

# เมกาบางนา ไทยคuisine แอนด์ คัลเจอร์รัล เปิดตำรับ อาหารชาววัง...ลิ้มรสอาหารไทย 4 ภาค

ศูนย์การค้าเมกาบางนา ได้จัดกิจกรรม “Megabangna Thai Cuisine & Cultural [เมกาบางนา ไทยคuisine แอนด์ คัลเจอร์รัล] ซึ่งเป็นหนึ่งในแคมเปญ “Megabangna Family Experience 2013” [เมกาบางนา แฟมิลี่ เอ็กซ์พีเรียนซ์ 2013] เพื่อร่วมสืบสานขนบธรรมเนียมและศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยเฉพาะอาหารไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ให้ได้รับการเผยแพร่ โดยในงานนี้ได้รวบรวมสุดยอดอาหารจากภาคต่างๆ ของประเทศไทย อาทิเช่น หมูย่าง เมืองตรัง, ข้าวแช่แม่เล็ก จังหวัดเพชรบุรี, หมูยอ ป.อุบล, กาละแม จากเกาะสมุย, ไข่อั่ว จากวุ้นสนันท์ และร้านค้าอีกมากมายให้ได้เลือกสรร เพื่อสร้างประสบการณ์ให้ทุกคนในครอบครัวได้เพลิดเพลินไปกับการชิมอาหารรสเลิศ ช้อปของฝาก อีกทั้ง ยังได้ชมการแสดงนาฏศิลป์อันอ่อนช้อย อาทิ การแสดงหุ่นสายชเวดากอง การแสดงกัณท์ร่วมสมัย การแสดงทางประทีปล้านนาเบิกฟ้านครพิงค์ และ การแสดงฟ้อนกิ่งกะลา เป็นต้น



นับเป็นการนำเอกลักษณ์ความเป็นไทยเข้ามาจัดแสดงผลมรสกันได้อย่างลงตัว นอกจากนี้ ยังได้รับชมมินิคอนเสิร์ตจากศิลปินเสียงดี “เก่ง ธชย ประทุมวรรณ” และ “ป๊วย ดวงพร พงศ์ผาสุข” จากเวทีตัวจริงเสียงจริง มาขับกล่อมบทเพลงไทยเดิม สร้างบรรยากาศความเป็นไทย และเพิ่มสีสันของงานทำให้ได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงานอย่างคับคั่ง

อีกหนึ่งกิจกรรมที่ได้รับความสนใจมากเป็นพิเศษ คือ การสาธิตการปรุงอาหารสูตรลับฉบับชาววัง จากต้นตำรับพระวิมาดาเธอฯ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ศันสนีย์ จะสุวรรณธร และ อ.นฤมล เปียชื่อ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ทำหน้าที่วิทยากร ซึ่งเมนูที่ได้เลือกสรรมาสาธิต โดยผ่านการวิจัยและคิดค้นสูตรลับเป็นอย่างดี ประกอบด้วย **เยลลี่หอมหมก, น้ำพริกปลาร้า, ข้าวบายศรีปากชาม, ข้าววงบ และ ข้าวตั้งหมี่** หลากหลายเมนูที่กล่าวมานี้ เกิดจากพระอัจฉริยภาพในด้านการทำอาหารของพระวิมาดาเธอฯ พระอัครชายาในรัชกาลที่ 5 และยังคงสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างพอเพียง เพราะเมนูส่วนใหญ่ มาจากการนำอาหารและเครื่องปรุงที่มีอยู่ในครัว ซึ่งเป็นส่วนประกอบจากอาหารมื้อต่างๆ นำมาดัดแปลงให้เป็นเมนูใหม่ที่แสนอร่อย ทั้งนี้ เมกาบางนา ได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จัดพิมพ์หนังสือ “**เรื่องเล่าอาหารชาววัง**” เป็นครั้งแรก ซึ่งได้รวบรวมสูตรอาหารในพระวิมาดาเธอฯ ไว้มากถึง 14 สูตร สำหรับแจกให้กับประชาชนที่สนใจ ในงาน “Megabangna Thai Cuisine & Cultural (เมกาบางนา ไทยคuisine แอนด์ คัลเจอร์รัล) จำนวน 1,000 เล่ม เพื่อเป็นการสืบสานตำนานอาหารไทยตำรับชาววัง สู่ชนยุคหลังต่อไป