราซิล เยอะมาก แต่ก็ยังไม่มียะไรให้เข้าถึงมากสักเท่าไร ส่วนใหญ่ก็จะเป็นฟุตบอล กาแฟ ส่วนอาหารนี่ เพิ่งเริ่มมา เพิ่งปีนี่เองที่คนไทยเริ่มมารู้จักอาหารบราซิล ก็คิดว่ามันยังมีศักยภาพอยู่อีกเยอะมาก

และก็อย่างที่บอกคือ **คนไทยไม่รู้จัก แต่ไม่ใช่ว่า ถ้างลองแล้วจะไม่ชอบ เพราะส่วนใหญ่ลองแล้ว ก็ชอบกันหมดเลย**” ในส่วนนี้ คุณวรรณขยายความให้ฟังว่า จากที่เคยทำงานเป็นล่ามและผู้ช่วยนักธุรกิจบราซิลในไทย และเคยทำงานกับเจ้าของซูเปอร์มาร์เก็ตแห่งหนึ่งในเมืองเซาเปาลู **ศักยภาพด้านอาหารของไทยที่คนบราซิลสนใจมากคือผลไม้ โดยเฉพาะผลไม้อบแห้งหรือผลไม้ฟรีซดรายด์ (freeze-dried) ที่มีความพรีเมียม “บราซิลมีผลไม้เยอะมากเลยนะ เขาปลูกพืชผักอุดมสมบูรณ์มาก แต่เขายังไม่มีเทคโนโลยีความรู้ความชำนาญ (know-how) หรือการลงทุนในแต่ละที่ที่ดีพอเท่าเมืองไทย เทคโนโลยีการแปรรูปผลไม้ของไทยไปไกลกว่าเขา ดังนั้นเขาจะสนใจพวกนี้ สิ่งที่ไทยนำไปแข่งขันที่บราซิลหรือลาตินอเมริกาได้คือการเพิ่มมูลค่าสินค้าที่เรามีอยู่แล้ว เติมความเป็นไทยเข้าไปให้ออกมามีเอกลักษณ์และเข้าถึงได้ง่าย อย่าไปแข่งขายราคาถูกเพราะสเกลการผลิตเขาใหญ่กว่าและต้นทุนก็ถูกกว่า”**



พออิมหน้ากับของควา เราก็ต่อด้วยของหวาน
อีกเล็กน้อย Tapioca Nutella Banana หน้าตา
เหมือนเครปสีขาวละมุนถูกยกมาเสิร์ฟ เป็นอีกหนึ่ง
เมนูจากมันสำปะหลังที่ถ้าไม่บอกก็คงไม่รู้ แต่ก่อนที่
จานนี้จะหมดลง เราในฐานะกองลาดินอเมริกา
กรมอเมริกาและแปซิฟิกได้ กระทบ
การต่างประเทศ ยังมีอีกคำถามสำคัญ นั่นคือ
จากมุมมองของ Sabor Brasil อาหารสามารถมี
บทบาทในการส่งเสริมความสัมพันธ์ไทย
ลาตินอเมริกา ทำให้ไทยกับลาตินอเมริกาใกล้กัน
มากขึ้นได้หรือไม่ และอย่างไรบ้าง

“จากมุมมองของร้าน Sabor Brasil นะคะ
เรามองว่าเมื่อมีร้านนี้ขึ้นมา เวลามีคนบราซิล ลูกค้า
บราซิลพาเพื่อนต่างชาติหรือเพื่อนไทยมากิน
อาหารที่ร้านแล้วเขาแนะนำว่าวัตถุดิบอาหาร
แต่ละอย่างเป็นอะไรบ้าง **มันสร้างความแปลกใจ
ให้คนไทยว่า เฮ้ย วัตถุดิบบ้านเราเอามาทำ
อย่างนี้ได้ด้วยหรอ** อย่างเช่นมันสำปะหลังทอด
(จากเมนู Mandioca) เนี่ย คนไทยหลายคน
ไม่เคยกินนะ ยกเว้นบางคนที่มาจากภาคใต้
ของไทยอาจจะเคยกินบ้างเพราะเป็นขนมพื้นบ้าน
แต่มันก็เป็นคนละแบบกัน ของเราเอามาทำเป็น
ชิ้นเล็ก ๆ ให้กินแทนเฟรนช์ฟรายส์ แต่ไม่ใช่มันฝรั่ง
เป็นมันสำปะหลังทอด บางคนไม่เคยกินก็จะรู้สึก
ว้าว ส่วนผง Farofa ที่เสิร์ฟเป็นเครื่องเคียงก็คือ
ผงมันสำปะหลังเอาไปคั่วกับเกลือและกระเทียม
นี่ก็ทำจากมันสำปะหลังอีก แล้วเมนู Tapioca ที่
คล้าย ๆ เครป ก็เป็นมันสำปะหลังอีก แล้วก็ยัง
มีของหลายอย่างที่คนไทยไม่เคยรู้ว่าวัตถุดิบแบบ
นี้ในประเทศเรามันเอามากินอย่างนี้ได้ด้วยหรอ
พอเอามาให้อธิบาย ค่อย ๆ ค่อย ๆ ค่อย ๆ ว่าอันนี้มัน
เป็นอย่างนี้นะ ค่อยไปค่อยมา เฮ้ย **บราซิลกับไทย
มันใกล้กันกว่าที่คิด ในแง่วัฒนธรรม ในแง่
สิ่งที่เรามีเหมือนกัน มันไม่ได้ต่างกันเหมือนที่
เราเคยคิดนะ** คนก็จะเกิดความเซอร์ไพรส์ แล้ว
ก็ต่อยอดไปคุยด้านอื่น ๆ ได้ อย่างบางคนพอ
สนใจด้านอาหารแล้วก็จะไปสนใจด้านอื่น ๆ ต่อ
จะอยากรู้ต่อว่าบราซิลมีวัฒนธรรมอะไรน่าสนใจ





อีกบ้าง หรือมีคนไทยบางคนมากินที่ร้านแล้ว เขาสนใจอยากรู้จักคนบราซิล อยากลองเรียน ภาษาโปรตุเกส บางที่เขาได้นั่งโต๊ะข้าง ๆ โต๊ะคนบราซิล ก็คุยกันไปได้เลย ด้วยความที่ร้านเราไม่ใหญ่ คุยอะไรกันโต๊ะข้าง ๆ ก็ได้ยิน แล้วคนบราซิลเนี่ย จะเป็นมิตร อธิยาศัยดีมาก จะชอบชวนคุย บางทีลูกค้าทั้งร้านหันมานั่งคุยกันเลยทีเดียว ซึ่งก็ไม่ใช่แค่คนบราซิลอย่างเดียว บางทีคนไทยก็เป็นฝ่าย เริ่มต้นบทสนทนาเหมือนกัน เป็นเรื่องที่เกิดขึ้นได้อย่างสบาย ๆ และเป็นเรื่องธรรมชาติมากในร้านเรา ถ้าเป็นร้านอื่นอาจจะรู้สึกแปลก ๆ ที่ไปชวนโต๊ะข้าง ๆ คุย แต่ร้านเรากลับมาชวนกันคุยตลอด ได้ทำความรู้จักกัน แลก contact กัน น่ารักมาก ตอนที่ยังไม่มีโควิด-19 ร้านเรามีดนตรี มีบาร์ดี อะไรแบบนี้ด้วย ถือว่าเป็น hub เล็ก ๆ แห่งหนึ่งเลย มีงานเลี้ยงมีกิจกรรมทุกเดือน ให้คนได้มาเจอกัน ทำความรู้จักกัน ดีมาก แต่ก็ไม่แน่ใจว่าจะได้กลับมาทำอย่างนั้นอีกเมื่อไรนะ น่าจะอีกสักพักเลย”

ฟังแล้วไม่ต้องบอกก็รู้ว่า จากการเลือกไป แลกเปลี่ยนที่ประเทศบราซิลหลังจบมัธยมต้น เพียงเพราะอยากออกจาก comfort zone เดิม ๆ ไปท่องโลกกว้าง จนมาถึงวันนี้ที่จังหวะชีวิตนำพา ให้มาเปิดร้านอาหารบราซิลใจกลางกรุงเทพฯ คุณวรรณภูมิใจกับร้านนี้มากเพียงใด “พอ Sabor Brasil เปิดขึ้นมา คนบราซิลในไทยดีใจมากนะ คนไทยที่เคยไปเป็นนักเรียนแลกเปลี่ยนที่บราซิล ก็ดีใจมากกว่าในที่สุดก็มีร้านอาหารกินแล้ว มันจะเป็นสถานที่นัดรวมตัว reunion กัน เด็กแลกเปลี่ยนก็จะมานัดเจอเพื่อน ๆ กัน บางทีมีโอกาสนัดเจอกัน แค่ปีละครั้งหรือสองปีครั้ง เขาก็นัดเจอกันที่นี่ เพราะอยากมารำลึกความหลัง มากินอาหารแบบที่เคยกินกันที่บราซิล ถึงจะยังเรียนอยู่ก็มา กินกันได้ เพราะว่าราคาจับต้องได้ ไม่ต้องกลัวว่าจะแพงเกิน ก็ถือว่าเป้าหมายในการเปิดร้านนี้ สำเร็จลุล่วงแล้วค่ะ”



Guaraná เหลือกันขวดแล้ว ก่อนจะจิบคำสุดท้าย เราขอให้คุณวรรณฝากอะไรถึงคนไทยที่ยัง “ใหม่” กับอาหารบราซิลอยู่ ซึ่งคุณวรรณตอบอย่างกระตือรือร้นว่า “ถ้าใครมีเพื่อนบราซิล หรือมีคนไทยที่รู้จักอาหารบราซิล ก็ชวนกันมาได้เลยนะคะ หรือถ้าไม่มีความรู้ด้านนี้เลยก็มาที่ร้านได้ เรามีพี่ ๆ พนักงานคอยช่วยกันแนะนำว่าอะไรเหมาะหรือไม่เหมาะ เพราะเมนูเราหลากหลาย มีทั้งเนื้อ หมู กุ้ง ไก่ เราอยากให้มาลอง เพราะ...

**แทบจะทุกสิ่งทุกอย่างที่คนบราซิลนี่ก็อยากกิน
มาอยู่ที่ร้านนี้หมดแล้วค่ะ”**



จานหลัก

Picanha Steak (ปี-คาน-ญ่า)
เนื้อส่วน Sirloin Cap ตัดมัน
ย่างจนสุกแต่ยังคงความชุ่มฉ่ำ
เสิร์ฟพร้อมผง Farofa
ผัดคะน้าสับและซลซาสไตร์บราซิล

RECOMMENDED MENU

โดยเจ้าของร้าน Sabor Basil



จานหลัก

Bobó de camarão
(โบโบ-ดี-กามาเรา)
เนื้อกุ้งสับต้มกับกะทิและมันสำปะหลัง
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย ผง Farofa
ผัดคะน้าสับ และซลซาสไตร์บราซิล

จานเล่น

Pão de queijo (เปา-ดี-เกซู)

แป้งก้อนกลมสอดไส้ชีส

ข้างในเหนียวนุ่มข้างนอกอบจนผิวกรอบ



จานหลัก

Feijoada (เฟย-ซู-อา-ตา)

สตูว์เนื้อหมูกับถั่วดำ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

ผง Farofa ผัดคะน้าสับ และซัลซาดโตลด์บราซิล



จานเล่น

Coxinha (โค-ซิง-ญา)

มันสำปะหลังบดปั้นก้อนยัดไส้ไก่ฉีก

ความเผ็ดร้อนที่แตกต่าง ของร้านอาหารไทยในเม็กซิโก จุดเริ่มต้นความสัมพันธ์ระดับประชาชน

เรื่อง : ภัชชร หาญกิติวัฒน์ เจ้าหน้าที่โครงการ DLA



เรื่อง : ภัชชรา หาญกิติวัฒน์

ภาพ : CANVA.COM

ความเผ็ดร้อนที่แตกต่าง ของร้านอาหารไทยในเม็กซิโก เชื่อมสัมพันธ์ระดับประชาชน

ฤดูหนาวเป็นช่วงที่อากาศเย็นเริ่มแฉะเวียนมาทำให้สัมผัส ช่างเป็นบรรยากาศที่เหมาะสมกับการออกไปนั่งทานอาหารประเภทใหม่ ๆ ผู้เขียนเองก็ได้ขับรถออกไปชิมร้านอาหารลาตินอเมริกาที่ไม่เคยไป ล่าสุดในระหว่างที่ได้มีโอกาสไปลิ้มลองรสชาติอาหารบราซิลที่ร้าน Sabor Brasil ก็ได้แลกเปลี่ยน



เปลี่ยนบทสนทนากับเจ้าของร้าน ทำให้เกิดคำถามต่าง ๆ นานาขึ้นมาว่า “แล้วอาหารไทยของเราเป็นที่รู้จักในลาตินอเมริกาหรือไม่” “คนไทยที่ไปเปิดร้านอาหารไทยในลาตินอเมริกาละ” “ความท้าทายของเขาคืออะไร” “รสชาติอาหารไทยถูกปากชาวลาติน ๙ หรือไม่” ก็เลยโทรศัพท์เพื่อถามรุ่นพี่ท่านหนึ่งที่มีประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารไทยที่ประเทศเม็กซิโกนานกว่า 2 ปี

“เป็นคนชอบกิน” คุณพัทธ์ธีรา แสงพล หรือคุณหญิง อติตน์กรเรียนแลกเปลี่ยนโครงการ YFU ประเทศเม็กซิโกและอดีตผู้จัดการร้านอาหารไทย La Orquidea Thai ที่ประเทศเม็กซิโกระหว่าง

ปี 2562 - 2564

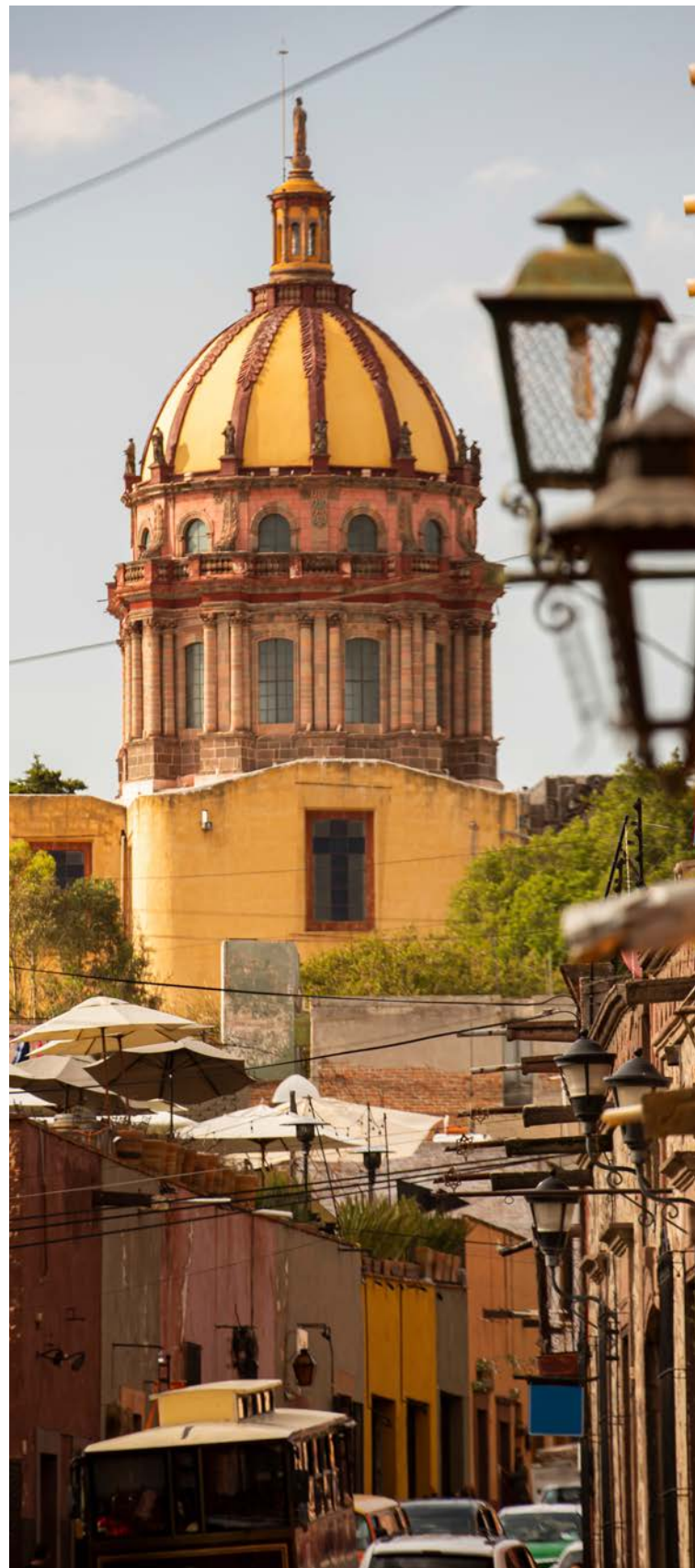
ณ เมือง San Miguel de Allende เมืองที่ติดอันดับสวยที่สุดของโลก กล่าวหลังจากตอบรับคำขอสัมภาษณ์ของทีมงาน DLA ด้วยความกระตือรือร้น คุณหญิงเล่าว่า “หลังจากที่ได้ไปโครงการแลกเปลี่ยนที่ประเทศเม็กซิโกใน ปี 2555 ก็ตกหลุมรักประเทศนี้ไป

เรียบร้อยแล้ว แม้ว่าจะก่อนไปมีมุมมองต่อประเทศเม็กซิโกเป็นประเทศอันตราย ซึ่งส่วนตัวรู้สึกว่าเป็นเรื่องที่น่าตื่นเต้น แต่พอไปถึงมันกลับไม่เหมือนที่เราคิดไว้เลย ผู้คนรักสงบ เป็นมิตร มีน้ำใจ มีสถานที่ท่องเที่ยวสวย ๆ ทั้งประเทศ และที่สำคัญอาหารอร่อยมาก ๆ” นี่เป็นที่มาของการพูดว่าตนเองเป็นคนชอบกินเพราะสิ่งแรกที่คุณหญิงประทับใจคือ “อาหาร” เรียกได้ว่านอกจากความอบอุ่นของผู้คนและประเทศที่สวยงามแล้ว ก็มีอาหารที่เป็นปัจจัยหลักที่ทำให้เมื่อมีโอกาสก็จะกลับไปบ่อย ๆ จนกระทั่งเมื่อเรียนจบมหาวิทยาลัยได้ทราบข่าวว่ามีการเปิดรับผู้จัดการร้านอาหารไทยที่เม็กซิโก คุณหญิงจึงรีบคว้าโอกาสไว้

หลาย ๆ คนอาจจะมีภาพจำจากภาพยนตร์ หรือสื่อต่าง ๆ ว่า **เม็กซิโกหรือประเทศ แคนาดาอเมริกาเป็นประเทศอันตราย ลึกลับ ไม่เป็นที่รู้จักมากนัก** ในทางกลับกันคนลาติน ๆ เองก็มองประเทศไทยเป็นประเทศที่ลึกลับ ซึ่งก็เป็นความสัมพันธ์ที่เหมือนคนเคยเห็นหน้า เคยได้ยินชื่อ แต่ไม่รู้จักกัน เลยเกิดข้อสงสัยว่าทำไมเจ้าของร้านอาหารที่เป็นคนไทยถึงเลือกที่จะไปเปิดร้านอาหารที่นั่น

คุณหญิงเล่าว่า “ร้านอาหารตอนเริ่มแรกเจ้าของร้านซึ่งเป็นคนไทยที่เราเรียกเขาว่าคุณแม่ เขามีลูกสองคน ลูกสาวเขาเป็นคนเปิดร้าน ลูกสาวเขาชอบเม็กซิโกอยู่แล้วก็เลยอยากมาเปิดร้านอาหาร ส่วนคุณแม่อยู่สหรัฐอเมริกามาก่อน อยากหาความสงบก็เลยตัดสินใจย้ายจากอเมริกามาลงหลักปักฐานที่เม็กซิโก แล้วก็มาทำอาหารต่อ แล้วต่อมาลูกชายชื่อ คุณภูมิ ก็มาช่วยกันจนกลายเป็นธุรกิจครอบครัว”

สำหรับเจ้าของร้านหรือที่คุณหญิงเรียกว่าคุณแม่ นั่น ที่ตัดสินใจมาอยู่เม็กซิโกส่วนหนึ่งเริ่มจากเคยมาเที่ยวและชอบความสวยงามของเมือง San Miguel de Allende ซึ่งติดอันดับเมืองที่น่าอยู่ของโลกหลายปี บวกกับมีเพื่อนของคุณแม่หลายคนมาอาศัยก่อนแล้วจึงทำให้ตัดสินใจย้ายมาลงหลักปักฐานและเปิดร้านอาหารที่นี่



ภาพ : canva.com/Mattgush

San Miguel de Allende, Guanajuato, Mexico

ซาน มิเกล เด อาเยนเด
ท้องถนนมากมन्द์เสน่ห์
สถาปัตยกรรมระการตา
และสีสันเปี่ยมชีวิตชีวา

ภาพต้นซ้าย : คุณหญิงถ่ายที่เมือง San Miguel de Allende



ภาพ : Canva.com/GVphotography



ภาพ : Canva.com/Kevin Crow



ภาษาที่แตกต่าง คือความท้าทายแรก ของการเปิดร้านอาหาร

ภาษาที่แตกต่างคือความท้าทายแรกของการเปิดร้านอาหาร ด้วยความที่เจ้าของร้านไม่เชี่ยวชาญในการสื่อสารภาษาสเปน จึงมีปัญหาเรื่องการสื่อสารกับพนักงานซึ่งเป็นชาวเม็กซิกันทั้งหมด คุณหญิงจึงได้ทำหน้าที่เป็นเหมือนสะพานเชื่อม “เราก็มเหมือนเป็นตัวกลางสั่งงานให้เจ้านายอีกทีหนึ่ง แล้วก็ทำได้ทุกอย่างเลยตั้งแต่จัดการร้าน สั่งงานลูกน้อง บางทีก็เข้าครัว เสิร์ฟอาหาร ติดต่อหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเปิดร้าน รวมไปถึงเรื่องจ่ายภาษี ภาษีร้านอาหารและภาษีที่ดิน ติดต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การเปิดร้านให้ถูกต้องได้ต้องติดต่ออะไรบ้างคือเราก็จะติดต่อตรงนั้นให้เขาทุกอย่างเลย”

คุณหญิงแนะนำสำหรับคนที่สนใจอยากมาเปิดร้านอาหารในเม็กซิโกว่า ให้ใช้ความนอบน้อมในการติดต่อกับหน่วยงานต่าง ๆ และควรมีชาวท้องถิ่นเป็นที่ปรึกษาด้วย “ควรมีที่ปรึกษาหรือผู้ช่วยเป็นคนเม็กซิกันที่เราสามารถไว้วางใจได้ เพราะแน่นอนว่าจะต้องมีเรื่องการจ่ายเงินเข้ามาเกี่ยวข้อง เราก็ไม่รู้ว่าจริง ๆ มันเท่านี้เท่านั้น จริง ๆ มันราคานี้หรือเปล่า

คืออย่างตอนเราไปก็จะมีผู้ช่วยคนหนึ่งซึ่งเขาเป็นนักบัญชีของร้าน เขาเป็นคนเม็กซิกันซึ่งเราก็มไว้วางใจเขาได้ เราก็มจะคอยถามเขา และเรื่องกฎหมาย คือกัว่าจะเปิดร้านได้ ต้องติดต่อหน่วยงานหลายหน่วยงาน เราเป็นต่างชาติถ้าเราไม่มีคนให้ปรึกษาเราก็มจะไม่รู้ว่าเราทำครบหรือเปล่า เช่นขาดเรื่องอะไรไปเวลาทางการมาตรวจเราก็มึสึมึสึที่จจะโดนปิดร้านได้ก็แนะนำให้มีคนเม็กซิกัน คนท้องถิ่น หรือคนที่สามารถเข้าใจสื่อสารภาษาสเปนได้”

การหาคนให้คำปรึกษาที่ไว้วางใจได้อาจเป็นอีกหนึ่งในความท้าทายของการเปิดร้าน แต่สำหรับคนที่อยากมาเปิดร้านอาหารไทยในเม็กซิโกแต่ไม่มีความรู้ด้านภาษาสเปนเลยก็ยังมีใจได้อยู่ “จากการที่เรารู้จักคนไทยหลายคนที่ไม่ได้ภาษาเลยแต่มีเงินทุน เม็กซิโกก็มีบริษัทอำนวยความสะดวกชาวต่างชาติที่จะเข้ามาลงทุนในประเทศ เขาก็จะมีที่ให้คำแนะนำด้านกฎหมายด้านการลงทุนด้วย”

ภาพ : www.tripadvisor.co.uk



ไทยและเม็กซิโกมีอย่างหนึ่งที่คล้ายกัน คือ “ภูมิอากาศ”

นอกจากความท้าทายในการติดต่อหน่วยงานต่าง ๆ แล้ว ก็ยังมีความท้าทายด้านวัตถุดิบด้วย

ไทยและเม็กซิโกมีอย่างหนึ่งที่คล้ายกันคือ “ภูมิอากาศ” เรื่องนี้ส่งผลดีกับค่าใช้จ่ายของร้านในด้านวัตถุดิบ ด้วยความที่ภูมิอากาศมีความคล้ายกันทำให้หลายอย่างที่ยกเงบบนดินไทยก็สามารถยกเงยที่เม็กซิโกได้เช่นกัน

ทางเจ้าของร้านเองก็ทำบ้านสวนทำให้มีบางอย่างที่ปลูกเองได้ เช่น ใบมะกรูด อย่างไรก็ตาม ยังคงมีวัตถุดิบประมาณร้อยละ 20 ที่ปลูกไม่ขึ้นและไม่สามารถหาซื้อได้ในเม็กซิโก เช่นพวกพริกแกงหรือซอสที่จำเป็นต้องนำเข้า ร้านอาหารเองก็ต้องปรับตัวตามสถานการณ์ เช่น เมนูผักกะเพราคุณหญิงย้ำว่าปลูกยังไงก็ปลูกไม่ขึ้น แม้ว่าเม็กซิโกจะมีพืชที่คล้าย ๆ กันแต่ใช้แทนกันไม่ได้ เลยใส่โหระพาแทน แล้วเน้นผักอื่น ๆ หรือเนื้อเพื่อให้สมราคาต่อจาน หรือบางทีก็มีการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาประกอบอาหารด้วย เช่น “ทูนา” (tuna) ผลของต้นกระบองเพชรมีความคล้ายลูกยอมีรสเปรี้ยวซึ่งเคยนำมาประกอบอาหารจำพวกยำในร้าน

แม้จะมีการปรับตัวด้านวัตถุดิบอยู่บ้าง แต่ด้านรสชาติยังพยายามคงความไทยแท้ และเน้นปรับในส่วนของ texture (เนื้อสัมผัส) เสียมากกว่า “เช่นแกงเขียวหวานเราก็ต้องทำให้ creamy (มีความข้นเหมือนครีม) เล็กน้อย เพราะเขาทานแบบนี้

เขาทานเป็นซูปไม่ได้เป็นแกง เราก็ต้องทำให้น้ำมันข้นขึ้นให้ถูกปากเขา เคยทำแบบเป็นแกงไปแล้วก็โดนลูกค้าเรียกไป complain ว่าแกงเขียวหวานไม่ใช่แบบนี้ เราก็ต้องปรับรสชาติให้ถูกปากเขา ก็เหมือนกับบ้านเราที่เวลามีการนำอาหารต่างชาติเข้ามาจะมีการปรับในแง่วัตถุดิบหรือรสชาติ มีเพิ่มมีลด”

พอถึงตรงนี้ก็เกิดความสงสัยว่าในสถานการณ์แบบนี้ ที่มีปัจจัยให้ทางร้านต้องปรับไม่ว่าด้วยเหตุผลด้านค่าใช้จ่ายหรือรสนิยมการกินที่ต่างกัน ถ้ามีการปรับเพิ่มหรือลดสิ่งต่าง ๆ แล้วเอกลักษณ์ตรงไหนของเราที่ควรคงไว้ แล้วอะไรคือเอกลักษณ์ของอาหารไทยกันแน่



Tuna ลูกกระบองเพชรทานผล
ชื่อภาษาอังกฤษ Prickly Pear
ภาพ : Canva.com/Bdsklo

เอกลักษณ์ของอาหารไทยนั้น เริ่มตั้งแต่ในครัว

สำหรับคุณหญิงแล้ว **เอกลักษณ์หรือเสน่ห์ของอาหารไทยคือความกลมกล่อมของรสชาติและความซับซ้อนของกลิ่น** ชาวเม็กซิโกและไทยอาจกินอาหารรสเผ็ดเหมือนกันแต่ทางเลือกรสชาติอาหารไทยนั้นหลากหลายกว่า

“ในด้านรสชาติเราจะให้คนไทยชิมตลอดต้องเป็นลิ้นคนไทยถึงจะรู้ว่านี่คือรสอาหารไทยหลัก ๆ ก็จะเป็นคุณแม่ที่ช่วยชิมเพื่อคงเอกลักษณ์รสชาติอาหารไทย ส่วนลูกครัวและแม่ครัวก็จะเป็นชาวเม็กซิกันซึ่งเราก็ต้องสอนว่าทำอาหารแต่ละอย่างต้องรสชาติประมาณนี้ แล้วก็จะชิมทุกครั้งโดยคนไทย เพื่อยังคงความเป็นไทยและยังมีเสน่ห์ของรสชาติอาหารไทยอยู่”

นอกจากรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์แล้วเอกลักษณ์ของอาหารไทยนั้นเริ่มตั้งแต่ในครัว “กรรมวิธี ความพิถีพิถันจนถึงการตกแต่งจาน มันไม่ใช่แค่รสชาติอาหารไทยที่แสดงถึงความ เป็นไทยแต่เราโชว์ความเป็นไทยในตัวเองมากชิ้นด้วยการตกแต่งเพื่อให้ความรู้สึกว่าสิ่งนี้มันคือ

service อย่างกรรมวิธีการใช้สมุนไพรที่ทางเขาอาจจะมี แต่เขาไม่ได้เอามาใช้แบบเรา รสชาติหรือกลิ่นที่ออกมามันก็เลยแปลก เกิดเป็นคำถามว่า ใส่อะไรทำไมหอมจัง อันนี้เรื่องจริงหรือทำไมฉันทำเองไม่ได้แบบนี้เลย” และอีกมุมหนึ่งที่น่าสนใจคือเอกลักษณ์ของอาหารไทยไม่ได้ลิ้มรสแค่ที่ลิ้น แต่เรากินบรรยากาศด้วย “ความจริงแล้วความเป็นไทยเริ่มตั้งแต่หน้าร้านเลย ตั้งแต่หุ่นยืนพนมมือหน้าร้านแล้ว”

อยากให้ลองจินตนาการเวลาเราเดินเข้าร้านอาหารในไทยธรรมดา ๆ สักร้าน ตำแหน่งวางตู้หรือครัวอาหารที่ชอบไปอยู่หน้าร้าน แก้วน้ำที่เราชอบใช้ แก้วน้ำทรงเดิม ๆ หรือแม้แต่ช้อนส้อมบาง ๆ ถ้าเรายกร้านนั้นไปวางไว้ที่ต่างประเทศคงกลายเป็นร้านที่มีเสน่ห์เฉพาะตัวอย่างไม่น่าเชื่อ ซึ่งความ “ธรรมดา” ที่เราค้นซึนทั้งในด้านรสชาติหรือบรรยากาศเหล่านี้เองกลายเป็นเสน่ห์ของคำว่า “อาหารไทย” ในต่างแดน และความ “ธรรมดา” ของเราเองได้รับกระแสตอบรับที่ดีในเม็กซิโกแม้ในช่วงการแพร่ระบาดโควิด-19

ภาพ : canva.com/14005a9_594





“ร้านอาหารไทยที่เม็กซิโกคนจะแน่นตลอด”

“ร้านอาหารไทยที่เม็กซิโกคนจะแน่นตลอด โดยเฉพาะช่วงเทศกาล แน่นจนต้องจองคิวหัวหมุนเลย เราเห็นร้านอาหารไทยร้านอื่นเขาก็พูดเหมือนกันว่าร้านแน่นตลอดมีลูกค้าเข้าตลอด ถึงขั้นทำไม้ทันบ้าง มีฟีดแบคที่ดีตลอด ช่วงโควิดก็ยังมีแอปพลิเคชันส่งอาหาร (Food Delivery) แม้ยอดลดลงแต่ก็ยังดีอยู่” คุณหญิงเล่าต่อว่า “คนที่รู้จักอาหารไทยมัก

เป็นคนที่ไปเที่ยวต่างประเทศเคยมาไทยคือมีกำลังซื้อระดับหนึ่งด้วย อีกส่วนหนึ่งคือนอกจากคนที่รู้จักอาหารไทยจากเสียงบอกเล่าแบบปากต่อปาก ก็จะมีลูกค้ารู้จักร้านผ่านแอปพลิเคชันส่งอาหาร” เรียกได้ว่าการแพร่ระบาดของโควิด-19 ทำให้แอปพลิเคชันส่งอาหารเหล่านี้บูมขึ้นมากกลายเป็นตัวเลือกยอดฮิตซึ่งบนแพลตฟอร์มนี้ก็เต็มไปด้วยลูกค้าของร้านอาหารไทยอยู่แล้ว ทำให้ร้านไม่ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 มากนัก

เมื่อถามถึงปฏิกิริยาของลูกค้าที่ทานอาหารไทยครั้งแรก จู๋ ๆ คุณหญิงก็ทำตาโตขึ้นเลียนแบบสีหน้าของลูกค้าที่ทานครั้งแรก “เขาทำหน้าว้าวมาก ชดชุปหมดจาน” เป็นความประทับใจของลูกค้าที่สามารถมองเห็นได้บนใบหน้าจากระยะไกล “ซึ่งเจอเยอะ เจอทุกวัน เขาบอกจะกลับมาอีก รุ่งี้อีกนานแล้ว” นอกจากรสสัมผัสที่ดีแล้ว ชาวเม็กซิโกชอบความกลมกล่อมของอาหารไทย กลิ่นสมุนไพรที่มี “โน้ด” ที่หลากหลาย “อาหารเม็กซิโกเผ็ด เขาก็ว่าอาหารของเราเผ็ดแต่เผ็ดคนละแบบ เม็กซิโกจะเผ็ดโดดเลย แต่ไทยจะมีความเผ็ดกลมกล่อม มีรสชาติอื่นเข้ามาด้วย”

พอถึงตรงนี้ผู้เขียนกับคุณหญิงก็ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ลองชิมอาหารลาติน ๆ ครั้งแรกของตนเอง ทำให้เราเห็นว่าเราเองก็รู้จักประเทศเขามากขึ้นผ่านวัฒนธรรมอาหารของเขา หรือเราอาจจะสามารถพูดได้ว่า

อาหารสามารถส่งเสริมความสัมพันธ์ไทย - เม็กซิโก จากคนที่เคยได้ยินชื่อ เป็นคนที่รู้จักกันมากขึ้นได้

คุณหญิงยกตัวอย่างประสบการณ์ที่ลูกค้าชาวเม็กซิโกมาลองทานอาหารที่ร้านแล้วค้นพบว่ารสชาติอาหารไทยนั้นอร่อยมาก “พอเขาทราบว่านี่คือรสชาติที่ปรับแล้วเขาถึงกับเอ่ยปากบอกว่า ขนาดปรับยังอร่อยขนาดนี้ที่ไทยจะขนาดไหน” นั่นจึงกลายเป็นจุดเริ่มต้นของความมุ่งมั่นที่จะไปประเทศไทยให้ได้ รวมไปถึงตอนที่ลูกค้ารู้ว่ามีวัตถุดิบหลายอย่างที่เราก็ใช้เหมือนกันนะ ก็เป็นเรื่องเล่าจากอาหารที่ทำให้มีความเข้าใจว่า



ภาพ : canva.com/Artprintsadee

“ภูมิประเทศเราอาจจะคล้ายหรือเหมือนกันนะ” นอกจากความ “ว้าว” ของรสชาติอาหารที่ทำให้อยากไปเที่ยวประเทศไทยแล้วก็ยังมีเรื่องการตกแต่งร้านอาหารอีก “เวลาเราเข้าไปร้านอาหารประเทศไหนก็ตามเขาจะมีมีการตกแต่งร้านอาหาร อย่างเราก็สื่อถึงความ เป็นไทย ตั้งแต่ ธงชาติ ตู๊กตาตูกแต่ง อะไรที่สื่อถึงความเป็นไทย” รวมถึงการตกแต่งร้านด้วยรูปที่เจ้าของร้านได้ถ่ายจากภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ภาพชาวดอย ภาพรถตุ๊กตุ๊ก คอยบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ ของประเทศไทยอยู่บนกำแพงร้าน ซึ่งกลายเป็นจุดเริ่มต้นของบทสนทนาเกี่ยวกับประเทศไทยระหว่างลูกค้าชาวเม็กซิโกกับผู้จัดการร้านชาวไทย

“ที่ร้านจะให้พนักงานเสิร์ฟไหว้ลูกค้า คือเรารู้สึกว่าร้านอาหารไทยต้องมีความเป็นไทยให้มากที่สุดก็เลยบอกพนักงานเสิร์ฟว่า ถ้าเดี๋ยวลูกค้าก็ให้ไหว้นะ ส่งลูกค้าก็ไหว้หน่อย ไม่ถึงกับพูดไทยก็ได้” กลายเป็นว่าร้านอาหารไทยแห่งนี้เป็นสถานที่ที่เกิดการแลกเปลี่ยนและเรียนรู้วัฒนธรรมระหว่างกัน

เริ่มจากรสชาติของอาหารไทยเป็นผู้นำพา สร้างความคุ้นชินผ่านอาหาร จากเป็นแค่คนที่เคยเห็นหน้า ขยับมาเป็นคนที่รู้จักมากขึ้น กลายเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์ระดับ ประชาชนอย่างแนบเนียน

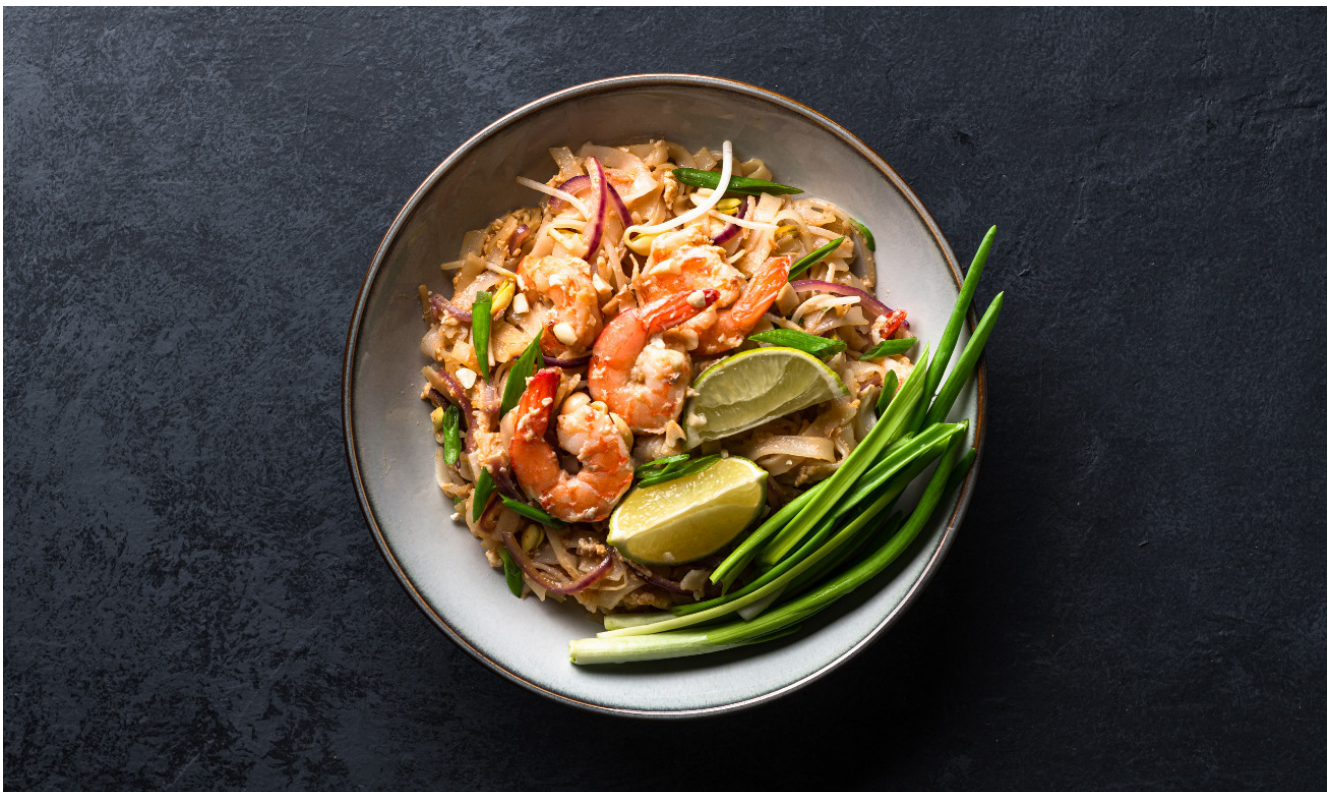
ก่อนจากกันเราถามคุณหญิงว่าถ้าอยาก แนะนำอาหารไทยสักอย่างหนึ่งให้คนลาติน อเมริกาที่ไม่เคยทานอาหารไทยมาก่อนเลย จะเลือกอะไร

“คิดว่า ผัดไทย เพราะมันมีคำว่าไทย ด้วย ความที่คนลาตินไม่ได้รู้จักประเทศไทยมาก คนจะรู้สึกว่ชื่อที่มันมีคำเดียวกันกับชื่อ ประเทศอยู่เขาก็จำได้ว่า อ้อ ผัดไทย ไทยคือ ประเทศไทย และอีกอย่างคือรู้สึกว่มันเป็น อาหารที่รสชาติกลาง ๆ สามารถกินง่าย เม็กซิกันกินเผ็ดแต่ประเทศอื่นไม่ได้กินเผ็ด ซึ่งเรารู้สึกว่รสชาตินี้เขากินได้และรสชาติที่ ไม่ได้แปลกมาก ทำให้เขากินได้”

คุณหญิงตอบจากประสบการณ์การเป็นเด็ก แลกเปลี่ยนที่ได้ไปสัมผัสวิถีชีวิตและความชอบ ของผู้คน จึงเลือกอาหารไทยจานที่เหมาะสมกับ ชาวลาตินและถ้าไปวางอยู่บนโต๊ะอาหารของเขาก็ไม่ได้เป็นอาหารที่แปลกจนเกินไปนัก

อ่านมาถึงตรงนี้ท่านผู้อ่านคงสังเกตเห็นจุดที่ เหมือนกันระหว่างผู้เขียน คุณหญิง และลูกค้า ชาวเม็กซิโก ว่าทุกคนต่างถูกดึงดูดด้วยความ สนใจในอาหาร ความ “เป็นคนชอบกิน” อย่างที่ คุณหญิงบอก อาจพาให้เรามาบรรจบกันที่ การแลกเปลี่ยนบทสนทนา เรียนรู้เรื่องราว จากแดนไกล หรืออาจดึงดูดให้เราไปผจญภัย ในสถานที่ใหม่ ๆ เป็นเหมือนตัวเชื่อมทำให้ ทวิปที่ห่างไกลกันรู้จักกันมากขึ้นทั้งในด้านที่ คล้ายกันและในด้านที่ต่างกัน และไม่แน่ว่า วันหนึ่ง อาหารอาจพาท่านผู้อ่านไปร่วมบทสนทนา และสร้างมิตรภาพกับเพื่อนในอีกซีกโลก ได้เช่นกัน

ภาพ : canva.com/Olga Chzhu



เรื่อง : มนัสสินี มุทธาธาร

สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา

อาหารไทยและเปรู ความเหมือนในความต่าง



เมื่อพูดถึงเปรู เรามักจะนึกถึงตัวอัลปาก้า และ Machu Picchu ทันที เช่นเดียวกับอาหารเปรูที่มีชื่อเสียงระดับโลกอย่าง Ceviche แต่คุณรู้หรือไม่ว่าเปรูเป็นที่รู้จักในฐานะบ้านเกิดของมันฝรั่ง และยังมีชื่อเสียงในด้านวัฒนธรรมอาหารที่อุดมสมบูรณ์และแสนอร่อยด้วย

ไทยและเปรูตั้งอยู่คนละซีกโลก แต่มีสิ่งที่เหมือนกันคือ วัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ด้านอาหาร ไทยและเปรูต่างก็เป็นจุดหมายปลายทางแห่งอาหารระดับโลกและอาหารที่โดดเด่นซึ่งเป็นอาหารฟิวชัน โดยอาหารของทั้งสองประเทศนี้ได้รับรางวัลระดับโลกมากมาย แม้ไทยกับเปรูจะอยู่ห่างกันหลายพันไมล์ ความหลงใหลในอาหารของชาวเปรูและชาวไทยเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการสานสัมพันธ์เรียนรู้วัฒนธรรมของกันและกัน ซึ่งจะช่วยให้ประชาชนใกล้ชิดกันมากขึ้น

อีกทั้งเป็นโอกาสสำหรับการเพิ่มการค้า การลงทุน และธุรกิจด้านอาหารและบริการสำหรับภาคเอกชนไทยและเปรูด้วย

หากกรุงเทพฯ ขึ้นชื่อเรื่องอาหาร รวมทั้งสตรีทฟู้ดของเอเชีย ลิมาก็เป็นหนึ่งในศูนย์กลางด้านอาหารของภูมิภาคลาตินอเมริกา และเช่นเดียวกับเมนูเด่นของไทยที่ได้รับการยอมรับจากต่างชาติถึงความอร่อยเลิศ เช่น ผัดไทย แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง และแกงเขียวหวาน เปรูก็มีอาหารขึ้นชื่อมากมายที่มีเอกลักษณ์ เช่น ceviche ซึ่งเป็นปลาดิบแช่น้ำมะนาวที่เรียกว่า 'leche de tigre' เสิร์ฟพร้อมพริกและมันเทศ อาหารขึ้นชื่อของเปรูอื่น ๆ ได้แก่ lomo saltado (เนื้อผัดมะเขือเทศ หัวหอม มันฝรั่งทอด และข้าว) pollo a la brasa (ไก่ย่าง) causa rellena (สลัดมันฝรั่งเป็นชั้น) และ cuy (หนูตะเภาทอด)

ภาพ : PeruTourism



ประวัติอาหารเปรู - การผสมผสานทางวัฒนธรรม

อาหารเปรูมักถูกเรียกว่า อาหารครีโอล (Creole ซึ่งเป็นชื่อเรียกกลุ่มคนที่เป็นลูกผสมมีเชื้อสายแอฟริกัน รวมทั้งวัฒนธรรมของคนกลุ่มนี้) เนื่องจากการผสมผสานของอิทธิพลจากอาหารหลากหลายที่มา เช่น อาหารจากอินคา สเปน แอฟริกา เอเชีย และอาหารยุโรปอื่น ๆ เริ่มตั้งแต่ในยุคอาณาจักรอินคา ชาวอินคาชนพื้นเมืองโบราณของเปรู ได้ปลูกมันฝรั่ง ข้าวโพด คินัว (quinoa) และพริกหลายร้อยชนิด ในช่วงปี ค.ศ. 1500 เมื่อดินแดนบริเวณนี้กลายเป็นอาณานิคมสเปน ก็ได้รับอิทธิพลทางด้านอาหารจากสเปนและยุโรป ซึ่งได้นำไก่ หมู เนื้อแกะ ข้าวบาร์เลย์ และข้าวสาลีมายังเปรู ต่อมา ชาวแอฟริกันนำถั่วลิสง มันเทศ เครื่องเทศ กัลย ฟักทอง และอ้อยเข้ามา ซึ่งสองส่วนสุดท้ายใช้ทำโดนัทหรัดน้ำเชื่อมรสหวานที่เรียกว่า picarones และจากนั้น ชาวจีนปุ๋นและชาวจีนได้เข้ามาตั้งรกรากในเปรู และนำซีอิ๊ว ข้าว และเทคนิคการทำอาหาร เช่น การผัดเข้ามาอีก ปัจจุบัน ร้านอาหารเปรู-ญี่ปุ่นเรียกว่า Nikkei และร้านอาหารจีน-เปรูเรียกว่า Chifa การผสมผสานทางวัฒนธรรมเหล่านี้จึงกลายเป็นอาหารเปรูที่รู้จักกันในปัจจุบัน

วัตถุดิบที่หลากหลาย

เช่นเดียวกับอาหารไทย อาหารเปรูเน้นการผสมผสานรสชาติที่มีความซับซ้อนและหลากหลายรสชาติ อย่างไรก็ตาม ส่วนผสมหลักนั้นแตกต่างกัน สำหรับอาหารไทย ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด หอมแดง กระเทียม และพริกแดงแห้ง มักเป็นส่วนผสมที่สำคัญที่สุดที่อยู่เบื้องหลังรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย สำหรับปัจจุบัน อาหารเสฉวน อาหารไทย และอาหารอินเดีย เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อว่ามี ความเผ็ดร้อน แต่รู้หรือไม่ว่า ไม่มีการใช้พริกในการปรุงอาหารเอเชียก่อนศตวรรษที่ 15 เพราะพริกมีต้นกำเนิดจากภูมิภาคลาตินอเมริกา ในช่วงยุคแห่งการล่าอาณานิคมในศตวรรษที่ 15 นั้น ชาวสเปนได้นำพริกจากลาตินอเมริกา หรือที่เรียกกันว่า "โลกใหม่" (New World) มาเผยแพร่ โดยเฉพาะจากเปรูซึ่งผลิตพริกหลากหลายชนิด เช่น Ají Amarillo, Ají panca, Ají rocoto และ Ají charapa พริกของไทย (ซึ่งได้กลายพันธุ์จากพริกดั้งเดิมจากเปรูแล้ว) หลายชนิดมีความคล้ายคลึงกับพริกเปรู แม้ว่าจะมีรสชาติและระดับความเผ็ดต่างกัน เช่น พริกหยวก พริกชี้ฟ้า หรือพริกชี้หนู

ภาพ : pexels.com/Binyamin Mellish





peru.info/superfoods

สำหรับอาหารที่คล้ายคลึงกันนั้น นอกจากพริกแล้ว ยังมีข้าวที่เป็นอาหารหลักของทั้งอาหารไทยและเปรู แต่ในเปรู ยังมีถั่ว กล้วย (plantain) และมันสัมปะหลัง (yuca) ที่ชาวเปรูนิยมทานเป็นคาร์โบไฮเดรตประจำวัน คล้าย ๆ กับที่ทานข้าวอีกด้วย

อาหารประจำภูมิภาคของเปรูมีความสำคัญต่อเอกลักษณ์ของอาหารประจำชาติอย่างมาก เช่นเดียวกับประเทศไทย ซึ่งภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ต่างก็มีอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไป เปรูเป็นประเทศที่ใหญ่เป็นอันดับสามของอเมริกาใต้ และมีสามภูมิภาคหลัก ได้แก่ เขตที่ราบสูง แอนเดียน เขตชายฝั่ง และเขตป่าเมซอน ความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ของเปรู ส่งผลให้ส่วนผสมและการปรุงอาหารในเปรูมีความหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ ในพื้นที่ชายฝั่งทะเล กระแสน้ำฮัมโบลต์ (Humboldt Current) ผลิตกระแสน้ำเย็น ซึ่งเป็นที่อยู่ของปลาหลากหลายชนิด ในเขตป่าเมซอน มีปลาเมซอนมากกว่า 2,000 สายพันธุ์ และผลไม้เมืองร้อน เช่น chirimoya guanabana อะโวคาโด camu camu และ lucuma ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “ทองอินคา” ที่มีเนื้อครีม เป็นสีคาราเมล อาหารท้องถิ่นที่คนเปรูชื่นชอบชื่อว่า juanes หรือเนื้อและข้าวม่วงไบทอง

มีความคล้ายกับขนมไทยห่อไบทอง เทือกเขาแอนดีสของเปรูมีดินที่อุดมสมบูรณ์ซึ่งเหมาะสำหรับการปลูกมันฝรั่ง oka tarwi (ถั่วลูปินชนิดหนึ่ง) คินัว และ olluco (หัวมันชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายมันฝรั่ง) และการเลี้ยงสัตว์ที่สามารถนำมารับประทานได้ เช่น หนุตะเภา และยามะ

เปรูเป็นประเทศผู้ผลิตรายใหญ่และส่งออกของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการหายากที่เรียกว่าซูเปอร์ฟู้ดส์ (superfoods) ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมากในหมู่ผู้ใส่ใจในสุขภาพของไทย ซูเปอร์ฟู้ดส์อุดมไปด้วยวิตามิน มีประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ ตั้งแต่บำรุงหัวใจ กระดูก และสมอง ระบบภูมิคุ้มกันและให้พลังงาน เช่น camu camu maca (พืชรากลักษณะคล้ายหัวไชเท้า) คินัว โกลเด้นเบอร์รี่ ข้าวโพดขาวยักษ์ yacon (ผลบัวหิมะลักษณะคล้ายหัวมันเทศ) ข้าวโพดสีม่วง ขิง ขมิ้น mesquite (ถั่วชนิดหนึ่ง) และกาแฟ แม้แต่โกโก้ยังเป็น สุดยอดอาหาร ซึ่งเชื่อว่าชาวอินคาเริ่มนำมาปลูกเมื่อ 3,000 ปีก่อน ซึ่งได้รับฉายาว่าเป็น "อาหารของทวยเทพ" โดยองค์การสหประชาชาติยอมรับความสำคัญของ superfoods สำหรับโภชนาการระดับโลก โดยได้ประกาศให้ปี ค.ศ. 2013 เป็น "ปีสากลแห่งคินัว"

ประเทศไทยในฐานะสวรรค์ของคนรักอาหาร และผลไม้และผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่เป็นอันดับ 11 ของโลกด้วยอุตสาหกรรมการผลิตและการแปรรูปอาหารที่มีการพัฒนาอย่างดี น่าจะมีโอกาสทางธุรกิจในการสำรวจและแปรรูปวัตถุดิบของเปรูให้เป็นอาหารที่มีมูลค่าเพิ่มได้

วัฒนธรรมการกินที่มีชีวิตชีวา

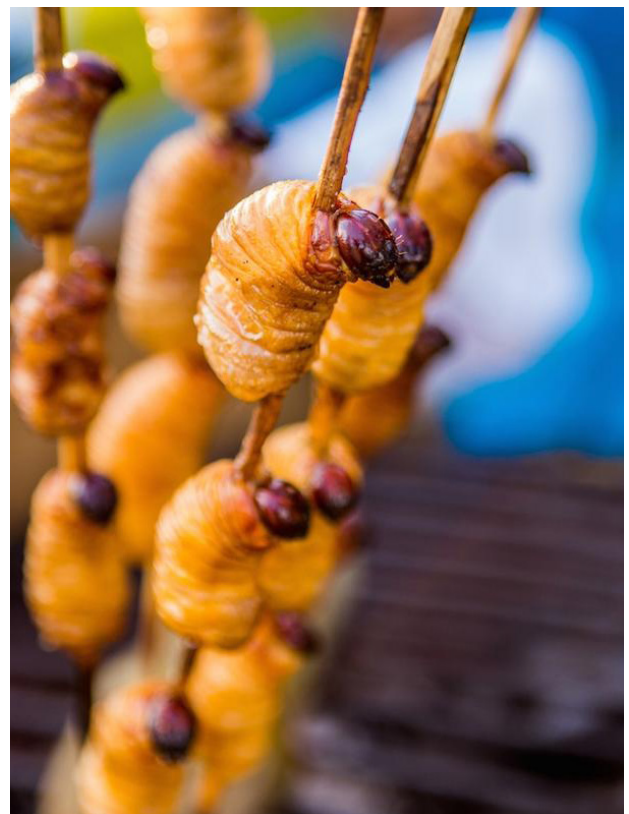
อย่างที่กล่าวไว้ข้างต้น กรุงเทพฯ เป็นเมืองหลวงแห่งอาหารสตรีทฟู้ดของโลก แต่ชาวเปรูก็กินหลงใหลในอาหารสตรีทฟู้ดซึ่งเป็นที่นิยมมากที่สุดในเมืองลิมาเช่นกัน คุณอาจพบชาวเปรูตามท้องถนนที่รับประทานอาหารเช้าที่ขึ้นชื่อ เช่น anticuchos (หัวใจวัวปิ้ง) papa rellena (มันสำปะหลังทอด) sanguches (แซนวิชหมู) tamales (ข้าวโพดอบ) และ tequeños (ปอเปี๊ยะทอดเปรู) ชาวเปรูนิยมรับประทานอาหารเช้าในร้านแบบดั้งเดิม (picanterias) ในตลาด หรือร้านข้างทางที่ราคาไม่แพงเช่นเดียวกับคนไทย และเป็นสถานที่พบปะของคนท้องถิ่นเปรูคล้ายสภากาแฟของไทยด้วย สำหรับเครื่องดื่ม ชาวเปรูมีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และไร้แอลกอฮอล์มากมายหลายชนิด เช่น pisco (เหล้าองุ่น) chicha morada (น้ำข้าวโพดสีม่วง) Inca Kola (น้ำอัดลมที่ขายดีที่สุดของเปรู) และ mate de coca (ชาใบโคคา) ปัจจุบันบริษัท Aje Company เป็นหนึ่งในการลงทุนหลักของเปรูในประเทศไทย โดยจำหน่ายน้ำอัดลม Big Cola ในประเทศไทย

รูปภาพ : Suri

ภาพ : www.worldfoodguide.com

โลกของแมลง

ทั้งชาวไทยและชาวเปรูจำนวนไม่น้อยต่างชื่นชอบการบริโภคแมลงในเปรู คุณอาจลองรับประทาน Suri ซึ่งเป็นด้วงมอดจากป่าเมซอนที่นำมาต้ม ทอด หรือผัดโดยใช้พริกและเสียบไม้ การใช้ส่วนผสมแมลงในอาหารไทยได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับในเปรู ซึ่งเพิ่มมิติให้กับการทำอาหารไทยและเป็นส่วนผสมสำคัญในเมนูอาหารต่าง ๆ เช่น ไข่ผัดแมลงพลุ และแมงดานา ไทยยังได้พัฒนาความเชี่ยวชาญในการทำผลิตภัณฑ์แป้งจิ้งหรีดซึ่งปัจจุบันส่งออกไปทั่วโลก และสามารถใช้ทำขนมปัง พาสต้า บะหมี่ โปรตีนแท่ง และโปรตีนเซค เปรูจึงเป็นโอกาสสำหรับบริษัทไทยในการสำรวจแหล่งโปรตีนจากแมลงที่อุดมสมบูรณ์ของเปรู และสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นผู้นำในการสร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการบริโภคแมลง





ภาพ : <http://newworldreview.com/2013/09/mistura-2013-the-basics/>

กรุงเทพฯ และกรุงลิมา : สวรรค์ของนักชิม!

ทุกวันนี้ วัฒนธรรมการกินอาหารไทยและเปรูในท้องถิ่นได้พัฒนาไปพร้อมกับเชฟและร้านอาหารสมัยใหม่ที่นำอาหารแบบดั้งเดิมมาประยุกต์ด้วยความเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงรากเหง้าของการทำอาหารที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ ร้านอาหารไทยจำนวนมากได้รับรางวัลระดับนานาชาติ โดยมี 6 ร้านที่ถูกจัดอันดับในรายชื่อ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดใเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants) และ 29 ร้านอาหารที่ได้รับดาวมิชลินในปี 2563 (2020 Michelin Guide) ในขณะที่ในเปรูร้านอาหาร 9 แห่งในกรุงลิมาอยู่ในรายชื่อ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดของลาตินอเมริกา

ปัจจุบัน เปรูมีเชฟชื่อดังที่สร้างชื่อเสียงให้กับประเทศ เช่น Gaston Acurio เชฟระดับซูเปอร์สตาร์ที่นำเสนออาหาร Novoandina (อาหารดั้งเดิมของภูมิภาคแอนเดียนที่นำมาผสมผสานให้ทันสมัย) จนอาหารเปรูเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติและกรุงลิมากลายเป็นสัญลักษณ์แห่งนวัตกรรมการทำอาหารที่นักชิมทั่วโลกต้องมาลอง

ปัจจุบันมีมาสเตอร์เชฟชื่อดังชาวเปรูอีกหลายคน อาทิ Virgilio Martinez จากร้าน Central/ Pia Leon จากร้าน Kjolle Mitsuharu/ "Micha" Tsumura จากร้าน Maido/ Jaime Pesaque และ Rafael Osterling

นอกจากนี้ เปรูจัดงานเทศกาลอาหารประจำปี และเป็นเจ้าภาพงานแสดงอาหารระหว่างประเทศหลายโอกาส ซึ่งสามารถดึงดูดทั้งเชฟเกษตรกร และนักท่องเที่ยวให้มาเยือนกรุงลิมาหลายพันคนทุกปี โดยงานสำคัญ ได้แก่ Mistura จัดโดย APEGA สมาคมอาหารแห่งเปรู (Sociedad Peruana de Gastronomía y Mistura) ซึ่งเป็นงานแสดงอาหารที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคลาตินอเมริกา และ Expoalimentaria จัดโดยสมาคมส่งออกเปรู (Asociación de Exportadores - ADEX) ซึ่งเป็นงานแสดงวัตถุดิบอาหารและการสาธิตการประกอบอาหารที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี โดยมีบริษัทไทยและร้านอาหารไทยเคยเข้าร่วมงานแสดงสินค้าทั้งสองงานมาแล้ว ซึ่งสองครั้งล่าสุดดำเนินการแบบออนไลน์

บทบาทอาหารไทย เชื่อมสัมพันธ์สองประเทศ

ในขณะที่สถานเอกอัครราชทูตเปรูในประเทศไทยมีส่วนช่วยส่งเสริมธุรกิจซูเปอร์ฟู้ดและการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเปรูให้แพร่หลายในไทยยิ่งขึ้น สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมาเองก็มีบทบาทแข็งขันอย่างต่อเนื่องในการส่งเสริมอาหารไทยในเปรู เนื่องจากเล็งเห็นถึงการใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการกระชับความสัมพันธ์ระดับประชาชนและเสริมสร้างโอกาสทางธุรกิจระหว่างไทยกับเปรู โดยจัดกิจกรรมการสาธิต การประกอบอาหาร จัดทำสิ่งพิมพ์แนะนำอาหารไทยและแหล่งซื้อวัตถุดิบ ตลอดจนวีดิโอสอนทำอาหารไทยเผยแพร่ทางเว็บไซต์ www.foodlandia.com.pe รวมทั้งสนับสนุนให้บริษัทไทยและร้านอาหารไทยได้มีโอกาสเข้าร่วมในงานแสดงสินค้าด้านอาหารในเปรู



รูปภาพ : นายสรยุทธ ชาสสมบัติ เอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา และผู้เข้าร่วมงาน

โดยล่าสุด สถานเอกอัครราชทูตฯ ร่วมกับสถาบัน D' Gallia Gastronomic Institute ในกรุงลิมา ได้จัดงานการสาธิตอาหาร “A Harmony of Flavours of Thailand and Peru” เมื่อวันที่ 21 กันยายน 2564 เพื่อเฉลิมฉลองโอกาสครบรอบ 55 ปีของการสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตไทย-เปรู และครบรอบ 200 ปีของการประกาศเอกราชของเปรู โดยการสาธิตฯ เน้นการประกอบอาหารไทยดั้งเดิมควบคู่กับอาหารฟิวชั่นที่เป็นการผสมผสานวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารไทยและเปรูที่มีความคล้ายกันในหลายประการ โดยเชฟแม่ครัวไทย

2 คน จากร้านอาหารไทยสองแห่งในกรุงลิมา และเชฟชื่อดังชาวเปรู 2 คน มาร่วมกันสาธิตการประกอบอาหารฟิวชั่นไทย-เปรู

กิจกรรมดังกล่าวได้ช่วยจุดประกายให้ประชาชนของทั้งสองประเทศเห็นถึงความกลมกลืนอย่างน่าทึ่งของอาหารไทยและเปรูที่มีส่วนผสมและวัตถุดิบที่มีความคล้ายคลึงมากกว่าที่เราคิด โดยประสบการณ์การชิมลิ้มรสอาหารของกันและกันถือเป็นเครื่องมือกระชับความสัมพันธ์อันอบอุ่นระดับประชาชน และจะช่วยนำไปสู่การค้าขายแลกเปลี่ยน และไปมาหาสู่ระหว่างกันต่อไป



กลางวันกินอะไรดีที่เปรู?

เรื่อง : กิรดิต สัจเดวี

ประจำการที่สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา ระหว่างปี พ.ศ. 2558 - 2562

หากเราชุดหลุมทะเลจากประเทศไทยลงไปเรื่อย ๆ จนสามารถทะเลไปยังอีกฝั่งได้สำเร็จ ประเทศที่เราจะโผล่ออกไปพบ คือ เปรู นั่นเอง

เปรู ถือเป็นประเทศที่อยู่ห่างไกลจากไทยมากที่สุดประเทศหนึ่ง และไม่ค่อยเป็นที่รู้จักมากนักเมื่อเทียบกับประเทศอื่นในภูมิภาคลาตินอเมริกาที่ชาวไทยอาจคุ้นเคยมากกว่า อาทิ บราซิล หรือ อาร์เจนตินา

เมื่อผมได้รับทราบว่าจะมีโอกาสไปประจำการที่สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา จึงเริ่มศึกษาเกี่ยวกับเปรู และพบว่าอัตลักษณ์ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นอันดีเยี่ยม นอกเหนือจากสถานที่ท่องเที่ยวชื่อดังเปรูเปรียบเสมือนได้ว่าเป็นเมืองหลวงแห่งอาหารของภูมิภาคอเมริกาใต้ ซึ่งกรุงลิมายังเป็นที่ตั้งของร้านอาหารชื่อดัง เช่น Central และ Maido ซึ่งติดอันดับ 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดของโลกโดย CNN Travel มานานหลายปีด้วยแล้ว

ปัจจัยหลักที่ช่วยส่งเสริมให้ เปรูเป็นที่รู้จักในเรื่องอาหาร



ภาพ : Peru Food: Geography And Cuisine
:The Three Regions of Peru perufood.blogspot.com

ที่ตั้ง

เปรูเป็นศูนย์กลางที่ตั้งของอาณาจักรโบราณในภูมิภาคอเมริกาใต้ก่อนเข้าสู่ยุคอาณานิคมจึงทำให้มีองค์ความรู้สืบทอดกันมาที่ยาวนาน รวมถึงความรู้ด้านการประกอบอาหาร โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น



ภาพ : canva.com/Daniel San Martin

ความหลากหลาย

เปรูเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ ได้แก่ พื้นที่สูงตามแนวเทือกเขาแอนดิส พื้นที่ติดชายฝั่งทะเลแปซิฟิก และพื้นที่ป่าเมซอน ซึ่งทำให้มีความหลากหลายในชนิดของพืชพันธุ์ ผักผลไม้ และอาหารทะเลนานาชนิด

เกร็ดความรู้

สิ่งที่คล้ายไทยอย่างมากของเปรู คือ วัฒนธรรมการทานอาหารรสจัด โดยเฉพาะมะนาวแป้นซึ่งมีขายตลอดปี ในช่วงที่ต้องมีการกักตุนอาหาร หากไปตามร้านค้าหรือตลาดสด จะพบว่า มะนาวจะเป็นสินค้าแรก ๆ ที่มักจะขาดตลาดก่อนสินค้าอาหารชนิดอื่น ๆ รวมถึงน้ำดื่ม

ที่มา: www.sanook.com



ปัจจัยหลักที่ช่วยส่งเสริมให้ เปรูเป็นที่รู้จักในเรื่องอาหาร

▼ ความผสมผสาน

เปรูเป็นประเทศที่มีชาวจีนโพ้นทะเลอพยพย้ายถิ่นฐานไปตั้งรกรากใหม่สูงที่สุดในภูมิภาค โดยชาวจีนประมาณ 1 แสนคนได้อพยพไปตั้งถิ่นฐานในศตวรรษที่ 19 (ปัจจุบันคาดว่า มีชาวเปรูที่สืบเชื้อสายจากบรรพบุรุษจีนหรือที่เรียกว่าชาว Tusan ประมาณร้อยละ 3 - 15 ของประชากร) ชาวจีนกลุ่มนี้ก็ได้นำความรู้วิธีการประกอบอาหารจากจีนมาเสริมให้วัฒนธรรมอาหารของเปรู ในปัจจุบันจึงปรากฏร้านอาหารจีนของชาวเปรูกระจายอยู่ทั่วประเทศ นอกจากนี้ก็มีชาวญี่ปุ่นมาตั้งรกรากเช่นเดียวกัน (ปัจจุบันคาดว่า มีชาวเปรูที่สืบเชื้อสายจากบรรพบุรุษชาวญี่ปุ่น ประมาณร้อยละ 0.5 ของประชากร)



ภาพ : <https://www.authenticfoodquest.com>



ภาพ : <https://www.authenticfoodquest.com>



ภาพ : Martin Mejia/NTB Scanpix

▼ เกร็ดความรู้

นายอัลเบอร์โต ฟุจิโมริ เป็นชาวเปรูเชื้อสายญี่ปุ่นที่ดำรงตำแหน่งประธานาธิบดีเปรู 3 สมัยรวม 10 ปี ระหว่างปี 2533 - 2543 ซึ่งถือเป็นผู้จุดเศรษฐกิจประเทศจากความตกต่ำให้กลับมามีเสถียรภาพ รวมถึงใช้นโยบายแข็งกร้าวในการปราบปรามก่อการร้ายในประเทศ แต่ต่อมาเกิดข้อครหาว่ามีการทุจริต และใช้อำนาจโดยมิชอบ ปัจจุบันนายฟุจิโมริจึงยังคงถูกจำคุก บุตรสาว ได้แก่ นางเคโกะ ฟุจิโมริ สืบทอดเจตนาฆาตกรรมทางการเมืองและยังคงเป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลสูงในการเมืองเปรู ทั้งนี้ อิทธิพลทางการเมืองของนายฟุจิโมริทำให้ชาวต่างชาติหลายคนมีความเข้าใจว่าประเทศเปรูมีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งแท้จริงแล้วเมืองที่ชาวญี่ปุ่นไปอาศัยอยู่มากที่สุดในภูมิภาคอเมริกาใต้ คือ นครเซาเปาลู ประเทศบราซิล

มันฝรั่ง พริก ถั่วและข้าว

หากจะให้เห็นภาพความยิ่งใหญ่ของอาหารเปรูว่ามีอิทธิพลต่อโลกปัจจุบันขนาดไหน อาจขอเริ่มจากมันฝรั่ง ซึ่งหากสืบต้นกำเนิดทางพันธุกรรมแล้วจะพบว่า จริง ๆ มันฝรั่งมีต้นกำเนิดมาจากเปรู ตั้งแต่เมื่อ 7,000 - 10,000 ปีมาแล้ว และปัจจุบันเปรูมีสายพันธุ์ของมันฝรั่งชนิดต่าง ๆ อยู่มากกว่า 3,000 ชนิด ซึ่งเมื่อสเปนเข้ายึดครองอาณาจักรอินคาแล้ว มันฝรั่งจึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ได้รับการเผยแพร่ไปยังทวีปยุโรป และกลายเป็นส่วนประกอบของอาหารหลักหลายชนิดของหลายชนชาติทั่วโลก ดังนั้นครั้งต่อไปที่ท่านรับประทานเฟรนช์ฟรายหรือเปิดซองเลย์บเคี้ยวเล่นระหว่างดูทีวีขอให้ท่านตระหนักว่า ความเอร็ดอร่อยนี้มีที่มาแรกเริ่มจากเปรูนี่เอง



ภาพ : <https://www.sandiegouniontribune.com>



ภาพ : <https://www.potatopro.com>

เกร็ดความรู้

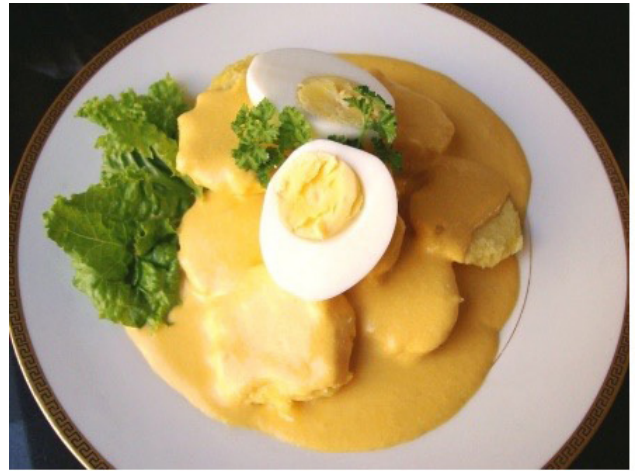
รัฐบาลเปรูได้จัดตั้งศูนย์วิจัยมันฝรั่งนานาชาติ (International Potato Center: CIP) เมื่อปี 2514 เพื่อบริหารจัดการพืชพันธุ์ชนิดต่าง ๆ ส่งเสริมการปลูกและบริโภคมันฝรั่ง เพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารและลดความยากจนรวมถึงวิจัยและเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์



ที่มา : <https://guide.michelin.com>

อาหารหลักอีกชนิดที่มีต้นกำเนิดจากภูมิภาคอเมริกาใต้ และมีอิทธิพลกลายเป็นส่วนประกอบของอาหารหลายชนิดทั่วโลก คือ พริก ซึ่งมีต้นกำเนิดจากเม็กซิโกในห้วงระยะเดียวกันกับการกำเนิดมันฝรั่ง โดยแม่เปรูจะไม่ใช่ต้นกำเนิดแรก แต่ก็เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายของสายพันธุ์พริกมากที่สุดของโลกเช่นกัน ดังนั้นเมื่อไหร่ที่ท่านคิดถึงอาหารแซบ ๆ ซัดปาก เหมือนแม่เกาะเกตตอนทำมะม่วงน้ำปลาหวาน หรือกุ้งย่างจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด ก็ต้องขอบคุณโคลัมบัสที่เดินเรือจนพบทวีปใหม่นี้ (แม่แรกเริ่มจะเข้าใจผิดว่าเป็นประเทศอินเดีย) จึงเป็นผลให้พริกถูกนำพาออกมายังโลกกว้างรวมถึงครกไทย

ปัจจุบัน ทั้งมันฝรั่ง และพริกยังคงเป็นส่วนประกอบอาหารหลักในประเทศเปรู โดยขอยกตัวอย่างเมนูอาหารชื่อดังของเปรู ซึ่งนำมันฝรั่งเหลืองมาต้มและราดครีมซอสที่ทำมาจากชีส นม และพริกเหลือง ได้แก่ Papa a la huancaína (ปาปา อาลา วังกัยนา) ซึ่งนิยมรับประทานเป็นอาหารว่างเสิร์ฟพร้อมไข่ต้มและผักสลัด



ภาพ : <https://www.allrecipes.com>

นอกจากการส่งออกวัฒนธรรมอาหารแล้ว เปรูก็ได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารหลากหลายชนิดจากต่างประเทศเช่นกัน โดยเฉพาะอาหารประเภทถั่วจากยูเรเชีย และมีการบริโภคข้าวคล้ายชาวเอเชีย การอพยพของชาวจีนและชาวญี่ปุ่นเข้าเปรูได้นำพาวัฒนธรรมการกินข้าวมายังเปรูด้วย ปัจจุบันข้าวจึงเป็นอาหารหลักของชาวเปรู โดยเปรูเป็นประเทศที่ปลูกข้าวไม่เพียงพอต่อการบริโภค จึงมีการนำเข้ามาจากบราซิลและอุรุกวัย รวมถึงไทย (ในห้างที่ผ่านมามีเคยเป็นแหล่งนำเข้าข้าวของเปรูมากเป็นอันดับที่ 3)



ภาพ : <https://guide.michelin.com>

สรุปกลางวันนี้ทานอะไรดี?

ในช่วงเวลากลางวันของมนุษย์เงินเดือนในเปรูทั่วไป จะออกไปหาอาหารจานด่วนทานที่ตลาด ซึ่งจะมีการขึ้นป้ายขายอาหารชุด ในราคาเฉลี่ย 10 โซเลส (ประมาณ 100 บาท) โดยจะมีอาหารเรียกน้ำย่อยให้เลือก เช่น ซุป เซบิเซ่ หรือ ปาปา อา ลา วังกัยนา และอาหารจานหลัก หากเป็นวันจันทร์อาจเป็นข้าวพร้อมแกงถั่วเลนทิลและปลาทอด เป็นต้น



ภาพ : <https://cookpad.com>



ที่มา: <https://www.evaballarin.com>

เกร็ดความรู้

ชาวเปรูเชื่อว่าหากบริโภคถั่วเลนทิลในวันจันทร์จะนำมาซึ่งโชคลาภและความสำเร็จ เนื่องจากถั่วชนิดนี้เป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ จึงนิยมรับประทานในวันจันทร์ซึ่งเป็นวันเริ่มต้นของสัปดาห์

เรื่องและภาพ : พงศ์สิน เทพเรืองชัย
ประจำการที่สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเม็กซิโก
ระหว่างปี พ.ศ. 2556 - 2560

ช็อกโกแลต รสชาติขมหวาน เมื่อโลกเก่ากับโลกใหม่มาพบกัน

ภาพ : Canva.com, Lilechka75

หลายคนอาจรู้จักช็อกโกแลต ว่าเป็นของหวานจากยุโรป

แต่รู้หรือไม่ว่าอันที่จริงแล้วช็อกโกแลต คือน้ำสมุนไพรรสขมจากเม็กซิโกที่ถูกนำไปแปลงสูตรในยุโรป (และต่อยอด-แปรรูปเป็นช็อกโกแลตแห่งที่ส่งออกทั่วโลก) ดังนั้นหากเราจะเรียกช็อกโกแลตว่าเป็นอาหารฟิวชั่นยุคแรก ๆ ก็คงไม่ผิดนัก

ชนพื้นเมืองของเม็กซิโกใช้เมล็ดโกโก้ปรุงอาหารกันมากกว่า 3,000 ปีแล้ว โดยคนกลุ่มแรกที่ได้ลิ้มรสของโกโก้คือชาวโอลเมก (Olmec) ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่ชายฝั่งตะวันออก ปัจจุบันคือรัฐตาบาสโก (Tabasco) จากนั้นการผลิตและบริโภคเมล็ดโกโก้ได้แพร่หลายต่อไปยังภาคตะวันออกเฉียงใต้ของเม็กซิโก ซึ่งเป็นที่อยู่อาศัยของชาวมายา (Maya) และในที่สุดก็แพร่หลายต่อไปจนถึงชาวอาซเทค (Aztec) ในภาคกลาง

เมื่อห้าร้อยปีที่แล้ว ชาวสเปนเดินเรือมาถึงเม็กซิโก ซึ่งการค้นพบ “โลกใหม่” นี้ทำให้พวกเขาได้รู้จักกับผลิตผลเกษตรแปลก ๆ ที่ไม่เคยเห็นมาก่อน รวมถึงได้ลิ้มรสอาหารและเครื่องดื่มที่ช่างต่างจากทุกสิ่งที่เคยรู้จักอย่างสิ้นเชิง โดยหนึ่งในนั้น คือ น้ำรสชาติขมที่ทำมาจากเมล็ดโกโก้ (cacao) ซึ่งชาวอาซเทคเรียกว่า xocolatl (โช-โก-ลัตล์) และต่อมาชาวสเปนถอดเสียงเป็น chocolate

กินช็อกโกแลตแบบเม็กซิกัน

การบริโภคเครื่องดื่มที่ผลิตจากเมล็ดโกโก้ของชนพื้นเมืองเม็กซิกันในอดีตมีความแตกต่างจากนมช็อกโกแลตในปัจจุบันอย่างมาก เมล็ดโกโก้ที่ถูกคั่วและบดจะถูกนำไปกวนเข้ากับเมล็ดละมุดและเมล็ดข้าวโพดจนจับกันเป็นก้อน จากนั้น เวลาจะบริโภคก็ค่อยนำเอาก้อนช็อกโกแลตนี้ไปละลายในน้ำร้อนและปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำผึ้ง ดอกไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ พริก หรือวานิลลา (ข้าวโพด พริก และวานิลลาล้วนเป็นพืชที่มีแหล่งกำเนิดในเม็กซิโก) คุณแล้วจะคล้ายกับยาจีนเสียมากกว่า นมช็อกโกแลตที่เราคุ้นเคยกันด้วยซ้ำ

ช็อกโกแลตร้อนที่นิยมดื่มกันในเม็กซิโกในปัจจุบันได้ปรับเปลี่ยนสูตรจากของเดิมมามากอยู่ แต่ยังมีบางองค์ประกอบที่เหมือนเดิมอย่างเช่นกระบวนการผลิตที่นำเมล็ดโกโก้คั่วมาบดรวมกับส่วนประกอบอื่น ๆ (แอลมอนต์ อบเชย แป้งข้าวโพด - คล้าย ๆ กับสูตรโบราณ) ก่อนจะนำไปละลายในน้ำหรือนมร้อน และใช้ไม้ที่มีหัวเป็นลูกตุ้มไปปั่นตีเพื่อให้เครื่องดื่มมีเนื้อเนียน ซึ่งการปั่นตีเช่นนี้ทำให้เครื่องดื่มเกิดฟองฟูขึ้นมาจนดูแล้วอาจนึกว่าเป็นชาชก นอกจากนี้จะเป็นเครื่องดื่มแล้ว ช็อกโกแลตยังใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารคาวอย่างเช่นแกงไก่



รูปภาพ : ชาวโอลเมกที่เมือง La Venta
รัฐ Tabasco คือคนกลุ่มแรกที่บริโภคช็อกโกแลต



mole (โม-เล) ซึ่งมีรสชาติคล้าย ๆ แกงมัสมั่นไก่ของไทย หรือน้ำจิ้ม salsa (ซัล-ซ่า) ซึ่งคล้าย ๆ กับน้ำพริกเผา โดยในเม็กซิโกเราจะสามารถหาซื้อเครื่องแกง mole ได้ในแบบเดียวกับที่คนไทยซื้อเครื่องแกงกันที่ร้านน้ำพริกนิตยา

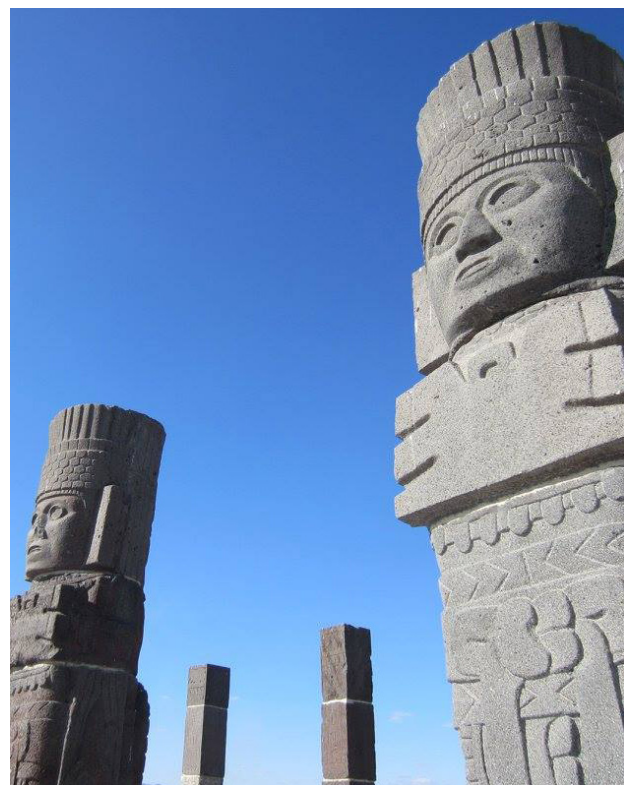


เครื่องดื่มของพระเจ้า

ตามตำนานที่เล่าขานกัน พญามังกร **Quetzalcoatl** (เก็ท-ซาล-โก-อัทล์) ได้แอบนำเมล็ดโกโก้จากบนสวรรค์มาปลูกบนโลกของมนุษย์ที่เมือง **Tula** (ตุ-ลา) เพื่อให้ชาว **Toltec** (โทล-เทค) บริโภค ขอให้เทพเจ้าแห่งฝน **Tláloc** (ตลา-ลก) ช่วยบันดาลฝนลงมาให้ความชุ่มชื้นแก่ต้นโกโก้

ด้วยความเชื่อนี้ ทำให้ช็อกโกแลต หรือ **xocolatl** ถือเป็นเครื่องดื่มศักดิ์สิทธิ์ของชาวเมโสอเมริกา (ชาวอเมริกากลางในยุคโบราณ) ซึ่งสงวนไว้สำหรับเหล่านักรบและชนชั้นสูง หรือสำหรับบริโภคนในงานฉลองและงานประเพณีสำคัญเท่านั้น นอกจากนี้เมล็ดโกโก้ยังเป็นของมีค่าที่ชาวอาซเทคในอดีตเคยใช้เป็นสกุลเงินเพื่อซื้อขายสินค้าระหว่างกันด้วย

ความเชื่อของชนพื้นเมืองนี้ได้ถูกจารึกไว้ในตำราวิทยาศาสตร์ในศตวรรษที่ 18 เมื่อนาย **Carl Linnaeus** (“บิดาแห่งอนุกรมวิธาน” ที่เป็นผู้จัดระบบการตั้งชื่อพืชและสัตว์) ได้กำหนดชื่อต้น **cacao** ว่า **theobroma cacao** โดยคำว่า **theobroma** เป็นภาษากรีกที่แปลว่า “อาหารของพระเจ้า”



รูปภาพ: เมือง Tula และหินแกะสลักรูปนักรบ Toltec

ชาวยุโรปชิมช็อกโกแลต เป็นครั้งแรก

ตามความเชื่อของชาวอาซเทค วันหนึ่งพระเจ้าจะเดินทางมายังโลกมนุษย์ซึ่งในศาสนาของชาวเมโสอเมริกันนั้นพระเจ้าไม่จำเป็นต้องเป็นผู้มีเมตตาที่ลงมาช่วยเหลือมนุษย์เสมอไป แต่สามารถมาเพื่อลงโทษหรือทำลายล้างได้เช่นกัน ดังนั้นมนุษย์จึงต้องเอาใจพระเจ้า ไม่ทำให้โกรธเคือง และหากจำเป็นก็อาจต้องต่อสู้กับพระเจ้าด้วย



รูปภาพ : พญามังกร Quetzalcoatl และ
เทพเจ้าแห่งฝน Tlaloc (ตลา-ลก)

อยู่มาวันหนึ่งในปี ค.ศ. 1519 ชาวสเปนนำโดยนาย **Hernán Cortés** เดินทางมาถึงเม็กซิโกพร้อมกับสัตว์ขนาดใหญ่ที่ชาวอาซเทคไม่เคยเห็นมาก่อน นั่นก็คือม้า พวกเขาจึงเชื่อว่าชาวสเปนกลุ่มนี้อาจเป็นเทพเจ้าในตำนานจักรพรรดิ **Moctezuma** จึงได้จัดเลี้ยงด้วยเครื่องดื่ม **xocolatl** และนี่คือครั้งแรกที่ชาวยุโรปได้ลิ้มลองรสชาติของ “ช็อกโกแลต”

อันที่จริง **Christopher Columbus** เคยพบเห็นผลโกโก้มาก่อนแล้วและเคยนำของแปลกนี้กลับไปยังยุโรป แต่ไว้ในครั้งนั้นไม่ได้รับความสนใจสักเท่าไร ต่างจากครั้งต่อมาที่ **Hernán Cortés** ได้นำเสนอกโก้ในรูปแบบเครื่องดื่ม **xocolatl** (และเติมน้ำตาลลงไปให้มีรสหวาน) ซึ่งมีเสียงตอบรับอย่างดีจากราชวงศ์สเปน และในช่วงศตวรรษที่ 17 เครื่องดื่มนี้ถูกเผยแพร่ไปยังฝรั่งเศสจากการแต่งงานระหว่างพระธิดาของพระเจ้าฟิลลิปที่ 3 แห่งสเปนกับพระเจ้าหลุยส์ที่ 13 แห่งฝรั่งเศส และระหว่างพระธิดาของพระเจ้าฟิลลิปที่ 4 กับพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ทำให้ในช่วงศตวรรษที่ 18-19 ความนิยมช็อกโกแลตขยายไปทั่วยุโรป และกลายเป็นคู่แข่งของชา กาแฟทันที นอกจากนี้ ยังมีการปรับสูตรช็อกโกแลตเพิ่มเติมโดยเปลี่ยนมาชงกับนมแทนน้ำเปล่า

จากเครื่องดีมราชสำนักสู่ ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

แม้ว่าช็อกโกแลตจะได้รับความนิยมในราชสำนักทั่วยุโรป แต่ด้วยต้นทุนและราคาที่สูงทำให้คนส่วนใหญ่ไม่สามารถเข้าถึงเครื่องดีมประเภทนี้ได้ จนกระทั่งชาวตัดซ์ที่มีชื่อว่า Van Houten คิดค้นเครื่องผลิตช็อกโกแลตผงที่ช่วยลดต้นทุนการผลิต ทำให้ช็อกโกแลตราคาถูกลงและคนทั่วไปสามารถดื่มช็อกโกแลตร้อนได้เช่นกัน นอกจากนี้ เมื่อต้นทุนช็อกโกแลตถูกลง ก็เริ่มมีการนำไปแปรรูปเป็นสินค้าประเภทอื่นนอกเหนือจากเครื่องดีม ไม่ว่าจะเป็นช็อกโกแลตแท่ง ช็อกโกแลตก้อน หรือนำไปเป็นส่วนผสมในของหวานอย่างเค้ก คุกกี้ และบราวนี่

ใครจะไปนึกว่าช็อกโกแลตที่เราบริโภคกันเป็นประจำนั้นจะเป็นผลผลิตของโลกาภิวัตน์ในยุคที่การเดินทางข้ามทวีปยังต้องอาศัยเรือและทวีปอเมริกายังเป็น “โลกใหม่” ที่เพิ่งถูกค้นพบอยู่เลย จากวันนั้นถึงวันนี้

จากวันนั้นถึงวันนี้ เมล็ดโกโก้ได้เปลี่ยนสถานะจากอาหารของพระเจ้าและสกุลเงินในเมโสอเมริกา สู่อุปกรณ์ของชนชั้นสูงในยุโรป มาจนกระทั่งเป็นของหวานชนิดโปรดของเด็กทั่วโลกไปแล้ว



ขนมหวานสองแผ่นดิน ไทย-บราซิล ความคล้ายคลึงในดินแดนที่ห่างไกลกัน

เมื่อเอ่ยถึงประเทศบราซิล ผู้เขียนเชื่อว่าสิ่งที่คุณคนไทยส่วนใหญ่ก็นึกถึงเป็นอันดับแรก คงจะไม่พ้นกีฬาฟุตบอล ป่าแอมะซอน กาแฟนางแบบระดับโลก และเมืองสำคัญต่าง ๆ อย่างรีโอเดจาเนโร (Rio de Janeiro) แต่ทว่าสิ่งที่หลายคนอาจไม่เคยทราบมาก่อน นั่นคือวัฒนธรรมอาหารของบราซิลที่มีความคล้ายกันกับไทย

เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2564 สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบราซิล ได้จัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ทางด้านวัฒนธรรม ไทย-บราซิล ภายใต้แนวคิด “ของหวาน 2 แผ่นดิน ความเหมือนกันในดินแดนไกลกัน” เพื่อหวังสร้างความตระหนักรู้ในความเหมือนกันดังกล่าวให้กับคนในประเทศทั้งสอง โดยได้สอดแทรกเกร็ดความรู้ด้านประวัติศาสตร์การทูตของไทย โดยเอกอัครราชทูตได้กล่าวถึงประวัติศาสตร์การทูตในสมัยพระนารายณ์มหาราชของราชอาณาจักรสยามในยุคอยุธยา ซึ่งเป็นช่วงสมัยของนาง Maria Guyomar de Pina หรือท้าวทองกีบม้าที่มีประเทศในยุโรป เช่น โปรตุเกส ฮอลันดา และฝรั่งเศส เริ่มเข้ามามีอิทธิพลในไทย และเป็นยุคที่ไทยเริ่มมีการส่งราชทูตไปเจริญความสัมพันธ์กับประเทศในยุโรปด้วยเช่นกัน





ที่สำคัญภายในงานได้มีการถ่ายทอดถึงประวัติของขนมหวานของไทย ซึ่งทำมาจากแป้งได้สรรค์สร้างมาจากขนมของโปรตุเกสซึ่งใช้ไข่เป็นส่วนประกอบสำคัญ ทำให้ออกมาเป็นของหวานที่มีสีเหลืองทองสวยงาม และมีลักษณะแตกต่างจากขนมของไทยทั่วไปในสมัยนั้นที่ส่วนมากประกอบมาจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวเป็นหลักของหวานเหล่านี้ต่อมาได้กลายมาเป็นของหวานของไทยซึ่งพวกเราทุกคนคุ้นเคยในขณะเดียวกันโดยที่บราซิลเองก็เคยเป็นประเทศที่ถูกครอบครองโดยโปรตุเกส จึงทำให้อาหารโดยเฉพาะของหวานหลายอย่างที่รับประทานกันอยู่ทั่วไปในบราซิลที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกสมีส่วนคล้ายคลึงกับของไทย เช่น ขนม Ovos Moles ที่ประกอบมาจากไข่น้ำตาลและมีลักษณะคล้ายขนมทองหยอด ขนม Fios de Ovos ที่มีหน้าตาเป็นเส้นเหมือนกันกับฟอยทองของไทย และขนม Quenijada de Coimbra ที่มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ๆ ประกอบจากแป้งคล้ายขนมบ้าบิ่นของไทย



ฉะนั้นจึงจะเห็นได้ว่า ถึงแม้ว่าไทยและบราซิลจะเป็นประเทศที่อยู่ห่างไกลกันข้ามซีกโลก และดูเหมือนว่าน่าจะเป็นประเทศที่แตกต่างจากบ้านเราโดยสิ้นเชิง แต่แท้ที่จริงแล้ว มีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกัน ทำให้มีอะไรหลาย ๆ อย่างที่ใกล้ชิดกันมากกว่าที่พวกเราหลายคนเข้าใจ



รูปภาพ: Ovos Moles



รูปภาพ: นางสาวนิธิตี มานิตกุล เอกอัครราชทูต ณ กรุงบราซิลเลีย





ภาพ : Canva.com/los muertos crew

เปิดโต๊ะอาหาร งานไม่ควรพลาด ที่อาร์เจนตินา

เรื่องและภาพ : จักรพันธ์ ยูริ
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบัวโนสไอเรส

สวัสดีครับทุกท่านอาจเคยได้ยินเกี่ยวกับอาร์เจนตินายูบ้าง จากชื่อเสียงที่มีมาช้านาน โดยเฉพาะด้านฟุตบอล และมีซูเปอร์สตาร์ระดับโลกอย่าง Diego Maradona และ Lionel Messi ที่นับว่าเป็นไอคอนที่

คอฟุตบอลทุกท่านในโลกย่อมรู้จักเป็นอย่างดี และหลายท่านก็อยากจะหาโอกาสมาเยือนอาร์เจนตินาสักครั้งในชีวิตหนึ่ง ซึ่งวันนี้เราจะมาดูกันว่าเมื่อมาถึงแล้วจะมีอาหารใดให้ลิ้มลองกันครับ



แล้วอาหารละ หลายคนอาจรู้สึกว่ เอ๊ะ! อาหารอาร์เจนตินามีอะไรบ้าง? ก่อนอื่นผมขอเรียนว่าหลัก ๆ อาหารที่มีชื่อเสียงที่นี่คือสิ่งที่เรียกว่า Asado ซึ่งเป็นคำเรียกอาหารตระกูลเนื้อย่าง ซึ่งแม้ว่าจะคล้ายกับสเต็กที่หลายท่านเคยทานกันมาแล้ว แต่ Asado ของอาร์เจนตินาจะมีลักษณะพิเศษคือจะมีความนุ่มหอมละมุนกว่า เนื่องจากใช้ไฟอ่อน ๆ ที่มาจากถ่านที่วางไว้ด้านล่าง ค่อย ๆ ละเมียดย่างไปเรื่อย ๆ ทำให้ความร้อนสามารถซึมเข้าได้อย่างทั่วถึงและมีความนุ่มลื่นกว่าการย่างทั่วไปโดยใช้เพียงเกลือทาผิวด้านนอกครับ เนื้อที่นิยมที่สุดในการทำคือเนื้อวัว เนื่องจากคนที่นี่ชอบทานเนื้อวัวมาก ๆ ทั้ง ๆ ที่ส่งออกอาหารทะเลไปไกลต่างประเทศแต่ในประเทศไม่นิยมกินกันมากนัก

Asado นั้นจะมีหลายส่วนมากที่นิยมทานกัน อาทิ Ojo de Bife (สันนอก) Lomo (สันใน) รวมถึงไส้กรอกชนิดต่าง ๆ อาทิ Chorizo ที่คล้ายไส้กรอกอีสานบ้านเราที่มีความเปรี้ยวและเผ็ดนิด ๆ พร้อมเครื่องเทศ Morchilla ซึ่งเป็นไส้กรอกเลือดของยุโรปที่มีทั้งรสชาติหวานและเค็ม แบบหวานบางที่ก็ใส่องุ่นแห้งครับ ถ้าบางท่านไม่เคยทานอาจจะตกใจเล็กน้อย (รวมทั้งผู้เขียนด้วย) หรือกระทั่งเนื้อแกะย่างและเสียบแทงเหล็กย่างทั้งตัวด้วยไฟอ่อน ๆ ก็เป็นที่นิยมมาก หลายร้านก็นิยมย่างโชว์ไว้ที่หน้าร้าน สิ่งที่น่าสนใจอีกอย่างคือขนาด Asado ที่อาร์เจนตินานั้นเสิร์ฟด้วยจานค่อนข้างใหญ่มาก (400-600 กรัม) ชาวไทยอย่างเรา ๆ มาครั้งแรกอาจจะตกใจ เพราะอาจจะต้องแบ่งกันทานคนละครึ่งจึงจะหมด



ASADO

นอกจากนี้ สิ่งที่ขาดไม่ได้และควบคู่กับ Asado นั่นคือซอสจิ้มจิ้มที่นิยมกันมากคือ Chimichurri ที่เป็นน้ำพริกที่ทำจากผักชีฝรั่ง น้ำส้มสายชู ไวน์แดง กระเทียม เกลือ พริกไทยดำ ออริกาโน และพริกแดง เป็นต้น โดยการผสมให้เข้ากันด้วยการใส่น้ำมันมะกอก รับรองว่าเป็นซอสที่มีความแซบมากสำหรับชาวไทยอย่างเรา ๆ และทำให้ทานได้โดยไม่รู้เบื่อทันทีเดียว มีโอกาสขอแนะนำร้าน Don Julio ซึ่งเป็นหนึ่งในร้าน Asado ที่ดังระดับโลกโดยที่ผ่านมามีติด No. 1 ของลาตินอเมริกาด้วยครับ เรียกว่าเป็นร้านเด็ดสุดที่ไม่ควรพลาด ถ้าพลาดไปแล้วอาจจะถือว่ายังไม่ถึงอาร์เจนตินาทันทีเดียว ซึ่งทางร้านเขาเลี้ยงฟาร์มวัวเองด้วย ดังนั้นเนื้อ



จะไม่เหมือนใคร มีความนุ่มละมุนลิ้นและหอมมากแบบลิ้มไม่ลงทันทีเดียว ระหว่างรอเข้าร้านเนื่องจากคิวจะแน่นขนาดเสมอจะมีการเสิร์ฟขนมเป๋ญและมีขนม Empanada (ที่จะเล่าต่อไป) ให้ลูกค้าระหว่างที่รอเข้าร้านด้วยครับ

อาหารลำดับต่อมาที่ขอแนะนำคือซूपประจำชาติที่เรียกว่า Locro ซึ่งเป็นซूपสีเหลืองที่ประกอบด้วย สควอช ข้าวโพด รวมทั้งมีการใส่เนื้อสัตว์ต่าง ๆ (ซึ่งโดยปกติจะเป็นเนื้อวัว) ลงไปด้วย หรือจะเป็น ไส้กรอก Chorizo ซึ่งสูตรซूप Locro นี้จะมีความแตกต่างกันออกไปตามพื้นที่ที่มีสูตรเฉพาะ โดยอาจมีการเพิ่มผัก อาทิ ถั่ว หัวหอม ฟักทอง ลงไปด้วย และมีบางที่ก็ papa chola ซึ่งเป็น มันชนิดหนึ่งที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ใส่ลงไปด้วย

หลายท่านคงสงสัยว่าซूपนี้จะเป็นซूपประจำชาติอาร์เจนตินาได้อย่างไร ผมต้องขอย้อนกลับไปในอดีต ในช่วงสองร้อยปีก่อน ชาวอาร์เจนตินาจะกินซूपดังกล่าวเพื่อระลึกถึงวันครบรอบการปฏิวัติอาร์เจนตินา วันที่ 25 พฤษภาคม ค.ศ. 1810 ซึ่งภายหลังจากการปฏิวัติครั้งนี้ Locro กลายเป็นอาหารที่แสดงถึง อิสระภาพและสัญลักษณ์ของการเป็นเอกราช บ่งบอกถึงตัวตนของอาร์เจนตินาแทนที่อาหารที่ได้รับ อิทธิพลจากยุโรป รวมถึงเป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมแท้จริงของตนเอง

EMPANADA และซूप LOCRO

ซึ่งหากท่านใดมีโอกาสมาเยือนกรุง บัวโนสไอเรส จะมีร้าน Locro เด็ด ชื่อดังอยู่ใกล้ ๆ สถานทูตไทยของเรา ในเขต Belgrano ชื่อว่าร้าน “1810” ซึ่งตั้งชื่อเพื่อเป็นเกียรติกับปีที่เริ่ม ทำการปฏิวัติของอาร์เจนตินา และในช่วงการเฉลิมฉลองวันชาติ จะมีชาวอาร์เจนตินาจำนวนมาก ต่อคิวรอซื้อกลับไปทานที่บ้าน โดยเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยเข้มข้น จะมีการใส่ซอสเผ็ดที่ทำมาจาก ปาปริก้าและพริกแดงที่เรียกว่า Quiquirimichi ซึ่งช่วยเพิ่มความแซบ ได้มากทีเดียวซึ่งผู้เขียนชอบมากครับ ส่วนตัวบางที่เสิร์ฟด้วยเนื้อเปลก ๆ เช่น เนื้อกระต่าย ซึ่งรสชาติจะคล้าย ๆ เนื้อไก่ครับแต่อาจจะมีความเผ็ด มากกว่า



EMPANADA

อีกหนึ่งอาหารที่จะลืมไม่ได้คือ Empanada ซึ่งนับเป็นพาสตี่ฟู๊ดเหมาะกับทุกเพศทุกวัย ในอาร์เจนตินา มีราคาย่อมเยาและอิมท่าอง มีลักษณะเหมือนกะหรี่ปั๊บที่คนไทยรู้จักทั่วไป empanar แปลว่าการห่อ เป็นอาหารที่ได้รับ อิทธิพลมาจากสเปนโดยการนำแป้งมาห่อไส้ แล้วนำไปอบ ซึ่งในส่วนของไส้ นั้นจะมีสูตร หลากหลายมาก ไส้ที่นิยมทั่วไปได้แก่ เนื้อวัว แฮมชีส ไก่ เป็นต้น และยังมีเฉพาะแตกต่าง กันไปตามภูมิภาคต่าง ๆ ของอาร์เจนตินาอีกด้วย ซึ่งที่ผู้เขียนชอบเป็นพิเศษคือ Empanada จากจังหวัด Tucuman ซึ่งมีการใส่พริกปาปริก้า ไข่ต้ม ชมัน พริกไทยดำลงไปด้วย ทำให้มี รสชาติของเครื่องเทศที่กลมกล่อมกว่าแบบอื่น ๆ

สาเหตุที่ Empanada ที่อาร์เจนตินาจะเป็น แบบอบซะส่วนมากแตกต่างกับหลาย ๆ ประเทศ มีเกร็ดว่าเนื่องจากสมัยอดีต น้ำมันทอดอาหาร นั้นหาได้ยากและมีราคาแพง การอบจึงเป็นสิ่งที่ ประหยัด และสามารถทำได้ง่ายกว่าใน การจัดเตรียม นอกจากนี้ ยังขอแนะนำให้ลองทาน Humita ซึ่งทำจากข้าวโพดบดห่อด้วยใบข้าวโพด แล้วนำไปนึ่งโดยผสมหัวหอมใหญ่ ฟักทอง และเครื่องเทศลงไปด้วย โดยในอาร์เจนตินา ไส้ชีสเพิ่มไปด้วย ซึ่ง Humita ได้รับความนิยม อย่างมากในบริเวณด้านโซนภาคเหนือของ ประเทศเช่นที่จังหวัด Salta และจังหวัด Jujuy



DULCE DE LECHE

เมื่อกล่าวถึงอาหาร เราก็ไม่สามารถลืมที่จะเล่าถึงขนมที่มีชื่อได้ ขนมที่มีชื่อมากที่สุดของอาร์เจนตินาคือ Dulce de Leche แพลตตรงตัวคือ “นมหวาน” มีลักษณะเป็นครีมสีน้ำตาลรสชาติหวานที่ใช้ทำขนมทั่วไป ซึ่งใคร ๆ เห็นครั้งแรกก็นึกว่าเป็นคาราเมล แต่จริง ๆ แล้วมันต่างกัน เนื่องจาก dulce de leche นั้นใช้นมในการผลิตครับ โดยเคี้ยวนมให้งวดขึ้นจนเปลี่ยนสี ส่วนคาราเมลคือน้ำตาลผสมน้ำแล้วเคี้ยวให้งวด ดังนั้น Dulce de Leche จะมีความละมุนหอมมันของนมมากกว่า ซึ่งบางทีลองใช้แทนน้ำตาลในกาแฟก็จะได้รสชาติกาแฟที่หวานหอมชื่นใจมากครับ แนะนำว่าควรต้องลอง โดยหากเล่าถึงประวัตินั้นในตำนานกล่าวกันว่า เกิดขึ้นจากความบังเอิญ

เมื่อปี ค.ศ. 1804 เมื่อพ่อครัวของจักรพรรดินโปเลียนผู้โด่งดังเพลอสิมตันนมไว้บนเตาจนแห้ง แล้วพอน้ำระเหยก็จะเหลือแต่ส่วนของนมใหม่ที่มีสีน้ำตาลอันเป็นที่มาของขนมดังกล่าว ซึ่งเมื่อปี 2546 อาร์เจนตินาเองได้เคยมีความพยายามจดทะเบียนขนมดังกล่าวเป็นมรดกโลกด้วยแต่ยังไม่สำเร็จในขณะนี้ นอกจากนี้ ยังมีขนมเรียกว่า Alfajores ซึ่งเป็นคุกกี้หรือเค้กเคลือบช็อกโกแลต โดยปกติจะมีไส้เป็น Dulce de Leche หรือไส้แยมรสต่าง ๆ เป็นก้อนขนาดพอดีคำ ซึ่งนับเป็นของฝากชื่อดังสำหรับซื้อไปฝากเพื่อนติดไม้ติดมือตอนกลับไทยได้ครับ



DULCE DE LECHE



MAMUSHKA CHOCOLATE



อันสุดท้ายที่ลืมไม่ได้คือไวน์ครับ ไวน์อาร์เจนตินา เป็นหนึ่งในไวน์โลกใหม่ที่มีชื่อมากโดยเฉพาะที่ไทยนั้นอาจถือได้ว่าเป็น “rare item” พอสมควร ที่คอไวน์ทั้งหลายจะหาตี๋มกัน ลักษณะเฉพาะของไวน์ที่นี้ส่วนมากจะปลูกด้วยองุ่นพันธุ์ Malbec ซึ่งในยุโรปนี้ปลูกพันธุ์นี้ยังงี้ก็สู้ที่อาร์เจนตินาไม่ได้ เนื่องจากองุ่นพันธุ์นี้ต้องการความร้อนและแดดมากกว่าพันธุ์อื่น ๆ เนื่องจากมีเปลือกหนา อากาศและดินที่นี้จึงตอบโจทย์มากกว่าครับ

ที่อาร์เจนตินาจะมีแหล่งปลูกที่สำคัญประมาณ 2-3 แห่ง อาทิ จังหวัด Mendoza ซึ่งเป็นแหล่งผลิตใหญ่ที่สุด อยู่ติดกับชิลีและที่จังหวัด Salta ซึ่งจะเป็นไวน์ที่ปลูกในพื้นที่สูง (2,000 เมตรขึ้นไป) ซึ่งขณะนี้อาจจะหาชิมได้ยากกว่าพันธุ์ที่นิยมในยุโรปทั่วไป เช่น Cabernet Sauvignon หรือ Merlot เป็นต้น แต่รับรองว่าถ้ามีโอกาสได้ลองจะต้องติดใจในความนุ่มครับ โดยเฉพาะหากทานร่วมกับ Asado แล้วรับรองไม่มีไวน์พันธุ์ไหนสู้ได้แน่นอนครับ



ขอบคุณผู้อ่านทุกท่านที่อ่านมาถึงตรงนี้แล้วคาดว่าน่าจะเกิดความสนใจและอยากทานอาหารอาร์เจนตินากันพอสมควร อย่าลืมหาโอกาสแวะมาเยือนกันนะครับ

ไวน์ชนิดต่างๆ ของอาร์เจนตินา

ย้อนรอยเส้นทางอาหารชิลี ดินแดน Fire and Ice แห่งลาตินอเมริกา



เรื่อง : อธิการ คนไว สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงซันติอาโก

ย้อนรอยเส้นทางอาหารชิลี ดินแดน Fire and Ice แห่งลาตินอเมริกา

เรื่อง : อธิการ คนไว

สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงซันติอาโก

เมื่อพูดถึงอาหารชิลี คนส่วนใหญ่โดยเฉพาะบ้านเราอาจยังไม่ค่อยคุ้นเคยนัก ต่างกับไวน์ชิลีสเล็ค ซึ่งเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในไทย ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะว่าไวน์ชิลีเป็นสินค้าที่พวกเราจะสามารถพบเห็นได้ทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต หรือร้านอาหาร แต่ที่จริงแล้วชิลีไม่ได้มีดีแค่ไวน์เท่านั้น ด้วยเป็นประเทศที่มีความแตกต่างทางภูมิศาสตร์ ทำให้ชิลีมีวัตถุดิบจากธรรมชาติที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นเซอร์รีหรือแม้กระทั่งไขหอยเม่น ซึ่งความอุดมสมบูรณ์นี้เองทำให้อาหารชิลีขึ้นหนึ่งไม่เป็นรองอาหารประเทศอื่น ๆ ในลาตินอเมริกา แต่กว่าจะมาเป็นอาหารชิลีในปัจจุบันนั้น องค์กรความรู้อาหารได้ผ่านการส่งต่อและพัฒนาสูตรอาหารจากรุ่นสู่รุ่นมาตั้งแต่ยุคก่อนโคลัมบัสเลยทีเดียว ดังนั้นเพื่อให้ทุกท่านได้รู้จักอาหารชิลีมากยิ่งขึ้น ผมจะขอเล่าถึง 4 อิทธิพลสำคัญที่นำมาสู่ Chilean cuisine ในปัจจุบัน





ภูมิศาสตร์

ภาพ : CANVA.COM/ LBLINOVA

ประเทศชิลีตั้งอยู่ฝั่งตะวันตกของทวีปอเมริกาใต้ ระหว่างแนวเทือกเขาแอนดีสกับมหาสมุทรแปซิฟิก ภูมิประเทศมีลักษณะยาวเลียบฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกในแนวตั้ง ทำให้ประเทศชิลีมีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ตั้งแต่ทะเลทรายที่แห้งแล้งที่สุดในโลกอย่างอาตากามา (Atacama) ทางตอนเหนือ ไล่ลงมาสู่วิทวิททัศน์ที่เขียวขจี จนไปถึงธารน้ำแข็งปาตาโกเนีย (Patagonia) ทางตอนใต้สุดประเทศ ความแตกต่างทางภูมิศาสตร์แบบสุดขั้วนี้ ทำให้ชิลีได้รับสมญานามว่าเป็น “The Land of Fire and Ice” และด้วยความแตกต่างทางภูมิศาสตร์นี้เอง ทำให้ชิลีอุดมไปด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติ ที่แม้จะมาจากคนละทิศคนละทาง แต่กลับสามารถนำมาประกอบร่างเป็นอาหารจานเด็ดที่ลงตัวอย่างน่าประหลาดใจ เช่น “กริโอยา” (criolla) จะใช้วัตถุดิบจากทะเลอย่างกุ้ง หอย ปู ปลา ประูเข้ากับวัตถุดิบอย่างมะกอก องุ่น ข้าวโพด มันฝรั่ง เนื้อลามา เป็นต้น ซึ่งส่วนผสมนี้ชาวชิลีได้นำมาใช้สำหรับปรุงอาหารดั้งเดิมอย่าง “ซูปากาซุเอลา” (cazuela) และ “เอมปานาดา” (empanada) ด้วยเช่นกัน



ภาพ : CANVA.COM/YANA GAYVORONSKAYA

วัฒนธรรม

ก่อนที่ชิลีจะตกเป็นส่วนหนึ่งของจักรวรรดิสเปน ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 16 ชนพื้นเมืองของชิลีนิยมใช้วัตถุดิบที่หาได้ทั่วไปตามธรรมชาติ เช่น พืชตระกูลถั่ว พืชตระกูลสับประคอย่าง ปูยา (puya) ซึ่งมีถิ่นกำเนิดบนเทือกเขาแอนดีส ฟักทอง ฟักต้นอัลการ์โรโบ (algarrobo) ผลต้นชาญาร์ (chañar) สาหร่ายทะเล โกชายูโย (cochayuyo) คินัว ข้าวโพด พริก น้ำตาล โตนด เป็นต้น นำมาประกอบอาหารพื้นเมือง เช่น “ฮูมิตา” (humita) ที่สามารถปรุงเป็นอาหารคาวหรือของหวานก็ได้ ซึ่งชาวชิลีก็ยังคงสืบทอดวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีมาอย่างยาวนานหลายร้อยปีจนถึงปัจจุบัน

อิทธิพลจาก ยุคอาณานิคม ภายใต้สเปน

การเข้ามายึดครองชิลีของกองทัพสเปนได้นำวัฒนธรรมการทำอาหารของสเปนและยุโรปมาสู่ชิลีด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะการรับประทานเนื้อหมักกับขนมปังแบนทำจากมันสำปะหลังแทนข้าวสาลีที่เรียกว่า “กาซาบิ” (cazabi) ของเหล่าทหาร นอกจากนี้ กองทัพสเปนได้ริเริ่มการไร่ข้าวโพดอย่างจริงจัง รวมถึงถั่วเมล็ดแห้ง สมุนไพร ธัญพืช และข้าวบาร์เลย์ และเพาะปลูกต้นอัลการ์โรโบ (algarrobo) ทางตอนเหนือ และต้นเปเฮวัน (pehuén) ทางตอนใต้ เพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิต และให้เป็นแหล่งผลิตน้ำผึ้ง ด้วยวัตถุดิบเหล่านี้ ทหารสเปนได้นำมาใช้ทำ “แผ่นแป้งตอร์ติญา” (tortilla) รับประทานกับซุพของชาวพื้นเมืองที่เรียกว่า “โลโกร” (Locro) ซึ่งมีส่วนผสมคล้ายกับ “กาซูเอลา” (cazuela)

ภาพ : CANVA.COM/VAL IBARROLA





ภาพ : CANVA.COM/LBLINOVA

การโยกย้ายถิ่นฐาน

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ชิลีได้กลายเป็นจุดหมายปลายทางของผู้ที่แสวงโอกาสที่ดีกว่าทางเศรษฐกิจจนเกิดการหลั่งไหลของแรงงานจากประเทศเพื่อนบ้านและประเทศใกล้เคียงในภูมิภาคอย่าง เปรู โบลิเวีย อาร์เจนตินา เวเนซุเอลา โคลอมเบีย และเฮติจำนวนมาก การเข้ามาของกลุ่มผู้โยกย้ายถิ่นฐานนี้ได้นำพาวัฒนธรรมอาหารจากหลายแห่ง ที่แม้จะใช้วัตถุดิบใกล้เคียงกับอาหารดั้งเดิมของชิลีอย่างเช่น การทำซูปรริโอยา แต่ได้เพิ่มส่วนผสมหรือเทคนิคการปรุงแปลกใหม่ ที่ช่วยส่งเสริมและยกระดับอาหารชิลีให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอาหารจากเปรู เช่น เซบิเช (ceviche) เนื้อผัด หรือ “โลโมซัลตาโด” (lomo saltado) และพริกไทยไก่ หรือ “อาซี เด กายินา” (ají de gallina) ซึ่งหากทุกท่านได้เดินทางมาท่องเที่ยวที่ประเทศชิลี จะต้องพบเห็น

อาหารเหล่านี้อยู่ทั่วไป ซึ่งแม้แต่ชาวชิลีเองก็อาจลิ้มแล้วว่ามีที่มาจากประเทศเปรู ผมหวังว่า ทุกท่านจะได้รู้จักอาหารชิลีมากยิ่งขึ้น

หากท่านใดสนใจติดตามเรื่องราวเกี่ยวกับประเทศชิลีสามารถติดตามช่องทาง social media ของสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงซันติอาโก ได้ทางเฟซบุ๊ก Royal Thai Embassy in Santiago, Chile และ อินสตาแกรม embajada_tailandia_chile ซึ่งสถานเอกอัครราชทูตฯ ใช้เป็นช่องทางนำเสนอเรื่องราวด้านวัฒนธรรม ความร่วมมือไทย-ชิลี และภารกิจของสถานเอกอัครราชทูตฯ และกระทรวงการต่างประเทศ ในการส่งเสริมความสัมพันธ์ของไทยและลาตินอเมริกา ให้ใกล้ชิดกันยิ่งขึ้น



เรื่อง

สถานเอกอัครราชทูตชิลีประจำประเทศไทย

ภาพ

Marca Chile และ Chile Travel

อาหารและไวน์ชิลี การจับคู่ที่ลงตัว

เวลาเราพูดถึงชิลี “ไวน์” คงเป็นสิ่งที่หลายคนนึกถึงก่อนเป็นอันดับแรกเลย ไวน์ชิลีมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก รวมทั้งในไทยเอง ซึ่งก็สามารถหาได้ไม่ยาก มีแทบจะเกือบทุกซูเปอร์มาร์เก็ตมีทั้งหลากหลายราคาและพันธุ์องุ่น คอไวน์สามารถเรียนรู้ความมหัศจรรย์ขององุ่นของประเทศที่แคบและยาวที่สุดของโลก ในเมื่อเรามีเครื่องดื่มชั้นเยี่ยมแล้วก็ต้องหาอาหารจานเด่นที่จะทำให้มื้ออาหารแสนพิเศษของเราเป็นไปอย่างสมบูรณ์แบบ วันนี้เราขอแนะนำเมนูอาหารชิลีแสนอร่อยสำหรับรับประทานคู่กับไวน์ชั้นเยี่ยมซึ่งจะทำให้ทุกท่านสัมผัสรสชาติพิเศษจากชิลีได้อย่างเต็มอรรถรส

เริ่มกันที่เอมปานาดา เด ปิโน (Empanada de Pino) อาหารที่น่าจะเป็นตัวแทนของอาหารชิลีที่ดีที่สุด ซึ่งชาวชิลีนิยมรับประทานในวันพิเศษตลอดทั้งปี ไม่ว่าจะเป็นวันชาติ (18 กันยายนของทุกปี) วันหยุดสุดสัปดาห์ หรือการพบปะสังสรรค์ของครอบครัวและเพื่อนฝูง เราจะรับประทานเป็นมื้อใหญ่หรือเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยสำหรับอาซาโด (บาร์บีคิว) ก็ได้เช่นกัน เอมปานาดามีหลายประเภท แต่อันที่ทำจากพิโนซึ่งเป็นส่วนผสมของเนื้อสัตว์ หัวหอม มะกอก และยี่หระ ร่วมกับส่วนผสมอื่น ๆ มักได้รับการกล่าวขานว่าเป็น “ราชินีแห่งโต๊ะอาหารชิลี” เลยทีเดียว และถ้าได้จับคู่จานนี้กับไวน์แดงคาเมเนเร (Carmenere) จะยิ่งทำให้มื้อนี้พิเศษมากยิ่งขึ้นไปอีก



บ่อยครั้งหลังจากรับประทานเอมปานาดารองท้องแล้ว เราอาจทานอาซาโด (asado) เป็นจากหลักต่อได้เลย ซึ่งอาซาโดมีความคล้ายคลึงกับบาร์บีคิว (BBQ) แต่ไม่มีน้ำสลัด อาซาโดของชิลีประกอบด้วยเนื้อวัวชั้นดี เนื้อหมูบางส่วน บางครั้งก็เป็นโชริโซ (ไส้กรอก) และอาจเพิ่มเนื้อไก่อีกเล็กน้อย เนื้อที่คัดสรรมาอย่างดีจะถูกปรุงอย่างช้า ๆ บนเตาย่าง เหมาะสำหรับ การเป็นกิจกรรมสังสรรค์กับครอบครัวหรือกลุ่มเพื่อน มาร่วมกันทานพร้อมจิบไวน์แดง คาเบอเน ซาวิยอง (Cabernet Sauvignon) ควบคู่ไปด้วย

อีกหนึ่งงานที่เราอยากให้คุณลองคือ ฮูมิตัส (Humitas) อาหารฤดูร้อนที่เป็นเอกลักษณ์ของชิลีทำจากแป้งข้าวโพดสดที่มีโหระพาและหัวหอมเล็กน้อย ห่อด้วยเปลือกข้าวโพดมัดด้วยเชือกฝ้าย ที่จะช่วยให้ผู้ร่วมโต๊ะอาหารได้เพลิดเพลินไปกับการคลายเชือกเล็ก ๆ ที่มัดเปลือกไว้ด้วยกัน เพื่อลิ้มลองอาหารจานนี้และจะยิ่งเสริมรสชาติให้ดียิ่งขึ้นไปอีกเมื่อได้ทานคู่กับไวน์คาเมเนเร (Carmenere) หรือไวน์เมอร์โล (Merlot)





ภาพ : Canva.com/LarisaBlinova



ภาพ : Canva.com/GMvozd

ไม่ใช่แค่อาหารหรือเนื้อสัตว์เท่านั้นที่โดดเด่น อาหารทะเลของชิลีก็ยอดเยี่ยมไม่แพ้กัน พาสเทล เด ไคบา (Pastel de Jaiba) หรือที่รู้จักกันในชื่อ แคสเซอร์โรลเนื้อปู (Crab Casserole) เป็นอาหารยอดนิยมประจำฤดูร้อนของชาวชิลี ครอบครัวมักจะเตรียมหัวมันในช่วงฤดูร้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับการสังสรรค์ของครอบครัวในช่วงสุดสัปดาห์ งานนี้ประกอบด้วย เนื้อปู เกล็ดขนมปัง นม เนย พาร์เมซานชีส ส่วนผสมและเครื่องปรุงรสอื่น ๆ เสิร์ฟร้อนทันที ที่ออกจากเตาอบ คู่หูที่ดีที่สุดสำหรับมีอนี้คือ ไวน์ขาวชาดอนเน่ (Chardonnay)

ถัดมาที่ ซากิแคน (Charquican) อาหารที่เรียบง่ายและชวนให้รำลึกถึงอดีต ต้นกำเนิดของอาหารจานนี้เก่าแก่พอ ๆ กับยุคก่อนโคลัมบัส และยังคงเป็นเมนูประจำของทุกบ้านในชิลี จวบจนถึงทุกวันนี้ สูตรดั้งเดิมใช้มันฝรั่ง ฟักทอง และซาร์กกี (เนื้อกระตัก) ซึ่งเป็นที่มาของชื่ออาหาร อย่างไรก็ตาม ทุกวันนี้ครอบครัวส่วนใหญ่มักปรุงด้วยเนื้อสดหรือเนื้อถั่วเหลืองสำหรับมังสวิรัต ในขณะที่ทางตอนใต้ของประเทศนิยมเพิ่มไข่ดาวไว้ด้านบนด้วย โดยรวมแล้วเรียกได้ว่าเป็นงานที่เรียบง่ายและอบอุ่นสไตล์บ้าน ๆ แต่เมื่อทานคู่กับไวน์แดง คาเมเนเร่ (Carmenere) แล้ว ก็จะได้รสชาติสุดพิเศษไม่แพ้จานอื่นเลยทีเดียว



ปิดท้ายกันด้วยเมนูยอดฮิตตลอดกาลที่ทำงาน และมีความสดใหม่อยู่เสมออย่าง เซบิเช (Ceviche) ประกอบด้วยปลาแฮค (hake) ปิบปิน (pippin) แซลมอน หรือปลาอะไรก็ได้ที่คุณชอบ หมักใน มะนาว เกลือ พริกไทย พริกเขียว (แบบเผ็ด น้อยของชิลี) และหัวหอม หมักและแช่ตู้เย็น ไว้ประมาณ 30 นาที เสิร์ฟเย็นกับไวน์ขาว ซาวิยองบล็อง (Sauvignon Blanc) หนึ่งแก้ว เป็นความสดชื่นลงตัวที่สมบูรณ์แบบ

และทั้งหมดนี้ก็เป็นเพียงส่วนหนึ่งของ “คอมโบ” มื้ออาหารจานเด็ดกับไวน์เลิศรสของชิลีที่อยาก ให้อ่านทุกท่านลิ้มลอง หรือลองประยุกต์ ทำได้เองที่บ้าน โดยสามารถค้นหาสูตรอาหาร เหล่านี้รวมถึงเมนูอื่น ๆ ได้ที่ www.marcachile.cl/recetas และ www.saboresdechile.cl

“

Ceviche

”

ภาพ : Canva.com/viviana camacho

7 ภูมิภาค และอาหารถิ่น ในกัวเตมาลา

เรื่อง : สถาบันเอกอัครราชทูต
กัวเตมาลาประจำประเทศไทย

ภาพ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
กัวเตมาลา

กัวเตมาลาเป็นประเทศที่อุดมไปด้วยความหลากหลายทางธรรมชาติ มีภูมิอากาศจุลภาค (สภาพอากาศเฉพาะพื้นที่) มากกว่า 360 แห่งและผืนดินอันอุดมสมบูรณ์ ที่ซึ่งใครก็ตามสามารถชมความงามของพืชพันธุ์และสัตว์นานาชนิด

ความสมบูรณ์ทางธรรมชาติดังกล่าวได้ทำให้ดินแดนแห่งนี้อุดมไปด้วยวัตถุดิบที่หลากหลายสำหรับการปรุงอาหาร รังสรรค์การผสมผสานของอาหารชนพื้นเมืองมายาและอาหารสเปน กัวเตมาลาจึงกลายมาเป็นจุดหมายปลายทางสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเวลาต่อมา

วัฒนธรรมมายาและการปรุงอาหารในกัวเตมาลา

วัฒนธรรมการปรุงอาหารกัวเตมาลามีความเก่าแก่มากถึงสองพันปี การปรุงอาหารเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีการนำเสนอรสชาติ กลิ่น สี และเนื้อสัมผัสที่หลากหลายในอาหารจานเดียว จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจที่อุปนิสัยการปรุงอาหารและรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันของผู้คนที่นี่จะเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรม และวัฒนธรรมอันล้ำค่าของกัวเตมาลา ที่แสดงให้เห็นถึงการคงอยู่ของวัฒนธรรมมายาในประเทศ

อาหารและบทบาทในการดำเนินชีวิต

วัฒนธรรมอาหารกัวเตมาลามีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการดำเนินชีวิตของชาวกัวเตมาลา มีการปรุงอาหารจานพิเศษเพื่อรำลึกหรือเฉลิมฉลองเนื่องในเทศกาลและวันสำคัญหลากหลายโอกาส เช่น Fiambre เนื่องในโอกาสวันฮอลเซนต์ กากิก (Kak'ik) และเครื่องดื่มโกโก้ในงานพิธีสำคัญ ตอร์เรฆาส (Torrejas) และเครื่องดื่มชินชิวีร์ (Chinchivir) ตลอดจนปาดาคัทคัตลีตีหรือข้าวโพดย่างและเครื่องดื่มอโตลข้าวโพด (Atol de Elote) ระหว่างช่วงวันหยุด ทั้งหมดที่กล่าวมาล้วนเป็นเพียงตัวอย่างบางส่วนเท่านั้น ทว่ามีอีกสิ่งสำคัญที่ไม่กล่าวถึงไม่ได้ นั่นคืออุปกรณ์เครื่องครัวและของใช้ในครัวในยุคก่อนฮิสแปนิก ไม่ว่าจะเป็นครกหิน เขี่ยก หม้อดิน ภาชนะดินเผาและฮิการาส (Jícaras) ชาวกัวเตมาลายังคงใช้อุปกรณ์เหล่านี้เตรียมอาหารส่วนใหญ่ในนาฏภูมิภาค นอกจากนี้ เหล้ารัมจากกัวเตมาลายังเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลของ National Association of Manufacturers of Alcohol and Liquor และยังมีกาแฟที่คุณภาพระดับโลกอีกด้วย

หลากหลายรังสรรค์จาก “ข้าวโพด”

ข้าวโพดเป็นส่วนสำคัญของการสร้างสรรค์ การยังชีพและการดำรงอยู่ของมนุษย์ในโลกทัศน์ของชาวมายา และยังเป็นหนึ่งในเสาหลักของศาสนามายา สำหรับผู้คนที่นี่ ข้าวโพดเป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นตอร์ติยาส (Tortillas) ตามัลเลส (Tamales) หรือชูชิตอส (Chuchitos)



Fiambre



Atol de elote Tostados

Tamales rojos



7 ภูมิภาค : อาหารและการท่องเที่ยว

ประเทศกัวเตมาลาแบ่งออกเป็น 7 ภูมิภาคการท่องเที่ยว การสำรวจภูมิภาคทั้ง 7 และสัมผัสประสบการณ์ทัวร์ เช่น ทัวร์ดื่มชาในอัลตา เบราปัส (Alta Verapaz) ทัวร์เหล้ารัมในเกตซัลเตนังโก (Quetzaltenango) ทัวร์อะโวคาโด ทัวร์กาแฟ ทัวร์แมคาเดเมียและทัวร์ช็อกโกแลตในอันติกัว กัวเตมาลา (Antigua Guatemala) หรือทัวร์ชิมอาหารประจำภูมิภาคในเซลลา (Xela) เป็นต้น จึงเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการปรุงอาหารของที่นี่ อาหารกัวเตมาลาสามารถแบ่งออกตาม 7 ภูมิภาคการท่องเที่ยวและวิธีการปรุงอาหารในแต่ละท้องที่ ได้แก่

1

Modern and Colonial Guatemala

ภูมิภาคนี้ประกอบด้วยกรุงกัวเตมาลา (Ciudad de Guatemala) และเขตซากาเตเปเกซ (Sacatepéquez) อาหารและเครื่องดื่มที่พบได้ทั่วไป ได้แก่ ตามัลเลสแดงและดำ ซูชิโตส โตสตาตาส (Tostadas) และเครื่องดื่มมอลต์ ข้าวโพด มีการรับประทานซูโรส กล้ายทอดและข้าวโพดในงานเฉลิมฉลองนักบุญ โดยเฉพาะวันฮอลเซนต์ มีอาหารจานพิเศษที่เรียกว่า เฟียมเบร (สลัดกัวเตมาลา) ซึ่งเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและไม่มีที่ใดเหมือน เนื่องจากใช้เวลาในการปรุงอาหารยาวนานถึง 2 หรือ 3 วัน จนได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของยูเนสโก

2

Highlands, Lively Mayan Culture

เขตชิมัลเตนังโก (Chimaltenango) โซโลลา (Sololá) กีเช (Quiché) เกตซัลเตนังโก โตโตนิกาปัน (Totonicapán) และเวเวเตนังโก (Huehuetenango) ซึ่งเป็นภูมิภาคที่ราบสูง อาหารยอดนิยมได้แก่ ซิลาากิลาส เด กวิสกิล (Chilaquillas de güisquil) โชจิน (Chojín) ชูบานิก (Suban-ik) ตามัลเลสขาว ตามัลเลสหวาน ตามัลลิตอส เด กัมเบรย์ (Tamalitos de Cambray) पुलิกะ (Pulique) เปเปียน (Pepián) และโฮกน (Jocón) นอกจากนี้ ภูมิภาคนี้ยังมีชื่อเสียงเรื่องไส้กรอกโฮมเมดและชีสชานโกล (Queso Chancol)

3

Verapaces, Natural Paradise

เขตอัลตา เบราปัซ และบาฮา เบราปัซ (Baja Verapaz) มีอาหารจานสำคัญอย่าง ซัคกิก (Sack'ik) ตามัลเลส โกบานเนโรส (Tamales cobaneros) และกาคิก มีชื่อเสียงอย่างมาก ในหมู่คนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว

5

Mystic and Natural East

ภูมิภาคตะวันออกประกอบไปด้วยเขตซากาปา (Zacapa) เอล โปรเกรโซ (El Progreso) ชิกิมูลา (Chiquimula) ฮูเตียปา (Jutiapa) และฮาလာปา (Jalapa) อาหารที่มีชื่อเสียง ในภูมิภาคนี้ได้แก่ เกษาดิยาแก้วเตมาลา (Quesadilla de Guatemala) ขนมปังไข่แดง เชเปส (Chepes) และมันสำปะหลังกับแคบหมู (Yuca con chicharrón)

4

Petén, Adventure in the Mayan World

อิกล์เปลอน (Ixpelón) ตามัลเลส เปเตเนโรส (Tamales peteneros) และอีตซิลเลส (Itchiles) คืออาหารดั้งเดิมอันมีรสชาติโดดเด่นอย่างมาก ในเขตเปเตน (Petén) เช่นเดียวกับชื่อภูมิภาคนี้

6

The Green Caribbean

ภูมิภาคนี้มีเพียงเขตอิซาบัล (Izabal) มีขนมปังมะพร้าวและขนมปังมันเทศเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมและรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ซูปตาปาโด (Tapado) คืออาหารอันเลื่องชื่อที่สุดจนได้รับรางวัลอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการประชาสัมพันธ์ของภูมิภาคนี้



Tapados

7

Pacific, Exotic and Diverse

ภูมิภาคแปซิฟิก ได้แก่ เขตเอสกวินตลา (Escuintla) ซูชิตเปเกซ (Suchitepéquez) เรตาลูเลว (Retalhuleu) ซานตา โรซา (Santa Rosa) และซัน มาร์โกส (San Marcos) มีอาณาบริเวณติดกับชายฝั่งทะเล อาหารทะเล จึงเป็นอาหารหลักของภูมิภาคนี้ เช่น ซุปทะเล และซูปเต่า เป็นต้น พริกยัดไส้และโมเลกล้วย (Mole de plátano) ก็เป็นอาหารจานสำคัญ ด้วยเช่นกัน



Kak'ik



Chile Cobanero

เกร็ดความรู้

โฮกน กะกิก เปเปียน โมเลกล้วย ช็อกโกแลต มิกซ์โก (Chocolate de Mixco) และปิโนเล (Pinole) เป็น 6 เมนูอาหารเพียง 6 จานที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมแห่งชาติของกัวเตมาลา



Pollo en jocón

DLA MAGAZINE



ที่ปรึกษา

วิชชุ เวชชาชีวะ / นิภา นิรันดร์นุต /
ใจไทย อุประการนิติเกษตร

บรรณาธิการบริหาร

นาฏริยา นพคุณ พรหมโยธี

บรรณาธิการ

วรุฒม์ เปลี่ยนพานิช

คณะผู้จัดทำ

ปรารธนา อุดมมงคลกุล / อติพลิน ภาณุพงศ์ /
ธนภูมิ ลีลาภรณ์ / พิชญญา แอดสกุล /
วรุฒม์ เปลี่ยนพานิช / พิชญญาภา ปัญญาศิริ /
ภัชชกร หาญกิติวัฒน์

นักเขียน

จักรพันธ์ ขวารี / พงศ์สิน เทพเรืองชัย /
กิริติดี สัจเดวี / อธิการ คนไฉ / มนัสสินี มุทธาธาร
นพวรรณ สุวรรณกุล / วรุฒม์ เปลี่ยนพานิช /
พิชญญาภา ปัญญาศิริ / ภัชชกร หาญกิติวัฒน์ /
สถานเอกอัครราชทูตชิลีประจำประเทศไทย /
สถานเอกอัครราชทูตกัวเตมาลาประจำประเทศไทย

ออกแบบงานศิลป์

วรุฒม์ เปลี่ยนพานิช / ภัชชกร หาญกิติวัฒน์ /
สมาพันธ์สมาคมดิจิทัลคอล คอนเทนต์บันเทิงไทย

ผู้สนับสนุน

สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบัวโนสไอเรส
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงบราซิล
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลิมา
สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงซันติอาโก
ร้านอาหารซาบอร์ บราซิล (Sabor Brazil)
คุณพัทธ์ธีรา แสงพล

ผลิตโดย

กองลาตินอเมริกา กรมอเมริกาและแปซิฟิกใต้
กระทรวงการต่างประเทศ

ติดต่อกองบรรณาธิการ

โทร. 0 2203 5000 ต่อ 13030

