

พ่อครัวหัวป่าก์ฝรั่ง

วรากรณ์ สามโกเศศ
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

มนุษย์ทั่วโลกย่อมรู้สึกหงวแฮนสิ่งที่ถือว่าเป็นของชาติตนเองเสมอ ดังเช่น มวยไทย คนจำนวนหนึ่งรู้สึกหงุดหงิดหากนักมวยไทยแพ้นักมวยไทยต่างชาติ ในเวลาอีกไม่นานคนไทยจะได้รับรู้ว่ามีคนต่างชาติซึ่งมีฝีมือปรุงอาหารไทยในระดับมืออาชีพมาเปิดร้านใน กรุงเทพฯ คำถามที่น่าสนใจก็คือคนไทยจะรู้สึกอย่างไร คำตอบนี้มีความสำคัญต่อความเป็นสากลของคนไทยในอนาคต

David Thompson ชาวออสเตรเลียวัย 50 ปี ผู้ที่มั่งคั่งในอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย มีชื่อเสียงในระดับโลกในเรื่องอาหารไทย ร้านอาหารไทยของเขาที่ลอนดอน ชื่อ Nahm (น้ำ) มีชื่อเสียงในระดับโลกด้วยการได้รับ “สองดาว” จาก Michelin Guide และเป็นหนึ่งในสองร้านอาหารไทยในโลกที่ได้รับดาวจาก Michelin ด้วย

Michelin Guide คือ หนังสือประจำปีแนะนำร้านอาหารและโรงแรมที่ตีพิมพ์โดยบริษัททาง Michelin ซึ่งออกมาตั้งแต่ ค.ศ. 1900 มักเรียกหนังสือนี้กันว่า Michelin Red Guide

หนังสือแนะนำร้านอาหารเดี๋ยวนี้นำการประเมินด้วยการส่งสายลับที่ไม่มีการเปิดเผยตัวโดยเด็ดขาดไปสำรวจชิมและพิจารณาว่าถึงขั้นจะให้กี่ดาว นักสืบเหล่านี้จะรายงานผลการสำรวจและมีการประชุมสรุปว่าจะให้กี่ดาว ไม่เข้าขั้นก็ไม่ให้ดาวเลย และไม่อยู่ในเล่มด้วย เมื่อพิจารณาครบถ้วนระบุจำนวนดาวที่ให้แก่ร้านแล้วก็จะมีการติดตามไปตรวจสอบอีกหลายครั้งในรอบปี โดยไม่ให้เจ้าของทราบ

“หนึ่งดาว” หมายถึงภัตตาคารที่ดีมากอย่างสมควรแะ “สองดาว” หมายถึงอาหารปรุงยอดเยี่ยมคู่กับการเดินทางแะไป และ “สามดาว” ซึ่งเป็นการให้สูงสุดหมายถึงอาหารสุดยอดอย่างเป็นพิเศษและคู่กับการเดินทางไปเป็นการเฉพาะ การให้ “สามดาว” นั้นยากมาก ๆ ณ สิ้นปี 2009 มีเพียง 81 ร้านอาหารในโลกเท่านั้นที่ได้รับเกียรตินี้

ร้าน Nahm ของ David Thompson ได้รับ “สองดาว” ในปี 2002 และรักษาสถานะไว้ได้จนทุกวันนี้ อาหารไทยอีกร้านหนึ่งที่ได้ “สองดาว” ก็คือ Kiin Kiin ในโคเปนเฮเกน สองร้านอาหารไทยนี้เท่านั้นในโลกที่ได้ “ดาว” จาก Michelin

David Thompson มีชื่อเสียงก้องโลกจากการแต่งตำราอาหารไทยเล่มสำคัญปกผ้าไหมไทยสีม่วงชื่อ “Thai Food” หนา 673 หน้าด้วยภาพตำราอาหารและเรื่องราวตลอดจนความเป็นมาของอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย

ตำราเล่มนี้ผู้เขียนบอกว่าได้มาจากการเรียนรู้การปรุงอาหารไทยตั้งแต่ปี 1986 เมื่อมาเที่ยวเมืองไทยและหลงรักแผ่นดินและอาหารไทย เขาศึกษาจริงจังเป็นเวลานานกับคุณครูสมบัติ จันทร์เพชร ซึ่งคุณแม่ทำงานในห้องเครื่องในวังมาก่อน และลงมือทดลองปรุงอาหารด้วยตนเอง

David รวบรวมตำราอาหารไทยหลายอย่างจากหนังสือพิมพ์งานศพเก่า ๆ อายุเหี้ยมร้อยปีมาผสมกับสิ่งที่เขาเรียนรู้และมีผลงานออกมาเป็นอาหารไทยที่เขายืนยันว่าปรุงแบบอาหารไทยแท้ มิได้ปรุงตามลิ้นคนต่างชาติ ซึ่ง David บอกว่าเป็นการทำลายอาหารไทยโดยแท้

ผู้เขียนไม่เคยพบและไม่รู้จัก David Thompson แต่ได้เคยอ่านบทสัมภาษณ์ เขาเกี่ยวกับอาหารไทยในหนังสือพิมพ์ฝรั่งอยู่เนือง ๆ มาหลายปี จนรู้สึกถึงความตั้งใจและความจริงจังกับการปรุงอาหารไทย และพัฒนาการอาหารไทยให้ชาวโลกรู้จัก

เมื่อ David ได้เรียนรู้เรื่องอาหารไทยจนหน้าใจแล้ว ในปี 1991 เขาก็เปิดร้านอาหารไทยในซิดนีย์ชื่อ Darley Street Thai อย่างประสบความสำเร็จ (ทั้ง 8 ปีที่เปิดได้รับการลงคะแนนจากหนังสือพิมพ์ Sydney Morning Herald ให้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดทุกปี) เขาเปิดอีกร้านหนึ่งชื่อ Sailors Thai ในปี 1995 ก่อนที่จะไปเปิดร้าน Nahm ในลอนดอนในปี 2002 และเพียงไม่ถึง 6 เดือนเขาก็ได้ดาวดวงแรกจาก Michelin Guide และต่อมาไม่นานก็ได้ “สองดาว”

ขณะนี้เขาจะมาเปิดร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ อย่างท้าทายความรู้สึกคนไทยว่าฝรั่งจะปรุงอาหารไทยได้รับสัพปะรสหรือไม่ และการกระทำของเขาสร้างสรรค์หรือมาแย่งอาชีพคนไทย

เมื่อหลายปีก่อนคนญี่ปุ่นก็หวงแหนยูโด คาราเต้ เช่นเดียวกับที่คนเกาหลี
หวงแหนเทควันโด รู้สึกปวดใจเมื่อเห็นคนต่างชาติเอาชนะคนของตน แต่เมื่อวันเวลาผ่านไป
ก็ตระหนักว่าการเปิดใจกว้างเช่นนี้ให้เป็นที่รู้จักและนิยมของชาวโลกแล้วก็จะช่วยทำให้กีฬา
ก้าวหน้าไปอีกหลายขั้น

มวยไทยและอาหารไทยของเราก็เช่นกัน คนไทยต้องใจกว้าง ยอมรับ
เตรียมการและเตรียมใจสู่ความเป็นสากลของมรดกวัฒนธรรมของเราอย่างเต็มที่ ถ้าเรามี
ทัศนคติที่คับแคบต้องการให้มวยไทยและอาหารไทยเป็นสิ่งพิเศษเฉพาะของคนไทยแล้ว ทั้งสอง
สิ่งก็จะมีวันก้าวหน้า และในความเป็นจริงก็ไม่สามารถปิดกั้นได้ด้วยในโลกปัจจุบัน

ผมเชื่อว่าถ้า David Thompson ไม่เขียนตำรา Thai Food และหนังสืออีก 2 เล่ม
คือ Classic Thai Cuisine และ Thai Street Food อาหารไทยก็คงไม่ดังในโลกของผู้มีรสนิยมใน
เรื่องอาหารสมกับที่เป็นอยู่ในขณะนี้ มีประมาณการว่าในปัจจุบันร้านอาหารไทยอยู่ทั่วโลกไม่
ต่ำกว่า 5,000-6,000 ร้าน ซึ่งทำการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเมืองไทยอยู่ตลอด 24 ชั่วโมง

ความใจกว้างและความเป็นสากลของคนไทยจะได้รับการพิสูจน์ครั้งนี้จากการ
เปิดร้านอาหารไทยของเขาในกรุงเทพฯ ว่าจะเหมือนการขายน้ำแข็งให้คนเอสกิโมหรือไม่

ผมเชื่อว่าคนไทยใจกว้าง ก้อนน้ำแข็งนี้จะเป็นก้อนน้ำแข็งแกะสลักที่ช่วยให้
ก้อนน้ำแข็งทั่วไปรอบตัวคนเอสกิโกและคนต่างถิ่นดูงดงามมากขึ้น
