

วิถีกินคนไทย (ที่ใครๆ ก็อิจฉา)

นำเสนอเมื่อ : 11 พ.ค. 2552

อร่อย 24 ชั่วโมง...วิถีกินคนไทย (ที่ใครๆ ก็อิจฉา)

รายงานโดย : วุฒิชัย สาสุข: วันพฤหัสบดีที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2552
โอ้ย...หิวๆๆๆ... !?!

จริงๆ นะครับ ความหิวไม่เข้าใครออกใคร ความหิวไม่เคยไว้หน้าอินทร์หน้าพรหม และความหิวก็ไม่เลือกเวลา มันพรอมจะรุกรานเราได้ทุกเมื่อ

ว่าแต่จะไปฝากท้องที่ไหนล่ะ?

โชคดีที่ (เกิด) เป็นคนไทย

รู้ไหม?... เกิดเป็นคนไทยนะ “โค-ตุะ-ระ” โชคดีแค่ไหน
พ้นจากเรื่องที่ยอกไว้ให้เป็นความภูมิใจนับไม่ถ้วนหรอก เอาแค่เรื่องอาหารการกินอย่างเดียว
ก็มีให้เลือกลิ้มลองไม่หวาดไม่ไหว

ย้ายไปทุกรอกออกทะเลไปทุกซอย บนถนนสายใดบ้างที่ไม่มีร้านรวง แผงลอย รถเข็น หาบเร่ ขายอาหาร
เห็นท่าจะยากอยู่ ทุกแห่งหนต่างพรอมเสิร์ฟเมนูอร่อยไม่อัน

...จะกินอะไร เดี่ยวจัดให้...

ข้าวมันไก่ ข้าวไข่เจียว กะเพราไก่โปะไข่ดาว ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ
แหมด้วยไข่ต้มยางมะตูมกับต้นหอมบวบวอน กวยเตี๋ยวบุลลาแกมฮือกวย (ลูกชิ้นปลาทอด)
เกาเหลาเนื้อตุ๋นใส่ลูกชิ้นยักษ์ กวยเตี๋ยวเรือดับหมกชดน้ำร้อนๆ

ถ้าท้องไส้ยังไหวก็ต่อด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทยไร้เส้น บะหมี่ปู แกงเผ็ดเปิดอย่าง ชอบแซบๆ
ก็ต้องส้มตำปูปลาร้า ยำสารพัด ลาบเนื้อ น้ำตกหมู แกงไตปลาเสิร์ฟคู่ขนมจีน
หรือจะเป็นแกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

ที่แปลกจนเรียกเปิบพิศดารก็เยะ ต้มส้มไข่แดง หมกลูกอ๊อด แมงกุดจี๋ทอด ซ่าผัก ข้าวซอยน้อย
หลามเนื้อ ลินห่านพะโล้

ยังไม่หมดแค่นี้ ของหวานอีกล่ะ มีตั้งแต่คุ้นชื้อ หม้อแกง แกงบวดฟักทอง ลอดช่องแดงไทย
ขนมใส่ไส้ลูกกะทิ จนถึงไม่เคยคุ้นชื้อเลย ขนมชี่หนู ขนมจอก ข้าวหัวหงอก

เป็นเพียงตัวอย่างที่ยกอ้างมาเท่านั้น จริงๆ ยังมีอีกเพียบ หากินได้ตามสะดวกใจ ณ ริมทาง
แม่ค้าพ่อค้ารอทำให้คุณแวะไปชิมกัน

เชื่อหรือยังล่ะว่าเกิดเป็นคนไทยก็น่าอิจฉาแบบนี้เอง

มนต์เสน่ห์บาทวิถี

ที่ไหนๆ ก็มีร้านอาหารริมทาง ลอนดอน ปารีส เคปทาวน์ ร็อตเตอร์ดัม โตเกียว เชียงไฮ้
แต่ที่อลังการบานตะไทคือที่กรุงเทพฯ ของเรานี้ละ หาของอร่อยกินได้ตลอด 24 ชั่วโมง
เรียกว่าหิวเมื่อไหร่ก็พร้อมจะทำให้ท้องอืดเสมอ

คนที่เคยไปใช้ชีวิตต่างประเทศล้วนแต่ยืนยันตรงกัน มากกรุงเทพฯ ไม่อดตายแน่ๆ
(เว้นแต่ไม่ยอมกินเอง) “**ปียัด เหมยัด**” ช่างภาพไฟแรง ดิกรีนักเรียนนอกจากประเทศอังกฤษแล้วว่า
เมืองที่เขาไปอาศัยนั้นมีร้านอาหารริมทางก็จริง แต่ไม่ค่อยโดดเด่นและหลากหลาย เมื่อเทียบกับบ้านเรา
ที่สำคัญคือไม่มีบริการ 24 ชั่วโมง

“อาจจะเป็นไลฟ์สไตล์ด้วยมังครับ เขาเป็นเมืองหนาวคงไม่ไหวหรอกถ้าจะให้มากินอาหารกลางแจ้ง
ไม่เหมือนบ้านเราก็อากาศมันสบายๆ ก็เลยเอื้อให้เกิดไลฟ์สไตล์กินอาหารริมทางได้ง่าย
อีกอย่างคือกฎหมายเรื่องนี้เขาเข้มงวดด้วยละ ทำให้ไม่ค่อยเห็นร้านริมทางเยอะเท่าไร”

ในฐานะที่ ปียัด เหมยัด มีโอกาสได้ตระเวนถ่ายภาพชีวิตผู้คนในกรุงเทพฯ
เพื่อต่อยอดเป็นงานนิทรรศการแสดงผลภาพถ่ายส่วนตัว รวมถึงนิทรรศการ “กินไปเรื่อย...เจาะวิถีอร่อยริมทาง”
ซึ่งกำลังจัดที่ TCDC อยู่ ณ เวลานี้ เขาได้เห็นความยิ่งใหญ่ของวัฒนธรรมการกินบ้านเรา

“มันเป็นความรู้ใหม่ๆ ประสบการณ์ใหม่ๆ ของผมนะ
ผมเชื่อว่าวัฒนธรรมอาหารของคนไทยเข้มแข็งและหลากหลาย มันน่าค้นหาอย่างปลากริมไข่เต่า เด็กๆ
ผมก็เคยกิน แต่ไม่รู้หรือว่าเขาทำกันยังไง
พอลงไปสัมผัสกับแม่ค้าเลยรู้ว่าไม่ง่ายกว่าที่จะออกมาเป็นปลากริมไข่เต่า มีความซับซ้อนเรื่องเทคนิคอยู่เยอะครับ”

ขณะที่ความคิดของภัณฑารักษ์สาว “**ศรินทร์รา ปัทมาคม**” แห่งศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ
(TCDC) ซึ่งไปใช้ชีวิตที่ออสเตรเลียหลายปี เธอมองว่าเป็นวิถีที่มีเสน่ห์มากของบ้านเรา ไม่มีเลยก็คงดูแปลกๆ
เหมือนชีวิตขาดสีสัน

“ส่วนตัวคิดว่าถ้าเมืองไทยไม่มีร้านอาหารริมทาง มันก็คงเหมือนผู้หญิงสวยแบบไม่เสร็จแหละ
หน้าตาสวยแต่ไม่มีเสน่ห์ดึงดูด คงจะดูโลนๆ ยังไงไม่รู้ เห็นแล้วไม่รู้สึกสะดุดตา หรือประทับใจเท่าไรหรอก
มันต้องมีอะไรนิดหนึ่ง ให้เป็นสีสันบาง”

อร่อยเข้ายัดศึก

ตื่นเข้ามาฝากท้องปั๊วอะไรที่เข็นรถขายหมูปิ้งและข้าวเหนียวหนึ่ง แกล้มกับกาแฟโบราณร้อนกรุ่นลุ่มสมบุรณ์
หรือจะชิมโจ๊กหมูที่สमान ไซปาทองโกตัวเชียงใหม่ ก็อิมแปล

มือเที่ยงก็ใช้บริการอาหารตามสั่งร้านเฮียเปิด กลิ่นตลบอบอวลแต่อร่อยล้ำ
หรือไม่อยากรอคิวนานก็ก๊วยเตี๋ยวไก่น้ำตาลคนสวย

ส่วนมือบ่ายสบายใจได้ เพราะว่าซื้อผลไม้เจี๊ยะหน้าออฟฟิศเรียบร้อยแล้ว แต่งโม มะละกอ แคนตาลูป
ชิ้นโตๆ 10 บาท ข้างๆ กันนั้นเป็นร้านลูกชิ้นปิ้งนาราตรี เอาไว้กินจุบจิบแก้หิวช่วงบ่ายๆ ก่อนถึงมือเย็น

พอดกเย็นก็รวดเร็วจับไวกับอาหารถุงเจี๊ยะแมวจ้าง หิวกลับคอนโดมิเนียม สัก 2-3 อย่าง แกงอย่าง
ผัดอย่าง น้ำพริกอย่าง แค่นี้ครบถ้วนความอร่อยแล้ว

ดึกๆ สัก 5ทุ่ม หรือเลยเที่ยงคืนไป หน้าปากซอยมีข้าวต้มกุ๊ยโกตา มีเมนูเด็ดคือซูเปอร์น้ำใสรสแซบ ยำหอยแครงลวกแดงกำ ผัดถั้วลันเตาถุงสด

“ผมจะเป็นขาประจำร้านบะหมี่หุ้มแดงอยู่แถวบ้านๆ (สุขุมวิท 22) กินอาทิตย์ละ 3 วัน ส่วนใหญ่กินตอนเย็นๆ ชอบบะหมี่เขาทำอร่อยดีครับ แลวมันก็ไกลบานดวยใจ เลยแวะไปกินได้ตลอด” ปียัตต์ บอก

ยุคเฟื่องแห่งบ้านเทิง ปี 2490-2500 ถือเป็นต้นตำรับของการกินอาหารริมทางรอบดึก หน้าโรงลิเก โรงหนัง โรงละคร โรงจำบะ มีแม่ค้าพ่อค้าเข็นรถหาบของกินมาบริการขาเที่ยว ซึ่งภาพนั้นก็ยังคงเห็นอยู่ตามย่านทองเที่ยวทั่วกรุงเทพฯ

มีการสำรวจจากเอแบคโพลล์ พบว่า พฤติกรรมการกินอาหารริมทางเฉพาะคนกรุงเทพฯ มีมูลค่าเม็ดเงินหมุนเวียนสูงถึง 150 ล้านบาทต่อวัน โอ...!!! ไม่อยากเชื่อเลย

นี่จึงทำให้เกิด “วิถีคนเมือง” และ “วิถีการกิน” จนกลายเป็นห่วงโซ่ทางวัฒนธรรมอาหารที่ไม่สามารถจับแยกจากกันได้ นับวันจะทวีเพิ่มจำนวนผู้ค้ารายใหม่มากขึ้น ขณะเดียวกันก็เพิ่มยอดรายได้อีกมหาศาล

✘ **อย่า (แค) กินไปเรื่อย ๆ**

นิทรรศการ “กินไปเรื่อย...เจาะวิถีอร่อยริมทาง” เป็นความพยายามของทั้งภัณฑารักษ์และทีมงานฝ่ายต่างๆ ที่จะร่วมมือกันสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อสะท้อนถึงรากเหง้าทางวัฒนธรรมการกินริมทางให้เด่นชัด โดยอาศัยสื่อผสมนำเสนอ ไม่ว่าจะเป็นงานอินสตอลเลชัน วิดีโออาร์ต หรือภาพถ่าย

แต่ทั้งหมดทั้งมวลจุดมุ่งหมายใหญ่นั้น ทุกคนต่างอยากเห็นคือ “วิถีคนเมือง” และ “วิถีการกิน” ต้องเดินหน้าไปอย่างยั่งยืน มีความเข้มแข็งในตัว เกิดการร่วมมือ “คิด-ทำ-สร้าง” อย่างเป็นระบบระเบียบ ไม่ใช่ “แค่การกินไปเรื่อย ๆ” ไม่ใช่ “พออิ่มท้องแล้วก็จ่ายเงินแล้วจากไป”

“สิ่งที่ผมเห็นชัดสุดคือทุกร้านจะขายอะไรซ้ำๆ กัน ตามสั่งก็ตามสั่งติดๆ กัน ข้าวมันไก่ก็ข้าวมันไก่ๆ ติดๆ กัน ซึ่งผมว่าน่าจะมีอะไรที่เป็นเฉพาะทางกว่านี้ ไม่ใช่มาเป็นคู่แข่งกันเอง ร้านนี้ขายแบบนี้แล้ว ร้านข้างๆ ก็ควรจะประยุกต์ขายแบบอื่น” เป็นมุมมองของปียัตต์ที่ได้สัมผัสกับตัวเอง

ฉะนั้น ภาครัฐจึงควรเข้ามาเป็นส่วนร่วมในการทำให้ทั้งสองวิถียั่งยืนและเข้มแข็ง กรุงเทพฯ โดยรองผู้ว่าฯ “พญ.มาลินี สุขเวชชวรกิจ” เล่าถึงความเป็นมาของแนวคิดนี้

“คงไม่ถึงขั้นทำเป็นโซนนิ่งเหมือนผับบาร์หรือคอก เพราะร้านอาหารริมทางนั้น ยังไม่มีเหตุจูงใจให้เกิดผลกระทบตอชุมชนหรือสังคม แนวทางที่จะทำให้ภาพลักษณ์ดีขึ้น คือเรื่องความสะอาดกับภูมิทัศน์ต้องดีกว่าที่เป็นอยู่ โดยเฉพาะเรื่องสุขอนามัย ดิฉันเคยเห็นบางคนเกาหัว หรือหยิบเงินทอนเสร็จก็ใช้มือมาจับอาหารต่อ ซึ่งอาจต้องใช้เวลาในการปรับทัศนคติใหม่”

วัฒนธรรมการกินริมบาทวิถีจะก้าวไปสู่จุดนั้นหรือไม่ รองผู้ว่าฯ ยอมรับว่าทุกฝ่ายต้องช่วย ลำพังเพียงผู้ขายหรือเฉพาะผู้ซื้อ กระทั่งรอนโยบายจากรัฐฝ่ายเดียวคงเป็นไปได้ยาก

เรื่องราวในนิทรรศการ “กินไปเรื่อย...เจาะวิถีอร่อยริมทาง” นั้นจะแบ่งออกเป็น 5 เช็กชั้น

✘ 1. “กรุงเทพฯ เมืองบุฟเฟต์” ความหลากหลายของอาหารที่ขายในแต่ละวัน ซึ่งหาชิมได้จากแผงลอย ร้านค้า รถเข็น หาบเร่ ที่กระจายตามจุดต่างๆ ทั่วกรุงเทพฯ

2. “แม่ค้านักประดิษฐ์” รวมความตื่นตาตื่นใจที่บรรดาคณขาคิดได้ เพื่อประยุกต์ใช้กับสินค้าของตัวเอง เป็นภูมิปัญญาต่างๆ ที่ต่อยอดสู่นวัตกรรมชั้นนำ

3. “กินไปบ่นไป” บนถนนการซื้อขายย่อมนำมาซึ่งความคิดเห็นที่แตกต่าง คนขายอยากขายดี คนซื้ออยากได้ของอร่อยและเปี่ยมคุณภาพ นานาไอเดียที่หลุดมาจากปากของทั้งสองฝ่าย

เพื่อค้นหาทางออกให้วัฒนธรรมอาหารริมทางของไทยรอดหน้าไปไกลและเข้มแข็งกว่านี้

4.“สู้แล้วรวย” เช็กชั้นที่ก่อให้เกิดแรงบันดาลใจสำหรับคนที่คิดไม่ออกว่าจะขายอะไรดี กาแฟ เต้าหู้ยี้ ผลไม้ปั่น ข้าวขาหมู ไก่ย่าง ไอศกรีมโฮมเมด ฯลฯ โดยมีธุรกิจรับส่งปิ่นโตชื่อกอง “ดับบาวัลลา” ของชาวเมืองมุมไบ ประเทศอินเดีย เป็นโมเดลสำคัญ

5.“เรอินเตอร์” เร่เข้ามา...จากหาบเร่บ้านๆ สู่หาบเรอินเตอร์ จากความรู้และความไม่หยุดนิ่ง จึงเกิดเป็นวิวัฒนาการวัสดุอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์อันทันสมัย พร้อมทั้งส่งผ่านมือด้วยเทคโนโลยียุคใหม่ ยุโรปถึงอเมริกามาออสเตรเลียไปจีน และมาสรุปที่ประเทศไทยจาก THAIPOST