

แอนนี่ เซลตัน. (2566, ตุลาคม), ผลงานแสงอาทิตย์จากอวกาศ : National Geographic ฉบับภาษาไทย : 26

แม้จะเป็นเรื่องเพ้อฝันเพียงสองสามทศวรรษก่อน แต่อีกไม่นาน ผลงานแสงอาทิตย์ที่มีฐานในอวกาศอาจกลายเป็นความจริงในไม่ช้า ทั้งยังเป็นการปฏิวัติวงการพลังงานที่ยั่งยืนอีกด้วย นั่นคือใช้ได้ตลอดเวลา ทุกหนแห่งบนโลก

แล้วสิ่งนี้ทำงานอย่างไร โครงสร้างขนาดใหญ่ต่าง ๆ ที่ตั้งอยู่ในอวกาศ จะรองรับแผงเซลล์สุริยะที่เก็บแสงอาทิตย์เอาไว้ และเปลี่ยนเป็นสัญญาณวิทยุ สำหรับส่งมายังโลก ภารกิจอวกาศประเภทนี้เป็น “ปัญหาทางวิศวกรรมที่ซับซ้อน ที่สุดเรื่องหนึ่งที่อยู่ตรงหน้าเราเลยล่ะ”

และเมื่อไม่นานมานี้ที่สถาบันเทคโนโลยีแคลิฟอร์เนียหรือแคลเทค (Caltech) นักวิจัยรายงานความก้าวหน้าสำคัญในโครงการยานสาธิตพลังงานแสงอาทิตย์ในอวกาศ (Space Solar Power Demonstrator) ยานดังกล่าวเข้าสู่วงโคจร ตั้งแต่เดือนมกราคม ปี 2023 เพื่อทดสอบวัสดุและระบบไฟฟ้าต่าง ๆ ทั้งยังประสบความสำเร็จในการส่งพลังงานแบบไร้สายในอวกาศเป็นครั้งแรกด้วย



จิรายุ แพทองคำ. (2566, กันยายน), Japanese Traditional Cuisine 5 วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม : Gourmet & Cuisine : 278 : 80-81

เป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกว่าวัฒนธรรมอาหารการกินของญี่ปุ่นนั้นมีเอกลักษณ์และมีเสน่ห์อันน่าหลงใหล วัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่นนั้นเกี่ยวพันไปกับวันสำคัญ หรือโอกาสสำคัญต่าง ๆ แม้จะดูเรียบง่าย แต่ก็หรูหราด้วยวัตถุดิบระดับพรีเมียมและกรรมวิธีสุดประณีต อย่างเช่น 5 รูปแบบอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมนี

ไคเซกิเรียวริ (Kaiseki Ryori) มีต้นกำเนิดจากศิลปะพิธีชงชาเพื่อการเรียกรับน้ำย่อยเบาๆ ก่อนการดื่มชาตามเจตนาธรรมณ์ของพิธี เป็นรูปแบบอาหารที่มีความประณีตสูง เรียบง่าย และสง่างาม โดยองค์ประกอบของไคเซกิหลักๆ นั้นประกอบไปด้วยข้าว ซุชิมิโซะ ซาซิมิตามฤดูกาล เนื้อสัตว์หรือปลาอย่าง หม้อไฟ และเครื่องเคียงขนาดเล็กหลากหลาย และของหวานตามฤดูกาลที่เป็นได้ทั้งผลไม้ ขนมหวาน หรือเค้ก โดยร้านอาหารที่เสิร์ฟไคเซกิเรียวแบบดั้งเดิมนั้นจะเรียกว่าเรียวเต (Ryotel)

โชจินเรียวริ (Shojin Ryori) อาหารมังสวิรัตของพระสงฆ์ในญี่ปุ่น การปรุงอาหารประเภทนี้ จึงไม่มีเนื้อสัตว์ ปลา หรือไข่ ด้วยความเชื่อว่าจะนำความสมดุลและความสอดคล้องมาสู่ร่างกาย จิตใจ และจิตวิญญาณ เน้น “กฎ 5 ข้อ” ในการปรุงอาหาร โดยอาหารทุกมื้อจะมี 5 สี (เขียว เหลือง แดง ดำ และขาว) 5 รส (หวาน เปรี้ยว เค็ม ขม และอูมามิ) ซึ่งในหนึ่งมื้อ นั้นมักประกอบด้วยผักตามฤดูกาล เต้าหู้แบบต่างๆ มีเมนูซุปรวมและเมนูผัด รวมถึงเทมปุระ

โอเซจิเรียวริ (Osechi Ryori) อาหารที่นิยมรับประทานในวันปีใหม่ของญี่ปุ่นมาในงานหลากหลายสีสัน ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของความหวังที่จะมีความสุขและความมั่งคั่ง โดยทุกจานมีความหมายพิเศษ ในการต้อนรับปีใหม่ เช่น ไข่เจียวม้วน สัญลักษณ์แห่งการขอพรในวันมงคลทั่วไปของญี่ปุ่น ถั่วดำ เพื่อขอพรในเรื่องสุขภาพ กุ้ง แทนการมีชีวิต ยืนยาวเหมือนหนวดกุ้ง

โชคาโตะเบนโตะ (Shokado Bento) เบนโตะแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่นที่จำลองมาจากความงดงามของอาหารไคเซกิ แน่นอนว่าในกล่องเบนโตะนี้ก็ประกอบไปด้วยอาหารที่ จัดเตรียมอย่างพิถีพิถัน เช่น ปลาดิบระดับพรีเมียม เทมปุระ ผักดองต่างๆ รวมถึงปลาอย่างหรือเต้าหู้ในซอสอังกะเกะ เสิร์ฟในกล่องที่ดูสวยงาม

เอนไคเรียวริ (Enkai Ryori) อาหารในงานสังสรรค์ของชาวญี่ปุ่น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรม การทำงานของพวกเขา ไม่ว่าจะจะมีเพื่อนร่วมงานคนใหม่งานแต่งงาน ในโอกาสสำคัญต่างๆ แน่นอนว่าอาหารที่อยู่บนโต๊ะก็จะไม่ใช่เมนูธรรมดา เช่น กุ้งมังกร ปลามะได มากุโระ อวาบิ รวมทั้งของนึ่ง เช่น ไข่ตุ๋น ไปจนถึงผัก เทมปุระ ข้าว และซูชิ ซึ่งอยู่กับงบประมาณของแต่ละคน

