



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต  
 ขาวเด่นประจำสัปดาห์  
 ระหว่างวันที่ 26-30 ธันวาคม 2565

## Soft Power แคนาดา กับเมนูอาหารชื่อดัง “Poutine”

ภูมิปัญญาการทำบาแกตต์ (Baguette) ขนมปังฝรั่งเศสที่คนส่วนใหญ่รู้จัก ได้ถูกองค์การยูเนสโก (UNESCO) จัดให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage) เช่นเดียวกับชาจีน กิมจิ Neapolitan Pizza Belgian Beer หรือภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในการทำอาหารอื่นๆ กว่า 46 ชนิดจากทั่วโลก ที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละประเทศ เพื่อสงวนรักษาแนวปฏิบัติการแสดงออกความรู้และทักษะที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของชุมชนหรือกลุ่มคน โดยต้องการสร้างความตระหนักตั้งแต่ในระดับท้องถิ่นจนถึงสากล และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศในการสงวนรักษา โดยมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้สามารถอยู่ในรูปแบบการแสดงออกทางวาจาและภาษา การแสดงศิลปะ แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีทางศาสนา เทศกาลเฉลิมฉลอง และ/หรืองานฝีมือ



ได้แก่ โนรา นวดไทย และโซน) โดยแคนาดาไม่ได้มีการถูกรับรองแม้แต่รายการเดียว แต่ไม่ใช่ที่แคนาดาจะไม่มีอาหารที่มีความเป็นอัตลักษณ์ของตนเองเลย ทุกวันนี้คนส่วนใหญ่รวมถึงคนต่างชาติเริ่มรู้จักและยอมรับ เมนูหรือวัตถุดิบอาหารจากแคนาดา อาทิ น้ำเชื่อมเมเปิ้ลชีร์ป Shepherd’s Pie ขนม Nanaimo Bar ขนมปังอบ Beaver Tails ซึ่งล้วนมีประวัติการคิดค้นสูตรขึ้นในแคนาดา แต่ภูมิปัญญาของการทำอาหารเหล่านี้ก็ยังไม่ได้มีแสดงถึงความโดดเด่นทางอัตลักษณ์ด้านอาหารมากนัก ยกเว้นเมนูพูทีน (Poutine) ที่ฉายแสงแสดงถึงความ

โดดเด่นมากกว่าอาหารเมนูอื่น ที่แคนาดาอยากแสดง Soft Power ให้กับชาวโลก

ประวัติความเป็นมาของอาหารเมนู “พูทีน” เกิดขึ้นเมื่อปี 2500 ณ เมือง Drummondville ในรัฐควิเบก (รัฐที่มีอิทธิพลทางภาษาและวัฒนธรรมจากฝรั่งเศสเป็นหลัก) โดยพูทีนประกอบไปด้วย 3 วัตถุดิบหลัก ได้แก่ มันฝรั่งทอด ชีสชั้นๆ (Cheese Curd) และน้ำเกรวี่ โดยสิ่งที่ทำให้เมนูดังกล่าวโดดเด่นและแตกต่างจากมันฝรั่งทอดทั่วไปคือ ชีสชั้น ที่ถูกคิดค้นครั้งแรกในโลกที่รัฐควิเบก ซึ่งเป็นการแปรรูปชีสให้กลายเป็นซอสของเหลวสามารถราดบนเฟรนช์ฟรายส์ และต่อมาเป็นที่รู้จักในชื่อ Poutine

ปัจจุบัน ยูเนสโกอยู่ระหว่างการศึกษาลงลึกและตรวจสอบความเป็นเอกลักษณ์ของชีสชั้น (Cheese Curd) ที่ถูกคิดค้นขึ้นในเมืองเล็กๆ รัฐควิเบก ซึ่งในอดีต รายการอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับรับรองเป็นมรดกโลกแล้วนั้น ส่วนใหญ่จะมาจากเมืองใหญ่ๆ หรือเป็นเมืองที่มีประวัติและวัฒนธรรมที่ยาวนานเก่าแก่ และถ้าหากเมนูพูทีนสามารถผ่านขั้นตอนการตรวจสอบและยืนยันได้สำเร็จ ภูมิปัญญาการทำพูทีนก็จะขึ้นทะเบียนมรดกทางวัฒนธรรมแรกของแคนาดาที่จะได้รับการขึ้นทะเบียนจากยูเนสโก

การสร้างสรรค Soft Power เป็นส่วนหนึ่งของนโยบายแคนาดาที่เริ่มให้ความสำคัญมากขึ้นนอกเหนือจากการส่งเสริม



แม้ในช่วงหลายสิบปีที่ผ่านมา ยูเนสโกจะประกาศรายการสถานที่ที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ที่เป็นมรดกโลกแก่แคนาดากว่า 20 แห่ง อาทิ Old Quebec เมืองหลวงเก่าของรัฐควิเบก เมือง Lunenburg ในรัฐโนวาสโกเชียที่เป็นเมืองท่าหลักในอดีตที่ชาวเยอรมันได้ย้ายมาตั้งถิ่นฐานในแคนาดาหรือคลอง Rideau Canal ในกรุงออตตาวา และ Banff National Park ซึ่งเป็นอุทยานแห่งชาติ สถานที่ท่องเที่ยวชื่อดังในรัฐอัลเบอร์ตา แต่แคนาดายังไม่เคยได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกโลกด้านวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เลย

นับตั้งแต่ปี 2551 ยูเนสโกได้มีการบรรจุ 677 รายการให้เป็นมรดกด้าน Intangible Cultural Heritage ซึ่งประกอบด้วย โดยฝรั่งเศสมี 26 รายการ ในขณะที่จีนมี 43 รายการ (ไทย 3 รายการ

- นโยบายภาครัฐ   
  เศรษฐกิจการลงทุน   
  แนวโน้มการตลาด   
  รายงานสินค้าและบริการ   
  อื่นๆ

ประชาสัมพันธสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งโดยพื้นฐานแล้วแคนาดาเป็นประเทศใหม่ (มีอายุเพียง 161 ปี) ไม่ได้มีประวัติศาสตร์ยาวนานเหมือนประเทศในทวีปยุโรปหรือเอเชีย ทำให้มีประวัติศาสตร์ความเป็นอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมไม่มากนัก ซึ่งคล้ายกับประเทศ Super Power ของโลกอย่างสหรัฐฯ หรือประเทศเกิดใหม่อย่างออสเตรเลีย ที่ปัจจุบันยังไม่มีมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ที่ถูกบรรจุเป็นมรดกโลกจากยูเนสโกเช่นกัน

1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

**ความคิดเห็นสำนักงาน**

กระแส Soft Power ได้เริ่มมีบทบาทสำคัญมากขึ้นในปัจจุบัน ที่ความมีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านวัฒนธรรม ซึ่งรวมถึงภูมิปัญญาด้านอาหาร สามารถนำไปใช้ต่อยอดกับธุรกิจ เศรษฐกิจ การส่งออก องค์การยูเนสโกได้มีการประกาศรับรองมรดกโลกด้านวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage-ICH) นับตั้งแต่ปี 2551 โดยปัจจุบันได้มีการขึ้นทะเบียนศิลปะวัฒนธรรมนาฏศิลป์ รวมถึงภูมิปัญญาการทำอาหารจากทั่วโลกกว่า 677 รายการให้เป็นมรดกโลก หรืออาจถือได้ว่าเป็นรายชื่อ Soft Power ที่มีการยอมรับในระดับสากล

ถึงแม้ว่าปัจจุบันแคนาดายังไม่เคยได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกโลกทางวัฒนธรรมมาก่อน แต่แคนาดาก็พยายามสร้างสรรค์ค้นหอัตลักษณ์ของตัวเองผ่านวัฒนธรรมอาหารเมนูพูทีน (Poutine) ซึ่งเป็นมันฝรั่งทอดราดด้วยซอสชีสชันและน้ำเกรวี่ โดยอ้างว่า “ซอสชีสชัน” นั้นถูกค้นพบในแคนาดา เป็นต้นกำเนิดของเมนูดังกล่าว ซึ่งแคนาดาได้นำเสนอต่อยูเนสโกเพื่อการรองรับเป็นมรดกโลกด้านวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ซึ่งสะท้อนถึงการส่งเสริมผลักดันนโยบาย Soft Power ในอีกมิติหนึ่งของรัฐบาลแคนาดา ปัจจุบันไทยได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ใน 3 สาขา ได้แก่ นาฏศิลป์ โขน นวดไทย และโนรา และอยู่ระหว่างผลักดันการขึ้นทะเบียนภูมิปัญญาในการทำต้มยำกุ้งไทย ซึ่งหากสำเร็จ จะช่วยทำให้เมนูและภูมิปัญญาการทำอาหารไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับในวงกว้าง สอดคล้องกับการใช้ Soft power ขับเคลื่อนเศรษฐกิจและการค้าได้ตามกระแสโลกได้อย่างเป็นรูปธรรมต่อไป

โปรดติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านช่องทางต่างๆ ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ [www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th) และ [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com) หรือโทรปรึกษาเรื่องการค้าระหว่างประเทศที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร.

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ

Call Center 1169  
[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)  
[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
 563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง  
 จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO  
 31 Gloucester Street,  
 Toronto, ON M4Y 1L8  
 CANADA

Tel: +1 416 921 5400  
 Fax: +1 416 921 7545  
 Email: [toronto@thaitrade.ca](mailto:toronto@thaitrade.ca)