‘ภูมิประเทศ-วัฒนธรรม’ ต้นกำเนิดอาหาร 4 ภาค (ปก)

สำรับอาหารบ่งบอกสภาพภูมิประเทศ หรือภูมิประเทศเป็นตัวบ่งชี้สำรับอาหาร เป็นเรื่องจริงแท้แน่นอน อาหารไทยในแต่ละภูมิภาคก็เช่นกัน ทั้งสภาพพื้นที่ วัตถุดิบที่มีในแต่ละพื้นที่ รวมถึงวัฒนธรรม เป็นตัวกำหนดเมนูอาหารรวมถึงรสชาติอาหารด้วย ทำให้ 4 ภาคของไทยมีเมนูประจำภาคที่แตกต่างกันไป หลายเมนูพอเอ่ยชื่อออกมา เหมือนเป็นสัญลักษณ์ประจำภาคนั้นๆ ที่ใครๆก็ต้องร้องอ๋อ..

ภาคกลาง

ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำหลายสายผ่าน ข้าวปลาอาหารจึงอุดมสมบูรณ์เกือบตลอดทั้งปี รสชาติอาหารไม่เน้นไปทางใดทางหนึ่ง จะเคล้าไปตามชนิดอาหาร อาทิ ห่อหมกปลา แกงเผ็ดเป็ดย่าง น้ำพริกลงเรือ หมี่กะทิ ยำวุ้นเส้น

//////////////

ภาคใต้

ลักษณะภูมิประเทศติดทะเล ประชากรส่วนใหญ่นิยมทำประมง อาหารหลักจึงเป็นอาหารทะเลสด และนิยมใช้เครื่องเทศในการปรุงอาหาร รสชาติจะเผ็ดร้อน เค็มและเปรี้ยว นิยมทานคู่กับผักเพื่อช่วยลดความเผ็ดร้อนลง เรียกว่า ผักเหนาะ เช่น มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ถั่วพู สะตอ เป็นต้น อาหารประจำภาคใต้ อาทิ

ข้าวยำ ผัดสะตอใส่กะปิ ขนมจีนน้ำยาใต้ เนื้อคั่วกลิ้ง แกงไตปลาน้ำข้น

//////////////////

ภาคเหนือ

เป็นภูมิภาคมีความเจริญรุ่งเรืองมาแต่อดีต มีขนบธรรมเนียม ประเพณีแตกต่างจากภาคอื่นๆ การรับประทานอาหารจะใช้โก๊ะข้าว หรือเรียกกันว่า ขันโตก แทน โต๊ะอาหาร รับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก อาหารประจำภาคเหนือ อาทิ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล

///////////////////

ภาคอีสาน

แต่เดิมค่อนข้างแห้งแล้ง ทำให้อาหารพื้นเมืองจึงเป็นอาหารพวกแมลงหลายชนิด ซึ่งมีสารอาหารประเภทโปรตีน รับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มักใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสในอาหารเกือบทุกชนิด แต่ไม่นิยมใส่ในอาหารประเภทผัด และมักรับประทานคู่กับผักสด อาหารประจำภาค อาทิ ซุปหน่อไม้ น้ำพริกปลาร้า ลาบหมู ไส้กรอกหมู แกงอ่อม

///////////////////////////////

อย่างไรก็ดี ในปัจจุบันไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนๆก็สามารถสรรหาอาหารแต่ละภาคกินได้ไม่ยาก ด้วยการคมนาคม การสื่อสารที่รวดเร็วทันสมัย รวมถึงการย้ายถิ่นที่อยู่ ทำให้สูตรเด็ด เมนูแซ่บ กระจายอยู่ในทั่วทุกภาค พร้อมเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารในเวลาอันรวดเร็ว

///////////////////////