



Title :
Subject Heading 1 :
Subject Heading 2 :
Source :
Date :

http://www.matichon.co.th

มติชน

วันจันทร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2558 ปีที่ 38 ฉบับที่ 13476 ราคา 10 บาท

หน้า 7



三不粘 สามไม่ติด

chī jīdàn.

ทา เตอ ฟุซัน เทิน สีฮวาน ซือ จิตัน.

พ่อของเขาชอบทานไข่ไก่มาก

พ่อของขุนนางผู้นั้นชอบทานไข่ไก่มาก แต่เมื่อท่านอายุมากขึ้น ฟันจึงไม่ค่อยดี ขุนนางจึงสั่งให้พ่อครัวตุ๋นไข่ให้พ่อทานทุกวัน

时间一长，他的父亲吃腻了，食欲越来越差。

時間一長，他的父親吃膩了，食欲越來越差。

Shíjiān yì cháng, tā de fùqīn chī nì le, shíyù yuè lái yuè chà.

ฉือเจียน อี้ ฉาง, ทา เตอ ฟุซัน ซือ นี เลอ, ฉือยวี เยว่ หลาย เยว่ ซ่า.

เมื่อเวลาผ่านไป พ่อของเขากิน (ไข่ตุ๋น) จนเบื่อแล้ว ความรู้สึกอยากอาหารก็ยิ่งน้อยลงทุกวัน

มีอยู่วันหนึ่ง พ่อครัวได้คิดสูตรอาหารใหม่

อาหารจีนมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน ซึ่งนอกจากจะมีความโดดเด่นทางด้านอาหารคาวแล้วนั้น อาหารว่างต่างๆ ก็ยังเป็น ที่นิยมเช่นเดียวกัน ชาวจีนมีอาหารว่างชนิดหนึ่งเรียกว่า 三不粘 / 三不粘 (sānbùzhān ซันบูจัน) หรือแปลเป็น ภาษาไทยได้ว่า สามไม่ติด เพราะอาหารชนิดนี้ เวลาทานจะไม่ติดจาน ไม่ติดตะเกียบ ไม่ติดฟัน วันนี้ “เรียนไทยได้เงิน” จะมาเล่าถึงที่มาของอาหารว่างชนิดนี้กัน

(ที่มาภาพ: image.baidu.com)

ในสมัยราชวงศ์ซิง มีขุนนางผู้หนึ่งอาศัยอยู่ในเมืองอันหยาง (安阳 / 安陽 ānyáng) มณฑลเหอหนาน (河南 / 河南 Hénán)

他的父亲很喜欢吃鸡蛋。

他的父親很喜歡吃雞蛋。

Tā de fùqīn hěn xǐhuan

ขึ้นมาได้ เขานำไข่แดงของไข่ไก่ผสมกับน้ำ และน้ำตาล แล้วจึงเทลงผัดในกระทะ พร้อมทั้งตั้งชื่ออาหารนี้ว่า “ไข่ก๊วยฮวา” เมื่อพ่อของขุนนางได้ชิม ก็ชมไม่ขาดปากว่าอาหารนี้อร่อยมาก นับจากนั้น ไข่ก๊วยฮวาจึงกลายเป็นอาหารโปรดของทุกคนในบ้านขุนนาง

ต่อมาไม่นาน จักรพรรดิเฉียนหลงได้ออกเสด็จเยี่ยมเยียนประชาชน เมื่อเสด็จผ่านเมืองอันหยาง ได้ตรัสขึ้นมว่าอยากชิมอาหารว่างของที่นี่ ขุนนางผู้นั้นจึงสั่งให้พ่อครัวทำไข่ก๊วยฮวาอย่างประณีตสุดฝีมือมาถวายจักรพรรดิ หลังจากที่จักรพรรดิได้เสวยแล้วนั้น ก็พอพระราชหฤทัยเป็นอย่างมาก ท่านทรงเห็นว่าอาหารว่างนี้ 不粘盘子 / 不粘盤子 (bù zhān pánzi) บู้ จัน ฟันฉี) ไม่ติดจาน 不粘筷子 / 不粘筷子 (bù zhān kuàizi

บู้ จัน ไควจี) ไม่ติดตะเกียบ 不粘牙齿 / 不粘牙齒 (bù zhān yáchǐ) บู้ จัน หยานฉือ) ไม่ติดฟัน จึงมีรับสั่งให้ตั้งชื่ออาหารชนิดนี้ว่า 三不粘 / 三不粘 (sānbùzhān ซันบูจัน) หรือ สามไม่ติด นั่นเอง

นอกจากนี้ จักรพรรดิเฉียนหลงยังมีรับสั่งให้นำสูตรอาหารนี้ไปให้ห้องเครื่องในพระราชวัง เพื่อให้ห้องเครื่องทำให้พระองค์เสวย จากนั้น สามไม่ติดจึงได้กลายเป็นเครื่องเสวยขององค์จักรพรรดิ

ต่อมา ได้มีพ่อครัวอาวุโสจากห้องเครื่องได้เดินทางกลับบ้านเกิด จึงนำสูตรอาหารสามไม่ติดกลับไปทำที่บ้านด้วย ด้วยเหตุนี้ สามไม่ติดจึงได้กลับออกมาจากพระราชวัง และกลายเป็นอาหารว่างเลิศรสของอาณาประชาราษฎร์อีกครั้ง