



แต่งแต้มด้วย'ดอกไม้' เต็มสีสันอาหารโดดเด่น

★เดลินิวส์★ วาไรตี้

มนต์เสน่ห์ความงามของมวลหมู่ดอกไม้ นอกจากสีสันสวยให้
ความสดชื่นชวนประทับใจ ดอกไม้ยังหลากหลายชนิดยัง
สามารถนำมาปรุงอาหาร จัดตกแต่งเต็มความสมบูรณ์ได้อย่างโดดเด่น น่าหลงใหล...

อาจารย์ธนวิทย์ ลายิ้ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจ
อาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลกรุงเทพ ให้ความรู้ พาสัมผัสความงาม ความน่าสนใจ
ของดอกไม้ที่นำมาตกแต่งอาหารว่า ดอกไม้มีความเกี่ยวเนื่องกับ
วิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน แน่นแฟ้นหลายมิติ

ในด้านอาหาร ดอกไม้เข้ามาเกี่ยวเนื่องนำมารับประทาน
ทั้งยังเกี่ยวเนื่องกับขนมไทยก็มีไม่น้อย โดยจากบันทึกในหนังสือ
ตำราอาหารไทยเล่มแรกของท่านผู้หญิงแย้มยา ภาสกรวงศ์ ก็มี
ด้วยกันหลายเมนู นอกจากนี้ดอกไม้ยังนำมาใช้ตกแต่ง ประดับ
อย่างเช่น **ขนมตะโก้** ใช้สับกุหลาบนำมาแต่งด้านบนขนม เพิ่ม
ความสวยงาม อีกทั้งดอกไม้ยังเป็นสื่อบอกเล่ารายละเอียดขนม
อย่างเช่น รส กลิ่น เป็นสัญลักษณ์ให้กับผู้ซื้อได้เลือก ส่วนรักโลก
ตะวันตก การใช้ดอกไม้ตกแต่งเพิ่มสีสันให้กับอาหารมีมาช้านาน
และไม่ใช้แค่ความสวยงาม แต่ดอกไม้ยังให้สี กลิ่น รส เพิ่มความ
น่าสนใจให้กับอาหาร

"ดอกไม้ที่นำมาจัดตกแต่งจานอาหารมีหลายชนิด ทั้งที่คุ้นเคย
และอาจคาดเดาไม่ถึง แต่อย่างไรก็ตามแม้ดอกไม้จะมีความ
สวยงาม สีสันสวยสะดุดตา แต่หลายชนิดก็ไม่เหมาะที่จะนำมาใช้
กับอาหาร ดังนั้นก่อนนำมาใช้ต้องศึกษารายละเอียด เลือกใช้ให้
เหมาะสมและใช้อย่างถูกวิธี"

ดอกไม้ที่ใช้ในการตกแต่ง อาจารย์ธนวิทย์ เล่าเพิ่มเติมอีก
ว่า จัดแบ่งไว้ 3 กลุ่มได้แก่ **ดอกไม้ที่ได้จากดอกไม้** ซึ่งมีหลากหลาย

หลายชนิด อย่างเช่น ดอกเข็ม ในตัวดอกไม้มีน้ำหวาน และดอกเข็มก็มีความโดดเด่นในด้านสีสัน โดยมีหลากหลาย แต่ที่ไม่นิยมนำมาใช้คือ สีขาว ด้วยที่เมื่อนำไปวางในงานอาจดูไม่โดดเด่น ดอกพุทธรักษา สามารถนำมาใช้ได้ตั้งแต่หัว ต้น และดอก โดยรสชาติของดอกค่อนข้างจัดไม่มีความขม ทั้งมีข้อมูลสรรพคุณทางยาช่วยการไหลเวียนโลหิต แก้วเวียนศีรษะ ฯลฯ ทั้งนี้ดอกไม้ในทุกกลุ่มที่เลือกนำมาใช้ต้องไม่มียาง หรือ รสชาติที่ขม หรือฝาดเกินไป

เช่นเดียวกันหากมีบันทึกถึงพิษ อันตราย อย่างเช่น ดอกจำปา ยี่โถ ขนหม เป็นดอกไม้ที่มียาง อาจทำให้เกิดการระคายเคืองต่อเยื่อปากและกระเพาะอาหาร ส่งผลให้อาเจียน ปวดท้อง มีผลต่อระบบการเดินของหัวใจ ฯลฯ ก็จะไม่เลือกนำมาใช้ ดังที่กล่าว ดอกไม้ไม่มีความสวยงาม แต่ก่อนนำมาใช้ต้องศึกษาให้ละเอียด ให้แน่ใจว่าสามารถนำมาใช้ได้ และใช้ด้วยความระมัดระวัง

ดอกไม้ที่ได้จากผลไม้ กลุ่มนี้ก็มีอยู่มากพอควรเช่นกัน อย่างเช่น ดอกมะเฟือง ดอกมะขาม ดอกตะลิงปิง ดอกชมพู่มะเหมียว ฯลฯ นอกจากความสวยงาม ยังให้รสเปรี้ยวเหมือนตัวผลไม้ นำมาปรุงในเมนูยาหรือทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร อีกทั้งช่วยเพิ่มกลิ่นรสให้กับอาหารได้ดี อย่างเช่น ดอกมะนาว ซึ่งมีความหอมอ่อน ๆ และความน่ารักของรูปทรงดอกไม้ อาจเลือกนำมาใช้เพียง



“หลายชนิดคู่กันเคย
อาจคาดไม่ถึง”

เล็กน้อย ฯลฯ กลุ่มนี้จึงเป็นการนำรสชาติของดอกไม้และความสวยงาม ความโดดเด่นของดอกไม้มาสร้างสรรค์ความคู่กัน



ขนมมะยมไทย



ดอกไม้ ตกแต่งในงานชมหวาน



ถ้วย เพิ่มความโดดเด่น

อีกกลุ่มคือ ดอกไม้จากผักและสมุนไพร อย่างเช่น ดอกขจร ให้สีสันสวย ในการนำมาตกแต่งงานจะเลือกใช้ดอกไม้ที่เขียวจัด ใช้สีอ่อนโดยกลีบดอกจะมีความหวาน สามารถทานสด หรือนำไปลวก ทำให้สุกและนำไปจัดวาง เข้าคู่กับอาหารได้หลากหลาย ดอกมะเขือ ดอกพริก ก็เป็นที่นิยม เช่นเดียวกับ ดอกต้นหอม ดอกกุยช่าย ก็มักนำมาจัดแต่งอาหาร ซึ่งทั้งสองชนิดนี้หากนำมาทำให้สุก นำไปลวกก่อนก็จะช่วยลดกลิ่นฉุนลงได้

ดอกไม้ที่นำมาจัดแต่งอาหาร ไม่เพียงเพิ่มสีสัน เพิ่มความสวยงามให้กับอาหาร แต่ยังต่อยอดสร้างงาน สร้างอาชีพที่น่าสนใจ อาจารย์ธนวิทย์ เส้าเพิ่มอีกว่า ดอกไม้ที่ใช้ตกแต่งอาหาร เกษตรกรหรือผู้ประกอบการที่มีสวนผัก ผลไม้หรือดอกไม้ที่ทำการเกษตรด้านนี้ อยู่แล้ว อาจจัดแบ่งพื้นที่เพาะปลูก โดยแบ่งปลูกพืชที่มีความหลากหลาย เพื่อเก็บเฉพาะส่วนดอกจำหน่าย ซึ่งก็เป็นอีกโอกาสเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตอีกทางหนึ่ง แต่อย่างไรแล้วดอกไม้สวยงามที่นำมาใช้ ตกแต่งควรเป็นดอกไม้ที่ปลอดสารเคมี ปลูกด้วยวิธีธรรมชาติ

ส่วนการจัดแต่งอาหารมีหลากหลายรูปแบบวิธี การใช้ดอกไม้ จึงมีความหลากหลายด้วยเช่นกัน โดยการจัดงานเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง อย่างเช่น อาหารจานหลัก ดอกไม้ที่เลือกใช้ อาจต้องคำนึงถึงสีสัน ของอาหาร เข้ากับ ขอสที่ตกแต่ง โดยถ้า ดอกไม้เป็นสีเดียวกับ ขอสก็ควรหลีกเลี่ยง อย่างเช่น ขอสสีครีม หรือ สีส้มตาลอ่อน ดอกไม้ที่ให้อาหารเลือกสี ที่มีความสดใส แตก

ต่างจากขอสและไม่เหมือนกับตัวอาหารหลัก

“การเลือกใช้สีก็ได้หลายแบบ อาจใช้สีเดียวกัน หรือสีตรงข้ามจัดร่วมกัน เพื่อให้มีสีสันดึงดูดให้ลิ้มลองรสชาติอาหาร โดยสิ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือ ปริมาณดอกไม้ จะไม่นำมาตกแต่งมากเกินไป นำมาเพียงแต่งแต้มให้สวยงาม แต่ไม่ใช่ชูรสชาติเป็นหลัก และเวลาเคี้ยวทาน กลมกลืนเข้ากันกับอาหาร”

นอกจากนี้ดอกไม้ใน กลุ่มผักสมุนไพร อย่างเช่น กะเพรา แมงลัก ยี่ห่วย ดอกไม้ในกลุ่มนี้สามารถนำมาใช้จัดแต่งอาหาร จัดงานให้สวยงามได้เช่นกัน ทั้งยังมีความโดดเด่นให้กลิ่นซึ่งผสมผสานเข้ากับอาหารให้โดดเด่นยิ่งขึ้น เพิ่มเติมจากสีสันสวยงาม เติมความสมบูรณ์

ครบองค์ประกอบอาหารทั้ง สี กลิ่น และรสสัมผัสต่าง ๆ อีกทั้งการจัดแต่งงานยังเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารได้อีกด้วย

“ดอกไม้ต่างประเทศจำนวนมากที่มีข้อมูลนำมาใช้ตกแต่ง รวมถึงนำมารับประทาน ประจุอาหารในเมนูหวาน ส่วนดอกไม้ของไทย ในกลุ่มที่เป็นดอกไม้ที่พบเห็นบ่อย ๆ ที่ระบุไว้มีประมาณ 10 กว่าชนิด ส่วนการนำมาใช้ก็ต้องทำความสะอาด ล้างน้ำฟุ้งละอองที่ปนเปื้อนออกไป จากนั้นเก็บใส่กล่องโดยอาจมีผ้าชื้นน้ำวางไว้ภายในกล่องเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อจะใช้จึงนำออกมาเฉพาะที่ใช้ เพราะบางชนิดอาจเหี่ยวเฉาง่าย เมื่อจัดเสร็จก็นำออกมาเสิร์ฟ”

ดอกไม้ที่นำมาตกแต่ง แม้จะมีปริมาณเพียงเล็กน้อยแต่สามารถสร้างสีสันมนต์เสน่ห์ได้น่าประทับใจ ทั้งนี้หากเลือกใช้อย่างเหมาะสม อย่างเช่น ดอกมะเขือ นำมาใส่ในยำ หรือนำมาจัดวาง ตกแต่งเล็ก ๆ น้อย ๆ ก็ช่วยให้รสชาติสมบูรณ์ และมีความสวยงามดึงดูดให้สนใจขึ้น ส่วนอีกหนึ่งดอกไม้อย่าง ดอกพริก ก็เป็นที่นิยมทั้งนำมาจัดแต่งและนำมาปรุงอาหาร โดยมีหลายมิติทั้งความสวยงาม สีสัน ความหอม และรสชาติ อีกทั้งนำมาสร้างสรรค์ได้หลากหลายเมนูหวาน



อ.ธนวิทย์ ลายิ้ม



เพิ่มความสดชื่นให้กับเครื่องดื่ม



“ดอกดาหลานำมาหั่นซอยใส่ในข้าวยา หรือเมนูยำ โดยมี ความโดดเด่นทั้งความหอมและสีสันสวย อีกทั้งยังนำมาเชื่อมซึ่งจะ คงสีและกลิ่นดั้งเดิม นำมาจัดแต่ง จัดวางบนขนมหวานของไทย หรือขนมฝรั่งก็ได้ อย่างที่ผ่านมามีทำรุ้นสอดไส้ไข่เค็ม โรย แต่งหน้า ด้วยดาหลาเชื่อม ทั้งยังนำไปใช้กับกลุ่มเบเกอรี่ เพิ่มสีสันรสชาติ รวมถึงกลิ่น ที่มีความพิเศษเพิ่มขึ้น”

อาจารย์ธนวิทย์ ทั้งทำเล้าถึงการสร้างสรรค์ขนมไทย ละมุนไทม์ไลน์ ที่มีชื่อที่มาจากรสชาติของขนม โดยการนำกลีบ บัวหลวงทานคู่กับฝอยทองมรกต ขนมไทยที่ทำจากไข่(ฝอยทองสี เขียวเข้มกลิ่นหอมใบเตย มีขนมไข่แมงดาโรยหน้าตกแต่งด้านบน) ซึ่งสัมผัสได้ถึงความหอมของกลีบบัวและรสชาติละมุนตามชื่อที่มา ของขนม เป็นความเข้ากันของดอกไม้และขนมหวาน อีกหนึ่งเมนูที่ สร้างสรรค์จากดอกไม้ และตกแต่งรวมกันอย่างลงตัว

ถ่ายทอดมนต์เสน่ห์ดอกไม้ที่ผสานเข้ากับอาหารอย่าง โดดเด่น และสมบูรณ์.

● พงษ์พรรณ บุญเลิศ ●