

# เดลินิวส์

## รสชาติอื้อฉวลอนดอน 'อาหารไทย'

วันศุกร์ ที่ 26 มิถุนายน 2552 เวลา 0:00 น



### ชั้นชั้น 'ของกินไอโซ'

เป็นหนึ่งในสไตล์อาหารที่แพร่หลายทั่วโลกมาระยะหนึ่งแล้ว สำหรับ “อาหารไทย” แต่ถึงกระนั้นก็ยังไม่เคยมีการกล่าวถึงว่า นิ่งแทนเป็นอาหารระดับโลก เหมือนอาหารฝรั่งเศส อิตาลี สเปน หรือญี่ปุ่น ซึ่งก็คงไม่ขลังหากไทยจะพูดเองเออเอง และคงไม่ใช่ เรื่องง่ายที่จะให้ใครมาพูดแทนว่า...อาหารไทยเป็นอาหารระดับโลก

แต่ก็เชื่อว่าอาหารไทยจะไม่มีหวัง “อินเดอร”

ล่าสุดก็เลื่องลือใน “เทสต์ ออฟ ลอนดอน”

เมื่อเร็ว ๆ นี้ทีม “ลูปหน้า 1 เดลินิวส์” มีโอกาสเดินทางไป สังเกตการณ์บรรยากาศงานเทศกาลอาหารระดับโลก ไสโซ เทสต์ ออฟ ลอนดอน (Taste of London) ที่จัดระหว่าง 18-21 มิ.ย. 2552 ณ สวนสาธารณะ รีเจนต์พาร์ค ใจกลางกรุงลอนดอน โดยการ ประสานจัดการของกรมสารนิเทศ กระทรวงการต่างประเทศ และ สถานเอกอัครราชทูตไทยประจำลอนดอน ซึ่งบรรยากาศของ งานนี้สื่อถึงการศึกษาคึก แม้ในวันเปิดจะมีชาวต่างชาติกระเบียด ใกล้เคียง ๆ งาน แต่จำนวนคนที่เข้างานก็น่าจะแตะระดับหลักหมื่น และล้วน เป็นคนกระเป๋านัก

งานนี้ผู้สนใจเข้าร่วมต้องจ่ายเงินแทบทุกอย่างมิใช่แค่ค่าตั๋ว สนน ราคาตั๋วเข้าชมงานอย่างเดียวชั้นต่ำก็ปาเข้าไป 21 ปอนด์ คิดเป็นเงินไทยก็ตกราวพันกว่าบาท ขณะที่ตัวชานีวีไอพีสูงสุดอยู่ที่ 75 ปอนด์ เป็นเงินไทยเท่าไรก็ลองเอา 56-57 บาทคูณเข้าไป ซึ่งราคาค่าตัวนี้ก็ไม่ไ้รวมค่าอาหารทั้งหมด มีเพียงที่จัดไว้ให้ชิม ใครสนใจเป็บเติมที่ก็ต้องควัก กระเป๋า ต้องแลก ซ็องคูปองคราวน์ (Crown) ราคาเฉลี่ย 2 คูปองต่อ 1 ปอนด์

แม้จะเป็นงานที่มีค่าใช้จ่ายสูง แต่คนอังกฤษ คนยุโรปประเทศต่าง ๆ นักท่องเที่ยวชาติต่าง ๆ ก็เข้าแถวต่อคิวกันยาวเหยียด ซึ่งงานนี้ก็พิเศษกับไทย ไทยได้รับเลือกให้เข้าร่วมจัดกิจกรรม ซึ่งนอกจาก “ร้านอาหาร ไทย” ชื่อดัง อย่าง เช่น... เบญจา, บลูแอลิแฟนท์, บุษบาอีทไทย, แมงโกทรี, น้ำ จะถูกคัดเลือกให้เข้าร่วมเป็นร้านอาหารระดับ “ดีเลิศ” แล้ว ไทยยังได้รับเชิญให้จัดกิจกรรม “นำเสนอวัฒนธรรมไทย” ภายในงานด้วย

กิดติ วะสินนท์ เอกอัครราชทูตไทยประจำลอนดอน ในฐานะหัวหน้าทีมไทยแลนด์ เล่าถึงความสำคัญของงาน และความสำคัญของการเข้าร่วมของไทยว่า... งานนี้เป็นเทศกาลอาหารที่สำคัญของอังกฤษ เป็นงาน ที่รวบรวมเชฟ ร้านอาหาร ผู้ประกอบการ ที่ดีที่สุดไว้มากที่สุดงานหนึ่งของยุโรป ซึ่งการได้เข้าร่วมงานครั้งนี้ นอกจากร้านอาหารไทยแล้ว ไทยยังถูกเชิญ ให้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในโปรแกรมของงาน ภายใต้แนวคิด “เทสต์ ออฟ ไทยแลนด์ (Taste of Thailand)” ถือเป็นอีกย่างก้าวสำคัญของอาหารไทยในระดับโลก

จุดนี้ก็ยอมแสดงให้เห็นว่าอาหารไทยแพร่หลาย และ “ได้รับการยอมรับในระดับสากล” แต่...กว่าจะก้าวถึงจุดนี้ก็ไม่ ง่าย ซึ่งท่านทูตกิดติบอกไว้... ต้องยกเครดิตให้ทุกคนที่ร่วมมือร่วมใจกันทำให้เกิดวันนี้ แม้ที่ที่แล้วไทยจะแพ้ต่อกระแส โอลิมปิกของจีน แต่ปีนี้ไทยก็ได้เข้าร่วมงานเป็นครั้งแรก โดยงานนี้กลุ่มเป้าหมายเป็น “ตลาดลูกค้าระดับบน” ที่มี รสนิยมละเอียดอ่อน กำลังซื้อสูง เป็นลูกค้าระดับไฮโซที่พร้อมควักกระเป๋าจ่ายเพื่อซื้อความพอใจ มาตรฐานและ คุณภาพของร้านอาหารที่จะได้เข้าร่วมจึงต้องอยู่ในระดับดีเลิศ

“วันนี้พูดได้ว่าอาหารไทยโกอินเตอร์แล้ว เพราะลอนดอนไม่ใช่เมืองหลวงของอังกฤษอย่างเดียว แต่มีความเป็นเมือง นานาชาติที่สำคัญ ของโลก การที่อาหารไทยแพร่หลายในยุโรป ย่อมบ่งบอกขีดความสามารถ คนไทย และยกระดับ อาหารไทยให้ก้าวขึ้นสู่ความเป็นสากลยิ่งขึ้น การที่ อาหารไทยถูกยอมรับจากลูกค้าระดับนี้ จึงเป็นหมุดหมายสำคัญที่ บ่งชี้ว่า วันนี้อาหารไทยได้ก้าวขึ้นขั้นเป็นอาหารเวิลด์คลาส ไม่แพ้อาหารฝรั่งเศส หรืออิตาลีแล้ว” ...เอกอัคร ราชทูตไทยประจำลอนดอน ระบุ

ขณะที่ ธนศวรร เพชรสุวรรณ ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานลอนดอน ก็บอกว่า...

ลูกค้ากลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่ไทยต้องการติดต่อด้วย เพราะต่อยอดเรื่องการท่องเที่ยว การซื้อสินค้า การลงทุนได้ในอนาคต โดยไทยจับจ้องมานานท่ามกลางคู่แข่งทั่วโลก การที่ไทยได้เข้าร่วมงานนี้ก็ถือเป็นเครื่องยืนยันตอกย้ำได้ว่าประเทศไทยพร้อมแล้วที่จะเข้าสู่การเป็นจุดหมายการท่องเที่ยวระดับโลก

“อาหารไทยกำลังก้าวขึ้นเป็นอาหารระดับโลก แต่สิ่งสำคัญคือต้องตอกย้ำเรื่อย ๆ อาหารคือวัฒนธรรมและสินค้าส่งออกที่สำคัญของทุกประเทศ รวมถึงไทย” ...ผอ.ททท.ประจำลอนดอนกล่าว

ด้าน บรรจงจิตต์ อังศสิงห์ ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการค้า กรมส่งเสริมการส่งออก ประจำลอนดอน ก็ระบุว่า... คนอังกฤษกำลังนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งอาหารไทยตอบโจทย์และเติมเต็มตรงนี้ได้อย่างดี และชาวอังกฤษก็สนใจทำอาหารไทยค่อนข้างมาก ซึ่งจะเป็นผลดีต่อการส่งออกของไทย เนื่องจากหากต้องการทำอาหารไทยให้ได้รับชาติไทยแท้ ๆ ก็จำเป็นจะต้องใช้ผลผลิตผลการเกษตรจากประเทศไทยเท่านั้น ซึ่งในฐานะที่ดูแลเรื่องการส่งเสริมการส่งออกตรงนี้ ก็คาดหวังว่าจะยึดที่นี้เป็นฐานที่มั่นในการเจาะตลาดทั่วยุโรป

“คนยุโรปกำลังเบียดอาหารที่เคยเป็นคู่แข่งไทย อย่างอาหารอินเดีย อาหารจีน ซึ่งอาหารไทยก็แทรกช่องว่างตรงนี้ได้ แต่สิ่งที่เราต้องทำ อันดับแรกคือต้องรักษามาตรฐาน อันดับสองคือต้องเพิ่มมาตรฐานให้ดียิ่งขึ้น เพื่อไม่ให้คู่แข่งไล่ตามทัน” ...ผอ.สำนักงานส่งเสริมการค้าประจำลอนดอนระบุ

ต้องนับว่าน่าดีใจที่ “อาหารไทย” วันนี้ก็ถือว่า “อินเตอร์”

แต่วลี “รักษาแชมป์ยากกว่าชิงแชมป์” ก็ต้องฟังตระหนัก

เพื่อผลักดัน “อาหารไทยเป็นอาหารระดับโลก” ต่อไป !!