

“แกงไทย” ตำราอาหารผसानประวัติศาสตร์วัฒนธรรม ระดับมาสเตอร์พีซ เล่มแรก เล่มเดียวโดยฝีมือคน

ไทยรุ่นใหม่



นาง นงษ์วิวัฒน์ ลูกไม้ใต้ต้นแห่งค่ายแสงแดดและเซฟหนุ่มฝีมือดี ของจัดไม่ได้ระดับมาสเตอร์พีซต้อนรับงานมหกรรมหนังสือที่กำลังจะเปิดฉากกลางเดือนตุลาคมนี้ ด้วยการระดมทีมบรรณาธิการและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยจัดทำสุดยอดตำราอาหารเชิงสารคดีในชื่อ “แกงไทย” ที่โดดเด่นด้วยข้อมูลสูตรแกงเก่าและร่วมสมัยเอาไว้มากถึง 80 ตำรับ เพื่อเป็นการสืบต่อทางวัฒนธรรมอาหาร ก่อนที่ตำรับแกงต่างๆ จะสูญหายไปกับการพัฒนาของยุคสมัยที่สำคัญคุณน่านเล่าว่า กว่าจะได้แต่ละตำรับนั้นแสนยากลำบาก ต้องลงพื้นที่เก็บข้อมูล ทั้งทดลองทำหลายครั้ง ไหนจะต้องเชิญช่างแกงสูงอายุมาช่วยแนะนำการทำสูตร บางสูตรอายุเก่าแก่กว่าร้อยปี เพื่อมาเทียบเคียงดูการปรับเปลี่ยนวิธีทำและการใช้วัตถุดิบ ทั้งจากหนังสือตำราอาหารโบราณสายในวัง เช่น ตำรับอาหารสายเยาวภา ของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท พระราชธิดาองค์ที่ 47 ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และตำราอาหารครัวบ้านที่ตีพิมพ์ในหนังสืองานศพของผู้มีชื่อเสียงในสังคมต่างๆ เรียกว่าเล่มเดียวคุ้มค่า จัดเต็มที่สุด แถมจัดพิมพ์จำนวนจำกัดอีกด้วย ที่น่าปลื้มคือ ตำราอาหารชิ้นเอกเล่มนี้ เป็นฝีมือทีมงานรุ่นใหม่ที่มีภาคภูมิใจในวัฒนธรรมอาหารไทย จนทุ่มกำลังสร้างสรรค์ด้วยแรงใจเกินร้อย!

