

มาพูดชื่อเมนูอาหารญี่ปุ่น ให้ถูกต้องกันเถอะ

ผู้เขียนเชื่อว่า “อาหารญี่ปุ่น

(日本料理: にほんりょうり: Nihon ryouri)” เป็นหนึ่งในอาหารโปรดของท่านผู้อ่านหลายๆท่านซึ่งในประเทศไทยอาหารญี่ปุ่นถือว่าเป็นหนึ่งในอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมสูงสุดสังเกตได้จากจำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นตาม “ห้างสรรพสินค้า (デパート: Depaato)” ซึ่งพอลองเดินไปดู “โซนร้านอาหาร (レストラン街: レストランがい: Resutoran gai)” แทบจะบอกได้เลยว่า ไปยืนตรงไหนในโซนร้านอาหารก็ตาม หันซ้าย หันขวาจะต้องเห็นร้านอาหารญี่ปุ่นอยู่แถว ๆ นั้นเป็นแน่หรือเปลอ ๆ บางที ถ้าลองนับดู ร้านอาหารญี่ปุ่น อาจจะมีจำนวนเกือบครึ่งหนึ่งของร้านอาหารทั้งหมดที่มีในห้างสรรพสินค้า นั้น ก็อาจจะเป็นการที่พูดที่ไม่เกินจริงเลยในประเทศไทย

ซึ่งท่ามกลางความนิยมอย่างสูงของอาหารญี่ปุ่นในสังคมไทย หลายครั้งท่านผู้อ่านหลายๆ ท่านที่มีความรู้ทางด้านภาษาญี่ปุ่น อาจเคยสังเกตถึงการเรียกชื่อเมนูต่าง ๆ ของอาหารญี่ปุ่นของคนไทยเรา ที่ฟังดูก็อาจจะคล้าย ๆ แต่ก็ไม่ได้ถูกต้องและหลายๆ ครั้ง เมื่อคนไทยเรียกชื่ออาหารชนิดนั้น ๆ ให้คนญี่ปุ่นฟัง คนญี่ปุ่นหลายๆ คนก็เดาไม่ออกว่า อาหารชนิดนั้น คืออาหารอะไร เพราะไม่คุ้นหู ไม่ชินสำเนียง และประกอบกับความจำกัดทางด้านการศึกษาของภาษาญี่ปุ่นที่ไม่ได้มีสำเนียง หรือเสียงอันหลากหลายเหมือนภาษาไทยด้วยแล้ว ทำให้พาลไม่เข้าใจในความพยายามพูดออกเสียงเมนูอาหารญี่ปุ่นของคนไทยไปเสียเลย และด้วยความยอดนิยมของอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย จนนับได้ว่าอาหารญี่ปุ่นแทบจะอยู่ในชีวิตประจำวัน



ดร.ณรงค์ศักดิ์ พิชญพิศุทธิ์

คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
narongsak.pit@ku.th

“ทงคัตสึ ราเมง นั้น จะไม่ใช่ราเมง ชุปกระดูกหมูน้ำซัน ตามที่หลายท่านเข้าใจครับ เพราะมันคือ “ราเมงหน้าหมูทอด”

ของคนไทยจนแยกกันแทบไม่ได้ ปัจจุบันอาหารญี่ปุ่นเอง ก็ไม่ได้มีแต่ในห้างสรรพสินค้า แต่ท่านผู้อ่านคงจะสังเกตว่า ตาม “ตลาด (市場: いちば: Ichiba)” “food court (フードコート: Fuudo kotoo)” หรือตาม “ตลาดนัดกลางคืน (ナイトマーケット: Naito maaketto)” เอง ก็มีอาหารญี่ปุ่นหลากหลายชนิดให้ท่านผู้อ่านได้ซื้อลิ้มลองรสชาติกันอย่างมากมาย ดังนั้นในวันนี้ผู้เขียนจึงอยากนำเสนอชื่อเมนูอาหารที่คนไทยเรา เรียกกันคลาดเคลื่อน เพื่อให้ท่านผู้อ่านลองตรวจสอบดูว่า เมนูอาหารญี่ปุ่นที่เราเรียก ๆ กันมาโดยตลอดนั้น แท้ที่จริงแล้ว จะเป็นชื่อเมนูญี่ปุ่นที่ถูกต้องหรือไม่ เรามาเริ่มกันเลยดีกว่าครับ

เมนูแรก เป็นเมนูราเมงที่ยอดนิยมในหมู่คนไทยมากๆ โดยเฉพาะปีหลังๆมานี้ นิยมมากขึ้นเอามากๆ และผู้เขียนเองที่เคยทำ “งานพิเศษ (アルバイト: Arubaito)” เคยได้ยืนพื่น้องคนไทยเราไปสั่งอาหารที่ร้านราเมงที่ประเทศญี่ปุ่นที่ผู้เขียนทำงานพิเศษอยู่ในตอนเป็นนิสิตอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น จนผู้เขียนต้องแสดงตนว่าเป็นคนไทยและอธิบายไปว่า ถ้าสั่งด้วยชื่อนี้ คุณลูกค้าจะได้คนละเมนูนะครับ (ที่ผู้เขียนรู้ว่า คุณลูกค้ากลุ่มนั้นกำลังจะสั่งอะไร และที่สั่งออกมา นั้นผิดจากความตั้งใจ เพราะได้ยินคุณลูกค้ากลุ่มนั้นคุยปรึกษากันเรื่องเมนูด้วยเสียงในฟิล์ม (หมายถึง คุยกันเองใน

กลุ่มด้วยภาษาไทยนะครับ ฮา) นั่นก็คือ “ราเมงชุบกระดูกหมูน้ำซัน” ที่น้ำซันส่วนมากจะเป็นน้ำซุปรวซุนจากมัน

กระดูกหมู และเป็นที่นิยมมาก ๆ ในหมู่คนไทย ซึ่งราเมงชนิดนี้ คนไทยเราหลายท่านจะเรียกว่า “ทงคัตสึ ราเมง” ซึ่งเมนู “ทงคัตสึ ราเมง” นั้น จะไม่ใช่ราเมงชุบกระดูกหมูน้ำซัน ตามที่หลายท่านเข้าใจครับ เพราะมันคือ “ราเมงหน้าหมูทอด” (จากคำว่า “ทงคัตสึ (とんかつ: Tonkatsu)” ที่หมายถึง หมูทอด) ซึ่งชื่อที่ถูกต้องของราเมงชุบกระดูกหมูน้ำซัน ก็คือ “ทงคัตสึ ราเมง (豚骨ラーメン: とんこつラーメン: Tonkotsu raamen) ระวังตั้งผิดนะครับ เดี่ยวจะได้เมนูที่ไม่ใช่อะไรที่เราต้องการ



▲ ภาพของ “ทงคัตสึ ราเมง” หรือราเมงหน้าหมูทอด ซึ่งน้ำซุปรวอาจจะไม่ใช่ราเมงชุบกระดูกหมูน้ำซันก็ได้ (cr: <https://r.gnavi.co.jp/g-interview/entry/g-mag/013169>)



▲ ภาพของ “ทงคัตสึ ราเมง” หรือราเมงชุบกระดูกหมูน้ำซัน ตัวจริง (cr: <https://ichiran.com/ramen/>)


อีกเมนูหนึ่งที่เป็นการออกเสียงคลาดเคลื่อน ก็คือเมนู “ปลาดิบ” หรือที่หลายท่านเรียกว่า “ซาซิมิ” ออกเสียง “ซี” ด้วย “ซอ โซ” และเติมด้วยสระอี ซึ่งแท้ที่จริงแล้ว เมนูนี้มีชื่อจริง ๆ ว่า “ซาซิมิ (刺身: さしみ: Sashimi)” ที่เสียง “ซี” จะเป็น “ซอ ซ้าง” และเติมด้วยสระอี ซึ่งเมนูนี้ ถ้าเรียกเป็น ซาซิมิ ก็จะไม่ได้กลายเป็นเมนูอื่นหรืออย่างไร แต่อาจจะมีคนญี่ปุ่นบางท่านที่อาจจะฟังไม่เข้าใจได้ครับ



▲ ภาพของ “โอบังยากิ” (cr: <https://lowch.com/archives/13510>)

มาทางฟากขนมกันบ้างครับ ขนมชนิดนี้ผู้เขียนเริ่มเห็นเยอะมากขึ้น โดยเฉพาะตามตลาดนัดกลางคืน หรือพวงงานแฟร์ขายของกินต่าง ๆ เช่น งานเกษตรแฟร์ (ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน) ก็เห็นมีร้านขายขนมชนิดนี้หลายร้านมาก ก็คือ ขนมที่เป็นแป้งเวเฟอร์ ทำเป็นรูปทรงกลม และใส่ไส้ต่าง ๆ ที่หลาย ๆ ท่านจะ

เรียกว่า “โอบังยากิ” แต่แท้ที่จริงแล้ว ขนมชนิดนี้ คนญี่ปุ่นจะออกเสียงว่า “โอบังยากิ (大判焼き: おおばんやき: Oobanyaki) ครับ ซึ่งบางครั้งก็น่าแปลกใจที่ร้านที่ขายขนมโอบังยากิในไทย เขียนเป็นภาษาอังกฤษใช้ว่า “Obanyaki” ซึ่งถ้าอ่านตามนี้ก็จะได้เสียงที่ค่อนข้างถูกต้อง แต่กลับ

เขียนเป็นภาษาไทยกำกับว่า “โอบังยากิ” จริง ๆ ยังมีอีกหลายชนิดเลยครับที่เรา ๆ เรียกกันคลาดเคลื่อนจากชื่อจริง ซึ่งผู้เขียนขอรวบรวมเป็นตารางต่อไปนี้ครับ เพื่อให้ท่านผู้อ่านได้ข้อมูลมาก ๆ ในคราวเดียวกัน 

ชื่อที่หลายท่านเรียกคลาดเคลื่อน	ชื่อจริงที่ถูกต้องของเมนูนั้น ๆ
ทงคตสึ ราเมง	ทงคตสึ ราเมง (豚骨ラーメン: とんこつラーメン: Tonkotsu raamen) – ราเมงซุปรกระดูกหมูน้ำขุ่น
ซาซิมิ	ซาซิมิ (刺身: さしみ: Sashimi) – เมนูปลาดิบ
โอบังยากิ	โอบังยากิ (大判焼き: おおばんやき: Oobanyaki) – ขนมแนวเวเฟอร์ก้อนกลมใส่ไส้ต่าง ๆ
คาราเกะ, คาราโอเกะ	คาราอาเกะ (唐揚げ: からあげ: Kara-age) – ไก่ก้อนทอด
เทรียากิ, ไทรียากิ	เทรียากิ (照り焼き: てりやき: Teri-yaki) – เมนูเนื้อต่าง ๆ อย่างซอส
คาระ	คาระ (カレー: Karee) – เมนูแกงกะหรี่
บาซาซ	บาซาซชิ (馬刺し: ばさし: Basashi) – เมนูเนื้อม้าดิบ
ทงจิรุ	ทงจิรุ (豚汁: とんじる: Tonjiru) – ซุปมิโซะใส่เนื้อหมู และผัก
ชวันมูชิ	จาวังมูชิ (茶碗蒸し: ちawanむし: Chawanmushi) – ไข่ตุ๋น
ดอนบุริ	ดอนบุริ (丼: どんぶり: Donburi) – เมนูข้าวราดหน้ากับข้าวต่าง ๆ
ชิเคเมง	สึเคเมง (つけ麺: つけめん: Tsukemen) – ราเมงแยกน้ำซุปร
เทปันยากิ	เทปันยากิ (鉄板焼き: てっばんやき: Teppan-yaki) – เมนูย่างบนแผ่นเหล็กร้อน หรือกระทะร้อน
คิมปารา	คิมปิระ (金平: きんぴら: Kinpira) – เมนูผัดผักออกหวาน (ผัดด้วยโชยุและน้ำตาล ส่วนมากจะนิยมนำรากไม้โกโบมาทำเมนูนี้ เรียกว่า คิมปิระ โกโบ)
แฮมบากุ	ฮัมบากุ (ハンバーグ: Hanbaagu) – สเต็กเนื้อสับ (แฮมเบิร์ก)
นัตโตะ	นัตโต (納豆: なっとう: Nattou) – ถั่วหมักแบบญี่ปุ่น
เบนโตะ	เบนโต (弁当: べんとう: Bentou) – เมนูข้าวกล่อง