

“เมกาบางนา ไทย คิวซีน” รวมสุดยอดอาหารไทย

นานาชาติ ชวนย้อนวันวานกับอาหารเลิศรสสูตรต้น

ตำรับ พร้อมกิจกรรมความบันเทิงอีกมากมาย



เมกาบางนา ศูนย์การค้าแนวราบระดับภูมิภาคแห่งแรกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จัดงาน

“เมกาบางนา ไทย คิวซีน”(Megabangna Thai Cuisine) ภายใต้แนวคิด“อาหารไทยในความทรงจำ”เป็นปีที่ 2 งานเดียวที่รวมสุดยอดอาหารไทยนานาชาติ เพื่อให้เหล่านักชิมได้ย้อนวันวานไปกับอาหารเลิศรสสูตรต้นตำรับกับบรรยากาศที่ผสมผสานระหว่างความเป็นไทยและความทันสมัยไว้ด้วยกันได้อย่างลงตัว พร้อมเพลิดเพลินกับมินิคอนเสิร์ตจากศิลปินดังมากมาย ชนชบวนอาหารไทยอันทรงคุณค่า ต้นตำรับชาววังขนานแท้ อาหารไทยทั้ง 4 ภาค และอาหารประกอบในพระราชพิธีสำคัญต่างๆ รวมกว่า 80 ร้าน เพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมการกินและอาหารไทยให้คงอยู่ในระหว่างวันที่ 3-13 กรกฎาคมนี้ ณ ศูนย์การค้าเมกาบางนา



ณัฐพร รุ่งขจรกลิ่น รองประธานและผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด ศูนย์การค้าเมกาบางนา กล่าวว่า “เมกาบางนาไทย คิวซีน ตั้งใจอยากให้ลูกค้าเข้ามาสัมผัสกับรสชาติอาหารไทยแท้แบบดั้งเดิม ภายใต้บรรยากาศยุคเก่า สไตล์ไทยโมเดิร์น เพื่อรำลึกถึงอดีตอันน่าประทับใจอีกครั้ง ไม่ว่าจะเป็นสมัยคุณตาคุณยายยังหนุ่ม คุณยายยังสาว หรือคุณแม่ในวัยเด็ก ปีนี้จัดขึ้นภายใต้แนวคิด “อาหารไทยในความทรงจำ”หวังปลุกคนรุ่นเก่าได้หวนระลึกถึงความทรงจำในอดีต และพาลูกหลานหรือครอบครัวมาร่วมย้อนอดีต พร้อมบอกเล่าเรื่องราวเก่าๆ ในยุคสมัยที่ดำเนินวิถีชีวิตแบบไทยและความทรงจำกับรสชาติอาหารที่แสนอร่อย และปัจจุบันเริ่มหาทานได้ยากขึ้นทุกที”

ภายในงานนอกจากผู้เข้าชมจะได้เพลิดเพลินไปกับอาหารไทยนานาชาติ ยังจะได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย อาทิ อาหารไทยแท้รสชาติจะถึงเครื่อง มีความเข้มข้นและจัดจ้าน สมัยก่อนแกงไทยส่วนใหญ่จะเป็นแกงเลียง และแกงป่าเพราะไม่ใส่กะทิ ต่อมาเมื่อมีแกงใส่กะทิเข้ามาในครัว จึงมีแกงเผ็ดเกิดขึ้น และคนไทยช่างคิด เปลี่ยนพริกแห้งสีแดง มาใช้พริกสดสีเขียว และใส่ใบพริกสดลงไปตำในน้ำพริกแกงนั้นเพื่อให้สีเขียวชัดขึ้น สำหรับที่มาชื่อแกงเขียวหวานคือแกงที่มีสีเขียวฉ่ำฉ่ำ ไม่ใช่แกงสีเขียวรสหวาน เป็นต้น

ส่วนขนมไทยก็มีเรื่องชวนน่ารู้มากมาย อาทิ **ขนมฝอย** หรือขนมโบราณที่ใช้เฉพาะงานหมั้น แสดงถึงการดีตราจอง

ว่าหญิงนั้นมีคู่หมั้นแล้ว **ขนมโพรงแสน** สำหรับใช้ในพิธีแต่งงานเพื่อแทนเสาบ้านเสารือน ให้คู่บ่าวสาวอยู่กันยั่งยืน และร่ำรวย เป็นต้น **ขนมสามกอง** ใช้เสีียงท่ายในพิธีแต่งงาน หากขนมยังติดกันทั้ง 3 ลูก ในขณะที่ทอด หมายความว่าคู่บ่าวสาวที่จะแต่งงานจะอยู่ด้วยกันดีและมีลูกด้วยกัน แต่ถ้าติดกันอยู่เพียง 2 ลูก หมายถึงจะมีลูกยากหรือไม่มี ถ้าแยกหรือหลุดออกทั้ง 3 ลูก หมายถึงจะอยู่ด้วยกันไม่ยืดย

นอกจากนี้ อาหารไทยยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมประจำชาติที่มีการสั่งสมภูมิปัญญาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน เช่น คนไทยสมัยก่อนใช้ภูมิปัญญาค้นหาวิธีคลายร้อนในช่วงหน้าร้อน โดยอาศัยวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตลอดจนผลไม้ตามฤดูกาลมาประกอบเป็นอาหารหลากหลาย ทั้งอาหารจานหลักและของหวาน อาทิ ข้าวแช่ ขนมจีน ชวน้ำ ที่อุดมไปด้วยสมุนไพรคลายร้อน และครบทางคุณค่าทางโภชนาการ แกงส้มเปลือกแตงโมกับปลาช่อนแห้ง เปลือกแตงโมจะช่วยระบายความร้อนได้อีกวิธีหนึ่ง แต่ไม่ใช่เปลือกแตงโมส่วนสีเขียว จะนำส่วนที่เป็นเนื้อสีขาวติดสีแดงมาใช้แกง ส่วนเครื่องแกงต่างๆ ก็เป็นสมุนไพรที่ช่วยปรับธาตุให้สมดุล เป็นต้น รวมทั้งยังมีเครื่องดื่มสมุนไพรอีกมากมายที่คิดค้นเพื่อช่วยดับร้อน อาทิ น้ำใบเตย น้ำใบบัวบก น้ำมะขาม น้ำอัญชัน ว่านหางจระเข้ น้ำตะไคร้ ฯ

“เมกาบางนา ไทย คูซีน จะเป็นอีกหนึ่งงานที่ทำให้ทุกคนครบถ้วนได้เก็บเกี่ยวความทรงจำกับตำรับอาหารไทยอันทรงคุณค่าที่นับวันจะสูญหายและหาทานยากขึ้น นอกจากนี้จะมีอร่อยไปกับอาหารไทยและอาหารชาววังขนานแท้ ยังมีกิจกรรมบันเทิงและมินิคอนเสิร์ตจากศิลปินคนดัง อาทิ ลิเตีย (13 ก.ค.) เจนนิเฟอร์ คิ้ม (12 ก.ค.) ต๊กแตน ชลดา (5 ก.ค.) ผลัดเปลี่ยนมาสร้างสีสันให้ลูกค้าของเราได้รับความประทับใจกลับบ้านไปทุกคน” คุณณัฐพร กล่าวทิ้งท้าย