ข่าวประชาสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ http://news.swu.ac.th/newsclips/

ข่าวจากหนังสือพิมพ์มติชน ฉบับประจำวันที่ 13 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 หน้า 8 มูลค่าข่าว 551,232.-

เปิดสำรับ 'น้ำพริก' มรดกรสแห่งเครื่องจิ้ม ซอฟต์พาวเวอร์รสแซ่บของไทย

ถ้าหากเปรียบ **'อาหาร'** เป็นกีฬา ขอยืดอกรับอย่างภาคภูมิว่า ประเทศไทย คงเป็นเจ้าเหรียญทองอยู่บนหัวตารางไม่ผิดแน่ ทั้งกรรมวิธีในการทำ มิติของรสชาติ ไปจนถึงปูมหลังของเมนูนั้นๆ ที่หลอมรวมเป็น **'ซอฟต์พาวเวอร์'** ของไทย ที่ชาวต่างชาตินึกถึงเป็นสิ่งแรกเมื่อพูดถึงประเทศไทย

เราคงไม่ต้องพูดถึงความดีเลิศของต้มยำกุ้งหรือส้มตำ เพราะสองเมนูนี้เป็นเพียงแค่เสี้ยวเดียวเท่านั้นของ **'ขุมทรัพย์อาหารไทย'** แต่ยังมีอีกนับแสน นับล้านเมนูที่ซุกซ่อนอยู่ทั่วทุกมุมของแผ่นดินขวานทองนี้ หนึ่งในนั้นคือ 'น้ำพริก' ฟังดูอาจจะเป็นเมนูธรรมดาที่แค่เดินออกจากบ้านก็เจอ แต่ความจริงแล้ว น้ำพริกไม่ใช่แค่ตำๆ แล้วจิ้มกับผัก แต่คือ 'ศาสตร์และศิลป์' ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นไว้อย่างชัดเจน อีกทั้งยังเป็น 'อาหารไทยที่กินได้ทุกระดับ' เป็นเมนูคู่ครัวที่ขาดไม่ได้ ตั้งแต่ในครอบครัวไปจนถึงภัตตาคารระดับ 5 ดาว

ศูนย์สื่อศิลปวัฒนธรรม ไทยพีบีเอส จัดเสวนาเปิดตัวหนังสือ **'น้ำพริก มรดกรสแห่งเครื่องจิ้ม'** ยกระดับน้ำพริกซอฟต์พาวเวอร์สำรับไทย แลกเปลี่ยนความรู้ในหลากหลายแง่มุมจากผู้เชี่ยวชาญหลายแขนง ประกอบไปด้วย **อนุสรณ์ ติปยานนท์** นักเขียน และ Food Activist ผู้เขียนหนังสือ 'น้ำพริก มรดกรสแห่งเครื่องจิ้ม', **จิรัศยา บุญคน** แม่ครัวชาวกะเหรี่ยง จากหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี, **เสรี รุ่งสว่าง** นักร้องลูกทุ่งชื่อดัง และ **รศ.ดร.ชาติชาย มุกสง** อาจารย์ประจำภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ดำเนินรายการโดย **พรรณี รุ่งสว่าง** ผู้อำนวยการศูนย์สื่อศิลปวัฒนธรรม ไทยพีบีเอส พร้อมชวนชมรายการเรียลลิตี้ 'ยกพลคนน้ำพริก' ที่ออนแอร์ตอนแรกเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา

ทั้งนี้ **รศ.ดร.วิลาสินี พิพิธกุล** ผู้อำนวยการ ส.ส.ท. กล่าวในงาน เปิดสำรับ น้ำพริก มรดกแห่งเครื่องจิ้ม เพื่อสร้างพื้นที่ให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับ "น้ำพริก" โดยทีมศูนย์สื่อศิลปวัฒนธรรมได้เดินทางทั่วประเทศไทยเพื่อรวบรวมองค์ความรู้เรื่องน้ำพริกและภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาผลิตรายการ "ยกพลคนน้ำพริก" และนำข้อมูลที่ได้มาต่อยอดจัดทำเป็นหนังสือเรื่อง "น้ำพริก มรดกรสแห่งเครื่องจิ้ม" เพื่อสร้างกระแสให้ผู้คนหันมาสนใจวัตถุดิบท้องถิ่น และความยั่งยืนของระบบนิเวศและทรัพยากรผ่านการกินเมนูพื้นบ้านอย่าง "น้ำพริก" ซึ่งเป็นไปตามวาระหลักของไทยพีบีเอสในปี 2568 ที่ต้องการขับเคลื่อนประเด็น "ทุนทางวัฒนธรรม" (Soft Power) ในฐานะสื่อสาธารณะที่ทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมทุนทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในทุกพื้นที่ของประเทศไทย นำไปสู่ระดับชาติและระดับสากลต่อไป

ด้าน **อาจารย์ดัน อนุสรณ์** เผยถึงความยากที่กว่าจะออกมาเป็นหนังสือเล่มนี้ว่า "ของที่ใกล้ตัวมากเท่าไร จะยิ่งเป็นสิ่งที่ทำยากมากเท่านั้น" เช่นเดียวกับน้ำพริก ที่จะทำออกมาอย่างไรให้คนเห็นความสำคัญ เพราะเป็นเมนูที่หาง่ายมาก จนบางครั้งอาจจะหลงลืมไปว่า น้ำพริกในบางท้องถิ่นกำลังจะสูญหายไป "ความสำคัญของน้ำพริกมีมากกว่านั้น และตอนนี้น้ำพริกบางชนิดกำลังจะหายไป อาทิ น้ำพริกสำรับเก่าๆ เพราะในทุกวันนี้เราแทบจะไม่ได้ตำน้ำพริกรสชาติดั้งเดิมแล้ว อีกสิ่งหนึ่งที่กำลังจะหายไปคือ น้ำพริกในท้อง

ข่าวประชาสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ถิ่นนั้นๆ ที่มีจุดกำเนิดมาจากวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งถ้าหากอยู่นอกพื้นที่ก็แทบจะไม่ได้มีโอกาสรับประทานเลย เพราะฉะนั้นแล้ว รายการยกพลคนน้ำพริกก็เหมือนกับการมาต่อออกซิเจน และชุบชีวิตให้กับชุมชน ขณะเดียวกัน หนังสือน้ำพริกมรดกรสแห่งเครื่องจิ้มก็จะทำหน้าที่กรุยทางว่า เคยมีร่องรอยอะไรเกิดขึ้นบ้าง"

ก่อนจะเล่าต่อว่า น้ำพริกในประเทศไทยมีหลากหลายรูปแบบมาก และต้องใช้เวลานานในการจำแนก โดยปกติเราจะคุ้นเคยกับน้ำพริกที่มีรสเค็ม เผ็ด แต่ในประเทศไทยมีน้ำพริกที่มีรสชม รสหวาน หรือน้ำพริกที่เล่นกับสี และกลิ่นที่แตกต่างกัน ทำให้เห็นว่าวงศาคณาญาติของน้ำพริกสามารถทำให้เราเห็นแผนภูมิของอาหารได้เช่นเดียวกับเมล็ดกาแฟ การทำงานในครั้งนี้มีเวลาน้อยมาก เสมือนกับการเดินทางไปเปิดขุมทรัพย์ ทั้งหมดทั้งมวลนี้เป็นเพียงแค่ส่วนหนึ่งเท่านั้น ยังไม่ถึงครึ่งคลังปัญญาทั้งหมดของน้ำพริกด้วยซ้ำ

อีกอย่างที่เขาตั้งคำถามคือ ทำไมคนในชุมชนถึงยังทานแบบนี้อยู่ ปัจจุบันเรามีทั้งกะปิ และปลาร้าสำเร็จรูป แต่ทำไมพวกเขาถึงไม่ยอมใช้ในการปรุงน้ำพริก และยึดมั่นกับความดั้งเดิม สิ่งที่น่าสนใจคือรากฐานวัฒนธรรมเหล่านี้เป็นตัวกำหนดรสชาติ ซึ่งมันเป็นอะไรที่เปลี่ยนยากมาก ทำให้เรารู้สึกว่าเวลาเรากินน้ำพริกเหล่านี้ มันทำให้เราเห็นผู้คนที่อยู่เบื้องหลังถ้วยน้ำพริก ทำให้ว้าวได้ตลอด ก่อนที่เขาจะฉายภาพให้เห็นชัดเจนมากยิ่งขึ้นว่า

รศ.ดร.วิลาสินี พิพิธกุล

"ช่วงที่เราทำน้ำพริกใบทำมัง เขาก็พาเราเดินในหมู่บ้าน ไปเจอกับต้นใบทำมังที่ขึ้นอยู่กลางหมู่บ้าน ซึ่งทั้งหมู่บ้านเหลือแค่ต้นนี้ต้นเดียว บ้านไหนอยากกินก็มาเด็ดเอา มันทำให้เราเห็นว่านี่คือรากฐานของการกินน้ำพริก มันว้าวตั้งแต่วิถีชีวิต การเก็บรักษา และการยอมรับว่าตัวเองกินรสชาติแบบนี้ คือถ้าทานอย่างอื่นมันก็รู้สึกเจริญอาหารนิดหน่อย แต่พอเป็นน้ำพริกมันมีรสชาติความทรงจำด้วย มันไม่ใช่แค่การกินให้อิ่ม แต่มันคือการกินแล้วคิดถึงบ้าน คิดถึงรสชาติในวัยเด็ก ซึ่งมันเต็มไปด้วยความอิ่มเอมใจ นอกจากจะมีน้ำพริกประจำท้องถิ่นแล้ว ลึกไปกว่านั้นยังมีน้ำพริกประจำครัวเรือนที่แม้จะเป็นน้ำพริกชนิดเดียวกันแต่มีวิธีทำและรสชาติที่ต่างกัน" อนุสรณ์กล่าว

'รศ.ดร.ชาติชาย' เสริมในมุมมองด้านประวัติศาสตร์ว่า มนุษย์เราไม่ว่าจะผ่านการต่อสู้ หรือใช้ชีวิตมากี่ยุคกี่สมัย สิ่งหนึ่งที่จะไม่เปลี่ยนคือการกิน เรากินอาหารอยู่ทุกวันแต่เราไม่เคยเข้าใจว่าทำไมเราถึงต้องทานเผ็ด มนุษย์เราเวลากินหรือทำอะไรมักจะถูกปรับจากสิ่งแวดล้อม การกินรสเผ็ดของคนไทยคือการกินให้ตอบรับกับสภาพอากาศที่ร้อน อาหารไทยมีรสชาติมากกว่า 9 รส ประกอบไปด้วย เย็น ฝาด เฝื่อน เบื่อเมา เผ็ดร้อน มัน หอมเย็น เค็ม เปรี้ยว ขณะที่รสสามัญมีเพียง เปรี้ยว เค็ม หวาน ขม จะเห็นได้ว่ามิติของอาหารไทยนั้นมีมากกว่า

ขณะที่ **'จิรัศยา'** แม่ครัวชาวกะเหรี่ยง เล่าถึงน้ำพริก

ประจำท้องถิ่น อย่าง “น้ำพริกชะเง้กะทิ” ว่าเป็นน้ำพริกประจำชุมชนหนองหญ้าปล้อง โดยรับประทานควบคู่ไปกับหน่อไม้ต้ม เมื่อถึงฤดูของหน่อไม้ เมื่อใดที่เธอเห็นหน่อไม้โผล่ขึ้นมาจากดิน สมองจะคิดเลยว่าวันนี้ต้องทำน้ำพริกชะเง้กะทิกิน โดยรสชาติของน้ำพริกจะหวานนำที่มาจากรสชาติของมะพร้าว ตามด้วยรสชาติเค็ม เผ็ด

ก่อนจะพูดพร้อมน้ำเสียงที่อ่อนลงว่า เราอยากจะเผยแพร่พริกกะเหรี่ยงให้กับคนในพื้นที่อื่นๆ ได้รู้จักเอกลักษณ์ของพริกกะเหรี่ยงคือจะมีความเผ็ดและมีกลิ่นหอม โดยจะเติบโตบนพื้นที่ราบสูง แต่อยู่ข้างล่างไม่ค่อยได้ เลยทำให้พริกกะเหรี่ยงเริ่มลดน้อยลง แต่เราก็พยายามที่จะรักษาไว้

“ตอนนี้สถานการณ์พริกกะเหรี่ยงไม่ค่อยดีอยู่แล้ว เพราะเราต้องย้ายที่ปลูกพริกกะเหรี่ยงมาไว้ในที่ราบ ซึ่งไม่ได้เป็นไปตามธรรมชาติ ทำให้รากเน่า เรียกได้ว่าเป็นปัญหามาก พริกเราเป็นพืชเศรษฐกิจของชุมชนและมีราคาแพง แต่ไม่มีขาย เราพยายามรักษาพันธุ์พริกไว้ ปลูกทุกปี ถ้าเราสามารถรักษาพันธุ์พริกนี้ได้ มันสามารถต่อยอดไปได้อีกหลายอย่างเลย” จิรัศยากล่าว

ทั้งนี้ **‘เสรี รุ่งสว่าง’** นักร้องลูกทุ่งที่นำน้ำพริกถ้วยโปรดอย่าง ‘น้ำพริกกะปิแนมผักบุ้งดองสด’ ของกินถิ่นบางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี มาตำโชว์แบบสดๆ ในงานเสวนาเป็นที่เรียบร้อย พร้อมกับเผยความรู้สึกที่มีต่อน้ำพริกว่า “ในฐานะที่เราเคยเดินทางไปแสดงคอนเสิร์ตทั่วประเทศและมีโอกาสได้ชิมน้ำพริกในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งบอกได้เลยว่าไม่เหมือนกัน ถ้าคนไทยผมเชื่อเลยว่า อาหารจานโปรดก็คือน้ำพริก สามารถทานทุกวันได้ ส่วนตัวสามารถทานหนึ่งเดือนได้เลยโดยไม่เบื่อ”

สามารถติดตามรายการ “ยกพลคนน้ำพริก” ได้ทุกวันเสาร์ เวลา 14.05-15.00 น. ทางไทยพีบีเอส ช่องหมายเลข 3 และสนใจสอบถามรายละเอียดการจองหนังสือได้ที่ 0-2790-2627 และ 08-9203-2973 (วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 10.00-17.00 น.) หรือเฟซบุ๊ก Artclub Thai PBS

ร่วมรักษา และต่อยอดน้ำพริกมรดกคู่ครัวไทยไปพร้อมกัน