



Title :	(2)
Subject Heading 1	
Subject Heading 2	
Source :	หน้า 7.
Date :	วันจันทร์ที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2557 ปีที่ 37 ฉบับที่ 13427

Qǐgài bǎ níbā qiāokāi, jímáo suízhe níké ér tuōluò, dùnshí xiāngqì siyì.

สี่ไ้ ป่า หมี่ป่า เซียวโค, จีเหมา สูยเจอ หมี่เซอ เออร์ ทัวลัว, ตุ่นฉือ เซียงซี ซืออี.

เมื่อขอทานกะเทาะดินที่พอกไว้ด้านนอกออกชนไ้ก็หลุดติดดินออกมาด้วย ทันใดนั้นก็ส่งกลิ่นหอมไปทั่ว

ในขณะที่ตนเองได้มีบัณฑิตผู้หนึ่งเดินทางผ่านมาพอดี เมื่อเขาได้กลิ่นไ้นั้นก็จึงเรียกให้ผู้ติดตามไปดูว่ากลิ่นนั้นมาจากที่ใด ผู้ติดตามได้ออกตามหาจนได้เจอขอทานคนนั้น จึงขอสูตรวิธีการทำและขอทานยังให้เนื้อไ้มาชิมอีกด้วย เมื่อบัณฑิตได้ชิมแล้วก็รู้สึกประทับใจในรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์นี้มาก เมื่อกลับไปถึงบ้านบัณฑิตจึงสั่งให้พ่อครัวนำไ้ไปหมักเครื่องปรุงก่อนแล้วค่อยนำมาทำตามขั้นตอนที่ขอทานบอกมา จึงทำให้ไ้มีรสชาติที่หอมอร่อยมากยิ่งขึ้น และนี่ก็คือที่มาของไ้ขอทานที่เป็นที่รู้จักของชาวจีนมาจนถึงทุกวันนี้

ทั้งนี้ ขั้นตอนการทำไ้ขอทานอาจเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามกาลเวลา ปัจจุบันขั้นตอนการทำไ้ขอทานมีความซับซ้อนมากยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มรสชาติและความน่าทานให้กับเมนูนี้ ขั้นตอนการทำคือ ล้างทำความสะอาดไ้และนำเครื่องในออกให้เรียบร้อยแล้วจึงค่อยนำไปหมัก จากนั้นนำส่วนผสมต่างๆ ที่ต้องการทำเป็นไส้มาปรุงรสและผัดให้สุก แล้วจึงยัดเข้าไปในท้องไ้ นำมันหมูมาทาบนตัวไ้แล้วห่อด้วยใบบัว จากนั้นนำดินมาพอกแล้วจึงค่อยนำเข้าเตาอบ

ในปัจจุบันชื่อเรียกไ้ขอทาน บ้างก็เรียกว่าไ้กอบขอทาน บ้างก็เรียกว่าไ้ไ้เศษฐีไปแล้ว อาจจะเป็นเพราะสูตรการทำที่มีส่วนผสมเพิ่มมากขึ้นและซับซ้อนมากขึ้นนั่นเอง

ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง