เพชรบุรีมีอะไรดี ทำไม 'เมือง 3 รส'
แห่งนี้จึงถูกยกขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารล่าสุดของ UNESCO

HIGHLIGHTS

-ด้วยความโดดเด่นในฐานะ 'เมืองสามรส' ล่าสุดเพชรบุรีเพิ่งได้รับการคัดเลือกและยกย่องให้เป็นหนึ่งในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO เป็นเมืองที่สองของไทยต่อจากภูเก็ตซึ่งได้รับมาก่อนหน้านี้

-เมื่อวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเปรียบได้กับขุมทรัพย์อันล้ำค่า ผนวกเข้ากับฝีมือการปรุงอาหารอันประณีตของคนเมืองเพชรที่ถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น การได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของราชสำนัก และกลุ่มชาติพันธุ์ภายในท้องถิ่น ทำให้วิกยาการอาหารถิ่นเมืองเพชรมีความรุ่มรวยและเอกลักษณ์ อาทิ แกงคั่วหัวตาล ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง ข้าวแช่เมืองเพชร ขนมจีนทอดมัน ฯลฯ

Phetchaburi
City of Gastronomy
เมืองเพชรบุรี

นับเป็นเรื่องน่ายินดีไม่น้อยที่เมื่อไม่นานมานี้จังหวัดเพชรบุรีของไทยเราเพิ่งผ่านด่านอรหันต์ได้รับเลือกจาก UNESCO ประกาศชูให้เป็นหนึ่งในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์โลก (UNESCO Creative Cities Network) ประจำปี 2564 ในสาขาเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ซึ่งนับเป็นเมืองที่สองของไทยต่อจากภูเก็ตที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นเมืองสร้างสรรค์ในสาขาดังกล่าวมาหลายปีก่อนหน้านี้

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO คืออะไร?

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ หรือ 'Creative Cities Network' เป็นโครงการของ UNESCO ที่ดำเนินงานควบคู่กับการประกาศแหล่งมรดกโลกทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ ซึ่งริ่เริ่มขึ้นมาตั้งแต่ พ.ศ. 2547 โดยจะมีการรับคัดเลือกทุกๆ 4 ปี จากเมืองหรือมหานครที่ทาง UNESCO เห็นว่าเป็นแหล่งรวบรวมวิทยาการ มีพื้นฐานที่จะขับเคลื่อนทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) โดยแบ่งเมืองสร้างสรรค์ออกเป็น 7 ประเภท ได้แก่

เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature)
เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film)
เมืองแห่งดนตรี (City of Music)
เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (City of Crafts and Folk Arts)
เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design)
เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (City of Media art)
เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy)

เดิมในปี 2562 มีเมืองทั่วโลกที่ได้รับประกาศเป็นเมืองสร้างสรรค์แล้วทั้งหมด 246 แห่ง และในการประกาศครั้งล่าสุดเมื่อปลายปี 2564 ที่ผ่านมานี้ ได้มีเมืองใหม่เพิ่มขึ้นทั้งหมด 49 แห่ง รวมถึงเพชรบุรีที่นับเป็นเมืองที่ 5 ของไทยเรา ซึ่งได้รับเลือกเป็นเมืองสร้างสรรค์ และนับเป็นเมืองที่สอง ซึ่งขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของไทย

มรดกอาหาร 'เมืองสามรส' ความโดดเด่นที่ทำให้เพชรบุรี ขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

แน่นอนว่าความโดดเด่นในเรื่องของอาหารนั้นเป็นเกณฑ์สำคัญที่ใช้ในการตัดสินคัดเลือกเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ซึ่งเพชรบุรีนั้นมีความโดดเด่นในฐานะของ 'เมืองสามรส' อันหมายถึงแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดของวัตถุดิบสำคัญ 3 อย่างของไทย อย่างแรกคือ 'รสเค็ม' จากเกลือสมุทร ในพื้นที่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นพื้นที่ติดทะเล ทำอาชีพนาเกลือ และการทำนาเกลือที่เพชรบุรี นับว่ามีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทย อย่างที่สองคือ 'รสหวาน' ในฐานะแหล่งปลูกตาล ซึ่งใช้ในการผลิตน้ำตาลโตนดอันดี ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารคาวหวานสารพัด และ 'รสเปรี้ยว' ของมะนาวคุณภาพเยี่ยม

สามวัตถุดิบอันโดดเด่นของ "เมืองสามรส"

นอกจากวัตถุดิบหลักทั้ง 3 อย่างนี้ เพชรบุรียังอุดมไปด้วยวัตถุดิบชั้นดีอื่นๆ อย่าง อาหารทะเล, เนื้อวัวทุ่ง, ชมพู่, สับปะรด, กล้วย ฯลฯ เมื่อวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเปรียบได้ดั่งขุมทรัพย์อันล้ำค่า ผนวกเข้ากับชั้นเชิงในการปรุงอาหารอันประณีตของคนเมืองเพชรที่ถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของราชสำนักอยุธยา รัตนโกสินทร์ ชาวจีน ชาวมอญ และกลุ่มชาติพันธุ์ภายในท้องถิ่น เกิดการเลือกรับปรับใช้อย่างลงตัว ทำให้อาหารถิ่นเมืองเพชรมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ดังปรากฏอยู่ในอาหาร 4 อย่างที่โดดเด่น ซึ่งสะท้อนรากเหง้าทางวัฒนธรรมของเมืองเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน ได้แก่

แกงคั่วหัวตาล

ภาพจาก http://www.phetchaburicreativecity.com/

แกงพื้นถิ่นของเพชรบุรีชนิดนี้คัดสรรลูกตาลอย่างพิถีพิถัน โดยเลือกเฉพาะตาลที่ไม่อ่อนไม่แก่จนเกินไป เพราะให้เนื้อสัมผัสที่กรอบ ไม่เหนียวหยาบ วิธีทำคือนำเพียงส่วนหัวของลูกตาลอ่อนมาฝานบางๆ ขยำกับน้ำเกลือ แล้วนำไปแกงกับเครื่องแกงกะทิ ปลาย่างหรือเนื้อย่าง ปรุงรสด้วยน้ำตาลโตนด น้ำปลา เอกลักษณ์ของแกงคั่วหัวตาลคือมีรสขมจางๆ ของหัวตาลอ่อน และรสหวานกลมกล่อมของน้ำตาลโตนด

ข้าวแช่เมืองเพชร

ข้าวแช่ เป็นอาหารยอดนิยมที่มีชื่อเสียงของเพชรบุรีมาช้านาน หม่อนเจ้าหญิงพูนพิศมัย ดิสกุล เคยกล่าวเอาไว้ว่า "ที่ข้าวแช่เพชรบุรีมีชื่อเสียงเป็นเพราะเพชรบุรีมีน้ำที่ขึ้นชื่อลือนามว่าเป็นน้ำดี ใส สะอาด บริสุทธิ์" ข้าวแช่เมืองเพชรแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง 3 อย่าง

คือ ลูกกะปิทอด หัวไชโป๊หวาน และปลายี่สุ่นผัดหวาน

ขนมจีนทอดมัน

ชาวเมืองเพชรนิยมจับคู่กอดมันและขนมจีนกินคู่กันอย่างลงตัว โดยนิยมใช้ปลาอินทรีที่มีรสอร่อยเนื้อแน่น เพราะเป็นปลาที่หาได้ง่ายในละแวกนี้ เวลากินจะวางเส้นขนมจีนไว้ด้านล่าง วางชิ้นทอดมันกินในกะเพราทอดไว้ด้านบน และราดด้วยน้ำจิ้มหวานๆ เปรี้ยวๆ อย่างอาจาด

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชร

แม้จะมีสูตรลับเฉพาะของแต่ละร้าน แต่ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชรมักมีลักษณะร่วมที่คล้ายคลึงกันอยู่นั่นก็คือ น้ำซุปที่กลมกล่อมจากส่วนผสมของน้ำต้มเนื้อคุณภาพ ปรุงรสด้วยซีอิ๊วท้องถิ่น และน้ำตาลโตนดที่สดใหม่ เสิร์ฟพร้อมพริกน้ำส้มทำเอง พริกกระเหรี่ยงจากอำเภอหนองหญ้าปล้อง ให้ทั้งรสเผ็ดและหอมฉุนเป็นเอกลักษณ์ และมักมีซอสพริกสีแดงจากโรงงานท้องถิ่นเหยาะใส่ถ้วยเล็กๆ วางเคียงไว้ให้พร้อมกับชาม ก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่ตุ๋นจนเปื่อยได้ที่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเพชรบุรีจึงเป็นอาหารเด่นอย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยมของทั้งชาวเพชรและนักท่องเที่ยว รวมถึงเป็นอาหารที่บอกเล่าเรื่องราวอัตลักษณ์อาหารเมืองเพชรได้เป็นอย่างดี

ขนมตาล และขนมหม้อแกง ของหวานขึ้นชื่อของเพชรบุรี

มากไปกว่านั้น ด้วยความที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับการปรุงอาหารที่สำคัญมากมาย ทั้งยังคงอนุรักษ์รถกางภูมิปัญญาของท้องถิ่นเอาไว้ได้เป็นอย่างดี เพชรบุรีจึงเต็มไปด้วยมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร มีการต่อยอดนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งอาหารคาวและอาหารหวานมากมาย อาทิ ยำหัวโตนด ต้มสินวล (ต้มข่าไก่) หัวปลีกอด ปลาร้าทรงเครื่อง ขนมตาล วุ้นตาลโตนด ขนมหม้อแกง ขนมทองม้วน ฯลฯ วัฒนธรรมและวิทยาการอาหารของเพชรบุรีจึงเชื่อมโยงทั้งวิถีชีวิต ชุมชน เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว เข้าไว้ด้วยกันได้อย่างโดดเด่น จนได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO ได้อย่างเต็มภาคภูมิ