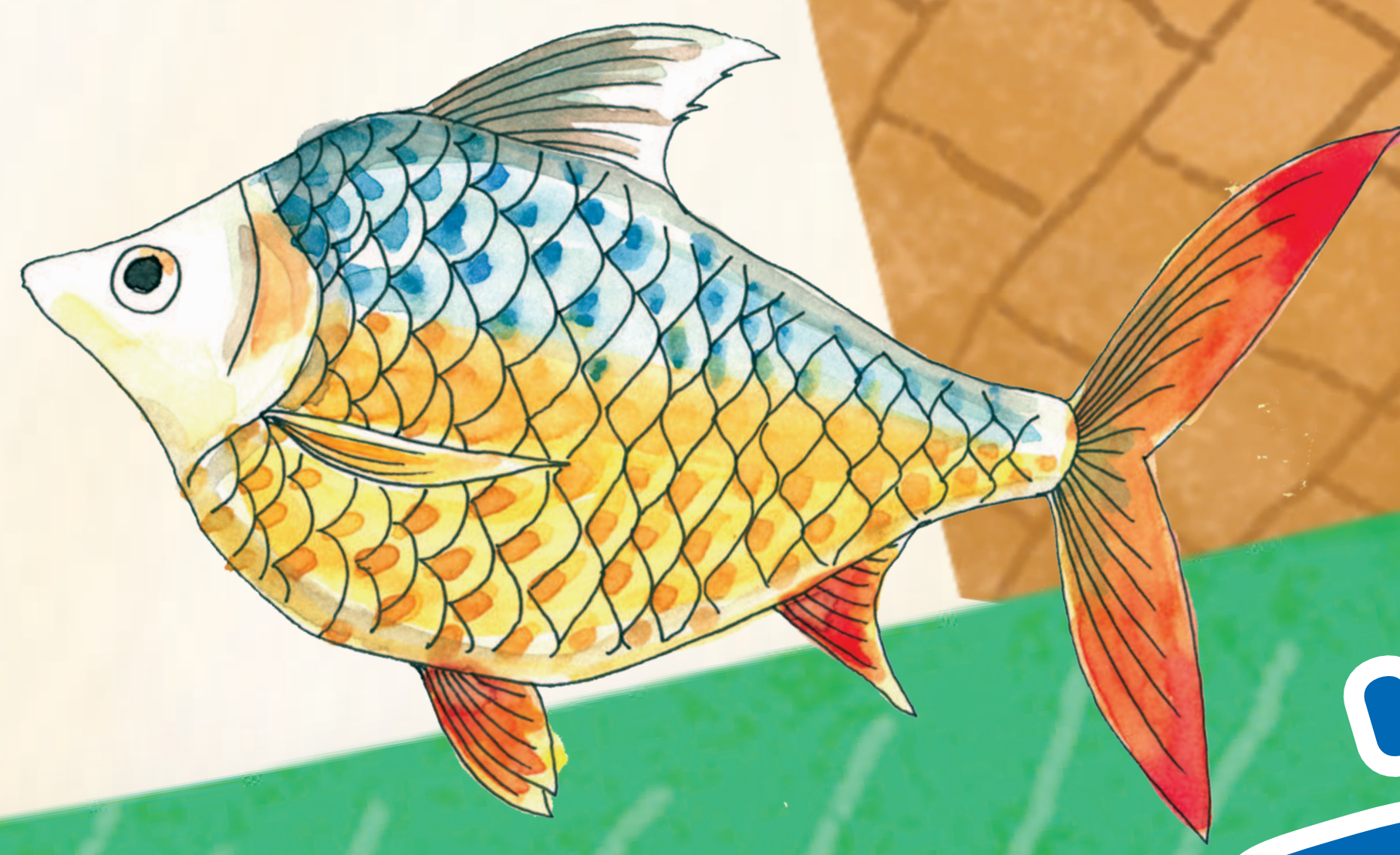


“สุวรรณภูมิ” ดินแดนที่อุดมสมบูรณ์

ด้วยทรัพยากรธรรมชาติ และผู้คนหลากหลายชาติพันธุ์ ในอดีต ผู้คนแถบนี้ต้องทำงานหนัก จึงต้องการอาหาร ที่ให้พลังงานสูง ซึ่งต้องอาศัยการหา “ของป่า” อย่างเผือก กลอย จนได้มารู้จักกับ “ข้าว” ธัญพืชล้ำค่า บนดินแดนแห่งนี้ แต่ด้วยความจำเป็นที่ต้องกินข้าว เป็นจำนวนมากเพื่อให้ได้พลังงานที่เพียงพอ จึงมองหา “อาหารที่ใช้กินกับข้าว” ที่กระตุ้นให้เกิดความอยากอาหารมากขึ้น และทำให้กินข้าวได้มากขึ้น จนเกิดเป็น “กับข้าว” ขึ้นมา



ข้าว ปลา จุดเริ่มต้น บนดินแดนสุวรรณภูมิ



ปลาตะเพียน



ด้วยสภาพภูมิศาสตร์อุดมไปด้วยแหล่งน้ำ วิธีหาอาหารมากินกับข้าวที่ง่ายที่สุดก็คือ “การจับปลา” ปลาจึงถือเป็น “กับข้าว” ชนิดแรกของผู้คนในดินแดนสุวรรณภูมิสมกับคำว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”

หลักฐานทางโบราณคดีที่มีอายุกว่า 3,000 ปี*

แสดงให้เห็นว่าคนไทยกินข้าวกับปลาอย่างยาวนาน โดยเริ่มจากการปิ้ง และการย่าง ก่อนจะพัฒนาวิธีการปรุงจนมีหลากหลายดังเช่นปัจจุบัน

* ชาร์ลส์ไฮแอม นักโบราณคดี ชาวออสเตรเลีย และ รัชณี ทศรัตน์ จากกรมศิลปากรพบหลักฐานจากก้อนอุจจาระของชาวบ้านโคกพนมดี อ.พนสนิมคม จ.ชลบุรี ที่เรียกว่าอาหาร “มือสุดท้าย”

เรียบเรียงข้อมูลจาก

- หนังสือวัฒนธรรมอาหารไทย...จากอดีตสู่ปัจจุบัน เรียบเรียงโดย สิรินาถ ศิริสุนทร พิมพ์ครั้งที่ 2 มีนาคม 2556

นิทรรศการ “กินอย่างไทยที่โร้โรค”
57-07 / No. 02