

ผัดไทย

รสอร่อยที่จะปลุก
ความเป็นไทยในตัวคุณ

“ผัดไทย” เมนูนี้เป็นที่รู้จักของประชาชนชาวไทยเป็นอย่างดี เรียกได้ว่าไม่ว่าจะเด็กเล็กๆ ไปจนถึงผู้เฒ่าผู้แก่ “ผัดไทย” ก็ต้องเป็นหนึ่งในเมนูเส้นที่ผู้คนทุกเพศทุกวัยต่างก็โปรดปรานหาทานได้ง่าย หลากหลายราคา หลากหลายรสชาติ แต่ละบ้านแต่ละท้องถิ่นต่างก็มีผัดไทยสูตรเด็ดประจำถิ่นกันทั้งนั้น โด่งดังจนกลายเป็นหนึ่งในเมนูอาหารไทยที่นานาชาติต่างให้การยอมรับทั้งในด้านรสชาติและคุณค่าทางอาหารที่ครบถ้วน เรียกได้ว่า ถ้าต้มยำกุ้งครองอันดับที่หนึ่งในฐานะอาหารไทยขวัญใจชาวโลกแล้วล่ะก็ “ผัดไทย” ก็คงอยู่ในอันดับต้นๆ (อันดับ 5 นั่นเอง) ที่ไม่ห่างกันมากเท่าไรนัก เมนูอาหารที่เรียกได้ว่าเป็นอีกหนึ่งเมนูคนไทยอย่างแท้จริงนี้ จะมีสักกี่คนที่ทราบว่าแต่ละคำของ “ผัดไทย” แฝงไปด้วยประวัติศาสตร์ไทยที่น้อยคนนักจะล่วงรู้

หากมองแค่ผิวเผิน อาจคิดว่า “ผัดไทย” จะต้องเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศเจ้าของเมนูเส้นระดับโลกอย่างประเทศจีนอย่างแน่นอน แต่ความจริงแล้ว “ผัดไทย” เป็นเมนูที่เกิดขึ้นจากความคิดของคนไทย โดยคนไทย เพื่อให้ได้ความอร่อยแบบไทยๆ อย่างแท้จริง ประวัติอันยาวนานของ “ผัดไทย” นั้นเริ่มต้นขึ้นในสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม ในสมัยนั้นมีชาวต่างชาติเข้ามาในประเทศไทยมากขึ้น และพวกเขาเหล่านั้นก็นำเอาวิถีชีวิตจากบ้านตัวเองเข้ามาด้วย จนผสมปนเปไปกับวิถีการดำเนินชีวิตแบบไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวจีน ที่ทั้งการดำเนินชีวิตและอาหารการกินก็กลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของผู้คนในยุคนั้นไปอย่างไม่รู้ตัว ซึ่งรัฐบาลในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พยายามอย่างหนักที่จะลดการถอนเงินโคแวนวัฒนธรรมต่างถิ่นเหล่านี้ และปลุกกระแสไทยนิยม ที่ทำให้คนไทยรักชาติขึ้นมาแทน เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของชาติเอาไว้





หนึ่งในเมนูอาหารที่ท่านจอมพล ป. เห็นว่ากำลังได้รับความนิยมและมีพื้นที่เพิ่มมาจากประเทศจีน นั่นก็คือ ก๋วยเตี๋ยว ร้านก๋วยเตี๋ยวมีให้เห็นมากมายทั้งแบบรถเข็นไปจนถึงตั้งร้านเป็นกิจจะลักษณะเลยทีเดียว รัฐบาลพยายามอย่างมากในการถอนวิถีชีวิตแบบจีน ถึงขั้นสั่งห้ามไม่ให้มีการสอนภาษาจีนอีกต่อไป แต่สิ่งหนึ่งที่ยากแก่การปราบปรามก็คือ ก๋วยเตี๋ยว นี่เอง ทำให้ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นเสี้ยนหนามตาใจของรัฐบาลไทยในขณะนั้น

หลังจากครุ่นคิดอยู่นาน รัฐบาลของท่านจอมพล ป. พึงสงสัยครมก็เลือกยุทธวิธี หนามยอกเอาหนามบ่ง เราจะต้องสู้กับอาหารด้วยเมนูอาหารเช่นกัน จึงเกิดเป็นภารกิจคิดค้นเมนูอาหารไทยชนิดเส้นที่ตรงข้ามกับ ก๋วยเตี๋ยวอย่างสิ้นเชิงขึ้นมา โดยใช้เส้นจันท์แทนเส้นก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวต้องมีซूपเมนูของเราจะต้องแห้งจึงเลือกใช้ การผัด เพื่อให้สุกแทนการต้มหรือลวก เราอาจคุ้นเคยกับผัดไทยใส่เครื่องต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ไข่ หมู กุ้ง และอื่นๆ แต่ ผัดไทย ที่แท้จริงและดั้งเดิมนั้นจะไม่มี หมู เลยเพราะจอมพล ป. มองว่าเนื้อหมู เป็นอาหารของคนจีน เมนูที่มีหมูจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมเท่าไรในสมัยนั้น และเพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไทยแท้ เมนูใหม่นี้จึงถูกตั้งชื่อว่า “ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย” ซึ่งต่อมาถูกทอนค่าลงจนเหลือเพียง “ผัดไทย” เช่นในปัจจุบันนี้ และ “ผัดไทย” ก็อยู่คู่กับชาวไทยมาในฐานะของเมนูเส้นแสนอร่อยจวบจนถึงทุกวันนี้

ไม่เพียงแต่ประวัติที่น่าประทับใจเท่านั้น คุณค่าทางอาหารที่อยู่ใน “ผัดไทย” นั้นยังครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย ทั้งโปรตีนจากเนื้อสัตว์ที่มีให้เลือกหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หมู ปลา วิตามินจากผักทั้ง ถั่วงอก หัวปลี และยังแบ่งจากตัว เส้นจันท์ ที่เหนียวนุ่มพอดิ ทำหน้าที่เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตหลักที่ให้พลังงานแก่ผู้ทาน

เต้าหู้เหลืองซอยเป็นชิ้นเล็กๆ กุ้งแห้งสีชมพูระเรื่อสักหยิบมือ กุยช่าย ถั่วงอกดิบ ผัดให้หอมฟุ้งบนกระทะ กุ้งตัวใหญ่ตามใจคนทานสัก 2 ตัว ปรงรสแล้วตามด้วยน้ำมะขามให้ออกเปรี้ยวอมหวาน ก่อนใส่เส้นจันท์พระเอกของงานลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว ตักลงจานพร้อมโรยถั้วคั่วหอมๆ ทานพร้อมผักเคียงหวานกรอบคงไม่ต้องบรรยายเพิ่มเติมถึงความอร่อยก็คงรู้กันอยู่แล้วว่านี่คืออาหารจานเส้นคู่บ้านคู่เมืองของไทยอย่าง “ผัดไทย” เมนูอร่อยที่มาจากความตั้งใจที่จะสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยให้ไม่แพ้ชาติใดในโลก