



Thaifoodmaster

นำพา“อาหารไทย”ดังไกลระดับโลก



Dr. Eyal Aspler หรือ หมูม่าน และ กร-ฐาปกร เลิศวิริยะวิทย์

ความสงสัยของคำว่า “ไทยแท้” นั้น ยังคงเป็นสิ่งที่เราหรือใครก็ตาม ที่ไม่แน่ใจว่า ของแต่ละอย่างนั้น ตกลงเราเป็นของแท้ดั้งเดิม หรือ เรามีการประยุกต์มาจากส่วนอื่น เพื่อก่อให้เกิดสิ่งแปลกใหม่ ในแบบฉบับของตนเอง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ก็ครอบคลุมไปถึงเรื่องวัฒนธรรมต่างๆ นานา เช่น การแสดง, ศิลปะ หรือแม้กระทั่ง ‘อาหาร’ เป็นต้น

หากลองลึกไปถึงเรื่อง ‘อาหาร’ แล้ว นอกจากเมนูประจำชาติที่เรารู้จักกันดีอย่าง ‘ต้มยำกุ้ง’ ‘ผัดไทย’ แล้ว เชื่อได้เลยว่า คนไทยทั่วไปก็คงทราบกันดี แท้กลุ่ม ‘Thaifoodmaster’ กลุ่มคนที่รวบรวมเรื่องราวของอาหารไทยหายากหรืออาหารไทยที่เรารู้จักกันดี แต่เป็นรสชาติอื่นๆ ให้คนไทยได้รู้จักยิ่งขึ้น ที่มี Dr. Eyal Aspler หรือ หมูม่าน และ กร-ฐาปกร เลิศวิริยะวิทย์ ขออาสาเป็นพอดั้ว และผู้ช่วยในการนำเสนอ ‘อาหารไทยอีกด้าน’ ให้ได้เห็นกัน

ถึงแม้ว่า โปรเจกต์นี้ อาจจะต้องใช้ทั้งเวลา การลงทุนแรงต่างๆ รวมไปถึง การทดลองในเรื่องรูปแบบและรสชาติ เพื่อให้เข้าถึงสูตรรสชาติดังกล่าว แต่ชายชาวฝรั่งเศสที่มีหัวใจเป็นไทย และลูกมือครัวไทย ก็พร้อมที่จะนำเสนอสูตรอาหารเหล่านี้ ให้คนไทยและทั่วโลกได้รู้จักต่อไป

● ก่อนหน้านี้คุณมองอาหารไทยว่าเป็นยังไปบ้างครับ

หมูม่าน : ก็เป็นอาหารที่เรากินทุกวันในเมืองไทย เป็นอาหารประจำวันที่กินนานมาแล้ว ที่กินบ่อยๆ มันก็คืออาหารไทย ที่คนไทยเขาไม่เถียงกันว่า สัมตำที่ชื่อ กินตรงหน้าปากซอยมันเป็นแบบไหน เป็นส้มตำไทย หรือส้มตำลาว หรือมันถูกไม่ถูก แต่พอเป็นนอกประเทศ ก็จะมีการเถียงกันว่ามันเป็นอาหารไทยแท้จริงหรือไม่ ซึ่งมันเป็นคำถามที่ไม่มีคำตอบง่ายๆ ว่าอาหารไทยเป็นการร่วมกับอาหารจีน อาหารมุสลิม อาหารล้านนา อาหารอีสาน อาหารปักษ์ใต้ หรืออาหารชาวจีน มันอยู่ในอาหารไทยทั้งหมด

ฐาปกร : สมัยก่อนก็เหมือนกับคนทั่วไปครับ กินแบบปกติ แต่พอเรียนจบไปบ๊น ไปทำงาน ผมก็มองไปอีกมุมมองหนึ่งว่า เขียวหวานก็ใส่ผักมันอย่างเงี้ย เหมือนผัดพริกแกง แต่พอมารู้กับเชฟ เขา ก็สอนไปอีกแบบว่าต้องเอาหัวกะทิก่อน ผัดจนเป็นชีโล แล้วค่อยใส่พริกแกงตำมือแบบโบราณ ซึ่งผมมองก็จะต่างแล้ว คือพอลงมาคลุกแบบจริงจัง เท่ากับเปลี่ยนมุมมองเลย ตอนแรกก็คิดว่าอาหารไทยง่าย ซึ่งจริงๆ ไม่ง่ายนะ โคตรยากเลย เพราะวัตถุดิบมันละเอียดมาก อย่างน้ำตาลปีบแต่ละรอบ มะนาวแต่ละقط ก็จะต้องต่างกันมาก เพราะฉะนั้นหนังสือมันแค่นำทางบอกว่าใส่อะไรเข้ากับอะไร กินอะไรคู่กันแล้วอร่อย เพราะอัตราส่วนเชื่อไม่ค่อยได้ (หัวเราะเบาๆ)

● อะไรที่ทำให้ ได้มาสนใจอาหารไทยอย่างจริงจัง

หมูม่าน : ผมว่าทุกคนมันมีความคิดถึงอดีต มันเป็น nostalgia ซึ่งเป็นเรื่องธรรมดา เพราะในชีวิต เราจะนึกถึงอดีต ถ้าเราอยู่ในวัยหนุ่ม ก็จะนึกถึงสมัยเป็นเด็ก หรือถ้าเข้าสู่วัยชรา ก็จะนึกถึงตอนเป็นหนุ่ม ที่นี้ผมเป็นชาวต่างชาติ ผมจะไม่มีความรู้สึกที่เกี่ยวกับวัยที่เป็นคนไทยเลย เพราะยายก็เป็นฝรั่ง อาหารที่ผมกินตอนเด็กๆ ก็เป็นอาหารฝรั่ง เพราะฉะนั้น หลังจากที่ผมอยู่เมืองไทยมา 30 ปี ถ้าผมมองแบบในสมัยเด็กของผม มันไม่เหมือนกับสภาพแวดล้อมของเมืองไทย เหมือนกับว่าเราขี้ชาอะไรในชีวิต เพราะเราอยู่ที่นั่นมาตั้งแต่เป็นหนุ่มจนเป็นคนที่ม่ค่อยแล้ว แต่พอมาในสมัยเป็นเด็ก มันไม่มี แถมอาหารในบ้านแม่เราก็ไม่ใช่อาหารไทย เพราะฉะนั้นผมต้องมองว่า ถ้าผมรุ่นแม่ผมแล้วไปศึกษาในสมัย 100 ปีก่อน แล้วก็เปรียบว่าเป็นตอนสมัยเด็กของผม ซึ่งอาจจะไม่ธรรมชาติแต่จิตวิทยาของเรามันเป็นแบบนี้

ถามว่าทำไมต้องเป็น 100 ปีก่อน เพราะช่วงเวลานั้น ถือว่าเป็นจุดสูงสุดของอาหารไทย พอหลังจากนั้นก็มีการพัฒนาอีกเลย คือมันเริ่มแสดงไปเรื่อยๆ แต่ในช่วงสมัย ร.5 ในครัวก็ต้องถวายอาหารให้กับพระองค์ของหวาน 5 อย่าง ไหมๆ ทุเรียน เขาก็ต้องคิด แต่พอหลังจาก ร.7 การที่จะถวายอาหารให้ชั้นเจ้านายก็ลดลง ทำให้ความอลังการของเขามันก็ลดลงไปด้วย แต่อาหารระดับชาวบ้านก็ไม่ได้เปลี่ยน เขาก็ยังกินปลาอยู่เหมือนเดิม แต่อาหารที่ต้องดัดแปลง เอาสิ่งดีๆ จากวัตถุดิบออกมาทาน 5 อย่าง ไหมๆ ทุเรียน เขาก็ต้องคิด แต่เพราะฉะนั้นสำหรับผมเลือกได้ว่า เราเคยอยู่กับสมัยเด็กของเราในยุคไหน แล้วเอาหนังสือที่เขาได้มา เป็นฟอแมลสอนเรา พอเราศึกษาไป ก็ทำให้ชีวิตเราลำบาก เพราะว่า เราคิดเราก็ต้องวิจารณ์อะไร (หัวเราะ) สิ่งนั้นมันแค่ๆ แล้วเราไม่ทำ กลายเป็นคนเรื่องมากอีก

● ในขณะเดียวกัน แต่ละเมนูที่ว่า มันก็เชื่อมกับทุกเรื่องด้วย

หมูม่าน : ทุกเรื่องครับ (นิ่งคิด) สิ่งที่เราจะกินวันนี้ มันอยู่ด้วยว่าร่างกายคุณมันดีขึ้น อารมณ์คุณเป็นยังไง คุณกินกันกี่กิน กินคนเดียวหรือกินกับแฟนที่บ้าน หรือว่ามีแขกมา หรือว่าบ้านคุณจะมีแขกมา หรือว่ามาจากตลาดคุณปลูกเองมั้ย หรือว่าคุณกำลังจะไป ที่ห้างเพื่อซื้ออาหารญี่ปุ่นมั้ย ทั้งหมดมันเกี่ยวข้องหมด มันไม่ใช่แค่เรื่องกลิ่นนะ เพราะฉะนั้น ถ้าจะกินอะไรในชีวิตนี้ ในสมัยนี้ มันเกี่ยวของเยอะมาก แต่เราก็มีคิดเหมือนกันว่าสมัยนี้ท่วมนะกินอะไร ตอนนั้นผักมันแพง แล้วกะหล่ำมันมีเยอะ เลยทำ 50 เน้น ผมก็นึกถึงสมัยนั้น แต่ถ้าเราจะไปซื้อผักसानี่บน เรา ก็เอาอาหารเวียดนาม เรา ก็ถามตัวเองว่าทำไมถึงมี เลยนึกถึงสมัยสงครามเวียดนาม ที่คนเวียดนามอพยพเข้าเมืองไทยเป็นต้น คือมันจะเป็นรากเหง้าที่อยู่ตรงนั้นตลอด

● คือคุณสองคนกำลังจะบอกว่า แต่ละเมนูมีการประยุกต์กัน ในช่วงเวลาของเหตุการณ์นั้นด้วย

ฐาปกร : อาจจะเป็นอย่างนั้น เพราะแต่ละยุคคนก็มีวิวัฒนาการของมัน อย่างสมัยหรือบ๊น เช่น แกงคั่วตะพาบน้ำ สมัยก่อนก็คือกินกันอย่างปกตินะ ซึ่งพอเลืกไปทีไรก็จะเจอเมนูแบบเถื่อนมาก ปากเลย แปลกๆ เลย หรืออย่างแกงหมูเทโพ สมัยก่อนก็มี เดียวนี้ก็ยังมึ แต่รสชาติมันต่างกัน

หมูม่าน : คือปัญหามันอยู่ที่ถ้าเราเอาหนังสือเหล่านี้ไปต้ม มันยังมันกลิ่นอับอยู่ ถามว่าจะทำยังไงให้เมนูที่เขียนตรงนี้ อาหารที่มีนั้นอยู่ตรงนี้ กลิ่นมันจะไม่อับ กลิ่นมันจะออกสดชื่นแบบยุคนี้ได้ เพราะว่า หอมแรงในสมัยก่อนกับสมัยนี้นั้นต่างกัน ทุกอย่างมันต่างกัน เพราะฉะนั้น เราจะต้องมีวิธีที่มีนอกถูกปากคนสมัยนี้ เพราะถ้าไม่ถูกปาก ก็จะทำให้มัน มันขายไม่ได้ อย่าง



มันมันก็เหมือนเดิม แต่เมนูที่เราทำเป็นเหมือนกับกลิ่นสดชื่น ซึ่งบางครั้งที่เราทำก็ไม่เปลี่ยนเลย เขาไม่ได้ใส่เนื่อ เพราะว่ามันเดิม แต่เราก็ไม่ได้ใส่เพื่อที่จะได้แบบอย่างก่อน จากนั้นประยุกต์มาเพื่อที่จะได้แบบสดชื่น แต่ก็ไม่ใส่ใส่เครื่องปรุงอันนะ ก็ใส่ตามที่เขาเขียนไว้ ถ้าเขาบอกว่าใส่น้ำปลา กะปิ ก็ใส่ตามนั้น เราจะไม่ใส่ซีอิ๊วให้อยู่ในภาณุเทศของเขา แต่ถ้าเขาบอกว่าให้ใส่กระเทียมครึ่งหัว แล้วบั้งเอียวๆเราไม่มีกระเทียมไทย ก็ใส่แบบอื่นได้ไม่เป็นไร

ฐาปกร : ให้มันเหมือนอยู่ในกรอบ ในวัตถุดิบของมัน อย่างบางอย่างปัจจุบันหาง่าย แต่สมัยก่อนจะหายาก อย่างเช่น อามัน ปัจจุบันคือ ถั่วอัลมอนต์ ทำมาต้องเรียกเครื่องเทศ เพราะว่ามันมาจากต่างประเทศของนำเข้า ซึ่งสมัยก่อนมันแพง แล้วชาวบ้านเขาไม่ถืก็คือมันต้องมีเงินพอควรถึงจะซื้อได้ แล้ววัตถุดิบบางอย่างในสมัยก่อน ปัจจุบันก็เริ่มหายาก ส้มเหมีนคือส้มเขียวหวานอ่อน ส้มข่ายังพอมั คือบางอย่างมันลึกลับกันสละเยาะขึ้นหึ่งๆ ที่สมัยก่อนยังไม่มี จะเป็นแกงหัวชะง่า ซึ่งตอนนั้นเราทำไม่ค่อยได้แล้ว ซึ่งรสชาติก็ต่างกันแล้ว ซึ่งระก้ามันเปรี้ยวมาก เหมาะกับการมาเป็นอาหารมากกว่า

● การได้ค้นหาเรื่องราวอาหารโบราณเจอ ความรู้สึกเหมือนกันว่า ได้ทำให้สิ่งเหล่านี้กลับมาชีวิตอย่างนั้มัย

หมูม่าน : ไม่ครับ (ตอบทันที) เพราะมันไม่ใช่เป้าหมายของเรา เราไม่ได้อยากให้มีชีวิตใหม่ เพราะถ้าทำ ก็จะทำให้หมดความพิพใหม่แล้วให้คุณไปศึกษาแต่เราศึกษาเอง แล้วหลังจากก็ได้คำตอบบางเรื่องไปแล้วให้คุณอ่าน แต่ผมไม่คิดว่าในสิ่งที่เราทำเป็นสิ่งที่มีการอนุรักษ์ช้อย ถ้าจะพูดเป็นโลกสวยก็ใช่ แต่ในความเป็นจริงไม่ใช่ คือไม่มีใครเขียน เราเขียนต่อ ซึ่งการอนุรักษ์มันมีวิธีที่ง่ายกว่านั้น คือ เอาทั้งหมดไปพิมพ์ใหม่ เพราะเจ้าของเขาไปหมดแล้ว แต่ถ้าคนที่จะอ่านในคอลัมน์ หรือคนที่อยากเขียนให้อ่าน เขาอยากที่จะเป็นสปอนเซอร์ให้เรา แล้วให้ทำเป็นงานที่ใหญ่กว่า เราก็ยินดี ถ้าคุณเขียนแล้วมีคนอ่านนะ แต่ที่เราทำตรงนี้ เพราะว่าเราอยากศึกษาอยู่

● พอมาถึงขั้นตอนในการทำให้เป็นรูปร่างแล้ว ได้เห็นความแตกต่างของแต่ละเมนู เป็นยังไปบ้างครับ

หมูม่าน : โดยภาพรวม ตั้งแต่การเลือกเมนูไปจนกระทั่งเสร็จ ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 3 เดือน หนึ่งต้องเลือกเมนู สอง ก็ต้องค้นหาแต่ละสูตร หลายๆ สำนัก แล้วก็ไปศึกษาว่า เราจะเอาของบ้านไหน วิธึไหน เอาหน้าตาแบบไหน เสร็จแล้วก็ต้องมีการเขียนภาษาไทย โดยเราจะรวบรวมสูตรให้เขา แล้วก็กลับมาที่เรา 1 รอบ มาอ่าน แล้วเราก็คิดว่า ถ้าจะเล่าให้ฝรั่งมันจะพอมัย เขาจะรู้ทุกจุดมัย หรือบางจุดเขาไม่สนใจ เราต้องประยุกต์ ให้เป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งน้ำหนักที่เพไปไม่เหมือนกัน ตอนนี้ พอเป็นขั้นตอนการทำงาน แต่ละเมนูต้องทำอย่างน้อย 3-4 ครั้ง ซึ่งครั้งแรก ผมก็กับการที่จะลองทำเอง เพราะมีประสบการณ์ที่ไม่เหมือนกัน ครั้งที่สอง ทำและกินด้วยกัน และครั้งที่ 3 ทำ และถ่ายรูป ซึ่งบางครั้ง เราก็อายุรูปไม่ขึ้น เพราะว่าสภาพไม่เอื้ออำนวย ซึ่งอาหารมันต้องรูปลักษณะให้ดี แล้วถ้าเสร็จ บางครั้งมักเผื่ออะไรมันก็เหี่ยว องค์กรประกอบก็เสื่อมลง เป็นต้น

แต่ทุกส่วนมันต้องไปพร้อมกัน ทั้งเรื่องภาษารูปภาพ มันต้องควบคู่กัน เพราะในที่สุด ทั้งผมและกรก็ต้องลงในรายละเอียดไปในเมนูอีก ซึ่งถ้าคุณอ่านทั้งหมดก็ได้ แต่ถ้าเกิดแรงบันดาลใจที่จะไปจ่ายตลาดเพื่อมาทำก็ได้ แต่เราต้องทำให้คุณได้เคลื่อนไหวและ



ลิ้มเมนูที่ผ่านมา และได้ลองทำเมนูเหล่านี้ไว้ เราต้องอาศัยทวิวิธี เรามีเรื่องราว เรามีรูปภาพ เรามีภาษาอังกฤษให้ ต้องใช้ทวิวิธีทาง ให้คุณไปศึกษาต่อ เพราะถ้าไม่ลองทำ เราเขียนไปก็ไม่ม่ประโยชน์ เพราะว่าคนรุ่นใหม่เขาไปกินอย่างอื่นแล้ว แต่ที่มีต่อไปคือคนรุ่นใหม่เขาทำ เราต้อง นำเสนอรูปแบบยังไป ซึ่งถ้าเรานำเสนอแบบน่ากิน เขาจะทำ แต่ถ้าไม่และน่าเบื่อ เขาก็ไม่ทำ

● สรุปคือ แต่ละเมนู ก็คือ เป็นการประยุกต์เข้าสู่ปัจจุบัน และกำลังถือติดไปในตัว

หมูม่าน : ถูกต้องครับ ผมเชื่อว่าพ่อครัวที่ทำกับข้าวเก่งนะ มีอาชีพ หรือ แม้ค้าในตลาด ถ้าผมบอกว่าต้องใส่ยังไป เขาก็ต้องนึกถึงว่ารสชาติต้องเป็นยังไป แต่เขาจะถามว่า ไม่ใส่อันนี้หรือ เพราะว่าเขานึกออกว่ารสชาติมันเป็นอย่างงั้น แต่ในการที่เราทำและชิมจริงมันไม่เหมือนกัน คือบางครั้งอ่านตำราว่าใส่นี่ๆ รู้ว่าเป็นยังไป แต่ถ้าเราทำก็อาจจะอร่อยกว่าที่คิด หรือไม่ผ่านเลยก็มี ซึ่งก็ไม่ได้หมายความว่า แบบดั้งเดิมมันดีนะ

● ทั้งคู่ มั่นใจว่า “ไทยแท้” เป็นยังไปครับ

หมูม่าน : ไทยแท้ไม่มี ผมถามกลับว่า ผู้ชายแท้ผู้หญิงแท้มันเป็นอย่างไ ของแท้ๆ มันไม่มีหรอก มันมีแค่ว่า ส่วนมากกับส่วนน้อย คือจะเป็นแบบว่า อาหารส่วนมากที่คนไทยชอบ หรือส่วนน้อยไม่ชอบ มันเป็นสถิติทั้งหมด เหมือนกับว่าไทยแท้คือ คนไทยส่วนมากเขาก็ทานกัน หรือชอบ นิยมว่าเป็นอย่างงั้น แต่ถ้าถามว่า นิยลคนไทยแท้เป็นยังไปก็รู้ อากาศไทย วัฒนธรรมศิลปะ มันมีอารมณ์แบบไทยบอกได้ แต่ถามว่า การที่จะประดิดประดอย มันเป็นคนไทยใช้มัย ใช้บอกได้ แตถามว่า การที่เราจะประดิดประดอย มันเป็นคนไทยใช้มัย แล้วมวยไทยมันของไทยใช้มัย ใช แต่คนละอารมณ์กัน

ฐาปกร : อาหารมันก็คือการประยุกต์กัน ตั้งแต่สมัยก่อนแล้ว คือมันมีวัฒนธรรมผสมกันมาเรื่อยๆ ซึ่งมันจะมีการผสมผสานกันตลอด ตู้ง่ายๆ เลย อย่างทางใต้กับข้าวก็ได้มาจากทาง มลายู ชวา หรืออย่างทางเหนือ ก็ะมาจากจีนบ้าง ล้านนาบ้าง หรือทางอีสานก็มาจากลาวบ้าง แล้ววัตถุดิบแต่ละท้องที่ก็ต่างกัน เพราะไทยเป็นศูนย์กลาง อะไรก็มารวมกันหมด อะไรก็กับทั้งหมด หรือ เจ้าตำราดีมีมาบางกอก ก็นำวัฒนธรรมอาหารเขามาลู่เมืองหลวง เพราะวัฒนธรรมมันมีการเดินของมัน เป็นเรื่องราวของมันมากกว่า ผมมองอย่างงั้น ถ้าจะมองออกไปอีก 100 ปี ข้างหน้า มันอาจจะกลับมาก็ได้

ในขณะเดียวกัน อาหารก็เป็นตัวแทนของแต่ละท้องที่ด้วย

หมูม่าน : (นิ่งคิด) ผมว่าการที่เราทำอาหาร มันก็คือการใช้ภาษาเหมือนกัน วัตถุดิบเป็นคำพูด การที่เราจะเรียงคำพูดออกมาให้มีความหมาย แต่ละท้องที่เขาก็พูดสำเนียงไม่เหมือนกัน แต่ภาษาของเขามีความหมายกับตัวเขาเอง อาหารก็เหมือนกัน คุณต้องใช้วัตถุดิบให้มีความหมาย สมมุติว่า ถ้าผมจะทำส้มตำให้คุณทาน แล้วผมเอาของผสมเขือเทศโรย คุณบอกว่ามันไม่ใช่ แต่ยังไม่ได้ออกว่า ลองชิมจะอร่อยนะ คือ

คุณดูแล้วไม่มีความหมายไปก่อนแล้ว คือเปรียบกับวัตถุดิบกับคำพูดไม่เหมือนกัน

มีร้านอาหารหนึ่งที่เชียงใหม่ เขาทำเปาะเปี๊ยะสดใส่เนื้อปู แต่เขาเราดอสมะขามกับมันส์มาร์ด ปากกว่าอร่อยแล้วมันเข้ากันดี แต่ถามว่ามันแปลกมั มันแปลกเพราะคุณคิดว่ามันส์มาร์ดมันไม่เข้า เพราะว่าคุณพูดภาษาอาหารไทยเป็น แต่ถ้าให้พูดภาษาจีนไม่เป็น ผมใช้ค่านี เขาก็จะรู้ว่า วัตถุดิบนี้ไม่ควรที่จะอยู่ในประโยคนี้ แต่มันจะอยู่ในช่วงไหนของการทำ คุณต้องรักษาที่ก่อนเหมือนกัน ถ้าคุณอ่านมันบอๆ เวลาที่จะเอากะปิไปใช้ คุณจะต้องเอาไปบั้ง จนคุณจะรู้ว่าเป็นยังไป มันเป็นภาษา และเทคนิค ซึ่งคุณต้องใช้บ่อยๆ เพื่อที่จะรู้ เพื่อที่จะเข้าใจ ไม่ใช่ไปสอนนักท่องเทียวให้ทำแกงเขียวหวานมันไม่ใช่

● ในความรู้สึกของคนทั่วไป เราควรรู้สึกภูมิใจในอาหารไทยมัย หรือว่าแล้วแต่บุคคล

หมูม่าน : 99 เปอร์เซ็นต์จากคนถ้าโดนถามว่าอาหารที่อร่อยที่สุด ก็มาจากอาหารที่แม่ทำ หรือของยาย เพราะว่าเขาทำวัตถุดิบที่ไม่แบ่งให้คนอื่นเป็นความลับ เพราะฉะนั้นถ้าให้คุณคิดว่า อาหารไทยมันเป็นสิ่งที่เป็นมรดกชาติ ก็โอเค แต่มันไม่เท่ากับจากที่แม่เราทำให้กิน เพราะฉะนั้นมันเป็นสิ่งที่ส่วนตัวกว่า และก็เป็นสิ่งที่มีความรัก เช่นกัน ถ้าเราอยากทำอาหารให้อร่อยเพื่อคนที่คุณรักกิน มันก็เช่นกัน ฉะนั้น ถ้าเราจะภูมิใจก็ภูมิใจว่าเป็นชาติที่มีแผ่นดินที่สวยงาม อุดมสมบูรณ์ วัฒนธรรมที่งดงาม เพื่อมันเป็นมิตร อันนี้ภูมิใจได้ ส่วนอาหารไทย อะไรที่ไม่ใช่ภูมิปัญญา ผมไม่คิดว่ามันเป็นมรดกชาติ แต่ผมคิดว่ามันเป็นมรดกครอบครัว อยู่ที่แต่ละบ้าน

● ในมุมมองทั้ง 2 คน คิดว่าทิศทางของอาหารไทยในอนาคต คิดว่าเป็นยังไปครับ

หมูม่าน : มันแล้วแต่สถานการณ์รอบตัว เช่น โรคระบาด การค้า แล้วแต่สภาพเหตุการณ์ ซึ่งถ้าผมรู้ผมจะไม่เดือดร้อนนะ ผมจะดูเรื่องลือตเตอร์ก่อนว่าจะออกอะไร (หัวเราะ) เอาง่ายๆ เมื่อก่อนคนไทยกินข้าวเหนียว ซึ่งข้าวเจ้าจะเป็นเชื้อพระวงศ์ที่กินกัน เพราะว่ามันนำเข้ามันแพง แต่เดี๋ยวนีเป็นการกินโดยทั่วไปเลย

ฐาปกร : เหมือนกับเป็นทรนเคอย่างหนึ่ง ซึ่งก็บอกไม่ได้ว่าจะเป็นยังไปต่อ ซึ่งถ้าดูเทรนดักเวลาในการทำธุรกิจ มันก็จบมามากกว่า เหมือนฮิตไปเลยทีเดียวง่ายๆ เมื่อก่อนชาไข่มุกมามาก เดียวนี้ไม่มีใครกินแล้ว หรือ ชนเป็งคริสต์ก็เริ่มก็เช่นกัน เพราะว่า ถ้าดูจาก 100 ปีก่อน อาหารก็จะเป็นแนวนี้ๆ พอเป็น 25 ปีต่อมา มันอาจจะไม่เปลี่ยนทีเดียว แต่ค่อยๆ เปลี่ยน อย่างมันส์มันเมื่อก่อนใส่แค่ 3-4 อย่าง พอมา 25 ปีเริ่มใส่มัขึ้น พอ 25 ปีต่อมา เริ่มเป็นปัจจุบัน มันก็จะใส่มากขึ้น แล้วบางอย่างก็จะหายไป เช่น ส้มซ่า ใส่เครื่องเทศแทนประมาณณ์ครับ.

เรื่อง : สรวิทย์ ศิลปโอบพาณิชย์
ภาพ : จิรโรจน์ พันทวี