



| | |
|---------------------|------------------------------------|
| Title : | ๙ ๐/๑ ^๑ ปลาสด (ง) |
| Subject Heading 1 : | |
| Subject Heading 2 : | |
| Source : | อาหารสด |
| Date : | วันอังคารที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๑ หน้า ๗ |

โดยวิธีการปรุง 水煮魚 / 水煮魚 (shuǐ zhǔ yú สุย จู๋ ยฺหวี่) ที่แท้จริงนั้น คือการนำปลาสดๆ มาทำความสะอาดให้เรียบร้อย แล้วจึงแล้เป็นชิ้นบางๆ หมักกับเกลือ เหล้าจีน และซิง นำถั่วงอกมาผัดแล้วตัดพักไว้ในซาม จากนั้นจึงนำหัวปลาหางปลาหนังปลามาตั้งน้ำต้มกับต้นหอมใหญ่ ซิง และเหล้าจีน แล้วจึงนำเนื้อปลาลงลวกพอสุกแล้ว ตักขึ้นมาวางไว้บนถั่วงอกที่ผัดไว้ จากนั้นตั้งน้ำมันให้ร้อนจัด ประมาณร้อนระดับเจ็ด (ดังมีรายละเอียดด้านล่าง) ปรุงรสให้มีรสเผ็ดชาด้วยพริกและพริกหอม (ช่วงเจียว) สุดท้ายจึงนำน้ำมันร้อนจัดนั้นราดลงบนปลาและถั่วงอกที่เตรียมไว้ พร้อมรับประทาน ด้วยเหตุนี้อาหารรายการนี้จึงมีชื่อเรียกว่า 水煮魚 / 水煮魚 (shuǐ zhǔ yú สุย จู๋ ยฺหวี่) นั่นเอง นอกจากปลาแล้วนั้น ยังมีการนำเนื้อหมู (猪肉 / 猪肉 zhūròu จูว์โร่ว) และเนื้อวัว (牛肉 / 牛肉 niúròu นีวโร่ว) มาปรุงอาหารแบบนี้ด้วยเช่นกัน ซึ่งมีชื่อเรียกว่า 水煮猪肉 / 水煮猪肉 (shuǐ zhǔ zhūròu สุย จู๋ จูว์โร่ว) และ 水煮牛肉 / 水煮牛肉 (shuǐ zhǔ niúròu สุย จู๋ นีวโร่ว) นั่นเอง (ที่มาภาพ: www.nipic.com/dna5398)

รายการอาหารประเภทปลาในอาหารจีนนั้น จะนิยมใช้ปลาสดที่ยังมีชีวิตอยู่มาเป็นวัตถุดิบปรุงอาหาร เพราะฉะนั้นเมื่อเข้าร้านอาหารแล้วสั่งอาหารประเภทปลา เช่น 清蒸魚 / 清蒸魚 (qīngzhēng yú ซิงเจิง ยฺหวี่) ปลานึ่งซีอิ้ว พนักงานเสิร์ฟจะนำปลาสดเป็นๆ ใส่ในถังพลาสติกหรือถุงพลาสติกมาให้ลูกค้าดูก่อนว่าเป็นปลาเป็นจริง แล้วจึงค่อยนำกลับเข้าไปปรุงในครัว เพื่อแสดงความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า

ในการปรุงอาหารจีนนั้น ระดับความร้อนของน้ำมันเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ชาวจีนจึงมีคำเรียกระดับความร้อนของน้ำมันโดยแบ่งระดับเป็นตัวเลข เช่น 七成热 / 七成热 (qī chéng rè ซี เจิง เร่อ) ร้อนระดับเจ็ด 八成热 / 八成热 (bā chéng rè ปา เจิง เร่อ) ร้อนระดับแปด เป็นต้น ซึ่งจะมีวิธีการสังเกตระดับความร้อนได้หลากหลายวิธี เช่น สังเกตจากไอความร้อนของน้ำมัน ความชัน-เหลวของน้ำมัน แต่วิธีที่เป็นเคล็ดลับของพ่อครัวชาวจีน คือ การใช้ต้นหอมใหญ่หันเป็นท่อน จุ่มลงน้ำมันในแนวตั้ง แล้วสังเกตจากฟองที่ลอยขึ้นมาบนผิวน้ำมัน นับเป็นวิธีที่สะดวกและได้ผลดีทีเดียว

ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง