

มาตรฐานอาหารไทย กับ “รสไทยแท้”

อาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติในลำดับต้นๆ จากการสำรวจของหลายสำนักข่าว ด้วยอาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อม มีครบทั้งรสเผ็ด จากพริกสารพันพันธุ์ทั้งสด แห้ง และปั่น รสหวานจากน้ำตาลทราย น้ำตาลโตนด น้ำตาลอ้อย รสเค็มจากน้ำปลา เกลือ และซีอิ๊วขาว รสเปรี้ยวจากมะนาว มะขามเปียก น้ำส้มสายชูหมัก และความมันจากกะทิ และน้ำมัน ทำให้ตลอดระยะเวลานับสิบๆ ปี “อาหารไทย” จึงมีสถานะเป็นอาหารที่ได้รับความสนใจจากนักชิมทั่วโลก ทั้งรูปแบบร้านอาหารไทย วัตถุดิบอาหารไทย เครื่องปรุงรสอาหารไทย ตำราอาหารไทย หรือแม้แต่โรงเรียนสอนทำอาหารไทยที่เปิดกันอยู่ทุกทวีปทั่วโลก

สิ่งที่ต้องยอมรับและนับว่าเป็นข้อดีของอาหารไทย คือ การนำภูมิปัญญาไทยและวัฒนธรรมไทยที่สั่งสมมายาวนาน มาสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้อาหารไทยต่างจากอาหารชาติอื่นๆ ทั้งรสชาติ ความวิจิตรบรรจง รวมถึงองค์ประกอบของเครื่องปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

ปัจจุบันเราต้องยอมรับว่าอาหารไทย อาจมีความผิดเพี้ยนทั้งเรื่องรสชาติและรูปลักษณ์ของอาหาร ส่วนใหญ่เกิดจาก การปรุงอาหารไทยที่ไม่ได้มาตรฐาน ใช้วัตถุดิบที่ไม่เหมาะสม วิธีการป้องกันและแก้ไขทางหนึ่งคือ การจัดทำมาตรฐานอาหารไทยให้เป็นเรื่องเป็นราว เช่น อาหารไทยแต่ละเมนู ต้องมีวัตถุดิบหลักและส่วนผสมที่จำเป็นอะไรบ้างสำหรับอาหารไทยเมนูนั้นๆ ไม่ใช่ส่วนผสมอะไรก็ได้มาผสมกันกับวัตถุดิบหลัก แล้วเรียกว่า อาหารไทย เพราะนั่นจะทำให้รสชาติอาหารไทยผิดเพี้ยน

สถาบันอาหาร หน่วยงานในกำกับกระทรวงอุตสาหกรรม จึงริเริ่ม กิจกรรมส่งเสริมมาตรฐานด้านรสชาติอาหารไทย (Authenticity of Thai Food) ซึ่งจะจัดทำ มาตรฐานอาหารไทยทั้งเมนูคาว หวาน และทำการทดสอบ/ ทวนสอบสูตรอาหารไทยต้นแบบ ด้วยการทดสอบทางประสาทสัมผัส (ชิม) และการใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ ตรวจวัดกลิ่นและรสชาติของอาหาร

เมื่อ มาตรฐานดังกล่าวแล้วเสร็จ ผู้ที่จะได้รับประโยชน์เต็มๆ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และ ผู้ประกอบการอาหาร ที่ผลิตอาหารประเภทขอสปูรสรอาหารไทยสำเร็จรูป ทั้งรูปแบบ น้ำ ก้อน ผง เมื่อ ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีรสชาติเป็นไปตาม มาตรฐานอาหารไทย ที่กำหนดแล้วนั้น จะทำให้ได้อาหาร “รสไทยแท้” ที่มีรสชาติไม่ผิดเพี้ยน

สมเจตนาธรรม์ ของการเป็นครัวอาหารของโลก ที่นอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหาร และความปลอดภัยของผู้บริโภคแล้ว ยังต้องคงคุณค่าของอาหารไทยให้เป็นเอกลักษณ์ของชาติ ยากที่จะมีชาติใดในโลกเหมือนอีกด้วย ///