

## ๒. ข้าวแช่เมืองเพชร



ข้าวแช่ เป็นอาหารยอดนิยมนที่มีชื่อเสียงของเพชรบุรีมาช้านาน หม่อมเจ้าหญิงพูนพิศมัย ดิสกุล เคยกล่าวเอาไว้ว่า “ที่ข้าวแช่เพชรบุรีมีชื่อเสียงเป็นเพราะเพชรบุรีมีน้ำที่ขึ้นชื่อลือนามว่าเป็นน้ำดี ใส สะอาด บริสุทธิ์” ข้าวแช่เมืองเพชรแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง ๓ อย่าง คือ ลูกกะปิทอด หัวไชโป๊หวาน และปลาเย็ล่นผัดหวาน

## ๓. ขนมจิ้นทอดมัน



ชาวเมืองเพชรนิยมจับคู่ทอดมันและขนมจิ้นกินคู่กันอย่างลงตัว โดยนิยมใช้ปลาอินทรีที่มีรสอร่อยเนื้อแน่น เพราะเป็นปลาที่ทำได้ง่ายในละแวกนี้ เวลากินจะวางเส้นขนมจิ้นไว้ด้านล่าง วางชิ้นทอดมันกับใบกะเพรากรอบไว้ด้านบน และราดด้วยน้ำจิ้มหวานๆ เปรี้ยวๆ อย่างอาจาด

## ๔. ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชร



แม้จะมีสูตรลับเฉพาะของแต่ละร้าน แต่ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเมืองเพชรมักมีลักษณะร่วมที่คล้ายคลึงกันอยู่นั่นก็คือ น้ำซุบที่กลมกล่อมจากส่วนผสมของน้ำต้มเนื้อคุณภาพ ปูรสด้วยซีอิ้วท้องถิ่น และน้ำตาลโตนดที่สดใหม่ เสิร์ฟพร้อมพริกน้ำส้มทำเอง พริกกระหรีงจากอำเภอหนองหญ้าปล้อง ให้ทั้งรสเผ็ดและหอม อันเป็นเอกลักษณ์ และมีกิมฮ็อกสพริกสีแดงจากโรงงานท้องถิ่น หยาะใส่ถ้วยเล็กๆ วางเคียงไว้ให้พร้อมกับชามก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงที่คุ้นเคยได้ที ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเพชรบุรีจึงเป็นอาหารเด่นอย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยมของทั้งชาวเพชรและนักท่องเที่ยว รวมถึงเป็นอาหารที่บอกเล่าเรื่องราวอัตลักษณ์อาหารเมืองเพชรได้เป็นอย่างดี อ่านเรื่อง ‘เพชรบุรี’ แดนถิ่น ‘โคบาล’ และตำนาน ‘ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง’





### เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO คืออะไร?

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ หรือ 'Creative Cities Network' เป็นโครงการของ UNESCO ที่ดำเนินงานควบคู่กับการประกาศแหล่งมรดกโลกทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ ซึ่งเริ่มต้นมาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยจะเปิดรับคัดเลือกทุกๆ ๔ ปี จากเมืองหรือมหานครที่ทาง UNESCO เห็นว่าเป็นแหล่งรวบรวมวิชาการ มีพื้นฐานที่จะขับเคลื่อนทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) โดยแบ่งเมืองสร้างสรรค์ออกเป็น ๗ ประเภท ได้แก่

๑. เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature)
๒. เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film)
๓. เมืองแห่งดนตรี (City of Music)
๔. เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (City of Crafts and Folk Arts)
๕. เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design)
๖. เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (City of Media art)
๗. เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy)

เดิมในปี ๒๕๖๒ มีเมืองทั่วโลกที่ได้รับประกาศเป็นเมืองสร้างสรรค์แล้วทั้งหมด ๒๔๖ แห่ง และในการประกาศครั้งล่าสุดเมื่อปลายปี ๒๕๖๔ ที่ผ่านมาได้มีเมืองใหม่เพิ่มขึ้นทั้งหมด ๔๙ แห่ง รวมถึงเพชรบุรีที่นับเป็นเมืองที่ ๕ ของไทยเรา ซึ่งได้รับเลือกเป็นเมืองสร้างสรรค์ และนับเป็นเมืองที่สอง ซึ่งขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของไทย

### มรดกอาหาร 'เมืองสามรส' ความโดดเด่นที่ทำให้เพชรบุรีขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร

แน่นอนว่าความโดดเด่นในเรื่องของอาหารนั้นเป็นเกณฑ์สำคัญที่ใช้ในการตัดสินใจคัดเลือกเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ซึ่งเพชรบุรีนั้นมีความโดดเด่นในฐานะของ 'เมืองสามรส' อันหมายถึงแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดของวัตถุดิบสำคัญ ๓ อย่างของไทยอย่างแรกคือ 'รสเค็ม' จากเกลือสมุทร ในพื้นที่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นพื้นที่ติดทะเล ทำอาชีพนาเกลือ และการทำนาเกลือที่เพชรบุรี นับว่ามีจำนวนมากที่สุดในประเทศไทย 'รสหวาน' ในฐานะแหล่งปลูกตาล ซึ่งใช้ในการผลิตน้ำตาลโตนดชั้นดี ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารคาวหวานสารพัด และ 'รสเปรี้ยว' ของมะนาวคุณภาพเยี่ยม

นอกจากวัตถุดิบหลักทั้ง ๓ อย่างนี้ เพชรบุรียังอุดมไปด้วยวัตถุดิบชั้นดีอื่นๆ อย่าง อาหารทะเล, เนื้อวัวทุ่ง, ชมพู, สับปะรด, กล้วย ฯลฯ เมื่อวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเปรียบได้ดังชุมทรัพย์อันล้ำค่า ผนวกเข้ากับชั้นเชิงในการปรุงอาหารอันประณีตของคนเมืองเพชรที่ถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของราชสำนักอยุธยา รัตนโกสินทร์ ชาวจีน ชาวมอญ และกลุ่มชาติพันธุ์ภายในท้องถิ่น เกิดการเลือกรับปรับใช้อย่างลงตัว ทำให้อาหารถิ่นเมืองเพชรมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ดังปรากฏอยู่ในอาหาร ๔ อย่างที่โดดเด่น ซึ่งสะท้อนรากเหง้าทางวัฒนธรรมของเมืองเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน ได้แก่

#### ๑. แกงคั่วหัวตาล



แกงพื้นถิ่นของเพชรบุรีชนิดนี้คัดสรรลูกตาลอย่างพิถีพิถัน โดยเลือกเฉพาะตาลที่ไม่อ่อนไม่แก่จนเกินไป เพราะให้เนื้อสัมผัสที่กรอบ ไม่เหนียวหยาบ วิธีทำคือนำเพียงส่วนหัวของลูกตาลอ่อนมาผ่านบางๆ ขยำกับน้ำเกลือ แล้วนำไปแกงกับเครื่องแกง กะทิ ปลาย่างหรือเนื้อย่าง ปรุงรสด้วยน้ำตาลโตนด น้ำปลา เอกลักษณ์ของแกงคั่วหัวตาลคือมีรสขมจางๆ ของหัวตาลอ่อน และรสหวานกลมกล่อมของน้ำตาลโตนด