



Title :	เขียนไทยได้สัน
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	มติชนรายวัน หน้า 7
Date :	วันจันทร์ ที่ 6 กรกฎาคม พ.ศ. 2558

(2)



เมื่อกัดเม็ดเข้าไปแล้ว
จะทำให้เกิดความรู้สึก
ดังนั้นชาว
จีนจึงนิยมนำมารวน
ในน้ำมันให้หอมแล้ว
ตักออกก่อนที่จะผัด
อาหารเพื่อให้อาหาร
ส่งกลิ่นหอม หรืออาจ
ยังคงใส่ไว้ในอาหาร
บางชนิดที่ต้องการให้
เกิดความรู้สึกชาเวลา
รับประทาน ส่วนพอ

ครัวชาวไทยในร้านอาหารจีนมักนิยมนำขงเจีย หรือพริกหอม
มาเป็นเครื่องปรุงในเมนูก๊วยฮุ้นเส้น เพื่อให้ก๊วยฮุ้นเส้นมีกลิ่น
หอมสมุนไพร ซึ่งทำให้หลายคนเข้าใจผิดว่าเป็นเม็ดพริกไทย

麻辣是四川常用味道之一。/麻辣是
四川常用味道之一。

Málà shì Sìchuān chángyòng wèidào
zhīyī.

หมาล่า นื้อ ซือชวน ฉางย่ง เว้ยเต้า จืออี.

เผ็ดชาเป็นรสชาติหนึ่งที่ใช้บ่อยในอาหารเสฉวน
รสชาติเผ็ดชาเป็นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน
เสฉวน โดยทั่วไปมักใช้ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เครื่องใน
ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่ว อาทิ 麻辣火锅 / 麻辣火鍋
(málà huǒguō หมาล่า หัวกัว) หม้อไฟเสฉวน 麻婆
豆腐 / 麻婆豆腐 (mápó dòufu หมาโผว ได่วฟู)
ผัดเต้าหู้เสฉวน 毛血旺 / 毛血旺 (máo xuè wàng
เหมาเซวี่ยวัง) ต้มเผ็ดชาเลือด และกระเพาะ เป็นต้น

หากไปหาซื้อขงเจีย หรือพริกหอมที่เมืองจีน นอกจาก
จะพบในลักษณะเป็นเม็ดๆ แล้ว ยังสามารถพบขงเจีย หรือ
พริกหอมในรูปแบบอื่นๆ อีก อาทิ 花椒油 / 花椒油
(huājiāo yóu ฮวาเจียว โหยา) น้ำมันขงเจียหรือ
น้ำมันพริกหอม 花椒粉 / 花椒粉 (huājiāo fēn
ฮวาเจียว เฟิ่น) ผงขงเจีย หรือผงพริกหอม ซึ่งสามารถเลือก
ซื้อได้ตามความต้องการในการปรุงอาหารของแต่ละคน

ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง