

## ของเก่า-ของใหม่เลือกใช้อย่างมีวิจารณญาณ



เคยเขียนถึงเรื่องของวัฒนธรรมการกินอยู่มาหลายครั้ง แต่ก็ยังติดใจและมีเรื่องให้ต้องพูดถึงมากมาย คราวนี้ก็เช่นกัน ป้าบุญมีเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารการกินมาเล่าสู่กันฟังอีกแล้ว

เรื่องของเธอก็คือในช่วงการส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ที่ผ่านมา ที่บ้านของป้าบุญ ก็จัดเลี้ยงกันเจียบ ๆ เฉพาะเครือญาติ แต่ละครอบครัวก็เตรียมอาหารมารวมกันบ้านละอย่างสองอย่าง ป้าเองก็เตรียม



สถานที่และอาหารไทย ๆ ไว้ ๒-๓ อย่าง คือแกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย รับประทานกับปลาไส้ตันทอด และแกงจืดลูกรอก อาหารโปรดของหลาน ๆ ถ้าเป็นสมัยก่อนอาหารขนาดนี้ป้าต้องใช้เวลามากกว่าชั่วโมงทีเดียว เพราะต้องเตรียมวัตถุดิบ เช่น ชูตมะพร้าว คั้นกะทิ โขลกเครื่องแกง แล้วยังต้องแลปลากราย ชูตปลากราย โขลกเนื้อปลา นวดเนื้อปลา กว่าที่จะเตรียมเสร็จก็กินเวลาหลายชั่วโมง นี่แค่แกงเขียวหวานปลากรายอย่างเดียวเท่านั้น ยังมีแกงจืดลูกรอกอีกอย่างที่ต้องใช้เวลา ในขั้นตอนของการทำลูกรอก ที่ต้องนำไส้หมูมาทำความสะอาด โดยล้างด้วยเกลือกับล้างด้วยน้ำสะอาดอีกประมาณ ๒ ครั้ง จากนั้นจึงนำไปไก่ (ใช้ไข่ไก่เพราะไม่ค่อยมีกลิ่นคาว) ที่ผสมเครื่องปรุงรส เช่น เกลือและพริกไทยเล็กน้อย ตีให้เข้ากันมากรอกในไส้หมูที่ล้างแล้วมัดให้แน่น แล้วนำไปนึ่งในลังถึง ที่น้ำร้อนจัด พอสุกนำลงมาพักให้เย็น แล้วจึงตัดเป็นคำ ๆ หรืออีกสูตรหนึ่งคือ ไม่ใช่ไส้หมูแต่นำไข่หน้านั้นมาหยอดใส่ลงในถ้วยกระเบื้องเล็ก ๆ ที่มีรู เรียกว่า “ถ้วยตะไล” แล้วนำไปนึ่งพอสุกปล่อยให้เย็นจึงนำมาแกะออกจากถ้วยพักไว้ เพื่อปรุงเป็นอาหารต่อไป จะเห็นว่า การปรุงอาหารไทยสมัยก่อนมิใช่ง่าย ๆ

แต่เรื่องของรสชาติ ถือว่า “อร่อยเด็ด” จริง ๆ

แต่ในปัจจุบันนี้จากความเจริญทางเทคโนโลยีที่นับวันจะคิดค้นเครื่องมือ เครื่องจักร ที่จะช่วยทำให้ขั้นตอนต่าง ๆ สะดวกและประหยัดเวลาขึ้นมาก เช่น เดียวนี้มีกะทิสำเร็จรูปบรรจุเป็นกล่อง ไม่ต้องมานั่งขูดมะพร้าว และคั้นกะทิเอง มีปลาขูดสำเร็จรูปขายเป็นแพ็ค ๆ หรือมีลูกชิ้นปลา ทรายสำเร็จรูปขาย ตามศูนย์การค้า ซื้อหาได้ง่าย เหตุนี้เองที่ทำให้บ้านุ้ย ทำกับข้าวแบบโบราณเสร็จในเวลาไม่นานและไม่เหน็ดเหนื่อยจนเกินไป บรรดาหลาน ๆ ต่างเริ่ดรอยไปกับรสชาติของอาหารไทย ๆ ของป้า แต่ผู้อาวุโสทั้งหลาย โดยเฉพาะคุณแม่ของบ้านุ้ยบอกว่า ไม่ชอบเพราะเหมือนขาดรสชาติอะไรไป เนื้อปลาไม่เหนียวหนึบเหมือนโขลกหรือนวดด้วยมือ กะทิก็อไม่หอมมีกลิ่นหืนนิด ๆ ทำให้อาหารเปลี่ยนไปจากเดิม หรืออาจเป็นเพราะน้ำพริกแกงที่ป้าไม่ได้ปรุงและโขลกด้วยครกหินเหมือนเมื่อก่อน แม้จะเลือกซื้อมาจากร้านที่มีชื่อเสียงก็ตาม แต่ความที่ติดในรสชาติเก่า ๆ ของผู้อาวุโสก็ยังคงจะปรับยาก ผิดกับบรรดาหนุ่มสาวทั้งหลายที่เคยชิน ตื่นเต้นกับสิ่งใหม่ ๆ จะมองไม่เห็นความแตกต่างแต่อย่างใด



สำหรับบ้านุ้ยซึ่งเป็นครูแก่ ๆ คนหนึ่ง ที่คลุกคลีอยู่กับนักศึกษาหลายระดับหลายสาขาวิชา ที่มีศาสตร์แตกต่างกัน แต่สิ่งที่เหมือน ๆ กันของเขาเหล่านั้นก็คือ การซึมซับวัฒนธรรมต่างชาติมาเป็นของตน โดยไม่แยกแยะ การเอาอย่างหรือเลียนแบบผู้อื่นยังเป็นสิ่งที่น่าเป็นห่วง ดังนั้นบ้านุ้ยเองก็ต้องพยายามทำให้ทันนักศึกษา พยายามศึกษาสิ่งใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อนำมาประยุกต์ตนเองไม่ให้โบราณจนเกินไป แต่ก็ไม่ใช่ตามเสียจนไม่ไหวเคราะห์แยกแยะว่าสิ่งใดเหมาะสมหรือไม่เหมาะสม สำหรับสิ่งที่บ้านุ้ยยึดเป็นแนวทางคือ การเลือกสิ่งต่าง ๆ อย่างใช้เหตุผล สิ่งใดที่เป็นประโยชน์และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีและเหมาะสมกับตนเองก็จะรับมาพัฒนา แต่สิ่งใดที่ล่อแหลมและเป็นการส่งเสริมให้เยาวชนลืมนั่นสิ่งที่เป็นวัฒนธรรมของชาติไทย บ้านุ้ยก็จะพยายามชี้แนะและเฝ้าระวังอยู่ห่าง ๆ

อย่างไรก็ตามการที่เราจะเลือกหรือไม่เลือกอะไรมาเป็นแนวทางนั้น สิ่งแรกที่ต้องคำนึงถึงก็คือ การนำสิ่งดี ๆ นั้นมาบูรณาการกับการใช้ชีวิตของเรา การที่เราไม่เลือกมันไม่ใช่ที่เราต่อต้าน แต่ที่ไม่เลือกอาจจะเพราะความไม่เหมาะสม ความฟุ้งเฟ้อ หรือมองหาคคุณค่าจากสิ่งนั้นแล้วมันมีน้อยเต็มที เทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นนั้น แน่แน่นอนว่าย่อมมีประโยชน์ แต่อาจมีประโยชน์ต่อกลุ่มคนแต่ละกลุ่มแตกต่างกันไป อยู่ที่ผู้รับจะต้องใช้วิจารณญาณ เลือกเอาส่วนที่ดีมาใช้ ดังนั้นการที่ป้าเลือกใช้สิ่งใหม่ที่อำนวยความสะดวกและประหยัดเวลา เพื่อเอาเวลาไปทำงานอื่น ๆ ก็ไม่ใช่เรื่องน่าอายแต่อย่างใด เพราะป้าแน่ใจว่าสิ่งที่ทำนั้นป้าทำอย่างมีสติ

\*\*\*\*\*