

ชื่อของกิน ที่คุ้นเคย ตอนที่ ๒

ศศิธร นิตชีโมโตะ

โรงเรียนภาษาและวัฒนธรรม

สวัสดีค่ะ ชาว TPA NEWS ทุกท่าน พบกันอีกครั้งก็ปลายร้อนต้นฝน ถือเป็นช่วงที่อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย รักษาสุขภาพกันให้ดีด้วยนะคะ การรักษาสุขภาพที่ได้ผลดีวิธีหนึ่ง คือ การทานอาหารให้ครบห้าหมู่ และเลือกทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย คิดว่าเป็นเรื่องที่น่าจะทำได้ง่ายที่สุดแล้วค่ะ...นั่น! พาเข้าเรื่อง “กิน” อีกแล้ว หากติดตามเรื่องที่เขียนไปเมื่อฉบับเดือนกุมภาพันธ์ ก็พอจะทราบกันนะค่ะว่าต้องมีภาคต่อแน่นอนฉบับนี้ผู้เขียนขอเสนอ “ชื่อของกินที่คุ้นเคย ตอนที่ ๒” ต่อเลยนะค่ะจากที่เมื่อครั้งก่อนนำเสนอที่มาของชื่อของกินที่

ลงท้ายว่า “ซากังราว” ไป คราวนี้เป็นตาของ “ข้าวซอย” กับ “แคบหมู” อาหารทางเหนือค่ะ ถ้าอยากทราบว่า ชื่อนี้มีที่มาอย่างไรเชิญอ่านต่อได้เลยค่ะ

ข้าวซอย

“ข้าวซอย” ทำทำไมไม่มีข้าว! เมื่อก่อนเคยคิดไปเองว่าอาจจะ เป็นภาษาเหนือ เพราะเป็นอาหารเหนือ แต่ก็ไม่ได้หาคำตอบต่อว่าจริงหรือไม่ และมีความหมายว่าอะไรแน่ พอมาเป็นครู นักเรียนชาวต่างชาติที่ได้ลิ้มลองหรือได้รู้จักข้าวซอย ก็เป็นต้องกลับมาถามครูว่า “ข้าวซอย” มีความหมายว่าอย่างไร เพราะไม่เห็นมีข้าวเลย!? นักเรียนเป็นแรงบันดาลใจให้ครูค้นหาคำความหมายมาตอบให้ได้ค่ะ

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔ (<https://dictionary.orst.go.th/>) เขียนไว้ว่า ข้าวซอย (ถิ่น-พายัพ) น. ชื่ออาหารชนิดหนึ่ง เป็นเส้นคล้ายบะหมี่ แล้วปรุงเครื่อง, เดิมเรียกว่า ก้วยเตี่ยวฮ่อ

หากันต่อค่ะ เพราะยังไม่ได้ที่มาของชื่อ...

เว็บไซต์ OPEN RICE เขียนเรื่อง “ตำนานข้าวซอย เส้นอาหารเหนือ” (<https://th.openrice.com/th/bangkok/article/ตำนานข้าวซอย-เส้นอาหารเหนือ-a1186>) ในตอนหนึ่งว่า

“ข้าวซอย” เป็นอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือ มีลักษณะคล้ายเส้นบะหมี่ในน้ำแกงกะหรี่ เชื่อกันว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากการทำการค้าขายกับพ่อค้าชาวจีนฮ่อ หรือชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลามในช่วงกลางยุคศตวรรษที่ 19 ที่เข้ามา

ค้าขายในดินแดนสิบสองปันนาไปจนถึงยูนนาน ข้าวซอยจีนฮ่อจึงเข้ามาอยู่ในวัฒนธรรมของชาวสิบสองปันนาในสมัยนั้น และได้มีการพัฒนาให้เข้ากับลิ้นคนไทยมากขึ้น ด้วยการปรับสูตรใส่กะทิ รอยตันหอมผักชี รับประทานคู่กับเครื่องเคียงอย่างพริกผัดน้ำมันมะนาว หอมแดงซอย รวมทั้งผักกาดดอง กลายเป็นข้าวซอยแสนอร่อยที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน ข้าวซอยแบบดั้งเดิมจึงมีเพียงข้าวซอยไก่ และข้าวซอยเนื้อเท่านั้น

สำหรับเหตุผลที่เรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ข้าวซอย” ก็เพราะในสมัยโบราณยังไม่มีเครื่องจักรในการผลิตเส้นบะหมี่ที่ใช้ทำข้าวซอย จึงใช้การทำเส้นสด โดยนำแป้งข้าวสาลี ไข่ เกลือ น้ำ มาผสมกันแล้วนวดจนเข้ากันดี กดรีดให้เป็นแผ่น แล้วเอามีดมาซอยแผ่นแบ่งให้เป็นเส้น จึงเรียกว่า “ข้าวซอย” นั่นเอง



เว็บไซต์ของ พริกแกงแม่น้ำน้อยเชียงราย (<https://www.maenoicurry.com/article/4/เรื่องราวของข้าวซอย>) ก็ได้เล่าที่มาของข้าวซอยเช่นเดียวกันว่า ข้าวซอยเป็นวัฒนธรรมการกินของชาวจีนยูนนานที่เข้ามาค้าขายติดต่อกับชาวล้านนาในสมัยโบราณ ว่ากันว่าข้าวซอยเป็นอาหารของชาวจีนมุสลิมหรือที่เรามักเรียกว่าชาวจีนฮ่อ นำมาเผยแพร่ และเหตุที่เรียกว่าข้าวซอยเพราะ บะหมี่ชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวสาลีผสมกับน้ำ น้ำตาล เกลือ เมื่อนวดแป้งเข้าที่แล้วจะทำให้แป้งเป็นก้อนและนำก้อนแป้งมาซอยเป็นเส้นบาง ๆ มีความกว้างประมาณ 0.6-1 ซม. ความยาวของเส้นราว ๆ 15-20 ซม. การซอยนั้นจะซอยลงในน้ำเดือดโดยตรง เมื่อเส้นสุกแล้วก็นำน้ำซุปรมาราด ซึ่งน้ำซุปรที่ราดมีหลายประเภท มีทั้งซุปรใสและซุปรที่มีรสเผ็ด ปัจจุบันการผลิตเส้นข้าวซอยด้วยวิธีดังกล่าวแทบจะไม่มีให้เห็นแล้ว...

สรุปได้ว่า ชื่อ “ข้าวซอย” ได้มาจากวิธีการทำเส้นบะหมี่ที่ทำจากแป้ง “ข้าว” สาลีผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ จนได้เป็นก้อนแป้งรีดแบ่งให้เป็นแผ่น แล้วนำมา “ซอย” เป็นเส้นบาง ๆ ลงในน้ำเดือดเป็นอาหารที่มาจากชาวจีนฮ่อ (ชาวจีนมุสลิม) จึงมีอีกชื่อว่า ก๋วยเตี๋ยวฮ่อ



แคบหมู

“แคบหมู” ทำไม่ต้อง แคบ! ทำไมไม่เรียกตรง ๆ ว่า หนังหมูเหมือนหนังไก่ทอดล่ะ?

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔ แสดงควาหมายไว้ว่า แคบหมู (ถิ่น-พายัพ) น. หนังหมูหรือหนังหมูติดมันทอดให้พองและกรอบ.

แสดงว่าคำที่เรากำลังหาคำตอบอยู่นี้เป็นภาษาเหนือ ไม่ใช่ภาษาไทยกลางหรือไทยมาตรฐานที่ความหมายเป็นการแสดง

เนื้อที่ กว้าง-แคบ นะคะ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (https://www.agro.cmu.ac.th/lanna/pork_rind.html)

เขียนเรื่อง “แคบหมู” ไว้ว่า แคบหมู เป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารอย่างหนึ่ง โดยนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบทั้งชิ้น มีรสกลมกล่อม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน โดยรับประทานแคบหมูเป็นอาหารมากกว่าเป็นเครื่องแนม และอาจบริโภคได้หลายรูปแบบ เช่น ชาวไทยในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนืออาจนำมารับประทานในรูปของอาหารคาวโดยตรง ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริกต่าง ๆ หรือรับประทานร่วมกับขนมจีนน้ำเงี้ยว ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของชาวไทยภาคเหนือ (รัตน พรหมพิชัย. (2542). แคบ/แคบหมู. ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ (เล่ม 3, หน้า 1344-1345). กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.)

เว็บไซต์ Wongnai ก็มีบทความเรื่อง “5 เรื่องไม่ลับจับแคบหมู” ที่ทำให้ทราบที่มาของคำและชนิดของอาหารประเภทนี้ด้วยค่ะ (<https://www.wongnai.com/food-tips/pork-rinds-cm?ref=ct>)

แคบ คือ มันของสัตว์ที่เจียวเอาน้ำมันออกแล้วมีลักษณะกรอบ นิยมใช้เป็นอาหาร มีหลายชนิดแล้วแต่มันจากสัตว์ชนิดนั้น ๆ เช่น “แคบไซ” คือ มันของวัวหรือควายที่เจียวเอาน้ำมันออกแล้ว นิยมนำมากินกับน้ำพริก ผัก “แคบควาย” คือ มันของควายที่เจียวเอาน้ำมันออกแล้ว คล้ายกับแคบไซ นิยมนำมากินกับน้ำพริกตาแดง และมีอีกอย่างลักษณะคล้ายกัน คือ “หนังปอง” ซึ่งจะเป็นหนังวัวแทน

แคบหมูแบ่งคร่าว ๆ เป็นสามแบบ ได้แก่ ตัดมัน มันล้น ไร้มัน โดยปกติตัดมันกับมันล้นจะกินคู่กับน้ำพริกหรือไส้อั่ว แต่แบบไร้มันจะใช้กินคู่กับขนมจีนหรือตำกับน้ำพริกมากกว่า

สรุปได้ว่า “แคบ” เป็นภาษาเหนือ หมายถึง มันของสัตว์ที่เจียวเอาน้ำมันออก มีลักษณะกรอบ เป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารอย่างหนึ่ง “แคบหมู” เป็นการนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบทั้งชิ้น บริโภคได้หลายรูปแบบ เช่น ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับน้ำพริกต่าง ๆ หรือรับประทานร่วมกับขนมจีน

ครั้งนี้เห็นที่จะต้องไปร้านอาหารเหนือ สั่งข้าวซอยมากินกับแคบหมูจิ้มน้ำพริกนุ่มให้หายอยากสักหน่อยแล้วค่ะ ตอนต่อไปจะเป็นที่มาของอะไร ติดตามกันด้วยนะคะ สวัสดีค่ะ