



Title :	เส้นลือ (6)
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	จดจำ
Date :	ข้อมูลจาก 3 วัสดุศึกษา 2557 หน้าที่ 7

สำหรับวิธีการทำนั้น เมื่อเราตีอาหารขึ้นมาหนึ่งชิ้น น้ำตาลที่เคลือบอยู่บนอาหารจะยืดยาวออกมาเป็นเส้นๆ ด้วยเหตุนี้ การปรุงอาหารประเภทนี้จึงถูกเรียกว่า 拔丝 / 拔絲 (básī ป่าซือ) เพราะ 拔 / 拔 (bá pā) แปลว่า ดึง ส่วน 丝 / 絲 (sī ซือ) แปลว่า เส้นบางๆ ดังนั้น เมื่อเราตีอาหารขึ้นมาแล้วจะต้องจุ่มลงในน้ำเปล่าที่เสิร์ฟมาให้พร้อม เพื่อให้เส้นน้ำตาลขาดออกจากกัน แล้วจึงจะทานได้สะดวก ที่สำคัญการทำอาหารประเภท 拔丝 / 拔絲 (básī ป่าซือ) นั้น จะต้องรับประทานในขณะที่อาหารยังร้อน มิฉะนั้นน้ำตาลจะแข็งตัวและทำให้ทานยาก อาหารที่ได้จากการปรุงด้วยวิธีนี้จะมีรสหอมหวาน กรอบ น้ำตาลที่เคลือบอยู่ด้านนอก และนุ่มเนื้อฝัก ผลไม้ที่อยู่ด้านในถือเป็นจานโปรดของผู้คนจำนวนมากเลยทีเดียว

นอกจากนี้ การเสิร์ฟอาหารในงานพิธีการของประเทศจีนสมัยก่อนนั้น จะมีความพิถีพิถันเรื่องลำดับการเสิร์ฟเป็นอย่างมาก คือแม้ในการเสิร์ฟอาหารคาว ก็จะเสิร์ฟอาหารที่มีรสเค็มก่อนแล้วจึงค่อยเสิร์ฟอาหารที่มีรสหวาน แต่ในปัจจุบัน เนื่องจากการปรุงอาหารมีความหลากหลายมากขึ้นและสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป การเสิร์ฟอาหารจึงมิได้จำกัดเช่นในอดีตอีกต่อไป บางครั้งเมื่อเราไปทานอาหารในร้านอาหารที่ประเทศจีน อาจพบว่าโต๊ะข้างๆ เรากำลังทานอาหารที่มีทั้งอาหารคาวและของหวานในเวลาเดียวกันก็เป็นได้

ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง