

ภัณฑาคาร

ภัณฑาคาร

UNESCO หรือองค์การวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ เลือกจังหวัดเพชรบุรีให้เข้าร่วมเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ประจำปี ๒๐๒๑ ร่วมกับอีก ๔๘ เมืองทั่วโลก ตามการแต่งตั้งของ ออเดรย์ อาซูเลย์ ผู้อำนวยการใหญ่ขององค์การยูเนสโก ซึ่งเพชรบุรีถูกเลือกให้อยู่ในกลุ่มเมืองแห่งการสร้างสรรค์ด้านอาหาร เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ หรือ “Creative Cities Network” เป็นโครงการของ UNESCO ที่ดำเนินงานควบคู่กับการประกาศแหล่งมรดกโลกทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ ซึ่งเริ่มต้นมาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยจะเปิดรับคัดเลือกทุก ๆ ๔ ปี จากเมืองหรือมหานครที่ทาง UNESCO เห็นว่าเป็นแหล่งรวบรวมวิทยาการ มีพื้นฐานที่จะขับเคลื่อนทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) UNESCO ให้คำจำกัดความเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ ว่าเป็น การร่วมมือระหว่างชุมชนท้องถิ่นและภาครัฐในการสร้างสรรค์เมืองผ่านการพัฒนาสภาพแวดล้อม โครงสร้างทางสังคม เศรษฐกิจ และการนำสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ จารีตประเพณีของท้องถิ่นมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อนำไปสู่การเป็นเมืองที่มีบรรยากาศเอื้อต่อการสร้างธุรกิจ หรืออุตสาหกรรมความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งแบ่งออกเป็น ๗ ประเภท ได้แก่ เมืองวรรณกรรม เมืองภาพยนตร์ เมืองดนตรี เมืองแห่งหัตถกรรม และศิลปะพื้นบ้าน เมืองแห่งการออกแบบ เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ และเมืองแห่งอาหาร

เพชรบุรีนั้นมีความโดดเด่นในฐานะของ “เมืองสามรส” อันหมายถึงแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดของวัตถุดิบสำคัญ ๓ อย่างของไทย อย่างแรก คือ “รสเค็ม” จากเกลือสมุทร ในพื้นที่อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีเป็นพื้นที่ติดทะเลทำอาชีพนาเกลือ และการทำนาเกลือที่เพชรบุรีนับว่ามีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทย “รสหวาน” ในฐานะแหล่งปลูกตาล ซึ่งใช้ในการผลิตน้ำตาลโตนดชั้นดี และเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารคาวหวานสารพัด และ “รสเปรี้ยว” ของมะนาวคุณภาพเยี่ยม

นอกจากวัตถุดิบหลักทั้ง ๓ อย่างนี้ เพชรบุรียังอุดมไปด้วยวัตถุดิบชั้นดีอื่นๆ อย่าง อาหารทะเล, เนื้อวัว, หู, หมู, สับปะรด, กล้วย ฯลฯ เมื่อวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเปรียบได้ดังชุมทรัพย์อันล้ำค่า ผนวกเข้ากับชั้นเชิงในการปรุงอาหารอันประณีตของคนเมืองเพชรที่ถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของราชสำนักอยุธยา รัตนโกสินทร์ ชาวจีน ชาวมอญ และกลุ่มชาติพันธุ์ภายในท้องถิ่น เกิดการเลือกรับปรับใช้อย่างลงตัว ทำให้อาหารถิ่นเมืองเพชรมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ดังปรากฏอยู่ในอาหาร ๔ อย่างที่โดดเด่น ได้แก่

แกงคั่วหัวตาล

เป็นแกงพื้นถิ่นของชาวเพชรบุรีโดยการคัดสรรลูกตาลอ่อนอย่างพิถีพิถันไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป จะให้เนื้อสัมผัสที่กรอบไม่เหนียวหยาบ วิธีทำคือนำเฉพาะส่วนหัวของลูกตาลอ่อนมาฝานบางๆ ซ้ำยากับน้ำเกลือ ทำให้เหลือรสขมนิดๆ แกงกับเครื่องแกง กะทิ ปลาช่อน หรือเนื้อย่างปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลโตนด แกงคั่วหัวตาล จะมีรสขมจางๆ ของหัวตาลอ่อนที่เป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่น และปรุงด้วยรสหวานของน้ำตาลโตนดซึ่งทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น



ข้าวแช่เมืองเพชร

ข้าวแช่ เป็นอาหารยอดนิยมของชาวเพชรบุรีมาช้านาน มีทั้งหาบขายและเป็นร้านนั่งรับประทาน ข้าวแช่ของเมืองเพชรแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง ๓ อย่าง คือ ลูกกะปิทอด หัวไชโป้วหวาน และปลายี่สุ่นผัดหวาน หม่อมเจ้าหญิงพูนพิศมัย ดิสกุล กล่าวไว้ว่า

ข้าวแช่เพชรบุรีมีชื่อเสียงเป็นเพราะเพชรบุรีมีน้ำที่ขึ้นชื่อลือชามว่าเป็น น้ำดี ไส สะอาด บริสุทธิ์ ชาวเพชรจะหุงข้าว ใส่กระดังงูที่รมแม่น้ำไปแช่น้ำไว้คืนหนึ่ง แล้วใช้มือบดข้าวให้เป็นรูปแหลมทั้งหัวทั้งท้ายจนกระทั่งสวยเรียบร้อยดีแล้ว ก็เอากลับขึ้นมาเทข้าวที่ซัดแล้ว ยกลงในผ้าขาวบาง แล้วก็มัดขึ้นใส่ลังถึงหนึ่งด้วยน้ำดอกไม้ของหอมก็จะได้ข้าวไว้กินกับเครื่องเคียง



ที่มาภาพ : <https://www.ktc.co.th/ktcworld/travel-service/travel-story/thailand/kao-cha-phetburi>

ขนมจีนทอดมัน

ทอดมันและขนมจีน ที่ชาวเพชรบูรณ์นำมาทานคู่กันอย่างลงตัว ทอดมันนิยมใช้ปลาอินทรีซึ่งเป็นปลาที่หาง่ายในแถบนี้ มีรสอร่อยเนื้อแน่น โดยผสมกับเครื่องแกงและใบกระเพรากรอบ เวลารับประทานจะวางเส้นขนมจีนไว้ด้านล่างวางชิ้นทอดมันไว้ด้านบนและราดด้วยน้ำจิ้มหวานๆ เปรี้ยวๆ หรืออาจจืดน้ำราดอาหารของมุสลิม อินเดีย มีแตงกวาหั่นชิ้นเล็กๆ ผสมมาในน้ำจิ้ม บางร้านจะมีหอมหวกให้ด้วย รับประทานพร้อมกันได้ทั้งสามอย่างหรือแยกรับประทานก็ได้



ที่มาภาพ : <https://mgronline.com/greeninnovation/detail/9640000066986>

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชร

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชรมักมีลักษณะร่วมที่คล้ายคลึงกันอยู่นั้นก็คือ น้ำซุปรู้ที่กลมกล่อมจากส่วนผสมของน้ำต้มเนื้อคุณภาพ ประปรายด้วยซีอิ้วท้องถิ่น และน้ำตาลโตนดที่สดใหม่เล็รฟพร้อมพริกน้ำส้มทำเอง พริกกระเทียมจากอำเภอหนองหญ้าปล้อง ให้ทั้งรสเผ็ดและหอมอันเป็นเอกลักษณ์ และมักมีซอสพริกสีแดงจากโรงงานท้องถิ่นหยะใส่ด้วยเล็ก ๆ ไว้ให้พร้อมับซามก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่ตุ๋นจนเปื่อยได้ที่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเพชรบุรีจึงเป็นอาหารเด่นอย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยมของทั้งชาวเพชรและนักท่องเที่ยว รวมถึงเป็นอาหารที่บอกเล่าเรื่องราวอัตลักษณ์อาหารเมืองเพชรได้เป็นอย่างดี



ที่มาภาพ : <https://www.thaipost.net/tac/travel-news/186217/>

มากไปกว่านั้น ด้วยความเป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับการปรุงอาหารที่สำคัญมากมาย ทั้งยังคงอนุรักษ์มรดกทางภูมิปัญญาของท้องถิ่นเอาไว้ได้เป็นอย่างดี เพชรบุรีจึงเต็มไปด้วยมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร มีการต่อยอดนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งอาหารคาวและอาหารหวานมากมาย อาทิ ขนมหม้อแกง ข้าวเกรียบงา ข้าวย่ำมะละกอ ยำหัวปลีทรงเครื่อง ขนมโค ขนมตาล ฯลฯ วัฒนธรรมและวิทยาการอาหารของเพชรบุรีจึงเชื่อมโยงทั้งวิถีชีวิต ชุมชน เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว เข้าไว้ด้วยกันได้อย่างโดดเด่น

อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

๑. ขนมหม้อแกง

ขนมหม้อแกงเมืองเพชรถือว่าหวาน หอม กลมกล่อมและอร่อยที่สุด สมัยก่อนขนมหม้อแกง จะใช้น้ำตาลโตนด (ซึ่งเป็นผลผลิตในจังหวัดเพชรบุรี) ไข่ (เฉพาะไข่ขาว) กะทิอย่างดี นำมาผสมกันตามส่วน แล้วอบด้วยเตาถ่านที่ทำขึ้นง่าย ๆ โดยใช้แผ่นสังกะสีคลุมบนถาดขนม แล้วใช้ถ่านหรือกาบมะพร้าวจุดไฟวางเกลี่ยบนสังกะสี ขนมหม้อแกงจะได้รับความร้อน ทั้งข้างล่างและข้างบน (ไฟบนจะร้อนกว่าไฟล่าง) หน้าขนมจะพองเป็นสีน้ำตาลทองสวย



ที่มาภาพ : หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี

๒. ข้าวเกรียบงา

ข้าวเกรียบงา ขนมันขึ้นชื่อลือชาของชาวเมืองเพชรสมัยก่อน จะใช้น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเท่านั้น วัสดุในการทำ ข้าวเกรียบงา เป็นวัสดุท้องถิ่นล้วน ๆ แบ่งจากข้าวเจ้า มะพร้าว น้ำตาลโตนดเมืองเพชร งา และเกลือ คือ ส่วนผสมที่สำคัญในการทำ



ที่มาภาพ : หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี

๓. ข้าวมันมะละกอ

ข้าวมันมะละกอ หรือข้าวมันส้มตำ สูตรนี้ มีใช้ข้าวมันแบบข้าวมันไก่ และส้มตำก็มีใช้ ส้มตำแบบที่กินกับข้าวเหนียวไก่ย่างทั่วๆ ไป แต่เป็นข้าวมันที่หุงด้วยกะทิและเป็นส้มตำที่มีเครื่องปรุงหลายอย่าง รวมทั้งใส่ปลาอย่างลงไปด้วย



ที่มาภาพ : หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี

๔. ยำหัวปลีทรงเครื่อง

เครื่องปรุง

๑. หัวปลีกล้วยน้ำว้า ๑ - ๕ หัว (ซอยบาง ๆ เอาหม้อออกแล้วแช่น้ำผสมน้ำมะนาวเพื่อไม่ให้ดำ)
๒. หมูสามชั้น กิโลกรัม (หรือกุ้งสดก็ได้หมูต้มแล้วหั่นบาง ๆ)
๓. กุ้งแห้ง ๓ ซีด (แบ่งทอดแล้วโขลกอย่างละครึ่ง)
๔. ถั่วลิสง ๔ ซีด
๕. หมักแห้ง ๑ ซีด (ย่างแล้วฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ)
๖. พริกป่นคั่วเอง ซีด
(พริกชี้หูสด ๒ ซีด ทูบพอแตก)
๗. น้ำพริกเผาหวาน ๒ ซีด
๘. กระเทียมเจียว ๒ ซีด
๙. หอมเจียว ๒ ซีด
๑๐. น้ำตาลทราย กิโลกรัม (เคี้ยวให้เหนียว)
๑๑. เกลือป่น น้ำมะนาว ๒๐ ผล
๑๒. กะทิ กิโลกรัม (เอาแต่หัว ตั้งไฟให้เดือด)
๑๓. ต้นหอม ผักชีล้อม หั่นประมาณ ๒ นิ้ว



ที่มาภาพ : หนังสือพินภูมิเพชรบุรี

๕. ขนมโค

ขนมโค เป็นขนมดั้งเดิมของท้องถิ่นเพชรบุรี ลักษณะเหมือนขนมต้มขาว ใส่ไส้มะพร้าวหน้ากะฉีก ลอยในน้ำกะทิ รสหอมหวาน นุ่มนวล บางท่านว่าขนมนี้มักทำกินใน เทศกาลกีฬา วัวลานของชาวบ้าน เพราะเพชรบุรีเป็นเมืองเกษตรกรรม มีวัววัว ไถนา มีกีฬาวัวลาน วัวเทียมเกวียน วัวเทียมไถ ขนมนี้ชาวบ้าน ตักแจกในวงแข่งวัวลานจึงได้ชื่อว่าขนมโค มีแห่งเดียวที่เพชรบุรี บางคนก็ชอบโรยถั่วทองคั่วลงไปด้วยเวลารับประทาน



ที่มาภาพ : หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี

๖. ขนมตาล

มาเพชรบุรีทั้งที่ไม่ชิมขนมตาลนุ่มหวาน สีเหลืองล่อ นารีรับประทานก็จะผิดไปหน่อย ยิ่งถ้าหยอดใส่กระทงทำด้วยใบตาลสานสลับบิ๋นน้อยๆเข้าด้วยแล้ว จะยิ่งน่ารักน่าเอ็นดูน่าซื้อหา ไปเป็นของฝาก ของกำนัล ขนมตาลที่อร่อยจะนุ่มฟู นุ่มนวลหอมหวานด้วยกลิ่นตาลสุกหวานพอดี เนื้อขนมจะเป็นสีเหลืองทองธรรมชาติ โดยไม่ต้องไปใส่สี แต่ถ้าอยากทำรับประทานเองลูกตาลสุก ลูกเดียวก็พอได้รู้ฝีมือแล้ว...ว่าขนมตาลนะเรือ...จะทำเองไปหากินที่เพชรบุรีดีกว่า



ที่มาภาพ : หนังสือพื้นภูมิเพชรบุรี