



Title :	๑๑ เข้านานอาหารจีน (1)
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	หนังสือ อาหารจีน
Date :	วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๑

มากมาย ซึ่งถ้าหากเราสั่งอาหารโดยไม่ได้อะไรถึงรายละเอียดทางวัฒนธรรมแล้ว อาจถูกพนักงานทักได้ว่า

你们点的都是凉菜。 / 你们点的都是凉菜。

Nimen diǎnde dōu shì liángcài.

หนีเหมิน เตียนเตอะ ไทว ซื่อ เหลียงไซ่

(อาหาร) ที่พวกคุณสั่งนั้นเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยทั้งนั้นเลย

ทั้งนี้เป็นเพราะว่าวัฒนธรรมการทานอาหารจีนนั้นมีการแบ่งรายละเอียดประเภทของอาหารอย่างชัดเจน โดยมีอาหารจะเริ่มที่ 凉菜 / 凉菜 (liángcài เหลียงไซ่) อาหารเรียกน้ำย่อย ซึ่งหากแปลตามตัวอักษรจะแปลว่า อาหารเย็น เพราะอาหารเรียกน้ำย่อยนั้นส่วนมากมักเป็นอาหารที่ปรุงเย็น เช่น อาหารจำพวกยำต่างๆ (“ยำ” ในที่นี้หมายถึง การนำส่วนผสมอาหารต่างๆ มาคลุกรวมกันแล้วปรุงด้วยน้ำปรุงรสต่างๆ แต่ไม่จำเป็นต้องมีรสเผ็ดเหมือนอาหารยำบ้านเรา) หรืออาจเป็นการนำเนื้อสัตว์ที่ปรุงสุกแล้วนำมาปรุงรสโดยไม่ผ่านความร้อน

ตัวอย่างรายการอาหาร 拍黄瓜 / 拍黄瓜 (pāi huángguā ไพ หวงกวา) ยำแตงกวา (นำแตงกวามาทุบให้แตกแล้วคลุกกับน้ำปรุงรส) 口水鸡 / 口水鸡 kǒushuǐ jī (ไควส่วย จี) ไก่ต้มราดซอสพริกเผา 大拌菜 / 大拌菜 dà bàn cài (ต้า บั้นไซ่) สลัดผักรวมมิตร (ผักสดนานาชนิดราดด้วยน้ำสลัดแบบจีนที่มีรสเปรี้ยวๆ เค็มๆ)

ลำดับต่อมาเป็น 热菜 / 热菜 (rècài เร้อไซ่) หากแปลตามตัวอักษรจะแปลว่า อาหารร้อน ซึ่งก็หมายถึง กับข้าวต่างๆ นั้นเอง กับข้าวในส่วน

นี้จะเป็นอาหารที่ปรุงร้อนทั่วไปที่เราสามารถเลือกสั่งได้ตามใจชอบ ตัวอย่างรายการอาหาร 红烧茄子 / 红烧茄子 (hóngshāo qiézi หงเซา ฉีเยจี้) มะเขือน้ำแดง 糖醋鲤鱼 / 糖醋鲤鱼 (tángcù líyú ถังซู หลีเยหวี) ปลาเปรี้ยวหวาน

รายละเอียดประเภทของอาหารจีนยังไม่จบเพียงเท่านี้ สามารถติดตามต่อได้ในตอน “เข้านานอาหารจีน (2)”

นอกจากนี้ ด้วยสภาพภูมิอากาศของเมืองจีนที่มักมีอากาศหนาวเย็น ชาวจีนจึงนิยมทานอาหารที่ปรุงร้อนๆ เพราะฉะนั้นเวลาทานอาหารกับชาวจีนจึงมักมีคำพูดติดปากที่เราจะได้ยินบ่อยๆ เวลาทานอาหารว่า 趁热吃, 趁热吃。 / 趁热吃, 趁热吃。(Chèn rè chī, chèn rè chī. เช่น เร้อ ซื่อ, เช่น เร้อ ซื่อ) แปลว่า รีบทานตอนอาหารยังร้อนนะ