



กองส่งเสริม  
ศิลปวัฒนธรรม



# บทนำแห่งการหมักดอง

## ประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของการหมักดอง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมธี เมธาสิทธิ์ สุนสำเร็จ

### วิวัฒนาการของการหมักดอง

การหมักดองถือเป็นหนึ่งในเทคนิคการถนอมอาหารที่เก่าแก่ที่สุดของมนุษยชาติมีจุดเริ่มต้นย้อนกลับไปหลายพันปีตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์มนุษย์ในยุคโบราณค้นพบกระบวนการนี้โดยบังเอิญ จากการสังเกตวัตถุดิบที่ถูกเก็บไว้ในสภาวะที่มีเกลือ น้ำ หรือ การหมักโดยปราศจากอากาศที่ส่งผลให้วัตถุดิบเหล่านั้นไม่เพียงแต่จะไม่เน่าเสีย แต่ยังมีรสชาติ เปลี่ยนไป มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวและเก็บไว้กินได้ยาวนานขึ้นหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบการทำเครื่องดื่มหมักและ ผักดองในอารยธรรมโบราณ เช่น เมโสโปเตเมีย อียิปต์และจีน ซึ่งใช้การหมักดองเป็นเครื่องมือสำคัญในการกักตุนอาหารไว้บริโภคในช่วงขาดแคลนหรือยามสงคราม



### ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาการหมักดองไม่ได้เป็นเพียงแค่เรื่องของวิทยาศาสตร์การถนอมอาหารแต่ยังเป็นองค์ความรู้ที่สะท้อนถึงการปรับตัวของมนุษย์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและฤดูกาลช่วยจัดการวัตถุดิบที่มีมากเกินไปพอดิในฤดูเก็บเกี่ยวไม่ให้เหลือทิ้งโดยเปล่าประโยชน์ (การบริหารจัดการทรัพยากร) หรือแม้แต่การเลือกใช้วัตถุดิบ ชนิดของภาชนะ (เช่น ไหดินเผา ถังไม้) และอุณหภูมิในแต่ละท้องถิ่น ก่อให้เกิดรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นที่ยากจะเลียนแบบ รวมถึงสูตร และเทคนิคการหมักดองมักถูกส่งผ่านจากรุ่นสู่รุ่นภายในครอบครัวและชุมชน กลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต ความเชื่อ และพิธีกรรมทางสังคม



### การหมักดองในบริบทวัฒนธรรมอาหารทั่วโลก

#### • เอเชียตะวันออก

มีความโดดเด่นเรื่องการใช้จุลินทรีย์สร้างรสชาติกลมกล่อมหรือ "อูมามิ" ผ่านการหมักถั่วเหลือง (โซยุ, มิโซะ, เทมเป้) การหมักผัก (กิมจิ, ผักกาดดอง)

#### • เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

การหมักสัตว์น้ำ อาทิ ปลาร้า, กะปิ, น้ำปลา

#### • ยุโรปและตะวันตก

เน้นการหมักผลิตภัณฑ์จากนมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น ชีส และโยเกิร์ต รวมถึงการหมักผักอย่าง ซาวเออร์เคราต์ (Sauerkraut) การทำขนมปังซาวเออร์โดห์ (Sourdough) และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น ไวน์และเบียร์

#### • แอฟริกาและอเมริกาใต้

มักใช้การหมักเพื่อบำรุงพืชในพืชหัว เช่น มันสำปะหลัง หรือการหมักธัญพืชเพื่อทำเครื่องดื่มและอาหารพื้นบ้าน